

I

검역제도 변경사항

1. 신규 가금류 검역 시스템 발표

- 1) USDA 산하 식품안전검사국(Food Safety and Inspection Service) 가금류 검역 시스템 발표
- 지난 7월 31일 식품안전검사국은 신규 검역 시스템을 통해 가금류 생산업체들에 가금류와 연관된 식중독 균인 살모넬라(Salmonella)와 캄필로박터(Campylobacter) 등의 예방에 집중할 수 있도록 유도함
 - 모든 가금류 생산업체들은 새로운 검역시스템의 요구조건을 충족시켜야 하며 이를 통해 매년 약 5,000여 건의 식품매개질환의 예방이 가능할 것으로 예상함
 - 미국은 최근까지도 1957년부터 사용해온 가금류 검역 시스템에 의존해왔으며 살모넬라, 캄필로박터균으로 인한 식품매개질환의 비율은 꾸준히 상승해왔음
- * 살모넬라균은 티푸스성 질환을 일으키고 식중독의 원인이며 캄필로박터균은 사람, 가축, 가금, 애완동물, 야생동물, 어패류 및 하천 등 자연환경에 널리 분포하는 것으로 알려짐

2) 가금류 검역 시스템의 주요내용

가. 생산시설 자체관리 및 예방기능 강화

- ① 이번 새로운 검역 시스템은 가금류 회사들에게 더 까다로운 요구조건을 제시하고 각 시설에 숙련된 감독관을 배치해 식품이 더욱 안전하게 처리될 수 있도록 요구함
- ② 예전에는 살모넬라, 캄필로박터균 오염이 발생한 후 대처하는데 중점을 두었다면 이번 새로운 검역시스템은 모든 가금류 회사들이 식중독균 오염을 예방하는데 집중하도록 함

나. 생산안전과정 증명 및 관리 감독체계 강화

- ① 모든 가금류 생산시설들은 생산과정 내 살모넬라, 캄필로박터균으로부터 안전하게 관리되고 있다는 것을 증명할 수 있도록 각 업체마다 미생물학적 검사를 도입해야 함
- ② 추가적으로 식품안전검사국에서 파견된 감독관들이 살모넬라와 캄필로박터균을 예방하는데 더욱 집중할 수 있도록 모든 가금류 생산업체들은 그들 자체적으로 품질결함이 있는 제품을 분류한 후 감독관에게 확인 받아야 함

3) 시사점

- 이번 가금류 대상 새로운 검역 시스템은 살모넬라균, 캄필로박터균 등 연간 약 5,000여 건에 가까운 식품매개질환을 예방할 것으로 보이며 지난해 12월에 발표한 살모넬라 실행계획 (Salmonella Action Plan)의 핵심 중 하나라고 밝힌 만큼 미 정부의 식중독균 예방에 집중하려는 정책적 흐름을 확인할 수 있음
- 과학적인 근거를 바탕으로 예방에 집중하는 신규 가금육 검역시스템(New Poultry Inspection System: NPIS)은 10년의 노력 끝에 수출되는 삼계탕 및 다른 형태의 가금육을 수출하고자 하는 대미 가금육 수출업체들 입장에서도 선제적인 준비가 필요한 부분임

2. 관련 웹사이트

USDA 게재 내용:

USDA Announces Additional Food Safety Requirements, New Inspection System for Poultry Products :

<http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome?contentidonly=true&contentid=2014/07/0163.xml>

II

통관 컨설팅 Q&A

○ 주요 질의/응답 정리

Q: 조개젓의 통관 시 유의할 사항은 무엇입니까?

A: 다른 젓갈류와는 달리 굴젓, 조기젓과 같은 식품들은 국가패류위생프로그램 (NSSP)과 통관을 담당하는 주(State) 환경보호국의 감독을 받습니다. 안전하게 생산된 패류라 하더라도 생물(raw) 형태는 열처리를 통한 살균과정이 거쳐야 수입이 가능합니다. 그러나 과거에는 FDA 혹은 환경보호국 등에서 특별히 제재를 하지 않아 조개젓의 수입이 가능했으나 최근 이를 적발하고 폐기 처리한 사례가 발생했습니다. 이후 수입될 조개젓은 열처리를 거쳐야 하는데 그럴 경우 맛과 품질이 떨어지기 때문에 대미수출이 어려울 것으로 예상됩니다.

Q: 대미수출시, 모든 치즈 제품은 수입허가증이 필요한가요?

A: 대미 통관시, 우유 혹은 계란 성분이 함유되어 있다면 대개 제품성분표과 수입허가증 또한 요구하게 됩니다. 그런데 치즈제품의 경우에는 가공 및 살균 처리가 되었다면 수입허가증은 필요하지 않습니다. 반면에 이와 같은 처리 과정이 없다면 수입허가증이 요구됩니다.

Q: 카로틴 색소 중 미국내 사용 가능한 색소 첨가제는 무엇입니까?

A: FDA에서 승인한 카로틴 색소 첨가제는 베타카로틴(beta-carotene)입니다. 이외에 알파카로틴(alpha carotene), 감마 카로틴(gamma carotene)은 사용이 불가합니다. 식품에 사용 가능한 색소 첨가제 리스트는 아래 FDA 사이트에서 확인이 가능합니다.

<http://www.fda.gov/forindustry/coloradditives/coloradditiveinventories/ucm115641.htm>

※ 대미수출업체의 질의사항을 Q&A 형태로 정리했으며 미국(뉴욕) 식품전문 통관사의 컨설팅 내용임

2014년 7월 미국 뉴욕 통관보류사례 세부내역 (중 10건)

발생 일자	품목	기관	기관 조치 사항	사후 처리 사항	결과
7.6	컵밥	AQI(농산물검역계획)/ CBP(관세청)& 수의서비스(VS)/동식 물검역소(APHIS)	VS 수입허가증 및 동물건강인증서 요구	제품성분표,수의분야(VETER INARYSERVICES)수입허가 증및동물검역증제출	보류 해제
7.10	김치찌개	AQI(농산물검역계획)/ CBP(관세청)& 수의서비스(VS)/동식 물검역소(APHIS)	VS 수입허가증 및 동물건강인증서 요구	제품성분표,수의분야(VETER INARYSERVICES)수입허가 증및동물검역증제출	보류 해제
7.10	냉동 양념게장	미관세청(CBP)	제품에 원산지 표기 부재	재수정 작업 진행	보류 해제
7.16	냉동 명란젓	FDA	수입경보(리스테리아검출 가능성)에의한무검사보류 (DWPE:Detentionwithout PhysicalExamination)	FDA인증랩을 통한 검사실시	보류 해제
7.17	복어채	FDA	수입경보(살모넬라검출가능성) 에의한무검사보류(DWPE:De tentionwithoutPhysicalExamin ation)	FDA인증랩을 통한 검사실시	보류 해제
7.22	건조 모듬나물	FDA	수입경보(농약성분잔류가능성) 에의한무검사보류(DWPE:Det entionwithoutPhysicalExa mination)	FDA인증랩을 통한 검사실시	보류 해제
7.25	조개젓 (Baby Clam, salted)	FDA & 뉴욕주 환경보호국(NYS DEC)	국가패류위생프로그램(NSSP) 및 FDA 주(State) 프로그램에 따른 병원성 미생물(pathogenic microorganism) 감염 가능성에 의한 샘플링 요청	FDA 검사를 통해 생물(Raw) 상태를 확인	폐기 처분
7.26	브리또	AQI(농산물검역계획)/ CBP(관세청)& 수의서비스(VS)/동식 물검역소(APHIS)	우유 혹은 계란 성분 함유 확인을 위한 제품성분표 요구	가공 및 살균처리된 모짜렐라치즈 제품의 경우 수입허가증 불필요	보류 해제
7.26	캔디	AQI(농산물검역계획)/ CBP(관세청)& 수의서비스(VS)/동식 물검역소(APHIS)	우유 혹은 계란 성분 함유 확인을 위한 제품성분표 요구	캔다류, 코코아류에 들어가는 우유성분은 수입허가증 불필요	보류 해제
7.31	식혜	FDA	저산성 및 산성화 식품에 따른 무검사 보류(DWPE: Detention without Physical Examination)	해당 조합의 수입경보리스트에서 해제 확인	보류 해제

<저작권자 © aT 한국농수산물유통공사 & kati.net 무단전재 및 재배포 금지>