

[홍콩] 2020년 1월 수출현안 · 수입제도 모니터링

I 수입제도 변경사항 / 수출현안

□ 홍콩식품안전센터(CFS) 주요 발표 내용

○ 홍콩 돼지고기 조직(tissue) 샘플에서 동물용 약품 잔류물 검출 (12.5)

- 홍콩 돼지 샘플 2종의 조직(돼지 신장, 돼지 간)에서 법적 허용기준을 초과하는 동물용 약품 잔류물질이 검출됨
- 2종의 돼지 조직 샘플은 2개의 다른 홍콩 돼지 농장에서 수집되었으며, 설파제(sulfonamides)가 검출됨. 설파제는 동물성 의약품으로, 일반적으로 돼지 농장에서 병든 돼지의 치료약으로 사용됨. 그러나 「공중 보건(동물과 조류)(화학 잔류물) 규정, (Public Health (Animals and Birds) (Chemical Residues) Regulation (Cap. 139N))」에 따르면, 식용 동물에서는 사용이 제한되는 화학 물질 중 하나로 돼지 조직에서의 법적 최대 허용량은 $100\mu\text{g/kg}$ 임
- 홍콩 식품안전센터는 해당 샘플을 채취한 돼지 농장 2곳에 대해 지속적으로 모니터링하며 조사를 강화할 것이라고 밝힘

발생 일자	제품명	원산지	문제 사유	내용	회수처	조치 내용
12.5	돼지1	홍콩	sulfonamides (설파제)	허용치: $100\mu\text{g/kg}$ 검출치: $2,700\mu\text{g/kg}$	돼지 농장	검사 강화
12.5	돼지2	홍콩	sulfonamides (설파제)	허용치: $100\mu\text{g/kg}$ 검출치: $260\mu\text{g/kg}$	돼지 농장	검사 강화

○ 베트남, 위조된 건강 증명서(health certificates) 의심 (12.12)

- 홍콩 식품안전센터는 수입 식품 정보시스템 개선을 위한 데이터 처리 (processing data) 작업 중 베트남 당국에서 발행한 몇 가지 건강 증명서 (health certificates)에서 일부 일련번호가 불일치하는 것을 발견하고 즉시 주홍콩 베트남 총영사관에 후속 조사를 요청함
- 홍콩 식품안전센터는 12월 12일 베트남 당국으로부터 통지를 받은 후 홍콩에 냉동 돼지고기 수입 허가를 신청하기 위해 베트남 육류 가공 공장에서 위조된 건강 증명서를 사용한 것으로 의심되는 사례를 발표함. 홍콩 식품안전센터는 즉각 추적 및 후속 조치를 시행하고 홍콩 경찰에 해당 사건의 조사를 요청함

- 베트남 당국은 이번 조사에 따라 올해 홍콩 식품안전센터에 제출된 모든 건강 증명서를 검토한 결과, 총 8건의 위조된 건강 증명서가 확인되었으며 8건 모두 육류 가공 공장과 연관이 있다고 알림. 베트남 당국은 이 공장에 건강 증명서 발급을 중단함
- 베트남 당국의 확인 결과 2019년 총 8건의 위조된 건강 증명서를 사용하였음. 위조된 건강 증명서 8건 모두 베트남에 위치한 육류 가공 공장 1곳과 연관되어 있으며, 베트남 당국은 해당 육류 가공 공장의 건강 증명서 발급을 중단함
- 홍콩 식품안전센터의 조사에 따르면 2019년 5월~10월까지 해당 공장에서 정교하게 위조된 건강 증명서를 사용하여 냉동 돼지고기는 8회 (176톤), 3곳의 현지 수입업체에 수입되었음. 홍콩 식품안전센터는 8건의 냉동 돼지고기 탁송물에 대한 수입 승인서 8건을 발행하고 나중에 정보 시스템의 데이터 처리 과정 중 위에서 언급한 문제를 발견함. 수입된 8건의 냉동 돼지고기 탁송물 모두 식품 공장으로 유통되었으며, 일반적으로 구운 고기(roasted meat)용으로 식품 공장에 공급됨
- 홍콩 식품안전센터는 3곳의 수입 업체에 해당 제품의 판매를 중단하고 리콜을 시작하도록 지시함. 예방 조치로 베트남의 육류 가공 공장 “Haiphong Trading Goods Export Joint Stock Company”에서의 냉동 돼지고기 수입을 즉시 중단함. 또한 베트남에서 발행한 수입 냉동육에 대한 모든 건강 증명서에 대한 검사를 강화하고 베트남 당국과 협력하여 수입 승인서 발급 전에 제출된 모든 건강 증명서를 확인함. 현재, 홍콩과 베트남은 냉동 돼지고기에 한해 육류 수입 계약을 체결함
- 홍콩에서 판매되는 식품이 현지 규정을 준수하고 인간의 섭취에 적합하도록 하기 위해 식품 샘플을 수입단계, 도매 및 소매단계에서 수집하여 화학 및 생물학적 검사(잔류 동물성 의약품, 방부제 및 병원균)를 수행하는 식품 감시 프로그램을 지속적으로 운영하고 있음
- 홍콩 식품안전센터는 2018년부터 올해 11월까지 10,700개의 돼지고기, 소고기, 가금육 및 그 가공품 샘플을 수집하여 검사했으며, 검사 결과 만족도는 99.8%임. 25개의 불만족 샘플에 베트남산 냉동육은 포함되지 않음
- 베트남 당국은 환경이 위생적이고 가공육이 사람의 섭취하기에 적합한지 확인하기 위해 관련 가공 공장에 정기적으로 엄격한 검사를 하고 있다고 밝힘. 홍콩 식품안전센터는 신중히 처리하기 위해 베트남에서 수입된 관련 제품에 대한 검사를 강화하고 오늘(12월 12일)부터 검사를 위한 베트남산 냉동 돼지고기 샘플 수집을 더욱 광범위하게 할 계획임

○ 영국 서퍽(Mid Suffolk) 지역 가금육 및 가금육 가공제품 수입 중단(12.13)

- 식품안전센터는 홍콩 공중 보건을 보호하기 위해 영국 일부 지역의 가금육 및 가공 제품의 수입을 중단키로 하였으며 사유는 아래와 같음

일자	국가	지역	내용	비고
12.13	영국	Mid Suffolk District (루아르에세르)	저병원성 조류인플루엔자 발생 (H5)	(‘19.1~9월) 영국산산 수입량 냉장·냉동 가금육 수입량 : 9,270톤 가금류 알 수입량 : 182만 개

- 홍콩 식품안전센터는 해당문제에 관해 영국 당국에 연락했으며, 조류 독감 발생과 관련하여 세계동물보건기구(OIE, World Organisation for Animal Health) 발행한 정보를 면밀히 모니터링하며, 사건의 정도에 따라 적절한 조치를 취할 예정임

○ 리스테리아균에 오염된 것으로 의심되는 프랑스산 냉장 훈제연어 제품을 소비하지 말 것을 권고 (12.20)

- 병원균인 리스테리아균(Listeria Monocytogens)에 의한 오염 가능성으로 해당 프랑스산 냉장 훈제 연어(Chilled Smoked Salmon) 제품을 소비하지 말 것을 촉구함

<해당 제품>

제품명	Saumon Fume Ecosse T. Main Ficelle (1.8kg)	유통기한	2019년 12월 31일
수입업체	Classic Fine Foods (Hong Kong) Limited	원산지	프랑스

- 홍콩 식품안전센터는 앞서 언급된 제품의 배치가 리스테리아 균으로 오염되었을 수 있어 리콜한다는 유럽식품안전정보(Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF)의 통지를 받음. 현지 수입업체인 Classic Fine Foods (Hong Kong) Limited 가 해당 제품의 일부를 홍콩으로 수입했다고 밝힘
- 후속 조치를 위해 즉각 해당 수입업체에 연락했으며 예비 조사에 따르면, 수입 업체는 해당 배치의 제품을 수입하였으며 그중 일부 제품은 유통된 것으로 나타남 폐기처리 됨
- 수입 업체는 해당 제품의 리콜을 처리 중이며 해당 제품이 있으면 판매 또는 섭취를 중단할 것을 촉구함

II

품목별 통관 일반사항 / 주의사항

□ 홍콩, 식품 거래자 포털 사이트(Food Trader Portal) 출시 (12.23)

- 2019년12월23일 식품 거래자와 홍콩식품안전센터간의 원스톱 전자 플랫폼 역할을 하는 “식품 거래자 포털 사이트(Food Trader Portal, FTP)” 을 출시함
- 2020년 초부터는 수입 면허(import licences) 및 수입허가(import permission) 신청을 온라인으로 제출하고 24시간 내내 수입 된 특정 식품 탁송물의 도착을 보고 할 수 있게 됨
- 수렵육, 육류 및 가금류에 대한 수입 면허 및 수입 허가 신청이 가능한 온라인 응용 프로그램(앱, application)을 도입함으로써 FTP의 기능이 더욱 향상될 것이며 이후, 우유, 냉동 당과류 및 계란 수입을 위한 응용 프로그램으로 기능을 확대해 나갈 계획임

<식품 거래자 포털 사이트>

- 식품 거래자 포털 사이트 (Food Trader Portal)
 - www.ftp.cfs.gov.hk
- 사용 지침 동영상 및 사용자 교육 자료
 - https://www.ftp.cfs.gov.hk/web/files/tips/tips_en_GB.html

III

통관문제, 위반 사례 등

□ 통관문제, 위반 사례

○ 2019년 12월 기준 통관 거부 사례 없음

○ 2019년 12월 홍콩 식품 라벨링 규정 위반 사례

- 2019년 12월, 총 4건의 식품 라벨링 규정 위반 사례가 있었음을 발표

발생 일자	제품명	제조국	문제 사유	내용	회수처	조치 내용
12.4	초콜릿 샌드위치 비스킷 Sandwich Biscuits Chocolate	말레이시아	포화지방산 불일치	라벨링: 6g/100g 검출치: 12.1g/100g	슈퍼마켓 (Yau Tong)	리콜
12.5	소금에 절인 상추 통조림 Salted lettuce	태국	이산화황 미기입	이산화황이 함유되어 있음에도 식품 첨가제의 기능과 명칭에 대한 미기입	슈퍼마켓 (Tsing Yi)	리콜
12.6	건조 노랑 망태 버섯 Dictyophora indusiata /Dried bamboo fungi	중국	이산화황 미기입	라벨링: 미기입 검출치: 6,730 ppm * 최대 허용량(500ppm) 초과	상점 (Hung Hom)	리콜
12.6	포장된 대추 제품 Date	-	이산화황 미기입	라벨링: 미기입 검출치: 290ppm	상점 (ShamShuiPo)	리콜

* 출처 : 홍콩식품 안전센터(<https://www.cfs.gov.hk>)

○ 2019년 12월 홍콩 잔류 농약 규정 위반 사례

- 2019년 12월, 1건의 신선농산물에서 잔류 농약이 초과 검출됨

발생 일자	제품명	원산지	문제 사유	내용	회수처	조치 내용
12.2	상추 (Lettuce Leaf)	-	Cyhalothrin (사이할로트린)	허용치:0.2ppm 검출치:0.63ppm	수입 단계	판매 중지

* 출처 : 홍콩식품 안전센터(<https://www.cfs.gov.hk>)

○ 2019년 12월 홍콩 중금속 규정 위반 사례

- 2019년 12월, 8건의 신선농산물에서 잔류 농약이 초과 검출됨

발생 일자	제품명	원산지	문제 사유	내용	회수처	조치 내용
12.11	냉장 참치 (Chilled tuna)	일본	methylmercury (메틸 수은)	허용치:0.5ppm 검출치:1.1ppm	수입 단계	판매 중지
12.18	샐러리 (Celery)	-	Cadmium (카드뮴)	허용치:0.1ppm 검출치:0.17ppm	도매 시장 (Cheung Sha Wan)	판매 중지
12.19	냉장 황새치 (Chilled Swordfish)	-	methylmercury (메틸 수은)	허용치:0.5ppm 검출치:1.1ppm	수입 단계	판매 중지
12.20	구기자 잎 (wolfberry leaf)	중국	lead (납)	허용치:0.3ppm 검출치:0.39ppm	시장 (WanChai)	판매 중지
12.23	샐러리 (Celery)	-	Cadmium (카드뮴)	허용치:0.1ppm 검출치:0.18ppm	도매 시장 (Western Wholesale Food Market)	판매 중지
12.23	배추1 (Chinese cabbage)	-	Cadmium (카드뮴)	허용치:0.05ppm 검출치:0.1ppm	수입 단계	판매 중지
12.23	배추2 (Chinese cabbage)	-	Cadmium (카드뮴)	허용치:0.05ppm 검출치:0.1ppm	수입 단계	판매 중지
12.27	냉장 황새치 (Chilled Swordfish)	일본	methylmercury (메틸 수은)	허용치:0.5ppm 검출치:1.2ppm	수입 단계	판매 중지

* 출처 : 홍콩식품 안전센터(<https://www.cfs.gov.hk>)

□ 시사점

○ 홍콩, 식품 거래자 포털 사이트(Food Trader Portal)를 적극 활용해야

- 홍콩 식품안전센터는 식품 거래자와 원스톱 전자 플랫폼 “식품 거래자 포털 사이트(Food Trader Portal, FTP)” 을 출시했으며 이를 통해 식품 수입업자 또는 유통 업체로 등록이 가능하며, 2020년 초부터는 수입 면허 및 수입 허가 신청 및 갱신, 24시간 내내 수입 된 특정 식품 탁송물의 도착 보고가 가능하도록 제공 기능을 확대해 나갈 계획이라고 밝힘. 해당 관계자는 24시간 온라인을 통해 일부 업무를 간편하게 수행할 수 있도록 홍콩 식품 안전센터에서 출시한 “식품 거래자 포털 사이트” 를 적극 활용해야 할 것임