

수입제도 변경사항 / 수출현안

1. 저온살균 계란 (Pasteurised Shell Eggs)의 수입 시 수의조건 발표

- 싱가포르 식품청(Singapore Food Agency)은 저온살균된 계란의 수입을 위한 수의 조건을 발표함. 저온살균 계란이란 저온에서 계란 껍질을 열처리하여 살균한 것으로 조리되지 않은 계란을 말함
- 수입 시 필요한 수의 조건으로는
 - a) 고병원성이나 H5/H7 저병원성 조류독감이 발생한 나라의 경우는 수출 전 3개월 동안 조류독감 바이러스가 검출되지 않아야 함. 또는 OIE 가이드라인에 따라 조류독감 바이러스를 비활성화 시키기 위한 열처리 과정을 거친 제품이어야 함
 - b) 싱가포르 식품청(Singapore Food Agency)에 인증된 농장에서 생산된 제품이어야 함
 - c) 저온살균에 사용된 계란은 계란 껍질이 완전히 발달된 것으로 깨끗해야 함
 - d) 열처리 된 제품으로 병원성 미생물 특히 살모넬라균이 없어야 함
 - e) 건강에 해로운 첨가제나 착색물질은 사용하지 않아야 함
 - f) 제품은 위생적으로 취급 및 포장되어야 하며 오염물질이 없어야 함
 - g) 생산 농장에서 가공에 이르기까지 신뢰할 수 있는 시스템 통제 하에 있어야 하며, 제품의 추적가능성이 확보되어야 함
 - h) 계란을 운반하는 동안 제품이 위생적이고 신선한 상태로 도착할 수 있도록 온도를 유지해야 함

i) 저온살균을 마친 계란은 식별을 위해 저온살균 및 생산농장이 언급된 라벨 (싱가포르 식품청 승인)을 개별적으로 해야 함. 라벨링은 승인된 식품 염료를 사용한 잉크젯 장비로 수행해야 함

* 공급업체와 수입업체도 저온살균된 계란에 대한 콜드체인 관리를 시행할 것을 권고함

○ 저온살균 계란은 싱가포르 식품청(Singapore Food Agency)이 승인한 곳에서만 수입할 수 있으며, 현재 수출 승인을 받은 해외 농장은 없음

○ 관심 있는 시설은 수입업체와 협력하여 싱가포르 식품청 승인신청서를 제출하면 되며, 지원 세부 정보 및 양식은 다음의 사이트를 참조하면 됨

- <https://www.sfa.gov.sg/food-import-export/commercial-food-imports>

* 출처 : 2019년 11월 11일, SFA (www.sfa.gov.sg)

2. 싱가포르 수입 허가 받은 신규 농장 및 식품 업체 리스트

○ 싱가포르 식품청(Singapore Food Agency)은 아래의 승인된 농장 및 업체에서 생산된 계란, 육류 및 육류 제품의 싱가포르로의 수입을 허가함

국가	농장/업체 코드	농장/업체 이름	주소	승인된 제품
프랑스	FR03-236-001	Arrive Auvergne	Zi Le Coquet, 03260 SaintGermain-Des-Fosses, Allier	냉동 가금류
프랑스	FR32-107-030	Fermiers Du Gers	Quartier De Maridan, 32100 Condom, Gers	냉동 가금류
프랑스	FR40-076-001	Ferme De Jeansarthe	500 Rte De Leuy, 40500 Cauna, Landes	냉동가금류, 가공된 가금육류, 캔육류제품
프랑스	FR64-250-001	Maison Montauze	64520 Guiche, Pyrenees-Atlantiques	가공육
프랑스	FR73-006-003	M D S	Rte Des Iles, 73210 Aime-La-Plagne, Savoie	가공육

프랑스	FR85-065-001	Arrive	Zi De La Promenade, 85250 Chavagnes-En-Paillers, Vandee	가공된 가금육
프랑스	FR85-233-001	Arrive	L Epinasse, 85210 SaintJean-De-Beugne, Vandee	가공된 가금육
일본	CEZ008	Tsukuba Farm Limited	2459-3, Mimura, Ishioka City 315-0048, Ibaraki Prefecture, Japan	계란
일본	JPOI-1	Oitaken Chikusankosya Co., Ltd	1580-29 Inukaimachi Tahara, Bungoono, Oita 879-7305, Oita Prefecture	소고기
뉴질랜드	CEW030	Zeagold Takanini	122 Popes Road Takanini 2105Auckland, New Zealand	계란
러시아	RU-032/DL03369	LLC Bryanskiy Broiler	243351, Bryansk Region, Vygonichi District, 39km of M13 Road, Building 1, Bryansk	냉동 닭

* 출처 : 2019년 11월 1일, SFA (www.sfa.gov.sg)

3. 싱가포르, 일본 후쿠시마현 식품 수입규제 중단 방침

- 싱가포르는 원전사고가 있었던 일본 후쿠시마현 식품 등에 적용해온 수입규제를 중단할 방침이라고 발표함
- 싱가포르 이 센룽 총리는 아세안 관련 정상회의 참석 차 태국 방콕을 방문하여 아베 신조 일본 총리와의 회담에서 이와 같은 의견을 나누었다고 발표함
- 2011년 후쿠시마 제1원자력 발전소 사고 이후 이어온 후쿠시마현산 식품의 수입 규제에 대해 ‘일본이 실시해 온 안전 조치를 고려해, 식품의 싱가포르 수출 전 검사를 행하는 조건을 중단하겠다고 발표함

* 출처 : 2019년 12월 3일, The Straits Times

□ 냉장 저장 창고 불법운영으로 벌금 부과

- 싱가포르 회사가 유효한 라이선스 없이 고기와 수산물 등을 냉장 창고에 저장한 혐의로 싱가포르 법원으로부터 S\$2,000 (한화 약 1,748,000원) 벌금형을 선고 받음. 허가 없이 식품 수입한 것에 대한 혐의도 동시에 받고 있음
- 총 1,500kg의 불법 저장 냉동 육류 및 수산물 등이 싱가포르 식품청 (Singapore Food Agency)에 의해 적발되어 모든 제품이 압수됨
- 무허가 시설에서 육류/수산물을 불법 보관하는 것은 식품 안전상의 위험을 초래할 수 있기 때문에 싱가포르의 모든 육류 및/또는 수산물 저장 시설은 반드시 라이선스를 받아야 하며, 싱가포르 식품청의 요건과 식품 안전기준을 충족해야 함
- 허가된 시설은 정기적으로 싱가포르 식품청에 의해 검사/관리 대상이며 육류 및 수산물을 불법으로 보관하는 자는 최대 S\$10,000(한화 약 8,741,000원) 의 벌금 및/또는 1년 이하의 징역에 처하게 됨

* 출처 : 2019년 12월 4일, SFA (www.sfa.gov.sg)

1. 영국산 “All butter lemon curd” 리콜 조치

- 아일랜드 식품 안전청(The Food Safety Authority of Ireland, FSAI)은 영국산 Cottage Delight사의 All Butter Lemon Curd 제품에서 라벨링 인쇄 오류로 인하여 알레르기 항원 물질인 우유와 계란의 라벨링이 부정확한 것을 발견하고 해당 제품을 리콜 조치했다고 발표함

- 싱가포르 식품청(Singapore Food Agency)은 싱가포르에도 같은 제품이 수입되었음을 확인하고 수입업자에게 제품회수를 지시하였으며 해당 제품은 회수 조치 됨

제품	사진	원산지
제품명 : All Butter Lemon Curd 제조사 : Cottage Delight 중량 : 113g 유효기간 : 12/2019, 01/2020, 02/2020, 06/2020, 07/2020, 08/2020, 09/2020, and 10/2020		영국

* 출처 : 2019년 11월 14일, SFA (www.sfa.gov.sg)

2. 미국산 “표백되지 않은 다용도 밀가루” 리콜 조치

- 미국 식품의약청(The United States of America Food and Drug Administration, USFDA)은 King Arthur 브랜드 제품 중 “Unbleached All-Purpose Flour”에서 E.coli O26의 존재를 확인하고 해당 제품을 리콜 조치했다고 발표함
- 싱가포르 식품청(Singapore Food Agency)은 싱가포르에도 같은 제품이 수입되었음을 확인하고 수입업자에게 제품회수를 지시하였으며 해당 제품은 회수 조치 됨

제품	사진	원산지
제품명 : Unbleached All-Purpose Flour 브랜드 : King Arthur Flour 유효기간 : L18A13C (best used by: 12/13/19) A19A02C (best used by: 01/02/2020)		미국

* 출처 : 2019년 11월 7일, SFA (www.sfa.gov.sg)

3. 프랑스산 살아있는 홍합 “Moule Bouchot ‘morisseau’” 리콜 조치

- 유럽 식품 및 사료 신속경보 시스템(RASFF)은 프랑스산 생 홍합에서 기준치 이상의 대장균 (E.coli)이 검출됨에 따라 해당 제품을 모두 회수 했다고 발표함
- 싱가포르 식품청(Singapore Food Agency)은 싱가포르에도 같은 제품이 수입 되었음을 확인하고 수입업자에게 제품회수를 지시하였으며 해당 제품은 회수 조치 됨

제품	사진	원산지
<p>제품명 : “Moule Bouchot ‘morisseau’” (live mussels)</p> <p>용량 : 5kg & 10kg</p> <p>Lot no. M 19 39 3 CAO</p>		<p>프랑스</p>

* 출처 : 2019년 12월 1일, SFA (www.sfa.gov.sg)