

수출현안 · 수입제도 모니터링 보고(7월)

I

수입제도 변경사항 / 수출현안 및 동향

1. 식품 및 첨가물등 규격기준 일부 개정

○ 농약 등 잔류기준치 개정 고시

- 식품 및 첨가물등의 규격기준(후생성 고시 제370호) 일부를 개정함
- 후생노동성 고시 제252호(2017.7.19.)

○ 개정고시 개요

- 식품위생법 제11조제1항의 규정에 의거 농약인 아이소페타미드(Isofetamid), 동물용의약품 멜렌게스테롤, 농약 파목사돈(Famoxadone), 페나자퀸(Fenazaquin), 메타미포프(제조제)에 대해 식품중의 잔류농약기준치를 설정함

○ 성분별 주요개정 내용

잔류농약 성분명	용도	주요 품목 및 개정 기준치(ppm)	개정 내용
아이소페타미드	살균제	딸기(4.0), 양상추(20)	· 종래 기준치가 없었으나 기준치 신규 설정
초산멜렌게스테롤	합성호르몬제	소, 돼지등	· 종래기준치0.03→0.01로 강화 · 0.01인 경우 불검출로 강화
파목사돈	살균제	수박(0.05), 참외(0.05)	· 수박 및 참외 0.1→0.05로 강화됨으로서 주의가 필요시 됨
페나자퀸	살충제	체리(2.0), 아몬드(0.02) 녹차(10)	· 종래 기준치 없었으나 기준치 신규 설정
메타미포프	제조제	현미(0.02)	· 종래 기준치 없었으나 기준치 신규 설정

※종래 기준치 : 잔류농약 기준치가 미설정 상태인 경우 일률기준치 0.01ppm을 적용함

※기준치가 신규설정된 경우 종래의 일률기준치(0.01)에서 완화되었음

※출처 : 후생노동성 대신관방실(생활위생 · 식품안전심의관)

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0719-2.pdf>

1. 냉동식품류의 대일 수출시 주의사항

- 7월의 한국산 대일 수출품 위반사례 3건 모두가 수산물외의 세균류 위반사안으로 냉동식품의 수출시 성분규격 기준에 유의할 필요가 있는 것으로 나타남
- 특히, 과거에 수입한 품목에서 위반실적이 있는 수출업체나 수입업체가 동일한 품목을 재차 수입시에 일본 검역소에서는 위반 여부 확인을 위해 반드시 검사를 부과하고 있기 때문에 이에 대비하여 한국내 일본 후생성 인증검사기관에서 검사를 받음으로서 검역에 대비할 필요가 있음

【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,coli(대장균)	식품예시
	3,000,000/g이하	음성 ※	새우튀김, 고로케 등

※ 밀가루를 주원료로 섭취전 가열공정이 필요한 냉동빵 생지등의 식품에 대해서는 섭취전에 충분한 가열, 소성할 경우에 한해 E,coli음성의 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 [생선평 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(7월)

○ 위반사례 발생 주요 특징

- 일본의 7월 수입식품 식품위반건수는 67건으로 전월대비 19.3% 감소하였음. 한국산 식품은 냉동보일 새조개에서 3건의 위생 위반사례가 발생함

- 위반사례 유형별로 보면 곡물류의 아플라톡신 검출 12건(17.9%), 냉동식품류 등의 세균류 검출 39건(58.2%), 잔류농약 등 위반 9건(13.4%), 첨가물 위반 6건(9.0%) 순으로 나타남
- 6월에 발생한 위반사례 83건에 비해 7월의 경우 67건으로 전월대비 19.3%로 감소하였으나, 여름철 기온상승으로 인한 냉동식품류의 세균류 검출위반율이 58.2%(39건)로 전체의 절반이상을 차지 하여 전월의 17건(21.0%)에서 위반이 크게 증가한 것으로 나타남

○ 주요 경쟁국별 위반 사례

- 전월과 동일하게 중국 및 미국 2개국의 위반건수가 28건으로 전체 67건중 41.8%로 많은 비중을 차지하고 있는 것이 특징이며, 금월에는 베트남이 11건(16.4%)로 두드러지게 증가하였으며, 스페인 5건(7.5%), 한국 3건(4.5%), 타이 3건(4.5%)순으로 나타남
- 중국 : 버섯가공품 등 냉동식품류에서 대장균군 양성 등 위생분야 위반 건수 8건, 땅콩류에서 아플라톡신 2건이 검출되는 위반사례 발생함. 모두 15건의 위반이 발생하여 전체 위반건수의 22.4%를 차지함
- 미국 : 땅콩류등에서 아플라톡신 검출 등 모두 13건의 위반이 발생하여 대일수입식품 전체위반 건수의 19.4%를 차지함. 대맥등 곡물류 곰팡이 발생 위반, 신선셀로리에서 비펜트린 잔류농약 위반 등의 사안이 발생함
- 베트남: 컷트망고 등 냉동식품류에서 대장균군 양성 7건, 새우튀김 등 냉동식품 이코일 위반 3건 등 모두 11건의 위생위반이 발생되어 전체 위반건수의 16.4%를 차지함
- 한국 : 냉동보일 새조개에서 세균수 초과로 모두 3건의 세균류 위반사례가 발생하였음. 전월에 발생한 냉동수산물 3건과 동일한 세균관계 위반으로 여름철 위생관리 철저가 요구됨