

비관세장벽 모니터링(일본/도쿄지사)

I 수입제도 변경사항 / 수출현안 및 동향 [2022년 11월]

1. 김치캔 제품의 살균조건에 따른 수입 애로 사례

- 최근 대일 수출된 한국산 캔 김치류에 대해 검역소에서 멸균조건에 따라 냉장 유통을 해야 한다는 지적 사례가 있었으나, 현지화 지원 자문을 통해 무사히 검역조건을 해결한 사례가 있어 관련내용 정보 제공함
- 제품유형 : 볶음김치 통조림 캔
- 살균내용 : 중심온도 100~110℃에서 5~20분간 살균한 제품임
- 검역소 지적사항
 - 검역소에 의하면, 통조림 제품 등의 경우 일본 「용기포장 가압가열 살균식품」 규격 기준으로 분류되어, 120°에서 4분간 또는 동등이상의 효력을 갖는 방법으로 멸균시에만 상온제품으로 유통가능하다는 지적으로 해당 제품의 유통조건에 대해 조건부 수입 허가안을 제시
 - 상기, 120°에서 4분간 또는 동등이상의 효력을 갖는 방법으로 멸균하지 않을 경우 유통시 10℃ 이하의 냉장유통을 해야 한다는 지적을 당함
 - 캔 통조림 제품을 냉장유통 하게 될 경우 사실상 제품의 수입 실익성이 없어져 수출을 포기해야 하는 위기에 처함
- 전문기관에 의한 자문 결과
 - 현지화 전문자문기관에서 일본 식품공전의 「용기포장 가압가열 살균식품」 규격기준을 검토결과,
 - (6)의 2.항에 근거하여 pH가 4.6을 초과하고 수분활성이 0.94를 초과하는 것은 120°에서 4 분간 가열살균이 필요하나, 그 이외의 것은 (6)의 1.항에 의해 살균 조건은 별도로 정해져 있지 않고, 발육할 수 있는 미생물을 사멸시키기에 충분한 효력을 갖는 방법으로 살균 하라고만 규정되어 있는 점에 착안

- 금번 해당제품의 pH를 제조업체에 확인한 결과 4.14로 나타나, 4.6을 초과하지 않음으로 120°에서 4분이상 살균 또는 10℃ 이하의 냉장 유통은 불필요하다는 자문 결과를 확보하여 검역관에게 보완설명을 통해 통관상의 불이익 회피
- 단, 성분규격이 이상 없는지 수입통관시 항온시험, 세균시험을 부과함으로써 주의할 필요가 있다는 자문 결과 동시 입수

<참 고>

○ 용기 포장 가압 가열 살균 식품(규격기준 일부 발취)

2 용기포장 가압가열 살균식품 제조기준

(6) 제조 시에 실시하는 가압가열살균은 다음 두 가지 조건에 적합하도록 가압가열살균 방법을 정하고, 그 정한 방법으로 실시하여야 한다.

1. 원재료 등에서 유래하여 해당 식품 중에 존재하고 발육할 수 있는 미생물을 사멸시키기에 충분한 효력을 갖는 방법이어야 한다.
2. 그 pH 가 4.6 을 초과하고 수분활성이 0.94 를 초과하는 용기포장 가압가열 살균식품에서는 중심부의 온도를 120°로 4 분간 가열하는 방법 또는 이와 동등 이상의 효력을 갖는 방법이어야 한다.

2. 시사점

- aT 도쿄지사에서는 유사제품의 과거 지원 사례를 조사결과, 동일 조건으로 살균된 제품이 통관된 사례가 있음에 착안하여, 전문자문기관에 자문을 통해 통관애로 사항을 적극 해결한 사례임
- 검역관에 따라 위생 지적사항에 차이가 있음을 나타내는 사례로 수입자가 제조시 규격기준을 충분히 이해하고 대처하여야 하며, 처음부터 포기하지 말고 전문가 자문을 받아 보는 것이 중요하다고 판단되는 사례임

1. 한국산 신선농산물 잔류농약 위반 사례

- 후생노동성에 의하면 한국산 청고추 및 쪽파에서 각각 기준치를 초과하는 잔류농약이 검출되는 위반사례가 발생함(11.22자 공표)

2. 위반 내역

- 청고추
 - 수출자 : SS TRADING
 - 수출자 : 주식회사즈이칸(株式会社瑞韓)
 - 위반내용 : Tebufenpyrad(테부펜피라드) 0.05ppm검출(일본 기준치 0.01)
 - 테부펜피라드 성분은 한국산 청고추에 대해 2021.5.27.자로 이미 명령검사가 발동된 성분으로 이번 통관시 명령검사를 통한 위반 사례 판정
 - 조치상황 : 전량 폐기 예정
- 쪽파
 - 수입자 : MUN HYE SOOK OLLEGIL
 - 수출자 : GEOLIFE CO.
 - 위반내용 : Etofenprox(에토펜프록스) 0.06ppm 검출(일본 기준치 0.01ppm)
 - 조치상황 : 통관 완료(검역소 모니터링 검사 통한 위반사례)
 - 일본산 쪽파에 비해 한국산 쪽파가 파김치에 적합하여 한국산 쪽파를 선호하는 식당등의 수요자가 있음

※ 자료원 : 후생노동성 홈페이지 발표자료

<https://www.mhlw.go.jp/content/001009282.xls>

3. 시사점

- 청고추의 경우 기존에 일본 검역당국이 명령검사 성분으로 지정된 테부펜피라드 성분이 또 다시 검출되어 위반된 사례로, 수출업체에서는 농가의 농약관리 등 각별한 사전 대책이 필요함

- 쪽파의 경우 일본내 수요가 그리 높지 않아 대일 수출 전용 쪽파 단지가 부재하는 등의 이유로 인해 대일 수출시 잔류농약 위반 위험 내재
- 쪽파를 수출하는 경우 사전에 공인검사기관에서 대일 수출 기준에 맞추어 사전 잔류농약 검사를 실시한 후 이상 없을 경우 수출이 필요시 됨

III 통관문제사례 관련(대응방안, 사유분석, 경쟁국산 등)

1. 일본국 수입식품 위반사례 주요내용

○ 위반사례 발생 주요 특징

- 일본 후생노동성 수입식품안전대책실 발표 자료에 의하면 2022.11월의 대일수입식품류 위반건수는 모두 71건이 발생함 (식기류 제외)
- 11월의 한국산 식품 위반사례는 분말 고려인삼차 2종과 냉동 깬새우장의 세균수 초과 3건 및 아이스크림콘의 대장균균 양성 1건 등 위생위반 4건과 신선청고추 및 신선쪽파에서 잔류농약 위반 2건 발생으로 총 6건의 위반이 발생함
- 각국에서 수입된 전체 위반사례를 유형별로 보면 잔류농약 및 항균제 등의 위반사례 14건(19.7%), 아플라톡신 위반 21건(29.6%), 대장균균 양성 및 세균수 기준치 초과 등의 위생위반 22건(31%), 첨가물 위반 13건(18.3%), 기타 1건(1.4%)으로 위생 위반이 가장 많은 건수를 차지함

2. 주요 경쟁국별 위반 사례

○ 미국산 수입식품 위반 사례

- 11월의 미국산 수입식품의 위반건수는 16건으로 세계 각 수입국가중 위반건수가 가장 높았으며, 해외에서 수입되는 전체 수입식품의 위반율 중 22.5%를 차지함
- 생아몬드와 땅콩, 옥수수 등에서 아플라톡신 위반 13건, 가열 후 포장한 냉동 돼지 등갈비와 기타 식물유래 건강식품에서 첨가물 위반 2건, 냉동 소 천엽의 위생증명서 불충분으로 인한 위반 1건 등 계 16건의

위반이 발생함

○ 중국산 수입식품 위반 사례

- 소바 및 신선 양파에서 잔류 농약 위반 6건, 볶은 땅콩에서 아플라톡신 위반 1건, 생식용 냉동 가자미와 참치에서 대장균군 양성 3건 및 냉동 전복식품에서 세균수 초과 1건 등 위생 위반이 총 4건, 전복찜에서 사용기준 부적합 첨가물 위반 1건 등 계 12건의 위반이 발생함

○ 베트남산 수입식품 위반 사례

- 냉동 라임잎과 냉동 스프링롤, 양식 개구리에서 잔류 농약 위반 4건, 시럽 절임 열대과일 믹스에서 미승인 GM 파파야 검출 및 냉동 어묵 대장균군 양성, 냉동 새우, 새우카츠에서 세균수 초과 등 위생위반 4건, 땅콩 캔디에서 아플라톡신 초과 검출 1건 등 계 9건의 위반사례가 발생함

○ 이탈리아산 수입식품 위반 사례

- 리큐르에서 지정 외 첨가물 위반 3건, 냉동 빵류의 세균수 초과 위생 위반 2건, 초코렛류의 아플라톡신 위반 1건 등 계 5건의 위반사례 발생함

○ 인도산 수입식품 위반 사례

- 신선 아마씨에서 첨가물 위반 2건, 냉동 브로콜리에서 잔류농약 위반 1건 등 계 3건의 위반사례 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
미국	16	22.5		13		2	1
중국	12	16.9	6	1	4	1	
베트남	9	12.7	4	1	4		
이탈리아	6	8.5		1	2	3	
한국	6	8.5	2		4		
브라질	4	5.6		1		3	
인도	3	4.2	1			2	
인도네시아	3	4.2			3		
기타	12	16.9	1	4	5	2	
합 계	71	100.0	14	17	22	13	1
비율(%)			19.7	23.9	31.0	18.3	1.4