

비관세장벽 모니터링(일본/도쿄지사)

I | 수입제도 변경사항 / 수출현안 및 동향[2024.3]

1. 대일 수출 청고추 잔류농약 명령검사 일부 해제

- 대일 수출되는 한국산 청고추(간이 가공품 포함)에 부과되는 잔류농약 검사명령 성분중 테부펜피라드 농약에 대해 일본 후생성은 기준치가 완화된 관계로 인해 명령검사를 해제한다고 발표함(2024.3.15.)
 - 테부펜피라드 기존 기준치 : 0.01ppm → 0.5ppm
 - 테부펜피라드의 기준치 완화 조치는 한국 농진청에서 일본 정부에 신청한 잔류기준설정 신청결과 일본측에서 신중히 검토후 우리나라의 기준치를 반영한 것으로 나타남
- 현재, 한국산 청고추에 대한 일본 수출시 부과되는 명령검사 성분은 플루킨코나졸, 헥사코나졸의 2개 성분이며, 이 중 플루킨코나졸성분은 ID제도에 등록된 수출업체의 경우 면제가 되나, 헥사코나졸은 별도 분석검사후 이상 없을 경우에 한해 통관이 허용되고 있음
- 참고로, 한국산 신선농산물의 대일 수출시 명령검사 부과되어 ID제도가 도입된 품목은 아래와 같음
 - 청고추(간이가공품 포함), 대과토마토, 방울토마토, 참외

※ 자료원 : 일본 후생노동성 <https://www.mhlw.go.jp/content/001226607.pdf>

2. 우유 및 유제품(상온보존품) 개별승인제도 폐지 및 규격 기준 설정

(1) 상온 보존 가능품

- 우유, 성분 조정 우유, 저지방 우유, 무지방 우유, 가공 우유, 조제 액상 우유 및 유음료(이하 「우유 등」이라고 한다.) 중 섭씨 10도 이하로 보존할 필요가 없는 제품(살균 후 용기 포장에 무균적으로 충전하는 제품)

※ 충전 후 살균 제품 : 우유류 중 용기 포장에 충전 후 살균하는 제품

(2) 상기 상온 보존 가능품에 대해 후생노동대신에 의한 개별 승인 규정

폐지되고 새로운 규격기준이 설정됨

(3) 상온 보존 가능품의 규격 기준

- 성분 규격 : 발육할 수 있는 미생물이 음성이어야 함
- 제조 기준
 - 원재료 등에 유래하여 해당 식품 중에 존재하며, 발육가능한 미생물을 사멸시키기에 충분한 효력을 가지는 가열 살균 방법 및 사전에 살균한 적절한 용기 포장에 무균적으로 충전하는 방법으로서 당해 식품을 제조하는 자가 미리 정한 방법으로 실시해야 한다.
 - 원재료의 가열 살균에 있어서는, 섭씨 120도에서 4분간 가열하는 방법 또는 이와 동등 이상의 살균 효과를 가지는 방법에 한정한다.
- 보존 기준 : 상온을 넘지 않는 온도에서 보존할 것

(4) 충전 후 살균 제품의 규격 기준

- 성분 규격 : 발육할 수 있는 미생물이 음성이어야 함
- 제조 기준 : 보존성이 있는 용기에 넣고, 섭씨 120도로 4분간 가열 살균하는 방법 또는 이것과 동등 이상의 살균 효과를 가지는 방법으로 가열 살균을 실시해야 한다.

(5) 대일 수출시에는 수출국 정부 기관이 발행하는 위생 증명서가 필요함

(6) 시사점

- 대일 수출을 검토하는 경우 반드시 수입자를 통해 사전에 검역소에 상담하는 것이 바람직함
- 조제 액상 우유류의 유·유제품 등의 종류 및 혼합 비율에 대한 후생노동 대신의 승인은 계속해서 필요함으로 주의가 필요시됨

※자료원 : 후생노동성 사이트

<https://a00.hm-f.jp/cc.php?t=M1652119&c=41953&d=0376>

1. 분말청량음료 제품 및 냉동식품의 식품위반 주의

- 3월에 발표된 한국산 대일 수출식품 위반사례 2건 모두 위생 위반으로 판명되어 통관이 거부된 안건이 발생하여 수출시 각별한 주의가 필요시 됨
- 금번에 위반된 냉동 떡볶이는 냉동식품 규격기준에 해당되며, 제품성격이 가열후 섭취냉동식품 중 동결 직전에 가열한 것 이외의 것은 세균수(생균수)가 검체 1g당 3,000,000 이하이어야 하며 E.coli가 음성이어야 한다(다만, 밀가루를 주원료로 하여 섭취 전에 가열공정이 필요한 냉동빵 생지와 같은 식품은 E.coli가 음성일 필요 없음)
- 미숫가루의 경우 분말청량음료로 분류되어 대장균군이 양성으로 판명된 경우로 일본의 분말청량음료 식품규격기준에 의하면 유산균을 가하지 않은 분말청량음료는 대장균군이 음성이고 세균수가 검체 1g 당 3,000 이하 이어야 한다.
- 시사점
 - 한국내 식품검사시 통상적으로 대장균군에 대해서는 검사를 별도 실시하지 않고 있는 것으로 보여지고 있어, 대일수출전 한국내 인증검사기관에서 반드시 대장균군에 대한 검사를 하여 위반여부를 확인할 필요가 있음

2. 일본산 홍국(紅麴) 기능성 식품 건강피해로 인한 리콜사례

- 일본의 소비자청에 의하면 일본 고바야시제약이 제조판매한 홍국을 주원료로 한 기능성표시 식품을 섭취한 소비자에서 신장기능 저하 등으로 인한 건강피해가 발생하여 회수신고가 접수(3.22)되었으며, 동사에서는 해당 원료가 포함된 기능성표시 식품 등록을 자체 철회함
- 건강피해 발생 제품 : 홍국콜레스테헬프(紅麴コレステヘルプ)
- 원 인 : 정확한 원인은 아직 밝혀지지 않았으며, 미지의 원인불명의 원료가 포함된 것으로 발표됨

- 또한, 동사에서 제조한 홍국원료를 사용하여 제조한 업체의 된장류, 매실절임, 낫토 등 관련제품도 리콜에 들어간 것으로 나타나 식품업계의 영향이 큰 것으로 나타나고 있음
- 또한, 이와 관련하여 수입식품에 대해서도 고바야시제약이 제조한 홍국원료를 사용하였는지 여부에 대해 확인서류를 제출하도록 하고 있어 수입산식품에도 영향을 미치고 있음
- ※ 홍국 : 홍색을 띠는 누룩의 일종으로 식품의 발색효과를 내기위해 천연 첨가제 원료로서 폭넓게 사용되고 있음

자료원 : 일본소비자청 <https://www.caa.go.jp/notice/entry/036992/>

III 통관문제사례 관련(대응방안, 사유분석, 경쟁국산 등)

1. 일본국 수입식품 위반사례 주요내용

□ 위반사례 발생 개요

- 일본 후생노동성 수입식품안전대책실 발표 자료에 의하면 2024.3월의 대일수입식품류 위반건수는 모두 55건이 발생함 (식기류 제외)
- 각국에서 수입 된 전체 위반사례를 유형별로 보면 성분부적합 위반 14건(25.5%), 아플라톡신 위반 14건(25.5%), 위생위반 26건(47.3%), 서류미비 1건(1.8%)으로 위생위반 사례가 가장 많은 건수를 차지함

□ 한국산 식품 위반 사례

- 쌀 떡볶이(냉동제품)
 - 식품검사 결과 E.coli 양성 판정을 받아 위생위반으로 분류되어 통관이 거부됨
- 마가 들어간 미숫가루(분말 청량음료)
 - 식품검사 결과 대장균군 양성 판정을 받아 위생위반으로 분류되어 통관이 거부됨

2. 주요 경쟁국별 위반 사례

○ 중국산 수입식품 위반 사례

- 3월의 중국산 수입식품의 위반건수는 20건으로 세계 각 수입국가 중 위반건수가 가장 높았으며, 해외에서 수입되는 전체 수입식품의 위반율 중 36.4%를 차지함
- 당근, 브로콜리, 아스파라거스 등에서 대장균 검출, 미생물 검사 양성 등 위생위반 13건, 양파, 잔탐검 등에서 a 글루코실화 스테비올 함량 미달과 같은 4건의 성분 부적합 위반, 땅콩에서의 아플라톡신 3건 등 총 20건의 위반이 발생함

○ 인도산 수입식품 위반 사례

- 인도산 수입식품의 경우 오쿠라, 소바 분말, 콩가루, 향신료 등에서 위생위반 사례가 4건, 아플라톡신 위반 2건, 성분 부적합 위반 2건으로 총 8건의 발생하였다.

○ 미국산 수입식품 위반 사례

- 보리, 쌀에서 곰팡이 발생 등 위생 위반 3건 아몬드, 비스킷에서 아플라톡신 위반 3건으로 총 6건의 위반이 발생하였다.

○ 베트남산 수입식품 위반 사례

- 냉동 고춧가루에서 잔류농약 검출 등 성분 부적합 3건 피스타치오에서의 아플라톡신 1건 냉동 만두에서의 대장균 양성 위생 위반 1건으로 총 5건의 위반이 발생하였다.

<표1> 대일 수출 국가별 식품 위반건수

국가명	위반건수	위반율	성분부적합	아플라톡신	서류미비	위생
중국	20	36.3	4	3		13
인도	8	14.6	2	2		4
미국	6	10.5		3		3
베트남	5	9.1	3	1		1
한국	2	3.6				2
기타	14	25.5		5	1	8
합 계	55	100.0	14	14	1	26
비율(%)			25.5	25.5	1.8	47.3

※ 표 왼쪽 숫자는 위반건수임

<표2> 국가별 식품 위반 내역 상세

