

[별지 제10호서식]

용역연구개발사업최종보고서			
관리 번호	자동부여		
사업명	식품안전관리		
과제명	국문	수출식품관리방안연구	
	영문	Study on the Management of Export Food	
주관연구기관	기관명	소재지	대표
	한국보건사회연구원	서울특별시 은평구 불광동 산 42-14	박순일
주관연구 책임자	성명	소속 및 부서	전공
	곽노성	식품영양연구팀	식품관리정책
연구기간	2003년 4월 8일 ~ 2003년 7월 31일(3.7개월)		
연구비	일금 25,000 천원정 (₩ 25,000,000)		
참여연구원	3 명 (책임연구원: 1 명, 연구원: 1 명, 연구보조원: 1 명 보조원: 명)		
<p>2003 년도 용역연구개발사업에 의하여 수행중인 연구과제의 최종보고서를 붙임과 같이 제출합니다.</p> <p>붙임 : 1. 최종보고서 15부(필수배포기관 20부 제외). 2. 최종보고서 수록 디스켓1부(HWP97).</p> <p style="text-align: right;">2003 년 7 월 15 일</p> <p style="text-align: right;">주관연구책임자 곽 노 성 (인 또는 서명) 주관연구기관장 박 순 일 (직인)</p> <p>식품의약품안전청장 귀하</p>			

210mm×297mm

(일반용지60g/m²(재활용품))

최종보고서

수출식품관리방안 연구

Study on the Management of Exported Food

한국보건사회연구원

식품의약품안전청

주 의

1. 이 보고서는 식품의약품안전청에서 시행한 용역연구개발사업의 보고서입니다.
2. 이 보고서 내용을 발표할 때에는 반드시 식품의약품안전청에서 시행한 용역연구개발사업의 연구결과임을 밝혀야 합니다.
3. 국가과학기술 기밀유지에 필요한 내용은 대외적으로 발표 또는 공개하여서는 아니 됩니다.

수출 식품 관리 방안 연구

2003

식품의약품안전청

수출식품 관리방안 연구

한국보건사회연구원

곽노성*, 황미향

국 문 요 약

체계적인 수출식품 관리를 위해서는 식품 현황을 구체적으로 파악하는 것이 매우 중요하다. 수출식품 DB를 구축함에 있어 관세청의 수출신고필증 양식에 식품코드란을 추가하는 것이 가장 효과적인 방안이다. 수출신고필증 양식 개정이 어려운 경우 대안으로 제조자 통관고유부호 등을 활용해서 관세청의 수출신고필증 DB를 재가공하여 필요한 정보를 얻어내는 방안이 있다.

통상적으로 위생증명서에는 분석증명이 포함되고 제조증명서와 위생증명서의 구분이 명확하지 않다는 점을 고려해서 위생증명서, 제조증명서, 위생분석증명서를 위생증명서로 통합할 필요가 있다. 또한 식품위생법을 준수하고 식용으로 적합한지 여부를 확인하기 위해 분석시험 및 현장점검을 병행하는 것을 고려해볼 필요가 있다.

검색어 : 식품수출, 증명서, 수출 통계, HS 번호

* 내용문의 : 곽노성 (02/380/8213)

Study on the Management of Export Food

Korea Institute for Health and Social Affairs

No Seong Kwak*, Mi Hyang Hwang

ABSTRACT—The information on export foods is critical to the control of export foods. For the establishment of database for export foods, addition of food code into export declaration certificate form is most effective. If it is not feasible processing export declaration certificate DB using manufacturer clearance code can be an alternative.

Generally analysis certification is included in health certificate and certificate of manufacture is not clearly distinguished from health certificate. Therefore, certificate of manufacture and health & analysis certificate should be unified into health certificate. In addition, analytical test and inspection of premises may be required so as to confirm whether the food concerned conforms to Food Sanitation Act and is suitable for edible.

Keyword : food export, certificate, export statistics, HS code

* Corresponding author : Kwak, No-seong (Tel. 02/380/8213)

제 출 문

식품의약품안전청장 귀하

이 보고서를 “수출식품관리방안연구(한국보건사회연구원/주관연구책임자)”과제의 최종보고서로 제출합니다.

2003. 7 . 15 .

주관연구기관명 : 한국보건사회연구원

주관연구책임자 : 곽노성 책임연구원

연구사업 최종보고서 요약문

연구과제명	수출식품관리방안연구		
중심단어	수출식품, 동등성, 수출증명서		
주관연구기관	한국보건사회연구원	주관연구책임자	곽노성
연구기간	2003 . 4 . 8 ~ 2003 . 7 . 31		
<p>우리 나라에서는 매년 1조 6천억 원 이상의 농산 식품이 미국, 일본 등의 국가로 꾸준히 수출하고 있다. 이중 가공식품이 수출량의 약 85%, 수출액의 약 64%를 차지하고 있다. 수산식품의 경우에도 해마다 1조 8천억 정도의 수산물이 수출되는 것으로 보아 상당히 많은 양이 수출되고 있는 것으로 추정된다.</p> <p>지금까지 수출국 정부의 수출식품 관리는 수입국 정부가 인정하지 않으면서 수출증명서 등 수출식품 관리가 국제적으로 활성화되지 못하였으나, Codex의 지속적인 노력과 함께 지역경제공동체가 구축되고 국가간 무역장벽의 제거가 꾸준히 추진되고 있다는 점을 고려해볼 때 중장기적으로는 국가간 무역에서 수출증명서가 중요한 역할을 할 것으로 기대된다.</p> <p>미국에 수출한 식품의 경우 주로 가공식품, 특히 과자류와 음료류에서 많은 부적합(전체 부적합 식품의 46.8%, 식품별 기준 및 규격 대상 식품의 63.4%)이 많이 발생하였다. 식품 안전보다 표시, 행정절차 등의 이유로 부적합 판정을 받은 경우가 전체의 2/3를 넘었다.</p> <p>일본에 수출한 식품의 경우 미국보다 전체 부적합 식품에서 차지하는 비가공 농·임·수산 식품의 비율이 47.2%로 상당히 높았다. 부적합 원인은 안전과 직결된 경우가 거의 대부분을 차지하였으며, 행정 절차나 표시는 매우 미미하였다.</p> <p>체계적인 수출식품 관리를 위해서는 식품 현황을 구체적으로 파악하는 것이 매우 중요하다. 수출식품 DB를 구축함에 있어 관세청의 수출신고필증 양식에 식품코드란을 추가하는 것이 가장 효과적인 방안이다. 수출신고필증 양식 개정이 어려운 경우 대안으로 제조자 통관고유번호 등을 활용해서 관세청의 수출신고필증 DB를 재가공하여 필요한 정보를 얻어내는 방안이 있다.</p> <p>통상적으로 위생증명서에는 분석증명이 포함되고 제조증명서와 위생증명서의 구분이 명확하지 않다는 점을 고려해서 위생증명서, 제조증명서, 위생분석증명서를 위생증명서로 통합할 필요가 있다. 또한 식품위생법을 준수하고 식용으로 적합한지 여부를 확인하기 위해 분석시험 및 현장점검을 병행하는 것을 고려해볼 필요가 있다.</p> <p>현행 수출증명서 제도의 경우, 식품위생법이 아니라 식약청 직제에 대한 대통령령에 법적 근거를 두고 있어 위·변조 관리, 수수료 부과 등에 어려움이 예상된다. 식품위생법 개정이 필요하나 이를 위해서는 많은 시간이 소요되므로 우선 지침의 형태로 수출증명서 관리 기준을 마련하고, 향후 식품위생법 개정시 해당 조항을 삽입하는 것이 적절하다고 판단된다.</p>			

Project Summary

Title of Project	Study on the Management of Export Food		
Key Words	Export Food, Equivalence, Export Certificate		
Institute	Korea Institute of Health and Social Affairs	Project Leader	Kwak, NoSeong
Project Period	2003 . 4 . 8 ~ 2003 . 7 . 31		
<p>About 1.6 trillion won of agricultural foods are annually exported into various countries including USA and Japan. The size of processed foods among the agricultural foods is 85% by weight, 64% by price. Quite a large amount of fishery foods is also anticipated to be exported given that fisheries of 1.8 trillion won is exported.</p> <p>As the governments of importing country do not accept the control of export food in exporting country's government the control of export food do not activate internationally. However the control of export food including certificates will play an important role in the international trade in the mid-term, considering that the vigorous activity of the Codex, the establishment of regional economic community, and the continuing elimination of trade barrier in the WTO system.</p> <p>Some of export foods are rejected by the government of importing country. The rejected foods exported to the USA are mainly processed foods. Especially confectionery and drinks are frequently rejected. The violation of labelling requirements and administrative procedure is more frequent than safe소 requirement and is up to 2/3 of the all rejected reasons.</p> <p>In case of the foods exported to Japan the ratio of unprocessed foods among the rejected foods is 47.2%, much higher than the case of USA. The reasons of rejection are almost related to safety in contrast to the USA's case.</p> <p>The information on export foods is critical to the control of export foods. For the establishment of database for export foods, addition of food code into export declaration certificate form is most effective. If it is not feasible processing export declaration certificate DB using manufacturer clearance code can be an alternative.</p> <p>Generally analysis certification is included in health certificate and certificate of manufacture is not clearly distinguished from health certificate. Therefore, certificate of manufacture and health & analysis certificate should be unified into health certificate. In addition, analytical test and inspection of premises may be required so as to confirm whether the food concerned conforms to Food Hygiene Act and is suitable for edible.</p> <p>Since present export certificate system is not based on the Food Hygiene Act, but the Presidential Decree concerning KFDA's structure, it is difficult to prevent abuse of the certificate and charge of fee. Therefore code of practice should be established urgently and the Food Hygiene Act should be revised to reflect the code of practice.</p>			

목 차

제 1 장 서 론	9
제 1 절 연구배경 및 필요성	9
제 2 절 연구의 목적	10
제 3 절 연구내용	10
제 4 절 연구방법	12
제 2 장 우리 나라의 수출식품 관리제도	13
제 1 절 식품 수출 현황	13
제 2 절 수출 식품 관리 현황	24
제 3 절 시사점	35
제 3 장 외국의 수출식품 관리제도	38
제 1 절 국제식품규격위원회(Codex)	38
제 2 절 주요 국가	52
제 3 절 시사점	67
제 4 장 수출식품의 주요 부적합 현황	68
제 1 절 미국	68
제 2 절 일본	95
제 3 절 시사점	109
제 5 장 수출식품 관리 개선방안	112
제 1 절 수출식품 관리 기본정책	112
제 2 절 수출식품 DB 구축 세부방안	128
제 6 장 요약 및 정책적 제언	136
제 1 절 요약	136
제 2 절 정책적 제언	139
참 고 문 헌	143
부 록	145

표 목 차

〈표 2-1〉 생산실적 기준 식품 등 수출 현황(1999~2001)	15
〈표 2-2〉 수출액 기준 식품 등 수출 현황(1999~2001)	16
〈표 2-3〉 수출량 기준 식품 수출 현황(1999~2001)	17
〈표 2-4〉 농축산물 수출 현황(2000~2002)	18
〈표 2-5〉 신선농림축산식품 및 가공농림축산식품 수출현황	19
〈표 2-6〉 수산물 수출현황(1999~2001)	20
〈표 2-7〉 식품 등 수출액 현황(1999~2001)	21
〈표 2-8〉 수출·입 식품의 관리 부처 및 관련 법령	25
〈표 2-9〉 검사대상 농산물의 종류별 품목	26
〈표 2-10〉 농산물 검사수수료	28
〈표 2-11〉 농산물 검정수수료	28
〈표 2-12〉 검사 및 검정 관련 부정행위의 종류 및 처분 기준	29
〈표 2-13〉 수출증명서 종류 및 내용	32
〈표 2-14〉 수출증명서 발급현황	34
〈표 2-15〉 주요 국가 대상 수출증명서 발급현황	34
〈표 2-16〉 담당기관별 수출증명서 발급현황	35
〈표 2-17〉 외국 정부 발행 증명서 인정 현황	36
〈표 3-1〉 식품관리 긴급상황 발생시 정보교환 표준양식	39
〈표 3-2〉 부적합 수입식품에 대한 국가간 정보교환 표준양식	41
〈표 3-3〉 동등성 협정의 내용	47
〈표 3-4〉 US FDA 식품안전응용영양센터의 수출증명서 발급 업무	53
〈표 3-5〉 일본의 수출식품 관련 통지문	61
〈표 4-1〉 식품별 부적합 현황(총괄)	74
〈표 4-2〉 비가공 식품 부적합 현황	75
〈표 4-3〉 일반가공식품 부적합 현황	76
〈표 4-4〉 개별 기준·규격 대상 식품 부적합 현황	77
〈표 4-5〉 5대 부적합 식품군 현황	78
〈표 4-6〉 10대 부적합 식품종 현황	78
〈표 4-7〉 부적합 원인 유형	79
〈표 4-8〉 원인별 부적합 식품 현황(총괄)	79
〈표 4-9〉 안전 관련 부적합 현황	81
〈표 4-10〉 표시 관련 부적합 현황	83
〈표 4-11〉 행정 및 품질 관련 부적합 현황	84
〈표 4-12〉 식품별 부적합 원인(총괄)	85
〈표 4-13〉 비가공 농·임·수산식품의 부적합 원인	86
〈표 4-14〉 일반가공식품의 부적합 원인	87

〈표 4-15〉 과자류의 부적합 원인	88
〈표 4-16〉 아이스크림 제품류, 어육제품, 식용유지류의 부적합 원인	88
〈표 4-17〉 면류의 부적합 원인	89
〈표 4-18〉 다류의 부적합 원인	90
〈표 4-19〉 음료류의 부적합 원인	91
〈표 4-20〉 특수영양식품, 건강보조식품의 부적합 원인	92
〈표 4-21〉 조미식품의 부적합 원인	93
〈표 4-22〉 인삼제품류의 부적합 원인	93
〈표 4-23〉 김치·절임식품의 부적합 원인	94
〈표 4-24〉 건포류의 부적합 원인	94
〈표 4-25〉 기타 식품류의 부적합 원인	95
〈표 4-26〉 식품등 수입 신고 수속의 간소화·신속화 제도	97
〈표 4-27〉 식품별 부적합 현황(총괄)	98
〈표 4-28〉 비가공 농·임·수산식품 부적합 현황	98
〈표 4-29〉 식품별 기준 및 규격 외 일반가공식품 부적합 현황	99
〈표 4-30〉 개별 기준·규격 대상 식품 부적합 현황	100
〈표 4-31〉 주요 부적합 식품군 현황	100
〈표 4-32〉 주요 부적합 식품종 현황	101
〈표 4-33〉 식품첨가물 및 기구·용기 부적합 현황	101
〈표 4-34〉 부적합 원인 유형	102
〈표 4-35〉 미생물 관련 부적합 현황	102
〈표 4-36〉 식품첨가물 관련 부적합 현황	103
〈표 4-37〉 잔류농약 및 항생물질 관련 부적합 현황	103
〈표 4-38〉 유독 유해물질 검출 현황	104
〈표 4-39〉 식품첨가물 규격 부적합 현황	104
〈표 4-40〉 재질 규격 부적합 현황	104
〈표 4-41〉 행정 서류 관련 위반 현황	104
〈표 4-42〉 식품별 부적합 원인	105
〈표 4-43〉 비가공 식품의 부적합 원인	106
〈표 4-44〉 일반가공식품의 부적합 현황	107
〈표 4-45〉 식품별 기준 및 규격 대상 식품 부적합 현황	108
〈표 4-46〉 식품첨가물 및 기구·용기 부적합 현황	109
〈표 4-47〉 미국 수출식품의 5대 부적합 원인	110
〈표 4-48〉 다빈도 부적합 식품종(동일 부적합 사유 기준)	111
〈표 4-49〉 일본 수출식품의 5대 부적합 원인	111
〈표 5-1〉 수출식품 홈페이지 제공 정보	114
〈표 5-2〉 수출증명서의 종류(안)	119
〈표 5-3〉 수출식품 관리 개선 장·단기 방안	128
〈표 5-4〉 식품 확인시 수출신고필증 항목별 장·단점	130
〈표 5-4〉 식품 확인시 수출신고필증 항목별 장·단점(계속)	131
〈표 5-5〉 수출신고필증 DB를 통한 정보 확보 방안	133

〈표 5-6〉 사업자등록증 종목별 적용범위 및 기준 예	134
--------------------------------------	-----

그 립 목 차

[그림 1-1] 연구의 틀	11
[그림 2-1] 식품·식품첨가물 생산실적 보고(연보)	14
[그림 2-2] 식품 등 연도별 수출 변동추이(1999~2001)	16
[그림 2-3] 수출 농축산식품 연도별 증가추이(2000~2002)	19
[그림 2-4] 수산물 연도별 수출 변동 추이(1999~2001)	20
[그림 2-5] 식품의 수출 절차	22
[그림 2-6] 축산식품의 축산물 검역절차	23
[그림 2-7] 농산물검정증명서 양식	27
[그림 2-8] 수산물·수산가공품 위생(건강)증명서 양식	31
[그림 2-9] 위생증명서 양식	33
[그림 5-1] 위생증명서(안)	120
[그림 5-2] 자유판매증명서(안)	121
[그림 5-3] 분석증명서(안)	122
[그림 5-4] 수출신고필증 양식	129
[그림 5-5] 통관고유부호 등록신청서	132

제 1 장 서 론

제 1 절 연구배경 및 필요성

대표적 식품 수입국가인 우리 나라에서는 매년 1조 6천억 원 이상의 농산 식품이 미국, 일본 등의 국가로 꾸준히 수출되고 있다. 이중 가공식품이 수출량의 약 85%, 수출액의 약 64%를 차지하고 있다. 수산식품의 경우에도 해마다 1조 8천억 정도의 수산물이 수출되는 것으로 보아 상당히 많은 양이 수출되고 있는 것으로 추정된다.

이렇게 수출되는 많은 식품 중 일부는 수출국 정부로부터 부적합 판정을 받고 있다. 미국으로 수출된 식품의 경우 지난 1년¹⁾간 348건이 미국 FDA에 의해 부적합 판정을 받았으며, 일본의 경우 수출된 국산 식품 중 지난 2년 1개월²⁾간 159건이 일본 후생노동성으로부터 부적합 판정을 받았다.

이와 같이 수출식품이 해당 국가의 규격을 만족시키지 못하거나 위생상 문제를 일으키게 되면, 자칫 통상마찰을 일으킬 수 있을 뿐만 아니라 우리 나라 식품에 대한 대외 신뢰도가 떨어져 중장기적으로 식품 수출에 적지 않은 장애가 될 수 있다.

정부의 수출식품 관리는 통일된 국가 기본정책에 따라 수행되기보다 외국 정부로부터 관리의 필요성이 제기되는 경우 각 부처별로 대응하는 방식으로 운영되고 있다³⁾.

수출식품 관련하여 식약청에서는 수출업자의 신청에 따라 수출증명서를 발급하고 있다. 하지만 『식품의약품안전청과 그 소속기관 직제』에 법적 근거를 두고 증명서가 발급되면서 부정 증명서 사용 등에 의한 문제 발생시 대응이 어려운 단점이 있다.

식품 수입국인 우리 나라의 입장을 고려해 볼 때 국산 수출식품 관리 강화는 외국의 수입식품 관리강화와 연계될 수 있다. 우리 나라는 알려진 대로 대표적인 식품 수입국가이며 수입식품 관리에 큰 비용과 인력을 투입하고 있다. 이러한 상황에서 수출식품 증명서 등 상대국의 수출식품 관리 활성화를 유도하면 그만큼 수입식품에 대한 관리가 수월해질 것이다.

다만, 국가간 협약은 어느 한 국가에 이익이 되기보다 상호이익을 추구하며 Codex를 중심으로 국제사회에서 수입식품과 수출식품의 관리체계를 함께 다루고 있다는 사실을 감안해볼 때, 우리나라의 수출식품 관리체계가 정비되지 않은 상황에서 외국에만 수출식품 관리의 강화를 요청할 수는 없다. 따라서 빠른 시일 안에 우리 나라의 수출식품 관리체계를 정비할 필요가 있다.

수출식품 제도의 개선과 함께 효과적인 관리가 이루어지기 위해서는 현황 파악이 필수적이다.

1) 조사기간 : 2002년 5월 ~ 2003년 4월

2) 조사기간 : 2001년 4월 ~ 2003년 4월

3) 참고적으로 지금까지 수출식품에 대한 전반적인 관리정책 현황이나 발전방안이 제시된 경우는 거의 없다.

그러나 현재 정확한 현황파악이 되지 않고 있으며, 관세청의 수출신고필증 DB를 통해 현황을 파악하고 있으나 이것만으로는 식품의 특성을 파악할 수 없을 뿐만 아니라 식품 여부를 파악하기 어려운 경우도 있다. 특히 광우병 등으로 인해 국제적으로 추적이 가능한(traceability) 식품관리 시스템 구축이 요구되고 있는 상황에서 국가간 무역 마찰을 최소화하기 위해서는 실시간으로 현황 파악이 가능한 수출 식품 전용 DB가 필수적이다.

제 2 절 연구의 목적

이 연구는 WTO 체제 및 도하개발아젠다 발족 등으로 각국의 무역장벽 제거가 가속화되고 시장이 지속적으로 확대되면서 우리 나라의 수출식품이 외국에서 문제를 야기할 가능성이 증가하고 있는 상황에서 이에 대비한 수출식품에 대한 관리 체계 구축 필요성이 제기됨에 따라 효율적 수출식품 관리방안을 마련하는 것을 목적으로 수행되며, 세부 목표는 다음과 같다.

첫째, 우리 나라의 식품 수출 현황 및 관리제도에 대한 전반적인 조사를 통해 개선이 필요한 부분을 도출하고자 한다. 이를 위해 기존의 통계자료를 통해 우리 나라 식품수출의 규모 및 패턴 등을 파악하고자 한다. 또한 식약청, 농림부, 해양수산부에서 운영하고 있는 수출식품 관련 제도를 조사·분석하고자 한다.

둘째, 외국의 수출식품 관리제도에 대한 조사 및 분석을 통해 시사점을 도출하고자 한다. 수출식품 관리 분야는 아직 일부 국가에 한하여 활성화가 되고 있지만 Codex에서의 논의상황에 비추어 볼 때 향후 국가간 무역마찰 발생 소지가 매우 클 것으로 예상된다.

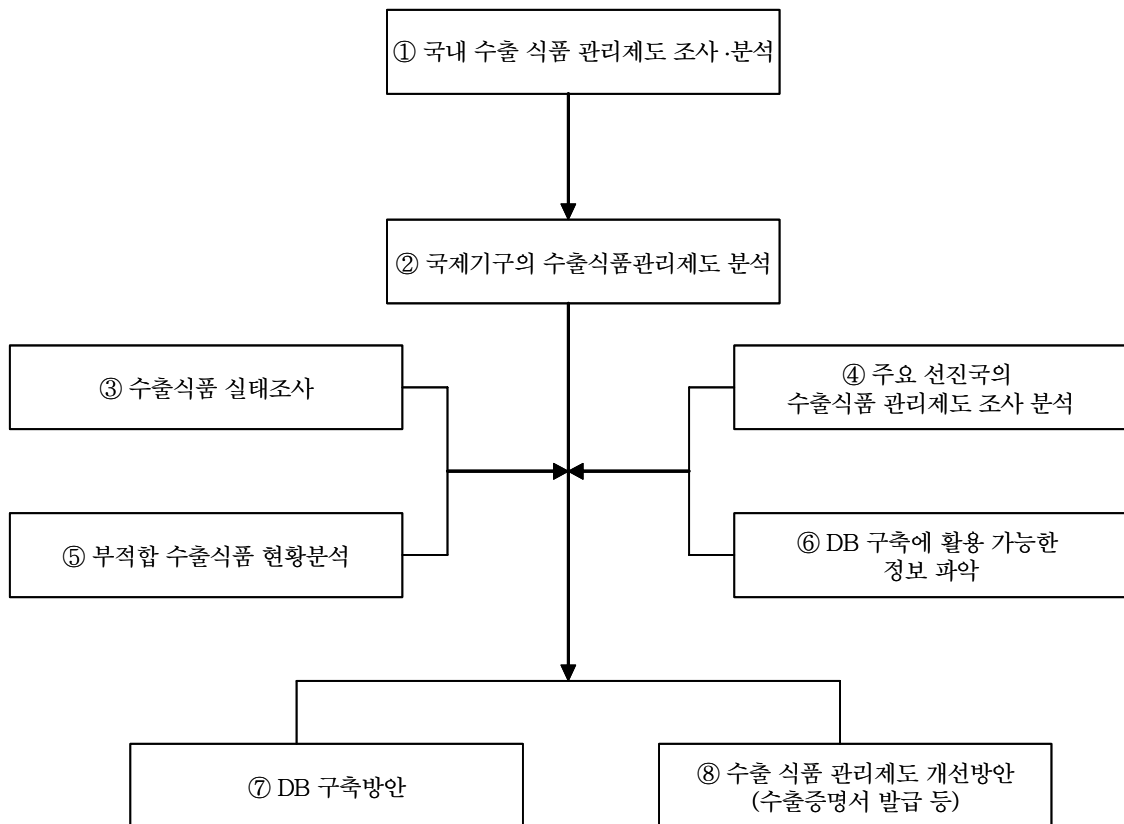
셋째, 수출식품으로 인한 통상마찰을 최소화하고 수입식품 관리를 효율화하기 위해 국내 수출식품 관리제도의 개선방안을 제시하고자 한다. 이를 위해 보고서의 각 부분에서 논의된 내용들을 거시적인 시각에서 재분석 및 정리할 필요가 있다.

넷째, 수출식품에 대한 정보를 실시간으로 확인할 수 있는 수출식품 정보 DB 구축방안을 제시하고자 한다. 이를 위해 식품·식품첨가물 통계 및 관세청의 수출신고제 등에 대한 조사 및 분석을 실시하고자 한다.

제 3 절 연구내용

이 연구는 [그림 1-1]에 제시된 연구의 틀에 따라 진행되었으며, 각 장의 주요 내용을 살펴보면 다음과 같다.

[그림 1-1] 연구의 틀



2장에서는 우리 나라의 식품 수출 현황 및 주요 수출식품 관리 제도를 조사·분석하였다([그림 1-1] 의 ①, ③). 수출식품 관리제도에 대해 살펴보기에 앞서 연구대상에 대한 이해도를 높이고자 현재 수출되는 식품의 유형과 규모 및 식품을 수출하기 위해 어떠한 절차를 밟아야 하는지에 대해 간단하게 짚어보았다. 또한, 현재 식약청, 농림부, 해양수산부에서 운영하고 있는 수출식품 관리제도의 절차, 양식, 비용 등에 대해 관계 법령 등을 중심으로 보았으며, 수입 검사 단계에서 우리 나라 정부가 인정하고 있는 외국 정부기관 발행 수출증명서의 종류에 대해서 살펴보았다.

3장에서는 Codex 및 주요 선진국의 수출식품 관리 제도를 조사·분석하였다([그림 1-1] 의 ②, ④). 국제 기준 역할을 하고 있는 Codex 규정 중 수출식품 관리 관련 규정과 함께 선진국 중 미국, 호주, 캐나다, 영국, 일본과 함께 우리와 교역량이 많은 중국의 수출식품 관리 제도를 살펴보았다. 특히 가능한 한도 내에서 수출식품 관리에서 중요한 역할을 하는 수출증명서의 운영 방식 및 관련 양식을 조사하여 식약청의 현행 수출증명서 제도의 개선을 꾀하고자 하였다.

4장에서는 부적합 수출식품의 실태를 파악하고자 미국 및 일본에서 부적합 판정을 받은 식품의 현황을 조사·분석하였다([그림 1-1] 의 ⑤). 부적합 분석(주요 부적합 식품의 유형, 부적합 사유 및 법규위반항목 등)에 대한 이해를 돕고자 미국과 일본의 전반적인 수입식품 관리제도에 대한 조사를 실시하였으며, 중국, 영국 등의 수입식품 관리제도에 대한 내용은 이 보고서에 첨부하였다(부록 1, 2, 3, 4, 5 참조).

5장에서는 분석된 결과를 바탕으로 수출식품 관리 장단기 개선방안을 제시하였다([그림 1-1]의 ⑥, ⑦, ⑧). 우선 수출식품 관리의 기본 목표를 설정한 후, 수출식품 관련 정보제공, 수출식품 관리기구, 수출식품 DB 구축, 수출증명서 제도, 적극적인 수출식품 관리체계 구축, 법적 근거 마련에 대한 여러 방안의 장단점을 검토한 후 현실 등을 고려하여 가장 바람직하다고 판단되는 방안을 제시하였다. 또한 향후 수출식품 DB 구축에 필요한 정보의 확보 및 가공방안을 검토하여 제시하였다.

마지막으로 6장에서는 이 보고서에서 논의된 사항들을 요약하고 정책적으로 나아가야 할 기본 방향을 정리하였다.

제 4 절 연구방법

국내외 수출식품 관리 정책 현황 파악을 위해 기존자료 및 문헌고찰을 실시하였다. 우리 나라, Codex, 미국, 일본, 호주, 영국, 등을 대상으로 국내외 관련 법령 및 보고서, 학술 논문, 인터넷 자료, 신문기사 등을 통해 전반적인 수출식품 관리제도 및 수출식품 증명서 발급 절차, 수출 증명서 요구 여부 및 수출식품의 부적합 사례 등에 대한 조사를 실시하였다.

문헌조사로 확인이 어려운 경우에는 현장 상황 및 다양한 의견을 청취하고자 공무원, 수출업체 등을 대상으로 면접 조사를 실시하였다. 또한 현행 수출증명서 제도의 개선방안 도출을 위해 무작위로 선정된 10개 업체에 대한 전화조사를 실시하였다.

수출식품 관리방안을 제시하고자 많은 노력을 기울였지만 이 연구는 시간 등의 이유로 인해 다음과 같은 제한점이 있다.

첫째, 이 연구는 수출식품 관리정책의 기본방향 설정 및 기초 인프라 구축방안 마련에 주력하였으며, 식품 수출업체의 애로사항 해결은 다음과 같은 이유에서 충분히 논의되지 못하였다. 수출식품관리에 대한 법적 근거가 미비할 정도로 현재 식약청의 수출식품 관리는 초기단계이기 때문에 무엇보다 기본적인 제도의 틀을 구축하는데 주력할 필요가 있다고 판단하였다. 주 연구대상인 수출 가공식품의 경우 대표적인 생산자단체인 식품공업협회의 경우 수출 식품 관련 업무를 수행하고 있지 않으며, 생산자단체로 가공식품수출협회가 있는 것으로 알려져 있으나 그 활동이 매우 미진하였다.

둘째, 이 연구의 발주처가 식약청이기 때문에 연구의 범위를 국가 차원으로 확대하지 않았으며, 농림부나 해양수산부 등의 수출식품 관리 실태는 식약청의 발전방안 도출을 위한 참고자료로 활용하기 위해 조사·분석되었다. 향후 식품안전관리조직 개편과 맞물려 이 부분에 대해서는 추가적인 검토가 필요하다.

셋째, 주로 인터넷에 의존하다보니 외국 자료조사가 폭넓게 시행되지 못하였다. 호주, 캐나다를 제외하면 대체로 우리 나라처럼 수출식품 관리에 대해서 지금까지 많은 관심을 기울이지 못하고 있기 때문에 관련 정책 자료가 인터넷을 통해 제공되지 않고 있다. 다만 이러한 한계는 국제 기준 역할을 하는 Codex의 수출식품관리 지침이 잘 되어 있기 때문에 개선방안 도출에 제한을 줄 정도는 아니라고 판단된다.

제 2 장 우리 나라의 수출식품 관리제도

제 1 절 식품 수출 현황

1. 수출 현황

가. 개요

수출식품 현황은 식품위생법⁴⁾에 따라 식약청이 담당하고 있는 『식품 및 식품첨가물 생산실적』과 관세법⁵⁾에 따라 관세청이 담당하고 있는 『수출신고』를 통해 파악이 가능하다.

『식품 및 식품첨가물 생산실적』에 대해 먼저 살펴보면, 영업자는 [그림 2-1]에 제시된 양식⁶⁾에 따라 매년 당해연도 종료 후 3개월 이내에 생산실적을 지방 식약청장 또는 시·도지사를 거쳐 식약청장에게 보고하고 있다. 이렇게 보고된 자료는 업체에 대한 개별 조사자료와 함께 한국보건산업진흥원에서 약 10개월 동안 자료정리·교정 등의 과정을 거쳐 통계로 완성된다.

식약청의 생산실적 통계는 국가공식통계⁷⁾로 신뢰성 높은 정보를 제공한다는 장점이 있다.

반면에 수집·교정 등의 과정을 거쳐야 하기 때문에 통계가 최소 1년 후에 발표되어 수출식품 관리를 위한 정책 수립에는 도움이 되지만, 현장에서 수출식품을 관리하는데 사용하기는 어렵다. 또한 통계에 가공식품만 포함될 뿐 비가공 식품은 포함되지 않으며, 생산실적 보고에 수출국에 대한 정보를 기재하지 않고 있어 국가별 현황이 파악되지 않는다는 단점이 있다.

『수출신고』에 대해 살펴보면, 수출업자는 [그림2-1]에 제시된 양식에 따라 관세청에 수출신고를 하여야 한다.⁸⁾ 이렇게 신고된 자료는 전산으로 입력되어 관세청 홈페이지⁹⁾등을 통해 일반인에게 공개되고 있다.

관세청 수출신고 데이터베이스의 경우 자료 입력이 실시간으로 이루어지기 때문에 최신 현황을 빠르게 파악할 수 있다는 장점이 있다. 반면에 신고자체가 관세 부과를 목적으로 운영되고 있기 때문에 식품의 특성 등을 파악하는데 필요한 정보가 제공되지 않는다는 단점이 있다.

이 보고서에서는 이러한 한계점을 고려하여 두 가지 자료 모두를 근거로 수출현황을 파악하고

4) 식품위생법 제29조(품질관리 및 보고) 및 시행규칙 제41조(생산실적등의 보고)

5) 관세법 제241조 제1항(수출·수입 또는 반송의 신고)

6) 시행규칙 별지 35호 서식 추가

7) 1998년 10월 국가공식통계로 지정되었음.

8) 관세법 제241조 제1항

9) http://www.customs.go.kr/hp/homepage/dat/PFBS007_01.htm

자 한다.

[그림 2-1] 식품·식품첨가물 생산실적 보고(연보)

[별지 제35호서식]

기 관 명

우 〇〇〇-〇〇〇 주소 소속 / 과 장	담당자	/ 전화	/ FAX
--------------------------	-----	------	-------

문서번호 :

시행일자 :

수 신 :

발 신 : 기관명 (상호명)

대 표 자 (서명 또는 날인)

제 목 : 식품·식품첨가물 생산실적 보고 (연보)

식품위생법 제29조제2항 및 동법시행규칙 제41조의 규정에 의하여 위와 같이 보고합니다.

가. 업소현황

① 업소명				② 전화번호		
③ 소재지	④시·도 코드	⑤시·군·구 코드	⑥ 시 구 동 번지 시 읍 가 도 군 면 리			
⑦ 영업의 종류	⑧ 영업종류 코드			⑨		
⑩ 영업허가 (신고)	⑪ 영업허가(신고)번호 코드		⑫ 허가(신고)연월일		⑬ 허가(신고)관청명	
⑭ 종업원	⑮ 계	⑯ 사무직	⑰ 기술직	⑱ 노무직	⑲ 기 타	

나. 식품제조 품목별 생산실적

⑳ 생 산 품목코드	㉑ 생 산 품목명	㉒ 연 간 생산능력 (kg, ℓ)	㉓ 생산량 (kg, ℓ)	㉔ 생산액 (천원)	㉕ 국내판매		㉖ 국외판매		비 고
					수 량 (kg, ℓ)	금 액 (천원)	수 량 (kg, ℓ)	금 액 (\$)	

210mm×297mm[일반용지 60g/㎡(재활용품)]

나. 식품 및 식품첨가물 생산실적 보고(식약청)

식약청의 식품·식품첨가물 생산실적 통계에 따르면, 1999년부터 2001년까지 3년 동안 우리 나라에서 생산·수출한 가공식품은 <표 2-1>과 같다.

<표 2-1> 생산실적 기준 식품 등 수출 현황(1999~2001)

(단위 : 톤, 천원)

구분	합계		1999		2000		2001	
	수출량	수출액	수출량	수출액	수출량	수출액	수출량	수출액
총계	4,671,141	6,149,081,086	1,014,041	1,490,094,775	1,351,465	1,655,800,298	1,148,112	1,635,169,504
일반가공식품	728,558	1,352,294,624	181,103	371,023,142	223,924	415,053,753	188,289	330,914,820
과자류	91,681	373,700,268	32,907	105,828,093	31,214	92,659,800	27,527	79,326,540
당류	1,772,187	496,040,727	372,162	98,189,735	581,642	143,861,287	401,059	111,927,895
빙과류	504	1,001,594	51	78,865	90	214,181	94	171,165
기타식육제품	1,245	3,356,883	57	207,506	306	1,463,287	94	244,771
어육제품	141,585	280,629,504	49,864	60,219,782	30,667	72,544,630	19,895	43,105,859
두부류/묵류	32,602	16,439,898	9,944	4,595,534	7,269	4,584,062	7,433	5,041,551
식용유지류	17,428	14,465,073	2,263	1,946,957	4,060	3,103,470	7,375	5,329,447
면류	160,692	324,667,551	35,457	76,834,199	42,553	90,176,130	51,337	96,966,664
디류	82,935	134,155,844	19,284	27,816,107	22,615	31,755,868	23,611	38,797,434
음료류	300,459	80,571,301	16,893	13,001,088	23,102	18,545,723	26,624	20,528,489
특수영양식품	11,783	21,114,691	3,037	6,763,178	1,385	3,659,202	1,074	4,815,185
건강보조식품	1,474	27,148,902	343	5,799,197	331	7,795,616	563	10,901,598
조미식품	86,255	126,787,134	13,384	20,223,564	17,561	24,636,273	29,730	43,875,978
얼음	-	-	-	-	-	-	-	-
인삼제품류	10,006	135,714,869	1,649	29,516,995	1,197	24,922,984	1,419	32,861,331
김차절임식품	125,789	574,521,767	36,373	142,910,894	33,563	180,462,797	32,297	154,131,430
건포류	6,166	33,342,810	1,127	7,226,816	1,783	11,816,294	2,180	9,369,157
기타식품류	244,728	339,876,294	41,403	62,421,954	68,431	100,629,330	100,955	111,581,287
도시락	81,273,077	466,450,224	20,998,450	108,060,608	16,434,945	109,251,566	16,284,908	144,011,235
식품첨가물	407,995	635,635,907	90,221	136,629,504	103,340	141,325,514	130,048	180,831,326
기구용가포장	404,478	708,030,709	104,313	209,775,129	153,391	186,530,845	92,966	209,484,522
옹기류(개)	130,640	741,437	67,900	608,365	26,500	42,720	29,500	38,200
조식처리	10,028	2,343,075	2,206	417,563	3,011	764,966	3,542	913,620

주: 1) 도시락은 기타식품류에 포함되나 단위가 “개”이므로 별도 표시하였으며, 총계의 수출량(T)에서 도시락, 옹기류는 제외하였음.

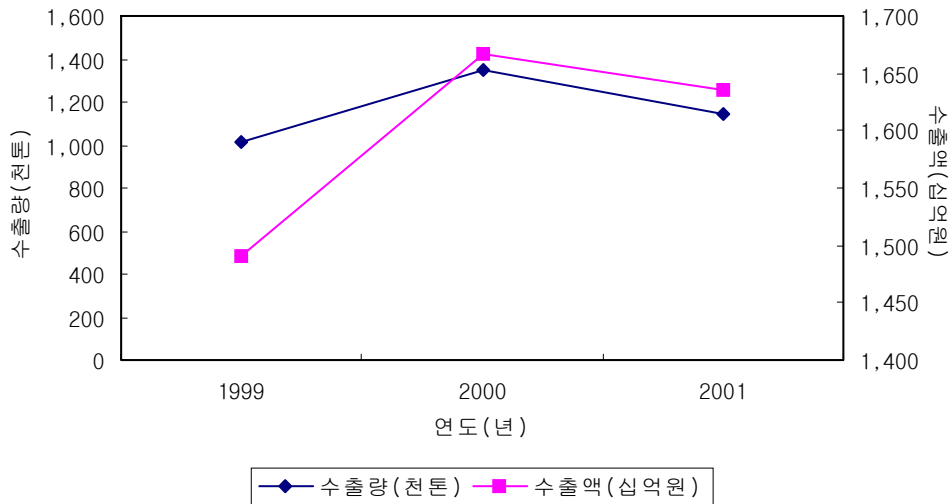
2) 비가공 식품 및 축산가공식품은 제외하였음.

자료: 1999년도, 2002년도, 2001년도 식품 및 식품첨가물 생산실적, 식품의약품안전청.

연도별 증가추이를 살펴보면 [그림 2-2]에 제시된 바와 같이 1999년 약 1조 4천 9백억 원이었던 수출액이 2000년에는 약 1조 6천 6백억 원으로 증가하였으며, 2001년에는 약간 감소하여 1조 6천 3백억 원을 기록하였다.

[그림 2-2] 식품 등 연도별 수출 변동추이(1999~2001)

(단위 : 천톤, 십억원)



수출액을 기준으로 3년간 가장 많이 수출된 식품의 현황을 살펴보면 <표 2-2>와 같다. 일반가공식품이 22.0%로 가장 많은 비중을 차지하고 있었으며, 그 다음으로 기구·용기·포장이 11.5%를 차지하였다. 식품첨가물이 10.3%를 차지하고 있었으며, 김치·절임식품이 9.3%를 차지하였다. 그 밖에 당류(8.1%), 과자류(6.1%), 기타 식품류(5.5%), 면류(5.3%) 순이었다.

<표 2-2> 수출액 기준 식품 등 수출 현황(1999~2001)

(단위 : 천원, %)

구분	수출액	비율
총계	6,149,031,086	100.0
일반가공식품	1,352,294,624	22.0
기구·용기·포장	708,030,709	11.5
식품첨가물	635,635,907	10.3
김치·절임식품	574,521,767	9.3
당류	496,040,727	8.1
과자류	373,700,268	6.1
기타식품류	339,876,294	5.5
면류	324,667,551	5.3
어육제품	280,629,504	4.6
인삼제품류	135,714,869	2.2

주: 대부분 기내식으로 사용되는 도시락류는 제외하였음.

수출량을 기준으로 3년간 가장 많이 수출된 식품의 현황을 살펴보면 <표 2-3>와 같다. 당류가 37.9%로 가장 많은 비중을 차지하고 있었으며, 그 다음으로 일반가공식품이 15.6%를 차지하였다.

식품첨가물, 기구·용기·포장이 각각 8.7%를 차지하였다. 그 밖에 음료류, 기타식품류, 면류 순이었다.

〈표 2-3〉 수출량 기준 식품 수출 현황(1999~2001)

(단위 : 톤, %)

구분	수출량	비율
총계	4,671,141	100.0
당류	1,772,187	37.9
일반가공식품	728,558	15.6
식품첨가물	407,995	8.7
기구·용기·포장지	404,478	8.7
음료류	300,459	6.4
기타식품류	244,728	5.2
면류	160,692	3.4
어육제품	141,585	3.0
김치·절임식품	125,789	2.7
과자류	91,681	2.0

주: 대부분 기내식으로 사용되는 도시락류는 제외하였음.

다. 수출신고(관세청)

(1) 농축산식품

관세청의 수출통계에 따르면, 2000년부터 2002년까지 3년 동안 우리 나라에서 생산·수출한 농축산식품은 <표 2-4>와 같다.

연도별 증가추이를 살펴보면 [그림 2-3]에 제시된 바와 같이 2000년 13.1억불이었던 수출액이 2001년에는 13.4억불로 약간 증가하였으며, 비슷한 추세에서 2002년에는 13.5억불을 기록하였다.

전체 수출 농림축산식품에서 신선농림축산식품과 가공농림축산식품이 차지하는 비중을 살펴보면 <표 2-5>와 같다.

수출량을 기준으로 지난 3년간 가공농림축산식품이 84.9%로 압도적으로 높은 비중을 차지하였다. 연도별로 살펴보면, 2000년(86.6%)과 2002년(85.2%)에는 평균보다 높은 비중을 차지하였던 반면에, 2001년(83.1%)에는 평균에 약간 미달하는 등 별다른 변동을 보이지 않았다.

수출액을 기준으로 지난 3년간 가공농림축산식품은 64.2%를 차지하였으며, 수출량의 경우보다 차지하는 비중이 낮은 것은 가공농림축산식품의 가격이 신선농림축산식품에 비해 낮기 때문으로 풀이된다. 연도별로 살펴보면, 가공농림축산식품은 2000년 60.3%로 평균보다 조금 낮았지만 2001년(63.6%)과 2002년(68.5%)에는 조금씩 증가하면서 점점 고부가가치화 되고 있다.

〈표 2-4〉 농축산물 수출 현황(2000~2002)

(단위 : 천톤, 백만불)

구분		계		2000		2001		2002	
		물 량	금 액	물 량	금 액	물 량	금 액	물 량	금 액
총계		3,634	4,011	1,117	1,312	1,256	1,344	1,262	1,355
신선농산물	소계	548	1,438	150	521	212	489	186	427
	채소	161	318	41	107	70	121	50	90
	김치	76	227	23	79	24	69	29	79
	인삼	6	209	2	79	2	75	2	55
	과실	153	184	35	45	52	56	66	83
	돼지고기	90	143	28	75	42	46	20	22
	닭고기	5	9	2	3	2	3	2	3
	산림부산물	56	347	18	133	21	119	17	95
가공농산물	소계	3,087	2,574	967	791	1,044	855	1,075	928
	식물성유지	23	19	6	5	6	5	11	9
	빵류제조용	187	85	57	29	61	27	69	30
	소오스류	86	124	24	38	29	39	33	47
	- 마요네즈	39	39	10	11	14	13	16	16
	- 고 추 장	12	22	4	8	4	7	4	6
	커피 류	66	137	14	33	22	44	30	60
	주류	513	454	161	146	172	148	180	160
	- 소주	220	279	63	88	77	94	81	98
	당류	985	265	322	81	326	95	337	90
	- 자 당	917	234	303	72	308	87	305	76
	과 자 류	238	452	79	153	83	153	77	146
	면 류	206	430	56	118	70	141	79	172
	- 라 면	140	332	38	92	47	109	55	131

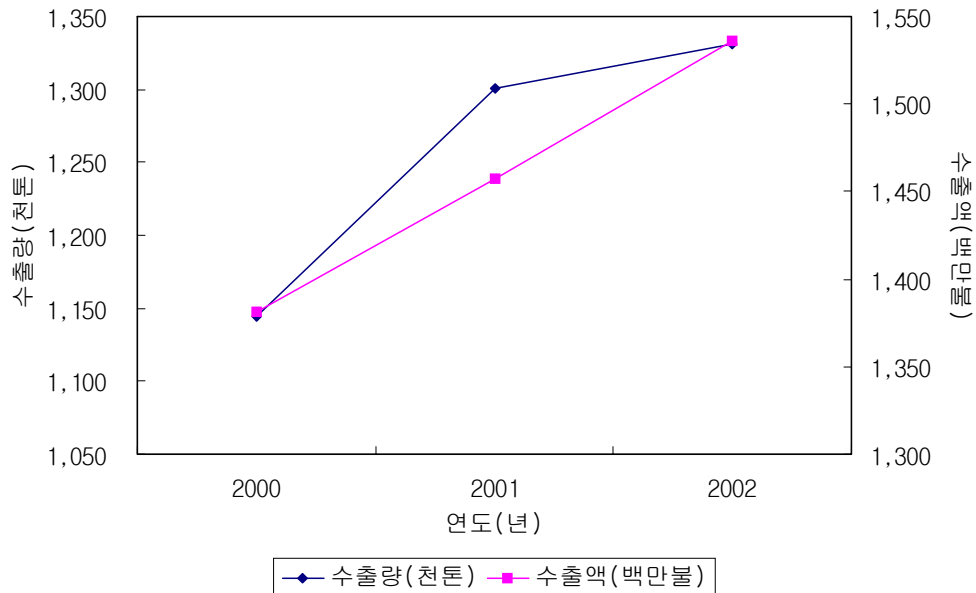
주: 1) 화훼, 사료, 연초류, 목재류와 같이 비식용이 확실한 품목은 제외하였으나 일부 비식용 농축산물이 포함될 수 있음.

2) 농림부산물: 밭, 송이버섯 등

자료 : 농수산물무역정보, 수출입통계, <http://www.kati.net/>, 농수산물수출공사, 2003.

[그림 2-3] 수출 농축산식품 연도별 증가추이(2000~2002)

(단위 : 천톤, 백만불)



<표 2-5> 신선농림축산식품 및 가공농림축산식품 수출현황

(단위 : 천톤, 백만불)

구분	평균		2000		2001		2002	
	수출량	수출액	수출량	수출액	수출량	수출액	수출량	수출액
신선농림축산식품	15.1	35.9	13.4	39.7	16.9	36.4	14.8	31.5
가공농림축산식품	84.9	64.2	86.6	60.3	83.1	63.6	85.2	68.5

(2) 수산물

통계청 자료에 따르면, 1999년부터 2001년까지 지난 3년 동안 우리 나라 수산물 수출현황은 <표 2-6>와 같다.

〈표 2-6〉 수산물 수출현황(1999~2001)

(단위 : M/T, 천달러)

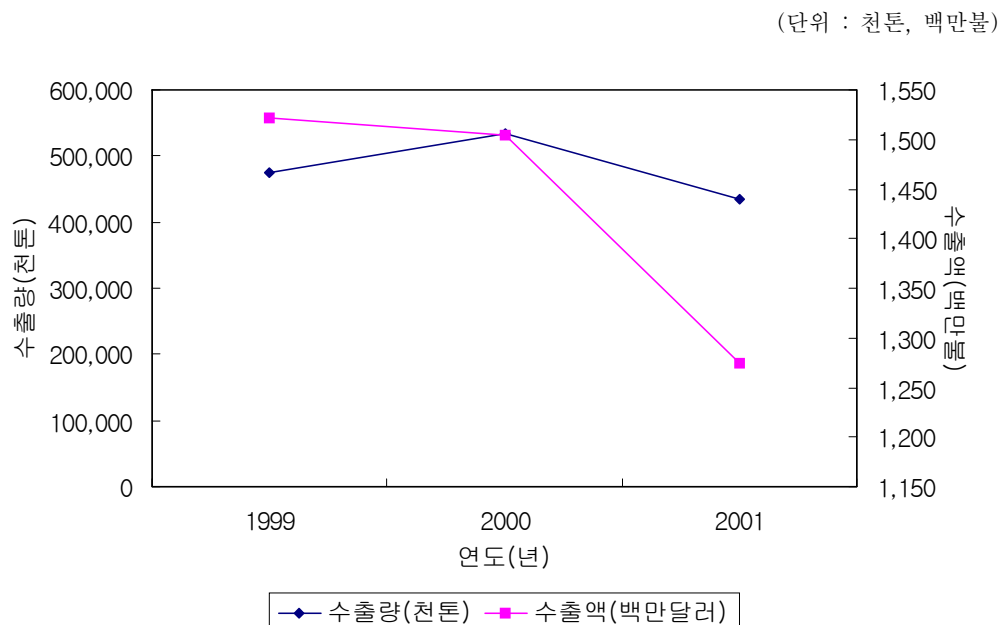
구분	계		1999		2000		2001	
	물량	금액	물량	금액	물량	금액	물량	금액
계	1,445,159	4,298,624	475,644	1,520,535	533,824	1,504,470	435,691	1,273,619
활어	23,033	250,000	8,809	91,228	7,179	85,282	7,045	73,490
신선·냉장	153,391	765,910	51,942	265,913	54,596	270,065	46,853	229,932
냉동	881,134	1,893,243	276,576	678,919	343,718	669,834	260,840	544,490
훈제	622	2,962	235	1,335	140	629	247	998
건조	39,635	246,774	12,863	85,515	13,074	80,119	13,698	81,140
염장·염수장	33,920	80,266	14,549	31,804	11,608	27,892	7,763	20,570
이외기타	130,743	329,336	42,900	105,623	45,079	131,965	42,764	91,748
밀폐용기에 넣은것	33,028	151,077	11,322	57,123	10,200	46,014	11,506	47,940
기타조제	149,656	579,057	56,448	203,075	48,232	192,671	44,976	183,311

주: 이 자료에는 식용 뿐만 아니라 비식용도 포함되어 있음.

자료: 품종별 수산물 수출입실적, 통계청, 2003.

연도별 증가추이를 살펴보면 [그림 2-4]에 제시된 바와 같이 1999년 15.2억불이던 수출액이 2000년에는 15.0억불로 약간 감소했으며, 2001년에는 감소 폭이 증가하여 12.7억불을 기록하였다.

[그림 2-4] 수산물 연도별 수출 변동 추이(1999~2001)



수출액을 기준으로 볼 때 3년간 가장 많이 수출된 수산물은 냉동 수산물로 전체의 44.0%를 차지하였으며, 그 다음으로 신선·냉장수산물(17.8%)과 기타조제 수산물(13.5%)이 많이 수출되었다(표 2-7 참조). 그 밖에 활어(5.8%), 건조 수산물(5.7%) 등의 순이었다.

〈표 2-7〉 식품 등 수출액 현황(1999~2001)

(단위 : 백만달러)

구분	수출액	비율
계	4,298,624	100.0
냉동	1,893,243	44.0
신선·냉장	765,910	17.8
기타조제	579,057	13.5
이외기타	329,336	7.7
활어	250,000	5.8
건조	246,774	5.7
밀폐용기에 넣은것	151,077	3.5
염장·염수장	80,266	1.9
혼제	2,962	0.1

2. 수출 절차

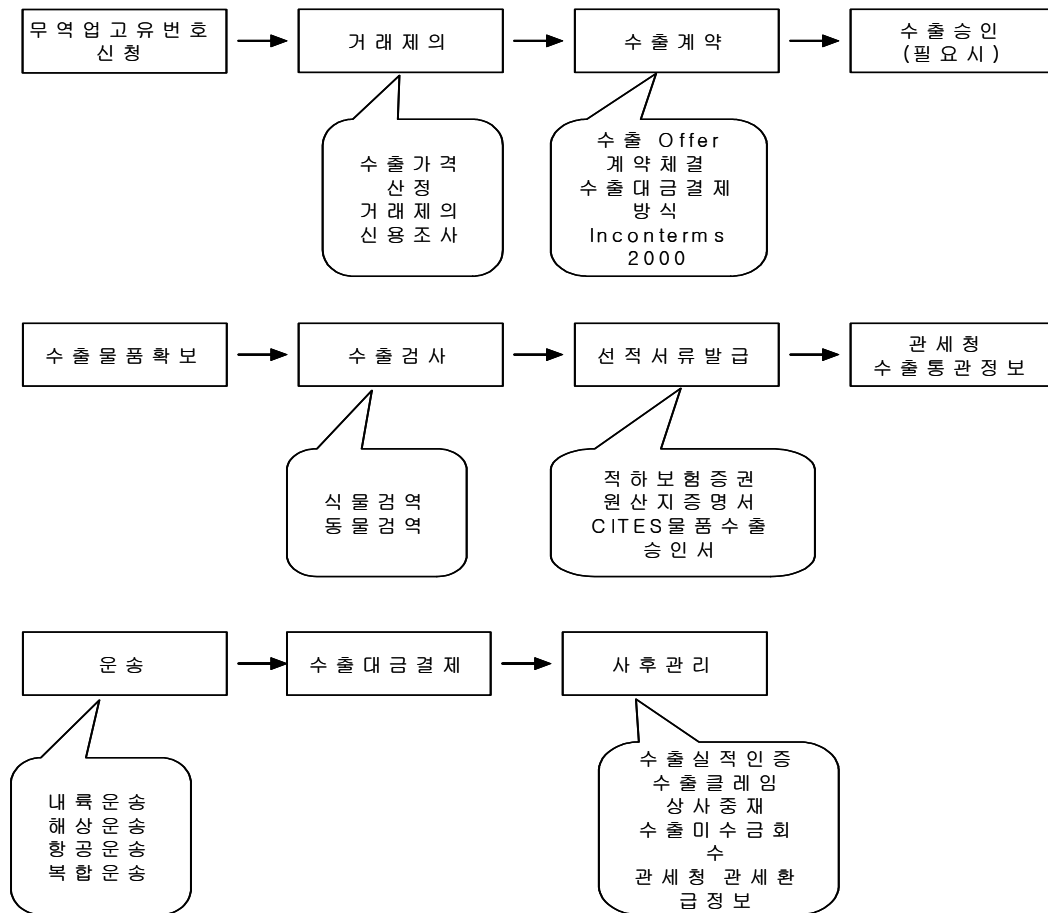
가. 개요

식품을 외국으로 수출하기 위해 밟아야 하는 절차는 [그림 2-5]에 제시된 바와 같이 대략 11단계 정도로 요약할 수 있다.

자세한 사항은 농수산물 무역정보(수출나침판)¹⁰⁾을 참고하기 바라며, 여기에서는 수출식품 관리에 중요한 역할을 하는 수출검사와 관세청 수출통관에 대해 간략하게 살펴보고자 한다.

10) http://www.kati.net/jsp/hana_i/html/set.jsp?M=compass/a_menu.jsp?div=1&T=compass/a_up.htm&B=compass/a_body.htm

[그림 2-5] 식품의 수출 절차



자료: 농수산물 수출절차, 농수산물수출공사, 2003.

나. 수출검사

농축산물에 대한 수출검사는 크게 식물검역과 동물검역으로 구분되며, 동물검역은 다시 동물검역과 축산물검역으로 구분된다.

우선 식물검역에 대해 살펴보면, 식물인 식품을 수출하고자 하는 자는 식물방역법 제 11조에 따라 당해 식물이 수입국의 요구사항에 적합한지에 대해 국립식물검역소 식물방역관의 검사를 받아야 하며, 검사에 합격한 후 식물위생 증명서(Phytosanitary Certificate)를 발급받은 것에 한하여 수출할 수 있다. 검사인력 가동이 가능하고 검사장소로 적합하다고 인정되면 수출업자가 원하는 때 원하는 장소에서 검사를 실시한다.

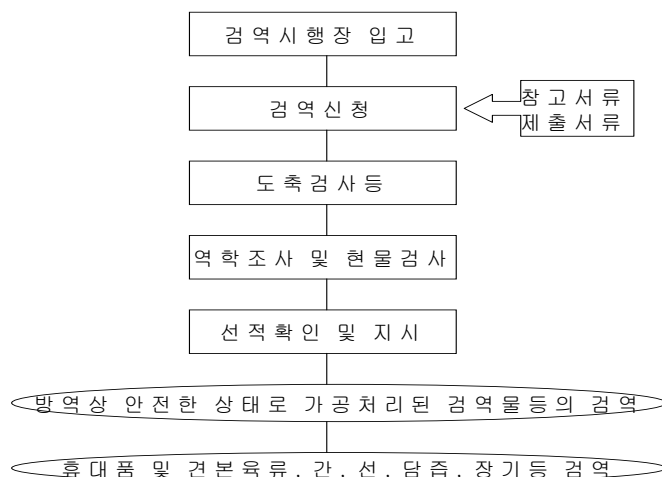
다만, 식물방역법 제 11조단서 및 시행규칙 제 22조의 규정에 따라 다음의 식물은 수출검사대상에서 제외되고 있다.

- 우편물로 수출하는 식물
- 수입국이 검사증명서를 요구하지 아니하는 식물
- 생약재로서 가공하여 병해충이 사멸된 식물
- 냉동처리하여 병해충이 사멸된 식물
- 휴대하여 수출되는 식물

동물검역에 대해 살펴보면, 동물 및 축산물을 수출하고자 하는 자는 가축전염병예방법에 따라 당해 동물과 축산물이 수입국의 요구사항에 적합한지에 대해 국립수의과학 검역원의 검사를 받아야한다.

축산식품의 경우 축산물 검역 절차에 따라 검사가 이루어지며, [그림 2-6]과 같은 절차에 따라 이루어진다¹¹⁾.

[그림 2-6] 축산식품의 축산물 검역절차



자료 : 수출축산물 검역절차, 국립수의과학검역원, 2003.

우선 수출하고자 하는 축산물을 지정받은 검역시행장에 입고한 후, 다음과 같은 서류를 첨부하여 검역신청서를 제출한다.

- 검역신청서
- 생산지역에 가금전염성 질병의 발생이 없다는 사실을 증명한 시,도 가축방역 기관의 증명서
- 참고자료(검역관이 요구하면 검역신청인이 제시하여야할 서류) : 검역신청서 기재사항 진위여부 조사 또는 수출추천사항 등을 확인하기 위하여 필요한 서류

수출업자는 『도축(계)검사 신청서』를 검역관에게 제출하여야 하며, 『월별도축(작업) 계획

11) http://www.nvrqs.go.kr/extra/quarantine/qua_d1_4.html

서』는 매월 말 3일전까지 다음달 도축(작업)계획을 국립수의과학원장(지소장 포함)에게 제출한다.

역학조사 및 현물검사를 위해 검역신청서 기재사항 및 첨부서류 검사를 실시하고, 우리 나라와 상대국간 협의된 사항을 확인한다. 검역신청 관계서류와 현물대조 확인 및 전염성질병 오염여부를 판단, 소독 또는 정밀 검사를 실시하며, 가공 축산물의 경우 수입국의 요구사항과 우리 나라의 관계규정에 의한 처리 과정 이행을 확인하기 위해 필요시 검역관(관리수의사 포함)의 입회 검사를 실시한다.

검역 후 적재 시에는 검역실시 내용과 화물대조확인 후 이상이 없는 것에 한해 적재를 실시하며, 검역을 필한 검역물이라도 선박, 차량 또는 항공기에 적재할 때까지는 검역기간으로 보고 검역관이 필요하다고 인정할 때에는 재검역을 실시한다.

다. 관세청 수출통관

수출업자는 세관의 수출통관절차¹²⁾를 밟아 당해 물품을 적재하기 전까지 EDI(Electronic Data Interchange)방식에 따라 당해물품의 소재지 관할세관장에게 수출신고를 하고 수리를 받아야 한다.

수출물품에 대하여는 검사생략을 원칙으로 하고 있으나, 전산에 의한 발체검사 또는 필요한 경우 예외적으로 검사를 실시하는 경우도 있다. 이때 부정 수출이나 원산지 표시위반, 지적재산권 위반 등이 적발되면 관세법등 관계법규에 의거 처벌을 받게 된다.

수출신고가 수리된 물품은 수출신고일로부터 30일 이내에 우리 나라와 외국 간 왕래하는 운송수단에 적재하여야 한다. 다만, 적재스케줄 변경 등 부득이한 사유가 있는 경우에는 통관지세관장에게 적재기간 연장승인을 받을 수 있다.

제 2 절 수출 식품 관리 현황

1. 개요

수출 식품 관리는 수입 식품과 마찬가지로 보건복지부(식약청), 농림부, 해양수산부가 식품별로 나누어 수행하고 있다. 하지만 부처별 수출식품과 수입식품 관리대상은 일치하지는 않으며, 예를 들어 가공 수산식품의 경우 수출식품은 해양수산부가, 수입식품은 식약청이 관리를 담당한다.(표 2-8 참조)

12) 수출통관절차라 함은 수출하고자 하는 물품을 세관에 수출신고를 한 후 신고수리를 받아 물품을 우리 나라와 외국간을 왕래하는 운송수단에 적재하기까지의 절차를 말함.

〈표 2-8〉 수출·입 식품의 관리 부처 및 관련 법령

구분		수출 ¹⁾		수입	
		해당 기관	법적 근거	해당 기관	법적 근거
농산식품	비가공	농림부	농산물품질관리법 ²⁾	식약청	식품위생법
	가공	-	-	식약청	식품위생법
축산식품	비가공	농림부	농산물품질관리법	농림부	축산물가공처리법
	가공	-	-	농림부	축산물가공처리법
수산물식품	비가공	해수부	수산물품질관리법	해수부	식품위생법
	가공	해수부	수산물품질관리법	식약청	식품위생법
기타 식품	비가공	-	-	식약청	식품위생법
	가공	-	-	식약청	식품위생법

주: 1) 수출식품도 다른 식품처럼 식품위생법(축산식품을 제외한 모든 식품) 및 축산물가공처리법(축산식품)의 적용을 받고 있음(수입자가 요구하는 기준 및 규격이 있는 경우 제외). 다만 수출식품에 대한 별도의 관리(증명서 발급 등)를 명시하고 있지 않아 여기에서는 제외하였음.

2) "농산물"은 "가공되지 아니한 상태의 농산물·임산물(석재 및 골재를 제외한다. 이하 같다) 및 축산물과 사육하는 야생동물의 고기·알 기타 부산물"로 정의됨.

관련 법령을 살펴보면 우선 일반 식품에 적용되는 식품위생법과 축산물가공처리법이 수출식품에 적용된다. 예를 들어 농림부에서는 축산물가공처리법에 따라 수출용 돼지고기 중 잔류물질 검사를 실시하고 있다¹³⁾. 다만 수입자가 별도의 기준 및 규격을 요구하는 경우에 대해서는 적용을 유예하고 있다.

일부 수출식품(비가공 농축산식품 및 수산식품)에 대해서는 농산물품질관리법과 수산물품질관리법이 적용된다. 식품위생법과 축산물가공처리법이 일반 식품에 적용되는 규정이 수출식품에도 적용된다는 매우 한정적인 접근을 하고 있는 반면에 농산물품질관리법과 수산물품질관리법은 수출식품에 대한 별도의 규정을 마련해 놓고 있다.

2. 비가공 농산식품

수출용 비가공 농산식품의 관리는 농산물품질관리법에 따라 농림부에서 담당하고 있다.

농산물품질관리법 제19조(농산물의 검사) 및 시행령 제28조(농산물의 검사대상 등)에 따라 농림부장관은 <표 2-9>에 해당하는 수출 농산물에 대해서는 검사를 실시할 수 있으며, 법 제21조(검사증명서의 발급 등) 및 시행규칙 제33조(검사표시인 및 검사증명서의 발급)에 따라 검사성적서가 발급된다.

13) 수출용 돼지고기 중 잔류물질 검사요령(국립수의과학검역원 훈령 제35호)

〈표 2-9〉 검사대상 농산물의 종류별 품목

구분	대상 농산물	
	곡류	벼·겉보리·쌀보리·콩
1. 정부가 구매하거나 생산자단체·정부투자기관관리기본법 제2조의 규정에 의한 정부투자기관 또는 농업관련법인 등(이하 "생산자단체등"이라 한다)이 정부를 대행하여 구매하는 농산물	특용작물류	참깨·땅콩
	과실류	사과·배·단감·감귤
	채소류	마늘·고추·양파
	잡사류	누에씨·누에고치
2. 정부가 수출 또는 수입하거나 생산자단체등이 정부를 대행하여 수출 또는 수입하는 농산물	곡류	조곡 : 콩·팥·녹두 정곡 : 현미·쌀
	특용작물류	참깨·땅콩
	채소류	마늘·고추·양파
3. 정부가 구매 또는 수입하여 가공한 농산물	곡류	현미·쌀·보리쌀
4. 기타 농림부장관이 농산물의 유통을 원활히 하기 위하여 필요하다고 인정하여 고시하는 농산물	-	-

자료 : 농산물품질관리법시행령 별표 2

농림부장관은 농산물의 생산자단체, 정부투자기관관리기본법 제2조의 규정에 의한 정부투자기관 또는 농업관련법인등을 검사기관으로 지정하여 검사를 대행하도록 하고 있으며¹⁴⁾, 검사기관에 대한 관리(지정·지정취소 및 업무정지 등)는 국립농산물품질관리원장이 권한을 위임받아 수행하고 있다¹⁵⁾.

농산물 생산자나 유통업자 등은 수출 농산물에 대해 품위·성분·잔류농약 등에 대한 검정을 농림부장관에게 신청할 수 있다¹⁶⁾. 이렇게 접수된 농산물에 대해서는 정해진 절차와 방법¹⁷⁾에 따라 검정을 실시하며, [그림 2-7]과 같은 검정증명서가 발급된다. 검정의 경우에도 검사와 마찬가지로 국립농산물품질관리원장이 농림부장관의 검정업무 권한을 위임받아 관련 업무를 수행하고 있다¹⁸⁾.

14) 법 제26조(검사기관의 지정등)

15) 시행령 제32조(권한의 위임) 제3항 제10호

16) 법 제27조(농산물의 검정)

17) 시행규칙 제40조(농산물의 검정절차 등), 제41조(농산물 검정증명서의 발급), 제42조(농산물의 검정항목), 제43조(농산물의 검정방법)

18) 시행령 제32조(권한의 위임) 제3항 제11호

[그림 2-7] 농산물검정증명서 양식

제 호				
농 산 물 검 정 증 명 서				
신청인	성명(법인의 경 우에는 명칭)		주민등록번호 (법인등록번호)	
	주소 (전화:)			
검정품목				
시료점수 및 중량				
검정항목				
검정결과				
<p>농산물품질관리법 제27조 및 동법 시행규칙 제41도의 규정에 의하여 검정한 농산물의 시료에 대한 검정성적임을 위와 같이 증명합니다.</p> <p style="text-align: center;">년 월 일</p> <p style="text-align: center;">○○○장 (인)</p>				

210mmX297mm(신문용지 54g/m²(재활용품))

자료: 농산물품질관리법 시행규칙 별지 제12호 서식

검사 및 검정을 신청하는 자는 법 제32조(수수료)와 시행규칙 제46조(수수료) 및 별표 10(수수료)에 따라 <표 2-10>과 <표 2-11>에 제시된 바와 같이 일정 수수료를 납부하여야 하며, 정해지지 않은 검사수수료는 농림부장관이 별도로 정하여 고시하고 있다.

〈표 2-10〉 농산물 검사수수료

종 류 별	품 목	중 량	단 위	수 수 료 (원)
곡 류	쌀	40kg	대	30
	녹두	40kg	대	30
	기타 곡류 전품목	40kg	대	20
서 류	전품목	40kg	대	20
특 용	참깨	40kg	대	40
작 물 류	기타 특용작물 전 품목	40kg	대	20
과 실 류	전 품목	15kg	상 자	20
채 소 류	고추	20kg	대	30
	기타 채소류 전품목	20kg	대	20
잡 사 류	누에씨	-	-	없음
	누에고치	10kg	-	20
수 입	정곡	1톤		70
농산물류	기타 수입농산물류 전품목	1톤		60

주: 위에서 정하지 아니한 검사수수료는 농림부장관이 정하여 고시하는 바에 따름.

자료: 농산물품질관리법 시행규칙 별표 10

〈표 2-11〉 농산물 검정수수료

(단위 : 항목, 원)				
구분		검정항목	단위	1항목당 수수료 (원)
측 정	(1) 품 위	○ 정립, 피해립, 이중종자, 이물,용적중, 싸라기, 입도, 이중곡립,분상질립, 착색립, 사미, 세맥, 다른 종피색, 과균비율, 색깔 비율, 결점과율	1항목	1,000
		○ (조)회분	1점	400
		○ 사분	1점	1,400
시 험	(2) 발아율	○ 발아율, 발아세	1항목	2,500
	(3) 도정수율	○ 미곡의 제현율, 현백률	1항목	3,600
		○ 맥류의 정백률	1항목	5,700
분 석	(4) 일반성분	○ 수분	1점	400
		○ 단백질	1점	1,800
		○ 지방	1점	2,600
		○ 조섬유	1점	600
		○ 산가	1점	3,000
		○ 산도, 당도	1항목	1,400
	(5) 무기성분	○ 칼슘, 인, 식염, 나트륨, 칼륨 등	1성분	3,900
		○ 질산염	1점	21,200
	(6) 유해 중금속	○ 비소, 납, 아연, 구리, 수은 등	1성분	5,000
	(7) 잔류농약	○ 클로로피리포스, 엔도설판, DDT, 프로시미돈, 다이아지논, 카벤다 짐 등. 다만, 1회 다성분 동시분석이 가능한 농약은 1성분으로 인정한다.	1성분	38,000
	(8) 아플라톡신	○ 아플라톡신 B ₁	1성분	38,000
	(9) 항생물질	○ 항생제	1성분	25,000
○ 합성항균제		1성분	25,800	
○ 호르몬제		1성분	180,300	

주: 위에서 정하지 아니한 항목의 검정수수료는 유사항목의 수수료를 적용함.

자료: 농산물품질관리법 시행규칙 별표 10

<표 2-12>에 제시된 바와 같이 농산물품질관리법 제28조(부정행위금지등)에 따라 검사 및 검정과 관련하여 부정행위 등을 해서는 안 되며, 위반시에는 관련 조항에 따라 벌칙 또는 과태료 처분을 받게 된다.

<표 2-12> 검사 및 검정 관련 부정행위의 종류 및 처분 기준

위반행위	위반시 처분기준	법적 근거
1. 부정한 방법으로 검사 또는 검정을 받는 행위	3년 이하의 징역 또는 3천만원이하의 벌금	법 제35조 (벌칙)
2. 제19조제1항의 규정에 의하여 검사를 받아야 하는 농산물에 대하여 검사를 받지 아니하는 행위	3년 이하의 징역 또는 3천만원이하의 벌금	법 제35조 (벌칙)
3. 검사결과와 표시, 검사증명서 또는 검정증명서를 위조하거나 변조하는 행위	1년 이하의 징역 또는 1천만원이하의 벌금	법 제36조 (벌칙)
4. 검사를 받은 농산물의 포장이나 내용물을 바꾸는 행위	1년 이하의 징역 또는 1천만원이하의 벌금	법 제36조 (벌칙)
5. 검정결과에 대하여 허위 또는 과대광고를 하는 행위	1천만원 이하의 과태료	법 제38조(과태료)

4. 수산식품

수출용 수산식품의 관리는 수산물품질관리법에 따라 해양수산부에서 담당하고 있다.

해양수산부장관은 법 제22조(위생관리기준)에 따라 외국과의 협약을 이행하거나 외국의 일정한 위생관리기준을 준수하게 하기 위해 수출용 수산물의 생산·가공시설 및 해역의 위생관리기준을 정하여 고시하고 있다.

수출국과 협약이 체결된 경우나 수출국이 요청하는 경우 법 제23조(위생관리기준)에 따라 해양수산부장관은 수출용 수산물 및 수산가공품에 위해물이 혼입 또는 잔류하거나 수산물 및 수산가공품이 오염되는 것을 방지하기 위해 위해요소중점관리기준을 정하여 고시하고 있다. 이 경우 위해요소중점관리기준을 이행하는 시설의 운영자는 생산·가공시설등을 해양수산부장관에게 등록할 수 있으며¹⁹⁾, 이에 대한 구체적인 절차는 시행규칙 제40조(수산물의 생산·가공시설 등의 등록신청 등)에 명시되어 있다.

현재 외국과의 협약 또는 수출상대국의 요청에 따라 검사가 필요한 경우로서 해양수산부장관의 검사를 받아야 하는 경우²⁰⁾는 다음과 같다.

19) 법 제25조(생산·가공시설등의 등록)

20) 법 제29조(수산물 등에 대한 검사) 및 시행규칙 제44조(검사대상)

1. 대한민국정부와 미합중국정부간의 한국산 패류의 위생적 처리에 관한 협정 및 동 양해각서
2. 대한민국과 일본국간의 한국산 생식용 굴 취급에 관한 구상서
3. 유럽연합이 결정한 한국산 활이매패류(活二枚貝類)·국피류(棘皮類)·피낭류(被囊類)·해양복족동물(海洋腹足動物)의 수입을 위한 특별조건
4. 유럽연합이 결정한 한국산 수산물 및 수산양식 제품의 수입을 관리하는 특정 수입조건
5. 대한민국 해양수산부와 중화인민공화국 국가질량감독검험검역총국간 수출·입수산물 위생관리에 관한 약정
6. 그 밖에 대한민국과 외국간에 체결되는 협약, 국제기구 또는 수입국에서 요구하는 특별한 위생조건

그 밖의 경우에도 생산자나 유통업자 등은 해양수산부장관에게 검사를 의뢰할 수 있으며, 해양수산부장관은 검사인력이나 장비 부족 등 부득이한 경우가 아닌 경우에는 이에 응해야 한다.

다음과 같은 경우 해양수산부장관은 앞의 규정에도 불구하고 검사의 일부를 생략할 수 있다.

1. 지정해역 또는 제25조제1항의 규정에 의하여 등록된 생산·가공시설에서 위생 관리기준에 적합하게 생산·가공된 수산물 및 수산가공품
2. 제25조제1항의 규정에 의하여 등록된 위해요소중점관리기준 이행 시설에서 위해요소중점관리기준에 적합하게 생산·가공된 수산물 및 수산가공품
3. 수산업법 제41조제1항제2호의 규정에 의한 원양어업허가를 받은 어선 또는 제19조의 규정에 의한 수산물가공업(선상수산물가공업에 한한다)을 등록한 자가 자기가 운영하는 어선으로 해외수역에서 포획 또는 채취하여 현지에서 직접 수출하는 수산물 및 수산가공품(외국과의 협약을 이행하여야 하거나 외국의 일정한 위생관리기준·위해요소중점관리기준을 준수하여야 하는 경우에는 제외한다)
4. 그 밖의 대통령이 정하는 경우(수산물 및 수산가공품을 수입하는 국가에서 일정한 항목만을 검사하여 줄 것을 요청한 경우)

검사증서는 시행규칙 제58조(검사증서의 교부 등)에 따라 품질검사원장 또는 검사기관의 장은 수산물 및 수산가공품의 검사합격품에 대하여 수산물·수산가공품검사합격 증명서를 검사신청인에게 교부한다. 이때 검사신청인의 요청이 있는 때에는 위생증명서(그림2-8 참조), 분석증명서, 원산지 증명서를 교부할 수 있으며, 수출국가나 검사 신청인이 특별히 요구하는 서식이 있는 때에는 그에 따라 교부할 수 있다.

국립수산물품질관리원장은 외국과의 협약 또는 수출상대국의 요청에 의하여 검사가 필요한 수산물·수산가공품이나 검사를 원하는 경우 적용하는 검사기준을 첨부자료와 같이 정해놓고 있으며²¹⁾, 여기서 정하고 있지 않은 수산물·수산가공품의 검사기준은 식품위생법 제7조의 규정에 의하여 식품의약품안전청장이 정하여 고시한 기준·규격을 적용하고 있다²²⁾.

21) 수산물품질관리법 제46조(검사기준)

22) 수산물·수산가공품검사기준및이식용수산물검역기준(국립수산물품질검사원고시 제2001 - 15호) 제2조(수산물·수산가공품의 검사기준)

[그림 2-8] 수산물·수산가공품 위생(건강)증명서 양식

[별지 제36호서식]

대한민국 해양수산부 국립수산물품질검사원 NATIONAL FISHERIES PRODUCTS QUALITY INSPECTION SERVICE MINISTRY OF MARITIME AFFAIRS AND FISHERIES REPUBLIC OF KOREA	
위생(건강)증명서 SANITARY(HEALTH) CERTIFICATE	
발행번호 Serial No : _____	발행일 Date : _____
신청인 Applicant : _____	
주소 Address : _____	
아래의 수산물은 위생적으로 생산·가공되어 수산물품질관리법에 의한 검사에 합격하였음을 증명합니다. This is to certify that the following fisheries products have produced under sanitary conditions and passed the test in accordance with the Inspection the Fisheries Products Quality Control Act.	
품명 Commodity : _____	
포장 Packing : _____	
등급 Grade : _____	
수량 Quantity : _____	
생산지 Produced District : _____	
증명내용 Contents of Certification : _____	
Stamp :	SIGNATURE _____ 국립수산물품질검사원장 Chief of National Fisheries Products Quality Inspection Service

210mm × 297mm(일반용지 60g/m²(재활용품))

자료: 수산물품질관리법 시행규칙 별지 제36호 서식

다만 외국과의 협약 또는 수출상대국이 요청하는 검사기준이 정하여져 있거나 수입국·수입자 또는 검사신청인이 요구하는 검사기준이 있는 경우에는 시행규칙 제44조의 규정에 따라 그 기준·규격을 우선 적용한다.

현재 수출수산식품에 대해 의무적으로 시행하고 있는 검사 비용은 국고에서 지원하고 있으며, 민원인에게 별도의 수수료는 부과하지 않고 있다.

5. 기타 식품

비가공 농수축산식품 및 가공 수산축산식품을 제외한 수출 식품(이하 기타 수출 식품)의 관리 는 식약청이 담당하고 있다.

수출식품 관리의 일환으로 식약청에서는 대통령령인 『식품의약품안전청과 그 소속기관 직 제』의 업무분장(수출식품의 인증에 관한 사항)에 근거를 두고 수출증명서 제도를 운영하고 있으 며, 식품위생법에 근거가 마련되어 있지는 않는다.

수출식품 증명서는 <표 2-13>에 제시된 바와 같이 위생증명서(health certificate) 등 5종의 증 명서가 있으며 증명내용은 다음과 같다(그림 2-9 참조).

〈표 2-13〉 수출증명서 종류 및 내용

종류	내용
위생증명서 (health certificate)	식품위생법에 의하여 적합하게 제조·생산·관리·유통되고 있는 제품임
자유판매증명서 (certificate of free sales)	식품위생법에 의하여 제조·관리되는 제품으로서 제한없이 판매되고 있는 제품임
제조증명서 (certificate of manufacture)	식품위생법에 의하여 허가를 득한 업소이며, 같은 법에 의하여 적합하게 제조·생산·관리되고 있는 제품임
분석증명서 (certificate of analysis)	식품위생법에 의하여 적합하게 제조된 제품으로 성분규격 검사 결과를 기재
분석위생증명서 (analysis & health certificate)	식품위생법에 의하여 적합하게 제조·생산·관리·유통되고 있는 제품임과 성분규격 검사 결과를 기재

식품의약품안전청 식품유통과 및 지방식품의약품안전청 식품감시과에서 다음과 같은 서류에 근거하여 발급하고 있으며, 별도의 수수료는 없다. 주로 중국, 베트남, 중동 국가에서 수출식품 증명서를 요구하며 선진국에서는 요구하지 않고 있다. 주로 라면, 조미료 등에 대해 연간 1천건 정도의 수출증명서가 발급되고 있으며, 수수료가 없다보니 수출업자가 무조건 발급받으려고 하는 경향이 있다.

- 영업허가증 사본(해당 시·군·구의 확인인이 있는 경우에만 인정)
- 품목제조보고서 사본(해당 시·군·구의 확인인이 있는 경우에만 인정)
- 수출을 입증할 증거서류 사본
- 영문검사성적서(분석증명서 및 분석위생증명서에 한함) : 식품위생검사기관 또는 자가품질검사기 관의 검사성적서를 제출하여야 하며, 동 성적서에는 검사기관명, 검사목적, 제품명(검체명), 의뢰 인 또는 제조업소명 및 소재지, 제조번호, 제조일자(유통기한)등을 기록한다.

KOREA FOOD & DRUG ADMINISTRATION

#5 Nokbun-dong, Eunpyung-Gu, Seoul, Korea, Tel : 82-2-380-1733, Fax :
82-2-388-6392

Serial No. : KFDA FD 65433 -

HEALTH CERTIFICATE

TO WHOM IT MAY CONCERN:

/ / 2002

KFDA certifies that the following products are manufactured, distributed and fit for human consumption with compliance and supervision under the Food Sanitation Act of the Republic of Korea.

Item & Quantity :

Importing Country :

Exporter :

Reference :

For Account & Risk of Messrs :

Sincerely Yours,

영문 과장명

Director of Food Distribution Div.

Bureau of Food Safety

Korea Food & Drug Administration

Republic of Korea

식약청에서 2002년도 발행한 수출식품 증명서는 <표 2-14>에 제시된 바와 같이 총 2,035건이 발급되었다. 증명서 종류별로는 위생증명서가 1,529건(75.1%)으로 가장 많이 발급되었으며, 그 다음으로 자유판매증명서가 301건(14.8%), 제조증명서 184건(9.0%)가 많이 발급되었다. 분석증명서와 분석위생증명서는 각각 10건(0.5%), 11건(0.5%)으로 매우 적은 양이 발급되었다.

<표 2-14> 수출증명서 발급현황

(단위: 건)

구분	계	위생증명서	자유판매 증명서	제조증명서	분석증명서	분석위생 증명서
계	2,035	1,529	301	184	10	11

국가별로 살펴보면 총 72개국을 대상으로 증명서가 발급되었으며, 수출증명서가 많이 발급된 20개 국을 살펴보면 <표>와 같다. 중국이 757건(37.2%)으로 가장 많았으며, 그 다음으로 베트남(9.7%), 인도네시아(8.5%), 터키(4.5%), 아랍에미레이트(3.9%), 멕시코(2.9%), 미국(2.7%) 순이었다 (표 2-15 참조).

<표 2-15> 주요 국가 대상 수출증명서 발급현황

(단위: 건)

구분	계	위생증명서	자유판매 증명서	제조증명서	분석증명서	분석위생 증명서
중국	757	655	44	49	5	4
베트남	198	87	72	39	0	0
인도네시아	172	144	26	2	0	0
터키	92	86	2	4	0	0
아랍에미레이트	80	63	6	11	0	0
멕시코	59	19	38	2	0	0
미국	54	35	13	4	0	2
사우디아라비아	50	36	7	7	0	0
카자흐스탄	43	39	0	2	0	2
대만	42	20	12	10	0	0
필리핀	39	24	5	6	1	3
볼리비아	28	28	0	0	0	0
홍콩	27	69	5	3	0	0
스페인	26	24	0	0	2	0
태국	25	2	13	10	0	0
이란	23	17	0	6	0	0
미얀마	18	1	12	5	0	0
일본	18	10	4	4	0	0
러시아	16	16	0	0	0	0
칠레	16	15	0	1	0	0

자료: 2002년도 수출증명서 발급현황, 식약청, 2003.

수출증명서 발급 기관별 현황을 살펴보면 서울청이 1,055건(51.8%)로 가장 많은 양의 수출증명서를 발급하고 있었으며, 그 다음으로 본청 (533건, 26.2%), 경인청 (236건, 11.6%), 부산청 (119건, 5.8%), 대전청(57건, 2.8%), 광주청(24건, 1.2%), 대구청(11건, 0.5%) 순이었다(표 2-16 참조).

〈표 2-16〉 담당기관별 수출증명서 발급현황

(단위: 건)

구분	합계	본청	서울청	부산청	경인청	대전청	대구청	광주청
계	2,035	533	1055	119	236	57	11	24
위생증명서	1,529	335	849	107	167	47	5	19
자유판매증명서	301	137	127	7	22	3	2	3
제조증명서	184	53	74	5	46	2	2	2
분석증명서	10	4	2	0	0	4	0	0
분석위생증명서	11	4	3	0	1	1	2	0

자료: 2002년도 수출증명서 발급현황, 식약청, 2003.

제 3 절 시사점

국가별로 수입식품에 대한 요구조건이 다른 현실을 감안해볼 때 수출식품 관리는 국가별로 수행되어야 한다. 이를 위해서는 식품별 수출현황 뿐만 아니라 국가별 수출현황이 함께 파악되어야 한다. 하지만 현재 활용 가능한 식약청의 『식품·식품첨가물 생산실적 보고』 자료와 관세청의 『수출신고』 자료로는 이러한 현황을 파악하는데 한계가 있다.

식약청 생산실적보고 통계의 경우 식품공전의 분류에 따라 수출실적의 확인이 가능한 반면에 국가별 수출현황이 파악되지 않는 단점이 있다.

관세청의 수출신고 통계의 경우 국가별 수출현황이 파악되는 반면에 수출식품의 구체적인 종류를 파악하는데 한계가 있다. 예를 들어 식품첨가물의 경우 공업용 원료로 취급되면서 전혀 파악이 되지 않고 있다²³⁾.

수출식품에 적용되는 법령 및 정책의 일관성이 없으며, 일부 식품의 경우 관리에 대한 법적 근거가 미비한 실정이다.

현재 수출식품에는 다른 식품과 마찬가지로 식품위생법과 축산물가공처리법이 적용되고 있을 뿐만 아니라²⁴⁾ 비가공 농축산식품과 수산식품에 대해서는 농산물품질관리법과 수산물품질관리법이 함께 적용되고 있다. 반면에 가공 농축산식품의 경우 증명서 발급 등에 대한 법적 근거가 명확하지 않은 상황이다.

이러한 결과는 수출식품 관리를 기본 틀을 만들고 수행하기보다 외국 정부의 요청 등에 따라

23) 식품산업의 상호인정협정 대응방안 연구, 한국보건산업진흥원, 2001. 5.

24) 수입업자가 별도의 기준 및 규격을 요구하는 경우는 제외된다.

임기응변적으로 수행하다보니 수출식품과 수입식품의 관리 대상 부처가 다른 결과가 발생하였다고 판단된다.

수출증명서의 양식이나 수수료의 경우에도 부처별로 각기 다른 정책을 운영하고 있다.

증명서 양식의 경우 식약청이 공문 형식의 증명서를 발행하는 반면에 농림부와 해양수산부는 한글과 영어를 병기하고 있는 정형화된 양식을 활용하고 있다.

수수료의 경우 식약청과 해양수산부는 각각 수출증명서와 검사에 대한 수수료를 받지 않고 있는 반면에, 농림부는 수출 농산물에 대한 검정수수료를 받고 있다. 향후 이 문제를 논의함에 있어 검사 또는 증명서 발급이 국가간 협정체결 등으로 인해 발생한 의무사항인지, 아니면 수출업자의 자발적인 요청에 따른 것인지 여부가 중요한 판단근거가 될 수 있을 것이다.

수출식품에 대한 명확한 정책을 확인하기 어려운 상황에서 수입식품 관리에 외국정부에서 발행한 증명서를 얼마나 잘 활용하고 있는가는 상대적으로 부처별 수출식품 관리 정책이 어떠한 방향으로 운영되고 있는지를 보여주는 척도라고 할 수 있다. 현재 인정되는 외국 정부 발행 증명서의 종류를 살펴보면 아래와 같다.

수산물식품의 경우 <표 2-17>에 제시된 바와 같이 식품위생법에 따라 수출국이 우리 나라로부터 수입하는 수산물식품에 대해 같은 제도를 인정하는 경우에는 수출국 정부가 발행한 증명서²⁵⁾를 인정하고 있다.

<표 2-17> 외국 정부 발행 증명서 인정 현황

대상 식품	관련 조항	해당 조항
수산물식품	위해식품등에 해당되지 않고, 관련 규정을 준수한다고 수출국 정부가 인정하는 경우에는 해당 검사의 일부 또는 전부를 생략하도록 하고 있음. 다만, 수출국이 우리 나라로부터 수입하는 수산물식품에 대해 같은 제도를 인정하는 경우에 한함.	식품위생법 제16조(수입식품등의 신고등) 제3항 제1호의 규정
축산식품	국립수의과학검역원장이 공중위생상 필요하다고 인정하는 경우 우리 나라로 축산물을 수출하는 국가의 정부기관에게 검사증명서 또는 검사증명서의 기재와 관련한 위생조건을 제시할 수 있음 ¹⁾	축산물가공처리법 시행규칙 제21조(축산물의 수입신고등)
유전자재조합식품	표시대상에 해당하는 식품으로 표시를 하지 않은 경우에는 구분유통증명서와 동등한 효력이 있음을 수출국 정부가 인정하는 증명서를 인정하고 있음.	식품위생법 시행규칙 제11조(식품등의 수입신고) 제1항 제7호

주: 1) 식약청의 수입식품 검사시 외국정부에서 발행한 광우병 관련 증명서를 인정하고 있음.

2) 농산물과 축산물의 경우 수출국 정부기관이 발행한 검역증명서가 없으면 수입을 허용하지 않고 있음 (가축전염병예방법 제33조(수입금지물건 등에 대한 조치), 제34조(수입을 위한 검역증명서의 첨부) 및 식물방역법 제6조(수입제한)).

축산식품의 경우 국립수의과학검역원장이 공중위생상 필요하다고 인정하는 경우 우리 나라로 축산물을 수출하는 국가의 정부기관에게 요구한 검사증명서를 인정하고 있다.

25) 수출국 정부가 인정한 경우라 함은 일정한 검사를 거쳐 증명서를 발행한 것으로 풀이됨.

유전자재조합식품의 경우 표시대상에 해당하는 식품으로 표시를 하지 않은 경우에는 구분유통 증명서와 동등한 효력이 있음을 수출국 정부가 인정하는 증명서를 인정하고 있다.

이화학적 검사증명서의 경우 외국정부기관 중 『국외 공인 검사기관과 검사성적서 또는 검사 증명서 인정기준 및 절차』 및 『수입축산물에 대한 국내·외 축산물위생검사기관의 검사증명서 인정기준 및 절차』에 따라 식약청장 및 검역원장이 인정한 기관(정부 기관 포함)에 발행한 것에 한하여 인정해주고 있다.

제 3 장 외국의 수출식품 관리제도

제 1 절 국제식품규격위원회(Codex)

1. 수출식품관리제도 개요

가. 개요

식품에 대한 국제 규격을 제정하고 있는 Codex에서 수출식품 관리에 대한 사항은 매년 호주에서 개최되는 Codex 수출입감시증명체계위원회(Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems, 이하 CCFICS)에서 논의하고 있다.

지금까지 Codex에서는 수출식품과 관련하여 아래와 같이 7가지 지침이 승인되었다.

- 식품관리 긴급 상황 발생시 정보교환 지침(Guidelines for the Exchange of Information in Food Control Emergency Situations(CAC/GL 19, 1995))
- 수출입 식품의 증명 및 감시 원칙(Principles for Food Import and Export Certification and Inspection(CAC/GL 20, 1995))
- 부적합 수입식품에 대한 국가간 정보교환 지침(Guidelines for the Exchange of Information between Countries on Rejections of Imported Food (CAC/GL 25, 1997))
- 수출입식품 검사 및 증명체계의 설계, 운용, 평가, 인증 지침(Guidelines for the Design, Operation, Assessment and Accreditation of Food Import and Export Inspection and Certification Systems(CAC/GL 26, 1997))
- 수출입식품의 관리와 연계된 시험분석기관의 신뢰성 평가 지침(Guidelines for the Assessment of the Competence of Testing Laboratories Involved in the Import and Export Control of Foods(CAC/GL 27, 1997))
- 수출입식품 검사 및 증명체계에 대한 동등성 협정 체결 지침(Guidelines for the Development of Equivalence Agreements Regarding Food Imports and Export Inspection and Certification Systems(CAC/GL 34, 1999))
- 일반 공식 증명서 양식 및 증명서의 생산 및 발급 지침(Guidelines for Generic Official Certificate Formats and the Production and Issuance of Certificates (CAC/GL 38, 2001))

나. 식품관리 긴급 상황 발생시 정보교환

『식품관리 긴급 상황 발생시 정보교환 지침』의 주요 내용을 살펴보면, 식품관리 긴급 상황(food control emergency situations)은 "특정 식품의 섭취와 관련하여 건강에 대해 심각한 악영

향을 미치는 위험이 명확하게 확인된 경우“로 정의된다.

긴급 상황이 발생한 경우 수출국의 식품관리기구는 전신전화를 이용하여 해당 식품의 수국 또는 경유국에 즉각 이 사실을 알려야 하며, 수입국의 식품관리기구 또한 수입식품 검사시 긴급 상황을 유발할 정도로 중요한 문제를 발견한 경우 이를 수출국의 해당 기관에 즉시 알려야 한다. 이러한 활동은 해당 식품의 빠른 회수뿐만 아니라 긴급 상황에 관련되지 않은 다른 식품에 대한 수입국 정부의 활동을 억제하는데 도움을 준다.

식품관리 긴급 상황 발생시 사용하는 정보교환 표준 양식에 포함되는 사항은 <표 3-1>와 같다.

<표 3-1> 식품관리 긴급상황 발생시 정보교환 표준양식

항목	기재사항
건강위해요소의 성격 (Nature of the health hazard)	<ul style="list-style-type: none"> · 생물학적/미생물학적 오염(해당 미생물 또는 독성물질 명기) · 화학적 오염(예, 잔류농약, 의약품, 산업용 화학물질, 환경오염물질의 독성 수준) · 방사성 핵종(Radionuclide) 오염(해당 방사성 핵종 명기) · 기타 확인된 위해요소(예, 외래물질) · 알려지지 않은 유해인자(해당 식품의 섭취와 관련된 심각한 건강상 악영향을 명기) · 모든 경우에 수집 가능한 정보를 기초로 특정위해요소와 오염정도를 알려주어야 한다.
해당 식품의 확인 (Identification of foods concerned)	<ul style="list-style-type: none"> · 제품 설명 및 양 · 포장 형태 및 크기 · 로트 번호 · 기타 확인 표시/스탬프(컨테이너 및 선적세부사항 포함) · 생산자, 제조자, 판매자, 수입자의 성명 및 주소
조치사항(Action taken)	<p>조치사항에 대한 정보(예: 해당 제품의 회수 및/또는 파괴, 특정 지역 또는 공장산 식품의 판매 금지)</p> <ul style="list-style-type: none"> · 식품의 판매를 확인·예방할 수 있는 조치 · 추가발생문제를 근본적으로 예방하기 위한 조치 · 시장에서 해당 식품·제품을 회수하기 위해 취해진 조치 · 최종 처분과 관련하여 취해진 조치
추가 정보를 위한 연락처 (Contact point for further information)	<ul style="list-style-type: none"> · 추가정보를 제공할 수 있는 기관 또는 직원의 성명, 주소, 전화/팩스 번호

다. 수출입 식품의 증명 및 감시

『수출입 식품의 증명 및 감시 원칙』에서는 감시증명 시스템을 구축·운영함에 있어 준수해야 할 10가지 원칙을 제시하고 있다.

이와 같이 수출식품의 증명 시스템을 수입식품의 감시 시스템과 연계시켜놓고 있다는 것은 국가간 이동하는 식품의 관리를 수입국가 또는 수출국가 중 어느 한쪽의 업무가 아니라 양국의 긴밀한 협조의 필요성을 의미하고 있다는 점에서 매우 중요하다.

특히 지침은 수출국과 수입국이 수출식품에 대한 증명의 유효성(certification validity)을 확인하기 위한 적절한 조치를 취하도록 권고하고 있다. 수출국의 경우 정부 또는 정부에서 인정하는 감시 시스템이 해당 제품 또는 공정에 대한 증명사실을 확인하도록 하는 수출식품 관리제도를 운영할 수 있다. 수입국의 경우 이러한 수출국의 증명 시스템에 대한 감사(audit) 등을 실시할 수 있다.

라. 부적합 수입식품에 대한 국가간 정보교환

『부적합 수입식품에 대한 국가간 정보교환 지침』은 부적합 수입식품에 대한 정보 제공을 권고하고 있으며, 정보를 제공해야 하는 경우를 다음과 같이 제시하고 있다.

- 수출국에서 발생한 심각한 식품안전 또는 보건상 문제로 인해 부적합 판정을 한 경우
- 심각하게 잘못된 표현이나 소비자 사기로 인해 부적합 판정을 한 경우
- 수출국의 감시 또는 관리 체계에 심각한 문제가 있어 부적합 판정을 한 경우
- 수정가능한 문제(표시 기준 위반, 잘못된 서류 제출 등)가 반복되는 경우
- 수출국의 해당 기관에 의한 감시·증명에 체계적인 오류가 있는 경우

부적합 수입식품에 대한 정보교환 표준 양식에 포함되는 사항은 <표 3-2>와 같다.

〈표 3-2〉 부적합 수입식품에 대한 국가간 정보교환 표준양식

항목	기재사항
관련식품의 확인 (Identification of the food concerned)	<ul style="list-style-type: none"> · 제품의 성상 및 양 · 포장 형태 및 크기 · 롯트 번호(번호, 생산날짜 등) · 컨테이너 번호, 선하증권 또는 유사한 운송세부사항 · 기타 확인가능한 도장, 마크 또는 번호 · 인증서 번호 · 필요한 경우, 생산자, 제조자, 판매자 및/또는 수출업자의 성명 및 주소, 시설물번
수입 관련 세부사항 (Importation details)	<ul style="list-style-type: none"> · 도착항 또는 도착지 · 수입업자의 성명 및 주소 · 통관 신청
부적합 처리 결정 내역 (Details of Rejection decision)	<ul style="list-style-type: none"> · 부적합 처리된 화물이 전체/일부(자세히 기술)인지 여부 · 부적합 처리 결정을 내린 식품관리당국의 명칭 및 주소 · 결정일자 · 부적합 처리 이유에 대한 추가 정보를 얻을 수 있는 식품관리 당국의 명칭 및 주
부적합 처리 사유 (Reason(s) for rejection)	<ul style="list-style-type: none"> · 생물학적 / 미생물학적 오염 · 화학적 오염(잔류 농약 또는 잔류 수의약품, 중금속 등) · 방사능 물질 오염 · 부정확하거나 잘못된 표시 · 성분규격상 결점 · 식품첨가물 규격에 불일치 · 관능적 품질에 결함 · 기술적 또는 물리적 결함(예; 포장파손) · 불완전하거나 부정확한 인증 · 인정된 나라, 지역, 시설에서 오지 않았음 · 기타 이유
취한 조치 (Action taken)	<ul style="list-style-type: none"> · 식품의 파기 · 재조치/서류상 하자 보완을 위해 보류중인 식품 · 최종판정을 보류중인 식품 · 식품이 보류중인 장소 · 인간의 섭취외의 용도로 수입인정 · 특정 조건하에 재수출 허용(예 ; 통보된 나라 명기) · 수입업자에게 통보 · 수출국의 대사관/식품관리당국에 통보 · 다른 가능한 도착지 국가의 행정당국에 통보 · 기타

주: 수입식품이 수입국의 시료채취 또는 검사에 의거하여 부적합 처리된 경우, 요청에 따라 시료채취와 분석 방법과 얻어진 결과 및 검사실험실 명칭을 자세히 기술

마. 수출입식품 검사 및 증명체계의 설계·운용·평가·인증

『수출입식품 검사 및 증명체계의 설계·운용·평가·인증 지침』은 『수출입 식품의 감시증명 원칙』을 구현하기 위한 구체적인 감시증명 시스템 개발 틀을 제시하고 있다. 이 지침에서는 동등성 협정(equivalency agreement)의 체결을 권고하고 있으며, 협정에는 다음과 같은 사항이 포함된다. 특히 이 지침에서는 협정 체결을 위한 단계별 절차의 예를 제시하고 있다.

- 법적 틀, 관리 프로그램, 행정적 절차
- 감시증명 서비스 연락처
- 수출국에 의한 집행관리 프로그램(실험실 등)의 효과성 및 적정성 증명
- 증명 또는 인증된 제품 또는 업체, 공인시설, 공인단체의 목록
- 위해요소, 모니터링에 대한 정보의 교환과 같은 동등성을 지속할 수 있는 방안
- 협정의 틀 내에서 발생하는 차이를 해결하기 위한 절차, 정기적인 재검토 및 자료보완방안

바. 수출입식품의 관리 관련 시험분석기관의 신뢰성 평가

『수출입식품의 관리와 연계된 시험분석기관의 신뢰성 평가 지침』은 수출식품 식품관리체계에 참여하는 시험분석실의 업무능력을 확인하는 방안으로 다음과 같은 4가지 조건을 제시하고 있다.

첫째, ISO/IEC의 교정 및 시험분석실의 업무능력에 대한 일반원칙(eneral requirements for the competence of calibration and testing laboratories, ISO/IEC 25:1990)에 명시된 시험분석실의 일반기준을 준수하여야 한다.

둘째, 우수시험(화학)분석실의 국제 프로토콜(The International Harmonized Protocol for the Proficiency Testing of (Chemical) Analytical Laboratories, Pure & Appl. Chem. 65 (1993) 2132-2144)에 명시된 규정에 부합하는 식품분석을 위한 적절한 우수 시험계획에 참여하여야 한다.

셋째, 가능한 Codex에서 제시하는 원칙에 따라 인정된 분석방법을 사용하여야 한다.

넷째, 분석화학실험실의 내부 품질관리 조화 지침 (Harmonized Guidelines for Internal Quality Control in Analytical Chemistry Laboratories", Pure & Appl. Chem. 67 (1995) 649-666)과 같은 내부품질관리절차를 사용하여야 한다.

시험분석실을 평가하는 기관은 『교정 및 시험분석실 인증체계 - 운영 및 인증에 대한 일반 기준(Calibration and testing laboratory accreditation systems - General requirements for operation and recognition, ISO/IEC Guide 58:1993)』에 제시된 것과 같은 시험분석실 인증 일반 기준을 준수해야한다.

사. 수출입식품 검사 및 증명체계에 대한 동등성 협정 체결

(1) 개요

『수출입식품 검사 및 증명체계에 대한 동등성 협정 체결 지침』은 상호간 또는 다자간 동등성 협정을 체결할 수 있는 절차 및 방법을 제시하고 있다.

우선 용어의 정의를 먼저 살펴보면, 인증(certification)은 “공식인증기관이나 공인인증기관이 문서 또는 이와 동등한 방법으로 식품이나 식품관리 시스템이 요구조건(requirement)을 준수하고 있다는 것을 확인하는 절차로 식품의 인증은 온라인 감시, 품질관리 시스템 감사, 최종 제품의 검사 등 다양한 감시 활동에 기초하고 있다”라고 정의되고 있다. 동등성(equivalence)는 “다른 감시 또는 인증 시스템이 동일한 목적(same objectives)를 만족할 수 있는 역량(capacity)”으로 정의되어 있다.

협정의 목적과 관련하여 지침은 동등성 협정에 따른 이익을 다음과 같이 제시하고 있다.

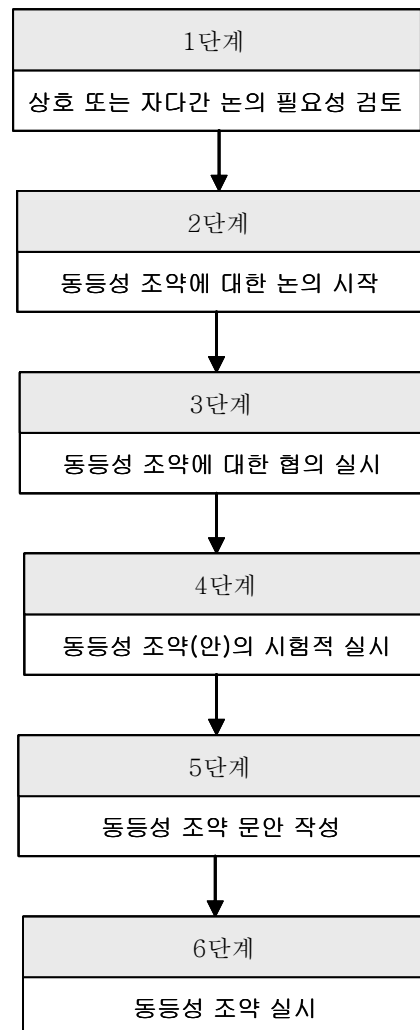
- 수출품이 수입국 규정을 준수할 수 있는 향상된 수단을 제공한다.
- 중복되는 활동을 제거하고 자원을 더욱 효과적이고 효율적으로 사용한다.
- 규정준수를 확신하는데 도움이 되는 전문성, 협조, 정보를 협력적으로 교환할 수 있는 체계를 제공한다.

또한 동등성 협정은 일반적으로 국가간 무역의 전제조건으로 사용되어서는 안 되며, 무역장벽을 완화하는 수단으로 사용되어야 한다고 권고하고 있다. 예를 들어 협정 체결로 인해 수입국의 검사 및 분석 빈도를 낮추고 원산지에 대한 추가증명을 피할 수 있다.

동등성 협정은 상호간(bilateral) 또는 다자간(multilateral)에 안전 등 식품과 관련된 어떠한 사항에 대해서도 체결될 수 있다. 합의가 이루어진 특정 식품이나 지역에 대해 적용될 수 있으며, 협정에는 증명서 또는 다른 형태의 증명에 대한 내용이 포함될 수 있다.

동등성 협정의 체결 및 집행은 <그림 3-1>과 같이 6단계로 구분된다.

<그림 3-1> 동등성 협정 체결 및 집행 절차(contract and implementation of equivalent agreement)



(2) 논의 필요성 검토(1단계)

1단계에서는 상호간 또는 다자간 협정의 필요성에 대한 검토를 실시한다. 수입국에서는 수출국의 기준이 수입국에 적합한가에 대한 검토를 실시해야하며, 이때 모든 결정은 객관적인 기준에 기초하여야 한다. 제한된 자원 내에서 협정을 개발하기 위해서는 논의의 우선순위를 결정하는 것이 중요하다.

이 때 우선순위 설정이 WTO의 권리 및 의무와 배치되어서는 안 되며, 고려할 사항은 다음과 같다.

- 보건상 위험이 있는 특정 식품군이 있는지
- 수출국과 수입국간 대상 품목의 무역 규모가 일정 수준이상이고, 협정 체결로 인한 효과가 있는지
- 수출국이 적절한 관리 시스템을 운영할 수 있는 충분한 인프라와 재원을 가지고 있는지
- 수출국의 제품이 수입국의 기준을 위반하는 빈도가 낮은지
- 수출국이 국제식품교역에 대한 Codex 윤리 규정을 준수하고 있는지
- 협정을 통해 재원이 상당히 절약될 수 있는지

논의에 참여하는 국가는 협정 체결 전 또는 후에 평가 및 인증활동을 촉진할 수 있는 준비가 되어 있어야 한다.

(2) 논의 시작(2단계)

2단계에서는 동등성 협정에 대한 논의를 시작하기 위해 다음과 같은 사항을 확인해야 한다.

- 제안되는 동등성 협정의 유형
- 해당 제품
- 각 제품의 관리 기관
- 협정에서 논의될 요구조건의 범위(예, 건강 및 안전, 품질관리 시스템, 표시, 소비자 사기 등)

(2) 조약에 대한 협의 실시(3단계)

3단계에서는 동등성 협정에 대한 협의를 실시하며, 수입국은 관련 규정 및 목적에 대한 문서를 작성해야 한다. 식품안전 관리규정의 경우 수입국은 각 규정에서 다루는 건강 위험을 제시해야 한다. 특정 건강 위해요인이 수출국에 존재하는 것으로 알려진 경우 이러한 위해요인과 관리방안이 제시되어야 한다.

수출국은 자국의 안전관리 시스템이 수입국의 관리수준을 만족시킨다는 것을 증명하는 정보를 제시해야 한다.

동등성 협정은 Codex 기준, 지침, 권고안의 사용을 통해 촉진할 수 있으며, 협의 과정을 촉진하기 위해 다음과 같은 사항에 대한 정보가 교환되어야 한다.

- 협정의 대상 식품관리 체계에 적용되는 관련 법령을 포함한 법적 틀
- 수출국의 모든 규정을 포함하는 관리 프로그램 및 집행 관련 자료
- 의사결정 기준 및 조치
- 시설, 장비, 운송, 통신, 기초적인 위생 및 수질
- 실험실(시험기관 평가 인증에 대한 정보 포함)과 국제적으로 인정되는 품질관리 기준을 준수한다는 증거
- 감시원에 대한 적절한 훈련, 인증, 승인과 관련된 수출국 시스템에 대한 세부사항 및 감시원인 인원 및 배치 상황
- 수출국 시스템의 감사절차에 대한 세부사항(감시원의 이해관계 충돌에 해결 방안)
- 수출국의 긴급통보시스템(rapid alert system) 및 운영에 대한 세부사항

수입국은 수출국의 시스템이 제대로 작동하는지 확인할 수 있어야 한다. 협정이 체결된 이후에도 정기적으로 동등성이 지속되는지 확인할 수 있는 절차와 감사에서 확인된 문제의 해결 절차에 대한 논의가 있어야 한다. 여기에는 수입국이 수출국이 문제를 해결했는지 해당 제품을 다시 조사하는 것이 포함된다.

협정에는 수출국의 동등한 관리 규정을 준수하는 업체의 명단이 포함될 수 있으며, 수입국은 이 목록을 수입물품을 모니터링 하는데 사용할 수 있다. 수출국은 수입국에 해당 목록을 지속적으로 업데이트 시켜줄 의무가 있다. 수입국은 근거만 제시하면 해당 업체가 수출한 물품을 거부하고 목록에서 이 업체를 제외할 수 있는 권한이 있다.

식품 긴급 관리 사항 발생시 정보교환 절차, 동등성 협정을 준수하지 않은 것으로 확인된 선적식품에 대해 준수해야 할 절차, 협정을 종료하는 절차에 대해 합의해야 한다.

(5) 동등성 협정의 시험 운영(4단계)

4단계에서는 수입국 또는 수출국이 원하는 경우 동등성 협정을 시험적으로 운영하게 되며, 시험운영을 위한 협정(안)에는 다음과 같은 내용이 포함된다.

- 시험 프로그램에 대한 설명 및 시간표
- 관련 정부 및 공인기관의 역할 및 역량
- 감시 및 인증 절차
- 감사 절차 및 빈도
- 훈련 또는 정보의 필요성

(6) 동등성 협정의 시험 운영(5단계)

5단계에서는 협정의 초안을 작성하게 되며, 구체적인 내용은 <표 3-3>과 같다.

〈표 3-3〉 동등성 협정의 내용

항목	내용
제목(Title)	협정 명칭은 당사국의 선호 또는 법적 요구에 따라 변경될 수 있다.
당사국(Parties)	상호 또는 다자 협정에 동의한 국가명
목적(Purpose)	협정의 특별한 목적에 대한 간략한 서술
범위(Scope)	협정에 적용되는 품목 및 조치(measure)의 명시. 필요한 경우 예외 명시
정의(Definitions)	협정에 사용되는 용어의 정의. 필요한 경우 WTO 및 Codex 문서에 있는 정의가 사용되어야 한다.
실질적 의무 (Substantive obligations)	의무사항 및 특별한 책임에 대한 포괄적인 설명
관계 기관 (Competent authorities)	협정의 집행에 대해 책임지는 기관의 명칭
동등성 인정 (Equivalence finding)	수입국에 의해 동등한 것으로 확인된 관리 시스템 또는 그 일부에 대한 기술
평가 및 확인 조항 (Assessment and verification provisions)	협정의 준수를 증명하는 방법에 대한 기술(감사 절차, 협정에 가입하지 않은 국가의 관리기관을 포함하여 제 3의 공인기관의 활용) 지속적인 확인이 명확하게 기술되어야 한다.
인증 기준 (Criteria for certification)	협정에서 인증서가 명시된 경우, 수출국 및 수입국의 관계 기관이 해당 품목이 수입국의 기준을 만족하는지 확인하는데 사용하는 기준의 목록
시료 수거 (Sample collection)	수입국 및 수출국이 검사 및 인증에 사용하는 참고문헌 및 시료 수거 절차 목록
분석 및 기타 방법 (Analytical and other methodology)	참여 관계 기관이 해당 품목의 준수 여부를 확인하는데 사용할 방법 또는 동일한 절차
관리절차 (Administrative procedures)	협정의 실질적인 집행 및 적용에 대한 절차 및 지침
전문성 공유 방안 목록 (Information exchange and cooperation)	협조 및 품목의 품질 및 안전성을 확인하는데 도움이 될 정보를 제공하는 전문성 공유 형태 목록
투명성(Transparency)	법규, 분석 결과, 감시 결과 등 일상적으로 교환하는 정보의 종류에 대한 서술
통보(Notification)	무역품목의 안전성에 영향을 주는 요인의 중요한 변경을 통보했을 때 상황 및 절차, 확인된 심각한 건강상 위해가 있는 경우, 이러한 상황을 해결하는 절차에 대한 서술
논쟁 해결 (Dispute settlement)	협력 절차, 연합 위원회, 협정상 논쟁을 해결하기 위해 적용되는 다른 메카니즘의 서술. 이러한 절차와 메카니즘은 WTO 협정에 따른 권리와 의무를 제한하지 않아야 한다.
연락관 (Liaison officials)	최소한 1명이상의 참여 관계 기관 연락관의 이름, 지위, 주소, 전화번호, 팩스번호, 이메일 주소(특정인의 이름이 포함될 필요는 없음)
발효시점 (Entry into force)	협정이 발표되는 날짜
검토, 변경 및 종료 (Review, modification and termination)	협정의 검토, 변경, 종료 방법
서명(Signatures)	각국의 관계기관 대표자의 서명, 직위, 이름 및 날짜

(7) 동등성 협정의 발효(6단계)

6단계에서는 협정이 발효되며, 당사국들은 관련 법령 등이 변경되는 경우 이를 즉시 상대국에 통보해야 한다.

2. 수출증명서 발급체계

가. 개요

수출증명서와 관련해서 Codex에서는 2001년 「일반 공식 증명서 양식 및 증명서의 생산 및 발급 지침(CAC/GL 38, 2001)」을 제정하였다.

이 지침에서는 수입국에 수입되는 식품에 대해 증명서 구비를 의무화하는 것을 인정하면서 증명서에 수입국에서 원하는 정보가 모두 포함되어야 한다고 명시하고 있다. 증명서는 일반문서 또는 전자문서로 발급될 수 있으며, 제품의 안전성을 확보하거나 무역을 원활화하기 위하여 필요한 경우에만 요구되어야 한다. 또한 수출증명서에 대한 원칙 및 요구조건은 투명한 방식으로 전달되어야 하며 비차별적인 방식으로 일관성 있게 시행되어야 한다.

증명서는 다음과 같은 원칙에 따라 구성되고 사용되어야 한다.

- 식품의 공정한 무역원활화와 식품안전성에 관한 규정에 부합
- 인증과정의 단순화와 간소화
- 모든 당사자의 책임을 명확히 함
- 무역시 필수 기재 규정(compulsory trade description requirements) 충족
- 인증대상화물의 정확한 확인제공
- 허위로 작성될 우려의 최소화

나. 증명서의 기본양식(standard format)

증명서의 기본양식(standard format)에 대해 이 지침에서는 다음과 같이 9개의 기준을 제시하고 있다.

첫째, 증명서는 정부 또는 공인인증기관에 의해 작성되어야 하며 담당기관이 권한을 부여한 담당자가 서명·날인하여야 한다. 증명서의 로고 및/또는 증명서 상단부(letterhead)를 통해 인증기관을 명확하게 확인할 수 있어야 한다.

둘째, 정부증명서는 개개의 고유번호(문서번호)를 갖고 있어야 하며 인증담당자 및 수령기관이 충분히 이해할 수 있는 언어들 또는 언어로 명확하게 인쇄되어야 한다. 출력된 증명서에 부여된 고유번호는 관할당국에서 기록·관리되어야 하며 증명서의 배포시 동기록과 증명서가 서로 연관되어야 한다.

셋째, 증명서가 종이문서로 발행되는 경우 증명서원본(Original certificate)을 확인할 수 있어야 하며 인증당국은 최소한 한 장의 복사본을 갖고 있어야 하며 이를 일정기간 동안 보관하여야 한다.

다. 공식적으로 증명서를 복사(photocopies)하거나 인쇄복사(printed copies)할 수 있다. 모든 경우에 증명서의 상태가 원본(original)인지 사본(copy)인지 명확하게 표시되어야 한다.

넷째, 증명서는 어떤 양식이라 할지라도 허위로 작성될 우려를 최소화할 수 있도록 구성되어야 한다. 예를 들면 투명무늬(watermark paper)나 복사할 수 없는 종이를 사용하거나 기타 보호장치를 사용하여야 한다.

다섯째, 증명서가 종이문서로 발행되는 경우 문서가 한 장이 되도록 하거나 한쪽 이상이 요구되는 경우 두 쪽이나 그 이상의 쪽이 전체가 되도록 하거나 나뉘어지지 않는 서류가 되어야 한다. 이렇게 할 수 없을 경우에는 각 장마다 인증 담당자가 서명하거나 전체 쪽 중 몇 쪽에 해당된다는 쪽 번호(예를 들면 2/4쪽)를 부여하여야 한다.

여섯째, 증명서는 인증대상제품과 관련된 규정에 대한 명확히 언급해야 한다.

일곱째, 증명서는 관련 제품과 화물을 명확히 기술하여야 한다.

여덟째, 증명서는 화물이 증명기관의 관리를 벗어나기 전에 발급되어야 한다. 수입국 및 수출국의 해당 기관이 동의하는 경우에만 증명서는 화물이 대상국으로 수송되는 동안 발급될 수 있다.

아홉째, 증명서의 발급 또는 발송을 위해 전자수단을 이용하는 것은 인증시스템의 전반적인 사항이 수출국과 수입국 양국의 관련 당국을 만족시킬 정도로 확실한 경우에 받아들여져야 한다. 전자증명서의 서면 증명서 사본은 수입국의 기관의 요청에 의해 발급될 수 있다. 전자증명서가 사용되는 경우 수입국의 감시원은 증명서의 세부사항에 접근할 수 있어야 한다.

다. 화물에 대한 설명(Details of the Consignment)

화물에 대한 설명(Details of the Consignment)과 관련해서 지침은 인증 대상 제품의 세부사항이 증명서에 명확히 기재되어야 하며 최소한 다음과 같은 정보가 기재되어야 한다고 명시하고 있다.

- 제품의 특성(nature of the food)
- 제품명(name of product)
- 양, 적정단위로 표시(quantity, in the appropriate units)
- 로트번호 또는 날짜표시(lot identifier or date coding)
- 생산공장명 및 위치(가능한 경우)
- 수입자의 성명 및 연락처(수탁자)
- 수출업자의 성명 및 연락처(위탁자)
- 발송 국가명(country of dispatch)
- 도착 국가명(country of destination)
- 관련 유통·취급에 대한 요구조건(적절한 온도관리 등)

라. 원산지 표시(Statement of Origin)

원산지 표시(Statement of Origin)와 관련해서 국민건강과 직접 관련이 있는 예외적인 경우에 수입국은 제품의 성분에 대한 원산지에 관한 표시를 요청할 수 있으며, 증명서에는 수출국외의

지역에서 유래된 성분의 원산지를 명기하여야 한다.

마. 인증사항(attestations)

인증사항(attestations)은 수입국의 규정에 따라 결정되며, 이를 증명서 본문에 명확히 기재되어야 한다. 대표적인 예로 다음과 같은 사항이 있다.

- 식품안전에 영향을 미칠 수 있는 보건상태
- 특정 기준, 생산 또는 가공 요구조건의 준수
- 수출국의 생산, 가공, 포장시설의 상태(예: 면허에 대한 세부사항)
- 관련된 어떤 양자/다자 협정 사항

바. 인증당국의 책임(Responsibilities of the Certifying Body)

인증당국은 투명한 방법으로 증명서에 필요한 특정사항을 증명할 수 있도록 국가법령이나 규정에 의하여 지정되고 권한을 부여받아야 한다. 또한 동 절차를 통해 시기 적절히 인증서 발행을 하며 교역상 불필요한 혼란이 되지 않도록 해야 한다. 그리고 실제로 정부증명서가 허위로 사용되지 않도록 효과적인 제도를 갖추고 있어야 한다.

사. 인증담당자의 책임(Responsibilities of Certifying Officers)

증명서의 올바른 작성에 도움을 주기 위한 정보와 지침은 증명서에 포함될 세부항목을 제공할 책임이 있는 모든 담당자 및 관계자가 이용할 수 있어야 한다.

인증담당자는 인증당국에 의해 적절히 지정되어야 하며, 증명서에 증명되어야 하는 규정을 충분히 이해하고 있어야 한다. 또한 제품의 인증 전에 제품이 충족하여야 할 기준에 대한 담당당국에서 발행하는 명확한 정보나 지침책자 또는 증명서 관련 법령이나 규정 사본을 사용할 수 있어야 한다.

인증담당자는 화물과 상업적인 이해관계가 없어야 하며 상업관계자와도 독립적인 관계이어야 한다. 또한 담당자가 알고 있는 사항에 대해서만 인증하여야 하며, 문서를 사인한 시점에서 알려진 상황과 관련해서만 인증한다.

아. 증명서 원본 제시(Presentation of Original Certificates)

수입자(수탁인)는 제품을 수입국의 규정에 따라 증명서 원본과 함께 수입국 당국에게 제출할 책임이 있다.

자. 서식 작성 개요(Instructions for Completing Paper Certificates)

증명서는 항상 원본으로 수출자 또는 대행업자에게 발행하여 제공해야 한다. 요청이 있을 때는 증명서 사본(명백히 “사본(copy)” 또는 “duplicate”이라고 표시된 것)을 수출국과 수입국 관련당

국에게 제출해야 한다.

증명서를 사인할 때 담당자는 다음 사실을 보증하여야 한다.

- 증명서는 증명서본문에서 삭제를 요구하는 부분을 제외하고는 삭제되지 않아야 한다.
- 인증된 정보의 변경은 관할당국의 공식도장을 사용하여 인증담당자가 표시(initial)하고 날인한다.
- 증명서는 담당자의 사인, 인증담당자의 성명과 직함(손으로 기입) 필요한 경우 담당자의 자격(qualification)을 기재한다.
- 증명서는 증명서가 사인되고 발행된 날짜를 기재하고 가능한 경우 증명서의 발행시간도 기재한다.
- 증명서는 인증담당자의 사인 이후에 수정되지 않도록 공란을 남기지 않는다.

차. 전자증명서 작성 개요(Instructions for Completing electronic certificates)

수출자 또는 그 대리인은 전자증명서가 해당 화물에 대해 발급되었을 때 이 사실을 통보받아야 한다. 전자증명서를 승인하기 전에 증명서 발급 담당자는 전자시스템의 보안운용을 위한 모든 단계와 확인이 만족되었는지 확인하여야 한다.

카. 증명서 재발급(Replacement Certificates)

타당하고 충분한 사유(전달과정중 훼손)가 있어서 인증담당자가 증명서를 재발급하는 경우 발행전에 “재발급”이라고 명백히 표기하여야 한다. 이때 재발급한 증명서에는 원본 번호를 부여하여야 한다.

타. 증명서 폐기(Revocation of a Certificate)

충분한 이유가 있어 증명서를 폐기하는 경우 증명서 발급기관은 증명서 원본을 가능한한 빨리 폐기하여야 하며, 수출자 또는 그 대리인에게 서면 또는 전자문서로 이 사실을 알려야 한다. 이때 증명서 원본의 번호를 명기해야하며 폐기와 관련된 모든 특정사안과 이유를 알려야 한다. 만약 해당 물품이 수출된 경우에는 수입국의 식품관리기관에 폐기사본을 제공하여야 한다.

- 증명서의 기본양식(standard format)
- 화물에 대한 설명(Details of the Consignment)
- 원산지 표시(Statement of Origin)
- 인증사항(attestations)
- 인증당국의 책임(Responsibilities of the Certifying Body)
- 인증담당자의 책임(Responsibilities of Certifying Officers)
- 증명서 원본 제시(Presentation of Original Certificates)
- 서식 작성 개요(Instructions for Completing Paper Certificates)
- 전자증명서 작성 개요(Instructions for Completing electronic certificates)
- 증명서 재발급(Replacement Certificates)
- 증명서 폐기(Revocation of a Certificate)

제 2 절 주요 국가

1. 미국

가. 개요

미국의 수출식품관리는 국내 식품과 마찬가지로 보건복지부(Department of Health and Human Service, DHHS) 산하 식품의약품관리청(Food and Drug Administration, FDA)과 농무성(USDA) 산하 식품안전검사국(Food Safety and Inspection Service, FSIS), 동식물검역국(Animal and Plant Health Inspection Service, APHIS), 농업유통국(Agricultural Marketing Service, AMS), 곡물검사식육유통국(Grain Inspection, Packers and Stockyard Administration, GIPSA), 국립수산물국(National Marine Fisheries Service, NMFS), 상무부(Department of Commerce) 산하 국립해양대기관리청(National Oceanic Atmospheric Administration, NOAA)의 국립수산물청(National Marine Fisheries Service, NMFS) 등이 관여하고 있다.

수출식품관리는 호주나 캐나다처럼 별도의 법적 기준을 적용하기보다 기본적으로 외국 정부의 요구를 기준으로 관리되고 있으며,²⁶⁾²⁷⁾ 주로 수출증명서 발급에 치중하고 있는 상황이다.

미국 국회는 1996년과 1997년 각각 FDA Export Reform and Enhancement Act와 FDA Modernization Act를 제정하면서 US FDA에 FDA 관리대상 품목의 수출에 대한 일정 권한을 주었다. 예를 들어 의약품이나 의료용 장비에 대한 수출증명서(export certificates)를 발급하는 경우 수수료를 부과할 수 있다.

USDA의 기관들도 식품을 포함한 농산물에 대한 수출증명서를 발급하는 경우 비용을 부과할 수 있다. 예를 들어 FSIS는 육류(meat), 가금류(poultry), 가공난제품(processed egg products)에 대한 수출증명서를 부과하면서 수수료를 받고 있다.

US FDA의 경우 외국 정부에 요청에 따라 수출증명서를 실제로 발급하고 있음에도 이에 대한 법적인 권한은 부여되지 않고 있다. 이와 관련된 정부의 예산지원 또한 없는 실정이며 결과적으로 FDA의 수출관련 활동은 예산부족으로 극히 제한되고 있는 실정이다.

이러한 문제점을 해결하기 위해 1999년 US FDA는 『미국산 식품 및 화장품의 안전 또는 다른 특성의 증명(Attest to the Safety or Other Attributes of Foods and Cosmetics Produced in the United States)』이라는 제안서를 내고, 2001년에는 FDA수출입수수료법(FDA Export and Import Fee Act of 2001)을 국회에 제안하였으나 현재 국회에서 논의되지는 않고 있다.

26) Exporting from the United States, <http://www.fsis.usda.gov/oppde/IPS/exporting.htm#Plants>, FSIS, 2003.

27) FDA-Issued/Supported Export Certificates for Foods, <http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/certifi3.html>, CFSAN, 2002.

나. US FDA의 수출증명서 발급

현재 US FDA에서는 식품안전응용영양센터(Center for Food Safety and Applied Nutrition)가 <표 3-4>에 제시된 바와 같이 수출증명서 발급 업무를 수행하고 있다.

<표 3-4> US FDA 식품안전응용영양센터의 수출증명서 발급 업무

대상 식품	담당과
식품급 화학물질 및 식품첨가물(food grade chemicals and food additives)	사전 승인과 (Office of Premarket Approval)
수산물을 제외한 표준화되거나 관련이 있는 모든 식품(all standardized and related foods excluding seafood)	식물·유제품·음료과 Office of Plant and Dairy Foods and Beverages
모든 수산물(all seafood)	수산식품과(Office of Seafood)
식이보조식품 및 특수영양식품(조제분유 및 환자용식품 포함)(dietary supplements and special nutritionals, including infant formula and medical foods)	영양제품·표시·식이보조식품과 (Office of Nutritional Products, Labeling and Dietary Supplements)
색소(colors)	화장품·색소과 (Office of Cosmetics and Colors)

US FDA는 연방식품의약품화장품법(Federal Food, Drug, and Cosmetics Act)의 제 801(e) 조²⁸⁾를 준용하여 수출승인서 발급 조건을 다음과 같이 제시하고 있다.

- 외국 구매자의 요구조건(specifications)에 부합해야 한다.
- 수출국가의 법령과 충돌하지 않아야 한다.
- 수출하려는 선적물품의 외부에 표시가 되어야 한다.
- 해당 물품은 국내에서 판매되지 않아야 한다.

수출증명서를 신청하기 위해서는 신청서와 함께 다음과 같은 구비서류를 제출해야한다.

- 표시 원본이나 자세한 표시 초안(표시가 인쇄되지 않은 경우)
- 해당 제품에 대한 충분한 정보(검토자가 충분히 해당 제품을 확인할 수 있도록)
- 각 제품의 실제 제조자 증명서류
- 허위 기재 등이 법규를 위반한다는 것을 인식하고 있다는 문구

수출신청서는 우편으로 신청할 수 있고, 대략 4 ~ 6주 정도가 소요되며 1장당 10달러를 지불해야한다.

28) 이 조항은 우리 나라 식품위생법 제7조 및 제9조에 제시된 수출식품에 대한 예외조항이며, 수출식품에 대한 의무를 부과하는 것은 아님.

2. 호주

가. 개요

호주의 수출식품 관리는 수입식품 관리를 수행하는 농림수산부(Department of Agriculture, Fisheries, and Forestry)의 호주검역검사국(Australian Quarantine and Inspection Service, AQIS)이 담당하고 있다.

수출식품은 표에 제시된 바와 같이 수출관리법과 이에 근거한 수출관리(명령)규정 및 11개 명령(order)에 따라 관리되고 있다. 이러한 법규들은 식품뿐만 아니라 다른 농산물까지 그 대상으로 하고 있지만 식품으로의 적합성을 요구하는 등 식품안전과 직접 관련된 내용들이 포함되어 있다.

- 수출관리법(Export Control Act 1982)
- 수출관리(명령)규정(Export Control (Orders) Regulations 1982)
- 지정품(일반)명령(Prescribed Goods (General) Orders 1985)
- 수출관리(가공식품)명령(Export Control (Processed Food) Orders)
- 수출관리(가공과일 및 채소)명령(Export Control(Processed Fruits and Vegetables) Orders)
- 수출관리(건과류)명령(Export Control(Dried Fruit) Orders)
- 곡식, 식물, 식물제품명령(Grain, Plants and Plant Product Orders)
- 수출관리(유기가공증명)명령(Export Control(Organic Produce Certification) Orders)
- 수출관리(녹두)명령(Export Control(Mung Beans) Orders)
- 수출육류명령(Export Meat Orders 1985)
- 가금육 등 명령(Game, Poultry and Rabbit Meat Orders)
- 수출관리(수수료)명령(Export Control(Fees) Orders 2001)

이러한 법규에 따라 호주에서 수출되는 다음과 같은 식품들에 대해서는 사전에 승인을 받아야 한다²⁹⁾.

- 신선과채류(건과류 포함(fresh fruit and vegetables(including dried fruit))
- 곡물(grain)
- 유기농(organic produce)
- 축산물(meat and meat products)
- 유제품(dairy produce)
- 어패류(fish)
- 난류(eggs)
- 가금육 등(poultry, gam and rabbit meat)

29) The Export Process, Australian Quarantine and Inspection Service, 2001.

나. 어패류·유제품·난제품의 수출관리

이 보고서에서는 호주 검역검사국에서 발간한 자료를 기초로 여러 관리 대상 식품 중 어패류, 유제품, 난제품의 수출관리에 대해 살펴보고자 한다³⁰⁾.

이들 식품은 수출관리법, 수출관리(명령)규정, 지정품(일반)명령 및 수출관리(가공식품)명령에 근거하여 관리되고 있으며, 수출관리(가공식품)명령에 따라 다음과 같이 정의된다.

- 어패류(fish) : 식용이 목적인 지느러미를 가진 물고기(finfish), 갑각류(crustacea), 연체동물³¹⁾(mollusca), 생선(live fish), 수중 파충류(aquatic reptiles), 어패류가 주원료인 수산가공품
- 유제품 : 우유 및 우유가공품(양이나 염소 젖은 제외되며, 아이스크림은 제외되나 아이스크림 믹스는 포함됨)
- 난류(Eggs) : 계란 및 계란 가공품

가공식품의 준비 및 보관에 사용되는 시설은 지정품(일반)명령에 따라 AQIS에 등록되어야 한다. 시설은 일정한 건축기준을 만족해야하며, 특정 수출품의 준비에만 사용되어야 한다.

수출관리(가공식품)명령에 따라 등록된 시설은 특정 조건을 만족해야 하며 몇가지 예를 살펴보면 다음과 같다.

- 등록시설은 악취, 담배연기, 먼지, 홍수의 문제가 없는 지역에 있어야 한다.
- 냉장시설이 꼭 있어야 하며 식품취급지역에 대한 규정에 따라 관리되어야 한다.
- 종업원은 모두 높은 수준의 청결성을 유지해야 하며, 적절한 작업복 및 신발을 착용해야 한다.

AQIS는 다양한 판매 및 수출 조건을 만족시키기 위해 가공식품수출업자에게 여러 가지 종류의 감시 프로그램을 적용하고 있다. 이 감시활동의 목적은 수출식품이 안전하고, 완전하며 정확히 표현됨으로써 호주의 무역 명성을 보호하고 국제기준을 준수하기 위함이다.

AQIS는 단순한 최종 제품에 대한 감시로부터 감시체계에 기초한 품질확보로 정책을 변경하였다. 다시 말해 수출업자는 제품의 안전성, 품질, 수출국 정부의 요구조건에 대해 책임을 져야하며, AQIS는 이러한 활동이 제대로 이루어지고 있는지 감시한다.

수출업자는 감시체계를 수립하기 위해 지역 AQIS 사무소에 서류로 신청을 해야하며, 현재 두 종류의 감시체계가 운영되고 있다.

식품 가공 인증 감시체계(Food Processing Accreditation(EPA) system of inspection, 이하 EPA 감시체계)는 품질관리에 기초하고 있으며 수출업자가 AQIS에게 HACCP 표 등을 통해 공정이 적절하게 관리되고 있음을 증명하여야 한다. 증명의 책임은 수출업자가 가지고 있으며, AQIS는 위생, 공정관리 등을 점검한다. 점검 빈도는 식품의 위해 정도, 시설의 적절성, 규정 위반 횟수 등에 따라 결정된다.

30) What You Need To Know To Export Processed Foods: fish, dairy, eggs and their products, Austrian Quarantine and Inspection Service, 1999.

31) 오징어, 문어, 조개류 등

인증 품질 확보 합의(Approved Quality Assurance (AQA) arrangements, 이하 AQA 감시체계)에 참여하기 위해서 수출업자는 완전히 문서화된 품질관리시스템을 구축하고 있어야 한다. 이 합의의 목적은 품질관리시스템을 개량하기 위함이며, AQIS는 1년에 2차례 점검을 실시한다.


FPA나 AQA 감시체계를 시작하기 전 수출업자는 AQIS 직원의 서명이 있는 수출승인(export permit)을 먼저 얻어야 한다. FPA나 AQA 감시체계 하에서 수출업자는 수출승인 대신 수출업자가 직접 서명한 수출통관통보서(export clearance notice)를 세관에 제출할 수 있다. 이 경우 수출업자는 수출통관통보서(export clearance notice) 원본을 AQIS에 또는 해당 주정부에 3일 이내에 제출하여야 한다.

수입국가에서 별도의 인증서를 요구하는 경우 AQIS는 FPA나 AQA 감시체계에서 습득한 정보를 기초로 해당 인증서를 발급해주고 있다. 만약 특정 제품의 기준에 대한 인증이 필요한 경우에는 공인검사기관의 검사성적서가 필요하다.

AQIS는 수출과 관련 감시 및 증명서 발급을 위해 필요한 모든 비용을 수출업자에게 부과하고 있다. 예를 들어 곡류의 식용여부(Fit for human consumption) 확인³²⁾에 사용되는 『상태에 대한 수출증명서(certificate as to condition)』의 경우 증명서 발급 비용이 15 호주 달러이다(그림 3-5 참조).

32) Industry Advice Notice no. 2002/17: Certificate as to Condition (EX46), AQIS, 2003.

<그림 3-2> 호주의 수출 증명서

Exporter		No.			
Consignee		 Department of Agriculture, Fisheries and Forestry <i>Export Control Act 1982</i> CERTIFICATE AS TO CONDITION			
				Country of origin (if not Australia)	Country of final destination
				Port of Loading	Export permit no(s)
				Handling/processing est. No(s)	Packaging/processing date(s)
Vessel/Aircraft	Date of Departure				
Port of discharge	Final destination				
Shipping marks, numbers, container and seal numbers	Kind of packages (include declared net weight or count)	Description of goods	No. of packages	Total Net contents (state unit)	
Additional certification if applicable					
I hereby certify that to the best of my knowledge the conditions or restrictions applicable under the particular inspection system prescribed in Regulations or Orders under the <i>Export Control Act 1982</i> have been complied with in respect of the prescribed goods described above, being goods that are: 1. In sound condition 2. Of Australian Origin			Official Seal		
Signature and printed name of authorised officer			Date		

EX 46A

자료 : http://www.affa.gov.au/corporate_docs/tools_services/forms/formex46g.pdf, 호주 검역검사국, 2003.

3. 캐나다

캐나다의 수출식품 관리는 식품안전정책 집행³³⁾을 담당하고 있는 농림·농식품부(Agriculture and Agri-Food Canada) 산하 식품검사청(Canadian Food Inspection Agency, CFIA)이 수행하고 있으며, 다음과 같은 관련 법령에 따라 관리되고 있다. 캐나다에서 수출되는 해당 식품들은 법규에 따라 식품으로의 적합성 등의 요구조건을 만족해야 한다.

이 보고서에서는 지금까지 언급한 관련 규정 중 가공식품에 대한 규정을 중심으로 캐나다의 수출식품 관리정책을 살펴보고자 한다.

가공품 규정에 따르면 가공식품은 다음과 같은 조건을 만족하는 경우에 한하여 수입, 수출, 주(州)간 거래할 수 있다.

- 변폐(adulterated)되지 않은 경우
- 오염(contaminated)되지 않은 경우,
- 건전하고 완전하며 식용인 경우(sound, wholesome and edible)
- 위생적인 방법으로 준비된 경우(prepared in a sanitary manner)
- 식품의약품규정(Food and Drug Regulations)에 따라 방사선이 조사된 경우(방사선이 조사된 경우에 한함)
- 기타 식품과 관련된 식품의약품법(Food and Drugs Act) 및 식품의약품규정(Food and Drug Regulations)의 규정을 준수한 경우

가공식품은 이 규정에 명시된 등급(grade) 및 기준(standards) 등에 대한 조건을 만족하지 못하는 경우에는 이를 수출할 수 없다³⁴⁾. 다만, 캐나다 법을 위반한 경우에도 선적자가 수출국가의 법규를 준수하는 것을 확인하고 계약상 품질규격을 명시하는 서류를 제시하며, 해당 물품의 로트 번호 또는 코드가 표시되고, 표시가 해당 식품의 양, 질, 조성(composition), 특성, 안전성이나 가치를 잘못 표현하지 않은 경우에는 해당 물품을 수출할 수 있다.

이 규정의 수출 조건을 만족한다는 수출증명서(export certificate)를 발급받고자 하는 경우에는 150 캐나다 달러의 수수료³⁵⁾와 함께 CFIA에서 제공하는 양식에 따라 다음과 같은 내용을 기재한 신청서를 제출한 후 CFIA 감시원의 확인을 받아야 한다.

33) 식품안전정책 수립은 보건부(Health Canada)가 담당하고 있다.

34) Processed Products Regulation, PART VI EXPORTS의 56조 및 57조

35) Canadian Food Inspection Agency Fees Notice

- 신청일 및 장소
- 식품이 제조·가공된 시설의 등록번호
- 수출업자의 이름 및 주소
- 수령자(consignee)의 이름 및 주소
- 운송자(carrier)의 이름
- 선적일
- 가공식품에 대한 등급과 상표명과 같은 설명 및 확인 표시(identification marks)
- 선적 컨테이너(shipping container)의 수 및 선적 컨테이너 당 포장(containers)의 수량, 크기 및 특성
- 신청서에 명기된 식품이 건전하고, 완전하고 식용이며, 법 및 제반 규정을 준수하고 있다는 진술
- 신청자 서명

4. 영국

영국에서는 영아용·성장기용 조제식과 광우병에 영향을 받을 수 있는 식품은 다음과 같은 규정(regulation)에 따라 관리하고 있다³⁶⁾. 예를 들어, 영아용·성장기용 조제식의 경우 수입국에서 별도로 규정하고 있지 않는 한 잔류농약이 0.01mg/kg 이상이거나 Codex의 해당 규정을 만족하지 못하는 영아용·성장기용 조제식을 제3국으로 수출할 수 없다.

- 영아용·성장기용 조제식 규정(The Infant Formula And Follow-On Formula Regulations)
- 신선육류(소고기관리)규정(The Fresh Meat (Beef Controls) Regulations)
- 사료 규정((The Feeding Stuffs (Establishments And Intermediaries) Regulations 1999)
- 소 또는 소제품(거래)규정(The Bovines And Bovine Products (Trade) Regulations 1999)
- 동물기원제품(수입 및 수출)규정(The Products Of Animal Origin (Import And Export) Regulations)

수출증명서는 지방자치단체³⁷⁾와 함께 환경식품농업부(Department for Environment Food and Rural Affair, DEFRA)³⁸⁾가 가공시리얼(Processed Cereals), 가공식품(Processed Foods), 청량음

36) 수출식품 관리 여부는 FOOD STANDARDS AGENCY에서 제공하는 FOOD LAW GUIDE(SEPTEMBER 2002)를 근거로 검토되었음.

37) Liverpool City Council - Food export, http://www.liverpool.gov.uk/graphics_version/root/A_Z_of_Council_Services/Environment/Food/Food_export/Index.asp, Liverpool City Council, 2003
FOOD, http://www.horsham.gov.uk/council_services/council_services_888.asp, Horsham District Council, 2003.
FOOD SAFETY SERVICE, <http://www.southhams.gov.uk/environmentalHealth/HandS/FoodSafety/Service.html>, South Hams District Council, 2003

38) Services to Exporters Export Certificate Applications - DEFRA Contacts & Addresses, <http://www.defra.gov.uk/foodrin/helpexp/expcert.htm>, DEFRA, 2003.

료(Soft Drinks), 건강보조식품(Health Food Supplements), 식품첨가물(Food Additives) 등에 대한 수출증명서를 발급하고 있다.

지방자치단체의 경우 수출업자가 수출국의 대사관을 통해 확보한 해당 국가에서 요구하는 증명서의 형식 및 세부사항에 대한 정보를 지방자치단체의 담당과에 제출하면 담당과에서는 위해 등급(risk rating)에 따라 해당 업체에 대한 조사(inspection)를 실시한다³⁹⁾. 조사는 주로 영국의 식품 관련 법규 준수여부와 함께 증명서에서 요구하는 사항에 대해 이루어지며, 위생증명서(Health Certificate)의 경우 식용에 적합함을 증명하기 위해 분석결과를 제출하여야 한다⁴⁰⁾.

조사결과가 만족스러운 경우 보건환경기관의 장이 승인하고 외무성(Foreign and Commonwealth Office)에 등록된 보건환경감시원(Environmental Health Officers)이 증명서에 서명을 한다.

증명서 발급은 통상적으로 48시간 이내에 이루어지며, 복잡한 증명서의 경우 좀더 오래 걸리는 경우도 있다. Liverpool City Council의 경우 수수료로 49파운드를 부과하고 있으며, Wyre Borough Council의 경우에는 25파운드의 수수료를 부과하고 있다.

5. 일본

가. 개요

일본에서 수출식품의 위생관리는 후생노동성이 담당하고 있으며, 식품위생법에 명확한 법적 근거는 없으나 수출식품이 각국에서 요구하는 위생요구조건을 만족시키도록 통지문 형식으로 관련 제도를 운영하고 있다.

현재 수출 식품 관리를 위해 후생노동성이 운영하고 있는 통지문을 국가별로 살펴보면 다음과 같다.(표 3-3참조)

39) 여기에서는 리버풀시의 예를 중심으로 설명하고자 하며, 다른 지방자치단체에서도 유사한 방식으로 증명서가 발급되고 있을 것으로 추정한다.

40) Frequently Asked Questions about Food Health Certificates, <http://www.brent.gov.uk/faqs.nsf/69bead3e83f83171802568e300703468/6d48880329ac27af80256cef0055d8cd!OpenDocument>, 2003, Brent Council.

〈표 3-5〉 일본의 수출식품 관련 통지문

해당 국가	관련 규정
한국	<ul style="list-style-type: none"> - 대 한국 수출육 취급에 대해(2002년 3월 1일, 식발 제 64호) - 대 한국 수출 가금육 취급에 대해(2002년 3월 6일, 식발 제 69호)
중국	<ul style="list-style-type: none"> - 대 중국 수출 수산 식품과 관련되는 위생 증명서의 발행에 대해(2002년 2월 6일, 식발 제 25호)
EU	<ul style="list-style-type: none"> - 대 EU수출 수산 식품 취급에 대해서(1995년 7월5일, 위유 제110호) - 대EU수출 수산 식품 취급에 대해"의 일부 개정에 대해(2002년 2월 13일, 식발 제 31호) - 대EU수출 가리비등 2쪽 조개 취급에 대해"의 일부 개정에 대해(2002년 2월 13일, 식발 제 33호) - 대 EU수출 케이싱 취급에 대해(헤세이11년 3월 17일, 생위발 제412호)
미국	<ul style="list-style-type: none"> - 대미 수출 수산 식품 취급에 대해서(2002년 2월 15일, 식발 제 42호) - 대미 수출 수산 식품 취급에 대해(2000년일이월 1일, 위유 제 227호) - 대미 수출용 식육이나 통조림 제조 시설의 선정에 대해(64년 11월 이치조일, 환발 제4삼0호) - 대미 수출 식육을 취급하는 도축장등의 인정에 대해(1990년 5월 24일, 위유 제35호) - 대미 수출 식육을 취급하는 도축장등의 인정에 대해(1990년 8월 30일, 위유 제6육호) - 대미 수출 식육을 취급하는 도축장등의 인정 요강"의 일부 개정에 대해(1998년 1월 27일, 위유 22호) - 대미 수출 식육을 취급하는 도축장등의 인정 요강"의 개정에 대해(2002년 2월 15일, 식발 제 45호)

주: 케이싱은 소세지나 살라미등의 가공육을 채우는 피막장 재료로 소·돼지·양의 장이나 인공의 대용품이 사용됨

나. 한국 수출 가금육 관리

후생노동성은 우리 나라가 2001년 12월 5일 닭, 오리, 칠면조 고기의 수입에 대해 위생규정을 제정하면서 우리 나라에 수출하는 가금육 관리를 위해 『대 한국 수출 가금육 취급에 대해(2002년 3월 6일, 식발 제 69호)』이라는 통지문을 고시하였다. 이에 따라 우리 나라 정부에 가금육처리 공장등록을 하고자 하는 사람은 다음과 조건을 준수하여 해당 양식에 따라 후생노동성에 통보하여야 한다.

- 가금육처리사업의 규제 및 가금육검사에 관한법률(이하 『가금육검사법』)에 근거한 사업 허가 또는 식품 위생법에 근거한 영업허가를 가지고 있어야 한다.
- 가금육 처리장에서는 가금육검사법에 따라 가금육검사원(또는 지정 검사기관 검사원)의 검사를 받고 있어야 한다.
- 가금육 처리장에 대해서는 수출 대상인 가금육의 종류마다 『축수산식품의 잔류유해물질 모니터링 검사 실시 요령』에 근거한 잔류물질 모니터링 검사를 실시할 것.
- 가금육 처리장 또는 식육처리시설에서 한국에 수출이 허용되는 나라(미국, 캐나다, 덴마크, 프랑스, 영국, 태국, 중국) 이외의 나라에서 수입한 가금육을 처리하지 말 것.

수입시 위생 법규를 위반한 경우나 2년마다 실시되는 우리 나라 농림부의 점검을 받고 부적합 판정으로 받은 경우에는 등록이 취소된다.

가금육을 수출할 때 위생증명서를 발급 받고자 하는 자는 식육위생검사소 또는 보건소에서 해당 가금육이 다음과 같은 사항에 적합한가를 검사받은 후 <그림 3-3>과 같은 양식의 위생증명서를 발급받는다.

- 일본 내에서 생산된 가금으로부터 얻어진 가금육일 것.
- 등록시설에서 도살, 해체, 분할, 세절, 포장 및 보관을 한 것.
- 가금육의 경우에는 손상되지 않은 상태에서 완전히 털이 뽑히고, 머리, 다리, 근위, 폐, 식도, 기관 등이 완전히 제거된 것.
- 근위 등의 내장에 있어서는 내용물이 완전히 제거된 것.

〈그림 3-3〉 일본의 위생증명서

STANDARD FORM AUTHORIZED
BY THE MINISTRY OF HEALTH,
LABOUR AND WELFARE OF JAPAN

OFFICIAL INSPECTION CERTIFICATE

	NO:
	DATE:
	Place of Issue:
I	IDENTIFICATION OF CONSIGNMENT
	Kind of article (Species):
	Number of pieces of package:
	Nature of Packaging
	Weight:
	Shipping Marks :
II	ORIGIN
	Name of Poultry Slaughtering Plant and Registration No.:
	Address of Poultry Slaughtering Plant:
	Name of Processing Plant and Registration No.:
	Address of Processing Plant :
	Name of Warehouse and Registration No.:
	Address of Warehouse :
	Date of Slaughter:
	Date of Processing:
III	DESTINATION
	Consignor:
	Address:
	Consignee:
	Address:
IV	HEALTH DECLARATION
	I hereby certify that
	the poultry meat described above were derived from chickens, ducks, turkeys which were born and have been raised in Japan.
	the Poultry received ante and post mortem veterinary inspection at the time of slaughter and that such meat is sound, healthful, wholesome and fit for human consumption and that all necessary precautions for the prevention of danger to public health were taken in the dressing or preparation and packing of the meat.
	the packing materials are approved by Japanese government and does not cause any harmful effect on human health and environmental pollution.
	the meat have been subjected to residue monitoring plan, and have not been treated with ionized irradiation, ultraviolet rays and tenderizers.

Name of inspector and Signature

Official Title

注1 「Number of pieces of package」, 「Nature of packaging」及び「Weight」については最終加工場別に記載すること。

注2 食鳥とたい又は内臓にあつては、「Date of Slaughtering」、食鳥肉にあつては、「Date of Slaughtering」及び「Date of Processing」を記入すること。

자료 : <http://www.jfha.or.jp/tsuchi/010306-69-3.html>

다. 중국 수출 수산물 관리

중국 정부가 요구하는 수산식품의 위생증명서 요건을 만족하기 위해 후생노동성은 『대 중국 수출 수산 식품과 관련되는 위생 증명서의 발행에 대해(2002년 2월 6일, 식발 제 25호)』라는 통지문을 고시하였다.

수출업자는 지역 관한 지방후생국에 위생증명서 발행을 신청하며, 신청을 받은 지방후생국 식품위생감시원은 식품위생의 관점에서 조사를 실시한다. 해당 수산식품이 식품위생법상 기준·규격이 정해진 경우 지방 후생국은 신청자에게 관련 검사를 실시하도록 요구하며, 신청자는 후생노동성 지정 검사기관에 검사를 의뢰한다. 신청자는 지정 검사기관의 검사 성적서를 지방 후생국에 제출하며, 식품위생법상 기준·규격을 만족하지 않는 경우에는 위생증명서가 발급되지 않는다.

지방 후생국 식품위생 감시원은 해당 수출 수산 식품을 개봉하여 관능 검사를 실시하며, 관능 검사를 실시하는 장소는, 지방 후생국과 신청자가 협의하여 결정한다. 이상이 발견되는 경우에도 역시 위생 증명서는 발행되지 않는다.

검사 결과 식품위생 및 식품위생법상 별다른 문제가 없다고 판단되는 경우, 지방 후생국은 <그림 3-4>에 제시된 양식에 따라 다음 사항을 기재한 위생증명서를 발급한다.

- | |
|-------------------------------|
| ① 품명(Name of Goods) |
| ② 수량(Quantity) |
| ③ 기호(Shipping Mark) |
| ④ 검사한 장소(Place of Inspection) |
| ⑤ 수출항(Port of Shipment) |
| ⑥ 발송지(Port of Destination) |
| ⑦ 선박명(Name of Vessel) |
| ⑧ 출항일(Sailing Date) |
| ⑨ 구입자(Name of Buyer) |
| ⑩ 수출자(Name of Shipper) |
| ⑪ 특기 사항(Remarks) |

〈그림 3-4〉 일본의 중국 수출 수산식품에 대한 위생증명서 양식

Regional Bureau of Health and Welfare Ministry of Health, Labour and Welfare <u>Health Certificate</u> For edible fishery animal products	
No:	Date:
This is to certify that the under-specified goods have been inspected on the Japanese requirements and fit for human consumption.	
Name of Goods: Quality: Shipping Mark: Place of Inspection: Port of Shipment: Port of Destination: Name of Vessel: Sailing Date: Name of Buyer: Name of Shipper: Remarks:	
Name of Signer Title	

각 지방 후생국은 분기별로 위생 증명서의 발행 건수 등을 후생노동성 의약국 식품 보건 부장에게 보고한다.

6. 중국

중국은 수출식품 업체의 품질 관리를 위해 법령을 제정·운영하고 있으며, 실제 집행은 각 지방의 상검국에서 담당하고 있다.

주요 법령을 살펴보면, 중국의 원국가상검국과 위생부는 수출식품 가공·생산업체의 위생등록관

리제도를 강화하기 위해 중국식품위생법 제29조와 제44조의 규정에 따라 1984년 7월 공동으로 『중국수출식품위생관리방법(中國出口食品衛生管理方法)』을 제정하였다.

원국가상검국은 같은 해 10월 수출 식품 업체의 허가 관리 업무의 기준과 절차를 규정한 『수출식품공장·창고 위생요구』와 『수출식품 공장·창고 위생허가 세칙』을 제정하였으며, 1995년부터 1996년까지 『수출 가공육 및 관련 제품 가공업체 허가위생규범』, 『수출 통조림 가공업체 허가위생규범』, 『수출 수산물 가공업체 허가위생규범』, 『수출 음료 가공업체 허가위생규범』, 『수출 차(茶) 가공업체 허가위생규범』, 『수출 당(糖)류 가공업체 허가위생규범』, 『수출 면당(面糖) 제품 가공업체 허가위생규범』, 『수출 냉동인스턴트식품 가공업체 허가위생규범』과 『수출 장의(腸衣 : 순대를 만드는 창자의 외피) 가공업체 허가위생규범』과 같이 개별 식품에 대한 세부적인 규정을 제정하였다.

수출식품 관리·감독·검사 및 통행 허가 절차에 대해 살펴보면, 『수출식품 공장·창고 위생요구』에 따라, 국가 출입경검역국(SAIQ)의 산하기관은 소재 관할 지역의 수출식품 가공업체에 대하여 다음과 같은 관리·감독업무를 수행하고 있다.

- 관련인을 파견하여 허가업체의 품질 체제 운영 상황 검사
- 각 단계 가공 과정의 위생 규범 실시 상황 검사
- 검증 절차의 위생 품질 기록 검사
- 무작위 추출 검사를 통한 위생상태 파악

SAIQ는 허가업체를 관리·감독하면서 위생요구와 관련한 위생 규범·규정의 위반 상황을 발견하였을 경우, 그 공장에 경고를 주거나 생산 금지나 시정 조치를 요구하고 심할 경우 수출 검사를 잠시 중단하거나 위생 허가를 취소한다. 필요할 경우 전문가팀을 조직, 이미 허가한 수출식품 가공업체에 대하여 무작위로 관련 검사를 진행한다.

식품 수출 전에, 관련 무역회사나 생산 업체는 SAIQ에 검사를 요구하고, 검사시 공장 검사 결과보고 및 기타 증명을 첨부한다.

SAIQ는 계약서·국가기준 혹은 수입국의 요구에 따라 수출 식품에 대하여 관능검사·이화학검사·위생안전항목검사 및 상품안팎의 포장물에 대한 검사를 하며 합격한 상품에 대하여, SAIQ는 검사증서나 통행허가증을 발급하고, 수출 식품에 대한 수출을 허가한다.

농약잔류, 수의약잔류 및 생물독소에 대한 검사를 위해 국가 출입경검역국은 <수출입상품검사법(進出口商品檢驗法)>과 <수출식품위생관리법(出口食品衛生管理方法)>의 관련규정에 근거를 두고 『수출식품의농약잔류·수의약잔류·생물독소및기타유독유해잔류물질검사관리방법(國家進出口商品檢驗局, 제1998-106호, 1998.4.4 시행)』을 제정·시행하고 있다. 이 방법에 따라 수출입상품검사국(進出口商品檢驗局) 및 그 산하기관(이하 "상검기관"으로 한다)은 모든 수출식품(일반이 식용하고 음용하는 상품 및 원료와 전래적으로 식습관에 따라 약물을 첨가한 식품을 포함한다), 수출식품에 사용하는 식품첨가제, 중약재에 대한 검사를 실시하고 있다.

1998년까지 발표한 총 276항목의 검사기준에는 농약잔류, 수의약 잔류 및 생물 독소 검사 방법이 포함되어 있으며, 가공육·토끼고기·별 등 수출 식품에 대한 잔류농약·잔류수의약품·성장호르몬과 화학오염물질 관리 계획을 제정·운영하고 있다.

제 3 절 시사점

Codex는 식품의 수출입 관리의 국제기준 마련을 위해 상당한 노력을 기울여왔으며, 최근에는 WTO 협정과 연계하여 동등성의 판단기준에 대한 논의⁴¹⁾를 활발하게 진행하고 있다. 우리 입장에서 지금까지 제정된 7개 지침 중에서 『수출입식품 검사 및 증명체계에 대한 동등성 협정 체결 지침』 및 『일반 공식 증명서 양식 및 증명서의 생산 및 발급 지침』은 특히 주목할 필요가 있다.

지금까지 수출국 정부의 수출식품 관리는 수입국 정부가 인정하지 않으면서 수출증명서 등 수출식품 관리가 국제적으로 활성화되지 못하였으나⁴²⁾, Codex의 지속적인 노력과 함께 지역경제공동체가 구축되고 국가간 무역장벽의 제거가 꾸준히 추진되고 있다는 점을 고려해볼 때 중장기적으로는 국가간 무역에서 수출증명서가 중요한 역할을 할 것으로 기대된다.

주요 국가의 수출식품 관리를 살펴보면, 식품 수출국 여부에 따라 관리정책을 두 분류로 나눌 수 있다.

대표적인 식품 수출국인 호주, 캐나다, 중국의 경우 법적 근거를 두고 수출식품을 엄격하게 관리하고 있다. 호주의 경우 해당 Codex 위원회 개최국답게 선진 기법의 적용을 통해 상당히 체계적으로 수출식품 관리가 이루어지고 있다. 특히 수출식품 관리를 품질관리 시스템과 연계하여 운영하고 있는 것은 매우 좋은 방안으로 판단된다. 반면에 중국의 경우 수출업체를 허가제로 관리하고 수출되는 식품에 대한 검사를 의무화하고 있음에도 우리 나라에 수입되는 중국산 식품에서 문제가 발생하는 것으로 보아 국가 위생수준이 낮아 엄격한 수출식품 관리에도 불구하고 문제 발생의 소지가 높은 것으로 추정된다.

우리과 같이 식품 수입국인 영국과 일본의 경우 정책을 수립하고 운영하기보다 외국의 요청이 있을 때 대응하고 있다. 다만 수출국임에도 미국의 경우 다른 수출국과 달리 수출식품에 대한 별다른 관리를 하고 있지 않는다.

외국의 수출 식품 관리 여부를 우리 나라 수입식품 관리에 반영하는 것을 고려해볼 필요가 있다. 예를 들어 호주의 경우 자체적으로 수출식품에 대해 관리를 하고 있으므로 검사의 빈도를 낮추는 반면에 미국의 경우 국가에서 수출식품 관리를 하고 있지 않은 점을 고려해서 검사 빈도를 높이면 수입식품 관리가 좀더 효율적으로 될 수 있을 것이다.

수출증명서의 경우 Codex는 증명서에 기재되어야 하는 사항 및 준수해야 할 원칙들을 제시하고 있으며, 현행 식약청의 수출증명서가 어느 정도 준수하고 있는가에 대한 검토가 필요하다. 영국, 호주, 캐나다의 경우 일정한 수수료를 받고 서류검사와 함께 현장조사를 병행하고 있다. 반면에 미국 FDA의 경우 우리 나라처럼 충분한 수수료를 받지 못하면서 서류검사에 의존하고 있는 상황이다.

41) 식품감시증시체계와 관련된 위생법령의 동등성 판단에 대한 지침안(Draft Guidelines on the Judgement of Equivalence of Sanitary Measures Associated with Food Inspection and Certification Systems)

42) 예를 들어, 호주의 경우 외국 정부의 수출증명서를 모두 인정하는 것이 아니라 국가간 협정(agreement)이 체결된 경우에 한하여 인정하고 있다.

제 4 장 수출식품의 주요 부적합 현황

제 1 절 미국

1. 수입식품 검사체계

가. 개요

(1) 관리부처 및 법령

미국의 수입식품 검사는 보건복지부(Department of Health and Human Service, DHHS) 산하 식품의약품관리국(Food and Drug Administration, FDA)과 농무성(U.S. Department of Agriculture, USDA) 산하 식품안전검사청(FSIS, Food Safety and Inspection Service)이 주도적으로 수행하고 있으며, 관세청(U.S. Customs Service)과 질병통제예방센터(Centers for Disease Control and Prevention, CDC)가 일부 업무를 지원하고 있다.

식품별 담당기관을 살펴보면, FSIS는 연방식육검사법(Federal Meat Inspection Act), 가금제품 검사법(Poultry Inspection Act), 계란가공품검사법(Egg Products Inspection Act)에 근거를 두고 식육(meat), 가금육(poultry)과 일부 계란 가공품의 수입검사를 담당하고 있으며, US FDA는 연방 식품·약품·화장품법(Federal Food, Drug, and Cosmetic Act, FDCA)에 근거를 두고 기타 모든 식품에 대한 검사를 담당하고 있다.

(2) 수입식품 통관 절차

US FDA의 일반적인 수입식품 통관절차를 개략적으로 살펴보면 다음과 같다.

우선 미국으로 수입되는 모든 식품이 US FDA에 신고될 수 있도록 수입업자 또는 그 대리인은 해당제품의 반입여부에 대한 결정이 있을 때까지 미 세관에 수입신고(entry notice)와 수입보증금(entry bond)을 신청하여야 한다. US FDA 수입검사 및 시행절차는 US FDA와 공조관계에 있는 미 세관과의 협력에 근간을 두고 있으며, 지역 세관사무소에서 세관 절차, 요구사항, 문서서식 등에 관하여 필요한 사항을 제공하고 있다.

세관이 US FDA에 수입되었음을 통보하면 US FDA는 해당 물품의 반입여부를 결정 한다. 만약 FDA가 해당 수입건에 관하여 검토하기를 원하지 않을 경우 해당 제품은 미국내에서 통용될 수 있다.

FDA가 해당 수입건에 관하여 검토하기로 결정하면 FDA 대리인은 실험분석을 위한 샘플을 수집한다. 분석결과 제품이 규정에 부합할 경우 선적 물품들은 미국내에서 유통될 수 있다. 만약 제품이 규정에 부합하지 않을 경우 FDCA 제801조에 따라 해당제품은 통관이 거부된다.

FDA가 수입용 제품의 샘플을 요구할 경우 소유자 또는 양수인은 선적 물품을 보유하여야 하며 샘플의 검사결과에 관한 별도의 통지가 있을 때까지 유통시켜서는 안 된다. 제품이 규정에 부합하지 않을 경우 FDA는 소유자 또는 양수인에게 장소와 시간이 명기된 억류 및 청문 통지(Notice of Detention and Hearing)를 발행하며 그에 따라 소유자 또는 양수인은 구두나 문서로 된 증거물을 제출할 수 있다.

제품의 소유자 또는 양수인은 US FDA에 규정에 부합되도록 해당제품을 다시 표시하거나 다른 용도로의 전환을 신청할 수 있다. 이 경우에는 자세한 계획서를 포함하여야 하며 계획서에는 조치를 취할 시간과 장소 및 규정에 부합하기까지 소요될 시간을 명기하여야 한다. 해당제품을 규정에 부합하도록 하기 위한 모든 신청은 US FDA의 검토와 승인이 요구된다.

제품의 수입이 거부될 경우 수입업자는 세관이나 기타 공인된 기관의 감독 하에 해당제품을 재수출하거나 폐기하여야 한다. 거부된 제품을 폐기 또는 재수출하지 않을 경우 세관은 문서상의 수입업자에게 반환통보를 한다. 거부된 제품을 반환하지 않을 경우 세관은 해당제품의 세관유치에 필요한 소요금액을 과세할 수 있다.

일부 식품의 경우 US FDA는 제품의 과거이력이나 제품이 규정에 부합하지 않는다는 기타 정보에 근거하여 수입업자가 FDA 지침이나 규격에 부합한다는 것을 증명할 때까지 해당 제품을 바로 억류(detention without physical examination, DWPE)하는 경우가 있다.

US FDA는 현장사무소를 지도하기 위해 수입경고(Import Alert) 프로그램⁴³⁾을 운영하고 있다. 이 프로그램을 통해 US FDA 직원들은 문제가 있는 제품이나 수입업자, 위반경향 등을 파악할 수 있으며, 이를 통해 수입되는 식품을 바로 억류하기도 한다.

US FDA는 수입식품 검사를 위해 운용 및 행정 시스템(Operational and Administrative System for Import Support, OASIS)을 세관의 통상자동화시스템(Automated Commercial System, ACS)과 연계하여 운용하고 있다. 수입신청자가 US FDA가 요구하는 화물관련 데이터를 세관의 ACS에 입력하면, US FDA는 이 자료를 기준으로 화물이 미국내로 유통 가능한 지 아니면 FDA의 검토를 받아야 하는 것인지를 수입신청자에게 통보한다. 이 시스템은 수입제품에 관한 데이터와 함께 문제 소지가 있는 특정제품, 수입업자, 제조업자에 관한 정보를 제공하고 있다⁴⁴⁾.

나. 저산성 및 산성화 식품

지금까지 설명한 수입절차 이외에 저산성 통조림 식품(low-acid canned food) 및 산성화식품(acidified food)의 경우에는 수입전에 별도의 등록절차를 완료하여야 한다.

43) http://www.fda.gov/ora/fiars/ora_import_alerts.html

44) 기타 자세한 식품 수입 절차는 별표 1에 첨부되어 있다.

우선 저산성 통조림 식품 및 산성화식품의 정의를 살펴보면, 저산성통조림식품은 깍지콩, 버섯 및 참치 통조림과 같은 식품으로 밀폐 용기로 포장되어있으며 pH는 4.6이상으로 수분활성도는 0.85이상이다. 산성화 식품은 피클, 피망과 같이 pH 4.6 이나 그 이하가 되도록 산을 첨가한 저산성식품을 말하며 수분활성도는 0.85이상이다.

만일 수출전에 제품이 저산성인지 산성화제품인지를 결정할 수 없는 경우에는 US FDA⁴⁵⁾에 제품명(영어)과 특정가공절차, 개별 성분의 pH, 제품혼합비(formula)(개별 성분중량당 %) 및 수분활성도에 대한 정보를 보내 판단을 요청할 수 있다.

저산성통조림식품 및 산성화식품을 미국으로 수출하고자 하는 경우에는 우선 저산성 통조림 및 산성화 식품의 제조시설을 수출 전에 US FDA에 등록하여야 한다.

시설의 위치, 연락처 등을 등록신청서(FDA-2541)에 기입하여 제출하면 US FDA는 각 시설에 대해 등록번호(FCE#)를 부여한다. 해당 시설의 등록 여부는 정보자유법(Freedom of Information Act, FOIA)에 따라 US FDA⁴⁶⁾에서 확인할 수 있다.

수출업자는 제조시설 등록과 함께 수출하고자 하는 각각의 저산성통조림식품 및 산성화식품에 대해 계획 공정(Scheduled Process)도 US FDA에 서류로 제출하여야 한다. 제출하는 계획 공정 서류에는 상업적 살균을 위해 고안된 공정의 시간, 온도, 기타요인((고형량, 배합비율(formulation), 상단공간(headspace), 수분활성도등)을 기재하여야한다. 제출서류는 가공시설이 저산성 무균포장시스템인지 여부에 따라 FDA2541a(저산성무균포장시스템을 제외한 모든 방법)와 FDA-2541c(저산성무균포장시스템)으로 나뉜다.

이렇게 제출된 계획 공정에 대한 정보를 바탕으로 US FDA 식품공학자들은 모든 공정서류정보가 정확하고 완전하게 기술되었는지를 확인·수정하며 경우에 따라 완료하기까지 수주일이 걸릴 수 있다.

제출된 공정 등에 대해 의문이 나거나 불완전하거나 부정확할 경우, 서류 보완 요청과 함께 신청서가 회사로 반송되며, 반송된 신청서가 만족스럽게 작성·제출되기 전까지 US FDA는 회사에서 서류를 제출하지 않은 것으로 간주한다.

이러한 자료는 온도공정규정 및 식품오염세균에 대한 열 내성과 관련된 과학적인 자료에 대한 지식을 요하기 때문에 US FDA는 제조시설의 대표가 관련 정보를 제출하는 것을 권고하고 있으며, 수입업자가 이 작업을 하기 위해서는 가공시설로부터 받은 위임장도 같이 제출하여야 한다.

다. 미국 바이오테러대응법률 관련 내용

(1) 개요

45) Regulatory Food Processing and Technology Branch (HFS-617), 200 C St., SW, Washington, DC 20204

46) Registration Coordinator, HFS-618, Center for Food Safety and Applied Nutrition, 200 C St., SW, Washington, DC 20204, lacf@cfsan.fda.gov

미국은 9.11 테러 이후 테러위협에 대처하기 위해 법을 제정하였으며, 여기에는 수입식품에 대한 내용도 포함되어 있다. 법 제 303조(억류조치 : Administrative Detention)와 제 306조(기록 유지 및 검사 : Maintenance and Inspection of Records)가 식품과 관련되며 현재 US FDA는 이 법을 집행하기 위해 연방규정(안)을 고시해 놓고 있다.

(2) 억류조치

법 제 303조(억류조치 : Administrative Detention)에 대한 연방규정(안)의 주요 내용을 살펴보면, 억류명령은 FDA 지역사무소장(FDA District Office Director) 또는 그보다 상위 직급자의 승인 하에 이루어질 수 있다. 억류명령이 내려진 경우에는 명령번호, 억류대상식품 명단, 억류기간, 억류이유, 억류장소 및 보관·운송조건 등에 관한 정보를 제공해야 한다.

억류식품은 안전한 장소에 보관하고 동 식품의 수입자·소유자 등에게 전달되어서는 안 되며 억류조치 또는 억류기간이 해제될 때까지 보관된 장소에서 이전할 수 없다.

억류기간은 최대 30일을 초과할 수 없으며, 억류된 식품에 대하여 권리가 있는 사람은 억류명령에 대한 청원(appeal)을 제기할 수 있다. 부패하기 쉬운 식품(perishable food)에 대하여는 억류명령을 받은 후 2일 이내에 청원을 제기해야 하며, 기타 식품의 경우에는 4일 이내에 청원의사를 밝히고 10일 이내에 청원을 제기해야 함, FDA는 청원을 접수한지 5일 이내에 결정하여야 한다.

(2) 시설등록

법 제 305조(식품/사료 시설 등록 : Registration of Food/Feed Facilities)에 대한 연방규정(안)의 주요 내용을 살펴보면, 식품의 제조, 가공, 포장, 보관 관련 시설은 2003. 12. 12일까지 수입 전에 등록을 해야 한다. 다만 농장, 소매식품운영자, 음식점, 음식을 준비하는 비영리 운영자, 소비자에게 직접적으로 음식을 제공하는 운영자, 가공과정을 포함하지 않는 고기잡이 배, 시설 전반에 걸쳐 USDA의 배타적인 관리를 받고 있는 시설의 경우에는 등록이 면제된다.

지정한 날까지 등록을 하지 않은 시설에서 생산된 식품이 수입되는 경우 해당 식품은 통관함에 억류되며, 이를 옮기는 경우에도 US FDA에 이 사실을 알려야 한다.

등록방법은 인터넷을 통한 전자등록과 우편을 통한 서면등록이 있으며, US FDA는 전자등록을 권고하고 있다. 현재 등록시스템이 가동되지는 않고 있으며, 등록마감일 2달전인 2003. 10. 12일부터 가동할 계획이다.

(3) 기록 유지 및 검사

법 제 306조(기록 유지 및 검사 : Maintenance and Inspection of Records)에 대한 연방규정(안)의 주요 내용을 살펴보면, 기록유지는 테러에 의한 식품 오염등 비상사태 발생시 FDA가 문제 식품을 추적할 수 있도록 하기 위해 요구된다.

식품 제조자(manufacturers), 가공·처리자(processors), 포장(packers)·배포(distributors)·수령자(receivers), 보관자(holder), 수입자는 그들에게 식품을 직접 전달한 자(immediate

source from which they received food)와 그들 자신이 식품을 직접 전달한 자(immediate subsequent recipient)를 확인할 수 있도록 다음과 같은 기록을 유지하여야 한다⁴⁷⁾.

- | |
|---|
| ① 그들이 식품을 직접 전달한 자 및 그들 자신이 식품을 직접 전달한 업체의 명칭과 동 업체의 책임자명
② 동인의 주소, 전화·팩스번호, 이메일 주소(있을 경우)
③ 식품의 종류, 제품명, 기타 세부사항
④ 수령 또는 전달 일자
⑤ 제조번호 또는 기타 식별번호(있을 경우)
⑥ 수량 및 포장형태
⑦ 운송자의 이름, 주소, 전화번호, 기타 팩스 및 이메일 주소(있을 경우) |
|---|

기록 형식은 업체의 경제적 부담을 경감해 주기 위하여 별도로 제한되지 않으며, 업체들이 선호하는 어떤 형태(서면 또는 전자)로든 기록하면 된다.

특정 식품이 오염되었다는 근거가 있고 사람이나 동물의 건강에 해를 끼칠 위험이 있는 경우 US FDA는 해당 업체에 대하여 업무시간 중에는 4시간 이내에, 기타 시간에는 8시간 이내에 관련 기록을 제출토록 요구할 수 있다.

농장, 식당, 가공·처리를 하지 않는 어선, 농무부가 독점적으로 관리하는 업체에 대하여는 새로운 기록유지 요구사항이 면제된다. 일부 예외가 있으나 외국 업체는 동 업체의 식품이 미국 이외 지역에서 추가로 제조, 가공·처리, 포장될 경우 기록유지 의무에서 제외된다.

연방규칙(안)은 최종 규칙이 연방관보에 게재된 후 6개월 후(500인 미만 업체는 12개월, 10인 이하 영세업체는 18개월 후)에 발효될 예정이다.

(4) 사전통보

공공보건과 바이오테러 대응법률은 FDA가 2003. 12. 12이 시작하면서 제 307조(사전통보, Prior Notice of Imported Food Shipments)에 따라 미국으로 수입된 식품과 수입을 위해 공급되는 식품에 대한 사전통보를 받도록 요구하고 있다.

이 제도는 FDA가 식품이 도착하기 전에 정보를 검토, 사정 및 평가 할 충분한 시간의 확보하여 정확한 검사를 실시함으로써 오염제품을 차단하는 것을 목적으로 수행되며, 요구되는 대부분의 정보는 수입자와 중개인에 의해 미국 세관에 제공되는 평범한 송장 정보이다.

사전에 통보해야 하는 식품의 범위는 개인 휴대품으로 들어오는 식품 및 USDA의 FSIS가 담당하는 식육제품, 가공류 제품, 또는 난제품 등을 제외한 모든 식품으로 다음과 같은 사항에 대해 수입식품이 미국항구에 도착하기 5일전부터 전날 정오까지 이루어져야 한다.

47) 운송자도 유사한 기록을 유지하여야 한다.

- 성명과 회사정보를 포함한 제출자의 신원,
- 통관형태와 수입에 대한 미국관세시스템(ACS) 통관번호나 다른 미국통관 확인 번호,
- 적절한 사전통보를 하지 않고 항구나 안전한 곳에 억류된 식품들의 위치
- 완전한 FDA 제품 코드를 포함한 품목확인, 일반명 또는 상품명, 교역 또는 상표명(만약 일반명이나 상품명과 다르다면), 최소단위포장으로터 최대단위포장영기의 양까지 기술되는 양과 lot 나 분류번호 또는 다른 구분이 가능한 것(적용가능하다면)
- 제조자 신원
- 알 수 있다면 재배자 신원
- 원산지
- 선적자 신원
- 식품의 품목이 선적된 나라
- 예상되는 도착 정보 : 장소, 일자, 시간
- 미국세관통관 과정 정보
- 수입자, 소유주, 수탁자의 신원
- 수송인의 신원

통보는 예정통관항의 관할 FDA 지역사무소에 직접 또는 Fax나 e-mail로 할 수 있으나 US FDA는 웹사이트 형태의 사전통보시스템을 권고하고 있으며, 접수 날짜와 시간이 표시된 접수확인증을 통해 접수 여부를 알 수 있다. 사전 통보된 정보가 변경되었을 경우에는 도착 2시간 전까지 수정해야 하며 식품 품목 자체의 변경은 허용되지 않는다.

지금은 세관의 전산시스템인 ACS(Automated Commercial System)의 변경이 어려워 US FDA가 직접 받고 있으나 2005년경 새로운 세관의 전산시스템인 ACE(Automated Commercial Environment)이 개발되면 그 후에는 ACE를 통해서 사전신고를 할 수 있다.

2. 우리 나라 수출 식품 부적합 현황

가. 개요

축산물을 제외한 모든 수입식품의 검사를 담당하고 있는 US FDA는 수입식품 검사결과를 홈페이지⁴⁸⁾를 통해 제공하고 있다. 현재 홈페이지에 올라와 있는 내용은 지난 1년간(2002년 5월 ~ 2003년 4월) 부적합 처분을 받은 식품에 대한 정보이며, 이 보고서 중 우리 나라에 해당되는 경우를 추출하여 분석하고자 한다.

우선 제품의 유형별 및 부적합 원인별 단순분석 결과를 살펴본 후, 각 식품별 부적합 원인을 세부적으로 살펴보고자 한다.

48) U. S. Food and Drug Administration Import Refusal Reports for OASIS, http://www.fda.gov/ora/oasis/ora_ref_cntry.html, 2003.

나. 식품별 부적합 현황

(1) 개요

식품별 부적합 현황을 개략적으로 살펴보면, <표 4-1>에 제시된 바와 같이 지난 1년간 총 348건의 부적합 사례가 US FDA에 의해 적발되었다. 가공 여부 및 식품공전을 기준으로 살펴보면, 식품공전에서 식품별 기준 및 규격이 정해진 식품(이하 “개별 기준규격식품”)의 경우가 총 257건(73.9%)으로 가장 많았으며, 그 다음으로 식품공전에서 일반가공식품으로 분류되는 식품(이하 “일반가공식품”)이 63건(18.1%)을 차지하였다. 비가공 식품의 경우에는 27건(7.9%)에 불과하였으며, 기타 식품의 유형을 파악하기 어려운 사례가 1건(0.3%) 있었다.

<표 4-1> 식품별 부적합 현황(총괄)

(단위: 건, %)					
구분	계	비가공 식품	일반가공식품 ¹⁾	개별 기준 및 규격 식품 ²⁾	기타
부적합 식품	348 (100.0)	27 (7.8)	63 (18.1)	257 (73.9)	1 (0.3)

주: 1) 식품공전에서 일반가공식품으로 분류되는 식품

2) 식품공전에서 식품별 기준 및 규격이 정해진 식품

(2) 비가공 식품

비가공 식품의 부적합 현황을 살펴보면, <표 4-2>에 제시된 바와 같이 지난 1년간 적발된 총 27건의 부적합 사례 중 비가공 농·임산식품이 6건(22.2%), 비가공 수산식품이 21건(77.8%)으로 비가공 수산식품의 부적합 사례가 비가공 농·임산 식품에 비해 압도적으로 많았다.

비가공 농·임산식품의 경우, 배와 홍삼이 각각 2건(7.4%)씩 부적합으로 판정되었으며 버섯과 인삼도 1건(3.7%)씩 부적합으로 판정되었다. 비가공 수산식품의 경우, 굴과 조개가 각각 6건(22.2%), 5건(18.5%)로 가장 많았으며, 대구와 멸치가 각 2건(7.4%)을 차지하였고 멍게, 문어, 미역, 새우, 정어리는 각 1건(3.7%)씩 이었다.

〈표 4-2〉 비가공 식품 부적합 현황

(단위: 건, %)

구분		대상 식품
총계		27(100.0)
비가공 농·임산식품	소계	6(22.2)
	배	2(7.4)
	버섯	1(3.7)
	인삼	1(3.7)
	홍삼	2(7.4)
비가공 수산식품	소계	21(77.8)
	고등어	1(3.7)
	굴	6(22.2)
	대구	2(7.4)
	명게	1(3.7)
	멸치	2(7.4)
	문어	1(3.7)
	미역	1(3.7)
	새우	1(3.7)
	정어리	1(3.7)
	조개	5(18.5)

(3) 일반가공 식품

식품공전에서 일반가공식품으로 분류되는 식품의 부적합 현황을 살펴보면, <표 4-3>에 제시된 바와 같이 지난 1년간 적발된 총 63건(100%)의 부적합 사례 중 곡류가공품이 5건(7.9%), 수산가공품 26건(41.3%), 기타 가공품 32건(50.8%)이었다. 비가공품의 경우와 마찬가지로 수산가공품의 부적합 사례가 상당히 높았다.

참치가공품이 10건(15.9%)으로 가장 많았으며, 굴가공품이 4건(6.3%), 고등어 가공품, 오징어 가공품, 조개 가공품이 각각 3건(4.8%)씩 부적합으로 판정되었다. 그 밖에 게살 가공품, 새우 가공품, 정어리 가공품도 각각 1건(1.6%)씩 부적합으로 판정되었다.

〈표 4-3〉 일반가공식품 부적합 현황

(단위: 건, %)

구분		대상 식품
총계		63(100.0)
곡류가공품		5(7.9)
수산가공품	소게	26(41.3)
	게살	1(1.6)
	고등어	3(4.8)
	굴	4(6.3)
	새우	1(1.6)
	오징어	3(4.8)
	정어리	1(1.6)
	조개	3(4.8)
	참치	10(15.9)
기타 가공품		32(50.8)

(4) 개별 기준·규격 대상 식품

개별 기준·규격 대상 식품의 부적합 현황을 살펴보면, <표 4-4>에 제시된 바와 같이 지난 1년간 총 257건이 부적합으로 판정되었다.

〈표 4-4〉 개별 기준·규격 대상 식품 부적합 현황

(단위: 건, %)

식품군		건수
총계		257(100.0)
과자류	소계	82(31.9)
	빵 또는 떡류	1(0.4)
	건과류	51(19.8)
	캔디류	29(11.3)
	초콜릿류	1(0.4)
아이스크림 제품류	소계	3(1.2)
	아이스크림류	2(0.8)
	빙과류	1(0.4)
어육제품	어육가공품	3(1.2)
식용유·지류	식용유·지	1(0.4)
면류	소계	16(6.2)
	국수	5(2.0)
	냉면	1(0.4)
	생면류	4(1.6)
	유탕면류	6(2.3)
다류	소계	15(5.8)
	침출차	9(3.5)
	다류(추출차)	1(0.4)
	다류(커피)	4(1.6)
	기타	1(0.4)
음료류	소계	81(31.5)
	과실채소류음료	3(1.2)
	탄산음료류	13(5.1)
	두유류	29(11.3)
	기타음료	36(14.0)
특수영양식품	소계	5(2.0)
	식이섬유가공식품	1(0.4)
	영양보충용식품	4(1.6)
건강보조식품	소계	3(1.2)
	건강보조식품	1(0.4)
	알로에식품	1(0.4)
	키토산가공식품	1(0.4)
조미식품	소계	5(2.0)
	된장	2(0.8)
	소스류	3(1.2)
인삼제품류	소계	10(3.9)
	홍삼음료	2(0.8)
	홍삼캡셀(정)류	1(0.4)
	인삼차류	1(0.4)
	인삼음료	5(2.0)
	기타인삼식품	1(0.4)
김치·절임식품	소계	9(3.5)
	김치류	1(0.4)
	절임류	8(3.1)
건포류	건포류	16(6.2)
기타식품류	소계	8(3.1)
	도시락	4(1.6)
	추출가공식품	4(1.6)
기타	불명	1(0.4)

부적합 판정이 많은 식품군을 살펴보면 과자류 및 음료류가 각각 82건(31.91%) 및 81건(31.52%)으로 가장 많았으며, 그 다음으로 건포류, 면류, 다류가 각각 16건(6.23%), 16건(6.23%), 15건(5.84%)이 부적합으로 판정되었다(표 4-5 참조). 그 밖에 인삼제품류, 김치·절임식품, 기타 식품류도 각각 10건(3.89%), 9건(3.50%), 8건(3.11%)이 부적합으로 판정되었다.

이와 같이 부적합 식품은 거의 2/3 정도(63.4%)가 과자류와 음료류에서 나타날 정도로 특정 식품군에 편중된 양상을 보였다.

〈표 4-5〉 5대 부적합 식품군 현황

(단위: 건, %)

순위	식품군명	부적합 건수
1	과자류	82 (31.9)
2	음료류	81 (31.5)
3	면류	16 (6.2)
4	건포류	16 (6.2)
5	다류	15 (5.8)

주: 비율은 식품별 기준 및 규격 대상 식품 기준임.

부적합 판정이 많은 식품종을 살펴보면, 건과류(과자류)가 51건(19.8%)으로 가장 많았으며, 기타음료(음료류), 캔디류(과자류), 두유류(음료류)가 각각 36건(14.0%), 29건(11.3%), 29건(11.3%)으로 나타났다(표4-6 참조). 그 밖에 침출차(다류), 절임식품(다류) 등도 부적합이 많은 것으로 나타났다.

식품군과 마찬가지로 식품종의 경우에도 건과류, 캔디류, 기타음료, 두유류가 전체 식품별 기준 및 규격 대상 부적합 식품의 56.4%를 차지할 정도로 특정 식품종에 편중되어 있었다.

〈표 4-6〉 10대 부적합 식품종 현황

(단위: 건, %)

순위	식품종(식품군)	부적합 건수
1	건과류(과자류)	51(19.8)
2	기타음료(음료류)	36(14.0)
3	캔디류(과자류)	29(11.3)
4	두유류(음료류)	29(11.3)
5	건포류(건포류)	16(6.2)
6	탄산음료류(음료류)	13(5.1)
7	침출차(다류)	9(3.5)
8	절임류(김치·절임식품)	8(3.1)
9	유탕면류(면류)	6(2.3)
10	건면류(면류)	5(1.9)
10	인삼음료(인삼제품류)	5(1.9)

주: 비율은 식품별 기준 및 규격 대상 식품 기준임.

다. 원인별 부적합 현황

(1) 개요

US FDA는 현재 검사를 실시하고 있는 식품, 의약품, 의료기구 등에 대해 부적합 원인별로 코드⁴⁹⁾를 마련해 놓고 있으며, 이중 지난 1년 동안 우리 나라의 수출 식품에 적용된 부적합 코드는 <표 4-7>에 제시된 바와 같이 총 32종이다.

건강에 직접적인 영향을 미칠 수 있는 안전과 관련된 부적합 코드가 13종이었으며, 건강에 직접적인 영향은 없으나 소비자의 알권리 차원에서 강제하고 있는 표시와 관련된 부적합 코드도 13종이었다. 그 밖에 행정절차상 하자나 품질과 관련된 부적합 코드가 6종이었다.

<표 4-7> 부적합 원인 유형

(단위: 건, %)

구분	계	안전	표시	행정 및 품질
부적합 코드 수	32(100.0)	13(40.6)	13(40.6)	6(18.8)

지난 1년간 US FDA가 우리 나라 수출식품에 대해 지적한 부적합 원인은 <표 4-8>에 제시된 바와 같이 총 447건이었다.

이중 행정절차 및 품질과 관련된 부적합 판정이 187건(41.8%)으로 가장 많았으며, 그 다음으로 안전과 관련된 부적합 판정이 137건(30.6%), 표시와 관련된 부적합 판정이 123건(27.5%)이었다.

행정절차 및 품질 관련 부적합 코드가 6종으로 안전 및 표시 관련 부적합 코드(13종)에 비해 적었음에도 정작 행정절차 및 품질 관련 부적합 판정이 많았던 것은 우리 나라 수출업자들이 그만큼 행정절차에 대해 미숙했기 때문으로 판단된다.

<표 4-8> 원인별 부적합 식품 현황(총괄)

(단위: 건수, %)

구분	계	안전	표시	행정 및 품질
원인 수	447(100.0)	137(30.6)	123(27.5)	187(41.8)

(2) 안전 관련 부적합 현황

안전 관련 부적합 판정 현황을 살펴보면 <표 4-9>에 제시된 바와 같다.

가장 많이 사용된 부적합 코드는 안전하지 않은 색소가 사용된 경우(UNSAFE COL)로 69건(50.4%)의 식품에 적용되었다. 두 번째로 많이 사용된 부적합 코드는 제품의 전체 또는 일부가

49) http://www.fda.gov/ora/oasis/ora_oasis_viol_rpt.html

오염·부패·변질된 물질을 함유하고 있거나 다른 이유로 식품에 적합하지 않은 경우(FILTHY)로 26건(19.0%)의 식품에 적용되었다. 세 번째로 많이 사용된 부적합 코드는 제품이 비위생적인 조건에서 제조, 가공, 또는 포장된 경우(MFR INSAN)로 13건(9.5%)의 식품에 적용되었다. 네 번째로 많이 사용된 부적합 코드는 제품이 비위생적인 조건에서 준비, 포장, 보관되면서 부적당한 공정을 거쳤기 때문에 인체에 위해한 경우(UNDER PRC)로 7건(5.1%)의 식품에 적용되었다.

그 밖에 살모넬라균 및 리스테리아균을 함유한 경우(SALMONELLA, LISTERIA)로 각각 5건(3.6%)의 식품에 적용되었으며, 코드도 비위생적인 조건에서 준비, 포장, 보관되어 오염되거나 건강에 해로울 수 있는 경우(INSANITARY)로 3건(2.2%)의 식품에 적용되었다.

법적 근거를 살펴보면 <표3-9>에 제시된 바와 같다. 「MFR INSAN」를 제외한 모든 안전 관련 부적합 코드가 연방 식품·의약품·화장품법(FDCA, Federal Food, Drug, and Cosmetic Act) 제 402(a)조(부적합식품(adulterated food)의 범위 설정) 및 제 402(c)조(사용 불가능 첨가물의 범위 설정)와 이 규정을 위반한 경우 수입을 금지하고 있는 제 801(a)(3)조에 근거를 두고 있다. 「MFR INSAN」는 비위생적으로 생산된 식품의 수입을 금지하고 있는 FDCA 제 801(a)(1)조에 근거하고 있다.

〈표 4-9〉 안전 관련 부적합 현황

(단위: 건, %)

부적합 코드	품목수 (건)	위반사항	관련 규정
계	137 (100.0)	-	-
BACTERIA	1 (0.7)	이 제품은 건강에 해로운 독성유해물질을 함유하고 있다.	402(a)(1), 801(a)(3); ADULTERATION
FILTHY	26 (19.0)	이 제품은 전체 또는 일부가 오염 부패 변질된 물질을 함유하고 있거나 다른 이유로 식품에 적합하지 않는다.	402(a)(3), 801(a)(3); ADULTERATION
FOREIGNOB	1 (0.7)	이 제품은 전체 또는 일부가 오염 부패 변질된 물질을 함유하고 있거나 이물질 함유하고 있기 때문에 식품에 적합하지 않는다.	402(a)(3), 801(a)(3); ADULTERATION
INSANITARY	3 (2.2)	이 제품은 비위생적인 조건에서 준비, 포장, 보관되어 오염되거나 건강에 해로울 수 있다.	402(a)(4), 801(a)(3); ADULTERATION
LISTERIA	5 (3.6)	이 제품은 인체에 악영향을 줄 수 있는 독성유해 물질인 리스테리아를 포함하고 있다.	402(a)(1), 801(a)(3); ADULTERATION
MFR INSAN	13 (9.5)	이 제품은 비위생적인 조건에서 제조, 가공, 또는 포장되었음.	801(a)(1); INSANITARY MANUFACTURING, PROCESSING OR PACKING
PESTICIDE	2 (1.5)	이 제품은 법 408(a)조가 의미하는 안전하지 않은 농약을 함유한 비가공 농산물임.	402(a)(2)(B), 801(a)(3); ADULTERATION
POISONOUS	2 (1.5)	이 제품은 인체에 악영향을 줄 수 있는 독성유해 물질을 포함하고 있다.	402(a)(1), 801(a)(3); ADULTERATION
SALMONELLA	5 (3.6)	이 제품은 인체에 해가 되는 독성유해 물질인 살모넬라를 함유하고 있다.	402(a)(1), 801(a)(3); ADULTERATION
UNDER PRC	7 (5.1)	이 제품은 비위생적인 조건에서 준비, 포장, 보관되면서 부적당한 공정을 거쳤기 때문에 인체에 위해한다.	402(a)(4), 801(a)(3); ADULTERATION
UNSAFE ADD	2 (1.5)	이 제품은 법 제 409조에서 제시된 안전하지 않은 식품첨가물을 함유하고 있다.	402(a)(2)(C), 801(a)(3); ADULTERATION
UNSAFE COL	69 (50.4)	이 제품은 법 제 721(a)조가 의미하는 안전하지 않은 색소를 함유하고 있다.	402(c), 801(a)(3); ADULTERATION
UNSAFE SUB	1 (0.7)	이 제품은 법 제 406조에서 제시된 안전하지 않은 물질을 함유하고 있다.	402(a)(2)(A), 801(a)(3); ADULTERATION

(3) 표시 관련 부적합 현황

표시 관련 부적합 판정 현황을 살펴보면 <표 4-10>에 제시된 바와 같다. 가장 많이 사용된 부적합 코드는 식품에 두 가지 이상의 원료가 사용되었지만 각각의 공통 또는 일반명칭을 표시하지 않은 경우(LIST INGRE)로 30건(24.4%)의 식품에 적용되었다. 두 번째로 많이 사용된 부적합 코드는 연방법에 따라 요구되는 표시사항을 영어로 하지 않은 경우(NO ENGLISH)로 18건(14.6%)의 식품에 적용되었다. 세 번째로 많이 사용된 부적합 코드는 배열, 형태, 함량 표시가 공정포장표시법(Fair Packaging and Labeling Act, FPLA)을 위반한 경우(LABELING)로 12건(9.8%)의 식품에 적용되었다. 네 번째로 많이 사용된 부적합 코드는 필요한 영양정보표시가 되지 않은 경우(NUTRIT LBL)로 11건(8.9%)의 식품에 적용되었다. 다섯 번째로 많이 사용된 부적합 코드는 포장된 식품에 중량 등으로 제품의 양을 표시하지 않은 경우(LACKS N/C)로 10건(8.1%)의 식품에 적용되었다.

그 밖에 특수영양식품에도 영양정보를 표시하지 않았거나(DIETARY), 소비자를 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시를 하거나(FALSE), 승인되지 않은 영양정보/건강정보표시(Nutrition claim/health claim)를 한(HEALTH C) 9건(7.3%)의 식품에 적용되었다.

법적 근거를 살펴보면 <표4-10>에 제시된 바와 같다. 「LABELING」 및 「YELLOW #5」를 제외한 모든 표시 관련 부적합 코드는 연방 식품·의약품·화장품법(FDCA, Federal Food, Drug, and Cosmetic Act) 제 403(a)조(표시)와 이 규정을 위반한 경우 수입을 금지하고 있는 제 801(a)(3)조에 근거를 두고 있다. 「YELLOW #5」는 제 402(c)조, 제 403(m)조 및 제 801(a)(3)조에 근거를 두고 있으며, 「LABELING」은 4(a)조⁵⁰⁾ 및 제801(a)(3)조에 근거를 두고 있다.

50) US FDA의 홈페이지에서는 "4(a)"로 표시되어 있으나 FDCA에서는 확인되지 않는다. 다만 여기서는 저자의 인지하지 못할 수 있음을 감안하여 US FDA에서 제시하는대로 기록하고자 한다.

〈표 4-10〉 표시 관련 부적합 현황

(단위: 건, %)

부적합 코드	품목수	위반사항	관련 규정
계	123 (100.0)	-	-
COLOR LBLG	3 (2.4)	이 제품은 인공 색소를 포함하고 있으나 이를 표시하지 않았다.	403(k), 801(a)(3); MISBRANDING
DIETARY	9 (7.3)	이 제품은 특수영양식품이거나 특수영양식품을 표방함에도 법에 따른 영양정보를 표시하지 않는다.	403(j), 801(a)(3); MISBRANDING
DIETARYLBL	3 (2.4)	식이보조식품에 "식품보조식품"이라는 용어를 표시하지 않는다.	403(s)(2)(B), 801(a)(3), MISBRANDED
FALSE	9 (7.3)	이 제품의 표시는 소비자를 오인·혼동시킬 우려가 있다.	403(a)(1), 801(a)(3); MISBRANDING
HEALTH C	9 (7.3)	이 제품에는 승인되지 않은 영양함량/건강정보표시가 표시되어 있다.	801(a)(3); 403(r)(1)(A)/(B) MISBRANDING
LABELING	12 (9.8)	이 제품은 배열, 형태, 함량 표시가 공정포장표시법(Fair Packaging and Labeling Act, FPLA)을 위반하였다.	Section 4(a); 801(a)(3) MISBRANDING
LACKS FIRM	5 (4.1)	포장형태인 이 식품은 생산자, 포장업자, 유통업자의 성명 및 위치 등을 표시하지 않았다.	403(e)(1), 801(a)(3); MISBRANDING
LACKS N/C	10 (8.1)	이 포장된 식품은 중량 등으로 제품의 양을 표시하지 않고 있다.	403(e)(2), 801(a)(3); MISBRANDING
LIST INGRE	30 (24.4)	이 식품에는 두가지 이상의 원료로 사용되었으나 각각의 공통 또는 일반명칭을 표시하지 않는다.	403(i)(2), 801(a)(3); MISBRANDING
NO ENGLISH	18 (14.6)	연방규정(21 CFR 101.15)에서 요구하는 사항이 영어로 표시되어 있지 않는다.	403(f), 801(a)(3); MISBRANDING
NUTRIT LBL	11 (8.9)	이 제품은 필요한 영양정보표시가 되어 있지 않는다.	403(q); 801(a)(3); Misbranding
USUAL NAME	3 (2.4)	이 제품은 식품의 공통 또는 일반명칭을 표시하고 있지 않는다.	403(i)(1), 801(a)(3); MISBRANDING
YELLOW #5	1 (0.8)	이 식품은 법 721조 및 연방규정(21 CFR 74.705)에 따라 표시되지 않은 황색색소 5번이 함유되어 있다.	402(c), 403(m), 801(a)(3); ADULTERATION, MISBRANDING

(4) 행정 및 품질 관련 부적합 현황

행정절차 및 품질 관련 부적합 판정 현황을 살펴보면 <표 3-11>에 제시된 바와 같다. 가장 많이 사용된 부적합 코드는 FDCA에서 요구하는 저산성통조림 및 산성화식품의 계획 공정에 대한 서류를 제출하지 않은 경우(NO PROCESS)로 140건(74.9%)의 식품에 적용되었다. 두 번째로 많이 사용된 부적합 코드는 연방법에 따라 저산성 통조림 및 산성식품 제조업자의 경우 사전에 등

록해야한다는 규정을 지키지 않은 경우(NEEDS FCE)로 32건(17.1%)의 식품에 적용되었다. 그 밖에 많이 사용된 부적합 코드는 승인되지 않은 새로운 의약품인 것 같은 경우(UNAPPROVED)로 10건(5.3%)의 식품에 적용되었다.

법적 근거를 살펴보면 <표 4-11>에 제시된 바와 같다. 「IMPTRHACCP」, 「NEEDS FCE」, 「NO PROCESS」의 경우 연방 식품·의약품·화장품법(FDCA, Federal Food, Drug, and Cosmetic Act) 제 402(a)(4)조(부적합 식품) 및 이에 근거한 연방규정(CFR, Code of Federal Regulation)에 근거를 두고 있다. 「UNAPPROVED」는 미승인 의약품으로 취급하기 위해 의약품 관련 규정인 FDCA 제505(a)조 및 제801(a)(3)조에 근거를 두고 있다. 「STD IDENT」는 FDCA 제 403(g)(1)조 및 제801(a)(3)조에 근거를 두고 있으며, 「FORBIDDEN」은 생산국 또는 수출국에서 판매가 금지 또는 제한되는 식품의 수입을 금지하는 FDCA 제 801(a)(2)조에 근거를 두고 있다.

<표 4-11> 행정 및 품질 관련 부적합 현황

(단위: 건, %)

부적합 코드	품목수	위반사항	관련 규정
계	187 (100.0)	-	-
STD IDENT	2 (1.1)	제시된 식품의 유형이 법 제401조에서 요구하는 기준에 부합하지 않는다.	403(g)(1), 801(a)(3); MISBRANDING
FORBIDDEN	2 (1.1)	이 제품은 생산국 또는 수출국에서 판매가 금지 또는 제한되고 있다.	801(a)(2); FORBIDDEN OR RESTRICTED IN SALE
IMPTRHACCP	1 (0.5)	수입업자가 연방규정(21 CFR 123.12(d))의 준수 여부를 증명하지 못하였기 때문에 이 식품은 비위생적인 조건에서 준비, 포장, 보관되거나 또는 건강에 해로울 수 있다.	801(a)(3), 402(a)(4); ADULTERATION
NEEDS FCE	32 (17.1)	이 제품의 제조업자는 연방규정(21 CFR 108.25(c)(1) or 108.35(c)(1))에 따라 저산성 통조림 또는 산성식품으로 등록하지 않았다.	402(a)(4), 801(a)(3); ADULTERATION
NO PROCESS	140 (74.9)	제조업자는 연방규정(21 CFR 108.25(c)(1) or 108.35(c)(1))에서 요구하는 제조공정에 대한 정보를 제출하지 않는다.	402(a)(4), 801(a)(3); ADULTERATION
UNAPPROVED	10 (5.3)	이 제품은 승인되지 않은 새로운 의약품인 것 같다.	505(a), 801(a)(3); UNAPPROVED NEW DRUG

마. 식품별 부적합 원인

(1) 개요

지난 1년간 우리 나라에서 수출한 식품에 대해 US FDA는 총 447건의 부적합 사유를 들어 348건의 식품에 대해 부적합 판정을 내렸다. <표 4-12 참조> 이와 같이 부적합 사유와 부적합 식품의 차이가 발생하는 이유는 상당수 식품의 경우 하나의 이유로 부적합 판정을 받게 되지만 일부 식품의 경우 2가지 혹은 그 이상의 이유로 부적합 판정을 받게 되기 때문이다.

가공여부 및 식품공전상 분류를 기준으로 살펴보면, 비가공 식품의 경우 29건(6.5%)이며, 대부분의 식품이 한 가지 이유로 부적합 판정을 받았다. 반면에, 가공식품의 경우에는 일반가공식품이나 개별 기준·규격 대상 식품 모두 부적합 원인 수가 부적합 식품 수의 30%를 넘는 것을 볼 때 2가지 이상의 이유로 부적합 판정을 받은 식품이 적지 않게 있었다.

<표 4-12> 식품별 부적합 원인(총괄)

(단위: 건, %)					
구분	계	비가공 식품	일반가공식품 ¹⁾	개별 기준 및 규격 식품 ²⁾	기타
부적합 원인	447 (100.0)	29 (6.5)	82 (18.3)	335 (74.9)	1 (0.2)
부적합 식품 ³⁾	348 (100.0)	27 (7.8)	63 (18.1)	257 (73.9)	1 (0.3)

주 : 1) 식품공전에서 일반가공식품으로 분류되는 식품
 2) 식품공전에서 식품별 기준 및 규격이 정해진 식품
 3) <표 3-1> 참조

(2) 비가공 식품

지난 1년간 우리 나라에서 수출한 비가공 식품의 부적합 원인을 살펴보면 <표 4-13>과 같다.

농·임산식품의 경우 잔류농약(PESTICIDE)이나 영어 미표기(NO ENGLISH)가 주된 부적합 원인이었다.

비가공 수산식품의 경우 비위생적인 조건에서 제조·가공·포장된 경우(MFR INSAN)가 굴, 멸치, 조개에서 7건(24.1%)으로 가장 많았으며, 제품의 전체 또는 일부가 오염·부패·변질된 물질을 함유하고 있거나 다른 이유로 식품에 적합하지 않은 경우(FILTHY)가 고등어, 문어, 멸치, 대구, 쥐치에서 각각 1건(3.4%)씩이었다.

〈표 4-13〉 비가공 농·임·수산식품의 부적합 원인

(단위: 건, %)

구분		부적합 코드	건수
총계		-	29(100.0)
비가공 농·임산식품	소계	-	6(20.7)
	버섯	LACKS N/C	1(3.4)
	홍삼	UNSAFE ADD	1(3.4)
	인삼	NO ENGLISH	2(6.9)
	배	PESTICIDE	2(6.9)
비가공 수산식품	소계	-	23(79.3)
	굴	BACTERIA	1(3.4)
	새우	FOREIGNOB	1(3.4)
	멍게	IMPTRHACCP	1(3.4)
	미역	LABELING	1(3.4)
	조개	SALMONELLA	1(3.4)
	굴	INSANITARY	1(3.4)
	굴	POISONOUS	2(6.9)
	고등어	FILTHY	1(3.4)
	굴	MFR INSAN	4(13.9)
	대구	FILTHY	1(3.4)
	멸치	FILTHY	1(3.4)
	문어	FILTHY	1(3.4)
	쥐치	FILTHY	1(3.4)
	정어리	INSANITARY	1(3.4)
	대구	LISTERIA	1(3.4)
	멸치	MFR INSAN	1(3.4)
	조개	MFR INSAN	3(10.3)

(3) 일반가공 식품

지난 1년간 우리 나라에서 수출한 일반가공식품의 부적합 원인을 살펴보면 <표 4-14>와 같다. 곡류가공품의 경우 대부분의 부적합 판정이 FDCA에서 요구하는 저산성통조림 및 산성화식품의 계획 공정에 대한 서류를 미제출(NO PROCESS)하여 발생하였다.

수산가공품의 경우 FDCA에서 요구하는 저산성통조림 및 산성화식품의 계획 공정에 대한 서류를 미제출(NO PROCESS)한 경우가 10건(12.2%)으로 가장 많았으며, 그 다음으로 제품의 전체 또는 일부가 오염·부패·변질된 물질을 함유하고 있거나 다른 이유로 식품에 적합하지 않은 경우(FILTHY)가 9건(11.0%)이었다. 그 밖에 비위생적인 조건에서 준비·포장·보관됨 으로 인한 부적당한 공정을 거쳤기 때문에 인체에 위해하다고 판정한 경우(UNDER PRC)가 6건(7.3%)이었다.

수산가공품 중 가장 부적합 사례가 많았던 참치 가공품의 경우 FDCA에서 요구하는 저산성통조림 및 산성화식품의 계획 공정에 대한 서류를 미제출한 경우(NO PROCESS), 제품의 전체 또는 일부가 오염·부패·변질된 물질을 함유하고 있거나 다른 이유로 식품에 적합하지 않은 경우(FILTHY), 비위생적인 조건에서 준비·포장·보관되면서 부적당한 공정을 거쳤기 때문에 인체에 위

해하다고 판정한 경우(UNDER PRC), 연방법에 따라 저산성 통조림 및 산성식품 제조업자의 경우 사전에 등록해야한다는 규정을 지키지 않은 경우(NEEDS FCE)가 비슷한 분포를 이루고 있었다.

기타 가공품의 경우 연방법에 따라 저산성 통조림 및 산성식품 제조업자의 경우 사전에 등록해야한다는 규정을 지키지 않은 경우(NEEDS FCE)가 가장 큰 부적합 원인으로 지적되었다.

〈표 4-14〉 일반가공식품의 부적합 원인

			(단위: 건, %)
구분		부적합 코드	건수(비율)
총계		-	82(100.0)
곡류가공품		소계	6(7.3)
		LIST INGRE	1(1.2)
		NO PROCESS	5(6.1)
수산가공품	소계	-	37(45.1)
	게살	INSANITARY	1(1.2)
		LISTERIA	1(1.2)
	고등어	UNDER PRC	2(2.4)
		NO PROCESS	1(1.2)
	굴	MFR INSAN	3(3.7)
		NO PROCESS	1(1.2)
	새우	LIST INGRE	1(1.2)
		NUTRIT LBL	1(1.2)
	오징어	FILTHY	4(4.9)
	조개	NEEDS FCE	1(1.2)
		NO PROCESS	3(3.7)
	참치	FILTHY	5(6.1)
		NEEDS FCE	4(4.9)
		NO PROCESS	5(6.1)
		UNDER PRC	4(4.9)
기타 가공품		소계	39(47.6)
		LIST INGRE	1(1.2)
		MFR INSAN	1(1.2)
		NO ENGLISH	1(1.2)
		NUTRIT LBL	1(1.2)
		NEEDS FCE	7(8.5)
		NO PROCESS	28(34.1)

(4) 개별 기준·규격 대상 식품의 부적합 원인

지난 1년간 우리 나라에서 수출한 과자류 식품의 부적합 원인을 살펴보면 <표 4-15>와 같다. 과자류의 부적합에 가장 큰 원인은 미허용 색소 사용(UNSAFE COL)으로 전체 과자류 부적합 원인의 70.4%를 차지하였으며, 그 밖에 다양한 이유가 부적합 원인으로 지적되었다.

〈표 4-15〉 과자류의 부적합 원인

		(단위: 건, %)	
구분	부적합 코드	건수	
총계	-	94(100.0)	
과자류	빵 또는 떡류	NO PROCESS	1(1.1)
	건과류	소계	59(62.8)
		LACKS FIRM	1(1.1)
		NSAFE COL	1(1.1)
		YELLOW #5	1(1.1)
		FILTHY	1(1.1)
		LACKS N/C	1(1.1)
		NO ENGLISH	2(2.1)
		NUTRIT LBL	2(2.1)
		LABELING	4(4.3)
		LIST INGRE	3(3.2)
		FALSE	4(4.3)
		UNSAFE COL	39(41.5)
	캔디류	소계	33(35.1)
		FILTHY	1(1.1)
		LACKS N/C	1(1.1)
		LIST INGRE	1(1.1)
		UNSAFE COL	27(28.7)
		USUAL NAME	3(3.2)
	초콜릿류	COLOR LBLG	1(1.1)

지난 1년간 우리 나라에서 수출한 아이스크림 제품류, 어육제품, 식용유지류의 부적합 원인을 살펴보면 <표 4-16>과 같다. 부적합 원인은 어떤 특정 원인에 국한되지 않고 리스테리아균이 검출(LISTERIA)되거나 인공색소를 포함하고 있음에도 미표시(COLOR LBLG)하는 등 다양하였다.

〈표 4-16〉 아이스크림 제품류, 어육제품, 식용유지류의 부적합 원인

		(단위: 건, %)	
구분	부적합 코드	건수	
아이스크림 제품류	계	3(100.0)	
	아이스크림류	COLOR LBLG	1(33.3)
		LIST INGRE	1(33.3)
	빙과류	NO ENGLISH	1(33.3)
어육제품	계	4(100.0)	
	어육가공품	LABELING	1(25.0)
		LISTERIA	2(50.0)
식용유지류	식용유지	NO PROCESS	1(25.0)

지난 1년간 우리 나라에서 수출한 면류의 부적합 원인을 살펴보면 <표 4-17>과 같다.

FDCA에서 요구하는 저산성통조림 및 산성화식품의 계획 공정에 대한 서류를 미제출한 경우(NO PROCESS)가 10건(43.5%)으로 가장 많았으며, 두 가지 이상의 원료를 사용한 식품의 원료를 공통 또는 일반명칭으로 표시하지 않은 경우(LIST INGRE)가 7건(30.4%)을 차지하였다.

<표 4-17> 면류의 부적합 원인

(단위: 건, %)		
구분	부적합 코드	건수
총계	-	23(100.0)
면류	소계	10(43.5)
	COLOR LBLG	1(4.3)
	NEEDS FCE	1(4.3)
	NUTRIT LBL	1(4.3)
	LABELING	1(4.3)
	NO ENGLISH	1(4.3)
	LIST INGRE	1(4.3)
	NO PROCESS	4(17.4)
	소계	5(21.7)
	FALSE	1(4.3)
	LIST INGRE	3(13.0)
	NO PROCESS	1(4.3)
	소계	8(34.8)
	LIST INGRE	3(13.0)
	NO PROCESS	5(21.7)

지난 1년간 우리 나라에서 수출한 다류의 부적합 원인을 살펴보면 <표 4-18>과 같다.

특수영양식품임에도 영양정보를 표시하지 않거나(DIETARY), 승인되지 않은 영양함량/건강정보표시를 하거나(HEALTH C), 승인되지 않은 새로운 의약품으로 추정된 경우(UNAPPROVED)가 각각 5건(18.5%)으로 가장 많았다.

이것은 미국의 식이보조식품(dietary supplement)의 상당수가 다류의 형태로 판매되고 있고, 실제로 우리 나라에서 수출하는 일부 다류 식품의 경우 식이보조식품(dietary supplement)을 표방하고 있는 상황에서 일부 다류 식품이 미국의 식이보조식품(dietary supplement)에 적합하지 않았기 때문으로 판단된다. 이러한 문제점은 향후 우리 나라에서 건강기능식품의 제조·가공이 활성화되면 더욱 증가할 것으로 예상된다.

그 밖에 다른 식품군의 경우처럼 다류 식품의 경우에도 FDCA에서 요구하는 저산성통조림 및 산성화식품의 계획 공정에 대한 서류를 미제출한 경우(NO PROCESS)가 5건(18.5%) 있었다.

〈표 4-18〉 다류의 부적합 원인

(단위: 건, %)		
구분	부적합 코드	건수
총계	-	27(100.0)
다류	다류	소계
		DIETARY
		HEALTH C
		UNAPPROVED
	침출차	소계
		LABELING
		NEEDS FCE
		NO ENGLISH
		NO PROCESS
		DIETARY
		HEALTH C
		LIST INGRE
		UNAPPROVED
	추출차	소계
		LACKS N/C
		LIST INGRE
	커피	NO PROCESS

지난 1년간 우리 나라에서 수출한 음료류의 부적합 원인을 살펴보면 <표 4-19>와 같다.

FDCA에서 요구하는 저산성통조림 및 산성화식품의 계획 공정에 대한 서류를 미제출한 경우(NO PROCESS)가 54건으로 가장 많았다. 이는 음료류 부적합 원인의 57.4%를 차지하는 것으로 음료류의 부적합 원인에서 절대적인 비중을 차지하고 있다.

그 밖에 두 가지 이상의 원료를 사용한 식품의 원료를 공통 또는 일반명칭으로 표시하지 않은 경우(LIST INGRE)와 연방법에 따라 저산성 통조림 및 산성식품 제조업자의 경우 사전에 등록해야한다는 규정을 지키지 않은 경우(NEEDS FCE)가 각각 9건(9.6%)씩 이었다

〈표 4-19〉 음료류의 부적합 원인

			(단위: 건, %)
구분	부적합 코드	건수	
총계	-	94 (100.0)	
음료류	과실채소류음료	소계	4 (4.3)
		NEEDS FCE	2 (2.1)
		NO PROCESS	2 (2.1)
	탄산음료류	소계	18 (19.1)
		LACKS FIRM	2 (2.1)
		STD IDENT	2 (2.1)
		LACKS N/C	2 (2.1)
		NEEDS FCE	5 (5.3)
		NO ENGLISH	4 (4.3)
		NO PROCESS	2 (2.1)
		NUTRIT LBL	1 (1.1)
	두유류	소계	31 (33.0)
		LIST INGRE	6 (6.4)
		NO PROCESS	25 (26.6)
	기타음료	소계	41 (43.6)
		FORBIDDEN	2 (2.1)
		LABELING	2 (2.1)
		NUTRIT LBL	1 (1.1)
		UNSAFE COL	3 (3.2)
		LACKS N/C	2 (2.1)
		NO ENGLISH	1 (1.1)
		LIST INGRE	3 (3.2)
		NEEDS FCE	2 (2.1)
		NO PROCESS	25 (26.6)

지난 1년간 우리 나라에서 수출한 특수영양식품 및 건강보조식품의 부적합 원인을 살펴보면 <표 4-20>과 같다.

다양한 부적합 원인 분포를 보이고 있으며, FDCA에서 요구하는 저산성통조림 및 산성화식품의 계획 공정에 대한 서류를 미제출한 경우(NO PROCESS), 영어미표기(NO ENGLISH), 식이보조식품(dietary supplement) 미표기(DIETARYLBL)로 인해 부적합을 받았다는 것은 주목해볼 필요가 있다.

<표 4-20> 특수영양식품, 건강보조식품의 부적합 원인

(단위: 건, %)		
구분	부적합 코드	건수
특수영양식품	계	8 (100.0)
	식이섭유가공식품	1 (12.5)
	영양보충용식품	1 (12.5)
		1 (12.5)
		1 (12.5)
		2 (25.0)
		2 (25.0)
건강보조식품	계	4 (100.0)
	건강보조식품	1 (25.0)
		1 (25.0)
	알로에식품	1 (25.0)
	키토산가공식품	1 (25.0)

지난 1년간 우리 나라에서 수출한 조미식품의 부적합 원인을 살펴보면 <표 4-21>과 같다.

부적합 판정을 받은 식품은 된장으로 FDCA에서 요구하는 저산성통조림 및 산성화식품의 계획 공정에 대한 서류를 미제출한 경우(NO PROCESS)가 4건(66.7%)으로 가장 많았다.

〈표 4-21〉 조미식품의 부적합 원인

		(단위: 건, %)	
구분		부적합 코드	건수
조미식품	된장	소계	6(100.0)
		LACKS FIRM	1(16.7)
		LIST INGRE	1(16.7)
		NO PROCESS	4(66.7)

지난 1년간 우리 나라에서 수출한 인삼식품의 부적합 원인을 살펴보면 <표 4-22>과 같다.

부적합 원인으로는 FDCA에서 요구하는 저산성통조림 및 산성화식품의 계획 공정에 대한 서류를 미제출한 경우(NO PROCESS)가 9건(42.9%)으로 가장 많았다. 그 밖에 영양정보 미표시(NUTRIT LBL), 생산자, 포장업자, 유통업자의 성명 및 위치 등 미표시(LACKS FIRM), 포장된 식품에 중량 등으로 제품의 양을 표시하지 않은 경우(LACKS N/C), 식품에 두 가지 이상의 원료가 사용되었지만 각각의 공통 또는 일반명칭을 표시하지 않은 경우(LIST INGRE), 연방법에 따라 저산성 통조림 및 산성식품 제조업자의 경우 사전에 등록해야한다는 규정을 지키지 않은 경우(NEEDS FCE)가 각각 2건(9.5%)씩 있었다.

〈표 4-22〉 인삼제품류의 부적합 원인

		(단위: 건, %)	
구분		부적합 코드	건수
인삼제품류	총계	-	21(100.0)
	인삼차류	UNSAFE ADD	1(4.8)
	인삼음료	소계	8(38.1)
		NO ENGLISH	1(4.8)
		NEEDS FCE	1(4.8)
		NUTRIT LBL	1(4.8)
		NO PROCESS	5(23.8)
	기타인삼식품	NO PROCESS	1(4.8)
	홍삼음료	소계	10(47.6)
		LABELING	1(4.8)
		LACKS FIRM	1(4.8)
		LACKS N/C	2(9.5)
		LIST INGRE	2(9.5)
		NEEDS FCE	1(4.8)
		NO PROCESS	2(9.5)
		NUTRIT LBL	1(4.8)
	홍삼캡셀(정)류	NO PROCESS	1(4.8)

지난 1년간 우리 나라에서 수출한 김치·절임식품의 부적합 원인을 살펴보면 <표 4-23>과 같

다.

FDCA에서 요구하는 저산성통조림 및 산성화식품의 계획 공정에 대한 서류를 미제출한 경우(NO PROCESS)가 9건(64.3%)으로 가장 많았으며 연방법에 따라 저산성 통조림 및 산성식품 제조업자의 경우 사전에 등록해야한다는 규정을 지키지 않은 경우(NEEDS FCE)도 5건(35.7%) 있었다.

〈표 4-23〉 김치·절임식품의 부적합 원인

(단위: 건, %)			
구분		부적합 코드	건수
김치·절임식품	총계	-	14(100.0)
	김치류	소계	2(14.3)
		NEEDS FCE	1(7.1)
		NO PROCESS	1(7.1)
	절임류	소계	12(85.7)
		NEEDS FCE	4(28.6)
		NO PROCESS	8(57.1)

지난 1년간 우리 나라에서 수출한 건포류의 부적합 원인을 살펴보면 <표 4-24>와 같다.

제품의 전체 또는 일부가 오염·부패·변질된 물질을 함유하고 있거나 다른 이유로 식품에 적합하지 않은 경우(FILTHY)가 8건(42.1%)으로 가장 많았으며, 살모넬라균이 검출된 경우(SALMONELLA)와 소비자를 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시를 한 경우(FALSE)가 각각 4건(21.1%)씩 있었다.

〈표 4-24〉 건포류의 부적합 원인

(단위: 건, %)		
구분	부적합 코드	건수
계	-	19(100.0)
건포류	LISTERIA	1(5.3)
	MFR INSAN	1(5.3)
	NUTRIT LBL	1(5.3)
	SALMONELLA	4(21.1)
	FALSE	4(21.1)
	FILTHY	8(42.1)

지난 1년간 우리 나라에서 수출한 기타 식품류의 부적합 원인을 살펴보면 <표 4-25>와 같다.

부적합으로 판정된 식품은 도시락과 추출가공식품이었으며, 부적합 원인은 두 식품종간에 전혀 다른 양상을 보이고 있다.

도시락의 경우 FDCA에서 요구하는 저산성통조림 및 산성화식품의 계획 공정에 대한 서류를 미제출한 경우(NO PROCESS)가 2건(12.5%), 연방법에 따라 저산성 통조림 및 산성식품 제조업자의 경우 사전에 등록해야한다는 규정을 지키지 않은 경우(NEEDS FCE)와 제품이 비위생적인 조건에서 준비, 포장, 보관되면서 부적당한 공정을 거쳤기 때문에 인체에 위해한 경우(UNDER

PRC)가 각각 1건(6.3%)씩 있었다.

반면에 추출가공식품의 경우 앞서 살펴본 다류의 경우처럼 특수영양식품임에도 영양정보를 표시하지 않거나(DIETARY), 승인되지 않은 영양함량/건강정보표시를 하거나(HEALTH C), 승인되지 않은 새로운 의약품으로 추정된 경우(UNAPPROVED)가 각각 4건(25.0%)씩 있었다.

〈표 4-25〉 기타 식품류의 부적합 원인

		(단위: 건, %)	
구분		부적합 코드	건수
기타 식품류	총계	-	16(100.0%)
	도시락	소계	4(25.0%)
		NEEDS FCE	1(6.3%)
		UNDER PRC	1(6.3%)
		NO PROCESS	2(12.5%)
	추출가공식품	소계	12(75.0%)
		DIETARY	4(25.0%)
		HEALTH C	4(25.0%)
		UNAPPROVED	4(25.0%)

제 2 절 일본

1. 수입식품 검사체계

가. 개요

일본에서는 수입되는 모든 식품에 대한 검사를 식품위생법에 따라 후생노동성이 담당하고 있다.

식품위생법 제 16조에 따라 판매 또는 영업상의 목적으로 식품, 첨가물, 기구 또는 용기포장을 수입하고자 하는 경우에는 이 사실을 후생노동성 산하 검역소에 신고하여야 한다. 수입신고를 받은 검역소의 식품위생감시원은 해당 제품을 검사하며, 신고하지 않은 식품 등은 일본 내에서 판매 등에 이용할 수 없다.

수입신고가 되면 식품위생감시원은 수입 신고서에 기재되어 있는 수출국, 수입국, 제조자, 원재료, 제조 방법, 첨가물의 사용의 유무 등을 기초로 다음과 같은 사항에 대한 검사를 실시한다. 서류검사 이외의 이화학적 검사가 필요한 경우에는 이를 병행한다.

식품위생법에 규정된 제조 기준 적합 여부
첨가물 사용 기준 적합 여부
유독 유해 물질의 포함 여부
제조자의 과거 위생상 문제 발생 여부

식품에 대한 검사는 크게 3가지로 구분될 수 있다.

첫째, 일부 식품에 대해 검사 결과 제출을 의무화하는 「검사 명령 제도」가 있다. 대상 식품은 수입되는 식품 중 수출국의 사정, 식품의 특성, 동종 식품의 부적격 사례 등을 고려해서 후생노동성령으로 지정되고 있으며, 검사 명령을 받은 식품의 경우에는 수입업자가 자비로 실시한 검사결과를 검역소에 제출하기 전까지는 수입 수속이 진행되지 않는다.

둘째, 이화학적 검사 결과에 상관없이 수입 수속이 진행되는 「모니터링 검사 제도」가 있다. 모니터링 대상은 부적합의 개연성인 낮은 식품에 대해 연간 수입량 및 과거 부적합 사례 등을 감안하여 실시하고 있다. 모니터링 검사 대상인 식품의 경우 검역소의 식품위생 감시원이 검사대상 식품을 수거·검사하고 있으며, 시험 결과의 판정을 기다리지 않고 수입 수속을 진행시킬 수 있다는 점에서 검사 명령을 받은 식품과 차이가 있다.

셋째, 기타 행정적인 검사로 검역소는 처음 수입하는 식품 등의 검사, 식품위생법상 부적격한 식품 등의 확인 검사, 수송 도중에 사고가 발생한 식품 등의 확인 검사 등을 실시하고 있다.

나. 식품 등 수입 신고 간소화·신속화 제도

식품 등의 수입 신고 수속을 간소화·신속화 하기 위해 <표 4-26>에 제시된 5가지 제도를 운영하고 있다.

사전신고제도에 따라 모든 식품 등에 대해, 화물 도착 예정일의 7일 전부터 신고서를 제출할 수 있으며, 검사가 필요하지 않은 경우에는 화물의 도착전 또는 반입 후 신속하게 신고증을 발급받을 수 있다.

계획수입제도에 따라 특정 식품 등을 반복 수입하는 경우, 첫회 수입시에 제출한 수입 계획에 문제가 없으면 일정기간 동안 수입 신고를 생략 할 수 있다.

외국 공인검사기관의 검사결과 인정 제도에 따라 수출국의 공인 검사기관에서 발급한 성적서를 첨부한 경우에는 해당 화물에 대한 검역소의 해당 검사가 생략된다. 다만, 수송 도상에 있어 변화할 우려가 있는 항목(세균, 곰팡이독등)은 인정 대상에서 제외된다.

동일 식품등을 계속적으로 수입하는 경우, 첫회 수입시 검사성적서를 첨부한 신고서가 문제가 없으면 일정기간 동안 수입시 검사를 생략한다.

수입 식품등 사전 확인 제도에 따라 수입되는 식품 및 그 제조 가공업자를 등록한 경우에는 수입시 검사가 일정기간 생략되며, 신고 후 신고증이 신속하게 발급된다.

〈표 4-26〉 식품등 수입 신고 수속의 간소화·신속화 제도

제도	개요
사전 신고 제도	모든 식품등에 대해, 화물 도착 예정일의 7일 전부터 신고서를 제출할 수 있으며, 검사가 필요하지 않은 경우에는 화물의 도착전 또는 반입 후 신속하게 신고증을 발급받을 수 있다.
계획 수입 제도	특정 식품 등을 반복 수입하는 경우, 첫회 수입시에 제출한 수입 계획에 문제가 없으면 일정기간 동안 수입 신고를 생략 할 수 있다.
외국 공인 검사기관의 검사 결과 인정	수출국의 공인 검사기관에서 발급한 성적서를 첨부한 경우에는 해당 화물에 대한 검역소의 해당 검사가 생략된다. 다만, 수송 도상에 있어 변화할 우려가 있는 항목(세균, 곰팡이독등)은 제외된다.
동일 식품등의 계속적 수입	특정 식품등을 반복 수입하는 경우, 첫회 수입시 검사성적서를 첨부한 신고서가 문제가 없으면 일정기간 동안 수입시 검사를 생략한다.
수입 식품등 사전 확인 제도	수입되는 식품 및 그 제조 가공업자를 등록한 경우에는 수입시 검사가 일정기간 생략되며, 신고 후 신고증이 신속하게 발급된다.

2. 우리 나라 수출 식품 부적합 현황

가. 개요

일본의 후생노동성은 수입식품 검사결과를 홈페이지⁵¹⁾를 통해 제공하고 있다. 현재 홈페이지에 올라와 있는 내용은 지난 2년 1개월간(2001년 4월 ~ 2003년 4월) 부적합 처분을 받은 식품에 대한 정보이며, 이 보고서에는 이중 우리 나라에 해당되는 경우만을 추출하여 분석하고자 한다.

우선 제품의 유형별 및 부적합 원인별 단순분석 결과를 살펴본 후, 각 식품별 부적합 원인을 세부적으로 살펴보고자 한다.

(1) 식품별 부적합 현황

식품별 부적합 현황을 개략적으로 살펴보면, <표 4-27>에 제시된 바와 같이 일본의 후생노동성은 지난 2년 1개월간 총 159건의 수출식품을 부적합으로 판정하였다.

가공 여부 및 식품공전을 기준으로 살펴보면, 비가공 식품이 총 75건(47.2%)로 가장 많았다. 그 다음으로 개별 기준·규격 대상 식품이 총 64건(32.7%)이었으며, 일반가공식품은 20건(12.6%)을 차지하였다.

51) <http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.htm>, 일본 후생노동성, 수입식품 감시업무 홈페이지, 2003.

〈표 4-27〉 식품별 부적합 현황(총괄)

(단위: 건, %)					
구분	계	비가공 식품	일반가공식품 ¹⁾	개별 기준 및 규격 식품 ²⁾	식품첨가물, 기구·용기
부적합 품목	159 (100.0)	75 (47.2)	20 (12.6)	52 (32.7)	12 (7.5)

주 : 1) 식품공전에서 일반가공식품으로 분류되는 식품

2) 식품공전에서 식품별 기준 및 규격이 정해진 식품

(2) 비가공식품의 부적합 현황

비가공 식품의 부적합 현황을 살펴보면, <표 4-28>에 제시된 바와 같이 지난 2년 1개월간 적발된 총 75건의 부적합 사례 중 비가공 농·임산식품이 37건(49.3%), 비가공 수산식품이 38건(50.7%)으로 비슷한 비율을 차지하였다.

비가공 농·임산식품의 경우, 깻잎의 부적합이 10건(13.3%)으로 가장 많았으며, 그 다음으로 콩나물과 고추가 각각 7건(9.3%) 및 6건(8.0%)씩 부적합으로 판정되었다.

비가공 수산식품의 경우, 조개류가 35건(46.7%)으로 대부분을 차지하였으며, 광어도 3건(4.0%)이 부적합으로 판정되었다.

〈표 4-28〉 비가공 농·임·수산식품 부적합 현황

(단위: 건, %)		
구분		건수
총계		75(100.0)
비가공 농·임산식품	소계	37(49.3)
	고추	6(8.0%)
	깻잎	10(13.3%)
	미나리	2(2.7%)
	버섯	1(1.3%)
	시금치	1(1.3%)
	양상추	1(1.3%)
	콩나물	7(9.3%)
	토마토	2(2.7%)
	파	3(4.0%)
	파드락나물	1(1.3%)
	파프리카	2(2.7%)
	풋고추	1(1.3%)
비가공 수산식품	소계	38(50.7)
	광어	3(4.0%)
	조개류	35(46.7%)

(3) 일반가공식품 부적합 현황

일반가공식품의 부적합 현황을 살펴보면, <표 4-29>에 제시된 바와 같이 지난 2년 1개월간 적발된 총 20건의 부적합 사례 중 과실류·채소류가공품이 5건(25.0%), 수산가공품 10건(50.0%), 기타 가공품 5건(25.0%)이었다. 과실류채소류가공품의 경우 5건의 부적합 식품 중 4건(80.0%)이 무가공품이었다. 수산가공품의 경우, 10건의 부적합 식품 중 7건(70.0%)이 조개류 가공품이었으며, 농어와 참치 가공품이 각각 2건(20.0%)과 1건(10.0%)이었다.

<표 4-29> 식품별 기준 및 규격 외 일반가공식품 부적합 현황

(단위: 건, %)

구분		건수
총계		15(100.0)
과실류·채소류가공품	소계	5(33.3)
	무	4(26.7)
	기타	1(6.7)
수산가공품	소계	10(66.7)
	농어	2(13.3)
	조개류	7(46.7)
	참치	1(6.7)
기타 가공품	-	-

(4) 개별 기준·규격 대상 식품 부적합 현황

개별 기준·규격 대상 식품의 부적합 현황을 살펴보면, <표 4-30>에 제시된 바와 같이 지난 2년 1개월 동안 총 52건의 식품이 부적합으로 판정되었다.

〈표 4-30〉 개별 기준·규격 대상 식품 부적합 현황

구분		건수
총계		52(100.0)
아이스크림 제품류	아이스크림류	2(3.8)
식육가공품	소계	2(3.8)
	양념육류	1(1.9)
	햄류	1(1.9)
어육제품	어육가공품	2(3.8)
면류	소계	9(17.3)
	냉면	1(1.9)
	유당면류	8(15.4)
음료류	분말음료	1(1.9)
특수영양식품	영양보충용식품	2(3.8)
건강보조식품	건강보조식품	1(1.9)
조미식품	소계	5(9.6)
	복합조미식품	3(5.8)
	소스류	2(3.8)
인삼제품류	인삼음료	1(1.9)
김치·절임식품	소계	26(50.0)
	김치류	6(11.5)
	절임류	9(17.3)
	젓갈류	11(21.2)
주류	리큐르	1(1.9)

부적합 판정이 많은 식품군을 살펴보면, <표 4-31>에 제시된 바와 같이 김치·절임식품이 26건으로 가장 많았다. 그 다음으로 면류 9건(34.6%), 조미식품 5건(19.2%), 식품첨가물 3건(11.5%)이 부적합 판정을 받았다. 이와 같이 부적합 식품은 50%가 김치·절임식품에서 나타날 정도로 특정 식품군에 편중되었다.

〈표 4-31〉 주요 부적합 식품군 현황

순위	식품군명	부적합 건수
1	김치·절임식품	26(100.0)
2	면류	9(34.6)
3	조미식품	5(19.2)
4	식품첨가물	3(11.5)

주: 비율은 식품별 기준 및 규격 대상 식품 기준임.

부적합 판정이 많은 식품종을 살펴보면, <표 4-32>에 제시된 바와 같이 김치·절임식품에 속하는 식품들이 대부분을 차지하고 있다.

가장 부적합이 많았던 식품종은 젓갈류(김치·절임식품)로 11건이었으며, 그 다음으로 절임류(김치·절임식품)가 9건(81.8%)이었다. 그 밖에 유당면류(면류) 및 김치류(김치·절임식품)가 각각 8건(72.7%), 6건(54.5%)으로 나타났다.

〈표 4-32〉 주요 부적합 식품종 현황

순위	식품종(식품군)	부적합 건수
1	젓갈류(김치·절임식품)	11(100.0)
2	절임류(김치·절임식품)	9(81.8)
3	유당면류(면류)	8(72.7)
4	김치류(김치·절임식품)	6(54.5)

주: 비율은 식품별 기준 및 규격 대상 식품 기준임.

식품첨가물 및 기구·용기의 부적합 현황을 살펴보면, <표 4-33>에 제시된 바와 같이 지난 2년 1개월 동안 총 12건이 부적합으로 판정되었다. 특히 기구·용기의 경우 합성수지제가 8건(66.7%)으로 대부분을 차지하였다.

〈표 4-33〉 식품첨가물 및 기구·용기 부적합 현황

구분		건수
총계		12(100.0)
식품첨가물	소계	3(25.0)
	디-솔비톨	1(8.3)
	호박산이나트륨	2(16.7)
기구·용기	소계	9(75.0)
	유리, 도자기, 법랑 및 용기류	1(8.3)
	합성수지제	8(66.7)

다. 원인별 부적합 현황

(1) 개요

지난 2년 1개월간 일본 후생노동성이 우리 나라 수출 식품 등에 대해 지적한 부적합 원인을 종류별로 정리해보면 <표 4-34>와 같다.

총 167건의 부적합 판정 중 위해 미생물 검출이 59건(35.3%)으로 가장 많았으며, 식품첨가물 사용기준이 위반 43건(25.7%)으로 그 다음을 차지하였다. 또한 잔류농약 및 유독·유해물질 검출이 각각 29건(17.4%), 18건(10.8%)을 차지하였으며, 기구·용기의 재질이 기준에 미달하는 경우도 10건(6.0%) 있었다.

〈표 4-34〉 부적합 원인 유형

(단위: 건, %)

구분	건수
계	167(100.0)
미생물 허용기준 위반	59(35.3)
식품첨가물 사용기준 위반	43(25.7)
잔류농약 사용기준 위반	29(17.4)
유독·유해물질 검출	18(10.8)
재질 규격 부적합	10(6.0)
식품첨가물 규격 부적합	3(1.8)
항생물질 검출	3(1.8)
행정서류 미비	2(1.2)

(2) 미생물 관련 부적합 판정 현황

미생물 관련 부적합 현황을 살펴보면, <표 4-35>에 정리된 바와 같이 총 59건의 부적합 사례 중 세균이 검출된 경우가 34건(57.6%)으로 가장 많았으며, 그 다음으로 대장균군이 검출된 경우가 21건(35.6%)이었다. 대표적인 식중독균인 비브리오균이 검출된 경우도 4건(6.8%) 있었다.

〈표 4-35〉 미생물 관련 부적합 현황

(단위: 건, %)

구분		건수
총계		59(100.0)
미생물	대장균군	21(35.6)
	비브리오균	4(6.8)
	세균	34(57.6)

(3) 식품첨가물 관련 부적합 현황

식품첨가물 관련 부적합 판정 현황을 살펴보면, <표 4-36>에 정리된 바와 같이 총 43건의 부적합 사례 중 폴리소르베이트 사용기준을 위반한 경우가 18건(41.9%)으로 가장 많았다. 그 다음으로 소르빈산, 아질산나트륨의 사용기준을 위반한 경우가 각각 9건(20.9%), 7건(16.3%) 있었으며, 안식향산 사용기준을 위반한 경우도 3건(7.0%) 있었다.

〈표 4-36〉 식품첨가물 관련 부적합 현황

(단위: 건, %)

구분		건수
총계		43(100.0)
식품첨가물	무수아황산	1(2.3)
	산화아연	1(2.3)
	소르빈산	9(20.9)
	스테아린산마그네슘	1(2.3)
	아질산나트륨	7(16.3)
	안식향산	3(7.0)
	알로미노규산나트륨	1(2.3)
	퀴놀린	1(2.3)
	폴리소르베이트	18(41.9)
	TBHQ	1(2.3)

(4) 잔류농약, 항생물질, 유독·유해물질 관련 부적합 현황

잔류농약 및 항생물질 관련 부적합 판정 현황을 살펴보면, <표 4-37>에 정리된 바와 같이 총 32건 중 잔류농약 사용기준을 위반한 경우가 총 29건이 있었으며, 부적합 사례 중 크로르피리포스 사용기준을 위반한 경우가 15건(46.9%)으로 가장 많았다. 그 다음으로 에트프로포스 사용기준을 위반한 경우가 8건(25.0%) 있었다. 항생물질의 사용기준을 위반한 경우는 총 3건(9.4%) 있었으며 모두 옥시테트라사이클린 사용기준을 위반한 경우였다.

〈표 4-37〉 잔류농약 및 항생물질 관련 부적합 현황

(단위: 건, %)

구분		건수
총계		32(100.0)
잔류농약	소계	29(90.6)
	디크로보스	1(3.1)
	비펜스린	2(6.3)
	싸이퍼메쓰린	1(3.1)
	에트프로포스	8(25.0)
	크로르피리포스	15(46.9)
	EPN	2(6.3)
항생물질	옥시테트라사이클린	3(9.4)

유독·유해물질 관련 부적합 판정 현황을 살펴보면, <표 4-38>에 정리된 바와 같이 총 18건의 부적합 사례 중 마비성 패독이 검출된 경우가 17건(94.4%)으로 가장 많았으며, 중금속이 검출된 경우도 1건(5.6%) 있었다.

〈표 4-38〉 유독 유해물질 검출 현황

구분		건수
총계		18(100.0)
유독 유해물질 검출	마비성 폐독	17(94.4)
	중금속	1(5.6)

(5) 기타 부적합 현황

식품첨가물의 규격을 만족시키지 않아 부적합 판정을 받은 경우는 <표 4-39>에 제시된 바와 같이 3건 있었으며, 이중 2건(66.7%)은 건조함량이 규격에 미달하였기 때문에 부적합 판정을 받았다.

〈표 4-39〉 식품첨가물 규격 부적합 현황

(단위: 건, %)

구분		건수
식품첨가물 규격 부적합	계	3(100.0)
	건조함량 부적합	2(66.7)
	악취	1(33.3)

기구·용기의 재질이 규격에 적합하지 않아 부적합을 받은 경우는 <표 4-40>에 제시된 바와 같이 총 10건 있었으며, 이중 7건(70.0%)은 증발잔류물이 남은 경우였다.

〈표 4-40〉 재질 규격 부적합 현황

(단위: 건, %)

구분		건수
재질 규격 부적합	계	10(100.0)
	납	1(10.0)
	증발잔류물	7(70.0)
	착색료	1(10.0)
	포름알데히드	1(10.0)

식육가공품을 수출하면서 위생증명서를 제출하지 않아 부적합 판정으로 받은 경우도 2건 있었다(표 4-41 참조).

〈표 4-41〉 행정 서류 관련 위반 현황

(단위: 건, %)

구분		건수
행정 서류	위생증명서 미제출	2(100.0)

라. 식품별 부적합 원인

(1) 개요

지난 2년 1개월간 우리 나라에서 수출한 식품에 대해 일본의 후생노동성은 총 167건의 부적합 사유를 들어 159건의 식품에 대해 부적합 판정을 내렸다(표 4-42 참조). 이와 같이 부적합 사유와 부적합 식품의 차이가 발생하는 이유는 대부분의 식품은 한 가지 이유로 부적합 판정을 받게 되지만 일부 식품의 경우 2가지 혹은 그 이상의 이유로 부적합 판정을 받게 되기 때문이다. 다만 미국의 경우와 달리 일본의 경우에는 2가지 이상의 부적합 원인을 지적받은 경우가 매우 드물었으며, 3개를 지적받은 경우는 1개 식품에 국한되었다.

〈표 4-42〉 식품별 부적합 원인

(단위: 건, %)					
구분	계	비가공 식품	일반가공식품 ¹⁾	개별 기준 및 규격 식품 ²⁾	식품첨가물, 기구·용기
부적합 원인	167 (100.0)	78 (46.7)	22 (13.2)	54 (32.3)	13 (7.8)
부적합 식품 ³⁾	159 (100.0)	75 (47.2)	20 (12.6)	52 (32.7)	12 (7.5)

주 : 1) 식품공전에서 일반가공식품으로 분류되는 식품

2) 식품공전에서 식품별 기준 및 규격이 정해진 식품

3) <표 3-27> 참조

(2) 비가공 식품

지난 2년 1개월간 우리 나라에서 수출한 비가공 농·임·수산물식품의 부적합 원인을 살펴보면 <표 4-43>와 같다.

농·임산물의 경우 총 38건 중 잔류농약 기준을 위반한 경우가 29건(76.3%)으로 압도적으로 높았으며, 미생물 기준을 위반한 경우가 9건(23.7%)이었다. 잔류 농약 중에는 크로르피리포스가 15건으로 가장 문제시 되었으며, 에트프로포스가 8건(53.3%) 있었다.(내용중복)

식품별로는 깻잎이 10건(12.8%)으로 가장 많았고, 이중 9건은 크로르피리포스가 기준치 이상 검출되었기 때문에 부적합 판정을 받았다. 고추의 경우에도 6건(7.7%) 모두가 잔류농약 사용기준을 위반하여 부적합 판정을 받았다. 반면에 콩나물의 경우에는 8건 모두 미생물이 문제가 되어 부적합 판정을 받았다.

비가공 수산물식품의 경우 총 40건 중 미생물 기준을 위반한 경우가 20건(50%)으로 가장 많았으며, 다음으로, 조개류 (37건)에 의한 마비성 패독이 검출된 경우가 17건(45.95%)으로 그 다음이었으며 식품별로 살펴보면 광어(3건)가 문제가 된 경우도 있었다.

〈표 4-43〉 비가공 식품의 부적합 원인

(단위: 건, %)

구분		부적합 원인		건수
총계		-		78(100)
비가공 농·임산식품	소개	-		38(48.7)
	고추	잔류농약	에트프로포스	5(6.4)
			크로르피리포스	1(1.3)
	깻잎	잔류농약	비펜스린	1(1.3)
			크로르피리포스	9(11.5)
	미나리	잔류농약	크로르피리포스	2(2.6)
	버섯	잔류농약	싸이퍼메쓰린	1(1.3)
	시금치	미생물	세균	1(1.3)
	양상추	잔류농약	에트프로포스	1(1.3)
	콩나물	미생물	대장균군	2(2.6)
			세균	6(7.7)
	토마토	잔류농약	EPN	2(2.6)
	파	잔류농약	비펜스린	1(1.3)
			크로르피리포스	2(2.6)
	파드륵 나물	잔류농약	크로르피리포스	1(1.3)
비가공 수산식품	파브리카	잔류농약	디크로보스	1(1.3)
			에트프로포스	1(1.3)
	풋고추	잔류농약	에트프로포스	1(1.3)
	소개	-		40(51.3)
	광어	항생물질	옥시테트라사이클린	3(3.8)
	조개류	미생물	대장균군	9(11.5)
			비브리오균	4(5.1)
			세균	7(9.0)
		유독 유해물질 검출	마비성 패독	17(21.8)

(3) 일반가공식품의 부적합 원인 현황

지난 2년 1개월간 우리 나라에서 수출한 일반가공품의 부적합 원인을 살펴보면 <표 4-44>와 같다.

총 22건의 부적합 원인 중 수산가공품이 11건(50.0%)으로 가장 많았으며, 기타가공품이 6건(27.3%), 과실류·채소류 가공품이 5건(22.7%)씩 있었다. 부적합 원인은 모두 미생물 기준 위반이었으며 세균이 14건(63.6%), 대장균군이 8건(36.4%)을 차지하였다.

〈표 4-44〉 일반가공식품의 부적합 현황

(단위: 건, %)

구분		부적합 원인		건수
총계		-		22(100.0)
과실류채소 류가공품	소계	-		5(22.7)
	무	미생물	세균	4(18.2)
	기타	미생물	세균	1(4.5)
수산가공품	소계	-		11(50.0)
	농어	미생물	대장균군	1(4.5)
			세균	1(4.5)
	조개류	미생물	대장균군	4(18.2)
			세균	4(18.2)
	참치	미생물	대장균군	1(4.5)
기타가공품	소계	-		6(27.3)
	-	미생물	대장균군	2(9.1)
			세균	4(18.2)

(4) 식품별 기준 및 규격 대상 식품

지난 2년 1개월간 우리 나라에서 수출한 일반가공품의 부적합 원인을 식품별로 살펴보면 <표 4-45>과 같다.

가장 부적합 원인이 많이 지적된 김치·절임식품의 경우, 젓갈류가 11건(20.4%)으로 가장 많았으며, 절임류와 김치류는 각각 9건(16.7%), 6건(11.1%)씩 부적합 원인이 지적되었다.

부적합 원인을 살펴보면, 소르빈산 사용기준을 위반한 경우가 9건(16.4%)으로 가장 많았으며, 아질산 나트륨이 7건(13.0%), 폴리소르베이트가 6건(11.1%) 지적되었다. 특히 이들 식품첨가물은 빈도의 차이는 있지만 3개 식품종에서 모두 부적합 원인으로 지적되었다. 젓갈류의 경우 아질산 나트륨이 7건(13.0%)으로 가장 많이 검출된 반면에 김치류와 절임류에서는 소르빈산이 3건(5.6%), 5건(9.3%)으로 가장 많이 지적되었다.

2번째 부적합 원인이 많이 지적된 면류의 경우, 총 9건 중 유탕면류에서 폴리소르베이트가 8건(88.9%) 검출되어 폴리소르베이트가 가장 중요한 부적합 원인으로 지적되었다.

3번째 부적합 원인이 많이 지적된 조미식품의 경우, 총 5건의 부적합 원인 중 4건(80%)이 식품첨가물인 폴리소르베이트 사용기준 위반이었다. 식품별로는 복합조미식품이 3건(5.6%)이었으며 소스류도 2건(3.7%) 있었다.

〈표 4-45〉 식품별 기준 및 규격 대상 식품 부적합 현황

(단위: 건, %)

구분		부적합 원인		건수
총계		-		54(100.0)
아이스크림 제품류	아이스크림 류	미생물	세균	2(3.7)
식육가공품	소계	-		2(3.7)
	양념육류	행정	위생증명서 미제출	1(1.9)
	햄류	행정	위생증명서 미제출	1(1.9)
어육제품	소계	-		2(3.7)
	어육 가공품	미생물	대장균군	1(1.9)
			세균	1(1.9)
면류	소계	-		9(16.7)
	냉면	미생물	세균	1(1.9)
	유당면류	식품첨가물	폴리소르베이트	8(14.8)
음료류	소계	-		3(5.6)
	분말음료	미생물	대장균군	1(1.9)
			세균	1(1.9)
		유독 유해물질	중금속(비소, 카드뮴, 납)	1(1.9)
특수영양식 품	소계	-		2(3.7)
	영양보충용 식품	식품첨가물	산화아연	1(1.9)
			퀴놀린	1(1.9)
건강보조식 품		식품첨가물	스테아린산 마그네슘	1(1.9)
조미식품	소계	-		5(9.3)
	복합 조미식품	식품첨가물	알루미늄노규산 나트륨	1(1.9)
			폴리소르베이트	2(3.7)
	소스류	식품첨가물	폴리소르베이트	2(3.7)
인삼제품류	인삼음료	미생물	세균	1(1.9)
김치·절임식 품	소계	-		27(50.0)
	김치류	식품첨가물	소르빈산	3(5.6)
			안식향산	2(3.7)
			폴리소르베이트	1(1.9)
	절임류	식품첨가물	무수아황산	1(1.9)
			소르빈산	5(9.3)
			폴리소르베이트	2(3.7)
			TBHQ	1(1.9)
	젓갈류	식품첨가물	소르빈산	1(1.9)
			아질산 나트륨	7(13.0)
주류	리큐르	식품첨가물	폴리소르베이트	3(5.6)
			안식향산	1(1.9)

(5) 식품첨가물 및 기구·용기의 부적합 원인 현황

지난 2년 1개월간 우리 나라에서 수출한 식품첨가물 및 기구·용기의 부적합 원인을 제품별로 살펴보면 <표 4-46>과 같다.

식품첨가물의 경우 건조 함량이 규격에 미달하는 경우가 2건(66.7%) 있었으며, 악취가 있어 부적합으로 판정된 경우도 1건(33.3%) 있었다.

기구·용기의 경우 용출시험결과 증발잔류물이 있어 부적합을 받은 경우가 7건(70.0%)으로 가장 많았으며, 납이나 포름알데히드, 착색료가 용출된 경우도 각 1건(10.0%)씩 있었다.

<표 4-46> 식품첨가물 및 기구·용기 부적합 현황

(단위: 건, %)

구분		부적합 원인		건수
식품첨가물	계	-		3(100.0)
	디-솔비톨	규격 부적합	악취	1(33.3)
	호박산이 나트륨	규격 부적합	건조 함량 부적합	2(66.7)
기구·용기	계	-		10(100.0)
	유리, 도자기, 범랑 및 용기류	재질 규격 부적합	착색료 용출	1(10.0)
	합성 수지제	재질 규격 부적합	납용출	1(10.0)
			증발잔류물	7(70.0)
			포름알데히드 용출	1(10.0)

제 3 절 시사점

일본의 경우 우리와 비슷한 수입식품 관리체계를 가지고 있는 반면에 미국의 수입식품관리체계는 여러 측면에서 우리 나라와 상당히 다르다.

저산성 및 산성화 식품의 경우 수입 전에 공장을 등록해야할 뿐만 아니라 공정에 대한 정보를 미리 US FDA에 제출해야 한다. 특히 9.11 테러 이후 제정된 바이오테러대응법률에 따라 시행될 동법 제303조(억류조치), 제305조(식품 및 사료시설등록), 제 306조(기록 유지 및 검사), 제307조(사전통보)는 미국내 식품업체 뿐만 아니라 수출업체에도 2003년 12월 12일부터 적용될 예정이다.

미국에 수출한 식품의 경우 주로 가공식품에서 부적합이 많이 발생하였다. 과자류와 음료류가 전체 부적합 식품의 46.8%, 식품별 기준 및 규격 대상 식품의 63.4%를 차지하여 관리의 필요성이 제기되었다. 안전과 직결된 경우보다 표시, 행정, 품질과 같이 제도와 문화의 차이가 상대적으로 많이 반영되는 경우(전체 부적합 원인의 69.4%)에 주로 부적합 판정을 받았다.

〈표 4-47〉 미국 수출식품의 5대 부적합 원인

순위	부적합 코드	위반 사항	건수	비율	
				전체	분야별
1	NO PROCESS	제조업자는 연방규정(21 CFR 108.25(c)(1) or 108.35(c)(1))에서 요구하는 제조공정에 대한 정보를 제출하지 않는다.	140	31.3	74.9 (행정)
2	UNSAFE COL	이 제품은 법 제 721(a)조가 의미하는 안전하지 않은 색소를 함유하고 있다.	69	15.4	50.4 (안전)
3	NEEDS FCE	이 제품의 제조업자는 연방규정(21 CFR 108.25(c)(1) or 108.35(c)(1))에 따라 저산성 통조림 또는 산성식품으로 등록하지 않았다.	32	7.2	17.1 (행정)
4	LIST INGRE	이 식품에는 두가지 이상의 원료로 사용되었으나 각각의 공통 또는 일반 명칭을 표시하지 않는다.	30	6.7	24.4 (표시)
5	FILTHY	이 제품은 전체 또는 일부가 오염 부패 변질된 물질을 함유하고 있거나 다른 이유로 식품에 적합하지 않는다.	26	5.8	19.0 (안전)

원인별로는 제조공정에 대한 정보를 제출하지 않은 경우(NO PROCESS)가 전체 부적합 원인의 31.3%를 차지하면서 가장 많았으며, 무허가 색소를 사용한 경우(UNSAFE COL)가 전체 부적합 원인의 15.4%를 차지하면서 그 다음으로 많았다. 그 밖에 저산성 통조림 또는 산성식품을 미등록한 경우(NEDS FCE), 두가지 이상의 원료로 사용되었으나 공통 또는 일반 명칭을 표시하지 않은 경우(LIST INGRE) 등이 많이 지적되었다.

허가된 색소의 종류가 국가별로 조금씩 다르다는 점을 고려해 볼 때 무허가 색소를 사용한 경우도 안전과 관련된 사항이라기보다는 다분히 행정적인 문제로 볼 수 있다.

결과적으로 수출업체가 제조공정 제출 제도, 허가 색소 목록, 공장 등록 제도만 사전에 알고 있었다면 지난 1년간 발생한 부적합 식품의 53.9%는 부적합으로 판정받지 않았을 것이다.

동일한 사유로 부적합이 많았던 식품종은 무허가 색소를 사용한 건과류와 캔디류, 제조공정에 대한 정보를 제출하지 않은 두유류와 기타음료이었다.

〈표 4-48〉 다빈도 부적합 식품종(동일 부적합 사유 기준)

순위	식품종	부적합 코드	건수	비율(전체 부적합식품 대비)
1	건과류	UNSAFE COL	39	11.2
2	캔디류	UNSAFE COL	27	7.7
3	두유류	NO PROCESS	25	7.2
4	기타음료	NO PROCESS	25	7.2

일본의 경우 우리 나라와 지리적으로 가깝다는 이유 등으로 인해 미국보다 전체 부적합 식품에서 차지하는 비가공 농·임·수산물식품의 비율이 47.2%로 상당히 높았다.

부적합 원인은 안전과 직결된 경우가 거의 대부분을 차지하였으며, 행정 서류가 미비한 경우가 전체 부적합 식품의 1.2% 있었을 뿐 표시로 인해 문제가 생긴 경우는 전혀 없었음.

많이 발생한 부적합 원인은 <표 4-49>와 같이 세균이 전체의 20.4%로 가장 많았으며, 대장균, 마비성 패독, 폴리소르베이트 크로르피리포스 순이었다.

〈표 4-49〉 일본 수출식품의 5대 부적합 원인

순위	부적합 코드	건수	비율
1	세균(미생물)	34	20.4
2	대장균(미생물)	21	12.6
3	마비성 패독(유독유해물질)	17	10.2
4	폴리소르베이트(식품첨가물)	18	10.8
5	크로르피리포스(잔류농약)	15	9.0

일본의 법과 제도에 대한 이해부족보다는 주로 위생상 문제나 생산자의 비양심으로 인해 부적합 판정을 많이 받았기 때문에 일본 수출식품에 대한 정부의 관리는 미국에 비해 효과가 낮을 것으로 판단된다.

부적합이 많이 발생한 식품으로는 조개류가 37건으로 전체 부적합식품의 23.3%로 가장 많았으며, 김치·절임식품(27건, 17.0%), 수산가공품(11건, 6.9%), 깻잎(10건,)의 부적합 빈도가 높았다. 앞으로 조개류와 김치·절임식품에 대해서는 정부의 각별한 관심과 더불어 수출업체에 대한 지도가 필요하다고 판단된다.

제 5 장 수출식품 관리 개선방안

제 1 절 수출식품 관리 기본정책

1. 수출식품 관리 기본목표

가. 우리 나라 수출식품의 부적합 발생 억제

식약청 수출식품 관리의 첫 번째 목표는 우리 나라에서 수출되는 식품이 수출 대상국에서 부적합 판정을 받음으로 인해 발생할 수 있는 국가간 마찰을 최소화하는 것이다.

WTO 체제 하에서 우리의 잘못으로 인해 발생하는 국가간 마찰은 대표적 식품 수입국인 우리나라 입장에서 볼 때 미국과 같은 식품 수출국에 논쟁의 빌미를 제공하는 등 여러모로 바람직하지 않는다.

부적합 식품의 발생을 억제하기 위해서는 수출 대상국 정부와의 긴밀한 협조 하에 부적합 판정 현황을 신속하게 파악하고 이에 대한 사후조치 및 재발방지 대책을 수립하는 것이 중요하다.

나. 외국의 수출 장벽 제거

식약청 수출식품 관리의 두 번째 목표는 외국 정부의 국산 식품에 대한 불필요한 진입장벽을 제거함으로써 식품 수출의 진흥에 기여하는 것이다.

우리 나라는 대표적인 식품 수입국이지만 김치 등 일부 식품의 경우 국제적으로 충분한 경쟁력을 가지고 있으나 수출 대상국의 식품위생법규에 대한 이해 부족 및 해당국의 과도한 규제로 인해 수출에 어려움을 겪고 있다.

이를 극복하기 위해 식약청은 『식품위생관리』라는 전문성을 살려 주요 수출 대상국의 위생 관련 정보 제공과 함께 수출대상국 정부와의 협조를 통해 수출 장벽을 최소화하는 노력을 경주해야한다.

2. 주요 개선방안

가. 수출식품 관련 정보 제공

(1) 문제제기

수출대상국의 위생 규정에 대한 수출업체의 정보 및 이해 부족으로 인해 부적합 식품이 발생하고 있다. 대표적으로 미국의 경우 지난 1년간 부적합 판정 식품의 31.3%가 한 가지 이유(제조 공정에 대한 정보 미제공)로 부적합 판정을 받았으며, 안전과 직접 관련된 이유로 부적합 판정을 받은 식품은 30.6%에 불과하다.

현재 식약청 홈페이지에서는 미국식품 표시제도, 일본 식품등의 신고절차 등이 『식품정보』란을 통해 다른 정보들과 함께 제공되고 있다. 하지만 『수출식품』이라는 주제를 명확하게 제시하지 않아 수출업체에서 해당 정보를 찾기가 어렵다.

현재 식약청 홈페이지 등을 통해 미국 등의 수입식품 관리제도에 대한 자료가 제공되고 있으나, 주로 개별 정책이나 제도에 대한 설명 자료이다. 수출대상국의 전반적인 상황을 모르는 수출업체 입장에서 이러한 자료를 식품수출에 직접 적용하기에 한계가 있으며, 수출업체에서 알기 쉽도록 대상 식품별로 정리된 정보제공이 필요하다.

(2) 검토안

가) 현행 유지(1안)

현재 식약청 홈페이지를 통해 제공되고 있는 정보는 미국과 일본에 대한 단편적인 정보만을 제공하고 있어, 수출식품 부적합을 줄이는데 한계가 있다.

나) 수출식품 홈페이지 구축(2안)

식약청 홈페이지를 통해 수출식품에 대한 체계적인 정보를 제공해주면 최소한 정보부족으로 인해 발생할 수 있는 부적합을 미연에 방지할 수 있으며, 정보 부족으로 인해 수출을 시작하지 못하는 식품업체에 큰 도움이 될 수 있을 것이다.

(3) 권고안

제 2안에 제시된 바와 같이 현행 식약청 홈페이지를 활용하되 『수출식품』이라는 주제란을 별도로 마련하고, 미국, 일본 등을 중심으로 주요 수출 대상국에 대한 체계적인 정보를 제공해야 할 것이다.

식약청 홈페이지를 통해 『수출식품』이라는 주제 하에 다음과 같은 정보가 제공될 수 있다. 향후 수출식품 DB 구축을 통해 식품수출에 대한 구체적인 현황(주요 수출국, 대상 식품 등)이

파악되면, 관련 업체 등을 대상으로 정보 수요 등을 조사하여 맞춤형 정보를 제공해야할 것이다.

〈표 5-1〉 수출식품 홈페이지 제공 정보

구분	주요 내용
수입절차	주요 수출 대상국의 수입 절차에 대한 설명
주요 법적 요구 조건	주요 수출 대상국의 식품 수출시 준수해야하는 기본 법규 등
부적합 식품 현황	주요 수출 대상국의 부적합 식품 현황 및 주요 부적합 원인 제시
정보 제공 사이트	수출 대상국 정부에서 제공하는 원문 사이트 등 수출식품을 위해 추가 정보를 확인할 수 있는 사이트
게시판	수출업체의 희망 정보 건의 등

다만, 농수산물유통공사가 홈페이지(<http://www.kati.net>) 등을 통해 이미 상당한 양의 산업 관련 정보(식품 수출에 대한 시장 동향 등)는 제공하고 있다는 점을 고려해 볼 때, 식약청이 제공하는 정보는 위생법규에 초점을 맞추어야 할 것이다.

현재 식약청의 담당인력(2명) 만으로는 정보 수집·제공에 한계가 있으므로 해당 사이트를 체계적으로 운영하기 위해 외부 기관에 용역을 의뢰하는 것도 고려해볼 필요가 있다.

나. 수출식품 관리기구

(1) 문제제기

수출식품 관리에 식약청뿐만 아니라 농림부, 해양수산부가 관여하면서 수출식품 관리 정책이 일관성 있게 운용되기보다 부처별로 각기 다른 정책이 운영되고 있다. 수산식품의 경우 국가간 협정에 따라 상당히 엄격한 관리가 실시되고 있는 반면에 농산식품의 경우 사실상 업체 자율에 맡겨져 있는 상황이다. 비가공 농축산식품과 수산식품의 경우 농산물품질관리법과 수산물품질관리법에 근거를 두고 운영되고 있는 반면에, 가공 농축산식품의 경우 수출식품에 대한 별도의 법적 근거는 마련되어 있지 않다.

Codex를 중심으로 국제사회에서는 수출식품 관리를 수입식품 관리와 연계하여 운영할 것으로 권고하고 있다. 우리 나라의 경우 수출식품 관리와 수입식품 관리가 별다른 연계 없이 운영되고 있는 상황이며, 특히 가공 수산식품이나 비가공 농산식품의 수출식품과 수입식품의 관리부처가 다르다.

(2) 검토안

가) 현행 유지(1안)

수출식품 관리가 당장 해결해야할 긴급한 사안은 아니고 현재 논의 중인 식품안전관리 체계

개편 문제와 맞물려 있다는 점을 고려해 볼 때 현행 체계를 유지하는 것이 현실성이 높다. 반면에 수출입 식품 관리 연계라는 Codex의 권고를 준수하기에는 여러모로 어려움이 있다.

나) 수출입식품 관리기구 일원화(2안)

수출입 식품 관리 연계라는 Codex의 권고를 준수하고 향후 국가간 협력을 강화하고 무역마찰을 최소화할 수 있다는 측면에서 바람직하다. 반면에 식품안전관리체계 개편이 꾸준히 논의되고 있는 상황에서 수출식품 관리 일원화는 단일 주제가 되기에는 여러모로 한계가 있는 실정이다.

(3) 권고안

식품안전관리체계 개편이 논의되고 있는 상황에서 수출식품 관리기구 일원화를 논의하는 것은 여러 가지 측면에서 어려움이 있다. 따라서 1안에 제시된 바와 같이 현행 체계를 유지하는 상황에서 최대한 부처간 협조를 통해 다원화된 수출식품관리로 인한 문제점을 최소화해야 할 것이다.

다만, 현재와 같은 상황 속에서 다원화된 수출식품 관리체계의 한계를 최대한 극복하기 위해서는 식약청, 복지부, 농림부, 해양수산부의 실무진간의 의견교환을 활발하게 할 수 있는 대화 채널을 구축하는 것이 중요하다.

특히 국제 협약 체결 등 수출식품 관리 분야에서 선진화되어 있는 해양수산부의 경험을 활용할 필요가 있다.

다. 수출식품 DB 구축

(1) 문제제기

식품 수출 통계에 활용하고 있는 식품·식품첨가물 생산실적 보고(식약청) 및 수출신고(관세청) 자료는 수출식품 관리에 필요한 현황을 파악하는데 모두 치명적인 한계점을 노출하고 있다.

식품·식품첨가물 생산실적 보고의 경우, 식약청 관리 통계이기 때문에 접근이 용이하다는 장점이 있으나 통계 취합에 1년이 넘게 걸리고 수출 대상국이 파악되지 않는 단점이 있다.

수출신고의 경우, 실시간으로 확인이 가능하다는 장점이 있는 반면에, 수출 신고 자료에서 식품 관련 자료를 분류하는데 한계가 있다.

(2) 검토안

가) 수출증명서 발급 자료 활용(1안)

현재 식약청에서 신청자를 대상으로 발급하고 있는 수출증명서 발급현황을 활용하여 수출식품 DB를 구축한다.

현재 실시하고 있는 제도를 활용함으로써 수출업자에게 추가 의무를 부과하지 않고, 식약청 자체 자료를 활용하기 때문에 DB 구축이 용이하다는 장점이 있다. 반면에 수출식품 증명서 요구 국가가 베트남, 남미, 중동 국가, 중국 등으로 매우 제한적이기 때문에 수출 현황을 파악하는데 있어서 한계가 있다는 단점이 있다.

나) 식품·식품첨가물 생산실적 보고 자료 활용(2안)

식품·식품첨가물 생산실적 보고(식품위생법 시행규칙 41조 근거)를 통해 수출식품에 대한 국외 판매, 생산품목코드, 생산 품목명, 연간 생산능력, 생산량, 생산액, 수량, 금액 등의 정보 획득이 가능하다.

자료 수집을 식약청에서 주관하고 있어 DB 구축 및 활용이 용이하다는 장점이 있다. 반면에 통상적으로 1년 이상의 기간을 두고 자료가 생산되고 있어 중장기적 추이변화만을 확인할 수 있고, 특히 수출 대상국 현황이 파악되지 않는다는 단점이 있다.

다) 현행 수출 통계 자료(세번부호(HSK 번호) 기준) 활용(3안)

세번부호를 기준으로 관세청에서 제공하고 있는 수출신고 자료를 활용하는 방안으로 농림부에서 제공하고 있는 농산물 수출통계가 이런 방법으로 제공되고 있다.

현재 제공되는 정보를 활용함으로써 특별한 재원 투입 없이 수출식품에 대한 정보를 확인할 수 있다는 장점이 있다. 반면에 세번부호 만으로는 수출식품 관리에 필요한 구체적인 정보(식품의 유형)를 얻기 어렵다는 단점이 있다. 특히 식품첨가물의 경우 공업용 원료와 함께 취급되기 때문에 수출통계 산출이 사실상 불가능하다.

라) 수출신고필증(관세청 신고)을 활용한 DB 구축(4안)

관세청의 수출신고 자료를 제공받아 수출식품과 관련된 자료를 추출하여 DB를 구축할 수 있으며, 이를 통해 수출식품에 대한 국외판매, 생산품목코드, 생산품목명, 연간 생산능력, 생산량, 생산액, 수량, 금액 등의 정보 획득이 가능하다.

모든 수출품은 수출신고를 하도록 되어 있어 수출업자에 대한 별도의 책임 부과 없이 제조자, 수출업자, 대상국가, 수출일자 등에 대한 현황 파악이 가능하다는 장점이 있다. 반면에 자료를 생산하는 관세청의 절대적인 협조가 필요하다는 단점이 있다.

마) 관세청 수출신고양식에 식품분류란 추가(5안)

수입식품 신고시 사용되는 분류기호와 동일한 기호를 수출시 수출신고증에 기재하도록 함으로써 수출식품의 현황을 일목요연하게 파악할 수 있다.

민원인에게 최소한의 불편을 주면서 수출식품 관리에 필요한 정보를 가장 확실하게 획득할 수 있다는 장점이 있다.

반면에 식품의 경우 수출량이 적어 세번부호 획득이 어려운 상황에서 모든 수출물품에 적용되는 수출신고서 양식을 수정하는 것은 어려울 것으로 예상된다. 또한 적절한 분류번호를 확인하는

데 상당한 전문지식을 필요한 상황에서 식약청 인력의 검토 없이 수출업자 및 관세청 직원들에 의해 입력된 자료가 어느 정도 신빙성을 확보할 수 있는지 의문이다.

바) 수출식품에 대한 신고의무 부과(6안)

식품 수출시 호주처럼 식약청에 신고의무를 부과하여 수출식품에 대한 정보를 확보할 수 있다. 원하는 내용을 정확하게 얻을 수 있을 뿐만 아니라 관세청의 협조를 얻을 필요가 없다는 장점이 있다. 반면에 주로 개도국(베트남, 남미, 중동 국가 등)만이 수출증명서를 요구하고 있는 상황에서 수출신고의무 부과는 수출업자에게 적지 않은 부담을 줄 수 있다. 특히 식약청 관리 대상 식품의 경우 축산식품이나 수산식품에 비해 상대적으로 위해가 낮아 의무화의 명분이 부족하다.

(3) 권고안

원칙적으로 수출신고증 양식을 개정하는 방안(5안)이 가장 효과적이다. 다만 모든 수출물품에 적용하는 수출신고증 양식을 개정하는 것은 다른 품목에 비해 식품의 수출규모가 작다는 점에서 주무기관인 관세청의 협조를 얻는데 어려울 것으로 예상된다.

현실적으로 관세청의 수출신고필증 DB를 재가공하여 수출식품 DB를 구축하는 방안(4안)이 현실적으로 가능하다고 판단된다. 이 경우에도 관세청의 협조를 얻어야 한다는 단점이 있지만, 현재 운영중인 DB 자료를 제공받는다든 점에서 큰 어려움은 없을 것으로 예상된다.

그 밖에 수출증명서(1안), 생산실적보고(2안), 현행 수출 통계(3안)를 활용하는 것은 구축이 용이하다는 장점이 있는 반면에 수출식품 관리를 위해 필요한 정보를 충분히 얻을 수 없다는 단점이 있다. 수출신고 의무화(6안)의 경우 국민에게 새로운 규제를 가할 정도로 수출식품 관리가 필요하다는 것을 설득하기 어렵다.

라. 수출증명서 제도(종류 및 양식) 개선

(1) 문제제기

현재 식약청에서 발급하고 있는 수출증명서 양식은 1994년 작성된 일반 공문 형식으로 2001년 제정된 Codex의 「일반 공식 증명서 양식 및 증명서의 생산 및 발급 지침(CAC/GL 38, 2001)」을 충분히 만족하고 있지 못하다. 특히 제품의 특성, 로트번호 및 날짜 표시, 수출업자 연락처 등 해당 식품에 대한 설명이 부족하다.

위생증명서(health certificate)가 다른 증명서와 혼동되어 운영되고 있다. 유통이 포함된다는 점을 제외하면 위생증명서(health certificate)와 제조증명서(certificate of manufacture)는 증명내용이 동일하다. 특히 양식의 영문 표현이 동일하다는 것은 사실상 차이가 없다는 것은 반증하고 있다⁵²⁾.

52) 증명서 영문 내용: KFDA certifies that the following products are manufactured, distributed and fit

식약청에서는 위생분석증명서를 발급하면서 위생증명서에 분석결과를 반영하지 않고 있으나, 영국, 일본과 우리 나라 수산식품의 경우 위생증명서를 발급 받기 위해서는 기본적으로 분석증명서를 제출해야한다.

현재 발행되는 양식이 5가지로 정해져 있어 발행 양식이 제한적이다. 영국 등 대부분의 국가와 해양수산부의 경우 수출업체에서 요구하면 수출 대상국 정부가 요구하는 양식에 따라 증명서를 발급하고 있다.

(2) 검토안

가) 현행 유지(1안)

현재 운영되고 있는 5가지 수출증명서는 수출업체에 선택의 폭을 넓혀줄 수 있다는 장점이 있는 반면에, 증명서의 명확한 구분이 없어 혼란을 야기할 뿐만 아니라 대외적으로 신뢰성이 떨어질 우려가 있다는 단점이 있다.

증명서 양식의 경우 국제기준에서 요구하는 정보를 충분히 기입하지 못하고 있으며, 수출 대상국 정부가 별도의 양식을 요구하는 경우 이에 따라 발급한다는 명확한 규정이 없다는 단점이 있다.

나) 수출증명서 양식 수정(2안)

국제 기준에서 요구하는 정보를 충분히 제공하고 국제사회에서의 통용이 더욱 활발해질 것으로 예상되는 수출증명서의 신뢰성을 확보한다는 장점이 있다.

다) 수출증명서 종류 재정리(3안)

사실상 동일한 내용을 증명하고 있는 위생증명서(health certificate)와 제조증명서(certificate of manufacture)를 통합 함으로써 행정효율을 높이고 증명서에 대한 오해의 소지를 제거하는 효과가 있다.

위생증명서(health certificate)에 분석증명이 포함되는 국내외적인 흐름에 맞추어 위생증명서에 분석결과를 포함시키고, 현재 운영중인 분석위생증명서(analysis & health certificate)를 폐기함으로써 국제 기준에 부합하는 증명서를 발행하는 장점이 있다.

다양한 내용을 증명할 수 있도록 증명서 양식에 『추가 증명(additional certification)』란을 삽입하고, 외국 정부의 요구하는 양식이 있는 경우 이에 따라 증명서를 발급함으로써 증명서에 외국 정부에서 요구하는 증명내용을 명확히 표기할 수 있다는 장점이 있다.

for human consumption with compliance and supervision under the Food Sanitation Act of the Republic of Korea.

(3) 권고안

1994년 고안된 수출증명서 양식은 2001년 발표된 Codex 지침에 맞추어 수정하는 것(2안)이 바람직하며, 수출증명서 종류는 증명 내용을 고려해볼 때 다음과 같은 3가지로 축소하는 것이 바람직하다(그림 5-1, 그림 5-2, 그림 5-3, 표 5-2 참조).

〈표 5-2〉 수출증명서의 종류(안)

종류	내용	비고
위생증명서 (HEALTH CERTIFICATE)	식품위생법에 의하여 적합하게 제조·생산·관리·유통되고 있는 제품임	제조증명서 및 분석위생증명서 흡수
자유판매증명서 (CERTIFICATE OF FREE SALES)	식품위생법에 의하여 제조·관리되는 제품으로서 제한없이 판매되고 있는 제품임	-
분석증명서 (CERTIFICATE OF ANALYSIS)	식품위생법에 의하여 적합하게 제조된 제품으로 성분규격 검사 결과를 기재	-

[그림 5-1] 위생증명서(안)

[식약청 로고]	
대한민국 식품의약품안전청 위생증명서 KOREA FOOD & DRUG ADMINISTRATION HEALTH CERTIFICATE	
발행번호 Serial No : _____	발행일 Date _____
제품명(name of product)	
제품의 특성(nature of the food)	
수량(quantity)	
제조일자 또는 로트번호(date of manufacture or Lot No.)	
제조회사명 및 주소(name and address of production establishment)	
도착국(country of destination)	
보내는 사람 성명 및 주소(name and address of consignor)	
받는 사람 성명 및 주소(name and address of consignee)	
추가증명(additional certification)	
비고(remarks)	
<p>위의 식품은 대한민국 식품위생법을 준수하면서 제조·유통되어 식용으로 적합함을 증명합니다.</p> <p>This is to certify that the above products are manufactured, distributed and fit for human consumption with compliance and supervision under the Food Sanitation Act of the Republic of Korea.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;"> <p>Stamp</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Signature</p> <p>_____</p> <p>식품의약품안전청 식품유통과장 Director of Food Distribution Div. Bureau of Food Safety Korea Food & Drug Administration Republic of Korea</p> </div> </div>	

[그림 5-2] 자유판매증명서(안)

<p>[식약청 로고]</p> <p>대한민국 식품의약품안전청</p> <p>자유판매증명서</p> <p>KOREA FOOD & DRUG ADMINISTRATION</p> <p>CERTIFICATE OF FREE SALES</p>	
발행번호 Serial No : _____	발행일 Date _____
제품명(name of product)	
제품의 특성(nature of the food)	
품목신고번호(notification No.)	
제조사명 및 주소(name and address of production establishment)	
추가증명(additional certification)	
비고(remarks)	
<p>위의 식품은 대한민국 내에서 식품위생법에 따라 제한 없이 판매할 수 있음을 증명합니다.</p> <p>This is to certify that the above products are freely sold without any restriction under the Food Sanitation Act of the Republic of Korea.</p>	
Stamp	Signature
	_____ 식품의약품안전청 식품유통과장 Director of Food Distribution Div. Bureau of Food Safety Korea Food & Drug Administration Republic of Korea

[그림 5-3] 분석증명서(안)

<p>[식약청 로고]</p> <p>대한민국 식품의약품안전청</p> <p>분석증명서</p> <p>KOREA FOOD & DRUG ADMINISTRATION</p> <p>ANALYSIS CERTIFICATE</p>	
발행번호 Serial No : _____	발행일 Date _____
제품명(name of product)	
제품의 특성(nature of the food)	
수량(quantity)	
제조일자 또는 로트번호(date of manufacture or Lot No.)	
제조회사명 및 주소(name and address of production establishment)	
도착국(country of destination)	
보내는 사람 성명 및 주소(name and address of consignor)	
받는 사람 성명 및 주소(name and address of consignee)	
추가증명(additional certification)	
비고(remarks)	
<p>위의 식품은 대한민국 식품위생법에 의한 검사에 합격하였음을 증명합니다.</p> <p>This is to certify that the above products are manufactured to comply with specification requirements under the Food Sanitation Act of the Republic of Korea.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;"> <p>Stamp</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Signature</p> <div style="border-top: 1px solid black; width: 150px; margin: 0 auto; margin-top: 10px;"></div> <p>식품의약품안전청 식품유통과장 Director of Food Distribution Div. Bureau of Food Safety Korea Food & Drug Administration Republic of Korea</p> </div> </div>	

라. 수출증명서 제도(발행 절차) 개선

(1) 문제제기

위생증명서가 서류 확인만을 통해 발급되면서 증명서의 신뢰성 확보에 어려움이 있다.

위생증명서(health certificate)와 자유판매증명서(certificate of free sales)의 경우 식용에 적합(fit for human consumption) 등 증명 내용이 다름에도 불구하고 동일한 서류에 근거하여 발행되고 있다.

위생증명서 및 제조증명서의 경우, 영업허가증 및 품목제조 보고서에 대한 검토만으로 식품위생법에 의하여 적합하게 제조·생산·관리·유통되고 있으며 식용으로 적합한 식품인지 여부를 판단하기에는 한계가 있다.

식품 수출국인 호주, 캐나다, 중국뿐만 아니라 수입국인 영국과 일본, 심지어 우리 나라 해양수산부의 경우 위생증명서를 발급 받기 위해서는 현장점검과 함께 분석시험을 통과해야한다.

(2) 검토안

가) 현행 유지(1안)

간단한 서류검사 만으로 위생증명서를 발급하는 현행 제도는 수출업체에 대한 부담을 최소한다는 측면에서 장점이 있으나, 식품제조·가공업체에 대한 위생점검이 거의 이루어지지 못하고 있는 현실을 고려해 볼 때 간단한 서류심사만으로 위생증명서를 발급하는 것은 증명서 자체의 신뢰성을 훼손할 우려가 있다.

나) 분석 증명서 요구(2안)

위생증명서 발행시 분석 결과를 요구하는 것은 자유판매증명서와 구분이 없이 발행되고 있는 위생증명서의 신뢰성 확보를 위해 수출업체에 최소한의 부담을 지운다는 장점이 있는 반면에, 국제 수준의 신뢰성 확보에는 미흡하다는 단점이 있다.

다) 분석 증명서 요구 및 다빈도 업체 및 부적합 업체에 대한 사후점검 실시(3안)

수출증명서 발급횟수가 높은 업체나 외국에서 부적합 판정을 받은 업체에 한하여 사후점검을 실시함으로써 수출증명서의 신뢰성을 제고할 수 있다는 장점이 있는 반면에, 수출횟수가 작은 소규모 업체에 의한 수출증명서 신뢰성 저하를 막을 수 없다는 단점이 있다.

라) 분석 증명서 요구 및 발급대상 업체에 대한 사전점검 실시(3안)

선진국 수준으로 대상 식품에 대한 사전 점검을 실시함으로써 증명서의 신뢰성을 국제 수준으

로 높을 수 있다는 장점이 있는 반면에, 현재 별다른 부담 없이 증명서를 발급받고 있는 수출업체에 상당한 부담으로 작용할 것으로 예상된다.

(3) 권고안

수출증명서 발급시 현재와 같이 서류검사에만 전적으로 의존하는 것은 곤란하며 분석성적서 제출을 의무화해야한다.

현장점검의 경우 분석성적서와 함께 업체에 부담을 줄 수 있으므로 우선 다빈도 업체 및 부적합 업체에 대한 사후점검(3안)을 실시한 후 중장기적으로 사전점검을 실시(4안)하는 것이 바람직하다.

사전점검에 필요한 인력은 수산식품의 경우와 같이 민간기관에 검사를 위탁하는 방안을 고려해야 할 것이며, 위생증명서 발급 업체에서 부적합이 발생한 경우에는 원인조사를 실시하여 재발을 방지하여야 할 것이다.

마. 수출증명서 제도(수수료) 개선

(1) 문제제기

현장점검을 위한 재원 부족으로 수출증명서의 신뢰성 확보에 어려움이 예상될 뿐만 아니라, 불필요한 수출증명서 발급 요청이 제기된다는 지적이 있다. 식품 수출국인 호주뿐만 아니라 수입국인 영국의 경우에도 상당한 수수료를 받고 직접 현장점검을 실시함으로써 수출증명서의 신뢰성 확보를 위해 노력하고 있다.

일반우편으로 송부되는 수출증명서의 도착이 지연되는 점에 대해 일부 수출업체에서는 애로를 호소하고 있다.

(2) 검토안

가) 현행 유지(1안)

수출증명서의 도착지연 및 현장점검 재원부족으로 수출업체의 애로를 해소할 수 없을 뿐만 아니라 수출증명서의 신뢰성 확보 및 무분별한 수출증명서 발급 문제의 해결은 어려울 것으로 예상된다.

나) 반송봉투 수령(2안)

신속한 도착을 필요로 하는 경우 수출증명서 신청업체에서 신청시 반송봉투를 동봉함으로써 수출증명서 도착 지연이라는 수출업체의 애로사항을 해결할 수 있다는 장점이 있다. 반면에 현

장점검을 통한 신뢰성 확보 및 무분별한 수출증명서 발급 문제는 해결되기 어려울 것이다.

다) 수수료 징수(3안)

수수료를 징수함으로써 수출증명서 도착 지연의 문제를 해결할 수 있을 뿐만 아니라 수출증명서에 대한 신뢰성 회복 및 불필요한 수출증명서 발급을 최소화할 수 있을 것이다. 수수료의 액수는 일부 수출식품에 한하여 사후점검을 한다는 점과 현재 무료로 발급되고 있다는 점을 감안할 때 2~3만원 정도가 적절할 것으로 예상된다.

(3) 권고안

수출증명서의 신뢰성 확보를 위해 최소한의 현장점검이 병행되어야 하며, 수출증명서가 수출업체의 자발적 의사에 따라 발급된다는 점을 고려해볼 때 최소한의 경비는 수익자부담원칙에 따라 수출업체에서 지拂하는 것(3안)이 타당하다.

다만 향후 국가간 협정 체결을 통해 검사 및 증명서 발급이 의무화되는 경우 이에 대한 수수료 징수 문제는 추가 검토가 필요하다. 검사가 의무라는 점에서 수수료 징수는 일종의 세금 성격을 띠 수 있으며, 현재 검사가 의무화되어있는 수산식품의 경우 수수료를 징수하지 않고 있다.

자. 적극적 수출식품 관리 체계 구축

(1) 문제제기

식품 수출 진흥을 위해서는 현재와 같이 소극적 대응으로는 한계가 있으며 수출대상국 현지에서 발생하는 부적합 판정율을 낮추고 수출을 용이하게 할 수 있는 수출식품에 대한 적극적인 관리가 필요하다.

(2) 검토안

가) 현행 유지(1안)

수출업체에 대한 정부의 간섭을 최소화하고 식약청의 업무부담을 줄일 수 있다는 점에서 장점이 있는 반면에, 부적합 판정으로 인한 경제적 위험부담이 높고 낮은 품질의 식품이 수출됨으로 인해 국산 식품에 대한 신뢰성이 저하될 우려가 있다.

나) 국가간 협정 체결(2안)

주요 수출국을 대상으로 주요 수출품목에 대한 협정을 체결함으로써 부적합 판정으로 인한 경제적 위험부담을 낮추고 좋은 품질의 식품이 수출됨으로 인해 국산 식품에 대한 신뢰성이 높아

질 수 있다는 장점이 있다. 특히 협정이 체결된 경우에는 해당 국 정부에서 개정되는 관련 법규를 통보하게 되므로 규정 변경을 확인하기 위한 식약청의 노력을 줄일 수 있다. 또한 상대국 정부에 수입식품 관리 의무를 일정 부분 부과할 수 있으므로 우리 나라 수입식품 관리의 효율성을 높일 수 있다.

반면에, 미국 등 협정 상대국이 식품 수출국인 경우 식품 수입이 용이해진다는 단점이 있다.

다) 국가 수출식품 관리(3안)

호주처럼 수출 대상국 정부와 무관하게 식약청에서 수출식품에 대한 관리를 강화하는 방안으로, 부적합 판정으로 인한 경제적 위험부담을 낮추고 좋은 품질의 식품이 수출됨으로 인해 국산 식품에 대한 신뢰성이 높아질 수 있다는 장점이 있다. 반면에, 수출 규모가 크지 않은 상황에서 수출업체에 지나친 규제로 작용할 우려가 높다.

(3) 권고안

식품의 수출을 진흥하기 위해서는 규제가 아닌 협조적인 관리가 필요하다.

현 단계에서 수출증명서 제도를 개선하고 관련 정보를 제공하는 것만으로 상당한 성과를 거둘 수 있을 것(1안)으로 판단된다. 다만, 이러한 조치가 종료되면 대량 수출품목을 중심으로 국가간 협정체결(2안)을 통해 식품 수출에서 발생할 수 있는 불확실성을 최소화해야 할 것이다. 이 경우 수입식품 관리가 강화되는 부수효과도 기대된다.

호주와 같이 국가 차원에서 수출 식품을 자발적으로 관리하는 것(3안)은 식품 수출국이 아닌 우리 나라의 상황을 고려해볼 때 적절하지 않다고 판단된다. 실제로 식품 수입국인 영국이나 일본 등은 이러한 형태의 접근을 취하지 않고 있다.

사. 법적 근거 마련

(1) 문제제기

현행 수출증명서 제도의 경우, 식품위생법이 아니라 식약청 직제에 대한 대통령령에 법적 근거를 두고 있어 위변조 관리, 수수료 부과 등에 어려움이 예상된다.

(2) 검토안

가) 현행 유지(1안)

Codex에서 반드시 법에 근거하여 수출식품을 관리하도록 권고하고 있으며, 현재와 같이 법적 근거가 약한 상황에서는 위변조 관리, 수수료 부과 등에서 문제 발생의 소지가 높다.

나) 수출증명서 지침 제정(2안)

식품위생법·시행령·시행규칙 대신 식약청이 독자적으로 제정할 수 있는 지침을 제정하는 방안으로, 단기간에 법적 근거를 마련할 수 있다는 측면에서 장점이 있다. 반면에, 위·변조에 대한 처벌, 수수료 부과 등이 어렵고 상위법에 근거가 부족하다는 점이 단점이다.

다) 식품위생법 개정(3안)

수산물품질관리법이나 농산물품질관리법처럼 법에 명확한 근거를 정하고 이에 따라 수출식품을 관리하는 방안으로, 법적 근거를 충분히 하고 위·변조에 대한 처벌, 수수료 부과 등이 가능하다는 장점이 있다.

라) (가칭)수출식품 관리법 제정(4안)

수출식품 관리를 위해 별도의 법을 제정하는 방안으로 국가적인 차원에서 수출식품을 체계적으로 관리할 수 있다는 장점이 있는 반면에 현재와 같이 식약청이 일부 식품만을 관리하는 상황에서는 당위성이 떨어진다는 단점이 있다.

(3) 권고안

법 개정에는 많은 시간이 소요되므로 우선 법적 강제력이 부족하더라도 제정이 용이한 지침의 형태로 수출증명서 관리기준을 마련(2안)하고, 향후 식품위생법 개정시 해당 조항을 삽입하는 것(3안)이 바람직하다.

3. 단계별 추진 방안

지금까지 제시한 권고안을 동시에 실현하는 것보다는 시급성 등을 고려하여 단계적으로 수행하는 것이 바람직하다고 판단된다(표 5-3 참조).

단기적으로는 현행 제도 정비 및 기초 인프라 구축을 목표로 주요 수출 대상국에 대한 기본 정보 제공, 부처간 공조체계 강화, 수출식품 DB 구축 및 현황 분석, 지침 제정을 통한 수출증명서 종류·양식·발행 절차 개선이 필요하다.

수출식품 DB 구축을 통해 수출 식품의 구체적인 현황이 파악되면, 중장기 과제로 주관리 대상 식품을 선정하고 이에 대한 집중적인 정보제공과 국가간 협정체결을 통한 관리를 추진해야 한다. 또한 식품위생법 개정을 통해 수출식품 관리를 위한 법적 근거를 확고히 하고, 수수료 부과 근거를 마련해야 한다.

〈표 5-3〉 수출식품 관리 개선 장·단기 방안

구분	단기과제	중장기 과제
수출식품 관련 정보 제공	주요 수출국의 기본 정보 제공	주요 수출식품에 대한 세부적인 정보 제공
부처간 공조체계 강화	담당 부처 직원과 유대관계	-
수출식품 DB 구축	수출식품 DB 구축 및 수출 현황 파악	수출식품 DB 보완
수출증명서 제도(종류 및 양식) 개선	종류 축소 및 양식 개선	-
수출증명서 제도(발행절차) 개선	요구조건 강화	-
수출증명서 제도(수수료) 개선	-	수수료 부과
국가간 협정 체결	-	대상 식품 선정 및 추진
법적 근거 마련	지침 제정	법령 개정

제 2 절 수출식품 DB 구축 세부방안

1. 개요

관세청의 수출신고 자료를 제공받아 수출식품 DB를 구축하는 경우, 자료 수집 및 가공절차는 추출되는 정보의 특성에 따라 3단계로 나눌 수 있다.

첫 번째 단계에서는 관세청 수출신고필증 DB에서 식품에 해당하는 품목의 자료를 분리해 내야 한다. 관세청에서는 식품과 다른 공산품을 구분하여 신고를 받고 있지 않으므로 이 작업은 수출식품을 파악하는 가장 기본적이고 중요하다.

두 번째 단계에서는 수출신고필증 DB에서 필요로 하는 정보를 추출해내야 한다. 수출식품 관리를 위해서는 수출식품의 특성을 파악할 수 있는 자료가 필요하며, 이를 위해 관세청 수출신고 DB에서 필요한 정보를 추출해내야 한다.

세 번째 단계에서는 관리에 도움이 되는 추가 정보를 얻기 위해 관세청 DB를 근거로 작성한 수출식품 DB를 다른 식품 관련 DB와 연계한다. 수출 품목 생산회사에 대한 세부적인 정보 파악을 위해 현재 시·군·구에서 운영중인 식품위생업소 DB를 연계하면 수출 식품에 대한 세부적인 정보를 얻을 수 있다.

이 보고서에서는 수출식품 DB를 구축하는데 중요한 첫 번째 단계와 두 번째 단계의 실행방안을 검토해보고자 한다.

2. 식품 선별(1단계)

식품을 수출할 때는 관세법에 따라 [그림 5-4]에 제시된 수출신고필증에 해당 정보를 기입·제

출해야한다. 기입된 항목들은 해당 물품이 식품인지 여부를 확인하는 단서를 제공하고 있으며, 주요 항목에 대한 검토결과는 <표 5-4>와 같다.

[그림 5-4] 수출신고필증 양식

수출신고필증

※ 처리기간 : 즉시

제출번호				⑦신고번호		⑧신고일자		⑨신고구분		⑩CS구분		
①신고자상호												
부호												
구분												
②수출자상호				⑪거래구분		⑫종류		⑬결제방법				
수출/위탁자주소												
위탁자상호				수출/위탁자대표		⑭목적국		⑮적재항				
통관고유번호				사업자등록번호		⑯운송형태		⑰검사회망일				
③제조자상호						⑱물품소재지						
통관고유번호												
④구매자상호				부호								
⑤환급신청인				수출/위탁자		제조자		⑲ L/C번호				
⑥환급기관				제조장소		⑳물품상태		㉑사전입시개청통보여부				
품명·규격						반송사유						
						세번부호						
						제품코드						
						신고가격(FOB)		₩				
						순중량						
						수량						
						포장개수/종류						
						세번부호						
						제품코드						
						신고가격(FOB)		₩				
						순중량						
						수량						
						포장개수/종류						
총관수		총중량		단위		총포장개수		총신고가격(FOB)		₩		
()란										\$		
관련서류	수출승인서				결제금액							
	수출추천서				운임(₩)				보험료(₩)			
	검사증				세관기재란							
	검역증											
	전략물자수출허가서											
	수입화물 관리번호											
보세운송	운송신고인											
	기간 / / 부터 / / 까지				신고수리일자(/ /)				적제의무기한(/ /)			

- 수출신고수리일로부터 30일내에 적재하지 아니한 때에는 수출신고수리가 취소됨과 아울러 과태료가 부과될수 있으므로 적제사실을 확인하시기 바랍니다.(관세법 제251조, 제277조)
- 수출신고필증의 진위여부는 수출입통관정보시스템에 조회하여 확인하시기 바랍니다.(<http://kcis.ktnet.co.kr>)
47100-00565민
210mm×297mm
2002.11.14 개정

일반용지 60g/m²

〈표 5-4〉 식품 확인시 수출신고필증 항목별 장·단점

순번	항목	개요 ¹⁾	장점	단점
1	②수출자 상호			
	수출자 상호	가. 수출자 상호 또는 성명을 기재 ※ 수출자가 다수인 경우 ○○○외 ○명으로 신고할 수 없으므로 수출자별로 분리신고	식품제조업체에서 수출하는 경우(A) 수출자 상호로 확인이 가능하다. 수출자가 수출대행을 하는 경우(B) 위탁자 상호로 확인이 가능하다.	수출자가 완제품을 받아 수출하는 경우(C) 확인이 불가능하다. 식품제조업체와 유사·동일한 상호를 쓰는 확인이 어려울 수 있다.
	수출자 구분	다. 아래 해당코드를 기재 - 수출자가 제조자와 동일한 경우 : A - 수출자가 수출대행만을 한 경우 : B - 수출자가 완제품공급(원상태 공급을 포함한다)을 받아 수출한 경우 : C		
	위탁자 상호	마. 수출대행의 경우에는 위탁자 상호를 기재하고 수출대행이 아닌 경우는 기재생략(2002. 11. 14 신설)		
2	②수출자 상호			
	사업자 등록 번호	아. 수출자의 사업자등록번호를 기재 다만, 수출대행의 경우에는 위탁자 사업자등록번호를 기재 (2002.11.14 신설) - 국세청장(세무서장)이 지정한 사업자등록번호 기재 ※사업자등록번호가 없는 개인의 경우 주민등록번호 또는 여권번호(외국인의 경우)를 기재, 외국인의 경우에는 반드시 여권번호 앞자리에 “F”를 기재하고 13자(“F”포함) 이내로 기재	식품제조업체에서 수출하는 경우(A) 및 수출자가 수출대행을 하는 경우(B) 확인이 가능하다. 정형화된 부호이므로 조회가 용이하다.	수출자가 완제품을 받아 수출하는 경우(C) 확인이 불가능하다. 사업자등록번호만으로는 식품위생업체 여부를 확인할 수 없다. 따라서 식품위생업체의 사업자등록번호를 별도로 확보해야 한다.
3	②수출자 상호			
	통관고유부호	사. 수출자의 통관고유부호를 기재 다만, 수출대행의 경우에는 위탁자 통관고유부호를 기재(2002.11.14 신설) - 관세청장(서울세관장)이 지정한 부호를 기재(통관고유부호 및 해외공급자부호·등록관리 에관한고시) ※ 수출자/위탁자의 사업자등록번호가 부여되어 있는 경우 통관고유부호를 반드시 기재하여야 하며, 사업자등록번호가 없는 개인·외국인은 기재생략	식품제조업체에서 수출하는 경우(A) 및 수출자가 수출대행을 하는 경우(B) 확인이 가능하다. 정형화된 부호이므로 조회가 용이하다.	수출자가 완제품을 받아 수출하는 경우(C) 확인이 불가능하다.

주: 1) 『관세청 수출신고서 작성요령』 참조

〈표 5-4〉 식품 확인시 수출신고필증 항목별 장·단점(계속)

순번	항목	개요 ¹⁾	장점	단점
③ 제조자 상호				
4	제조자 상호	가. 수출물품을 제조 가공한 자의 상호를 기재(2002.11.14 개정)	식품제조업체 목록과 비교를 통해 확인이 가능하다.	식품제조업체와 유사·동일한 상호를 쓰는 경우 확인이 어렵다.
③ 제조자 상호				
5	통관고유부호	나. 관세청장(서울세관장)이 지정한 부호를 기재(통관고유부호 및 해외공급자부호 등록·관리에관한고시) 다. 특정한 경우의 신고서 기재요령(2002.11.14 개정) ○ 국내제조자가 없는 수입물품, 반송물품, 제조자를 알 수 없는 시중구매물품, 제조자 다수 등으로 제조자 기재가 불가능한 경우에는 제조자 상호를 “미상”으로 하고 통관고유부호는 “제조미상 9999000”으로 기재	식품제조업체 목록과 비교를 통해 확인이 가능하다 (http://www.customs.go.kr/hp/PFAS702.jsp)	비가공식품 및 잡화수출의 경우 확인이 어렵다.
6	품명·규격	가. 품명·규격은 영문과 아라비아 숫자로 기재하며, 품명과 규격 또는 규격과 규격 사이는 “;”로 구분하고 HSK10단위가 다른 물품은 란을 달리하여 신고(2000.7.3 개정) ※ 중고물품은 품명 맨 앞에 “USED”표기	-	영문과 아라비아 숫자로 기재하도록 되어 있어 동일한 단어가 영어로는 다르게 표현될 수 있는 등 판단자료로 활용하기는 어렵다.
7	세번부호	가. 관세율표에 기재된 세번을 10단위까지 기재	정형화된 부호이므로 조회가 용이하다.	확인 대상 식품이 매우 제한적일뿐만 아니라, 비식용원료와 동일한 세번부호를 사용하는 경우도 있다.

주: 1) 『관세청 수출신고서 작성요령』 참조

관세청에 신고된 수출 물품 중 식품을 분류할 수 있는 가장 좋은 방법은 제조자 통관고유부호를 확인하는 것이다. 제조자 통관고유부호를 신청할 때는 [그림 5-5]에 제시된 양식에 따라 해당 사업자의 업태⁵³⁾ 및 종목⁵⁴⁾에 대한 정보를 기재하도록 되어 있다. 따라서 제조자 통관고유부호

53) 한국표준산업분류표상 영업의 종류 중 대분류에 속하는 것을 뜻하며, 그 예로는 도·소매업, 서비스업, 광업, 건설업, 제조업 등을 의미한다.

54) 업태 중에서 세분화된 사업의 분류를 의미한다. 소매업 중 의류, 문구용품 또는 음식 숙박업 중 한식, 일식 등을 말한다.

신청시 기입한 업태 및 종목을 확인하면 해당 물품의 식품 여부를 확인할 수 있다. 참고로 “음식
료품제조업”은 하나의 업태로 인정되고 있다.

[그림 5-5] 통관고유부호 등록신청서

통관고유부호 등록신청서

※ 처리기간 : 즉시

※ 신 청 번 호	- -	※ 신청일시	20 . . :
① 상 호			
② 사업자등록번호			
③ 법인등록번호			
④ 설 립 일		⑤ 전화번호	()
⑥ 대 표 자	성 명 : 주민등록번호 :		
⑦ 본 · 지사구분	(1.단일업체 2.본사 3.지사)		
⑧ 주 소	(우편번호 : -)		
⑨ E-mail 주소			
⑩ 업 태			
⑪ 종 목		⑫ 관할지세관 부호	
본 사 내 역			
⑬ 통관고유부호			
⑭ 사업자등록번호			
⑮ 법인등록번호			
대 표 자	성 명 : 주민등록번호 :		
위와 같이 우리 회사의 통관고유부호의 등록을 신청합니다.			
년 월 일			
신청자(관세사) (인)			
서 울 세 관 장 귀 하			

* 부호등록(변경) 신청은 서울세관(심사총괄과, 전화 02-3438-1255/7, FAX 02-3438-1279)으로 하시기 바라며, ※란은
기재하지 마십시오.(관세사 대리 신청 가능)

부호등록(변경)사항 조회 방법 : 인터넷(kcis.ktnet.co.kr) 접속 → 통관및화물정보→ 각종신고서작성정보 → 통관
고유부호 선택 조회

00. 6. 26 개정

210× 297mm
일반용지 60g/m²(재활용품)

다만, 제조자 통관고유부호를 활용하는 이 방법은 다음과 같은 점에서 제한점이 있다.

첫째, 해당 업체가 식품과 다른 공산품을 함께 생산하는 경우 일부 공산품이 식품으로 분류될 수 있다. 이 경우에는 추가로 식품만을 추출하는 단계가 적용되어야 할 것이다.

둘째, 소위 보따리상이 식품을 수출하는 경우에는 제조자 통관고유부호가 기재되지 않아⁵⁵⁾ 확인이 어렵다. 전체 수출액이나 수출량에서 차지하는 비중은 그리 크지 않을 것으로 예상되나 건수 면에서는 적지 않을 것으로 추정된다. 특히 수출신고필증에 기재하는 세번부호 또한 하나만을 기재하기 때문에 소량 다품종으로 수출하는 경우에는 현황 파악이 매우 어려울 것으로 예상된다.

3. 필요 정보 추출(2단계)

가. 개요

수출식품 관리를 위해 확보해야 하는 정보는 <표 5-5>에 제시된바와 같이 7가지 정도이며, 이중 대부분은 수출신고필증 DB, 다시 말해 수출신고필증에 기재한 사항을 확인함으로써 확보가 가능하다.

<표 5-5> 수출신고필증 DB를 통한 정보 확보 방안

항목	수출신고필증 해당 항목
품명	품명·규격
수량	수량 및 순중량
제조자	③ 제조자상호
수출업자	② 수출자상호
대상국가	⑭ 목적국
수출일자	⑧ 신고일자
식품의 유형	품명·규격, 제조자 통관고유부호, 세번부호 등

반면에 수출 식품의 유형⁵⁶⁾은 수출신고필증에 기재한 항목 중 특정 항목 하나만으로는 확인이 어려우며, 몇 가지 항목을 조합하는 별도의 분류과정이 필요하다.

나. 수출식품 유형 분류

(1) 기본방향

수출식품의 유형은 제조자 통관고유부호와 품명·규격 및 HSK 번호를 활용하여 확인할 수 있

55) 제조자를 알 수 없는 시중구매물품 및 제조자 다수 등으로 제조자 기재가 불가능한 경우에는 제조자 통관고유부호를 “제조미상9999000”으로 표기하도록 허용하고 있음.

56) 식품종에서 분류(세분류 포함)하고 있는 식빵, 비스킷류, 한과류(강정, 유밀과), 사탕류 등을 말함(단 식품유형이 없는 것은 식품종을 식품유형이라 할 수 있다.)(식품공전, 2002)

다.

우선 <표 5-6>에 제시된 사업자등록증의 업태⁵⁷⁾ 및 종목⁵⁸⁾ 정보와 연계되어 있는 제조자 통관고유부호를 통해 상당부분 수출 식품의 유형을 파악할 수 있다. 다만 동일 사업장의 경우 사업자등록증에 복수 업태 및 복수 종목을 기재할 수 있어 세부적인 내용을 파악하는데 있어서는 한계가 있다.

<표 5-6> 사업자등록증 종목별 적용범위 및 기준 예

코 드 번 호	종 목		적 용 범 위 및 기 준
	세 분 류	세세분류	
154901	기 타 식 료 품 제 조 업	인삼식품	백삼, 홍삼, 인삼분말, 인삼정, 기타 인삼식품 * 인삼주(→155103)

자료 : 표준소득률 책자 본문, 국세청, 2002.

품명·규격 및 HSK 번호를 조합하여 추적하는 방법으로도 식품의 유형에 대한 정보를 얻을 수 있다. 품명·규격의 경우 세부기분 없이 영어로 표기하고 HSK 번호의 경우 식품의 유형을 확인하는데 한계가 있지만 두가지를 잘 조합하면 식품의 유형의 상당부분 파악할 수 있을 것이다. 식품의 유형과 HSK 번호와의 관계를 파악하는데는 현재 운영중인 수입식품 DB가 좋은 기초자료가 될 수 있다⁵⁹⁾.

(2) 검토안

수출식품의 유형은 제조자 통관고유부호와 품명·규격 및 HSK 번호를 조합하여 확인하기 때문에 어느 정도까지 이러한 확인작업을 할 것인지가 결정되어야 한다.

가) 모든 수출식품 대상(1안)

모든 수출식품의 식품유형을 분류하는 방안으로 정확한 식품 수출현황을 파악할 수 있다는 장점이 있는 반면에, 식품의 유형별로 일일이 확인을 해야 하는 상황에서 모든 식품을 분류하기 위해서는 상당한 비용과 시간이 소요될 것으로 예상된다.

나) 주요 식품 중심(2안)

수출량이 많거나 부적합 사례가 빈번한 식품을 중심으로 식품의 유형을 파악하는 방안으로 비

57) 한국표준산업분류표상 영업의 종류 중 대분류에 속하는 것을 뜻하며, 그 예로는 도·소매업, 서비스업, 광업, 건설업, 제조업 등을 의미한다.

58) 업태 중에서 세분화된 사업의 분류를 의미한다. 소매업중 의류, 문구용품 또는 음식 숙박업 중 한식, 일식 등을 말한다.

59) 현재 수입식품 DB에 있는 식품유형과 HSK 번호가 연계되어 작성되고 있지는 않는다.

용 및 인력을 절감하면서 수출식품 현황을 파악할 수 있다는 장점이 있다. 반면에 정확한 식품 수출 현황을 파악할 수 없고 수출 대상국 정부와 협조하여 부적합 사례를 주기적으로 입수해야 한다는 단점이 있다.

(3) 권고안

수출식품 관리의 중요성 및 실현 가능성 등을 고려해 볼 때, 모든 식품을 대상으로 식품유형을 분류하는 것(1안) 보다는 김치 등 수출량이 많은 식품이나 부적합이 발생할 우려가 높은 식품(예: 미국으로 수출되는 저산성 통조림)을 중심으로 분류율을 높여가는 것(2안)이 바람직하다고 판단된다.

다행히 수출식품의 전체 목록을 확보할 수 있으므로 수출량, 수출액, 품목수 등을 고려하여 목표 분류율을 결정할 수 있다.

제 6 장 요약 및 정책적 제언

제 1 절 요약

1. 식품 수출 및 관리 현황

가. 수출현황

우리 나라에서는 매년 1조 6천억 원 이상의 농산 식품이 미국, 일본 등의 국가로 꾸준히 수출하고 있다. 이중 가공식품이 수출량의 약 85%, 수출액의 약 64%를 차지하고 있다. 수산식품의 경우에도 해마다 1조 8천억 정도의 수산물이 수출되는 것으로 보아 상당히 많은 양이 수출되고 있는 것으로 추정된다.

수출식품 현황은 식품위생법⁶⁰⁾에 따라 식약청이 담당하고 있는 『식품 및 식품첨가물 생산실적』과 관세법⁶¹⁾에 따라 관세청이 담당하고 있는 『수출신고』를 통해 파악할 수 있다.

『식품 및 식품첨가물 생산실적』에 따르면 3년간 가장 많이 수출된 식품(수출액 기준)은 일반가공식품으로 전체의 22.0%를 차지하였다. 그 다음으로 기구·용기·포장(11.5%), 식품첨가물(10.3%), 김치·절임식품(9.3%), 당류(8.1%), 과자류(6.1%) 순이었다.

현행 수출식품 현황 및 통계 자료로 수출식품 관리에 필요한 정보를 파악하는데 한계가 있다. 『식품 및 식품첨가물 생산실적』 통계의 경우 식품공전의 식품분류를 기준으로 작성되어 수출식품에 대한 구체적인 정보 확인이 가능하다는 장점이 있는 반면에 국가별 수출현황이 파악되지 않는 단점이 있다.

관세청의 『수출신고』 자료의 경우 국가별 수출현황이 파악되는 반면에 식품의 특성이 고려되지 않아 수출식품의 유형에 대한 구체적인 정보를 파악하는데 한계가 있다.

나. 관리 체계

수출 식품 관리는 수입 식품과 마찬가지로 보건복지부(식약청), 농림부, 해양수산부가 식품별로 나누어 수행하고 있다. 하지만 부처별 수출식품과 수입식품 관리대상은 일치하지 않는다. 예를 들어 가공 수산식품의 경우 수출식품은 해양수산부가, 수입식품은 식약청이 관리를 담당하고 있

60) 식품위생법 제29조(품질관리 및 보고) 및 시행규칙 제41조(생산실적등의 보고)

61) 관세법 제241조 제1항(수출·수입 또는 반송의 신고)

다(표 2-8 참조).

수출식품에 적용되는 법령은 크게 일반법 성격을 가진 법률과 특별법 성격을 가진 법률로 구분될 수 있다.

우선 국내 유통 식품에 적용되는 식품위생법과 축산물가공처리법이 수출식품에 적용된다. 예를 들어 농림부에서는 축산물가공처리법에 근거를 두고 수출용 돼지고기 중 잔류물질 검사를 실시하고 있다. 수출식품 중 비가공 농축산식품 및 수산식품에 대해서는 농산물품질관리법과 수산물품질관리법이 적용된다.

식품위생법과 축산물가공처리법이 수출식품을 국내 유통식품과 같이 관리한다는 수준인 반면에, 농산물품질관리법과 수산물품질관리법은 수출증명서 등 수출식품에 대한 별도의 규정이 마련되어있다.

비가공 농축산식품 및 가공 수산축산식품을 제외한 수출 식품(이하 기타 수출 식품)의 관리에 식약청이 담당하고 있다.

수출식품에 적용되는 법령 및 정책의 일관성이 없으며, 일부 식품의 경우 관리에 대한 법적 근거가 미비한 실정이다.

현재 수출식품에는 다른 식품과 마찬가지로 식품위생법과 축산물가공처리법이 적용되고 있을 뿐만 아니라 비가공 농축산식품과 수산식품에 대해서는 농산물품질관리법과 수산물품질관리법이 함께 적용되고 있다. 반면에 가공 농축산식품의 경우 증명서 발급 등에 대한 법적 근거가 명확하지 않은 상황이다.

이러한 결과는 수출식품 관리를 기본 틀을 만들고 수행하기보다 외국 정부의 요청 등에 따라 임기응변적으로 수행하다보니 수출식품과 수입식품의 관리 대상 부처가 다른 결과가 발생하였다고 판단된다.

다. 수출증명서

식약청에서는 식품 수출을 장려하고자 대통령령인 『식품의약품안전청과 그 소속기관 직제』에 근거를 두고 5종의 수출증명서를 발급하고 있다. 반면에 농림부나 해양수산부에서는 농산물품질관리법과 수산물품질관리법에 근거를 두고 수출증명서를 발급하고 있다.

증명서 양식과 수수료 정책은 부처마다 조금씩 다르다. 식약청과 해양수산부는 수수료를 받지 않고 있는 반면에, 농림부에서는 법에 일정액의 수수료를 정해놓고 있다. 식약청은 공문 형식의 증명서를 발급하고 있는 반면에, 농림부와 해양수산부는 표 양식의 증명서를 발급하고 있다.

국가간 증명서 인정 현황을 살펴보면, 수산동식품의 경우 상호조약에 입각하여 국가간 증명서 인정이 활발하게 진행되고 있다. 필요하다고 인정되는 경우 축산식품에 대해서는 검사증명서를 요구하고 있으며, 유전자재조합식품의 경우 수출국 정부 발행 증명서로 구분유통증명서를 대체하고 있다. 반면에 이화학검사 증명서의 경우 수출국 정부가 발행한 증명서를 모두 인정하기보다 일정한 인정절차를 통과한 기관에 한하여 인정해주고 있다.

2. 외국의 수출식품 관리제도

식품에 대한 국제 규격을 제정하고 있는 Codex는 식품의 수출입 관리의 국제기준 마련을 위해 상당한 노력을 기울여왔다. 지금까지 7개의 지침을 제정하였으며, 그 중에서 『수출입식품 검사 및 증명체계에 대한 동등성 협정 체결 지침』 및 『일반 공식 증명서 양식 및 증명서의 생산 및 발급 지침』은 특히 주목할 필요가 있다.

지금까지 수출국 정부의 수출식품 관리는 수입국 정부가 인정하지 않으면서 수출증명서 등 수출식품 관리가 국제적으로 활성화되지 못하였으나, Codex의 지속적인 노력과 함께 지역경제공동체가 구축되고 국가간 무역장벽의 제거가 꾸준히 추진되고 있다는 점을 고려해볼 때 중장기적으로는 국가간 무역에서 수출증명서가 중요한 역할을 할 것으로 기대된다.

주요 국가의 수출식품 관리는 크게 두 분류로 나눌 수 있다.

대표적인 식품 수출국인 호주, 캐나다, 중국의 경우 법적 근거를 두고 수출식품을 엄격하게 관리하고 있다. 특히 호주의 경우 해당 Codex 수출입 분과 위원회 개최국으로 선진 기법의 적용을 통해 상당히 체계적으로 수출식품 관리가 이루어지고 있다.

식품 수입국인 영국과 일본의 경우 정책을 수립하고 운영하기보다 외국의 요청이 있을 때 대응하고 있다. 다만 수출국임에도 미국의 경우 다른 수출국과 달리 수출식품에 대한 별다른 관리를 하고 있지 않는다.

3. 수출식품 부적합 현황

가. 미국

우리 나라에서 수출하는 식품 중 일부는 해당 국 정부에 의해 부적합 판정을 받고 통관되지 못하고 있다. 지난 1년⁶²⁾간 미국에 수출한 식품 중 348건이 US FDA에 의해 부적합 판정을 받았으며, 지난 2년 1개월⁶³⁾간 일본에 수출한 식품 중 159건이 일본 후생노동성으로부터 부적합 판정을 받았다.

미국에 수출한 식품의 경우 주로 가공식품, 특히 과자류와 음료류에서 많은 부적합(전체 부적합 식품의 46.8%, 식품별 기준 및 규격 대상 식품의 63.4%)이 많이 발생하였다.

식품안전보다 표시, 행정절차 등의 이유로 부적합 판정을 받은 경우가 전체의 2/3를 넘었다. 원인별로는 제조공정에 대한 정보를 제출하지 않은 경우가 전체 부적합 원인의 약 1/3정도를 차지하였으며, 무허가 색소를 사용한 경우가 그 다음으로 많았다. 그밖에 저산성 통조림 또는 산성 식품을 미등록한 경우, 두 가지 이상의 원료로 사용되었으나 공통 또는 일반 명칭을 표시하지 않은 경우 등이 많이 지적되었다.

62) 조사기간 : 2002년 5월 ~ 2003년 4월

63) 조사기간 : 2001년 4월 ~ 2003년 4월

국가별 허가된 색소의 종류가 다르다는 점을 고려해 볼 때 많이 발생한 부적합 사유 4가지 모두 식품 자체의 안전성에서 문제가 있었다기보다는 미국의 규정을 충분히 숙지하지 못했기 때문이다.

9.11 테러 이후 바이오테러대응법률을 제정하는 등 수출규정이 더욱 복잡해지고 있다는 점을 고려해볼 때, 미국의 수입 제도에 대한 충분한 정보제공이 절실하다.

일본에 수출한 식품의 경우 미국보다 전체 부적합 식품에서 차지하는 비가공 농·임·수산물식품의 비율이 47.2%로 상당히 높았다.

부적합 원인은 안전과 직결된 경우가 거의 대부분을 차지하였으며, 행정 서류가 미비한 경우가 전체 부적합 식품의 1.2% 있었을 뿐 표시로 인해 문제가 생긴 경우는 전혀 없었다.

세균이 전체 부적합 원인 중 가장 많았으며, 대장균, 마비성 패독, 폴리소르베이트 크로르피리 포스 순이었다. 부적합이 많이 발생한 식품으로는 조개류가 37건으로 전체 부적합식품의 23.3%로 가장 많았으며, 김치·절임식품(27건, 17.0%), 수산가공품(11건, 6.9%), 깻잎(10건,)의 부적합 빈도가 높았다.

일본의 경우 제도에 대한 이해부족보다는 식품안전과 직결되는 미생물이나 잔류농약 등에서 문제가 많이 발생하였다. 특히 조개류와 김치·절임식품에 대해서는 수출업체에 대한 지도가 필요하다.

제 2 절 정책적 제언

1. 수출식품 관리 기본목표

식약청의 수출식품 관리는 수출 식품이 수출 대상국에서 부적합 판정을 받음으로 인해 발생할 수 있는 국가간 마찰을 최소화하고, 외국 정부의 불필요한 진입장벽을 제거함으로써 수출 진흥을 도모하는 것을 목적으로 수행되어야 한다.

2. 주요 개선방안

가. 수출식품 관련 정보 제공

미국의 경우에서도 알 수 있는 바와 같이 일부 식품의 경우 수출 대상국의 규정에 대한 수출업체의 정보 및 이해 부족으로 인해 부적합 식품이 발생하고 있다.

정보부족으로 인한 부적합을 최소화하기 위해 현행 식약청 홈페이지에 『수출식품』이라는 주제란을 별도로 마련하고, 수입절차, 주요 법적요구조건, 부적합 식품 유형, 관련 사이트 등에 대

한 정보를 제공하는 것을 고려해볼 필요가 있다.

나. 수출식품 관리기구

관리부처와 법령이 식품별로 나뉘어져 있으며, 결과적으로 식품별 수출 관리 기준이나 정책이 상당히 다른 양상을 보이고 있다. 수산식품의 경우 국가간 협정을 통한 관리가 이루어지고 있는 반면에 다른 식품의 경우 수출관리활동이 증명서 발급에 국한되고 있다.

수출식품 관리기구 일원화는 체계적으로 수출식품을 관리할 수 있다는 장점이 있는 반면에 식품안전관리 조직개편이 논의되고 있는 상황에서 현실성이 없다. 따라서 현행 체계를 유지하는 상황에서 최대한 부처간 협조를 통해 다원화된 수출식품관리로 인한 문제점을 최소화해야 할 것이다.

다. 수출식품 DB 구축

식품·식품첨가물 생산실적 보고(식약청) 및 수출신고 자료(관세청) 모두 수출식품 관리에 필요한 정보를 얻는데 있어서 모두 중요한 제한점을 가지고 있다.

관세청의 수출신고증 양식에 식품코드란을 추가하는 것이 가장 효과적인 방안이다. 다만 모든 수출식품을 관리하고 있는 관세청 입장에서 이를 허용해줄수 있는가에 대해서는 부처간 긴밀한 협의가 필요할 것이다.

이것이 어려운 경우에는 관세청의 수출신고필증 DB를 재가공하여 필요한 정보를 얻어내는 방안이 차선책으로 제시될 수 있다. 관세청의 수출신고필증 DB를 통해 수출식품 정보를 얻기 위해서는 우선 제조자 통관고유번호를 활용하여 식품에 대한 정보만 추출해내야한다.

수출식품관리에서 가장 중요한 정보인 식품의 유형은 수출신고필증의 특정 항목을 통해 얻을 수는 없으며, 제조자 통관고유번호, 기준·규격, 세번번호 등을 조합하여 확인할 수 있을 것으로 추정된다.

수출식품 관리의 중요성 및 실현 가능성 등을 고려해 볼 때, 모든 식품을 대상으로 식품유형을 분류하는 것은 어려울 것으로 예상되며 김치 등 수출량이 많은 식품이나 부적합이 발생할 우려가 높은 식품(예: 미국으로 수출되는 저산성 통조림)을 중심으로 분류비율을 높아가는 것이 바람직하다고 판단된다.

라. 수출증명서 제도(종류 및 양식) 개선

1994년 작성된 현행 식약청 수출증명서 양식은 2001년 제정된 Codex의 「일반 공식 증명서 양식 및 증명서의 생산 및 발급 지침(CAC/GL 38, 2001)」을 만족시키는데 여러모로 한계가 있다. 따라서 현행 양식을 Codex 기준 및 국내외 유사 증명서 양식을 참고하여 개정할 필요가 있다.

현재 위생증명서(health certificate)는 증명내용의 차이가 없다는 점에서 제조증명서(certificate

of manufacture)와 별다른 차이가 없다. 또한 영국, 일본과 우리 나라 수산식품의 경우 위생증명서를 발급받기 위해서는 기본적으로 분석증명서를 제출해야한다는 점을 고려해볼 때 위생분석증명서(health and analysis certificate)와 차이가 없다.

따라서 위생증명서 발행시 분석증명서 제출을 의무화하면서 증명서의 종류를 위생증명서, 자유판매증명서, 분석증명서로 정리할 필요가 있다. 증명서 종류의 축소에 따른 불편함은 필요사항을 증명서에 직접 기입할 수 있도록 함으로써 해결할 수 있을 것이다.

라. 수출증명서 제도(발행 절차) 개선

위생증명서의 경우 자유판매증명서와 달리 식품위생법에 의하여 적합하게 제조·생산·관리·유통되고 있으며 식용으로 적합하다는 것을 증명하고 있다. 이러한 사실을 영업허가증 및 품목제조 보고서에 대한 검토만으로 확인하는 것보다는 다른 선진국처럼 분석시험과 함께 현장점검을 실시하는 것이 바람직하다.

다만 현장점검의 경우 분석성적서와 함께 업체에 부담을 줄 수 있으므로 우선 다빈도 업체 및 부적합 업체에 대한 사후점검을 실시한 후 중장기적으로 사전점검을 실시하는 것을 고려해볼 필요가 있다.

사전점검에 필요한 인력은 수산식품의 경우와 같이 민간기관에 검사를 위탁하는 방안을 고려해야 할 것이며, 위생증명서 발급 업체에서 부적합이 발생한 경우에는 원인조사를 실시하여 재발을 방지하여야 할 것이다.

마. 수출증명서 제도(수수료) 개선

현장점검을 위한 재원 부족으로 수출증명서의 신뢰성 확보에 어려움이 예상될 뿐만 아니라, 불필요한 수출증명서 발급 요청이 제기될 우려가 있다. 일반우편으로 송부되는 수출증명서의 도착이 지연되는 점에 대해 일부 수출업체에서는 애로를 호소하고 있다.

수출증명서의 신뢰성 확보를 위해 최소한의 현장점검이 병행되어야 하며, 수출증명서가 수출업체의 자발적 의사에 따라 발급된다는 점을 고려해볼 때 최소한의 경비는 수익자부담원칙에 따라 수출업체에서 지拂하는 것이 타당하다고 사료된다.

다만 향후 국가간 협정 체결을 통해 검사 및 증명서 발급이 의무화되는 경우 이에 대한 수수료 징수 문제는 추가 검토가 필요하다.

자. 적극적 수출식품 관리 체계 구축

식품 수출 진흥을 위해서는 현재와 같이 소극적 대응으로는 한계가 있으며 수출대상국 현지에서 발생하는 부적합 판정율을 낮추고 수출을 용이하게 할 수 있는 수출식품에 대한 적극적인 관리가 필요하다.

현 단계에서 수출증명서 제도를 개선하고 관련 정보를 제공하는 것만으로 상당한 성과를 거둘

수 있을 것으로 판단된다. 다만, 향후 대량 수출품목을 중심으로 국가간 협정체결을 통해 식품 수출에서 발생할 수 있는 불확실성을 최소화해야 할 것이다.

사. 법적 근거 마련

현행 수출증명서 제도의 경우, 식품위생법이 아니라 식약청 직제에 대한 대통령령에 법적 근거를 두고 있어 위·변조 관리, 수수료 부과 등에 어려움이 예상된다.

법 개정에는 많은 시간이 소요되므로 우선 법적 강제력이 부족하더라도 제정이 용이한 지침의 형태로 수출증명서 관리기준을 마련하고, 향후 식품위생법 개정시 해당 조항을 삽입하는 것이 적절하다고 판단된다.

3. 단계별 추진 방안

지금까지 제시한 권고안을 동시에 실현하는 것보다는 시급성 등을 고려하여 단계적으로 수행하는 것이 바람직하다고 판단된다.

단기적으로는 현행 제도 정비 및 기초 인프라 구축을 목표로 주요 수출 대상국에 대한 기본 정보 제공, 부처간 공조체계 강화, 수출식품 DB 구축 및 현황 분석, 지침 제정을 통한 수출증명서 종류·양식·발행 절차 개선이 필요하다.

수출식품 DB 구축을 통해 수출 식품의 구체적인 현황이 파악되면, 중장기 과제로 주관리 대상 식품을 선정하고 이에 대한 집중적인 정보제공과 국가간 협정체결을 통한 관리를 추진해야 한다. 또한 식품위생법 개정을 통해 수출식품 관리를 위한 법적 근거를 확고히 하고, 수수료 부과 근거를 마련해야 한다.

참 고 문 헌

1. 관세법
2. 국립수산물품질검사원, 수산물·수산물가공품 검사기준 및 이식용 수산물 검역기준 (국립수산물 품질검사원 제2001-15호), 2001.
3. 국립수의과학검역원, 수출용 돼지고기 중 잔류물질 검사요령(훈령제35호), 2002.
4. 국립수의과학검역원, 수출축산물검역절차, <http://www.nvrqs.go.kr>, 2003.
5. 농산물품질관리법, 시행령, 시행규칙.
6. 농수산물수출공사, 농수산물 수출절차, <http://www.kati.net>, 2003.
7. 농수산물수출공사, 농수산물무역정보, 수출입통계., <http://www.kati.net>, 2003.
8. 수산물품질관리법, 시행령, 시행규칙.
9. 식품위생법, 시행령, 시행규칙.
10. 식품의약품안전청과 그 소속기관직제(대통령령).
11. 식품의약품안전청, 1999년도 식품 및 식품첨가물 생산실적, 2000.
12. 식품의약품안전청, 2000년도 식품 및 식품첨가물 생산실적, 2001.
13. 식품의약품안전청, 2001년도 식품 및 식품첨가물 생산실적, 2002.
14. 식품의약품안전청, 식품공전, 2002
15. 신성균, 식품산업의 상호인정협정 대응방안 연구, 한국보건산업진흥원, 2001
16. 일본 후생노동성, 수입식품 감시업무 홈페이지, <http://www.mhlw.go.jp/topics/yunyu/tp0130-1.htm>, 2003.
17. 통계청, 품종별 수산물 수출입실적, <http://www.nso.go.kr>, 2003.
18. 호주 검역검사국, Industry Advice Notice no. 2002/17: Certificate as to Condition (EX46), AQIS, 2003.
19. AQIS, The Export Process, Australian Quarantine and Inspection Service, www.monsanto.com.au/cotton/regulatory/AQIS.htm, 2001.
20. Austrian Quarantine and Inspection Service, What You Need To Know To Export Processed Foods: fish, dairy, eggs and their products., 1999.
21. Brent Council, Frequently Asked Questions about Food Health Certificates., <http://www.brent.gov.uk/faqs.nsf/69bead3e83f83171802568e300703468/6d48880329ac27af80256cef0055d8cd!OpenDocument>, 2003
22. Canada Gazette, Canadian Food Inspection Agency Fees Notice, 2000
23. CFSAN, FDA-Issued/Supported Export Certificates for Foods, <http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/certifi3.html>, 2002.
24. Codex, Draft Guidelines on the Judgement of Equivalence of Sanitary Measures

- Associated with Food Inspection and Certification Systems, 2003.
25. Codex, Guidelines for Generic Official Certificate Formats and the Production and Issuance of Certificates (CAC/GL 38, 2001), 2001.
 26. Codex, Guidelines for the Assessment of the Competence of Testing Laboratories Involved in the Import and Export Control of Foods(CAC/GL 27, 1997), 1997.
 27. Codex, Guidelines for the Design, Operation, Assessment and Accreditation of Food Import and Export Inspection and Certification Systems(CAC/GL 26, 1997), 1997.
 28. Codex, Guidelines for the Development of Equivalence Agreements Regarding Food Imports and Export Inspection and Certification Systems(CAC/GL 34, 1999), 1999.
 29. Codex, Guidelines for the Exchange of Information between Countries on Rejections of Imported Food (CAC/GL 25, 1997), 1997.
 30. Codex, Guidelines for the Exchange of Information in Food?? Control Emergency Situations(CAC/GL 19, 1995), 1995.
 31. DEFRA, Services to Exporters Export Certificate Applications - DEFRA Contacts & Addresses., <http://www.defra.gov.uk/foodrin/helpexp/expcert.htm>, , 2003.
 32. FAO·WHO, 수출입식품의 관리와 연계된 시험분석기관의 신뢰성 평가 지침,
 31. FAO·WHO,수출입식품 검사 및 증명체계에 대한 동등성 협정 체결 지침, 수출입식품의 관리와 연계된 시험분석기관의 신뢰성 평가 지침., <http://www.codexalimentarius.net>
 32. FOOD SAFETY SERVICE, <http://www.southhams.gov.uk/environmentalHealth/HandS/FoodSafety>
 33. FOOD STANDARDS AGENCY, FOOD LAW GUIDE(SEPTEMBER 2002) , www.foodstandards.gov.uk, 2002
 34. FSIS, Exporting from the United States, <http://www.fsis.usda.gov/oppde/IPS/exporting.htm#Plants>, 2003.
 35. Horsham District Council, FOOD, http://www.horsham.gov.uk/council_services/council_services_888.asp, Horsham District Council., 2003.
 36. Liverpool City Council Food export, http://www.liverpool.gov.uk/graphics_version/root/A_Z_of_Council_Services/Environment/Food/Food_export/Index.asp, Liverpool City Council, 2003
 37. Registration Coordinator, HFS-618, Center for Food Safety and Applied Nutrition, 200 C St., SW, Washiongton, DC 20204, lacf@cfsan.fda.gov
 38. Regulatory Food Proceession and Technology Branch (HFS-617), 200 C St., SW, Washington, DC 20204
 39. Service.html, South Hams District Council, 2003
 40. US FDA, U. S. Food and Drug Administration Import Refusal Reports for OASIS, http://www.fda.gov/ora/oasis/ora_ref_cntry.html, 2003.