

수출식품산업의 국제경쟁력 확보를 위한 식품안전국가인증제

Korea National Food Safety Certificate for ensuring global competitiveness of
food export industry

백상우¹ · 김소희¹ · 조재진¹ · 안영순¹ · 조아라^{1*}

Sang-Woo Baek¹, So-Hee Kim¹, Jae-Jin Cho¹, Yeong-Soon Ahn¹, and Ah-Ra Cho^{1*}

¹한국식품안전관리인증원

¹Korea Agency of HACCP Accreditation and Services

Abstract

To resolve difficulties of export process and strengthen competitiveness, Korea National Food Safety Certificate (K-NFSC), a comprehensive food safety support system, has been promoted to introduction. K-NFSC is at a developmental stage where the government certifies the safety of exported K-foods by developing Korean certification system based on HACCP and food safety management added for international use, and provides consulting on regulations of customs clearance and safety test analysis of food intended for export. To apply for the Global Food Safety Initiative (GFSI) technical equivalence in 2022, developmental direction of Korean certification system is set referring to

FSSC22000. If selected as participants of an export supporting project, regulatory information such as customs clearance procedures and food labeling will be provided. In addition, the results of safety test analysis will be certified to help export products pass customs entry. K-NFSC is expected to support K-food exports and be growth engine for K-food industry.

Key words : Korea National Food Safety Certificate (K-NFSC), K-food, Global Food Safety Initiative (GFSI), equivalence

*Corresponding author :

Ah-Ra Cho, Korea Agency of HACCP Accreditation and Services, Cheongju-si, Chungcheongbuk-do, 28160, Korea

Tel: +82-43-928-0164

Fax: +82-43-928-0149

E-mail: zwala@haccp.or.kr

Received May 6, 2021; revised June 10, 2021; accepted June 10, 2021



서론

우리나라 농식품 수출액은 2008년 전후로 정부의 적극적인 농식품 수출목표 설정과 지원 정책 등의 영향으로 지속적인 상승세를 기록하고 있다(KREI, 2014). 특히 코로나-19로 인한 경기침체가 전 세계적으로 퍼지고 있는 상황에서도 국내 식품수출은 고공 행진을 이어가고 있으며 특히 지난해 농식품 수출액은 역대 최고인 75.7억불을 달성하는 등 전 세계적으로 K-FOOD가 사랑을 받고 있다(MAFRA, 2021) (그림 1). 2021년에도 코로나-19로 인한 언택트 경

제 확산이 지속되며 홈코노미 제품(가공식품 등) 수요가 지속될 것이라는 전망에 힘입어 수출 확대를 예측하였다(KOTRA, 2020)

그러나 K-FOOD의 지속적인 성장 이면에는 수출업체의 다양한 어려움이 존재하고 있다. 최근 자유무역이 활발해짐에 따라 관세장벽이 철폐되자, 각국은 자국 산업의 보호를 위해 식품안전을 이유로 검역·위생 및 식품기준, 표시 등 식품관련 규제를 강화하는 등 비관세장벽을 높이고 있고 이는 수출을 하고 있거나 준비하는 업체의 부담으로 작용하고 있다.

본론

1. 식품 수출 관련 규제요인

비관세장벽이란(NTBs: Non Tariff Barriers)이란 관세가 아닌 형태로 무역 등에 영향을 미치는 다양한 장애요인을 뜻하며 상품의 가격과 무역량에 간접적으로 영향을 미치는 각종 무역정책도 포함되어 있다(Deardorff와 Stern, 1998). UNCTAD(유엔무역개발회의, United Nations Conference on Trade and Development)에서는 비관세장벽을 수입조치와 수

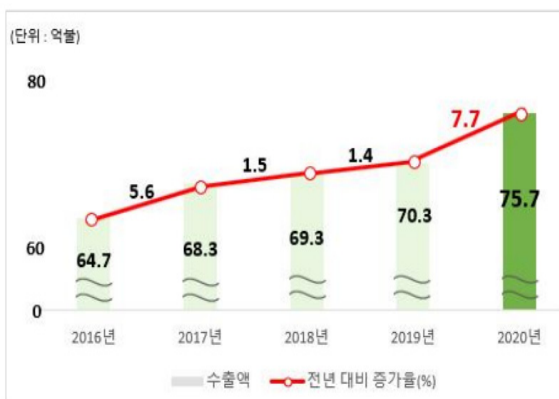


그림 1. 최근 5년간 농식품 수출액 및 증가율 (MAFRA, 2021)



수출국의 규제 정보에 대한 **정보부족**으로 **진입장벽 발생**

’ 20년 해외 주요국의 수출 식품 부적합 사례 총 218건
 ’ 19년 대비 **5.4% 증가**

국가별
 미국(145건) > 중국(32건) > 일본(26건) > 대만(10건) > EU(5건)

원인별
 표시 위반(83건) > 비위생적 처리(37건) > 미생물(35건) > 식품첨가물(29건)

* 부적합 원인이 복수인 경우 중복 집계

해외 주요국 수출식품 부적합 사례(출처: 2020년 한국산 수출식품 부적합 동향 분석, 식품안전정보원)

그림 2. 해외 주요국 수출식품 부적합사례(식품안전정보원, 2020)

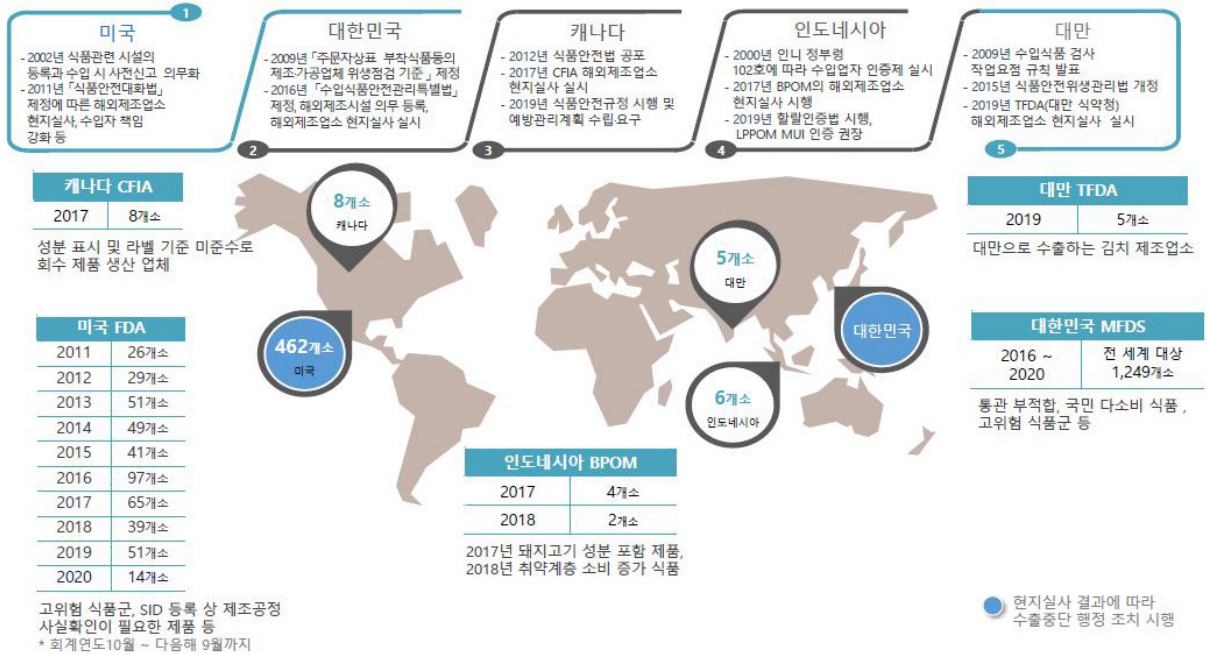


그림 3. 국가별 국내 현지 실사 현황 - 식품 제조시설(MFDS, 2020)

출조치로 구분한 후, 그 중 수입조치를 크게 기술조치와 비기술조치로 구분하였다. 기술조치에는 SPS(동식물 검역)와 TBT(무역상 기술장벽)가 있으며, 비기술조치에는 각종 통관 절차, 반담핑과 상계조치 및 셰이프가드와 같은 가격제한 조치, 쿼터나 수입금지 및 수입허가와 같은 수량제한조치, 각종 수수료 및 세금과 같은 유사관세 조치, 선 지불 요구 및 수입결제 조건을 명시하는 금융조치, 수입독점과 같은 불공정조치, 지역에서 생산된 원료의 일정비율 이상을 요구하는 일종의 무역과 연계된 투자조치, 유통을 제한하는 조건을 명시하는 유통제한, 사후판매 서비스를 제한, 일반적 수입보조, 정부조달제한, 지적재산권, 원산지 규정 등이 포함 되어있다(KIEP, 2010).

비관세장벽이 높아짐에 따라 규정을 준수하지 않은 수입식품에 대한 통관거부가 지속적으로 발생하고 있어 2020년 기준 해외 주요 수출식품의 부적합 사례는 총 218건으로 이는 전년대비 5.4% 증가한 수치이다. 특히 표시위반이 203건으로 가장 높은 부적합 요인으로 나타나 수출국 규제 관련 정보부족으로

인한 진입 장벽 문제가 발생하고 있어 이로 인한 추가비용 및 처리시간이 증가하는 등 식품수출로 새로운 활로를 모색하려는 식품업체에 어려움이 발생하고 있다(NFSIS, 2020)(그림 2).

이와 더불어 최근 주요국의 수입식품 안전관리 정책은 수입 전(前) 현지 식품제조시설의 제조·가공 단계를 점검하는 사전 안전관리 체계로 전환하고 있어 수출업체는 이에 대한 적절한 대응 마련도 함께 마련해야 하는 등 이중고를 겪고 있다. 코로나-19로 현지 실사가 중단되기 전까지 미국 FDA는 매년 현지 실사를 실시하는 등 수입식품 안전관리에 만전을 기하고 있다(MFDS, 2020)(그림 3).

수입식품의 안전성 확보가 각 국가 국민들의 관심이 높은 중요한 문제로 대두됨에 따라 세계 주요 국가들은 이를 반영하여 새로운 식품안전법을 제정하고 가이드라인들 제시하고 있어 이에 대한 면밀한 대응도 함께 필요한 실정이다(MFDS, 2020)(표 1).

식품업체의 수출 장애요인으로 작용하는 또 한 가지는 식품안전인증의 중복 취득을 들 수 있다. 글로



표 1. 주요국의 규제 정책변화(MFDS, 2020)

국가	내용
일본	<ul style="list-style-type: none"> · 영양성분 표시 의무화('20) <ul style="list-style-type: none"> - 모든 식품 및 첨가물에 대해 영양성분 표시 의무화(유예기간 5년) · 알레르기 식품 표시 대상 물질에 아몬드 추가('19) <ul style="list-style-type: none"> - 아몬드를 특정 알레르기 물질에 포함하고 제품 포장지에 표기하도록 추가 · 식품첨가물의 제품표시 기준 개정('22 시행 예정) <ul style="list-style-type: none"> - 식품 제조업체는 감미료, 색소, 방부제, 조미료, 향료를 포함한 식품첨가물에 '인공의'와 '합성의' 라는 단어 사용 불가 · 유제품 수출 시 위생증명서 필요('20) <ul style="list-style-type: none"> - 일본에 도착하는 우유 및 유제품은 식약처에서 발급하는 위생증명서 첨부 필요 · 판매용 생식용 굴 수출 시 위생증명서 제출 필요('19) <ul style="list-style-type: none"> - 판매용으로 생식용 굴을 수입하는 경우 수출국의 각 정부 기관에서 발행된 위생증명서 필요
중국	<ul style="list-style-type: none"> · 소비자의 오해를 유발하는 제품 표시 문구 제한('20) <ul style="list-style-type: none"> - 특정 소비 집단(예 : 어린이 전용, 노인 전용 등)을 겨냥한 라벨 문구 및 표현은 소비자를 속이는 행위에 해당 하기 때문에 제한 · <보건식품표시 경고 용어 지침> 개정('20) <ul style="list-style-type: none"> - 보건식품은 약품이 아니라는 내용 등의 경구 문구를 포장 용기 등에 명시 등 · 영유아 이유식 영양 첨가 지침 마련('20) <ul style="list-style-type: none"> - 연령별 이유식의 형태, 원료 사용 원칙 및 위생관념 주의사항 등 포함
캐나다	<ul style="list-style-type: none"> · 식품안전법(CFIA)이 모든 식품 확대 적용('20) <ul style="list-style-type: none"> - 유제품 규정, 알제품 규정, 가공식품 규정 등 14개 규정을 통합

별 유통업체에 식품을 납품하기 위해서는 국제적으로 통용되는 식품안전인증규격의 취득 여부가 중요한데, 수출업체의 경우 국내 HACCP인증과 별도로 GFSI 인증규격을 중복으로 취득하고 있는 실정이다. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) 은 식품의 원료부터 최종 소비단계까지 안전하게 섭취하기 위하여 다양한 위험요소를 공정상에서 사전에 방지하는 예방적 식품 안전관리체계로 국내 식품 및 축산물 HACCP 인증업체는 2009년 2,389개소에서 2020년 21,890개소로 약9배 증가하였고 HACCP 인증제품의 생산비율은 87.5%에 달하는 등 지속적으로 발전하고 있다(Jo 등, 2020).

수출업체는 국내 유통을 위하여 의무적으로 받아야 하는 HACCP 외에 추가적으로 글로벌 식품 및 유통업체를 회원사로 하여 구성 된 비영리 기구인 GFSI (Global Food Safety Initiative) 인증 규격을 중복으로 획득해야 원활한 수출을 할 수 있는 실정이다. GFSI는 전 세계 식품안전관리 기준의 동등성을

승인함으로써 전 세계 수출기업들의 중복 감사의 부담을 낮추기 위한 목적으로 전 세계 식품안전시스템의 최신 표준을 선도하며 GFSI 인증규격을 운영하고 이와 관련된 식품안전관리 시스템 간의 동등성 판정 가이드라인에 따라 제외국 식품안전규격을 승인하는 역할을 하고 있다(표 2). FSSC22000, BRC, SQF, IFS 등 GFSI 승인 인증은 162개 국가에서 100,000개 이상 운영되고 있으며(KFRI, 2019) 전 세계 많은 글로벌 제조·유통업체에서는 공급받는 식품 안전 및 품질 등을 관리하기 위한 수단으로 GFSI 인증을 요구하고 해당 인증을 보유한 경우 심사대상에서 제외하고 있기 때문에 점점 수요가 증가하고 있다. 이에 따라 수출업체는 HACCP과 GFSI 승인 인증을 동시에 받아야 하기 때문에 인력, 시간, 비용 등에 대한 부담을 가질 수밖에 없는 현실이다.

2. 식품안전국가인증제 도입

이러한 애로사항을 해소하고 수출 경쟁력을 강화하기 위하여 식품의약품안전처와 한국식품안전관리인증원은 「식품안전국가인증제」의 도입을 추진하게 되었으며, 인증원 내 전담팀 신설을 통해 인력 및 예산을 확보하여 사업을 적극적으로 수행하고 있다.

식품안전국가인증제는 한국형 식품안전 국제인증 제도를 개발하고 수출 식품 안전성 검사제를 마련하여 수입국 통관 절차와 GFSI 동등성을 확보를 통해 수출식품의 안전성을 국가가 인증하는 제도이다. 식품안전국가인증제는 크게 2가지 방향으로 식품안전

표 2. 식품관련 GFSI 승인 인증




규격 명	규격 소유자	주요 내용	GFSI 승인한 적용 범위
BRC GLOBAL STANDARD 	BRC (British Retail Consortium, 영국)	법적 준수 및 소비자 보호를 위해 안전, 품질, 운영에 대한 기준 및 식품 안전, 품질에 영향을 미칠 수 있는 제품의 저장, 유통을 관리하는 기준	(C) 동물 변환 (D) 식물성 제품의 전처리 가공 및 취급 (E) 상하기 쉬운 동물성 제품의 가공 (EII) 상하기 쉬운 식물성 제품의 가공 (EIII) 상하기 쉬운 동식물성 제품(혼합제품)의 가공 (EIV) 상온에서 안정한 제품의 가공 (J) 보관 및 유통 서비스 (L) (생)화학 물질의 생산 (M) 식품 포장 생산
CanadaGAP (Good Agricultural Practices) 	CanAgPlus (캐나다)	과채류를 생산하는 회사를 대상으로 한 식품안전기준	(BI) 식물 농작(곡물 및 두류 제외) (D) 식물성 제품의 전처리 가공 및 취급
Freshcare 	Freshcare Ltd (호주)	농작물 및 식물성 제품을 대상으로 한 식품안전기준	(BI) 식물 농작(곡물 및 두류 제외) (D) 식물성 제품의 전처리 가공 및 취급
FSSC 22000 (Food Safety System Certification) 	The Foundation for Food Safety Certification (네덜란드)	ISO 22000, 선형요건 프로그램, FSSC 22000 추가 요구사항이 결합된 표준	(C) 동물 변환 (D) 식물성 제품의 전처리 가공 및 취급 (E) 상하기 쉬운 동물성 제품의 가공 (EII) 상하기 쉬운 식물성 제품의 가공 (EIII) 상하기 쉬운 동식물성 제품(혼합제품)의 가공 (EIV) 상온에서 안정한 제품의 가공 (J) 보관 및 유통 서비스 (L) (생)화학 물질의 생산 (M) 식품 포장 생산
Global Aquaculture Alliance Seafood 	The Global Aquaculture Alliance (미국)	환경에 대한 책임, 사회에 대한 책임, 식품 안전, 동물 복지, 이력 추적에 관한 내용	(E) 상하기 쉬운 동물성 제품의 가공
Global Red Meat Standard 	Danish Agriculture&Food council (덴마크)	도축, 절단, 발골 공정 및 적색육과 육제품 판매에 관한 기준	(C) 동물 변환 (E) 상하기 쉬운 동물성 제품의 가공



표 2. (계속)

규격 명	규격 소유자	주요 내용	GFSI 승인한 적용 범위
GLOBALG.A.P. (Good Agricultural Practices) 	GLOBALG.A.P. (독일)	과채류 및 수산에 관한 통합된 식품안전 관리 기준	(AII) 어류 양식 (BI) 식물 농작(곡물 및 두류 제외) (D) 식물성 제품의 전처리 가공 및 취급
IFS International Featured Standards 	IFS (International Featured Standards, 독일)	식품안전 및 공정 품질, 제품에 대한 기준 및 식품/비식품 제품의 물류 활동을 평가하는 기준	(C) 동물 변환 (D) 식물성 제품의 전처리 가공 및 취급 (E) 상하기 쉬운 동물성 제품의 가공 (EII) 상하기 쉬운 식물성 제품의 가공 (EIII) 상하기 쉬운 동식물성 제품(혼합제품)의 가공 (EIV) 상온에서 안정한 제품의 가공 (J) 보관 및 유통 서비스 (L) (생)화학 물질의 생산 (M) 식품 포장 생산
Japan Food Safety Management 	JFSM (Japan Food Safety Management, 일본)	일본 HACCP에 GFSI 가이드라인을 추가한 규격	(E) 상하기 쉬운 동물성 제품의 가공 (EIII) 상하기 쉬운 동식물성 제품(혼합제품)의 가공 (EIV) 상온에서 안정한 제품의 가공
Japan GAP Foundation 	ASIA GAP (JAPAN GAP FOUNDATION, 일본)	농장 및 농작물을 위한 농장관리 규격	(BI) 식물 농작(곡물 및 두류 제외) (BII) 곡물 및 두류 농작 (D) 식물성 제품의 전처리 가공 및 취급
PrimusGFS Standard 	Azzule Systems (미국)	GAP(Good Agricultural Practices), GMP(Good Manufacturing Practices), HACCP 등이 포함됨	(BI) 식물 농작(곡물 및 두류 제외) (BII) 곡물 및 두류 농작 (D) 식물성 제품의 전처리 가공 및 취급 (EII) 상하기 쉬운 식물성 제품의 가공 (EIII) 상하기 쉬운 동식물성 제품(혼합제품)의 가공 (EIV) 상온에서 안정한 제품의 가공 (J) 보관 및 유통 서비스
SQF (Safe Quality Food) 	SQF INSTITUTE (미국)	HACCP 시스템 적용, 구매자의 식품 안전, 품질 요구사항이 포함되며 지역 및 국제 식품 시장 공급 해결 관한 내용을 제공	(AI) 축산 (BI) 식물 농작(곡물 및 두류 제외) (C) 동물 변환 (D) 식물성 제품의 전처리 가공 및 취급 (E) 상하기 쉬운 동물성 제품의 가공 (EII) 상하기 쉬운 식물성 제품의 가공 (EIII) 상하기 쉬운 동식물성 제품(혼합제품)의 가공 (EIV) 상온에서 안정한 제품의 가공 (J) 보관 및 유통 서비스 (L) (생)화학 물질의 생산 (M) 식품 포장 생산

표 2. (계속)

규격 명	규격 소유자	주요 내용	GFSI 승인한 적용 범위
Hazard Analysis Critical Control Point (CGC HACCP), Canadian Identity Preserved System and Hazard Analysis and Critical Control Point (CIPRS + HACCP) 	CGC (Canadian Grain Commission) 캐나다 곡물 위원회	곡물 품질안전관리 시스템을 포함한 캐나다 HACCP 기준	기술동등성
China HACCP 	CNCA (Certification and Accreditation Administration of the People's Republic of China, 중국)	중국 HACCP 기준	
USDA AMS GAP Plus+ 	USDA (U.S. Department of Agriculture, 미국)	미국 농무부 AMS(Agricultural Marketing Service) 주관 Harmonized GAP Plus+ 프로그램으로 과채류 및 특별작물에 관한 주요 생산실행규범	

국가인증제 인증을 통해 민간의 글로벌 시장 진출을 지원하고 식품안전국가인증제 지원사업을 운영하여 통관단계를 지원하게 된다(그림 4).

3. 한국형 식품안전 국제인증제도 개발

한국형 식품인증제도는 2022년 GFSI 동등성 신청을 위하여 올해 인증제도 개발과 법적 근거를 마련하기 위한 노력을 기울이고 있다. 인증제도는 식품수출 비관세장벽해소 협의체와 전문가 자문회의 등의 충분한 의견수렴을 통해 GFSI 가이드스 및 GFSI 승인 규격인 FSSC22000의 평가기준을 활용하여 개발, 국제적으로 통용 가능한 평가기준을 마련하기로 방향을 설정하였다.

FSSC22000은 ISO22000(식품안전경영시스템) 요구사항, ISO/TS22002-1(PRPs, 선행요건프로그램)과 FSSC 추가 요구사항(식품방어, 식품 사기예방, 알레르기 유발물질 관리 등)이 결합된 표준으로 2010년 GFSI에 승인되었다. ISO22000에 기반을 두고 있어 기존의 경영시스템 등과 쉽게 연계가 가능하여 가장 빠르게 성장하고 있는 인증제도 중 하나이다 (KFRI, 2019).

한국형 식품안전 국제인증제도는 안전경영시스템(FSMS) 부분은 FSSC22000 경영 시스템을 반영하고 HACCP과 선행요건 프로그램은 현행 유지하여 오랜 기간 HACCP을 유지해온 업체의 혼란을 최소화하기로 했다(그림 5). 또한 식품 방어·사기, 환경 모니터링 등 추가 요구사항에 대해서도 업체에서 활용 가



국가에서 인증하여 2단계의 안전성 심사 통과
 사전 규제 적합성 검사 한국형 식품안전국가인증제

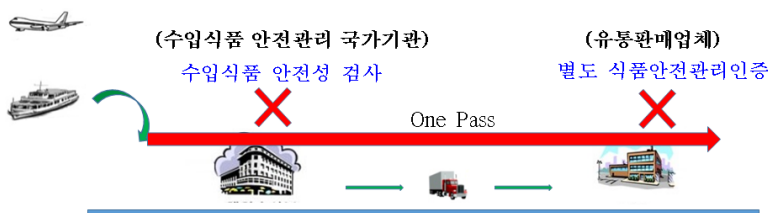


그림 4. 식품안전국가인증제 방향 및 목표

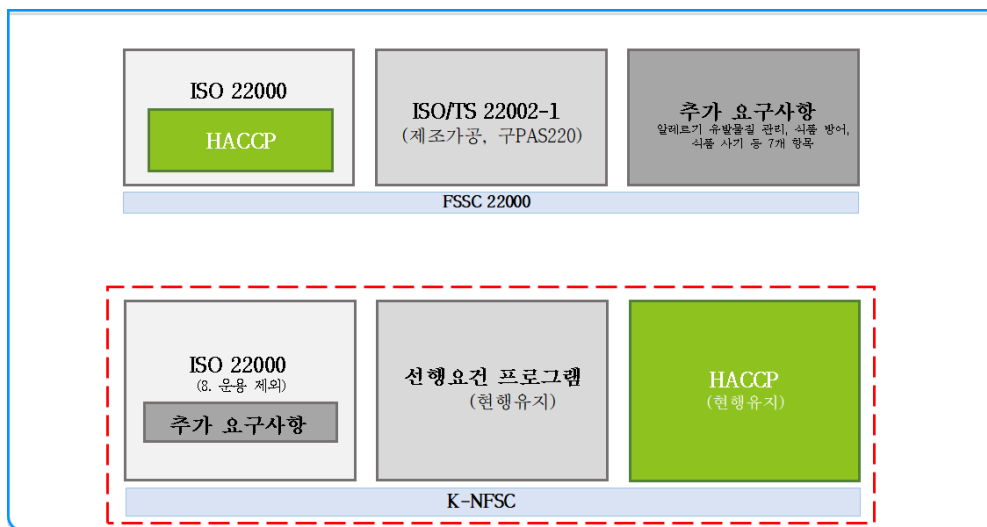


그림 5. 식품안전국가인증제 평가 기준(안)

능하도록 세부적인 매뉴얼을 만들고 기술지원 시범 사업을 운영하는 등 적용에 용이하도록 업체 지원할 계획이다.

일본의 경우에도 국제적으로 통용되는 식품안전 관리 규격의 부재로 심사 중복에 따른 영업자의 부담을 경감하기 위하여 일본 식품안전매니지먼트협회(JFSM)가 2016년에 수출식품안전관리규격(JFS)을 제정, 2017년 JFS-C를 국제식품안전협회(GFSI: Global Food Safety Initiative) 동등성을 신청하였다. JFS규격은 총 3단계로 A, B, C로 나뉘어져 있으며 A는 HACCP 개념을 도입한 위생관리를 포함하고 있고 B와 C는 CODEX HACCP 요구사항과 동일한 내

용을 포함하여 개발, 가이드라인까지 포함하여 업체에 적용이 용이하도록 하였다. 특히 JFS-C의 경우 수출에 적합한 국제표준규격 등을 포함하고 있어 2018년 GFSI 동등성 인정까지 획득하였다(그림 6). 일본 내부적으로 JFS-C가 일본어로 표기되어 있어 적용 및 교육이 용이하다는 장점 때문에 많이 보급될 것으로 예상하고 있으며 향후 수출 증대의 교두보 역할을 할 것으로 기대하고 있다.

우리나라도 평가기준과 관련 고시 개정 등의 법적 근거 마련 후 2022년 GFSI에 기술동등성을 신청하여 국제적인 수준의 기준 규격을 보유할 계획이다. GFSI 동등성 인정은 크게 Benchmarking(벤치마킹)

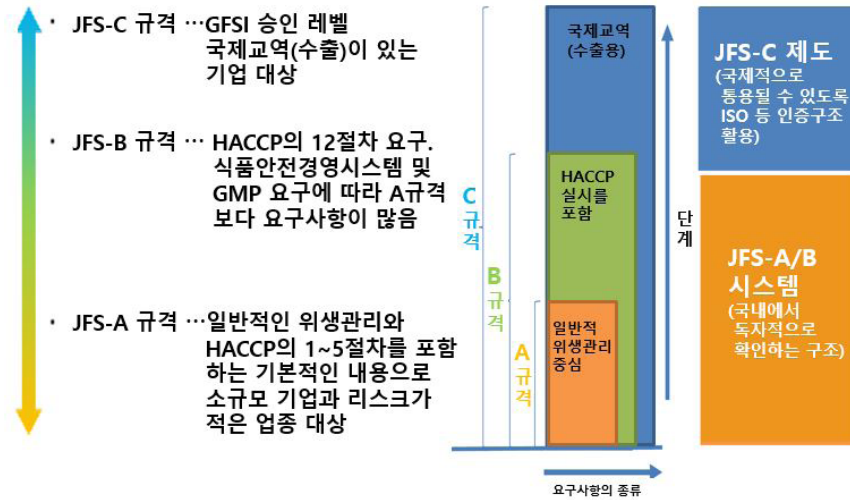


그림 6. 일본 JFS규격 평가기준 개발 사례(JFSM, 2021)

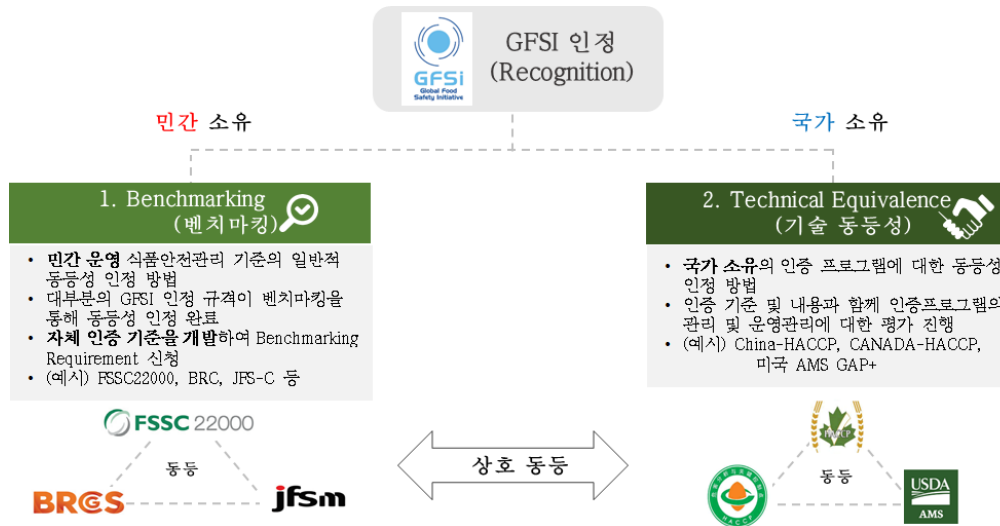


그림 7. GFSI 동등성 인정 방법(GFSI, 2021)

과 Technical Equivalence(기술동등성) 두 가지로 나누어져 있으며 우리나라의 경우 2022년 이후에 GFSI 가이드선과 비교하여 동등함을 평가 받는 기술동등성(Technical Equivalence) 신청을 추진할 계획이다. 중국의 China-HACCP, 캐나다의 CGC-HACCP, 미국의 Harmonized GAP Plus+ 등이 기술동등성(Technical Equivalence)을 승인받아 운영 중에 있으며 식품의약품안전처와 한국식품안전관리인증원도

적극적으로 관계자 협의 등을 통해 빠른 승인을 받을 수 있도록 최선의 노력을 다할 예정이다(그림 7).

4. 수출식품 안전성 검사제 마련

수출 상대국 규제에 대한 사전검사제 운영을 활성화 하고 검사성적서의 동등성을 확보하기 위한 노력도 병행할 예정이다. 2020년에는 시범사업으로 맞춤

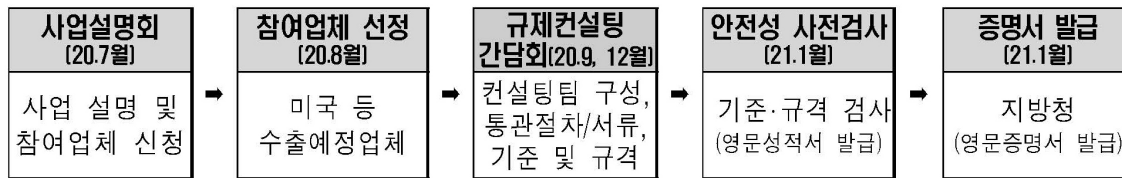
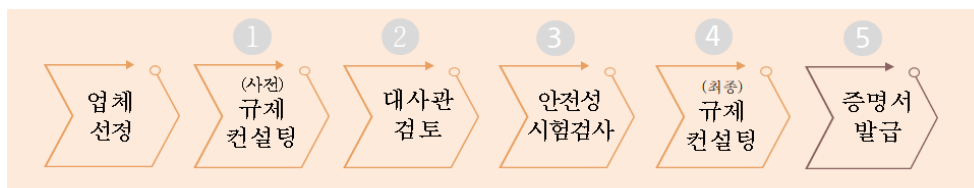


그림 8. 수출식품 안전성 검사제 시범사업(MFDS, 2021)



- 1 (컨설팅기관 -> 업체) 구비자료 목록 제공, 식품유형 매칭 등 사전컨설팅 진행
- 2 대사관 정보 요청 및 규제 최종 확인
통관절차, 식품유형 매칭, 확정된 검사항목 등 검토 결과 공유
- 3 (안전성 검사기관 -> 업체) 수출상대국 통관 기준 안전성 시험검사 진행
- 4 (컨설팅기관 -> 업체) 규제정보 관련 최종컨설팅 진행
- 5 수출 상대국 통관을 위한 영문증명서 발급

그림 9. 수출식품 안전성 검사제 업무추진도(KAHAS, 2021)

형 규제 컨설팅 지원 및 수출식품 안전성 사전 검사를 통해 영문증명서를 발급하였다. 브랜드-K 업체 중 5개 업체의 12개 품목이 시범사업에 참여하였으며 업체 수준에 맞는 맞춤형 컨설팅 지원을 위하여 두 차례의 규제 상담회 및 식약관의 검토를 통해 수입통관을 위한 관련 서류 및 표시 관련 기준규격 등이 적합한지 확인 하였다. 확인 받은 식품의 기준규격에 따라 안전성 검사를 진행하였으며 영문증명서를 발급하여 올해 2월 2개 품목이 미국에 수출하는 등의 성과를 냈다(그림 8).

올해는 1억 원 규모 25개 품목 내외까지 확대 운영하며 건강기능식품까지 대상을 추가하여 본격적으로 사업을 운영할 계획이다. 수출식품 안전성 검사제 참여업체로 선정되면 맞춤형 상담을 통해 수출시 가장 어려움을 겪는 공장등록, 식품표시 및 안전 기준, 통관절차 등 수출국가의 규제정보를 제공받을

수 있다. 또한 국내 지정검사기관에서 실시한 규제적 합성 검사결과를 국가에서 인증하여 수출제품이 신속하게 통관될 수 있도록 지원한다. 이와 동시에 식약처는 중국, 베트남, 인도네시아, 호주 및 뉴질랜드를 우선으로 식품안전협력위원회를 구성하여 기준규격 검사 성적서의 동등성 확보도 추진할 예정이다(그림 9).

결론

수입국은 수입하고자 하는 식품이 안전한지를 확인하기 위하여 수입과 통관 단계에서 까다로운 서류와 절차를 요구하고 있다. 수출업체의 부담을 경감하고 K-Food 수출을 활성화하기 위하여 식품의약품안전처와 한국식품안전관리인증원은 식품안전국가인증제를 개발, 국제적으로 유통되는 국내 식품의 안전

을 보장하고 수입국의 수입·통관 단계에서는 절차가 간소화 되도록 지원할 계획이다. 식품안전국가인증제가 비관세장벽을 낮추고 해외진출 기회를 확대하는 등 식품산업의 새로운 성장 동력이 될 수 있을 것으로 기대하며 앞으로도 식품의약품안전처와 한국식품안전관리인증원은 우리나라 업체의 글로벌 식품시장 진출 및 국제경쟁력 강화에 정책적인 지원과 노력을 계속해 나갈 것이다.

참고문헌

- Ah-Hyeon Jo, Ju-Yeong Kang, Eun-Ji Park, Han-Cheol Lee, Cheol-Soo Lee, Jung-Beom Kim. Proposal of unification plan based on differences between food and livestock product HACCP. Korean J. Food Sci. Technol. 53: 101-115 (2020) Alan V. Deardorff and Robert M. Stern. Measurement of Non tariff Barriers. University of Michigan Press. Michigan, USA (1998)
- Global Food Safety Initiative. Technical Equivalence. Available from : <https://mygfsi.com/how-to-implement/technical-equivalence/>
- Japan Food Safety Management Association. Scheme. Available from : <https://www.jfsm.or.jp/eng/scheme/documents/>
- 농림축산식품부(MAFRA). 2021년 농수산물 수출 확대 전략 (2021)
- 대외경제정책연구원(KIEP). ASEAN 주요국의 비관세장벽 현황과 대응방안(2010)
- 대한무역투자진흥공사(KOTRA). Global Trade Report 2021년 수출 전망 및 지역별 시장여건(2020)
- 식품안전정보원(NFSIS). 2020년 한국산 수출식품 부적합 동향 분석(2020)
- 식품의약품안전처(MFDS). 주요 식품수출상대국 기준규격, 수출입 통관 및 검사 현황 조사 연구(2015)
- 식품의약품안전처(MFDS). 가공식품 나트륨 저감화 가이드라인 IV(2016)
- 식품의약품안전처(MFDS). 2020년 수출식품 안전관리 국제세미나 (2020)
- 식품의약품안전처(MFDS). 2021년 식품안전국가인증제 설명회 (2021)
- 한국농수산물유통공사. 국가별 농식품 수출 교역조건 현황 (2020)
- 한국농촌경제연구원(KREI). 가공식품 수출의 효율적 지원 방안 (2014)
- 한국식품안전관리인증원(KAHAS). 2021년 식품안전국가인증제 설명회(2021)
- 한국식품연구원(KFRI). 글로벌 식품인증 동향(GFSI 승인인증) (2019)