



2017년 농식품 해외시장 맞춤형조사

Product : 탕(Soup)

Country : 홍콩(Hong Kong)

Contents

I. 경쟁제품 현지조사	3
1. 경쟁제품 선정	5
2. 정량 분석	6
3. 정성 분석	7
4. 현지 방문 조사자료	8
II. 유통업체 현황	11
1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보	13
III. 인증 정보	16
1. 인증 취득정보	19
2. 인증 취득제품	23
3. 제출서류	24
4. 전문가 인터뷰	25
IV. 라벨링 정보	26
1. 라벨 표기사항	28
2. 라벨링 예시	29
V. 위생요건 정보	30
1. 식품첨가물 규정	32
2. 기타 위생기준 규정	33
※ 참고문헌	34

I. 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

수입산 탕(湯)제품



제품명

국내산 육개장

제조사

교동식품



제품명

향태진국

제조사

교동식품



제품명

우거지국

제조사

교동식품



제품명




Ox Tail Soup

제조사

Jumbo Brand

1. 경쟁제품 선정

방문 매장 선정

대형유통매장 PARKnSHOP	대형유통매장 Taste	대형유통매장 WELLCOME
		
Shop 301, Sheung Tak Shopping Centre, Sheung Tak -Estate, Tseung Kwan	Festival Walk, Shop 05 MTR Level, Festival Walk	G017, G/F Fu Shopping Plaza, Tin Chung, Chung Fu Plaza, Tin Chung Court Auxiliary Facilities Block, 3 Tin Wing Rd, Tin Shui Wai

출처 : 현지방문조사(PARKnSHOP, Taste, WELLCOME, 2017.04)

현지 매장 방문을 통한 경쟁제품 5개 선정

	수입산 탕(汤)제품				
이미지					
제품명	국내산 육개장	황태진국	우거지국	곰탕	Ox Tail Soup
제조사	교동식품	교동식품	교동식품	교동식품	Jumbo Brand

출처 : 현지방문조사(PARKnSHOP, Taste, WELLCOME, 2017.04)

분석 지표 설정 - 6개 항목

정량지표		정성지표	
1	중량 (g)	4	포장형태
2	100g 당 가격 (원)	5	원료
3	유통기한 (개월)	6	제조국가

2. 정량 분석

홍콩 내 유통 중인 탕(汤)제품, 100g당 가격 평균 591원¹⁾

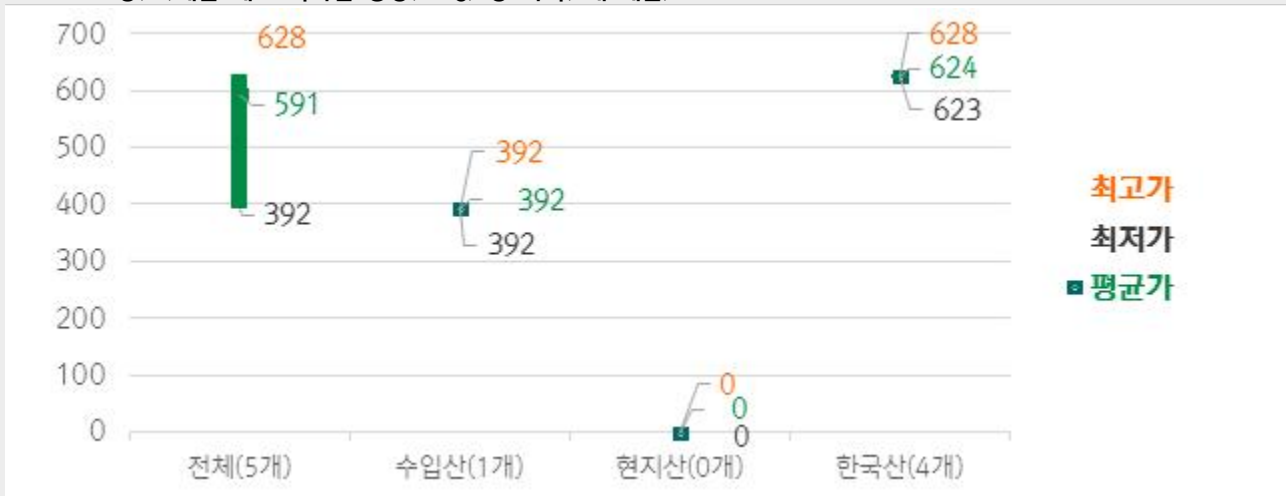
홍콩 내 판매 중인 유사 경쟁제품의 중량당 가격을 분석한 결과, 평균가는 591원으로 산출됨

이외에 제조 국가에 따라 중량당 가격 평균의 편차가 심한 것으로 확인됨. 한국산 제품의 100g 당 가격 평균은 624원으로, 중국산 제품에 비해 약 1.5배 비싼 것으로 확인됨. 중국산 제품의 100g당 가격은 392원으로 조사된 경쟁제품 중 가장 저렴했으며, 유통기한 역시 12.4개월로 한국 제품에 비해 0.4개월 정도 긴 것으로 확인됨

경쟁 제품의 평균 용량은 531.1g으로 나타났으며, 평균적으로 12.1개월의 유통기한을 확보하고 있는 것으로 파악됨

표 1.1 : 탕(汤)제품 제조 국가별 중량(100g) 당 가격(5개 제품)

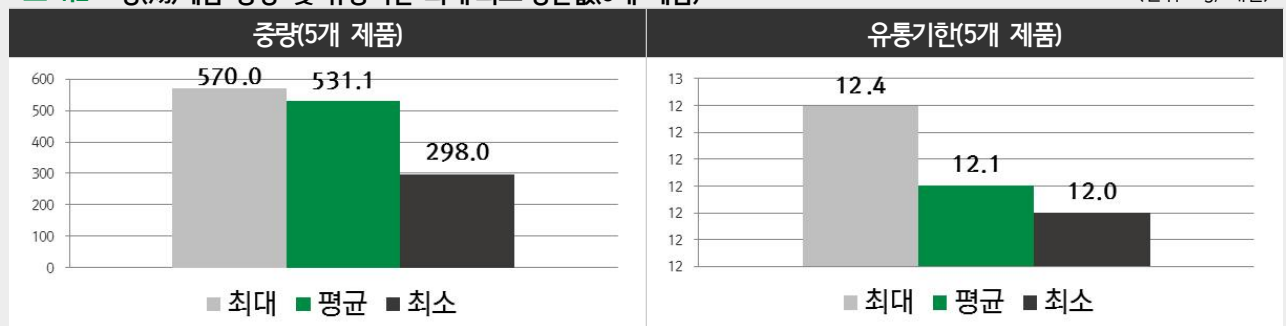
(단위 : 원)



출처 : 현지방문조사(PARKnSHOP, Taste, WELLCOME, 2017.04), 5개 제품 기준

표 1.2 : 탕(汤)제품 중량 및 유통기한 최대·최소·평균값(5개 제품)

(단위 : g, 개월)



출처 : 현지방문조사(PARKnSHOP, Taste, WELLCOME, 2017.04), 5개 제품 기준

1. 1홍콩달러(HKD) = 146.09원(KRW) (KEB하나은행 고시기준, 2017.04.21)

3. 정성 분석

탕(汤)제품의 포장, 폴리프로필렌과 스틸캔으로 분류

경쟁제품 5개 중 4개의 외장재는 폴리프로필렌, 나머지 1개는 스틸캔인 것으로 나타남. 한국산 제품은 모두 폴리프로필렌을 사용하고 있었으며, 중국 제품은 외국 수프 제품과 유사한 스틸캔을 사용하고 있었음

알레르기 유발 가능 물질 함유 제품 3개

경쟁제품 중, 한국산 곰탕과 중국산 소꼬리탕을 제외한 제품은 모두 홍콩 식품안전법 상 알레르기 유발물질로 분류된 대두, 글루틴 함유 원료(참쌀가루), 생선(황태살) 및 우유를 함유한 것으로 확인됨. 그 중, 대두는 3개 제품에 모두 함유되어 있음

제조국가

경쟁제품 5개 중 4개 제품의 제조국가가 한국이며, 1개 제품은 중국에서 제조된 수입 제품인 것으로 확인됨

표 1.3 : 경쟁제품 패키지 분류 예시(외장재)



출처 : 현지방문조사(PARKnSHOP, Taste, WELLCOME, 2017.04), 5개 제품 기준

표 1.4 : 경쟁제품 원료 목록

제품명	원료
국내산 육개장	정제수, 소정육, 대파, 무, 토란대, 혼합양념, 복합조미식품(대두, 밀), 육개장베이스(대두, 밀 함유), 다진 마늘, 다진 생강, 고춧가루, 후춧가루
황태진국	정제수, 참쌀가루 , 황태살 , 들기름, 다진 마늘, 정제염, 복합조미식품(돼지고기, 대두 , 밀, 우유)
사골우거지국	정제수, 배추우거지, 소정육, 사골농축액, 정제염, 사골우거지양념, 된장 , 고추장, 참쌀가루 , 고춧가루, 마늘, 후춧가루
Ox Tail Soup	정제수, 소꼬리, 소고기, 감자, 당근, 배추, 양파, 소금, 조미료
곰탕	정제수, 소정육, 사골농축액, 다진 마늘, 다진 생강, 참기름

출처 : 현지방문조사(PARKnSHOP, Taste, WELLCOME, 2017.04), 5개 제품 기준

표 1.5 : 경쟁제품 제조국가

제품명	원산지	제조국가 비중
국내산 육개장	한국	<p>20.0% 80.0%</p> <p>■ 한국 ○ 중국</p>
황태진국	한국	
사골우거지국	한국	
Ox Tail Soup	중국	
곰탕	한국	

출처 : 현지방문조사(PARKnSHOP, Taste, WELLCOME, 2017.04), 5개 제품 기준





4. 현지 방문 조사자료

현지 조사 정보



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

분류		제품 #01	제품 #02
제품이미지	앞면		
	뒷면		
제품스펙	업체명	교동식품	교동식품
	제품명	국내산 육개장	황태진국
	용량(g)	570	570
	100g당 가격 (홍콩달러)	4.3	4.3
	포장형태	폴리프로필렌	폴리프로필렌
	원료	정제수, 소정육, 대파, 무, 토란대, 혼합양념, 복합조미식품(대두, 밀), 육개장베이스(대두, 밀 함유), 다진 마늘, 다진 생강, 고춧가루, 후춧가루	정제수, 찹쌀가루, 황태살, 들기름, 다진 마늘, 정제염, 복합조미식품(돼지고기, 대두, 밀, 우유)
	유통기한 (개월)	12	12
취급처	수입사 정보	가부고기업(아시아)유한공사 (佳富高企业(亚洲)有限公司)	가부고기업(아시아)유한공사 (佳富高企业(亚洲)有限公司)
	판매확인 매장	PARKnSHOP, Taste	Taste

4. 현지 방문 조사자료

분류		제품 #03	제품 #04
제품이미지	앞면		
	뒷면		
제품스펙	업체명	교동식품	교동식품
	제품명	사골우거지국	곰탕
	용량(g)	570	570
	100g당 가격 (홍콩달러)	4.3	4.3
	포장형태	폴리프로필렌	폴리프로필렌
	원료	정제수, 배추우거지, 소정육, 사골농축액, 정제염, 사골우거지양념, 된장, 고추장, 찹쌀가루, 고춧가루, 마늘, 후춧가루	정제수, 소정육, 사골농축액, 다진 마늘, 다진 생강, 참기름
유통기한 (개월)	12	12	
취급처	수입사 정보	가부고기업(아시아)유한공사 (佳富高企业(亚洲)有限公司)	가부고기업(아시아)유한공사 (佳富高企业(亚洲)有限公司)
	판매확인 매장	Taste	PARKnSHOP, Taste

4. 현지 방문 조사자료

분류		제품 #05
제품이미지	앞면	
	뒷면	
제품스펙	업체명	Jumbo Brand
	제품명	Ox Tail Soup
	용량(g)	298
	100g당 가격 (홍콩달러)	2.7
	포장형태	스틸캔
	원료	정제수, 소꼬리, 소고기, 감자, 당근, 배추, 양파, 소금, 조미료
	유통기한 (개월)	12.42.
취급처	수입사 정보	Yuen Tai Trading Co., Ltd.
	판매확인 매장	WELLCOME

2. Ox Tail Soup의 경우, 제조일자·유통기한에 대한 상세한 설명이 없어 제품상 조사일자 기준으로 유통기한을 계산함

*유통기한 계산공식 : 유통기한 - 조사일자



Ⅱ. 유통업체 현황

※ 유통업체 현황 OVERVIEW

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보

유통업체 현황 OVERVIEW



		PARKnSHOP	Taste	WELLCOME
		하이퍼마켓[홍콩]	하이퍼마켓[홍콩]	하이퍼마켓[홍콩]
유통업체 개요	설립년도	1973년	2004년	1945년
	직원 수	-	-	8,000명(2016년)
	타겟 고객층	중상층 고객 및 현지고객	중상층 고객	중상층 고객 및 현지고객
	모기업	A.S. Watson Group	A.S. Watson Group	Dairy Farm Intl. Holdings
	점포 수	340개(2016년) ³⁾	18개(2016년)	280개(2016년)
	취급품목	와인, 식품, 차, 생필품 등	아시아 지역 수입 식품 등	유기농 식품, 유아용 제품 등
매장 전경	매장 사진			
	매대 현황			
주요 이슈		<ul style="list-style-type: none"> · Google App 등록 - 비교 3사 중 유일하게 Google App으로 쇼핑이 가능함 	<ul style="list-style-type: none"> · Facebook으로 홍보 - Facebook 페이지를 개설하여 고객이 업로드 하는 자사매장 관련 게시물을 자동으로 연동 	<ul style="list-style-type: none"> · 벌크 판매 - 온라인 쇼핑몰에서 일부 제품 벌크로 구매할 수 있음
프로모션 정보		<ul style="list-style-type: none"> · Visa Pay 행사 - Visa Pay로 300 홍콩달러 이상 결제 시, 30 홍콩달러 할인권 증정 	<ul style="list-style-type: none"> · 한국-대만-일본식품 프로모션 진행 - 매장 입구에 상품 전시 및 판매 중 	<ul style="list-style-type: none"> · 대만식품 프로모션 진행 - 매장 입구 부근에 대만 식품을 전시 및 판매 중

3. 모기업 A.S.Watson Group 홈페이지에서 발췌함

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보



PARKnSHOP

홍콩 내 선두를 달리고 있는 대형 유통매장으로, 2016년에 설립 175주년을 맞은 A.S. Watson Group의 자회사임. 현재 중국과 홍콩지역에서 300개가 넘는 매장을 운영하고 있으며, 중상층 및 현지 고객을 대상으로 영업하고 있음. PARKnSHOP은 2016년 11월부터 세계적으로 유명한 전자 지불 기술개발 및 시스템 제공 업체인 Global Payment와 협력하여 모바일 스토어에서 Apple Pay를 사용할 수 있도록 지원하고 있음

표 2.1 : PARKnSHOP 매장 정보

기업 정보	컨셉	트렌드를 반영한 지속적인 변화와 엄격한 위생관리, 품질 및 가격관리로 홍콩 유통업계를 이끌어가는 하이퍼마켓
	본사 주소	Watson House, 1-5 Wo Liu Hang Road, Fo Tan, Sha Tin, New Territories, Hong Kong.
	고객 서비스 사업부 전화	+852-2606-8662
주요 판매품목		와인, 차, 식품, 의류, 화장품, 전자기기, 애완동물 용품 및 생필품 등
매장 전경		 
매장 이슈		<p>Google App으로 언제 어디서나 쇼핑 가능</p> <p>PARKnSHOP은 현지조사를 진행한 유통 3사 중 유일하게 Google App을 지원하고 있음. PARKnSHOP은 고객 편의를 위해 2016년 11월부터 모바일에서 Apple Pay를 사용할 수 있도록 전자 지불 기술개발·시스템 공급업체인 Global Payment와 협력하고 있음. 또한 App을 이용하여 제품의 바코드를 스캔하면 자동적으로 제품을 찾아주는 서비스도 제공하고 있음</p>
프로모션 전략		<p>Visa Pay 행사, 300 홍콩달러 구매 시 30홍콩 달러 쿠폰 증정</p> <p>현지 조사원에 따르면 Tak Shopping Centre에 위치한 PARKnSHOP에서 Visa Pay 행사를 진행하고 있음. PARKnSHOP에서 300홍콩 달러 이상 구매한 고객이 Visa Pay로 결제할 경우, 다음 쇼핑 시 사용 가능한 30홍콩 달러 쿠폰을 증정함</p>
제품 판매현황		 

출처 : 현지방문조사(PARKnSHOP, 2017.04), PARKnSHOP(www.parknshop.com)

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보



Taste

Taste는 A.S. Watson Group의 자회사 중 하나로, 2004년 설립됨. 규모는 경쟁 3사 중 가장 작지만, Taste는 아시아 지역의 수입 식품을 전문적으로 다루기에 고객사의 제품과 동종 및 유사제품이 가장 많이 조사된 매장임. 고객 서비스를 중시하는 매장으로, 탁아소 운영 및 구매한 제품을 차까지 운반해주는 서비스를 제공하여 고객 편의를 도모하고 있음

표 2.2 : Taste 매장 정보

기업 정보	컨셉	'식품 그 이상'이라는 컨셉트로 아시아 지역의 수입식품을 다룸
	홍콩 지사 주소	Watson House, 1-5 Wo Liu Hang Road, Fo Tan, Shatin, N.T., Hong Kong
	홍콩 지사 전화	+852-2606-8833
주요 판매품목		아시아 지역 수입 식품, 냉동 해산물 및 와인 등
매장전경		 
매장 이슈		<p>Facebook을 사용한 홍보 전략</p> <p>Taste는 여타 대형마트들과 다르게 자가 운영 중인 온라인 쇼핑몰이 없음. 그러나 Facebook 페이지를 개설하여 고객들이 Taste와 관련된 게시물을 올리면 자동으로 페이지에 연동되도록 설정하여 매장을 홍보하고 있음</p>
프로모션 전략		<p>한국대만일본 식품 프로모션 진행</p> <p>현지 조사원에 따르면 Festival Walk에 위치한 Taste에서는 한국·대만 및 일본 식품의 판촉 행사를 진행하고 있음. Taste는 관련 제품을 매장 입구 부근에 진열하여 고객들이 보다 쉽게 흥미를 가지도록 유도하고 있음</p>
제품 판매현황		 

출처 : 현지방문조사(Taste, 2017.04), Taste(www.aswatson.com/our-brands/food-electronics-wine/taste)

1. 주요 유통채널별 현황 및 프로모션 정보



WELLCOME

1945년에 설립되어, PARKnSHOP과 홍콩 내 대형 유통마트 1, 2위를 다투고 있음. 2016년 기준 280개가 넘는 매장을 운영하고 있으며, 매월 약 1,600만 명의 고객들이 매장을 방문하고 있음⁴. 2017년 4월, WELLCOME은 한 달간 진행된 노동권 캠페인에 화답하여 홍콩 내 전 매장의 모든 출납원에게 의자를 제공하기로 결정하는 등 기업의 사회적 책임을 통감한다는 입장을 밝힘

표 2.3 : WELLCOME 매장 정보

기업 정보	컨셉	홍콩 최장 운영, 최대 네트워크 보유 하이퍼마켓
	본사 주소	9 Chun Kwong Street Tseung Kwan O Industrial Estate Tseung Kwan O New Territories Hong Kong
	대표 전화	+852-2870-8888
주요 판매품목		음주류, 일반 식품, 유아용 제품, 애완동물 제품 등
매장전경		 
매장 이슈		<p>벌크(Bulk)로 싸게 사세요</p> <p>WELLCOME 온라인 쇼핑몰에서 2017년 4월 기준 54개의 제품을 벌크로 판매하고 있음. 라면, 상온 장기저장 음료, 물, 사료, 기저귀 제품들을 판매하고 있으며, 주로 박스포장 형태로 판매하고 있음</p>
프로모션 전략		<p>대만 식품 프로모션 진행</p> <p>현지 조사원에 따르면 G/F Fu Shopping Plaza에 있는 WELLCOME에서 대만 식품 할인 판매 이벤트를 진행 중이라고 함. 그는 할인 중인 제품 일부는 매장 입구 부근에 배치되어 고객들이 행사를 쉽게 눈치챌 수 있도록 유도하고 있다고 전함</p>
제품 판매현황		 

출처 : 현지방문조사(WELLCOME, 2017.04), WELLCOME(www.wellcome.com.hk)

4. WELLCOME 홈페이지 상의 내용을 기준으로 함


Ⅲ. 인증 정보

※ 인증 정보 OVERVIEW


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

인증 정보 OVERVIEW

필수인증 : FEHD


인증 설명	식품이 인체 소비에 적합함을 증명하는 기본적인 인증서로 홍콩 내 식품 안전관리를 위해 시행됨	
발행기관	홍콩 식품환경위생부 (Food and Environmental Hygiene Department)	
성격	필수 인증	
제출서류	위생증명서(원산국)	
비용	무료	
소요기간	15일 내외	
갱신기간	6개월	
발급절차	보건증명서 발행 > FEHD 박테리아 및 화학적 검사 > 인증취득 및 유통	
출처 : 홍콩식품환경위생부(www.fehd.gov.hk)		

권장인증 : 할랄인증(HALAL)


인증 설명	음식과 음료를 이루는 기초원료, 부자재 등이 이슬람 율법 하에서 무슬림이 먹고 쓸 수 있도록 허용된 제품임을 증명하는 인증서		
발행기관	한국할랄인증원		
성격	선택 인증		
제출서류	인증신청서, 사업자등록증, 공장등록증, 영업신고증, 품목제조보고서, 제품 제조공정도, 시험성적서 등 15개 이상의 서류 (자세한 사항은 55페이지의 상세설명을 참조)		
비용	실사 비용		지역별로 상이함 (15만원 ~ 30만원)
	인증료		1) 최초 1개 품목은 50만원+할랄 제품의 Invoice상 수출금액의 0.1% 저작권료 2) 한 품목 추가 당 30만원+할랄 제품의 Invoice 상 수출금액의 0.1% 저작권료 * 신규신청, 갱신, 인증 품목 추가 시 비용납부
소요기간	서류 접수 후 20 ~ 30일		
갱신기간	1년		
발급절차	인증 신청서 제출 > 현장실사 비용 납부 > 서류검토 및 현장실사 진행 > 인증발행 > 인증 비용 납부 > 사후심사 > 갱신 심사		
유의사항	1) 할랄 인증 6개월 후 사후 공장심사를 행하며, 생산관리가 적절하지 못하다고 판단 될 경우 할랄 인증 취소가 가능함 2) 한국이슬람 중앙회에서 개최하는 할랄 세미나에 참석, 교육이수 시 사후 공장심사의 대체가 가능함 3) 제품 및 공정에 변경사항이 있을 시 한국 이슬람교에 통보해야 함		
출처 : 해외인증정보시스템(certinfo.or.kr)			

인증 정보 OVERVIEW

🏠 권장인증 : ISO 9001

인증 설명	국제표준화기구(ISO)에서 제정한 품질경영시스템에 관한 국제 규격으로 고객에게 제공되는 제품, 서비스 체계가 규정된 요구사항을 만족하고 지속적으로 유지, 관리되고 있음을 제 3자 인증기관에서 객관적으로 평가하여 인증해주는 제도	
발행기관	한국품질보증원, SGS 코리아 등 국내외 인정기관에 등록된 각 인증기관	
성격	권장 인증	
제출서류	사업자등록증, 공장등록증, 허가면허증, 문서체계표, 제조공정도, 업무흐름도 등	
비용	기간 및 업체 크기에 따라 상이	
소요기간	접수일로부터 1 ~ 2개월 내외	
갱신기간	인증서 발급일로부터 3년	
발급절차	인증신청 & 계약 > 심사 계획 통보 > 예비 심사(선택 시) > 서류 심사 > 현장 심사 > 심의 > 인증서 발행 > 사후 심사 > 갱신 심사	
유의사항	1) 1년마다 사후 심사를 통한 자격요건, 운영실태 점검	
출처 : 한국품질보증원(www.kqa.co.kr), 한국중앙인증원(www.kjc.or.kr)		

🏠 권장인증 : HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point)

인증 설명	위해 방지를 위한 사전 예방적 식품안전 관리체제로, 식품의 원재료부터 최종소비자 섭취 전까지 모든 단계를 관리하는 인증	
발행기관	한국식품안전관리인증원	
성격	선택 인증	
제출서류	신청서, 식품안전관리인증계획서, 영업등록증, 사업자등록증	
비용	인증 : 20만원 변경 : 10만원	
소요기간	인증 : 40일 변경 : 15일	
발급절차	신청서 및 서류 제출 > 서류 심사 > 실사 확인 및 심사 > 심의 > 판정 > 인증서 발급	
출처 : 한국식품안전관리인증원(www.ihaccp.or.kr)		

1. 인증 취득정보

위생허가(FEHD)

식품 안정성 문제가 발생했을 때 안전성을 증명하는 서류로 이용이 가능하며, 유효한 증명서는 검역 절차가 원활히 처리되도록 도움을 줌

필수인증 : 홍콩 수입 식품 필수인증, 위생허가(FEHD)

홍콩으로 식품이 수입될 경우, 통관 시 국내 식품 안전관리 정책 및 식품 관련 입법시행을 담당하는 식품환경위생부(FEHD, Food and Environmental hygiene Department)에서 원산 국가의 보건 당국에서 발행한 위생증명서 제출을 요청할 수 있음

홍콩의 경우 통관절차가 비교적 간단한 편이지만, 일부 품목은 수입통관 시 홍콩 식품환경위생부에서 샘플을 채취하여 박테리아 검사 및 각종 시험을 진행할 수 있음. 또한, 홍콩식품환경위생부는 식품이 수입된 이후에도 주기적·불시검사를 통해 홍콩 내 식품관련 법안을 준수하고 있는지 확인함

표 3.1 : 홍콩 FEHD인증 취득 절차

STEP 01. 위생증명서 신청

- 제조사는 국내 식품의약품안전처에 보건증명서를 신청함

STEP 02. 검사 진행

- 식품의약품안전처에서 검사 실시

STEP 03. 위생증명서 발부

- 검사 통과 시, 식품의약품안전처에서 위생증명서 발부

STEP 04. FEHD 인증 취득을 위한 검사

- 화물 수입통관 시 홍콩 식품안전부가 견본을 채취, 검사 실시

STEP 05. 인증 취득 및 유통

- 검사 통과 시, FEHD 인증 취득 및 유통

* 수입자는 홍콩식품환경위생부에 견본으로 제공한 제품의 비용을 청구할 수 있음

출처 : 홍콩식품환경위생부(www.fehd.gov.hk)

권장인증 : 할랄인증(HALAL)

할랄인증은 음식과 음료를 이루는 기초원료, 부자재 등이 이슬람 율법하에서 무슬림이 먹고 쓸 수 있도록 허용된 제품임을 증명하는 인증서임. 무슬림들은 율법에 따라 할랄 음식만을 섭취하는데, 완제품이 만들어지는 모든 과정이 이슬람 율법에 적합한 음식만 할랄 음식으로 인정하고 있음

할랄인증은 1년 단위로 갱신되며, 인증 발급 6개월 후 중간 모니터링을 실시하여 업체가 규정을 준수하는지 확인함. 상기 언급한 것처럼 전 과정이 할랄 음식을 만드는 데 적합한지 증명하여야 하므로 원료 입고부터 공장 내 생산설비(제조, 저장, 운송)까지 규정범위에 포함됨. 인증을 취득한 후라도, 중간 모니터링이나 제조공정 변화로 일부 공정이라도 규정에 어긋날 경우 인증이 취소될 수 있음

1. 인증 취득정보

표 3.2 : 할랄인증(HALAL) 취득 절차



출처 : 한국할랄인증원(www.koreahalal.kr)

표 3.3 : 할랄인증(HALAL) 필요서류

1	할랄인증신청서
2	사업자등록증
3	공장등록증
4	생산허가증 또는 영업허가서(영업신고증)
5	품목제조보고서
6	제품 제조공정도
7	시험성적서
8	샘플(생산되는 최소단위-분석과 보관에 필요한 양)
9	원재료 표기(실제 사용하는 원료 모두 누락 없이 표기)
10	납품회사 원료의 제조공정도 및 동물성 원료를 사용하지 않았다는 확인서
11	주정을 제조 공정에 사용한 경우(0.5% 이내) - 원료 생산품의 에탄올 분석 확인서
12	제조 공정 중 효소를 사용한 경우 - 사용된 효소의 유래를 알 수 있는 서류, 효소의 배양액에 대한 원료 리스트, 각 원료의 제조공정도 및 군주 기탁서
13	HACCP, CMP, GHP, ISO 또는 기타 인증서가 있는 경우 인증서 사본
14	수입원료(수입신고필증), 국산농축산물(원산지 확인 증명서), 수입 할랄 원료(외국 공인된 할랄 인증기관의 할랄 인증서)
15	할랄실무자 교육 수료증
16	그 외 서류 (필요 시 제출) ex) 유전자 분석 시험성적서, Non-GMO 확인서, 잔류농약 또는 화학물 시험성적서, 중금속 시험성적서 등

출처 : 한국할랄인증원(www.koreahalal.kr)

1. 인증 취득정보

권장인증 : ISO 9001

ISO 9001은 공업 표준화의 국제적인 협력을 용이하게 하기 위한 목적으로 설립된 국제 표준화 기구(International Organization For Standardization)에 의해 영국의 BS 5750을 근간으로 개발된 인증으로, 제조업, 서비스업을 포함하여 HLS(High Level Structure) 구조를 통해 조직의 품질경영체계를 보증하는 제도임

2015년 ISO 9001:2015로 새롭게 개정되어 2018년 9월까지 전환이 완료될 예정임. ISO 9000 Standard는 1987년 영국 표준인 BS 5750과 동일한 구조를 가지고 조직의 활동 범위에 기초하여 ISO 9001, ISO 9002, ISO 9003으로 구분되었음. 2000년 3가지 인증 모델을 ISO 9001로 단순화되며 기존의 최종 제품의 검사 및 예방 조치를 통한 품질보증 및 문서화된 절차의 준수·실행증거보다 프로세스 접근법이 강조됨. 2008년도에 ISO 14001:2004와의 병용성을 맞추기 위해 개정되었으며, 2015년 경영시스템표준에 범용적으로 사용하기 위하여 상위레벨 구조로 변경됨

표 3.4 : ISO 9001 인증 취득 절차

STEP 01. 인증신청 & 계약

- 인증신청 접수 후, 심사일정, 비용 등을 결정·산정하여 인증업무에 관한 계약체결
- 계약체결과 동시에 심사일자, 심사원 등에 대해 신청기업의 동의수취

STEP 02. 문서심사 진행

- 인증신청 기업의 구축된 시스템이 인증 요구사항을 충족하는지 확인

STEP 03. 현장심사 진행

- 인증시스템의 요구사항을 기준으로 하여 구축된 시스템의 적합성과 실행의 효과성을 현장에서 심사
- 현장심사 전 반드시 내부심사 및 경영자 검토 1회 이상 실시

STEP 04. 인증심사

- 심사원에 의해 인증승인이 추천된 기업을 인증심사위원회에 상정하여 심사 전과정을 검증하고 인증승인 유·무 결정

STEP 05. 인증서 발급

- 심의회의에서 인증승인된 기업에 대해 인증서 발급
- * 영문 또는 중문 인증서가 필요한 기업은 별도의 신청서를 작성하여 당원에 제출하면 1회에 한해 무상발급 가능

STEP 06. 사후관리 심사

- 6개월 또는 1년 주기로 정기 사후관리심사 진행

STEP 07. 갱신 심사

- 인증일로부터 3년 주기로 구축된 모든 시스템에 대해 갱신심사 실시 및 인증서 재발급

EXTRA STEP

예비심사	- 문서심사 진행 전 신청 업체에 한해 실시 * 통상 최초인증 심사일수의 50% 이내에서 실시
시정조치	- 문서심사 또는 현장심사에서 지적된 부적합사항은 시정조치 결과를 당원으로 통보하여 심사원에 의해 타당성이 확인되어야 다음 단계로 진행 가능

출처 : 한국품질보증원(www.kqa.co.kr)

1. 인증 취득정보

권장인증 : HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point)

HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point, 이하 HACCP)은 식품의 안정성을 자율적으로 보장하기 위한 관리체제임. HACCP은 과학적이고 비용 효과적이며 예방적인 방법으로 식품의 안정성을 보장할 수 있어 전 세계 식품규제 기관들이 적용을 급속히 확대하고 있음. 또한, 최근 선진국들이 자국에서 생산되는 식품과 수입식품에 대한 동등한 수준의 안전성 확보를 요구하며, 이에 대한 유효한 수단으로 HACCP 취득을 요구하고 있음

HACCP은 7가지 원칙을 중심으로 구성되어 있음

- 1) 생물학적, 화학적 또는 물리적 식품 위해 요소의 위험 분석 수행
- 2) 중요 통제 지점 결정
- 3) 최소 요리 온도 및 시간 등과 같은 핵심적인 통제 한도 설정
- 4) 중요 통제 지점의 통제 여부를 감시하는 시스템 구축
- 5) 교정 조치 구축
- 6) HACCP 시스템이 효율적으로 작동하고 있음을 확인할 수 있는 검증 절차 구축
- 7) 문서화 및 기록관리 시스템 구축

표 3.5 : HACCP 인증 취득 절차

STEP 01. 신청서 및 서류 제출

- 한국식품안전관리인증원에 서류 접수

STEP 02. 서류 심사

- 해썹 관리계획서 등 서류 검토

STEP 03. 인증심의 & 판정

- 인증발급 가능여부 심의 및 판정

STEP 04. 인증서 발급

- 인증발급에 적합하다고 판단된 경우 인증서 발급

EXTRA STEP

- 시정조치 - 시정이 필요한 사항 발견 시 시정통보 및 보완 후 재심사 진행

출처 : 한국식품안전관리인증원(www.ihaccp.or.kr)









2. 인증 취득제품

한국 제품은 HACCP 인증, 중국 제품은 할랄(HALAL)인증 부착

현지조사 결과 한국산 제품은 HACCP 인증을 취득하였으며, 중국 1개 제품은 할랄인증을 취득한 것을 확인함

홍콩에서 각종 인증취득 대행 및 검사를 진행하는 SGS HONG KONG에 따르면 할랄인증은 아직 홍콩에서 보편적으로 취득되고 있는 인증은 아니지만 최근 고객들로부터 인지도가 조금씩 상승하고 있는 인증이라고 함

표 3.6 : 홍콩에서 판매 중인 인증 취득 탕(汤)제품

인증 취득제품 정보		취득 인증	제품 이미지
제품명	국내산 육개장		
기업	교동식품		
원산지	한국		
가격	24.3 홍콩달러		
용량	570g		
제품명	황태진국		
기업	교동식품		
원산지	한국		
가격	24.5 홍콩달러		
용량	570g		
제품명	곰탕		
기업	교동식품		
원산지	한국		
가격	24.3 홍콩달러		
용량	570g		
제품명	OX Tail Soup		
기업	Jumbo Brand		
원산지	중국		
가격	8 홍콩달러		
용량	298g		

출처 : 현지방문조사(PARKnSHOP, Taste, WELLCOME 2017.04)

3. 제출서류

FEHD 인증신청서

: FEHD 인증 신청 시 제출해야하는 서류로, 원산지 위생증명서를 함께 제출해야 함

Appendix C
Page 1 of 9



申請設置露天座位

APPLICATION FOR OUTSIDE SEATING ACCOMMODATION (OSA)

致：分區環境衛生辦事處秘書牌照組助理秘書*

To: District Secretary (District Environmental Hygiene Office) / Assistant Secretary (Licensing Office) *

本人欲申請：

I intend to apply for:

- 把露天座位範圍納入持牌(普通/小食)*食肆(牌照編號：_____)處所的範圍
Inclusion of OSA area into the Licensed (General / Light Refreshment)* Restaurant Premises (Licence No. _____)
- 新的連露天座位的(普通/小食)*食肆牌照(請把本表格連同表格FEHB 94 "食物業牌照申請書"一併遞交)
New (General / Light Refreshment)* Restaurant Licence with OSA (please submit this form together with the Form FEHB 94 "Application for Food Licence")

食肆處所地址：(請填寫中文及英文地址以便加快處理申請)

Address of restaurant premises: (Please fill in both English and Chinese address in order to expedite the processing of the application)

中文地址：

室/舖：_____ 樓：_____ 座：_____

大廈：_____

屋邨/鄉村：_____

街道名稱及號碼：_____

(如涉及多於一條街道，請詳述)

地段號碼(如適用)：_____

地區：_____ 香港/九龍/新界*

English Address:

Flat/Rm/Shop _____ Floor _____ Block _____

Building: _____

FEHB 197 (7/2015)

4. 전문가 인터뷰

“식품안전법령
Cap. 612 / 공중보건 및
시민 서비스 법령 Cap.
132 준수”

“HACCP, ISO 혹은
할랄인증 취득 권장”

Q1. 홍콩에 탕을 수출할 때 필수적으로 요구되는 인증이 있습니까?

“FEHD 외 특별한 인증이 필요하지는 않지만, 홍콩에서 식료품을 수입하는 업체는 반드시 홍콩 정부기관에 정식으로 등록된 회사여야 하며, 다음 내용을 준수해야 한다.

첫째, 식품 안전법령(Cap.612)과 신청자 자격 제4조와 5조에 부합하여야 한다. 둘째, 공중보건 및 시민 서비스 법령(Cap.132) 55조에 의거, 모든 식품은 라벨을 반드시 부착하여야 한다. 마지막으로 모든 식품 수입업체들은 Cap. 132, 68조에 의거, -일부 고위험군 제품(유제품 등)을 제외하고- 정부에서 식품을 검사할 권리가 있다는 것을 숙지하고 있으면 된다.”

- 홍콩 식품 인증 컨설팅사 컨트롤 유니온
담당자 Mr. Calvin과의 인터뷰 中, 2017. 04

Q2. 홍콩으로 탕 수출 시 취득이 권장되는 인증이 있습니까?

“홍콩에서 FEHD를 제외하고 특별히 취득을 요구하는 인증은 없다. 그러나 최근 식품 업계에서 HACCP, ISO 인증과 할랄인증을 취득하는 추세이다. 홍콩에서 할랄인증은 아직 소비자들에게 익숙한 인증은 아니지만, 최근 들어 인지도가 조금씩 생기고 있어 취득해도 좋을 인증으로 생각한다.”

- 글로벌 식품인증 취득 컨설팅 업체 SGS HONG KONG
담당자와의 인터뷰 中, 2017. 04

“홍콩은 어떠한 인증에도 상업적인 이득을 부여하지 않는다. 다만 인증 취득을 통해 고객들에게 제품 품질에 대한 인정을 받을 수도 있다. FEHD 인증을 제외하고 정부에서 의무적으로 부여하는 책임이 아님을 인지하여야 한다. 정부에 등록된 식품 수입·유통업체는 식품 관련 법규를 준수하는 한 홍콩에서 자유롭게 식품을 수입·유통할 수 있다.”

- 홍콩 식품 인증 컨설팅사 컨트롤 유니온
담당자 Mr. Calvin과의 인터뷰 中, 2017. 04

IV. 라벨링 정보

※ 라벨링 정보 OVERVIEW

1. 라벨 표기사항
2. 라벨링 예시

라벨링 정보 OVERVIEW

홍콩 예포장(Pre-packed)식품 라벨링 필수 표기사항



- 제품명
- 원재료명 목록
- 수량·무게·부피
- 원산지
- 제조·포장 업소명 및 소재지
- 보관방법
- 유통기한
- 영양성분표

출처 : 현지방문조사(Taste, 2017.04)

출처 : 홍콩식품환경위생부(www.fehd.gov.hk)

홍콩 예포장(Pre-packed)식품 라벨링 상세 표기사항

항목	설명
표기 언어	영어, 중국어 모두 사용가능 (영어, 중국어 병기 가능) - 단, 제품명, 원재료명 목록, 영양표시라벨은 반드시 영문/중문을 병기
제품명	구매자가 명칭을 보고 식품의 특성과 유형을 확인할 수 있는 명칭 사용
원재료명 목록	Ingredients, Composition, Contents 등 동일한 뜻을 가진 단어를 제목으로 하며, 식품의 구성물을 무게나 부피에 대한 내림차순으로 나열 제품 내 첨가제가 포함된 경우, 국제식품규격표준(CODEX)기준에 근거한 식품첨가물의 식별 번호(INS, International Numbering System)를 명시 알러지 유발 물질 포함 시 관련사항 필수 기재
유통기한·품질유지기한	영문과 중문을 병기하여 기재하며, Best Before과 Use By의 의미상 차이에 유의
보관 및 사용방법 설명	사용 또는 품질 보존에 특별한 조건이 필요한 경우 함께 표시
제조 또는 포장업소명 및 소재지	제조업체 또는 포장업체의 회사명과 주소지 정보를 식별할 수 있도록 표기
수량·무게·부피	수량, 무게 및 부피를 명확히 표기
생산일, 유통기한	국가표준 규정 또는 년, 월, 일 순으로 표기

출처 : 홍콩식품환경위생부(www.fehd.gov.hk)

1. 라벨 표기사항

라벨 정보 확인

기관명 : 홍콩 식품안전센터
 사이트 : www.cfs.gov.hk

영양성분표 부착 필수

홍콩으로 식품을 수입할 경우, 영양성분표를 필수적으로 부착하여야 함. 영양 성분표는 열량 및 7가지 주요영양소(단백질, 탄수화물, 지방 총량, 포화지방, 트랜스 지방, 나트륨 및 설탕 함유량) 위주로 작성하되, 그 외의 성분은 판매자 혹은 수입자가 자발적으로 작성함. 단, 제품 포장 상 고단백·저지방 등 특정 성분에 대한 언급이 있으면 해당 성분에 대한 명확한 설명 표기를 해야 함

홍콩식품환경위생부에서는 영양성분표를 부착하지 않은 예포장식품을 판매하는 업자에게 최대 50,000달러의 벌금과 최고 6개월의 금고형에 처하고 있음

표 4.1 : 홍콩 라벨 표기사항 상세

항목	설명
1	표기 언어 영어, 중국어 모두 사용가능 (영어, 중국어 병기 가능) - 단, 제품명, 원재료명 목록, 영양표시라벨은 반드시 영문/중문을 병기
2	제품명 구매자가 명칭을 보고 식품의 특성과 유형을 확인할 수 있는 명칭 사용
3	원재료명 목록 Ingredients, Composition, Contents 등 동일한 뜻을 가진 단어를 제목으로 하며, 식품의 구성물을 무게나 부피에 대한 내림차순으로 나열 제품 내 첨가제가 포함된 경우, 국제식품규격표준(CODEX)기준에 근거한 식품첨가물의 식별 번호(INS, International Numbering System)를 명시 다음 8가지 물질이 포함된 경우, 해당 물질이 포함되어 있다는 것을 명시 1) 글루텐을 함유한 시리얼 2) 갑각류 및 갑각류 함유 제품 3) 계란 및 계란 함유 제품 4) 어류 및 어류 함유 제품 5) 땅콩, 대두 및 땅콩, 대두 함유 제품 6) 우유 및 유제품 (락토스 함유 제품) 7) 견과류 및 견과류 함유 제품 8) 알레르기 유발 가능 물질인 아황산(Sulphite)이 10ppm이상 함유된 제품
4	유통기한·품질유지기한 영문과 중문을 병기하여 기재하며, Best Before과 Use By의 의미상 차이에 유의 - Best Before (此日期前最佳) + 날짜 : 저장수명이 18개월 이하인 식품 - Use by (此日期或之前食用) + 날짜 : 단기간 내에 부패하여 인체에 즉각적인 위험을 줄 수 있는 포장식품
5	보관 및 사용방법 설명 사용 또는 품질 보존에 특별한 조건이 필요한 경우 함께 표시
6	제조 또는 포장업소명 및 소재지 제조업체 또는 포장업체의 회사명과 주소지 정보를 식별할 수 있도록 표기 *홍콩 식품환경위생부에 서면 신고 된 정보와 일치하는 정보 표기
7	수량·무게·부피 수량, 무게 및 부피를 명확히 표기
8	생산일, 유통기한 국가표준 규정 또는 년, 월, 일 순으로 표기

출처 : 홍콩식품환경위생부(www.fehd.gov.hk)

2. 라벨링 예시

라벨링 예시

제품명
제품명 영·중·병행 표기

수량·무게·부피 및 원산지
수량·무게·부피 및 원산지 표기

제조·포장·업소명 및 소재지
제조·포장·업체·회사명·주소

보관방법
품질 보존에 특별한 조건이 필요한 경우 표기

제품명 : 韓國校調味牛肉湯
Product Name : Gyodong Spicy Beef Soup

成份 : 純淨水, 牛肉, 大葱, 白蘿蔔, 芋頭, 調味料及調味劑, 複合調味料(大豆, 小麥), 凍牛肉湯調味料(含大豆, 小麥製品), 蒜蓉, 薑蓉, 紅辣椒粉, 黑胡椒. 此產品含有大豆, 含有麸質的穀物及其製品.

Ingredients : Purified Water, Beef, Spring Onion, White Radish, Taro Vine, Flavor and Flavoring, Composite Seasoning(Soybean, Wheat), Spicy Beef Soup Flavor(Contains Soybean, Wheat Products), Minced Garlic, Minced Ginger, Red Pepper Powder, Black Pepper. This product contains Soybean, Cereals containing Gluten and their products.

淨重 / 淨重量 : 570g/克
原產地 : 韓國

製造商 : Gyodong Food co., LTD.
181 Jiyong-ro, Okcheon-eup, Okcheon-gun, Chungcheongbuk-do, Korea
Tel: 82-43-731-9301 Fax: 82-43-731-6784
總代理商 : 佳富高企業(亞洲)有限公司
Tel:(852)-2307-6618

貯藏方法 : 存放在陰涼, 乾爽地方
最佳食用日期 : 如包裝所示(年-月-日)
開罐前 : Show On Package(Y-M-D)

유리기한
① 유통기한 영·중 병행 표기
② Best Before과 Use by 표기에 주의

Nutrition Information 營養資料	
Serving Size / 食用分量: 570g/克	
Per Serving / 每食用分量	
Energy / 能量	145 kcal / 千卡
Protein / 蛋白質	14.0 g / 克
Total Fat / 總脂肪	6.0 g / 克
Saturated Fat / 飽和脂肪	2.0 g / 克
Trans Fat / 反式脂肪	0 g / 克
Carbohydrates / 碳水化合物	10.0 g / 克
Sugars / 糖	3.0 g / 克
Cholesterol / 膽固醇	40 mg / 毫克
Sodium / 鈉	2172 mg / 毫克

원재료명 목록
① 무거나 부피에 대한 내림차순으로 나열
② 대두, 땅콩 등 알레르기 유발 가능 성분은 라벨 상 해당 성분 포함 명시 필수

영양성분표
① 영·중 병행 표기
② 열량, 단백질, 지방 총량, 포화지방, 트랜스지방, 탄수화물, 설탕 및 나트륨 필수 표기
③ 고단백·저지방 등 특정 성분 함유량이 특수할 경우, 필수 표기

영양성분표시

: 열량, 7대 영양소 필수 표시
(단백질, 지방(총 지방, 트랜스지방 및 포화지방), 탄수화물(설탕), 나트륨)

제품명 : 韓國校調味牛肉湯
Product Name : Gyodong Spicy Beef Soup

成份 : 純淨水, 牛肉, 大葱, 白蘿蔔, 芋頭, 調味料及調味劑, 複合調味料(大豆, 小麥), 凍牛肉湯調味料(含大豆, 小麥製品), 蒜蓉, 薑蓉, 紅辣椒粉, 黑胡椒. 此產品含有大豆, 含有麸質的穀物及其製品.

Ingredients : Purified Water, Beef, Spring Onion, White Radish, Taro Vine, Flavor and Flavoring, Composite Seasoning(Soybean, Wheat), Spicy Beef Soup Flavor(Contains Soybean, Wheat Products), Minced Garlic, Minced Ginger, Red Pepper Powder, Black Pepper. This product contains Soybean, Cereals containing Gluten and their products.

淨重 / 淨重量 : 570g/克
原產地 : 韓國

製造商 : Gyodong Food co., LTD.
181 Jiyong-ro, Okcheon-eup, Okcheon-gun, Chungcheongbuk-do, Korea
Tel: 82-43-731-9301 Fax: 82-43-731-6784
總代理商 : 佳富高企業(亞洲)有限公司
Tel:(852)-2307-6618

貯藏方法 : 存放在陰涼, 乾爽地方
最佳食用日期 : 如包裝所示(年-月-日)
開罐前 : Show On Package(Y-M-D)

Nutrition Information 營養資料	
Serving Size / 食用分量: 570g/克	
Per Serving / 每食用分量	
Energy / 能量	145 kcal / 千卡
Protein / 蛋白質	14.0 g / 克
Total Fat / 總脂肪	6.0 g / 克
Saturated Fat / 飽和脂肪	2.0 g / 克
Trans Fat / 反式脂肪	0 g / 克
Carbohydrates / 碳水化合物	10.0 g / 克
Sugars / 糖	3.0 g / 克
Cholesterol / 膽固醇	40 mg / 毫克
Sodium / 鈉	2172 mg / 毫克

인증

: 할랄(HALAL)인증마크

珍寶牌 牛尾湯

HALAL

V. 위생 요건 정보

※ 위생 요건 OVERVIEW

1. 식품첨가물 규정
2. 기타 위생기준 규정

위생 요건 OVERVIEW

품목별 위생요건 조사 항목



식품 품목	
농임산물	<input type="checkbox"/>
수산물	<input 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	
농약잔류물	<input type="checkbox"/>
식품첨가물	<input checked="" type="checkbox"/>
중금속	<input type="checkbox"/>
전염병	<input type="checkbox"/>
병해충	<input type="checkbox"/>
병원성균	<input type="checkbox"/>
영양성분	<input type="checkbox"/>
치료제 및 항생제	<input type="checkbox"/>

홍콩 즉석 섭취가능(Ready-to-eat) 탕(汤) 및 탕(汤) 혼합재료 제품 식품첨가물 규정

성분	기준	검사 기준
소르브산(Sorbic acid)	500ppm	소르브산과 안식향산이 함께 함유되기 위해서는 다음과 같은 조건을 충족시켜야 함 : 각 성분을 최대 허용량의 %로 환산하여 더한 값이 100%를 초과하지 않음
안식향산(Benzoic Acid)	500ppm	-
메틸파라하이드록시벤조에이트 (Methyl Parahydroxybenzoate)	175ppm	*탕(汤) 혼합재료에만 적용
갈산프로필(Propyl Gallate)	200ppm	1) 부틸하이드록시아니솔, 부틸레이트하이드록시톨루엔, 갈산프로필, 옥틸몰식자산염, 도데실몰식자산염, 삼차부틸하이드로퀴논, 티오티프로피온산, 과이액지는 제품에 함유된 지방이나 기름의 무게에 따라 계산됨
삼차부틸하이드로퀴논 (Tertiary Butylhydroquinone)	200ppm	2) 부틸하이드록시아니솔, 부틸레이트하이드록시톨루엔, 갈산프로필, 옥틸몰식자산염, 도데실몰식자산염과 삼차부틸하이드로퀴논 중 2가지 이상의 첨가물이 함께 함유되기 위해서는 다음과 같은 조건을 충족시켜야 함 : 각 성분을 최대 허용량의 %로 환산하여 더한 값이 100%를 초과하지 않음
부틸하이드록시아니솔 (Butylated Hydroxyanisole)	200ppm	
부틸레이트하이드록시톨루엔 (Butylated Hydroxytoluene)	200ppm	

출처 : 홍콩식품안전센터(www.cfs.gov.hk)

1. 식품첨가물 규정

홍콩 식품 첨가물 규정

홍콩은 Part V of the Public Health and Municipal Service Ordinance (Cap.132)에 근거하여 식품 분류에 따라 식품 첨가물 허용 기준치가 정해져 있음. 식품별로 허용된 식품 첨가물 허용 기준치는 홍콩식품안전센터에서 확인 가능함

즉석 섭취가능(Ready-to-eat) 탕(湯)제품 식품첨가물 규정

홍콩에서 판매되는 즉석섭취가능(Ready-to-eat) 탕(湯)제품 및 탕·수프용 혼합재료의 식품첨가물 규정은 거의 동일하나, 혼합재료의 경우 메틸파라하이드록시벤조에이트가 175ppm 이상 함유될 수 없음. 즉석섭취가능(Ready-to-eat) 탕(湯)제품은 본 항목에 대한 규정이 존재하지 않음

그 외 주의해야할 성분은 안식향산, 갈산프로필, 삼차부틸하이드로퀴논, 부틸하이드록시아니솔과 부틸레이트하이드록시톨루엔이 있음. 소르브산과 안식향산이 함께 함유되기 위해서는 각 성분을 최대 허용량의 백분율로 환산 후 더한 총 값이 100%를 넘지 않는 경우에만 허용됨. 갈산프로필, 삼차부틸하이드로퀴논, 부틸하이드록시아니솔과 부틸레이트하이드록시톨루엔 중 한 제품에 2가지 이상의 성분이 함유되어 있다면, 각 성분을 최대 허용량의 %로 환산 후 더한 값이 100%를 초과하지 않아야 함

표 5.1 : 홍콩 즉석 섭취가능(Ready-to-eat) 탕(湯) 및 탕(湯) 혼합재료 제품 식품첨가물 규정

성분	기준	검사 기준
소르브산(Sorbic acid)	500ppm	소르브산과 안식향산이 함께 함유되기 위해서는 다음과 같은 조건을 충족시켜야 함 : 각 성분을 최대 허용량의 %로 환산하여 더한 값이 100%를 초과하지 않음
안식향산(Benzoic Acid)	500ppm	
메틸파라하이드록시벤조에이트 (Methyl Parahydroxybenzoate)	175ppm	*탕(湯) 혼합재료에만 적용
갈산프로필(Propyl Gallate)	200ppm	1) 부틸하이드록시아니솔, 부틸레이트하이드록시톨루엔, 갈산프로필, 옥틸몰식자산염, 도데실몰식자산염, 삼차부틸하이드로퀴논, 티오디프로피온산, 과이액지는 제품에 함유된 지방이나 기름의 무게에 따라 계산됨 2) 부틸하이드록시아니솔, 부틸레이트하이드록시톨루엔, 갈산프로필, 옥틸몰식자산염, 도데실몰식자산염과 삼차부틸하이드로퀴논 중 2가지 이상의 첨가물이 함께 함유되기 위해서는 다음과 같은 조건을 충족시켜야 함 : 각 성분을 최대 허용량의 %로 환산하여 더한 값이 100%를 초과하지 않음
삼차부틸하이드로퀴논 (Tertiary Butylhydroquinone)	200ppm	
부틸하이드록시아니솔 (Butylated Hydroxyanisole)	200ppm	
부틸레이트하이드록시톨루엔 (Butylated Hydroxytoluene)	200ppm	

출처 : 홍콩식품안전센터(www.cfs.gov.hk)

2. 기타 위생기준 규정

탕(湯)제품 중 대두가 포함된 제품 다수확인

현지방문조사를 통해 파악한 경쟁제품들의 성분을 조사한 결과, 홍콩 식품 안전법상 알레르기 유발 가능 물질로 분류되어있는 대두 성분이 함유된 제품을 확인할 수 있었음. 또한 일부 제품은 또 다른 알레르기 유발 성분으로 분류된 생선, 글루텐 및 유제품 성분을 포함하고 있음

표 5.2 : 경쟁제품 현지조사 결과 탕(湯)제품 식품첨가물 정보

유형	제품	제조사	원료·식품첨가물
	국내산 육개장	교동식품	정제수, 소정육, 대파, 무, 토란대, 혼합양념, 복합조미식품(대두, 밀), 육개장베이스(대두, 밀 함유), 다진 마늘, 다진 생강, 고춧가루, 후춧가루
	항태진국	교동식품	정제수, 찹쌀가루, 항태살, 들기름, 다진 마늘, 정제염, 복합조미식품(돼지고기, 대두, 밀, 우유)
	사골우거지국	교동식품	정제수, 배추우거지, 소정육, 사골농축액, 정제염, 사골우거지양념, 된장, 고추장, 찹쌀가루, 고춧가루, 마늘, 후춧가루
	곰탕	교동식품	정제수, 소정육, 사골농축액, 다진 마늘, 다진 생강, 참기름
	Ox Tail Soup	Jumbo Brand	정제수, 소꼬리, 소고기, 감자, 당근, 배추, 양파, 소금, 조미료

출처 : 현지방문조사(PARKnSHOP, WELLCOME, Taste, 2017.04)

※ 참고 문헌

※ 참고 사이트

1. 홍콩식품환경위생부	www.fehd.gov.hk
2. A.S. Watson Group	www.aswatson.com
3. PARKnSHOP	www.parknshop.com
3. 홍콩식품안전센터	www.cfs.gov.hk
4. 한국할랄인증원	www.koreahalal.kr
5. 해외인증정보시스템	certinfo.or.kr
6. 한국품질보증원	www.kqa.co.kr
7. 한국중앙인증원	www.kjc.or.kr
8. 한국식품안전관리인증원	www.ihaccp.or.kr