

비관세장벽 모니터링(일본/도쿄지사)

수입제도 변경사항 / 수출현안 및 동향[2023.10]

1. 삼계탕 등 육류제품의 통관 검역시 주의사항

- 레토르트 삼계탕 및 사골곰탕 등의 일본 수출시 통관검역 사항에 대한 문의사항이 많아 아래와 같이 유사사례의 통관자문 결과를 게시함

가. HS CODE 및 관세율

- 상기 제품의 일본세관 신고시 분류되는 관세번호 및 관세율은 아래표와 같음

<세관 관세분류 및 관세번호>

부 류	제 품	관세분류기준	HS CODE	관세율	비 고
				WTO	
축산제품	삼계탕	기타방법으로 조제하였거나 보존에 적합한 처리를 한 육제품>닭>기타	1602.32-290	6.0%	
축산제품	사골곰탕	각종조제품>스프 또는 스프 조제품>기타	2104.10-020	8.4%	

나. 식품규격기준 분류

- 본 항목은 일본 후생노동성 검역소 검역 관련 내용임
- 삼계탕 및 사골곰탕의 식품규격기준 분류는 「기타 가열식육제품」 또는 「용기 포장 가열가압 가열 살균식품(레토르트식품)」중 어느 하나로 분류되고 있음

① 기타 가열식육제품 분류

- 식육 함유량이 대략 50%이상인 제품인 경우에는 식육제품으로 분류됨

- 축산가공식품(B)> 식육제품(B1)> 가열식육제품(포장후 가열)(B14) 또는 가열식육제품(가열후 포장)(B15)으로 분류됨

- 가열식육제품(B14 및 B15)의 경우 「기타 가열식육제품」의 경우 (가열방법에 따라 「포장후 가열」, 「가열후 포장」의 제품군으로 분류되어 적용됨

- 식육제품에는 포장방법 및 PH산도 등에 따라 기준이 세분화 되며 공정에 따라서 적용되는 해당 규격기준이 상이함

② 용기 포장 가열가압 가열 살균식품(레토르트식품) 분류

- 상기 식육제품이외 분류로 포장용기 등에 따라 적용이 다를 수 있음

- 축산가공식품(B)> 기타축산가공품(B9)> 용기포장가압가열살균식품(캔통조림, 병조림 제외)(B92)> 가금육을 주원료로 한 제품(B920100)

- 이에 따라 정확한 식품규격기준을 판단받기 위해서는 성분함유량, 제조공정표, 포장패키지(재질) 등을 구비하여 관할 검역소에 사전 상담을 받는 것이 중요함

<식품검역소 해당 제품 분류 내역>

부 류	제 품	세부분류	수입식품 신고시 분류코드	비 고
축산제품	삼계탕 사골곰탕	가열식육제품(건조식육제품, 비가열식육제품 및 특정가열식육제품이외의 식육제품)으로서 용기포장후 가열살균을 한 것	B140099	
축산제품	삼계탕 사골곰탕	가열식육제품중 가열살균한후 용기포장에 넣은 것을 말함	B150099	
축산제품	삼계탕	기타축산가공품으로서 가금육을 주원료로 한 것중 용기포장가압가열살균식품	B920100	
축산제품	사골곰탕	기타축산가공품으로서 기타 용기포장가압가열살균식품	B929900	

다. 식육제품의 성분규격 및 제조기준

- 식육제품은 아초산근이 1kg당 0.070g을 초과하여 함유되어서는 안됨
- 제조에 사용하는 향신료, 설탕 및 전분은 1g당 포자수가 1,000이하여야 함

구 분	비가열 식육제품	특정가열 식육제품	가열식육제품		건조식육제품
			포장후가열	가열후포장	
아초산근(亜硝酸根)	0.070g / kg 이하				
수분활성	일부규격있음	일부규격있음			0.87 미만
미 생 물 규 격	E.coli	100/g 이하	100/g 이하		음성
	황색포도구균	1,000/g 이하	1,000/g 이하		1,000/g 이하
	대장균군			음성	
	클로스트리듐균		1,000/g 이하	1,000/g 이하	
	살모넬라균	음성	음성		음성
주요종류	햄, 소세지 등	베이컨, 로스트 비프 등	비엔나 소세지, 베이컨 등		육포, 살라미 등

※ 붉은 부분은 삼계탕에 해당함(포장후 가열제품의 경우)

※ 성분규격, 제조기준 및 보존기준에 대한 자세한 내용은 별첨 및 아래 사이트 참고

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000071198.pdf>

라. 용기 포장 압축 가압 가열 살균 식품의 규격기준

- 용기포장 가압가열살균 식품(식품(청량음료수, 식육제품, 경육제품 및 어육연제품 제외)을 기밀성 있는 용기포장에 담아 밀봉한 후 가압가열살균한 것을 말함. 이하 동일)의 성분규격

- 용기포장 가압가열살균 식품은 해당 용기포장 가압가열살균 식품 내에서 발육할 수 있는 미생물이 음성이어야 한다.

- 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.
 - 원재료 등에 유래하여 해당 식품 중에 존재하는 발육 가능 미생물을 사멸시키는데 충분한 효력을 가진 방법일 것
 - 그 pH가 4.6을 초과하며 수분활성이 0.94를 초과하는 용기포장 가압가열살균식품은 중심부의 온도를 120°C에서 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.

마. 수입자표기방법 및 영양성분 표기법

- 조리방법 및 사용상의 주의사항도 반드시 표기 하여야 함.
- 아래와 같이 수입자 표기를 하여야 하며, 영양성분 표시도 의무화임으로 표기가 필요함

- 영양성분표의 경우 한국에서 업체가 자체적으로 실시한 것도 인정이 되나, 근거가 되는 시험성적서 등 자료를 제시할 수 있어야 함
- 수입자 표기 예

명칭	○○ 스프
원재료명	닭고기, 찹쌀, 찹쌀가루, 사골엑기스, 마늘, 생강, 연근가루, 흑후추, 조미료(아미노산), 건대추 등 (일부 성분 생략함)
살균방법	밀폐 용기에 밀봉하여 가압·가열 살균
내용량	1000g
상미기간	yyyy.mm.dd
보존방법	직사광선 및 고온다습한 곳을 피해서 보관해 주십시오.
원산국명	한 국
수입자	회사명 + 주소 + (전화번호는 의무표기사항 아님)

※ 알레르기 물질 표시 (우유성분, 쇠고기, 닭고기)

- 영양성분 표시 예

영양성분표시 (100g 당)			
에너지	89 kcal	탄수화물	6.1 g
단백질	9.4 g	식염	0.4 g
지방	3 g		

- 수입자 표기 글자 크기는 상품 포장면적에 따라 사용 문자 크기가 정해져 있음
- 상품 포장면적이 150cm²이상일 경우 문자 크기는 8포인트 이상, 150cm²이하일 경우 5.5포인트 이상으로 기재하여야 함. JIS규격 Z8305(1962) 에 따른 표기 필요

바. 검역 및 통관시 필요서류

- 통관서류 : 제조공정표, 배합표 및 공인검사기관 검사성적서, 검역증명서 등
- 모든 서류는 일본어 또는 영문으로 제출해야 하며, 공인검사기관의 경우 일본 후생성 인증 한국 내 검사기관 성적서도 인정 됨. 단, 세균류 검사는 제외함
- 일본 검역 시, 오염되지 않은 청정 원료 사용과 제품의 중심온도가 120°C에서 4분 이상 또는 동등한 멸균 처리가 되었다는 사항 및 제품 원료의 처리 및 제조가 일본과 동등 이상의 기준에 근거하여 위생적으로 이루어졌다는 취지가 기재된 한국 검역 당국에서 발행한 검역증명서를 첨부해야 함

※ 검역증명서에 기재되어야 할 상세 내역은 별첨 참조

- 멸균된 가열식육제품 및 통조림 등의 제품은 상온에서 장기보존이 가능하므로 동물검역 대상에서는 제외되나, 해당 상품이 대상 외인지 여부를 판정받기 위해서

상기 검역증명서가 필요함

사. 검역소 첨가물 검사 항목

- 가열식육제품으로서, 크로스토리지움 균, 아초산균, 폴리소르베이트, 대장균군 검사를 실시하고 있음
- 첨가물 검사항목 기준치

시험항목	분류	사용량 등의 최대한도	비고
아질산나트륨	발색제	0.070g/kg	식육제품에 한해서
폴리소르베이트 80	유화제	1.0g/kg	스프 제품에 한해서

- 용기 포장 압축 가압 가열 살균 식품 (레토르트파우치 식품)
 - 수입시 부과되는 시험검사는 항온시험, 세균시험 항목이 있음

2. 시사점

- (1) 제품이 <가열식육제품>에 포함되는지 또는 <용기 포장 압축 가압 가열 살균 식품>에 해당되는지 여부에 대해 사전에 검역소에 상담할 것을 추천함
- (2) 축산제품의 경우 통관시 일본 동물방역소에 해당 식품의 동물검역 대상 여부를 판정받기 위해 한국 축산검역당국에서 발행한 동물검역증이 필요함
- (3) 동물방역소를 통과후 후생성 검역소에도 동물검역소에 제출한 동물검역증(위생증명서) 원본 또는 사본을 추가 제출해야 함으로 준비가 필요함
- (3) 포지티브리스트(PLS) 제도에 의해 식품중에 기준치 이상의 항생제, 사료첨가물 및 동물 의약품 등의 성분이 잔류되지 않도록 주의해야 함
- (4) 착색료, 발색제(아초산염) 등의 식품 첨가물은 사용 불가함으로 주의 요망
- (6) 수출품중 포장지가 삼계탕의 날카로운 뼈등에 부딪혀 발생한 상처로 인해 미생물이 발생되어 식품위반사례로 판정된 사례가 있음으로 주의가 필요시 됨

※ 본 정보는 현지화 지원사업으로 자문된 내용을 참고로 한 자료로 수출업체 등에서 문의가 많아 참고자료로 정보 게시함

II

통관 및 검역관련 주의사항

1. 한국산 홍고추 잔류농약 명령검사 해제

- 일본 후생노동성은 한국산 홍고추에 적용해 오던 농약 프로피코나졸 (Propiconazole)에 대한 전수검사 명령을 2023.10.31.자로 해제통지함

- 그동안 한국산 홍고추(신선 및 고춧가루 등 간이 가공품 포함)에 대해 매회 통관시 마다 해당 농약성분에 대한 검사를 실시하여 합격후에 통관이 가능하였으나, 이번 해제 조치로 통관이 수월하게 되었음

※ 자료원 : 일본 후생노동성

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001162994.pdf>

2. 시사점

- 금번 명령검사 전수검사는 해제되었으나 한국산 홍고추에 대해 검역소측에서 모니터링 검사강화(수입건수의 30%)를 실시하고 있음에 따라 계속해서 잔류농약에 대한 주의가 필요시 됨

III 통관문제사례 관련(대응방안, 사유분석, 경쟁국산 등)

1. 일본국 수입식품 위반사례 주요내용

○ 위반사례 발생 주요 특징

- 일본 후생노동성 수입식품안전대책실 발표 자료에 의하면 2023.10월의 대일수입식품류 위반건수는 모두 44건이 발생함 (식기류 제외)
- 10월의 한국산 식품 위반사례는 없으나 11월에 발표 된 후생노동성 최신 자료에 의하면 커피류 2건에서 유통시 냉장으로 보존해야 할 것을 상온으로 보존함에 따른 보존기준부적합의 위반 사례가 발생함
- 각국에서 수입 된 전체 위반사례를 유형별로 보면 성분부적합의 위반 29건(65.9%), 아플라톡신 위반 2건(4.5%), 위생위반 13건(29.5%)으로 성분부적합 위반 사례가 가장 많은 건수를 차지함

2. 주요 경쟁국별 위반 사례

○ 중국산 수입식품 위반 사례

- 10월의 중국산 수입식품의 위반건수는 18건으로 세계 각 수입국가 중 위반건수가 가장 높았으며, 해외에서 수입되는 전체 수입식품의 위반율 중 40.9%를 차지함

- 신선당근, 양파, 시소와 소바, 목이버섯 등에서 잔류 농약 및 살충제 초과 검출 등 잔류농약 위반 13건, 냉동 어패류 등 수산물과 컬리플라워에서 대장균군 양성 및 세균수 초과 등 위생 위반 5건 등 계 18건의 위반이 발생함

○ 베트남 수입식품 위반 사례

- 신선 두리안과 냉동고추에서 잔류농약 초과 검출 및 조미료에서 사용 기준부적합 성분 검출로 인한 성분부적합 3건, 냉동 잭프루트에서 대장구균 양성으로 인한 위생 위반 1건 등 계 4건의 위반 발생

○ 인도산 수입식품 위반 사례

- 신선캐슈넛에서 잔류농약 검출, 카레류에서 지정외 첨가물 검출 등 총 3건의 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
중국	18	40.9	13		5
베트남	4	9.1	3		1
인도	3	6.8	3		
이탈리아	3	6.8	1	2	
기타	16	36.4	9	0	7
합 계	44	100.0	29	2	13
비율(%)			65.9	4.5	29.5