

수입제도 변경사항 / 수출현안

1. 튀김용 새우 검역조건 변경

- 새 규정에 따라 튀김용 새우는 튀김옷을 입힌 후, 튀김옷의 고착 및 부착을 견고하게 만들기 위한 준 조리단계를 거쳐야 함. 충분한 준조리 단계를 거친 제품으로 인정받아야만, 생새우 수입에 적용되는 흰점 증후군 바이러스(WSSV)와 노란 머리 바이러스-유전자형 1(YHV1)에 대한 검사가 면제됨
- 본 규정을 적용 받기 위해 튀김용 새우 수입업자는 새우 제품의 제조 과정에 대한 자세한 설명을 검역당국에 제출해야 함. 이 정보는 제품의 제조 단계를 설명하는 공정 흐름도 또는 유사한 문서의 형태로 제공될 수 있음
- 튀김용 새우 검역 조건에 준조리 단계를 추가한 이유는 튀김옷이 충분히 새우에 부착되지 않은 상태에서 유통될 경우 익히지 않은 새우가 노출될 위험성이 크기 때문임. 튀김용 새우 검역 통관 조건은 아래와 같음
 - 튀김옷 색깔은 약간 갈색을 띠어야 하며, 단단하게 새우에 부착되어 있어야 함
 - 새우 고기의 코팅 및 외관은 허가 심사 문서에 제시된 것과 동일하게 보여야 함
 - 새우 꼬리가 존재하는 경우 요리 과정에서 가해진 열로 인해 분홍빛을 띠어야 함
 - 익히지 않은 새우 고기를 직접 조리 한 후 튀김옷을 입히는 것은 허용하지 않음.
 준조리 과정은 반드시 튀김옷을 입힌 후 실시되어야 함

<준조리 단계 조리 조건>

새우크기(mm)	준조리 튀김온도	준조리 튀김 시간(초)
10/15	170 - 175	65 ± 2
16/20	170 - 175	60 ± 2
21/25	170 - 175	55 ± 2
26/30	170 - 175	52 ± 2
31/40	170 - 175	50 ± 2
41/50	170 - 175	40 ± 2
51/60	170 - 175	30 ± 2

- 호주 검역당국은 수입업자가 새로운 튀김용 새우 검역조건을 충족을 위해 식용새우 검역 진단 설문지를 준비하고 있음. 동 설문지 제출이 필수는 아니지만, 수입 허가 신청을 빠르고 효율적으로 진행할 수 있게 도와줄 것으로 알려짐. 이 설문지는 BICON(Biosecurity Import Conditions System)을 통해서 확인할 수 있으며 수입 허가 신청서와 함께 제출해야 함
- 튀김용 새우에 대한 새로운 검역 조건은 2018 년 9 월 28 일부터 발효됨

* 출처 : 호주 농업부

2. 약용 버섯 및 목재류 수입조건 변경

- 호주 농업부는 약용버섯, 파종종자, 건조약초 및 목재 제품에 대한 수입허가 조건을 완화하는 새로운 고시를 발표하였음. 2018년 7월 25일부터 적용되는 새로운 규정에 따라 다음 물품에 대해서는 더 이상 수입 허가가 필요하지 않게 되었음
 - 정제, 캡슐, 액제, 주사용 약병, 연고 형태의 약용 버섯 및 티백을 포함한 식품 또는 음료의 성분
 - 파종을 위한 종자
 - 인간이 소비하지 않는 모든 건조 허브 제품
 - Myrtaceous 종의 목재 및 목재 제품
 - 알코올 생산용으로 상업적으로 포장된 톱밥(비상업용으로 수입되는 톱밥과 우드칩은 수입허가가 필요함)
 - 상업적으로 포장 된 나무 부스러기
 - 25 mm x 25 mm x 25 mm 이하의 상업적으로 포장된 목재 칩
 - 열, 감마 또는 ETO 처리 방법을 사용하여 상업적으로 포장된 톱밥 및 우드칩
 - 호주에서 수출된 상태 그대로의 호주 정부 컨테이너 봉인이 있는 동물 및 미생물 제품(살아있는 동물 제외)을 호주로 반환하는 경우

* 출처 : 호주 농업부

1. 갈색무늬 노린재(Brown marmorated stink bug)에 대한 조치

- 갈색무늬 노린재의 위험을 관리하기 위해 2018년 9월 1일부터 2019년 4월 30일 까지 발송된 물품에 대해 새로운 조치가 적용될 예정임
- 갈색무늬 노린재는 현재까지 호주에서 발견되지 않았으며, 과일과 채소 작물을 사료로 먹지 못하게 하거나 생산 수확량을 줄이거나 심하게 손상시킬 수 있음
- 이 벌레는 북반구의 가을과 겨울 기간인 9월과 4월 사이에 선적된 화물 및 컨테이너로 호주에 도착할 가능성이 있음
- 새로운 특별 검역 대상이 되는 화물은 다음의 국가에서 선적된 화물임
 - 미국, 이탈리아, 독일, 프랑스, 러시아, 그리스, 헝가리, 루마니아, 그루지아, 일본
- 해당 국가에서 선적된 화물은 호주에 도착하기 전 갈색무늬 노린재를 없애기 위한 페스트 컨트롤을 반드시 실시해야 하며, 무작위 검사를 통해 강화된 BICON (Biosecurity Import Conditions System)의 표준 수입 조건을 충족하는지 검사할 예정임

* 출처 : 호주 농업부

2. 수입 허가조건 확인 및 사전 확인사항

- Import Permit(수입허가증) 필요여부 확인
 - BICON(Biosecurity Import Conditions)의 Import Condition Search를 통해 확인
 - 수입허가조건들 중 이슈가 되고 있는 사항들은 BICON Alerts 를 통해 확인
- Imported Food Notice(수입식품고지) 확인
 - 수입업체가 수입절차 진행 전 필수 확인사항
 - 수입식품에 적용되는 검사항목 확인, BES 인증 및 해외정부 인증서 확인
 - 수입업체는 수입허가증이 필요한 경우 관련서류를 작성하여 호주 관세청 및 검역청 (AQIS)에 제출
 - 수입허가증 신청은 수입업체의 책임으로 진행되며, 발급시간은 신청 후 약 2~3주

소요됨. 온라인 신청 및 발급이 가능하며, 수입허가번호(Import Permit Number)를 제품이 선착(Landing)하기 전까지 발급받아야 함

- 가공식품의 경우 수입허가증을 요구하는 경우는 드물고 수산물이나 축산물 등은 필요한 경우가 발생하며, 품목에 따라 신청서 작성 내용과 필요 서류가 다름
- 호주 관세청의 세관검사 : 수입식품 분류
 - 호주 관세청에서는 식품기준규격과 COMPILE 시스템 정보를 참고하여 수입식품의 분류를 결정하고, 검역청(AQIS)에 해당 제품의 검역절차를 요청
 - 수입식품은 식품기준 규격의 준수여부와 공공의 건강이나 안정에 미치는 위험성 여부를 결정하는 수입식품 관리령에 따라 다음과 같이 분류
 - 감시식품 : 인간에게 위험이 될 가능성이 낮은 제품
 - 위험식품 : 인간에게 위험이 될 가능성이 중간 또는 높은 제품
 - 위의 분류에 따라 각 제품의 검역검사가 진행되는데, 위험 식품은 제품의 100%, 감시식품은 수입된 제품 중 5%가 무작위로 선정되어 검역검사 대상이 됨
- 호주 검역청(AQIS)의 서류심사 및 수입식품 기본검사
 - 수입식품검사는 수입식품검사체계(IFIS)에 따라 실시됨. 수입식품검사체계는 식품안전에 초점을 맞추고 있으므로 모든 수입식품은 식품기준청의 요구사항을 충족해야 함
 - 제품은 부두에서 지정 검역장소로 옮겨진 후 검역과정을 밟게 되는데, 이때 검역장소는 호주 관세청에 공식 등록된 장소이어야 함
 - 식품분류에 따른 검역절차가 호주 검역청에 통보되면 검사관은 검역청 검사관리 시스템(AIMS, AQIS Import Management System)을 통해 전달받은 수입신고 서류 및 검역 지시사항을 토대로 기본검사를 실시함. 검사는 서류를 기본으로 육안검사와 식품표시(라벨링)검사가 진행됨

* 출처 : 호주 농업부

III

통관 보류 및 해결, 폐기, 반송 사례

일시	제품	원산지	생산자	검출품목	결과	단위	관련규정
15/05/2018	팽이버섯	한국	Innogreen Mushroom	아세페이트 (Acephate)	0.057	mg/kg	FSC 1.4.2

* 출처 : 호주 농업부