

□ 개 요

◦ 수입수산물(식품)에 적용되는 위생관련 기준은 식품의약품청(FDA)에서 공포(시행 1997.12.18)한 “Procedures for the Safe and Sanitary Processing and Importing of Fish and Fishery Products*”에 근거

- HACCP 시행과 관련한 세부사항은 “Fish and Fishery Products Hazards and Control Guides”에 규정되어 있음
- 굴 등 패류(shellfish) 위생관리사항은 “National Shellfish Sanitation Program(NSSP) : Guide for the Control of Molluscan Shellfish”에 구체적으로 명기
- “Federal Food, Drug, and Cosmetic Act”의 하위규정으로 HACCP 용 등 수입자 및 가공업자(국내 및 수입) 준수사항을 규정

◦ 또한, 2011.1 시행된 “Food Safety Modernization Act”도 새롭게 적용되고 있는 주요 규정임.

- 수입식품의 안전성 보증을 위해 ① Foreign Supplier Verification Program, ② Voluntary Qualified Importer Program 을 운영

※ 그간 위생관리 사각지대로 여겨졌던 건멸치, 김, 생굴 등 ‘소수민족 식품(ethnic food)’에 대한 수입위생 관리 대폭 강화

□ 주요 내용

◦ 미국내 수산물(식품) 가공업체 또는 미국으로 수산물을 수출하는 외국의 가공업체는 HACCP 시스템 적용 의무

※ 가공(processing)은 취급(handling), 저장(storing), 조리(preparing), 머리여기(heading), 내장적출, 박피(shucking), 냉동, 제조(manufacturing), 절임(preserving), 포장, 상표부착(labeling), 부둣가하역(dockside unloading) 등

◦ HACCP 시스템 의무적용대상에서 아래 사항은 제외

- 물고기 또는 수산물의 수확(harvest) 또는 단순 수송(transport)

※ 생산자(aquaculture producer)가 직접, 가공하지 않은 물고기를 ‘이산화탄소 처치’, 방혈, 세척 및 착빙(icing)하는 행위(물고기를 시장에 출하하기 위한 수확과정의 일부로서 판단)도 제외. 다만, 어부가 도·소매 판매 목적으로 머리여기, 내장적출 또는 포장하는 것은 ‘가공’의 범주에 포함하여 HACCP 의무적용 대상임

- 물고기를 단순히 잡는 어선(fishing vessel), 또는 잡은 신선 물고기를 배 위에서 머리자르기, 내장적출 또는 냉동한 후 해당 물건을 시장에 출하하는 어선, 소매업 영업자 등

◦ 모든 수입자는 수입수산물에 아래 2 가지 중 하나에 부합되는 제품임을 증명해야 수입 가능

① 해당 수입수산물이 미국 위생시스템과 동등한 조건에서 생산되었다는 양해각서(MOU) 또는 이와 유사한 위생협정이 체결된 국가에서 이를 적용하여 생산된 제품

예) 한·미 위생패류협정(동 협정에 따라 5 개 업체 산 패류 미국 수출 중)

② 수입자가 수입되는 수산물이 미국 위생규정에 따라 가공되었음을 보증하는 서류화된 검증절차를 보유. 즉 FDA로부터 HACCP 적용작업장으로 인정받은 작업장에서 유래한 제품

◦ 신선 연체패류(raw molluscan shellfish)는 아래 요건 추가 요구

- 패류위생당국이 채취를 승인한 사육어장(growing waters)에서만 채취
- HACCP Plan 은 반드시 신선연체패류 유래지 통제 방안 포함

□ 우리나라 수산물 적용실태

○ 냉동굴(frozen oyster)

◦ ‘11.11.1 식중독균 중 하나인 Norovirus 에 오염된 아국산 냉동굴을 섭취한 워싱턴주 거주 3 명에서 식중독이 발생, 관련 수입 냉동굴 회수조치 및 우리 정부에 후속조치 요구

- 회수대상은 2011.2.23~3.16 일간 우리나라 2 개 업체가 남해안 제 1 수역 3 개 어장(396, 397 및 4928)에서 채취한 냉동굴 35 개 로트 약 1 만 파운드임
- 우리 정부는 관련 냉동굴의 수출 중지 및 해당정보를 미측에 제공

※ 관련 수입업체는 캘리포니아주 소재 Korean Farms 및 매릴랜드 소재 Rhee Brothers Inc 로 이들 업체에서 자진 회수 실시

◦ FDA 는 냉동굴에 대해 상기 NSSP 의 Chapter 2 에 따른 위험평가 및 위험관리를 우리측에 요구

※ 굴은 비브리오균이 가장 문제되나, 아국산 냉동굴에서 발견된 Norovirus 도 중요 통제대상 병원체로 설정되어 있음

○ 건멸치(dried anchovy)

◦ FSMA 시행에 따른 FDA의 수입검사 강화 조치 이후 우리나라산 수입 건멸치 중 다수가 수입 불허되는 사례 발생

- 미국 FDA는 2011.12.14일 Import Alert 16-74*를 발표하고 이에 부합되지 않는 수입 건멸치는 “즉시 압류조치(Detention Without Physical Examination)” 실시

※ “크기가 5인치 이하로서 내장이 미제거 또는 부분제거된 건멸치”(아국산은 모두 이에 해당)는 특히 식중독균인 *Clostridium botulinum* 통제를 위해 원료 수확단계부터 HACCP을 적용 생산한 제품으로서 수분활성도 0.85 이하, 염도 10% 이하 및 pH 4.6 이하인 제품만 수입 허용

- 미측은 멸치 채취 후 선박에서의 자숙(pre-cooking) 실시 및 이후 건조장에서의 이동 소요 시간 및 온도의 중요성을 강조

◦ FDA의 검사강화 조치 이후 아국산 건멸치의 수입은 사실상 중단 상태

○ 건조 김(dried seaweed)

◦ 수입 통관 보류 등의 사례는 없으나 FSMA 시행에 따라 HACCP 미적용 작업장 제품은 언제든지 조치 가능

[뉴욕 aT 센터, 자료: FDA]