

비관세장벽 모니터링(일본/도쿄지사)

I | 수입제도 변경사항 / 수출현안 및 동향 [2022년 08월]

1. 2021년도 일본 수입식품 감시 통계 발표

- 일본 후생노동성은 2021년도의 수입식품 감시통계 결과를 발표함
- 수입신고건수 및 검사 위반 상황
 - 2021년도에 수입신고된 건수는 246만건, 수입중량은 약 3천2백만톤임
 - 246만건중 약8.3%에 해당하는 20만건에 대해 검사를 실시한 결과 809건이 식품위반으로 판정되어 전체 신고건수의 약0.03%에 해당됨
- 검역소별 수입신고된 건수는 도쿄검역소가 68만건으로 전체의 27.7%, 오사카 30만건(12.3%), 요코하마 28만건(11.5%), 나리타공항 24만건(9.9), 가와사키 15만건(6.1%)순으로 나타남
- 식품위반된 809건의 내역을 보면 미생물규격 위반등이 219건, 유해, 유독물질 및 병원미생물 위반이 175건, 잔류농약위반이 157건, 첨가물 위반 120건, 부패 변질 등이 49건으로 나타남
- 국가별 수입신고건수는 중국이 89만건(36.4%)으로 제일 많았으며, 다음이 미국으로 21만건(8.4%), 프랑스 21만건(8.4%), 태국 16만건(6.6%), 이탈리아 11만건(4.5%), 한국 10만건(4.2%)순으로 나타남
- 위반상황으로는 중국이 194건(24%), 베트남 90건(11%), 미국 76건(9%), 태국 48건(5.9%), 한국 48건(6%), 이탈리아 35건(4%) 순임

II | 통관 및 검역관련 주의사항

1. 청량음료수 검역 통관시 주의 사례

- 청량음료수 대일 수출시 검역소에서 pH 및 수분활성도와 관련 살균조건에 대한 지적 사례가 있었기에 사례를 소개함
- 산도와 수분활성도가 기준치 이상일 경우 냉장 유통이 필요함

2. 검역 상세 사례

- 대일수출품목명 : **차음료(상온제품)
 - 일본식품규격기준 : 청량음료수 기준 적용
 - 샘플내용 : 대일 신규 시험수출 통관을 위한 샘플 송부
 - 주요 경위
 - 수출업체인 B사는 **차 음료를 일본에 수출하기 위해 시험통관을 추진
 - 검역소측은 해당 제품의 pH가 5.2로 높은 상태의 제품임에 주목하여 수분활성도를 문의한바, 제조업체에서는 수분활성도 수치 파악을 못한 상태로 답변이 안되자 검역소측에서 통관 보류 조치함
 - 사례 분석
 - 청량음료수의 규격기준에 살펴보면 “청량음료수 중 pH 4.6 이상이며 동시에 수분활성 0.94를 초과하는 것으로 원재료 등에서 유래하여 해당 식품 중에 존재하는 발육 가능 미생물을 사멸시키거나 제거하는데 충분한 효력을 지닌 방법으로 살균 또는 제균을 하지 않은 것은 10° 이하에서 보존하여야 한다.” 라는 규정이 있음
 - 본 제품의 살균 공정이 충분치 않을 경우 10° 이하의 냉장유통을 해야 하는 상황이 발생할 수도 있는 점에 유의해야 함
 - 제조 공정시 주의 사항
 - pH 4.6 이상이며 동시에 수분활성 0.94를 초과하는 제품의 경우 발육 가능한 미생물을 사멸 시키기 위해 120°C에서 4분간 가열함으로써 상온 유통이 가능한 점에 주의가 필요함
- ※ 자료원 : 도쿄지사(현지화 사업 업체 지원 내역)

3. 참고사항

□ 일본 식품위생법 청량음료수의 성분규격

(1) 일반규격

1. 혼탁(원재료로서 이용되는 식물 또는 동물의 조직성분, 착향 또는 착색의 목적으로 사용되는 첨가물 또는 일반적으로 인체 건강을 해칠 우려가 없다

고 인정되는 사멸한 미생물 -제품 원재료에 혼입이 부득이한 것에 한함-에 기인하는 혼탁 제외)한 것이어서는 안 된다.

2. 침전물(원재료로서 이용되는 식물 또는 동물의 조직성분, 착향 또는 착색의 목적으로 사용되는 첨가물 또는 일반적으로 인체 건강을 해칠 우려가 없다고 인정되는 사멸한 미생물 -제품 원재료에 혼입이 부득이한 것에 한함)에 기인하는 침전물 제외- 또는 고형의 이물(원재료로서 이용되는 식물인 고형물로 그 용량 백분율이 30% 이하인 것은 제외)이 있어서는 안 된다.
3. 금속제 용기포장된 제품의 주석 함유량은 150.0 ppm을 초과해서는 안 된다.
4. 대장균군이 음성이어야만 한다.

(2) 제조기준(일부 발취)

- ① pH4.0미만인 경우의 살균은 중심부 온도를 65°C에서 10분간 가열하는 방법 또는 이와 동등이상의 효력을 가지는 방법으로 실시할 것
- ② pH4.0이상인 경우(pH4.6이상 또는 수분활성이 0.94를 초과하는 경우를 제외)의 살균은 그 중심부의 온도를 85°C로 30분간 가열하는 방법 또는 이와 동등이상의 효력을 가지는 방법으로 실시할 것
- ③ pH4.6이상으로서 그에 더해 수분활성이 0.94를 초과하는 경우의 살균은 원재료 등에 유래하여 해당식품 중에 존재하며, 또한 발육가능성이 있는 미생물을 사멸시키기에 충분한 효력을 가지는 방법 또는 ②에서 정한 방법으로 실시할 것
- ④ 제균에 있어서는 원재료 등에서 유래하여 해당식품 중에 존재하며, 발육가능성이 있는 미생물을 제거하기에 충분한 효력을 가지는 방법으로 실시할 것

4. 시사점

- 청량음료수 제조 수출시 pH도 및 수분활성도를 파악해야 하며, 멸균과정이 충분치 못할 경우 냉장유통을 해야 하는 규정이 있음을 사전에 인지하여 수출에 임할 필요가 있음

1. 일본국 수입식품 위반사례 주요내용

○ 위반사례 발생 주요 특징

- 일본 후생노동성 수입식품안전대책실 발표 자료에 의하면 2022.8월의 대일수입식품류 위반건수는 모두 64건이 발생함 (식기류 제외)
- 8월의 한국산 식품 위반사례는 비스킷류에서 이산화황의 기준치 이상 검출로 인한 3건의 첨가물 위반이 발생함
- 각국에서 수입된 전체 위반사례를 유형별로 보면 잔류농약 및 항균제 등 위반사례가 13건(20.3%), 아플라톡신 위반이 18건(28.1%), 대장균 균 양성 및 세균수 기준치 초과 등 위생위반이 18건(28.1%), 첨가물 위반이 13건(20.3%), 기타 2건(3.1%) 으로 나타나 아플라톡신 위반이 가장 많은 건수를 차지함

2. 주요 경쟁국별 위반 사례

○ 중국산 수입식품 위반 사례

- 8월의 중국산 수입식품의 위반건수는 22건으로 세계 각 수입국가중 위반건수가 제일 높았으며, 해외에서 수입되는 전체 수입식품의 위반율 중 34.4%를 차지함
- 신선양파 3건과 냉동 야채 믹스 및 냉동 유채꽃, 소바에서 잔류 농약 위반 6건, 땅콩류에서 아플라톡신 위반 6건, 냉동 가자미에서 대장균균 검출, 냉동어류에서 세균수 초과, 냉동의 참치, 재첩, 대구살덴푸라, 유채꽃에서 E.coli 양성, 건조표고버섯의 제조 가공 및 조리기준 부적합 등 위생 위반 7건, 조미료, 스틱치킨, 밤감로자 등에서 첨가물 위반 3건 등 계 22건의 위반이 발생함

○ 미국산 수입식품 위반 사례

- 생 아몬드와 땅콩, 피스타치오 등 견과류의 아플라톡신 위반 8건, 멧쌀에서 곰팡이 발생 및 사과주스에서 파툴린 기준치 초과로 위생 위반 3

건 등 계 11건의 위반이 발생

○ 베트남산 수입식품 위반 사례

- 신선 바나나에서 잔류 농약 위반 1건, 견과류 믹스에서 아플라톡신 위반 1건, 냉동의 새우, 연어, 구운 가지 및 피쉬볼에서 대장균균 양성 및 세균수 초과로 인한 위생 위반 5건 등 계 7건의 위반사례가 발생함

○ 인도산 수입식품 위반 사례

- 냉동 새우와 생캐슈넛에서 잔류 농약 위반 2건과 식물레시틴에서 톨루엔 검출, 신선아마씨에서 시안화합물 검출 등 총 4건의위반이 발생

○ 홍콩산 수입식품 위반 사례

- 서플리먼트 NMN(니코틴아미드 모노뉴클레오타이드) 3종류에 NAMPT 사용으로 3건의 첨가물 위반사례가 발생함

<표1> 대일 수출 국가별 식품 위반건수

국가명	위반건수	위반율	잔류농약 항균제등	아플라톡 신	위생	첨가물	기타
중국	22	34.4	6	6	7	3	
미국	11	17.2		8	3		
베트남	7	10.9	1	1	5		
인도	4	6.3	2				2
한국	3	4.7				3	
홍콩	3	4.7				3	
기타	14	21.9	4	3	3	4	
합 계	64	100.0	13	18	18	13	2
비율(%)			20.3	28.1	28.1	20.0	3.1

<표2> 국가별 식품 위반 내역 상세



※ 표 왼쪽 숫자는 위반건수임