

비관세장벽 모니터링(일본/도쿄지사)

수입제도 변경사항 / 수출현안 및 동향[2024.1]

1. 일본 식품위생법 시행규칙 일부 변경

- 후생노동성은 식품위생법 시행규칙의 일부를 개정하는 성령(제149호)을 아래와 같이 공고함(2023.12.27.)

개정전	개정후
2. 수입식품의 위생증명서에 관한 사항 가. 법령의 취지 및 내용 등 (1)위생증명서 첨부가 의무화된 유제품은 크림, 버터, 치즈(프로세스치즈를 제외함) -중간생략- 가당분유 및 발효유일 것(식품위생법 시행규칙(소화23년 후생성령 제23호. 이하 「시행규칙」이라함)제8조 관계)	2. 수입식품의 위생증명서에 관한 사항 가. 법령의 취지 및 내용 등 (1)위생증명서 첨부가 의무화된 유제품은 크림, 버터, 치즈(프로세스치즈를 제외함) -중간생략- 가당분유 및 발효유일 것(시행규칙 제8조관계)
(2)식품위생법(소화22년법률제233호.이하「법」이라고 한다.)제11조제1항의 규정에 근거하여 정하는 식품 또는 첨가물은 수축(축산물) 및 가금류의 고기 및 장기로 정함. 또한, 동항의 규정에 근거하여 후생노동대신이 정하는 국가 또는 지역, 시설에 대해서는 별도 정할 예정임.(법 제11조제1항 및 시행규칙 제11조의2 제1항관계)	(2)식품위생법(소화22년법률제233호.이하「법」이라고 한다.)제11조제1항의 규정에 근거하여 정하는 식품 또는 첨가물은 수축(축산물) 및 가금류의 고기 및 장기로 정함. 또한, 동항의 규정에 근거하여 후생노동대신이 정하는 국가 또는 지역, 시설에 대해서는 <u>식품위생법 제11조 제1항의 규정에 의해 후생노동대신이 정하는 국가 또는 지역, 시설(레이와2년 후생노동성 고시 제226호)를 참고로 하길 바람.</u> (법 제11조제1항 및 시행규칙 제11조의2 제1항관계)

※ 밑줄친 부분이 개정전후 변경사항임

- 수입식품의 위생증명서 관계 (2)항 개정 관련
 - 일본 식품위생법 제11조 제1항의 「식품위생법상의 위해발생을 방지하기 위해 특히 중요한 공정을 관리하기 위한 조치장구가 필요시 되는 후생노동성령으로 정하는 식품 또는 첨가물」
 - 위에서 말하는 「식품 또는 첨가물」은 축산물 및 가금류의 육류 및 장기(내장육)을 말함

<일본 식품위생법 제11조>

제11조 식품위생상의 위해 발생을 방지하기 위해서 특히 중요한 공정을 관리하기 위한 조치가 강구되고 있는 것이 필요한 것으로서 후생노동성령으로 정하는 식품 또는 첨가물은, 해당 조치가 강구되어 있는 것이 확실한 것으로서 후생노동대신이 정하는 나라 또는 지역 또는 시설에서 제조하거나 가공된 것이 아니면, 이것을 판매용으로 제공하기 위해 수입해서는 안 된다.

2. 시사점

- 한국은 상기 법조항에 근거하여 소고기 및 장기, 산양 또는 양고기 및 내장의 경우 대일 수출이 불가하나, 그 외 말고기 및 장기, 돈육 및 장기, 가금육 및 장기에 대해서는 수출이 가능함
- 단, 육류제품의 경우 식품위생법과는 별도로 가축전염병예방법 등에 의해 검역조건이 엄격히 규정되어 있음으로 대일 수출시에는 해당제품의 통관검역조건에 대해 사전에 상세히 조사할 필요가 있음

※ 자료원 : 일본 후생노동성

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135200/001185104.pdf>

II

통관 및 검역관련 주의사항

1. 알레르기 표시 품목 추가 사항

- 일본 소비자청에 의하면 마카다미아넛츠를 알레르기 물질로 표시토록 하는 식품표시기준을 개정할 예정으로 있는 것으로 알려짐
- 이와는 별개로 과거 알레르기 사고 발생예가 감소한 송이버섯의 경우 삭제를 예정하고 있는 것으로 발표됨
- 개정시기 : 2024.3월말까지 개정 예정

※ 자료원 : 일본 소비자청

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_005/035603.html

2. 시사점

- 개정이 확정되면 마카다미아넛츠 및 이를 포함한 제품에 대해서는 알레르기 표시를 할 필요가 있으므로 사전 준비가 필요함

III

통관문제사례 관련(대응방안, 사유분석, 경쟁국산 등)

1. 일본국 수입식품 위반사례 주요내용

□ 위반사례 발생 개요

- 일본 후생노동성 수입식품안전대책실 발표 자료에 의하면 2023.12월의 대일수입식품류 위반건수는 모두 81건이 발생함 (식기류 제외)
- 각국에서 수입된 전체 위반사례를 유형별로 보면 성분부적합의 위반 47건(58.0%), 아플라톡신 위반 15건(18.5%), 위생위반 19건(23.5%)으로 성분부적합 위반 사례가 가장 많은 건수를 차지하였으며, 평월보다 다소 많은 위반 건수가 발생함

□ 한국산 식품 위반 사례

○ 매운맛 소스(냉동제품)

- 일본의 냉동식품 규격기준에 의거 세균수 초과로 위반사례가 발생함
- 동제품은 가열후 섭취하는 냉동식품이며, 제조공정상 동결직전 미가열한 제품으로서 세균수 4,500,000/g이 검출되어 위반으로 처리됨.
- 일본 냉동식품의 세균수 기준치는 3,000,000/g 이하여야 함

○ 카라기난(첨가물)

- 카라기난은 증점제등으로 사용되는 첨가물로 해당 수입제품의 건조함량이 12.4%로 성분규격 부적합 판정되어 통관이 거부됨

○ 활전복(수산물)

- 생식용 활전복에서 항균제인 벤질페니실린이 0.106ppm 검출되어 위반으로 판정됨
- 벤질페니실린은 육류 등 지정식품을 제외하고 일반식품에서 검출되어서는 안되는 항균물질임

2. 주요 경쟁국별 위반 사례

○ 중국산 수입식품 위반 사례

- 12월의 중국산 수입식품의 위반건수는 25건으로 세계 각 수입국가 중 위반건수가 가장 높았으며, 해외에서 수입되는 전체 수입식품의 위반율 중 30.9%를 차지함
- 염장연근, 종실류 페이스트 제품 등에서 이산화유황 검출 등 17건의 성분부적합 위반이 발생하였으며, 냉동가공토란 등에서 세균수 초과 등 위생위반 6건 등 계 25건의 위반이 발생함

○ 미국산 수입식품 위반 사례

- 미국산 수입식품의 경우 신선 아몬드, 옥수수 등 견과류 및 곡물류에서 아플라톡신 검출위반 사례가 7건으로 총8건의 식품위반사례중 대부분을 아플라톡신 위반이 차지함

○ 태국산 수입식품 위반 사례

- 정미(쌀)에서 변색 곰팡이 등 발생으로 인한 위생위반 4건, 가열식육제품에서 첨가물인 솔빈산칼륨 사용위반 등 3건의 성분부적합 등 모두 7건의 위반이 발생함

○ 인도산 수입식품 위반 사례

- 냉동감자에서 E.coil 양성 등 위생위반 2건, 콩류에서 잔류농약 4건의 위반 등 총 6건의 성분부적합 위반이 발생함

<표1> 대일 수출 국가별 식품 위반건수

국가명	위반건수	위반율	성분부적합	아플라톡신	위생	기타
중국	25	30.9	17	2	6	
미국	8	9.9		7	1	
태국	7	8.6	3		4	
인도	6	7.4	4		2	
베트남	5	6.2	5			
인도네시아	3	3.7		2	1	
한국	3	3.7	2		1	
칠레	3	3.7	3			
이탈리아	3	3.7	2	1		
기타	18	22.2	11	3	4	
합 계	81	100.0	47	15	19	
	비율(%)		58.0	18.5	23.5	0.0

※ 표 왼쪽 숫자는 위반건수임

<표2> 국가별 식품 위반 내역 상세

