



식품표시에 대한 기본적인 생각

Basic Idea on Food Labeling

四 他眞二 / 도쿄 건강국 식품의약품 안전부 식품감시과 규격 기준계 계장

1. 서두

식품의 표시는 소비자가 상품을 선택할 때 정보원으로써의 역할과 식품독에 의한 사고가 일어났을 경우 원인 조사나 제품 회수 등의 행정조치를 신속하게 실시할 때의 단서가 되고 있다.

2001년 가을에 발생했던 BSE 문제 이후 식품의 안전을 뒤흔든 여러 가지 문제가 발생하고 있는데 그 중에 '위장표시'로 대표된 식품의 표시 문제는 다시 한 번 식품표시의 중요성과 현행 제도의 문제점을 제기했다.

이번에는 식품 표시 제도에 대해서 식품위생법을 중심으로 식품 표시 제도의 개요와 앞으로의 행정의 움직임에 대해 서술한다.

1. 식품표시에 관한 관계법령

식품의 표시에 대해서는 공중위생, 품질, 영양 등의 입장에서 필요한 표시 사항을 규정하거나 과대한 표시 등을 금지하기 위한 여러 가지 목적으로 다수의 법령에 의해 규제되고 있다.

그 중에서 식품 표시에 관한 주요 법률로써 식

품위생법과 JAS법(농림물자의 규격화 및 품질 표시의 적정화에 관한 법률)이 있다.

2. 식품위생법에 의한 표시기준

식품위생법은 '음식에 기인한 위생상의 위해 발생을 방지하고 공중 위생의 향상 및 증진에 기여할 것'을 목적으로 한 법률이며 안전한 식품을 제조·유통시키기 위해 식품·식품 첨가물·기구·용기포장 등의 규격 기준의 설정, 감시 지도 제도, 영업 허가 제도 등을 종합적으로 체계화하고 있다. 표시에 관해서는 제11조에 공중 위생 면에서 필요한 기준을 후생 노동 총리가 규정할 수 있도록 되어 있고 이 기준에 적합하지 않은 표시의 식품 판매, 판매를 위한 진열, 영업상의 사용이 금지되어 있다. 또한 제12조에 공중 위생상 위해의 위험이 있는 허위 표시를 금지하는 규정이 있다.

2-1. 표시의 기본적인 기준

2-1-1. 표시 대상

[표 1]에 나타난 포장 용기에 들어간 식품 및 첨가물에 적용된다.

2-1-2. 기본적인 기재내용

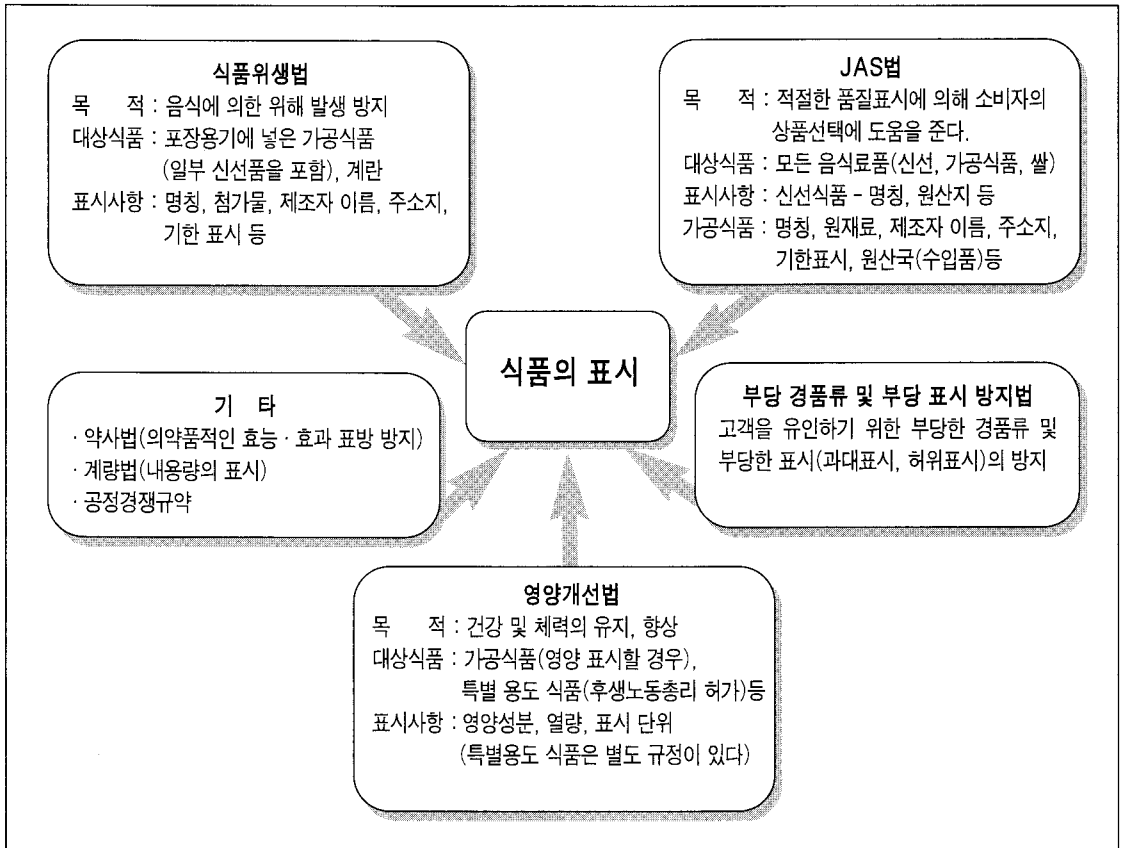
1) 명칭

식품의 내용을 정확하게 표시하고 사회 통념

상 일반적으로 통용되는 명칭을 표시한다(상품명은 아니다).

2) 사용 첨가물

(그림 1) 식품의 표시에 관한 법률



(표 1) 표시 대상 식품

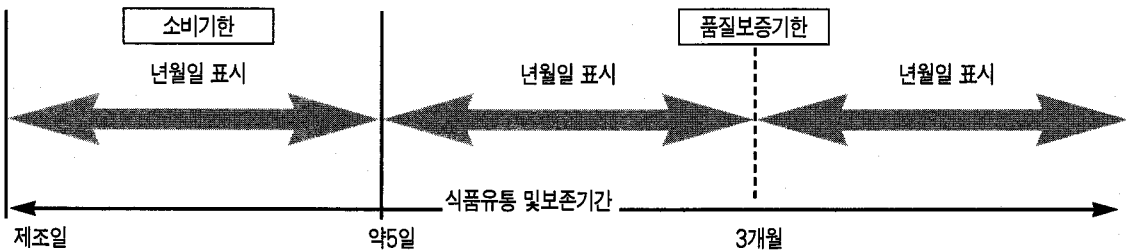
1. 마가린	8. 방사선 조사 식품	나 조갯살로 만든 선어류 등 생식용의 것(동결시킨 것 제외) 및 삶은 계
2. 주정음료	9. 포장용기 가압 가열 살균 식품	2)가공식품에서 상기 이외의 것
3. 청량음료수	10. 계란	3)감귤류, 바나나
4. 식육제품	11. 포장용기에 넣은 식품 중 다음 식품을 튀긴 것	12. 유전자 변형 식품(표3의 식품)
5. 어육햄, 어육 소세지 등	1)식육, 생면류, 즉석면류, 도시락, 조리	13. 보건 기능 식품
6. 시안화합물을 함유한 두류	빵, 어육 함유 제품, 생과자류, 생선이	14. 첨가물
7. 냉동식품		



[표 2] 소비 기한과 품질 보증기한

표시의 명칭	대상 식품	표시방법	표시의 정의
소비기한	품질의 열화가 급속하고, 빨리 소비해야 하는 식품(이 기간은 제조일로부터 대략 5일 이내이다) 예) 도시락, 조리빵, 생과자류, 식육, 생면류	년월일	미개봉 포장 용기에 넣은 제품이 표시된 보존방법에 따라 보존된 경우에 부패·변질 및 기타 식품의 열화에 따른 위생상의 위험이 발생할 위험이 없다고 인정되는 기한을 말한다.
품질보증기한 (유통기한)	품질의 열화가 비교적 느린 식품 예) 청량 음료수, 즉석 면류, 냉동 식품, 햄·소세지, 우유, 유제품 등	년월일*	미개봉 포장 용기에 넣은 제품에 표시된 보존방법에 따라 보존된 경우에 식품으로써 기대되는 모든 품질 특성이 충분히 지속된다고 인정되는 기한을 말한다.

*단, 제조일로부터 품질 보증 기한까지의 기한이 3개월을 넘는 제품은 '년월'로 표시해도 좋다.



[표 3] 유전자 변형 식품 표시 대상

<ul style="list-style-type: none"> ◇대상 농산물 1. 대두 2. 옥수수 3. 감자 4. 유채 씨 5. 면실 ◇대상 가공식품(30품목) · 대두 가공식품(15품목) 	<ul style="list-style-type: none"> 두부·튀김류, 냉동 두부, 대두분을 주 원재료로 사용한 것 · 옥수수 가공품(9품목) 콘스낵 과자, 옥수수(조리용)를 주 원재료로 사용한 것 · 감자 가공품(6품목) 감자 스낵 과자, 건조 감자, 냉동 감자, 감자 전분 등
--	--

사용한 첨가물이나 원재료에 포함되어 있는 첨가물은 원칙 표시한다. 단 캐리오버, 가공조제, 영양 강화의 목적으로 사용된 것은 표시가 면제되는 경우도 있다.

3) 제조자의 이름·소재지

원칙적으로 제조자의 이름(법인의 경우에는 법인명), 제조소의 소재지를 기재한다.

예외로써 제조자 이름이나 제조소 소재지(공

장의 소재지)대신에 '판매자' 등의 문구를 넣어서 이름·소재지·고유기호(미리 후생 노동 총리에 신고한 제조공장을 나타낸 기호)를 기재한 것으로 제조자 이름·소재지를 대신할 수 있다.

수입식품의 경우에는 수입 업자의 이름 및 영업소 소재지(법인의 경우에는 본사 소재지)를 기재한다.

보존 방법의 기준이 규정되어 있는 식품은 그

방법을 기재한다. 그 외 식품에도 '소비기한' 이나 '품질보증기간' 내의 품질을 유지하기 위해 설정된 보존방법을 구체적으로 기재한다. 또한 상온 보존의 경우에는 보존 방법을 생략할 수 있도록 되어 있다.

4) 소비 기한 또는 품질 보증 기한

상하기 쉽거나 며칠간 보존이 가능한 식품의 특성에 따라 소비 기한이나 품질 보증 기한을 표시한다[표 2].

5) 유전자 변환 식품의 표시

[표 3]에 나타난 작물이나 가공식품(대두, 옥수수, 감자)에 대해서는 작물명이나 원재료명과 함께 분별 생산 유통 관리가 실시되고 있는 유전자 변환 식품 또는 분별생산 유통관리가 이뤄지지 않는 식품의 표시를 의무화하고 있다.

6) 분별 생산 유통 관리(IP 핸들링) : 유전자 변환 농산물이나 비유전자 변환 농산물의 생산, 유통 및 제조의 각 단계에서 각각 혼합되지 않도록 분별 관리하고 각 단계에서 관리 내용을 증명하는 서류에 의해 분별 관리된 것을 명확하게 한 관리 방법을 말한다.

7)알레르기 물질을 포함한 식품의 표시

[표 4]에 나타난 특정 원재료 5품목을 포함한 가공식품이나 이 식품들에 유래한 첨가물을 포함한 식품은 그에 따른 표시가 의무화되어 있음

[표 4] 알레르기 표시에 관한 원재료

표시가 의무화된 것(5품목)	소맥, 메밀, 계란, 우유, 땅콩
표시가 권장된 것(19품목)	전복, 오징어, 연어알, 새우, 오렌지, 게, 키위 후르츠, 소고기, 호두, 술, 고등어, 대두, 닭고기, 돼지고기, 송이, 복숭아, 참마, 사과, 젤라틴

을 알 수 있다.

또한 그 외 19품목에 대해서도 표시하도록 권장되고 있다.

3. JAS법에 기초한 품질 표시 기준

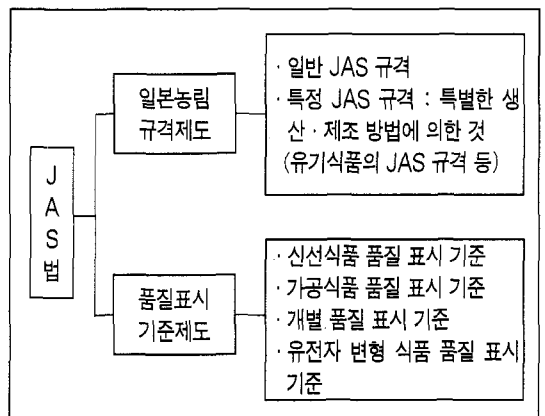
JAS법은 일본 농림 규격에 의한 제품의 규격화 및 유통의 촉진을 꾀한 JAS 규격제도와 상품에 품질 표시 기준에 따른 표시를 하도록 의무화한 품질 표시 기준 제도 등 2개 제도로 되어 있다[그림 2].

품질 표시 기준은 일반 소비자의 상품 선택에 도움을 주기 위해 모든 음식료품(주류, 의약품, 의약부외품, 화장품은 대상 외)을 대상으로 품질에 관한 표시를 제조업자에게 의무화하고 있다.

품질 표시 기준은 축산물·농산물·수산물 등의 생산 식품 품질 표시 기준과 가공 식품 품질 표시 기준으로 나뉜다.

신선 식품에서는 명칭, 원산지(국)가 공통 표

[그림 2] JAS법의 제도





[표 5] 식품 표시에 관한 규제 개요(표시사항)

구분	표시사항								
	명칭 ※1	기한 표시 ※2	보존 방법	원재료 명 ※3	식품 첨가 물	제조자 이름 주소	내용 량	원산지	기타 표시사항 · 비고
가공 식품	식위법	○	○	○	△	○	○		품목별로 개별 규정이 있다(예-냉동식품:음식으로 제공할 때 가열을 필요로 하는가)
	JAS	○	○	○	○	○	○	○*	개별적인 품질 표시 기준이 정해져 있는 가공식품 예) 식육 제품의 명칭: 로스 베이컨, 송더 베이컨 등 ※수입품의 원산국 표시
생선 식품	식 육	식위법	○	○	○	○	○		· 고기의 종류(소, 돼지, 닭)를 기재 예) '식육(소)', '소고기', '돼지고기' · 가공식품 표시가 필요
		JAS	○					○*	※ '국산' 또는 각 지역 명을 원산지로 표시 수입품은 원산국명을 표시
	기타 농산물 · 수산물	식위법							· 생선 토막이나 조갯살로 만든 선어류의 냉동식품은 가공식품 표시가 필요 · 생선토막, 조갯살로 된 생식용 선어류도 가공식품 표시가 필요 · 감귤류, 바나나에 대해서는 방부제 사용의 경우 표시가 필요
		JAS	○						○

※1. 식품위생법 : 그 내용을 정확히 표현하고 사회 통념상 이미 일반화 한 것을 기재
 JAS법 : 그 내용을 나타내는 일반적인 명칭을 기재(개별적으로 품질 표시 기준이 정해져 있는 것은 해당 기준의 정의에 따른 명칭을 표시)
 ※2. 품질 보증 기한(유통기한)이나 소비 기한
 ※3. 식품 위생법 : 햄류, 소세지류, 베이컨류, 가공육 및 유제품의 일부에 대해서만 주요 원재료 등의 표시를 의무화하고, 유전자 변형, 알레르기의 특정 원재료 표시 필요
 JAS법 : 원재료의 비율이 높은 것부터 순서대로 기재

시 사항이며 가공식품은 명칭, 원재료명, 내용량, 유통기한(품질보증기한), 보존방법, 제조업자의 이름·주소 및 원산국 명(수입품)이 공통 표시 사항으로 되어 있다.

그리고 공통 표시 사항에는 불충분한 품목에 대해서 별도 개별 표시 기준이 규정되어 있다.

또한 유전자 변환에 관한 품질 표시 기준도 별도로 규정되어 있다(내용은 식품위생법과 같다).

4. 행정예 의한 표시 검사·위반 조치

식품위생법에서는 동법 제17조의 규정에 기초해서 각 지역별 식품 위생 감시원이 식품관계 시설에 관여하여 법정 표시 사항이 바르게 표시되어 있는가의 검사를 비롯하여 필요에 따라 수거(샘플링)하고 첨가물이 표시대로 적정하게 사용되고 있는가를 분석 검사 하는 등의 감시를 하고 있다.

[표 6] 식품의 표시 예(식품위생법, JAS법)

품 명	생선 함유 제품
원재료명	생선(상어, 대구), 전분, 설탕, 미립, 식염, 조미료(아미노산 등), 보존료(소르빈산K), 착색료(코티닐 색소)
내용량	300g
품질보증기한	02. 12. 01
보존방법	10°C 이하
제조사	○○식품 주식회사 도쿄도 신주쿠 ×××동 ××번지

이 검사 결과 부적절한 부분이 발견되면 시정 지도를 하고 필요에 따라 영업 허가 금지 등의 행정 처분을 시행할 수 있다. 또한 처벌로는 6개월 이하의 징역이나 30만엔 이하 벌금의 규정이 있다.

한편 JAS법에서는 국가나 지역별 동법에 기초해서 신분증을 가진 직원이 동법 제20조 제2항의 규정에 기초하여 사업소에 관여해서 검사를 하고 위반이 있을 경우에는 시정 지시를 한다. 이에 따르지 않을 경우에는 개선 명령을 한다. 처벌은 개인의 경우 1년 이하의 징역이나 100만엔 이하의 벌금이, 법인의 경우에는 1억엔 이하의 벌금 규정이 있다.

위반에 대한 행정 조치 권한 중 다른점으로는 식품위생법에서 표시위반에 대한 조치를 각 지역 관리가 실시할 수 있는데 반해 JAS 법에서 개선 명령 및 영업 활동 등 다수의 각 지역 사업자에 대한 시정지시는 농림 수산 총리의 권한이 되는 등 크게 다르다.

5. 표시 제도 미래

2001년 11월 BSE 문제에 관해 지금까지의 행정 대응 문제를 검증하고 앞으로의 축산·식

품 위생 행정을 조사 검토하기 위해 후생 노동 총리 및 농림 수산 총리의 사적 자문 기관으로써 'BSE 문제에 관한 조사검토위원회'가 설치되고 2002년 4월에 검토 결과가 보고되었다.

그 중에서 앞으로의 식품 안전 행정에 대해서 식품의 안전성 확보에 위험 분석 방법을 도입하고, 위험 평가를 실시하는 새로운 행정 기관의 설치나 소비자 보호를 기본으로 한 포괄적인 식품 안전 확보를 위한 법률의 제정 등이 제시되었다.

5-1. '식품의 표시 제도에 관한 간담회'

이 보고에서는 식품의 표시 제도에 대해서도 현재의 각종 표시 제도에 대해 일원적으로 검토하고 그 유형을 재검토할 필요가 있는 것으로 나타났다. 이것을 받아들여 2002년 6월 소비자 관계자들의 의견을 앞으로의 식품 표시 제도를 검토하는데 반영시키자는 취지에서 후생 노동성 및 농림 수산성의 관계부 국장의 사적 간담회로써 '식품의 표시 제도에 관한 간담회'가 설치되고 8월에 그 중간 결과가 공표됐다.

5-2. 중간 결과 주요 핵심

1) 식품 표시 제도는 소비자의 상품 선택에 도움을 주고 위생상의 사고·위해 방지 역할을 하



며 소비자에게는 알기 쉬운 것이어야 한다.

2) 현행 제도의 문제점은 표시 제도가 다수의 범류에 분산되어 있다는 것이다. 또한 표시항목과 표시 내용의 정합성이 갖춰져 있지 않는 등 이해하기 어렵게 되어 있는 것도 문제이다.

또한 감시 체제나 시정 조치도 다르고, 연대가 충분하지 않다.

3) 기한표시 등(품질보증기한과 유통기한) 다수의 법률에서 용어나 정의가 다른 표시에 대해서는 신속하게 통일시킨다.

4) 상담창구의 일원화(식품위생법, JAS법 등 각 표시제도의 창구의 일원화).

5) 각 법 관련 담당부국의 밀접한 연계에 의한 효율적·정확한 감시체제.

6) 법률의 재검토에 대해서는 법률을 일원화한다는 생각과 일원화의 이점을 고려해서 현재

대로 관계부처의 연대로 표시항목의 정합성을 도모한다는 양론이 병기되었다.

II. 맺음말

앞으로 식품의 표시 제도에 대해서는 '식품의 표시제도에 관한 간담회'에서 검토결과를 바탕으로 구체적인 제도가 나오게 될 것이다. 하지만 어떠한 제도라도 '식품의 얼굴'이라는 표시는 사업자의 책임으로 모든 사실을 표시해야만 한다는 것은 당연한 것이며 이번 '위장표시' 문제는 상식이 상식으로 지켜지지 않았던 것에 대한 소비자의 분노와 불신을 나타내는 것이라고 할 수 있다. 그것을 충분히 인식하고 사업자, 행정은 각각의 입장에서 식품표시에 대한 불신을 해소해 가는데 힘써야 한다. [ko]

● 먹임 안전 해결!

롤(roll)막힘, 오염, 기타 세척에 대해 애로를 느끼고 계십니까?
그러시다면 바로 click 하십시오.



● 세척제

Biojet(완벽한 물리적 세척)
- 잠착상태로 세척
- 탈착하여 세척

● 인체에

Biojet(화학적 세척)
인체에 무해한 무용제 타일
- 수성잉크용, 유성잉크용, UV잉크용

● 오염

오염정도를 확인가능
Ravol (셀 용적측정 장비)

● 브러시

(효과적인 세척)
- 스테인레스 솔 : 세라믹용
- 구리 솔 : 크롬용
휴대용 현미경(100배)

전화 : 031-424-4505 팩스 : 031-423-8169