

축산물의 표시기준
(한국의 유제품 표시제도)
황인진

국립수의과학검역원



“건강하고 아름다운 삶!”
국립수의과학검역원
국립수의과학검역원

‘축산물의 표시기준’ (한국의 유제품 표시제도)

2006.11.23

국립수의과학검역원
축산물안전과
황인진 사무관



“건강하고 아름다운 삶!”
국립수의과학검역원
국립수의과학검역원

‘축산물의 표시기준’

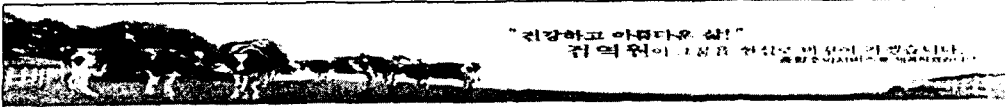
- 축산물가공처리법 제6조제1항의 규정에 의한 축산물의 표시에 관한 기준으로
- 국립수의과학검역원 고시로 운용

- 축산물가공처리법 -

제6조(축산물의 표시기준)①농림부장관은 판매를 목적으로 하는 축산물의 표시에 관한 기준을 정하여 고시할 수 있다.

②제1항의 규정에 의하여 표시에 관한 기준이 정하여진 축산물은 그 기준에 적합한 표시를 하여야 한다. 판매를 목적으로 수입하는 축산물의 경우에도 또한 같다.

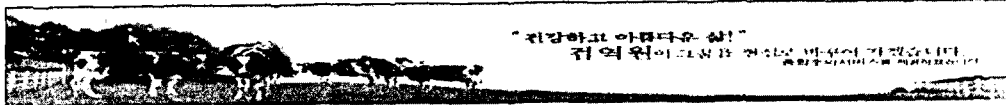




"건강하고 아름다운 삶!"
검역원이 크고 큰 관심을 기울이고 있습니다.
국립수의과학검역원

‘축산물의 표시기준’ 개정 목적

- 국제기준과의 조화
- 국내 관련법령과의 조화
 - 식품위생법(식품등의 표시기준) 등
- 현행 고시 시행과정의 미비점 보완
- 위생적이고 원활한 가공 및 관리 도모
- 소비자에게 정확한 정보 제공

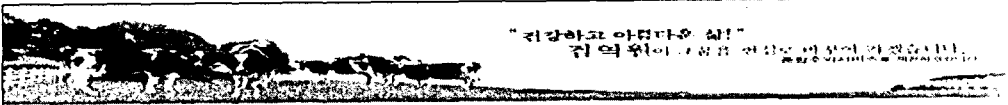


"건강하고 아름다운 삶!"
검역원이 크고 큰 관심을 기울이고 있습니다.
국립수의과학검역원

‘축산물의 표시기준’ 개정연혁(1)

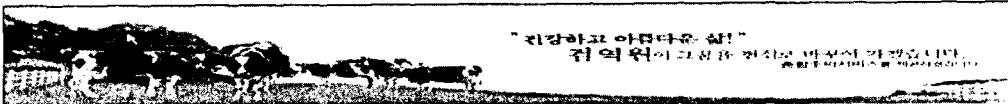
- ‘98.07.02 “축산물의 표시에 관한 기준” 제정 (농림부고시 제1998-38호)
 - 축산물가공처리법의 이관 이후 축산물의 표시에 관한 기준 제정
- ‘00.03.25 “축산물의 표시에 관한 기준” 제정 (검역원고시 제2000-3호)
 - 농림부에서 검역원으로 고시 이관
- ‘01.01.04 “축산물의 표시기준” 일부개정 (검역원고시 제2001-10호)
 - “주표시면”개념 도입
 - 축산물의 표시기준 적용대상을 명확히 함
 - 영양성분의 표시대상 확대 신설





‘축산물의 표시기준’ 개정연혁(2)

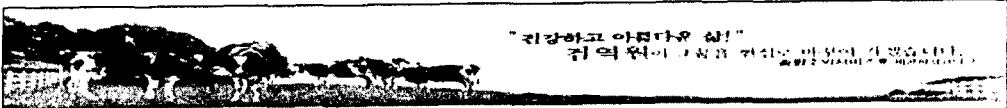
- ‘02.06.26 “축산물의 표시기준” 일부개정
(검역원고시 제2002-5호)
 - 냉장육의 냉동유통시 안내표시문구 신설
- ‘04.01.20 “축산물의 표시기준” 일부개정
(검역원고시 제2004-1호)
 - 알레르기 유발식품을 함유하는 제품은 그 함유여부 표시
 - “모유가 아기에게 가장 좋은 식품입니다.”라는 내용의 안내표시를 도입



‘축산물의 표시기준’ 개정연혁(3)

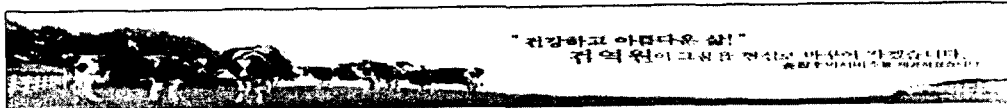
- ‘04.08.04 “축산물의 표시기준” 일부개정
(검역원고시 제2004-4호)
 - 식육포장처리업 신설관련 식육가공품에서 포장육을 분리하여 규정
- ‘05.09.23 “축산물의 표시기준” 일부개정
(검역원고시 제2005-10호)
 - 모든 원재료명 및 성분명 표시(복합원재료 개념 도입)
 - 다소비 축산식품 영양성분 표시 의무화
 - 축산물가공품중 원재료의 함량표시 범위 확대
(주표시면에 표시 포함)
 - 포장육, 수입식육의 식육 종류 및 부위명 표시 의무화
 - 식용란의 권장표시기준 마련





‘축산물의 표시기준’의 목적

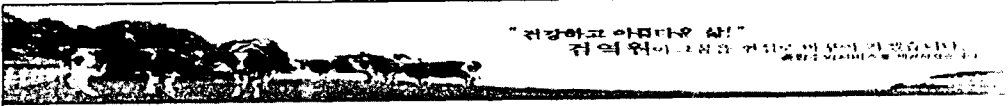
- 축산물의 위생적이고 원활한 가공 및 관리 도모
- 소비자에게 정확한 정보를 제공



‘축산물의 표시기준’ 적용대상(1)

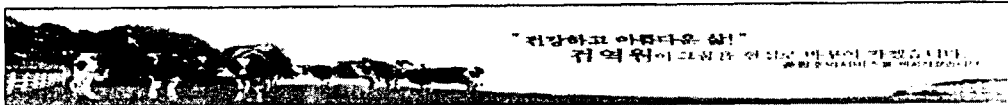
1. 축산물가공품

- 가. 축산물가공처리법 제22조제1항의 규정에 의하여 축산물가공업의 허가를 받은 영업자가 제조하는 축산물가공품
- 나. 축산물가공처리법 제15조제1항의 규정에 의하여 수입신고를 하여야 하는 축산물(수입축산물)중 축산물가공품



‘축산물의 표시기준’ 적용대상(2)

2. 1호외의 그릇 또는 포장에 들어진 축산물 중 수입축산물
3. 축산물가공처리법 제22조제1항의 규정에 의하여 식육포장처리업의 허가를 받은 영업자가 만드는 포장육
4. 소비자에게 직접 판매되는 그릇 또는 용기에 포장한 식용란으로서 동고시의 규정에 의한 표시를 하고자 하는 식용란



축산물의 표시사항

1. 제품명
2. 축산물가공품의 유형
3. 영업자의 명칭(상호) 소재지
4. 제조연월일
5. 유통기한
6. 내용량
7. 원재료명 및 함량
8. 성분명 및 함량
9. 영양성분
10. 기타 별표 1 축산물의 세부표시기준에서 규정하는 사항



"건강하고 아름다운 삶!"
지역원이 그 꿈을 현실로 만들기 위해 노력합니다.

축산물의 표시사항

2. 축산물가공품의 유형

일괄표시면

6. 내용량

7. 원재료명 및 함량/8. 성분명 및 함량

9. 영양성분


4. 제조연월일/ 5. 유통기한

주표시면

1. 제품명

HACCP 마크

3. 영업장의 명칭·소재지

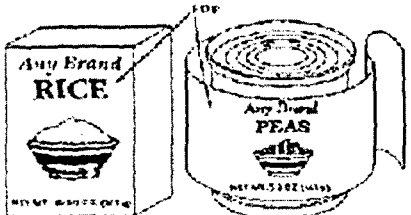


※ 표시사항은 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 바탕색과 구별되는 색상으로 표시
 ※ 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인으로 표시(불가능한 경우 스티커 사용)

국립수의과학검역원
NATIONAL VETERINARY, RESERVA, & QUARANTINE SERVICE

"건강하고 아름다운 삶!"
지역원이 그 꿈을 현실로 만들기 위해 노력합니다.

주표시면



“주표시면”이라 함은 용기·포장의 표시면중 제품명 등이 인쇄되어 소비자가 축산물을 구매할 때 통상적으로 소비자에게 보여지는 면

○ 주표시면에 표시되어야 하는 사항

- 제품명, 축산물가공품의 유형, 내용량 - 12포인트이상
- ※ 제품명이 22포인트 이하인 경우 유형과 내용량은 7포인트 이상

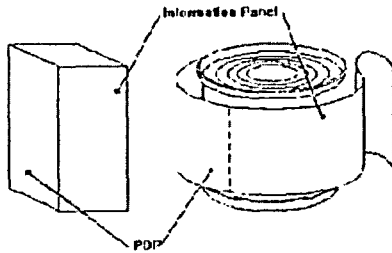
참고 : 주표시면의 면적 계산 (미국)

- 직육면체 : 전면의 가로 × 세로
- 원통형 : 원통둘레 × 높이 × 40%

국립수의과학검역원
NATIONAL VETERINARY, RESERVA, & QUARANTINE SERVICE

"건강하고 아름다운 삶!"
국민의 원이 되고 싶은 기업과 소비자. 함께 만들어가는 대한민국.

일괄표시면



일괄표시면은 “주표시면”의 측면
이나 후면에서 제품 선택에 중요
한 정보가 되는 사항들을 일괄적
으로 표시하는 표시면

○ 일정장소에 일괄표시 해야 하는 사항

- 제조연월일, 유통기한, 원재료명 및 함량, 성분명 및 함량 - 7포인트 이상
- * 포장면적이 150㎠이하인 경우 원재료명 및 함량은 5포인트 이상

○ 임의장소에 표시할 수 있는 사항

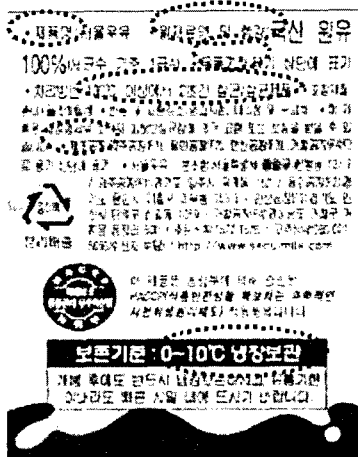
- 영업장의 명칭·소재지, 영양성분, 기타사항 - 6포인트 이상

 국립수석과학연구원
Korea Consumer Science & Information Service

"건강하고 아름다운 삶!"
국민의 원이 되고 싶은 기업과 소비자. 함께 만들어가는 대한민국.

일괄표시면

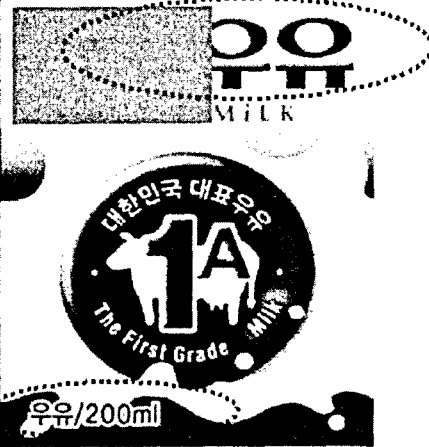
주표시면



● 정품인 선유우유 원재료명 및 함량 표시 원유
100% 사용 우유 기준 선유, 선유, 선유, 선유, 선유, 선유
● 지방산 함량, 단백질 함량, 칼슘 함량, 당 함량, 염분 함량, 인 함량, 칼륨 함량, 나트륨 함량, 인산 함량, 마그네슘 함량, 철 함량, 아연 함량, 비타민 A 함량, 비타민 B₂ 함량, 비타민 B₆ 함량, 비타민 B₁₂ 함량, 비타민 C 함량, 비타민 E 함량, 비타민 K 함량, 비타민 D 함량, 비타민 H 함량, 비타민 P 함량, 비타민 Q 함량, 비타민 R 함량, 비타민 S 함량, 비타민 T 함량, 비타민 U 함량, 비타민 V 함량, 비타민 W 함량, 비타민 X 함량, 비타민 Y 함량, 비타민 Z 함량, 기타 영양성분 함량
● 생산일자 표시 (2011. 01. 01) 유통기한 표시 (2011. 01. 01)
● 영업장 명칭 (선유우유) 소재지 (서울특별시 강남구) 기타사항 (선유우유는 선유우유를 생산합니다.)
● 문의처 (02-1234-5678) 홈페이지 (http://www.seoulmilk.com)

이 제품은 건강유지 위해 소독된 HACCP기준 안전성을 확보하는 최첨단 안전처리공정을 실시하였습니다.

보존기준: 0-10°C 냉장보관
기타 표시도 반드시 냉장보관을 지켜주세요.
이상감도 빠른 시간 내에 신고하십시오.

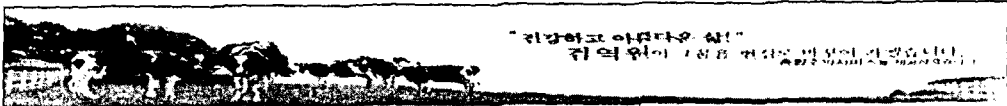


우유 MILK

대한민국 대표우유
1A
The First Grade MILK

우유/200ml

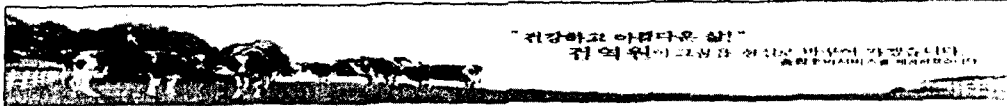
 국립수석과학연구원
Korea Consumer Science & Information Service



"건강하고 아름다운 삶!"
김영원이 그린 꿈 현실로 만들기 위해 노력합니다.
출판물 이외에 다른 용도로 사용하지 않습니다.

제품명

- 허가(신고) 관청에 신고 또는 보고하는 명칭
- 상호 로고 또는 상표이외의 표현이나 허위 과대의 표시 광고에 해당하는 표현 및 다른 유형의 축산물가공품과 오인 혼동할 수 있는 표현은 불가
- 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용시 함량을 주표시면이나 원재료명 또는 성분명 표시란에 12포인트이상의 활자로 표시

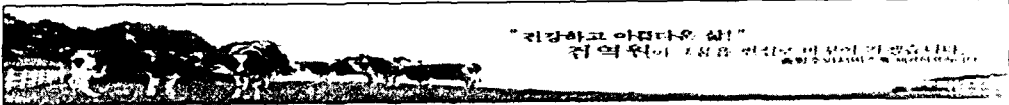


"건강하고 아름다운 삶!"
김영원이 그린 꿈 현실로 만들기 위해 노력합니다.
출판물 이외에 다른 용도로 사용하지 않습니다.

축산물가공품의 유형

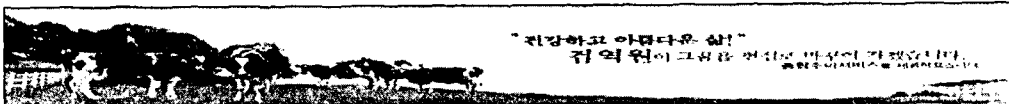
- 축산물의 가공기준 및 성분규격에 의한 유형
- 제품명이나 제품명의 일부로 사용한 경우에 생략가능
- 포장육 및 수입하는 식육은 식육의 종류와 부위명 표시
 - 2가지 이상의 부위가 포함되는 경우 용도 등으로 표시가능
 - 제품명이나 제품명의 일부로 식육의 종류 또는 부위명 사용시 생략가능





영업장의 명칭(상호)·소재지

- 식육포장처리업, 축산물가공업
 - 영업 허가시 허가관청에 제출한 명칭, 소재지
 - 소재지는 반품교환업무를 대표하는 소재지 표시 가능
- 축산물수입판매업
 - 축산물가공업의 영업장의 명칭
 - 당해 영업장의 명칭, 소재지
- 상기 외의 판매업소 등 표시하고자 하는 경우
 - 상기 영업장 명칭의 활자크기와 같거나 작은 크기로 표시



제조연월일

- 제조일을 표시하고자 하는 경우(선택사항)

제조일 표시

〇〇년〇〇월〇〇일, 〇〇.〇〇.〇〇,

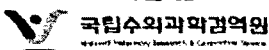
〇〇〇〇년〇〇월〇〇일, 〇〇〇〇.〇〇.〇〇

유통기한 3개월 이내(자동화설비)

〇〇월 〇〇일, 〇〇.〇〇, 〇〇월 〇〇일 〇〇시 또는
〇〇.〇〇.〇〇:〇〇

통조림제품에 있어서 연도의 표시는 끝 숫자만을, 10월 11월 12
월의 월 표시는 각각 O, N, D 로 표시

축산물의 포장이 완료된 때 즉시 표시





유통기한

의무사항(현재 아이스크림류 제외)

제조일 표시하지 않는 경우

유통기한 표시

- 〇〇년〇〇월〇〇일까지, 〇〇.〇〇.〇〇까지,
- 〇〇〇〇년〇〇월〇〇일까지, 〇〇〇〇.〇〇.〇〇까지

유통기한 3개월 이내(자동화설비)

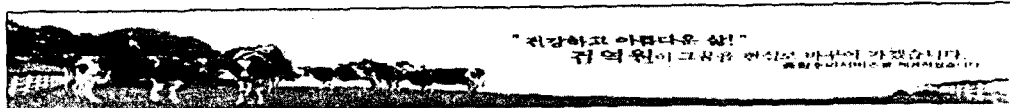
- 〇〇월〇〇일까지, 〇〇.〇〇까지
- 〇〇월〇〇일〇〇시까지, 〇〇.〇〇. 〇〇 : 〇〇 시까지

제조일 표시하는 경우

제조일부터 〇〇일까지, 제조일부터 〇〇월까지, 제조일부터 〇〇년까지
 사용·보존에 필요한 조건 표시 예) 「냉동보관」 냉장보관, 냉동냉장은
 도

여러가지 제품을 함께 포장시 그 중 가장 짧은 유통기한 표시

일괄장소에 표기가 곤란한 경우 : 유통기한 표시위치 명기

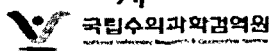


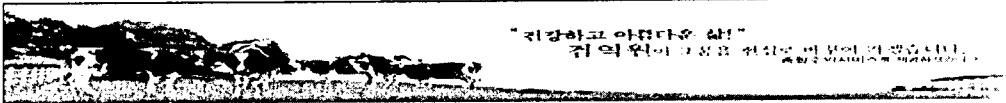
내용량

내용물의 성상에 따라 중량 용량 또는 갯수로 표시

- 고체 또는 반고체 : 중량
- 액체 : 용량
- 고체와 액체의 혼합물: 중량 또는 용량
- ※ 개수 표시 : 중량 또는 용량을 괄호안에 표시

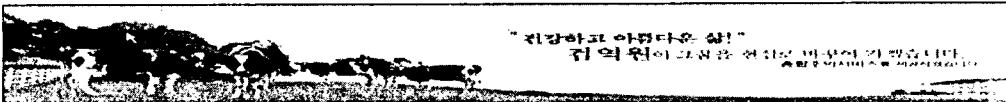
먹기전에 버리게 되는 액체와 함께 포장되는 축산
 물가공품은 액체를 뺀 축산물가공품의 중량을 표
 시





원재료명, 성분명 및 함량

- 모든 원재료 또는 성분 표시(정제수 제외)
 - 주원료, 복합원재료 표시
 - 분류명칭 표시
 - 알레르기 유발 원재료 표시
 - 원재료 또는 성분 함량 표시
 - 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 일부로 사용한 경우
 - 원재료명 표시란을 제외하고 주표시면에서 특정 원재료명 및 성분명을 표시하는 경우
 - 식품첨가물 명칭·용도: 식품표시기준 준용



영양성분 표시

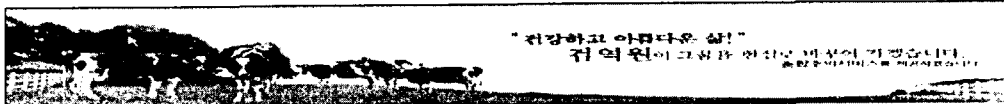
- 표시대상
 - 유가공품: 조제유류, 우유류, 발효유류, 가공유류, 아이스크림류, 분유류
 - 식육가공품: 소시지
 - 자발적 표시: 영양성분, 영양강조 표시
- 면제대상
 - 최종 소비자에게 직접 판매되지 않는 제품
 - 주표시면이 30cm²이하인 제품
- 표시방법
 - 성분 표시방법 : 영양소 명칭, 함량, 영양소기준치 비율
 - 강조 표시방법(저, 무, 고, 함유 등)





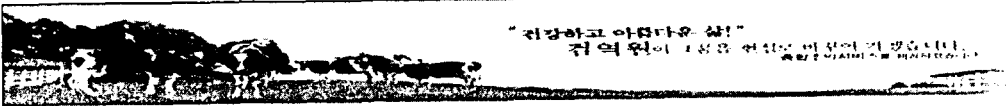
영양성분 표시방법

표시 단위	<ul style="list-style-type: none"> • 제품이 판매되는 시점에서의 100 g, 100ml • 1회분량 포장인 경우, 1회포장당 • 제공횟수를 표시한 경우 1인분량당, 1회분량당 • 조제분유: 먹이는 방법에 따라 조유했을때의 100ml당 표시 가능
필수 VS 임의	<ul style="list-style-type: none"> • 필수표시 : 열량, 탄수화물, 단백질, 지방, 나트륨 • 임의표시 : <ul style="list-style-type: none"> - 비타민 및 무기질 ※ 조제유류 이외의 제품은 비타민A, D, E, C, B1, B2, 나이아신, B6, 엽산, 칼슘, 인, 철, 아연에 한함 - 식이섬유, 콜레스테롤, 당류, 지방산류, 아미노산류
표시 내용	영양소의 명칭, 함량, 영양소기준치에대한 비율[%]



영양강조 표시방법(1)

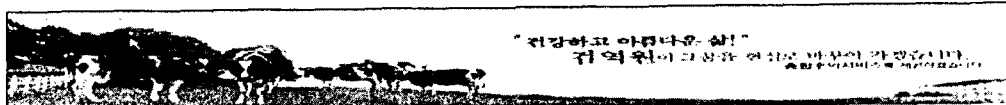
- “저”, “무”, “고(또는 풍부)”, “함유(또는 급원)”
 - 무 또는 저: 제조·가공과정을 통하여 해당 영양소의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 가능
 - 원래 무 또는 저의 기준에 적합한 경우 동종의 다른 제품도 무 또는 저의 기준에 적합하다는 표시를 해야 무 또는 저의 표시 가능
 - <영양소함량기준치표> 참고



"건강하고 아름다운 삶!"
 권역원이 그 꿈을 현실로 만들기 바랍니다.
 국립수의과학검역원

영양강조 표시방법(2)

- “덜”, “더”, “감소 또는 라이트”, “강화”, “첨가”
 - 영양소 함량 차이를 다른 제품의 표준값과 비교하여 절대값으로 표시할 수 있는 경우
 - 다른 제품의 표준값 산출은 시장 점유율이 높은 3개 영업소 이상의 동일제품을 대상으로 산출
 - 다른 제품의 표준값과의 차이
 - 열량 및 대량영양소 : 최소 25%이상
 - 미량영양소 : 최소 1일 권장량의 10%이상
 - 함량차이의 절대값은 “덜, 라이트, 감소”의 경우 “저”의 기준치보다 커야 하며, “더, 강화, 첨가”의 경우 “함유”의 기준값보다 커야 함



"건강하고 아름다운 삶!"
 권역원이 그 꿈을 현실로 만들기 바랍니다.
 국립수의과학검역원

영양표시 서식도안

[도 1] 영양표시서식도안

(예시 1)

영양성분	
단백질 (g/100g)	10.0
지방 (g/100g)	5.0
탄수화물 (g/100g)	2.0
칼슘 (mg/100g)	100
인 (mg/100g)	50
나트륨 (mg/100g)	20

(예시 2)

영양성분	
단백질 (g/100g)	10.0
지방 (g/100g)	5.0
탄수화물 (g/100g)	2.0
칼슘 (mg/100g)	100
인 (mg/100g)	50
나트륨 (mg/100g)	20

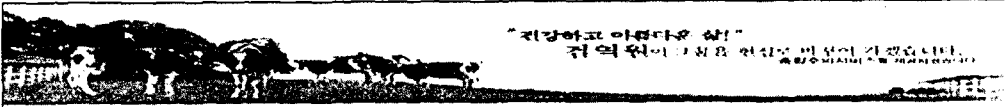
(예시 3)

영양성분	제품 A		제품 B	
	단위	값	단위	값
단백질 (g/100g)	g	10.0	g	10.0
지방 (g/100g)	g	5.0	g	5.0
탄수화물 (g/100g)	g	2.0	g	2.0
칼슘 (mg/100g)	mg	100	mg	100

(예시 4)

영양성분	
단백질 (g/100g)	10.0
지방 (g/100g)	5.0
탄수화물 (g/100g)	2.0
칼슘 (mg/100g)	100
인 (mg/100g)	50
나트륨 (mg/100g)	20





'05년 개정 내용

국립수의과학검역원 고시 제2005-10호



주요 개정('05.9.23)사항

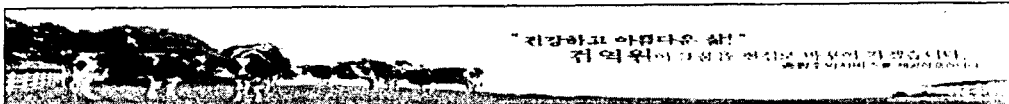
- 축산물가공품의 원재료 표시개선
- 축산물가공품중 원재료 함량표시 확대
- 축산물가공품 영양성분 표시 의무화
- 포장육, 식육가공품 등의 표시 개선
- 조사처리 축산물에 대한 표시 강화
- 식용란에 대한 권장 표시기준 마련
- 축산물가공품별 표시기준 개정





축산물가공품의 원재료 표시개선

- 기존에는 원재료로 사용된 5가지 이상의 원재료명을 표시할 수 있었으나
- 정제수를 제외하고 제품의 제조에 사용된 모든 원재료 또는 성분을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 함



모든 원재료 표시

개정전	개정후
• 많이 사용한 5가지 이상의 성분 또는 원재료명을 표시	• 제품의 제조에 사용된 모든 원재료 또는 성분은 많이 사용한 순서에 따라 표시
예시) 원재료: 닭고기, 돼지고기, 녹말, 소금, 콘시럽, 아질산염[발색제],	예시) 원재료: 닭고기, 돼지고기, 녹말, 소금, 콘시럽, 파프리카, 스모크향, 설탕, 아질산염[발색제]

※ 예외

- 주표시면의 면적이 30 cm² 이하 → 5가지이상의 원재료명
- 복합원재료 → 팔호안에 표시
- 총중량비율이 2%미만인 원재료 → 사용순서에 관계없이 표시
- 분류명칭으로 표시

"건강하고 아름다운 삶!"
귀속원이 그곳을 원하시면 이곳에 가십시오.
귀속원이 사서 사용하는 최첨단 시설을 자랑합니다.

4대영양소(단백질, 당질, 지방, 무기질) 함량
원유 76.7%
4%(국산), 목초분유, 딸기과육시럽 20%(딸기 50%, 국산) 미실당, 농축유청단백분말

유통기한:
 무균에 포장까지
 •멸균장: 불리스트린

분리배출

딸기
딸기과육시럽 20%
 특허가스증진공 • 락티산 A, D,
발효유/100g

영양성분(100g 기준)
 열량 206kcal, 단백질 4.1g, 당질 12.7g, 지방 3.0g, 수분 84.1g, 미실당 1.0g, 농축유청 2.0g, 미실당 1.0g, 국산 2.0g, 딸기과육시럽 2.0g

유유

본조명사: 1111-1111
 분판번호: 123-4
 분판번호: 123-4
 주문번호: 1577-1577
 고객상담: 080-021-5600(주선자 무료)
<http://www.seouimilk.com>

보존기온: 0-10°C 냉장보관
 개봉 후에는 반드시 냉장보관하시고 유통기한
 이내로 섭취하십시오. (제조일자 기준)

국립수의과학검역원
National Veterinary Research & Quarantine Service

"건강하고 아름다운 삶!"
귀속원이 그곳을 원하시면 이곳에 가십시오.
귀속원이 사서 사용하는 최첨단 시설을 자랑합니다.

김밥햄
Kimbab Ham

12pt ← → 7pt
 → 12pt

125g

김밥햄
Kimbab Ham

• 축산물기공품의 유형:
혼합프레시햄, 내용량 125g

12pt, 7pt, 12pt

국립수의과학검역원
National Veterinary Research & Quarantine Service



건강하고 아름다운 삶!
집의 원이 그것을 원으로 바꾸어 가겠습니다.
국립수의과학검역원

복합원재료의 표시

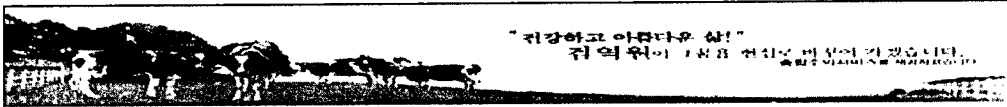
“복합원재료”라 함은 그 자체가 2가지 이상의 원재료로 제조·가공되어 축산물에 사용되는 원재료

복합원재료명의 명칭뒤에 괄호를 하고 그안에 정제수를 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명 표시할 수 있음

총중량비율이 5%미만인 복합원재료는 복합원재료의 명칭만 표시할 수 있음

복합원재료를 구성하고 있는 복합원재료는 명칭만을 표시할 수 있음

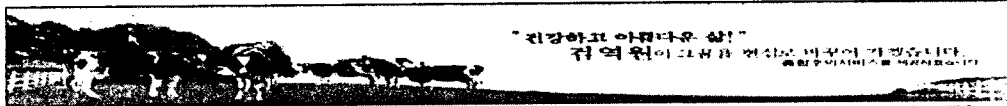
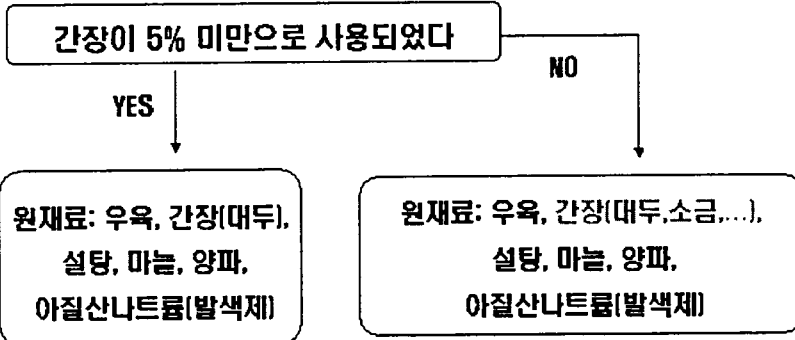
국립수의과학검역원
National Veterinary Research & Quarantine Service



복합원재료의 표시

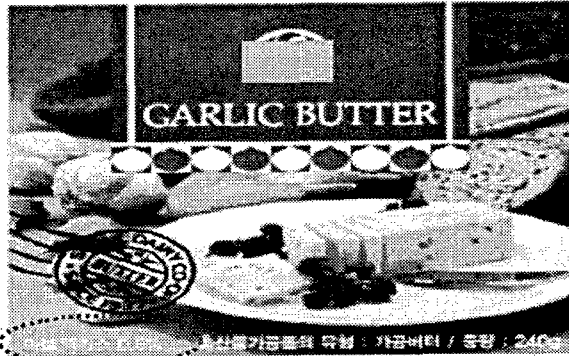
제품유형: 건조저장육류

원재료: 우육, 물, 간장, 설탕, 마늘, 양파, 아질산나트륨

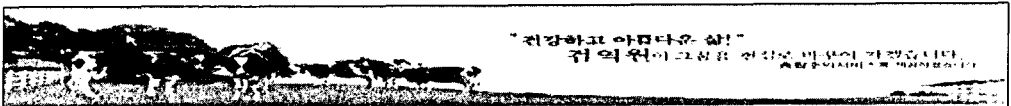


축산물가공품중 원재료 또는 성분명 및 함량표시 확대

- 원재료명 또는 성분명과 함께 그 함량(백분율 또는 중량)을 표시하여야 하는 경우는
 - 제품의 제조·가공시에 사용한 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용한 때
 - 원재료명 표시란을 제외하고 주표시면에서 특정 원재료명 및 성분명을 표시한 때

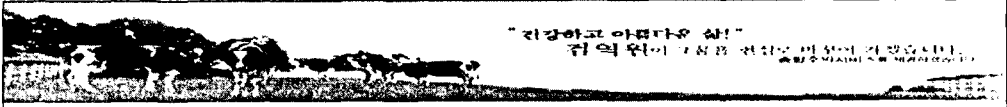


* 제조사: 유제품연구회 (원: 영남대학교산, 100%, 무염버터) (원산지: 미국, 건조농산물)
 * 유통처: 유제품연구회 (원: 영남대학교산, 100%, 무염버터) (원산지: 미국, 건조농산물)
 * 제품명: 유제품연구회 (원: 영남대학교산, 100%, 무염버터) (원산지: 미국, 건조농산물)
 * 제조일자: 유제품연구회 (원: 영남대학교산, 100%, 무염버터) (원산지: 미국, 건조농산물)
 * 유통기한: 유제품연구회 (원: 영남대학교산, 100%, 무염버터) (원산지: 미국, 건조농산물)
 * 원산지: 유제품연구회 (원: 영남대학교산, 100%, 무염버터) (원산지: 미국, 건조농산물)



축산물가공품 영양성분 표시 의무화

- 축산물 중 국민 다소비 식품(조제유류, 우유류, 발효유류, 가공유류, 아이스크림류, 분유류, 소시지류)에 대하여는 의무적으로 영양성분을 표시하여야 함
 - 그러나, 최종소비자에게 직접 판매되지 않는 제품과 주표시면이 30cm²이하인 제품은 영양성분 표시를 생략 가능
- 영양성분 표시 의무 대상 축산물이 아니라도 영양성분, 영양강조 표시를 하고자 하는 축산물은 ‘축산물의표시기준’에서 정하는 표시방법대로 영양성분을 표시하여야 함



영양성분의 표시

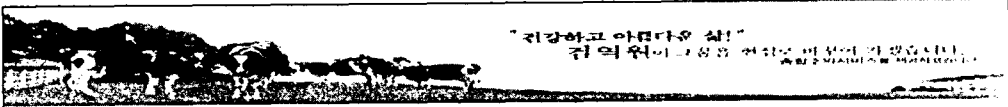
개정전	개정후
조제유류	조제유류, 우유류, 발효유류, 가공유류, 아이스크림류, 분유류, 소시지류
영양성분표시를 하고자 하는 축산물가공품	左同
영양강조표시를 하고자 하는 제품	左同
	영양성분표시가 면제되는 제품: 1) 최종소비자에게 직접 판매되지 않는 제품 2) 주표시면이 30cm ² 이하인 제품



포장육, 식육가공품 등의 표시 개선(1)

- 포장육 및 수입하는 식육은 식육의 종류 (예 쇠고기, 돼지고기, 닭고기 등)와 부위명(안심, 목심, 앞다리 등)을 표시하여야 함
 - 다만, 20이상의 부위가 포함되어 있는 등 부위명을 표시하기 어려운 경우에는 용도 등으로 표시가능
 - 제품명이나 제품명의 일부로 식육의 종류 또는 부위명을 사용한 때에는 이를 표시하지 않을 수도 있음





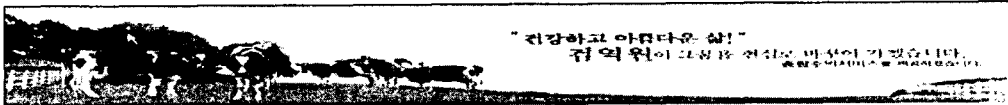
개정전		개정후
포장육		식육의 종류와 부위명을 표시
수입식육	-	

예) 쇠고기 등심, 돼지고기 삼겹살, 닭 날개

20이상의 부위가 포함되어 부위명의 표시가 어려운 경우 용도로 표시
 “식육의부위별·등급별및종류별구분방법(농림부고시)” 준용

예) 소고기 국거리용, 돼지고기 카레용, 닭고기 컷틀릿용

※ 제품명에서 식육의 종류 및 부위명을 표시한 경우 생략가능

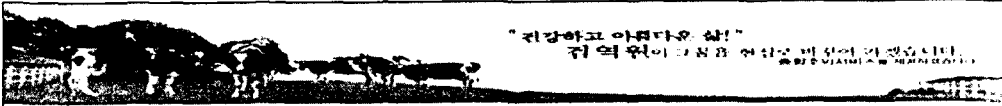


포장육, 식육가공품 등의 표시 개선(2)

- 포장육 및 식육가공품의 경우 2가지 이상의 식육의 종류 및 부위를 사용하는 제품은 많이 사용한 순서에 따라 원료 식육의 종류 및 부위명을 제품명으로 사용

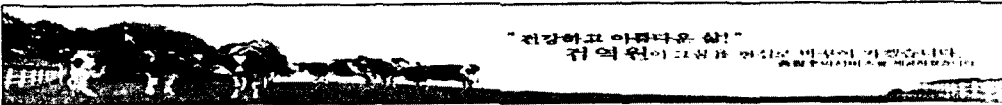
○ 이 경우 제품명으로 사용한 식육의 종류 및 부위명에 대한 함량을 주표시면에 표시





개정전	개정후
2가지이상의 원료식육을 사용하는 경우에는 원료식육 일부의 명칭을 제품명으로 사용하여서는 아니된다. 다만, 원료식육의 함량을 제품명과 동일한 위치에 표시하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.	2가지 이상의 식육의 종류 및 부위를 사용하는 제품은 많이 사용한 순서에 따라 원료 식육의 종류 및 부위명을 제품명으로 사용할 수 있다. 이 경우 제품명으로 사용한 식육의 종류 및 부위명에 대한 함량을 주표시면에 표시하여야 한다.

상대적으로 적게 함유된 식육의 종류 또는 부위명만을 제품명으로 사용할 수 없음



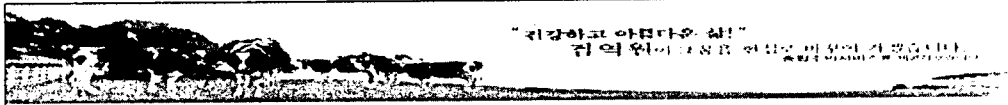
조사처리 축산물에 대한 표시 강화

- 조사처리 축산물의 경우 조사도안은 소비자가 쉽게 확인할 수 있도록 주표시면에 표시하여야 하며

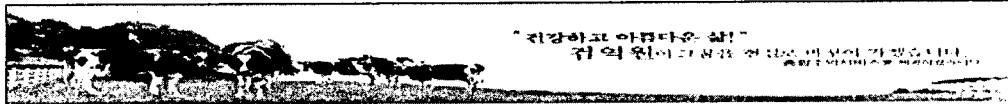


- 조사처리된 원재료를 사용한 경우 원재료란에 “조사처리된 ○○○”으로 표시하여야 함





개정전	개정후
<p>조사처리 축산물의 경우에는 조사처리업소명, 전화번호, 조사년월일, 조사선량, 조사처리된 축산물임을 나타내는 표시를 하여야 하고 다음과 같은 직경 5센티미터이상의 조사도안을 표시하여야 한다.</p>	<p>조사처리 축산물의 경우에는 조사처리업소명, 전화번호, 조사년월일, 조사선량, 조사처리된 축산물임을 나타내는 표시를 하여야 하고 다음과 같은 조사도안을 소비자가 쉽게 확인할 수 있도록 주표시면에 표시 하여야 하며, 조사처리된 원재료를 사용한 경우에는 원재료명 표시란에 “조사처리된 ○○○”으로 표시하여야 한다.</p>



식용란에 대한 권장 표시기준 마련

자율적으로 표시할 수 있는 Guideline을 설정

표시사항

제품명

생산농장(또는 포장시설)의 명칭 및 소재지

유통기한 : 산란일 또는 포장일로부터의 유통기한

내용량 : 식용란의 총중량과 개수

영양성분 : 축산물가공품의 표시기준 준용

기타표시사항: “구입후 냉장보관하시기 바랍니다.”

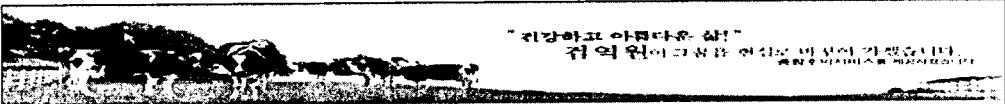




식육가공품의 개별표시 기준 개정

개정전	개정후
비가열 식육가공품은 “비가열제품”으로 표시하여야 한다.	비가열 식육가공품은 “비가열제품”으로 표시하여야 하며, 조리 또는 가열처리를 요하는 제품은 조리 또는 가열처리방법을 표시하여야 한다.

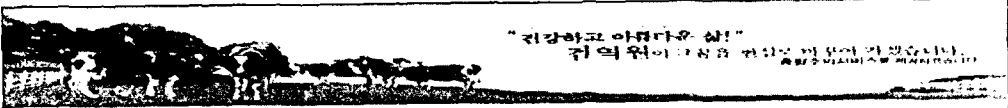
안전한 소비를 위한 정보제공



식육가공품의 개별표시 기준 개정

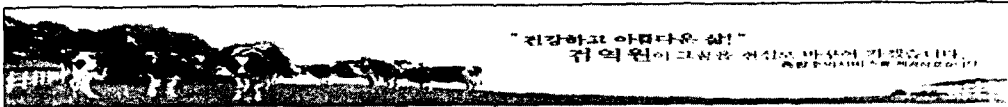
개정전	개정후
-	<p>(가)중전에 사용된 케이싱의 명칭은 원재료명 표시란의 마지막에 표시할 수 있으며, 비가식 케이싱을 사용한 경우에는 주표시면에 소비자가 쉽게 확인할 수 있도록 비가식 케이싱의 사용여부를 표시하여야 한다.</p>

안전한 소비를 위한 정보제공



유가공품의 개별표시 기준 개정

개정전	개정후
	<p>• 발효후 가열처리된 제품에는 “발효후 가열처리 제품”이라는 표시를 하여야 한다(발효유분말)</p> <p>• 기타조제분유 및 기타조제우유는 다음 영양소에 대하여 영양성분표시를 하여야 한다.</p> <p>조단백질, 조지방, 비타민 A, 비타민 D, 비타민 C, 비타민 B₁, 비타민 B₂, 니코틴산, 비타민 B₆, 엽산, 판토텐산, 비타민 B₁₂, 비타민 K₁, 비타민 E, 나트륨, 칼륨, 염소, 칼슘, 인, 마그네슘, 철, 요오드, 구리, 아연, 망간</p>



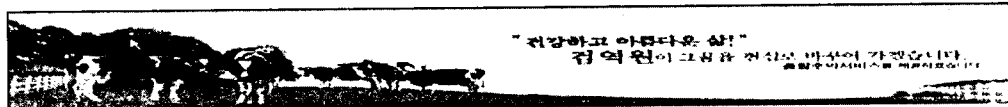
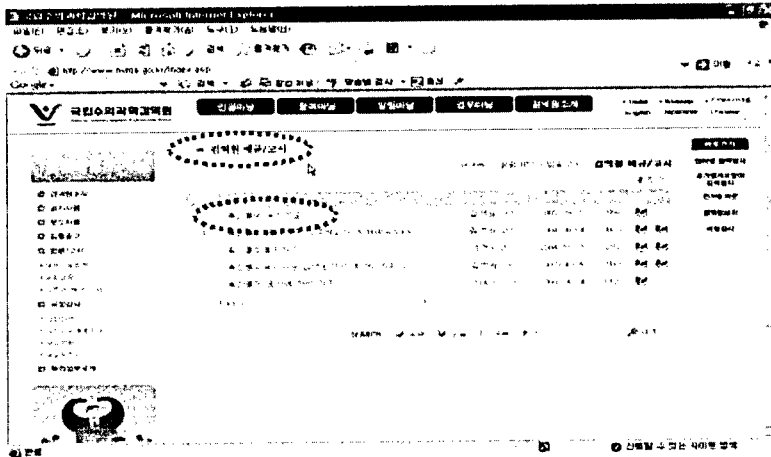
개정사항의 시행시기

- '05.9.23(고시일)부터 시행
- 모든 원재료 표시(〔별표1〕1.가.(8)(가))
영양성분 의무표시(〔별표1〕1.가.(10)(가)1)및2))
 ⇒ '07. 1.1부터
- 고시 시행일 이전 허가 또는 신고 영업자
 ⇒ '06.10.2부터





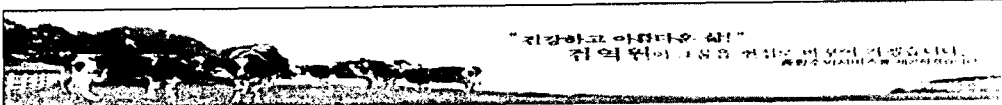
축산물의표시기준 전문은 어디에서?



'06년 개정추진 내용

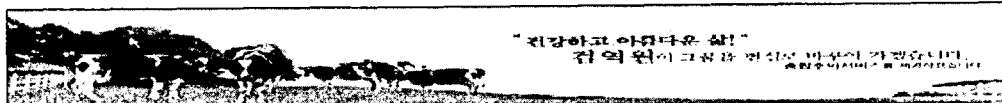
국립수의과학검역원 공고 제2006-155호





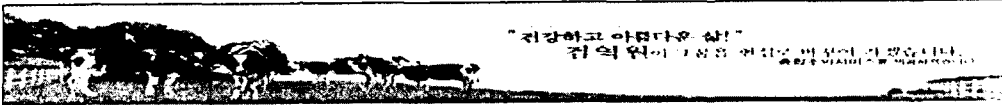
‘축산물의 표시기준’ 개정(안) 주요 내용(1)

- 식육의 종류와 부위명 표시 등 개선
 - 포장육 및 수입하는 식육 이외에도 양념육에서도 식육의 종류 및 부위명 표시 의무화
- 아이스크림 제조일 표시 의무화
- 내용량 표시 개선
- 조제유류 남은량 처리방법에 대한 권고문 신설
 - 영유아에서 뇌수막염 유발 등으로 최근 문제시 되는 *E. sakazakii* 등 미생물 증식에 의한 위험을 줄이기 위한 권고 문구 표시 의무화



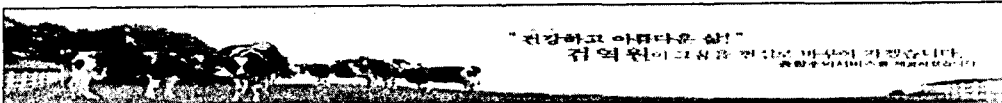
‘축산물의 표시기준’ 개정(안) 주요 내용(2)

- 포장육 및 식육가공품에 있어 식육의 종류 및 부위명을 제품명으로 사용할 경우의 표시기준 명확화
 - 제품명으로 사용하고자 하는 경우의 의무 조항 강조
- 우유류의 살균 또는 멸균온도 및 시간 표시 의무화
 - “살균제품” 또는 “멸균제품” 구분표시 이외에 온도 및 열처리시간 표시 의무화
- 자연치즈의 유형표시 방법 개선
 - “축산물의가공기준및성분규격(검역원고시)” 개정(‘06.4.3)
- 유산균함유 아이스크림류의 유산균수 표시 의무화
- 영양성분 표시 방법 개선
 - ‘식품등의 표시기준’ 개정(안) 사항 반영



개정 추진 계획

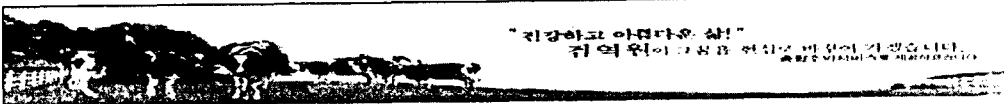
- 개정(안) 마련을 위한 원내협의회(7.20)
- 농림부, 시도, 생산자, 소비자 등 유관기관 협의회(7.28)
- 표시광고 자문위원회 개최(9.8)
- 입안예고(9.28)
- WTO SPS/TBT 통보(통보후 60일간)
- 표시기준 분과위원회 개최(12월)
- 법제, 규제심사(12월)
- ‘축산물의표시기준’ 일부 개정 고시(12월)



식육의 종류와 부위명 표시 등 개선

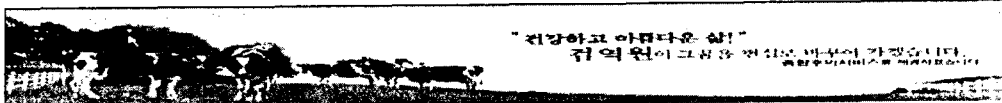
- 검토배경
 - 현재는 포장육과 수입식육에만 표시 의무
 - 양념육은 ‘식육에 식염, 조미료, 향신료 등으로 양념한 것 (가공기준 및 성분규격 상)
 - 가짜 이동갈비 사건(갈비덧살?)
 - 식육의 종류 표시 의무관련 식품위생법 개정(07.1.1.시행)
 - 일반음식점 영업자(면적 300㎡이상)가 생육 또는 양념육을 주재료로 하여 조리, 판매하는 구이용 쇠고기
- 개정(안): 공고문 참고
 - ‘포장육, 양념육류(양념육) 및 수입하는 식육은 식육의 종류와 부위명을 표시하여야 하며, ~’





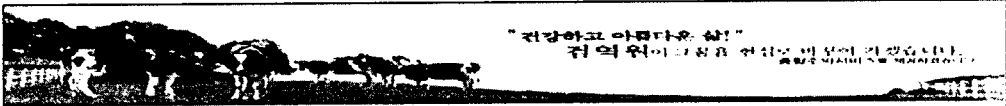
아이스크림 제조일 표시 의무화

- 검토배경
 - 현재 '제조일' 표시는 임의규정임
 - 현 규정상 아이스크림은 제조일 및 유통기한 표시 생략 가능
 - 냉동(-18℃이하)상태로 보존, 유통
 - 국제기준 등 반영
 - 소비자 알권리 확대를 위한 표시 요구 증대
- 개정(안): 공고문 참고
 - 제조'연월'만 표시가능, 최소유통단위별, 날개 제품 재포장한 경우 재포장한 포장지에 표시



내용량 표시 개선

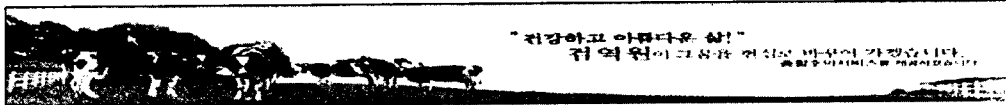
- 검토 배경
 - 포장육 및 수입식육 등 일정량으로 제품화 하기 어려운 경우, 내용량 표시를 별도로 가능토록 함
- 개정(안): 공고문 참고
 - 내용량을 주표시 장소에 표시하기 곤란한 경우 표시위치를 명기토록 함



영양성분 표시 정비

‘식품등의표시기준’ 개정사항(06.9.8) 반영

- 당류, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤 함량 표시의무화
- 나트륨, 비타민 C 기준치 조정
 - 나트륨: 3,500mg ⇒ 2,000mg(하향조정)
 - 비타민 C: 55mg ⇒ 100mg(상향조정)
- 영양성분 표시서식 도안 및 표시방법 개선
- 한국인 영양섭취기준 업데이트(2005년 기준)



조제유류 수유후 남은양 처리방법 권고문 신설


- 검토배경
 - 최근 *E.sakazaki*가 조제분유 등을 매개로 영유아에 수막염 등 유발 가능성에 대한 국제적 관심 증대
 - 수유 후 남은 조제분유의 처리방법에 대한 권고문을 표시토록 하여 소비자 교육을 통한 *E.sakazaki* 등 미생물 증식으로 인한 위해저감을 도모코자 함
- 개정(안): 공고문 참고
 - ‘조유후 바로 수유하시고 남은량은 재수유하지 말고 버리십시오’라는 내용의 안내문구 표시



"건강하고 아름다운 삶!"
국립수의과학검역원

식육의 종류 및 부위명의 제품명 사용 표시조건 명확화

- 검토배경
 - 현재 포장육 및 식육가공품에서 2가지 이상의 식육의 종류 및 부위를 사용하는 제품은
 - 많이 사용한 순서에 따라
 - 원료 식육의 종류 및 부위명을 제품명으로 사용할 수 있도록 하고 있으나,
 - 이를 의무사항이 아닌 선택사항으로 이해하는 등 조문 해석에 혼선이 있어 이를 명확히 보완하기 위함
- 개정(안): 공고문 참고
 - 제품명으로 식육의 종류 또는 부위명을 사용하고자 하는 경우 많이 사용한 순서에 따르고 그 함량을 표시


 국립수의과학검역원

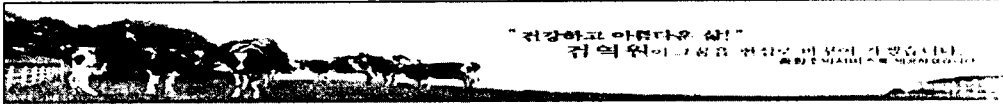
"건강하고 아름다운 삶!"
국립수의과학검역원

유가공품 개별 표시기준 일부 개정(1)

1. 우유류의 살균온도 또는 멸균온도 및 시간 표시 의무화

- 검토배경
 - 현재 우유류의 경우 가열처리방법에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분하여 표시하도록 하고 있으나
 - 살균온도 및 시간을 표시하도록 하나 멸균온도 표시에 대하여는 누락됨
 - 같은 우유류 중 ‘저지방우유류’, ‘유당분해우유’, ‘가공우유’, ‘산양유’와 상충
- 개정(안):공고문 참고
 - 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시

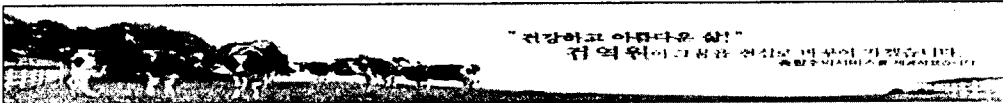
 국립수의과학검역원



유가공품 개별 표시기준 일부 개정(2)

2. 자연치즈의 유형 표시 방법 개정

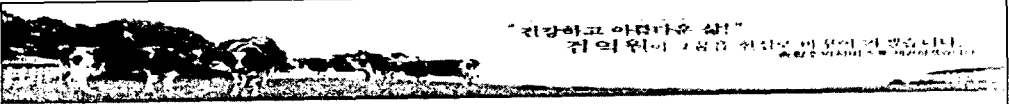
- 검토배경
 - “축산물의 가공기준 및 성분규격” 개정(’06.4.3)으로 자연치즈의 유형 중 지방형을 삭제
 - 축산물가공품의 유형표시에 반영
- 개정(안): 공고문 참고
 - 유형에 따라 경성치즈, 반경성치즈, 연성치즈, 생치즈로 표시



유가공품 개별 표시기준 일부 개정(3)

3. 유산균함유 아이스크림류의 유산균수 표시 의무화

- 검토배경
 - “축산물의 가공기준 및 성분규격” 상 유산균함유 아이스크림류의 경우 유산균수의 기준을 ‘표시량이상’으로 하고 있으나,
 - 현행 표시기준상 유산균수 표시 의무를 두고 있지 않아 기준규격 적용상에 어려움이 있음
- 개정(안): 공고문 참고
 - 유산균함유제품과 발효유함유제품은 유산균수 표시
 - 특정균의 함유사실을 표시하고자 하는 경우 그 균의 종류와 함유균수표시



“리강하고 아름다운 삶”
김익원이 말씀하신 뜻을 이 땅에 전하겠습니다.

감사합니다.