

우체국(특히 통관 성공률이 가장 높은 **EMS**)을 통해 미국으로 음식을 보낼 때는 미국 세관(CBP)과 식품의약국(FDA)의 까다로운 검역 기준을 반드시 통과해야 합니다.

음식물이 세관에서 걸려 박스째 압류·폐기되거나 한국으로 반송되는 사태를 막기 위한 **5대 핵심 주의사항**을 정리해 드립니다.

1. [절대 금지] 육가공품 성분 (가장 많이 걸리는 품목)

미국 세관이 가장 눈에 불을 켜고 잡는 것은 구제역, 조류독감, 아프리카돼지열병 등을 유발할 수 있는 동물성 고기 성분입니다.

- 육포, 장조림, 순대, 만두, 소시지 등 생고기나 조리된 고기는 **100%** 금지됩니다.
- 주의 (라면 및 레토르트): 가장 흔하게 걸리는 품목이 일반 라면입니다. 라면 스프에 포함된 '소고기 분말'이나 '돼지고기 성분' 때문에 엑스레이(X-Ray) 검사에서 걸리면 박스 전체가 폐기됩니다. (건면이나 해물 베이스 라면은 비교적 안전하나 성분표 확인 필수)
- 카레, 짜장, 짬장, 고추장: 겉면에 돼지고기나 소고기 추출물이 함유되어 있다고 적힌 제품은 피해야 합니다.

2. [검역 대상] 씨앗, 묘목, 가공되지 않은 농수산물

미국 생태계에 영향을 줄 수 있는 생물이나 가공되지 않은 1차 농수산물은 반입이 불가합니다.

- 날것 그대로의 농산물: 흙이 묻은 채소, 씻지 않은 뿌리식물, 생과일, 생생강, 생마늘 등은 절대 보낼 수 없습니다.
- 씨앗류: 볶지 않은 참깨, 들깨, 콩, 견과류 원물 등 싹이 틀 수 있는 씨앗류는 검역 대상입니다. (반드시 볶거나 완전히 가공된 상태여야 합니다.)
- 건어물: 멸치, 디포리, 황태 채 등 건어물은 가공식품으로 분류되어 통과되는 경우가 많으나, 세관원에 따라 농수산물 검역 대상으로 분류해 개봉 검사를 진행하기도 하므로 리스크가 있습니다.

3. [포장 원칙] 집 반찬은 금지, '마트 판매용 밀봉

완제품'만 가능

- 집에서 만든 반찬/고춧가루: 비닐봉지나 락앤락 통에 대충 담은 반찬, 집에서 빻은 가루는 엑스레이 검사 시 성분 불명의 위험 물질로 오인받기 딱 좋습니다. 세관원이 성분을 확인할 길이 없기 때문에 의심스러우면 바로 폐기합니다.
- 가장 안전한 대안: 공장에서 정식 제조되어 겉면에 영문/한글 성분표(**Ingredients**), 유통기한, 제조사 라벨이 명확히 인쇄되어 있고 완전 밀봉된 완제품 그대로 보내야 세관을 무사 통과합니다. (예: 시판용 포장 김치, 공장 밀봉 고춧가루, 시판 김 등)

4. 세관 신고서(인보이스)에 정확한 영문 품명 기재

우체국 접수 시 영문 품명을 귀찮다고 Food(음식)나 Spice(양념)처럼 모호하게 적으면 세관 전산

모니터링 시스템에서 **100%** 걸려 개봉 검사 대상으로 지정됩니다. 타겟 검사를 피하려면 구체적으로 적어야 합니다.

- 잘못된 표기: Food, Snack, Goods
- 올바른 표기:
 - 포장 김치 🍷 **Commercial Packaged Kimchi (For personal use)**
 - 조미김 🍷 **Dried Seasoned Seaweed**
 - 고춧가루 완제품 🍷 **Dried Red Pepper Powder**
 - 한과/약과 🍷 **Korean Traditional Cookies / Snacks**

5. FDA 식품 사전 신고(Prior Notice) 관련 안내

- 민간 특송(**UPS, FedEx**, 배대지 콘솔 등) 이용 시: 개인용 음식물이라도 입항 전 FDA 사전 신고 번호를 발급받아 인보이스에 적지 않으면 통관 보류 및 반송됩니다.
- 우체국 **EMS** 이용 시: 만국우편연합(**UPU**) 협정에 의해 개인 대 개인이 보내는 소량의 비상업용 선물(**Gift**) 성격의 음식물은 **FDA** 사전 신고가 상당 부분 면제되거나 완만하게 통과됩니다. 따라서 음식물을 보낼 때는 일반 화물 채널이 아닌 우체국 **EMS**를 선택하는 것이 가장 안전한 정답입니다.

한 줄 요약 추천

미국으로 음식물을 보낼 때는 "고기 성분이 없는 것" 위주로, 시장/집 음식을 피하고
"마트에서 파는 라벨이 붙은 밀봉 완제품"을 선택하여, 품명을 정확히 적어
"우체국 EMS"로 보내는 것이 유일하게 안전한 방법입니다.