

농림축산식품부 공고 제2018-378호

「가축전염병 예방법」 제34조제2항의 규정에 따른 「우제류 동물 유래 천연케이싱 수입위생조건」을 일부 개정함에 있어 이를 국민에게 미리 알려 의견을 듣고자 「행정절차법」 제46조의 규정에 의하여 다음과 같이 공고합니다.

2018년 10월 25일
농림축산식품부장관

「우제류 동물 유래 천연케이싱 수입위생조건」 일부개정고시안 행정예고

1. 개정이유

- 소시지 껌질로 사용되는 천연 케이싱은 소금에 절여진 경우, 가축전염병 발생국가에서도 수입이 가능
- 다만, 구체적인 소금 농도 및 처리기간을 규정하고 있지 않아 일선 검역 현장에 문제가 있을 수 있어 국제기준과 일치하도록 제도 개선 필요
 - 이에, 세계동물보건기구(OIE) 위생규약과 일치되도록 ‘건조소금 또는 포화 소금물 또는 인산 첨가 건조 소금에 최소 30일 이상 염장처리’로 규정하고자 함

2. 주요내용

- 구제역 등 가축전염병 발생국에서 수입되는 돼지 유래 케이싱을 소금에 절일 때 소금 농도 및 처리기간 추가(안 제2조 다. 및 제8조 가.)
 - 수입금지지역고시에서 정하는 돼지고기 수입금지지역에서 생산된 돼지 유래 케이싱은 건조 소금 또는 포화 소금물(수분활성도 < 0.80) 또는 인산 첨가 건조 소금(NaCl 86.5%, Na₂HPO₄ 10.7%, Na₃PO₄ 2.8%)을 이용하여 12℃ 이상의 온도에서 30일 이상 처리하여야 한다.

3. 의견제출

이 공고에 대하여 의견이 있는 기관, 단체 또는 개인은 2018년 11월 13일 (화)까지 다음 사항을 기재한 의견서를 농림축산식품부장관(검역정책과)에게 제출하여 주시기 바랍니다.

가. 예고사항에 대한 항목별 의견(찬·반 여부와 그 사유)

개정안	수정안	수정사유

나. 성명(단체의 경우 단체명과 그 대표자명), 주소 및 전화번호

다. 보내실 곳 : 세종특별자치시 다솜2로 94 정부세종청사

농림축산식품부 국제협력국 검역정책과(우편번호 339-012)

※ 문의처 : 044)201-2076, FAX: 044)868-0449

라. 본 「우제류 동물 유래 천연케이싱 수입위생조건」 일부개정고시안 전문은 농림축산식품부 홈페이지(www.mafra.go.kr)내 국민소통/법령 정보/입법·행정예고에 게재되어 있음

4. 일부개정고시안

농림축산식품부고시 제2018-00호

「가축전염병 예방법」 제34조제2항의 규정에 따라 「우제류 동물 유래 천연케이싱 수입위생조건(농림축산식품부 고시 제 2016-110호, 2016.10.6.)」을 다음과 같이 일부개정 합니다.

2018년 00월 00일
농림축산식품부장관

우제류 동물 유래 천연케이싱 수입위생조건 일부개정고시(안)

우제류 동물 유래 천연케이싱 수입위생조건 일부를 다음과 같이 개정한다.

제1조 다. 중 “소금 또는 소금 포화액 또는 소금/인산염 혼합물로”를 “건조 소금 또는 포화 소금물 또는 인산 첨가 건조 소금으로”로 한다.

제2조 다.를 다음과 같이 신설한다.

다. 수입금지지역고시에서 정하는 돼지고기 수입금지지역에서 생산된 돼지 유래 케이싱은 건조 소금 또는 포화 소금물(수분활성도 < 0.80) 또는 인산 첨가 건조 소금(NaCl 86.5%, Na_2HPO_4 10.7%, Na_3PO_4 2.8%)을 이용하여 12℃ 이상의 온도에서 30일 이상 처리하여야 한다.

제8조 가.를 다음과 같이 한다.

가. 상기 제2조 가호, 나호, 다호(해당되는 경우에 한함), 제3조 다호, 제4조 가호, 나호 및 제5조에 명시된 사항

부칙을 다음과 같이 신설한다.

이 고시는 발령 후 6개월이 경과한 날부터 시행한다.

[개정 전문]

우제류 동물 유래 천연케이싱 수입위생조건

개정 2018.00.00. 농림축산식품부고시 제2018-000호

대한민국으로 수출되는 우제류 동물 유래 천연케이싱(소, 돼지, 면양 및 산양에서 생산된 것으로 이하 “케이싱”이라 한다)은 대한민국(이하 “한국”이라 한다)으로 수출하려는 국가(이하 “수출국”이라 한다)에서 다음 조건을 충족시키는 것이어야 한다.

1. 이 고시에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

가. “우제류 동물”이란 소, 면양, 산양 및 돼지를 말한다.

나. “반추동물”이란 소, 면양, 산양을 말한다.

다. “케이싱”이란 점막층, 장막층 및 근육층 등이 제거되고, 점막하층(submucosa)만 남은 동물의 식도, 위, 방광, 장관(소의 회장은 제외)을 건조 소금 또는 포화 소금물 또는 인산 첨가 건조 소금으로 염장 처리한 것을 말한다.

라. “수출국”이란 「지정검역물의 수입금지지역(이하 “수입금지지역고시”라 한다)」(농림축산식품부 고시)에서 정한 반추동물 또는 돼지고기의 수입이 허용된 국가를 말한다. 다만, 수입금지지역고시에 따라 수입이 금지된 지역에서 돼지유래 케이싱을 수출하거나 수입이 허용된 국가산 면양 또는 산양유래 케이싱을 단순 가공하여 수출하고자 하는 경우는 수입 이후 이 고시 제7조에 따른 소독조치를 받아야 한다.

2. 케이싱을 생산하기 위한 동물은 다음의 조건에 부합되어야 한다.

가. 반추동물 유래 케이싱은 수출국에서 출생·사육되었거나, 수출국이 수입 금지지역고시에서 정한 반추동물의 수입이 허용된 국가에서 출생·사육한 동물을 수입하여 사육한 동물에서 유래한 것이어야 한다.

나. 케이싱을 생산하기 위하여 도축된 동물은 수출국 정부 수의관이 실시한 생체 및 해체검사 결과 케이싱을 통해 전파될 수 있는 전염성 및 감염성 질병이 없어야 한다. 다만, 케이싱을 생산하기 위한 원료가 수출국 이외에서 유래할 경우 수출국 정부는 해당 원료 수출국의 생체 및 해체 검사 결과 케이싱을 통해 전파될 수 있는 전염성 및 감염성 질병이 없음을 확인하여야 한다.

다. 수입금지지역고시에서 정하는 돼지고기 수입금지지역에서 생산된 돼지 유래 케이싱은 건조 소금 또는 포화 소금물(수분활성도 < 0.80) 또는 인산 첨가 건조 소금(NaCl 86.5%, Na₂HPO₄ 10.7%, Na₃PO₄ 2.8%)을 이용하여 12℃ 이상의 온도에서 30일 이상 처리하여야 한다.

3. 케이싱을 생산하는 수출작업장(가공장 및 보관장을 말하며, 이하 “수출작업장”이라 한다)은 다음의 조건에 부합되어야 한다.

가. 수출작업장은 수출국 정부기관이 한국 수출작업장으로 지정하여, 한국 정부에 사전통보(명칭, 소재지 및 승인번호를 포함한다)하고 그 중 한국 정부가 현지점검 또는 기타의 방법으로 승인한 시설이어야 한다.

나. 케이싱은 수출작업장에서만 가공 및 보관되어야 하며, 수출작업장은 케이싱 생산기록 원부(원료의 원산지 또는 생산 작업장, 원료 구매, 생산·판매 기록 등)를 최소 2년간 보관하여야 한다.

다. 수출작업장은 수출국 정부의 위생 감독 하에 있어야 하며, 수출국 정부가 실시하는 정기적인 위생검사결과 이상이 없어야 한다.

라. 수출작업장은 수입금지지역고시에서 정한 반추동물의 수입이 금지된 국가의 반추동물 유래 원료를 취급하여서는 아니 된다.

마. 한국정부는 이 고시의 준수 여부에 대해 필요하다고 판단되는 경우 수출작업장 등에 대하여 현지점검 및 기록원부 조사를 실시할 수 있으며, 수출국 정부는 이에 적극 협조하여야 한다.

바. 현지 점검결과, 이 고시에 대한 중대한 위반이 발견된 경우, 한국정부는 해당 작업장에 대한 수출중단 조치를 취할 수 있다. 한국 정부는 반복적으로 중대한 위반이 확인된 경우, 해당 작업장의 승인을 취소할 수 있다.

4. 케이싱은 다음의 기준을 충족시켜야 한다.

가. 케이싱(원료를 포함한다)은 전염성 질병의 병원체에 오염되지 않는 방법과 공중위생상 위해가 없는 위생적인 방법으로 취급·생산·운반·보관되어야 한다.

나. 각각의 케이싱의 용기는 단일 축종의 동물에서 유래한 케이싱만을 포함하도록 포장되어야 한다.

다. 케이싱의 용기 및 포장은 공중위생상 위해가 없는 인체에 무해한 것이어야 하며 포장에는 작업장 번호와 가공기간 등이 표시되어야 한다.

5. 케이싱은 선적 전에 봉인된 컨테이너 또는 용기에 저장하여 수송되어야 하며, 수출국에서 출발하여 한국에 도착 시까지 가축전염병의 병원체에 오염되지 않는 방법으로 저장되어 수송되어야 한다.

6. 수출국 정부는 수출국내 BSE 및 구제역 등 우제류 동물의 전염성 질병 발생 등 식품안전 및 동물위생상 위해가 발생한 경우 한국정부로부터 관련 자료의 요청이 있을 때에는 이를 지체 없이 제공하여야 한다.

7. 수입 검역검사

가. 한국정부의 검역기관(농림축산검역본부)은 케이싱에 대한 검역 중 이

고시에 부적합한 사항이 발견되는 경우 당해 케이싱을 반송 또는 폐기 처분할 수 있다. 특히 해당 케이싱의 수출작업장에 대하여 한국으로의 수출을 중지시킬 수 있다.

나. 수입금지지역고시가 정하는 면양, 산양 또는 돼지고기 수입금지지역에서 유래된 케이싱은 도착지 검역창고 또는 검역시행장에 직송하여 소독 등 질병의 불활화 처리 등을 위한 수입검역을 받아야 한다.

다. 이 고시에서 정하지 아니한 케이싱의 검역절차 및 소독방법 등은 농림 축산검역본부장이 따로 정할 수 있다.

8. 수출국의 정부 수의관은 다음 각 사항을 한글 또는 영문으로 상세히 기재한 수출 검역증명서를 발행하여야 한다. 수출국 이외에서 케이싱의 원료가 유래한 경우, 수출국 정부는 해당 원료의 수출국 정부가 발행한 다음 가호 ~ 다호에 대한 정보를 기재한 증명서 사본을 한국정부에 제공하여야 한다.

가. 상기 제2조 가호, 나호, 다호(해당되는 경우에 한함), 제3조 다호, 제4조 가호, 나호 및 제5조에 명시된 사항

나. 원산국명(케이싱 유래 동물이 출생·사육된 국가명), 동물 축종

다. 수출작업장(가공장, 보관장)의 명칭, 소재지 및 승인 번호

라. 품명, 포장수량, 중량(총 중량, 순 준량), 개수(hank)

마. 수출자 및 수입자의 주소 및 성명

바. 케이싱 보관 용기에 부착된 봉인지의 번호 또는 컨테이너 번호 컨테이너에 부착된 봉인지의 번호

사. 수출 검역증명서 발행일자, 발행자의 소속, 직, 성명 및 서명

아. 선적일자, 선적지, 선(기)명, 운송수단 및 목적지

부칙 <제2016-110호, 2016. 10. 6.>

제1조(시행일) 이 고시는 발령한 날부터 시행한다.

제2조(재검토기한) 농림축산식품부장관은 이 고시에 대하여 2017년 1월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 12월 31일까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

부칙<제2018-00호, 2018. 00. 00.>

이 고시는 발령 후 6개월이 경과한 날부터 시행한다.

신구문 대조표

현행	개정안
<p>1. 이 고시에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.</p> <p>가.·나. (생략)</p> <p>다. “케이싱”이란 점막층, 장막층 및 근육층 등이 제거되고, 점막하층(submucosa)만 남은 동물의 식도, 위, 방광, 장관(소의 회장은 제외)을 <u>소금 또는 소금 포화액 또는 소금/인산염 혼합물로</u> 염장 처리한 것을 말한다.</p> <p>라. (생략)</p>	<p>1. ----- -----.</p> <p>가.·나. (현행과 같음)</p> <p>다. ----- ----- ----- ----- ----- <u>건조 소금 또는 포화 소금물 또는 인산 첨가 건조 소금으로</u>-----.</p> <p>라. (현행과 같음)</p>
<p>2. 케이싱을 생산하기 위한 동물은 다음의 조건에 부합되어야 한다.</p> <p>가.·나. (생략)</p> <p>다. (<u>신설</u>)</p>	<p>2. ----- -----.</p> <p>가.·나. (현행과 같음)</p> <p>다. <u>수입금지지역고시에서 정하는 돼지고기 수입금지지역에서 생산된 돼지 유래 케이싱은 건조 소금 또는 포화 소금물(수분활성도 < 0.80) 또는 인산 첨가 건조 소금(NaCl 86.5%, Na₂HPO₄ 10.7%, Na₃PO₄ 2.8%)을 이용하여 12℃ 이상의 온도에서 30일이상 처리</u></p>

	<u>하여야 한다.</u>
<p>8. 수출국의 정부 수의관은 다음 각 사항을 한글 또는 영문으로 상세히 기재한 수출 검역증명서를 발행하여야 한다. 수출국 이외에서 케이싱의 원료가 유래한 경우, 수출국 정부는 해당 원료의 수출국 정부가 발행한 다음 가호 ~ 다호에 대한 정보를 기재한 증명서 사본을 한국 정부에 제공하여야 한다.</p> <p>가. 상기 제2조 가호, <u>나호</u>, 제3조 다호, 제4조 가호, 나호 및 제5조에 명시된 사항</p> <p>나. ~ 아. (생략)</p>	<p>8. ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- -----.</p> <p>가. ----- <u>나호</u>, <u>다호(해당되는 경우에 한함)</u>, 제3 <u>조</u> -----</p> <p>나. ~ 아. (현행과 같음)</p>