

제 278회 국 회 (정 기 회)

美 쇠고기 수입협상 국정조사 특위 기관보고

미국산 쇠고기 수입위생조건 협약결과 및 대책

2008. 9. 1.



농림수산식품부

Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries

목 차

I. 미국산 쇠고기 수입위생조건 개정 추진경위	1
II. 수입위생조건 개정 주요내용	5
III. 미국산 쇠고기 안전관리 대책	7
IV. 국내 축산업 발전대책	18
붙임1. 미국산 쇠고기 수입위생조건	24
붙임2. 4.18일 한·미간 합의요록(국문/영문)	33
붙임3. 한국 QSA 프로그램(국문/영문)	38

I 미국산 쇠고기 수입위생조건 개정 추진경위

- 미국의 BSE 발생('03.12.24)으로 미국산 쇠고기 등의 수입금지 조치('03.12.27)
- 한미간 미국산 쇠고기 수입재개 합의('06.1.13.) 및 '미국산 쇠고기 수입위생조건' 제정('06.3.6)
 - 도축월령 30개월령 미만의 뼈를 제거한 쇠고기 수입 조건
 - 모든 월령에서 7개 SRM 부위를 제거토록 함
- '07.5.25일 미국은 국제수역사무국으로부터 'BSE 위험 통제 국가'로 공식적인 판정을 받은 후 수입위생조건 개정을 요청
 - 미국은 OIE 평가를 근거로 '06.3.6 제정된 미국산 쇠고기 수입위생조건을 OIE 기준과 부합하도록 개정할 것을 공식 요청
 - * OIE 기준은 위험통제국의 경우 30개월 이상 소에서 7개, 30개월 미만 소에서 2개 특정위험물질을 제거하면 뼈를 포함한 모든 부위의 쇠고기 교역이 가능
- 미국측의 수입위생조건 개정 요구에 따라 미국산 쇠고기에 대한 독자적인 수입위험분석 절차 추진
 - * 위험분석절차 8단계 : ①수입허용가능성 검토 → ②가축위생설문서 송부 → ③설문에 대한 답변서 검토 → ④가축위생실태 현지조사 → ⑤수입허용여부 결정 → ⑥수입위생 조건안 협의 → ⑦수입위생조건 제정·고시 → ⑧작업장 승인 및 검역증명서 서식 협의
 - ① 1단계는 미국이 OIE로부터 BSE 위험통제국 지위를 받았고, 미국산 쇠고기가 수입되고 있으므로 생략
 - ② 2단계로 미측에 가축위생 설문서 발송('07.5.31)

- ③ 3단계인 가축위생설문서에 대한 미측 답변서 접수(07.6.13) 검토
- ④ 4단계인 미국 가축위생실태 현지조사 실시(07.6.30~7.8일)
 - 국내전문가 8명(농림부·복지부·교수 등)이 미국 도축·육가공장, 랜더링 시설 및 농장 등에 대한 BSE 위험관리 실태 조사
 - 현지조사 결과 미국산 쇠고기로 인한 국내 BSE 유입 가능성이나 인체감염 가능성은 무시할 만한 수준인 것으로 판단
- ⑤ 5단계인 수입위생조건 개정여부 결정을 위해 그간 3차례의 가축방역협의회(7.25, 8.31, 10.5)와 전문가회의(7.19, 9.11, 9.21) 개최
 - 생산자·소비자 단체, 전문가 의견수렴을 통해 우리측 대응방안 마련
- ⑥ 6단계인 수입위생조건 개정 협의를 위해 한·미 전문가 기술 협의 개최
 - i) 제1차 기술 협의 개최 결과('07.10.11~12)
 - 나이 제한여부, 특정위험물질 범위 등 위생조건 개정방안에 대해 상호 의견을 개진하였으나, 입장차이로 합의되지 못하고 추후 논의하기로 함
 - * 미국측은 OIE 기준에 부합되는 모든 월령, 모든 부위 수입허용 주장
 - ii) 제2차 기술 협의 개최 결과('08.4.11~18)
 - 미측의 제2차 기술협의 요청에 따라 4.11~18일 동안 한·미 고위급 기술협의를 농식품부에서 개최
 - 양국은 수석대표를 고위급으로 격상하여 협의를 추진
 - * 한국 : 민동석 농업통상정책관, 미국 : Ellen Terpstra 미 농업부 차관보
 - 양국의 입장 차이가 있었으나, 국제적 기준(OIE)과 과학적 근거에 의거해서 합의를 이룸

⑦ 7단계인 수입위생조건 고시 경위

i) '08.4.22~5.13간 미국산 쇠고기 수입위생조건 개정안 입안예고

- 총 337건의 의견이 제출되었으며, 제출된 의견을 20개 항목으로 분류하여 검토한 결과 BSE 발생시 조치사항과 SRM에 대한 2개 항목에 대해 미국과 추가 협의
- 한·미 통상장관간 추가협의 결과 발표('08.5.20) 및 수입위생 조건에 반영('08.5.29)
 - 부칙 제5항에 특정위험물질을 미국내 규정과 일치시킴
 - 부칙 제6항에 미국내 BSE 추가발생시 한국정부는 GATT 제20조 및 WTO SPS 협정에 따라 건강 및 안전상의 위험 으로부터 한국 국민을 보호하기 위해 수입중단 등 필요한 조치 권리를 가짐

ii) '08.6.3 농식품부 장관이 발표를 통해, 미국측에 30개월령 이상 쇠고기 수출 중단을 요청, 미국측 답신이 올 때까지 고시를 유보기로 함

iii) 한·미 양국 정상간 전화 통화('08.6.7)와 추가협상('08.6.9~13)을 통해 30개월 이상 쇠고기 수입차단 및 검역권한 강화조치 등의 내용을 수입위생조건에 추가로 반영

iv) '08.6.26 추가협상 결과를 반영한 “미국산 쇠고기 및 쇠고기 제품 수입위생조건”이 관보에 게재되어 공식적으로 발효됨

〈 추가협상 주요 내용 〉

- ◇ 30개월 이상 쇠고기의 수입을 차단하는 “한국 수출용 30개월령 미만 증명 프로그램(약칭 한국 QSA)”을 도입·운영
 - 한국 수출용 수출위생증명서에 “쇠고기 또는 쇠고기 제품은 미 농업부의 ‘한국을 위한 QSA 프로그램’에 따라 검증된 작업장에서 생산되었음”을 명기
 - 우리 검역당국은 동 증명서가 동반되어 있지 않거나, 증명서에 상기 내용이 적시되어 있지 않은 제품은 반송조치
- ◇ 30개월 미만 소의 “뇌, 눈, 척수, 머리뼈”는 SRM은 아니지만 검역과정에서 발견시 해당로트 전량검사 후 해당상자 반송
- ◇ 검역권한 강화
 - 우리측 검역과정에서 2회 이상 식품안전위해 발견시 해당 작업장에 대한 수출작업 중단조치 요구, 미국측은 즉각 시행
 - 도축장 현지점검시 우리가 필요하다고 판단되는 특정작업장을 점검할 권한 확보

⑧ 8단계인 수출작업장 승인 및 검역증명서 서식 협의

- 검역증명서 서식 협의 완료('08.7.21)

* 수출작업장은 기 승인된 30개 작업장이 있음

II 수입위생조건 개정 주요내용

1 미국산 쇠고기 수입허용 월령(제1조, 부칙 제2항 및 제7항)

- 한국 소비자들의 미국산 쇠고기에 대한 신뢰가 개선될 때까지는 30개월 이상 쇠고기 수입을 차단기로 함
 - * 미 농업부가 보증하는 '한국 수출을 위한 30개월령 미만 연령검증 품질 체계 평가 프로그램(한국 QSA 프로그램)'의 운영을 통하여 30개월령 이상 쇠고기 수입을 차단

2 수입허용부위(제1조, 부칙 제2항 및 제8항)

- 특정위험물질(SRM), 모든 기계적회수육(MRM/MSM) 및 이들 부위가 포함된 분쇄육과 가공제품을 허용부위에서 제외
 - 30개월 이상된 소의 머리뼈와 척주에서 생산된 선진회수육 등도 수입허용 부위에서 제외
 - 30개월 미만 소의 뇌, 눈, 머리뼈, 척수는 특정위험물질(SRM)은 아니지만 검역과정에서 발견시 해당로트 전량검사 후 해당상자 반송

3 작업장 승인(제6조, 부칙 제3항)

- 개정된 수입위생조건 발효 후 90일간은 추가 승인을 요청한 신규 작업장에 대하여 국내 전문가 등이 미국 현지점검을 통해 승인여부를 결정
- 90일 이후에는 미국정부가 새로운 육류작업장을 한국수출 작업장으로 인정하여 우리나라로 알려올 경우 동등성 원칙에 따라 수출 육류작업장으로 승인
 - * 동등성 : 국제교역에 있어서 수출국 위생관리 시스템을 인정하는 제도로 현재 미국산 돼지고기·닭고기 교역시 동등성을 인정하고 있음

④ 미국내에서 추가로 BSE가 발생할 경우(제5조, 부칙 제6항)

- GATT 제20조 및 WTO SPS 협정에 따라 건강 및 안전상의 위험으로부터 한국 국민을 보호하기 위해 수입중단 등 필요한 조치를 취할 권리를 가짐

⑤ 수입위생조건 위반시 조치(제23조 및 제24조, 부칙 제9항)

- SRM 검출, 허용기준치 이상의 잔류물질 검출 등 중대한 위반에 대해서는 해당 로트 전량을 반송 또는 폐기하고, 이후 수입되는 쇠고기 및 쇠고기 제품에 대한 검사비율을 높임
- 동 사례가 동일 작업장에서 2회 이상 발생될 경우 해당 작업장에 대해 작업중단 조치를 취하고, 해당 작업장을 현지 점검 할 수 있음

⑥ 미국 수출작업장 점검(제8조, 부칙 제9항)

- 한국 정부는 필요시 미국 수출작업장에 대해 현지점검을 실시할 수 있음
 - 점검 결과 수입위생조건에 대한 중대한 위반 발견시 양국간 기술협의 개최, 4주 이내 적절한 개선조치 미 합의를 해당 작업장의 제품에 대해 5회 연속 강화검사 실시
- 현지점검시 우리정부가 필요하다고 판단되는 특정 작업장을 점검 대상에 포함시킬 수 있음

Ⅲ

미국산 쇠고기 안전관리 대책

< 수입 축산물 관리 기본 방향 >

◇ 수출국의 사육·도축단계부터 국내 검역·유통단계까지 단계별 검사 및 관리를 강화하여 수입 축산물의 안전성 제고

미국 사육 단계	미국 도축 단계	한국 검역·유통 단계
<ul style="list-style-type: none"> ○ 반추동물 사료 급여 금지 (’97.8월부터) ○ 강화된 사료금지조치 - ’09.4.27일부터 시행 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 정부 수의사 임상검사 ○ 나이 확인 및 구분 도축 ○ 특정위험물질 제거 ※ 우리나라 검역관 현장 점검 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 검사비율 확대 ○ 특정위험물질 포함여부 검사 ※ 항생물질 등 잔류물질 병행 검사 ○ 원산지 표시 단속 강화

가 미국 사육·도축 단계

- 미국은 ’97.8월부터 소나 양과 같은 반추동물에게 반추동물 유래 단백질 등을 사용하여 제조한 동물성 사료 급여 금지
 - 동물성사료 급여 금지조치가 시행된 ’97.8월 이후 태어난 소에서는 아직까지 광우병(BSE)이 확인된 사례가 없음
 - 강화된 사료금지조치는 ’09.4.27일 시행 예정(’08.4.25. 공포)
- 도축장에서 美연방정부 소속의 수의사가 도축되는 소에 대해 임상검사를 실시, 광우병 의심소가 도축되지 않도록 관리
 - 나이를 확인할 수 있는 서류(이력추적 자료 등)나 치아감별법으로 나이 구분, 도축과정에서 특정위험물질(SRM) 제거
 - SRM은 30개월 미만소의 경우 2개, 30개월 이상은 7개 부위

- 국내 검역관을 주미 대사관 및 주요 영사관에 파견근무 실시
 - 수입위생조건 제8조에 규정되어 있는 현지점검 지원 및 실시
 - 미국의 동물 위생 및 식품안전 문제에 관한 정보 수집
- 국내 전문가로 특별점검반을 구성하여 미국내 수출작업장에 파견하여 현장 실사
 - 개정된 수입위생조건 발효 후 90일간 신규 승인될 수출 작업장은 국내 전문가가 위생관리 실태 등을 확인 후 승인
 - 현지점검에서 중대한 위반사항이 발견된 경우 양국 정부간 적절한 시정조치에 대해 협의,
 - 4주 이내에 개선조치에 대한 합의가 이루어지지 않을 경우, 해당 작업장에서 생산된 쇠고기 제품에 대하여 5회 연속 강화검사 실시

나 국내 검역 단계

- ◇ 수입물량 확대에 대비 검역 인력을 점차 확충
 - 검역 물량 증가가 예상되는 중부지원의 시설 및 검사장비를 확충하고 타 지원 검역관 조정 배치
 - 전국 56개 검역시행장(냉동 창고)의 민간 관리수의사 56명을 가축위생방역본부 소속으로 전환
- ◇ 현장검사 → 역학조사 → 관능검사 → 정밀검사 단계별로 새로운 수입위생조건 및 검역절차에 따라 철저한 검사 실시
 - 문제 발생시 반송 또는 폐기처분

가. 검역 단계별 검사 방안

(1) 현장검사(공항, 항만) : 검역관

□ 현장검사 검역 방법 · 기준

☞ 도착전 또는 도착즉시 적하(화물)목록이 제출되면 공·항만에 근무하는 검역관이 현장점검시에 확인할 사항

- 컨테이너 부착 봉인번호 확인
- 온도계기판 등을 통하여 선적기간 동안의 정상 온도 유지 상태 확인
- 컨테이너 개봉 시 냉동육의 해동흔적 및 포장재의 파손이나 오염여부 검사

□ 현장검사 결과 조치기준

- 컨테이너 봉인번호와 수출 검역증 기재사항 불일치
⇒ 해당 컨테이너 불합격
* 단, 단순 기재오류 등 경미한 사항은 보완조치 가능
- 온도계기판 등을 통해 정상 온도를 유지하지 못한 경우 관할 검역시행장으로 운송
 - 현물 확인 후 전반적(컨테이너 개봉시 전면부, 중간부, 후미부)으로 이상이 있을 경우 ⇒ 해당 컨테이너 불합격
 - 부분적인 이상이 발견된 경우 ⇒ 해당 상자 불합격
- 현물검사시 냉동육의 해동흔적 및 포장재의 파손·오염
 - 현물확인 후 전반적(컨테이너 개봉시 전면부, 중간부, 후미부)으로 이상이 있을 경우 ⇒ 해당 컨테이너 불합격
 - 부분적인 이상이 발견된 경우 ⇒ 해당 상자 불합격

(2) 역학조사(서류 검사) : 검역관

□ 역학조사 방법 및 기준

- 미국산 쇠고기 수입위생조건 등 준수 여부 확인
 - 작업장 번호·명칭·주소, 품목
 - “30개월 미만 연령검증 품질체계평가(QSA)프로그램” 적용 표기
 - 미국내 선적대기 물량 표시 (해당 물량에 한함)
 - 도축일자, 가공일자, 선적일자 [선적예정일인 경우 선하증권(船荷證券, B/L) 등 관련 서류로 확인]
 - 컨테이너 번호 및 봉인번호
 - 수의사 소속, 성명, 서명, 기타 수입위생조건 기재사항 확인 등
- 수입금지 지역 경유 및 컨테이너 개봉 여부 확인
- 역학조사 결과 이상 없을 경우 수입업자에게 검역시행장으로 이동을 허용하는 운송통보서 발급

□ 역학조사 결과 조치 기준

- 미국산 쇠고기 수입위생조건 준수 여부
 - 단순 기재 오류 등 경미한 사항 ⇒ 보완 조치
 - 미승인 수출 육류작업장에서 수입 등 보완이 사실상 불가능 중대한 사항 ⇒ 해당 로트 불합격
 - 수출검역증에 “30개월 미만 연령검증 품질체계평가(QSA)프로그램” 내용이 표기되지 않은 제품 ⇒ 해당 로트 반송
- 수입금지 지역에서 컨테이너가 개봉된 경우
⇒ 해당 컨테이너 불합격

(3) 관능검사(검역시행장/냉동창고) : 검역관 + 관리수의사

□ 외부검사

- 수입신고건별/컨테이너별 포장수량의 3% 개봉 검사
⇒ 이상이 있을 경우 추가 개봉검사 실시 가능
- 티본·포터하우스 스테이크의 경우는 모든 상자에 대해 30개월 미만 표기사항 확인(수입위생조건 시행일 이후 첫 180일 동안)

□ 내부검사

- 냉장(동)육의 보관 적정여부를 판단하기 위한 심부온도 검사
- 절단검사는 수입신고건별/컨테이너별로 3개 상자 이상
(상자안에 소포장이 있을 경우 소포장 1개 이상)
 - 중심부위가 포함되도록 1회 이상 절단하고, 절단면의 육질, 냄새, 색깔, 지방상태, 이물 혼입여부 등을 확인
- 해동검사는 절단 검사결과 해동검사가 필요한 경우
- 혀 및 내장(소장)은 모든 로트를 대상으로 로트별로 3개 상자 이상 해동검사 및 조직검사 실시

□ 혀, 내장(소장) 조직검사 (관능검사의 보완검사)

- 검사대상 : 모든 혀, 내장(소장) 수입 건
- 검사기준 및 시료채취
 - 검사단위 : 수입신고건별/컨테이너별로 3개 상자
 - 시료채취 : 상자당 각 1개 시료 채취 (각 시료별로 5개 샘플 채취)
- 관능검사 및 보완검사 기간 : 5일 이내

□ 이물 검사

- 육류의 내·외부 이물검사는 금속탐지기 등 검역 장비를 이용하여 검사
- 이물검사가 필요한 경우는 이물검출기가 설치된 검역시행장으로 이동하여 검사

□ 관능검사 결과 조치 기준

- **현물과 수출검역증의 표시사항이 서로 다른 경우**
(품목기재 오류 등)

- 해당 로트에 대해 전량검사 후 수출검역증에 표시된 품목과 현물이 다른 상자에 대해 불합격 처리

※ 불합격품의 반송 및 폐기는 수입업자의 의견에 따라 처리

- **표시사항 위반 (티본·포터하우스 스테이크)**

- 로트 전체가 연령표시가 안되었거나 확인이 불가능한 경우

⇒ 로트 전량 불합격, 미국측에 통보

- 로트 중 일부가 연령표시가 안되어 확인이 불가능한 경우

⇒ 표시가 안된 해당 상자는 불합격, 미국측에 통보

- **금속성 물질 등 이물 발견 시**

- 관능검사(절단·해동 및 이물검사 등)에서 이물이 발견된 경우

⇒ 해당 로트에 한하여 전량 이물검사(이물이 확인된 상자는 불합격 조치)

※ 전량검사는 이물검출기가 설치된 검역시행장으로 이동하여 실시

○ 특정위험물질(SRM) 발견(확인) 시

- 해당 로트 불합격, 미국정부에 혼입 경위 조사 요청 및 5회 연속 강화검사(개봉검사 3% → 10%)
- 동일 작업장의 다른 로트에서 2회 이상 특정위험물질 발견 시 해당 작업장 작업 중단조치

○ 30개월 미만 소의 뇌, 눈, 척수 및 머리뼈는 SRM은 아니지만 발견되는 경우 이물 발견에 준하는 조치(해당상자 반송)

※ 단, 머리뼈의 조각(bone chips) 또는 척수의 잔여조직이 발견된 상자에 대하여는 반송 조치를 하지 않음

〈 특정위험물질 확인에 따른 5회 연속 강화 검사 〉

□ 전산등록 및 확인 사항

- 특정위험물질이 확인되었을 때 담당검역관은 전산 등록
- 이후 해당 수출 육류작업장에서 수입되는 동일 품목은 전산 상에서 해당여부를 확인하여 5번째까지는 강화검사 대상*으로 분류하고, 대상 품목의 검사결과를 전산에 등록
⇒ 해당 물량은 강화검사 기준에 따라 조치
※ 「특정위험물질 강화검사 프로그램」에 따라 시행

□ 강화검사 기준

- 개봉검사 : 3% → 10%
- 절단·해동검사 : 3개 상자 → 6개 상자
- 혀, 내장(소장)의 특정위험물질 조직검사
 - 3개 상자 → 6개 상자 (각 상자당 1개 시료 채취)

(4) 정밀검사(실험실) : 검역관

□ 정밀검사 적용 대상

- 신규로 승인된 미국 수출 육류작업장에서 생산되어 최초로 수입된 물량은 정밀검사 실시(작업장 기준 : 가공장)
⇒ 각 작업장(가공장)당 3개의 상자에서 시료를 채취
- 최초 이후 수입물량은 무작위 표본검사[수입정보 자동화 시스템(AIIS)] 방법을 활용하여 선정된 물량
- 과거 정밀검사에서 부적합 판정을 받은 축산물과 동일한 육류작업장에서 생산된 축산물로 5회 강화검사 대상 물량
※ 정밀검사 부적합 판정 육류작업장은 「AIIS」에서 자동확인

□ 정밀검사 결과 불합격 조치

- 수입 축산물 중 잔류물질 정밀검사 항목별 불합격 조치 기준 지침(검역원예규 51호, '07.9.5)에 따라 조치
 - 항생제, 다이옥신 등 위해잔류물질이 기준치 이상 검출시 해당 로트 전량 불합격 처리
 - 제1그룹 대상 잔류물질(76종)은 연속 5회 정밀검사
 - 제2그룹 대상 잔류물질(74종)은 작업장 수출선적 중단(해제시 연속 5회 정밀검사)
 - 제3그룹 대상 잔류물질은 2그룹과 동일하나, 해당국가의 잔류물질 오염의 정도 등에 따라 나머지 수출작업장에 대하여 안전성이 확인될 때 까지 수출물량 전량 검사
- ※ 제3그룹 : 제1그룹 및 제2그룹 대상 잔류물질 중 과학적인 근거가 변경되는 등 추가적인 조치가 필요한 경우 국립수의과학검역원의 “수입축산물 위해평가 협의체”에서 결정한 잔류물질 대상

다. 국내 검역 대기 물량 및 미국내 선적 대기 물량 처리

□ 새로운 수입위생조건 시행일 이후 검역 재개

- 등뼈 등 통뼈가 검출될 경우 검역증명서(뼈 없는 쇠고기)와 현물이 다르므로 표시위반으로 해당 상자를 불합격 조치
 - 완전한 형태의 뼈를 제외한 뼈 조각 등은 검출되어도 새로운 위생 조건에 따라 합격 조치
 - * 통뼈 등이 포함되었는지 확인하기 위해 모든 상자에 이물탐지기(X-ray)를 활용하여 검사하고, 수입중단 이후 7개월이 경과된 점을 고려하여 부패여부 등을 철저히 조사
- 미국내 선적대기 물량은 수출검역증에 “선적대기” 표시가 없을 경우 불합격 조치
 - * 표시내용 : 「These products were derived from cattle under 30 months of age at the time of slaughter and slaughtered before October 5, 2007 in accordance with EV program for Korea and stored in the United States.」

□ 미 쇠고기 수입위생조건 고시(6.26) 이후 국내 검역대기물량 2,407톤, 미국내 선적대기 물량 191톤이 시중에 유통(8.28 기준)

- * 새로운 수입위생조건에 따라 생산된 뼈 포함 쇠고기 230톤이 시중에 유통(8.28)

다. 국내 유통 단계

□ 소비자가 안심하고 구분하여 선택할 수 있도록 육류에 대한 원산지표시제 강화

- 육류 원산지 표시를 식육점 등 모든 유통단계는 물론이고, 적용 음식점 대상을 종전 300㎡ 이상 일반 음식점에서 모든 일반 음식점, 휴게 음식점 및 집단 급식소 등까지 확대

- 법의 적용을 받지 않는 50인 미만의 영유아 보육시설 및 유치원 등은 관련부처 내부규정에 반영하여 원산지표시 제도화
- 군부대에서는 육·해·공군별로 급식규정에 반영하여 원산지표시 시행
 - * 쇠고기에 대해서는 '08.7.8일부터, 돼지·닭고기는 '08.12.22일부터 시행
- 쇠고기(가공품 포함)를 이용하여 조리한 모든 음식에 원산지 표시
 - * (종전) 구이용, 탕용, 찜용, 튀김용, 육회용 → (개정) 모든 용도와 쇠고기 식육 가공제품(햄버거패티류, 미트볼 등)을 조리·판매하는 경우까지 확대

□ 원산지표시 단속 체계

- 원산지단속의 전문성을 확보하고 있는 농산물품질관리원의 특별사법경찰관리 600명을 1,100명으로 확대하여 특별단속 실시
 - 농관원, 지자체, 식약청, 명예감시원 등으로 특별단속반(5,753명)을 편성하여 '08.7.8일부터 연말까지 전국적으로 특별단속 실시
 - '09.1.1일부터 농관원 기동단속반과 명예감시원 500여명으로 상시단속반을 편성하여 원산지표시 단속 실시
 - * 한우협회 유통감시단(30여명)과 공동으로 전문단속반 편성·운영
- 축산물 원산지표시 단속의 정확성을 제고하기 위해 DNA 검정법 등 과학적 식별법 활용
- 검역 및 통관정보 활용으로 효율적인 단속체계 구축
 - 국립수의과학검역원의 검역정보 시스템을 공유하여 통관되기 전에 수입정보를 파악하여 추적체계를 구축하고 검역정보를 실시간으로 수집하여 해당 지원 및 출장소에 전파
 - * 전산시스템의 구축('08. 7.중순)을 통해 실시간으로 정보공유
 - 관세청 통관정보(EDI시스템)를 실시간으로 단속원에 전파하고 업소에 비치한 통관자료, 도축 증명자료 등을 활용하여 최종 소비단계까지 추적조사

○ 100m² 이상의 중대형 음식점과 집단급식소 및 위탁급식소에 대해서는 허위표시와 미표시에 대해 집중 단속

- 100m² 미만의 소형 음식점에 대해서도 허위표시는 철저히 단속하되, 미표시에 대해서는 9월말까지 행정지도 및 계도 위주로 단속.

○ 민간 감시기능 제고를 위해 신고포상제 활성화

- 신고자에게는 적발 물량에 따라 최고 2백만원까지 포상금 지급

* 전문단속꾼에 의한 영세업자 피해방지를 위해 제도정착시까지(9월말) 미표시 음식점에 대한 신고포상금 미지급

□ 단속 인력 부족에 따른 실효성 제고를 위해 보완대책 마련

○ 중앙 및 시도단위에 관계기관간 음식점 원산지표시 관리 협의회를 구성하여 합동단속 계획수립 등 추진

- 단속 계획에 따른 기관간 역할 분담과 정보공유 체제를 구축하여 단속의 실효성을 높이고 중복단속을 배제

* 중앙협의회 : 농식품부 주관으로 총리실, 교육과학부, 행정안전부, 국방부, 보건복지가족부, 식약청, 대검찰청, 및 서울특별시의 담당국장 등과 농산물 품질관리원장이 참여하여 연간단속계획 심의 및 단속방향 등을 결정.

* 시도단위의 지방협의회 : 농산물품질관리원 지원 주관으로 시·도, 지방 식약청 등이 참여하여 단속시기·대상업소 배분 등 기관간 역할분담 및 정보공유 방안 등 역내 세부단속계획을 수립·실행

○ 전 대상 업소에 대한 무작위 추출 전산 프로그램을 개발하여 단속에 공동으로 활용

- 지역별, 규모별, 업종별로 대표성 있게 무작위로 추출한 업소를 점검함으로써 중복단속을 방지하고 단속의 형평성 및 실효성 제고

○ 기관간 협조체계를 구축하여 단속기관간 협의회 운영, 단속 계획 수립, 단속방안 등에 관한 공동업무 지침을 마련(7.15) 하여 단속기관 차이로 인한 혼란 예방

IV

축산업 발전 대책

가 품질 고급화

① 소비자 기호를 반영한 우량 유전자원 선발 보급 및 농가의 적극적인 검정참여 등을 통해 국내축산물의 품질수준 제고

○ 수입교잡우와의 차별화를 위해 한우 판별 지원사업 도입

○ 한우 다산우 지정제 도입('09)으로 우수 암소 유전자원 보호 및 유전능력 평가, 우량송아지 생산 확대

※ 다산우지정제 : 품질과 생산성이 우수한 송아지를 생산하는 암소를 고 능력 다산우로 지정하여 5산(7세 이상)이상 출산 할 경우, 매 출산시마다 출산 장려금(5~6산 200천원/두, 7산이상 300천원)을 지원하는 제도

○ 균일화된 고품질의 송아지 육성을 위한 우량 한우 송아지 생산 및 비육시설 신규 지원('08, 5개소), 브랜드 위주로 지원

○ 고품질 한·육우 생산을 위한 품질고급화 장려금 신규 지원('09)

- 장려금 : 거세 한우 1⁺등급(10만원/두), 1⁺⁺등급(20)

거세 육우 1 등급(10만원/두), 1⁺등급이상(20)

* 등급별 출현율('07) : 한우(1⁺⁺ : 7.5%, 1⁺ : 18.4, 1 : 25) 육우(1⁺⁺ : 0.3, 1⁺ : 2.1, 1 : 8.4)

○ 돼지고기 품질고급화 장려금 신규 지원('09)

- 장려금 : 1⁺등급(두당 10천원)

* 돼지고기 육질 등급 출현율('07) : 1⁺등급(1.0%), 1등급(63.1%) 2등급(29.6)

② 소비자 수요를 반영한 친환경 축산물 생산 확대를 유도하기 위해 유기·무항생제 축산 직불제 도입('09 신규)

○ 한우, 젓소, 돼지, 닭을 대상으로 실시, 추후 대상품목 확대

나 생산성 향상

① 가축질병 근절 추진

- AI는 국내유입 위험시기(11~2월)를 특별방역기간으로 정하여 운영하였으나 '08년 AI 발생을 계기로 상시방역체제로 전환
 - 닭, 오리, 야생조류(철새 및 텃새) 등 국내유입 가능 경로별 예찰 등 AI 조기경보시스템(Early-Warning) 운영
 - 고병원성으로 전환 가능성이 있는 H5/H7형 저병원성 AI 검색 및 오염농장 가금류 예방적 살처분
 - 과거 발생지역, 재래시장 등 재발위험지역 방역관리 강화
 - 가금류 사육농가의 소독설비 주기적 점검 등 차단방역능력 제고
 - 재래시장 등에서의 가금류 도축 등 불법사례 지도·단속 강화
- 소 브루셀라병을 '13년까지 근절하기 위해 매년 전 두수 검사 실시
 - 감염농장 색출과 질병 확산 방지 등을 위해 소 브루셀라병 검사 증명서를 휴대하지 않은 소는 거래 금지
 - * 사육중인 1세이상 모든 암소는 연1회, 다발지역·수집상 등은 연2회 검사
 - 매몰처분 보상금 상향조정 : ('07.4) 시가의 60% → ('08.7) 80
- 돼지 열병 근절 기반구축을 위해 농가에 예방백신을 100% 공급하고 농장 및 도축장 단위 혈청검사 실시
 - '07년에는 40백만두 분량의 예방백신을 농가에 공급, 210천두에 대해 혈청검사 실시 후 면역형성률이 80% 미만 농가에 과태료 부과
 - * 발생건수 : ('03) 72건 → ('04) 10건 → ('05) 5건 → ('06) 2건 → ('07) 5건
 - * 돼지열병 과태료 : 1차위반시(50만원), 2차위반시(200만원), 3차위반시(500만원)
- 소모성질환 근절을 위한 맞춤형 컨설팅 지원(10년간 120억원)

② 축사시설 현대화 지원

- 10년간 전업규모 축산농가의 노후화된 축사시설을 현대화
 - 낙후된 사육환경 개선으로 가축질병 예방 및 생산성 증가
 - 축종별 지원규모 : (한우) 3,888억원, (젓소) 1,600, (돼지) 6,600, (양계) 2,880, (오리) 336
 - 지원조건 : 국고보조 30%, 융자 50%, 자담 20%
- 정책 지원의 실효성을 제고하기 위해 지원조건 강화
 - 지원받은 농가는 2년내 HACCP 인증을 받고, 적정사육 밀도 준수 및 돼지열병 백신 접종을 의무화(양돈)

③ 가축분뇨 해양배출 중단('12년)에 대비하여 '11년까지 가축분뇨 전량을 육상 처리할 수 있는 체계 구축

- 가축분뇨 공동자원화시설 설치 확대 ('07 : 5개소 → '12 : 70)
 - 돼지사육 밀집지역, 해양배출 많은 지역에 우선 설치, 중규모 (1,000~3,000두)의 해양배출 농가 등을 대상으로 맞춤형 지원
 - 지원조건 : ('08) 25억원/ 보조30%, 융자 50%, 지방비 20%
→ ('09) 30억원/ 보조50%, 융자 20%, 지방비 30%
- 액비유통센터 확대 지정 : ('07) 63개소 → ('12) 140
- 액비저장조 확충 : ('07) 3,884개소 → ('12) 7,000
- 액비살포비 지원단가 인상 : (현행) 15만원/ha → (조정) 20
- 농업기술센터 150개소에 액비 성분분석기 지원('09, 신규)
- 가축분뇨 퇴·액비 이용 촉진을 위한 제도 개선(환경부 협의)
 - 의무 확보면적 : (현행) 640m²/돼지 1마리 → (조정) 300m² 이내
 - 가축분뇨 부숙기간 : (현행) 6개월 → (조정) 2~3개월

다 농가 경영 안정

1] 사료비 절감

① 사료구매자금 1.5조원 지원 및 농신보 특례 보증 실시('08.4)

- 지원 금리를 인하(3% → 1)하고 상환기간은 축종별 특성을 반영
 - 상환기간 : 소(1년 거치 2년 분할), 돼지·닭·기타가축(2년 분할)
- * 사료자금 대출현황(8.26) : 56천호, 12,691억원, 농가당 약 23백만원
- 신용평가 등급이 낮은 농가는 농신보 약식조사를 통해 지원

② 사료 원료곡물 및 사료제품에 대한 세제 인하 추진

- 수입사료 원료 긴급할당관세 무관세 적용품목 확대(3품목 → 14)
 - * 무관세 적용시 연간 지원효과 : (당초)841억원→(확대)1,188(증347)
- 사료 부가가치세 영세율 적용기한 연장 추진('08.12 → '11.12)
 - * 사료에 대한 영세율 적용시 연간 5,397억원 지원효과

③ 사료비 절감 등을 위해 급여비율을 개선하고 청보리 등 국내 조사료 재배면적을 '12년까지 370천ha로 확대('07 : 164천ha)

- 간척지 및 50ha이상 들녘을 활용, 대규모 조사료 생산단지 조성
 - * 사료 급여비율 개선(조사료 : 배합사료) : ('07) 4 : 6 → ('12) 6 : 4

- 하천부지 들풀, 농산물·식품 부산물 등을 대체 사료로 이용

④ 안정적인 사료곡물 수입선 확보를 해외사료자원 개발 추진

- 민간업체가 해외사료자원 개발시 농기계, 창고 등 농장운영비, 건조·저장시설 설치 비용 등을 장기 저리융자 지원

② 송아지 생산안정제 기준가격 현실화

- 사료비, 유류비 인상 등을 감안하여 송아지생산안정제 기준
가격 **상향조정('08.5) : (종전) 155 → (08.6) 165만원/두**
 - 농가당 보전한도 : ('07) : 26만원/두 → ('08.1) 30만원/두

③ 적극적인 우유소비 확대 등을 통해 낙농가 경영안정 추진

- **학교 우유급식 확대**, 소비자 입맛에 맞는 새로운 유제품
(발효유, 치즈 등) 개발 및 소비촉진 홍보 강화
- 사료비 상승을 감안 **농가 원유 기본가격 현실화 추진**

④ 피해보전 직불제 및 폐업지원 대상품목 확대('07년 FTA 대책)

- 현재 과수품목(시설포도, 키위, 복숭아) 중심에서 축산물의 경우,
소(한우, 육우), **돼지(비육돈), 육계, 산란계까지 확대**
 - * 한·미FTA 비준과 연계하여 개정 검토
- **중장기적으로 농가단위 소득안정제 도입 추진**
 - * 농업경영체 등록제 전국단위 등록 시행('08~'09)후 FTA 피해 품목을
중심으로 농가단위소득안정제 시범사업 추진('10)

⑤ 자연재해, 화재, 가축질병 등으로 인한 축산농가의 경영 안정을 위해 축산공제사업 가입을 제고

- * 가입률('07) : 43.9% (소 8.3%, 돼지 63.2, 가금 43.1, 말 7.2)
- **대상축종 확대 추진 : ('07) 11개 → ('08) 12개(양 추가)**
 - * 97년(소), 02년(돼지, 말, 닭), 04년(오리, 꿩, 메추리), 06년(사슴), 07년(칠면조, 타조, 거위)
- **축사에 대한 공제료 지원을 상향조정 : ('08) 30% → ('09) 50**
 - 축사의 보상재해에 “설해”피해 추가(가축은 기 확대 시행)
 - * 보상재해범위 : ('08) 화재·풍재·수재 → ('09) 화재·풍재·수재·설해

**6] 산지조직체와 소비지간 On/Off Line 직거래 체계를 구축하여
저렴하고 안전한 축산식품 생산·공급**

* 산지에서 판매까지 유통마진('07)은 쇠고기 37.4%, 돼지고기 41.4%

- 대도시 근교 등 소비자 접근성이 좋은 지역에 판매점·식당 형태로 입점한 **브랜드육 타운** 조성('13년까지 10개소)
- 브랜드경영체 **직영점·판매점**에 대한 판매시설을 지원하여 브랜드육 판로 확대('17까지 100개소)
- 산지 축산물 브랜드 경영체와 소비지 대형 유통업체, 대형 식품제조업체, 외식사업업체간 협력을 통해 유통고속도로 구축
- 소비지 대량 소비처와 직거래가 되도록 산지 생산자 단체의 **조직화·규모화** 추진, 브랜드 경영체의 시장교섭력 강화
 - 우수 경영체를 중심으로 축산사업(10개) 통합 지원, 운영자금 중점 지원 등을 통해 **통합·규모화** 촉진

**7] 쇠고기 및 돼지고기 저지방 부위 등 국내 축산물에 대한
대대적인 소비촉진 홍보 추진**

- 축산단체 주관으로 실시하고 정부는 자조금 지원 **상한액 확대(50 → 100억원)** 및 소비촉진 홍보자금 지원
 - 홈쇼핑, 백화점 등과 연계하여 대규모 소비촉진 행사를 추진 하고 TV, 신문 등 언론 매체 등을 활용한 광고 추진
 - 한우 부산물 소비촉진을 위해 농협을 통한 수요 조사, 대량 수요처 확보 및 **한우 부산물 가공공장 지원**
 - 한우 부산물(사골, 꼬리 등) 소비촉진 홍보행사(한우 자조금 활용)
 - 축산물가공처리 지원사업에 부산물 가공장도 지원대상에 포함('09)
- * 간단하고 쉽게 먹을 수 있는 레토르트(Retort) 식품 개발 추진

농림수산식품부고시 제2008-15호

「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

농림수산식품부 장관

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 리프트게곡열이 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 한국정부가 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 역학 조사를 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 한국 정부에 사전 통보되어야 한다.

7. 미국정부는 한국으로 수출되는 쇠고기 또는 쇠고기 제품을 생산하는 육류작업장이 본 수입위생조건과 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. 개선 조치가 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 중단 조치 된 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 인정된 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 특정위험 물질을 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 농업부 수의사의 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 분리육(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 검역·검사를 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 검역·검사 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 수입검역·검사를 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 검사 절차 및 비율을 적용해야 한다.

24. 동일한 육류작업장에서 생산된 별개의 로트에서 최소 2회의 식품안전 위해가 발견된 경우, 해당 육류작업장은 개선조치가 취해질 때까지 중단 조치될 수 있다. 해당 육류작업장에서 생산되고 중단일 이전에 인증된 쇠고기 및 쇠고기 제품은 여전히 수입검역·검사를 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.

협 의

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 개최 되어야 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 포터하우스 스테이크 수출 시에는 이들 제품이 30개월령 미만의 소에서 생산되었음을 한국정부 관리에게 확인시켜주는 어떠한 표시가 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 미국 규정에 따른 특정위험물질이 제거되지 않았다고 판단되는 쇠고기 또는 쇠고기제품을 발견한 때에는, 본 수입 위생조건 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 보호하기 위해 수입중단 등 필요한 조치를 취할 권리를 가진다.
- ⑦ 부칙 2항에도 불구하고, 민간부문의 잠정조치를 지원하기 위하여, 한국 소비자들의 미국산 쇠고기에 대한 신뢰가 개선될 때까지 미 농업부가 운영하는 30개월 미만 연령검증 품질체계평가프로그램(Less than 30 months Age-Verification Quality Assessment)에 참여하는 작업장에서 생산된 쇠고기 및 쇠고기 제품만 한국으로의 반입이 허용된다. 이 잠정 기간 동안 30개월 이상 소에서 생산된 쇠고기가 한국으로 선적되었다는 것을 한국정부가 발견할 경우, 해당 쇠고기 및 쇠고기 제품은 그 소유주에게 반송된다.

- ⑧ 30개월 미만 소의 뇌, 눈, 머리뼈, 또는 척수는 특정위험물질 혹은 식품 안전 위해에 해당되지 않는다. 그러나 한국 수입자가 이들 제품을 주문하지 않는 한, 이들 제품이 한국 검역검사과정에서 발견될 경우, 한국 정부는 해당 상자를 그 소유주에게 반송할 수 있다.
- ⑨ 본 수입위생조건 제8조의 해석과 관련하여, “대표성 있는 표본”에 대한 현지점검을 실시함에 있어서 한국정부는 점검이 필요하다고 판단하는 특정 작업장을 점검 대상에 포함시킬 수 있다. 점검 결과 한국 점검단이 본 수입위생조건에 대해 중대한 위반이라고 판단되는 사항을 발견했을 경우 한국 점검단은 즉시 적절한 시정 조치에 대해 FISS 관계관과 협의한다. 이 기술적인 협의로 문제를 해결하지 못할 경우, 양국 정부는 고위급 협의를 한다. 양국 정부가 4주 이내에 적절한 시정조치에 대해 합의하지 못할 경우, 한국 정부는 비록 해당작업장의 제품에 대한 수입 검역검사 과정에서 식품안전 위해가 발견되지 않았다고 하더라도 해당 작업장에서 이후 수입되는 다선번의 선적분에 대하여 쇠고기 및 쇠고기 제품의 검사 비율을 높일 수 있다. 본 수입위생조건 제 24조의 해석과 관련하여 동 강화 검사기간 또는 일반적으로 2회 이상 식품안전 위해가 발견되면, 한국 정부는 FISS에 해당 작업장의 수출 중단을 요청할 수 있다. 이 요청을 받을 경우 FISS는 동 작업장의 수출을 중단해야 한다. 한국은 또한, 차기 시스템 점검시 동 작업장을 재점검할 수 있다.

쇠고기에 관한 한-미 협의 합의요록

Agreed Minutes of the Korea - United States Consultation on Beef

대한민국(이하 “한국”이라 한다) 정부와 미합중국(이하 “미국”이라 한다) 정부는 한국으로의 미국산 쇠고기 수입 재개 조건에 관한 협의를 2008년 4월 11일 ~ 18일간 대한민국 서울에서 가졌다. 양국 대표단은 미국에서 한국으로 수입되는 쇠고기 및 쇠고기 제품에 대한 새로운 위생조건에 관하여 합의하였다. 합의된 위생조건 사본은 본 요록에 첨부되었다.

During the week of April 11-18, 2008, the governments of the Republic of Korea ("Korea") and the United States of America ("United States") held consultations in Seoul, Korea on the conditions for resumption of U.S. beef imports into Korea. The two delegations reached agreement on a new protocol for the importation of beef and beef products from the United States into Korea. A copy of the agreed protocol is attached to these minutes.

협의기간 동안 양측은 여러 가지 관련된 사안에 대해서도 논의하였다.

During the consultations the parties also discussed a number of related issues:

효과적인 위험경감 조치로서의 조리***Cooking as an Effective Risk Mitigation***

본 위생조건 제2조에 기술된 우려되는 질병에 대한 효과적인 위험경감 조치로서 조리(cooking)를 수용하는 문제와 관련, 한국정부는 위험평가를 통해 미국이 제안한 가공조건을 고려하기로 하였다.

With respect to the acceptance of cooking as an effective risk mitigation measure for the diseases of concern identified in item 2 of the protocol, the Korean government stated that it would consider, through a risk assessment, processing parameters proposed by the United States.

구제역

Foot-and-Mouth Disease

국제수역사무국(OIE) 질병 분류를 인정하기로 한 약정에 따라 미국은 OIE가 한국에 부여한 구제역 지위에 대한 검토를 시작했다고 하였다. 미 농업부는 2008년 3월 17일 주간에 현지 조사를 실시하였고, 한국으로부터 상당한 분량의 정보를 받았다. 미 농업부의 기술 전문가는 이 정보를 검토하고 있으며, 동 위험평가의 신속한 완료를 위해 필요한 추가 정보가 있을 경우 5월 15일 이전에 서면으로 한국정부에 알릴 것이다. 미국은 미국 행정절차법의 범위 내에서 가능한 신속한 방식으로 위험평가와 그 이후의 법규 제정절차를 진행할 것이다.

In line with its commitment to recognize OIE disease classifications, the United States stated that it has initiated a review of the OIE designation of Korea's FMD status. USDA conducted a site visit during the week of March 17, 2008, and received a substantial amount of data from Korea. USDA technical experts are in the process of reviewing this data and will inform the Korean government in writing before May 15th of any additional data necessary to expedite completion of its risk assessment. The United States will conduct its risk assessment and subsequent rulemaking in as expedited a manner as possible within the parameters of the U.S. Administrative Procedures Act.

기타 교역 안전 제품

Other Safe-to-Trade Products

본 위생조건의 범위를 벗어나고, BSE 위험 지위와 관계없이 모든 국가들이 교역상 안전하다고 OIE가 결정한 기타 제품과 관련하여, 양측은 한국이 동 제품 - 특히 소에서 유래한 혈액과 혈액제품 및 소 이외의 동물에서 생산된 제품에 관한 사안 - 에 대해 한국측이 가지고 있는 나머지 우려사항을 해결하기 위하여 시의적절한 방식으로 협의를 개최하기로 합의하였다.

With regard to other products deemed safe-to-trade by the OIE from all countries regardless of BSE risk status, which are outside the scope of the protocol, both sides agreed to hold in a timely manner consultations to resolve Korea's remaining concerns associated with these products - in particular, issues with respect to blood and blood products derived from cattle and products derived from animals other than cattle.

삼계탕

Ginseng Chicken

미국은 삼계탕을 미국으로 수출하고자 하는 한국의 신청에 관하여 FSIS가 질의한 몇 가지 추가 질문에 대한 완전한 답변을 받기를 기대한다고 하였다. 미국은 완전한 답변을 받은 날로부터 7일 내에 한국에 대한 현지조사 개시일을 제안할 것이다.

The United States stated that it anticipates receiving complete responses to a few additional questions that FSIS has posed regarding Korea's application to export ginseng chicken to the United States. Within seven days after receipt of complete responses, the United States will propose a start date for an on-site audit in Korea.

동 문제가 수년간 지속되어온 우선 과제임을 고려하여 미국은 해당 제품의 미국 수출이 현실화 되도록 미국 행정절차법의 범위 내에서 현지조사와 그 이후 작업 및 법규 제정 절차를 진행할 것이다.

Considering this has been a long-standing priority for many years, the United States will conduct its on-site audit and any subsequent work and rulemaking within the parameters of the U.S. Administrative Procedures Act with a view to realizing the export of this product to the United States.

검역 대기 중인 미국산 뼈없는 제품

U.S. Deboned Product in Pipeline

본 위생조건의 효과적인 시행에 따라 한국정부는 한국용으로 생산되고, 2007년 10월 5일 이전에 도착되고, 한국의 항구 또는 미국내 창고에 남아있는 미국산 뼈없는 쇠고기에 대하여 새로운 위생조건에 따라 수입 검역검사를 실시하기로 하였다.

Upon effective implementation of the protocol, the Korean government stated that it will conduct, under the terms of the new protocol, import quarantine inspection of U.S. deboned beef produced specifically for Korea and slaughtered before October 5, 2007, that remains at Korea's ports of entry or in storage in the United States.

강화된 사료금지 조치

Enhanced Feed Ban

미국은 상당 기간 동안 1997년 사료금지조치를 강화하는 방안을 검토해 왔으며, 현재는 미국 행정절차법에 따라 법규 제정절차의 마지막 단계에 있다고 설명하였다. 한국은 미국이 강화된 사료금지조치를 공포할 경우, 그 시점에 OIE 지침과 일치 되도록 모든 연령의 동물에서 생산된 제품을 포함하도록 위생조건의 적용 범위를 확대할 것이라고 하였다.

The United States reported that, for some time, it has been considering strengthening its 1997 feed ban and is now in the final stages of the rulemaking process under the U.S. Administrative Procedures Act. Korea stated that if the United States publicly announces the enhanced feed ban rule, it will expand the scope of the protocol at that time to include products from animals of all ages, consistent with OIE guidelines.

한국의 미국 작업장 점검

Korean Audits of U.S. Establishments

미국은 새로운 위생조건이 시행된 후 가능한 빨리 한국으로의 수출 승인이 이전에 취소된 4개 작업장과 한국으로 수출하고자 하는 새로운 육류 작업장에 대하여 한국정부가 실시하는 점검 일정을 추진키로 합의하였다. 이러한 점검은 대표성 있는 샘플에 대하여 실시될 수 있다.

The United States agreed to schedule, as soon as possible after the effective date of the new protocol, audits by the Korean government of any new meat establishments seeking to export to Korea as well as the four meat establishments whose eligibility to export to Korea was previously cancelled. These audits could be done on a representative sample basis.

수입위생조건 이행에 관한 일정

Timeline for Implementation of Protocol

한국은 농림수산물식품부가 본 위생조건에 포함된 쇠고기 및 쇠고기 제품 수입위생조건에 대한 일반 국민의 의견을 수렴하기 위해 2008년 4월 22일까지는

공고할 것이라고 하였다. 한국 행정절차법에 따라 의견수렴 기간이 종료(공고 후 20일)된 후 조속히 확정된 규정으로서 공포된다. 미국이 동 의견수렴 기간중 강화된 사료금지조치를 공포할 경우, 한국은 새로운 위생조건의 적용범위를 30개월 미만의 소에서 생산된 쇠고기 및 쇠고기 제품에서 30개월 이상의 쇠고기 및 쇠고기 제품의 수입도 허용하도록 확대하기로 하였다. 한국은 2008년 5월 15일에 법적 절차가 종료되어 시행될 것으로 예상한다고 하였다.

Korea stated that no later than April 22, 2008, the Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries will publish for public comment the import health requirements for beef and beef products contained in the protocol. As soon as the public comment period required by Korea's Administrative Procedures Act closes (20 days after publication), the protocol will be published as a final regulation. If the United States has publicly announced its enhanced feed ban regulation during the public comment period, Korea stated that it will expand the coverage of the new protocol from beef and beef products derived from cattle less than 30 months of age to also provide access for beef and beef products 30 months and older. Korea indicated that it expects the regulatory process will be concluded and enter into force as of May 15, 2008.

Min Dong-Seok
Deputy Minister
MIFAFF
On behalf of Korea

A. Ellen Terpstra
Deputy Under Secretary
USDA
On behalf of the United States

한국을 위한 30개월 미만 연령 검증 품질체계평가 프로그램

미 농업부는 수입위생조건 고시가 게재되는 대로 한국 수입자를 위하여 새로운 품질체계평가(QSA) 프로그램을 도입할 것이다. 이 프로그램의 명칭은 “한국을 위한 30개월 미만 연령 검증 품질체계평가(QSA) 프로그램”이 될 것이다. 이 프로그램은 자격 있는 작업장에서 생산된 제품이 30개월 미만 소에서 생산되었음을 보증하는데 가장 효과적인 방법이다.

QSA 프로그램은 1946년 농산물유통법(7 U.S.C. 1621 et seq.)에 따라 승인된 미국 정부가 관리하는 프로그램이며, 연방규정집(7 C.F.R. Part 62) 뿐만 아니라 미 농업부 농업유통국(AMS)의 감사·검토 및 준수부서(ARC) 1000 절차 품질체계 검증 프로그램의 일반 정책과 절차, ARC 1002 절차 품질체계 평가 프로그램, #GU7309CCA 지침과 QSA/PVP 생동물 생산기록요건에 규정되어 있다. QSA는 ISO 9001:2000 품질관리 시스템 기준에 기초한다.

AMS는 한국을 위한 30개월 미만 연령 검증 품질체계평가(QSA) 프로그램에 참가하는 자 만이 동 프로그램에 따라 30개월 미만 소에서 생산된 쇠고기를 수출한다는 것을 확인할 것이다. 이는 개별 참여 회사가 정기적으로 점검받을 예정인 품질관리 시스템을 수립, 기록, 이행 그리고 유지하도록 요구함으로써 달성된다. QSA 프로그램은 미국 수출작업장의 책임 있는 직원이 본 프로그램을 이행하도록 훈련받을 것을 특별히 요구할 것이다.

한국 수입자와 검사당국은 제품을 선적한 작업장이 미 농업부 웹사이트에 한국을 위한 30개월 미만 연령 검증 품질체계평가(QSA) 프로그램에 따라 승인된 곳으로 등재되어 있음을 확인함으로써 제품의 적합여부를 검증할 수 있다. 이 프로그램에 참가하는 미국 수출자에게는 본 프로그램이 모든 미 농업부 수출검증(EV) 프로그램에 적용되는 품질체계 조건과 운영상 동일할 것이다. 국가들이 국제적으로 인정된 국제수역사무국(OIE)의 기준을 준수하게 되면서 미 농업부는 EV 프로그램의 근간이 되는 QSA 프로그램을 선호하여 EV 프로그램을 단계적으로 폐지하고 있다.

참가하는 작업장에서 생산된 미국산 쇠고기에는 “쇠고기 또는 쇠고기 제품”이 미 농업부의 ‘한국을 위한 30개월 미만 연령 검증 품질체계평가(QSA) 프로그램’에 따라 검증된 작업장에서 생산되었음을 기술하는 내용이 ‘비고란’에 명기된 수출 위생증명서(FSIS 9060-5)가 동반될 것이다.

Less Than 30 Month Age Verification QSA Program for Korea

USDA will establish for Korean importers a new Quality System Assessment (QSA) Program upon publication of the notification of import requirements. This program will be called the "Less Than 30 Month Age Verification QSA Program for Korea". This is the most effective way to verify that product from eligible plants will be derived from cattle less than 30 months of age.

QSA Programs are U.S. Government-administered programs authorized under the Agricultural Marketing Act of 1946 (7 U.S.C. 1621 et seq.) and are defined in the Code of Federal Regulations (7 C.F.R. Part 62) as well as USDA, Agricultural Marketing Service (AMS) Audit, Review and Compliance Branch (ARC) 1000 Procedure Quality Systems Verification Program General Policies and Procedures, ARC 1002 Procedure Quality Systems Assessment Program and Guidance #GU7309CCA and QSA/PVP Live Animal Production Record Requirements. QSAs are based on the ISO 9001:2000 Quality Management System standards.

AMS will ensure that participants in the Less Than 30 Month Age Verification QSA Program for Korea only export beef produced under the program that is sourced from cattle less than 30 months of age. This is accomplished by requiring each participating firm to establish, document, implement, and maintain a quality management system that will be audited on a regular basis. The QSA Program will specifically require that responsible U.S. exporter plant personnel be trained to implement this program.

Korean importers and inspection authorities will be able to verify product conformance by ensuring the establishment shipping the product is listed on the USDA website as being approved under the Less Than 30 Month Age Verification QSA Program for Korea. For U.S. exporters who participate in this program, it will be operationally identical to the quality system requirements in place for all USDA Export Verification (EV) Programs. As countries come into compliance with OIE internationally recognized standards, USDA is phasing out EV Programs in favor of the underlying QSA Programs. U.S. beef from participating plants will be accompanied by FSIS 9060-5 Export Certificate of Wholesomeness with a statement in the "remarks section" stating that the beef or beef products were produced at a verified establishment under the USDA "Less Than 30 Month Age Verification QSA Program for Korea."