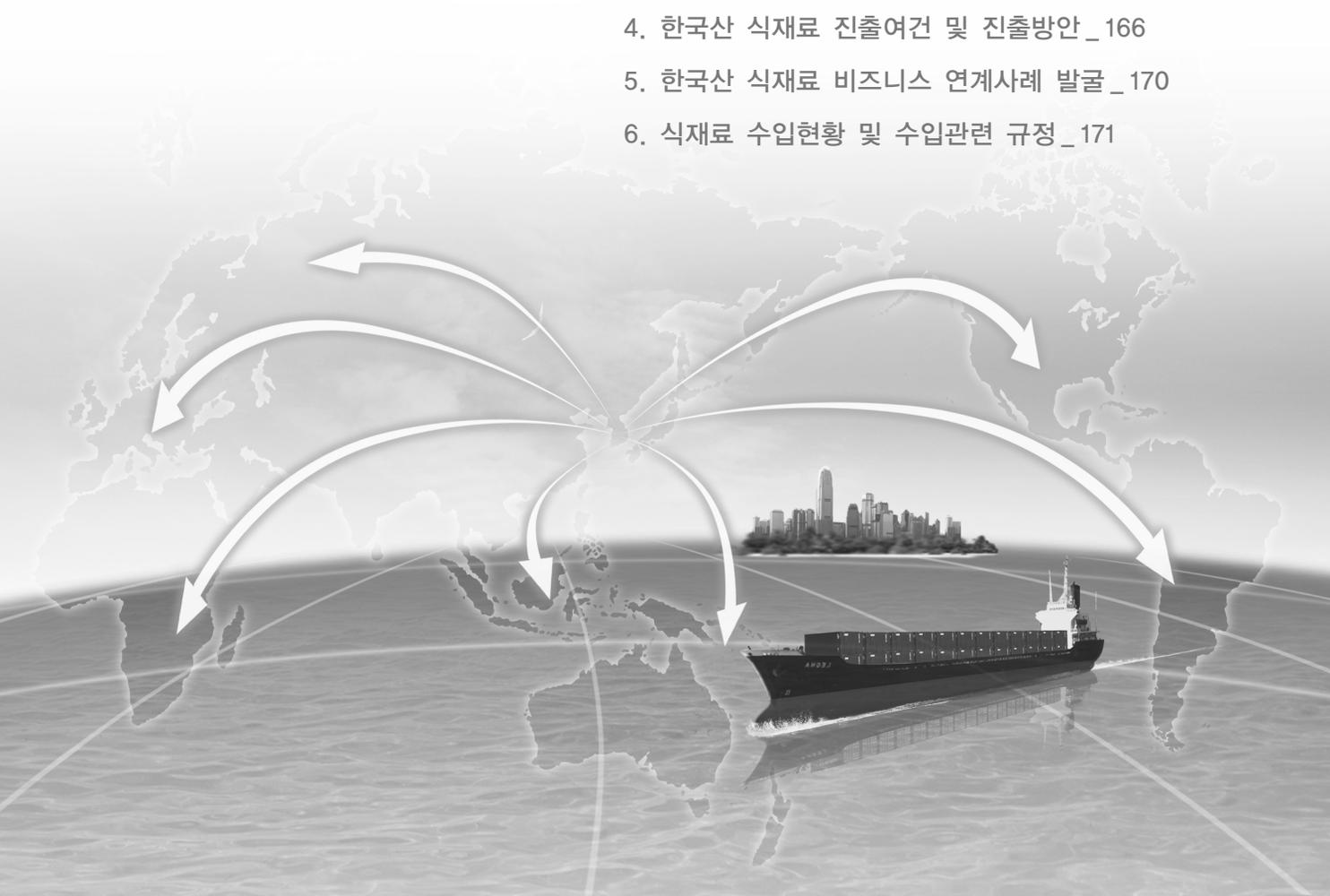


중국

Ⅲ

1. 대형급식소·식재료 유통업체 현황 _ 153
2. 현지 주요 외식업체의 식재료 조달 현황 _ 163
3. 외국산 식재료 주요 취급업체 및 유통체계 _ 165
4. 한국산 식재료 진출여건 및 진출방안 _ 166
5. 한국산 식재료 비즈니스 연계사례 발굴 _ 170
6. 식재료 수입현황 및 수입관련 규정 _ 171





Ⅲ 중국

▶▶ 식재료 유통 및 수출여건

Korea Agro-Fisheries Trade Corporation

1 대형급식소 · 식재료 유통업체 현황

가. 대형급식소

□ 일반현황

- 중국에 진출한 한국 기업의 수는 대략 1만여 개 업체로 많게는 1만 명에 가까운 직원이 종사하는 대기업과 소규모 중소기업으로 다양함.
- 주로 산둥성, 강소성, 광둥성, 절강성, 상하이, 베이징 등에 분포되어 있음.
 - 江蘇省 鹽城市 : 동풍열달 기아자동차 및 한국타이어 외 20여개 협력업체
 - 江蘇省 鎮江 : 30여개 업체
 - 江蘇省 無錫市 : 현대 하이스코 외 50여개 업체
 - 江蘇省 連雲港市 : 45여개 업체
 - 江蘇省 揚州市 : 35여개 업체
 - 江蘇省 南京市 : LG외 450여개 업체
 - 江蘇省 張家港市 : 포항제철 외 50여개 업체
 - 江蘇省 蘇州市 : 삼성전자 외 100여개 업체
 - 浙江省 杭州市 : 엘지 및 삼성, 금호타이어 외 37여개 업체
 - 浙江省 溫州市 : 30여개 업체
 - 浙江省 義烏市 : 200여개 업체
 - 安徽省 合肥市 : 20여개 업체
 - 湖北省 武漢市 : 조선내화 외 20여개 업체
 - 上海市 : 크고 작은 업체 290여개 업체가 있으며 중국 직원은 많게는 3,000명 적게는 100여명이며, 한국 주재원은 5명에서 30명 정도임.

□ 중국진출 한국기업의 대형 급식소 현황

- 규모가 큰 기업의 경우 대부분 구내식당을 운영하고 있었으며 위탁보다는 직접 운영하는 경우가 더 많음.
- 베이징 aT센터 조사대상 34개 업체 중 23개 업체가 구내식당을 운영한다고 응답하였으며, 11개 업체가 외부 급식업체를 통해 식사 제공(KATI 해외자료 참조)
 - ※ 공장이 도심에서 많이 벗어난 곳에 위치하여 인근 주민을 고용하는 경우에는 한국인을 대상으로 소규모 구내식당을 운영하고 현지직원은 인근의 집에서 식사를 해결하는 경우도 있음.

베이징 aT센터 조사개요

- 조사대상 : 중국진출 한국기업 중 종업원 수 기준 상위 100개 업체
 - 조사대상 업체의 종업원 수는 1,000명 이상이며 한국인 근무인원도 10명 이상임.
- 응답 업체 : 조사대상 중 34개 업체
 - 나머지 업체는 담당자 부재, 조사에 대한 거부감 등으로 미 응답

□ 한국산 공급을 위한 최우선 선결조건

- 가장 큰 선결조건은 한식의 대중화가 급선무인 것으로 판단됨. 한식에 대한 이해와 인지도가 낮아 한식을 공급할 수 있는 여건 마련이 필요하며, 그 다음 식재료 수출에 역점을 두어야 한다고 판단됨.
- 아울러 중국 현지인 대상 식단가와 경쟁할 수 있는 한국산 식재료의 가격 경쟁력 확보가 중요함.

□ 한국산 이용 관련 예상문제점, 애로사항, 개선사항 등

- 현재로서는 가격경쟁력의 열세로 사용비중이 극히 적다는 점이 가장 큰 문제점이며 차후 식재료 사용비중이 많아질 경우 현지인의 입맛에 맞는 제품개발이 필요하다고 판단됨.

□ 주 공급메뉴, 주요 조달품목 및 규격, 단가

- 주요 메뉴로 김치찌개, 된장찌개, 비빔밥, 삼계탕, 육개장 등 비교적 다양한 메뉴를 운영하고 있음.

○ 주요 조달품목 및 규격, 단가('09년 3월 기준)

(단위 : RMB)

구분	품 목	원산지	규 격	단 가
1	고춧가루	중국	1kg	20
2	참치	한국	150g/250g	12/18
3	마른명태	중국	10마리	35
4	동태	중국	500g	9
5	꽂치통조림	한국	400g	16
6	미역	한국	500g	13
7	고추장(미미사)	중국	1kg/3kg/14kg	20/50/130
8	고추장(순창)	한국	1kg/3kg	35/90
9	보리차	중국	500g	5
10	물엿	중국	1.2kg/3kg	12/25
11	소금	한국	1kg/3kg	8/15
12	맛소금	한국	500g/1kg	9/16
14	당면	한국	500g	10
15	김	한국	100?	45
16	설탕	한국	1kg	16
17	오텡(부산)	한국	450g	13
18	커피	한국	1kg	80
19	카레가루	한국	100G/1kg	10/38
20	무우말랭이	중국	500g	15
21	라면	한중합자	1BOX20봉지	57
22	짜파게티	한국	1BOX30봉지	180
23	액젓(까나리)	한국	500g/1kg	15/25
24	액젓(멸치)	중국	1kg/3kg	20/50
25	새우젓	중국	1.5kg	35
26	당면	중국	1BOX(20EA)/500g	180/10
27	종갓집맛김치	한국	400g	13.80
28	종갓집열무김치	한국	400g	14.90
29	종갓집볶음김치	한국	150g	6.50
30	청정원햇김	한국	2.3gx10	12
31	깻잎	한국	200g	12

구분	품 목	원산지	규 격	단 가
32	고등어캔	한국	400g	18
33	샘표간장	한국	150ml	15
34	샘표양조간장	한국	250ml	25
35	간장	중국	14kg	130
36	쌈장(순창)	한국	500g/1kg	20/29.5
37	청정원케찹	한국	500g	15

□ 식재료 조달방법, 조달주기, 공급경로

- 조달방법 : 대부분 업체가 식재료를 직접 구매, 응답 업체 중 4업체가 식자재 공급 업체로부터 공급한다고 답변
- 조달주기 : 구매(조달)주기는 신선은 보통 1-2일에 한 번, 가공식품 등은 주 단위로 구매
- 공급경로 : 직접 구매하는 경우 인근 시장에서 구입

□ 전문 공급업체 이용 여부

- 급식소를 운영하는 대부분의 기업에서는 주로 주재원을 대상으로 한식을 제공하는 데 한국직원의 수가 적은 관계로 각 지역 한국식품매장에서 한국산 식재료를 구매하는 상황이라 전문 공급업체를 이용할 만한 식재료 시장이 형성되어 있지는 않은 상황임.

□ 주요 메뉴

- 김치찌개, 된장찌개, 비빔밥, 삼계탕, 육개장 등 비교적 다양한 메뉴를 운영하고 있음
 - 한국인 : 그 외 돼지갈비, 청국장, 제육볶음, 오징어볶음, 참치미역국, 콩나물김치국, 떡볶이, 김밥, 된장국, 김치, 깍두기, 생선조림, 생선류구이, 생선찌개, 장조림, 멸치, 마늘쫄무침, 김치전, 호박전, 나물류, 무말랭이무침, 닭볶음탕, 삼겹살, 골뱅이무침, 고추장떡, 라면, 깻잎김치, 해물탕, 자장면, 설렁탕, 배추김치, 백김치, 잡채, 불고기, 생선찜, 장어구이, 갈비찜, 순대, 낙지볶음, 삼계탕, 냉채, 냉면 등 다양한 메뉴

- ※ 자체 식당에서 직접 조리를 하거나, 자체 식당이 있을 지라도 원가절감을 위해서 현지 한국식당에 위탁하여 조리하는 방법을 채택하고 있음(도시락 6위안/개 : 1식 4찬)
- ※ 현지인들을 위한 한식메뉴를 운영하는 급식소는 극소수에 불과함.

□ 식재료의 현지산/수입산 비중

- 식재료 원산지 : 대부분 현지산이었으며 한식메뉴를 운영하는 경우 장류 등 일부를 수입산으로 사용
- 고추장, 된장 등 장류, 통조림(참치, 깻잎 등), 김, 일부 조미료 등 가공식품은 한국 식품 위주로 사용하고 있음.
- 김치, 무침 등 반찬류는 현지산을 사용하고, 젓갈류의 경우 각각 50%정도의 비율로 사용하고 있으며, 고춧가루의 경우 거의 중국산을 씀.
 - ※ 중국지역의 경우 한·중 양국간의 검역협정 등의 사유로 팽이버섯 등 일부품목을 제외하고 거의 모든 신선농산물, 축산물의 수입이 불가한 실정으로 한국산 식자재의 경우 장류, 조미품 위주에 국한되어 있음.
 - ※ 장류의 경우도 일부업체는 현지 생산제품을 사용
 - ※ 한식메뉴는 한국인 직원을 위한 경우가 대부분임.
 - ※ 양국간의 비관세 장벽으로 인해 신선농산물, 육류 등은 한국산 식재료를 원천적으로 사용할 수 없는 상황이며, 가공식품의 경우라 할지라도 식단가의 낮은 책정으로 인해 사용자체가 매우 제한적이어서 전체 식재료 사용의 1~2% 수준에 불과한 실정임.

□ 한국산 식재료 이용여부 및 이용 의향

- 조사대상 업체 중 30% 정도가 한국산 식재료를 사용하고 있었으며 주요 품목은 장류, 조미료 등
- 현지의 식재료가 저렴하고 현지인 중심으로 중식이 제공되고 있으므로 장류, 조미료를 제외한 식재료는 한국산을 사용할 의향이 없는 것으로 나타남.
- 한국산 식재료에 구입에 대한 특별한 애로사항은 없음.

□ 한국산 식재료 사용 문제점, 애로사항, 개선사항 등

○ 한국산 식재료 사용 문제점

- 가격은 소비자에게 가장 민감한 사항으로 한국산 식재료는 중국산 식재료에 비해 가격 면에서 가장 큰 열세를 보이고 있음.
- 대부분의 중국인들은 한국식품이라면 가격이 비싸다고 생각하고 있어 일부 중국인들이 한국산에 호기심을 갖고 있지만 장기적인 사용을 꺼려하고 있는 상황임.
- 장류와 일부 양념의 구입은 언제라도 가능하나 다른 특종 식재료는 다소 제한을 받고 있어 한국산 식재료의 다양성 확보에 문제가 있음.

※ 채소 등 신선농산물, 돼지고기, 삼계탕 등 축산물 수입이 양국간 검역협정 문제로 금지되어 있는 상황임.

- 한국드라마 “대장금” 이후로 중국인들은 한국음식에 많은 관심을 갖게 되었지만 그 품목은 김치, 된장찌개, 불고기 등 일부 품목에 제한되어 있어 한국식재료를 활용할 수 있는 우리 음식의 인지도가 많이 부족한 형편으로 한국산 식재료 소비 확대에 큰 영향을 주고 있음.
- 스파게티, 우동, 카레, 월남쌈, 중국요리 등 외국요리는 레시피가 복잡하지 않고 단순하며 요리하는 시간도 짧지만 한식의 경우 손이 많이 가며 음식을 만드는 데 소요시간도 길다는 문제점이 있음.

□ 한식의 문제점

○ 일품요리가 아닌 반찬 등 부식 위주의 요리

- 대부분의 요리가 식사에 딸려 나오는 조연의 성격을 갖고 있어 진정 한식의 세계화를 이루려면, 많은 일품요리를 개발해야 함.

※ 에피타이저 > 일품요리 > 디저트의 순으로 가는 게 세계화의 수순임.

○ 마늘, 파 등 자극적인 양념에 지나치게 의존

- 한국요리 중에 마늘이 들어가지 않는 요리가 없음. 물론 마늘 특유의 혀를 톡 쏘는 맛이 음식에 감칠맛을 더해주는 것은 사실이나, 거의 모든 요리에 들어간다는 것은 문제가 있음. 이런 자극적인 양념을 너무 많이 사용하는 까닭에 한식 세계화가 어려운지도 모름.

○ 한식은 양념 맛이라는 말이 있을 정도로 양념의 중요성을 강조하지만 웰빙 음식의 추세는 양념보다는 재료 본연의 신선한 맛을 살리는 쪽으로 가고 있는 추세임.

- ※ 참고로 중국이나 일본은 여러 가지 음식을 즐긴 후에 밥을 먹거나 면을 먹음. 그러나 한국은 밥을 먹기 위하여 여러 가지 음식을 준비함. 밥을 먹기 위한 음식이 아닌 음식을 즐기 위한 요리는 짜거나 맵거나 지나치게 자극적이어서는 안 될 것으로 생각됨.
- 모든 것에 고춧가루를 넣어 음식이 너무 맵고 짠.
 - 소금과 고춧가루를 너무 많이 사용함. 특히 바깥에서 파는 외식용 한식은 인공감미료 사용이 너무 많다고 생각됨.
 - 한국이 세계 위암발병률 1위인 것은 김치를 비롯한 지나치게 맵고 짠, 고 염도에 고춧가루 위주의 식사가 근본 기저 원인이라고 생각됨.
- 공식적인 레시피가 없고, 체계적인 양의 측량이 없음.
 - 한식 레시피는 체계적으로 양을 정확하게 재는 측량의 습관이 없으며 어머니의 손맛, 그 자체에 많이 의존하는 경향이 있고 그러다보니 매번 맛이 달라지는 문제점이 있으며 바로 이 점이 음식문화 수출에 치명적인 문제임.
- 요리를 준비하는 시간이 너무 김.
 - 한식은 만드는 데 정말 오랜 시간이 소요됨. 비빔밥에 넣는 무나물 하나도 한 시간은 족히 걸리고, 고사리나물은 더 오래 걸림. 설날에 먹는 떡국만 해도 사골국물 내는 데 7~8시간이 기본임. 특히 삼계탕, 갈비탕 등 탕류의 경우는 정말 시간이 많이 소요됨.
- 非디자인, 非서비스적임.
 - 보기에 좋은 떡이 먹기도 좋다고 하는데 한식의 경우 고급 한식요리점의 경우를 제외하고는 테이블 세팅, 식기, 종업원의 손님 응대 등이 많이 부족함.
 - 최근 고급호텔에서 한식당이 퇴출되었다고 함. 한식당들이 계속 기존방식만 고집하고 새로운 변화를 시도하지 않는다면 머지않아 한식당이 설 곳은 그리 많지 않을 것으로 생각됨.
- 외국요리와의 접목을 전통을 어기는 것으로 단정하는 폐쇄적인 입맛!
 - 당연히 어느 나라 사람이든 자신들에게 익숙한 그 나라 입맛이 있음. 그런데 한국 사람들은 유독 한식이 최고이며, 세계 어느 나라 요리보다도 건강에 좋다고 자부하는 자존심이 강하여 한식을 전혀 바꾸려들지 않음.
 - 즉, 한식을 바꾸어서 외국인의 입맛에 맞추기보다는 그저 한식을 널리 보급해서 외국인이 한식에 익숙해지기를 기대함.
 - 일본의 스시가 미국 캘리포니아로 건너가서 캘리포니아 롤이 되었는데 외국에 가면 그 나라의 입맛을 따라야 함. 한식이 우수한 점은 영양균형과 채식 위주의 식

단, 저칼로리, 건강에 좋은 발효음식 중심이라는 데에 있음. 한국인이 한식을 맛 있다고 주장하는 것과 한식이 우수한 것은 별개로 보아야 할 것임.

- 역사적으로도 현실적으로 이렇게 요리의 다양성(variation)이 당연시되는데 유독 한식만 한국인들이 먹는 그대로 다른 세계인들이 좋아해주길 바라는 심리는 설득력이 약하다고 볼 수 있음.

▶ **애로사항**

- 지난 2008년 발생한 멜라민파동 이후 식품안전문제에 대한 관심이 급격히 높아져 수입상품에 대한 규제가 점점 엄격해지고 있음.
 - 또한 '08년 하반기 발생한 세계 금융위기 문제도 큰 영향을 끼쳐 소비자들의 소비 위축을 초래하였다. 이에 가격이 상대적으로 높은 한식의 소비가 줄어들고 한국산 식재료 시장에도 영향이 미쳤음.
 - 한·중 양국간 정부의 검역협상문제 등으로 신선농산물, 축산물 등 수입이 금지되어 있으며 가공식품에 집중되어 있는 상황임.
 - 한국산 식재료를 구매할 수 있는 판매망 구축이 아직은 미약한 수준이어서 한국 교민들이 밀집되어 있는 한국마트나 일부 대형유통매장에서만 구입이 가능해 보다 다양한 구매경로의 확보가 필요

▶ **개선사항**

- 우선 한국산 식재료의 소비확대와 이로 인한 수출증대를 위해서는 무엇보다도 한국 음식의 인지도 제고와 보급화가 필요하다고 판단됨.
 - ① 한꺼번에 내오는 현재 방식(현재 방식으로는 요리가 동시에 빨리 식어 맛을 제대로 느낄 틈이 없다)을 바꾸어 애피타이저 > 본요리 > 디저트 순으로 내오는 방식으로 전환 시도
 - ② 반찬보다는 그때그때 만드는 일품요리 지향 방식
 - ③ 예쁜 접시와 테이블 세팅으로 푸드 패션의 고급화, 와인이나 치즈 등 세계화된 요리들과의 접목시도
 - ④ 고춧가루 등 자극적인 양념 사용의 자제(김치를 벗어난 다양한 요리 개발)
 - ⑤ 양념에 의존하는 기존 요리방식보다는 재료 본연의 맛을 살리는 덜 파괴적인 요리방식
 - ⑥ 체계적인 레시피의 정리 및 홍보보급
 - ⑦ 적극적이고 지속적인 한국식문화 홍보사업 추진

- 한국산 식재료의 대형수요처(대형 급식소, 한식당 등 외식업소) 기반이 마련된 후 한국식재료를 체계적으로 관리할 수 있는 바이어 발굴과 식재료의 물류비 지원 등 정부 측의 측면지원이 이루어질 경우 식재료 시장의 성장이 가능할 것으로 전망

나. 식재료 유통업체

- 한국산 공급을 위한 최우선 선결조건
 - 중국 현지인 대상 한식의 대중화를 위한 한식 세계화 사업의 추진으로 대량 수요처 개발
 - ※ 정통 한국요리 강좌 개설, 한식에 대한 이해, 종업원에 대한 교육 등을 통해 한식의 대중화 및 인지도 제고
 - 값싼 현지산 식재료(장류, 김치 등)와 경쟁할 수 있는 가격경쟁력 확보
- 한국산 이용 관련 예상문제점, 애로사항, 개선사항 등
 - 신선농산물, 육류 등은 양국간 검역 등 비관세 장벽으로 인해 실질적인 수출이 가로막혀 있는 상황임.
 - 아울러 대량 수요처의 급식단가가 중국 현지인에 맞춰 낮게 책정되어 있어 한국산 식재료를 공급하기가 어려운 현실임.
- 식재료 구매절차
 - 대형급식 위주로 하다 보니 일단 가격이 저렴한 물품을 우선 구매하는 방식을 택하고 있으며, 또한 각 사업소별(지역별)로 시장 환경이 다소 상이하다 보니 각 공급업체별 공급단가, 품질 등을 비교분석하여 해당식재료를 구매하고 있음.
- 납품업체 선정방법 및 기준, 계약방법
 - 납품업체의 선정방법에 있어 별도의 기준은 없으며 우수한 품질과 저렴한 가격이 납품업체 선정에 있어 가장 중요한 요소임.

□ 식재료 정보 수집방법, 주요 구입품목, 주요 메뉴 등

- 각 사업소별(지역별)로 저렴하게 구입할 수 있는 품목을 파악하여 운송비, 보관료 등 제비용을 고려, 수지가 맞을 경우 대량 구입하여 타 사업소에 공급하는 방법을 취하고 있음.
- 다만, 각 지역간의 원거리로 인한 물류문제와 급식소별 식당 창고에 의존한 보관문제로 대규모 구입으로 이어지는 상황은 많지 않음.
 - ※ 교통 중심지역에 물류센터를 설립할 경우 보다 신선하고 저렴한 식재료를 공급할 수 있다는 것이 업체의 주 의견임.

□ 구매기준, 품질기준, 위생관리

- 케이터링 업체의 발전이 한국보다 낙후되어 있어 아직 체계화된 품질기준 등은 없는 것으로 파악되며, 각 업체별 품질담당이나 구매부서에서 나름대로의 기준으로 관리를 하는 것으로 조사됨.

□ 수입식재료 이용현황 등

- 한국산 조미료(고추장, 된장 등) 이외에 농수산식품은 거의 중국산을 사용하고 있으며 한국산 제품도 공급물량이 많지 않은 실정임.
- 이러한 주원인은 케이터링업체의 원감절감 및 경영개선을 위한 불가피한 조치로 판단됨.

[사례 : 중국 상하이 푸룬원]

- 회사명 : 上海福伦园餐饮管理有限公司
Shanghai Blue Wish Catering Management Co., Ltd.
- 대표자 : 오인환
- 설립일 : 1997년 2월
 - '97 상하이 이마트 한국식품 공급 벤더로 출발하여 한식당에도 식자재를 공급하였으나 영업수지가 맞지 않아 사업철수
 - '98 절강성 가흥의 한국타이어 급식을 시작으로 '04년 외자기업으로 공식 설립하여 식재료 공급 및 급식소를 운영하고 있음.

- 사업영역 : 단체급식 위탁운영(오피스, 산업체, 매점, 연회 등), 식당운영 및 식당설비
자문 등 컨설팅 사업, 식자재 및 물류사업
 - 식재료공급에서 급식소 운영, 그에 따른 요리사 등 인력확보까지 하고 있으며 식당
등 장소는 사용자 측에서 기본적으로 제공하고 있음.
- 주요 사업장 : 오리온, 금호전기, LG, 금호타이어, 삼성중공업 등 다수
- 매출액 : 연간 약 7,000만 위안, 식재료 구입비용 5,000만 위안
- 경쟁상대 : 경쟁업체가 있기는 하나 소규모로 영세한 편임.
 - 중국의 경우 케이터링 사업이 한국보다 약 10~15년 정도 뒤쳐져 있으며, 외국계
기업은 상당히 있는 것으로 파악되지만 아직까지 케이터링업체의 협회는 없는 것
으로 조사됨.
- 특이사항
 - 현재 금융위기 등 경기침체의 사유로 한국주재원의 구성원 축소 등 한식의 수요는
갈수록 감소되고 있는 형편임.
 - 중국 현지인들의 1끼 식사는 대략 6~7위안 수준인데 한국 주재원의 한식일 경우
12~13위안 정도로 중국현지인들에게까지 한식을 제공하기에는 경제적인 부담으로
작용하고 있는 것이 현실임.
 - ※ 따라서 한식을 현지인들에게 급식하려다 보니 자동 단가의 하락이 뒤따르고 진정한 한식의
개념이 아닌 국적불명의 요리가 되기 쉬운 상황에 처해 있음.
 - 1일 약 4~5만 명에게 급식을 하고 있으며, 육류소비가 주 3회, 생선이 1~2회 정도며
한식 재료 사용은 대략 100개 품목 내외로 파악됨.
- 향후계획 : 올 말이나 2010년 후 식재료 통합물류센터 설립 후 공동유통망 구축예정

2 현지 주요 외식업체의 식재료 조달 현황

가. 현지 주요외식업체 현황

- 중국은 외식산업이 매우 발달되어 있으며 '05년 기준으로 업태별로 중식 64%, 샷브
샷브 22%, 양식(패스트푸드 포함) 6%, 기타 8%이며 매출액 기준으로는 샷브샷브가
35.7%, 중식 31.7%, 양식 23.5%임.

- 한식당은 베이징, 상하이, 칭다오, 텐진 등 한국기업 진출이나 유학생이 많은 지역을 중심으로 최근 크게 증가하였으나 기업화된 한국음식점도 최근 늘고 있으나 아직 매장 수는 많지 않음.

ex) (주)놀부, (주)정성본, 본가, 서라벌, 오발탄, 대장금 등

나. 식재료 구매절차

- 중식당 : 체인화된 중식당이나 호텔 등은 식재료 공급 상인과 계약을 체결하여 공급받으며 일부 품목은 산지로부터 직접 공급받기도 하나 매우 적음.
 - 체인화된 중식당이나 호텔은 입찰을 통해 공급업체를 결정하기도 하나 대부분 형식적인 절차이며 '판시(관계)'가 최종 결정의 기준이 됨.

※ 식재료 공급상은 대부분 대형 농산물시장 내 도매상이 겸하고 있는 경우가 많음.

- 한식당 : 한식당 역시 육류, 신선채소류는 도매시장에서 직접 구입하는 경우가 대부분이며 장류, 조미료 등 한국산 식재료는 대도시의 경우 한국식품 취급 도매상에게 전화주문을 통한 배달 방식으로 구매하며 중·소도시의 경우 도매시장이나 한국식품점에서 구입

다. 보관, 운반, 구매시기

- 중식당 : 대형식당의 경우 자체 보관창고를 운영하며 신선재료는 일일구매, 기타 식재료는 유통기간에 따라 주기별로 주문하여 관리
- 한식당 : 대형식당의 경우 자체 소규모 보관창고(10㎡가량)를 가지고 있어 신선재료는 일일구매, 기타 식재료는 유통기간에 따라 주기별로 주문하여 관리하나 중, 소형 식당은 식재료가 소진되는 대로 주문하여 사용

라. 구매기준, 품질기준, 위생관리

- 중식당 : 별도의 품질기준이나 위생관리가 따로 있는 것은 아니며 신선류는 선도만 중시하고 소스, 양념류는 식당별 선호하는 브랜드 사용
- 한식당 : 신선류는 선도를 중시하고 육류(한식당 대부분 구이류가 주 메뉴)의 경우 육질문제로 도매상 등에 식당별 기준을 제시하여 구입, 기타 장류, 조미료, 소스 등은 별도의 품질기준이나 위생관리는 없으며 식당별로 자체 선호하는 브랜드가 있음

- 며 주로 대기업 제품을 선호(장류 : 청정원, 조미료 : cj, 마요네즈 : 오투기 등)
 ※ 체인화된 한식당의 경우 한국 본사로부터 특화된 소스(양념장)를 직접 수입경우가 많음.

마. 수입 식재료 이용 현황

- 중식당 : 메뉴 특성 상 식재료 전반적으로 현지산 사용
- 한식당 : 한국산 식재료는 주로 장류, 간장, 조미료, 젓갈 등 양념류가 주를 이루며 대형식당의 경우 자체 제작으로 본사로부터 직접 수입하기 때문에 중소형 식당에서 더 많이 사용되는 것으로 나타남.

3 외국산 식재료 주요 취급업체 및 유통체계

가. 深圳泛华餐饮管理有限公司 / www.apcfh.com/cn/home.asp

- 국적 : 홍콩(香港大家乐集团 / www.cafedecoralcn.com/index.asp)
- 주요 사업영역 : 케이터링 서비스 및 시설관리
- 주소 : 深圳市罗湖区建设路1048号德兴大厦3栋9楼
- 연락처 : T) (86)755-8232-5145, F) (86)755-8232-3895
- 진출연도 : 1992년
- 규모 : 영업지점 전국 59곳(홍콩, 마카오 포함), 구내식당 7개소 운영
 - 주요 업체 : HSBC(Bank)등 7개 업체

나. 주요 취급업체 웹사이트

- <http://www.lmj2006.com/gsjj.asp>,
- <http://www.apm-catering.com/index.asp>,
- http://www.hanguoliaoli.com/about_gsjj.htm,
- <http://www.lasuperiear.com/default.asp>
 ※ 주로 연회, 결혼식 등 출장 뷔페 위주의 영업을 하는 업체가 대부분

다. 외국산 식재료 유통 및 공급체계

- 유통체계 : 수입상 → (도매상) → 백화점, 음식점, 호텔, 수입매장
- 한국산 : 수입상 → (도매상) → 음식점
수입상 → (도매상) → 대형유통매장, 한국식품전문점

4 한국산 식재료 진출여건 및 진출방안

가. 한국산 식재료 진출여건

- 현재 한국식품류를 수입하는 바이어 대부분이 고추장, 된장, 조미료 등 주요 식재료를 취급하고 있음.
- 현지 진출한 한국기업의 소재지가 대부분 교포 집중 거주 지역으로 한국식품전문매장이 있어 한국 식재료 구입에 큰 지장이 없음.
- 중식당의 경우 메뉴 특성상 한국 식재료 사용이 거의 없으며 한식당의 경우 소스류 및 양념류는 대부분 한국제품 사용
- 육류, 채소 등 신선식재료는 수입규제, 가격경쟁력 열세로 수입 및 공급이 어려울 것으로 전망
 - 버섯류, 파프리카 등은 향후 고급 음식점, 호텔 등으로 공급가능성이 있음.
- 검역 등 비관세 장벽으로 인한 실질적인 수출제약으로 식재료 수출에 걸림돌로 작용
 - 팡이버섯 등 극소수 품목을 제외하고 대부분의 신선농산물 수입이 금지되어 있음.
- 현재 중국의 “國家質量監督檢驗檢疫總局”은 동물역병유행국가(지역)로부터 동물 및 관련제품 수입을 금지하고 있음(2009年1月21日更新).
 - 한국도 기타 여러 국가와 함께 돼지 콜레라 발생국이었다는 사유로 돼지고기 및 관련제품과, 조류독감 발생국이었다는 사유로 가금류 및 관련제품의 수입이 제한 받고 있음.

국가 또는 지역	역 병	수입금지 물품명칭
한 국	조류독감(禽流感)	조류 및 그 제품
	돼지콜레라(古典猪瘟)	돼지 및 그 제품

- 웹사이트 : http://dzwjyjs.aqsiq.gov.cn/dwjy/jcdwjy/200902/t20090204_105096.htm

※ 조류독감 청정지역으로 바뀐 후에도 중국은 여전히 관련조항을 적용하여 수출을 제한하고 있어 다만, 홍콩 등 중화지역 소비자들이 선호하는 삼계탕의 대중국 수출이 차단되어 있는 상태임.

○ 중국지역 대형급식소, 외식업체 등에서 사용되는 식자재는 대부분 현지에서 생산된 장류, 조미품 위주(고추장, 간장, 소스류 등)로 사용되고 있으며 한국산 식재료의 비중은 높지 않음 상황임.

- 미국발 금융위기 등 지속적인 경기침체 속에서 원가절감 및 가격경쟁력 확보 등을 위해 현지산(산동성 청도)을 주로 사용하고 있으며 한국산의 경우 일부 품목에 국한되어 있고 한국식품매장을 활용한 소량구매에 그치고 있는 형편임.

※ 상하이 푸룬원(上海福伦园餐饮管理有限公司)의 경우 한국산 조미료(고추장, 된장, 간장, 다시마, 액젓 등) 이외에 농수산식품은 거의 중국산을 사용하고 있으며 한국산 제품도 공급 물량이 많지 않아 각 지역 한국식품전문매장에서 구입하여 공급하고 있는 실정임.

○ 현재 식재료 시장의 규모가 작아 식재료 전문 수입업체는 없는 형편이며, 주로 식재료 취급업체(조선족 동포가 대부분)의 요구에 따른 한국식품 취급상의 대리수입으로 이어지는데 그치고 있는 상황임.

○ 김치, 불고기 등 일부 품목에 국한되어 있는 한식의 제한성

○ 중국요리는 기름이 많은 것이 특징이나 한국요리는 담백한 요리가 많다는 문화적 차이를 들 수 있음. 각기 다른 요리법은 식재료에 대한 사용 또한 상이해 중국요식업에 한국산 식재료의 보급은 상당한 제약이 따르고 있음.

나. 한국산 식재료의 현지시장 진출방안

○ 한식의 대 중국 육성책 마련과 대형 수요처 개발

- 한국교민과 조선족 동포의 시장에 국한되지 않는 현지인 시장을 대상으로 우리 음식의 대중화 마련이 선결되어야 한국산 식재료 수출의 확대를 가져올 수 있다고 판단됨.

- 대 중국 시장과 현지인의 입맛에 맞는 신규 아이템 개발 및 식용방법 안내(식용법을 몰라 구매를 하지 않는 경우) 등 마케팅방안 추진
 - ※ 매운 고추장의 경우 현지인의 입맛에 적합한 상품개발과 식용방법에 대한 홍보와 안내가 필요하며, 소비성향에 따른 제품 함량 변경 등도 요구됨.
- 판매루트의 다양화, 규모화
 - 현재 한국식재료는 주로 한국마트나 기타 한국식품을 취급하는 작은 슈퍼에서 집중되어 판매되고 있음. 하지만 현재 중국인들의 소비는 대부분 까르푸, 월마트 등 대형매장에서 이루어지고 있는 추세임. 따라서 백화점, 대형유통매장, 편의점 등보다 다양한 판매망확보가 밑받침이 될 경우 한국산 식재료의 소비저변은 확대될 것으로 판단됨.
- 한식세계화를 위한 한국식문화 홍보관 상설운영
 - 한국요리강좌, 식재료 전시 및 판매, 한식당 등을 하나로 묶는 한국 식문화 공간 구축과 운영 필요
 - 요리시연과 품평회, 한국 요리에 필요한 한식재료 및 요리안내책자 판매, 한식당 직영, 우량 한국식품 판매 등을 통해 우리 식문화를 한 번에 체험하고 느낄 수 있는 공간을 마련하면 중국 현지인들에게 한식에 대한 이해도를 높이고 한식세계화에 기여할 것으로 판단됨.
 - 필요 건축면적 : 약 1,500㎡(한식당 500㎡, 한국식품판매장 겸 홍보관 1,000㎡.)
 - 운영방법 : 위탁 관리하되 임차비 일부와 홍보비는 지원하고 수익금으로 관리운영
- 한식의 인지도 제고 및 홍보
 - 김치, 인삼 등은 건강식품으로 널리 알려져 있듯 기타 식재료도 안전성, 건강을 중심으로 홍보를 하여야 함.
 - 또한 체계적인 레시피의 정리 및 홍보가 부족한 실정으로 TV요리교실 등 한국요리에 대한 이해도 증진과 인지도 제고를 위한 노력이 필요
 - 아울러 각종 판촉행사, 박람회, 식문화홍보행사 등을 통해 시음·시식을 동반한 사업추진으로 현지인들의 입맛들이기에 주력해야 함.
 - ※ 중국인들이 중시하는 건강, 다이어트, 고급접대 문화를 최대한 활용

한국 김치로 감기를 예방하자

겨울철 감기환자가 점점 늘고 있는 가운데 일부 사람들은 사전에 약품을 복용해 감기를 예방하기도 한다. 하지만 약품보다는 식습관으로 예방하는 것이 더욱 좋다. 상하이(上海)교통대학 의학원 부속 제9인민병원 식품영양과 주임 장메이팡(张美芳) 의사는 감기예방 요리로 김치국을 추천했다.



김치는 한국의 대표적인 음식 중의 하나로 주요 재료인 배추는 달고 찬 음식이다. 중의학에서는 배추가 해열, 위장을 잘 통하게 하고 폐의 열을 내리는 데 유용하다고 말한다. 주로 감기, 백일해(百日咳), 조열증(燥热 : 중국의학, 몸의 열로 진액이 말라 생기는 치통, 이명, 마른기침 등의 병증), 목이 쉬는 등의 증상 치료에 쓰인다.

김치의 또 다른 재료인 붉은고추는 오렌지와 비교해 더욱 많은 비타민C, 철분, 칼슘(Ca), 인(P) 등을 함유하고 있다. 풍부한 비타민C는 산화제를 억제하는데 효과적이고 감기를 예방하는 작용도 있다. 그 외에 고추의 맵고 자극적인 맛은 호흡을 돕고 뇌부분비 내 엔돌핀(Endorphin)을 촉진시킨다. 이러한 화학물질은 감기에 동반되는 두통을 경감시킬 수 있다.

출처 : 중국인민일보

- 비관세 장벽해소를 통한 전략품목의 수출시장 확대
 - 한·중간 검역 등 비관세 장벽으로 인해 수출이 제한되고 있는 축산물, 신선농산물 등에 대한 비관세 장벽 해소를 위해 정부차원의 전략적인 접근이 필요함.
 - 한·중 양국간 식품규격 기준치의 차이로 인해 종종 발생하는 중금속 초과 검출 등 사례방지를 위한 품질기준에 대한 검토와 대응
 - 파프리카, 쌀, 돼지고기 등 수입금지 품목으로 묶여있는 품목에 대한 PRA 신청 등 검역협상 추진 요망
- 또한 고추장 등 장류, 김치 등은 중국 현지산을 이용하는 식당이나 외식업체가 많아 가격경쟁력 면에서도 열세인 점이 식재료 수출의 관건이라 판단됨.
- 한식의 현지화
 - 세계 5대 음식의 하나인 중국요리는 그 요리법이 그 어느 나라 보다 다양하여 동북요리, 사천요리, 호남요리, 광둥요리 등 모두 각 지방의 특색을 가지고 있음. 그러나 이런 요리가 타 지역에 가서 본 지방 사람들에게 다가서려면 반드시 그 지역 사람들의 입맛에 맞게 하여야 함.
(ex : 사천요리(매운맛) → 상해에 입성(덜 맵게 요리)
 - 한국음식도 중국시장에 발을 붙이려면 그 지방의 음식문화와 습관에 맞게 하여야 함. 가령, 매운 음식을 잘 먹지 못하는 상해, 광둥 등 지역에서는 음식을 달게 하

고 매운 음식을 즐겨먹는 사천, 호남 등 지역에서는 음식을 맵게 하는 마케팅 전략을 추구하여야 함.

다. 식재료 수출추진 시 필수 준수사항 및 유의사항

- 식재료의 수입은 일반 농산물 및 가공식품의 절차와 동일하여 관련 규정과 품질기준을 준수할 경우 큰 어려움은 없음.
- 중국의 경우 해마다 식품안전사고가 발생하고 있어 안전한 먹을거리라는 인식을 심어 줄 수 있는 관련 규정 준수요망
 - 일부 한국산 제품의 포장에 생산일자 없이 유통기한만 명시된 제품이 있는데 이러한 제품은 대형유통매장 등에 입점자체가 불가한 상황으로 수출 시 유의가 요망되며 증문표기 역시 철저히 준수하여 신뢰도 향상을 도모할 필요성이 있음.

5 한국산 식재료 비즈니스 연계사례 발굴

가. 한국기업 대상 케이터링 업체

- 업체명 : 上海福伦园餐饮管理有限公司(대표 : 오인환)
- 면담결과 : 현재 약 100여 가지의 한국산 식재료를 사용하고는 있으나 사용비중이 낮아 각 지역별 한국식품매장에서 공급받고 있는 실정임.
- 향후 한식에 대한 인지도 상승과 식단가 상승 등 급식영업 여건이 호전될 경우 한국산 식재료를 보다 많이 사용할 계획임.
- 현재 사용하고 있는 갈치, 오징어, 고등어 등의 적정공급가격을 파악하여 한국산으로 대체가능할 시 사용여부를 긍정적으로 검토할 예정임.

나. 현지진출 한국기업

- 업체명 : LG화학(남경)신식전자재료유한공사(여흥연 부장)
- 면담결과 : 현지 근무자가 약 2천 명 정도지만 한식급식은 18~30명 정도의 소량만 제공되고 있어 현지에서 한식재료를 충당하는데 별 어려움을 느끼지 못하고 있음.

- 향후 저렴한 한국산 식재료를 공급할 시 사용할 의사는 있으나 사용량이 적어도 괜찮은지 의문제기

6 식재료 수입현황 및 수입관련 규정

가. 식재료 수입현황

- 식재료 범주에 들어가는 품목의 선정이 확정되지 않은 상태에서 방대한 품목의 수입현황을 파악하기에는 무리가 있으나 식재료로 구분할 수 있는 대표적인 품목의 수입현황은 아래와 같음.
 - 식재료 수입품목은 대부분 소스류임.
 - 한국산 : 고추장, 된장, 간장, 조미료, 설탕, 케첩, 마요네즈 등
 - 일본산 : 간장, 와사비, 다시국물용 소스, 면류 등
 - 기 타 : 바비큐소스, 스테이크소스, 스파게티소스 등
 - 식용유 : 올리브유 등 일부 고급제품

나. 수입관련 규정

- 중국은 농식품 수출국가로 수입규정이 까다롭지 않으며 일반적인 식품 규정과 유사
- 중국에서도 많이 소비되는 간장, 식용유, 조미료 등은 품목별로 국가품질표준(GB)을 운영하고 있으나 엄격하지 않음.
 - ※ 식품안전에 대한 사고발생 등으로 인한 일시적인 규제 외에는 식품수입에 대한 별다른 규제 없음.
- 육류, 가금육 등 축산물은 광우병, 구제역, 돼지콜레라, 조류독감 발생국으로부터 냉장·냉동육은 물론 가공제품까지 수입 금지
- 생선(냉동) 및 수산가공품에 대한 수입은 별다른 규제 없음.
- 채소, 과일 등은 한·중간 검역협정 문제로 일부품목만 수출입 가능

다. 원산지 표시, 각종 제출 증명서

- 포장
 - 무공해농산물, 녹색식품, 유기농산물 등 인증을 받은 농산물은 포장해야 함. 하지만 신선 가축, 가금, 수산물 제외
 - 성급이상 인민정부 농업행정주관부문에서 규정한 기타 포장해서 판매하여야 할 농산물은 포장해야 함.
- 라벨표시
 - 농산물 생산업체, 농민전문합자경제조직 및 농산물구매에 종사하는 단위 혹은 개인이 농산물을 포장 판매할 경우 반드시 포장에 제품명, 산지, 생산자 혹은 판매자 명칭, 생산일자를 표기하여야 함.
 - 등급표준 혹은 첨가제를 사용하였을 경우 반드시 상품품질등급 혹은 첨가제명칭을 표기하여야 함.
 - 未포장한 농산물은 반드시 라벨, 설명서 등을 첨가하여 농산물의 제품명, 산지, 생산자 혹은 판매자 명칭 등 내용을 표기하여야 함.
 - 농산물라벨에 사용되는 모든 문자는 반드시 규범화된 증문을 사용해야 함. 라벨에 표시되는 내용은 반드시 정확하고 분명하고 뚜렷해야 함.
 - 무공해농산물, 녹색식품, 유기농산물 등 품질라벨 사용권을 얻은 농산물을 판매할 경우 관련 라벨과 증서발급기관을 표기하여야 함.
 - 무공해농산물, 녹색식품, 유기농산물 등 품질표시를 함부로 쓰는 경우를 금지함.
 - 가금, 가축 및 그 제품, 농업유전자전생물에 속하는 농산물은 또한 그 관련규정에 근거하여 표시하여야 함.

라. 검사사항, 통관기준 등

- 수입식품검역 필요 문서
 - ① 원산지증명서
 - ② 제품라벨샘플(식품, 원재료는 일반적으로 필요 없음)
 - ③ 라벨내용 증문번역
 - ④ 외국 수출상이 제공하는 수출검역문서(기타 문서로는 계약서, 인보이스 등)
 - 수입된 후 수출입검역총국에서 15일 내에 CIQ 증서를 발급하는데 이 증서가 있어야 국내시장에서 판매할 수 있음. 식품류 상품은 전부 검역을 진행하여야 하기에 모두 검역 후 통관함. 이는 먼저 통관 후 검역하는 기타 상품과 차이가 있음.

- 수입식품 통관 시 필요한 자료
 - 각국 위생증서, 원산지증서, 기타 문서는 계약, 영수증, 인보이스, 수입통관증서 등이 있음.
- 통관 검역절차
 - 전자신고 : 검역원과 함께 현장에서 검역을 진행
 - ① 현장검역에서 합격하면 샘플 채취 → 실험실 검측 → 합격 후 임시증서 발급(불합격한 경우 재심사를 신청할 수 있는데 만약 재심사에서 불합격하면 통관하지 못함) → 심사 → 재심사 → 위생증서 발급 → 화물을 통관한 후 국내시장에서 판매
 - ② 현장검역에서 불합격되고 다시 정리할 가능성이 있으면 “검역처리통지서”를 제출 정리 후 다시 검역을 신청 : 다시 정리할 가능성이 없으면 불합격증서를 발급하여 통관하지 못하게 함.
- 식품 수입업무 시 주의하여야 할 점
 - ① 기업은 합법적이고 진행업무도 인정을 받아야 함.
 - 대리상 혹은 소매상은 반드시 외국생산기업의 자격을 심사하여 그 합법성을 보장하여야 함. 새로 발표한 “수입식품외국생산기업등록관리규정”(아래 “규정”이라고 함)에 근거하여 국가인증인검독관리국(즉 국가인증감독위원회)에서 통일적으로 수입식품외국생산기업 등록과 감독업무를 관리하고 “기업에서 등록하는 수입식품 목차의 실시”(아래 “목차”라고 함)를 책임지고 제정, 발표함.
 - 외국생산기업이 중국에 “목차”에서 열거한 식품을 수출할 때 기업이 국가인증위원회에 허가증을 신청하는 외에 기업이 있는 국가(지역)의 수의서비스체계, 식품보호체계, 공공위생관리체계도 반드시 국가인증위원회의 심사를 거쳐 합격되어야 함.
 - ② 수입식품 수입상은 관련된 자료를 준비하여야 함.
 - 화물의 품질증서, 원산지증서, 안전위생증서, 농약 및 첨가제 사용증명 등이 포함됨. 화물 수입신고 시 수입식품 수입상은 반드시 이 증명과 기타 문서를 모두 검역기관에 제공하여야 함. 포장식품을 수입 시 반드시 중문라벨이 있어야 하고 “식품라벨통용표준”(GB7718-94)의 규정에 부합되어야 함.
 - ③ 항구 도착 후의 수입신고
 - 수입식품이 항구에 도착한 후 수입상 혹은 대리상이 항구검역기관에 신고한 후 관련문서를 제공함. 상술한 자료가 심사합격한 후 감독원은 “위생검역방행통지증서”를 발급하는데 수입상은 이 증서를 가지고 통관을 할 수 있음. 화물이 통관된

- 후 반드시 항구검역기관에서 인정한 창고에 보관함. 감독원은 화물의 현장위생검역과 위생감독을 진행함. 동시에 부분샘플을 추출검사함.
- 감독원은 중국식품위생표준과 위생요구에 근거하여 수출국(지역)의 식품위생정황, 화물 운송과 저장 중에 발생한 정황 및 현장감독정황에 따라 검역항목을 확정하고 샘플을 실험실에 보내어 검역을 진행함. 이 기간에 화물을 사용하거나 판매하여서는 안 됨.
 - 만약 합격되면 검역기관에서 위생증서를 발급하여 이 식품을 사용하거나 판매할 수 있음. 만약 검역에 합격되지 못하면 국가 관련규정에 근거하여 다르게 처리하는데 소각, 반품, 기타 용도에 사용하거나 재가공 후 식용하는 등 방법으로 처리함.

마. 식품안전 관련 규제 또는 법령, 정부 정책 등

- 중국에서 현재 실행하는 농산품수입에 관련된 법률, 법규와 규제
 - “중화인민공화국대외무역법”
<http://www.mofcom.gov.cn/aarticle/b/e/200404/20040400205826.html>
 - “중화인민공화국해관법”
<http://www.customs.gov.cn/Default.aspx?TabID=419&InfoID=23667&SettingModuleID=10101>
 - “중화인민공화국화물수출입조례”
<http://www.customs.gov.cn/Default.aspx?TabID=433&InfoID=10558&SettingModuleID=4877>
 - “중화인민공화국수출입관세조례”
<http://222.16.41.150/hgsjc/fagui/suiwufg/jincukou-guansui.htm>
 - “화물자동수입허가관리방법”
<http://wms.mofcom.gov.cn/zcfb/zcfb.html>
 - “화물수입지정경영관리방법”
<http://www.mofcom.gov.cn/aarticle/b/c/200404/20040400208532.html>
 - “화물수입허가증관리방법”
<http://wms.mofcom.gov.cn/zcfb/zcfb.html>
 - “농산품수입관세할당액관리시행방법”
<http://www.mofcom.gov.cn/ncp/av1.shtml>
- 농산품수입관리부문
 - 국가급 : 중화인민공화국상무부 <http://www.mofcom.gov.cn/>
 - 성 급 : 성, 자치구, 직할시 상무(대외경제무역)청
 - 지방, 시, 현 급 : 대외국제무역국

- 기타 수입관리부문 : 국가개발위원회; 농업, 농림부 ; 품질검역국
- 농산품 수입관리방식
 - 국내대외무역수출입경영자가 등록등기를 진행함. 현재 15만 개 이상의 기업이 등록등기를 통하여 수출입경영자격을 얻었음. 수출입 경영자격을 얻은 기업에서는 농산품수입무역을 진행할 수 있음.
- 농산품 수입관세
 - 2005년 중국관세의 총 수준은 10.1% 정도이고 농산품은 10% 정도임. 구체적으로 중화인민공화국화물세책을 참고할 수 있음.
- 농산품 수입관세 할당액관리
 - 농산품 수입관세 할당액관리는 “농산품수입관세할당액시행관리방법”으로 중국이 WTO에 가입할 때 규정한 할당액에 따라 관리함. 식량(밀, 옥수수, 입쌀, 벼)은 국영무역기업, 양식국가개혁위원회에서 분배하며 수입업체는 현지 관련기관에 신청하여야 함.
- 비관세 조치
 - 수입금지하는 생물
 - 수입할당액허가증관리 : 수입제한 화물관리에 대응하는 관리방식
- 자동수입 허가관리
 - “화물자동수입허가증관리방법”
<http://wms.mofcom.gov.cn/zcfb/zcfb.html>
 - “자동수입허가관리생물목차”
<http://wms.mofcom.gov.cn/zcfb/zcfb.html>
 - “화물수입허가증관리방법”
<http://wms.mofcom.gov.cn/zcfb/zcfb.html>
 - 관련된 수입식품 닭고기, 식용유, 설탕, 주류 등은 상회에서 수입기업자격을 인정한다.
- 관련된 농산품 상품검역법규
 - 수입상품검역 : “중화인민공화국수출입상품검역법”에 근거
 - 수입상품검역방법 : “중화인민공화국수출입상품검역실시조례”에 근거
http://www.gov.cn/zwgk/2005-09/15/content_63637.htm(2005년 12월부터 시행)
 - “수입과일검역감독관리방법”(2005년 7월 5일부터 시행)
http://www.aqsiq.gov.cn/cms/template/item_dzwjy.html?did=1749&cid=1749#16083

참고 1

□ 수입허가증 대상품목 10개

- 상무부는 2007년 12월 24일 '2008년 수입허가증관리제품목록'을 발표, 올 1월 1일부로 시행에 들어감.
 - 수입허가증관리대상목록으로 지정된 품목은 오존층파괴물질 총 10개품목(HS Code 8단위 기준)으로 이중에는 HS Code 10단위 기준 57개 품목이 포함되어 있음.

□ 자동수입 허가증 대상품목 751개

- 상무부는 2007년 9월 29일자로 제115호 공고문을 통해 '2008년 자동수입 허가증 대상목록'을 발표, 751개 품목(HS 코드 10단위 기준)에 대해 '자동수입 허가증'제도를 실시함.
 - 대상품목은 상무부나 지방 관련 부문에 자동수입 허가증을 신청·발급받아야만 수입통관이 가능함.
 - 올해 자동수입허가증 대상품목은 2007년에 비해 HS Code 10단위 기준 18개 품목이 줄어듦.

〈자료원 : 중국 상무부〉

수입식품위생감독검사업무규정

(进口食品卫生监督检查工作规程)

수입식품의 위생감독과 검사업무의 질을 높이고 인민의 건강을 보장하며, 국가의 권리와 이익을 유지하기 위해 국가식품위생법률에 근거하여 본 업무규정을 제정한다.

1. 현장위생감독

1. 수입식품, 식품첨가물, 식품강화제, 식품용기, 포장재, 식품용 기구·설비, 식품과 식품용 기구·설비에 사용되는 세정제, 소독제(이하 식품으로 통칭한다)를 운송하는 선박, 차량, 항공기가 공항 또는 항만에 입항한 후, 식품위생감독원은 화주 혹은 대리인의 검사신고서에 근거하여, 하역 전에 현장에 도착하여 식품 및 그 적재, 하역 등의 기구 및 선창에 대한 위생감독을 실시한다.

2. 위생감독원은 승선(차량, 항공기)하여 우선 선박(차량, 항공기)측 (이하 운송측이라 한다)에 분명히 뜻을 밝히고 상대방의 이해와 협조를 얻어, 화물의 관련 상황을 상세히 조사한다. (1)지난번 적재한 화물의 종류, (2)이번에 적재한 화물의 종류 및 수량, (3)이번 화물을 적재하기 전 선박의 화물칸, 객실 등의 청결상태, (4)화물적재항구, 발송일자 및 화물의 경유여부, (5)운행 중 해양사고 등 사고상황의 발생여부, (6)냉장운송식품의 냉장상태, (7)운송측으로부터 훈증, 화물칸검사증서, 화물적재배치도 등과 같은 관련 화물서류를 수취하거나 검열하여 상세히 기록한다.
3. 위생감독원은 운송측의 이해를 구한 후 운송측과 함께 동반하여 화물적재창고에 가서 식품이 농약, 화학비료 및 기타 화학품과 섞여 적재되어 있는지의 여부, 식품이 오염되거나 부패되었는지, 이물질이나 곰팡이, 벌레에 의한 변질이 있는지, 맛·향·색 등이 정상인지의 여부, 냉동식품이 해동되었는지, 포장상태가 완전한지 혹은 위생요건에 적합한 지의 여부 등을 검사한다. 포장식품은 필요한 경우에는 포장개봉의 비율을 늘일 수 있다. 소량의 정형포장식품은 상표, 생산일자, 유통기한, 품종, 수량이 검사신고서와 일치하는 지의 여부를 검사해야 한다. 감독조사기록서를 작성할 때는 화물의 위생상황에 관하여 일차적 판단을 한 후, 위생검사통관통지서에 검사결과 및 처리 의견을 기록하여 해관에 통지하고, 해관은 그 증서에 근거하여 통관한다.
4. 이미 중국에서 등록증을 취득한 소량의 수입식품이 생산국(혹은 수출국) 국가검사기관의 증명이 있고, 그것이 중국 식품위생표준과 위생규정에 부합한 것일 경우, 혹은 6개월 이내에 실시되었던 견본추출검사에 합격한 식품과 동일한 공장에서 생산한 동종 식품일 경우에는 동 로트의 식품에 검사합격증을 발부해야 한다. 그 관능검사가 중국의 식품위생요구에 부합하는 경우, 다시 실험실검사를 하지 않고 통관할 수 있다.
5. 수입식품이 유독·유해한 물질에 오염되었거나 불결하여 중국의 식품위생표준과 위생요구에 부합되지 않는 경우, 위생감독원은 지체 없이 검사신고인과 운송측 및 하역작업 등 관련단위에 통지하여 공동으로 조치를 취해 사태가 확대되는 것을 방지하고, 현장을 보존하며, 즉시 관련 상부책임자에게 보고하며, 면밀한 조사를 실시한다. 필요한 경우에는 현장을 촬영하고, 운송측에 실사기록을 일임한다. 상응한 교섭과 처리에 필요한 증거를 제공하기 위해, 이물질과 오염된 식품의 표본을 적절한 방법으로 보존한다.
6. 위생감독원은 하역 전과 하역과정에서 부두, 터미널, 창고, 장소 및 운송·컨테이너 등에 대해 엄격한 위생감독을 실시하여, 위생요구에 부합하지 않으면 통상적으로 그 수입식품을 저장하거나 운반할 수 없다.

7. 화물을 하역할 때, 식품위생감독원은 반드시 현장위생감독을 실시해야 하고, 화물현장 및 하역기구에 대해 면밀히 검사하며 위생감독과 표본추출기록을 하여야 한다.

II. 표본추출

1. 식품의 종류, 품종, 포장형식 및 검사요구에 따라 별도의 규정 외에도 GB5009. 1의 표본요구에 부합해야 한다. 표본은 대표성이 충족되어야 한다. 정확한 표본검사를 위해, 표본의 추출에서부터 실험실에 보내지기까지의 전 과정 중에는 어떠한 오염도 있어서는 안된다.
2. 표본을 추출하는 기구, 용기의 위생을 청결히 하여 용기로 인해 표본이 오염되는 것을 방지한다. 표본의 세균검사를 하고자 할 때는, 그 표본을 추출하는 기구, 용기를 반드시 멸균처리하여, 무균상태로 사용해야 한다.
3. 표본의 수량
 - (1) 양식(소맥, 대두, 옥수수, 쌀 등) : 2만톤급 이하의 선박은 매 칸의 상, 중, 하 3개 층에서 표본을 추출한다. 2만톤급 이상의 선박은 적재량에 따라 계산하는데, 매 층에서 표본을 한가지씩 채집하기 때문에, 적량의 표본추출층수와 표본수가 증가한다. 원칙상 평균 1000~1500톤마다 한가지의 표본을 추출한다.
 - (2) 설탕 : 2만톤 이하의 선박은 상, 중, 하 3개 층에서 각각 표본을 추출한다. 2만톤 이상의 선박은 4개 층에서 각각 표본을 추출하며, 매 층에서 혼합한 한가지의 표본을 추출한다.
 - (3) 유제품 : 생산일자와 생산비준번호가 다른 것으로 표본을 추출한다. 표본의 수량은 화물의 2% 비율로 추출하고, 매 표본은 동일한 비준번호화물의 3포대에서 혼합하여 추출한다.
 - (4) 식용유 : 매 칸에서 상, 중, 하 3개 층으로부터 한가지의 표본을 추출한다.(포장된 것은 그 비율에 따라 채집한다)
 - (5) 이상의 각종 대량식품의 각 표본은 일반적으로 2kg이다.
 - (6) 소량의 수입식품은 원칙상 1%의 비율로 표본을 추출하고, 각 품종의 표본추출은 3가지보다 적어서는 안된다.
4. 표본을 추출하는 지점 : 포장을 하지 않은 식품은 선박 칸의 사방 및 중앙의 동층에 있는 식품에서 표본을 취해야 하며, 각 표본추출지점은 5곳 적어서는 안된다. 비준번호가 없는 대량 포장식품의 각 표본추출지점은 5곳 이상에서 추출한 것이어야 한다.

5. 대량식품은 하역하기 전에 첫 번째 표본을 취하고, 중, 하층의 견본은 하역속도에 따라 표본추출 한다. 생산일자, 생산비준번호에 따라 표본을 추출할 필요가 있는 식품은 화주 혹은 그 대리인의 협조를 구해 하역 후에 부두 혹은 창고에서 비율에 따라 표본을 추출한다.
6. 표본을 가지고 터미널, 창고, 부두, 공항을 떠날 때 4장이 1set인 영수증을 발부하여 표본의 명칭, 표본의 수량, 표본을 추출한 날짜를 명기하고, 화주 혹은 대리인과 표본을 추출한 자 쌍방이 서명한다. 첫 번째 장은 화주 혹은 대리인에게 교부하고, 두 번째 장부터는 내부용 부분으로 한다.
7. 표본을 추출한 후, 위생감독원은 중국의 식품위생표준규정항목에 따라 식품품종과 수출국의 식품위생상황을 참고하여 검사항목을 확정하며, 《수입식품위생검사요청서》를 작성하여 표본과 함께 실험실에 보내어 검사를 실시한다.

Ⅲ. 실험실 위생검사

1. 표본을 받은 자는 우선, 검사를 요청하는 표본과 검사요청서의 표본 번호, 명칭, 수량 등에 대해 이상이 없음을 확인 한 후, 검사요청서 부분에 서명하여 보관한다. 포장에 없는 표본은 표본을 균일하게 섞어 규정에 따라 표본을 남겨두며, 감각기관에 대한 검사기록을 작성한다.(정형포장 표본의 감각기관 검사는 검사원이 검사한다) 검사할 표본을 검사원에게 인계하여 검사를 실시한다.
2. 검사원은 검사요청의 검사항목에 근거하여, 국가규정방법에 따라 지체 없이 정확한 검사를 실시해야 한다. 국가의 통일적인 검사방법이 없는 수입식품은 관련검사방법을 참고하여 검사할 수 있다.
3. 수입한 양식, 설탕, 정제된 식용유, 분유류 식품 및 식품첨가물은 중국의 식품위생표준규정의 검사항목 외에도 동물급성독성 실험을 추가해야 한다. 기타 식품은 상황에 따라 필요한 경우에 동물급성독성 실험을 추가할 수 있다.
4. 실험실에서 기술상의 어려움과 의문이 생겼을 경우, 2급소(二級所)는 서면으로 1급소(一級所)에 협조를 요청하여 해결토록 하고, 1급소는 센터에 요청하여 해결하도록 하며, 센터는 위생부 식품위생감독검험소에 협조를 얻어 해결하도록 한다.
5. 실험실은 기술상의 어려움 혹은 의문이 발생했을 때, 일반적인 상황에서 6일(검사하기 위해 보낸 마지막날부터 계산)내에 검사결과를 보고한다. 그 결과는 반드시 검사

원과 검사 확인자, 검사실 주임이 각각 서명한 후에야 검사보고서를 위생감독원에게 제출할 수 있다.

6. 검사원은 검사할 때 반드시 검사방법 측량데이터, 공식 및 계산결과 등을 “위생검사 기록”에 상세히 기록해야 한다. 검사를 완료한 후에는 지체 없이 검사보고서를 검사 기록과 함께 위생감독원에게 송부한다.

IV. 수입식품위생증서

1. 수입식품검사 후 위생감독원은 위생감독과 실험실의 검사결과에 따라 수입식품위생증서를 발부한다. 중국의 식품위생표준과 위생요구에 부합하지 않는 수입식품에 증서를 발부했을 때는 검사결과 및 위해정도에 근거하여, 중국의 식품위생법 등 관련 규정에 따라 위생감독원이 처리의견서를 제출하고(반품, 소각, 다른용도로 사용 혹은 가공처리 후 식용 등) 과(科)나 실(室)의 책임자의 심사비준을 거친 후, 소장이 서명하여 발송하며, 화주 혹은 대리인에게 통지한다. 증서는 모두 중문·영문으로 대조한다. 증서를 발급하면, 국제중재 외에는 통상 재검사하지 않는다.
2. 각 항의 검사결과는 칸, 상자 혹은 비준번호를 계산단위로 하며, 동일한 칸, 상자 및 동일한 비준번호의 포장되지 않은 혹은 정형포장의 식품의 당해부분이 규정된 표준을 초과하였을 경우, 규정된 표준을 초과한 부분을 그렇지 않은 부분과 분리할 수 없다면, 최고치의 검사결과를 당해 칸(상자) 혹은 당해 식품의 검사결과로 하고, 증서의 결론은 중국의 식품위생표준 혹은 식품위생법 관련요건에 적합하지 않은 것으로 한다.
3. 수입식품위생검사는 마지막 표본을 추출한 후 7일 이내에 화주 혹은 대리인에게 위생증서를 발급한다. 중국의 식품위생표준과 위생요구에 부합하지 않는 수입식품은 그 위생증서 부분을 가지고 수입식품위생감독총국 및 화물경유지의 위생행정부문에 보고한다. 특수한 상황으로 인해 정해진 기한 내에 위생증서를 발급할 수 없을 때는 그 기한 내에 검사의뢰인에게 그 사유를 분명히 밝혀야 한다.
4. 위생증서를 발급하는 동시에 화주(검사의뢰인)에게 검사비용납부 통지서를 발부하며, 비용을 수령한 후에는 화주에게 정식영수증을 교부해주어야 한다.
5. 수입식품 중 일부분을 하역하고 이미 선박이 항구를 떠나고 나서 문제가 발생했을 경우, 지체 없이 화물의 경유에 따라 전보 등 서면으로 당해 지역의 위생행정부문에 통지하여 위생감독을 이어서 실시하게 한다.

6. 수입식품을 적재한 선박, 차량이 두 곳에서 화물을 하역하는 경우, 각 항구 식품위생감독검사는 필요한 연계를 강화하여, 첫 번째 항구에서 문제를 발견하면 즉시 두 번째 항구에 통지해야 한다. 선박명(차량번호), 화물명칭, 표본을 추출한 칸수, 발견한 문제의 상황 등을 설명하여 위생감독과 위생검사를 이어서 실시하게 한다. 두 번째 항구에서 문제를 발견하면 첫 번째 항구에 통지하여야 한다.
7. 검사과정에서 중국의 위생표준 혹은 계약규정 이외의 유독·유해한 물질(혹은 기타 이상상황)을 발견했을 경우, 지체 없이 수입식품위생감독검사총국에 보고하고, 관련 항만수입식품위생감독검사소에 부본을 송부해야 한다.
8. 위생증서를 발부한 후, 계약서 부분, 검사신고신청서, 위생조사기록, 검사요청서, 위생 검사기록, 증서 부분 및 기타 관련 증명자료 등은 보관하여 둔다.
9. 수입식품 위생감독검사상황은 분기마다 위생부 수입식품위생감독검사총국에 종합하여 보고하는데, 매 분기의 첫 번째 달 상순에 지난 분기의 결과를 종합하여 표에 기입하고, 규정에 따라 관련 업체에 보고한다.

V. 표본보존제도

1. 표본보존 : 표본을 검사하기 전, 포장하지 않은 식품은 먼저 원시표본을 충분히 섞어 500g을 따로 취하여 유리 혹은 플라스틱 병에 밀봉하여 담고, 정형포장식품은 무작위로 2개의 포장을 취하여, 각각 라벨을 부착하여 표본의 명칭, 선박명, 칸, 층수, 원산지(국적), 추출일자 등의 표기하고, 전문(혹은 겸직)책임자를 지정하며, 규정에 따라 표본을 보존하여 국제중재 재검을 대비한다. 적절한 방법으로 표본을 보존하여, 습기, 곰팡이, 벌레, 부패변질로부터 방지한다.
2. 보존방법 : 식품 혹은 이물질의 상황에 따라 구별하여 보존한다.
 - (1) 병 혹은 파라핀 밀봉
 - (2) 냉장보존
 - (3) 비닐봉투 밀봉 등
3. 보존시간 : 중국의 식품위생표준과 위생규정에 부합하는 식품은 검사보고서와 위생증서를 발부한 후 1개월간 보존한다. 중국의 식품위생표준과 위생규정에 부합하지 않는 식품은, 증서발부 후 6개월간 혹은 본 사안이 종료될 때까지 보존한다.

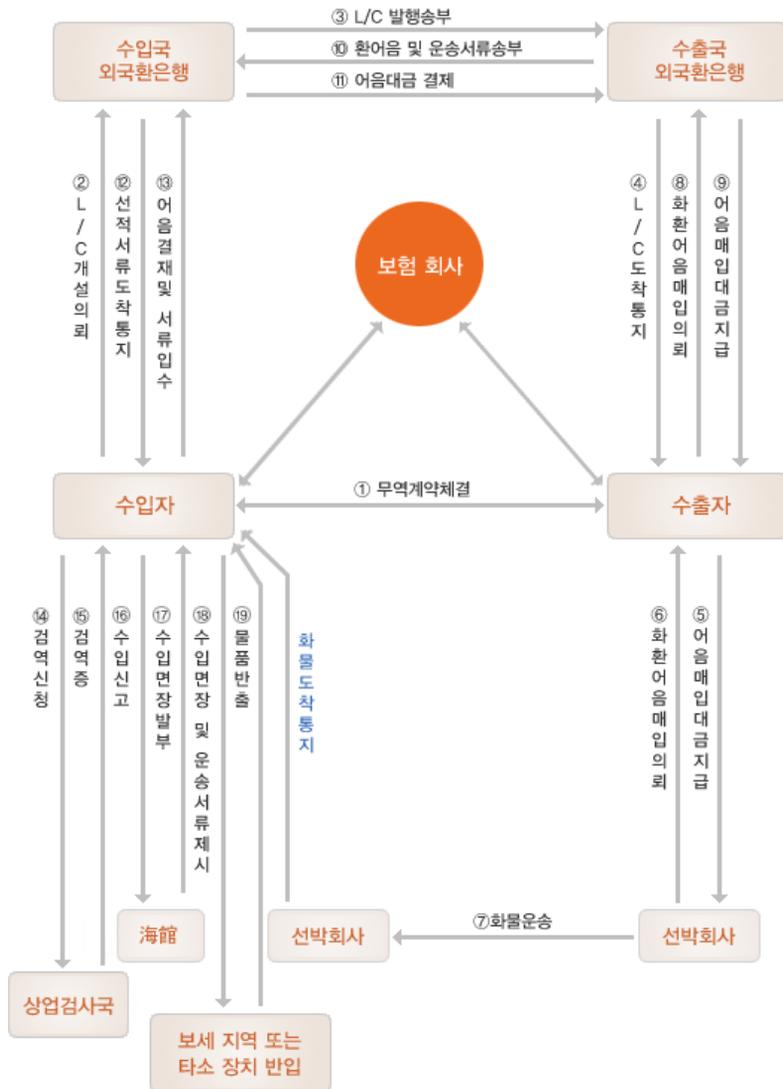
VI. 중국정부의 식품수입절차

- 중국정부는 2002년 4월 28일 수출입상품검사법을 개정하여 국가질량감독검험검역총국을 설립하고 수출입상품 검사업무를 주관
- 중국의 국가질량감독검험검역총국이 중국 각지에 설치한 중국수출입상품검사기구는 관할지역의 수출입상품 검사업무를 관리
- 중국의 수출입상품검사법에서는 '검사검역상품목록표'에 포함된 모든 수출입상품에 대하여 수출입통관 수속 전에 반드시 중국수출입상품 검사기구에 검사를 신청하도록 규정
- 검사검역상품목록표에 포함된 수입상품의 수입자는 반드시 하역항 또는 도착지의 중국수출입상품검사기구에 등록하여야 하며 해관은 중국수출입상품검사기구가 해관 신고서에 날인한 '등록접수필' 인장에 근거 상품검사에 관여하지 않음.
- 수입상품의 등록 수속 후 수입자는 반드시 기한 내에 중국수출입상품검사기구가 지정한 지점에 계약서 등의 관련서류를 가지고 검사신청을 하여야 함.
- 한편 중국 내 소비를 목적으로 하지 않는 일시적인 수출입 물품, 비매품, 진열품, 보세물품, 수출용원자재, 견본물품, 선물, 면세품 및 기타 비교역성 물품은 별도로 규정하는 검사이외에 법정 상품검사는 면제
- 수출입상품 중 국가가 규정한 수하인이나 송하인이 신청하고 중국수출입상품검사기구의 심사비준을 받으면 상품검사가 면제
- 수출입 상품검사를 실시한 상품 중 중국정부가 규정한 별도의 관리통제로서 허가증 관리, 동식물검역, 식품검역 등을 받아야 하는 경우에는 수출입물품의 통과 시 반드시 관련수속을 받아야 하며 수출입 상품 의무검사는 목록에 열거한 수출입상품의 국가기술규범화 강제 성요구 합격여부를 확인하는 것으로 합격평가절차에는 샘플추출, 검사, 평가, 검증, 합격보증, 등록인가, 비준 및 제반사항을 포함.
- 수입상품의 검사에서 수입상품의 수하인 또는 그 대리인은 통관지 중국수출입상품 검사기구를 통하여 신고하여야 하며 세관은 중국수출입상품검사기구가 통보한 화물 통관증명서를 확인한 후 상품 통관
- 수입상품의 수하인은 중국수출입상품검사기구가 지정한 장소에서 기한 내에 검사를 받아야 하며 중국수출입상품검사기구는 기한 내에 검사를 필하여 검사증명서를 교부하여야 함.

- 수입상품검사를 받도록 규정된 상품을 제외한 수입상품의 수하인은 수입상품의 품질이 불합격이거나 파손으로 인한 클레임을 위하여 검사증명서가 필요한 경우에는 해당지역 중국수출입상품검사기구에 신청하여 검사증명서를 교부 받을 수 있음.
- 대형의 플랜트설비 등의 중요한 수입상품에 대해서는 수하인은 대외 무역계약 약정에 근거하여 수출국에서 선적전의 예비검사, 제조 감독 또는 선적감독을 약정하고 중국수출입상품검사기구는 감독을 보장하여야 함.
- 중국수출입상품검사기구는 필요에 따라 직원을 파견하여 검사에 입회하게 할 수 있음. 규정을 위반하고 상품검사를 받도록 되어 있는 수입상품을 검사를 거치지 않고 임의로 판매 또는 사용한 경우 중국 수출입상품검사기구가 불법소득을 몰수하고 상품가치금액의 5% 이상에서 20% 이하까지의 벌금을 부과하며 범죄행위에 해당되는 경우에는 형사책임을 추궁
- 불량 또는 위조물질을 혼합했거나 위조품을 진품으로 사칭하거나 저품질상품을 우수품질상품으로 사칭하여 수입 또는 수출하는 경우 또는 불합격상품을 합격상품으로 사칭하여 수출 또는 수입하는 경우 중국수출입상품검사기구에 수출 또는 수입 중지를 지시하고 불법 소득을 몰수하며 상품가치금액의 5% 이상에서 3배 이하까지의 벌금을 부과
- 만약 범죄행위에 해당되는 경우에는 형사책임을 추궁할 수 있음.
- 입화물의 수하인은 법정검사대상의 수입상품이 도착하면 하역항 또는 도착지의 중국수출입상품검사기구에 필히 등록해야 하며 중국수출입상품검사기구가 목록상에 '등기필'인을 날인하면 세관이 이를 근거로 통관
- 수입계약서 또는 운송계약서상에 수입물품의 검사지역을 지정한 경우에는 지정된 지역에서 검사를 실시하며 검사지역을 지정하지 않은 경우에는 수입상품의 하역항, 도착지 또는 중국수출입상품검사기구가 지정한 장소에서 검사 실시
- 벌크화물, 부패·변질되기 쉬운 물품을 하역할 때 수량 또는 중량이 부족하거나 파손되어 있는 것을 발견한 경우는 반드시 하역항 또는 도착지에서 검사를 실시하여야 하고 수입화물의 수하인은 법정검사 대상의 수입상품을 등록한 후 반드시 규정된 검사지역과 기한 내에 계약서, 송장, 포장명세서 등 필요한 증빙서류를 첨부하여 중국수출입상품검사기구에 수입검사를 신청하여 수입상품검사를 받아야 하며 검사를 필하지 않은 상품은 판매 또는 사용될 수 없음.

- 중국수출입상품검사기구의 검사결과 불합격되어 수출자에게 이미 클레임을 제기해 놓은 상품으로서 교환 또는 반송해야 할 필요가 없는 경우에도 수취인은 일정 수량의 실물 또는 견본을 보관하고 있어야 함.
- 수출자에게 상품의 교환 또는 반환을 요구한 상품은 클레임이 종결되기 전까지 반드시 보관하여야 함. 만약 하역할 때 수입된 물품이 파손되어 있거나 수량 또는 중량의 부족이 확인되어 클레임을 제기 해야 하는 경우 수취인은 신속히 도착항 또는 도착지에 소재하고 있는 중국수출입상품검사기구에 검사증명서의 발급을 신청해야 함.

Ⅶ. 중국정부의 식품수입 흐름도



참고 2 “중식대가 천중밍, 한식을 말하다”

1. 천중밍(陳忠明·50·) 중국 양주(揚州)대학 관광요리대(旅游烹飪學院) 교수는 중국 정부가 공인한 ‘중국요리명장(中國烹飪大師)’이다. 인구 13억 중국에서도 명장 칭호를 받은 요리는 100명 남짓. 이 중화요리의 달인이 한국음식에 빠져 있다. 진 교수는 “2개월 전 대전 우송대 외식조리학과 교환교수로 온 것도 중국에서 한국음식의 인기가 단순히 한류 열풍에서 비롯된 것인지 궁금증을 풀고 싶어서”라면서 “유명 한정식집을 다니며 한식을 비교 연구하고 있다”고 말했다. 진 교수를 창의적으로, 모던하게 해석한 한식을 내놓는 삼에서 만났다.

○ 한국음식, 왜 중국에서 인기일까요.

“한국 영화와 음악, 드라마의 영향이 상당히 크게 작용했어요. 드라마를 보면서 배우들이 먹는 음식에 관심이 생겼고, 동시에 한식을 맛볼 기회가 많아졌죠. 특히 ‘대장금’이 인기를 끌면서 건강에 좋은 음식으로 인지도가 높아지는 추세입니다.”

○ 한국 음식이 지속적으로 중국에서 성공을 하려면 어떤 비법이 필요할까요.

“중국인들도 트렌드를 좇지만, 그건 한순간입니다. 워낙 고집 센 민족이라서요. 중국인에게 맞는 한식을 제공하되, 정통에서 너무 벗어나지 않게 풀어야 합니다. 한식은 담백하고 깔끔하며 건강에도 좋아서 조금만 더 신경 쓰면 지속적인 사랑을 받을 것 같습니다. ‘대장금’ 이후 양주에도 ‘한국관’이라는 꽤 큰 식당이 들어섰는데, 인기가 대단해요.”

○ 어떤 한국요리를 좋아하시나요.

“밑반찬을 매우 좋아합니다. 무료인데다, 발효식품도 다양하게 접할 수 있어서 일석이조입니다. 고추장을 너무 좋아해요. 하지만 모든 음식이 고추장으로 범벅을 해서 그 특징을 잃는 건 걱정스럽습니다. 가끔 길에서 떡볶이를 사먹을 때 느끼는 거지만, 잘못하면 북경(北京)음식처럼 두루뭉술 무(無)개성한 음식으로 바뀔까봐요. 잘 만든 고추장의 특성을 살리는 음식이라면 좋습니다. 맛깔나는 고추장이 들어간 비빔밥이 좋은 예지요. 저도 언젠가는 중국에서 비빔밥 식당을 해보고 싶어요. 이 곳 ‘삼’의 고추장찌개도 아주 좋은데요.”

○ 고추장찌개가 맛있으셨나봐요.

“네. 간이 심심한 능이버빔밥과 잘 어울려요. 물론 보리로 담근 고추장 자체의 맛이 좋은데다, 재료마다 집어넣고 익히는 순서와 시간을 정확하게 맞췄기 때문인지 질

감이 살아있네요. 요리하는 사람이 조금만 더 신경쓰면 기대 이상의 요리가 탄생할 수 있어요. 반대로 한순간 게을리 하면 엉망이 됩니다.”

- 이 식당, 마음에 드시나요.

“다른 한정식집에 없는 독창적인 요리면서도, 한식의 정통성을 유지한 느낌입니다. 실내 장식에도 음식처럼 섬세함이 배어 있어요. 음식 재료부터 맛, 모양 등이 한국인과 외국인 모두에게 감동을 줄 것 같습니다. 빈대떡의 맛과 질감이 훌륭하며, 쇠고기 수육은 본연의 맛이 유지돼 기쁩니다. 회양(滬揚)요리 같아요.”
- 회양요리 전문가시죠. 회양요리가 뭔가요.

“회양요리란 남경(南京)과 상해(上海)가 있는 양주지역의 요리를 일컫는 또다른 말입니다. 해외에선 ‘상해요리’로 흔히 알려졌죠. 요즘 행정구역으론 장쑤성(江蘇省)에 해당합니다. 이 지역은 호수와 강이 많고, 물이 맑아서 간장과 술이 진품입니다. 재료 자체가 지니는 본연의 맛을 살려 요리하는 것이 특징이라 할 수 있습니다. 중국 여러 지역 요리 중에서도 가장 뛰어나다고 꼽는 4대(大) 요리 중 하나입니다.”
- 4대 요리 중 나머지는 어디 요리인가요.

“국제적으로 가장 잘 알려진 건 광둥·복건요리입니다. 대만과 홍콩을 포함한 남동 지역 음식입니다. 해산물이 주 재료입니다. 해산물 맛을 살리기 위한 ‘반생반숙(半生半熟)’이 특징입니다. 북경요리는 궁중음식뿐 아니라 여러 지역의 다양한 음식을 맛볼 수 있지만, 너무 많은 조리법이 뒤섞이다 보니 두루뭉술하단 느낌이 들어요. 요즘 특히 더 그래요. 사천(四川)요리는 사천·운남·귀주 지방입니다. 건조한 날씨 덕분에 맵고 자극적인 고추나 후추 같은 향신료가 잘 재배됩니다. 그래서 맛과 향이 강합니다. 근래 특히 여성들에게 인기가 있답니다. 젊은 여성들이 매운맛을 즐기는 데다, 다이어트에 도움이 된다는 소문까지 돌기 때문이에요.”
- 요즘 중국음식은 뭐가 문제라고 보시나요.

“중국은 요리에 대한 자부심도 강하고, 국가 차원의 요리 경연대회도 많습니다. 하지만 동시에 지나친 요리 개발을 낳았습니다. 음식 재료가 지닌 자연의 향미가 사라지고, 장식과 각색이 난무합니다. 중국도 각성하고 다시 예전처럼 지역 특성을 잘 살린 음식을 보존 개발해야 합니다.”
- 음식이란 무엇입니까. 어떻게 정의 내릴 수 있을까요.

“음식은 영양을 목적으로 재료 본연의 맛을 살려내야 아름답다고 생각합니다. 그러려면 요리하는 사람의 마음가짐이 중요합니다. 음식 재료부터 소중히 연구하고 다루는 마음 말입니다.”