

[홍콩] 2018년 3월 수출현안 · 수입제도 모니터링

|

수입제도 변경사항 / 수출현안

1. (통관/검역/라벨링*/수출현안)

□ 주요내용

- 롯데제과 초코파이 바나나맛 제품 판매중지 및 리콜 (2018년 3월 19일)
 - 홍콩 식품안전센터에서 자체 식품사고감시시스템을 통해 캐나다 식품검역 당국의 롯데제과 초코파이 제품들에 대한 리콜조치를 인지하여 해당제품이 알레르기를 유발시킬 수 있는 아몬드를 포함하고 있음에도 불구하고 라벨에 명시되지 않아 해당제품에 대한 판매금지 및 리콜조치 실시
 - 홍콩 식품안전센터는 관련제품 수입 및 유통업체들과 즉각적인 조치를 취하였고, 해당수입업체에서 관련제품을 120박스 수입하여 전량 유통매장으로 유통된 것으로 조사됨. 해당 제품은 즉시 매대에서 철수하여 판매금지 조치가 내려졌고, 수입업체는 식품안전센터의 지시에 따라 리콜절차 수행

□ 시사점

- 알레르기 성분을 유발시킬 수 있는 제품 성분은 라벨링 내의 영양기준과 일치해야 하며, 홍콩의 영양 라벨링 기준을 숙지하여 실제 제품 내용과 부합하는 라벨링 실시
- 출처 : 홍콩식품안전센터 (2018. 3. 19)
관련 웹사이트 : http://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fa/2018_321.html

1. 홍콩 라벨링제도 일반

□ 관련법 및 규정일반

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

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

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

- “Food and Drugs (Composition and Labelling) Regulations” 에는 크게 식품의약 관련 라벨링과 포장식품(packaged food)관련 라벨링으로 나누어지며, 포장식품에 초점을 맞추어 라벨링을 기술하고자 함.

2. 품목별 표기방법

□ 특수성분 관련 표기사항 (알레르기(Allergens) 유발성분 관련)

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

III

통관문제사례

- 해당사항 없음