

홍콩지사 비관세장벽 모니터링 (2022년 8월)

수입제도 변경사항 / 수출현안 및 동향

1. 홍콩

□ 6개 국가의 일부 지역 가금류 및 가금류 알 제품 수입 잠정 중단 (8월 기준)

- 홍콩 식품안전센터는 2022년 8월, 공중 보건 보호를 위해 6개 국가의 일부 지역에서 가금류 및 가금류 알 제품 수입을 잠정 중단키로 했으며 사유는 아래와 같음

국가	지역	내용	비고
캐나다	County of Stettler No. 6 of Alberta Province	고병원성 조류인플루엔자 발생 (H5N1)	(2022년 6월까지) 對 캐나다 냉동가금육 수입량 : 60톤 가금류 알 : 없음
영국	South Hams District of Devon County, Central Bedfordshire of Bedfordshire County, Mid Devon District of Devon County	고병원성 조류인플루엔자 발생 (H5N1)	(2022년 6월까지) 對 영국 냉동가금육 수입량 : 880톤 가금류 알 : 16만개
프랑스	Manche Department Somme Department Morbihan Department	고병원성 조류인플루엔자 발생 (H5N1)	(2022년 6월까지) 對 프랑스 냉동가금육 수입량 : 540톤 가금류 알 : 2.5만개
러시아	Magadan Oblast	고병원성 조류인플루엔자 발생 (H5N1)	2022년 6월까지) 對 러시아 냉동가금육 수입량 : 80톤 가금류 알 : 없음
스페인	Huelva Province of Andalucía	고병원성 조류인플루엔자 발생 (H5N1)	2022년 6월까지) 對 스페인 냉동가금육 수입량 : 80톤 가금류 알 : 3.2만개
네덜란드	Province of Zeeland	고병원성 조류인플루엔자 발생 (H5N1)	2022년 6월까지) 對 네덜란드 냉동가금육 수입량 : 50톤 가금류 알 : 없음

2. 대만

□ 개정 공고 「포장식품의 유통기한 평가기준지침(초안)」 개정 (8.10)

○ 공고 일자 : 2022년 8월 10일

○ 개정 근거 : 포장식품 식품안전위생관리법(食品安全衛生管理法) 제22조 제1항 제7호 유통기한 표시

○ 주요 내용

- 이 지침은 식품 제조업체가 제조하는 포장 식품을 평가하고 지정할 때 필요한 정보를 제공하기 위함임. 유통기한에 대한 기준은 업계에서 이 가이드를 참조하여 적용 가능한 유통기한을 정할 수 있음. 자체적으로 제품의 유통기한을 관리할 계획을 평가/설정하고 해당 기간 동안 식품 안전 및 위생 관리 규정에 대한 열화, 부패 또는 기타 위반사항은 없어야 함.
- 또한, 이 지침은 관할 식품안전위생 당국이 식품 제조업체의 식품 유효 기간을 시행하는 데 향후 감사 작업에 대한 지침 및 참조로 사용함.
- 식품의 “유통기한”은 사용된 원재료, 제조공정, 운송, 보관, 판매 환경 등의 요인에 의해 영향을 받으므로, 보존시험은 상기 개별 상황에 따라 설계하여야 하며, 유통기한은 이에 따라 결정됨. 해당 식품을 자체 평가하거나 위탁하는 것은 식품 제조업체의 책임임.

< 「포장식품의 유통기한 평가기준지침 (초안)」 개정 ('22.08.10) >

- 개정공고 「포장식품의 유통기한 평가기준지침 (초안)」

修正「市售包裝食品有效日期評估指引(草案)」

<https://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=5072&id=28177>

1. 홍콩

□ 6월 식품 안전 보고서 발표 (7.29) * 7월 보고서는 8월 31일 발표 예정

○ 2022년 6월, 약 6,800개의 식품 샘플 조사 결과 총8건의 위반사례 발생

위반 사유	건수	샘플 종류
방부제 함량 초과	2건	생만두피 1종, 말린 망태버섯 1종
방부제 첨가 불가	1건	포장된 육포 1종
리스테리아에 오염됨	1건	냉동 훈제 연어 1종
잔류농약 초과 검출	1건	초이삼 1종
바실러스 세레우스 함량 초과	1건	볶음밥 1종
총 박테리아 함량 초과	1건	냉동 디저트 1종
이산화황 함유	1건	생 쇠고기 1종

* 출처 : 홍콩식품 안전센터(www.cfs.gov.hk)

- 미생물 테스트를 위해 약 2,100개, 화학적 테스트를 위해 약 4,700개 샘플을 수집 · 시험함
- 미생물 테스트는 병원균 및 위생지표를 다루며, 화학 테스트에는 잔류 농약, 방부제, 금속 오염, 식용색소, 동물성 의약품 잔류물 등이 있음
 - 6월에 시행된 시험에 대한 샘플의 품목별 수는 채소 및 과일 2,200개, 곡물 및 곡물 제품 600개, 육류 · 가금류 및 가공제품 700개, 유제품 및 냉동 당과 제품 1,200개, 수산물 및 가공식품 900개, 음료 · 베이커리류 및 스낵 1,200개임

□ 7월 영양 성분표기 및 알레르겐 표기에 대한 적합성 검사 결과 월간보고 (8.24)

○ 영양 성분 표기

- 열량과 주요 7대 영양소인 단백질, 탄수화물, 지방, 포화지방산, 트랜스지방산, 나트륨, 당류의 함유량은 반드시 정확하게 표기해야 함
- 2022년 7월, 10개의 식품 샘플에 대한 영양 성분 표기 조사 결과 위반 사례 6건 발생

일자	제품	문제사유	라벨링 표기	테스트 결과
7월	이탈리안 허브 닭 가슴살(125g) (Italian Herb Chicken Breast)	나트륨	114mg/100g	190mg/100g
7월	팬 튀긴 연어 필레(360g) (Pan-fried Salmon Fillet with Mixed Vegetables & Sweet Corns)	나트륨	38.4mg/100g	83mg/100g
7월	유기농 엑스트라버진 올리브오일-스페인(500ml) (Organic Extra Virgin Olive Oil-Spain)	고도불포화지 방산	10g/100ml	5.4g/100ml
7월	옥수수 돼지고기 만두(180g) (Corn and Pork Dumpling)	탕	0.5g/100g	2.5g/100g
7월	유기농 프로바이오틱 쌀(100g) (Organic Probiotic Rice)	비타민 D	4.6µg/100g	11µg/100g
7월	양배추 돼지고기 만두(180g) (Cabbage and Pork Dumpling)	탕	0.6g/100g	2.2g/100g

* 출처 : 홍콩식품 안전센터(www.cfs.gov.hk)

○ 알레르겐 표기

- 위반사례 없음.
- 알레르기를 일으키는 것으로 알려진 8가지(글루텐을 포함하는 곡류, 갑각류, 계란, 생선, 우유 및 유제품(락토스 포함), 콩 및 땅콩, 견과류, 아황산염 10ppm 이상) 성분을 포함하는 경우 포장 식품의 성분 목록에 표기해야 함

2 대만

□ 개정 공고 「식품 첨가물 규격 검사 방법 - 수산화나트륨용액」 초안 수정 예고 (8.04)

○ 공고 일자 : 2022년 8월 4일

○ 개정 근거 : 식품안전위생관리법(食品安全衛生管理法) 제38조

○ 주요 내용

- (1) 식품첨가물 규격 관리를 강화하기 위해 식품안전위생관리법 제38조에 따라 “각급 관계당국이 식품, 식품첨가물, 식품기구, 식품용기 또는 포장, 식품세제에 대한 검사를 실시함. 검사 방법은 식품 검사 방법 협의회의 협의를 거쳐 중앙 주무관청이 결정함.”
- (2) 제안된 “식품첨가물 규격 시험방법 - 수산화나트륨용액“에 대한 수정안 초안, 수정사항의 주요 내용은 다음과 같음.
- (3) “함량”, “황산염”, “탄산나트륨”, “비소 신”, “중금속”, “수은” 및 “함량

측정”을 수정함.

(4) “참고 문헌”을 추가함.

(5) 일부 텍스트 추가 및 수정함.

<부표1> 식품첨가물 규격 검사 방법 - 수산화나트륨용액 수정 초안 내용 대조표

개정 규정	현행 규정	설명
§14003 수산화나트륨용액 Sodium Hydroxide Solution 1. 함량 : 이 제품에 함유된 NaOH는 표시해야한다.(양: 95~120%) 2. 외관 : 이 제품은 무색 또는 약간 착색된 액체다. 3. 감별 : (1) 이 품목의 수용액(1:50)은 강알칼리성이어야 한다. (2) 이 품목은 일반식별시험법(부록 A-17)에서 나트륨염의 반응을 나타내어야 한다. 4. 용액 형상 : 이 품목은 새로 끓여 식힌 물을 가하여 표시량에 따라 20%(w/v) NaOH 용액으로 하고 5mL에 물 20mL를 넣어 섞을 때 용액은 무색이어야 하고 혼탁하여야 한다. 5. 황산염 : “수산화나트륨”의 “황산염” 시험방법에 따르면 <u>황산염 함량(SO₄로 계산함)은 0.2% 이하이어야 한다.</u> 6. 탄산나트륨 : 이 품목에는 11. “<u>함량측정</u>”에 따라 얻은 탄산나트륨의 함량은 2% 이하이어야 한다. 7. 비소 신: 이 품목은 0.5g을 취하여 보건복지부 공고에는 “<u>중금속 검사법 총칙</u>”에 따라 분석할 때 비소 신(As₂O₃로 계산함)은 3ppm 이하이어야 한다. 8. 중금속 : “수산화나트륨”의 “중금속” 시험방법에 따르면 <u>중금속 함량(Pb로 계산함)은 30 ppm 이하이어야 한다.</u> 9. 칼륨 : 화염 반응이 코발트 유리로 투시되는 경우 지속적인 자홍색을 띄면 안된다. 10. 수은 : 이 품목은 0.5g를 취하여 보건복지부 공고에는 “<u>중금속 검사법 총칙</u>”에 따라 분석할 때 수은(Hg) 함량은 0.1ppm 이하이어야 한다. 11. 함량측정 : 이 품목을 수산화나트륨 5g에 해당하여 새로 끓여 식힌 물을 넣어 정확	§14003 수산화나트륨용액 Sodium Hydroxide Solution 1. 함량 : 이 제품에 함유된 NaOH는 표시해야한다.(양: 95~120%<u>이상</u>) 2. 외관 : 이 제품은 무색 또는 약간 착색된 액체다. 3. 감별 : (1) 이 품목의 수용액(1:50)은 강알칼리성이어야 한다. (2) 이 품목은 일반식별시험법(부록 A-17)에서 나트륨염의 반응을 나타내어야 한다. 4. 용액 형상 : 이 품목은 새로 끓여 식힌 물을 가하여 표시량에 따라 20%(w/v) NaOH 용액으로 하고 5mL에 물 20mL를 넣어 섞을 때 용액은 무색이어야 하고 혼탁하여야 한다. 5. 황산염 : “수산화나트륨”의 “황산염” 시험방법에 따르면 (SO₄로 계산하여, 0.2% 이하이다). 6. 탄산나트륨 : “수산화나트륨”의 “탄산나트륨” 시험방법에 따르면(2%이하 이다). 7. 비소 신: “수산화나트륨”의 “비소신” 시험방법에 따르면 (As₂O₃로 계산함, 3ppm 이하이다). 8. 중금속 : “수산화나트륨”의 “중금속” 시험방법에 따르면 (Pb로 계산하여, 30 ppm 이하이다). 9. 칼륨 : 화염 반응이 코발트 유리로 투시되는 경우 지속적인 자홍색을 띄면 안된다. 10. 수은 : “수산화나트륨”의 “수은” 시험방법에 따르면 (0.1ppm 이하이다). 11. 함량측정 : 이 품목을 약 5g에 해당하는 수산화나트륨을 취하여 정확하게 달아 새로 끓여 식힌 물을 넣어 100mL로 하여 시험용액으로 한다. 시험용액 25mL를 정확하게 달아 “수산화나트륨”의 “함량측정”의 시험법에 따라 측정한다.	1. “함량”, “황산염”, “탄산나트륨”, “비소”, “중금속”, “수은”, 및 “함량측정”을 수정한다. 2. “참고 문헌”을 추가한다. 3. 일부 텍스트 추가 및 수정한다.

하게 달아 시험용액으로 100mL로 한다. 시험용액 25mL를 정밀하게 달아 “수산화나트륨”의 “함량측정”의 시험법에 따라 측정한다. 다음과 공식에 따라 시험품목 중 수산화나트륨 및 수산화나트륨에 해당하는 탄산나트륨의 함량(%)을 계산한다. 수산화나트륨의 함량(%) $= \frac{0.04000 \times b \times 4}{\text{검수품 복용량(g)}} \times 100$ 수산화나트륨에 해당하는 탄산나트륨함량(%) $= \frac{0.05299 \times (a-b) \times 4}{\text{검수품 복용량(g)}} \times \frac{100}{\text{수산화나트륨 함량(g)}} \times 100$ 참고문헌: 厚生労働省。2018。水酸化ナトリウム液。第9版食品添加物公定書。1221頁。東京，日本。	수산화나트륨 함량 $= \frac{0.04000 \times b}{\text{검수품 복용량(g)}} \times 100(\%)$ 수산화나트륨에 해당하는 탄산나트륨함량 $= \frac{0.05299 \times (a-b)}{\text{검수품 복용량(g)}} \times \frac{100}{\text{수산화나트륨 함량(g)}} \times 100(\%)$	
---	---	--

< 「식품 첨가물 규격 검사 방법 - 수산화나트륨용액 초안」 수정 개정 예고 ('22.08.04) >
 - 개정공고 「식품 첨가물 규격 검사 방법 - 수산화나트륨용액 초안」 수정 개정 예고.
 預告修正「食品添加物規格檢驗方法 - 氫氧化鈉液」草案。
<https://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=5072&id=28140>

III 통관 문제 사례 관련

1. 홍콩 통관 거부사례 [8월] [2022.08.01~ 2022.08.24. 현재 기준]
 ○ 특이 사항 없음
2. 대만 통관 거부사례 [8월] [2022.08.01~ 2022.08.24. 현재 기준]

분류	발표일자	제품	원산지	문제 사유	내용	수입 물량	조치 내용
신 선	7.5 (접수일 6.2)	신선 인삼 (Ginseng Roots)	한국	잔류 농약 플루아지남 (扶吉胺) 검출	허용치: 없음 검출치: 0.01ppm	20.00kg	반품 또는 폐기
				잔류 농약 티플루자마이드 (賽氟滅) 검출	허용치: 없음 검출치: 0.09ppm		
신 선	7.26 (접수일 6.24)	신선 양파 (Fresh Yellow Onion)	한국	잔류 농약 검출	식품안전위생관리법 제15조의 「농약 잔류 허용량 기준」에 부합하지 않음 허용치: 0.01ppm 검출치: 0.03ppm	72,000.00 kg	반품 또는 폐기
신 선	8.16 (접수일 7.12)	신선 양배추 (Fresh Lettuce)	한국	잔류농약 디니카나졸 (達克利) 검출	허용치 : 없음 검출치 : 0.02ppm	12,320.00 kg	반품 또는 폐기