

비관세장벽 모니터링(일본/도쿄지사)

I 수입제도 변경사항 / 수출현안 및 동향[2023.12]

1. 레토르트 제품 통관 검역시 주의사항

- 레토르트 제품류의 대일 수출시 살균조건 및 수분활성도 등이 규정에 맞지 않을 경우 수입식품위반으로 적발되는 등의 사례가 발생하고 있어 주의가 필요시 되기에 아래와 같이 식품규격 내용을 안내함
- 레토르트제품의 경우 일본의 식품규격상 「용기포장 가압가열살균식품」 규격에 해당되어 아래와 같은 기준치를 충족하여야 함
 - pH가 4.6을 초과하며 수분활성이 0.94를 초과하는 용기포장 가압가열살균식품은 중심부의 온도를 120℃에서 4분간 가열하는 방법 또는 이와 동등 이상의 효력을 가진 방법으로 살균조치를 취해야 함
- pH도가 4.6을 초과할 경우 120℃에서 4분이상 살균하거나 또는 10℃ 이하의 냉장유통이 필요시 하게 됨
 - 반대로 pH도가 4.6 미만일 경우 용기포장 가압가열살균 식품규격(6)의 (가)항의 살균조건은 특별히 적용 받지 않음으로 120℃에서 4분이상 살균하지 않더라도 수입통관은 가능하나, 발육할 수 있는 미생물이 검출되지 않도록 충분히 주의하여야 함
 - 일본 검역소에서 항온시험 또는 세균시험의 모니터링 검사를 실시하여 발육가능한 미생물이 검출되었을 경우에는 위반사례로 판정됨
- 업체에서는 해당 제품을 일본으로 수출하기전에 반드시 제품의 pH도와 수분활성치를 측정하여 사전에 정보를 인지하고 있어야 통관 검역시 순조롭게 통관이 가능함

<참고: 가압가열살균식품의 일본 규격>

2. 용기포장 가압가열살균 식품의 제조기준

(1) 제조에 사용하는 채소 등의 원료는 선도 및 그 외 품질이 양호한 것이어야 한다.

- (2) 제조에 사용하는 채소 등의 원료는 필요에 따라 충분히 세척한 것이어야 한다.
- (3) 제조 시에는 보존료 또는 살균제로 이용되는 화학적합성품 첨가물(차아염소산나트륨 제외)을 사용해서는 안 된다.
- (4) 통조림 식품 또는 병조림 식품 이외의 용기포장 가압가열살균 식품의 용기포장 밀봉(封緘, sealing)은 열용융 또는 밀봉기(seamer)로 실시하여야 한다.
- (5) 제조 시 실시하는 가압가열살균은 자동기록 온도계가 부착된 살균기로 하며 자동기록 온도계에 의한 기록은 3년간 보존하여야 한다.
- (6) 제조 시 실시하는 가압가열살균은 다음의 2가지 조건에 적합하도록 가압가열살균방법을 정하고 그 정해진 방법에 따라 실시하여야 한다.

가. 원재료 등에 유래하여 해당 식품 중에 존재하는 발육 가능 미생물을 사멸시키는 데 충분한 효력을 가진 방법일 것

나. 그 pH가 4.6을 초과하며 수분활성이 0.94를 초과하는 용기포장 가압가열살균식품은 중심부의 온도를 120℃에서 4분간 가열하는 방법 또는 이와 동등 이상의 효력을 가진 방법일 것

- (7) 가압가열살균 후 냉각에 물을 이용할 때에는 음용에 적합한 흐르는 물로 하거나 또는 유리잔류염소를 1.0 ppm 이상 함유하는 물로 끓이지 않고 환수(換水)하면서 실시해야 한다.
- (8) 제조에 사용하는 기구는 충분히 세척한 후에 살균한 것이어야 한다.

3. 시 사 점

- 레토르트식품류에는 음료 및 캔통조림 등 다양한 제품군이 포함됨으로 상기 pH도 및 수분활성도와의 관련 주의사항을 반드시 사전에 숙지하여 식품위반이 되지 않도록 주의가 필요시 됨
- 또한, pH도가 기준치를 초과하지 않을 경우 고온의 살균을 하지 않더라도 제품의 식감을 살릴 수 있는 등 방법여하에 따라 제품의 차별화를 도모할 수 있음

1. 한국산 쪽파 잔류농약 모니터링 검사 강화 해제

- 일본 후생노동성은 한국산 신선쪽파에 적용해 오던 농약 에토펜프록스(Etofenprox)에 대한 모니터링검사 강화 조치를 2023.11.27.자로 완화하여 통상의 감시 태세로 전환한다고 발표함
- 후생노동성은 2022.11.25자로 한국산 신선쪽파에 대해 모니터링 검사 강화 조치를 취함으로써 농약 위반 수출업체는 매회 해당 농약성분에 대한 검사를 실시하여 합격후에 통관이 가능하였으며, 한국산 대일 수출 쪽파 전체에 대해 30% 모니터링 검사 강화조치 상태였으나, 이번 해제 조치로 통상 태세인 5%수준으로 전환 되었음

※ 자료원 : 일본 후생노동성

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001171665.pdf>

2. 시사점

- 금번 모니터링 검사 강화 조치는 해제되었으나 한국산 쪽파의 경우 주로 소량으로 대일 수출되다 위반되는 사례가 많아 향후에도 계속해서 일본 기준치에 적합한 제품을 수출하도록 주의가 필요시 됨

1. 일본국 수입식품 위반사례 주요내용

○ 위반사례 발생 주요 특징

- 일본 후생노동성 수입식품안전대책실 발표 자료에 의하면 2023.11월의 대일수입식품류 위반건수는 모두 61건이 발생함 (식기류 제외)
- 11월의 한국산 식품 위반사례는 모두 기타음료류(커피음료 등)에서 냉장보관을 하여야 하나, 상온보관을 함에 따른 보존기준부적합 사례가 4건 발생함

- 각국에서 수입 된 전체 위반사례를 유형별로 보면 성분부적합의 위반 30건(49.2%), 아플라톡신 위반 13건(21.3%), 위생위반 17건(27.9%), 기타 첨가물 순도시험 부적격 1건(1.6%)로 성분부적합 위반 사례가 가장 많은 건수를 차지함

2. 주요 경쟁국별 위반 사례

○ 중국산 수입식품 위반 사례

- 11월의 중국산 수입식품의 위반건수는 15건으로 세계 각 수입국가 중 위반건수가 가장 높았으며, 해외에서 수입되는 전체 수입식품의 위반율 중 24.6%를 차지함
- 냉동브로콜리, 냉동혼합야채, 신선당근, 건조목이버섯 등 잔류농약 위반 8건, 냉동 어패류, 냉동 가지꽃콩 등에서 대장균균 양성 및 세균수 초과 등 위생 위반 5건 등 계 15건의 위반이 발생함

○ 미국산 수입식품 위반 사례

- 미국산 수입식품의 경우 신선 아몬드, 옥수수 등 견과류 및 곡물류에서 아플라톡신 검출위반 사례가 8건으로 총10건의 식품위반사례중 대부분을 아플라톡신 위반이 차지함

○ 인도산 수입식품 위반 사례

- 레토르트 살균식품(카사바 등)에서 시안화합물 기준치 초과 위반 3건, 콩류(야채조정품)에서 6건의 잔류농약 초과 검출위반 등 모두 11건의 위반이 발생함

○ 베트남 수입식품 위반 사례

- 신선바나나에서 잔류농약 4건의 위반과, 냉동 새우류에서 항균제 위반 1건 등 총 5건의 성분부적합 위반이 발생함

<표1> 대일 수출 국가별 식품 위반건수



※ 표 왼쪽 숫자는 위반건수임

<표2> 국가별 식품 위반 내역 상세

국가명	위반건수	위반율	성분부적합	아플라톡신	위생	기타
중국	15	24.6	8	1	5	1
인도	11	18.0	9	2		
미국	10	16.4	1	8	1	
베트남	5	8.2	5			
한국	4	6.6			4	
호주	4	6.6			4	
태국	3	4.9	2	1		
기타	9	14.8	5	1	3	
합 계	61	100.0	30	13	17	1
비율(%)			49.2	21.3	27.9	1.6