

수출현안 · 수입제도 모니터링(정기)

I | 수입제도 변경사항 / 수출현안 및 동향

1. 미국 식품 위해 물질(chemical substances) 규제규정 수립

□ 캘리포니아주 ‘환경 건강 유해성 평가국’ (OEHHA)은 제초제 글리포세이트를 7월 7일부터 Proposition 65 리스트에 암을 유발하는 물질로 추가

- Proposition 65는 1986년 캘리포니아 주민투표에서 통과된 법안으로 공식 명칭은 ‘The Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986’ 이며, 인체에 암이나 기형을 유발시키는 유해한 화학물질이 제품에 포함되어 있다는 것을 소비자들에게 강제적으로 알려야 한다는 내용을 담고 있음. 글리포세이트는 몬산토의 라운드업 제초제 활성물질로서 농업 화학물에 가장 많이 사용되는 물질임. 올해 7월 7일부로 글리포세이트가 California’s Prop 65 리스트에 추가됨에 따라 2018년 7월부터 해당되는 제품에 대한 라벨링에 경고문 포함이 의무화될 것임

□ 글리포세이트(Glyphosate) 일일섭취 허용기준

Proposition 65	1.1ppm (1100(μ g))
EPA(미 환경보호청)	1.75ppm
EU(유럽연합)	0.3ppm
Korea(한국)	0.8ppm(농촌진흥처) 1.0ppm(식품의약품안전처)

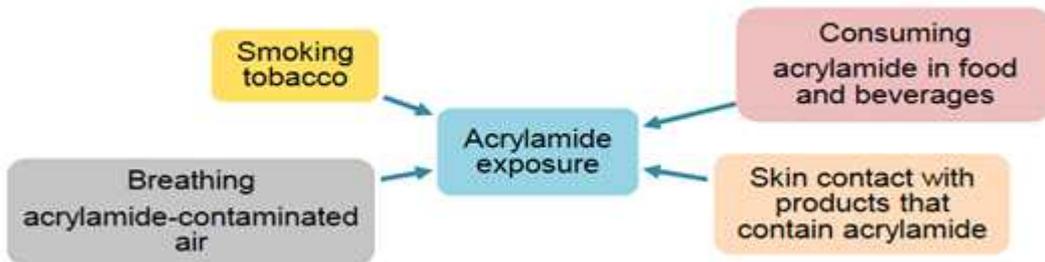
□ 제초제의 일종인 글리포세이트의 잔여물이 미국의 유명 아이스크림 Ben & Jerry’s 에서 검출

- 유기농소비자협회(Organic Consumers Association, OCA)는 지난 7월 25일, 미국 버몬트(Vermont)주에 본사를 두고 있는 인기 아이스크림 브랜드인 Ben & Jerry’s 의 11개 상품의 샘플 조사 결과 10개의 제품에서 글리포세이트가 검출되었다고 발표함

- 해당 10개 제품은 체리 가르시아(Cherry Garcia), 바닐라(Vanilla), 하프베이킹드(Half Baked), 아메리콘드림(Americone Dream), 초콜렛칩쿠키도우(Chocolate Chip Cookie Dough), 피쉬 푸드(Phish Food), 더투나잇도우(The Tonight Dough), 피넛버터컵(Peanut Butter Cup), 피넛버터쿠키(Peanut Butter Cookie), 초콜렛 퍼지 브라우니(Chocolate Fudge Brownie)임

□ 프로포지션(Proposition 65) 리스트에서 이슈화되고 있는 화학물질

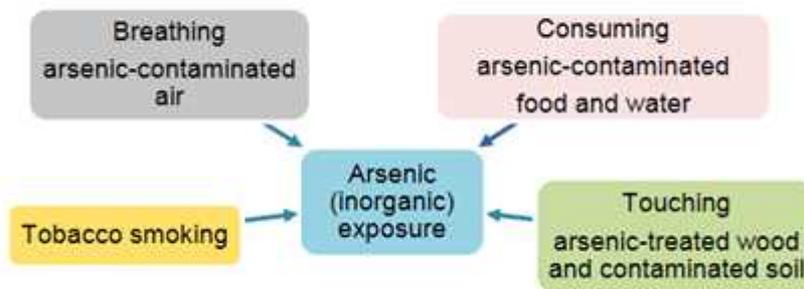
○ Acrylamide(아크릴아미드) 허용기준 : 0.2(μ g/day)



※ Acrylamide(아크릴아미드)의 노출을 줄일 수 있는 방법

- 금연 및 아이들이 흡연연기에 노출되지 않도록 조치
- 건강하고 균형잡힌 식단(과일, 야채, 살코기, 생선, 고-식이섬유 곡물, 콩)
- 섭씨 170도(화씨 338도) 보다 낮은 온도에서 음식을 튀길 것을 권장 (높은 온도로 튀길수록 acrylamide가 많이 생성됨)

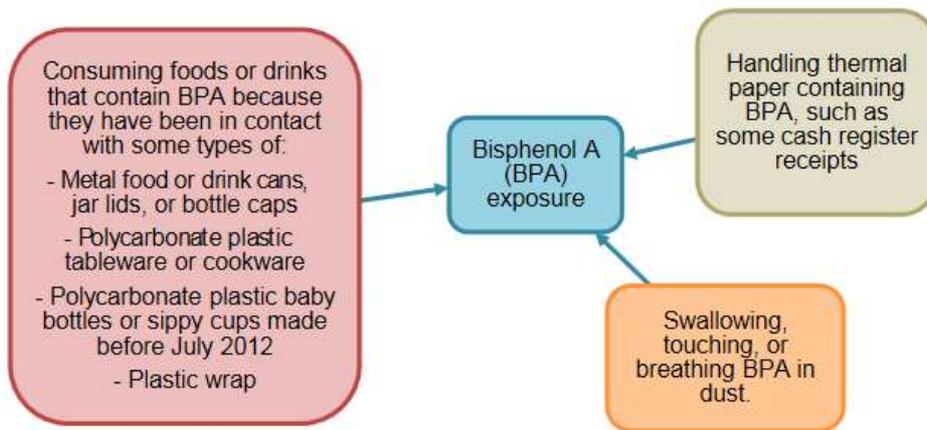
○ Arsenic (아세닉 ; 비소) 흡입 허용기준 : 0.06(μ g/day)



※ Arsenic (아세닉 ; 비소)의 노출을 줄일 수 있는 방법

- 금연 및 아이들이 흡연연기에 노출되지 않도록 조치

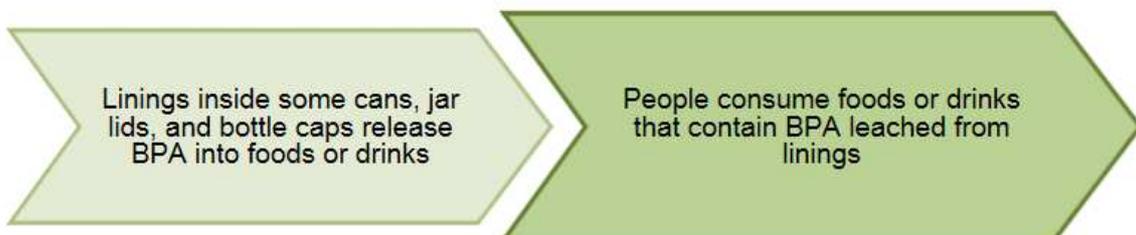
○ **Bisphenol A (BPA ; 비스페놀) 허용기준 : 무조건 표기**



※ Bisphenol A(BPA ; 비스페놀)의 노출을 줄일 수 있는 방법

- 음식·액체를 플라스틱 용기보다 유리 또는 스테인리스 용기에 보관할 것
- 고온의 식품 및 음료를 담을 때 폴리카보네이트 플라스틱 용기나 식기류 사용 자제
- 유아에게 따뜻한 분유 사용 시 우유병 이용
- 가능하면 통조림 식품을 덜먹고 신선한 음식 이용
- 음식을 준비하거나 먹기 전에 손 씻기(영수증 등에서 손에 Bisphenol A가 묻을 수도 있음)
- 먼지에 Bisphenol A가 있을 수 있으므로 집먼지 줄이기
- 가급적 젖은 걸레나 헤파(High Efficiency Particulate Air)필터를 가지고 있는 진공청소기 사용

○ **Bisphenol A (BPA) in Canned and Bottled Foods and Beverages (비스페놀 ; 캔 또는 병) : 무조건 표기**

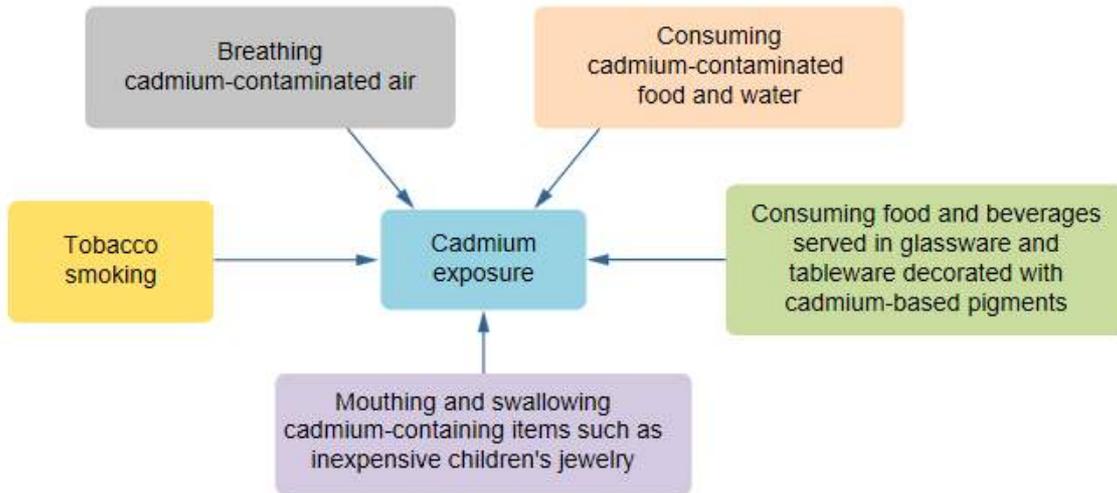


※ 화학 물질의 노출을 줄일 수 있는 방법

- 가능하면 금속제 캔보다는 유리 용기에 식품이나 음료 보관

- 통조림 식품의 경우(과일, 야채, 콩) 통조림에 담긴 액체를 버리고 안에 있던 식품을 행구면 식품에 있던 Bis-phenol을 감소시킬 수 있음
- 캔안에 담긴 식품이나 음료의 가열 시 주의할 것

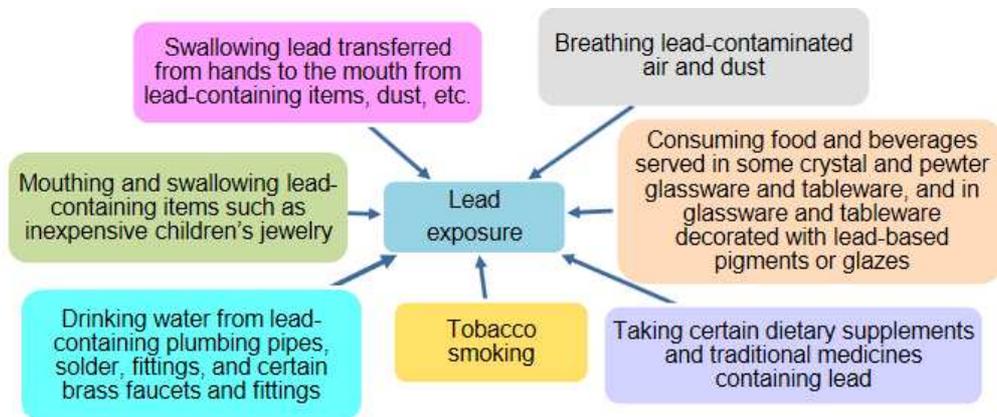
○ **Cadmium and Cadmium Compounds(카드뮴) 흡입 허용기준 : 0.05($\mu\text{g}/\text{day}$)**



※ 화학 물질의 노출을 줄일 수 있는 방법

- 금연 및 아이들이 흡연연기에 노출되지 않도록 조치
- 니켈-카드뮴 전지의 경우 제대로 다루고 재활용할 것
- 조개류와 특정 동물 내장류(간과 콩팥)의 소비를 적정량으로 제한할 것
- 신체에 흡수되는 카드뮴의 양을 감소시킬 수 있는 칼슘과 철분 섭취하기

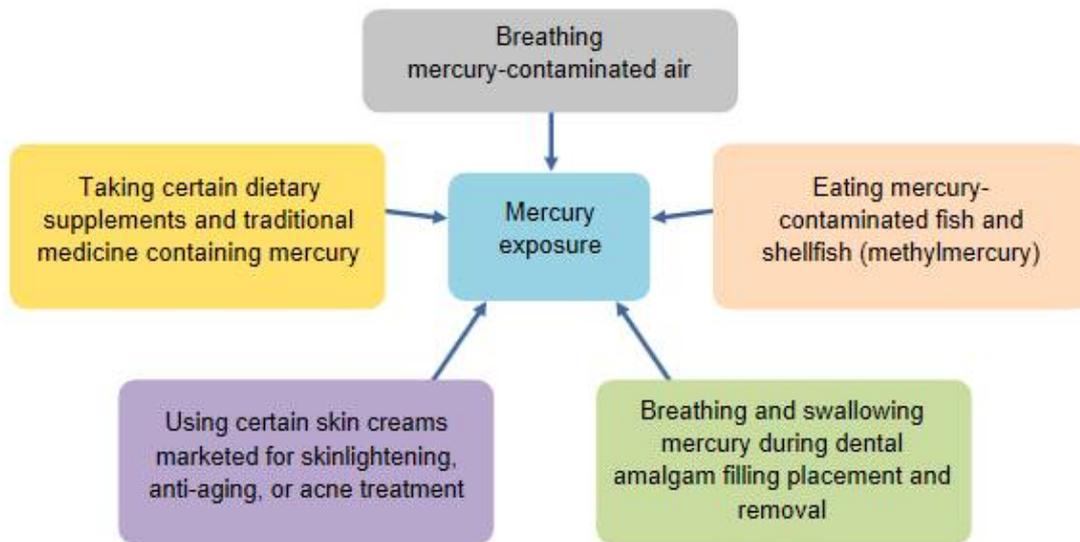
○ **Lead and Lead Compounds(납 화학물) 허용기준 : 0.2($\mu\text{g}/\text{day}$)**



※ 화학 물질의 노출을 줄일 수 있는 방법

- 오랜된 집의 수리는 lead-safe 작업관례를 인증받은 토건업자에게 맡길 것
- 건축, 수리, 페인팅, 용접, 납땀 및 금속 세공 시 적절한 보호 장비 이용
- 물 사용전 30초정도 흐르도록 내버려두기(수도꼭지와 오래된 파이프로부터 발생하는 납을 줄일 수 있음)
- 향신료, 화장품, 의약품이 납을 함유하고 있다는 것에 주의하기
- 쇼핑할 때, 제품들에 Proposition 65 납 경고문이 있는지 확인
- 손을 자주 씻을 것

○ **Mercury and Mercury Compounds(수은 화학물) 허용기준 : 무조건 표기**



※ **화학 물질의 노출을 줄일 수 있는 방법**

- 연어, 송어, 통조림 참치, 정어리, 멸치, 굴 등 수은 함유량이 낮은 생선 선택
- 직접 잡은 생선을 섭취할 때는 OEHHA Sports-Fish advisories와 safe eating 지침 보고서 따르기
- 미국 환경 보호국(EPA)의 배터리 재활용, 컴팩트 형광등, 수은 온도계, 형광등, 수은 온도계의 처리에 대한 지시 따르기

□ **미국에서 한국 식품들 수출 통관시 문제가 되었던 예시**

- 수입 경보(Import Alerts) : 총 5건 (식품위해 물질들 관련 건수만 나열)

06/12/2017	“DWPE of Mandarin Orange Float Drink for Lead “ (오렌지 음료 캔의 납성분으로 인한 보류)
07/31/2017	“DWPE of Ceramicware Due to Excessive Lead and/or Cadmium “ (세라믹용기에 납성분 및/또는 카드뮴 초과량으로 인한 보류)
08/07/2017	“DWPE Of Raw Agricultural Products for Pesticides “ (원료농산물에서 제초제 성분으로 인한 보류)
08/04/2017	“DWPE Of Processed Foods for Pesticides “ (가공식품에서 제초제 성분으로 인한 보류)
06/12/2017	“DWPE of Food Products Due to the Presence of Melamine and/or Melamine Analogs “ 식품안에 멜라민/멜라민과 비슷한 물질(analogs) 성분으로 인한 보류)

* 출처: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/country_KR.html

○ 2017년 한국산 식품 수입 거부(Import Refusal)

- (1월) 위해식품물질 관련 2건, 상품레이블, 성분표기, 성분 불허가 등 7건
- (2월) 위해식품물질 관련 7건, 상품레이블, 제조업체 불허가, 박테리아균 등 8건
- (3월) 위해식품물질 관련 1건, 상품레이블, 성분표기, 영문표기 없음 등 43건
- (4월) 위해식품물질 관련 0건, 상품레이블, 성분표기, 영문표기 없음 등 8건
- (5월) 위해식품물질 관련 1건, 상품레이블, 성분표기, 영문표기 없음 등 43건
- (6월) 위해식품물질 관련 4건, 상품레이블, 성분표기, 박테리아균, 영문표기 없음 등 25건
- (7월) 위해식품물질 관련 3건, 상품레이블, 성분표기, 영문표기 없음 등 6건

□ 시사점

- 한국 식품들 통관 시 수입경보나 거부된 제품들의 많은 경우가 제초제 성분 의심 혹은 검출이며 특히 야채나 과일, 말린 식품들의 제초제 성분 잔여물 때문임
- 또한 FDA에서 이전 수입 검역 시 문제가 되었던 제품들을 ‘Red List’ 로 분류하여 수입보류를 시키고 있으므로 관련제품 수출 시 주의를 요하며 유해물질 허용기준치에 따른 성분 변경 및 생산이 요구됨

2. 관련 웹사이트

Proposition 65 No Significant Risk Levels(MADLs) for chemical:

<https://oehha.ca.gov/media/downloads/proposition-65/general-info/safeharborlist05162017.pdf>

<https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/guidancedocumentsregulatoryinformation/chemicalcontaminantsmetalsnaturaltoxinspesticides/>

<https://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/ChemicalContaminantsMetalsNaturalToxinsPesticides/UCM374534.pdf>

<https://wayback.archive-it.org/7993/20170111181822/http://www.fda.gov/Food/FoodborneIllnessContaminants/ChemicalContaminants/ucm194482.htm>

<https://www.fda.gov/Food/FoodborneIllnessContaminants/ChemicalContaminants/ucm055131.htm>

<https://oehha.ca.gov/media/downloads/crn/p65single07072017.pdf>

www.P65Warnings.ca.gov/food

<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ImportRefusals/index.cfm>

식품의 제초제 화학성분 잔여물 한도수치: 미국정부간행물출판국 (GPO)

<https://www.gpo.gov/fdsys/pkg/CFR-2014-title40-vol24/xml/CFR-2014-title40-vol24-part180.xml>

<표 1> 2017년 한국 식품 수입 거부 사례(Import Refusal)

○ 2017년 1월 한국제품 수입거부

01/10/2017	대추 - 제초제 성분
01/10/2017	말리거나 풀(paste)형태의 잎/뿌리 야채 - 제초제 성분
01/12/2017	초코렛/코코아음료재료 - 안전하지않은 식품첨가제
01/18/2017	인삼 음료 - 허가되지 않은 제조업체, 상품 레이블, 허가되지않은 약품
01/19/2017	젤리 식품 - 성분(ingredients)에 제대로 표기되지 않은 경우 등
01/25/2017	인삼/홍삼 차 - 영문표기 없음
01/26/2017	차 - 유해성분 (성분표 없음)
01/31/2017	자두 종류 주스 - 불청결상태, 성분이름이 제대로 표기되지 않은 경우 등

○ 2017년 2월 한국제품 수입거부

02/03/2017	배 주스/음료 - 캔 식품제조업체로 등록되지 않음, 공정과정 알 수 없음
02/03/2017	뿌리야채 주스/음료 - 캔 식품제조업체로 등록되지 않음, 공정과정 알 수 없음
02/03/2017	양파 주스/음료 - 캔 식품제조업체로 등록되지 않음, 공정과정 알 수 없음
02/03/2017	양배추 주스/음료 - 캔 식품제조업체로 등록되지 않음, 공정과정 알 수 없음
02/03/2017	단호박 주스- 캔 식품제조업체로 등록되지 않음, 공정과정 알 수 없음
02/03/2017	말리거나 풀(paste)형태의 잎/뿌리 야채 - 제초제 성분
02/03/2017	타로 (taro) 주스/음료 - 제초제 성분
02/03/2017	슬라이스 된 버섯 - 제초제 성분
02/03/2017	오징어 - 리스테리아 (박테리아균)
02/07/2017	대추 (말린것 혹은 paste) - 불청결
02/13/2017	마늘주스/음료 - 영문표기 없음
02/13/2017	타로 주스/음료 - 제초제 성분
02/13/2017	통버섯 - 제초제 성분
02/22/2017	인삼 - 레이블, 제초제 성분
02/27/2017	인삼 - 제초제 성분

○ 2017년 3월 한국제품 수입거부

03/06/2017	차 - 레이블
03/06/2017	고등어 - 캔 식품제조업체로 등록되지 않음
03/07/2017	간장 - 레이블, 영문표기 없음
03/07/2017	곡물 식용기름 - 레이블, 영문표기 없음
03/07/2017	인삼/홍삼 음료 - 공정과정 알 수 없어 부적합 판정
03/07/2017	대구과 생선 - 레이블, 영문표기 없음
03/07/2017	김치 - 레이블, 영문표기 없음
03/15/2017	잎/줄기 야채 주스/음료 - 성분표시, 허가되지 않은 성분
03/20/2017	복어류 - 독성분(샘플분석)

○ 2017년 4월 한국제품 수입거부

04/03/2017	밤 - 제조업체에서 제출한 공정과정이 부적합판정
04/03/2017	팥 - 제조업체에서 제출한 공정과정이 부적합판정
04/13/2017	무 - 안전하지 않은 첨가물
04/18/2017	고등어 - 캔식품제조업체로 등록되지 않음
04/21/2017	사탕 - 안전하지 않은 색소
04/27/2017	생선 - 불청결한 제조/공정 혹은 포장 과정

○ 2017년 5월 한국제품 수입거부

05/02/2017	밤 - 제조업체에서 제출한 공정과정이 부적합판정
05/04/2017	팥 - 제조업체에서 제출한 공정과정이 부적합판정
05/11/2017	무 - 안전하지 않은 첨가물
05/15/2017	고등어 - 캔 식품제조업체로 등록되지 않음
05/18/2017	사탕 - 안전하지 않은 색소

○ 2017년 6월 한국제품 수입거부

06/01/2017	라면종류 - 영문표기 없음, 레이블
06/01/2017	라면종류 (oriental noodles) - 레이블
06/01/2017	라면종류 (oriental noodles) - 영양성분표
06/01/2017	된장 - 레이블, 영양성분표
06/01/2017	소스 - 레이블
06/01/2017	라면종류 - 레이블, 영양성분표
06/01/2017	멸치 - 영양성분표
06/02/2017	꽃감 - 제초제 성분
06/06/2017	오징어 - 리스테리아 (박테리아균)
06/09/2017	홍삼 - 보관상태
06/09/2017	마른(뿌리/줄기)나물류 - 제초제 성분
06/09/2017	말린 가지 - 제초제 성분
06/09/2017	마른(뿌리/줄기)나물류 - 제초제 성분
06/09/2017	미역 - 불청결
06/12/2017	라면종류 - 성분표시
06/13/2017	음료 - 안전하지 않은 색소
06/14/2017	오징어 - 리스테리아 (박테리아균)
06/14/2017	생선수프 - 캔 식품제조업체로 등록되지 않음
06/23/2017	무 - 제초제 성분
06/26/2017	차 - 캔 식품제조업체로 등록되지 않음

○ 2017년 7월 한국제품 수입거부

07/05/2017	야채 - 제초제 성분
07/10/2017	케익 (커스터드나 크림이 없는) - 상한식품
07/12/2017	소스 - 캔 식품제조업체로 등록되지 않음, 공정과정 보고되지 않음
07/13/2017	곡물 - 레이블
07/17/2017	빵가루 입힌 인삼/홍삼 - 영문표가 없음
07/17/2017	버섯종류 - 제초제 성분
07/17/2017	샐롯 주스/음료 - 잘못 표기된 식품이름
07/20/2017	캔디바 - 품질 기준미달

<저작권자 © aT 한국농수산물유통공사 & kati.net 무단전재 및 재배포 금지>