

홍콩	수출현안/ 수입제도 모니터링 (수시)
-----------	-----------------------------

(2014년 7월 30일) / 홍콩 aT센터

구분	핵심 내용
(*검역)	☐ 즉석식품 내 리스테리아균 점검결과 보고 및 대처방향

주요 내용 및 시사점 / 대처 방향
☐ 주요 내용 ○ 홍콩식품안전센터는 400개의 즉석식품 샘플을 대상으로 실시한 리스테리아균(<i>Listeria monocytogenes</i>) 점검결과 보고서를 발표하면서 기준치 이상의 리스테리아균이 검출된 샘플이 없다고 밝힘. ○ 리스테리아균은 섭씨 0도 부근의 온도에서 서서히 번식하는 저온성 세균이기 때문에 유통기한이 긴 냉장 즉석식품은 리스테리아균 번식 가능성이 높은 고위험군 식품임. ○ 홍콩식품안전센터는 리스테리아균 관련 고위험군 식품에 대한 샘플 수집을 확대해오고 있으며 보건당국과 협력하여 리스테리아균 조사 및 샘플 분석을 지속할 예정. ○ 홍콩식품안전센터는 냉장 즉석식품에 대한 미생물 품질 위험도 평가를 진행해왔으며, 적절한 시기에 결과를 배포할 예정. [식품안전센터 관련 홈페이지] http://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_fs/files/Listeria_Monocytogenes_in_Ready-to-eat_Food_e.pdf
☐ 시사점 / 대처 방향 ○ 리스테리아균 감염 시 가벼운 열과 복통 설사, 구토 등을 일으키다 대부분 정상 회복되나 면역력이 약한 어린이나 노약자, 임산부, 신생아의 경우 패혈증·뇌수막염·유산 등을 유발할 수 있으며, 심한 경우에는 사망에 이를 수 있음. ○ 홍콩식품안전센터에서는 웹상의 홍보물 배포를 통해 대중에게 리스테리아균 관련 정보를 전달할 예정. ○ 홍콩식품안전센터는 식품 유통업체의 경우 섭씨 4도나 그 이하의 온도의 냉장실에 식품을 보관하고 과잉생산을 피하며, 소비자 안전을 위해 라벨에 충분한 정보를 게시할 것을 권고. * 리스테리아균: 식중독을 일으키는 원인균으로, 이 세균에 오염된 우유나 유제품, 식육가공품, 야채 등을 통해 인체에 감염됨.
☐ 발표 일자/ 출처 : 2014. 7. 30 홍콩식품안전센터 홈페이지에 게재됨

홍콩	수출현안/ 수입제도 모니터링 (수시)
----	----------------------

(2014년 7월 30일) / 홍콩 aT센터

구분	핵심 내용
(*검역)	☐ “프랑스산 Casino 브랜드 치즈, 리콜 조치 실시”

주요 내용 및 시사점 / 대처 방향
☐ 주요 내용 ○ 프랑스 보건당국은 치즈생산 공장에서 대장균 검출과 관련된 조사를 진행 중이며, 해당 치즈 제조업자들이 생산하는 ‘Casino’를 포함한 기타 브랜드의 치즈 리콜을 요청. ○ 홍콩 식품안전센터는 프랑스 보건당국의 리콜 요청에 따라 홍콩으로 수입된 Casino 브랜드의 프랑스산 치즈 444개 제품에 대한 리콜조치 실시. ○ 리콜 조치에 따라 Casino사의 치즈는 즉각 홍콩 유통매장에서 철수되었고, 해당 치즈 유통체인업체인 PARKnShop은 관련 소비자 상담전화 핫라인을 개설. [식품안전센터 홈페이지] http://www.cfs.gov.hk/english/import/files/Food_Recall/Notification_30_07_2014.pdf
☐ 시사점 / 대처 방향 ○ 홍콩 식품안전센터는 해당 제품 리콜조치에 따라, 감염 피해를 방지하기 위해 미살균 우유로부터 만들어진 유제품 소비를 자제할 것을 권고 ○ 유제품 수출시 대장균 검출을 미연에 방지하기 위한 생산 및 유통단계 점검 강화 필요
☐ 발표 일자/ 출처 : 2014. 7. 30 홍콩 식품안전센터 홈페이지에 게재됨