



# 2017년 농식품 해외시장 맞춤형조사

Product : 훈제 연어(Smoked Salmon)

Country : 싱가포르(Singapore)

# Contents

<b>I. 시장 통계</b> .....	4
1. 통계분석 기준 설정 .....	6
2. 무역통계 종합분석 .....	7
3. 품목통계 종합분석 .....	9
<b>II. 시장 트렌드</b> .....	11
1. Market Trend 01. 해산물 시장규모 매우 작아 .....	13
2. Market Trend 02. 연어 전체적인 가격 상승 .....	14
3. Market Trend 03. 양식장 오염 가능성 .....	15
4. Market Trend 04. 지속가능한 해산물 소비 .....	16
<b>III. 경쟁제품 현지조사</b> .....	17
1. 경쟁제품 선정 .....	19
2. 정량 분석 .....	20
3. 정성 분석 .....	21
4. 현지 방문 조사자료 .....	23
<b>IV. 경쟁사 분석</b> .....	27
1. 경쟁사 선정 .....	29
2. 경쟁사별 현황 파악 .....	30
<b>V. 유통구조 현황</b> .....	33
1. 현지 진출 주요 경로 .....	35
2. 전문가 인터뷰 .....	38
<b>VI. 유통업체 현황</b> .....	39
1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보 .....	41

# Contents

<b>Ⅶ. 통관 및 검역 정보</b> .....	46
1. 통관 및 검역 절차 .....	49
2. 관세율 정보 .....	51
3. FTA 정보 .....	52
4. 통관 및 검역 유의사항 .....	53
<b>Ⅷ. 인증 정보</b> .....	54
1. 인증 취득정보 .....	56
2. 인증 취득제품 .....	59
3. 제출서류 .....	60
4. 전문가 인터뷰 .....	62
<b>Ⅸ. 라벨링 정보</b> .....	63
1. 라벨 표기사항 .....	65
2. 라벨링 예시 .....	66
<b>X. 위생요건 정보</b> .....	67
1. 식품첨가물 및 기타 위생 규정 .....	69
<b>※ 참고문헌</b> .....	70



# I. 시장 통계

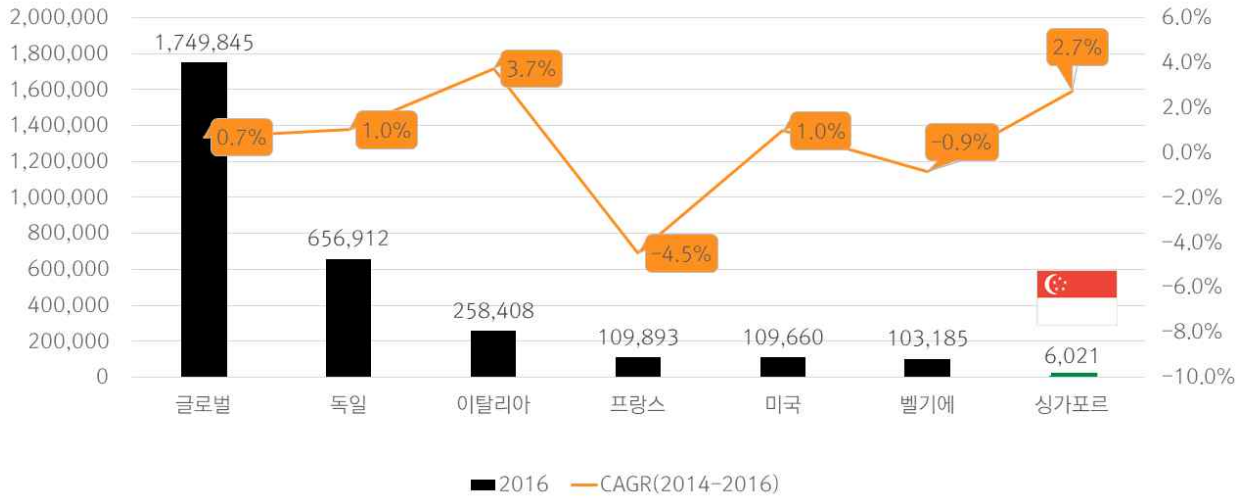
## ※ 시장 통계 OVERVIEW

1. 통계분석 기준 설정
2. 무역통계 종합분석
3. 품목통계 종합분석

# 시장 통계 OVERVIEW

글로벌 HS CODE 0305.41 수입액 규모 및 증감률(2014 ~ 2016)

단위 : 천 달러, %



싱가포르 HS CODE 0305.41.00 수입 점유율 및 성장률 비교<sup>1,2,3</sup>

단위 : %



싱가포르 생선 및 해산물 시장 규모 및 증감률(2014 ~ 2016)

단위 : 백만 달러, %



1. 거품형 그래프 내 원의 크기는 글로벌 시장 내 점유율(비중)을 나타냄
2. 거품형 그래프 내 원이 우측에 가까울수록 최근 5년간 높은 수입 증가세를 나타낸 국가임
3. 거품형 그래프 내 원이 상측에 가까울수록 최근 1년간 높은 수입 증가세를 나타낸 국가임

# 1. 통계분석 기준 설정

## 혼제연어 통계 기준 설정

혼제연어 품목의 시장성 판단을 위해 통계 조사를 진행함. 글로벌 및 싱가포르의 수입통계 확인을 위해 HS CODE를 통계 기준으로 설정하고 조사 대상국의 시장규모 파악을 위해 품목 키워드를 조사 기준으로 설정함<sup>4</sup>.

### HS CODE 확인 사이트

1	한국 관세법령정보포털 3.0 unipass.customs.go.kr
2	TradeNAVI www.tradenavi.or.kr
3	싱가포르 관세청 www.customs.gov.sg

## 수입 통계 기준, HS CODE 0305.41.00로 설정

글로벌 및 싱가포르 내 혼제연어의 수요 파악을 위해 전 세계 공통인 HS CODE 6자리 0305.41을 수입통계 분석 기준으로 설정함. 싱가포르의 HS CODE 0305.41 하위 카테고리인 0305.41.00(태평양 연어, 대서양 연어 및 다뉴브 연어)을 싱가포르 수입통계 분석 기준으로 설정함

표 1.1 : 혼제연어 항목별 통계 기준 설정

분류	조사 항목	통계 기준	
무역 통계	글로벌 수입규모 및 성장률	HS CODE	0305.41
	싱가포르 수입규모 및 성장률		0305.41.00
품목 통계	생선 및 해산물 시장 규모	품목 키워드	Fish & Seafood

표 1.2 : 싱가포르 내 혼제연어 HS CODE 분류

국가	HS CODE	품명
한국	0305	건조한 어류, 염장이나 염수장한 어류, 훈제한 어류(훈제과정 중이나 훈제 전에 조리한 것인지에 상관없다), 어류의 고운 가루·거친 가루와 펠릿(pellet)(식용에 적합한 것으로 한정한다)
	0305.4	훈제한 어류(필레(fillet)를 포함하며, 식용 어류 설육(脞肉)은 제외한다]
	0305.41.0000	태평양 연어(옹코링쿠스 넬카·옹코링쿠스 고르부스카·옹코링쿠스 케타·옹코링쿠스 차비차·옹코링쿠스 키수츠·옹코링쿠스 마소·양코링쿠스 로두루스), 대서양 연어(살모 살라) 및 다뉴브 연어(후코 후코)
싱가포르	0305	건조한 어류, 염장이나 염수장한 어류, 훈제한 어류(훈제과정 중이나 훈제 전에 조리한 것인지에 상관없다), 어류의 고운 가루·거친 가루와 펠릿(pellet)(식용에 적합한 것으로 한정한다)
	0305.4	훈제한 어류(필레(fillet)를 포함하며, 식용 어류 설육(脞肉)은 제외한다]
	0305.41.00	태평양연어(양코링쿠스 넬카·양코링쿠스 고르부스카·양코링쿠스 케타·양코링쿠스 차비차·양코링쿠스 키수츠·양코링쿠스 마소 및 양코링쿠스 로두루스), 대서양 연어(살모 살라) 및 다뉴브 연어(후코 후코)

출처 : 한국 관세법령정보포털 3.0(unipass.customs.go.kr), 싱가포르 관세청(www.customs.gov.sg)

4. 의뢰사 제품에 적합한 HS CODE를 확인하는 방법에는 한국 관세무역개발원에서 발간한 '관세율표/관세율표해설서/HS 품목별 수출입통관편람'을 통하거나 관세청 UNI-PASS 홈페이지 '품목분류정보'를 검색하거나 관세청 '관세법령정보포털 3.0'을 활용하는 법 등이 있음. 법적인 효력을 가진 HS CODE를 확정하기 위해서는 관세청 관세평가분류원장에게 신청하는 방법이 있음

## 2. 무역통계 종합분석

### 글로벌 수입액 3개년 연평균 성장률<sup>5</sup> 0.7%

2016년 기준 HS CODE 0305.41의 글로벌 수입규모는 17억 4,984만 5,000달러로 2014년부터 2016년까지 연평균 0.7%의 상승세를 기록함. 2016년 기준 수입 1위국 독일의 수입규모는 6억 5,691만 2,000달러로 2014년부터 2016년까지 3년간 연평균 1.0%의 상승세를 나타냄. 2016년 기준 2위인 이탈리아의 수입액은 2억 5,840만 8,000달러로 2014년 이후 3년간 연평균 3.7%의 상승세를 나타냄. 싱가포르는 2016년 기준 수입 21위국으로 6,021만 1,000달러의 수입규모를 기록하였고 2014년부터 2016년까지 3년간 연평균 2.7%의 상승세를 기록함

### 싱가포르 내 한국산 수입액 지속적으로 하락

2016년 기준 싱가포르의 HS CODE 0305.41.00 수입액 규모는 602만 1,000달러로 2014년 이후 3년간 연평균 2.8%의 상승세를 보임. 2016년 기준 싱가포르 내 HS CODE 0305.41.00 품목 최대 수입국은 노르웨이로 201만 8,000달러의 수입액을 기록함

2016년 기준 싱가포르 내 한국산은 전혀 수입되지 않았음. 2014년 3만 6,000달러의 수입액을 기록했던 것에 비해 2015년 3,000달러를 기록하여 1년 동안 91.7% 하락한 이후 2016년에는 전혀 수입이 되지 않아 2014년 이후 3년간 100.0%의 하락세를 기록함

표 1.3 : 글로벌 HS CODE 0305.41 수입액 규모(2014 ~ 2016)

(단위 : 천 달러, %)

수입국가	2014	2015	2016	2016 점유율	CAGR(2014-2016)
글로벌	1,726,303	1,531,195	1,749,845	100.0%	0.7%
1 독일	643,870	559,565	656,912	37.5%	1.0%
2 이탈리아	240,201	212,892	258,408	14.8%	3.7%
3 프랑스	120,447	105,433	109,893	6.3%	-4.5%
4 미국	107,575	114,051	109,660	6.3%	1.0%
5 벨기에	104,963	87,688	103,185	5.9%	-0.9%
21 싱가포르	5,707	5,335	6,021	0.3%	2.7%
기타	503,540	446,231	505,766	28.9%	0.2%

출처 : International Trade Centre(www.trademap.org)

표 1.4 : 싱가포르 HS CODE 0305.41.00 수입액 규모(2014 ~ 2016)

(단위 : 천 달러, %)

수입국가	2014	2015	2016	2016 점유율	CAGR(2014-2016)
글로벌	5,695	5,333	6,021	100.0%	2.8%
1 노르웨이	2,978	2,074	2,018	33.5%	-17.7%
2 중국	496	708	995	16.5%	41.6%
3 독일	298	121	718	11.9%	55.2%
4 필리핀	531	623	451	7.5%	-7.8%
5 대만	10	107	432	7.2%	557.3%
26 대한민국	36	3	0	0.0%	-100.0%
기타	1,346	1,697	1,407	23.4%	2.2%

출처 : International Trade Centre(www.trademap.org)

5. 연평균 성장률 = 최신폭/최초연도<sup>(1/n-1개년)</sup>-1

## 2. 무역통계 종합분석

### 노르웨이 산 연어, 싱가포르 수입시장에서 점유율 가장 높아

2012년 이후 최근 5년간 HS CODE 0305.41.00 관련 싱가포르 수입국 중 노르웨이가 점유율 50.1%로 가장 높은 점유율을 기록한 국가였던 것으로 집계됨. 한편, 상위 10개국 중 최근 5년간 연평균 성장률이 가장 높았던 국가는 점유율 6위국인 독일로 2012년 이후 5년간 연평균 230.7%의 높은 성장률을 기록함. 뿐만 아니라 독일은 2015년 대비 2016년 성장률이 493.4%로 수입 상위 10개국 중 가장 크게 급성장한 국가임

### 한국, 싱가포르 내 수입액 계속해서 하락세

한국산의 경우 2016년에 싱가포르에 전혀 수입이 되지 않아 2012년 이후 5년간 연평균 100.0% 하락하였고, 특히 2016년 기준 전년대비 100.0% 하락한 것으로 나타남

표 1.5 : 싱가포르 HS CODE 0305.41.00 수입 점유율 및 증감률 비교<sup>6,7,8</sup>.

(단위 : %)

수입국가	2012-2016 점유율	CAGR(2012-2016)	CAGR(2015-2016)
1 노르웨이	★50.1%	-8.0%	-2.7%
2 중국	9.0%	-	40.5%
3 필리핀	8.1%	12.7%	-27.6%
4 덴마크	7.5%	-24.1%	-47.1%
5 영국	5.9%	1.2%	-30.2%
6 독일	3.9%	★230.7%	★493.4%
7 말레이시아	3.5%	27.2%	188.1%
8 대만	1.9%	-	303.7%
9 캐나다	0.9%	141.8%	318.4%
10 태국	0.8%	88.8%	84.1%
26 대한민국	0.5%	-100.0%	-100.0%



출처 : International Trade Centre(www.trademap.org)

- 거품형 그래프 내 원의 크기는 글로벌 시장 내 점유율(비중)을 나타냄
- 거품형 그래프 내 원이 우측에 가까울수록 최근 5년간 높은 수입 증가세를 나타낸 국가임
- 거품형 그래프 내 원이 상측에 가까울수록 최근 1년간 높은 수입 증가세를 나타낸 국가임



### 3. 품목통계 종합분석

#### 글로벌 생선 및 해산물 시장규모, 2014년 이후 4.2% 하락

2016년 기준 글로벌 생선 및 해산물의 시장규모는 1,608억 6,341만 달러로 집계되었으며 2014년부터 2016년까지 4.2%의 하락세를 보임. 2016년 기준 1위국 미국의 시장규모는 223억 2,404만 달러로 2014년 이후 3년간 연평균 1.6%의 증가세를 나타냄. 2016년 기준 2위국 중국은 163억 5,834만 달러로 2014년 이후 3년간 연평균 1.3% 증가함

#### 싱가포르 생선 및 해산물 시장, 2017년부터 4.0% 상승 전망

싱가포르의 2016년 기준 시장규모는 3억 4,874만 달러로, 글로벌 생선 및 해산물 시장 내 점유율 44위로 글로벌 시장규모의 0.2%를 차지하고 있음. 2013년 이후 4년간 성장률은 1.7%의 상승세를 나타내고 있음

향후 싱가포르 생선 및 해산물 시장은 증가세를 유지할 것으로 전망됨. 2017년 생선 및 해산물의 시장규모는 3억 7,307만 달러, 2018년에 3억 8,784만 달러로 2017년 이후 4.0%의 성장세를 보일 것으로 전망됨

표 1.6 : 글로벌 생선 및 해산물(Fish & Seafood) 시장규모

(단위 : 백만 달러)

국가	2014	2015	2016	2016 점유율	CAGR(2014-2016)
글로벌	175,261.00	160,208.08	160,863.41	100.00%	-4.2%
1 미국	21,643.17	21,978.28	22,324.04	13.9%	1.6%
2 중국	15,941.70	16,562.55	16,358.34	10.2%	1.3%
3 한국	11,390.08	11,266.61	11,705.32	7.3%	1.4%
4 이탈리아	9,668.83	8,385.27	8,667.22	5.4%	-5.3%
5 일본	7,876.57	7,227.45	8,431.25	5.2%	3.5%
44 싱가포르	343.75	332.89	348.74	0.2%	0.7%
기타	108,396.89	94,455.03	93,028.50	57.8%	-7.4%

출처 : GlobalData(consumer.globaldata.com)

표 1.7 : 싱가포르 생선 및 해산물(Fish & Seafood) 시장규모<sup>9)</sup>

(단위 : 백만 달러)

	매출액(백만 달러)	전년대비 CAGR	CAGR(2013-2016) vs CAGR(2017-2018)
2013	331.79	4.6%	1.7% (2013-2016)
2014	343.75	3.6%	
2015	332.89	-3.2%	
2016	348.74	4.8%	
2017	373.07	7.0%	4.0% (2017-2018)
2018	387.84	4.0%	

출처 : GlobalData(consumer.globaldata.com)

9. 2017, 2018년은 전망치를 나타냄

### 3. 품목통계 종합분석

#### 싱가포르 생선 및 해산물 시장 내 냉장포장가공해산물 시장점유율 1위

2016년 기준 전체 생선 및 해산물(Fish & Seafood)시장에서 품목별 점유율을 보면, 조사제품이 속한 냉장포장가공해산물의 시장 규모가 1억 6,236만 달러로 전체 생선 및 해산물 시장 내 점유율 46.6%로 가장 높은 비중을 차지하고 있음

#### 생선 및 해산물 품목 대체로 상승세

2013년 이후 4년간 싱가포르 가장 성장률이 높은 제품은 3.2%의 상승세를 기록한 냉장포장가공해산물, 가장 성장률이 낮은 제품은 1.2%의 하락세를 기록한 냉장포장해산물인 것으로 집계됨

싱가포르 생선 및 해산물 시장에서는 냉장포장가공해산물의 시장 점유율이 46.6%로 월등히 높으며 신선해산물과 냉장포장해산물이 비슷한 수준의 점유율 차지하고 있는 것으로 분석됨

표 1.8 : 싱가포르 생선 및 해산물(Fish & Seafood) 세부 품목별 시장규모<sup>10</sup>.

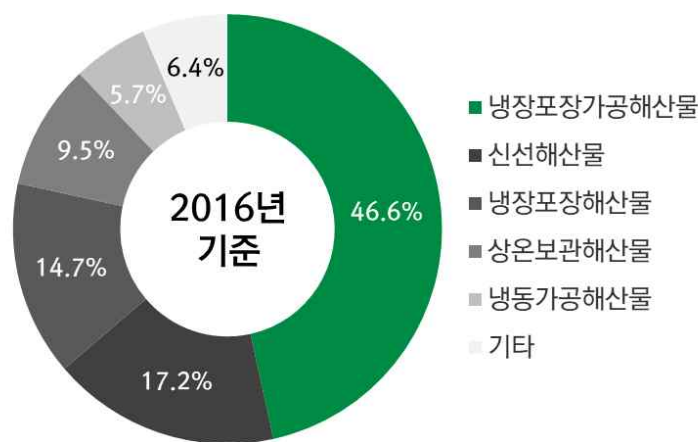
(단위 : 백만 달러)

	2013	2014	2015	2016	2016 점유율	CAGR(2013-2016)
전체	331.79	343.75	332.89	348.74	100%	1.7%
냉장포장가공해산물	147.73	155.32	152.67	162.36	46.6%	3.2%
신선해산물	56.72	58.88	57.12	59.93	17.2%	1.8%
냉장포장해산물	53.11	53.50	50.33	51.16	14.7%	-1.2%
상온보관해산물	31.92	32.92	31.72	33.05	9.5%	1.2%
냉동가공해산물	19.85	20.25	19.29	19.87	5.7%	0.0%
냉동해산물	12.95	13.20	12.56	12.92	3.7%	-0.1%
건조해산물	9.50	9.67	9.20	9.46	2.7%	-0.1%

출처 : GlobalData(consumer.globaldata.com)

표 1.9 : 싱가포르 생선 및 해산물(Fish & Seafood) 세부 품목별 시장점유율(2016)<sup>11</sup>.

(단위 : %)



출처 : GlobalData(consumer.globaldata.com)

10. 냉장포장가공해산물(Chilled Raw Packaged Fish & Seafood - Processed), 신선해산물(Fresh Fish & Seafood (Counter)), 냉장포장해산물(Chilled Raw Packaged Fish & Seafood - Whole Cuts), 상온보관해산물(Ambient Fish & Seafood), 냉동가공해산물(Frozen Processed Fish), 냉동해산물(Frozen Whole Cuts Of Fish & Seafood), 건조해산물(Dried Fish & Seafood)

11. 기타에 해당하는 품목은 냉동해산물, 건조해산물임



## Ⅱ. 시장 트렌드

### ※ 시장 트렌드 OVERVIEW

Market Trend 01. 해산물 시장규모 매우 작아

Market Trend 02. 연어 전체적인 가격 상승

Market Trend 03. 양식장 오염 가능성

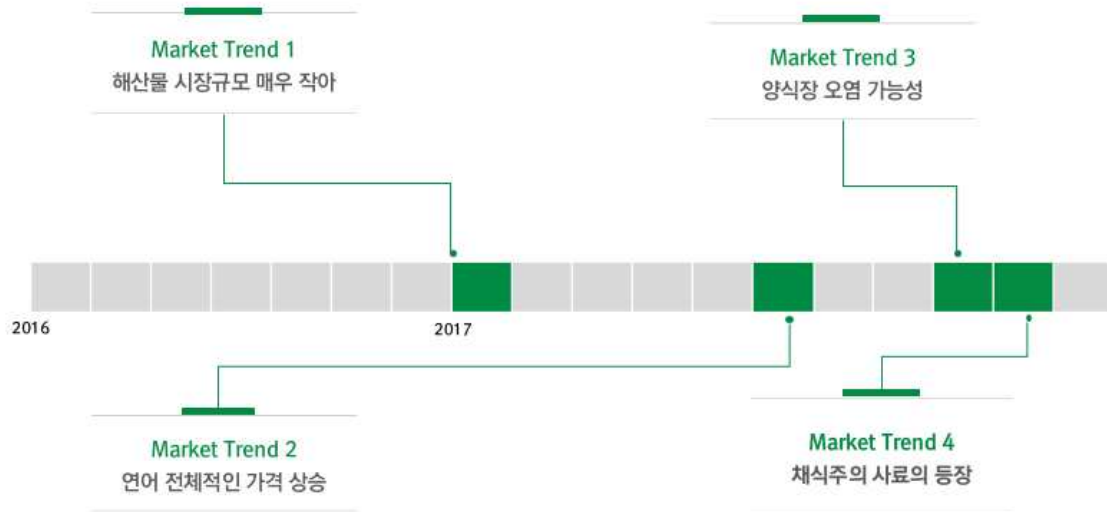
Market Trend 04. 지속가능한 해산물 소비

# 시장 트렌드 OVERVIEW

## 빅데이터 분석 개요

조사목적	싱가포르 훈제연어 시장 최신 트렌드 분석
수집 기간	2016.01.01. ~ 2017.11.07
수집 방법	토픽 모델링을 통한 이슈 선정. 이슈 시계열 분석
수집 채널	싱가포르 식품사업정보원
입력 키워드	fish, seafood, smoked, salmon
도출 기사	총 232건

## 트렌드 타임라인



### Market Trend 01. 해산물 시장규모 매우 작아

- 싱가포르의 해산물 시장규모가 타국에 비해 매우 작은 것으로 나타났음. 타국 평균 판매액의 9배 적은 양으로 해산물에 대한 소비량과 시장 자체가 굉장히 작고 미미함

### Market Trend 02. 연어 전체적인 가격 상승

- 싱가포르는 수입에 굉장히 의존하는 국가로 해산물을 포함한 다양한 식품의 90%를 수입하는 것으로 조사됨. 그런 상황에서 전세계적으로 연어 가격이 상승한 것은 싱가포르 내 연어 시장 규모에 더욱 크게 영향을 미칠 것으로 예상됨

### Market Trend 03. 양식장 오염 가능성

- 2017년 초 화물선 2척이 침몰하면서 300톤가량의 기름이 싱가포르 연안에 유출되었음. 이 사건으로 인해 싱가포르 내 양식장의 피해가 컸고 전체적인 양식업이 크게 주춤했음. 싱가포르는 이 문제를 해결하고 새로운 방안을 찾아 양식업을 크게 증진시키기 위해 해결책을 강구하고 있음

### Market Trend 04. 지속가능한 해산물 소비

- WWF는 지속가능한 해산물 소비를 위해 지나친 어획을 지양해야 한다고 역설함. 이에 싱가포르 내 소비자들도 크게 호응하고 있고, 그러한 트렌드를 따르기 위해 해산물 관련 기업 및 호텔에서는 WWF와 협업하고 WWF의 지속가능한 해산물 소비에 호응하는 양상을 보이고 있음

### 싱가포르 내 해산물 시장규모 다른 나라에 비해 매우 작은 편

싱가포르 내 해산물 시장규모는 다른 나라에 비해 매우 작은 편인 것으로 나타남. 2014년 이후 싱가포르 내 해산물 시장규모는 3년간 연평균 6.8%의 증가세를 보였으며, 2016년 기준 싱가포르 내 해산물 시장규모는 약 3억 1,545만 달러로 나타남. 2016년 기준 싱가포르의 시장규모는 글로벌 상위 50개국 중 44위를 차지하며 매우 낮은 해산물 시장규모를 보임. 2016년 기준 글로벌 평균 해산물 시장 규모인 29억 1,013만 달러는 같은 해 싱가포르 해산물 시장 규모의 9배에 달하는 것으로 나타남<sup>12</sup>.

표 2.1 : 싱가포르 내 해산물 시장규모 변화 추이

단위 : 백만 달러, 순위



출처 : GlobalData(consumer.globaldata.com)

12. GlobalData, 'Fish & Seafood Market Size in Singapore'

### 전체적인 연어 가격 상승, 수입 의존도 높은 싱가포르에 타격 예상

싱가포르는 전 세계에서 가장 개방된 국가로 국제 무역에 크게 의존하고 있음. 싱가포르 내 필요 식품의 90%를 수입으로 해결하고 있는 것으로 나타남.<sup>13</sup> 그런 상황에서 최근 세계적으로 연어 가격이 치솟는 추세가 이어지고 있음

바다 이(sea lice)로 인해 세계적으로 연어 양식장이 오염되어 전체적으로 연어의 개체수가 줄면서 연어 가격 상승이 예상되었음. 실제로 이 때문에 연어의 공급이 줄면서 소매가격이 오르고 있음.<sup>14</sup> 최근 연어 수요 증가세 대비 공급이 줄어들면서 신선 연어의 가격은 2017년 기준 전년도 대비 83% 올랐음<sup>15</sup>.

---

13. USDA, 'Fish and Seafood-Singapore:Retail Foods', 2017.11.02

14. The guardian, 'Salmon retail prices set to leap owing to infestations of sea lice', 2017.01.13

15. Daily mail, 'Fresh salmon prices jump by 83% in just a year as disease blights fish farms', 2017.06.11

### 싱가포르 양식장 오염 가능성에 대한 해결책 강구

2017년 1월 초 팔라우우빈 섬 인근 해안에서 화물선 2척이 침몰하여 300여 톤의 기름이 유출됨. 이에 해당 해안의 양식장들이 대대적인 피해를 입었으며, 싱가포르 해산물 양식업 규모가 크게 감소함. 뿐만 아니라 해상에 유입된 기름 때문에 앞으로의 양식업 및 수산업에 큰 영향을 미치게 될 것으로 예상되었음<sup>16</sup>.

실제로 이 일 때문에 닫았던 양식장들은 3월이 되어서야 업무를 재개하였으며, 업무 재개를 위해 대대적인 식품 안전 평가를 거쳐야했음에 따라 재개까지의 시간이 예상보다 지체됨<sup>17</sup>. 이후 한 번의 사고로 인해 전체 산업이 여파를 받는 것을 대비하기 위해 다양한 해결책이 제시되고 있음. 최근 가장 떠오르고 있는 해결책은 떠다니는 연못(Floating Pond)로 수직 형태의 양식장(vertical fish farm)임. 싱가포르는 자국 내 해산물 양식을 증진시키기 위해서 양식장에서 일어날 수 있는 문제를 해결하기 위해 해결책을 강구하고 있음<sup>18</sup>.

표 2.2 : 기름 유출로 인한 피해와 그 해결책으로 제시된 떠다니는 연못(Floating Pond)



-팔라우우빈 섬 인근 화물선 침몰로 인한 기름 때문에 폐사한 양식장 어류



-양식장 오염의 해결책으로 제시된 수직 양식장(Vertical Fish Farm)

16. Straits Times, 'Oil spill affects fish farms near Pulau Ubin', 2017.01.05

17. Channel New Asia, 'All fish farms affected by Johor oil spill can fully resume sales: AVA', 2017.03.15

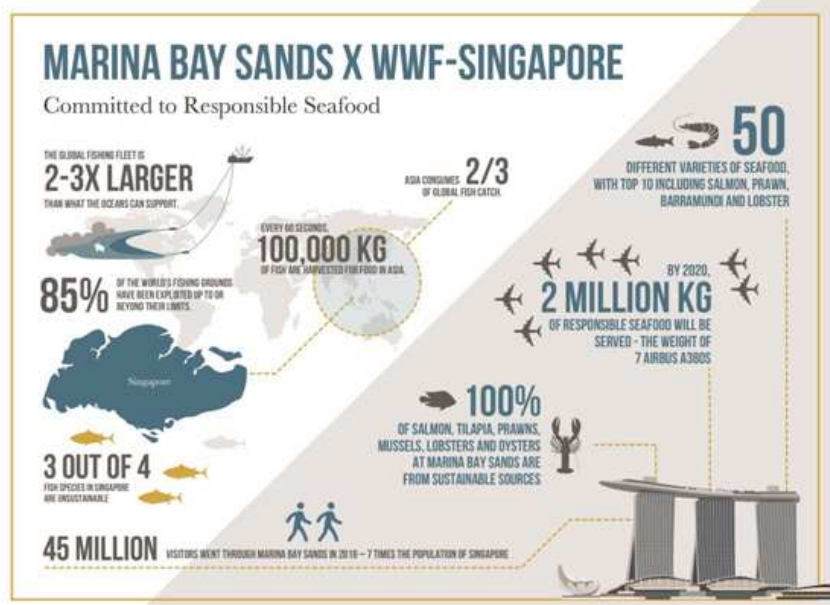
18. International Business Times, 'Singapore: Apollo Aquaculture Group unveils Floating Pond to boost fish farming', 2017.09.04

**지속가능한 해산물 소비를 위한 싱가포르 내의 노력**

최근 WWF<sup>19)</sup>에서는 지속가능한 해산물 소비를 위해 지나친 어획을 지양하고 책임감 있게 수산업에 종사할 것을 권고했음. 이에 싱가포르 언론매체는 타국 언론에 비해 특히 더 경각심을 갖고 싱가포르 내 수입되는 다양한 해산물들이 합리적으로 어획되었는지 여부를 조사하고 보도했고 이에 소비자들 또한 경각심을 갖게 되어 지속가능한 해산물 소비가 일종의 트렌드로 자리를 잡음<sup>20)</sup>.

뿐만 아니라 이러한 소비자들의 구미에 맞추기 위해 싱가포르 내 다양한 해산물을 다루는 기업과 호텔에서는 지속가능한 해산물 소비를 캐치프레이즈로 걸었음. 최근 마리나 베이는 WWF와 협업하여 지속가능한 해산물 소비를 위해 먼저 실천하겠다는 성명을 발표한 바 있음<sup>21)</sup>.

표 2.3 : 마리나베이 호텔과 WWF-싱가포르의 협업 내용



출처 : TTR weekly, 'Marina Bay greens its seafood supply', 2017.10.31

19. WWF : World Wildlife Fund의 약자로 세계자연기금을 일컫는 말  
 20. GONE ADVENTURIN, 'How sustainable is your canned seafood brand?', 2016.12.09  
 21. TTR weekly, 'Marina Bay greens its seafood supply', 2017.10.31



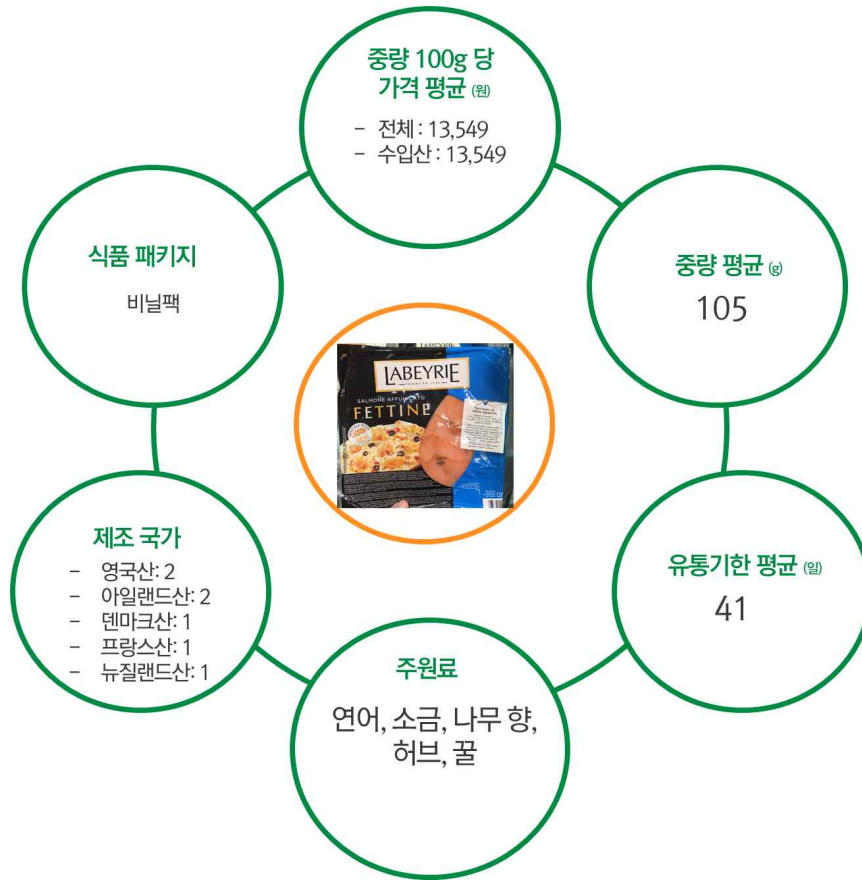


## Ⅲ. 경쟁제품 현지조사

### ※ 경쟁제품 현지조사 OVERVIEW

1. 경쟁제품 선정
2. 정량 분석
3. 정성 분석
4. 현지 방문 조사자료

# 경쟁제품 현지조사 OVERVIEW





※ 중량과 유통기한의 평균값은 제조국가 구분 없이 도출된 결과임

	제품명	제조사	제조국가
1	Scottish Oak Smoked SALMON	The scottish salmon	영국
2	CHAMPAGNE ORANGE SCOTTISH SMOKE SALMON	ST James smokehouse	
3	Cold smoked over oat with honey, whiskey&fennel	Burren Smokehouse	아일랜드
4	Hot Smoked Organic Salmon with Honey, Lemon & Dill		
5	Norwegian Smoke Salmon	Noriax	덴마크
6	Salmone affumicato fettine	Labeyrie	프랑스
7	KING SALMON MANUKA WOOD SMOKED	PRIME NEW ZEALAND	뉴질랜드

# 1. 경쟁제품 선정

## 방문 매장 선정

하이퍼마켓	
Cold Storage(Raffles City)	Cold Storage(Novena)
	
252 North Bridge Rd #B1-01 Raffles City, Singapore 179103	238 Thomson Road, Singapore 307683, Velocity @ Novena Square

출처 : 현지방문조사(Raffles City\_Cold Storage, NOVENA\_Cold Storage 2017.10)

## 현지 매장 방문을 통한 경쟁제품 7개 선정<sup>22</sup>.

	제품명	제조사	제조국가
1	Scottish Oak Smoked SALMON	The scottish salmon	영국
2	CHAMPAGNE ORANGE SCOTTISH SMOKE SALMON	ST James smokehouse	
3	Cold smoked over oat with honey, whiskey&fennel	Burren Smokehouse	아일랜드
4	Hot Smoked Organic Salmon with Honey, Lemon & Dill		
5	Norwegian Smoke Salmon	NoriAx	덴마크
6	Salmone affumicato fettine	Labeyrie	프랑스
7	KING SALMON MANUKA WOOD SMOKED	PRIME NEW ZEALAND	뉴질랜드

출처 : 현지방문조사(Raffles City\_Cold Storage, NOVENA\_Cold Storage 2017.10)

## 분석 지표 설정 - 6개 항목

정량지표		정성지표	
1	중량(g)	4	포장형태
2	가격(원)	5	주원료
3	유통기한(일)	6	제조국가

22. 수출입 통계의 경우 HS CODE 0305.41.00. 품목(태평양연어(양코링쿠스 넬카·양코링쿠스 고르부스카·양코링쿠스 케타·양코링쿠스 차비차·양코링쿠스 키수츠·양코링쿠스 마소 및 양코링쿠스 로두루스), 대서양 연어(살모 살라) 및 다뉴브 연어(후코 후코))을 기준으로 집계함. 현지 조사의 경우 모든 연어류를 기준으로 조사하여 수입액 상위를 차지한 국가(노르웨이, 중국, 독일, 필리핀, 대만)의 제품이 조사되지 않음

## 2. 정량 분석

### 싱가포르 내 유통 중인 연어, 100g당 가격 평균 13,549원<sup>23</sup>.

싱가포르 현지 하이퍼마켓 방문 결과 싱가포르 내 판매 중인 연어의 100g 당 평균 가격은 13,549원으로 확인됨. 수입산 제품 7개 중 뉴질랜드산을 제외한 6개의 제품이 유럽산으로 확인됨

100g 당 평균 가격이 가장 비싼 제품은 아일랜드산 Burren Smokehouse社의 Hot Smoked Organic Salmon with Honey, Lemon & Dill 제품으로 100g당 가격은 18,689원임. 반면 가장 저렴한 제품은 영국산 ST James smokehouse社의 CHAMPAGNE ORANGE SCOTTISH SMOKE SALMON 제품으로 동량 대비 약 3배 저렴한 6,825원으로 조사됨

현지 유통업체에서 조사된 7개 경쟁 제품의 중량 평균은 105g이며, 유통기한은 평균 41일임

표 3.1 : 제조 국가별 중량(100g) 당 가격

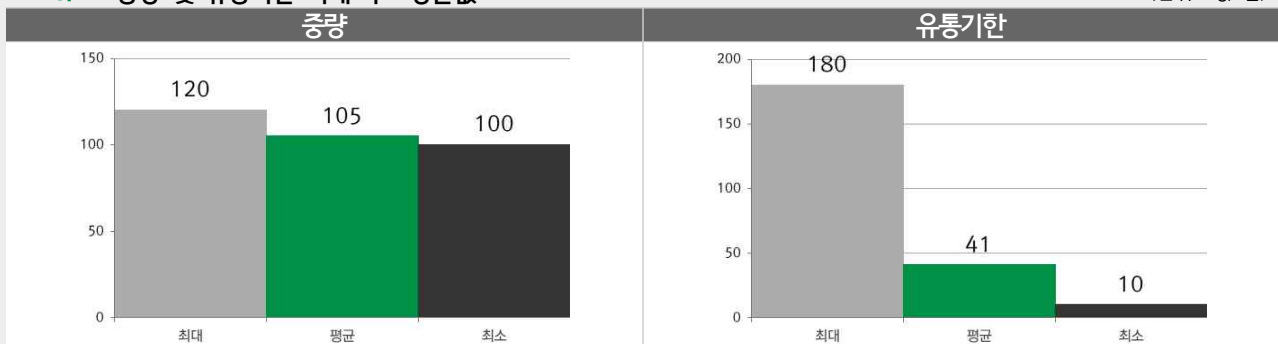
(단위 : 원)



출처 : 현지방문조사(Raffles City\_Cold Storage, NOVENA\_Cold Storage 2017.10)

표 3.2 : 중량 및 유통기한 최대·최소·평균값<sup>24</sup>.

(단위 : g, 일)



출처 : 현지방문조사(Raffles City\_Cold Storage, NOVENA\_Cold Storage 2017.10)

23. 싱가포르달러(SGD) = 816.13원(KRW) (KEB하나은행 고시기준, 2017.11.07.), 경쟁제품 가격 분석을 위해 현지 화폐단위인 '싱가포르 달러'를 한화로 전환하여 제시함

24. 중량과 유통기한의 평균은 제조국가 구분 없이 도출된 결과임

### 3. 정성 분석

#### 연어 제품, 비닐팩 외장재 사용 증

싱가포르 내 경쟁제품 7개 중 7개 모두 비닐팩 포장재를 사용하고 있는 것으로 확인됨

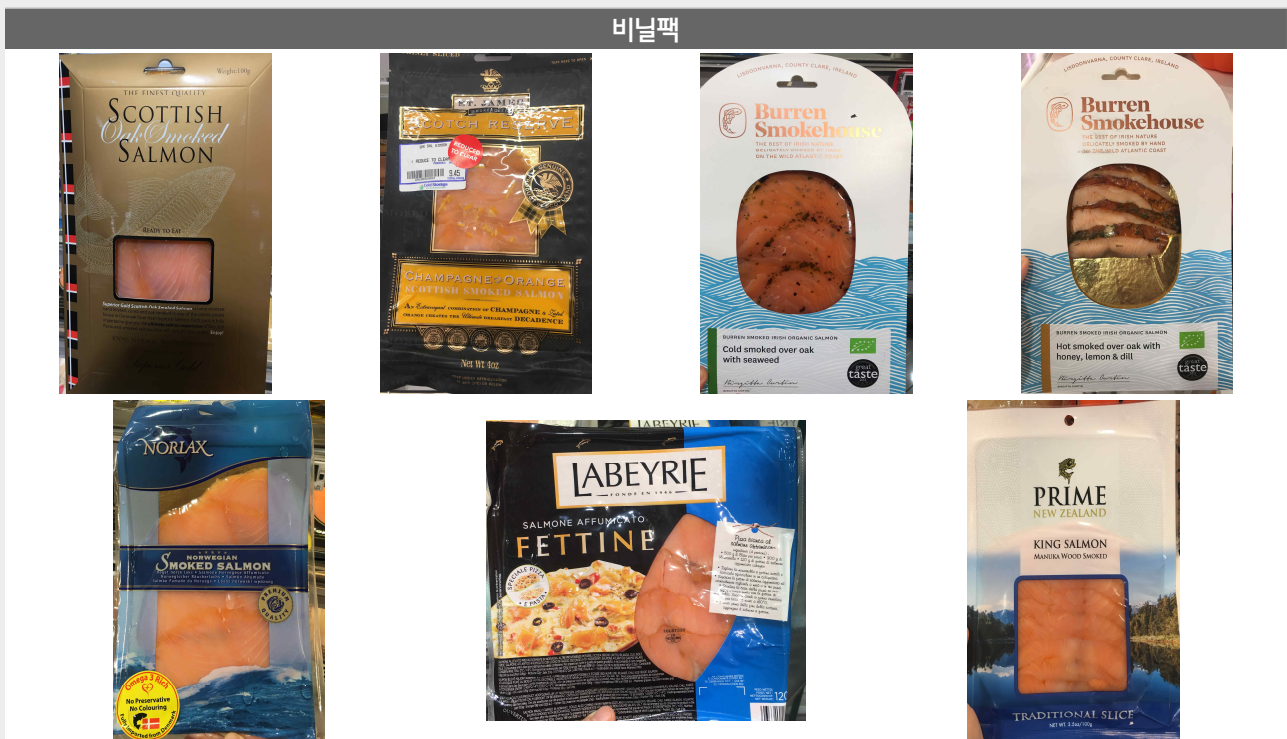
#### 주원료

싱가포르 내 경쟁제품에는 연어, 소금, 나무 향, 허브, 꿀 등이 주원료로 사용됨

#### 제조국가

싱가포르 현지조사결과, 2개의 매장에서 수입산 7개의 제품이 확인됨. 수입산 제품의 경우 영국산 2개, 아일랜드산 2개, 덴마크산, 프랑스산, 뉴질랜드산 제품이 각각 1개씩 조사됨

표 3.3 : 경쟁제품 패키지 분류



출처 : 현지방문조사(Raffles City\_Cold Storage, NOVENA\_Cold Storage 2017.10)

### 3. 정성 분석

표 3.4 : 경쟁제품 원료 목록

제품명	원료
Scottish Oak Smoked SALMON	연어, 소금, 자연 나무 향
CHAMPAGNE ORANGE SCOTTISH SMOKE SALMON	양식 연어, 갈색 설탕, 소금, 샴페인, 오렌지, 천연 오크 향
Cold smoked over oat with honey, whiskey&fennel	유기농 아일랜드 연어, 바다 소금, 천연 오크 향, 유기농 꿀, 유기농 위스키, 유기농 회향 풀
Hot Smoked Organic Salmon with Honey, Lemon & Dill	유기농 아일랜드 연어, 바다 소금, 천연 오크 향, 유기농 꿀, 유기농 레몬 및 허브
Norwegian Smoke Salmon	연어살, 소금, 훈제 향
Salmone affumicato fettine	연어살, 소금
KING SALMON MANUKA WOOD SMOKED	연어, 소금, 설탕, 허브, 마누카 나무 향

출처 : 현지방문조사(Raffles City\_Cold Storage, NOVENA\_Cold Storage 2017.10)

표 3.5 : 경쟁제품 제조국가

제품명	원산지	제조국가 비중
Scottish Oak Smoked SALMON	영국	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 영국</li> <li>■ 아일랜드</li> <li>■ 덴마크</li> <li>■ 프랑스</li> <li>■ 뉴질랜드</li> </ul>
CHAMPAGNE ORANGE SCOTTISH SMOKE SALMON		
Cold smoked over oat with honey, whiskey&fennel	아일랜드	
Hot Smoked Organic Salmon with Honey, Lemon & Dill		
Norwegian Smoke Salmon	덴마크	
Salmone affumicato fettine	프랑스	
KING SALMON MANUKA WOOD SMOKED	뉴질랜드	

출처 : 현지방문조사(Raffles City\_Cold Storage, NOVENA\_Cold Storage 2017.10)

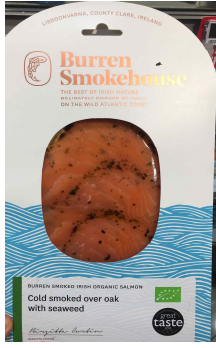
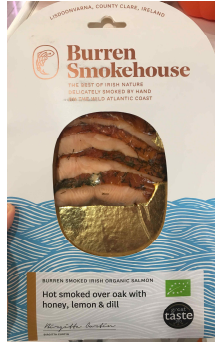
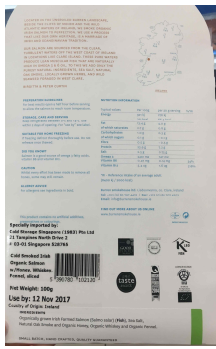
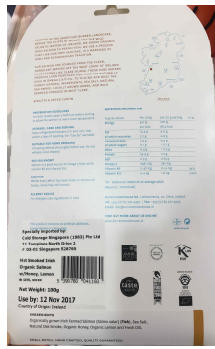
## 4. 현지 방문 조사자료

### 현지 조사 정보

싱가포르 현지 유통매장 방문을 통해 조사된 제품의 기본 스펙 및 취급업체 정보를 다음과 같이 제공함

분류		제품 01	제품 02
제품이미지	앞면		
	뒷면		
제품스펙	제조사명	The Scottish Salmon	ST James smokehouse
	제품명	Scottish Oak Smoked SALMON	CHAMPAGNE ORANGE SCOTTISH SMOKRE SALMON
	중량(g)	100	113
	가격(SGD)	14.9	9.45
	외장재	비닐팩	비닐팩
	원료	연어, 소금, 자연 나무 향	양식 연어, 갈색 설탕, 소금, 샴페인, 오렌지, 천연 오크 향
	유통기한(일)	30	180
	제조국가	영국	영국
취급처	수입사 정보	Eco Healthy Foods Pte Ltd.	SIN YUAN LI PTE LTD
	판매확인 매장	Raffles City_Cold Storage	NOVENA_Cold Storage

## 4. 현지 방문 조사자료

분류		제품 03	제품 04
제품이미지	앞면		
	뒷면		
제품스펙	제조사명	Burren Smokehouse	Burren Smokehouse
	제품명	Cold smoked over oat with honey, whiskey&fennel	Hot Smoked Organic Salmon with Honey, Lemon & Dill
	중량(g)	100	100
	가격(SGD)	21.5	22.9
	외장재	비닐팩	비닐팩
	원료	유기농 아일랜드 연어, 바다 소금, 천연 오코 향, 유기농 꿀, 유기농 위스키, 유기농 회향 풀	유기농 아일랜드 연어, 바다 소금, 천연 오코 향, 유기농 꿀, 유기농 레몬 및 허브
	유통기한(일)	14	14
	제조국가	아일랜드	아일랜드
취급처	수입사 정보	Cold Storage Singapore	Cold Storage Singapore
	판매확인 매장	NOVENA_Cold Storage	NOVENA_Cold Storage



## 4. 현지 방문 조사자료

분류		제품 05	제품 06
제품이미지	앞면		
	뒷면		
제품스펙	제조사명	Norlax	Labeyrie
	제품명	Norwegian Smoke Salmon	Salmone affumicato fettine
	중량(g)	100	120
	가격(SGD)	15.9	18.9
	외장재	비닐팩	비닐팩
	원료	연어살, 소금, 훈제 향	연어살, 소금
	유통기한(일)	10	25
	제조국가	덴마크	프랑스
취급처	수입사 정보	Eco Healthy Foods Pte Ltd.	Cold Storage
	판매확인 매장	Raffles City_Cold Storage	Raffles City_Cold Storage

## 4. 현지 방문 조사자료

분류		제품 07
제품이미지	앞면	
	뒷면	
제품스펙	제조사명	PRIME NEW ZEALAND
	제품명	KING SALMON MANUKA WOOD SMOKED
	중량(g)	100
	가격(SGD)	16.9
	외장재	비닐팩
	원료	연어, 소금, 설탕, 허브, 마누카 나무 향
	유통기한(일)	14
	제조국가	뉴질랜드
취급처	수입사 정보	Cold Storage Singapore
	판매확인 매장	NOVENA_Cold Storage

# IV. 경쟁사 분석

## ※ 경쟁사 분석 OVERVIEW

1. 경쟁사 선정
2. 경쟁사별 현황 파악

# 경쟁사 분석 OVERVIEW



		Scottish Salmon	Labeyrie	ST.JAMES SMOKEHOUSE
		영국	프랑스	영국
기업 개요	설립년도	2009년	1946년	2003년
	본사 소재지	영국	프랑스	영국
	직원 수	약 500명(2016년)	약 6,000명(2016년)	약 200명(2016년)
	매출액	약 1억 992만 유로(2016년) 약 1,423억 152만 원	약 9억 8,800만 유로(2016년) 약 1조 2,778억 3,968만 원	약 2억 3,289만 유로(2016년) 약 3,007억 8,000만 원
	취급품목	가공연어	식료품, 가공연어	가공연어
제품 정보				
		스코틀랜드 연어	훈제 연어	훈제 연어
홍보 전략	온라인 홍보	- 홈페이지를 활용한 홍보	- 홈페이지를 활용한 홍보	- SNS를 활용한 홍보
	캐치 프레이즈	- Scotland's Finest - 스코틀랜드 최상급의 연어를 즐겨보세요	- Creating Unlimited Pleasure - 고객에게 끝없는 만족을 제공	- The World's No.1 Smoked salmon - 세계 최고의 훈제연어

# 1. 경쟁사 선정

## 경쟁사 선정 프로세스

방법론 01. 온라인 쇼핑물 조사 ..... 온라인 쇼핑물 조사

- 키워드 : Smoked Salmon(훈제 연어), Fresh Salmon Fillets(연어 피레트),
- 온라인 쇼핑물 분석
- ColdStorage.com
- Redmart.com

방법론 02. 오프라인 매장 조사 ..... 오프라인 매장 방문

- 싱가포르 현지 오프라인 매장 방문(2017.10)
- Fair Price
- Cold Storage
- Giant

방법론 검증을 통한 경쟁사 도출

방법론 01(온라인 쇼핑물 조사)  
+ 방법론 02(오프라인 매장 방문 조사)

영국 기업 2개사, 프랑스 기업 1개사  
총 3개사 도출

표 4.1 : 경쟁사 도출 결과

영국	프랑스	영국
		
· 경쟁 제품 보유 기업 ..... <input checked="" type="checkbox"/>	· 경쟁 제품 보유 기업 ..... <input checked="" type="checkbox"/>	· 경쟁 제품 보유 기업 ..... <input checked="" type="checkbox"/>
· 온라인 쇼핑물 조사 ..... <input checked="" type="checkbox"/>	· 온라인 쇼핑물 조사 ..... <input checked="" type="checkbox"/>	· 온라인 쇼핑물 조사 ..... <input checked="" type="checkbox"/>
· 오프라인 매장 판매확인 기업 ..... <input checked="" type="checkbox"/>	· 오프라인 매장 판매확인 기업 ..... <input checked="" type="checkbox"/>	· 오프라인 매장 판매확인 기업 ..... <input checked="" type="checkbox"/>

## 2. 경쟁사별 현황파악

### Scottish Salmon 정보

- 대표 전화 : +44-131-718-8500
- 업태 : 생산 및 유통
- 소재지 : 에딘버그 (Edinburgh)

출처 : Scottish Salmon  
(www.scottishsalmon.com)

### 영국 기업 분석 : Scottish Salmon

Scottish Salmon Company는 스코틀랜드에 본사를 둔 연어 양식업체로 2009년에 설립됨. 매년 20,000톤이 넘는 연어들을 출하하는데 이는 스코틀랜드 전체 출하량의 20% 이상에 해당함<sup>25</sup>. 본사는 에딘버그에 위치하며, 현재는 약 500명의 직원들을 보유하고 있음

#### [기업 개요]

- ① 설립년도 ..... 2009년
- ② 직원수 ..... 약 500명(2016년)
- ③ 매출액 ..... 약 1억 992만 유로(2016년)
- ④ 취급품목 ..... 가공연어



출처 : Scottish Salmon (www.scottishsalmon.com)

#### [제품 정보]

온(오프)라인  
확인 제품



스코틀랜드 연어

출처 : Scottish Salmon (www.scottishsalmon.com)

#### [홍보 전략]

##### 온라인 홍보

##### 홈페이지를 활용한 홍보



- 홈페이지에 '연어를 이용한 레시피', '맛있게 연어 굽기' 등의 흥미로운 콘텐츠를 활용해 자사제품에 대한 흥미 유도

##### 캐치프레이즈

##### "Scotland's Finest"



- '스코틀랜드 최상급의 연어를 즐겨보세요'
- 고객들에게 자사 제품이 스코틀랜드에서 가장 최상급이라는 캐치프레이즈를 통해 맛과 품질에 대한 자신감을 드러냄

출처 : Scottish Salmon (www.scottishsalmon.com)

25. 당사 홈페이지 참고, www.scottishsalmon.com

## 2. 경쟁사별 현황 파악

### Labeyrie 정보

- 대표 전화 : +86-759-3153888
- 업태 : 생산 및 유통
- 소재지 : 성 빈센트(st.Vincent)

출처 : Labeyrie  
(www.labeyrie-fine-foods.com)

### 프랑스 기업 분석 : Labeyrie

Labeyrie는 프랑스에 본사를 둔 식료품 생산 및 유통업체로 1946년에 설립됨. 취급품목으로는 훈제 연어를 필두로 한 수산물부터 제과 류, 지역 특산물까지 다양함. Blini, Delpierre, Lyons seafoods 등의 브랜드를 보유하고 있으며, 국내뿐 아니라 해외시장에도 진출해 국외 매출이 전체 매출에서 40%의 비중을 차지함<sup>26</sup>.

### [기업 개요]

- ① 설립년도 ..... 1946년
- ② 직원수 ..... 약 6,000명(2016년)
- ③ 매출액 ..... 약 9억 8,800만 유로(2016년)
- ④ 취급품목 ..... 식료품, 가공연어



출처 : Labeyrie (www.labeyrie-fine-foods.com)

### [제품 정보]

온(오프)라인 확인 제품			
	훈제 연어	훈제 연어	연어 피레트

출처 : Labeyrie (www.labeyrie-fine-foods.com)

### [홍보 전략]

온라인 홍보	캐치프레이즈
<p>홈페이지를 활용한 홍보</p>	<p>"Creating Unlimited Pleasure"</p> <p>Creating unlimited pleasure</p>
<p>· 당사 홈페이지에 '일류 셰프가 제공하는 레시피' 등의 콘텐츠를 통해 고객들의 관심 유도 및 자사 제품 홍보</p>	<p>· '고객에게 끝없는 만족을 제공'</p> <p>· 맛과 품질이 보증된 자사의 제품으로 하여금 고객들에게 끝없는 만족을 제공하겠다는 굳은 자신감을 어필함</p>

출처 : Labeyrie (www.labeyrie-fine-foods.com)

26. 당사 홈페이지 참고, www.labeyrie-fine-foods.com

## 2. 경쟁사별 현황파악

### St.James 정보

- 대표 전화 : +44-1461-20-36-70
- 업태 : 생산 및 유통
- 소재지 : 덤프리스 (Dumfries)

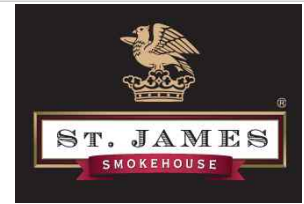
출처 :St.James  
(www.stjamessmokehouse.com)

### 영국 기업 분석 : St.James

St.James Smokehouse는 2003년 스코틀랜드에 설립된 훈제연어 전문 생산 및 판매업체임, 2017년 5월, Britain Retail Consortium(BRC)에서 수상하는 Global Standard for Food Safety의 영예를 2년 연속 거머쥐며, 소비자들로부터 높은 신뢰를 재차 확인함. 2016년 기준으로, 약 2억 3,289만 유로의 매출액을 달성했으며, 약 200명의 직원들을 보유함<sup>27</sup>.

#### [기업 개요]

- ① 설립년도 ..... 2003년
- ② 직원수 ..... 약 200명(2016년)
- ③ 매출액 ..... 약 2억 3,289만 유로(2016년)
- ④ 취급품목 ..... 가공연어



출처 :St. James  
(www.stjamessmokehouse.com)

#### [제품 정보]

온(오프)라인  
확인 제품



훈제 연어



훈제 연어



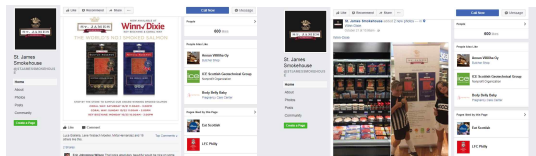
훈제 연어

출처 :St. James  
(www.stjamessmokehouse.com)

#### [홍보 전략]

온라인 홍보

SNS를 이용한 제품 홍보



- 자사의 SNS에 제품을 홍보하는 영상 및 사진을 게재해 고객들의 관심유도 및 제품 홍보

캐치프레이즈

'The World's No.1 Smoked salmon'

THE WORLD'S NO.1 SMOKED SALMON

- '세계 최고의 훈제연어'
- 훈제연어를 제대로 즐기고 싶다면 자사의 제품을 이용하라 라는 캐치프레이즈를 통해 제품에 대한 굳은 자신감을 어필함

출처 :St. James (www.stjamessmokehouse.com)

27. 당사 홈페이지 참조, www.stjamessmokehouse.com



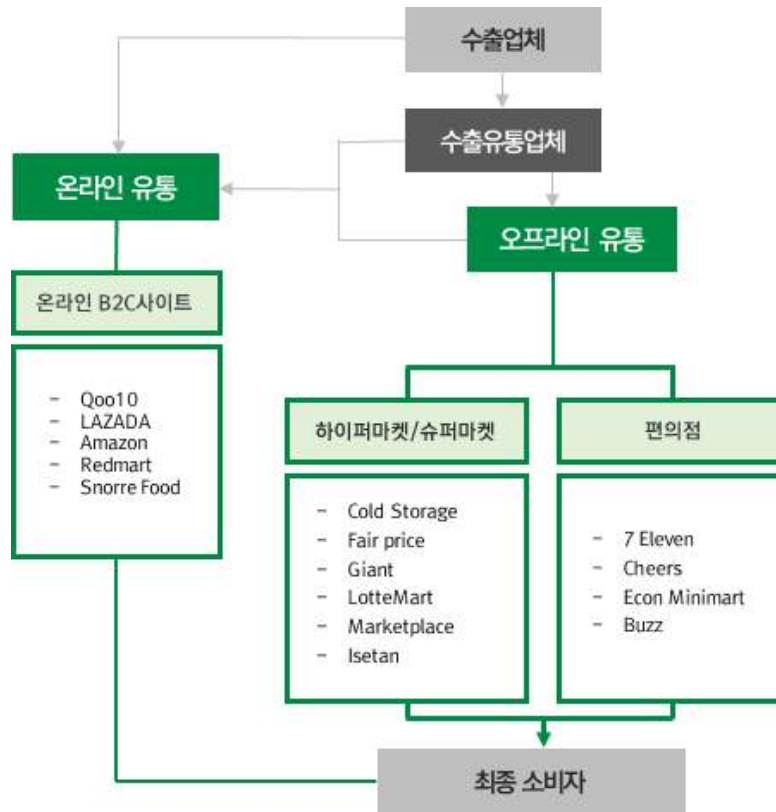
# V. 유통구조 현황

## ※ 유통구조 현황 OVERVIEW

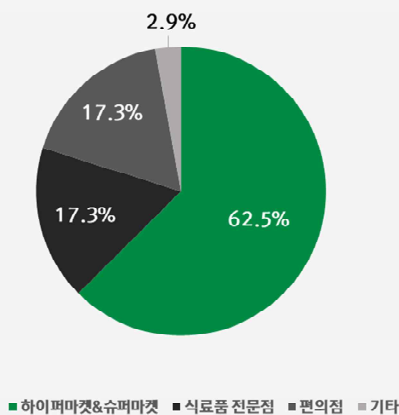
1. 현지 진출 주요 경로
2. 전문가 인터뷰

# 유통구조 OVERVIEW

## 현지 유통구조 Map



## 현지 유통채널별 유통점유율



### 유통채널별 정의 및 특징

- **하이퍼마켓&슈퍼마켓**  
: 식료품, 일용 잡화, 의약품, 화장품 등의 가정용품을 모두 갖추어 판매하는 매장  
- 면적 2,300㎡ 이상(하이퍼마켓) / 280~2,300㎡ 이상(슈퍼마켓)
- **식품전문점** : 식품을 전문적으로 취급하는 유통채널
- **편의점** : 고객의 편의를 위해 24시간 문을 여는 잡화점
- **기타** : 백화점, 재래시장, 기타 개인 소매점 등

출처 : Global Data(2015), Singapore, 'Fish & Seafood' 유통점유율 기준

# 1. 현지 진출 주요 경로

## 시장 점유율<sup>28</sup>.

Global Data에 따르면 2015년 기준 연어를 포함하는 ‘Fish & Seafood’ 품목의 주요 유통채널은 하이퍼마켓·슈퍼마켓으로 시장 점유율 62.5%를 기록함. 그 뒤를 잇는 유통채널로는 식료품 전문점과 편의점으로 둘 다 17.3%의 시장 점유율을 기록함. 한편 재래시장을 포함한 기타는 2.9%를 기록함

## ROUTE #1. 하이퍼마켓&슈퍼마켓

### : 단순한 유통구조형태로 상품을 저렴하게 제공

싱가포르의 국토면적이 697km<sup>2</sup>밖에 되지 않아 중간 도매상이 없는 경우가 대부분임. 따라서 수입자-소매상-소비자로 이어지는 짧고 단순한 유통구조가 특징임. 특히 도매업이 낙후되어 있어 수입품이나 국산품에 관계없이 대부분의 상거래 활동이 수입업자 또는 생산자와 소매상 간 지정 대리점을 통한 직접 거래 방식으로 이루어지고 있음. 따라서 비교적 유통구조가 단순한 하이퍼마켓·슈퍼마켓과 같은 대형 유통매장이 발달함<sup>29</sup>.

표 5.1 : 하이퍼마켓 슈퍼마켓으로 유통하는 수입사 정보

 <p>하이퍼마켓&amp;슈퍼마켓</p>	<b>1. Evergreen Seafood Pte Ltd</b>	
	홈페이지	www.evergreenseafood.com.sg
	기업 개요	1995년에 설립되어 수산물 관련 식자재 유통상임. 주요 취급 품목으로는 게, 랍스타, 새우, 생선, 조개,, 연어, 농어 등이 있음
	<b>2. Ocean wide</b>	
	홈페이지	www.oceanwide.sg
	기업 개요	주요 취급 품목으로는 생선과 손질된 생선(연어 포함)이며, 슈퍼마켓으로 유통함
	<b>3. Far Ocean pte. Ltd</b>	
	홈페이지	farocean.com.sg
	기업 개요	1971년 설립되어 연어를 포함한 해산물, 육류, 가공류, 햄, 편육, 제빵, 페이스트리 및 과자, 와인, 무알콜 음료, 양념, 양념재료, 치즈 등을 취급하는 업체임

28. 싱가포르 내 연어를 포함한 ‘Fish & Seafood’가 유통되는 채널의 점유율을 조사한 결과, Global Data의 2015년 집계치가 최신 자료로 확인됨

29. USDA GAIN Report, ‘Retail Foods Singapore’, 2016.12.15

# 1. 현지 진출 주요 경로

## ROUTE #2. 식료품 전문점(온라인)

### : 비용과 시간이 절약되는 편리한 유통채널

전자상거래가 동남아시아와 싱가포르 같은 비교적 작은 도시에서 급속하게 성장하고 있음. 다른 나라에 비하여 상대적으로 인구밀도가 높아 인터넷과 스마트폰의 보급률이 확대되었으며 온라인 쇼핑몰에서의 구매율이 늘어남. 온라인 쇼핑몰이 각광받는 가장 큰 이유로, 검색 기능, 즐겨 찾기, 이미지 및 기본 정보를 제공받고 배송까지 해주기 때문에, 직접 상품을 보고 구매하는 것보다 비용과 시간이 절약된다는 점임. 다른 국가에 비해 늦게 주목을 받은 유통 채널이지만, 아시아 태평양 지역의 경제 성장과 함께 급속도로 성장하고 있음<sup>30</sup>.

표 5.2 : 식료품 전문점(온라인)으로 유통하는 수입사 정보



식료품 전문점  
(온라인)

1. Hai Sia Seafood	
홈페이지	www.haisia.com.sg
기업 개요	다양한 냉도, 신선 해산물을 취급하고 있음. 칠레산 연어가 알래스카 연어 보다 퀄리티가 좋고 저렴해서 선호함. 주로 식료품점, 식당, 온라인 식료품점으로 유통함
2. Fish mart online	
홈페이지	www.fishmartonline.com
기업 개요	온라인 유통업체로 직접 구매 및 수입하여 유통함. 손질된 연어를 포함한 다양한 수산물을 취급하며 인기 제품으로는 굴, 랍스타, 게 다리, 새우가 있음.
3. Pan Seas Enterprises Pte Ltd	
홈페이지	www.panseas.com
기업 개요	다양한 해산물을 취급하고 있으며 연어는 칠레와 노르웨이에서 수입하고 있음. 주로 식료품점과 식당으로 유통함

30. Channel News Asia, 'Singapore e-commerce market to exceed S\$7b in 2025: Report', 2016

# 1. 현지 진출 주요 경로

## ROUTE #3. 편의점

### : 점차 커져가는 편의점 시장

싱가포르는 다른 국가에 비해 편의점 이용률이 높음. 경제활동 중인 인구가 많은 탓에 24시간 운영하고 접근성이 높은 편의점을 소비자들이 선호하기 때문임. 또한, 간편하게 소비할 수 있는 소포장/저용량 제품의 판매율이 높음

싱가포르 내 7-Eleven 최고운영책임자 Steven Lye는 프리미엄 냉장 제품 출시와 함께 편안하게 앉아서 먹을 수 있는 식사 공간을 제공하기 위해 매장을 1.3배 확장할 것이라고 밝힘. 또한 2017년에는 7-Eleven 애플리케이션인 7-Rewards와 매장에서 보다 편리하고 빠르게 결제할 수 있는 7-Connect Kiosk를 도입할 계획임<sup>31</sup>.

Cheers 또한 7-Eleven에 맞서 매장을 새롭게 단장하고 제품 개선에 힘씀. 온라인 쇼핑 후 택배를 보내거나 맡길 수 있는 U Collect Lockers 시스템을 도입하는 등 싱가포르 내 편의점 업계의 경쟁은 더욱 치열해질 전망이다<sup>32</sup>.

표 5.3 : 편의점으로 유통하는 수입사 정보



편의점

1. The seafood company	
홈페이지	www.theseafoodcompany.com.sg
기업 개요	2005년에 설립되어 냉수성어류(손질된 대서양산 연어, 신선 대서양산 연어), 갑각류, 연체동물, 가공식품, 열대지방 어류를 취급함
2. Snorre Food	
홈페이지	www.snorrefood.com.sg
기업 개요	수산물을 수입 및 유통하는 업체임. 주로 현지 마켓과 편의점에 유통을 하고 있음
3. Eastern harvest	
홈페이지	www.easternharvest.com.sg
기업 개요	2006년에 설립되어 육류, 해산물, 한국식품, 일본식품 등을 취급하는 수입 및 유통업체임. 칠레산 냉동 연어를 수입함. 주로 슈퍼마켓을 포함하여 도매업, 수산물 시장, 미니마트, 식당, 호텔, 학교, 소매업 등으로 유통함

31. Inside Retail Asia(insideretail.asia), '7-Eleven Singapore ups its game', 2016.11.14

32. Inside Retail Asia(insideretail.asia), 'Cheers convenience format unveiled for Esso stations', 2016.11.23

## 2. 전문가 인터뷰

### 인터뷰 대상 및 일시

연어 수입 · 유통업체 대상 인터뷰  
진행

(2017년 11월)

### Q1. 연어 시장 트렌드는 어떠한가요?

“싱가포르 시장에서 유통되고 있는 연어는 주로 칠레산과 노르웨이산입니다. 그 이유는 연어를 판매하는 유통업체들은 칠레산과 노르웨이산 연어가 알래스카 산 연어보다 가격이 저렴하며, 품질이 우수하다고 생각하고 있기 때문입니다.”

해산물 수입 유통업체

Hai Sia Seafood 구매부서 담당자 Ms. Anna와의 인터뷰 중, 2017.11

“현지 시장에서 연어를 구매하는 대부분 소비자는 알래스카 산 연어보다 칠레산 연어의 품질이 더 우수하고 가격이 저렴하다고 생각하는 경향이 있습니다. 이로 인해 싱가포르에서는 알래스카 산 연어보다 칠레산 연어의 판매율이 더 높습니다.”

해산물 수입 유통업체

Eastern harvest 구매담당자 Mr. Derek와의 인터뷰 중, 2017.11

### Q2. 연어의 구매요인은 무엇인가요?

“싱가포르 시장에서 연어를 구매하는 대부분의 소비자는 어류 제품은 신선도가 중요하다고 생각하고 있습니다. 따라서 연어를 구매할 때에 가격보다 품질을 고려하여 제품을 구매하고 있습니다.”

해산물 수입 유통 업체

The sea food company 담당자 Iris와의 인터뷰 중, 2017.11

“현지 시장에서 연어를 구매할 때 소비자들은 품질보다 가격을 더욱 중요하게 생각하고 있습니다. 왜냐하면, 현재 싱가포르에서 유통되고 있는 대부분 연어의 품질은 크게 차이가 없기 때문입니다. 따라서 가격이 상대적으로 저렴한 제품의 판매율이 높습니다.”

해산물 수입 유통 업체

Pan Seas Enterprises Pte Ltd 구매담당자 Mr Arthur와의 인터뷰 중, 2017.11

“싱가포르에서 자연산 연어는 특정 시즌에만 유통되기 때문에 평소에 연어 제품을 구매하는 소비자들은 품질을 가장 중요하게 생각하며 제품을 구매하는 경향이 있습니다. 이런 이유로 현지에서 칠레산과 노르웨이산 연어 판매율은 높습니다.”

건강기능식품 유통업체

Ocean wide 담당자 Ms. Lim와의 인터뷰 중, 2017.10



# VI. 유통업체 현황

## ※ 유통업체 현황 OVERVIEW

### 1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보

# 유통업체 현황 OVERVIEW



		FairPrice	Snorre Food	Cheers
		하이퍼마켓(싱가포르)	식료품 전문점(싱가포르)	편의점(싱가포르)
유통업체 개요	설립년도	1973년	1987년	1998년
	매장 소재지	싱가포르	싱가포르	싱가포르
	직원 수	1만 5000명(2016)	약 100명(2016)	5,200명(2016년)
	점포 수	130개(2017년)	-33.	120개(2016년)
	취급품목	생활용품, 식료품	각종 수산물	생활용품, 식료품
매장 전경	매장 사진			
	매대 현황			
주요 이슈		<ul style="list-style-type: none"> <li>· FairPrice, 최소 규모의 슈퍼마켓 개점</li> <li>- 2016년 말, 싱가포르 내 6개의 지역에 FairPrice Shops 매장 오픈</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· CEO, 노르웨이인 레스 토랑 Fisk Bar에서 '건강 요리교실' 실시</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 현지 최초로 무인 편의점 론칭</li> </ul>
프로모션 정보		<ul style="list-style-type: none"> <li>· FairPrice, 자체 브랜드 Housebrand 보유</li> <li>- 타 브랜드 동종 제품보다 10 ~ 15% 저렴한 가격으로 제공</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 멤버십 카드 및 클럽 혜택으로 고객 확보</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 할인 행사 및 멤버십 서비스 제공</li> <li>· 주말 할인 프로모션 진행</li> </ul>

33. 별도의 매장을 갖고 있지 않아, 당사 온라인 매장으로 대체함



# 1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보



## Fair Price

NTUC Fairprice는 1973년에 설립되어 현재 FairPrice Supermarket, FairPrice Xtra(하이퍼마켓), FairPrice Finest(프리미엄 슈퍼마켓), Warehouse Club(창고형 하이퍼마켓), Cheers(편의점) 및 온라인에 이르기까지 160개 이상의 매장을 운영하고 있음. FairPrice는 2016년 Brand Alliance의 ‘Top Influential Brands’ 설문조사에서 2년 연속 슈퍼마켓 및 온라인 소매업체 부문 1위에 올라 아시아 최고의 영향력 있는 브랜드로 선정됨<sup>34</sup>.

표 6.1 : FairPrice 매장 정보

기업 정보	컨셉	고객에게 최고의 가치, 고품질 제품, 우수한 서비스 제공	
	대표 주소	629117 Singapore, Singapore, 1 Joo Koon Circle #13-01	
	대표 전화	+65-6888-1888	
주요 판매품목		가공식품, 신선식품, 식료품, 생활용품	
매장전경			
매장 이슈		<p><b>FairPrice, 최소 규모의 슈퍼마켓 개점<sup>35</sup>.</b></p> <p>FairPrice는 저소득층이 밀집한 지역에 최소 규모의 슈퍼마켓인 FairPrice Shops를 개점함. FairPrice Shops의 크기는 슈퍼마켓보다 작지만 약 1,500종의 제품을 취급하고, 자체 브랜드인 Housebrand 제품을 갖추고 있으므로 소비자들이 보다 저렴한 가격으로 물건을 구매할 수 있음. 2016년 말에 FairPrice는 싱가포르 내 Ang Mo Kio, Boon Lay, Henderson, Jurong East 등의 지역에 6개의 FairPrice Shops 매장을 오픈함</p>	
프로모션 전략		<p><b>Housebrand로 좋은 품질의 제품을 더 저렴하게<sup>36</sup>.</b></p> <p>FairPrice는 고객에게 좋은 품질의 제품을 더 저렴하게 제공하기 위하여 1985년 자체 브랜드인 Housebrand를 출시함. Housebrand는 매장 내 판매되는 다른 브랜드 동종 제품보다 평균적으로 10~15% 가격이 저렴함. 2008년 7월 Housebrand는 유기농 제품으로 품목을 확장하여 2017년 현재 신선식품, 생활용품, 식료품 등 다양한 제품군을 보다 저렴한 가격으로 제공하고 있음</p>	
제품 판매현황			

출처 : FairPrice(www.fairprice.com.sg)

34. 당사 홈페이지 참조, www.fairprice.com.sg

35. Today Online, ‘NTUC FairPrice launches smaller supermarket outlets for budget-conscious shoppers’, 2017.07.01

36. Today Online, ‘FairPrice launches housebrand infant formula’, 2017.09.19

# 1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보



## Snorre Food

Snorre Food는 1987년 싱가포르에서 설립된 해산물 생산 및 유통업체로 B2B로 비즈니스를 시작했지만, 최근엔 온라인 마켓인 Fisk를 통해 B2C사업도 진행하고 있음. 취급품목으로는 주로 북유럽에서 조달받은 각종 냉동·신선 해산물로 일본, 한국, 중국, 인도, 동남아 등지에 제품을 수출하고 있음<sup>37</sup>.

표 6.2 : Snorre Food 매장 정보

기업 정보	컨셉	Enjoy Scandinavian Flavors	
	대표 주소	25 Fishery Port Road, Jurong, Singapore 619739	
	대표 전화	+65-6538-3303	
주요 판매품목		각종 수산물	
매장전경	 		
매장 이슈	<p><b>CEO, 노르웨이인 레스토랑 Fisk Bar에서 '건강 요리교실' 실시<sup>38</sup>.</b></p> <p>Snorre Food의 CEO인 Frank Naesheim은 자사의 노르웨이인 레스토랑인 Fisk Bar에서 11월 한 달 동안 '건강 요리교실'을 선보일 예정임. 주로 북유럽 해산물들을 재료로 한 웰빙 샐러드, 샌드위치 및 전통 요리들을 선보이며, 대상은 주부와 요리학교 학생들임. CEO는 "건강 요리교실" 강의를 주차별로 Fisk Bar에서 제공할 계획이며, 건강하고 깨끗한 북유럽 해산물 레시피를 대중들에게 공개할 것이라 밝힘</p>		
프로모션 전략	<p><b>멤버십 카드 및 클럽 혜택으로 고객 확보</b></p> <p>주차별 할인 행사 및 특정 제품의 프로모션에 대한 내용을 홈페이지를 통하여 홍보 하고 있음. 이를 통해 소비자들은 제품 구입 시 할인쿠폰, 특별 할인가 등의 혜택을 제공 받게 됨</p>		
제품 판매현황	 		

출처 : Snorre Food(www.snorrefood.com.sg)

37. 당사 홈페이지 참조, www.snorrefood.com.sg

38. Salt Magazine, New Restaurants:November 2017, 2017.11.02

# 1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보



## Cheers

Cheers는 NTUC FairPrice에 의해 1998년에 설립된 편의점 프랜차이즈 브랜드임. 자체 어플리케이션 앱, 바우처 발급을 통해 프로모션을 진행하며, 자선활동을 통해 지역사회에 대한 기부를 이어옴. 2017년 7월에는 현지 최초로 무인 편의점을 론칭하며, 다른 경쟁사들과는 구분되는 ‘차별적이고, 혁신적인 서비스’ 를 제공하려 노력하고 있음<sup>39</sup>.

표 6.3 : Cheers 매장 정보

기업 정보	컨셉	Shop easier, Save a dollar
	대표 주소	Joo Koon Circle #13-01 FairPrice Hub Singapore 629117
	대표 전화	+65-6552-2722
주요 판매품목		식품, 음료, 생활용품 등
매장전경	 	
매장 이슈	<p><b>현지 최초로 무인 편의점 론칭<sup>40</sup>.</b></p> <p>Cheers는 7월 28일 현지 최초의 무인편의점인 난양 폴리텍을 론칭함. 고객들은 "Shop it Yourself" 모바일 앱의 QR 코드를 이용해 편의점에 입장가능하며, 신용카드 외에도 Nets, ez-link와 같은 모바일 페이로 결제가 가능함. 또한 QR 코드를 이용해 Netz 페이를 가능케 했다는 점에서 싱가포르 산업통상부는 '미래형 편의점의 기준'을 세웠다고 평가함</p>	
프로모션 전략	<p><b>할인 행사 및 멤버십 서비스 제공</b></p> <p>Cheers는 멤버십 서비스를 제공하고 있으며, 가입된 소비자는 사용 가격에 따른 포인트를 얻게 됨. 적립된 포인트에 따라서 가격의 할인이나 사은품이 제공됨</p> <p><b>주말 할인 프로모션</b></p> <p>매주 특정 제품에 대하여 할인 행사를 진행하고 있으며, 특정 제품의 경우 구매 가격에 따라 일정 금액을 상환해 주는 프로모션을 진행함</p>	
제품 판매현황	 	

출처 : Cheers(www.cheers.com.sg)

39. 당사 홈페이지 참고, www.cheers.com.sg

40. The Straits Times, 'Convenience store cheers opens first unmanned, cashless outlet'. 2017.07.15



# 1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보

표 6.4 : 싱가포르 주요 하이퍼마켓 현황

Giant		
취급품목	식품, 음료, 생활용품 등	
홈페이지	www.giantsingapore.com.sg	
매장개요	2000년 Giant TMC Bhd는 Dairy Farm International Holdings에 인수되었으며 싱가포르의 대형 유통 산업의 선구자가 되기 위해 무료 택배, 무료 셔틀버스 등 고객들을 위한 다양한 서비스를 제공하고 있음	
Isetan		
취급품목	식품, 음료, 생활용품 등	
홈페이지	www.isetan.com.sg	
매장개요	1886년 Isetan Holdings 그룹 창립을 시작으로 1972년에 싱가포르 Isetan이 설립됨. 취급 제품의 약 40%가 일본산이며, 일본산 유제품과 과일은 특히 싱가포르 소비자에게 인기가 많음	



출처 : Giant([www.giantsingapore.com.sg](http://www.giantsingapore.com.sg)), Isetan([www.isetan.com.sg](http://www.isetan.com.sg))

표 6.5 : 싱가포르 주요 식료품 전문점 현황

Qoo10		
취급 품목	식품, 의류, 전자제품 등	
홈페이지	www.qoo10.sg	
매장 개요	Qoo10(큐텐)은 G마켓과 ebay의 합작으로 설립된 온라인 쇼핑몰로, 일본, 싱가포르, 인도네시아, 말레이시아, 중국, 홍콩의 6개 지역에 인터넷 쇼핑몰을 운영하고 있음. 비자카드나 마스터카드 등 해외에서 사용이 가능한 신용카드 외에 한국에서 발급된 카드로도 구매가 가능하기 때문에 해외직구 시 많이 이용됨	
Redmart		
취급품목	식품, 음료, 생활용품 등	
홈페이지	www.redmart.com	
매장개요	Redmart는 싱가포르의 식료품 온라인 매장으로, 신선식품, 생활용품, 일부 아기용품을 취급하고 있음. 특별히 한국, 일본 식품코너를 별도로 설치해, 다양한 수입 식료품을 판매함	

출처 : ColdStorage.com([www.coldstorage.com.sg](http://www.coldstorage.com.sg)), Redmart([www.redmart.com](http://www.redmart.com))

표 6.6 : 싱가포르 주요 편의점 현황

7 Eleven		
취급품목	식품, 음료, 생활용품 등	
홈페이지	www.7-eleven.com.sg	
매장개요	Lawson은 일본의 편의점 프랜차이즈 브랜드이며 1983년도에 싱가포르에 진출함. 2016년 기준 약 550여 개의 매장을 보유하고 있으며 일본계 편의점 중에서 큰 영향력을 차지하는 편임	
Buzz		
취급품목	식품, 음료, 생활용품 등	
홈페이지	www.sphbuzz.com	
매장개요	Singapore Press Holdings Limited가 소유한 편의점 프랜차이즈 브랜드이며, 오프라인 외에도 온라인 플랫폼을 통해 보다 편리한 서비스 제공을 위해 노력함	

출처 : 7 Eleven(www.7-eleven.com.sg), Buzz(www.sphbuzz.com)

# Ⅶ. 통관 및 검역 정보

※ 통관 및 검역절차 OVERVIEW

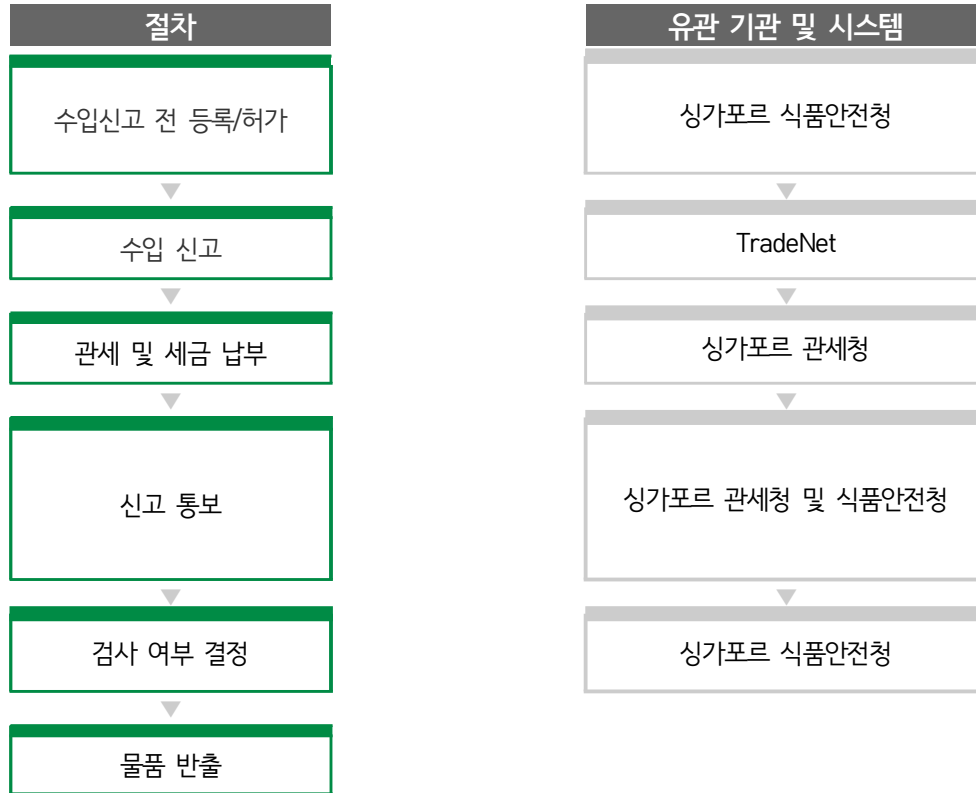
※ 관세율 정보 OVERVIEW

1. 통관 및 검역 절차
2. 관세율 정보
3. FTA 정보
4. 통관 및 검역 유의사항

※ 혼제언어 품목의 경우 싱가포르 통관거부사례가 확인되지 않아 해당 항목은 제외함

# 통관 및 검역절차 OVERVIEW

## 싱가포르 통관 검역 절차도



## 통관절차별 유의사항

통관절차	유의사항
수출 전 절차	- 싱가포르의 식품안전청에 수입업자 등록 및 허가
수입 신고	- 수입신고는 전자적 방법으로 작성되고 TradeNet으로 EDI System을 통해 제출되어야 함 - 수출 시 서류 내 유효한(Valid) 정보 기재
관세 및 세금 납부	- 관세는 관세납부 대상에 한하여 물품이 반출되기 전에 납부되어야 함 - Inter Bank GIRO를 통해서 싱가포르 세관에 납부 - 싱가포르는 무관세 국가이지만 상품 서비스세(GST) 및 기타 통관 수수료를 지불해야 함
신고 통보	- 싱가포르 관세청에서 식품안전청에 수입 신고 내용 통보
검사여부 결정	- 식품안전청의 수입식품 검사여부 결정 (면제, 표본 및 전체에 대한 검사 진행)
물품 반출	- 컨테이너 화물은 무서류 신고 및 신고수리 되어 반출됨 - 검사 대상이 된 수입 물품은 검사 후 이상이 없는 경우 반출됨

출처 : 싱가포르 관세청(www.customs.go.sg)

# 관세율 정보 OVERVIEW

## 2017년 싱가포르 관세율 정보

HS CODE	품명	관세율	
		기본세율	FTA 협정세율
0305	건조한 어류, 염장이나 염수장한 어류, 훈제한 어류(훈제과정 중이나 훈제 전에 조리한 것인지에 상관없다), 어류의 고운 가루·거친 가루와 펠릿(pellet)(식용에 적합한 것으로 한정한다)		-
0305.4	훈제한 어류[필레(fillet)를 포함하며, 식용 어류 설육(屑肉)은 제외한다]		
0305.41.00	태평양 연어(옹코링쿠스 넬카·옹코링쿠스 고르부스카·옹코링쿠스 케타·옹코링쿠스 차비차·옹코링쿠스 키수츠·옹코링쿠스 마소·양코링쿠스 로두루스), 대서양 연어(살모 살라) 및 다뉴브 연어(후코 후코)	0%	0%

## 싱가포르 FTA 협정세율 정보

HS CODE 0305.41.00 품목의 경우

한-싱가포르 및 한-아세안 FTA **협정세율 0%**가 부과됨

## 싱가포르 부가가치세 정보

HS CODE 0305.41.00 품목의 경우

**GST(상품 및 서비스세) 7%**가 부과됨

## TIP\_제품 관세율 확인법

관세율을 확인하는 방법에는 관세청 '한국 관세법령정보포털 3.0'을 확인하거나, FTA 세율의 경우 한국무역협회 'TradeNAVI(www.tradenavi.or.kr)'의 'FTA/관세' 메뉴를 활용하여 관세율을 조회할 수 있음. 싱가포르의 경우 싱가포르 관세청의 관세율 조회 서비스를 통해 조회가 가능함

분류	사이트명	URL
관세율	한국 관세법령정보포털 3.0	unipass.customs.go.kr/clip/index.do
	TradeNAVI	www.tradenavi.or.kr
	싱가포르 관세청	www.customs.go.sg

보다 더 정확한 품목별 HS CODE 및 관세율 정보 취득을 위해서는 한국무역협회 '트레이드 콜센터' 혹은 'FTA콜센터'의 관세사 상담 서비스를 이용하거나, 전문 관세 사무소를 통해 상담을 받도록 함

분류	사이트명	전화번호
관세율	트레이드 콜센터	☎ 1566-5114
	FTA 콜센터	☎ 1380



# 1. 통관 및 검역절차

## STEP #1. 식품안전청(AVA) 등록 및 허가

가공식품 수입업자는 수입 전 식품안전청(Agri-food & Veterinary Authority of Singapore, AVA)의 검역부(Quarantine and Inspection Department, QID)에 등록되어 있어야 함. 또한 수입하고자 하는 품목을 TradeNet에 등록하여 수입허가(import permit)를 받아야 함. 현행 규정상 육류, 생선, 과일, 채소류 및 특정 가공식품(영유아용 식품, 유제품 등)을 제외한 일반 가공식품에 대해서는 별도의 검사나 인증을 요구하지 않음

## STEP #2. 수입신고

수입신고서는 'TradeNet' 이라는 전자시스템을 통해 온라인으로 제출되며 컨테이너 화물(Containerized Cargo)과 비컨테이너 화물(Conventional Cargo)로 구분되어 절차가 진행됨. 통관에 필요한 선적서류는 하기 표에 명시되어 있으며 컨테이너 화물의 경우 수입신고 시 컨테이너 번호도 제출하여야 함

## STEP #3. 관세 및 세금납부

싱가포르는 수출입관리법(Regulation of Imports and Exports Act)에 따라서 기본적으로 무관세 국가이기 때문에 주류, 담배, 차량, 석유 제품을 제외한 품목에 무관세가 적용됨. 무관세가 적용되는 품목의 경우 상품 서비스세(GST, Goods and Service Tax) 이외에 기타통관 수수료로 건당 약 50싱가포르달러를 지불할 수 있음. 관세 등 조세는 inter-Bank GIRO(IBG)를 통해 싱가포르 세관에 납부되어야 함

표 7.1 : 싱가포르 수입식품 통관서류

- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| - 상업송장(Commercial Invoice)                 | - 원산지증명서(Certificate of Origin) |
| - 선하증권/항공화물운송장(Bill of Lading/Airway Bill) | - 화물통관허가서(CCP)                  |
| - 포장명세서(Packing List)                      | - 수출검역증명서                       |
| - 운임명세서                                    |                                 |

출처 : 싱가포르 관세청(www.customs.go.sg)

# 1. 통관 및 검역절차

## STEP #4. 신고 통보

관세와 상품 및 서비스세를 납부하게 되면 싱가포르 관세청은 농식품수입 검역국에 수입신고를 통보함. 이후 식품안전청은 해당 제품이 검사를 필요로 하는지를 결정함

## STEP #5. 검사 및 통관

수입업자 등록 및 수입신고를 완료한 경우에도 판매허가를 받거나 검사가 필요한 제품에 한하여서는 집중검사를 시행함. 식품안전청에서 검역 및 성분 분석을 통하여 수입가능 여부가 결정됨

표 7.2 : 해외통관 애로사항 문의처

기관	연락처
관세청 해외 통관 지원센터	전화 : 042-472-2197
주싱가포르 한국 대사관	전화 : +65-6256-1188
싱가포르 관세청	전화 : +65-6355-2000

표 7.3 : 싱가포르 검역 정보

담당처	· 싱가포르 식품안전청
신청방법	· 싱가포르 경제진흥청 내 온라인 비즈니스 면허 서비스(OBLS)를 통해 전산 접수 가능 · 승인 처리까지 약 3일 소요
신청비용	· 없음
기준	· 식품안전관리인증기준(HACCP)과 Codex의 국제 표준
검역	· 검역 탈락 시 해당 제품은 수입 금지되며 식품안전청의 감독 하에 폐지되는 것이 원칙임
주의사항	· 구비서류 및 등록절차 숙지 필수 · 사전 검사 필요 품목에 대해서는 미리 서류작업을 진행해야 함 · 소량(5kg 이상, 100싱가포르 달러 초과)이라도 상업적 수입으로 분류되면 수입허가가 필요함

출처 : 싱가포르 식품안전청(www.ava.gov.sg)

## 2. 관세율 정보

### HS CODE 0305.41.00 품목, FTA 협정세율<sup>41</sup>. 적용으로 무관세

실제 HS CODE를 확인하는 방법에는 한국 관세무역개발원에서 발간한 ‘관세율표/관세율 표해설서/HS 품목별 수출입통관편람’ 을 통하거나 관세청 UNI-PASS 홈페이지 ‘품목 분류정보’ 를 검색하거나 관세청 ‘관세법령정보포털 3.0’ 을 활용하는 법 등이 있음

참여기업의 ‘훈제연어’ 는 싱가포르에서 HS CODE 0305(건조·염장·염수장한 어류, 훈제한 어류(훈제한 것에 있어서는 훈제과정 또는 훈제 전에 열로 조리한 것인지의 여부를 불문한다), 어류의 분·조분 및 펠리트(식용에 적합한 것에 한한다))으로 분류되며, 하위코드인 HS CODE 0305.41.00(- -태평양연어(양코링쿠스 넬카·양코링쿠스 고르부스카·양코링쿠스 케타·양코링쿠스 차비차·양코링쿠스 키수츠·양코링쿠스 마소 및 양코링쿠스 로두루스), 대서양 연어(살모 살라) 및 다뉴브 연어(후코 후코))에 속함

한국과 싱가포르는 한·싱가포르 및 한·아세안 FTA 모두에 적용받으며, HS CODE 0305.41.00 품목의 경우 양쪽 협정에서 부과하는 관세율이 0%로 동일함

### 모든 수입품목에 대해 GST(상품 및 서비스세) 7% 부과

싱가포르로 수입되는 모든 품목에 관하여 7% GST가 부과되며 예외사항은 없음. GST는 싱가포르 영외로 재수출 시 환급가능하며, 기타 비관세 장벽 및 쿼터 등의 무역장벽은 없음

표 7.4 : 싱가포르 HS CODE 분류 및 관세

국가	HS CODE	품명	관세율	
			기본세율	FTA 협정세율
한국	0305	건조한 어류, 염장이나 염수장한 어류, 훈제한 어류(훈제과정 중이나 훈제 전에 조리한 것인지에 상관없다), 어류의 고운 가루·거친 가루와 펠릿(pellet)(식용에 적합한 것으로 한정한다)		
	0305.4	훈제한 어류[필레(fillet)를 포함하며, 식용 어류 설육(脷肉)은 제외한다]		
	0305.41.0000	태평양 연어(양코링쿠스 넬카·양코링쿠스 고르부스카·양코링쿠스 케타·양코링쿠스 차비차·양코링쿠스 키수츠·양코링쿠스 마소·양코링쿠스 로두루스), 대서양 연어(살모 살라) 및 다뉴브 연어(후코 후코)		
싱가포르	0305	건조한 어류, 염장이나 염수장한 어류, 훈제한 어류(훈제과정 중이나 훈제 전에 조리한 것인지에 상관없다), 어류의 고운 가루·거친 가루와 펠릿(pellet)(식용에 적합한 것으로 한정한다)		
	0305.4	훈제한 어류[필레(fillet)를 포함하며, 식용 어류 설육(脷肉)은 제외한다]		
	0305.41.00	태평양 연어(양코링쿠스 넬카·양코링쿠스 고르부스카·양코링쿠스 케타·양코링쿠스 차비차·양코링쿠스 키수츠·양코링쿠스 마소·양코링쿠스 로두루스), 대서양 연어(살모 살라) 및 다뉴브 연어(후코 후코)		

출처 : 한국 관세법령정보포털 3.0(unipass.customs.go.kr/clip/index.do), 싱가포르 관세청(www.customs.go.sg)

41. 싱가포르의 경우 한·싱가포르 및 한·아세안 FTA 협정에 모두 적용받으며, HS CODE 2309.10.10 품목의 경우 양쪽 협정에서 부과하는 관세율이 동일함

## 3. FTA 정보

### 한·싱가포르 및 한·아세안 FTA 체결로 인한 관세철폐

한국과 싱가포르는 한·싱가포르 및 한·아세안 FTA 모두 체결한 상태임. 2003년 10월 논의를 시작하여 2007년 6월 1일에 최종 발효된 한·아세안 FTA에 따라 한국은 아세안 10개국(인도네시아, 말레이시아, 싱가포르 등)과 최대 2018년까지 관세 완전 철폐를 예정하고 있음. 또한 한·싱가포르 FTA는 2006년 3월에 발효되어, 효력 발생일 부터 한국을 원산지로 하는 모든 상품에 대해 관세를 철폐함

### FTA 협정세율 적용, 원산지증명서 발급 필수

FTA 협정세율을 적용받기 위해서는 반드시 협정에서 정한 원산지증명서를 발급받아야 함. FTA 원산지증명서란 수출물품이 FTA 협정에서 정한 원산지기준을 충족하였음을 확인하는 서류임. 발급방식에 따라 기관발급 또는 자율발급으로 구분되며, 한·싱가포르 및 한·아세안 FTA의 경우에는 기관발급 방식을 따름. 상공회의소 회원인 경우 무료로 발급할 수 있으며 비회원은 건당 7,000원의 발급 수수료가 부과됨. 세관에서 원산지 증명서 발급을 신청하면 무료로 발급받을 수 있음

원산지증명서에 대한 정확성은 사후에 검증하는 것을 원칙으로 하므로 자료보관의 의무가 있고, 위반 시 특혜관세적용에서 배제되며 처벌의 대상이 될 수 있음

## 4. 통관 및 검역 주의사항

### 싱가포르, 수입 식품의 엄격한 관리

싱가포르 내에서 소비되는 식료품의 90%는 해외 수입에 의존하고 있음. 이로 인해 싱가포르 정부는 수입되는 물품의 위생과 안전에 민감하게 반응하며, 수입되는 모든 식품은 싱가포르 식품안전청에서 발표한 ‘Sales of Food Act, Food Regulation’의 적용을 받고 있음. 식품안전청에서는 모든 제조 수입식품 어류, 육류, 가축류, 과일과 채소류에 대한 1차적인 검역을 담당하고 있으며, 모니터링과 프로그램 검사를 통해 성분 분석을 수행하고 있음. 해당 검역에서 탈락하면 수입금지 처분을 내릴 수 있음

### 관세 및 GST 회피, 불법적인 라벨링 적발 시 벌금 부과

싱가포르 관세법에 따르면 과세대상 물품 수입 시 고의로 관세 및 GST를 회피한 사람은 회피한 금액의 20배에 해당하는 벌금형을 선고 받으며 미납 세금을 내는 의무를 이행해야 함. 또한 불법적인 라벨링이 적발될 시 처음에는 수입업자에게 약 400만 원의 벌금이 부과하지만, 두 번째 적발 시 약 800만 원, 또는 3개월의 징역형을 부과함


# VIII. 인증 정보

## ※ 인증 정보 OVERVIEW

1. 인증 취득정보
2. 인증 취득제품
3. 제출서류
4. 전문가 인터뷰



# 인증 정보 OVERVIEW

## 권장인증 : HACCP(식품안전관리인증기준)

인증설명	식품의 원재료 생산에서부터 최종 소비자가 섭취하기 전까지 각 단계에서 생물학적·화학적·물리적 위해요소가 해당 식품에 혼입되거나 오염되는 것을 방지하기 위한 위생관리 시스템	
발행기관	식품의약품안전처	
성격	선택 인증	
제출서류	인증신청서, 식품안전관리인증 계획서, 영업등록증 사본 등	
소요기간	약 40일	
비용	- 식품에 대한 인증 심사: 20만원 - 배합사료공장에 대한 지정심사: 70만원/ 정기심사: 35만원 - TMR사료공장에 대한 지정심사: 약 54만원/ 정기심사: 약 27만원	
발급절차	신청서 제출 → 서류심사 → 현장실사(서류부적합 시, 15일 이내 보완) → 승인 후 인증서 발급 → 정기심사(인증을 받은 날부터 매년 1년이 지나기 30일전까지 신청)	


출처 : 한국식품안전관리인증원(www.haccpkorea.or.kr)

## 권장인증 : ISO 22000 인증

인증설명	- 식품공급사슬 내의 모든 이해관계자가 적용할 수 있는 국제규격 - ISO 9001 품질경영시스템을 바탕으로 HACCP의 7원칙과 12절차를 모두 포함하고 있음	  
발행기관	한국표준협회(KSA, Korean Standard Association)	
성격	선택 인증	
제출서류	인증심사 신청서(홈페이지를 통해 다운로드 가능)	
유효기간	3년(이후 3년 단위로 갱신해야함)	
유의사항	인증마크는 인정기관 마크와 동시에 사용해야 함	
발급절차	문의신청 → 예비심사 → 문서 심사 → 현장 심사 → 인증심의 → 인증서 발행 등록 → 사후관리 심사	

출처 : 한국표준협회(www.ksa.or.kr)

## 권장인증 : MUIS 할랄 인증

인증 설명	MUIS 할랄 인증	
발행기관	MUIS eHalal System(MeS)을 통한 온라인 신청	
성격	선택 인증	
제출서류	제품 항목 및 원료의 목록, 할랄 인증, 규격 및 시험분석보고서와 생산 원료의 할랄 인증 사본, 무슬림 직원이 승인한 모든 원료의 구매송장 및 배달주문서, 할랄팀 구성원의 임명장, 또는 공고장 등	
비용 (GST 7% 포함)	일반 접수 시 128.40 싱가포르달러, 급행 접수 시 224.70 싱가포르달러	
소요기간	약 2~3개월	
갱신기간	1~2년 동안 유효하며 인증서 만료 1~3개월 전에 갱신 신청 실시	

출처 : MUIS(www.muis.gov.sg)

# 1. 인증 취득정보

## 권장인증 : HACCP(식품안전관리인증기준)

HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point Scheme)인증 제도는 식품을 만드는 과정에서 생물학적, 화학적, 물리적 위해요인들이 발생할 수 있는 상황을 과학적으로 분석하고 사전에 위해 요인의 발생여건을 차단하여 소비자들에게 깨끗한 제품을 공급하기 위한 시스템적인 규정임

싱가포르의 식품 안전에 관한 요구사항은 대부분 HACCP 및 CODEX와 같은 국제표준에 맞춰져 있으며, 다수의 싱가포르 F&B(Food & Beverage)공장은 미국 FDA와 같은 외국 식품안전당국의 인증을 취득함. 실제로 미국, 일본, EU, WHO, FAO 등 국제기구에서 모든 식품에 HACCP을 적용할 것을 적극적으로 권장하는 추세임

표 8.1 : HACCP 인증 발급 절차

<b>STEP 01. HACCP 프로젝트 팀 구성</b>
HACCP 시스템의 수립을 위한 생산, 기술, 설계, 연구 및 개발 등의 부서 대표자를 포함한 프로젝트 팀 구성
<b>STEP 02. 자료 수집</b>
제품의 유해요소 도출을 위한 제품의 구성, 보관, 포장상태, 사용방법 등을 나타내는 제품기술서와 생산의 공정 흐름도를 작성
<b>STEP 03. 위험평가</b>
생산 공정의 각 단계와 도출된 유해요소를 파악하여 유해요소 발생 가능성과 발생 시 결과의 심각성에 근거해 위험 평가 → 식품안전을 위해 특별한 관리가 요구되는 중요관리점(CCP, Critical Control Points) 선정 → 식품안전을 위한 일반 관리사항(POA) 파악
<b>STEP 04. HACCP 시스템 이행</b>
파악된 CCP와 POA에 대한 관리가 수행되며 이행 결과를 기록. 모든 유해요소의 관리가 기준치 설정대로 충분히 이루어지고 있는지 여부를 판단할 수 있는 관리 한계 설정
<b>STEP 05. 감시(모니터링) 시스템</b>
HACCP 시스템이 효과적으로 이행되는지 정기적으로 검증. 내부감사, 제품 품질검사를 집중적으로 관찰
<b>STEP 06. 서류 기록 및 지속적인 개선</b>
모든 절차를 문서로 정리하고 매뉴얼로 규정하여 보관함. CCP 모니터링 결과 관리기준 이탈 및 그에 따른 개선 조치 등을 기록하고 보관

출처 : 한국인증정보원(www.kcis.co.kr)



# 1. 인증 취득정보

## 권장인증 : ISO 22000 인증

ISO 22000은 사업장에서 발생할 수 있는 식품위해요소를 사전에 예방·관리하는 자율적인 식품안전관리시스템이며, 식품공급사슬 내의 모든 이해관계자가 적용할 수 있는 국제규격임. 본 인증은 식품공급사슬 전반에 걸친 식품안전을 보장하기 위해 ISO 9001 품질경영시스템을 바탕으로 HACCP의 7원칙과 12절차를 모두 포함하고 있으며 상호의사소통, 시스템 경영, 선행요건 프로그램 (PRPs)을 규정하고 있음

HACCP의 7원칙과 12절차는 다음과 같음

- ① HACCP 준비 5단계: HACCP 팀 구성⇒ 제품설명서 작성⇒ 제품 사용용도 파악⇒ 공정흐름도 및 평면도 작성⇒ 공정흐름도, 평면도가 작업현장과 일치하는지 확인
- ② HACCP 7원칙(실행단계): 위해요소분석(생물학적, 화학적, 물리적 위해요소) ⇒ 중요관리점 설정⇒ 중요관리점에 대한 한계기준 설정⇒ 중요관리점 관리를 위한 모니터링 체계 확립⇒ 개선조치 방법의 설정⇒ 검증 방법의 설정⇒ 문서화 및 기록 유지 방법의 설정

표 8.2 : ISO 22000 인증 주요정보

인증명	ISO 22000	 
발행기관	한국표준협회(KSA)	
성격	선택 인증	
유효기간	3년(이후 3년 단위로 갱신해야함)	
제출서류	인증심사 신청서(홈페이지 <sup>42</sup> .를 통해 다운로드 가능)	
유의사항	인증마크는 인정기관 마크와 동시에 사용해야 함	
발급절차	문의신청 → 예비심사 → 문서 심사 → 현장 심사 → 인증심의 → 인증서 발행 등록 → 사후관리 심사	
<b>인증심사 견적 확인 담당 부서</b>		
담당자	한국표준협회 인증서비스 본부 국제인증심사센터	
전화번호	02-6009-4672, 4675, 4679	
팩스	02-6009-4689	

출처 : 한국표준협회(www.ksa.or.kr)

42. 한국표준협회 인증신청안내(www.ksa.or.kr/ksa\_kr/989/subview.do)


# 1. 인증 취득정보

## 권장인증 : MUIS 할랄 인증

싱가포르의 유일한 할랄 인증기관인 MUIS(Majlis Ugama Islam Singapura)는 싱가포르의 법정기관임. 인도네시아의 MUI, 말레이시아의 JAKIM과 더불어 공신력을 인정받고 있는 세계 3대 할랄 인증기관 중 하나로 신속하고 투명한 절차가 강점임. 1978년부터 시작된 MUIS 할랄 인증은 할랄 품질경영 시스템(Hal-MQ)에 초점을 맞추어 할랄 인증서를 발급하고 있음

MUIS 할랄 인증은 MUIS eHalal System(MeS)를 통해 온라인으로 신청해야 하며, 심사는 MUIS 할랄 인증 시스템에 따라 현장에서 실시함. 할랄 인증은 발급 승인을 받은 날로부터 1년, 또는 2년 동안 유효하며, 만료 2개월 전 갱신 신청을 해야 함

표 8.3 : MUIS 할랄 인증 주요정보

인증 설명	MUIS 할랄 인증	
신청기관	MUIS eHalal System(MeS)을 통한 온라인 신청	
성격	선택 인증	
제출서류	제품 항목 및 원료의 목록, 할랄 인증, 규격 및 시험분석보고서와 생산 원료의 할랄 인증 사본, 무슬림 직원이 승인한 모든 원료의 구매송장 및 배달주문서, 할랄팀 구성원의 임명장, 또는 공고장 등	
비용 (GST 7% 포함)	일반 접수 시 128.40 싱가포르달러, 급행 접수 시 224.70 싱가포르달러	
소요기간	약 2 ~ 3개월	
갱신기간	1~2년 동안 유효하며 인증서 만료 1~3개월 전에 갱신 신청 실시	

출처 : MUIS(www.muis.gov.sg)

표 8.4 : MUIS 할랄 인증 발급절차

<b>STEP 01. 신청서 접수</b>
MUIS eHalal System(MeS)을 통한 신청서 접수
<b>STEP 02. 심사</b>
신청한 지원서가 이슬람 할랄 인증 조건에 부합하는지 확인
<b>STEP 03. 인증 및 인증서 발행</b>
조건에 부합한 것이 확인되면 할랄 인증서 발행
<b>STEP 04. 주기적인 검사</b>
인증서가 발행된 후 사전에 공지되지 않은 주기적인 불시 검사를 통해 인증 조건 및 상태를 준수하고 있는지 주기적으로 확인. 할랄 인증 소지자는 MeS의 변화 사항에 대해 모두 기록
<b>STEP 05. 갱신</b>
할랄 인증 소지자는 인증 만료 2개월 전 갱신 신청서 제출





출처 : MUIS(www.muis.gov.sg)

## 2. 인증 취득제품

### 경쟁제품 할랄 인증 취득 확인

현지조사 결과, 대형유통업체에서 판매되는 훈제연어 제품 12개 중 할랄 인증을 취득하여 포장 겉면에 표기한 제품이 2개 확인됨. 그 중 'PRIME NEW ZEALAND' 업체의 'KING SALMON MANUKA WOOD SOMKED' 제품은 필리핀 할랄 인증을 취득한 것으로 조사됨

표 8.5 : 인증 취득 경쟁제품

제품 정보		제품 이미지	상세 이미지
제품명	KING SALMON MANUKA WOOD SOMKED		
업체명	PRIME NEW ZEALAND		
원산지	뉴질랜드		
취득인증	할랄 인증		
제품 정보		제품 이미지	상세 이미지
제품명	SMOKED SALMON ORIGINAL		
업체명	FASSLER GOURMET		
원산지	싱가포르		
취득인증	할랄 인증		

출처 : 현지방문조사(NOVENA\_Cold Storage, Suntecticy\_Giant, 2017.10)

### 3. 제출 서류

#### HACCP 인증 신청서

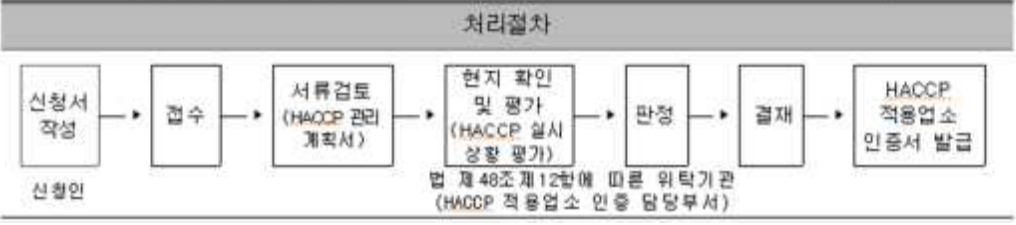
: HACCP 인증을 받기 위하여 서류심사를 거칠 시, 해당 인증 신청서를 제출해야 함

#### 식품안전관리인증기준(HACCP)적용업소 인증(연장) 신청서

※ 첨부서류는 아래를 참고하시기 바라며, 색상이 어두운 난은 신청인이 적지 않습니다.

접수번호	접수일	발급일	처리기간	인원	
			40일	80명	
신청인	영업신고(등록) 번호		영업신고(등록) 연월일		
	영업소명		전화번호 E-mail :		
	소재지	본사			
		공장(사업장)			
	※ 집단급식소 중 위탁운영의 경우 그 이름과 소재지, 신고번호를 기재				
대표자 성명		생년월일 (외국인의 경우 외국인 등록번호)	휴대 전화		
HACCP팀장		생년월일	전화 휴대 전화		
신청 내용	HACCP적용 식품명(유형)		인증번호		
	HACCP적용 규모 <input type="checkbox"/> 일반 <input type="checkbox"/> 소규모				
	※ 소규모 HACCP : 해당품목의 연매출액 5억원 미만이거나 종업원 수가 2인 미만인 경우				
	HACCP적용 품목별(유형) 1년간 생산실적				
	품목명	생산실적(단위: 천원)	품목명	생산실적(단위: 천원)	
	품목명	생산실적(단위: 천원)	품목명	생산실적(단위: 천원)	
「식품위생법」 제48조제3항·제48조의2제2항 및 같은 법 시행규칙 제63조제1항·제68조의2제2항에 따른 식품안전관리인증기준적용업소 인증 또는 인증 유효기간의 연장을 신청합니다.					
년    월    일					
신청인					
(서명 또는 인)					
한국식품안전관리인증원장    귀하					

첨부서류	1. 「식품위생법」 제48조제1항에 따라 작성한 적용대상 식품명 식품안전관리인증계획서(중요관리점의 한계 기준, 모니터링 방법, 개선조치 및 검증방법을 기술한 자체 계획서 등을 말합니다)	수수료
	2. 식품안전관리인증적용업소 인증서 원본(법 제48조의2제1항에 따른 인증 유효기간의 연장을 신청하는 경우만 제출합니다)	



### 3. 제출 서류

#### ISO 22000 인증심사 신청서

: ISO 22000 인증을 받기 위하여 서류심사를 거칠 시, 해당 인증심사 신청서를 제출해야 함



## 인증심사 신청서

이 신청서는 귀 조직의 인증심사일수 및 심사비용을 산정하기 위한 것이오니, 모든 해당 항목을 정확히 기록하여 아래의 연락처로 송부해 주시기 바랍니다. 기록된 모든 정보는 비밀이 보장됩니다.  
 ■ 전화: (02)6009-4671 ~ 9    팩스: (02)6009-4689

1. 조직 정보					
주요담당자	조직명	대표자		접수인표 (영 KSA 직장)	
	성명	부서	직점		
	전화	휴대폰	영문장어어		TEL: 02-6009-4671 ~ 9
	팩스	E-mail	영문장어어		TEL: 02-6009-4689

2. 인증신청 현황			
사업장명	주소		인원수 (영문/이영문)    근대근무 형태 (근대근무 및 근대시간)
신청표준	<input type="checkbox"/> ISO 9001:2008 <input type="checkbox"/> ISO 14001:2004 <input type="checkbox"/> ISO 9001:2015 <input type="checkbox"/> ISO 14001:2015 <input type="checkbox"/> K-OHSMS 18001 <input type="checkbox"/> ISO 22000 <input type="checkbox"/> TL 9000(H/S/A)해당사항에 ( )표 <input type="checkbox"/> ISO/IEC 27001 <input type="checkbox"/> 녹색경영시스템(GMS) <input type="checkbox"/> ISO 50001 <input type="checkbox"/> ISO 20121 <input type="checkbox"/> ISO 55001 <input type="checkbox"/> 기타 ( )		
인증 신청범위	제품/서비스	산업분류코드 ( ≥ 45 X 1303 필요 )	
	활동	<input type="checkbox"/> 설계/개발 <input type="checkbox"/> 제조 <input type="checkbox"/> 설치 <input type="checkbox"/> 공사 <input type="checkbox"/> 판매 <input type="checkbox"/> 부가서비스 <input type="checkbox"/> 기타( )	
신청 외 제품/서비스	※ '2019년 12월 31일 현재' 신청할 '장기' 범위에 포함내입범위에 포함하지는 않음. 장기범위에 '내년' '2020년' '2021년' '2022년' '2023년' '2024년' '2025년' '2026년' '2027년' '2028년' '2029년' '2030년' '2031년' '2032년' '2033년' '2034년' '2035년' '2036년' '2037년' '2038년' '2039년' '2040년' '2041년' '2042년' '2043년' '2044년' '2045년' '2046년' '2047년' '2048년' '2049년' '2050년' '2051년' '2052년' '2053년' '2054년' '2055년' '2056년' '2057년' '2058년' '2059년' '2060년' '2061년' '2062년' '2063년' '2064년' '2065년' '2066년' '2067년' '2068년' '2069년' '2070년' '2071년' '2072년' '2073년' '2074년' '2075년' '2076년' '2077년' '2078년' '2079년' '2080년' '2081년' '2082년' '2083년' '2084년' '2085년' '2086년' '2087년' '2088년' '2089년' '2090년' '2091년' '2092년' '2093년' '2094년' '2095년' '2096년' '2097년' '2098년' '2099년' '2100년'		

3. 복수사업장 현황					
복수사업장 인원수	1. 10명 이하	2. 11명 이상 50명 이하	3. 51명 이상 100명 이하	4. 101명 이상 500명 이하	5. 500명 이상
	인원수	인원수	인원수	인원수	인원수
	영문/이영문	영문/이영문	영문/이영문	영문/이영문	영문/이영문
사업장명	주소		인원수 (영문/이영문)	근대근무 형태 (근대근무 및 근대시간)	

4. 지원사업장 현황			
※ 복수사업장(상업현장) 또는 주 사업장과 별도로 지원가능업체, 구내, 분류장소 등을 담당하는 사업장이 주 사업장과 별도로 별도를 증대하는 경우 기재하여 주십시오.			
사업장명	주소	인원수	지원기능

5. 건설업종 추가설문	
1. 업종별 시공현장 수 :	(예: 건축 5개, 토목 6개)
2. 해당 심사현장의 출공사 운영진행률은 몇 %입니까?	% 30~80%인 운영 중에서 기록

첨부 : 1) 설문서    2) 사업자등록증 사본    3) 공장도  
 4) 소규모 건설업체 또는 노후부에 심급된 공업현장 근거자료(부처 공무원이 확인되는 경우 생략 가능)

위와 같이 경영시스템 인증심사 제안을 요청합니다.

신청자 인 20 . . .  
**한국표준협회** 귀중

## 4. 전문가 인터뷰

### Q1. 싱가포르의 통관 시 확인해야 할 것은 무엇인가요?

“육류와 생선을 싱가포르에 수출하기 위해서는 싱가포르 현지에 수입·유통업체가 필수적으로 있어야 하며, 현지의 수입·유통업체가 싱가포르 농림수산부로부터 수입할 수 있는 자격을 가졌는지 확인해야 합니다.”

싱가포르 통관대행업체  
G2K 담당자 Mrs Suresh와의 인터뷰 중, 2017.11

### Q2. 싱가포르로 연어를 수출할 때 필요한 인 증은 무엇인가요?

“싱가포르에 육류와 생선을 수출하기 위해서는 필요한 인 증은 AVA(Agri-Food and Veterinary Authority of Singapore)에서 발급하는 수입자격증(AVA Import License)입니다. 이는 현지의 수입·유통업체가 취득해야 하는 인 증으로, AVA의 수입 자격증이 있어야지만 현지에 수입이 가능합니다.”

싱가포르 관세청  
Singapore Customs 담당자와의 인터뷰 중, 2017.11

# IX. 라벨링 정보

## ※ 라벨링 정보 OVERVIEW

1. 라벨 표기사항
2. 라벨링 예시

# 라벨링 정보 OVERVIEW

## 싱가포르 포장식품 라벨링 필수 표기사항



- 제품명
- 구성성분 및 영양성분표
- 알레르기 유발 성분 원재료
- 순중량
- 수입자 또는 유통자 정보
- 원산지
- 유통기한
- 보관방법

출처 : 현지방문조사(Raffles City\_Cold Storage, 2017.10)

출처 : 싱가포르 식품안전청(www.ava.gov.sg)

## 싱가포르 포장식품 라벨링 상세 표기사항

항목	설명
표기 언어 및 글자 크기	- 라벨은 반드시 영어로 표기해야 하며, 필요시 중국어나 다른 언어도 사용 가능함 - 제품명, 성분목록 및 순중량은 글자 높이가 최소 1.5mm여야 하며 바탕이 옅을 때는 짙은 색, 바탕이 짙을 때는 옅은 색 글자로 인쇄되어야 함
제품명	- 식품의 일반 명칭으로 실제 제품이 무엇인지 알 수 있어야 함. 식품의 성질과 관계없는 상표 및 브랜드를 사용할 경우, 식품의 일반 명칭이 별도로 표시되어야 함
구성성분 및 영양성분표	- 제품을 구성하는 모든 재료가 기록되어야 함. 가급적이면 각각의 함유량을 표시하고 함유량이 많은 성분부터 순차적으로 기록하는 것이 좋음
알레르기 유발 성분 원재료	- 알레르기 및 과민성을 유발할 수 있는 성분에 대하여 표기해야함 (글루텐, 땅콩 등)
순중량	- 액체일 경우 용적(ml 또는 l), 고체일 경우 무게(g 또는 kg), 반고체 및 점성이 있는 식품의 경우 용적 또는 무게로 표기함
수입자 또는 유통자 정보	- 싱가포르 내 수입자, 유통자, 대리점 등은 상호 및 주소, 전화번호가 기재되어 있어야 함
원산지	- 수입식품은 원산지가 표시되어야 하며 국가명으로 표시함 (도시, 지역명 불가)
유통기한	- Use By, Sell By, Expire By, Use Before 등으로 표시하며, 유통기한의 글자 크기는 높이가 3mm 이상이 되어야함
보관방법	- 제품 개봉 전 저장방법을 표기함 - 온도 등 필수정보 기재

출처 : 싱가포르 식품안전청(www.ava.gov.sg)



# 1. 라벨 표기사항

## 싱가포르 식품 라벨링 일반사항

싱가포르 내에서 판매되는 모든 식품은 식품안전청에서 발표한 ‘Sale of Food Act, Food Regulations’ 에 따라 라벨링 규정을 준수하여야 함. 본 규정에 의하면 라벨은 제품명, 구성성분, 순증량뿐만 아니라 알레르기 유발 성분 원재료까지 제공해야 하며, 영양성분에 포함되어야 하는 목록에는 에너지, 단백질, 총지방량, 트랜스지방, 콜레스테롤, 탄수화물, 섬유질, 나트륨 함량 등이 있음

또한 싱가포르 농식품수입검역국은 싱가포르 내 고등교육기관과 연계하여 자문위원을 두어 수출업자 및 생산자가 라벨링 규정을 준수할 수 있도록 지원하고 있음

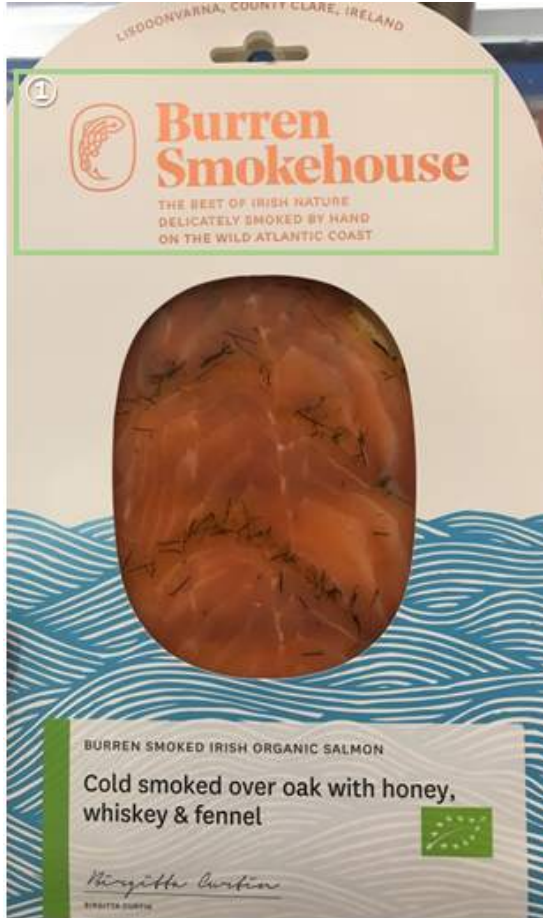
표 9.1 : 싱가포르 포장식품 라벨링 상세 표기사항

항목	설명
표기 언어 및 글자 크기	- 라벨은 반드시 영어로 표기해야 하며, 필요시 중국어나 다른 언어도 사용 가능함 - 제품명, 성분목록 및 순증량은 글자 최소 높이가 1.5mm여야 하며 바탕이 열을 때는 짙은 색, 바탕이 짙을 때는 옅은 색 글자로 인쇄되어야 함
제품명	- 식품의 일반 명칭으로 실제 제품이 무엇인지 알 수 있어야 함. 식품의 성질과 관계없는 상표 및 브랜드를 사용할 경우, 식품의 일반 명칭이 별도로 표시되어야 함
구성성분 및 영양성분표	- 제품을 구성하는 모든 재료가 기록되어야 함. 가급적이면 각각의 함유량을 표시하고 함유량이 많은 성분부터 순차적으로 기록하는 것이 좋음
알레르기 유발 성분 원재료	- 알레르기 및 과민성을 유발할 수 있는 성분에 대하여 표기해야함 (글루텐, 땅콩 등)
순증량	- 음료를 제외- 액체일 경우 용적(ml 또는 l), 고체일 경우 무게(g 또는 kg), 반고체 및 점성이 있는 식품의 경우 용적 또는 무게로 표기함한 모든 식품은 순증량이 표기되어야 함
수입자 또는 유통자 정보	- 싱가포르 내 수입자, 유통자, 대리점 등은 상호 및 주소, 전화번호가 기재되어 있어야 함
원산지	- 수입식품은 원산지가 표시되어야 하며 국가명으로 표시함 (도시, 지역명 불가)
유통기한	- Use By, Sell By, Expire By, Use Before 등으로 표시하며, 유통기한의 글자 크기는 높이가 3mm 이상이 되어야함
보관방법	- 제품 개봉 전 저장방법을 표기함 - 온도 등 필수정보 기재

출처 : 싱가포르 식품안전청(www.ava.gov.sg)

## 2. 라벨링 예시

### 라벨링 예시



#### 1) 제품명

- 글자 높이: 최소 1.5mm
- 바탕이 열을 때는 짙은 색으로 표기



#### 2) 수입자 또는 유통자 정보

싱가포르 내 수입자, 유통자, 대리점의 상호 및 주소, 전화번호 기재

#### 3) 구성성분

제품을 구성하는 모든 재료 기록

#### 4) 순중량

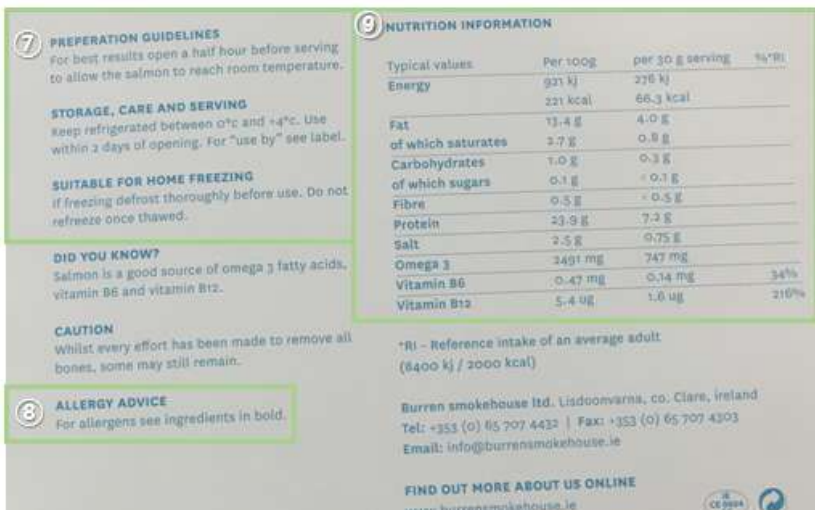
고체일 경우 무게(g 또는 kg)로 표시

#### 5) 유통기한

- 글자 높이: 최소 3mm

#### 6) 원산지

수입식품은 원산지를 국가명으로 표시



#### 7) 보관방법

제품 개봉 전 저장방법, 온도 등 기재

#### 8) 알레르기 유발 성분 원재료

알레르기 및 과민성을 유발할 수 있는 성분 표기

#### 9) 영양성분표

함류량이 많은 성분부터 순차적으로 기재

출처 : 현지방문조사(Novena\_Cold Storage, 2017.10)

# X. 위생 요건 정보

※ 위생 요건 OVERVIEW

1. 식품첨가물 및 기타 위생 규정

# 위생 요건 OVERVIEW

## 품목별 위생요건 조사 항목



출처 : 현지방문조사(Novena\_Cold storage, 2017.10)

식품 품목	
농·임산물	<input type="checkbox"/>
수산물	<input checked="" type="checkbox"/>
축산물	<input type="checkbox"/>
가공식품	<input checked="" type="checkbox"/>
유아식품	<input type="checkbox"/>
건강기능식품	<input type="checkbox"/>
음주류	<input type="checkbox"/>
식자재	<input type="checkbox"/>

조사가능항목	
식품첨가물	<input checked="" type="checkbox"/>
치료제 및 항생제	<input type="checkbox"/>
중금속	<input checked="" type="checkbox"/>
전염병	<input type="checkbox"/>
병해충	<input type="checkbox"/>
미생물	<input checked="" type="checkbox"/>
영양성분	<input type="checkbox"/>
농약잔류물	<input type="checkbox"/>

## 싱가포르 어류 품목 수출 시 주의해야 하는 식품첨가물 및 기타 위생 규정

구분	명칭	최대 허용량(ppm)
식품첨가물 (살충제)	Aldrin(앨드린)	0.2
	Chlordane(클로르덴)	0.05
	Lindane(린덴)	1
	Piperonyl butoxide(피페로닐 부톡시드)	20(건조어류에 한함)
	Pyrethrins(피레드린)	3(건조어류에 한함)
식품첨가물 (감미료)	Acesulfame-K(아세설팜 K)	200
	Saccharin(사카린)	160
	Neotame(네오타م)	10
	Sucralose(수크랄로스)	120
구분	명칭	최대 허용량(ppm)
중금속	Arsenic(비소)	1
	Lead(납)	2
	Copper(구리)	20
구분	최대 허용량	
미생물 총수	1 그램(g) 당 10만 개 이하	

출처 : 싱가포르 식품안전청, 'Sale of Food Act, Food Regulation', 2017.06.15

# 1. 식품첨가물 및 기타 위생 규정

## 어류 품목 수출 시 주의해야 하는 유해물질 기준치

싱가포르 규정 내 어류가공품에 적용되는 기준치가 별도로 마련되어 있지 않음. 따라서 식품안전청에서 발행한 ‘Sale of Food Act, Food Regulation’ 을 참고하여 어류 품목에 적용되는 식품첨가물, 금속성 오염물질 및 미생물의 최대 허용량을 조사함

주의해야할 식품첨가물의 경우 살충제인 Aldrin(앨드린), Chlordane(클로르덴), Lindane(린덴), Piperonyl butoxide(피페로닐 부톡시드), Pyrethrins(피레드린), 감미료인 Acesulfame-K(아세설팜 K), Saccharin(사카린), Neotame(네오탐), Sucralose(수크랄로스)에 대한 허용치가 제시되어 있음. 또한 금속성 오염 물질에 대해서는 Arsenic(비소), Lead(납), Copper(구리), 병원성균에 대해서는 미생물 총수에 대한 기준치가 명시되어 있음

표 10.1 : 싱가포르 어류 수출 시 주의해야 하는 식품첨가물 및 기타 위생 규정

구분	명칭	최대 허용량(ppm)
식품첨가물 (살충제)	Aldrin(앨드린)	0.2
	Chlordane(클로르덴)	0.05
	Lindane(린덴)	1
	Piperonyl butoxide(피페로닐 부톡시드)	20(건조어류에 한함)
	Pyrethrins(피레드린)	3(건조어류에 한함)
식품첨가물 (감미료)	Acesulfame-K(아세설팜 K)	200
	Saccharin(사카린)	160
	Neotame(네오탐)	10
	Sucralose(수크랄로스)	120
구분	명칭	최대 허용량(ppm)
중금속	Arsenic(비소)	1
	Lead(납)	2
	Copper(구리)	20
구분	최대 허용량	
미생물 총수	1 그램(g) 당 10만 개 이하	

출처 : 싱가포르 식품안전청, ‘Sale of Food Act, Food Regulation’, 2017.06.15

## ※ 참고 문헌

### ※ 참고 자료

1. Sale of Food Act, Food Regulation	싱가포르 식품안전청	2017.06.15
2. Retail Foods Singapore	USDA	2016.12.15
3. Singapore e-commerce market to exceed S\$7b in 2025: Report	Channel News Asia	2016
4. 7-Eleven Singapore ups its game	Inside Retail Asia	2016.11.14
5. Cheers convenience format unveiled for Esso stations	Inside Retail Asia	2016.11.23
6. Fish and Seafood-Singapore:Retail Foods	USDA	2017.11.02
7. Salmon retail prices set to leap owing to infestations of sea lice	theguardian	2017.01.13
8. Fresh salmon prices jump by 83% in just a year as disease blights fish farms	daily mail	2017.06.11
9. Oil spill affects fish farms near Pulau Ubin	Straits Times	2017.01.05
10. All fish farms affected by Johor oil spill can fully resume sales: AVA	Channel New Asia	2017.03.15
11. Singapore: Apollo Aquaculture Group unveils Floating Pond to boost fish farming	International Business Times	2017.09.04
12. How sustainable is your canned seafood brand?	GONE ADVENTURIN	2016.12.09
13. Marina Bay greens its seafood supply	TTRweekly	2017.10.31

### ※ 참고 사이트

1. 싱가포르 관세청	<a href="http://www.customs.go.sg">www.customs.go.sg</a>
2. 싱가포르 식품안전청	<a href="http://www.ava.gov.sg">www.ava.gov.sg</a>
3. 한국 관세법령정보포털 3.0	<a href="http://unipass.customs.go.kr/clip/index.do">unipass.customs.go.kr/clip/index.do</a>
4. 한국식품안전관리인증원	<a href="http://www.haccpkorea.or.kr">www.haccpkorea.or.kr</a>
5. 한국표준협회	<a href="http://www.ksa.or.kr">www.ksa.or.kr</a>
6. 한국인증정보원	<a href="http://www.kcis.co.kr">www.kcis.co.kr</a>
7. MUIS	<a href="http://www.muis.gov.sg">www.muis.gov.sg</a>
8. GlobalData	<a href="http://consumer.globaldata.com">consumer.globaldata.com</a>