

일본 수입식품 감시현황

I. 서 론

일본의 산업구조변화에 따라, 식품의 수입은 매년 급증하고 있다. 그러나 한편, 소비자의 수입식품에 대한 안전성에의 불안은 작년 각종 여론조사 등에서도 나타났듯이 깊게 자리하고 있다. 특히, 최근 일본의 무역흑자에 따라 세계 각국에서 수입축진을 요구하는 소리가 높고,

식품에 대해서도 예외는 아니다. 이번에는 수입식품 감시통계에서 본 최근의 수입식품 경향과 식품위생법 위반품의 지역별, 품목별 특징을 검토하고, 그 문제점을 살핀 것이다. 더불어 해외등지에서 주장하고 있는 일본의 식품위생법에 관련한 무역상의 고충을 정리함과 함께, 수입식품의 안전확보대책에 대해서도 서술하고자 한다.

표 1. 수입식품등의 신고·검사 위반상황(전국)

區分 年	신고건수(件)	對前年比(%)	신고중량(천톤)	檢査總數*1(件)	檢査率*2(%)
1987	550,568	115.4	22,055	86,479	15.7
1988	655,806	119.1	21,924	131,173	20.0
1989	682,182	104.0	21,866	157,948	23.2
1990	678,965	99.5	21,844	157,989	23.3
1991	720,950	106.2	23,704	168,926	23.4
1992*3	779,265	108.1	23,865	180,226	23.1

- * 1. 행정검사, 지정검사기관검사, 외국공적기관검사, 계속수입의 합계건수에서 중복분을 제외한 수치
- * 2. 검사건수 / 신고건수
- * 3. 1992년은 미정확수치

檢 査 內 容				不合格件數(件)
行政檢査(件)	指定檢査機關 檢査(件)	外國公的機關 檢査(件)	繼續輸入(件)	
26,774	44,944	6,332	15,719	572
24,306	58,663	23,905	31,514	1,000
23,613	70,033	38,974	37,228	956
25,091	59,063	47,674	41,279	993
30,102	67,063	38,411	51,240	968
45,268	64,808	21,361	61,194	1,034

II. 최근의 식품수입 상황

식품위생법상에서 본 수입시 신고대상이 된 식품, 첨가물, 기구·용기포장, 장난감의 최근 신고, 검사, 위반상황은 표 1과 같다. 세계 185개국(일부지역을 포함)에서 수입되어 이 중 연간 1,000톤 이상의 식품을 일본에 수출하는 나라는 대충 100개국에 미친다.

신고건수에 대해서는 점차 증가경향이 보여져, 작년(1992)은 약 78만건이 신고되었다. 중량에 대해서는 1982년 이후 신고를 요하지 않게된 粗糖, 원염, 원료유지 등을 제외해도 약 2,400만톤이 되고 있다.

또 검사는 행정검사 및 일정기간내 검사실적이 있는 수입 취급담당이 계속 증가하고 있다. 식품위생법 위반품으로 조치된 건수는 요 수년 1,000건 정도이다.

여기에서 수입식품의 질적인 변천을 보기 위해 축산물, 수산물, 농산물로 나누어 약간의 대표적인 식품에 대해, 통계수치를 1991년과 그 10년전인 1982년을 비교해 보면 표 2와 같다.

어패류, 식육류의 신장이 현저하고, 중량에서는 2배이상이고 작년 최고기수입량은 국내생산량을 처음으로 상회하게 되었다. 또 야채류, 과일류도 1.5배이상의 증가를 보였다. 또

작년(1992년)과 1982년을 비교하면, 유제품, 야채류도 2배를 넘어, 이에 냉동식품을 포함한 야채류의 수입량이 급증하여 국제상품으로의 지위를 얻게된 것으로 생각된다.

이러한 부식재형식품에 대해서 소맥, 대두, 옥수수등 주식재형식품의 수입량은 거의 증가하지 않고 보합시세에 있다. 또 가공식품, 중간제품 등의 조정식품, 즉 광의의 가공식품에 대해서 10년간의 수입량 차이는 표 3에 나타냈다.

특히 어패류조제품, 냉동식품을 시작으로 기호식재형의 증가가 현저하여 10년전과 비교해 2~3배 증가하고 있다. 수입식품 전체를 차지하는 이러한 조정식품의 비율은 건수로 약 38%, 중량으로는 약 18%라고 산정되었다.

JETRO의 자료에 의하면, 1991년의 식품수입총액은 336억달러, 이중 가공식품 수입액은 66.5억달러로 그 비율은 19.8%로 감시통계 중량근거에 거의 걸맞는 것이다.

이렇게 일본의 식품수입은 엔高전 1980년대 전반까지는 소맥과 대두등 소재형식품이라고도 하는 기초적식품이 주류를 이루고 있다. 그 후 어패류, 식육류, 야채·과실이 증가하고, 한편 비교적 단가가 높은 부가가치를 갖는 가공식품의 비율이 높아졌다.

표 2. 품목별 수입식품의 연별 비교

食 品 別	1982		1991		1991/1982	
	件 數	重量(×10 ³ t)	件 數	重量(×10 ³ t)	件 數	重 量
食 肉 類 *1	40,567	667	104,383	1,356	2.57	2.03
乳 製 品	4,948	141	17,557	218	3.54	1.55
魚 介 類 *1	100,000	1,130	238,362	2,342	2.38	2.15
果 實 類 *1	32,499	1,419	55,241	1,687	1.70	1.19
野 菜 類 *1	18,983	411	46,134	771	2.43	1.88
小 麥	813	5,512	177	4,208	0.22	0.76
大 豆	6,013	4,569	3,554	3,665	0.59	0.80
옥 수 수	1,437	2,844	1,537	4,012	1.07	1.41
粗 糖	208	404	-	183	-	0.45
새 우 *2	-	158	37,189	308	-	1.95

註) * 1. 가공식품, 중간제품등의 조정식품을 포함.

* 2. 어패류중에서 재계

표 3. 조정식품수입의 연별비교

食品大分類	1982		1991		1991/1982	
	件數	重量 (×10 ³ t)	件數	重量 (×10 ³ t)	件數	重量
A. 食肉類, 調製品, 酪農品	10,842	192	27,206	346	2.51	1.80
B. 魚介類, 調製品	14,500	156	39,183	567	4.08	3.63
C. 穀類·豆類, 調製品	669	91	1,472	126	2.20	1.38
D. 果實類·野菜類, 調製品	20,014	481	34,037	804	1.70	1.67
E. 糖類, 茶, 커피, 코코아 및 향신료의 조제품 등	6,606	142	12,025	262	1.82	1.85
F. 면류·과자류·넛츠류, 조제품 조미료 및 냉동품 등	21,730	269	48,738	678	2.24	2.52
G. 清涼飲料, 알콜음료	12,607	240	43,962	723	3.49	3.01
H. 油脂類調製品, 健康食品, etc	2,315	341	4,488	308 ^{*3}	1.94	0.90
調整品 ^{*1}	91,283	1,912	231,111	3,814	2.53	1.99
수입식품전체에 차지하는 비율 ^{*2}	33.6%	9.5%	37.9%	17.7%		

註) * 1. 가공식품, 중간제품

* 2. 원염, 조당, 원료유지등 신고 불필요부분은 제외

* 3. 팜유(식용)에 대해서는, JETRO 자료를 참고

이에 신선한 어패류와 고액가공식품등은, 항공기의 대형고속화와 수송기술의 진보로 급증하고, 이 경향이 한층 강하게 되었다.

이렇게 엔高的의 영향은 식품소비의 다양화와 고급지향, 외식산업등에 있어서 수입식재의 이용확대, 계절에 좌우되지 않는 연소비, 식품관련기업의 해외진개, 더불어 수입유통경로의 다원화등이 배경이다. 그래서 이러한 영향을 받아 수입식품의 품목구성은 이렇게 크게 변모하고 있다.

Ⅲ. 식품위생법의 조문별로 본 수입식품의 위반

수입식품등의 위반은 식품위생법 4조, 5조, 6조, 7조, 10조, 29조에 크게 나누어진다. 이러한 위반품은 폐기, 또는 쌓았다가 돌려주는 것이 대부분을 차지, 일부는 식품의 전용 혹은 보세(保稅)중에 식품위생법에 적합하게 처리되고 있다.

위반조건에 대해서 최근 5년간의 총계 구성

비율은 4조위반이 약 22%, 6조위반이 약 17%, 7조위반이 약 48%, 10조위반이 약 12%이고 이러한 4개조문에 해당하는 위반건수가 전 위반건수의 99.5%를 차지하고 있다. 최근 5년간의 수입식품등에 대한, 4개 식품위생법의 주요 위반조문 연차추이와 그 구성은 그림 1과 같고, 1988년이후 거의 같은 상황이었다.

다음에는 이러한 위반사항을 주요 위반조문별로 식품등의 대분류, 지역별로 10조위반에 관해 재질별, 지역별로 검토하는 것으로 한다. 여기에서 말하는 위반조건은 복수의 위반항목, 조문에 걸친 것을 각각 계산한 총 건수이고, 최근 5년간의 위반총수는 4,753건이었다. 또 식품등의 분류에 대해서는 표 4와 같다.

(1) 식품위생법 제4조 위반에 대해서

(그림 2)

5년간 총 위반건수는 1,049건으로, 어패류 및 그 조제품(B)이 43%, 과실·야채류 및 그 조제품(D)이 21%, 곡류·두류 및 곡류조제품(C)이 17%를 차지한다.

지역별로는 아시아에서 수입품이 70%, 유럽, 북아메리카가 12~13%이다. 개별사례로는

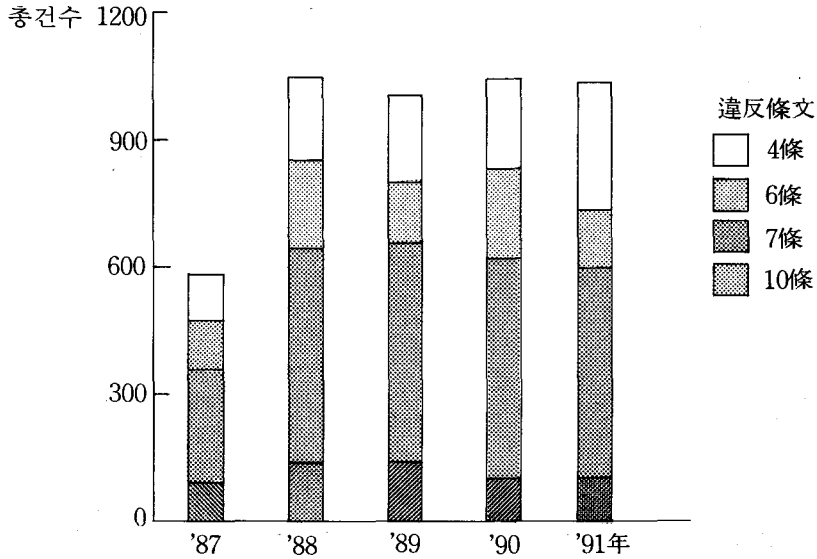


그림 1. 식품위생법 주요 위반조문의 건수

표 4. 수입식품등의 분류

- A : 食肉類, 食鳥卵 및 이러한 調製品, 酪農品
- B : 魚介類, 海藻 및 이러한 調製品
- C : 穀類·豆類 및 穀類 調製品
- D : 野菜類·果實類 및 이러한 調製品
- E : 糖類, 茶, 커피, 코코아, 香辛料 및 이러한 調製品
- F : 麵류 및 곡류가공품, 菓子類, 豆類 및 넛트類加工品, 調味料, 調理冷凍食品, etc
- G : 清涼飲料水, 原料用果汁, 알콜 飲料
- H : 油脂類 및 이러한 調製品, 鹽類, 化工, 澱粉, 健康食品, etc
- I : 食品添加物

註) 原鹽, 粗糖, 原料油脂, 당밀 등 신고불필요부분은 제외

동남아시아에서 수입한 異種복어 및 독어의 355건 및 야채조제품등의 부패, 변패 124건이 특이하다.

북아메리카 및 아시아지역을 주체로 곡류, 두류등(C)의 부패, 변패도 121건이고, 장거리 수송에 따른 수입품의 특징적인 위반이라고 할 수 있다.

기타 유럽에서 수입한 것 중 기준치를 넘는 방사능 검출예는 51건, 전지역의 농산품에서 아플라톡신이 검출된 사례는 126건이었다.

(2) 식품위생법 제6조 위반에 대해서 (그림 3, 4)

일본에서 허가하지 않는 식품첨가물로, 법 제6조에 해당하는 것은 818건이었다. 식품분류 별로 보면, 그림 3에 나타난 것처럼 과자류, 조미료등 F에 분류되는 것이 61%이고, 청량음료, 알콜음료등 분류G가 19%이어서 이 범례에 포함된 식품군은 전체의 80%가 된다. 또 6조에 해당하는 불허가 첨가물의 종류는, 5년간 대략 100종류이다.

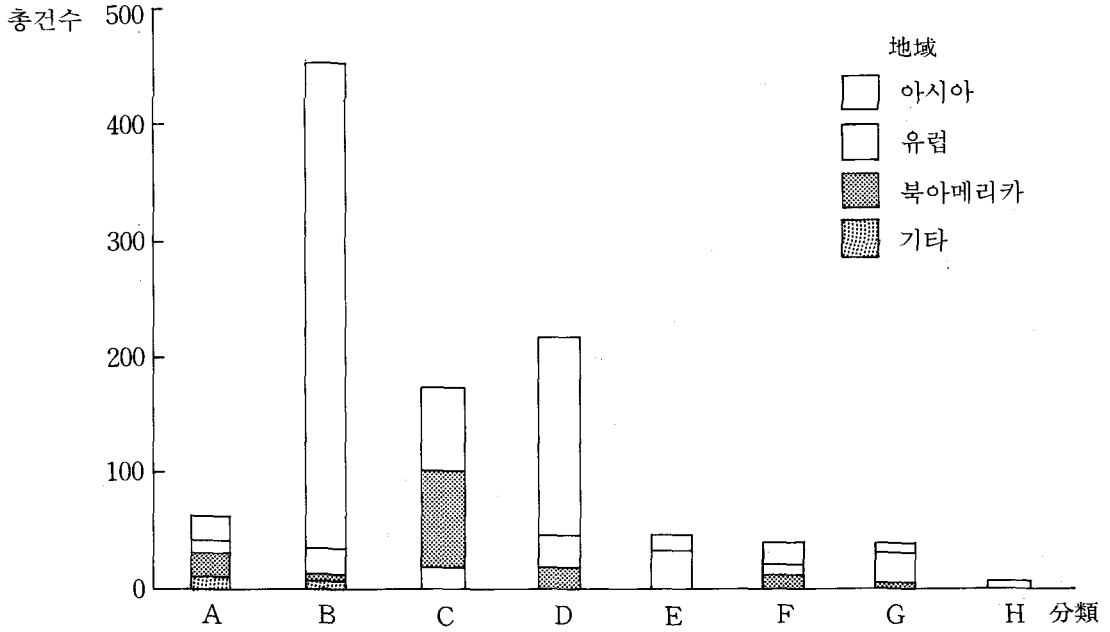


그림 2. 식품위생법 제4조 위반의 건수(1987~1991년)

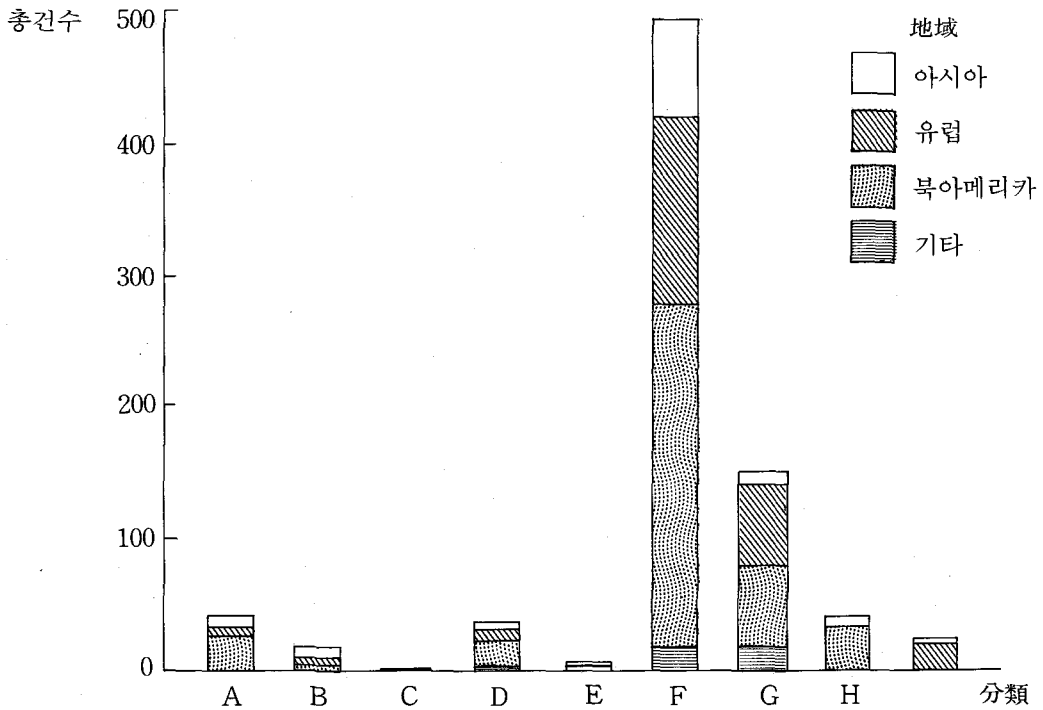


그림 3. 식품위생법 제6조 위반의 건수(1987~1991년)

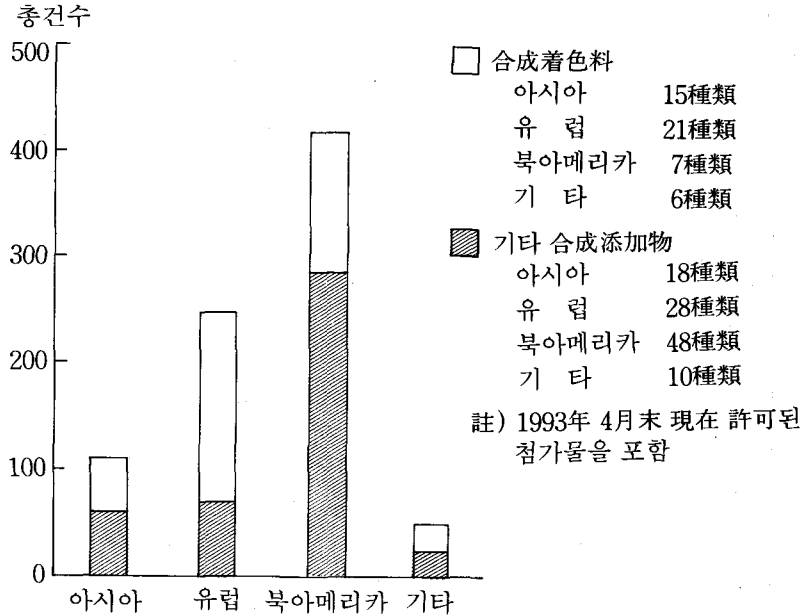


그림 4. 식품위생법 제6조 위반의 건수(1987~1991년)

지역별로는, 북아메리카에서의 수입품이 51%. 다음으로 유럽에서 30%. 아시아 14%이다. 이를 합성착색료와 그 이외의 첨가물로 분류해 보면 그림 4와 같다. 착색료의 경우 유럽에서 수입된 것 중 위반이 179건이고, 다음으로는 북아메리카 129건, 아시아 51건이다. 단 이 가운데 이미 허가된 적색 40호 138건이 포함되어 있다.

착색료이외의 화학적 합성품으로는 북아메리카 278건, 유럽 67건, 아시아 60건 거의 비슷한 정도이었다.

(3) 식품위생법 제7조 위반에 대해서 (그림 5, 표 5)

수입식품등 가운데 일본 식품등의 규격기준에 관계하는 제7조를 위반한 것은, 5년간 총계 2,266건이고, 전술한대로 전체위반을 차지하는 비율이 48%이다.

식품분류별로 과자류, 냉동식품등을 포함한 F분류의 것이 35%, 또 식육제품, 식육류의 A분류에 속하는 것이 28%로 F와 A가 많다. 다음으로 과실·야채 및 그 조제품인 D분류의 식품군이 15%, B분류의 어패류 및 그 조제품이

10%이다. 지역별로는 아시아에서 수입된 것이 1,170건이고 총수의 52%로 반수이상을 차지하고 있다.

이것은 6조위반이 구미선진제국에서 많이 보여진 것과는 상대적이다. 식품군과 위반의 이유를 지역별로 보면 표 5와 같고, 위반내용과 지역의 특징이 인지된다.

아시아 지역에서는 식육류의 합성항균제의 잔류, 야채·과실가공품등 농산물의 이산화황의 과량잔존과 보존료의 대상의 사용, 세균규격 위반이 많고, 어패류와 그 조제품에도 같은 위반이 눈에 띈다. 유럽에서 수입된 식품에 관해서는, 식육제품의 세균, 수분활성의 규격위반, 과자류의 보존료대상의 사용이 주로이다.

(4) 식품위생법 제10조 위반에 대해서 (그림 6)

식기구를 주체로 하는 10조 위반에 관해서는 561건이 있는데 이 중 52%는 유럽지역에서 수입된 화물로, 아시아에서의 위반은 29%, 북아메리카는 17%의 비율로 되어 있다. 이러한 것을 재질별로 보면, 합성수지제의 것이 48%, 도

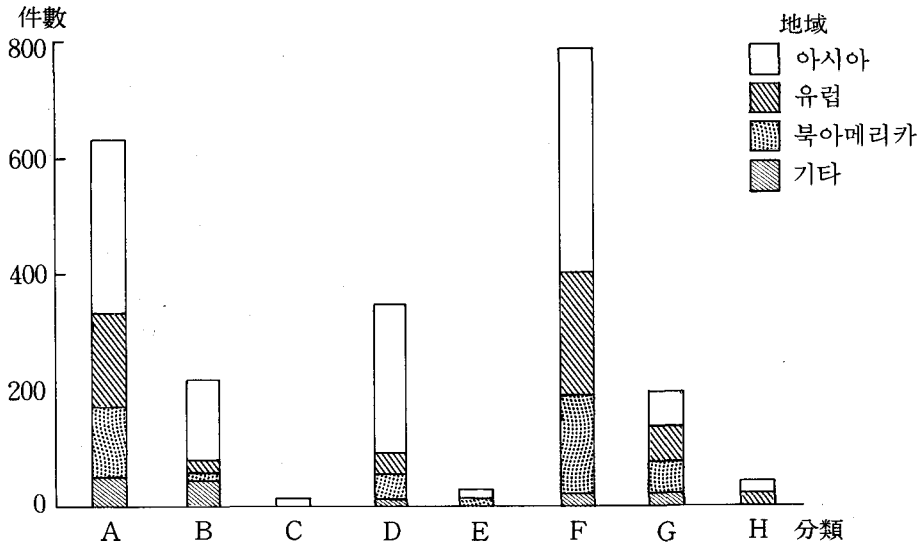


그림 5. 식품위생법 제7조 위반의 건수(1987~1991년)

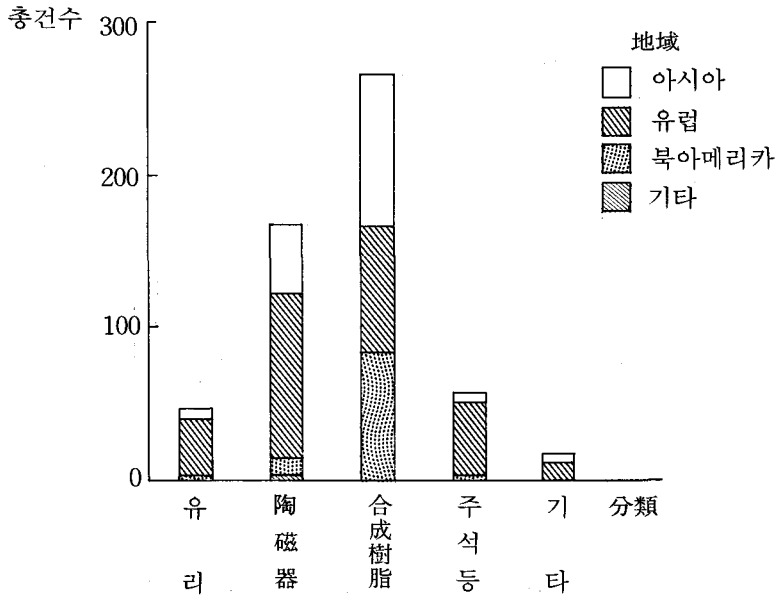


그림 6. 식품위생법 제10조 위반의 건수(1987~1991)

자기류가 30%이고, 폴리에틸렌, 폴리프로필렌 및 폴리스틸렌제의 것이 많다. 또 주석등 중금속의 위반이 10%이다.

유럽에서는 도자기체에 납, 카드뮴의 용출에

의한 위반이 108건, 합성수지제와 같은 항목으로는 74건이고, 다른 항목을 포함하면 83건 위반이다. 더불어 금속제의 것은 안티몬, 납의 규격기준이 아닌 것이 50건이었다. 아시아에서

표 5. 식품위생법 제7조 위반의 건수(1987~1991년)

분 류	違 反 理 由	아시아	유 럽	북 아 메리카	기 타	합 계	
A. 肉類	合成抗菌劑 含有	191		9	7	207	
	添加物 對象外使用			5		5	
	벌꿀 등		4	3	2	45	
	테트라사이클린系 抗生物質 含有	36				6	
	添加物 對象外使用	6				6	
	食肉製品	成分規格違反(大腸菌群)	54	107	60	24	245
		成分規格違反(水分活性)		43	15	1	59
		添加物 使用基準違反	2	2	16	4	24
	酪農品	기 타		2	4	1	7
		成分規格違反(大腸菌群)		3	1	6	10
成分規格違反(乳酸菌數)				3		3	
소르빈산의 對象外, 過量使用			2	2	2	6	
기타	기 타		1	2	3	6	
	기 타	8		1		9	
	합 계	297	164	121	50	632	
B. 魚貝類, 調製品	抗菌性物質 含有	10				10	
	成分規格違反(生菌數)	25	1	1	1	28	
	成分規格違反(大腸菌群)	29		2		31	
	이산화황의 過量殘存	41	1	1	25	68	
	기타 첨가물의 使用基準違反	28	18	10	18	74	
	기 타	6				6	
합 계	139	20	14	44	217		
C. 穀類·豆類, 調製品	이산화황의 過量殘存	8	2			10	
	기 타			3		3	
	합 계	8	2	3		13	
D. 果實類· 野菜類, 調製品	이산화황의 過量殘存	160	15	5	3	183	
	安息香酸 對象外使用	71	7	21	3	102	
	소르빈산의 對象外, 過量使用	13	14	14	6	47	
	기 타	11	3	2		16	
	합 계	255	39	42	12	348	
E. 糖類, 茶, 커피, 코코아 및 향신료 의 調製品, etc	이산화황의 過量殘存	5				5	
	소르빈산의 對象外使用			4		4	
	기타 첨가물의 使用基準違反	6	5	6		17	
	합 계	11	5	10		26	

分 類	違 反 理 由	아시아	유 럽	북 아 메리카	기 타	합 계	
F. 穀類加工品	이산화황의 過量殘存	45				45	
	기타 添加物 使用基準違反	15	3	4		22	
	기 타			6		6	
	菓 子 類	이산화황의 過量殘存	22	9	3		34
		安息香酸 對象外使用	10	13	21		44
		소르빈산의 對象外使用	5	109	15	4	133
	調 味 料	기 타	2	22	14	1	39
		이산화황의 過量殘存	23	9	6		38
		安息香酸 對象外使用	40	7	23	8	78
		소르빈산의 對象外使用	20	7	19		46
	冷 凍 食 品	기 타	2	2	23		27
		成分規格違反(生菌數)	93	8	6	1	108
		成分規格違反(大腸菌群)	55	5	5	2	67
		成分規格違反(E. coli)	21				78
	기 타	添加物 使用基準違反	30	17	24	7	5
기 타		4		1			
합 계		387	211	170	23	791	
G. 清涼飲料, 果汁等	製造基準違反(殺菌等)	7	5	4	4	20	
	成分規格違反(大腸菌群)	4	1	4	1	10	
	成分規格違反(生菌數)	3		2	4	9	
	成分規格違反(주석, 납)		1	5	1	7	
	이산화황의 過量殘存	5	2	5		12	
	安息香酸 對象外, 過量使用	9		8	1	18	
	소르빈산의 對象外使用	15	4	12	6	37	
	기 타	5	2	9	1	17	
	와인 등	이산화황의 過量殘存	1	33		1	35
		소르빈산의 過量使用	1	12	4		17
		기 타	7	1	3	2	13
	합 계	57	61	56	21	195	
H. 油脂類調整 品, 健康食 品, etc	이산화황의 過量殘存	7	2	3	1	13	
	파라옥시 安息香酸類 對象外使用	5				5	
	기 타	4	1	20	1	26	
합 계	16	3	23	2	44		
합 계		1,170	505	439	152	2,266	

* 총 항목수

수입한 식기구에서는 도자기제품에서 납, 카드뮴위반이 45건, 합성수지제품은 납, 카드뮴 74건 및 기타 규격위반이 27건으로 합 101건이 되고 있다.

북아메리카에 대해서는, 합성수지제품이 유럽과 같은 수인 83건의 위반이고 그 내역은 납 39건, 카드뮴 33건, 기타항목 11건이다.

IV. 시장개방문제와 식품위생의 국제적인 움직임

(1) OTO와 식품위생법

자유무역의 유지·강화와 무역의 확대균형을 목적으로 시장개방문제에 관한 어려움을 신속, 정확히 처리하기 위해 설치된 시장개방문제처리본부(OTO)는 시장개방 개선에 성과를 올렸다. 이제까지 OTO에 의존된 내외의 어려움은 그 대상이 된 일본의 관계법률수 67건, 그 소관은 14성청에 달한다. 작년 8월까지 487건의 어려움이 접수되었지만, 이중 식품위생법에 관련한 것이 94건이고 모든 관계법률중 가장 많다.

한편, 통관시 세관에 신고된 수입화물은 대

개 30%정도가 세관이라는 他法令, 즉 식품위생법, 약사법, 가축전염병예방법, 식물방역법 등의 대상이 되고 있는 것이라고 생각된다. 이중 약 55%가 식품위생법에 의한 신고가 필요하다고 하는 조사결과가 있다.

통관수속에 관련한 전 법률중, 타법령으로는 OTO와 같이 식품위생법이 차지하는 비율이 매우 높다. 따라서 OTO에 의지하는 어려움중, 식품위생법 관련이 많은 것도 당연하다 할 수 있다. 이에 식품위생법 관계의 어려움에 대해, 그 처리방향이 명확한 것을 유형별로 분류하여 보면 표 6과 같다.

총 106예중, 검사등의 수입수속의 간소화, 신속화에 관한 것이 43%, 미네랄위터의 규격기준, 첨가물의 사용기준등 국제규격·기준의 정리에 관한 것이 31%이다.

기타 외국검사 데이터의 수납, 규격·기준의 명확화·정량화에 분류된 것이 11~12%이다. 이러한 사례에 대해서는 계획輸入, 사전신고제도와 수입신고 접수창구의 증설, 주요공항의 업무시간의 연장등, 수입수속과 관련하여 개선 조치 또는 수입촉진효과를 생기게 하는 것이 많다. 그러나 한편 식품위생상 안전확보 관점에서 수입시 식품위생법에 의한 수속의 생략과

표 6. 식품위생법 관련의 OTO사례에 대해서

類 型 分 類	處 理 分 類 ^{*1}				
	A	Ca	Cc	D	計
國際規格·基準의 정리	7	7	2	17	33
規格·基準 明確化·定量化	2	7	2	1	12
檢査手續 簡素化·迅速化	11	15	2	18	46
外國檢査 데이터의 수납	2	6	2	3	13
정부개입의 축소	1	0	0	0	1
기타 國內制度의 透明性의 確保等	0	0	0	1	1
計	23	35	8	40	106 ^{*2}

註) * 1. 處理分類 A : 개선조치를 강구할 것

C : 事實關係等에 대해서 오해를 풀 것

(Ca) : 輸入促進의 效果를 생기게 할 것

(Cc) : Ca 이외의 것

D : 現行 통과할 것

* 2. (1) 1982年 2月~1993年 4月까지 OTO에 보낸 사례(처리·유형이 명확하게 된 것)

(2) 1件的 어려움에 복수의 항목으로 분류된 것이 있다.

검사의 면제, 또 국제규격의 정리등에 관해 일본의 수입식품 감시체제와 식품첨가물의 규격 기준의 타당성이 설명되어 현행과 같은 사례도 많다.

최근에는 OTO자문회의 전문가회의에서 식품의 제조일자표시에 관해 국제적인 표시 통일 의 문제로 기한표시제도 도입이 제안되어, 후 생성에서도 검토가 진행되고 있다.

(2) 국제식품규격

식품의 무역확대에 따라 국제식품규격을 기초로 한 각국의 식품규제의 조화가 요구되고 있다. 국제무역상 중요한 식품에 대해서, 소비자의 건강보호와 공정한 거래를 목적으로 한 FAO/WHO 합동식품규격계획에 있어서 작성되고 있는 국제규격(CODEX)은 가공식품이 240종이다.

GATT(관세무역일반협정)에 있어서도 이러한 국제식품규격을 무역상 규범으로 규격의 수락추진이 요구되고 있다. 생산국과 수입국, 선진국과 개발도상국간의 견해차등, 위생규격에 있어서 어려운 점도 많다. 일본에 있어서도 국내규격과의 비교, 검토가 행해져, 식생활에 차지하는 수입식품의 현황을 근거로 새롭게 작성되는 국제규격에 적극적으로 참여하고 있다. 식품위생분야에 있어서 기타 국제적인 움직임으로, 식품을 포함 환경오염이 우려되는 유해 화학물질에 대해 WHO, UNEP(國聯環境計劃) 및 ILO(國際勞動機關)이 공동으로 IPCC(국제화학물질 안전평가계획)을 발족하여, 화학물질의 안전성평가사업이 진행되고 있다. 또 OECD(경제협력기구)는 비경제적 측면에도 배려하도록 하고, 화학물질의 바이오테크놀로지등에 대해서도 식품의 안전성이 검토되고 있다.

V. 최근 중점 감시사항

수입식품에 관한 식품위생상의 문제는 미생물, 항생물질, 곰팡이독, 동식물의 자연독, 합성항균제, 잔류농약, 식품첨가물에 방사능오염·조사식품, 환경오염물질등 새로운 과제도 포함해 모든 분야에 미치고 있다. 이러한 것 중에

서 현재 수입시에 특히 중시하고 있는 문제에 대해서 약간 서술해 본다.

(1) 농수산물에 대해서

식육류의 잔류유해물질에 대해서 1981년경부터 자주 검사실시 요령에 따라 관련수입단체를 지도하여 왔다. 그러나 급격한 식육류의 수입증가에 따라, 합성항균제등의 검출사례가 증가하게 되었다. 그후, 식육류, 양식어패류 등의 축수산식품에 대해 동물용의약품, 사료첨가물 등에 의한 잔류유해물질의 종합적인 모니터링 계획이 1989년말에 책정되었다.

현재도 항생물질, 합성항균제, 유기염소계농약에 관하여 우육, 돈육, 계육, 새우등 주요 수입축수산물에 대해 잔류실태조사를 실시중이고, 장래 잔류기준치 설정에 맞춰 작업이 진행되고 있다. 또 이러한 유해물질 검출시에는 즉각 회수, 수입시 검사강화, 수출국에 대한 잔류방지대책의 요청등이 행해지고 있다.

기타 축산물에서는 리스테리아, 살모넬라등의 병원미생물에 대해서도 검사체제가 계속되고 있다. 수산물에 대해서는 신선한 어패류의 콜레라검사, 생식용 어패류의 장염비브리오 및 복어와 독어의 감별등이 종전처럼 중시되고 있다. 또 이때 특정해역의 조개와 게에 대해서 설사성貝毒(DSP), 마비성貝毒(PSP), 신경성貝毒(NSP) 및 건망성貝毒(ASP : 도모이산)과 양식새우의 항생물질이 문제되어 감시강화책이 취해지고 있다.

어패류는 개발도상국에서도 뱀장어, 새우, 연어, 송어 등에 머물지 않고 이스라엘항어, 농어과등 새롭게 양식되고 있는 어종도 증가하고 있으므로, 수산용의약품과 환경오염물질등 잔류유해물질에 대해서는 이후라도 유의해야 할 사항이라 할 수 있다.

(2) 농산물에 대해서

post-harvest농약을 포함하여 농산물에 대해, 1991년 9월이후 차차 식품위생조사회 의 답신을 얻어, 신규잔류농약기준이 설정되고 있다. 그리고 이러한 기준설정 에 대해서는 소비자단체등에서 여러가지 문제제기도 되고 있다. 종래부터 주요한 수입농산물에 대해서는, 행정측 및 업계단체등에 의한 잔류농약의 검사가

실시되어 왔다.

그러나 이제까지는 이러한 특정의 수입농산물과 농약을 빼고, 거의 무제한에 가깝다고 할 수 있는 상황이었다. 새로운 잔류기준의 설정에 따라, 잔류농약에 신규규정이 연결된 것은 현장에서 수입식품의 감시업무에 관계하는 입장에서도 오랜시간동안 요망이었다. 현재 광범위한 모니터링검사등에 의해 수입식품의 농약잔류상황이 서서히 파악되고 있다. 가까운 장래에 있어 수출국, 각각의 농산물에 따른 사용과 잔류실태에 따라 세분되어 대응이 이루어지도록 될 것이다. 기타 곰팡이독, 자연독, 방사능 등 수입식품의 감시상 중요한 항목에 대해서도 당연히 감시강화가 도모되고 있다.

Ⅵ. 수입식품등의 안전확보 대책

수입식품의 증가와 함께, 보다 가공도가 높은 식품과 그 질적인 면에 있어서도 크게 변천하고 있는 것은 이미 서술했다. 수입식품은 생산국에 있어서 많은 노력과 비용으로 생산되어, 수송되는 귀중한 자원임에 불구하고, 식품위생상 문제에서 매년 수입금지조치가 많이 취해지고 있다.

수출국에 있어서 생산, 제조가공, 수입시 및 국내유통시를 포함한 종합적인 안전대책이 필요하게 되었다. 최근 일본에서는 종합적인 안전대책을 진행하고 있지만, 표 7에 중요한 것을 정리해 놓았다.

즉 수출국, 수입시 국가의 감시대책, 지방자치체에 의한 국내유통시 감시대책 및 수입업자들의 자주관리체의 확립으로 크게 분류되었다. 수출국에 관련한 것으로 자유세계무역을 위한 우루과이라운드, 日光구조문제협약등 경제기구의 일환가운데, 식품위생문제는 이후에도 극히 중요한 과제로 위치하게 된다. 또 수출국 등 록공장제도의 인정과 국가사업으로 개발도상국에서의 식품위생분야의 기술원조도 금년부터 본격적으로 실시하게 되었다. 이러한 것은 수입식품의 안전확보에서 의의가 있는 프로젝트이다.

국가의 감시대책으로 식품위생감시원의 대폭적인 증원도 금년도안을 목표로 하여 横浜, 神戸에 개설된 검사센터의 기능충실, 주요 검역소의 정밀검사체제강화도 차차 꾀하고 있다.

또 NACCS(세관의 컴퓨터에 의한 수출입관세신청)시스템과 interface화에 의한 수입수속의 컴퓨터시스템의 도입이 계획작업중이다.

국내유통시, 지방자치체의 협력, 신속하고 효과적인 체제가 점점 강화되고 있다. 또 관련 업계에 있어서는 (社)일본수입식품 안전추진협회에 의한 수입식품 위생관리자제도도 발족하여 자주관리체제가 착실히 진행되고 있다.

또 주요검역소에서 수입식품위생협의회의 육성강화와 수입식품의 안전확보에 큰 역할을 담당해온 지정검사기관에 의한 수입식품검사의 검사기능의 확충도 진행되고 있다.

Ⅶ. 결 론

최근 식품의 수입은 부식재형, 기호식재형의 구성비율이 높아지고, 수입식품의 다종다양화에 박차를 가하고 있다. 그리고 이것이 식품위생상 문제로 여러곳에 미치는 요인이 되는 것은 명확하다. 식품위생상 위반품으로 조치된 수입식품등에 관해서는 제4조, 제6조, 제7조 및 제10조에 해당하는 것이 대부분이다.

불허가 합성첨가물에 관련한 제6조 위반이 구미 선진제국에서의 수입품에서 비교적 많다. 그러나 대상이 되는 첨가물도, 특정물질에 주의를 하여 위반사례를 감소시킬 수 있다.

한편 제4조 및 제7조 위반은 동남아시아 제국에서의 수입식품이 극히 많다. 수입식품에 관해서는 금후에도 식품위생상 새로운 문제가지기된다고 생각된다. 따라서 그 안전확보체제에 대해서는 수입시 감시체제강화에 머무르지 말고, 제외국에 대한 보다 적극적인 자세가 필요하다. 또 지방자치체와의 협력, 수입자들의 자주관리체제 강화등 각각의 책임명확화와 연관, 종합적인 대책이 불가결하다.

(자료원 : 일본식품위생연구 '93. 7)

표 7. 수입식품의 안전 확보대책

[A] 輸出國	[B] 輸入時 : 國<檢疫所>
<p>1. 일본 「規格基準」에 일치하는 食品等の 製造加工</p> <ul style="list-style-type: none"> (1) 多國間交涉(GATT, FAO/WHO <CODEX> 등) (2) 2國間協議(日·美, 日·加, 日·EC 등) (3) 情報의 積極的 提供·協議 <ul style="list-style-type: none"> · FSG(在日各國大使館, 그룹) · JETRO, JICA <p>2. 輸出時 試驗檢査</p> <ul style="list-style-type: none"> (1) 政府機關의 衛生證明書 <ul style="list-style-type: none"> · 食肉, 食肉製品, 복어등 (2) 輸出國公의 檢査機關 證明書 <ul style="list-style-type: none"> · 登錄機關(48개국, 2,157機關) 擴充 및 精度管理 (3) 輸出國登錄工場制度 <ul style="list-style-type: none"> · 輸出國에 있어 生産, 加工 단계 에서의 감시 · 2國間覺書 <p>3. 개발도상국의 技術협력</p> <ul style="list-style-type: none"> · 輸出品의 食品衛生에 관한 技術 指導(試驗檢査를 포함) · 輸出國에서 일본으로의 연수생 	<p>1. 檢査體制 強化</p> <ul style="list-style-type: none"> (1) 食品衛生監視員 增員등 檢疫所에 서의 監視體制 強化 (2) 監視窓口 增設, 管轄區域 整理 空港監視業務 擴充 (3) 精密檢査 充實 <ul style="list-style-type: none"> · 輸入食品·檢疫檢査 센터 (橫濱, 神戶)의 機能擴充 · 主要檢疫所 精密檢査體制 強化 (4) 모니터링 檢査, 監視檢査 擴充 <ul style="list-style-type: none"> · 殘留農藥, 抗菌性物質등 有害殘 留物質 (5) 새로운 檢査方法 開發 <ul style="list-style-type: none"> · 國立衛生試驗所, 檢査센터등(地 方衛生研究所, 指定檢査機關等 과의 協力) <p>2. 輸入手續 效率化· 迅速化</p> <ul style="list-style-type: none"> (1) NACCS(稅關輸入手續)과의 interface화 (2) 關連省廳間連絡 네트워크에 의한 連絡體制 強化 <ul style="list-style-type: none"> · 同時並行處理 擴充 (3) 海外情報, 國內 檢査結果의 早期 入手와 迅速한 對應 및 監視데이 타 分析과 對策 確立 <ul style="list-style-type: none"> · 데이터베이스(NEXIS) 네트워크의 活用 (4) 檢査手續 迅速化 <ul style="list-style-type: none"> · 事前接受, 即日返戻, 計劃輸入 擴大에 의한 檢査 合理化
輸出	
輸入	

