

# 제9장

# 닭고기

농업







## 1 홍콩

### ■ 생산 및 소비동향

- 살아있는 가금의 일일 평균 소비량은 '06년 90톤에서 '07년 80톤, '08년 50톤으로 3년 만에 45% 감소함
- 홍콩 사람들의 식습관의 영향으로 수입 냉장 및 냉동 닭고기의 시장규모는 '06년 미화 8천 2백만 달러에서 '08년 미화 8천7백만 달러로 증가
  - 중국 98%, 오스트레일리아 1.6%, 프랑스 0.4% 임
- 중국으로부터 살아 있는 가금을 수입 할 때는 중국의 출입국 관리 검역국으로 부터 '동물 건강 증명서'를 받아야 함

### ■ 시장동향

- 중국으로부터 수입하는 살아 있는 닭의 수는 매일 약 7,000마리로 제한되어 있음
- 살아있는 닭이 냉장 닭고기보다 비싸게 판매고 있으며, 2,400g이 약 두 대가적인 51.2US\$로 수입됨
- 부분육(닭 날개, 닭 다리)의 '08 수입액은 9억4백만US\$로 최대 수입국 브라질로 321,789US\$(80%), 245,026US\$(35%)수입하며 평균 수입액은 1.9US\$/kg임
  - 수입된 닭 날개와 닭다리들 중 일부는 중국, 대만, 베트남 등으로 재 수출됨

### ■ 수입규정

- 냉동 및 냉장 닭고기의 수입업체들은 매 탁송 시 마다 식품 위생부에 수입라이센스를 신청해야 함

## ■ 한국산 수출 확대 방안

- 중국에서 냉장 닭고기와 냉동 닭고기를 수입하고 브라질, 칠레, 미국 등에서는 부분 닭 (닭 날개, 닭 내장 등)을 수입함
  - 한국산은 비리내가 안나는 좋은 품질의 닭임에도 홍보가 덜되고 인건비와 운송비용이 많이 들어 비싸게 판매되므로 가격인하 노력필요
- 홍콩은 매운맛을 내는 조미료의 성격으로 겨울철에 먹는 음식으로 오해하고 있으므로 삼계탕 같은 사철가능 제품홍보
- 한국의 다양한 맛을 내는 양념이 들어간 닭 날개와 닭다리 등 한국음식 판매홍보

## 1 홍콩

## ■ 생산 및 소비동향

- 닭고기는 홍콩에서는 중요한 식품으로 취급되고 또한 그렇게 알려져 있으며, 닭고기의 풍부한 영양과 건강상의 중립적 성격에 대해서는 모든 사람들이 받아들이고 있으므로, 이는 가금 및 가축 시장 중에서 돼지고기나 소고기보다도 가장 인기가 있는 육류 중의 하나임. 닭고기는 홍콩 사람들의 매일의 식사와 음식의 중요한 구성요소가 되고 있음.
- 2008년도 농수산업 보존부의 연례 보고서에 따르면, 현지 농업은 미화 2천 7백만 달러 상당의 가금 생산량을 보고 있으며, 주로 닭고기와 비둘기의 생산이 포함되어 있음. 이는 홍콩에서 소비되는 살아 있는 가금의 46%에 해당됨.
- 살아 있는 가금의 일일 평균 소비량이 2006년의 90톤에서 2007년의 80톤 및 2008년의 50톤으로 점점 하락하고 있는 추세를 보여왔으며, 이는 3년 만에 대략 45%가 떨어진 것임. 한편, 본토인 중국으로부터 수입된 살아있는 닭고기의 총 수입액은 2007년에 미화 2천 3백만 달러에서 2008년에는 미화 1천 6백만 달러로 감소했음.

## ♣ 신선한 식품의 하루 평균소비량

신선한 식품품목	2006	2007	2008
야채(톤)	1,440	1,780	1,800
과일(톤)	1,620	1,460	1,490
바다생선(톤)	280	210	300
계란(톤)	210	230	230
민물생선(톤)	100	100	120
살아있는 가금(톤)	90	80	50
살아있는 돼지(두)	5,400	4,860	4,330
살아있는 소(두)	130	120	80

자료원 : 농수산업보존부

## ♣ 중국으로 부터의 살아있는 닭의 수입액

(단위 : 미화달러(TH))

순위	원산지	-2007-			-2008-			2009년 1월~7월	
		금액	금액	%변화	수량	수량	%변화	금액	수량
	총액	23,348	16,475	-29%	12,086	7,043	-41%	4,728	1,816
1	중국	23,348	16,475	-29%	12,086	7,043	-41%	4,728	1,816

자료원 : 홍콩 무역 통계, 센서스 통계부, HKSAR

- 주요한 감소 요인은 1997년 이후의 조류 독감의 발생 때문이고, 이후 더 많은 후속적인 발생 현상이 몇 년 간 이어졌음. 조류 독감 바이러스가 인간의 생명을 위협하여 닭고기 요리를 먹는데 있어서 홍콩 사람들의 식습관에 영향을 미치며 이를 바꾸고 있음. 닭고기 소비 추이에서 수입 냉장 닭고기에 대한 시장의 수요가 과거 몇 년 동안 점차로 증가하고, 살아있는 닭고기의 시장 수요를 주로 대체하였음. 이는 수입 냉장 및 냉동 닭고기를 합친 시장 규모가 2006년에 미화 8천2백만 달러에서 2008년에 미화 8천 7백만 달러로 증가함. 수입된 냉장 닭고기의 공급량이 증가하고 품질이 향상됨에 따라, 이러한 형태의 닭고기에 대한 시장 수요가 더 높아질 것이 예상됨. 중국은 시장의 98%를 점유하고 있는 주요한 수입국이며, 오스트레일리아(1.6%)와 프랑스(0.4%)가 그 뒤를 잇고 있음.
- 홍콩 정부는 조류 독감의 확산을 중지시키고 여러 가지 방법으로 바이러스의 침투에 방어하기 위해 수많은 예방 조치를 시행해하고 이러한 방법에는 재래 시장에서 가금 판매점을 매일 철저하게 청소하고, 살아있는 가금을 취급할 때는 가금 노동자들이 적절한 보호장비를 착용하도록 시행하는 것이 포함됨. 또한 매달 28일에 가금 판매점에서 대규모 세척 활동을 하도록 엄격하게 통제하는 활동과 살아있는 닭을 하루 밤 보관하는 것에 대한 금지 조치도 시행함. 이러한 모든 조치들로 인해 가금 근로자들이 자신들의 사업을 점차로 축소시키게 되고 중앙 도살장의 건설 가능성에 관한 연구가 논의되고 있으며, 이는 홍콩에서는 살아있는 닭고기는 이제 더 이상 발견할 수 없게 된다는 것을 의미함.

#### [재래 시장의 가금 판매점]



## ■ 수입 규정

- 홍콩의 대중 건강 규정에 따르면, 본토로부터 홍콩으로 살아있는 가금을 수입하는 수입 업체는 본토의 출입국 관리 검역국(Entry Exit Inspection and Quarantine Bureau)으로부터 <동물 건강 증명서>를 신청해야함. 조류는 H5 조류 인플루엔자에 감염되지 않았다는 인증을 받아야 함. 교차 감염을 피하기 위해, 종류가 다른 조류는 동시에 같은 화물차에 실어 운송을 할 수가 없고, 세관 통관 후, 화물차는 검사를 받기 위해 식품 환경 위생부(Food and Environmental Hygiene Department)의 만 캄 토 동물 검사소(Man Kam To Animal Inspection Station)로 가야 함. 식용으로 도축할 모든 살아있는 가금은 첵 샤 완 임시 도매가금시장(Cheung Sha Wan Temporary Wholesale Poultry Market)으로 운송되어야 하고 거기에서 실험실 시험 결과를 기다려야 함. 또한 구매 및 판매활동을 하고자 하는 수입업체는 <동물 거래 라이선스>를 획득하여야 함.
- 상세한 사항에 대해서는 부록 1을 참조하고, 다음의 사이트  
[http://www.afcd.gov.hk/english/quarantine/qua\\_ie/qua\\_ie\\_ipab/qua\\_ie\\_ipab\\_ibpo/qua\\_ie\\_ipab\\_ibpo.html](http://www.afcd.gov.hk/english/quarantine/qua_ie/qua_ie_ipab/qua_ie_ipab_ibpo/qua_ie_ipab_ibpo.html)  
 참고. 이러한 복잡한 절차와 정책이 가금 무역업체들에게 장애가 되고 가금 사업을 장기적으로 지속하지 못하도록 하고 있음.

## ■ 시장동향

- 본토로부터 수입하는 살아있는 닭의 수는 조류 독감의 위험을 관리할 수 있는 수준으로 유지하기 위하여 매일 약 7,000마리로 제한됨. 그러나 공급량은 특히 예를 들면, 동지, 음력 설날 및 대보름과 같은 중국의 전통 축제기간 동안에는 시장의 수요에 따라 증가될 수 있음.
- 구세대는 중국의 전통 축제기간 동안 살아있는 닭을 구입하는데 익숙하며, 살아있는 닭은 중국 문화에서 “생명력”과 “건강한 삶”을 의미하고 축복을 의미하는 것으로 해석되기 때문에 친구들과 친척들에게 주는 선물로 취급하며 닭고기 요리는 중국의 명절에 전 가족을 위해 식탁에 올려지는 필수적인 품목임.
- 또한 살아있는 닭의 판매가격은 냉장 닭고기보다 훨씬 더 비싸며, 주부들은 신선한 닭고기가 더 부드럽고 맛이 좋다고 생각하기 때문에 기꺼이 비용을 더 들이고자 함. 올해 중국의 음력 설날에 있었던 사실 하나를 인용하면, 주부들이 아침 일찍 재래시장에 몰려들어, 신선한 닭고기를 집에 사가지고 오기 위해 몇 시간 동안 줄을 서 구입함. 2,400g의 살아있는 닭 한 마리를 일반 가격보다 두 배가 더 비싼 약 미화 51.2달러의 가격에 판매되고 있음

[다양한 종류의 닭고기 현재 가격 표]



평일  
 평균 도매 가격 : 100g당 미화0.25달러 내지0.37달러  
 소매 가격 : 100g당 미화0.81달러 내지 미화0.96 달러  
 특별한 날, 예 중국 음력 설날  
 평균 도매 가격 : 100g당 미화0.63 달러 내지 미화1.1 달러  
 소매 가격 : 100g당 미화1.7 달러 내지 미화 2.1달러



명칭 : 롱강 닭고기(Long Gang Chicken)  
 가격 : 개당 미화5.89달러  
 중량 : 약 1200g  
 평균 가격 : 미화0.49달러/100g  
 판매 장소 : 슈퍼마켓  
 특징 : 두터운 지방층, 튀김 요리에 적합



명칭 : 貴妃  
 가격 : 개당 미화 4.97달러  
 중량 : 약 900g  
 평균 가격 : 미화0.55달러/100g  
 판매 장소 : 슈퍼마켓  
 - 즉시 먹을 수 있고 중국 양념으로 스투 요리할 수 있음  
 - 슈퍼마켓에서 오후 4시부터 6시까지 판매에 유용



명칭 : Yellow Hair Chicken  
 가격 : 개당 미화2.9달러 또는 개당 미화 3.8달러  
 중량 : 약600g 내지 약 900g  
 평균 가격 : 미화0.48 달러/100g내지 미화0.42달러/100g  
 판매 장소 : 재래 시장  
 특징 : 닭고기 구성이 좋고, 맛이 더 좋음.



명칭 : 냉장 참깨 닭고기  
 가격 : 개당 미화3.96달러  
 중량 : 약1200g  
 평균 가격 : 미화 0.33달러/100g  
 판매 장소 : 슈퍼마켓



- 다양한 닭고기의 특징으로 인해, 가격은 다소 차이가 나며, 수많은 요리법이 있고, 어떤 닭고기는 튀김요리에 적합하며, 또 어떤 닭고기는 스투 요리에 적당한 것이 있음. 이들 닭고기의 대부분은 광동성에서 생산됨
- 중국 식당에서 닭고기는 보통 튀김 요리나 찜 요리 등의 방법으로 준비가 되며 인기가 있는 것은 바삭바삭한 튀김 닭고기와 햄과 야채가 들어간 뼈 없는 찜 닭고기 요리임. 닭고기는 수프를 만들기 위해 상어 지느러미와 함께 조리할 수도 있는데 이 요리는 닭고기를 잘게 찢어 만든 삶은 상어 지느러미라 부름.
- 홍콩 스타일의 식당에서는, 하얀 닭고기 쌀밥과 호이 남 닭고기 쌀밥(Hoi Nam Chicken Rice)이 사람들이 흔히 주문하는 식사임.
- 가정에서 조리를 하는 경우, 사람들은 조미료를 넣어 찌거나 소금을 뿌려 구운 닭고기를 조리함으로써 더욱 간편하게 대접을 하는 경향임.

■ 닭고기

- 살아있는 닭고기와 냉장 닭고기와는 별도로, 닭 날개, 닭 다리 및 닭 허벅다리 고기의 소비가 많아 2008년의 총 수입액이 미화 9억 4백만 달러임. 브라질은 닭 날개와 닭 다리의 최대 공급국가로 2009년에 각각 82%와 68%의 시장점유율을 차지하고 함.

♣ 냉동 닭 날개 (HS 0271420)

(금액 : 미화 달러(TH))

순위	원산지	2006		2007		2008			2009년 1월 - 7월		
		금액	%SHR	금액	%SHR	금액	%SHR	%CHG	금액	%SHR	%CHG
	총계	216,113	100	305,583	100	401,277	100	31.3	241,070	100	6.1
1	브라질	154,250	71.4	231,284	75.7	321,789	80.2	39.1	196,546	81.5	6.4
2	미국	21,346	9.9	20,029	6.6	27,239	6.8	36	15,323	6.4	10.2
3	프랑스	5,824	2.7	14,184	4.6	11,482	2.9	-19	6,444	2.7	-11
4	태국	4	*	96	*	277	0.1	188	3,891	1.6	..
5	캐나다	4,560	2.1	8,989	2.9	7,125	1.8	-20.7	3,713	1.5	4.9



♣ 냉동 닭 다리(HS 02071410)

(금액 : 미화 달러(TH))

순위	원산지	2006		2007		2008			2009년 1월 - 7월		
		금액	%SHR	금액	%SHR	금액	%SHR	%CHG	금액	%SHR	%CHG
	총계	163,492	100	258,363	100	354,899	100	37.4	205,048	100	4.3
1	브라질	97,619	59.7	181,979	70.4	245,026	69	34.6	138,469	67.5	-1.5
2	미국	32,072	19.6	33,829	13.1	63,262	17.8	87	43,097	21	54
3	칠레	7,733	4.7	7,594	2.9	9,820	2.8	29.3	4,794	2.3	-24
4	아르헨티나	15,092	9.2	18,447	7.1	13,763	3.9	-25.4	3,410	1.7	-60
5	태국	10	*	-	-	-	-	-	1,927	0.9	=

♣ 냉동 닭 날개를 제외한 냉동 닭조각(HS 02071490)

(금액 : 미화 달러 (TH))

순위	원산지	2006		2007		2008			2009년 1월 - 7월		
		금액	%SHR	금액	%SHR	금액	%SHR	%CHG	금액	%SHR	%CHG
	총계	80,649	100	114,383	100	147,576	100	29	79,030	100	3.5
1	브라질	25,800	32	36,557	32	40,396	27.4	10.5	29,509	37.3	20.9
2	중국	39,539	49	59,641	52.1	73,678	49.9	23.5	29,102	36.8	-23.7
3	미국	11,876	14.7	12,098	10.6	26,023	17.6	115.1	15,557	19.7	60.3
4	캐나다	1,830	2.3	4,472	3.9	6,248	4.2	39.7	4,057	5.1	24.8
5	호주	159	0.2	453	0.4	336	0.2	-25.8	315	0.4	25.7

자료원 : 홍콩 무역 통계, 센서스 통계부, HKSAR

- 닭 날개, 닭 다리 및 닭고기 조각의 평균 수입액은 아래와 같다. 브라질로부터 수입한 닭 날개의 수입액은 2008년에 미화 1.9달러/kg이며, 미국으로부터 수입한 닭 날개의 수입액은 미화 1.5달러/kg이다. 지난 2년간 브라질과 미국으로부터 수입한 닭 다리의 평균 가격은 거의 동일하다.
- 사실상, 수입된 모든 닭 날개와 닭 다리를 홍콩 사람들이 다 소비하는 것은 아니며, 일부는 아시아 태평양 지역의 중국, 대만 및 베트남 등지에 재수출된다. 이 국가들의 수요는 높은 상태이다.



♣ 냉동 달 날개의 평균 수입가격

(단위 : US\$/kg)

국 가	2006	2007	2008	2009년1월~7월
브라질	1.1	1.6	1.9	1.9
미국	1.1	1.6	1.5	1.3
프랑스	1.2	1.5	1.9	1.7

♣ 냉동 닭 다리 평균 수입가격

(단위 : US\$/kg)

국 가	2006	2007	2008	2009년1월~7월
브라질	0.9	1.2	1.3	1.2
미국	1.1	1.4	1.2	1.1
프랑스	1.1	1.4	1.4	1.4

♣ 냉동 닭날개를 제외한 닭조각의 평균 수입가격

(단위 : US\$/kg)

국 가	2006	2007	2008	2009년1월~7월
브라질	1.3	1.6	1.8	1.5
중 국	1.3	1.6	2.0	1.8
미 국	0.8	1.1	1.3	1.2

■ 수입규정

- 냉동 또는 냉장 닭고기의 수입업체들은 매 탁송 시마다 식품 환경 위생부에 수입 라이선스 신청을 해야 한다. 부록 II은 냉동 고기, 냉장 고기, 냉동 가금 및 냉장 가금 고기에 대한 수입 라이선스 신청 지침이다.

■ 현 시장 상황

- 다양한 형태와 포장이 되어 있는 닭고기의 부위별 현행 시장 가격표

	<p>품 목 : 닭고기 중간 연결 날개                  원 산 지 : 브라질                  가 격 : 미화1.7달러/파운드                  포 장 : 느슨한 포장                  판매장소 : 재래 시장</p>
	<p>품 목 : 닭고기 다리(특대)                  원 산 지 : 브라질                  가 격 : 미화1.5달러/파운드                  포 장 : 느슨한 포장                  판매장소 : 재래 시장</p>
	<p>품 목 : 닭고기 허벅다리 고기                  원 산 지 : 중국                  가 격 : 미화3.8달러/6개                  포 장 : 포장 형태                  판매장소 : 슈퍼마켓</p>
	<p>품 목 : 브라질 닭고기 중간 연결 날개                  원 산 지 : 브라질                  가 격 : 미화4.2달러/ 908g                  포 장 : 포장 형태                  판매장소 : 슈퍼마켓</p>
	<p>품 목 : 버섯이 포함된 닭고기                  원 산 지 : -----                  가 격 : 미화1.91달러/ 300g                  포 장 : 포장 형태(조리 준비 완료)                  판매장소 : 슈퍼마켓</p>
	<p>품 목 : CP 꿀 날개                  원 산 지 : 태국                  가 격 : 미화2.7달러/ 350g                  포 장 : 포장 형태(조리 준비 완료)                  판매장소 : 슈퍼마켓</p>
	<p>품 목 : 설탕 및 식초 감미료가 있는 닭다리                  원 산 지 : -----                  가 격 : 미화1.3달러/ 200g                  포 장 : 포장 형태(조리 준비 완료)                  판매장소 : 슈퍼마켓</p>

- 닭 날개를 가정에서 요리하는 손쉬운 방법은 튀기거나 스투로 조리하는 방법으로 소스와 조미료를 넣고 닭 날개를 냄비에 넣고 끓이면 됨. 준비 과정이 간단하고 준비 시간이 그리 많이 걸리지 않음.
- 닭 날개와 닭 허벅지 고기는 홍콩 사람들의 일상적 음식의 중요한 원료가 됨. 이는 돼지고기 및 소고기와 비교할 때 더 싼 가격이고, 홍콩 사람들의 바쁜 라이프 스타일에 맞고 조리가 더욱 쉬운 특징임.
- 음식배달 부문에서는 즉석 음식 식당에서 차를 마시는 동안 사람들이 주문하는 인기 있는 품목 중의 하나임.
- 홍콩 스타일 바비큐의 경우, 닭 날개, 스테이크 및 소시지는 메뉴에 오르는 일반적인 품목으로 조미료가 가미된 닭 날개는 슈퍼마켓과 재래시장에서 구입할 수 있음.
- 닭다리를 가장 많이 소비하는 곳은 중국 식당으로 “불사조의 발톱(Phoenix Claws)”으로 알려진 딤섬(dim sum)임. 이 음식은 갈색을 띤 황금색이고 맛은 달콤함. 닭다리가 콜라겐 함량이 풍부하고 수프를 더욱 진국으로 만들고 맛이 진하게 하기 때문에 수프의 주요 성분이 되며 이것이 피부에 좋다고 생각하고 여성들에게 인기가 있음

#### ■ 한국산 수출 확대 방안

- 닭고기, 특히 살아있는 닭이 우리가 매일 하는 식사에서 중요한 역할을 하고 있으나, 외부적 요인들 예를 들어 조류 독감과 H1N1 인플루엔자의 발생과 홍콩 정부의 일련의 예방 조치로 인해 점차로 홍콩의 닭고기 소비가 그 영향을 받고 있음. 가금 산업은 사람의 생명을 위협하는 바이러스 전이의 확산과 침입으로 인해 큰 도전에 직면하고 있어 냉장 닭고기, 냉동 닭고기 및 가공 닭고기가 향후 닭고기 시장을 장악하게 될 것임.
- 중국에서는 냉장 닭고기와 냉동 닭고기를 수입하고, 브라질, 칠레, 미국 등에서는 부분육 닭다리, 닭 날개, 닭 내장 등을 주로 수입하는 주요 국가들임. 홍콩의 냉동 닭고기 시장에 진입하는데 성공하기 위한 두 가지 중요한 기준이 있는데, 하나는 가격이며, 나머지 하나는 인건비와 운송비를 포함한 운영비임. 중국은 저렴한 인건비와 지리적 이점에서 나오는 저렴한 운송비 덕분에 늘 판매 리스트의 상위에 올라있음.
- 한국의 닭고기 또한 한국에서 유명한 음식으로 삼계탕과 양념 튀김통닭 등이 있음. 그리고 중국의 닭고기가 비린내가 나는 반면, 한국의 냉동 닭고기는 비린내가 나지 않는다고 알려져 있으나 한국산 수입 냉동 닭고기의 판매 가격은 인건비와 운송비용 면에서 비용이 더 많이 들기 때문에 상대적으로 비싼 편임. 그러나 대다수의 중국 사람들은 한국 닭고기에 대해 잘 모르고 있으므로 한국의 닭고기는 홍콩에서 그리 인기가 있지는 않은 형편임.

- 홍콩에서의 시장 점유율을 높이기 위해 한국 닭고기의 판매율을 증강시키려면, 다음과 같은 두 가지 핵심 포인트가 있음.

- 판촉 활동 및 광고

대부분의 중국 사람들, 특히 노년층들은 종종 매운 맛을 내는 조미료의 성격 때문에 겨울에만 적합하고 건강에는 해로운 것으로 오해하고 있지만, 실제로는 사시사철 먹기에 적합한 건강식임. 따라서 판촉 활동과 광고 활동으로 브랜드의 지위를 높이고, 사람들에게 닭고기 몸통 안쪽에 인삼과 기타 영양성분이 들어 있어 건강에 좋은 삼계탕과 같은 제품의 특징을 알리는 것이 중요함.

- 품질

홍콩 사람들은 건강식과 품질에 관해 더욱 관심을 가지고 있으며, 그것이 건강과 맛의 측면에서 자신들에게 유익하다면 더 높은 가격을 지불하고서라도 그 식품을 기꺼이 사려고 하므로 홍콩에 좋은 품질의 건강식을 소개하고 공급하는 것이 중요함. 한국의 유명한 수입 음식인 김치와 마찬가지로, 신선함을 강조하고 인공적인 재료를 쓰지 않는 음식들이 홍콩에서 팔리고 있으므로 삼계탕이 신선하게 만들어지고 건강에 좋다는 사실을 대중에게 광고해야 함.

- 독특한 특징

한국의 양념 통닭이 유명하지만 그 독특한 맛을 홍콩에서는 찾아볼 수가 없음. 삼계탕 또한 이와 마찬가지로. 홍콩에서는 KFC만이 튀김 닭 요리 시장을 장악하고 있으므로 한국의 독특한 양념 통닭을 홍콩에 소개하고 양념이 들어간 닭 다리와 닭 날개 등을 판매함으로써 새로운 닭고기 시장을 탐색하는 것을 고려해 볼 필요 있음.

홍콩의 닭고기 시장에는 아직도 기회와 여유 공간이 있으며, 판매가격, 품질 및 맛이 소비자들의 의사결정 과정의 핵심 요소이므로 광고와 홍보가 또 다른 핵심적인 기준이기도 함. 마지막으로 홍콩에서는 너무 많은 음식 선택의 기회가 존재하기 때문에 시장 경쟁해서 살아남기 위해서는, 정보를 수집하여 홍콩 사람들이 일반적으로 선호하는 맛을 이해해하고 이를 수정하여 새로운 사업 기회를 창출하여 새로운 음식을 소개하기 위한 혁신이 중요함.

## ❁ 부록 I

### 살아있는 닭, 비둘기 및 기타 가금류의 본토로부터의 수입 지침

본토에서 홍콩으로 식용도축하기 위해 살아있는 닭, 비둘기 및 기타 조류(꿩, 빨닭, 추카(chukar) 등 포함)를 수입하고자 하는 사람은 다음과 절차를 밟아야 한다.

- 수입업체는 본토 동물의 수출을 관리하는 출입국 관리 검역국(Entry Exit Inspection and Quarantine Bureau)에 <동물건강증명서>를 신청하여야 한다. 조류는 H5 조류 인플루엔자에 감염이 되지 않았다는 것을 증명하여야 한다.
- <동물건강증명서>는 본토로부터 운송하기 전에 인가 받은 관리 검역국의 공식적인 수의사가 발행하여야 한다.
- 동물은 관할 당국이 자신의 지식 범위에서 볼 때 다음의 사항을 의심할 만한 이유가 없다는 것을 입증하는 서술 서류 원본에 대하여 관할 수의 당국이 발행하는 유효한 증명서가 첨부되어야 한다.
  - 식용 동물에 금지된 화학물질이 들어 있다.
  - 식용 동물의 조직에 농업 및 수의화학 물질이 농축되어 있는 정도가 최대 잔류한도를 넘는다.
- 만 캄 토 통제소(Man Kam To Control Point)는 육로로 홍콩에 도착하는 탁송 화물 속에 섞여 들어오는 조류의 입국 장소가 된다. 교차감염을 피하기 위해, 다른 종류의 조류가 동시에 같은 화물차로 운송될 수 없다. 세관의 통과 후에, 화물차는 검역을 위해 식품환경위생부(Food and Environmental Hygiene Department)의 만 캄 토 동물 검역소(Man Kam To Animal Inspection Station)로 가야 한다.
- 식용을 위해 도축되는 모든 살아있는 닭, 비둘기 및 조류(꿩, 빨닭, 추카(chukar) 등 포함)는 충 샴 완 임시 도매 가금 시장(Cheung Sha Wan Temporary Wholesale Poultry Market)으로 운송되어 실험실 시험을 기다려야 한다. 시험 결과가 MKT의 샘플링으로부터 양성 반응이 나오면 추가 조사를 위해 다시 표본을 추출할 수 있다.
- (1) 공중 건강(동물 및 조류) 규정 7A 규정에 따르면, 모든 수입된 살아있는 조류(수량이나 종에 관계없음)는 유효한 건강 증명서가 있어야 한다. 이를 위반하는 사람은 25,000달러의 벌금을 납부해야 하며, 해당 조류는 몰수될 수 있다. (2) 공중 건강(동물 및 조류)(화학적 잔류물) 규정 8절에 대한 위반 행위는 레벨 6의 벌금을 납부할 책임이 있다.



7. 조류(꿩, 꿩닭, 추카(chukar) 등 포함)가 식용으로 도축하기 위해 본토로부터 수입되는 경우, 수입업체는 매매 활동을 하는 데 있어서 <동물 거래업체 라이선스>를 신청하여야 한다. 상세한 사항에 대해서는 농수산업 보존부의 전화 (852)2150 7055로 전화하시기 바람(www.afcd.gov.hk).
8. 식용 파충류의 수입에 관한 문의는 저희에게 연락해 주시기 바랍니다.

	전	화	팩	스
식품환경위생부 본부	2867	5428	2521	8067
식품환경위생부 만감토 동물검역소	2671 9000			



## ❁ 부록 II

### 냉동육, 냉장육, 냉동 가금 및 냉장 가금에 대한 수입 라이선스 신청 지침

#### ■ 목적

1. 본 지침의 목적은 냉동육, 냉장육, 냉동 가금 및 냉장 가금을 홍콩으로 수입해 들여오기 위한 수입 라이선스를 신청하고자 하는 수입업체에 대한 일반적인 지침을 제공하고자 하는 것이다.

#### ■ 법정 요건

2. 냉동육, 냉장육, 냉동 가금 또는 냉장 가금의 수입에는 수입 및 수출 명령(표제 60)에 따른 수입 라이선스가 필요하다. 식품 환경 위생부는 이러한 상품을 위해 수입 라이선스를 발행하기 위해 지정된 기관이다.
3. 이 고기에는 소고기, 양고기, 돼지고기, 송아지 고기 또는 새끼 양고기 및 그러한 동물들의 부스러기 고기가 포함된다. 가금에는 가축, 오리, 거위 또는 칠면조의 사체 또는 그러한 사체의 부분 및 먹을 수 있거나 음식의 조리에서 사용되는 위에서 언급한 조류의 부분이 포함된다.

#### ■ 신청 절차

4. 냉동육, 냉장육, 냉동 가금 또는 냉장 가금의 수입업체는 홍콩, 센트럴, 2 머레이 로드, 머레이 로드 멀티-스토리 카파크 빌딩 8층(8/F, Murray Road Multi-storey Carpark Building, 2 Murray Road, Central)에 있는 식품 환경 위생부의 수입 등록 사무소에 수입 라이선스를 신청해야 한다.
5. 냉동육, 냉장육, 냉동 가금 또는 냉장 가금의 매 운송 시마다 하나의 수입 라이선스가 확보되어야 한다. 수입 라이선스 신청서는 수입 라이선스 양식 3(TRA 187)을 4부 완성하여야 한다. 라이선스 신청서에는 운송을 담당하는 수출 국가의 인가 받은 당국이 발행한 유효한 건강 증명서나 식품 환경 위생부 감독자의 특별 승인서가 첨부되어야 한다. 라이선스 신청서를 접수하면 식품 환경 위생부는 신청인에게 수령증서를 발행해 준다. 신청인이 식품 환경 위생부로부터 라이선스를 받을 때 이 승인서를 제출해야 한다. 통상적인 상황이라면 라이선스는 1일이 지나면 수령할 준비가 끝나게 된다(토요일, 일요일, 국경일, 제출일 및 발행일은 제외).

6. 수입 라이선스의 처리를 위해 출원인에게 부과되는 수수료는 없다. 그러나 수수료는 수입 라이선스 양식 3에 부과된다.
7. 수입 라이선스 양식 3(TRA 187)은 다음과 같은 방법으로 구입할 수 있다.
  - i. 코울룬, 700 Nathan Road, 무역 산업부 타워 1층, 무역 산업부 접수 양식 판매 사무소(Collection and Form Sales Office of Trade and Industry Department at 1/F, Trade and Industry Department Tower, 700 Nathan Road, Kowloon, 전화 : (852) 2398 5325)에서 직접 구입, 또는
  - ii. 홍콩, 센트럴, 가든 로드, 머레이 빌딩 4층, 402호, 정보 서비스부 출판 판매국(Publications Sales Unit of Information Services Department at Room 402, 4/F, Murray Building, Garden Road, Central, Hong Kong, 전화 : (852) 2537 1910)
  - iii. <http://www.info.gov.hk/isd/form/order.htm>에서 온라인 주문 양식을 이용하거나 <http://www.bookstore.gov.hk> <http://www.info.gov.hk/isd/form/order.htm>에서 온라인 정부 서점을 통한 서비스를 이용해서 정보 서비스부의 온라인 서비스를 통한 주문
8. 2007년 8월1일자로 효력이 발생한 냉동육, 냉장육, 냉동 가금 및 냉장 가금을 위한 수입 라이선스는 음식 안전 센터의 예비법령 자원 등록 계획(Pre-Statutory Voluntary Registration Scheme of the Centre for Food Safety)에 따라 등록된 수입업체에게만 발행된다. 따라서 수입업체들은 고기와 가금을 수입하려면 자신의 사업체를 식품안전 센터에 먼저 등록하여야 한다. 등록을 목적으로 한다면, 수입업체는 부록 1의 신청서 양식을 작성해서 회사의 사업자 등록증 인증 사본과 함께 식품안전센터에 제출해야 한다. 수입업체는 상기 서류를 우편이나 인편으로 제출할 수 있다. 신청서도 전자 메일 형태로 제출할 수 있으며 이 경우에는 디지털 서명이 되어야 한다.
9. 15킬로 그램이 초과하지 않는 양을 개인적인 용도로만 개인화물 형태로 홍콩에 수입하는 사람은 해당 고기나 가금에 식품 환경 위생부 감독자가 승인한 유효한 공식 증명서가 첨부되는 조건으로 수입 라이선스 요건이 면제될 수 있다.

#### ■ 라이선스의 효력

10. 수입 라이선스는 통상적으로 발행일로부터 6주간 동안만 1회의 선적에 대해서만 유효하다.

#### ■ 수입 라이선스의 인도

11. 신청서가 승인이 되면 3부(원본 1부 및 사본 2부)의 라이선스 사본이 수입업체에 발행된다. 수입업체는 고기나 가금을 수입한 날로부터 7일 이내에 식품 환경 위생부에

라이선스 사본 3부를 제출해야 한다. 라이선스 3부는 우선 식품 환경 위생부에 제출하기 전에 우선 선적 도착 관련 세부사항, 성명 및 해당 식품이 저장되는 냉동 보관 장소의 주소와 함께 정확하게 서명을 하여야 한다. 사본은 수입업체가 보관한다. 해당 고기나 가금의 수입에 관련된 선박, 항공기 또는 차량의 소유주는 무역 산업부에 제출하는 명세서와 함께 수입 라이선스 원본을 제출하여야 한다.

#### ■ 냉장 보관의 등록

12. 수입 라이선스의 제출을 위한 허가 조건으로서 등록된 냉장 보관 장소에 보관되어야 하는 고기와 가금의 수입 운송이 필요하다. 부록 II에 망라된 식품 환경 위생부가 허가하는 냉장 접포는 수입되는 고기 및 가금의 냉장 보관 장소로 자동 등록된다. 해당 부서의 허가를 받은 자신의 식품 사업을 목적으로 냉동/냉장 고기 및 가금을 수입하는 등록된 수입업체는 자신의 허가 받은 음식 관련 부동산을 수입된 고기 및 가금에 대한 냉장 보관 장소로 등록할 수 있다.

#### ■ 문의

13. 문의사항이 있으시면, 저희 (수입/수출) 수입 등록부 수석 건강 조사관에게 전화하거나(2156-3040) 또는 (수입/수출) 수입 등록부의 건강 조사관에게 전화해 주시기 바랍니다 (2156-3041 또는 2156-3042).

\* 이 지침에서 “냉장”이라는 단어는 0°C 에서 4°C 사이의 온도에서 지속적으로 보관하는 음식의 예비 냉장 과정을 의미한다.

