축산물의 표시기준 일부개정고시

식품의약품안전처 자료 제공

식품의약품안전처는 소비자의 알권리 확대를 위한 정보제공 강화 등을 위해 햄, 소시지 등 식육가공품에 사용한 모든 고기함량 표시 및 냉동 또는 냉장제품에 대한 표시를 의무화하고, 영업자의 규제개선 과제로 최종 소비자에게 판매되지 않고 가맹점에 공급하는 제품에 대하여 필요한 표시사항만 사용할 수 있도록 특례조항을 신설하기로 했다.

다음에 "식품 등의 표시기준"과의 조화를 위해 최근 개정사항 등을 반영한 축산물의 표시기준 일부개정고시에 관해 살펴보도록 한다.

- 편집자 주 -

주요 내용

가. 식육가공품에 사용한 모든 육함량 표시 의무화(안 〔별표 1〕 2. 다. 5))

1) 식육가공품(햄, 소세지 등)에 대한 육함량 표시 자율화로 소비자에게 적색육 섭취량 정보제공 미흡

2) 햄, 소세지 등 식육가공품에 사용한 모든 육함량 표시를 의무적으로 표시할 수 있도록 개정하여 소비자 알권리 확대

나. 냉동 또는 냉장제품 여부 주표시면 표시 의무화(안 별표1. 1. 자. 13) 신설)

1) 현행 표시규정에는 냉동 또는 냉장보관 · 유통하는 제품은 보관방법 및 온도로만 표시

2) 그러나, 최근 포장육의 경우 냉동 또는 냉장제품인지 주표시면에 표시가 되어 있지 않아 소비자 오인 · 혼동 유발

3) 냉동 · 냉장제품인 경우 주표시면에 명확히 표시할 수 있도록 의무화

다. 규제조항 개선으로 영업활동 활성화(안 제8조제5호 신설)

1) 최종소비자에게 판매되지 않고 가맹점에 공급하는 제품에 대해서 필요한 표시사항만 사용할 수 있도록 특례조항 신설

라. '식품 등의 표시기준'과의 조화 등(안 제2조 제12호, 제15호, 제16호, 제17호 신설, 제3조 제1호, 제4조 제6호, 제5조 제4호, 제5호 및 제6호 신설, 제8호 단서신설, 제10호 신설, 제6조 제3호, 제5호, 제9호 신설, 제7조 제1호, 제4호 신설, 제8조 제1호 바목, 사목 및 아목 신설, 제4호 단서신설, 제5호 신설, 별

표 1. 1. 가. 3). 가), 라. 2). 나), 마. 2) 나), 사) 신설, 바. 1), 바. 4), 사. 1). 라), 바)~사) 신설, 사. 4), 아. 1), 2), 3), 4), 5), 6), 자 4), 13)신설, 별표 1. 2. 다. 1), 5), 별표 2, 표1, 도1, 도2 신설)

1) 영양성분 표시관련 용어 정리를 위해 '1회제공량'을 '1회 섭취참고량'으로, '영양성분 기준치'를 '1일 영양성분 기준치'로 변경

2) 주표시면과 정보표시면으로 표시방법 명확화 및 모든 표시사항 활자크기를 10포인트이상으로 통일시켜 소비자 가독성 증대

3) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시 문구 통일화(원터치캔 통조림, 알레르기 유발물질, 무글루텐표시 등)

4) 고체 내용물은 중량(g)만을, 액체는 용량(ml)만을 표시토록 했던 부분을 고체 · 액체 상관없이 중량 · 용량 모두 표시할 수 있도록 개선

5) 스티커, 라벨 또는 꼬리표를 사용할 수 있는 표시사항의 적용특례에 소비자에게 직접 판매되지 않고 식품접객업소 또는 집단급식소에 납품하는 제품, 방사선조사 관련문구표시, 식육즉석판매가공업 대상 축산물 중 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 식육가공품의 경우 추가

6) 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 할 경우 해당 원재료명(원재료가 추출물 또는 농축액인 경우에 고형분 함량 또는 배합 함량 함께 표시) 활자크기를 14포인트 이상으로 하여 소비자 가독성 증대

7) 유통기한 표시의무가 아닌 국가에서 수입되는 제품의 유통기한을 수입국의 증명자료를 토대로 표시토록 규정 명확화

8) 원재료명에 품종명을 사용할 수 있도록 하고 원재료의 성상이 변한 것을 원재료로 사용한 경우에는 그 제조 · 가공 공정의 명칭 및 성상 함께 표시

9) 원재료로 사용한 추출물(또는 농축액)의 함량을 표시할 때 고형분의 함량을 표시하기 어려운 경우에는 원재료의 배합함량을 백분율로 표시할 수 있도록 개선

10) 내용량의 허용오차 범위 중 현재 설정되어 있지 않는 5g(5ml)이하 추가

11) 영양성분 등에 관한 표시방법 등은 「식품위생법」 제10조에 따라 식품의약품안전처장이 정한 "식품 등의 표시기준"에 따라 표시할 수 있도록 규정 통일화

축산물의 표시기준 일부개정고시

축산물의 표시기준 일부를 다음과 같이 개정한다.

제2조제12호를 다음과 같이 한다.

12. "1회 섭취참고량"은 만3세 이상 우리국민이 통상적으로 소비하는 축산물 1회 섭취량과 시장조사 결과 등을 바탕으로 설정한 값을 말한다. 이 경우 1회 섭취참고량은 〔표 1〕과 같다.

제2조 제15호 중 ""영양성분 기준치"란"을 ""1일 영양성분 기준치(이하 '1일 기준치'라 한다)"란"으로 하고, 같은 조 제16호 중 ""주표시면"이란 제품명"을 ""주표시면"이라 함은 용기 · 포장의 표시면 중 상표, 로고"로, "있는 용기 · 포장의 표시면으로"를 "있어"로, "볼 수 있는 면을 말한다"를 "소비자에게 보여지는 면으로서 〔도 1〕과 같다"로 하며, 같은 조 제17호부터 제21호까지를 각각 제18호부터 제22호까지로 하며, 제2조에 제17호를 다음과 같이 신설한다.

17. "정보표시면"이라 함은 용기 · 포장의 표시면 중 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 표시사항을 모아서 표시하는 면으로서 〔도 1〕과 같다.

제3조 제1호 나목 중 "법 제15조제1항"을 "「수입식품안전관리특별법」 제20조 제1항"으로 한다.

제4조 제6호 중 "내용량과 1회 제공량"을 각각 "내용량"으로 한다.

제5조 제4호 각 목 외의 부분을 다음과 같이 한다.

표시사항을 표시할 때는 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 눈에 띄게 주표시면 및 정보표시면으로 구분하여 바탕색과 대비되는 색상으로 다음 각 목에 따라 표시하여야 하며, 이 경우 〔도 2〕 '표시사항 표시서식 도안'을 활용할 수 있다. 다만, 회수하여 재사용하는 병마개 제품의 경우에는 그러하지 아니하다.

제5조 제4호 가목 및 나목을 각각 다음과 같이 한다.

가. 주표시면에는 제품명, 축산물가공품의 유형, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 내용량 뒤에 괄호로 표시한다)을 표시하여야 한다. 다만, 주표시면에 제품명, 축산물가공품의 유형, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량 이외의 사항도 표시한 경우 정보표시면에는 그 표시사항을 생략할 수 있다.

나. 정보표시면에는 영업장의 명칭 및 소재지, 제조연월일, 유통기한, 원재료명과 함량, 성분명과 함량, 영양성분, 주의사항, 기타사항 등을 표시사항 별로 표 또는 단락으로 나누어 표시하되, 정보표시면 면적이 100㎠ 미만인 경우에는 표 또는 단락 등으로 나누어 표시하지 아니할 수 있다.

제5조 제4호 다목 중 "가목 2)"를 "나목"으로 하고, 같은 호 라목 및 마목을 각각 삭제하고, 같은 조 제5호부터 제7호를 각각 제7호부터 제9호로 하며, 같은 조 제5호 및 제6호를 다음과 같이 한다.

5. 표시사항을 표시함에 있어 활자크기는 10포인트 이상으로 하여야 한다.

6. 제5호에도 불구하고 정보표시면의 면적이 부족한 경우에는 10포인트 이상의 활자크기로 표시하지 아니할 수 있다. 이 경우 정보표시면에는 제4조 및 제5조 제4호 나목에 따른 표시사항만을 표시하여야 한다.

제5조 제8호(종전의 제6호) 단서 및 제10호를 각각 다음과 같이 신설한다.

8. 다만, 식품에 유해한 영향을 미치지 아니하는 용기로서 일반 시중에 유통 판매할 목적이 아닌 다른 회사의 제품 원재료로 제공할 목적으로 사용하는 경우와 「자원의 절약과 재활용촉진에 관한 법률」에 따라 재사용되는 유리병(같은 축산물유형 또는 유사한 품목으로 사용한 것에 한한다)의 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.

10. 식육즉석판매가공업소에서 식육가공업 영업자가 제조 · 가공한 축산물을 최종 소비자에게 덜어서

판매하는 경우에는 해당 축산물의 원래 표시사항을 변경하여서는 아니된다.

제6조 제3호를 다음과 같이 한다.

3. "원터치캔" 통조림 제품에 대하여는 "캔 절단 부분이 날카로우므로 개봉, 보관 및 폐기 시 주의하십시오" 등의 표시

제6조 제5호를 다음과 같이 한다.

5. 알레르기 유발물질 표시

가. 알레르기 유발물질 표시

알레르기 유발물질은 함유된 양과 관계없이 원재료명을 표시하여야 하며, 표시대상과 표시방법은 다음과 같다.

1) 표시대상

가) 알류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 호두, 쇠고기, 닭고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 아황산류(SO_2로 잔류량 10㎎/kg 이상 시)를 원재료로 사용한 경우

나) 가)의 유래성분을 함유한 원재료를 사용한 경우

다) 가) 및 나)를 함유한 식품 또는 식품첨가물을 원재료로 사용한 경우

2) 표시방법

가) 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시하여야 한다.

예)

계란, 우유, 새우, 이산화황, 조개류(굴) 함유

나. 알레르기 유발물질 관련 주의사항 표시

알레르기 유발 성분을 사용하는 제품과 그러하지 않은 제품을 같은 제조 시설 등을 통하여 생산하게 될 경우 불가피하게 혼입 가능성이 있다는 내용의 표시. 다만, 혼입의 가능성이 전혀 없는 경우와 제품에 알레르기 유발물질을 원재료로 사용한 경우, 해당 원재료에 대한 주의사항 문구는 표시하지 않는다.

(예시) "이 제품은 알레르기 유발 성분(메밀)을 사용한 제품과 같은 제조 시설에서 제조하고 있습니다." 등의 표시

제6조 제9호를 다음과 같이 신설한다.

9. 밀, 호밀, 보리, 귀리 및 이들의 교배종을 원재료로 사용하지 않으면서 총 글루텐 함량이 20㎎/kg 이하인 식품 또는 밀, 호밀, 보리, 귀리 및 이들의 교배종에서 글루텐을 제거한 원재료를 사용하여 총 글루텐

함량이 20㎎/㎏ 이하인 식품은 무글루텐(Gluten Free)의 표시를 할 수 있다.

제7조 제1호 중 "해당"을 "「식품첨가물의 기준 및 규격」(식약처 고시)에서 해당"으로 하고, 같은 조에 제4호를 다음과 같이 신설한다.

4.「식품첨가물의 기준 및 규격」(식약처 고시)에서 고시한 첨가물명 외 명칭

(예시) "MSG" 표시

제8조 제1호에 바목부터 아목까지를 각각 다음과 같이 신설한다.

바. 축산물가공업소에서 제조 · 가공하여 식품접객업소 또는 집단급식소에만 납품 판매되는 제품으로서 "식품접객업소용" 또는 "집단급식소용"으로 표시된 경우

사. 방사선조사 관련 문구를 표시하고자 하는 경우

아. 식육즉석판매가공업 대상 축산물 중 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 식육가공품의 경우

제8조 제4호에 단서를 다음과 같이 신설한다.

다만, 식육즉석판매가공업 대상 축산물 중 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 식육가공품의 경우 개개의 제품별 표시를 생략하여서는 아니된다.

제8조 제5호를 다음과 같이 신설한다.

5. 축산물가공업자가 최종소비자에게 판매되지 아니하는 축산물을「가맹사업거래의 공정화에 관한 법률」에 의한 가맹점에 제조 · 가공, 조리를 목적으로 공급하는 경우에는 제품명, 제조일자 또는 유통기한, 보관방법 또는 취급방법, 업소명 및 소재지만을 표시할 수 있다. 다만, 여러 종류의 축산물이 함께 포장된 덕용제품의 경우 가맹사업자가 제품명과 업소명 및 소재지를 POS(point of sales)시스템 등을 통해 이미 알고 있는 경우에는 그 표시를 생략할 수 있다.

별표 1. 1. 가. 3) 가) 중 "해당 원재료명 또는 성분명과 함량(백분율 또는 중량 · 용량)을 주표시면에 12포인트 이상의 활자로"를 "해당 원재료명(원재료가 추출물 또는 농축액인 경우에는 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시) 또는 성분명과 함량(백분율 또는 중량 · 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로"로 하고 "예시"를 다음과 같이 신설한다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기우유○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○% 또는 배합 함량 ○○%)

별표 1. 1. 나. 2) 가) 중 "식육의 부위별 · 등급별 및 종류별 구분방법"을 "소 · 돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준"으로 한다.

별표 1. 1. 라. 2) 나) 중 "일괄표시면"을 각각 "정보표시면"으로 한다.

별표 1. 1. 마. 2) 나) 중 "일괄표시면"을 "정보표시면"으로 한다.

별표 1. 1. 마. 2). 사)를 다음과 같이 신설한다.

사) 유통기한 표시가 의무가 아닌 국가로부터 유통기한이 표시되지 않은 제품을 수입하는 경우 그 수입

자는 제조국, 제조회사로부터 받은 유통기한에 대한 증명자료를 토대로 하여 한글표시사항에 유통기한을 표시하여야 한다.

별표 1. 1. 바. 1)을 다음과 같이 한다.

1) 내용물의 성상에 따라 중량 · 용량 또는 개수로 표시하여야 한다. 다만, 개수로 표시하는 경우에는 그 중량 또는 용량을 괄호 안에 표시하여야 한다.

별표 1. 1. 바. 4) 중 "내용량과 1회 제공량"을 "내용량"으로 하고 (예시)"300g(720kcal, 240 kcal/1회 제공량 100g)"을 "300g(720kcal)"으로 한다.

별표 1. 1. 사. 1) 라) 중 "표시할 수 있다"를 "표시하여야 한다"라고 한다.

별표 1. 1. 사. 1) 중 바), 사)를 각각 다음과 같이 신설한다.

바) 품종명을 원재료명으로 사용할 수 있다(예시 : ○○소고기, ○○돼지고기).

사) 제조 · 가공 과정을 거쳐 원래 원재료의 성상이 변한 것을 원재료로 사용한 경우에는 그 제조 · 가공 공정의 명칭 및 성상을 함께 표시하여야 한다(예시 : ○○농축액, ○○추출액, ○○발효액, 당화○○).

별표 1. 1. 사. 3)을 삭제하고 4)를 3)으로, 5)를 4)로 하며, 4)의 "가용성 성분(또는 추출물)"을 "추출물(또는 농축액)"로 각각 하고 "제품 중에 함유된 각각의 원재료 고형분 함량(백분율)을"을 "추출물(또는 농축액)의 함량과 그 추출물(또는 농축액) 중에 함유하고 있는 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로"로 하며, 예시를 다음과 같이 신설한다.

(예시) 딸기추출물(또는 농축액) 00%(고형분 함량 00% 또는 배합함량 00%)

(예시) 딸기 바나나 추출물(또는 농축액) 00%(고형분함량 딸기 00%, 바나나 00%, 배합 함량 딸기 00%, 바나나 00%)

별표 1. 1. 사. "6)"을 "5)"로, "7)"을 "6)"으로 한다.

별표 1. 1. 아. 1) 중 "다른 제품의 처리 · 제조 · 가공 시 원재료로 사용되는 경우"를 "최종소비자에게 제공되지 아니하고 다른 제품의 처리 · 제조 · 가공 또는 조리할 때 원재료로 사용되는 경우"로 하고, 2), 3), 4), 5), 6)을 각각 다음과 같이 한다

2) 축산물의 표시대상 성분은「식품위생법」제10조에 따라 식품의약품안전처장이 정한 "식품 등의 표시기준"에 따라 표시하여야 한다.

3) 축산물의 영양성 표시단위 기준은「식품위생법」제10조에 따라 식품의약품안전처장이 정한 "식품 등의 표시기준"에 따라 표시하여야 한다. 단, 축산물별 1회 섭취 참고량은 〔표 1〕을 따른다.

4) 축산물의 영양표시방법은「식품위생법」제10조에 따라 식품의약품안전처장이 정한 "식품 등의 표시기준"에 따라 표시하여야 한다.

5) 축산물의 영양강조 표시기준은「식품위생법」제10조에 따라 식품의약품안전처장이 정한 "식품 등의 표시기준"에 따라 표시하여야 한다. 단, 영양성분 함량 강조표시 중 "저지방"에 대한 표시조건은 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정한 기준을 적용할 수 있다.

6) 축산물의 영양성분 표시량과 실제 측정값의 허용오차 범위는 「식품위생법」 제10조에 따라 식품의약품안전처장이 정한 "식품 등의 표시기준"에 따른다.

별표 1. 1. 자. 4) 중 "표시하여야 하며, 조리 또는 가열처리를 요하는 제품은 조리 또는 가열처리방법을 표시하여야 한다"를 "표시하여야 한다. 또한 축산물로서 해동, 조리 또는 가열처리가 필요한 제품은 해동방법, 조리 또는 가열처리방법을 표시하여야 한다"로 하고, 다음과 같이 단서를 신설한다.

다만, 최종소비자에게 제공되지 아니하고 다른 제품의 제조 · 가공 및 조리 시 원료로 사용되는 축산물의 경우 해동방법 및 조리 또는 가열처리방법의 표시를 생략할 수 있다.

별표 1. 1. 자. 13)을 다음과 같이 신설한다.

13) 축산물이 냉동 또는 냉장제품인 경우에는 주표시면에 "냉동제품" 또는 "냉장제품"으로 표시하여야 한다.

별표 1. 2. 가. 2). 나) 중 "〔도 3〕"을 "〔도 4〕"로 한다.

별표 1. 2. 나. 3). 나). (1) 중 "〔도 2〕"를 "〔도 3〕"으로 한다.

별표 1. 2. 나. 4). 가) 중 "〔도 2〕"를 "〔도 3〕"으로 한다.

별표 1. 2. 다. 1) 중 "표시하여야 하며, 조리 또는 가열처리를 요하는 제품은 조리 또는 가열처리방법을 표시하여야 한다"를 "표시하여야 한다"로 한다.

별표 1. 2. 다. 5) 중 "아니 된다"를 "아니 되며, 제품에 사용한 모든 식육의 종류 및 함량을 표시하여야 한다"로 한다.

별표 1. 2. 다. 6). 나) 중 "가용성 성분(또는 추출물"을 "추출물(또는 농축액)"로 한다.

별표 1. 2. 다. 10) 중 "식육의 부위별 · 등급별 및 종류별 구분방법"을 "소 · 돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준"으로 한다.

별표 1. 2. 라. 14). 라) 중 "영양성분기준치"를 "1일 영양성분기준치"로 한다.

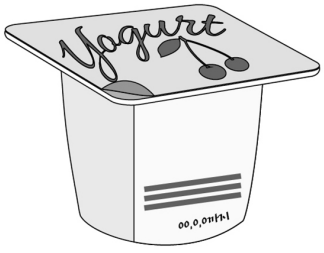
별표 2. 표시량 중 "5g이상 50g이하"를 "50g이하"로, "5ml이상 50ml이하"를 "50ml이하"로 한다.

"표 1"과 "표 2"를 삭제하고 "표 3"을 "표 1"로 하며, 표 1(종전의 표 3) 제목 중 "1회 제공기준량"을 "1회 섭취 참고량"으로 하고, 표 1의 제1호 중 "1회 제공기준량"을 각각 "1회 섭취 참고량"으로 "국민이"를 "만 3세 이상 우리국민이"로 하며, 제2호를 다음과 같이 한다.

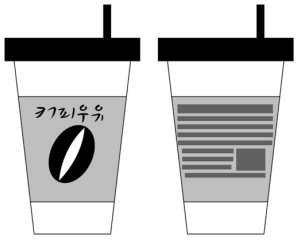
2. 그 밖에 제1호에서 설정되지 않은 축산물의 1회 섭취 참고량은 「식품위생법」 제10조에 따라 식품의약품안전처장이 정한 "식품 등의 표시기준"에 따른다.

〔도 1〕을 다음과 같이 하고, 〔도 2〕 및 〔도 3〕을 각각 〔도 3〕 및 〔도 4〕로 하며, 〔도 2〕를 다음과 같이 한다.

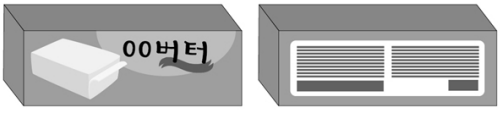
〔도 1〕 용기 · 포장의 주표시면 및 정보표시면 구분



주표시면(앞면 또는 윗면) 정보표시면(뒷면)

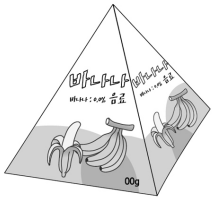


주표시면(앞면 또는 윗면) 정보표시면(뒷면)

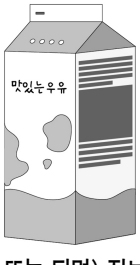


주표시면(앞면 또는 윗면) 정보표시면(뒷면)

주표시면(앞면) 정보표시면(뒷면 또는 측면)

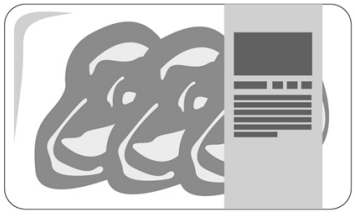


주표시면(앞면 2개면) 정보표시면(뒷면)



주표시면(앞면 또는 뒷면) 정보표시면(양측면)

주표시면(앞면) 정보표시면(뒷면)



스티커부착제품

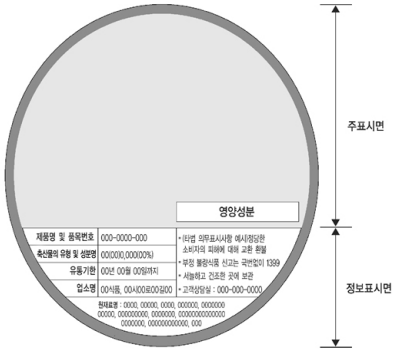
주표시면(스티커면적의 1/2) 정보표시면(스티커면적의 1/2)

〔도 2〕 표시사항 표시서식도안

(예시)

제품명	○○○ ○○	■(예시) 이 제품은 ○○○를 사용한 제품과 같은 시설에서 제조 ■(타법 의무표시사항 예시) 정당한 소비자의 피해에 대해 교환, 환불 ■(업체 추가표시사항 예시) 서늘하고 건조한 곳에 보관 ■부정 · 불량식품 신고 : 국번 없이 1399 ■(업체 추가표시사항 예시) 고객상담실 : ○○○-○○○-○○○○
축산물의 유형	○○○(○○○○○○*) *기타표시사항	
업소명 및 소재지	○○식품, ○○시○○구○○로 ○○길○○	
유통기한	○○년○○월○○일까지	
내용량	○○○ g	
원재료명	○○, ○○○○, ○○○○○○, ○○○○○, ○○, ○○○○○○○, ○○○, ○○○○○	
	○○*, ○○○*, ○○* 함유 (*알레르기 유발물질)	
성분명 및 함량	○○○(○○mg)	
용기(포장)재질	○○○○○	영양성분* (주표시면 표시 가능)
품목보고번호	○○○○○○○○○○○○-○○○	

정보표시면



부 칙(2016. 7.)

제1조(시행일) 이 고시는 2018년 1월 1일부터 시행한다.

제2조(적용례) 이 고시는 이 고시 시행 후 최초로 제조 · 가공 또는 수입(선적일을 기준으로 한다. 이하 같다)하는 축산물부터 적용한다. 다만, 이 고시 시행 전 이미 제조 · 가공 또는 수입된 축산물이 이 고시를 적용받고자 하는 경우 이 고시에 따라 표시할 수 있다.

제3조(경과조치) 이 고시 시행 당시 종전의 규정에 따라 이미 제조 · 가공 또는 수입된 축산물은 제조 · 가공 또는 수입일 기준으로 2018년 12월 31일까지 종전의 규정에 따라 표시할 수 있다. 이 경우 해당 축산물은 그 유통기한까지 판매하거나 판매의 목적으로 진열 또는 운반하거나 영업에 사용할 수 있다. ko