



2008.05.16.

홍콩 식품 수입관리제도

목차

1. 홍콩 식품 수입관리제도

내용문의

한국보건산업진흥원 수출통상팀

(02-2194-7453, hahj100@khidi.or.kr)

□ 홍콩 식품의 수입관리제도

- 홍콩내 식품수입규정
 - 홍콩은 WTO, APEC, PECC(Pacific Economic Cooperation Council)에 가입하여 있으며, 식품수입 규정의 상당부분은 WTO규정에 따름.
 - 일부 농산물에 대해서는 수입자 자격증이 요구됨. (수출자는 선적 전 철저한 절차를 통해 이를 확인할 것)
 - 육류, 가금류, 우유, 냉동식품, 해산물, 살아있는 동식물 수출자는 수입허가 혹은 보증서(health certificate)를 획득해야 함.
- 수입관세
 - 홍콩으로의 수입은 기본적으로 무관세로 알콜(관세율 예: 맥주20%, 와인 40%), 담배, 메틸알콜, 탄화수소 오일을 제외하고는 관세를 부과하지 않음. (홍콩세관 www.customs.gov.hk)
- 수입식품관련 이슈
 - 최근 가금류, 청과물, 생선을 중심으로 식품사고가 멈추지 않자 수입 식품의 안전을 보장할 홍콩 내부의 행정적 조치가 부족하다는 지적이 불거지고 있음. 특히 수입식품의 상당부분을 차지하는 중국산 식품에 대한 소비자의 불신은 매우 커 중국과의 식품안전 규정을 시급히 강화할 필요가 있음.
 - 중국의 수출 금지 품목과 홍콩의 수입 금지 품목이 일치하지 않는 경우가 있어 불법유통의 우려가 있음.(예로 중국대륙에서는 멸종위기 식물로 지정하여 수출금지 상품으로 지정된 black moss가 인접한 홍콩에서는 여전히 수입가능 상품으로 되어있으며 명절 특수상품으로써 인기를 누리므로 중국에서의 밀수를 조장할 수 있다는 문제가 제기 됨.)
 - 중국 외의 해외국가식품 수입시 검역 철저화가 요구됨. 홍콩은 국제식품규격위원회(CODEX)를 통하여 매년 6만 종의 식품 샘플을 검사하지만 실제로 검사결과가 식품관련법안 결정에 영향력은 없었으며 기준에 부적합한 상품에 대한 법적 규제 장치가 미미함.
 - 아울러 홍콩의 대기오염과 식품사고 등으로 인해 음식을 통한 건강유지에 대한 관심은 더욱 높아져 홍콩소비자들은 안전한 먹거리 구입을 위한 Food Labeling 시스템의 빠른 도입을 원하고 있음.
 - 2007년 1월 Greenpeace는 Food Labeling 의무화의 빠른 시행을 독촉하며

‘Green Food Guide’를 발표함. ‘Green Food Guide’는 구정 특수상품에 유전자 조작성분 첨가금지를 중심으로 함.

- 식품사고와 수입식품안전관리에 대한 지적(최근 1년내)
 - 중국과 홍콩에는 계란 노른자의 황색이 진할수록 고소하고 영양이 높다는 생각이 일반적으로 퍼져있음. 2006년 계란의 적황색을 강화하기 위하여 중국 Hubei지역 농장 일대에서 닭사료에 Sudan Red라는 식용불가 색소(발암물질)를 첨가하여 사육하고 홍콩에 수출하여 11월에 홍콩 소매상에서 판매되는 계란에서 해당 성분이 검출된 사례가 있었음.
 - 계란은 홍콩인들의 식단에서 큰 부분을 차지하는 만큼, 계란에서의 해당 염료 성분 검출은 큰 사회적 파장을 일으켰으며 1월초까지 해당 중국 지역의 가금류 및 조란의 수입이 전면 금지되었었음. 닭 소비가 많은 홍콩에서 가금류 관련 식품은 매우 중요하고도 민감한 부분임. (2006년 11월 기준, 가공 및 미가공 조류의 알은 가공식품 총 수입액(52,803백만 홍콩 달러) 중 상위30위를 차지하며(529백만 홍콩 달러), 2003년 1월 - 2006년 11월 까지 꾸준히 전체 가공 식품 수입액의 1% 이상을 차지함. 홍콩의 하루 계란 수입량은 4백 만개이며 이 중 70%는 중국이 생산지임. 나머지 30%는 미국, 태국, 뉴질랜드 등지에서 수입)
 - 2007년 1월, 인도네시아산 Oil Fish(일부인에게는 소화장애를 일으킬 수 있는 어종)가 대구로 잘못 표기된 채 대형 마트에서 유통되어 소비자들의 피해가 속출함. 국경에서 철저한 확인을 하지 못한 것이 가장 큰 문제로 지적됨.
 - 중국산 생선 (가자미, 장어 등)에서 사료를 통해 흡수된 발암물질이 검출됨.
 - 중국 광둥산 두부에서 공업용 염료(C.I.Basic Orange2)가 검출됨.
 - 금년 1월, 홍콩 내 조류의 사체를 통하여 작년에 수입된 일본산 냉동가금류에서 조류독감 인자가 유입된 것으로 추정한 홍콩은 뒤늦게 일본산 가금류 수입금지 조치를 취함.
 - 최근 홍콩 중문 대학에서 구정 특수상품인 Black Moss를 검사한 결과 40개 상품 중 14개 상품이 녹말과 염료를 이용해 만든 가짜로 판명됨.
- 홍콩 정부의 식품안전 사고 대비책

- 식품안전 센터를 중심으로 도입되어 2007년 1월 3일에 발효를 시작한 Health Certificate 제도는 중국산 계란에 대해 Sudan Red와 조류독감인자 함유여부에 대해 안전 확인을 받은 상품에 한해 수입을 허가함. 중국계란 수입자는 농장명, 수량, 유통망에 관한 정보를 제출 해야함.
 - 이러한 Health Certificate 제도는 계란과동 이후 이전의 ‘수입자의 자발적 보고’ 형태에서 한층 강화된 정책임.
 - 또한 식품보건복지부는 Health Certificate 제도가 중국대륙식품 수입에만 그치지 않고 궁극적으로 모든 해외식품 수입자에게 확장될 것임을 잠정 발표함. 향후 홍콩기업은 수입허가를 받기 전 당국에 수입자 등록과 라이선스를 신청해야 함.
 - 채소 잔존 살충제에 대한 개정안 고려 중.(현재 홍콩은 채소와 과일에 대해서 살충제 잔존량에 관한 기준이 없으며 Greenpeace가 제시한 수입 청과물에 함유되지 말아야 하는 살충제 및 화학물질’에 대한 검역이 없음)
 - 이 밖에 수입자의 라이선스 제도, 검역 의무화, 국경지역에서의 검사, 비준수자에 대한 처벌을 중심으로 다양한 정책이 검토 중임.
- 우리 기업의 식품 수출 시 고려할 점
- 홍콩 내의 식품에 대한 안전의식과 위험물질 첨가에 대한 경각심이 높아지면서, 홍콩에 수출 혹은 홍콩을 통해 중국대륙으로 수출하려는 기업은 식품재료의 원산지 및 재료의 안전성을 보장하는 증빙자료를 많이 보유함으로써 품질의 차별성을 돋보이게 하고 더욱 시장성을 확보할 것으로 예상됨.
 - 또한 향후 해외국가로부터의 수입품에 대하여 품질확인에 대한 홍콩의 요구가 더 까다로워 질 수 있으니 이에 유연하게 대비할 수 있는 준비가 필요함.
- 재수출
- 식음료수입관리는 일반 상품보다 수입검사가 엄격함. 또한 재수출이 많은 만큼(홍콩에 수입 후) 재수출 목표대상국에 따라 해당국의 수입식품관련규정을 준수하여야 함.
 - 수입식품관련 주요법규 예
 - ▶ 미국시장 : “Imported Foods Safety Improvement Act of 1999”, “The

- Nutrition LABelling and Education Act of 1990”, “Bioterrorism Act” 등
- ▶ EU 시장 : “European Food Safety Authority”, 위생포장규정, EU 식품라벨 규정 준수 등
 - ▶ 중국시장 : “Border Hygienic Quarantine Law”, “Food Hygiene Law” 등
 - ▶ 일본시장 : “Food Sanitation Law” 등