

미국

America

6. 미국 식품안전현대화법(FSMA) 수입식품안전검증제도

5.30부터 시행

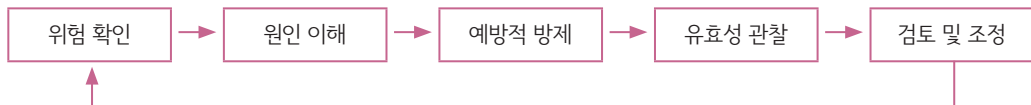
뉴욕지사

주요내용

▶ 식품안전현대화법(Food Safety Modernization Act) 추진배경

- 미국 질병통제예방센터(Centers for Disease Control and Prevention)의 조사에 따르면 매년 약 4800만명(미국인 6명 중 1명)이 최소 1번 이상 식중독에 걸리며, 그 중 약 12만 8천명은 병원에 입원하고 약 3천명은 사망하는 것으로 나타났다.
- 따라서 미국 정부는 그동안 문제가 발생한 뒤 대처하는 수동적인 방식의 식품관련 정책 및 규정에서 탈피하여 사전에 예방하는 차원으로 전환해야 하는 필요성을 느끼게 되었다.
- 이에 FDA는 지난 2011년 1월 4일, 식품안전현대화법(FSMA)을 발효하여 잠재적 식품관련 문제를 사전에 방지하고 문제발생 가능성을 최소화 할 수 있는 체계적이고 현대적인 식품안전계획 구축해 왔다.
- 미국에서 소비되는 식품의 15%는 해외로부터 수입되며, 이 중 50%는 신선과일, 20%는 신선채소이다.

| 미국식품안전현대화법 기본방향 |



▶ 식품안전현대화법의 7가지 세부사항

1. 식품에 관한 예방적 방제(Preventive Controls for Human Food)
 - 식품업체들을 대상으로 현대화된 제조공정을 마련하게 함으로써 잠재적 식품관련 문제들을 미연에 방지하고 문제 발생 가능성을 최소화할 수 있는 체계적인 식품안전관리를 요구
 - 식품제조업체를 대상으로 어떻게 하면 위해요소를 분석하고 최소화 할 수 있는지 등을 보여주는 문서화된 식품안전 계획 요구
2. 동물사료에 관한 예방적 방제(Preventive Controls for Animal Food)
 - 동물사료제조업체를 대상으로 현행모범제조관행(Current Food Manufacturing Practices) 기준을 수립하여 각 업체들의 준수를 요구
3. 농산물 안전성(Produce Safety)
 - 농산물 재배, 수확, 포장 및 보관에 대한 과학적 기반의 안전성 기준을 수립
4. 수입식품안전검증제도(Foreign Supplier Verification Program)
 - 수입업체에게 해외 공급업체가 미국 내에서 생산되고 있는 식품과 동일한 안전성 기준을 적용해 생산하고 있는지 입증을 요구
5. 제 3자 인증(Third Party Certification)
 - 식품안전 검사를 전문으로 하는 제 3자 인증기관을 통해 해외식품시설이 FDA의 식품안전기준에 부합하는지 검사 및 인증

6. 위생적 운송(Sanitary Transportation)

- 식품을 운송하는 과정에서 식품안전성을 유지하기 위한 위생적인 방법을 요구

7. 고의적 식품변조 (Intentional Adulteration)

- 공공보건을 위협할 수 있는 위험요소를 사전에 예방하기 위해 국내외 식품업체들을 대상으로 그들의 생산시설을 검토하고 자체 취약성 평가 등을 실시하도록 요구

▶ 수입식품안전검증제도 2017년 5월 30일부터 시행

- FDA는 수입업체들의 책임을 강화시키고 미국 내 반입되는 수입식품 제조업체의 상품 종류를 정확하게 파악하기 위하여 수입자 증명(Impoter Identification)을 해야한다.
- 2017년 5월 30일부터 식품 및 동물사료가 미국 국경을 통과하려고 할 때, 관세국경보호청(Customs and Border Protection)의 새로운 ACE(Automated Commercial Environment) 수입통관시스템에 각 개별 품목에 대한 시설식별번호(Unique Facility Identifier(UFI))가 요구되며, 수입업자의 이름과 이메일 주소가 반드시 ACE 시스템에 입력되어야 한다.

* 자료 : FDA 홈페이지

SATPRNEWS 「Are you Prepared for FSVP Compliance? Compliance begins May 30」

시사점

FDA의 식품안전현대화법은 미국 내 식품안전성 향상 및 각종 식품관련 문제를 미연에 방지하고 발생 가능성을 최소화하기 위해 체계적이고 현대적인 식품안전계획을 구축했다. 2011년 1월 4일부터 2016년 5월31일까지 식품안전현대화법이 발효된 이후 수입식품안전검증제도(FSVP)제도가 2017년 5월 30일부터 시행되었다. FSMA규정을 이해하여 대미수출에 문제가 생기지 않도록 식품안전성 강화를 위해 노력이 더욱 필요할 것으로 보인다.

KATI 홈페이지에서 미국 식품안전현대화법 업데이트 상황을 확인하세요!

- aT 수출정보부에서는 농수산물수출지원정보(KATI) 홈페이지를 통해 미국 식품안전현대화법 관련 업데이트 정보를 제공하고 있으니 많은 이용 바랍니다.
- * KATI 홈페이지(www.kati.net) > 수출안전정보 > 식품안전관련법률 > 미국 FSMA



미국

America

7. 버섯칩, 병아리콩... 미국 스낵시장 이끌 새로운 트렌드는?

LA지사

주요내용

▶ 미국 스낵시장 동향

- 미국인의 식습관을 이야기할 때 빼놓을 수 없는 것이 바로 스낵이다. 하루에 한 번 이상 스낵을 섭취한다는 미국인이 90% 이상일 정도로 스낵은 미국 식품시장에서 중요한 역할을 차지하고 있다.
- 여전히 짭짤한 맛의 스낵이 주를 차지하고 있지만 건강에 대한 높은 관심과 더불어 그래놀라바, 스낵바 등 식사대용 스낵 판매도 전년대비 5.75% 성장한 9억1,100만달러를 기록했다.
- 패키지 팩트(Packaged Fact)의 예측에 따르면 케일, 병아리콩, 고구마 등의 재료를 활용한 건강스낵 시장규모는 2017년 12억달러 규모에 달할 전망이다.

▶ 2017 Sweets & Snack Expo에서 살펴본 올해 트렌드

- 지난 5월 23일부터 25일까지 시카고에서 열린 2017 Sweets & Snack Expo에서는 스낵시장의 향후 트렌드를 살펴볼 수 있는 다양한 신제품이 등장했다.
- 전 세계 90여국에서 800여개 업체, 1만7,000명 이상의 참가객이 몰린 대규모 엑스포에서 이목을 사로잡은 신제품과 이를 통해 예측해 본 스낵시장 트렌드를 소개한다.

- 새로운 종류의 ‘야채칩’ 등장

- Information Resource의 자료에 따르면 야채칩 시장은 지난해 17% 성장했다. 시장의 성장과 더불어 많은 업체들이 야채칩 시장에 뛰어들고 있는데, 시장을 선점하기 위해 새로운 재료로 차별화를 꾀하는 신제품이 다양하게 등장했다.
- ‘Porta Bela’는 신선한 버섯을 오랜시간 말린 뒤 구워내 갈릭버터 어니언, 베이컨 과카몰레 등 각종 감칠맛을 더한 ‘버섯칩’으로 이목을 끌었다.

- 스낵에도 대세는 ‘매운맛’

- 매운맛의 인기는 스낵시장에도 영향을 미치고 있다. 스리라차, 치포틀레 등 인기있는 맛을 활용해 ‘매콤달콤’함을 살린 스낵류의 종류가 크게 늘었다. 특히 스키틀즈와 스타버스트는 기존의 새콤달콤한 과일맛 베이스가 아닌 매콤한 ‘Sweet Heat’을 출시해 눈길을 끌었다. 허니 스리라차, 망고 치포틀레가 스낵에서 폭넓게 활용되고 있는 것과 더불어 커리 캐슈 초콜릿, 할라피노 다크초콜릿 등 새로운 시도도 이어지고 있다.

| 스키틀즈 ‘SweetHeat’ |



* 사진출처 : 스키틀즈, 스타버스트 홈페이지

- ‘건강한 기름’, ‘프리미엄 소금’ 사용

- 건강한 스낵을 소비하려는 소비자의 수요를 충족시키기 위해 스낵업계는 설탕 함유량을 낮추는 것에

서 시작하여 건강한 기름, 프리미엄 소금을 사용하는 것으로까지 이어졌다. 짭짤한 감자칩과 팝콘이지만 코코넛 오일을 사용했음을 강조하여 건강한 이미지를 높이거나 히말라야산 핑크소금을 사용하여 프리미엄화 전략을 사용하기도 한다.

- 슈퍼푸드를 스낵으로

- 건강함을 더한 스낵의 재료는 더욱 다채로워졌다. 웰빙 트렌드에 맞춰 병아리콩, 렌틸콩, 퀴노아, 케일 등 손꼽히는 ‘슈퍼푸드’를 스낵으로 재해석한 제품들이 역시 눈길을 끌었는데, 특히 병아리콩은 전통적인 짭짤한 맛의 스낵을 충분히 대체할 수 있다는 점에서 높은 관심을 받았다.
- 구운 병아리콩에 갈릭, 칠리, 체다치즈, 페퍼 등의 맛을 입힌 ‘GoBitos’와 유기농 병아리콩을 재료로 전통적인 스낵 형태인 Puffs로 새롭게 만들어 섬유질, 단백질까지 더한 ‘Hippeas’, 병아리콩, 렌틸콩, 고구마를 모두 담아 하나의 크리스피 칩으로 만든 ‘Saffroan Road’의 ‘chickbean crisps’ 등도 주목을 받았다.

| 구운 병아리콩 스낵 ‘GoBitos’ |



* 사진출처 : GoBitos 홈페이지

- 더욱 고급스럽게

- 초콜릿시장은 ‘프리미엄’이 대세로 꼽혔다. 미국제과협회에 따르면 프리미엄 초콜릿 판매는 2015년 이래로 꾸준히 높은 성장세를 기록하고 있으며, 지난해에도 10% 이상 성장했다. 프리미엄 퍼지(fudge)와 시솔트 코코아, 고급 바닐라 등의 재료로 퀄리티를 높이고 콜드브루 커피 등 트렌디함을 살린 제품이 주목받고 있다.

| 콜드브루 초콜릿 |



* 사진출처 : Wild Ophelia 홈페이지

- 사이즈는 더욱 작게

- 한편 새로운 식재료와 웰빙 트렌드 외에도 스낵시장은 ‘소포장’ 제품이 대세를 이루고 있다. 유로모니터에 따르면 지난해 전체 스낵시장에서 판매된 제품의 약 40%는 1~3온스의 소포장 제품이 차지했고, 4~6온스는 16%이상, 7~9온스는 19%였다. 이보다 더 큰 사이즈의 제품은 지난 5년간 지속적으로 판매량이 감소해 15% 미만에 그쳤다.

* 자료 : FoodBusinessNews, 「Seven trends at Sweets & Snacks 2017」
 FoodDive, 「Unusual Flavors on the menu at Sweets & Snacks Expo」
 ConvenienceStoreDecisions, 「Sweet Snack Sales Surge」
 FoodBusinessNews, 「Scaling Portions Down」

시사점

- 건강에 대한 높은 관심으로 건강에 좋고 식사를 대체할 수 있는 영양분을 갖춘 스낵의 소비가 증가하고 있다. 건강한 재료에 이국적인 맛, 독특하고 새로운 스낵을 찾는 소비자들을 위한 신제품도 계속 등장하는 추세다.
- 한국 김이 스낵으로 각광받은 것처럼, 건강함을 어필하는 새로운 식재료를 활용하거나 건강한 기름으로 튀겨내고 매운맛을 살린 한국식 스낵을 개발한다면 미국시장 진출의 기회가 될 수 있을 것이다.