

I | 수입제도 변경사항 / 수출현안

1. 생화 수입검역조건 강화

- 호주 농업부는 2019년 9월 1일부터 생화 수입조건을 대폭 강화할 것을 예고
- 2018년 3월 1일 호주의 생화 수입조건이 바뀐 이후 농업부는 수출국들에게 10% 이하 미준수를 위한 노력을 독려해 왔으나 현재 미준수 사례가 농업부가 설정한 목표를 크게 초과한 것으로 알려짐
- 이에 따라 시스템 접근법을 이용한 비준수도가 매우 높고 교역량이 많은 수출국들은 2019년 9월 1일부터 강화된 수출용 해충관리 옵션을 이용해 생화를 수출해야 함
- 이 옵션은 수출국가가 수출화물 선적전에 해당 해충관리를 완료했다는 것을 증빙하는 것을 포함
- 호주에 수입되는 생화와 잎의 종류는 2007년 271개에서 2018년 796개로 늘어났으며, 이에 비례하여 호주에 도착하는 해충과 질병도 늘고 있음
- 이전에는 발견된 해충은 육상에서 메틸브로마이드 훈증을 통해 처리되었지만, 수입의 양이 증가함에 따라 한 가지 해충관리만 의존함으로써 호주에 대한 생물학적 위험을 증가시킨 것으로 분석됨
- 2019년 9월부터 실시될 강화된 검역조치는 호주 도착 시 훈증조치가 허용되었던 이전의 조건과 달리, 선적이 호주로 보내지기 전에 생물학적 위험을 적절하게 감소시킬 것을 요구하고 있음
- 수출국에서 복수의 해충관리 조치(생산, 포장 및 수출 시스템)를 실시하거나 출하 전 처리를 사용하도록 요구하는 것도 포함됨

○ 상업목적 수입조건

- 수출국 국립식물보호기구(NPPO)에 의해 제품의 유전자와 종을 포함한 전체 식물명을 기재한 식물성 인증서 제출
- 승인된 무척추동물 해충 관리 조치를 사용하여 출하 준비
- 수출국 NPPO에 의해 생해충이 없는 것을 확인
- 해충 방지 포장으로 포장
- 번식 가능한 종인 경우 절삭

* 출처 : 호주 농업부(2019.05.23.)

2. 스포츠 보조식품 관련 식품법 고시 변경

- 호주 보건당국은 공식 보조 스포츠 식품에 성분으로 존재하는 경우 인간 건강에 위험하다고 간주되는 물질 목록에 디메틸펜틸렌틸아민(DMPA)과 펜프로메타민(Phenpromethamine)을 추가
- 일부 제품의 경우 스포츠 보충제가 아닌 치료제품으로 분류하여 엄격한 수입 및 판매 허가 조건을 부과할 예정임
- 스포츠 보충제는 스포츠인들이 특정한 영양 또는 성과 목표를 달성하는 것을 돕기 위해 특별히 제조된 식품이며, 혼합된(보통 물과) 상태로 운동 전후에 섭취되는 식품 보충제를 포함함
- 일부 '스포츠 보충제' 특히 태블릿이나 캡슐 형태로 섭취되는 경우 보조 스포츠 식품이 아닌 치료제품으로 간주될 수 있음
- 1992년 수입식품관리법에 의하면 스포츠 보충제는 치료제품에 적용되지 않기 때문에 수입제품이 스포츠 식품인지 치료제품으로 분류되어야 하는 제품인지 사전에 분명히 인지해야 함

- 제품이 식품인지 또는 치료용 제품인지를 결정하는 것은 재료, 복용량 형태, 특히 광고와 라벨링을 포함하여 제품이 공급되는 방식과 같은 많은 요인에 의존하고 있음
- 일반적으로 섭취 전에 물이나 다른 음식과 섞어야 하는 가루 제품은 음식으로 간주함
- 라벨에 AUSTL 번호를 가지고 있는 경우, 제품의 공급 또는 수입을 담당하는 업체가 치료용 제품이라고 결정하고 호주 치료용 제품 등록부에 직접 입력했음을 의미함
- 제품이 식품인지 또는 치료용 제품인지에 대해 의심스러운 경우, 주 규제 식품 당국, 식품 컨설턴트 또는 호주 식약청에 문의해야 함

* 출처 : 호주 농업부(2019.05.19.)

II | 품목별 통관 일반사항 / 주의사항

- 호주 식품표준 3조 및 4조 재검토(식품 및 고위험 원예제품 안전관리 관련)
 - 호주는 안전한 식품 공급을 보장하는 강력한 식품 안전 관리 시스템을 갖추고 있지만, 음식으로 인한 질병은 계속해서 문제가 되고 있음
 - 2017년 4월 호주와 뉴질랜드의 식품규제 포럼은 식품안전 관련 2017 ~ 2021년 3대 우선순위 영역을 파악하여 이 제도를 더욱 강화할 것을 결정
 - 우선순위 중 하나는 캄필로박터 및 살모넬라균과 관련된 음식으로 인한 질병을 국가적으로 일관된 접근법을 통해 줄이는 것임
 - 호주 식품 안전국(FSANZ)은 호주 뉴질랜드 식품표준법 제3장과 제4장에 대한 재검토를 하고 있다고 지난 5월 발표

- 제3장은 식품 사업을 위한 식품 안전 표준을 포함하고 있으며 제4장은 1차 생산자를 위한 1차 생산 및 가공 표준에 대한 규정임
- 재검토 대상이 되는 식품안전기준은 2000년 발표 이후 개정되지 않았으며, 이번 재검토는 식품 공급망 전체에 걸쳐 식품 안전과 추적성을 강화함으로써 식품에 의한 질병의 발생률을 낮추는 것을 목표로 함
- 이번에 재검토되는 주요 내용은 아래와 같음
 - 식품 서비스 부문 및 밀접하게 관련된 소매 부문의 식품 안전 관리에 대한 요구 사항
 - 추적가능성에 대한 요구사항을 포함하여 농장의 식품안전을 관리하기 위한 요건을 도입하기 위한 고위험 원예품의 일차 생산 및 가공 표준 개발
 - 기존 표준이 개발된 이후 발전한 신기술
- 특히 이번 재검토에서는 특정 식품 사업체가 반드시 준수해야 하는 다음의 의무사항에 대해서도 검토할 예정임
 - 식품안전감독관의 임명
 - 주요 활동 또는 통제 프로세스가 관리되고 있음을 입증하는 증거
 - 모든 식품 취급자에 대한 의무 교육
- 재검토 대상 호주의 식품안전 법규 현황
 - a. 식품 표준 코드
 - 식품 표준 코드는 식품업계가 식품법 준수를 위해 필요한 최소 요건을 규정하고 있음
 - 2000년 이후 검토되지 않았으며 위험 기반 식품 규제 시스템과의 통합을 위한 관련 조치가 부족한 것으로 평가됨
 - b. 1차 생산 및 가공표준
 - 해산물, 가금육류, 육류 및 육류 제품, 유제품, 계란 및 양배추에 대한 1차 생산 및 가공(PPP) 표준이 개발되어 있지만, 부문에 따라 다양한 식품 안전 관리 규정을 제공하기 때문에 위험 관리에 대한 일관된 접근방식을 제시하지 않는다는 지적이 있었음

c. 고위험 원예제품의 식품안전강령 신규제정

- 현재 식품표준에는 고위험 원예 제품에 대한 특정 식품 안전 요건이 포함 되어 있지 않음
- 식품 표준국은 고위험 원예제품에 대한 식품안전 규정을 법규로 제정하는 것 보다, 기존의 규제 및 비규제 시스템의 사용, 그리고 원예 제품의 식품 안전을 감시하기 위한 산업 정부 합동 기구를 만드는 것이 더 효과적이라고 판단하였으나, 이는 재검토 될 필요가 있는 것으로 결정

○ 고위험 원예작물이란?

- 2011년, 호주 식품표준국은 원예제품의 식품안전관리를 위해 원예제품의 1차 생산 및 처리기준에 대한 제안을 준비하였으며, 이 제안이 폐기된 2014년, 당시 호주 원예제품의 70-80%가 이 처리기준에 따라 재배된 것으로 추정
- 이번 검토에서는 호주 식품 표준국의 제안에 따라, 관할 식품 규제 당국과 원예 분야의 이해관계자들이 식품 안전 위험에 대해 협의했으며 다음사항이 주요 테마로 등장
 - ▶ 참여 및 정보 공유 : 식품 안전과 식품 안전이 중요한 이유에 대한 규제 기관과 업계 간의 지속적인 정기적 참여 및 대화의 필요성 확인
 - ▶ 인식 및 교육 : 식품 안전 위험에 대해 모든 식품공급망에서 일하는 작업자의 인식, 교육 및 기술 개발에 더 많은 주의가 필요
 - ▶ 추적성 및 공급망 : 제품 추적을 포함하여 공급망을 신속하게 식별하고 수량화하는 데 어려움이 있으며, 이는 사고 관리 시 특히 중요
 - ▶ 정부 모니터링 : 정부가 식품 안전의 효과적인 관리를 확인하기 위해 신선 식품 분야를 감시할 것이라는 기대가 존재
- 고위험 원예작물로 인한 식품 안전 사고 중 가장 최근인 2018년 락멜론 관련 리스테리아 발생 사건의 경우 4개 관할구역에서 22명의 사망자가 발생했으며, 수출시장이 일시적으로 폐쇄되고 1,500만 달러로 추산되는 농민들의 손실이 발생하면서 국내 시장에 영향을 미친 것으로 파악됨
- 최근 발생한 몇몇 조류독감 사건에 대한 조사에 따르면 호주의 식품안전대책은 효과적으로 시행되고 있는 것으로 나타났지만, 발병을 피하는 데는 효과적 이지 못했던 것으로 조사됨

- 이는 현행 제도에 의해 제공되는 보증 수준이 식품의 안전성에 대한 신뢰를 뒷받침하지 않는다는 것을 시사함
- 호주 식품표준국은 고위험 원예품과 관련된 식품에 의한 질병의 발생 건수와 심각성의 증가를 지적하면서, 식품 안전 위험을 통제하기 위한 조치들을 재평가할 필요성에 동의
- 먹을 수 있고 최소한으로 가공된 과일 및 채소, 신선한 잎이 포함된 녹색 채소, 멜론, 딸기류, 씨나물 등 다섯 가지가 고위험 원예 작물 분야에 포함

* 출처 : 호주 농업부(2019.06.03.)

III 통관 보류 및 해결, 폐기, 반송 사례

□ 한국 D사 제품 리콜 조치

- 품목 : D사 보크 라이스 (Rice Flavouring)
- 리콜일자 : 2019년 6월11일
- 리콜원인 : 계란 및 우유성분 검출(미신고 식품 첨가물)

제품	사진	원산지
제품명 : 보크라이스 수입업체 : KS, COREA FOOD		한국

* 출처 : 호주 식품공전(2019.06.11.)