

일본의 수입식품 검사제도

1. 일본의 검사행정 체계

일본의 수입식품등의 관리는 식품위생안전성 측면에서 후생성이 관리하고 있으며 관세나 각종 통세에 의한 통제등은 대장성이나 통산성에서 관리를 한다. 이와같은 관리는 식품위생법에 근거하여 행하고 있으므로 관련기관과의 업무한계는 명백하게 나누어져 그 업무를 수행한다.

수입식품등에 관련된 기관은 후생성의 식품보건과와 검역소 업무관리실 등이 있으며 검역소로서 식품감시과가 설치되어있는 26개의 검역소 그리고 국립 위생시험소(국립 보건연구원) 검역소 검사센터(2개처) 그리고 지방행정기구(보건소·위생계) 등이 있으며 검사분석기관으로는 정부지정 검사기관 그리고 해외 등록 공인 검사기관 등의 성격을 활용, 검사에 이용하고 있다.

후생성의 식품보건과는 주로 수입식품 등의 관리에 필요한 기준이나 규격등의 설정과 지정검사기관에 대한 관리 및 평가 그리고 외국 검사기관에 대한 등록 및 관리를 주업무로 하고 있다.

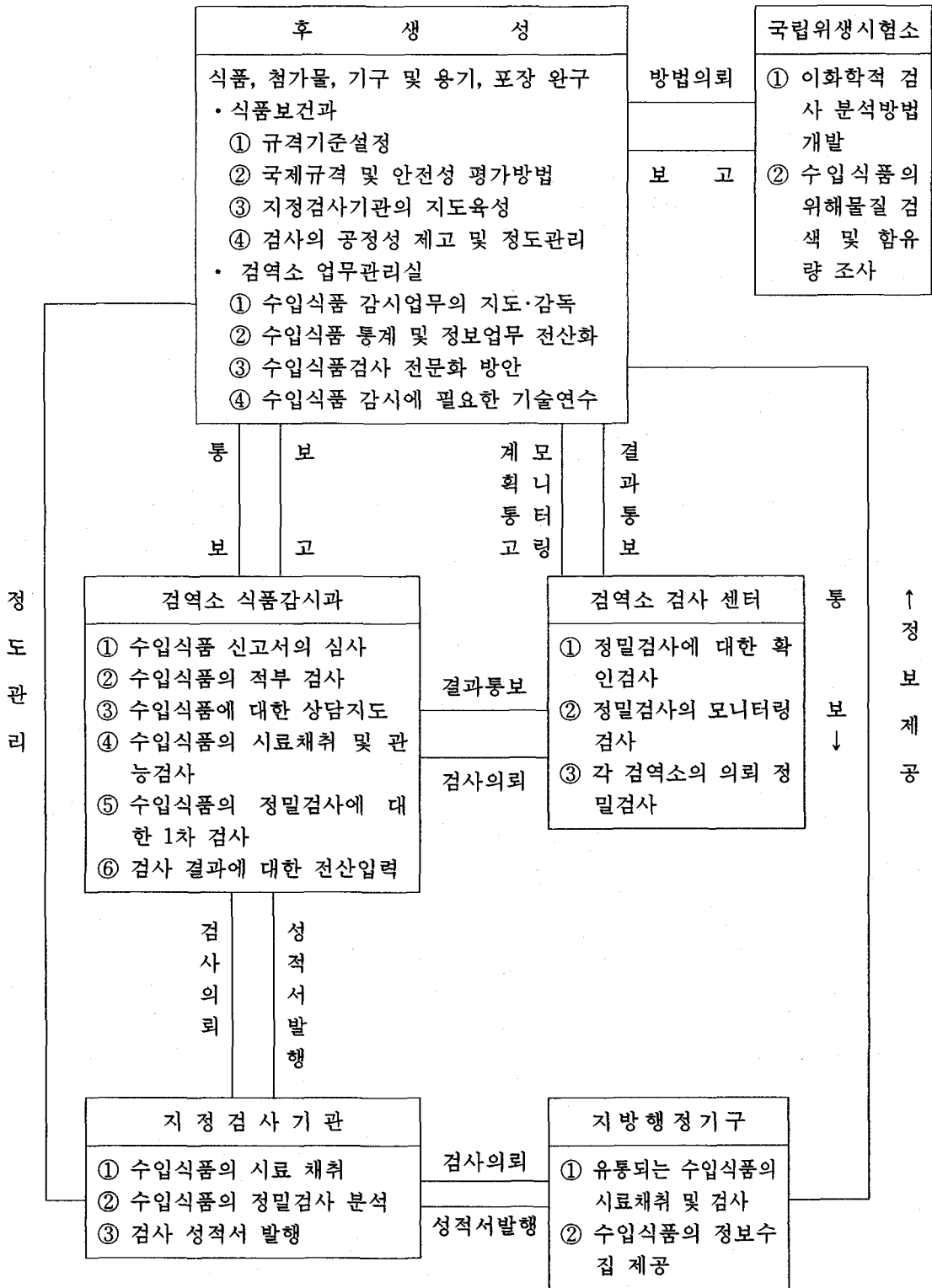
검역소업무관리실은 수입식품의 통계 및 정보 분석관리, 수입식품의 감시업무에 대한 지도감독, 수입식품등의 감시에 전문화 방안등을 중점적으로 검토하여 적용하는 방안을 제시한다. 지역검역소는 수입식품등의

신고서 및 관련서류에 대한 종합적 심사검토와 보세창고내의 제품에 대한 상태등을 검사하고 시료채취 및 검사 결과의 판정등을 행한다. 이외에도 검역소는 지역의 수입업체등에 대한 수입식품행정에 대한 자문과 홍보를 행함으로써 수입업체가 정보의 부족으로 인한 경제적인 손실방지와 위생안전성이 높은 식품등을 수입하도록 지도한다.

또한 검역소에는 식품등의 검사에 따른 전문성을 높이기 위해 수입식품 검사 전문관을 두고 있어 검사의 신속성이나 정확성이 높으며 판정이 어려운 경우에는 검역소 검사센터로 시료를 송부하여 그 검사 결과를 직접 받아 볼 수 있다. 검역소의 검사센터는 검사의 전문인력으로 구성되어 검사에 대한 신속성과 정확성을 가지며 식품의 위생안전성 확보를 위하여 문제가 있을 수 있는 위해물질의 사전 검사 그리고 유통되고 있는 수입식품등의 모니터링검사 등을 행한다. 이외에도 수입식품등의 검사에 대한 검사원의 교육 및 훈련을 집중적으로 하도록 하고 있다.

그러므로 일본의 수입식품등의 수출입에 대한 행정관리체계는 분담이 명확하게 나누어져 있으면서도 부분적으로 부족한 면을 운영의 묘를 살리어 상호 보완을 하고 있다.

수입식품등의 검사와 관련된 업무별 행정체계를 보면 그림과 같다.



중앙정부의 행정체제와 자치지방정부의 협조는 체계상으로는 이원화되어 있으면서도 시도 보건소와 행정기구간에 감시업무를 일원화 함으로써 지역 주민에 대한 위생 안전성을 확보하고 지역내의 식품산업에 대한 기본적 자료의 제공과 합리적이고 타당성있는 식품산업의 발전을 유도하고 있다. 또한 지역의 업체는 중앙정부의 정책과 지역의 사항등에 대한 정보를 얻을 수 있으므로 안정적으로 좋은 제품을 제조하고자 한다.

업체간의 협력은 선의의 경쟁적 차원에서 상호 자료를 제공하고 활용할 수 있도록 조직화하여 정부나 지방자치단체에 대한 대안제시 그리고 상호간의 위생에 대한 공동 연구노력과 검사에 소요되는 기기 및 장비의 공동구입 및 활용을 통하여 상호이익을 도모한다.

이외에도 중앙기구와 지방자치기구에서의 모든 행정적 지침 및 정보, 그리고 교육 등은 개인보다는 단체를 통하여 전달되고 시행되기때문에 조직을 통하지 않고서는 매우 어렵다.

일본의 위생 행정체제를 다른 나라와 비교하여 특징 지워진다면 국민 모두가 참여하는 행정체제, 업무 전문성의 최대화, 그리고 조직적 운영체제 구축을 들 수 있다.

지방자치단체와 중앙정부 그리고 관련 부서간의 상호 협력 아래 일사분란하게 처리할 수 있는 행정체제를 가지고 있다.

2. 검사조직 체제

식품등과 관련된 중앙행정기구로서는 후생성이 있으며 후생성에는 생활위생국이 있으며 생활위생국에는 5개과와 3개실로 기획과, 지도과, 식품보건과, 유육위생과, 식품화학과이며 생활화학 안전대책실, 신개발식품보건대책실, 그리고 검역소 업무관리실로 각각의 업무내용을 보면 다음과 같다.

기획과(Planing Division)는 생활 위생행정의 종합적기획, 조정, 생활위생관계법규의 총괄, 환경위생금융 공고 그리고 생활환경 심의회에 관한 업무 등으로 과장, 과장보좌(4명), 총무계 기획법령계, 관리계로 구성되어 있다.

생활화학 안전대책실(Office of Environmental Chemical Safety)은 주로 가정용품에 함유한 유해물질의 조사 연구 및 함유량 기준설

정과 제1종 특종화학물질등이 인류건강에 미치는 영향등의 관련 조사연구를 수행하며 직제는 실장, 실장보좌(2명), 화학물질심사관, 위생전문관, 조사총괄계, 안정기준계, 화학물질계로 구성되어 있다.

지도과(Guidance Division)는 환경위생 관계영업의 경영개선에 관한 조사지도, 공중목욕탕 요금의 통제, 대중집합장소의 위생관리, 중앙환경위생 적정화 심의회에 관한 일로서 소관심의회를 운영하고 있다. 직제로는 과장, 과장보좌(4명), 경영지도관, 총무계, 지도계, 조사계, 조합진흥계로 구성되어 있다.

식품보건과(Food Sanitation Division)는 식품위생에 관한 조사연구 및 기획조사, 식품 및 기구의 위생에 관한 규격기준, 식품위생 감시원, 식품위생검사시설, 그리고 식품위생조사회의에 관련한 업무이며 직제는 수입식품 기획지도관, 과장보좌(6명), 위생전문관, 총무계, 조사표시계, 지도계, 감시계, 규격기준계 등으로 구성되어 있다.

신개발 식품보건 대책실(Office of Health Policy on Newly Developed Food)은 특수영양식품의 표시 및 건강식품에 관한 일이 주 업무이며 실장, 실장보좌(3명), 위생전문과(2명), 조사총괄계, 지도보급계로 구분된 직제를 가지고 있다.

검역소 업무 관리실(Office of Port Health Administration)은 식품 및 첨가물 등의 수입에 관한 규제 및 수출검사 선박 및 항공기등의 위생검사 그리고 검역소에 관한 업무를 주로하고 직제로서는 실장, 실장보좌(5명), 위생전문관, 총무계, 인사계, 경리계, 관리계, 검역업무계, 수출입검사계가 있으며 전국의 검역소를 총괄 관리한다.

유육 위생과(Veterinary Sanitation)는 우유, 육 그리고 기타 동식물성 식품의 규격기준에 관한 일, 제품검사 및 기타 위생에 관련된 업무를 주로하며 과장, 과장보좌(5명), 위생전문관, 총무계, 우유위생계, 수의위생계, 수산위생계가 있다.

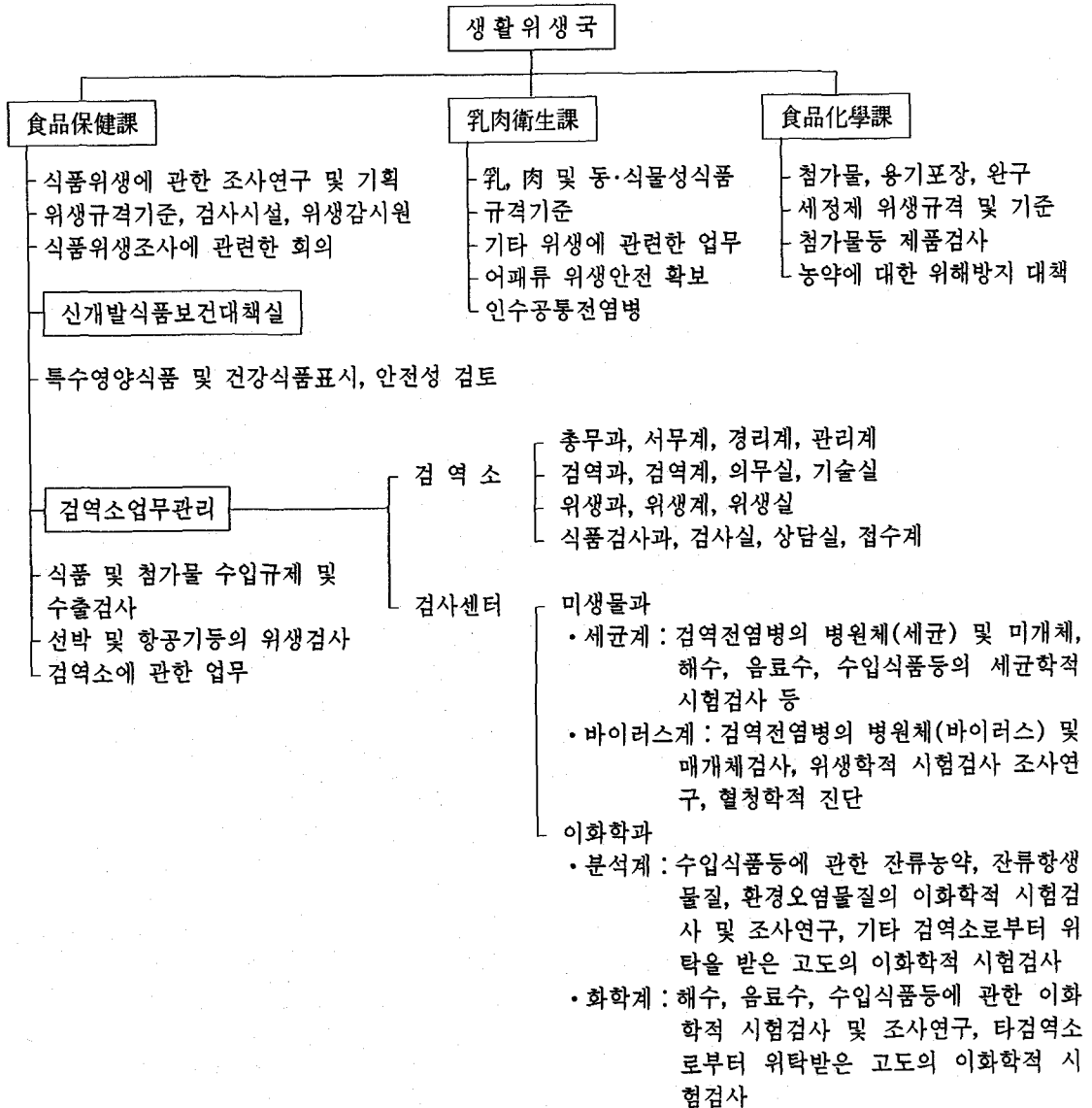
식품화학과(Food Chemistry Division)의 주 업무는 식품첨가물, 용기 포장, 완구품, 세정제의 위생에 관한 규격 기준, 첨가물등의 제품검사, 농약에 의한 위해방지등에 관한 일이며, 과장, 과장보좌(5명), 위생전문관(2명), 총무계, 규격기준계, 지정계, 농약조사계로 구성되어 있다.

중앙 행정기구에서 계획 결정된 사항에 대하여서는 해당 분야별로 지방조직이나 기타 기관으로 전달되어 지역간의 통일성이 있는 행정 체계를 이루도록 통제 관리한다.

수입식품등에 주 감시창구는 지역별 검역소(30개소)에서 행하며 검역소는 지역의 특성이나 물량에 따라서 다르지만 대부분 총무과에는 서무계, 경리계, 관리계, 검역과에

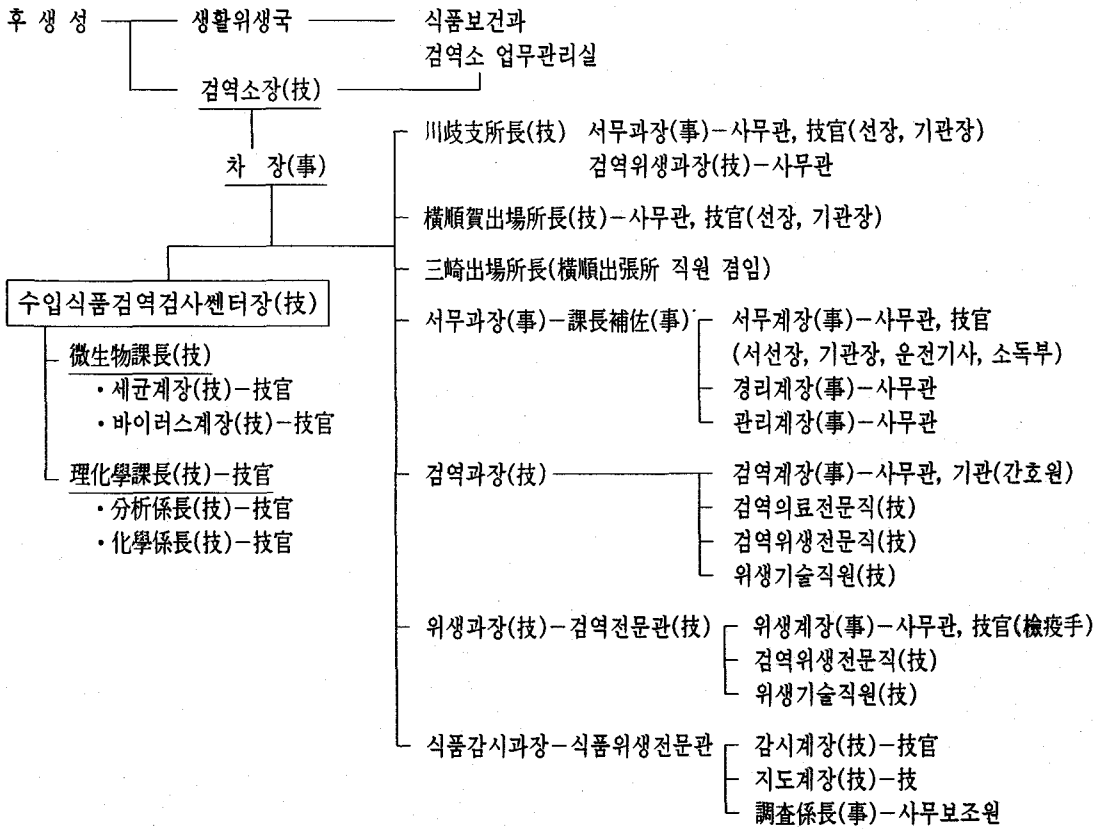
는 검역계, 의무실, 기술실이 있으며 위생과에는 위생계, 위생실 그리고 식품검사과에는 검사실, 상담실, 접수계 등으로 구분된다. 검사업무의 신속·정확을 위하여 2개소의 검사센터를 운영하고 있는데 이들 조직은 미생물과에 세균계, 바이러스계, 이화학과에 분석계와 화학계로 구분되어 조직되어 있다. 이를 요약하여 보면 그림과 같다.

수입식품 행정기구(후생성)

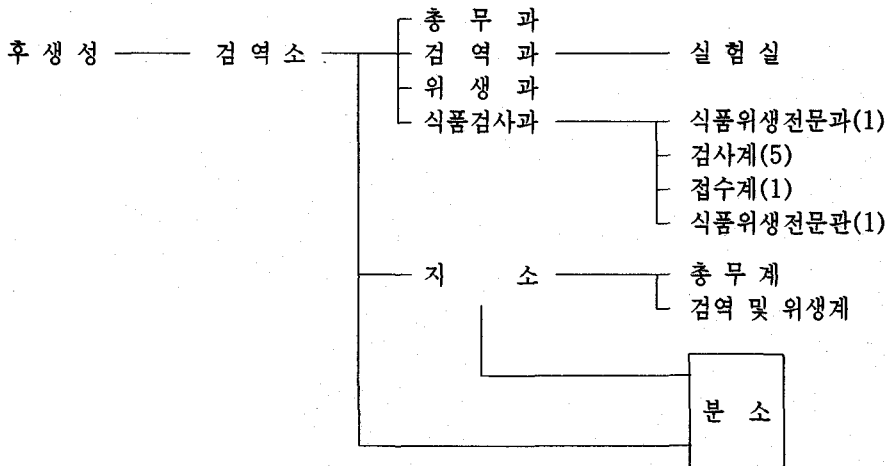


주요 검역소의 조직 체계를 보면 그림과 같다.

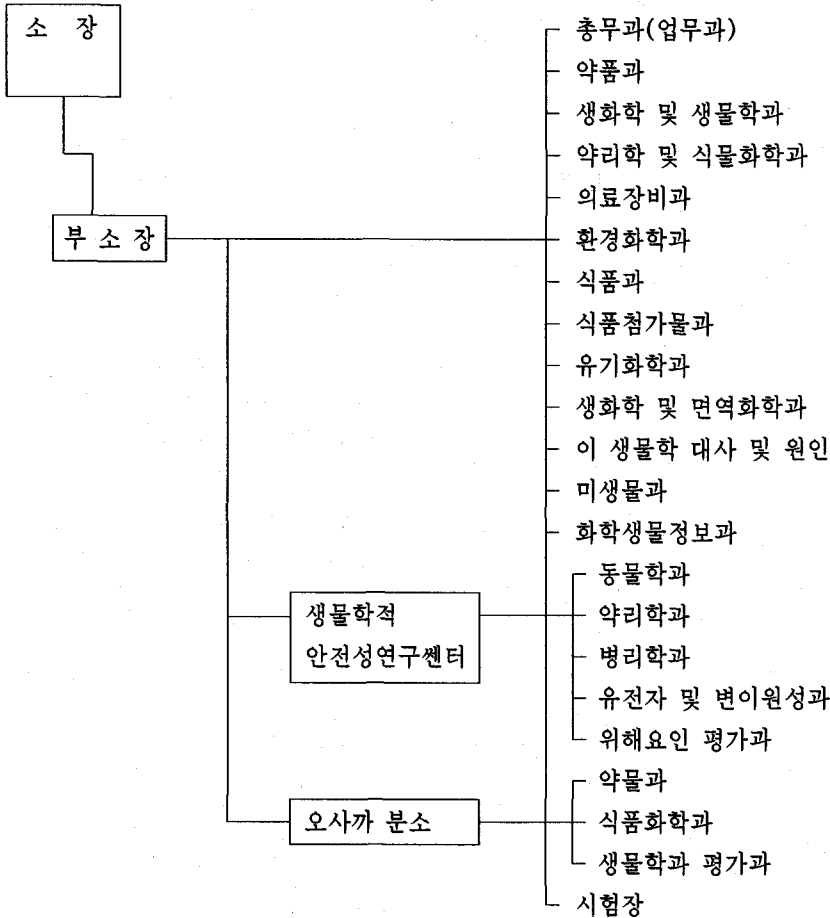
요코하마 검역소의 조직



오사카 공항 검역소



국립위생 시험소



국립위생시험소는 후생성의 주요기관으로 17개의 과와 오사카 분소 그리고 5개의 의약품생산 실험장을 가지고 있으며 공중보건에 관련한 국내외의 과학자들의 훈련과 정보교환, 제품에 대한 새로운 평가방법, 응용 및 기초시험을 행하고 있다. 연구원의 각 분야별 전공은 약학, 농화학, 축산학, 의학, 화학, 생물학등의 전공자들이며 많은 책임자들은 인류건강문제와 위험성 평가에 대한 국가위원회 위원이며 국제적인 회의 개최 및 국제위원회 회원이기도 하다.

수출입식품에 관련한 협력은 검사방법의 확립 및 검토, 새로운 검사방법에 대한 조

사 및 기초연구에 주력하고 있으며 이들의 방법을 확대 공급하는데 있다. 그러므로 국립위생시험소는 검사 업무의 직접적인 관여보다는 위해가 가능한 물질의 검색과 검사방법을 확립하여 검역소나 검사센터 그리고 지방자치단체 지정검사기관에 기준이 될 수 있는 표준방안을 제공하고 있다. 이들의 업무를 각과별로 소개하면 다음과 같다.

- 식품첨가물과
 - ① 화학적 합성 식품첨가물
 - ② 천연 식품첨가물
 - ③ 식품용기 및 포장재료 그리고 생화학 기술에서 생성되는 희귀한 식품

첨가물등의 3개실로 구분되며 규격 및 기준 설정, 분석방법의 개발 및 개선, 일본 식품첨가물의 기준 개정 및 수정, 식품첨가물에 관련한 조사

• 식품부

- ① 여러가지 오염물질 및 오염물질의 독성학적 관련성 모니터링
- ② 잔류농약, 환경오염물질 그리고 식품에 존재하는 자연독성물질의 공인분석 방법 설정
- ③ 식품과피에 대한 조사 등의 3개 분과로 방사선 조사식품의 검출 및 관리실험에 대한 새로운 방법을 연구하고 있다.

(1) 화학적 업무

① 공해물질

- 잔류농약 : 유기염소제제, 유기인계제제, 카바메이트제제, 기타 (Triazin등과 같은 수확후 처리 농약)
- 중금속 : 수은, 카드뮴, 납, 그리고 기타
- 환경적 화학물질 : 트리클로로에틸렌, 테트라클로로 에틸렌, 벤조파이렌 그리고 기타

② 자연독성물질

- 마이코톡신 : 아플라톡신, 트리코테센 마이코톡신(DDN, NIV T-2톡신), Sterigatocystin, Oehratoxin 그리고 기타
- 클로로필 분해 화합물 : pheophobide, pyropheophobide, 그리고 기타
- 알카로이드 : 솔라닌, 차코닌 그리고 기타

③ 방사선 조사식품에 대한 연구 업무
식품에 방사선을 처리하였는지 안하였는지에 대한 새로운 결정방법의 설정

④ 천연식품 및 생물공학에 의해 개발된 새로운 식품의 성분분석 판별

(2) 국가적, 국제적 협력 WHO/FAO 그리고 기타 기관과의 협력

- ① 오염물질의 수준을 명백하게 밝히기 위한 식품오염물질의 모니터링
- ② HEAL(Human Exposure Assesymment Location) 계획
- ③ 외국 및 각 기관에 검사원의 훈련 교육

• 미생물과

식중독 관리를 위한 실험, 미생물 실험, 미생물의 위해성 등의 3개실로 나누며, 세균 및 진균류의 유전학, 생화학, 독성학에 관한 연구를 부가적으로 행하고 있다.

• 생물학적 안전성 연구센터

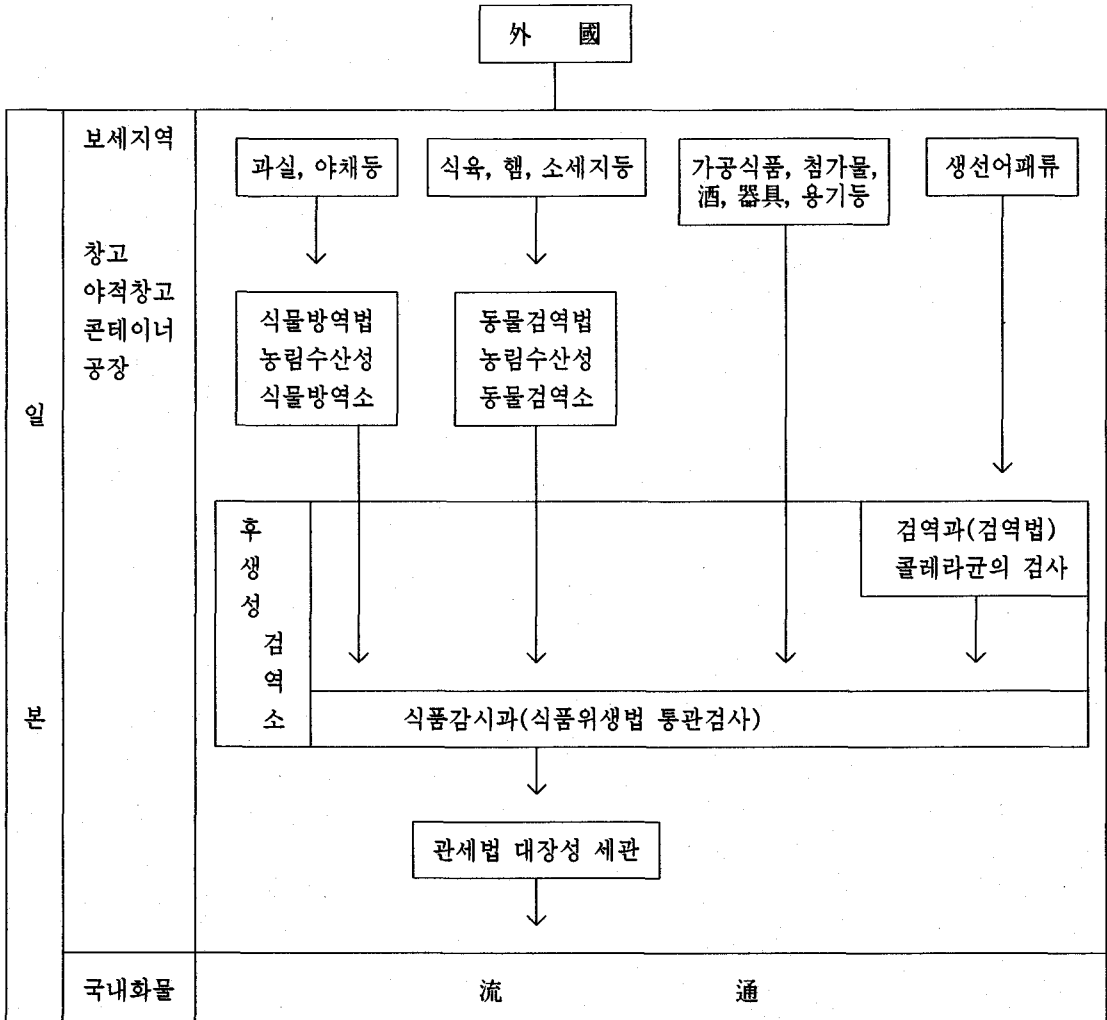
① 동물학과 ② 병리학과 ③ 유전자변이과 ④ 약리학으로 구성되어 있으며 치료약품, 식품첨가물의 오염물질, 잔류농약 그리고 가정용품에 대한 급성독성, 아급성 독성, 만성독성, 발암성, 피부독성, 변이원성 다세대 독성, 기형발생 실험을 하고 있다.

생물학적 안전성 연구센터의 실험동물은 Mous 사육실 5개소에 5,200마리, Rat실 8실에 8,200, 토끼 1실 90, 개 2실에 68, 원숭이 3개실에 74마리를 보유하고 각종 실험을 행하고 있다.

3. 일본의 수입식품등 검사 개요

(1) 수입식품등 검사체계

외국에서 수입되는 식품등의 관리의 단계별 과정은 다음과 같다.



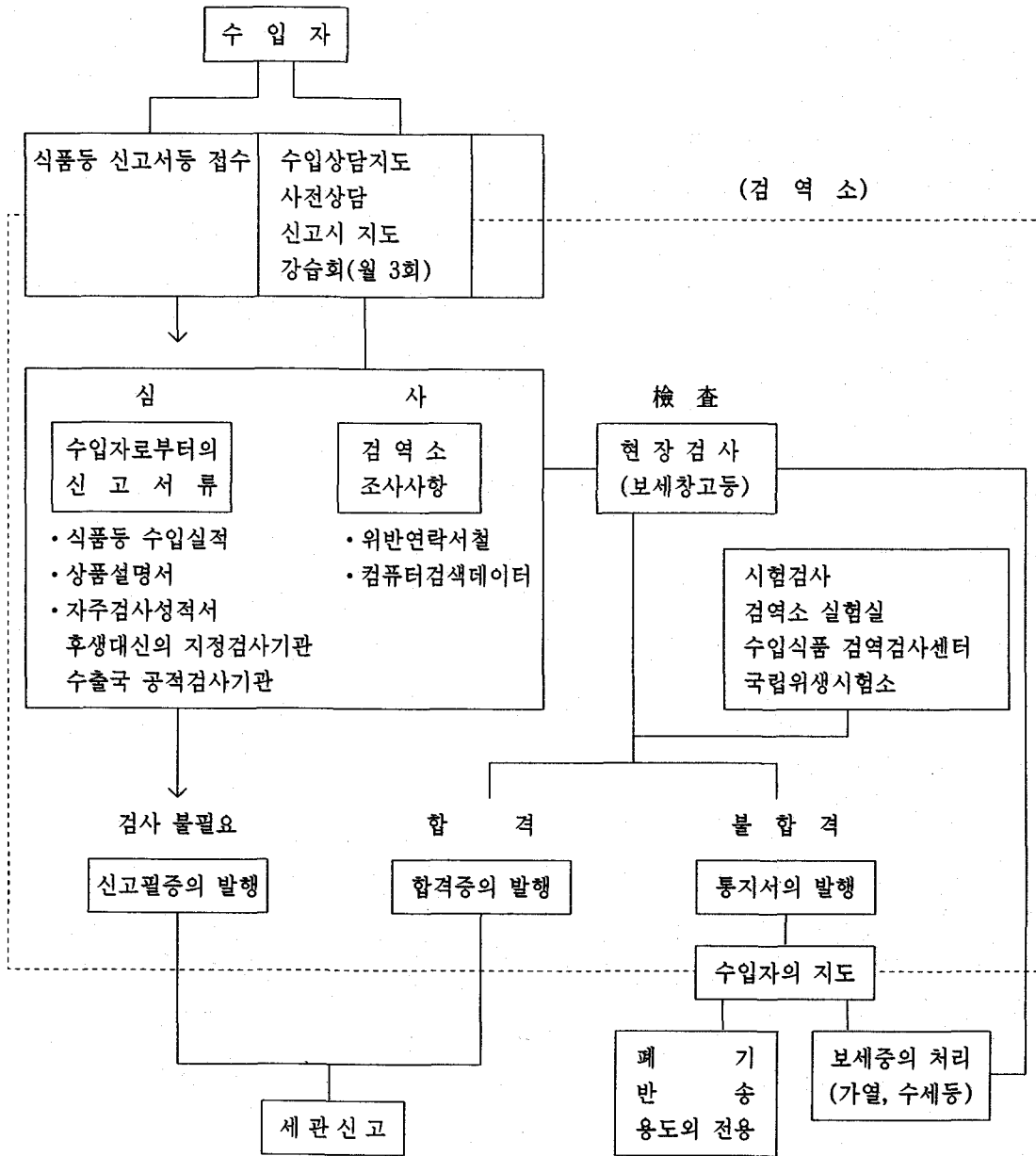
일본에 수입되는 모든 식품등은 일차적으로 보세지역의 창고, 야적창고, 컨테이너, 보세공장에서 해당 관련 심사를 받고 단계별 검사가 끝난 후에 국내화물로 유통된다.

과실 야채등은 식물방역법에 따라서 식물방역소, 식육햄 등은 동물검역법에 의한 동물검역소 그리고 생선 어패류는 후생성의 검역법에 의한 검사를 필한 후 식품감시과의 위생안전성 검사를 필한 후 세관에서 유통하도록 허가를 한다. 수입식품등의 검사 절차를 상세히 설명한 것은 그림과 같다.

검역소의 주요 업무 내용을 보면 식품등 수입신고서 접수심사와 관련서류를 근거로 한 위반사항의 유무에 대하여 판단하고 출장검사와 수거시험등의 필요성을 판단한다.

두번째로는 위반의 의심이 있는 식품등에 대하여는 출장검사와 시험검사용 시료를 채취하는 업무이며 세번째로는 판단의 확신을 위하여 채취한 시료를 시험실에서 이화학적 검사와 미생물 검사를 실시하여 판단한다.

네번째로는 위반된 식품등을 수입한 자와 업체에 대한 지도·감독과 식품등을 수입하



려고 하는 자와 업체에 대한 사전 상담을 실시한다. 다섯번째로는 수입식품에 관련한 정보를 전산화하여 수입관련 정보 및 검사 관련 정보로 활용을 하도록 한다.

수입식품의 검사 기능으로서는 수입식품이 보관창고에 도착하였을 때 수입식품 신고서의 접수와 함께 수입식품등에 관한 서

류를 제출받는다. 수입식품신고서와 관련서류를 검토·검사가 필요한지를 결정한다.

서류심사후 검사가 필요하지 않다면 신고에서 확인증명서를 수입업자에게 통보하고, 서류심사후 검사가 필요하다면 보관창고에서 검사를 하고 시료채취의 여부를 결정하며 시료채취는 실험실에서 분석하기 위한

것으로 표준에 맞게 채취한다. 채취한 시료는 일차 검역소 실험실에서 실험을 하고 명백한 경우에는 부적합 판단을 결정하고 수입업자에 통보하며 보다 상세한 분석이 요구되는 것은 다른기관에 분석을 의뢰하거나 검역소 검사센터로 송부하여 그 결과를 통보받는다.

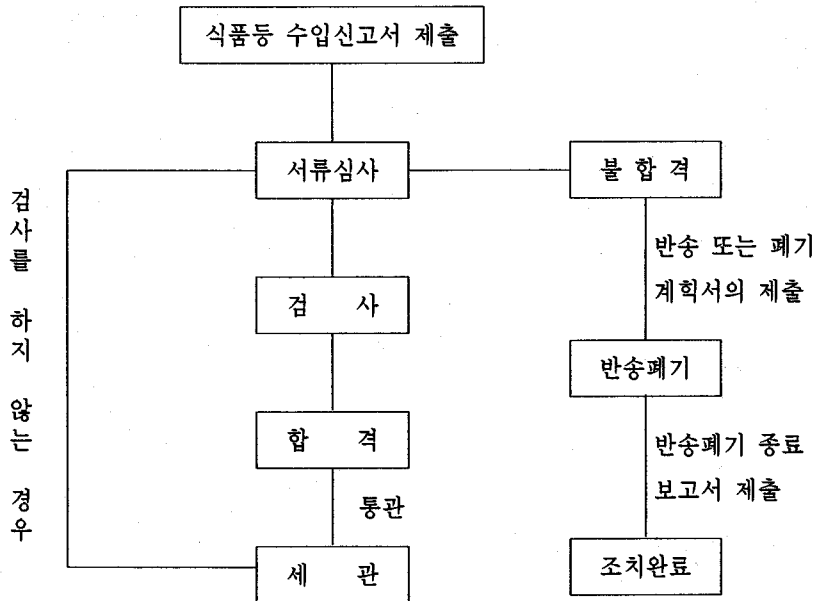
판정은 식품위생법에 따른 검사결과에 근거하여 판정수용하고 신고서류에 합격증명서를 날인하여 수입자에게 통보하며 부적합 식품의 처리는 반송하거나 폐기 또는 재가

공을 명령하고 식품검사과와 세관원의 확인하에 처리한다.(법적 처리기한은 통상 15일 이내)

(2) 수입식품의 검사 수속 절차

일본에 수입되는 식품의 검사 수속 절차는 3종류의 절차를 가지고 있는데 통상적인 검사수속절차, 자주검사에 의한 수속절차 그리고 사전검사에 의한 절차등을 들 수 있다.

통상적인 검사 수속절차

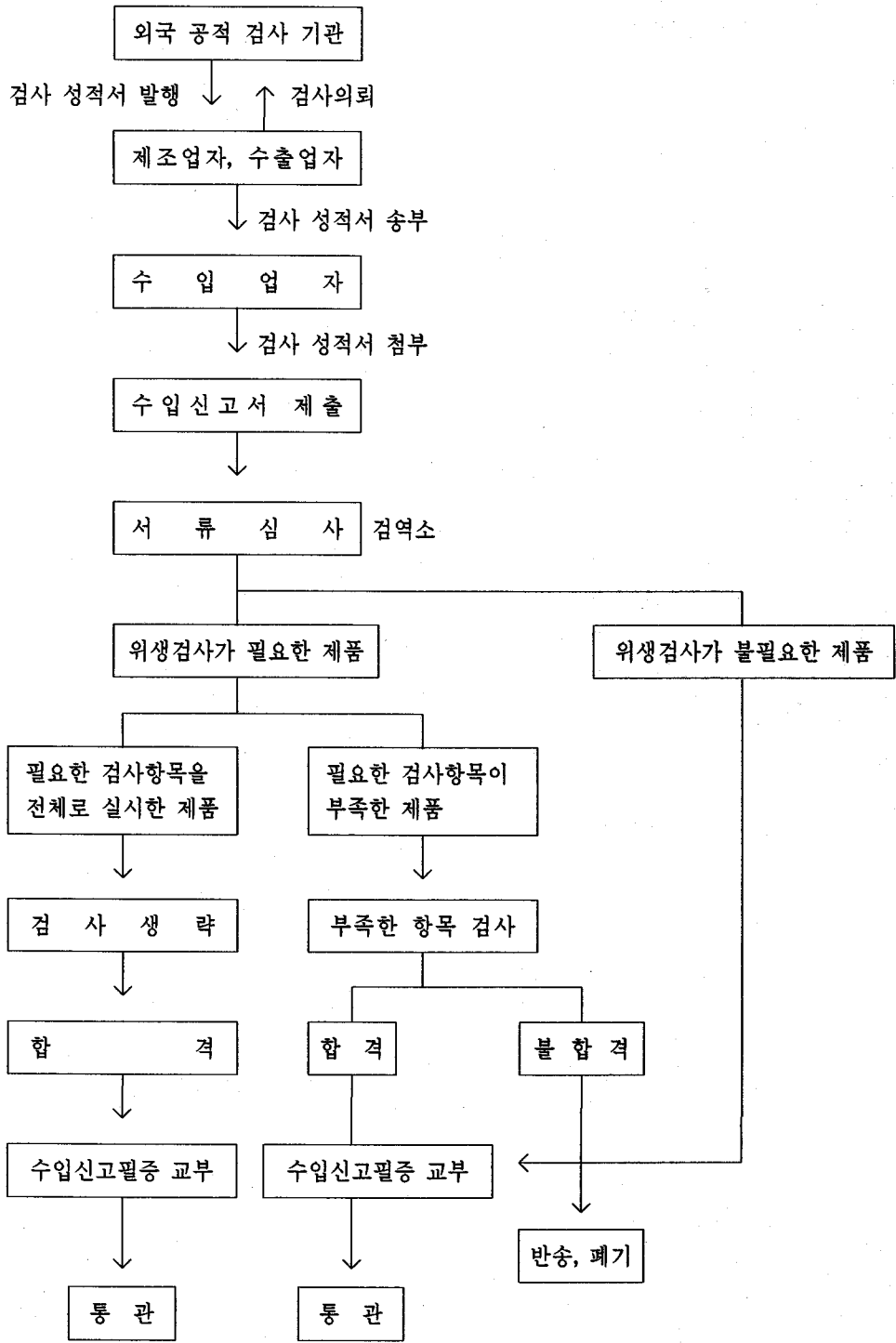


일본의 통상적인 검사 수속절차에 있어서는 주로 위생안전성과 관련한 제조공정, 원료의 처리, 수송 도중상의 문제 발생여부등을 중점적으로 서류를 통하여 심사하며 현장 검사는 표시사항과 내용에 대한 일치 여부등을 조사한다. 그러므로 검사관은 현장에서 판단할 수 있는 개별 실험기구를 이

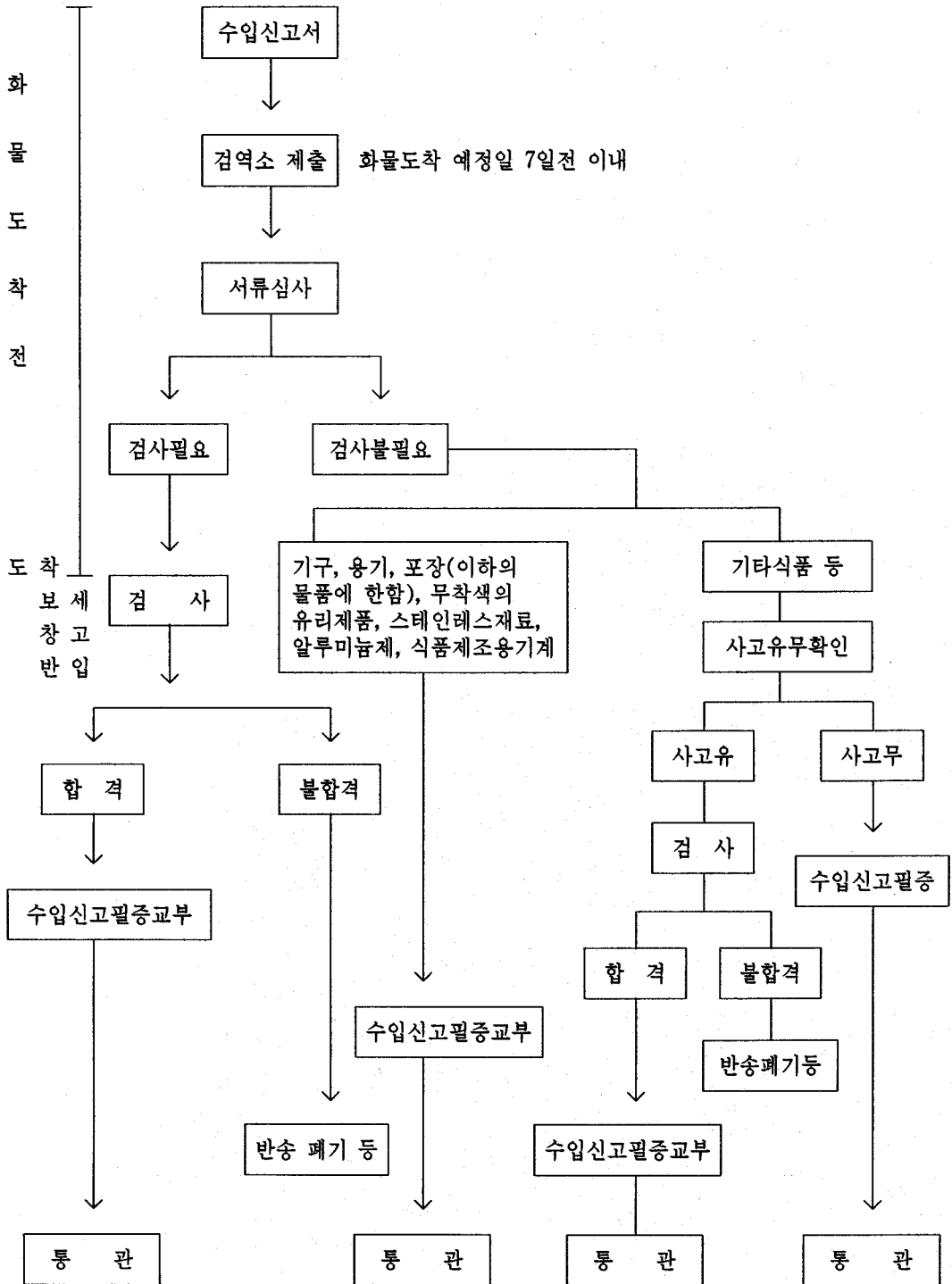
용하여 판단하고 그 결과를 보고서에 기록하며 위생감시원에 전체적인 결정권을 부여하고 관리자는 그 보고서에 대하여 검토 심사하고 관리한다.

외국의 공적검사기관이나 일본내의 지정 검사기관에 의해 검사를 받은 성적서가 있는 경우에 수속절차는 다음과 같다.

자주 검사에 의한 수입수속절차



사전 검사에 의한 수속 절차



수입식품등에 검사와 관련하여 제출되는 서류를 보면 다음과 같다.

대상 식품별 첨부서류

대상 식품 등	첨 부 서 류	비 고
축육(소, 말, 돼지, 면양, 산양, 물소) 및 그 장기를 원료로 한 식육제품들	수출국 정부기관의 위생검사 결과 증명서	필 수
부 어	어종 어획지역을 포함한 수출국 공적기관의 위생증명	필 수
땅 콩 (낙화생)	수출국 정부 또는 공적기관의 아플라톡신 검사결과에 대한 증명	증명서가 있는 경우 검사생략
타르색소	제품 검사 서약서	
가공식품의 첫번째 수입품	제품의 설명서 원료물질과 성분표 제조공정의 설명도등	필 수
수출국의 공인 검사기관에서 검사를 받은 제품	수출국 공인 검사기관의 검사 결과에 대한 서류검사	이들 항목이 전검사 항목에 적합하고 수송도중에 위생적 조건이 변하지 않을 경우
동일식품 등의 계속 수입품	검사결과를 수입신고서에 첨부(수출국 공적검사기관 및 후생성 지정검사기관 성적서)	이들 항목이 전검사 항목에 적합하고 수송도중에 위생적 조건이 변하지 않을 경우

동일식품등의 판정조건과 계획수입의 대상식품등에 대한 구분은 다음과 같다.

동일식품의 판정조건

식 품 등	동일식품등의 판정조건
대맥, 고량(수수), 소맥, 쌀, 대두, 해조 볶은 커피 또는 분쇄한 것, 곡물, 두류, 감자의 전분, 냉동과실, 냉동야채	동일국에서 생산된 물품으로서 가공소, 원재료, 가공방법이 동일한 것
기타 식품 등	제조소, 원재료, 제조방법이 동일한 것

나. 계획수입의 대상식품등과 그 유효기간

구 분	대 상 식 품 등	유효 기 간
一	식품제조용의 기계, 알루미늄의 기구 또는 용기포장 스테인레스제의 기구 또는 용기포장 무색의 유리재로 만든 기구 또는 용기포장	수입신고서 제출일로부터 3년간
二	보리, 통·병조림식품(식육제품과 과일주는 제외), 밀, 수수, 쌀, 증류수, 대두, 알루미늄제, 스테인레스제, 무색 유리제 또는 합성수지제 이외의 기구 또는 용기포장	수입신고서 제출일로부터 1년간
三	다음과 같은 식품을 계속적으로 수입하여 과거 3년간 동일식품등이 식품위생법에 위반되지 않은 식품 잼(Bean Jam), 일시적 저장한 과실이나 과피, 볶거나 냉동식품, 곡류 및 대두 또는 감자분말, 코코아 제품(분말 청량음료	

三

는 제외), 곤약, 식염, 식물성 크림분말(모조크림분말), 식물성 단백질, 쇼트닝, 차, 초콜레이트, 전분(타피오카 전분은 제외), 당류, 삶은 콩, 마가린, 면류, 냉동과실(제조 또는 가공시 과실을 동결한 것 제외), 냉동채소류(제조 또는 가공시 채소를 동결한 것 제외), 화학적 합성품 이외의 첨가물(법 제7조1항의 규정에 의한 기준 또는 규격이 정하여진 것은 제외), 합성수지제의 기구 또는 용기포장

일본은 수입식품 검사의 신속처리 및 간소화를 위한 제도로써 사전검사제도, 수입계획제도, 외국공적검사기관의 성적서 인정제도 그리고 동일식품의 계속적인 수입제도를 들 수 있다.

사전검사제도는 모든 식품에 대하여 화물이 도착하기 7일전에 신고하여 화물이 보세창고에 도착 즉시 검사하는 제도로써 서류상의 내용을 사전에 검사하여 화물과 차이가 있는지를 확인함과 동시에 검사항목이 검사된 경우에는 검사를 하지 않는다. 따라서 서류심사에 소요되는 시간을 단축하는 제도이다.

수입계획제도는 어떠한 종류의 식품이 반복해서 수입될 때 초기에 수입하는 항구에 수입 계획서를 제출하고 사후에 검사를 행할 수 있도록 하는 제도로써 정기적으로 수입되는 동일한 식품등에 대한 검사의 중복을 피하고 신속 정확하게 처리함과 동시에 수입업체의 신뢰성을 제고하는 제도이다.

외국 공적 검사기관의 성적서 인정제도는 수출국의 공적검사 기관을 지정 선별하여 그 기관에서 검사한 검사성적서를 인정하는 제도로써 중복검사의 배제와 검사관리에 소요되는 비용을 제조국 제조업체에 부담책임을 주는데 목적이 있는 것으로 검사성적서 제출시 검사를 생략하는 제도이다. 그러나 위생적 조건의 검사항목에 있어서 수송도중에 변화가 있거나 우려가 있을 때(세균, 마이크로 특신의 위험성이 문제될 때)를 제외하고는 검사를 생략한다.

동일식품의 계속적인 수입제도는 식품등이 반복적으로 수입될 때 물리화학적 검사 결과가 초기의 수입식품과 동일한 결과이고

문제점이 발견되지 않는다면 일정기간동안 검사 성적서를 인정하는 제도이다.

(3) 수입식품 검사 요령 및 방법

식품등의 수입신고 대상품목은 판매의 목적이나 영업상으로 사용하는 식품, 첨가물, 기구용기 포장, 유아용 장난감 등을 수입하는 경우 후생대신이 정하는 식품위생법에 따라서 수입자는 식품등의 수입신청서를 화물을 통관하는 항만 및 공항의 관할 검역소에 신고하여야 한다.

신고를 요하지 않는 식품등의 내용은 ① 개인용, 전시용, 시험연구용의 물품 ② 외국 공관등에서 사용하는 물품, 그리고 ③ 식품위생법 시행규칙에서 지정하는 화물로 원염(원료소금), 유지제조용 동·식물성 원료유지(코프라), 당밀 또는 조당, 원료 알콜(정제하지 않은 알콜), 유채종자, 맥아, 그리고 호프 등은 수입신고 대상 품목에서 제외된다.

가) 서류검사

일본은 수입식품등의 검사 최우선 목표를 위생안전성에 두고 있으므로 사전예방을 위하여 수입자에 대한 상담 및 지도와 계획등을 사전에 체계화 함으로써 책임의식의 고취와 검사 업무를 신속화하고 업무를 간소화하는데 있다.

그러므로 서류에 대한 심사 및 검사의 비중이 높아 신고서의 기재 내용을 중시하고 사용한 원료, 제조방법, 사용한 첨가물 등을 신중히 심사하며 최초 수입하는 화물에 대하여서는 성분조성, 살균온도 등을 상세히 기재한 상품설명서가 있어야 하며 동일종류의 식품등이 과거에 수입한 실적 그리고 검

사상의 위반사항등이 있는지에 대하여 전문가적 측면에서 종합적으로 검토를 한다. 심사의 결과에 따라 식품위생상 문제가 없다고 판단되는 다음의 화물에서는 수입자의 통관제증명(식품등 수입신고서에 검역소 압인이 있는 것 그리고 세관의 통관수속에 필요한 서류 등)을 교부한다.

- ① 유명 브랜드의 위스키, 홍차 : 과거 정기적 검사에서 안전성이 확인된 물품
 - ② 木製, 스테인레스제의 식품제조기계 : 통상적으로 위생상의 문제가 발생하지 않은 물품.
- 단, 검사가 필요로 판단되는 물품에 있어서는 검사항목을 수입자에게 통지한다.

나) 자주검사 성적서 등에 의한 검사

서류심사의 결과 검사를 행하여야 할 필요가 있는 화물에 있어서는 국내 지정 검사기관 성적서 또는 수출국 공적 검사기관 성적서(후생성 등록 기관)를 참고로하여 현장에서 그 내용이 적합한지를 관능검사로 판단한다.

적절하다고 인정되는 경우와 동일식품등(원재료, 제조장소, 제조방법이 동일한 것)의 과거 검사실적(유효기간은 검사 기일로부터 식품은 6개월, 기구등은 1~3년)을 제출하는 경우에는 이화학적 검사가 면제된다.

다) 이화학적 검사

이화학적 검사는 보세지역의 창고, 컨테이너부두 등에서 냄새, 색, 타검음등의 관능검사와 화물에 표시 기재한 첨가물에 대하여 조사하고 이화학적 검사가 필요한지를 판단하여 필요하다고 인정되는 식품등은 시료를 채취하여 검역소의 실험실에서 세균검사, 보존료, 착색료등의 이화학적 검사를 실시한다. 또한 고도의 시험이 필요한 잔류농약이나 항생물질등은 검역소검사센터에 시료를 송부하고 검사결과에 따라서 수입자에게 합격증을 교부한다. 기타 검사방법이 없거나 새로운 위해물질에 대한 분석의뢰는 국

립위생시험소에 송부하고 검사방법과 그 결과를 통보받아 처리한다.

라) 식품 검사자(식품위생감시원)의 역할
 식품위생 감시원은 수입되는 식품등에 대하여 수출국, 제조자, 원재료, 식품첨가물 그리고 제조 방법등의 내용에 있어서 식품전문가의 입장에서 식품등에 위생상의 문제가 있는지 없는지를 심사하고 위생상 검사가 필요하다고 판단되는 식품등에 대하여서는 다음과 같은 기준에 따라 결정한다.

- ① 과거에 유사한 물품으로서 식품위생법에 위반이 있었던 식품등
- ② 최초로 수입되는 식품등
- ③ 식품위생상 특히 주의를 요하는 식품등으로서 후생성의 검사지시가 있는 식품등
- ④ 수송중에 식품의 안전위생에 손상의 우려가 있는 사고가 있었던 식품등(통첩환식 제77호)
 - 수송도중에 발생하였던 사고등의 범위
 - 선박의 엔진실 열발생등으로 인한 사고
 - 항해 도중의 기온변화에 의해 발생하는 결로에 의한 사고
 - 냉장 또는 냉동기의 고장
 - 신선한 식품의 부적당한 온도관리에 의한 부패 또는 변패
 - 상기 이외에 예측하지 못하는 사고
- ⑤ 일본으로부터 수출된 식품등이 상대국으로부터 위생상이유로 반송되는 식품
- ⑥ 세관으로부터 식품위생상의 문제가 있다고 연락받은 제품 등이다.

따라서 이러한 기준에 포함되는 식품등은 이화학적 검사를 위하여 시료를 채취하고 검사의 결과에 따라서 적합여부를 판단하는 업무를 한다.

마) 위생검사가 필요하다고 판단되는 식품 등의 검사

- ① 식품등의 보관상태
- ② Lot의 구성
- ③ 용기포장에 기재되어 있는 외국어 표시
- ④ 식품등의 색상에 대한 이상의 유무 등에 대하여 현장에서 평가하고 위생검

사가 필요한지를 판단한다.

바) 시험검사가 필요한 경우 시료의 채취 앞에서 제시한 내용에 따라 문제가 있다고 판단되는 경우에는 시료채취방법에 따라서 시료를 채취하고 검사를 한다.

- ① 미생물 첨가물, 식품 성분규격 : 검역소의 검사실 및 후생성 지정검사기관(지정검사기관에 의뢰검사하는 경우에는 검역소에서 검사항목을 사전에 지정)
- ② 잔류농약, 잔류위해물질 등의 정밀검사를 요하는 실험은 검역소 검사 센터(요꼬하마, 고오베 검역소 검사 센터)
- ③ 잔류농약, 잔류위해물질 그리고 마이코톡신 등과 같이 정밀검사와 검사방법이 정하여 지지 않았거나 해당 검역소 및 검사센터에서 불가능한 검사는 국립위생시험소(분석방법의 개발 및 규격확정)에서 행하고 그외에 전문검사기관(후생성 대신 지정검사기관, 마이코톡신 검사소)에 의뢰검사 한다.

사) 신고대상의 화물

식품등을 수입하는 경우에는 수입신고서를 해당 검역소에 제출하여 신고필증을 교부받아야 하며 수입신고서를 제출할 필요가 있는 화물은 판매 또는 영업상 사용하는 물건 및 불특정다수자에 대하여 판매이외로 수여하는 물품등이다.

- ① 식품
먹는 음식물로서 약사법에 규정하는 의약품, 의약부외품 이외의 식품은 포함되지 않으며 식품위생법 시행규칙에 지정하는 식품등(원염, 당밀, 유채씨, 맥아, 호프, 식용유지제조용 등·식물성 원료유지, 精糖, 粗溜, 알코올)은 신고에서 제외된다.
- ② 식품첨가물
식품의 제조과정 또는 식품의 가공이나 보존의 목적으로 식품에 첨가, 혼화 침윤 기타의 방법에 사용되는 물품. 단, 식품첨가물을 제조하고자 하는 제조용 원료는 신고에서 제외.

③ 기 구

식기, 조리용구, 식품 또는 첨가물에 직접 접촉하는 식품제조용 기구를 포함한다. 단, 농업 및 수산업용으로 쓰이는 기계기구 등 및 장식용으로 사용 용도가 명확한 것은 신고에서 제외된다.

④ 용기 포장

식품이나 첨가물의 용기 또는 포장의 물건, 식품 또는 첨가물을 담아서 사용하는 경우의 물품등이다. 용기, 포장을 제조하고자 하는 원료(지체용기의 원료지 등)는 수입신고 제외

⑤ 장난감

유유아가 접촉함으로써 유유아의 건강을 손상할 우려가 있는 물품으로서 후생대신이 지정하는 다음의 물품.

종이(紙), 나무(木材), 대나무(竹), 고무, 피혁, 셀룰로이드 합성수지, 금속 또는 도자기의 물품·유유아가 입에 접촉하는 본질의 장난감으로서 파리, 그림자그림, 접음종이, 쌓기놀이 장난감.

다음의 장난감 완구로서 고무, 합성수지 또는 금속제의 제품인 딸랑이, 전화완구, 동물완구, 인형, 점토완구, 승용의 완구(태엽식 또는 전통식 완구의 물품은 제외), 풍선, 블록완구, 공, 소꿉놀이 용구. 단, 장난감 원료 및 유유아 이외의 어린이를 대상으로 한 장난감(플라스틱제등)은 수입신고에서 제외한다.

아) 식품 등 수입신고서의 기입요령

- ① 수입자의 주소·성명
주소, 성명, 전화번호, 법인의 경우 법인명칭, 소재지 전화번호 당해법인의 대표권이 있는 사람의 인장 또는 법인 인장, 위임장 첨부
- ② 코드란 ①~⑥번란과 비고란 ⑭란은 원칙적으로 검역소에서 기입, 그외의 것은 수입자가 기입한다.
- ③ ⑦의 품명코드 : (사)일본식품위생협회발행 후생성편의 식품 등 수입신고서 기입요령(코드표)에 근거하여 기입한다.
- ④ ⑬의 선적 중량 : 수출국에서 선적한 정

미중량은 ton 및 kg을 병행 kg단위로 기입

- ⑤ ⑨의 수입자 코드 : (재)일본무역관계 수속간이화 협회편, 일본수입업자 표준코드 및 대장성 관세국편(세관용 수출입자 補足부호표)

⑥ ⑩생산국 또는 제조국 코드 : 코드표에 기준한 제조국 코드표를 기입.

단지 식육, 식육제품 및 네튜랄 치즈는 수출국 정부기관의 위생증명서에 EST번호가 있는 경우에는 당해번호를 기입한다.

1. 식품 등 수입신고서

후생 대신 전

① 사전통관	② 계획수입	③ 내역	④ 계속	⑤ 검사
⑥ 수입신고서 접수번호				

굵은 선 내는 기입하지 마십시오.

⑦ 품명코드	품목코드표 참고
⑧ 선적중량	t. kg
⑨ 수입자 코드	수입자코드표 참고
⑩ 생산국 또는 제조국 제조자 코드	제조자 코드표 참고 수출국 코드표 참고
⑪ 통관항 코드	통관항 코드표 참고
⑫ 도착년월일	년 월 일
⑬ 인출년월일	년 월 일

화물이 화학적 합성품을 함유한 제제의 경우 그의 성분(어떠한 경우라도 착향의 목적으로 사용하는 물품의 경우 제외)	
<비고>	

화물이 가공식품인 경우 원재료 및 제조가공의 방법, 화물이 기구, 용기포장 또는 장난감의 경우 그의 재질	간단히 나누어 특히, 가열살균의 온도나 시간/ 기재합상수지제의 경우 예) “폴리에틸렌”으로 구체적 표기
화물이 화학적 합성품인 첨가물 또는 규격기준이 정하여진 천연첨가물을 함유한 식품인 경우 당해 첨가물의 명칭	별표2에 기재된 첨가물명을 기재

수입자의 성명 주소(법인의 경우 그의 명칭과 및 소재지 전화번호..... ⑭)

화물의 종류별	식품, 첨가물, 기구, 포장, 장난감
품명	구체적으로 나누어 기입
선적수량	실제선적된 수량 C/4/IB
포장의종류	식품에 직접 접촉하는 물품
용도	구체적으로 나누어 “용기” 표기
수입항	
수입년월일	년 월 일
선적항	
화물의기호 및 번호	
선박또는 항공기	명칭또는편명 국적

보관창고	명칭 또는 소재지	
	반입년월일	년 월 일
화물(가공식품 이외의 식품은 제외)의 제조자 또는 가공자의 성명 및 주소(법인의 경우에는 명칭 및 소재지), 병행하여 제조소 또는 소재지 가공식품 이외의 식품에 있어서는 그의 생산지		
사입서의 기재내용		
사고의 유무 그의 개요		유 무
⑭	<input type="text"/>	신고필증인

식품등 수입신고서 내역 부표

No.	④계속	⑤검사	⑥접수번호

품명	⑦품명코드	③적입중량
구체적분류기입	품목코드참조	t, kg
숫자단위로 표시 kg미만은 반올림		
		t, kg
		t, kg

- ⑦ ⑪통관항 코드 : 코드표에 근거하여 기입
- ⑧ ⑫도착년월일 : 선박 또는 항공기에 화물을 적재한 후 해·공항에 도착되는 년월일을 기입

자) 코드란 이외의(①부터 ④란) 난에 기입요령

- ① 화물의 구별 : 통관하려는 화물에 당해물품을 ()범위에 기입
- ② 품명 : 상품명은 물론 그의 물품이 어떠한 것인가를 판단할 수 있는 일반적인 명칭을 기입한다. 화학적 합성품의 첨가물의 경우 그의 화학명(제제의 경우는 주요성분의 화학명으로 제제를 알 수 있도록) 기입, 장난감의 경우는 후생성대신이 지정하는 명칭을 기입한다.
- ③ 선적입수량 : 수출국에서는 선적하는 화물의 개수를 기입하고 외장구분에 해당 물품을 ()내 범위내에서 기입한다. D/M(드럼)등의 기입
- ④ 포장의 종류 : 식품 등에 직접 접촉하는 용기포장의 재질을 사용한 플라스틱용

- 기, 통조림 등을 기입
- ⑤ 용도 : 다음 예에 따라 구체적 용도, 사용 목적을 기입
 식품 : 판매용, 자가영업용, 제조원료용 등
 첨가물 : 산화방지제, 착색료, 보존료, 유화제 등
 기구 : 음식기, 제조기계, 운반용기계 등
 용기포장 : 판매용, 자가영업용 등
 장난감 : 판매용, 상업전본용 등
- ⑥ 선적항 : 화물을 선적하는 해항 또는 공항명을 기입(우편물은 발송지명)
- ⑦ 선적년월일 : 수출국에서 화물을 선박 또는 항공기에 선적되는 년월일을 기입한다.
- ⑧ 화물의 기호 및 번호 : 화물의 외장에 표시하는 기호 번호 등 예를 들면 향지마크, 원산지 마크 등을 현물에 정확히 기입
- ⑨ 선박 또는 항공기 : 명칭 또는 편명의란에 화물을 적재한 선박의 명칭, 항공회사명과 편명을 기입하고 국적란에 화물을 적재하는 선박과 항공기의 국적을 기입
- ⑩ 보관창고 : 명칭의 소재지란에 당해화물을 장치하는 창고 기타 장치 장소명과

그의 소재지를 기입한다. 반입년월일의 란에는 상기의 장소에 반입 종료하는 년월일을 기입한다.

- ⑪ 화물(가공식품 이외의 식품은 제외)의 제조자 또는 가공자의 성명 및 주소(법인의 경우 그의 명칭과 소재지)를 병행 제조소 또는 가공소의 명칭 및 소재지를 정확히 기입한다. 가공식품 이외의 식품은 생산지를 정확히 기입한다.
- ⑫ 신고서의 기재내용
신고서에 계약상 정하여진 품질 또는 식품위생에 관한 사항이 있는 경우에는 그의 내용을 기입한다.
- ⑬ 사고의 유무 : 그러할 때에 그의 유무 선적한 화물의 이취, 곰팡이발생, 용기의 파손 등을 확인하고 그의 화물이 손상이 있는지 또는 그러한 경우에 사고 있는 경우 사고의 원인, 상황, 수량 등의 개요를 기입한다.
- ⑭ 화물이 가공식품일때는 원재료 및 제조 가공의 방법, 그 식품의 분류 식품위생상의 특성 등을 파악할 수 있는 필요한 원재료나 가공과정의 정보를 기입한다.
- ⑮ 화물이 기구 용기 포장 또는 장난감일 경우는 그의 재질을 아래와 같이 구체적으로 표시한다. 유리 : 도자기, 폴리염화비닐, 폴리스틸렌
- ⑯ 화물이 화학적 합성품의 첨가물 또는 규격기준이 정하여져 있는 천연첨가물을 함유하는 식품의 경우와 착향의 목적에 사용되는 물품을 제외하고 당해 첨가물의 화학명 등을 전부 기입한다.
- ⑰ 화물이 화학적 합성품을 함유한 제제의 경우 착향의 목적에 사용되는 물품의 것을 제외한 그의 구성 성분을 전부 기입한다.

차) 식품 등의 수입 수속을 신속화 간소화 하기 위한 제도

- ① 위생증명서의 활용
식육, 식육제품, 복어 및 콜레라 오염지역으로부터 생산, 어패류를 수입하는 경우에는 수출국 정부기관 또는 수출국 공적기관의 위생증명서를 수입신고서와 함께 첨부하여야 한다.

- 식육 및 식육제품

식육은 소, 말, 돼지, 면양, 산양 및 물소의 육 및 장기와 여기에 수축의 고기 및 장기 함유율이 50%를 초과하는 반제품(돈가스재료, 맛을 첨가한 소고기육, 절임육, 생 햄버거 등), 식육제품은 이 수축의 고기 및 장기를 원료로 제조되는 햄, 소세이지, 베이콘, 콘비이프, 배소육, 건조육 및 식육을 50%이상 함유하는 햄버거, 미트볼 등이다.

- 위생증명서의 필요기재 사항

- 식품위생법 시행규칙 별표 제1의 질병에 관련된 것 또는 그에 의심이 가는 것 또는 폐사한 수축의 고기 또는 장기는 제품으로 할 수 없다.
- 수축의 고기 또는 장기에 있어서는 수축의 종류, 식육제품에 있어서는 그의 명칭 또는 원료육 또는 장기의 종류
- 수량 및 중량
- 하송인의 주소 및 성명(법인의 경우에는 그의 명칭 및 소재지)
- 하수인의 주소 및 성명(법인의 경우에는 그의 명칭 및 소재지)
- 수축의 고기 또는 장기(분할 세절 등의 처리가 행해지는 수축의 육 또는 장기 제외)에 있어서는 도축검사(도살전에 행하는 생체검사 해체전에 행하는 검사 및 해체후 행하는 검사)를 행한 기관의 명칭 또는 도축검사를 행한 직원의 관직명 및 성명
- 수축의 육 또는 장기(분할 세절 등의 처리를 행하는 수축의 육 또는 장기는 제외)에 있어서는 도살 또는 해체를 행한 도축장의 명칭 및 소재지, 분할세절 등의 처리가 행하여진 수축의 육 또는 장기에 있어서는 그것을 처리한 시설의 명칭·소재지
- 식육제품에 있어서는 제조소의 명칭 또는 소재지
- 도살 및 해체 또는 분할세절 등의 처리 또는 제조를 수출국의 국내법규에 근거하여 위생적으로 행한 것
- 수축의 육 또는 장기에 있어서는 도살 및 도축검사가 행하여진 년월

- 식육제품에 있어서는 제조년월, 역시 수출국 이외의 국가에 있어서 가공, 세절을 행한 수축의 육 또는 장기의 경우에는 수출국 정부기관이 발행하는 전기의 위생증명서에 당해 가공, 세절 검사를 행한 국가의 정부기관이 발행하는 위생증명서를 받아 첨부하지 않으면 안된다.

— 북 어

- 북어의 종류(학명 부기)
- 북어의 어획 해역
- 위생적으로 처리하였다는 취지, 또한 화물에 수량, 중량, 기호마크선명, 수입자의 주소, 성명 등을 기재해야 한다. 또 각항을 충족하는 물건이라도 정밀검사의 결과 독성이 정량적으로 인정되는 경우 등에는 수입할 수가 없다.

— 콜레라 오염지역으로부터의 생선어개류(生鮮魚介類)

- 콜레라 오염지역으로부터 수입하는 생선의 어개류에 있어서는 안전확보의 자위수단으로서 또한 원활한 수입을 도모하기 위하여 수출국의 정부기관(국가, 주, 시 및 그의 부속시험기관) 발행의 하기사항에 대하여 기재한 위생증명서를 첨부해야 한다.
- 당해 식품이 콜레라 오염지역 이외의 지역에서 채란, 양수하여 생산된 것이어야 함.
- 그의 취급이나 처리가 위생적으로 행하여진 것이어야 함.
- 당해 증명에 또는 화물의 품명, 수량, 기호마크, 하송인, 하수인, 탑재선박(항공기)의 명칭을 기입하여야 한다.

② 사전 신고제도(사전인출제도)

화물 도착후 즉시 처리 통관을 급히할 조건이 있을 때 화물도착예정일 7일전에 관계검역소에 수입신고서를 제출한다. 이 경우 수입신고서가 불비하지 않거나 위생검사의 필요성 및 화물의 사고가 없는 경우 화물도착전 또는 도착후 즉시 수입신고필증을 발행한다. 사전신고는 전체의 식품 등을 대상으로 하며 수입수속을 신속하고 원활히 행하기위한 제도

이다.

— 사전수입신고서의 제출일

수입화물도착 예정일 7일전에 수입신고서를 제출해야 한다.

예를들면 월요일에 화물이 도착할 예정이면 그 전주의 월요일에 수입신고서를 제출해야 한다.

— 수입신고서의 기재사항 변경

수입신고서의 기재사항이 상대 선적사항, 도착년월일, 적재한 선박, 항공기 및 보관한 창고에 변경이 발생하는 경우에 직접「식품 등 수입신고사항 변경서」를 수입통관한 검역소에 제출한다.

— 수입신고서의 수리

수입신고서는 소요의 기재사항이 서류심사상 지장이 없다고 확인하는 것으로 수리한다.

— 위생검사의 유무 연락

수입신고서 수리시 위생검사의 필요성이 있는 경우에는 서류심사를 행하며 위생검사가 필요한 경우 신속히(원칙 1일 이내) 수입자에 그의 사실을 연락한다. 위생검사는 원칙적으로 화물이 보세창고 등에 반입된 곳에서 실시한다.

— 수입신고필증

수입신고 필증은 화물도착전과 화물도착후로 나눈다.

— 화물도착전의 신고필증

기구 및 용기 포장에 식품위생문제의 발생이 적거나 없는 무착색의 유리제 물품, 스테인레스제 및 알루미늄제의 물품, 식품제조용 기계의 3개 품목으로서 화물이 도착전에 수입신고필증을 발행한다.

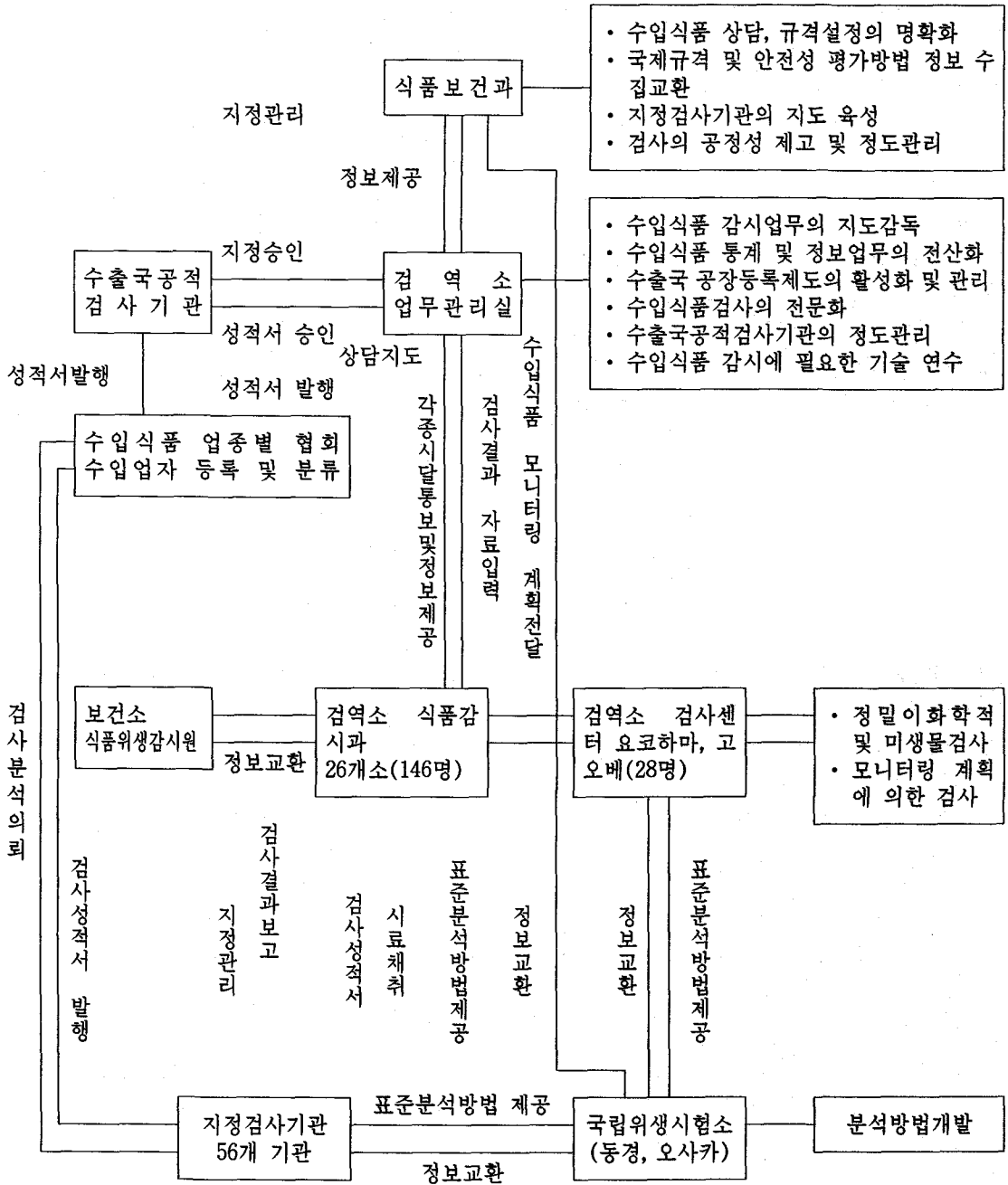
③ 계획수입제도

계획수입은 일정의 조건에 적합한 물건 등 특정의 대상품목으로서 동일식품 등을 계획적으로 수입하는 경우 최초의 수입시에 수입신고서와 수입계획서를 기재하여 검역소에 제출, 수입신고서 사본의 필증을 받은 후 일정의 기간내에 동일식품 등에 한하여 수입때마다 제출을 생략하는 제도이다.

4. 수입식품 검사 관련기관

(1) 수입식품 검사관련 체계

일본의 수입식품에 관련된 업무의 관계를 보면 다음과 같다.



일본의 수입식품검사 관련체계는 부분별로 전문화된 체계를 형성하여 신속하고 정확한 감시체제로 상호 협력하고 있다.

후생성에 식품보건과, 유육위생과 그리고 식품화학과가 있어 수입되는 식품의 검사에 대한 규격의 설정, 검사지침, 검사에 관련되는 정보 등의 정책적인 문제를 결정하여 식품등에 관련된 모든 업무를 원활히 수행할 수 있도록 하는 중추적인 역할을 한다. 이러한 결정된 사항에 대하여 신속 정확하게 전달하고 관리하는 부서로서 검역소업무관리실이 있다.

검역소 업무관리실은 각 검역소의 감시업무에 대한 지도·감독 각 검역소 업무관리계획과 세관 및 수입업체 협의회등에 대한 업무협조등 검역소의 업무가 순조롭게 진행될 수 있도록 하는 중추신경의 역할을 담당하고 있다.

수입식품관리를 직접적으로 감시 및 관리하는 체계로서 검역소가 있어 수입되는 식품등에 대한 서류심사, 관능검사 그리고 이화학적 검사(미생물검사 포함)로 식품등의 위생 및 안전성에 문제가 있는지에 대하여 판단하고 현지에서 확인하는 등 관련분야의 전문가로서 결정하고 문제점이 있는 것에 대하여서는 문제점을 제시하고 정확한 판정을 할 수 있도록 노력을 한다.

단지 관능적인 판단이나 현지의 상황판단으로서 어려운 이화학적 검사나 잔류농약성분등 정밀분석 기기를 필요로 하는 검사는 검사의 적부 판정을 위한 목적보다는 위생 안전성에 대한 사전 확보차원에서 검사하고 정확한 정보를 만들어 차후에 정보로 활용을 할 필요가 있고 또한 이에 대한 신속·정확성을 요구하게 되므로 분산된 분석능력보다 조직적이고 집중화된 분석을 필요로 하기 때문에 이를 위하여 검사 분석센터를 활용하고 있다.

분석방법의 확정은 국립 위생시험소에서

확정하고 분석방법의 연구 개발은 국립위생시험소나 검역센터에서 집중적으로 처리하고 있으며 시장에서 유통되는 식품등의 수거검사는 시·도 지방자치단체의 위생감시원이나 보건소 위생감시원이 수거하여 지정검사기관에서 분석하여 그 결과를 각 검역소와 중앙부서 그리고 각 기관에 전달한다.

그러므로 일본의 수입식품검사관리는 말은 전문분야에서 판단하고 그 판단된 결과에 대하여서는 각 관련기관이 공동으로 자료를 보유하며 각 검사에 대한 문제점은 상호 검증하고 그 책임에 대하여서 철두 철미하게 책임을 진다.

일본의 수입식품검사 관리체계는 관리를 위한 검사체계가 아니라 전문성과 책임을 동시에 갖는 검사체계를 구축하고 있는 것이 다른 나라에서 갖지 않은 체계이다. 지정검사기관의 관리는 법적으로 후생성의 지휘감독을 받도록 하게 되고 검사결과를 1년에 한번씩 보고하도록 하여 종합적인 평가를 행하며 해당 검사원에 대한 자격이나 책임까지도 명확하게 하여 상벌체계 및 인사에 반영한다.

이러한 검사관리 지휘감독체계는 검사원이나 분석자에 대한 최대한의 독자적 권한과 전문성을 주어 잘못이 어디에 있는지를 평가하는 것이며 법적으로 정해진 방법이나 규계에 잘 적용하고 이에 따랐는지에 대한 평가가 아니기 때문에 검사원의 자율성과 창의성을 최대로 주어지게 관리되고 있다. (모든 검사의 판단은 상부기관 또는 상급자에게 있는 것이 아니라 검사원에 있으며 이에 대한 최종적인 책임이 있음)

(2) 수입식품 검사기관

수입식품등의 검사는 검역소에 신고함으로써 시작되는데 일본의 해당 지역별 검역소는 표와 같다.

検疫所名・課(官)名	擔 當 區 域
小樽検疫所 衛生・食品監視課 千歳空港出張所	北海道(千歳空港出張所の擔當區域を除く) 北海道(千歳空港に限る)
他、台検疫所 衛生・食品監視課	青森縣, 岩手縣, 宮城縣, 秋田縣, 山形縣, 福島縣
星田空港検疫所 食品監視課	千葉縣(城田市, 香取郡大榮町, 香取郡多古町及び山武郡芝山町, に限る)
食品監視課 原木分室	千葉縣(市川市原木に限る)
東京検疫所 食品監視課	茨城縣, 栃木縣, 群馬縣, 埼玉縣, 東京郡(東京空港支所の擔當區域を除く), 山梨縣, 長野縣
千葉支所 検疫衛生・食品監視課	千葉縣(成田空港検疫所の擔當區域を除く)
東京空港支所 検疫衛生・食品監視課	東京郡(東京國際空港に限る)
横濱検疫所 食品監視課	神奈縣
新潟検疫所 衛生・食品監視課	新潟縣
清水検疫所 衛生・食品監視課	静岡縣
名古屋検疫所 食品監視課	岐阜縣, 愛知縣(名古屋空港支所の擔當區域を除く)
名古屋空港支所 検疫衛生・食品監視課	愛知縣(名古屋空港に限る)
四日市支所 検疫衛生・食品監視課	三重縣, 和歌山縣(新宮市及び東牟婁郡に限る)
大阪検疫所 食品監視課	當山縣, 石川縣, 福井縣, 滋賀縣, 京都府, 大阪府(大阪空港検疫所の擔當區域を除く), 奈良縣, 和歌山縣(四日市支所の擔當區域を除く)
大阪検疫所 食品監視課	大阪府(大阪國際空港に限る), 兵庫縣(大阪國際空港に限る)
神戸検疫所 食品監視課	兵庫縣(大阪検疫所の擔當區域を除く), 岡山縣, 徳島縣, 香川縣

檢疫所名·課(官)名	擔 當 區 域
廣 島 檢 疫 所 衛 生 · 食 品 監 視 課	鳥取縣, 島根縣, 廣島縣, 愛媛縣, 高知縣
門 司 檢 疫 所 食 品 監 視 課	福岡縣(北九州市, 直方市, 飯塚市, 田川市, 山田市, 行橋市, 豊前市, 中間市, 遠賀郡, 鞍手郡, 嘉穗郡, 田川郡, 京都郡及び築上郡に限る)
食 品 監 視 課 下 關 分 室	山口縣
博 多 檢 疫 所 統 括 食 品 監 視 課	福岡縣(門司檢疫所及び福岡航空支所の擔當區域を除く), 佐賀縣(島栖市及び唐津市に限る), 長崎縣(臺岐郡, 下縣郡及び上縣郡に限る), 熊本縣(熊本市, 荒尾市, 玉名市, 菊池市, 山鹿市, 玉名郡, 鹿本郡, 菊池郡及び阿蘇郡に限る), 大分縣
福 岡 空 港 出 張 所 檢 疫 衛 生 · 食 品 監 視 課	福岡縣(福岡空港に限る)
長 崎 檢 疫 所 衛 生 · 食 品 監 視 課	佐賀縣(博多檢疫所の擔當區域を除く), 長崎縣(博多檢疫所の擔當區域を除く), 熊本縣(博多檢疫所の擔當區域を除く)
鹿 兒 島 檢 疫 所 衛 生 · 食 品 監 視 課	宮崎縣, 鹿兒島縣
那 霸 檢 疫 所 總 括 食 品 監 視 課	沖繩縣, (那霸空港支所の擔當區域を除く)
那 霸 空 港 支 所 檢 疫 衛 生 · 食 品 監 視 課	沖繩縣(那霸霸空港に限る)

일본의 검역소는 30개소이며 위생감시원은 165명에 순환배치 인원 16명으로 전체 181명이다.

검역소별 담당구역을 정하고 있는 것은 검역소당 수입식품등의 검사물량을 적절히 조정하여 검사업무의 편중을 막고 효율적인 인력 및 시설의 운영을 기하고자 하고 있다.

이곳의 모든 검사는 행정검사(서류 및 기술적인 검토)와 간단한 검사로 대체할 수 있는 검사이며, 이외의 검사는 요코하마 검역소 검사센터와 고오베 검역소 검사센터에서 정밀분석검사를 행하고 있다.

성적증명서나 검사를 행할 수 있는 곳은 일본의 후생성 지정검사기관(57개 지정검사기관 부록별첨)과 수출국 공적검사기관

(후생성에 등록된 정부기관 또는 공인기관)으로 구분되며 이곳에서 발행한 성적서나 검사결과는 검역소의 검사기관에서 검사한 결과와 같은 효력을 가진다. 일본내의 후생성 지정검사기관은 검역소의 협력하에 직접 시료의 채취는 물론 검사성적을 그대로 인정한다.

지정 검사기관 및 수출국 공적검사기관을 운영하는 목적은 수입식품의 신속한 통관수속 및 일관성 있는 검사체계 확립과 검사소 요경비 절약 및 이중검사로 인한 불필요한 경비배제, 수입식품의 정확한 안전성 확보 및 신속한 검사체계 확립 그리고 수입식품 관련문제에 대한 상호 정보교환 및 협력체로 위생안전성의 사전확보에 목적을 두고 있다. 공적 검사기관은 47개국에 2,061개

기관을 정하고 있으며 한국은 26개 기관으로서 국립보건원 시도보건연구소, 국립동물검역소, 수산물검사소이며 지정검사기관은 한국식품연구소 1개소이다.

5. 일본의 수입식품 중점 검사항목

(1) 일본의 수입식품 신고서 사항의 비교

일본이 수입식품에 대하여 가장 중점을 두는 것은 서류상에 대한 심사이다. 서류심사에 적합한가가 계속적인 검사를 할 것인가 또는 정밀검사를 행할 것인가를 판단하는 요인이며 관능검사 여부도 서류심사로서 결정된다. 그러므로 수입식품등의 신고서

이에 대한 적합한 내용이 포함되어야 하며 신고서 내에 있는 내용의 차이를 보면 표와 같다.

우리와 수입신고서 내용에 대한 차이는 수입방법등에 대한 구분, 가공방법등에 관한 제품의 설명서 포장의 종류, 선적, 수량, 그리고 위생에 관련된 내용등에 차이가 있으며 기타 사항은 매우 유사하다.

실제 수입식품등의 검사에서 서류상의 심사에서 가장 중요한 사항은 가공방법에 대한 상세한 설명서이다. 이 설명서가 부정확하거나 부정적인 설명의 경우에는 실제와 같은지의 여부를 현장검사에 의하거나 내용에 대한 적합성 여부를 정밀검사로 행한다. 그러므로 제품의 가공방법에 대한 설명서는 매우 상세하고 합리적이어야 하며 그러하지 않을 경우에는 검사의 중점 대상이 된다.

1. 수입식품신고서 내용 비교

내 용	일 본	한 국
수입방법, 사전신고, 계획수입, 계속검사, 내역	○	×
신고번호	○	○
품명코드	○	○
선적수량	○	○
생산국 또는 제조국, 제조자 코드	○	△
통관항 코드	○	○
도착년월일	○	×
신고년월일	○	○
가공방법	○	×
화물의 종류(식품, 첨가물, 기구, 용기포장, 완구)	○	○
품 명	○	○
선적수량	○	×
포장의 종류	○	×
용 도	○	○
선적년월일	○	○
선적항	○	○
화물의 기호 및 번호	○	×
선박 또는 항공기의 국적 및 편명	○	수송편 및 선명
보관창고, 명칭 및 소재지, 반입년월일	○	부분적(소재지, 일자무)
화물의 제조자 주소, 생산지	○	제조업소명
식품위생에 관련된 내용	○	×
사고의 유무, 그의 개요	○	○

(2) 수입식품등의 기재방법에 대한 심사 중점사항

(가) 수입식품등의 심사 및 검사 통관에 대한 명확성을 나타내기 위하여 검역소와 수입업체와 협의 심사 및 검사의 중점항목을 사전에 설정해 놓고 있다.

수입 통관서류에 대한 기재사항의 중요 심사항목은 (1) 성명, 주소, 인감, 대표자 성명, 직명(직위) 그리고 전화번호등의 누락에 주의한다.

(나) 선적 반입 중량은 원칙으로 상품서장에 기재된 중량으로 kg이하는 절상하고 적은량의 반입중량은 비고란에 실제의 중량(실중량)을 기재한다. 눈으로 측정하여 서류상의 중량과 실중량이 3%이상의 차이가 있는 경우에는 실중량의 선적반입 중량을 기재한다.

(다) 포장의 종류는 외장은 제외하고 식품에 직접 접촉하는 부분에 ××제의 ○○으로 기입한다.

(라) 용도는 식용으로 표시하지 않고 일반 판매용, 청량음료수 제조용등 구체적으로 기입한다.

(마) 화학적 합성품이거나 첨가물 규격기준이 정하여진 화학적 합성품 이외의 첨가물의 품명, 사용되는 첨가물이 화학적 합성품의 경우에 있어서는 원칙상 별표 2에 기재한 명칭으로 기재하고 원재료에서 유래되는 제품의 사용에 있어서는 그를 알리는 것을 명기한다. 성령(省令)으로 되어지는 사항 이외(예 착향료, 규격기준이 없는 천연첨가물 등)는 기입하지 않는다.

천연 착색료의 품명에 있어서는 기재 누락이 많은데 주의한다.

(바) 가공식품에 있어서는 원재료 및 제조 또는 가공의 방법

- ① 제조의 기준이 있는 경우에 제품(예. 청량음료수, 식육제품등) 식품의 정의가 된 제품(예. 냉동식품, 잼류, 건조과실 등)에 있어서는 판단에 필요한 사항을 빠짐없이 기재한다.
- ② 원재료에 있어서는 기재 누락이 많은데 주의한다.

(사) 화물이 기구, 용기 포장 또는 유아용 장난감인 경우에는 그의 재질을

- ① 기입에 누락이 많은 것(당해 기구, 용기 포장이 식품에 직접 접촉하는 부분)
- ② 합성수지 제품의 경우에는 규격시험의 분류를 위하여 특별히 상세하게 기입하는 것이 필요하다.
- ③ 재질의 색상, 표면의 모양, 도자기의 경우에는 도기 또는 자기 별로 기재하는 것이 필요하다.

(아) 화물(가공식품 이외의 식품은 제외)의 제조자 또는 가공자의 성명 또는 주소(법인의 경우에는 그의 명칭과 소재지)와 제조장소와 가공공장의 명칭과 주소지, 가공식품 이외의 식품은 그의 생산지

- ① 제조자 또는 가공자의 제조장소 또는 가공공장의 주소, 소재지가 다른 경우에 주의
- ② 주소, 소재지에서는 국명을 부수적으로 기입한다.
- ③ 사서함의 표시는 안된다.
- ④ 송부하는 주인명과 혼동되지 않도록 한다.
- ⑤ 방사능 검사와 관계가 있는 제품은 원산지를 명기

(자) 사고의 유무

식품의 위생상의 문제가 되는 사고가 있었는지 여부를 기재한다.

(차) 기 타

- ① 자사의 제조용 원료에 있어서는 표시를 필요하지 않은 것은 그것을 알리기 위하여 비고란에 또는 용도란에 기입한다.
- ② 정정인에 있어서는 전국 수입 식품 안전추진협의회 등록된 것과 차이가 나지 않아야 한다.
- ③ 한 신고서에 여러품목을 통관하는 경우에는 비고란 또는 양면등에 품명, 수량, 원재료, 사용첨가물을 정리하여 기입한다. 또한 (라), (마), (바)에 있어서는 제조자 등으로부터 자료에 근거하여 기입하여야 한다.

(3) 수입식품등의 심사 및 검사 중점 항목

수입식품등의 심사 및 검사의 중점검사 항목은 검역소에 있는 식품위생 감시원이 심사시에 분석 결과 또는 제조자로부터 자료 등에 근거하여 식품위생법에 위반이 되지 않는지에 대하여 실제로 확인 등을 행하는 사항을 식품 분류별로 정한 것이다.

수입식품등의 심사 및 검사 중점 항목은 품명 코드는 식품등의 수입신고서 기입요령(코드표) 1988(사단법인 일본 식품위생협회)에 의하고 체크항목은 아래와 같은 첨부서류에 따라서 확인을 행하는 물품(행정검사의 것은 제외)

- ① 위생증명서류(정부기관등이 발행하는 것)
- ② 검사성적서(후생대신의 지정검사기관, 수출국의 공적검사기관 목록 등에 등록된 검사기관등이 발행한 서류)
- ③ 제조자등이 발행하는 자료
- ④ 순위별

- 수입에 있어서 필히 검사가 필요한 물품(특정국, 식품을 지정하는 경우에 포함)
- 초회 수입시는 성분표가 있어 필히 검사가 필요한 것, 2회 이후 수입에 있어서는 과거의 수입실적 등으로부터 계속 수입 또는 이에 준하는 취급을 하는 물품
- 성분표에 따라서 사용등이 불명확한 경우에는 검사가 필요하다.
- ⑤ 검가결과를 받는 것에 대한 구분
 - 수출국 기관, 수출국 공적검사기관, 목록표에 등록되어진 물건
 - 기타 후생대신의 지정검사기관, 지방위생연구소
- ⑥ 기 타
 - 방사능 검사에 있어서는 특히 기재되지 않는 일이 있는데 관계통지 등에 따른다.
 - 청량음료수, 미네랄워터류에 가열살균을 행하지 않는 물품에 있어서는 검역소 업무관리실에 조회한다.

수입식품등의 검사 항목 요약

품 명	검 사 항 목	등 급	비 고
식 육	위생증명서, 살모넬라균, BHT, BHA(고래육) 잔류물질	a. 고래육(c)	
식육제품	위생증명서, 제조기준 대장균균, 아초산균, 솔빈산	b. 솔빈산(c)	
건조식육제품	위생증명서, 대장균균, 아초산균 수분활성, 솔빈산	b. 솔빈산(c)	
비가열 식육제품	위생증명서 제조기준 대장균균, 아초산균, 수분활성	b	
식육제품 볶은육	위생증명서, 살균조건, 대장균균, 아초산균	b	
비이프 스테이크	위생증명서		
고래육제품	살균조건(온도, 시간), 대장균균, 아초산균	b	
염장 및 삶은 우유	위생증명서		
제라틴	아류산(SO ₂)	b	
삶은 육	솔빈산 착색료	c	
크림	유지방분, 산도(유산으로서) 세균수, 대장균균	b	
버터, 버터 오일	유지방분, 수분, 대장균균	b	
치즈	유고형분 대장균균	b	

품 명	검 사 항 목	등 급	비 고
아이스크림, 아이스 밀크	유고형분, 착색료, 유지방분, 세균수, 대 장균군, 폴리솔베이트	b	
락토아이스	유고형분, 세균수, 대장균군, 폴리솔베이 트, 착색료	b	
농축우유, 무당연유	유고형분, 유지방분, 세균수	b	
탈지농축우유, 무당탈 지연유	무지우유 고형분, 세균수	b	
가당 연유, 분유	유고형분, 유지방분, 수분, 당분(유당함 유), 세균수 대장균군	b	
전지분유, 크림버터	유고형분, 유지방분, 수분, 세균수, 대장 균군	b	
탈지분유, 조정분유	유고형분, 수분, 세균수, 대장균군	b	
가당탈지연유	유고형분, 수분, 당분(유당함유), 세균 수, 대장균군	b	
농축웨이(whey)	유고형분 대장균군	b	
웨이버터, 웨이버터밀 크버터	유고형분 수분, 세균수, 대장균군	b	
발효유	무지유 고형분, 유산균수 또는 효모수, 대장균군	b	
유산균음료(무지유고 형분 3%이상)	유산균 또는 효모수 대장균군	b	
유음료, 유산균음료(무 지유고형분 3%이하)	세균수, 대장균수	b	
봉밀, 로양제리, 화분	테트라 사이클린계	a	
식용달팽이 및 그의 조제품	EDTA칼슘2 나트륨 및 EDTA 2 나트 리움	c	
제비집(요리용)	아황산(SO ₂)	b	
어류 장어	잔류항생물질, 합성 항균성 물질	a	
복어전체	어중, 위생증명서	a	
나시 복어	복어독	a	
꼬치고기, 도루묵, 기 타어류 전체	어중(유독성) 종류의 감별	a	
필립핀산 어류	마비성 패독	b	
어류냉동품 패류냉동품	BHA, BHT	c	
쌍각패류	마비성 패독, 하리성 패독	b	
양식 새우류	항생물질, 합성항균물질	a	
새우, 조개	아황산 염류	b 또는 a	국가마다차이
새우류, 해파리(염장)	보릭산(Boric acid)	b 또는 a	국가마다차이
염장 및 건조 어패류	BHA, BHT	c	
가공 어패류	마비성 및 하리성 패독	b	
건조 어패류	착색료, 아황산염류	b	
주정훈연 제품	아질산 염류	b	
태국산 어패류 건제품	사이크라민 산	b	

품 명	검 사 항 목	등 급	비 고
건조어패류 전체	삭카린나트륨, 아황산, 솔빈산, 솔빈산 카리, 프로필렌글리콜	b, c	항목마다차이
생식용 난류 및 패류 생식용 냉동 어패류 전체	일반세균수, 대장균, 장염 비브리오 생균수, 대장균군, 아황산염	a	
가공 어패류(어육 및 어육제품)	삭카린나트륨, 솔빈산, 솔빈나트륨, 대장균군 제조기준	b, c	항목마다차이
어육, 햄, 쏘세이지 조리가공 어패류	아질산염 솔빈산, 안식향산, BHA, BHT, 착색료, 세균수, 대장균군	b	
한 천 어란제품 카비아(상어알)	보릭산(Boric Acid) 아질산나트륨 착색료 착색료, 보릭산(Boric acid), 안식향산, 안식향산나트륨	b	통조림, 절임류 포함
옥수수(대립종포함), 메밀 두 류	아플라톡신B ₁ BHC(중국산) 아플라톡신B ₁ 시안화합물	a	
땅콩, 기타 두류(대두 제외)	아플라톡신B ₁ 아황산염	b	
소맥분 옥수수 및 메밀가루 (50%이상)	취소산 칼륨(KBR), 희석과산화 벤조일 아플라톡신 B ₁ 아황산염	b 또는 a b	
타피오카 전분 기타의 곡류 조제품	아황산염, 시안 화합물 아황산염	b b	
야채 신선 당근 배 추 기 타	착색료, 아황산염류 아황산 염류 종류별, 감별		
과실 감귤류	OPP(옥소페닐페놀), 티아벤다졸(TB.E) 디페닐(DP)		
바나나 견과류	티아벤다졸(TBE) 아플라톡신 B ₁	a	
면 실 종실류	코씨폴, 아플라톡신 B ₁ 아황산 염류	a c	
건조과실	둘신, 사이클라민, 착색료, 아황산염, 솔빈산, 안식향산, 사카린	b	
과실절임 및 당절임 잼, 마마레이드 등	착색료, 아황산염류, 솔빈산, 안식향산 초산 칼슘, 폴리솔베이트(60, 65, 80) 착색료, 솔빈산, 안식향산, 삭카린나트륨, 아황산 염류	b b	
울무차, 향신료	아플라톡신 B ₁	a	
면 류	착색료, 아황산, 폴리솔베이트	b	
빵 류	솔빈산, 프리피온산(Ca, Na) 취소산칼리움)	b	

품 명	검 사 항 목	등 급	비 고
후레이크, 오트밀 빵가루 혼합곡류	아플라톡신 B ₁ , 착색료, 아황산 착색료, 회석과산화벤조일, 취소산칼리움 회석과산화 벤조일, 취소산칼리움, 고결 방지제 아황산염류	a 또는 b b,c b,c	항목에 따라서 " "
조리용혼합품의 곡류 가공품	아황산염류, 회석과산화벤조일, 취소산, 카리, 고결방지제	b 또는 c	
캔디류	아플라톡신 B ₁ (미국산) 착색료, 동글로필 나트륨, 스테아린산 마그네슘, 초산토코페롤, 아황산염류, 사 카린나트륨, 안식향산솔빈산	a b 또는 c	
초코레이트류	TBHQ, 폴리솔베이트류 착색료, 아플라 톡신B ₁ , 안식향산, 솔빈산	b	
츄잉껌류	부타디엔 스틸렌, 글리시리친산, 암모늄 및 카리, 착색료, 로던모노 에틸렌글리 콜에스테르, 디옥틸 설페산나트륨, 하이 드록사 프로필 셀루로스, 스테아린산마 그네슘, 사카린(나트륨), 동글로로필(나 트륨), 탈크	b 또는 c	
소맥분 원료 비스킷	취소산 칼리움, 회석과산화 베조일, 착 색료, 포름산나트륨, 몰식자산도데실, 초산 칼슘, 프로피온산 칼슘, 나트륨	b 또는 c	
파이류	착색료, 폴리솔베이트, 솔빈산, 안식향 산, 프로피온산, 칼슘 나트륨, 취소산 칼리움	b	
케익류	고결방지제, 사카린나트륨, 솔빈산, 안식 향산, 착색료, 프로피온산, 칼슘, 나트륨, 스테아린산, 칼슘, 취소산, 칼리움	b 또는 c	
빙 과	성분규격 착색료, 알긴산 칼리움, 폴리 솔베이트류, 안식향산, 솔빈산, 사카린 나트륨	b	
미 과	착색료		
스넥 과자 케익믹스류	T.B.H.Q BHA, BHT, 착색료 고결방지제, 타우린 황산나트륨, 착색 료, 아황산염, 프로피온산, 칼슘 나트륨, 취소산 칼리움, 회석과산화 벤조일	b 또는 c	
팔속류(삶은 것) 땅콩 버터 혼합 너츠류 소스류	시아노화합물, 솔빈산, 착색료, 사카린나트륨 아플라톡신B ₁ , 착색료, 솔빈산, 안식향산 아플라톡신B ₁ , T.B.H.Q, 착색료, 사카린 폴리솔베이트류, CMC, 솔빈산, 안식향 산, 사카린 EDTA	a 또는 b a a b	
스프류(액상분말)	고결방지제, 솔빈산, 안식향산, 폴리솔베 이트류	b	
스투류	솔빈산, 안식향산, EDTA 고결방지제	b	

품 명	검 사 항 목	등 급	비 고
식초, 겨자조제품 된 장	아황산염류, 솔빈산, 안식향산 안식향산(나트륨), 솔빈산(카리움), 명반, 사카린 나트륨	b b, c	항목에 따라
간 장	솔빈산(나트륨), 안식향산(나트륨), 파라옥신 안식향산에스테르류, 사카린 나트륨	b	
비가열섭취냉동식품 가열후섭취 냉동식품	세균수 대장균군 세균수, 대장균, 대장균군 착색료, 고결 방지제 솔빈산, 안식향산, CMC, 프로필 렌 글리콜	a b	
가열후섭취미곡면류 냉동식품	세균수, 대장균, 대장균군, 고결방지제	b	
냉동 베이커리, 과자류	착색료, 몰식자산 도데실, 포름산나트륨, 폴리솔베이트, L-시스테인염산염, 프로피온산, 솔빈산, 안식향산, 사카린	b, c	항목에 따라
기타(양념장어구이) 마 늘	생균수, 대장균군, 대장균, 옥시린산 수산화 칼슘, 아황산 염류	b b	
분말페이스트 크림파우더	착색료, 사카린, 솔빈산, 안식향산, CMC 고결방지제, 알긴산 칼슘, 카라기난 칼슘	b, c	항목에 따라
가온살균 통조림	항온시험, 세균시험, 솔빈산, 안식향산, 아황산, 하이드로초산	b	
가열살균 통조림 청량음료수	이산화염소, 착색료 혼탁, 침전물, 비소, 납, 카드뮴, 주석, 대 장균군, 가스압	c b	
미네랄 water	PH, 안식향산, 솔빈산, 파라옥시안식향 산에스테르, EDTA, 착색료, 용기 포장, 제조 및 보존기준	b	
미네랄 워터(비살균) 고려인삼 엑기스 및 제품	위와 같고 장구균, 녹농균, 제조기준 청량음료수 검사항목, 안식향산(Na), 파 라옥시 안식향산류	b b	
냉동과실음료	청량음료수 검사항목, 제조방법 및 보존 기준	b	
원료용 과즙	청량음료수 검사항목, 착색료, 아황산 염류	b	
분말청량음료	혼탁, 침전물, 비소, 납, 카드뮴, 주석, 대 장균군, 일반미생물, 고결방지제, 착색 료, 사카린 나트륨	b, c	
고려인삼차 빙 수	분말청량음료기준 외에 아황산 염류 대장균군, 세균수	b b	
포도주 원료주 브랜드주류	아황산염, 솔빈산 및 카드뮴 메탄올	b	
과실주	아황산염, 솔빈산, 디에칠렌 글리콜, 에 칠렌글리콜메탄올	a, b	항목에 따라

품 명	검 사 항 목	등 급	비 고
맥 주	아황산염, 폴리비닐 피로리딘	b, c	항목에 따라
리큐류	착색료, 메탄올	b	
와인콜라	아황산염류, 솔빈산 및 카디움, 안식향산	b, c	
동·식물성 유지	산가, 과산화물가, 아세톤, 핵산, 솔빈산		
염 류	안식향산, 착색료, 디하이드로초산, 산화		
종래에 사용 제공되는	방지제, 몰식자산트로필렌, 이소프로필		
동·식·미생물 사용	구연산, 구약수지, 노르디하이드 로구아		
화학적으로 합성된 식품	레틱산, 유화제		
분말식품	고결방지제, 강화제, 여과보조제		
규격기준의 천연첨가물	유해물질		
규격기준이 없는 천연	녹조류 가공식품(페오바이트)	b	
첨가물	보존료	b	
화학적 합성품 및 그	파라옥시안식향산, 에스테르류, 착색료,		
의 제제	고결방지제, 산화방지제, 청증제		
기구 및 용기포장	성분규격		
장난감	용제 추출제		
	성분규격, 지정의 첨가물, 지방족 저급		
	알콜류, 알데히드류		
	규격시험		도자기, 유리
	원재료의 규격시험, 재조기준 시험		모든것 포함

※ 기타 품목별 상세한 내용은 별도의 자료로 참조하여야 함.

(4) 수입식품등의 사전 확인 제도

으로 사용되는 것은 제외된다)

가) 목 적

수입하고자 하는 식품 등이 일본의 식품 위생법에 적합한지를 사전에 확인하여 등록함으로써 수입시의 수속간소화와 신속화를 위한 것이다. 그러므로 본 제도에 따른 식품등의 사전 확인 등록이 되지 않은 이유로 인하여 일본에 식품등을 수입하는 것을 인정하지 않아 수입을 금지하거나 막는 것은 아니다.

나) 제도의 개요

- ① 신청자 : 수출국의 제조자
- ② 대상범위 : 식품, 첨가물, 기구, 용기포장 유유아용 장난감(다만, 식품의 범위 대상에서 농산물 및 축수산물등의 일차 생산품으로서 간이 가공품

③ 요 건

- 수출국의 국가 또는 지방 정부의 기관에 의하여 식품등의 위생에 관하여 규제가 행하여지는 업체
- 식품등은 식품등의 규격기준등에 적합한 것(시설·식품등의 위생관리기준, 식품등의 규격기준 모두 포함)

④ 등록 : 제조자로부터 제출 받은 사전 확인신청서의 내용에 따라 식품등의 규격기준등에 적합하다고 인정하는 경우에는 식품등을 등록하여 등록번호를 제조자에게 통지한다.

⑤ 등록의 유효기간 : 3년간(희망에 따라서 갱신)

⑥ 등록된 식품등의 수입시 취급

등록된 식품등은 수입자에 관계없이 수입신고서 심사후 통관 허용(등록된 식품등은 모니터링 검사를 실시한다)

- ⑦ 수출국 정부의 역할
수출국의 제조자로부터 신청서의 송부, 통지등의 정보를 제공하는데 협력

한다.

- ⑧ 기 타
필요에 따라서 수출국 정부와 협의하여 본 제도에 적당한 조건을 추가로 정할 수 있다(상세한 내용은 별도의 자료 참조).

- '95食品衛生教育教材(식품소분업·수입식품판매업)중 일부임.
[한국식품공업협회 발행('95.2.1)] -