

# [홍콩] 2018년 7월 수출현안 · 수입제도 모니터링

## I 수입제도 변경사항 / 수출현안

(통관/검역/라벨링\*/수출현안)

### □ 주요내용

#### ○ 홍콩식품안전센터, 냉장식품군 리스테리아균 조사결과 발표

- 2018년 7월 13일, 홍콩 식품환경위생국 식품안전센터에 따르면 홍콩 냉장식품군에 대한 리스테리아 균 조사를 실시한 결과, 모든 샘플이 테스트를 통과한 것으로 나타남.
- 식품안전센터는 리스테리아 균 오염 테스트를 위해 소매 업체 (온라인 업체 포함) 및 식품 제조업체로부터 500개의 냉동 · 냉장식품의 샘플을 추출함. 샘플 종류에는 치즈, 냉동 디저트, 냉동육류, 과일, 샐러드, 훈제 연어 및 기타 수산 식품과 같은 리스테리아 균 고위험성 식품 포함.
- 식품안전센터 대변인은 시민들에게 개인위생과 식품 위생 관리를 철저히 하고, 특히 면역력이 낮은 임산부, 영유아, 노인 및 환자는 리스테리아 균 감염을 예방하기 위해 유통기한이 긴 냉동식품 (5일 이상)을 포함하여 변질 우려가 있는 식품을 섭취하지 않을 것을 당부함
- 또한 다양한 매체를 통해 식품 안전 수칙을 지속적으로 홍보할 것이고, 식품 위생과 관련하여 식품 업계와의 소통을 강화할 것이라 밝힘

⇒ 시사점 : 홍콩은 여름철 식품 안전을 위해 검역 및 예방 조치를 강력히 시행 중. 수출식품의 안전성을 철저히 관리하여 통관 시 차질이 없도록 주의할 것

\*출처 : 홍콩식품안전센터 (2018. 7. 13)

관련홈페이지 : <http://www.fehd.gov.hk/>

○ 한국산 닭고기 등 가금류 수출, 8개월 만에 홍콩 수출 재개

- 2017년 11월, 고병원성 AI가 지역적으로 발생함에 따라 대부분 지역 가금류의 홍콩 수출이 중단된바 있음
- 2018년 7월 27일부로 닭고기, 오리고기, 계란 등의 신선 가금제품의 홍콩 수출이 다시 재개됨
- 홍콩 당국에 등록된 국내 수출 작업장 59곳 모두 수출이 가능하게 됨.
- 2018년 7월 27일 이후 생산된 신선 가금제품만 수출할 수 있음.
- 양국 간 기존에 합의한 검역증명서 서식을 그대로 활용

⇒ 시사점 : 가금류의 검역·위생 관리를 철저히 하여 안전하고 우수한 제품이 수출될 수 있도록 힘써야 할 것임

\*출처 : 연합뉴스 (2018.7.30.)

관련홈페이지 : [www.yonhapnews.co.kr](http://www.yonhapnews.co.kr)

## II 품목별 통관 일반사항 / 주의사항

### □ 영양소 라벨링 관련 규정

#### ○ 영양소 라벨링(nutrition labelling)

- 홍콩에서 판매되는 포장식품은 라벨링 시 반드시 영양소 정보(nutrition information)를 표기해야 함.

- 반드시 표기해야 하는 사항은 칼로리(energy)와 주요 7대 영양소인 단백질(protein), 탄수화물(carbohydrates), 지방(total fat), 포화지방산(saturated fatty acids), 트랜스지방산(trans fatty acids), 염분(sodium), 당류(sugars)의 함유량임
- 칼로리(energy)는 식품이 함유하고 있는 전체 영양소를 통해 제공될 수 있는 에너지로 CAC(Codex Alimentarius Commission)의 계산방식을 따름.
  - 칼로리를 포함한 7대 영양소 외에 비타민 등의 영양소는 자발적으로 추가 표기할 수 있으며, 탄수화물 내 식이섬유(dietary fibre)가 포함되어 있다면, 식이섬유 함유량도 반드시 별도로 표기
  - 각 영양소의 함유량은 반드시 정확한 숫자로 표기해야 하며, 최대량(maximum)과 최소량(minimum) 등 범위(Ranges)로는 표기 금지
  - 영양소 정보는 표 형태(tabular format)로 포장식품 상 눈에 잘 띄는 위치에 제공해야 하며, 라벨 면적이 200cm<sup>2</sup>일 경우에는 선형(linear)으로 표기 가능
  - 영양소 라벨은 영어·중국어 또는 병용으로 표기가 가능하나, 함유량은 아라비아숫자로 표시

### ■ 영양소 라벨링 표기 예시 ■

| Nutrition Information(營養資料) |            |
|-----------------------------|------------|
| Per 100g / 每100克            |            |
| Energy/能量                   | 398kcal/千卡 |
| Protein/蛋白質                 | 7.5g/克     |
| Total Fat /總脂肪              | 2.6g/克     |
| - Saturated fat/飽和脂肪        | 0.2g/克     |
| - Trans fat/反式脂肪            | 0g/克       |
| Carbohydrates/碳水化合物         | 86.1g/克    |
| - Sugars/糖                  | 4.0g/克     |
| Sodium/鈉                    | 105mg/毫克   |

자료 : 자체 제작

## □ 소금 및 설탕 라벨링에 관한 권고안

### ○ 주요내용

- 2017년 10월, 소금·설탕 줄이기 위원회 (CRSS), 홍콩 위생국, 식품환경위생국 (식품안전센터)은 공동으로 소금·설탕이 함유된 포장 식품에 대한 라벨링 권고안 추진
- 2018년 4월 말부터 본격적으로 시행, 참가기업 모집 시작
- 소비자가 저염·저당 식품을 보다 쉽게 식별하기 위해 추진됨
- 나트륨 및 당 함유량에 관한 정확한 정보를 제공하고, 수출 및 수입 업계가 향후 저염·저당 제품을 시장에 더욱 많이 출시하여 자국민 건강을 증진할 것이라 기대
- 강제사항은 아니며, 필요시 라벨링 신청 가능

### ○ 라벨링 관련 세부 사항

- 라벨 디자인 : 저염, 저당, 무염, 무당 4가지 로고
- 표기언어 : 중국어, 영어, 중국어·영어 병용 표기
- 색상 : 컬러, 흑백 버전

### Ⅱ 라벨링 로고 예시 Ⅱ



○ 적용 기준

- <식품 및 의약품 (성분구성 및 표기) 규정> (132 W장)에 근거하여  
저염, 무염, 저당 및 무당의 정의에 해당하는 포장 식품

| 영양소     | 표시 기준 | 조건                                                                  |
|---------|-------|---------------------------------------------------------------------|
| 나트륨(소금) | Low   | 100 g / mL 식품 당 0.12 g 이하의 나트륨을 함유 한 고체 또는 액체 식품                    |
|         | No    | 100 g / mL 식품 당 0.005 g 이하의 나트륨을 함유 한 고체 또는 액체 식품                   |
| 설탕      | Low   | 100g 당 5g 이하의 설탕을 함유 한 고형 식품, 또는 100 mL 당 5 g 이하의 당을 함유 한 액상 식품     |
|         | Now   | 100g 당 0.5g 이하의 설탕을 함유 한 고형 식품, 또는 100 mL 당 0.5 g 이하의 당을 함유 한 액상 식품 |

○ 신청 방법

- 라벨 사용 시 식품안전센터에 직접 신청가능, 사전 승인절차 불필요
- 수출자는 해당 식품에 대해 ‘소금·설탕 표기 신고서’ (FEHB 277) 양식을 작성하여 해당 식품의 영양성분 정보가 첨부된 자료와 함께 식품 안전센터에 송부, 전자우편을 통해서도 제출 가능
- 식품에 라벨을 표기 할 수 없는 경우, 해당 식품의 홍보용 자료에 라벨 표기 가능
- 보다 자세한 사항은 [www.cfs.gov.hk](http://www.cfs.gov.hk) (홍콩식품안전센터),

< “Salt / Sugar” Label Scheme for Prepackaged Food Products > 참고

### III 통관문제사례

○ 해당사항 없음