

식품포장의 표시

茂木幸夫 / 모테기食産業研究所

1. 식품포장에 있어서 표시의 의의, 필요성

포장 본래의 목적은 물품의 수송, 보관, 거래, 사용에 즈음해서 그 물품의 가치 및 상태를 보호하는 것에 있지만 그것과 더불어 상품으로서의 정보를 전달하는 매체의 역할을 다한다는 목적도 있다. 이러한 포장의 기본개념은 구미에서는 1990년대 초두부터 식품포장에 있어서는 인텔리전트패키징되는 표현 중에 포함되고 있다. 즉 인텔리전트패키징의 일면은 제품 자체가 지닌 기능과 그 용도에 대해서 적절한 정보나 지능을 주고 그것을 감수하기도 하고 혹은 감수된 것을 전달시킬 수 있는 포장의 윤곽에 있어서 절대적으로 필요한 요소 또는 고유의 성질이 되고 있는 까닭이다. 이 역할이 표시라고 하는 수단으로 나타나고 있다.

일본에서는 포장용어로서의 「표시」라고 하는 단어의 의미는 「물품 및 유통에 필요한 정보를 인쇄, 라벨, 판박, 그 외 적당한 방법으로 물품에 직접 또는 용기, 물품포장에 문자, 기호 등을 이용해 표현하는 것」이며 「상품명, 종류, 수량, 롯트번호, 제조년월일, 제조업자명, 상품의 사용상 또는 취급상의 설명, 주의사항, 상품관리 및 유통상 필요한 심볼마크 등 여러가지의 것이 있다」라고 돼 있으며 「마킹이라고도 한다」라고 돼

있다[JIS Z 0108-1996 No. 1075].

시판식품의 표시 중에는 공중위생상에서 위해를 미칠 두려움이 있는 것같이 허위 또는 과대한 것이 존재하지 않는다는 보증은 없다. 제조물 책임법이 시행된 현재로서는 그러한 행위는 법률위반이 될지도 모른다. 그것을 피하기 위해서는 표시에 있어서도 뭔가의 기준이 필요하게 된다. 특히 식품과 같이 일반 소비자에게 미치는 상품에 있어서는 그 필요성은 한층 그 느낌이 강하다. 그래서 여기에서는 일본에서 제조·판매되는 일반 소비자용 식품의 포장에 필요한 표시 내용을 품질면, 취급상의 주의·경고 등의 면을 중심으로 소개한다.

2. 일반적 식품의 포장에 필요한 표시사항 및 표시방법

일반소비자를 판매대상이라 하는 이른바 소매품의 최소판매단위는 개장품(동일품질의 물품을 하나의 단위로서 용기포장한 것)이 중심이 되지만 동일한 물품 또는 동일한 포장물품을 2개 이상 합쳐 담은 멀티팩이나 용기포장된 다른 품종의 식품을 여러가지 함께 담은 선물용세트 등도 적지않은 수가 존재한다.

어떤 물품을 최종소비자에게 판매할 때 개개의 용기포장품이 전혀 다른 포장재로 포장됐을

경우 그 포장은 2차포장이란가 외포장이라 불린다. 상품운반의 편의를 위해 사용되는 상자 등도 엄밀하게는 외장에 해당되지만 그 경우 원칙적으로는 표시의 의무는 없다. 그러나 멀티팩이나 선물용세트의 경우는 외장에 표시가 필요한 경우도 있다.

일반소비자용 식품의 포장에 최소한 필요한 표시의 내용은 식품관련 법령(식품위생법, 영양개선법, 농림물자의 규격화 및 품질표시의 적정화에 관한 법률)으로 표시사항이나 표시방법이 지정돼 있는 식품에서는 그것에 따를 필요가 있지만 제조물책임법의 정신에서 말하면 지정 외의 식품이었더라도 같은 태도로 임해야 할 것이다. 즉 ① 품질 등의 표시, ② 위해방지를 위한 표시는 모든 식품의 표시에 요구되는 기본적 내용이라 말할 수 있다.

품질 등의 표시라는 것은 일반소비자가 상품을 구입할 때 그 상품이 어떻다는 내용이 있는가가 쉽게 식별할 수 있도록 하는 것으로 구체적으로는 개장품마다에 그 성분, 성상, 사용방법(섭생방법, 조리방법, 개봉 후의 식품 취급방법 등), 품질보존기한(미개봉 상태로 특정된 조건하에 보존된 경우에 식품으로서의 특성이나 안전성이 손상되지 않는 상태로 맛있게 먹을 수 있는 기한) 등을 가리킨다. 역시 「개봉」이라는 것은 통상 먹기 위해 식품과 직접 접촉하고 있는 개장품을 여는 것을 의미한다.

위해방지를 위한 표시라는 것은 일반소비자가 구입한 상품을 사용(가온·냉각 등의 처리, 개봉, 섭취)하는 것에 따라 소비자의 생명이나 신체에 위해가 발생하는 것을 방지하기 위해 필요한 표시이다.

구체예를 아래에 나타냈다.

- 날것이기 때문에 오늘 중에 드십시오.
- 개봉 후는 냉장고에 보관하고 될 수 있는 한 ○일 이내에 드십시오.
- 과자 안의 매실에는 씨가 있기 때문에 반드시 꺼내 버려 주십시오.
- 포장의 안에 드라이아이스가 넣어져 있습니다. 냉장고에 보존할 경우는 반드시 안에 있는 드라이아이스를 꺼내 주십시오.
- 이 식품에는 메밀가루가 사용되고 있습니다. 메밀 알레르기가 있는 분은 주의하십시오.
- 안에 넣어 있는 작은 봉투(탈산소제, 건조제, 알콜흡수제, 산소검지제)는 드시지 마십시오.
- 입구 개봉을 위한 도구의 취급시 손가락 등에 상처입지 않도록 주의 하십시오.
- 냄새가 강한 것(비누, 방충제 등)의 근처에 놓지 말아 주십시오.
- 봉투에는 포장시에 넣은 공기를 빼내기 위한 작은 구멍이 있습니다. 구입하신 설탕은 벌레의 침투나 냄새나는 것을 막기 위한 전용의 용기에 옮겨 보관해 주십시오.
- 쌀 포대에는 통기를 위한 작은 구멍이 있습니다. 물방울이 닿거나 습기가 많은 장소에 보관하시면 품질이 변할 수 있습니다.
- 불필요하게 된 쌀봉투를 유아나 어린이가 쓰고 놀 수가 있어 질식 등의 위험이 있습니다. 유아나 어린이의 손이 닿지 않는 장소에 보관해 주십시오.
- 이 캔커피를 데울 때 캔을 직접 불에 대지 마십시오.
- 전자렌지로 가온할 경우는 반드시 봉투의 일부를 자르거나 봉투 전부를 벗겨내 주십시오.
- 전자렌지를 사용할 경우는 봉투에 반드시 여러군데 작은 구멍을 내고 2분간 가온해 주십시오.

- 전자렌지로 가온할 경우에는 안에 들어있는 작은 봉투(탈산소제)를 반드시 빼내 주십시오.

- 전자렌지로 따뜻하게 할 경우는 반드시 봉투에서 꺼내 오목한 접시에 옮겨 랩을 감아 가열해 주십시오.

표시는 그 상품에서 가장 눈에 잘 띄는 위치에 어디에서라도 알아 볼 수 있도록 적당한 크기의 문자나 일본어로 확실하게 하는 것이 기본 원칙이다. 시판되고 있는 식품은 대체로 그대로 실시되고 있지만 그 중에는 상품명만이 눈에 띄어 버리는 것도 없지는 않다.

표시하는 문자의 색과 그 대지의 색과는 명확히 알 수 있도록 하지 않으면 안된다. 백지에 황색의 문자라든가 진록색지에 흑색문자로는 식별이 곤란하기 때문에 그런 조합은 절대적으로 피하지 않으면 안된다.

어육소세지 같은 불에 데운 어육원료를 포장(牛腸, 豚腸, 羊腸, 牛·豚·羊의 위 또는 식도, 콜라겐필름, 셀룰로즈필름, 기밀성·내열성·내수성·내유성 등을 겸비한 성질을 가지는 합성수지제의 튜브)로 밀봉 후 가열한 것은 통상 포장에 표시를 하지 않고, 단품을 하나의 봉투에 채우고, 그 봉투에 채운 것을 個裝이라 가정해 필요한 표시를 하지만, 무표시의 포장 단품을 멀티팩해 그것을 상품이라고 하는 경우도 있다.

단품에 표시가 없는 만큼 멀티팩 안의 개개의 제품이 모두 동일 롯데로 있다라고는 보증할 수 없다. 따라서 일반소비자는 멀티팩을 개봉한 후에 외장에 상당하는 부분의 용기(袋)를 보관해 두지 않는 한 개장품에 관한 정보는 일절 알 수가 없다는 고민을 낳는다.

어육 반죽제품세트의 내용은 어묵, 진공포장진미로 품질보존조건·기간 등은 개장품에는 명

기돼 있지만 선물세트 자체는 일반소비자에게는 쉽게 개봉할 수 없는 구조로 돼있기 때문에 외부에서는 개장품의 표시는 일절 알 수 없다. 이 경우 외장에는 개장품 중에서 가장 조건이 나쁜 것의 표시내용을 표시해야만 할 것이다. 한편 유산균음료에서는 외장에 일괄표시가 있으며 내용량[개장품의 개수는 표시], 보존방법, 품질보존기한[표시위치를 표시], 개봉 후의 취급방법 등이 기재돼 있는 외에 개장품에도 같은 사항이 기재돼 있기 때문에 멀티팩을 열고 개장품을 꺼낸 후에도 개장품에 관한 정보를 얻을 수 있다.

카라멜이나 옛 등과 같이 개장품의 사이즈가 작은 것은 멀티팩을 필요로 하게 된다. 그 경우 개장품에는 식품의 종류명 정도의 표시 밖에 돼 있지 않더라도, 멀티팩을 열고 필요로 하는 수의 개장품이 꺼내진 후의 남은 개장품이 구별되는 보존용의 용기 등으로 바뀌지 않는 한, 외장에 상당하는 부분의 용기(袋)는 나머지 개장품을 보존하기 위한 용기로서 그대로 사용되는 경우가 많기 때문에 멀티팩이 개봉된 후에라도 개장품에 관해서의 정보를 얻을 수 있기 때문에 이 경우는 개장품에 표시가 없더라도 일반소비자는 부자유하지 않다.

3. 영양표시기준

영양개선법(1996년 5월24일 개정분까지) 제 17조에 의하면 특별용도식품 이외의 판매용식품에 영양성분 또는 열량(칼로리)에 관한 표시를 희망하는 자 또는 영양표시가 된 일본 국내판매용 수입식품의 수입자는 영양표시기준(1996년 5월20일 후생성고시 146)에 따라서 필요로 하는 표시를 하도록 돼있다.

표시사항은 ①해당식품의 100g, 1000ml 또는 1식분, 1포장 그 외의 1단위당 단백질량, 지질량, 당질량, 나트륨량, 열량 ②표시를 회망하는 前記 이외의 영양성분 이외의 성분의 당해식품 1단위당의 양 ③당해식품의 단위 ④당해식품단위가 1식분인 경우는 당해 1식분의 양이 되고 있다. 표시방법은 일반적 식품의 경우에 준한다.

4. 특수식품관계의 표시

4-1. 특별용도식품

乳兒用, 幼兒用, 임신부용, 병자용 등 특별한 용도의 식품에는 厚生大臣의 허가를 받으면 「특별용도식품의 표시」를 할 수 있다(1973년 12월 26일부 厚生省공중위생국장통지위발781호/최종개정:1996년 5월23일). 허가의 대상이 되는 병자용 특별용도식품은 [표 1]에 나타낸 바와 같다. 바꿔 말하면 厚生大臣의 허가가 없는 한 [표1]에 나타낸 것같은 표시가 돼있지 않은 식품을 판매하는 것은 불가능한 것이다. 또 [표 2]

[표 1] 병자용 특별용도 식품으로서 허가대상

식품군명	특별 용도에 적합한 취자의 표시 해당사항
병자용 단일식품	(1) 단순히 병자에 적합한 취지를 표시하는 것. 예 : 「환자용」 「병인식」 (2) 특정의 질병에 적합한 취지를 표시하는 것. 예 : 「당뇨병자용」 「간장병식」 「고혈압환자에 적합함」 무유당식품 (3) 허가대상식품군에 유사의 표시를 하는 것에 의해 병자용의 식품이라는 인상을 주는 것.
저나트륨식품	
저칼로리식품	
저단백질식품	
저단백질 고칼로리식품	
고단백질식품	
알레르기질환용 식품	
병자용 조합식품	
저감식조제용 조합식품	
당뇨병식조제용 조합식품	
간장병식조제용 조합식품	
성인비만증식조제용 조합식품	

[표 2] 병자용 특별용도 식품 이외 특별용도 식품으로 허가대상

식품군명	적합요건 등(수치생략)
임산부, 授乳婦用분유	제품1일 섭취량중 단백질, 당질, 지질, 칼슘, 비타민(A, D, B1, B2), 나이아신, 에너지량의 기준
유아용제조분유	표준농도에 있어서 100ml당 각 조성(에너지, 단백질, 회분, 비타민(A, D, E, C, B1, B2, B12), 나이아신, 리노올산, 칼슘, 인, 마그네슘, 철, 나트륨, 염소, 칼륨)의 기준
고령자용식품	
썩기 곤란자용식품	균기의 기준
썩기삼키기 곤란자용식품	균기, 고형물의 비율, 졸의 점도 기준

에는 허가의 대상이 되는 그 외의 특별용도식품을 나타냈다.

4-2. 유기농산물의 표시

블특정다수의 소비자를 대상으로 판매되는 청과물들 중, 그 농산물의 생산과정 등에 있어서 화학합성농업, 화학비료 및 화학합성도양개량자라고 된 화학합성자재를 사용하지 않는 재배 방법에 의해서 생산된 모든 「유기농산물」에 관해서는 「유기농산물 및 특별재배농산물에 관계되는 표시 가이드라인(1992년 10월1일 農林水産省 農蠶園藝局長, 食品流通局長通達 食流3889號/最終改正:1996년 12월26일 食流4567호)」에 기초, 「유기농산물」「무농약재배농산물」「무화학비료재배농산물」「減농약재배농산물」「減화학비료재배농산물」이란 표시를 ①이 가이드라인에 준거하고 있는 취지, ②재배책임자의 성명 또는 명칭, 주소 및 연락처, ③확인책임자의 성명 또는 명칭, 주소 및 연락처와 함께 일괄표시하는 것이 가능할 수 있는 것이 되고 있다.

4-3. 바이오테크놀로지 응용식품의 표시

바이오테크놀로지 응용식품인 DNA기술응용 식품에 관해서는 안전면에서는 1996년 2월5일 현재, 제조지침 및 안전성 평가지침이 후생생활위생국장의 통지라는 형태로 지도되고 있지만 법적으로는 강제력이 있는 것은 아직 공포되고 있지 않다. 또 「DNA기술응용식품」사용표시의 움직임은 그다지 볼 수 없다.

그러나 농림수산성에서는 적절한 품질의 확보라고 하는 면에서 「신식품 등 품질표시 가이드라인」 예를 들면 「청과물의 일반품질표시 가이드라인(1991년 2월13일 2食流5063, 농잠원예국·식품유통국장통달/최종개정:1996년 4월4일 食流788)」의 해설에 있어서 「바이오테크놀로지에 의한 신식품종의 개발 등에 의해 품명이나 품종이 소비자에 주지되고 있지 않은 청과물이 유통될 경우에는 소비자 등이 그러한 청과물 내용의 판단이 가능하고 다른 청과물과 혼동되지 않도록 품명을 기재하도록」이라는 의미의 것을 권하고 있다.

5. 수출식품의 포장에 필요한 표시사항

일본 국내에서 제조되는 수출용식품의 표시에 관해서는 원칙적으로는 수입국과 관련된 규격이나 기준에 합치될 필요가 있다. 일례로서 미국에 수출할 경우에 관해서 설명하면 미국에서는 온갖 FDA규격(1997년 4월1일 현재)의 파트 101(Food Labeling)에 있어서 식품의 표시에 관해서 규제하고 있으며 특히 [101.9 (Nutrition labeling of food)]에서는 총 칼로리 또는 칼로리, 유지의 칼로리, 포화지방량, 콜레스테롤량, 나트륨량, 가식성섬유량, 설탕량, 단백질량

의 표시를 의무화하고 있다.

또 가능한 한 포화지방의 칼로리, 폴리불포화 지방산량, 모노불포화지방산량, 칼륨량을 표시하는 것을 요구하고 있는 외에 비타민 및 미네랄에 관해서는 1일당 섭취 상당량의 설명이 필요하게 되고 있다.

6. 보충사항

점두에서 구매자의 요구에 응해 표시가 있는 개장품을 한데 섞은 경우에 외장에는 표시가 불필요하다. 마찬가지로 소비자의 요구에 응해 한데 섞어 그 때마다 변경될 경우에 관해서 말할 수 있다.

또 각각에 표시된 용기포장식품을 일정 수량씩 골판지케이스 등에 넣어 밀봉해 수송할 경우, 그 골판지케이스 등이 소매를 위해 포장된다면 필요한 모든 사항을 표시하지 않으면 안된다.

제조자가 명확히 다른 개장품의 묶음, 즉 화장상자 묶음품에 관해서는 당해 포장품에 관한 최종적 판매자의 성명 및 소재지의 표시를 한다. 그 경우 제조처의 고유기호는 원칙으로서 생략할 수 있지만 최종적 판단은 당해 판매자의 소재지를 관할하는 행정기관에 의존하고 있는 것이다.

판매자 앞에서 계량판매할 경우의 포장에 관해서는 기본적으로는 표시가 불필요하다. 그것은 소매점이 구매자가 봄비는 시간에 계량판매하는 것을 피하기 위해 그날의 판매 예상량의 한도내에서 미리 포장품을 준비해 두고 그것을 점두에 진열할 경우에도 적용 가능하다. 단지 그날에 판매할 수 없었던 것은 익일의 판매에 내놓는 것은 안된다. ㉔