

미국 FDA의

한국식품 통관 억류현황과 유의사항

2008. 7



로스앤젤레스 a T 센터

1. 한국식품 억류관련 개요

가. 일반현황

- 수입관리·통제제도의 하나로서 미 식품의약국(FDA : Food and Drug Administration)에서 식·의약·화장품 등 소비자의 위생과 안전에 직결되는 부분을 통제
- 외국식품의 대미수출시에는 FDA에 반드시 통관심사를 받아야 하며 심사에 통과치 못하는 경우 억류처리
- FDA 억류(Notice of FDA Action)시 명시된 기간 내 개선·보완 또는 이상없음을 증명하면 억류해제 가능

나. 연도별 현황

- 한국산 농수산물식품의 경우 2001년 까지는 매년 억류건수 증가하였으나, 2002년 이후 지속적인 감소세를 보였으나 최근 중국산 식품의 위생문제가 이슈화되며 FDA의 건사가 강화되고 있으며, 그 영향으로 2007년에는 전년대비 약 19.5% 증가한 135건 기록
 - ('97)212건 → ('99)331 → ('01)663 → ('02)408 → ('03)357 → ('04)400 → ('05)213 → ('06)113 → ('07)135
- 2007년도 식품별·월별 억류상황

구 분	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	계	품목/총식품건수
면										1		1	2	1%
스낵					1			3					4	3%
수산물	4	7	17	3	2	4		3	8	5	2		55	41%
과실				1				3	1				5	4%
채소연관식품				2	2	1	1				1		7	5%
음료	2	1		2	6	2	4	6	2	3	1		29	21%
캔디	1	1	1			1		6	3		6	4	23	17%
소스				3							2		5	4%
스프												2	2	1%
한방재료(인삼등)	3												3	2%
식품억류건수	10	9	18	11	11	8	5	21	14	9	12	7	135	100%
총억류건수	22	18	30	36	44	21	15	27	32	24	32	23	324	
식품류/총억류수	45%	50%	60%	31%	25%	38%	33%	78%	44%	38%	38%	30%	42%	

◦ 2008년도 식품별·월별 억류상황

구 분	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	계	품목/총식품건수
면														
스낵	2			6	1	2							11	10%
수산물		1	2	12	10	6							31	27%
과실				1		2							3	3%
채소연관식품			3										3	3%
음료	4	2	9	16	2	5							38	33%
캔디	2		3	2	5	3							15	13%
소스			7										7	6%
스프														
한방재료(인삼등)			4		3								7	6%
식품억류건수	8	3	28	37	21	18							115	100%
총억류건수	19	21	51	61	27	31							210	
식품류/총억류수	42%	14%	55%	61%	78%	58%							55%	

다. 전월 (6월) 현황 : 총 31 중 식품 18 억류

- 억류제품 : 수산물 (33%, 6건, 5업체), 음료류 (28%, 5건, 4업체), 캔디류 (17%, 3건, 3업체), 과실류 (11%, 2건, 2업체) 스낵류 (11%, 2건, 2업체)
- 억류사유 : 잘못된 라벨링 (영양분석표, 사용된 재료 라벨등; 26%), 살모넬라 (17%), 유해색소포함 (12%), 미등록 약산성 식품 (12%), 공정과정자료 없음 (9%), 부패/오염 (9%), 기타 (살충제포함, 트랜스팻 등; 15%)

라. 억류감소를 위한 대처방안

- FDA 의 Center for Food Safety & Applied Nutrition (CFSAN) 은 미국내 유통되는 모든 가공식품, 건강보조식품, 수산물, 화장품에 대한 안전성을 검사 실시
- 대 미국 수출을 효율적으로 확대하기위해서는 수출 농수산식품의 생산 및 유통과정에서부터 미국통관까지의 매 과정에 필요한 FDA 규정을 준수해야 함

<최근 자주 발생하는 식품에 대한 위반사항>

- ✓ FCE No. 부재
- ✓ 저산성식품의 공정과정 (SID No.) 미등록
- ✓ 무허가 색소
- ✓ 불결한 제조
- ✓ 승인도지 않은 건강보조식품
- ✓ 영양표 부적합
- ✓ 불법 라벨링 등

- 저산성식품(LACF: Low Acid Canned Food - pH4.6 이상 수분활성도 0.85 이상)과 산성식품(Acidified Food - pH4.6 이하 수분활성도 0.85 이상)은 미국선적전에 다음과 같은 절차 필요
 - 밀봉포장식품 제조시설 등록(FCE Number : Food Canning Establishment Number) 를 FDA Form 2541 을 통하여 등록을 하여 FCE Number 취득
 - 공정과정등록(SID Number: Submission Identifier Number)를 FDA Form 2541a(Aseptic packaging 일 경우 FDA Form 2541c) 을 통하여 Process Filing 을 하면 FDA 검토후 SID Number 부여
- 필수 표기 사항
 - 거의 모든 식품에 라벨은 의무사항이며 제품명, 영양 표시, 제조유통업체, 성분표시, 중량, 유통기간 등이 표시되어야 함
 - 육류, 과일, 채소는 자발적으로 라벨링 규정을 준수할 것을 권장
- 식품포장에는 의약품처럼 일정한 건강효과나 치료효과가 있다는 등의 선전문구는 허위, 과대광고로 간주되므로 주의 하여야 함
- 미국 수출용은 영어로 표기하는 것이 바람직하며, 내용물과 다른 영어표기나, 내용물을 알수 없는 표기는 서류통관이 될 상품도 정밀검사로 갈 수 있으므로 유의하여야 함
- 통관시 라벨문제로 보류되었을 경우 라벨을 교정하여 재작업 할 수는 있으나, 재검사에 장시간이 소요되며 보관비 등 추가비용 발생가능
- 식품에 사용되는 모든 색소 및 첨가물은 FDA 의 승인 및 등록 되어 있어야하며, 색소는 FDA 가 인증한 제품인지 미리 확인하여야 함

2. 한국식품 FDA 억류 세부현황

◦ 총 억류건수 31 식품 18건 (58%)

일 자	업 체 명	제 품 명	억류사유
6/10	Haitai Kwangju Factory	candy melon flavor	유해색소포함 잘못된 라벨
6/10	Haitai Chonan 2 Factory	chewing gum eundan bottle mint flavor	유해색소포함 잘못된 라벨
6/12	Youngwoo Frozen Co Ltd.	fried dumplings	사용된재료라벨없음 알러지표시라벨없음
6/17	Hee Chang Trading Co., Ltd	half-dried persimmons	잘못된라벨 살충제포함
6/18	Sam Heung Company	dried filefish roasted filefish	살모넬라(2)
6/19	Yiga Inc	wildberry juice drink	미등록약산성식품 공정과정자료없음
6/23	Jeong Hwa Foods co., Ltd.	sliced squid	HACCP 불이행 살모넬라
6/24	Daehyun Shinnong Inc.	cornus fruit	부패/오염
6/25	Hee Chang Trading Co., Ltd	dried squid	살모넬라
6/26	Jungkyo Foods co., Ltd.	dried anchovy	부패/오염 살모넬라
6/26	Bosung Foods Co Ltd.	boiled & Dried anchovy	부패/오염 살모넬라
6/26	Il Hwa Co Ltd.	carbonated soft drink	유해색소포함
6/26	Dong-A Circulation	green tea drink(2)	미등록약산성식품(2) 공정과정자료없음(2)
6/26	Clean Farm Co., Ltd	corn silk tea dirnk	미등록약산성식품
6/30	Jayeonwon Food Inc.	snack candy	유해색소포함 사용된재료 라벨없음 트렌스팻 영양분석표없음
6/30	Jayeonwon Food Inc.	dried taro stem	사용된재료 라벨없음 제조업자 정보없음 트렌스팻 영양분석표없음

3. 주요 타국가 식품역류건수

국가	식품/총역류	주요역류식품	주요 역류사유
중국	82/182 (45%)	Frozen seafood (frozen shrimp, etc.) Shiitake Tea	부패/오염, 살충제 포함 잘못된 라벨
일본	27/37 (73%)	Pickled radish Soft drink Liquid pasta sauce	공정과정자료 없음 미등록 약산성식품 유해색소포함
대만	46/53 (87%)	Frozen seafood Tea Sauce (soy, curry, etc.)	부패/오염 공정과정자료없음 미등록 약산성 식품
멕시코	78/109 (72%)	pepper sweet & sour cucumber	부패/오염 유해색소첨가

4. 최근 FDA 통관시 유의할 사항

- 중국산 식품 및 생필품의 안전성 및 식품위생문제와 함께 FDA는 한국산 수입제품에 대해서도 표기사항 등에 대한 확인을 강화하고 있는 것으로 보이므로 중국산과의 차별화를 위한 수출농식품 안전성관리를 강화가 시급함
 - 특히 건강보조식품은 질병에 대한 치료, 처방 등과 같은 허위 과장 표기는 할 수 없음
 - 최근 주류마켓으로 수출이 크게 늘고 있는 알로에 음료의 경우 당분표시와 관련하여 "No Sugar Added" "Sugar Free"를 표기한 제품 중 당분이 함유되어 있거나, 당분의 성분을 줄여 표기하는 경우 통관보류 또는 소비자로부터 공익소송 등을 당할 수도 있으므로 현지 규정 준수 요망
- 최근에 자주 통관보류가 되는 주요 사례
 - 저산성식품(LACF)임에도 SID Number 없이 수출하여 반송 또는 폐기되는 경우
 - 통관 편이를 위해 식품을 사료용 등으로 허위기재하여 통관 보류 사례(예: 식용

번데기 통조림을 사료용으로 허위 표기)

- 식품의 명칭을 조사관이 알수 없게 표기하여 서류통관 될 것을 정밀검사를 거치는 사례(예: 강냉이를 Pop Corn 등으로 표기하지 않고 Korean Cookie나 Korean Snack으로 표기하여 정밀 검사)
- 건강식품의 경우에는 Supplement Facts를 표기하여야 하나 식품과 같이 Nutrition Facts 표기한 경우
- 대기업 제품의 경우에도 국내용 한글 포장으로 수출하거나, 색소를 사용하고도 표기하지 않는 경우(옥수수 수염차, 알로에 음료)

< 대 책 >

- 수출업계의 의식 개혁 : 중국산과 차별화하여 수출을 확대할 절호의 기회이나, 실패 할 경우 중국산과 마찬가지로 소비자의 외면 불가피
- FDA 전문가 초청 세미나 개최 등 업계 및 관계자 교육 실시
 - LA aT에서는 FDA와 합동으로 하반기 중 세미나 개최 예정
 - 정부 초청시 FDA에서는 적극 협조하겠다는 입장 임
- 한국 식품 표준 용어 및 표기 집 발간
- 미국 수출업계 대상 식품통관 사례조사 및 사례 발간

5. FDA 수산물 관련 안전 프로그램

- 미국은 고기, 가금류를 제외한 모든 식품의 안전 프로그램은 FDA가 책임지고 있음
- 수산물의 경우, FDA에서 의무적으로 안전 프로그램을 시행하고 있으며 , 수산물관련 법규를 계속 업데이트에서 발행하는데 이러한 법규는 세계 많은 나라에서 수산물 관련 법규의 토대로 사용되고 있음.
- 해외에서 미국에서 들어오는 수산물 경우, 미국 FDA가 정해놓은 안전관리기준인 HACCP이나 이와 동일한 안전시스템을 설치해야만 수입이 가능함.