

# 수출현안 · 수입제도 모니터링 보고(6월)

## I

### 수입제도 변경사항 / 수출현안 및 동향

#### 1. 한국산 대일수출시 국내 검사기관 적극 이용 필요

##### ○ 수출국 공적검사기관 제도란

- 일본 후생노동성(검역소)에서는 수입식품 검역시 제품의 위생확인을 위해 반드시 시험성적서를 요구하고 있음
- 시험성적서는 수출전 후생노동성이 인증하는 한국내 검사기관에서 검사증명서를 발급받아서 제출하는 방법과 일본 현지 도착후 일본내 공적검사기관에서 검사 받는 방법이 있음
- 현재, 일본정부에서는 「수출국공적검사기관」 제도를 운영중인 바, 한국내 인증검사기관은 식약처등 50개 공적검사기관과 한국식품과학연구원 등 4개의 민간검사기관을 포함하여 총54개가 등록되어 있음

##### ○ 수출전 사전 검사를 통한 안전성 확보가 중요

- 대일수출을 예정하는 업체에서는 일본검역당국이 요구하는 항목에 대해 국내 검사기관에 의뢰하여 일본 기준치에 적합한지 여부를 사전에 확인하는 것이 중요함
- 상기 국내 검사기관에서 발급된 검사증명서를 첨부하여 일본에 수입시 검역소에서는 별도 검사없이 동 검사증명서로 갈음하여 통관을 허용하고 있음(수출국공적검사기관 제도)
- 일본도착후 위반사례 발생될 경우, 수출업체 및 수입업체 정보가 일본 후생노동성 홈페이지에 공표되어 신뢰도에 타격을 받게 되며, 동일업체 제조한 동일상품에 대해서는 매회 수입시 마다 검사를 받아야 통관이 됨으로 이런 불이익을 받지 않도록 하기 위해서는 사전에 국내 검사기관에서 안전성 검증을 받아 보는 것이 대단히 중요함

※ 단, 이동중 변화하기 쉬운 세관류에 대한 검사는 일본도착후 검사필수

※ 출처 : 후생노동성 식품안전부(외국 공적검사기관 리스트)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/5/index.html>

## II

## 품목별 통관 일반사항 / 주의사항

### 1. 냉동식품류의 대일 수출시 주의사항

- 6월의 한국산 대일 수출품 위반사례 3건 모두가 수산물외의 세균류 위반사안으로 냉동식품의 수출시 성분규격 기준에 유의할 필요가 있는 것으로 나타남

#### 【냉동식품의 성분규격】

일본 식품위생법상 냉동식품은 다음의 4가지로 분류되며, 동 분류는 냉동식품의 표시사항(동결직전 가열유무 및 가열조리의 필요성)에 밀접하게 관계됨으로 충분히 이해할 필요가 있다.

#### ① 무가열 섭취 냉동식품

제조 및 가공식품을 동결시킨 냉동제품중 섭취시 가열을 필요로 하지 않을 경우

| 성분규격 | 세균수(일반생균수)   | 대장균군 | 식품예시    |
|------|--------------|------|---------|
|      | 100,000/g 이하 | 음성   | 과일, 케익등 |

#### ② 가열후 섭취 냉동식품중 동결직전에 가열한 제품

가열후 섭취하는 냉동식품중(제조 또는 가공한 식품을 동결시킨 것 중 무가열섭취냉동식품 이외의 것을 말함) 동결시키기 직전 공정에서 가열처리된 것을 말함

| 성분규격 | 세균수(일반생균수)   | 대장균군 | 식품예시        |
|------|--------------|------|-------------|
|      | 100,000/g 이하 | 음성   | 햄버그, 면류, 소스 |

#### ③ 가열후 섭취 냉동식품중 동결직전에 가열한 이외의 제품

가열후 섭취 냉동식품중 상기 ②이외의 것을 말함

| 성분규격 | 세균수(일반생균수)    | E,coil(대장균) | 식품예시       |
|------|---------------|-------------|------------|
|      | 3,000,000/g이하 | 음성 ※        | 새우튀김, 고로케등 |

※ 밀가루를 주원료로 섭취전 가열공정이 필요한 냉동빵 생지등의 식품에 대해서는 섭취전에 충분한 가열, 소성할 경우에 한해 E,coil음성의 성분규격을 적용하지 않음

#### ④ 생식용 냉동선어개류

냉동식품중 생선피레, 조갯살등으로 처리한 선어류를 생식용으로 동결시킨 것을 말함

| 성분규격 | 세균수(일반생균수)  | 대장균군 | 장염비브리오    |
|------|-------------|------|-----------|
|      | 100,000/g이하 | 음성   | 100이하/MPN |

#### 2) 냉동식품의 가공기준(생식용 냉동선어류 [생선평막 또는 조갯살류] 에 한함)

냉동식품중 생식용 냉동선어류에 대한 가공기준은 별도 정해져 있어 선도가 좋은 원재료 확보, 안전한 용수(살균해수 및 음료용으로 적합한 물을 사용한 인공해수)사용 (충분한 세정에 의한 오염물질의 제거), 위생적인 원재료 해동, 첨가물(차아산염소나트륨을 제외)의 사용금지, 가공후 신속한 동결처리 등의 가공공정이 필요시 됨

#### 3) 냉동식품의 보존기준

식품위생법에서는 냉동식품의 보존기준으로서 아래와 같은 두가지 사항이 정해져 있음

- ① 냉동식품은 - 15℃이하에서 보존하여야 함
- ② 냉동식품은 청결하고 위생적인 합성수지, 알루미늄박 또는 내수성이 있는 가공지로 포장하여야 함

### III 통관문제사례 관련(대응방안, 사유분석, 경쟁국산 등)

#### 1. 일본국 수입식품 위반사례 주요내용(6월)

##### ○ 위반사례 발생 주요 특징

- 일본의 6월 수입식품 식품위반건수는 총83건이나 식기류 등 2건을 제외시 순수 식품류는 81건이며, 한국산 식품은 3건의 위반사례 발생
- 위반사례 유형별로 보면 곡물류의 아플라톡신 검출 28건(34.6%), 냉동식품류 등의 세균류 검출 17건(21.0%), 잔류농약 등 위반 10건(12.3%), 첨가물 위반 7건(8.6%) 순으로 나타남
- 5월에 발생한 위반사례 32건에 비해 6월의 경우 총81건으로 전월대비 253%로 대폭 증가하였는바, 전월에 비해 아플라톡신 검출증가와 세균류 검출위반등 전체적으로 위반건수가 크게 증가한 것으로 나타남

##### ○ 주요 경쟁국별 위반 사례

- 중국 및 미국 2개국의 위반건수가 총35건으로 전체 81건중 43.2%로

많은 비중을 차지하고 있는 것이 특징이며, 이어서 태국 7건(8.64%), 파키스탄 5건(6.2%), 인도 4건(4.9%), 한국 3건(3.7%)순으로 나타남

- 중국 : 땅콩등에서 아플라톡신 검출 7건 등 모두 18건이 위반이 발생하여 대일수입식품 전체위반 건수의 22.2%를 차지함. 새우 마카로니 가공품 세균수 초과, 건강식품에서 지정외 첨가물인 사이클라민산이 검출되는 위반사례 발생함
- 미국 : 땅콩류등에서 아플라톡신 검출 등 모두 17건이 위반이 발생하여 대일수입식품 전체위반 건수의 21.0%를 차지함. 땅콩류의 아플라톡신 위반, 청량음료수에서 솔빈산 첨가물 위반, 정미품목의 곰팡이균 검출 위반 등의 사안이 발생함
- 태국 : 스시용 새우에서 대장균균 양성 6건 등 모두 7건의 위반이 발생되어 대부분 세균수가 초과검출된 위생 위반사안이 발생함
- 한국 : 냉동새조개류 대장균균 양성, 냉동 보일게 세균수 초과등 수산물에서 합계 3건의 세균류 위반사례가 발생함