

인도 비관세장벽 이슈

India Non Tariff Barriers Issue

인도, 날달걀 사용 마요네즈 제품에 생산, 보관 및 판매 금지 명령



날달걀 사용 시 살모넬라 발생 가능, 식물성 재료를 사용한 마요네즈 사용 권고

인도 케랄라(Kerala)주 정부의 식품안전부는 날달걀을 재료로 사용한 마요네즈의 생산, 보관 및 판매를 금지함. 이에 따라 케랄라주의 모든 호텔과 식료품점에서 달걀로 만든 마요네즈의 판매를 금지하였으며, 대신 식물성 저온 살균 달걀로 만든 마요네즈를 사용할 것을 권고함

해당 조치는 달걀로 만든 마요네즈로 인해 식중독 사례가 잇따라 발생하고, 날달걀을 사용한 마요네즈가 살모넬라 박테리아가 발생할 위험이 있다는 검사 결과를 바탕으로 한 긴급조치 사항임. 마요네즈는 기름, 달걀노른자, 산성 액체(레몬주스 또는 식초)를 조합하여 만들기 때문에, 전문가들은 생산 과정에서 날달걀이 상하거나 제품이 잘못된 방식으로 저장되었을 경우 박테리아가 발생할 수 있다고 발표함

이에 케랄라주의 일부 호텔은 달걀로 만든 마요네즈 대신 채소 마요네즈로 대체하여 사용하기로 하였으며, 식품 안전 규범을 지키지 않은 일부 호텔은 벌금을 부과받거나 영업을 종료한 것으로 확인됨

마요네즈 성분 및 보관 방식 주의 필요, 식물성 제품 시장의 성장도 참고해야

한국은 인도로 마요네즈를 수출할 수 있으며, 2021년 기준 연간 약 1만 8천 달러 규모의 마요네즈가 인도로 수출됨. 따라서 인도로 마요네즈를 수출하는 한국 식품 기업은 수출용 마요네즈 제조 시 날달걀을 사용하지 않도록 성분에 유의해야 하며, 제품의 정확한 보관 방식과 저장 방식을 확인하여 살모넬라 균등의 박테리아가 발생하지 않도록 주의해야 함. 또한, 이번 조치로 인도네시아 내에서 식물성 재료로 만든 마요네즈의 생산 및 판매가 증대될 수 있으므로, 이를 참고하여 수출 식품을 준비하는 것이 좋음

출처

Hindustan Times, Kerala bans egg-based mayonnaise at eateries, 2023.01.13