

VII.

형

형

VII. 홍콩

1. 관련법 및 규정일반

- 홍콩은 식품관련 기본 법률은 “Public Health and Municipal Services Ordinance(Cap. 132)의 ‘Part V’와 ‘Part VA’를 따름
- 법률은 기본적으로 식품 구매자를 부적당한 식품 또는 불량식품의 판매로부터 보호하고, 그들에게 식품, 식품위생, 부적당한 음식의 압류 및 구제 등의 구성과 라벨링과 관련하여 적절한 정보를 제공하는데 그 의의가 있음
- 식품관련 기본 규정에는 다음과 같이 13개의 규정이 있으며, 특히 5번은 식품 및 의약품의 구성 및 라벨링과 관련된 규정임

No.	규 정 명
1	Colouring Matter in Food Regulations
2	Dried Milk Regulations
3	Sweeteners in Food Regulations
4	Food Adulteration (Metallic Contamination) Regulations
5	Food and Drugs (Composition and Labelling) Regulations
6	Food Business Regulation
7	Frozen Confections Regulation
8	Harmful Substances in Food Regulations
9	Imported Game, Meat and Poultry Regulations
10	Milk Regulation
11	Mineral Oil in Food Regulations
12	Preservatives in Food Regulation
13	Slaughterhouses Regulation

* 관련 홈페이지 : http://www.cfs.gov.hk/english/food_leg/food_leg.html

- “Food and Drugs (Composition and Labelling) Regulations”에는 크게 식품의약품관련 라벨링과 포장식품(packaged food) 관련 라벨링으로 나누어지는데, 이번 조사는 포장식품 관련 라벨링 위주로 조사되었음

2. 라벨링 기본 표시사항 및 표기시 주의사항

○ 이름 또는 명칭(Name or designation)

- 포장식품(prepackaged food)은 식품의 이름 또는 명칭을 명료하게 표기
- 현란한 명칭을 포함한 브랜드명이나 트레이드 마크 등이 구매하는 데 있어서 식품 본래의 것을 오해할 소지가 있다면, 그 같은 이름이나 기호 뒤에 "Brand"(牌子) 또는 "TM"(商標)을 적절하게 명시하고 글자 또는 기호가 읽기 쉽게 3mm이상이 되도록 표기
- 구매자가 다음과 같은 표시의 생략으로 오해의 소지가 있을 경우 식품명에 포함하거나 그러한 표기가 명시되어야 함
 - 식품이 분말 또는 다른 어떤 형태의 물리적 상태 또는
 - 건조, 냉동건조, 응집, 훈제 또는 기타 처리된 상태

○ 성분목록(List of ingredients)

- 포장된 식품은 성분목록을 읽기 쉽게 표기 또는 라벨링 하되, 안내 서두에 "ingredients" (配料), "composition" (成分組合), "contents" (內含物質) 또는 유사한 의미를 가진 단어로 표기
- 식품내 함유된 각 성분(물은 식품전체 부피의 5%보다 적게 차지할 경우는 제외)은 식품 포장당시 무게 또는 부피가 큰 것에서 작은 순으로 열거
- 식품에 사용된 성분이 응집 또는 탈수형태거나, 식품 조제과정에서 재구성 될 경우 식품성분표기 순서는 응집 또는 탈수 이전의 무게 또는 부피기준
- 식품내에 다음의 식품으로 구성 또는 함유될 경우 성분 표기 시 구체적으로 성분명 명시
 - 글루텐을 함유한 곡물(밀, 호밀, 보리, 귀리 또는 산물)
 - 갑각류 및 그 산물
 - 난류 및 그 산물
 - 어류 및 그 산물
 - 땅콩, 대두 및 그 산물
 - 우유 및 그 산물(락토스 포함)
 - 견과류 및 그 산물
- 식품에 아황산염이 최소 10ppm 이상 함유될 시 아황산염의 기능 및 화학 부류 명시

○ 유통기한 표기

- 포장식품은 적절한 유통기한을 지칭할 수 있는 읽기 쉬운 표기 또는 라벨링을 해야 함
- 보통의 경우에는 “best before(此日期前最佳)” 일자로 표기
 - 영문 "best before"와 중문 "此日期前最佳" 표기에 이어 유효날짜를 표기하되 날짜는 적절한 식품 저장을 전제로 무리 없이 뚜렷한 가치를 존속할 수 있는 기간을 의미
 - 또한 그 기간까지 뚜렷한 가치를 존속하기 위한 저장조건에 대한 기술 필요
 - 식품이 본래의 뚜렷한 가치를 존속시키는 기간이 3개월 미만일 경우 일자 표기는 월, 일 단위로 표기
 - 식품이 본래의 뚜렷한 가치를 존속시키는 기간이 3개월 이상 18개월 미만일 경우 일자 앞에 영문 "end"와 중문 "底"을 표기한 후 년, 월 단위로 표기 가능 또는
 - 식품이 본래의 뚜렷한 가치를 존속시키는 기간이 18개월 이상일 경우 일자 앞에 영문 "end"와 중문"底"을 표기 후 년, 월 단위 또는 연 단위로 표기 가능
- 포장식품의 경우 미생물학적 관점에서 상하기 쉬워 짧은 기간 사람 건강에 즉각적인 위험에 처할 수 있는 물질이 생성될 경우 “use by(此日期前食用)” 사용
 - 영문 "use by"와 중문 "此日期前食用" 표기에 이어 유효날짜를 표기하되 날짜는 식품을 바르게 저장한 것을 가정으로 사용가능한 권장일 의미
 - 유효날짜는 아라비아 숫자 또는 영문과 중문을 혼용하여 사용할 수 있으며 아라비아 숫자일 경우 ‘일(day), 월(month), 년(year)’ 순서로 표기
 - 또한 그 기간까지 뚜렷한 가치를 존속하기 위한 저장조건에 대한 기술 필요
- 유통기한을 아라비아 숫자로 표기할 경우 다음과 같이 사용할 수 있음
 - 일 표기는 영문 "DD", "dd", "D" 또는 "d"와 중문 "日" 사용
 - 월 표기는 영문 "MM", "mm", "M" 또는 "m"와 중문 "月" 사용
 - 년표기는 영문으로 "YY", "yy", "Y" 또는 "y" 중문으로 "年" 사용하며 일, 월, 년 순서는 정해지지 않음(L.N. 85 of 2004)
- 유통기한은 라벨링이 아닌 다른 위치에 명시 가능하며, 그럴 경우에 라벨링에 유통기한이 명시된 위치 기술

○ 특별한 저장 조건 및 사용방법에 대한 기술

- 포장된 식품에 특별한 저장 조건이 요구될 시 그 같은 조건을 읽기 가능하게 표기하거나 라벨링에 기술해야 함
- 포장된 식품의 적절한 사용을 위해 특별히 설명이 요구될 시 그 같은 내용을 읽기 가능하게 표기하거나 라벨링에 기술

○ 제조업체명, 포장업체명, 주소 표기

- 포장식품은 표기 및 라벨링에 제조업자 또는 포장업자의 업체명, 사업명과 주소 또는 자세한 거주지 또는 주요 사무실을 명시하고, 다음과 같은 경우에는 생략 가능
 - 원산지 명시시
 - 홍콩내 유통업체명 또는 브랜드 소유자명 명시시
 - 원산지내 제조업체 및 포장업체가 홍콩 유통업체 또는 브랜드 소유자에 대해 홍콩당국에 서면으로 알렸을 경우
 - 식품원산지 및 생산국의 제조업체, 포장업체를 코드표기 또는 라벨링시
 - 특별한 코드로 마킹 또는 홍콩 유통업체 및 브랜드명 소유자가 당국에 서면으로 통지한 제조업체, 포장업체일 경우
 - 공장 또는 식품이 제조 또는 포장된 장소가 원산지 정부에 의해 소유, 운영 또는 관리되는 경우 또는 식품 표기 또는 라벨링에 정부에 의해 생산된 것임을 알릴 경우

○ 수량, 무게, 부피

- 포장식품에 명확하게 수량, 총무게 또는 총부피를 표기 또는 라벨링
- 총무게와 총부피는 가능한 범위 내에서 Weights and Measures Ordinance(Cap. 68)와 the International System of Units set out in the First Schedule to the Metrication Ordinance(Cap. 214)에 준함

○ 적절한 언어

- 포장식품의 표기 및 라벨링은 영문 또는 중문으로 표기하거나 공용 가능
- 식품 표기 및 라벨링에 영문, 중문이 함께 사용되었을 경우 성분목록 또한 영문, 중문으로 같이 표기

- 당국에서 특정한 사안에 대해 요구하지 않는 이상, 제조국가의 국가적인 또는 전통적인 음식이거나, 타국가에서는 일반적으로 생산되지 않은 식품의 경우 표기 및 라벨링은 동법령에 준하여 생산 원산지국가의 언어로 표기 가능

3. 특수성분 관련 표기사항

○ 알레르기(Allergens) 유발성분 관련

- 일부 특수 알레르기는 건강에 치명적일 수 있다는 이유로, 식품안전(food safety)을 보장하기 위한 맥락에서 알레르기를 유발할 수 있는 성분에 대해서도 라벨링을 하도록 규정하고 있음
- 판매되는 식품이 다음과 같은 성분을 포함하고 있다면 라벨링 성분목록 (list of ingredients)에 포함하여 표기해야 함
 - 글루텐(밀, 호밀, 보리, 귀리, 또는 이들의 교배종이나 부산물)을 포함하는 곡류
 - 갑각류(crustacea) 및 갑각류 부산물
 - 계란 및 계란 부산물
 - 생선 및 생선 부산물
 - 땅콩, 콩 및 그들의 부산물
 - 우유 및 우유 부산물(락토스 포함)
 - 견과류 및 견과류 부산물
 - * 상기의 성분은 식품 알레르기를 유발하는 데 90%의 역할을 하는 리스트로, 최종 판매하는 식품에 포함되어 있다면 규정에 의해 라벨링에 표기해야 함
- 표기방법은 각각의 재료명을 표기하고 괄호로 알레르기 유발 성분을 첨부하여 표기함
 - 표기사례 1) 밀가루(글루텐 포함 곡류), 계란, 새우(갑각류), 계살(갑각류 부산물)
 - 표기사례 2) 고등어(생선), 소이소스(콩류 부산물), 유장 단백질(우유 부산물)

○ 식품첨가물(Food Additive) 관련

- 일부 방부제, 색소 등의 식품첨가물의 남용이 건강을 해칠 수 있다는 이유로 식품제조 과정에서 사용된 식품첨가물 종류를 라벨링 하도록 규정
- 당국이 승인한 경우를 제외하고 다음과 같은 식품성분이 첨가물로 사용될 경우에는 기능부류와 함께 특정이름이나, INS(International Numbering System for Food Additives) ID 번호, 또는 접두사 "E"+INS(International Numbering System for Food Additives) ID번호로 성분을 표기해야 함
 - 표기사례 1) Preservative (Benzoic acid) → 기능부류(특정이름)
 - 표기사례 2) Preservative (210) → 기능부류(INS ID번호)
 - 표기사례 3) Preservative (E 210) → 기능부류("E"+INS ID번호)

* 식품 첨가물 종류

- 산미제 Acid (酸味劑)
- 산화방지제 Acidity regulator (酸度調節劑)
- 항결결제 Anti-caking agent (抗結劑)
- 소포제 Anti-foaming agent (消泡劑)
- 항양화제 Antioxidant (抗氧化劑)
- 증체제 Bulking agent (增體劑)
- 호색제 Colour retention agent (護色劑)
- 색소 Colour (色素)
- 유화제 Emulsifier (乳化劑)
- 유화염 Emulsifying salt (乳化鹽)
- 고화제 Firming agent (固化劑)
- 증미제 Flavour enhancer (增味劑)
- 면분처리제 Flour treatment agent (麵粉處理劑)
- 발포제 Foaming agent (發泡劑)
- 교응제 Gelling agent (膠凝劑)
- 상광제 Glazing agent (上光劑)
- 수분보지제 Humectant (水分保持劑)
- 방부제 Preservative (防腐劑)
- 추진제 Propellant (推進劑)
- 팽창제 Raising agent (膨脹劑)
- 온정제 Stabilizer (穩定劑)

- 첨미제 Sweetener (恬味劑)
- 증조제 Thickener (增稠劑) (L.N. 226 of 2003; L.N. 85 of 2004)

* 참고 웹사이트 :

http://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_13_ins.html

4. 신 영양소 라벨링(The New Nutrition Labelling) 규정 관련

○ 규정 소개

- 홍콩의 식품 및 의약품 라벨링 관련 내용을 포함하고 있는 “Food and Drugs (Composition and Labelling) Regulations”의 개정안인 “Requirements for Nutrition Labelling and Nutrition Claim”은 2008년 5월 28일 국회를 통과·발효되어 홍콩에서 판매되는 대부분의 포장식품 (prepackaged food)에 **2010년 7월 1일부터 시행될 예정임**
- 신규 영양소 라벨링 규정의 목적은 소비자들의 정보에 입각한 식품선택을 돕고, 식품 제조업체들이 사용하는 표현상의 어구(formulation)에 있어서 적절한 영양소 상태를 적용할 수 있도록 촉진하며, 오해의 소지가 있거나 현혹시킬 수 있는 라벨이나 선전문구를 규제하는 데 있음
- 신규 개정안은 크게 두 가지 주요내용, 식품 포장에 표기되는 영양소 라벨링(nutrition labelling)과 영양소 선전문구(nutrition claims)의 정보에 대한 내용을 포함하고 있음

○ 주요 내용

① 영양소 라벨링(nutrition labelling)

- 신규 영양소 라벨링 규정에 따르면, 홍콩에서 판매되는 홍콩 포장식품의 라벨상에 반드시 영양소 정보(nutrition information)를 표기해야 함
- 반드시 표기해야 하는 내용으로는 칼로리(energy)와 주요 7대 영양소인 단백질(protein), 탄수화물(carbohydrates), 지방(total fat), 포화지방산(saturated fatty acids), 트랜스지방산(trans fatty acids), 염분(sodium), 당류(sugars)의 함유량임
- 칼로리(energy)는 식품이 함유하고 있는 전체 영양소를 통해 제공될 수

있는 에너지로 CAC(국제식품규격위원회 : Codex Alimentarius Commission)에 의한 계산방식을 따름

- 칼로리를 포함한 7대 영양소 외에 비타민 등의 영양소는 자발적으로 추가 표기할 수 있으며, 탄수화물이 식이섬유(dietary fibre)가 포함되어 있지 않은 함유량이라면, 식이섬유 함유량도 반드시 별도로 표기되어야 함
- 각 영양소의 함유량은 반드시 정확한 숫자로 표기되어야 하며, 최댓값(maximum)과 최소량(minimum)과 같은 범위(Ranges)로는 표기되어서는 안됨
- 영양소 정보는 표로 만든 형태(tabular format)로 포장식품상에 눈에 잘 띄는 위치에 제공되어야 하며, 포장 표면적이 200cm²일 경우에는 선형(linear) 으로 표기 가능
- 영양소 라벨은 영어, 중국어 또는 병용으로 표기 가능하나, 함유량은 아라비아숫자로 표현되어야 함

Nutrition Information(營養資料)	
Per 100g / 每100克	
Energy/能量	398kcal/千卡
Protein/蛋白質	7.5g/克
Total Fat /總脂肪	2.6g/克
- Saturated fat/飽和脂肪	0.2g/克
- Trans fat/反式脂肪	0g/克
Carbohydrates/碳水化合物	86.1g/克
- Sugars/糖	4.0g/克
Sodium/鈉	105mg/毫克

<영양소 라벨링 표기사례>

② 영양소 선전문구(nutrition claims)

- 보통 포장식품상의 선전문구는 소비자들의 눈길을 잡기 위한 것으로 쉽게 'low fat', 'high fibre', 'lower cholesterol'의 영양소 관련 문구들이 특별한 기준없이 사용되고 있음
- 신규 영양소 라벨링 규정에 따라 상기의 영양소 관련 모호한 선전문구나 표현들도 규제를 받게 되며, 식품 포장이나 관련 광고에도 모두 적용됨
 - 규정에 맞게 라벨에 표시된 성분목록이나 영양소 및 함유량 언급은 가능

<주요 영양소 선전문구 표현조건>

각 영양소 표현에 대한 조건사항		
구성성분	표현방법	조건
Energy (칼로리)	(1) Low	고체 식품(solid food)은 100g당 40kcal 이하 함유 액체 식품(liquid food)은 100ml당 20kcal 이하 함유
	(2) Free	액체 식품은 100ml당 4kcal 이하 함유
Protein (단백질)	(1) Low	어느 식품이든 단백질이 칼로리의 5%를 이하 함유
	(2) Source	고체 식품은 단백질 100g당 중국 NRV ¹⁾ 의 10%이하 함유
		액체 식품은 단백질 100ml당 중국 NRV의 5%이하 함유
(3) High	고체 식품은 단백질 100g당 중국 NRV의 20%이하 함유 액체 식품은 단백질 100ml당 중국 NRV의 10%이하 함유	
Total Fat (지방)	(1) Low	고체 식품은 100g당 지방이 3g이하 함유 액체 식품은 100ml당 지방이 1.5g이하 함유
	(2) Free	고체 식품은 100g당 지방이 0.5g이하 함유 액체 식품은 100ml당 지방이 0.5g이하 함유
Saturated Fat (포화지방)	(1) Low	고체 식품은 100g당 포화지방산이 1.5g이하 함유 액체 식품은 100ml당 포화지방산이 0.75g이하 함유
	(2) Free	고체 식품은 100g당 포화지방산이 0.1이하 함유 액체 식품은 100ml당 포화지방산이 0.1g이하 함유
Trans Fat (트랜스지방)	(2) Free	고체 식품은 100g당 트랜스지방산이 0.3이하 함유 액체 식품은 100ml당 트랜스지방산이 0.3g이하 함유
Cholesterol (콜레스테롤)	(1) Low	고체 식품은 100g당 콜레스테롤 0.02g이하 함유 액체 식품은 100ml당 콜레스테롤 0.01g이하 함유
	(2) Free	고체 식품은 100g당 콜레스테롤 0.005g이하 함유 액체 식품은 100ml당 콜레스테롤 0.005g이하 함유
Sugars (당류)	(1) Low	고체 식품은 100g당 당성분이 5g이하 함유 액체 식품은 100ml당 당성분이 5g이하 함유
	(2) Free	고체 식품은 100g당 콜레스테롤 0.5g이하 함유 액체 식품은 100ml당 콜레스테롤 0.5g이하 함유
Sodium (염분)	(1) Low	어느 식품이든 100g/ml당 염분 0.12g이하 함유
	(2) Very low	어느 식품이든 100g/ml당 염분 0.04g이하 함유
	(3) Free	어느 식품이든 100g/ml당 염분 0.005g이하 함유

- 표현상의 용어는 다음과 같이 대체되더라도 같은 기준이 적용됨

- Low : Little, Low source, Few, Contains a small amount of
- Very Low : Extremely low, Super low
- Free : Zero, 0, No, Contains no, Without, Off, Does not contain
- Source : Contains, Provides, Has, With
- High : High source, Good source of, A valuable source of, Rich in, Plenty of

1) NRV : Nutrient Reference Value

○ 규정적용 제외사항

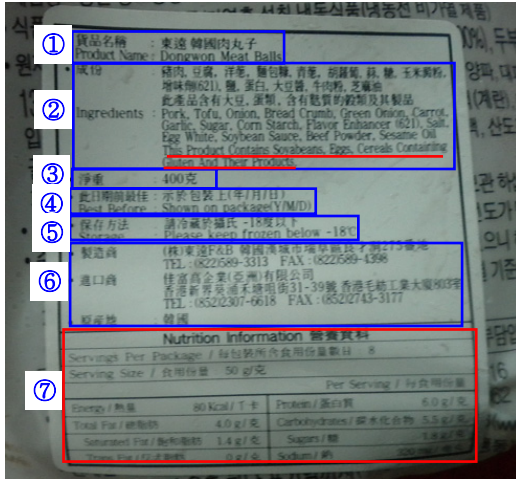
- 신규 영양소 라벨링 규정은 모든 포장식품에 똑같이 적용되는 것은 아니고 다음의 경우에는 규정적용에서 제외됨
 - 포장 표면적이 100cm²일 경우
 - 차잎(Tea Leaves), 양념류(spices), 증류수(distilled water), 육류(raw meat), 신선과일 및 채소의 상품일 경우
- 포장식품의 상품의 연간 판매(annual sales)가 30,000기준 미만일 경우에도 영양소 라벨링 규정에 제외됨
- 영양소 라벨링 규정에 제외되는 제품은 제품에 규정에서 제외되었음을 표현하는 스티커를 부착해야 함
- 예) Nutrition Labelling Exempted(營養標籤產品)

○ 참고사항

- 규정관련 세부내용 : 홍콩 식품안전청(Centre for Food Safety) 웹사이트
 ➔ http://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_nifl/programme_nifl.html
- 영양소 구성표 참조 : UN 식량농업기구(FAO) 웹사이트
 ➔ http://www.fao.org/infoods/tables_int_en.stm
- 영양소 함유량 계산방법 : 미국 농업부(USDA) 웹사이트
 ➔ <http://www.ars.usda.gov/Services/docs.htm?docid=9448>

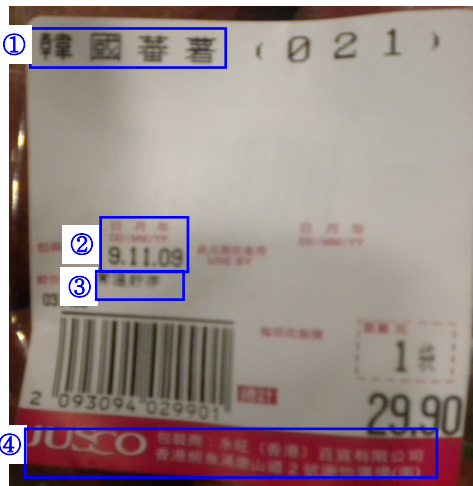
5. 표기 사례

- 법률은 기본적으로 식품 구매자를 부적당한 또는 불량식품의 판매로부터 보호하고, 그들에게 식품, 식품위생, 부적당한 음식의 압류 및 구제 등의 구성과 라벨링과 관련하여 적절한 정보를 제공하는데 그 의의가 있음
- 식품관련 기본 규정에는 다음과 같이 13개의 규정이 있으며, 특히 5번은 식품 및 의약품의 구성 및 라벨링과 관련된 규정임



구분	설명
①	상품 명칭(영어, 중문 병용)
②	성분 목록(영어, 중문 병용) 성분목록에는 알레르기를 유발할 수 있는 성분들은 별도 표기가 되어있음
③	중량
④	유통기한(별도표기 가능)
⑤	저장방법
⑥	제조사 및 수입자 주소 및 연락처 (원산지 추가표시)
⑦	영양소 정보 영양소 라벨링규정 시행전('10.7.1)부터 기 표기완료

<한국식품(가공식품)의 라벨링 표기사례 및 부연설명>



구분	설명
①	상품 명칭 및 원산지(한국산 고구마)
②	유통기한
③	저장방법
④	포장업체 및 유통업체 표기
-	과일 및 채소는 성분목록 및 영양소 라벨링 적용 제외 항목임

<한국식품(신선농산물)의 라벨링 표기사례 및 부연설명>

6. 라벨링 부착방법

- 수출 농수산품의 라벨링 부착은 한국 수출업체에서 부착하여 수출하거나, 수입업체에서 선적받은 상품에 현지에서 스티커를 이용하여 부착하기도 함
- 대규모 수출업체의 경우 필요한 라벨링을 포함한 수출용 포장용지를 별도로 제작하여 수출하기도 함
- 현지 수입업체에서 라벨링시에는 수출업체로부터 성분 분석결과를 받아 스티커를 활용하여 수작업으로 부착하고 있음



<대상의 홍콩 및 싱가포르 수출용 포장>



<현지 수입업체의 스티커>

□ 참고 사이트 안내

- 홍콩 식품안전청 : http://www.cfs.gov.hk/english/food_leg/food_leg.html
- 라벨링 관련 규정 세부내용, 신 영양소 라벨링 규정 안내 등
- 홍콩 식품환경위생국 : http://www.fehd.gov.hk/english/publications/code/code_index.htm
- 식품 포장 및 취급방법, 식품위생 코드 안내 등