

비관세장벽 모니터링(일본/도쿄지사 작성)

I | 수입제도 변경사항 / 수출현안 및 동향[2021.4월]

1. 모든 식품사업 관련 업체에 대한 HACCP 관리 의무화 시행

- 일본 정부는 2021.6.1.부터 식품관련 제조, 외식업체 등 모든 식품 사업체에 HACCP 방식의 위생관리 의무화 조치를 전면 시행함
 - HACCP 방식에 의한 위생관리를 실시해야 하나, 반드시 외부 인증기관에 의한 HACCP 취득 의무화는 아님
 - 위생관리 제도 도입 점검은 각 보건소가 실시하며, 부적격 사항 지적에 대한 개선 지도에 따르지 않을 경우 행정처분 후 최종적으로 징역 또는 벌금형에 처할 수 있음

※ 첨가물 및 식품 수입업체는 이번 HACCP 의무화 대상에서

제외되었으나, 수입가공식품 위생가이드라인 등에 의해 수입업체가 위생안전에 최종적인 책임을 지고 관리하여야 함

① HACCP에 의한 위생관리

- CODEX HACCP 7원칙에 의한 식품사업자 자체 계획작성 관리
- 대상업체 : 대규모 식품 사업자, 도축장, 식조처리장

② HACCP 방식에 준한 위생관리

- 소규모 업체 또는 식당등의 경우 자체적으로 계획 수립이 어려움으로 업계 단체가 작성한 매뉴얼을 참고로 간소화된 방식의 위생관리 실시
- 과자류 제조판매, 두부제조업, 식육판매, 반찬류 제조, 빵제조, 학교, 병원 등 영업시설 이외의 급식시설, 조리기능을 포함하는 자동판매기 업체등
- 용기포장, 용기포장된 식품을 저장, 운반, 판매하는 영업자
- 식품을 분할하거나 용기포장하여 소매하는 청과상, 쌀가게, 원두커피 계량판매 영업자 등

- 식품제조, 가공, 저장, 판매, 처리하는 영업자중 해당 공장에서 식품에 종사하는 종업원수가 50명 미만인 사업장
- ③ 공중위생에 미치는 영향이 작은 영업소의 경우
 - 아래 영업자에 대해서는 식품영업자 신고가 필요 없음
 - 공중위생에 미치는 영향이 작은 (공중위생 리스크가 낮은) 영업자로 아래 ㉠~㉢ 및 ㉤ 영업자에 대해서는 식품위생법 제50조 제2항에 근거하여 위생관리계획 및 매뉴얼작성 불요(HACCP 관리 불요함)
 - ㉠ 식품 또는 첨가물 수입자
 - ㉡ 식품 또는 첨가물 저장 또는 운반만을 하는 영업자(단, 냉동, 냉장 창고업체는 제외)
 - ㉢ 상온으로 장기간 보존하여도 부패, 변질 또는 기타 품질 저하에 의한 식품위생상의 위해발생 우려가 없는 포장식품 판매업
 - ㉣ 합성수지이외의 기구용기포장 제조업
 - ㉤ 기구용기포장 수입 또는 판매업
- 그 외 학교, 병원등의 영업이외의 급식시설중 1회의 제공식수가 20식 정도 미만의 시설이나 농가, 어가가 수확하는 행위(출하전 조제 등) 에 대해서도 영업 신고 및 위생계획관리 및 매뉴얼 작성 불요함

2. 영업허가제도 개정 및 영업신고 제도 신설

- 식중독 등의 리스크 및 규격기준 유무, 과거의 식중독 발생상황 등을 포함하여 허가 업종을 재편
 - 절임식품제조업, 수산식품제조업, 액란제조업 등을 새로운 허가 업종으로 신설
- 원칙적으로 모든 식품 사업자에 대해 HACCP 방식에 의한 위생관리가 의무화 됨에 따라 해당 사업자를 파악하기 위해 현행 영업허가 대상으로 되어 있지 않은 업종을 포함, 일부 영업자를 제외하고 모두 관할 보건소에 신고해야 함(전자 시스템으로 사이트에서 신고 가능)
 - 운영사이트 : <https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>

- 신고내용 : 신고자 성명, 시설소재지, 영업형태, 주 취급 식품에 관한 정보, 식품위생책임자 성명
- 식품허가와 달리 시설기준등의 요건은 별도 없음
- 갱신 필요도 없으나 폐업시 폐업신고가 필요함
- ※ 공중위생에 미치는 영향이 적은 수입업체는 신고 대상외임

3. 식품 리콜제도 신설

- 사업자에 의한 식품 등의 리콜 정보를 행정당국이 파악하여 정확한 감시지도 및 소비자에 대한 정보제공을 통해 식품에 의한 건강피해 발생을 방지하기 위해 사업자가 리콜을 실시할 경우에는 행정당국에 신고하도록 의무화 함
- 영업자 제품 리콜시 → 지자체에 보고(시스템 입력) → 후생노동성 → 국민에 공표
- 수입자의 경우에도 리콜 제품 상황 발생시, 지자체에 리콜 정보 보고 필요함

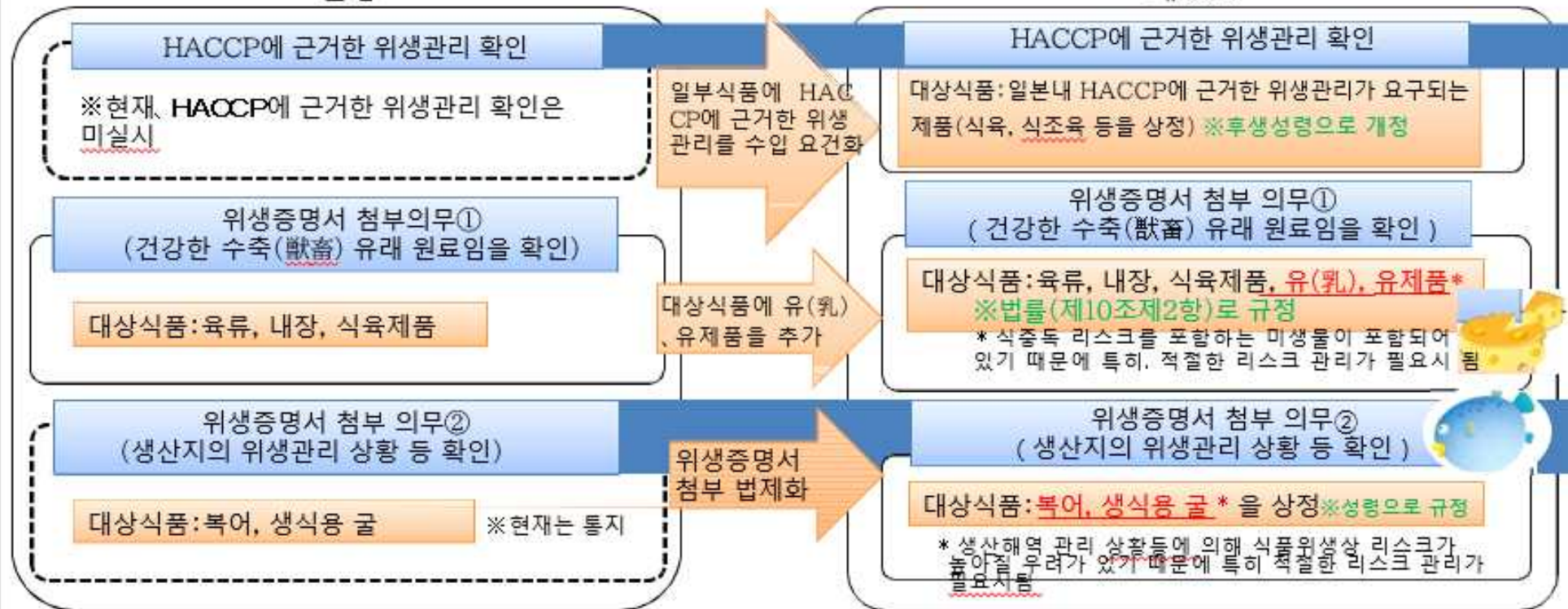
※ 붙임 : 수입식품 안전성 확보 관련 후생성 자료

■ 수입식품 안전성 확보

- 수출국에서 검사 및 관리가 적절히 실시되었는지 확인하여, 수입식품의 안전성을 확보하기 위해 HACCP에 근거한 위생관리 및 유제품, 수산식품의 위생증명서 첨부률 수입 요건화 함

현행

개정안



1. 통관동향 등 이슈

- 최근 한국산 신선청고추 등에서 잔류농약 위반사례가 연속 발생하고 있어 대일 수출용 신선농산물에 대한 안전성 관리 및 수출시 대책이 필요한 상황임
- 금년 들어 5월 현재, 한국산 신선농산물 잔류농약 위반상황을 보면 깻잎 1건, 홍고추 2건, 청고추 5건, 참외 1건의 계 9건의 잔류농약 위반 사례가 발생됨

2. 변동사항

- 해당 위반 제품에 대해서는 매회 수입시 마다 명령검사(전수검사) 또는 성분에 따라 모니터링 검사 강화 조치가 이루어지고 있어 각 품목에 대해서 잔류농약 안전성 확인후 수출이 필요함

3. 기타 주의사항 등

- 한국산 고춧가루에 대해서도 홍고추 간이 가공품에 해당되어 잔류농약 모니터링 검사 강화(전체 수입건수의 30%) 조치 상태로 주의 필요함

위반통보일 (년 월 일)	품명	수량 (kg)	농 약 검 출 (ppm)		일본기준	한국기준
			성분명	검출치		
2021.01.15.	들깻잎	100	Indoxacarb	0.02	0.01	20.0
2021.01.19.	풋고추	520	Propiconazole	0.02	0.01	1.0
2021.01.22.	풋고추	790	Hexaconazole	0.07	0.01	0.3
2021.03.17.	풋고추	3,000	Tricyclazole	0.06	0.01	0.01
2021.03.17.	홍고추	100	Tetraconazole	0.4	0.3	1.0
2021.04.08.	홍고추	90	Hexaconazole	0.20	0.01	0.3
2021.14.13.	참외	510	Chlorfenapyr	0.02	0.01	0.5
2021.05.20.	풋고추	2,700	Hexaconazole	0.03	0.01	0.3
2021.05.24.	풋고추	1,500	Tebufepyrad	0.04	0.01	0.5
계	9회 위반	(들깻잎 1, 풋고추 5, 홍고추 2, 참외 1회 위반)				

1. 통관거부사례(4월)

- 신선 홍고추 및 참외 잔류농약 위반 사례
 - 한국산 신선 홍고추 및 참외에서 건강을 해칠 염려가 없는 정도의 잔류농약이 검출되는 기준치 위반 사례가 각각 1건씩 발생함
 - 홍고추 : 헥사코나졸(Hexaconazole) 0.20ppm(기준치 0.01ppm)
수출물량(90kg) / 위반일 2021.4.8
 - 참 외 : 클로르페나피르(Chlorfenapyr) 0.02ppm(MRL: 0.01ppm)
수출물량(510kg) / 위반일 2021.4.13.
- 가공식품인 캡사이신시럽에서 첨가물인 파라옥신안식향산에틸이 기준치 이상 사용되어 위반사례가 발생하였으며, 생강차(청량음료)에서 대장균 군 양성의 위반사례가 1건 발생하였으며, 기타 붉은 아마씨에서 기준치 이상의 자연독소인 시안화합물이 검출되는 위반사례가 발생함

** 일본 후생노동성 수입식품안전대책실/ <https://www.mhlw.go.jp/content/000776849.xls>

2. 시사점

- 신선농산물중 고추류, 참외등은 주로 한인계 식당이나 소비자들이 주로 구매하는 제품으로 지금까지는 핸드캐리로 수출되어 왔으나 코로나 영향으로 인해 정상 무역품과 동일하게 잔류농약 검사를 받게 되면서 위반사례가 자주 발생하고 있음
- 최근 한국산 가공식품에 첨가물인 파라옥신안식향산에틸이 자주 사용되고 있어 일본내 품목별 기준치를 준수하도록 사전에 주의가 필요시 됨

3. 일본국 수입식품 위반사례 주요내용

- 위반사례 발생 주요 특징
 - 일본 후생노동성 수입식품안전대책실 발표자료에 의하면 2021. 4월의 대일수입식품류 위반건수는 62건이 발생함(식기류 제외)
 - 4월중 한국산 식품위반사례는 분말청량음료에서 대장균군 양성 1건, 신선 청고추에서 2건의 잔류농약 위반사례가 발생하였음
 - 각국에서 수입된 전체 위반사례를 유형별로 보면 잔류농약 및 항생제 등 위반사례가 19건(30.6%), 성분규격 및 사용기준 부적합, 첨가물 위

반이 5건(8.1%), 냉동식품 등의 세균수 초과 및 대장균군 검출 등으로 인한 위생위반이 22건(35.5%), 아플라톡신 검출위반 16건(25.8%) 등으로 나타남

4. 주요 경쟁국별 위반 사례

○ 중국산 수입식품 위반 사례

- 4월의 미국산 수입식품의 위반건수는 18건으로 세계 각 수입국가중 위반건수가 제일 높았으며, 해외에서 수입되는 전체 수입식품의 위반율중 29.0%를 차지함. 냉동부추등에서 잔류농약 위반 6건, 볶은 땅콩, 해바라기씨 등에서 아플라톡신이 5건, 수산물 가리비 등에서 대장균군 양성등 위생위반이 5건이 발생함
- 신선양파, 냉동시금치, 냉동브로콜리 등에서 잔류농약 위반이 발생함

○ 미국산 수입식품 위반 사례

- 미국산은 옥수수, 땅콩류 등에서 아플라톡신 위반이 6건을 차지하였으며, 쌀에서 위생위반이 1건 발생함

○ 한국산 수입식품 위반 사례

- 가공식품인 캡사이신시럽에서 첨가물인 파라옥신안식향산에틸이 기준치 이상 사용되어 위반사례가 발생하였으며, 신선 청고추 및 신선 참외에서 각기 1건씩의 잔류농약 위반사례가 발생함.
- 생강차(청량음료)에서 대장균군 양성의 위반사례가 1건 발생하였으며, 기타 볶은 아마씨에서 기준치 이상의 자연독소인 시안화합물이 검출되는 위반사례가 발생함. 아마씨의 경우 건강식품으로 판매되는 것으로 나타남

○ 타이산 수입식품 위반 사례

- 냉동 오징어에서 대장균군 양성 등 위생위반이 2건, 가지꽃콩류에서 잔류농약인 지니코나졸 및 헥사코나졸의 위반사례가 2건 발생하여 계 4건이 발생함

○ 대만산 수입식품 위반사례

- 대만산의 경우 신선바나나에서 잔류농약이 3건 위반되었으며, 냉동장어에서 대장균군 양성의 위반사례가 1건 발생하여 총4건이 발생함

<표1> 대일 수출 국가별 식품 위반건수



※ 표 왼쪽 숫자는 위반건수임

<표2> 국가별 식품 위반 내역 상세

국가명	위반건수	위반율	잔류농약 및 항균제등	아플라톡 신	위생	첨가물	기타
중국	18	29.0	6	5	5	2	
미국	7	11.3		6	1		
한국	5	8.1	2		2	1	
베트남	4	6.5	2		2		
타이	4	6.5	2		2		
대만	4	6.5	3		1		
인도	4	6.5	1	2	1		
기타	16	25.8	3	3	8	2	
합 계	62	100.0	19	16	22	5	0
비율(%)			30.6	25.8	35.5	8.1	0.0