



187, Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Cheongwon-gun, Chungcheongbuk-do
Republic of Korea, 363-700
Tel: +82-43-719-2230
Fax: +82-43-719-2200
E-mail: lsj8091@korea.kr

June 24, 2013

수산물 안전위생관리 당국 대표 귀하

Dear Representative of the Fishery Safety and Sanitary
Management Authority

식품의약품안전처를 대표하여 귀하께 경의를 표합니다.

On behalf of the Ministry of Food and Drug Safety(MFDS), I
would like to express my deep appreciation to you.

대한민국은 최근 정부조직개편에 따라 식품안전·위생 업무를 통·폐합
하여 그간 농림수산식품부에서 추진하던 “냉동식용어류머리 및 냉동식
용어류내장” 위생관리 업무를 식품의약품안전처가 관리하게 되었습니
다.

Following a recent governmental reorganization, the Republic of
Korea unified managements by combining and abolishing food
safety and sanitary tasks, and thus, the sanitary management tasks

on "The frozen edible fish head and frozen edible fish intestines", which had been carried out by the Ministry of Food, Agriculture, Forestry & Fisheries (MIFAFF) all the while, will be supervised by the MFDS.

식품의약품안전처는 농림수산물부에서 수행한 수입수산물 검사 및 위생관리 업무를 담당할 것이며, WTO/SPS 협약에 의거 2009.3.23일 회람(통보문 G-SPS-N-KOR-320)한 기존 “냉동식용어류 머리 및 냉동식용어류내장”의 기준·규격 고시를 유지할 것입니다.

The MFDS will be responsible for inspection of imported fisheries and sanitary management tasks, which had been implemented by the MIFAFF, and it will maintain the criteria and standards for the existing "The frozen edible fish head and frozen edible fish intestines", as circulated on 23 March 2009 (Notification G-SPS-N-KOR-320) based on the WTO/SPS Agreement.

동 고시 주요내용은 다음과 같습니다.

The important points of the notification are as follows:

- 냉동 어류머리 중 식용범위 확대
- **The scope of species and parts of frozen fish head for human consumption has been expanded**

현재 식용으로 인정하고 있는 냉동어류머리를 대구머리(*Gadus morhua*, *Gadus ogac*, *Gadus macrocephalus*)에서 은민대구(*Merluccius australis*)와 다랑어류로 대상 어종을 확대하였고, 식용 부위범위는 머리를 가슴지느러미와 배지느러미 부위가 붙어 있는 상태로 절단한 제품과 식용가능한 모든 어종(복어류 제외)의 머리중 가식부를 분리한 제품(목살, 턱살, 볼살)으로 냉동한 수산물까지 포함하고 있습니다.

The species of frozen fish head approved as fit for human consumption (currently only cod(*Gadus morhua*, *Gadus ogac*, *Gadus macrocephalus*) is approved as fit for human consumption) has been expanded to Southern hake(*Merluccius australis*) and tuna, and the parts that can be consumed as food includes frozen cut head with pectoral and ventral fin attached, and frozen edible parts around the head (neck, lower jaw and cheek) removed from any edible species(excluding puffer).

- 냉동식용어류내장의 위생기준 신설
- **Newly established Sanitary management criteria for frozen intestines of fish for human consumption**

식용 가능한 어류의 알(복어알은 제외), 창난, 이리(곤이), 오징어 난포선 등 내장 제품에 대하여도 안전관리 기준이 설정되었습니다.

Sanitary management criteria have been established for visceral by-products such as edible fish roe(except blowfish eggs), pollack entrails, hard roe, and nidamental gland of squid.

이에 따라 우리부에서는 WTO/SPS 협정의 동등성 원칙에 따라 국내에서 생산되는 상기 제품에 대해 적용함과 동시에 우리나라에 수출하는 국가의 동 제품에 대한 원료 등의 구비요건 확인 등 수입관리에 관한 세부적인 절차 및 방법을 마련하여 이에 적합한 냉동식용 어류머리 및 냉동식용어류내장을 수입할 계획입니다.

In this regard, the MFDS plans to establish specific procedures and methods to manage imports, such as confirming whether the necessary requirements are met for the above products to be exported to the Republic of Korea, and applying in the same manner for the above products, which are produced domestically, to permit the importation of frozen edible fish head and frozen edible fish intestines in accordance with the equivalence principle of WTO/SPS Agreement.

우리나라에 수출하는 상기 제품의 구체적인 원료 등의 구비요건 확인 방법은 다음과 같습니다.

The procedures for confirming that the above products to be exported to the Republic of Korea meet the necessary requirements, are as follows:

해당 수출국 정부가 대한민국에 수출하는 냉동식용어류머리 및 냉동식용어류내장에 대해서는 세계관세기구(WCO)의 통일상품명 및 부호체계에 관한 국제협약상 식용(냉동식용어류머리 : HS 0303호, 냉동식용어류내장 : HS0303호 0306호 0307호)으로 인정하고, 수출 가공업체 리스트(별지서식 1)를 우리측에 제출하여야 하며, 우리나라에 수출하는 냉동식용어류머리 및 냉동식용어류내장은 매건 당 위생증명서(별지서식 2)를 첨부하여야 합니다.

Regarding the frozen fish head and intestines for human consumption which have been imported into Korea, the Government of the exporting country should approve these products as 'fit for human consumption' (Frozen edible fish head: HS 0303, Frozen edible intestines: HS 0303, HS 0306, HS 0307) according to Harmonized Commodity Description and Coding System of World Customs Organization (WCO) and submit

a list of processing establishments that plans to export to Korea (Attachment 1). A health certificate (Attachment 2) should be attached for every case of frozen edible fish head and edible intestines exported to the Republic of Korea.

아울러 우리측 정부가 수출국의 냉동식용어류머리 및 냉동식용어류 내장 가공시설에 대한 현지 사전 위생상태 확인에 따른 위생평가 결과에 따라 수입이 허용되며, 우리정부 점검관이 귀국 가공시설에 대한 현지점검시 적극적인 협조를 부탁드립니다.

In this case, importation will be permitted depending on the results of a sanitation assessment carried out by our government by way of conducting on-site sanitary inspection of the frozen edible fish head processing establishment and fishery by-products processing establishments in the exporting country. In this regard, we ask for your kind cooperation when our government inspectors perform on-site inspection on your processing establishment.

양국간 수산물 교역이 원활히 이루어질 수 있도록 협조하여 주실 것을 다시 한번 부탁드립니다, 상기 사항에 대한 귀국 정부의 조치사항을 조속히 이행해 주실 것을 희망합니다.

In order to facilitate bilateral trade of fishery products, we ask for your kind cooperation to ensure that the above measures are implemented as soon as possible by your Government.

만일 동 사항에 대한 추가 질의사항이 있으면 아래로 연락주시기 바랍니다.

If you have any further questions, please do not hesitate to contact us.

○ 연락관 : 이심중

Contact: Sim-Jong, Lee

Deputy Director

○ E-mail : lsj8091@korea.kr

○ 전화번호, 팩스번호 : 043-719-2230, 043-719-2200

Telephone Number: 043-719-2230

Fax Number: 043-719-2200

감사합니다.

Thank you.

SooDoo Lee

Director

Foreign Inspection Division

Ministry for Food and Drug Safety

[별지 제2호서식]

수출국 정부기관명
< Please fill in with name of the certifying service >

SANITARY(HEALTH) CERTIFICATE(위생증명서)

Serial No(발행번호) : _____

Name and Address of Consignor : _____

(선적자 성명 및 주소)

Name and Address of Consignee : _____

(수하인 성명 및 주소)

Description of Goods(HS Code) : _____

(제품명/HS 코드)

Weight Declared : _____

(신고수량)

Number and Type of Packages : _____

(포장 개수 및 형태)

Container No. : _____ Seal No. : _____

(컨테이너 번호)

(봉인번호)

Name, Address and Approval No.

of the Establishment Approved : _____

(등록공장 명칭, 주소 및 등록번호)

Place of Dispatch(Port) : _____ Place of Destination(Port) : _____

(선적지 항구)

(도착지 항구)

Means of Conveyance : _____ Date of Dispatch : _____

(운송수단)

(선적일자)

Date(Period) of Production : _____

[생산일자 (기간)]

This is to certify that(이 증명서는 다음 사항을 증명한다) :

1. The above fishery products were produced and/or processed by the establishment which < **Please fill in with name of the certifying service** > notified to the Republic of Korea.
[상기의 수산물은 < 수출국 정부기관 >에서 대한민국으로 통보한 가공시설에서 생산되었음]
2. The products were produced, packed, stored and transported under supervision of < **Please fill in with name of the certifying service** > in compliance with the food safety criteria of the Republic of Korea.
[본 제품은 < 수출국 정부기관 >의 관리하에 대한민국의 식품안전에 관한 요건 충족토록 생산. 포장. 저장 및 운송되었음]
3. The products are classified as HS code 03 and are fit for human consumption. [본 제품은 HS코드 03류로 분류되고 식용에 적합함]

Date of Issue(발행일자) : _____

Stamp :

SIGNATURE _____

Chief of

Branch

< Please fill in with name of the certifying service >

[별표]

냉동식용어류머리 등의 가공시설 위생관리기준 등

1. 원료 등의 위생적 관리기준

- 1) 식품제조·가공에 사용되는 원료 및 용기·포장 등에 대하여 필요한 경우 직접 검사를 실시하거나 공급자로 하여금 검사성적서 등을 확인한 경우 그 성적서를 비치하여야 한다.
- 2) 원료 및 용기·포장은 청결하고 위생적으로 보관·관리하여야 한다.

2. 시설의 위생적 관리기준

- 1) 건축물은 축산폐수, 화학물질, 그 밖의 오염물질 등 오염발생원과 일정거리 이상 거리를 유지하거나 오염방지 방법을 확보하여야 한다.
- 2) 악취, 유해가스, 매연, 증기 등을 배출할 수 있는 충분한 환기시설을 구비하여야 한다.
- 3) 작업장은 식품이 오염될 수 있는 구역과 효과적으로 분리(벽, 층으로 구별)되어 있어야 한다.
- 4) 원료처리실, 제조·가공실, 충전·포장실은 분리 또는 구획(칸막이, 커튼 등으로 구별)되어 있어야 한다. 다만, 자동화 시설 또는 제품의 특수성으로 인하여 분리 또는 구획할 필요가 없다고 인정되는 경우, 선·줄 등에 따라 분리 또는 구획한 것으로 본다.
- 5) 시설과 제품의 오염을 방지할 수 있는 적절한 배수시설을 갖추어야 한다. 다만, 시설·제품의 특수성으로 배수가 불필요한 경우 제외할 수 있다.
- 6) 바닥, 벽, 천장은 쉽게 청소할 수 있는 재료로 내수 처리되어 있어야 한다.
- 7) 출입문, 창문, 환기구, 배수구 등은 쥐, 해충, 먼지 등을 막을 수 있는 시설이 있어야 한다.
- 8) 식품취급시설 중 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적 내수성 재질(스테인레스·알루미늄·에프알피·테프론 등)로써 세척·소독·살균이 가능한 시설이어야 한다.
- 9) 냉동·냉장시설 및 가열처리시설은 온도측정계기가 설치되어 적정 온도로 유지·관리할 수 있는 시설이어야 한다.
- 10) 화장실은 오염을 방지할 수 있는 구조이거나 정화조를 갖춘 수세식으로 바닥과 내벽(1.5미터 이상)이 내수처리 되어 청결하게 관리할 수 있어야 한다.
- 11) 화장실은 손을 씻고 위생처리를 할 수 있는 수세시설이 있어야 한다.

12) 정상으로 작동되는 이물 제거 시설(금속검출기 등)을 설치·관리하고 있어야 한다.(필요한 경우에 한한다.)

13) 식품등을 취급하는 원료보관실·제조가공실·포장실 등은 청결하게 관리하여야 한다.

3. 종업원의 위생관리기준

1) 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 종업원은 위생모, 위생복, 위생화 등을 착용하여야 하고, 위생적인 해를 줄 수 있는 반지 등 개인 장신구를 제거하여야 한다.

2) 종업원은 현장 출입시 위생관리기준(손세척, 소독, 이물제거 등)에 따라 출입하여야 한다.

3) 화농성 질환, 설사 등 감염성질환자는 식품 취급을 할 수 없도록 제한하여야 한다.

4. 제조·가공의 위생관리기준

1) 식품의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기는 사용 후에 세척·살균하는 등 항상 청결하게 유지·관리하여야 한다.

2) 식품등은 가공공정 중 위해 미생물의 성장을 최소화하고 오염을 방지할 수 있도록 처리하여야 한다.

3) 폐기물 등의 처리용기는 밀폐 가능한 구조로 침출수 및 냄새가 누출되지 않도록 관리하여야 한다.

4) 식품등의 제조·가공에 직접 투입되는 용수나 식품에 직접 접촉되는 시설표면, 기구, 용기, 손세척 등에 사용되는 용수는 음용에 적합한 용수를 사용하여야 한다.

5) 원료, 완제품 등은 제품의 특성에 맞게 냉동·냉장·실온 등으로 보존기준에 적합하게 보관·운송하여야 한다.

5. 완제품의 안전성 등 관리기준

1) 완제품은 수출국의 식품등의 기준 및 규격에 적합하도록 정기적으로 검사를 실시하고 그 기록을 작성하여 유통기한이 경과한 후 1년간 보관하여야 한다.

2) 완제품의 보관은 병원성 미생물 등에 오염되지 않도록 위생적으로 보관하여야 한다.

3) 위해정보 등에 따라 원료, 포장 등에 유해물질이 함유되었거나 함유될 우려가 있는 경우 해당 유해물질에 대한 검사를 실시하여야 한다.