

[홍콩] 2019년 6월 수출현안 · 수입제도 모니터링

I 수입제도 변경사항 / 수출현안

□ 홍콩식품안전센터(CFS) 주요 발표 내용

- 치킨 스트립 제품에서 금속 조각 함유 가능 우려로 섭취 금지 강력 권고(5.7)
 - 미국산 치킨 스트립(2종)에서 금속 조각 함유 가능성을 우려하여 제조업체(Tyson Foods Inc, 미국)는 자발적 리콜 조치를 시행함
 - (홍콩정부) 해당 배치(batch)의 제품에 대해 판매 및 섭취를 중단 할 것을 강력히 권고함
 - (수입업체) 해당 제품을 판매매장에서 수거하고 판매 중단함
 - (소비자) 구매한 제품의 섭취를 중단하고 구매한 제품에 대해 리콜 조치를 시행함
 - 해당 제품의 정보는 아래와 같음

<해당 제품 정보>

제품명1	치킨 스트립 Tyson fully cooked Crispy Chicken Strips (Chicken Breast Strip Fritters with Rib Meat)	유통기한	2019.11.05
제품명2	치킨 스트립(버팔로 스타일 소스) Tyson fully cooked Buffalo Style Chicken Strips (Chicken Breast Strip Fritters with Rib Meat and Buffalo Style Sauce)	유통기한	2019.10.15 /2019.10.31
수입업체	The Dairy Farm Company Limited	원산지	미국

○ 소고기(신선)에서 이산화황 검출(5.8/5.14)

- 3건의 소고기(신선)샘플에서 신선육 또는 냉장육에는 사용할 수 없는 방부제인 이산화황이 검출됨
- 이산화황은 말린 과일, 절인 채소 및 육류 가공 제품(소시지, 햄버거패티 등)과 같은 다양한 식품에서 일반적으로 사용되는 방부제이나 신선 또는 냉장육에서의 사용은 법적으로 금지함에도 불구하고, 일부 판매업자는 육류를 신선하게 보이기 위해 사용함

일자	샘플	문제사유	내용	회수처	조치 내용
5.8	소고기 (신선)	이산화황 검출	허용치: 0 ppm 검출치: 150 ppm	재래시장 (Quarry Bay)	판매 중지
5.8	소고기 (신선)	이산화황 검출	허용치: 0 ppm 검출치: 600 ppm	재래시장 (Lai Wan)	판매 중지
5.14	소고기 (신선)	이산화황 검출	허용치: 0 ppm 검출치: 726 ppm	재래시장 (Yuen Long)	판매 중지

*문제가 되는 소고기의 원산지는 알려진바 없음

- 방부제 관련 식품규정(Cap. 132BD)에 따르면 신선육 또는 냉장육에 이산화황을 첨가하는 것은 위법이며, 위반 시 최대 5만 홍콩 달러의 벌금 및 징역 6개월에 처할 수 있음

○ 호주산 소스에서 리스테리아 균 오염 의심, 리콜 조치 (5.23)

- 호주 당국은 식품안전 당국자 간 국제네트워크(INFOSAN, International Food Safety Authorities Network)를 통해 호주산 소스 제품에서 리스테리아 균 (*Listeria monocytogenes*)의 오염이 의심되며 리콜조치를 시행한다고 알림. 알림에 따르면 홍콩의 수입업체가 해당 제품을 홍콩으로 수입함

<해당 제품 정보>

제품명	Miso & Edamame Dip	브랜드	Roza's Gourmet
수입업체	Chef's Garden Limited	원산지	호주

- 식품안전센터의 예비 조사에 따르면, 홍콩 수입업체는 해당 제품을 8상자 수입하였으며 일부는 판매됨
- 식품안전센터는 수입업체에 판매를 중단 및 해당제품 회수와 리콜조치 시행을 지시함
- 리스테리아 균은 조리를 통해 쉽게 파괴되지만, 냉장온도에서는 생존·번식함. 건강한 사람이 섭취 시 문제가 없거나 두통, 구토, 설사, 미열 증상이 있으나 노약자가 섭취할 경우 뇌수막염, 패혈증 등의 위험이 있음

○ 미국산 소고기(신선)에서 대장균(O157:H7) 오염 의심(5.30)

- 홍콩 식품안전센터는 미국 당국으로부터 미국산 소고기(신선)에서 대장균(O157:H7)오염 의심에 대한 리콜 조치 통보를 받아 리콜 시행

<해당 제품 정보>

제품명	US ANGUS PRIME BEEF RIBEYE	유통기한	2019.05.07~13
수입업체	Yata Limited	원산지	미국

- 식품안전센터의 조사 결과 해당 제품은 150kg 수입되었으며, 유통매장을 통해 전량 판매되었음
- (수입업체) 식품안전센터의 지시에 따라 리콜조치를 시행
- (정부) 해당 제품을 구매한 소비자에게 섭취를 중단할 것을 권고함

○ 멕시코 일부 지역 가금류 및 가금류 알 제품 수입 잠정 중단(5.21)

- 식품안전센터는 공중 보건을 보호하기 위해 멕시코 일부 지역의 가금류 및 가금류 알 제품의 수입을 잠정 중단키로 하였으며 사유는 아래와 같음

국가	지역	내용	비고
멕시코	게레로(Guerrero)주 틀락스칼라(Tlaxcala)주	고병원성 조류인플루엔자 발생 (H7N3)	('18) 對 멕시코 냉동가금육 수입량 : 125톤 * '19.1~3월 수입 없음

- 현재 멕시코 정부와 가금육 수입관련(가금류 알 제외) 협약이 체결된 상태임

○ 초어 샘플에서 극미량의 말라카이트그린(malachite green) 검출(5.23)

- 홍콩 웡타이신(Wong Tai Sin)지역의 식료품점에서 수집된 초어(grass carp) 샘플에서 각각 2.4 ppb의 말라카이트그린이 검출되었으며 식품안전센터는 해당 식료품점에 판매 중단을 지시함
- 말라카이트 그린은 산업 염료의 일종으로 어류의 전염병 치료에 사용되고 있는데, 홍콩을 비롯하여 중국, 유럽연합, 캐나다, 미국과 같은 주요국은 이 화학 물질을 생선에 사용하는 것을 금지하고 있음

□ 시사점

○ 신선육 또는 냉장육 수출 시 식품 첨가물 및 미생물 오염에 주의 요망

- 방부제 관련 식품규정(Cap 132BD)에 따르면 신선육 또는 냉장육에 이산화황을 첨가하는 것은 위법이므로 홍콩으로 육류 수출시 이 같은 사실을 인지하고 주의를 기울여 수출에 차질이 없도록 해야 할 것임
- 유통 및 판매단계에서 제품을 신선하게 보이게 하고자 사용하는 경우가 발생하므로 유통 및 판매업체에 각별한 주의 및 당부가 필요함
- 기온과 습도가 높은 여름철에는 식중독균을 포함한 각종 미생물 번식이 활발하므로 식품 오염에 더욱 세심한 주의가 필요함

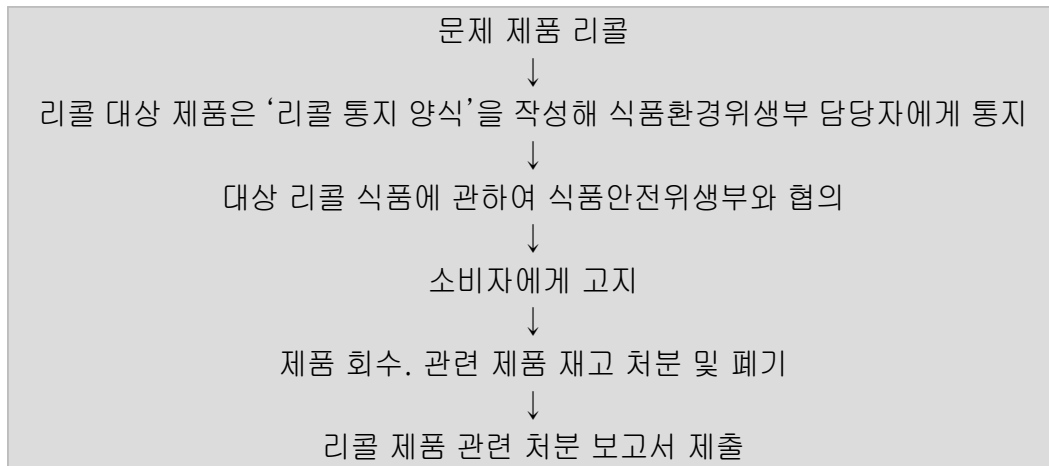
○ 필요 시 리콜 제도에 대한 정확한 이해 및 활용 필요

- 제조 및 판매하는 식품에 문제 또는 이상이 발생하였을 경우 리콜제도에 따라 신속하고 적절한 조치를 취하여 소비자의 안전 및 제품 또는 브랜드 이미지에 타격을 받는 일이 없도록 리콜 제도에 대한 정확한 이해와 활용이 필요함

□ 식품 리콜 제도(Food Recall Guidelines)

- 리콜이란 소비자의 안전에 위협을 초래할 수 있는 식품에 대한 판매, 유통 및 소비행위에 대한 금지조치를 의미하며, 식품환경위생부는 식품안전규정 제30항에 따라 공공보건을 지키기 위해 아래와 같은 식품안전 명령을 내릴 수 있음
 - 해당 식품에 대한 수입·공급을 금지
 - 식품에 대한 리콜 명령
 - 식품에 대한 압류, 격리, 처분 명령
 - 식품과 관련된 어떤 행위도 하지 못하도록 금지하거나, 특정 조건에 따라 행위가 가능하도록 허가
- 리콜에 대한 정부의 역할
 - 업체의 자발적 리콜 진행 과정을 모니터링하고 관련 식품업체가 취한 리콜 조치에 대한 적절성을 평가함
 - 소비자들이 리콜 조치 중인 식품의 유해성에 대해 인식할 필요가 있거나, 관련 식품에 대한 우려를 완화할 필요가 있을시 대외적으로 선전함
 - 관련 식품으로 인해 공공보건 위급상황이 발생할 시 소비자들에게 사전 경고 할 수 있으며, 필요시 식품 안전 명령을 내릴 수 있음
- 리콜조치에 대한 식품업계의 역할
 - 식품업계는 리콜에 대해 신속한 조치를 취해야 하며, 사후 점검을 포함하여 모든 리콜 과정에 대한 책임이 있음
 - 리콜 및 리콜 수행 절차는 식품환경위생부와 사전 협의가 이루어져야 하며, 리콜절차에 관한 최신 정보를 관련 당사자에게 알려야 함
 - 리콜에 해외 수출 품목이 포함된 경우, 업체는 실행 가능한대로 신속히 수령자에게 고지해야 함

<리콜 관련 식품 진행 과정>



*출처 : 홍콩 식품안전센터(www.cfs.gov.hk)

- **(리콜 개시)** 제조업체, 도매업체, 소매업체, 의료 관계자, 정부 기관, 소비자 등 다양한 경로를 통해 개시될 수 있으며, 리콜이 개시되면 짧은 시간 내에 회수되어야 함
- **(통지 및 협의)** 공공보건의 투명성과 안전성을 위해 관련 식품에 해당하는 내용을 작성하여 식품환경위생부에 통지하고 협의해야함

<리콜제도 가이드라인>

- 리콜 신청서 http://www.cfs.gov.hk/english/import/import_icfsg_08_recallform.html
- 리콜 관련 문의 이메일 : Food_Recall_Notification@fehd.gov.hk
- 전화 : (852)2867-5567 / 팩스 : (825)2521-4784

- **(고지)** 언론보도, 관련 당사자에게 보내는 서신, 유료 광고, 공공안내 메시지, 소비자가 식품을 구매한 상점에 포스터를 게재하는 등의 방식으로 소비자에게 리콜 정보 전달
- **(회수)** 관련 식품을 즉각 회수해야 하며, 다른 용도로 사용되지 않도록 주의해야 함
 - 소매상은 유통업체에게 반품하기 위해 관련 식품에 대한 수량을 정확히 기록
 - 리콜한 식품은 다른 식품으로부터 분리된 장소에 따로 저장하며 적절한 표시마크를 사용하여 보관해야 함
 - 리콜상품 복구 시 소비자가 소비하기에 적합한지를 확인하고 출시 전 재가공을 거칠 수 있으며, 적합하지 않을 경우 폐기 처리 가능
- **(보고서 제출)** 리콜식품 취급업체는 일정한 간격으로 진행 보고서를 관련 부서에 제출 해야 하며, 회수 절차가 완료된 후 최종 보고서를 제출

- 보고서내 포함해야 할 내용

- (a) 리콜 시행 배경
- (b) 매스컴 선전 세부사항 등을 포함하여 취급업체가 취한 조치
- (c) 홍콩 및 해외 유통 범위와 규모
- (d) 리콜 결과(회수 물품의 수량, 총계 등)
- (e) 폐기방법 또는 회수된 식품의 처리에 관한 기록
- (f) 결함 사유와 재발 방지를 위해 제안된 조치 및 조사보고서

III 통관문제, 위반 사례 등

□ 통관문제, 위반 사례

○ 2019년 5월 기준 통관 거부 사례 없음

○ 2019년 5월 홍콩 식품 라벨링 규정 위반 사례

- 2019년 5월, 총 6건의 식품 라벨링 규정 위반 사례가 있었음을 발표

발생 일자	제품명	제조국	문제사유	내용	회수처	조치 내용
5.9	정어리 통조림 Del Monte Sardines in Tomato Sauce	말레이 시아	설탕 함량불일치	라벨링: 0g/100g 검출치: 1.2g/100g	슈퍼마켓 (HungHom)	리콜
5.16	만두 Pork Gyoza	태국	설탕 함량불일치	라벨링: 0.8g/100g 검출치: 1.5g/100g	슈퍼마켓 (WongTaiSin)	리콜
5.23	굴소스 Vegetarian Oyster Flavoured Sauce	홍콩	단백질 함량불일치	라벨링: 1.0g/100g 검출치: 3.4g/100g	식료품점 (Central)	리콜
5.28	훈제 거위 Hung Fook Vegetarian Smoked Goose	중국	나트륨 함량불일치	라벨링: 389mg/100g 검출치: 600mg/100g	슈퍼마켓 (Causeway Bay)	리콜
5.28	소고기 완자 素牛丸(蛋素)	대만	나트륨 함량불일치	라벨링: 380mg/100g 검출치: 960mg/100g	재래시장 (Tsuen Wan)	리콜
5.30	만두 Pork Gyoza	태국	설탕 함량불일치	라벨링: 0.8g/100g 검출치: 1.5g/100g	슈퍼마켓 (WongTaiSin)	리콜

* 출처 : 홍콩식품 안전센터(<https://www.cfs.gov.hk>)

○ 2019년 5월 홍콩 잔류 농약 규정 위반 사례

- 2019년 5월, 1개의 신선농산물에서 잔류 농약이 초과 검출됨

발생 일자	제품명	제조국	문제사유	내용	회수처	조치 내용
5.29	파파야	-	Thiamethoxam (티아메톡삼)	허용치:0.01ppm 검출치:0.33ppm	수입업체	판매 중지

* 출처 : 홍콩식품 안전센터(<https://www.cfs.gov.hk>)

□ 시사점

○ 홍콩의 식품 라벨링 규정을 준수하여 정확한 영양소 정보를 명시해야 함

- 홍콩 정부에서는 2018년부터 소금·설탕 줄이기 캠페인을 시행, 나트륨 및 당 함유량에 정확한 정보 제공 촉진 등 자국민의 건강 증진에 지대한 노력을 기울이고 있는 실정이며 라벨링 위반 사례에서 나트륨 또는 설탕의 함량 불일치 사례가 높음
- 식품 라벨링 제작 시 정확한 영양소 정보를 명시해야하며 특히 나트륨과 설탕 함량 정보에 각별한 주의가 필요함