홍콩

품목별 통관, 검역, 라벨링

1. 품목 - 샐러드 쿠르톤

○ 주요내용

- : (Cardini's) |저 샐러드 쿠르톤

* / : ((

* : 150 *L*램

* : 즉

* : 2013 9 25 ! 이전까지

- : (CFS) 투상적인 식품감시 조사 프로그램에서 이 제품 이 콩을 함유하고 있으나, | 것이 식품 라벨에 표시되지 않았음을 발견하여 조사를 실시, , CFS : 이 제품이 페인 슈퍼마켓에 판매되고 있음을 발견했고 수입업체와 유통업체는 이 제품의 리콜을 시작하였음

: |품 판매 중지

○ / 귀처방향

할 것임

사 및 발진과 같은 알레르기 반응을 일으킬 수 있으며, Ì한 경우에는 과민성 쇼크를 일으킬 수 있음

- 소비자단체는 경고하면서 땅콩과 계란에 알레르기가 있는 소비자는 이 제품 소비를 삼가 해야 한다고 조언

- : 852) 2736 - 3866 (

- : 2013 7 26 <u>1</u>

1. 품목 - 아이스크림과 빙과류

○ 주요내용
- : ㅏ이스크림과 빙과류의 미생물적 품질에 관한 대상 식품감시
- : Centre for Food Safety (
- : 2013 7 <u>]</u>
Food and Environment Hygier
- : 아이스크림과 빙과류는 여름에 인기가 있는 품목으로, 런 제품류를 나쁜 생과
온도가 충분히 낮지 않은 장소에서 보관하는(18 :씨 이하에서 보관
하여야 함) 🗦 부적절한 환경에서 보관 및 판매를 하면 비위생적인 박
테리아가 성장하는데 도움을 주므로 이를 방지하기 위한 식품감사
- : 식품안전청은 올해 5 6
이동차량, , , 1,100 님의 아이스크림과 빙
과류의 샘플을 수집하여 검사

(TBC)

O CFS | 제조사 및 유통업체들에 대한 요구사항

황색 포도상구균)

- - 1) |품들이 '비에 적합함을 확실히 하고 법적 요구사항에 충족할 수 있어야 함
 - 나이스크림 2) 믹스) : 조달하여야 함
- 3) 식품위해요소 중점관리 기준과 같은 식품안전컨트롤 계획을 설립하고 따라야 함 - 그매점과 이동차량
 - , ;은 빙과류는 다시 냉동하여 판매하지 않아야 함 1)
 - 2) ㅏ은 소프트 아이스크림은 매일 폐기하여야 함
 - 3) !든 장비와 기구를 매일 씻고 소독하여야 함
 - 은 좋은 위생 4) 관행을 준수하고, - 손을 항상 청결하게 유지하여야 함