

캐나다 비관세장벽 이슈

Canada Non Tariff Barriers Issue

캐나다, '즉석섭취식품의 식중독 유발 병원균(리스테리아 모노사이토제네스)에 대한 정책' 개정



식품 내 리스테리아균 발생을 최소화하기 위한 즉석섭취식품(RTE)의 정의 및 생산 기준 개정

캐나다 보건부는 「즉석섭취식품의 리스테리아 모노사이토제네스에 대한 정책(Policy on *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods)」을 변경한 2023년 정책 방안을 발표함. 이번 정책 방안에는 RTE 식품의 정의, RTE 식품 내 리스테리아균의 성장과 유입을 최소화하기 위한 생산 조건 등이 주로 개정됨

[주요 개정 사항]

- 리스테리아 정책의 입법적 맥락을 포함한 개념들의 가독성과 명확성 개선
- RTE 식품의 리스테리아 균의 유입 또는 성장을 최소화하는 생산 조건
- 리스테리아 정책이 적용되지 않는 업체 기준
- RTE 식품의 정의
- RTE 식품의 분류 및 세분화를 위한 분류표(decision tree)
- 취약 계층을 위한 즉석섭취식품의 기준 구체적 명시

이와 관련된 「즉석섭취식품의 리스테리아 모노사이토제네스에 대한 정책(2023)」의 주요 내용은 다음과 같음

1) 배경 : 리스테리아 모노사이토제네스(*L. monocytogenes*)는 식품 가공 환경에서 수개월에서 수년까지 생존이 가능한 병원균임. 해당 물질은 섭취 전 조리 과정이 없는 즉석섭취식품 (RTE)에서 자주 발견되며, 섭취 시 식중독을 비롯한 심각한 질병을 일으킬 수 있음. 따라서 해당 정책은 캐나다인의 건강과 안전을 도모하기 위해 즉석섭취식품 내 리스테리아 모노사이토제네스의 성장과 유입을 통제하고 이해관계자들의 역할과 책임, 즉석섭취식품의 생산 기준, 식품 내 리스테리아균 검사 방법 등을 규정함

2) 적용 대상 : 캐나다에서 판매되는 모든 즉석섭취식품의 제조 및 수입 과정에 적용됨

3) 주요 규제 내용(즉석섭취식품의 생산업체가 주의해야 할 주요 항목)

▶ RTE 식품은 리스테리아 균의 유입 또는 성장을 최소화하거나 방지할 수 있는 조건에서 생산되어야 함

- 우수 농업 관행(GAP) 또는 의약품 품질관리기준(GMP) 준수
- 식약처 인증제도(HACCP) 계획 또는 예방관리 계획(PCP) 준수
- 공장에서 환경 샘플링 실험 수행
- 제조 과정에서 리스테리아 균의 수를 줄이거나 제거하는 처리 과정 통제
- RTE 식품이 포장 전에 노출되는 후공정 과정에서의 리스테리아 균 유입 방지

▶ 리스테리아 정책이 적용되지 않는 업체 기준

- 식품을 제조 또는 수출하지 않는 소매 식품 판매업자
- 레스토랑 또는 이와 유사한 업체
- 사람이 섭취할 목적이 아니거나 판매되지 않는 식품의 제조업체(가축 및 애완동물 사료 등)
- 천연 건강 제품 제조업체
- 1차 농업 생산자

▶ RTE 식품의 정의가 상세하게 수정됨

- RTE 식품의 정의 : RTE 식품은 구매 당시 상태와 같은 조건으로 섭취하는 모든 음식을 칭함. 일반적으로 세척,해동 또는 가열되는 경우를 제외하고 섭취 전에 추가 조리가 요구되지 않음
- 리스테리아 정책 적용 대상 RTE 식품 : 섭취 시점까지 보존하기 위한 냉장 또는 냉동이 필요한 식품, 포장되기 전에 껍질이 벗겨지거나, 얇거나 잘게 썰린 생과일 및 채소

4) 시행일 : 2023년 10월 1일 (그 전까지는 리스테리아 정책(2011)이 유효함)

캐나다로 즉석식품 수출 시, 캐나다 식품 안전 기준 각별한 주의 필요

캐나다는 본 규정을 통해, 캐나다에서 판매되는 즉석섭취식품의 제조, 수출, 수입업체에 RTE 식품 내 리스테리아 균의 관리 및 제어 능력을 입증하도록 권고함. 또한, 식품 및 의약품 법 제5조에 따라 캐나다로 수입되는 RTE 식품 라벨에 올바른 정보를 기재하여야 하며, 소비자에게 정확한 식품 저장법 및 준비 지침을 제공하여야 함. 따라서 즉석섭취식품을 캐나다로 수출하는 한국 기업은 수출 전 식품 내 리스테리아 균의 증식 예방을 위한 관리 감독을 강화하고, 해당 정책의 시행 일정을 확인하여, 이를 대비할 수 있도록 해야 함

출처

Government of Canada, Policy on Listeria monocytogenes in ready-to-eat foods (2023): Overview