

수출 통관 가이드라인



활넙치·활전복



수출 통관 가이드라인

 활넛치·활전복 /  일본편

목차 CONTENTS

I. 일본 활넛치·활전복 수출 전 점검사항 1

1. 한 눈에 보는 수출 전 점검사항	2
2. 수출 전 사전 준비사항	3
3. 수출검사	6
4. 수출신고 및 통관	8
5. 관세율	10
6. 수출경로	11

II. 일본 활넛치·활전복 수입통관 가이드라인 12

1. 수입통관 절차	13
2. 단계별 가이드라인	14
3. 통관거부사례	21

III. 일본 활넛치·활전복 수입제도 22

1. 정책 및 제도	23
2. 위생 및 안전성 기준	25
3. 포장 및 라벨링 기준	28
4. 유관기관 정보	29

IV. 일본 활넛치·활전복 수출 시 주의사항 30



일본 활넙치·활전복 수출 전 점검사항

1. 한 눈에 보는 수출 전 점검사항
2. 수출 전 사전 준비사항
3. 수출검사
4. 수출신고 및 통관
5. 관세율
6. 수출경로



1. 일본 활넙치·활전복 수출 전 점검사항

1. 한 눈에 보는 수출 전 점검사항

(1) 단계별 점검사항

① 활넙치 수출절차

구분	점검사항	주체
 시설등록	① 對일 수출용 넙치 양식시설 등록 - 국립수산물품질관리원으로 신청	국내 생산업체, 국립수산물품질관리원
▼		
 수출검사	① 수산물 수출 검사 실시 - 동물용 항생제에 대해 정성검사, 정량검사 진행 - ‘對일 수출용 넙치 위생관리 요령’ 기준치 준수	국내 생산·수출업체, 국립수산물품질관리원
▼		
 수출신고 및 통관	① 수출신고 - 수출신고서, 운송서류, 원산지증명서, 등 과세가격 결정자료를 구비하여 UNI-PASS를 통해 신고 ② 수출신고 수리 후 선적	국내 수출업체 세관

② 활전복 수출절차

구분	점검사항	주체
 수출신고 및 통관	① 수출신고 - 수출신고서, 운송서류, 원산지증명서 등 과세가격 결정자료를 구비하여 UNI-PASS를 통해 신고 ② 수출신고 수리 후 선적	국내 생산·수출업체 세관

2. 수출 전 사전 준비사항

(1) 공통 요구사항

■ ‘수산물의 생산·가공시설의 위생관리기준’에 따라 일본으로 수출하는 활넙치·활전복의 생산 및 보관시설은 위생요건을 충족해야 함

- 수출용 활어패류의 양식장 및 포장시설은 청결하고, 오염물질·폐기물로부터 격리할 수 있는 시설을 갖춰 위생적으로 활어패류를 관리할 수 있어야 함

표 1-1. 활어패류의 양식장시설 위생관리기준

구분	내용		
1	양식장에 적절한 사육 수조, 출입자 통제 등의 시설과 양식장 내수조 도면을 갖춰 쉽게 수조를 식별할 수 있게 관리해야 함		
2	양식장 내의 모든 시설은 양호한 상태를 유지해야 함		
3	양식에 이용되는 도구와 집기류는 위생적으로 보관·관리해야 함		
4	오염물질(화학·유독물질 등)은 사용 후 격리장소에 보관·관리해야 함		
5	화장실은 사육장과 별도 구획되어야 하고, 손을 세척할 수 있는 위생 설비 등을 갖추어야 함		
6	작업자는 연 1회 이상 건강진단을 실시하고 그 결과를 보관해야 함		
7	폐기물 보관장소 및 운반 용기는 곤충·해충을 유인하거나 서식 및 산란하지 않게 관리해야 함		
8	폐사어 및 병어를 처리하기 위한 전용 도구는 교차오염으로 수산생물질병이 발생하지 않게 소독 등 청결하게 관리해야 함		
9	폐사어와 병어는 사육지에서 신속하게 선별·폐기해야 하며, 즉시 폐기가 어려울 시 폐사어 전용 보관고에 위생적으로 안전하게 보관해야 함		
10	가두리양식장 관리사에서 근로자가 거주하는 경우, 연성 세제, 비누 등의 구입대장을 갖추고 화장실의 분뇨는 육상 정화조 전문 차량으로 처리해야 함		
11	가두리 양식장 내에서 개·고양이 등 육상동물을 사육할 수 없음		
12	- 육상수조의 사육 유입수는 매년 1회 이상 정기적인 검사를 실시하며, 용수시험성적서를 확보해야 함 -해수양식장·내수면양식장의 용수는 카드뮴, 납, 수은에 대한 기준치를 준수해야 함		
	구분	해수 양식장	내수면 양식장
	카드뮴(Cd)	0.01mg/ℓ 이하	0.005mg/ℓ 이하
	납(Pb)	0.05mg/ℓ 이하	0.05mg/ℓ 이하
	수은(Hg)	0.0005mg/ℓ 이하	불검출(검출한계: 0.001mg/ℓ)

출처: 「수산물의 생산·가공시설 위생관리기준(해양수산부고시 제 2023-28호, 2023.02.28., 제정)」 별표1

표 1-2. 활어패류의 포장시설 위생관리기준

구분	내용
1	활수생동물을 오염시킬 우려가 있는 설치류 및 조류 등의 침입이나 배설물, 빗물 등에 의한 오염이 없도록 설계되어야 함
2	수조는 콘크리트, 플라스틱, 유리 등 불침투성 재질로 청소 및 소독이 쉽게 되도록 설비되어야 함
3	활수생동물이 보관되어 있는 수조에 다른 수조의 물과 수산생물이 유입되어 교차오염이 발생하지 않도록 해야 함
4	폐사어 및 병어 등은 신속히 선별하여 폐기하여야 하며, 즉시 폐기가 어려울 시 폐사어 전용 보관고에 위생적으로 안전하게 보관해야 함
5	폐사어 및 병어 등을 처리하기 위한 전용 도구는 교차오염으로 인한 수산생물질병이 발생하지 않도록 소독하여 청결하게 관리하여야 함
6	외부인의 출입을 차단하기 위한 출입자 통제시설이 있어야 함
7	청소 및 소독 등으로 청결한 상태가 유지되도록 관리해야 함
8	수산생물용 의약품으로 승인된 소독제를 보관해야 하며, 소독제를 보관할 수 있는 별도의 구역 또는 보관시설이 있어야 함
9	활수생동물을 포장할 수 있는 장비 및 실내공간을 갖추어야 함

출처: 「수산물의 생산·가공시설 위생관리기준(해양수산부고시 제 2023-28호, 2023.02.28., 제정)」 별표1

(2) 활넙치

■ 일본으로 활넙치를 수출하기 전 양식장 시설등록을 완료해야 함

- 對일본 수출용 넙치의 요건을 규정하는 ‘對일 수출용 넙치 위생관리 요령’에 따라 국립수산물품질관리원에서 양식장 시설등록을 완료한 뒤 수출할 수 있음
 - 국립수산물품질관리원에 시설을 등록하고 일본 정부에서 수출용 활넙치 시설에 대한 승인이 이루어짐
- 양식장 등록 시 양식장 소재지를 관할하는 국립수산물품질관리원으로 생산·가공시설 등록신청서 및 어업 면허·허가에 관한 서류를 제출해야 함
 - 활넙치 양식장이 집중되어 있는 제주지원에서 넙치 양식장 등록을 주로 관할하고 있으며, 매년 4월, 10월 중에 등록·변경이 이뤄짐
 - 어업의 면허·허가 신고, 수산물가공업의 등록·신고, 식품위생법에 따른 영업의 허가·신고 등에 관한 입증서류를 제출해야 함
- 시설등록이 완료된 후에도 사육일지 기록·보관 등에 대하여 월 1회 이상 정기적으로 지도·검사항

그림 I -1. 생산·가공시설 등록신청서 양식

생산·가공시설 등록신청서			
접수번호	접수일	처리기간	15일 (양식시일: 7일)
신청인	업체명(양식장명·선박명)	사업자등록번호	
	주소(주된 사무소)	전화번호	
	대표자	생년월일	
	주소	전화번호	
생산·가공 시설	생산·가공시설의 종류	생산·가공시설의 명칭	
	생산·가공시설의 소재지	가공선박의 총 톤수	
	제조공장(처리장 또는 양식장) 면적(㎡)	건물의 종류 및 연면적의 합계(㎡)	
	생산·가공품의 종류	냉장 및 동결 능력(M/T)	
	1일 또는 연간 생산능력	용수의 종류	
어업·수산물가공업의 면허 등의 번호		주요 기기 및 시설	
「농수산물 품질관리법」 제74조제1항 및 같은 법 시행규칙 제88조제1항에 따라 수산물의 생산·가공시설 등록을 신청합니다.			
신청인		년 월 일	
국립수산물품질관리원장 귀하			
신청인 제출서류	위탁 참조		

처리결과	
이 신청서는 아래와 같이 처리됩니다.	처리기관
신청인	국립수산물품질관리원
신 청	접 수
	시설 및 위생 점검 또는 확인
	고유번호 부여
	결 재
등록증 발급	배양수신부
통 보	배당 국가 등록요청

출처: 「농수산물 품질관리법 시행규칙(2023.04.12. 일부 개정)」 별지 제45호서식

■ 시설등록을 완료한 활넙치 양식장은 등록번호를 부여받음

- 활넙치 양식장 등록번호는 'K-F-소재지 시·도-일련번호'로 구성되며, 양식장 소재지 시·도별 영문 약호는 아래 표와 같음
 - 제주도에 위치한 활넙치 양식장이 시설등록을 완료한 경우, 'K-F-CJ(제주)-001(일련번호)'과 같은 양식장 등록번호를 발급받음

표 I -3. 양식장 소재지 시·도별 약호

부산시	인천시	울산시	경기도	강원도	충남	전남	전북	경남	경북	제주도
PS	IC	US	KG	KW	CN	JN	JB	KN	KB	CJ

출처: 「대일수출용넙치위생관리요령(2022.07.28. 개정)」

(3) 활전복

■ 활전복을 수출하는 경우에는 별도의 시설등록이 요구되지 않음

3. 수출검사

(1) 활동지

■ 일본으로 수출하는 활엽치의 경우, 수출 전 수출검사를 통해 검사증명서 취득이 요구됨

- 수출검사는 양식장이 소재한 국립수산물품질관리원의 각 지원으로 ‘수산물·수산물가공품 (재)검사 신청서’를 첨부해 신청해야 하며, 지원 홈페이지를 통해 신청할 수 있음

그림 1-2. 수산물·수산물가공품 (재)검사신청서 및 검사증명서 양식

■ 농수산품 품질관리법 시행규칙 [별지 제80호서식] <개정 2013.3.24>

수산물·수산물가공품 (재)검사신청서

검수번호	검수일	처리기간	날 (검통검사시(주일))
------	-----	------	------------------

신청인	업종명	생산일
	대표자	
	주소	전화번호

검사대상 수산물	품명	개수	종량	포장의 종류	1개 내용량	생산자	생산지	목록지	가격
-------------	----	----	----	-----------	-----------	-----	-----	-----	----

검사(생략) 받으려는 항목	검사 처명 (주소)	발급 받으려는 증명서 종류
-------------------	------------------	-------------------

「농수산물 품질관리법」 제88조, 제96조 및 같은 법 시행규칙 제111조제1항, 제115조제1항에 따라 위와 같이 검사를 신청합니다.

신청인
(인명 또는 인)

국립수산물품질관리원장, 검사기관의 장 귀하

1. 검사신청인 또는 수탁인이 제출하는 기술·규격으로 검사를 받으려는 것인, 그 기술·규격이 검사기준 또는 검사 방법에 관한 서류 1부 2. 「농수산물 품질관리법」 제96조제4항제1호 또는 제97조에 해당하는 것인, 「농수산물 품질관리법」 제115조제1항제1호에 따른 수산물·수산물가공품의 생산·가공 일기 1부 3. 「농수산물 품질관리법」 제96조제4항제2호에 해당하는 것인, 「농수산물 품질관리법」 제115조제2항제1호에 따른 생물의 확인서 1부 4. 재질서인 것인, 재질서 서류서 1부	수산물 위생
--	-----------

처리절차

신청서 작성
신청인

→

검 수
처리기관
(검사기관)

→

검 사
처리기관
(검사기관)

→

품질서작성
처리기관
(검사기관)

→

발 재
처리기관
(검사기관)

→

품질서발급
처리기관
(검사기관)

NATIONAL FISHERIES PRODUCTS QUALITY MANAGEMENT SERVICE MINISTRY OF OCEANS AND FISHERIES REPUBLIC OF KOREA

INSPECTION CERTIFICATE

Serial No :
Date :

Name of Export Company (輸出業體)	Representative (代表者)
Address(住所)	
Name of Culture Farm (養殖業體名)	Representative (代表者)
Location(所在地)	
ID No. (登録番號)	

Contents of Certification

Commodity(品名)	Live Flatfish	
Inspection Quantity(検査量)	kgs	
Shipment Quantity(出荷量)	kgs	確認者署名:
Date of Package (包裝日付)		
Date of Shipment (出荷日付)		
Content of inspection (検査内容)	Antibiotics: Oxytetracycline : Enrofloxacin:	

This is to certify that the above statement is correct.

SIGNATURE :
 Director of ○○ Regional Office
 National Fishery Products
 Quality Management Service

수산물·수산물가공품 (재)검사신청서
검사증명서

출처: 수산물·수산물가공품 검사신청서(국립수산물품질관리원 홈페이지, nfqs.go.kr/hpmg/quar/actionExportInspectionForm.do?menuId=M0000195). 「대일수출육면치위생관리요령(2022.07.28. 개정) (2023.05.19. 검색)

- 수출검사 시, ‘대일 수출용 넙치 위생관리 요령’에 고시된 수출용 활넙치의 위생기준을 충족해야 함
 - 해당 요령에 따르면, 일본으로 수출되는 활넙치는 항생제(안티바이오틱스) 검사 시, 음성으로 검출되어야 하며, 그 외 옥시테트라사이클린, 엔로플록사신 등 6가지 동물용 항생제에 대한 기준치를 준수해야 함

표 1-4. 활넙치 동물용 항생제 기준치

성분명	기준치
안티바이오틱스(Anti Biotics)	음성
옥시테트라사이클린(Oxytetracycline)	0.2mg/kg 이하
엔로플록사신(Enrofloxacin)	불검출(검출한계:0.01mg/kg)
시프로플록사신(ciprofloxacin)	불검출(검출한계:0.01mg/kg)
노플록사신(Norfloxacin)	불검출(검출한계:0.01mg/kg)
페플록사신(Pefloxacin)	불검출(검출한계:0.01mg/kg)
오픈록사신(Ofloxacin)	불검출(검출한계:0.05mg/kg)

출처: 「대일수출용넙치위생관리요령(2022.07.28. 개정)」

- 안티바이오틱스의 음성 검출 여부와 관계없이 옥시테트라사이클린 외 5가지 동물용 항생제에 대해 정량 및 정성검사가 진행되며, 검사 결과에 이상이 없을 경우 검사증명서가 교부됨
 - 정량검사는 해당 성분의 양을 구하는 검사로 정확한 기준치 하에 검사 대상을 관리할 수 있어 정성검사 대비 정밀하다는 장점이 있음
 - 정성검사는 성분의 음성·양성 여부를 판별하는 검사로 정량검사 대비 간편하게 진행할 수 있음
- 활넙치 수출검사 결과 부적합 이력을 보유한 시설은 수출검사 신청이 일정 기간 중단되므로 국내 수출업체는 위생요건 관리에 유의해야 함
 - 수출 후 부적합 판정 시 부적합 시설에 대해 6개월간 수출검사 신청이 중단되고, 국내 수출검사 과정에서 연 3회 이상 부적합 판정을 받은 시설은 3개월 간 검사신청이 불가능함

(2) 활전복

■ 일본으로 수출하는 활전복은 별도의 수출검사가 요구되지 않음

- 일반적으로 對일본 수출용 활전복에 대한 수출검사는 이루어지지 않으나, 수입업체가 별도로 수출검사를 요구하는 경우 검사증명서를 발급받을 수 있음

4. 수출신고 및 통관

(1) 공통

■ 수출업체 및 그 대리인은 세관에 수출신고를 진행한 후 활넙치·활전복을 운송수단에 선적함

- 일본으로 수출하는 넙치의 품명·규격·수량·가격, 목적지·원산지·선적지, 포장의 종류·번호 및 개수, 물품의 장치장소 등에 정확한 내역을 신고해야 함
 - 수출신고서, 운송서류(선하증권 등), 원산지증명서, 과세가격결정자료 등을 전자문서 형태로 구비하여 관세청 전자통관시스템(UNI-PASS)에 전송해야 함

표 1-5. 수출신고 준비서류

1	수출신고서
2	운송서류(선하증권, 항공화물운송장 등)
3	원산지증명서(필요한 경우)
4	과세가격결정자료
5	수출승인서(수출 시 해당 관청의 승인 또는 허가가 필요한 경우에 관련 증명서류)
6	그 밖의 참고서류

출처: 찾기쉬운 생활법령정보(<https://easylaw.go.kr/CSP/CnpClsMainBtr.laf?popMenu=ov&csmSeq=577&ccfNo=8&cciNo=1&cnpClsNo=1>)(2023.04.25. 검색)

- 수출신고 유형으로는 ①자동 수리 ②심사 후 수리 ③검사 후 수리가 있으며, 수출신고 내용에 따라 위 3가지 중 한 가지 방식을 거쳐 수리됨
 - 수출통관 시 관세법·대외무역법 등의 위반 여부 및 불법수출 여부에 대해 확인하며, 우범성이 없는 경우 신속하게 통관이 이루어짐
 - 선별시스템에 의해 우범성이 있다고 판단되는 물품에 한해 신고 수리 전 물품검사가 실시될 수 있으며, 대부분의 수출신고는 당일 또는 익일에 수리되고 있음

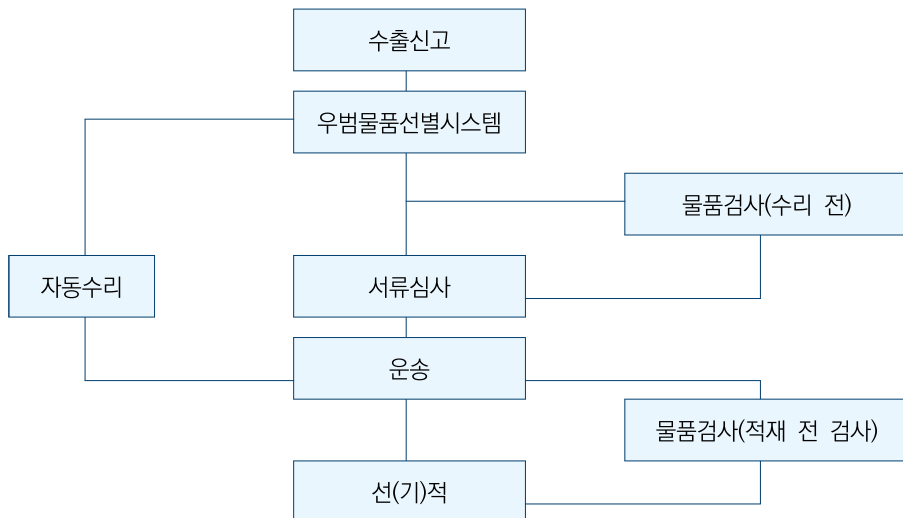
표 I -6. 수출신고 수리 유형

유형	내용
자동 수리	- 별도 심사 없이 자동으로 수출신고 수리 - 서류 제출이 필요 없는 경우 - 수출신고 금액이 미화 10,000달러 이내인 경우 - 전자통관시스템에 의해 불법신고 등의 위험이 있는 우범 물품으로 선별되지 않은 경우
심사 후 수리	- 자동 수리 대상이 아닌 물품의 수출신고는 세관이 심사 후 수리 - 대부분의 수출신고가 수리되는 방식
검사 후 수리	- 통관시스템에 의해 우범 물품으로 분류되거나 검사가 필요하다고 판단된 물품에 대해 검사를 실시한 후 그 결과에 따라 수리

출처: 「수출통관 사무처리에 관한 고시(관세청고시 제 2023-7호, 2023.02.01. 개정)」

- 수출신고가 수리된 후 30일 이내에 수출신고 물품을 선박 또는 항공기에 선(기)적해야 함

그림 I -3. 수출통관 흐름도



출처: 관세청 수출통관흐름도(customs.go.kr/kcs/cm/cntnts/cntntsView.do?mi=2820&cntntsId=818)(2023.04.25. 검색)

5. 관세율

■ 한국산 활넙치·활전복은 일본 수출 시 모두 기본 관세율에 우선해 WTO 협정관세율을 적용함

- 일본의 경우 활넙치는 HS Code 0301.99-220, 활전복은 0307.81-000으로 분류하고 있음
- 2023년 4월 기준 한국산 활넙치·활전복에는 WTO 협정관세율(3.5%, 7.0%)이 우선 적용됨

표 1-7. 일본의 활넙치·활전복 관세율 현황

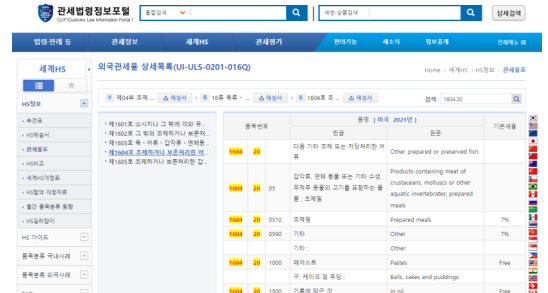
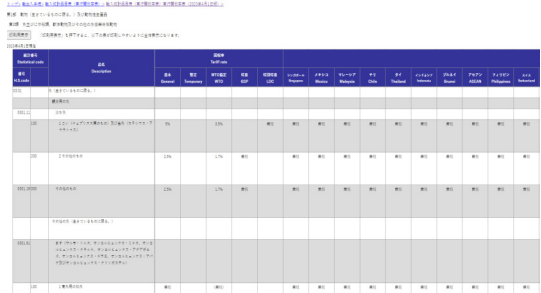
(단위: %)

품목	HS Code	기본 관세율	WTO 세율
넙치(파라리크티스속의 것)	0301.99-220	5.0	3.5
전복(하리오티스속의 것)(활, 신선냉장)	0307.81-000	10.0	7.0

출처: 관세법령정보포털(unipass.customs.go.kr/clip/index.do)(검색일: 2023.04.11)

- 아래 사이트에서 활넙치·활전복의 국가별 HS Code 및 국가별 적용 관세율을 확인할 수 있음

그림 1-4. 일본의 활넙치·활전복 수입관세율 참고사이트

대한민국 관세법령정보포털 (https://unipass.customs.go.kr/clip)		일본 실행관세율표 (https://www.customs.go.jp/tariff/)	
			

출처: 대한민국 관세법령정보포털(unipass.customs.go.kr/clip), 일본 관세청 관세율 조회 사이트(<https://www.customs.go.jp/tariff/>)

6. 수출경로

■ 對일 활넙치·활전복 수출은 대부분 부산항에서 출발하여 시모노세키항으로 운송되며, 일부 하카타항으로 수출되는 경우도 있음

- 일본으로 수출되는 활넙치·활전복은 활어차를 이용하여 해상운송됨
 - 일본 활어차가 수출업체 영업소에서 직접 활넙치·활전복을 싣거나, 국내 활어차가 부산항까지 이동한 다음 부산항에서 일본 활어차로 환적한 뒤 페리를 타고 일본으로 수출됨

그림 1-5. 對일본 활넙치·활전복 수출경로



자료: 對일 활넙치·활전복 수출업체의 인터뷰를 바탕으로 제작



일본 활넙치·활전복 수입통관 가이드라인

1. 수입통관 절차
2. 단계별 가이드라인
3. 통관거부사례



II. 일본 활넙치·활전복 수입통관 가이드라인

1. 수입통관 절차

구분	점검사항	주체
 세관 신고	① 세관 신고 - 수출입항만정보처리시스템(NACCS)을 통해 제출 - 제출서류 : 식품수입신고서, 송장, 운송서류, 원산지증명서, 포장명세서, 시험성적서, 위생증명서, 원재료 및 제조공정 등	수입업체 세관
 수입검역 및 검사	① 수입검역 신청 - 후생노동성 검역소 및 동물검역소에서 각각 검역 진행 - NACCS를 통해 각 검역소에 검역 신청 - 검역 통과 시 수입신고필증 교부 ② 후생노동성 검역소 검역 - 검사명령, 행정검사, 모니터링검사, 지도검사 진행 ③ 동물검역소 검역 - 도착 5일 전까지 검역 신청(사전) - 서류검사: 위생증명서의 기준치 준수 여부 - 현물검사 결과 이상이 확인될 시 정밀검사 실시	수입업체 동물검역소 후생노동성 검역소
 세관 검사	① 수입신고필증 제출 - 수입신고필증을 제출한 상품이 세관신고 단계에서 제출한 서류를 심사 ② 심사 내용에 따라 간이·서류심사 및 현물검사를 실시 - 간이심사: 수입신고 후 즉시 수입허가 - 서류심사: 통관서류 검토 후 수입허가 - 현물검사: 수입화물의 일부 또는 전량 검사	수입업체 세관
 관세 납부 및 화물 반출	① 관세 납부 ① 물품반출 허가 - 수입허가서를 교부받은 후 반출할 수 있음	수입업체

2. 단계별 가이드라인

(1) 세관 신고

- **일본 수입업체는 할납지·활전복이 일본에 도착한 뒤 수입통관 전반에 요구되는 서류 일체를 제출해야 함**
 - 수출입항만정보처리시스템(NACCS)을 통해 수입신고서와 그 밖의 구비서류를 제출해야 함
 - 원칙적으로 물품을 수입하는 수입업체가 진행하나, 관세사·통관업체 등의 대리인이 수입업체를 대리해 진행하기도 함

표 II-1. NACCS 제출 구비서류

·송장	·선하증권 및 항공 운송장	·원산지 증명서(WTO 협정세율 적용 시)
·포장명세서	·기타 서류	·원재료 및 제조공정 설명서(가공식품)
·시험성적서(일부 품목 한정)	·위생증명서(일부 품목 한정)	

출처: 일본 관세청(customs.go.jp/english/summary/import.htm), 일본 후생노동성(mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/000144562.html)(2023.04.25. 검색)

그림 11-1. 일본 식품 수입신고서 양식 및 예시

[illegible]

출처: 일본 후생노동성(mhlw.go.jp/content/11130500/000788796.pdf), 일본 무역진흥기구(<https://www.forth.go.jp/keneki/naha/todokode/yousiki/kisaihoho.pdf>)(2023.04.25. 검색)

- 수입신고서 작성 시 식품의 품명 및 수량, 제조사·수입업체의 정보 등을 기재해야 함

표 II-2. 식품 수입신고서 기재사항

· 식품의 품명	· 수량	· 중량
· 수입업체 이름 및 주소	· 원산지	· 제조업체 이름
· 수입업체 주소	· 수출업체 이름	· 선적항

출처: 일본 무역진흥기구(jetro.go.jp/world/qa/04A-010154.html)(2023.04.25. 검색)

(2) 수입검역 및 검사

① 공통 요구사항

■ 일본 수입업체는 상품 도착 후 세관 신고와 함께 검역을 신청해야 함

- 활넙치 및 활전복은 후생노동성 검역소와 농림수산물 동물검역소의 검역을 받아야 함
 - 후생노동성의 수입검역은 「식품위생법」에 근거하여 식품 전반을 대상으로 하며, 농림수산성은 「가축전염병예방법(家畜伝染病予防法)」 및 「수산자원보호법(水産資源保護法)」에 근거하여 수산물을 대상으로 한다는 점에서 차이가 있음
- 일본 수입업체는 수출입항만정보처리시스템(NACCS)을 통해 전자적으로 각 기관에 수입검역을 신청함
- 수입검역 결과에 별도의 이상이 없을 경우, 수입업체에게 수입신고필증이 교부되며 검역이 필요하지 않다고 인정되는 식품에 한해 수입신고필증이 발급됨

■ 일본 후생노동성 산하 검역소는 수입검사가 필요하다고 판단되는 식품을 대상으로 검사를 실시하며, 검사 종류는 크게 ▲검사명령 ▲행정검사 ▲모니터링검사 ▲지도검사로 구분됨

- **(검사명령)** 지도검사, 모니터링검사, 일본에서의 수거검사¹⁾ 등에 있어 법률을 위반했거나 위반 가능성이 높은 식품에 대해 실시함
 - 검사명령 대상으로 지정된 식품에 대해서는 수입업체가 수입할 때마다 검사가 실시되며, 검사 비용은 수입업체가 부담함

1) 일본에서 유통되는 식품의 샘플을 채취해 검사함

- 후생노동성은 약 40개의 국내 양식장 및 가공시설에 쿠도아충(Kudoa Septempunctata)²⁾ 감염에 대한 위험성이 있다고 판단하여 수입식품 검사명령 대상으로 지정함
- 수입식품 검사명령 대상으로 지정된 국내 양식장에서 수출된 활넙치의 경우 매번 수입검사를 실시함에 따라 수입통관 상의 지연이 발생할 수 있음
- **(행정검사)** ①첫 회 수입 ②식품위생법 위반 ③운송 도중 사고 발생 식품 등에 대한 확인이 이루어짐
 - 검역소의 식품위생관리원에 의해 검사가 진행되며, 결과에 따라 수입통관이 거부될 수 있음
- **(모니터링 검사)** 후생노동성이 수립한 연간계획에 근거하여 진행되는 검사로 다양한 수입식품의 위생을 폭넓게 감시하는 것을 목표로 함
 - 필요에 따라 특정 품목 수입 시 검사가 강화되기도 하며, 검사 결과 통보 전 반출할 수 있으나 위반사항 판명 시 신속 회수 등 조치가 필요함
- **(지도검사)** 약품이나 첨가물 등의 사용 정도, 동종 식품의 법 위반 사례를 근거로 수입업체가 자주적으로 위생관리를 할 수 있도록 지도함
 - 검사 비용은 수입업체가 부담하며, 검사결과가 발표되기 전까지 수입통관을 진행할 수 없음

■ 활넙치·활전복은 농림수산성 산하 동물검역소의 수입검역 대상 품목에 해당됨

- 일본은 수입 수산물 전반을 검역 대상으로 지정하고 있어 활넙치·활전복 역시 수입검역의 대상으로 분류됨
 - 활 수산물은 공유수역³⁾에 보관되거나, 공유수역으로 배수하는 시설물에 보관하는 경우에만 한하며, 살아있지 않은 수산물은 가공품을 포함하여 양식업 사료용으로 사용되는 것에 대한 검역을 실시함
- 일본 수입업체는 화물 도착 5일 전까지 도착지를 관할하는 동물검역소에 수입검사를 신청해야 함
- 동물검역소의 수입검역은 ①서류검사와 ②현물검사로 구분됨
 - 서류검사는 제출된 위생증명서의 내용이 수출과 사전에 합의된 위생조건을 충족하는지 확인함
 - 현물검사의 경우 동물검역소의 검사장에서 진행되며, 검사결과 이상이 확인된 경우 정밀 검사를 실시하고 정밀검사 결과에 따라 반송 및 폐기될 수 있음

2) 쿠도아 설펜푼타다(학명: Kudoa Septempunctata), 주로 해산물(넙치·연어 등)에 기생하며 어류 근육을 용해시켜 젤리화 현상을 일으키는 어병기생충

3) 국가가 소유하는 하천, 호수 바다

② 활넙치

- 항생제에 대한 수출검사를 받은 활넙치의 경우 수입 시 항생제에 대한 수입검사가 생략됨
 - 일본 현지에서 진행되는 활넙치의 항생제 수입검사는 통상 1~2주가 소요되므로 국내 수출업체는 원활한 통관절차를 위해 사전에 수출검사를 받는 것이 권장됨

③ 활전복

- 일본 농림수산업에서 지정한 방역대상 질병에 감염되지 않도록 위생안전 관리에 유의해야 함
 - 한국전복수출협회에 따르면, 우리나라에서 양식되는 수출용 전복의 학명은 참전복(학명: *Haliotis discus hannai* Ino)이며 전복 세균성 농포증 발병에 유의해야 함

표 II-3. 품종별 방역대상 질병

방역대상 질병	대상 품종(학명)
전복 허피스바이러스 감염증 (AbHV)	·H. diversicolor aquatilis/supertexta) ·H. diversicolor diversicolor
전복 세균성 농포증 (Vibrio fluvialis- II)	·H. discus hannai ·H. discus discus ·H. madaka ·H. gigantea

출처: 일본 동물검역소(https://www.maff.go.jp/j/syouan/suisan/suisan_boueki/attach/pdf/sui_boueki2-10.pdf)(2023.04.25. 검색)

- 한편, 2021년 대한민국은 세계동물보건기구(WOAH)에 의해 전복허피스바이러스감염증 ‘수산 생물 전염병 청정국’ 지위를 획득하여 수입검사가 면제됨⁴⁾
 - ‘청정국’이란, 특정한 수산생물 전염병이 발생하지 않아 전염병으로부터 안전하다고 인정받은 국가를 일컫음
 - 전복허피스바이러스에 대한 청정국 지위를 획득함에 따라 일본 수입통관 시 국내산 수출 전복에 대한 전복 허피스바이러스 감염증 수입검사는 이루어지지 않고 있음

4) 우리나라, 수산생물 전염병 청정국 지위 추가 획득(BBS NEWS, 2022.10.19.)(2023.04.25. 검색)

(3) 세관 검사

① 공통 요구사항

■ 일본 수입업체가 검역 적합 판정 후 발급받은 수입신고필증을 세관에 제출하며, 세관은 수입신고서를 비롯한 제출 서류 일체를 심사함

- 세관은 수입신고필증을 교부받은 상품에 한하여 일본 도착 직후 수입업체가 NACCS를 통해 제출한 수입신고서 및 제반 서류를 심사함
 - 세관은 ①식품위생법에 규정된 제조기준의 충족 여부 ②첨가물의 사용 기준 준수 ③유해·유독 물질의 포함 여부 ④식품 위생과 관련된 제조사의 이력을 확인하며, 기타 필요서류 제출을 추가로 요구할 수 있음

■ 일본 세관은 NACCS에 신고된 내용의 위험도를 기준으로 ①간이심사 ②서류심사 ③현물검사로 수입통관 절차를 분류함

- **(간이신고)** 수입신고 후 즉시 수입허가가 발행되어 신속하게 통관심사가 완료됨
- **(서류심사)** 세관이 제출된 통관서류를 검토한 후, 문제가 없다고 판단될 경우 수입이 허가됨
 - 세관은 ▲품목 분류 ▲관세율·관세액 신고의 정확성 ▲신고 내용상의 오류·모순 ▲원산지 허위·오인 표시 ▲수입금지품목의 포함 여부 ▲기타 법령의 규제사항 충족 여부를 중점적으로 검토함
- **(현물검사)** 서류심사와 마찬가지로 수입품의 수입요건 충족, 수입신고서와의 일치 여부를 검사하며 세관장이 지정한 검사장에서 이루어짐
 - 현물검사에서는 ①각성제·마약·총기류·위조상품 등 수입금지품목의 포함 여부 ②허위·오인을 유발하는 원산지 표시 ③적절한 납세 신고 ④식품위생법·식물방역법 등 기타 법령의 규제사항(수입품목의 수입허가·승인과 관련해 요구하는 조건)의 충족 여부를 심사함
 - 현물검사는 일반적으로 수입품의 위험도를 기준으로 실시하는 것이 원칙이나, 세관 판단에 따라 무작위로 검사 대상을 선정해 검사를 진행하는 사례도 발생하고 있음
 - 현물검사의 검사 방법은 ①샘플확인검사 ②부분지정검사 ③전량검사로 구분됨

표 II-4. 현물검사 검사 방법

구분	내용
샘플확인검사	수량 확인이 불필요한 화물의 경우 일부를 샘플로 추출한 뒤 지정된 검사장에서 검사
부분지정검사	화물의 성질과 수량 확인이 필요한 경우, 균등한 품질과 양으로 포장된 화물 일부를 검사
전량검사	수입화물 전량을 검사

출처: 일본 무역진흥기구(jetro.go.jp/world/qa/04A-020107.html)(2023.04.25. 검색)

■ 일본 수입업체는 수입신고 간소화 제도를 이용하여 수입통관을 신속하게 할 수 있음

- 수입신고 간소화제도를 이용하는 경우는 ▲사전신고제도 ▲계획수입제도 ▲수출국 검사기관의 검사결과 제출 ▲동일 식품의 지속수입 ▲수입식품 사전확인제도 ▲품목등록제도 등이 있음
 - 일본 수입업체가 수입신고 간소화제도를 이용하기 위해 국내 수출업체에 필요서류를 요청할 수 있어, 수출업체 또한 관련 내용을 인지할 필요가 있음

표 II-5. 수입신고 간소화제도

구분	내용	
사전신고제도	대상	모든 식품
	조건	- 검사가 불필요하다고 판단된 화물에 한해 이용가능 - 도착지 검역소에 화물 도착 예정일 7일 전까지 신청
	혜택	화물 도착 직후 곧바로 수입업체에 수입신고필증 교부
계획수입제도	대상	조건을 충족하는 특정 품목
	조건	- 동일 품목 반복 수입 및 제출서류에 문제가 없다고 판단되는 경우 - 매년 수입실적을 보고 - 수입신고서, 향후 1년간의 수입 계획서, 과거 3년간의 수입실적서(필요시) 등 제출
	혜택	해당 품목 수입 시 수입신고 면제
수출국 검사기관의 검사 결과 제출	대상	수출국에서 발행한 시험성적서가 수입신고서에 첨부된 품목
	조건	수송 중 변화할 우려가 없고, 수출국의 공적 검사기관에서 발행한 시험성적서 제출
	혜택	지도검사 생략

구분	내용	
동일 식품의 지속수입	대상	첫 회 수입 시 수입신고서에 시험성적서를 첨부한 품목 (운송 중 변화할 우려가 있는 품목 제외)
	조건	동일한 식품을 지속적으로 수입하는 경우
	혜택	차회부터 일정기간 지도검사 생략
수입식품 사전확인 제도	대상	제조자가 수출국 정부를 통해 후생노동성에 제도 이용을 신청한 식품
	조건	심사 후 적합 판정을 받아야 이용 가능
	혜택	심사 유효기간 동안 지도검사 생략
품목등록제도	대상	사전에 검역소에 등록신청을 한 품목
	조건	품목등록신청서, 시험성적서 등 제출
	혜택	사전에 수입신고 정보를 미리 등록하여 수입신고서 기재사항 간략화

출처: 일본 후생노동성(mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000144562.html), 일본 무역진흥기구(jetro.go.jp/world/qa/M-100413.html)(2023.04.25. 검색)

(5) 관세 납부 및 화물 반출

■ 세관의 심사가 완료된 후 관세납부서가 고지되며, 수입업체는 관세를 납부하고 통관절차를 완료한 후 화물을 반출할 수 있음

- 관세는 은행, 우체국 등 금융기관을 통해 납부하거나 수출입항만정보처리시스템(NACCS)을 통해 신고한 경우 직접 결제할 수 있음
 - 수입업체는 관세 납부 후 수입화물을 보세구역에서 인수해 일본 시장으로 반출할 수 있음

3. 통관거부사례

■ 2012년부터 2022년까지 일본의 넙치 통관거부 사례는 총 4건으로 확인됨

- 통관거부 사유는 어병기생충인 쿠도아충(Kudoa Septempunctata)의 검출 3건, 동물용 항생제 엔로프락신 검출 1건으로 확인
 - 우리나라 넙치 수출업체는 관련 전염병 예방 및 위생안전 관리에 각별한 주의가 필요함

표 II-6. 일본 넙치 통관거부 현황(2012~2022)

구분	일자	제품 상세	통관거부 사유
1	2012.08	활넙치	쿠도아충 검출
2	2013.06	활넙치	쿠도아충 검출
3	2013.08	냉동넙치	엔로프락신 검출
4	2015.08	냉동넙치	쿠도아충 검출

출처: 통합무역정보서비스 트레이드내비(tradenavi.co.kr)(2023.04.25. 검색)

■ 2012년부터 2022년까지 일본의 전복 통관거부 사례는 총 2건으로 확인됨

- 통관거부 사유는 대장균군 양성, 이산화황 기준치 초과 등 성분규격 부적합 2건으로 나타남

표 II-7. 일본 전복 통관거부 현황(2012~2022)

구분	일자	제품 상세	통관거부 사유
1	2014.07	냉동 전복 슬라이스	성분규격 부적합 (대장균군 양성)
2	2021.02	전복	성분규격 부적합 (이산화황 기준치 초과)

출처: 통합무역정보서비스 트레이드내비(tradenavi.co.kr)(2023.04.25. 검색)



일본 활넙치·활전복 수입제도

1. 정책 및 제도
2. 위생 및 안전성 기준
3. 포장 및 라벨링 기준
4. 유관기관 정보



III. 일본 활넙치·활전복 수입제도

1. 정책 및 제도

■ 일본 후생노동성은 수입식품감시지도계획에 따라 수입식품에 대한 검사·감독을 실시하고 있음

- 일본은 수입식품이 운송되는 과정과 자국 내 유통 과정, 수출국의 식품안전관리방안 등을 검토하여 식품 안전성을 관리함
 - 수입식품별 위험정도에 따라 계획적으로 검사를 실시하여 수입식품 안전성 관리의 효과성을 제고하고자 함
- 매년 수입식품감시지도계획의 일환으로, 각 검역소 및 수입식품 검사 센터에서 모니터링 검사가 실시되고 있음
 - 2023년 4월 1일부터 시행 중인 「2023 수입식품감시지도계획」에는 ①식품첨가물의 기준치 준수 여부 ②부패한 육류 ③식품의 유독·유해한 기구·용기와 접촉 여부에 대한 검사가 계획되어 있음
 - 수입식품감시지도계획의 주요 검사 항목은 ▲항균성 물질 ▲잔류농약(약품) ▲식품첨가물 ▲병원성 미생물 ▲성분규격 ▲곰팡이 독 ▲안전성 심사를 실시하지 않은 GMO 식품 ▲방사선 조사 여부 등이 있음

표III-1. 모니터링 검사 항목

구분	세부 검사 항목
항균성 물질	항생 물질, 합성 항균제, 호르몬제 등의 잔류 동물용 의약품
잔류농약(약품)	유기인계, 유기염소계, 카바메이트계, 피레스로이드계 등의 잔류농약
식품첨가물	보존료, 착색료, 감미료, 산화 방지제, 살진균제 등의 첨가물
병원성 미생물	장관 출혈성 대장균, 리스테리아, 모노사이토게네스, 장염 비브리오 등의 병원 미생물
성분규격	성분규격으로 정해져 있는 대장균군 등의 성분규격
곰팡이 독	아플라톡신, 데옥시니발레놀, 파툴린 등의 곰팡이 독
GMO 식품	안전성 미심사의 유전자 재조합 식품의 사용 유무
방사선 조사	인정되지 않은 방사선 조사의 유무

출처: 일본 후생노동성(mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000072466.html)(2023.04.25. 검색)

- 각 검역소의 식품검사창구에서 모니터링 검사 샘플링이 진행되며, 요코하마, 고베 수입식품검사센터에서는 고도의 검사 기술을 요구하는 시험분석 등 정밀 분석이 진행됨
- 모니터링 검사 이후 법 위반사항이 발견될 경우, 수입식품 판매자는 즉시 신속하게 해당 식품을 회수 및 폐기해야 함
- 2023년 4월 1일부터 2024년 3월 31일까지 수산물(어패류 포함)과 수산가공식품(어패류 가공품, 냉동식품 포함)에 대해 각각 5,420건, 16,200건의 모니터링 검사가 계획됨

표Ⅲ-2. 2023년 모니터링 검사 계획

식품 품목	검사 항목	항목별 검사 건수
수산물	항균성 물질	1,800건
	잔류농약(약품)	1,600건
	첨가물	290건
	병원성 미생물	1,200건
	성분 규격	410건
	GMO 식품	60건
	방사선 조사	60건
	계	5,420건
수산가공식품	항균성 물질	3,200건
	잔류농약(약품)	3,100건
	첨가물	1,500건
	병원성 미생물	4,200건
	성분 규격	4,200건
	계	16,200건

출처: 일본 후생노동성(mhlw.go.jp/content/001076897.pdf)(2023.04.25. 검색)

2. 위생 및 안전성 기준

① 공통

■ 중금속, 패류독소, 잔류물질 등에 대한 기준치를 준수하여 위생 및 안전성을 확보해야 함

- 수입산을 포함하여 일본에서 유통되는 활넙치와 활전복은 일본 후생노동성 고시에 따라 총수은, 메틸수은 등 중금속 기준을 준수해야 함

표Ⅲ-3. 중금속 규제 기준

유형	품목	규제 기준
총 수은	어패류	0.4ppm
메틸수은	어패류	0.3ppm

출처: 일본 식품화학연구진흥재단(ffcr.or.jp/kagaku/standard/post-37.html#2nd)(2023.04.25. 검색)

- 한편, 넙치·전복을 포함한 모든 식품은 $10\mu\text{g}/\text{kg}$ 으로 설정된 아플라톡신 기준치를 준수해야 함

② 활넙치

- 일본 후생노동성은 어류에 대해 아래 표와 같은 화학 잔류물질 기준을 마련하고 있음

표 III-4. 어류 화학 잔류물질 규제 기준(일부)

유형	규제 기준	유형	규제 기준
아사이노나피르 (ACYNONAPYR)	0.7ppm	클로르피리포스 (CHLORPYRIFOS)	0.3ppm
알라클로르 (ALACHLOR)	0.06ppm	크로마페노자이드 (CHROMAFENOZIDE)	0.06ppm
아зок시스트로빈 (AZOXYSTROBIN)	0.08ppm	클로메프롬 (CLOMEPROP)	0.3ppm
벤푸라카브 (ENFURACARB)	0.02ppm	사이클로프로트린 (CYCLOPROTHRIN)	0.4ppm
벤푸레세이트 (ENFURESATE)	0.07ppm	사이클로피리모레이트 (CYCLOPYRIMORATE)	0.4ppm
벤즈피리모산 (ENZPYRIMOXAN)	0.3ppm	사이프로디닐 (CYPRODINIL)	0.09ppm
브로모부타이드 (ROMOBUTIDE)	4.0ppm	다이무론 (DAIMURON)	0.03ppm
부프로페진 (UPROFEZIN)	0.2ppm	디아지논 (DIAZINON)	0.4ppm
부타클로르 (UTACHLOR)	0.2ppm	디클로베닐 (DICHLOBENIL)	0.03ppm
부타미포스 (UTAMIFOS)	0.03ppm	딜로사이멧 (DICLOCYMET)	0.05ppm
카페펜스트롤 (AFENSTROLE)	0.2ppm	디메타메트린 (DIMETHAMETRYN)	0.03ppm
카르보푸란 (ARBOFURAN)	0.05ppm	디티오피르 (DITHIOPYR)	0.2ppm
카보술폰 (ARBOSULFAN)	0.04ppm	EPN	0.2ppm
카르프로пам이드 (CARPROPAMID)	0.6ppm	에스프로카브 (ESPROCARB)	0.3ppm
클로란트라닐리프로 (CHLORANTRANILIPROLE)	0.05ppm	에티프로 (ETHIPROLE)	0.2ppm

출처: 일본 식품화학연구진흥재단(db.ffcr.or.jp/front/food_group_comp)(2023.04.25. 검색)

③ 활전복

- 일본은 전복의 패류독소에 대해 잔류물질 기준치를 설정하고 있음
 - 후생노동성은 전복을 포함한 패류의 마비성·설사성·신경성·기억상실성 패류독 기준치를 규제하고 있음
 - 광과민증을 유발하는 피로페오포르바이드의 경우 최근 중독사례가 보고되지 않아 별도의 규제 기준치가 설정되지 않았으나, 일본 후생노동성이 주의를 요하고 있는 상황임

표Ⅲ-5. 패류독소 규제 기준

유형	품목	규제 기준
마비성 패류독	패류의 가식부(전복 포함)	4MU/g
피로페오포르바이드	전복	현재 규제 기준 없음

출처: 일본 식품화학연구진흥재단(ffcr.or.jp/kagaku/standard/post-37.html#2nd)(2023.04.25. 검색)

- 껍질을 벗기지 않은 연체동물은 ‘티오벤카브(THIOBENCARB)’ 잔류물질 제한기준이 0.3ppm으로 규정되어 있어, 일본 내 유통되는 전복은 해당 기준을 충족해야 함

3. 포장 및 라벨링 기준

■ 일본에서 판매되는 활납치 및 활전복에는 ①명칭 ②원산지 ③양식 여부를 표시해야 함

① 명칭

- 일본 소비자청의 ‘어패류 명칭 가이드라인’에 따라 알맞은 명칭을 표시해야 함
 - 활납치의 표준명칭으로는 ‘넙치(ヒラメ, Paralichthys olivaceus)’를 사용할 수 있음
 - 활전복은 ‘말전복(メガイアワビ, Haliotis gigantea)’, ‘둥근전복(クロアワビ, Haliotis discus discus)’, ‘참전복(エゾアワビ, Haliotis discus hannai)’, ‘왕전복(マダカアワビ, Haliotis madaka)’을 표준명칭으로 사용할 수 있음
 - 가이드라인에 제시된 것이 아닌 일반적으로 사용되는 다른 명칭이 존재할 경우 이를 표시할 수 있음

② 원산지

- 수입 수산물의 경우, 원산지와 함께 생산 수역명을 병기할 수 있음
 - 여러 원산지에서 생산된 동일 품종 수산물이 혼합된 경우에는 전체 중량 대비 원산지별 중량이 큰 순으로 표시해야 함
 - 여러 원산지에서 생산된 다른 종류의 수산물이 혼합된 경우에는 각각의 수산물 명칭에 원산지를 병기해야 함

③ 양식 여부

- ‘수산물 품질 표시 기준’에 따라 양식된 수산물에는 양식 여부를 표시해야 함
 - 여러 지역에서 양식된 경우 원산지는 양식 기간이 가장 긴 양식지로 표기해야 함
 - 치어를 매입해 양식할 때, 치어 생산지와 양식지가 다른 경우에는 성어로 육성한 양식장을 원산지로 표시해야 함

표Ⅲ-6. 일본 활납치·활전복 라벨링 표기사항

표기사항		세부 설명
1	명칭	‘어패류 명칭 가이드라인’에 따라 표시
2	원산지	원산지 표기 시 수역명 병기 가능
3	양식 여부	양식 수산물일 경우 ‘양식’ 표시 필수

출처: 일본 후생노동성(mhlw.go.jp/shingi/2005/05/s0525-8d.html), 소비자청(caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/assets/food_labeling_cms202_220131_02.pdf)(2023.04.25. 검색)

4. 유관기관 정보

표Ⅲ-7. 일본 활넙치·활전복 수입 유관기관 정보

기관 로고	기관명	주요업무	홈페이지
	농림수산업성 (Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries)	농업·농촌·식량계획 수립 및 동식물 검역 등	www.maff.go.jp
	동물검역소	농림수산업성 산하 기관으로, 동식물 및 수산물 검역 총괄	www.maff.go.jp/aqs/index.html
	후생노동성 (Ministry of Health, Labour and Welfare)	위생 및 보건정책 추진 등	www.mhlw.go.jp
	관세청 (Japan Customs)	수출입관리 및 관세 징수 등	www.customs.go.jp
	소비자청 (Consumer Affairs Agency)	소비자보호 정책 수립 및 대응 등	www.caa.go.jp

출처: 각 기관 홈페이지(2023.04.25. 검색)

표Ⅲ-8. 일본 주요 국제항구 및 공항

기관 로고	기관명	위치	홈페이지
국제항	시모노세키항	야마구치 현 시모노세키	shimonoseki-port.com
	하카타항	후쿠오카 현 하카타구	hakataport.com
	게이힌(도쿄항)	도쿄도 고토구	tptc.co.jp
	한신(고베항)	고베시 추오구	yohanshinport.co.jp
	한신(오사카항)	오사카 시 스미노에구	hanshinport.co.jp
국제공항	나리타국제공항	나리타시 후루코메	narita-airport.jp
	칸사이국제공항	이즈미사노시 센슈쿠코키타	kansai-airport.jp
	하네다국제공항	도쿄도 오오타구	tokyo-haneda.com

출처: 각 항구 및 공항 홈페이지(2023.04.25. 검색)

IV

일본 활넙치·활전복 수출 시 주의사항



IV. 일본 활넙치·활전복 수출 시 주의사항

■ 활넙치 수출을 위해 수산물 위생 및 안전성 관리에 유의해야 함

- 쿠도아충 감염에 의해 對일본 수출에 차질이 발생하지 않도록 철저한 주의가 필요함
 - 2023년 4월 일본 후생노동성이 쿠도아충 발병이 우려되는 국내 활넙치 양식장 및 가공시설을 검사명령 대상으로 지정하여 수입통관에 애로사항이 발생할 수 있음
- 수출 후 부적합 판정 시 부적합 시설에 대해 6개월 간 수출검사 신청이 중단되고, 국내 수출검사 과정에서 연 3회 이상 부적합 판정을 받은 시설은 3개월 간 검사신청이 중단되는 등 위생요건을 위반할 경우 對일 수출이 어려워질 수 있어 활넙치 위생관리에 각별한 주의가 필요함

■ 활전복의 경우 위생요건을 준수해 위생요건 위반 이력이 남지 않도록 주의해야 함

- 일본 후생노동성은 전염병 발생 등 수출국에서의 위생 상황, 식품의 특성, 과거 식품위생법 위반 이력을 보유해 위생요건 위반 가능성이 높다고 판단되는 식품 등을 검사명령 대상으로 지정하여 관리함
 - 검사명령 대상으로 지정될 경우 검사결과 발표 전까지 수입통관 일체를 일시적으로 진행할 수 없으며, 수입업체가 검사 비용을 부담하면서 수입통관에 애로사항이 발생할 수 있음

■ 활넙치·활전복 수출 시 일본 내 전반적인 수입통관 흐름을 숙지하는 것이 필요함

- 수입통관 시 총 세 차례에 걸친 ①동물검역소 검역 ②후생노동성 검역 ③세관 검사가 진행될 수 있음
 - 각기 다른 기관에서 상이한 검사가 진행되므로 각 기관의 검역·검사 내용과 절차를 숙지해 수입업체의 요구에 신속하게 대응할 수 있어야 함

수출 통관 가이드라인

 **활넙치·활전복** /  **일본편**

발 행 처  **한국해양수산개발원**
해 외 시 장 분 석 센 터

주 소 49111 부산광역시 영도구 해양로 301번길 26(동삼동)

발 간 일 2023년 7월 7일

연 락 처 콜센터 1644-6419 / 팩스 051-797-4599

이 메 일 kfic@kmi.re.kr

홈페이지 수산물수출정보포털(kfishinfo.co.kr)

※ 본 자료집에서 제공하는 정보는 참고용으로 제공하는 것이며, KMI 해외시장분석센터는 내용 전체 및 일부로 인하여 발생가능한 모든 결과에 대해 일체의 책임이 없음을 밝힙니다.