

주문자상표부착방식 식품등 유통기한 설정사유서 관련 Q & A

[Q1]

유통기한 설정사유서를 제출하여야 하는 주문자상표부착 식품은?

답 변

- 국내 식품 영업자가 수출국 제조·가공업체에 계약의 방식으로 식품 생산을 위탁하여 주문자의 상표(로고, 기호, 문자, 도형 등)를 포장지에 표시하여 수입하는 식품등을 말한다.(농·임산물 및 주류 제외)
- 이 경우 상표란 특허청에 상표 출원하여 등록된 상표로 함
- 다만, 식품업체가 외국 현지에 설립한 자사공장에서 생산한 제품을 수입하는 경우는 제외함
 ※ 상표검색 사이트 <http://www.kipris.or.kr/kor/main/main.jsp> 우측상단 상표

[Q2]

주문자상표부착 식품의 유통기한 설정사유서 제출 도입 배경?

답 변

- '08년 9월 한국소비자원에서 주문자상표부착방식으로 외국에서 제조한 수입식품은 국내 제품과 달리 유통기한 설정 근거 없이 국내 판매하고 있어 이에 대한 개선의견이 있었습니다.
- 이와 관련하여 외국에는 유통·판매되지 않고 국내에만 판매되는 주문자상표부착방식 형태의 식품등에 대하여 「유통기한 설정사유서」를 제출토록 식품위생법 시행규칙을 개정하게 되었습니다.

[Q3]

주문자상표부착 식품의 유통기한 설정사유서 제출 도입 근거 법령은 ?

답 변

- '09. 8.12일 개정된 식품위생법 시행규칙 제12조제1항4호 규정임.
 ※ 수입신고시 구비서류 : 제45조제1항제3호에 따른 유통기한 설정사유서(법 제44조제5항에 따른 주문자상표부착식품등만 해당한다)

[Q4]

유통기한 설정사유서는 언제 수입한 제품부터 제출하나요?

답 변

- 유통기한 설정사유서는 식품위생법 시행규칙 개정('09.8.12) 이전에 수입하였던 제품과 동일한 제품은 제출할 필요가 없으며, 시행규칙 개정 후 최초 수입하는 제품부터 제출하여야 합니다.
- 다만 기존에 수입하였던 제품도 유통기한을 연장할 경우에는 이에 타당한 유통기한 설정사유서를 새로이 제출해야 합니다.
- 참고로 인터넷으로 수입신고 시 유통기한 설정사유서를 파일로 첨부할 경우에는 전산시스템으로 조회가 가능하므로 매번 첨부하는 번거로움을 해소 할 수 있습니다.

[Q5]

수입식품의 유통기한 설정기준은 누가 설정하여야 하나요?

답 변

- 유통기한은 해당 수출국 제조·가공업체에서 설정하여야 하나, 수입식품의 특성상 주문자상표부착방식 식품 제조·가공을 의뢰한 국내 식품제조·가공업체 또는 식품등수입판매업체도 설정 할 수 있습니다

[Q6]

수입식품의 유통기한 설정실험을 의뢰할 기관은 어디인가요?

답 변

- 수출국 제조·가공업체에서 설정하는 경우 다음의 기관에서 실험을 할 수 있습니다
 - 동 제조·가공업체(유통기한 설정실험이 가능한 경우)
 - 유통기한 설정실험이 가능한 해당국가의 타 식품제조·가공업체
 - 해당국가의 식품관련 학과 설치 대학 및 대학 부설연구소
- 국내 식품제조·가공업체 또는 수입자가 설정하는 경우 다음의 기관에서 실험할 수 있습니다
 - 주문자상표부착방식 식품을 의뢰한 식품제조·가공업체 또는 식품등수입판매업체(유통기한 설정실험이 가능한 경우)
 - 국내 유통기한 설정실험이 가능한 타 식품제조·가공업체
 - 국내 식품관련 학과 설치 대학 및 대학 부설연구소
 - 「식품위생법」시행규칙 제24조제3항의 규정에 의해 식품의약품안전청장이 지정한 식품위생검사기관(다만, 유통기한설정실험 수행 가능 품목은 지정받은 검사업무 범위에 해당하는 품목에 한함)

[Q7]

유통기한 설정 실험을 생략할 수 있는 경우는 어떠한 경우인가요?

답 변

- 유통기한 설정 실험을 생략할 수 있는 경우는
-다음의 식품에 대하여 유통기한을 식품의 권장유통기간 이내로 설정하는 경우

식품종류		권장유통기간	
식품유형	식품 종류	상온(15~25℃)	냉장(10℃ 이하)
빵 류	크림 충전 또는 도포제품 크림빵	5일	4일
	생크림 빵 및 생크림 케이크 빵(팥, 고구마 앙금 함유)	5일	
떡류 (주정처리제품 제외)		1일(실온)	
어 목	어목(비살균 제품)		8일
두부류	두부(비포장 제품)	4월~10월:24시간(실온)	3일
		11월~3월:48시간(실온)	3일
목 류	목류(비포장 제품)	4월~10월:24시간(실온)	3일
		11월~3월:48시간(실온)	3일
과일·채소류 음료	과일·채소류 음료(비가열 제품)		3일
튀김식품		1일	3일
즉석섭취편의식품	도시락	8시간	36시간
	김 밥	7시간	36시간
	샌드위치류	10시간	48시간
	햄버거류	10시간	72시간
국수, 냉면, 당면	건조 제품	2년	6개월
	비건조 제품(살균제품)	2개월(실온)	

-유통기한을 생략할 수 있는 식품에 해당하는 경우(다만, 식품 제조가공업체가 스스로 유통기한을 표시하고자 하는 경우에는 제외)

※ 유통기한을 생략할 수 있는 식품 : 설탕, 빙과류, 식용얼음, 과자류 중 껌류(소포장 제품에 한함), 식염과 주류(맥주, 탁주 및 약주를 제외)

-수입식품이 기존 유통제품과 식품유형, 성상, 포장재질, 유통 및 보존온도, 보존료사용 여부, 유통·유처리 여부, 살균 또는 멸균방법이 모두 일치하는 경우(단, 수입식품의 유통기한을 기존 유통제품의 유통기한 이내로 설정하는 경우에 한함)

-유통기한 설정과 관련한 국내·외 식품관련 학술지 등재 논문, 정부기관 또는 정부출연기관의 연구보고서, 한국식품공업협회 및 동업자조합에서 발간한 보고서를 인용하여 유통기한을 설정하는 경우

[Q8]

유사제품 비교 시 타사 제품과 비교해도 되나요?

답 변

- 자사의 유사제품을 비교하는 것이 가장 좋으나 부득이한 경우 동일한 수입국에서 제조된 제품으로서 이미 유통기한 설정사유서를 제출한 타사 제품과는 비교할 수 있습니다. 다만, 이 경우에는 근거자료를 확실히 제시할 수 있어야 합니다.
- 국내제품과 수입제품은 유통환경이 상이하기 때문에 유사제품으로 비교하는 것은 불가능합니다.

[Q9]

품질유지기한 표시제품도 유통기한 설정사유서를 작성해야 하나요?

답 변

- 품질유지기한 표시대상으로 현품에 품질유지기한으로 표시한 식품은 유통기한 설정사유서를 작성할 필요가 없습니다.
 - ※ 품질유지기한 표시대상 : 레토르트식품, 통조림식품, 잼류, 포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 텍스트린, 올리고당류, 다류 및 커피류(액상제품은 멸균에 한함), 멸균한 음료류, 간장, 된장, 고추장, 춘장, 청국장, 혼합장, 기타장류, 식초, 멸균한 카레제품, 김치류, 젓갈류 및 절임식품, 멸균한 조림식품, 맥주, 전분, 벌꿀, 밀가루

[Q10]

유통기한 설정실험을 생략하는 경우에는 유통기한 설정사유서를 제출하지 않아도 되나요?

답 변

- 유통기한 설정사유서는 주문자상표부착방식 식품 수입신고시 반드시 제출하여야 합니다. 따라서 유통기한 설정실험을 수행하지 않고 유사제품 비교 등으로 유통기한을 설정하는 경우에도 설정근거를 유통기한 설정사유서에 작성하여 제출하여야 합니다.

[Q11]

유통기한 설정 실험을 생략할 수 있는 경우 중 수입식품이 기존 유통제품과 일치하는 경우 유통기한 설정 사유서 작성 방법은 ?

답 변

- 수입식품이 기존 유통제품과 다음의 각 항목이 모두 일치하는 경우(단, 수입식품의 유통기한을 기존 수입·유통제품의 유통기한 이내로 설정하는 경우에 한함)에 유통기한 설정실험을 생략할 수 있습니다.
 - 식품유형(다만, 「식품의 기준 및 규격」 제5. 식품별 기준 및 규격 중 식품유형 정의에 구체적인 식품종류가 나열되어 있는 경우에는 이들 식품종류까지 동일하여야 한다. 예 : 과자류 - 과자 - 비스킷)
 - 성상(예 : 분말, 건조물, 고체식품, 페이스트상, 시럽상, 액체식품 등)
 - 포장재질(예 : 종이재, 합성수지재, 병, 금속캔, 파우치 등) 및 포장방법(예 : 진공포장, 밀봉포장 등)
 - 유통 및 보존온도
 - 보존료 사용여부
 - 유당·유처리 여부
 - 살균(주정처리, 산처리 포함) 또는 멸균방법

- 이와 유사한 작성방법은 다음과 같습니다.

유통기한 설정 사유서(예시)

제 품 명	녹차맛스낵
식 품 의 유 형	과자
보존 및 유통 방법	실온(○) / 상온() / 냉장() / 냉동() / 기타()
유통 기 한	6개월
실험수행기관종류	자사() / 의뢰() / 생략(○)
실험수행기관명	

유통기한 설정근거

1. 제품의 원료 및 보존 특성

- 가. 본 제품의 주성분은 밀가루 65%, 변성전분 10%, 정백당 5%로서 최종제품의 수분함량이 15% 이하의 건조물이고 포장재질이 PE/PP로 밀봉포장되어 외부의 공기 및 습기가 침투하지 못하므로 미생물의 생육이 억제됨
- 나. 유당처리 제품이므로 지질의 산패로 인한 품질 변화를 최소화하고 제품의 충격 완화를 위하여 질소충전한 제품임

2. 유사제품 비교

구분	신규제품	기존 유통제품
제품명	녹차맛스낵	보리짚구
제조사	(주) ○○	(주) △△
식품유형	과자	과자
성상	건조물(수분 15% 이하)	건조물(수분 15% 이하)
포장재질 및 포장방법	합성수지재(PE/PP) / 밀봉(질소충전)	합성수지재(PE/PP) / 밀봉(질소충전)
보존 및 유통온도	실온	실온
보존료 사용여부	미사용	미사용
유당·유처리	유당처리	유당처리
살균 또는 멸균방법	-	-
유통기한	6개월	6개월

3. 종합 판단

- ① 수분 15% 이하의 건조제품으로 미생물 생육이 억제될 수 있고, 습기를 차단할 수 있는 PE/PP 필름 포장 및 질소충전 되어 있어 지질의 산패로 인한 품질변화를 최소화한 제품인 점과
- ② 본 제품과 제품특성이 유사한 기존 수입제품의 유통기한이 6개월인 점을 감안하여 식품의 유통기한 설정기준, II. 1. 바. 3)에 따라 유통기한 설정실험을 생략하고 본 제품의 유통기한을 「6개월」로 설정합니다.

※ 필요한 경우 제품의 사진이나 기존 유통제품의 표시사항 등 첨부

상기와 같이 유통기한 설정 사유서를 제출합니다.

첨부 : 별지2호 서식의 실험 결과보고서(생략)

(식품의약품안전청 고시 제2007-100호 “식품의 유통기한 설정기준” II. 1. 바항에 적용되는 경우 생략 가능)

200○년 ○월 ○일

제출인 : (주)○○ 대표 홍길동 (인)

[Q12]

어떤 경우에 유사제품으로 인정되나요?

답 변

• 상기 Q11의 조건을 모두 만족할 경우 유사제품으로 인정됩니다.

[Q13]

기존의 제품과 포장재질만 다르다면 유사제품으로 인정되나요?

답 변

• 유사제품으로 인정되지 않습니다.

[Q14]

'95년 이전의 식품공전 권장유통기간을 인용해서 제품의 유통기한을 설정해도 되나요?

답 변

• 1995년 이전에 식품공전에 제시되었던 권장유통기한은 유통기한 설정에 참고적으로 사용할 수는 있으나 그 설정 근거로는 부족합니다. 따라서 유통기한 설정실험 결과 및 유사제품의 제시 등의 자료가 필요합니다.

[Q15]

제시된 식품유형별 지표 실험은 모두 수행해야 하나요?

답 변

- 「식품의 유통기한 설정기준」 별표 2. 식품의 유통기한 설정실험 지표는 식품유형 및 식품의 제조·가공 특성에 따른 지표를 참고적으로 제시하고 있는 것입니다. 따라서 이를 참고하여 해당업체 및 검사기관에서 실험계획 시 식품의 특성을 면밀히 검토하여 지표를 선정할 수 있습니다.

[Q16]

상온유통제품의 온도범위는 15~25°C인데 유통기한 실험시 저장온도는 어떻게 선정해야 하나요?

답 변

- 상온유통제품의 온도범위는 15~25°C로 상온유통제품에서 보존성이 가장 취약한 온도는 그 온도범위에서 가장 높은 25°C라 할 수 있습니다. 따라서 상온유통제품의 유통기한 설정실험 시에는 반드시 25°C를 포함한 저장온도를 선정해야 합니다.
- 이와 마찬가지로 실온유통제품, 냉장유통제품 냉동유통제품의 경우에도 각각 35°C, 10°C, -18°C의 저장온도를 반드시 포함시켜 실험해야 합니다.

[Q17]

유통기한 설정실험기간은 유통기간보다 길어야 하나요?

답 변

- 유통기한 설정 실험은 제품을 유통온도에서 보존하였을 경우 식품의 품질이 유지되는 기간을 설정하기 위한 것이므로 실험 저장기간이 최소한 설정하려는 유통기간보다는 길어야 합니다.
- 단, 가속실험의 경우는 보존·유통온도로 실험하는 것이 아니기 때문에 예외가 될 수 있습니다. 자세한 사항은 식약청 홈페이지 공지사항의 “식품의 유통기한 설정 실험 가이드라인”을 참고하시기 바랍니다.

※ 가속실험이란?

가속실험은 유통기간이 긴 식품에 대한 유통기한 설정실험을 수행할 경우 장기간의 실험시간과 많은 시료수가 소요되는 문제를 해결하기 위하여 실제 저장조건보다 가혹한 조건(가속조건 : 온도, 습도 등)에서 실험하여 품질저하를 촉진 시킨 후, 가속조건으로부터 얻은 결과로부터 적절한 수학적 모델방정식을 사용하여 유통기간을 추정하는 실험입니다.

[Q18]

자가품질검사에 의한 기준·규격 항목의 검사결과를 그대로 인용해도 되나요?

답 변

- 유통기한 설정실험은 보존기간에 따른 식품의 품질 변화를 측정하여 유통기한 설정을 위한 과학적인 데이터를 확보하는 것으로 최종생산 제품이 식품의 기준 및 규격에 적합한 제품인지를 판별하는 자가품질검사와는 다르기 때문에 자가품질검사 결과만을 인용하여 유통기한을 설정하는 것은 타당하지 않습니다.

[Q19]

제출한 유통기한 설정사유서가 유통기한 설정기준에 맞지 않을 경우에는 어떻게 처리되나요?

답 변

- 수입업체에 유통기한 설정사유서의 문제부분에 대하여 보완조치하고 2차보완 기간까지 보완이 되지 않을 경우 반려조치 됩니다.
- ※ 유통기한설정사유서를 미 제출하였을 경우에도 상기와 동일하게 처리