

수산물 수출과 정부관리 체계

2021. 11. 29.



해양수산부
국립수산물품질관리원

목 차

1. 수산물 수출과 검사 현황
2. 국립수산물품질관리원 소개
3. 수산물 검사
4. 수출증명서 종류
5. 수출수산물 검사의 선행요건
6. 시사점

수산물 수출 & 수출 검사 현황

(단위 : 톤, 천불)

구분	2016년		2017년		2018년		2019년(A)		2020년(B)	
	종량	금액	종량	금액	종량	금액	종량	금액	종량	금액
합계	611,525	2,127,590	539,402	2,326,949	632,021	2,374,560	687,424	2,503,457	614,220	2,304,446
일본	137,025	737,015	141,325	771,570	144,338	760,266	123,010	731,421	109,722	658,663
중국	126,471	376,962	90,379	373,349	87,528	390,736	136,809	522,722	125,570	442,384
미국	29,498	241,261	27,149	279,610	26,945	278,047	28,088	297,125	26,771	313,614
홍콩	3,143	58,358	2,704	52,303	2,385	52,804	2,766	60,396	3,126	59,512
대만	4,975	36,293	5,483	50,972	8,659	57,433	7,561	57,164	9,728	56,751
산남방	185,203	348,123	175,292	408,348	223,293	449,778	248,267	440,211	230,182	416,601
산북방	7,533	16,358	7,109	33,792	10,439	33,713	13,845	46,186	7,505	45,067
EU, 영국	25,526	156,672	36,099	209,637	24,192	171,698	30,952	174,684	37,316	172,594
기타	92,151	156,547	53,863	147,366	104,243	180,085	96,127	173,548	64,299	139,261
- GCC	1,163	4,607	998	3,662	865	3,942	366	2,647	336	2,989
- 아랍에미리트	47,296	64,939	27,560	46,416	51,293	75,034	48,766	70,325	40,541	61,464

(단위 : 톤, 천불)

구분	2018년		2019년		2020년	
	종량	금액	종량	금액	종량	금액
계	334,074	1,195,946	406,557	2,122,836	408,949	1,366,167
중국	85,100	414,249	138,972	724,459	127,848	577,927
베트남	29,183	75,424	37,445	128,791	38,236	126,283
독일	43,754	117,835	39,993	487,626	29,662	79,557
스페인	6,104	33,338	6,331	22,317	29,093	58,603
이탈리아	6,036	43,266	5,259	37,670	28,509	38,388
태국	12,648	27,378	14,614	29,340	27,181	41,185
인도네시아	25,289	33,253	27,799	40,901	26,583	39,508
프랑스	9,058	71,816	10,124	67,953	10,520	60,098
미국	6,762	88,271	6,510	236,993	5,605	70,010
멕시코	6,433	11,627	3,773	1,424	189	1,362
기타	103,707	279,489	115,737	345,362	85,523	273,246

수산물 수출 & 수출 검사 현황

(단위 : 톤, 천달러)								
구분	2020		2019		2018		2017	
	중량	금액	중량	금액	중량	금액	중량	금액
검사 실적(A)	408,949	1,366,167	406,557	2,122,836	334,074	1,195,946	286,506	1,158,122

<중량 기준>

구분	2020	2019	2018	2017
수출검사 비중(A/B*100)	66.6	59.1	52.9	53.1

(단위 : 톤, 천달러)								
구분	2020		2019		2018		2017	
	중량	금액	중량	금액	중량	금액	중량	금액
수출 실적(B)	614,220	2,304,446	687,424	2,503,457	632,021	2,374,560	539,402	2,236,948

2. 국립수산물 품질관리원 소개

National Fishery Products
Quality Management
Service

연혁

1937. 4

수산제품검사소 창설

1961. 10

농림부 중앙수산검사소

1966. 3

수산청 중앙수산검사소

1996. 8

해양수산부 국립수산물검사소

2008. 2

농림수산식품부 국립수산물품질검사원

2011. 6

농림수산식품부 농림수산검역검사본부

2013. 3

해양수산부 국립수산물품질관리원



주요 업무



조직도



해양수산부
(Ministry of Oceans and Fisheries)

국립수산물품질관리원
(National Fishery Products Quality Management Service)

본원(4개과)

운영지원과
(분석실)

검역검사과(4)

품질관리과

수산방역과

소속 지원(14개)-(25)

부산
(분석실)

인천
(분석실)

인천공항

서울

평택

장항

전주

목포

완도

여수

제주

통영

포항

강릉



3. 수산물 검사

National Fishery Products
Quality Management
Service

수산물 검사

연혁

- ✓ `50년부터 수산물검사법에 따른 수출수산물에 대한 품질보증을 위해 시행된 이후 외국과의 약정 및 상대국의 요청에 따라 검사 실시

법적 근거

01

- ✓ 농수산물 품질관리법 제88조(수산물 등에 대한 검사)
 - 정부에서 구매,비축하는 수산물 및 수산가공품
 - 외국과의 협약이나 수출 상대국의 요청에 따라 검사가 필요한 경우
- ✓ 농수산물 품질관리법 제96조(재검사)

검사증명서 발급

- ✓ 수산물 및 수산가공품의 검사 합격품에 대하여 **위생(건강)증명서** 발급
- ✓ 수산물을 수입하는 국가 또는 검사 신청인이 특별히 요구하는 서식이 있을 경우 그에 따라 **위생증명서, 검역증명서, 분석증명서** 등을 발급

수산물 검사 대상

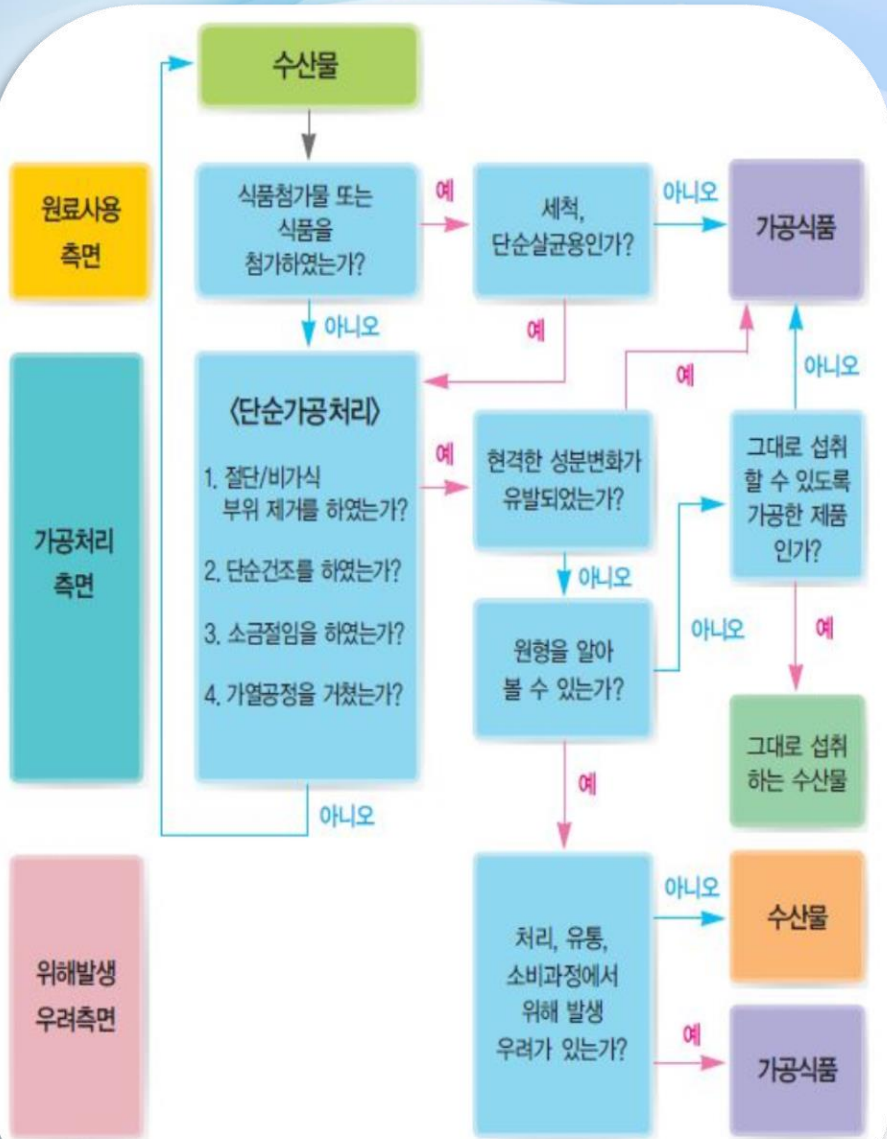
▣ 수산물 정의

- ✓ 농수산물 품질관리법 제2조(정의) 제1항 제1호 나목
 - 농수산업, 어촌발전 기본법 제3조제1호가목에 따른 어업활동으로 생산되는 산물(소금산업 진흥법 제2조제1호에 따른 소금 제외)

▣ 수산가공품 정의

- ✓ 농수산물 품질관리법 시행령 제2조(수산가공품의 기준)
 1. 수산물을 원료 또는 제품의 50퍼센트를 넘게 사용하여 가공한 제품
 2. 제1호에 해당하는 제품을 원료 또는 재료의 50퍼센트를 넘게 사용하여 2차 이상 가공품 제품
 3. 수산물과 그 가공품, 농산물(임산물 및 축산물을 포함한다. 이하 같다)과 그 가공품을 함께 원료, 재료로 사용한 가공품인 경우에는 수산물 또는 그 가공품의 함량이 농산물 또는 그 가공품의 함량보다 많은 가공품

수산물과 가공식품(식품위생법)



〈수산물과 가공식품의 분류 흐름도〉

1. 식품 또는 식품첨가물의 첨가 유무에 의한 분류

가공식품

- 가공 공정이 없더라도 수산물에 식품 또는 식품첨가물을 첨가하였다면 가공식품
- ※ 다만, 수산물을 단순 혼합 포장하고 조리하여 섭취하도록 한 제품은 수산물
- ex) 찌개용 수산물 모듬

수산물

- 수산물에 식품 또는 식품첨가물을 첨가하지 않았거나, 첨가하였다 하더라도 그 목적이 세척, 살균소독 등의 목적이라면 수산물
- : 수산물 본래의 성상 및 성질을 유지하는 선에서 신선도유지를 위해 침지 용으로 최소량의 식품을 단순 살균목적으로 사용한 경우 수산물로 판단

예) 식품 또는 식품첨가물 사용에 따른 판단

분류	질의 내용	답변
수산물 (자숙, 최소량의 식품 또는 식품첨가물을 단순 살균의 목적으로 이용)	오징어를 해동, 할복, 탈피하여 녹차분말 5%를 희석한 물에 오징어를 담근 후 건조, 냉장 포장한 제품으로 오징어 본래의 성상과 성질이 변하지 않은 제품	수산물
	냉동 낙지를 해동 → 자숙(100℃, 5분) → 포장한 제품으로 원형을 알아볼 수 있는 정도로 단순히 자숙하여 식품의 원료로 사용	수산물
가공식품 (수산물에 식품 또는 식품첨가물 첨가)	냉동쥐치필렛(쥐치 90%, 설탕 등의 조미 후 포장한 제품)으로 구이, 튀김 등의 조리용도인 제품	수산물가공품
	새우의 머리, 껍질, 꼬리를 제거하고 인산염 3% 용액에 2시간 침지 후 세척한 제품	수산물가공품
	생선에 설탕, 소금, L-글루타민산나트륨으로 조미한 제품	수산물가공품

수산물과 가공식품(식약처)

2. 가공처리 여부에 의한 분류

가공식품

- 가공공정을 거친 경우
 - 원형을 알아볼 수 없을 정도의 가공
 - 가열살균 등 현격한 성분변화를 유발할 수 있을 정도의 가공
 - 탈피, 절단 등의 공정을 거쳐 원형을 알아볼 수 없도록 가공된 것은 식품공전상 제 5. 12. 어육가공품 중 '어육살'로서 가공식품
 - 다만, 세척, 가열조리 없이 곧바로 섭취하거나, 바로 양념만 혼합하여 섭취하는 회, 횡감용 등의 제품은 식품공전 제 6. 수산물에 대한 규격 중 '수산물일반에 대한 공통기준 및 규격'의 적용대상
- ※ 원형을 알아볼 수 없는 필렛
 - 횡감용 : 식품공전 제 6. 수산물에 대한 규격 중 '수산물일반에 대한 공통 기준 및 규격'의 적용 대상
 - 조리, 가공원료 : 식품공전 상 '어육살'로 가공식품

수산물

- 단순처리일 경우
 - 원형을 알아볼 수 있는 정도로 수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나, 소금에 절임 등
 - ※ 다만 어류, 갑각류, 연체류 등을 소금에 절여 숙성한 젓갈류 제품은 가공식품으로 판단
- 성분의 현격한 변화를 유발하지 않은 정도의 자숙한 제품 등

3. 위해발생우려(섭취방법 등) 여부에 의한 분류

가공식품

- 냉동-해동-제조가공-냉동 등 여러 공정을 거쳐 위해발생 우려가 있는 경우 : 가공식품
 - 해동 후 제조공정을 거쳐 가공한 후 재냉동한 제품은 가공식품
 - 다만, 해동 후 처리과정이 내장제거, 염장, 반건조, 건조 등의 단순처리일 경우는 수산물

수산물

- 생선회, 횡감용 필렛, 자숙한 수산물과 같이 그대로 섭취하는 식품 : 식품공전 제 6. 수산물에 대한 규격 중 '최종소비자가 그대로 섭취할 수 있도록 유통판매를 목적으로 위생처리하여 용기·포장에 넣은 수산물'에 해당하며 이에 대한 규격(식중독균)을 따라야 함
- 냉동수산물 중 해동 후 바로 섭취하는 식품 : 식품공전 제 6. 수산물에 대한 규격 중 '최종소비자가 그대로 섭취할 수 있도록 유통판매를 목적으로 위생 처리하여 용기·포장에 넣은 동물성 냉동수산물'에 해당하며, 이에 대한 규격(세균수, 대장균군)을 따라야 함

예) 단순처리와 가공처리

분류	질의 내용	답변
수산물	수산물(광어, 도미 등)을 단순절단(필렛)한 제품으로 횡감의 용도로 사용되는 제품	수산물
	냉동어류를 해동 후 내장 제거, 염장, 반건조 등 단순가공처리를 거쳐 재냉동한 제품 ex) 자반고등어(염장), 코다리(반건조), 과메기(반건조)	수산물
가공식품	냉동가리비를 해동하여 탈각하고 60℃ 이상에서 30분간 가열 처리, 진공포장, 재냉동시킨 제품 (해동 후 단순처리가 아닌 제조공정을 거침)	수산물가공품

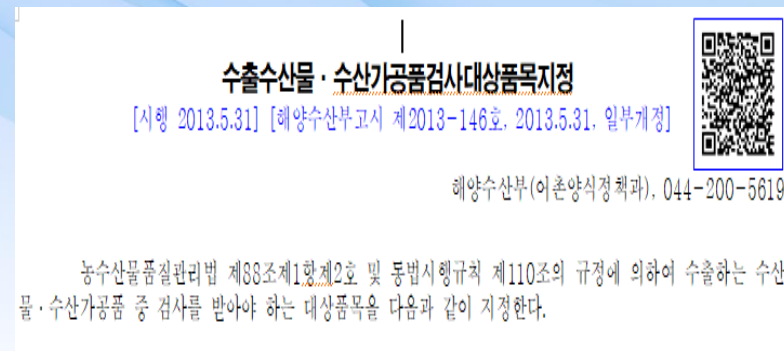
수산물 검사 대상

☐ 수입국의 요구조건(2개국)

- ✓ 미국 – 신선, 냉장, 냉동 이매패류
- ✓ EU – 수산물 및 수산제품(수산식물 제외)

☐ 외국과의 협약(6개국)

- ✓ 베트남(`00) - 식용 수산물 검역 포함
 - 식용원료수산물, 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 절단, 가열, 숙성, 건조 또는 염장, 염수장 등과 같이 가공한 수산동, 식물 및 활수생동물
- ✓ 중국(`01) - 이식용 수산물 검역 포함
 - 원료 수산동물(활 포함), 단순가공품
- ✓ 인도네시아(`05), 태국(`06)
 - 식용어류, 갑각류, 연체동물 및 그 외 수생동물(활 포함), 단순가공품
- ✓ 러시아(`11), 에콰도르(`12)
 - 식용 수산물(활 포함) 및 수산 동, 식물을 원료로 하는 수산가공품



수산물 검사 신청 및 절차

수산물·수산가공품 (재)검사신청서

접수번호	접수일	처리기간	3일 (정밀검사: 7일)						
신청인	업체명		생년월일						
	대표자								
	주소		전화번호						
검사대상 수산물	품명	개수	종량	포장의 종류	1개의 내용량	생산자	생산지	목적지	가격
검사(생략)받으려는 항목				검사 희망일 (장소)			발급 받으려는 증명서 종류		

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

년 월 일

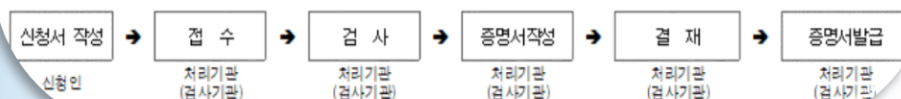
신청인

(서명 또는 인)

국립수산물품질관리원장, 검사기관의 장 귀하

제출서류	1. 검사신청인 또는 수입국이 요청하는 기준·규격으로 검사를 받으려는 경우: 그 기준·규격이 명시된 서류 또는 검사 생략에 관한 서류 1부 2. 「농수산물 품질관리법」 제88조제4항제1호 또는 제2호에 해당하는 경우: 「농수산물 품질관리법 시행규칙」 제116조제1항제1호에 따른 수산물·수산가공품의 생산·가공 일지 1부 3. 「농수산물 품질관리법」 제88조제4항제3호에 해당하는 경우: 「농수산물 품질관리법 시행규칙」 제116조제1항제2호에 따른 선장의 확인서 1부 4. 자검사의 경우: 자검사 사유서 1부	수수료 없음
------	--	--------

처리절차



수산물 등의 검사기준

수산물, 수산가공품 검사기준

수산물 · 수산가공품 검사기준 (제3조관련)

1. 관능검사기준

가. 활어 · 패류

항 목	합 격
외 관	손상과 변형이 없는 형태로 병 · 증해가 없는 것
활력도	살아 있고 활력도가 양호한 것
선 별	대체로 고르고 이종품의 혼입이 없는 것

나. 신선 · 냉장품

항 목	합 격
형 태	손상과 변형이 없고 처리상태가 양호한 것
색 텍	고유의 색택으로 양호한 것
선 도	선도가 양호한 것
선 별	크기가 대체로 고르고 다른 종류가 혼입되지 아니한 것
잡 물	혈액 등의 처리가 잘되고 그 밖에 혐잡물이 없는 것
냄 새	신선하여 이취가 없는 것

다. 냉동품

(1) 어 · 패류

항 목	합 격
형 태	고유의 형태를 가지고 손상과 변형이 거의 없는 것
색 텍	고유의 색택으로 양호한 것
선 별	크기가 대체로 고르고 다른 종류가 혼입되지 아니한 것
선 도	선도가 양호한 것
잡 물	혈액 등의 처리가 잘 되고 그 밖에 혐잡물이 없는 것
건조 및 유 소	글레이징이 잘되어 건조 및 유소현상이 없는 것 다만, 건조 및 유소를 방지할 수 있도록 포장한 것은 제외한다
온 도	중심온도가 -18℃ 이하인 것 다만, 횡갑용 참치류의 중심온도는 -40℃ 이하인 것

수출 수산물 모니터링 지침

별첨 2] 외국과의 협약(약정)국가별 모니터링 항목 및 기준

국 가	품 목	항목 및 기준	비 고
미 국	활 · 신선 · 냉동 이매패류	○ 세균수 : 500,000 이하/g ○ 분변계대장균 : 230MPN/100g 이하 ○ 살모넬라 : 음성 ○ 마비성패류독소(PSP) : 80μg/100g 미만 ○ 기억상실성패류독소(ASP) : 20μg/kg 미만 ○ 설사성패류독소(DSP, OAs + DTXs) : 0.16μg/kg 미만 ○ 육시테트라사이클린 : 불검출	
EU국가	어류 제품	○ 수은 : 0.50mg/kg 이하 (단, [anglerfish(<i>Lophius species</i>), atlantic catfish(<i>Anarhichas lupus</i>), bonito(<i>Sarda sarda</i>), eel(<i>Anguilla species</i>), emperor, orange roughy, rosy soldierfish(<i>Hoplostethus species</i>), grenadier(<i>Coryphaenoides rupestris</i>), halibut(<i>Hippoglossus hippoglossus</i>), marlin(<i>Makaira species</i>), megrim(<i>Lepidorhombus species</i>), mullet(<i>Mullus species</i>), pike(<i>Esox lucius</i>), plain bonito(<i>Oryzopsis unicolor</i>), poor cod (<i>Trachipterus minutus</i>), portuguese dogfish(<i>Centrocyminus caudatus</i>), rays(<i>Raja species</i>), redfish(<i>Sebastes marinus</i>, <i>S. mentella</i>, <i>S. viviparus</i>), sail fish(<i>Istiophorus platypterus</i>), scabbard fish(<i>Lepidopus caudatus</i>), <i>Apharexus carbo</i>), seatream, pandora(<i>Pagellus species</i>), shark(all species), snake mackerel or butterfish(<i>Lepidichthys flavobrunneum</i>, <i>Ruvettus pretiosus</i>, <i>Gempylus serpens</i>), sturgeon(<i>Acipenser species</i>), swordfish(<i>Xiphias gladius</i>), tuna(<i>Thunnus species</i>, <i>Euthynnus species</i>, <i>Katsuwonus pelamis</i>) 1.0mg/kg 이하] ○ 납 : 0.30mg/kg 이하 ○ 카드뮴 : 0.050mg/kg 이하 (단, [mackerel(<i>Scomber species</i>), tuna(<i>Thunnus species</i>, <i>Katsuwonus pelamis</i>, <i>Euthynnus species</i>), ichuque(<i>Skipperus hippocrepus</i>) 0.10mg/kg 이하], [bullet tuna(<i>Axiis species</i>) 0.15mg/kg 이하], [anchovy(<i>Engraulis species</i>) swordfish(<i>Xiphias gladius</i>), sardine(<i>Sardina pilchardus</i>) 0.25mg/kg 이하] ○ 히스타민 : (200-400mg/kg 이하)(n=9, c=2), [발효된 수산물 약정류는 400mg/kg 이하], [Scombridae Clupeidae Engraulidae Corytenidae Remusidae Scombridae는 100-200mg/kg 이하: n=9, c=2] ○ 육시테트라사이클린 + 클로르테트라사이클린 + 테트라사이클린 : 0.2mg/kg ○ 설파제 14종 : 0.1mg/kg(설파제의 합)이하 ○ 클로람페니콜 : 불검출 ○ 시프로플록사신+엔로플록사신 : 0.1mg/kg(C/E합)이하 ○ 스피라마이신 : 0.2mg/kg 이하 ○ 옥시테란 : 0.1mg/kg 이하 ○ 플루메퀸 : 0.5mg/kg 이하 ○ 니트로푸란대사물질4종 : 불검출 ○ 아목시실린 : 0.05mg/kg 이하 ○ 알피실린 : 0.05mg/kg 이하 ○ 독시사이클린 : 0.05mg/kg 이하	
이매패류 (동조류 제외)		○ 리스테리아 : 음성/25g (활이매패류: n=5, c=0) ○ 살모넬라 : 음성/25g (활이매패류, 복족류, 피낭류, 극피류) ○ E.coli : 230-700MPN/100g 이하 (활이매패류: n=5, c=1) ○ 마비성패류독소(PSP) : 80μg/100g 미만 ○ 기억상실성패류독소(ASP) : 20μg/kg 미만 ○ 설사성패류독소(DSP, OAs + DTXs) : 0.16μg/kg 미만 ○ 수은 : 0.5mg/kg 이하, 납 : 1.50mg/kg 이하, 카드뮴 : 1.0mg/kg 이하) ○ 벤조피렌(Benzo(a)pyrene) : 5.0μg/g 이하	

4. 수출 증명서 종류

National Fishery Products
Quality Management
Service

수출 증명서 발급 유형

■ 오프라인 발급(`16.2)

NO. A00001

NFQS

국립수산물품질관리원

■ 온라인(인터넷) 발급(`19.12)

ORIGINAL

HEALTH CERTIFICATE OF LIVE AQUATIC CREATURE QUARANTINE

Certificate No.: 102-2021-1342

국립수산물품질관리원

The content of quarantine

This is to certify that:

- The aquatic creatures described above that have been quarantined and got good health. It originated from the safety area without diseases, have been tested and are not contaminated with the list of the aquatic animal diseases of OIE;
- The aquatic animal above adapt to food safety standards and fit for human consumption
- The aquatic animal were packed, stored and transported under sanitary condition, which were under the supervision of the ministry of Oceans and Fisheries of Republic of Korea

Stamp: 

Date of Issue: AUG. 17. 2021

Signature: *Kim Hyo Seon*

수출 증명서 발급(EU) 종류

NO. B47774

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

HEALTH CERTIFICATE

FOR IMPORTS OF FISHERY PRODUCTS INTENDED FOR HUMAN CONSUMPTION

Part I : Details of dispatched consignment 1.1. Consignor : Name : OCEAN TRAWLERS HONG KONG LTD. Address : ROOM 1905, 19F, ALLIED KAJIMA BUILDING, 138 GLOUCESTER ROAD, WANCHAI, HONG KONG Tel : CO UTDA CO., LTD. 1.5. Consignee Name : BIRDS EYE LTD Address : CORDON AVENUE, BARNWOOD, GLOUCESTER, GL4 3BL, ENGLAND Post code : Tel : 1.7. Country of origin RUSSIAN FEDERATION 1.11. Place of origin Name : DONGWON COLD STORAGE Address : 740, AMNAM-DONG, SEO-GU, BUSAN-SI, KOREA Approval number : KOPF-12 1.13. Place of loading : BUSAN, KOREA 1.15. Means of transport Aeroplane ☐ Ship ☒ Railway wagon ☐ Road vehicle ☐ Other ☐ Identification : MY MSC MIRIA 741W Documentary references : KRPUS0012164 1.18. Description of commodity : FROZEN ALASKA POLLOCK FILLET SKINLESS BONELESS (THERAGRA CHALCOGRAMMA) 1.21. Temperature of product Ambient ☐ Chilled ☐ Frozen ☒ 1.23. Seal/ Container number : Seal number : KR3799713 KR3799797 KR3799743 KR3799631 KR3799662 KR3798312 KR3798302 KR3798291 KR3798213 KR3796990 KR3798603 KR3798540 Container number : PONI2014531 PONI2014640 MWCU15746600 PONI2008625 MCRI2014465 MCRI20144761 MCRI20107612 PONI2018550 MCRI2016165 MWCU15645796 MWCU15638903 1.25. Commodities certified for : Human consumption ☒ 1.26. 1.27. For import or admission into EU ☒ 1.28. Identification of the commodities <table border="1"> <thead> <tr> <th>Species/ Scientific name</th> <th>Nature of commodity</th> <th>Treatment type</th> <th>Approval number of establishment/Manufacturing plant</th> <th>Number of packages</th> <th>Net weight</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>FROZEN ALASKA POLLOCK FILLET SKINLESS BONELESS (THERAGRA CHALCOGRAMMA)</td> <td>WILD ORIGIN FAO-61</td> <td>FROZEN</td> <td>18A/ VICTORIA-1</td> <td>9,842 CARTONS</td> <td>220,972.584 KG</td> </tr> </tbody> </table>		Species/ Scientific name	Nature of commodity	Treatment type	Approval number of establishment/Manufacturing plant	Number of packages	Net weight	FROZEN ALASKA POLLOCK FILLET SKINLESS BONELESS (THERAGRA CHALCOGRAMMA)	WILD ORIGIN FAO-61	FROZEN	18A/ VICTORIA-1	9,842 CARTONS	220,972.584 KG	Veterinary certificate to EU 1.2. Certificate reference number : B01-4014(1/3) 1.3. Central Competent Authority MINISTRY OF OCEANS AND FISHERIES REPUBLIC OF KOREA 1.4. Local Competent Authority NATIONAL FISHERY PRODUCTS QUALITY MANAGEMENT SERVICE, BUSAN REGIONAL OFFICE 1.6. 1.9. Country of destination UNITED KINGDOM ISO code GB 1.10. 1.12. 1.14. Date of departure : 19 OCT 2017 1.16. Entry BIP in EU : FELIXSTOWE, UNITED KINGDOM 1.17. 1.19. Commodity code (HS code): 0304750000 1.20. Quantity : 220,972.584 KG 1.22. Number of packages : 9,842 CARTONS 1.24. Type of packaging : MASTER CARTON 1.29. Commodity code (HS code): 0304750000 1.20. Quantity : 220,972.584 KG 1.22. Number of packages : 9,842 CARTONS 1.24. Type of packaging : MASTER CARTON
Species/ Scientific name	Nature of commodity	Treatment type	Approval number of establishment/Manufacturing plant	Number of packages	Net weight									
FROZEN ALASKA POLLOCK FILLET SKINLESS BONELESS (THERAGRA CHALCOGRAMMA)	WILD ORIGIN FAO-61	FROZEN	18A/ VICTORIA-1	9,842 CARTONS	220,972.584 KG									

Date: 17 OCT 2017



Official inspector / Inspecteur officiel
Name (in capitals) / qualification and title
Nom (en lettres capitales) / Titre et qualité
Signature

FOR Director of Busan Regional Office
National Fishery Products Quality Management Service

COUNTRY: REPUBLIC OF KOREA

Page 2 of 3 pages
Fishery products

II. Health information II.1 (1) Public Health attestation I, the undersigned, declare that I am aware of the relevant provisions of Regulations (EC) No 178/2002, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004 and certify that the fishery products described above were produced in accordance with those requirements, in particular that they: - come from (an) establishment(s) implementing a programme based on the HACCP principles in accordance with Regulation (EC) No 852/2004; - have been caught and handled on board vessels, landed, handled and where appropriate prepared, processed, frozen and thawed hygienically in compliance with the requirements laid down in Section VIII, Chapters I to IV of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004; - satisfy the health standards laid down in Section VIII, Chapter V of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 and the criteria laid down in Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs; - have been packaged, stored and transported in compliance with Section VIII, Chapters VI to VIII of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004; - have been marked in accordance with Section I of Annex II to Regulation (EC) No 853/2004; - the guarantees covering live animals and products thereof, if from aquaculture origin, provided by the residue plans submitted in accordance with Directive 96/23/EC, and in particular Article 29 thereof, are fulfilled; and - have satisfactorily undergone the official controls laid down in Annex III to Regulation (EC) No 854/2004. II.2 (2) Animal health attestation for fish and crustaceans of aquaculture origin II.2.1 (a) [Requirements for susceptible species to Epizootic haematopoietic necrosis (EHN), Taura syndrome and Yellowhead disease] I, the undersigned official inspector, hereby certify that the aquaculture animals or products thereof referred to in Part I of this certificate: (i) originate from a country/territory, zone or compartment declared free from (a) [EHN] (b) [Taura syndrome] (c) [Yellowhead disease] in accordance with Chapter VII of Directive 2006/88/EC or the relevant OIE Standard by the competent authority of my country, (i) where the relevant diseases are notifiable to the competent authority and reports of suspicion of infection of the relevant disease must be immediately investigated by the competent authority. (ii) all introduction of species susceptible to the relevant diseases come from an area declared free of the disease, and (iii) species susceptible to the relevant diseases are not vaccinated against the relevant diseases II.2.2 (b) [Requirements for species susceptible to Viral haemorrhagic septicaemia (VHS), Infectious haematopoietic necrosis (IHN), Infectious salmon anaemia (ISA), Koi herpes virus (KHV) and White spot disease intended for a Member State, zone or compartment declared disease free or subject to a surveillance or eradication programme for the relevant disease] I, the undersigned official inspector, hereby certify that the aquaculture animals or products thereof referred to in Part I of this certificate: (i) originate from a country/territory, zone or compartment declared free from (a) [VHS] (b) [IHN] (c) [ISA] (d) [KHV] (e) [White spot disease] in accordance with Chapter VII of Directive 2006/88/EC or the relevant OIE Standard by the competent authority of my country, (i) where the relevant diseases are notifiable to the competent authority and reports of suspicion of infection of the relevant disease must be immediately investigated by the competent authority. (ii) all introduction of species susceptible to the relevant diseases come from an area declared free of the disease, and (iii) species susceptible to the relevant diseases are not vaccinated against the relevant diseases II.2.3 Transport and labelling requirements I, the undersigned official inspector, hereby certify that: II.2.3.1 the aquaculture animals referred to above are placed under conditions, including with a water quality, that do not alter their health status; II.2.3.2 the transport container or well boat prior to loading is clean and disinfested or previously unused; and II.2.3.3 the consignment is identified by a legible label on the exterior of the container, or when transported by well boat, in the ship's manifest, with the relevant information referred to in boxes L.7 to L.11 of Part I of this certificate, and the following statement: = (b) [Fish] (c) [Crustaceans] intended for human consumption in the Union". Date: 17 OCT 2017 Official inspector / Inspecteur officiel Name (in capitals) / qualification and title Nom (en lettres capitales) / Titre et qualité Signature	II.a. Certificate reference number B01-4014(2/3) II.b.
---	--



KIM HO YOUL
KIM HO YOUL
FOR Director of Busan Regional Office
National Fishery Products Quality Management Service

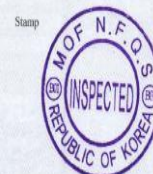
NO. B47773

COUNTRY: REPUBLIC OF KOREA

Page 2 of 3 pages
Fishery products

II. Health information II.1 (1) Public Health attestation I, the undersigned, declare that I am aware of the relevant provisions of Regulations (EC) No 178/2002, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004 and certify that the fishery products described above were produced in accordance with those requirements, in particular that they: - come from (an) establishment(s) implementing a programme based on the HACCP principles in accordance with Regulation (EC) No 852/2004; - have been caught and handled on board vessels, landed, handled and where appropriate prepared, processed, frozen and thawed hygienically in compliance with the requirements laid down in Section VIII, Chapters I to IV of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004; - satisfy the health standards laid down in Section VIII, Chapter V of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 and the criteria laid down in Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs; - have been packaged, stored and transported in compliance with Section VIII, Chapters VI to VIII of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004; - have been marked in accordance with Section I of Annex II to Regulation (EC) No 853/2004; - the guarantees covering live animals and products thereof, if from aquaculture origin, provided by the residue plans submitted in accordance with Directive 96/23/EC, and in particular Article 29 thereof, are fulfilled; and - have satisfactorily undergone the official controls laid down in Annex III to Regulation (EC) No 854/2004. II.2 (2) Animal health attestation for fish and crustaceans of aquaculture origin II.2.1 (a) [Requirements for susceptible species to Epizootic haematopoietic necrosis (EHN), Taura syndrome and Yellowhead disease] I, the undersigned official inspector, hereby certify that the aquaculture animals or products thereof referred to in Part I of this certificate: (i) originate from a country/territory, zone or compartment declared free from (a) [EHN] (b) [Taura syndrome] (c) [Yellowhead disease] in accordance with Chapter VII of Directive 2006/88/EC or the relevant OIE Standard by the competent authority of my country, (i) where the relevant diseases are notifiable to the competent authority and reports of suspicion of infection of the relevant disease must be immediately investigated by the competent authority. (ii) all introduction of species susceptible to the relevant diseases come from an area declared free of the disease, and (iii) species susceptible to the relevant diseases are not vaccinated against the relevant diseases II.2.2 (b) [Requirements for species susceptible to Viral haemorrhagic septicaemia (VHS), Infectious haematopoietic necrosis (IHN), Infectious salmon anaemia (ISA), Koi herpes virus (KHV) and White spot disease intended for a Member State, zone or compartment declared disease free or subject to a surveillance or eradication programme for the relevant disease] I, the undersigned official inspector, hereby certify that the aquaculture animals or products thereof referred to in Part I of this certificate: (i) originate from a country/territory, zone or compartment declared free from (a) [VHS] (b) [IHN] (c) [ISA] (d) [KHV] (e) [White spot disease] in accordance with Chapter VII of Directive 2006/88/EC or the relevant OIE Standard by the competent authority of my country, (i) where the relevant diseases are notifiable to the competent authority and reports of suspicion of infection of the relevant disease must be immediately investigated by the competent authority. (ii) all introduction of species susceptible to the relevant diseases come from an area declared free of the disease, and (iii) species susceptible to the relevant diseases are not vaccinated against the relevant diseases II.2.3 Transport and labelling requirements I, the undersigned official inspector, hereby certify that: II.2.3.1 the aquaculture animals referred to above are placed under conditions, including with a water quality, that do not alter their health status; II.2.3.2 the transport container or well boat prior to loading is clean and disinfested or previously unused; and II.2.3.3 the consignment is identified by a legible label on the exterior of the container, or when transported by well boat, in the ship's manifest, with the relevant information referred to in boxes L.7 to L.11 of Part I of this certificate, and the following statement: = (b) [Fish] (c) [Crustaceans] intended for human consumption in the Union". Date: 17 OCT 2017 Official inspector / Inspecteur officiel Name (in capitals) / qualification and title Nom (en lettres capitales) / Titre et qualité Signature	II.a. Certificate reference number B01-4014(3/3) II.b.
---	--

Date: 17 OCT 2017



Official inspector / Inspecteur officiel
Name (in capitals) / qualification and title
Nom (en lettres capitales) / Titre et qualité
Signature

KIM HO YOUL
KIM HO YOUL
FOR Director of Busan Regional Office
National Fishery Products Quality Management Service

수출 증명서(미국, EU 패류채취) 발급 종류

[별지 제2호서식]

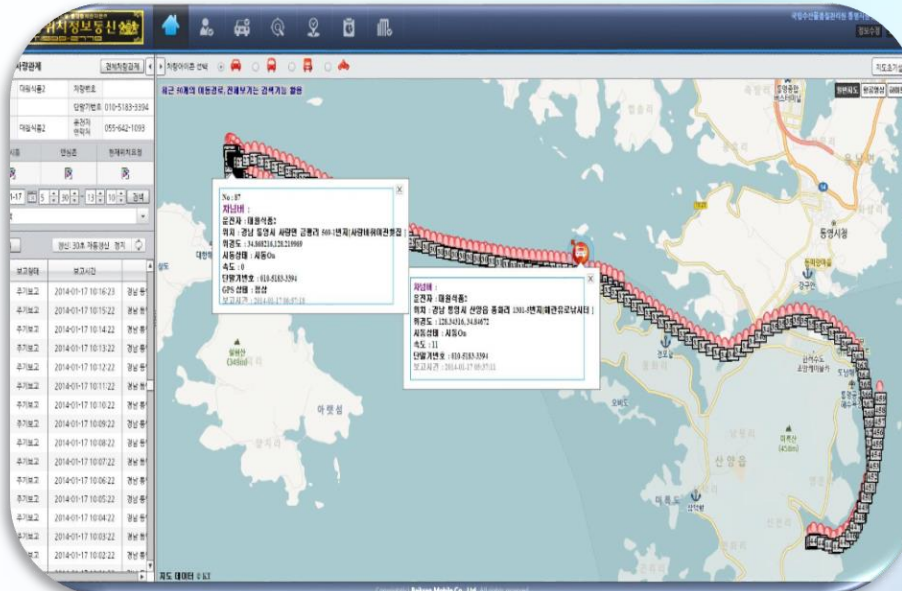
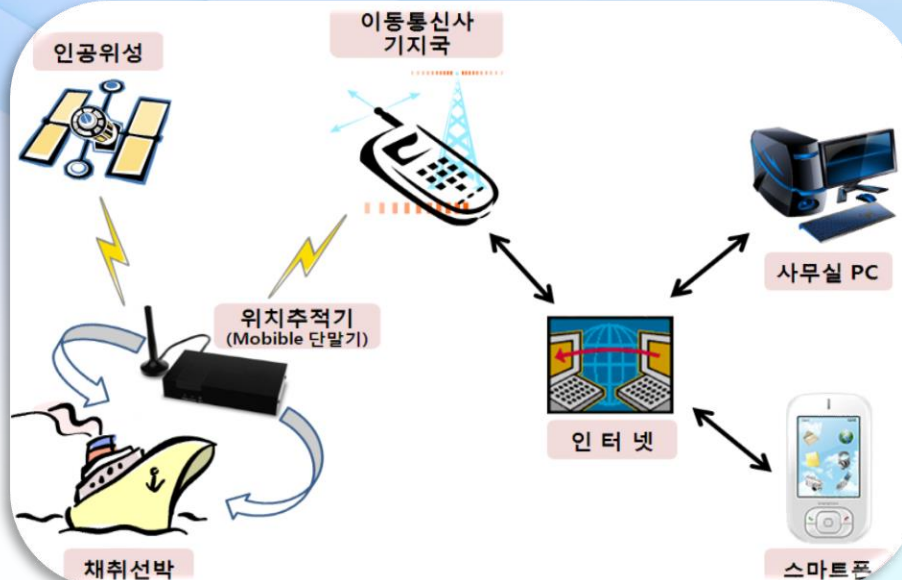
패류 채취 증명서 SHELLSTOCK HARVEST CERTIFICATE

발행번호 CFC- 64
(Serial No.)

발행일 2017. 5. 21
(Date)



채취어장 (Shellstock Bed)	지정해역번호 (Designated Area Number)	제 1 호 해역
	소유자 (Owner)	조강영
	면허번호 (License Number)	영면 1271호
채취일자 (Harvesting Date)	2017. 5. 21	
채취한 패류 (Shellstock)	종류 (Species)	각 부 굴
	수량 (Quantity)	47500 kg (950 연)
채취 선박명 (Name of Harvesting Boat)	일광호	
패류채취확인자 (Inspector)	서명 (Signature)	조 다 래



5. 수출수산물 검사의 선행요건

National Fishery Products
Quality Management
Service

수산물 생산,가공시설 등록 및 위생관리

▣ 법적 근거

- ✓ 농수산물 품질관리법 제74조(생산,가공시설의 등록)
 - 수산물의 생산,가공시설/ 위해요소중점관리기준을 이행하는 시설
- ✓ 농수산물 품질관리법 시행규칙 제88조(수산물의 생산,가공시설등의 등록신청 등)
- ✓ 농수산물 품질관리법 제76조 및 같은 법 시행규칙 제90조(조사,점검)

▣ 목적

- ✓ 수산물 위생약정 및 수입국의 요구조건 이행
 - 수출국의 검사기관은 가공시설의 위생 및 안전기준이 수입국의 기준에 부합됨을 보증한다.(일반위생관리기준, HACCP-미국,EU,러시아)
 - 수입제품에서 위생 및 안전과 관련된 문제가 발생한 경우 원인조사 요구 및 동일 시설에서 생산하는 제품에 대한 잠정 중단 조치
 - 필요시 공동조사

생산·가공시설 등록 및 절차

농수산물품질관리법 시행규칙 [별지 제46호서식] <개정 2019.3.24>

생산·가공시설 등록신청서

(앞 쪽)

접수번호	접수일	처리기간	15일 (양식시설: 7일)
신청인	업체명(양식장명·선박명)	사업자등록번호	
	주소(주원 사무소)	전화번호	
	대표자	생년월일	
	주소	전화번호	
생산·가공 시설	생산·가공시설의 종류	생산·가공시설의 명칭	
	생산·가공시설의 소재지	가공선택의 총 톤수	
	제조공장(처리장 또는 양식장) 면적(㎡)	건물의 종류 및 연면적의 합계(㎡)	
	생산·가공품의 종류	냉장 및 동결 능력(MT)	
	1일 또는 연간 생산능력	용수의 종류	
	어업 수산물가공업의 면허 등의 번호	주요 기기 및 시설	

「농수산물 품질관리법」 제74조제1항 및 같은 법 시행규칙 제88조제1항에 따라 수산물의 생산·가공시설 등록을 신청합니다.

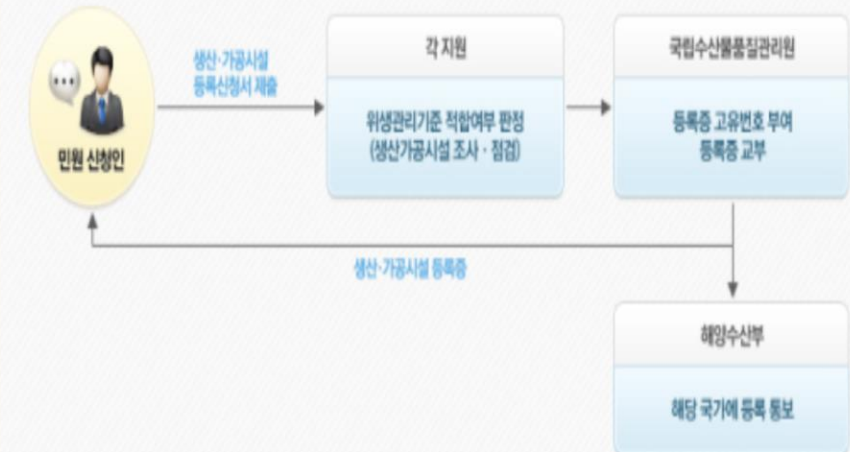
년 월 일

신청인

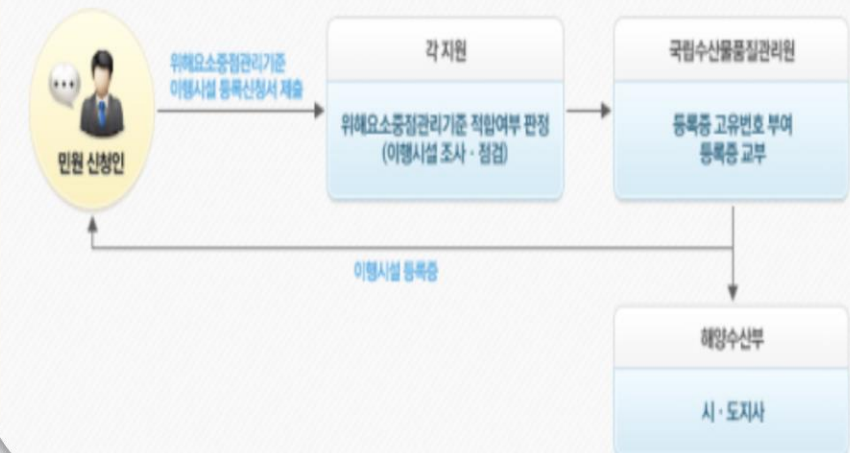
(서명 또는 인)

국립수산물품질관리원장 귀하

» 생산·가공 시설 등록 절차



» 위해요소중점관리기준 이행시설



생산·가공시설 조사, 점검

서류검토

HACCP 적용 등록시설
(HACCP, FDA, EU, 러시아)

HACCP 미적용 등록시설
(중국, 태국, 베트남 등)

- 가. 용수 수질검사 성적서
- 나. 용수탱크 청소일지
- 다. 종업원 위생관리
- 라. 작업장 위생관리
- 마. 제품검사 성적서
- 사. 방충·방서 일지 등

*. HACCP 기준서 및 일반위생 프로그램

*. CCP 모니터링 일지

현장점검

- 가. 가공용수 및 얼음제조용 용수의 안전.
- 나. 식품 접촉면의 제작조건 및 청결.
- 다. 교차오염의 방지.
- 라. 손 세척, 소독 및 화장실 시설의 유지관리.
- 마. 불순물로부터의 보호.
- 바. 유독물질의 적절한 표시, 보관 및 사용.
- 사. 종업원의 위생관리
- 아. 해충의 배제.
- 자. 공장 및 공장구내
- 차. 배관 및 관련설비
- 카. 그 밖의 설비
- 타. 폐기물의 처리
- 파. 식품과 직접 접촉하지 않는 장비표면의 제작 및 청결

생산·가공시설 등록 및 절차

■ 수산물 검사 예규에 따른 등록시설 약호 현황

1. 미국 FDA 등록공장 : KR-(일련번호)-SP
2. EU 등록공장 : KORP-(일련번호),
3. EU 등록선박 : KORF-(일련번호)
4. 중국 등록공장 : KP-(일련번호)
5. 중국 등록양식장 : KA-(일련번호)
6. 중국 등록선박 : KCS-(일련번호)
7. 태국 등록공장 : KTH-(일련번호)
8. 인도네시아 등록공장 : KID-(일련번호)
9. 베트남 등록공장 : KVN-(일련번호)
10. 베트남 등록양식장 : KVA-(일련번호)
11. 러시아 등록공장 : KRF-(일련번호)
12. 러시아 등록선박 : KRS-(일련번호)
13. 에콰도르 등록공장 : KEP-(일련번호)

14. 일본 생식용생굴 등록공장 : KOYT-(일련번호)
15. 일본 처리복어 등록공장 : FHE-(일련번호)
16. 일본 냉장넙치육 등록공장 : K-F-P-(일련번호)
17. 일본 활넙치 등록양식장 : K-F-(지역)-(일련번호)
18. 일본 이매패류 등록양식장 : KT-OY-(일련번호)
19. 일본 넙치 수출등록업체 : K-F-E-(일련번호)
20. 위해요소중점관리기준이행등록(수출)시설 : E-(일련번호)
21. 위해요소중점관리기준이행등록(양식)시설 : AQ-(일련번호)
22. 홍콩 등록공장 : K-FOY-(일련번호)
23. 그 밖의 등록공장 : KTC-(일련번호)

생산·가공시설 등록 현황

■ 전체 현황

국가별	구 분	국내 등록시설					외국 등록시설			
		'17	'18	'19	'20	등 록 (관리근거)	'17	'18	'19	'20
합 계		4,022	4,199	4,370	4,476		3,741	3,898	4,131	4,197
중 국	소 계	1,121	1,227	1,311	1,380		1,602	1,644	1,660	1,584
	공 장	504	540	559	582	농수산물관리법 제88조	1,287	1,335	1,359	1,283
	선 박	114	118	123	134	농수산물관리법 제88조	-	-	-	-
	양식장	503	569	629	664	농수산물관리법 제88조	315	309	301	301
베트남	공장 및 양식장	171	208	287	316	농수산물관리법 제88조	653	672	716	783
인도네시아	공 장	99	107	115	117	농수산물관리법 제88조	414	446	517	550
태국	공 장	115	124	133	144	농수산물관리법 제88조	211	220	216	226
러시아	공장 및 선박	57	66	71	73	농수산물관리법 제88조	746	756	855	875
에콰도르	공 장	30	34	36	36	농수산물관리법 제88조	115	160	167	179
일 본	소 계	1,986	1,980	1,991	1,991					
	활냉치양식장	680	677	684	683	대일수출농림위생관리요령(본부지시 2016.9.28)	-	-	-	-
	냉장냉치육가공시설	4	4	4	2	대일수출농림위생관리요령(본부지시 2016.9.28)	-	-	-	-
	납치수출업체	476	473	477	480	대일수출농림위생관리요령(본부지시 2016.9.28)	-	-	-	-
	처리복어	-	-	-	-	농수산물관리법 제88조	-	-	-	-
	이매패양식장	811	811	811	811	농수산물관리법 제88조	-	-	-	-
	생식용생굴가공시설	15	15	15	15	생식용생굴 대일수출요령(해수부부고시 2013-140호)	-	-	-	-
	소 계	341	351	323	318					
E U	공 장	93	103	104	106	농수산물관리법 제88조	-	-	-	-
	가공선박(척)	81	82	53	47	농수산물관리법 제88조	-	-	-	-
	냉동선박(척)	167	166	166	165	농수산물관리법 제88조	-	-	-	-
	미(FDA)	공 장(냉동굴)	5	5	5	5	농수산물관리법 제88조	-	-	-
ECOP	공 장	97	97	98	96	농수산물관리법 제88조	-	-	-	-

■ 약정국간 상호 등록시설 현황

구 분	합계	중국	태국	인도네시아	베트남	러시아	에콰도르
국내등록시설	2,066	1380	144	117	316	73	36
외국등록시설	4,197	1584	226	550	783	875	179

■ 약정국 현지 위생점검 현황

국 가 명	횟수	기 간	점검 업체수	시정조치 업체수	점검인원	등록업체수
합 계	153회		1,024개소	782개소	579명	4,197개소
중 국	81	'01~'20	564	408	278	1,584
베 트 남	36	'02~'20	232	198	136	783
인도네시아	13	'06~'20	81	73	57	550
태 국	10	'06~'20	64	47	42	226
러 시 아	8	'13~'20	52	34	38	875
에 콰 도 르	5	'14~'20	31	22	28	179

주요 점검사례(국내편)



주요 점검사례(국내편)



주요 점검사례(국내편)



주요 점검사례(국내편)



주요 점검사례(국내편)



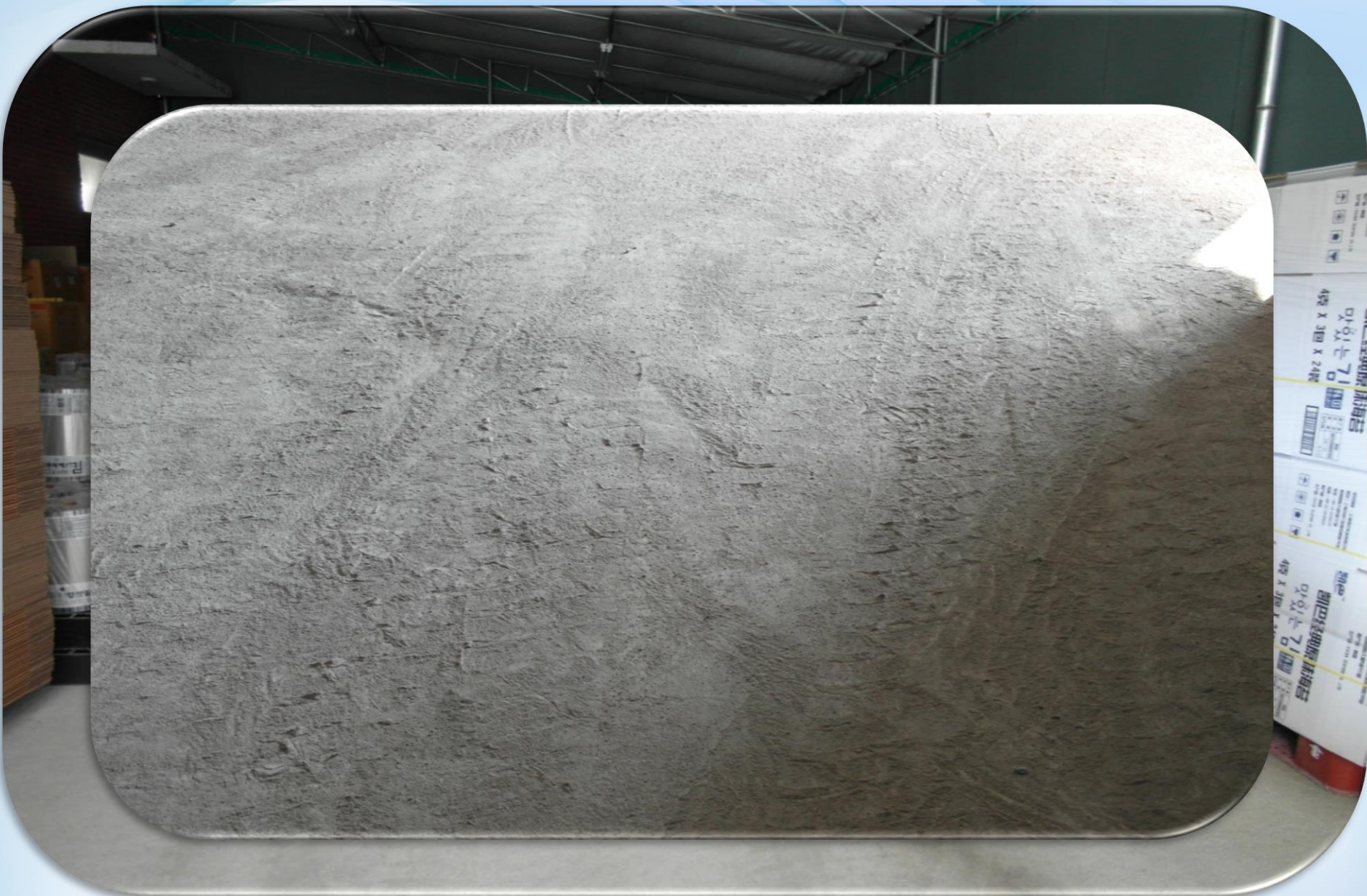
주요 점검사례(국내편)



주요 점검사례(국내편)



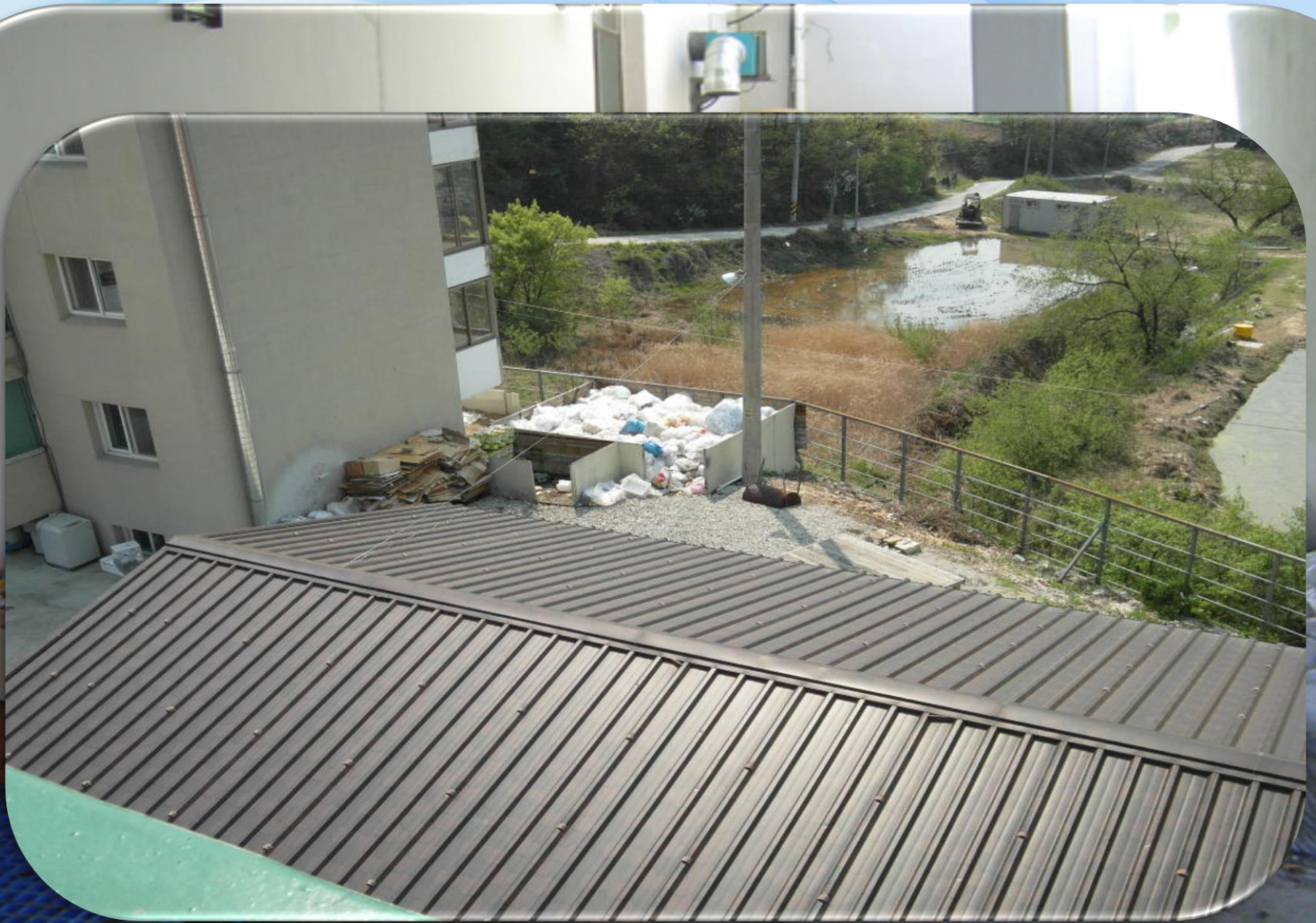
주요 점검사례(국내편)



주요 점검사례(국내편)



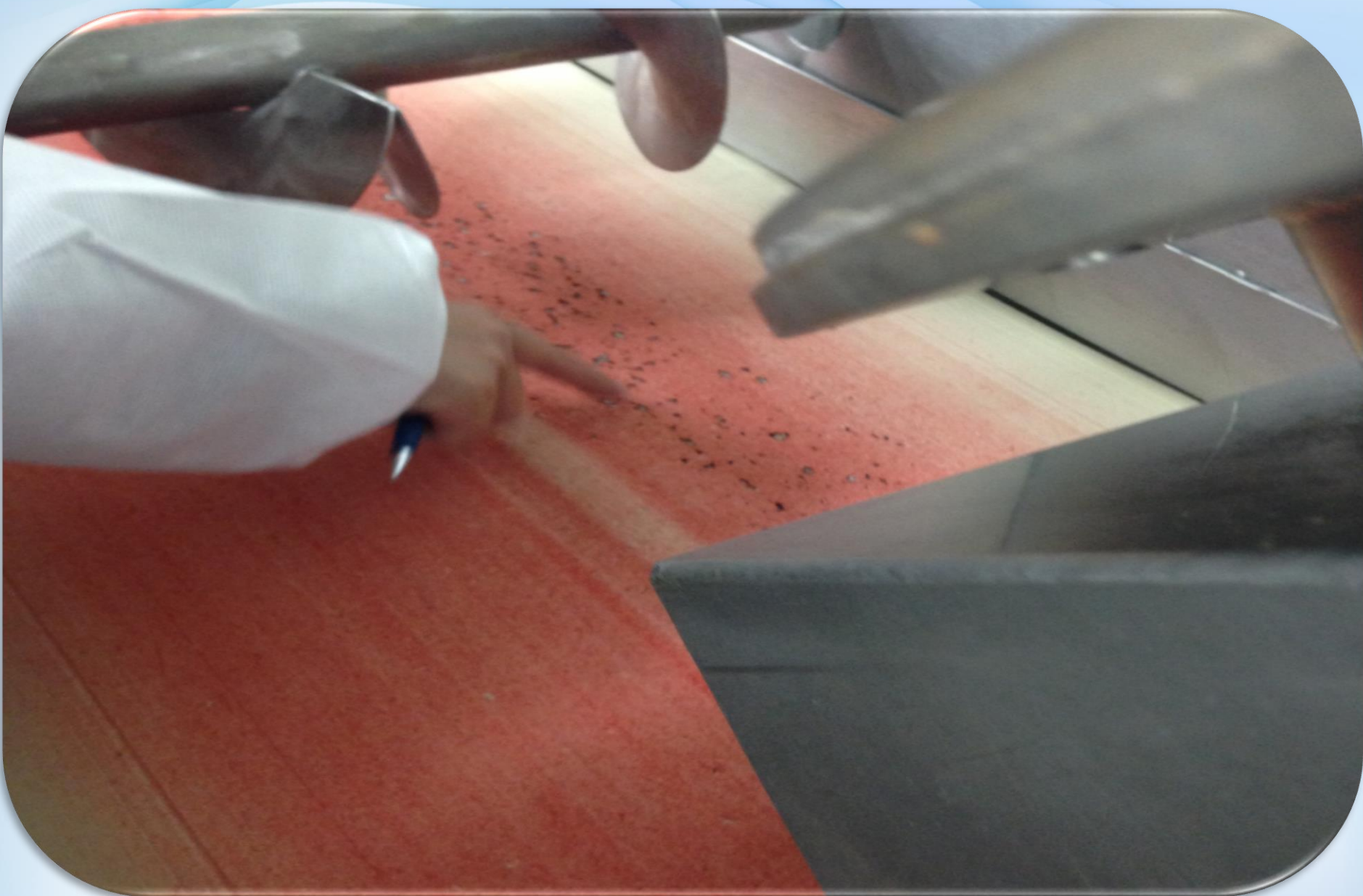
주요 점검사례(국내편)



주요 점검사례(국내편)



주요 점검사례(국내편)



주요 점검사례(국내편)



주요 점검사례(국내편)



주요 점검사례(국내편)



주요 점검사례 (국외 현지 선박점검)



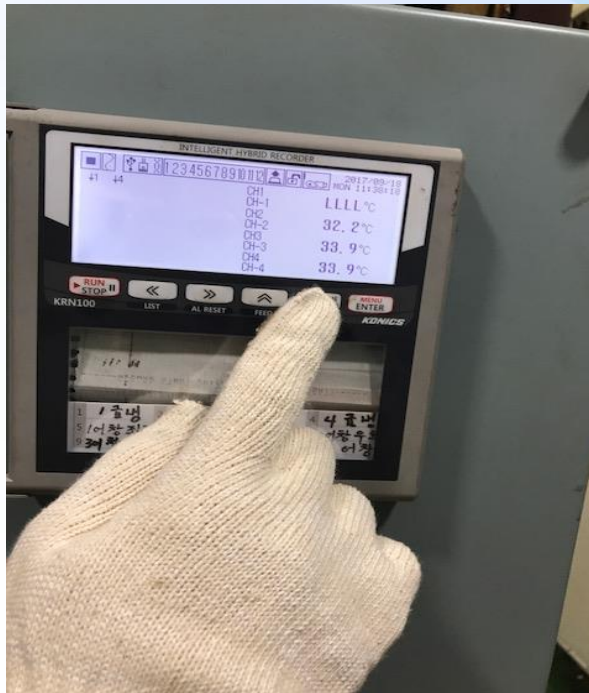
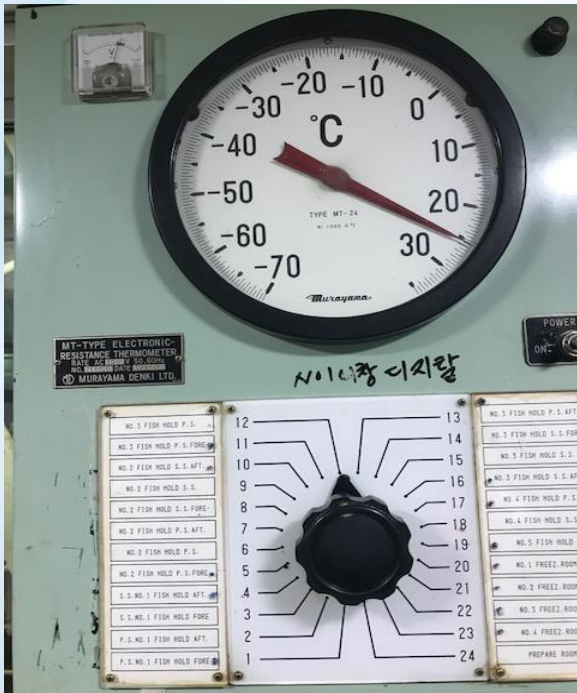
주요 점검사례 (국외 현지 선박점검)



주요 점검사례 (국외 현지 선박점검)



주요 점검사례(국내편-연승선)



주요 점검사례(국내편-연승선)



주요 점검사례(국내편-연승선)



주요 점검사례(국내편-연승선)



주요 점검사례(국내편-연승선)



주요 점검사례(국내편-선망선)



주요 점검사례(국내편-선망선)



주요 점검사례(국내편-선망선)



MAIN ENGINE

결	담 당	책 임 자	선 장
재			

ENGINE ROOM and DECK SUPPLIES

VILVER COMPRESSOR PARTS																
No. 1 ICE MACHINE No. 2 ICE MACHINE No. 3 ICE MACHINE																
HOUR	3 A.M.	6 A.M.	9 A.M.	NOON	3 P.M.	6 P.M.	9 P.M.	MONITE	3 A.M.	6 A.M.	9 A.M.	NOON	3 P.M.	6 P.M.	9 P.M.	MONITE
SUCTION PRESSURE																
HIGH PRESSURE																
OIL PRESSURE																
WATER TEMP																

PORT BRINE WELLS														
	No. 1	No. 2	No. 3	No. 4	No. 5	No. 6	No. 7	No. 8	No. 9	No. 10				
HOUR	TEMP	TEMP	TEMP	TEMP	TEMP	TEMP	TEMP	TEMP	TEMP	TEMP				
3 A. M.														
6 A. M.														
9 A. M.														
NOON														
3 P. M.														
6 P. M.														
9 P. M.														
MONITE														

STARBOARD BRINE WELLS														
	No. 2	No. 3	No. 4	No. 5	No. 6	No. 7	No. 8	No. 9	No. 10	REMARKS				
HOUR	TEMP	TEMP	TEMP	TEMP	TEMP	TEMP	TEMP	TEMP	TEMP					
3 A. M.														
6 A. M.														
9 A. M.														
NOON														
3 P. M.														
6 P. M.														
9 P. M.														
MONITE														

MAIN ENGINE														
2044 / 1022														
IN PRESSURE TO ENGINE														
OIL TEMP IN														
OIL TEMP OUT														
FRESH WATER														
FRESH WATER														
30 M. 60 M. 90 M. 120 M.														
IN WATER TEMP. OUT														
WATER PRESSURE														
OIL TO ENGINE														
PRESSURE REDUCTION SOAK														
TEMP. REDUCTION SOAK														
PRESSURE REDUCTION SOAK														

No. 5 ICE MACHINE														
30 M. 60 M. 90 M. 120 M.														
SUCTION PRESSURE														
HIGH PRESSURE														
OIL PRESSURE														
WATER TEMP														

No. 6 ICE MACHINE														
30 M. 60 M. 90 M. 120 M.														
SUCTION PRESSURE														
HIGH PRESSURE														
OIL PRESSURE														
WATER TEMP														

No. 7 ICE MACHINE														
30 M. 60 M. 90 M. 120 M.														
SUCTION PRESSURE														
HIGH PRESSURE														
OIL PRESSURE														
WATER TEMP														

일	월	화	수	목	금	토	일



주요 점검사례(국내편-선박 공통)

[illegible]



6. 시사점

**National Fishery Products
Quality Management
Service**

National Fishery Products Quality Management Service



감사합니다



해양수산부
국립수산물품질관리원