

2026 김치 수출 글로벌 비관세장벽 동향

2026. 3.

김석오 이사장/Ph.D
국제관세무역자문센터(ICTC)



국제통상통

강사 프로필



김석오 Ph.D.

- 현 국제관세무역자문센터 이사장
- 현 남서울대학교 글로벌무역학과 겸임교수
- 현 농림축산식품부 정책자문위원
- 현 농수산물유통공사(aT) K-푸드수출상담센터 전문위원
- 현 재외동포청 비즈니스 자문위원
- 현 중소기업중앙회 중소기업글로벌화 지원위원회 위원
- 단국대학교 무역학과 겸임교수
- 전 수원세관장 / 천안세관장
- 전 주LA 관세관
- 전 관세청 FTA협력담당관 /원산지지원담당관/원산지검증과장

목차

- 01. 글로벌 식품 비관세장벽 동향
- 02. 미국의 수입요건 및 절차
- 03. EU의 수입요건 및 절차



- 04. 일본의 수입요건 및 절차
- 05. 인도네시아의 수입요건 및 절차
- 06. 질의응답 (Q&A)

01

식품 분야 글로벌 비관세 장벽 동향



전 세계적으로 강화되는 보호무역주의와 새로운 환경 규제 트렌드

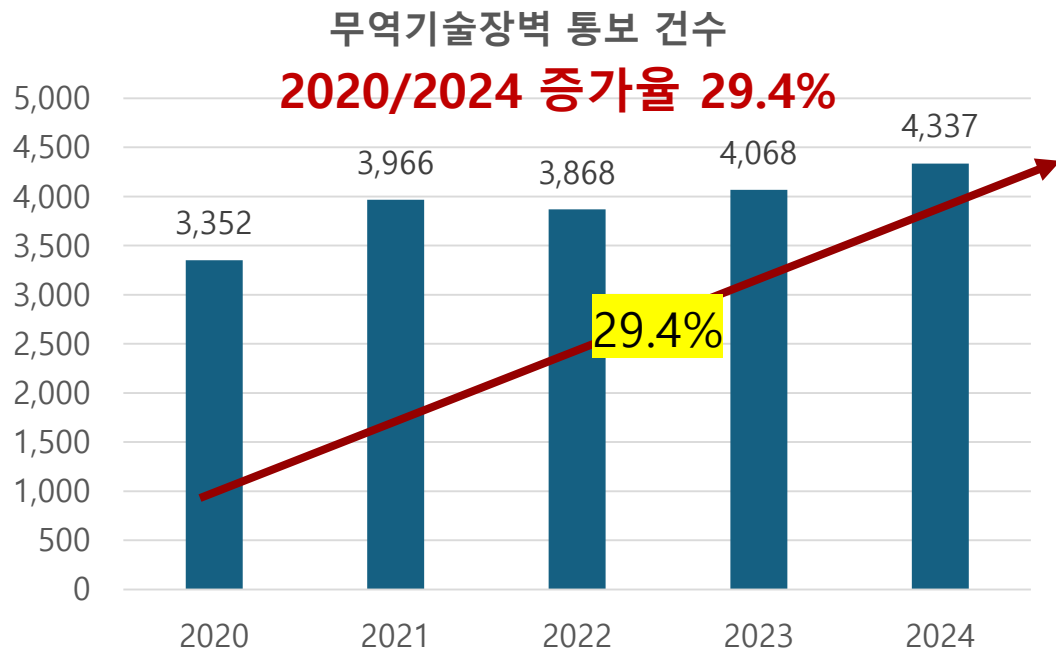
1-1. 보호무역주의의 확산

자국민 건강 및 산업 보호

전 세계적으로 위생 및 검역(SPS) 기준과 기술적 무역 장벽(TBT) 강화로 수입 규제 강화

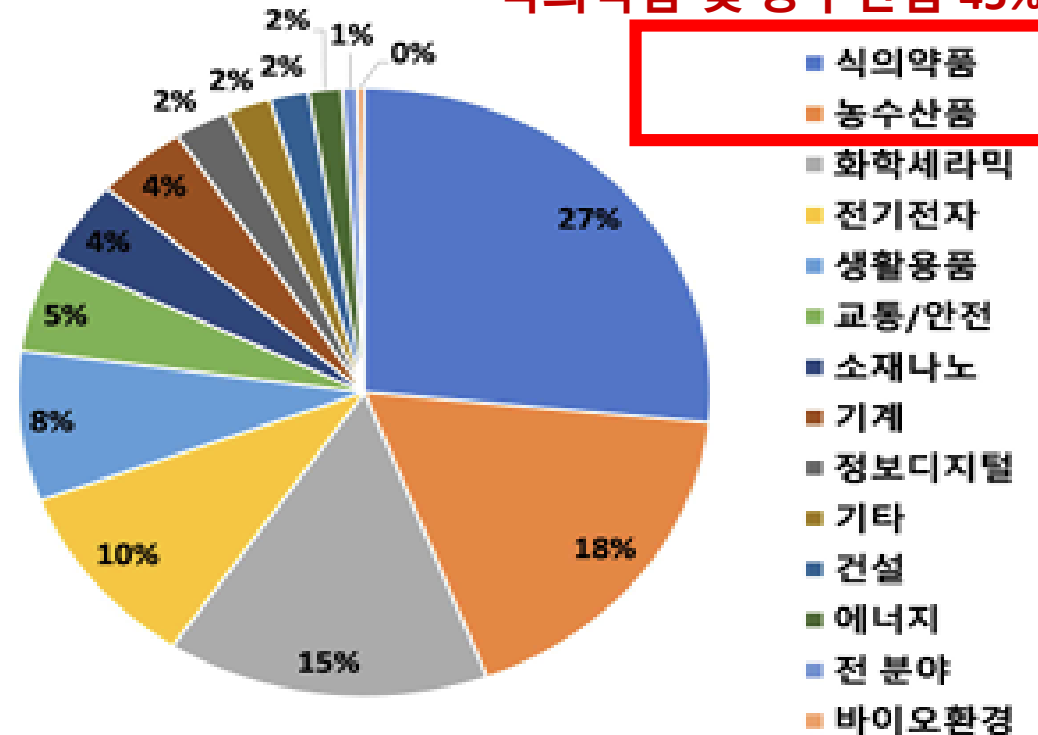
보이지 않는 장벽(Hidden Protection)의 강화

식품 안전을 명분으로 한 복잡한 인증 및 검사 절차 요구 증가로 사전 대비 필수



자료: 산업통상자원부 보도자료(2025.1.12.)

식약품 및 농수산물 45%



1-2. 디지털화 및 이력 추적성 강화

투명성 확보 요구: 수입 식품의 안전성 담보를 위해 디지털 기반의 실시간 수입 신고 시스템 도입 확산

수입항 도착전 화물 정보 전송

블록체인 기술 도입: 원재료 산지부터 제조, 유통까지 전 과정을 증빙할 수 있는 이력 추적 요구 증가



1-3. 식품 분야 환경 규제 강화

탄소국경조정제도 (CBAM) 및 포장 규제

철강, 화학 중심의 탄소 규제가 식품 포장재와 생산 공정까지 영향

특히 유럽의 포장 및 포장폐기물 규정(PPWR)은 지속 가능한
패키징 없이는 수출이 불가능함을 의미



1-4. 식품 안전 관리의 패러다임 변화

- 1) 사후 조치에서 사전 예방으로: 문제가 발생한 후 수거하는 방식에서, 생산 단계에서 위해 요소를 차단하는 사전 예방 시스템(HACCP, FSMA) 확산
- 2) 정부 주도에서 기업 책임으로: 수출 기업이 자사 제품의 안전성을 과학적으로 입증해야 하며, 관리 미흡 시 강력한 제재 부과
- 3) 정밀 분석의 일상화: 국가별 미생물 및 잔류농약 기준이 점차 상향되어 더욱 엄격한 관리 요구

1-5. 새로운 비관세장벽, 식품 분야 민간인증

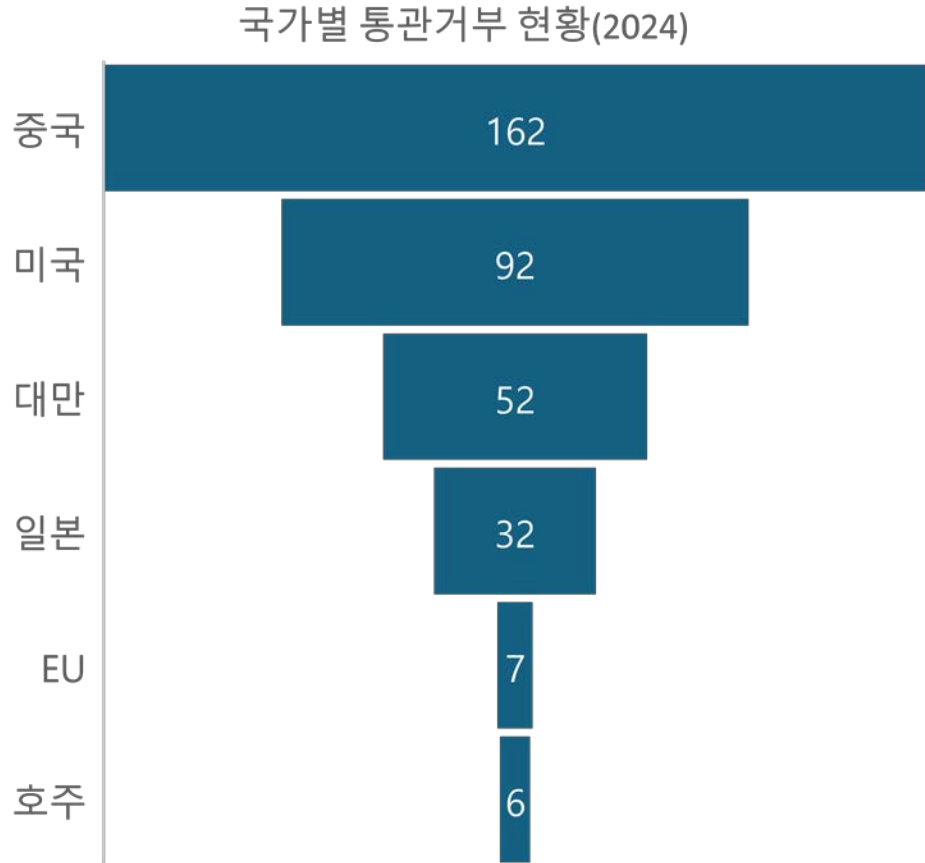
국제식품 민간인증 비교

민간 인증 종류 다양, 장시간 소요, 비용 부담

| 구분 | FSSC 22000 (Food Safety System Certification) | IFS (International Featured Standards) | BRCGS (British Retail Consortium Global) |
|--------|--|---|---|
| 인증주체 | FSSC 재단 | 독일/프랑스 소매연합 | 영국소매연합 |
| 적용범위 | 국제식품표준 (ISO 표준) | 독일/프랑스 중심 소매업체 | 영국/글로벌 중심 소매업체 |
| 중점요소 | 식품안전관리 시스템 | 소매업체 요구사항 강조 | 식품제조 및 공장 환경 표 준 강조 |
| 유효기간 | 3년 매년 사후심사 | 1년 | 1년 |
| 인증소요기간 | 4~8개월 | 2~3개월 | 6개월~1년 |
| 인증비용 | 400만원~1200만원 | 1600만원~2200만원 | 500만원~1000만원 |

1-6. 한국산 식품 해외 통관 거부 현황

국가별 식품통관 거부 현황



자료: KATI

한국산 수입 통관거부 국가별 현황: ('24년1-3분기) 총 254건 → ('25년 1-3분기) 총 133건

중국

'25년 1-3분기 누계 한국산 **37**건
'24년 1-3분기 89건
'24년 연누계 162건



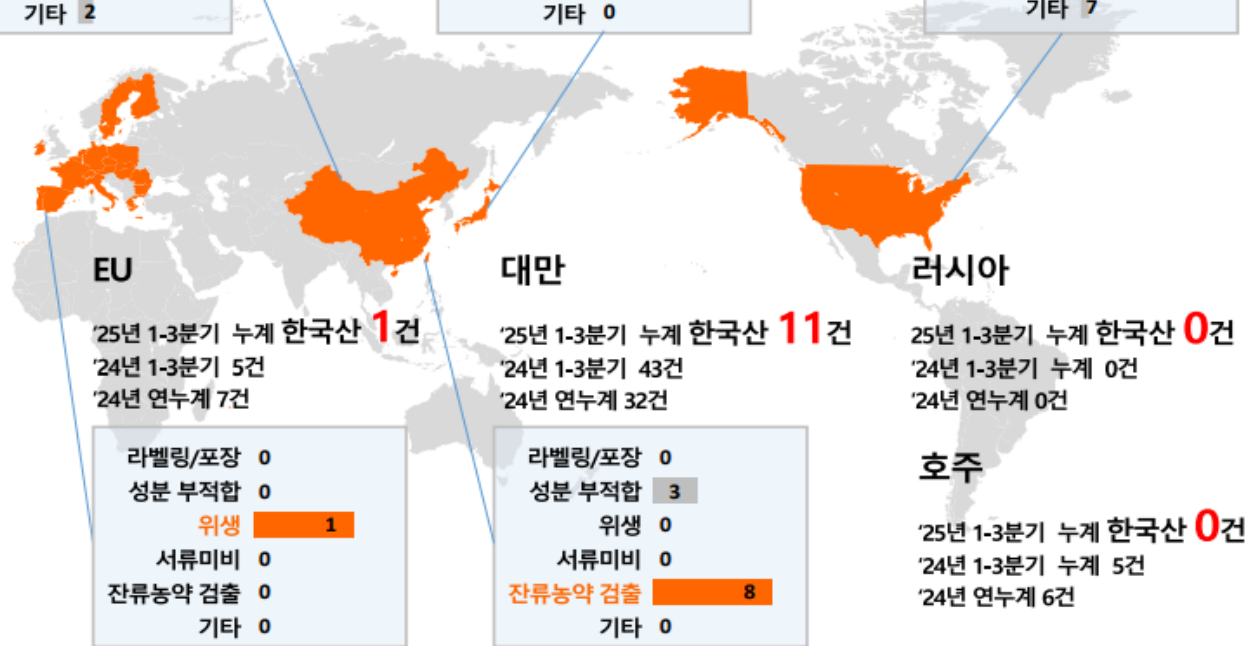
일본

'25년 1-3분기 누계 한국산 **19**건
'24년 1-3분기 25건
'24년 연누계 32건



미국*

'25년 1-3분기 누계 한국산 **65**건
'24년 1-3분기 87건
'24년 연누계 92건

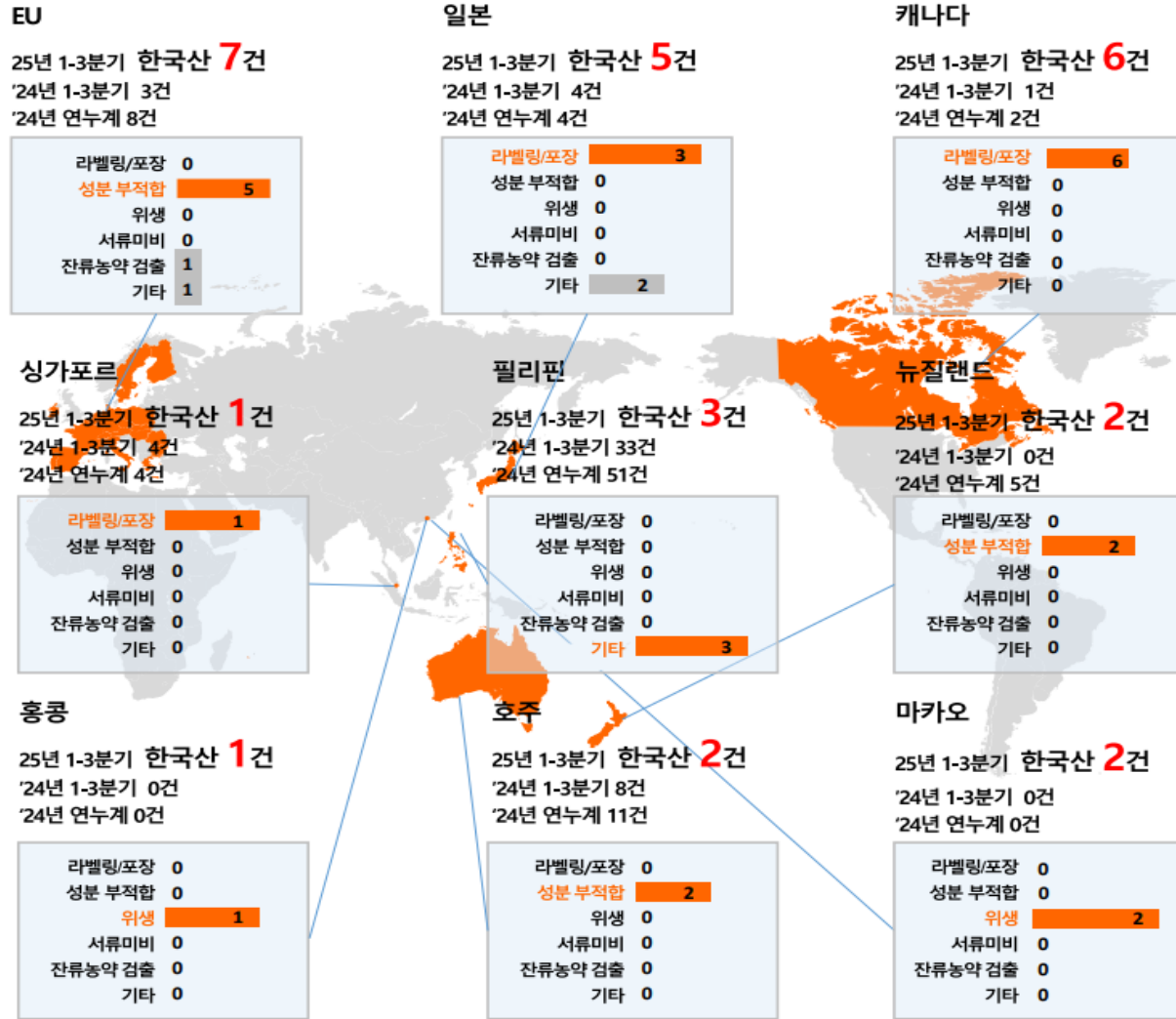


* 미국, 중국은 통관거부건1건당 사유가 복수인 경우가 있어 통관거부 건수에 비해 통관거부사유 건수의 합계가 큰 과년도 수치는 24년1-3분기 보고서 수치를 활용함

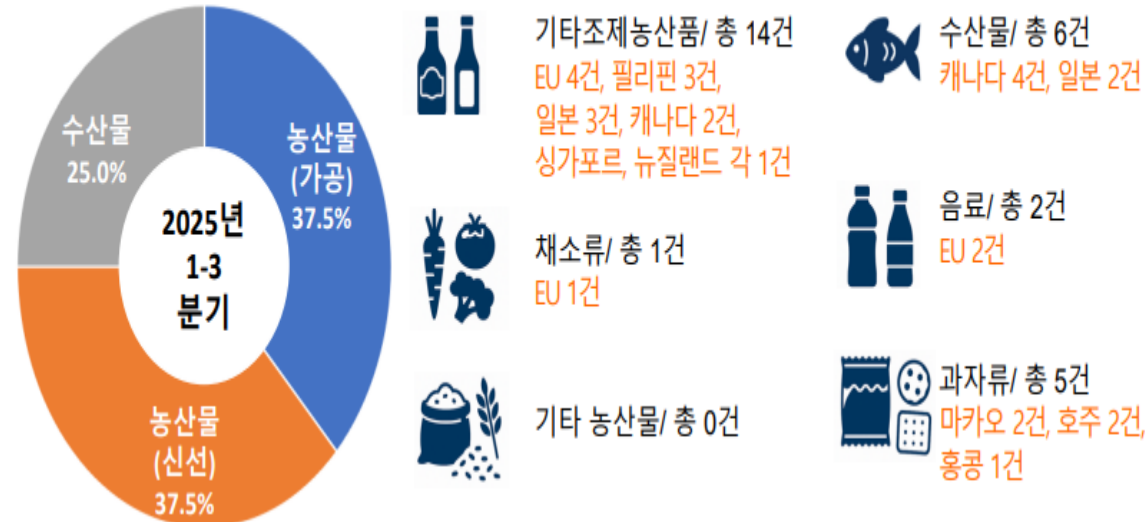
자료: KATI, 2025년 3분기 농식품 통관거부 및 리콜사례 동향 분석

1-7. 한국산 식품 글로벌 시장 리콜 현황

한국산 리콜사례 국가별 현황 : ('24년1-3분기) 총 53건 → ('25년1-3분기) 총 28건



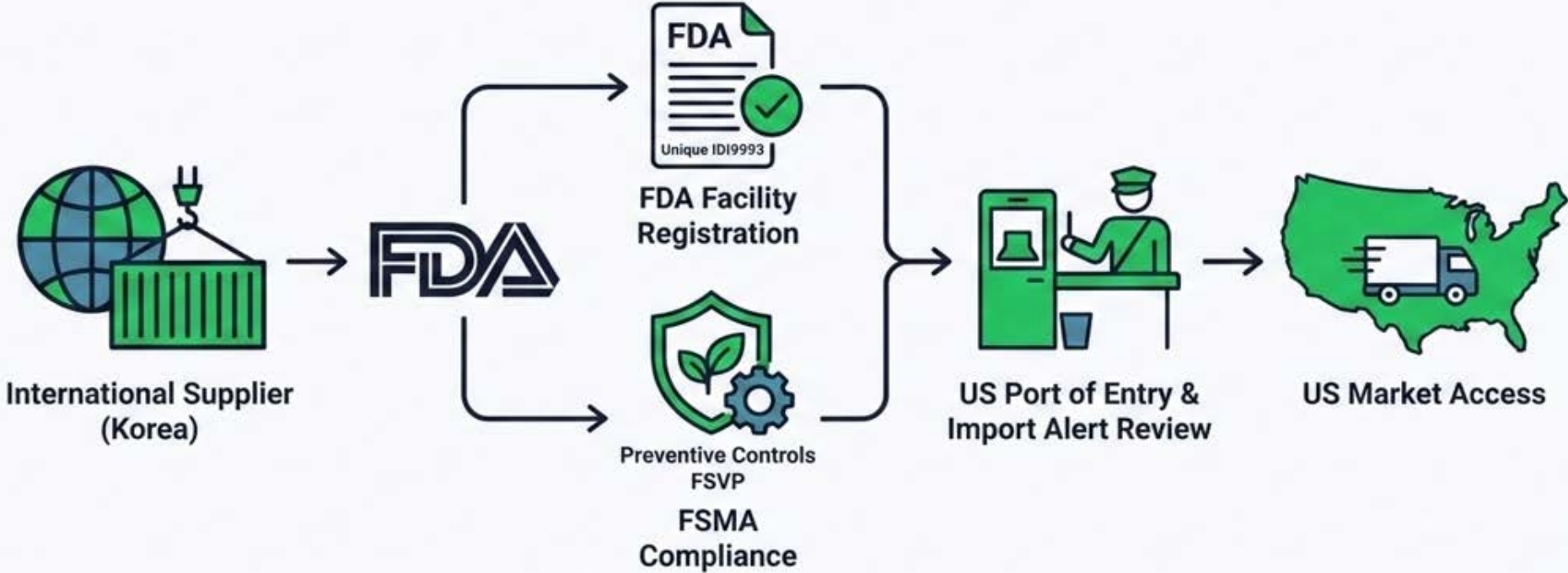
한국산 리콜사례 품목별 현황



자료: KATI, 2025년 3분기 농식품 통관거부 및 리콜사례 동향 분석

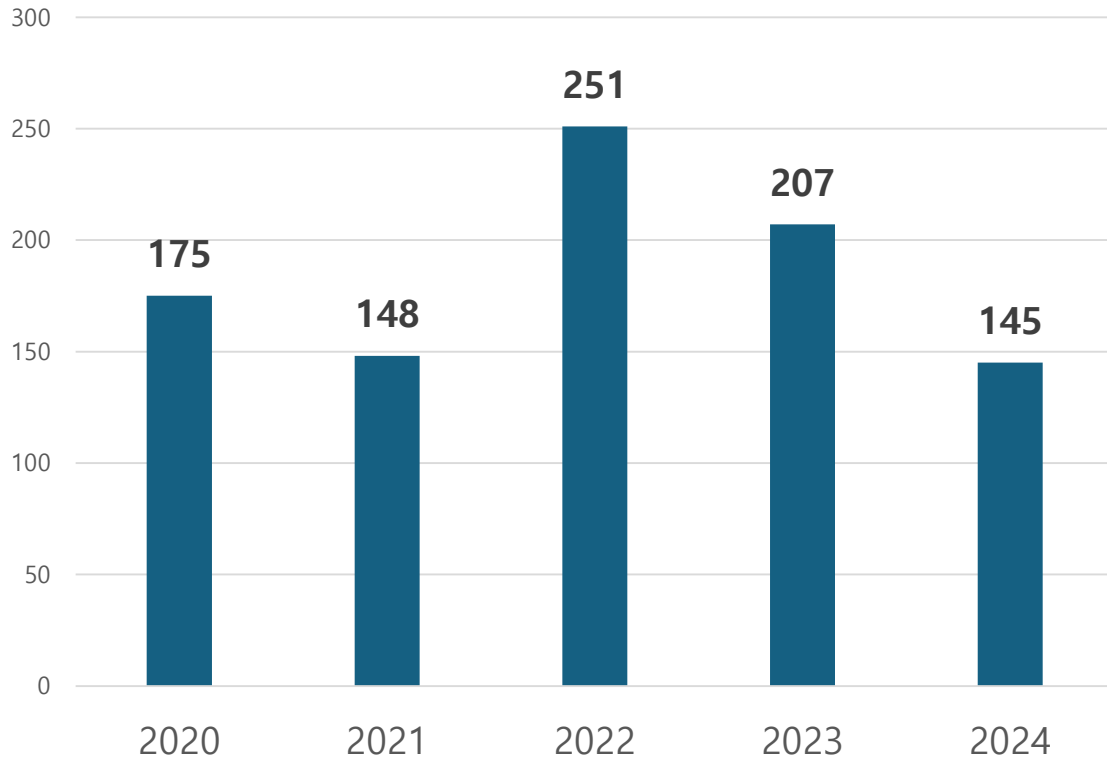
02

미국의 식품 분야 비관세 장벽 동향



2-1. 한국산 식품 FDA 통관 거부 현황

FDA 규정 위반건수(2020~2024)

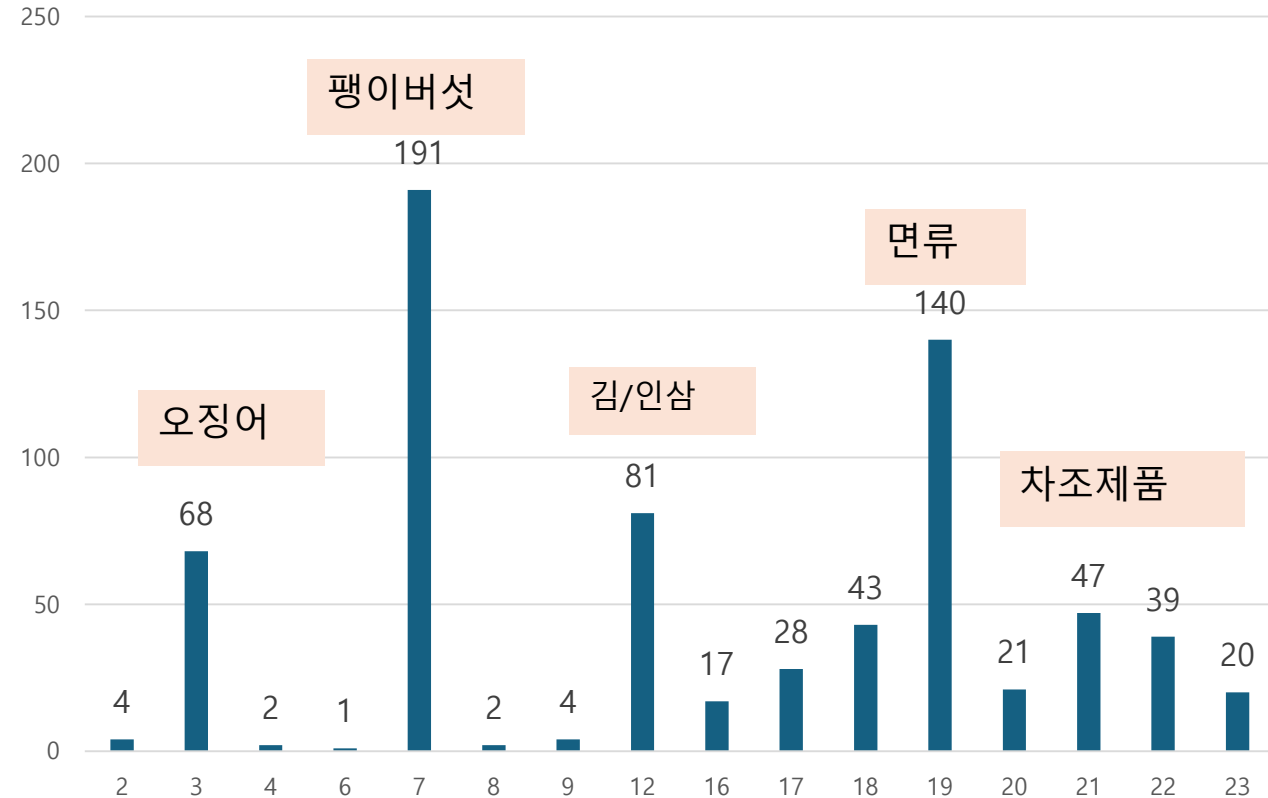


자료: KATI

가공식품 46.5%

위반
건수

HS 품목별 위반건수(2020~2024)

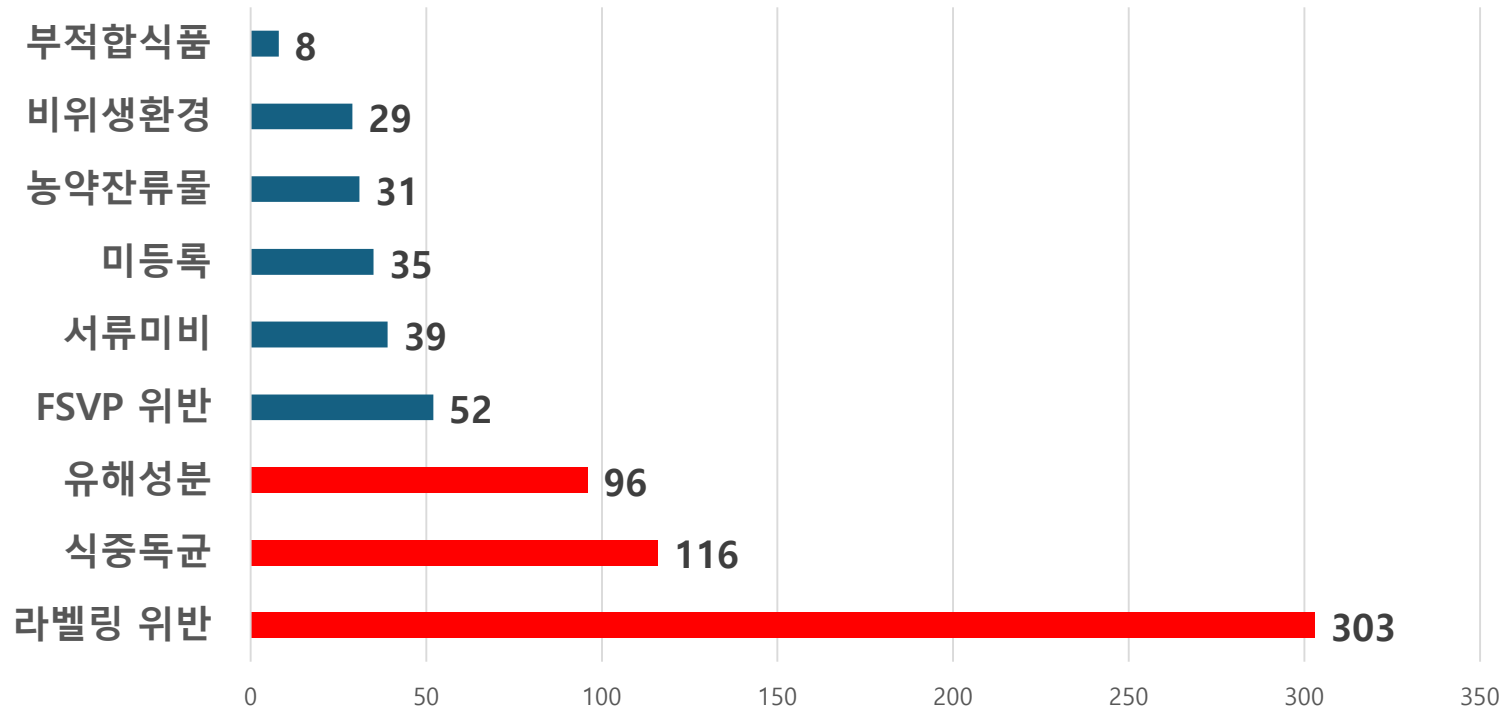


자료: KATI

HS 코드

FDA 규정 위반유형

FDA 규정 위반유형
(2020~2024)



자료: KATI

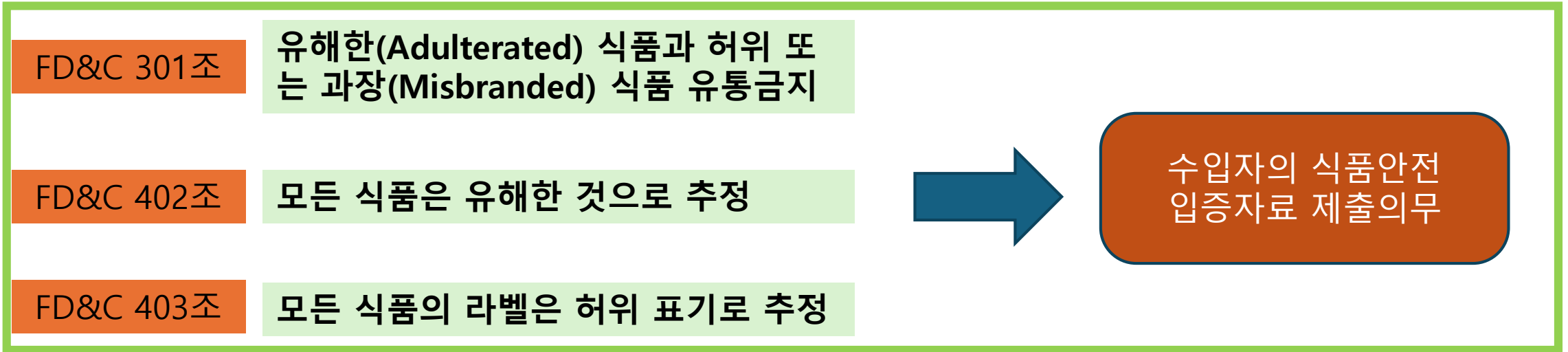


2-2. 미국의 식품 수입규제 현황 및 근거 법령

| 법률 명칭 | 시행일 | 주요 골자 |
|-------------------------|------------|-------------------------|
| FD&C Act | 1938.06.29 | 연방 식품·의약품·화장품법 (기본법) |
| Bioterrorism Act | 2002.06.12 | 생물테러 대응법 (시설 등록 및 사전통보) |
| FSMA | 2011.01.04 | 식품안전현대화법 (사전 예방 중심 체계) |



2-3. 미국 식품.의약품.화장법(FD&C Act)의 식품 규제 주요 내용



Adulteration(불량식품)

- 안전하지 않은 식품
- 비위생적인 식품
- 농약 잔류물 있는 식품

Misbranding(허위.과장 표시)

- FDA 규정방식으로 제품 표기를 하지 않아 소비자를 오도하는 식품

2-4. 미국 식품안전 수입규제(FSMA) 6대 핵심 사항

① 해외시설 등록(FFR)

FDA 시설 등록 및 갱신

② 식품성분 적합 및 라벨링 요건

FDA 승인된 원재료 사용 의무
라벨링, 알레르기, 영양성분표

③ Food Safety Plan

식품안전 계획 수립

④ 위해요소 분석(PCHF)

위해 요소 예방조치

⑤ 수입자 책임(FSVP)

공급망 안전성 확인

⑥ 검사 및 리콜

실사 강화 및 강제 리콜

2-5. FDA 식품시설 등록 및 갱신

제조 시설 등록 의무(FOOD Facility Registration)

- 미국으로 식품을 수출하는 모든 식품 제조 시설은 FDA 사전 등록 필수
- 등록 번호 없이는 통관 차단

2년 주기 갱신 (Biennial) → 2026년 FFR 갱신년도

- 매 짝수 해 10월 1일부터 12월 31일 사이에 갱신 절차 완료.
- 미갱신 시 등록 말소 → 통관 거부

FDA 식품시설등록 정보항목

| 구분 | 항목 | 등록내용 | 비고 |
|----|---|--|----|
| 1 | 등록유형 (Type of Registration) | 시설 위치, 시설 소유자 변경사항 등 | 필수 |
| 2 | 시설명 및 상세주소 (Facility Name/Address Information) | 시설명, 주소, 전화번호, 이메일 주소 등 | 필수 |
| 3 | 선호하는 주소 정보 (Preferred Mailing Address Information) | 시설명, 주소, 전화번호, 이메일 주소 등 | 선택 |
| 4 | 모회사 업체명 및 주소 (Parent Company Name/Address Information) | [항목2]에서 등록된 시설의 모회사가 있는 경우 모회사의 주소, 전화번호 등 | 선택 |
| 5 | 등록시설 비상연락정보 (Facility Emergency Contact Information) | FDA의 비상 연락을 받을 담당자명(또는 미국 대리인명), 전화번호 | 필수 |
| 6 | 대체 상호명 (Trade Names) | [항목2]에서 등록된 시설명 이외에 다른 상호명을 사용하는 경우 | 필수 |
| 7 | 미국 대리인 정보 (United States Agent) | 미국 대리인 유형(개인, 기업, 협회 등), 대리인 정보 | 필수 |
| 8 | 계절별 시설운영기간 (Seasonal Facility Dates of Operation) | 시설이 계절에 따라 운영되는 경우, 개시월과 종료월 | 선택 |
| 9 | 제품 유형 (General Product Categories) | 식품과 동물용 식품으로 구분하여 시설유형 등록(37개 식품군) | 필수 |
| 10 | 담당자 정보 (Operator in Charge Information) | 시설 운영 담당자의 이름, 주소, 전화번호, 이메일 주소 | 필수 |
| 11 | FDA 검사 동의란 (Inspection Statement) | 등록 시설에 대해 FDA의 검사에 동의 | 필수 |
| 12 | 신청서 제출인 확인란 (Certification Statement) | 제출한 모든 정보는 사실임을 확인 | 필수 |



FDA Industry Systems

System Status

Due to scheduled maintenance Prior Notice System Interface (PNSI) will be down during the following period: Start: Thursday, April 10th 9 PM until Friday, April 11th 12 AM (EST). Please file your Prior Notices early to avoid delays. During this maintenance, PNSI 15.2 will be deployed, which includes the following update: Edit Feature for users to update Holding facility information on the Prior Notice Overview Page.

Login

Existing account holders, enter your account ID & password.

Account ID

Password

Under 18 U.S.C. 1001, anyone who makes a materially false, fictitious, or fraudulent statement to the U.S. Government is subject to criminal penalties.

I understand.

Login

Forgot Account ID

Forgot Password

Getting Started

To make submissions to FDA (e.g., Food Facility Registration, Prior Notice, etc.) you must first create an account. Select "Create New Account" towards the bottom left side of this page.

If you already have an account, enter your account ID and password.

WARNING: This warning banner provides privacy and security notices consistent with applicable federal laws, directives, and other federal guidance for accessing this Government system, which includes all devices/storage media attached to this system. This system is provided for Government-authorized use only. Unauthorized or improper use of this system is prohibited and may result in disciplinary action and/or civil and criminal penalties. At any time, and for any lawful Government purpose, the government may monitor, record, and audit your system usage and/or intercept, search and seize any communication or data transiting or stored on this system. Therefore, you have no reasonable expectation of privacy. Any communication or data transiting or stored on this system may be disclosed or used for any lawful Government purpose.

Is your computer secure? Before using FDA Industry Systems (FIS), FDA strongly encourages all users to have current antivirus and anti-spyware software installed on your computer to help secure the privacy

식품제조시설 등록 사이트: <https://www.access.fda.gov/oaa/loginFlow.htm?execution=e1s1>

2-6. 산성화 식품(AF) 및 시설 등록

- **김치**는 발효를 통해 pH가 4.6 이하로 조절되는 식품
- FDA의 **산성화 식품(Acidified Food)** 규정 준수여부 검토 필요

| 구분 | 상세 규정 | 수출업체 대응방안 |
|-------------|---|---------------------------|
| 산성화 식품 (AF) | pH 4.6 이하로 조절된 식품 | 발효 과정의 pH 변화 데이터 제출 필요 |
| FCE/SID 등록 | 제조시설 등록번호(Food Canning Establishment)와 개별 제품의 제조공정을 등록하는 SID(Submission Identifier) 번호 각각 발급 필요 | 살균 공정이 없는 김치의 경우 별도 확인 필요 |
| 품질 관리 기준 | 열처리 및 산성도 유지가 핵심 | 일관된 pH 관리를 위한 제조 공정 표준화 |

2-7. FDA 사전승인 식품 성분 사용 의무

요건내용

- 식품에 포함된 모든 성분은 FDA **GRAS(Generally Recognized As Safe)** 및 **식품첨가물 승인 리스트** 등재 필수

주의사항

- 한국에서 사용 가능한 성분이라도 미국에서 금지되거나 제한될 수 있음.
- **유전자변형(GMO) 원료 사용시 표시 의무 여부 확인 필요**
 - ✓ USDA AMS(2022.1.1): "Contains and bioengineered food ingredient"
또는 USCA 인증 GMO 아이콘

식품첨가물질목록 (Substances Added to Food)

- 승인된 첨가물 + 색소첨가물(21 CFR Parts 172, 173 and Parts 73, 74, 82 respectively)
- **GRAS로 인정된 물질**
- **사용 금지된 물질(21.CFR Part 189)인지 여부 확인 필수**

FDA 식품 금지 성분 규정

| 성분명 | 금지 사유 | 관련 규정 또는 설명 |
|--|---------------------------|--------------------------------------|
| Cyclamate (사이클라메이트) | 인공 감미료, 발암 가능성 | 1969년부터 금지 (GRAS 제외) |
| Brominated Vegetable Oil (BVO) | 브롬화 식물성 기름, 신경·호르몬계 이상 | 일부 음료에서 사용 금지 추진 (2024 FDA 금지 발표) |
| Red Dye No. 3 (Erythrosine) | 인공 색소, 동물 실험에서 발암 우려 | 캔디·베이커리 등 일부 제품에서 금지 |
| Safrole (사프롤) | 천연 정유 성분, 간 독성·발암성 | 사사프래스(Sassafras) 등 향료 사용 금지 |
| Coumarin (쿠마린) | 계피류에서 추출, 간독성 유발 | 향신료 용도 제한 (GRAS 제외) |

Title 21 – Food and Drugs

Chapter I – Food and Drug Administration, Department of Health and Human Services

Subchapter B – Food for Human Consumption

Part 189 Substances Prohibited from Use in Human Food

Subpart A General Provisions

§ 189.1 Substances prohibited from use in human food.

Subpart B Prohibited Cattle Materials

§ 189.5 Prohibited cattle materials.

Subpart C Substances Generally Prohibited From Direct Addition or Use as Human Food

§ 189.110 Calamus and its derivatives.

§ 189.113 Cinnamyl anthranilate.

§ 189.120 Cobaltous salts and its derivatives.

§ 189.130 Coumarin.

§ 189.135 Cyclamate and its derivatives.

§ 189.140 Diethylpyrocarbonate (DEPC).

§ 189.145 Dulcin.

§ 189.155 Monochloroacetic acid.

§ 189.165 Nordihydroguaiaretic acid (NDGA).

§ 189.175 P-4000.

§ 189.180 Safrole.

§ 189.190 Thiourea.

§ 189.191 Chlorofluorocarbon propellants.

Subpart D Substances Prohibited From Indirect Addition to Human Food Through Food-Contact Surfaces

§ 189.220 Flectol H.

§ 189.240 Lead solders.

§ 189.250 Mercaptoimidazoline and 2-mercaptoimidazoline.

§ 189.280 4,4'-Methylenebis (2-chloroaniline).

§ 189.300 Hydrogenated 4,4'-isopropylidene-diphenolphosphite ester resins.

§ 189.301 Tin-coated lead foil capsules for wine bottles.

2-8. 라벨링 요건 준수 의무

필수 표시사항

1. 제품명 (Statement of Identity)
2. 내용량 (Net Quantity of Contents)
3. 제조사명 및 주소
4. 성분표시 (Ingredients list, 알레르기 유발 성분 포함)
5. 영양성분표 (Nutrition Facts Panel, NFP)
6. 수입자 또는 미국 내 유통업체 정보
7. 보관방법 및 조리법 (필요 시)
8. 영어 표기 원칙. 외국어 병기 허용.

라벨링 예시

What's on a food label?

Date Marking

This is the 'Use By', 'Sell By' and 'Best Use Before' date. It gives the date by which the food should be eaten.

Product Name

Usually beside the brand name. Tells you what the food is.

Net Weight

This gives the actual weight of the food excluding the packaging. For canned foods packed in liquid, the net weight is the weight of the drained food.



Ingredient List

This shows all the ingredients that make up the product. The ingredients are listed in descending order by weight.

Nutrition Information

This panel shows the nutrients found in one serving or in 100 g / 100 ml of the food.

Usage Instructions

These are instructions for storing or using the product.

Manufacturer's Details

Every label includes the name and address of the manufacturer, importer or distributor.

자료: <https://www.healthhub.sg/live-healthy/reading-food-labels>

알러지(Allergens) 표기 9대 필수 품목

The **9** foods identified by the law are:

What Are Major Food Allergens?

MILK
EGGS
FISH
TREE NUTS
PEANUTS
WHEAT
CRUSTACEAN SHELLFISH
SOYBEANS
FDA

우유, 계란, 생선, 견과류, 땅콩, 밀, 조개와 갑각류, 대두

‘23.1.1 부터 **참깨**(Sesame) 추가

The FASTER Act: Sesame Is the Ninth Major Food Allergen

Nutrition Facts

Ingredients: Enriched flour (wheat flour, malted barley, niacin, reduced iron, thiamin mononitrate, riboflavin, folic acid), sugar, partially hydrogenated cottonseed oil, high fructose corn syrup, whey, eggs, vanilla, natural and artificial flavoring, salt, leavening (sodium acid pyrophosphate, monocalcium phosphate), lecithin, mono- and diglycerides.

Contains: Wheat, Milk, Egg and Soy.

Any Cookie Company
College Park, MD 20740

INGREDIENTS:
BROWN RICE FLOUR, **SESAME SEEDS**, POTATO STARCH, FLAX SEEDS, OLIVE OIL, AMARANTH, QUINOA, SALT

김치 제조에 사용되는 복합원재료 알러지 표기 여부

| 성분 | 표시 대상 여부 | 법적 분류 및 근거 |
|-----|----------|---|
| 새우 | ○ (필수) | '갑각류' 카테고리에 해당하며, 가장 흔한 알레르기 유발원. |
| 굴 | ○ (필수) | '조개류' 카테고리에 포함 (전복, 홍합 포함) |
| 고등어 | ○ (필수) | '고등어' 자체가 독립적인 표시 대상 품목 |
| 간장 | ○ (필수) | 원료인 '대두'가 표시 대상. 간장 사용 시 '대두 함유' 반드시 명시 |
| 밀 | ○ (필수) | 풀국(밀가루 풀) 등에 사용 시 '밀' 함유를 반드시 명시 |

젓갈류가 포함된 김치의 경우 '어류(Fish)' 또는 '갑각류(Crustacean)' 성분 표기!

2-9. 영양성분표(Nutrition Facts Panel)

영양성분표

1. Serving Size (1회 제공량): 제품의 1회 제공량과 그에 따른 칼로리 수치.
2. Calories (칼로리): 1회 제공량당 칼로리 수치.
3. Nutrients (영양소):
 - Total Fat (총 지방)
 - Saturated Fat (포화 지방)
 - Trans Fat (트랜스 지방)
 - Cholesterol (콜레스테롤)
 - Sodium (나트륨)
 - Total Carbohydrate (총 탄수화물)
 - Dietary Fiber (식이섬유)
 - Total Sugars (총 당)
 - Added Sugars (추가된 당)
 - Protein (단백질)
4. Vitamins and Minerals (비타민 및 미네랄): 비타민 D, 칼슘, 철, 칼륨 등의 영양소.
5. Percent Daily Values (%DV): 각 영양소가 하루 권장 섭취량에서 차지하는 비율.

1회 제공량 및
칼로리 강조

지콜나
탄 단백질과 비미네랄

영양성분표 라벨 예시

Nutrition Facts

4 servings per container
Serving size 1 1/2 cup (208g)

Amount per serving

Calories 240

% Daily Value*

Total Fat 4g **5%**

Saturated Fat 1.5g **8%**

Trans Fat 0g

Cholesterol 5mg **2%**

Sodium 430mg **19%**

Total Carbohydrate 46g **17%**

Dietary Fiber 7g **25%**

Total Sugars 4g

Includes 2g Added Sugars **4%**

Protein 11g

Vitamin D 2mcg **10%**

Calcium 260mg **20%**

Iron 6mg **35%**

Potassium 240mg **6%**

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

한미 영양성분표 비교

미국

Nutrition Facts

8 servings per container
Serving size 2/3 cup (55g)

Amount per serving
Calories 230

% Daily Value*

| | |
|-------------------------------|------------|
| Total Fat 8g | 10% |
| Saturated Fat 1g | 5% |
| Trans Fat 0g | |
| Cholesterol 0mg | 0% |
| Sodium 160mg | 7% |
| Total Carbohydrate 37g | 13% |
| Dietary Fiber 4g | 14% |
| Total Sugars 12g | |
| Includes 10g Added Sugars | 20% |
| Protein 3g | |
| Vitamin D 2mcg | 10% |
| Calcium 260mg | 20% |
| Iron 8mg | 45% |
| Potassium 240mg | 6% |

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

한국

영양정보

총 내용량 00g
000kcal

| | |
|------------|-----------------------|
| 총 내용량당 | 1일 영양성분 기준치에 대한 비율 |
| 나트륨 00mg | 00% |
| 탄수화물 00g | 00% |
| 당류 00g | 00% |
| 지방 00g | 00% |
| 트랜스지방 00g | |
| 포화지방 00g | 00% |
| 콜레스테롤 00mg | 00% |
| 단백질 00g | 00% |

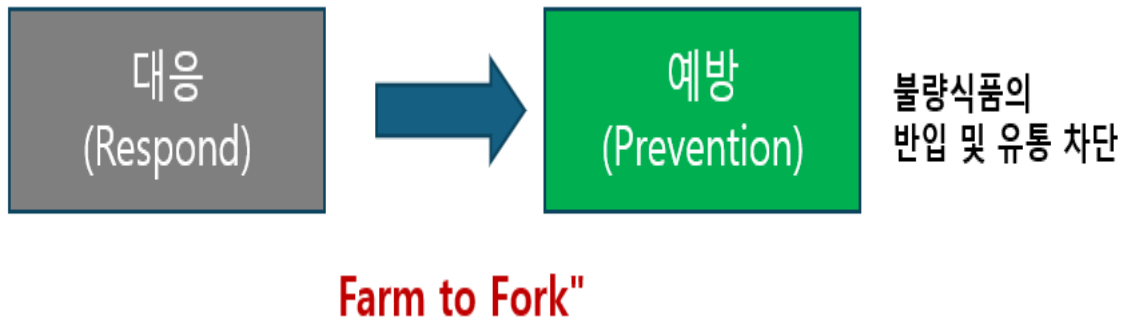
1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준
이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.

| 비교 항목 | 미국 | 한국 |
|------------|--|---------------------------|
| 표기 기준 | 1회 제공량(Serving Size) 강조 | 총 내용량(Total Weight) 강조 |
| 칼로리 표시 | 크고 굵게 최상단 배치 | 중간 크기로 항목 내 배치 |
| 당류(Sugar) | 첨가당(Added Sugars) 의무 표기 | 총 당류만 표기 (첨가당 구분 X) |
| 필수 비타민/무기질 | 비타민 D, 칼슘, 철분, 칼륨 (실제 함량 mg/mcg 병기) | 필수 표기 사항 없음 (선택 사항) |
| 디자인 특징 | 가독성 위주의 볼드체 다수 사용 | 규격화된 리스트 및 표 형태 |
| 기준 칼로리 | 2,000 kcal 기준 (전국 공통) | 2,000 kcal 기준 (개인별 차이 명시) |

2-10. FSMA(식품안전현대화법) 준수

목적: 미국 내 유통되는 식품의 안전성을 확보하여 식중독 등 공중보건 위해 방지

핵심내용: 발생 후 대응(Reactive) 방식에서 **사전 예방(Proactive)** 중심으로 미국 식품 안전 시스템을 전면 개편



FSMA의 7대 핵심 규칙

| | |
|------------------------|--|
| 인간용 식품 예방 관리 | <ul style="list-style-type: none"> 식품 시설의 위해요소 분석 수행 위해기반 예방관리 계획 수립 의무화 |
| 동물용 식품 예방 관리 | <ul style="list-style-type: none"> 사료 및 반려동물 식품 안전 기준 설정 동물 건강 및 인간 교차 오염 방지 |
| 농산물 안전 규정 | <ul style="list-style-type: none"> 재배·수확·포장 단계별 미생물 기준 준수 농산물 생산 전 과정의 안전성 확보 |
| 해외공급자 검증 (FSVP) | <ul style="list-style-type: none"> 미국 수입업자에게 해외 시설 검증 책임 부여 해외 시설의 미국 안전 기준 준수 여부 확인 |
| 제3자 인증 체계 | <ul style="list-style-type: none"> 해외 식품 시설 안전성 심사 및 인증 체계 공인된 제3자 심사 기관의 신뢰성 구축 |
| 위생적 운송 규정 | <ul style="list-style-type: none"> 운송 중 식품 오염 방지 관리 기준 적용 적정 온도 조절 및 운송 수단 위생 관리 |
| 의도적 변질 방지 | <ul style="list-style-type: none"> 식품 테러 등 고의적 오염으로부터 시설 보호 취약점 분석 기반 식품 방어 계획 수립 |

식품수출기업에
가장 영향을 많이
미치는 FSMA 규정

Foreign Supplier Verification Program(FSVP)
해외식품공급자 검증제도

Food Facility Inspection
(식품시설 실사)

Produce Safety Rule
(농산물안전규정-수질)

Food Traceability Rule(2028.8. 예정)
(농수산물 이력추적제도)

주요 시사점 및 대응 전략

- **PCQI(식품안전관리자) 선임:** 시설 내 식품안전 예방관리 계획 수립.감독할 식품안전전문가 상주 필요.
- **식품안전증빙서류:** "기록되지 않은 것은 실행되지 않은 것"으로 간주. 모든 안전 관리 공정을 기록·보관
- **바이어와의 소통:** 미국 수입자가 식품제조 안전관리 상태 확인의무가 있으므로, 정보 공유 필수.

2-11. 외국공급업체 식품안전검증제도 (FSVP)

미국 수입업자의 법적 책임: 미국 수입업자는 한국 수출자가 FDA 식품안전기준 준수 여부 확인 의무.

필수 서류 비치: HACCP 인증서, 생산 공정 기록, 미생물 검사 결과 등 수입업자가 요구하는 증빙서류 상시 제공

파트너십의 중요성: FSVP 준수 여부는 수입통관 여부와 직결되므로 신뢰 관계 구축이 핵심.

수출자 협조 리스트

- HACCP 또는 위해요소 분석자료 제공
- 생산공정서 및 공장 정보(FFR No.) 제공
- 품질 시험 성적서 등 적합성 증빙서류 공유
- 라벨·성분표·영양성분표 공유
- FDA 등록 및 US Agent 자료 제공
- 제품 추적성 문서(Traceability) 및 출하 이력 보관

2-12. Food Safety Plan(FSP)

Food Safety Plan의 주요 목적

- **위해요소의 선제적 차단:** 생물학적(식중독균), 화학적(독소, 알레르기), 물리적(이물질) 위험을 제조 단계에서 미리 파악
- **공정의 표준화 및 관리:** 단순한 위생 관리를 넘어, 과학적 근거에 기반한 '예방적 통제' 수단을 설정하여 생산 공정을 안정화
- **법적 규제 준수:** FSMA 법규 준수로 리콜 위험 방지 및 브랜드 신뢰도 제고
- **지속적인 개선:** 정기적인 안전검증과 기록 보관을 통해 식품 안전 시스템을 상시 최신 상태로 유지



Food Safety Plan Builder Download

[FDA Home](#) [Food](#) [Guidance & Regulation](#) [Food Safety Modernization Act \(FSMA\)](#) [Food Safety Plan Builder \(FSPB\)](#)

Full Name:

Business/Company Name:

Country:

Address:

Address line 2:

City:

State/Province/Territory:

Zip:

Phone:

Fax:

Email:

Confirm Email:

- [Privacy Statement](#)
- [System Requirements](#)
- [Legal Disclaimer](#)

Food Safety Plan 5대 핵심 요소

| 핵심 요소 | 주요 내용 |
|----------------|---|
| 1. 위해요소 분석 | 원재료부터 포장까지 각 공정별 위험 요인을 파악하고 평가 |
| 2. 예방적 통제 | 분석된 위험을 줄이거나 제거하기 위한 구체적 조치 (공정, 위생, 알레르기 등) |
| 3. 모니터링 & 시정조치 | 통제 조치의 정상 작동 확인 및 이탈 시 즉각적인 복구·격리 절차 수행 |
| 4. 검증 & 유효성 확인 | 수립된 계획이 실제로 위해요소를 제어하는지 과학적 데이터로 증명 |
| 5. 기록 및 문서화 | 모든 활동을 기록하고 최소 2년 이상 보관하여 추적성 확보 |



Food Safety Plan

식품위험분석 필수 증빙서류(예시)

잔류농약 검사성적서
(pesticide Residues)

- **검사항목:** 카바메이트, 유기인계, 피레스로이드 등
- **증빙자료:** 공인기관의 잔류농약 검사성적서(COA)
- **검사기관:** 한국식품과학연구원, KOTITI 등

중금속
(Heavy Metals)

- **검사항목:** 납, 카드뮴, 수은, 비소 등
- **증빙자료:** 중금속 검사성적서(COA)
- **검사기관:** 식약처 지정 민간검사기관, 환경분석센터 등

식중독균
(Pathogenic Microorganisms)

- **검사항목:** 살모넬라, 리스테리아 모노사이트제네스, 보토리움, 대장균, 황색포도상구균, 바실러스 세레우스 등
- **증빙자료:** 미생물 검사성적서(Microbiological Test Re[ort])
- **검사기관:** 식약처 지정 위생시험기관

식품안전계획

배추김치

교육용 예시

검토자: _____ 공장장 일사: _____

1. 기업개요
2. 제품설명
3. 공정 흐름도
4. 제조 방법 해설
5. 위해요소 분석
6. 공정 예방관리
7. 알레르기 유발물질 예방관리
8. 위생 예방관리
9. 공급망 예방관리

배추김치 식품안전계획 Food Safety Plan



| | | |
|---------------|-------|------------|
| 제 품: 배추김치 | | |
| 업체명: 한국 김치 | 이전작성일 | 2014/00/00 |
| 주 소: 대한민국 김치로 | 최종작성일 | 2017/00/00 |

1. 기업개요

기업의 설립년도, 업종, 제조품목, 공장시설, 매출액, 종업원, 거래구조, 식품제조 관련 인증 현황 등 기술

2. 제품 설명

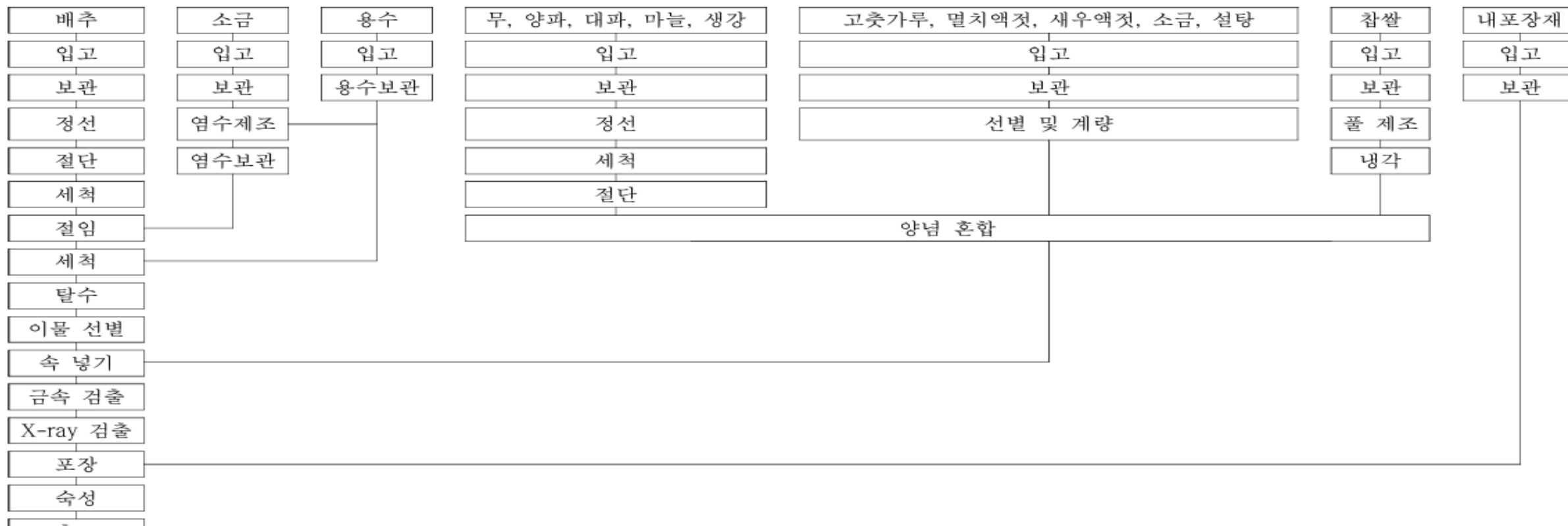
| | |
|------------|---|
| 제품명 | <ul style="list-style-type: none"> 배추김치 |
| 제품 정의 | <ul style="list-style-type: none"> 배추를 주원료로 하여 절임, 양념혼합공정을 거쳐 그대로 또는 발효시켜 가공한 것을 말한다. |
| 제품 설명 | <ul style="list-style-type: none"> 포기 형태의 배추김치로 배추, 무, 고춧가루 등의 주원료에 멸치액젓, 새우액젓, 소금 등의 부원료가 사용된다. |
| 제품 특성 | <ul style="list-style-type: none"> 배추김치는 농산물을 원료로 비가열 제조하는 특성 때문에 제조 초기 대장균군을 포함한 잡균이 일정 수준 존재할 가능성이 있지만, 발효과정을 통한 유산균의 증식 및 pH의 감소로 잡균이 쉽게 사멸되는 안전성이 높은 식품이다. |
| 원료 | <ul style="list-style-type: none"> 배추, 무, 참쌀 풀, 고춧가루, 멸치액젓, 새우액젓, 양파, 마늘, 대파, 생강, 소금, 설탕 |
| 사용포장재 | <ul style="list-style-type: none"> 내포장: PE비닐(폴리에틸렌) 외포장: 폴리에틸렌박스 |
| 포장 단위 | <ul style="list-style-type: none"> 무지 필름 벌크 포장(중량 단위: 1, 5, 10 Kg) |
| 대상 소비자 | <ul style="list-style-type: none"> 일반 |
| 유통기한 | <ul style="list-style-type: none"> 제조일로부터 90일(0~10℃) |
| 라벨 기재 지시사항 | <ul style="list-style-type: none"> 멸치액젓, 새우액젓 함유 명시 |
| 보관 및 유통 | <ul style="list-style-type: none"> 냉장(0~10℃) |
| 승인 일자 | 2017년 00월 00일 |
| 승인 담당 | _____ (서명) |

배추김치 식품안전계획



| | | |
|---------------|-------|------------|
| 제 품: 배추김치 | | |
| 업체명: 한국 김치 | 이전작성일 | 2014/00/00 |
| 주 소: 대한민국 김치로 | 최종작성일 | 2017/00/00 |

3. 공정 흐름도



4. 제조 방법 해설

5. 위해요소 분석

위해요소 확인

- 위해요소는 자연적으로 생성되거나 비의도적으로 유입되거나 혹은 경제적 이익을 취하기 위해 의도적으로 유입될 수 있다.

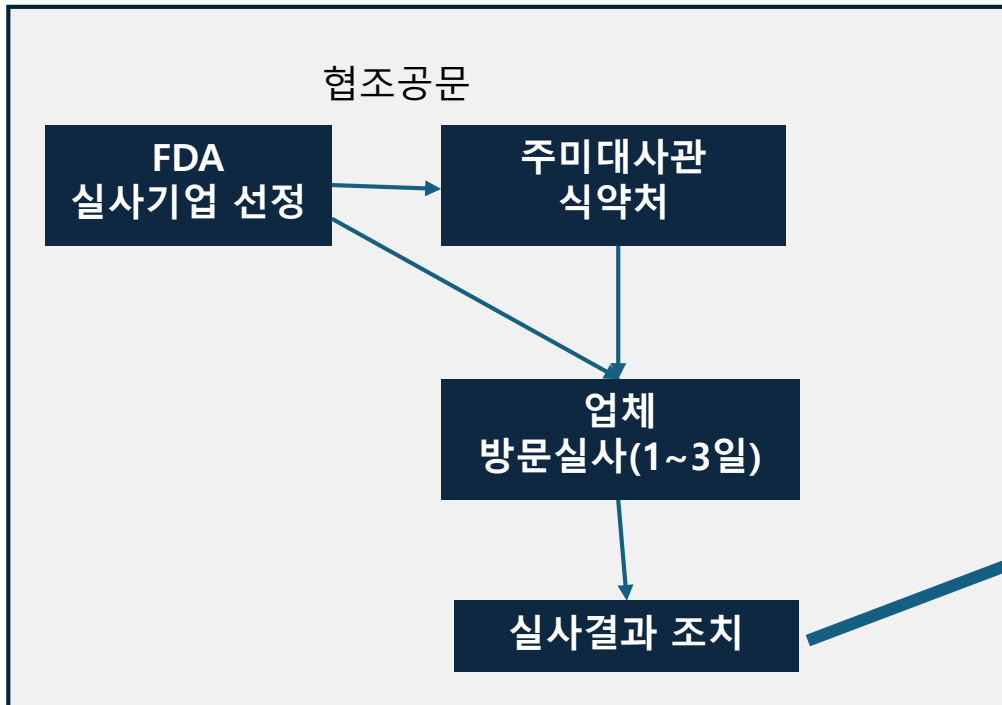
| 위해요소 | 종 류 |
|-----------|---|
| 생물학적 위해요소 | 기생충, 환경적 병원성 균주, 기타 인체에 유해한 미생물 |
| 화학적 위해요소 | 잔류 농약, 잔류 의약품, 자연독소, 부패, 미승인 식품 또는 식품첨가물, 식품 알레르기 유발물질 등 |
| | (방사능학적 위해요소) 라듐-226, 라듐-228, 우라늄-235, 우라늄-238, 스트론튬-90, 요오드-131, 세슘-137 |
| 물리적 위해요소 | 돌, 유리조각, 금속조각 등 |

| 위해요소 분석 대상 | | | | | | | |
|------------------|---|------------------------------------|-----|-----------------------------------|---|--------------------------------|-----|
| (1) 재료 또는 공정 | (2) 해당 단계에서 발생 및 관리, 개선되는 잠재적 식품 안전 위해요소 B: 생물학적 C: 화학적 P: 물리적 | (3) 예방관리가 필요한 잠재적 식품 안전 위해요소가 있는가? | | (4) (3)의 판단에 대한 근거 | (5) 어떤 예방관리 조치를 적용하면 해당 식품 안전 위해요소를 최소화하거나 예방할 수 있는가? | (6) 해당 예방관리 조치가 이 단계에서 적용 되는가? | |
| | | 예 | 아니오 | | | 예 | 아니오 |
| 포장재 입고 | B 없음 | | | | | | |
| | C 납, 증발잔류물 | ○ | | | 공급망 예방관리: 공급자 시험성적서 검증 | ○ | |
| | P 없음 | | | | | | |
| 원료 입고: 배추, 기타농산물 | B 배추벌레 등 | ○ | | 배추벌레 혼입 가능성 있음 | 공정 예방관리: 세척 단계에서 제거 가능 | | ○ |
| | C 잔류 농약 | ○ | | 농산물 원료는 농약의 사용으로 잔류 농약의 위험성이 있음 | 공급망 예방관리: 농산물 구매, 입고 시 입고담당자가 분기별로 잔류 농약 시험 성적서를 점검하고, 자체 분석을 연간 2회 진행하여 검증 | ○ | |
| | P 짓무름 현상 | ○ | | 단순 포장되어 운송되기 때문에 충들에 의한 짓무름 발생 가능 | 공급망 예방관리: 입고 담당자가 육안으로 점검하여 그 상태에 따라 공급자에게 회수 및 교환 신청 | ○ | |
| 원료 입고: 고춧가루 | B 없음 | | | | | | |
| | C 아플라톡신 | ○ | | 고춧가루는 잠재적으로 발생 가능한 원료임 | 공급망 예방관리: 공급자 시험성적서 검증 | ○ | |
| | C 잔류 농약 | ○ | | 고추(건조)에 대한 농약잔류 허용기준을 따름 | 공급망 예방관리: 공급자 시험성적서 검증 | ○ | |
| 원료 입고: 멸치액젓 새우액젓 | P 없음 | | | | | | |
| | B 없음 | | | | | | |
| 원료보관 | C 알레르기 유발물질 | ○ | | 알레르기 유발물질 원료 | 알레르기 유발물질 예방관리: 알레르기 성분 표시 및 정보가 정확히 표기되었는지 입고 시 확인 | ○ | |
| | P 없음 | | | | | | |
| | B 없음 | | | | | | |
| 원료보관 | C 알레르기 유발물질 | ○ | | 알레르기 유발물질 원료 | 알레르기 유발물질 예방관리: 알레르기 유발 물질 원료는 보관창고 내 격리된 공간에 관리 및 밀봉 용기에 보관 | ○ | |
| | P 없음 | | | | | | |

2-13. FDA Inspection

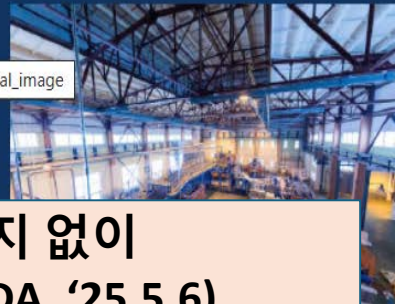
- **개념:** 미국FDA가 식품기업의 규제준수 여부를 점검하는 절차, **실사 거부시 수입거부**
- **목적:** FSMA 및 기타 규정 준수확인, 소비자안전보장
- **대상:** 미국 내외 식품제조, 가공, 유통, 수입기업
- **유형:** 정기실사, 불시실사, 문제발생시 실사

정기실사



불시실사

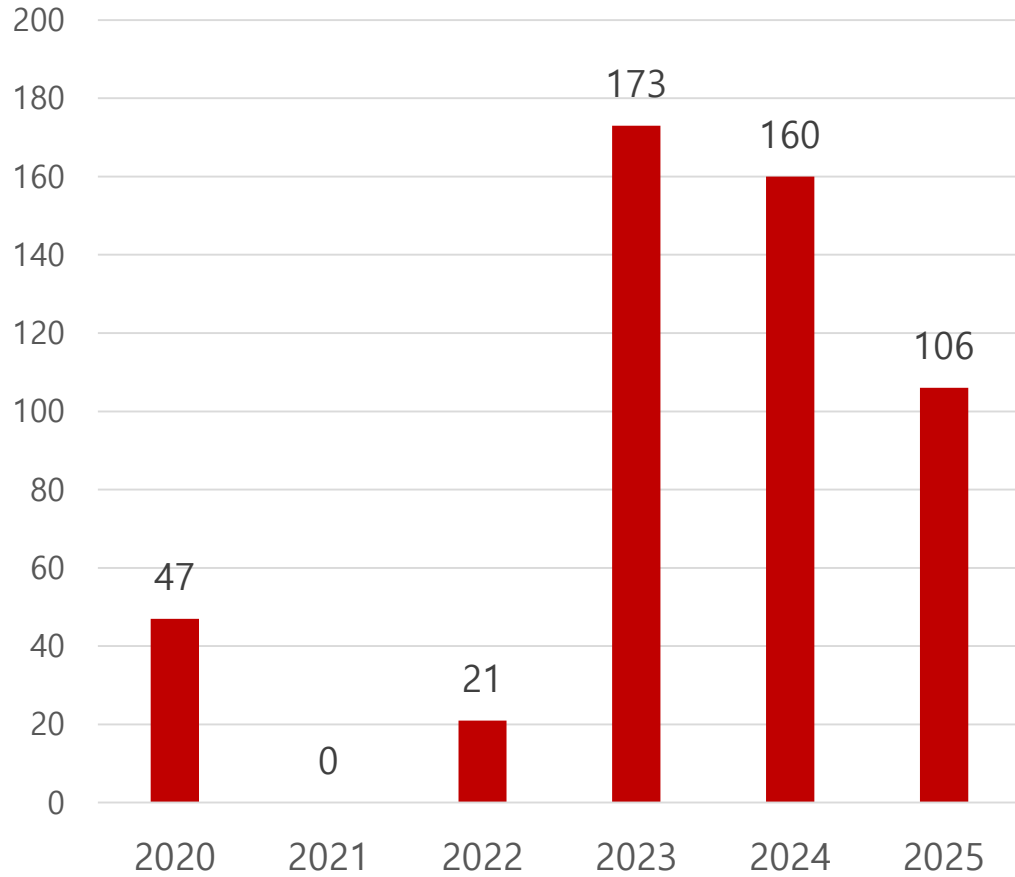
미국, 해외 식·의약품 제조 시설에 대해 불시 현장실사 계획 발표



날짜와 시간에 대한 사전공지 없이 불시 현장실사 강화 예고(FDA, '25.5.6)

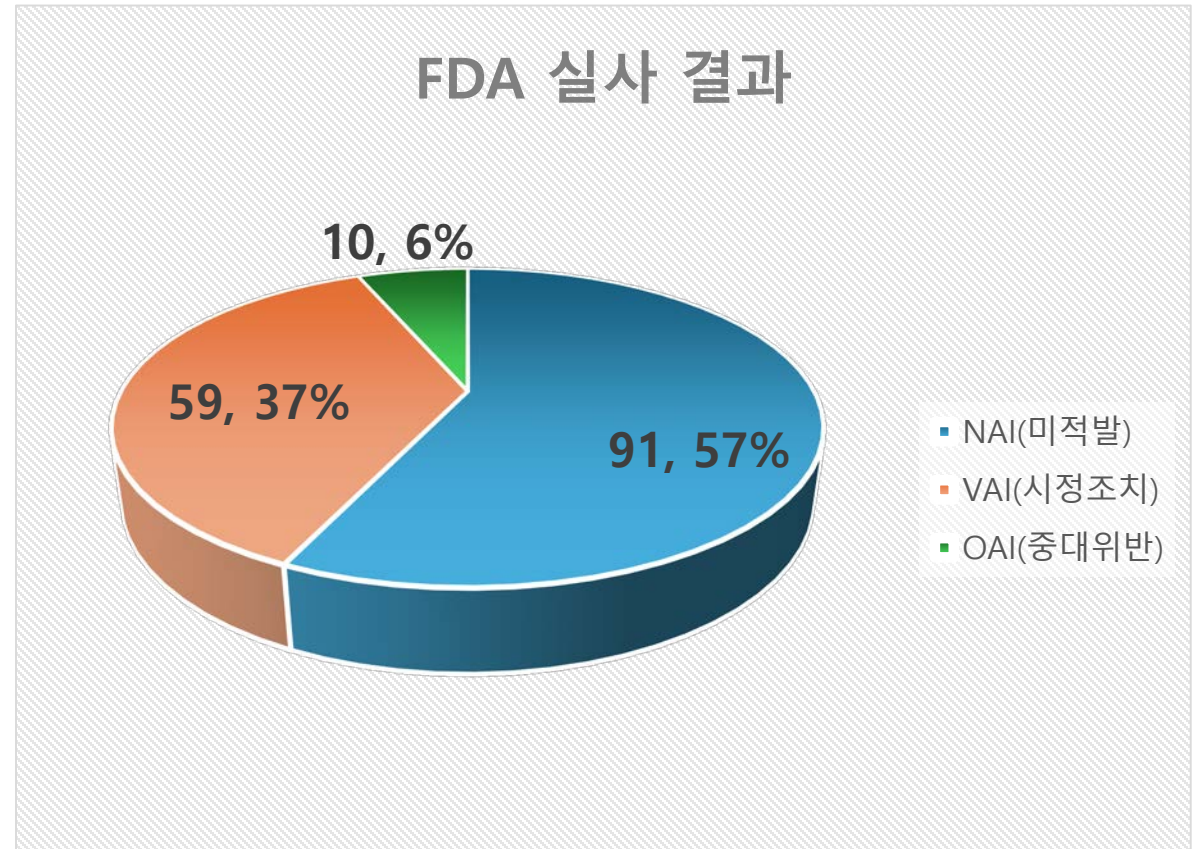
- NAI(적합)
- VAI: 자발적 시정조치
- OAI: 중대한 부적합(경고장, 리콜 등)

FDA 한국식품공장 실사건수



출처: <https://datadashboard.fda.gov/ora/cd/inspections.htm>

FDA 실사 결과



FDA 실사 중점 항목

■ FSMA(Modernization Act) 기반 실사 중점:

- 위해요소 예방통제(Preventive Controls)
- 외국공급자검증프로그램(FSVP)
- 농산물안전, 위생적 운송, 식품방어

■ 실사초점: 식품안전계획(FSP), 위해요소예방통제 기록, 공급망 식품안전 관리

FDA 실사 거부시 조치

| 주요 내용 | 관련 법률 / 조항 | 설명 |
|---------------------|-------------------------------------|------------------------------------|
| 제품 판매 금지 및 수입 차단 | FD&C Act 섹션 801 (21 USC §381) | FDA는 부적합 제품의 미국 수입 및 판매를 금지할 수 있음 |
| 압류, 회수 | FD&C Act 전반 (섹션 301, 302, 304 등) | 실사 방해 또는 거부시 FDA가 압류, 회수, 법적 조치 가능 |

03

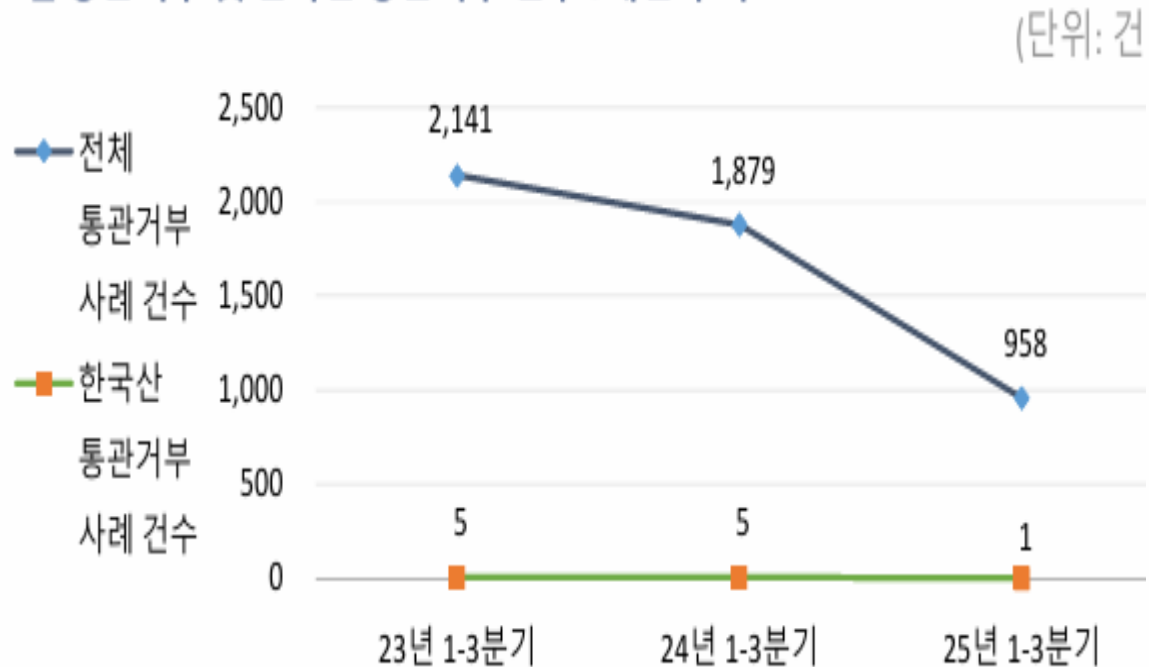
EU의 식품 분야 비관세 장벽 동향



3-1. 한국산 식품 EU 통관 거부 현황 및 사유

EU 2025년 3분기 기준 - 미국에 비해 미미

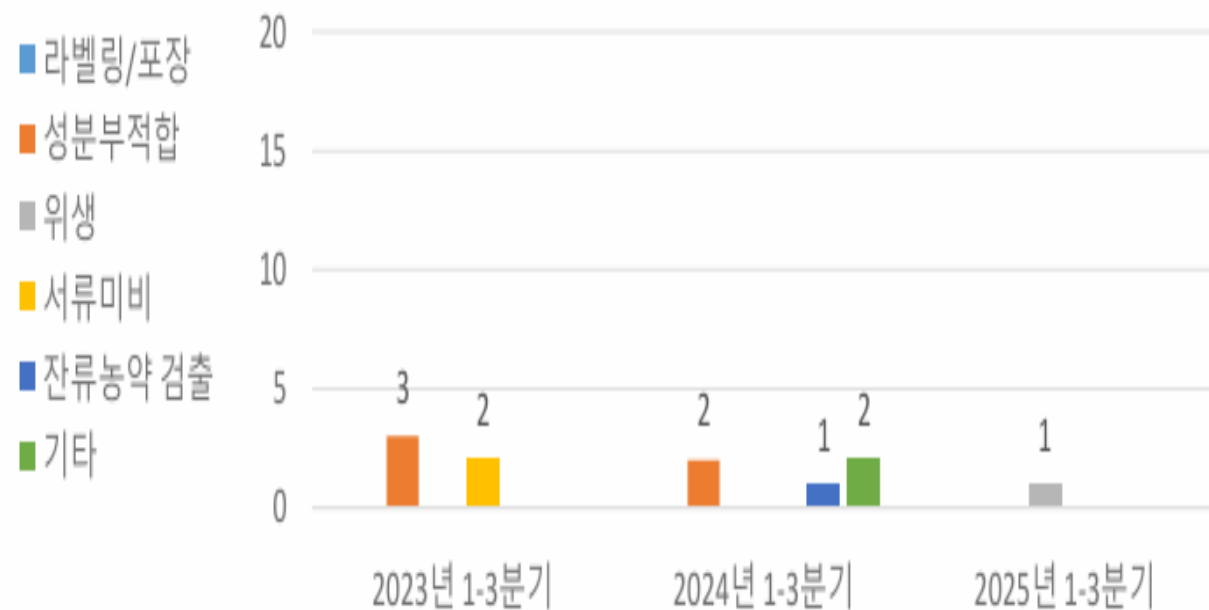
□ 글로벌 통관거부 및 한국산 통관거부 건수 3개년 추이



□ 한국산 통관거부 문제사유별 건수

성분 부적합

(단위: 건)



자료: KATI, 2025년 3분기 농식품 통관거부 및 리콜사례 동향 분석

3-2. EU 식품 수입 규제 체계 개요

| 구분 | 근거 법령 | 시행 | 목적 | 적용 대상 |
|-----------|------------------------------|------|---|------------|
| 식품안전 기본법 | Regulation (EC) No 178/2002 | 2002 | EU 식품안전 기본 원칙 및 추적성(traceability) 체계 구축 | 모든 식품 |
| 식품위생 규정 | Regulation (EC) No 852/2004 | 2006 | HACCP 기반 식품위생 관리 | 모든 식품 |
| 동물성 식품 위생 | Regulation (EC) No 853/2004 | 2006 | 동물성 식품 위생 기준 | 육류·유제품·수산물 |
| 표시 규정 | Regulation (EU) No 1169/2011 | 2014 | 식품 표시 및 영양정보 제공 | 모든 식품 |
| 공식검사 규정 | Regulation (EU) 2017/625 | 2019 | 수입 식품의 검역·검사 및 감독 체계 구축 | 식품·사료 |

EU 수입식품 규제 특징

- **Farm to Fork 관리:** 농장 → 생산 → 유통 → 소비 전 단계 관리
- **사전 예방 원칙:** 위험 가능성이 있는 경우 선제적 규제 적용
- **수입식품 동일 규제:** EU 생산 식품과 동일 기준 적용

3-3. EU 식품 수입요건

① 수출국 및 시설 승인

- 특정 식품의 경우 국가 승인 및 생산시설 승인 필요
- 적용품목: 육류, 유제품, 수산물, 알가공품 등 동물성 식품

② 위생 및 식품안전 기준

주요 요구사항

- HACCP 기반 식품안전관리
- 원료 및 생산 공정 위생 관리
- 식품 추적성 확보
- 위해요소 관리; 중금속, 곰팡이 독소, 농약잔류물

③ 식품 표시 및 영양성분 표시

주요 표시 항목

- 제품명
- 원재료 목록
- 알레르기 유발 성분
- 순중량
- 유통기한
- 영양성분표
- 원산지 표시
- 수입자 정보

3-4. 복합식품(Composite Products) 규정

EU 복합식품 규제 주요 법령

복합식품(Composite Products): 동물위생·식품안전·위생 규정이 결합된 체계로 운영

- Regulation (EU) 2020/2235(2021.4.21)
- Regulation (EU) 2017/625(2019.12.14)

복합식품의 개념

- 동물성 가공식품 + 식물성 식품을 포함한 식품
- 동물성 성분이 가공된 상태여야 함
 - 치즈가 들어간 냉동 피자
 - 크림 파스타
 - 육류 소스 파스타
 - 초콜릿 비스킷
 - 유제품 함유 라면

복합식품 규제의 정책 목적

- 동물 질병 전파 방지: 제3국 동물성 원료 위생 검증
- 식품 안전 확보: 원료 추적 및 위생 인증 확보
- 수입 식품 통제 강화: 국경 검역 체계 적용
- EU 소비자 보호 및 공급망 투명성 확보



김치의 복합식품 분류 및 수출요령

동물성 원료 포함 시 분류

젓갈(수산물)이 포함된 김치는 EU 규정상 식물성과 동물성 원료가 혼합된 '복합식품'으로 간주.

예) 고기가 함유된 만두, 해물우동, 어묵 떡볶이, 액젓이 포함된 김치, 치즈가 포함된 피자 등

승인 시설 원료 사용

포함된 동물성 원료는 반드시 EU 승인 국가 및 시설에서 생산된 것이어야 하며, 수출위생증명 발급 필수

한국산: 수산물, 가금육(닭고기)에 한해 승인

EU 수출위생증명서 발급

- (냉장, 냉동 수산물 함유 복합식품) 식약청 운영지원과에서 정부증명서 발급
- (신청) 식품안전나라에서 신청 / (품목 예시) 액젓이 포함된 김치, 어육 핫도그, 해물볶음밥
- (열처리 닭고기 제품 함유 복합식품) 식약청 농축수산물안전과(식품안전관리과)에서 정부증명서 발급(수의사 발급) // 냉장, 냉동, 상온 보관상태에 상관 없음
- (신청) 식품안전나라 신청 / (품목 예시) 닭고기 함유 만두, 닭가슴살 소시지 함유 핫도그 등

ANIMAL HEALTH / OFFICIAL CERTIFICATE FOR THE ENTRY INTO THE UNION OF NON SHELF-STABLE COMPOSITE PRODUCTS, AND INTENDED FOR HUMAN CONSUMPTION(MODEL COMP)

1/6

| | | | |
|---|--|---|--|
| Republic of Korea L1 Consignor/Exporter Name: CORPORATION Address: Republic of Korea ISO Country code: KR | | Animal health/Official certificate to the EU L2 Certificate reference: MFDS FID - : L2a IMSOC reference: QR CODE L3 Central Competent Authority: Ministry of Food and Drug Safety L4 Local Competent Authority: Daejeon Regional Office of Food and Drug Safety | |
| L5 Consignee/Importer Name: Asia Express Food Address: Netherlands ISO Country code: NL | | L6 Operator responsible for the consignment Name: Asia Express Food Address: Netherlands ISO Country code: NL | |
| L7 Country of origin: Republic of Korea ISO Country code: KR L8 Region of origin: Not applicable | | L9 Country of destination: Netherlands ISO Country code: NL L10 Region of destination: Not applicable | |
| L11 Place of dispatch Name: Asia Express Food Address: Changcheongbuk-do, Republic of Korea ISO Country code: KR | | L12 Place of destination Name: Asia Express Food Address: NLRIMI ROTTERDAM, THE NETHERLANDS Country: Netherlands ISO Country code: NL | |
| L13 Place of loading: BUSAN PORT | | L14 Date and time of departure: 2024. Jul. 05. | |
| L15 Means of transport: <input type="checkbox"/> Aircraft <input checked="" type="checkbox"/> Vessel <input type="checkbox"/> Railway | | L16 Entry Border Control Post: ROTTERDAM, NETHERLANDS | |
| L17 Accompanying documents Type: Invoice Code: Not applicable Country: Republic of Korea ISO country code: KR | | Commercial document reference: INVOICE : | |

Ministry of Food and Drug Safety
REPUBLIC OF KOREA
Liam Kyungchal

3-5. PPWR (포장 및 포장폐기물 규정)

(Packaging and Packaging Waste Regulation, PPWR, EU 2025/40))

목적: EU 내 포장재 사용을 최소화하고 재사용.재활용을 확대하여 포장 폐기물 감축 및 순환경제 촉진

시행: 2026.8.12부터 단계적으로 시행

추진 목표

1. 포장 폐기물 발생 감소
2. 포장재의 재사용 및 재활용 확대
3. 유해물질 관리
4. EU 단일시장 규제 통일
5. 순환경제 촉진: 포장재 설계→사용→회수→재활용

EU 포장 규제 3단계

- ① 유해물질 제거: BPA, PFAS 등
- ② 화학물질 리스크 관리: NIAS 독성평가
- ③ 순환경제 설계: 재활용 라벨, QR 코드



PPWR 사용금지·제한 성분 목록 및 적용시기

| 구분 | 성분 | 규제 내용 | 기준 | 적용시기 |
|-------|--|-------------------------|------------------------------|------------|
| 사용 금지 | BPA (Bisphenol A) | 식품접촉 포장재 사용 전면 금지 | 허용치 없음 | 2026.07.20 |
| 제한 | PFAS (Per- and polyfluoroalkyl substances) | 식품접촉 포장재 사용 제한 | 25 ppb / 250 ppb / 50 ppm 기준 | 2026.08.12 |
| 제한 | 납 (Lead) | 포장재 중금속 총합 제한 | rowspan? -> separate below | 2026.08.12 |
| 제한 | 카드뮴 (Cadmium) | 동일 | | 2026.08.12 |
| 제한 | 수은 (Mercury) | 동일 | Pb+Cd+Hg+Cr6+ ≤ 100 mg/kg | 2026.08.12 |
| 제한 | 6가 크롬(Hexavalent Chromium) | 동일 | | 2026.08.12 |
| 평가 의무 | NIAS (Non-Intentionally Added Substances) | 독성평가 및 TTC 기반 리스크 분석 의무 | 개별 독성평가 | 2026.09.17 |

식품·복합식품 수출기업 영향

| 포장재 | 리스크 |
|-----------|-------------|
| 종이컵·종이용기 | PFAS 코팅 |
| 캔 내부코팅 | BPA |
| 플라스틱 트레이 | NIAS |
| 라면·소스 파우치 | PFAS / NIAS |
| 종이포장 식품 | PFAS |

2026.9.17부터 모든 식품 접촉용 플라스틱 자재: 사용 물질 및 NIAS에 대해 과학적·독성학적 평가와 TTC(독성우려 기준치) 분석 필수

수출용 김치 봉투 및 용기의 코팅재가 PFAS-Free인지 화학적 분석 데이터 확보 시급.



시험 · 검사성적서

식품의약품안전처 지정번호 : 식품 제100호

| 발행번호 | R20250930-0066 | | 접수번호 | 250108790-002 | |
|------------------------|----------------|------------------------------------|----------------------|---------------|----|
| 검사완료일 | 2025-09-29 | | 접수연월일 | 2025-09-18 | |
| 제품명 | 식품 포장재(PE) | | 제조(수입)일 (제조번호) | 2025-09-17 | |
| | | | 품목제조신고번호 | | |
| 유형 · 재질 · 품목명 | 폴리에틸렌 | | 유통기한, 품질유지기한 또는 소비기한 | | |
| 의뢰자 | 성명 | [Redacted] | | | |
| | 소재지 | | | | |
| 제조원 | 업체명 | | 제조국 | | |
| | 소재지 | | | | |
| 시험 검사목적 | 식품 자가품질위탁검사 | | | | |
| 시험 · 검사 항목 및 결과 | | | | | |
| 시험 · 검사 항목 | 시험 · 검사 기준 | 시험 · 검사 결과 | 판정 | 단서조항 | 비고 |
| 납(mg/L) | 1이하 | 0 | 적합 | | |
| 과망간산칼륨소비량 (mg/L) | 100이하 | 0 | 적합 | | |
| 총용출량(mg/L) | 300이하 | 물 : 3 / 4% 초산 : 1 / n-헵탄 : 3 | 적합 | | |
| 1-헥센(mg/L) | 30이하 | 물 : 불검출 / 4% 초산 : 불검출 / n-헵탄 : 불검출 | 적합 | | |
| 1-옥텐(mg/L) | 150이하 | 물 : 불검출 / 4% 초산 : 불검출 / n-헵탄 : 불검출 | 적합 | | |

다양한 김치 포장재



3-6. 포장재 적합성 선언서 (DoC)

- Declaration of Conformity:

해당 포장재가 EU의 유해 물질 기준을 충족한다는 제조사의 서명이 담긴 적합성 선언서 준비.

- 기술 문서 구비:

포장재 제조 공정, 화학적 이행량 검사 결과 등을 포함한 기술 파일을 반드시 보유해야 함.

- 재활용성 입증:

향후 도입될 재활용 가능 설계(DfR) 기준 충족 여부도 점검 대상임.

Regulation (EU) No 10/2011의 제15조(Annex IV)

DOC 필수 기재 항목 9대 요소

1. 발급자의 신원 및 주소
2. 제조자 또는 수입자의 신원 및 주소
3. 물질/물품의 신원 식별
4. 선언서 작성 일자
5. 관련 규정 준수 확인
6. 제한 물질(SML) 관련 정보
7. 이중 용도 첨가물(Dual Use Additives) 정보
8. 사용 사양 (Specifications on the use)
9. 기능적 장벽(Functional Barrier) 사용 여부

[source: 1] **EU DECLARATION OF CONFORMITY** | (EU) 2025/40 PPWR [source: 2]

[source: 3] Doc No: PPWR-DoC-2026-001 | Version: 1.0 | Date: 15 March 2026

[source: 4] **1. MANUFACTURER INFO** [source: 6] **2. SOLE RESPONSIBILITY**

[source: 5] S Kimchi Co., Ltd. | Suwon, Gyeonggi-do, Republic of Korea [source: 7] Issued under the sole responsibility of the manufacturer.

[source: 8] **3. PACKAGING IDENTIFICATION** [source: 9] **Product:** Baechu Kimchi **Type:** Primary packaging **ID:** SKC-PET-JAR-01 **Material:** PET jar with PP screw cap **Use:** Food contact, refrigerated. [source: 10] **4. DECLARATION OF CONFORMITY**

[source: 11] **Conforms to (EU) 2025/40 on packaging and packaging waste.**

[source: 13] **Art. 5: Substances** (Heavy metals ≤ 100 mg/kg, PFAS restricted). [source: 17] **Art. 8: Minimisation** (EN 13428, optimised design).

[source: 14] **Art. 6: Recyclability** (Designed for recycling, separate PET/PP). [source: 18] **Art. 9: Restricted formats** (Not applicable).

[source: 16] **Art. 7: Recycled content** (Meets applicable requirements). [source: 19] **Art. 10: Labelling** (Material identification marked).

[source: 20] **5. APPLIED STANDARDS & REPORTS** [source: 32] **6. SIGNATURE**

[source: 21] **Standards:** EN 13428, EN 13430, (EU) No 10/2011, Internal methods [source: 23] **Reports:** HM-2026-001 (Heavy metals), PFAS-2026-001, FCM-2026-001 (Migration), RCY-2026-001 (Recyclability) [source: 33] Suwon, Republic of Korea, 15 March 2026 [source: 34] [Authorized Representative Name] Quality & Regulatory Affairs Manager [source: 37] Company Stamp [source: 36] Signature [source: 38] **Note:** Must accompany product to EU market & be available on request. [source: 31] **Technical Documentation:** TD-PPWR-SKC-2026-001, maintained for 5 years

김치 수출용 포장재 기술문서(Technical Documentation) 목록(예시)

| 구분 | 세부 항목 | 주요 내용 및 목적 |
|---------------|--------------|---|
| 1. 포장재 조성 정보 | 원료 리스트 | 각 층별 수지, 접착제, 잉크의 명칭 및 CAS 번호 확인 |
| | 첨가제 정보 | 산화방지제, 가전방지제 등 슬립제 리스트 관리 |
| | 공급업체 확인서 | 원재료 공급사의 식품 접촉 적합성 증빙(TDS, MSDS) |
| 2. 이행 테스트 성적서 | 총 용출량 (OM) | Simulant B (3% 초산) 모의용매 테스트 결과 |
| | 특정 이행량 (SML) | 카프로락탐 등 제한 물질의 법적 한계치 준수 입증 데이터 |
| 3. 비의도적 첨가물 | NIAS 평가 기록 | 제조 중 발생하는 불순물에 대한 위험 평가 및 스크리닝 결과 |
| 4. 제조 및 품질 관리 | GMP 준수 기록 | Regulation (EC) No 2023/2006에 따른 위생 제조 관리 |
| | 공정 제어 데이터 | 가공 온도, 압력 등 화학적 안정성 유지 기록 |
| 5. 김치 특화 데이터 | 산성도 대응 | 낮은 pH에서의 박리(Delamination) 방지 및 내구성 테스트 |
| | 발효 가스 영향 | 가스 팽창 시 인장 강도 변화 및 포장 안전성 확인 |

기술문서 관리 시 필수 체크사항

- 언어: 영어 또는 해당 수출국 언어로 작성
- 유효기간: 성적서는 보통 2~3년 주기로 갱신 (공정 변경 시 즉시 업데이트)
- 보관: 바이어에게 직접 전달하기보다 **규제 당국의 요청 시 제출할 수 있도록 별도 관리**

3-7. 친환경 설계 및 단일 소재 전환

2030 재활용 의무화

2030년까지 모든 유통 포장재는 100% 재활용 가능한 설계로 제작 필수.

모노 머티리얼 (Mono-material)

재활용 효율을 높이기 위해 복합 다층 필름에서 단일 소재(PE 또는 PP) 포장재로의 전환 필요

수출기업 유의사항: 포장재의 BPA 기준, NIAS 독성평가, PFAS 포함 여부를 공급업체를 통해 사전 확인
포장산업 대응방향: 식물성 기반 및 생분해 친환경 포장소재 R&D를 통해 친환경 패키징 규제 대응



- Includes non-coloured and non-textual versions
- Optional use of QR codes
- Second prototype under development



04

일본의 식품 분야 비관세 장벽 동향

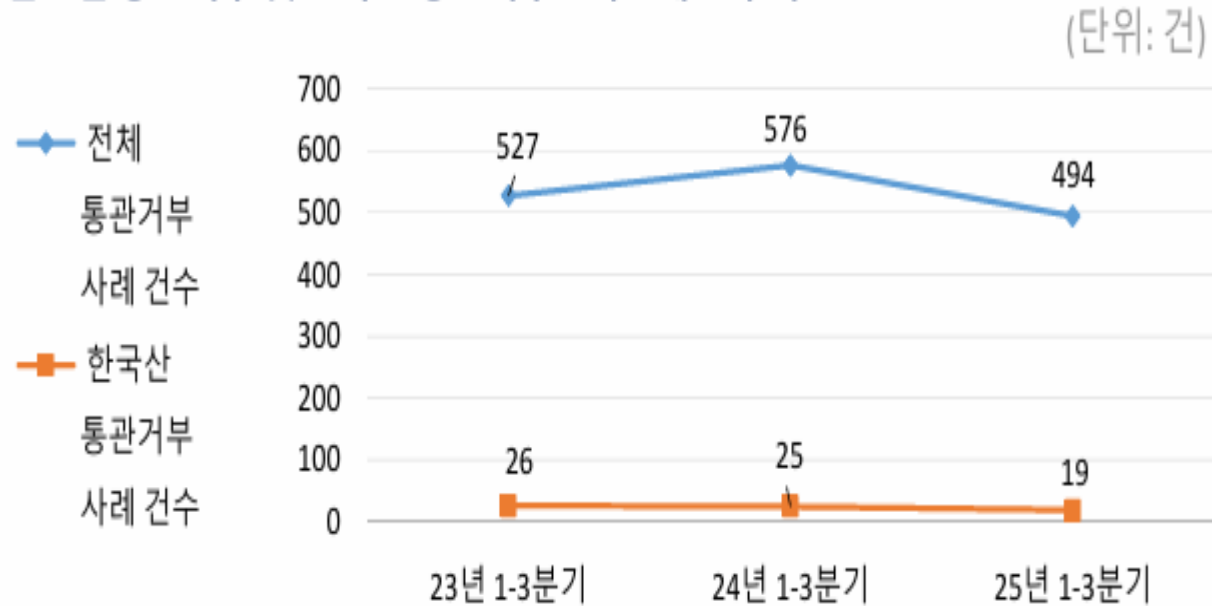


4-1. 한국산 식품 일본 통관 거부 현황 및 사유

● 일본

2025년 3분기 기준

□ 글로벌 통관거부 및 한국산 통관거부 건수 3개년 추이

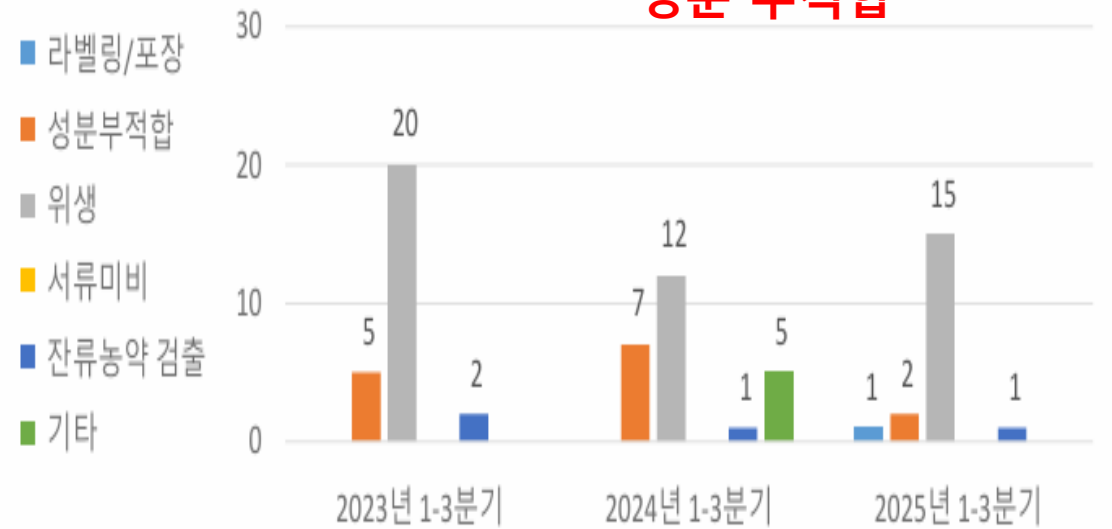


● 일본

□ 한국산 통관거부 문제사유별 건수

위생
성분 부적합

(단위: 건)



자료: KATI, 2025년 3분기 농식품 통관거부 및 리콜사례 동향 분석

4-2. 일본 수입식품 규제법



식품위생법

가장 핵심적인 법령으로
첨가물, 잔류농약, 미생물
기준 등을 규제



식품표시법

일본 내 유통되는 식품
라벨링 방식 규정



식물방역법

원료 농산물에 대한 병해충
유입을 차단하기 위한 검역
절차 규정

4-3. 식품위생 및 성분 관리 요건

- **미생물 기준:** 식중독균(살모넬라 등) 검출 불허
- **발효 환경:** 안전성을 위한 pH 4.6 이하 유지
- **첨가물 준수:** 일본에서 허가된 첨가물만 사용
- **잔류농약:** 배추/고추 등 원료의 농약 기준치 엄수



잔류농약 포지티브 리스트 제도

| 항목 | 일본 기준 | 수출업체 대응 방향 |
|---------|---------------------|-------------------------------|
| 미설정 농약 | 일률 기준 0.01ppm 적용 | 원물(배추, 고춧가루) 입고 시 농약 검사 기록 확인 |
| 설정 농약 | 개별 농약별 최대 잔류 허용량 준수 | 일본 수출 전용 계약 재배 및 비료 관리 |
| 위반 시 제재 | 전량 폐기 또는 반송 조치 | 정기적인 자가 품질 검사 시스템 구축 |

4-4. 일본 식품위생법 첨가물 기준

지정 첨가물 리스트

일본 후생노동성이 허용한 지정 첨가물 외에는 사용 금지.
한국에서는 허용되나 일본에서 금지 색소나 감미료 주의.

보존료 및 착색료

김치의 발효 지연을 위해 사용되는 소르빈산(보존료) 등은 일본의 기준치가 매우 엄격하므로 분석이 선행되어야 함.



4-5. 일본어 라벨링(JAS법)

주요 표기 항목

- 명칭
- 원재료명(알려진 포함)
- 내용량
- 유통기한
- 보존방법
- 원산지
- 수입업자 명칭 및 주소

일본어 표기 필수: 가독성 있는 일본어로 기재

| はくさいキムチ (숙성김치) | |
|----------------|--|
| ● 名称: | はくさいキムチ (漬物) |
| ● 原材料名: | はくさい, 大根, 漬け原材料(唐辛子, にんにく, 魚醤, 塩, 砂糖)... |
| ● 内容量: | 500g |
| ● 賞味期限: | 2024.12.31 |
| ● 保存方法: | 冷蔵(10°C以下)で保存 |
| ● 原産国名: | 大韓民国 |
| ● 輸入者: | 株式会社 ○○ (東京都...) |



4-6. 영양성분 표시

영양성분 표시 의무화:

- 100g 또는 1회 제공량당 함량 표기
- 열량(kcal) 필수
- 단백질, 지방, 탄수화물 필수
- 식염상당량(나트륨 환산치) 필수

栄養成分表示

(100g当たり)

열량(エネルギー) : 45 kcal

단백질(たんぱく質) : 2.5 g

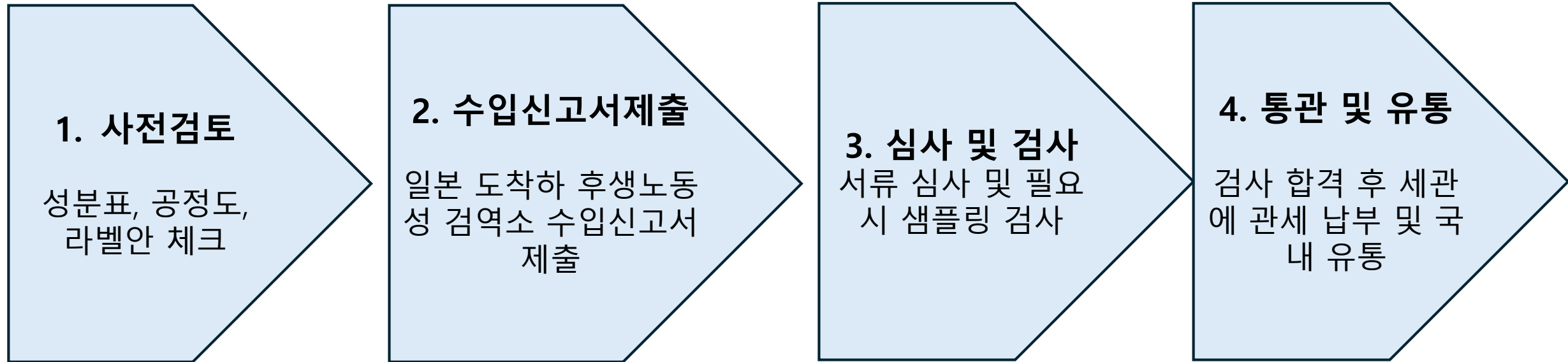
지방(脂質) : 0.4 g

탄수화물(炭水化物) : 8.0 g

식염상당량(食塩相当量) : 1.2 g



4-7. 단계별 수입 신고 절차



동일 제품의 최초 수출 시에는 **공인검**
사기관의 분석 결과서 첨부 필수

최초 수출 시 **정밀 검사**

05

인도네시아의 식품 분야 비관세 장벽 동향

할랄 인증 의무화와 BPOM 등록 번호 확보



1. 주요 수입 규제 기관 및 시스템

- **BPOM (인도네시아 식약청):** 식품 안전 규제 및 가공식품(ML) 등록 관리
- **BPJPH (할랄제품보증청):** 할랄 인증 및 사후 관리 총괄 기관
- **무역부 / 세관:** 수입 허가 정책 수립 및 통관(DGCE) 집행
- **INSW (Single Window):** 무역 관련 통합 온라인 플랫폼 시스템

인도네시아
할랄 관련 기관

| 구분 | BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Product Halal) 할랄제품 보증청 | LPPOM MUI Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan and Kosmetika Majelis Ulama Indonesia 식품, 의약품, 화장품 무슬림 평가원 |
|-------|--|--|
| 설립 목적 | <ul style="list-style-type: none"> • 할랄 표준설정, 검증, 인증, 등록 등을 관할 | <ul style="list-style-type: none"> • 식품, 의약품, 화장품에 대한 할랄 평가 • LPH*1(할랄평가기관)중 가장 큰 기관 |
| 주요 업무 | <ul style="list-style-type: none"> • 할랄등록인증 서비스 시스템 관리 • 관련 기관 지도 및 감독 • 관련 협력 네트워크 구축 및 인증 표준화 | <ul style="list-style-type: none"> • 할랄 제품 검사 및 평가 • 할랄 인증 표준 개발 |
| 조직 | <ul style="list-style-type: none"> • 종교부(Ministry of Religion) 산하 • 산하부서 <ul style="list-style-type: none"> - 할랄 등록 및 인증 센터 - 할랄 제품보증개발감리센터 - 할랄 협력 및 표준화 센터 | <ul style="list-style-type: none"> • 산하부서 <ul style="list-style-type: none"> - 기획/운영부 - 할랄 파트너십/평가 서비스부 - 재무부 |

*1) LPH (Lembaga Pemeriksa Halal 할랄평가기관): MUI가 대표적이며, Surveyor Indonesia, Sucofindo 등 다수의 기관이 있음

2. 수입자 자격 요건 및 식품 분류

[수입자 필수 요건]

- NIB (사업자 등록 번호) 보유 필수
- API-U(일반) 또는 API-P(제조) 면허
- 현지 법인(PT) 필수 (외국 기업 직접 수입 불가)

[김치 식품 분류]

- 유형: 가공식품 (Processed Food)
- 카테고리: 발효 채소 (Fermented vegetables)
- BPOM 코드: 4.2.2.7

3. 할랄 인증 (Halal Certification) 의무화

- **법적 근거:** 할랄제품보장법 No.33/2014
- **의무 시행:** 2026년 10월 17일부터 식품/음료 의무화
- **인증 절차:** BPJPH(접수) - LPH(검사) - MUI(판정)
- **표시 의무:** 할랄 미인증 시 '비할랄(Non-Halal)' 표기 필수

모든 수입 식품은 할랄 인증이 없으면 유통이 불가능하거나
'Non-Halal' 경고 문구 부착



할랄
이란?

- **이슬람 율법 샤리아에 따라 “허용되는 것”**
 - “다비하”라는 도축법을 통해 도축된 고기
 - 하람(금지된 음식: 돼지고기, 송곳니가 있는 육식동물, 야생동물이 먹다 담긴 고기 등) 제외
- **식품, 화장품, 의약품 등에 적용됨**

할랄인증 신청 구비서류

| 준비사항 | | 준비자 |
|------|---|------------|
| 1. | 사업자등록증, 영업허가, 세무등록번호 | 수입자 |
| 2. | 총 증업원현황 및 생산 capa | 공장 |
| 3. | 할랄 감독관 서류 (신분증, KTP 이력서, 할랄 감독관 자격증 사본, 할랄 감독관 결정서 사본) | Halal 감독관 |
| 4. | 신청서 | BPJPH 양식 |
| 5. | 등록제품 성분 | BPJPH 양식 |
| 6. | 할랄제품 전용 생산시설 명세서 | 공장 |
| 7. | 본사 주소 | 공장 |
| 8. | 할랄 정책 보급 증빙 | 공장내 할랄 관리팀 |
| 9. | 내부 교육 증빙 | 공장내 할랄 관리팀 |
| 10. | 내부 감사 증빙 | 공장내 할랄 관리팀 |
| 11. | SJH 매뉴얼 | BPJPH 양식 |
| 12. | SOP 및 제출 양식 (11가지 할랄 관련 기준) | 공장 |
| 13. | 신청 제품 | 공장 |
| 14. | 성분 구성도 (Matrix 데이터) | 공장 |
| 15. | 생산공정도 | 공장 |
| 16. | 성분표 (원자재명, 제조사, 공급자, 할랄인증번호, 할랄인증서 발급기관/유효기간, 기타 할랄 지원자료 정보) | 공장 |

공장 할랄 감독관 자격 및 역할

자격

- 무슬림
- 정규직원일 필요 없음
- 외부 교육에 참석하여 인증서 취득하여야 함.
- IHATEC 교육: 3일 \$900, 온라인 교육

역할

- PPH(할랄 제품 프로세스) 감독, 시정, 예방 조치
- 내부 정책 공유, 내부 감사, 내부 교육 등
- LPH 현장 감사원 대응

할랄인증 소요비용

| 항목 | 금액 | 비고 |
|-------------------|------------------------|---|
| Halal Certificate | USD 1,000 | • 인증서 발급 비용 |
| 할랄 테스트 비용 | USD2,000~USD7,000 | • 테스트 성분수에 따라 금액이 달라짐 |
| LPH 공장 방문 출장비 | USD10,000 내외 (2인기준) | • 실비 정산 - 항공료 - 호텔/식비/일당 - 비자비용 - Covid 검역관련 비용 |

4. 김치 제조 시 할랄 검토 포인트

| 검토 성분 | 주요 체크 사항 |
|----------|----------------------------|
| 액젓 / 새우젓 | 제조 공정 내 할랄 인증 여부 및 원료 확인 |
| 식품 첨가물 | 동물 유래 성분 포함 여부 확인 |
| 알코올 함량 | 발효 과정 중 자연 발생 알코올 농도 기준 준수 |

5. BPOM 가공식품 등록 (ML 번호)

- 수입 식품은 반드시 **ML (Makanan Luar)** 번호 취득 필요
- 미등록 제품 유통 시 세관 보류, 판매 금지 및 벌금 부과
- 심사 기간 (위험도 기준):
 - Low Risk: 약 3~4개월
 - Medium Risk: 약 5~7개월 (김치 해당 가능성 높음)

6. BPOM 등록 신청 필수 서류

- 전체 성분표 (Ingredient List)
- 제조공정도 (Flow Chart)
- 미생물/중금속 시험성적서



K-PREMIUM
KIMCHI SAWI PUTIH
(Kimchi Sawi Fermentasi)

7. 식품 라벨링 필수 표시 사항

- 사용 언어:** 인도네시아어 (Bahasa Indonesia) 필수
- 필수 항목:** 제품명, 원재료명, 알레르기 정보, 순중량
- 유통 정보:** 제조/수입사 정보, 유통기한, BPOM 등록번호
- 특이 사항:** 할랄 로고 또는 비할랄 표시, 영양성분표
- 원료의 동/식물 유래 여부 및 알코올 함량 표시 강화 추세

Berat Bersih: 500g

KOMPOSISI:

Sawi Putih (75%), Cabai Bubuk, Bawang Putih, Daun Bawang, Garam, Gula, Jahe, Ekstrak Ikan Teri, Udang Fermentasi.

Informasi Alergen: Mengandung ikan dan udang. Lihat daftar bahan yang dicetak tebal/garis bawah.

알레르기 정보

Diproduksi Oleh:
K-Food Co., Ltd.
Seoul, Korea Selatan

Diimpor Oleh:
PT. Maju Jaya Abadi
Jakarta 12340, Indonesia

BPOM RI ML 242209001123

BPOM ML



LPPOM MUI: 001500...
ID00110000123450621

할랄 표시

INFORMASI NILAI GIZI

영양성분표

Takaran Saji: 100g (5 Sajian per Kemasan)

| JUMLAH PER SAJIAN | %AKG* |
|-------------------------|-------|
| Energi Total (35 kkal) | 2% |
| Lemak Total (0g) | 0% |
| Protein (2g) | 3% |
| Karbohidrat Total (7g) | 2% |
| Garam (Natrium) (500mg) | 33% |

*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal.

유통기한

Baik Digunakan Sebelum:
20/10/2025
Kode Produksi: KJ241020

8. 단계별 수입 통관 절차

- 1단계: 수입자 등록 (NIB, API) 및 제품 분류 확인
- 2단계: BPOM ML 등록번호 취득 (e-BPOM)
- 3단계: 할랄 인증 등록 (SIHALAL 시스템)
- 4단계: 제품 선적 및 INSW 통관 신고
- 5단계: 식품 검사 (Red Line 확률 높음) 및 관세 납부

9. 통관 시 주요 제출 서류

| 서류 분류 | 상세 서류 |
|-------|-----------------------------------|
| 상업/운송 | Invoice, Packing List, B/L 또는 AWB |
| 증명서 | 원산지증명서 (AKFTA/RCEP), 위생증명서 (HC) |
| 기술서류 | HACCP 인증서, 성분분석표, 영양성분표 |

수출 유의사항



1. 사전 라벨링 준비

Label Attachment

- 인도네시아 규정 준수 현지어 라벨 부착
- 라벨 내 성분/제조사 정보 누락 여부 확인
- 최종 선적 전 라벨링 상태 전수 점검

① **[주의사항]** BPOM 등록 번호 및 할랄 정보 필수 포함



3. 도착 및 기한 체크

Remaining Shelf Life

- 인니 세관 도착 시점 기준 잔여 기한 확인
- 전체 유통기한의 2/3 이상 확보 여부 점검
- 기한 미달 화물에 대한 사전 스크리닝

① **[주의사항]** 유통기한 요건 미달 시 즉시 통관 거부 사유



2. 냉장 물류 선적

Cold Chain Logistics

- 김치 품질 유지 위한 냉장 컨테이너(Reefer) 사용
- 운송 전 기간 일관된 적정 온도(0~4°C) 유지
- 발효 억제 및 변질 방지를 위한 물류 관리

① **[주의사항]** 컨테이너 내 온도 기록계(Data Logger) 설치 권장



4. 세관 검사 대응

Customs Inspection

- Red Line(물리적 화물 검사) 배정 대비
- 성분표, 위생증명서 등 필수 서류 완비
- 샘플 추출 검사 및 실제 화물 대조 준비

① **[주의사항]** 현지 통관사와 실시간 소통 채널 유지 필수

식품 수출 무엇이든지 상담 가능

K푸드 수출상담센터

aT 수출전문가와 상담하세요!

K푸드 수출상담센터

고객참여

FAQ

고객상담실

K-푸드 원스톱 수출지원 허브

민원·신고센터

안전제안·신고

국민제안함

고객칭찬마당

온라인 행정심판

고객서비스 현장

K-푸드 원스톱 수출지원 허브

K-푸드 원스톱 수출지원 허브

K-푸드 수출 궁금증, 애로상담 원스톱으로 해결하세요!

AI 정보검색



ChaTi



수출종합정보(KATI)
기반 AI검색하기 >

온라인 상담



게시판에 질문하고
전문가 답변 받기 >

심층 상담



심층상담(현지화 지원사업)
신청하기 >

고객참여

FAQ

고객상담실

K-푸드 수출상담센터

K-Food 대미수출
애로해소센터

민원·신고센터

안전제안·신고

국민제안함

고객칭찬마당


K-푸드 수출상담센터

고객참여 > K-푸드 수출상담센터

| | | | |
|-----------|---|--------|--|
| 제목 | <input type="text" value="김치 미국 관세율 알고 싶어요"/> | | |
| 신청기업명 | <input type="text" value="대한식품무역(주)"/> | | |
| 상담 분야 | <input type="text" value="관세/통관"/> | 희망 상담사 | <input type="text" value="김석오"/> 상담사정보 |
| 이름 | <input type="text" value="홍길동"/> | 연락처 | <input type="text" value="010-"/> |
| 이메일 | <input type="text" value="honggildong@gmail.com"/> | 비밀번호 | <input type="text"/> |
| 개인정보 수집동의 | <input checked="" type="radio"/> 동의 <input type="radio"/> 미동의 | | 내용보기 |

관세/통관, 비관세장벽/인증, 물류, 마케팅, 계약·법률 등 수출 전반에 대한 상담을 원하시나요?

- K-푸드 수출상담센터에서는 분야별 전문가가 신청하신 내용에 맞춰 1:1로 상담을 제공합니다.
- 수출지원사업 관련 문의는 해당 사업 담당자나 지역본부와 직접 연결해 드립니다.
- 정확하고 실질적인 상담을 위해 최대한 구체적으로 내용을 작성해 주세요.

| 구분 | 상담분야 | 이름 | 사진 | 기본 사항 | 주요 이력 |
|----|--------------------------------------|-----|---|---|---|
| 4 | 무역거래/결재 관세/원산지 계약/클레임 해외인증, | 김석오 |  | 한남대학교 경영학 박사 태국 아시아공과대학교 MBA 국립세무대학 관세학과 관세사 행정사 보세사 | - 現 국제관세무역자문센터협동조합 이사장 - 現 남서울대학교 글로벌무역학과 겸임교수 - 現 농림축산식품부 정책자문위원 - 現 재외동포청 비즈니스 자문위원 - 現 한국식품클라스트진흥원 시민감사관 - 現 aT농수산물유통교육원 외래강사 - 단국대학교 무역학과 겸임교수/관세인재개발원 전문교수 - 수원세관장/천안세관장 - 주LA총영사관 관세관 |

감사합니다.

질의응답



Globally DadeYo ICTC



감사합니다

김석오 Ph.D.
국제관세무역자문센터(ICTC)
kimsukoh@gmail.com
010-6285-2723

- 상호관세 절세전략
- 원산지 리스크 진단
- 공급망 강제노동 리스크 관리
- FTA 활용 수출전략
- 식품·화장품 FDA/CPNP 등록
- 수출기업 무역특화교육