

# 해 외 출 장 계 획 서

출장건명 : 뉴질랜드 식품안전관리체계 및 정책 동향 파악  
 연구과제명 : 글로벌 식품안전정책 변화에 따른 국내 대응방향

## 1. 출장목적

- 선진국의 식품안전정책 동향 및 관리체계 파악을 위한 현지조사 실시
- 뉴질랜드의 식품안전관리체계 및 정책, 제도 등의 변화와 최근 이슈 등을 살펴보고, 국내 식품안전정책의 대응방향 제시

## 2. 출장자 및 출장기간, 출장지

- 출장자 및 출장기간

소속	출장자	직위	출장기간
농림산업정책 연구본부	최지현	선임연구위원	2017.4.24.~4.29 (4박 6일)
	이동소	전문연구원	

- 출장지: 뉴질랜드 웰링턴, 오클랜드

## 3. 일정표(방문기관 등)

일시	일 정	주요 면담자 및 논의 내용
4/24 (월) ~ 4/25 (화)	○ 인천공항 → 뉴질랜드 오클랜드	○ 대한항공(KE 129편) - 오클랜드(07:10분 도착 예정)
	○ 뉴질랜드 오클랜드 → 웰링턴	○ 뉴질랜드항공(NZ 421편) - 웰링턴(12:05분 도착 예정)
	○ 도축장 방문(Greenlea)	○ 도축장 방문 - HACCP 적용 실태 조사
4/26 (수)	○ 낙농농가 방문(웰링턴 → 카후타라)	○ 낙농농가 방문 - HACCP 적용 실태 조사
	○ 뉴질랜드 원예협회 방문	○ 뉴질랜드 원예협회 관계자 면담 - Matthew Dolan - GAP 등 농산물 안전성 인증체 계 조사

일시	일 정	주요 면담자 및 논의 내용
4/27 (목)	○Turners and Growers(토마토 선과장) 방문	○생산농가(토마토) 관계자 면담 - GAP 인증 실태 파악(인증 요건 및 절차, 사회관리 등)
	○뉴질랜드 웰링턴 → 오클랜드	○뉴질랜드항공(NZ 432편) - 오클랜드(14:50분 도착 예정)
	○MPI 방문	○MPI 관계자 면담 - Barbara Hickey, Bruce Burdon - 뉴질랜드 식품안전정책 및 제도 동향 등 조사
4/28 (금)	○AsureQuality 방문	○AsureQuality 관계자 면담 - Paul Burns - 뉴질랜드 농식품 안전 인증시스템 조사
	○Punchbowl(키위농장) 방문 (오클랜드 → 해밀턴)	○생산농가(키위) 관계자 면담 - GAP 인증 실태 파악(인증 요건
4/29 (토)	○뉴질랜드 오클랜드 → 인천공항	○대한항공(KE 130편) - 인천(17:45분 도착 예정)

#### 4. 주요 조사내용

##### □ 뉴질랜드 일차산업부(MPI; Ministry for Primary Industries)

- 뉴질랜드는 호주와 공동의 식품정책 및 기준을 수립하여 대다수의 정책과 기준을 사용하고 있으며, 서로의 상호 체계를 인정하고 있다는 점에서 다른 국가와 상당한 차이가 있음.
  - 일부 식품 제도의 경우에 대해서는 국가 사정을 고려하여 별도의 기준을 적용하기도 함.
- 뉴질랜드 일차산업부는 생산(천연자원, 동물복지, 농림수산업 등), 식품 안전(가공식품), 방역(수출입 등)을 담당하는 기관으로, 2012년 4월 농림부와 수산부, 뉴질랜드 식품안전청이 통합하여 출범함.
  - 일차산업부가 집행하는 법률은 약 50개이며, 규정도 150개 이상임
- 뉴질랜드에서 생산·판매·수출하는 식품과 관련된 식품안전 관련 법률

은 식품법(Food Act 2014), 동물성 가공품법(Animal Products Act 1999), 농약 및 동물용 의약품법(Agricultural Compounds and Veterinary Medicines Act 1997), 와인법(Wine Act 2003) 등이 있음.

- 일차산업부는 해당 법률을 통해 농림수산업, 축산업, 가공식품, 식품수출입, 농약 및 동물용 의약품을 규제함

- 2016년 3월 1일부터 발효 중인 식품법 2014는 식품안전관리에 중점을 두고 있으며, 위험 수준에 따라 차등관리한다는 점이 종전과 가장 큰 차이점임.
- 저위험에 속하는 사업체로는 식품 유통, 원예 식품 생산자 및 포장 작업, 제조업체가 포장한 아이스크림, 아이스크림 제과점 등이 있음. 중간 위험은 빵집, 잼·칩 및 제과 제조업체, 소스 제조업체 등이 포함되며, 고위험 사업체에는 양조업체, 식품 첨가제 제조업체, 과일 음료 및 밀가루 제조업체 등이 속함.

식품법령	관련 규정 및 하위 기준	비고
식품법 2014	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 하위규정               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품위생규정 1974</li> <li>- 식품(안전)규정 2002</li> <li>- 식품(수수료 및 부과금) 규정 1997</li> </ul> </li> <li>• 하위기준               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 화학오염물질 또는 잔류 최대기준                   <ul style="list-style-type: none"> <li>◦뉴질랜드(농약 최대잔류허용기준) 식품 기준 2015</li> </ul> </li> <li>- 첨가물 및 기타 성분에 관한 최대최소 기준                   <ul style="list-style-type: none"> <li>◦뉴질랜드 식품(보충식품) 기준 2010</li> <li>◦뉴질랜드(제빵류의 엽산강화허가) 식품 기준 2012</li> <li>◦뉴질랜드(꿀벌 제품 주의 표시 - 식이보충제) 식품 기준 2002</li> <li>◦식품(벌꿀 중 투틴) 기준 2010 및 개정기준</li> </ul> </li> <li>- 미생물 현황                   <ul style="list-style-type: none"> <li>◦식품(비가열 분쇄 발효육) 기준 2008</li> </ul> </li> <li>- 수입식품에 관한 기준                   <ul style="list-style-type: none"> <li>◦식품(규정식품 기준) 2007 및 그 개정안</li> <li>◦식품(수입 일반요건) 기준</li> <li>◦식품(수입자 목록) 기준</li> <li>◦식품(수입유 및 유가공품) 기준 2009</li> </ul> </li> <li>- 뉴질랜드(호주뉴질랜드 식품기준공진) 식품기준 2002</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 뉴질랜드 국내산 식품에 적용, 하위 규정 및 기준 보유</li> </ul>
동물성 가공품법 1999	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 하위규정               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 동물성 가공품 규정 2000</li> <li>- 동물성 가공품(면제 및 포함) 명령 2000</li> <li>- 동물성 가공품(수수료, 부과금, 징수금) 규정 2007</li> <li>- 동물성 가공품(유) 규정 2006</li> <li>- 동물성 가공품(낙농업 수수료 및 부과금) 규정 2007</li> <li>- 동물성 가공품(일차 가공자에 관한 정의) 고시 2000</li> <li>- 그 외 규제관리계획에 관한 식품유형별 규정</li> </ul> </li> <li>• 기타 하위 고시 및 규격               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 동물성 가공품(오염물질 규격) 고시 2008 (동물용의 약품기준) 등</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 동물성 재료 및 가공품의 생산과 가공을 규제</li> <li>• 사육 육류 및 야생수렵물, 수산물 벌꿀 및 꿀벌 가공품, 난류, 유가공품 등 동식물이 섭취하는 식품의 도축, 가공, 판매를 규제</li> <li>• 인체 및 동물 건강 보호와 해외 시장 접근성 용이</li> </ul>
농약 및 동물용의약품법 1997	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 하위규정               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 농약 및 동물용의약품(면제 및 금지성분) 규정 2011</li> <li>- 농약 및 동물용의약품(수수료 및 부과금) 규정 2002</li> </ul> </li> <li>• 하위기준               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 동물사료 또는 애완동물사료에 관한 기준 설정, 동물용의약품 승인절차부터 비료기준, 우수제조관리 기준 등 다양</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 농약 및 동물용의약품의 수입, 제조, 판매, 사용 규제를 주로 하며, 공중보건에 대한 위해성, 일차산물의 유통, 동물복지, 농업 안보를 다룸</li> </ul>

식품법령	관련 규정 및 하위 기준	비고
와인법 2003	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 하위규정               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 와인규정 2006</li> <li>- 와인(포도주 징수금) 명령 2006</li> <li>- 와인(비포도주 징수금) 명령 2008</li> </ul> </li> <li>• 하위 규격 및 고시               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 와인(규격) 고시 2006</li> <li>- 와인(인증기관 및 개인) 고시 2010</li> <li>- 호주뉴질랜드 식품공전 중 와인조항</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 뉴질랜드 와인 생산 규제, 와인 성상, 표시, 안전성에 관한 기준 등을 설정</li> <li>• 동 법률에 따라 와인 제조업체들은 와인기준 관리계획(WSPM)를 의무 시행</li> </ul>

- 뉴질랜드는 사업체가 수행하는 활동에 따른 위험 정도를 고려하여 3단계 수준의 프로그램을 운영 중에 있음. 신규 법률에 따라 고위험(higher risk) 활동에는 식품관리계획(FCPs; Food Control Plans)이, 저위험활동(low risk)에는 국가프로그램이 각각 시행됨.
  - 식품관리계획은 고위험에 속하는 사업체를 관리하기 위한 일단위 식품 안전관리를 위한 서면 계획을 의미
  - 국가프로그램은 중간 및 저위험에 속하는 사업체를 관리하기 위해 등록 및 식품안전표준 준수, 기록 유지, 검사 등을 규정한 것을 의미
- 국가프로그램에 참여한 업체에 대해서는 ① 안전한 음식을 판매하고 있음을 보여주는 기록 보관, ② 지방 의회(또는 한 지역 이상에서 사업하는 경우 MPI)에 사업 세부 사항 등록, ③ MPI가 인정한 감독업체로부터 연 1회 이상 검사 등의 의무를 부여함.
- 뉴질랜드는 식품안전관리인증(HACCP)을 기반으로 한 다양한 프로그램을 식품별로 의무 적용하고 있음.
  - ‘식품법 1981’에 따른 식품안전프로그램, ‘동물성 가공품법 1999’에 따른 위해관리프로그램, ‘와인법 2003’에 따른 와인기준관리계획을 운영
- 뉴질랜드는 동물성 가공품에 적용하는 위해관리프로그램(Risk Management Program)과 식품에 적용하는 식품안전프로그램을 시행하고 있으며, 식품 사업에서 발생할 수 있는 위해요인을 파악, 모니터링, 관리하는 방법임.
- 식품안전프로그램은 취약대상 식품접객업, 수산물, 가금육 및 육류, 유가공품, 일반인 대상 키이터링 업체를 대상으로 하며 1996년부터 시행됨. 미이행시

시정조치(제품 회수, 폐기처분, 재가공, 예방조치), 승인 취소, 영업 정지 등을 제재로 취하고 있음.

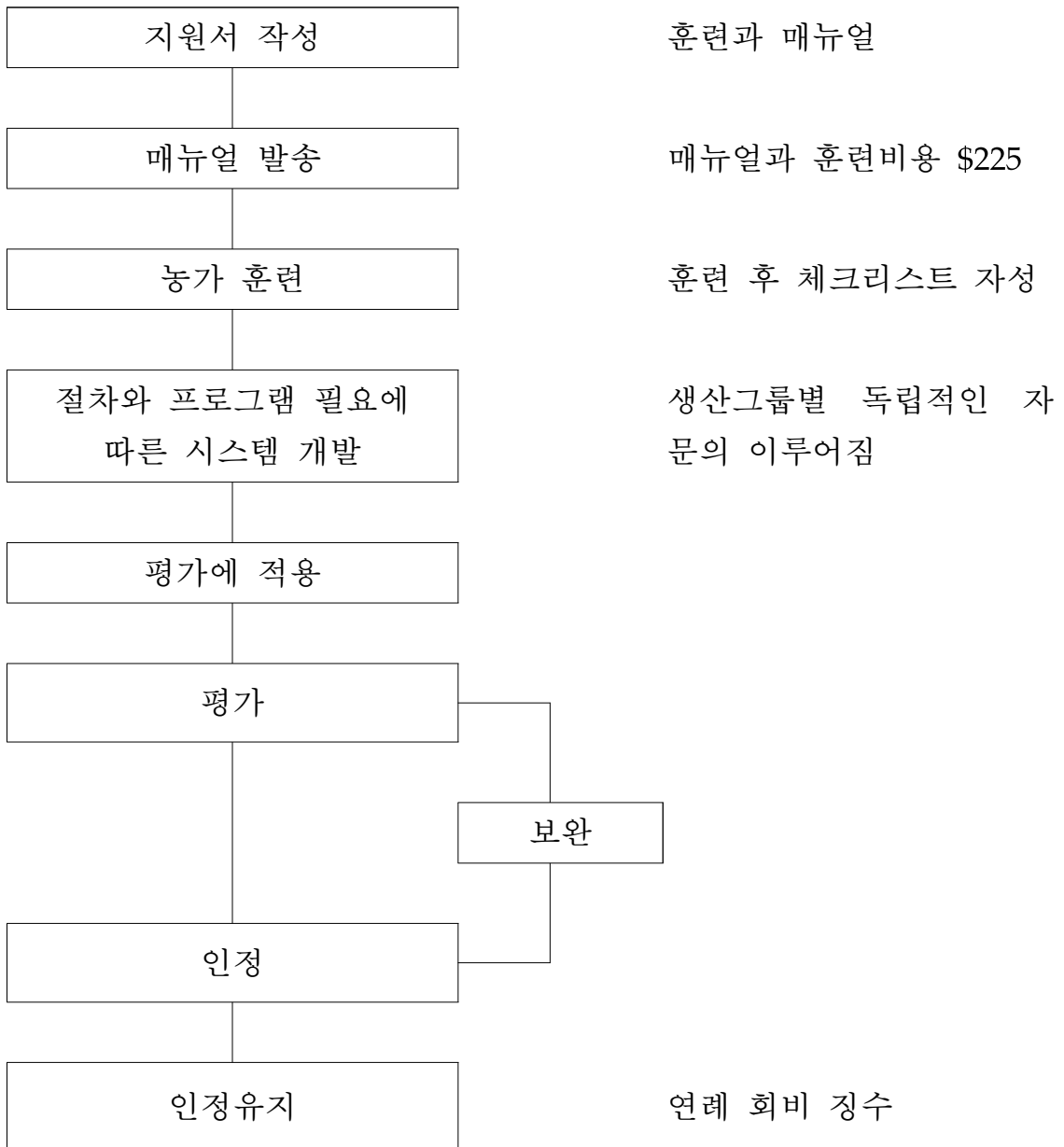
- 위해관리프로그램은 동식물 섭취용 동물서어 재료 및 제품과 관련된 1차 가공업체, 특정 유기가공업체 및 2차 가공업체 등을 대상으로 2000년부터 시행됨. 관련 규정은 동물성 가공품법 1999, 위해관리프로그램 규격, 식용 규격 등이 있음.



#### □ 뉴질랜드 원예협회(Horticulture NZ)

- 뉴질랜드 원예협회는 민간 기관으로, 기관 운영에 필요한 재원은 회원 농가의 회비로 충당하고 있음. 별도로 정부로부터 받는 재정적 지원은 없는 상황임.
- 원예협회 회원으로 가입하기 위한 별도의 자격이 존재하지 않으며, 생산자나 판매자의 경우 누구나 회원 등록이 가능함. 현재 회원수는 7,000명 내외임.
- 뉴질랜드 GAP 프로그램은 과일류, 채소류 및 화훼류 농업에 있어 생산부터 소비자에게 인도되기까지 전 과정에 대하여 추적조사로 설명할 수 있는 시스템으로, 자연환경을 파괴하지 않는 방법으로 신선농산물을 생산하는 것을 의미함.
- 뉴질랜드 GAP은 원예협회 소유이며, GLOBALGAP과 동등성을 인정받음. 뉴질랜드 GAP의 인증 범위는 식품안전성, 환경, 작업안정성 및 건강, 품질 등을 포함함.

- 농작물을 생산 및 포장하여 소비자에게 인도될 때까지의 모든 위험 요인을 확인·관리하며, 우수농산물관리, HACCP의 7가지 원리 및 ISO9002의 규정을 준수함.
- GAP 인증 신청시 심사기간은 짧게는 2~3주부터 길게는 2달까지 소요되며, 감사관의 경험 유무에 따라 심사기간이 상이함. 인증서 교부까지 정한 기한은 별도로 없음.
- GAP 인증서의 유효기간은 1년이며, 유효기간 완료 이전에 감사관에 의해 평가를 실시하여 재인증 여부를 결정함. 수출의 경우 GAP 인증을 그룹별로 받을 수 있으며, 매년 필수적으로 감사를 받아야 함. 반면, 내수시장은 매년 필수적으로 감사를 받을 필요는 없음.
- GAP 인증을 받지 않은 농산물의 시장 판매가 가능하나, 중·대규모의 유통업체에서의 판매는 불가능함. 그리고 2008년 식품법 개정 후에는 모든 생산농가는 GAP 인증을 받도록 하고 있음.
- GAP 의무 교육시간에 대한 규정은 없는 상황이며, 다만 농약 사용에 대한 교육은 필수적으로 받도록 하고 있음. GAP 인증 로고 사용을 강제하지 않으며, 대부분 포장 및 선저용 인쇄물에 표시하고 있음.
- GAP 감사 업무를 담당하는 기관으로 AsureQuality와 SGS가 있으며, 인증신청서 작성시 재배농가가 자율적으로 감사 기관을 선정할 수 있음. 감사관의 결과를 토대로 원예협회에서 최종적으로 GAP 인증서를 교부함.



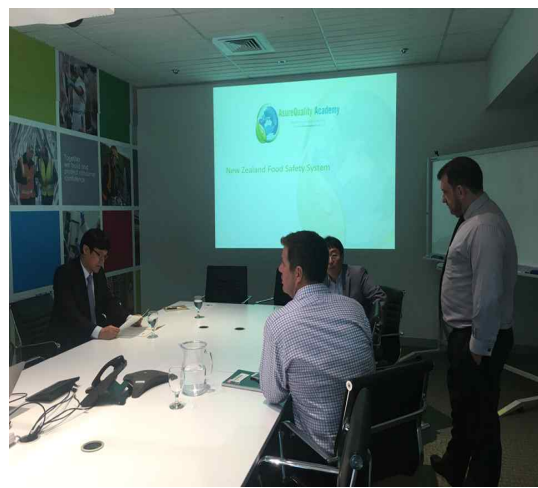


## □ AsureQuality Limited

- AsureQuality는 뉴질랜드 정부가 소유한 국경 기업으로, 식품안전 및 생물학적 안전 검증을 담당하는 기관임. 현재 호주, 싱가포르 및 중국 전역 등 60개 지역에 1,700명의 직원을 보유하고 있음.
- AsureQuality는 ASURE New Zealand Limited와 AgriQuality Limited의 합병으로 2007년에 설립되었으며, 식품 및 기타 제품이 안전하고 국가 또는 기타 표준 설정 기관이 정한 기준을 충족하도록 감독하는 업무를 수행함.
  - 식품 공급망 전반, 유제품, 육류, 가금류 및 해산물, 원예 및 포도주, 임업, 동식품 수출 등 다양한 분야의 생산자, 가공업체, 유통업체 등에게 서비스를 제공
- AsureQuality에서 제공하는 서비스로는 ① 인증 및 검사, ② 식품 및 환경 테스트, ③ 진단 제조, ④ 생물 안전성(해충 및 질병 관리), ⑤ 산업체 교육 등이 있음.
  - AsureQuality는 유기 인증, 식품 안전 인증(ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, FSSC22000, FSCC-Q), MPI 식품 안전 검증 대행, GAP, 해충 및 질병 관리, 농산물 잔류 농약 시험, 농산물 수출 확인 서비스 수행 등을 담당함
  - AsureQuality는 업계 관계자를 대상으로 식품 안전 관련 다양한 프로그램을 운영 중에 있음. 예를 들어 HACCP 입문 과정의 경우 1인당

교육비로 538.2달러(세금 70.2달러 포함)를 부과하며, 주요 교육내용은 식품안전의 원칙, Codex 지침 및 HACCP 적용 방법, 뉴질랜드 식품법, HACCP의 기본 원칙, 품질 관리 등임.

- AsureQuality는 GLOBALGAP 인증 기관으로 농장에서 GLOBALGAP 기준에 대한 검사를 실시하고, GLOBALGAP 기준을 준수한 생산자에게 인증서를 발행하고 있음.
  - NZGAP는 JAS-ANZ의 인증을 받아 NZGAP 프로그램에 대한 농가 감독을 실시
  - 이외에도 Tesco Nurture Scheme<sup>1)</sup>, LEAF(Linking Environment and Farming)<sup>2)</sup> 등의 인증 업무를 수행
- AsureQuality는 일차산업부를 대신하여 식품법(2014)에 따라 고위험 사업체의 식품관리계획에 대한 평가 및 검증하는 역할을 수행하고 있음. 이외에도 동물성 가공품법(1999)를 근거로 비유제품에 대한 평가 업무를 수행하고 있음.



- 1) Tesco Nurture Scheme는 테스코에 신선 과일, 채소 및 샐러드 제품을 공급하는 생산자에게 요구되는 표준임.
- 2) LEAF(Linking Environment and Farming)은 지속 가능한 농업 촉진을 선도하는 영국 기관으로, LEAP Marque는 환경에 대한 배려로 식품이 지속 성장할 수 있음을 보여주는 농장 보증 시스템임.

## □ 낙농농가 방문

- 1년 내내 야외에 100% 방목하는 형태로 젖소를 사육하고 있으며, 풀의 습성에 따라 사일리지와 건초를 추가로 급여하고 있음. 번식 형태는 인공수정이 기본이지만 철조한 계절 번식을 통해 생산량을 관리하고 있음. 계절 번식을 통해 8월에 송아지를 분만하므로 8월이 우유생산의 성수기임.
- 목장은 토지 임대 형태로 운영되고 있으며, 토지 소유주와 목장 소유주가 분리되어 있는 구조임. 즉, 토지소유주는 토지에 관한 전반적인 관리를 도맡아 하는 한편 목장에서 나오는 수익의 일부를 나누는 형태임.
- 토지 소유주가 40여년 간 젖소를 사육하였으나 노령화로 인해 목장경영이 어려워지자 젖소를 처분하고 젖소를 소유한 목장 소유주와 세어링하게 되었음.
- 목장 규모는 190ha이며, 저어지, 프레시안-홀스타인, 키위크로스 등 600여 두가 사육되고 있음. 일평균 생산량은 1만 4,300ℓ이며, 폰테라에 납품하고 있음.
- 뉴질랜드는 낙농 수출국으로서의 입지를 다지기 위해 2013년부터 적극적인 투자지원 정책을 펴 생산량이 증가한 상황임. 하지만 주요 수출국인 중국의 수입량 규제로 인해 수급 불균형이 발생하였음.
- 뉴질랜드는 내수시장이 좁기 때문에 수출의존도가 높으며, 이에 따라 낙농정책 방향도 수출경쟁력 강화에 초점을 맞추고 있음. 특히 정부는 생산성 향상연구 및 수출시장 확대 등의 인프라 투자에 집중하고 있음.
- 정책적으로 수출 쿼터의 단계적 자유화로 경쟁 유도를 통한 경쟁력 강화를 도모하고, 폰테라가 가진 유제품 독점수출권을 점진적으로 자유화시키는 계획을 가지고 있음.
- 정부가 주도적으로 HACCP 인증을 추진하여 식품 안전성 향상에 기여해 왔으나 조직과 인원의 한계로 인한 지정 품목에 대한 전문가 부족, 사후관리 미흡, 생산에서 유통·판매까지의 전 단계에 걸친 HACCP 추진에 대한 어려움이 발생하여 HACCP 지정 및 사후관리를 전담하는 기구를 통해 운영하고 있음.

## □ 도축장(Greenlea) 방문

- Greenlea는 가족 경영 도축회사이며, 1960년대 기스본(Gisborne)의 한 정육점에서 시작하였음. 1997년에 모린스빌(Morrinsville) 공장을 인수하였으며, 한국에도 육류를 수출하고 있음.
- 해밀턴 가공장(Hot-bone: 예냉 없이 바로 가공)에는 약 70~90명이 근무하고 있으며, 계절별 2교대 근무형태임. 자체 식품 안전 요원이 있으며, MPI Verification Officer의 감사를 받고 있음. 가공육은 AsureQuality의 인증서를 발부받아 수출되고 있음.



## □ 토마토 선과장(Turners and Growers) 방문

- Turners and Growers는 뉴질랜드 최대 신선 농산물 생산 유통회사로, 연매출액이 5억 달러 이상을 기록하고 있음. 뉴질랜드 농식품 기업 중에서 9번째로 큰 규모임.
  - 최근 독일의 BayWa사가 지분 73%을 인수하여 다국적 회사로 변모
- 주요 취급 품목은 사과(ENZA), 키위, 토마토(Beekist), 절화, 감귤류 및 바나나 등임.
- T&G 자회사인 Status(Beekist 브랜드)가 운영중인 토마토 수경 재배 시설 및 선과장으로 계절별로 2교대로 80~150명이 근무하고 있음. 토마토 생산, 수확, 선별 및 품질관리 등의 업무를 담당하고 있음.
- 자체 품질 검사 요원이 생산 및 선과작업시 참여하고 있으며, AsureQuality 품질 검사원의 감사를 받고 있음.



## □ 키위 선과장(Punchbowl Packhouse Ltd) 방문

- Punchbowl Packhouses는 정규직 30명, Contractor 25명, 임시직 200명이 근무하고 있음. Contractor는 생산 지도를 담당하는 업무를 수행하며, 일종의 농장 컨설턴트의 역할임.
  - 임시직은 대부분 지역주민, 칠레 연수생, Working holiday, 인근 섬나라 인력임.
- Packing 처리 능력은 연간 5,200톤(1,500천 트레이) 이며, 저장 능력은 최대 3,000톤(950천 트레이) 규모임. 12월까지 모든 물량을 출하하며, 비수기에는 감자 및 양파 등을 저장함.
- 30개 농가와 계약을 체결하여 선별 저장하며, Punchbowl은 농가에 패킹 수수료를 부과하고 있음. 오클랜드 인근 지역의 농가가 참여하며, 인근 Packhouse와 경쟁 관계에 있음.
  - 대농의 경우 수수료를 10% 정도 인하해주고 있음
- 농장규모는 총 17ha이며, ha당 수익은 골드키위는 60,900달러, 그린키위는 30,100달러임. 골드키위가 그린키위에 비해 ha당 수익성이 102% 높음.
- Zespri와 Packhouse, 농가는 수직계열화로 협조체제를 유지하고 있으며, 생산량 전량은 Zespri를 통해 수출되거나 국내로 출하되고 있음.

