

# 비관세장벽 모니터링(태국/방콕지사 작성)

I

## 수입제도 변경사항 / 수출현안 및 동향

### 1. 변경사항

- 없음

### 2. 시사점

- 없음

II

## 통관 및 검역관련 주의사항

### 1. 통관동향 등 이슈

- 관련 규정에서 분류한 품목별 오염기준을 국제식품규격위원회(Codex Alimentarius)에서 제정한 <식품과 사료의 오염 물질 및 독소에 대한 일반규정(Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed; CODEX STAN 193-1995)>에 부합시키기 위해 공중보건부 공지 No.413 및 No.414 개정 공표
- 적용시점: 2020년 11월 16일

### 2. 변동사항

- 중금속, 납, 카드뮴 등 오염물질에 대한 품목별 세부 허용기준 붙임 참조

### 3. 기타 주의사항 등

- 태국으로 수입되는 신선농산물 잔류농약 감시 강화조치에 대한 공지 관련 고위험군품목(Very High Risk) 리스트 업데이트('20.8.18)
  - 7.23 리스트 확인 시 한국산 해당품목 없었으나, 이번 업데이트에서 기존 샘플검사를 통해 유해물질이 발견된 2개 리스트에 대해 고위험군 품목

으로 지정(해당 수출업체를 통해 수입한 품목만 해당됨)

(2020.8.18.기준)

품 목	수출업체	샘플수집일/ 수입일자	분석결과
딸기	GYEONG BUK CORPORATION	19/12/2019	Tebufenpyrad 0.05mg/kg 발견
양배추	SEGILOGIS CO., LTD	5/7/2017	Dimethoate 0.05mg/kg 미만 발견

※ 딸기(경북통상) : '20.7.23 고위험군품목 리스트에서 삭제되었으나 이번 업데이트 시 동일건이 다시 리스트에 명시된 케이스로 업데이트 공지 지속 모니터링 필요

- 고위험군품목 관리대상에서 삭제되기 위해서는 수입통관 시 해당 문제 성분 COA 제출 또는 샘플검사와는 별도로 사전 FDA에 관리대상 리스트 삭제를 위한 샘플검사를 정식으로 요청해야 하며, 태국 정부 지정 실험실 또는 ISO/IEC 17025 인증 검사기관을 통한 3회 연속 샘플검사 결과 이상이 없을 시 관리대상에서 삭제됨(검사비용 수출업체 또는 수입업체 부담)

### III | **통관문제사례 관련(대응방안, 사유분석, 경쟁국산 등)**

#### 1. 통관거부사례(기준월)

- 없음

#### 2. 시사점

- 없음

### IV | **FTA 이행이슈 관련**

#### 1. 관련이슈

- 없음

#### 2. 시사점

- 없음

## [붙임]

### 태국 공중 보건부 공지 No.414 오염식품의 기준 (Notification of the Ministry of Public Health, No.414 Standard of Contaminants in Food)

농산물 및 식품에 대한 품목별 오염물질 허용 기준을 국제식품규격위원회(Codex Alimentarius)에서 제정한 <식품과 사료의 오염 물질 및 독소에 대한 일반규정(Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed; CODEX STAN 193-1995)>에 부합시키기 위해 아래와 같이 공중보건부 공지 No.413 및 No.414 를 개정 공표한다.

조항 1. 다음 사항을 삭제한다.

- 1986년 1월 21일에 나온 오염식품의 기준의 공지 No.98 (B.E. 2529) 및
- 2003년 7월 10일에 나온 오염식품 기준의 공지 No.273 (B.E. 2546)

조항 2. 오염물질이 있는 식품에 대해 허용기준을 정한다.

조항 3. 이 공시는

“오염물질”은 제조, 준비, 작업, 포장, 운송, 보관 등 생산과정에서 발생하거나 외부 환경에 의한 오염으로 발생되어 식품과 혼합된 성분을 의미하며, 외부 이물질은 제외한다.

“최대 허용치”는 음식으로 소비될 수 있는 섭취 가능한 부분에 대한 최대 오염 물질량을 의미한다. (단, 식품별 특성에 따라 별도 기준이 있을 경우 제외)

조항 4. 오염된 식품은 아래 기준에 따라야 한다.

- (1) 부록 1에 따라 잔류 오염물질 허용기준을 초과하지 않아야 한다.
- (2) (1)외의 경우에는 국제식품규격위원회(Codex)에서 규정한 식품과 사료의 오염 물질 및 독소에 대한 일반규정 (Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed; CODEX STAN 193-1995)에 따른 기준을 초과하지 않아야 한다.
- (3) (1)과 (2)이외의 경우에는 오염물질 최대 허용 기준은 Codex Alimentarius Commission, FAO/WHO Food Standards Program에 따른 기준을 초과하지 않아야 하며, 생산자나 수입자는 식품이 오염물질 허용 기준을 초과하지 않았음을 자부담으로 증명해야 한다.

조항 5. 오염물질 분석 방법은 이 고시의 부록 2에 따라 시행한다.


조항 6. 이 공시는 다음의 식품을 제외한다.

- (1) 식품 첨가물 규정에 대한 보건부 고시에 따른 식품 첨가물 및 보조제
- (2) 보건부 고시에 따른 밀폐용기 포장 식수(Potable water in a sealed container)
- (3) 보건부 고시에 따른 광천수(Natural mineral water)

조항 7. 이 공고는 2020년 11월 16일부터 시행한다.

## 부록 1

표 1. 최대 중금속 (Heavy metals) 허용 기준

1. 카드뮴 (Cadmium)			
식품군	최대 허용기준 (mg/kg)	음식의 허용되는 부분	조건
곡물류 (메밀, 퀴노아, 밀, 백미 제외)	0.1	전체	(1)
백미	0.4	전체	(1)
밀(Durum, Spelt, Emmer 포함)	0.2	전체	(1)
양배추류 (잎채소류 제외)	0.05	<p>양배추와 콜라비 : 썩거나 시든 부분 외의 전체</p> <p>꽃양배추와 브로콜리: 다 성장하지 않고 먹을 수 있는 꽃이나 꽃 줄기부분</p> <p>방울양배추 또는 미니 양배추 (Brussels sprouts): 사진 표시 부분</p> 	(1)
잎채소류	0.2	썩거나 시든 부분을 제외하고 판매 가능한 부분	(1)
줄기채소류	0.1	<p>썩거나 시든 부분을 제외하고 판매 가능한 부분</p> <p>Rhubarb(대황): 잎줄기만</p> <p>아티초크: 꽃만</p> <p>큰 뿌리 셀러리(Celeriac) 및 아스파 라거스: 흠을 제거한 깨끗한 상태</p> <p>꽃받침 제외한 모든 부분</p>	(1)
과채류(토마토 제외)	0.05	옥수수의 껍질 및 수염을 제거한 옥 수수 및 베이비콘 포함	(1)
뿌리채소 및 괴경류 (셀러리 제외)	0.1	잎이나 줄기를 자르고 다듬은 뿌리부분	(1)
양파, 마늘	0.05	감자: 껍질을 제거한 것	(1)
콩(신선)	0.1	뿌리 및 껍질을 제거하고 신선 또는 건조한 상태	(1)
견과류, 콩(건조)	0.1	먹을 수 있는 모든 부분	(1)
	0.1	전체	(1)

초콜릿 및 관련 식품 - 코코아 가루 50%이상 70%미만 함유된 초콜릿 제품 - 코코아 가루 70%이상 함 유된 초콜릿 제품	0.8 0.9	스위트 초콜릿, Gianduja, 초콜릿칩 등 바로 먹을 수 있는 상태	
생선	1	먹을 수 있는 부분(내장 제외)	(1)
연체동물(문어, 오징어 등)	2	뼈와 내장을 제외하고 먹을 수 있는 부분	(1)
쌍각류(조개, 꼬막, 홍합 등/ 굴, 가리비 제외)	2	먹을 수 있는 부분만	(1)
조개류	2	먹을 수 있는 부분만	(1)
소금	0.5		(1)
차 또는 허브차	0.3	건조한 상태	(1)
건강 보조식품 (Dietary supplement)	0.3	바로 먹을 수 있는 상태	
해조류	2	건조한 상태	(1)

## 2. 주석 (Tin)

식품군	최대 허용기준 (mg/kg)	음식의 허용되는 부분	조건
캔 음료	150	바로 먹을 수 있는 상태	
캔 음료 제외 통조림류	250	바로 먹을 수 있는 상태	
캔을 용기로 하지 않는 육가 공제품 - 조리된 다진 고기 - 런천 미트 - 열처리가공육(햄 등) - 열처리가공다짐육 - 조리된 돼지 목살	50	바로 먹을 수 있는 상태	
잼, 젤리, Marmalade	250	바로 먹을 수 있는 상태	
상기 품목 외에 다른 식품	250		

## 3. 납 (Lead)

식품군	최대 허용기준 (mg/kg)	음식의 허용되는 부분	조건
곡물류 (메밀, 퀴노아 제외)	0.2	전체	(1)
양배추(케일 및 잎채소 제외)	0.1	콜라비(Kohlrabi) : 썩거나 시든 부분 외에 전체 콜리플라워, 브로콜리 : 다 성장하지 않고 먹을 수 있는 꽃이나 꽃 줄기 방울양배추(Brussels sprouts) : 상 단 사진 참고	(1)
열매채소	0.05	꽃받침 제외 모든 부분, 옥수수의 껍질 및 수염을 제거한 옥 수수 및 베이비콘 포함	(1)

잎채소류(시금치 제외)	0.3	썩거나 시든 부분을 제외하고 판매가 가능한 부분	(1)
뿌리채소 및 괴경류	0.1	잎이나 줄기를 제외한 뿌리 및 괴경	(1)
양파, 마늘	0.1	감자: 껍질을 제거한 것 뿌리 및 껍질을 제거한 것	(1)
신선 콩, 채소	0.1	먹을 수 있는 부분만	(1)
야채 통조림(양배추 통조림 포함)	0.1	바로 먹을 수 있는 상태	
토마토가공품 (페이스트 포함)	0.05	바로 먹을 수 있는 상태	(2)
오이절임가공품 (Cucumber pickles)	0.1	바로 먹을 수 있는 상태	
과일(베리류 제외)	0.1	먹을 수 있는 부분만 사과 같은 열매: 꽃받침 제외 딱딱한 씨가 있는 과일: 꽃받침 및 씨앗 뺀 후 모든 부분 딱딱한 씨가 있는 과일: 껍질 및 씨앗을 제거한 모든 부분	(1)
베리류(크랜베리, 건포도 및 엘더베리 제외)	0.1	꽃받침 제외 후 먹을 수 있는 모든 부분	(1)
크랜베리	0.2	먹을 수 있는 부분	(1)
엘더베리	0.2	먹을 수 있는 부분	(1)
건포도	0.2	꽃받침 포함	(1)
과일주스(베리류 주스 제외)	0.03	바로 먹을 수 있는 상태	
베리류 주스(포도 주스 제외)	0.05	바로 먹을 수 있는 상태	
포도 주스	0.04	바로 먹을 수 있는 상태	
과일 통조림	0.1	바로 먹을 수 있는 상태	
Mango chutney	0.4	바로 먹을 수 있는 상태	
잼, 젤리, Marmalade	0.4	바로 먹을 수 있는 상태	
신선으로 먹는 올리브 및 올리브 식품	0.4	먹을 수 있는 부분만	
말린 콩	0.2	전체	(1)
밤통조림 및 다진 밤통조림	0.05	바로 먹을 수 있는 상태	
버섯류(양송이, 표고, 새송이 등)	0.3	신선한 것	(1)
육류(양, 돼지, 소, 물소 등)	0.1	뼈 포함하지 않음	(1)
육류 및 가금류의 지방	0.1	뼈 포함하지 않음	(1)
어육	0.3	신선 어육, 내장 제외	(1)
소, 물소 등의 내장	0.2	뇌, 머리, 심장, 신장, 간, 혀, 위	(1)
돼지 내장	0.15	피, 심장, 신장, 간, 혀	(1)
오리, 닭 등 날짐승의 내장	0.1	피, 심장, 신장, 간, 위, 가슴살	(1)
송화단	2	바로 먹을 수 있는 상태	
우유 및 유제품	0.02	재료용이나 즉석식품이 된 포유동물의 우유이고, 분유 치환유 등 유제품까지 포함	(1)
혼합버터, 마가린 및 혼합버터제품, 마가린 제품	0.04	바로 먹을 수 있는 상태	
영유아용 조제유, 영유아용 의료용 식품, 영유아를 위한 성장기용 조제유, 영유아를	0.01	바로 먹을 수 있는 상태	

위한 성장기용 식품			
이온음료	0.3	바로 먹을 수 있는 상태	
차 및 허브차	0.5	바로 먹을 수 있는 차나 가공 차	
소금	2		
기름 및 지방	0.08	바로 먹을 수 있는 상태	
건강 보조 식품	1	바로 먹을 수 있는 상태	
와인	0.1	바로 먹을 수 있는 상태	
상기 품목 외에 다른 식품	1		

#### 4. 메틸수은 및 모든 수은(Methyl Mercury and Total Mercury)

식품군	최대 허용기준 (mg/kg)	음식의 허용되는 부분	조건
<b>메틸수은 (Methyl Mercury)</b>			
어류(황새치, 금눈돔, 상어 및 참치 제외)	1.0	소화관 제거한 신선 및 가공한 상태	(1) (4)
황새치	1.7		
금눈돔	1.5		
상어	1.6		
참치	1.2		
기타 해산물	0.5		
<b>모든 종의 수은 (Total Mercury)</b>			
건강 보조 식품	0.5	바로 먹을 수 있는 상태	
소금	0.1		(1)
물고기, 해산물, 건강 보조 식품, 소금 외에 기타 음식	0.02		(1)

#### 5. 비소 (Arsenic)

품목별	최대 허용기준 (mg/kg)	음식의 허용되는 부분	조건
<b>무기성의 비소 (Inorganic Arsenic)</b>			
백미 (Polished rice)	0.2	전체	(1) (5)
현미	0.35	전체	(1) (5)
어유 (Fish oil)	0.1	바로 먹을 수 있는 상태	(5)
기타 해산물	2		(1) (5)
<b>모든 종의 비소 (Total Arsenic)</b>			
혼합버터, 마아가린 및 혼합 버터 제품, 마가린 제품	0.1	바로 먹을 수 있는 상태	
기름 및 지방(어유 제외)	0.1	바로 먹을 수 있는 상태	
차 및 허브차	0.2	차(음료) 또는 바로 먹을 수 있는 차	
건강 보조 식품	2	바로 먹을 수 있는 상태	
소금	0.5		(1)
상기 품목 외에 다른 식품	2		

#### 조건

- (1) 최대 허용기준은 원재료에 따라 표에 명시된 허용되는 부분에 대해서만 적용됨(말리거나 희석시키는 등 음식의 허용되는 부분으로 정한 기준과 달라질 경우 최종 단계에서의 원재료 무게, 비율 등을 고려하여 최대 오염 허용기준을 재계산함)
- (2) 신선 토마토로 만든 제품의 경우 총 용존 고형물(Total Dissolved Solids, TDS) 기준값은 4.5로 측정
- (3) 2019년 7월 후에 수확한 포도로 만든 와인

- (4) 모든 종의 수은 용량이 메틸 수은(Methyl Mercury) 허용기준(ML) 미만인 경우 공지 기준을 충족함  
 (5) 모든 종의 비소 함량 기준이 무기성의 비소 허용기준(ML) 미만인 경우 공지 기준을 충족함

표 2. 최대 곰팡이독소(Myctoxin) 허용 기준

1. 아플라톡신 (Aflatoxin)

식품군	최대 허용기준 (mcg/kg)	음식의 허용되는 부분	조건
<b>아플라톡신 M1 (Aflatoxin M1)</b>			
우유	0.5	가공공정을 거치지 않은 생우유 또는 가공공정을 거친 후 바로 섭취 가능한 우유	(1)
<b>모든 종류의 아플라톡신 (Aflatoxin B1+B2+G1+G2)</b>			
브라질호두 (Brazil nut)	10	바로 먹을 수 있는 상태 선별 단계	
	15		
피스타치오 (Pistachio)	10	바로 먹을 수 있는 상태 선별 단계	
	15		
말린 무화과 열매	10	바로 먹을 수 있는 상태	
땅콩	20		
아몬드	10	바로 먹을 수 있는 상태 선별 단계	
	15		
개암	10	바로 먹을 수 있는 상태	
	15	선별 단계	
땅콩오일 및 코코넛 오일	20	바로 먹을 수 있는 상태	
상기 품목 외에 다른 식품	20		

2. Deoxynivalenol: DON

식품군	최대 허용기준 (mcg/kg)	음식의 허용되는 부분	조건
밀, 옥수수, 보리 등 곡물	2,000	도정 전 또는 도정 후	(1)
밀, 옥수수, 보리로 만든 가루	1,000		(1)
곡물을 성분으로 하는 영유아 용 식품	200	바로 먹을 수 있는 상태 또는 말린 것	

3. Fumonisin B1+B2

식품군	최대 허용기준 (mcg/kg)	음식의 허용되는 부분	조건
옥수수	4,000	신선	(1)
옥수수 가루			(1)
옥수수나 옥수수 가루를 성분 으로 하는 식품	2,000	바로 먹을 수 있는 상태	

4. Ochratoxin A

식품군	최대 허용기준 (mcg/kg)	음식의 허용되는 부분	조건
보리 (Barley)	5	곡류	(1)
호밀 (Rye)	5	곡류	(1)
밀 (Durum, Spelt, Emmer Wheat)	5	곡류	(1)
건고추 또는 카옌고추	30	건조한 것	(1)



5. Patulin

식품군	최대 허용기준 (mcg/kg)	음식의 허용되는 부분	조건
사과 주스	50	바로 먹을 수 있는 상태 및 희석이 가능한 농축 사과 주스	(1)

조건

(1) 최대 허용기준은 원재료에 따라 표에 명시된 허용되는 부분에 대해서만 적용됨(말리거나 희석시키는 등 음식의 허용되는 부분으로 정한 기준과 달라질 경우 최종 단계에서의 원재료 무게, 비율 등을 고려하여 최대 오염 허용기준을 재계산함)

표 3. 최대 기타 오염물질 허용 기준

1. Hydrocyanic acid

식품군	최대 허용기준 (mg/kg)	음식의 허용되는 부분	조건
Gari(서아프리카의 식재료로 볶은 카사바가루를 활용한 곡 물가루)	2		(1)
카사바 가루	10		(2)

2. Cyclopropenoid fatty acid

식품군	최대 허용기준 (% by weight)	음식의 허용되는 부분	조건
유지	0.4	바로 먹을 수 있는 상태	

3. Melamine and Cyanuric Acid

식품군	최대 허용기준 (mg/kg)	음식의 허용되는 부분	조건
영유아용 식품(조제유 포함)	0.15	바로 먹을 수 있는 상태(액상)	
	1	바로 먹을 수 있는 상태(가루)	
가타 식품	2.5		(3)

4. Vinylchloride monomer

식품군	최대 허용기준 (mg/kg)	음식의 허용되는 부분	조건
모든 종류의 식품	0.01	바로 먹을 수 있는 상태	(4)

5. Acrylonitrile monomer

식품군	최대 허용기준 (mg/kg)	음식의 허용되는 부분	조건
모든 종류의 식품	0.02	바로 먹을 수 있는 상태	(5)

6. Chloropropanols or (3-MCPD) or (3-Chloro -1,2- propanediol)

식품군	최대 허용기준 (mg/kg)	음식의 허용되는 부분	조건
Food seasoning derived	0.4	제품을 증발한 후에 고체가 40%이하	

from hydrolysis or fermentation of plant protein by acid	1	남아 있는 경우
		제품을 증발한 후에 고체가 40%이상 남아 있는 경우

**조건**

- (1) Free Hydrocyanic acid 으로 검사
- (2) Hydrocyanic acid 으로 검사
- (3) 우유를 성분으로 하거나 재료로 함
- (4) polyvinyl chloride (PVC)로 만든 용기에 담겨있는 식품
- (5) Monomer로 이용된 Acrylonitrile로 만든 용기에 담겨있는 식품

**표 4. 최대 기타 오염물질 허용 기준**

1. Hydrocyanic acid			
식품군	음식의 허용되는 부분	최대 허용기준 (Bq/kg)	조건
Plutonium-238 (Pu-238)	0-12개월 영아용 식품으로 바로 먹을 수 있는 상태	1	(1)
Plutonium-239 (Pu-239)			
Plutonium-240 (Pu-240)	기타 식품, 바로 먹을 수 있는 상태	10	(1)
Americium-241 (Am-241)			
Strontium-90 (Sr-90)	0-12개월 영아용 식품으로 바로 먹을 수 있는 상태	100	(1)
Ruthenium-106 (Ru-106)			
Iodine-129 (I-129)	기타 식품, 바로 먹을 수 있는 상태	100	(1)
Iodine-131 (I-131)			
Uranium-235 (U-235)	0-12개월 영아용 식품으로 바로 먹을 수 있는 상태	1,000	(1), (2)
Sulfur-35 (S-35)			
Cobalt-60 (Co-60)	기타 식품, 바로 먹을 수 있는 상태	1,000	(1), (2)
Strontium-89 (Sr-89)			
Ruthenium-103 (Ru-103)	0-12개월 영아용 식품으로 바로 먹을 수 있는 상태	1,000	(1), (3)
Cesium-134 (Cs-134)			
Cesium-137 (Cs-137)	기타 식품, 바로 먹을 수 있는 상태	10,000	(1), (3)
Cerium-144 (Ce-144)			
Iridium-192 (Ir-192)	0-12개월 영아용 식품으로 바로 먹을 수 있는 상태	1,000	(1), (3)
Hydrogen-3 (H-3)			
Carbon-14 (C-14)	기타 식품, 바로 먹을 수 있는 상태	10,000	(1), (3)
Technetium-99 (Tc-99)			

**조건**

- 1. Maximum Value for Ready to eat food that be produced at Nuclear accident/disaster area or use the ingredients from there.
- 2. Organically bound sulphur으로 Sulfur-35의 오염량을 검사
- 3. Organically bound tritium으로 Hydrogen-3의 오염량을 검사

## 부록 2

오염물질에 대한 검사 방법은 아래 제시된 검사 방법 중 하나를 충족시켜야 한다.

1. 국제식품규격위원회(Codex Alimentarius Commission)에서 정한 General Methods of Analysis for Contaminants 최신 개정본에 명시된 검사 방법
  2. 국가 또는 표준 분야 국제기구에서 공표한 방법 또는 국제적으로 인정받은 간행물 또는 출판물에 실린 검사 방법
  3. 국제적으로 인정되는 기준을 준수하고 있는 실험실 또는 협력연구 실험실에서 시행한 검사 방법으로 최신판 ISO/IEC 17025 품질 표준에 따라 검사 방법이 정확하고 적절하게 수행되었는지 입증해야 하며, 유효성을 검증할 수 있는 서류 제시
- 2, 3의 검사 방법 모두 식품 오염 잔류물질의 양을 정확하게 검출 할 수 있어야 한다.