

나. 알가공품의 공통기준 및 규격 중 비살 균액란은 할란 후 48시간 이상 보관 시 0°C이하에 보관하여야 한다를 비 살균액란은 할란 후 48시간을 초과하여 보관하여서는 아니된다로 개정

※ 자세한 내용은 국립수의과학검역원 홈페이지([www.nvrqs.go.kr](http://www.nvrqs.go.kr))를 참조 하시기 바랍니다.

## 「식품등의 표시기준」 일부 개정(안) 입안예고

- 식품의약품안전청 공고 제2009- 304호, 2009. 12. 8 -

식품의약품안전청은 제품 주표시면에 영양성분을 통일된 기준에 따라 자율적으로 표시하도록 하고, 최근 국민영양조사 결과를 바탕으로 한 1회 제공기준량을 소비자에게 전달하고자 「식품등의 표시기준」 일부 개정(안)을 입안예고하였습니다.

### □ 주요내용

가. 캔디류, 껌 등에 대한 표시방법 개선  
(안 제5조제1호)

- (1) 막대사탕 등 최소판매단위의 포장면적이 좁은 제품의 경우 표시사항을 모두 표기하기가 어려운 문제발생
- (2) 캔디류·추잉껌, 초콜릿류 및 채류 중 최소 판매단위 제품의 주표시면 면적이 30cm<sup>2</sup> 이하이고 최소판매단위 제품을 하나의 용기·포장에 진열·판매할 수 있도록 포장한 경우에는 그 용기·포장에 표시 할 수 있도록 함.
- (3) 표시면적이 작은 경우에 융통성 있게 표시할 수 있도록 규제완화

나. 영양성분 주표시면 자율 표시 기준 마련(안 별지1 1.가목9)라)(1)(마))

- (1) 소비자에게 영양성분 정보를 정확하고 신속하게 제공하기 위하여 주표시면에 영양성분을 자율적으로 표시토록하고 이에 대한 통일된 기준을 마련하여 소비자 오인·혼동 우려 방지
- (2) 영양성분을 주표시면에 표시하려는 경우 이에 대한 기준 및 디자인을 제시
- (3) 영양성분 정보를 소비자에게 알기 쉽게 제공

다. 1회제공기준량 기준의 세분화(안 별지 3 1.2 및 1.22 및 1.23)

- (1) 최근 조사결과 자료를 바탕으로 피자

- 및 음료류에 대한 1회 제공기준량의  
올바른 정보를 소비자에게 제공 할  
필요성이 있음.
- (2) 빵류 중 피자의 1회 제공기준량 신설  
및 음료류의 1회 제공기준량을 조정

(3) 세분화된 1회 제공기준량 기준 제공

※ 자세한 내용은 식품의약품안전청  
홈페이지([www.kfda.go.kr](http://www.kfda.go.kr))를 참조  
하시기 바랍니다.