

대한민국정부



선 람	기관(부서)의 장

제16779호(그2) 2008. 6. 26. (목)
(2008. 6.26일자는 정호,
그2로 발행됩니다.)

【고 시】

○농림수산물부고시제2008-15호(미국산 쇠고기 및 쇠고기 제품 수입위생조건)…… 2

회 람									
--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

발행 행정안전부 (편집 ☎ 2100-3310, 2100-3312) 1201-4A 1995. 10. 12. 승인
(보급 ☎ 727-0642~46) 190×268 신문용지 48.8g/m²
서울 종로구 세종로 55(77-6) 우 110-760

고 시

◎농림수산물부고시제2008-15호

「가축전염병예방법」 제34조제2항 및 같은법 시행규칙 제35조에 따라 「미국산 쇠고기 수입위생조건」(농림부 고시 제2006-15호, 2006년 3월 6일)을 다음과 같이 개정 고시합니다.

2008년 6월 26일

농림수산물부장관

미국산 쇠고기 및 쇠고기 제품 수입위생조건

이 수입위생조건은 미합중국(이하 “미국” 이라 한다)에서 대한민국(이하 “한국” 이라 한다)으로 수출되는 쇠고기 및 쇠고기 제품에 적용된다.

용어의 정의

1. 이 수입위생조건에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

(1) “쇠고기 및 쇠고기 제품”은 미국 연방 육류검사법에 기술된 대로 도축 당시 30개월령 미만 소의 모든 식용부위와 도축 당시 30개월령 미만 소의 모든 식용부위에서 생산된 제품을 포함한다. 다만, 특정위험물질(specified risk materials, SRM); 모든 기계적 회수육(mechanically recovered meat, MRM)/기계적 분리육(mechanically separated meat, MSM) 및 도축 당시 30개월령 이상된 소의 머리뼈와 척주에서 생산된 선진 회수육(advanced meat recovery product, AMR)은 ‘쇠고기 및 쇠고기 제품’에서 제외된다. 특정위험물질 또는 중추신경계 조직을 포함하지 않는 선진 회수육은 허용된다. 분쇄육, 가공제품, 그리고 쇠고기 추출물은 선진 회수육을 포함할 수 있지만 특정위험물질과 모든 기계적 회수육/기계적 분리육은 포함하지 않아야 한다.

(2) “BSE”는 소해면상뇌증(Bovine Spongiform Encephalopathy)을 말한다.

(3) “소”는 미국에서 출생·사육되거나, 한국정부가 한국으로 쇠고기 또는 쇠고기 제품의 수출 자격이 있는 것으로 인정한 국가에서 미국으로 합법적으로 수입되었거나, 또는 도축 전 최소 100일 이상 미국 내에서 사육된 가축화된 소과 동물(Bos taurus 및 Bos indicus)을 말한다.

(4) “식품 안전 위해”는 식품을 사람이 소비하기에 안전하지 못하도록 하는 어떠한 생물학적, 화학적, 또는 물리적인 성질을 뜻한다.

(5) “로트”는 한 육류 작업장에서 유래한 쇠고기 및 쇠고기 제품 물량으로서 하나의 수출증명서에 확인된 것을 말하며, 동일한 가공 유형 및 제품 표준(하위 유형)으로 구성되어 있다.

(6) “육류작업장”은 미국 농업부의 검사 하에 운영되는 쇠고기 및 쇠고기 제품을 위한 도축장, 가공장 및 보관장을 포함한다.

- (7) “위반”은 식품 안전 위해에 속하지 않는 본 수입위생조건과의 불일치를 뜻한다.
- (8) “중대한 위반”은 선적된 제품내의 식품 안전 위해 또는 시스템 점검 중에 발견된 식품 안전 위해를 뜻한다.
- (9) “특정위험물질(SRM)”은 다음을 말한다.
- (가) 모든 월령의 소의 편도(tonsils) 및 회장원위부(distal ileum)
- (나) 도축 당시 30개월령 이상된 소의 뇌(brain)·눈(eyes)·척수(spinal cord)·머리뼈(skull)·등배신경절(dorsal root ganglia) 및 척주(vertebral column (단, 꼬리뼈(the vertebrae of the tail), 경추·흉추·요추의 횡돌기와 극돌기(transverse processes and spinous processes of the cervical, thoracic and lumbar vertebrae), 천추의 정중천골능선과 날개(median crest and the wings of the sacrum)는 제외한다)를 말한다.
- (10) “미국”은 50개 주와 워싱턴 D.C.(District of Columbia)를 말한다.

일반 요건

2. 쇠고기 또는 쇠고기 제품을 선적하기 전에

- (1) 미국은 과거 12개월간 구제역이, 과거 24개월간 우역, 우폐역, 럼프스킨병과 리프트계곡열이 발생하지 않았으며
- (2) 이들 질병에 대하여는 예방접종을 실시하지 않았어야 한다.

상기에도 불구하고 한국정부가, 특정 질병에 대하여 긴급 예방접종 실시를 포함하여 효과적인 살처분 정책이 미국 내에서 이행된다고 인정하는 경우, 미국을 해당 질병 비발생 상태로 인정하는데 필요한 기간은 한국 정부가 위험분석을 실시한 후 국제수역사무국(OIE) 위생규약에 따라 단축될 수 있다.

3. 상기 2조에 열거된 질병이 미국 내에서 발생하는 경우, 미국 정부는 2조의 조건을 충족시키지 못하는 모든 쇠고기 및 쇠고기 제품에 대하여 한국으로의 수출검역증 발급을 즉각 중단하여야 한다.
4. 미국 정부는, 미국의 규정에 따라 BSE를 효과적으로 발견하고, 그 유입 및 확산을 방지하기 위하여 조치를 지속적으로 유지한다. 이 조치들은 OIE의 BSE 위험통제국 지위에 대한 지침에 부합되거나 그 이상인 조치들이다. 미국 정부는 BSE와 관련된 어떠한 조치를 폐지 또는 개정할 경우, 미국의 세계무역기구(WTO)에 대한 약정에 따라 WTO에 통지하고 한국에도 이 내용을 알려줄 것이다.
5. 미국에 BSE가 추가로 발생하는 경우, 미국정부는 즉시 철저한 역학조사를 실시하여야 하고 조사 결과를 한국정부에 알려야 한다. 미국정부는 조사 내용에 대해 한국정부와 협의한다. 추가 발생 사례로 인해 OIE가 미국 BSE 지위 분류에 부정적인 변경을 인정할 경우 한국정부는 쇠고기와 쇠고기 제품의 수입을 중단할 것이다.

육류작업장에 대한 요건

6. 미국 농업부의 검사 하에 운영되는 미국의 모든 육류작업장은 한국으로 수출되는 쇠고기 또는 쇠고기 제품을 생산할 자격이 있다. 작업장은 한국정부에 사전 통보되어야 한다.
7. 미국정부는 한국으로 수출되는 쇠고기 또는 쇠고기 제품을 생산하는 육류작업장이 본 수입위생 조건과 미국 규정을 준수하는지를 확인하기 위해 정기적인 모니터링과 점검 프로그램을 유지할 것이다. 중대한 위반이 발생한 경우, 미국 식품안전검사청(Food Safety and Inspection Service, FSIS) 직원은 위반 기록을 발행하고 위반 제품을 즉시 통제한다. 위반 제품을 야기한 공정이 진행중인 경우 FSIS는 적절한 개선 및 방지 조치가 취해졌다고 결정할 때까지 즉시 해당 공정을 중단시킬 것이다. 개선조치가 적절하다고 FSIS가 결정하는 경우에만 생산 재개가 허용될 것이다. 미국 정부는 육류작업장에 대한 중단조치가 내려진 경우 및 개선조치가 취해진 경우 이를 한국정부에 통보한다.
8. 한국정부는 한국으로 쇠고기 및 쇠고기 제품을 수출하는 육류작업장 중 대표성 있는 표본에 대해 현지 점검을 실시할 수 있다. 현지점검 결과, 본 수입위생조건에 대한 중대한 위반을 발견했을 경우, 한국정부는 그 결과를 미국정부에 통보하고, 미국정부는 적절한 조치를 취해야 하며 취한 조치를 한국정부에 알려야 한다.
9. 7조, 8조 또는 24조에 따른 중단조치를 해제하기 전에 미국정부는 중단조치된 육류작업장이 적절한 개선 및 방지 조치를 결정하고 시행했는지 여부를 확인하여야 한다. 미국정부는 육류작업장이 취한 개선조치와 육류작업장에 대한 중단조치 해제일자를 한국정부에 통보하여야 한다.

쇠고기 및 쇠고기 제품에 대한 요건

10. 쇠고기 및 쇠고기 제품은 미국 내에서 출생·사육된 소, 한국정부가 한국으로 쇠고기 또는 쇠고기 제품의 수출 자격이 있는 것으로 인정한 국가로부터 미국으로 합법적으로 수입된 소, 또는 도축 전 최소한 100일 이상 미국 내에서 사육된 소에서 생산된 것이어야 한다.
11. 수출용 쇠고기 또는 쇠고기 제품을 생산한 소는 OIE가 채택하고 있는 동물위생규약상 BSE가 의심되거나 확정된 개체, BSE 감염 소의 확정된 후대, 또는 BSE 감염 소의 확정된 동거축으로 정의된 소가 아니다.
12. 쇠고기 또는 쇠고기 제품을 생산하는 육류작업장은 위생적으로 특정위험물질을 제거하는 프로그램을 유지하여야 한다.
13. 특정위험물질을 제거하기 위한 목적으로 도축시 소의 연령은 나이를 확인할 수 있는 서류 또는 치아감별법에 의해 확인되었다.
14. 육류작업장은 도축용으로 소를 구입한 시설이 표시된 구매기록을 보관한다. 기록은 구매시점으로부터 2년이 경과한 후에 폐기시킬 수 있다.

15. 쇠고기 또는 쇠고기 제품은 미국정부가 쇠고기 및 쇠고기 제품을 한국으로 수출하는 자격을 승인한 육류작업장(도축장)에서 상주 미국 농업부수의사의 감독 하에 미국 농업부 검사관이 실시한 생체 및 해체검사에 합격한 소로부터 유래하였다.
16. 쇠고기 또는 쇠고기 제품은 도살 전 두개강 내에 가스나 압축공기를 주입하는 기구를 이용하여 기절시키는 과정이나 천자법(pithing process)을 사용하지 아니한 소에서 생산되었다.
17. 쇠고기 또는 쇠고기 제품은 FSIS의 규정에 따라 SRM 또는 30개월령 이상된 소의 머리뼈와 척주에서 생산된 기계적 회수육(MSM)에 의한 오염을 방지하는 방식으로 생산 및 취급되었다.
18. 쇠고기 및 쇠고기 제품내의 공중위생상 위해를 일으킬 수 있는 잔류물질(방사능·합성항균제·항생제·중금속·농약·홀몬제 등)과 병원성 미생물은 한국정부가 규정하고 있는 허용기준을 초과하지 아니하여야 한다. 쇠고기 및 쇠고기 제품은 한국 법규에 따라 이온화 방사선, 자외선 및 연육제로 처리될 수 있다.
19. 쇠고기 또는 쇠고기 제품은 위생적인 포장 재료를 사용하여 포장되어야 한다.
20. 쇠고기 및 쇠고기 제품의 가공·저장 및 수송은 가축전염병의 병원체에 의한 오염을 방지하는 방식으로 취급되어야 한다.
21. 쇠고기 및 쇠고기 제품을 수송하는 선박(항공기)의 냉동(냉장)실이나 컨테이너는 미국 정부의 봉인(seal) 또는 미국 정부가 인정한 봉인으로 봉인된 후 미국정부 수의관에 의해 증명 되어야 한다.

수출검역증

22. 쇠고기 및 쇠고기 제품은 한국정부의 수의당국에 제출할 다음 각 호의 사항을 기재한 미국정부 수의당국에서 발행한 수출위생증명서와 한국 수출용 쇠고기 및 쇠고기 제품 증명서를 동반하였을 때 수입 검역검사를 받을 수 있다.

- (1) 상기 2조, 10조, 15조~20조에 명시된 사항
- (2) 품명(축종 포함), 포장 수량 및 최종 가공작업장 별로 기재한 중량(순중량)
- (3) 도축장, 식육가공장, 보관장의 명칭, 주소 및 작업장번호
- (4) 도축기간 그리고/또는 가공기간(일/월/년 - 일/월/년)
- (5) 수출자 및 수입자의 성명, 주소
- (6) 검역증명서의 발급일자 및 발급자의 성명·서명
- (7) 컨테이너번호 및 봉인번호

수입 검역검사 및 규제 조치

23. 검역 검사 과정 중 한 로트에서 식품 안전 위해를 발견하였을 경우, 한국정부는 해당 로트를 불합격 조치할 수 있다. 한국정부는 미국정부에 이에 관하여 통보하고 협의하여야 하며 적절한

경우 개선조치를 요청할 수 있다. 특정위험물질이 발견될 경우, 미국 식품안전검사청은 해당 문제의 원인을 밝히기 위한 조사를 실시할 것이다. 해당 육류작업장에서 생산된 제품은 여전히 수입검역검사를 받을 수 있다. 다만, 한국정부는 해당 육류작업장에서 이후 수입되는 쇠고기 및 쇠고기 제품에 대한 검사 비율을 높일 것이다. 동일 제품의 동등 이상 물량 5개 로트에 대한 검사에서 식품안전 위해가 발견되지 않았을 경우, 한국정부는 정상 검사절차 및 비율을 적용해야 한다.

24. 동일한 육류작업장에서 생산된 별개의 로트에서 최소 2회의 식품안전위해가 발견된 경우, 해당 육류작업장은 개선조치가 취해질 때까지 중단조치될 수 있다. 해당 육류작업장에서 생산되고 중단일 이전에 인증된 쇠고기 및 쇠고기 제품은 여전히 수입검역검사를 받을 수 있다. 작업장은 미국정부가 개선조치가 완료되었음을 한국정부에게 입증할 때까지 중단조치된 상태로 남는다. 미국정부는 육류작업장의 개선조치와 중단조치가 해제된 일자를 통보해야 한다. 한국정부는 미국에 대한 차기 시스템 점검 시 해당 작업장에 대한 현지점검을 포함시킬 수 있다.

협의

25. 한국정부나 미국정부는 본 위생조건의 해석이나 적용에 관한 어떠한 문제에 관하여 상대방과 협의를 요청할 수 있다. 달리 합의하지 않으면, 협의는 요청을 받은 국가의 영토 내에서 요청일로부터 7일 이내에 개최되어야 한다.

부 칙

①(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

② 미국이 강화사료금지조치를 공포할 시 제1조 (1)을 다음과 같이 수정하여 적용해야 한다. : “쇠고기 및 쇠고기 제품”은 미국 연방 육류검사법에 기술된 대로 소의 모든 식용부위와 모든 식용부위에서 생산된 제품을 포함한다. 다만, 특정위험물질(specified risk materials, SRM); 모든 기계적 회수육(mechanically recovered meat, MRM)/기계적 분리육(mechanically separated meat, MSM) 및 도축 당시 30개월령 이상된 소의 머리뼈와 척주에서 생산된 선진 회수육(advanced meat recovery product, AMR)은 ‘쇠고기 및 쇠고기 제품’에서 제외된다. 특정위험물질 또는 중추신경계 조직을 포함하지 않는 선진 회수육은 허용된다. 분쇄육, 가공제품, 그리고 쇠고기 추출물은 선진 회수육을 포함할 수 있지만 특정위험물질과 모든 기계적 회수육/기계적 분리육은 포함하지 않아야 한다.

③ 본 수입위생조건 시행일 후 첫 90일 동안 한국은 새로운 작업장의 승인 또는 이전에 취소되었던 작업장의 재승인에 관한 미국의 결정을 점검 그리고/또는 거부할 수 있다.

④ 본 수입위생조건 시행일 후 첫 180일 동안 티본스테이크와 포터하우스스테이크 수출 시에는 이들 제품이 30개월령 미만의 소에서 생산되었음을 한국정부 관리에게 확인시켜주는 어떠한 표

시가 상자에 부착될 것이다. 한국정부와 미국정부는 180일 기간이 종료된 후에 위 표시가 쇠고기 교역과 검사에 미치는 영향을 검토한 후 우려사항을 해결하기 위한 측면에서 협의하기로 합의하였다.

- ⑤ 본 수입위생조건 제1조(9)(나)의 적용과 관련하여 미국정부는 미국내에서 도축되는 모든 소(수출용 또는 내수용을 불문한다)로부터 미국규정(9CFR§310.22(a))에 정의된 특정위험물질(SRM)을 제거한다. 한국정부는 수입검역·검사과정에서 현행 미국규정에 따른 특정위험물질이 제거되지 않았다고 판단되는 쇠고기 또는 쇠고기제품을 발견한 때에는, 본 수입위생조건 제23조 및 제24조의 규정에 따라 필요한 조치를 취할 권리를 가지고 있다.
- ⑥ 본 수입위생조건 제5조의 적용과 관련하여 한국 정부는 GATT 제20조 및 WTO SPS 협정에 따라 건강 및 안전상의 위험으로부터 한국 국민을 보호하기위해 수입중단 등 필요한 조치를 취할 권리를 가진다.
- ⑦ 부칙 2항의 규정에도 불구하고, 민간부문의 경과조치를 지원하기 위하여, 우리 소비자들의 미국산 쇠고기에 대한 신뢰가 회복될 때까지 미 농업부의 “30개월 미만 연령 검증 품질체계평가(QSA) 프로그램”에 따라 검증된 작업장에서 생산된 쇠고기 및 쇠고기 제품만 반입이 허용된다. 이 경과조치 기간동안 30개월 이상 소에서 생산된 쇠고기가 발견될 경우, 해당 쇠고기 및 쇠고기 제품을 반송한다.
- ⑧ 30개월 미만 소의 뇌, 눈, 머리뼈, 또는 척수는 특정위험물질 혹은 식품안전 위해에 해당되지 않는다. 그러나 수입자가 이들 제품을 주문하지 않는 한, 이들 제품이 검역검사과정에서 발견될 경우, 해당 상자를 반송한다.
- ⑨ 본 수입위생조건 제8조의 해석과 관련하여, 대표성 있는 표본에 대한 현지점검시 한국정부는 점검이 필요하다고 판단하는 특정 작업장을 점검 대상에 포함시킬 수 있다. 현지점검 결과 점검단이 본 수입위생조건에 대한 중대한 위반사항이라고 판단되는 것을 발견할 경우 점검단은 적절한 개선조치에 대해 즉시 미국 정부 관계관과 협의한다. 이 기술적인 협의로 문제를 해결하지 못할 경우, 양국정부는 고위급 협의를 한다. 양국 정부가 4주 이내에 적절한 개선조치에 대해 합의하지 못할 경우, 한국정부는 비록 해당 작업장의 제품에 대한 수입 검역검사과정에서 식품안전위해가 발견되지 않았다고 하더라도 해당 작업장에서 이후 수입되는 다섯 번의 선적분에 대하여 쇠고기 및 쇠고기 제품의 검사비율을 높일 수 있다. 본 수입위생조건 제24조의 해석과 관련하여 상기 강화된 검사기간 동안 또는 일반적인 검사에서, 2회 이상 식품안전 위해가 발견되면, 한국정부는 미국정부에 해당 작업장의 중단을 요청할 수 있다. 이 요청을 받는 대로 미국정부는 해당 작업장을 중단시켜야 한다. 한국정부는 차기 시스템 점검시 해당 작업장을 재점검할 수 있다.

