

대 만	수입제도 모니터링(수사-Ⅱ)
-----	-----------------

(2013년 7월 23일)-(홍콩 aT)

구 분	핵심 내용
	□ 함육가공제품수입검역강화 관련 Ⅱ

항 목	핵심 내용
검 역/ 일 반	□ 농업위원회 방문결과 ○ 함육(含肉) 가공제품의 수입검역 조건이 갑작스레 강화되어 수입라면 취급업체들이 농업위원회를 방문, 경위 청취 및 대책강구 요청 ○ 일시 및 장소 : 2013.7.9(화) 14:30~ / 농업위원회 ○ 참석자 : N사, P사, 일본 니신(日青) 등 다수업체 □ 함육가공제품 수입검역 강화조치 경위 ○ 농업위원회측은 수입라면에 대한 검역 미 준수 신고가 있어 수입검역을 강화하게 되었다고 사실대로 밝힘 ○ 2005년 함육가공제품의 수입검역조건이 시행되어 고기류(肉塊)가 포함된 제품은 검역을 필하고 수입되었으나 고기분말(肉粉)류 제품은 검역대상으로 분류되지 않고 검역 없이 수입·유통되었음 □ 라면 수입업체들 항의 ○ 20여 년간 아무 문제없이 수입되던 제품인데 갑작스레 규정을 내세워 시행에 따른 준비기간 없이 제도를 시행한다면 관련 업체는 죽으라는 처사 아니냐며 농업위원회를 맹비난 ○ 함육가공제품의 수입검역조건을 준수하려면 최소한 반년에서 1년이란 시간이 소요되는데 업체의 상황을 고려 적절한 대응책을 마련해 줄 것을 건의 □ 대만 행정원 농업위원회 답변 ○ 함육가공제품의 수입검역조건(붙임 참조) 제4조, 제3항, 제1호의 가열처리하였음과 고기 추출물 성분의 백분율을 증명 받아 제출하면 우선 유예조치를 취하는 것으로 관계당국과 협의를 진행해보겠다고 답변
	□ 시사점 / 대처 방향 ○ 대만은 타 국가의 검역규정을 벤치마킹하여 운영하고 있으나 관련규정이 입장에 따라 해석이 다를 수 있다는 문제점과 집행 운영에 대한 대응책에 미진한 부분이 있음 ○ 이에 한국에서는 고기성분이나 추출물에 대해서 어떻게 규정 집행하고 있는지를 알려준다면 동 사항에 대한 살마리를 풀어 가는데 도움이 될 것으로 판단됨
	□ 발표 일자 / 출처 행정원농업위원회동식물방역검역국 방문결과 2013.07.09

대 만	수입제도 모니터링(수시-Ⅱ)
-----	-----------------

(2013년 7월 24일)-(홍콩 aT)

구 분	핵심 내용
	□ 함육가공제품수입검역조건 관련 최종 결과

항 목	핵심 내용
검 역/ 일 반	□ 주요 내용 ○ 7월 16일 농업위원회동식물방역검역국 防檢二字第1021481491號 공문 송부 => 6월 18일 즉석면(라면류)을 함육가공제품으로 귀속하여 수입검역 실시(防檢二字第1021481326號) 에 대한 처리 방안 수정. ○ 동물전염병원체가 활성화 되지 않도록 고온가열 처리하거나 분무건조 제조과정을 거친 분말 상태의 제품(예 : 상온 보존 가능한 건조 추출물, 육류 분말, 뼈 가루, 풍미제 등)은 위험도가 극히 낮다고 판단하여 검역범위에서 제외함 ○ 상기와 같이 고열처리 및 분무건조과정을 거친 분말 상태의 가공제품은 동물 수입검역 실시제품에 속하지 않으므로, 수입업체는 수입신고서의 "수입허가증"란에 「VP999999999999」 기입 ○ 수입규정 「B01」 에 해당하지 않은 제품이므로 일반 심사 방식으로 통관함. 즉 동식물방역검역국 분국의 서면검사 또는 임시장소 검역 후 검역 불필요 대상으로 판정되면 「非수입검역실시대상」 으로 분류되어 즉시 통관 완료됨
	□ 시사점 및 대처방향 ○ 함육가공제품(즉석면)이 대만으로 수출될 경우 함육분말제품은 반드시 고온가열 처리 및 분무 건조 제조과정을 거쳐야 함을 숙지하여 대만 동식물방역검역국이 요청하는 고열처리방식 및 건조과정 대로 처리하여 수입 시 문제가 되지 않도록 한국 수출업체 주의
	□ 발표 일자 / 출처 ○ 농업위원회동식물방역검역국 防檢二字第1021481491號 공문 ○ 2013년 7월 16일 공문 발행 ○ 원문 사본을 붙임으로 첨부함(1부)

* 주) 대만 수입 규정 「B01」 : 수입 시 행정원농업위원회동식물방역검역국이 편집한 「동식물검역실시품목표」 및 관련검역규정에 따라 수입

<붙임 - 관련 공문 번역문, 원문>

발 신 : 행정원 농업위원회 동식물방역검역국 函

수 신 : 수신처 참조

발 송 일 : 중화민국 102년 6월 18일(2013.06.18)

문서번호 : 防檢二字1021481326호

붙 임 : 1021481326-al. doc

요 지 : 축산, 가금류 전염병의 침입방지를 위해 설명 二에 부합되는 성분 「즉석면(라면), 함유인 것」에 해당됨을 건의하오니 참조하시기 바랍니다.

설 명 :

一 현행 「함육 가공제품의 수입검역 조건」(붙임 참조) 제 1규정에 따라 함육 가공제품은 우제류 동물 또는 가금류 동물 육류 및 뼈·내장 성분의 가공 제품을 지칭한다. 그 범위는 1902.20.90.10-2 「기타 소를 넣은 쌀국수, 조리 또는 조제를 막론 함육인 것」 등 제11개 품목분류번호(수입규정:B01) 및 기타 중앙농업관리기관이 지정한 제품이 포함되며, 행정원농업위원회가 공고하지 않은 동물전염병 비 역병지역에서 수입할 경우 그 제조공장은 우선 본국(本局)의 심의 허가를 받아 명확히 하여야 한다.

二 전술한 검역조건에서 지칭하는 육류 및 뼈·내장 범위는 아래와 같다. 단, 동물 유지 및 화학합성 물질은 제외 :

(一) 육류 : 육류 조각(햄, 베이컨 등), 갈은 육류, 탈수 육류 조각, 육류 분쇄를 통한 육류분말제품, 육류성분이 함유된 가미제, 육류추출물 등

(二) 뼈·내장 : 뼈가루, 간장(肝臟) 가미제 또는 추출물 등

三 시판되는 수입산 즉석 면류는 일부 육류 또는 뼈·내장 성분을 포함하고 있으나, 본국의 검역합격을 받지 않고 있다. 방역 안전을 위해 귀 서는 즉석 면류 등 제품의 신고를 받을 시, 제품 포장표기 또는 성분설명서 중 설명 二의 성분에 부합되는 것이 함유된 제품은 「즉석면류, 육류 포함」 품목으로 분류하여 줄 것을 건의합니다. 상술한 바에 대해 동의한다면 각 관할 기관에 전달 처리하여 주기 바랍니다.

원본 : 재정부 관무서

사본 : 기류분국, 신죽분국, 대중분국, 고웅분국

함육가공제품의 수입검역조건

행정원농업위원회

중화민국 93년(2004년) 7월 28일

農授防字제0931478785호 공고

중화민국 94년(2005년) 1월 1일 시행

一 본 조건이 지칭하는 함육가공제품은 우제류 동물 또는 가금류 동물의 육류, 뼈·내장 성분이 함유된 가공제품을 지칭하며 그 범위는 아래와 같다 :

(一) 아래 열거된 중화민국 제품기준 분류코드(CCC. Code) 제품이 해당된다.

1. 1902.20.10.10-9 「기타 소를 넣은 쌀국수, 조리 또는 조제를 막론 함육인 것」
2. 1902.20.90.10-2 「기타 소를 넣은 국수, 조리 또는 조제를 막론 함육인 것」
3. 1902.30.10.10-7 「즉석 면류(라면), 함육인 것」
4. 1904.10.20.11-6 「즉석 죽류, 함육인 것」
5. 1904.10.20.91-9 「기타 튀기거나(澎潤) 구운(焙製) 쌀 함유량 30% 이하의 곡류 조제식품, 함육인 것」
6. 1904.10.90.10-2 「기타 튀기거나(澎潤) 구운(焙製) 곡류 조제식품, 함육인 것」
7. 1904.90.10.10-2 「기타 예비 조리용 또는 기타 방식 조제의 입자형태、조각형태 또는 기타 가공(분말 및 세립 제외)의 미 열거 곡류(옥수수 제외) 제품, 쌀 함유량 30%이하, 함육인 것」
8. 1904.90.90.10-5 「기타 예비 조리용 또는 기타 방식 조제의 입자형태、조각형태 또는 기타 가공(분말 및 세립 제외)의 미 열거곡류(옥수수 제외)제품, 함육인 것」
9. 1904.40.00.100-4 「건 빵류, 베이커리 빵 및 유사한 베이커리 제품, 함육인 것」
10. 2104.10.11.00-6 「액체 형태 탕류 및 그 조제품, 육류」
11. 2104.10.21.00-4 「고체 형태 또는 분말 형태의 탕류 및 그 조제품, 육류」

(二) 기타 중앙농업관리기관이 지정한 제품

二 본 조건이 지칭하는 구제역, 우역, 소(牛)접촉 전염성페렴, 아프리카돼지독감, 뉴캐슬병, 고병원성 조류인플루엔자 또는 광우병의 비 역병구역 또는 역병구역은 동물 전염병 방역 조례 제33조 규정에 의거하여 행정원 농업위원회가 공고한 상기 동물전염병의 비 역병구역 또는 역병구역을 말한다.

三 구제역, 우역, 소(牛)접촉 전염성페렴, 아프리카돼지독감의 비 역병구역에서 수입된 우제류 동물 육류, 뼈·내장 성분이 함유된 함육가공 제품 ; 뉴캐슬병, 고병원성 조류인플루엔자의 비 역병구역에서 수입된 가금류 동물 육류, 뼈·내장 성분이 함유된 함육가공제품은 아래 조건에 부합하여야 한다.

- (一) 제조공장은 수출국 담당 기관의 심사·인가를 거쳐 생산에 종사하거나 함육가공제품을 제조하는 공장이어야 한다.
- (二) 제조공장은 원료 육류의 유형별, 원산지, 수량, 일자 및 제품가공 제조일자 등 자료를 상세히 기록하고 동 기록을 최소한 2년간 보관하여야 한다.
- (三) 제품은 새로운 용기에 포장해야 한다.
- (四) 원료용 육류, 뼈·내장은 도축위생검사에서 합격을 받아야 한다.
- (五) 수입 시 수출국 검역기관이 서명 발급한 동물검역증명서 원본을 첨부하여야 하고, 영문, 중문 또는 중·영문 혼합방식으로 아래 사항을 상세히 기재하여야 한다.
 - 1. 제조공장의 명칭과 주소
 - 2. 제품 품명, 수량, 중량 및 제조일자
 - 3. 동물성 성분 원료에 함유된 동물 종별
 - 4. 검역증명서 발급일자, 장소, 기관 명칭과 그 스탬프 및 서명 발급한 수의사 성명과 날인

四 구제역, 우역, 소(牛)접촉 전염성페렴 또는 아프리카 돼지독감의 역병구역에서 수입된 우제류 동물 육류, 뼈·내장 성분이 함유된 함육가공 제품 ; 뉴캐슬병 또는 고병원성 조류인플루엔자의 역병구역에서 수입된 가금류 동물 육류, 뼈·내장 성분이 함유된 함육가공제품은 아래 조건에 부합하여야 한다.

- (一) 제조공장은 수출국 담당 기관의 심사·인가를 거쳐 생산에 종사하거나 함육가공제품을 제조하는 공장이어야 한다.
- (二) 원료용 육류, 뼈·내장은 도축위생검사에서 합격을 받아야 한다.
- (三) 제품 제조 가공과정에서 가열처리를 거쳐야 하며, 가열처리는 아래 조건에 부합하여야 한다.
 - 1. 중심온도는 섭씨 70도 이상 달하여야 하고, 최소한 30분간 유지해야 하거나 섭씨 100도 또는 그 이상 온도에서 2~3분간 가열처리를 하여야 함
 - 2. 건식 함육가공제품은 건조 전 전술한 가열처리를 거쳐야 함
 - 3. 우리정부(대만)의 인가를 거쳐 전술한 처리조건과 동등한 살균 효력을 지닌 가열처리

- (四) 가열처리 후 유효한 예방조치를 취하여 제품이 동물전염병 병원체에 오염되지 않아야 한다.
- (五) 제품은 새로운 용기에 포장해야 한다.
- (六) 제조공장은 원료 육류의 유형별, 원산지, 수량, 일자 및 제품가공 제조일자, 온도 등 자료를 상세히 기록하고 동 기록을 최소한 2년간 보관하여야 한다.
- (七) 제조공장은 수출국 검역 담당기관에서 행정원 농업위원회 동식물방역검역국에 심사허가증을 전달하도록 하며, 인력을 파견하여 현장을 실사하고 실사에 소요되는 비용은 수출국이 부담한다.
- (八) 수입 시 수출국 검역기관이 서명 발급한 동물검역증명서 원본을 첨부하여야 하고, 영문, 중문 또는 중·영문 혼합방식으로 아래 사항을 상세히 기재하여야 한다.
1. 제조공장의 명칭과 주소
 2. 제품 품명, 수량, 중량 및 제조일자
 3. 동물성 성분 원료에 함유된 동물 종별
 4. 제품 제조 가공과정에서 가열처리를 거쳐, 제3호의 가열처리 조건에 부합하고, 그 생산, 포장과정에 동물전염병 병원체 오염이 없어야 함
 5. 검역증명서 발급일자, 장소, 기관 명칭과 그 스탬프 및 서명 발급한 수의사 성명과 날인

五 수입되어 식용되는 함육가공제품 또는 광우병 발생지역에서 수입되어 식용되는 반추동물의 육류, 뼈·내장 등의 성분이 함유된 함육가공제품은 행정원 위생서의 관련 수입규정에 부합하여야 한다.

六 「고온멸균통조림」요건에 부합되어 수입되는 함육가공제품은 본 조건의 규정에 적용되지 않는다. 단, 광우병 역병지역에서 수입될 경우 제5조 규정에 부합하여야 한다.

檔 號：
保存年限：

行政院農業委員會動植物防疫檢疫局 函

地址：10075台北市中正區重慶南路二段51號9樓
電話：(02)3343-2069
傳真：(02)2396-3691
電子信箱：augusta@mail.baphiq.gov.tw
承辦人：林月屏

受文者：如正副本行文單位

發文日期：中華民國102年06月18日
發文字號：防檢二字第1021481326號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：1021481326-al.doc

主旨：為防範畜禽傳染病入侵，建議貴署將符合說明二之成分者歸列為「速食麵，含肉者」，請查照參採。

- 說明：
- 一、按依現行「含肉加工產品之輸入檢疫條件」（如附件）第一點規定，含肉加工產品係指含有偶蹄類動物或禽鳥類動物肉類、雜碎成分之加工產品，且其範圍包括歸屬1902.20.90.10-2「其他夾餡米粉條，不論是否烹飪或調製，含肉者」等11個號列之貨品（輸入規定均有B01）及其他經中央農業主管機關指定之產品，且自未經行政院農業委員會公告為動物傳染病非疫區輸入者，其製造工廠應先經本局審查認可，先予敘明。
 - 二、前述檢疫條件所稱之肉類及雜碎範圍如下，但動物油脂及化學合成物除外：
 - （一）肉類：如肉塊（包括火腿、培根等）、絞肉、脫水肉塊、肉類粉碎而成之肉粉、含肉類成分風味劑、肉類萃取物（抽出物）等。
 - （二）雜碎：如骨粉、肝臟風味劑或萃取物等。
 - 三、查市面上所販售之進口速食麵，部分含有肉類或雜碎成分，惟未經本局檢疫合格。為防疫安全考量，建議貴署受理速食麵等產品申報案件時，將產品包裝標示或成分說明中含有符合說明二之成分者歸列為「速食麵，含肉者」號列。如蒙採納，請惠予轉知所屬各關配合辦理。

正本：財政部關務署

副本：本局基隆分局、本局新竹分局、本局臺中分局、本局高雄分局

電010-0619
交07-換45章

行政院農業委員會動植物防疫檢疫局基隆分局總收



附件四之八

含肉加工產品之輸入檢疫條件

行政院農業委員會
中華民國 93 年 7 月 28 日
農授防字第 0931478785 號公告
中華民國 94 年 1 月 1 日實施

一、本條件所稱含肉加工產品係指含有偶蹄類動物或禽鳥類動物肉類、雜碎成分之加工產品，其範圍如下：

(一)歸屬於下列中華民國商品標準分類號列(C.C.C.Code)之產品：

1. 1902.20.10.10-9「其他夾餡米粉條，不論是否烹飪或調製，含肉者」
2. 1902.20.90.10-2「其他夾餡粉條，不論是否烹飪或調製，含肉者」
3. 1902.30.10.10-7「速食麵，含肉者」
4. 1904.10.20.11-6「速食粥，含肉者」
5. 1904.10.20.91-9「其他膨潤或焙製之含米量不低於 30% 之穀類調製食品，含肉者」
6. 1904.10.90.10-2「其他膨潤或焙製之穀類調製食品，含肉者」
7. 1904.90.10.10-2「預煮或以其他方式調製之粒狀、片狀或其他加工(粉及細粒除外)之未列名穀類(玉蜀黍【玉米】除外)產品，含米量不低於 30%，含肉者」
8. 1904.90.90.10-5「其他預煮或以其他方式調製之粒狀、片狀或其他加工(粉及細粒除外)之未列名穀類(玉蜀黍【玉米】除外)產品，含肉者」
9. 1905.40.00.10-4「乾麵包，烘焙麵包及類似烘焙製品，含肉者」
10. 2104.10.11.00-6「液態湯類及其調製品，肉類」
11. 2104.10.21.00-4「固態或粉狀之湯類及其調製品，肉類」

(二)其他經中央農業主管機關指定之產品。

二、本條件所稱口蹄疫、牛瘟、牛接觸傳染性胸膜肺炎、非洲豬瘟、新城病、高病原性家禽流行性感冒或牛海綿狀腦病之非疫區或疫區，係指依據動物傳染病防治條例第三十三條規定，經行政院農業委員會公告為該等動物傳染病之非疫區或疫區者。

三、自口蹄疫、牛瘟、牛接觸傳染性胸膜肺炎及非洲豬瘟之非疫區輸入含有偶蹄類動物肉類、雜碎成分之含肉加工產品；自新城病及高病原性家禽流行性感冒之非疫區輸入含有禽鳥類動物肉類、雜碎成分之含肉加工產品，應符合下列條件：

(一)製造工廠應經輸出國主管機關查核認可，為從事生產或製造含肉加工產

品之工廠。

(二)製造工廠應將原料肉類之類別、來源、數量、日期及產品加工製造日期等資料，詳細記錄，並將該紀錄保存至少二年。

(三)產品應以新的容器包裝。

(四)原料肉類、雜碎應經屠宰衛生檢查合格。

(五)輸入時應檢附輸出國檢疫機關簽發之動物檢疫證明書正本，並以英文、中文或中英文併列方式詳細登載下列事項：

1. 製造工廠之名稱和地址。
2. 產品品名、數量、重量及製造日期。
3. 所含動物性成分原料之動物種別。
4. 檢疫證明書簽發日期、地點、機關名稱和其戳記、以及簽發之獸醫師姓名和簽章。

四、自口蹄疫、牛瘟、牛接觸傳染性胸膜肺炎或非洲豬瘟之疫區輸入含有偶蹄類動物肉類、雜碎成分之含肉加工產品；自新城病或高病原性家禽流行性感冒之疫區輸入含有禽鳥類動物肉類、雜碎成分之含肉加工產品，應符合下列條件：

(一)製造工廠應經輸出國主管機關查核認可，為從事生產或製造含肉加工產品之工廠。

(二)原料肉類、雜碎應經屠宰衛生檢查合格。

(三)產品製造加工過程應經加熱處理，加熱處理應符合下列條件之一：

1. 中心溫度應達攝氏 70 度以上並維持至少 30 分鐘，或經攝氏 100 度或以上溫度 2 至 3 分鐘加熱處理。
2. 乾式含肉加工產品於乾燥前經前述加熱處理。
3. 經我國認可與前述處理條件具有同等殺滅病原效力之加熱處理。

(四)加熱處理後採取有效之預防措施避免產品遭受動物傳染病病原體污染。

(五)產品應以新的容器包裝。

(六)製造工廠應將原料肉類之類別、來源、數量、日期及產品加工製造之日期、溫度等資料，詳細記錄，並將該紀錄保存至少二年。

(七)製造工廠應由輸出國檢疫主管機關提送行政院農業委員會動植物防疫檢疫局審查認證，並得派員實地查核。實地查核所需費用由輸出國負擔。

(八)輸入時應檢附輸出國檢疫機關簽發之動物檢疫證明書正本，並以英文、中文或中英文併列方式詳細登載下列事項：

1. 製造工廠之名稱和地址。
2. 產品品名、數量、重量及製造日期。
3. 所含動物性成分原料之動物種別。
4. 產品製造加工過程經加熱處理，符合第三款加熱處理條件，其生產、

包裝過程未被動物傳染病病原體污染。

5. 檢疫證明書簽發日期、地點、機關名稱和其戳記、以及簽發之獸醫

師姓名和簽章。

五、輸入供人食用之含肉加工產品，或自牛海綿狀腦病疫區輸入供人食用含有
源自反芻動物之肉類、雜碎等成分之含肉加工產品，應符合行政院衛生署
之相關輸入規定。

六、輸入符合「經高溫滅菌罐製」要件之含肉加工產品，不適用本條件之規定。
但自牛海綿狀腦病疫區輸入者，應符合第五條規定。