

1. 미국 내 과채류 주스 수입시 유의사항

☐ HACCP(식품안전관리인증기준) 규정

- HACCP 이란? 생산부터 제조 및 유통까지의 전 과정에서 위생에 해로운 영향을 미칠 수 있는 요소를 분석 및 제거하여 안전성을 확보하는 식품 안전 관리 제도
- FDA(미 식약청)에서는 과일과 채소로 만든 주스 제품의 경우 제조공정과정에서 HACCP을 실행하는 것을 통하여 안전성 관리를 하고 있음

☐ 5 log 병원균 감소 규정

- 과일 및 채소 주스 제조시 5 log CFU 이하의 병원균/세균을 감소시킬 수 있는 살균방법을 적용해야함
 - 심각한 식중독을 유발시킬 수 있는 E.coli O157:H7(병원성대장균) 과 같이 주스에 함유되어 있는, 건강에 위대한 미생물들을 적절하게 기술하고 기술된 모든 미생물들에 대하여 실행하여야 함
 - 주스 포장 전과 후 모두 같은 시설 내에서 시행되어야 하며 주스에 직접 적용되어야 함(감귤류 즙 예외)
 - 감귤류 즙의 경우 과일 표면처리에서 5 log 수준의 병원균 감소 살균방법 적용이 가능함. 단, 깨끗하고 손상되지 않은 과일나무에서 채취한 과일이 사용되어야 하며, 표면처리의 효과가 E.coli(대장균)의 정기 검사 결과를 통해 증명되어야 함

- 열처리 과정을 거친 상온보존이 가능한 주스의 경우 5 log 수준의 병원균 감소 살균방법을 시행해야 하는 대상은 아니지만, 위해요소 분석을 포함한 열처리 과정에 대한 자료를 가지고 있어야 함

□ 과채류 주스 제조시 유의사항

- 제조사의 경우 HACCP의 규정뿐만 아니라, CGMP(Current Good Manufacturing Practice)* 기준 준수 및 SSOPs(Sanitation Standard Operating Procedures)** 기록도 보관하고 있어야 하며, FDA 점검 시 서류 제출이 가능해야 함. 또한, HACCP 플랜(7원칙 및 12절차)을 운영하고 관리하는 직원은 반드시 HACCP에 대한 교육을 받은 사람이여만 함

* CGMP : 공장에서 원료 구입부터 제조, 출하 등에 이르는 모든 과정에 필요한 관리기준을 규정한 것으로 미국 FDA가 인정하는 의약품 품질관리 기준임

** SSOPs : 일반적 위생관리 운영기준, 영업장, 종업원, 용수, 보관 및 운송, 회수관리 등의 운영절차기준임

2. 시사점

- 저산성제품 주스의 경우, HACCP 플랜의 일환으로 5 log 수준의 병원균 감소 규정에 적용되지는 않으며, 저산성제품 규정이 적용됨. 하지만, 저산성 규정이 적용되는 주스 제품일 경우라도 적절하게 HACCP규정의 요구조건을 충족시켜야함

3. 관련 웹사이트

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-juice-hazard-analysis-critical-control-point-hazards-and-controls-guidance-first#ftn2>

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