

호주의 수입식품 검사제도

I. 호주의 식품관리 체계

호주는 6개의 state와 2개 territory로 구성되어 있으며 6개주로서는 Queensland, New South Wales, Victoria, Tasmania, South Australia, Western Australia이며 2개 territory는 Northern과 Australian Capital (Canberra)로 주정부에 의해서 독자적으로 식품관리 행정을 취하고 있지만 각 주의 기본이 되는 것은 National Food Authority Act(국립식품국법)에 의하여 제정된 Australian Food Standards Code를 관리 기준으로 하고 있으며 모든 식품에 대한 관리는 호주연방정부의 Department of primary industries and energy(일차에너지 산업성 D.P. I.E)의 AQIS(Australian Quarantine and Inspection Service, 호주 검역검사국)에서 수입 및 수출식품의 검사관리와 연방정부의 기준 설정에 대한 총괄등을 한다. NAF(국립식품국)에서는 각국의 기준과 업체의 제안사항, 국내외의 모든 자료를 수집 총괄하여 각종 기준안을 제정하는 주무국으로서 분야별 전문가들로 구성되어 있으며 식품의 기준규격을 제정 발행한다. 주정부의 Department of Health에서는 주로 지역의 식품공장등을 관리 지도하고 업체의 문제나 개선해야 할 사항에 대한 기술 자문 및 지원과 전문기관과의 연결을 통한 해결방안을 모색한다.

AQIS의 법적인 근거는 수출관리법(Export Control Act 1982), 검역법(Quarantine Act 1908), 식육검사법(Meat Inspection Act 1983), 생물학적관리법(Biological Control Act 1984) 그리고 기타 관련법에 따른다. AQIS는 수입되는 식품의 안전성을 확보할 목적으로 호주 식품공전에 의하여 모든 식품을 검사한다. 1990년 AQIS는 소비자에게 유의성의 위험이 있는 식품을 식품전체의 8.4%를 조사하였으며 1991~1992년에는 6.8%의 시료가 높은 수준의 위해성이 있는 것으로 나타나 거부되거나 문제점이 있는 것으로 나타났다. 위험률이 낮은 수입식품은 판매과정에서 주정부 보건 당국에서 모니터링 검사를 하도록 하고 있으며 호주내에 들어온 275,000건의 화물에 17,000건이 단지 효과적으로 유통관리 되어지는 것으로 조사되었다.

식품관련 검사자는 TAFE에서 식품기술 훈련을 받아야 하며 산업체에서 요구되는 전문적인 기술이 요구되므로 매년 재훈련을 받는다. 호주의 검사관리체계는 수입식품의 검사계획, 기준규격 설정, 분석 등의 업무가 기관별로 세분화되어 있어 매우 복잡하다. 수입식품의 검사계획은 주로 연방정부의 일차산업성의 AQIS에서 주로 관능적 평가나 미생물학적인 간단한 검사 등을 주로 행하고 수입 또는 수출업체에 대한 기술의 상담

이나 현지의 점검 확인등에 치중한다.

주정부의 보건국(Depart Health)은 주로 지역내 식품공장의 등록업무와 지역내에서 판매되는 식품등의 실태조사등을 행하며 모든 계획은 연방정부의 AQIS와 협의하에 유기적으로 업무를 수행한다. 여기에서 모든 분석업무는 정부분석소에서 분석되어지며 분석된 결과는 주정부단위의 결과보고서를 발행한다. 여기에서 얻어진 결과를 통하여 식품의 위험순위(risk categorised food)를 정하는데 사용한다. 수입되는 모든 식품은 AQIS와 NAF와 협력하여 만들어진 수입식품검사 프로그램에 따르며, NFA는 프로그램에 대한 식품위해 평가 정책에 대한 개발이며 AQIS는 운영에 대한 책임을 진다. 수입식품의 검사에 대한 법적 근거는 수입식품관리법(Imported Food Control Act)에 있다. 수입식품의 통관에 있어서 세관의 전산망과 연결되어 이 상품이 시험대상품목인지를 수입업자나 통관자에게 알리며 수입식품검사 프로그램에서 최종적으로 통과될 수 있도록 선적전에 처리하지 않으면 안된다.

수입식품검사 프로그램은 3개의 검사로 분류되는데 첫번째로서 NFA에서 위해범주의 식품으로 된 것. 이 식품은 수입식품검사 프로그램에 의해 회부된다. 검사의 강도는 해외공급자의 위반정도에 따르며 확실한 공급업자는 적은 위반율을 가지는 공급자보다 매우 적은 검사를 받게 된다. 두번째 분류는 정해진 기간-통상적으로 6개월-에 조사계획에 있는 식품(Active Surveillance)으로 분류된 것으로, 이 분류의 식품은 원산지 국당 검사비율을 대략 10%로 선택한다. 예를들면 조사계획에 분류된 초코렛이 있다면 아르헨티나로부터 수입되는 초코렛 화물의 10%, 오스트리아 초코렛 화물의 10%, 덴마크로부터 수입되는 화물의 10% 등을 AQIS에서 검사해야 한다. 세번째는 검사를 위하여 선적된 모든 각 식품의 5%를 선택하여 랜덤조사한다. 위험성이 있는 범위의 식품(risk categorised food)은 사전에 지역 수입 식품검사소에 전화나 Fax로 상담한다. 그러면 검사원은 식품의 화물이 검사대상인지를 알려주며, 검사없이 통관되는 경우에는 검사원이 통관에 필요한 서류 보

통식품 관리증명서(Food Control Certificate)를 준비해야 한다. 만약 화물이 검사대상이라면 상품의 시료채취 시험에 대한 장소 시간을 상호논의하여 결정하여 주며, 통상적으로 중간정도의 위험성 있는 식품(medium risk food)은 시료채취 계획에 따라 시료를 채취하고 통관되어 질 것이며 반면에 높은 위험성이 있는 식품(high risk food)은 만족할만한 결과가 확신될때까지 통관(방면)되지 않는다. 무작위 조사(Random Surveillance)의 감시활동 대상품목(Active Surveillance)인 식품은 호주세관(ACS)에서 AQIS에 검사를 의뢰하며 이 식품이 명백한 결점이 없는 경우에는 통관을 허락한다. 시료의 채취여부와 검사장소, 시간에 대해서는 지역 수입식품 검사사무소와 상호 논의하여 결정한다. 보류명령이 있는 식품은 방면된 화물의 분석결과가 호주식품공전규격에 적합하지 않는 것으로 밝혀진 경우에는 앞으로의 공급자에 대한 화물은 보류명령에 의해 보류되어지며 한번 보류된 제품은 이 상품이 만족할만한 실험실 결과가 있을 때까지 보류하게 된다. AQIS검사자는 표시이행 사항, 일반적인 사항, 제조자와 수입업자에 대한 상세설명서, 원산지, 롯트구분, 일자표시가 현재 정확하게 되어 있는지와 식품공전 표시규격에 요구되는 영양표시, 성분목록, 글자크기 등을 조사하며 조사시에는 미생물분석실험 잔류농약첨가물의 정확한 사용과 성분조사 분석을 위하여 시료를 채취하며 일반적으로 검사자는 검사가 왜 필요한지에 대한 내용을 알려준다. 필요한 경우에는 제품의 분석을 위하여 호주정부 분석소(AGAL Australian Government Analytical Laboratories)에 식품의 모든 실험은 IFIP(Imported Foods Inspection Program)에 따라서 수행하게 한다.

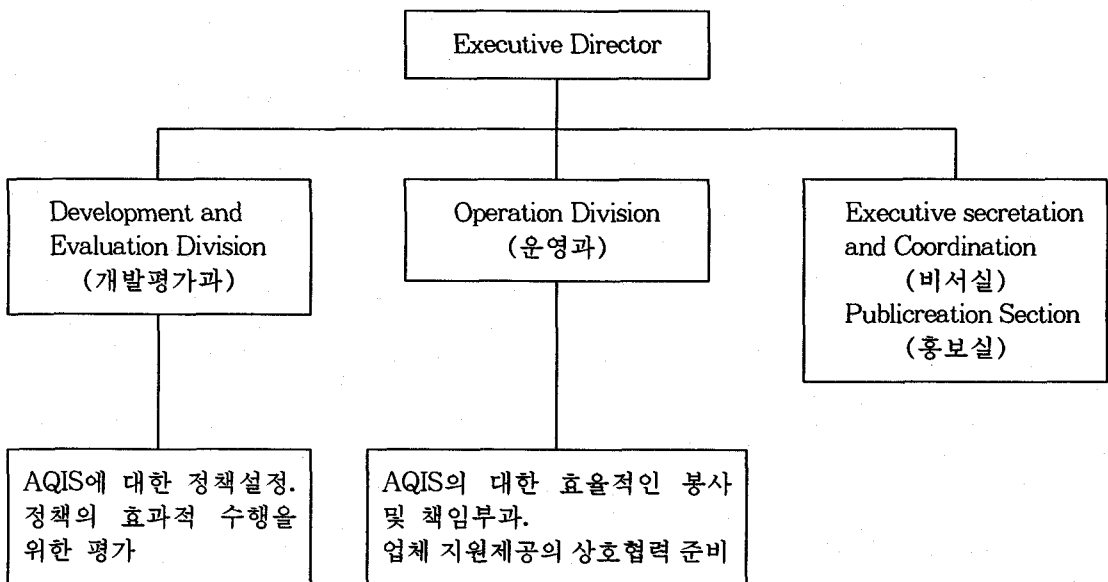
부적합한 식품에 대한 취급은 검사원과 의논하여야 하며 경우에 따라서는 미미한 위반이나 앞으로 화물에 수정하지 않으면 안되는 화물에 대하여서는 경고(충고)를 하게 될 것이며 다른 경우에는 문제점을 수정하여 재작업할 수 있으며 이는 특히 표시 잘못에 대하여 가능하며 재수출의 책임이 주어지거나 심한 경우에는 AQIS가 식품을

폐기하도록 강력히 요구한다. 시료채취와 분석검사에 상호인정하는 국가의 증명서는 뉴질랜드(농수산부 일차생산성 수산과), 태국(농산부 농업생산품의 수출검사 증명센터 수산부), 캐나다(해양수산물부), 노르웨이(우유 및 유제품 관리연구소) 등 5개국이며 각국과의 상호 협정하에 적절한 증명서의 인정을 AQIS는 계속적으로 추진하고 있다. 인정한 증명서에 의해서 수입되는 식품은 일반적으로 검사원이 화물에 관련한 특별한 사고나 검증을 목적으로 하는 시료채취를 제외하고는 일반적으로 실험분석없이 통관을 허용한다. 또한 AQIS는 해외제조공장에 대하여서는 품질등록제도(Quality Assurance)를 도입하고 QA가 허가되는 업체는 국내품질관리 운영체제와 같은 호주기준에

따르며 이 기준체제는 IS09000의 품질관리 기준규격체제를 근거로 하고(상세한 것은 AQA Handbook에 상세히 기록되어 있음) 있다. 검사에 대한 비용은 30분당 88\$, 매 화물마다 화물처리 비용으로는 30\$, 그리고 식품의 화물에 있어서 검사증명서를 제출하는 경우에 있어서는 20\$의 비용이 든다. 단일화물로서 복합적인 식품의 경우에는 수입식품검사계획의 범위내에서 각 개별로 하고 화물처리비용은 각자 분리해서 요금을 내야한다. 또한 수입업자는 AGAL에 발생하는 모든 분석비용을 내야할 의무가 있다. (1992년과 1993년에 비용이며 검사에 대한 정보나 분석비용등을 지역 수입식품 검사사무소와 상의하는 것이 필요하다.)

II. 호주의 식품관리기구 및 조직

호주 연방정부의 DPIE에 AQIS의 변경된 조직을 보면 다음과 같다.



Executive Director(국장) 밑에는 Operation Division, Development and Evaluation Division, Executive Secretariat and Coordination의 3개부분으로 나뉘며 AQIS의 Opera-

tion Division은 5개 부분에 21개 Part를 가지며 Development and Evaluation Division에는 4개부분에 17개 part를 구성하고 있어 분야별 세분화된 업무를 수행하고 상호협력

하고 있다. National Food Authority(NFA)는 1991년 NAF법에 의하여 설립된 정부의 독립기관으로서 각 분야의 전문가로 구성되는 임명 또는 계약제의 직원으로 구성되어 있으며 의장(chair person) 밑에 행정 및 기술부분으로 나누어 2명의 Director가 있으며 평가, 식품표준, 식품안전성, 영양 및 식품성분, 법제도, 정책개발, 공조지원, 멜보른 사무실 등 9개 senior staff이 있다. 평가실은 새로운 기준의 개발, 기준의 조사, 새로운 기준의 제안 및 수정 그리고 적용 등을 시험평가하며 수입식품검사계획에 대한 위해평가를 한다.

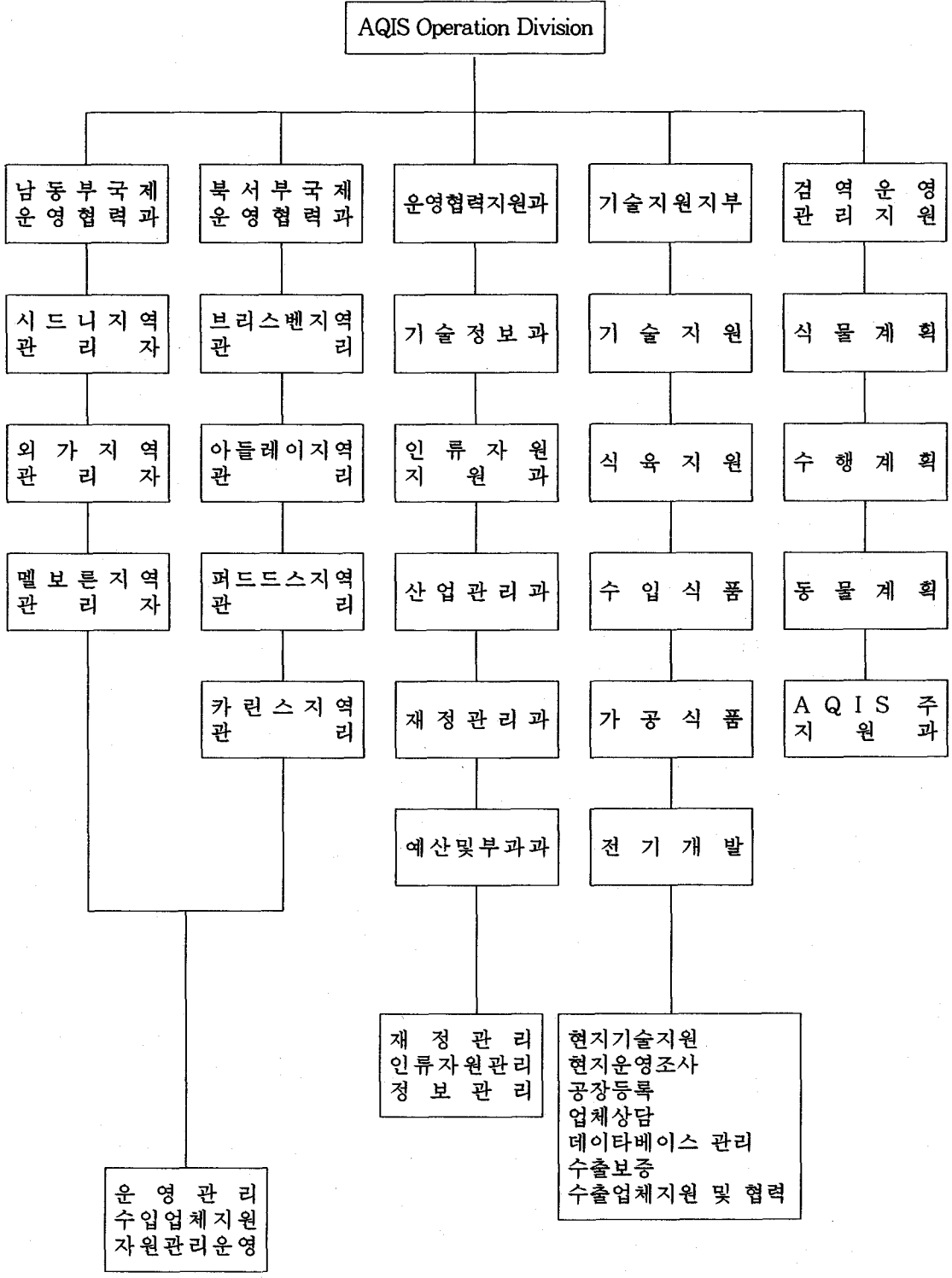
식품표준실은 다양한 기준 및 새로운 기준의 준비와 식품표시문제 조화에 대한 책임, 주간 국제적 문제에 대한 추진 협력 업무를 수행한다. 식품안전실은 식품의 회수(recalls), 방사능 그리고 생명공학과 같은 일반적인 식품의 공중보건문제에 책임이 있다. 현지 및 해외요구조건 그리고 개발에 대한 모니터링 조사, 위해관리에 대한 조사, 수입식품 검사계획의 평가와 조사, 호주 시장바스켓 조사, 데이터베이스 개발업무에 국가적 관리감독을 하게 된다. 식품성분 및 영양실은 식품성분 조사와 발행에 대한 책임이 있으며 표준평가에 대한 기여 영양성분과 표준에 대한 정보, 국가적인 식이조사와 특별한 영양성분의 발행을 행한다. 법제도 부분은 법적 충고의 준비, 기준의 법적 추진, 주와 주간의 기준과 등록에 대한 접촉추진이다. 정책개발실은 일반적인 정책(일반 복지 및 주와 관련사항을 포함)과 코덱스 규격위원회에 대한 당국과 협력 문제로서 계획 평가의 상호협력에 대한 책임과 NFA자문위원회와 NFA기준위원회에 대한 사전준비를 행하며 총무실은 매체, 소비자 산업체관계자에 대한 업무로서 부, 국의 연설문 작성, 식품안전성 교육, 발행업무, 당국의 이미지에 대한 협력을, 법인실은 재정체계, 개인 또는 등록, 구매제공, 기술정보

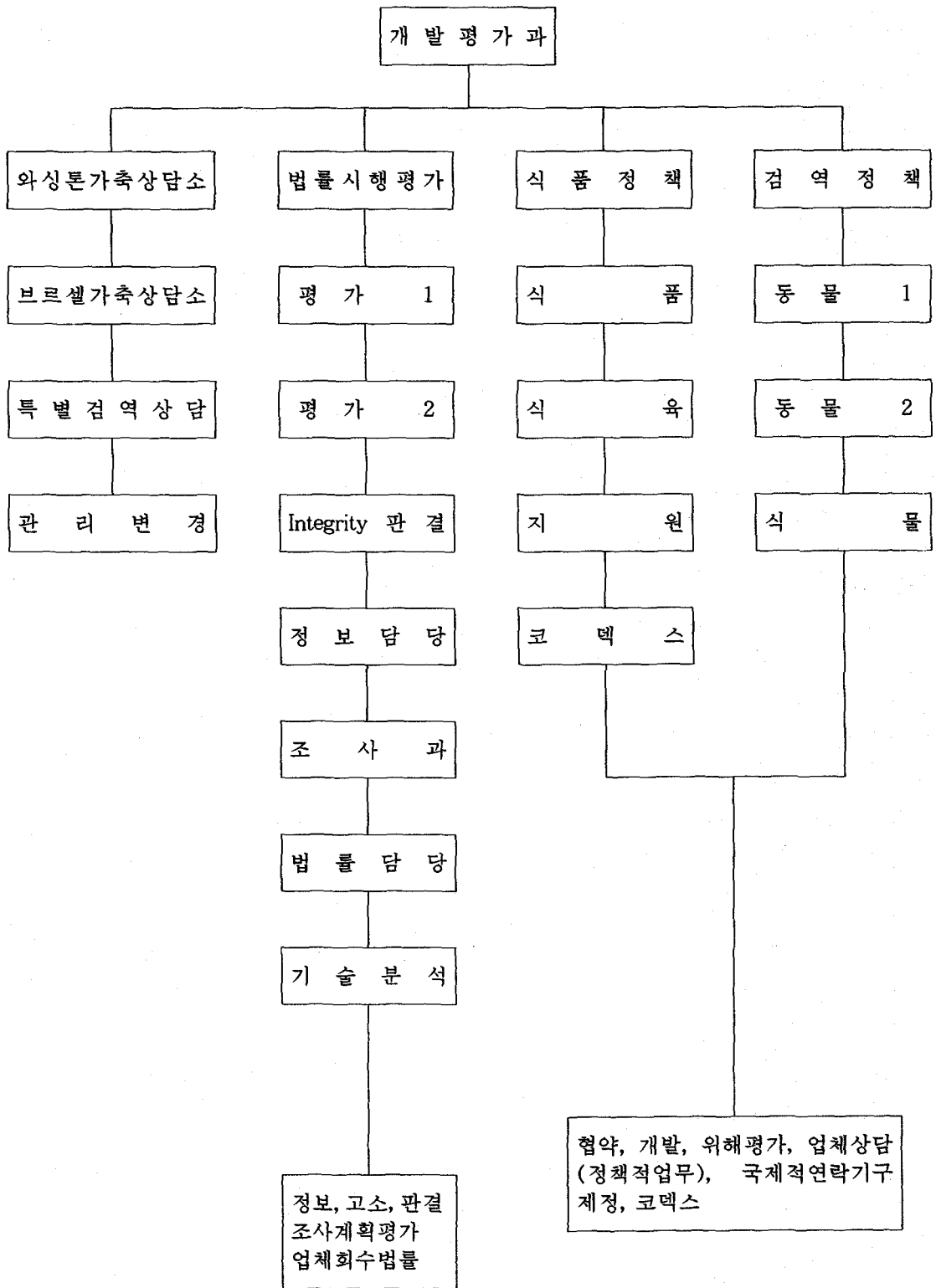
체계 관리평가, 추적체계, 업무의 사전준비 등에 책임이 있다. 멜보른 사무실은 수정된 기준 또는 새로운 기준에 대한 제안의 시험적용이며 빅토리아지역의 산업체와 접촉하여 유일한 국가적 식품 안전성 통제의 개발에 대한 책임을 가진다.

주정부의 식품관리체계는 보건국(Queensland State) 환경보건과에서 모든 식품에 관련된 사항을 관리하며 Health Depart에서는 State of Health를 정기적으로 발행하여 보건에 관한 내용을 국민에게 알린다. 환경보건과(Environmental of Health Branch)에서는 지역내의 식품공장의 등록 관리 및 기술지도 감독등을 13개지역 Health Authorities(보건소)가 있으며 134개의 local section(현지 상주소)이 있다. 이들은 식품위생관련 문제에 대한 상담, 식품표시에 대한 NFA 기준 제시, 식품부호화에 대한 업체의 의견 등 제안 사항, 통보사항을 업체 및 연방정부에 전달하는 중간역할을 한다.

환경보건과는 주로 행정 및 기술적인 지원이 주업무이며 분석이나 검사업무는 주정부 보건 병원성 및 미생물 실험실과 주정부 화학적 실험실에서 분야별로 분석하여 그 결과를 환경보건과에 보고하고 이 결과를 자료화하여 보고한다. 모든 검사와 기준은 NFA 호주 식품공전규격 및 방법에 의한다.

호주검역검사국(AQIS)은 5개지역의 검역검사과(AQIS)로서는 New South Wales(Sydney), Victorial Tasmania(멜보른), Queensland(Brisbane), South Australia / Northern지역(Adelaide), Western Australia(Perth)이며 수입식품의 검사와 수출식품(유제품, 건조과실, 어류, 육 및 육제품, 가공과실 및 채소)에 대한 검사업무를 하고 있으며 검사는 대부분 현지의 검역소의 지정된 검사장에서 검사를 하며 물량이 많은 경우에는 현지에 검사원이 출장하여 검사를 한다. 검역업무 및 기타의 수출식품 검사는 7개지역의 검역소(AQIS)에서 검사를 한다.





호주의 검역검사소 관련 직원을 보면 식품검사운영요원 1,804명(1992년 기준)이며 식물수출 검사검역은 연방정부요원 35명, 주정부요원 502명, 전산프로그램 개발 및 지원 부문으로서 연방정부요원 478명, 주정부요원 148명이며 전체의 인원은 2,967명이다. 1990~1991년에 비하면 229명이 감소하여 약 7.2% 감소한 인원이다. 검사원당 검사량을 보면 검사는 육 및 육제품(meat) 1,499건, 가공식품 65건, 곡류 57.4건, 기타 식물 제품 62.7건, 살아있는 동물 19.9건으로 연간 처리한다. 그 외에 수의학적 검사의 경우 육 및 육제품은 145건이며 개발지원등에 있어서 육 및 육제품은 231건, 가공식품은 21건, 곡류 16.3건, 기타 식물제품은 33.6건이다.

국립식품국(National Food Authority)은 주와 지역간의 식품에 대한 일정한 식품기준을 설정하고 조화시키기 위하여 국립식품국법(National Food Authority Act 1991)에 의해 창설된 기관이다. 주요기능으로서는 (1) 공중보건 안전보호 (2) 소비자가 선택할 수 있는 정보를 가질 수 있도록 하는 적절한 식품관련 정보의 제공과 기만 및 거짓의 방지 (3) 식품의 거래촉진 (4) 식품산업의 상품거래 촉진 (5) 국내의 식품기준 규격의 조화촉진이다. 구성원은 공중보건, 식품과학, 영양, 식품생산 및 관련, 소비자권리 또는 공중관리 등의 부분전공자로 구성되어 있으며 국립식품규격기준 규격위원회, 국립식품군 자문위원회를 두고 있으며 식품관련 전반에 대한 심의 검토를 결정하는 최고기관이다. NFA는 8개분야로 구분되며 인원은 의장을 비롯하여 전체 53명이며 NFA에 협력하고 있는 관련 인원(공동연구, 공동업무추진 등)은 전문요원 22명(관리 1명포함), 전산분야의 전문요원 70명과 관리요원 72명, 전체 145명, 관리직은 전문관리 32명과 관리 71명 전체 50명으로 217명이 NFA의 업무를 돕고 있다.

호주의 식품에 관한 모든 분석은 호주정부 분석실험실(Australian Government Analytical Laboratories)에서 분석하며 의약품분석 위생분야 품질, 식품, 환경 등의 관련분야를 전문적으로 분석하고 있으며 중앙사무

실은 캔베러에 있으며 New South Wales Laboratory, Victorian Laboratory(멜보른), Tasmanian Laboratory, South Australian Laboratory, Western Australian Laboratory 등 6개소가 있으며 정부분석소 내무국(Depart of Administrative Service)산하이다. 퀸즐랜드국립식품연구소는 4개분야에 인원은 현재 120명이며(1993. 6. 30 118명이었음) 관련분야 전문가(식품, 미생물, 물리, 화학 등)로서 구성되어 있으며 연구과제는 대부분 정부관련 기관의 공동연구 또는 지원에 의한 외부용역 과제로서 22개 과제이며 약 1,073,068\$이다. 발행되는 연구논문은 16편, 회의 및 세미나 발표 28편 등 많은 관련 연구발표를 하고 있으며 산업체 및 호주 기준 협의위원으로서 46명이 활동에 참여하고 있다. 그외에도 분야별 전문분석요원을 통한 각종 제품의 분석 기능과 정보관리 기능으로서 기술적인 문제에 대한 정보의 수집제공, 제품정보, 시장, 영양, 가공기술 등 식품관련한 생산, 판매, 유통 등 모든 관련 정보를 수집제공하고 있다. 이밖에도 AQIS의 조직은 식품산업체를 위한 훈련기관을 가지고 있으며(AQIS Training Service, ATS) 훈련과목은 식육산업에서의 안전성과 일상적인 건강, 식품가공의 인가, 식품종사원의 위생, 수출업자의 대한 잠재적인 요구조건, 식육가공공장에 대한 청결위생, 현장에서의 기술협의 냉동관리(수출식육의 냉동지침), 품질관리에 대한 입문, 닭고기의 위생관리, 제품의 회수 수출식육의 등록 작업도 작성 등 식품위생관련 전반에 대한 교육을 행한다. 13개 과정으로서 장기 346시간 단기 92시간 등 단계별 수준에 따라서 교육을 수행한다. 강사진은 관련분야의 전문가로서 13명으로 구성되어 있다.

III. 수출 및 국내 식품검사 관리

호주의 식품검사 관리는 수출식품검사 관리와 국내식품 검사관리로 구분되며 수출입 식품의 검사관리는 AQIS에서, 국내식품검사 관리는 주정부의 보건부(Depart Health)의 환경보건과(Environmental Health Branch)

에서 식품의 입법, 정책, 법적으로 관련된 계획에 대하여 책임을 가지고 독자적으로 운영하고 있다. 관련법은¹ 식품법(The Food Act 1981), 식품기준 관리(The Food Standards Regulation 1987), 식품기준 코드(The Food Standards Code 1987)에 따라서 집행, 또는 감독관리를 행하고 있다. 또한 식품위생관리 1989(The Food Hygiene Regulations 1989)에 따라서 관리하는데 식품의 등록에 3가지 기본적인 부분의 목표는 입법, 자문, 시행으로 구분되며 식품법률에 대한 조사 및 개발, 식품공장, 지역주정부, 소비자에 대한 조언 그리고 식품의 판매, 표시, 포장, 구성성분의 부분별 관심사항에 대한 자문 그리고 판매되는 식품의 위생안전성에 대한 자문이며 성분, 포장, 표시 그리고 광고에 대한 기준의 수행 그리고 잠재적인 건강 위험과 법에 따르지 않는 지역의 구분을 위한 식품의 조사 업무를 수행한다.

모든 업무의 수행은 지역내에서 판매되는 식품, 수입업자 포장업체, 제조자 등에 대하여 조사 유지 관리하며 식품안전성과 기준에 따라서 수행하는지를 조사하기 위하여 시료를 수집 검사하며 검사결과는 중앙부서에 보고하여 정책결정에 반영하며 표시나 광고에 대하여 결함이 있는지를 조사하고, 결함이 있는 경우 시정 또는 고발 조치를, 그리고 시장에서의 판매를 못하도록 한다.

또한 문제 발생시에는 정확한 내용을 평가 결정하고 고발하며 중앙부서에 보고를 한다. 판매의 제한을 위하여 회수명령을 받은 식품은 더 이상 유통되지 않도록 중앙부서와 협력한다. 소비자로부터 품질, 기준, 표시, 광고에 대한 고발이 있는 경우 식품 기인성 질병이 있을 수 있으므로 모든 고발 내용은 식품의 품질과 성분에 대하여 명백하게 조사하여야 하며 심각한 문제로 보류되어 지면 식품의 제조공장에서 생산이나 제조를 하지 못하도록 조치를 취하거나 위해를 제거하기 위한 회수가 반드시 필요하다. 회수되는 제품은 중앙부서에 보고하여 정책과정에 참고로 하며 모든 경우에 조치는 결함을 구분하고 수정하는 것이 필요하다. 고발된 식품기인성 질병이나 기타 다른 정보에 의해서 보고되는 돌발적인 사고를

구분하여 중앙부서에 보고하여 정책에 반영한다.

주정부 보건과(Depart Health)는 식품의 생산, 제조, 포장, 판매, 수입 등에 대하여 자문하거나 상담해 주며 이러한 사항은 모두 중앙부서에 보고한다. 모든 분석은 주정부 화학분석 실험실에서 수행된다.

수출 식품에 대한 관리는 호주검역소(AQIS)가 담당하며 주요기능은 수출 식품에 대한 보증 및 검사, 수출정보 제공, 농수산물 수출 촉진 협력, 국제적 식품기준 규격 정책의 개발 및 제공, 수입식품의 검사와 동식물 검역을 위한 검역 업무를 수행하고 있다. 호주검역소가 취급하는 수출 식품류는 어류, 육제품, 계란, 식육, 건조과실, 신선과실, 가공 과실 야채 등이다. 수출식품 관리를 위하여 수출관리법 1982, 수출관리 통제지침, 등록 상품지침(일반 상품지침), 수출관리지침(가공식품)에 의하여 등록관리하고 있다. 가공식품에 대한 관리지침으로서 시설물에 대한 관리(공장 설비 기준 바닥, 벽, 기구), 운영기준(온도관리, 위생관리), 제품기준(미생물, 물리화학적 기준), 검사체계(검사빈도, 관련 증빙서류비치), 무역관련사항(실증량, 표시조건) 등이 포함되어 있다.

수출되는 상품은 반드시 등록을 하여야 하며 등록에는 명확한 기준이 제시되어야 한다. 등록공장에 대한 조건으로서 ① 먼지, 냄새, 연기, 홍수의 범람 등이 없는 지역에 위치해야 하며 ② 공장주변이 배수가 잘 되는 지역 ③ 공장과 건물은 보수 유지가 용이한 구조 ④ 바닥, 벽, 천정, 문, 창문, 계단 등의 시설물은 적절한 재료와 시설유지가 용이하여야 한다. ⑤ 기구와 도구는 용도에 적합한 재료로 만들어져야 한다. ⑥ 냉장시설은 식품취급량에 적합한 면적의 시설 ⑦ 화장실과 손 씻는 곳은 편리한 위치에 알맞고 적절하게 설치되어야 한다. ⑧ 시설물들은 폐기물 처리에 적합해야 하며 적절한 밝기와 통풍이 잘 되어야 한다. ⑨ 용수의 공급이 적정하고 충분해야 하며 모든 시설물, 도구, 기구등의 설치에 대한 시설조건과 일치되어야 하며 시설물의 물리적 손상이 유지 복원이 가능해야 한다. ⑩ 중

사원은 개인적인 위생에 대하여 높은 수준을 유지해야 하며 장화나 적합한 보호의류를 비치해야 한다. 이러한 조건에 적합한 업체는 수출 설정 전에 진행과정에 대한 충분한 설명이 있어야 하며, 이 과정을 단계별로 요약하면 다음과 같다.

- ① 초기에 수출업자는 AQIS지역 사무소의 식품기준 책임자에게 회사의 등록 제안을 위하여 접근한다.
- ② 수출업자는 특별한 정보를 나타내는 설정된 계획에 대한 내용을 요구하고 식품기준책임자는 설정에 필요한 기준을 명백하게 제시한다.
- ③ 수출업자는 Ex 26양식(등록을 위한 적용 전제 조건 또는 등록 설정을 위한 선적서류)을 완전히 적어 AQIS지역 사무소에 계획서와 적용 요금을 함께 제출한다.
- ④ AQIS 사무원은 시험계획과 설정된 내용이 특별한 기준에 도달하는지를 검토하고 설정된 내용의 조사에 대하여 설명한다.
- ⑤ 조사비용에 대한 부과와 설정된 사람이 적당하게 설정되었는지를 조사, 감독한다(이것은 범죄적인 기록을 가지고 있지 않은지를 조사하는 것으로 필수적이다)
 이에 대한 적용은 AQIS 등록과정에서 조사와 인정을 위해 계속되며 최종적 결과는 수출을 위하여 등록되기 전에 서류상으로 만들어져야 한다.
- ⑥ 설정에 필요한 등록증명과 번호가 있어야 하고 등록에 대한 검사는 매년 재검토한다.

등록된 업체는 검사에 대한 선택을 행하게 되는데 이 검사의 목적은 수출식품의 안전성과 건전성 그리고 호주 수출제품의 평판에 대한 보호를 위해서이며 국제적 의무와 해외시장의 요구조건, 협약 그리고 조건에 대한 확실성을 갖기 위함이다. 이것은 수출업자가 수입국 정부의 요구조건에 대한 회합에 따라서 품질과 제품 안전성에 대한 많은 책임을 가지고 있다는 것을 의미한다. 따라서 AQIS의 지시는 가공식품 검사 프로그램이 시장이나 수출조건에 만족되어야 하

며 검사없이 수출할 수 없다는 것이다. (어류, 유제품, 계란 등). 그러므로 검사체계를 설정하기 위해서는 일차적으로 AQIS 지역사무소의 식품기준 책임 사무원과 접촉해야 하며 수출업자는 검사체계에 대한 적용관련 서류를 요구한다. 검사의 체계는 식품가공 인가체계 검사와 품질 인정 협정의 두가지 체계로 운영된다.

식품가공인가(Food Processing Accreditation) 검사체계, 식품가공인가(FPA)는 품질보증을 기본으로 한 검사체계로서 수출업자의 최종 제품에 대한 검사보다는 가공의 관리를 AQIS가 입증하는 것이다. 가공관리에 대한 책임이 회사에 있고 AQIS는 법률의 다른 요구사항과 가공관리 공장 위생상태를 감시·지도한다. 회사는 가공관리에 대한 증빙서류를 제출해야 하며 여기에는 식품의 조제 그리고 수행된 가공공정을 자세하게 기술한 것을 포함하며 가공공정 흐름도 HACCP도표, 증빙서류에 따랐다는 가공자의 선서양식이다. AQIS는 가공관리 증빙서류에 따르는지에 대하여 회사를 검사한다. HACCP는 결함이 있는 제품의 생산에 위험을 최소화하도록 하여야 하며 방지활동에 대하여 강조한다. 이것은 법적으로 제품의 안전성에 대한 잠재적인 위험의 분리를 포함하는 것이다.

이 식품가공인가(EPA)체계는 제품의 결함에 대하여 수출업자에 있어서 유연성 있게 대처하며 자신의 수출이행서에 표시하여야 한다. 이 체계는 품질보증 인정 협정보다는 매우 단순하다.

품질보증 인정(Approved Quality Assurance, AQA)협정은 AQIS와 수출 등록자간에 행하는 검사협정으로서 AQIS가 사전에 검사기능을 행하는 것으로 검사장소, 품질체계등을 충분히 문서화하여 제품의 결점을 최소화하거나 결점을 제거하기 위한 품질 개선을 위한 체계이다. FPA(식품가공인가)에서와 같이 수출업체 자신이 수출을 행한다는 결정이 있어야 하며 회사의 품질체계는 AQIS가 요구하는 수출조건에 맞는 제품이어야 하며 이 체계를 효과적으로 수행하기 위해서는 품질관리 매뉴얼에 충분히 따라야 한다.

이 품질 메뉴얼은 제품의 품질체계, 관련 정책, 가공과정, 관리 그리고 이에 관련한 증빙서 등 모든 과정이 포함되어 있다. 이 체계는 원료관리, 가공관리(HACCP를 포함), 최종 제품관리, 위생 및 위생관리 과정, 해충관리, 기구유지 보수, 계산, 문서관리, 내부적인 감시과정 등이다. AQIS는 이 품질 메뉴얼에 따라서 현지공장에서 감시 관리하며 전체적으로 문서화된 품질관리체계의 있어서는 보통 일년에 두번 감시한다. FPA와 AQA검사체계 적용전에 수출업자는 AQIS 당국이 승인하는 수출이행서를 요구할 수 있으며(양식 Ex28) FPA와 AQA검사 체계하에 있어서는 수출 방면 통지서(양식 Ex222)로서 수출 이행서 대신 수출업자가 사용할 수 있으며 호주의 세관통과에 사용된다. 수입국가의 증명서제출 요구시 AQIS는 수입국 당국이 만족할 수 있는 증명서를 제공하며 증명서는 통상 사람의 섭취에 알맞음 또는 방사선 물질의 없음 등과 같은 가공식품의 조건에 관련된 것들이다. 또한 FPA 또는 AQA 검사체계의 공장에서 얻어진 지식일지라도 요청이 있을 때(해당국)는 증명서로 공급할 수 있다. 특수한 제품의 규격에 대한 증명이 필요한 경우에는 NATA가 인정하는 실험실에서 분석한 약간의 결과가 제공될 수 있다.

IV. 식품관리 관련법 체계

호주의 식품관리 관련법규는 주정부의 감독관리 책임에 대한 식품법(The Food Act 1981), 식품기준 부호적용 관리 규정인 식품기준 관리(The Food Standards Regulation 1987), 식품에 필요한 광고 표시, 포장 및 성분에 대한 식품기준부호(The Food Standards Code) 그리고 식품의 운전자공에 관련된 식품위생관리(The Food Hygiene Regulations 1909)가 있다.

수출식품에 대한 제조 관리를 위하여 식품기준 부호 이외에 수출관리(가공식품) 지침이 있으며 주요 내용은 용어의 정의 및 법의 적용등 일반적인 사항, 가공식품의 수출등록과 부가적인 조건, 등록설정, 비등록

설정된 가공식품의 인정, 가공식품에 대한 수출기준, 가공식품 포장, 표시사항 및 무역에 관련된 검사 및 운영사항 등을 규정하고 있다. 이 지침은 수출에 관련된 모든 식품의 규격기준 운영등에 대하여 총괄적으로 나타내고 있다. 또한 호주는 수출품의 주종을 이루고 있는 육 및 육제품에 대하여 사전 검사를 철저히 하고 있는데(목적 및 내용은 앞에서 기술) 관련법규로서 수출관리법(Export Control Act 1982)이 있고 관리운영에 대한 지침으로서는 수출관리규정(Export Control Regulations), 규정상품지침(Prescribed Goods Orders) 그리고 수출 식육지침(Export Meat Orders) 등이 있으며 식육의 수출 등록관리를 위한 호주 식육 수출 메뉴얼¹. 외국 수입국가 요구조건에 적합하도록 한 수출식육 메뉴얼 2권이 있으며, 수출식육 공장의 기구 및 시설에 대한 안내지침, 수출관리법에 따른 등록설정에서 허용되는 화학물질의 목록표 등 식육전반에 걸친 규격기준을 정하고 있다. 국내에 수입되는 식품에 관한 법률로서는 수입식품관리법(Imported Food Control Regulation)이 있다.

내용은 서문에서는 용어의 정의와 효력, 시기이며, 식품관리에는 개인적 소비를 위하여 수입되는 식품, 식품관리증명서를 얻는 방법, 제3편에는 식품검사체계의 구성, 체계에 대한 장관의 명령, 식품의 분류 위해식품(risk food)의 의미, 조사활동(Active surveillance food)의 의미, 무작위조사식품(random surveillance food)의 의미, 분류차이에 의한 식품의 구분방법, 식품검사 목적, 검사에 식품으로 간주하는 비율, 위해식품의 검사비율, 위해식품의 첫번째 검사비율, 위해식품이 변경되는 검사비율, 부적합식품에 대한 처리, 부적합식품관련 비율과 시기, 조사활동 식품과 무작위 조사식품의 검사결과, 식품검사에 따른 시료채취과정, 보류와 처리명령의 식품에 대한 처리방법, 수입식품검사의 참고사항, 검사목적 식품의 표시방법, 검사목적 식품의 보류방법, 위해식품에 관련된 규칙에 예외사항, 검사체계하에서의 식품분석자 당국 관리원의 권한, 식품의 검사에 영향을 주는 외국정부 또는 품질

보증 증명서의 보류 방법등의 내용을 담고 있다.

V. 수입식품 검사관련 주안점

호주의 식품검사 관련 주안점은 식품규격 기준(Food Standards Code)에 따라서 AQIS와 NFA가 상호 협의하여 정하는 검사에 따라서 수행하는데 이의 특징은 다음과 같다.

- ① 검사관리 및 운영체계의 상호분리와 업무별 전산화
- ② 세관과의 식품검사관련 전산망의 공동사용(전산망의 통일)
- ③ 위해 위험성이 높은 식품의 사전 고시 및 지정
- ④ 검사와 분석체계간의 완전 분리
- ⑤ 모니터링 검사제도와 주정부간의 상호협력 및 체계적인 운영
- ⑥ 수입식품의 검사 소요비용에 대한 철저한 수요자의 부담 원칙
- ⑦ 수출입식품에 대한 품질 보증제도의 적극 활용 및 국가간의 협약에 의한 검사의 최소화
- ⑧ 검사원에 대한 검사 및 품질관리에 대한 철저한 교육제도 체계의 구성(전문과정의 교육기관 설치 운영 및 자격제도의 확립)
- ⑨ 각종 분과별 전문위원회의 설치와 상설기구로서의 업무수행(NAF 및 AQIS 직원의 경우 당연직임)
- ⑩ 문제 발생에 대한 사전예방 차원에서 사전 지도 상담의 적극 활용 및 홍보강화 등이다.

주로 위해범주의 식품(Risk Categorised Food)을 지정하여 위해의 정도와 분석방법, 한계수준등을 정하여 검사하는 방법(목록표 참조)과 조사대상식품(Active surveillance food)은 IFIP(Imported Foods Inspection Program)에 따라서 검사항목을 추가하거나 규격에 있는 실험을 행하는 방법이 있으며 무작위 시료채취검사방법에 의한 검사는 식품규격 기준에 따라서 검사를 행한다.

위해범주의 식품이나 조사대상 식품의 경우에는 검사항목과 대상품목별로 지정되어

있으며 반드시 검사를 해야하는 특징이 있다. 이와 같은 방법은 전문가의 집단(NFA와 AQIS 본부)에 의해 수입 또는 국내식품의 위해성에 대하여 사전에 정보를 파악하고 정보를 분석하여 검사대상 품목과 검사항목을 지정함으로써 불필요한 검사와 중복성이나 식품의 품질관리 등 소요되는 비용을 최소화하고 국민의 위생안전성 확보를 사전에 조치하기 위한 조사방법이다.

* 위해범위 식품의 상품(Risk Categorised Food Commodities)

- 토마토 통조림 및 토마토 가공식품, 치즈(선별적으로), 코코넛트, 갑각류, 무화과, 어류(선별적으로), 향신료 혼합물, 연체동물류, 버섯(통조림된것), 말조개류, 파프리카, 계란을 함유하는 파스타 제품, 땅콩, 후추, 주석용기에 담은 산절임 야채류, 피스타치오 넛트, 가리비 조개, 해조류 및 다시마류, 방사선에 영향을 받는 지역에서 수입되는 선별 식품, 진공훈연 포장어류, 딸기, 참치 등이며 이는 경우에 따라서 수시로 변할 가능성이 있으므로 지역 수입식품 검사소에 문의하여야 한다. 대상식품과 검사항목의 지정은 전체식품의 부분적인 관리에 대한 문제점을 내포할 수 있기 때문에 이 부분에 대한 검사관리를 보완하고 있다. 이 보완책은 AQIS와 NFA 그리고 자원과학국(Bureau of Resource Sciences)이 공동추진하는 식품의 잔류 오염물질 검사 또는 주정부와 AQIS와 NFA가 수행하는 무작위 선별 조사, 시장 바스켓 조사등을 통하여 보완하고 그 외에도 생산회사 또는 제조업체 등을 통하여 품질 및 식품위생에 관련한 품질 안정제도와 품질보증제도 등을 통하여 철저한 자체관리가 이루어지도록 지휘, 감독과 감시를 행하며 의문사항이 있거나 문제가 있을 경우에는 시료를 채취하여 정부분석시험소(AGAL)에 의뢰하고 그 결과는 해당 업체와 품질관리의 자료로 정부에서 활용한다. 또한 해당업체의 종사원에 대한 전문적인 교

육의 수행과 문제의 발생에 대한 책임을 업체에 전적으로 부과함으로써 식품위생에 관한 철저한 관리의식을 갖도록 한다. 이에 소요되는 모든 비용은 원인자부담원칙에 따라서 철저하게 부과됨으로써 가격경쟁력에 대비하고 품질경쟁우선에 의한 시장을 확보하는데 있기 때문에 검사항목의 축소와 대상

식품의 축소조정운영은 식품위생 안전성 확보 차원에서 큰 문제를 갖고 있지 않다. 따라서 호주의 식품검사 대상 및 관련항목은 상대적으로 낮으며, 사후 검사보다는 사전 검사관리를 철저히 수행함으로써 체계적인 식품검사 관리를 수행하고 있다.

수입식품의 위해범위

1994. 8월

식품명	위해정도	분석항목	한계
토마토통조림 및 토마토 제품	M	납관의 납	2.5mg/kg
치즈(선별적으로)	H	리스테리아 모노사이토존스	무검출
코코넛	H	살모넬라	무검출
갑각류(조리 및 냉장한 것)	H	대장균(E. Coli)	10/g
조리하여 껍질 벗긴 새우포함		일반세균(SPC) 살모넬라 스타필로코커스 엔테로독소 비브리오 콜레라	10 ⁶ /g 무검출 무검출 무검출
갑각류-새우 제외(조리 및 원료)	M H	카드미움 비브리오 콜레라	0.2mg/kg 무검출
어류(선별적으로)	M	수은	0.5mg/kg
향신료소스혼합품	H	대장균(E.Coli) 일반세균(SPC) 살모넬라	11 5×10 ⁵ 무검출
즉석에서 먹을 수 있는 연체류의 굴, 말조개, 대합, 새조개, 가리비 등	H	대장균 일반세균(SPC) 비브리오 콜레라	2.5/g 10 ⁵ /g 무검출
버섯(통조림)	H	관의 상태 스타필로코커스 엔테로독소 비브리오 콜레라 상업적인 살균정도 압력시험	2.5/g 10 ⁵ /g 무검출 만족 만족
패류	H	리스테리아 모노사이토존스	무검출
파프리카	H	살모넬라	무검출
땅콩	H M	아플라톡신 카드미움 잔류 유기염소 농약 전체	15µg/kg 0.05mg/kg 0.24mg/kg
후추	H	살모넬라	무검출
피스타치오 넛츠	H	아플라톡신	15µg/kg
가리비	H	마비성패독(PSP toxin)	80µg/100g

식품명	위해정도	분석항목	한계
해초 및 해조류	H	비소(유기비소) 카드뮴	1mg/kg 0.2mg/kg
식품별 선별		방사선	600Bq/kg
훈연진공포장 어류	H	리스테리아 모노사이토존스	무검출
딸기	M	캡탄	무검출
참치(Tuna)	M	히스타민	100mg/kg

※ 약어 M : 중정도의 위해

H : 높은 정도의 위해

※ 관의 크기에 대한 압력 ϕ 154(mm) 최대압력 70KPa
 ϕ 99(mm) 최대압력 100KPa
 ϕ 84(mm) 최대압력 170KPa

※ 땅콩에 유기잔류농약에 대한 최대허용한계(mg/kg)

BHC(기타 Lindane)	0.1
DDT	0.02
디엘드린	0.05
HCB	0.01
헵타크로로	0.01
Lindane	0.05

※ 수입식품의 감시활동 대상 상품

제품명	TARIFF부호	분석항목 (실험대상)
치즈 및 커드	0406	모두 리스테리아 모노사이토존스
초콜릿 및 코코아 함유식품	1806	모두 살모넬라
파스타(계란을 함유하는 파스타)	1902	모두 카드뮴
채소 및 과일(식초, 초산)	2001	모두 대장균군 통조림제품 압력시험
토마토(식초, 초산에 의하지 않은 것, 기름에 건조한 토마토 포함)	2002	모두 대장균군 통조림제품 압력시험
조리 보존한 버섯 및 송이버섯 (통조림한 송이 버섯 포함)	2003	모두 대장균군 압력시험
조리한 채소류(냉동) 기타 조리한 채소류 (냉동하지 않은 것) 저산성 채소 및 올리브 포함	2004	
당절임 과일 및 너트 (당절임 및 결정화 과일 포함)	2006	모두 대장균군
잼, 젤리, 마마레이드, 과일너트 페이스트	2007	당절임제품, 스타필로코커스독소 너트 페이스트 아플라톡신
기타 과일 너트(분쇄, 통조림 포함)	2008	통조림 제품 압력시험

제 품 명	TARIFF부호	분 석 항 목 (실험대상)
과실 및 채소쥬스 (냉동 통조림 제품 포함)	2009	모두 대장균군 통조림 제품 압력시험
차, 커피, mate, 치커리, 커피대체품 추출물 농축액	2101	모두 유기염소계 및 유기인계 농 약조사
이스트(활성 및 비활성), 빵파우더	2102	대장균군
소스 및 혼합향신료(마요네즈, 사라다 드레싱, 겨자 포함)	2103	모두 SO ₂ , 통조림제품 : SO ₂ 및 상 업적 살균, 땅콩/소스 : SO ₂ 및 아 플라톡신
Soups 및 broths	2104	통조림하지 않은 것 : 스타필로 코커스 독소 통조림 한 제품 : 스타필로 코커 스 독소, 상업적인 살균
아이스크림 및 기타 아이스	2105	모두 대장균군
특별히 분리하지 않은 식품 (시럽, 아이스크림 혼합 조식단백질 포 함)	2106	모두 대장균군 통조림한 제품, 상업적인 살균
감미료 물질이나 설탕이 첨가되지 않은 물(천연 혹은 가공 광천수 포함)	2201	탄산을 함유하지 않은 물 대장균군, 슈도모나스 에로지노사 아, 탄산을 함유한 물, 금속 비탄산음료 : 대장균군 슈도 모나스 에로지 노사아 탄산음료 : 금속
향료 및 감미료 또는 설탕을 함유한 물 기타 비알콜음료		

VI. 각국의 식품관련 법규 비교

각국의 수입식품의 관리 및 검사를 담당하는 관청을 비교 요약한 것은 다음과 같다.

각국의 수입식품 검사담당 관청과 관할 식품 비교

국가명	관 할 관 청	규 제 법 령	관할하는 식품
캐나다	후생성	식품 의약품법	식품의 안전성과 영양 품질
	농무성	식육 검사법	식육 및 계육
		캐나다 농산물법	생선, 과실, 야채, 가공과실, 가공야 채, 낙농제품, 계란(껍질 부착), 알가 공품, 봉밀, 당류제품
	수산성(어류, 해양)	어류검사법	어류, 어류제품
	소비자 단체	식품 의약품법	식육 검사법, 캐나다 농산물법 및 어 류 검사법에 규제하는 이외의 제품

국가명	관할관청	규제법령	관할하는 식품
미 국	식품 의약국(FDA)	연방 식품의약품 및 화장품법 차 수입법 연방 수입 유법	기타 식품의 전체
	농무성(FSIS)	난제품 검사법 연방 식육검사법 식조육 제품 검사법	수입겉질 부착난 및 난제품 식육, 식육제품 식조육, 식조육 제품
덴 마 크	농무성	—	식육, 유(우유)
	축산국(수의국)	—	
	식물국	—	
	어업성 어류검사국 국립 식품청	— 식품법	어류 기타 식품의 전체
폴 란 드	농업식품 경제성	—	식물성, 동물성 식품
	해외 경제성	—	품질기준
	건강 사회 복지성	—	기타의 식품
핀 란 드	낙농 제품 관리국	농정법 유제품 수출입 관리국 난, 난제품 관리국	유제품 난, 난제품 식용유지
	국립 수의 연구소	식품법	수입 식육 및 식육제품
	세관시험소	식품법	기타의 식품 전체
호 주	호주검역 감사국	수입식품관리법	전체의 식품
일 본	농림수산성	식물방역법 (식품 위생법 우선) 동물검역법 (식품위생법 우선)	과실, 야채 식육, 햄, 소세지
	후생성	식품위생법	가공식품, 첨가물, 주류, 기구용기 등
		검역법 (식품 위생법 우선)	생선, 어패류
태 국	축산개발국	축산 질병관리법	식육(신선한 것)
	어업국	어업법	수생 동물
	태국 공업규격연구소 해외 무역국	공업제품규격법 수출입법	파인애플 통조림 후추, 생선 건조, 감자, 감미료, 양파, 차, 인스턴트차, 설탕, 코코넛, 코프 라, 팜오일, 커피, 탈지분유, 우유, 쌀, 쌀가공품
	식품 약품국	식품법	식육제품, 전체의 가공식품

국가명	관할관청	규제법령	관할하는 식품
한 국	보건복지부 식품국 검역소	식품 위생법	가공식품, 첨가물, 주류, 기구용기, 농산물
	농림수산부(동물검역소) (식물검역소)	가축 전염병 예방법 (식품위생법 우선) 식물 방역법 (식품위생법 우선)	식육 농산물(곡류, 두류 등)
	(수산물검사소)	수산물 검사법	수산물(신선, 냉동품)

각국의 식품에 관리는 식품의 종류에 따라서 관할하는 부서가 다르며 관련 법규도 다르다. 주로 식품의 관리는 보건관련 분야와 농수산 관련분야로 구분되는데 원료성이 강한 식품은 농수산 관련 당국에서 그리고 가공식품이나 위생적인 문제가 높은 것은 보건관련 분야에서 관리하는 것이 일반화되고 있다.

중국의 수출입 식품관리는 중화인민공화국 수출입 상품검사법(1992년 공포 7장61조로 구성)에 따라서 관리되고 있으며 국내 소비식품과 수입식품의 위생안전성 관리는 위생부에서 수출식품의 품질확인과 수입식품의 품질검사는 성상품검사국(State Administration Commodity Inspection of P.R.C. SACI)에서 담당하고 있다.

수출 식품은 식품위생법에 의한 위생검사를 SACI와 CCIB(상품 검사국)에 관리를 받으며 상품검사국에 조직은 검사부, 업무부 국제인증 검사자문실, 해외사업부, 경리부, 이화학검사실 등 10개부서와 국내 35개

검사소, 해외지사 20개소를 설치 운영하고 있으며 주요업무는 품질 및 위생검사(관능검사, 물리화학적 실험, 선적화물의 청결 및 위생상태, 냉장효율 및 적재조건 판정, 선적감시감독), 수량 및 중량검사(국제무역화물의 선적전 검사 화물의 손상여부), 포장 표시사항검사, 생산품인증 및 자문사업 그리고 검사장비 관리등을 행하고 있다.

성상품검사국(SACI)은 350개소의 지소와 400개소의 검사실에 4,000여명의 검사자가 실험실 운영 및 검사인증제도와 함께 식품공장의 등록허가와 함께 외국으로부터의 위생등록에 대한 대행업무를 행하여 현재 28개국에서 인정을 받고 있다.

주로 검사업무는 품질, 관련증명서 유무, 수량, 중량, 포장상태, 위생상태, 살충제, 독성검사, 중금속, 기타 오염 여부등의 검사회에 해당 수입국의 요구에 따른 검사를 행하고 있으며 요구사항이 없는 경우 자국의 규정에 따른 검사와 수출증명서를 발행한다.