

# 일본의 식품포장 표시동향

Concerning Recent Marking on Food packages

中山秀夫 / 東海알루미늄箔株式會社

## 1. 머리말

포장의 목적 중 하나는 소비자에게 필요한 상품의 정보를 포장에 표시함으로써 바르게 전달한다는 역할이 있다.

식품포장에서 적절한 표시는 소비자나 유통사업자에게 정확한 정보를 제공하고, 소비자의 합리적인 상품선택에 도움이 되기 위한 것이며, 또 공중위생의 견지에서도 불가결한 기능으로서 극히 중요하다.

최근의 식품에 대한 소비자의 관심이 높아지면서, 일반 소비자의 상품선택 목표가 되는 정보를 적절히 전할 필요성은 더욱더 증가하고 있다.

특히 표시규제로서 최근, 식품마다의 특성에 따라 추가적으로 필요로 하는 성분표시, 혹은 품질표시에 관한 기준의 재평가가 행해지고 있다. 예를 들면 유전자조작식품 및 그것을 원재료로서 사용하고 있는 가공식품의 성분표시기준이 새롭게 나타나고 있다.

거기에서 최근의 식품포장에 있어서의 표시

적정화나 유전자조작 원재료의 성분표시제도의 동향에 관해 서술하겠다.

## 2. 포장표시기준의 현상

식품포장의 표시규제는 주로 식품위생법의 시행규칙, 영양개선법에 의한 영양성분표시 및 JAS법(농림물자의 규격화 및 품질표시의 적정화에 관한 법률)에 기초해 정해지고 있으며, 항상 적정표시가 충실히 도모되고 있다.

국제규격으로써는 FAO/WHO 합동식품규격 위원회에 의한 규격기준과 함께 표시기준이 보여지고 있다.

### 2-1. 식품표시의 기능과 사고방식

식품위생법의 제11조에 있어서는 공중위생의 견지에서 식품의 표시에 붙는 필요한 기준을 정하는 것이 규정되고 있으며, 시행규칙(후생성령 또는 고시)에 의해 그 기준이 공시되며, 행정통지 등에 의해 운용상의 철저하게 주지시키도

록 되어 있다.

식품의 영양성분표시에 관해서도 영양개선법의 제17조 규정에 기초해 영양표시기준(후생성고시)이 정해지고 있다.

식품위생조사회(표시특별부회)가 나타내고 있는 최근의 자료에는 식품위생법 표시의 기본적인 사고방식(참고)에 관해서 다음과 같이 설명되고 있다.

식품에 관한 적정표시는 소비자나 관계사업자에 대해 정확한 정보를 주고, 합리적인 인식이나 선택에 도움이 되는 것이며, 또한 행정청의 신속하고 효과적인 단속에도 불가결한 것으로, 공중위생의 견지에서 표시의 기능은 주로 다음과 같이 정리할 수 있다.

### 2-1-1. 소비자에게 정보전달기능

1) 표시사항에 유의하지 않으면 건강 위해가 생길 우려가 있는 경우의 표시(ex. 소비기간, 보존방법)

2) 소비자가 식품의 내용을 이해하고, 선택하기 위한 표시(ex. 첨가물)

### 2-1-2. 유통사업자 등에게로의 정보전달기능

1) 판매 또는 영업상 사용할 때에 유의해야 할 정보(ex. 소비기간, 보존방법)

2) 제조자가 붙인 표시에 의해, 판매자가 용이하게 소비자에게 정보 제공할 수 있도록 하는 기능

### 2-1-3. 기준준수의 확인기능

1) 표시를 정함으로서 사업자에게로의 주의

환기효과

2) 행정당국에 의한 규격준수의 확인(규격기준에 대한 적합성 확인)

## 2-2. 식품위생법에 있어서의 표시기준

포장식품(가공식품)에 대한 표시규제는 식품위생법 시행규칙에 기초해 후생성령 또는 고시에 의해 기준이 보여지고 있다.

지금까지 기본적인 표시로서 다음 7항목의 표시사항이 규정되고 있다.

- (1) 명칭 (또는 품명)
- (2) 원재료명 및 첨가물의 종류
- (3) 내용량
- (4) 소비기간 또는 품질보존기간
- (5) 보존방법
- (6) 취급상의 주의사항(조리방법 등)
- (7) 판매자(연락처 부기)

\* 살균방법(추가표시)

## 2-3. JAS법에서의 표시기준

최근 JAS법이 개정(1999년 7월22일, 법률 108호)되어, 식품표시의 강화가 요구되고 있다.

식품의 다양화와 산지의 다각화가 급속히 추진되는 가운데, 상품에 관한 사실, 가치가 정확하게 소비자에게 전달되고, 소비자가 자기의 판단에 의해 적절히 상품선택을 하도록 하기 위한 정보로서 신선식품에 있어서는 원산지 등, 가공식품에 있어서는 원재료명 등, 일반소비자용으로 모든 식음료품의 품질에 관한 표시에 관해서 그 제조자 또는 판매사업자가 지켜야 할 기준이 정해졌다.

특히 가공식품의 공통 표시사항은 명칭, 원재료명, 내용량, 유통기간, 보존방법 및 제조업자명(수입품에 있어서는 수입업자명 및 원산지명)이며, 식품위생시행규칙에 있어서의 표시사항과 정합되고 있다.

또 JAS개정법에서는 유기식품의 검사인증제도 및 JAS규격의 재평가 제도가 규정되어 있다. 더구나 JAS규격의 대상품목은 2000년 7월 현재 1백2품목, 3백53규격이 정해져 있다.

## 2-4. 포장식품의 기간표시

기본공통표시사항 중, 소비기간 또는 품질보존기간(JAS규격에 있어서는 유통기간)에 관해서는 지금까지의 날짜표시(제조년월일)에서 1997년 4월에 개정됐다.

여기에서 표현되고 있는 '소비기간'이라는 것은, 용기포장이 개봉되지 않은 제품을 '정해진 방법으로 보존한 경우에 있어서, 부패, 변패 그 외의 식품의 열화에 따른 위생상의 위해가 발생할 우려가 없다고 인정되는 기간' (후생성령)이며, 또 '섭취가 가능하다는 것이 기대되는 품질을 지녔다고 인정되는 기간' (농수성고시)이라고 정해져 있다.

또 '품질보존기간'이라는 것은 용기포장이 개봉되지 않은 제품을 '정해진 방법으로 보존했을 경우에 식품의 품질보존이 가능하다고 인정되는 기간' (후생성령)이며, 또 '유통기간' (JAS규격)은 '기대되는 품질특성을 충분히 보존할 수 있다고 인정되는 기간' (농수성고시)이라 정의되어 있다.

[표 1]에 가공식품의 표시구분(후생성고시)을 참고로 나타냈다.

(표 1) 가공식품의 기간표시(후생성 자료에 의함)

대상식품	표시의 명칭	표시방법
품질이 급속히 변화하기 쉽고, 제조 후 빨리 소비해야 할 식품	소비기간	년월일
품질보존이 3개월 이내의 식품	유통기간 또는 품질보존기한	년월일
품질보존이 3개월을 넘는 식품	유통기간 또는 품질보존기한품	년월
품질보존이 수년 이상인 식품	질보존기한 (생략도 가능)	-

가공식품에 있어서는 소비기간 또는 유통기간, 물질보존기간의 설정표시는 판매 또는 제조사업자의 책임에 두고 행해지고 있으며, 설정기간의 통일에 관해 규제되어 있지 않다.

결국 '메이커가 각각의 책임에 기초해, 보존조건, 취급방법 및 주의사항 등을 정한 기술과 안전률을 예상한 품질보존기간을 표시한다' 라고 되어 있다.

만일 품질보존기간, 보존조건 및 취급상의 주의사항 등의 기재, 표시의 미비가 원인으로 사고가 발생하면, 식품위생법 위반과 PL법에 의한 배상책임이 생기게 된다.

그러나 유통 또는 품질보존 등의 기간표시는 반드시 안전성의 표시라고는 말할 수 없기 때문에, 만일 소비자가 유통기간을 지난 식품을 섭취 또는 사용했다는 것만을 가지고 책임의 모두가 '소비자측에 있고, 제조자측에는 없다' 라고 하는 것은 실제상은 불가능하다.

결국 식품이 표시기간 후의 섭취에 관해서 조차도 제조자의 책임은 면할 수 없다고 하는 사고방식도 있는 것으로, 기간 전의 품질변화에 관계되는 책임은 모두 제조업자에게 있다는 것은 당연한 것 일 것이다.

### 2-5. 영양개선법에 있어서의 영양성분표시

영양성분의 보급을 목적으로 제조되는 특정 보건용 식품 및 특별 용도식품에 대한 표시허가승인제도(1991년 7월)와 새롭게 모든 식품을 대상으로 식품의 영양성분 표시에 관한 기준이 1996년 5월, 후생성고시에 의해 정해졌다.

현행의 영양성분 표시항목으로서는 식품단위량(100g 그렇지 않으면 100ml, 또는 1식당)당 열량(에너지 ; kcal), 단백질, 지방질, 포화지방산, 콜레스테롤, 당질(또는 탄수화물) 당류, 식물섬유, 나트륨(X 2.54 = 식염상당량) 그 외의 칼슘, 철 및 각종 비타민성분이 되고 있다.

또 영양성분의 적절한 섭취가 가능한 맛의 강조표시의 기준에 관해서는 1991년 4월26일, 후

생성고시 127호에 의해 나타나 있다.

특히 식품 중의 콜레스테롤에 관계되는 강조표시기준의 설정과 새로운 기준의 취급에 관해서 후생성으로부터 통지에 의한 고시가 되어 있다.

이 중에서 적절한 섭취가 가능한 맛의 표시에 관해서 준수해야 할 기준치의 일람표(후생성통지)를 [표 2]에 나타냈다.

### 2-6. PL법상의 주의 및 경고표시

1995년 7월1일부터 시행된 PL법(제조물책임법)은 「제조물의 결함으로부터 타인의 생명, 신체 또는 재산을 침해했을 때 배상의 책임을 진다(제3조)」라는 것이며, 피해자는 메이커 등에 손해배상을 청구할 수 있게 되었다. 소위 소비자 보호를 취지로 한 법률이다.

특히 제품의 안전성은 그 특성이나 통상 예상

[표 2] 적절한 섭취가 가능한 맛의 표시에 관해서 준수해야 할 기준치 일람표

영양성분	포함되어 있지 않은 맛의 표시는 다음의 기준에 미달한 것	얇은 맛의 표시는 다음의 기준치 이하인 것
	식품 100g당 ( )안은 일반적으로 음료용으로 제공하는 액상의 식품 100ml당	식품 100g당 ( )안은 일반적으로 음료용으로 제공하는 액상의 식품 100ml당
열 량	5kcal (5kcal)	40kcal (20kcal)
지 질	0.5g(0.5g)	3g(1.5g)
포화지방산	0.1g(0.1g)	1.5g(0.75g) 또한 포화지방산의 유래의 에너지가 전에너지의 10%
콜레스테롤	5mg(5mg) 또한 포화지방산의 함유량 <sup>(*)</sup> 1.5g(0.75g) 또한 포화지방산의 에너지함량이 10% <sup>(*)</sup> (* )는 1개분의 양을 15g이하로 표시하는 표시하는 것이어서 당해식품중의 지질량 중 포화지방산의 함유비율이15%이하로 구성되어 있는 것을 제외	20mg(10mg) 또한 포화지방산의 함유량 <sup>(*)</sup> 1.5g(0.75g) 또한 포화지방산의 에너지함량이 10% <sup>(*)</sup> (* )는 1개분의 양을 15g이하로 표시하는 표시하는 것이어서 당해식품중의 지질량 중 포화지방산의 함유비율이15%이하로 구성되어 있는 것을 제외
당 질	0.5g(0.5g)	0.5g(0.5g)
나 트 른	5mg(5mg)	5mg(5mg)

되는 모든 사용조건을 고려한 뒤에 결정되는 성능이어서, 각각의 제품이 기존의 법규 등으로 정해져 있는 안전기준에 적합함은 물론 상품의 대상이 식품일 경우, 규격기준에 의한 의무표시, 보존방법, 취급방법에 관한 설명, 주의 및 경고 사항 등 표시상에 하자가 있어서는 안 된다는 것은 당연하다고 할 수 있다.

이 취급상의 주의 및 경고표시의 결함을 없애기 위한 대책은 PL법상의 주요한 과제의 하나이며, 예를 들면 가공식품의 보존방법('상온에서 직사광선을 피함', '냉장보존요' 등의 기재) 및 취급방법('용기포장의 개봉 방법', '개봉 후의 취급', '조리조건과 조리방법에 있어서의 주의 사항 등')에 관계되는 주의표시에 관해서는 PL법상의 대응이 특히 중요하다.

### 3. 유전자 전환식품의 품질표시 기준

뉴바이오라 불리는 유전자전환기술의 응용에 의해 농작물 개량을 하는 연구나 실용화가 국제적으로도 확대되고 있다.

우성적인 유전형질이 고정화된 유전자의 전환 농산물에 의존하는 식품 및 이것을 원재료로 하는 가공식품에 대해 후생성은 안전성의 심사규제의무를 전제로, 유전자전환식품이라는 것의 품질표시를 의무화하는 것을 결정하고 있다(2000년 7월).

전에 유전자전환식품의 표시에 관해서 농수성은 전환된 DNA 또는 이것으로 만들어진 단백질의 남는 것에 관해서는 의무표시를 할 방침을 세우고 있다(1999년 8월).

단지 전환된 DNA 및 단백질이 제거, 분해되어 있는 것에 관해서는 후생성도 당면 JAS법과 마찬가지로 정리되어, 의무표시는 하지 않는 것으로 하고 있다.

현실적으로 유통되어 이용되고 있는 유전자전환농산물은 정부에 의해 안전성의 확인(안전성 심사를 받지 않고 있는 유전자전환품종과 그 식품에 관해서는 수입, 제조, 판매금지)이 이루어진 것이며, 표시의 목적은 이것을 전제로 해서, 소비자의 상품선택을 위해 유전자전환기술의 사용, 사용하지 않음에 관한 정보를 제공하는 것으로 하고 있다.

농수성에서는 유전자전환농산물과 그 가공품에 관해서, 개정 JAS법(1999년 7월)의 품질표시기준에 기초해 새롭게 표시제도를 고시(2000년 4월)하고, 2001년 4월1일부터 실시하기로 되어 있다.

#### 3-1. 유전자전환식품의 안전성 문제

생물 각각의 성질을 결정하고 있는 DNA는 당과 인산의 길이 2줄의 나선상의 사슬 사이를 단지 4종류의 염기(아데닌(A), 구아닌(G), 시트신(C), 티민(T))가 특이하게 결합된 긴 사다리모양의 사슬형을 하고 있는 물질로, 이 여러가지 순서로 연결되어 있는 4종류의 염기 배열이 각 생물의 모든 형질을 결정하고 있는 유전정보를 가지고 있다.

생물체를 구성하는 단백질은 DNA의 염기배열 중 특정 부분(단백질을 만드는 설계도)이 세포의 핵 중에서 RNA라 불리는 물질에 그대로 복사돼, 이 복사된 염기의 배열을 기초로 다음에

RNA가 핵 밖으로 튀어나오기도 하고 보숨(단백질을 만드는 공장의 역할)에 정보를 주고, 아미노산을 순차적으로 연결해 여러 가지 일을 하도록 합성된다.

유전자전환이라는 것은 유전자(DNA)의 일부가 전환되면서 어떤 생물종에서 다른 생물종으로 교배에 의하지 않고 이행되어 새로운 유전적 형질이 부여되는 것을 말한다.

현재 실용화되고 있는 유전자전환농작물은 대부분이 해충 내성, 혹은 제초제 내성을 주는 유전자를 이용하고 있으며, 우성적인 형질을 부여한 농산물로 재배자에게 있어서는 수량 증가나 농약 및 제초제의 사용량 저감에 도움이 되지만, 소비자에게 있어서는 그 메리트가 직접 실감하기 어려운 면이 있다.

또 목적으로 하는 형질에 관계되는 유전자에는 이 밖에 어떤 성질이 있는가? 또 도입된 유전자로부터 만들어지는 단백질에 독성이라든가 알레르기성은 없는지? 혹은 환경에 영향이 미치지 않는지(특히 꽃가루를 통해 다른 식물에 유전자가 확산되는 것은 아닌지)? 등의 불안도 지적되고 있다.

후생성 지침 '전환 DNA기술응용식품 및 식품첨가물의 안전성 평가지침'에서는 도입된 유전자와 그 산물 및 그 기능에 관해 안전성을 조사, 문제가 없을 경우에는 최종 농산물인 개개의 유전자전환농작물에 관해 독성의 영향, 알레르기 유발성, 영양소 및 항영양소의 함량, 유해생리활성 등이 기존의 농작물과 동등한지를 확인하고 있다(OECD나 WHO의 실질적 동등성을 존중하는 결론과 정합되고 있다).

### 3-2. 유전자전환식품의 표시요령

유전자전환농산물과 그 가공품에 대한 표시제도는 2001년 4월1일부터 실시된다.

1) 전환된 DNA 또는 이것에 의해 생긴 단백질의 여유가 생인 콩, 옥수수의 가공식품에 있어서는 '유전자전환' 이나 '유전자전환 무분별'의 것에는 표시가 의무화된다.

예 ; '원재료명 콩(유전자전환)'

'원재료명 콩(유전자전환 무분별)'

2) 비유전자전환농산물이 분별생산 유통 관리된 것과 그 가공품에 관해서는 임의로 '유전자전환이 아닌 것을 분별', '유전자전환 아님' 등의 표시가 가능하다.

3) 분별생산유통관리가 행해지더라도 의도하지 않은 유전자전환농산물의 일정 혼입 가능성은 피할 수 없는 것으로 관리가 적절히 행해지고 있는 경우에는 의도하지 않은 혼입이 있더라도 분별생산유통관리가 행해진 농산물이라 인정된다.

4) 전환된 DNA 및 이것에 의해 생기는 단백질이 남지 않는 가공식품(식물유, 간장 등)에 관해서는 표시의무라고는 하지 않는다.

5) 식품의 전 원재료 중 상위 3품목이며, 또한 식품 중에 차지하는 유전자전환재료의 함유량이 5% 이상인 것에 한해 의무표시를 한다.

6) 유전자 전환한 것이 현재 존재하지 않는 농산물(예를 들면 쌀이나 보리 등) 및 그 가공식품에 관해서는 '유전자전환 아님' 등으로 표시하는 것은 금지된다.

7) 식품을 제조, 가공해 그 자리에서 일반소비자에게 판매할 경우(모든 대면판매)는 표시의무는 없다.

## 4. 알레르기물질 포함 식품의 표시

최근 식품에 기인하는 알레르기 질환이 많은 것이 전해지고 있으며, 이러한 건강 위해를 막기 위해, 표시를 통해 소비자에게로의 정보에 배려하는 것이 중요시되고 있다.

그러나 현행의 식품에 관한 표시제도에서는 식품중의 알레르기물질 유무를 판단하기 어렵기 때문에 포장식품을 대상으로 표시제도를 정하고 있는 것이다. 후생성의 식품조사회 표시특별위원회는 '식품의 표시방법에 관한 검토보고서' (1988년도)에 '식품 중의 알레르기물질에 관해서는 건강 위해의 발생방지 관점에서 이들을 포함한 식품에 대해 표시를 의무화할 필요가 있다' 라고 하고 있다. 게다가 1989년 6월에는 FAO/WHO 합동식품규격위원회(CODEX위원회) 총회에서 알레르기물질로서 알려져 있는 8 종류의 원재료를 포함한 식품에 있어서는 그것

을 포함하는 뜻을 표시하는 것으로 합의되어, 금후 가맹국에 있어서는 검토가 요구되는 것이다.

표시의 방법은 과거의 건강장애 정도, 빈도를 고려해 알레르기 증세가 많았던 식품에 관해서 그 원재료명을 표시하는 '특정 원재료명 표시' 라는 것이 적당하다고 되어 있다.

### 4-1. 특정 원재료의 종류

후생성은 일본에 있어서 과거의 건강장애 실정을 조사해 지금까지의 일정 빈도에서 혈압저하, 피부염, 기관지염 또는 신경장애 등의 건강위해가 보여진 증세 때문에 그 때에 먹었던 식품의 원재료 중에서 명확히 특정되는 것을 특정 원재료라고 하는 것이며, 계란, 송이 등 24품목이 올려져 있다. 그러나 '특정 원재료명'의 지정에 맞춰서는 CODEX위원회가 게재한 8분류 원재료 및 그것을 포함하는 식품과의 정합화가 필요하다고 하고 있다. [6]

## 사단법인 한국포장협회 회원가입 안내

물의 흐름이 자연스러운 것은 물길이 나아있기 때문입니다.

포장산업이 강건하려면 미래를 내다보는 안목이 필요합니다.

포장업계의 발전이 기업을 성장시킵니다.

더 나은 앞날을 위해 본 협회에 가입하여 친목도모는 물론 애로사항을 협의하여

새로운 기술과 정보를 제공받아야 합니다.

포장업계에서 성장하기 원하시면 (사)한국포장협회로 오십시오.

**(사)한국포장협회**

TEL. 021835-9041~5