튀르키예 비관세장벽이슈



Türkiye Non Tariff Barriers Issue

튀르키예, 식품 내 미생물 기준 및 생산 위생 규칙 개정



유제품, 수산물 등의 식품 안전 기준, 생산 위생 기준 및 미생물 규정 개정

튀르키예 농림부는 식품 내 미생물의 기준과 식품 사업자가 준수해야 할 위생 규칙을 명시한 《미생물 기준 규정(MiKROBiYOLOJiK KRITERLER YÖNETMELiĞi)》을 발표함. 해당 규정은 2011년 12월 17일에 발표된 관보(28145호)의 일반 및 특수 위생 규정을 충족하면서 식품 사업자가 준수해야 하는 식품 미생물 기준을 설정한 것으로, 2023년 7월 15일 발효될 예정임

이번에 발표된 미생물 규정에는 특정 품목에 대한 식품 안전 기준 및 생산 위생 기준, 병원성 미생물의 검출 기준과 샘플 테스트 규칙이 명시되어 있으며, 각 규정 항목은 다음의 내용을 포함함

※《미생물 기준 규정》의 주요 규정 내용

- 1. 식품 안전 기준 : 우유 및 유제품, 달걀 제품, 육류 및 육류제품, 수산물, 분말 및 정제 형태의 기타 식품 혼합물, 시리얼 및 베이커리 제품, 과일 및 채소와 그 가공품, 향신료, 음료, 식품 첨가물에 대한 미생물/독소/대사산물의 최대 허용치를 규정함
- 2. 생산 위생 기준 : 육류 및 육류제품, 우유 및 유제품, 달걀 제품, 수산물, 과일 및 채소의 미생물/독소/대사산물에 대한 위생 기준 적용 단계와 결과가 부적합할 경우 취해야 할 조치에 관해 규정함
- 3. 병원성 미생물 기준 : 즉시 섭취 가능 식품과 즉시 섭취 불가능 식품을 대상으로 살모넬라, L모토사이토제네스, E. coli O157 대장균, B.세레우스 등의 검출 기준을 규정함

4. 샘플 테스트를 위한 샘플링 및 준비 규칙

- 일반 샘플링 및 분석 샘플링에 대한 특정 규칙이 없으면, ISO Codex Alimentarius의 매뉴얼을 참조
- 다진 고기, 준비된 고기 혼합물, 기계적으로 분리된 고기 및 날고기를 생산하는 도축장 및 시설의 미생물 샘플링에 대한 방법 및 규정
- 특정 식품(콩나물)의 샘플링 방법 및 규칙





과일, 채소, 가공식품 등 수출, 수출기업은 사전에 미생물 규정 확인해야

한국은 Prunus 속, 감귤류를 제외한 모든 과실류, 일부 채소류와 버섯류 및 다양한 가공식품을 튀르키예로 수출할 수 있으며, 2021년 기준 약 4,976만 달러 규모의 식품을 튀르키예로 수출함

《미생물 기준 규정》에 따르면, 해당 규정에 명시된 품목별 식품 안전 기준과 생산 위생 기준, 그리고 병원성 미생물 기준을 충족하지 못한 식품은 튀르키예 내에서 판매 및 유통될 수 없음. 따라서 튀르키예로 식품을 수출하는 한국 식품 기업은 하기에 정리된 7가지 병원성 미생물의 검출 기준과 규정 원문의 품목별 식품 안전 기준과 생산 위생 기준을 사전에 확인하고, 발효 동향(2023년 7월 15일 예정) 및 시행 일정에 유의하여 수출을 준비할 수 있도록 해야 함

※ 병원성 미생물의 검출 기준

미생물	식품	샘플 수		한계	
살로넬라 속균 (Salmonella spp.)	즉시 섭취 가능 식품	5	0	25b-mL 내에 존재하지 않아야 함	
리스테리아 모노사이토제네스 (L. monocytogenes)		5	0		
캄필로박터제주니 속균 (Termotolerant Campylobacter spp.)		5	0		
병원성 대장균 (E. coli O157)		5	0		
응고 효소 포도상구균 (Koagulaz pozitif Stafilokoklar)	즉시 섭취 불가능 식품	- 5	2	10 ³	104
	즉시 섭취 가능 식품			10 ²	10 ³
바실루스 (B. cereus)	즉시 섭취 불가능 식품	5	2	10 ³	10 ⁴
	즉시 섭취 가능 식품			10 ²	10 ³
아산황염 (Sülfit indirgeyen anaerob)	즉시 섭취 불가능 식품	- 5	2	10³	10 ⁴
	즉시 섭취 가능 식품			10 ²	10 ³

출처

Ministry of Agriculture and Forestry/General Directorate of Food and Control, Turkish Food Codex Regulation on Microbiological Criteria, 2023.01.10

