



2017 자주 하는 질문집

식품 · 축산물 · 건강기능식품

MINISTRY OF
FOOD AND
DRUG
SAFETY



식품의약품안전처
Ministry of Food and Drug Safety

알 림

‘자주 하는 질문집’은 식품의약품안전처 국민신문고를 선별·정리하여 일반 국민, 영업자 및 관련 공무원이 참고자료로 활용할 수 있도록 제작하였습니다.

이 책자는 법령 및 고시 등의 제정·개정에 따라 내용이 달라질 수 있음을 알려드립니다.

I. 식품위생법 1

제1장. 식품과 식품첨가물 3

1. 식품에 관한 기준 및 규격 3

식품원료기준

1. 식품 원료 가능 여부(홍삼박) 3
2. 식품 원료 가능 여부(대마 씨앗) 4
3. 식품 원료 가능 여부(흑생강) 4
4. 식품 원료 가능 여부(강황, 울금 구분) 5
5. 식품 원료 가능 여부(고수 씨앗) 5
6. 식품 원료 가능 여부(열매의 씨앗) 5
7. 식품 원료 가능 여부(아로니아 열매 껍질) 6
8. 식품 원료 가능 여부(오미자 씨앗, 가지) 6
9. 식품 원료 가능 여부(Mesona) 7
10. 식품 원료 가능 여부(목련 꽃봉오리) 7
11. 식품 원료 가능 여부(웃나무) 8
12. 식품 원료 가능 여부(쇠무릎) 8
13. 식품 원료 가능 여부(녹용) 9
14. 식품 원료 가능 여부(생녹용) 9
15. 식품 원료 가능 여부(백수오) 10

보존 및 유통기준

16. 냉동초콜릿 해동 판매 11

Contents

- 17. 냉동식품과 냉장소스류 합포장 12
- 18. 국내냉장보관온도와 상이한 수입제품 유통 방법 12

식품일반에 대한 공통 기준 및 규격

- 19. 가공식품의 잔류농약 기준 13
- 20. 중금속 기준 적용 13

식품별 기준 및 규격

- 21. 전부개정고시에 따른 변경된 유형 14
- 22. 식품유형(가열 고등어) 26
- 23. 식품유형(고형차) 26
- 24. 식품유형(삶은 게살) 27
- 25. 식품유형(볶은 분쇄 참깨) 27
- 26. 식품유형(볶은 통참깨) 28
- 27. 식품유형(구아바 잎 100% 침출차) 28
- 28. 식품유형(구운김) 29
- 29. 식품유형(튀김식품)(1) 29
- 30. 식품유형(튀김식품)(2) 30
- 31. 식품유형(분말·결정포도당→포도당) 30
- 32. 식품유형(코코넛 꽃액즙) 31
- 33. 식품유형(올리고당 유형통합) 31
- 34. 규격에 없는 미생물 기준 적용 32
- 35. 식품유형(건조과일 혼합포장) 32
- 36. 식품유형(순무씨앗 유지) 33
- 37. 식품유형(메뚜기 튀김) 33

식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격

38. 해동된 식품의 보관기간	34
39. 식품접객업소에서 냉동제품 해동 판매 가능 여부	34
2. 식품첨가물에 관한 기준 및 규격	35

사용기준

40. 기구등의 살균·소독제 사용기준	35
41. 식품첨가물 사용 가능 여부(헬륨가스)	35
42. 식품첨가물 사용 가능 여부(금박)	36
43. 식품첨가물 사용가능 여부(카라멜색소)	36
44. 식품첨가물 사용기준(기타식품)	37
45. 식품첨가물 사용 가능 여부(α , β -아밀라아제)	37
3. 기구 및 용기·포장의 기준 및 규격	38

사용기준

46. 커피믹스 봉지 스푼대용 사용	38
---------------------------	----

제2장. 표시

1. 식품등의 표시기준	39
--------------------	----

제품명

47. 제품명 사용 가능 여부(진짜)	39
48. 제품명 사용 가능 여부(라떼)	40
49. 제품명 사용 가능 여부(유산균 사용)	41
50. 제품명 사용 가능 여부(약초)	42

Contents

51. 제품명 사용 가능 여부(밀크초콜릿)	43
52. 제품명 사용 가능 여부(초코)	44
53. 제품명 사용 가능 여부(육수)	45
54. 제품명 사용 가능 여부(들어가지 않은 원재료명 표시)	46
55. 제품명 사용 가능 여부(쌀눈)	47
56. 제품명 사용 가능 여부(밸런스)	47
57. 제품명으로 원재료명 사용시 표시 방법(오렌지 농축액, 오렌지 펄프) ·	48
58. 제품명 사용 가능 여부(카라멜)	49
59. 제품명으로 사용된 원재료 함량 기준	50
60. 제품명을 영문명만으로 표시	51
61. 제품명 사용 가능 여부(보리새싹)	51
62. 제품명 사용 가능 여부(올갱이)	52
63. 제품명 사용 가능 여부(카카오)	53
64. 제품명 사용 가능 여부(통칭명:바다)	54
65. 제품명 사용 가능 여부(통칭명:버섯)	54
66. 제품명 함량 표시(수입식품)	55
67. 제품명 함량 표시 대상(볶음밥)	56
68. 제품명 사용 가능 여부(클렌즈)	57
69. 제품명 사용 가능 여부(에너지)	57

업소명 및 소재지

70. 구주소 표시 유예기간	58
71. 2개의 제조업체에 의뢰시 제조원 표시방법 문의	59
72. 국내기구의 제조위탁업소명 표시	59

73. 주표시면에 판매원 표시	60
74. 판매원의 업소명만 표시	60

유통기한

75. 소분제품 유통기한 표시 문의	61
76. 유통기한 산출방법에 대한 문의	61
77. 식품접객업소 제품 유통기한 표시	62
78. 유통기한 산정(일자시간표시)	62
79. 유통기한 표시(농산물)	63

원재료명

80. 혼합제제를 구성하는 식품첨가물의 사용기준 표시 문의	64
81. 원재료 표시 방법(불린 녹두)	65
82. 혼합제제구성 식품첨가물 표시 순서	65
83. 복합원재료 표시방법(식품첨가물)	66
84. 복합원재료 표시방법(가상명칭)	66
85. NFC(Not From Concentrate) 표시	67
86. 5% 미만 복합원재료 내 식품첨가물 표시	67
87. 5% 미만 복합원재료 표시(제품명)	68
88. 5% 미만 복합원재료 표시(경화)	69
89. 원재료명 표시(청사과, 꾀사과)	70
90. 원재료명 표시(추출물의 정제수)	71
91. 포장지 유효기간(변경 전 원재료명 표시)	71
92. 혼합제제 내 혼합제제 표시방법	72
93. 성분명 표시(이소플라본)	73
94. 성분의 함량 허용오차	74

Contents

주의사항

95. 알레르기 표시방법(포함 문구)	75
96. 알레르기 표시 방법(바지락)	76
97. 알레르기 표시 대상(대두유)	77
98. 알레르기 표시 대상(호밀, 보리, 귀리)	78
99. 알레르기 표시 대상(녹두, 숙주)	79
100. 알레르기 표시 대상(대두)	80
101. 알레르기 표시 대상(낙지, 주꾸미)	81
102. 알레르기 표시 대상(자연산물)	82
103. 방습제 주의사항 표시	83

기타표시

104. 자연 발생한 탄산가스 표시(과실주)	84
105. 태극기 표시	84
106. 음료류에 수분보충 표시	85
107. 원료용 제품의 표시 방법	85
108. 슈퍼푸드 표시	86
109. 표 또는 단락 표시(농산물)	86
110. 벌꿀 주밀원 표시(감귤꽃)	87
111. 협정국가 수산물 수입제품 표시 문의	88
112. 두부에 콩 100% 표시 기능여부	89
113. 시장점유율 1등 표시	90
114. GI지수 표시	91
115. 떨어져 판매하는 제품의 표시사항(즉석판매제조·가공업)	91

116. 세로방향 표시 가능 여부	92
117. 소분한 수입제품 표시방법(스티커)	92
118. 소분제품 표시방법(수산물)	93
119. 소분제품 표시방법(농산물)	94
120. 단락 표시	95
121. 정보표시면 부족시 표시방법(1)	95
122. 정보표시면 부족시 표시방법(2)	96
123. 제품 표시(원료용 제품 표시면 구분)	96
124. 제품 표시사항(Premium, Best)	97
125. 제품 표시사항(기능성 쌀)	98
126. 제품 표시사항(다류의 탈카페인)	99
127. 제품 표시사항(면역력, 기억력)	99
128. 제품 표시사항(숙취해소)	100
129. 제품 표시사항(음료베이스에 '차')	101
130. 제품 표시사항(날씬한)	102
131. 제품 표시사항(피로회복)	102
132. 제품 표시사항(채식주의자)	103
133. 식품 표시방법(투명 포장지)	105
134. 수입 소분제품의 외국어 표시 적용	106
135. 제품 표시(동일 제품 다른 디자인)	106
136. 제품 표시 사항(방사선 조사)	107
137. 제품 표시사항(증정용 제품)	107
138. 표시내용 수정(스티커)	108
139. BPA free 표시	108

Contents

140. 고시 개정 관련(정보표시면 부족)	109
141. 고시 개정 관련(경과조치)(1)	110
142. 고시 개정 관련(경과조치)(2)	111
143. 고시 개정 관련(유예기간)	112
144. 고시 개정 관련(정보표시면 표시방법)	113
145. 다른 고시 개정 관련(식품첨가물 품목명)	114
146. 다른 고시 개정 관련(기존 포장지 사용기한)	117
147. 다른 고시 개정 관련(곤충가공식품 표시)	118
2. 식품의 영양표시 등	119
148. 영양표시 미표시 대상 식품(내용량에 따른 총 열량만 표시)	119
149. 영양표시 미표시 대상 식품(영양성분만 표시)	120
150. 영양성분 분석방법 (침출차)	120
151. 영양성분 표시 방법(영양성분 표시서식 도안 변경)	121
152. 영양성분 표시 방법(허용오차)	122
153. 영양성분 표시방법(1회 섭취참고량이 설정되지 않은 제품)	122
154. 영양성분 도안 색상 변경(1)	123
155. 영양성분 도안 색상 변경(2)	123
156. 영양표시 대상 식품(다류)	124
157. 무 트랜스지방 표시	125
158. 영양성분 표시방법(병행표기 함량)	126
159. 영양성분 표시방법(활자크기)	126
160. 영양성분 표시방법(유사식품 선정)	127
161. 다른 고시 개정 관련(드레싱 1회섭취참고량)	127

나트륨 함량 비교표시

162. 영양성분 표시방법(나트륨 함량 비교 표시 활자크기)	128
163. 나트륨 함량 비교표시 문의	128
164. 식품 영양성분 자료	129
3. 유전자변형식품등의 표시	130
165. 유전자변형식품 표시대상(복합원재료)	130
166. 유전자변형식품 표시대상(감자전분)	130
167. 유전자변형식품 표시대상(가공유지)	131
4. 허위표시	132
168. 허위표시·과대광고(리뷰광고 링크)	132
169. 허위표시·과대광고(소비자 후기)	133
170. 허위표시·과대광고(특허)	133
171. 허위표시·과대광고(다이어트 카테고리 구분 분류)	134
172. 허위표시·과대광고(자연산물 영양소 표시)	134
173. 허위표시·과대광고(동의보감)	135
제3장. 검사	136
1. 자가품질검사	136
174. 자가품질검사 해당 여부(생산중단 제품)(1)	136
175. 자가품질검사 해당 여부(생산중단 제품)(2)	137
176. 자가품질검사 항목(특정 식품첨가물을 사용하지 않은 경우)	138
177. 자가품질검사 항목(기준 및 규격 항목 중복)	139

Contents

178. 자가품질검사 방법(해당하는 검사 항목이 없는 경우)	140
179. 자가품질검사 미실시시 행정처분	141
180. 즉석판매제조가공업의 자가품질검사(한시적 영업)	142
181. 자가품질검사 항목 문의	143
182. 자가품질검사(백수오 원료 제품)	144
183. 자가품질검사 기록저장시스템(결과 입력대상)	145
184. 자가품질검사 주기산정(1)	146
185. 자가품질검사 주기산정(2)	147
186. 자가품질검사 주기산정(3)	147
187. 자가품질검사 대상(키친타월)	148
제4장. 영업	149
1. 식품제조·가공업	149
188. 식품·제조가공업 해당 여부(말린 농산물로 침출차 제조)	149
189. 식품제조·가공업소 원료 사용 가능 여부(식품접객업소 조리 제품) ..	149
190. 반제품 보관기간	150
191. 영업정지 처분 받은 식품제조·가공업소의 영업 범위	150
시설기준	
192. 식품제조·가공업소 시설(실험실에서 건조 공정)	151
193. 식품제조·가공업소 영업등록 변경(추가시설 갖추지 않고 신규 품목 제조) ..	151
194. 식품제조·가공업소 위탁 제조 가능 여부	152
195. 식품제조·가공업소 시설기준 적용특례(제조시설 공동 사용)	153

품목제조보고

196. 식품제조·가공업 해당 여부(원물이 달도록 혼합한 제품)	154
197. 반제품 품목제조보고 대상 여부	154
198. 품목제조보고 변경 해당 여부(식품유형 변경)(1)	155
199. 품목제조보고 변경 해당 여부(식품유형 변경)(2)	155
200. 품목제조보고(타사 제품과 혼합한 제품)	156
201. 품목제조보고(배합비율)	156
202. 품목제조보고(동일제품을 다른 제품명으로 보고)	157
203. 품목제조보고(제조방법이 상이한 제품을 다른 제품명으로 보고)	157
204. 품목제조보고(유통전문판매업소에서 용기와 중량만 다르게 하여 의뢰)	158
205. 품목제조보고(제조과정중 투입되는 원료 보고 대상 여부)	159
206. 품목제조보고(지위승계)	159
207. 품목제조보고(수출용)(1)	160
208. 품목제조보고(수출용)(2)	160
209. 품목제조보고(수출용)(3)	161
210. 품목제조보고(품종명이 상이한 원재료 사용)	161
211. 품목제조보고(복합원재료 세부원료 입력)	162
212. 품목제조보고(기존 제품에 용량만 다르게 하여 신규보고)	162
213. 품목제조보고(기존 제품과 배합비만 다르게 하여 신규보고)	163
214. 품목제조보고(품목제조보고 중단시 남은 제품 판매)	163
215. 품목제조보고(품목제조보고 중단된 제품 사용 가능 여부)	164
216. 품목제조보고(냉장·냉동 하나로 보고)	164
217. 품목제조보고(원재료 함량 변경)	165

Contents

영업자 준수사항

218. 식품제조·가공업체 생산일지	166
219. 식품제조·가공업체 위탁시 행정처분 대상	166
220. 참고용 검사 림스 등록 여부	167

2. 즉석판매제조·가공업

221. 즉석판매제조·가공업소 배달 범위	168
222. 즉석판매제조·가공업소 떨어져 판매(소시지, 어묵)	169
223. 즉석판매제조·가공업소 떨어져 판매(병조림 제품)	170
224. 즉석판매제조·가공업소 떨어져 판매(미리 떨어져 포장)	170
225. 즉석판매제조·가공업소 제조 가능 품목(설렁탕)	171
226. 즉석판매제조·가공업소의 택배 배송(아이스크림)	172
227. 즉석판매제조·가공업소에서 타업소 위탁 배달	172
228. 즉석판매제조·가공업소 판매(떨어져 판매 가능 품목)	173

3. 식품소분·판매업

식품소분업

229. 냉동식품 소분시 작업장 온도	174
230. 타 식품소분업체 의뢰 판매	175
231. 소분제품의 유형 표시	175

유통전문판매업

232. 유통전문판매업소에서 제조사에 원료 공급	176
233. 유통전문판매업소에서 다른 제조업소에 동일 제품 의뢰	176
234. 유통전문판매업 준수사항(위생점검)	177

집단급식소 식품판매업

235. 집단급식소 식품판매업 영업(자사 제조품 납품)	178
--------------------------------------	-----

식품냉동·냉장업

236. 수질검사 대상 여부(기계냉각수)	179
------------------------------	-----

4. 식품접객업

237. 시간으로 표시된 유통기한 표시제품 관리	180
238. 식육가격표시(족발)	180
239. 식육가격표시(스테이크)	181
240. 일반음식점에서 완제품 판매	181
241. 카페에서 커피 및 케익류 판매시 해당하는 영업	181
242. 아이스크림판매시 해당하는 영업	182
243. 일반음식점 조리식품 표시사항	182
244.接客업소 조리제품 포장 판매	182
245. 휴게음식점에서 출장뷔페 영업	183
246. 편의점에서 커피머신기를 이용한 커피 판매시 영업	183
247. 출장뷔페시 조리 가능 여부	184
248. 냉동제품 해동 판매	184
249. 일반음식점에서 타 영업 추가 가능 여부	184
250.接客업소 이외의 옥외 취식	185
251. 폐업신고시 분실사유서 제출 여부	185
252. 일반음식점에서 유통기한 경과한 원료 사용시 행정처분	186
253. 휴게음식점에서 덜어서 판매	186

Contents

5. 집단급식소	187
254. 집단급식소 설치 대상 여부(출장뷔페 제공)	187
255. 집단급식소 도시락 제공	187
256. 집단급식소 1회 급식인원 산정 방법	188
257. 산업체에서 외부음식 급식	188
258. 일반음식점에서 조리한 음식 집단급식소 제공	189
259. 제과점에서 조리한 음식 집단급식소 제공	189
260. 위탁급식영업자에게 위탁시 집단급식소의 행정처분 대상	190
261. 집단급식소 설치 대상이 아닌 곳에서 위탁급식 영업 가능 여부	190
262. 집단급식소 추가 운영	191
263. 집단급식소의 특정다수인	191
264. 집단급식소에 위탁급식영업신고 가능여부	192
265. 집단급식소 설치 해당 여부(일반음식점에서 배달 섭취)	192
6. 기타	193
266. 접객업소 조리 제품 인터넷 판매 가능 여부	193
267. 세트포장하여 판매시 필요한 영업	193
268. 유흥주점 상호명(노래방주점)	194
269. 수입 기구 개별 포장시 필요한 영업	194
270. 건조녹용 인터넷 판매 가능 여부	195
271. 위탁한 경우 행정처분 대상	195
272. 문화센터에서 음식 조리 교육시 필요한 영업	196
273. 기구 제조할 때 필요한 영업	196
274. 편의점에서 고객이 직접 조리하여 섭취시 필요한 영업	197
275. 표시기준 위반시 행정처분(전부개정고시 미반영)	197

7. 식품위생교육	198
276. 공동대표의 교육이수에 관한 문의	198
277. 보수교육 대상 해당 여부	198
278. 신규 위생교육 같음 안내	199
279. 동일 업종 위생교육 같음	200
8. 안전관리인증(HACCP)	201
280. HACCP 의무품목 냉동수산물 분류에 관한 문의	201
281. HACCP 교육 문의	202
282. HACCP 업소의 공정별 구역 문의	203
283. HACCP 의무적용 시기 문의	204
284. HACCP 심벌 색상 변경	205
285. HACCP 적용 대상	205
286. 다른 고시 개정 관련(HACCP 인증)	206
287. 다른 고시 개정 관련(HACCP 인증)	206
288. 모니터링 장비 검교정	207
II. 축산물 위생관리법	209
제1장. 축산물의 기준 및 규격	211
1. 축산물에 대한 공통기준 및 규격	211
보존 및 유통기준	
289. 냉동식육의 보존온도 측정	211
290. 남은 냉장육 냉동 보관	212
291. 해동 냉동육 재냉동	213

Contents

축산물의 가공기준

292. 냉동 원료육 해동 시 보관온도	214
293. 포장육을 이용하여 양념육 제조시 유통기한 설정	215

제2장. 축산물의 표시기준 216

1. 제품명 216

294. 제품명 사용 가능 여부(해썹인증 전용 목장 우유)	216
295. 제품명 사용 가능 여부(순살)	217
296. 제품명 사용 가능 여부(부위명 혼합)	218
297. 제품명 사용 가능 여부(치즈)	219
298. 제품명 사용 가능 여부(한우떡갈비)	220
299. 제품명 사용 가능 여부(너비아니)	221
300. 제품명 사용 가능 여부(닭갈비)	222

2. 원재료명 및 함량 223

301. 원재료로 사용한 돼지지방 표시방법	223
302. 원료 오인 표시 금지	223

3. 주의사항 224

303. 알레르기 표시대상(패각칼슘)	224
304. 알레르기 표시대상(포장육)	224

4. 기타표시 225

305. 난각용 인쇄잉크	225
306. 외국어 활자크기	225

제3장. 축산물의 위생관리	226
307. 검교정 주기 문의	226
308. 안전관리인증기준(HACCP) 적용 제품의 검사	227
제4장. 검사	228
1. 자가품질검사	228
309. 식육즉석판매가공업 자가품질검사 주기	228
310. 자가품질검사 항목(원재료에 특정첨가물 사용한 경우)	228
제5장. 영업의 허가 및 신고	229
1. 축산물가공업	229
311. 축산물가공업 허가 없이 제조한 제품 제공	229
2. 식육포장처리업	230
312. 식육포장처리업 영업(포장육 소분)	230
313. 식육포장처리업 영업(냉동전환)	231
314. 식품포장처리업 영업(소분 포장)	232
315. 포장육과 식품 합포장	232
316. 식육포장처리업 정의	233
317. 식육포장처리업 영업(절단 식육 식당 납품)	234
318. 식육포장처리업체에서 포장육 판매	235
319. 식육포장처리업체에서 냉동육 해동 판매	236
3. 축산물보관업	237
320. 축산물가공업소내 보관시설 운영시 필요한 영업	237

Contents

4. 축산물운반업	238
321. 집단급식소 운반시 축산물영업자에게 의뢰 해야 하는지	238
322. 축산물운반업 차량으로 식품운반 가능 여부	239
5. 축산물판매업	240
식육판매업	
323. 식육판매업소의 냉장지육 판매 방법	240
324. 식육판매업소의 쇼케이스에 식품판매	240
325. 식육판매업소에서 절단한 포장육 유통기한 설정 방법	241
326. 통신판매중계업으로 식육 판매 중계시 필요한 영업	241
327. 식육판매업소에서 식품접객업소에 식육 판매	242
328. 식육포장처리업체에서 타사 포장육 판매	242
329. 식육판매업소에서 냉동육 해동하여 냉장판매	243
330. 포장육을 나누어 판매시 필요한 영업	243
331. 식육판매업소에서 식육부산물 판매	244
332. 식육판매업자간 지육, 수입육, 포장육 거래	244
식육부산물판매업	
333. 도축장에서 식육부산물 판매	245
유통전문판매업	
334. 유통전문판매업 해당 여부(식육가공업소에 위탁하여 제조)	246
식용란수집판매업	
335. 오리알 판매시 필요한 영업	247
336. 식용란수집판매업 해당 여부(인터넷 판매)(1)	248
337. 식용란수집판매업 해당 여부(인터넷 판매)(2)	249

6. 식육즉석판매가공업	250
338. 식육즉석판매가공업소의 냉동양념육 재가공	250
339. 식육즉석판매가공업소에서 품목 추가시 제조방법설명서 추가 여부	250
340. 식육즉석판매가공업소의 포장육을 식품접객업소 및 식육판매업소 판매	251
7. 기타	252
341. 축산물 완제품 판매시 필요한 영업	252
342. 자동판매기에서 우유 판매시 필요한 영업	252
343. 척률의 부위 명칭	253
344. 수입쇠고기 등급표시	254
8. 품목제조의 보고	255
345. 품목제조보고 변경 대상 여부(유형 변경)	255
346. 품목제조보고 변경 대상 여부(원산지 변경)	256
347. 품목제조보고(동일제품을 다른 제품명으로 보고)	257
348. 품목제조보고시 원재료 배합비율	257
Ⅲ. 건강기능식품에 관한 법률	259
제1장. 영업	261
1. 건강기능식품제조업	261
349. 건강기능식품 벌크제품 소분시 표시방법	261
2. 건강기능식품판매업	262
350. 건강기능식품 구분 판매	262
351. 건강기능식품과 공산품 합포장	262
352. 약국에서 건강기능식품 온라인 판매	263

Contents

제2장. 품목제조신고	264
353. 품목제조신고 해당 여부(증정용 제품)	264
제3장. 품질관리인	265
354. 품질관리인 신규 선임 유예기간	265
355. 대표자 부재로 인한 GMP 대리 교육	266
제4장. 기준 및 규격	267
1. 공통기준 및 규격	267
356. 유통기한 설정(유사제품 비교)(1)	267
357. 유통기한 설정(유사제품 비교)(2)	268
2. 개별기준	269
358. 비타민 D의 일일 섭취량 초과제품	269
359. 액상 비타민 D 스프레이 형태 수입	269
제5장 표시·광고	270
1. 표시기준	270
제품명	
360. 제품명 사용 가능 여부(○○맛)	270
업소명 및 소재지	
361. 건강기능식품 벌크제품 소분시 표시방법	271
362. 건강기능식품유통전문판매원 미표시 가능 여부	272

기능정보

- 363. 베타카로틴 영양소기준치 표시 문의 273
- 364. 건강기능식품 기능성 표시 문구 273
- 365. 기능성 심의대상 여부 274
- 366. 필름형태 프로폴리스 제품 기능성 표시(구강내 항균작용) 274

주의사항

- 367. 건강기능식품에 사용한 부원료 주의사항 표시 275

원료명

- 368. 건강기능식품에 사용된 혼합제제 표시(합성향료) 276

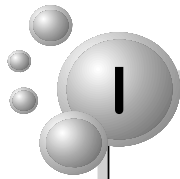
기타표시

- 369. 건강기능식품 스티커 처리 가능 여부(이력추적관리번호) 277
- 370. 건강기능식품 부원료 그림 표시 가능 여부 277
- 371. 건강기능식품 표시 활자 크기 278
- 372. 고함량 비타민 표시 279
- 373. 건기제품의 주표시면 열량 표시 가능 여부 279
- 374. 이중라벨 가능 여부 280
- 375. FDA 관련 표시 281
- 376. 만료된 특허번호 스티커 수정 282
- 377. 밀크씨슬추출물제품 기능성 표시(간장보호) 283
- 378. EPA 및 DHA 함유제품의 중금속 검사 표시 284

Contents

제6장 검사	285
1. 자가품질검사	285
379. 건강기능식품 자가품질검사 주기	285
제7장 우수건강기능식품제조기준(GMP)	286
1. 이력추적관리	286
380. 이력추적관리번호 표시(제품설명서에 표시)	286
381. GMP 신청 시기	287
IV. 수입식품안전관리 특별법	289
제1장. 수입 전(前) 단계 관리	291
1. 해외작업장등록	291
382. 해외작업장 등록 절차	291
2. 해외제조업소등록	292
383. 해외제조업소 등록(두 곳의 제조업소에서 제조한 경우)	292
제2장. 수입 영업 관리	293
1. 영업등록	293
384. 통관제품 보관 시 필요한 영업	293
2. 위생교육	294
385. 공동대표 영업 등록 시 위생교육 대상	294

제3장. 통관단계 관리	295
1. 수입신고등	295
386. 주문자상표부착수입식품 자가품질검사	295
387. 수출국 보관온도기준	296
388. 농산물의 동일사 동일수입식품 수입검사	296
389. 자사제품제조용 수입식품의 폐기 절차	297
390. 아마씨 사용 식품 수입절차	298
391. 수입신고서 작성시 원재료 함량기재	299
392. 수입신고 대상 여부(전기주전자)	300



식품위생법



제1장. 식품과 식품첨가물

1 식품에 관한 기준 및 규격

식품원료기준

Q1

인삼 또는 홍삼 함유 제품에는 홍삼박을 사용할 수 없나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제2016-154호, 2016.12.29.) 제2. 1. 식품원료 기준 1) 원료 등의 구비요건 (11) 인삼 또는 홍삼 함유 제품류에
 ① 인삼을 원료로 사용하는 경우 ‘춘미삼, 묘삼, 삼피, 인삼박은 사용할 수 없으며, 병삼인 경우에는 병든 부분을 제거하고 사용할 수 있다.’고 규정하고 있습니다.
- 따라서 홍삼박이 다른 식품의 제조·가공 중 발생한 부산물로 폐기물이 아닌 식용을 목적으로 위생적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리된 것이라면 식품의 원료로 사용이 가능하나, 인삼 또는 홍삼이 함유된 제품에는 위 규정에 따라 홍삼박을 원료로 사용할 수 없습니다.

Q 2

대마 씨앗을 식품의 원료로 사용할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] '식품에 사용할 수 있는 원료'의 목록에 따라 삼씨 (학명: *Cannabis sativa* L., 이명: 대마씨)는 껍질(포엽과 외종피)이 완전히 제거된 씨앗(마인)에 한하여 식품의 원료로 사용이 가능하며,
- 같은 고시 제2, 3, 11)에서 '테트라하이드로칸나비놀(δ -9-Tetrahydrocannabinol) 기준을 (1) 대마씨앗: 5 mg/kg 이하 (2) 대마씨유: 10 mg/kg 이하'로 규정하고 있어 해당 기준에 적합하여야 합니다.

Q 3

식품의 원료로 흑생강(*Kaempferia parviflora*)을 사용할 수 있나요?

- 흑생강(학명: *Kaempferia parviflora*)은 '국내에서 전래적으로 식품으로서 섭취한 근거'가 없고, 식품으로서의 안전성 등이 입증되지 않아 현재로서는 식품의 원료로 사용할 수 없습니다.
- 참고로 국내 전례적 식용근거는 없으나, 국내에서 새로이 식품에 사용하고자 하는 원료의 경우 「식품등의 한시적 기준 및 규격 인정 기준」(식품의약품안전처고시 제2017-36호)에 따라 해당 원료의 안전성을 입증할 수 있는 자료와 함께 한시적 기준 및 규격 인정 신청을 하여 식품원료 가능 여부를 검토 받을 수 있습니다.

Q 4

식품의 원료 목록에 등재되어 있는 강황과 울금을 어떻게 구분하나요?

- 강황의 경우 *Curcuma longa* L. 또는 *Curcuma domestica* Valetton의 뿌리줄기를, 울금의 경우에는 *Curcuma longa* L. 또는 *Curcuma aromatica*의 덩이뿌리를 의미합니다.

Q 5

식품원료로 고수(*Coriandrum sativum* L. / *Selinum coriandrum* E.H.L.Karuse)의 씨앗을 사용할 수 있나요?

- 고수(학명: *Coriandrum sativum* L. / *Selinum coriandrum* E.H.L.Karuse)는 사용 가능 부위가 잎, 열매로 등재되어 있으며, 씨앗도 식품원료로 사용가능합니다.

Q 6

양까막까치밥, 복분자, 아로니아의 열매에는 씨앗이 포함되어 있는데 식품 제조 시 씨앗을 제거해야 하나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 [별표1] '식품에 사용할 수 있는 원료'의 목록에 양까막까치밥나무(학명: *Ribes nigrum* L.)는 사용부위가 잎눈, 잎, 열매, 복분자(학명: *Rubus coreanus* Miquel) 및 아로니아(학명: *Aronia melanocarpa* (Michx.) Elliott)의 사용부위는 열매로 등재되어 있으며, 양까막까치밥, 복분자 및 아로니아의 열매와 씨앗의 형태 등을 고려하였을 때 통상적으로 그 과육과 씨앗을 함께 섭취하므로 씨앗도 식품 원료로 사용이 가능합니다.

Q 7

아로니아 열매에 붙어 있는 꼭지도 열매와 함께 식품에 사용할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 2. 식품원료 기준 1) 원료 등의 구비요건 (4)에서 ‘식품 제조·가공영업등록대상이 아닌 천연성 원료를 직접처리하여 가공식품의 원료로 사용하는 때에는 흙, 모래, 티끌 등과 같은 이물을 충분히 제거하고 필요한 때에는 식품용수로 깨끗이 씻어야 하며 비가식부분은 충분히 제거하여야 한다. 이때, ‘비가식 부분’이라 함은 통상적으로 식용으로 섭취하지 않는 원재료의 특정부위를 말하며, 가식부분 중에 손상되거나 병충해를 입은 부분 등 고유의 품질이 변질된 부분을 포함한다.’고 명시하고 있습니다.
- 아로니아(학명: *Aronia melanocarpa* (Michx.) Elliott / *Aronia melanocarpa* var. *grandifolia* (Lindl.) C.K.Schneid.)는 열매 부분에 한하여 식품의 원료로 사용이 가능하며, 꼭지(줄기) 부분은 통상적으로 식용으로 섭취하지 않는 부위로써 비가식부분에 해당됩니다. 따라서 아로니아 열매를 원료로 식품을 제조·가공 시 꼭지 부분을 제거한 후 사용하여야 합니다.

Q 8

식품의 원료로 오미자(*Schisandra chinensis* (Turcz.) Baillon)의 씨앗과 가지를 사용할 수 있나요?

- 오미자(학명: *Schisandra chinensis* (Turcz.) Baillon)는 「식품의 기준 및 규격」 [별표1] ‘식품에 사용할 수 있는 원료’의 목록에 열매 부위가 사용부위로 등재되어 있어 열매에 한하여 식품의 원료로 사용이 가능하나, 오미자는 통상적으로 더운 물에 우려낸 물을 차나 국으로써 음용하거나 착즙하여 가공하므로 오미자의 씨 또는 씨를 포함하는 열매를 분쇄 등의 공정을 거쳐 분말화하여 직접적으로 섭취가 가능하도록 제조하는 것은 바람직하지 않으며, 가지 부위는 국내에 식용근거가 없고 식품으로서의 안전성 및 건전성 등이 입증되지 않아 식품의 원료로 사용할 수 없습니다.

Q 9

식품의 원료로 Mesona(*Mesona chinensis* Benth.)를 사용할 수 있나요?

- Mesona(학명: *Mesona chinensis* Benth.)는 ‘국내에서 전래적으로 식품으로서 섭취한 근거’가 없고, 식품으로서의 안전성 등이 입증되지 않아 현재로서는 식품의 원료로 사용할 수 없습니다.
- 참고로 국내 전례적 식용근거는 없으나, 국내에서 새로이 식품에 사용하고자 하는 원료의 경우 「식품등의 한시적 기준 및 규격 인정 기준」(식품의약품안전처고시 제2017-36호)에 따라 해당 원료의 안전성을 입증할 수 있는 자료와 함께 한시적 기준 및 규격 인정 신청을 하여 식품원료 가능 여부를 검토 받을 수 있습니다.

Q 10

목련의 꽃봉오리인 신이(辛夷)를 식품 원료로 사용할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] ‘식품에 사용할 수 있는 원료’의 목록에 등재된 목련(학명: *Magnolia kobus* DC.), 백목련(학명: *Magnolia denudata* Desr.), 버지니아목련(학명: *Magnolia virginiana* L.) 및 별목련(학명: *Magnolia stellata* Maxim.)의 경우 꽃가루(암술과 수술)를 제거한 ‘꽃잎’에 한하여 식품원료로서 사용이 가능하며, 「대한민국약전외한약(생약)규격집」의 한약재인 신이(辛夷)에 해당하는 목련(학명: *Magnolia kobus* DC.)의 꽃봉오리를 식품원료로 사용할 수 없습니다.

Q 11

옷나무를 사용하여 제조할 수 있는 식품과 사용기준은 어떻게 되나요?

- ‘옷나무’는 옷닭 또는 옷오리 조리에 사용되는 제품의 원료로만 물추출물 또는 물 추출물 제조용 티백(Tea bag) 형태로 사용할 수 있으며 이때 옷나무를 사용한 제품은 우루시올 성분이 검출되어서는 아니 됩니다.
- 또한 아까시재목버섯(장수버섯, *Fomitella fraxinea*)을 이용하여 우루시올 성분을 제거한 옷나무 물추출물은 장류, 발효식초, 탁주, 약주, 청주, 과실주에 한하여 발효 공정 전에만 사용할 수 있으며, 장류 및 발효식초에는 추출물 제조에 사용된 옷나무 중량을 기준으로 최종제품 중량의 10.0% 이하로, 탁주, 약주, 청주 및 과실주에는 추출물 제조에 사용된 옷나무 중량을 기준으로 최종제품 중량의 2.0% 이하로 사용할 수 있습니다.

※ 참고 : 「식품의 기준 및 규격」 제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 1. 식품원료 기준 (10)

Q 12

쇠무릅의 줄기, 잎과 뿌리(우슬)를 식품원료로 사용 가능한가요?

- 쇠무릅(학명: *Achyranthes japonica* Nakai / *Achyranthes bidentata* Blume)의 줄기와 잎은 현행 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] ‘식품에 사용할 수 있는 원료’로 등재되어 있어 식품의 원료로 함량의 제한 없이 사용 가능하며, 쇠무릅의 뿌리(생약명: 우슬)는 이 고시 [별표 2] ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’로서 식품원료로 사용할 때에는 「식품의 기준 및 규격」 제2. 2. 2) (7)에 따라 가공 전 원재료의 중량을 기준으로 원료배합 시 50% 미만(배합수는 제외한다) 사용하여야 하며, 쇠무릅의 뿌리와 제한적으로 사용할 수 있는 원료를 혼합할 경우, 혼합성분의 총량이 제품의 50% 미만(배합수는 제외한다)이어야 합니다. 다만 ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’에 속하는 식물성원료가 하나인 경우 다류, 음료류, 주류 및 향신료 제조시에는 함량 제한 없이 100%까지 사용할 수 있습니다.

Q 13

소비자에게 직접 판매하지 않고 다른 식품 제조 시 원료용으로 사용하기 위하여 녹용 분말을 제조하고자 합니다. 제한적 원료 사용기준 50%를 맞춰야 하나요?

- 녹용(*Cervus nippon* T. / *Cervus elaphus* L. / *Cervus canadensis* E.)은 현행 「식품의 기준 및 규격」 [별표 2] ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’의 목록에 고시되어 있는 원료로 골질화되지 않았거나 약간 골질화된 어린뿔을 식품 원료로 사용이 가능합니다.
- 또한 같은 고시 제2. 2. 2) (7)에 따라 ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’로 분류된 원료는 명시된 사용 조건을 준수하여 사용하여야 하며 별도의 사용조건이 정해지지 않은 경우 가공 전 원재료의 중량을 기준으로 원료배합 시 50% 미만 (배합수는 제외한다)을 사용하여야 하며, 제한적으로 사용할 수 있는 원료를 혼합할 경우, 혼합성분의 총량이 제품의 50% 미만(배합수는 제외한다)이어야 합니다.
- 다만 질의한 제품이 소비자가 직접 섭취하지 않고 다른 제품의 원료용으로 납품되는 경우라면 제한적 원료 사용기준을 적용받지 않으나 소비자가 직접 섭취하는 최종 제품은 제한적 원료의 사용조건에 적합하도록 제조하여야 합니다.

Q 14

생녹용을 모든 식품에 사용할 수 있나요?

- 생녹용(*Cervus nippon* T. / *Cervus elaphus* L. / *Cervus canadensis* E.)은 「식품의 기준 및 규격」 [별표 2] ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’로 건조공정을 거치지 않은 뿔로서 털을 제거하거나 90℃ 이상의 열수 등을 이용하여 3회 이상 세척 후, 냉동상태로 포장 및 보관·유통된 것으로 ‘추출가공식품류’에만 사용할 수 있습니다.

Q 15

백수오 분말을 침출차의 원료로 사용할 수 있나요?

- 최근 백수오와 이엽우피소의 독성시험 및 위해평가 실시 결과에 따라, 백수오는 물 추출물로만 식품에 사용할 수 있으며, 백수오를 분쇄한 분말은 침출차(티백형태)로 제조할 수 없습니다. 다만 백수오 물추출물을 분말 또는 과립의 형태로 가공하여 침출차의 원료로 사용하는 것은 가능합니다.

보존 및 유통기준

Q 16

냉동초콜릿에 해동일자를 표시한 경우 해동 후 유통할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제2016-154호, 2016.12.29.) 제2. 4. 14)에 ‘냉동제품을 해동시켜 실온 또는 냉장제품으로 유통할 수 없다. 다만 제조업자가 냉동제품인 빵류, 떡류, 초콜릿류, 젓갈류, 과·채주스, 치즈류, 버터류 또는 수산물가공품(살균 또는 멸균하여 진공 포장된 제품에 한함)에 냉동포장완료 일자, 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 유통기한(냉동제품으로서의 유통기한 이내)을 별도로 표시하여 해동시키는 경우는 제외한다.’고 규정하고 있습니다(다만 치즈류, 버터류의 경우 2018.1.1.부터 시행).
- 위의 조항은 식품 또는 축산물을 위생적으로 해동할 수 있는 요건을 갖춘 자가 냉동 식품을 위생적으로 해동하여 판매할 수 있도록 허용한 것으로 현재로서는「식품 위생법」 제36조에 따른 식품제조·가공업자와 「축산물 위생관리법」 제21조에 따른 축산물가공업자(유가공업자)만 가능합니다.

Q 17

냉동식품과 냉장 소스류를 합포장하여 냉동제품으로 유통할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제2016-154호, 2016.12.29.) 제2. 4. 15)에 '실온 또는 냉장제품을 냉동제품으로 유통하여서는 아니 된다. 다만 냉동식품을 보조하기 위해 함께 포장되는 소스류, 장류, 식용유지류, 향신료가공품의 실온 또는 냉장제품은 냉동으로 유통할 수 있다. 이때 냉동제품과 함께 포장되는 소스류, 장류, 식용유지류, 향신료가공품의 포장단위는 20g을 초과하여서는 아니 되며, 합포장된 최종제품의 유통기한은 실온 또는 냉장제품의 유통기한을 초과할 수 없다.' 라고 규정하고 있습니다.
- 따라서 냉동식품을 보조하기 위한 것으로 식품유형이 소스류, 장류, 식용유지류, 향신료가공품에 해당되고 포장단위가 20g을 초과하지 않는 경우라면 실온 또는 냉장제품을 냉동제품과 합포장하여 냉동으로 유통할 수 있습니다.

Q 18

수입 제품의 보관온도가 1~5℃로 설정되어 있습니다. 국내 냉장보관 온도인 0~10℃에서 보관하여 유통할 수 있나요?

- 수입 냉장 제품의 보관 온도가 국내 보관 온도와 상이하여 국내 냉장 제품의 보관 온도인 0~10℃에서 보존·유통하기 위해서는 수입자가 수입신고 시 해당 제품에 표시된 유통기한까지 0~10℃에서 유통이 가능함을 과학적으로 증명(유통기한 설정사유서 제출)하여야 합니다.

식품일반에 대한 공통 기준 및 규격

Q 19

가공식품의 잔류농약 기준을 어떻게 적용하나요?

- 가공식품에 잔류한 농약 잔류허용기준은 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시 (식약처 고시 제2016-154호, 2016.12.29.) 에 별도로 잔류허용기준을 정하지 않은 경우 같은 고시 제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격, 3. 식품일반의 기준 및 규격, 7) 농약의 잔류허용기준 (4) 가공식품의 잔류농약 잠정기준적용의 규정에 따라 가공식품에 잔류한 농약에 대하여 「식품의 기준 및 규격」에 별도로 잔류허용 기준을 정하지 않은 경우 다음 각 항의 기준을 순차적으로 적용하여야 합니다.
- ① CODEX 기준을 우선 적용, ② 원료식품의 잔류허용기준 범위 내에서 잔류를 허용할 수 있다. 즉 원료의 함량에 따라 원료 농산물 및 축산물의 기준을 적용하고, 건조 등의 과정으로 인하여 수분 함량이 변화된 경우는 수분 함량을 고려하여 적용하여야 합니다.

Q 20

쌀눈과 미강도 쌀의 무기비소 기준 적용 대상에 해당하나요?

- 쌀눈과 미강은 쌀 도정과정의 부산물로서 쌀의 무기비소 기준을 적용하지 않습니다.

식품별 기준 및 규격

Q 21

「식품의 기준 및 규격」을 전부개정 하면서 식품의 유형을 어떻게 변경 하였나요?

- 식품과 축산물가공품의 기준·규격을 효율적으로 관리하기 위하여 「축산물의 가공 기준 및 성분규격」과 「식품의 기준 및 규격」을 통합한 전부개정고시를 식약처 고시 제2016-154호(2016.12.29.)에 고시하였습니다.
- 이는 식품공전의 가독성 향상을 위하여 식품공전의 편집체계를 개편하고, 식품과 축산물의 유사유형의 정의 명확화, 규격은 동일하나 성상, 원료 함량 차이 등에 의해 세분화된 유형을 통합하고 오인·혼동의 우려가 있는 식품유형의 분류 방식을 명확하게 개선하고자 개정하였으며, 변경된 유형은 다음과 같습니다.

「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제2016-154호, 2016.12.29.)에 따른 식품 및 축산물·가공품 유형 통합정비 세부내용

식품군		개정 전		개정 후		비고
식품	식품종	식품종	유형	식품군	식품종	
규격 외 일반가공식품			곡류가공품	15. 농산가공식품류	기타농산가공품류	곡류가공품
			두류가공품			두류가공품
			서류가공품			서류가공품
			전분가공품		전분류	전분가공품
			식용유지·가공품			기타 식용유지·가공품
			당류가공품	4. 당류	당류가공품	당류가공품
			수산물·가공품			기타 수산물·가공품
			기타가공품	23. 기타식품류		기타가공품
			과자			과자
			캔디류			캔디류
1. 과자류			추잉검	1. 과자류, 빵류 또는 떡류		추잉검
			빙과류			빙과
			빵류			빵류
			떡류			떡류
2. 빵 또는 떡류			민두류	22. 즉석식품류	민두류	민두
			코코아메스			코코아메스
3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류		코코아가공품류	코코아버터	3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류	코코아가공품류	코코아버터
			코코아분말			코코아분말
			기타 코코아가공품			기타 코코아가공품
			초콜릿		초콜릿류	초콜릿
			스위트 초콜릿			스위트 초콜릿
			밀크 초콜릿			밀크 초콜릿
			패밀리밀크 초콜릿			패밀리밀크 초콜릿
			화이트 초콜릿			화이트 초콜릿
			준초콜릿			준초콜릿
			초콜릿가공품			초콜릿가공품
4. 잼류			잼	5. 잼류		잼
			미말레이드			미말레이드
			기타 잼류			기타잼
5. 설탕			백설탕	4. 당류	설탕류	설탕
			갈색설탕			갈색설탕
			기타설탕			기타설탕
6. 포도당			액상포도당		포도당	액상포도당
			분말·결정포도당			분말·결정포도당

16 2017년 자주 하는 질문(FAQ)집 (식품·축산물·건강기능식품)

개정 전		개정 후		
식품군	식품종	유형	식품군	식품종
7. 과당		결정과당		과당류
		액상과당		기타과당
		기타과당		
8. 엿류		물엿		엿류
		기타엿		
		덱스트린		
		당시럽류		당시럽류
9. 당시럽류		프락토올리고당		올리고당류
		이소밀토올리고당		
		갈락토올리고당		
		말토올리고당		
		저일로올리고당		
		겐티오올리고당		
		기타올리고당		
11. 식육 또는 일함유기공품		식육 또는 알제품	20. 동물성기공식품류	기타식육 또는 기타알제품
		식육함유기공품		
		일함유기공품		
		어육		
		어육소시지		
12. 어육기공품		어육반제품	16. 식육기공품 또는 포장육	식육함유기공품
		어육살		
		연육		
		기타 어육기공품		
		두부		
13. 두부류 또는 묵류		전두부	17. 알기공품류	일함유기공품
		유바		
		가공두부		
		묵류		
		묵기름(대두유)		
14. 식용유지류		옥수수기름(옥배유)	19. 수산기공식품류	어육기공품류
		채종유(유채유 또는 카놀리유)		
		미강유(현미유)		
		참기름		
		추출참깨유		
		들기름		
		추출들깨유		
		콩기름(대두유)	6. 두부류 또는 묵류	두부
		옥수수기름(옥배유)		
		채종유(유채유 또는 카놀리유)		
		미강유(현미유)		
		참기름		
		추출참깨유		
		들기름		
		콩기름(대두유)	7. 식용유지류	식물성유지류
		옥수수기름(옥배유)		
		채종유(유채유 또는 카놀리유)		
		미강유(현미유)		
		참기름		
		추출참깨유		
		들기름		
		콩기름(대두유)		유합명 수정
		옥수수기름(옥배유)		
		채종유(유채유 또는 카놀리유)		
		미강유(현미유)		
		참기름		
		추출참깨유		
		들기름		
		콩기름(대두유)		유합명 수정
		옥수수기름(옥배유)		
		채종유(유채유 또는 카놀리유)		
		미강유(현미유)		
		참기름		
		추출참깨유		
		들기름		

개정 전		개정 후	
식품군	식품종	식품군	식품종
	유형 홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유) 고올레산홍화유 해바라기유 고올레산해바라기유 목화씨기름(면실유) 목화씨샐러드유 목화씨스테아린유 면종기름(낙화생유) 정제명종기름 압착올리브유 정제 올리브유 혼합올리브유 팜유 팜올레인유 팜스테아린유 팜핵유 아자유 혼합식용유 기공유지 쇼트닝 마가린 저지방마가린 안착고추씨기름 고추씨기름 향미유 기타식용유지		유형 홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유) 해바라기유 목화씨기름(면실유) 면종기름(낙화생유) 올리브유 팜유 팜올레인유 팜스테아린유 팜핵유 아자유 혼합식용유 기공유지 쇼트닝 마가린 고추씨기름 식물성식용유지 식용유지(기공품) 식물성식용유지 기타식물성유지
15. 면류		8. 면류	유형 분류체계 변경
		냉면 당면 유탄면류 파스타류 기타 면류	생면 숙면 간면 유탄면
16. 다류		9. 음료류	차 커피
		차 커피	차 커피
17. 커피			
18. 음료류	18-1 과일·채소류음료	과일·채소류음료	농축과·채즙(또는 과·채분)

18 2017년 자주 하는 질문(FAQ)집 (식품·축산물·건강기능식품)

식품군		개정 전		개정 후	
식품군	식품종	유형	식품군	식품종	유형
19. 특수용도식품	18-2 탄산음료류	과·채주스	10. 특수용도식품		과·채주스
		과·채음료			과·채음료
		탄산음료			탄산음료
	18-3 두유류	탄신수		두유류	탄신수
		두유액			완액두유
		분말두유			기공두유
	18-4 발효음료류	두유		발효음료류	통합
		기타 두유			
		유산균음료			
	18-5 인삼·홍삼음료	호모음료		인삼·홍삼음료	유산균음료
		기타발효음료			호모음료
		인삼·홍삼음료			기타발효음료
	18-6 기타음료	혼합음료		기타음료	인삼·홍삼음료
		음료베이스			혼합음료
		영아용 조제식			음료베이스
	19-2 성장기용 조제식	영아용 조제식		영아용 조제식	영아용 조제식
		성장기용 조제식			영아용 조제식
		영·유아용 곡류조제식			성장기용 조제식
20. 장류	19-4 기타 영·유아식	영·유아용 곡류조제식		영·유아용 곡류조제식	영·유아용 곡류조제식
		기타 영·유아식		기타 영·유아식	영·유아용 곡류조제식
		환자용 균형영양식			기타 영·유아식
	19-5 특수의료용도등식품	당뇨환자용 식품		특수의료용도등식품	환자용 식품
		신장질환자용 식품			환자용 식품
		장질환자용 기수문화 식품			환자용 식품
	연하관리환자용 점도증진식품	연하관리환자용 점도증진식품		연하관리환자용 점도증진식품	연하관리환자용 점도증진식품
		열량 및 영양공급용			연하관리환자용 점도증진식품
		의료용도식품			연하관리환자용 점도증진식품
	선천성 대사질환자용 식품	선천성 대사질환자용 식품		선천성 대사질환자용 식품	선천성 대사질환자용 식품
		유단백 알레르기 영·유아용			유단백 알레르기 영·유아용
		조제식품			유단백 알레르기 영·유아용
	영·유아용 특수조제식품	영·유아용 특수조제식품		영·유아용 특수조제식품	영·유아용 특수조제식품
		체중조절용 조제식품			영·유아용 특수조제식품
		임산·수유부용 식품			영·유아용 특수조제식품
	19-6 체중조절용 조제식품	체중조절용 조제식품		체중조절용 조제식품	체중조절용 조제식품
		임산·수유부용 식품			체중조절용 조제식품
		임산·수유부용 식품			체중조절용 조제식품
	19-7 임산·수유부용 식품	임산·수유부용 식품		임산·수유부용 식품	임산·수유부용 식품
		임산·수유부용 식품			임산·수유부용 식품
		임산·수유부용 식품			임산·수유부용 식품
	11. 장류	한식메주		11. 장류	한식메주
		개량메주			개량메주
		재래한식간장			재래한식간장
	개량한식간장	개량한식간장		개량한식간장	개량한식간장
		개량한식간장			개량한식간장
		양조간장			양조간장
	통합 / 미리적용가능	통합 / 미리적용가능		통합 / 미리적용가능	통합 / 미리적용가능
		통합 / 미리적용가능			통합 / 미리적용가능
		통합 / 미리적용가능			통합 / 미리적용가능

개정 전		개정 후							
식품군	식품종	유형	식품군	식품종	유형	비고			
		신분해간장			신분해간장				
		효소분해간장			효소분해간장				
		혼합간장			혼합간장				
		한식된장			한식된장				
		된장			된장				
		고추장			고추장				
		춘장			춘장				
		혼합장			혼합장	통합			
		청국장							
		기타장류							
		21. 조미식품			21-1 식초	12. 조미식품	식초		
	21-2 소스류		소스류						
	21-3 토마토케첩				소스류로 재배치				
	21-4 카레(커리)		카레(커리)						
	21-5 고춧가루 또는 실고추		고춧가루 또는 실고추						
	21-6 향신료(가공품)		향신료(가공품)						
	21-7 복합조미식품		소스류		소스류로 재배치				
22. 드레싱류					소스와 통합				
					소스류로 재배치				
23. 김치류			13. 절임류 또는 조림류	김치류	김치속				
					김치	통합			
24. 젓갈류			19. 수산가공식품류	젓갈류	젓갈	통합			
					양념젓갈				
					액젓				
					조미액젓				
25. 절임식품			13. 절임류 또는 조림류	절임류	절임식품	유형명 수정			
					당절임				
26. 조림식품				조림류	조림류	통합			

20 2017년 자주 하는 질문(FAQ)집 (식품·축산물·건강기능식품)

개정 전		개정 후		
식품군	식품종	유형	식품군	식품종
27. 주류		수산물조림		
		축산물조림		
	27-1 탁주	탁주	14. 주류	27-1 탁주
	27-2 약주	약주		27-2 약주
	27-3 청주	청주		27-3 청주
	27-4 맥주	맥주		27-4 맥주
	27-5 과실주	과실주		27-5 과실주
	27-6 소주	소주		27-6 소주
	27-7 위스키	위스키		27-7 위스키
	27-8 브랜디	브랜디		27-8 브랜디
	27-9 일반증류주	일반증류주		27-9 일반증류주
	27-10 리큐르	리큐르		27-10 리큐르
28. 건포류	27-11 기타 주류	기타 주류		27-11 기타 주류
	27-12 주정	주정		27-12 주정
		조미건어포류	19. 수산가공식품류	건포류
		건어포류		건어포
		기타 건포류		기타 건포류
29. 기타 식품류	29-1 땅콩 또는 견과류 가공품	땅콩버터	15. 농산가공식품류	땅콩 또는 견과류가공식품류
	29-2 캡슐류	캡슐류		땅콩 또는 견과류가공품
	29-3 전분류	전분		전분류
		기타전분		전분
	29-4 과·채가공품	과·채가공품		과·채가공품
	29-5 조미김	조미김	19. 수산가공식품류	조미김
	29-6 튀김식품	튀김식품		<식재>
	29-7 벌꿀류	벌꿀	21. 벌꿀 및 화분가공품	벌꿀류
		벌꿀		벌꿀
		시양벌집꿀		시양벌집꿀
		시양벌꿀		시양벌꿀
	29-8 모조치즈	모조치즈	7. 식용유지류	식용유지가공품
	29-9 식물성크림	식물성크림		식물성크림
	29-10 추출가공식품류	추출식품	20. 동물성가공식품류	추출가공식품
		추출가공식품		통합
	29-11	팜코응옥수수가공품		국류가공품으로 통합

개정 전			개정 후			
식품군	식품종	유형	식품군	식품종	유형	비고
	29-12 식염	천일염	12 조미식품	식염	천일염	
		재제소금(재제조소금)			재제소금(재제조소금)	
		태움 · 용융소금			태움 · 용융소금	
		정제소금			정제소금	
		기타소금			기타소금	
		기공소금			기공소금	
	29-13 밀가루류	밀가루	15 농산가공식품류	밀가루류	밀가루	통합
		기타밀가루				
	29-14 편쌀	영양강화 밀가루		편쌀	영양강화 밀가루	
		29-15 생식류	생식제품	22 축색식품류	생식류	생식제품
	생식함유제품		생식함유제품			
	29-16 시리얼류	시리얼류	15 농산가공식품류	시리얼류	시리얼류	
		29-17 알음류			식용알음	알음류
	29-18 축색섭취 · 편의식품류		어업용알음	22 축색식품류	축색섭취 · 편의식품류	어업용알음
		축색섭취식품	축색섭취식품			
	29-19 버섯가공식품	신선편의식품			신선편의식품	
축색조리식품		축색조리식품				
29-20 저라기공식품	버섯자실체가공식품	20 동물성가공식품류	저라기공식품	저라분말		
	저라분말			저라분말제품		
29-21 호모식품	저라유제품	23 기타식품류	호모식품	저라유제품		
	건조호모			호모식품	통합	
29-22 호소식품	건조호모제품	15 농산가공식품류	호소식품	호소식품		
	호모추출물제품			호소식품	통합	
29-23 화분가공식품	곡류호소함유제품		화분가공식품	곡류호소함유제품		
	배아호소함유제품			배아호소함유제품		
29-23 화분가공식품	과 · 채류호소함유제품			기타식물호소함유제품		
	기타식물호소함유제품			기타식물호소함유제품		
29-24 로열젤리가공식품	가공화분	21. 벌꿀 및 화분가공품		가공화분		
	화분추출물			화분추출물	통합	
29-24 로열젤리가공식품	화분제품			화분제품		
	화분추출물제품			화분추출물제품	통합	
29-24 로열젤리가공식품	생로열젤리		로열젤리류	로열젤리		
	동결건조로열젤리			로열젤리	통합	
29-24 로열젤리가공식품	로열젤리제품			로열젤리		
	로열젤리제품			로열젤리제품	통합	

22 2017년 자주 하는 질문(FAQ)집 (식품·축산물·건강기능식품)

개정 전		개정 후	
식품군	식품종	식품군	식품종
	29-25 한천		한천
축산물 유기공품	우유류	19. 수산기공식품류	
	강화우유	18. 유기공품	우유류
	환원유		
	유산균첨가우유		
	저지방우유		
	환원저지방우유		
	강화저지방우유		
	환원강화저지방우유		
	유산균첨가저지방우유		
	무지방우유		
	환원무지방우유		
	강화무지방우유		
	환원강화무지방우유		
	유산균첨가무지방우유		
	유당분해우유		
	저지방유당분해우유		
	무지방유당분해우유		
	기공유		
	저지방기공유		
	무지방기공유		
	유음료		
	신앙유		신앙유
	발효유류		발효유류
	발효유		발효유
	농후발효유		농후발효유
	크림발효유		크림발효유
	농후크림발효유		농후크림발효유
	발효버터유		발효버터유
	발효요판만		발효요판만
	버터유		버터유
	버터요판만		버터유
	농축우유		농축우유
	탈지농축우유		탈지농축우유
	기당연유		기당연유
	기당탈지연유		기당탈지연유
	기공연유		기공연유

비고

식품군 재배치

전반적 재정비

우유, 저지방우유, 무지방우유 → 우유

환원유, 환원저지방우유, 환원무지방우유 → 환원유

강화우유, 강화저지방우유, 강화무지방우유, 환원강화저지방우유, 환원강화무지방우유 → 강화우유

유산균첨가우유, 유산균첨가저지방우유, 유산균첨가무지방우유 → 유산균첨가우유

유당분해우유

기공유

신앙유

발효유

농후발효유

크림발효유

농후크림발효유

발효버터유

발효요판만

버터유

농축우유

탈지농축우유

기당연유

기당탈지연유

기공연유

통합

식품군		개정 전		개정 후		비고
식품군	식품종	유형	식품군	식품종	유형	
	유크림류	유크림		유크림류	유크림	통합
		분말 유크림			가공 유크림	
		가공 유크림				
		버터			버터	
	버터류	가공 버터		버터류	가공 버터	
		버터 오일			버터 오일	
		경성 치즈			자연 치즈	
	자연 치즈	반경성 치즈		치즈류		통합
		연성 치즈				
		생 치즈				
	가공 치즈	경성 가공 치즈			가공 치즈	통합
		반경성 가공 치즈				
		혼합 가공 치즈				
		연성 가공 치즈				
	분유류	전지분유		분유류	전지분유	
		탈지분유			탈지분유	
		가당분유			가당분유	
		혼합분유			혼합분유	
	유청류	유청		유청류	유청	통합
		유청 분말				
		농축 유청			농축 유청	
		유청 단백질 분말			유청 단백질 분말	
	유단	유단		유단	유단	통합
		유단 배 가수분해 식품			유단 배 가수분해 식품	
		조제 분유				
		조제 우유				
	조제 유류	성장기용 조제 분유		조제 유류	영아용 조제 유	통합, 식품군 재배치
		성장기용 조제 우유			성장기용 조제 유	
		기타 조제 분유			<삭제>	
		기타 조제 우유				
	아이스크림류	아이스크림	2. 빙과류	아이스크림류	아이스크림	식품군 재배치
		아이스밀크			저지방 아이스크림	
		사베트			아이스밀크	
		저지방 아이스크림			사베트	
	아이스크림 분말류	비유지방 아이스크림		아이스크림믹스류	비유지방 아이스크림	해당 아이스크림믹스류에 각각
		아이스크림 분말			<통합>	

Q 22

고등어(100%)를 가열한 후 뼈를 제거한 뒤 냉동한 제품으로 전자레인지에 가열하여 섭취하는 제품이라면 유형은 어떻게 되나요?

- 고등어(100%)를 가열한 후 뼈를 제거하고, 냉동한 제품으로 소비자가 전자레인지에 가열하여 섭취하는 제품이라면, 이 제품은 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제2016-154호, 2016.12.29.) 제4. 19-6 기타 수산물가공품인 동시에 제3. 3. (2) 가열하여 섭취하는 냉동식품에 해당됩니다.
- 참고로 식품과 축산물을 통합한「식품의 기준 및 규격」전부개정고시(식약처 고시 제 2016-154호, 2016.12.29.)에서 이전 ‘수산물가공품’을 ‘기타 수산물가공품’으로 명칭을 변경하였으며 이 개정사항(식품유형 명칭 및 해당 식품유형의 기준 및 규격)은 2017년 7월 1일부터 이미 시행하였으나, 2017년 12월 31일까지 종전의 규정에 따를 수 있습니다.

Q 23

스피루리나 100%를 분말화한 제품으로 물이나 우유 등에 타서 먹는 제품이라면 고형차로 분류될 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 [별표1] ‘식품에 사용할 수 있는 원료’의 목록에 따라 ‘스피루리나(학명: *Spirulina platensis* (Gomont) Geitler)’의 전체는 식품원료로 사용이 가능합니다.
- 따라서 스피루리나 100%를 분말화한 것으로 물, 우유 등을 가하여 섭취할 수 있도록 제조·가공한 기호성 식품이라면 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제2016-154호, 2016.12.29.) 제4. 9. 9-1. 4). (3) ‘고형차’로 분류할 수 있습니다.

Q 24

계를 끓는 물(100°C)에 20분간 삶고, 다리살과 몸통살을 분리하여 냉동한 제품의 유형은 어떻게 되나요?

- ☞ 계를 끓는 물에 삶아(100°C, 20분) 다리살과 몸통살을 따로 분리하여 냉동한 제품으로 다리살과 몸통살 모두 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제 2016-154호, 2016.12.29.) 제4. 19. 19-6 ‘기타 수산물가공품’인 동시에 제3. 3. 냉동식품에 해당합니다.

Q 25

참깨 100%를 원료로 원료→선별→복기→냉각→분리→냉각→분쇄→포장에 따른 공정을 거치는 제품으로 현재 기타가공품으로 수입되고 있으나, 전부개정고시에 따라 기타농산가공품으로 분류할 수 있나요?

- ☞ ‘참깨 100%’를 원료로 ‘원료→선별→복기→냉각→분리→냉각→분쇄→포장’의 공정을 거쳐 제조한 제품이라면 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제2016-154호, 2016.12.29.) 제4. 15. 15-7 기타 농산가공품류 중 (5) ‘기타 농산가공품’으로 분류가 가능합니다.
- ☞ 참고로 위 규정에도 불구하고 「식품의 기준 및 규격」 일부개정고시(식약처 고시 제 2017-57호, 2017.6.30.) 부칙 중 제4조(경과조치)에 따라 2017년 12월 31일까지는 종전 식품유형인 ‘기타가공품’을 적용할 수 있습니다.

Q 26

통참깨 100%를 원료로 볶은 제품인 경우 식품의 유형이 어떻게 되나요?

- ‘참깨 100%’를 원료로 하여 볶은 제품이라면 「식품의 기준 및 규격」전부개정고시(식약처 고시 제2016-154호, 2016.12.29.) 제4. 15. 15-7 기타 농산가공품류 중 (5) ‘기타 농산가공품’의 유형을 적용할 수 있습니다.

Q 27

구아바 잎 100%로 세척, 절단, 건조, 포장하여 물에 침출하여 음용하는 제품의 유형은 어떻게 되나요?

- 구아바(*Psidium guajava* L.) 잎 100%를 원료로 세척→절단→건조→포장하여 소비자가 물에 침출하여 여액을 음용하는 제품이라면 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제2016-154호, 2016.12.29.) 제4. 9. 9-1. 다류 중 (1) ‘침출차’에 해당합니다.

Q 28

김(원초)을 단순히 구워서 판매하는 구운김의 유형은 어떻게 되나요?

- ☉ 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제2016-154호, 2016.12.29.)에 따라 제4. 19. 19-4 조미김의 정의는 ‘마른김(얼구운김 포함)을 굽거나, 식용유지, 조미료, 식염 등으로 조미·가공한 것을 말한다.’로 개정하였습니다.
- ☉ 따라서 김을 단순히 구운 것이라면 위 규정에 따라 ‘조미김’에 해당합니다.

Q 29

현재는 튀김식품이나 전부개정고시에 따르면 튀김식품이 삭제되어 어떤 유형으로 분류하여야 하나요?

*질의제품

- 1) 원재료: 마늘 90%, 대두유 9%, 전분 1%
- 2) 제조공정: 마늘 자르기→자른 마늘을 전분 푼 물에 혼합→튀기기→포장
- 3) 용도: 토핑용

- ☉ 마늘 90%, 대두유 9%, 전분 1%를 원료로 하여 마늘 자르기→자른 마늘을 전분 푼 물에 혼합→튀기기→포장한 제품으로 다른 식품의 토핑용으로 사용하는 것이라면 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제2016-154호, 2016.12.29.) 제4. 15. 15-7 기타 농산가공품류 중 (1) ‘과·채가공품’에 해당합니다.

Q 30

튀김식품의 유형이 삭제되어 전부개정고시에 따른 즉석조리식품에 해당될 때 튀김식품의 유형은 언제까지 적용할 수 있나요?

- ‘튀김식품’은 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제2016-154호, 2016.12.29.)에서 2018년 1월 1일로 삭제되는 바, 기존 튀김식품으로 분류되었던 제품들은 2017년 12월31일까지 동 전부개정고시의 식품유형으로 재분류되어야 합니다.
- 다만 2017년 12월 31일까지는 이 식품의 식품유형을 ‘튀김식품’ 으로 표시하는 경우 기존 튀김식품의 기준 및 규격〔「식품의 기준 및 규격」 (식약처 고시 제2016-153호, 2016.12.29.)〕을 적용할 수 있습니다.

Q 31

엑스포도당과 분말·결정포도당을 포도당으로 통합하였는데, 기존 유형인 분말·결정포도당으로 적용할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제2016-154호, 2016.12.29.)에 따라 ‘엑스포도당, 분말·결정포도당을 포도당’으로 식품유형을 통합하였습니다.
- 「식품의 기준 및 규격」 일부개정고시(식약처 고시 제2017-57호, 2017.6.30.)에 따라 위의 전부개정고시(고시 제2016-154호, 2016.12.29.)의 부칙을 개정하면서 부칙 제1조제2항제3호에 명시된 식품유형의 명칭 및 기준·규격에 대한 사항은 2017년 7월 1일부터 시행하고, 이 고시 제4조(경과조치)에 따라 2017년 12월 31일까지는 종전 규정(분말·결정포도당)에 따를 수 있으며 2018년 1월 1일 이후에는 개정된 식품 유형을 적용하여야 합니다.

Q 32

코코넛(*Cocos nucifera* L.) 꽃액즙 100%를 건조 후 분말화한 제품일 때 식품의 유형은 어떻게 되나요?

- 코코넛(*Cocos nucifera* L.) 꽃액즙 100%를 원료로 건조하여 분말화한 제품이라면 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제2016-154호, 2016.12.29.) 제4. 4. 4-7. ‘당류가공품’에 해당합니다.

Q 33

「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시에서 프락토올리고당, 이소말토올리고당, 갈락토올리고당, 말토올리고당등을 올리고당 유형으로 통합한 이유는 무엇인가요?

- 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제2016-154호, 2016.12.29.)에서 식품유형 재분류 및 단순화를 위해 품질규격 외 규격은 동일하나 성상, 원료 함량 차이 등에 의해 세분화된 유사유형을 통합하고자 기존 올리고당류의 세부유형인 ‘프락토올리고당’, ‘이소말토올리고당’, ‘갈락토올리고당’, ‘말토올리고당’, ‘자일로올리고당’, ‘젠티오올리고당’을 ‘올리고당’으로 ‘기타올리고당’은 ‘올리고당가공품’으로 통합·개정하였습니다.
- 또한 위 개정규정 시행일은 「식품의 기준 및 규격」 일부개정고시(식약처 고시 제2017-57호, 2017.6.30.)에 따라 2017년 7월 1일이며, 이 일부개정고시 부칙 중 제4조(경과조치)에 따라 2017년 12월 31일까지는 종전의 식품유형 명칭으로 적용할 수 있습니다.

Q 34

세균수나 대장균군 규격은 없으나, 제품의 품질관리를 위해서 자체적으로 검사하고자 할 때 반드시 통계적 개념의 규격으로 설정하여야 하나요?

- 「식품의 기준 및 규격」에서 통계적 개념이 도입된 미생물 규격은 해당 식품유형에서 정하고 있는 시험방법에 따라 각각 시험하고 판정하여야 하나,
- 이 고시에서 세균수, 대장균군 규격을 별도로 규정하고 있지 않는 경우 자체적인 품질관리를 위한 미생물 규격은 제조업자가 제품의 특성에 따라 적합하게 설정하여 관리가 가능하며, 자체적인 미생물 규격 설정 시 통계적 개념의 미생물 규격도 자율적으로 설정할 수 있습니다.

Q 35

건조 무화과, 건조 자두, 건조 체리, 건조 포도를 혼합하여 포장한 제품으로 소비자가 바로 섭취할 수 있는 형태인 경우 식품의 유형은 어떻게 되나요?

- 건조 무화과, 건조 자두, 건조 체리, 건조 포도를 혼합, 포장하여 소비자가 바로 섭취할 수 있도록 한 제품이라면 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제2016-154호, 2016.12.29.)의 제4. 15. 15-7 기타 농산가공품류 중 (1) '과·채 가공품'에 해당합니다.

Q 36

순무의 씨앗 100%를 원료로 압착하여 채취한 유지의 유형은 어떻게 되나요?

- ① 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제2016-154호, 2016.12.29.) 제4. 7-1 4) (17)에서 ‘기타식물성유지’란 ‘단일 식물성 원료로부터 채취한 원료 유지를 식용에 적합하도록 처리한 것 또는 압착방법으로 착유하고 남은 박으로부터 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 정제 처리한 것을 말한다. 다만 따로 기준 및 규격이 정하여져 있는 것은 그 기준·규격에 의한다.’고 정의하고 있습니다.
- ② 따라서 순무(*Brassica rapa* var. *rapa* / *Brassica campestris* subsp. *rapa*)의 씨앗 100%를 압착하여 채취한 원료유지를 식용에 적합하도록 처리한 경우라면 '기타식물성유지'에 해당합니다.
- ③ 아울러 위의 고시 제4. 7-1 3) 제조·가공기준 (2)에 ‘압착 또는 이산화탄소(초임계추출)로 얻어진 원료유지는 침전물을 제거하기 위하여 자연정지, 여과 등의 공정을 거쳐야 한다.’고 명시하고 있으므로 이에 적합하게 제조되어야 합니다.

Q 37

메뚜기를 주원료로 하여 소금 등을 첨가하여 원료 선별→세척→튀김→냉각→조미→선별→포장한 제품인 경우 유형은 어떻게 되나요?

- ① 메뚜기(학명: *Oxya japonica* Thunberg)를 주원료로 하여 이에 「식품의 기준 및 규격」 및 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 적합한 식품 또는 식품첨가물을 가하여 선별→세척→튀김→냉각→조미→선별→포장 과정을 거친 것이라면, 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제2016-154호, 2016.12.29.) 제4. 20-2 ‘곤충 가공식품’으로 분류할 수 있습니다.

식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격

Q 38

식품접객업소에서 냉동식품을 해동하여 원료로 사용할 때 보관기간이 정해져 있나요?

- ① 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제2016-154호, 2016.12.29.) 제5. 2. 2). 가). (6) '식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격은 2. 2). (6) ① 냉동식품의 해동은 위생적으로 실시하여야 한다., ② 해동 후 바로 사용하지 않는 경우 조리 시까지 냉장 보관하여야 한다., ③ 한 번 해동한 식품의 경우 다시 냉동하여서는 아니 된다.'고 규정하고 있으나, 해동한 원료의 냉장 보관기간에 대해서는 별도로 규정하고 있지 않습니다.
- ② 다만 식품접객업소에서 조리를 목적으로 해동하는 경우 당일 해동된 식품은 당일에 소진될 수 있도록 필요한 양만큼만 해동하여 사용하는 등 위생적으로 관리하는 것이 바람직하며,
- ③ 또한 식품접객업소에서 냉동식품을 해동·조리하여 사용하고자 할 경우, 해동은 위생적인 조건에서 제품의 품질변화가 없도록 가능한 신속히 이루어져야 하며, 해동 중에는 '해동 중' 표시와 함께 해동일자, 해동시간, 해동 후 보관기간 등을 표시하여 관리하는 것이 바람직합니다.

Q 39

납품받은 냉동 빵을 식품접객업소에서 해동해서 판매할 수 있나요?

- ① 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제7. 식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격 3. 조리 및 관리기준 (7)에 소비자가 그대로 섭취할 수 있는 냉동제품은 해동 후 24시간 이내에 한하여 해동 판매할 수 있도록 규정하고 있습니다.
- ② 따라서 질의한 냉동 빵이 소비자가 그대로 섭취할 수 있는 제품이라면 식품접객업소 영업자가 해동하여 24시간 이내에 판매할 수 있습니다.

2 식품첨가물에 관한 기준 및 규격

사용기준

Q 40

기구등의 살균소독제인 이산화염소를 기구에 사용 후 물로 다시 세척하지 않고 식품 조리 시 사용해도 되나요?

- 이산화염소는 「식품첨가물의 기준 및 규격」의 ‘기구등의 살균소독제’중 「이산화염소 제제」에 해당되며, 식품의 제조·가공용 기구등에 200mg/L이하로 사용이 가능하며, 사용한 기구등의 살균소독제는 Ⅲ. 제2. 일반사용기준에 따라 식품과 접촉하기 전에 자연건조, 열풍건조 등의 방법으로 제거하여 사용하도록 규정하고 있습니다.

Q 41

헬륨 가스를 식품첨가물로 사용할 수 있나요?

- ‘헬륨(He)’은 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 고시하지 않은 품목으로 식품첨가물로서 사용할 수 없습니다.

Q 42

아이스크림위에 식용금박을 뿌려서 만들 수 있나요?

- 「금박」은 「식품첨가물의 기준 및 규격」적용 대상 품목이며, 사용기준은 주류, 잼류와 과자류·빵 또는 떡류·초콜릿류·아이스크림류의 외부코팅에 한하여 사용 가능하도록 규정하고 있습니다.
- 따라서 제품의 식품유형이 아이스크림류에 해당하고 사용하는 금박이 위 고시의 정의 및 성분규격에 적합한 것이라면, 해당 제품에 「금박」사용이 가능합니다.

Q 43

분쇄가공육제품에 카라멜색소를 사용할 수 있나요?

- 「카라멜색소」는 「식품첨가물의 기준 및 규격」 적용 대상 품목으로, 사용기준은 천연 식품(식육류, 어패류, 과실류, 채소류, 해조류, 콩류 등 및 그 단순가공품), 다류(고형차 및 희석하여 음용하는 액상차는 제외), 인삼성분 및 홍삼성분이 함유된 다류, 커피, 고춧가루, 실고추, 김치류, 고추장, 조미고추장, 인삼 또는 홍삼을 원료로 사용한 건강기능식품에는 사용하지 못하도록 규정하고 있습니다.
- 따라서 분쇄가공육이 「축산물의 가공기준 및 성분규격」에 따른 분쇄가공육제품에 해당한다면, 「카라멜색소」를 사용할 수 있습니다.

Q 44

식품첨가물공전에서 「프로필렌글리콜」의 사용품목 중 기타식품이란 어떤 식품을 말하나요?

- 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 따라 「프로필렌글리콜」은 ‘만두류, 만두피, 견과류 가공품, 아이스크림류, 기타식품’에 사용할 수 있으며, 이때 ‘기타식품’은 동 품목의 사용기준에서 정하여진 ‘만두류, 만두피, 견과류가공품, 아이스크림류’ 이외의 식품 및 건강기능식품을 말합니다.

Q 45

베타 아밀라아제와 알파 아밀라아제를 식품첨가물로 사용할 수 있나요?

- 「 α -아밀라아제」는 「식품첨가물의 기준 및 규격」 적용 대상 품목으로 식품첨가물로 사용이 가능하나, 「 β -아밀라아제」는 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 허용된 식품첨가물에 해당하지 않아 식품에 사용할 수 없습니다.
- 추가로 식품첨가물로서 신규지정이 필요한 경우, 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식약처 고시 제2017-35호, 2017.5.8.) [별표 1]의 ‘식품첨가물의 기준 및 규격 설정과 사용기준 개정 신청에 관한 사항’에 따라 관련 자료를 구비하시어 신청할 수 있습니다.

3 기구 및 용기·포장의 기준 및 규격

사용기준

Q 46

커피믹스의 봉지를 스푼대용으로 사용할 수 있나요?

- ☞ 커피믹스 봉지를 스푼 대용으로 뜨거운 물에 사용할 때 내면(PE 또는 PP재질)과 달리 겉면은 인쇄성분 용출이나, 먼지 등 오염물질 혼입의 우려가 있기 때문에 자제하여야 합니다.
- ☞ 따라서 분말로 된 커피를 담은 용도로 제조된 포장재를 스푼 대용으로 사용하는 것은 원래 용도에 맞지 않게 사용하는 것이므로 봉지를 스푼대용으로 사용하는 것은 바람직하지 않습니다.



제2장. 표 시

1 식품등의 표시기준

제품명

Q 47

사과 원물을 넣은 주스의 제품명으로 '진짜사과주스'나 '리얼사과주스'로 표시할 수 있나요?

- ☞ 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고, 소비자를 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ☞ 또한 「식품등의 표시기준」에 따르면 제품명은 소비자를 오도·혼동시키는 표현, 다른 유형의 식품과 오인·혼동할 수 있는 표현(이 경우 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물 위생관리법」 등 다른 법률에서 정한 유형도 포함합니다).
- ☞ 따라서 「식품등의 표시기준」에서는 '진짜(리얼)'에 대해 별도로 정의하고 있지는 않으나, 제품명 일부에 '진짜(리얼)'의 표시로 인하여 소비자가 다른 제품을 '가짜'로 오인·혼동할 우려가 있는 경우에는 사용할 수 없으며, 명확히 이에 해당되지 아니하는 경우에는 사실에 근거하여 제조사에서 책임지고 사용가능합니다.

Q 48

원재료로 혼합분유, 유청분말, 탈지분유를 사용한 제품의 제품명의 일부로 '라떼'를 사용할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 제품명으로 소비자를 오도·혼동시키는 표현, 다른 유형의 식품과 오인·혼동할 수 있는 표현(이 경우 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물 위생관리법」 등 다른 법률에서 정한 유형도 포함), 식품위생법 시행규칙 제8조의 규정에 따른 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현 등을 사용하여서는 아니 됩니다.
- 또한 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우 해당 원재료명 또는 성분명과 그 함량(%)을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다. 다만 제품명의 활자크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다.
- 따라서 이 제품이 '우유(분유, 유청분말 포함)'를 원재료로 사용하고 제품명의 일부로 우유를 의미하는 외국어인 '라떼'를 사용하는 것은 가능하며, 이 경우 주표시면에 해당 원재료명과 그 함량을 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다.

Q 49

캔디류의 제품명의 일부로 유산균을 사용할 경우 주표시면에 유산균의 함량을 14포인트 이상으로 표시해야 하나요?

- 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조 및 같은 법 시행규칙 제8조 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고, 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고 및 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식하게 하는 표시·광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품등의 표시기준」(식약처 고시 제2016-45호, 2016.6.13.) [별지1] 표시사항별 세부표시기준 1.가.3).가).에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우 해당 원재료명 또는 성분명과 그 함량(%)을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 함을 규정하고 있습니다. 다만 제품명의 활자크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다.
- 따라서 원재료명(유산균)이 제품명의 일부로 사용된 경우라면 해당 원재료명과 그 함량(%)을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다.

Q 50

가공식품의 제품명 일부로 '약초'를 사용할 수 있나요?

- 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법 시행규칙」 제8조에 따라 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 되며, 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고 또는 소비자를 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 또한 「식품등의 표시기준」에는 제품명으로 소비자를 오도·혼동시키는 표현, 다른 유형의 식품과 오인·혼동할 수 있는 표현(이 경우 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물 위생관리법」 등 다른 법률에서 정한 유형도 포함)은 금지하고 있습니다.
- 따라서 일반식품의 제품명의 일부로 '약초'를 표시하는 것은 한약과 오인·혼동할 수 있는 표현에 해당하여 표시할 수 없습니다.

Q 51

식품유형이 ‘밀크초콜릿’인 제품의 제품명 일부로 밀크초콜릿을 사용한 경우 주표시면에 우유 함량을 표시해야 하나요?

- 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대·광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품등의 표시기준」 [별지1] 표시사항별 세부표시기준 1.가.3).가).에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우 해당 원재료명 또는 성분명과 그 함량(%)을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 함을 규정하고 있습니다. 다만 제품명의 활자크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다.
- 식품유형이 밀크초콜릿인 제품의 제품명 일부를 ‘밀크초콜릿’을 사용한 경우, 주표시면에 코코아원료의 함량 및 외국어인 ‘밀크’에 해당하는 원재료명의 함량을 표시하지 않을 수 있습니다.

Q 52

과자에 코코아분말함량이 2%이상 함유된 제품의 제품명으로 '초코000' 이라고 표시할 수 있나요?

- 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대·광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품등의 표시기준」 [별지1] 표시사항별 세부표시기준 1.가.3).가).에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우 해당 원재료명 또는 성분명과 그 함량(%)을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 함을 규정하고 있습니다. 다만 제품명의 활자크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다.
- 「식품의 기준 및 규격」에 따르면 '초콜릿'이라 함은 코코아가공품류에 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 가공한 것으로서 코코아고형분 함량 30% 이상(코코아버터 18% 이상, 무지방 코코아고형분 12% 이상)인 것을 말하므로, 코코아가공품을 원재료로 사용한 제품에 '초코'를 표시하는 것은 적절하지 않습니다.

Q 53

육류를 사용하지 않고 채소를 이용하여 국물을 우려낸 제품의 제품명으로 '채소육수'를 사용할 수 있나요?

- ① 식품의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 대해서는 「식품위생법」 제13조에 따라 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 및 과대광고를 할 수 없습니다.
- ② 식품의 제품명은 「식품등의 표시기준」[별지1] 세부표시기준 1. 가. 에 따라 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명의 일부로 사용하고자 할 때에는 2가지 이상(예 : 과일의 경우 사과·배·포도 등)의 원재료 합계량이 생물을 기준으로 하여 15퍼센트(%)이상이어야 합니다. 이 경우 그 원재료명과 그 함량을 원재료명 표시란에 표시하여야 합니다.
(예시) 제품명: 과일○○ 원재료명: 사과 ○○%, 배 ○○% 등
- ③ 따라서 「식품등의 표시기준」에서는 '육수' 표시에 관하여 별도로 규정하고 있지 아니하나, 고기를 전혀 사용하지 않은 제품에 '육수'를 표시하는 것은 적절하지 않으나, '채소육수'와 같이 해당 제품을 제조·가공 시 사용한 원재료를 함께 표시하여 소비자를 오인·혼동하지 않도록 표시하는 경우라면 가능하며, 이 경우 제품명 일부로 '채소' 표시는 위 규정에 적합한 경우 사용이 가능합니다.

Q 54

치즈가 들어가 있지 않은 빵에 '치즈식빵용 생지'로 표시할 수 있나요?

- 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대·광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품등의 표시기준」 [별지1] 표시사항별 세부표시기준 1.가.3).가).에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우 해당 원재료명 또는 성분명과 그 함량(%)을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 함을 규정하고 있습니다. 다만 제품명의 활자크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다.
- 따라서 제품명 일부로 원재료명을 표시하고자 하는 경우에는 해당 제품에 그 원재료를 사용하여야 합니다. 다만 해당 제품의 원재료로 치즈를 사용하지 아니하였으나, 치즈식빵을 만들기 위한 제품이라는 의미로 제품명을 '치즈식빵용 생지'로 용도를 표시한 경우 표시할 수 있습니다.

Q 55

‘미강’으로 만든 액상차에 쌀눈차로 표시할 수 있나요?

- ① 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대·광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ② 「식품등의 표시기준」 [별지1] 표시사항별 세부표시기준 1.가.3).가).에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우 해당 원재료명 또는 성분명과 그 함량(%)을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 함을 규정하고 있습니다. 다만 제품명의 활자크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다.
- ③ 표준국어대사전에서 ‘미강’은 ‘쌀겨(쌀을 찧을 때 나오는 가장 고운 속겨)’로 정의하고 있으며, ‘쌀눈’은 ‘쌀의 씨눈’으로 정의하고 있습니다. 따라서 쌀눈을 원재료로 하지 않고 미강(쌀겨)을 원재료로 하여 제조·가공한 액상차라면 제품명으로 ‘쌀눈차’라고 하는 것은 위 규정에 적절하지 않습니다.

Q 56

혼합음료의 제품명을 영양소 밸런스를 맞추어 준다는 의미로 ‘밸런스’를 사용할 수 있나요?

- ① 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법 시행규칙」 제8조에 따라 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니되며, 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ② 따라서 혼합음료에 ‘밸런스(balance)’를 표시하는 것은 체중조절용 조제식품등으로 소비자를 오인·혼동시킬 우려가 있어 적절하지 않습니다.

Q 57

오렌지 농축액과, 오렌지 펄프를 원료로 사용한 제품의 제품명으로 ‘오렌지’를 사용할 경우 오렌지 농축액의 함량만 주표시면에 표시할 수 있나요?

- 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등을 하여서는 아니 됩니다.
- 식품의 제품명은 「식품등의 표시기준」 [별지1] 세부표시기준 1.가. 규정에 따라 식품의 제조·가공시에 사용한 원재료명을 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시)과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다. 다만 제품명의 활자크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다.
(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○% 또는 배합 함량 ○○%))
- 따라서 원재료로 오렌지농축액과 오렌지 펄프를 사용한 식품의 제품명 일부로 ‘오렌지’ 표시가 되어 있는 경우에는 위의 규정에 따라 해당 원재료명(오렌지 농축액, 오렌지펄프) 및 그 함량을 주표시면에 14포인트 이상으로 표시하는 것이 적절하나, 두 원재료 중 하나의 원재료명(오렌지농축액) 및 그 함량만을 주표시면에 표시하는 것도 가능합니다.

Q 58

물엿과 설탕을 녹여 카라멜화하여 팝콘을 코팅한 제품으로 제품명으로 '카라멜'을 사용할 수 있나요?

- 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법 시행규칙」 제8조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고는 하여서는 아니 되도록 규정하고 있습니다.
- 식품의 제품명은 「식품등의 표시기준」 [별지1] 세부표시기준 1. 가. 규정에 따라 소비자를 오도·혼동시키는 표현, 시행규칙 제8조의 규정에 따른 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현 등을 사용하여서는 아니 됩니다.
- 카라멜(캐러멜)은 표준국어대사전에서 '설탕이나 포도당 따위의 당류를 빛깔이 변할 때까지 졸여서 만든 물질. 과자, 흑맥주, 간장 따위의 착색료로 쓴다.'로 정의하고 있습니다. 따라서 물엿과 설탕을 녹여 만든 카라멜을 팝콘에 코팅을 한 경우라면 제품명으로 '카라멜 팝콘'이라고 표시할 수 있습니다.

Q 59

원재료명을 제품명으로 사용한 경우 원재료에 대한 함량 기준이 있나요?

- 「식품등의 표시기준」 [별표1] 1. 가. 3. 가)에 따라 식품의 제조·가공시에 사용한 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우나 2가지 이상의 원재료 명칭을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다. 다만 제품명의 활자크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다.
- 따라서 원재료명을 제품명의 일부로 사용한 경우라면 위 규정에 따라 해당 원재료명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 하며, 원재료 함량에 대하여 별도로 규정하고 있지 않습니다.

Q 60

국내에서 제조하여 국내에서 판매하는 식품의 제품명을 영문으로만 표시할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」 Ⅱ. 공통표시기준 1. 표시방법 나.에 따라 표시는 한글로 하여야 하나 소비자의 이해를 돕기 위하여 한자나 외국어는 혼용하거나 병기하여 표시할 수 있으며, 이 경우 한자나 외국어는 한글표시 활자와 같거나 작은 크기의 활자로 표시하여야 합니다. 다만 수입되는 식품등과 「상표법」에 의하여 등록된 상표 및 주류의 제품명은 한자나 외국어를 한글표시활자보다 크게 표시할 수 있습니다.
- 따라서 국내 제조 식품의 제품명은 위 규정을 따라야 하며, 영문으로만 표시할 수 없습니다.

Q 61

품목제조보고시 원재료명을 보리순으로 입력한 후 기타 설명에 보리새싹을 기입한 경우 제품명의 일부로 '보리새싹'을 표시할 수 있나요?

- 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 대해서는 「식품위생법」 제13조에 따라 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 및 과대광고를 할 수 없습니다.
- 표준국어대사전에는 '순' 이란 '나무의 가지나 풀의 줄기에서 새로 돌아 나온 연한 싹'으로서 '새싹'과 같은 표현으로 판단되고, 품목제조보고 시 원재료 코드를 '보리순'으로 하고 기타설명란에 '보리새싹'으로 보고한 경우라면, '보리새싹'으로 표시하는 것은 가능합니다.

Q 62

다슬기를 사용한 제품에 다슬기의 방언인 ‘올갱이’를 제품명의 일부로 사용한 경우 제품명 주변에 올갱이에 대한 표준국어대사전의 정의를 표시하는 것이 가능한가요?

- 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법 시행규칙」 제8조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고는 하여서는 아니 되도록 규정하고 있습니다.
- 일반식품의 제품명은 「식품등의 표시기준」 [별지1] 세부표시기준 1. 가. 규정에 따라 소비자를 오도·혼동시키는 표현, 시행규칙 제8조의 규정에 따른 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현 등을 사용하여서는 아니 됩니다.
- 또한 일반식품의 제품명은 「식품등의 표시기준」 [별지1] 세부표시기준 1. 가. 규정에 따라 식품의 제조·가공 시 사용한 원재료명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다. 다만 제품명의 활자크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다.
- 따라서 제품명의 일부로 원재료명을 표시하고자 하는 경우에는 「식품의 기준 및 규격」에 따라 그 원재료명(다슬기)을 표시하는 것이 적절할 것으로 판단되나, ‘표준국어대사전’에 따르면 ‘올갱이’라 함은 ‘다슬기’의 방언(강원, 충북)으로 정의하고 있는 부분이 있으므로, 해당 제품의 원재료로 다슬기를 사용하고 그 제품의 제품명의 일부로 ‘올갱이’로 표시하며, ‘표준국어대사전’의 정의(올갱이는 다슬기의 강원, 충청지역의 방언입니다)를 표시하는 것이 가능합니다.
- 이 경우 위 규정에 따라 제품명 일부로 표시한 원재료명(다슬기) 및 함량을 주표시면에 표시하여야 합니다.

Q 63

코코아분말을 사용한 제품의 제품명 일부로 '카카오'라는 명칭을 사용할 수 있나요?

- ☞ 식품의 제품명은 「식품등의 표시기준」 [별지1] 세부표시기준 1. 가. 규정에 따라 소비자를 오도·혼동시키는 표현, 시행규칙 제8조의 규정에 따른 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현 등을 사용하여서는 아니 됩니다.
- ☞ 또한 「식품등의 표시기준」 [별지1] 표시사항별 세부표시기준 1. 가. 3). 가).에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우 해당 원재료명 또는 성분명과 그 함량(%)을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다. 다만 제품명의 활자크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다.
- ☞ 「식품의 기준 및 규격」 제4. 3.에서 '코코아가공품류 또는 초콜릿류라 함은 테오브로마 카카오(Theobroma cacao)의 씨앗으로부터 얻은 코코아매스, 코코아버터, 코코아분말과 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 기타 코코아가공품, 초콜릿, 밀크초콜릿, 화이트초콜릿, 준초콜릿, 초콜릿가공품을 말한다.'고 정의하고 있습니다.
- ☞ 또한 위 고시 [별표1] '식품에 사용할 수 있는 원료' 목록에서 카카오(학명: *Theobroma cacao* L.)의 이명과 영명으로 '카카오원두, 코코아, Chocolate, Cacao, Cocoa'를 명시하고 있습니다.
- ☞ 따라서 코코아분말을 원료로 사용한 제품의 제품명의 일부로 '카카오'를 사용할 수 있으며, 이 때 해당 원재료명과 함량(백분율 또는 중량·용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다.

Q 64

해물과 생선이 들어간 제품의 제품명을 '바다 ○○'으로 할 경우 '바다'도 통칭명에 해당하나요?

- ① 식품의 제품명은 「식품등의 표시기준」 [별지1] 세부표시기준 1. 가. 규정에 따라 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 할 때에는 2가지 이상(예: 과일의 경우 사과·배·포도 등)의 원재료 합계량이 생물을 기준으로 하여 15퍼센트(%)이상이어야 합니다. 이 경우 그 원재료명과 그 함량을 원재료명 표시란에 표시하여야 합니다.
- ② 따라서 제품명 일부로 '바다' 표시는 위 규정의 통칭에 해당하는 명칭에 해당하지 않으며, 통칭하는 명칭은 과실(과일), 채소, 생선, 해물, 식육 등 하나의 원재료명이 아닌 여러 원재료를 통틀어서 가리키는 명칭에 해당합니다.

Q 65

제품명이 버섯스프인 경우 '버섯'이 통칭명의 기준에 적합하여야 하나요?

- ① 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ② 「식품등의 표시기준」에 따르면 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 할 때에는 2가지 이상(예: 과일의 경우 사과·배·포도 등)의 원재료 합계량이 생물을 기준으로 하여 15퍼센트(%)이상이어야 하며, 이 경우 2가지 이상의 원재료명과 그 함량을 원재료명 표시란에 표시하도록 규정하고 있습니다.
- ③ 따라서 '버섯'은 통칭명에 해당하는 명칭에 해당하지 않아 위 규정에 따른 통칭명 표시 대상에 해당하지 않습니다.

Q 66

수입식품의 경우 스티커를 사용하여 표시사항을 일괄로 표시하고 있는데 제품명의 일부로 사용한 원재료명을 표시할 경우 제품 주표시면에 별도의 스티커로 표시해야 하는지, 아니면 일괄로 표시한 스티커의 제품명 주위에 표시해야 하나요?

- 「식품위생법」제13조 및 「식품위생법 시행규칙」 제8조에 따라 식품등의 명칭, 제조 방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 대해서는 허위표시 또는 과대광고를 할 수 없으며, 질병의 치료에 효능·효과 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고 및 소비자를 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고는 할 수 없습니다.
- 또한 「식품등의 표시기준」 [별지1] 표시사항별 세부표시기준 1. 가. 3). 가).에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우 해당 원재료명 또는 성분명과 그 함량(%)을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다. 다만 제품명의 활자크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다.
- 따라서 수입식품에 스티커로 한글표시사항을 표시하는 경우 한글표시사항 스티커 내 제품명 주위에 제품명의 일부로 사용된 원재료명과 그 함량을 14포인트 이상의 활자로 표시하기 바랍니다.

Q 67

즉석조리식품의 제품명을 ‘OO볶음밥’으로 할 경우 쌀의 함량을 표시하여야 하나요?

- 식품의 제품명은 「식품등의 표시기준」 [별지1] 세부표시기준 1. 가. 규정에 따라 식품의 제조·가공 시 사용한 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우나 2가지 이상의 원재료 명칭을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다. 다만 제품명의 활자크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다.
(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)
- 따라서 제품명 일부로 ‘볶음밥’을 표시하는 경우 위 규정의 원재료명을 제품명의 일부로 표시한 것이 아니하므로 쌀의 함량은 의무 표시대상이 아닙니다.

Q 68

기타가공품의 제품명에 ‘클렌즈’를 사용할 수 있나요?

- 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법 시행규칙」 제8조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 되며, 식품이 의약품 또는 건강기능식품으로 오인되거나, 질병의 치료에 효능이 있다는 내용 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고는 하여서는 아니 되도록 규정하고 있습니다.
- 허위표시·과대광고의 해당 여부에 대한 판단은 부분적인 표현만을 기준으로 판단할 사안이 아니라 표시·광고 전체의 내용 및 도안, 이미지, 상호 등의 전체적인 정황을 토대로 판단하여야 하므로, 부분적인 표현만으로는 정확한 답변이 어려우나, 소비자가 해당 식품을 섭취하면 체내 독소나 노폐물이 제거되는 등의 ‘디톡스’, ‘해독’과 같은 표시·광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 다만 ‘클렌즈’에 대해서는 동 표현만으로는 사용은 가능할 것으로 판단되나, 이와 연계하여 소비자가 해당 식품을 건강기능식품이나 의약품으로 오인·혼동하는 위 규정에 위반하는 사항을 표시하여서는 아니 됩니다.

Q 69

제품명의 일부로 ‘에너지’를 사용할 수 있나요?

- 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고, 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등을 하여서는 아니 되도록 규정하고 있습니다.
- 또한 ‘에너지(energy)’는 일시적인 열량 보충의 의미로 제 외국에서도 일반적으로 많이 사용되고 있어, 해당 제품이 객관적으로 열량 보충 등이 가능한 경우라면 사실에 입각하여 제조사에서 책임지고 제품명의 일부로 ‘에너지’를 표시하는 것은 가능합니다.

업소명 및 소재지

Q 70

도로명 주소표시의 유효기간은 언제까지 인가요? 또한 도로명 주소를 표시하지 않고 지번 주소를 표시한 경우 어떻게 해야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 업소명 및 소재지를 표시하는 경우, 영업등록 또는 영업 신고 시 등록 또는 신고관청에 제출한 업소명 및 소재지를 표시하여야 합니다.
- 「도로명주소법」에 따르면 도로명 주소는 2014년 1월 1일부터 의무시행 하였으므로, 법령 시행 이후 제조·가공되는 제품은 변경된 주소를 표시한 후 유통·판매하는 것이 적절하나, 기존 지번으로 인쇄된 포장지는 스티커 등을 사용하여 도로명 주소로 수정할 수 있습니다.
- 다만 지번 주소로 표시된 포장지 재고물량으로 인한 업체의 경제적 비용 등을 감안 하여, 2014년 이전과 동일한 영업장 소재지에서 영업을 하고 해당 포장지가 2014년 이전에 제작된 것으로 입증이 가능한 경우 소진 시까지 사용할 수 있으며, 이 경우 소진 기간을 따로 정하고 있지 않습니다.
- 2014년부터 영업장 소재지를 변경하거나, 지번 주소 표시 포장지가 소진 완료된 경우 영업장 소재지는 도로명으로 표시하는 것이 적절하며, 도로명주소 사용에 관 하여 구체적으로 궁금한 경우에는 「도로명주소법」을 담당하는 있는 행정안전부에 연락 바랍니다.

Q 71

유통전문판매업체로 동일 제품을 두 곳 이상의 제조업소에 의뢰할 경우, 제품에 제조업소명 두 곳을 모두 표시 할 수 있나요?

- ☞ 「식품등의 표시기준」에 따라 식품 표시사항 중 제조업소명 및 소재지는 해당 식품을 실제 제조·가공한 업소명 및 소재지를 표시하도록 하고 있습니다.
- ☞ 다만 다른 표시사항이 동일하고, 2개 이상의 제조업소명(소재지 포함)을 복수로 표시 하여도 이를 명확히 구분(예: F1, F2)한다면 소비자의 오인·혼동 우려는 없을 것으로 판단되므로 제조업소명 및 소재지 복수 표시는 가능합니다.
예시) 업소명 및 소재지를 F1:OO, F2:OO 등으로 구분하여 표시하고, 해당 식품이 생산된 공장이 F1일 경우 유통기한과 함께 F1으로 날인 가능

Q 72

다른 업소의 의뢰를 받아 국내에서 제조하는 기구의 업소명 및 소재지를 수입 기구처럼 제조 위탁업소로 표시할 수 있나요?

- ☞ 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품 위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만 하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등을 하여서는 아니 되도록 규정 하고 있습니다.
- ☞ 기구 또는 용기·포장의 업소명 및 소재지는 「식품등의 표시기준」 [별지1] 세부표 시기준 3.나1)에 따라 업소명 및 소재지는 식품의 세부표시기준을 준용하여 표시 하여야 한다. 다만 수입기구의 경우에는 제조업소명 대신에 제조위탁업소명(원산지)을 표시할 수 있도록 규정하고 있습니다.
- ☞ 따라서 제조업소명 대신에 제조위탁업소명을 표시하도록 한 규정은 수입기구에만 표시할 수 있으며, 국내 식품용 기구의 업소명 및 소재지는 해당 기구를 제조·가 공한 업소명 및 소재지를 표시하여야 합니다.

Q 73

소분제품의 주표시면에 그 밖의 판매업소의 명칭을 표시할 수 있나요?

- 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 대해서는 「식품위생법」 제13조에 따라 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 및 과대광고를 할 수 없습니다.
- 따라서 위 규정에 따라 식품소분업소에서 소분한 제품에 그 밖의 판매업소명을 주표시면에 표시할 경우, 소비자에게 해당 제품이 판매업소의 제품인 것으로 오인·혼동하게 할 우려가 있어 적절하지 아니 합니다.

Q 74

제품에 판매업소의 주소는 표시하지 않고 업소명만 표시할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」 [별지1] 세부표시기준 1. 나. 2)에 따라 그 밖에 판매업소의 업소명 및 소재지를 표시하고자 하는 경우에는 식품제조·가공업소의 활자크기와 같거나 작게 표시하여야 합니다.
(예시) 판매업소: ○○백화점, 소재지 제조업소 : 업소명, 소재지
- 따라서 판매업소를 표시하고자 하는 경우에는 판매업소의 업소명 및 소재지를 함께 표시하여야 합니다.

유통기한

Q 75

수입 캔디류를 소분 시 원래 제품에 표시된 유통기한보다 짧게 표시할 수 있나요?

- 소분제품의 유통기한을 원래 수입제품의 유통기한 보다 짧게 표시하여 판매할 수 있으며, 이 경우 짧게 표시한 유통기한을 준수하여야 합니다.

Q 76

2017년 9월 1일에 생산한 제품의 유통기한이 6개월인 경우 유통기한을 2018년 3월 1일로 표시할 수 있나요? (2018년 2월은 28일까지 있음)

- 유통기한은 「식품등의 표시기준」 [별지1] 세부표시기준 1.가.5)에 따라 표시하여야 하며, 유통기한이 6개월인 제품의 제조일이 '2017년 9월 1일'인 경우 유통기한은 '2018년 2월 28일'에 해당됩니다.

Q 77

식품접객업소에서 조리하여 판매하는 케이크에는 왜 유통기한을 표시하지 않나요?

- 「식품등의 표시기준」에서 식품제조·가공업 및 즉석판매제조·가공업의 신고를 하여 제조·가공하는 식품, 식품소분업으로 신고를 하여 소분하는 식품 등은 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에는 한글 표시사항(제품명, 원재료명, 유통기한 등)을 의무적으로 표시하도록 규정하고 있습니다. 따라서 이러한 업소에서 생산되는 케이크는 유통기한을 의무적으로 표시하도록 하고 있습니다.
- 다만 「식품위생법」에 따라 일반적으로 휴게음식점영업 또는 제과점영업등 식품접객업 영업신고를 하고 식품을 판매하는 업소는 유통기한 등을 의무적으로 표시해야 하는 규정을 적용하지는 않습니다.
- 일반적으로 식품접객업은 해당 업소에서 조리하여 판매하는 제품을 유통하는 것이 아니라 영업 신고한 영업장 내에서 직접 만들어 판매하므로 소비자가 해당 제품에 대한 정보를 요청할 경우 그 자리에서 영업자에게 정보를 제공받을 수 있으므로 유통·판매되는 식품등과 동일하게 유통기한 표시를 강제하기는 현실적으로 어려움이 있음을 양해하여 주시기 바랍니다.

Q 78

제조일을 2017년 11월 7일로 표시한 제품과 2017년 11월 7일 09:00로 표시한 제품의 유통기한은 언제까지인가요?

- 「식품등의 표시기준」에 따르면 ‘유통기한’이라 함은 제품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한으로써, 그 표시는 「식품등의 표시기준」 [별지1]의 1. 라.에 따라 표시하여야 합니다.
- 따라서 2017년 11월 7일에 제조한 제품의 유통기한이 ‘제조일로부터 5일까지’인 경우 유통기한은 2017년 11월 11일이며, 제조일시가 2017년 11월 7일 09:00인 경우에는 유통기한은 2017년 11월 12일 08:59입니다.

Q 79

수입 농산물에 제조연월일이나 포장일자 대신 유통기한이 표시되어 있는 경우 유통기한만 표시할 수 있나요?

- 식품의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 대해서는 「식품위생법」 제13조에 따라 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고, 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 등 허위표시 및 과대광고를 할 수 없습니다.
- 또한 「식품등의 표시기준」에 따르면 자연상태의 농·임·축·수산물로서 용기·포장에 넣어진 식품(수입식품을 포함)은 「식품등의 표시기준」 Ⅲ. 1. 나. 31)에 따른 표시사항*을 표시하여야 합니다.

* 제품명(내용물의 명칭 또는 품목), 업소명(생산자 또는 생산자단체명, 수입식품의 경우 수입판매원), 제조연월일(포장일 또는 생산연도), 내용량, 보관방법(해당하는 경우에 한함), 주의사항(해당 경우에 한함), 유전자변형 농축수산물의 경우 「유전자변형식품등의 표시기준」에 따름.

- 따라서 수입 농산물의 경우 한글표시사항에 제조연월일(포장일 또는 생산연도)을 표시하여야 하며, 유통기한은 의무표시사항은 아니나 수입식품의 원래 표시사항에 유통기한이 표시되어 있다면 한글표시사항에 추가적으로 표시할 수 있습니다.

원재료명

Q 80

혼합제제의 원료로 프로필렌글리콜과 초산에틸을 사용한 경우 각각의 사용 기준을 표시해야 하나요?

- 혼합제제의 원료로 사용된 「프로필렌글리콜」, 「초산에틸」의 경우, 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 사용대상 식품, 사용량, 또는 사용목적이 규정되어 있는 품목입니다.
- 참고로 혼합제제의 원료성분인 식품첨가물에 대해서는 해당 품목의 사용기준에 적합하게 사용하여야 하며, 식품첨가물의 개별표시사항 중 보관방법 및 사용기준은 「식품등의 표시기준」 Ⅲ.2.나.1).아)에 따라 표시하여야 합니다.
- 따라서 사용기준과 관련하여 해당 혼합제제 식품첨가물에 「프로필렌글리콜」과 「초산에틸」을 사용하였다면 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 정하고 있는 「프로필렌글리콜」과 「초산에틸」의 사용기준을 표시하여야 합니다.

Q 81

건녹두를 불려서 사용한 제품의 제품명으로 '녹두'를 표시할 경우 불린 녹두의 함량과 건녹두의 함량 중 어떤 함량을 표시하여야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」[별지1] 1.바.1).가).에 따라 식품의 제조·가공시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외한다. 이하 같다)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다. 다만 중량비율로서 2% 미만인 나머지 원재료는 상기 순서 다음에 함량 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있습니다.
- 따라서 원재료명란에 녹두의 함량을 표시하고자 하는 경우, 최종제품에서의 녹두의 함량(%)으로 표시하여야 하므로, 물에 불린 녹두를 원재료로 사용하는 경우로써 원재료명란에 '불린녹두, □, ○'로 표시하는 경우에는 불린 녹두의 함량을 표시하고, 원재료명란에 '정제수, 건녹두, □, ○'로 표시하는 경우에는 건녹두의 함량으로 표시할 수 있습니다.

Q 82

식품에 원재료로 사용된 혼합제제 식품첨가물을 표시할 때 구성하는 식품첨가물을 많이 사용한 순서대로 표시해야 하나요?

- 식품에 원재료로 사용된 혼합제제류 식품첨가물은 혼합제제류의 구체적인 명칭을 표시하고 괄호로 혼합제제류를 구성하는 식품첨가물 등을 모두 표시하여야 하며, 이 경우 혼합제제류 식품첨가물을 구성하는 식품첨가물의 표시순서는 별도로 규정하고 있지 않습니다.

Q 83

복합원재료를 원료로 사용 시 그 복합원재료의 주성분 중 물을 제외한 5순위 원료만 표시하면 되는 것인지 아니면 6순위 식품첨가물도 표시해야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」 [별지1]1.바.1).마).에 따라 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료 명칭 또는 해당 식품의 유형(제품명으로 그 복합원재료의 종류, 유형 등을 알 수 없는 경우 한한다)을 표시하고 괄호로 물을 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명을 표시하여야 합니다.
- 따라서 해당 복합원재료에 대한 표시는 위의 규정에 따라 복합원재료명을 표시하고, 괄호로 물을 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지의 원재료명을 표시한 경우 라면 6번째에 해당하는 식품첨가물은 표시하지 아니할 수 있습니다.

Q 84

가공식품의 원료로 복합원재료인 '000시즈닝-12345'을 사용할 때 복합원재료의 명칭으로 '000시즈닝'만 표시할 수 있나요?

- 식품의 원재료명은 「식품등의 표시기준」 [별지1]세부표시기준 1.바.에 따라 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료 명칭 또는 해당 식품의 유형(제품명으로 그 복합원재료의 종류, 유형 등을 알 수 없는 경우에 한한다)을 표시하고 괄호로 물을 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명을 표시하여야 합니다.
- 따라서 복합원재료의 제품명이 '000시즈닝-12345' 인 경우 최종제품의 원재료명으로 '000시즈닝'을 표시하고 괄호로 물을 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명을 표시하는 것은 가능합니다.

Q 85

농축액을 전혀 사용하지 않고 100% 석류과즙을 사용한 경우 원재료명에 'NFC 석류과즙' 표시가 가능한가요?

- 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등을 하여서는 아니 됩니다.
- 따라서 원재료명에 'NFC(Not From Concentrate: 비농축과즙)' 표시는 사실에 입각하여 제조사에서 책임지고 사용할 수 있습니다.

Q 86

5% 미만 사용한 복합원재료에 식품첨가물이 함유되어 있는 경우 식품유형만 표시하고 식품첨가물은 표시하지 않아도 되나요?

- 「식품등의 표시기준」 [별지 1] 1. 바. 1). 마).에 따라 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료 명칭 또는 해당 식품의 유형(제품명으로 그 복합원재료의 종류, 유형 등을 알 수 없는 경우에 한한다)을 표시하고 괄호로 물을 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명을 표시하여야 합니다.
- 같은 고시 [별지1] 1. 바. 3). 가).에 따라 복합원재료가 당해 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 5% 미만에 해당하는 경우에는 식품유형만을 표시할 수 있습니다.
- 따라서 복합원재료 내 식품첨가물이 포함되어 있다 하더라도 해당 복합원재료가 당해 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 5% 미만인 경우 위 규정에 따라 해당 복합원재료의 식품유형만 표시하면 됩니다.

Q 87

복합원재료가 해당 제품에서 차지하는 중량 비율이 5% 미만인 경우 복합원재료의 명칭으로 제품명을 표시할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」 일부개정고시(식약처 고시 제2017-99호, 2017.12.6.) [별지1] 1. 바. 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명을 포함한다) 또는 식품의 유형을 표시하고 괄호로 물을 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명을 표시하여야 한다. 다만, 복합원재료가 당해 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 5%미만에 해당하는 경우 또는 복합원재료를 구성하고 있는 복합원재료의 경우에는 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명을 포함한다) 또는 식품의 유형만을 표시할 수 있도록 개정 하였습니다.
- 따라서 복합원재료가 당해 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 5% 미만에 해당하는 경우 위 규정에 따라 복합원재료의 명칭(제품명 포함) 또는 식품의 유형으로 표시 할 수 있습니다.

Q 88

5% 미만 사용한 복합원재료(쇼트닝)는 식품유형만을 표시할 수 있는데, '경화 여부'도 표시해야 하나요?

- 식품의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 대해서는 「식품위생법」 제13조 및 같은 법 시행규칙 제8조에 따라 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 같은 고시 [별지1] 1. 바. 3). 다).에 따라 식용유지는 '식용유지명' 또는 '동물성 유지', '식물성유지(올리브유 제외)'로 표시할 수 있습니다. 다만 수소첨가로 경화한 식용유지에 대하여는 경화유 또는 부분경화유임을 표시하여야 합니다.
(예시) 식물성유지(부분경화유) 또는 대두부분경화유 등
- 제품의 원재료(쇼트닝) 함량이 5% 미만일지라도, 위의 규정에 따라 경화 여부를 표시하여야 합니다.

Q 89

수입한 제품의 원료에 'Green Apple'이 있습니다. 원재료명에 '청사과' 또는 '풋사과'로 표시할 수 있나요?

- 식품의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 대해서는 「식품위생법」 제13조 및 같은 법 시행규칙 제8조에 따라 표시하여야 하며, 식품의 제품명은 「식품 등의 표시기준」 [별지1] 가.1)의 기준을 준수하여야 합니다.
- 원재료명은 「식품등의 표시기준」 [별지1] 세부표시기준 1.바.1).나)에 따라 「식품위생법」 제7조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정합니다.
- 또한 표준국어대사전에서 '청사과'는 '풋사과 또는 사과나무에서 딴 그대로의 싱싱한 사과'로 정의하고 있습니다.
- 따라서 「식품등의 표시기준」에서는 '청사과'에 대한 정의를 별도로 규정하고 있지 않으나, 수입한 제품의 원료로 사용하는 경우로써 위의 정의에 부합한다면 '청사과' 또는 '풋사과'로 표시하는 것은 가능합니다.

Q 90

매실에 물을 넣고 추출한 매실추출물을 원재료로 사용할 경우 원재료명에 물을 표시해야 하나요?

- ☞ 식품의 원재료명은 「식품등의 표시기준」 [별지1] 세부표시기준 1. 바.에 따라 식품의 제조·가공 시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외한다)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다.
- ☞ 따라서 원재료명은 위의 규정에 따라 해당 제품을 제조·가공시 사용한 원재료명을 모두 표시하여야 하므로, 매실과 물을 사용하여 추출한 경우에는 ‘매실추출액’으로 표시하는 것이 바람직하며, 이때 「식품의 기준 및 규격」에서 ‘추출물’이라 함은 식품으로 사용 가능한 원재료를 물리적으로 또는 용매(물, 주정, 이산화탄소)를 사용하여 추출한 것으로 정의되어 있으므로, 원재료명에 ‘추출’을 표시한 경우 별도로 물을 표시하지 아니할 수 있습니다.

Q 91

원재료가 변경된 제품의 변경 전 포장지를 언제까지 사용할 수 있나요?

- ☞ 「식품위생법」 제13조 및 「식품위생법 시행규칙」 제8조에 따라 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 대해서는 허위표시 또는 과대광고를 할 수 없으며, 질병의 치료에 효능·효과 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고 및 소비자를 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고는 할 수 없습니다.
- ☞ 또한 원재료명은 「식품등의 표시기준」 [별지1] 1. 바.에 따라, 품목제조보고한 원재료명으로 표시하여야 하며 원재료 변경에 따른 별도의 포장지 유예기간은 없습니다.

Q 92

식품 원재료로 사용한 혼합제제에 포함된 혼합제제는 어떻게 표시하나요?

- 「식품등의 표시기준」에서는 원재료로 혼합제제를 사용한 경우에는 혼합제제의 구체적인 명칭*을 표시하고 괄호로 혼합제제류를 구성하는 식품첨가물 등을 모두 표시하여야 합니다. 이 경우 식품첨가물의 명칭표시 등은 「식품첨가물 기준 및 규격」에서 고시한 명칭이나 같은 표에서 규정한 간략명으로 표시할 수 있습니다.

* 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 정하고 있는 7가지 명칭: L-글루타민산나트륨제제, 면류첨가알칼리제, 보존료제제, 삭카린나트륨제제, 타르색소제제, 합성팽창제, 혼합제제

- 다만 이 고시 [별지1] 1. 바. 3). 라).의 규정에 따라 위 규정에도 불구하고 혼합제제류 식품첨가물의 경우에는 고시된 혼합제제류의 명칭 표시를 생략하고 이에 포함된 식품첨가물 또는 원재료를 많이 사용한 순서대로 모두 표시할 수 있으나, 중복된 명칭은 한번만 표시할 수 있습니다.

(예시) 물, 설탕, 식물성크림(야자수, 설탕, 유화제), 혼합제제(설탕, 안식향산나트륨)
→ 물, 설탕, 야자수, 유화제, 안식향산나트륨

- 따라서 혼합제제 식품첨가물 내에 혼합제제 식품첨가물이 사용되었을 경우, 위 규정에 따라 ‘혼합제제[혼합제제(A,B,C), 혼합제제(C,D)]’로 표시하거나, 혼합제제류의 명칭 표시를 생략하고 이에 포함된 식품첨가물 또는 원재료를 많이 사용한 순서대로 모두 표시한 경우(단, 중복된 명칭은 한번만 표시 가능)라면 ‘A,B,C,D’로 표시하는 것도 가능합니다.

Q 93

두유에 이소플라본 함량을 표시할 수 있나요?

- 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고, 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 해서는 아니 됩니다.
- 식품의 성분명 및 함량은 「식품등의 표시기준」 [별지1] 1. 사.에 따라 제품에 직접 첨가하지 아니한 제품에 사용된 원재료 중에 함유된 성분명을 표시하고자 할 때에는 그 명칭과 실제 그 제품에 함유된 함량을 중량 또는 용량으로 표시하여야 합니다.

Q 94

영양성분에 포함되지 않는 레시틴과 같은 성분에 대한 표시량 허용 오차 범위는 어떻게 되나요?

- 영양성분 표시량과 실제 측정값의 허용오차 범위는 「식품등의 표시기준」 [별지1] 1. 아. 6)에서 정하고 있는 허용오차 범위* 이내 이어야 합니다.

* 열량, 당류, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤 및 나트륨의 실제측정 값은 표시량의 120% 미만이어야 하고, 비타민 · 무기질 · 단백질 · 탄수화물 · 식이섬유의 실제측정 값은 표시량의 80% 이상이어야 함.

- 따라서 레시틴과 같은 성분에 대한 허용오차는 「식품등의 표시기준」 에서 별도 규정하고 있지 않지만, 그 표시 값에 대한 신뢰성 책임은 업체에 있습니다.

주의사항

Q 95

‘이 제품은 조개류(굴, 전복, 홍합 포함)를 사용한 제품과 같은 제조 시설에서 제조하고 있습니다.’로 표시할 때 ‘포함’이라는 문구를 반드시 표시해야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 알레르기를 유발하는 것으로 알려져 있는 난류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종제품에 SO₂로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함)를 함유한 원재료를 사용한 경우, 이 식품으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분, 이러한 식품 및 성분을 함유한 식품 또는 식품첨가물을 원료로 사용한 경우에 함유된 양과 관계없이 원재료명을 표시하여야 하며, 표시방법은 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시하여야 합니다.
- 또한 알레르기 유발물질을 사용하는 제품과 사용하지 않은 제품을 같은 제조 과정(작업자, 기구, 제조라인, 원재료보관 등 모든 제조과정)을 통하여 생산하여 불가피하게 혼입가능성 있는 경우 주의사항 문구를 표시하여야 하며, 다만 제품의 원재료로서 별도 표시란에 표시한 알레르기 유발물질은 표시하지 않도록 규정하고 있습니다.
- 따라서 제품이 제조 과정에서 조개류(굴, 전복, 홍합)의 혼입가능성이 있을 경우, ‘이 제품은 조개류(굴, 전복, 홍합 포함)를 사용한 제품과 같은 제조 시설에서 제조하고 있습니다.’로 표시하여야 합니다.

Q 96

복합원재료 중 바지락이 함유되어 있다면 알레르기 표시를 해야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 한국인에게 알레르기를 유발하는 것으로 알려져 있는 난류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종제품에 SO₂로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한함), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함)를 함유한 원재료를 사용한 경우, 이 식품으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분, 이러한 식품 및 성분을 함유한 식품 또는 식품첨가물을 원료로 사용한 경우에 함유된 양과 관계없이 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시하여야 합니다.
- 또한 「식품의 기준 및 규격」의 식품원재료 분류에 따르면, ‘패류(조개류)’는 굴, 홍합, 꼬막, 재첩, 소라, 고동, 대합, 전복, 바지락 등의 품목을 포함하고 있습니다. 따라서 조개류의 알레르기 유발물질 표시는 ‘조개류 함유’ 또는 ‘조개류(바지락) 함유’ 둘 다 표시 가능합니다.

Q 97

단백질 성분이 없는 대두유는 알레르기 표시 대상에 해당하나요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 한국인에게 알레르기를 유발하는 것으로 알려져 있는 난류(기금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종제품에 SO₂로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한함), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함)를 함유한 원재료를 사용한 경우, 이 식품으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분, 이러한 식품 및 성분을 함유한 식품 또는 식품첨가물을 원료로 사용한 경우에 함유된 양과 관계없이 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시하여야 합니다.
- 따라서 대두유가 ‘대두’로부터 추출 등의 방법으로 얻은 것이라면 위의 규정에 따라 알레르기 유발물질 대상에 포함되어 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 ‘대두 함유’를 표시하여야 합니다.

Q 98

호밀, 보리, 귀리도 알레르기 유발물질에 해당하나요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 알레르기를 유발하는 것으로 알려져 있는 난류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종제품에 SO₂로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함)를 함유한 원재료를 사용한 경우, 이 식품으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분, 이러한 식품 및 성분을 함유한 식품 또는 식품첨가물을 원료로 사용한 경우에 함유된 양과 관계없이 원재료명을 표시하여야 하며, 표시방법은 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시하여야 합니다.
- 다만 ‘호밀’, ‘보리’, ‘귀리’는 「식품의 기준 및 규격」에 따라 밀과는 다른 품목으로 분류되어 있으므로 밀로 보지 아니하여, 알레르기 유발물질 표시대상에 해당하지 않습니다.

Q 99

녹두, 숙주도 알레르기 유발물질 표시 대상에 해당하나요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 알레르기를 유발하는 것으로 알려져 있는 난류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종제품에 SO₂로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함)를 함유한 원재료를 사용한 경우, 이 식품으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분, 이러한 식품 및 성분을 함유한 식품 또는 식품첨가물을 원료로 사용한 경우에 함유된 양과 관계없이 원재료명을 표시하여야 하며, 표시방법은 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시하여야 합니다.
- 따라서 녹두와 숙주는 위의 알레르기 유발물질 표시대상 원재료에 해당하지 않습니다.

Q 100

알레르기 유발물질 중 '대두'의 범위는 어떻게 되나요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 알레르기를 유발하는 것으로 알려져 있는 난류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종제품에 SO₂로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함)를 함유한 원재료를 사용한 경우, 이 식품으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분, 이러한 식품 및 성분을 함유한 식품 또는 식품첨가물을 원료로 사용한 경우에 함유된 양과 관계없이 원재료명을 표시하여야 하며, 표시방법은 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시하여야 합니다.
- 따라서 알레르기 유발물질은 '대두'에 해당하는 경우 위 규정에 따라 표시하도록 규정하고 있으며, '대두'의 범위는 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1]에 등재된 대두의 학명*에 따라 그 범위의 원재료를 사용한 경우 위 규정에 따라 표시하여야 합니다.

* 대두의 학명: *Glycine max* (L.) Merr./ *Dolichos soja* L./ *Glycine hispida* (Moench) Maxim.

Q 101

낙지와 주꾸미도 오징어처럼 알레르기 유발물질 표시대상 원재료에 해당 하나요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 알레르기를 유발하는 것으로 알려져 있는 난류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종제품에 SO₂로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함)를 함유한 원재료를 사용한 경우, 이 식품으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분, 이러한 식품 및 성분을 함유한 식품 또는 식품첨가물을 원료로 사용한 경우에 함유된 양과 관계없이 원재료명을 표시하여야 하며, 표시방법은 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시하여야 합니다.
- 따라서 알레르기 유발물질은 위 규정에서 ‘오징어’로 정하고 있으므로 낙지, 주꾸미 등은 알레르기 유발물질 표시대상에 해당하지 않습니다.

Q 102

자연산물에도 알레르기 유발물질 표시를 해야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 알레르기를 유발하는 것으로 알려져 있는 난류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종제품에 SO₂로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함)를 함유한 원재료를 사용한 경우, 이 식품으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분, 이러한 식품 및 성분을 함유한 식품 또는 식품첨가물을 원료로 사용한 경우에 함유된 양과 관계없이 원재료명을 표시하여야 하며, 표시방법은 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시하여야 합니다.
- 또한 자연상태의 농·임·축·수산물로서 용기·포장에 넣어진 식품(수입식품을 포함)은 「식품등의 표시기준」 Ⅲ. 1. 나. 31)에 따라, 제품명(내용물의 명칭 또는 품목), 업소명(생산자 또는 생산자단체명, 수입식품의 경우 수입판매원), 제조연월일(포장일 또는 생산연도), 내용량, 보관방법(해당하는 경우에 한함), 주의사항(해당 경우에 한함), 유전자변형 농축수산물의 경우 「유전자변형식품등의 표시기준」에 따른 표시사항을 표시하도록 규정하고 있으므로, 위 규정의 알레르기 유발물질 표시 대상에 해당하지 않습니다.

Q 103

제품과 함께 포장한 방습제에 ‘섭취하지 마세요’의 문구를 표시한 경우 해당 제품 정보표시면에도 방습제에 대한 주의사항을 표시하여야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」 II. 2. 라. 6).에 따르면 식품의 품질관리를 위하여 별도 포장하여 넣은 선도유지제에는 ‘습기방지제(방습제)’, ‘습기제거제(제습제)’ 등 소비자가 그 용도를 쉽게 알 수 있도록 표시하고 ‘먹어서는 아니 된다’는 등의 주위문구도 함께 표시하여야 합니다. 다만 선도유지제에 직접 표시가 어려운 경우 정보표시면에 표시하도록 규정하고 있습니다.
- 따라서 위 규정에 따른 제품에 별도 포장하여 넣은 ‘선도유지제’에 소비자가 그 용도를 쉽게 알 수 있도록 습기방지제(방습제), 습기제거제(제습제) 등으로 표시하여야 하며, 해당 방습제에 ‘섭취하지마세요’라고 표시되어 있다면 그 방습제를 넣은 해당 식품의 정보표시면에는 별도로 표시하지 아니하여도 됩니다.

기타표시

Q 104

과실주에 자연적으로 발생한 탄산가스도 표시해야 하나요?

- 식품유형이 ‘과실주’에 해당하는 경우에는 「식품등의 표시기준」에 따라 탄산가스를 함유한 제품은 그 내용을 표시하도록 규정하고 있어, 탄산가스 주입여부와 관계 없이 탄산가스를 함유한 제품이라면 탄산가스를 표시하여야 합니다.

Q 105

가공식품의 주표시면에 태극기 모양을 넣어도 될까요?

- 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품 위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 할 수 없습니다.
- 대한민국의 국기(태극기)에 관한 사항은 「대한민국국기법」을 준수하여야 하며, 「국기의 게양·관리 및 선양에 관한 규정」에 따라 국가 또는 지방자치단체는 민간 기업이나 단체 또는 개인이 영리목적, 인지도향상 등의 사적인 목적으로 국기 또는 국기문양을 이용하지 않도록 계도·안내하도록 규정하고 있습니다.
- 따라서 태극기 모양은 위의 규정에 따라 민간 기업에서 사적인 목적으로 국기 또는 국기문양을 임의로 표시하는 것은 적절하지 않습니다.

Q 106

혼합음료에 ‘수분보충’ 표시가 가능한가요?

- 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」제13조에 따라 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 되며, 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품등의 표시기준」에서 별도로 수분보충에 대한 기준을 규정하고 있지 아니하며, 혼합음료 제품에 ‘수분보충’ 문구는 객관적인 사실인 경우 영업자가 책임지고 표시할 수 있습니다.

Q 107

즉석판매제조·가공업소에 원료용 제품으로 납품할 경우 원료성 제품에도 반드시 품목제조보고번호를 표시해야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」Ⅱ. 공통표시기준 1. 표시방법 가. 규정에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준에 따른 표시사항을 표시하여야 하며, 러. 규정에 따라 소비자에게 직접 판매되지 아니하고 식품제조·가공업소 및 식품첨가물제조업소에 제품의 원료로 사용될 목적으로 공급되는 원료용 제품의 경우에는 「식품등의 표시기준」Ⅱ. 공통표시기준 1. 표시방법 러에 따라 제품명, 제조일자 또는 유통기한, 보관방법 또는 취급방법, 업소명 및 소재지만 표시할 수 있습니다.
- 따라서 즉석판매제조·가공업소에 원료용 제품으로 납품되는 경우라면 위 규정에 준하여 품목제조보고번호를 제외한 제품명, 제조일자 또는 유통기한, 보관방법 또는 취급방법, 업소명 및 소재지만 표시할 수 있습니다.

Q 108

견과류 제품에 슈퍼 푸드를 표시해도 되나요?

- ❶ 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고, 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등을 하여서는 아니 됩니다.
- ❷ 따라서 ‘슈퍼푸드(SUPER FOOD)’의 표현은 객관적이고 과학적인 근거가 불충분하여 해당 식품에 포함되는 범위가 명확하지 않으므로, 해당 용어를 문구 또는 상표 등으로 일반식품에 표시할 수 없습니다.

Q 109

농임산물도 표 또는 단락으로 표시하여야 하나요?

- ❶ 「식품등의 표시기준」 Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준 1. 식품 나. 식품별 표시사항 및 표시기준 31) 자연상태 식품에서 정하는 제품명(내용물의 명칭 또는 품목), 업소명(생산자 또는 생산자단체명, 수입식품의 경우 수입판매원), 제조연월일(포장일 또는 생산연도), 내용량, 보관방법(해당 경우에 한함), 주의사항(해당 경우에 한함)을 표시하여야 합니다.
- ❷ 아울러 주표시면에는 제품명, 내용량을 표시하여야 하고, 주표시면에 이외의 사항을 표시한 경우 정보표시면에는 그 표시사항을 생략할 수 있으며, 자연상태 식품도 정보표시면에 상기 업소명, 제조연월일, 보관방법, 주의사항 등을 표 또는 단락으로 표시하되, 정보표시면 면적이 100cm² 미만인 경우에는 표 또는 단락으로 표시하지 아니할 수 있습니다.

Q 110

제품명이 '감귤꿀', '헛개나무꿀'인 경우 주표시면에 벌꿀의 함량을 표시해야 하나요? 또한 주밀원은 어떻게 표시해야 하는지요?

- 「식품등의 표시기준」 [별지1] 표시사항별 세부표시기준 1. 식품 가. 제품명 규정에 따라 식품의 제조·가공시에 사용한 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우와 2가지 이상의 원재료명칭을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명 또는 성분명과 그 함량을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다. 다만 제품명의 활자 크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다.
- 질의한 제품의 식품유형이 '벌꿀'에 해당하는 경우라면 주표시면에 벌꿀 함량을 표시하지 않아도 되며, 「식품등의 표시기준」에 따라 벌꿀류는 주밀원의 종류에 따라 아카시아꿀, 밤꿀, 잡화꿀로 구분 표시하여야 합니다.
- 따라서 질의한 제품의 식품유형이 '벌꿀'이고, 감귤꽃, 헛개나무꽃을 밀원으로 하는 경우, '잡화꿀'로 구분 표시하여야 합니다.

Q III

한국과 수산물 협정이 되어있는 중국에서 수산물 수입 시 위생증명서상의 제조공장과 공장등록번호를 제품에 표시해야 하나요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제20조제1항 및 같은 법 시행규칙 제27조1항7호에 따라 수입신고 하려는 자는 수산물 수입 신고 시 [별지 제3호서식]의 식품 등의 수입신고서와 「농수산물품질관리법」 제88조제1항제2호에 따른 협약을 체결한 국가로부터 수입하는 경우 수출국 정부가 인정하는 검사기관에서 발급한 검사성적서 또는 검사증명서 원본 등 제반서류를 첨부하여 수입되는 식품 등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청장에 제출하여 신고하도록 하고 있습니다.
- 수산물 위생약정은 6개국(러시아, 중국, 베트남, 태국, 인도네시아, 에콰도르)과 체결되어 있으며, 관련고시에 따라 해당국이 각각 인체에 해로운 세균 및 유독물질이 혼입되지 아니하고 수산물 생산 및 가공과정에서 안전하게 관리되었음을 보증하는 수산물 위생증명서를 발급하며, 위생약정 운영에 있어 수입신고 시 제출하는 위생증명서는 신고서와 동일한 수입정보(수출자, 수입자, 생산이력 등)가 포함된 원본증명서를 제출하도록 하고 있습니다.
- 「대한민국과 중화인민공화국간 수출·입 수산물 위생관리」(해양수산부고시 제2013-141호, 2013.5.31.) 제5조(수출입수산물의 표시)에 따라 '양국은 수출수산물의 포장에는 일정한 표시가 수입국 문자 및 영문으로 인쇄되거나 표기되어야 한다. 그 표시는 품명, 국가명, 가공공장 명칭 및 등록번호와 같은 정보를 포함하여야 한다. 표시내용은 분명하고 지워지지 않아야 한다.'로 규정하고 있어, 수입검사시 위 규정에 적합한지 여부를 확인하고 있습니다.

Q 112

두부제조시 대두 99.5%, 두부응고제 0.5% 사용시 원재료명에 대두 100%, 두부응고제(글루코노델타락톤, 염화마그네슘, 황산칼슘)로 표시할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」전부개정고시(식약처 고시 제2016-154호 2016.12.29.) 제4. 6. 4) (1)에서 ‘두부는 두류(두류분 포함, 100%, 단 식염제외)를 원료로 하여 얻은 두유액에 응고제를 가하여 응고시킨 것을 말한다.’ 정의하고 있습니다.
- 두부와 같이 원재료로 대두 100%를 사용하여 단순히 응고제를 첨가하여 제조하는 식품은 「식품의 기준 및 규격」 제2. 2. 5) ‘어떤 원료의 배합기준이 100%인 경우에는 식품첨가물의 함량을 제외하되, 첨가물을 함유한 당해제품은 ‘제4. 식품별 기준 및 규격’의 당해제품 규격에 적합하여야 한다.’의 규정을 참고하여 정제수를 제외하고 ‘대두100%, 두부응고제(글루코노델타락톤, 염화마그네슘, 황산칼슘)’로 표시할 수 있습니다.

Q 113

자사 브랜드가 조사기관의 조사를 통해 시장점유율이 1등일 경우, 점유율 1등, 최고, 제일 등의 표시 및 광고를 할 수 있나요?

- 「식품위생법」 제13조 및 같은 법 시행규칙 제8조에 따라 누구든지 용기·포장 및 라디오·텔레비전·신문·잡지·음악·영상·인쇄물·간판·인터넷, 그 밖의 방법으로 식품 등의 명칭·제조방법·품질·영양가·원재료·성분 또는 사용에 대한 정보를 나타내거나 알리는 행위를 할 때에는 사실과 다르거나 과장된 표시·광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등의 허위·과대 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 이와 관련하여 당해 브랜드 자체가 'OO제품 중 점유율이 1등'이라는 표현의 경우 광고자의 책임 하에 이를 객관적으로 입증할 수 있는 경우라면 표시·광고하는 것은 식품위생법상 가능합니다.
- 다만 '최고', '제일' 등 배타성을 띤 표현 등은 「표시·광고의 공정화에 관한 법률」의 부당한 표시광고에 해당하니, 이에 대한 위반여부는 관련 부처인 공정거래위원회에 확인하기 바랍니다.

Q 114

식품에 GI지수를 표시할 수 있나요?

- ① 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법 시행규칙」 제8조에 따라 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ② 당지수는 기준물질(포도당 50g)의 섭취 후 혈당 변화를 100으로 하여 해당 식품(50g) 섭취 후 혈당 변화 정도를 나타낸 수치로, 국내 평가·검증 방법이 확립되어 있지 않습니다.
- ③ 따라서 제품에 GI지수(혈당지수)를 표시할 경우, 해당식품 섭취 후 혈당 상승 정도에 특정 영향을 미치는 것처럼 표현하여 건강기능식품 등으로 소비자가 오인·혼동할 수 있으므로 바람직하지 않습니다.

Q 115

식품제조·가공업소가 생산한 제품을 즉석판매제조·가공업소에서 떨어져 판매할 경우 표시는 어떻게 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」에 따라 즉석판매제조·가공업소에서 식품제조·가공업 영업자가 제조·가공한 식품을 최종 소비자에게 떨어져 판매하는 경우에는 해당 식품의 원래 표시사항을 변경하여서는 아니 됩니다. 다만 내용량, 업소명 및 소재지, 영양성분 표시는 소분에 맞게 표시하여야 합니다.
- ② 따라서 식품제조·가공업소에서 제조·가공한 식품을 즉석판매제조·가공업소에서 그대로 떨어 판매할 경우 원래 표시사항(제품명, 품목보고번호 등)을 그대로 표시하여야 하며, 업소명 및 소재지는 식품제조가공업소의 업소명 및 소재지와 즉석판매제조가공업소의 업소명 및 소재지를 표시하여야 합니다.

Q 116

주표시면의 표시사항을 가로방향이 아닌 세로방향으로 표시하고 싶은데 가능할까요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 표시기준 분류체계가 개편되어 기존방식(조항 나열)에서 ‘총칙, 공통표시기준, 개별표시기준’으로 분류되었으며, 일괄표시면 및 기타표시면이 ‘정보표시면’으로 통합되었습니다. 또한 주표시면과 정보표시면 용어를 구체적으로 정의하고 [도1] 및 [도2]에서 구체적으로 제시하고 있습니다.
- 이 고시 11.1.다.의 규정에 따라 표시사항을 표시할 때는 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 눈에 띄게 주표시면 및 정보표시면으로 구분하여 바탕색의 색상과 대비되는 색상으로 다음에 따라 표시하여야 하며, 이 경우 [도2] ‘표시사항 표시서식도안’을 활용할 수 있습니다. 다만 회수하여 재사용하는 병마개 제품의 경우에는 그러하지 아니 합니다.
- 따라서 해당 고시에는 가로방향 표시 또는 세로방향 표시에 대해 별도로 규정하고 있지 않으므로, 표시사항을 소비자가 쉽게 알아볼 수 있다면 세로방향 표시도 가능합니다.

Q 117

수입제품을 소분할 때 한글표시사항을 인쇄하지 않고 스티커로 부착하여 표시할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」 [별표1] 11. 1. 더.의 규정에 따라 표시는 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여야 하며, 제품포장의 특성상 잉크·각인 또는 소인 등으로 표시하기가 불가능한 경우 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 합니다.
- 따라서 위 규정에 해당하는 경우에 한해 제품의 표시사항은 스티커 또는 라벨로 부착할 수 있습니다.

Q 118

수입한 냉동 새우, 꽃게와 같은 수산물을 소분하여 판매할 경우 소분제품에 어떤 사항을 표시해야 하나요?

- ① 식품의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 대해서는 「식품위생법」 제13조에 따라 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고, 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 등 허위표시 및 과대광고를 할 수 없습니다.
- ② 「식품등의 표시기준」에 따르면 자연상태의 농·임·축·수산물로서 용기·포장에 넣어진 식품(수입식품을 포함)은 「식품등의 표시기준」 Ⅲ. 1. 나. 31)에 따른 표시사항*을 표시하여야 합니다.

* 제품명(내용물의 명칭 또는 품목), 업소명(생산자 또는 생산자단체명, 수입식품의 경우 수입판매원), 제조연월일(포장일 또는 생산연도), 내용량, 보관방법(해당하는 경우에 한함), 주의사항(해당 경우에 한함), 유전자변형 농축수산물의 경우 「유전자변형식품등의 표시기준」에 따름.

- ③ 또한 같은 고시에 따르면 식품소분업소에서 식품을 소분하여 재포장한 경우에는 해당 식품의 원래 표시사항을 변경하여서는 아니 됩니다. 다만 내용량, 업소명 및 소재지, 영양성분 표시는 소분에 맞게 표시하여야 합니다.
- ④ 따라서 수입 수산물(냉동새우, 꽃게 등)을 소분하는 경우에는 식품위생법에 따른 식품소분업 신고대상이 아니지만 수입 수산물을 소분한 경우에는 위 규정에 따라 원래 표시사항을 그대로 표시하는 것이 바람직합니다.

Q 119

수입 농산물을 소분하는 경우 표시사항을 어떻게 해야 하나요?

- 식품의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 대해서는 「식품위생법」 제13조에 따라 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고, 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 등 허위표시 및 과대광고를 할 수 없습니다.
- 「식품등의 표시기준」에 따르면 자연상태의 농·임·축·수산물로서 용기·포장에 넣어진 식품(수입식품을 포함)은 「식품등의 표시기준」 Ⅲ. 1. 나. 31)에 따른 표시사항*을 표시하여야 합니다.

* 제품명(내용물의 명칭 또는 품목), 업소명(생산자 또는 생산자단체명, 수입식품의 경우 수입판매원), 제조연월일(포장일 또는 생산연도), 내용량, 보관방법(해당하는 경우에 한함), 주의사항(해당 경우에 한함), 유전자변형 농축수산물의 경우 「유전자변형식품등의 표시기준」에 따름.

- 또한 식품소분업소에서 식품을 소분하여 재포장한 경우에는 해당 식품의 원래 표시사항을 변경하여서는 아니 됩니다. 다만 내용량, 업소명 및 소재지, 영양성분 표시는 소분에 맞게 표시하여야 합니다. 따라서 수입 농산물을 소분하는 경우에는 식품위생법에 따른 식품소분업 신고대상은 아니지만 수입 농산물을 소분한 경우에는 원래 표시사항을 그대로 표시하는 것이 바람직합니다.

Q 120

정보표시면에는 표 또는 단락으로 나누어 표시하도록 하고 있는데 ‘단락’은 어떻게 표시하는 것을 의미하나요?

- 「식품등의 표시기준」II. 공통표시기준 1. 표시방법 다.에 따라 표시사항을 표 또는 단락으로 표시할 때 [도2] 표시사항 표시서식도안을 활용할 수 있도록 규정하고 있으며, 반드시 이 도안만을 사용해야 되는 것은 아닙니다.
- 아울러 표는 [도2]와 같이 구획선으로 나눈 것을 의미하고, 단락은 표에서 구획선만 제거한 것을 의미하므로 둘 중 한 가지 방법으로 표시하면 됩니다.

Q 121

정보표시면이 부족하여 활자크기를 10포인트 미만으로 표시할 경우 ‘고시에서 정한 표시(타 법 포함) 사항만을 표시하여야 한다’고 규정하고 있는데 어떤 사항을 표시하여야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 표시사항을 표시할 때는 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 눈에 띄게 활자크기 10포인트 이상으로 표시하여야 하나, 정보표시면의 면적([도1]에 따른 정보표시면 중 주표시면에 준하는 최소 여백을 제외한 면적)이 부족하여 10포인트 이상의 활자크기로 표시사항을 표시할 수 없는 경우에는 10포인트 이상을 따르지 아니할 수 있습니다. 이 경우 정보표시면에는 이 고시에서 정한 표시(타 법 포함)사항만을 표시하여야 합니다.
- 이 때 타 법이라 함은 「식품등의 표시기준」 이외에 해당 식품에 표시하여야 하는 법 (「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」, 주류의 경우 「청소년 보호법」에 따른 표시사항 등)을 의미합니다.

Q 122

정보표시면이 부족하여 10포인트 이상의 활자크기로 표시할 수 없는 경우 최소 활자크기가 정해져 있나요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 표시사항을 표시할 때는 활자크기는 10포인트 이상으로 하여야 하나, 정보표시면의 면적(도 1)에 따른 정보표시면 중 주표시면에 준하는 최소 여백을 제외한 면적)이 부족하여 10포인트 이상의 활자크기로 표시할 수 없는 경우에는 10포인트 이상의 활자크기로 표시하지 아니할 수 있습니다. 이 경우 정보표시면에는 이 고시에서 정한 표시(타 범포함)사항만을 표시하여야 합니다.
- 따라서 위 규정에 따라 정보표시면의 면적이 부족한 경우 10포인트 이상으로 표시하지 아니할 수 있으며, 10포인트 미만으로 표시하는 활자크기는 규정하고 있지 아니하나, 정보표시면을 채워서 소비자가 표시사항을 인지할 수 있을 정도의 활자크기가 적절합니다.

Q 123

최종 소비자에게 판매하지 않고, 식품제조·가공업소의 원료로 납품될 경우에도 주표시면과 정보표시면을 구분하여 표시하여야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」 Ⅱ. 공통표시기준 1. 표시방법 가. 규정에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준에 따른 표시사항을 표시하여야 하며, 러. 규정에 따라 소비자에게 직접 판매되지 아니하고 식품제조·가공업소 및 식품첨가물제조업소에 제품의 원료로 사용될 목적으로 공급되는 원료용 제품의 경우에는 제품명, 제조일자 또는 유통기한, 보관방법 또는 취급방법, 업소명 및 소재지만 표시할 수 있습니다.
- 따라서 소비자에게 직접 판매되지 아니하고 식품제조·가공업소에 제품의 원료로 사용될 목적으로 공급되는 원료용 제품의 경우에는 주표시면과 정보표시면 구분 없이 제품명, 제조일자 또는 유통기한, 보관방법 또는 취급방법, 업소명 및 소재지만을 표시할 수 있습니다

Q 124

과채주스에 ‘special, premium, excellent, best’ 를 표시할 수 있나요?

- 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고 등을 해서는 아니 됩니다.
- 「식품등의 표시기준」에서는 ‘special’, ‘premium’, ‘excellent’, ‘best’ 표시를 사용하기 위한 별도의 규정이 있지 아니하나, 제품의 품질이 우수하다는 의미 등으로 해당 용어를 표시하고자 하는 경우 소비자가 기대하는 품질, 영양가, 원재료, 성분 등에 대해 제조사에서 책임지고 이를 객관적으로 입증할 수 있는 경우라면 표시하는 것은 가능합니다.
- 다만 ‘best’의 표시는 ‘최고’, ‘제일’ 등 배타성을 띤 표시를 규정한 「표시·광고의 공정화에 관한 법률」에 위반되지 않아야 하며, 관련 부처인 공정거래위원회에 확인하기 바랍니다.

Q 125

쌀에 홍국, 강황 등을 입혀 기능성 쌀(곡류가공품)을 제조합니다. 제품 포장지에 ‘기능성 쌀’이라는 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품 위생법」 제13조에 따라 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 원재료명은 「식품등의 표시기준」의 [별지1] 세부표시기준 1. 바.에 따라 원재료명을 주표시면에 표시하는 경우 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다.
- 따라서 곡류가공품에 특정 원재료(홍국, 강황 등)를 사용하였다는 사실을 주표시면 문구로 표시하는 것은 가능할 것으로 판단되나, 이 경우 위 규정에 따라 해당 원재료명 및 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다.
- 다만 ‘기능성 쌀’ 표시는 위 규정에 따라 특정 기능이 있는 것으로 오인·혼동할 우려가 있어 적절하지 않습니다.

Q 126

다류에 탈카페인 또는 디카페인 표시를 할 수 있나요?

- ☞ 「식품등의 표시기준」 Ⅲ. 1. 나. 식품별 표시사항 및 표시기준에 따라 커피 중 카페인 함량을 90퍼센트(%)이상 제거한 제품은 ‘탈카페인 제품’으로 표시할 수 있으나, ‘다류’의 경우에는 관련 표시 규정이 없으므로 ‘탈카페인 제품’을 표시할 수 없습니다.

Q 127

일반 식품인 홍삼 제품에 ‘면역력 증진’, ‘기억력 증진’이라는 표시를 할 수 있나요?

- ☞ 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ☞ 따라서 일반식품에 ‘면역력 증진’, ‘기억력 증진’ 표시는 위 규정에 따라 적절하지 않습니다.

Q 128

숙취해소 제품을 제조하고, 제품에 ‘숙취해소’라는 문구를 표시할 경우 어떤 자료가 있어야 하나요?

- 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법 시행규칙」 제8조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ‘음주전후, 숙취해소’ 등의 표시를 하는 제품은 해당 식품이 실제로 숙취해소의 효과가 있으며, 이를 제조사의 책임하에 객관적이고 과학적으로 입증할 수 있어야 합니다.
- 다만 「식품등의 표시기준」에서는 숙취해소 등의 표현을 사용하기 위한 입증자료의 범위 및 검사기관, 성분의 기준을 별도로 규정하고 있지 않습니다.
- 아울러 위 규정에서의 숙취해소 효과 입증은 해당 식품에 사용된 개별 원재료에 대해서가 아니라, 식품 자체가 숙취해소 효과가 있어야 하며, 사전에 근거자료를 신고하는 절차는 없으나 향후 필요 시 제조자가 객관적이고 과학적으로 입증할 수 있어야 합니다.

Q 129

차처럼 마실 수 있는 음료베이스 제품의 제품명으로 ‘차(tea)’ 문구를 사용할 수 있나요?

- 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품 위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등을 하여서는 아니 되도록 규정하고 있습니다.
- 따라서 식품유형이 음료베이스인 경우 ‘차(tea)’ 표시는 적절하지 않습니다.

Q 130

식품에 '날씬한'이라는 문구를 사용할 수 있나요?

- 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고, 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품등의 표시기준」에 따르면 제품명으로 소비자를 오도·혼동시키는 표현, 다른 유형의 식품과 오인·혼동할 수 있는 표현(이 경우 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물 위생관리법」 등 다른 법률에서 정한 유형도 포함), 시행규칙 제8조의 규정에 따른 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현을 금지하고 있습니다.
- 따라서 일반식품에 '날씬한'을 표시하는 것은 일반식품을 체중조절용 조제식품 또는 건강기능식품 등으로 오인·혼동할 우려가 있어 적절하지 않습니다.

Q 131

흰점박이꽃무지 유충으로 제품을 만들어 주표시면에 '피로회복' 표시를 하려고 하는데 가능한가요?

- 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 따라서 일반식품에 '피로회복' 문구 표시는 위 규정에 따라 적절하지 않습니다.

Q 132

수입식품의 제품명으로 채식주의자를 의미하는 ‘베지테리언(vegetarian)’ 표시가 가능한가요?

- 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고, 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 또한 「식품위생법 시행규칙」에 따르면 식품등의 명칭·제조방법·품질·영양가·원재료·성분 또는 사용에 대한 정보를 나타내거나 알리는 행위 중 각종 상장·감사장 등을 이용하거나 ‘인증’, ‘보증’ 또는 ‘추천’을 받았다는 내용을 사용하거나 이와 유사한 내용을 표현하는 표시·광고를 하여서는 아니 되도록 규정하고 있으며, 다음 각목에 해당하는 경우만을 예외로 하고 있습니다.
 - 「정부표창규정」에 따라 제품과 직접 관련하여 받은 상장
 - 「정부조직법」 제2조부터 제4조까지의 규정에 따른 중앙행정기관·특별지방행정기관 및 그 부속기관, 「지방자치법」 제2조에 따른 지방자치단체 또는 「공공기관의 운영에 관한 법률」 제4조에 따른 공공기관으로부터 받은 인증·보증
 - 「식품산업진흥법」 제22조에서 따른 전통식품 품질인증, 「산업표준화법」 제15조에 따른 제품인증 등 다른 법령에 따라 받은 인증·보증
 - 식품의약품안전처장이 고시하는 절차와 방법에 따라 식품에 대한 인증·보증의 신뢰성을 인정받은 기관으로부터 받은 인증·보증
- 「식품 및 축산물 표시·광고 인증·보증기관의 신뢰성 인정에 관한 규정」 제2조에서 인증·보증하는 표시·광고의 종류는 「식품위생법」에 따른 식품 및 「축산물 위생관리법」에 따른 축산물에 관한 것으로서, 국외 안전관리인증기준(HACCP), ISO 22000, 할랄(Halal), 코셔(Kosher), 우수제조기준(GMP), 비건(Vegan)입니다.

- ☞ 따라서 ‘채식’ 또는 ‘채식주의자’의 의미로 제품명에 ‘베지테리언(vegetarian)’을 사용하고자 할 때 일반적으로 ‘채식’이라 함은 ‘고기류를 피하고 주로 채소, 과일, 해초 따위의 식물성 음식만 먹음’을 의미하므로, 고기류가 아닌 식물성 원료만으로 구성된 제품으로서 사실에 입각하여 제조사에서 책임지고 사용 가능할 것으로 판단됩니다.
- ☞ 다만 수입식품이 채식주의자의용임을 인증·보증하는 의미로 제품명에 ‘vegetarian’을 표시한 경우라면 위 규정에 따라 「식품 및 축산물 표시·광고 인증·보증기관의 신뢰성 인정에 관한 규정」 제7조(인정신청)에 따른 구비서류를 준비하여 식품의약품안전처로 제출하여야 합니다.

Q 133

같은 제품 여러 개를 묶어 투명한 포장지로 포장하여 제품의 표시사항을 볼 수 있다면 투명 포장지에는 표시를 생략할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」에 따르면 소비자에게 판매하는 최소 판매단위별 용기·포장에
Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준에 따른 표시사항을 표시하여야 합니다.
- 따라서 식품의 표시사항은 위 규정에 따라 소비자에게 판매하는 최소 판매단위별
용기·포장에 표시사항을 표시하여야 합니다. 다만 같은 제품을 여러 개 묶어
투명한 포장지에 포장하였으며 그 제품에 표시사항이 소비자로 하여금 명확하게
확인할 수 있는 경우에 한하여 투명한 포장지에 표시사항을 표시하지 아니할 수
있습니다.

Q 134

수입식품은 외국어를 한글표시 활자보다 크게 표시할 수 있나요? 수입제품을 소분한 제품에도 동일하게 적용되나요?

- 「식품위생법」 제13조 및 「식품위생법 시행규칙」 제8조에 따라 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 대해서는 허위표시 또는 과대광고를 할 수 없으며, 질병의 치료에 효능·효과 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고 및 소비자를 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고는 할 수 없습니다.
- 「식품등의 표시기준」 II. 1. 나.에 따라 「상표법」에 따라 등록된 상표가 아니더라도 수입되는 식품등은 외국어를 한글표시활자보다 크게 표시할 수 있습니다.
- 아울러 수입식품을 식품소분업소에서 소분하는 경우에도 외국어를 한글표시활자보다 크게 표시할 수 있습니다.

Q 135

동일한 제품의 포장 디자인만 다르게 하여 제조할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」에서 정하는 표시사항을 준수하여야 하며, 이외의 디자인에 관련하여서는 별도로 규정하고 있지 않습니다.

Q 136

방사선 조사한 고춧가루를 원재료로 사용한 경우 방사선조사 표시는 어떻게 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 [별지2] 방사선조사식품의 세부표시기준에 따라 방사선 조사한 원재료를 사용한 식품에는 원재료명란에 그 조사한 내용을 표시하여야 합니다.
- ② 또한 방사선 조사한 원재료를 사용한 식품의 경우 ‘원재료명 및 함량’란에 해당 원재료명에 괄호로 ‘방사선조사[예시: 양파(방사선조사), 방사선조사마늘 등]’로 표시하여야 합니다.
- ③ 따라서 원재료 및 함량 표시란에 ‘고춧가루(방사선조사)’, ‘방사선조사 고춧가루’ 등으로 표시하여야 합니다.

Q 137

증정용으로 제공하는 제품에는 어떤 사항을 표시하여야 하나요?

- ① ‘판매’란 「식품위생법」 제3조에 따라 판매외의 불특정 다수인에게 제공하는 것을 포함하므로 불특정 다수인을 대상으로 식품(식품첨가물 또는 기구 또는 용기·포장 포함)을 증정하는 행위도 판매에 해당하며, 표시에 관한 기준이 정하여진 식품등은 그 기준에 맞는 표시가 없으면 판매하거나 판매할 목적으로 수입·진열·운반하거나 영업에 사용하여서는 아니 됩니다.
- ② 「식품등의 표시기준」에 따라 소비자에게 판매하는 최소 판매단위별 용기·포장에 III. 개별표시사항 및 표시기준에 따른 표시사항을 표시하여야 합니다.
- ③ 따라서 위 규정에 따라 판매외의 불특정 다수에게 식품을 제공하는 경우 판매하는 최소 판매단위별 용기·포장에 해당 제품의 표시사항을 표시하여야 합니다.

Q 138

식품유형을 잘못 표시하여 수정된 유형으로 표시된 스티커를 부착할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」에 따르면 ‘식품의 유형’이라 함은 「식품위생법」제7조의 규정에 따른 식품의 기준 및 규격의 최소분류단위를 말합니다.
- 이 고시에 따라 제조연월일, 유통기한 또는 품질유지기한을 제외한 식품의 안전과 관련이 없는 경미한 표시사항으로 관할 허가 또는 신고관청에서 승인한 경우에는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 합니다.
- 따라서 제품의 식품유형을 잘못 표시하여 이를 수정하고자 하는 경우에는 위 규정에 따라 관할 허가 또는 신고 관청에서 승인한 경우 스티커를 사용하여 표시할 수 있습니다.

Q 139

식품 용기에 BPA free 표시를 할 수 있나요?

- 식품의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 대해서는 「식품위생법」 제13조에 따라 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고, 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 등 허위표시 및 과대광고를 할 수 없습니다.
- 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에서 해당 제품 제조시 사용하지 못하게 한 경우 [젓병(젓꼭지 포함)에 BPA 사용 불가] 해당 제품에 ‘BPA Free’ 등의 표시는 불가합니다.
- 다만 ‘BPA(비스페놀 A)’는 인체 유해물질이므로 소비자 정보제공 차원에서 위 경우 이외의 식품용 기구에 BPA를 사용하지 않았거나, 사용하였더라도 최종제품에서 불검출일 경우 ‘BPA Free’ 표시는 가능합니다.

Q 140

정보표시면 면적이 부족할 경우 주표시면에 정보표시면의 표시사항을 표시할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 주표시면에는 제품명, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 내용량 뒤에 괄호로 표시한다)을 표시하여야 합니다. 다만 주표시면에 제품명과 내용량 및 내용량에 해당하는 열량 이외의 사항을 표시한 경우 정보표시면에는 그 표시사항을 생략할 수 있습니다.
- 위 규정에 따라 주표시면에 정보표시면의 표시사항을 표시할 수 있으며, 이 때 정보표시면에 그 내용을 생략할 수 있습니다.

Q 141

2017.9.6.에 제조(식품등의 표시기준 전부 개정고시 이전 규정에 따라 표시)하고 유통기한이 2019.9.5.까지인 제품은 식품등의 표시기준 전부 개정 고시(고시 제2016-45호, 2016.6.13.) 부칙 제3조(경과조치)에 따라 그대로 유통 판매가 가능한가요? 품목제조일을 기준으로 경과조치를 적용하나요?

- 「식품등의 표시기준」(식약처 고시 제2016-45호, 2016.6.13.) 부칙 제3조(경과조치)에 이 고시 시행 당시 종전의 규정에 따라 이미 제조·가공 또는 수입된 식품 등은 제조·가공 또는 수입일 기준으로 2018년 12월 31일까지 종전 기준에 따라 표시할 수 있고, 이 경우 해당 식품의 유통기한까지 판매하거나 판매의 목적으로 진열 또는 운반하거나 영업상 사용할 수 있습니다.
- 아울러 위 부칙의 ‘경과조치’의 의미는 품목제조보고 일자와 관계없이 고시 시행(2018년 1월 1일) 전에 이미 제조·수입(선적일 기준)했던 제품은 종전의 규정을 적용할 수 있으며, 해당 제품의 유통기한까지 판매할 수 있음을 의미합니다.
- 또한 시행일(2018년 1월 1일) 이후 제조·수입하는 식품은 변경된 규정을 따라야 하며, 제품(식품 등) 및 포장지 사용과 관련하여 별도의 유통기한이 있는 것은 아닙니다.

Q 142

식품등의 표시기준(고시 제2016-45호, 2016.6.13.) 부칙 경과조치에 ‘이 고시 시행 당시 종전의 규정에 따라 이미 제조·가공 또는 수입된 식품등은 제조·가공 또는 수입일 기준으로 2018년 12월 31일까지 종전기준에 따라 표시할 수 있다.’ 라고 되어 있는데 이 내용이 2018년 1월 1일 이후에 선적한 수입식품이라도 동일사 동일수입식품등의 수입 실적이 있는 수입식품등은 2018년 12월 31일까지는 종전 기준에 따라 표시하여 수입, 판매할 수 있다는 뜻인가요?

- 「식품등의 표시기준」 전부개정고시(제2016-45호, 2016.6.13.) 부칙 제2조(적용례)에 따라 시행일(2018년 1월 1일)부터 최초로 제조·가공 또는 수입(수입하기 위해 선적한 식품등을 포함한다)하는 식품에 적용하므로 2018년 1월 1일 선적한 수입 식품(최초정밀 수입식품 또는 기존 수입실적 제품여부와 관계없음)은 전부개정고시가 적용됩니다.
- 아울러 부칙 제3조(경과조치)에 이 고시 시행 당시 종전의 규정에 따라 이미 제조·가공 또는 수입된 식품등은 제조·가공 또는 수입일 기준으로 2018년 12월 31일까지 종전 기준에 따라 표시할 수 있고, 이 경우 해당 식품의 유통기한까지 판매하거나 판매의 목적으로 진열 또는 운반하거나 영업상 사용할 수 있음을 명시하고 있습니다.
- 이 부칙의 의미는 시행일(2018년 1월 1일) 이전에 종전 기준에 따라 표시하여 수입 완료된 제품은 해당 제품의 유통기한까지 판매가 가능하다는 의미이며, 시행일(2018년 1월 1일) 이후 제조·가공 또는 수입(수입하기 위해 선적한 식품등을 포함한다)하는 식품은 변경된 규정을 따라야 합니다.

Q 143

「식품등의 표시기준」 전부개정고시(제2016-45호, 2016.6.13.)의 시행일은 2018년 1월 1일로 알고 있는데, 유예기간은 어떻게 되나요?

- 「식품등의 표시기준」 전부개정(식약처 고시 제2016-45호, 2016.6.13., 시행일 2018.1.1.)에 따르면 표시사항을 표시함에 있어 활자크기는 10포인트 이상으로 정보표시면의 표시사항을 표시사항 별로 표 또는 단락 등으로 나누어 하여야 하며,
- 이 고시는 2018년 1월 1일부터 시행하나, 고시 시행 전에 이미 제조·가공 또는 수입된 식품등이 이 고시를 적용받고자 하는 경우 적용할 수 있으며, 이 고시 시행 당시 종전의 규정에 따라 이미 제조·가공 또는 수입된 식품등은 제조·가공 또는 수입일 기준으로 2018년 12월 31일까지 종전기준에 따라 표시할 수 있고, 이 경우 해당 식품의 유통기한까지 판매하거나 판매의 목적으로 진열 또는 운반하거나 영업상 사용할 수 있습니다.
- 따라서 이 고시는 고시일(2016.6.13.) 이후 시행일까지 유예기간을 1년 6개월 정도 부여하였으므로, 2018년 1월 1일부터 제조·가공하는 식품은 이 고시에 따라 표시사항을 표시하여야 합니다.

Q 144

제품의 용기가 「식품등의 표시기준」 [도1]의 ‘오렌지주스’와 같은 형태입니다. 정보표시면 표시사항을 양측면에 나누어 표시할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」에 따르면 ‘주표시면’이라 함은 용기·포장의 표시면 중 상표, 로고 등이 인쇄되어 있어 소비자가 식품을 구매할 때 통상적으로 소비자에게 보여지는 면으로써 [도1]에 따른 면을 말하며, ‘정보표시면’이라 함은 용기·포장의 표시면 중 소비자가 쉽게 알아 볼 수 있도록 표시사항을 모아서 표시하는 면으로서 [도1]에 따른 면을 말합니다.
- 표시사항을 표시할 때는 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 눈에 띄게 주표시면 및 정보표시면으로 구분하여 활자크기 10포인트 이상으로 표시하여야 하며, 주표시면에는 제품명, 내용량, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량을, 정보표시면에는 식품유형, 업소명 및 소재지, 유통기한(제조연월일 또는 품질유지기한), 원재료명, 주의사항 등을 표시사항 별로 표 또는 단락 등으로 나누어 표시하되, 정보표시면 면적이 100cm² 미만인 경우에는 표 또는 단락으로 표시하지 아니할 수 있습니다.
- 따라서 제품의 용기·포장이 [도1]의 ‘오렌지주스’에 해당하는 경우에는 주표시면은 앞면, 뒷면, 뒷면에 해당하며, 양측면이 정보표시면에 해당합니다. 정보표시면에는 위 규정에 따른 표시사항을 표 또는 단락 등으로 표시하되 한 면에 표시하기 어려운 경우에는 양측면에 나누어 표시할 수 있습니다.

Q 145

기존에 제조하던 식품은 2018년 1월 1일 이후에도 식품첨가물 품목명 개정 사항(예: L-글루탐산나트륨)을 반영하지 않고 기존의 포장지를 사용할 수 있나요?

- ‘L-글루타민산나트륨’ 등 46품목의 품목명 개정 사항은 「식품첨가물의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제2016-32호, 2016.4.29.)에 따라 당초에는 시행일(2018.1.1.) 이후 최초로 제조된 제품부터 품목명 변경이 가능하였으나, 고시의 부칙을 개정(식약처 고시 제2016-124호, 2016.11.16.)하여 고시 시행일(2018.1.1.) 이전에 품목명을 변경하고자 하는 경우에도 변경된 품목명을 사용할 수 있습니다.
- 「식품등의 표시기준」 I.총칙 5. 기준의 적용에 ‘이 고시와 관련된 내용으로『식품의 기준 및 규격』, 『식품첨가물의 기준 및 규격』 및 『기구 및 용기·포장의 기준 및 규격』의 변경이 있는 경우에는 변경된 사항을 우선 적용할 수 있다.’고 규정하고 있으므로, 「식품첨가물의 기준 및 규격」 전부개정고시에 따라 식품첨가물의 명칭이 변경되는 경우 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 정하는 바(시행일, 경과조치, 미리적용 여부)에 따라 표시사항도 동일하게 적용되는 것이 원칙이며, 표시기준에서 별도의 유예기간을 부여하지 않습니다.
- 따라서 2018년 1월 1일부터 제조되는 식품에는 변경된 식품첨가물의 명칭을 표시하여야 하나, 「자원의 절약과 재활용 촉진에 관한 법률」에서 제조자는 원부자재가 폐기물로 되는 것을 억제하도록 노력해야 됨을 명시하고 있고, 완제품의 포장재에 스티커 부착의 어려움 등을 고려하여, 경미한 표시사항인 ‘단순오탈자’ 및 ‘활자크기 오류’에 대하여는, 업체가 그 사실(오류내용, 포장재 양, 포장재 소진시점 등)을 명시하여 관할 관청에 신청하여 승인받는 경우 별도의 스티커 처리 없이 기존의 포장재를 사용할 수 있도록 각 지방자치단체에 협조 요청 한 바(2016.3.3.) 있습니다.
- 식품첨가물 품목명이 변경된 46품목*의 명칭이 대부분 경미한 표시사항에 해당할 것으로 판단되므로 위의 규정에 따라 절차를 진행한 후 기존의 포장재를 사용할 수 있으며, 기존 포장재 소진 후 반드시 변경하기 바랍니다.

* 46품목 별첨

【별첨】

○ L-글루탐산나트륨 등 46품목의 품목명 개정

	개정 전	개정
1	L-글루타민산나트륨	L-글루탐산나트륨
2	L-글루타민산	L-글루탐산
3	L-글루타민산암모늄	L-글루탐산암모늄
4	L-글루타민산칼륨	L-글루탐산칼륨
5	L-글루타민산나트륨제제	L-글루탐산나트륨제제
6	데카날	데칸알
7	데카논산에틸	데칸산에틸
8	데카놀	데칸올
9	메틸셀룰로오스	메틸셀룰로스
10	카르복시메틸셀룰로오스나트륨	카복시메틸셀룰로스나트륨
11	카르복시메틸셀룰로오스칼슘	카복시메틸셀룰로스칼슘
12	카르복시메틸스타치나트륨	카복시메틸스타치나트륨
13	히드록시프로필메틸셀룰로오스	히드록시프로필메틸셀룰로스
14	메틸에틸셀룰로오스	메틸에틸셀룰로스
15	에틸셀룰로오스	에틸셀룰로스
16	히드록시프로필셀룰로오스	히드록시프로필셀룰로스
17	결정셀룰로오스	결정셀룰로스
18	분말셀룰로오스	분말셀룰로스
19	미소섬유상셀룰로오스	미세섬유상셀룰로스
20	삭카린나트륨	사카린나트륨
21	삭카린나트륨제제	사카린나트륨제제
22	D-소르비톨	D-소비톨

	개정 전	개정
23	D-소르비톨액	D-소비톨액
24	소르빈산	소브산
25	소르빈산칼륨	소브산칼륨
26	소르빈산칼슘	소브산칼슘
27	아디핀산	아디프산
28	L-아르기닌	L-아르지닌
29	L-아스코르빈산나트륨	L-아스코브산나트륨
30	아스코르빈산칼슘	L-아스코브산칼슘
31	아스코르빌파르미테이트	L-아스코빌팔미테이트
32	아스코르빌스테아레이트	L-아스코빌스테아레이트
33	L-아스파라긴	L-아스파라진
34	아스파라기나아제	아스파라지나아제
35	L-아스파르트산	L-아스파트산
36	에리쓰르빈산	에리토브산
37	에리쓰르빈산나트륨	에리토브산나트륨
38	옥타논산에틸	옥탄산에틸
39	카르민	카민
40	α -아세토락테이트디카르복실라이제	α -아세토락테이트디카복실라이제
41	천연검	검레진
42	G4생성효소	엑소말토테트라히드로라아제
43	말토트리오히드로라제	말토트리오히드로라아제
44	고도표백분	차아염소산칼슘
45	천연착향료	천연향료
46	합성착향료	합성향료

Q 146

식품의 기준 및 규격 전부개정에 따라 식품유형이 변경되는 경우 기존 포장지는 언제까지 사용할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」 I. 총칙 5. 기준의 적용에 ‘이 고시와 관련된 내용으로 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」 및 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」의 변경이 있는 경우에는 변경된 사항을 우선 적용할 수 있다.’고 규정하고 있으므로, 「식품의 기준 및 규격」 전부개정에 따라 식품유형이 변경되는 경우 고시에서 정하는 바(시행일, 경과조치, 미리적용 여부)에 따라 표시사항도 동일하게 적용됩니다.
- 「식품등의 표시기준」 II. 공통표시기준 1. 표시방법 더. 에 따라 ‘제조연월일, 유통기한 또는 품질유지기한을 제외한 식품의 안전과 관련이 없는 경미한 표시사항으로 관할 허가 또는 신고관청에서 승인한 경우’ 스티커 등을 사용하여 표시사항을 수정할 수 있도록 규정하고 있습니다.
- 따라서, 일자표시(제조연월일, 유통기한, 품질유지기한)를 제외한 나머지 표시사항은 관할 허가 또는 신고관청을 통해 승인받고 스티커 등으로 수정하여 재고 포장지를 사용할 수 있습니다. 다만 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제 2016-154호, 2016.12.29.)에 따라 변경된 식품유형의 표시는 관할 허가 또는 신고관청에서 승인한 경우, 별도의 스티커 수정 없이 기존 식품유형을 포장지 재고 소진 시까지 사용할 수 있습니다.

Q 147

‘곤충가공식품’ 제조, 판매할 때 어떤 사항을 표시해야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」에 따른 표시대상은 「식품등의 표시기준」 Ⅰ. 4.에 따라 식품제조·가공업의 등록 및 즉석판매제조·가공업의 신고를 하여 제조·가공하는 식품 등에 해당하며, 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 Ⅲ. 개별표시 사항 및 표시기준에 따른 표시사항을 표시하여야 합니다.
- 또한 식품유형이 ‘곤충가공식품’인 경우에는 「식품등의 표시기준」 Ⅲ. 1. 나. 29) 기타 식품류*에 따른 표시사항을 표시하는 것이 적절하며, 유통기한은 「식품등의 표시기준」의 [별지1]의 1. 라.에 따라 표시하여야 합니다.

* 제품명, 식품유형, 업소명 및 소재지, 유통기한, 내용량, 원재료명, 용기·포장 재질, 품목보고번호, 성분명 및 함량(해당 경우에 한함), 보관방법(해당 경우에 한함), 주의 사항{부정·불량식품신고표시, 알레르기 유발물질 표시(해당경우에 한함), 기타(해당 경우에 한함)}, 방사선조사(해당 경우에 한함), 유전자변형식품(해당 경우에 한함), 기타표시사항

2 식품의 영양표시 등

Q 148

영양성분 표시대상이 아닌 식품에 총내용량에 해당하는 열량을 표시한 경우 정보표시면에 영양성분을 표시하여야 하나요?

- ☞ 「식품위생법 시행규칙」 제6조제1항에 따라 영양표시대상식품은 '제1호부터 제13호까지의 규정에 따른 식품 외의 식품으로서 법 제11조제2항에 따른 영업자가 스스로 영양표시를 하는 식품'이 추가(2015.8.18.공포, 2016.1.1. 시행)되었습니다.

* 1. 장기보존식품(레토르트식품만 해당), 2. 과자류 중 과자, 캔디류 및 빙과류, 3. 빵류 및 만두류, 4. 초콜릿류, 5. 잼류, 6. 식용 유지류, 7.면류, 8. 음료류, 9.특수용도식품, 10. 어육 가공품 중 어육소시지, 11. 즉석섭취식품 중 김밥, 햄버거, 샌드위치, 12. 커피(볶은커피 및 인트텐트 커피는 제외한다), 13. 장류(한식메주, 재래한식간장, 한식된장 및 청국장은 제외한다), 14. 제1호부터 제13호까지의 규정에 따른 식품 외의 식품으로서 법 제11조제2항에 따른 영업자가 스스로 영양표시를 하는 식품

- ☞ 따라서 영양성분 표시를 하지 않은 식품의 주표시면에 내용량에 해당하는 총열량을 표시하는 것은 소비자에게 추가적인 정보를 제공하기 위함이므로 정보표시면에 추가로 영양성분을 표시 하지 않아도 됩니다.

Q 149

고형차 제품은 영양성분 의무 표시대상이 아니지만, 정보표시면에 영양정보를 표시한다면 총 내용량에 해당하는 열량도 표시해야 하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제6조에 따르면, '제1호부터 제13호까지의 규정에 따른 식품 외의 식품으로서 법 제11조제2항에 따른 영업자가 스스로 영양표시를 하는 식품'은 영양표시 대상식품에 해당합니다.
- 또한 「식품등의 표시기준」 II.1.다.1)에 따르면, 주표시면에는 제품명, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단 열량은 내용량 뒤에 괄호로 표시하되, 「식품위생법 시행규칙」 제6조의 규정에 따른 영양표시 대상 식품에 한한다)을 표시하여야 합니다.
- 따라서 '제1호부터 제13호까지의 규정에 따른 식품 외의 식품으로서 법 제11조제2항에 따른 영업자가 스스로 영양표시를 하는 식품'에 내용량을 표시 할 때 그 내용에 해당하는 열량도 함께 표시하여야 합니다.

Q 150

물에 우려먹는 침출차의 영양성분 분석시 티백에 담겨있는 차 자체를 분석하나요?

- 「식품등의 표시기준」 [별지1] 1. 아. 3). 나)에 따라, 침출차(다류) 제품의 경우 소비자가 티백의 원재료 자체를 섭취하는 것이 아니라, 티백을 물에 우려서 섭취하는 것이므로 소비자가 최종 섭취하는 상태로 영양성분 함량을 분석하여야 합니다.+

Q 151

영양성분 표시서식도안 종류 중 텍스트형 모양이 3줄로 되어있는데, 영양성분 순서는 그대로 유지하고 2줄이나 4줄로 바꿔 사용해도 되나요?

- ☞ 「식품등의 표시기준」 [별지1] 1. 아. 4). 가). (5)에는 ‘영양성분 표시는 소비자가 알아보기 쉽도록 바탕색과 구분되는 색상으로 [도3] 표시서식도안을 사용하여 표시하여야 한다.’고 규정되어 있으므로, 가능한 한 규정에 따른 표시서식도안을 그대로 준수하기 바라며, 표시서식 도안의 형태를 유지하는 범위*에서 변형하여 사용이 가능합니다.

* 예시: 영양성분 표시서식도안의 바깥 윤곽선을 굵게 표기, 영양성분명의 바탕을 진한 색으로 표기, 영양성분별로 구분이 되도록 표기, 영양성분 표시순서대로 표기 등

- ☞ 따라서 [도3] 영양성분 표시서식도안 중 텍스트형의 변형도 위의 규정에 따른 표시서식도안의 형태를 유지하는 범위에서 변형이 가능합니다.

Q 152

당알콜, 타가토스, 알룰로스 영양성분 허용오차 범위는 어떻게 되나요?

- ☞ ‘당알콜, 타가토스, 알룰로스’는 영양성분 표시 의무대상 성분은 아니나, 영양성분 표시서식도안에 별도로 표기하고자 하는 경우, 영양성분 표시서식도안 내 당류 아래에 ‘당알콜, 타가토스, 알룰로스’의 함량을 표시할 수 있으며, 탄수화물의 열량 산출시 당알콜 함량에 2.4kcal, 타가토스 함량에 1.5kcal, 알룰로스 함량에 0kcal를 곱한 값으로 산출할 수 있습니다.

* 탄수화물 중 당알콜 및 식이섬유의 함량을 별도로 표시하는 경우 탄수화물에 대한 열량 산출은 당알콜은 1g당 2.4kcal(에리스리톨은 0kcal), 식이섬유는 1g당 2kcal, 타가토스는 1g 1.5kcal, 알룰로스는 1g당 0kcal, 그 밖의 탄수화물은 1g당 4kcal를 각각 곱한 값의 합으로 함

- ☞ 이 경우 ‘당알콜, 타가토스, 알룰로스’의 허용오차 범위는 ‘탄수화물’ *과 동일하게 적용하여 실제측정 값은 표시량의 80% 이상이어야 하며, 모든 표시값의 신뢰성과 관련된 사항은 업체가 책임지고 표시하여야 합니다.

* 영양성분 표시량과 실제 측정값의 허용오차 범위 : 탄수화물의 실제측정값은 표시량의 80%이상이어야 함

Q 153

1회 섭취참고량이 설정되지 않은 기타가공품의 총내용량이 100g(ml) 이상인 경우 총내용량 대신 100g(ml) 당으로 영양성분을 표시할 수 있나요?

- ☞ 1회 섭취참고량이 없는 식품유형(기타가공품)의 경우 영양성분을 표시하는데 있어 총 내용량이 100g(ml)이상인 경우라면 100g(ml)당 영양성분 표시가 가능합니다.

Q 154

영양성분 도안은 '소비자가 알아보기 쉽도록 바탕색과 구분되는 색상으로 표기' 하라고 되어 있는데 검은색이 아닌 다른 색으로 변경이 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」 [별지1] 1. 아. 4) 가) (5)에는 '영양성분 표시는 소비자가 알아보기 쉽도록 바탕색과 구분되는 색상으로 [도3] 표시서식도안을 사용하여 표시하여야 한다.'고 명시되어 있으며, 표시서식 도안의 형태를 유지하는 범위*에서 변형하여 사용은 가능합니다.

* 예시: 영양성분 표시서식도안의 바깥 윤곽선을 굵게 표기, 영양성분명의 바탕을 진한 색으로 표기, 영양성분별로 구분이 되도록 표기, 영양성분 표시순서대로 표기 등

- 따라서 영양성분 표시서식도안은 위의 규정에 따른 도안의 형태를 유지하는 범위에서 소비자가 알아보기 쉽도록 색상변경이 가능합니다.

Q 155

영양성분 서식도안에서 '영양정보'의 바탕색을 흰색으로 바꿀 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」 [별지1] 1. 아. 4) 가) (5)에 따라, 영양성분 표시는 소비자가 알아보기 쉽도록 바탕색과 구분되는 색상으로 [도3] 표시서식도안을 사용하여 표시하여야 하므로, 가능한 한 규정에 따른 표시서식도안을 그대로 준수하기 바람에, 표시서식 도안의 형태를 유지하는 범위*에서 변형하여 사용은 가능합니다.

* (예시) 영양성분 표시서식도안의 바깥 윤곽선을 굵게 표기, 영양정보의 바탕을 진한 색으로 표기, 영양성분별로 구분이 되도록 표기, 영양성분 표시순서대로 표기 등

- 따라서 소비자가 알아보기 쉽도록 흰색 등 바탕색과 구분되는 색상으로 [도3] 표시서식도안을 사용하여 표시하는 것은 가능하나, '영양정보'의 바탕을 진한 색으로 표기하는 등 표시서식 도안의 형태를 유지하는 범위 내에서 변형하여 사용하는 것이 바람직합니다.

Q 156

영양표시 대상이 아닌 '다류'가 식품공전 전부개정고시로 '음료류'에 포함이 되어, '다류'도 영양표시 대상 식품에 해당하나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제2016-154호 2016.12.29.)으로 2018년 1월 1일부터 식품 유형 중 다류가 음료류로 통합되나, 고시개정에 따른 식품유형 통합과 별개로 영양표시 의무대상 식품은 기존과 동일하게 운영될 예정입니다.
- 영양성분 표시 대상 식품은 「식품위생법 시행규칙」 제6조에 따라 1. 장기보존식품(레토르트식품만 해당한다), 2. 과자류 중 과자, 캔디류 및 빙과류, 3. 빵류 및 만두류, 4. 초콜릿류, 5. 잼류, 6. 식용 유지류(油脂類), 7. 면류, 8. 음료류, 9. 특수용도식품, 10. 어육가공품 중 어육소시지, 11. 즉석섭취식품 중 김밥, 햄버거, 샌드위치, 12. 커피(볶은커피 및 인스턴트커피는 제외한다), 13. 장류(한식메주, 재래한식간장, 한식된장 및 청국장은 제외한다), 14. 제1호부터 제13호까지의 규정에 따른 식품 외의 식품으로서 법 제11조제2항에 따른 영업자가 스스로 영양표시를 하는 식품으로 정하고 있어 다류는 영양표시 대상 식품에 해당하지 않습니다.
- 향후 일부 법령상 불일치가 있다고 해석될 수 있는 부분은 조속한 시일 내 개정을 추진할 예정입니다.

Q 157

영양성분 함량강조표시 세부기준에 '무 트랜스지방'에 대한 기준이 없는데 표시를 할 수 없나요?

- 최종 제품의 트랜스지방 실제 측정 값이 '0'일 경우, 강조표시가 아닌 함량의 객관적인 사실을 표현하는 '무 트랜스지방', '트랜스지방 0g' 등의 표시는 가능할 것으로 판단되며, 이 경우 「식품등의 표시기준」 Ⅱ. 공통표시기준 3. 소비자가 오인·혼동하는 표시*가 아니어야 합니다.

* 영양성분의 함량을 낮추거나 제거하는 제조·가공의 과정을 하지 아니한 원래의 식품에 해당 영양성분 함량이 전혀 들어 있지 않은 경우 그 영양성분에 대한 강조표시

Q 158

영양성분을 단위내용량(60ml)과 총내용량(600ml)으로 병행표기 할 경우 단위 내용량당 표시값에 배수를 곱하여($\times 10$) 총 내용량당 함량을 계산하나요? 실제 분석한 값을 이용하나요?

- 영양성분 함량을 두 가지 이상의 표시단위(60ml, 600ml)로 병행 표기하는 경우, 표시값을 기준으로 배수를 곱하여 계산하는 것이 아니라 분석치를 기준으로 각각 60ml, 600ml에 해당하는 값을 산출하여 표시하는 것이 적절합니다.

Q 159

식품등의 표시기준 [도3] 영양성분 표시서식도안의 '1일 영양성분기준치에 대한 비율' 설명도 활자크기가 10포인트 이상이어야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」 II. 1. 라.에 표시사항*을 표시함에 있어 활자크기는 10포인트 이상으로 하도록 규정하고 있으며, 같은 규정 [도 3] 2. 다.에 따라 열량의 표시는 총 내용량 활자크기보다 크거나 같아야 하고 굵게(bold) 표시하여야 합니다.

* 표시사항에 영양성분 표시도 포함되어, 열량, 영양성분의 명칭 및 함량, 이에 해당하는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율은 10포인트 이상이어야 함

- 다만 같은 고시 [도3] 영양성분 표시서식도안 내 '1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.' 문구의 글자크기는 반드시 10포인트 이상으로 규정하고 있지 않습니다.

Q 160

비교 강조표시를 위하여 시장점유율이 높은 3개 이상의 유사식품을 대상으로 표준값을 산출하도록 되어 있는데 시장점유율에 대한 공식적인 자료가 없을 경우 유사식품을 어떻게 선정하나요?

- 영양성분 함량에 대한 비교강조표시를 하고자 하는 경우, 「식품등의 표시기준」[별지1] 1. 아. 5) 나)에 따라 동일한 식품유형 중 시장점유율이 높은 3개 이상의 유사 식품을 대상으로 영양성분 함량 표준값을 산출하도록 규정한 것은 최대한 객관성을 확보하기 위함입니다.
- ‘시장점유율이 높은 3개 이상의 유사식품’에 대한 산출 기준은 별도로 규정하고 있지 않으나, 공신력 있는 기관의 객관적 자료(예: 우리 처의 ‘식품 및 식품첨가물 생산 실적’의 시장점유율)를 활용하기 바라며, ‘유사식품’은 제품에 사용된 주원료, 성분 배합비율, 제조방법, 소비자의 구매경향 등을 고려하여 일반적으로 유사하다고 인식될 수 있는 식품을 선정하기 바랍니다.

Q 161

기존 드레싱 유형이 소스로 통합되었는데, 드레싱의 1회 섭취참고량도 소스의 1회 섭취참고량을 적용하나요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 ‘소스류’의 1회 섭취참고량은 설정되어 있지 아니하나, ‘드레싱’의 1회 섭취참고량은 15g으로 규정하고 있습니다.
- 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제2016-154호 2016.12.29.)로 식품 유형 중 ‘드레싱’이 ‘소스’로 통합되었으나, 1회 섭취참고량의 경우에는 고시 개정에 따른 식품유형 통합과 별개로 기존과 동일하게 운영될 예정입니다. 따라서 제품이 ‘드레싱’에 해당되는 경우 1회 섭취참고량은 15g입니다.

나트륨 함량 비교표시

Q 162

나트륨 함량 비교 표시를 할 경우 활자크기는 어떻게 해야 하나요?

- ① 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법 시행규칙」 제8조에 따라 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 되며, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고는 하여서는 아니 됩니다.
- ② 「나트륨 함량 비교 표시 기준 및 방법」 고시에서는 나트륨 함량 비교표시의 글자 크기에 관하여 규정하고 있지 아니하나, 표시는 소비자가 알아보기 쉬운 글자크기로 표시하여야 하며 해당 표시와 관련하여 위의 규정에 위반되어서는 아니 됩니다.

Q 163

유탕면류(조미식품 포함/ 머그컵용) 제품으로 포장단위가 30g인 제품이 30개 들어 있는 제품입니다. 유탕면류(국물형)의 나트륨 함량 비율(%)의 단위 기준을 어떻게 해야 하나요?

- ① 「나트륨 함량 비교 표시 기준 및 방법」 (식약처 고시 제2017-34호) 제3조(나트륨 함량 비교 표시 기준)에 따르면, '나트륨 함량 비교단위는 총 내용량으로 한다. 다만 개 또는 조각 등으로 나눌 수 있는 단위제품에서 그 단위 내용량이 100g 이상이거나 1회 섭취참고량 이상인 식품의 비교단위는 단위 내용량으로 한다.'라고 규정하고 있습니다.
- ② 따라서 위 규정에 따라, 단위제품에서 그 단위 내용량이 100g 미만이거나 1회 섭취참고량* 미만인 식품인 경우에는 나트륨 함량 비교단위는 '총 내용량'으로 하여야 합니다.

* 유탕면류의 1회 섭취참고량: 용기면 80g

Q 164

식품의약품안전처에서 제공하는 식품 영양성분 자료를 엑셀 파일로 다운로드 할 수 있나요?

- 식품 영양성분 데이터베이스 정보는 ‘식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr)’*에서 확인할 수 있으며, 해당 사이트에서 엑셀 파일로 관련 자료를 다운 받을 수 있으니 정보 이용에 참고하기 바랍니다.

* 식품안전나라 > 건강·영양정보 > 영양성분정보 > 식품 영양성분 DB > 자료 다운

3 유전자변형식품등의 표시

Q 165

복합원재료에 사용된 대두분말도 유전자변형식품 표시대상에 해당하나요?

- 「유전자변형식품등의 표시기준 일부개정고시」(식약처 고시 제2017-7호)에 따라, 국내에서 식품용으로 승인된 유전자변형농축수산물(대두, 옥수수, 면화, 카놀라, 사탕무, 알팔파)과 이를 원재료로 하여 제조·가공한 후에도 유전자변형 DNA(단백질)가 남아있는 경우 유전자변형식품임을 표시하도록 하고 있습니다.
- 제품에 사용된 복합원재료의 원료가 위의 규정에 해당하는 경우 그 함량 순위에 관계없이 유전자변형식품 표시 대상에 해당합니다.

Q 166

수입 감자전분을 판매할 경우 GMO 관련 표시를 하여야 하나요?

- 「유전자변형식품등의 표시기준」에 국내에서 식품용으로 수입 승인된 유전자변형 농축수산물(대두, 옥수수, 면화, 카놀라, 사탕무, 알팔파)과 이를 원재료로 하여 제조·가공한 후에도 유전자변형 DNA(또는 단백질)가 남아있는 경우 유전자변형 식품임을 표시하도록 하고 있습니다.
- 현재, 유전자변형 감자의 경우 국내 수입승인이 되어 있지 않아 위 규정에 따른 유전자변형식품 표시 대상에 해당하지 않습니다.

Q 167

식품유형이 '가공유지'에 해당할 경우 GMO 표시 대상인가요?

- 「유전자변형식품등의 표시기준」 제3조제2항제2호에 따라, 고도의 정제과정 등으로 유전자변형 DNA 또는 유전자변형 단백질이 전혀 남아있지 않아 검사불능인 유지류, 당류 등은 유전자변형식품임을 표시하지 아니할 수 있습니다.
- 따라서 제품이 위 규정에 따라 고도의 정제과정 등을 거쳐 유전자변형 DNA 또는 유전자변형 단백질이 전혀 남아있지 않은 유지류에 해당하는 경우라면 「유전자변형 식품등의 표시기준」 제3조제2항제2호에 따라 유전자변형식품임을 표시하지 아니할 수 있습니다.

4 허위표시

Q 168

블로그나 카페, SNS에 해당 상품에 대해 쓴 리뷰를 제품을 판매하는 사이트에 링크하는 것이 가능하나요?

- 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고, 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고, 사용하지 않은 성분을 강조함으로써 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식하게 하는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 소비자가 해당 상품에 대해 기재한 리뷰 내용에 위의 규정에 해당하는 내용이 있는 경우에는 「식품위생법 시행규칙」 제8조제1항제13호에 따른 ‘체험기를 이용한 광고’에 해당될 수 있어 적절하지 않으나, 소비자의 리뷰 내용에 위의 규정에 해당하는 내용이 없는 경우라면 ‘체험기를 이용한 광고’에 해당하지 않아 이를 광고에 이용(사이트에 링크하는 등)하는 것은 가능합니다.

Q 169

인터넷 판매 사이트에 소비자가 자발적으로 쓴 후기가 과대광고에 해당할 수 있나요?

- 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고, 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고, 사용하지 않은 성분을 강조함으로써 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식하게 하는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 따라서 위 사항에 위반되는 내용이 제품후기에 포함될 경우 「식품위생법 시행규칙」 제8조제1항제13호에 따른 '체험기를 이용한 광고'에 해당되어 제재를 받을 수 있으므로 허위·과대광고 내용이 포함되는 후기가 게시되지 않도록 사전안내하고, 만일 그러한 후기가 게시될 경우 삭제 등 세심하게 관리를 할 필요가 있습니다.

Q 170

일반식품에 특허 받은 내용을 광고하는 것이 가능한가요?

- 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고, 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고, 사용하지 않은 성분을 강조함으로써 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식하게 하는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 따라서 식품 광고 시 해당제품에 대한 특허 받은 사실을 광고하는 것은 가능할 것으로 판단되나, 해당 특허 내용에 위 규정에 저촉되는 사항이 있는 경우라면 해당 내용에 대한 광고를 하여서는 아니 됩니다.

Q 171

음료류를 인터넷에 판매 시 다이어트 카테고리로 구분하여 판매할 수 있나요?

- 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고, 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고, 사용하지 않은 성분을 강조함으로써 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식하게 하는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 이와 관련하여 일반가공식품에 대하여 다이어트식품 등의 카테고리로 구분을 하는 경우는 일반가공식품이 ‘다이어트’에 효과가 있는 제품으로 오인·혼동할 우려가 있는 과대광고에 해당되어 적절하지 않습니다.

Q 172

칼라만시 주스를 판매하면서 광고문구로 칼라만시는 레몬의 30배가 넘는 비타민 C가 함유되어있다고 기재할 수 있나요?

- 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고, 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고, 사용하지 않은 성분을 강조함으로써 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식하게 하는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 다른 농산물과 영양성분 수치 비교를 하는 경우 객관적이고 과학적으로 입증할 수 있는 경우에는 비교내용을 광고할 수 있을 것으로 판단되나, 동 경우 타 사의 제품을 간접적으로 비방하는 내용 등의 광고를 하지 않도록 유의하기 바랍니다.

Q 173

식용곤충 흰점박이꽃무지 유충(굼벥이)으로 만든 제품 주표시면에 '동의보감에 나오는 굼벥이'라는 문구를 표시할 수 있나요?

- 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 원재료명을 제품명이 아닌 주표시면에 표시하는 경우에는 「식품등의 표시기준」 [별지1] 세부표시기준 1. 바.에 따라 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다.
- 다만 일반식품에 대하여 '동의보감에 나오는' 표현은 위 규정에 따라 적절하지 않습니다.



제3장. 검 사

1 자가품질검사

Q 174

식품제조·가공업체에서 제품을 생산하지 않은 경우 자가품질검사를 하지 않아도 되나요?

- 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 자신이 제조·가공하는 식품등이 법 제7조에 따른 기준과 규격에 맞는지 검사하여야 하며, 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」(식약처 고시)에 따른 식품 유형별 검사항목을 정해진 주기에 따라 실시하도록 규정하고 있습니다.
- 아울러 같은 법 시행규칙 [별표 12] 3.에 따라 자가품질검사 주기의 적용시점은 ‘제품제조일’을 기준으로 산정하고 있으므로 제품을 만들지 않을 경우에는 자가 품질검사를 실시할 필요는 없으며, 그 이후 최초로 생산하는 제품에 대해 자가품질 검사를 하여야 합니다.

Q 175

품목제조보고 중단보고는 하지 않았는데, 제조하지 않은 경우 자가품질검사를 하지 않아도 되나요?

- 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 자신이 제조·가공하는 식품등이 법 제7조에 따른 기준과 규격에 맞는지 검사하여야 하며, 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」(식약처 고시)에 따른 식품 유형별 검사항목을 정해진 주기에 따라 실시하도록 규정하고 있습니다.
- 자가품질검사 주기의 적용시점은 같은 법 시행규칙 [별표 12] 3.의 규정에 따라 ‘제품제조일’을 기준으로 산정하고 있으므로 제품을 제조하지 않음을 입증할 수 있다면 자가품질검사 대상에서 제외될 수 있습니다. 다만 생산중단 이후 생산이 다시 시작되는 시점의 해당 제품에 대해서는 자가품질검사를 실시하여야 합니다.

Q 176

소스류 제조시 보존료와 타르색소를 사용하지 않은 경우 자가품질검사시 해당 항목에 대한 검사를 생략할 수 있나요?

- 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 자신이 제조·가공하는 식품등이 법 제7조에 따른 기준과 규격에 맞는지 검사하여야 하며, 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」(식약처 고시)에 따른 식품유형별 검사항목을 정해진 주기에 따라 실시하도록 규정하고 있습니다.
- 또한 같은 법 시행규칙 [별표 12]에 따라 ‘식품제조·가공 과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 않은 경우에는 그 항목의 검사를 생략’할 수 있습니다. 다만 특정 식품첨가물을 사용하지 않아 그 항목의 검사를 생략하는 경우에는 품목제조보고, 원료수불대장 등으로 특정 식품첨가물을 사용하지 않았다는 것을 증명할 수 있어야 합니다.

Q 177

식품의 유형이 즉석조리식품이면서 레토르트식품의 경우 자가품질검사항목은 어떻게 되나요?

- 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 자신이 제조·가공하는 식품등이 법 제7조에 따른 기준과 규격에 맞는지 검사하여야 하며, 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」(식약처 고시)에 따른 식품유형별 검사항목을 정해진 주기에 따라 실시하도록 규정하고 있습니다.
- 즉석조리식품이면서 레토르트의 자가품질 검사항목은 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 제3조제2항에 따라 [별표1] 식품유형별 검사항목과 함께 [별표2] 장기보존 식품(레토르트식품)의 검사항목을 함께 적용하여야 합니다.
 - * 즉석조리식품 : 세균수(발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외), 황색포도상구균, 살모넬라
 - * 레토르트식품 : 세균, 타르색소
- 다만 기준 및 규격 항목이 중복되는 경우 그 항목의 검사를 생략할 수 있으며, 레토르트식품의 세균발육시험(음성) 규격이 강화된 항목이므로 즉석조리식품의 검사 항목인 세균수, 황색포도상구균, 살모넬라에 대한 검사는 생략할 수 있습니다.

Q 178

과자의 자가품질검사 항목의 조건에 따라 해당하는 검사항목이 없는 경우 자가품질검사는 어떻게 해야하나요?

- 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 자신이 제조·가공하는 식품등이 법 제7조에 따른 기준과 규격에 맞는지 검사하여야 하며, 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」(식약처 고시)에 따른 식품유형별 검사항목을 정해진 주기에 따라 실시하도록 규정하고 있습니다.
- ‘과자류’에 대한 검사항목은 ‘산가(유탕·유처리식품에 한함), 세균수(밀봉제품에 한하며, 발효제품 또는 유산균 함유제품은 제외), 총 아플라톡신(B1, B2, G1, G2의 합으로서 땅콩 및 견과류 함유식품에 한함), 황색포도상구균(크림을 도포 또는 충전한 것에 한함)’이므로 조건에 해당하는 항목만을 선별하여 검사하여야 합니다.
- 만약, 위의 조건에 모두 해당하지 않는다면 주기적으로 자가품질검사를 실시할 의무는 없으나 「식품의 기준 및 규격」에는 적합하게 관리하여야 합니다.

Q 179

자가품질검사 주기가 3개월인 제품으로, 3개월 주기를 초과해서 검사를 받는 경우 자가품질검사로 인정할 수 있나요?

- 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 자신이 제조·가공하는 식품등이 법 제7조에 따른 기준과 규격에 맞는지 검사하여야 하며, 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」(식약처 고시)에 따른 식품유형별 검사항목을 정해진 주기에 따라 실시하도록 규정하고 있습니다.
- 위 규정에 따른 자가품질검사를 실시하지 않은 경우에는 「식품위생법 시행규칙」 [별표 23] 1. 식품제조가공업 등 9.의 위반행위*에 해당하여 품목제조정지 등의 행정처분 대상에 해당할 수 있습니다.
 - * 검사항목의 전부에 대하여 실시하지 아니한 경우: 품목제조정지 1개월(1차 위반)
 - 검사항목의 50퍼센트 이상에 대하여 실시하지 아니한 경우: 품목제조정지 15일(1차 위반)
 - 검사항목의 50퍼센트 미만에 대하여 실시하지 아니한 경우: 시정명령(1차 위반)
- 아울러 같은 법 시행규칙 [별표 12] 3.에 따라 자가품질검사 주기의 적용시점은 '제품제조일'을 기준으로 산정하고 있으므로 제품을 만들지 않을 경우에는 자가품질검사를 실시할 필요는 없으며, 그 이후 최초로 생산하는 제품에 대해 자가품질검사를 실시하기 바랍니다.

Q 180

즉석판매제조·가공업체가 한시적으로 A영업장에서 영업을 하고 B영업장으로 이동하여 영업할 경우 이전 A영업장에 받은 자가품질검사를 인정받을 수 있나요?

- 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 자신이 제조·가공하는 식품등이 법 제7조에 따른 기준과 규격에 맞는지 검사하여야 하며, 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」(식약처 고시)에 따른 식품유형별 검사항목을 정해진 주기에 따라 실시하도록 규정하고 있습니다.
- 즉석판매제조·가공업소에서의 자가품질검사는 영업자가 ‘영업신고를 한 장소별로’ 위의 규정에 따라 9개월 마다 1회 이상 식품유형별 검사항목을 검사하여야 하며, A 영업장에서 생산한 제품에 대한 검사 결과를 B영업장에서 생산한 동일 제품에 대한 검사 결과로 인정할 수 없습니다.

Q 181

치즈를 원료로 사용하여 가열한 냉동빵의 자가품질검사 시 가열유무와 상관없이 발효제품이 첨가된 경우 세균수 검사 제외 대상에 해당하나요?

- 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 자신이 제조·가공하는 식품등이 법 제7조에 따른 기준과 규격에 맞는지 검사하여야 하며, 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」(식약처 고시)에 따른 식품유형별 검사항목을 정해진 주기에 따라 실시하도록 규정하고 있습니다
- 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제2016-154호, 2016.12.29.) 제3. 3. 냉동식품의 규격에서 세균수는 발효제품, 발효제품 첨가제품 또는 유산균 첨가제품인 경우 제외하도록 규정하고 있습니다.
- 따라서 제품에 사용된 치즈가 발효제품이고 질의한 제품에 발효제품을 첨가하였다면 가열한 경우라 하더라도 세균수 규격이 적용되지 않습니다.

Q 182

백수오를 식품의 원료로 사용하는 경우 식품유형에 따른 자가품질검사 항목 외에 추가로 검사해야 하는 항목이 있나요

- 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 자신이 제조·가공하는 식품등이 법 제7조에 따른 기준과 규격에 맞는지 검사하여야 하며, 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」(식약처 고시)에 따른 식품 유형별 검사항목을 정해진 주기에 따라 실시하도록 규정하고 있습니다.
- 「식품의 기준 및 규격」 [별표1] ‘식품에 사용할 수 있는 원료의 목록’에서 큰조롱(이명 : 은조롱, 백수오, 백하수오)을 정하고 있으나 사람에게 독성을 일으킬 수 있는 ‘이엽우피소’가 혼입될 가능성이 있어 큰조롱을 원료로 사용하는 모든 유형의 식품은 이엽우피소를 검사항목으로 정하고 있습니다.
- 다만 큰조롱을 원료로 사용한 식품인 경우 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 [별표 1-2]에 따라 원료에 대해 ‘이엽우피소’를 검사하여 적합한 경우 해당 식품의 자가품질검사 항목에 ‘이엽우피소’ 검사를 생략할 수 있습니다.

Q 183

자가품질검사 항목 6가지 중 3가지는 검사기관에 의뢰하고, 3가지는 자사에서 검사할 경우 LIMS에 6가지 검사항목 모두에 대한 결과를 입력해야 하나요?

- 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 자신이 제조·가공하는 식품등이 법 제7조에 따른 기준과 규격에 맞는지 검사하여야 하며, 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」(식약처 고시)에 따른 식품유형별 검사항목을 정해진 주기에 따라 실시하도록 규정하고 있습니다.
- 또한 같은 법 시행규칙 [별표 17].제1호하목에 따라 법 제31조제1항에 따라 자가품질검사를 하는 식품제조·가공업자 또는 식품첨가물제조업자는 검사설비에 검사 결과 변경 시 그 변경내용이 기록·저장되는 시스템을 설치·운영하여야 합니다.
- 통합 LIMS 사용 시 실험방법 및 결과입력은 「식품의 기준 및 규격」에 의한 실험 방법에 따라야 하며, 만약 6가지 항목 중 3가지 항목은 자가품질검사 위탁기관에서 실시한다면 자체적으로 검사한 3가지 항목만 LIMS에 등록하기 바랍니다.

Q 184

2014년도 매출액이 5억 원 이상인 제조업소로 2017년 4월 22일부터 개정된 검사주기를 적용해야 합니다. 2017년 4월 22일부터 검사주기가 6개월에서 3개월로 변경되는 제품에 대해 2017년 1월에 자가품질검사를 실시하였다면 이후 검사주기를 어떻게 적용하나요?

- 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 자신이 제조·가공하는 식품등이 법 제7조에 따른 기준과 규격에 맞는지 검사하여야 하며, 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」(식약처 고시)에 따른 식품 유형별 검사항목을 정해진 주기에 따라 실시하도록 규정하고 있습니다.
- 아울러 자가품질검사 주기의 적용시점은 '제품제조일'을 기준으로 산정하고 있으며, 「식품위생법 시행규칙」(2015.10.21.) 개정 부칙 제2조(자가품질검사에 관한 경과 조치)에 따라 '식품제조·가공하는 영업자가 그 시행일 이후 첫 번째로 하는 자가품질검사는 종전의 규정에 따른다.'라고 규정하고 있습니다.
- 따라서 업소의 자가품질검사 주기적용이 2017년 4월 22일(2014년 매출액이 5억원 이상 50억 원 미만인 경우)이고 2017년 1월 자가품질검사를 실시하였다면 2017년 4월 21일 이전까지는 '6개월마다 1회 이상' 실시하고, 개정시행일(2017년 4월 22일) 이후 첫 번째 검사는 종전의 검사주기를 적용하고, 그 이후 검사하는 식품에 대해서는 개정된 기준을 적용하여 3개월마다 1회 이상 검사를 실시하여야 합니다.
- 따라서 2017년 1월에 제품 생산 및 자가품질검사를 실시하였다면, 2017년 7월과 2017년 10월에 자가품질검사를 실시하여야 합니다.

Q 185

장류의 자가품질검사 주기는 3개월마다 1회 이상으로 되어 있는데 1년에 한 번 제조하는 경우에도 3개월마다 자가품질검사를 받아야 하나요?

- 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 자신이 제조·가공하는 식품등이 법 제7조에 따른 기준과 규격에 맞는지 검사하여야 하며, 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」(식약처 고시)에 따른 식품유형별 검사항목을 정해진 주기에 따라 실시하도록 규정하고 있습니다.
- 이때 자가품질검사는 ‘제품제조일’을 기준으로 산정하고 있으므로 장류를 1년에 한 번 제조하여 판매한다면 해당 식품 제조일에 맞춰 한 번만 자가품질검사를 할 수 있습니다.

Q 186

자가품질검사 주기가 1개월마다 1회 이상인 경우 주기 산정은 어떻게 하나요?

- 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 자신이 제조·가공하는 식품등이 법 제7조에 따른 기준과 규격에 맞는지 검사하여야 하며, 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」(식약처 고시)에 따른 식품유형별 검사항목을 정해진 주기에 따라 실시하도록 규정하고 있습니다.
- 자가품질검사 주기의 적용시점은 ‘제품제조일’을 기준으로 산정하고 있습니다.
(예시) 9월 20일 제조한 식품을 검사하고 이를 기준으로 검사주기를 산정하는 경우 해당 날짜로부터 1개월이 되는 10월 19일까지 제조하는 식품에 대하여 자가품질검사를 1회 이상 실시한 것에 해당되며, 만약 해당 식품을 1개월 이상 제조하지 않는 경우에는 10월 20일 이후 처음 제조하는 식품에 대하여 다시 검사.

Q 187

키친타월 제조 시 자가품질검사를 해야 하나요?

- 키친타월의 사용 용도가 식품과 직접 접촉하여 사용되는 경우에는 식품용 기구에 해당되므로, 「식품위생법」 제9조에 따른 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」 적용 대상에 해당합니다.
- 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따른 자가품질검사는 식품등을 제조·가공하는 영업자(식품제조·가공업, 즉석판매제조·가공업, 식품첨가물 제조업, 용기·포장류제조업)는 자신이 제조·가공하는 식품등이 기준 및 규격에 적합한지 여부를 정기적으로 검사하여야 하는 제도입니다.
- 기구를 제조하려는 경우 별도 영업등록(허가, 신고) 대상에 해당하지 않아 위의 규정에 따른 자가품질검사 의무대상은 아니나, 「식품위생법 시행규칙」 [별표12].2에 따라 기구류는 동일한 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있으며, 검사를 실시하는 경우에는 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 따라야 합니다.



제4장. 영 업

1 식품제조·가공업

Q 188

농장에서 말린 꽃, 과일을 벌크로 구입하여 티백에 담아 침출차로 음용할 경우 식품소분업 영업신고에 해당하나요?

- 벌크로 구입한 건조 꽃, 과일을 티백 포장한 제품으로 소비자가 구매하여 물에 침출하여 그 여액을 음용하는 제품이라면 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제2016-154호, 2016.12.29.) 제4. 9. 9-1. 4) (1) '침출차'로 판단되며, 동 제품을 제조하여 판매하고자 하는 경우라면 식품소분업 영업 신고가 아닌 식품제조·가공업 영업 등록을 하여야 합니다.

Q 189

제과점업자가 조리한 식품을 식품제조·가공업소에서 원료로 사용할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제2016-154호, 2016.12.29.) 제5. '식품접객업소의 조리식품'이란 유통·판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)을 말합니다.
- 이와 관련하여 식품제조·가공업자가 제조·가공한 식품(표시 완제품)을 타 식품제조·가공업소에서 제조·가공의 원료로 사용하거나 제과점영업장에서 조리식품의 원료로 사용하는 것은 가능하나, 제과점영업자가 조리한 식품을 식품제조·가공업자가 제조·가공의 원료로 사용하는 것은 불가합니다.

Q 190

제품의 원재료로 사용하기 위하여 만든 반제품의 경우 보관기간은 어떻게 설정 하나요?

- 반제품 보관기간 설정에 대한 사항은 식품위생법상 별도로 규정하는 바는 없습니다. 다만 반제품명, 제조일자 등을 적어 완제품과 오인·혼동이 없도록 위생적으로 관리하여야 할 것입니다.

Q 191

식품제조·가공업체에서 영업정지 처분을 받으면 제조업 이외 다른 영업도 할 수 없나요? 또한 이 기간 동안 제조행위가 아닌 사무실에서 서류정리나, 청소, 세척 등의 행위는 할 수 있나요?

- 식품제조·가공업 영업에 대한 영업정지의 경우에는 해당 영업에 한해 영업정지 처분이 되며, 식품제조·가공업 외의 영업 행위를 하는 것은 문제가 되지 않습니다. 「식품위생법」 제2조(정의)에 따르면 ‘영업’이란 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·수입·가공·조리·저장·소분·운반 또는 판매하거나 기구 또는 용기·포장을 제조·수입·운반·판매하는 것을 말함에 따라 영업정지 이후 이에 해당하는 모든 영업행위를 하여서는 아니 됩니다.
- 다만 사무실에서의 서류정리, 청소, 세척은 위의 규정의 ‘영업’에 해당한다고 보기 어려워 영업정지 기간 동안 서류정리, 청소, 세척을 하는 것은 가능할 것으로 판단 됩니다.

시설기준

Q 192

식품 제조공정 중 건조공정 시설을 실험실에 구비하여 실험실에서 건조 공정을 할 수 있나요?

- ☞ 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14] 1.식품제조·가공업의 시설기준 나.1) 및 2)에 따라 '작업장'은 원료처리실·제조가공실·포장실 및 그 밖에 식품의 제조·가공에 필요한 작업실을 말하는 것으로, 독립된 건물이거나 식품제조·가공 외의 용도로 사용되는 시설과 분리(별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우)되어야 합니다.
- ☞ 따라서 건조공정에 사용하는 건조시설은 식품제조·가공외의 용도로 사용되는 실험실과는 분리되어야 하므로 실험실에 비치하여서는 아니 되며, 작업장 내에 비치 후 제조·가공하여야 합니다.

Q 193

식품제조·가공업체에서 추가로 시설을 갖추지 않고 신규 품목을 제조할 경우 영업등록사항 변경 없이 제조할 수 있나요?

- ☞ 「식품위생법 시행령」 제26조의3에 따라 식품제조·가공업을 하는 자가 추가로 시설을 갖추어 새로운 식품군(법 제7조제1항에 따라 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품의 기준 및 규격에 따른 식품군)에 해당하는 식품을 제조·가공하려는 경우에는 [별지 제41호의4서식]의 '변경등록신청서'에 등록증과 새롭게 제조·가공하려는 식품 또는 식품첨가물의 종류 및 제조방법설명서를 등록관청에 제출하여야 합니다.
- ☞ 다만 추가로 시설을 갖추지 아니한 경우 위의 규정에 따른 변경등록대상으로 보기는 어려우며, 새롭게 제조·가공하는 품목에 대하여 품목제조보고하고 식품을 제조할 수 있습니다.

Q 194

유통전문판매업소에서 의뢰받은 제품의 100g 포장단위는 자사에서 제조하고, 200g과 300g 포장단위는 타 식품제조·가공업체에 위탁하여 제조할 수 있나요?

- 「식품위생법」 제36조 및 같은 법 시행규칙 제36조 관련 [별표14] 1. 식품제조가공업의 시설기준 자. 시설기준의 적용 특례 2)에 따라 식품·제조가공업자가 제조·가공 시설이 부족하거나 생산필요량이 업체 생산능력을 초과하는 경우에는 식품 제조·가공업의 영업신고를 한 자에게 위탁하여 식품을 제조·가공할 수 있습니다.
- 유통전문판매업소에서 제조·가공을 의뢰받은 같은 품목 A의 100g 포장단위의 제품은 자사에서 제조·가공하고, 200g, 300g 포장단위를 타 업소에 위탁하는 것은 위의 규정에 따른 위탁 제조·가공의 범위에 해당 될 것입니다.

Q 195

식품제조·가공업체에서 추가로 식품첨가물제조가공업으로 첨가물을 제조 시 동일한 공정을 사용할 때 시설기준 적용특례에 따라 제조시설 및 작업장을 함께 사용할 수 있나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14] 업종별시설기준 1.자.3)에 따라 하나의 업소가 둘 이상의 업종의 영업을 할 경우 또는 둘 이상의 식품을 제조·가공하고자 할 경우로서 각각의 제품이 전부 또는 일부의 동일한 공정을 거쳐 생산되는 경우에는 그 공정에 사용되는 시설 및 작업장을 함께 쓸 수 있다. 이 경우 「축산물 위생관리법」 제22조에 따라 축산물가공업의 허가를 받은 업소, 「먹는물관리법」 제21조에 따라 먹는샘물제조업의 허가를 받은 업소, 「주세법」 제6조에 따라 주류 제조의 면허를 받아 주류를 제조하는 업소 및 「건강기능식품에 관한 법률」 제5조에 따라 건강기능식품제조업의 허가를 받은 업소 및 「양곡관리법」 제19조에 따라 양곡 가공업 등록을 한 업소의 시설 및 작업장도 또한 같다고 규정하고 있습니다.
- 따라서 식품제조·가공업소에 식품첨가물제조업을 추가로 등록하고자 하는 경우, 식품과 식품첨가물의 제조공정이 동일하다면 위의 규정에 따라 시설 및 작업장을 함께 사용할 수 있습니다.

품목제조보고

Q 196

식품제조·가공업체에서 제조한 딸기칩, 바나나칩, 사과칩을 일정한 비율로 원물이 당도록 혼합할 경우 소분에 해당하나요?

- 식품제조·가공업소에서 제조한 완제품 3개를 받아 각각의 원물이 당도록 혼합하여 포장하는 경우 제조 행위에 해당되므로, 식품제조·가공업 및 품목제조보고 대상에 해당합니다.

※ 식품제조·가공업소에서 품목제조보고 후 표시사항이 완료된 딸기칩, 바나나칩, 사과칩을 각각 개별 포장하여 그대로 식품소분업소에서 소분포장하는 경우 식품소분업 영업 대상에 해당

Q 197

제품을 제조하기 위해서 만든 반제품의 경우 품목제조보고를 하여야 하나요?

- 식품위생법상 유통·판매의 목적이 아닌 반제품은 품목제조보고 대상에 해당되지 않으며, 반제품에 대한 명칭 및 보관방법을 설정하도록 규정하고 있지 않습니다.

Q 198

식품공전 전부개정고시로 인하여 식품유형이 변경된 경우 새로이 품목제조 보고를 하여야 하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제46조제1항에 따라 품목제조보고를 한 자가 해당 품목에 대하여 제품명, 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 유통기한 등에 해당하는 사항을 변경하려는 경우에는 [별지 제45호서식]의 품목제조보고사항 변경보고서에 품목제조 보고서 사본 및 유통기한 연장사유서를 첨부하여 등록관청에 제출하여야 합니다.
- 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시로 단순히 식품 유형이 통합되거나 변경된 사유로 ‘식품의 유형’이 변경된 경우라면 품목제조보고 변경 대상은 아니나, 유형을 변경하고자 하는 경우에는 관할 등록 관청에 업무보고로 변경되는 식품유형에 대해 알린 후 해당관청(시·군·구)에 자율적으로 신청하여 품목제조보고서를 재교부 받을 수 있으니 업무에 참고하기 바랍니다.

Q 199

식품의 유형을 변경할 경우 품목제조보고 변경보고로 가능하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제46조제1항에 따라 품목제조보고를 한 자가 해당 품목에 대하여 제품명, 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 유통기한 등에 해당하는 사항을 변경하려는 경우에는 별지 제45호서식의 품목제조보고사항 변경보고서에 품목제조 보고서 사본 및 유통기한 연장사유서를 첨부하여 등록관청에 제출하여야 합니다.
- 질의한 제품의 품목제조보고의 기존 보고사항 중 ‘식품의 유형’만 변경하려는 경우에는 품목제조변경보고 대상은 아니나, 관할 등록관청에 업무보고로 이를 보고한 후 생산·유통하도록 하고, 등록관청에서는 보고받은 변경사항 등을 관리대장 등에 기재하여 관리하는 것이 바람직할 것으로 판단되니, 자세한 사항은 인허가 기관인 관할 관청(시·군·구)과 상의하여 주기 바랍니다.

Q 200

자사에서 제조한 과자에 타 식품제조·가공업체에서 품목제조보고한 소스를 한 개씩 넣어 하나의 제품으로 할 경우 원재료명과 배합비율을 어떻게 기재 하나요?

- 「식품위생법」 제37조제6항에 따라 품목제조보고 시, 원재료명 또는 성분명 및 배합비율을 기재하는 경우 사실대로 기재하여 품목제조보고를 하여야 합니다. 타사에서 품목제조보고한 개별 포장 소스를 과자와 함께 포장한 제품에 대하여 품목제조보고 하는 경우 과자에 대한 원재료명을 기재하고, 복합원재료인 소스는 기재되 세부원재료 및 그 배합비율을 기재하지 않아도 되며, 배합비율은 식품공전 및 식품첨가물 공전에 사용기준이 정하여져 있는 원재료 또는 성분의 경우만 기재할 수 있습니다.

Q 201

품목제조보고 시 배합비율 표시는 식품공전 및 식품첨가물공전에 사용기준이 정하여져 있는 원재료 또는 성분의 경우만 해당되는 것으로 명시되어 있습니다. 여기서 '사용기준'은 어떻게 확인하나요?

- 식품공전의 '사용기준'이란 「식품의 기준 및 규격」의 식품별 유형에서 사용기준을 규정하고 있는 첨가물 등 원재료 또는 성분을 의미하며, 식품첨가물공전의 사용기준은 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 지정된 식품첨가물의 안전한 사용을 위해 사용 대상 식품, 사용량 및 사용목적 등에 관한 기준을 규정한 것입니다.

Q 202

동일 제품을 제품명만 다르게 하여 품목제조보고를 할 수 있나요?

- 「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 품목제조보고 시 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 제조방법, 유통기한 등이 동일한 제품의 경우 각각 제품명을 다르게 하여 품목제조보고를 할 수 없습니다.
- 참고로 유통전문판매업자가 의뢰하여 제품을 생산하는 경우에는 원재료명 및 함량, 제조방법(공정), 색상 등이 동일하더라도 다른 제품명으로 품목제조보고가 가능합니다.

Q 203

품목제조보고한 제품과 원재료가 동일하나 제조방법이 다른 경우 다른 제품명으로 품목제조보고를 할 수 있나요?

- 품목제조보고한 제품과 원재료, 배합비율 등은 동일하나 제조방법이 상이한 경우라면, 제품명을 달리하여 별도로 품목제조보고가 가능합니다.

Q 204

유통전문판매업소에서 식품제조·가공업소에 원재료 및 함량, 제조과정, 유통기한은 동일하고, 용기와 중량만 다르게 하여 다른 제품명으로 제조 의뢰를 할 수 있나요?

- 「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 식품을 제조·가공하려는 자가 식품 또는 식품첨가물을 제조·가공하는 경우 영업등록관청에 실제 투입된 원료에 대한 원재료명 또는 성분명 및 배합비율 등에 대하여 사실대로 기재하여 품목제조보고를 하여야 합니다.
- 다만 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 제조 방법, 유통기한이 모두 같고 용기와 중량만 다른 제품의 경우에는 하나의 품목제조보고서 상에 각각의 용기와 중량을 별도로 기재하여 하나의 품목으로 관리하여야 할 것입니다.
- 참고로 유통전문판매업자가 의뢰하여 제품을 생산하는 경우에는 원재료명 및 함량, 제조방법(공정), 유통기한 등이 동일하더라도 다른 제품명으로 품목제조보고가 가능합니다.

Q 205

식품제조공정 중에 투입되는 원료의 경우, 즉 튀김을 할 때 사용하는 기름이나, 면을 삶기 위해 끓는 물에 소금을 투입하는 경우 품목제조보고 시 원료를 어떻게 기재해야 하나요?

- 「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 식품을 제조·가공하려는 자가 식품 또는 식품첨가물을 제조·가공하는 경우 영업등록관청에 실제 투입된 원료에 대한 원재료명 또는 성분명 및 배합비율 등에 대하여 사실대로 기재하여 품목제조보고를 합니다.
- 질의한 사항과 관련하여, 품목제조보고 시 원재료명 및 성분명에는 제품을 제조·가공하기 위해 사용된 모든 원재료(제조·가공 중에 생성되는 성분 등 제외)를 포함하여 품목제조보고를 하여야 할 것입니다.
- 따라서 튀김을 할 때 사용하는 기름이나, 면류를 삶기 위해 끓는 물에 투입하는 소금등은 품목제조보고 시 원재료명 및 성분명에 기재하여야 할 것입니다.

Q 206

식품제조·가공업체에서 영업자 지위승계 후 품목제조보고서도 변경해야 하나요?

- 「식품위생법」에 따라 관할 관청에 지위승계 신고서를 제출하여 영업승계를 한 경우라면, 기존 품목제조보고 한 사항은 별도 변경보고 없이 그대로 사용할 수 있습니다.

Q 207

국내용으로 생산한 제품을 수출하였으나, 수출국의 요청으로 원재료가 달라지는 경우 신규로 품목제조보고를 하여야 하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제46조에 따라 원재료가 변경되는 경우 변경보고 대상이나, 수출용 식품등을 제조하기 위하여 변경하는 경우는 그러하지 않다고 규정하고 있으므로, 수출용 제품의 원재료가 변경되는 경우는 별도의 보고는 필요하지 않습니다.
- 다만 기존 국내용 제품과 수출용 제품을 함께 유통 판매하는 경우라면, ‘수출용 제품’에 대해서만 별도 제품명으로 품목제조보고를 하는 것도 가능할 것입니다.

Q 208

전량 수출용 제품으로 하나의 제품에 다른 제품명으로 품목제조보고를 할 수 있나요?

- 식품위생법상 동일한 배합비, 원재료의 동일한 품목을 각각 다른 제품명으로 별도로 품목제조보고 하는 것은 적절하지 않으나, 전량 수출용 제품의 경우라면 동일 품목에 대해 다른 제품명으로 품목제조보고하여 관리하는 것이 가능 할 것으로 판단되며, 해당 품목제조보고서에 전량 수출용으로 명시하여 관리하기 바랍니다.

Q 209

실온제품인데 수출 시 냉동보관으로 유통기한을 연장하여 수출할 경우 품목제조보고 변경보고를 하여야 하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제46조에 따라 원재료가 변경되는 경우 변경보고 대상이나, 수출용 식품등을 제조하기 위하여 변경하는 경우는 그러하지 않다고 규정하고 있습니다.
- 다만 보관방법이 실온, 냉동으로 다른 경우는 각각 실온제품과 냉동제품으로 보아 수출용 냉동제품에 대하여 별도로 품목제조보고를 하여야 하며, 수출용 냉동제품에 대하여 '전량 수출용 제품'으로 품목제조보고를 한 후 전량 수출 용도로만 사용하여야 합니다.

Q 210

땅콩의 품종이 다를 경우 품종별로 품목제조보고를 해야 하나요?

- 땅콩의 품종이 다르지만, 원재료는 땅콩으로 동일하고 제품명을 하나로 하고자 하는 경우 품종별로 품목제조보고를 해야 할 의무는 없습니다.
- 다만 맛, 향 등의 정도에 따라 품종을 달리하고, 제품명을 달리 표시하여 판매하고자 하는 경우에는 품목제조보고를 달리 할 수 있습니다.

Q 211

품목제조보고 시 복합원재료의 세부항목을 다 입력해야 하나요?

- 식품제조·가공업자는 「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 식품 또는 식품첨가물을 제조·가공하는 경우 원재료명 또는 성분명 및 배합비율* 등을 기재한 품목제조보고서를 관할 지방자치단체장에게 제출하여야 합니다.

* 배합비율 표시의 경우 식품공전 및 식품첨가물 공전에 사용기준이 정하여져 있는 원재료 또는 성분에 한하여 기재

- 다만 원재료 중 복합원재료의 세부원료의 경우 보고의 의무가 없으므로, 원재료 중 복합원재료는 기재하되 그 복합원재료의 세부원료 및 배합비율은 기재하지 않아도 됩니다.

Q 212

품목제조보고한 제품의 용량만을 다르게 하여 다른 제품명으로 품목제조보고를 할 수 있나요?

- 기존 품목제조보고 한 제품과 원재료, 배합비율, 유통기한 등이 모두 동일하며 중량(용량)만이 상이한 경우는 하나의 품목제조보고에 일괄 기재하여 관리함이 타당하며, 별도 제품명으로 품목제조보고 하는 것은 적절하지 않습니다.

Q 213

품목제조보고한 제품의 배합비를 일부 조정할 경우 기존제품과 유사하더라도 신규로 품목제조보고가 가능한가요?

- 기존 품목제조보고 한 제품과 배합비율이 상이한 제품을 제조·가공하려는 경우는 별도 제품명으로 품목제조보고를 하여야 합니다.

Q 214

품목제조 중단보고를 할 경우 이미 만들어 놓은 제품을 판매할 수 있나요?

- 식품위생법상 ‘품목제조보고 중단(취하 또는 반납)’에 대하여 별도로 규정하고 있지 않으며, 현재 생산하지 않더라도 이미 적법하게 생산한 제품이라면 유통기한 내에 유통·판매할 수 있습니다.

Q 215

품목제조 중단 보고한 제품을 원료성 제품으로 사용 할 수 있나요?

- 식품위생법상 ‘품목제조보고 중단보고’에 대하여 별도로 규정하고 있지 않으며, 현재 생산하지 않더라도 이미 적법하게 생산이 완료된 제품은 유통기한 내에 원료로 사용할 수 있습니다.

Q 216

품목제조보고 시 한 제품에 유통기한을 냉장과 냉동으로 하여 하나로 보고할 수 있나요?

- 제품의 원재료, 배합비율 등이 동일하지만, 보관방법이 냉장, 냉동으로 다른 경우 각각 냉장제품과 냉동제품으로 구분하여 유통기한을 설정하고, 각각 다른 제품명으로 품목제조보고 하여야 합니다.

Q 217

품목제조보고서에는 홍삼농축액 0.2%로 보고하였으나, 홍삼농축액의 함량을 변경할 경우 품목제조보고 변경신고를 해야 하나요?

- 「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제46조에 따라 품목제조보고를 한 자가 해당 품목에 대하여 제품명, 원재료명 또는 성분명 및 배합비율(제45조제1항에 따라 품목제조보고 시 등록관청에 제출한 원재료성분 및 배합비율을 변경하려는 경우만 해당한다), 유통기한 등의 사항을 변경하려는 경우에는 [별지 제45호서식]의 품목제조보고사항 변경보고서에 품목제조보고서 사본 및 유통기한 연장사유서를 첨부하여 등록관청에 제출하여야 한다고 규정하고 있습니다.
- 품목제조보고 시 원재료명 및 배합비율은 투입되는 원료 기준으로 기재하여야 하며, 품목제조보고서 상 홍삼농축액의 배합비율을 기재하였고, 홍삼농축액의 배합비율이 변경되는 경우 품목제조보고사항을 변경보고 하여야 합니다.

영업자 준수사항

Q 218

식품제조·가공업체는 생산일지에 어떤 내용을 기록하여야 하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제57조 관련 [별표 17] 1.가목 및 나목에 따라 식품제조·가공업자 및 식품첨가물제조업자와 그 종업원은 생산 및 작업기록에 관한 서류와 원료의 입고·출고·사용에 대한 원료수불 관계서류, 제품의 거래기록을 작성하여야 하고, 최종 기재일부터 3년간 보관하여야 한다고 규정하고 있습니다.
- 식품위생법상 생산 및 작업기록에 관한 서류의 구체적인 내용의 범위를 별도로 규정하고 있지 않으나, 생산 및 작업기록에 관한 서류에는 영업자가 제품의 특징 및 품목제조보고사항 등을 고려하여 제품의 생산일자, 생산량, 원부자재의 사용과정, 제품생산과 관련 작업기록(생산설비의 세척 및 청소 등과 관련한 사항 등), 작업자 관리 현황 등 생산제품의 효율적 사후관리를 위해 필요하다고 판단되는 서류를 작성·관리하면 됩니다.

Q 219

식품제조·가공업체에서 일부 시설이 부족하여 제조업체에 위탁할 경우 수탁업체로 인하여 위탁제품에 문제가 발생한 경우 어떤 업체에서 행정처분을 받나요?

- 식품위생법상 위탁 제조·가공을 하여 생산한 제품에 대해 문제가 생겼을 경우, 위반 행위의 원인이 수탁업체에서 발생한 경우라도 법적 책임은 위탁자에게 있습니다.

Q 220

제품을 관리하기 위해서 자가품질검사 항목이 아닌 식중독균을 검사한 경우도 림스 시스템에 결과를 입력해야 하나요?

- 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 식품의약품안전처장이 정한 식품유형별 검사항목을 검사하도록 규정하고 있으며, 자가품질검사를 하는 식품제조·가공업자 등은 검사결과를 기록·저장되는 시스템을 설치·운영하여야 합니다.
- 통합실험정보관리시스템(LIMS) 등록은 자가품질검사 또는 출하검사·품질검사(참고용) 등의 검사목적과 상관없이 ‘식품공전’에 의한 기준·규격에 대한 항목을 검사한다면 그 결과를 모두 입력하여야 합니다.

2 즉석판매제조·가공업

Q 221

즉석판매제조·가공업체에서 배달시 영업신고 관할 지역 내에서만 배달이 가능하나요?

- 즉석판매제조·가공업 영업을 하면서 최종소비자에게 배달하는 경우 배달할 수 있는 거리에 대하여는 별도로 규정하고 있지 않아 관할 지역 상관없이 배달이 가능하며, 즉석판매제조·가공업자가 최종 소비자에게 배달하는 경우 「식품등의 표시기준」에 따른 적법한 표시를 하고, 「식품의 기준 및 규격」에 따른 보존 및 유통기준 등을 준수하여야 합니다.

Q 222

즉석판매제조·가공업체에서 축산물가공업체의 소시지와 식품제조·가공업체의 어묵제품을 받아서 소비자가 원하는 만큼 덜어서 최종 소비자에게 판매할 수 있나요? 불가할 경우 소시지나 어묵에 올리브유를 바를 경우 제조에 해당하여 판매할 수 있나요?

☞ 「식품위생법 시행규칙」 제37조 관련 [별표 15]에 따르면 즉석판매제조·가공 대상 식품을 아래와 같이 정의하고 있습니다.

- 1) 영 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업 및 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호에 따른 축산물가공업에서 제조·가공할 수 있는 식품에 해당하는 모든 식품(통·병조림 식품 제외)
- 2) 영 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업 영업자가 제조·가공한 식품 또는 「수입식품 안전관리 특별법」 제15조제1항에 따라 등록한 수입식품등 수입·판매업 영업자가 수입·판매한 식품으로 즉석판매제조·가공업소 내에서 소비자가 원하는 만큼 덜어서 직접 최종 소비자에게 판매하는 식품. [다만 통·병조림 제품, 레토르트식품, 냉동식품, 어육제품, 특수용도식품(체중조절용 조제식품은 제외한다), 식초, 전분 제외]

☞ 따라서 즉석판매제조·가공업소에서 축산물인 소시지와 어육가공품인 어묵은 덜어서 판매할 수 없으나, 소시지와 어묵에 올리브유를 바르는 등의 제조·가공 공정을 거친 후 판매하는 것은 가능합니다.

Q 223

즉석판매제조·가공업체에서 병조림주스를 유리병에 옮겨 담아 판매할 수 있나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제37조 관련 [별표 15]에 따르면 즉석판매제조·가공 대상 식품을 아래와 같이 정의하고 있습니다.
- 1) 영 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업 및 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호에 따른 축산물가공업에서 제조·가공할 수 있는 식품에 해당하는 모든 식품
(통·병조림 식품 제외)
 - 2) 영 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업 영업자가 제조·가공한 식품 또는 「수입식품안전 관리 특별법」 제15조제1항에 따라 등록한 수입식품등 수입·판매업 영업자가 수입·판매한 식품으로 즉석판매제조·가공업소 내에서 소비자가 원하는 만큼 덜어서 직접 최종 소비자에게 판매하는 식품. [다만 통·병조림 제품, 레토르트식품, 냉동식품, 어육제품, 특수용도식품(체중조절용 조제식품은 제외한다), 식초, 전분 제외]
- 따라서, 통·병조림 제품을 납품받아 즉석판매제조·가공업소에서 유리병 등에 덜어 판매하는 것은 가능하지 않습니다.

Q 224

즉석판매제조·가공업체에서 덜어서 판매할 때 소비자가 많이 구매하는 제품은 미리 덜어서 포장 후 판매할 수 있나요?

- 가공식품 완제품을 소비자가 원하는 만큼 덜어서 최종 소비자에게 직접 판매하려는 경우 별도 식품소분업 영업신고 없이 즉석판매제조·가공업으로도 가능하며, 소비자가 많이 구매하는 중량을 미리 포장하여 진열·판매하는 행위도 가능합니다.
- 아울러 가공식품(표시 완제품)을 덜어 '유통·판매'하려는 경우라면 별도 '식품소분업' 영업신고를 하여야 합니다.

Q 225

즉석판매제조·가공업체에서 반찬류 중 축산물에 해당하는 설렁탕, 갈비탕, 육개장 등을 제조할 경우 축산물 위생관리법에 따른 식육즉석판매가공업을 추가로 신고해야 하나요?

- ☞ 즉석판매제조·가공업자는 「축산물 위생관리법」에 따른 식육즉석판매가공업 영업 허가를 별도로 받지 않아도 ‘설렁탕’, ‘갈비탕’, ‘육개장’을 제조·가공하여 판매할 수 있습니다.

* 「식품위생법 시행규칙」 제37조 관련 [별표 15]에 따른 즉석판매제조·가공 대상 식품

- 1) 영 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업 및 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호에 따른 축산물가공업에서 제조·가공할 수 있는 식품에 해당하는 모든 식품(통·병조림 식품 제외)
- 2) 영 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업 영업자가 제조·가공한 식품 또는 「수입식품안전관리 특별법」 제15조제1항에 따라 등록된 수입식품등 수입·판매업 영업자가 수입·판매한 식품으로 즉석판매제조·가공업소 내에서 소비자가 원하는 만큼 떨어져 직접 최종 소비자에게 판매하는 식품[통·병조림 제품, 레토르트식품, 냉동식품, 어육제품, 특수용도식품(체중조절용 조제식품은 제외한다), 식초, 전분은 제외]

Q 226

즉석판매제조·가공업체에서 아이스크림(유가공품)을 택배로 배송하여 판매할 수 있나요?

- 즉석판매제조·가공업자가 영업소에서 제조·가공한 제품(아이스크림)을 최종 소비자에게 택배를 통해 배달하여 판매하는 것은 가능하며, 이 경우 표시기준 및 보존 및 유통기준을 준수하여야 합니다.
- 아울러 아이스크림이 냉동제품인 경우 「축산물의 가공기준 및 성분규격」의 제1. 2. 무의 '냉동·냉장축산물의 보존온도는 이 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 따로 정하여진 것을 제외하고는 냉동은 -18°C 이하, 냉장은 $0\sim 10^{\circ}\text{C}$ 를 말한다.'라는 규정과 제2. 7. 카의 '냉동 또는 냉장제품의 운반은 적절한 온도를 유지할 수 있는 냉동 또는 냉장 차량이거나 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 한다.'라는 규정에 따라 보존 및 유통 시 냉동온도(-18°C 이하)를 유지할 수 있어야 합니다.

Q 227

즉석판매제조·가공업체에서 다른 물류 업체에 배송을 위탁하여 택배로 배달하여 판매할 수 있나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제57조 관련 [별표 17] 2.가.에 따라 즉석판매제조·가공업자 및 그 종업원은 제조·가공한 식품을 판매를 목적으로 하는 사람에게 판매하여서는 아니 되며, 다음의 어느 하나에 해당하는 방법으로 배달하는 경우를 제외하고는 영업장 외의 장소에서 판매하여서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.
 - 1) 영업자나 그 종업원이 최종소비자에게 직접 배달하는 경우
 - 2) 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 기준에 따라 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 경우
- 위 규정에 따라 즉석판매제조·가공업자가 지정된 물류 업체에게 배송을 위탁하여 제품을 배달·판매할 수 있습니다.

Q 228

식품제조·가공업체에서 완제품 반찬을 구매하여 즉석판매제조·가공업체에서 나누어 판매할 수 있나요?

- 식품제조·가공업에서 제도가공한 완제품을 덜어서 영업소에서 직접 최종 소비자에게 판매하는 경우 즉석판매제조·가공업 영업신고로 가능할 것으로 판단됩니다.
* 완제품을 나누어 재포장하여 유통판매하기 위해서는 식품소분업 필요
- 다만 즉석판매제조·가공업소에서 통·병조림 제품, 레토르트식품, 냉동식품, 어육제품, 특수용도식품(체중조절용 조제식품은 제외), 식초, 전분을 덜어서 판매하는 것은 가능하지 않으며, 동 품목에 해당되는 제품은 별도의 제도가공과정(예. 소금, 설탕 등 첨가)을 거친 후 판매 할 수 있습니다.

3 식품소분·판매업

식품소분업

Q 229

냉장·냉동식품을 소분하는 작업장에 대한 온도 기준은 어떻게 되나요?

- 식품위생법에서는 식품제조·가공업소 및 식품소분업소에서 냉장·냉동 제품 제조·소분 작업 시 법적기준이 되는 작업온도를 별도로 명시하고 있지 않습니다만 「식품위생법 시행규칙」 제2조 관련 [별표 1] 식품등의 위생적인 취급에 관한 기준 제3호에서는 '식품등의 보관·운반·진열 시에는 식품등의 기준 및 규격이 정하고 있는 보존 및 유통기준에 적합하도록 관리하여야 하고, 이 경우 냉동·냉장시설 및 운반시설은 항상 정상적으로 작동시켜야 한다.'고 규정하고 있습니다.
- 따라서 냉장·냉동제품을 소분작업을 하는 동안 해동되어 품질의 변화가 일어나거나 위생상 문제가 발생되지 않도록 신속하게 공정을 진행하고, 작업장의 온도는 해당 제품의 해동 진행정도, 소분량 등을 고려하여 적절히 설정·관리하기 바랍니다.

Q 230

수입한 식품첨가물을 타 식품소분업체에 의뢰하여 소분한 후 판매 할 수 있나요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조에 따라 ‘식품소분업’은 ‘영 제21조제1호(식품제조·가공업) 및 제3호(식품첨가물제조업)에 따른 영업의 대상이 되는 식품 또는 식품첨가물(수입되는 식품 또는 식품첨가물을 포함한다)의 완제품을 나누어 유통할 목적으로 재포장·판매하는 영업’으로 규정하고 있습니다.
- 따라서 수입한 식품첨가물을 식품소분업 영업신고가 되어있는 타 회사에 의뢰하여 소분재포장한 후 판매하는 것은 가능하며, 이 경우 제품 포장지 표시사항은 「식품등의 표시기준」에 따라 식품소분업에 적합한 표시(예: 영업신고 시 신고관청에 제출한 업소명 및 소재지 등)를 하여야 합니다.

Q 231

기타가공품 분말을 수입한 후, 단순 소분하여 개별 포장한 제품을 고품차로 품목 제조보고가 가능하나요?

- 수입식품을 소분·포장하는 경우는 식품소분업 영업범위에 해당되므로, 식품소분업소에서 소분·포장이 이루어져야 하며, ‘기타가공품’으로 수입된 제품을 단순 소분한 것은 동일한 식품유형인 ‘기타가공품’에 해당합니다.

유통전문판매업

Q 232

유통전문판매업자가 수탁사에 원료 공급 시 별도로 식품제조·가공업 등록해야 하나요?

- 유통전문판매업소가 식품제조·가공업체에 특정 제품의 제조·가공을 의뢰하면서 원료를 제공할 경우 유통전문판매업체가 별도로 식품제조·가공업 영업등록을 할 필요는 없습니다.

Q 233

하나의 유통전문판매업소에서 두 곳의 식품제조·가공업체에 같은 품목을 같은 제품명으로 제조 의뢰하여 판매할 수 있나요?

- 하나의 유통전문판매업소에서 두 곳의 식품제조·가공업체에게 똑같은 품목에 대하여 같은 제품명으로 제조 의뢰를 하여 판매하는 것은 가능합니다.

Q 234

유통전문판매업자가 식품제조·가공업체에 대하여 반기마다 1회 위생관리 상태를 점검하도록 되어있는데, 위생점검의 기준은 어떻게 되나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제57조 관련 [별표 17] 3.거.에 따라 유통전문판매업자는 제조·가공을 위탁한 제조·가공업자에 대하여 반기마다 1회 이상 위생관리 상태를 점검하여야 한다. 다만 위탁받은 제조·가공업자가 위탁받은 식품과 동일한 식품에 대하여 법 제48조에 따른 식품안전관리인증기준 적용업소인 경우, 법 제50조에 따른 우수등급 영업소인 경우 또는 위탁받은 식품과 동일한 식품에 대하여 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제14조에 따라 품질인증을 받은 자인 경우는 제외한다고 규정하고 있습니다.
- 다만 위생관리 점검의 기준은 식품위생법상 별도로 규정하고 있지 않으므로 자체적으로 기준을 정하여 관리하여야 합니다. 참고로 ‘식품안전관리지침’의 식품제조·가공업체 위생점검표를 활용할 수 있습니다.

집단급식소 식품판매업

Q 235

자사(식품제조·가공업소)에서 만든 제품을 집단급식소에 납품할 때 집단급식소 식품판매업이 있어야 하나요?

- 식품위생법상 영업자 중 식품제조·가공업 영업자는 ‘자기가 생산한 식품에 한해 집단급식소와 직접 계약하여 판매(대행하는 경우 제외)’하는 경우에는 별도의 영업 신고 없이 집단급식소에 식품을 판매할 수 있습니다.
- 다만 자신이 직접 제조하지 않은 식품을 구입하여 판매하고자 하는 경우에는 식품 제조·가공업 영업 외 집단급식소 식품판매업 영업 신고를 추가로 하여야 합니다.

식품냉동·냉장업

Q 236

식품냉동·냉장업 영업 시 물은 기계 냉각수로만 사용합니다. 영업신고 시 수질 검사 성적서를 제출하여야 하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제42조제1항제4호에 따라 영업신고를 하려는 자는 영업에 필요한 시설을 갖춘 후 별지 제37호서식의 영업신고서에 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기관이 발행한 수질검사(시험)성적서(수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품등의 제조과정이나 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우만 해당한다) 등의 서류를 첨부하여 신고관청에 제출하도록 규정하고 있습니다.
- 따라서 식품냉동·냉장업 영업 시 기계 냉각수로만 물을 사용하고자 하는 경우라면 수질검사 성적서는 제출 대상에 해당되지 않습니다.

4 식품접객업

Q 237

음식점에서 사용하는 생크림(축산물)의 유통기한이 시간까지 표시되어 있는데, 표시된 시간이 경과하더라도 사용이 가능하나요?

- ❶ 「식품위생법 시행규칙」 제57조 관련 [별표 17] 7. 카목에 따라 일반음식점영업자 등 식품접객업자는 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리·판매의 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하여서는 아니 됩니다.
- ❷ 「축산물의 표시기준」 [별표 1] 1. 마. 2)에 따르면 유통기한의 표시는 ‘○○년 ○○월 ○○일까지’, ‘○○.○○.○○까지’, ‘○○○○년 ○○월 ○○일까지’ 또는 ‘○○○○.○○.○○까지’ 등의 방법으로 표시하여야 합니다. 다만 구체적인 시간을 함께 표시하고자 한다면 ‘2018.05.09. 12:30’과 같은 방법으로 표시할 수 있으며 이 경우 2018년 5월 9일 12:30까지만 유통할 수 있습니다.
- ❸ 따라서 유통기한으로 표시된 시간이 지난 이후에는 유통기한이 경과된 제품에 해당하므로, 이를 보관하거나 음식물의 조리에 사용할 수 없습니다.

Q 238

일반음식점에서 족발을 판매 시 100g당 가격표시는 어떻게 하나요?

- ❶ 조리가 완료되어 바로 섭취 가능한 형태로 제공되는 족발의 경우는 100그램당 가격 표시 대상에 해당하지 않습니다.

Q 239

일반음식점에서 스테이크를 조리하여 바로 섭취할 수 있는 형태로 제공할 경우 100g당 가격을 표시해야 하나요?

- 일반음식점에서 조리가 완료되어 바로 섭취 가능한 형태로 제공되는 스테이크의 경우 중량 표시 대상에 해당하지 않습니다.

Q 240

일반음식점에서 진열대 1~2개를 설치하고 가공식품(식품제조가공업소 완제품)을 판매 할 수 있나요?

- 식품위생법상 식품제조·가공업소에서 생산하여 「식품등의 표시기준」에 따른 표시 사항이 완료된 완제품을 납품받아 그대로 판매하고자 하는 경우에는 별도의 영업 신고 대상에 해당되지 않습니다.
- 따라서 일반음식점 영업자가 해당 영업소 내에 진열대를 설치하고 가공식품을 판매할 수 있습니다.

Q 241

카페에서 커피나 음료류, 조각케이크 등을 판매할 때 어떤 영업에 해당하나요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조제8호가목에 따라 휴게음식점이란 주로 다류(茶類), 아이스크림류 등을 조리·판매하거나 패스트푸드점, 분식점 형태의 영업 등 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 음주행위가 허용되지 아니하는 영업으로 규정하고 있습니다.
- 따라서 커피, 음료류, 조각케이크 등을 판매하고자 하는 경우라면 위 규정에 따른 휴게음식점 영업신고 대상에 해당합니다.

Q 242

통에 담겨진 소프트 아이스크림을 기계를 이용하여 컵에 담아서 손님에게 판매할 경우 어떤 영업에 해당하나요?

- 판매자가 아이스크림 완제품을 개봉하여 덜어주거나 기계를 이용하여 종이컵에 담아 주는 행위를 하는 경우는 ‘휴게음식점’ 영업신고 대상에 해당합니다.

Q 243

일반음식점에서 조리한 식품을 매대 옆 냉동고에 진열하여 판매할 경우 표시 기준에 따른 표시사항도 해야 하나요?

- 식품접객업(일반음식점) 영업을 주로 하면서 부수적으로 일반음식점에서 조리한 식품을 포장하여 영업장 내 냉동고에 진열하여 판매하는 것은 가능하며, 식품접객업소(일반음식점영업 등)에서 조리하여 제공하는 식품은 「식품등의 표시기준」에 따른 표시대상 식품에 해당하지 않습니다.

Q 244

휴게음식점에서 빵을 조리하여 봉지나 투명 케이스에 넣어서 판매할 수 있나요?

- 휴게음식점(식품접객업) 영업을 주로 하면서 부수적으로 휴게음식점에서 조리한 식품(빵)을 포장하여 판매할 수 있습니다.

Q 245

휴게음식점에서 출장뷔페가 가능하나요? 또한 출장뷔페 영업은 어떤 영업 형태를 말하나요?

- 식품위생법상 출장뷔페 형태의 영업을 하고자 하는 경우에는 「식품위생법 시행령」 제21조제8호나목에 따른 일반음식점 영업 신고를 하여야 합니다.
- 출장뷔페형태의 영업은 일반적으로 고객 요청에 따라 밥, 국, 반찬을 ‘영업장 내’에서 조리 후 배달장소로 가져가 제공하여 배식 또는 자율취식하도록 하거나, 현장에서 단순히 가열하여 제공하거나, 도시락 등 특정용기에 담아 제공하는 형태를 의미합니다.

Q 246

편의점에서 커피머신기를 이용하여 손님이 직접 원두커피를 뽑아 섭취할 경우 어떤 영업에 해당하나요?

- 직원이 손님에게 커피를 제공하는 등의 접객행위 없이 손님이 직접 커피머신기를 이용하여 스스로 커피를 뽑아 섭취하도록 하는 경우라면 ‘식품자동판매기’ 영업에 해당되며, 직원이 커피머신기를 이용하여 커피를 뽑아 손님에게 제공하여 주는 형태의 영업을 하는 경우라면 ‘휴게음식점’ 또는 ‘즉석판매제조·가공업’ 영업에 해당합니다.

Q 247

출장뷔페 형태의 일반음식점에서 음식 배달 시 고객이 요청한 장소에서 조리가 가능하나요?

- 출장뷔페 형태의 일반음식점에서 배달하는 조리음식을 조리장 등의 시설기준을 갖춘 ‘영업장 내’에서 조리하여 배달장소로 가져가 제공하여 배식 또는 자율취식하거나, 현장에서 단순히 가열하여 제공하는 형태는 가능하나, ‘영업장 외’의 장소인 배달 장소에서 조리하는 것은 가능하지 않습니다.

Q 248

식품제도가공업소에서 제조한 냉동케익을 해동하여 과일과 슈가파우더 등으로 데코레이션 작업을 하여 제과점업소에서 냉장 진열 케이스에 넣고 판매할 수 있나요?

- 식품제조·가공업소에서 제조한 케이크를 구입하여 제과점 영업소에서 해동 후 과일과 슈가파우더 등으로 데코레이션 작업을 하여 냉장 진열 케이스에 넣고 판매할 수 있습니다.

Q 249

일반음식점 영업신고면적에 포함된 객석에 즉석판매제조가공업 한시적 영업신고가 가능하나요?

- 일반음식점 영업 신고가 되어 있는 면적에는 일반음식점 영업 행위 여부와 관계없이 즉석판매제조·가공업의 한시적 영업 신고 등 타 영업의 신고를 중복으로 하는 것이 가능하지 않습니다.

Q 250

일반음식점에서 구매한 음식을 소비자가 자발적으로 영업장의 장소로 가져가 취식할 때 위반행위에 해당하나요?

- 일반음식점 영업소에서 구매한 음식물을 소비자가 자발적으로 영업장소 외 공간으로 가져가 취식하는 것은 식품위생법상 위반 사항으로 보기는 어려울 것입니다.
- 다만 영업장 면적 외의 장소에서 식사 시 접객행위(서빙 등)가 이루어지는 경우라면 영업장 변경 미신고 등의 위반 행위로 볼 수 있습니다.

Q 251

일반음식점 폐업신고서 상 분실사유를 작성했음에도 불구하고 별도로 분실 사유서를 제출하여야 하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제44조(폐업신고)제1항에 따라 일반음식점 폐업신고를 하려는 자는 [별지 제42호서식]의 영업의 폐업신고서에 영업신고증을 첨부하여 신고관청에 제출 하도록 규정하고 있으며, 영업신고증을 분실한 경우라면 [별지 제42호서식]의 폐업신고서의 '분실사유'란에 분실사유를 작성하여 제출하면 별도로 영업신고증을 첨부하지 않아도 폐업신고가 가능합니다.
- 따라서 폐업신고서 상 '분실사유란'에 분실사유를 작성한 경우 별도로 '영업신고증 분실사유서'를 제출하지 않아도 됩니다.

Q 252

일반음식점에서 유통기한이 경과된 제품을 조리·판매한 경우 행정처분이 어떻게 되나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제57조 관련 [별표 17] 7. 카목에 따라 일반음식점영업자 등 식품접객업자는 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리·판매의 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하여서는 아니 됩니다.
- 따라서 일반음식점영업자가 유통기한이 경과된 제품을 조리에 사용한 경우라면 위의 규정 위반으로 「식품위생법 시행규칙」 제89조 관련 [별표 23] Ⅱ.3.제10호.가목.4)에 따라 영업정지 15일 처분(1차 위반), 영업정지 1개월(2차 위반), 영업정지 3개월(3차 위반) 대상에 해당합니다.

Q 253

휴게음식점에서 소스를 1회용 플라스틱 용기에 덜어서 고객에게 판매하고자 하는데 가능하나요?

- 식품접객업소에서 조리식품을 판매하면서 가공식품인 소스를 덜어서 영업장 내에서 취식하도록 제공(판매)하거나 소비자의 요청에 따라 배달 시 소스를 특정 용기에 덜어 판매하려는 등의 경우는 식품접객업의 영업범위 내에서 가능할 것입니다.
- 다만 소스를 유통·판매를 목적으로 소분하려는 경우라면 ‘식품소분업’ 영업 대상에 해당합니다.

5 집단급식소

Q 254

집단급식소 설치신고 대상인 사회복지시설에서 식품을 조리하지 않고 일반음식점에서 출장뷔페로 조리음식을 이용하여 제공할 수 있나요?

- 식품섭취가 이루어지는 장소(사회복지시설)에서 식품 조리 일체의 행위가 이루어지지 않는다면 집단급식소 설치·운영신고는 필요치 않을 것입니다.
- 또한 사회복지시설이라 하더라도 일반음식점으로부터 출장뷔페식으로 식사를 받아 취식하는 것은 가능하며, 이 경우 식품섭취장소에서 「식품위생법」 제3조 등 위생적 취급기준 준수하여 위생적으로 배식될 수 있도록 관리하기 바랍니다.

Q 255

집단급식소 사정상 외부로 직원들이 나가면 급식소로 들어올 수 있는 시간이 되지 않아 도시락을 이용하여 제공할 수 있나요?

- 집단급식소(위탁급식영업)에서 음식물의 조리 및 배식은 원칙적으로 집단급식소로 설치·운영 신고된 장소 내에서 이루어져야 합니다.
- 다만 집단급식소 내에서 조·중·석식을 운영하면서 일시적으로 피급식자(고객)의 요청에 따라 서비스차원에서 도시락 용기에 포장하여 제공하는 것은 가능할 것입니다.

Q 256

집단급식소의 1회 급식인원 산정은 어떻게 하나요?

- 집단급식소의 1회 급식인원에 대한 기준은 최근 1개월 동안 실제 배식일을 대상으로 하고, 1일 조·중·석식 중 가장 많은 급식인원을 평균하여 '1회 급식인원이 50인 이상'인 경우를 집단급식소 설치·신고 대상으로 정하고 있습니다.

* 예시) 1개월 중 3일(월, 수, 금)만 급식하고, 월요일은 조식이 80명으로 가장 많고, 수요일은 중식이 40명으로 가장 많고, 금요일은 석식이 40명인 경우: $80+40+40/3 = 54$ 명으로 집단급식소 설치·신고 대상에 해당함

Q 257

산업체에서 집단급식소 설치를 하지 않고 외부식당에서 음식을 받아 제공해도 되나요?

- 집단급식소 설치운영 신고를 하지 않고 조리를 하지 않는 경우 출장뷔페 형태*의 일반음식점 등을 통하여 음식을 받아 식사를 제공하는 것은 가능합니다.

* 출장뷔페 형태의 영업을 일반음식점영업으로 관리하고 있으며, 일부 업체의 경우 식품 제조·가공업이나 즉석판매제조·가공업일 수도 있습니다.

Q 258

집단급식소에서 일반음식점에서 조리한 도시락을 납품받아 그대로 제공할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제5.에 따라 식품접객업소의 조리식품이란 유통·판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)을 말한다고 규정하고 있습니다.
- 따라서 집단급식소 설치·운영자가 식품접객업소의 조리식품(도시락 등)을 납품받아 급식의 메뉴로서 제공하는 것은 식품안전관리 차원에서 적절하지 않습니다.

Q 259

제과점에서 조리한 빵을 집단급식소에서 사용할 수 있나요?

- 식품제조·가공업자 등이 제조·가공한 식품은 자가품질검사, 표시사항 등의 의무가 있어 사용자가 제품의 안전성 및 유통기한 등 식품에 대한 정보를 확인할 수 있으나, 제과점 등 식품접객업소에서 조리한 식품은 자가품질검사 및 표시의 의무가 없어 사용자가 유통기한 등 제품의 품질을 확인할 수 없습니다.
- 아울러 「식품의 기준 및 규격」 제5.에 따라 식품접객업소의 조리식품이란 유통·판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)을 말한다고 규정하고 있습니다.
- 따라서 집단급식소(위탁급식영업자) 설치·운영자가 식품접객업소의 조리식품(빵 등)을 납품받아 급식에 사용하는 것은 식품안전관리 차원에서 적절하지 않으며, 식품제조·가공업자 등이 제조·가공한 식품을 납품받아 급식에 사용하여야 합니다.

Q 260

위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 수질검사 부적합 시 시설개수명령 대상은 집단급식소에서 받나요?

- 「식품위생법」 제88조제3항에 따라 집단급식소에 관하여는 제3조부터 제6조까지, 제7조제4항, 제8조, 제9조제4항, 제10조제2항, 제22조, 제40조, 제41조, 제48조, 제71조, 제72조 및 제74조를 준용한다고 규정하고 있으며, 같은 법 제74조제1항에 따라 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 영업시설이 제36조에 따른 시설기준에 맞지 아니한 경우에는 기간을 정하여 그 영업자에게 시설을 개수할 것을 명할 수 있다고 규정하고 있습니다.
- 이와 관련하여 집단급식소가 지하수 사용 시 지하수에 대한 수질검사 결과 부적합 판정을 받은 경우에는 해당 집단급식소에 시설개수명령 처분을 하여야 할 것입니다.

Q 261

집단급식설치신고가 없는 산업체에서 위탁방식으로 운영할 경우 반드시 위탁 급식 영업자와 계약하여 운영하여야 하나요?

- 1회 50인 미만에게 식사를 제공하는 경우는 식품위생법상 집단급식소 설치운영 신고 대상에 해당되지 않기 때문에, 집단급식소 설치운영 신고 및 위탁급식영업 신고 없이 위탁 방식으로 운영 가능할 것입니다.
- 다만 신고 없이 운영하더라도 식품위생법상 위반사항 발생 시 벌칙 등이 적용될 수 있습니다.

Q 262

동일한 대표자가 기존의 집단급식소를 운영하고 있으나, 추가로 다른 층에도 집단급식소를 운영할 경우 신규로 신청하여야 하나요?

- 기존의 집단급식소와 추가로 다른 층에 조리시설, 취식공간 등을 설치하여 기존의 집단급식소와는 별도로 조리, 배식하는 등 집단급식소를 운영하려는 경우에는 집단급식소 설치·운영신고를 하여야 할 것으로, 이 때 설치·운영하려는 대표자가 기존의 집단급식소의 대표자와 동일하다 하더라도 별도 집단급식소 설치·운영신고가 가능할 것입니다.

Q 263

집단급식소 운영 시 특정다수인이란 어떤 사람을 말하나요?

- 「식품위생법」 제2조제12호 및 같은 법 시행령 제2조에 따라 집단급식소란 영리를 목적으로 하지 아니하면서 1회 50명 이상 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 기숙사, 학교, 병원, 사회복지시설, 산업체, 공공기관, 그 밖의 후생기관 등의 급식시설입니다.
- 이와 관련하여 특정다수인을 식품위생법 상 별도로 규정하고 있지는 않으나, '식품안전관리지침'의 '집단급식소의 범위에 관한 가이드라인'에 따르면 '특정다수인'은 집단급식소 시설(기관)에 소속된 사람을 원칙으로 하고 있습니다.

Q 264

집단급식소로 위탁급식영업을 신고해도 되나요?

- 「식품위생법」 제2조 및 같은 법 시행령 제2조에 따라 ‘집단급식소’는 ‘영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인(1회 50인 이상)에게 계속하여 음식물을 공급하는 급식시설로 규정하고 있으며, 같은 법 시행령 제21조에 따라 ‘위탁급식영업’이란 집단급식소를 설치·운영하는 자와의 계약에 따라 그 집단급식소에서 음식류를 조리하여 제공하는 영업으로 규정하고 있습니다.
- 따라서 집단급식소 설치·운영 신고 되어 있는 장소를 위탁급식영업자가 사용하기 위해 해당 장소에 대하여 위탁급식영업 영업신고를 하는 것은 가능합니다.

Q 265

50인 이상의 원생이 있는 학원에서 음식물을 조리하지 않고 외부 배달업체에 음식을 배달시켜 섭취하는 경우 학원은 집단급식소 설치 신고를 해야 하나요?

- 「식품위생법」 제2조제12호에 따라 집단급식소란 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 기숙사, 학교, 산업체의 어느 하나에 해당하는 곳의 급식시설을 의미합니다.
- 학원 내에서 전혀 음식물을 조리하지 않고 일반음식점 등 외부 배달업체에서 출장 뷔페 등의 형태로 음식물을 받아 50인 이상의 원생이 식사를 하는 경우, 해당 학원은 집단급식소 설치·신고 대상에 해당되지 않으므로 집단급식소 설치·신고 없이 배달을 받아 음식물을 섭취하는 것은 가능합니다.

6 기타

Q 266

식품접객업소에서 조리한 식품을 구입하여 인터넷으로 판매할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제5 식품접객업소의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격 1. 정의에 따라 ‘식품접객업소의 조리식품’이란 유통·판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)을 말한다고 규정하고 있습니다.
- 따라서 식품접객업소(제과점 등)에서 만든 조리식품 등을 구매하여 그대로 인터넷 사이트에 판매하는 것은 유통·판매 행위로 보아 적절하지 않습니다.

Q 267

표시사항이 완료된 세가지 완제품을 납품받아 하나의 박스에 포장하여 인터넷에서 판매할 때 별도의 영업을 등록해야 하나요?

- 세가지의 완제품(표시사항 완료)을 납품받아 그대로 하나의 박스로 합 포장하는 경우에는 식품위생법상 별도의 영업 등록 또는 신고 없이 가능하며, 최종 박스에는「식품 등의 표시기준」에 따라 적합한 표시를 하여 판매하여야 합니다.

Q 268

유흥주점의 간판에 상호를 '노래방주점'으로 하고 업종명을 유흥주점으로 함께 표기할 경우 사용할 수 있나요?

- 유흥주점의 간판에 청소년의 출입이 가능한 업종으로 오인할 수 있는 상호(노래방 등)를 사용할 수 없으며, '노래방주점'과 같이 음주(술)와 함께 노래를 부르는 업소(주점)로 쉽게 인식이 가능한 상호의 경우는 사용이 가능할 것이며, 영업 허가 시의 업종명인 '유흥주점'을 간판에 함께 표기하여야 합니다.

Q 269

이유식기를 벌크상태로 수입하여 국내에서 개별 포장하여 판매할 경우 별도의 영업신고를 해야 하나요?

- 「수입식품안전관리 특별법」에 따라 적법하게 수입·통관된 이유식기 등 수입한 식품용 기구를 국내에서 단순히 개별 포장하여 유통·판매하려는 경우는, 식품위생법상 별도 영업신고 대상에 해당하지 않습니다.
- 다만 포장기기 등 관련 시설은 위생적으로 취급하여 주기 바라며, 당해 제품은 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」, 「식품등의 표시기준」등에 적합하여야 합니다.

Q 270

식품으로 수입된 건조녹용을 단순 가공(절단)하여 소포장 한 후 일반 소비자에게 인터넷이나 소매 판매가 가능하나요?

- 건조 녹용(*Cervus nippon* T. / *Cervus elaphus* L. / *Cervus canadensis* E.)을 원료로 절단→포장한 것으로 원형을 알아볼 수 있는 제품이라면 '자연산물'에 해당되며, 식품 위생법상 별도의 영업 등록 또는 신고 없이 소비자에게 인터넷 또는 소매로 판매가 가능 할 것입니다.
- 참고로 해당 자연산물을 인터넷에 판매하고자 하는 경우라면 통신판매업 등 타법을 준수하고 「약전외한약(생약)규격집」(식약처 고시)에 적합한 것을 판매하여야 합니다.

Q 271

제조원과 판매원이 다를 경우, 판매원 측에서 표시사항에 과대광고를 하게 되면 제조원도 함께 행정처분 대상에 해당하나요?

- 식품위생법상 행정처분은 위반행위의 원인제공자에게 하도록 규정하고 있으므로, 제조원이 광고 시안 작성 등에 전혀 참여하지 않았고 판매원이 자체적으로 작성·홍보한 광고가 허위·과대광고인 경우라면 제조원은 행정처분 대상에 해당하지 않을 것입니다.

* 「식품위생법 시행규칙」 제89조 관련 [별표 23] 1. 제1호: '식품등의 출입·검사·수거 등에 따른 위반행위에 대한 행정처분의 경우에는 그 위반행위가 해당 식품등의 제조·가공·운반·진열·보관 또는 판매·조리과정 중의 어느 과정에서 기인하는지 여부를 판단하여 그 원인제공자에 대하여 처분하여야 한다. 다만 유통전문판매업자가 판매하는 식품등이 법 제4조부터 제7조까지, 제8조부터 제11조까지 및 제13조를 위반한 경우로서 그 위반행위의 원인제공자가 해당 식품등을 제조·가공한 영업자인 경우에는 해당 식품등을 제조·가공한 영업자와 해당 유통전문판매업자에 대하여 함께 처분하여야 한다.'고 규정함.

Q 272

마트 문화센터에 수강료를 내고 솜사탕 꾸미기 수업을 하는 경우 영업신고 대상에 해당하나요?

- 「식품위생법」 제2조제9호에 따라 ‘영업’이란 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분·운반 또는 판매하거나 기구 또는 용기·포장을 제조·운반·판매하는 업(농업과 수산업에 속하는 식품 채취업은 제외한다)을 말한다고 규정하고 있습니다.
- 이와 관련하여 수강료를 받고 솜사탕 및 재료를 세팅하여 솜사탕을 꾸미는 수업을 하는 것은 위 규정에 따른 영업 행위에 해당되지 않을 것으로, 식품위생법상 별도의 영업 신고 대상에 해당하지 않습니다.

Q 273

음식점에서 사용할 기계나 기구를 직접 만들어서 사용하는 경우 별도의 영업 신고 대상에 해당하나요?

- 식품의 조리·사용되는 기계·기구를 제작하는 경우 식품위생법상 별도 영업허가 신고·등록 없이 제조 가능하며, 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 적합하게 제조하여 사용하여야 합니다.

Q 274

편의점에서 휴게음식점업을 내지 않고도 고객이 음식을 구매 후 직접 조리하여 취식할 수 있나요?

- 편의점에서 직원이 음식을 직접 조리하여 손님에게 제공하는 등의接客영업행위를 일절 하지 않고, 편의점 내에서 판매하는 완제품을 그대로 소비자가 구입 후 구입한 완제품을 소비자가 직접 조리하여 취식하는 경우는 별도의 영업신고가 필요하지 않을 것입니다.

Q 275

2018년 1월 1일부터 생산된 제품에 표 또는 단락으로 표시하지 않은 경우 행정 처분은 어떻게 되나요?

- 식품제조·가공업자가 표시사항을 구체화하지 않은 경우에는 「식품위생법 시행규칙」 제89조 관련 [별표 23] Ⅱ.1.제7호.더목에 따라 1차 위반 시 시정명령, 2차 위반 시 품목 제조정지 15일, 3차 위반 시 품목 제조정지 1개월 처분에 해당합니다.

7 식품위생교육

Q 276

일반음식점을 공동대표로 운영할 때 두 명 모두 위생교육을 받아야 하나요?

- ☞ 「식품위생법」 제41조에 따라 모든 영업자는 교육을 받아야 하는데, 이는 영업장별로 위생관리를 위하여 교육을 받은 사람이 종사하도록 하기 위함이며, 공동명의로의 경우 공동명의로자 중 1인만 교육을 받으면 됩니다.

Q 277

신규영업자 위생교육을 2016년 12월 1일에 받고 식품제조·가공업에 2017년 1월 26일에 등록한 경우 2017년도에 보수교육을 받아야 하나요?

- ☞ 「식품위생법 시행규칙」 제52조제3항에는 ‘신규교육을 받은 날로부터 2년이 지나지 않은 자가 교육받은 업종과 동일한 업종이나 같은 조에서 정하고 있는 법령에서 정하고 있는 같은 목의 다른 업종으로 영업을 하고자 하는 경우 해당 영업에 대한 식품위생교육을 받은 것으로 본다.’라고 규정하고 있습니다.
- ☞ 신규영업자 위생교육을 2016년 12월 1일에 이수한 후, 2017년 1월 26일에 영업 등록한 경우 2016년에 받은 신규영업자 교육은 2017년 영업등록한 사업장에 적용됩니다. 따라서 기존영업자 교육은 영업 등록한 다음 해인 2018년도부터 교육을 받으면 됩니다.

Q 278

신규위생교육 수료 후 2년 안에 동일 업종 또는 같은 목의 영업을 추가로 할 경우 신교교육을 생략할 수 있나요?

- 「식품위생법」 제41조제3항에서는 기존영업자 및 신규로 영업을 하려고 하는 자가 영업에 직접 종사하지 아니하거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우 종업원 중에서 위생관리책임자를 지정하여 교육을 받을 수 있도록 규정하고 있습니다.
- 또한 같은 법 시행규칙 제52조제3항에서는 신규영업자 교육은 교육받은 일로부터 2년 이내, 기존영업자 교육은 교육받은 일로부터 1년 이내 영업을 하는 경우 신규 영업자 교육을 갈음하고 있습니다.
- 이는 영업장별로 교육을 받아야 함이 기본 원칙이나 앞서 언급한 바와 같이 일부 특수적인 상황에서 기존에 받은 교육으로 신규영업자 교육을 갈음하고 있습니다.
- 신규영업자 교육은 지역 영업자가 직접 교육을 받은 경우 지역에 상관 없이 전국 어디서나 동일업종이나 「식품위생법 시행규칙」에서 정한 같은 목의 다른 업종을 영업을 할 경우 인정되며, 위생관리책임자가 받은 경우에는 인정되지 않습니다.

Q 279

동일 관할구역에서 일반음식점 두 곳을 운영할 경우 위생교육을 한 번만 받으면 다른 곳의 위생교육은 같음될 수 있나요? 같음이 된다면 이를 위해 별도의 신청이나 제출 서류가 필요한가요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제52조제4항에서는 ‘기존영업자 교육을 받은 자가 교육받은 업종과 같은 업종이나 같은 조항에서 인정하는 업종으로 영업을 하는 경우 해당 영업에 대하여 기존영업자 교육을 받은 것으로 본다.’라고 규정하고 있습니다.
- 또한 「식품위생법」 제41조제1항에서는 영업자는 위생교육을 받도록 의무로 규정하고 있습니다. 이는 영업자가 자신의 영업장에 대하여 교육을 받고 영업장의 위생을 관리하도록 함이 위생교육을 실시하는 기본 원칙입니다.
- 다만 영업자가 직접 영업에 종사하지 아니하거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하여 영업장을 관리하지 못하는 경우에는 종업원 중에서 위생관리책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받도록 같은 조 제3항에서 규정하고 있습니다. 이는 교육을 받은 자가 영업장에 상주하며 영업장의 위생관리를 하도록 하기 위함입니다.
- 같은 행정 관청 내에 있는 일반음식점 영업장 두 곳을 운영하고 있는 영업자가 직접 영업장을 관리하고 있다면 두 영업장 중 한 곳에 대한 기존영업자 교육으로 나머지 영업장에 대한 기존영업자 교육을 받은 것으로 인정합니다.
- 다만 영업자가 직접 영업을 하지 아니하는 경우 해당 사업장은 위생관리책임자를 지정하여 교육을 이수하도록 하여야 합니다. 또한 위생교육 면제를 받기 위한 별도의 신청이나 제출 서류는 없으며, 교육기관에서 영업장 관할 행정관청으로 교육결과 통보 시 해당 행정관청에서 같음하여 인정하고 있습니다.

8 안전관리인증(HACCP)

Q 280

안전관리인증기준(HACCP) 의무품목 중 냉동수산식품 중 어류 또는 연체류와 조미가공품의 구분을 어떻게 하나요?

- ☞ 「식품위생법」 제48조제1항 및 같은 법 시행규칙 제62조제1항2호에서는 냉동수산식품 중 어류·연체류·조미가공품의 경우에는 식품안전관리인증기준 대상 식품을 정하고 있습니다.
 - ☞ 냉동수산식품 중 어류·연체류·조미가공품의 분류는 다음과 같이 구분하고 있습니다.
 - 1) 어류·연체류: 어류 또는 연체류를 주원료(50%이상)로 단순 절단, 가공하여 냉동한 식품(빵가루 입힘 포함)
 - 2) 조미가공품: 어류 또는 연체류를 주원료(50%이상)로 하여 소스 등을 첨가, 조미 하여 그대로 냉동하거나 가열·조리 등을 거쳐 냉동한 식품
- * 연체류: 두족류(문어, 오징어, 낙지 등), 기타 연체류(개불, 해파리 등)에 한함

Q 281

안전관리인증기준(HACCP) 준비업체로 팀장교육, 팀원교육, 종업원 교육 시간은 어떻게 되나요?

- 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 영업자 및 종업원은 「식품위생법 시행규칙」 제64조 및 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제20조에 따라 신규교육과 정기교육을 받아야 합니다.
 - 1) 신규교육: 영업자 2시간, HACCP 팀장 16시간, HACCP 팀원 및 기타 종업원 4시간
(HACCP 적용업소 인증일로부터 6개월 이내 실시)
 - 2) 정기교육훈련: 연1회 4시간 이내
(인증일로부터 1년이 경과된 시점을 기준으로 하거나 인증연도의 차기 연도를 기준으로 실시)
- 안전관리인증기준(HACCP) 교육은 식약처장이 지정한 교육훈련기관에서 받아야 하나, HACCP 팀원 및 기타 종업원 교육 훈련은 교육훈련 계획을 수립하여 HACCP 팀장이 자체적으로 실시할 수 있습니다.

Q 282

신선편의식품을 제조하는 안전관리인증기준(HACCP) 업체로 세척, 소독이 끝난 원료에 대해서 절단과정을 일반구역에서 진행하고 있는데 청결구역에서 절단해야 하나요? (소독→세척→(절단)→선별(육안검사)→내포장→금속검출→외포장)

- 신선편의식품(과일)을 ‘소독→세척→(절단)→선별(육안검사)→내포장→금속검출→외포장’ 공정을 거쳐 생산하는 경우, ‘소독·세척’공정이 미생물 등 생물학적 위해를 제어할 수 있는 마지막 공정이며, 이 단계 이후에 오염이 발생할 경우 이를 통제할 수 있는 공정이 없습니다.
- 따라서 질의한 가공(절단)작업을 위한 공간은 청결구역으로 설정하는 것이 미생물오염 등 생물학적 위해요소 관리 측면에서 바람직할 것입니다.

Q 283

2016년 총 매출액이 100억 원 미만이고, 2017년 총 매출액이 100억 원 이상일 경우 언제부터 안전관리인증기준(HACCP)을 적용하여야 하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제62조제1항제13호에 따라 식품제조·가공업 영업소 중 전년도 총 매출액이 100억 원 이상인 영업소에서 제조·가공하는 모든 식품은 안전관리인증기준(HACCP) 의무적용 대상 식품에 해당되며, 시행일인 2017년 12월 1일 이전까지는 안전관리인증기준(HACCP)을 받아야 합니다.
- 즉, 시행일(2017.12.1.)을 기준으로 전년도인 2016년도에 식품 제조·가공업소에서 제조·가공하는 식품의 총 매출액이 100억 원 이상이 아니라면 의무적용대상에 해당되지 않으나, 2017년 매출액이 100억 원 이상이라면 다음 해인 '2018년 1월 1일'에는 해당 업소에서 제조·가공하는 모든 식품이 의무적용대상에 해당됩니다.
- 다만 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제4조제3항에 따라 HACCP 의무적용 대상 업소 중 기준 준수에 필요한 시설·설비 등의 개·보수를 위하여 일정 기간이 필요하다고 요청하여 인정되는 경우, 1년의 범위 내에서 의무적용을 유예할 수 있습니다.

Q 284

안전관리인증기준(HACCP) 심벌의 색을 임의로 변경할 수 있나요? '식품안전 관리인증', 'HACCP' 등 심벌 내 각 요소들의 색상도 변경 가능한가요?

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 [별표 8]에 따라 HACCP 적용 심벌은 기본 심벌을 참조하여 제품 및 업소의 특성과 포장 재질 또는 디자인에 적합하게 다양한 색상과 크기를 적용하여 사용할 수 있습니다.
- 참고로 다양한 색으로 조합한 HACCP 심벌마크 견본을 한국식품안전관리인증원 누리집(www.ihaccp.or.kr, 대표전화 ☎ 1599-1102)에서 다운로드 받을 수 있습니다.

Q 285

2016년도 매출액이 100억 원 이상인 장류 제조업체로, 타 업체에서 납품받은 소스를 장류에 함께 동봉하여 제조한 경우 납품받은 소스도 2017년 12월 1일 이전까지 안전관리인증기준(HACCP) 적용을 받아야 하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제62조제1항제13호에 따라 식품제조·가공업의 영업소 중 전년도 총 매출액이 100억 원 이상인 영업소에서 제조·가공하는 모든 식품은 안전 관리인증기준(HACCP) 의무적용 대상 식품에 해당되며, 시행일인 2017년 12월 1일 이전까지는 안전관리인증기준(HACCP)을 받아야 합니다.
- 다만 최종제품 장류에 동봉하여 판매하는 소스류를 직접 생산하지 않고 전량 다른 회사에서 공급받아 사용하는 경우, 해당 품목에 대한 안전관리인증기준(HACCP)을 별도로 받을 필요가 없습니다.

Q 286

기존에 유가공품인 커피우유가 커피(가공식품)로 유형이 변경됨에 따라 기존 유가공품(축산물)에 대해 안전관리인증기준(HACCP)을 받은 업소는 커피(가공식품)로 다시 안전관리인증기준(HACCP) 적용을 받아야 하나요?

- 커피우유가 ‘유가공품에 커피를 혼합하여 음용하도록 만든 것으로서 커피고형분 0.5% 이상인 제품’인 경우, 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제 2016-154호, 2016.12.29., 시행일 2018.1.1.)에 따라 제4. 9-2. ‘커피류’에 속하는 식품으로 개정하였습니다.
- 위의 유가공품(커피우유)을 포함하여 축산물 안전관리인증기준(HACCP)을 받은 경우라면 새롭게 안전관리인증기준(HACCP)을 받거나, 기준서를 다시 작성할 필요는 없습니다.

Q 287

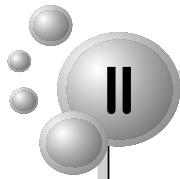
튀김식품으로 안전관리인증기준(HACCP) 받았는데, 유형이 삭제되어 즉석 조리식품으로 유형을 변경하려고 합니다. 즉석조리식품에 대해서는 안전관리인증기준(HACCP)이 없는데 해당 제품에 HACCP 심벌을 표시할 수 있나요?

- 현행 식품유형에 따른 ‘튀김식품’에 대하여 안전관리인증기준(HACCP)을 받은 경우라면, 식품유형이 재분류되더라도 새롭게 안전관리인증기준(HACCP)을 받을 필요 없이 종전과 동일하게 HACCP 심벌을 표시할 수 있습니다.

Q 288

안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 제조공정에 사용하는 모니터링 장비(저울, 온도계 등)에 대한 검교정은 어떻게 하나요?

- ‘검교정’이란 시험 및 측정에 사용되는 모든 계량 계측기의 정밀도와 성능을 유지하기 위하여 규정된 주기와 절차에 따라 비교, 검사하여 교정하는 행위로, 안전관리인증기준(HACCP) 적용업체는 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 [별표 1] 선행요건과 [별표 4] 안전관리인증기준(HACCP) 실시상황평가표에 따라 CCP 모니터링에 사용되는 장비는 매년 유지·보수하거나 교정을 실시하여야 하며, 가열기 및 냉장·냉동 창고의 온도계는 CCP 모니터링 장비가 아니더라도 정해진 주기에 따라 검·교정을 실시하여야 합니다.
- 아울러 저울, 조도계, 압력계 등이 제품 및 공정의 특성을 고려할 때 식품위생·안전에 영향을 미칠 수 있는 요소에 해당하는 경우라면 주기적으로 검·교정을 하여야 하며, 이 경우 자체적으로 교정검사를 하는 때에는 그 결과를 기록·유지하여야 하고, 외부 공인 국가교정기관에 의뢰하여 교정하는 경우에는 그 결과를 보관하도록 하고 있으며, 새로 구입한 모니터링 도구는 검사필증이 확인된 경우에 위 규정에 따른 검·교정을 받은 것으로 인정하고 있습니다.



축산물 위생관리법



제 1 장 . 축산물의 기준 및 규격

1 축산물에 대한 공통기준 및 규격

보존 및 유통기준

Q 289

냉동식육의 보존온도를 확인하여야 하나, 심부 온도를 측정하기가 어려워 표면 온도로 측정하고 있습니다. 표면 온도로 측정하여도 되나요?

- ☞ 「축산물의 가공기준 및 성분규격」 제1. 7. 보존 및 유통기준, 사.에서 ‘식육의 보존온도는 냉장제품은 $-2\sim 10^{\circ}\text{C}$ (다만 가금육은 $-2\sim 5^{\circ}\text{C}$), 냉동제품은 -18°C 이하에서 보존 유통하여야 한다.’고 명시하고 있습니다.
- ☞ 또한 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제2016-154호, 2016.12.29.) 제1. 3. 36)에서 ‘냉장·냉동 온도측정값이라 함은 냉장·냉동고 또는 냉장·냉동 설비 등의 내부온도를 측정한 값 중 가장 높은 값을 말한다.’라고 규정하고 있습니다.
- ☞ 따라서 위 규정은 냉동식육의 중심부 온도 또는 표면 온도에 대한 기준이 아니며, 냉동식육을 보관하는 냉동고 또는 냉동설비 등의 내부 온도를 -18°C 이하가 되도록 유지하여야 합니다.

Q 290

식육가공업체에서 사용하고 남은 냉장 닭고기를 냉동으로 보관할 수 있나요?

- 「축산물의 가공기준 및 성분규격」 제2. 7. 사.에 식육의 보존온도는 냉장제품은 $-2\sim 10^{\circ}\text{C}$ (다만 가금육은 $-2\sim 5^{\circ}\text{C}$), 냉동제품은 -18°C 이하에서 보존 유통하도록 정하고 있어, 가공에 사용하고 남은 냉장 원료육을 냉동으로 보관하는 것은 이 규정에 적합하지 않습니다.
- 다만 남은 냉장육을 원료로 하여 새로운 식육가공품을 처리·제조하는 경우라면 「축산물 위생관리법」에 따른 품목제조보고를 실시하고 이에 대한 냉장 또는 냉동 보관 조건 및 유통기간은 포장재질, 가공방법, 원료배합비율 등 제품의 특성과 기타 유통실정을 고려하여 위해방지와 품질을 보장할 수 있도록 새롭게 설정하여 사용 가능합니다.

Q 291

식육가공업체에서 냉동 닭고기를 해동하여 단순 절단 후 재냉동하여 보관할 수 있나요?

- 「축산물의 가공기준 및 성분규격」 제2. 7. 마. ‘냉동제품은 품질변화가 최소화할 수 있도록 냉동시켜야 하고, 해동된 냉동제품을 재냉동하여서는 아니된다(다만 냉동 식육의 절단 또는 뼈 등의 제거를 위해 해동하는 것은 그러하지 아니할 수 있으며, 작업 후 즉시 냉동하여야 한다)’라고 규정하고 있습니다.
- 따라서 냉동 닭고기를 절단하기 위해 해동한 후 냉동 보관하는 것은 가능하나 작업 후 즉시 이루어져야 하며, 종전 냉동원료육의 유통기한 내에서 보관하여야 합니다.

축산물의 가공기준

Q 292

양념육 제조 시 냉동 원료육을 해동하여 제조하고 있습니다. 해동 시 보관온도에 대한 기준이 있나요?

- 「축산물의 가공기준 및 성분규격」에서는 냉동 원료육의 해동 시 보관온도에 대해서 별도로 명시하고 있지 않으나, 같은 고시 제2. 4. 축산물의 가공기준, 가. 일반기준 중 (4)에서 ‘냉동된 원료의 해동은 위생적으로 실시하여야 한다., (13) (나)에서 원료육의 정형이나 냉동 원료육의 해동은 고기의 중심부 온도가 10℃를 넘지 않도록 하여야 한다.’고 규정하고 있습니다.
- 따라서 양념육 제조 시 사용하는 냉동 원료육의 해동은 고기의 중심부 온도가 10℃를 넘지 않도록 하여야 하며 위생적으로 해동을 실시하여야 하며, 가능한 한 신속히 가공하여 제품(양념육)을 만들기 바랍니다.

Q 293

냉동 포장육을 이용하여 냉동 양념육 제조시 유통기한 설정은 어떻게 해야 하나요?

- 「축산물의 가공기준 및 성분규격」 제2.7.러.와 버.에 ‘유통기간 산출은 포장완료 (단, 포장 후 가공공정을 거치는 제품은 최종공정을 마친)시점으로 하고 선물세트와 같이 유통기한이 상이한 제품이 혼합된 경우와 단순절단, 식품 등을 이용한 단순결착 등 원료 제품의 저장성이 변하지 않는 단순가공처리만을 하는 제품은 유통기한이 먼저 도래하는 원료 제품의 유통기한을 최종제품의 유통기한으로 정하여야 한다.’, ‘제품의 유통기간 설정은 당해제품의 축산물가공업영업자, 식육포장처리업영업자, 식육판매업영업자, 식육란수집판매업영업자, 식육즉석판매가공업영업자(수입축산물의 경우에도 정하여진 유통기간 내에서 수입자)가 포장재질, 보존조건, 가공방법, 원재료 배합비율 등 제품의 특성과 냉장 또는 냉동보존 등 기타 유통실정을 고려하여 위해 방지와 품질을 보장할 수 있도록 정하여야 한다.’라고 규정하고 있습니다.
- 따라서 질의한 포장육을 원료로 하여 양념육을 제조하는 경우 위 규정에 따라 포장 완료 시점을 기준으로 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 유통기한 설정기준」(식약처 고시)에 따라 유통기한을 설정하여야 합니다.
- 아울러 원재료에서 최종제품까지 위생관리에서 문제가 발생하지 않도록 원재료 관리에서부터 선입선출 관리 등을 통하여 가급적 유통기한이 충분히 확보된 원재료를 사용하는 것이 바람직합니다.



제 2 장 . 축산물의 표시기준

1 제품명

Q 294

안전관리인증기준(HACCP)을 받은 목장의 원유로 만든 제품의 제품명으로 'HACCP 인증 전용목장 우유'로 표시할 수 있나요?

- 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등을 하여서는 아니 됩니다.
- 따라서 질의한 제품의 제품명으로 'HACCP 인증 전용목장 우유' 표시는 HACCP 인증 전용목장에서 생산된 우유의 경우 객관적 사실에 근거하여 제조사 책임으로 표시할 수 있습니다.

Q 295

닭고기가 70% 사용된 가열양념육의 제품명으로 '순살치킨'을 사용할 수 있나요?

- 「축산물의 가공기준 및 성분규격」에서 정육은 지육(머리, 꼬리, 발 및 내장 등을 제거한 도체)으로부터 뼈를 분리한 고기로 정의되어 있고, 통상적으로 '순살'이라는 용어는 소비자에게 뼈가 없는 정육으로 인식되고 있습니다.
- 아울러 「축산물의 표시기준」에 '제품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우와 2가지 이상의 원재료명을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명 또는 성분명과 함량(백분율 또는 중량·용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 한다.', '주표시면에 특정 원재료명과 성분명을 표시하는 경우에는 그 함량을 원재료명 또는 성분명 표시란에 표시하여야 한다.' 라고 규정하고 있습니다.
- 따라서 제품명으로 '순살'의 용어를 사용하고자 하는 경우에는 닭의 뼈를 제거한 정육부분만을 원재료로 사용한 경우에 가능할 것이며, '순살치킨'이라는 제품명을 사용하고자 한다면 닭고기의 함량을 주표시면과 원재료명 및 함량을 표시하는 란 두 곳 모두에 표시하여야 합니다.

Q 296

쇠고기의 대분할 부위명(양지)과, 소분할 부위명(차돌박이)을 합성하여 제품명으로 '차돌박이양지', '차돌양지'를 사용할 수 있나요?

- 「축산물 위생관리법」 제32조제1항에 따라 누구든지 축산물의 명칭, 제조방법, 성분, 영양가, 원재료, 용도 및 품질, 축산물의 포장과 축산물가공품이력추적관리에 있어서 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고에 해당하는 허위·과대·비방의 표시·광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「축산물의 표시기준」에서 2가지 이상의 식육의 종류 또는 부위명을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우, 많이 사용한 순서에 따라 각각의 식육의 종류 또는 부위명을 주표시면에 표시하도록 하고 있습니다.
- 따라서 양지의 소분할 부위인 차돌박이와 양지머리를 사용하여 제품을 만든 경우라면 '차돌박이양지', '차돌양지'를 사용하는 것은 가능할 것으로 보이나, '차돌박이' 부위에 대분할 부위명인 양지와 소분할 부위명인 차돌박이를 합성하여 '차돌박이양지', '차돌양지'를 사용하는 것은 적절하지 않습니다.

Q 297

자연치즈와 치즈파우더를 원료로 제조한 가공치즈의 제품명으로 'OOO치즈'로 할 경우 주표시면에 자연치즈 및 치즈파우더의 함량을 모두 표시해야 하나요?

- 축산물의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료 성분 및 용도에 관하여는 「축산물 위생관리법」 제32조 및 같은 법 시행규칙 제52조 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고, 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고 및 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식하게 하는 표시·광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 또한 「축산물의 표시기준」 [별표1]1.가.3).가).에 따라 제품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명을 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명과 함량(백분율 또는 중량·용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다. 다만 제품명의 활자크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 활자로 표시할 수 있습니다.(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)
- 따라서 가공치즈의 제품명으로 'OOO치즈'로 표시하고자 하는 경우, 치즈에 해당하는 모든 원재료명과 그 함량을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다.

Q 298

분쇄가공육의 원재료로 한우갈비, 한우정육, 돼지정육이 사용된 경우 제품명을 '한우떡갈비'로 할 수 있나요?

- 「축산물 위생관리법」에 따르면 누구든지 축산물의 명칭, 제조방법, 성분, 영양가, 원재료, 용도 및 품질에 있어서 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고, 사실과 다르거나 과장된 표시·광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고, 다른 업체 또는 그 제품을 비방하는 광고를 하여서는 아니된다고 규정하고 있습니다.
- 「축산물의 표시기준」에 따르면 식육가공품은 식육의 종류 또는 부위명을 제품명으로 사용할 경우 가장 많이 사용한 원료 식육의 종류 또는 부위명을 제품명으로 사용하여야 하며 이 경우 제품에 사용한 모든 식육의 종류 또는 부위명과 그 함량을 표시하여야 합니다.
- 따라서 분쇄가공육 제품의 제품명의 일부로 '한우떡갈비'를 표시하고자 하는 경우에는 해당 제품에 사용한 식육 중 한우갈비살을 가장 많이 사용하여야 합니다.

Q 299

분쇄가공육 제품의 제품명으로 ‘너비아니’를 사용할 경우 반드시 쇠고기로만 만들어야 하나요?

- 「축산물의 표시기준」에 제품명에는 소비자를 오도·혼동시키는 표현, 다른 유형의 축산물 가공품과 오인·혼동할 수 있는 표현, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제52조에 따른 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현은 사용하여서는 아니된다고 규정하고 있습니다.
- ‘너비아니’는 표준국어대사전에 따르면 ‘알뜰하게 저며 갖은 양념을 하여 구운 쇠고기’로 정의되어 있어 일반적으로 쇠고기를 사용하여 만든 것으로 알려진 ‘너비아니’에 돼지고기를 사용하였다는 표현 없이 ‘너비아니’라는 제품명을 표시할 경우 제품에 쇠고기만을 사용하여 만든 제품으로 오인·혼동할 수 있는 표현입니다.
- 따라서 돼지고기를 사용하여 너비아니 방식으로 만든 경우에는 ‘돼지고기를 사용하여 만든 너비아니’ 등과 같은 사실적인 표현의 제품명이 바람직할 것입니다.

Q 300

식육가공품의 제품명으로 '닭갈비'를 사용할 수 있나요?

- 「식육의 부위별·등급별 및 종류별 구분방법」에서 쇠고기와 돼지고기는 부위별 분할 정형기준에서 갈비부위를 규정하고 있으나 닭은 쇠고기와 돼지고기와 달리 분할 정형기준을 구분하고 있지 않습니다.
- 또한 닭갈비는 토막낸 닭을 양념고추장에 재웠다가 뜨겁게 달군 철판에 기름을 두르고 야채를 함께 넣고 볶는 강원도 춘천의 향토음식으로 알려져 왔습니다.
- 따라서 이러한 점을 전반적으로 고려할 때 '닭갈비'는 닭원육을 양념한 양념육 제품으로 갈비라는 부위가 들어가 있지 않더라도 소비자가 오인할 여지는 적다고 볼 수 있을 것이므로 '닭갈비'라는 제품명은 소갈비나 돼지갈비와는 다르게 예외적으로 사용이 가능한 사항입니다.
- 아울러 「축산물의 표시기준」 [별표1] 1. 가. 제품명 3) 가)에서는 '제품의 처리·가공 시에 사용한 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명 또는 성분명과 함량(백분율 또는 중량·용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 한다'고 규정하고 있습니다.
- 이 고시 [별표1] 1. 사. 3)에 따라 주표시면에 특정원재료명과 성분명을 표시하는 경우에는 그 함량을 원재료명 또는 성분명 표시란에 표시하도록 규정하고 있습니다. 따라서 제품명의 일부로 닭갈비를 사용한 경우 원재료인 닭고기 함량을 주표시면과 원재료명 및 함량에 모두 표시하여야 합니다.

2 원재료명 및 함량

Q 301

축산물가공품의 원재료로 돼지고기와 돼지지방을 사용할 경우 돼지지방을 별도로 표시하여야 하나요?

- ① 「축산물의 표시기준」에서 ‘원재료’란 축산물의 처리·제조·가공에 사용되는 물질(식품첨가물을 포함한다)로서 최종 제품내에 들어 있는 것을 말하며, 축산물가공품의 처리·제조·가공 시 사용한 모든 원재료명은(최종 제품에 남지 않는 정제수는 제외한다) 많이 사용한 순서에 따라 표시하도록 하고 있습니다.
- ② 따라서 고기와 별도로 지방을 추가로 사용한 제품에는 위 규정에 따라 ‘지방’을 표시하여야 합니다.

Q 302

식육가공품 개별기준에 ‘식육가공품에는 원료의 전부가 식육인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니 되며 제품에 사용한 모든 식육의 종류 및 함량을 표기하여야 한다’라는 규정은 어떤 의미인가요?

- ① ‘식육가공품에는 원료의 전부가 식육인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니 되며, 제품에 사용한 모든 식육의 종류 및 함량을 표기하여야 한다.’라는 규정은 예를 들어 돼지고기 80%, 야채10%, 소맥분 5%, 물 5%로 제조된 돈가스 제품에 ‘돼지고기로만 만든 돈가스’, ‘돼지고기100%’ 등의 표현은 할 수 없습니다.

3 주의사항

Q 303

꼬막껍질에 열을 가하여 만든 패각칼슘을 식육가공품에 사용한 경우 알레르기 표시 대상에 해당하나요?

- ☞ 「축산물의 표시기준」에서는 알레르기 유발물질은 함유된 양과 관계없이 원재료명을 표시하도록 하고 있습니다. 다만 조개류 껍질(패각)에서 나온 패각칼슘의 경우에는 알레르기 표시대상에 해당되지 않습니다.

Q 304

포장육은 단일 원재료임에도 불구하고 알레르기 표시를 해야 하나요?

- ☞ 「축산물의 표시기준」에 따르면 알류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 호두, 쇠고기, 닭고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 아황산류(SO_2 로 잔류량 10mg/kg 이상시)를 원재료로 사용한 경우 등에는 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시하여야 합니다.
- ☞ 따라서 포장육의 경우 위 규정에 따라 적합하게 표시하여야 하므로, 원재료명 표시란 근처에 별도로 표시하여야 합니다.

4 기타표시

Q 305

식용란의 난각에 표시하는 잉크는 어떤 것을 사용해야 하나요?

- 「축산물의 표시기준」 [별표 1] 2. 가. 3)에 따라 난각에는 법 제5조(용기등의 규격 등)에 따라 정하여진 검인용 · 인쇄용 색소를 사용하여 표시하여야 합니다.
- 「용기등의 규격 등에 관한 규정」 제3호사목에 난각 인쇄용색소는 식품위생법에 따라 식품첨가물공전에서 허용하는 식용색소를 사용하도록 규정하고 있습니다.

Q 306

축산물가공품에 외국어를 혼용하여 표시할 경우 반드시 한글 활자크기보다 같거나 작게 표시해야 하나요?

- 「축산물의 표시기준」에 따르면 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기 · 포장에는 제4조에 따른 표시사항을 표시하여야 하며, 표시는 용기 또는 포장에 지워지지 아니하는 잉크 · 각인 또는 소인 등을 사용하여 한글로 표시하여야 하나, 소비자의 이해를 돕기 위하여 한자나 외국어를 혼용하거나 함께 표시할 수 있습니다.
- 따라서 축산물가공품에는 위 규정에 따라 표시하여야 하며, 표시사항은 한글로 표시하여야 하나 외국어를 혼용하거나 함께 표시할 수 있으며, 한글의 활자크기를 외국어보다 크게 표시하도록 규정하고 있지 아니하므로 제품명을 10포인트 이상으로 자율적으로 표시가 가능합니다.



제3장. 축산물의 위생관리

Q 307

안전관리인증기준(HACCP) 적용 업체에서 사용하는 조도계와 온도계는 반드시 외부기관에서 검·교정을 받아야 하나요?

- ‘검·교정’이란 시험 및 측정에 사용되는 모든 계량 계측기의 정밀도와 성능을 유지하기 위하여 규정된 주기와 절차에 따라 비교, 검사하여 교정하는 행위로, 계측기에 대한 교정주기는 일반적으로는 사용자가 측정기의 사용빈도, 사용목적, 작업환경 등을 고려하여 합리적인 교정주기를 자체적으로 설정하거나 자체적으로 교정주기를 설정할 수 없을 경우 국가기술표준원에서 권장하는 주기를 준용하는 것이 바람직합니다.
- 다만 안전관리인증기준(HACCP) 시스템에서는 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 [별표 1] 선행요건 1.사.49.에 따라 냉장·냉동 및 가열처리 시설 등의 온도측정장치(온도계) 등 완제품의 안전성과 직접적인 관련이 있다고 판단이 되는 계측기 및 중요관리점(CCP)의 모니터링 장비로 사용되는 계측기는 연 1회 이상 자체적으로 또는 공인 국가교정기관에 의뢰하여 검·교정하도록 되어있습니다.

Q 308

안전관리인증기준(HACCP) 적용 업체에서 자가품질검사 항목 외에 세균수, 리스테리아 모노사이토제네스, 황색포도상구균에 대해 검사를 해야 하나요?

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 [별표1] 선행요건에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업체는 정해진 주기에 따라 제품검사를 실시하여야 하며, 「축산물 위생관리법」에 따라 의무적으로 실시해야하는 자가품질검사 항목이 아니더라도, 식품의 원재료부터 제조·가공·조리·유통까지 발생할 우려가 있는 위해요소에 대해서는 과학적인 사전예방관리시스템인 안전관리인증기준(HACCP) 제도의 취지에 따라 자체적으로 사내규격을 정하여 검사를 실시할 수 있습니다.



제 4 장 . 검 사

1 자가품질검사

Q 309

식육즉석판매가공업소에서 생산한 식육가공품의 자가품질검사 주기는 어떻게 되나요?

- 「축산물 위생관리법」 제12조 및 같은 법 시행규칙 [별표5] 축산물가공업 및 식육 즉석판매가공업 영업자의 검사기준에 따라 식육즉석판매가공업 영업자가 생산하는 식육가공품은 9개월마다 1회 이상 자가품질검사를 실시하여야 합니다.

Q 310

햄류 제조 시 보존료는 첨가하지 않으나, 원재료로 사용한 간장에 보존료를 사용한 경우 자가품질검사 항목 중 보존료 검사를 해야 하나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제14조(영업자의 검사)제1항 및 [별표 5]에 따라, 축산물 가공업 및 식육즉석판매가공업 영업자는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 검사 항목을 검사하도록 하고 있습니다.
- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 5]의 1. 검사기준 가. (4)에 따라 축산물가공업 및 식육즉석판매가공업 영업자는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 검사항목을 검사하여야 하나 축산물의 가공과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목을 생략할 수 있도록 하고 있습니다.
- 따라서 햄 제조과정에 특정첨가물(보존료)을 사용하지 않았다면 자가품질 검사항목에서 보존료 항목에 대한 검사를 생략할 수 있습니다. 다만 유통 중인 제품의 검사에서 보존료가 검출될 경우, 원료로부터의 이행여부를 확인하고 있습니다.



제 5 장 . 영 업 의 허 가 및 신 고

1 축산물가공업

Q 311

축산물가공업 허가를 받지 않은 상태에서 축산물가공품 시제품을 홍보용으로 제작하여 다른 업체에 무료로 홍보하는 것이 가능하나요?

- 「축산물 위생관리법」 제2조제4호에서는 ‘판매는 불특정다수인에게 무료로 제공하는 경우도 포함한다.’고 규정하고 있으며, 같은 법 제33조제1항제7호에서는 허가를 받지 아니하거나 신고하지 아니한 자가 처리·가공 또는 제조한 것을 판매 금지하고 있습니다.
- 따라서 축산물가공업 허가를 받지 아니한 상태에서 축산물가공품 시제품을 업체에 전달하여 제품을 홍보하는 것은 불가하며, 비록 무료로 제공되는 시제품이라 하더라도 불특정다수인에게 제공되는 축산물가공품이므로 축산물가공업 허가 및 품목제조 보고 완료 후 제공하는 등 위생적이고 안전한 축산물 제공을 위해 관련 규정을 준수하여야 합니다.

2 식육포장처리업

Q 312

식육포장처리업체에서 도축장에서 닭을 구매해서 포장육으로 소분 포장할 수 있나요?

- 「축산물 위생관리법」 제10조의2 및 같은 법 시행령 제12조의7제1항에 따라 닭·오리의 식육은 포장대상 축산물이며, 같은 법 시행규칙 [별표 2의3]에서 축산물의 포장방법 등에 관하여 규정하고 있습니다.
- 위 규정에 따르면 도축장 외부로 반출하는 닭·오리의 식육은 포장한 후 그 외부에 합격표시를 하여야 하며, 닭·오리 식육을 소비자에게 직접 판매하는 식육판매업·식육즉석판매가공업 영업자는 포장된 닭·오리 식육을 포장된 상태 그대로 판매하여야 하며, 포장을 뜯어 판매하여서는 아니 됩니다.
- 다만 소매단위 포장이나 부위별 포장을 하려는 경우에는 식육포장처리업 영업장에서 하여야 한다고 규정하고 있으므로, 식육포장처리업 영업자는 포장된 닭 식육을 나누어 법 25조에 따른 품목제조보고 후 새로운 포장육을 생산하여야 합니다.

Q 313

도축업 영업자가 생산한 지육을 식육포장처리업 영업자가 냉동 포장육으로 생산할 때 냉동전환 신고 대상에 해당하나요?

- 식육포장처리업 영업자 준수사항과 관련하여 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 4. 바.에서는 '축산물가공업 또는 식육포장처리업의 영업자는 냉장제품을 냉동 제품으로 전환하려는 경우에는 사전에 영업허가를 한 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 전환 품목명, 중량, 보관방법, 유통기한, 냉동으로 전환하는 시설의 소재지 및 냉동 전환을 실시하는 날짜를 보고하고, 법 제6조제1항에 따른 축산물의 표시기준을 준수하여야 한다'라고 규정되어 있습니다.
- 따라서 냉동전환 보고는 제품을 제조한 축산물가공업 또는 식육포장처리업 영업자가 생산 완료된 냉장제품을 냉동제품으로 전환하고자 할 때에 해당되며, 도축된 지육을 원료로 하여 새로운 냉동 포장육으로 제조하는 제품으로 품목제조보고한 제품이라면 냉동전환 대상에 해당하지 않습니다.

Q 314

식육포장처리업체에서 20kg 단위로 포장된 닭고기 포장육을 구입하여 작은 단위로 소분 포장할 수 있나요?

- 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제4호에 식육포장처리업을 ‘포장육을 만드는 영업’으로 규정하고 있으며, 같은 법 제25조에 ‘식육포장처리업의 허가를 받은 자가 식육을 포장처리하는 경우에는 그 품목의 제조방법설명서 등 총리령으로 정하는 사항을 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 보고하여야 한다.’고 규정하고 있습니다.
- 따라서 식육포장처리업체에서 포장육인 원료육을 가지고 소분하여 새로운 포장육을 생산하고자 한다면 관할 시·군·구청에 품목제조보고를 하고 생산할 수 있습니다.

Q 315

식육포장처리업체에서 생산한 포장육과 타사에서 제조하여 개별포장된 소스류를 각각 따로 포장하여 한 팩에 합포장하는 경우 품목제보는 어떻게 해야 하나요?

- 해당 제품이 개별 포장된 제품(포장육, 소스류)을 하나의 제품으로 합포장하여 판매하는 경우라면, 개별 포장된 제품 각각의 유형이 적용됩니다. 따라서 식육포장처리업체에서 생산한 포장육과 외부에서 납품받은 소스류를 각각 포장하여 한 팩에 담아 판매한다면, 포장육만 축산물 위생관리법령에 따른 품목제조보고 대상에 해당합니다.

Q 316

식육포장처리업과 식육판매업 영업의 차이점은 무엇인가요?

- 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조의 영업 중 ‘식육포장처리업은 포장육을 만드는 영업’이라고 규정하고 있으며 ‘식육판매업은 식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는营业을 포함한다). 다만 슈퍼마켓 등 소매업을 경영하는 자가 냉장 또는 냉동시설을 갖추고 식육포장처리업의 영업자가 생산한 포장육을 가공 없이 그대로 판매하는 경우 및 제8호에 따른 식육 즉석판매가공업의 신고를 하고 해당营业을 하는 경우는 제외한다’라고 규정하고 있습니다.
- 따라서 식육판매업 영업자는 영업자 준수사항에 따라 식육을 판매를 목적으로 하는 영업자 즉 다른 식육판매점 같은 곳에 포장육을 뜯어 식육을 절단하여 판매하는 것은 불가능하나, 식품접객업, 집단급식소 등 해당 영업소에서 최종소비가 이루어지는 곳에는 식육을 절단하여 판매하는 것은 가능하고, 식육포장처리업 영업자는 본인이 생산한 포장육을 제한 없이 판매할 수 있는 차이가 있습니다.

Q 317

수입 식육을 절단하여 식당에 납품할 경우 어떠한 영업이 필요한가요?

- 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제4호 ‘식육포장처리업은 포장육을 만드는 영업’, ‘식육판매업은 식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 영업으로 포함한다)’라고 규정하고 있습니다.
- 또한 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 3. 축산물판매업 영업자의 준수 사항에 따르면 식육판매업의 영업자가 ‘식육을 비닐 등으로 포장하여 판매하는 경우’ 표시하여야 할 사항을 명시하고 있으며, 식육판매업 영업자가 식육을 영업소에서 최종 소비가 이루어지는 식품접객업·집단급식소 등에 판매하는 것은 가능하다고 규정하고 있습니다.
- 따라서 식육을 절단·포장하여 식당에 납품하려면 식육판매업 영업으로 가능하며, 식육포장처리업 영업자가 생산한 포장육은 유통이 가능하므로 식당, 최종 소비자 외 다른 업체에 유통을 하고자 한다면 식육포장처리업 영업 허가를 받으신 후 품목제 조보고 하고 포장육을 생산해서 유통할 수 있습니다.

Q 318

식육포장처리업자가 생산한 포장육을 판매하고 할 경우 추가로 '식육판매업' 신고를 하여야 하나요?

- 축산물 위생관리법령에서는 '식육포장처리업은 포장육을 만드는 영업'이라고 규정하고 있으며, 포장육에 대하여 '포장육이란 판매(불특정다수인에게 무료로 제공하는 경우를 포함)를 목적으로 식육을 절단(세절 또는 분쇄를 포함)하여 포장한 상태로 냉장하거나 냉동한 것으로서 화학적 합성품 등의 첨가물이나 다른 식품을 첨가하지 아니한 것을 말한다.'고 정의하고 있습니다.
- 따라서 식육포장처리업 영업자 본인이 생산한 포장육을 판매하는 경우 별도의 영업을 필요하지 않습니다.

Q 319

거래처의 요청으로 식육포장처리업체에서 냉동육을 냉장으로 해동해서 납품할 수 있나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표12] 4. 사.에 따르면 ‘식육포장처리업의 영업자는 냉동식육 또는 냉동포장육을 해동하여 냉장포장육으로 유통·판매하여서는 아니 된다.’라고 규정하고 있으며, 현행 「축산물의 가공기준 및 성분규격」 제2. 7. 아.에서 ‘식육가공품 및 포장육의 보존온도는 냉장제품은 -2~10℃(다만 가금육 포장육 제품은 -2~5℃), 냉동제품은 -18℃이하에서 보존·유통하여야 한다. 다만 멸균식육가공품 또는 건조 식육가공품 등은 실온에서 보관할 수 있다.’라고 정하고 있습니다. 따라서 해당 제품이 냉동 포장육제품이라면, 위의 규정에 따라 -18℃이하에서 보존·유통하여야 합니다.
- 다만 예외적으로 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표12] 4. 카.에 따르면 ‘식육포장처리업의 영업자가 냉동포장육을 집단급식소에 공급할 때에는 해당 집단급식소의 영양사 및 조리사가 해동을 요청할 경우 해동을 위한 별도의 보관 장치를 이용하거나 냉장운반을 할 수 있다. 이 경우 해당 제품이 해동 중이라는 표시, 해동을 요청한 자, 해동 시작시간, 해동한 자 등 해동에 관한 내용을 표시하여야 한다.’라고 규정하고 있습니다.
- 따라서 식육포장처리업체에서 냉동포장육을 집단급식소에 공급할 경우 해당 집단급식소의 영양사 및 조리사가 해동을 요청한 경우 해동을 위한 별도의 보관 장치를 이용하거나 냉장운반을 할 수 있으며, 해동 중이라는 표시, 해동을 요청한 자, 해동 시작시간, 해동한 자 등 해동에 관한 내용을 표시하여 해동 또는 냉장 운반이 가능할 것이나 이외에는 냉동육을 해동하여 판매하는 것은 불가능하며 냉동육은 냉동상태로 배달하여야 합니다.

3 축산물보관업

Q 320

자사에서 제조한 축산물가공품을 영업장의 냉장이나 냉동창고에 보관할 경우 추가로 축산물보관업 영업허가를 받아야 하나요?

- 축산물가공업 영업자가 생산한 축산물가공품을 영업장의 보관창고에 보관하는 것은 축산물가공업의 영업행위로, 별도 '축산물보관업' 영업 허가 대상에 해당하지 않습니다.

4 축산물운반업

Q 321

집단급식소에 축산물을 납품하는 축산물가공업, 식육포장처리업, 축산물판매업자가 본인의 제품을 집단급식소에 납품할 때 자사 차량이 아닌 축산물운반업 영업자에게 맡길 수 있나요?

- 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제6호에 따라 축산물 운반업에 대하여 ‘축산물(원유와 건조·멸균·염장 등을 통하여 쉽게 부패·변질되지 않도록 가공되어 냉동 또는 냉장 보존이 불필요한 축산물은 제외한다)을 위생적으로 운반하는 영업. 다만 축산물을 해당 영업자의 영업장에서 판매하거나 처리·가공 또는 포장할 목적으로 운반하는 경우와 해당 영업자가 처리·가공 또는 포장한 축산물을 운반하는 경우는 제외한다.’ 라고 규정하고 있습니다.
- 위 규정의 단서조항에 따라 축산물가공업, 식육포장처리업, 축산물판매업자가 자신의 물건을 판매하고자 할 때, 해당 영업자는 별도의 축산물운반업 영업을 필요하지 않습니다.
- 다만 축산물가공업자가 생산한 축산물가공품, 식육포장처리업자가 생산한 포장육, 축산물판매업자의 식육 등을 자신의 차량이 아니라 다른 자에게 운반을 맡길 경우 축산물운반업 영업자에게 맡겨야 할 것입니다.
- 따라서 축산물가공업 영업자, 식육포장처리업 영업자, 축산물판매업 영업자는 자신의 차량뿐만 아니라 축산물운반업 영업자의 차량을 이용하여 집단급식소에 축산물을 납품할 수 있습니다.

Q 322

축산물운반업자로 축산물과 축산물 이외의 식품을 같은 차량으로 배송할 때 차량 내에서 구분하여 배송할 수 있나요?

- 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제6호에서 축산물운반업은 ‘축산물(원유와 건조·멸균·염장 등을 통하여 쉽게 부패·변질되지 않도록 가공되어 냉동 또는 냉장 보존이 불필요한 축산물은 제외한다)을 위생적으로 운반하는 영업’이라고 규정하고 있습니다.
- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표13] 2. 마)의 준수사항에 따라 ‘축산물은 식품(「식품위생법」에 따른 식품을 말한다. 이하 이 목에서 같다)과 같이 적재하지 아니한다. 다만 축산물 및 식품(「식품위생법 시행령」 제25조제1항에 따라 식품운반업의 신고를 하고 운반하여야 하는 품목은 제외한다)이 각각 밀봉 포장된 경우에는 같이 적재할 수 있다’라고 규정하고 있습니다.
- 따라서 축산물운반업 영업자는 축산물과 식품(「식품위생법 시행령」 제25조제1항에 따라 식품운반업의 신고를 하고 운반하여야 하는 품목은 제외)을 각각 밀봉 포장한 경우에 한하여 같이 적재하여 운반할 수 있습니다.
- 다만 식품운반업 대상 식품을 하나의 차량에 축산물과 함께 운반하고자 한다면 칸막이 등을 하여 별도로 구획된 공간에 식품운반업과 축산물운반업 영업신고를 하고, 식품과 축산물을 각각의 공간에 적재하여 운반할 수 있으며, 이 경우 제품 간의 교차오염 또는 품질 변화 등이 유발되지 않도록 관리하여야 합니다.

5 축산물판매업

식육판매업

Q 323

식육판매업에서 냉장으로 입고된 지육은 냉장으로만 판매해야 하나요?

- 「축산물의 가공기준 및 성분규격」 제1. 8)에 냉장제품은 냉장온도 그대로, 냉동제품은 냉동온도 그대로 보존 및 유통하도록 규정하고 있습니다.
- 냉장지육상태로 입고된 축산물의 보관방법을 설정하는 때는 영업자 준수사항에 따라 입고할 때이며, 그 때 해당 지육을 냉장으로 보관할지, 냉동으로 보관할지 결정하게 됩니다. 해당 지육을 냉장 또는 냉동으로 보관방법을 결정한 후에는 그대로 판매하여야 하며, 다만 냉장 보관으로 결정된 식육에 대하여 냉동으로 전환하여 판매하는 것은 불가합니다.

Q 324

식육판매업소의 쇼케이스에 포장이 완료된 축산물가공품(소시지, 햄)과 가공식품을 진열하여 판매할 수 있나요?

- 표시 및 포장이 완료된 축산물가공품 및 가공식품을 단순히 진열·판매하고자 하는 경우 별도의 영업 신고 또는 허가가 필요하지 않습니다. 다만 식육판매업 영업장으로 신고한 곳은 식육 또는 포장육만 판매를 하여야 하며, 식육판매업의 시설로 신고된 쇼케이스에는 식육 또는 포장육만 진열하여 판매하여야 합니다.

Q 325

식육판매업소에서 10kg 단위의 포장육을 개봉하여 1kg 단위로 절단하여 판매할 수 있나요?

- 축산물 위생관리법령에서는 식육판매업에 대하여 ‘식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는营业을 포함한다)’으로 규정하고 있습니다.
- 따라서 식육포장처리업 영업자가 생산한 10kg 단위 포장육을 가지고 식육판매업 영업자가 1kg 단위로 다시 절단하거나 나누어 판매할 수 있습니다.

Q 326

온라인 오픈마켓 운영 업체로 통신판매중개업을 하고 있습니다. 통신판매중개업은 단순히 소비자와 식육판매업 영업자 사이를 중개하는 영업으로 식육을 판매하고자 하는 경우 식육판매업 영업신고 대상에 해당하나요?

- 「축산물 위생관리법」에 따라 식육 또는 포장육을 판매하려는 자는 적합한 시설을 갖추어 식육판매업 영업신고를 하도록 규정하고 있으나, ‘통신판매중개업자’는 소비자와 판매자(식육판매업 영업자) 사이를 단순 중개하는 형태로 보아 식육판매업 신고 제외대상으로 보고 있습니다.
- 추가로 식육판매업 영업자는 영업자 준수사항에 따라 식육의 경우 판매를 목적으로 하는 영업자(식품접객업·집단급식소 등과 같이 최종소비자가 이루어지는 영업소 제외)에게 판매하여서는 아니 됩니다. 따라서 식육판매업 영업자가 식육을 판매하는 경우라면 다른 영업자에게 판매하지 않도록 주의하여야 합니다. 반면, 식육판매업 영업자가 식육포장처리업 영업자가 생산한 포장육을 판매하는 때에는 제한이 없으며 식육판매업 영업자의 택배, 배달 등 판매방법에 대해 별도로 제한하고 있지는 않습니다.

Q 327

식육판매업소에서 식품접객업소에 식육을 포장하여 판매하는 것이 가능하나요?

- 축산물 위생관리법령에서는 ‘식육판매업은 식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 영업으로 포함한다)’으로 규정하고 있습니다.
- 식육판매업 영업자 준수사항에 따라 식육판매업 영업자는 식육을 판매를 목적으로 하는 영업자에게 판매하여서는 아니 되나, 식품접객업·집단급식소 등과 같이 해당 영업소에서 최종소비가 이루어지는 경우는 제외하고 있어, 식육판매업소에서 식육을 식품접객업소(휴게음식점, 일반음식점, 단란주점, 유흥주점, 위탁급식영업, 제과점 등)에 판매하는 것은 가능합니다.

Q 328

식육포장처리업체에서 타사의 포장육을 식당에 판매할 경우 식육판매업 신고를 추가로 해야 하나요?

- 축산물 위생관리법령에서는 ‘식육판매업은 식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 영업으로 포함한다)’으로 규정하고 있습니다.
- 따라서 타 식육포장처리업 영업자가 생산한 포장육 또는 수입육을 절단 등의 행위 없이 그대로 식당에 판매하고자 하는 경우 식육판매업 영업 신고를 하여야 합니다. 식육판매업 영업 신고와 관련한 자세한 사항은 관할 시·군·구청 축산부서에서 안내받을 수 있습니다.

Q 329

식육판매업소에서 냉동육을 해동하여 냉장육으로 판매할 수 있나요?

- ❶ 「축산물의 가공기준 및 성분규격」 제2. 7. 사.에 식육의 보존온도는 냉장제품은 $-2\sim 10^{\circ}\text{C}$ (다만 가금육은 $-2\sim 5^{\circ}\text{C}$), 냉동제품은 -18°C 이하에서 보존 유통하도록 규정하고 있으며, 같은 고시 제2. 7. 러.에 냉동제품을 해동시켜 실온 또는 냉장 제품으로 유통시켜서는 아니 되도록 규정하고 있습니다.
- ❷ 따라서 냉동육을 해동하여 냉장온도에 보관 및 판매한다면 「축산물 위생관리법」 제4조제5항 ‘가축의 도살·처리, 집유와 축산물의 가공·포장·보존·유통은 제1항부터 제3항까지의 규정에 따른 기준, 가공기준 및 성분규격에 따라야 한다.’는 규정에 따라 냉동육을 해동하여 냉장육으로 판매할 수 없습니다.

Q 330

별크단위로 포장된 포장육을 절단 등 가공행위 없이 단순히 나누어 담아 포장하여 판매하는 경우 어떠한 영업에 해당하나요?

- ❶ 축산물 위생관리법령에서는 ‘식육판매업은 식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는营业을 포함)’, ‘식육포장처리업은 포장육을 만드는 영업’으로 규정하고 있습니다.
- ❷ 위의 영업 형태에 의해 식육판매업 영업자는 포장육을 나누어 판매할 수 있으나 식육판매업 영업자 준수사항에 따라 식육을 판매를 목적으로 하는 영업자에게 판매할 수 없습니다.
- ❸ 따라서 식육판매업 영업자가 포장육을 소포장한 식육을 다른 영업자에게 판매하는 것은 불가하며 최종 소비자(식당, 집단급식소 포함)에게만 판매하여야 할 것입니다.
- ❹ 다만 식육포장처리업 영업자는 포장육을 만드는 영업 하므로 식육포장처리업 영업 허가를 받고 품목제조보고 후 새로운 포장육을 만들어 판매한다면 다른 영업자에게도 판매가 가능합니다.

Q 331

식육판매업소에서 식육은 판매하지 않고 식육부산물만을 판매할 수 있나요?

- 축산물 위생관리법령에서는 ‘식육(食肉)이란 식용을 목적으로 하는 가축의 지육(枝肉), 정육(精肉), 내장, 그 밖의 부분을 말한다.’ 고 규정하고 있습니다.
- 따라서 내장 등 식용을 목적으로 하는 가축의 부산물은 ‘식육’에 해당하며, 식육 판매업 영업자가 식용을 목적으로 하는 가축의 부산물만을 판매할 수 있습니다.

Q 332

식육판매업자간에 지육, 수입육, 포장육의 거래가 가능한가요?

- 축산물 위생관리법령에서는 ‘식육판매업은 식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 영업으로 포함한다)’라고 규정하고 있습니다.
- 한편 식육판매업은 영업자간 식육의 거래를 목적으로 하는 영업의 형태가 아닌 최종 소비자에게 신선육을 직접 판매하도록 하기 위한 소매업의 영업형태입니다. 식육판매업 영업자 준수사항에 따라 식육판매업 영업자는 식육을 판매를 목적으로 하는 영업자에게 판매하여서는 아니 되나, 식품접객업·집단급식소 등과 같이 해당 영업소에서 최종 소비가 이루어지는 경우는 제외하고 있습니다.
- 따라서 식육의 경우 식육판매업자간 판매하는 것은 불가능 하나, 포장육의 경우 위의 규정에 따른 판매불가 대상에 포함되지 않으므로 포장육을 식육판매업자간 판매하는 것은 가능합니다. 또한 식육판매업 영업자는 도축장에서 도축된 지육상태 그대로를 다른 식육판매업에 판매하거나 수입육을 그대로 다른 식육판매업 영업자에게 판매할 수 있습니다.

식육부산물 판매업

Q 333

도축장에서 식육부산물을 식품접객업소에 판매할 수 있나요?

- 식육부산물을 판매하기 위해서는 식육판매업 또는 식육부산물전문판매업 영업 신고를 하여야 합니다.

유통전문 판매업

Q 334

도계장에서 닭을 구매하여 식육가공업 영업소에 위탁하여 식육가공품을 제조할 수 있나요?

- 현재 축산물 위생관리법령에서는 제품의 위탁생산을 규정하고 있지 않으며, 축산물 유통전문판매업 영업자가 식육포장처리업 또는 축산물가공업 영업자에게 제품 생산을 의뢰하여 자신의 상표로 유통할 수 있습니다.
- 따라서 도계장에서 닭을 구매하여 식육가공업 영업소에 위탁을 맡기는 행위는 불가하나, 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조에서는 축산물유통전문판매업에 대하여 ‘축산물의 가공 또는 포장처리를 축산물가공업의 영업자 또는 식육포장처리업의 영업자에게 의뢰하여 가공 또는 포장처리된 축산물을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업’이라고 규정하고 있습니다.
- 따라서 축산물유통전문판매업 신고를 한다면 식육가공업 영업자에게 가공품 생산 의뢰를 한 후 생산된 가공품을 귀사의 상표로 유통·판매할 수 있습니다.

식용란수집판매업

Q 335

오리알을 판매할 때 식용란수집판매업 신고를 해야 하나요?

- 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호바목에서 식용란수집판매업이란 식용란(이 목에서는 달걀만 해당함)을 수집·처리하거나 구입하여 전문적으로 판매(자신이 생산한 식용란 전부를 식용란수집판매업의 영업자에게 판매하는 경우는 제외한다)하는 영업으로 규정하고 있습니다.
- 따라서 오리알은 식용란수집판매업의 식용란에 포함되지 않으므로 오리알을 판매할 때 식용란수집판매업 영업 신고 대상에 해당하지 않습니다.

Q 336

식용란수집판매업소에서 식용란을 구입하여 1) 자사의 온라인 사이트를 이용하여 소비자에게 판매, 2) 식용란수집판매업이 있는 대형마트에 판매, 3) 타사의 온라인 쇼핑몰 판매를 할 수 있나요?

- 식용란수집판매업은 ‘식용란(달걀만 해당한다. 이하 이 목에서 같다)을 수집·처리하거나 구입하여 전문적으로 판매(자신이 생산한 식용란 전부를 식용란수집판매업의 영업자에게 판매하는 경우는 제외한다)하는 영업’이라고 규정하고 있습니다.
- 다만 포장된 달걀을 슈퍼마켓 등 소매업 영업소에서 최종소비자에게 직접 판매하는 경우에 한해 영업신고 제외대상으로 규정하고 있으며(「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호바목), 이는 안전하고 위생적인 축산식품 공급을 위해 제한적으로 허용하는 사항입니다.
- 식용란수집판매업 영업자로부터 식용란을 구입하여 1) 온라인 사이트를 통하여 최종 소비자에게 판매, 2) 식용란수집판매업 영업신고가 되어 있는 대형 마트에 판매, 3) 타사의 온라인 쇼핑몰에 판매하고자 하는 것으로 보입니다. 세 가지 경우 모두 식용란수집판매업 영업 대상에 해당하므로 관할 시·군·구청 축산부서에 식용란수집판매업 영업 신고를 한 후 식용란을 판매하기 바랍니다.

Q 337

통신판매업 영업자가 온라인으로 주문을 받고 결제도 이루어지며, 배송은 식용란 생산업체나 다른 식용란수집판매업소에서 할 경우 식용란수집판매업 영업 신고 대상에 해당 하나요?

- 식용란수집판매업은 ‘식용란(달걀만 해당한다. 이하 이 목에서 같다)을 수집·처리 하거나 구입하여 전문적으로 판매(자신이 생산한 식용란 전부를 식용란수집판매업의 영업자에게 판매하는 경우는 제외한다)하는 영업’ 이라고 규정하고 있습니다. 다만 포장된 달걀을 슈퍼마켓 등 소매업 영업소에서 최종소비자에게 직접 판매 하는 경우에 한해 영업신고 제외대상으로 규정하고 있으며(「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호바목), 이는 안전하고 위생적인 축산식품 공급을 위해 제한적으로 허용하는 사항입니다.
- 따라서 통신판매업 영업자가 인터넷으로 주문을 받고 배송은 생산업체 또는 다른 식용란수집판매업 영업장에서 이루어지더라도 통신판매업 영업자가 고객으로부터 인터넷으로 주문을 받고 결제 역시 통신판매업에서 이루어진다면, 이는 통신판매업 영업자가 고객에게 직접 식용란을 판매하는 경우에 해당하여 위의 단서 규정에 따른 영업신고 제외대상에 해당하지 않아 식용란수집판매업 영업신고를 하고 판매를 하여야 합니다.

6 식육즉석판매가공업

Q 338

식육즉석판매가공업소가 축산물가공업소에서 생산한 냉동 양념육을 구입하여 해동 후 채소와 고추장 등 양념을 첨가해 재가공하여 판매할 수 있나요?

- ❶ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제51조 [별표13] 4. 아목에 따라 ‘냉동식육, 냉동식육 가공품을 해동하여 냉장식육, 냉장식육가공품으로 보관하거나 판매해서는 아니 된다.’고 규정하고 있습니다.
- ❷ 이는 냉동제품을 냉장상태로 해동하여 보관·판매하는 것을 의미하며, 냉동양념육을 원료로 하여 양념 등을 첨가하는 등 가공과정을 거쳐 저장성, 성상, 형태 등이 변화된 새로운 제품을 제조하는 경우는 관련 규정의 적용 대상이 아닙니다. 따라서 식육즉석판매가공업 영업자가 냉동양념육에 양념 등을 첨가한 새로운 제품에 대해 제조·판매를 할 수 있습니다.

Q 339

식육즉석판매가공업체에서 기존에 만든 품목 외 추가로 다른 품목을 제조할 경우 제조방법 설명서를 추가로 제출하여야 하나요?

- ❶ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제35조제1항에 따라 식육즉석판매가공업 영업신고를 하려는 자는 관할 관청에 영업신고 시 제조·판매하고자 하는 식육가공품의 유형 및 제조방법설명서를 함께 제출하도록 규정하고 있습니다.
- ❷ 또한 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제36조제1항에 따라 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품의 유형 및 가공방법을 변경하려는 경우에는 신고관청에 그 사실을 신고하여야 합니다. 기존에 만들고 있던 식육가공품 외에 추가로 다른 품목을 제조할 경우 관할 관청에 가공하려는 식육가공품의 유형 및 가공방법 설명서를 제출하여야 합니다.

Q 340

식육즉석판매가공업소에서 포장육과 식육가공품을 식품접객업소 및 식육판매업소에 판매할 수 있나요?

- 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제8호에 ‘식육즉석판매가공업은 식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하면서 식육가공품(통조림·병조림은 제외한다)을 만들거나 다시 나누어 직접 최종 소비자에게 판매하는 영업’이라고 규정하고 있습니다.
- 또한 영업자 준수사항에 따라 식육즉석판매가공업 영업자가 식육 및 식육가공품을 판매를 목적으로 하는 영업자(식육의 경우에는 식품접객업·집단급식소 등과 같이 해당 영업소에서 최종소비가 이루어지는 경우는 제외한다)에게 판매하는 것은 금지되어 있습니다.
- 따라서 식육즉석판매가공업 영업자가 포장육을 식품접객업 영업자, 식육판매업 영업자에게 판매하는 것은 가능하나, 식육가공품은 판매를 목적으로 하는 영업자에게 판매하는 것은 금지하고 있으므로 식품접객업 영업자, 식육판매업 영업자에게 판매하는 것은 불가능합니다.

7 기타

Q 341

포장이 완료된 양념육(식육가공품)을 그대로 판매할 경우 영업신고를 하여야 하나요?

- 축산물가공품을 생산된 그대로 판매하고자 하는 경우 별도의 영업의 신고 또는 허가가 필요하지 않습니다. 따라서 축산물가공품인 양념육을 그대로 판매하다면 축산물 위생관리법령상의 별도의 영업 신고 없이 판매할 수 있습니다.

Q 342

우유를 자동판매기에서 판매할 경우 별도의 영업신고를 해야 하나요?

- 축산물 위생관리법령에서는 축산물가공품(유가공품, 식육가공품, 알가공품 등)을 그대로 판매하는 것에 대하여 별도로 영업신고나 허가를 받도록 규정하고 있지 않습니다. 따라서 자판기로 우유를 그대로 판매하고자 한다면 별도의 영업이 필요하지 않습니다.

Q 343

척骨的 부위는 우리나라 정형기준으로 볼 때 어느 부위에 해당합니까?

- 식육의 부위명에 대해서는 「소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준」에서 정하고 있습니다. 동 고시 제5조(부위명칭 및 그 표시방법) 제1항에 따르면 ‘쇠고기 및 돼지고기는 분할상태에 따라 대분할과 소분할로 구별하며 그 부위명칭은 별표1과 같다.’라고 규정하고 있으며 제3항은 쇠고기 및 돼지고기의 부위명칭 표시방법에 대해 규정하고 있습니다. 이 고시 제5조제4항에서 ‘수입된 식육의 경우에도 제1항 내지 제3항에 따라야 한다. 다만 제1항 내지 제3항을 준수할 수 없는 수입식육의 경우에는 수출국에서 표시된 부위명칭(수출국에서 실제 통용되는 부위명칭을 말함)을 표시하되, 국내 기준에 해당되는 부위명칭을 많이 포함된 순서에 따라 모두 표시하는 등의 방법으로 수출국 부위명칭에 대한 설명을 덧붙일 수 있다.’라고 규정하고 있습니다.

※ ‘등심’은 도체의 마지막 등뼈(흉추)와 제1허리뼈(요추) 사이를 직선으로 절단하고, 배최장근의 바깥쪽 선단 5cm이내에서 2분체 분할 정중선과 평행으로 절개하여 갈비 부위와 분리한 후, 등뼈와 목뼈(경추)를 발골하고 제7목뼈와 제1등뼈사이에서 2분체 분할 정중선과 수직으로 절단하여 생산하며, 어깨뼈(견갑골) 바깥쪽의 넓은 등근(광배근)은 앞다리부위에 포함시켜 제외시키고, 과다한 지방덩어리를 제거 정형하며 윗등심살, 꽃등심살, 아래등심살, 살치살이 포함됩니다.

* 「소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준」 [별표 2] 1.

※ ‘목심’은 제1~제7목뼈(경추) 부위의 근육들로서 앞다리와 양지부위를 제외하고, 제7목뼈와 제1등뼈(흉추) 사이를 절단하여 등심부위와 분리한 후 정형하여 생산한 부위입니다.

* 「소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준」 [별표 2] 1.

- 따라서 척骨이 「소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준」 별표 2) 쇠고기의 부위별 분할정형기준 중 등심의 기준에 맞도록 정형되었다면 제품의 표시에 ‘등심’이라고 표시할 수 있으나, 등심의 정형 기준을 준수할 수 없는 경우라면 수출국에서 표시된 부위명칭(수출국에서 실제 통용되는 부위명칭)을 표시하되, 국내 기준에 해당되는 부위명칭을 많이 포함된 순서에 따라 모두 표시하는 등의 방법으로 수출국 부위명칭에 대한 설명을 덧붙일 수 있으므로 등심과 목심으로 구성된 ‘척骨’제품에 등심이 많이 포함된 경우라면 ‘척骨(등심, 목심)’로 표시할 수 있습니다.

Q 344

수입쇠고기도 등급표시를 해야 하나요? 수입쇠고기의 등급표시를 허위로 한 경우 행정처분은 어떻게 되나요?

- 「소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준」 제7조 등급 표시방법 등 제1항 ‘국내에서 도축되어 생산된 쇠고기의 경우, 대분할 부위인 안심, 등심, 채끝, 양지, 갈비와 이에 해당하는 소분할 부위의 등급을 표시하여야 하며, 그 외의 쇠고기 부위 및 돼지고기의 등급표시는 자율적으로 표시할 수 있다.’ 라고 규정하고 있으며 제3항에서는 ‘제1항에 따른 쇠고기의 등급은 1++등급, 1+등급, 1등급, 2등급, 3등급, 등외로 표시하고, 돼지고기의 등급은 1+등급, 1등급, 2등급, 등외로 표시한다.’고 규정하고 있습니다.
- 따라서 수입 쇠고기에 대한 등급표시는 의무사항이 아니나, 수입 쇠고기의 수출국 등급을 허위로 표시한 경우라면, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제52조제1항제4호 축산물의 명칭·제조방법, 품질·영양표시, 축산물가공품이력추적표시, 영양가·원재료·성분·용도와 그 밖에 해당 제품의 사실과 다른 내용의 표시·광고에 해당하여, 같은 법 시행규칙 [별표 11] 2. 다. 3. 사. 2) 3개 사항 미만인 경우의 행정처분인 1차 위반: 경고, 2차 위반: 영업정지 7일, 3차 위반: 영업정지 15일에 해당합니다.

8 품목제조의 보고

Q 345

「식품의 기준 및 규격」 전부개정에 따라 축산물가공품의 유형이 변경되어 품목제조보고 변경 신고를 해야 하나요?

- 식품위생법령 소관의 「식품의 기준 및 규격」과 축산물 위생관리법령 소관의 「축산물의 가공기준 및 성분규격」을 통합하여 「식품의 기준 및 규격」 하나의 고시로 2018년 1월 1일부터 시행할 예정입니다.
- 위 고시가 2018년 1월 1일부터 시행이 되더라도 상위법인 축산물 위생관리법령에서 축산물가공품을 축산물로 규정하고 있기 때문에 축산물에 해당합니다(축산물 가공품이 식품이 되기 위해서는 식품위생법령 및 축산물 위생관리법령이 개정되어야 하는 바, 현재 해당 법령을 개정 진행 중에 있습니다).
- 따라서 위 법령이 개정되기 전까지는 축산물가공품은 축산물 위생관리법의 관리 대상이므로 식품의 유형이 되는 것이 아니며, 품목제조보고 역시 변경하지 않아도 되며, 추가로 축산물가공품내의 유형 명칭 변경과 관련하여 품목제조보고 변경 보고 대상에 해당하지 않으므로 품목제조보고 변경을 의무적으로 해야 하는 것은 아니나, 변경된 유형명칭으로 품목제조보고를 하고자 한다면 변경된 품목제조보고서를 허가 관청에 제출할 수 있습니다.

Q 346

축산물가공품의 원재료로 사용된 돼지고기의 원산지가 변경되면 품목제조보고 변경보고를 해야 하나요?

- 「축산물 위생관리법」 제25조에서는 축산물가공업 영업자가 축산물을 가공하는 때에 그 품목의 제조방법설명서 등을 보고하도록 규정하고 있으며, 같은 법 시행규칙 제37조에서는 품목제조보고 시 품목제조보고서(별지 제28호 서식)와 제조방법 설명서, 축산물위생검사가관이 발급한 축산물의 한시적 가공기준 및 성분규격 검토서(축산물의 가공기준 및 성분규격이 정하여지지 아니한 축산물에 한한다), 유통기간 및 기간설정 사유서를 허가관청에 제출하도록 규정하고 있습니다.
- 품목제조보고서 서식에는 원재료 또는 성분명, 배합비율에 대해 기입하도록 되어있으며, 축산물가공품의 원재료로 사용하는 식육의 원산지에 대해 의무적으로 기록하도록 하고 있지는 않습니다.
- 또한 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제37조에 따른 품목제조보고 변경 대상으로는 해당 품목의 제품명, 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 유통기간, 할랄인증 축산물 해당 여부로 규정하고 있으므로 식육의 원산지가 달라짐으로 인해서 제품명, 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 유통기간, 할랄인증 축산물 해당 여부가 달라진다면 품목제조보고 변경 신고를 하여야 하나, 그렇지 않고 동일하다면 별도의 품목제조보고 변경 신고 대상에 해당하지 않습니다.

Q 347

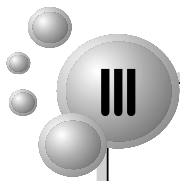
동일한 축산물가공품에 제품명만 다르게 하여 품목제조보고를 추가로 할 수 있나요?

- 축산물 위생관리법령에서는 품목제조보고 시 규정된 서식에 따라 해당 품목의 제품명 등을 작성하여 보고하도록 규정하고 있습니다.
- 따라서 제품명이 다르다면 다른 품목으로 보아야 할 것이므로, 각각의 품목에 대하여 품목제조보고를 하여야 합니다.

Q 348

식육추출가공품 품목제조보고 시 조리 후에는 중량 변화가 생기는데 사용되는 원재료의 배합비율을 어떻게 기재하나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」에서는 품목제조보고 시 규정된 서식에 따라 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율 등을 기재하고 제조방법 설명서 등을 첨부하여 보고하도록 규정하고 있습니다.
- 이는 품목제조보고서에 제품을 제조할 때 사용한 모든 원재료를 기재해야함을 뜻하며 또한 제조방법 설명서에는 제품의 제조방법에 대해 자세히 서술해야합니다. 이 때 품목제조보고서 상의 원재료 배합비율을 기재할 때는 실제로 제품을 만들 때 투입하는 양을 기준으로 작성하여야 합니다.



건강기능식품에 관한 법률



제 1 장 . 영 업

1 건강기능식품제조업

Q 349

건강기능식품을 별크로 수입하여 소분 판매하고자 할 경우 품목제조보고를 해야 하나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 [별표 4] 영업자준수사항 제1호더목에 따라 다음의 요건을 모두 갖춘 건강기능식품제조업자의 경우 소분 제조할 수 있습니다.
 - 1) 건강기능식품제조업자가 법 제22조제2항에 따른 우수건강기능식품제조기준적용업소일 것
 - 2) 소분 대상 건강기능식품은 소비자가 직접 구매할 수 있도록 포장된 것이 아닐 것
 - 3) 소분제조하여 생산되는 제품의 형태를 제조할 수 있는 시설을 갖출 것
 - 4) 소분제조하여 생산되는 제품에 대하여 품목제조신고를 하였을 것
- 따라서 건강기능식품을 소분제조하려는 경우 소분 제조하여 생산되는 제품에 대하여 품목제조신고를 반드시 하고 제조하여야 합니다.

2 건강기능식품판매업

Q 350

건강기능식품과 일반식품을 판매할 때 반드시 구분하여 진열 판매해야 하나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」에서는 건강기능식품을 일반식품과 함께 판매 시 진열대 또는 판매대를 반드시 구분하도록 규정하고 있지 않으므로, 건강기능식품과 일반식품을 반드시 구분하여 진열·판매하지 않아도 됩니다.

Q 351

건강기능식품과 공산품을 합포장하여 판매할 수 있나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」에서는 건강기능식품과 공산품을 세트로 구성·판매하는 것에 대하여 별도로 제한하고 있지 않으며, 이 경우 제조된 완제품 그대로를 세트로 구성·판매하여야 합니다.

Q 352

약국을 운영하는 약사가 건강기능식품을 온라인 판매하려는 경우 건강기능식품판매업 영업신고 대상에 해당하나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제6조제2항에 따라 건강기능식품판매업을 하려는 자는 총리령으로 정하는 바에 따라 영업소별로 제4조에 따른 시설을 갖추고 영업소의 소재지를 관할하는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 신고하여야 합니다.
- 다만 「약사법」 제20조에 따라 개설 등록한 약국에서 건강기능식품을 판매하는 경우는 영업신고를 하지 않아도 됩니다. 따라서 약사가 약국에서 건강기능식품을 판매하는 것 외에 전자상거래(인터넷) 등을 통해 건강기능식품을 판매하려는 경우에는 건강기능식품판매업 영업신고를 하여야 합니다.



제2장. 품목제조신고

Q 353

증정용으로 건강기능식품을 제공할 경우 품목제조신고를 해야 하나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제3조제5호에서 ‘영업’이란 건강기능식품을 판매의 목적으로 제조 또는 수입하거나 판매(불특정 다수에게 무상으로 제공하는 것을 포함한다)하는 업(業)으로 정하고 있습니다. 또한 같은 법 제6조제2항에 따라 건강기능식품판매업을 하려는 자는 총리령으로 정하는 바에 따라 영업소별로 제4조에 따른 시설을 갖추고 영업소의 소재지를 관할하는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 신고하여야 합니다.
- 따라서 자사에서 제조한 건강기능식품의 품평 등을 위하여 소비자에게 해당 제품을 무상으로 제공하는 경우도 판매에 해당하므로, 이 경우 품목제조신고 후 제조된 제품을 제공하여야 하며 건강기능식품판매업 영업신고도 하여야 합니다.



제 3 장 . 품 질 관 리 인

Q 354

건강기능식품제조업체의 품질관리인이 퇴사한 경우 며칠 안에 신규로 선임하여야 하나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제12조제1항에 따라 건강기능식품제조업의 허가를 받아 영업을 하려는 자는 총리령으로 정하는 바에 따라 품질관리인을 두어야 하며, 같은 조 제4항에 따라 건강기능식품제조업을 하는 자는 품질관리인을 선임하거나 해임할 때에는 총리령으로 정하는 바에 따라 식품의약품안전처장에게 신고하여야 합니다.
- 품질관리인 해임 후 일정 기간 동안의 품질관리인 선임 유예기간은 없으며, 해임과 동시에 선임을 하여야 합니다.

Q 355

우수건강기능식품제조기준(GMP)을 지정 받기 위해서 영업자 교육을 받아야 하는데, 대표자가 부득이하게 외국 출장으로 교육을 받을 수 없습니다. 이 경우 대리인이 교육을 받아도 될까요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제22조 규정에 따른 GMP 영업자와 품질관리인은 GMP 운영 등에 대한 교육을 지정 전에 받아야 합니다. 다만 영업자의 경우 지정받은 날로부터 6개월까지 받을 수 있습니다.
- 건강기능식품제조업·판매업 영업자가 받아야 하는 교육 중 안전위생교육에 대하여는 영업자가 영업에 직접 종사하지 아니한 경우, 2곳 이상의 장소에서 같은 영업자가 영업을 하려는 경우 등에 책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받게 할 수 있으나, GMP 지정을 위한 교육에 대하여는 그와 유사한 별도의 예외규정을 두고 있지 않습니다.
- 따라서 영업자가 직접 교육을 받아야 할 것이며, 영업자가 업무상 국외출장을 간 경우라 하더라도 위의 규정에 따라 지정 후 6개월까지 교육을 받을 수 있도록 하고 있으니 이 기간 내에 교육을 이수하여 주기 바랍니다.



제4장. 기준 및 규격

1 공통기준 및 규격

Q 356

기능성 원료가 홍삼, 비타민 C, 코엔자임 Q10, 루테인으로 구성된 건강기능 식품의 유통기한을 유사제품 비교를 통해 설정하고자 할 때 비교제품의 기능성 원료가 2개만 일치하는 경우도 가능한가요?

- ☞ 「식품, 식품첨가물 및 건강기능식품의 유통기한 설정기준」에 따라 유통기한 설정을 위한 과학적인 실험(근거)을 생략하고 유통기한이 이미 설정된 제품과 단순 비교하여 설정하고자 하는 경우에는 다음 각 항목 모두가 일치하여야 합니다.
 - ① 기능성 원료 또는 식품유형(건강기능식품의 기준 및 규격의 소분류까지 동일하여야 함. 한편, 식품의 식품유형과 비교할 경우 사용한 기능성 원료 또는 성분의 경시적 변화 특성에 대한 자료를 추가로 제출하여야 함) ② 성상(예: 캡슐, 정제, 분말, 과립, 액상, 환, 편상, 페이스트상, 시럽, 겔, 젤리, 바 등) ③ 포장재질(예: 종이제, 합성수지제, 병, 금속캔, 파우치 등) 및 포장방법(예: 진공포장, 밀봉포장 등) ④ 보존 및 유통온도 ⑤ 보존료 사용여부 ⑥ 유통유처리 여부 ⑦ 살균 또는 멸균방법
- ☞ 따라서 ‘홍삼, 비타민 C, 코엔자임 Q10, 루테인’ 4가지 기능성 원료를 포함하는 제품의 유통기한 설정 시, 위의 규정에 제시된 7가지 항목이 일치하여야 하므로, 기능성 원료의 경우 4가지 기능성 원료가 모두 일치하는 제품과 비교하여 설정하여야 합니다.

Q 357

건강기능식품의 유통기한을 유사제품 비교를 통해 설정할 때 6가지 사항은 모두 일치하나, 장용성코팅 캡슐을 사용해서 동일한 사례를 찾기 어려워 장용성 코팅을 적용하지 않은 제품과도 비교할 수 있나요?

- 건강기능식품의 유통기한 설정실험을 생략할 수 있는 경우는 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 유통기한 설정기준」 Ⅲ. 4.에 따라 가. 유통기한이 설정된 제품과 각 1)~7) 항목 모두가 일치하는 신제품의 유통기한을 이미 설정된 유통기한 이내로 하는 경우와 유통기한 설정과 관련한 발간 보고서를 인용하여 유통기한을 설정하는 경우가 있습니다.
- 두 제품의 성상이 모두 캡슐에 해당되는 경우라면 동일한 성상으로 판단되며, 성상을 제외한 나머지 항목도 전부 동일하다면 유통기한 설정실험을 생략할 수 있습니다.

2 개별기준

Q 358

건강기능식품 비타민 D의 일일 섭취량은 $1.5 \sim 10\mu\text{g}$ 으로 되어있는데, 이를 초과한 제품도 수입이 가능하나요?

- 건강기능식품의 비타민 및 무기질 제품은 일상식사에서 부족할 수 있는 비타민과 무기질을 보충하는 것을 목적으로 하고 있으며, 일일섭취량 초과 시 과잉섭취에 따른 이상사례 발생 개연성 등을 우려하여 해당 영양소의 일일섭취량(비타민 D $1.5 \sim 10\mu\text{g}$)을 준수한 제품을 제조·수입하는 것을 권장하고 있습니다.

Q 359

스프레이 형태의 액상 비타민 D를 수입할 수 있나요?

- 건강기능식품 중 프로폴리스추출물에 대해서는 구강에서의 항균 작용의 기능성에 한하여 스프레이 형태를 허용하고 있으며, 그 외에 건강기능식품을 스프레이 형태로 제조하고자 할 경우, 정량 분사 입증 여부를 판단할 수 있는 용기분사시험 결과를 제출할 경우 검토가 가능합니다.
- 용기분사시험은 최소 3개 용기에 대하여 용기의 처음, 중간, 마지막 분사량에 대하여 최소 10회 함량을 측정하여야 하며, 제조사 또는 시험·검사기관 등에서 시험한 결과를 시험성적서로 제출하여야 합니다.



제 5 장 . 표 시 · 광 고

1 표시기준

제품명

Q 360

건강기능식품의 제품명에 ‘○○○바나나맛’처럼 ‘○○맛’ 표시가 가능한가요?

- 건강기능식품의 제품명은 「건강기능식품에 관한 법률」 제18조에 따른 허위·과대·비방의 표시·광고에 해당하는 표현이나 다른 건강기능식품과 오인·혼동할 수 있는 표현을 포함하여 사용하여서는 아니 됩니다.
- 따라서 해당 제품에 기능성 원료 이외 원료를 건강기능식품에 표시하는 것은 해당 원료가 기능성이 있는 것으로 오인·혼동할 우려가 있어 사용할 수 없습니다. 다만 맛을 나타내는 원료(착향료, 색소 제외)를 사용하여 소비자가 해당 맛을 인지할 수 있는 경우로서 제품명의 일부로 ‘○○맛’을 사용하는 것은 가능하도록 하고 있습니다.

업소명 및 소재지

Q 361

건강기능식품을 별크로 수입하여 소분 제조할 경우 수입원, 판매원, 제조원, 소분업소는 어떻게 표시하나요?

- 「건강기능식품의 표시기준」 제6조제3호에 따라 수입건강기능식품의 업소명 및 소재지에는 ‘건강기능식품수입업소의 명칭과 소재지는 영업신고증에 기재된 업소명 및 소재지를 표시하고, 수입신고한 해당 제품의 수출국명과 제조업소명을 병행하여 표시하여야 한다. 이 경우 수출국명과 제조업소명이 외국어로 표시되어 있으면 한글로 따로 표시하지 아니할 수 있다.’고 규정하고 있습니다.
- 또한 이 고시에 우수건강기능식품 적용업소에서 건강기능식품을 소분하여 재포장하는 경우에는 원래 표시 사항을 그대로 표시하여야 하며, 해당 우수건강기능식품 제조기준 적용업소의 명칭(소분 재포장 업소명) 및 소재지도 표시하여야 한다. 이 경우 우수건강기능식품제조기준 적용업소의 소재지 대신 반품교환 업무를 대표하는 소재지를 표시할 수 있도록 규정하고 있습니다.
- 위 규정에 따른 소분제조가능한 건강기능식품제조업자가 수입건강기능식품의 형태가 완제품이 아닌 형태로 별크로 수입해서 소분포장 하려는 경우 표시는 원래 표시사항을 그대로 표시하여야 하며, 우수건강기능식품제조기준 적용업소의 명칭(소분 재포장 업소명) 및 소재지도 표시하여야 합니다.
(예시) 수입업소, 소분업소의 업소명 및 소재지, 제품의 수출국명과 제조업소 의무 표시
- 건강기능식품판매업소가 업소명 및 소재지, 상표 또는 로고 등을 추가하여 표시하고자 하는 때에는 해당 제품의 제조업소명 및 소재지, 상표 또는 로고 등의 활자 크기와 같거나 작게 표시하여야 합니다.
- 추가로 건강기능식품판매업소의 업소명 및 소재지 등을 표시하고자 하는 때에는 표시 가능합니다.

Q 362

건강기능식품유통전문판매업자가 의뢰한 건강기능식품에 반드시 건강기능식품유통전문판매원을 표시해야 하나요?

- 「건강기능식품의 표시기준」 제6조제3호가목에 따라 건강기능식품제조업소의 명칭과 소재지는 영업허가증에 기재된 업소명 및 소재지를 표시하여야 합니다.
- 또한 같은 고시 제6조제3호다목에 따라 건강기능식품판매업소가 업소명 및 소재지, 상표 또는 로고 등을 추가하여 표시하고자 하는 때에는 해당 제품의 제조업소명 및 소재지, 상표 또는 로고 등의 활자크기와 같거나 작게 표시하여야 합니다.
- 따라서 업소명 및 소재지 표시란에 건강기능식품제조업소의 명칭과 소재지를 표시하는 것은 의무사항이나, 건강기능식품유통전문판매업소 명칭과 소재지를 표시하는 것은 의무사항에 해당하지 않습니다.
- 또한 건강기능식품유통전문판매업소 명칭과 소재지를 추가적으로 표시하고자 하는 경우 해당 제품의 제조업소명 및 소재지 등의 활자크기와 같거나 작게 표시하여야 합니다.

기능정보

Q 363

‘베타카로틴’ 건강기능식품으로, 1일 영양성분 기준치에 베타카로틴 항목이 없어서 영양정보란에 영양성분 명칭이나 영양성분 기준치를 비타민A로 표시할 수 있나요?

- 「건강기능식품의 표시기준」 제6조제7호에서 건강기능식품의 기능정보 표시는 기능정보란에 해당제품에 사용된 기능성 원료의 기능성분 또는 지표성분의 명칭과 1회 분량 또는 1일 섭취량 당 함량을 표시하도록 정하고 있습니다.
- 위의 규정을 고려할 때, ‘베타카로틴’ 이 주원료인 제품의 경우 기능정보란에 베타카로틴의 명칭과 1회 분량 또는 1일 섭취량 당 함량을 표시하여야 하며, 이 경우 %영양성분 기준치에 대한 비율을 표시하지 않아도 됩니다.

Q 364

홍삼건강기능제품에 ‘면역력 증진에 효능 및 효과가 있다’는 표시를 할 수 있나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제18조 및 같은 법 시행규칙 제21조 [별표5] 규정에 따라 질병 예방 및 치료에 효능효과가 있다거나, 의약품으로 오인 혼동할 우려가 있는 표시광고는 금지되어 있고, 또한 식품의약품안전처장이 인정한 기능성과 다른 내용의 표시광고는 허위·과대광고에 해당됩니다.
- 건강기능식품의 주원료가 ‘홍삼’인 경우, ‘면역력 증진·피로개선·혈소판 응집억제를 통한 혈액흐름·기억력 개선·항산화에 도움을 줄 수 있음’의 해당 기능성 내용으로 표시·광고하여야 하며, 질의한 ‘면역력 증진에 효능·효과가 있다’라는 표현은 적절하지 않습니다.

Q 365

건강기능식품을 수입하는 업체로 수입건강기능식품에 건강기능식품의 기준 및 규격에서 정하는 기능성 내용만을 그대로 표시하는 경우에도 심의를 받아야 하나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제16조에 따라 건강기능식품의 기능성을 표시·광고를 하려는 자는 식품의약품안전처장이 정한 건강기능식품 표시·광고 심의의 기준, 방법 및 절차에 따라 심의를 받아야 합니다.
- 또한 우리 처에서 고시한 「건강기능식품의 기준 및 규격」에서 규정하고 있는 기능성 내용을 그대로 표시·광고하는 경우 별도의 심의를 받지 않아도 됩니다.
- 다만 이외의 사항에 대하여 별개로 인정을 받고자 하는 경우에는 심의를 받아야 하며, 우리 처에서는 표시·광고 심의 업무는 (사)한국건강기능식품협회에 업무를 위탁하고 있습니다. 심의 관련하여 자세한 사항은 (사)한국건강기능식품협회 광고 심의팀(☎ 031-628-2300)으로 문의하기 바랍니다.

Q 366

프로폴리스추출물의 제형이 액상이나 필름 형태일 경우 '구강 내에서 항균작용에 도움을 줄 수 있음'의 기능성 내용을 표시할 수 있나요?

- 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제3. 2-8 프로폴리스추출물의 '구강 내에서 항균 작용에 도움을 줄 수 있음'과 관련된 기능성 내용의 제품은 구강에 직접 접촉할 수 있는 형태(스프레이 또는 톱크제, 씹어먹는 연질캡슐)에 한합니다.
- 위 규정을 고려할 때 제품의 형태가 구강에 직접 접촉할 수 있는 형태인 스프레이 또는 톱크제, 씹어먹는 연질캡슐에 한하여 프로폴리스 추출물의 기능성 내용(구강 내에서 항균작용에 도움을 줄 수 있음) 표시가 가능하므로, 액상이나 필름 형태의 제품에 표시하는 것은 적절하지 않습니다.

주의사항

Q 367

기능성 원료를 부원료로 사용한 경우도 주의사항을 표시해야 하나요?

- 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제2.공통 기준 및 규격 1. 3) 기타원료는 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」, 「축산물의 가공기준 및 성분규격」에 적합한 것, 기능성 원료*, 영양소를 사용할 수 있습니다. 다만, 이때에는 섭취 시 주의사항을 반드시 고려하고, 식품의약품안전처장이 정한 일일섭취량 미만으로 사용하여야 합니다.

* 기능성 원료: 「건강기능식품의 기준 및 규격」 개별 기준 및 규격에서 정한 것, 「건강기능식품에 관한 법률」 제15조와 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」에 따라 인정된 것, 다만 이 경우는 인정서가 발급된 영업자에 한하여 사용할 수 있음

- 또한 「건강기능식품의 표시기준」 제6조제8호(섭취량, 섭취방법 및 섭취 시 주의사항) 나목에 따라 해당 제품의 섭취 시 이상증상이나 부작용 우려대상, 과다 섭취 시 부작용 가능성 및 그 양 등 주의해야 할 사항이 있을 경우 이를 표시하여야 합니다. 상기 규정은 기능성 원료에 한정되는 것은 아니며, 제품에 대하여 원료의 사용량, 최종 제품의 섭취량, 섭취 대상 등을 종합적으로 고려하여 섭취 시 주의해야 할 사항이 있는 경우에는 이를 표시하여야 할 것입니다.

원료명

Q 368

합성요구르트향이 첨가된 혼합제제를 건강기능식품에 사용한 경우 어떻게 표시 하나요?

- ① 「건강기능식품의 표시기준」 제9조에서 정하지 아니한 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장, 알레르기 등에 대하여는 「식품등의 표시기준」을 준용하도록 하고 있습니다.
- ② 따라서 혼합제제 식품첨가물의 경우에는 「식품등의 표시기준」에 따른 혼합제제류 식품첨가물의 표시방법(혼합제제류의 구체적인 명칭을 표시하고 괄호로 혼합제제류를 구성하는 식품첨가물 등을 모두 표시)대로 표시하여야 합니다.
- ③ 다만 혼합제제류를 구성하는 식품첨가물이 「식품첨가물 기준 및 규격」에서 정의하는 합성향료인 경우 혼합제제(합성향료(○○향))으로 표시할 수 있습니다.

기타표시

Q 369

건강기능식품에 이력추적관리번호가 표시되어 있지 않은 경우 스티커로 처리할 수 있나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제22조의2 및 「식품 등 이력추적관리기준」 제6조 [별표 5]에 따라 식품이력추적관리 등록자는 최소판매단위별 용기·포장에 식품 이력추적관리번호를 표시하여야 합니다.
- 위 고시 [별표 5]에 따른 이력추적관리번호 표시는 소비자에게 정확한 정보를 전달하기 위해 인쇄, 떨어지지 아니하게 부착한 스티커 등의 방법으로 표시하여야 합니다.

Q 370

건강기능식품에 맛을 내는 부원료인 과즙분말, 농축액분말, 추출물 등을 부원료로 사용한다 하더라도 그 향 또는 맛에 해당하는 그림이나 사진을 사용할 수 있나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제18조에 따라 누구든지 건강기능식품의 명칭, 원재료, 제조방법, 영양성분, 성분, 사용방법, 품질 및 건강기능식품이력추적관리 등에 관한 허위·과대·비방의 표시·광고를 금지하고 있습니다.
- 건강기능식품에 맛을 나타내는 부원료(농축액, 분말 등)를 사용하여 해당 제품이 그 맛을 내는 경우 ‘○○맛’을 표시하는 것은 가능합니다.
- 건강기능식품에 사용된 과즙분말, 농축액분말 등 부원료(성분)에 대한 도안(그림, 사진 등) 표시 등 부원료 강조 표시는 해당 부원료가 기능성이 있는 것으로 오인·혼동할 우려가 있어 사용할 수 없습니다.

Q 371

최소 판매 단위인 상자에는 표시사항을 10포인트로 하였으나, 내포장인 병은 면적이 부족하여 10포인트로 표시할 수 없을 경우 10포인트 보다 작게 표시할 수 있나요?

- 「건강기능식품의 표시기준」 제5조제1호나목에 따라 표시는 소비자에게 판매되는 최소 판매단위별 용기·포장에 하여야 하며, 낱알모음 하여 한 알씩 사용하는 제품은 그 낱알포장에 제품명과 제조업소명을 표시하여야 합니다. 다만 유통전문판매업소에서 위탁한 제품은 유통전문판매업소명을 표시할 수 있습니다.
- 따라서 건강기능식품의 표시는 해당 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 하면 됩니다. 다만 최소판매단위인 겉포장에 표시기준에 따라 표시를 기재하였다하더라도 소비자가 제품을 구매 후 겉포장을 버릴 수 있으므로 소비자의 알권리 및 오·남용 방지를 위해 내포장에도 동일하게 표시하도록 권고 하고 있으며, 이 경우 내포장의 표시할자는 표시기준에 규정하고 있는 10포인트 이상이 아니더라도 무방합니다.

Q 372

비타민 D의 함량이 60 μ g인 비타민 D 보충용 건강기능식품에 ‘고함량제품’ 또는 ‘고함량 비타민D’의 표시를 할 수 있나요?

- 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제3. 개별 기준 및 규격, 1-3 비타민D의 규격은 표시량의 80~180%이며, 일일섭취량은 1.5~10 μ g으로 규정하고 있습니다.
- 우리 처는 일일섭취량을 초과하는 제품을 제조·수입 시에 안전성 입증 자료(제품 정보, 안전성 자료 등 영업자가 입증할 수 있는 자료)를 제출 의무화 방안을 검토 중에 있어, 비타민D가 주원료인 건강기능식품에 ‘고함량’을 표시하는 것은 적절하지 않습니다.
- 건강기능식품의 비타민 및 무기질 제품은 일상식사에서 부족할 수 있는 비타민과 무기질을 보충하는 것이 목적이며, 최대함량 초과 시 과잉섭취에 따른 이상 사례가 발생할 개연성이 있으므로 해당 건강기능식품 일일섭취량의 최대함량(비타민 D 10 μ g)을 준수하는 것이 바람직합니다.

Q 373

건강기능식품의 주표시면에 추가로 열량을 표시 할 수 있나요?

- 「건강기능식품의 표시기준」 제6조(세부표시기준 및 방법) 제2호라에 따라 제품명은 「건강기능식품에 관한 법률」 제18조에 따른 허위·과대·비방의 표시·광고에 해당하는 표현이나 다른 건강기능식품과 오인·혼동할 수 있는 표현을 포함하지 못하도록 하고 있습니다.
- 질의한 사항에 대하여 소비자의 제품 선택에 도움을 주고자 건강기능식품의 주표시면에 열량 정보 등 객관적 사실을 표시하는 것은 가능합니다.

Q 374

건강기능식품의 표시면적이 적어 제품설명서를 추가하지 않고 책자라벨(이중라벨) 형태로 기재해도 되나요?

- 「건강기능식품의 표시기준」 제5조(표시방법)제2호에 따라 표시는 소비자가 쉽게 알아볼 수 있는 곳에 하여야 하며, 제4조제1호(건강기능식품 표시(건강기능식품 도안)), 제2호(제품명), 제5호(내용량)는 반드시 주표시면에 표시하여야 합니다.
- 또한 이 고시 제5조(표시방법)제3호나목에 따라 주표시면 외의 정보표시면에 일괄 표시하여야 하는 사항을 표시면적이 적어 정하여진 크기로 표시하기 곤란한 경우에는 최소 판매단위별 용기·포장에 제4조제3호(업소명 및 소재지)·제4호(유통기한 및 보관방법) 및 제8호(섭취량 및 섭취방법)의 사항만을 표시할 수 있으며, 그 밖의 사항은 제품설명서에 따로 기재하여 함께 포장할 수 있고, 이 경우 ‘제품설명서 참조’라는 표시를 하여야 합니다.
- 따라서 표시활자 크기 확대로 인하여 표시면적이 부족한 경우에는 주표시면 외에 정보표시면에 의무적으로 표시하여야 하는 사항 이외에는 제품설명서에 따로 기재하고 ‘제품설명서 참조’라는 표시를 하여 책자라벨(이중라벨) 등의 방법(제품설명서를 제작하여 병에 떨어지지 않도록 부착)으로 제작하는 것은 가능합니다.

Q 375

건강기능식품 포장에 'FDA 공장, 시설등록' 문구를 표시할 수 있나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제18조에 따라 누구든지 건강기능식품의 명칭, 원재료, 제조방법, 영양소, 성분, 사용방법, 품질 및 건강기능식품이력추적관리 등에 관하여 허위·과대·비방의 표시·광고를 하여서는 안 됩니다.
- 또한 같은 법 시행규칙 제21조 및 [별표5] 제2호다목에 따라 정부 또는 관련공인 기관의 수상·인증·선정·특허와 관련하여 사실과 다른 내용의 표시·광고는 사실과 다르거나 과장된 표시·광고에 해당됩니다.
- 아울러 위의 규정 [별표5] 제3호라목에 따라 해당 제품의 제조방법·품질·영양소·원재료·성분 또는 효과와 직접 관련이 적은 내용을 강조함으로써 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식되게 하는 광고는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고에 해당됩니다.
- 위의 규정을 고려할 때, 'FDA 공장, 시설등록' 표시는 미국 수출을 위하여 필수적인 요건을 강조 표시하는 경우에 해당하여 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식되게 할 우려가 있어 바람직하지 않습니다.
- 아울러 'FDA 공장, 시설등록'에 대해 특정 건강기능식품이 'FDA 인증' 등을 받은 것으로 표시·광고하는 것은 해당 건강기능식품의 제조·판매가 FDA의 관리로 이루어지는 것으로 오인·혼동할 우려가 있어 적절하지 않습니다.

Q 376

건강기능식품에 표시한 특허번호의 특허가 만료된 경우 기존 포장지에 표시된 특허번호를 스티커로 수정할 수 있나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제18조 및 같은 법 시행규칙 제21조(허위·과대·비방의 표시·광고의 범위) [별표5] 제2조다목에 따라 정부 또는 관련공인기관의 수상·인증·선정·특허와 관련하여 사실과 다른 내용의 표시·광고는 허위·과대·비방의 표시·광고에 해당됩니다.
- 또한 「건강기능식품의 표시기준」 제5조(표시방법) 제1항바목에 따라 영업허가·신고 또는 품목제조신고한 내용이 변경되어 허가·신고관청에 변경허가·신고 수리된 경우와 단순 표시 오류에 따른 경미한 사항은 표시사항이 인쇄 또는 기재된 라벨 등을 사용하여 변경사항만을 변경처리 할 수 있습니다. 이 경우 경미한 사항이란 표시내용의 오·탈자, 영양·기능(또는 지표) 성분의 단위 및 캡셀기제 표시의 누락, 용기·포장재질 표시의 누락, 섭취량을 정수로 표시하지 아니한 경우 등을 말하며 유통기한의 표시는 변경처리 할 수 없습니다.
- 위의 규정을 고려할 때 특허가 만료된 이후 특허 사실을 표시·광고하는 것은 허위·과대·비방의 표시·광고에 해당되므로, 변경된 사실을 스티커 처리하시는 것은 가능합니다.

Q 377

기능성 원료가 밀크씨슬추출물인 건강기능식품의 주표시면에 '간장 보호, 간기능 개선'의 문구를 표시할 수 있나요?

- 건강기능식품의 표시는 「건강기능식품에 관한 법률」 제18조 허위·과대·비방의 표시·광고 금지에 따라 건강기능식품의 명칭, 원재료, 제조방법, 영양성분, 성분, 사용방법, 품질 및 건강기능식품이력추적관리 등에 관하여 허위·과대·비방의 표시·광고를 하여서는 안 됩니다.
- 건강기능식품에 '간장 보호', '간장 해독', '간기능 개선'이라는 표현은 「건강기능식품의 기준 및 규격」에서 정하고 있는 밀크씨슬 추출물의 기능성(간 건강에 도움을 줄 수 있음)을 나타내는 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 및 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품으로 오인·혼동할 우려가 있는 허위·과대·비방의 표시·광고에 해당되므로 제품에 표시하는 것은 적절하지 않습니다.

Q 378

EPA 및 DHA 함유유지 제품의 주표시면에 'MERCURY AND LEAD TESTED'라는 마크가 있는데 제조사에서 납, 수은에 대한 검사를 하였다는 의미인데 표시가 가능한가요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제17조제1항에 따라 건강기능식품의 용기·포장에는 건강기능식품이라는 문자 또는 건강기능식품을 나타내는 도형, 기능성분 또는 영양소 및 그 영양권장량에 대한 비율, 섭취량 및 섭취방법, 섭취시 주의사항, 유통기한 및 보관방법, 질병의 예방 및 치료를 위한 의약품이 아니라는 내용의 표현, 그 밖에 식품의약품안전처장이 정하는 사항을 표시해야 합니다.
- 또한 같은 법 제18조에 따라 누구든지 건강기능식품의 명칭, 원재료, 제조방법, 영양소, 성분, 사용방법, 품질 및 건강기능식품이력추적관리 등에 관하여 질병의 예방 및 치료에 효능효과가 있거나 의약품으로 오인·혼동할 우려가 있는 광고, 다른 업체 또는 그 업체의 제품을 비방하는 표시 광고 등을 하여서는 아니 됩니다.
- EPA 및 DHA 함유유지를 기능성 원료로 사용한 제품의 경우 「건강기능식품의 기준 및 규격」에 따라 납과 수은에 대한 기준을 규정하고 있습니다. 따라서 'MERCURY AND LEAD TESTED'라는 표시가 일반적인 의미의 인증·보증의 마크로 판단되지는 않으나, 다른 제품도 납과 수은을 검사함에도 불구하고 상대적으로 납과 수은을 검사하지 않는다는 의미로 오인·혼동하게 할 우려가 있어 바람직하지 않습니다.



제 6 장 . 검 사

1 자가품질검사

Q 379

건강기능식품의 자가품질검사 주기는 어떻게 되나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 [별표 7] 자가품질검사기준 제1호라목(1) 및 (2)에서 건강기능식품(기능성 원료 또는 성분 제외)의 자가품질검사는 1월마다 1회 이상, 기능성 원료 또는 성분(원료성 제품)은 제조단위(ล็อต)별 1회 이상 실시하도록 정하고 있습니다.

제 7 장 . 우수건강기능식품제조기준(GMP)

1 이력추적관리

Q 380

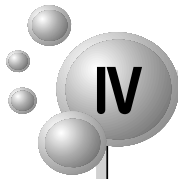
건강기능식품의 이력추적관리번호를 최소 판매단위 용기 · 포장에 아닌 제품에 동봉되는 설명서에 표시할 수 있나요?

- ❶ 「식품위생법」 제49조, 「건강기능식품에 관한 법률」 제22조의2 및 「식품 등 이력 추적관리기준」 제7조에 따라 식품이력 등록자(건강기능식품 포함)는 식품이력관리 품목임을 표시하고자 하는 경우 같은 고시 [별표 4]의 기준에 따라 심볼 등을 표시 (색상 · 위치 · 크기 등은 자율)하시되 디자인은 표지도표와 같아야 합니다.
- ❷ 또한 식품이력 등록자는 해당 이력등록 품목에 대해 식품이력추적관리번호를 표시 하여야 하며, ‘최종 소비자에게 판매하는 제품인 경우 최소판매단위별 용기 · 포장’에, ‘유통단위별로 포장할 경우에는 그 유통단위별 용기 · 포장에도 해당 제품의 식품 이력추적관리번호와 그 수량에 관한 정보’를 표시하여야 합니다.
- ❸ 이는 최종 소비자가 최소판매단위별 용기 · 포장에 표시되어 있는 정보를 정확하게 확인할 수 있게 하기 위함이므로, 제품 외부에 표시하지 아니하고 단순히 제품 내부의 설명서에만 표시하는 것은 가능하지 않습니다.

Q 381

우수건강기능식품제조기준(GMP)을 의무적용으로 변경하였는데, 건강기능식품제조업 허가 전에 받아야 하나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제22조(우수건강기능식품제조기준 등) 개정(2016.2.3., 시행일 2017.2.4.) 전에는 건강기능식품제조업 영업허가 받은 자 중 GMP 적용을 희망하는 경우 별도로 지정신청을 하였습니다.
- 그러나 법 개정에 따라 2017년 2월 4일 이후 신규로 건강기능식품제조업을 하려는 자는 GMP 적용을 의무화하였으므로 영업허가 신청 전에 GMP기준에 적합한 시설, 기준서 등을 준비하여 영업허가 신청을 하여야 합니다.



IV

수입식품안전관리 특별법



제1장. 수입 전(前)단계 관리

1 해외작업장등록

Q 382

해외작업장 등록 절차 및 제출서류는 어떻게 되나요?

- 해외작업장 등록은 해외작업장 설치·운영자가 해외작업장 등록신청서(「수입식품 안전관리 특별법 시행규칙」 [별지16호 서식]을 작성하여 수출국 정부(축산물 위생 당국)를 통해 식품의약품안전처장에게 등록 신청하여야 하며, 등록된 해외작업장만이 수입이 가능하며, 등록에 필요한 제출서류는 등록신청서와 함께 아래와 같습니다.
- 1) 수출국 정부가 해당 해외작업장에 대하여 정기적인 관리·감독을 실시한 문서 또는 식약처장이 정하여 고시한 점검기준에 따라 수출국 정부가 점검한 점검표
- 2) 수출국 정부에서 인정한 해당 해외작업장의 영업에 관한 인허가 서류 사본
- 3) 「축산물 위생관리법」에 따른 안전관리인증기준(HACCP)에 상응하는 기준을 적용한 작업장인 경우 그 기준의 운용계획서 요약본 및 중요관리점이 표시된 작업공정도 사본
- 4) 「축산물 위생관리법」에 따른 안전관리인증기준(HACCP)에 상응하는 기준을 적용한 작업장이 아닌 경우 해당 해외작업장의 위생관리기준 요약본 및 작업공정도 사본
- 5) 그 밖에 식약처장이 필요하다고 인정하는 서류
- 참고로 축산물 해외작업장은 우리 처 누리집(www.mfds.go.kr) → 수입식품 전자민원창구(impfood.mfds.go.kr) → 수입식품 → 공지사항 목록에서 해외작업장 관련 서류를 확인할 수 있습니다.

2 해외제조업소등록

Q 383

수입제품의 제조공장이 A제조업소와 B제조업소에서 제조공정을 나눠서 생산할 경우 해외제조업소 등록은 어디로 해야 하나요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제5조에 따라 해외제조업소의 등록은 제품을 생산·제조·가공·처리·포장·보관 등을 하는 업소를 등록하도록 하고 있습니다.
- 하나의 제품을 여러 업소에서 제조행위 등을 하는 경우 해외제조업소로 등록해야 하는 대상은 최종 제품의 품질관리와 포장이 완료되고 제조일자 및 유통기한을 설정·표시한 장소를 해외제조업소로 등록하여야 합니다.



제2장. 수입 영업 관리

1 영업등록

Q 384

수입식품을 통관 후 수입자가 지정한 창고에 위탁보관시 보관창고에 수입 식품등 보관업 영업등록이 되어 있어야 하나요?

- 「수입식품안전관리 특별법 시행령」 제2조에 따라 법 제20조제1항에 따른 수입신고의 대상이 되는 수입식품등을 총리령이 정하는 시설 또는 장소*에 보관하는 영업을 ‘수입식품등 보관업’으로 규정하고 있으며, 이에 따른 영업을 하려는 자는 영업등록을 하여야 합니다.

* 「관세법」 제154조에 따른 특허보세구역 또는 종합보세구역에 소재한 보세창고(다만 컨테이너전용보세창고는 제외) 또는 「자유무역지역의 지정 및 운영에 관한 법률」 제11조에 따라 입주허가를 받은 자의 보관시설

- 수입·판매업자가 수입식품을 위탁하여 보관하고자 하는 경우, 식품보관업자는 위의 규정에 따른 ‘수입식품등 보관업’에 해당되지 않는 경우라면 「수입식품안전관리 특별법」에 따른 별도의 영업등록 대상이 아닙니다.
- 참고로 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 [별표 7] 영업의 종류별 시설기준에 따라 수입식품등 수입·판매업자가 수입식품등을 직접 소비자에게 판매하려는 경우에는 수입식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 합니다. 보관창고는 영업등록을 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있습니다.

2 위생교육

Q 385

대표자가 2인인 공동대표로 수입식품등 수입판매업 영업등록을 할 경우, 신규 위생교육을 두 명 모두 받아야 하나요?

- ☞ 「수입식품안전관리 특별법」 제17조(위생 교육)에 따라 영업을 하려는 자는 미리 수입 식품등의 위생관리 등에 관한 교육을 받아야 하며, 같은 법 시행규칙 제23조(위생 교육 시간 등)에 따라 위생교육 시간은 4시간을 받도록 규정하고 있습니다.
- ☞ 같은 법 제17조제1항에 따른 신규교육에 대해서는 영업을 하려는 자, 즉 대표자가 받아야 하며 영업자가 2인 이상의 경우에는 영업자 중 1인만 위생교육을 받으면 됩니다.



제 3 장 . 통 관 단 계 관 리

1 수입신고등

Q 386

주문자상표부착방식으로 수입한 제품도 자가품질검사 대상에 해당하나요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제3조에 따라 영업자는 안전하고 양질인 수입식품등을 수입하여야 하고, 취급하는 수입식품등의 위해 여부에 대하여 항상 확인하고 검사하여야 합니다.
- 또한 수입식품등 수입판매업 영업자 중에서 「수입식품안전관리 특별법」 제18조제2항에 따라 주문자상표부착방식으로 수출국에 제조·가공을 위탁한 수입식품등을 수입·판매하는 영업자는 다음 각 호의 사항을 지킴으로써 규정하고 있습니다.
 - 1) 주문자상표부착수입식품등을 제조·가공하는 업체에 대하여 식품의약품안전처장이 정하는 위생점검에 관한 기준에 따라 해외식품 위생평가기관으로 하여금 현지 위생평가 등을 실시하게 하여야 한다.
 - 2) 주문자상표부착수입식품등에 대하여 「식품위생법」 제31조(자가품질검사 의무)에 따른 검사를 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하여야 한다.

Q 387

우리나라의 냉장온도 기준과 수출국의 냉장온도 기준이 다른 경우 수입신고 시 별도로 제출할 서류가 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제2016-154호, 2016.12.29.) 제1. 3. 34)에 ‘냉동·냉장식품의 보존온도는 이 공전에서 따로 정하여진 것을 제외하고는 냉동은 -18°C 이하, 냉장은 $0\sim 10^{\circ}\text{C}$ 를 말한다.’라고 규정하고 있습니다.
- 수입 제품의 보관 온도가 국내 보관 온도와 상이한 경우, 국내 냉장 제품의 보관 온도인 $0\sim 10^{\circ}\text{C}$ 에서 보존·유통하기 위해서는 수입자가 수입신고 시 해당 제품에 표시된 유통기한까지 $0\sim 10^{\circ}\text{C}$ 에서 유통이 가능함을 과학적으로 증명(유통기한 설정 사유서 제출)하여야 합니다.

Q 388

수입농산물의 수출업소가 변경되어도 동일사 제품으로 인정받을 수 있나요?

- 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 [별표9]는 최초 수입 후 정밀검사를 받은 것 중 동일사 동일수입식품 등의 조건을 충족하는 것으로서 다시 수입하는 수입식품 등에 대하여는 서류검사 또는 무작위표본검사 대상으로 분류하고 있으며, 농산물의 동일사 동일수입식품의 인정범위는 ‘생산국, 품명, 수출업소 및 포장장소’가 같은 것으로 정하고 있습니다.
- 수출업소가 변경된다면, 동일사 동일수입식품으로 인정받을 수 없으므로 최초 수입에 따른 정밀검사 대상에 해당합니다.

Q 389

자사제품 제조용 원료로 수입한 원료를 폐기할 경우, 변경 승인을 받아야 하나요?

- ‘자사제품제조용 원료’는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표9] 2. 가. 2)에 따라 서류검사로 신고·수리하고 있으며, 제34조제2항에 따라 유통관리 대상으로 지정·관리하여 수입신고서상의 제조·가공업자를 관할하는 행정기관에 유통관리를 요청하고 있습니다.
- ‘자사제품제조용 원료’의 용도로 수입신고한 식품등을 폐업, 파산 또는 해당 원료 사용 중단 등의 사유로 수입신고한 영업자가 사용할 수 없게 되어 해당 제품을 다른 제조·가공업소에 판매하고자 하는 경우 「수입식품안전관리 특별법」 제20조제2항 제2호 및 같은 법 시행규칙 제28조에 따라 용도변경을 승인받도록 하고 있습니다.
- ‘자사제품제조용 원료’를 폐기하는 것은 목적 외 용도 사용으로 변경 승인을 받아야 하는 대상은 아니지만, 해당 수입식품은 관할 행정기관의 유통관리 대상 물품에 해당하므로 사전에 관할 행정기관과 협의 후 폐기절차를 진행하기 바랍니다.

Q 390

열처리를 하지 않은 아마씨유를 사용한 제품을 수입신고 시 필요한 서류는 무엇 인가요?

- 아마(*Linum usitatissimum* L.)의 씨앗은 「식품의 기준 및 규격」 [별표2]에서 정하고 있는 ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’로서 사용조건은 ‘효소불활성화 등을 위해 열처리한 씨에 한한다. 일일섭취량이 16g을 초과하지 않아야 하며, 1회 섭취량은 4g을 초과하지 않도록 사용해야 한다.’로 정하고 있습니다.
- 아마씨 및 아마씨를 함유한 식품에 대하여는 매 수입시마다 열처리 등으로 시안 배당체가 제거되어 안전성을 확인할 수 있다는 제조사 증명서를 제출하도록 하고 있습니다.
- 다만 「식품의 기준 및 규격」에 적합한 아마씨를 이용하여 식용유제(아마씨유)를 생산할 경우 열처리 여부 및 일일 섭취량 제한은 없으므로, 열처리 등으로 시안배당체가 제거되었다는 제조사 증명서의 제출이 필요하지 않으며, 최종 제품의 경우 시안 배당체가 검출되어서는 아니 되고, 같은 고시 ‘식용유지류’의 기준·규격에 적합하여야 합니다.

Q 391

사용기준이 정해진 식품첨가물을 사용한 경우 수입신고 시 그 함량을 작성해야 하나요?

- 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입시마다 물품 통관지역을 관할하는 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하여야 하고, 이때 [별지 제 25호] 서식의 수입식품등의 수입신고서를 제출하여야 합니다.
- 이 서식 제2쪽 유의사항 나항에는 수입신고서에 기재하여야 하는 원재료 명칭은 제품에 함유된 식품 등 또는 식품첨가물을 말하며, 모든 원재료명을 적되 제품유형의 분류를 위하여 주원료의 성분배합비율과 사용량을 정하고 있는 식품첨가물은 그 사용량과 비율을 기재하도록 규정하고 있습니다.

Q 392

전기주전자를 수입 시 수입 신고대상인가요?

- 「식품위생법」 제2조에 따라 ‘기구’란 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것, 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분·운반·진열할 때 사용하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건으로 정의하고 있으며, 기구를 영업에 사용하거나 판매하고자 하는 경우 「수입식품안전관리 특별법」 제20조에 따라 수입신고 하여야 합니다.
- 수입신고한 기구류 등은 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 9] 수입식품등의 검사방법에 따라 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 대한 정밀 검사 등을 실시하고 있습니다.
- 따라서 전기주전자는 「식품위생법」에 따른 기구류로 식품과 직접 접촉하는 재질은 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 적합하여야 하고, 「수입식품안전관리 특별법」에 따른 수입신고대상입니다.

[2017년]

자주 하는 질문(FAQ)집

[식품 · 축산물 · 건강기능식품]

발행연월일: 2017년 12월 20일

발행인: 양진영

편집위원장: 이상진

김도완, 하태은, 권대근, 황순임, 김보영, 추명희,

편집위원: 이라나, 홍성운

발행처: 기획조정관 고객지원담당관

(28159)충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187

오송보건의료행정타운 식품의약품안전처

Tel. 1577-1255, Fax. 043-719-1000



2017
자주 하는 질문집

식품 · 축산물 · 건강기능식품



식품의약품안전처
Ministry of Food and Drug Safety