

농림축산검역본부고시 제2022-19호

식물방역법 제10조제2항제2호, 같은 법 시행령 제6조제2항제7호 및 같은 법 시행규칙 제12조제2항에 따라 「수입금지식물 중 파키스탄산 망고 생과실의 수입금지 제외기준」을 다음과 같이 개정 고시합니다.

2022년 05월 23일

농림축산검역본부장

수입금지식물 중 파키스탄산 망고 생과실의 수입금지 제외기준

제정 2012.6.1. 농림수산물검역본부 고시 제2012-126호
개정 2013.3.23. 농림축산검역본부 고시 제2013-93호
개정 2016.3.9. 농림축산검역본부 고시 제2016-64호
개정 2019.5.22. 농림축산검역본부 고시 제2019-26호
개정 2022.5.23. 농림축산검역본부 고시 제2022-19호

제1조(목적) 이 고시는 「식물방역법」 제10조제2항제2호, 같은 법 시행령 제6조제2항제7호 및 같은 법 시행규칙 제12조제2항에 따라 파키스탄에서 상업적으로 생산된 망고(*Mangifera indica* L.) 생과실을 한국으로 수출하는데 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제2조(적용대상) 이 고시는 파키스탄에서 상업적으로 생산된 망고(*Mangifera indica* L.) 생과실에 대하여 적용한다.

제3조(수송 방법) 한국 수출용 망고 생과실은 항공화물 또는 선박화물로

수송되어야 한다.

제4조(수출과수원, 선과장 및 온탕침지시설의 등록) ① 한국 수출용 망고를 재배하는 과수원(이하 “수출과수원”이라 한다), 선과장(이하 “수출 선과장”이라 한다) 및 온탕침지처리시설은 파키스탄 국립식품안전조사청(이하 “NFS&R”이라 한다)에 등록하여야 한다.

② NFS&R은 PHDEC(Pakistan Horticulture Development & Export Company)와 협력하여 매년 수출 개시 이전에 등록된 수출과수원, 수출 선과장 및 온탕침지처리시설 목록을 대한민국 농림축산검역본부(이하 “APQA”라 한다)에 통보하여야 한다.

③ NFS&R은 등록된 수출과수원이 GAP(Good Agricultural Practices)에 바탕을 둔 종합적병해충관리(IPM)되도록 관리 감독하여야 한다.

제5조(우려병해충에 대한 과수원 예찰 및 관리) ① NFS&R은 PHDEC와 협력하여 등록된 과수원에서 재배 중 *Xanthomonas campestris* pv. *mangiferaeindicae*, *Cytosphaera mangiferae*의 병 발생여부에 대한 예찰을 실시하고 발생 시 적절히 방제 조치하여야 하며, 예찰 결과를 한국 식물검역관이 파키스탄에 도착시 제출하여야 한다.

② 망고바구미류(*Strernochetus* spp.), 망고나방류(*Dianolis* spp.) 등 망고 과실내부를 가해하는 해충의 발생이 파키스탄에서 확인될 경우, 지체 없이 APQA에 통보하여 병해충위험평가를 통해 적절한 위험관리방안이 양국간 협의를 통해 마련될 수 있도록 하여야 한다.

제6조(선과) NFS&R은 매년 수출선과장(온탕침지처리시설 및 보관장소 포함)의 위생상태를 수출 전에 점검하고 다음 각 호의 사항이 지켜지도록 관리 감독해야 한다.

1. 수출선과장(온탕침지처리시설 포함)은 매년 정기적인 소독 등 청결유지
2. 수출선과장(온탕침지처리시설 포함)은 병해충 재오염 방지 시설 구비
3. 한국 수출용으로 등록되지 않은 과수원산 망고 및 기타 생과실과 동시에 선과되거나 혼입·혼적 방지
4. 수출 화물에 잎, 줄기, 흙 등과 같은 오염물질 방지
5. 선과과정 중 모든 수출 생과실을 염소수(clean chlorine water, 200ppm 미만)가 담긴 온탕수조(45~48℃)에서 솔질 및 물세척(3~5분 이상)

제7조(온탕침지처리) 한국으로 수출되는 파키스탄산 망고는 NFS&R 식물검역관의 감독 하에 별표 2의 온탕침지처리 세부지침에 따라 온탕의 온도 4 8℃ 이상에서 60분 이상 처리되어야 한다.

제8조(포장 및 라벨링) ① NFS&R은 한국 수출용 포장상자 또는 파렛트에 수출과수원, 수출선과장 등록번호 및 “대한민국 수출용”임을 표시하여야 한다.

② 수출용 포장상자의 통기구멍에는 지름 1.6mm 이하의 망으로 포장하여야 한다.

③ NFS&R은 포장이 완료된 수출용 화물이 보관 및 수송 중 병해충에 재감염되지 않도록 조치하여야 한다.

제9조(수출검사 및 증명) ① NFS&R은 온탕침지처리 후 포장된 과실 상자의 2%에 대하여 수출검사를 실시하고 별표 1의 한국측 검역병해충에 감염되지 않은 생과실 및 양국 간 합의된 요건에 적합한 화물에 대하여 식물검역증명서를 발급하여야 한다.

② NFS&R은 *Xanthomonas campestris* pv. *mangiferaeindicae*, *Cytosphaera mangiferae* 및 과실내부 가해 해충(*Strernochetus* spp., *Dianolis* spp.)에 대한 표적검사 후 동 병해충이 수출화물에 감염되지 않았음을 식물검역증명서에 부기하여야 한다.

③ 살아있는 과실파리가 발견될 경우, 원인규명 및 개선조치가 마련되어 양국 간 합의될 때까지 파키스탄산 망고의 한국 수출이 잠정 중단되어야 한다.

④ 제2항에 따른 검사 결과 해당 병해충이 발견될 경우, 발견된 화물은 불합격처리하고 해당 수출과수원산 망고 생과실은 당해 수출 중단되어야 한다. 과실 내부 가해해충이 발견된 경우에는 APQA에 통보하여야 한다.

⑤ 기타 검역병해충이 발견되는 경우, 해당 더미를 불합격시켜야 한다. 다만, 병해충을 완전히 사멸시키거나 제거한 후에는 수출이 가능하다.

⑥ 식물검역증명서에 수출과수원(생산구역 포함)·선과장 등록번호(온탕침지처리시설 포함), 컨테이너 봉인 번호(선박화물인 경우) 및 한국식물검역관의 확인사항(온탕침지처리일자, 검사일자, 검사자 및 검사결과)을

기재하고, 소독처리란에는 온탕침지처리결과(처리일자, 처리온도, 처리시간)를 기재되어야 한다.

제10조(수입 검사) ① APQA는 화물이 수입항에 도착하면 다음 각 호의 사항을 확인한 후 이상이 있는 경우 당해 화물의 일부 또는 전부를 폐기·반송한다.

1. 식물검역증명서 첨부 및 부기사항

2. 포장상자 또는 파렛트 외부의 수출과수원, 수출선과장 등록번호 및 “한국 수출용(For Korea)” 표시

3. 포장상자, 파렛트 및 컨테이너 봉인상태

② APQA는 한국 식물방역법 규정에 따라 수입검사를 실시하고, 살아있는 과실파리가 발견되는 경우, 해당 화물을 폐기·반송하고, 원인 규명되어 개선조치가 완료될 때까지 수입을 중단한다.

③ *Xanthomonas campestris* pv. *mangiferae*indicae, *Cytosphaera mangiferae* 및 과실내부 가해 해충 발견 시, 해당 화물은 폐기·반송하고, 해당 수출과수원산 망고 생과실은 당해 시즌 한국으로 수출이 제한된다.

④ 수입검사에서 기타 살아있는 검역병해충 발견 시, 소독처리를 해야 하며, 소독방법이 없는 경우에는 폐기 또는 반송하여야 한다.

⑤ 평가되지 않은 새로운 병해충이 발견되거나, 별표 1의 검역병해충이

자주 검출되는 경우에는 위험평가를 실시하여 필요한 조치를 취할 수 있다.

제11조(국외생산지검역) ① NFS&R은 수출 개시 30일 전에 한국 식물검역관의 국외생산지검역을 요청하는 서신을 APQA에 송부하여야 한다.

② 초청서신에는 다음 각 호의 수출관련 사항이 포함되어야 한다.

1. 한국 식물검역관 소요인원 및 파견기간
2. 수출 예정량

③ APQA 식물검역관은 NFS&R 식물검역관과 공동으로 온탕침지처리 준비과정 확인 및 수출 검사를 실시한다.

④ APQA 식물검역관의 국외생산지검역과 관련된 모든 비용은 한국 공무국외여행 여비기준에 따라 파키스탄측에서 부담하여야 한다. 파키스탄측은 APQA 식물검역관에게 교통수단 및 통역관 배정 등 제반 편의를 제공하여야 한다.

제12조(재검토기한) 농림축산검역본부장은 이 고시에 대하여 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」에 따라 2022년 7월 1일 기준으로 매 3년이 되는 시점(매3년째의 6월 30일까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

부 칙

이 고시는 발령한 날부터 시행한다.

[별표 1]

파키스탄산 망고 생과실의 검역병해충(제9조제1항 관련)

병 : 10종

1. *Capnodium ramosum* (= *Capnodium mangiferae*)
2. *Ceratocystis paradoxa*
3. *Cytosphaera mangiferae* (= *Cryptodiaporthe aculeans*)
4. *Fusarium mangiferae*
5. *Hendersonula toruloides*
6. *Oidium mangiferae*
7. *Pestalotiopsis mangiferae*
8. *Phomopsis mangiferae*
9. *Phytophthora hevae*
10. *Xanthomonas campestris* pv. *mangiferaeindicae*

해충 : 16종

1. *Aonidiella aurantii*
2. *Aonidiella orientalis*
3. *Aulacaspis tuberculatus*
4. *Bactrocera correcta*
5. *Bactrocera dorsalis*
6. *Bactrocera dorsalis* species complex
7. *Bactrocera zonata*
8. *Coccus discrepans*
9. *Coccus viridis*
10. *Hemiberlesia rapax*

11. *Lepidosaphes beckii*
12. *Lepidosaphes pallidula*
13. *Lepidosaphes tapleyi*
14. *Parlatoria crypta*
15. *Parlatoria pesuidaspidiotus*
16. *Pseudaonidia trilobitiformis*

[별표 2]

파키스탄산 망고 생과실 온탕침지처리 세부 지침(제7조 관련)

1. 온탕침지처리 시설

- 가. 온탕침지처리시설은 파키스탄 국립식품안전조사청(이하 “NFS&R”이라 한다)에 등록되고 깨끗한 위생상태가 유지되어야하며, 해충이 침입할 수 없도록 밀폐 또는 방충 처리된 시설이어야 함
- 나. 온탕침지처리시설은 과실을 담은 바구니를 플랫폼에 장착하여 침지하는 고정식(batch system) 또는 일정 속도로 조절되는 컨베이어벨트를 이용하여 침지된 상태의 과실을 이동시키는 순환식(continuous flow system) 처리시설이어야 함
- 다. 온탕에는 여과된 깨끗한 염소수(clean chlorine water, 200ppm미만)를 사용해야하며 정기적으로 수질점검 및 교체되어야하고, 내수용 또는 다른 국가로 수출되는 망고생과실의 온탕침지에 사용된 물은 한국 수출용 망고의 온탕침지에 재사용되지 말아야함
- 라. 온탕의 물은 지속적으로 순환되어 전체적으로 고르게 48℃를 유지할 수 있어야 함

2. 온도센서

- 가. 온도센서의 정확도는 처리온도(48℃) 근처에서 $\pm 0.3^{\circ}\text{C}$ 이어야 함
- 나. 온도센서는 매년 한국 수출용 망고생과실 처리 직전 및 매 1개월 단위로 표준온도계를 이용하여 각 온도센서별로 5분 간격으로 3번의 측정값을 기준으로하여 영점조정(calibration)하여야 함(측정값의 오차범위가 기준온도 $\pm 0.3^{\circ}\text{C}$ 이상인 온도센서는 사용할 수 없음)
- 다. 표준온도계는 매년 공인된 검정기관에서 검정된 표준온도계(정확도는 48℃ 근처에서 $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$)를 이용하여야 함

- 라. 온탕은 지속적으로 물이 순환되어 온탕의 온도가 고르게 유지될 수 있어야하며 온탕의 아래로부터 1/3지점에 온도센서를 고르게 설치하여 이를 증명할 수 있어야 함
- 마. 고정식 처리시설(batch system)인 경우 온탕(tank) 당 최소 2개의 온도 센서를 설치하여야하며, 여러 개의 과일 바구니를 한꺼번에 침지하는 경우에는 바구니 당 1개 이상의 온도센서를 설치하여야 함
- 바. 순환식 처리시설(continuous flow system)인 경우에는 온탕 당 10개 이상의 온도센서가 고르게 설치되어야 함
- 사. 기타 필요한 경우 임의로 온탕의 온도와 처리 종료 후 과육온도를 확인하기 위한 온도센서가 준비되어야 함

3. 온도기록장치

- 가. 온도기록장치는 외부에서 온도를 수시로 확인할 수 있는 자동온도기록장치(strip chart 또는 data logger)로서 모든 온도센서의 측정값을 지속적으로 기록·저장·출력할 수 있어야 하며, 해당 기록장치 및 온탕침지 시설의 식별번호가 표시될 수 있어야 함
- 나. 온도기록장치의 정확도는 $\pm 0.3^{\circ}\text{C}$ 이어야 하며, 적어도 2분 단위 이내에 기록될 수 있어야 하며, 측정값의 임의조작이 불가능해야 함

4. 온탕침지처리 방법

- 가. 반드시 과실의 무게가 500g이하인 것만 선별되어 온탕침지 처리되어야 함
- 나. 온탕침지처리전 과실의 중심온도는 21°C 이상이어야 하며, 무작위로 과실의 온도를 측정하여 요구온도에 도달하는 경우에 온탕침지처리하여야 함
- 다. 온탕침지처리는 온탕의 모든 온도센서가 48°C 이상에 도달한 시점부터 개시하여 60분 이상 처리되어야 함(단, 과실을 침지한 직후 온탕의 온도가 47.4°C 까지 내려가도 허용 가능하지만 5분 이내에 다시

48℃로 회복되어야 함)

라. 과실은 반드시 수면아래 10cm이상 잠겨야함

마. 처리가 종료된 후에는 별도의 급속 냉각 없이 상온에 보관하여야 함

5. 온탕침지처리 후 재감염 방지

가. 온탕침지처리가 종료된 과실은 밀폐 또는 방충시설이 갖추어진 시설에서 보관·포장·운송되어야 함

6. 온탕침지처리 불합격 판정 기준

가. 과실을 침지한 직후 온탕의 온도가 47.4℃이하로 떨어진 후 5분 이내에 다시 48℃로 회복되지 않은 경우

나. 처리 기간 동안 온도센서의 측정값이 연속해서 10분이상 48℃이하로 내려간 경우

다. 처리가 종료된 직후 무작위로 과육의 온도를 확인하였을 때 과육의 온도가 46℃ 이하인 경우

라. 온탕침지처리 후 살아있는 과실파리가 검출된 경우

마. 기타 처리 효과에 영향을 미치는 요인이 발생한 경우