

홍콩

수출현안/ 수입제도 모니터링 (수시)

(2014년 8월 26일) / 홍콩 aT센터

구분	핵심 내용
(*검역)	<input type="checkbox"/> “프랑스산 원유치즈 대장균 감염”

주요 내용 및 시사점 / 대처 방향

주요 내용

○ 유럽 연합 집행기관의 식품사료신속경보시스템(RASFF)는 프랑스산 원유치즈가 쉬가 독소 생산 대장균 O26:H11에 감염된 것으로 의심된다고 밝힘

○ 상품정보

상품명	Saint Marcellin IPG
원산지	프랑스
수입사	Olivier Pacific Ltd
로트번호	11733104
유통기한	2014. 8. 7

○ 소량의 해당제품이 지난 달 홍콩으로 수입되었으며, 프랑스의 제조사는 리콜을 실시

○ RASFF는 다른 세 종류의 원유치즈인 “Saint Felicien”, “Sechon de Vache” 와 “Tommes du Dauphine” 도 동일한 병원균에 감염된 것으로 의심된다고 밝혔으나 홍콩으로 정식 수입된 바는 없음

○ CFS는 홍콩 내 관련 수입업체와 즉각적으로 연락을 취했으며, 해당 제품의 공급을 중단할 것을 지시

○ CFS는 이번 사태와 관련해서 상황을 지속적으로 모니터링하고 적절한 후속조치를 취할 예정

[식품안전센터 관련 홈페이지]

http://www.cfs.gov.hk/cgi-bin/cfsnew/fa/foodalert_e.pl?record=72&year=2014

시사점 / 대처 방향

○ 대장균은 위장장애를 야기할 수 있고, 극심한 경우 용혈성 요독증 증후군(HUS)와 같은 심각한 합병증 및 위출혈을 유발

○ 얼마 전 홍콩으로 수입된 Casino사의 치즈도 대장균 감염으로 리콜조치 된 것을 감안했을 때, 추후 한국산 우유 및 유제품 수출 시 제조, 저장 및 운송에 주의를 기울여 대장균 기준치를 초과하지 않도록 유의해야 함

발표 일자/ 출처 : 2014. 8. 26 홍콩식품안전센터 홈페이지에 게재됨

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

(2014년 8월 27일) / 홍콩 aT센터

구분	핵심 내용
(*검역)	<input type="checkbox"/> “대만산 생선가공식품에서 기준치 초과한 수은 검출”

주요 내용 및 시사점 / 대처 방향

주요 내용

○ 홍콩식품안전센터는 식품감시프로그램에 따른 샘플검사 결과, 대만산 생선가공식품에서 법적기준치인 0.5ppm을 초과하는 3.5ppm의 수은이 검출되었다고 밝힘

○ 상품정보

상품명	BLACK BRIDGE Fried Sword Fish Fibers
중량	1캔당 170g
유통기한	2014. 12. 30
원산지	대만

○ 평범한 성인이 해당 제품 적정량 섭취시에는 제품 내 수은 함유량이 인체에 부작용을 미치지 않으나, 과도한 장기복용(일주일에 74g이상 복용)시에는 신경계에 부작용을 미칠 수 있음

○ 해당 제품은 판매가 중단되었으며, 홍콩식품안전센터는 관련 에이전트에 리콜을 요청하도록 지시

○ 홍콩식품안전센터는 대만당국과 협력하여 상황을 지속적으로 모니터링하고 해당 제품 판매자를 기소하는 등 적절한 후속조치를 취할 예정

[식품안전센터 관련 홈페이지]
http://www.cfs.gov.hk/cgi-bin/cfsnew/fa/foodalert_e.pl?record=73&year=2014

시사점 / 대처 방향

○ 금속 오염물의 과도한 섭취로 인한 건강상의 위험을 피하기 위해서는 균형 잡힌 식단을 섭취해야 하며, 다양한 종류의 생선 및 생선 제품을 적절히 섭취하는 것이 권장됨

○ 생선을 비롯한 수산물, 특히 한국에서도 홍콩으로 다량 수출하고 있는 참치캔의 경우 수은 함유량이 비교적 높다고 알려져 있으므로 관련 수출업체들의 주의가 요구됨.

발표 일자/ 출처 : 2014. 8. 27 홍콩식품안전센터 홈페이지에 게재됨

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

(2014년 8월 28일) / 홍콩 aT센터

구분	핵심 내용
(*검역)	<input type="checkbox"/> “중국산 흰 줄콩에서 기준치 초과한 잔류농약 적발”

주요 내용 및 시사점 / 대처 방향	
---------------------	--

주요 내용

- 홍콩식품안전센터는 '14년 8월 1일 식품 내 잔류농약규정이 실시된 이래로 수입 및 도소매 판매되는 50여종의 채소 및 과일로 구성된 960개 이상의 샘플에 대해 검사 실시하고 있음
- 샘플 검사결과, 야마테이와 샤틀의 소매상에서 수집한 두 흰 줄콩 중 한 샘플에서는 아세페이트 4.3ppm, 카보퓨란 0.36ppm, 메타미도포스 0.34ppm이, 다른 샘플에서는 카보퓨란 0.17ppm이 검출되었고 이는 잔류농약 허용규정을 초과하는 수치임
- 식품 내 잔류농약 허용규정(Cap. 132CM)에 따르면 줄콩에 대한 위의 세 가지 농약 잔류물의 최대 허용치는 각각 아세페이트가 1ppm, 메타미도포스가 0.05ppm, 카보퓨란이 0.1ppm임
- 관련 판매자에 따르면 적발된 흰 줄콩은 중국 본토로부터 수입된 것이고, 이에 따라 홍콩식품안전센터는 중국 본토 당국과 후속조치를 위해 협의중임
- 흰 줄콩에서 검출된 잔류농약은 일반적으로 소비자들에게 부작용을 일으키지 않는 수준이나, CFS에서 동일한 흰 줄콩이 판매중일 경우, 관련 판매상으로부터 추가적인 샘플을 수집할 예정
- 홍콩식품안전센터는 관련 판매회사를 기소하고 지속적으로 상황을 모니터링 할 계획

[식품안전센터 관련 홈페이지]
http://www.cfs.gov.hk/english/press/2014_08_28_2_e.html

시사점 / 대처 방향

- 잔류농약 허용규정의 요구조건을 충족하지 않는 식품을 판매, 제조 혹은 수입하는 것은 위법행위이며, 해당규정 위반시 최대 \$50,000의 벌금형 및 6개월의 구금형을 선고받을 수 있음
- 잔류농약 허용기준은 이번에 새로 적용되는 규정이기 때문에, 수출업체들은 적발사례 및 샘플검사 시행 등의 상황을 지속적으로 모니터링하여 향후 채소 및 과일을 비롯한 한국산 신선품목 수출시 문제가 없도록 대비해야 함
- CFS의 샘플검사를 통과하기 위해서는 잔류농약 허용규정에 기재된 농약 잔류량 계산법 및 허용기준 등의 정보에 대한 사전숙지가 필수적으로 요구됨

발표 일자/ 출처 : 2014. 8. 28 홍콩 식품안전센터 홈페이지에 게재됨