

발 간 등 록 번 호

11-1471000-000573-10

국민 안심이 기준입니다
YOUR SAFETY IS OUR STANDARD

2024 자주하는 질문집

식품·축산물·건강기능식품·위생용품

MINISTRY OF
FOOD AND
DRUG
SAFETY



 식품의약품안전처

  
공공누리 공공저작물 자유이용허락

지침서·안내서 제·개정 점검표

명칭

2024 자주 하는 질문집(식품·축산물·건강기능식품·위생용품)

아래에 해당하는 사항에 체크하여 주시기 바랍니다.

등록대상 여부	<input type="checkbox"/> 이미 등록된 지침서·안내서 중 동일·유사한 내용의 지침서·안내서가 있습니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	※ 상기 질문에 '예'라고 답하신 경우 기존의 지침서·안내서의 개정을 우선적으로 고려하시기 바랍니다. 그럼에도 불구하고 동 지침서·안내서의 제정이 필요한 경우 그 사유를 아래에 기재해 주시기 바랍니다. (사유 : _____)	
	<input type="checkbox"/> 법령(법·시행령·시행규칙) 또는 행정규칙(고시·훈령·예규)의 내용을 단순 편집 또는 나열한 것입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	<input type="checkbox"/> 단순한 사실을 대외적으로 알리는 공고의 내용입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	<input type="checkbox"/> 일회성 지시·명령에 해당하는 내용입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	<input type="checkbox"/> 외국 규정을 단순 번역하거나 설명하는 내용입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	<input type="checkbox"/> 신규 직원 교육을 위해 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 정리한 자료입니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	※ 상기 사항 중 어느 하나라도 '예'에 해당되는 경우에 지침서·안내서 등록 대상이 아닙니다. 지침서·안내서 제·개정 절차를 적용하실 필요는 없습니다.	
지침서· 안내서 구분	<input type="checkbox"/> 행정사무의 통일을 기하기 위하여 내부적으로 행정사무의 세부기준이나 절차를 제시하는 것입니까? (공무원용)	<input type="checkbox"/> 예(※지침서) <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	<input type="checkbox"/> 민원인들의 이해를 돕기 위하여 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 설명하거나 특정 민원업무에 대한 행정기관의 대외적인 입장을 기술하는 것입니까? (민원인용)	<input checked="" type="checkbox"/> 예(※안내서) <input type="checkbox"/> 아니오
기타 확인 사항	<input type="checkbox"/> 상위 법령을 일탈하여 새로운 규제를 신설·강화하거나 민원인을 구속하는 내용이 있습니까?	<input type="checkbox"/> 예 <input checked="" type="checkbox"/> 아니오
	※ 상기 질문에 '예'라고 답하신 경우 상위법령 일탈 내용을 삭제하시고 지침서·안내서 제·개정 절차를 진행하시기 바랍니다.	
<p>상기 사항에 대하여 확인하였음.</p> <p style="font-size: 1.2em; font-weight: bold;">2024 년 11 월 28 일</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;"> <p>담당자 확 인(부서장)</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>사무관 유미숙 과 장 김정미</p> </div> </div>		

이 안내서는 전화상담, 국민신문고 등을 통하여 식품·축산물·건강기능식품·위생용품 분야에 대한 질의·답변 내용을 선별·정리하여 알기 쉽게 설명하거나 식품의약품안전처의 입장을 기술한 것입니다.

본 안내서는 대외적으로 법적 효력을 가지는 것이 아니므로 본문의 기술 방식(‘~하여야 한다’ 등)에도 불구하고 참고로만 활용하시기 바랍니다. 또한, 본 안내서는 2024년 11월 현재의 과학적·기술적 사실 및 유효한 법규를 토대로 작성되었으므로 이후 최신 개정 법규 내용 및 구체적인 사실관계 등에 따라 달리 적용될 수 있음을 알려드립니다.

※ “민원인 안내서”란 민원인들의 이해를 돕기 위하여 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 설명하거나 특정 민원업무에 대한 행정기관의 대외적인 입장을 기술하는 것(식품의약품안전처 지침서등의 관리에 관한 규정 제2조)

※ 본 안내서에 대한 의견이나 문의 사항이 있을 경우 식품의약품안전처 고객지원담당관에 문의하시기 바랍니다.

전화번호 : 1577-1255, 043-719-1051

팩스번호 : 043-719-1000

제 · 개정 이력

연번	제 · 개정번호	승인일자	주요내용
1	안내서-1392-01	2024. 11. 28.	2024 자주 하는 질문집 (식품·축산물·건강기능식품·위생용품) 민원인 안내서 제정



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



I. 식품위생법

제1장. 식품과 식품첨가물 3

1. 식품에 관한 기준 및 규격 3

식품원료 기준

1. 식염 수입 가능 국가 3

2. 식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료의 사용량 문의 4

3. 식품원료 사용 가능여부(새싹대마) 5

4. 식품원료 사용 가능여부(식품 원료목록에 없는 수산물) 6

5. 식품원료 사용 가능여부(오크칩) 7

6. 식품원료 사용 가능여부(제조·가공 중에 발생하는 부산물) 8

7. 식품원료 사용 가능여부[CBD(칸나비디올)] 9

식품일반에 대한 공통기준 및 규격

8. 식품 용어의 풀이(밀봉) 10

9. 식품 제조·가공기준(살균과 멸균) 11

10. 식품 제조·가공기준(일반식품의 추출용매) 11

11. 식품 제조·가공기준(캡슐 또는 정제 형태 제조) 12

12. 식품 제조·가공기준(캡슐 형태 제조, 전량수출용) 12

13. 식품원료 사용 기준(대마 씨앗) 13

14. 오염물질 기준 적용(건조 농·임·축산물) 13



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



- 15. 오염물질 기준 적용(사과주스 함량에 따른 파툴린 기준) 14
- 16. 오염물질 기준 적용(희석하여 섭취하는 식품) 14

보존 및 유통기준

- 17. 냉동식품 해동 후 재냉동(대용량 냉동원료 소분) 15
- 18. 냉동식품 해동 후 재냉동(소분판매) 16
- 19. 냉동식품 해동 후 재냉동(해동-재냉동 반복 사용) 16
- 20. 냉동제품 해동 유통(가능 여부) 17
- 21. 냉동제품 해동 유통(무인매장) 18
- 22. 냉동제품 해동 유통(수산물) 19
- 23. 냉동제품 해동 유통(수입식품등 수입판매업) 20
- 24. 냉동제품 해동 유통(식품자동판매기영업) 21
- 25. 냉동제품 해동 유통(실온 또는 냉장 유통) 22
- 26. 냉동제품 해동 유통(유통전문판매업) 23
- 27. 냉동제품 해동 유통(즉석판매제조·가공업) 24
- 28. 냉동제품 해동 유통(해동일자 산정) 25
- 29. 냉동제품 해동 후 유통(냉동치즈) 26
- 30. 보존 및 유통방법(냉동제품을 해동하여 냉장제품의 구성 재료로 사용) 27
- 31. 보존 및 유통방법(냉장제품 냉동유통) 28
- 32. 보존 및 유통방법(식품과 식품이 아닌 제품 동시운반) 29
- 33. 보존 및 유통방법(실온제품 냉동유통, 1회에 사용하는 용량) 30
- 34. 보존 및 유통방법(실온제품 냉동유통, 냉동식품 보조) 31



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



- 35. 보존 및 유통온도(냉동제품 택배배송) 31
- 36. 보존 및 유통온도(농산물) 32
- 37. 보존 및 유통온도(달걀) 32
- 38. 보존 및 유통온도(샐러드) 32
- 39. 보존 및 유통온도(서늘한 곳) 33
- 40. 보존 및 유통온도(수입식품) 34
- 41. 보존 및 유통온도(실온, 냉장 합포장) 34
- 42. 소비기한 설정(숙성한 포장육) 35
- 43. 소비기한 설정(식용란(달걀)) 36
- 44. 소비기한 설정(실험 생략) 37
- 45. 소비기한 설정(주문자상표부착수입식품) 38

장기보존식품의 기준 및 규격

- 46. 냉동식품 규격(발효제품의 정의) 39

식품별 기준 및 규격

- 47. 식품유형(폐질환자용 영양조제식품 신설) 40

식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격

- 48. 냉동식품 해동 후 재냉동(냉동식품 분할) 41
- 49. 냉동제품 해동 판매(가열조리 후 냉장) 42
- 50. 냉동제품 해동 판매(자연해동 후 실온) 42
- 51. 냉동제품 해동 판매(직접 제조한 빵) 43



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



52. 냉동제품 해동 판매(판매기간)	43
53. 냉동제품 해동 판매(해동 방법)	44
54. 조리방법(알가열제품/비살균제품, 원재료로 사용)	44
2. 식품첨가물에 관한 기준 및 규격	45
식품첨가물 용어의 정의 및 일반원칙	
55. 식품첨가물 사용기준(기타식품)	45
56. 식품첨가물 사용기준(플라워페이스트, 소브산)	46
57. 식품첨가물 사용기준(효소식품의 효소제)	46
58. 식품첨가물 용어의 정의(과실주 유래 비알코올 음료)	47
59. 식품첨가물 천연유래 인정	47
60. 식품첨가물 품목명 변경(말티톨 시럽)	48
식품첨가물 사용기준	
61. 식품첨가물 사용기준(건조과일류 정의, 무수아황산)	49
62. 식품첨가물 사용기준(비타민 K2)	50
63. 식품첨가물 사용기준(자사제조용 원료)	50
64. 식품첨가물 사용기준(프탈산히드록시프로필메틸셀룰로스)	51
65. 식품첨가물 정의(비타민 K2)	52
66. 식품첨가물 정의(향료제제)	53



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



제2장. 기구와 용기·포장 54

1. 식품용 기구 및 용기·포장에 관한 기준 및 규격 54

- 67. 검체의 채취 및 취급방법(동일 재질 및 동일 바탕색상) 54
- 68. 농산물 포장재의 기준 및 규격 55
- 69. 영·유아 기구의 개별기준(DBP, BBP, BPA) 55
- 70. 용도별 규격(가열조리용 유리) 56
- 71. 재생 합성수지의 요건 56
- 72. 재질별 규격(복합 재질) 57
- 73. 제조·가공 기준(식품과 접촉하는 면에 인쇄) 58
- 74. 폴리스티렌(PS) 용기의 안전성 59

제3장. 검 사 60

1. 자가품질검사 60

- 75. 자가품질검사 대상(HACCP 평가 결과 면제 요건) 60
- 76. 자가품질검사 대상(수출용 제품) 61
- 77. 자가품질검사 대상(용기·포장 제조 공정) 61
- 78. 자가품질검사 대상(자사소진용 반제품) 62
- 79. 자가품질검사 대상(코인 육수) 63
- 80. 자가품질검사 대상(폐업예정) 63
- 81. 자가품질검사 방법(동일재질) 64



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



- 82. 자가품질검사 인정(참고용 시험성적서) 64
- 83. 자가품질검사 주기(간편조리세트) 65
- 84. 자가품질검사 항목(미사용 식품첨가물) 65
- 85. 자가품질검사 항목(원료유래 보존료) 66
- 86. 자가품질검사 주기(지위승계) 66

제4장. 영 업 67

1. 영업허가 등 67

- 87. 공유주방 운영업 시설기준(식품제조·가공업소 공유주방운영업
등록 및 사용) 67
- 88. 변경등록 대상 여부(식품군 추가) 68
- 89. 영업신고 대상 여부(기타식품판매업) 68
- 90. 영업신고 대상 여부(냉동수입식품) 69
- 91. 영업신고 대상 여부(비영리 사내 카페) 70
- 92. 영업신고 대상 여부(수입 장갑 소분) 70
- 93. 영업신고 대상 여부(편의점 호빵판매) 71
- 94. 영업신고 대상 여부(한시적영업) 71
- 95. 즉석판매제조가공업 제품 비조리 유통 가능여부(일반음식점) 72



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



2. 식품제조·가공업 73

시 설 기 준

- 96. 동일한 기계 사용 가능여부(동일공정제품) 73
- 97. 보관 시설 부족한 경우(임차) 73
- 98. 위탁생산 가능 여부(식품제조가공업) 74

품 목 제 조 보 고

- 99. 품목제조보고 대상 여부(반제품) 75
- 100. 품목제조보고 대상 여부(보관방법이 다른 제품) 75
- 101. 품목제조보고 대상 여부(비살균제품, 살균제품) 76
- 102. 품목제조보고 대상 여부(수출전용제품) 76
- 103. 품목제조보고 대상 여부(유통전문판매업 내수·수출겸용, 해외 배송 제품) .. 77
- 104. 품목제조보고 대상 여부(유통전문판매원 의뢰 제품) 77
- 105. 품목제조보고 대상 여부(제조공정) 78
- 106. 품목제조보고 대상 여부(제조방법 상이) 78
- 107. 품목제조보고 대상 여부(즉석판매제조가공업) 79
- 108. 품목제조보고 대상 여부(해동출고) 80
- 109. 품목제조보고 방법(질소가스 기재 여부) 81
- 110. 품목제조보고 방법(함량비율 산정) 81
- 111. 품목제조보고 변경보고 대상 여부(사용된 원재료 유형 변경) 82
- 112. 품목제조보고 변경보고 대상 여부(소비기한 연장) 83



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



- 113. 품목제조보고 변경보고 대상 여부(수출용 제품 소비기한 연장) 84
- 114. 품목제조보고 중단 신청 84
- 115. 품목제조보고 중단 제품 유통·판매 가능 여부 85

영업자 준수사항

- 116. 보고대상 이물에 관한 규정 86
- 117. 식품 이물보고 대상여부(나방 사체) 86
- 118. 식품 이물보고 대상여부(탄화물, 비닐류, 종이류) 88
- 119. 식품 이물보고 제외대상(품질유지기한) 89
- 120. 지하수 수질검사 여부(식품제조가공업) 90

위해식품등의 회수

- 121. 부적합식품 공개의 법적 근거 91
- 122. 위해식품 자율회수(등급) 92
- 123. 위해식품 자율회수(절차) 92
- 124. 위해식품 회수(공표 방법) 93
- 125. 위해식품 회수(대상 식품) 94
- 126. 위해식품 회수(대상 영업) 95
- 127. 위해식품 회수(대상 원료사용(처리방법)) 96
- 128. 위해식품 회수(대상 제품 확인 방법) 96
- 129. 위해식품 회수(등급별 회수정보 공개) 97



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



- 130. 위해식품 회수(제품 폐기) 97
- 131. 위해식품 회수(주체) 98
- 132. 위해식품등 회수업무 매뉴얼(다운로드 경로) 98
- 133. 위해식품등 회수지침(다운로드 경로) 98

기 타

- 134. 변경등록 대상 여부(식품제조·가공업, 시설추가) 99
- 135. 식품제조·가공업소내 판매 가능 여부 99

3. 식품소분·판매업 100

유통전문판매업

- 136. 보관창고 임차 사용 가능 여부 100
- 137. 영업자 준수사항(위생점검 전문업체 위탁) 101

4. 식품접객업 102

영업자 준수사항

- 138. 조리행위 여부(전자레인지 이용) 102

시 설 기 준

- 139. 공동 조리장 가능여부(같은 건물 매장 간 거리) 103
- 140. 식품접객업 방음장치 기준 104



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



141. 식품접객업 외부 냉장고 원재료 보관 104

142. 제과점 시설기준(공동조리장 5km) 105

식품접객업소의 위생등급 지정 등

143. 음식점 위생등급 지정(공유주방 내 식품접객업소) 106

144. 음식점 위생등급 지정(광고) 107

145. 음식점 위생등급 지정(사업에 대한 지원) 108

146. 음식점 위생등급 지정(식품별) 109

147. 음식점 위생등급 지정(지정업체 위생점검) 109

148. 음식점 위생등급 지정(홍보 문구) 110

기 타

149. 마스크 미착용 가능 여부(식품접객업) 111

150. 벌크제품 소분 판매 가능 여부(식품접객업) 112

5. 건강진단 113

151. 건강진단 기준(유효기간) 113

152. 건강진단 대상 여부(기계세척 및 완제품판매) 113

153. 건강진단 대상 여부(농산물) 114

154. 건강진단 보관(원본) 114

155. 건강진단 항목(파라티푸스) 114

156. 건강진단(영업에 종사 가능 여부, 비활동성 결핵) 115



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



6. 식품위생교육	116
157. 식품위생교육 같음 여부(대표자 변경)	116
158. 식품위생교육 같음 여부(동일위생관리책임자 중복 지정)	117
159. 식품위생교육 같음 여부(위생관리책임자 영양사 이직)	117
160. 식품위생교육 교육 방법(신규 교육)	118
161. 식품위생교육 교육 시간(보수)	118
162. 식품위생교육 교육 시간(신규)	119
163. 식품위생교육 대상 영업	120
164. 식품위생교육 대상 영업(휴업)	121
165. 식품위생교육 수수료증 보관 의무 여부	121
166. 식품위생교육 유예 기간(신규 교육)	122
167. 식품위생교육(보수) 같음 여부(기타식품판매업 및 소분업)	122
168. 식품위생교육(보수) 같음 여부(영양사 교육)	124
169. 식품위생교육(보수) 같음 여부(위생관리책임자 변경)	125
170. 식품위생교육(보수) 같음 여부(위생관리책임자 퇴사)	126
171. 식품위생교육(보수) 같음 여부(일반음식점 및 휴게음식점)	127
172. 식품위생교육(신규) 같음 여부(동일업종 다른 지역)	128
173. 종업원에 대한 위생교육 의무 여부	129
7. 실적보고	130
174. 생산실적보고 대상 여부(반제품)	130
175. 생산실적보고 대상 여부(품목제조보고 0건, 생산량 0건)	130



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



8. 식품안전관리인증(HACCP)	131
176. HACCP 교육 갈음 여부(식품, 축산물 HACCP 정기교육)	131
177. HACCP 교육 갈음 여부(식품, 축산물 위생교육)	132
178. HACCP 교육 갈음 여부(팀장, 정기 교육)	133
179. HACCP 교육(HACCP 팀장 변경)	134
180. HACCP 마크 사용 가능 여부(HACCP 미인증 업소 제품 소분)	135
181. HACCP 마크 사용 가능 여부(건강기능식품)	135
182. HACCP 마크 사용 가능 여부(수입 제품)	136
183. HACCP 마크 사용 가능 여부(합포장 제품)	136
184. HACCP 신청 방법	137
185. HACCP 영업자 신규교육훈련(직원 대리이수 가능 여부)	137
186. HACCP 의무대상 여부(매출액)	138
187. HACCP 의무적용 대상(냉면, 당면, 파스타)	139
188. HACCP 의무적용 대상(반제품)	140
189. HACCP 의무적용 대상(식품)	141
190. HACCP 적용시기 유예(전년도 매출액 100억 이상)	142
191. HACCP 적용업소(동일 유형, 일부 품목 HACCP 적용 가능 여부)	143
192. HACCP 적용업소(소규모 HACCP에서 일반 HACCP으로 전환)	144
193. HACCP 적용업소(소규모 업소 적용기준)	145
194. HACCP 적용업소(소규모 업소, 상시근로자 기준)	146
195. HACCP 적용업소(영업자 및 팀장 신규 교육)	147



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



196. HACCP 적용업소(영업자 및 팀장 정기 교육)	148
197. HACCP 적용업소(위탁생산 가능 여부, 같은 유형)	149
198. HACCP 적용업소(유효기간 연장 신청)	150
199. HACCP 적용업소(유효기간)	150
200. HACCP 적용업소(인증 변경대상 및 신청 방법)	151
201. HACCP 적용업소(일반 제품 생산 가능 여부)	152
202. 스마트해썹(Smart HACCP) 등록 시 유효기간	153
203. 스마트해썹(Smart HACCP) 심벌 표시 가능 여부	153
204. 스마트해썹(Smart HACCP)의 등록신청	153
205. 스마트해썹(Smart HACCP)의 정의	154
206. 식품소분업 HACCP 인증 여부	155
9. 식품이력추적관리 등록기준 등	156
207. 식품이력정보 조회 방법	156
208. 식품이력정보 조회 시 확인 가능 항목	157
209. 식품이력추적관리 등록 신청방법	158
210. 식품이력추적관리 등록변경 신청방법	158
211. 식품이력추적관리 의무 등록대상	159
212. 식품이력추적관리 표지도표 SI 파일	159
213. 식품이력추적관리 표지도표의 표시기준	160
214. 식품이력추적관리 품목 미취급 기타 식품판매업소 등록 여부	161



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



215. 식품이력추적관리 해당여부(기타식품판매업소 특약매입유통)	162
216. 식품이력추적관리번호 표시 단위기준	163
217. 식품이력추적관리정보의 식품이력추적관리시스템 연계기간	163
218. 식품이력추적관리정보의 전산기록장치 기록 보관 기간	165
219. 원료용 식품의 식품이력추적관리번호 표시 단위기준	165
10. 집단급식소	166
220. 가공식품 취급하는 칼·도마 구분 사용	166
221. 동일 소재지 내 각각 신고된 집단급식소 이동배식	167
222. 배식하고 남은 음식물 범위	167
223. 보존식 대상(단순히 다져서 제공)	168
224. 보존식 대상(병원 치료식)	168
225. 보존식 대상(보관하여야할 보존식의 범위)	169
226. 보존식 보관방법(가공식품)	170
227. 보존식 보관방법(도시락 김, 가벼운 식품)	171
228. 보존식 보관방법(전골메뉴)	171
229. 보존식 보관방법[일회용 위생비닐(팩)]	172
230. 보존식 해당 여부(교직원용 식사)	173
231. 보존식 해당 여부(빙과 완제품)	174
232. 시설기준(지하수 사용 시 소독장치)	175
233. 시설기준(지하수 사용 시 수질검사 주기)	175



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



234. 식재료 검수일지(가공식품, 수입식품 제조업소명 F1, F2)	176
235. 영양사 고용의무(집단급식소)	177
236. 영양사 고용의무(학원)	178
237. 영양사의 직무	179
238. 위생관리 점검표 작성 시 기타 위생점검표의 작성 생략	179
239. 조리사 고용의무 업종	180
240. 조리사 면허 발급 불가기준	181
241. 조리사 면허 신청 방법	182
242. 조리사 및 영양사를 두지 않은 경우 처분	183
243. 조리사의 직무	183
244. 집단급식소 규제개선(가공식품 및 도시락 제공 코너 운영)	184
245. 집단급식소 규제개선(도시락 제공, 가공식품 섭취장소, 일회용품 사용)	184
246. 집단급식소 규제개선(도시락 차량배송)	185
247. 집단급식소 내부공사시 외부음식의 배식	186
248. 집단급식소 배식 후 남은 음식물 제공	187
249. 집단급식소 설치 운영 종료 시 신청방법	187
250. 집단급식소 설치·운영 미신고 시 처분	188
251. 집단급식소 설치·운영신고 대상	188
252. 집단급식소 설치·운영신고 변경대상 및 신청방법	189
253. 집단급식소 설치·운영신고 신청방법	190
254. 집단급식소 식수인원 산정기준	191



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



255. 집단급식소 식수인원 산정기준(교육생 포함)	192
256. 집단급식소 지위승계	193
257. 집단급식소내 외부업체 운영 가능 문의	194
258. 집단급식소의 당일 제조한 제과점 빵 제공 시 보관 서류	194
259. 집단급식소의 위생관리 점검표 및 검수일지 보관기간	195

II. 축산물 위생관리법

제1장. 검 사	199
----------------	-----

1. 축산물의 검사	199
------------------	-----

자가품질검사

260. 자가품질검사 대상 품목 선정(동일유형의 제품이 여러품목)	199
261. 자가품질검사 대상(소량 생산)	200
262. 자가품질검사 대상(용량이 다른 유가공품)	201
263. 자가품질검사 면제(HACCP 적용시)	202
264. 자가품질검사 주기(비연속 생산)	203
265. 자가품질검사 통합실시(동일 유형)	205



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



제2장. 영업의 허가 및 신고 등	207
1. 영업의 종류 및 시설기준	207
266. 식용란선별포장업 시설기준(집란실에서 세척)	207
267. 식육가공업소에서 지육가공	208
268. 식육가공업장에서 배합사료 생산	208
269. 조건부 의료기기 대상 여부	209
270. 식육과 포장육의 차이와 취급을 위한 영업의 종류	210
271. 영업의 범위(식육부산물전문판매업)	212
272. 영업의 시설기준(냉동보관창고)	213
273. 영업의 시설기준(식육가공업)	214
274. 축산물 보관업 영업신고 대상문의	215
275. 축산물유통전문판매업 보관창고	216
276. 축산물을 운반하는 경우 온도기록지 제공 의무	217
2. 영업의 신고	218
277. 식용란수집판매업 영업 제외대상(식품소분업, 기타식품판매업)	218
278. 영업신고 대상 여부(식용란선별포장업 식용란 판매)	219
279. 영업신고 대상 여부(식육판매업에서 부산물 판매)	220
280. 영업신고 대상 여부(온라인 식육 판매)	221
281. 영업신고 대상 여부(축산물 운반 의뢰)	222



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



3. 영업의 허가	223
282. 축산물가공업(아이스크림) 허가(공유주방)	223
4. 품목 제조의 보고	224
283. 포장육 품목제조보고(부위별 구분)	224
284. 품목제조 구분 보고(보관방법 및 소비기한 상이)	225
285. 품목제조보고 가능 여부(돼지고기, 소고기를 함께 포장)	226
286. 품목제조보고 방법(원재료 배합비율 표기)	227
287. 품목제조보고 방법(원재료로 사용한 지방)	228
288. 품목제조보고시 원재료 포함 여부(잡내제거용 재료)	229
5. 건강진단	230
289. 건강진단 대상여부(포장된 달걀 취급)	230
6. 위생교육	231
290. 위생교육 같음(HACCP교육으로 영업 보수교육)	231
291. 위생교육 범위(종업원의 범위)	232
292. 위생교육 주기(축산물유통전문판매업 보수교육)	232
293. 위생교육(식육판매업, 축산물보관업 종업원 교육)	233
294. 위생교육(위생에 관한 책임자 발령 또는 퇴사)	234
295. 위생교육(축산물 판매업 종업원)	235



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



7. 영업자 등의 준수사항	237
296. 거래내역서 작성 방법(대표자가 동일한 영업장간)	237
297. 거래내역서 작성(부위명 기재)	237
298. 냉동 식육 등 분쇄 후 냉장 판매	238
299. 냉동전환신고(냉장 닭고기로 냉동 포장육 생산)	239
300. 냉동전환신고(냉장 식육을 냉동 식육가공품 원료로 사용시)	240
301. 냉동전환신고(타업체 생산포장육)	241
302. 식육란 선별·포장 의뢰서 제출 대상	242
303. 식육 포장 용기 규정(흡습제)	243
304. 식육즉석판매가공업 영업자준수사항(판매범위 확대 및 표시)	244
305. 식육판매업 영업자 준수사항(냉동식육해동판매)	245
306. 식육판매업 영업자 준수사항(농산물 판매)	246
307. 식육판매업 영업자 준수사항(식육가공품 판매)	247
308. 식육포장처리업 거래명세서	248
309. 식육포장처리업 영업자 준수사항(절단을 위해 해동후 재냉동)	249
310. 식육포장처리업 영업자 준수사항(해동공급)	250
311. 식품접객업소에 식육 판매(식육판매업)	252
312. 알가공업 영업자 준수사항(선별포장확인서)	253
313. 영업 허가 및 시설기준(위탁생산 가능여부)	254
314. 영업 허가 및 시설기준(일부공정 위탁생산)	256
315. 영업자 준수사항(도축검사증명서 보관의무)	257



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



316. 영업자 준수사항(식용란 폐기)	258
317. 영업자 준수사항(위생관리기준서)	259
318. 축산물 거래명세서 전자 발급 가능 여부	260
8. 축산물의 이물 발견보고 등	261
319. 보고대상 이물(모래주머니 모래)	261
320. 보고대상 이물(종이)	262
제3장. 축산물의 위생관리	264
1. 위생관리기준	264
321. 영업자 준수사항(자체위생점검표)	264
2. 축산물의 포장 등	265
322. 수입 식육(닭고기) 내포장 단위 판매	265
Ⅲ. 건강기능식품에 관한 법률	
제1장. 영 업	269
1. 영업의 종류 및 시설기준	269
323. 건강기능식품 무상제공(완제품 소분 포장 증정)	269



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



324. 건강기능식품 위탁범위	270
325. 건강기능식품 자판기판매 가능 여부	271
326. 건강기능식품 제공(위탁/집단급식소)	272
327. 건강기능식품 제공(일반음식점)	273
328. 건강기능식품과 화장품 세트 포장	273
329. 건강기능식품벤처제조업(상표, 제조업체명)	274
330. 건강기능식품벤처제조업(위탁 제조한 사실 표시)	274
331. 건강기능식품유통전문판매업(동일 제품 여러 곳 의뢰)	275
332. 시설기준(GMP, HACCP 중복문서 관리)	276
333. 시설기준(건강기능식품 전공정 위탁)	277
334. 시설기준(의약품 보관시설 공동 사용)	278
335. 영업 신고 소재지(통신판매)	279
336. 영업 신고(동일 소재지 중복신고)	280
337. 영업신고 대상 여부(무료 증정)	280
338. 영업신고 대상 여부(복지시설에서 배부)	281
339. 영업신고 대상 여부(온라인 전자상거래)	282
340. 영업신고 대상 여부(온라인 판매대행)	282
341. 영업신고 대상 여부(운영관리, 마케팅, 상품 홍보 대행)	283
342. 영업신고 대상 여부(자사제품 온라인 판매)	284
343. 영업신고 대상 여부(자사제품 판매, 유통전문판매업)	285
344. 영업신고 대상 여부(자사제품 판매, 제조업)	286



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



345. 영업신고 대상 여부(해외 판매)	287
346. 전량 수출용 품목신고 후 면세점 판매	288
347. 제조시설 공동사용 가능 여부(의약품 제조시설)	289
348. 주문자상표부착방식 건강기능식품의 상표 사용 시 영업 범위	291
2. 품목제조신고 등	292
349. 건강기능식품 생산 가능 여부(품목제조신고 수리 전)	292
350. 건강기능식품 수출 시 참고자료	293
351. 품목제조신고 및 변경(수출용)	294
352. 품목제조신고 변경신고(공정추가)	294
353. 품목제조신고 변경신고(기능성 함량만 다른 원료 사용)	295
354. 품목제조신고 변경신고(부원료 증량)	296
355. 품목제조신고 변경신고(제출서류)	296
356. 품목제조신고(5%미만 사용한 복합원료 신고방법)	297
357. 품목제조신고(검사성적서 발급기관)	297
358. 품목제조신고(국내용 제품 생산 후 수출)	298
359. 품목제조신고(나이아신 단위 기재)	298
360. 품목제조신고(동일배합비 다른 제품명)	300
361. 품목제조신고(멀티팩 제품 생산)	301
362. 품목제조신고(섭취량 기재, 1~2정)	302
363. 품목제조신고(소분제품)	302



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



364. 품목제조신고(식품첨가물을 주원료 사용)	303
365. 품목제조신고(오전, 오후 구분 제품)	304
366. 품목제조신고(자사제조용 개별인정형 원료)	305
367. 품목제조신고(홍삼제품에 부원료로 인삼사용)	306
3. 영업자의 준수사항	307
368. 가지 이상 소분 후 멀티팩 제품 생산 가능 여부	307
369. 건강기능식품 소분 판매(의료기관)	308
370. 건강기능식품 시식용 제공	309
371. 건강기능식품 일부공정 위탁	309
372. 건강기능식품 판매시 경품제공	310
373. 건강기능식품 판매시 증정품 제공(물통, 가전제품)	311
374. 건강기능식품전문제조업(위탁 제조한 사실 표시)	312
375. 매장 내에서 완제품 소분 후 시식용 진열 가능 여부	313
376. 영업자 준수사항(반기별 점검 생략)	313
4. 이상사례의 보고 등	314
377. 이상사례 보고 주체	314
378. 이상사례 보고 주체(건강기능식품유통전문판매업)	315
379. 이상사례 보고(변질제품)	319



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



- 5. 품질관리인 317**
 - 380. 품질관리인 겸직(두 개의 건강기능식품제조업소) 317
 - 381. 품질관리인 겸직(식품제조가공업 위생관리책임자) 318
 - 382. 품질관리인 자격 기준(의약품 분야 경력) 319
 - 383. 품질관리인 추가 겸직 321
 - 384. 품질관리인 휴직 시 선임 여부 322

- 6. 교 육 324**
 - 385. 보수교육(두 지역 운영, 미영업 시 생략 여부) 324

- 제2장. 기준 및 규격 등 325**
 - 1. 기준 및 규격 325**
 - 386. 개별인정형 기능성 원료(제3자 판매) 325
 - 387. 개별인정형 기능성 원료(추가 등재) 326
 - 388. 건강기능식품 규격 적용(EPA 및 DHA 함유 유지) 327
 - 389. 건강기능식품 제조기준(녹차추출물 원료성 제품 에피갈로카테킨갈레이트) 328
 - 390. 건강기능식품 제조기준(비오틴 일일섭취량) 329
 - 391. 건강기능식품 제조기준(비타민 D 표시량 이상 제조) 330
 - 392. 건강기능식품 제조기준[쏘팔메토 열매 추출물 유(oil)상 형태] 331
 - 393. 건강기능식품원료 가능여부(발효홍삼) 332
 - 394. 건강기능식품원료 가능여부(제삼인산칼슘) 333



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



- 395. 수출용 건강기능식품 원료(국내 사용불가원료) 334
- 396. 수출용 건강기능식품(기타원료 일일섭취량 하한치 이상 제조) 335
- 397. 중금속 기준(홍삼 원료성 제품) 336

제3장. 검사 등 337

1. 자가품질검사 의무 337

- 398. 자가품질검사 갈음 가능여부(타업체에 생산한 반제품) 337
- 399. 자가품질검사 시험검사 기관(타업체에서 진행) 338
- 400. 자가품질검사['1월마다 1회 이상', '제조단위(롯트)별 1회 이상' 대상] 339
- 401. 자가품질검사(검사 전 출고) 340
- 402. 자가품질검사(기능성 원료 중금속 검사주기) 341
- 403. 자가품질검사(동일원재료이나 제품명만 상이) 342
- 404. 자가품질검사(위탁제품 검사 대체 및 중복 검사항목 생략) 343
- 405. 자가품질검사(자사제조용 원료) 345

제4장. 우수건강기능식품제조기준 등 346

1. 우수건강기능식품제조기준 등 346

- 406. 제조관리책임자 1공장, 2공장 겸직 346



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



2. 건강기능식품이력추적관리 등록기준 등	347
407. 건강기능식품이력추적관리 등록 대상 시기(매출액 1억)	347
408. 세트포장제품 이력추적관리번호 표시	348
409. 식품이력추적관리 대상(건강기능식품유통전문판매업)	349
410. 식품이력추적관리 위반여부(바코드 훼손)	350
411. 식품이력추적관리 표시 위치(건강기능식품)	351
IV. 어린이 식생활안전관리 특별법	
제1장. 어린이기호식품관리 등	355
1. 어린이기호식품	355
412. 어린이 기호식품 해당 여부(무알콜 음료)	355
2. 고열량·저영양 식품 등의 판매금지	356
413. 고열량·저영양식품 판정	356
3. 정서저해 식품 등의 판매 금지 등	357
414. 정서저해 식품 해당여부(눈알모양젤리)	357
415. 정서저해 식품 해당여부(해골모양, 뇌 모양)	358



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



4. 광고의 제한·금지 등 359

416. 고열량·저영양 식품 광고 시간 359

417. 고열량·저영양 식품 판매 시 증정품 제공 360

제2장. 올바른 식생활 정보 제공 등 361

1. 영양성분 표시 361

418. 영양성분 표시 대상(식품접객업) 361

V. 수입식품안전관리 특별법

제1장. 수입 전(前)단계 관리 365

1. 해외제조업소 등록 365

419. 해외제조업소 등록(2개업소에서 생산) 365

420. 해외제조업소 등록(OEM 제품) 366

421. 해외제조업소 등록(갱신등록) 367

422. 해외제조업소 등록(농산물 포장장소) 367

423. 해외제조업소 등록(농수산물의 상세품목 등록) 368

424. 해외제조업소 등록(반송품) 368

425. 해외제조업소 등록(변경, 품목추가) 369

426. 해외제조업소 등록(병입장소가 변경되는 와인) 370



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



427. 해외제조업소 등록(제출서류) 371

2. 축산물 및 동물성 식품의 수입위생평가 등 372

428. 수입위생평가제도(동물성 식품의 범위) 372

429. 수입위생평가제도(동물성 식품의 수입가능 국가) 372

제2장. 수입 영업 관리 373

1. 영업의 등록 373

430. 영업 폐업신고(절차 및 주의사항) 373

431. 영업등록(동일 소재지) 374

432. 영업의 변경(대표자 변경(1인→2인)) 374

433. 영업의 변경(수입식품등 수입판매업 대표자) 375

434. 영업의 종류(반송품 수입신고시 영업등록) 376

435. 영업의 종류(인터넷 구매 대행업) 377

436. 영업의 종류[주문자상표부착방식(OEM) 수입] 377

437. 영업자 지위승계 방법 378

438. 영업자 지위승계(개인→법인) 379

439. 외국인의 영업등록(수입식품등 수입판매업) 379

2. 영업의 시설기준 380

440. 시설기준(수입식품등 수입판매업, 아파트) 380



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



441. 시설기준(수입식품등 수입판매업, 지식산업센터)	381
442. 시설기준(수입식품등 인터넷 구매 대행업, 아파트)	383
3. 영업자 준수사항	384
443. 주문자상표부착방식(OEM)(위생평가 주기)	384
444. 주문자상표부착방식(OEM)(위생평가)	385
4. 위생교육	386
445. 위생교육(수입식품등 수입판매업, 수입식품등 신고 대행업 운영 시 보수교육)	386
446. 위생교육(수입식품등 인터넷 구매 대행업 위생교육기관)	387
447. 위생교육(위생관리책임자 퇴사 후 교육 이수)	388
448. 위생교육(종업원 위생교육 대상범위)	389
제3장. 통관단계 관리	390
1. 수입신고 등	390
449. 수입 통관완료 제품의 정보공개 기준 문의	390
450. 수입검사(5년정밀 검사 및 정밀검사 실적 포함 여부)	391
451. 수입검사(5년정밀 검사주기 계산방법)	392
452. 입검사(무작위표본검사 선정기준)	393
453. 수입검사[부적합 수입식품의 처리(사료용)]	394



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



454. 수입검사(부적합 통보 후 재검사)	395
455. 수입검사(세트상품의 동일사 동일수입식품 인정여부)	396
456. 수입검사(원재료 동일 시 동일사 동일수입식품 인정여부)	398
457. 수입검사(정밀검사 의뢰기관)	399
458. 수입검사(정밀검사 잔여검체반환 후 판매)	400
459. 수입검사(제품과 함께 들어있는 기구의 검사)	401
460. 수입김치의 HACCP 의무 적용	402
461. 수입신고 구비서류(BSE 발생국)	403
462. 수입신고 구비서류(BSE 비발생국)	405
463. 수입신고 구비서류(건강기능식품 기능성 원료 인정)	406
464. 수입신고 구비서류(검사명령제)	407
465. 수입신고 구비서류(대마씨유)	408
466. 수입신고 구비서류(일본 식품의 방사능 관련 서류)	409
467. 수입신고 구비서류(소금)	409
468. 수입신고 구비서류(수입수산물 약정국가)	410
469. 수입신고 구비서류(수입수산물 약정국가, 제3국 경유)	410
470. 수입신고 구비서류(아마씨제품)	411
471. 수입신고 구비서류(유전자변형식품 구분유통증명서)	412
472. 수입신고 구비서류(유전자변형식품등)	413
473. 수입신고 구비서류(일본 단순경유)	415
474. 수입신고 구비서류(일본 식품, 연구조사용)	416
475. 수입신고 대상여부(무상견본품)	417



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



476. 수입신고 대상여부(식품용 제습제)	418
477. 수입신고 대상여부(식품의 껍질 제거 도구)	418
478. 수입신고 대상여부(식품접객업소 사용 기구)	419
479. 수입신고 대상여부(쌀국수제조용기계)	420
480. 수입신고 대상여부(알약통)	421
481. 수입신고 대상여부(컵 덮개)	422
482. 수입신고 대상여부(케이크 장식초)	423
483. 수입신고(기구용기 자사제조용)	424
484. 수입신고(농·수산물 구매대행)	425
485. 수입신고(반송품 수입신고 절차)	426
486. 수입신고(보세구역 내 소분 후 수입)	427
487. 수입신고(부적합 이력 식품의 재수입)	428
488. 수입신고(사전 수입신고 절차 및 방법)	429
489. 수입신고(사진제출)	430
490. 수입신고(사진제출, 촬영일자)	431
491. 수입신고(수입식품등의 검사 전부 또는 일부 생략)	442
492. 수입신고(원재료 함량기재 방법)	433
493. 수입신고(유기농 수입제품 신고절차)	434
494. 수입신고(인터넷 구매대행업 수입 금지성분)	436
495. 수입신고(주문자상표부착수입식품 소비기한 설정보고서)	438
496. 수입제품의 재포장	439
497. 수입통관 제품의 소비기한 연장	440



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



- 498. 식염 수입 가능 국가(가공식품의 사용 가능한 소금) 441
- 499. 용도변경(외화획득용 원료의 용도전환) 443
- 500. 용도변경(자사제조용 원료의 위탁생산) 444
- 501. 용도변경(자사제조용 원료의 타 제조업체 판매) 446
- 502. 전자심사24(수입식품 신고 자동 수리 미적용 사유) 447
- 503. 전자심사24(전자심사24 시스템) 447
- 504. 주문자상표부착방식(OEM)(해외자사공장) 448
- 505. 해외 직구(식품접객업소 사용 기구) 449

제4장. 유통단계 관리 451

1. 해외직구 451

- 506. 해외직구(멜라토닌 함유 식품) 451
- 507. 해외직구(반입차단 원료) 453
- 508. 해외직구(컵모양 곤약젤리) 454

2. 교육명령 455

- 509. 안전교육(수입식품등 검사결과 다수 부적합) 455

제5장. 보 칙 456

1. 수출식품 등 안전성 지원 456

- 510. 수출 위생증명서(국내 업소명, 외국업소명 상이) 456



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



511. 수출 위생증명서(발급부서)	457
512. 수출 위생증명서(수입식품의 위생증명서 발급가능 여부)	458
513. 수출 위생증명서(신청방법)	458
514. 수출 위생증명서(제출서류)	459
515. 수출 위생증명서(종류)	460

Ⅵ. 식품 등의 표시·광고에 관한 법률

제1장. 식 품	463
----------------	-----

1. 표시의 기준	463
-----------------	-----

공통표시기준

516. 글씨크기(식품표시사항 포인트)	463
517. 글씨크기(외국어 로고나 상표)	465
518. 글씨크기(주표시면)	465
519. 글씨크기(추가 문구 및 제품설명)	467
520. 냉동농산물의 섭취방법 표시(가열/비가열 섭취)	468
521. 냉동식품의 섭취방법 표시(가열/비가열 섭취)	468
522. 보관방법 표시(생산자 지정 온도)	469
523. 보관방법 표시(세트상품)	470
524. 보관방법 표시(여러가지 방법)	471
525. 살균제품 표시방법(농후발효유)	472



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



- 526. 살균제품 표시방법(표시 위치) 472
- 527. 세트포장의 표시방법(수입식품) 473
- 528. 세트포장의 표시방법(외포장 표시생략) 474
- 529. 이미지 사진 표시 대상 여부(온라인 제품설명 페이지) 475
- 530. 이미지 사진 표시 대상 여부(완제품 사진) 475
- 531. 표시방법(내포장 및 외포장) 476
- 532. 표시방법(내포장 표시기준) 477
- 533. 표시방법(내포장 표시여부) 478
- 534. 표시방법(면적 100cm² 미만) 479
- 535. 표시방법(면적30cm² 이하) 480
- 536. 표시방법(무알코올) 481
- 537. 표시방법(소분시 표시사항) 482
- 538. 표시방법(수입시 한글표시사항) 483
- 539. 표시방법(유형명칭 변경) 484
- 540. 표시방법(주표시면에 준하는 최소 여백을 제외한 면적) 485
- 541. 표시방법(즉석판매제조가공업) 486
- 542. 표시방법(증정용) 487
- 543. 표시방법(표시사항 스티커 부착) 488

식품등의 일부 표시사항

- 544. 표시방법(수입원료 한글표시사항) 490
- 545. 표시방법(영양표시 바코드활용) 492



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



546. 표시방법(원료용 제품)	493
547. 표시방법(프랜차이즈 납품용)	494

소비자 안전을 위한 표시사항

548. 고카페인 표시(캔디류)	495
549. 알레르기 유발물질 표시(쇠고기)	497
550. 알레르기 유발물질 표시(알레르기 유발물질 free)	498
551. 알레르기 유발물질 표시(꿀뱅이)	500
552. 알레르기 유발물질 표시(자연발생 이산화황)	501
553. 알레르기 유발물질 표시(카제이나트륨 / 스테아릴젖산나트륨)	502
554. 알레르기 유발물질 표시(합성향료)	503
555. 알레르기 유발물질 표시(헤이즐넛)	504
556. 알레르기 유발물질 표시(혼입가능성)	505
557. 주의사항 표시(당알코올류)	506
558. 주의사항 표시(문구 표시 위치)	507
559. 주의사항 표시(아마씨)	508
560. 주의사항 표시(자연상태식품)	509
561. 주의사항 표시(질소가스 충전)	510

포장재질

562. 재질 표시(꼬치류)	511
563. 재질 표시[폴리에틸렌(PE)]	512



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



제 품 명

564. 대체식품의 요리명 표시(00갈비)	513
565. 원재료명 및 함량 표시(간장)	516
566. 원재료명 및 함량 표시(고추장)	517
567. 원재료명 및 함량 표시(돼지고기)	518
568. 원재료명 및 함량 표시(된장)	519
569. 원재료명 및 함량 표시(마라)	520
570. 원재료명 및 함량 표시(마시멜로)	521
571. 원재료명 및 함량 표시(미숫가루)	522
572. 원재료명 및 함량 표시(소주)	523
573. 원재료명 및 함량 표시(식물성크림, 동물성크림)	524
574. 원재료명 및 함량 표시(야채)	525
575. 원재료명 및 함량 표시(짜장면)	526
576. 원재료명 및 함량 표시(짹짹한 맛)	527
577. 원재료명 및 함량 표시(원재료명이 포함된 상표명 사용)	528
578. 원재료명 및 함량표시(1일섭취량당으로 표시)	529
579. 원재료명 및 함량표시(배합함량, 남아있는 양)	530
580. 원재료명 및 함량표시(생크림)	531
581. 원재료명 및 함량표시(쇠고기죽)	532
582. 원재료명 및 함량표시(술불향)	533
583. 원재료명 및 함량표시(염장미역)	534
584. 원재료명 및 함량표시(표시대상 원재료가 여러가지일 때)	535



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



585. 제품명 사용 가능 여부(갈비탕, 염소)	536
586. 제품명 사용 가능 여부(과일, 복합원재료)	537
587. 제품명 사용 가능 여부(다른 식품유형)	538
588. 제품명 사용 가능 여부(단백질)	539
589. 제품명 사용 가능 여부(라이코펜)	540
590. 제품명 사용 가능 여부(말차)	542
591. 제품명 사용 가능 여부(멀티비타민)	543
592. 제품명 사용 가능 여부(부세)	544
593. 제품명 사용 가능 여부(수제)	545
594. 제품명 사용 가능 여부(스테비아)	546
595. 제품명 사용 가능 여부(오곡)	547
596. 제품명 사용 가능 여부(인절미)	548
597. 제품명 사용 가능 여부(지역명)	549
598. 제품명 사용 가능 여부(직화)	550
599. 제품명 사용 가능 여부(초콜릿)	551
600. 제품명 사용 가능 여부(하이볼 음료)	552
601. 제품명 표시(한자)	553
602. 품목제조보고와 상이한 제품명 사용	554

영업소(장) 등의 명칭(상호) 및 소재지

603. 업소명 및 소재지 표시(F1, F2)	555
604. 업소명 및 소재지 표시(농산물 반품 및 교환처)	556
605. 업소명 및 소재지 표시(소분업소명 I)	557



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



606. 업소명 및 소재지 표시(소분업소명Ⅱ)	558
607. 업소명 및 소재지 표시(수입된 자연상태 소분업소명)	559
608. 업소명 및 소재지 표시(식용란 난각 회사명)	560
609. 업소명 및 소재지 표시(연락처)	561
610. 업소명 및 소재지 표시(유통전문판매업 2개소)	562
611. 업소명 및 소재지 표시(유통전문판매업 생략)	563
612. 업소명 및 소재지 표시(유통전문판매업)	564
613. 업소명 및 소재지 표시(판매원 추가표시)	565
614. 업소명 및 소재지 표시(판매원)	566
615. 포장재 연장사용 승인 신청(전화번호 변경)	567
616. 포장재 연장사용 승인 신청(제조사 2곳→1곳)	568
617. 포장재 연장사용 승인 신청(주소변경)	569
618. 포장재 연장사용 승인 신청(행정구역명 변경)	570
소비기한 또는 품질유지기한	
619. 기타수산물가공품의 제조일자 표시	571
620. 발효제품의 제조일자 기준	571
621. 세트포장 표시(소비기한+품질유지기한)	572
622. 세트포장 표시(제과점에서 만든 빵과 가공식품)	273
623. 세트포장 표시(제조일자 별도표시)	274
624. 소비기한 계산방법(제조일로부터 00년)	575
625. 소비기한 표시방법(수기표시)	576
626. 소비기한 표시방법(스티커 사용)	577



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



- 627. 아이스크림 소비기한 표기 시 제조일자 생략 577
- 628. 자연상태식품 표시(소비기한) 578
- 629. 자연상태식품 표시(제조연월일 생략) 578
- 630. 자연상태식품 표시(포장일) 579
- 631. 자연상태식품 표시(품질유지기한) 580
- 632. 주류(리큐르)의 품질유지기한 표시 580
- 633. 표시방법(냉동농산물 소비기한) 581
- 634. 표시방법(다류제품 소비기한) 582

내 용 량

- 635. 내용량 표시 단위(g, kg) 583
- 636. 내용량 표시 단위(중량, 용량) 584
- 637. 내용량 표시(고형량 추가표시) 585
- 638. 내용량 표시(통조림제품) 586
- 639. 내용량 허용오차 범위(마트 시식용 제품) 587
- 640. 내용량 허용오차 범위(육음 제품) 588
- 641. 수입 축산물 내용량(별도표시) 589

원 재 료 명

- 642. 복합원재료 표시(5순위 원료가 2개) 590
- 643. 복합원재료 표시(5순위 이후) 591
- 644. 복합원재료 표시(복합원재료 내 복합원재료) 592
- 645. 복합원재료 표시(원재료 풀어쓰기) 593



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



646. 복합원재료 표시(표시방법)	594
647. 분류명칭 표시(소고기, 돼지고기, 배추, 부추)	595
648. 분류명칭 표시(채소류)	595
649. 여러가지 맛 캔디의 원재료 표시	596
650. 원재료명 표시(제조공정)	597
651. 원재료 표시(영양강화밀가루 2종 사용)	598
652. 원재료명 및 함량 표시(순서)	599
653. 원재료명 및 함량표시(5가지 야채)	600
654. 원재료명 및 함량표시(감칠맛)	601
655. 원재료명 및 함량표시(건조도토리 추출물)	602
656. 원재료명 및 함량표시(농축된 원재료 사용시)	603
657. 원재료명 및 함량표시(농축액)	604
658. 원재료명 및 함량표시(땡초)	605
659. 원재료명 및 함량표시(배합수 제외)	606
660. 원재료명 및 함량표시(소수점 자리수)	607
661. 원재료명 및 함량표시(원재료명 주표시면 표시)	608
662. 원재료명 및 함량표시(유기농인증제품)	609
663. 원재료명 및 함량표시(유산균 함량)	610
664. 원재료명 및 함량표시(정제수 포함 여부)	611
665. 원재료명 및 함량표시(짜지 않은 소금간)	612
666. 원재료명 및 함량표시(채소)	613
667. 원재료명 표시(과자 유산균)	614



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



668. 원재료명 표시 가능 여부(비정제)	615
669. 원재료명 표시(가공유지)	616
670. 원재료명 표시(기계발골육)	617
671. 원재료명 표시(나이아신아미드)	618
672. 원재료명 표시(변성전분)	618
673. 원재료명 표시(산삼농축액)	619
674. 원재료명 표시(성상이 변한 원재료, 건조, 볶음)	620
675. 원재료명 표시(성상이 변한 원재료, 냉동, 다진)	621
676. 원재료명 표시(성상이 변한 원재료, 다이스)	622
677. 원재료명 표시(성상이 변한 원재료, 주스)	622
678. 원재료명 표시(소금, 천일염)	623
679. 원재료명 표시(식염)	624
680. 원재료명 표시(여러종류의 향료 사용)	625
681. 원재료명 표시(영지버섯, 불로초)	626
682. 원재료명 표시(원재료명 변경)	627
683. 원재료명 표시(유기농)	628
684. 원재료명 표시(이형제 사용)	629
685. 원재료명 표시(인삼박)	629
686. 원재료명 표시(채종유)	630
687. 원재료명 표시(청양고추)	631
688. 원재료명 표시(홍삼)	632
689. 원재료명 함량표시(어묵)	633



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



690. 원재료명란에 성분명 표시 634

691. 혼합제제 표시 방법 (2% 미만사용) 635

성분명 및 함량

692. 성분명 표시(베타글루칸) 636

693. 성분명 표시(인지질 함량) 637

694. 성분명 표시(진세노사이드 I) 639

695. 성분명 표시(진세노사이드 II) 640

696. 성분명 표시(플라보노이드) 641

697. 성분명 표시(허용 오차범위) 642

식품첨가물

698. 다른용도로 사용한 첨가물의 용도표시 643

699. 표시방법(식품첨가물 유형표시) 644

700. 표시방법(식품첨가물) 644

기구 또는 용기·포장

701. 가열조리용 유리제의 용도표시 645

유전자변형식품등의 표시기준

702. GMO 원료 표시방법(복합원재료) 646

703. GMO 표시 대상(말토덱스트린) 647

704. GMO 표시 면제 요건 648

705. GMO 표시 면제 요건(대두레시틴, 산화방지제) 649

706. GMO 표시대상 원재료 651



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



- 707. Non-GMO 표시(국내산 대두) 652
- 708. Non-GMO 표시(당류, 유지류) 653
- 709. Non-GMO 표시(온라인광고) 654
- 710. Non-GMO 표시(유전자변형식품 아닌 원료) 655

기 타

- 711. 광고 시 준수사항(텔레비전, 인쇄물) 656
- 712. 냉동식품 표시기준(기존 포장지) 657
- 713. 살균, 멸균, 비살균 표시(유함유가공품, 기타가공품) 658
- 714. 소분제품 표시(자연상태 수입식품 재포장일) 658
- 715. 수입 천일염 '식용' 표시방법 659
- 716. 식초제품 초산함량 오차범위 660
- 717. 식품 기부 가능 여부(잘못 표시된 제품) 661
- 718. 식품접객업소 표시기준(메뉴명, 함량) 662
- 719. 식품접객업소 표시기준(조리한 음료 메뉴명, 함량) 664
- 720. 원재료명 표시(별첨 소스) 665
- 721. 제품식별번호 추가 표시(로트번호) 666
- 722. 제품식별번호 추가 표시(소비기한 뒤 로트번호) 667
- 723. 주의사항 표시(젤리의 질식 방지 경고문구) 668
- 724. 판매 가능 여부(표시사항이 없는 막대사탕) 668
- 725. 표시 가능 여부(○인분 기준) 669
- 726. 표시 가능 여부(밀키트) 670
- 727. 표시 대상 여부(비닐 포장) 671



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



728. 표시 대상 여부(케이크의 초)	673
729. 표시 생략 여부(온라인 합포장)	674
730. 표시 생략 여부(투명 포장 자연상태식품)	675
731. 표시 수정 가능 여부(소분제품 제품명, 원재료명)	675
732. 표시 의무(즉석판매제조가공업 택배 판매)	676
733. 표시방법(디카페인)	676
734. 표시방법(음용시 희석배수)	677
735. 표시사항(세트포장 후 품목제조보고)	678
736. 표시사항(증정용)	679
737. 표시사항[침출차(성상:건조물)의 품질유지기한 표기]	680
738. 한글 표시사항 여부(자사제조용 수입식품)	681
739. 행정예고 중인 「식품등의 표시기준」 선적용 가능 여부	682
740. 향미유 표시사항(식용유지의 명칭)	682
2. 영양표시	683
741. 1일 영양성분기준치 표시(기준 없는 성분)	683
742. 1일 영양성분기준치 표시(엽산 단위)	684
743. 1일 영양성분기준치 표시(영양성분이 '0'인 경우)	685
744. 1회섭취참고량 1식 기준(즉석섭취식품)	686
745. 식품영양성분 DB	687
746. 어린이 기호식품 영양성분 표시(QR)	688
747. 어린이 기호식품 영양성분 표시(키오스크)	689



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



748. 영양성분 강조(9대 영양소 표시 의무)	690
749. 영양성분 강조(EPA와 DHA, 고함량)	691
750. 영양성분 강조(고단백)	692
751. 영양성분 강조(과채주스에 슈가프리)	693
752. 영양성분 강조(글씨 크기)	694
753. 영양성분 강조(단백질)	695
754. 영양성분 강조(무가당과 무당의 차이)	696
755. 영양성분 강조[무당, 당류 제로(프락토올리고당, 자일로올리고당)]	697
756. 영양성분 강조(무당, 설탕0%)	698
757. 영양성분 강조(무지방, 지방 0%)	699
758. 영양성분 강조(물에 희석하여 섭취하는 제품)	700
759. 영양성분 강조(비타민K)	701
760. 영양성분 강조(설탕 무첨가, 무가당(농축액))	702
761. 영양성분 강조[설탕 무첨가, 무가당(당함량 높아지는 경우)]	703
762. 영양성분 강조[설탕 무첨가, 무가당(텍스트린)]	704
763. 영양성분 강조(소금)	705
764. 영양성분 강조(저지방 우유)	706
765. 영양성분 강조(저칼륨, 저인)	707
766. 영양성분 강조(최대함량 표시)	708
767. 영양성분 강조(트랜스지방 제로)	709
768. 영양성분 비교강조(less sugar)	710
769. 영양성분 비교강조(맥주, 칼로리 라이트)	711



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



770. 영양성분 비교강조(저염)	712
771. 영양성분 비교강조(칼로리 다운)	713
772. 영양성분 산출기준(뼈 및 가식부위)	713
773. 영양성분 산출기준(제조사 제공자료)	714
774. 영양성분 표시 대상 여부(군부대 납품)	715
775. 영양성분 표시 대상 여부(기부용 식품)	716
776. 영양성분 표시 대상 여부(김치류)	717
777. 영양성분 표시 대상 여부(냉동생지)	718
778. 영양성분 표시 대상 여부(반제품)	719
779. 영양성분 표시 대상 여부(식품접객업소 원료용)	720
780. 영양성분 표시 대상 여부(자연상태 식품)	721
781. 영양성분 표시 대상 여부(집단급식소 원료용)	723
782. 영양성분 표시 대상(매출액 산정 기준 I)	724
783. 영양성분 표시 대상(매출액 산정 기준 II)	726
784. 영양성분 표시 방법('0' 표시시 단위 생략)	278
785. 영양성분 표시 방법(두가지 제품으로 구성된 식품)	729
786. 영양성분 표시 방법(불검출 항목의 '0' 표시)	730
787. 영양성분 표시 제외대상 여부(체험용)	731
788. 영양성분 표시방법(1인분 기준 표시)	732
789. 영양성분 표시방법(글씨크기, 장평, 자간)	733
790. 영양성분 표시방법(내용량 표시 단위)	734
791. 영양성분 표시방법(별도 형식 표시)	735



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



792. 영양성분 표시방법(병행표기 시 열량'0' 표시)	736
793. 영양성분 표시방법(실측값 표시)	737
794. 영양성분 표시방법(영양성분 산출 프로그램 이용시)	738
795. 영양성분 표시방법(외국어로 혼용)	740
796. 영양성분 표시방법(통조림제품)	741
797. 영양성분 표시방법(표시 순서)	742
798. 영양표시 대상 여부(김치류 및 김치속)	743
799. 영양표시 대상 여부(소분)	745
800. 포장재 연장사용 승인 신청(매출액 증가로 인한 영양표시)	746
3. 나트륨 함량 비교 표시	747
801. 나트륨 함량 비교 표시 대상(핫도그)	747
4. 부당한 표시 또는 광고행위의 금지	748
부당한 표시 또는 광고	
802. 부당광고 해당 여부(개인 블로그에 상품후기 게시)	748
803. 부당광고 해당 여부(소비자 후기, 설문조사등)	749
804. 부당표시 해당 여부(00워터, 00수)	751
805. 부당표시 해당 여부(BPA FREE)	752
806. 부당표시 해당 여부(Low Alcohol)	753
807. 부당표시 해당 여부(Natural)	755
808. 부당표시 해당 여부(기구류의 향균)	756



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



809. 부당표시 해당 여부(두부의 무소포제)	757
810. 부당표시 해당 여부(무 당알코올)	758
811. 부당표시 해당 여부(무방부제)	759
812. 부당표시 해당 여부(상표명 표시, 떡갈비)	759
813. 부당표시 해당 여부(속이 편한, 소화가 잘되는)	760
814. 부당표시 해당 여부(슈퍼푸드)	761
815. 부당표시 해당 여부(스테비아 사용 농산물)	762
816. 부당표시 해당 여부(식품접객업소 메뉴명)	763
817. 부당표시 해당 여부(식품접객업소 판매 식품, 다이어트)	764
818. 부당표시 해당 여부(식품접객업소 판매 식품, 효능 효과)	765
819. 부당표시 해당 여부(영·유아, 아기, 어린이)	766
820. 부당표시 해당 여부(영양제)	767
821. 부당표시 해당 여부(오젓, 육젓 새우젓)	768
822. 부당표시 해당 여부(원재료 100% 표시)	769
823. 부당표시 해당 여부(원재료의 효능)	770
824. 부당표시 해당 여부(원재료의 효능, 식품학 문헌)	771
825. 부당표시 해당 여부(원재료의 효능, 의서 발췌)	772
826. 부당표시 해당 여부(원조)	773
827. 부당표시 해당 여부(저 카페인)	774
828. 부당표시 해당 여부(접객업소 판매 식품, 카페인 프리)	775
829. 부당표시 해당 여부(치아)	777
830. 부당표시 해당 여부(타사의 상표)	778
831. 비건 인증 마크 표기 가능여부(수입식품)	779



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



- 832. 사용하지 않은 원재료 표시(알레르기 유발물질, 계란) 780
- 833. 사용하지 않은 원재료 표시(알레르기 유발물질, 우유) 781
- 834. 스코빌 지수의 표시 782
- 835. 영양성분 강조[lacto free(락토프리), 무유당] 783
- 836. 이미지 사진 표시(원재료) 784
- 837. 이미지 사진 표시(합성향료) 784
- 838. 제품명 내 QR 삽입 관련 사용가능에 대한 문의 785
- 839. 표시·광고 시 심의 가능여부(농산물) 786
- 840. 함량 강조표시(자사제품과 비교) 787

일반식품 기능성 표시제도

- 841. 일반식품 기능성 표시(이중제형) 789
- 842. 일반식품 기능성 표시(기능성 내용의 일부만 표시) 790
- 843. 일반식품 기능성 표시(비타민, 무기질) 792

5. 마약류 표시·광고 영업자 등에 대한 권고 794

- 844. 식품 판매광고에 마약이라는 단어사용 794

제2장. 축 산 물 796

1. 표시의 기준 796

소비자 안전을 위한 표시사항

- 845. 주의사항(알레르기 유발물질, 포장육) 796



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



제 품 명

- 846. 식육의 종류 및 부위명 표시(분쇄가공육) 798
- 847. 원재료명 및 함량표시(부위명) 799
- 848. 제품명 사용 가능 여부(떡갈비) 800
- 849. 제품명 사용 가능 여부(우삼겹) 801
- 850. 제품명 사용 가능 여부(확인되지 않는 부위명) 802

영업소(장) 등의 명칭(상호) 및 소재지

- 851. 소재지 표시 기준(소재지와 다른 주소) 803

원 재 료 명

- 852. 식육 함량 표시(배합비율) 805
- 853. 식육 함량 표시(삶는 공정) 806
- 854. 식육 함량 표시(햄류) 807
- 855. 원재료명 및 함량표시(식육추출가공품, OO 추출물) 808
- 856. 원재료명 표시(기계발골육과 정육의 혼합) 810
- 857. 원재료명 표시(부위명) 811
- 858. 원재료명 표시(비가식 케이싱) 811
- 859. 주표시면 함량 표기 시 정보표시면 생략(분쇄가공육) 812

기 타

- 860. 계란 외포장에 난각번호 표시 813
- 861. 냉동전환한 축산물의 표시 814
- 862. 살균/비살균 표시(소시지) 815



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



863. 쇠고기 근내지방도 표시 문의	816
864. 식육 판매장에서의 도축장명 라벨 표기방법	816
865. 식육판매업·식육즉석판매가공업소(식육명 표시)	817
866. 포장육에 도축장명 기재(수입산과 국내산 혼합)	818
2. 소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분	819
867. 식육판매업자가 판매하는 식육의 표시(소, 돼지)	819
868. 축산물 등급표시	821
제3장. 건강기능식품	822
1. 표시의 기준	822
업소명 및 소재지	
869. 건강기능식품의 낱알모음 표시	822
원료명 및 함량	
870. 기타원료의 성분 또는 지표성분 표시	824
871. 건강기능식품 광고 심의(블로그 광고)	826



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



Ⅶ. 위생용품 관리법

제1장. 위생용품 831

1. 위생용품의 종류 831

- 872. 위생용품 해당 여부(다회용 행주) 831
- 873. 위생용품 해당 여부(세척제 묻은 수세미) 832
- 874. 위생용품 해당 여부(식기세척기 클리너) 832
- 875. 위생용품 해당 여부(일회용컵 뚜껑) 833
- 876. 위생용품 해당 여부(칫솔, 치실, 설태제거기) 833
- 877. 위생용품 해당 여부(타월과 정제수가 함께 동봉된 제품) 834
- 878. 위생용품 해당 여부(페이스 타월) 835

2. 기준 및 규격 836

- 879. 식품형태의 위생용품 생산가능 여부 836
- 880. 일회용 빨대의 기준 및 규격 적용 836

제2장. 영 업 837

- 881. 영업의 시설기준(지하수 수질검사) 837
- 882. 영업의 종류(소분 시 영업등록 및 품목제조보고) 838
- 883. 영업의 종류(수입 위생용품 구매대행) 838
- 884. 영업의 종류(수입 위생용품의 소분) 839



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



- 885. 영업의 종류(위생용품 수입업의 영업등록 및 시설기준) 840
- 886. 영업의 종류(위생용품 판매) 841
- 887. 영업의 종류(위탁 생산 시 영업신고 및 자가품질검사) 841
- 888. 영업의 종류(자사제조용, 연구조사용 위생용품 수입) 842
- 889. 영업자 위생교육(교육기관) 842
- 890. 영업자 위생교육(여러 개의 영업등록 시) 843
- 891. 영업자 위생교육(위생관리책임자) 843
- 892. 영업자 준수사항(종업원 복장) 844
- 893. 자가품질검사(위탁생산 시 검사 주체) 844
- 894. 자가품질검사(자가품질검사 기록 시스템) 845
- 895. 자가품질검사(재질별 색상별 적용범위) 846
- 896. 자가품질검사(적용시점) 847
- 897. 자가품질검사(품목별 또는 유형별 적용범위) 848
- 898. 품목제조보고(배합비율 입력) 848
- 899. 품목제조보고[포장단위(중량)만 다른 제품] 849
- 900. 품목제조보고(원재료 코드 등록) 849

제3장. 수 입 850

- 901. 수입검사(동일사 동일수입위생용품 요건) 850
- 902. 수입검사(동일사 동일수입위생용품 요건, 세트포장) 851
- 903. 수입검사(동일사 동일수입위생용품 요건, 제품사이즈/포장단위) 851
- 904. 수입신고(기저귀 원료 및 성분신고 방법) 852
- 905. 수입신고(부적합 제품 재수입) 853



CONTENTS

2024 자주하는 질문(FAQ)집 (식품 분야)



906. 수입신고(소분목적의 위생용품) 853

907. 수입신고(원료의 수입신고 대상 여부) 854

제4장. 표시기준 855

908. 표시사항(FDA 로고 및 Ecocert 인증) 855

909. 표시사항(기저귀 색소) 856

910. 표시사항(세척제 사용기준) 857

911. 표시사항(세척제 유형 변경 전 기존 포장재 사용) 858

912. 표시사항(수입 위생용품 소분) 859

913. 표시사항(알레르기) 860

914. 표시사항(유통판매업소명 및 소재지) 860

915. 표시사항(이쑤시개 내용량) 861

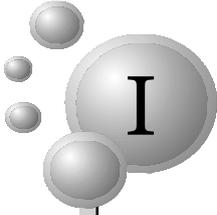
916. 표시사항(일회용 면봉 유통기한) 861

917. 표시사항(재생원료 사용 시 재활용) 862

918. 표시사항(제품명 일부 원료명 사용 시 함량) 862

919. 표시사항(표시면적이 작은 경우) 863

920. 표시사항(항균) 863



식품위생법



제1장. 식품과 식품첨가물

1 식품에 관한 기준 및 규격

식품원료 기준

Q1

식염의 유형에 따라 수입이 가능한 국가가 정해져 있나요?

- 현행 「식품의 기준 및 규격」 제5. 13-6 식염 1) 정의에 ‘식염이란 해수(해양심층수 포함)나 암염, 호수염 등으로부터 얻은 염화나트륨이 주성분인 결정체를 재처리 하거나 가공한 것 또는 해수를 결정화하거나 정제·결정화한 것을 말한다.’고 정의 하고 있으며,
- 같은 고시 13-6 식염 2) 원료 등의 구비요건 (1)에서 “식용으로 수입하는 천일 염과 기타소금은 생산국가에서 식염으로 분류·인증된 것으로 각 식염 유형의 정의에 적합하게 위생적으로 생산된 것이어야 한다.”고 규정하고 있음을 알려드립니다.
- 아울러, 천일염 및 기타소금의 수입 가능 국가는 아래와 같습니다. (2024.8.16 기준)
 - 천일염 수입 가능 국가(31개국) : 뉴질랜드, 독일, 멕시코, 베트남, 오스트리아, 이스라엘, 이탈리아, 프랑스, 일본, 태국, 호주, 파키스탄, 인도, 북한, 키리바시 공화국, 중국, 캄보디아, 미국, 스페인, 스리랑카, 페루, 그리스, 슬로베니아, 영국, 벨기에, 포르투갈, 아이슬란드, 나미비아, 이집트, 인도네시아, 튀르키예
 - 암염 수입 가능 국가(14개국) : 미국, 칠레, 몽골, 파키스탄, 중국, 오스트리아, 이란, 볼리비아, 독일, 러시아, 튀르키예, 이집트, 스위스, 카자흐스탄

- 호수염 수입 가능 국가(6개국) : 이스라엘, 아르헨티나, 파키스탄, 볼리비아, 호주, 중국
- 지하수염 수입 가능 국가(3개국) : 스페인, 튀르키예, 라오스

Q2

식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료의 사용량 제한이 있나요?

- ☉ 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 2) 식품원료 판단기준에 따라, 독성이나 부작용이 없고, 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 ‘국내에서 전래적으로 식품으로서 섭취한 근거’를 기준으로 안전성과 건전성이 확인된 것에 한하여 인정하고 있으며, 동 고시 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록 또는 [별표 2] “식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료”의 목록, [별표 3] “한시적 기준·규격에서 전환된 원료”의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.
- ☉ 아울러, 같은 고시 제2. 1. 2) (7) ②에 따라 “식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’로 분류된 원료는 명시된 사용 조건을 준수하여야 하며, 별도의 사용 조건이 정하여지지 않은 원료는 다음의 사용기준에 따른다.”라고 정하고 있습니다.
 - ㉠ 식품 제조 시 사용되는 ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’는 가공전 원료의 중량을 기준으로 50% 미만(배합수 제외)을 사용하여야 한다.
 - ㉡ 식품 제조 시 ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’를 2가지 이상 혼합할 경우 혼합되는 총량은 가공전 원료의 중량을 기준으로 50% 미만(배합수 제외) 사용하여야 한다.
 - ㉢ 다만, 최종 소비자에게 판매되지 아니하고 제조업소에 공급되는 원료용 제품을 제조하고자 하는 경우에는 위의 ㉠, ㉡ 항을 적용받지 아니할 수 있다.

- ㉔ 음료류, 주류 및 향신료 제조 시 '식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료'에 속하는 식물성원료가 1가지인 경우에는 원료의 중량을 기준으로 100%까지 (배합수 제외) 사용할 수 있다.

Q 3

새싹대마를 식품원료로 사용할 수 있나요?

- 식품원료는 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 2) 식품원료 판단기준에 따라, 독성이나 부작용이 없고, 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 '국내에서 전래적으로 식품으로서 섭취한 근거'를 기준으로 안전성과 건전성이 확인된 것에 한하여 인정하고 있으며, 같은 고시 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록 또는 [별표 2] “식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료”의 목록, [별표 3] “한시적 기준·규격에서 전환된 원료”의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.
- 대마는 위의 고시 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록에 ‘삼씨(기타명칭 또는 시장명칭: 대마(大麻)씨, 헴프 씨드, Hemp seed, 학명: Cannabis sativa L., 사용부위(생약명): 껍질(포엽과 외종피)이 완전히 제거된 씨앗※(마인))’로 등재되어 있어 명시된 사용부위에 한하여 식품원료로 사용이 가능합니다.
- 따라서, ‘새싹대마(삼싹)’는 위 규정의 사용부위에 적합하지 않으므로 식품원료로 사용할 수 없습니다.

Q4

식품 원료목록에 없는 수산물은 수입 할 수 없나요?

- 식품에 사용할 수 있는 동물성 수산물 원료는 현행 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록에 제시하고 있으며, 동 고시 [별표 1] 2. 동물성 원료 단서문구에서 “수산물은 상기에서 명시된 동물성 수산물 이외에도 국제적으로 공인된 기구(Food and Agriculture Organization of the United Nations의 Fisheries & Aquaculture, WorldFish의 Fishbase, World Register of Marine Species 등)에서 어획량에 대한 정보가 확인되고, 식용 근거, 학명·이명 등이 확인된 경우는 식품에 사용가능한 원료로 사용할 수 있다. 다만, [별표 2] 에서 정하고 있는 원료 및 기름치는 제외한다.”라고 규정하고 있습니다.
- 동물성 수산물 원료는 국내에서 "식품에 사용할 수 있는 원료"의 목록에 명시된 것 이외에도 국제 기구(기관)에서 어획량에 대한 정보가 확인되고, 식용 근거, 학명·이명 등이 확인된 경우에는 식품원료로 사용 가능합니다.

Q5

오크칩을 활용하여 숙성하려고 합니다. 삼나무속(*Cryptomeria*)의 오크칩은 식품에 사용 가능한 원료인가요?

- 식품원료는 현행 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 2) 식품원료 판단기준에 따라, 독성이나 부작용이 없고, 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 ‘국내에서 전래적으로 식품으로서 섭취한 근거’를 기준으로 안전성과 건전성이 확인된 것에 한하여 인정하고 있으며, 동 고시 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록 또는 [별표 2] “식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료”의 목록, [별표 3] “한시적 기준·규격에서 전환된 원료”의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.
- 다만, '삼나무 속(학명: *Cryptomeria* spp.)' 원료는 동 고시의 원료 목록에 등재되어 있지 않으며, 국내 식용근거 및 식품으로서의 안전성이 입증되지 않아 현재로서는 식품의 원료로 사용할 수 없음을 알려드립니다.
- 참고로, 현행 「식품의 기준 및 규격」 [별표 2] "식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료"의 목록에 '오크칩(바)(학명 또는 특성: *Quercus* spp., 사용부위: 참나무속(*Quercus* spp.) 나무로 만든 오크칩(바), 사용조건: 발효식초, 주류, 간장 및 소스에 착향의 목적으로 사용할 수 있으나, 최종제품의 완성전에 제거하여 사용. 단, 원료에 가열(로스팅) 이외의 어떠한 화학적 처리도 하여서는 아니됨)'으로 등재되어 있어 이에 적합한 경우에 한하여 식품 원료로 사용이 가능함을 알려드립니다.

Q 6

참기름을 짜고 남은 참깨박을 식품원료로 사용 가능한가요?

- 식품원료는 현행 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 2) 식품원료 판단기준에 따라, 독성이나 부작용이 없고, 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 ‘국내에서 전래적으로 식품으로서 섭취한 근거’를 기준으로 안전성과 건전성이 확인된 것에 한하여 인정하고 있으며, 동 고시 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록 또는 [별표 2] “식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료”의 목록, [별표 3] “한시적 기준·규격에서 전환된 원료”의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.
- 동 고시 제2. 1. 1) (23)에서 ‘식품의 제조·가공 중에 발생하는 식용가능한 부산물을 다른 식품의 원료로 이용하고자 할 경우 식품의 취급기준에 맞게 위생적으로 채취, 취급, 관리된 것이어야 한다.’고 규정하고 있습니다.
- 따라서, ‘참깨박’이 참기름 제조과정에서 발생한 부산물로서 상기 규정에 따라 위생적으로 채취, 취급, 관리된 경우라면 식품원료로 사용이 가능합니다.

Q7

CBD(칸나비디올)을 식품원료로 사용할 수 있나요?

- 식품원료는 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 2) 식품원료 판단기준에 따라, 독성이나 부작용이 없고, 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 ‘국내에서 전래적으로 식품으로서 섭취한 근거’를 기준으로 안전성과 건전성이 확인된 것에 한하여 인정하고 있으며, 같은 고시 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록 또는 [별표 2] “식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료”의 목록, [별표 3] “한시적 기준·규격에서 전환된 원료”의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.
- 또한, 같은 고시 제1. 3. 26)에 따라 식품에 사용가능한 추출물은 단순추출물로 ‘원재료를 물리적으로 또는 용매(물, 주정, 이산화탄소)를 사용하여 추출한 것으로 특정한 성분이 제거되거나 분리되지 않은 추출물(착즙포함)’로 규정하고 있습니다.
- CBD(칸나비디올)는 특정성분에 해당하여 위의 규정에 적합하지 않으므로 식품으로 사용할 수 없습니다.

식품일반에 대한 공통기준 및 규격

Q 8

밀봉의 정확한 범위가 어떻게 되나요?

- 현행 「식품의 기준 및 규격」 제1. 3. 40)에서 '밀봉이라 함은 용기 또는 포장 내 외부의 공기유통을 막는 것을 말한다.'라고 정하고 있으며, 동 고시에서는 밀봉 포장에 대한 구체적인 방법에 대해서는 별도로 정하고 있지 아니함을 알려드립니다.
- 다만, 「식품의 기준 및 규격」 제2. 2. 10)에서 '가공식품은 미생물 등에 오염되지 않도록 위생적으로 포장하여야 한다.', 22)에서 '기구 및 용기·포장류는 「식품 위생법」 제9조의 규정에 의한 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 적합한 것이어야 한다.', 24)에서 '식품의 용기·포장은 용기·포장류 제조업 신고를 필한 업소에서 제조한 것이어야 한다. 다만, 그 자신의 제품을 포장하기 위하여 용기·포장류를 직접 제조하는 경우는 제외한다.'라고 정하고 있습니다.
- 따라서, 해당 제품을 밀봉 포장하고자 하는 경우라면 상기 규정에 적합한 포장재를 사용하여 포장 내외부에 공기가 통하지 않도록 하고, 미생물 등에 오염되지 않도록 위생적으로 포장하시기 바랍니다.

Q9

살균과 멸균의 기준은 어떻게 되나요?

- 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 2. 제조·가공기준 15)에서 '식품 중 살균제품은 그 중심부 온도를 63℃ 이상에서 30분간 가열살균 하거나 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 가열 살균하여야 하며, 오염되지 않도록 위생적으로 포장 또는 취급하여야 한다.
- 또한, 식품 중 멸균제품은 기밀성이 있는 용기·포장에 넣은 후 밀봉한 제품의 중심부 온도를 120℃ 이상에서 4분 이상 멸균처리하거나 또는 이와 동등이상의 멸균처리를 하여야 한다. 다만, 식품별 기준 및 규격에서 정하여진 것은 그 기준에 따른다.'로 규정하고 있습니다.

Q10

일반식품의 추출용매로 사용할 수 있는 성분이 정해져있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 2. 7)에서 식품은 물, 주정 또는 물과 주정의 혼합액, 이산화탄소만을 사용하여 추출할 수 있다. 다만, 식품첨가물의 기준 및 규격에서 개별기준이 정해진 경우는 그 사용기준을 따르도록 규정하고 있습니다.

Q 11

기타가공품을 캡슐 형태로 만들 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 2. 제조·가공기준 11)에서 '식품은 캡슐 또는 정제 형태로 제조할 수 없다. 다만, 과자, 캔디류, 추잉껌, 초콜릿류, 장류, 조미식품, 당류가공품, 음료류, 과·채가공품은 정제형태로, 식용유지류는 캡슐 형태로 제조할 수 있으나 이 경우 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 없도록 제조 하여야 한다.'라고 정하고 있습니다.
- 따라서 기타가공품은 캡슐 형태로 제조할 수 없습니다.

Q 12

전량수출용으로 일반식품을 경질캡슐 제형으로 생산진행 후 수출하고자 합니다. 국내는 일반식품을 경질캡슐로 제조할 수 없는데 수출전용상품도 동일하게 적용되나요?

- 「식품위생법」 제7조제3항 및 제4항에 따라 기준과 규격이 정하여진 식품 또는 식품첨가물은 그 기준에 따라 제조·수입·가공·사용·조리·보존하여야 하며, 그 기준과 규격에 맞지 아니하는 식품 또는 식품첨가물은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반·보존 또는 진열하여서는 아니 되나, 수출할 식품 또는 식품첨가물의 기준과 규격은 수입자가 요구하는 기준과 규격을 따를 수 있습니다.
- 「식품위생법」상 수출용 식품 규격에 대하여 별도로 정하고 있지 않으며, 수출용 인 경우 수출국의 기준 및 규격에 따라 제조·가공하여 수출용으로 판매할 수 있습니다. 다만, 이 경우 수출용 식품이 국내에서 유통·판매되지 않도록 철저히 관리하여야 함을 알려드립니다.

Q 13

삼(대마)씨앗을 식품원료로 사용할 경우 사용기준이 정해져 있나요?

- ① 삼(대마)씨는 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1]에 '삼씨(기타명칭 또는 시장명칭: 대마(大麻)씨, 헴프 씨드, Hemp seed, 학명: Cannabis sativa L., 사용부위: 껍질(포엽과 외종피) 완전히 제거된 씨앗※(마인))'로 등재되어 있으며, 학명 및 사용부위에 적합한 것에 한해서만 식품의 원료로 사용이 가능하므로 대마의 잎과 줄기는 식품의 원료로 사용할 수 없습니다.
- ② 또한, 위 규정에 따라 껍질(포엽과 외종피)을 완전히 제거한 삼씨를 원료 식품으로 제조·가공하더라도, 같은 고시 제2. 3. 10)에 따라 유해물질인 '테트라하이드로칸나비놀(δ -9-Tetrahydrocannabinol, THC) 및 칸나비디올(Cannabidiol, CBD) 기준인 (1) 삼(대마)씨앗 : THC 5 mg/kg 이하, CBD 10 mg/kg 이하, (2) 삼(대마)씨유 : THC 10 mg/kg 이하, CBD 20 mg/kg 이하'를 준수하여야 함을 알려드립니다.

Q 14

건조한 수산물의 중금속 기준은 어떻게 적용하나요?

- ① 「식품의 기준 및 규격」 제2. 3. 5). (1) 에 따라 건조 등의 과정으로 인하여 수분함량이 변화된 건조 농·임·축·수산물의 중금속, 폴리염화비페닐(PCBs), 패독소는 수분함량의 변화를 고려하여 생물로 함량을 환산한 후 이 고시에 정해진 기준을 적용합니다.

Q 15

사과주스 함량이 10%인 주스 제품의 파툴린 기준은 어떻게 적용하나요?

- 파툴린은 식품유형이 과채주스이면서, 원료에 사과가 함유되어 있으면 파툴린 기준 50 μ g/kg을 적용합니다. 사과 함유 비율과는 상관없습니다.

Q 16

희석하여 먹는 블루베리 농축액의 방사능 기준은 어떻게 적용하나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 3. 5). (1) 에 따라 기준이 설정되어 있는 가공식품 중 희석하여 섭취하는 식품의 중금속, 방사능 기준은 섭취시의 상태(제조사가 제시한 섭취방법)를 반영하여 적용합니다.

보존 및 유통기준

Q 17

식품제조가공업에서 냉동원재료의 소분을 위해 해동 후 재냉동해도 되나요?

- 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 3) 보존 및 유통방법 (8)에서 “해동된 냉동제품을 재냉동하여서는 아니 된다. 다만, 아래의 작업을 하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있으나, 작업 후 즉시 냉동하여야 한다. ① 냉동수산물의 내장 등 비가식부위 및 혼입된 이물을 제거하거나, 선별, 절단, 소분 등을 하기 위해 해동하는 경우 ② 냉동식육의 절단 또는 뼈 등의 제거를 위해 해동하는 경우 ③ 냉동식품을 분할하기 위해 해동하는 경우”라고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 상기 규정에 따라 대용량의 냉동원료를 분할(소분)하기 위하여 일시적으로 해동하는 것이 가능하며, 이 경우 작업 후 즉시 냉동하여야 합니다.
- 대용량 냉동원료 소분하는 경우, 소분이 가능할 정도로 일시 해동하여 한 번에 사용단위로 분할한 후 즉시 재냉동하여 보관하고, 원료 사용 시 필요한 사용단위 만큼만 해동하여 사용하여야 합니다.

Q 18

식품유형 과채주스 제품을 벌크로 수입하여 자사에서 해동 후 소분하여 추가 살균없이 재냉동하여 판매가 가능한가요?

- 현행 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 3) (8)에서 '해동된 냉동제품을 재냉동하여서는 아니 된다. 다만, 아래의 작업을 하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있으나, 작업 후 즉시 냉동하여야 한다. ③ 냉동식품을 분할하기 위해 해동하는 경우'하고 정하고 있습니다.
- 상기 규정 단서③에 따라 대용량의 냉동식품을 분할(소분)하는 경우 일시적으로 해동하여 분할한 후 즉시 재냉동하는 것은 가능하나, 해동-재냉동을 반복하여 분할해서는 아니됨을 알려드립니다.

Q 19

해동 후 재냉동 관련하여 농축액의 경우에도 동일하게 사용을 위한 해동 이후 재냉동, 그리고 재사용, 반복이 가능한가요?

- 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 3) 보존 및 유통방법 (8)에서 “해동된 냉동제품을 재냉동하여서는 아니 된다. 다만, 아래의 작업을 하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있으나, 작업 후 즉시 냉동하여야 한다. ① 냉동수산물의 내장 등 비가식부위 및 혼입된 이물을 제거하거나, 선별, 절단, 소분 등을 하기 위해 해동하는 경우, ② 냉동식육의 절단 또는 뼈 등의 제거를 위해 해동하는 경우, ③ 냉동식품을 분할하기 위해 해동하는 경우”라고 규정하고 있습니다.
- 상기 규정 단서 ③에 따라, 대용량의 냉동원료(매실농축액)를 분할(소분)하는 경우, 분할이 가능할 정도로 일시적으로 해동하여 한 번에 사용단위로 분할한 후 즉시 재냉동하여 보관하고, 원료 사용 시 필요한 사용단위만큼만 해동하여 사용하는 것은 가능하나, 다시 냉동원료를 해동-재냉동을 반복하여 사용해서는 아니됩니다.

Q 20

냉동제품을 해동하여 유통이 가능한가요?

- 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 3) 보존 및 유통방법 (5)에서 “냉동제품을 해동하여 실온제품 또는 냉장제품으로 보존 및 유통할 수 없다. 다만, 아래에 해당되는 경우로서 해당 냉동제품의 제조자가 해동하여 보존 및 유통할 수 없도록 표시한 제품이 아니라면 제품에 냉동포장완료일자(또는 냉동제품의 제조 일자), 해동한 업체의 명칭(해당 냉동제품을 제조한 업체와 해동한 업체가 다른 경우), 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 소비기한(냉동제품으로서의 소비기한 이내)을 별도로 표시하고 냉동제품을 해동하여 보존 및 유통할 수 있다. ① 식품제조·가공업 영업자가 냉동 가공식품(축산물가공품 제외)을 해동하여 보존 및 유통하는 경우, ② 식육가공업 영업자가 냉동 식육가공품을, 유가공업 영업자가 냉동 유가공품을, 알가공업 영업자가 냉동 알가공품을 해동하여 보존 및 유통하는 경우, ③ 냉동 수산물을 해동하여 미생물의 번식을 억제 하고 품질이 유지되도록 기체치환포장(Modified Atmosphere Packaging, MAP) 후 냉장으로 보존 및 유통하는 경우”라고 정하고 있습니다.
- 상기단서에 따라 “① 식품제조·가공업 영업자가 냉동 가공식품(축산물가공품 제외)을 해동하여 보존 및 유통하는 경우”에 해동 유통이 가능하나 이에 해당되지 않는 영업자는 냉동 가공식품을 해동해서 보존·유통할 수 없음을 알려드립니다.

Q 21

무인매장에서 냉동 마카롱을 해동해서 판매할 수 있나요?

- 현행 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 2) (1)에서 ‘식품은 정해진 보존 및 유통온도를 준수하여야 하며’, (3)에서 ‘이 고시에서 별도로 보존 및 유통온도를 정하고 있지 않은 경우, 실온제품은 1 ~ 35℃, 상온제품은 15 ~ 25℃, 냉장제품은 0 ~ 10℃, 냉동제품은 -18℃ 이하, 온장제품은 60℃ 이상에서 보존 및 유통하여야 한다.’라고 정하고 있으며,
- 동 고시 제2. 4. 3) 보존 및 유통방법 (5)에서 “냉동제품을 해동하여 실온제품 또는 냉장제품으로 보존 및 유통할 수 없다. 다만, 아래에 해당되는 경우로서 해당 냉동제품의 제조자가 해동하여 보존 및 유통할 수 없도록 표시한 제품이 아니라면 제품에 냉동포장완료일자(또는 냉동제품의 제조일자), 해동한 업체의 명칭(해당 냉동제품을 제조한 업체와 해동한 업체가 다른 경우), 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 소비기한(냉동제품으로서의 소비기한 이내)을 별도로 표시하고 냉동제품을 해동하여 보존 및 유통할 수 있다. ① 식품제조·가공업 영업자가 냉동 가공식품(축산물가공품 제외)을 해동하여 보존 및 유통하는 경우”라고 정하고 있습니다.
- 해당 영업자의 범위에 대한 정보가 제시되지 않아 정확한 답변이 어려움을 양지 바라며, 상기 규정에서 “식품제조·가공업” 영업자는 「식품위생법」에 따른 “식품제조·가공업자”만 해당되며, 이에 해당되지 않는 영업자는 냉동제품을 해동해서 보존 및 유통할 수 없음을 알려드립니다.
- 참고로, 상기 동고시 제6.식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격 4. (7)에서 ‘소비자가 그대로 섭취할 수 있는 냉동제품은 해동 후 24시간 이내에 한하여 해동 판매할 수 있다.’라고 규정하고 있으니 업무에 참고하시기 바랍니다.

Q 22

냉동고등어를 해동하여 자반고등어로 만든 경우에도 24시간 이내에 판매해야 하나요?

- ① 제품이 고등어를 원료로 해동 → 비가식부위 제거 → 소금 간하여 제조한 제품으로 원형을 알아볼 수 있으며, 소비자가 세척, 가열 조리하여 섭취하는 것이라면 “수산물”에 해당합니다.
- ② 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 3) 보존 및 유통방법 (5)에서 “냉동제품을 해동하여 실온제품 또는 냉장제품으로 보존 및 유통할 수 없다. 다만, 아래에 해당되는 경우로서 해당 냉동제품의 제조자가 해동하여 보존 및 유통할 수 없도록 표시한 제품이 아니라면 제품에 냉동포장완료일자(또는 냉동제품의 제조일자), 해동한 업체의 명칭(해당 냉동제품을 제조한 업체와 해동한 업체가 다른 경우), 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 소비기한(냉동제품으로서의 소비기한 이내)을 별도로 표시하고 냉동제품을 해동하여 보존 및 유통할 수 있다. ① 식품제조·가공업 영업자가 냉동 가공식품(축산물가공품 제외)을 해동하여 보존 및 유통하는 경우, ② 식육가공업 영업자가 냉동 식육가공품을, 유가공업 영업자가 냉동 유가공품을, 알가공업 영업자가 냉동 알가공품을 해동하여 보존 및 유통하는 경우, ③ 냉동수산물을 해동하여 미생물의 번식을 억제 하고 품질이 유지되도록 기체치환포장(Modified Atmosphere Packaging, MAP) 후 냉장으로 보존 및 유통하는 경우”라고 규정하고 있습니다.
- ③ 다만, 자반고등어와 같이 냉동수산물을 원료로 하여 장기보존의 목적으로 염지하여 냉장으로 유통하는 경우라면 상기 규정을 적용받지 않습니다.

Q 23

수입한 냉동제품을 수입판매원에서 식품제조가공업에 위탁하여 단순 해동(해포 없음)할 경우, 어떤 식품위생법적 절차를 거쳐야하나요?

- ☞ 현행 「식품의 기준 및 규격」 (식약처 고시) 제2. 4. 3) 보존 및 유통방법 (5)에서 "냉동제품을 해동하여 실온제품 또는 냉장제품으로 보존 및 유통할 수 없다. 다만, 아래에 해당되는 경우로서 해당 냉동제품의 제조자가 해동하여 보존 및 유통할 수 없도록 표시한 제품이 아니라면 제품에 냉동포장완료일자(또는 냉동제품의 제조일자), 해동한 업체의 명칭(해당 냉동제품을 제조한 업체와 해동한 업체가 다른 경우), 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 소비기한(냉동제품으로서의 소비기한 이내)을 별도로 표시하고 냉동제품을 해동하여 보존 및 유통할 수 있다. ① 식품제조·가공업 영업자가 냉동 가공식품(축산물가공품 제외)을 해동하여 보존 및 유통하는 경우, ② 식육가공업 영업자가 냉동 식육가공품을, 유가공업 영업자가 냉동 유가공품을, 알가공업 영업자가 냉동 알가공품을 해동하여 보존 및 유통하는 경우, ③ 냉동수산물을 해동하여 미생물의 번식을 억제 하고 품질이 유지되도록 기체치환포장(Modified Atmosphere Packaging, MAP) 후 냉장으로 보존 및 유통하는 경우"라고 규정하고 있습니다.
- ☞ 따라서 "식품제조·가공업" 영업자가 제품에 냉동포장완료일자(또는 냉동제품의 제조일자), 해동한 업체의 명칭(해당 냉동제품을 제조한 업체와 해동한 업체가 다른 경우), 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 소비기한(냉동제품으로서의 소비기한 이내)을 별도로 표시하고 냉동 가공식품(축산물가공품 제외)을 해동하여 보존 및 유통하는 것은 가능하나, 상기 규정에 따라 수입식품 등 수입판매업자는 냉동제품을 해동하여 보존 및 유통할 수 없음을 알려드립니다.

Q 24

식품자동판매기영업에서 냉동 완제품을 해동해서 판매할 수 있나요?

- 현행 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 2) (3)에서 '이 고시에서 별도로 보존 및 유통온도를 정하고 있지 않은 경우, 실온제품은 1 ~ 35℃, 상온제품은 15 ~ 25℃, 냉장제품은 0 ~ 10℃, 냉동제품은 -18℃ 이하, 온장제품은 60℃ 이상에서 보존 및 유통하여야 한다.'라고 정하고 있으며,
- 동 고시 제2. 4. 3) 보존 및 유통방법 (5)에서 “냉동제품을 해동하여 실온제품 또는 냉장제품으로 보존 및 유통할 수 없다. 다만, 아래에 해당되는 경우로서 해당 냉동제품의 제조자가 해동하여 보존 및 유통할 수 없도록 표시한 제품이 아니라면 제품에 냉동포장완료일자(또는 냉동제품의 제조일자), 해동한 업체의 명칭(해당 냉동제품을 제조한 업체와 해동한 업체가 다른 경우), 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 소비기한(냉동제품으로서의 소비기한 이내)을 별도로 표시하고 냉동제품을 해동하여 보존 및 유통할 수 있다. ① 식품제조·가공업 영업자가 냉동 가공식품(축산물가공품 제외)을 해동하여 보존 및 유통하는 경우”라고 정하고 있습니다.
- 상기 규정에서 “식품제조·가공업” 영업자는「식품위생법」에 따른 “식품제조·가공업 자만 해당되며, 이에 해당되지 않는 영업자는 냉동제품을 해동해서 보존 및 유통할 수 없음을 알려드립니다.

Q 25

냉동제품을 해동하여 실온제품 또는 냉장제품으로 유통할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 3) 보존 및 유통방법 (5)에서 “냉동 제품을 해동하여 실온제품 또는 냉장제품으로 보존 및 유통할 수 없다. 다만, 아래에 해당되는 경우로서 해당 냉동제품의 제조자가 해동하여 보존 및 유통할 수 없도록 표시한 제품이 아니라면 제품에 냉동포장완료일자(또는 냉동제품의 제조 일자), 해동한 업체의 명칭(해당 냉동제품을 제조한 업체와 해동한 업체가 다른 경우), 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 소비기한(냉동제품으로서의 소비 기한 이내)을 별도로 표시하고 냉동제품을 해동하여 보존 및 유통할 수 있다. ① 식품제조·가공업 영업자가 냉동 가공식품(축산물가공품 제외)을 해동하여 보존 및 유통하는 경우, ② 식육가공업 영업자가 냉동 식육가공품을, 유가공업 영업자가 냉동 유가공품을, 알가공업 영업자가 냉동 알가공품을 해동하여 보존 및 유통하는 경우, ③ 냉동수산물을 해동하여 미생물의 번식을 억제 하고 품질이 유지되도록 기체치환 포장(Modified Atmosphere Packaging, MAP) 후 냉장으로 보존 및 유통하는 경우”라고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 냉동제품은 냉장으로 유통할 수 없는 것이 원칙이나, 해당 제품 제조업자가 해동 유통을 금지한 제품이 아닌 경우라면, 상기규정의 영업자가 제품에 냉동포장 완료일자(또는 냉동제품의 제조일자), 해동한 업체의 명칭(해당 냉동제품을 제조한 업체와 해동한 업체가 다른 경우), 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 소비 기한(냉동제품으로서의 소비기한 이내)을 별도로 표시하고 제품을 해동하여 냉장으로 유통하는 것은 가능합니다.

Q 26

식품제조가공업자가 아닌 유통전문판매업자가 물류센터에서 냉동보관하던 상품을 냉장으로 해동, 유통하여 매장에 납품하는 방식이 가능한가요?

- 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 2) (1)에서 ‘식품은 정해진 보존 및 유통온도를 준수하여야 하며’, (3)에서 ‘이 고시에서 별도로 보존 및 유통 온도를 정하고 있지 않은 경우, 실온제품은 1 ~ 35℃, 상온제품은 15 ~ 25℃, 냉장제품은 0 ~ 10℃, 냉동제품은 -18℃ 이하, 온장제품은 60℃ 이상에서 보존 및 유통하여야 한다.’라고 정하고 있습니다.
- 아울러, 상기 고시 제2. 4. 3) 보존 및 유통방법 (5)에서 “냉동제품을 해동하여 실온제품 또는 냉장제품으로 보존 및 유통할 수 없다. 다만, 아래에 해당되는 경우로서 해당 냉동제품의 제조자가 해동하여 보존 및 유통할 수 없도록 표시한 제품이 아니라면 제품에 냉동포장완료일자(또는 냉동제품의 제조일자), 해동한 업체의 명칭(해당 냉동제품을 제조한 업체와 해동한 업체가 다른 경우), 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 소비기한(냉동제품으로서의 소비기한 이내)을 별도로 표시하고 냉동제품을 해동하여 보존 및 유통할 수 있다. ① 식품제조·가공업 영업자가 냉동 가공식품(축산물가공품 제외)을 해동하여 보존 및 유통하는 경우”라고 정하고 있습니다.
- 귀하께서 ‘유통전문판매업자’이라면, 상기 규정의 ‘식품제조·가공업 영업자’에 해당 되지 않으므로 상기 규정이 적용되지 않습니다.

Q 27

즉석판매제조·가공업에서 냉동 수산물가공품(흰다리 새우, 바지락살 등)을 해동 판매 가능한가요?

- ① 현행 「식품의 기준 및 규격」 (식약처 고시) 제2. 4. 3) 보존 및 유통방법 (5)에서 “냉동제품을 해동하여 실온제품 또는 냉장제품으로 보존 및 유통할 수 없다. 다만, 아래에 해당되는 경우로서 해당 냉동제품의 제조자가 해동하여 보존 및 유통할 수 없도록 표시한 제품이 아니라면 제품에 냉동포장완료일자(또는 냉동제품의 제조 일자), 해동한 업체의 명칭(해당 냉동제품을 제조한 업체와 해동한 업체가 다른 경우), 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 소비기한(냉동제품으로서의 소비 기한 이내)을 별도로 표시하고 냉동제품을 해동하여 보존 및 유통할 수 있다. ① 식품제조·가공업 영업자가 냉동 가공식품(축산물가공품 제외)을 해동하여 보존 및 유통하는 경우”라고 규정하고 있습니다.
- ② 따라서, 냉동제품을 해동하여 실온제품 또는 냉장제품으로 보존 및 유통할 수 없는 것이 원칙이며, 상기 규정 단서 ①에 따라 “식품제조·가공업” 영업자인 경우에 냉동 가공식품(축산물 가공품 제외)을 상기 규정에 따른 표시를 하고 해동하여 판매하는 것이 가능합니다.
- ③ 귀하께서 “식품제조·가공업” 영업자가 아니라, “즉석판매제조·가공업” 영업자인 경우 라면, 냉동 가공식품을 단순히 해동하여 판매하는 것은 가능하지 않음을 알려 드립니다.

Q 28

기타수산물가공품 냉동제품을 해동해서 판매하고자 하는 경우 해동일자 산정을 언제로 해야하나요?

- 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 3) 보존 및 유통방법 (5)에서 “냉동제품을 해동하여 실온제품 또는 냉장제품으로 보존 및 유통할 수 없다. 다만, 아래에 해당되는 경우로서 해당 냉동제품의 제조자가 해동하여 보존 및 유통할 수 없도록 표시한 제품이 아니라면 제품에 냉동포장완료일자(또는 냉동제품의 제조일자), 해동한 업체의 명칭(해당 냉동제품을 제조한 업체와 해동한 업체가 다른 경우), 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 소비기한(냉동제품으로서의 소비기한 이내)을 별도로 표시하고 냉동제품을 해동하여 보존 및 유통할 수 있다. ① 식품제조·가공업 영업자가 냉동 가공식품(축산물가공품 제외)을 해동하여 보존 및 유통하는 경우, ② 식육가공업 영업자가 냉동 식육가공품을, 유가공업 영업자가 냉동 유가공품을, 알가공업 영업자가 냉동 알가공품을 해동하여 보존 및 유통하는 경우, ③ 냉동수산물을 해동하여 미생물의 번식을 억제 하고 품질이 유지되도록 기체치환 포장(Modified Atmosphere Packaging, MAP) 후 냉장으로 보존 및 유통하는 경우”라고 규정하고 있습니다.
- 위 규정 단서 ①에 따라, 귀하께서 “식품제조·가공업” 영업자이고, 냉동 기타수산물가공품을 제조한 영업자가 해동하여 보존 및 유통할 수 없도록 표시한 제품이 아니라면, 해당 냉동 기타수산물가공품을 해동하여 판매하는 것이 가능합니다.
- 이 경우 제품에 냉동포장완료일자(또는 냉동제품의 제조일자), 해동한 업체의 명칭(해당 냉동제품을 제조한 업체와 해동한 업체가 다른 경우), 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 소비기한(냉동제품으로서의 소비기한 이내)을 별도로 표시하여야 합니다.
- 해동일자는 해동이 완료된 일자로 판단하시면 되며, 해동이 완료되지 않은 제품을 유통하는 것은 가능하지 않습니다.

Q 29

식품제조가공업에서 냉동치즈를 해동하여 유통할 수 있나요?

- ☞ 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 3) 보존 및 유통방법 (5)에서 “냉동제품을 해동하여 실온제품 또는 냉장제품으로 보존 및 유통할 수 없다. 다만, 아래에 해당되는 경우로서 해당 냉동제품의 제조자가 해동하여 보존 및 유통할 수 없도록 표시한 제품이 아니라면 제품에 냉동포장완료일자(또는 냉동제품의 제조일자), 해동한 업체의 명칭(해당 냉동제품을 제조한 업체와 해동한 업체가 다른 경우), 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 소비기한(냉동제품으로서의 소비기한 이내)을 별도로 표시하고 냉동제품을 해동하여 보존 및 유통할 수 있다. ① 식품제조·가공업 영업자가 냉동 가공식품(축산물가공품 제외)을 해동하여 보존 및 유통하는 경우, ② 식육가공업 영업자가 냉동 식육가공품을, 유가공업 영업자가 냉동 유가공품을, 알가공업 영업자가 냉동 알가공품을 해동하여 보존 및 유통하는 경우, ③ 냉동수산물을 해동하여 미생물의 번식을 억제 하고 품질이 유지되도록 기체치환포장(Modified Atmosphere Packaging, MAP) 후 냉장으로 보존 및 유통하는 경우”라고 규정하고 있습니다.
- ☞ 따라서, 냉동제품은 냉장으로 유통할 수 없는 것이 원칙이나, 문의하신 냉동치즈가 해당 제품 제조업자가 해동 유통을 금지한 제품이 아닌 경우라면, “유가공업” 영업자가 제품에 냉동포장완료일자(또는 냉동제품의 제조일자), 해동한 업체의 명칭(해당 냉동제품을 제조한 업체와 해동한 업체가 다른 경우), 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 소비기한(냉동제품으로서의 소비기한 이내)을 별도로 표시하고 냉동 치즈를 해동하여 냉장으로 유통하는 것이 가능합니다.
- ☞ 아울러, 위 규정 단서①에서 “식품제조·가공업” 영업자는 축산물가공품(식육가공품, 유가공품, 알가공품)을 제외한 냉동 가공식품을 해동하여 유통할 수 있도록 규정하고 있고, 단서②에서 유가공품(치즈 등)은 “유가공업” 영업자가 해동하여 유통할 수 있도록 규정하고 있습니다.

Q 30

간편조리세트의 구성품으로 해동 원재료 사용 시 기준이 있나요?

- 현행 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 3) (6)에서 '제조·가공업 영업자가 냉동제품을 단순해동하거나 해동 후 분할포장하여 간편조리세트, 식육간편조리세트, 즉석 조리식품, 식단형 식사관리식품의 냉장제품에 구성재료로 사용하는 경우로서 해당 재료가 냉동제품을 해동한 것임을 표시한 경우에는 냉동제품을 해동하여 냉장 제품의 구성 재료로 사용할 수 있다.(다만, 식육간편조리세트의 주재료로 구성되는 냉동식육은 제외)'라고 규정하고 있습니다.
- 상기 규정에 적합한 경우라면 냉동제품을 해동하여 냉장으로 보존·유통할 수 있음을 알려드립니다. 다만, 이 경우 해당 재료가 냉동제품을 해동한 것임을 표시하여야 합니다.

Q 31

보관방법이 냉장인 소스를 냉동으로 유통해도 되나요?

- ☉ 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 3) 보존 및 유통방법 (3)에서 “냉장 제품을 실온에서 보존 및 유통하거나 실온제품 또는 냉장제품을 냉동에서 보존 및 유통하여서는 아니 된다. 다만, 아래에 해당되는 경우 실온제품 또는 냉장 제품의 소비기한 이내에서 냉동으로 보존 및 유통할 수 있다. ① 건포류나 건조 수산물, ② 수분 흡습이 방지되도록 포장된 수분 15% 이하의 제품으로서 당해 제품의 제조·가공업자가 제품에 냉동할 수 있도록 표시한 경우, ③ 1회에 사용하는 용량으로 포장된 소스류, 장류, 식용유지류, 향신료가공품이 냉동식품을 보조하기 위해 냉동식품과 함께 포장되는 경우, ④ 살균 또는 멸균 처리된 음료류와 발효 유류 중 해당 제품의 제조·가공업자가 제품에 냉동하여 판매가 가능하도록 표시한 제품(다만, 유리병 용기 제품과 탄산음료류는 제외), ⑤ 간편조리세트, 식육간편 조리세트, 즉석조리식품, 식단형 식사관리식품의 냉동제품에 구성 재료로 사용되는 경우, ⑥ ③ ~ ⑤에 따라 냉동된 실온제품 또는 냉장제품은 해동하여 보존 및 유통할 수 없다(다만, 상기 ① ~ ②의 요건에 해당하는 제품은 제외한다)”라고 규정하고 있습니다.
- ☉ 따라서 소스제품이 위 규정의 단서③에 해당하는 제품(냉동제품을 보조하기 위해 사용되는 제품으로써, 1회 사용 분량으로 포장된 제품)이라면, 실온보관으로 표시된 제품이더라도, 냉동제품과 함께 합포장되어 냉동으로 보존·유통하는 것이 가능합니다.

Q 32

식품과 식품이 아닌 제품(세척제, 일반 공산품 등)을 한 차로 운반해도 되나요?

- ① 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 보존 및 유통기준 1) 일반기준에서 “(4) 식품은 인체에 유해한 화공약품, 농약, 독극물 등과 함께 보존 및 유통하지 말아야 한다.”, “(5) 식품은 제품의 풍미에 영향을 줄 수 있는 다른 식품 또는 식품 첨가물이나 식품을 오염시키거나 품질에 영향을 미칠 수 있는 물품 등과는 분리하여 보존 및 유통하여야 한다.”라고 규정하고 있습니다.
- ② 따라서, 식품 배송 시 인체에 유해하거나 제품의 풍미에 영향을 줄 수 있는 제품과 함께 보관·유통하여서는 아니 되나, 식품과 비식품(위생용품, 주방용품 등)을 각각 밀봉하여 분리된 구획에 적재하는 등 교차 오염 방지 대책을 마련하여 비식품이 식품을 오염시키거나 풍미·품질에 영향을 줄 수 없도록 하여 보관·유통하는 것은 가능합니다.

Q 33

1회에 사용하는 용량으로 포장된 실온 소스를 냉동식품과 함께 4인분 포장 시 1인분 소스 4개를 함께 포장할 수 있나요?

- 우리 처에서는 냉동식품을 보조하기 위하여 냉동식품과 함께 포장되는 소스의 포장 단위 기준을 종전 '20g 이하'에서 '1회에 사용하는 용량'으로 개선하는 내용의 「식품의 기준 및 규격」 일부개정고시 (식약처 고시 제2024-22호, 2024.5.17.) 한 바 있습니다.
 - * 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 보존 및 유통기준 3) 보존 및 유통방법 (3) 냉장제품을 실온에서 보존 및 유통하거나 실온제품 또는 냉장제품을 냉동에서 보존 및 유통하여서는 아니 된다. 다만, 아래에 해당되는 경우 실온제품 또는 냉장제품의 소비기한 이내에서 냉동으로 보존 및 유통할 수 있다. ③ 1회에 사용하는 용량으로 포장된 소스류, 장류, 식용유지류, 향신료가공품이 냉동식품을 보조하기 위해 냉동식품과 함께 포장되는 경우
- 해당 냉동제품이 1인분 단위로 조리가 가능하도록 나누어 포장된 제품으로 총 4인분이 포장된 제품이라면 함께 포장되는 소스도 1인분 단위로 포장하여 4개를 넣는 것은 가능함을 알려드립니다.

Q 34

냉동식품 600g에 1회 사용하는 실온소스가 60g일 경우 동봉되는 소스를 30g 2팩으로 넣어도 상관 없는 건가요?

- ① 현행 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 3) (3)에서 '냉장제품을 실온에서 보존 및 유통하거나 실온제품 또는 냉장제품을 냉동에서 보존 및 유통하여서는 아니 된다. 다만, 아래에 해당되는 경우 실온제품 또는 냉장제품의 소비기한 이내에서 냉동으로 보존 및 유통할 수 있다. ③ 1회에 사용하는 용량으로 포장된 소스류, 장류, 식용유지류, 향신료가공품이 냉동식품을 보조하기 위해 냉동식품과 함께 포장되는 경우 ⑥ ③ ~ ⑤에 따라 냉동된 실온제품 또는 냉장제품은 해동하여 보존 및 유통할 수 없다(다만, 상기 ① ~ ②의 요건에 해당하는 제품은 제외한다)'라고 규정하고 있습니다.
- ② 해당 제품의 실온 또는 냉장 소스(포장단위: 30g) 2개 제품이 냉동제품을 보조하기 위해 사용되는 1회 용량이라면 냉동제품과 함께 포장하여 냉동으로 보존 및 유통할 수 있음을 알려드립니다.

Q 35

냉동식품의 택배 배송 시 보존온도는 어떻게 되나요?

- ① 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 2) 보존 및 유통온도 (3)에서 “이 고시에서 별도로 보존 및 유통온도를 정하고 있지 않은 경우, 실온제품은 1 ~ 35℃, 상온제품은 15 ~ 25℃, 냉장제품은 0 ~ 10℃, 냉동제품은 -18℃ 이하, 온장제품은 60℃ 이상에서 보존 및 유통하여야 한다.”
- ② 다만, 냉동제품을 소비자(영업을 목적으로 해당 제품을 사용하기 위한 경우는 제외한다)에게 운반하는 경우 -18℃를 초과할 수 있으나 이 경우라도 냉동제품은 어느 일부라도 녹아있는 부분이 없어야 합니다.

Q 36

농산물은 정해진 보존 및 유통온도가 있나요?

- 농산물의 보존·유통온도는 별도로 정하고 있지 않습니다. 단, 생산자(영업자)가 제품에 보존·유통온도를 표시한 경우라면 표시한 해당 온도를 준수하여야 합니다.

Q 37

달걀은 반드시 냉장으로 유통해야 하나요?

- 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 2) 보존 및 유통온도 (6)에 따라 식용란은 가능한 0 ~ 15℃에서 보존 및 유통하여야 하며, 냉장된 달걀, 물로 세척한 달걀은 지속적으로 냉장으로 보존 및 유통하여야 합니다.

Q 38

샐러드는 몇 도에서 보관해야 하나요?

- 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 2) (4) ② ㉠ 신선편의식품(샐러드 제품 제외)은 ‘냉장 또는 냉동’으로 보존 및 유통하여야 하며, 같은 고시 제2. 4. 2) (4) ⑤ ㉡ 신선편의식품(샐러드 제품에 한함)은 ‘냉장(0~5℃) 또는 냉동’으로 보존 및 유통하여야 합니다. 다만 냉해를 입는 고일이 포함된 경우 예외적으로 10℃이하의 냉장에 보존 및 유통이 가능합니다.

Q 39

보관방법이 '서늘한 곳 보관'인데 몇 도에 보관해야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 라. 9)에 따라 소비기한 또는 품질유지기한의 표시는 사용 또는 보존에 특별한 조건이 필요한 경우 이를 함께 표시하여야 합니다. 이 경우 냉동 또는 냉장보관·유통하여야 하는 제품은 『냉동보관』 및 냉동온도 또는 『냉장보관』 및 냉장온도를 표시하여야 합니다.(냉동 및 냉장온도는 축산물에 한함)
- ② 상기 규정에 따라 실온보관 제품의 경우 보관방법등에 대하여 표시하여야 하는 문구를 정하고 있지 않습니다.
- ③ 또한 「식품의 기준 및 규격」에서는 '서늘한 곳'에 대한 온도를 규정하고 있지 않습니다. 따라서, 서늘한 곳의 보관온도는 제품의 제조자(영업자)가 해당 보존·유통 온도를 명확히 해야 할 사항입니다.

Q 40

냉장 수입식품의 보존·유통온도가 2 ~ 7℃로 표시되어 있는데 국내에서 냉장으로 유통할 수 있나요?

- 수입식품의 보존 및 유통온도는 수출국의 제조자가 포장재질, 보존조건, 제조방법, 원료배합비율 등을 고려하여 위해방지와 품질을 보장할 수 있도록 설정한 것이므로 해당 수입 제품이 2 ~ 7℃의 냉장온도에서 보존·유통하도록 설정표시된 냉장제품이라면 표시된 온도에서 보존·유통하여야 합니다.
- 다만, 국내 냉장식품의 보존·유통 온도와 상이한 수입 냉장식품은 수입자가 수입식품에 표시된 소비기한까지 국내 냉장식품의 보존·유통온도에서 유통이 가능함을 과학적으로 증명(소비기한 설정실험을 통한 소비기한 설정사유서)하는 경우에 한해 변경된 보존·유통 온도를 한글표시사항 등에 표시하고 국내 냉장식품의 보존·유통 온도에서 보존·유통이 가능합니다.

Q 41

면(실온보관)과 소스(냉장보관)를 합포장하여 유통 판매할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 2) 보존 및 유통온도 (3)에서 이 고시에서 별도로 보존·유통온도를 규정하지 않은 경우, 실온제품은 1~35℃, 상온제품은 15~25℃, 냉장제품은 0~10℃, 냉동제품은 -18℃이하에서 보존·유통하도록 규정하고 있습니다.
- 실온제품(1~35℃)과 냉장제품(0~10℃)을 합포장하여 함께 유통하고자 하는 경우라면, 2가지 제품의 공통 보존온도인 1~10℃의 냉장온도로 유통이 가능합니다.

Q 42

냉장에서 숙성하여 포장한 포장육의 소비기한은 어떻게 설정해야 하나요?

- ① 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 4) (5) 에서 ‘단순 절단, 식품 등을 이용한 단순 결착 등 원료 제품의 저장성이 변하지 않는 단순가공처리만을 하는 제품은 소비 기한이 먼저 도래하는 원료 제품의 소비기한을 최종제품의 소비기한으로 정하여야 한다’라고 정하고 있습니다.
- ② 냉장 포장육을 원료로 단순 숙성 과정을 거쳐 냉장 포장육을 제조하는 경우라면 단순 숙성 공정은 원료의 저장성이 변하는 가공 공정으로 보기에 어렵기 때문에 사용된 포장육의 소비기한 내에서 소비기한을 설정해야 합니다.

Q 43

달걀에 대한 소비기한 참고값 공개는 언제 되나요?

- 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 4) (2)에서 ‘제품의 소비기한 설정은 해당 제품의 포장재질, 보존조건, 제조방법, 원료배합비율 등 제품의 특성과 냉장 또는 냉동보존 등 기타 유통실정을 고려하여 위해방지과 품질을 보장할 수 있도록 설정하여야 한다.’, 동 고시 제2. 4. 4) (3) ‘소비기한의 산출은 포장완료(다만, 포장 후 제조공정을 거치는 제품은 최종공정 종료)시점으로 하고 캡슐제품은 충전·성형완료시점으로 한다. 다만, 달걀은 ‘산란일자’를 소비기한 산출 시점으로 한다.’라고 정하고 있습니다.
- 제품의 소비기한은 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 소비기한 설정 기준」(식약처 고시)과 상기 고시에 따라 제품의 특성과 유통실정을 고려하여 위해방지과 품질을 보장할 수 있도록 소비기한 설정 실험 등을 통해 영업자의 책임하에 설정하는 것임을 알려드립니다.
- 식약처는 소비기한 표시제도의 안정적 정착과 영업자별로 발생할 수 있는 소비기한 설정시험에 따른 비용부담을 완화하고자 소비기한 참고값을 마련하여 제공하고 있으며, 식용란(달걀)에 대한 소비기한 참고값의 공개시점을 특정할 수는 없으나 설정실험 및 결과 검토가 종료된 후 공개할 예정임을 알려드립니다.

Q 44

소비기한 설정 시 설정실험을 반드시 해야 하나요?

- ① 최종제품의 소비기한은 현행 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 소비기한 설정기준」(식약처 고시)에 따라 제품의 특성과 유통실정을 고려하여 위해 방지와 품질을 보장할 수 있도록 소비기한 설정 실험, 유사제품비교 등을 통해 제품의 품질과 안전을 보증할 수 있도록 기타 유통설정 등을 고려하여 영업자의 책임하에 설정할 수 있습니다.
- ② 소비기한 설정실험을 생략할수 있는 경우는 ①식품의 권장소비기한 이내로 소비기한을 설정하는 경우 ② 소비기한 설정실험을 생략하고 유사제품비교를 통해 소비기한을 설정하는 경우입니다. 유사제품과 비교하는 경우 일반식품은 상기 동고시 제12조제1호 라목에 따라 7가지 항목(식품유형, 성상, 포장재질 및 포장방법, 보존 및 유통온도, 보존료 사용여부, 유당·유처리 여부, 살균 및 멸균방법)이 모두 일치하는 제품 중에서 자사제품과 가장 유사한 제품과 비교를 통해 유사제품의 소비기한 이내에서 설정할 수 있습니다.

Q 45

주문자상표부착수입식품의 경우 소비기한 설정 시 설정실험을 생략하고 유사제품과의 비교를 통한 설정이 가능한가요?

- 주문자상표부착수입식품(“이하 OEM수입식품”)의 소비기한은 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 소비기한 설정기준」(식약처 고시)에 따라 소비기한 설정 영업자가 포장재질, 보존조건, 제조방법, 원료배합비율 등 제품의 특성과 유통실정을 고려하여 위해방지와 품질을 보장할 수 있도록 소비기한 설정실험, 유사제품비교 등을 통해 설정할 수 있음을 알려드립니다.
- 아울러, 주문자상표부착수입식품(“이하 OEM수입식품”)의 소비기한 설정을 위한 유사제품 비교 시 동일 제조국 OEM수입식품(동일사 또는 타사) 및 상기 동 고시 제12조에 따라 소비기한이 설정된 국내제품과도 비교가 가능함을 알려드립니다. 다만, 수입제품은 수입경로 등의 유통환경이 상이할 수 있기 때문에 유사제품으로 비교하는 것은 불가능함을 알려드립니다.

장기보존식품의 기준 및 규격

Q 46

식품공전 내용 중 냉동식품 규격 상 '발효제품, 발효제품 첨가 또는 유산균 첨가제품은 제외한다'에서 발효제품의 정의가 무엇인가요?

- ① 현행 「식품의 기준 및 규격」 (식약처 고시)에서 제 4. 3. 2) (2)에 “가열하여 섭취하는 냉동식품”의 세균수 규격은 ‘ $n=5, c=2, m=1,000,000, M=5,000,000$ (살균 제품은 $n=5, c=2, m=100,000, M=500,000$, 다만, 발효제품, 발효제품 첨가 또는 유산균 첨가제품은 제외한다)’로 규정하고 있습니다.
- ② 「식품의 기준 및 규격」에서 ‘발효’에 대하여 별도로 정의하고 있지는 않으나, 생명과학사전에서 ‘발효’는 “유기물이 미생물의 작용에 의해서 분해되어 변화하는 현상. 당질이 미생물에 의해 무산소적으로 분해되거나 미생물에 의해 유용한 물질이 생산되는 이 현상은 알코올음료, 빵 등 양조제품에 제조에 이용되어 왔다. 발효의 형식은 미생물의 종류나 환경에 따라 효모의 알코올발효, 글리세롤발효, 젖산균의 젖산발효, 헤테로젖산발효, 메탄세균의 메탄발효, 대장균 등에서 볼 수 있는 혼합 유기산발효 등으로 나뉜다”로 정의되어 있습니다.
- ③ 또한, 상기 규정에서 세균수 제외 규정은 발효제품이 첨가된 제품의 경우 첨가된 발효제품에 남아 있는 미생물에 의해 시험결과에 영향을 미칠 수 있음을 감안하여 발효공정을 거쳐 제조한 제품이거나, 발효공정을 거쳐 제조된 원료를 사용하여 제조한 식품은 세균수 규격 제외 대상에 해당합니다.
- ④ 장류가 미생물 발효공정을 거쳐 제조된 제품이라면 상기 규정의 발효제품에 해당합니다.

식품별 기준 및 규격

Q 47

폐질환자용 영양조제식품은 언제부터 제조할 수 있나요?

- 우리 처에서는 환자용식품의 다양한 질환 대상 제품을 제공하기 위하여 「식품의 기준 및 규격」 제5. 11. 11-1, 제8. 2.1.5.4 폐질환자용 영양조제식품의 식품유형 및 기준·규격을 신설하였습니다.
- 「식품의 기준 및 규격」 일부개정고시 제2024-35호. (2024.7.10 고시. 고시일 시행. 시행 이후 제조·가공 또는 수입(선적일 기준)한 식품부터 적용합니다.

식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격

Q 48

식품접객업소와 즉석판매제조가공업에서 냉동식품 분할을 위해 일시적 해동 후 재냉동이 가능한가요?

- 현행 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 3) (8)에서 '해동된 냉동제품을 재냉동하여서는 아니 된다. 다만, 아래의 작업을 하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있으나, 작업 후 즉시 냉동하여야 한다. ① 냉동수산물의 내장 등 비가식부위 및 혼입된 이물을 제거하거나, 선별, 절단, 소분 등을 하기 위해 해동하는 경우 ② 냉동식육의 절단 또는 뼈 등의 제거를 위해 해동하는 경우 ③ 냉동식품을 분할하기 위해 해동하는 경우'라고 정하고 있으며,
- 동 고시 제6. 3. 2) 가) (6)에서 식품접객업소에서 냉동식품의 해동은 '① 냉동식품의 해동은 위생적으로 실시하여야 한다. ② 해동된 후에는 조리 시까지 냉장 보관하여야 한다. ③ 한 번 해동한 식품의 경우 다시 냉동하여서는 아니 된다. 다만, 냉동식품을 분할하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있으나 작업 후 즉시 냉동하여야 한다.'라고 정하고 있습니다.
- 따라서, 즉석판매·제조가공업 또는 식품접객업소에서 대용량의 냉동식품을 해동하여 필요한 만큼씩 나누어 냉동하여 보관사용하고자 하는 것은 가능할 것으로 판단되며, 이 경우 작업 후 즉시 냉동하고, 취급·처리 중 위해발생 우려가 없도록 위생관리에 만전을 기하시기 바랍니다.

Q 49

일반음식점에서 냉동제품을 해동 및 가열하여 식힌 후 냉장보관하면서 판매할 수 있나요?

- 식품접객업소에서 가공식품을 주원료로 가열조리하여 제조한 조리식품의 보관방법(보관온도, 보관기간 등)은 영업자 책임하에 품질과 안전을 보증할 수 있도록 자율적으로 정하는 사항이나, 조리식품을 소비자에게 제공시 섭취상 위해발생 우려가 없도록 가능한 빠른시간 내에 소진될 수 있도록 위생관리에 만전을 기하시기 바랍니다.
- 참고로, 현행 「식품의 기준 및 규격」 제6. 4. (3)에서 '조리한 식품은 위생적인 용기 등에 넣어 조리하지 않은 식품과 교차오염 되지 않도록 관리하여야 한다.', 동 고시 제6. 4. (4)에서 '가능한 한 조리한 식품 중 냉면육수 등 찬 음식의 보관은 10℃이하에서, 따뜻한 음식의 보관은 60℃이상에서 보관하여야 한다.'라고 정하고 있습니다.

Q 50

냉동제품인 빵을 납품받은 베이커리 매장에서 자연해동하여 실온제품으로 판매 가능한가요?

- 현행 「식품의 기준 및 규격」 제6. 식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격 4. 조리 및 관리기준 (7)에서 '소비자가 그대로 섭취할 수 있는 냉동제품은 해동 후 24시간 이내에 한하여 해동 판매할 수 있다.'라고 정하고 있습니다.
- 해당 제품이 그대로 섭취할 수 있는 냉동제품(빵류)이라면, 식품접객업소에서 해동한 후 24시간 이내에 한하여 실온으로 판매할 수 있음을 알려드립니다.

Q 51

식품접객업에서 직접 제조한 빵을 냉동 보관한 뒤 해동하여 판매할 경우에도 24시간 안에 판매해야 하나요?

- ① 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제6. 4. (7)에서 '소비자가 그대로 섭취할 수 있는 냉동제품은 해동 후 24시간 이내에 한하여 해동 판매할 수 있다.'고 규정하고 있습니다.
- ② 해당 제품이 식품접객업소에서 직접 만든 조리식품(빵 등)을 냉동 후 해동하여 소비자가 그대로 섭취할 수 있는 제품으로 판매하는 경우라면, 상기 규정의 적용대상이 아니나 조리식품의 섭취를 통해 위해발생 우려가 없도록 위생관리에 만전을 기하시기 바랍니다.

Q 52

식품접객업이고 냉동 케이크를 공급 받아 해동하여 판매하고 있습니다. 제품 표시사항에 '해동 후 냉장 4일' 이라고 표시되어 있는 경우 표시사항에 나와있는대로 해동 후 냉장보관하며 4일 동안 판매가 가능한가요?

- ① 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제6. 4. 조리 및 관리기준 (7)에서 "소비자가 그대로 섭취할 수 있는 냉동제품은 해동 후 24시간 이내에 한하여 해동 판매할 수 있다."라고 규정하고 있습니다.
- ② 따라서, 소비자가 해동 후 그대로 섭취할 수 있는 냉동 케이크를 식품접객업 영업자가 해동하여 판매하는 경우에는, 해동 후 24시간 이내에 판매하여야 합니다.

Q 53

휴게음식점에서 냉동으로 입고된 냉동식혜를 냉장고에서 해동하여 그대로 판매 가능한가요?

- 현행 「식품의 기준 및 규격」 (식약처 고시) 제6. 4. 조리 및 관리기준 (7)에서 “소비자가 그대로 섭취할 수 있는 냉동제품은 해동 후 24시간 이내에 한하여 해동 판매할 수 있다.”라고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 소비자가 해동 후 그대로 섭취할 수 있는 냉동식혜를 식품접객업 영업자가 해동하여 당일 판매하는 것은 가능하며, 이 경우 해동 방법은 동 고시에서 별도로 규정하고 있지 않으며 영업자가 품질과 안전이 보장되도록 적절한 방법으로 해동 판매하여야 합니다.
- 아울러, 해동된 냉동제품은 재냉동할 수 없음을 알려드립니다.

Q 54

식품접객업에서 김밥류 제조 시 계란지단채(알가열제품/비살균제품) 냉동제품을 해동 후 사용하고 있습니다.
해당 제품을 사용할 때 필수로 가열하여 사용해야 하나요?

- 현행 「식품의 기준 및 규격」 (식약처 고시)에서는 접객업소에서 김밥 조리 시 지단 등 재료의 가열 조리 여부에 대해서는 별도로 규정하고 있지 않으며, 영업자 책임하에 식품 특성을 고려하여 위생안전과 품질이 확보되도록 조리하여야 합니다.
- 다만, 식품접객업소에서 조리한 조리식품에 대하여 동 고시 제6. 5. 규격에서 대장균, 식중독균 등에 대하여 규격을 정하고 있어, 조리식품은 동 규격에 적합하게 조리된 것이어야 함을 알려드립니다.

2 식품첨가물에 관한 기준 및 규격

식품첨가물 용어의 정의 및 일반원칙

Q 55

아스파탐 등 일부 식품첨가물 사용기준 중 "기타식품"은 기타가공품을 의미 하나요?

- 「식품첨가물의 기준 및 규격」(고시) 1. 2. 4) (6)에서 “기타식품”이란 '품목별 사용기준에서 정하여진 식품 및 건강기능식품 이외의 식품 및 건강기능식품을 말한다.'라고 정의하고 있습니다.
- 예를 들어, 아스파탐의 품목별 사용기준에서의 '기타식품'이란 사용기준이 정해진 '빵류, 과자, 빵류 제조용 믹스, 과자 제조용 믹스, 시리얼류, 특수의료용도식품, 체중조절용 조제식품, 건강기능식품' 이외의 식품을 의미합니다.

Q 56

기타 코코아가공품이 플라워페이스트에 해당된다면 소브산칼륨을 사용할 수 있나요?

- 소브산은 「식품첨가물의 기준 및 규격」(고시)의 품목별 사용기준에 따라 '기타 코코아가공품'에 사용할 수 없습니다.
- 다만, 위 고시의 1. 2. 4) (18)에서 '플라워페이스트'란 '소맥분, 전분, 견과류 또는 그 가공품, 코코아, 초콜릿, 커피, 과즙, 서류, 콩류 또는 채소류를 주원료로 하여 이에 설탕, 식용유지, 식용우지, 식용돈지, 분유, 계란 등을 가하고 가열살균한 페이스트상으로 식품에 사용되는 것을 말한다.'라고 정의하고 있으며, 플라워페이스트에는 소브산칼륨을 소브산으로서 1.0 g/kg 이하로 사용할 수 있도록 규정하고 있습니다.
- 따라서, 식품유형이 '기타 코코아가공품'이라도 위 고시 '플라워페이스트' 정의에 부합한 경우라면 소브산칼륨을 소브산으로서 1.0g/kg 이하로 사용할 수 있습니다.

Q 57

효소식품에 효소제 첨가물을 직접 투입해도 되나요?

- 현행 「식품첨가물의 기준 및 규격」(고시) II. 2.10)에서 '효소제는 따로 규정이 없는 한 식품의 제조·가공 공정 중 분해, 부가 등 효소제의 정의에 맞는 목적으로 사용하여야 하며, 최종식품에 효소 함량을 높이거나 소화촉진 등을 위한 섭취 목적으로 사용하여서는 아니 된다.'라고 효소제에 대한 일반사용기준을 정하고 있습니다.
- 따라서 효소식품에 효소제를 단순 혼합하여 효소의 역가를 높이거나 효소제를 직접 섭취하는 목적으로 사용하는 것은 식품첨가물인 효소제의 사용방법으로 타당하지 않습니다.

Q 58

무수아황산이 사용된 무알코올와인(식품유형: 기타발효음료)을 수입하려는데, 식품첨가물 사용기준을 어떻게 적용하여야 하나요?

- ☞ 무수아황산은 「식품첨가물의 기준 및 규격」의 품목별 사용기준에 따라 '기타발효음료'에 사용할 수 없습니다.
- ☞ 다만, 위 고시 1. 2 .4 (19)에서 정의하고 있는 '과실주 유래 비알코올 음료'에 해당되는 경우에는 이산화황으로서 0.20 g/kg 이상 남지 않도록 무수아황산을 사용할 수 있으므로, 질의하신 제품의 상세정보를 확인하시기 바랍니다.
 - * 과실주 유래 비알코올 음료(정의): “발효공정으로 제조한 과실주에서 알코올을 제거하여 주류에 해당되지 않는 것으로 탄산가스, 과실즙 등을 첨가한 것도 포함된다. 다만, 비알코올로 표시하는 제품에 한한다.”

Q 59

보존료를 직접 투입하지 않았지만 동물성 원료 사용으로 인해 유래된 경우 천연유래 인정 기준이 있나요?

- ☞ 우리 처에서는 보존의 효과가 없으며 인체 안전성에 영향을 미치지 않는 미량의 보존료가 검출되었을 경우에도 영업자가 천연유래임을 입증하여야 하는 불필요한 규제를 개선하기 위하여 「식품첨가물의 기준 및 규격」 1. 3. 5) (3) 및 (4)의 프로피온산 및 안식향산의 천연유래 일괄 인정기준을 동물성 원료까지 확대하였습니다.(2024.10.2 고시. 고시일 시행)

Q 60

말티톨 시럽의 품목명이 변경되었는데 언제부터 변경되나요?

- 우리 처에서는 사용자 혼란을 방지하기 위해 식품첨가물 말티톨시럽, 시클로덱스트린시럽, 폴리글리시톨시럽을 각각 '말티톨액', '시클로덱스트린액', '폴리글리시톨액'으로 품목명을 변경하여 「식품첨가물의 기준 및 규격」 일부개정고시(제 2024-56호, 2024.10.2.)하였습니다.
- 또한, 말티톨시럽 등의 품목명 변경에 관한 개정사항은 2026년 1월 1일부터 시행될 예정이며, 시행일(2026.1.1.) 이전에 제조, 가공, 소분 또는 수입(선적일 기준)한 식품첨가물 등에 대하여 선적용이 가능합니다.

식품첨가물 사용기준

Q 61

「식품첨가물의 기준 및 규격」(고시)의 품목별 사용기준(무수아황산)에서 '건조 과일류'는 무엇 인가요?

- ① 현행 「식품첨가물의 기준 및 규격」(고시)의 품목별 사용기준에서는 「식품의 기준 및 규격」에 따른 식품유형 뿐만 아니라 '건조과일류' 등 「식품첨가물의 기준 및 규격」 1.2.4)에서 별도로 정의하고 있는 식품에 대해서도 사용기준을 정하고 있습니다.
- ② 아울러, '건조과일류'는 동 고시 1. 2. 4) (2)에서 '곶감, 건살구와 같이 과일류를 원형 그대로 건조한 것이거나, 감, 배, 자두 등의 과일을 주원료로 하여 과일 고유의 수분함량이 40% 이하가 되도록 건조 등의 가공공정을 거친 것으로 슬라이스, 칩(chips) 형태 등의 제품도 포함된다.' 라고 정의하고 있습니다.
- ③ 무수아황산은 위 고시 품목별 사용기준에서 건조과일류에 이산화황으로서 1.0g/kg (단, 「대한민국약전」(식품의약품안전처 고시) 또는 「대한민국약전외한약(생약) 규격집」(식품의약품안전처 고시)에 포함되어 식품원료로 사용가능한 과일류(건조한 것에 한함)는 상기 고시의 이산화황 기준에 따르며, 건조살구의 경우에는 2.0g/kg, 건조코코넛의 경우에는 0.20g/kg)미만으로 잔류하도록 기준을 설정하고 있습니다.
- ④ 따라서, 해당 제품의 식품유형이 과·채가공품에 해당하더라도 위 고시의 '건조 과일류'의 정의에 부합하는 제품이라면 무수아황산 사용 시 '건조과일류'에서 규정하는 이산화황의 잔류기준을 적용받을 수 있습니다.

Q 62

비타민k2가 식품첨가물로 등재되었는데 시리얼 제품이나, 스포츠음료, 제과 제빵 등의 제품을 생산하는데 적용이 가능할까요?

- ① 「식품첨가물의 기준 및 규격」 일부개정고시 (식약처 고시 제2023-82호, 23.12.21)에서 비타민K2를 영양강화제 용도의 식품첨가물로 신규 지정하고 특수 의료용도식품, 건강기능식품에만 사용하도록 사용기준을 설정하였습니다.
- ② 따라서, 특수 의료용도식품, 건강기능식품 이외에 식품에는 비타민 K2를 사용할 수 없습니다.

Q 63

자사제조용 원료도 판매용 식품과 동일하게 식품첨가물 사용기준이 적용되나요?

- ① 「식품첨가물의 기준 및 규격」 II. 2. 11)에 따라 자사제품 제조용 원료(「수입식품 안전관리 특별법 시행규칙」 [별표 9] 제2호가목2)에서 규정하고 있는 원료를 말한다)로 수입신고되는 식품의 경우, 이 고시 II. 5. 품목별 사용기준을 적용하지 아니할 수 있습니다.
- ② 다만, 이를 사용하여 제조한 최종식품은 이 고시 II. 5. 품목별 사용기준에 적합하여야 합니다.

Q 64

프탈산히드록시프로필메틸셀룰로스는 장용성 건강기능식품 제조에 사용되는 캡슐에는 사용할 수 없나요?

- 우리 처에서는 장용성 건강기능식품에만 허용되던 프탈산히드록시프로필메틸셀룰로스를 장용성 건강기능식품 제조용 캡슐류에도 사용할 수 있도록 사용기준을 확대하여 「식품첨가물의 기준 및 규격」 일부개정고시(제2024-56호, 2024.10.2.)하였습니다. 해당 개정사항은 2024년 10월 2일부터 시행되었습니다.

Q 65

식품첨가물 비타민 K2 제조 시 용매로 이소프로필알콜(IPA), 주정, 헥산을 사용해도 되나요?

- 현행 「식품위생법」 제7조제1항에 따라 식품첨가물로서 사용할 수 있는 물질에 대한 성분규격 및 사용기준을 설정하여 「식품첨가물의 기준 및 규격」으로 고시하고 있으며, 동법 제7조제4항에서 제7조제1항에 따라 설정된 기준 및 규격에 적합하게 식품첨가물을 사용하도록 규정하고 있습니다.
- 비타민 K2는 「식품첨가물의 기준 및 규격」 일부개정고시 (식품의약품안전처 고시 제2023-55호, 2023.12.21.)에 의해 식품첨가물로 신규 지정하고, '이 품목은 화학적으로 합성하여 분리·정제한 것이거나, Bacillus licheniformis 또는 Bacillus subtilis의 배양물을 주정, 헥산 또는 이산화탄소로 추출한 것 또는 이를 분리·정제하여 얻어지는 것으로 주성분은 trans 메나퀴논-7(trans Menaquinone-7)이다. 다만, 함량조정, 품질보존 등을 위하여 희석제, 안정제 등을 첨가할 수 있다.'라고 정의하고, 성분규격으로 '함량, 성상, 순도시험(비소, 납, 카드뮴, 수은, 잔류용매, 세균수, 진균수, 대장균, 살모넬라, 황색포도상구균, 메나퀴논-6, 이성질체), 건조감량, 정량법'을 정하고 있습니다.
- 비타민 K2는 상기 고시에서 규정하고 있는 정의 및 성분규격에 적합하게 제조되어야 하므로, 이소프로필알콜은 비타민 K2 제조에 사용할 수 없습니다.
- 동 정의에 대한 개정이 필요할 경우, 위 고시 [별표 1] '식품첨가물의 기준 및 규격 설정과 사용기준 개정 신청에 관한 사항'에 따라 관련 자료들을 제출하시면 검토 가능합니다.

Q 66

향료제제에는 향료가 50%이상 함유하여야 하는데, 합성향료물질 및 천연향료 물질의 함량이 50% 이상이어야 하나요?

- '향료제제'는 현행 「식품첨가물의 기준 및 규격」(고시)에서 '식품에 착향의 목적에 한하여 사용되는 것으로, 향료를 주성분으로 50% 이상 함유하고 특유의 향기를 증진 또는 강화하기 위하여 착향의 특성을 가진 식품원료, 당류(당류가공품 제외), 식염(가공소금 제외), 식품첨가물(스모크향, 감미료, 향미증진제, 유기산, 아미노산)을 혼합할 수 있다.'라고 정의하고 있는바, 제품 중 향료 함량이 50% 미만인 경우에는 향료제제로 분류될 수 없습니다.
- 상기 정의에서 '향료를 주성분으로 50% 이상 함유'는 위 고시의 적용 대상 품목인 향료를 의미하는 것으로, 천연향료물질 및 합성향료물질 뿐만 아니라 품질보존, 희석, 용해, 분산 등을 위하여 첨가하는 물, 주정, 식물성기름, 프로필렌글리콜, 트리아세틴, 글리세린, 덱스트린, 시클로덱스트린, 전분, 변성전분, 아라비아검, 고결방지제(결정셀룰로스, 규산마그네슘, 규산칼슘, 분말셀룰로스, 이산화규소에 한함), 유화제, 산화방지제도 포함됩니다.



제2장. 기구와 용기·포장

1 식품용 기구 및 용기·포장에 관한 기준 및 규격

Q 67

한 제품 내에 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿아 사용된다고 판단되는 기구가 여러 개여도 동일 재질과 동일 바탕색상일 경우, 기구 구성품의 용도, 모양, 크기에 관계 없이 대표성이 있는 한 기구에 대해서만 식품용 기구 검사를 받으면 되나요?

- 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」(고시) II. 6. 다. 6)에서 재질 및 바탕색상이 같으나 단순히 용도·모양·크기 또는 제품명 등이 서로 다른 경우에는 그 중 대표성이 있는 것을 검체로 할 수 있도록 규정하고 있습니다.
- 따라서, 한 제품 내에 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿아 사용된다고 판단되는 기구가 동일 재질 및 바탕색상일 경우라면 대표성 있는 검체로 검사할 수 있습니다.

Q 68

껍질을 섭취하지 않는 농산물의 포장재도 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 따른 규격 적용 대상에 해당하나요?

- 「식품위생법」 제2조제4호에서 “기구”란 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건(농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건 및 「위생용품 관리법」 제2조제1호에 따른 위생용품은 제외한다)을 말한다.”라고 규정하고 있습니다.
- ‘자연상태 농산물’과 직접 닿는 포장재의 경우 위 고시 규정의 적용 대상이 아닌 것으로 판단됩니다.
 - * 예) 세척하여 섭취하는 흙당근, 일반적으로 껍질은 섭취하지 않는 감귤류
- 다만, 바로 섭취되는 과일 또는 채소류에 사용되는 경우라면 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」(고시) 규정의 적용 대상입니다.

Q 69

유아용 기구에 BPA를 사용해도 되나요?

- 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」 고시 II. 3. 나.에 따라 영·유아(「식품의 기준 및 규격」 제1. 3.에 따른 영아 및 유아를 말한다)용 기구 및 용기·포장 제조 시 디부틸프탈레이트(di-n-butyl-phthalate, DBP), 벤질부틸프탈레이트(benzyl-n-butyl-phthalate, BBP) 및 비스페놀 A(bisphenol A, BPA)를 사용하여서는 아니 됩니다.

Q 70

가열조리용 유리의 용도별 기준이 있나요?

- '기구 및 용기·포장의 기준 및 규격' II. 3. 마.에 따라 가열조리용 유리는 직화용, 오븐용, 전자레인지용, 열탕용으로 구분하며 그에 따른 열충격 강도*와 III. 재질별 규격 중 유리제 규격을 충족하여야 합니다.
 - * 용도별 열충격 강도: 직화용(400℃ 이상), 오븐용(120℃ 이상), 전자레인지용(120℃ 이상), 열탕용(120℃ 이상)

Q 71

재생 합성수지로 기구, 용기를 만들 수 있나요?

- 재생 합성수지는 "기구 및 용기포장의 기준 및 규격" II.1.나.2)에 따라 기구 및 용기·포장 제조·가공 시 식품과 직접 접촉하는 부분에 다음의 어느 하나에 해당되는 경우에는 재생 합성수지를 사용할 수 있습니다.
 - (1) 가열·화학반응 등에 의해 원료물질 등으로 분해하고 정제한 후, 이를 다시 중합(화학적 재생, chemical recycling)한 경우
 - (2) 물리적으로 재생된 폴리에틸렌테레프탈레이트(PET) 재질의 재생 합성수지로서, [별표 4] 기구 및 용기·포장에 사용되는 물리적 재생 합성수지제 기준에 적합함을 인정받은 경우, 이 경우에 재생 공정 중 사용하는 원료(플레이크 등)는 「식품용기 사용 재생원료 기준」(환경부 고시)에 적합한 것이어야 함

- 참고로, 「식품위생법」 제9조의2 및 동법 시행규칙 제6조에 따라 '기구 및 용기·포장에 사용하는 재생원료에 관한 인정 절차 등'을 규정하고 있으며 인정을 받으려는 자는 재생원료 인정 신청서와 첨부서류를 식품의약품안전처장에게 제출하여야 합니다.
 1. 재생공정에 투입하는 원료에 관한 서류
 2. 재생공정에 관한 서류
 3. 오염물질 제거방법에 관한 서류
 4. 그 밖에 법 제9조의2제1항에 따른 기준에 적합한지 판단하기 위하여 필요하다고 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 서류("기구 및 용기포장의 기준 및 규격" 고시 [별표 5])

Q 72

두 가지 재질이 접합되어 분리가 어려운 기구의 경우 기준을 어떻게 적용해야 하나요?

- 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」 고시 II. 4. 마.에 따라 두 가지 이상의 재질로 구성된 기구 및 용기·포장 중 재질별로 분리하여 해당 재질의 규격을 각각 적용하기 어려운 경우에는 구성 재질의 규격을 모두 적용하며, 규격이 중복되는 경우에는 강화된 규격을 적용합니다.

Q 73

기구·용기의 식품과 접촉하는 부위에 잉크로 인쇄를 할 수 있나요?

- 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」(고시) Ⅱ.1.가.1) "기구 및 용기·포장의 제조·가공에 사용되는 원재료는 품질이 양호하고, 유독·유해물질 등에 오염되지 아니한 것으로 안전성과 건전성을 가지고 있어야 한다." 및 Ⅱ.1.나.1)마) "기구 및 용기·포장의 식품과 직접 접촉하는 면에는 인쇄를 하여서는 아니된다. 다만, 식품용 기구 중 식품과 일부 접촉하는 면에 인쇄하는 경우, 잉크성분이 용출되어 식품으로 이행될 우려가 없고 안전성에 문제가 없는 경우 제외한다." 라고 규정하고 있습니다.
 - * 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」: 식약처 홈페이지 > 법령/자료 > 고시훈령예규 > 고시전문
- 질의와 관련하여 식품과 직접 접촉하는 면에는 인쇄잉크를 사용한 인쇄를 하여서는 아니됩니다.
- 다만, 식품용 기구에 일부 접촉하는 면에 인쇄하는 경우 안전성 자료(인쇄잉크 성분의 안전성 자료, 인쇄공정, 식품으로 이행 여부 확인 자료)를 제출하여 주시면 검토가 가능합니다.

Q 74

매장에서 뜨거운 커피 포장 시 뚜껑, 뜨거운 국물 포장 용기를 대부분 PS재질로 사용하는데 환경호르몬 용출 우려가 없을까요?

- ① 폴리스티렌(PS)은 일회용 음료컵이나 요거트 용기, 일회용 도시락 용기 등에 주로 사용되는 재질이며, 스티로폼 형태의 발포 폴리스티렌은 보온성과 단열성이 우수하여 컵라면 용기 등에 주로 사용되고 있습니다.
- ② 또한, PS 재질이 뜨거운 커피 포장의 뚜껑이나 뜨거운 국물 포장 용기에 사용되는 경우가 있으나, 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」(고시) 규정에 적합하게 제조된 제품이라면 해당 용도로 사용이 가능하며, 특히 내분비계 장애물질(일명 환경호르몬)로 추정되는 프탈레이트나 비스페놀A는 폴리스티렌의 원료로 사용되고 있지 않으므로 해당 물질들의 용출에 대해서는 우려하지 않아도 됩니다.



제3장. 검 사

1 자가품질검사

Q 75

자가품질검사 의무의 면제와 관련해 해당 심사는 인증심사, 연장심사, 조사평가와 관계 없이 90퍼센트 이상 충족 시 자가품질검사 면제 대상이 되는 건가요?

- 「식품위생법」 제31조의2 제2호 및 같은 법 시행규칙 제31조의2에 따라 식품안전 관리인증기준적용업소에 대하여 제66조제1항에 따른 조사·평가를 한 결과가 만점의 90퍼센트 이상인 경우, 같은 법 제31조 제1항에도 불구하고 자가품질검사를 면제할 수 있습니다(시행:2024.07.03.).
- 따라서 귀사의 전년도 식품안전관리인증기준 조사·평가 결과*가 만점의 90퍼센트 이상인 경우, 다음 연도의 자가품질검사를 면제할 수 있음을 알려드립니다.

* 다만, 지방식품의약품안전청에서 조사·평가한 결과에 한함

Q 76

수출용 제품의 경우 자가품질검사 대상에 해당하나요?

- 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 식품등의 기준 및 규격에 적합한지 여부를 검사하도록 규정하고 있으나,
- 같은 법 제7조제3항에 따라 수출할 식품 또는 식품첨가물의 기준과 규격은 제1항 및 제2항에도 불구하고 수입자가 요구하는 기준과 규격을 따를 수 있다고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 식품제조·가공업에서 전량 수출용으로 제조·가공한 제품에 한하여 국내의 기준 및 규격이 아닌 수출국의 기준 및 규격을 적용받으므로 위 규정에 따른 자가품질검사 대상에 해당되지 않으며, 수출국의 기준 및 규격에 따라 검사를 실시할 수 있습니다.

Q 77

식품 용기·포장지제조업에서 원단제조업체로부터 종이원단을 받아 컷팅 후 접착하는 공정만 진행하는 경우 원단업체의 성적서로 자가품질검사 대체가 가능한가요?

- 용기·포장을 제조하는 영업자는 제조하는 용기·포장이 식품위생법 제9조에 따른 기준과 규격에 맞는지 검사하여야 하며, 용기·포장의 자가품질검사는 동일재질별로 6개월마다 1회 이상 재질별 성분에 관한 규격에 대하여 실시하여야 합니다.
 - * 관련규정 : 「식품위생법」 제31조 및 동법 시행규칙 제31조, [별표 12]
- 따라서 용기·포장지제조업자가 원단 제조업체에 원단을 공급받아 용기·포장을 제조·가공하는 경우, 최종 완제품인 용기·포장에 대하여 상기 규정에 따라 자가품질검사를 실시하여야 하며 원단 제조업체에서 실시한 자가품질검사 성적서로 자가품질검사를 대체할 수 없음을 알려드립니다.

Q 78

자사의 제품을 제조하는 원료로 사용되는 반제품의 경우도 자가품질대상이 되나요?

- 「식품위생법」 제31조 및 동법 시행규칙 [별표 12] 제1호에 따르면, 식품 등을 제조·가공 하는 영업자는 제조·가공하는 식품등이 기준 및 규격에 적합한지 여부를 검사(자가품질검사)하여야 하는 의무가 있고, 식품 등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 합니다.
- 따라서 반제품이라 하더라도 식품제조·가공업소에서 유통·판매하려는 경우에는 상기 규정에 따라 자가품질검사를 실시하여야 합니다. 다만, 자사 소진용으로만 사용하기 위하여 제조·가공하는 반제품이라면 해당 제품은 판매를 목적으로 제조·가공한 것으로 보기 어려우므로 자가품질검사 대상에 해당되지 않을 것으로 판단됨을 알려드립니다.

Q 79

알타입 고체형 육수가 포함된 간편조리세트 자가품질검사 시 검사항목에 장염비브리오균 항목을 포함시켜야 하나요? (고체형 육수 외 해산물 포함되지 않음)

- ① 「식품위생법 시행규칙」 [별표 12] 제1호에 따라 식품등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 하나 식품공전에서 정한 동일한 검사항목을 적용받는 품목을 제조·가공하는 경우에는 식품유형별로 이를 실시할 수 있습니다.
- ② 또한 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 [별표 1] 23-2.에 따라 간편조리세트의 검사항목은 ‘대장균, 황색포도상구균, 살모넬라, 장염비브리오균(살균 또는 멸균처리 되지 않은 해산물 함유 제품에 한한다), 장출혈성대장균(가열조리하지 않고 섭취하는 농·축·수산물 함유제품에 한함)’입니다.
- ③ 따라서 해당 제품(해산물 육수)이 살균 또는 멸균처리 되지 않은 해산물 함유 제품에 해당하는 경우, 해당 원료로 제조·가공한 간편조리세트는 상기 규정에 따라 ‘장염비브리오균’ 검사를 실시하여야 할 것으로 판단됩니다.

Q 80

폐업 예정인 식품제조·가공업소입니다. 폐업 전 자가품질검사 주기가 도래하는데 검사를 해야 하나요?

- ① 귀사(식품제조·가공업)에서 폐업 예정이더라도 현재 영업자에 해당하면 자가품질 검사 주기가 도래한 경우, 해당 검사를 실시하여야 할 것으로 판단됩니다.

Q 81

기구 및 용기·포장의 자가품질검사 시 색상을 상이하나, 재질이 동일할 경우, 재질별로 검사 가능한가요?

- ☞ 「식품위생법」 제31조 및 같은법 시행규칙 [별표 12] 2.에 따라 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다를 경우에는 재질별로 자가품질 검사를 실시할 수 있으므로 검사하려는 제품의 재질이 동일하다면 색상이 달라도 재질별로 검사 가능합니다.

Q 82

식품용 포장재의 자가품질검사를 외부 시험·검사기관에 의뢰한 경우 참고용 시험성적서라도 자가품질검사를 실시한 것으로 볼 수 있나요?

- ☞ 「식품위생법」상 검사성적서의 종류(용도)에 대하여 별도로 규정하고 있지 않으나, 검사성적서에 '참고용'으로 기재되어 있는 경우 '자가품질검사용'이 아니므로 시험·검사기관에 자가품질검사 의뢰 시 검사목적이 '자가품질검사용'으로 기재되어 있어야 할 것으로 판단됩니다.

Q 83

간편조리세트의 자가품질검사 주기는 어떻게 되나요?

- ① 「식품위생법」 제31조(자가품질검사 의무)에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 총리령으로 정하는 바에 따라 제조·가공하는 식품등이 제7조 또는 제9조에 따른 기준과 규격에 맞는지를 검사하여야 합니다.
- ② 식품제조·가공업소에서 간편조리세트 제품을 제조·가공하여 유통·판매하는 경우 1개월마다 1회 이상 자가품질검사를 실시*하여야 합니다.

* 「식품위생법」 시행규칙 제31조제1항 관련 [별표 12] 제6호가목4)

Q 84

추출가공식품 제조·가공 시 타르색소를 사용하지 않은 경우 자가품질검사 항목으로 타르색소 생략이 가능한가요?

- ① 「식품위생법 시행규칙」 [별표 12] 4.에 따라 자가품질검사는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목을 검사하여야 하나, 식품제조·가공 과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목의 검사를 생략할 수 있습니다.
- ② 따라서 추출가공식품 제조·가공 시 타르색소를 사용하지 않은 경우라면 자가품질 검사 시 타르색소의 검사항목을 생략할 수 있을 것으로 판단되며, 이 경우 품목제조 보고, 원료수불대장 등으로 타르색소를 사용하지 않았다는 것을 증명할 수 있어야 합니다.

* 최종제품은 「식품의 기준 및 규격」에 적합하여야 함.

Q 85

식품업체이며, 자가품질검사항목 중 보존료를 검사해야하나, 직접 넣지 않고 원료에서 유래된 경우에도 보존료 검사해야 하나요?

- ☉ 「식품위생법」 시행규칙 [별표 12]에 따라 제조·가공 과정 중 특정 식품첨가물(보존료)을 사용하지 않은 경우에는 그 항목을 생략할 수 있으며, 이 경우 품목 제조보고, 원료수불대상 등으로 특정 식품첨가물을 사용하지 않았다는 것(유래되었다는 것)을 증명할 수 있어야 하고, 해당 제품은 「식품의 기준 및 규격」에 적합하여야 합니다.

Q 86

9월1일에 영업자 지위승계 변경할 경우, 2개월마다 1회 자가품질검사 주기인 빵류를 지난 8월에 실시하면, 지위승계 변경시점에 새로이 자가품질검사를 실시 해야하나요?

- ☉ 「식품위생법」 제39조 제1항에서 영업자가 영업을 양도하거나 사망한 경우 또는 법인이 합병한 경우에는 그 양수인·상속인 또는 합병 후 존속하는 법인이나 합병에 따라 설립되는 법인은 그 영업자의 지위를 승계한다고 규정하고 있습니다.
- ☉ 또한, 동법 시행규칙 [별표 12] 제6호 가목 3)에 따라 식품제조·가공업자가 빵류를 제조·가공 시 2개월마다 1회 이상 자가품질검사를 실시하여야 합니다.
- ☉ 따라서, 영업승계는 기존의 영업자의 지위를 승계하므로 기존 영업자의 자가품질검사(주기)는 양수인에게 그대로 승계될 것으로 판단되어, 기존 영업자가 자가품질검사를 실시하였다면 해당 제품의 자가품질검사 주기에 따라 검사 실시가 가능합니다.
 - * 예: 기존 영업자가 8월에 자가품질검사(주기 2개월)를 실시한 경우, 10월에 검사 실시 가능



제4장. 영 업

1 영업허가 등

Q 87

식품제조·가공업소로 영업등록된 곳에서 공유주방 운영업 영업등록을 할 수 있는지와 공유주방 운영업을 득한 경우 해당 공유주방 시설을 다른 식품제조·가공업소가 이용할 수 있나요?

- 「식품위생법」 제2조 제5의2 및 같은 법 시행령 제21조 제9호에 따라 '공유주방'이란 식품의 제조·가공·조리·저장·소분·운반에 필요한 시설 또는 기계·기구 등을 여러 영업자가 함께 사용하거나, 동일한 영업자가 여러 종류의 영업에 사용할 수 있는 시설 또는 기계·기구 등이 갖춰진 장소'를 말하며, '공유주방 운영업은 여러 영업자가 함께 사용하는 공유주방을 운영하는 영업'으로 규정하고 있습니다.
- 또한, 「식품위생법 시행규칙」 [별표 14] 업종별 시설기준 자. 시설기준 적용의 특례 8)에 따라 '공유주방 운영업의 시설을 사용하는 경우에는 제10호의 공유주방 운영업의 시설기준에 따른다'고 규정하고 있습니다.
- 식품제조·가공업 시설을 공유주방으로 운영하려는 자는 영업등록신청서에 위생관리 책임자 선임신고서, 책임보험 가입 증명 서류 등을 첨부하여 시장·군수·구청장에게 제출하고, 공유주방을 사용하여 식품제조·가공업을 하려는 자는 영업신고서에 공유주방 사용계약에 관한 서류 등을 첨부하여 제출하도록 하는 등 공유주방 운영과 관련된 영업등록을 하여야 합니다.

Q 88

식품제조가공업자가 시설을 추가하지 않고 새로운 식품군만 추가하려는 경우 변경 등록에 해당되는지요?

- ☉ 「식품위생법 시행령」 제26조의3에 따라 식품제조·가공업을 하는 자가 추가로 시설을 갖추어 새로운 식품군(법 제7조제1항에 따라 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품의 기준 및 규격에 따른 식품군)에 해당하는 식품을 제조·가공하려는 경우에는 변경등록을 하여야 합니다.
- ☉ 따라서, 식품제조·가공업자가 혼합기 등 시설을 추가하여 새로운 식품군을 제조·가공하는 경우에는 변경등록 대상이나 추가시설 없이 새로운 식품군을 제조하는 경우는 변경등록 대상에 해당하지 않습니다.

* 다만, 새로운 식품군에 대하여는 품목제조보고 및 제조방법설명서 제출 필요

Q 89

슈퍼마켓을 할 경우, 기타 식품판매업 영업신고를 해야 하나요?

- ☉ 「식품위생법 시행령」 제21조 및 시행규칙 제39조에서는 “총리령으로 정하는 일정 규모 이상의 백화점, 슈퍼마켓, 연쇄점 등의 영업장의 면적이 300제곱미터 이상인 업소”에서 식품을 판매하는 영업에 대하여 ‘기타 식품판매업’ 영업신고를 하도록 규정하고 있으므로 이에 해당하는 경우에는 영업신고를 하여야 합니다.

Q 90

식품제조가공업소에서 수입 완제품(냉동식품) 소분시 식품소분업 영업신고 대상 인가요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조 및 같은 법 시행규칙 제38조에 따라 식품소분업은 영 제21조제1호(식품제조·가공업) 및 제3호(식품첨가물제조업)에 따른 영업의 대상이 되는 식품 또는 식품첨가물(수입되는 식품 또는 식품첨가물을 포함한다)의 완제품*을 나누어 유통할 목적으로 재포장·판매하는 영업으로 규정하고 있습니다.
 - * 다만, 어육제품, 특수용도식품(체중조절용 조제식품은 제외한다), 통·병조림 제품, 레토르트식품, 전분, 장류 및 식초(제품의 내용물이 외부에 노출되지 않도록 개별 포장되어 있어 위해가 발생할 우려가 없는 경우는 제외한다)는 소분·판매 하여서는 아니 됨.
- 식품제조·가공업자가 수입 완제품(냉동제품)을 나누어 재포장하는 경우라면 식품 소분업 영업신고 대상에 해당되며, 위 규정에 따라 냉동식품에 대해서는 소분 금지 품목에 해당하지 않아 소분은 가능하나, 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 5)에서 냉동제품은 -18℃에서 보관 및 유통하여야 하므로 냉동식품의 소분은 제품의 냉동이 유지되는 조건에서만 소분이 가능합니다.

Q 91

당사가 사내 임직원의 편의 복지 성격의 사내 카페를 운영하려 할때 영업 신고가 필요한지요?

- ☞ 사내 카페 운영방식이 영리행위 또는 비영리행위에 해당하는지 여부는 귀사에서 검토 및 판단할 사항입니다.
- ☞ 참고로, 귀사의 소속직원들에게만 한정하여 비영리 목적으로 최소비용(인건비, 재료비, 운영비, 시설비 등)만을 부과하고, 경제적 이익 없이 직원복지 서비스 차원에서 다류, 음료 등을 조리하여 판매한다면 「식품위생법」상 별도의 영업신고 대상에 해당하지 않습니다.

Q 92

별크로 수입통관된 식품용 니트릴장갑을 소분하여 유통할 수 있는지요?

- ☞ 「식품위생법」 제2조 제4호에서, 기구란 다음* 각 목의 어느 하나에 해당하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건(농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건 및 「위생용품 관리법」 제2조제1호에 따른 위생용품은 제외한다)을 말합니다.

* 가. 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것

나. 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분〔(小分): 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말한다. 이하 같다〕·운반·진열할 때 사용하는 것

- ☞ 따라서, 수입신고한 식품용 니트릴 장갑이 위의 규정에 따라 기구에 해당될 것으로 판단되며, 식품용 기구를 소분·판매하는 경우 「식품위생법」상 별도의 영업신고 없이 판매가 가능합니다.

Q 93

편의점에서 호빵을 판매할 경우 영업신고 대상인가요?

- ☉ 「식품위생법 시행규칙」 제2조 관련 [별표 1] 제5호 단서규정에 따라 편의점에서 호빵의 포장을 뜯어 찜기로 따뜻하게 데워 판매하는 것은 별도의 영업 신고 대상에 해당하지 않습니다.

Q 94

휴게음식점영업소에서 여름철(성수기)에만 임시 가판을 운영하여 슬러쉬, 아이스크림 등을 판매할 경우 영업등록을 해야하나요?

- ☉ 「식품위생법」상 영업행위는 영업소별 시설기준을 갖추고 신고된 장소에서 하는 것이 원칙이지만, 한시적 영업신고는 일시적으로 지역행사 등에 참여하는 경우에 규제완화 차원에서 영업소 소재지 이외의 장소에서 영업시작부터 종료시까지의 기간이 1개월 이내의 범위에서만 영업을 가능하도록 하고 있습니다.
- ☉ 이에 따라 동법 시행규칙 제42조 제3항은 신고한 영업소 외의 다른장소(제2호의 경우에는 [별표 14] 제8호 가목 5)에 따른 장소만 해당한다)에서 1개월의 범위에서 한시적으로 영업을 하려는 자는 다음 각 호*의 구분에 따른 서류를 관할 신고 관청에 제출해야 한다고 규정하고 있습니다.

* 1. 영 제21조 제2호에 따른 즉석판매제조·가공업자: 영업신고증 및 자가품질 검사결과서(자가품질검사가 필요한 영업만 해당한다)

2. 영 제21조 제8호에 따른 휴게음식점영업자, 일반음식점영업자 또는 제과점 영업자(음식판매자동차를 사용하여 영업을 하는 경우는 제외한다): 영업신고증

- ☉ 따라서, 휴게음식점영업자가 한시적영업을 하려는 경우에는 상기 규정에 따라 영업 신고를 하여야 하고, 한시적 영업신고된 장소에서 조리 및 판매가 이루어져야 하며, 영업신고 관련 자세한 사항은 영업정황 파악이 가능한 관할관청(시·군·구 관련 부서)으로 문의하여 주시기 바랍니다.

Q 95

즉석판매제조·가공업소에서 제조한 식품을 식품접객업소에서 납품받아 매장에서 조리행위 없이 소비자가 그대로 취식할 수 있도록 제공하는 경우 가능한가요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조에 따른 '즉석판매제조·가공업'이란 '(총리령)으로 정하는 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업'이고, 같은 법 시행규칙 제57조 관련 [별표 17] 2.가.에 따라 '즉석판매제조·가공업자 및 그 종업원은 제조·가공한 식품을 판매를 목적으로 하는 사람에게 판매하여서는 아니 된다'고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 식품접객업에서 즉석판매제조·가공업자가 제조·가공한 제품을 제공받아 그대로 재판매(조리행위 없이 소비자가 바로 취식할 수 있도록 제공하는 형태 포함)하는 것은 유통·판매에 해당되어 금지되고 있습니다.

2 식품제조·가공업

시 설 기 준

Q 96

효소처리제품 및 비효소처리제품을 같은 기계로 제조할 수 있나요?

- 「식품위생법」 제36조 및 같은 법 시행규칙 [별표 14] 1. 식품제조·가공업의 시설 기준 자목 3) 에 따라 '하나의 업소가 둘 이상의 업종의 영업을 할 경우 또는 둘 이상의 식품을 제조·가공하고자 할 경우로서 각각의 제품이 전부 또는 일부의 동일한 공정을 거쳐 생산되는 경우에는 그 공정에 사용되는 시설 및 작업장을 함께 쓸 수 있다.' 고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 두 제품이 동일한 공정을 거쳐 생산되는 경우에는 그 공정에 사용되는 시설을 함께 쓸 수 있으며, 이 경우 생산되는 제품은 「식품의 기준 및 규격」, 「식품 첨가물의 기준 및 규격」 등에 각각 적합하여야 합니다.

Q 97

식품제조가공업체에서 제조한 반제품을 외부 창고에 보관가능한가요?

- 식품위생법 시행규칙 [별표 14] 업종별시설기준에서 1. 식품제조·가공업의 시설 기준. 자. 시설기준 적용의 특례. 7) 식품제조·가공업자가 바목1)에 따른 창고의 용량이 부족하여 생산한 반제품을 보관할 수 없는 경우에는 영업등록을 한 영업소의 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차한 창고에 일시적으로 보관할 수 있다.에 따라 가능합니다.

Q 98

A업체(유통전문판매업, 식품제조가공업)가 유통전문판매업체로서 B업체(식품제조·가공업)에 제품 생산을 의뢰하였으나, B업체에서 생산시설 일부 부족으로 A업체인 식품제조가공업소에 위탁 생산이 가능한가요?

- ① 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14] 업종별 시설기준 자. 시설기준 적용의 특례 2)에 따라 식품제조·가공업자가 제조·가공시설 등이 부족한 경우에는 영 제21조 각 호에 따른 영업자, 「축산물 위생관리법」 제21조제1항제3호에 따른 축산물 가공업의 영업자 또는 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조제1호가목에 따른 건강기능식품전문제조업의 영업자에게 위탁하여 식품을 제조·가공할 수 있습니다.
- ② 위 규정에 따른 위탁제조·가공은 식품제조·가공업자가 해당 품목의 제조·가공시설을 갖추고 생산하면서 일부 생산시설이 부족하여 해당 제조·가공공정을 타 식품제조·가공업자에게 위탁하려는 경우이거나 식품제조·가공업자가 해당 품목을 생산하나 생산필요량이 업체 생산능력을 초과하여 일부 또는 전 공정을 동일 제조·가공시설을 갖춘 타 식품제조·가공업자에게 위탁하려는 경우를 의미합니다.
- ③ 따라서, A업체(유통전문판매업, 식품제조·가공업)가 B업체(식품제조·가공업)에 유통전문판매업으로서 생산의뢰한 제품이 제조·가공 과정에서 일부 생산시설이 부족하여 해당 공정을 식품제조·가공업(A업체)에 위탁하는 경우라면 위탁제조·가공 범위에 해당하여 가능합니다.

품목제조보고

Q 99

식품제조가공업체이며, 업체에서 제조 가공한 반제품을 최종제품에 사용할 경우 해당 반제품을 품목제조보고 후 사용해야 하나요?

- 「식품위생법」 제37조 제6항에 따라 식품 또는 식품첨가물의 제조업·가공업의 허가를 받거나 신고 또는 등록을 한 자가 식품 또는 식품첨가물을 제조·가공하는 경우에는 총리령으로 정하는 바에 따라 식품의약품안전처장·시장·군수·구청장 등에게 그 사실을 보고하여야 합니다.
- 따라서, 품목제조보고는 유통·판매를 목적으로 하는 최종제품이 대상이며, 유통·판매를 목적으로 생산하는 것이 아닌 자사에서 최종제품의 원료로만 사용하기 위하여 제조·가공하는 반제품이라면 품목제조보고 대상에 해당되지 않습니다.
- 다만, 영업자가 원하는 경우 및 최종제품에 대한 품목제조보고 시 원재료명을 반제품명칭으로 기재하려는 경우에 반제품에 대한 품목제조보고가 가능하며, 이때는 반제품 제조에 사용되는 모든 원재료를 기재하여 품목제조보고를 하여야 합니다.

Q 100

제품의 원재료, 배합비율 등이 동일하지만 보관방법이 냉장과 냉동으로 다르고 소비기한이 다른 경우 각각 품목제조보고 하여야 하나요?

- 「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조제1항에 따라 품목제조 보고를 할 경우 제품의 원재료, 배합비율 등이 동일하지만 보관방법이 각각 냉장과 냉동으로 다르고 소비기한이 상이한 경우 별도로 품목제조보고를 하여야 합니다.

Q 101

김치 제품에 사용된 원재료 등은 모두 동일하나, 비살균제품과 살균제품을 생산하고자 하는 경우 제품명 다르게 하여 각각 품목제조보고 하여야 하나요?

- ① 「식품위생법」 제37조 제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 식품을 제조·가공하려는 자가 식품을 제조·가공하는 경우 영업등록관청에 실제 사용한 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 제조방법 등에 대하여 품목제조보고를 하도록 규정하고 있습니다.
- ② 식품제조·가공업에서 생산하는 김치의 살균 여부로 인하여 소비기한에 따른 차이가 있는 제품은 제조방법이 상이한 경우로 판단되는 바, 이 경우 서로 다른 제품명을 사용하여 각각의 제품으로 품목제조보고 하여야 합니다.

Q 102

수출전용 식품 품목제조보고 의무인지

- ① 「식품위생법」 제37조제6항 및 같은법 시행규칙 제45조에 따라 수출전용이라도 식품제조·가공업에서 만드는 제품이라면 품목제조보고하여 관리하여야 합니다.

Q 103

유통전문판매업체가 의뢰한 제품이 내수·수출겸용 제품인 경우 하나의 품목제조 보고서로 관리할 수 있는지와 국내 제조한 제품을 해외 소비자가 온라인으로 주문하여 해외 발송하고자 하는 경우 수출용으로 품목제조보고를 하여야 하나요?

- ① 유통전문판매업자가 식품제조·가공업자에게 원재료 및 배합비율 등이 동일한 내수용 및 수출용 겸용 식품의 제조·가공을 의뢰하여는 경우 품목제조보고서 상에 '내수용 및 수출용 겸용 제품'임을 기재하여 하나의 품목제조보고서로 관리가 가능합니다.
- ② 식품제조·가공업소에서 제조·가공한 식품이 국내 판매를 목적으로 하지 않고 해외 소비자에게 발송되는 제품이라면 전량 수출용으로 품목제조보고를 하여야 합니다.

Q 104

식품제조·가공업체에서 기 품목제조보고된 제품을 유통전문판매업소의 상표로 생산시 별도 품목제조보고를 해야하나요?

- ① 「식품위생법 시행령」 제21조에서 '유통전문판매업'이란 '식품 또는 식품첨가물을 스스로 제조·가공하지 아니하고 식품제조·가공업자 또는 식품첨가물제조업자에게 의뢰하여 제조·가공한 식품 또는 식품첨가물을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업'으로 규정하고 있습니다.
- ② 따라서, 식품제조·가공업자가 이미 품목제조보고하여 생산되고 있는 제품에 대하여 유통전문판매업자가 의뢰하는 경우라면 별도의 품목제조보고가 필요치 않으므로, 기 품목제조보고한 제품에 유통전문판매업자의 상표를 부착하여 생산하는 것은 가능합니다.

Q 105

식품제조업체이며, 제품의 모양 또는 무게만 달라질 경우, 하나로 품목제조보고 가능한가요?

- ☉ 「식품위생법」 제37조 제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 식품을 제조·가공하려는 자가 식품을 제조·가공하는 경우 영업등록관청에 실제 사용한 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 제조방법 등에 대하여 품목제조보고를 하도록 규정하고 있으며, 과자의 원재료 및 배합비율, 소비기한 등이 모두 동일하고 단지 성형공정에서 그 모양(또는 개당 무게)만 달라진다면 하나의 품목제조보고로 관리가 가능합니다.

Q 106

식품제조업체에서 장류를 제조하고 있으나, 숙성기간이 상이할 경우, 각각 품목제조보고 해야 하나요?

- ☉ 「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 품목제조보고를 하여야 하며, 식품제조·가공업에서 생산하는 장류의 원재료, 배합비율이 모두 동일 하더라도 숙성기간의 차이가 있는 제품은 제조방법이 상이한 경우로 판단되는 바, 서로 다른 제품명을 사용하여 각각의 제품명으로 품목제조보고 하여야 합니다.

Q 107

즉석판매제조·가공업체에서 제조한 제품도 품목제조보고 대상에 해당하나요?

- 「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 식품을 제조·가공하려는 자가 식품을 제조·가공하는 경우 영업등록관청에 실제 사용한 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 제조방법 등에 대하여 품목제조보고를 하도록 규정하고 있습니다.
- 위 규정에 따라 즉석판매 제조·가공업은 품목제조보고 대상에 해당하지 않습니다.

Q 108

품목제조보고한 냉동 빵류를 해동하여 출고하고자 하는 경우 품목제조보고를 다시 하여야 하나요?

- ☞ 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 3). (4) 냉동제품을 해동시켜 실온제품 또는 냉장제품으로 보존 및 유통할 수 없다. 다만, 아래에 해당하는 경우로서 제품에 냉동포장완료일자, 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 소비기한(냉동제품으로서의 소비기한 이내)을 별도로 표시한 경우 그러하지 아니할 수 있다.
- ① 식품제조·가공업 영업자가 냉동제품인 빵류, 떡류, 초콜릿류, 젓갈류, 과·채주스, 또는 기타 수산물가공품(살균 또는 멸균하여 진공 포장된 제품에 한함)을 해동시켜 실온제품 또는 냉장제품으로 보존 및 유통하는 경우
 - ② 축산물가공업 중 유가공업 영업자가 냉동된 치즈류 또는 버터류를 해동시켜 실온제품 또는 냉장제품으로 보존 및 유통하는 경우
 - ③ 냉동수산물을 해동하여 미생물의 번식을 억제 하고 품질이 유지되도록 기체치환포장(Modified Atmosphere Packaging, MAP) 후 냉장으로 보존 및 유통하는 경우
- ☞ 따라서, 식품제조·가공업자가 품목제조보고된 냉동제품(빵류)을 단순히 해동한 경우라면 별도로 품목제조보고를 하지 않아도 될 것으로 판단되며, 냉동제품(빵류)을 해동하여 유통할 경우 품목제조보고서의 기타란에 해동에 관한 사항을 기재하여야 합니다.

Q 109

과자의 파손방지 또는 캡슐커피의 산화방지를 위해 질소가스를 넣은 경우 품목 제조보고시 질소가스를 기재하여야 하나요?

- 「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 품목제조보고 시 원재료명 또는 성분명 및 배합비율은 원료가 '투입'되는 시점을 기준으로 실제 사용하는 모든 원재료를 작성하여야 하며, 이는 최종제품의 제조·가공에 사용된 실제 원재료를 파악하기 위함입니다.
- 품목제조보고 시 식품을 제조·가공하기 위해 첨가되는 원재료가 아닌 제품 포장 시 파손방지 및 산화방지 목적으로 첨가하는 질소가스는 원재료 성분 등으로 따로 보고할 필요는 없습니다.
- 다만, 품목제조보고 시 제품포장을 위해 질소가스를 충전 하는 경우 품목제조보고서 상의 포장방법, 제조방법설명서 또는 기타란 등에 이에 대한 사항을 상세히 기재하여 보고하여야 합니다.

Q 110

식품 품목제조보고시 원재료 함량 비율 산정은 어떻게 해야하나요?

- 「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 식품을 제조·가공하려는 자가 식품을 제조·가공하는 경우 영업의 등록관청에 사용한 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 제조방법 등에 대하여 품목제조보고를 하여야 하며, 품목제조보고 시 배합비율의 경우 실제 투입된 원료(정제수 포함)를 기준으로 산정하여야 합니다.

Q 111

기존 품목제조보고 시 사용된 원재료의 제품명은 동일하나, 유형이 변경된 경우 품목제조보고 변경 대상인가요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제46조(품목제조보고사항 등의 변경)에서는 제45조에 따라 보고를 한 자가 해당 품목에 대하여 아래 각 호의 어느 하나에 해당하는 사항을 변경하려는 경우에는 『별지 제45호 서식』의 품목제조보고사항 변경보고서(전자문서로 된 보고서를 포함한다)에 품목제조보고서 사본 및 소비기한 연장사유서(제3호의 사항을 변경하려는 경우만 해당한다)를 첨부하여 제품생산 시작 전이나 제품생산 시작일부터 7일 이내에 등록관청에 제출하여야 한다고 규정하고 있습니다.
 1. 제품명
 2. 원재료명 또는 성분명 및 배합비율(제45조제1항에 따라 품목제조보고 시 등록관청에 제출한 원재료성분 및 배합비율을 변경하려는 경우만 해당한다)
 3. 소비기한(제45조제1항에 따라 품목제조보고를 한 자가 해당 품목의 소비기한을 연장하려는 경우만 해당한다)
- 또한 식품제조·가공업소에서 식품제조·가공 시 사용하는 원료가 복합원재료*인 경우 '원재료명란'에 식품유형을 기재하고 '원재료기타설명란'에 복합원재료의 제품명을 기재하도록 하고 있습니다.
 - * 2종류 이상의 원재료 또는 성분으로 제조·가공하여 다른 식품의 원료로 사용되는 것으로서 행정관청에 품목제조보고 되거나 수입신고 된 식품
- 기 품목제조보고 된 원재료명란에 식품유형으로 기재하여 보고하였고 해당 원재료의 식품유형이 변경된 경우라면 위의 규정에 따라 원재료명이 변경된 것에 해당되어 품목제조보고 변경보고 대상에 해당됩니다.

Q 112

식품업체이며, 기존 품목제조보고한 소비기한보다 하루 더 길게 표시할 경우 변경보고 해야하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제46조에 따라 품목제조보고를 한 자가 해당 품목에 대하여 다음* 각 호의 어느 하나에 해당하는 사항을 변경하려는 경우에는 『별지 제45호 서식』의 품목제조보고사항 변경보고서(전자문서로 된 보고서를 포함한다)에 품목제조보고서 사본 및 소비기한 연장사유서(제3호의 사항을 변경하는 경우만 해당한다)를 첨부하여 제품생산 시작 전이나 제품생산 시작일부터 7일 이내에 등록관청에 제출하여야 합니다.

* 1. 제품명

2. 원재료명 또는 성분명 및 배합비율(제45조제1항에 따라 품목제조보고 시 등록관청에 제출한 원재료성분 및 배합비율을 변경하려는 경우만 해당한다)

3. 소비기한(제45조제1항에 따라 품목제조보고를 한 자가 해당 품목의 소비기한을 연장하려는 경우만 해당한다)

- 따라서, 제품의 소비기한은 상기 규정에 따라 해당 품목의 소비기한을 연장하려는 경우만 품목제조보고 변경 대상에 해당합니다.

- 참고로, 품목제조보고된 소비기한보다 짧게 표시하는 것은 변경보고 없이 가능합니다.

Q 113

품목제조보고 시 내수·수출겸용 제품으로 보고하였으나, 수출용 제품에 한해 소비기한을 연장하고자 하는 경우 품목제조보고 변경보고 대상인가요?

- ① 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 소비기한 설정기준」 제4조 제6항에서 '수출을 목적으로 하는 제품은 품목제조보고 시 소비기한 설정사유서를 제출하지 아니하고 수입자가 요구하는 기준에 따라 소비기한을 정할 수 있다.'라고 규정하고 있습니다.
- ② 수출용 제품의 소비기한이 변경되는 경우 「식품위생법 시행규칙」 제46조제1항에 따른 품목제조보고 변경보고 대상에 해당되지 않으며, 수출용 제품은 같은 법령에 따른 별도의 변경보고 등의 절차 없이 위 규정에 따라 제외국 수입자 요구에 따라 소비기한 설정이 가능합니다.
- ③ 다만, 이 경우 수출국 규정에 저촉되는지 여부를 확인하고, 내수용 제품과 수출용 제품이 동일한 경우라도 수출용 제품의 소비기한이 다른 경우라면 두 제품을 구분 보관하여, 수출용 제품이 국내 유통·판매되지 않도록 철저히 관리하여야 합니다.

Q 114

제조하는 품목의 생산을 중단하는 경우 품목제조 중단신청을 할 수 있나요?

- ① 식품위생법에는 식품제조·가공업자가 제조하는 품목에 대하여 중단하고자 하는 경우 품목제조보고 중단보고 규정은 없으나, 식품안전나라 (<http://www.foodsafetykorea.go.kr>)의 우리회사안전관리시스템에서 품목제조보고 중단을 신청할 수 있습니다.

Q 115

식품접객업소에서 식품제조·가공업소 제품을 조리 시 원료로 사용하고 있으나, 해당 제조업소에서 품목제조보고 중단보고한 경우 기존에 납품받은 제품은 조리 시 원료로 사용할 수 있나요?

- ① 해당 제품에 대해 품목제조보고 중단보고를 한 경우에도 품목제조보고 중단 이전에 적법하게 제조·가공되어 출고된 완제품(품목제조보고 및 표시완료된 제품)은 소비기한 내에 유통·판매가 가능합니다.
- ② 식품접객업소에서 품목제조보고 중단 이전 식품제조·가공업소의 완제품을 납품받아 사용하는 중 식품제조·가공업소에서 품목제조보고를 중단한 경우라면 이미 출고된 해당 완제품은 소비기한 내에 사용할 수 있습니다.

영업자 준수사항

Q 116

보고대상 이물에 관한 규정은 무엇이며, 어디에서 확인할 수 있나요?

- 관련 규정은 식약처 고시 「보고 대상 이물의 범위와 조사·절차 등에 관한 규정」이며, 해당 고시는 식약처 홈페이지(www.mfds.go.kr) [법령/자료 > 법령정보 > 고시·훈령·예규]에서 확인할 수 있습니다.
 - ※ 「식품위생법」 제46조 및 같은법 시행규칙 제60조에서 위임된 보고 대상 이물의 범위, 크기, 재질, 보고 방법 등 세부적인 사항과 그 시행에 필요한 방법·절차 등을 정하고 있음

Q 117

원형 그대로의 견과류를 원재료로 사용하는 가공식품에서 나방 사체가 나왔는데 보고대상 이물인가요?

- 「식품위생법」 제46조에 따라 판매의 목적으로 식품등을 제조·가공·소분·수입 또는 판매하는 영업자는 소비자로부터 판매제품에서 식품의 제조·가공·조리·유통 과정에서 정상적으로 사용된 원료 또는 재료가 아닌 것으로서 섭취할 때 위생상 위해가 발생할 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 물질(이물)을 발견한 사실을 신고받은 경우 지체 없이 이를 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 보고하여야 합니다.

- 또한, 「보고 대상 이물의 범위와 조사·절차 등에 관한 규정」 제3조에서 보고대상 이물의 범위를 정하고 있으며, 발견 사실을 보고하여야 하는 이물은 육안으로 식별 가능하고 식품등과 직접 접촉하고 있는 다음 각 호에 해당하는 이물을 말합니다.
 - 1) 섭취과정에서 인체에 직접적인 위해나 손상을 줄 수 있는 재질이나 크기의 이물: 3mm 이상 크기의 유리·플라스틱·사기 또는 금속성 재질의 물질
 - 2) 섭취과정에서 혐오감을 줄 수 있는 이물: 쥐 등 동물의 사체 또는 그 배설물, 파리, 바퀴벌레 등 곤충류, 기생충 및 그 알(축·수산물을 주원료로 제조한 식품 등에서 발견되는 원생물에 기생하는 기생충으로서 제조·가공과정에서 사멸되어 인체의 건강을 해칠 우려가 없는 것은 제외)
 - 3) 그 밖에 인체의 건강을 해칠 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 이물: 컨베이어 벨트 등 고무류, 이쑤시개(전분재질은 제외) 등 나무류, 돌, 모래 등 토사류 등
- 나방은 곤충류에 해당하는 이물로 위 규정에 따라 보고대상 이물로 판단됩니다.
- 참고로, 소비자가 신고한 이물이 보고 대상에 해당되지 않더라도 영업자는 자체적으로 이물 혼입 원인을 파악하여 품질관리 개선 및 예방조치를 철저히 해야 하며, 「식품위생법 시행규칙」 [별표 17] 영업자준수사항 제1호사목에 따라 소비자 신고내용 등 관련 자료를 2년간 기록·보관하여야 하며, 소비자가 제시한 이물과 증거품(사진, 해당 식품 등)은 6개월간 보관(다만, 부패·변질 우려가 있는 이물 또는 증거품은 2개월간 보관 가능)하여야 합니다.

Q 118

가열 공정 중 미처 제거되지 못해 인입된 탄화물과 원재료 해포 시 인입된 비닐류, 종이류도 보고대상 이물인가요?

- ① 「식품위생법」 제46조제1항에 따라 판매의 목적으로 식품등을 제조·가공·소분·수입 또는 판매하는 영업자는 소비자로부터 판매제품에서 식품의 제조·가공·조리·유통 과정에서 정상적으로 사용된 원료 또는 재료가 아닌 것으로서 섭취할 때 위생상 위해가 발생할 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 물질(이물)을 발견한 사실을 신고받은 경우 지체 없이 이를 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 보고하여야 합니다.
- ② 「보고 대상 이물의 범위와 조사·절차 등에 관한 규정」(식품의약품안전처 고시)에서 이물 보고의 기준·대상 및 절차 등을 정하고 있으며, 보고하여야 하는 이물의 종류는 동 고시 제3조에 따라 3mm 이상 크기의 유리·플라스틱·사기 또는 금속성 재질의 물질, 쥐 등 동물의 사체 또는 그 배설물, 파리, 바퀴벌레 등 곤충류, 기생충 및 그 알(축·수산물을 주원료로 제조한 식품등에서 발견되는 원생물에 기생하는 기생충으로서 제조·가공과정에서 사멸되어 인체의 건강을 해칠 우려가 없는 것은 제외), 컨베이어벨트 등 고무류, 이쑤시개(전분재질은 제외) 등 나무류, 돌, 모래 등 토사류 등이 있습니다.
- ③ 따라서, 위와 같이 동 고시 제3조에서 섭취과정에서 인체에 직접적인 위해나 손상을 줄 수 있거나 혐오감을 줄 수 있는지, 그 밖에 인체의 건강을 해칠 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 이물인지 등을 고려하여 보고 대상 이물의 범위 등을 정하고 있으며 탄화물, 비닐류, 종이류 이물의 경우 위 규정에 따른 이물 보고 대상에 해당되지 않습니다.
- ④ 다만, 이물 보고를 하지 않더라도, 「식품위생법 시행규칙」 제57조 관련 [별표 17] 식품접객업영업자 등의 준수사항 제1호사목에 따라 식품제조·가공업자는 소비자로부터 이물 검출 등 불만사례를 신고받은 경우 그 내용을 기록하여 2년간 보관하여야 하며, 이 경우 소비자가 제시한 이물과 증거품(사진, 해당 식품 등을 말한다)은 6개월(부패하거나 변질 우려가 있는 경우 2개월간 보관 가능)간 보관하도록 규정하고 있습니다.

Q 119

품질유지기한이 지난 제품의 이물신고를 받은 경우 보고 대상 이물 대상에서 제외되나요?

- 「보고 대상 이물의 범위와 조사·절차 등에 관한 규정」 제5조제1항에 따라 소비자로 부터 이물 발견 사실을 신고받은 날부터 7일 이내 조사기관에 보고하여야 하며, 제5조제3항 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 보고하지 아니할 수 있습니다.
 - 1) 이물 또는 증거제품(포장지 포함)이 없는 경우
 - 2) 소비기한이 지난 제품을 신고한 경우(개봉된 제품에 한함)
 - 3) 이물 발견 후 10일 이상 지난 제품을 신고한 경우(개봉된 제품에 한함)
- 소비기한은 제품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한, 소비기한은 식품 등에 표시된 보관방법을 준수할 경우 섭취하여도 안전에 이상이 없는 기한으로 소비기한이 경과한 일정 기간 동안 식품의 섭취가 가능함에도 소비자가 폐기 시점으로 인식하거나 섭취 여부에 대한 자의적 판단에 혼란이 있는 점 등을 고려하여 소비자 혼란을 방지하고 안전을 담보하면서 더불어 식품 폐기물 감소가 가능하도록 기존의 소비기한 표시에서 소비자 중심의 소비기한을 표시하도록 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」이 개정된 바 있습니다.
- 따라서, 품질유지기한은 식품의 특성에 맞는 적절한 보존방법이나 기준에 따라 보관할 경우 해당 식품 고유의 품질이 유지될 수 있는 기한으로 품질유지기한이 지났더라도 위에 따른 소비기한이 경과했다고 볼 수 없으므로 보고대상 이물이 신고된 경우 조사기관에 보고하여야 합니다.

Q 120

식품제조·가공업소에서 제조·가공 등에 사용하는 지하수의 경우 주기내 수질 검사를 반드시 하여야 하나요?

- ① 「식품위생법 시행규칙」 [별표 17] 제1호 자목은 식품제조·가공업자는 '수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 제조·가공 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는 물 수질검사기관에서 1년(음료류 등 마시는 용도의 식품인 경우에는 6개월)마다 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질 기준에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다'고 규정하고 있습니다.
- ② 따라서, 식품제조·가공업자는 '적합하다고 인정된 물을 사용'하여야 하므로 수질 검사 기간(1년, 마시는 용도는 6개월) 내에 미리 검사의뢰(채수 등) 후 '적합 판정'을 받고 적합한 물을 사용해야 합니다.

위해식품등의 회수

Q 121

식품안전나라에서 회수 등 부적합한 식품의 공개에 대한 법적 근거는 무엇인가요?

- 「식품안전기본법」 제24조 제3항에 따라 관계행정기관의 장은 사업자가 식품안전 법령등을 위반한 것으로 판명된 경우 해당 식품등 및 사업자에 대한 정보를 「공공기관의 정보공개에 관한 법률」 제9조 제1항제6호에도 불구하고 공개할 수 있습니다.
- 또한 「식품위생법」 제90조의2 제1항 및 같은 법 시행령 제64조의2에 따라 식품의약품안전처장은 보유·관리하고 있는 식품등의 안전에 관한 정보 중 국민이 알아야 할 필요가 있다고 인정하는 정보에 대하여는 「공공기관의 정보공개에 관한 법률」에서 허용하는 범위에서 이를 국민에게 제공하도록 노력하여야 하며 제공되는 식품등의 안전에 관한 정보의 범위는 다음 각 호*와 같고, 식품등의 안전에 관한 정보를 인터넷 홈페이지, 신문, 방송 등을 통하여 공개할 수 있습니다.
 1. 심의위원회의 조사·심의 내용
 2. 안전성심사위원회의 심사 내용
 3. 국내외에서 유해물질이 함유된 것으로 알려지는 등 위해의 우려가 제기되는 식품 등에 관한 정보
 4. 그 밖에 식품등의 안전에 관한 정보로서 식품의약품안전처장이 공개할 필요가 있다고 인정하는 정보
- 따라서, 식품안전나라에 공개되는 부적합 식품은 상기 규정에 따라 공개하고 있습니다.

Q 122

강제회수 이외의 위생상 우려가 의심되거나 품질 결함 등의 이유로 영업자 스스로 자율회수를 실시할 경우 회수등급은 어떻게 되나요?

- ① 회수대상 식품은 「위해식품 회수지침」에 따라 위해요소의 종류, 위반행위의 경중 등을 고려하여 1, 2, 3등급으로 분류하고 있으며, 자율회수의 경우는 별도로 등급을 구분하지는 않습니다.
- ② 다만, '2024년 식품안전관리지침'에 따라 영업자가 의무 회수 이외의 경미한 품질결함 등의 사유로 자율회수를 결정하고 관할기관에 보고할 경우, 관할 기관은 회수 3등급에 준하여 관리하게 됩니다.

Q 123

강제회수 이외의 위생상 우려가 의심되거나 품질 결함 등의 이유로 영업자 스스로 자율회수를 실시할 경우 절차는 어떻게 되나요?

- ① 자율회수는 의무회수(식품위생법 제45조) 이외의 위생상 위해우려가 의심되거나, 품질 결함 등의 이유로 영업자가 스스로 실시하는 회수로 「식품위생법」상 별도로 회수보고 의무를 규정하고 있지 않습니다.
- ② 다만, 효율적인 회수 관리를 위해 위해식품 회수지침서에서 영업자가 자율회수를 하는 경우, 회수 개시와 동시에 관할기관에 회수사실을 보고하고 회수계획서, 회수 완료보고서 등을 제출(의무회수와 서식 동일)토록 권고하고 있습니다.

Q 124

회수 1, 2등급에 해당하는 회수 사유가 발생하면 영업자는 어떤 채널에 회수 사실을 공표해야 하나요?

- 「식품위생법」 제73조(위해식품등의 공표) 및 「식품위생법 시행령」 제51조(위해식품등의 공표방법)에 따른 회수사실 공표는 회수대상 식품으로 인해 위해가 발생한 경우 등에 관할기관이 영업자에게 회수사실을 공표하도록 명하고, 공표명령을 받은 영업자가 그 사실을 공표하는 방법에 대해 명시하고 있습니다.
 - 공표명령을 받은 영업자는 전국을 보급지역으로 하는 1개 이상의 일반일간신문에 「식품위생법 시행령」 제51조(위해식품등의 공표방법)에 규정된 각 호의 사항이 포함된 '위해식품등의 긴급회수문'을 게재하고, 식약처 홈페이지에 게재를 요청해야 합니다.
- 식품안전관리지침에 따라 회수 1, 2 등급에 해당되어 보도자료를 배포(방송, 일간지, 전문지, SNS 등 포함)하는 경우는 식품의약품안전처에서 일반 소비자 등에게 회수 정보를 공개하기 위해 취하는 조치입니다.
- 따라서, 「식품위생법」 제73조에 따른 공표명령을 받은 영업자는 식약처의 보도자료 배포, 언론사의 기사와는 별개로 일간신문에 '위해식품등의 긴급회수문'을 반드시 게재해야 합니다.

Q 125

회수대상이 되는 식품은 무엇인가요?

- ☉ 「식품위생법」 제45조(위해식품등의 회수)제1항 및 제72조(폐기처분등)제3항, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제15조(위해 식품등의 회수 및 폐기처분 등) 제1항 및 제3항의 규정에 따라 식품위생상의 위해가 발생하였거나 발생할 우려가 있다고 인정되는 식품등으로서 다음 각 항목에 해당하는 경우
1. 「식품위생법」 제4조(위해식품등의 판매 등 금지), 제5조(병든 동물 고기 등의 판매 등 금지), 제6조(기준·규격이 정하여지지 아니한 화학적 합성품 등의 판매 등 금지), 제8조(유독기구 등의 판매·사용 금지) 또는 제9조의3(인정받지 않은 재생원료의 기구 및 용기·포장에의 사용 등 금지) 규정을 위반한 식품등
 2. 「식품위생법」 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)제4항 또는 제9조(기구 및 용기·포장에 관한 기준 및 규격)제4항의 기준·규격을 위반한 식품등으로서 각 회수등급별 위반사항에 해당되는 경우
 3. 「식품위생법」 제12조의2(유전자변형식품등의 표시)제2항, 제37조(영업허가 등) 또는 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조(표시의 기준)제3항 및 제8조(부당한 표시 또는 광고행위의 금지)제1항 규정을 위반한 식품등으로서 각 회수등급별 위반사항에 해당되는 경우
 4. 기타 인체의 건강에 위해를 가할 가능성이 있어 식품의약품안전처장이 회수하여야 한다고 인정하는 경우

Q 126

식품위생법 제45조(위해식품등의 회수)에서 '판매의 목적으로 식품등을 제조·가공·소분·수입 또는 판매한 영업자'로 규정하고 있는데 도매업, 소매업, 통신판매업 등도 해당되나요?

- ① 「식품위생법」 제45조(위해식품등의 회수) 제1항에 따라 판매의 목적으로 식품등을 제조·가공·소분·수입 또는 판매한 영업자(「수입식품안전관리 특별법」 제15조에 따라 등록된 수입식품등 수입·판매업자를 포함한다. 이하 이 조에서 같다)는 해당 식품등이 제4조부터 제6조까지, 제7조제4항, 제8조, 제9조4항 또는 제12조의2제2항을 위반한 사실을 알게 된 경우 지체없이 유통 중인 해당 식품등을 회수하거나 회수하는 데에 필요한 조치를 해야 합니다.
- ② 따라서, 상기 규정에서 영업자란 「식품위생법」에서 정하고 있는 식품제조·가공업자, 식품첨가물제조업자, 유통전문판매업자 등 및 「수입식품안전관리 특별법」에서 정하고 있는 수입식품등 수입·판매업자 등이 해당됩니다.
- ③ 참고로, 도매업, 소매업, 통신판매업 등의 영업자가 상기규정의 영업자에 해당되지 않더라도 위해식품 회수와 관련하여 회수 영업자의 회수사실을 통지받은 경우 해당 식품등이 더 이상 판매되지 않고 신속히 회수될 수 있도록 적극 협조하는 것이 바람직합니다.

Q 127

식품안전나라 회수대상에 등록된 원재료를 사용하여 제품을 만들었을 경우 해당 제품의 처리는 어떻게 해야 하나요?

- ① 「식품위생법」 제45조(위해식품등의 회수)제1항에 따라 영업자는 해당 식품등이 제4조부터 제6조까지, 제7조제4항, 제8조, 제9조제4항, 제9조의3 또는 제12조의2 제2항을 위반한 사실을 알게 된 경우 지체없이 유통 중인 해당 식품등을 회수 하거나 회수하는 데에 필요한 조치를 해야 하며,
- ② 「식품위생법」 제72조(폐기처분 등)에 따라 행정 관청은 식품위생상의 위해가 발생하였거나 발생할 우려가 있는 경우에는 영업자에게 유통 중인 해당 식품등을 회수·폐기하게 하도록 규정하고 있습니다.
- ③ 따라서, 부적합 원료(1차, 회수대상)를 사용하여 제조·가공한 제품(2차)은 「식품 위생법」 제7조(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)제4항 위반(원료 등의 구비요건)에 해당되어 판매하거나 판매를 목적으로 제조·수입·가공·사용 등을 할 수 없고, 2차 제품의 회수 여부는 해당 원료(1차)의 부적합 내용 및 2차 제품에서의 기준·규격 등을 고려하여 위해 우려를 판단하여야 합니다.

Q 128

식품 회수대상 제품은 어디에서 확인할 수 있나요?

- ① 회수대상 제품은 식품안전나라 누리집(<http://www.foodsafetykorea.go.kr>) '위해·예방 > 위반식품 및 업체정보 > 회수·판매 중지'에서 확인할 수 있으며, '회수 식품등 알림서비스'를 신청하면 개인 휴대폰으로 SMS 등을 통해 회수정보를 받아볼 수 있습니다.

Q 129

회수 등급별 회수정보 공개는 어떻게 하나요?

- 회수대상 제품은 식품안전나라 누리집(<http://www.foodsafetykorea.go.kr>) '위해·예방 > 위반식품 및 업체정보 > 회수·판매 중지'에서 확인할 수 있으며, '회수식품등 알림서비스'를 신청하면 개인 휴대폰으로 SMS 등을 통해 회수정보를 받아볼 수 있습니다.

Q 130

회수제품의 폐기는 어떻게 해야하나요?

- 압류·보관된 회수 제품 및 창고 보관 제품을 폐기하고자 할 경우 회수영업자는 회수명령기관에 봉인 해제를 요청, 회수명령기관은 회수제품 등 압류·봉인 장소에 출장하여 봉인해제 후 폐기 현장에 입회하여 폐기를 확인합니다.
 - ※ 출장복명서에 폐기 사진 등 객관적 증거자료 첨부
- 다만, 폐기하지 않고 사료로 용도전환 하고자 할 경우 '사료관리법', '사료 등의 기준 및 규격' 등 관련 규정에 적합하여야 합니다.
 - ※ 사료 용도 전환 절차 등은 '회수·폐기 식품 사료 용도 전환 지침' 참고
- 폐기 완료 후, 회수 영업자는 증거자료(폐기 사진, 소각증명서 등)를 첨부하여 폐기 결과를 회수명령기관에 제출합니다.

Q 131

유통전문판매업자가 식품 판매 후 회수사항이 발생할 경우 회수계획, 회수절차 및 회수결과 보고는 제조원과 유통전문판매원 중 어떤 영업자가 진행해야 하나요?

- ① 「식품위생법」 제45조(위해식품등의 회수) 및 제72조(폐기처분 등)에 따라 위해 식품등을 회수할 경우, 「식품위생법 시행규칙」 제21조(영업의 종류)에 따른 식품 제조·가공업, 유통전문판매업의 영업자는 모두 회수영업자에 해당됩니다.
- ② 유통전문판매업자가 식품 등을 스스로 제조·가공하지 않고 별도의 식품제조·가공업자에게 의뢰하여 제조·가공한 식품을 자신의 상표로 유통·판매하는 식품이 회수대상에 해당될 경우, 유통전문판매업자와 식품제조·가공업자 모두 회수대상 영업자에 해당됩니다.
- ③ 따라서, 유통전문판매업자 또는 식품제조·가공업자는 관할기관에 회수계획을 보고하고, 관할기관의 관리·감독 하에 상호 협력하여 회수를 실시해야 합니다.

Q 132

「위해식품등 회수업무 매뉴얼」은 어디에서 확인할 수 있나요?

- ① 위해식품등 회수업무 매뉴얼은 식약처 누리집(www.mfds.go.kr) '법령/자료 > 자료실 > 안내서/지침'에서 확인하실 수 있습니다.

Q 133

「위해식품등 회수지침」은 어디에서 확인할 수 있나요?

- ① 위해식품등 회수지침은 식약처 누리집(www.mfds.go.kr) '법령/자료 > 법령정보 > 공무원지침서/안내서 > 공무원지침서'에서 확인하실 수 있습니다.

유통전문판매업

Q 134

식품제조가공업이며, 시설을 추가하여 새로운 식품군을 제조할 경우 변경등록해야 하나요?

- ☉ 「식품위생법 시행령」 제26조의3제2호에 따라 식품제조·가공업을 하는 자가 "추가로 시설을 갖추어" 새로운 식품군에 해당하는 식품을 제조·가공하려는 경우, 『별지 제41호의4 서식』의 변경등록신청서에 등록증과 새롭게 제조·가공하려는 식품의 종류 및 제조방법설명서를 등록관청에 제출하여야 합니다.

Q 135

식품제조가공업소에서 제조한 식품을 영업장내에서 최종소비자에게 바로 판매할 수 있나요?

- ☉ 「식품위생법 시행령」 제21조에 따른 식품제조·가공업이란 식품을 제조·가공하는 영업을 말합니다.
- ☉ 따라서, 식품제조·가공업자가 제조·가공한 식품(「식품등의 표시기준」에 따라 적법하게 표시한 완제품)은 유통하여 판매하거나 영업장에서 최종 소비자에게 판매하는 행위가 모두 가능하며, 이 경우 별도의 즉석판매제조·가공업 신고를 하지 않아도 됩니다.

3 식품소분·판매업

유통전문판매업

Q 136

유통전문판매업이며, 영업소소재지와 다른 곳에 창고를 두고 제품 보관 가능한가요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14] 제5호 나목 4).나)에 따라 유통전문판매업자는 창고를 갖추어야 하나, 보관창고는 영업신고를 한 영업소의 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있도록 규정하고 있습니다.

Q 137

유통전문판매업자가 위탁한 제조·가공업자의 위생관리 상태 점검 시 전문업체를 통한 점검도 가능한가요?

- 「식품위생법 시행규칙」 [별표 17] 3. 거.에 따라 유통전문판매업자는 제조·가공을 위탁한 제조·가공업자에 대하여 반기마다 1회 이상 위생관리 상태를 점검하여야 합니다.
 - * 다만, 위탁받은 제조·가공업자가 위탁받은 식품과 동일한 식품에 대하여 법 제48조에 따른 식품안전관리인증기준적용업소인 경우 또는 위탁받은 식품과 동일한 식품에 대하여 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제14조에 따라 품질인증을 받은 자인 경우는 제외
- 따라서, 유통전문판매업자가 제조·가공을 위탁한 제조·가공업자에 대하여 반기마다 1회 이상 위생관리 상태를 점검할 때 유통전문판매업자가 직접 점검할 수 있고, 아울러 위생관리 상태를 점검할 수 전문 인력이 없거나 사정이 있는 경우 전문업체에 위탁하여 점검하는 것도 가능합니다.
- 참고로, 전문업체에 위탁해 점검하더라도 점검 의무 및 점검 결과에 대한 책임은 유통전문판매업자에 있으니 양지하시기 바랍니다.

4 식품접객업

영업자 준수사항

Q 138

일반음식점에서 식품제조가공업소의 완제품을 전자레인지로 이용하여 손님에게 제공이 가능한가요?

- 일반음식점에서 완제품을 전자레인지로 이용하여 조리 가능한지 여부에 관한 것으로 판단되며, 식품제조·가공업소에서 제조된 완제품(품목제조보고 및 표시기준에 따른 표시완료 제품)을 일반음식점 내에서 전자레인지를 사용하여 가열하는 등 조리하여 판매하는 것은 가능합니다.

시 설 기 준

Q 139

1명의 영업자가 같은 건물 내 일반음식점과 휴게음식점 영업을 하고자 하며 매장 간 거리가 6M 간격으로 위치한 경우 조리장을 공동으로 사용할 수 있나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 [별표 14] 8. 가. 2) 라. (1)에 따라 1명의 영업자가 같은 건물 내에서 휴게음식점, 제과점, 일반음식점 및 즉석판매제조·가공업의 영업 중 둘 이상의 영업을 하는 경우 하나의 조리장을 공동으로 사용할 수 있습니다.
- 따라서, 1명의 영업자가 같은 건물 내에서 일반음식점 A 및 휴게음식점 B 영업을 하려는 경우라면 영업장간의 거리와 상관없이 위 규정에 따라 하나의 조리장을 공동으로 사용할 수 있습니다.
 - * 공동조리장 사용이 가능하다고 해서 A와 B가 영업장 전체 면적이 동일한 장소에서 중복으로 영업신고가 가능하다는 의미는 아님(조리장은 공동으로 사용하더라도 나머지 면적은 A와 B가 각각 고유의 영업장 면적이 있어야 함)

Q 140

식품접객업 시설기준 중 방음장치 기준은 어떻게 되나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 [별표 14] 8. 가. 1) 다)에 따라 음향 및 반주시설을 설치하는 식품접객업 영업자는 「소음·진동관리법」 제21조에 따른 생활소음·진동이 규제기준에 적합한 방음장치 등을 갖추어야 합니다.
- 따라서, 식품접객업 영업자는 생활소음·진동의 규제기준에 적합한 방음장치를 갖추어야 하며, 구체적인 규제기준은 「소음·진동관리법」 소관부처(환경부)로 문의하여 주시기 바랍니다.

Q 141

식품접객업소이며, 주방 공간이 협소하여 냉장고만 영업장소 외에 두고 사용 가능한가요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14] 업종별 시설기준에 따라 영업자는 영업에 적합한 시설을 갖추고, 독립된 건물이나 다른 용도로 사용되는 시설 등과 분리·구분·구획하여 영업장을 신고하여야 하고, 영업신고 된 장소 내에서 영업하도록 하고 있습니다.
- 따라서, 원료 보관행위도 영업의 범위에 해당되므로 원재료를 보관하는 냉장·냉동고의 장소도 영업신고 된 장소 내에 보관하여야 합니다.

Q 142

제과점 시설기준 중 공동조리장에서 제과점 간 거리가 5km 이내인 경우가 직선 거리 인가요?

- ☞ 「식품위생법 시행규칙」 [별표 14] 8. 가. 2) 라) (5) (나) 에 ‘제과점간 거리 5km 이내’에 따른 구체적인 측정 방법을 따로 정하고 있지 않으나, 이는 대중적으로 사용되는 인터넷 포털 지도서비스를 통해 측정되는 두 영업소간 직선거리로 하고, 이때 거리 측정의 시작과 끝 지점은 각 영업장의 면적으로 신고 된 장소 경계선의 가장자리 중 두 영업소간 직선거리로 가장 가깝게 측정되는 지점으로 측정하는 것이 가능합니다.

식품접객업소의 위생등급 지정 등

Q 143

공유주방내 입점한 식품접객업 영업자도 위생등급 신청이 가능한가요?

- 음식점 위생등급은 「식품위생법」 제47조의2에 따라 식품접객영업자의 신청을 받아 업소의 위생 상태를 평가하고 우수한 경우 위생등급을 지정하는 제도로써, 공유주방을 사용하는 영업자가 위생등급 지정을 신청하는 경우 해당 영업장(영업신고 면적)에 대해 위생 상태를 평가하고, 그 결과에 따라 위생등급을 지정할 수 있을 것으로 판단됩니다.
- 다만, 공유주방 사용자 중 단일 영업자가 위생등급을 지정받고자 하는 경우, 조리장 청결관리, 식재료 구분관리 등 타 영업자와 교차오염을 방지하여 위생수준의 안전성을 확보할 수 있도록 하여야 할 것으로 사료됩니다.
- 아울러, 객석/객실을 운영하지 않는 배달전문 음식점의 경우 해당 항목을 제외하고 평가한 결과에 따라 위생등급 지정이 가능합니다.

Q 144

식품접객업소 위생등급 표지판 도안을 온라인 사이트에서 스티커 구입하여 사용 가능한지와 기존 위생등급 표지판 도안으로 제작된 경우 사용할 수 있나요?

- ① 「식품위생법」 제47조의2 제4항 및 「음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정」 제7조의4에 따라 위생등급을 지정받은 영업자는 위생등급을 지정받은 사실을 광고할 수 있으며, 조리식품 포장·배달 시 전단지 또는 스티커 형태의 광고가 가능합니다.
- ② 홍보 스티커의 제작·구매 방식을 제한하고 있지 않습니다. 다만, 구매 시 소비자가 지정 등급, 유효기간 등을 오인·혼동하지 않도록 사용에 주의하여야 합니다.
- ③ 아울러, 온라인 사이트의 위생등급 표지판 도안은 2022년 8월 31일 고시 개정 전 버전인 경우 현재 기준의 도안으로 변경하여 사용하시길 권고드립니다.

Q 145

식품접객업소 위생등급 지정 시 제공되는 물품이 있는지와 위생등급 표지판 도안을 스티커 제작 후 음식 배달 시 전단지 등에 부착하여 사용할 수 있나요?

- 음식점 위생등급 지정업소에는 위생등급 지정서와 표지판을 제공하고 있으며, 관할 지자체(위생부서)에서는 「식품위생법」 제47조의2 제9항 및 「음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정」 제12조에 따라 상하수도 요금 감면 및 쓰레기봉투, 위생용품 등을 지원하고 있습니다.
- 또한 스티커는 제공하고 있지 않으나, 「식품위생법」 제47조의2 제4항 및 「음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정」 제7조의4에 따라 위생등급을 지정받은 영업자는 위생등급을 지정받은 사실을 광고할 수 있으며, 조리식품 포장·배달 시 전단지 또는 스티커 형태의 광고가 가능합니다.
- 다만, 위생등급은 지정한 날부터 2년으로 유효기간을 정하고 있어, 유효기간 만료 이후에 소비자가 위생등급 지정업소로 오인·혼동하지 않도록 주의하여 주시기 바랍니다.

Q 146

영업신고증은 카페 한 개로 되어있는 휴게음식점이나, 커피, 우동 주방이 따로 있을 경우, 식품별 분리하여 위생등급을 부여 하나요?

- ☞ 음식점 위생등급은 「식품위생법」 시행규칙 제61조의2 규정에 따라 위생등급을 지정받고자 하는 휴게·일반음식점, 제과점 영업자의 신청을 받아 업소의 위생 상태를 평가하고 우수한 경우 위생등급을 지정하는 제도입니다.
- ☞ 따라서, 조리하는 식품별 기준이 아닌 업종별 영업신고를 기준으로 업소에 등급을 부여하므로 영업신고 분리없이 현재 신고된 영업신고(휴게음식점)로 위생등급을 지정신청 하실 수 있으며, 커피와 우동 주방을 포함한 전체 영업장 면적을 대상으로 평가가 이루어집니다.

Q 147

식품접객업소 위생등급 지정업체이더라도 지자체에서는 식중독 예방점검 등 수시 점검을 할 수 있나요?

- ☞ 「식품위생법」 제47조의2에 따라 음식점 위생등급 지정업체에 대하여 같은 법 제22조에 따른 출입·검사·수거 등을 2년 동안 하지 아니하게 할 수 있도록 규정하고 있으나,
- ☞ 실질적 이행이 미비하다는 업계 의견을 반영하여 '22년 하반기부터 지도·점검 및 수거·검사 계획 수립 시 식품접객업소 위생등급 지정업소를 우선 제외하도록 공문에 명시하고 있습니다.
- ☞ 또한, 「2023년 식품안전관리지침」 Ⅱ. 4. 식품접객업체 등 안전관리에 음식점 위생등급 지정업체는 식품안전 이슈, 민원 신고 등 위생 안전과 관련된 경우를 제외하고 정기적인 점검, 수거·검사 등에서 면제하도록 하였습니다.
- ☞ 향후 해당 내용이 각 지자체에서 원활히 시행될 수 있도록 설명회, 간담회 등을 통해 널리 전파하고 협의하도록 하겠습니다.

Q 148

위생등급 지정업소인 경우 해당 영업장 또는 발행하는 영수증 등에 음식점 위생등급 지정 관련 홍보문구를 표시할 수 있나요?

- 위생등급 지정업소의 경우 ‘고객이 주문하신 000제품은 식약처에서 인증한 음식점 위생등급을 지정받은 영업소에 조리한 제품이니 안심하고 드셔도 됩니다.’라는 문구는 사용 가능하며, 지정등급(매우우수, 우수, 좋음)은 지정 사실과 관련된 사항으로 소비자에게 보다 정확한 정보를 제공한다는 측면에서는 표시하는 것이 바람직할 것으로 생각합니다.
- 또한, 위생등급 지정업소의 영업장에서 발행하는 영수증, 조리제품에 붙이는 스티커에 위생등급을 지정받은 사실을 표시하여 광고할 수 있습니다.
- 다만, 위생등급 지정등급, 유효기간 등 사실과 다르거나 오인·혼동할 우려가 있는 표기를 하는 경우, 별도 행정조치되니 주의하여 주시길 바랍니다.

기 타

Q 149

코로나19로 마스크 착용이 의무에서 권장으로 변경되었는데 이에 따라 식품접객업소의 종사자(조리, 서빙 및 포장)도 마스크 미착용이 가능한가요?

- 「식품위생법 시행규칙」 [별표 1] 제5호는 '식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 하여야 한다.'고 규정하고 있습니다.
- 위 규정은 식품을 취급하는 종사자의 침액 등을 통한 위생상의 위해를 방지하고자 하는 목적으로 개인위생을 관리하기 위해 마스크를 착용하도록 규정하고 있는 것이며, 코로나19에 따른 실내 마스크 착용 기준과 관계없이 식품접객업소에서 식품을 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 마스크를 착용하여야 합니다.
- 따라서, 음식을 조리하거나 서빙과 포장하는 업무를 함께 하는 경우라면 마스크를 착용 대상에 해당합니다.
 - * 서빙만 하는 경우에는 마스크 착용 의무 대상은 아니나 조리된 음식물을 취급함으로 착용이 바람직함

Q 150

식품제조가공업체가 생산한 벌크 단위의 치킨무를 일반음식점에서 소분하여 소비자에게 배달 판매할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제6. 식품접객업소의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격 1. 정의에 따라, '식품접객업소의 조리식품' 이란 '유통·판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)'을 말합니다.
- 따라서, 식품접객업소(일반음식점)에서 치킨을 조리 판매하면서 식품제조·가공업소에서 제조·가공한 벌크형태의 치킨무 제품을 개봉하여 별도의 용기에 덜어 함께 배달·판매하는 것은 식품접객업 영업범위 내에서 가능합니다.

5 건강진단

Q 151

개정된 건강진단 관련하여, 23.6.27일에 건강진단을 받은 사람은 올해 24.6.27일 전후 30일 이내에 검사를 받으면 되나요?

- 「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」 제2조제3항 및 제4항에 따라 건강진단 유효기간은 1년으로 하며, 건강진단의 유효기간 만료일 전후 각각 30일 이내에 실시하여야 합니다.
- 따라서, 건강진단을 '23.6.27.에 실시한 경우라면 다음 건강진단 유효기간 만료일은 '24.6.27.이고 유효기간 만료일('24.6.27.) 전후 30일 이내에 검사를 실시할 수 있습니다.

Q 152

편의점에서 식품을 굽는 기계 세척 및 완제품 판매하는 종업원은 건강진단 대상자에 해당하나요?

- 「식품위생법」 제40조제1항 및 같은 법 시행규칙 제49조에 따라 식품을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원(다만, 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 일에 종사하는 사람은 제외)은 건강진단을 받아야 합니다.
- 따라서, 식품을 직접 취급하지 않고 단순히 기계 세척 업무에 종사하는 직원은 위 규정에 따른 건강진단 의무 대상자에 해당되지 않습니다.

Q 153

기타식품판매업소에서 농산물을 판매할 경우, 건강진단 대상인가요?

- 식품위생법 제40조 및 같은법 시행규칙 제49조에 따라 기타식품판매업에서 영업자 및 종사자가 완전 포장된 식품을 판매하는 경우 건강진단 대상에 해당되지 않으나, 완전 포장되지 않은 농산물·수산물 등을 판매하는 일에 직접 종사하는 경우에는 건강진단 대상에 해당됩니다.

Q 154

건강진단서 보관 시 원본으로 보관해야 하나요?

- 「식품위생법」상 건강진단결과서 보관에 대하여 별도로 규정하고 있지 않습니다. 참고로 위생점검 시 건강진단 여부를 확인할 수 있도록 원본 또는 사본, 전자파일 형태 등으로 보관하는 것은 가능합니다.

Q 155

건강진단 항목 중 파라티푸스에 대해 검사를 받지 않을 경우 행정처분 대상인가요?

- 「식품위생법」 제40조 및 동법 시행규칙 제49조, 「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」 제2조에 따라 건강진단 대상자는 장티푸스, 파라티푸스, 폐결핵 항목에 대하여 매 1년마다 1회 이상 건강진단을 받아야 합니다.
- 따라서, 위 규정이 개정 및 시행('24.1.8.)된 이후 파라티푸스에 대하여 검사를 받지 않고 식품접객업소 등에 종사하는 경우, 건강진단 미실시로 과태료 부과 대상에 해당합니다.

Q 156

건강진단 결과 비활동성 결핵으로 확인된 경우 식품회사 내 근무 가능한가요?

- ① 「식품위생법」 제40조(건강진단)에 따라 건강진단을 받은 결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자는 그 영업에 종사하지 못하거나 영업자가 영업에 종사시키지 못하도록 규정하고 있고,
- ② 같은 법 시행규칙 제50조(영업에 종사하지 못하는 질병의 종류)에서는 '법 제40조 제4항에 따라 영업에 종사하지 못하는 사람은 다음의 질병에 걸린 사람으로 한다.'고 규정하고 있습니다.
 1. 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제2조제3호가목에 따른 결핵(비감염성인 경우는 제외한다)
 2. 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행규칙」 제33조제1항 각 호의 어느 하나에 해당하는 감염병
 3. 피부병 또는 그 밖의 화농성(化膿性)질환
 4. 후천성면역결핍증(「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제19조에 따라 성매개 감염병에 관한 건강진단을 받아야 하는 영업에 종사하는 사람만 해당한다)
- ③ 따라서, 건강진단 결과 판정받은 결핵이 비활동성으로 기재된 경우 비감염성의 확인을 위하여 의사의 재확인이 필요할 것으로 판단되며, 위 규정에 따라 비감염성인 경우에 한하여 「식품위생법」상 식품회사에 종사하는 것이 가능합니다.

6 식품위생교육

Q 157

이번 연도 식품위생관리책임자가 위생교육 수료하였는데, 중간에 대표가 바뀐 경우 다시 수료해야 하나요?

- 「식품위생법」 제41조 제1항에 따라 대통령령으로 정하는 영업자 및 유흥종사자를 둘 수 있는 식품접객업 영업자의 종업원은 매년 식품위생에 관한 교육을 받아야 한다고 규정하고 있으며, 제2항에 따르면 “제36조제1항 각 호에 따른 영업을 하려는 자는 미리 식품위생교육을 받아야 한다”고 규정하고 있습니다.
- 영업자 지위 승계로 대표자가 변경되는 경우에는 신규 영업자 식품위생교육을 받아야 하며, 새로운 대표자가 신규 영업자 식품위생교육을 수료하시면 됩니다. 영업자 지위승계가 아닌 대표자 단순 변경의 경우에는 기존 영업자 식품위생교육을 받아야 합니다.
- 대표자 단순 변경의 경우, 식품위생관리책임자가 영업자 대신 수료한 기존 영업자 위생교육으로 해당 영업장의 교육갈음이 가능합니다.
- 따라서, 대표자 변경이 지위 승계에 해당되는지 또는 단순 변경에 해당되는지를 관할 지자체로 문의하신 후, 그 여부에 따라 식품위생교육을 수료하시면 됩니다.

Q 158

영업자 대신 식품위생관리책임자를 지정하여 교육받는 경우, 여러 개의 영업장을 관리하는 한 명의 관리자가 한 번만 교육받아도 되나요?

- ☉ 「식품위생법」 제41조 제3항에 따르면 "위생교육을 받아야 하는 자가 영업에 직접 종사하지 아니하거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우에는 종업원 중에서 식품위생에 관한 책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받게 할 수 있다"고 규정하고 있습니다.
- ☉ 따라서, 한 명의 영업자가 여러 개의 영업을 할 때에 위생관리책임자를 지정하여 교육받고자 하는 경우에는 영업장별로 각각 위생관리책임자를 지정하여 교육받아야 하며, 여러 영업장에 대하여 공동의 위생관리책임자를 두는 것은 적절하지 않습니다.

Q 159

A위탁급식업체의 위생관리책임자로 지정된 영양사가 영양사 교육을 이수한 후 B위탁급식업체로 이직하는 경우 어느 업체의 영업자 위생교육이 같음되나요?

- ☉ 「식품위생법」 제41조 제3항 단서규정에 따르면 "다만, 집단급식소에 종사하는 조리사 및 영양사(「국민영양관리법」 제15조에 따라 영양사 면허를 받은 사람을 말한다. 이하 같다)가 식품위생에 관한 책임자로 지정되어 제56조제1항 단서에 따라 교육을 받은 경우에는 제1항 및 제2항에 따른 해당 연도의 식품위생교육을 받은 것으로 본다."라고 규정하고 있습니다.
- ☉ 식품위생법 제56조에 따른 영양사 교육은 영양사 면허소지자 개인에 대한 교육이므로 A위탁급식업체에서 위생관리책임자로 지정된 영양사가 해당 연도에 영양사 교육을 이수 후 이직하여 B위탁급식업체의 위생관리책임자로 지정되었다면, B위탁급식업체의 영업자 위생교육을 받은 것으로 인정합니다.

Q 160

식품위생교육 신규 교육과 매년 받아야하는 정기(보수)교육의 경우 온라인 교육으로 가능한가요?

- ☉ 「식품위생법」 제41조제6항에 따라 "식품위생교육은 집합교육 또는 정보통신매체를 이용한 원격교육으로 실시한다. 다만, 제2항(제88조제3항에서 준용하는 경우를 포함한다)에 따라 영업을 하려는 자가 미리 받아야 하는 식품위생교육은 집합교육으로 실시한다."고 규정하고 있습니다.

Q 161

식품위생교육 매년 받아야 하는 보수 교육시간이 어떻게 되나요?

- ☉ 「식품위생법 시행규칙」 제52조제1항에 따라 다음과 같이 규정하고 있습니다.
 - ① 법 제41조제1항(제88조제3항에 따라 준용되는 경우를 포함한다)에 따라 영업자와 종업원이 받아야 하는 식품위생교육 시간은 다음 각 호와 같다.
 1. 영 제21조제1호부터 제9호까지의 영업자[같은 조 제5호나목1)의 식용얼음판매업자와 같은 목 2)의 식품자동판매기영업자는 제외한다]: 3시간
 2. 영 제21조제8호라목에 따른 유흥주점영업의 유흥종사자: 2시간
 3. 법 제88조제2항에 따라 집단급식소를 설치·운영하는 자: 3시간

Q 162

식품위생교육 신규 교육시간이 어떻게 되나요?

- ☉ 「식품위생법 시행규칙」 제52조제2항에 따라 다음과 같이 규정하고 있습니다.
- ② 법 제41조제2항(법 제88조제3항에 따라 준용되는 경우를 포함한다)에 따라 영업을 하려는 자가 받아야 하는 식품위생교육 시간은 다음 각 호와 같다.
1. 영 제21조제1호(식품제조·가공업), 제3호(식품첨가물제조업) 및 제9호(공유 주방 운영업)의 영업을 하려는 자: 8시간
 2. 영 제21조제4호부터 제7호까지의 영업(식품운반업, 식품소분업, 식용얼음 판매업, 식품자동판매기영업, 유통전문판매업, 집단급식소 식품판매업, 기타 식품판매업, 식품조사처리업, 식품냉동·냉장업, 용기·포장지제조업, 용기류 제조업)을 하려는 자: 4시간
 3. 영 제21조제2호(즉석판매제조·가공업) 및 제8호(휴게음식점영업, 일반음식점 영업, 단란주점영업, 유흥주점영업, 위탁급식영업, 제과점영업)의 영업을 하려는 자: 6시간
 4. 법 제88조제1항에 따라 집단급식소를 설치·운영하려는 자: 6시간

Q 163

식품위생법 상 식품위생교육 대상 영업은 무엇인가요?

- ① 「식품위생법」 제41조제2항에 따르면 "제36조제1항 각호에 따른 영업을 하려는 자는 미리 식품위생교육을 받아야 한다"고 규정하고 있습니다. 또한 법 제41조제1항에 따라 "대통령령으로 정하는 영업자 및 유흥종사자를 둘 수 있는 식품접객업 영업자의 종업원은 매년 식품위생에 관한 교육을 받아야 한다."고 규정하고 있습니다.
- ② 따라서, 식품위생교육 대상 영업은 「식품위생법」 제36조제1항에 따라 '식품 또는 식품첨가물의 제조업, 가공업, 운반업, 판매업 및 보존업', '기구 또는 용기·포장의 제조업', '식품접객업', '공유주방 운영업' 영업을 하려는 자는 미리 식품위생교육(신규)을 받아야하고 「식품위생법 시행령」 제27조에 따라 "'식품제조·가공업자', '즉석판매제조·가공업자', '식품첨가물제조업자', '식품운반업자', '식품소분·판매업자(식용얼음판매업자 및 식품자동판매기영업자는 제외한다.)', '식품보존업자', '용기·포장류제조업자', '식품접객업자(유흥종사자를 둘 수 있는 식품접객업 영업자의 종업원 포함)', '공유주방 운영업자'는 매년 식품위생에 관한 교육을 받아야 한다."로 규정하고 있습니다.

Q 164

일반음식점에서 휴업 중인 경우도 위생교육을 받아야 하나요?

- ☉ 「식품위생법」 제41조제1항에 따른 식품위생교육 대상자가 「부가가치세법」 제8조 제8항에 따른 휴업신고로 해당 연도 전체 기간 동안 휴업한 경우에는 해당 연도의 식품위생교육을 받지 않을 수 있습니다.

Q 165

식품 영업자는 교육수료증을 보관하여야 하나요?

- ☉ 「식품관련 영업자 등에 대한 식품위생교육규정(식약처 예규)」 제13조에 따르면 교육 실시기관의 장은 교육실시 후 피교육자에게 교육수료증을 교부하고, 동 교육수료 사항을 교부대장에 기재하여 2년 이상 보관하여야 한다고 규정하고 있습니다.
- ☉ 식품위생법에서는 영업자의 위생교육 수료증 보관 의무에 대해서 별도로 규정하고 있지 않으므로 보관하지 않아도 무방하며, 해당 영업자의 위생교육 수료 여부 확인이 필요한 경우에는 교육기관을 통해서 확인이 가능합니다.

Q 166

신규 식품위생교육을 사전에 받기 곤란한 경우 추후에 받을 수 있나요?

① 「식품위생법 시행규칙」 제54조제2항에 따라 다음과 같이 규정하고 있습니다.

- ② 법 제41조제2항에 따른 식품위생교육 대상자 중 영업준비상 사전교육을 받기가 곤란하다고 허가관청, 신고관청 또는 등록관청이 인정하는 자에 대해서는 영업허가를 받거나 영업신고 또는 영업등록을 한 후 6개월 이내에 허가관청, 신고관청 또는 등록관청이 정하는 바에 따라 식품위생교육을 받게 할 수 있다.

Q 167

기타 식품판매업과 식품소분업 영업을 하고 있는 경우 매년 받아야 하는 영업자 교육을 둘 중 하나만 받을 수 있나요?

① 「식품위생법 시행규칙」 제52조 제4항에 따르면 제1항에 따라 식품위생교육을 받은 자가 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 해당 영업에 대하여 제1항 또는 제3항 각 호 외의 부분 후단에 따른 식품위생교육을 받은 것으로 본다.

1. 해당 연도에 제1항에 따른 교육을 받은 자가 기존 영업의 영업소가 속한 특별시·광역시·특별자치시·도·특별자치도의 관할 구역에서 교육받은 업종과 같은 업종으로 영업을 하고 있는 경우

2. 해당 연도에 제1항에 따른 교육을 받은 자가 기존 영업의 영업소가 속한 특별시·광역시·특별자치시·도·특별자치도의 관할 구역에서 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 업종 중에서 같은 목의 다른 업종으로 영업을 하고 있는 경우
- 가. 영 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업, 같은 조 제2호에 따른 즉석 판매제조·가공업 및 같은 조 제3호에 따른 식품첨가물제조업
 - 나. 영 제21조제5호가목의 식품소분업, 같은 호 나목의 유통전문판매업, 집단 급식소 식품판매업 및 기타 식품판매업
 - 다. 영 제21조제8호가목에 따른 휴게음식점영업, 같은 호 나목에 따른 일반 음식점영업 및 같은 호 바목에 따른 제과점영업
 - 라. 영 제21조제8호다목에 따른 단란주점영업 및 같은 호 라목에 따른 유흥 주점영업
3. 해당 연도에 제1항에 따른 교육을 받은 자가 영 제21조제1호부터 제3호까지의 어느 하나에 해당하는 영업에서 같은 조 제4호부터 제7호까지의 어느 하나에 해당하는 영업으로 업종을 변경하거나 그 업종을 함께하려는 경우
- ☞ 따라서, 영업자가 영업의 허가관청·신고관청·등록관청과 같은 관할구역에서 기타 식품판매업과 식품소분업을 하고 있다면 상기규정에 따라 둘 중 하나의 교육만 받아도 무방하나, 두 개의 영업장이 서로 다른 관할구역이 있다면 각각 위생교육을 받아야 합니다.
 - ☞ 아울러, 상기 규정은 영업자가 직접 교육을 받는 경우에 적용되며, 위생관리책임 자가 교육받는 경우에는 적용할 수 없습니다.

Q 168

집단급식소의 위생관리책임자로 지정된 영양사가 영양사 교육을 이수하였다면 당해 연도 영업자 식품위생교육을 이수하지 않아도 되나요?

- ① 「식품위생법」 제41조 제3항 단서에 따르면 "집단급식소에 종사하는 조리사 및 영양사가 식품위생에 관한 책임자로 지정되어 제56조 제1항 단서에 따라 교육을 받은 경우에는 제1항 및 제2항에 따른 해당 연도의 식품위생교육을 받은 것으로 본다."라고 규정하고 있으며, 같은 법 제56조 제1항 단서에 따른 교육이라 함은 집단급식소에 종사하는 조리사와 영양사가 1년마다 받아야 하는 교육을 말합니다.
- ② 따라서, 집단급식소 설치·운영자가 위탁급식업체에 위탁하여 운영하는 경우, 집단급식소설치·운영자와 위탁급식영업자가 동일한 영양사를 위생관리책임자로 지정하고 해당 위생관리책임자가 같은 법 제56조제1항 단서에 따른 교육을 받았다면, 해당연도에 집단급식소 설치·운영자와 위탁급식영업자가 받아야 하는 위생교육은 받은 것으로 인정하고 있습니다.

Q 169

식품위생법 제41조제3항에 따라 식품위생에 관한 책임자로 지정되어 위생교육을 수료하였으나, 수료한 직원이 인사발령에 의하여 A매장에서 B매장으로 이동한 경우, 위생교육을 다시 수료 해야 하나요?

- 「식품위생법」 제41조에 따르면 영업자는 매년 식품위생교육을 받아야 하며, 같은 법 제41조제3항에 따라 식품 영업자가 영업에 직접 종사하지 아니하거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우에는 종업원 중에서 식품위생에 관한 책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받게 할 수 있습니다.
- 따라서, A매장에 식품위생관리책임자를 지정하여 식품위생교육을 수료한 후 직원이 퇴사한 경우라면 해당 업체 A매장의 영업자 식품위생교육 의무는 준수하신 것으로 인정됩니다.
- 다만, 매년 위생교육을 받도록 하는 것은 위생교육을 받은 자가 영업장을 위생관리하도록 하는 취지이므로, 새로운 식품위생관리책임자가 위생교육을 받지 않았다면 교육받을 것을 권고드립니다.

Q 170

A식품제조가공업체의 위생관리책임자로 지정된 자가 영업자 교육을 받은 후 퇴사할 경우 A업체의 영업자는 위생교육을 다시 이수하여야 하나요?

- 「식품위생법」 제41조 제1항에 따르면 식품영업자는 매년 식품위생교육을 받아야 한다고 규정하고 있으며, 같은 법 제41조 제3항에 따르면 식품 영업자가 영업에 직접 종사하지 아니하거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우에는 종업원 중에서 식품위생에 관한 책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받게 할 수 있다고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 2024년도에 위생관리책임자로 지정된 자가 당해연도 영업자 위생교육을 이수한 후 퇴사할 경우, 퇴사하였더라도 해당 사업장의 영업자는 당해연도 식품위생교육을 받은 것으로 인정하고 있습니다.
- 다만, 식품위생교육의 취지는 각종 식품안전사고의 예방과 식품위생수준의 향상을 위한 것이므로 위생관리책임자가 퇴사하여 위생교육을 이수한 사람이 없다면 식품위생교육을 추가로 이수하시는 것을 권고드립니다.

Q 171

일반음식점 기존 영업자 교육을 받아야 하는데 당해연도 휴게음식점 교육을 이미 받은 경우 인정 가능한가요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제52조제4항제2호에 따르면, 해당 연도에 제1항에 따른 교육을 받은 자가 기존 영업의 영업소가 속한 특별시·광역시·특별자치시·도·특별자치도의 관할 구역에서 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 업종 중에서 같은 목의 다른 업종으로 영업을 하고 있는 경우
 - 가. 영 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업, 같은 조 제2호에 따른 즉석판매제조·가공업 및 같은 조 제3호에 따른 식품첨가물제조업
 - 나. 영 제21조제5호가목의 식품소분업, 같은 호 나목의 유통전문판매업, 집단급식소 식품판매업 및 기타 식품판매업
 - 다. 영 제21조제8호가목에 따른 휴게음식점영업, 같은 호 나목에 따른 일반음식점영업 및 같은 호 바목에 따른 제과점영업
 - 라. 영 제21조제8호다목에 따른 단란주점영업 및 같은 호 라목에 따른 유흥주점영업
- 따라서, 영업자가 같은 관할구역에서 일반음식점과 휴게음식점 두 가지의 영업을 하는 경우, 영업자가 휴게음식점영업에 대한 식품위생교육을 이수하였다면 같은 해 일반음식점에 대한 식품위생교육은 생략할 수 있으며, 두 개 영업장이 서로 다른 관할구역에 위치하는 경우에는 일반음식점 영업자 교육을 별도로 다시 이수하여야 합니다.
- 다만, 휴게음식업 영업 없이 일반음식점 영업만 운영하고 있는 경우에는 동 규정을 적용하기 어려우므로, 일반음식점 영업자 식품위생교육을 이수하여야 합니다.

Q 172

작년에 A일반음식점을 창업한 후 관할구역이 다른 지역에 올해 B일반음식점 영업을 하려는 경우 신규 식품위생교육을 다시 이수해야 하나요?

- ☉ 「식품위생법 시행규칙」 제52조 제3항에 따르면, 제2항에 따라 식품위생교육을 받은 자가 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 해당 영업에 대하여 제2항에 따른 식품위생교육을 받은 것으로 본다. 이 경우(제4호를 제외한다) 해당 연도에 해당 영업에 대하여 제1항에 따른 식품위생교육을 받아야 한다.
1. 제2항에 따른 식품위생교육을 받은 자가 교육받은 업종과 같은 업종으로 영업을 하려는 경우
 2. 제2항에 따른 식품위생교육을 받은 자가 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 업종 중에서 같은 목의 다른 업종으로 영업을 하려는 경우
 - 가. 영 제21조제1호의 식품제조·가공업, 같은 조 제2호의 즉석판매제조·가공업 및 같은 조 제3호의 식품첨가물제조업
 - 나. 영 제21조제5호가목의 식품소분업, 같은 호 나목의 식용얼음판매업, 유통전문판매업, 집단급식소 식품판매업 및 기타 식품판매업
 - 다. 영 제21조제8호가목의 휴게음식점영업, 같은 호 나목의 일반음식점영업 및 같은 호 바목의 제과점영업
 - 라. 영 제21조제8호다목의 단란주점영업 및 같은 호 라목의 유흥주점영업
 3. 영 제21조제1호부터 제3호까지의 어느 하나에 해당하는 영업에서 같은 조 제4호부터 제7호까지의 어느 하나에 해당하는 영업으로 업종을 변경하거나 그 업종을 함께하려는 경우
 4. 영 제21조제1호부터 제8호까지의 어느 하나에 해당하는 영업을 하는 자가 영 제21조제5호나목2)의 식품자동판매기영업으로 업종을 변경하거나 그 업종을 함께 하려는 경우

- ☉ 따라서, A일반음식점 영업신고한 영업자가 신규 식품위생교육을 받은 경우라면 B일반음식점에 대한 신규식품위생교육을 받은 것으로 볼 수 있으므로 별도로 신규 식품위생교육을 들으실 필요가 없습니다.

Q 173

식품 영업에 종사하는 종업원도 위생교육을 받아야 하나요? 또는 식품위생 교육을 받은 영업자 또는 위생관리책임자가 종업원에게 전달교육을 하여야 하나요?

- ☉ 「식품위생법」 제41조에 따르면 「식품위생법 시행령」 제27조에서 정한 영업자 및 유흥종사자를 둘 수 있는 식품접객업 영업자의 종업원은 매년 식품위생교육을 받아야 하며, 식품 영업을 하려는 자는 미리 식품위생교육을 받아야 한다고 규정하고 있습니다.
- ☉ 따라서, 식품위생법에 따른 교육대상 종업원은 유흥주점영업의 유흥종사자만 해당되며, 다른 영업의 종업원에 대해서는 교육의무를 부과하고 있지 않으며, 식품위생법에서는 위생교육을 받은 영업자 또는 위생관리책임자가 종업원에 대하여 전달교육을 하도록 규정하고 있지는 않습니다.
- ☉ 다만, 식품안전관리를 위하여 위생교육을 받은 영업자 또는 위생관리책임자가 매년 받는 식품위생교육을 토대로 종업원에 대하여 위생관리, 품질유지 등을 교육하는 것을 권고드립니다.

7 실적보고

Q 174

영업자가 품목제조보고를 진행한 반제품은 생산실적 보고를 해야 하나요?

- 「식품위생법」 제42조제2항 및 같은 법 시행규칙 제56조제1항에 따라 식품 또는 식품첨가물을 제조·가공하는 영업자는 식품 및 식품첨가물의 생산실적 등에 관한 보고를 해당 연도 종료 후 1개월 이내에 식품의약품안전처장 또는 시·도지사에게 보고하여야 합니다.
- 따라서, 식품제조·가공업소에서 자사 제조용 반제품에 대하여 품목제조보고를 한 경우 위 규정에 따라 생산실적 보고 대상에 해당되며, 생산량에 대하여 사실대로 작성하되 판매량은 '0'으로 작성하고 비교란에 반제품으로 기재하면 됩니다.

Q 175

식품제조·가공업소에서 품목제조보고한 바가 없거나, 품목제조보고를 하였으나, 생산하지 않은 경우에도 생산실적보고를 하여야 하나요?

- 식품제조·가공업소가 「식품위생법」 제37조 제6항에 따른 품목제조보고를 하지 않은 경우라면, 같은 법 제42조 및 시행규칙 제56조에 따른 생산실적 보고 의무 대상은 아닙니다.
- 다만, 식품제조·가공업소가 해당 제품에 대하여 관할 관청에 품목제조보고를 하였다면, 실제 생산한 실적이 없더라도 생산실적 보고 대상에 해당하며, 생산량에 대하여 사실대로 작성하되 판매량은 '0'으로 작성하고 비교란에 그 사유를 기재하여야 합니다.

8 식품안전관리인증(HACCP)

Q 176

영업의 형태와 HACCP 인증 항목이 여러 개더라도, 축산물과 식품 HACCP 교육을 영업자가 매년 4시간씩 정기적으로 이수한 경우라면 다른 영업과 HACCP에 대해서는 이수한 것으로 인정되나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제64조제1항제2호에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 HACCP 팀장, HACCP 팀원 및 기타 종업원과 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의4제1항에 따라 영업자 및 농업인은 식품의약품안전처장이 지정한 교육훈련기관에서 정기교육훈련을 받아야 합니다.
 1. 식품 : 연 1회 이상 4시간. 다만, HACCP 팀원 및 기타 종업원 교육훈련은 「식품위생법 시행규칙」 제64조제2항에 따른 내용이 포함된 교육훈련 계획을 수립하여 HACCP 팀장이 자체적으로 실시 가능
 2. 축산물 : 매년 1회 이상 4시간 이상. 「축산물 위생관리법 시행규칙」제7조의4 제2항에 따라 영업자 등을 대신하여 HACCP 총괄 업무를 담당하는 종업원을 지정한 경우 영업자 대신 종업원이 정기교육훈련 이수 가능
- HACCP 적용은 영업의 종류(식품 제조·가공업의 경우 식품의 유형별) 및 영업장(소)별로 하고 있어 HACCP 정기교육은 상기 규정에 따라 영업의 종류 및 작업장별로 정기교육을 이수하여야 합니다.
 - ※ 하나의 식품 제조·가공업소에서 여러 식품 유형의 HACCP을 인증 받은 경우 1번 정기교육 이수 가능
 - ※ 축산물 HACCP 교육의 경우 영업의 종류 및 작업장별 영업자가 같은 경우 1번 정기교육 이수 가능

Q 177

영업자 본인이 축산물/식품 HACCP 정기 교육 이수한 경우 해당연도에 영업 형태별로 이수해야 하는 축산물/식품 위생교육이 생략되나요?

- ☉ 축산물 위생관리법령에서는 축산물가공업 영업자가 제7조의4제1항제1호에 따른 정기 교육훈련을 받은 경우 그 정기 교육훈련을 받은 해에 해당 영업자가 받아야 하는 교육을 생략할 수 있으므로,

 - 축산물가공업 영업자 HACCP 교육을 받은 경우 그 해에 받아야 하는 축산물 가공업에 대한 정기 위생교육을 생략할 수 있습니다.

※ 관련 규정:「축산물 위생관리법 시행규칙」제50조제2항제4호
- ☉ 한편, 축산물판매업 중 축산물 위생관리법령에 따라 매년 축산물 위생에 관한 교육을 받아야 하는 영업자는 식육판매업·식육부산물전문판매업 및 식용란수집 판매업 영업자로,

 - 축산물가공업에 대한 HACCP 교육 이수 여부와는 관계없이 축산물유통전문판매업 영업자는 정기 위생교육 대상에 해당하지 않습니다.

※ 관련 규정:「축산물 위생관리법」제30조제3항
- ☉ 또한,「식품위생법」에서는 같은 법 시행령 제27조에서 정한 영업자 및 유흥종사자를 들 수 있는 식품접객업 영업자의 종업원은 매년 식품위생교육을 받아야 한다고 규정하고 있음에 따라,

 - 식품에 대한 HACCP 교육 이수 여부와는 관계없이 식품제조·가공업, 식품보존업, 식품소분·판매업(식용얼음판매업자 및 식품자동판매기영업자는 제외) 영업에 대한 식품위생교육을 이수하여야 합니다.

※ 관련 규정: 「식품위생법」 제41조제1항, 「식품위생법 시행령」 제27조

Q 178

식품업체에 관리기준서에 따르면 팀장으로 지정된 사람이 매년 정기교육(4시간)을 이수 해야 되는 것으로 알고 있는데, 올해 신규 팀장교육(16시간)을 받으면 그해의 정기교육은 받지 않아도 되나요?

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제20조에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 HACCP 팀장은 「식품위생법 시행규칙」 제64조제1항제1호에 따른 신규교육훈련을 16시간(인증일로부터 6개월 이내) 이수하여야 하며, 또한, 「식품위생법 시행규칙」 제64조제1항제1호에 따라 HACCP 적용업소의 HACCP 팀장은 연 1회 4시간 이내 정기교육훈련을 받아야 합니다.
- 아울러, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제20조제4호에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 HACCP팀장이 받아야 하는 신규교육훈련(16시간)은 HACCP의 기본 취지부터 운영 전반에 관한 내용을 다루며, 같은 고시 제20조제6항제1호에 따라 HACCP 적용업소 HACCP 팀장 및 종업원이 매년 받아야 하는 정기교육 훈련시간(연1회 4시간 이내)은 변경된 제도 및 정책 방향 등 최신 동향에 대한 내용을 위주로 하고 있습니다.
- 따라서, HACCP 신규 교육훈련 과정(16시간)과 HACCP 정기 교육훈련 과정(4시간)은 별도로 이수하여야 합니다.

Q 179

HACCP 팀장을 변경하고자 할 때, 해당 담당자가 HACCP 팀장 신규교육이 아닌 정기 교육·훈련을 이수한 경우 HACCP 팀장으로 지정할 수 있나요?

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제20조에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업체 HACCP 팀장은 「식품위생법 시행규칙」 제64조제1항제1호에 따른 신규 교육·훈련을 16시간(인증일로부터 6개월 이내) 이수하여야 하며, 「식품위생법 시행규칙」 제64조제1항제1호에 따라 HACCP적용업체의 HACCP 팀장은 연 1회 4시간 이내 정기교육·훈련을 받아야 합니다.
- 새로운 HACCP 팀장으로 지정하고자 하는 자가 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제9조에서 규정하고 있는 팀장의 책무 등 제반업무를 수행함에 있어 어려움이 없을 경우 신규 팀장으로 지정 운영이 가능할 것입니다.
- 다만, 원활하고 효과적인 HACCP관리 운영을 위하여, 변경 예정인 HACCP 팀장이 정기 교육·훈련을 이수하였다 하더라도, 빠른 시일내에 신규 교육·훈련을 이수 한 후 HACCP팀장으로서의 책임과 역할을 수행하여야 할 것으로 판단됩니다.

Q 180

HACCP 인증받은 식품소분업소에서 HACCP 인증받지 않은 제품을 소분 시 해당 제품에 HACCP 인증 마크 표시를 할 수 있나요?

- ① HACCP 인증받은 식품소분업장에서 HACCP 인증을 받지 않은 제품도 소분·판매할 수 있으나, 교차오염 및 이물혼입 등의 우려가 없도록 관리계획을 수립하여 HACCP 관리기준서에 반영·운영하여야 합니다.
- ② 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」고시 제27조제2호에 따라 안전관리인증(HACCP) 표시 또는 인증 사실에 대한 광고의 경우 HACCP 적용 품목에 한하여 허용하고 있습니다.
- ③ 따라서, 위의 규정에 따라 HACCP 인증 마크는 식품제조·가공업소 및 식품소분업소가 모두 HACCP 인증을 받은 경우 해당 제품에 표시·광고가 가능하나, HACCP 미인증 제품 등을 HACCP 인증 식품소분업소에서 소분하는 경우에는 최종 제품에 HACCP 인증 마크 표시는 불가합니다.

Q 181

건강기능식품에 HACCP 인증 마크 표시가 가능한가요?

- ① 「식품위생법」 제48조제9항 및 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제27조(우대 조치)에서는 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증된 업소(또는 품목)에 대하여 HACCP인증 사실을 표시하거나 광고할 수 있다고 정하고 있습니다.
- ② 따라서, 해당 제품이 HACCP인증 받은 유형이라면 해당 제품에 HACCP 인증 마크를 표시하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 182

수입 예정인 중국산 제품 패키지에 HACCP 인증 마크를 넣어도 될까요?
 제조사에서는 중국에서 받은 HACCP 인증서 보유 중입니다.

- ① 수입식품에 HACCP 마크 표시는 인증받은 것이 사실이며 이를 객관적으로 증명할 수 있는 경우 사용이 가능합니다. 다만, 수입식품에 국내 HACCP 마크를 표시하거나 국내 HACCP 인증제품으로 오인·혼동할 수 있는 표시는 불가합니다.
- ② 아울러, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제9조(표시 또는 광고 내용의 실증) 및 같은 법 시행규칙 제9조(실증방법 등)에 따라 표시사항에 대한 사실 확인이 필요한 경우에는 관련 자료를 제출하여야 합니다.

Q 183

포장육(본제품) HACCP 인증, 소스(증정용) HACCP 인증, 버터 (증정용) 수입 제품을 단순세트 포장 시 HACCP 표시가 가능한가요?

- ① 「식품위생법」 제48조제9항 및 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제27조에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증된 업소 또는 품목에 대해서 HACCP 인증 사실을 표시하거나 광고할 수 있습니다.
- ② 각각 품목제조보고를 완료하고 최소 유통단위로 판매할 수 있는 제품을 별도의 품목제조보고 없이 단순포장(합포장)하여 판매하고자 하는 경우라면 해당 제품 모두 HACCP 인증제품인 경우에만 HACCP 마크 표시 후 판매가 가능하며, 여러 유형의 제품을 원료로 혼합하여 1개의 제품으로 품목제조보고를 하고 해당 제품의 유형에 대해 HACCP 인증을 받은 경우라면 HACCP 인증마크 표시가 가능합니다.

Q 184

식품안전관리인증기준(HACCP) 신청은 어떻게 하나요?

- ① 식품안전관리인증기준적용업소로 인증을 받고자 하는 경우 「식품위생법 시행규칙」 제63조(식품안전관리인증기준적용업소의 인증신청 등) 제1항에 따라 『별지 제52호 서식』의 식품안전관리인증기준적용업소 인증신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 법 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준에 따라 작성한 적용대상 식품별 식품안전관리인증계획서(전자문서를 포함한다)를 첨부하여
- ② 같은 법 제48조제12항에 따라 해당 업무를 위탁받은 기관인 한국식품안전관리인증원 ☎ 1599-1102[접수방법 : 방문, 우편, FAX, 이메일, 한국식품안전관리인증원 FRESH 누리집(<https://fresh.haccp.or.kr>), 처리기간 : 40일]에 신청하여야 합니다.

Q 185

HACCP 경영자교육을 대표자 대신 직원이 이수할 수 있나요?

- ① 「식품위생법 시행규칙」 제64조제1항제1호 및 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제20조에 따라 안전관리인증기준(HACCP)을 적용하는 영업자는 신규교육훈련을 HACCP적용업소 인증일로부터 6개월 이내에 해당 영업자가 직접 교육을 이수하여야 하므로, 대리인을 지정하여 영업자 신규교육훈련을 이수하는 것은 불가합니다.
- ② 아울러, 인증 이후 대표자가 변경되는 경우에도 해당 영업자가 신규 영업자 교육 훈련을 이수하여야 합니다.

Q 186

식품을 제조하는 업체로 국내, 국외 겸용, 국외전용 판매를 하고 있습니다. HACCP 의무대상 매출액 산정 시 국외전용 제품의 판매액은 총 매출액에 포함이 되는건가요?

- HACCP 의무적용 대상은 「식품위생법」 제48조제1항·제2항 및 같은 법 시행규칙 제62조제1항에 따라 식품의 유형별로 정하고 있으며 식품제조·가공업의 영업소 중 전년도 총 매출액이 100억원 이상인 영업소에서 제조·가공하는 모든 식품은 HACCP 의무적용 대상으로, 생산하는 식품의 유형별로 인증을 받아야 합니다.
 - * 다만, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」제4조제1항에 따라 생산식품을 모두 국외로 수출하는 영업자는 의무적용을 제외하고 있음.
- 상기 규정에 따라 영업장(식품제조·가공업)의 전년도 총 매출액(수출 제품 포함)이 100억원 이상인 경우, 해당 영업장에서 제조·가공하는 모든 식품이 의무적용 대상에 해당됩니다.

Q 187

HACCP 의무적용 품목에 냉면, 파스타, 당면도 해당되나요?

- HACCP 의무적용 대상은 「식품위생법」제48조제1항·제2항 및 같은 법 시행규칙 제62조제1항에 따라 식품의 유형별*로 정하고 있으며, 이에 해당하는 식품을 제조·가공하는 영업자는 HACCP 기준을 준수하여야 한다고 규정하고 있습니다. 또한, 같은 법 시행규칙 제62조제1항제13호에 따라 식품제조·가공업의 영업소 중 전년도 총 매출액이 100억원 이상인 영업소에서 제조·가공하는 모든 식품은 HACCP 의무적용 대상으로 생산하는 식품 유형별로 인증을 받아야 합니다.
- * ① 수산가공식품류의 어육가공품 중 어묵·어육소시지, ② 기타수산물가공품 중 냉동 어류·연체류·조미가공품, ③ 냉동식품 중 피자류·만두류·면류, ④ 과자·캔디류·빵류·떡류, ⑤ 빙과류 중 빙과, ⑥ 음료류(다류 및 커피류 제외), ⑦ 레토르트식품, ⑧ 배추김치, ⑨ 코코아가공품 또는 초콜릿류 중 초콜릿류, ⑩ 면류 중 유탕면 또는 국수, ⑪ 특수용도식품, ⑫ 즉석섭취식품, ⑬ 즉석조리 식품 중 순대
- 아울러, 상기의 의무적용 품목 중 '⑩ 면류 중 유탕면 또는 국수'에 대한 사항은 다음과 같습니다.
 - 국수 : 곡분 또는 전분, 전분질원료, 변성전분 등을 주원료로 반죽하여 손이나 기계 따위로 면을 뽑아내거나 자른 국수
 - * 냉면, 당면, 파스타, 수제비, 만두피, 분모자(중국 동북 지방의 당면)는 의무 대상 아님
- 따라서 식품제조·가공업소에서 신규 품목제조보고를 하고 그 유형이 위의 내용에 해당할 경우 HACCP 의무적용 대상이며, 그 외의 경우는 자율적으로 적용이 가능합니다.

Q 188

연 매출 100억 이상인 업체는 모든 품목에 대한 HACCP를 받아야 하는데, 판매 목적이 아닌 자체 사용 반가공품의 경우에도 HACCP 인증을 받아야 하는지요?

- HACCP 의무적용 대상은 「식품위생법」 제48조제1항·제2항 및 같은 법 시행규칙 제62조제1항에 따라 식품의 유형별로 정하고 있으며 식품제조·가공업의 영업소 중 전년도 총 매출액이 100억원 이상인 영업소에서 제조·가공하는 모든 식품은 HACCP 의무적용 대상으로, 생산하는 식품의 유형별로 인증을 받아야 합니다.
- 그러나 판매의 목적이 아닌 제품 제조·가공의 단순 원료로만 사용되는 반제품의 경우라면 별도의 HACCP 인증은 필요하지 않을 것으로 판단됩니다.
 - * 다만, 반제품이라 하더라도 타 업체 또는 소비자에게 판매 할 경우 위 규정에 따른 HACCP 의무 대상이라면 반드시 HACCP 인증을 받아야 함.
- 아울러, HACCP 인증 받은 완제품의 원료로 사용되는 반제품에 대해서는 HACCP 및 선행요건 관리기준에 따른 원부재료 입고검사, 위해요소 분석 등 제반 사항을 기준서에 반영하여 운영하시기 바랍니다.

Q 189

식품안전관리인증기준(HACCP) 의무 적용대상 식품은 어떻게 되나요?

- ☉ 식품안전관리인증기준(HACCP) 의무적용 대상은 「식품위생법」 제48조제1항·제2항 및 같은 법 시행규칙 제62조제1항에 따라 식품의 유형별, 전년도 총 매출액이 100억원 이상인 식품제조·가공업 영업소에서 제조·가공하는 모든 식품을 정하고 있으며, 아래에 해당하는 식품을 제조·가공하는 영업자는 HACCP 기준을 준수하여야 합니다.

1. 수산가공식품류의 어육가공품류 중 어묵·어육소시지, 2. 기타수산물가공품 중 냉동 어류·연체류·조미가공품, 3. 냉동식품 중 피자류·만두류·면류, 4. 과자류, 빵류 또는 떡류 중 과자·캔디류·빵류·떡류, 5. 빙과류 중 빙과, 6. 음료류 [다류(茶類) 및 커피류는 제외한다], 7. 레토르트식품, 8. 절임류 또는 조림류의 김치류 중 김치(배추를 주원료로 하여 절임, 양념혼합과정 등을 거쳐 이를 발효시킨 것이거나 발효시키지 아니한 것 또는 이를 가공한 것에 한한다), 9. 코코아가공품 또는 초콜릿류 중 초콜릿류, 10. 면류 중 유탕면 또는 곡분, 전분, 전분질원료 등을 주원료로 반죽하여 손이나 기계 따위로 면을 뽑아내거나 자른 국수로서 생면·숙면·건면, 11. 특수용도식품, 12. 즉석섭취·편의식품류 중 즉석섭취식품, 12의2. 즉석섭취·편의식품류의 즉석조리식품 중 순대, 13. 식품 제조·가공업의 영업소 중 전년도 총 매출액이 100억원 이상인 영업소에서 제조·가공하는 식품

Q 190

식품제조가공업소의 전년도 총 매출액이 100억원 이상일 때 식품안전관리인증 기준(HACCP) 의무적용 시기를 연장할 수 있나요?

☞ 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제4조 제4항에 따라 다음 각 호 중 어느 하나에 해당하는 「식품위생법 시행규칙」 제62조제13호에 따른 안전관리인증기준(HACCP) 의무적용 대상 업소가 필요하다고 요청한 경우에는 6개월 범위 내에서 의무적용 시기를 유예할 수 있으며, 제2호의 경우 전년도 생산실적보고 완료일 이전에 요청하여야 합니다.

1. 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소가 신규로 식품유형을 추가하려는 경우. 다만, 「식품위생법 시행규칙」 제62조 제1항제1호부터 제12의2호에 해당하는 식품은 제외한다.

2. 전년도 매출액이 100억원 이상이 되어 해당연도에 신규 의무적용 대상이 된 경우

* 세부적 유예처리 기준 및 절차 등은 한국식품안전관리인증원 누리집 (<https://www.haccp.or.kr>) > 알림마당 > 공지사항 참고

Q 191

소스에 대해 HACCP 인증을 받은 경우 A제품만 HACCP을 적용하고, B제품은 HACCP을 적용하지 않아도 되나요?

- ① HACCP 의무적용 대상은 「식품위생법」 제48조제2항 및 같은 법 시행규칙 제62조 제1항에 따라 식품의 유형별로 정하고 있으므로 생산하는 품목 중 일부 유형만 HACCP 인증을 받는 것은 가능합니다.
- ② 다만, HACCP은 식품 유형별로 인증하고 있고 인증받은 식품유형에 해당하는 제품은 모두 HACCP 기준을 준수하여야 하므로 동일 식품유형 중 일부 제품만 HACCP 기준을 적용하는 것은 적절하지 않습니다.
 - * 예를 들어, '복합조미식품'과 '소스'를 생산하는 제조·가공업체에서 '소스'만 HACCP 인증을 받는 것은 가능하나, HACCP 인증을 받은 소스 중 'A소스'만 HACCP을 적용하고 'B소스'는 HACCP을 적용하지 않는 것은 불가능

Q 192

소규모 HACCP 인증을 받은 업체이며, 인증 만료 기간 (~2025년 9월) 중 2025년 1월 이후로 21인 이상 정규직 채용이 된다면 그해 인증만료 심사 시 일반 HACCP으로 전환하여 인증심사를 받아야 하는 건가요?

- ☉ 식품제조·가공업 소규모 업소 적용기준은 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제5조제4항 및 제6조제5항에 따라 해당 가공품 유형의 연매출액 5억 미만이거나 종업원 수가 21명 미만인 경우로 규정하고 있습니다.
- ☉ 예시는 아래와 같으며, 종업원 수는 같은 고시 제4조제2항에 따라 「근로기준법」에 의한 영업장 전체의 상시근로자를 기준으로 산정하며 생산실적보고 자료와 건강보험 증빙자료로 신청일 기준 1년 평균인원을 산정하여 검증하므로 참고하시기 바랍니다.

* 「근로기준법 시행령 제7조의 2」에 따른 상시근로자 산정 방법

상시근로자수=발생일 전 1개월간 사용한 근로자의 연인원수/1개월간 가동일수

* 연평균 상시 종업원 수 = 매월 상시근로자수의 연간 평균값

예) A업체가 연 중 고정 채용인력이 5명이고, 연 중 2개월만 12명의 임시 인력을 채용한 경우

A업체의 연평균 상시 종업원 수 = [(5명 × 12개월) + (12명 × 2개월)]/ 12개월 = 7명

- ☉ 따라서 위에 내용에 따라 해당 영업장에서 생산하는 식품유형에 소규모 HACCP 인증을 받았다면 인증 유효기간 도래 전까지는 기존의 소규모 기준을 유지할 수 있으며, 이후 연장심사 시 연매출액이 5억원 이상이고 「근로기준법」에 의한 영업장 전체의 상시근로자 수가 21인 이상이 된다면 일반 HACCP기준을 적용하여야 합니다.

Q 193

식품안전관리인증기준(HACCP)에 따른 소규모 업소 적용기준은 어떻게 되나요?

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제5조(선행요건 관리) 제4항에 따라 해당 가공품 유형의 연매출액 5억 미만이거나 종업원 수가 21명 미만인 식품(식품첨가물 포함)제조·가공업소, 건강기능식품제조업소 및 축산물가공업소와 해당 영업장의 연 매출액이 5억원 미만이거나 종업원 수가 10명 미만인 집단급식소, 식품판매업소, 식육포장처리업소, 축산물운반업소, 축산물보관업소, 축산물판매업소, 식육즉석판매가공업소 및 식용란선별포장업소로 규정하고 있습니다.

Q 194

소규모 HACCP기준인 상시근로자 수는 어떻게 산정하나요?

- ① 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제5조제4항에 따라 해당 가공품 유형의 연매출액이 5억원 미만이거나 종업원 수가 21명 미만인 식품(식품첨가물 포함)제조·가공업소, 건강기능식품제조업소 및 축산물가공업소는 소규모 업소에 해당하며,
- ② 종업원 수는 같은 고시 제4조제2항에 따라 「근로기준법」에 의한 영업장 전체의 상시근로자를 기준으로 산정함을 참고하시기 바랍니다.
 - * 「근로기준법 시행령 제7조의 2」에 따른 상시근로자 산정 방법
 - ⇒ 상시근로자수 = 발생일 전 1개월간 사용한 근로자의 연인원수 / 1개월간 가동일수
 - * 연평균 상시 종업원 수 = 매월 상시근로자수의 연간 평균값
 - 예) A업체가 연 중 고정 채용인력이 5명이고, 연 중 2개월만 12명의 임시 인력을 채용한 경우 ⇒ A업체의 연평균 상시 종업원 수 = [(5명 × 12개월) + (12명 × 2개월)]/12개월 = 7명
- ③ 참고로, HACCP 관련 상담이 필요한 경우, HACCP 인증과 기술지원을 담당하는 한국식품안전관리인증원 (www.haccp.or.kr, 대표전화 ☎ 1599-1102)을 통해서 자세한 도움을 받으실 수 있습니다.

Q 195

식품안전관리인증기준(HACCP)적용업소의 영업자 및 팀장이 받아야 하는 신규 교육은 어떻게 되나요?

- ① 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제20조 제3항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 영업자 및 종업원은 「식품위생법 시행규칙」 제64조제1항 제1호에 따른 '신규교육훈련'을 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증일로부터 6개월 이내에 이수하여야 하고, 한국식품안전관리인증원장이 교육을 받을 수 없는 부득이한 사유가 있다고 인정하는 경우에는 그 인증을 받은 후 6개월 이내에 해당 교육을 수료하도록 할 수 있음을 규정하고 있으며,
- ② 같은 고시 제20조 제4항에서는 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 영업자 및 종업원이 받아야 하는 '신규교육훈련시간'은 다음 각 호와 같습니다. 다만, 영업자가 제1호나목의 안전관리인증기준(HACCP) 팀장 교육을 받은 경우에는 영업자 교육을 받은 것으로 봄을 규정하고 있습니다.
 1. 식품
 - 가. 영업자 교육 훈련: 2시간
 - 나. 안전관리인증기준(HACCP) 팀장 교육 훈련: 16시간
 - 다. 안전관리인증기준(HACCP) 팀원, 기타 종업원 교육 훈련: 4시간
- ③ 또한, 같은 고시 제20조 제5항에 따라 제4항제1호가목 및 나목 또는 같은 항 제2호에 해당하는 자는 식품의약품안전처장이 지정한 교육 훈련 기관에서 교육 훈련을 받아야 하고, 제4항제1호다목에 해당하는 자는 「식품위생법 시행규칙」 제68조의4제1항에 따른 교육 훈련내용이 포함된 교육계획을 수립하여 안전관리인증기준(HACCP) 팀장이 자체적으로 실시할 수 있습니다.

Q 196

식품안전관리인증기준(HACCP)적용업소의 영업자 및 팀장이 받아야 하는 정기 교육은 어떻게 되나요?

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제20조 제6항에 따라 「식품위생법 시행규칙」 제64조제1항제2호에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 안전관리인증기준(HACCP) 팀장, 안전관리인증기준(HACCP) 팀원 및 기타 종업원은 식품의약품안전처장이 지정한 교육훈련기관에서 다음 각 호에 따라 '정기교육훈련'을 받아야 합니다.
 1. 식품 : 매년 1회 이상 4시간. 다만, 안전관리인증기준(HACCP) 팀원 및 기타 종업원 교육훈련은 「식품위생법 시행규칙」 제68조의4제1항에 따른 내용이 포함된 교육훈련 계획을 수립하여 안전관리인증기준(HACCP) 팀장이 자체적으로 실시할 수 있으며, 조사·평가 결과가 그 총점의 95퍼센트 이상인 경우 다음 연도의 정기 교육훈련을 면제한다.
- 아울러, 같은 고시 제20조 제8항에서는 제6항에 따른 '정기교육훈련 개시일'은 영업 개시연도(자체안전관리인증기준을 작성·운영하는 영업자에 한한다) 또는 인증연도의 다음 연도를 기준으로 하여 실시함을 규정하고 있습니다.

Q 197

HACCP 임가공 위탁 진행 시 인증유형은 같으나 CCP가 상이할 때 임가공 위탁이 가능한지요?

- 「식품위생법」 제48조제10항 및 같은 법 시행령 제33조에서는 '위탁하려는 식품과 같은 식품에 대하여 법 제48조제3항에 따라 식품안전관리인증기준 적용업소로 인증된 업소에 위탁하여 제조·가공하려는 경우' 또는 '위탁하려는 식품과 같은 제조공정·중요관리점(식품의 위해를 방지하거나 제거하여 안전성을 확보할 수 있는 단계 또는 공정을 말한다)에 대하여 식품안전관리인증기준 적용업소로 인증된 업소에 위탁하여 제조·가공하려는 경우'에는 위탁하여 제조 가공하는 것이 가능하다고 규정하고 있습니다.
- HACCP 인증제품을 타사에 위탁하는 경우 상기 규정에 따라 위탁하려는 식품과 같은 유형으로 HACCP 인증을 받은 업체이거나 같은 제조공정·중요관리점(CCP)에 대하여 HACCP 인증된 업소에 위탁하여 제조·가공하려는 경우에만 위탁이 가능합니다.
- 다만, 상기 규정에 따라 위탁하려는 식품과 같은 유형으로 HACCP 인증을 받은 업체일 경우 위탁은 가능하나 수탁업체가 위탁업체 한계기준을 충족할 수 있도록 적절히 HACCP 관리 운영하는 것이 바람직할 것으로 판단됩니다.

Q 198

식품안전관리인증기준(HACCP)에 따른 인증 유효기간 연장신청은 어떻게 하나요?

- ① 「식품위생법 시행규칙」 제68조의2(인증유효기간의 연장신청 등) 제2항에서는 법 제48조의2제2항에 따라 인증유효기간의 연장을 신청하려는 영업자는 인증유효기간이 끝나기 60일 전까지 『별지 제52호 서식』의 식품안전관리인증기준적용업소 인증연장신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 법 제48조제1항에 따른 식품안전관리인증기준에 따라 작성한 적용대상 식품별 식품안전관리인증계획서(전자문서를 포함한다)를 첨부하여
- ② 같은 법 제48조제12항에 따라 해당 업무를 위탁받은 기관인 한국식품안전관리인증원 ☎ 1599-1102[접수방법 : 방문, 우편, FAX, 이메일, 한국식품안전관리인증원 FRESH 누리집(<https://fresh.haccp.or.kr>), 처리기간 : 60일]에 신청하여야 합니다.

Q 199

식품안전관리인증기준(HACCP)에 따른 인증 유효기간은 어떻게 되나요?

- ① 「식품위생법」 제48조의2(인증 유효기간) 제1항에 따라 제48조제3항에 따른 인증의 유효기간은 인증을 받은 날부터 3년으로 하며, 같은 항 후단에 따른 변경 인증의 유효기간은 당초 인증 유효기간의 남은 기간으로 함을 규정하고 있습니다.

Q 200

식품안전관리인증기준(HACCP)적용업소의 인증사항 변경신청 대상과 신청은 어떻게 하나요?

- ☞ 식품안전관리인증기준적용업소의 인증사항 변경대상 및 신청의 경우 「식품위생법 시행규칙」 제63조(식품안전관리인증기준적용업소의 인증신청 등) 제4항에 따라 법 제48조제3항 후단에 따라 식품안전관리인증기준적용업소로 인증받은 사항 중 식품의 위해를 방지하거나 제거하여 안전성을 확보할 수 있는 단계 또는 공정(이하 “중요관리점”이라 한다)을 변경(추가, 삭제, 변경)하거나 영업장 소재지를 변경하려는 자는 『별지 제54호 서식』의 변경신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 아래 각 호의 서류(전자문서를 포함한다)를 첨부하여

 1. 『별지 제53호 서식』의 식품안전관리인증기준적용업소 인증서
 2. 중요관리점의 변경 내용에 대한 설명서
- ☞ 같은 법 제48조제12항에 따라 해당 업무를 위탁받은 기관인 한국식품안전관리인증원 ☎ 1599-1102[접수방법 : 방문, 우편, FAX, 이메일, 한국식품안전관리인증원 FRESH 누리집(<https://fresh.haccp.or.kr>), 처리기간 : 15일]에 변경 신청하여야 합니다.

Q 201

저희 업체는 소스 HACCP 인증을 받은 상태입니다.

자사 제품(소스)을 10kg 이상의 벌크 제품으로 판매하고자 하는데 이렇게 되면 금속검출공정을 통과시키지 못해 일반제품으로 인증마크를 삭제하고 판매가 가능한지요?

- ① HACCP은 식품의 원재료부터 제조·가공·조리·유통까지 발생할 우려가 있는 위해요소를 확인·평가하여 중점적으로 관리하는 제도로써 식품의 안전성 확보를 위한 사전예방적 관리 시스템이며, HACCP 인증은 식품의 유형별로 하고 있습니다.
- ② 상기 내용에 따라 HACCP 인증은 식품의 유형별로 하고 있어 같은 제조·가공업소에서 HACCP 인증을 받은 유형에 해당하는 모든 품목에 대해서는 HACCP을 적용하여야 합니다.
- ③ 아울러, 벌크포장 등 제조방식의 문제로 인해 도출된 위해요소관리가 어려울 경우 포장전 CCP 공정추가(예: 매쉬망 등을 이용한 여과 등) 또는 CCP 공정순서 변경(예: 벌크포장 이전 금속검출 확인 등) 등 대안을 강구하여 관리하여야 할 것으로 사료되며, HACCP 기술지원 관련 상담이 필요한 경우 한국식품안전관리인증원(www.haccp.or.kr, 대표전화 ☎ 1599-1102)을 통해서 자세한 도움을 받으실 수 있습니다.

Q 202

자동 기록관리 시스템(스마트해쩍, Smart HACCP) 등록의 유효기간은 어떻게 되나요?

- ☉ 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제11조의2 제4항에 따라 제3항에 따른 자동 기록관리 시스템 적용업소의 등록 유효기간은 등록일로부터 안전관리인증 종료일 또는 등록 취소일까지로 하고 있음을 규정하고 있습니다.

Q 203

중요관리점 일부만 자동 기록 시스템(스마트해쩍, Smart HACCP)을 적용한 업소인 경우 자동 기록관리 시스템 심별 표시가 가능한가요?

- ☉ 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제27조 제4호에서는 자동 기록관리 시스템 적용업소의 경우 그 사실에 대한 표시 또는 광고가 가능하며, 이 경우 '모든 중요 관리점(CCP)에 자동 기록관리 시스템을 적용한 업소'에 한하여 [별표 8] 나목에 따른 심별 표시 또는 광고를 허용하고 있습니다.

Q 204

자동 기록관리 시스템(스마트해쩍, Smart HACCP) 등록은 어떻게 하나요?

- ☉ 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제11조의2 제1항에 따라 자동 기록관리 시스템 적용업소로 등록하고자 하는 자는 『별지 제9호 서식』에 따른 신청서를 작성하여 한국식품안전관리인증원☎ 1599-1102 또는 한국식품안전관리인증원 누리집(<https://www.haccp.or.kr>) > 스마트HACCP지원포털 참고)에 제출하여야 합니다.

Q 205

스마트해썹(Smart HACCP)이란 무엇인가요?

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제2조 제14호에 따라 "중요관리점(CCP) 모니터링 자동 기록관리 시스템"이란 중요관리점(CCP) 모니터링 데이터를 실시간으로 자동 기록·관리 및 확인·저장할 수 있도록 하여 데이터의 위·변조를 방지할 수 있는 시스템(이하 "자동 기록관리 시스템"이라 한다)을 말하며, 이 시스템을 적용한 안전관리인증기준을 "스마트해썹"이라 함을 규정하고 있습니다.
- 참고로 "중요관리점(CCP)"이란 같은 고시 제2조 제4호에 따라 안전관리인증기준(HACCP)을 적용하여 식품·축산물의 위해요소를 예방·제어하거나 허용 수준 이하로 감소시켜 당해 식품·축산물의 안전성을 확보할 수 있는 중요한 단계·과정 또는 공정을 말합니다.

Q 206

식품을 소분 시 제조업기준으로 HACCP 의무적용 식품일 경우나 HACCP의무 적용은 아니지만 HACCP 인증을 받은 경우 소분업체에서는 반드시 식품소분 업소용 HACCP 인증을 받아야 하나요?

- ① HACCP 의무적용 대상은 「식품위생법」 제48조제1항·제2항 및 같은 법 시행규칙 제62조제1항에 따라 식품의 유형별로 정하고 있으며, 이에 해당하는 식품을 ‘제조·가공하는 영업자’는 HACCP 기준을 준수하여야 한다고 규정하고 있습니다.
- ② 상기 규정에 따라 식품소분업의 경우 HACCP 의무대상은 아니며, 자율적으로 적용이 가능합니다.
- ③ 아울러, 「식품위생법」 제48조제9항 및 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제27조에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증된 업소 또는 품목에 대해서 HACCP 인증 사실을 표시하거나 광고할 수 있으며, HACCP 인증 마크 표시는 식품제조·가공업소 및 식품소분업소 모두 HACCP 인증을 받은 경우에만 해당 소분 제품에 HACCP 인증마크 표시가 가능합니다.

9 식품이력추적관리 등록기준 등

Q 207

식품이력정보 조회는 어디서 할 수 있나요?

- 식품안전나라(<https://www.foodsafetykorea.go.kr>) > 전문정보 > 업체 및 제품 검색 > 이력정보 조회 또는 식품이력관리시스템(<https://www.tfood.go.kr>) > 식품이력정보조회서비스를 통해 확인할 수 있습니다.

Q 208

식품이력정보 조회 시 어떤 정보를 확인할 수 있나요?

- ☉ 「식품 등 이력추적관리기준」 제9조(식품이력추적관리정보의 확인 등) 제1항에 따라 식품의약품안전처장은 제8조에 따른 식품이력추적관리시스템 연계사항 중 다음 각 호에 해당하는 정보를 소비자 등이 인터넷 홈페이지 등을 통해 쉽게 확인할 수 있도록 하여야 합니다.

1. 국내식품의 경우

가. 식품이력추적관리번호

나. 제조업소 명칭 및 소재지

다. 제조일자

라. 소비기한 또는 품질유지기한

마. 제품 원재료 관련 정보

- 원재료명 또는 성분명, 원산지(국가명), 유전자변형식품여부

바. 기능성 내용(건강기능식품에 한함)

사. 출고일자

아. 회수대상 여부 및 회수사유

Q 209

식품이력추적관리 등록신청은 어떻게 하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제69조(식품이력추적관리의 등록신청 등) 제1항에 따라 법 제49조제1항에 따라 식품이력추적관리에 관한 등록을 하려는 자는 『별지 제55호 서식』의 식품이력추적관리 등록신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 아래 각 호의 서류(전자문서를 포함한다)를 첨부하여 지방식품의약품안전청(식품이력추적관리시스템 내 신청 또는 서면, 처리기간 40일)에 제출하여야 합니다.
 1. 『별지 제43호 서식』의 식품 품목제조보고서(유통전문판매업의 경우에는 수탁자의 식품 품목제조보고서) 사본
 2. 제2항에 따른 식품이력관리전산시스템 등 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 사항을 포함한 식품이력추적관리 계획서

Q 210

식품이력추적관리 등록 변경신청 대상과 신청은 어떻게 하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제71조제1항에 따라 등록사항 변경 신고를 하려는 자는 그 변경사유가 발생한 날부터 1개월 이내에 『별지 제57호 서식』의 변경신고서(전자문서로 된 신고서를 포함한다)에 『별지 제56호 서식』의 식품이력추적관리 품목 등록증을 첨부하여 지방식품의약품안전청(식품이력추적관리시스템 또는 서면, 처리기간 15일)에 제출하여야 합니다.
 - * 변경신고 하여야 하는 사항 : 영업소의 명칭(상호)과 소재지, 제품명과 식품의 유형, 소비기한 및 품질유지기한, 보존 및 보관방법

Q 211

식품이력추적관리 의무 등록대상은 어떻게 되나요?

- ① 「식품위생법」 제49조(식품이력추적관리 등록기준 등) 제1항에 따르면 '식품을 제조·가공 또는 판매하는 자 중 식품이력추적관리를 하려는 자는 총리령으로 정하는 등록기준을 갖추어 해당 식품을 식품의약품안전처장에게 등록할 수 있다. 다만, 영유아식 제조·가공업자, 일정 매출액·매장면적 이상의 식품판매업자 등 총리령으로 정하는 자는 식품의약품안전처장에게 등록하여야 한다.'를 규정하고 있으며,
- ② 같은 법 시행규칙 제69조의2(식품이력추적관리 등록 대상)에서는 법 제49조제1항 단서에서 “총리령으로 정하는 자”란 '영유아식(영아용 조제식품, 성장기용 조제식품, 영유아용 곡류 조제식품 및 그 밖의 영유아용 식품을 말한다) 제조·가공업자', '임산·수유부용 식품, 특수의료용도 등 식품 및 체중조절용 조제식품 제조·가공업자', '영 제21조제5호나목6) 및 이 규칙 제39조에 따른 기타 식품판매업자'를 의무 등록대상으로 정하고 있습니다.

Q 212

식품이력추적관리 표지도표 AI 파일은 어디서 확인할 수 있나요?

- ① 식품이력관리시스템 누리집(www.tfood.go.kr) > 고객센터 > 자료실 > '식품이력추적관리 표지도표'를 통해 확인할 수 있습니다.

Q 213

식품이력추적관리 표지도표의 표시기준은 어떻게 되나요?

- ① 「식품 등 이력추적관리기준」 제6조(식품이력추적관리 표시기준)에 따라 등록자는 「식품위생법」 제49조제4항에 따라 식품이력추적관리품목임을 표시하고자 하는 경우 [별표 4]의 식품이력추적관리 또는 수입식품등의 유통이력추적관리 표시기준에 따름을 규정하고 있으며,
- ② 같은 고시 [별표 4] 식품이력추적관리 또는 수입식품등의 유통이력추적관리의 표시기준(제6조 관련) 제2호 및 제3호에 따르면 표시방법은 식품이력추적관리 표지도표는 제품 및 업소 현판 등의 크기, 포장 재질, 디자인 등을 고려하여 색상 및 크기를 조정할 수 있으나, 디자인은 1호와 같아야 하며, 표지도표 바로 아래 또는 바로 옆에는 “www.tfood.go.kr”에서 식품이력추적관리번호(또는 수입식품등의 유통이력추적관리번호)를 입력하시면 식품(또는 건강기능식품 또는 수입식품등)의 정보를 확인하실 수 있습니다.”라는 문구를 병행하여 표시할 수 있습니다.

Q 214

식품이력추적관리 의무 등록대상 품목을 판매하지 않는 기타 식품판매업소도 식품이력추적관리 등록대상인가요?

- 「식품위생법」 제49조(식품이력추적관리 등록기준 등) 제1항에 따르면 '식품을 제조·가공 또는 판매하는 자 중 식품이력추적관리를 하려는 자는 총리령으로 정하는 등록기준을 갖추어 해당 식품을 식품의약품안전처장에게 등록할 수 있다. 다만, 영유아식 제조·가공업자, 일정 매출액·매장면적 이상의 식품판매업자 등 총리령으로 정하는 자는 식품의약품안전처장에게 등록하여야 한다.'를 규정하고 있으며,
- 같은 법 시행규칙 제69조의2(식품이력추적관리 등록 대상)에서는 법 제49조제1항 단서에서 “총리령으로 정하는 자”란 '영유아식(영아용 조제식품, 성장기용 조제식품, 영유아용 곡류 조제식품 및 그 밖의 영유아용 식품을 말한다) 제조·가공업자', '임산·수유부용 식품, 특수의료용도 등 식품 및 체중조절용 조제식품 제조·가공업자', '영 제21조제5호나목6) 및 이 규칙 제39조에 따른 기타 식품판매업자'를 의무 등록대상으로 정하고 있습니다.
- 따라서, 백화점, 슈퍼마켓, 연쇄점 등의 영업장의 면적이 300제곱미터 이상인 기타 식품판매업소는 식품이력추적관리 등록대상에 해당합니다.
- 다만, 「식품 등 이력추적관리기준」 제5조(조사·평가 등) 제3항에 따라 「식품위생법 시행규칙」 제69조의2제3호 및 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제51조의5제2항에 따른 기타 식품판매업자(이하 "기타 식품판매업자"라 한다)가 등록일 또는 이전 조사·평가일 이후 식품이력추적관리 의무대상 식품(건강기능식품 제외)을 취급하지 않았음을 증명하는 『별지 제1호 서식』의 식품이력추적관리기준 조사·평가 면제요청서를 지방식품의약품안전청장에게 제출하는 경우에는 조사·평가를 면제할 수 있고, 지방식품의약품안전청장은 필요시 해당 조사·평가 면제업체에 대해 무작위로 점검을 실시할 수 있습니다.

Q 215

영유아식품 등 기타식품 판매업자로 *특약매입으로 거래되는 상품도 식품이력 추적관리를 해야 되는지요?

*대규모 유통업자가 매입한 상품 중 판매되지 아니한 상품을 반품할 수 있는 조건으로 납품업자로부터 상품을 외상 매입하고 상품판매 후 일정률이나 일정액의 판매수익을 공제한 상품판매대금을 납품업자에게 지급하는 형태의 거래

- 「식품위생법 시행규칙」 제69조의2(식품이력추적관리 등록 대상)제3호에 따라 영 제21조제5호나목6) 및 동 규칙 제39조에 따른 기타식품판매업자는 이력등록 의무대상이며, 「식품 등 이력추적관리기준」(식약처 고시) 제8조제2항에 따라 이력추적등록 대상품목을 취급하는 기타식품판매업자의 경우 입고 및 재고 정보를 이력추적관리시스템에 입력하여야 합니다. 품목별 입고 정보 연계시기는 입고 후 5일 이내(토요일 및 공휴일 미산입), 재고정보 연계 시기는 7일 간격으로 입력하여야 하며, 식품사고 발생 등으로 요청이 있는 경우 등록자는 해당 제품의 재고량을 1일 이내 입력해야 합니다.
- 따라서, 특약매입으로 거래되는 상품의 경우에도 거래형태와 상관없이 상기 규정에 따라 입고 및 재고관리를 비롯한 이력추적관리를 하여야 합니다.

Q 216

식품이력추적관리번호 표시는 어디에 하나요?

- ① 「식품 등 이력추적관리기준」 제7조(식품이력추적관리번호 부착방법 등) 제1항에 따라 등록자는 식품이력추적관리를 위하여 최종 소비자에게 판매하는 제품의 경우 최소판매단위별 용기·포장에 [별표 5]의 식품이력추적관리번호 또는 수입식품등의 유통이력추적관리번호 부여기준 및 표시방법에 따라 식품이력추적관리번호를 표시하여야 합니다. 다만, 최종 소비자에게 판매하는 최소판매단위 제품을 유통단위별로 포장할 경우에는 그 유통단위별 용기·포장에도 해당 제품의 식품이력추적관리번호와 그 수량에 관한 정보를 표시하여야 합니다.

Q 217

식품이력추적관리정보의 식품이력추적관리시스템 연계 기간은 어떻게 되나요?

- ① 「식품 등 이력추적관리기준」 제8조(식품이력추적관리정보의 연계) 제1항에 따라 등록자는 「식품위생법 시행규칙」 제74조의4, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제51조의13, 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 제29조의2제6항 또는 「수입식품안전관리특별법 시행규칙」 제41조제1항에 따라 [별표 6]에서 정한 식품이력추적관리에 관한 정보사항을 식품의약품안전처장이 운영하는 식품이력추적관리시스템에 전자기록으로 연계하여야 합니다. 이 경우 품목별 정보 연계 시기는 해당 제품의 입·출고 후 5일 이내(토요일 및 공휴일은 산입하지 아니한다)로 함을 규정하고 있으며,
- ② 같은 고시 제8조 제2항에서는 제1항 단서에 따른 입·출고의 기준일은 다음 각 호의 구분에 따라야 합니다.

1. 제2조제1호에 따른 등록자 중 제조·가공업자: 입고일은 식품을 제조한 일자 (제조일자와 포장일자가 다른 경우에는 포장완료일자로 하되, 식품제조·가공업자 및 축산물가공업자는 각「식품위생법 시행규칙」제57조(식품접객업영업자 등의 준수사항), 「축산물 위생관리법 시행규칙」제51조(영업자 등의 준수사항 등) 제1항에 근거한 생산 및 작업기록에 관한 서류, 건강기능식품제조업자는 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 제12조(영업자 준수사항)이나 「우수건강기능식품 제조기준」제11조(제조관리기준서)에 근거한 제품의 제조관리기록을 통해 포장이 완료된 작업연월일을 객관적으로 확인할 수 있어야 한다), 출고일은 식품을 출고한 일자
 2. 제2조제1호에 따른 등록자 중 판매업자: 입고일은 식품등을 인수한 일자로 하고, 출고일은 식품을 보관한 장소에서 다른 판매업자 또는 최종 소비자에게 출고한 일자
 3. 제2조제1호에 따른 등록자 중 수입식품등 수입판매업자: 입고일은 수입신고 확인증 발급일자로 하되 수입식품 중 최초로 이력등록을 하고자 하는 품목의 경우 수입식품등의 유통이력추적관리 등록증 발급일자로 하고, 출고일은 수입 식품등을 보관한 장소에서 다른 판매업자 또는 소비자에게 출고한 일자
- 또한, 같은 고시 제8조 제1항에도 불구하고 기타 식품판매업자의 경우 품목별 입고정보 연계 시기는 입고 후 5일 이내(토요일 및 공휴일은 산입하지 아니한다), 재고정보 연계 시기는 7일 간격으로 입력하여야 하고, 식품사고 발생 등으로 등록자에게 식품이력추적시스템 등을 통한 식품위해정보 요청이 있는 경우 등록자는 해당 식품이력추적관리번호 제품의 재고량을 1일 이내에 입력하여야 합니다.

Q 218

식품이력추적관리정보의 전산기록장치 내 기록·보관은 언제까지 보관하여야 하나요?

- ① 「식품 등 이력추적관리기준」 제10조(식품이력추적관리 기록의 작성 등) 제1항에 서는 등록자는 제9조에 따라 식품의약품안전처장에게 제공하는 식품이력추적관리 정보 또는 수입식품등의 유통이력추적관리정보를 전산기록장치에 기록·보관하여야 하며,
- ② 같은 고시 제10조 제2항에 따라 등록자는 제1항에 따른 식품이력추적관리정보의 기록을 해당 제품의 소비기한 등이 경과한 날부터 2년 이상 보관하여야 합니다.

Q 219

식품제조가공업소의 원료용 판매 식품의 경우 식품이력추적관리번호 표시는 어디에 하나요?

- ① 「식품 등 이력추적관리기준」 제7조(식품이력추적관리번호 부착방법 등) 제2항에 따라 등록자는 식품 제조·가공업소 등에 원료로 판매되는 제품의 경우 그 유통 단위별 용기·포장에 해당 제품의 식품이력추적관리번호와 그 수량에 관한 정보를 표시하여야 합니다.

10 집단급식소

Q 220

가공식품을 취급하는 칼·도마도 구분하여 사용하여야 하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 [별표 1] 에 따라 '어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마는 각각 구분하여 사용하도록 규정하고 있습니다. 다만, 식중독 예방 매뉴얼 등에 교차오염 우려에 대한 강화된 예방차원으로 '가공식품'을 취급하는 칼·도마를 구분하여 사용하도록 권장하고 있습니다
 - * 교차오염이란, 식중독균에 오염된 식재료에 칼·도마를 사용한 후, 동일한 칼·도마를 다른 식재료 등에 사용할 경우 식중독균이 옮겨가 오염되는 현상
- 그러므로, 가공식품 중 숙성이나 가열 등 처리과정 중 위생상 위해발생의 우려가 없고 식품의 상태를 관능적으로 확인할 수 있는 형태(완제품 형태) 그대로 제공하는 식품 등과 기타 식품 원재료(가열 등 처리과정 전)를 같은 칼·도마를 사용하여 조리하는 경우 해당 도구를 통해 가열 등 처리과정 전의 원재료에서 유래될 수 있는 여러 식중독 원인균과의 교차오염을 막기 위한 목적으로 가공식품용 (완제품 포함) 칼·도마의 구분사용을 권장하고 있습니다.
- 또한 칼, 도마 등 조리도구는 사용 시 깨끗이 세척하고 자주 소독해 주시기 바랍니다.

Q 221

동일 소재지 내 A, B 건물에서 각각 집단급식소로 영업 신고한 경우, A동에서 조리한 음식을 B동 객석으로 이동하여 배식이 가능한가요?

- 집단급식소로 각각 영업 신고한 경우 A동에서 조리한 음식을 다른 집단급식소인 B동으로 이동 배식하는 것은 불가능합니다.

Q 222

「식품위생법 시행규칙」 [별표 24] 집단급식소의 설치·운영자 준수사항 제2호에 따른 '배식하고 남은 음식물'의 범위는 어떻게 되나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 [별표 24] 2. 배식하고 남은 음식물에 대해서는 다시 사용·조리 또는 보관(폐기용이라는 표시를 명확하게 하여 보관하는 경우는 제외한다)해서는 아니 된다.
- 위 규정에서 정하고 있는 '배식하고 남은 음식물'이란, 집단급식소에서 공급(제공)하는 음식물로서 배식대에 제공된 음식물을 의미합니다.
- 따라서, 집단급식소에서 김치, 양념류 등을 배식대에 두고 제공 후 남은 경우에는 위 규정에 따라 해당 음식물을 다시 사용·조리 또는 보관하는 것은 가능하지 않습니다.
- 다만, 배식대에 나가지 않은 음식물(밥 등)은 위 규정 적용에서 제외됩니다.

Q 223

집단급식소에서 똑같은 음식을 단순히 다져서 각각 제공하는 경우 보존식 따로 해야 하나요?

- ☉ 「식품위생법」 제88조제2항제2호 및 같은 법 시행규칙 제95조에 따라 집단급식소 설치·운영자는 조리·제공한 식품을 보관할 때에는 매 회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하로 144시간 이상 보관하여야 하며, 이 경우 완제품 형태로 제공한 가공식품은 기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관할 수 있다고 규정하고 있습니다.
- ☉ 조리하여 제공하는 음식 중 일부 인원에게는 다져서 제공하는 경우, 이는 조리공정이 추가됨으로서 동일한 음식물로 볼 수 없는 바, 해당 조리음식에 대해 각각 보존식을 하여야 할 것으로 판단됩니다.

Q 224

병원 내 집단급식소에서 의료진 처방에 따라 특정 환자에게 제공되는 치료식의 경우 보존식 대상에 해당하나요?

- ☉ 「식품위생법 시행규칙」 제95조 제1항에 따르면 법 제88조제2항제2호에 따라 조리·제공한 식품(법 제2조제12호에 따른 병원의 경우에는 일반식만 해당한다)을 보관할 때에는 매 회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하로 보관하여야 하므로 일반식이 아닌 치료식의 경우 보존식 대상에 해당하지 않습니다.

Q 225

집단급식소에서 보존하여야 하는 보존식 대상은 어떻게 되나요?

- ① 「식품위생법 시행규칙」 제95조(집단급식소의 설치·운영자 준수사항) 제1항에 따르면 법 제88조제2항제2호에 따라 조리·제공한 식품(법 제2조제12호다목에 따른 병원의 경우에는 일반식만 해당한다)을 보관할 때에는 매회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하로 보관하여야 하며,
- ② 같은법 시행규칙 제95조(집단급식소의 설치·운영자 준수사항) 제2항에서는 제1항에도 불구하고 완제품 형태로 제공한 가공식품은 소비기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관할 수 있습니다. 다만, 완제품 형태로 제공하는 식품 중 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 가공식품을 완제품 형태로 제공한 경우에는 해당 제품의 제품명, 제조업소명, 제조일자 또는 소비기한 등 제품을 확인·추적할 수 있는 정보를 기록·보관함으로써 해당 가공식품의 보관을 갈음할 수 있음을 규정하고 있습니다.
- ③ 또한, 「집단급식소 급식안전관리 기준」 제6조(보존식의 보관 등) 제1항에서는 시행규칙 제95조제2항에 따라 집단급식소에서 보존식으로 보관하지 않아도 되는 식품은 「식품위생법 시행령」 제21조제1호의 식품제조·가공업, 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호의 축산물가공업 또는 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조제1호의 건강기능식품제조업에서 제조·가공되어 완제품 그대로 급식에 제공하는 것으로 아래 각호를 규정하고 있습니다.
 1. 빵류, 떡류, 기타 코코아가공품, 식육가공품, 알가공품류, 유가공품류, 조미 건어포, 생식류, 즉석섭취·편의식품류를 제외한 실온제품
 2. 빙과류 중 빙과

Q 226

집단급식소에서 보존식 보관 시 냉장 가공식품(완제품)으로 소비기한이 144시간 이내인 경우 144시간 이상 냉장보관하여도 되는지와 가공식품 특성상 부피 팽창으로 인해 냉동실 보관이 어려운 경우 다른 용기에 소분하고자 할 때 정해진 용기 기준이 있나요?

- 「식품위생법」 제88조 제2항 제2호 및 같은 법 시행규칙 제95조에서 ‘집단급식소 설치·운영자는 조리·제공한 식품(법 제2조제12호에 따른 병원의 경우에는 일반식만 해당)을 보관할 때에는 매 회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하로 144시간 이상 보관하여야 하며, 이 경우 완제품 형태로 제공한 가공식품은 소비기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관할 수 있다’고 규정하고 있습니다.
- 집단급식소에서 식품제조·가공업자가 제조한 가공식품을 급식 메뉴로 제공하면서 해당 가공식품의 보관온도가 냉장으로 설정된 경우, 소비기한 내에서 냉장으로 보관할 수 있습니다.
- 다만, 당해 가공식품의 소비기한이 보존식 보관 시간인 144시간 이내인 경우라면, 해당 소비기한이 경과된 이후부터는 냉동(-18℃ 이하) 상태로 144시간이 될 때까지 보관하여야 합니다.
- 또한, 식품위생법상 보존식 보관 용기에 대하여는 별도로 규정하고 있지 않으나 보존식 보관 시 매 회 1인분 분량을 보관하여야 합니다.
- 참고로, 식약처에서 발간한 ‘학교급식 위생점검 매뉴얼’에서는 스테인레스 재질 각각의 뚜껑이 있는 전용용기 또는 1회용 멸균백 사용을 권장하고 있으며, 채취·폐기날짜, 시간, 채취자명, 메뉴명을 명확히 기록하여야 합니다.

Q 227

도시락 김(3g)의 경우 보존식 보관량은 어떻게 되나요?

- ① 「식품위생법」 제88조(집단급식소)제2항제2호 및 같은 법 시행규칙 제95조제1항에 따라 집단급식소를 설치·운영하는 자는 조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하로 144시간 이상 보관하여야 합니다.
- ② ‘매회 1인분 분량’에 대하여 식품위생법에서 구체적인 보관량을 정하고 있지는 않으나, 식약처 지침(식품안전관리지침 등)에 ‘반찬별로 150g 이상 채취’하도록 한 내용은 다양한 식중독 원인균을 조사하기 위한 업무처리를 목적으로 하고 있습니다.
- ③ 이에 따라 우리 처에서는 원활한 식중독 원인 규명을 위해 보존식은 반찬별로 150g 이상 보관하고, 김 등 가벼운 식품의 경우 기존 사용하는 보존식 용기에 가득 채우는 수준으로 보관하도록 권장하고 있습니다.

Q 228

집단급식소에서 특식으로 전골메뉴를 제공하고 급식소 이용자들이 직접 휴대용 버너로 끓여 먹는 경우 보존식을 끓여서 보관해야 하나요?

- ① 「식품위생법」 제88조제2항제2호 및 같은 법 시행규칙 제95조에 따라 집단급식소 설치·운영자는 조리·제공한 식품(법 제2조제12호에 따른 병원의 경우에는 일반식만 해당)을 보관할 때에는 매 회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하로 144시간 이상 보관하여야 하며, 이 경우 완제품 형태로 제공한 가공식품은 소비기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관할 수 있습니다.
- ② 집단급식소에서 급식소 이용자에게 전골을 조리하여 제공하는 것이 아닌 셀프로 조리할 수 있도록 제공된 경우라면, 조리한 형태가 아니라 이용자에게 제공된 형태로 보관하는 것이 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 229

보존식 보관 시 일회용 위생비닐(팩)을 이용하여 보관할 수 있나요?

- 「식품위생법」상 보존식 보관 용기에 대해서는 별도로 규정하고 있지 않으며 「식품위생법」 제9조(기구 및 용기·포장에 관한 기준·규격)에 적합하고 각각의 뚜껑이 있는 전용용기, 위생팩 등 냉동보관이 가능한 재질로서 원래의 음식물 형태를 보존할 수 있고 외부오염을 차단할 수 있는 형태의 것으로 사용하는 것이 타당할 것입니다.
- 다만, 위생비닐(팩)에 보존식을 보관하는 과정에서 용기에 의한 보관 식품의 오염이나 보관 중 용기 재질의 파손 등으로 식품이 오염될 경우 식중독의 원인이 명백히 밝혀지지 않거나, 역학조사(보존식 검사 등) 결과에 따른 행정처분이 수반될 수 있는 개연성이 있으므로 철저히 관리하여야 합니다.
- 참고로, 식품의약품안전처에서 발간한 「학교급식 위생점검 매뉴얼」에서는 스테인레스 재질의 각각의 뚜껑이 있는 전용용기 또는 1회용 멸균백 사용을 권장하고 있습니다.

Q 230

어린이집이나 유치원에 종사하는 선생님들께 반찬을 별도로 만들어 줄 경우에도 보존식을 실시해야 하나요?

- 「식품위생법」 제88조 제2항 제2호 및 동법 시행규칙 제95조에 따라 집단급식소 설치·운영자는 조리·제공한 식품(법 제2조제12호에 따른 병원의 경우에는 일반식만 해당한다)을 보관할 때에는 매 회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하로 144시간 이상 보관하여야 합니다.
- 질의와 관련하여 보존식 보관은 식중독 발생 시 그 원인이 되는 식품을 찾아내기 위한 것으로 집단급식소에서 제공된 식품은 모두 보존식으로 보관하여야 하므로, 어린이집이나 유치원의 집단급식소에서 선생님들의 반찬을 별도로 조리하여 제공하는 경우도 보존식 대상에 해당될 것으로 판단됩니다.

Q 231

'빙과'를 완제품 그대로 제공하는 경우 보존식 제외 대상에 해당하나요?

- ① 「식품위생법 시행규칙」 제95조제2항에 따라 집단급식소에서 완제품 형태로 제공한 가공식품은 소비기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관할 수 있습니다.
- ② 다만, 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 가공식품*을 완제품 형태로 제공한 경우에는 해당 제품의 제품명, 제조업소명, 제조일자 또는 소비기한 등 제품을 확인·추적할 수 있는 정보를 기록·보관함으로써 해당 가공식품의 보관을 같음할 수 있습니다.

* 「집단급식소 급식안전관리 기준」 제6조(보존식의 보관 등) ① 시행규칙 제95조제2항에 따라 집단급식소에서 보존식으로 보관하지 않아도 되는 식품은 「식품위생법 시행령」 제21조제1호의 식품제조·가공업, 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호의 축산물가공업 또는 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조제1호의 건강기능식품제조업에서 제조·가공되어 완제품 그대로 급식에 제공하는 것으로 다음 각 호와 같다.

1. 빵류, 떡류, 기타 코코아가공품, 식육가공품, 알가공품류, 유가공품류, 조미 건어포, 생식류, 즉섭섭취·편의식품류를 제외한 실온제품
2. 빙과류 중 빙과

- ③ 따라서, 「식품의 기준 및 규격」 제5. 식품별 기준 및 규격에서 정하는 식품유형이 '빙과'인 제품을 완제품 형태 그대로 제공하는 경우 보존식 보관을 제외할 수 있습니다.
- ④ 다만, 보존식 제외 식품의 경우 「집단급식소 급식안전관리 기준」 제6조제2항에 따라 제조업소명 등을 포함하는 검수일지를 작성하여야 합니다.

Q 232

집단급식소에서 급수시설로 지하수를 사용하는 경우 소독장치를 설치하여야 하나요?

- ☉ 「식품위생법 시행규칙」 [별표 25] 제2호 가목에 따르면 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 합니다. 다만, 지하수를 사용하는 경우에는 용수저장탱크에 염소자동주입기 등 소독장치를 설치하여야 함을 규정하고 있습니다.

Q 233

집단급식소에서 지하수를 조리 등에 사용하는 경우 수질검사 주기는 어떻게 되나요?

- ☉ 「식품위생법 시행규칙」 [별표 25] 집단급식소의 설치·운영자 준수사항 제4호에서는 법 제88조제2항제8호에 따라 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는물 수질검사기관에서 다음의 구분에 따른 검사를 받아야 합니다.

- 가. 일부 항목 검사: 1년마다(모든 항목 검사를 하는 연도의 경우를 제외한다) 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제4조제1항제2호에 따른 마을 상수도의 검사기준에 따른 검사(잔류염소에 관한 검사를 제외한다). 다만, 시·도지사가 오염의 우려가 있다고 판단하여 지정한 지역에서는 같은 규칙 제2조에 따른 먹는물의 수질기준에 따른 검사를 해야 한다.
- 나. 모든 항목 검사: 2년마다 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는물의 수질기준에 따른 검사

Q 234

식재료 검수일지 작성 시 보존식 제외대상인 가공식품 및 수입식품의 경우 제조업소명 기재 대상인지와 제조업소가 F1, F2 등으로 구분된 경우 어떻게 기재하나요?

- ① 「집단급식소 급식안전관리 기준」 [별표 3]에 따라 식재료 검수일지를 작성 시 납품 업체명 또는 제조업소명을 기록하여야 하며, 참고로 ‘집단급식소 급식안전관리 매뉴얼’에서는 쿠팡스 등의 가공식품과 같이 제조업소명이 있는 경우 제조업소명을 기재하는 것을 권고하고 있습니다.
- ② 가공식품을 완제품 그대로 급식 시 제공하여 보존식으로 보관한 경우 검수일지 작성 대상에서 제외되며, 다만, 보존식으로 보관하지 않은 경우 같은 고시 제6조 제2항에 따라 반드시 제조업소명 등을 포함하는 검수일지를 작성하여야 합니다.
- ③ 「식품위생법 시행규칙」 제95조제2항에 따라 집단급식소에서 완제품 형태로 제공한 가공식품은 소비기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관할 수 있습니다. 다만, 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 가공식품*을 완제품 형태로 제공한 경우에는 해당 제품의 제품명, 제조업소명, 제조일자 또는 소비기한 등 제품을 확인·추적할 수 있는 정보를 기록·보관함으로써 해당 가공식품의 보관을 같음할 수 있습니다.

* 「집단급식소 급식안전관리 기준」 제6조(보존식의 보관 등) ① 시행규칙 제95조 제2항에 따라 집단급식소에서 보존식으로 보관하지 않아도 되는 식품은 「식품위생법 시행령」 제21조제1호의 식품제조·가공업, 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호의 축산물가공업 또는 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조 제1호의 건강기능식품제조업에서 제조·가공되어 완제품 그대로 급식에 제공하는 것으로 다음 각 호와 같다.

1. 빵류, 떡류, 기타 코코아가공품, 식육가공품, 알가공품류, 유가공품류, 조미건어포, 생식류, 즉섭섭취·편의식품류를 제외한 실온제품
2. 빙과류 중 빙과

- 따라서, 위의 규정 단서에 따라 수입식품의 경우 보존식으로 보관하여야 합니다.
- 또한, 같은 고시 제6조에 따라 가공식품을 완제품 형태로 제공한 경우 제조업소명 등의 정보를 기록·보관하여야 위의 규정 단서에 따른 보존식 같음 규정을 적용할 수 있으므로 보존식을 보관하지 않을 경우 제조업소명을 반드시 기록하여야 합니다.
- 제조업소의 공장이 여러 개일 경우 해당 제품을 제조한 제조업소명을 정확히 기재하여야 합니다.(예시: OO 남양주공장, OO 제1공장, OO F1)

Q 235

집단급식소의 경우 영양사를 반드시 두어야 하나요?

- 「식품위생법」 제52조(영양사) 제1항에 따라 집단급식소 운영자는 영양사(營養士)를 두어야 합니다. 다만, 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 영양사를 두지 아니할 수 있습니다(제3호 단서 규정 시행일 '25.2.21.).
 1. 집단급식소 운영자 자신이 영양사로서 직접 영양 지도를 하는 경우
 2. 1회 급식인원 100명 미만의 산업체인 경우
 3. 제51조제1항에 따른 조리사가 영양사의 면허를 받은 경우. 다만, 총리령으로 정하는 규모 이하의 집단급식소에 한정한다.

Q 236

학원에서 50인 이상의 학원생에게 급식 제공하고자 하는 경우 영양사를 두어야 하나요?

- 「식품위생법」 제52조에 따라 집단급식소 설치·운영자는 영양사를 두어야 하나, 1회 급식인원 100명 미만의 산업체인 경우 영양를 두지 않아도 됩니다.
- 일반적으로 산업체는 「식품위생법」 제2조제12호 집단급식소의 정의 중 기숙사, 학교, 병원, 사회복지시설, 공공기관을 제외하고 영리를 목적으로 하는 업체에서 운영하는 집단급식소를 의미합니다.
- 학원을 운영하면서 학원생들을 위해 집단급식소를 운영하는 경우 '그 밖의 후생 기관 등*'에 해당될 것으로 판단되며, 해당 시설에서 50인 이상의 특정다수인에게 급식을 제공하는 경우 영양사를 두어야 합니다.

* 어떤 기관에 소속된 이들의 복리후생을 목적(비영리, 이용자의 편의 추구)으로 그 기관의 대표자가 운영하는 시설을 의미하며, 시설을 운영함에 있어 특정다수인에게 이용자의 편의추구를 위하여 부수적으로 식사를 제공하기 위해 운영하는 시설을 포함(학원·산후조리원 식당, 특정인만 이용하는 시설의 식당 등)

Q 237

영양사의 직무는 어떻게 되나요?

- ☉ 「식품위생법」 제52조 제2항에 따라 집단급식소에 근무하는 영양사는 다음 각 호의 직무를 수행하여야 합니다.
1. 집단급식소에서의 식단 작성, 검식(檢食) 및 배식관리
 2. 구매식품의 검수(檢受) 및 관리
 3. 급식시설의 위생적 관리
 4. 집단급식소의 운영일지 작성
 5. 종업원에 대한 영양 지도 및 식품위생교육

Q 238

위생관리 점검표를 기록하는 경우 기존에 작성하였던 개인위생 점검표, 식중독 예방 일일 점검표의 기록은 중단할 수 있나요?

- ☉ 「집단급식소 급식안전관리 기준」 제5조제1항에 따라 집단급식소를 설치·운영하는 자(위탁급식영업자 포함)는 급식안전관리를 위해 제4조에 따른 위생관리 사항에 대한 준수 여부를 매일 점검하여, [별표 2]의 위생관리 점검표를 기록하여야 합니다. 다만, 위생관리 점검표의 점검 사항을 포함하여 자체적으로 기록하는 경우에는 그 기록으로 갈음할 수 있습니다.
- ☉ 또한, 같은 고시 제5조제4항에 따라 집단급식소를 설치·운영하는 자는 [별표 2]에도 불구하고 급식안전관리 향상을 위해 위생관리 사항을 추가하여 점검·기록할 수 있습니다.

Q 239

조리사를 두어야 하는 업종은 어떻게 되나요?

☉ 「식품위생법」 제51조(조리사) 제1항에 따라 집단급식소 운영자와 대통령령으로 정하는 식품접객업자(식품접객업 중 복어독 제거가 필요한 복어를 조리·판매하는 영업을 하는 자를 말한다. 이 경우 해당 식품접객업자는 「국가기술자격법」에 따른 복어 조리 자격을 취득한 조리사를 두어야 한다.)는 조리사(調理士)를 두어야 합니다. 다만, 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 조리사를 두지 아니할 수 있습니다(제3호 단서 규정 시행일 '25.2.21.).

1. 집단급식소 운영자 또는 식품접객영업자 자신이 조리사로서 직접 음식물을 조리하는 경우
2. 1회 급식인원 100명 미만의 산업체인 경우
3. 제52조제1항에 따른 영양사가 조리사의 면허를 받은 경우. 다만, 총리령으로 정하는 규모 이하의 집단급식소에 한정한다.

Q 240

조리사 면허를 받을 수 없는 경우가 있나요?

- ☉ 「식품위생법 시행규칙」 제54조(결격사유)에 따라 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자는 조리사 면허를 받을 수 없음을 규정하고 있습니다.
1. 「정신건강증진 및 정신질환자 복지서비스 지원에 관한 법률」 제3조제1호에 따른 정신질환자. 다만, 전문의가 조리사로서 적합하다고 인정하는 자는 그러하지 아니하다.
 2. 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제2조제13호에 따른 감염병환자. 다만, 같은 조 제4호나목에 따른 B형간염환자는 제외한다.
 3. 「마약류관리에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 마약이나 그 밖의 약물 중독자
 4. 조리사 면허의 취소처분을 받고 그 취소된 날부터 1년이 지나지 아니한 자

Q 241

조리사 면허신청은 어떻게 하나요?

☉ 「식품위생법 시행규칙」 제80조(조리사의 면허신청 등) 제1항에서는 법 제53조 제1항에 따라 조리사의 면허를 받으려는 자는 『별지 제60호 서식』의 조리사 면허증 발급·재발급 신청서에 다음 각 호의 서류를 첨부하여 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 제출(처리기간 : 즉시, 수수료 : 5,500원)해야 합니다. 이 경우 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장은 「전자정부법」 제36조제1항에 따른 행정정보의 공동이용을 통하여 조리사 국가기술자격증을 확인해야 하며, 신청인이 그 확인에 동의하지 않는 경우에는 국가기술자격증 사본을 첨부하도록 해야 함을 규정하고 있습니다.

1. 사진(최근 6개월 이내에 모자를 쓰지 않고 정면 상반신을 찍은 가로 3센티미터, 세로 4센티미터의 사진을 말하며, 전자적 파일 형태의 사진을 포함한다. 이하 제81조제1항에서 같다) 1장
2. 법 제54조제1호 본문에 해당하는 사람이 아님을 증명하는 최근 6개월 이내의 의사의 진단서 또는 법 제54조제1호 단서에 해당하는 사람임을 증명하는 최근 6개월 이내의 전문의의 진단서
3. 법 제54조제2호 및 제3호에 해당하는 사람이 아님을 증명하는 최근 6개월 이내의 의사의 진단서

Q 242

조리사 및 영양사를 두어야 하는 집단급식소에서 두지 않은 경우 처분은 어떻게 되나요?

- 「식품위생법」 제96조(벌칙)에서는 제51조 또는 제52조를 위반한 자는 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금에 처하거나 이를 병과할 수 있음을 규정하고 있습니다.

Q 243

조리사의 직무는 어떻게 되나요?

- 「식품위생법」 제51조(조리사) 제3항에 따라 집단급식소에 근무하는 조리사는 다음 각 호의 직무를 수행하여야 합니다.
 1. 집단급식소에서의 식단에 따른 조리업무[식재료의 전(前)처리에서부터 조리, 배식 등의 전 과정을 말한다]
 2. 구매식품의 검수 지원
 3. 급식설비 및 기구의 위생·안전 실무
 4. 그 밖에 조리실무에 관한 사항

Q 244

동일 사업장 내 객석이 추가 설치된 장소에서도 가공식품 급식메뉴 상시 제공 코너 및 도시락 포장 제공 코너 운영이 가능한가요?

- 조리장과 별도의 장소에 추가 설치된 객석에서도 ‘가공식품 급식메뉴 상시 제공 코너’ 및 ‘도시락 포장 제공 코너’ 운영이 가능합니다.
- 다만, 코너 운영시 기 배포된 '집단급식소 규제개선에 따른 업무 요령 및 위생관리 가이드라인(민원인 안내서)'에 따라 안전 관리를 강화하여 주시기 바랍니다.
- '집단급식소 규제개선에 따른 업무 요령 및 위생관리 가이드라인(민원인안내서)'은 식품의약품안전처 대표 누리집(<http://www.mfds.go.kr> → 법령·자료 → 공무원 지침서/민원안내서)에서 확인 가능합니다.

Q 245

집단급식소 내 조리 음식의 도시락 포장 제공 시 친환경 소재 도시락을 사용한 경우 급식소 홀 내부에서 취식이 가능한가요? 가공식품 급식메뉴도 급식소 홀 취식이 가능한가요?

- 집단급식소 규제개선에 따라 조리 음식의 도시락 포장 제공'은 교대근무, 상황실 근무 등으로 배식 시간 내 식사가 불가능한 사람, 크레인 등 근무자로 작업 공정상 이동이 어려운 사람 등 배식 시간 내 급식소 내에서 식사가 불가한 사람 등에 한해 제공하는 것으로, 해당 도시락을 급식소 홀 내부에서 섭취하는 것은 용기 등의 소재와 상관없이 가능하지 않습니다.
- 또한, '집단급식소 규제개선에 따라 가공식품 급식메뉴 상시 제공 코너 운영' 시 급식소 내에서 섭취하는 것이 원칙입니다.

Q 246

집단급식소에서 도시락 포장 제공 시 직접 방문이 어려운 이용자를 대신하여 차량을 이용해 해당 근무지까지 제공할 수 있나요?

- '급식소 내 조리음식의 도시락 포장 제공 허용'은 '교대근무, 상황실 근무 등으로 배식시간 내 식사가 불가능한 사람, 크레인 등 근무자로 작업 공정상 이동이 어려운 사람 등에 한해 제공하는 것'으로 도시락을 직접 방문하여 수령하기 어려운 경우 부서원, 급식소 운영 담당자 등이 도시락을 대신 수령하여 배식 시간에 가져다 주는 방식으로 운영하는 것은 가능하다고 판단됩니다.
- 다만, 배식하고 남은 음식물은 그 배식 시간이 경과하는 경우 폐기해야 하는 점을 감안할 때, 도시락 형태의 조리식품도 동일하게 적용해야 하며, 집단급식소에서 제공하는 도시락은 동일사업장 외부 반출이 불가합니다.
- 또한, 도시락은 기 배포된 '집단급식소 규제개선에 따른 업무 요령 및 위생관리 가이드라인(민원인안내서)*'을 잘 지켜 안전한 급식이 제공될 수 있도록 관리하여 주시기 바랍니다.

* 식품의약품안전처 대표 누리집(<http://www.mfds.go.kr>) → 법령·자료 → 공무원지침서/민원안내서

- 아울러, 급식안전관리를 위해 도시락 형태의 배식은 사전예약제 등의 방법으로 최소화하여 운영하는 것이 바람직합니다. 이번 제도 개선의 취지는 배식 시간을 맞추기 어려운 급식 이용자의 편의 제공이라는 점을 이해하여 주시기 바라며, 식중독이 발생하지 않도록 철저한 급식안전관리를 하여 주시기를 당부드립니다.

Q 247

집단급식소 공사로 인해 조리 배식이 어려운 경우 식품제조가공업소의 도시락이나, 출장뷔페를 이용하여 구내 식당에서 제공할 수 있나요?

- ① 「식품위생법」 제2조 및 같은 법 시행령 제2조에 따르면 '집단급식소라 함은 영리를 목적으로 하지 아니하고 1회 50인 이상의 특정다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 기숙사·학교·유치원·어린이집·병원, 「사회복지사업법」 제2조 제4호의 사회복지시설·산업체·국가, 지방자치단체 및 「공공기관의 운영에 관한 법률」 제4조제1항에 따른 공공기관·그 밖의 후생기관 등의 급식시설'이라 규정하고 있으며,
- ② 「식품위생법」에 따라 집단급식소에서 조리된 음식의 배식은 집단급식소로 설치·운영 신고 된 장소 내에서 이루어져야 하며, 교차오염 및 음식물 중 미생물 번식에 의한 식중독 발생 우려 등의 사유로 집단급식소 외부로의 이동배식은 허용되지 않습니다.
- ③ 따라서, 집단급식소의 공사 등 특수한 사정으로 집단급식소에서의 조리 등이 어려운 경우라면 식품제조·가공업자가 제조·가공한 완제품(도시락 등) 및 출장뷔페 등의 영업이 가능한 일반음식점 등을 이용하여 급식을 제공하여야 할 것으로 판단됩니다.
 - ※ 단, 위탁급식영업자가 일반음식점으로 신고된 케이터링 업체의 도시락을 구매하여 급식메뉴로 제공하는 행위는 최종 손님이 아닌 또 다른 영업자에게 판매되는 행위로서 가능하지 않음

Q 248

집단급식소에서 배식 후 남은 음식물을 다시 제공할 수 있나요?

- ☉ 「식품위생법 시행규칙」 [별표 25] 집단급식소의 설치·운영자 준수사항 제2호에 따라 배식하고 남은 음식물을 다시 사용·조리 또는 보관(폐기용이라는 표시를 명확하게 하여 보관하는 경우는 제외한다)해서는 아니됨을 규정하고 있습니다.

Q 249

집단급식소 설치 운영을 종료하고자 하는 경우 어떻게 하나요?

- ☉ 「식품위생법 시행규칙」 제94조(집단급식소의 신고 등) 제9항에 따라 집단급식소의 설치·운영자가 그 운영을 그만하려는 경우에는 『별지 제72호 서식』의 집단급식소 설치·운영 종료신고서(전자문서로 된 신고서를 포함한다)에 집단급식소 설치·운영신고증을 첨부하여 신고관청에 제출(처리기간 : 즉시, 수수료 : 없음)하여야 합니다.

Q 250

집단급식소 설치·운영 신고 대상에 해당하나, 신고하지 않는 경우 처분은 어떻게 되나요?

- 「식품위생법」 제101조(과태료) 제1항에서는 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자에게는 1천만원 이하의 과태료를 부과함을 규정하고 있습니다.
 1. 제46조의2제2항에 따른 현장조사를 거부하거나 방해한 자
 2. 제86조제1항을 위반한 자
 3. 제88조제1항 전단을 위반하여 신고하지 아니하거나 허위의 신고를 한 자
 4. 제88조제2항을 위반한 자. 다만, 총리령으로 정하는 경미한 사항을 위반한 자는 제외한다.
- 따라서, 위의 규정 제3호에 해당하는 경우 1천만원 이하의 과태료 부과 대상에 해당합니다.

Q 251

집단급식소 설치·운영신고 대상은 어떻게 되나요?

- 「식품위생법」 제2조 및 같은 법 시행령 제2조에 따라 '집단급식소'는 '영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인(1회 50인 이상)에게 계속하여 음식물을 공급하는 급식시설로서 기숙사, 학교, 병원, 「사회복지사업법」제2조제4호의 사회복지시설, 산업체, 국가, 지방자치단체 및 「공공기관의 운영에 관한 법률」 제4조제1항에 따른 공공기관, 그 밖의 후생기관 등'으로 규정하고 있습니다.
- 따라서, 위의 경우라면 집단급식소 설치·운영신고 대상에 해당합니다.

Q 252

집단급식소에 대한 변경신청 대상과 신청은 어떻게 하나요?

㉠ 「식품위생법 시행규칙」 제94조(집단급식소의 신고 등) 제7항에 따라 집단급식소의 설치·운영자가 신고사항 중 아래 각 호의 구분에 따른 사항을 변경하는 경우에는 『별지 제71호서 서식』의 신고사항 변경신고서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 집단급식소 설치·운영신고증을 첨부하여 신고관청[소재지 관할 지자체(시·군·구)]에 제출하여야 합니다. 이 경우 집단급식소의 소재지를 변경하는 경우에는 제42조제1항제1호* 및 제4호**의 서류(전자문서를 포함한다)를 추가로 첨부하여야 합니다.

1. 집단급식소의 설치·운영자가 법인인 경우: 그 대표자, 그 대표자의 성명, 소재지 또는 위탁급식영업자
2. 집단급식소의 설치·운영자가 법인이 아닌 경우: 설치·운영자의 성명, 소재지 또는 위탁급식영업자

* 교육이수증(법 제41조제2항에 따라 미리 교육을 받은 경우만 해당한다)

** 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기관이 발행한 수질검사(시험)성적서(수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품등의 제조과정이나 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우만 해당한다)

Q 253

집단급식소 설치 운영을 하고자 하는 경우 신청은 어떻게 할 수 있나요?

- 집단급식소를 설치·운영하려는 자는 「식품위생법 시행규칙」 제94조(집단급식소의 신고 등)에 따라 제96조에 따른 시설을 갖춘 후 『별지 제68호 서식』의 집단급식소 설치·운영신고서에 제42조제1항제1호* 및 제4호**의 서류를 첨부하여 신고관청 [소재지 관할 지자체(시·군·구)]에 제출하여야 합니다.

* 교육이수증(법 제41조제2항에 따라 미리 교육을 받은 경우만 해당한다)

** 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질검사기관이 발행한 수질검사(시험)성적서 (수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품등의 제조과정이나 식품의 조리·세척 등에 사용하는 경우만 해당한다)

Q 254

집단급식소 설치·운영 신고 대상에서 식수인원 산정기준은 어떻게 되나요?

- ① 「식품위생법」 제2조제12호 및 같은 법 시행령 제2조에서는 ‘집단급식소란 영리를 목적으로 하지 아니하면서 1회 50명 이상 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 기숙사, 학교, 유치원, 어린이집, 병원, 사회복지시설, 산업체, 공공기관, 그 밖의 후생기관 등의 급식시설’이라고 규정하고 있습니다.
- ② '1회 급식인원 50인 이상'에 대한 기준은 최근 1개월 동안 실제 배식일을 대상으로 1일 조·중·석식 중 가장 많은 급식 인원을 평균하여 산정*하고 있으므로 실제 식수인원을 면밀히 검토하여 집단급식소 설치·운영 신고 대상 여부를 판단하시기 바랍니다.

* 예) 1개월 중 3일(월, 수, 금요일)만 급식하고, 월요일은 조식이 80명으로 가장 많고, 수요일은 중식이 40명으로 가장 많고, 금요일은 석식이 40명인 경우
 $\Rightarrow (80+40+40)/3 = 54$ 명으로 집단급식소 설치·신고 대상

Q 255

공공기관에서 소속 직원과 교육생에게 식사를 제공하고자 집단급식소 설치 운영 신고 시 급식인원의 경우 교육생도 포함인가요?

- 「식품위생법」 제2조제12호 및 같은 법 시행령 제2조에 따라 집단급식소는 영리를 목적으로 하지 아니하면서 1회 50인 이상의 특정다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 급식시설로서 기숙사, 학교·유치원·어린이집, 병원, 「사회복지사업법」 제2조제4호의 사회복지시설, 산업체, 국가, 지방자치단체 및 「공공기관의 운영에 관한 법률」 제4조제1항에 따른 공공기관, 그 밖의 후생기관 등을 말합니다.
- 「2023년 식품안전관리지침」 1.1. 6. 다. 2)에 따라 1회 급식인원 50인 이상에 대한 기준은 최근 1개월 동안 실제 배식일을 대상으로 1일 조·중·석식 중 가장 많은 급식인원을 평균하여 1회 급식인원이 50인 이상인 경우로 규정하고 있습니다.

(예) 1개월 중 3일(월, 수, 금요일)만 급식하고, 월요일은 조식이 80명으로 가장 많고, 수요일은 중식이 40명으로 가장 많고, 금요일은 석식이 40명인 경우
→ $(80+40+40)/3=54$ 명으로 집단급식소 설치 운영·신고 대상
- 해당 기관의 경우 급식인원 산정은 소속직원과 교육생을 포함하여야 할 것으로 판단됩니다.

Q 256

집단급식소의 지위승계 신고는 어떻게 하나요?

☉ 「식품위생법 시행규칙」 제94조(집단급식소의 신고 등) 제10항에 따라 법 제88조 제3항에서 준용되는 같은 법 제39조에 따라 집단급식소의 설치·운영자의 지위승계 신고를 하려는 자는 『별지 제73호 서식』의 집단급식소 설치·운영자 지위승계 신고서에 다음 각 호의 서류를 첨부하여 신고관청에 제출(처리기간 : 즉시, 수수료 : 없음)해야 합니다.

1. 집단급식소의 설치·운영신고증
2. 권리의 이전을 증명하는 다음 각 목의 구분에 따른 서류
 - 가. 양도의 경우에는 양도·양수를 증명할 수 있는 서류 사본
 - 나. 상속의 경우에는 상속인임을 증명하는 서류
 - 다. 그 밖에 해당 사유별로 설치·운영자의 지위를 승계하였음을 증명할 수 있는 서류
3. 교육이수증(법 제41조제2항 본문에 따라 미리 식품위생교육을 받은 경우만 해당한다)
4. 위임인의 자필서명이 있는 위임장 및 위임인의 신분증명서 사본(양수인이 지위승계 신고를 위임한 경우만 해당한다)

Q 257

집단급식소내 외부 외식브랜드를 샵인샵 형태로 운영가능한가요?

- ① 「식품위생법」 제2조제12호에 따라 “집단급식소”란 영리를 목적으로 하지 아니 하면서 50인 이상의 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 학교, 산업체 등의 급식시설을 말하며, 같은 법 시행령 제21조제8호마목에 따라 “위탁급식영업”은 집단급식소를 설치 운영하는 자와의 계약에 따라 그 집단급식소에서 음식류를 조리하여 제공하는 영업을 말합니다.
- ② 따라서, 집단급식시설에 위탁급식영업자가 아닌 다른 영업자가 외부 외식 브랜드를 샵인샵 형태로 운영하는 것은 가능하지 않으며, 외부 외식 브랜드를 운영하기 위해서는 집단급식시설과 별개로 식품접객업(일반음식점 등) 영업신고를 하여 운영하실 수 있습니다.

Q 258

집단급식소에서 제과점을 통해 당일 제조한 빵을 구입하여 당일 급식 제공한 경우 보관하여야 하는 서류가 있나요?

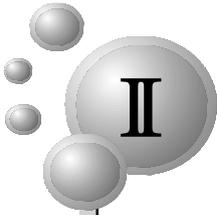
- ① 「식품위생법 시행규칙」 [별표 24] 집단급식소의 설치·운영자 준수사항 제7호에 따라 제과점영업자 또는 즉석판매제조·가공업자로부터 당일 제조·가공한 빵류·과자류 및 떡류를 구입하여 구입 당일 급식자에게 제공하는 경우 이를 확인할 수 있는 증명서(제품명, 제조일자 및 판매량 등이 포함된 거래명세서나 영수증 등을 말한다)를 6개월간 보관하여야 합니다.

Q 259

집단급식소의 위생관리 점검표 및 식재료 검수일지의 보관기간은 어떻게 되나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 [별표 25] 집단급식소의 설치·운영자 준수사항 제3호에 따라 식재료의 검수 및 조리 등에 대해서는 식품의약품안전처장이 정하여 고시* 하는 위생관리 사항의 점검 결과를 사실대로 기록해야 합니다. 이 경우 그 기록에 관한 서류는 해당 기록을 한 날부터 3개월간 보관해야 함을 규정하고 있습니다.

* 「집단급식소 급식안전관리 기준」 제5조(위생점검 등) ① 집단급식소를 설치·운영하는 자는 급식안전관리를 위해 제4조에 따른 위생관리 사항에 대한 준수 여부를 매일 점검하여, [별표 2]의 위생관리 점검표를 기록하여야 한다. 다만, 위생관리 점검표의 점검 사항을 포함하여 자체적으로 기록하는 경우에는 그 기록으로 갈음할 수 있다., ② 집단급식소 설치·운영하는 자가 식재료를 납품받아 검수하는 경우에는 [별표 3]에 따른 검수일지를 기록하여야 한다. 다만, 검수일지의 내용을 포함하여 자체적으로 기록하는 경우에는 그 기록으로 갈음할 수 있다.



II

축산물 위생관리법



제1장. 검 사

1 축산물의 검사

자가품질검사

Q 260

축산물가공품 생산하는데 동일한 유형 내 품목이 여러 가지 입니다. 자가품질 검사 대상 품목을 어떻게 선정해야 하나요?

- 축산물가공품의 검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 매월 1회 이상 실시하는 것이 원칙입니다. 그럼에도 불구하고 축산물의 가공기준 및 성분규격에 따른 검사항목이 모두 같은 축산물 중 식품의약품안전처장이 고시한 유형의 축산물가공품은 동일한 유형의 품목들 중에서 1개 이상의 품목을 매월 선정하여 검사할 수 있습니다.
- 다만, 동일한 유형의 품목들 중에서 1개 이상의 품목을 선정하여 검사하는 경우, 다양한 품목을 골고루 검사할 수 있도록 다음과 같은 기준으로 검사 품목을 추가로 관리하셔야 합니다. 축산물가공업소는 전년도 생산실적을 기준으로 동일 유형의 품목수가 12개 이하인 경우에는 모든 품목수의 50%(소수점 이하 반올림) 이상을 선정하여 1년의 기간 동안 1회 이상(1년간 월1회, 총12회 검사동안 모든 품목수의 50% 이상을 1회 이상 선정) 자가품질검사가 실시 될 수 있도록 하여야 합니다.
- 또한 동일 유형의 품목 수가 12개를 초과하는 경우에는 최소 6개 이상의 품목에 대해 1년의 기간 동안 1회 이상 검사를 실시하여야 합니다.(이 때 전년도 생산

중량 상위 3개의 품목을 포함하고, 나머지 세 품목 이상은 임의로 정하여 검사하시면 됩니다.) 예를 들어 전년도 햄류 제품을 13개 품목으로 생산한 경우라면 1년간 자가품질검사를 12번 실시하는 동안 6개 이상 각각 다른 제품을 반드시 선정하여 검사를 진행하면 됩니다.

- 참고로, 전년도 생산된 동일한 유형의 품목이 없는 경우에는, 현재 생산하고 있는 동일 유형 품목 중 1품목 이상을 선정하여 매월 1회 이상 검사하면 됩니다.
- 다만, 검사 품목 선정 시 현재 생산하는 모든 품목이 골고루 검사될 수 있도록 관리하는 것이 바람직할 것입니다.

Q 261

'분쇄포장육' 중 완제품이 소량으로 생산되었을 시에도 자가품질검사를 진행해야 할까요?

- 식육포장처리업의 영업자는 '분쇄 포장육'의 형태로 품목제조보고를 하여 생산하는 모든 제품에 대하여, '판매를 목적으로 생산하는 품목별로 월 1회 이상' 자가품질 검사(검사항목: 장출혈성 대장균)를 실시하여야 합니다.
- 품목제조보고번호가 동일한 제품들은 하나의 품목으로 자가품질검사를 실시하시기 바랍니다.

Q 262

조제유류의 자가품질검사 시 같은 생산 단위별로 1회 이상 검사를 진행하는 경우, 생산일자가 동일한 조제유류를 캔 용량(ex. 400g, 800g)만 다르게 해서 생산했다면 이 때 검사는 400g만 진행해도 되는 건지, 400g 800g 모두 진행해야 하는지요?

- 유가공업 영업자가 생산하는 유가공품에 대한 검사 주기는 ‘매월 1회 이상’으로 하며, 다만, 일 1톤 이하의 원유를 사용하여 「축산물 위생관리법」 제2조제9호 및 같은 법 시행령 제2조제3항에 따른 유가공품을 생산하는 유가공업 영업자는 2개월에 1회 이상 검사하여야 하고, ‘조제유류’의 경우에는 이에 추가하여 같은 ‘생산단위별로 1회 이상’ 검사를 실시해야 합니다.

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 5] 1호가목(5)(가), 「축산물의 자가품질검사 규정」(식품의약품안전처 고시) 제7조제1항

- 따라서, 품목의 ‘용량’에 따라 생산단위(로트)가 달라지는 경우라면 생산단위별로 각각 1회 이상 검사를 하여야 하고, 용량과 상관없이 해당 제품의 생산단위(로트)가 같은 경우라면 1회의 검사만 실시하면 될 것입니다.

Q 263

포장육(분쇄육) HACCP 심사 진행 시 자가품질검사 항목인 장출혈성대장균을 원료, 공정 위해요소 항목으로 관리하여 평가받은 경우, 평가 결과가 나온 날로부터 1년간 자가품질검사 면제인가요?

☞ 식품의약품안전처장 또는 시·도지사는 「축산물 위생관리법」 제9조제4항 또는 제5항에 따른 안전관리인증작업장 등이 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 자가품질검사를 면제할 수 있다고 규정하고 있습니다.

1. 「축산물 위생관리법」 제12조제3항 또는 제4항에 따른 검사 항목이 포함된 안전관리인증기준을 준수하는 경우, 안전관리인증기준의 준수 여부에 대한 결과가 나온 날부터 1년
2. 「축산물 위생관리법」 제9조의3제1항에 따른 조사·평가 결과가 그 총점의 95 퍼센트 이상인 점수에 해당하는 경우, 그 조사·평가 결과가 나온 날부터 1년

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법」 제12조제5항, 같은 법 시행규칙 제14조 제3항 및 제4항

☞ 즉, 상기의 규정에 따라 식육포장처리업 영업자가 축산물의 자가품질검사 규정에 따른 포장육검사(분쇄포장육의 경우 장출혈성대장균 검사를 품목별로 월1회 검사) 항목이 포함된 안전관리인증기준을 준수하거나, 안전관리인증기준(HACCP)에 따른 조사·평가 결과가 그 총점의 95퍼센트 이상인 경우에 해당 영업자의 분쇄 포장육에 대한 자가품질검사 의무를 면제할 수 있습니다.

Q 264

알가공품으로 1개월의 주기를 가지고 각각 2월 15일, 3월 16일 진행했을 때 검사주기의 이탈로 해석되나요?

- 생산하는 제품의 유형인 알가공품의 자가품질검사 주기*는 매월 1회 이상으로 정하고 있습니다.

* 근거법령 : 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제14조, [별표 5] 및 「축산물 자가품질검사 규정」(식약처 고시) 제7조(자가품질검사 주기)

- 자가품질검사 주기가 1개월인 제품은 자가품질검사를 받은 날(기산일)의 익월에서 그 기산일에 해당한 날의 전일로 기간이 만료합니다.

* 근거법령 : 민법 제160조 제2항(예 3.2일(기산) → 4.1일(만료))

- 예를들어 11월 14일 제조한 축산물가공품을 검사한 경우, 11월 14일의 익월(다음달)에서 그 기산일(12.14)의 전일(12.13)로 그 기간이 만료되므로 이때까지 제조하는 제품에 대하여 자가품질검사를 1회 이상 실시한 것에 해당되며, 12월 14일 이후에 처음 제조하는 축산물가공품에 대하여 다시 검사를 실시하여야 합니다.

- 다만, 1개월 단위로 정한 경우에 익월에 해당일이 없는 때에는 그 월의 말일로 기간이 만료합니다.

* 근거법령: 민법 제160조 제3항(예 1.31(기산) → 2.28일(만료))

- 참고로, 축산물의 자가품질 검사주기 적용시점은 제품제조일 기준으로 산정하고 있으므로 당해 축산물이 일정기간 제조·가공되지 않았다면 제품이 생산되지 않은 기간은 자가품질검사를 실시하지 않아도 무방하며, 제품을 재생산하는 시점부터 자가품질검사를 적용하면 됩니다.

- 이 경우, 생산 및 작업일지와 원료수불 관계서류 등을 기록 유지하여 자가품질검사를 실시하지 않은 기간 동안 제품을 생산하지 않았다는 내용을 증빙서류로 보관·제시 할 수 있어야 함을 알려드립니다. 또한 마지막으로 검사를 실시한 제품 제조일을 기준으로 주기를 재산정해야 합니다.
- 예를 들어 1.5일 제조한 축산물가공품을 검사한 경우 해당 날짜로부터 1개월이 되는 2.4일까지 제조하는 축산물가공품에 대하여 자가품질검사를 1회 이상 실시한 것에 해당되며, 2.5일 이후 (2.5일 포함) 처음 제조하는 축산물가공품에 대하여 다시 검사를 실시하여야 합니다.
- 따라서 2월 15일에 제조한 알가공품의 자가품질검사를 실시하셨다면, 이를 기준으로 1개월이 되는 3월 14일까지 제조하는 알가공품에 대하여 자가품질검사를 1회 이상 실시한 것에 해당되며, 3월 15일 이후 처음 제조하는 알가공품(3월 15일 포함)에 대하여 다시 검사를 실시하여야 함을 알려드립니다.

Q 265

축산물가공품 자가품질검사 시 동일한 유형의 품목들 중에서 1개 이상의 품목을 선정하여 검사하는 경우 발효유와 농후발효유 중 1품목을 선정하여 검사해도 되나요?

● 축산물 위생관리법령 및 관련 고시에 따라 축산물가공업 영업자가 생산하는 축산물가공품에 대한 검사 주기는 ‘매월 1회 이상’으로 규정하고 있으며, 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 합니다.

● 다만, 다음에 해당하는 축산물가공품은 동일한 유형의 품목들 중에서 1개 이상의 품목을 선정하여 검사할 수 있습니다. 이 경우 (가)에 해당하는 축산물가공품은 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 바에 따라 1년의 기간을 기준으로 동일 유형의 품목 수가 12개 이하인 경우에는 모든 품목의 50퍼센트(소수점 이하는 반올림한다) 이상의 품목에 대해 1회 이상 검사해야 하고, 품목 수가 12개를 초과하는 경우에는 최소 6개 이상의 품목(생산중량 상위 3개인 품목을 포함한다)에 대해 1회 이상 검사를 해야 합니다.

(가) 축산물의 가공기준 및 성분규격에 따른 검사항목이 모두 같은 축산물 중 식품의약품안전처장이 고시한 유형의 축산물가공품

(나) 식육즉석판매가공업 영업자가 생산하는 식육가공품

※ 관련 규정 : 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 5] 1호가목(1) 및 (2), 「축산물의 자가품질검사 규정」 (식품의약품안전처 고시) 제7조제1항

● 상기 규정의 ‘동일 유형의 품목수’란 전년도에 생산된 해당 동일 유형의 품목수를 의미합니다. 또한, 「식품의 기준 및 규격」에 따라 ‘발효유’와 ‘농후발효유’는 서로 다른 식품유형으로 분류(검사항목이 동일하다고 하여 같은 유형이라고 판단하지 않음)되므로,

- '발효유 품목류'와 '농후발효유 품목류'에 대해서 각각 검사를 실시해야 하며,
- '매월' 1개 이상 품목에 대하여 1회 이상 검사해야 하므로, 1년을 기준으로 보면 총 12회 이상의 검사를 실시해야 합니다.

※ 관련 규정 : 「축산물의 자가품질검사 규정」(식품의약품안전처 고시) 제6조
및 제7조제1항, 「식품의 기준 및 규격」 (식품의약품안전처 고시)
19.19-4



제2장. 영업의 허가 및 신고 등

1 영업의 종류 및 시설기준

Q 266

가축사육업과 식용란선별포장업이 있는 영업자로 축사(가축사육업)의 부속 시설인 집란실에 세척실을 갖추어 달걀을 세척한 후, 판매하는 것이 가능한가요?

- ‘달걀을 수집하여 판매’하려는 경우에는 원칙적으로 축산물 위생관리법령상 ‘식용란 수집판매업’의 영업신고를 해야 하며, 다만, ‘식용란선별포장업’의 영업자가 자신이 직접 선별·세척·건조·살균·검란·포장한 달걀을 판매하는 경우에는 식용란수집판매업 영업신고 대상에서 제외됩니다.

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호바목

- 따라서, ‘집란실’이 식용란수집판매업 영업장으로 신고를 하거나 식용란선별포장업의 영업장으로 허가를 받은 시설이 아니라 ‘가축사육업’의 허가(또는 등록)만을 받은 시설의 일부라면, 해당 시설(집란실)에서 달걀을 세척하여 판매하는 것은 가능하지 않을 것으로 판단됩니다.

Q 267

식육포장처리업체를 통하지 않고 식육가공업소에서 직접 지육을 가공(세절, 절단 등)해서 사용할 수 있나요?

- ① 식육가공업의 영업자가 '지육'을 원료로 사용하여 품목제조보고 시 제출한 제조방법 설명서에 따라 지육을 직접 세절, 절단하는 경우라면 식육포장처리업체를 통하지 않고 직접 작업하는 것이 가능합니다.
- ② 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호가목에서 '식육가공업'은 '식육가공품을 만드는 영업으로 규정하고 있으므로, 식육가공품을 만들기 위해 원료를 세절·절단하는 것은 해당 영업의 범위로 볼 수 있을 것입니다.

Q 268

식육가공업장에서 배합사료 제조 가능한가요?

- ① 식육가공업은 축산물 위생관리법령에 따른 영업으로, 식육가공업 영업자는 법에서 정하는 시설기준과 영업자 준수사항을 준수하면서 식육가공품을 생산할 수 있습니다.
- ② 축산물 위생관리법령에서는 축산물가공업 작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리(별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우를 말한다)되어야 한다고 규정하고 있습니다.

※ 관련 규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 3.가.2)가)

- ③ 따라서 식육가공업의 작업장은 사료 생산 시설과 분리되어야 하므로, 식육가공업 작업장에서 사료 생산 공정을 수행하는 것은 가능하지 않음을 알려드립니다.

Q 269

식육즉석판매가공업에서 식육가공품 완제품을 소분하여 최종소비자에게 판매할 수 있나요?

- 축산물 위생관리법령에 따라 ‘식육즉석판매가공업’으로 식육가공품(통조림·병조림은 제외)을 만들거나, 다시 나누어 직접 최종 소비자에게 판매하는 것은 가능합니다.

※ 관련 규정: 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제8호

- 참고로 「식품의 기준 및 규격」 제2.4.30)에서 포장 축산물은 아래의 경우를 제외하고는 재분할 판매하지 말아야 한다고 규정하고 있습니다.

- (1) 식육판매업 또는 식육즉석판매가공업의 영업자가 포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 경우
- (2) 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품(통조림·병조림은 제외)을 만들거나 다시 나누어 판매하는 경우

Q 270

축산물 위생관리법령 상 식육과 포장육의 정의와 차이점, 이에 취급하기 위한 영업의 종류는 어떻게 되나요?

① 축산물 위생관리법령에서는 식육포장처리업과 식육판매업에 대하여 다음과 같이 규정하고 있습니다.

- 식육포장처리업 : 포장육 또는 식육간편조리세트(자신이 절단한 식육을 주원료로 하여 만든 것으로 한정한다)를 만드는 영업
- 식육판매업 : 식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 영업을 포함한다)

② 또한, 축산물 위생관리법령에서는 식육 및 포장육에 대하여 다음과 같이 규정하고 있습니다.

- 식육 : 식용을 목적으로 하는 가축의 지육, 정육, 내장, 그 밖의 부분
- 포장육 : 판매(불특정다수인에게 무료로 제공하는 경우를 포함)를 목적으로 식육을 절단[세절 또는 분쇄를 포함]하여 포장한 상태로 냉장하거나 냉동한 것으로서 화학적 합성품 등의 첨가물이나 다른 식품을 첨가하지 아니한 것으로 축산물 위생관리법령상‘식육포장처리업’의 영업자가 품목제조보고를 하고 만든 것

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법」 제2조제3·4호 및 제25조, 같은 법 시행령 제21조제4호

③ 식육 또는 포장육을 최종소비자에게 ‘판매’하기 위해서는 ‘식육판매업’ 영업의 신고를 해야 합니다.

④ 축산물 위생관리법령에서 규정하는 ‘포장육’은 식육포장처리업의 영업자가 품목제조 보고하여 생산한 제품으로서, 식육판매업 영업자 등이 ‘포장육을 절단한 것’은

축산물 위생관리법령 상 포장육이 아닌 '식육'에 해당합니다. 식육판매업 영업자는 소비자가 요청한 경우 식육을 비닐 등으로 포장하여 판매할 수 있으며, 이는 품목 제조보고 대상에 해당하지 않습니다.

☞ 다만, 포장육을 '생산'하여 유통·판매하기 위해서는 '식육포장처리업' 영업의 허가를 받아야 합니다.

- 식육포장처리업자는 자신이 생산하고 품목제조보고한 포장육만을 유통·판매할 수 있으며, 포장육을 절단하고 새로이 품목제조보고하여 새로운 포장육으로 생산 및 유통·판매함도 가능합니다.

Q 271

식육부산물전문판매업자가 식육부산물을 절단 및 포장하여 다른 식육판매업 영업자(유통사)에게 판매가 가능한가요?

- ‘식육부산물전문판매업’이란 ‘식육 중 부산물로 분류되는 내장(간·심장·위장·비장·창자·공팔 등을 말한다)과 머리·다리·꼬리·뼈·혈액 등 식용이 가능한 부분만을 전문적으로 판매하는 영업’입니다.

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호나목

- ‘식육부산물전문판매업’의 영업자는 식육부산물을 절단 및 포장하여 다른 식육판매업 등의 영업자에게도 유통·판매하실 수 있음을 알려드립니다.
- 다만, ‘식육판매업’의 영업자는 식육 판매를 목적으로 하는 영업자(식품접객업·집단급식소 등과 같이 해당 영업소에서 최종소비가 이루어지는 경우는 제외한다)에게 식육을 판매하여서는 안되며, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 식육 판매를 목적으로 하는 영업자에게 판매할 수 있습니다.

- 1) 도축장에서 도축된 지육상태 그대로 판매하는 경우
- 2) 수입한 식육을 더 이상의 가공 없이 수입된 상태 그대로 판매하는 경우
- 3) 개체별로 포장한 닭·오리의 식육을 포장한 상태 그대로 판매하는 경우

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제3호더목

- 따라서, ‘유통사’가 ‘식육판매업’의 영업자인 경우라면, ‘식육판매업’의 영업자는 위의 규정에 따라, 식육(식육부산물 포함)을 최종소비자 또는 식품접객업이나 집단급식소 등에는 판매할 수 있으나, 식육 판매를 목적으로 하는 다른 영업자(식육판매업, 식품제조업체 등)에게는 유통·판매할 수 없음을 알려드립니다.

Q 272

식육포장처리업과 축산물유통전문판매업을 하고 있는 업체입니다. 냉동보관 창고가 부족하여 외부에서 창고를 임대하여 사용이 가능할런지요?

- 식육포장처리업 및 축산물유통전문판매업의 영업자로서 냉동 축산물을 외부의 창고에 보관하려는 경우로서,
 - 해당 창고가 귀사의 식육포장처리업 또는 축산물유통전문판매업과 동일한 관청의 관할지역 내에 있는 경우라면, 해당 영업장의 면적 및 시설 변경허가(또는 신고)를 통하여 기존 영업장의 일부로서 사용하실 수도 있을 것입니다.
 - ※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법」 제22조 제2항 및 제5항, 제24조제2항, 같은 법 시행규칙 [별표 10] 제6호파목, 제8호나목4) 나) 및 다)
- 다만, 외부의 창고가 귀사의 영업장(식육포장처리업 및 축산물유통전문판매업)과 다른 관청의 관할지역에 위치하는 경우라면, 해당 창고시설에 대하여 관할하는 관청이 달라지기 때문에 기존 영업장의 일부로서 허가를 받거나 신고를 하여 사용하실 수 없을 것입니다.
- 따라서, 냉동 축산물을 귀사의 영업장에 보관하지 못하는 경우에는, 축산물보관업* 영업자에게 요청하여 보관하실 수 있을 것이며,
 - * 축산물보관업: 축산물을 얼리거나 차게 하여 보관하는 냉동·냉장업
 - 또는, 해당 창고에 대하여 직접 축산물보관업의 영업허가(관할관청-시·군·구)를 받아 운영하실 수도 있을 것으로 판단됩니다.
 - ※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법」 제7조제1항 및 제22조제1항, 같은 법 시행령 제21조제5호

Q 273

식육가공업자로 시설기준에 식육가공품 "가공실은 그 실내온도가 섭씨 15도 이내로 유지"의 조건에 전처리실, 발골실, 내포장실도 포함되나요?

- ① 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 영업의 종류별 시설기준 3호나목1)나)에서는, '식육가공품의 가공실은 그 실내온도가 섭씨 15도 이내로 유지될 수 있는 온도조절시설을 설치해야 한다. 다만, 가열처리를 실시하는 장소는 제외한다'라고 규정하고 있습니다.
- ② 이는 원료 단계에서부터 제품으로 완성되기까지의 공정 중 식육 제품의 품질 유지 및 미생물 오염 방지를 위한 것으로서, 제품의 품질 및 위생 관리에 영향을 줄 수 있는 모든 과정(전처리, 가공, 포장 등)에서 온도관리는 매우 중요한 요소입니다.
- ③ 개별 작업장마다 여건과 환경이 다르므로 '가공실'의 범위를 일률적으로 정할 수는 없으나,
 - 축산물의 안전성을 위해서는, 가열처리를 위한 작업실을 제외한 '식육의 전처리, 가공, 포장 등'의 공정을 하는 작업실은 섭씨 15도 이내의 온도로 유지·관리하는 것이 바람직합니다.
- ④ 따라서, '전처리실, 발골실, 내포장실, 입고전실, 외포장실'의 정확한 작업 내용을 알 수 없으나, 가열처리를 실시하는 장소가 아니거나, 특히 냉장 또는 냉동 축산물을 취급하는 장소라면 섭씨 15도 이내의 온도로 유지·관리하시는 것이 바람직할 것으로 판단됩니다.

Q 274

식육판매업자에게 포장육 등을 매입 후 식품접객업소 등에 판매할 경우, 축산물보관업이 필요하나요?

- ① 식육 또는 포장육을 전문적으로 판매(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 영업을 포함한다.)하는 영업을 하려는 경우에는 ‘축산물보관업’이 아닌 축산물 판매업 중 ‘식육판매업’ 영업신고를 하여야 합니다.
- ② 또한, 식육판매업 영업자가 자신이 판매할 목적으로 구입한 ‘식육 또는 포장육’을 영업장 내부에 보관하거나, ‘축산물보관업’ 영업자의 시설을 임차하여 보관하는 경우에는 ‘축산물보관업’ 영업허가를 별도로 받을 필요가 없습니다.
- ③ 참고로, ‘식육판매업’의 영업자는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 8.나.1) 다)에 따라 영업장에 전기냉동시설·전기냉장시설·진열상자 등을 설치하거나 축산물 보관업 영업장의 전기냉동시설·전기냉장시설을 임차하여 사용할 수 있습니다.

Q 275

축산물유통전문판매업소의 보관창고의 경우 축산물가공업 또는 식육포장처리업소의 보관창고를 반드시 임차하여 사용하여야 하나요?

- 축산물유통전문판매업의 영업자는 축산물을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 하며, 이 경우 보관창고를 영업신고를 한 영업소의 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있고,

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 8호나목4)나)

- 창고를 전용으로 갖출 수 없거나 전용 창고만으로는 그 용량이 부족할 경우에는 다음 중 어느 하나에 해당하는 창고를 구분하여 사용할 수 있도록 규정하고 있습니다.

- (1) 축산물유통전문판매업을 하려는 자가 축산물가공업 또는 식육포장처리업 영업자인 경우 그 축산물가공업 또는 식육포장처리업에 사용되는 보관창고의 일부 구역
- (2) 축산물유통전문판매업을 하려는 자가 축산물의 가공 또는 포장처리를 의뢰하려는 영업자의 축산물가공업 또는 식육포장처리업에 사용되는 보관창고의 일부 구역 (사용계약을 체결한 경우만 해당한다)
- (3) 축산물유통전문판매업을 하려는 자가 「식품위생법 시행령」 제21조제5호나목 3)의 유통전문판매업 영업자인 경우 그 유통전문판매업에 사용되는 창고 등 시설의 일부 구역(밀봉된 축산물과 밀봉된 식품을 같은 시설에 섞이지 않게 구별하여 보관하는 경우만 해당한다)

※ 관련규정 : 축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 8호나목4)나) 및 다)

- 즉, 축산물유통전문판매업 영업을 하려는 자는 ‘축산물 보관 창고’를 전용으로 갖추는 것이 원칙이며, 이에 따른 창고를 ‘전용으로 갖출 수 없거나 전용 창고만으로는 그 용량이 부족할 경우’에 대하여는 상기의 규정을 준수하여 자신 또는 자신이 가공을 의뢰한 영업자의 보관창고의 일부 구역을 사용할 수 있도록 한 것입니다.

- 따라서, 축산물유통전문판매업 영업을 하기 위해 창고를 전용으로 설치하거나 임차한 경우로서 추가적인 축산물 보관 공간이 필요하지 않은 경우라면, 반드시 축산물가공업 또는 식육포장처리업장의 보관창고 일부 구역을 사용할 필요는 없을 것으로 판단됩니다.

Q 276

축산물 영업자가 운반차량을 이용하여 마트 등에 축산물을 납품하는 경우 온도기록지를 제공하여야 하나요?

- 축산물 영업자는 축산물을 구입하거나 운송하기 위해 직접 운반하는 경우에는 운반 차량을 갖추어야 하고, 운반차량은 직사광선을 차단할 수 있는 시설을 갖추어야 하며, 냉장된 식용란을 운반하는 차량의 경우에는 해당 식용란의 보존 및 유통기준에 적합한 온도를 유지할 수 있는 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 것이어야 한다고 규정하고 있습니다.

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 8호나목5)라)

- 또한, 축산물 위생관리법령에서는 ‘온도기록지’를 관리·보관하거나 다른 영업자 등에게 공유하는 것에 대해서는 별도로 규정하고 있지 않으며,
- 다만, 마트 운영자 등이 자체적인 관리 사항으로서 축산물 유통·운반 과정에서의 보존 및 유통기준 준수 여부 등을 확인하기 위해 온도기록지 등의 증빙자료를 요청할 수도 있을 것이며, 가능하다면 온도기록지를 제공하여 제공받는 측에서도 관리할 수 있도록 하는 것이 안전한 축산물을 공급하려는 관련 규정의 취지에 맞는 것이라 생각되므로, 관련 정책 추진에 협조하여 주시기 바랍니다.

2 영업의 신고

Q 277

식품소분업 또는 기타식품판매업소에서 집단급식소에 달걀을 판매하고자 하는 경우 식용란수집판매업 영업신고 대상에서 제외되나요?

- 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호바목3)에서는 ‘포장된 달걀을 집단급식소 식품판매업의 영업자가 집단급식소에 판매하는 경우’를 식용란수집판매업의 영업신고 대상에서 제외하고 있습니다.
- 즉, 단지 특정 영업(집단급식소 식품판매업, 식품소분업, 기타식품판매업 등)의 신고 (또는 등록이나 허가)를 한 사실만으로 식용란수집판매업의 영업신고 대상에서 제외 되는 것이 아니라, 신고(또는 등록이나 허가)한 영업의 형태 및 운영 범위를 고려하여 제한적인 경우에 대하여만 별도로 식용란수집판매업의 영업신고를 하지 않아도 되도록 규정하고 있습니다.
- 따라서, 집단급식소 식품판매업의 영업 범위를 고려하여 ‘집단급식소 식품판매업의 영업자가 집단급식소에 포장된 달걀을 판매하는 경우’에 한해서는 별도로 식용란수집판매업의 영업신고를 하지 않아도 된다고 규정하고 있는 것이며,
- ‘식품소분업’이나 ‘기타식품판매업’의 영업신고를 한 자가 집단급식소에 달걀을 판매하는 경우에 대해서는 식용란수집판매업의 영업신고 대상에서 제외하도록 규정하고 있지 않으므로, ‘식품소분업 또는 기타식품판매업의 영업자가 집단급식소에 달걀을 판매하려는 경우’에는 관할관청(시·군·구)에 ‘식용란수집판매업’의 영업신고를 해야 할 것으로 판단됩니다.

Q 278

식용란선별포장업에서 달걀을 판매하고자 할 경우 식용란수집판매업의 영업 신고가 되어있어야 하나요?

- 달걀을 판매하기 위해서는 ‘식용란수집판매업[식용란(달걀만 해당)을 수집·처리 또는 구입하여 전문적으로 판매하는 영업]’ 영업의 신고를 하여야 합니다.
- 다만, ‘식용란선별포장업의 영업자가 자신이 직접 선별·세척·건조·살균·검란·포장한 달걀을 판매하는 경우’에는 식용란수집판매업 영업신고 대상에서 제외됨을 알려드립니다.

※ 관련 규정 : 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호바목 6)

Q 279

식육판매업소에서 식품접객업소 또는 집단급식소에 곱창 등 식육 부산물을 판매하고자 할 때 식육부산물전문판매업 영업신고 대상인가요?

- ① 축산물 위생관리법령상 ‘식육’이란 ‘식용을 목적으로 하는 가축의 지육, 정육, 내장, 그 밖의 부분’을 말하며, ‘포장육’이란 판매(불특정다수인에게 무료로 제공하는 경우를 포함한다. 이하 같다.)를 목적으로 식육을 절단(세절 또는 분쇄를 포함한다)하여 포장한상태로 냉장하거나 냉동한 것으로서 화학적 합성품 등의 첨가물이나 다른 식품을 첨가하지 아니한 것을 말한다고 규정하고 있고,
- ② ‘식육부산물’은 식육에 포함되는 개념으로서 식용이 가능한 내장(간·심장·위장·비장·창자·공팔 등을 말한다)과 머리·다리·꼬리·뼈·혈액 등 그 밖의 부분이라고 할 수 있습니다.

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법」 제2조제3호 및 제4호

- ③ 즉, 식육부산물은 ‘식육’에 해당하므로, ‘식육판매업’의 영업자로서 식육부산물을 ‘식품접객업·집단급식소 등과 같이 해당 영업소에서 최종소비가 이루어지는 영업소’에 판매하는 것은 가능하며, 이 경우 별도로 ‘식육부산물전문판매업’의 영업신고를 할 필요는 없을 것으로 판단됩니다.
- ④ 다만, 이 경우, 식육부산물과 정육의 보관·진열 시설은 서로 분리·구분하는 등 교차오염이 발생하지 않도록 위생적으로 관리하여야 합니다.
- ⑤ 아울러, 식육판매업의 영업자는 식육 판매를 목적으로 하는 영업자(식품접객업·집단급식소 등과 같이 해당 영업소에서 최종소비가 이루어지는 경우는 제외한다)에게 식육을 판매하여서는 아니 되며, 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우는 식육 판매를 목적으로 하는 영업자에게 판매할 수 있으니 참고하시기 바랍니다.
 - 1) 도축장에서 도축된 지육상태 그대로 판매하는 경우
 - 2) 수입한 식육을 더 이상의 가공 없이 수입된 상태 그대로 판매하는 경우
 - 3) 개체별로 포장한 닭·오리의 식육을 포장한 상태 그대로 판매하는 경우

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 3호더목

Q 280

온라인을 통해 식육을 판매하고자 하며, 식육의 보관·관리·배송의 경우 다른 식육판매업이나 식육포장처리업의 영업자에게 위탁한 경우 식육판매업 영업 신고 대상에 해당하나요?

- 식육(「축산물 위생관리법 시행령」 제12조의7제2항제1호에 따라 도축업의 영업자가 개체별로 포장한 닭·오리의 식육을 말한다) 또는 ‘포장육(식육포장처리업의 영업자가 품목제조보고 하여 생산한 제품을 말한다)’을 판매하면서 ‘보관·관리 또는 배송을 식육판매업 또는 식육포장처리업의 영업자에게 위탁하는 경우에는 식육판매업 영업신고 대상에서 제외됩니다.

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호가목5)

- 따라서, 통신판매업자로서 ‘포장육’이나 ‘닭·오리의 식육’만을 판매하면서 보관·관리·배송을 다른 식육판매업 또는 식육포장처리업의 영업자에게 위탁하는 경우라면, 식육판매업의 영업신고 대상에서 제외됩니다.
- 다만, 소나 돼지 등의 ‘식육’도 판매하려는 경우라면, 관할관청(시·군·구 축산물 위생 담당부서)에 ‘식육판매업’의 영업신고를 하여야 합니다.
- 참고로, 식육판매업의 영업자는 아래의 경우를 제외하고는 다른 식육판매업의 영업자에게 식육을 판매할 수 없도록 규정하고 있으니 유의하기 바랍니다.

- 1) 도축장에서 도축된 지육상태 그대로 판매하는 경우
- 2) 수입한 식육을 더 이상의 가공 없이 수입된 상태 그대로 판매하는 경우
- 3) 개체별로 포장한 닭·오리의 식육을 포장한 상태 그대로 판매하는 경우

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 3호더목

Q 281

축산물유통전문판매업 영업자가 다른 영업자에게 축산물의 운반을 의뢰하고자 할 경우 축산물운반업 영업을 필요한가요?

- ① 축산물 위생관리법령상 ‘축산물운반업[축산물(원유와 건조·멸균·염장 등을 통하여 쉽게 부패·변질되지 않도록 가공되어 냉동 또는 냉장 보존이 불필요한 축산물은 제외한다)을 위생적으로 운반하는 영업]*’의 영업자에게 운반을 의뢰하여야 할 것이며,
- ② 해당 축산물운반업 영업자가 운반차량으로서 자신의 영업에 등록된 차량을 이용하여 축산물을 운반하도록 해야 함을 알려드립니다.

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제6호

3 영업의 허가

Q 282

식품위생법에 개정 신설 된 공유주방 운영에 적용하여 축산물가공업(아이스크림)을 득할 수 있는지요?

☞ 「축산물 위생관리법」에 따른 '유가공업'이란, '유가공품*'을 만드는 영업'이며,

* 유가공품: 판매를 목적으로 하는 우유류, 저지방우유류, 분유류, 조제유류, 발효유류, 버터류, 치즈류, 그 밖에 원유 등을 원료로 하여 가공한 것으로서 대통령령으로 정하는 것(무지방우유류, 유당분해우유, 가공유류, 산양유, 버터유류, 농축유류, 유크림류, 유청류, 유당, 유단백 가수분해 식품, 아이스크림류, 아이스크림분말류, 아이스크림믹스류)

- 유가공업의 영업을 하려는 자는 시설기준에 적합한 시설을 갖추어 작업장별로 시·도지사의 허가를 받아야 한다고 규정하고 있습니다.

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법」 제2조제9호 및 제22조제1항, 같은 법 시행령 제2조제3항

☞ 즉, 축산물 위생관리법령상 '유가공업'의 영업에 대하여는 '시설기준에 적합한 시설을 갖추어 작업장별로 시·도지사의 허가를 받아야 한다'는 것과 해당 영업에 대한 '시설기준' 등이 별도로 규정되어 있으므로, 유가공업의 영업허가 및 시설기준과 관련하여서는 식품위생법령상 규정을 따르지 않습니다.

☞ 따라서, '아이스크림 등의 유가공품'을 만들어 유통·판매하기 위하여 '유가공업'의 영업을 하려는 자는 각각 시설기준에 적합한 시설을 갖추어 작업장별로 각각 시·도지사의 허가를 받아야 하고, 서로 다른 영업자가 유가공업의 작업장 및 시설이나 다른 영업장의 시설 등을 함께 사용할 수는 없음을 알려드립니다.

4 품목 제조의 보고

Q 283

포장육 품목제조보고 시 부위별로 각각 품목보고를 해야 하나요?

- 축산물 위생관리법령상 식육포장처리업 영업자는 자신이 생산하는 포장육에 대하여 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율, 포장단위 등을 기재한 품목제조보고서와 그 품목의 제조방법설명서, 소비기한 및 소비기한의 설정 사유서 등을 첨부하여 제품생산 개시 전이나 제품생산 개시 후 7일 이내에 해당 영업에 대한 영업허가관청(시·군·구)에 품목제조보고를 해야 합니다.

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법」 제25조, 같은 법 시행령 제21조제4호.
같은 법 시행규칙 제37조제1항 및 『별지 제28호서식』

- 축산물 위생관리법령에서는 식육포장처리업 영업자가 특정 부위의 식육을 원료로 사용하여 생산하는 포장육에 대하여 ‘식육의 부위’를 반드시 모두 구분하여 각각 품목제조보고를 하도록 규정하고 있지 않습니다.
- 다만, 소비자가 일반적으로 구분할 수 있는 부위의 식육을 이용하여 포장육을 만드는 경우로서 제품명에 해당 부위명칭을 사용하려는 경우라면, 각각 별도로 품목제조보고를 하여 생산·관리하셔야 함을 알려드립니다.

Q 284

식육가공품 품목제조보고 시 원재료와 배합비율은 모두 동일하나 보관방법이 다를 경우(냉장,냉동), 보관방법에 따른 소비기한이 다를 경우 각각 품목보고를 해야 하는지요?

- 축산물가공업 영업자는 자신이 생산하는 축산물가공품에 대하여 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명 및 배합비율, 포장단위 등을 기재한 품목제조보고서와 그 품목의 제조방법 설명서, 소비기한 및 소비기한의 설정 사유서 등을 첨부하여 제품생산 개시 전이나 제품생산 개시 후 7일 이내에 해당 영업에 대한 허가관청(시·도)에 품목제조보고를 하여야 합니다.

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법」 제25조, 같은 법 시행규칙 제37조

- 품목제조보고를 할 때에는 사용하는 원재료 및 배합비율, 제조방법 등을 사실대로 자세히 작성하여야 하며,
 - ‘제조방법 설명서’에는 원재료 등을 절단, 혼합, 가열하는 등의 공정부터 냉동 공정이나 살균 공정(멸균 공정), 포장 공정 등 제품이 완성되기까지의 모든 과정을 기재하여야 합니다.
- 따라서, 질의하신 바와 관련하여 냉장 제품과 냉동 제품은 ‘냉동 공정’ 여부 등 제조 방법이 서로 다르고 그에 따른 소비기한도 서로 다르게 설정되는바,
 - 각각 서로 다른 제품으로 보아야 할 것이므로, 각각 별도로 품목제조보고를 하여야 합니다.

Q 285

돼지고기, 소고기를 함께 포장하여 하나의 포장육으로 품목제조보고 가능한가요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제25조 및 제37조에 따라 ‘식육포장처리업’의 영업자는 영업허가관청(시·군·구)에 ‘품목제조보고’를 하여야 하며,
 - 품목제조보고서에는 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율, 포장재질 및 포장단위 등을 기재하고, 원료 처리부터 포장하는 방법까지 제조방법 설명서에 자세히 작성하여야 합니다.
- 식육포장처리업의 영업자가 포장육을 만들 때 돼지고기와 소고기 등 가축의 종류가 서로 다른 식육을 원료로 사용하여 하나의 포장육으로 만드는 것은 가능할 것으로 판단되며, 이 경우, 식육포장처리업의 영업자는 해당 포장육을 생산하면서 사용한 원재료와 배합비율, 포장방법 등 자신이 품목제조보고 한 그대로 포장육을 생산하여 유통·판매하여야 합니다.
- 다만, 돼지고기와 소고기를 하나의 포장육 제품으로서 포장하려는 경우, 교차오염 방지 등 위생관리나 품질 유지, 소비자 혼란 방지 등의 측면을 고려하여, 각각 소포장한 후 하나로 포장하거나 용기를 구획하여 포장하시는 것이 바람직할 것으로 보이니 업무에 참고하시기 바랍니다.

Q 286

식육추출가공품으로 갈비탕의 품목제조보고 시 정제수 외 원재료의 배합비율을 모두 표시해야 하나요?

- 품목제조보고서에 '원재료명 또는 성분명'을 기재할 때에는 최종 제품에 남아있지 않더라도 실제로 제품을 만들 때 투입하는 모든 원·부재료를 기재하여야 하며, 원·부재료를 투입하고 제거하는 과정은 제조방법 설명서에 자세히 작성하시면 됩니다.
 - 또한, 품목제조보고서상 '배합비율'의 기재는 원재료 중 축산물에 해당하는 것과 식품공전 및 식품첨가물공전에 사용기준이 정하여져 있거나 표시·광고 시 특정 성분을 강조한 경우(원재료명 또는 성분명을 제품명의 일부로 사용)만 해당합니다.
- ※ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 『별지 제28호 서식』 참고

Q 287

식육가공품 생산 시 돼지고기의 지방 함량이 일정하지 않아 지방을 별도로 사용하고 있으나, 함량을 일정하게 넣을 수 없는 경우 품목제조보고 원재료 기재 시 돼지고기로 보고할 수 있나요?

- 식육가공업의 영업자는 자신이 생산하는 식육가공품에 대하여 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율, 포장단위 등을 기재한 품목제조보고서와 그 품목의 제조방법설명서, 유통기간 및 유통기간의 설정 사유서 등을 첨부하여 제품생산 개시 전이나 제품생산 개시 후 7일 이내에 해당 영업허가관청(시·도)에 품목제조보고를 하여야 합니다.

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법」 제25조, 같은 법 시행규칙 제37조제1항 및 『별지 제28호 서식』

- 품목제조보고서에 '원재료'를 기재할 때에는 실제로 제품을 만들 때 투입하는 모든 원·부재료를 사실대로 작성하면 되며, 원재료로서 '지방' 부분을 별도로 사용하려는 경우 품목제조보고서 상에는 식육(정육 부분)과 별도로 첨가한 지방 부분에 대해 원재료 및 함량을 각각 기재하는 것이 바람직합니다. (예 : 돼지고기 80%, 돼지 지방 20%)

※ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 『별지 제28호 서식』 참고

- 다만, 식육에 포함된 지방량이 균일하지 않아 별도로 추가하는 지방의 양을 일정하게 넣을 수 없는 경우에는 품목제조보고를 매번 변경해야 하는 불편함이 발생할 수 있으므로, 품목제조보고서 상 원재료 및 함량에는 별도로 추가하는 지방의 표준량을 기재하고 품목제조보고서의 기타 또는 제조방법설명서에 추가하는 지방의 함량의 범위(예 : 돼지 지방 5~10% 추가)로 기재할 수 있을 것이며, 이 때 지방을 추가하는 목적에 대하여 기재함으로써 그 목적에 맞게 일관성 있는 제품을 생산하도록 하여야 합니다.
- 아울러, 품목제조보고와 관련하여 자세한 사항은 해당 식육가공업의 영업허가관청(시·도)과 상의하시기 바랍니다.

Q 288

식육가공품을 생산 시 제품의 잡내제거용으로 사용 후 최종 제품에는 제거하는 연자육, 엄나무, 계피 원료도 품목제조보고 시 원재료로 보고해야 하나요?

- ① 식육가공업의 영업자는 자신이 생산하는 식육가공품에 대하여 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율, 포장단위 등을 기재한 품목제조보고서와 그 품목의 제조방법설명서, 소비기한 및 소비기한의 설정 사유서 등을 첨부하여 제품생산 개시 전이나 제품생산 개시 후 7일 이내에 해당 식육가공업에 대한 영업허가관청(시·도)에 품목제조보고를 하여야 합니다.

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법」 제25조, 같은 법 시행규칙 제37조제1항 및 『별지 제28호 서식』

- ② 품목제조보고서에 ‘원재료명 또는 성분명’을 기재할 때에는 최종 제품에 남아있지 않더라도 정제수를 포함하여 실제로 제품을 만들 때 투입하는 모든 원·부재료를 기재하여야 하며, 원·부재료를 투입하고 제거하는 과정은 제조방법 설명서에 자세히 작성하시면 됩니다.

※ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 『별지 제28호 서식』 참고

- ③ 따라서, 식육가공업의 영업자로서 ‘식육추출가공품’ 제품을 만드시려는 경우로, 식육을 삶을 때 투입하는 ‘연자육, 엄나무, 계피’ 등도 각각 하나의 원료로서 사용하는 것이므로 원재료 또는 성분명을 모두 사실대로 기재하여야 하고, 투입 및 제거 과정 등을 제조방법 설명서에 자세히 작성하여 보고하시면 될 것으로 판단됩니다.

5 건강진단

Q 289

식용란선별포장업소의 포장된 달걀 그대로 운반, 보관 판매하는 식용란수집판매업의 영업자 및 종업원의 경우 건강진단 대상에 해당하나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제44조제1항에서는 법 제29조제1항 본문에 따라 건강진단을 받아야 하는 사람을 '가축의 도살·처리, 원유의 수집·여과·냉각·저장 또는 축산물의 채취·가공·포장·보관·운반·판매에 직접 종사하는 사람으로 하며, 다만, 영업자 또는 종업원 중에 완전 포장된 축산물을 보관·운반 또는 판매하는 사람은 제외' 하도록 규정하고 있습니다.
- 따라서, 다른 식용란선별포장업의 영업장에서 포장을 완료한 달걀을 포장된 상태 그대로 운반·보관·판매하는 식용란수집판매업의 영업자 또는 종업원은 건강진단을 반드시 받아야 하는 사람에서 제외됩니다.

6 위생교육

Q 290

축산물가공업자가 HACCP교육 이수 시 영업자 위생교육(정기 3시간)을 면제 받을 수 있나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제50조의2(위생교육 대상자)에서 규정하는 영업자는 매년 축산물 위생에 관한 교육을 받아야 합니다. 또한 해당 영업자가 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의4에 따른 HACCP 정기 교육훈련을 받은 경우에는, 그 정기 교육훈련을 받은 해에 해당 영업자로서 받아야 하는 보수교육을 생략할 수 있습니다.

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법」 제30조제3항, 같은 법 시행규칙 제50조 제2항제4호 및 제50조의2

- 예를 들어, '식육가공업'의 '영업자'로서 2023년 중에 '식육가공업'에 대한 HACCP 정기 교육훈련을 받은 경우라면, 해당 '식육가공업'의 '영업자'로서 2023년도에 받아야 하는 정기 위생교육을 생략할 수 있음을 알려드립니다.

Q 291

축산물 위생관리법에 따른 위생교육 시 "영업에 종사하는 종업원의 범위"는 어떻게 되나요?

- 종업원 위생교육 대상으로 '영업에 종사하는 종업원의 범위'는 해당 영업장과 축산물의 위생적 관리를 하기 위해 필요한 모든 인력이 대상이 될 것으로 임직원과 파견직, 도급직 종업원 등을 포함한 모든 종업원을 뜻합니다.

※ 관련 규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13]의 제1호바목

Q 292

축산물유통전문판매업 영업자 위생교육의 경우 매년 이수하여야 하나요?

- 축산물유통전문판매업의 영업을 하려는 자는 「축산물 위생관리법」 제30조제2항에 따라 축산물 위생에 관한 교육(신규교육)을 받아야 하지만,
- '축산물유통전문판매업'의 영업자는 「축산물 위생관리법」 제30조제3항에 따라 매년 축산물 위생에 관한 교육(보수교육)을 의무적으로 받아야 하는 영업자는 아닙니다.

Q 293

식육판매업과 축산물보관업을 모두 운영하고 있는 경우 식육판매업소 내 위생에 관한 책임자가 축산물보관업 내 종업원 위생교육도 실시할 수 있나요?

- ① 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제51조 및 [별표 13] 1호바목에 따라, 축산물보관업과 식육판매업의 영업자는 자체적인 위생교육계획을 수립하여 영업에 종사하는 종업원에 대하여 「축산물 위생관리법」 제30조 제2항·제3항 및 같은 법 시행규칙 제50조의2에 따라 위생교육을 받은 영업자 또는 종업원은 전체 종업원에 대해 위생교육을 실시해야 하고, 그 결과를 기록하여 보관해야 하며, 다만, 기록의 형태는 업체가 자율적으로 정하여 사용할 수 있습니다.
- ② 위 규정에 따른 ‘종업원 위생교육’은 영업장의 위생적 관리를 위하여 영업장별로 영업에 종사하는 모든 종업원에게 실시하여야 하는 것이며, 동일한 영업자가 축산물보관업, 식육판매업 등 여러 가지의 영업을 운영하는 경우에는 영업의 형태와 특성에 맞는 교육자료로 영업별로 각각 위생교육을 실시해야 할 것으로 판단됩니다.
- ③ 따라서, 축산물보관업과 식육판매업의 두 가지 영업을 운영하면서 각각의 영업에 대하여 「축산물 위생관리법」 제30조 제2항·제3항에 따른 위생교육을 종업원(위생에 관한 책임자)을 지정하여 대신 받도록 한 경우라면,
- ④ 영업별로 영업자 또는 위생에 관한 책임자가 그 영업에 종사하는 종업원에 대한 교육을 실시하여야 하며, 이 경우 식육판매업 영업의 위생책임자는 축산물 위생교육을 받은자로 지정 할 수 있습니다. 따라서 ‘식육판매업’에 대한 영업자 위생교육을 받은 책임자가 ‘축산물보관업’의 종업원 위생교육을 할 수는 없습니다.

Q 294

축산물유통전문판매업소의 위생에 관한 책임자가 영업자 위생교육 이수 후 다른 사업장 발령 또는 퇴사한 경우 영업자 위생교육을 다시 이수하여야 하나요?

- ① 「축산물 위생관리법」 제30조제2항에 따라, ‘축산물유통전문판매업’의 영업을 하려는 자는 축산물 위생에 관한 교육을 받아야 하며,
- ② 같은 조 제4항에서는 ‘제2항에 따라 교육을 받아야 하는 자가 영업에 직접 종사하지 아니하거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우에는 영업자 대신 위생에 관한 책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받게 할 수 있다’라고 규정하고 있습니다.

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법」 제30조제2항 및 제4항

- ③ 따라서, 「축산물 위생관리법」 제30조제2항 및 제4항에 따라 축산물유통전문판매업의 영업자가 영업에 직접 종사하지 아니하거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우로서 영업자 대신 위생에 관한 책임자를 지정하여 위생교육을 받고,
- ④ 위생교육을 수료한 위생에 관한 책임자가 해당 축산물유통전문판매업 영업에 종사하지 않게 된 경우에 영업자는 위생교육을 다시 직접 수료하거나 다른 책임자를 지정하여 위생교육을 받도록 하여야 합니다.

Q 295

축산물판매업 종업원 위생교육이 월 1시간에서 연 1시간으로 변경되었나요?
 축산물판매업 영업신고 된 매장에 근무자가 1명인 경우도 종업원 위생교육을
 진행해야 하나요?

● 축산물판매업의 영업자는 다음의 기준에 따라 해당 영업에 종사하는 모든 종업원에 대하여 매년 1시간 이상 위생교육을 실시하도록 규정하고 있습니다.

- 1) 자체적인 위생교육 계획을 수립할 것
- 2) 「축산물 위생관리법」 제30조제2항·제3항 및 같은 법 시행규칙 제50조의2에 따라 위생교육을 받은 영업자 또는 같은 법 제30조제4항에 따라 위생교육을 받은 종업원이 교육을 실시할 것
- 3) 교육 결과를 기록하여 2년간 보관할 것. 다만, 기록의 형태는 업체가 자율적으로 정하여 사용할 수 있다.

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제1호바목(개정 2023.3.2.)

● ‘근무자’가 「축산물 위생관리법」 제30조제2항·제3항 및 같은 법 시행규칙 제50조의2에 따라 위생교육을 받은 영업자 또는 같은 법 제30조제4항에 따라 영업자를 대신하여 위생교육을 받은 종업원인 경우로서,

- 「축산물 위생관리법」 제30조제2항·제3항 또는 제30조제4항에 따라 축산물 위생에 관한 교육을 받은 당사자 혼자서 축산물판매업 영업장에서 근무를 하는 경우라면 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제1호바목에 따른 종업원 위생교육은 생략할 수 있을 것이며, 이 경우 ‘종업원 없음’ 등으로 위생교육을 실시하지 않은 사유를 기록하여 보관하시면 될 것으로 보입니다.

- 다만, 「축산물 위생관리법」 제30조제2항·제3항 제30조제4항에 따라 축산물 위생에 관한 교육을 받은 당사자 외의 종업원이 한 사람이라도 있는 경우라면, 그 종업원에 대하여 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제1호바목에 따라 위생교육을 실시하여야 함을 알려드립니다.

7 영업자 등의 준수사항

Q 296

대표자가 동일한 두 곳의 식육판매업체에서 포장육을 판매할 경우 거래내역을 업체별로 각각 작성해야 하나요?

- 영업자(대표자)가 동일하다고 하더라도 각각 영업신고한 두 개의 식육판매업 영업장에서는 각각 독립된 영업 행위를 하는 것이므로, 거래내역서 작성 등 영업자 준수사항은 해당 영업장 별로 각각 준수하여야 합니다.

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 3.차. 및 『별지 제38호 서식』

Q 297

식육판매업자가 거래내역서를 작성할 때, 여러 부위가 혼합된 제품의 부위명칭을 어떻게 기재하나요?

- 식육판매업자가 거래내역서 작성 시 여러 부위가 혼합된 식육 또는 포장육에 대해서는 부위 명칭란에 그 부위를 모두 적거나 주된 부위를 위주로 작성하시면 됩니다.
- 식육판매업 영업자가 거래내역서에 부위 명칭을 작성할 때에는 쇠고기와 돼지고기에 한정하여, 부위명칭을 안심, 등심, 목심 등으로 기재하면 됩니다.
- 또한 지육의 경우는 “지육”으로, 2가지 이상의 부위가 혼합된 포장육의 경우에는 그 부위를 모두 적거나 주된 부위 위주로 “○○ 혼합”으로 적을 수 있습니다.

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 3.차. 및 『별지 제38호 서식』

Q 298

식육포장처리업소에서 냉동 식육 또는 포장육을 해동, 분쇄, 포장하여 냉장 포장육으로 유통 판매할 수 있나요?

- ① 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 4호사목에서는, ‘식육포장처리업’의 영업자는 ‘냉동 식육 또는 냉동 포장육을 해동하여 냉장 포장육으로 유통·판매해서는 아니 된다’라고 규정하고 있습니다.
- ② 따라서, 식육포장처리업의 영업자는 ‘냉동 식육 또는 포장육’ 해동하고 분쇄 및 포장하여 ‘냉장 포장육’으로 만들어서 유통·판매할 수는 없습니다.

Q 299

신선 육(닭고기)을 입고 하여 해체, 절단, 포장하여 냉동으로 포장육 제조 시 냉동신고전환 대상인가요?

- 축산물 위생관리법령상 '식육포장처리업'의 영업자는 '냉장 식육 또는 포장육'을 원료로 사용하여 절단, 냉동 및 포장처리하여 새로운 '냉동 포장육' 제품을 만들어 판매할 수 있으며, 이 경우, 해당 '식육포장처리업'의 영업자는 자신이 만드는 포장육 제품에 대하여 냉장 식육 또는 포장육을 원료로 사용하여 절단, 냉동하는 공정 등의 모든 내용을 자세히 기재하여 영업허가관청(시·군·구)에 '품목제조보고'를 하시면 되며, 이는 축산물 위생관리법령상 '냉동전환신고'의 대상은 아닙니다.

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법」 제25조 및 같은 법 시행규칙 제37조

- 참고로, 식육포장처리업의 영업자가 자신이 냉장 보관하는 제품으로서 품목제조 보고 하여 만든 '냉장 포장육' 제품을 포장된 상태 그대로 '냉동 포장육' 제품으로 전환하여 유통·판매하려는 경우 영업자 준수사항에 따른 '냉동전환신고'를 해야 함을 알려드립니다.

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 4호바목

Q 300

냉장 돼지고기를 원료로 사용하여 양념육으로 가공한 후 냉동제품으로 납품하려는 경우, 냉동전환신고를 해야 하나요?

- ‘식육가공업’의 영업자는 ‘냉장 식육 또는 포장육’을 원료로 하여 양념을 첨가하는 등 가공과정을 거쳐 저장성, 성상, 형태 등이 변화된 ‘식육가공품’을 제조할 수 있으며,
 - 식육가공품 제품의 보존방법은 해당 제품을 만드는 영업자가 제품의 특성과 소비기한 등 유통실정을 고려하여 설정할 수 있으므로, ‘냉장 식육 또는 포장육’을 원료로 사용하여 ‘냉동 식육가공품’ 제품을 생산할 수도 있습니다.
- 이 경우, 해당 식육가공업 영업자는 자신의 영업허가관청(시·도)에 해당 제품에 대하여 냉장 식육 또는 포장육을 원료로 사용하여 가공, 양념, 냉동하는 공정 등의 모든 내용을 기재하여 ‘품목제조보고’를 하시면 되며, 이는 축산물 위생관리 법령상 ‘냉동전환신고’의 대상은 아닙니다.

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법」 제25조 및 같은 법 시행규칙 제37조

- 참고로, 식육가공업의 영업자가 자신이 품목제조보고 하여 만든 ‘냉장 식육가공품’ 제품을 포장된 상태 그대로 냉동제품으로 전환하여 유통하려는 경우 영업자 준수 사항에 따른 ‘냉동전환신고’를 해야 함을 알려드립니다.

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 4호바목

Q 301

식육포장처리업에서 다른 식육포장처리업에서 생산된 냉장 포장육을 냉동전환하여 원료로 사용할 수 있나요?

- ‘식육포장처리업’ 영업자는 ‘자신이 만든 냉장 포장육 제품’을 냉동 제품으로 전환하여 유통·판매할 수 있으며,
- 이 경우 해당 영업자는 영업허가관청(시·군·구)에 전환 품목명, 중량, 보관방법, 소비기한 (냉장제품 및 냉동 전환제품의 소비기한을 말한다), 냉동으로 전환하는 시설의 소재지 및 냉동 전환을 실시하는 날짜와 냉동 전환이 완료되는 날짜를 신고(전자문서로 하는 신고를 포함한다)해야 하고, 다음의 사항을 준수해야 합니다.

- 1) 신고일부터 10일 이내에 냉동 전환을 실시하고, 냉동 전환 완료일이 냉장제품의 소비기한을 초과하지 아니하도록 할 것
- 2) 냉동 전환 대상 축산물에 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조에 따른 표시 기준을 준수하여 표시할 것
- 3) 신고사항 변경 시 해당 변경 내역을 지체 없이 신고할 것

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 4호바목

- 따라서, 식육포장처리업의 영업자로서 다른 식육포장처리업의 영업자가 만든 냉장 포장육 제품을 냉동으로 전환하여 원료로 사용하려는 경우라면, ‘해당 냉장 포장육 제품을 만든 식육포장처리업’ 영업자에게 해당 제품을 냉동으로 전환하여 다시 납품하여 줄 것을 요청하여 냉동으로 전환된 제품을 보관(냉동)하면서 사용하시면 될 것으로 판단되므로, 이에 대한 자세한 사항은 해당 영업자와 상의하시기 바랍니다.

Q 302

A 식용란수집판매업에서 B 식용란수집판매업에게 달걀 공급을 요청하고, B 업소에서 두 곳의 식용란선별포장업소(C1, C2)에게 달걀 생산 의뢰하는 경우 식용란 선별·포장 의뢰서 제출 대상은 어떻게 되나요?

- ① 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 3호머목3)에 따라, '식용란수집판매업'의 영업자는 달걀을 선별·포장 처리하는 경우에는 『별지 제41호 서식』의 '식용란 선별·포장 의뢰서'를 '식용란선별포장업' 영업자에게 제출해야 한다고 규정하고 있습니다.
- ② 따라서, 직접 식용란선별포장업의 영업자에게 달걀의 선별·포장을 의뢰하는 식용란수집판매업의 영업자(B)가 각 식용란선별포장업의 영업자 등(C1, C2)에게 '식용란 선별·포장 의뢰서'를 제출해야 할 것으로 판단됩니다.

Q 303

식육즉석판매가공업체에서 식육 판매 시 흡습제(흡수패드) 사용이 가능한가요?
흡습제 등 포장용기에 대한 규격이 정해져 있나요?

- 축산물 위생관리법령에서는 식육즉석판매가공업체에서 식육 판매 시 흡습제(흡수패드)를 사용하는 것에 대해 별도로 규정하고 있지 않습니다. 다만 식육즉석판매가공업의 영업자는 영업자 준수사항에 따라 축산물을 위생적으로 보관·운반·판매·가공하여야 한다고 규정하고 있으며, 해당 영업자가 식육을 위생적이고 안전하게 판매하기 위한 하나의 방법으로 흡습제 등을 사용하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

※ 관련 규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제1호가목

- 또한, 식약처에서는 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿아 사용되는 기구 및 용기·포장에 대한 기준 및 규격을 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에서 규정하고 있으므로 식육즉석판매가공업체에서 사용하는 흡습제 등 포장·용기는 해당 기준을 준수한 제품을 사용하셔야 할 것입니다.

Q 304

식육즉석판매가공업의 판매 범위를 식품접객업소까지 확대한다고 알고 있는데, 해당 법령과 그에 따른 표시사항은 무엇인가요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제4호하목에 따르면, ‘식육즉석판매가공업’의 영업자는 식육가공품을 판매를 목적으로 하는 영업자에게 판매하여서는 아니 되며, 다만, ‘식육즉석판매가공업의 영업신고관청과 같은 관할 구역이거나 거리가 5킬로미터 이내의 다른 관할 구역의 식품접객업 영업자에게 식육가공품을 판매’하는 것은 가능합니다.
- 또한, 「식품등의 표시기준」 Ⅱ.1.거.1)다)에 따라 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제8호에 따른 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품을 만들거나 다시 나누어 판매하는 경우 표시사항을 진열상자에 표시하거나 별도의 표지판에 기재하여 게시하는 때에는 개개의 제품별 표시를 생략할 수 있으며, 진열상자 또는 별도의 표지판의 기재사항 중 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 생략할 수 있습니다. 다만, 식육즉석판매가공업 대상 축산물 중 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 식육가공품의 경우 개개의 제품별 표시를 생략하여서는 아니 됩니다.
- 동 고시 Ⅱ.1.너.9)에 따라 식육즉석판매가공 대상식품 중 선식 및 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 식품의 경우에는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 합니다.
- 「축산물 위생관리법 시행령」에 따른 ‘식육즉석판매가공업’에 해당하는 경우로서 해당 식육가공품에는 위의 내용에 따라 표시하여야 하며, 이 때 식육가공품에는 「식품등의 표시기준」 Ⅲ.1.더.2)에 따른 표시사항*을 표시하여야 함을 알려드립니다.

* 제품명, 식품유형(수입하는 식육 제외), 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지, 소비기한, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류(양념육·분쇄가공육제품만 해당), 식육추출

가공품 및 식육함유가공품에 한하며 내용량 뒤에 괄호로 표시), 원재료명, 영양성분(햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류(양념육·분쇄가공육제품만 해당), 식육추출가공품 및 식육함유가공품에 한함), 용기·포장 재질, 품목보고번호, 성분명 및 함량(해당 경우에 한함), 보관방법(해당 경우에 한함), 주의사항, 조리처리식품(해당 경우에 한함), 유전자변형식품(해당 경우에 한함), 기타표시사항 등

Q 305

식육판매업 영업자가 수입 냉동 식육을 해동하여 냉장 식육으로 판매 가능한지요?

- 축산물 위생관리법령에 따라 '식육판매업 영업자는 냉동식육을 해동하여 냉장식육으로 보관하거나 판매하여서는 아니된다'고 규정하고 있습니다.

※ 관련 규정 : [별표 13] 3. 아.

- 따라서, '식육판매업' 영업자로서, 냉동 식육을 해동하여 냉장육으로 판매할 수 없습니다.

Q 306

식육판매업자로 포장육을 판매하면서 깐마늘, 쌈채소 등 자연상태 농산물을 함께 진열하여 판매할 수 있나요?

- ‘식육판매업’이란 ‘식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는营业을 포함한다)’입니다.

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호가목

- 식육판매업 영업장으로 신고한 공간에서는 해당 영업과 관련한 행위만 해야 하며, 해당 영업장에서 식육판매업 행위와 상관없는 일반식품이나 농산물 등을 함께 진열하여 판매해서는 안되지만,

- ‘식육판매업’ 영업자로서 ‘식육 또는 포장육을 전문적으로 판매’하면서 소비자의 편의성을 고려하여 부수적으로 식육과 함께 소비하는 농산물(쌈채소 등)이나 가공식품(쌈장 등) 등을 소량으로 진열·판매하는 것에 대하여는 「축산물 위생관리법」에 따라 제한하고 있지 않습니다.

- 따라서, 소비자의 편의성을 고려하여 일반적으로 식육과 함께 소비하는 농산물(질의 내용상 ‘깐마늘, 쌈채소, 파채’ 등)을 축산물의 위생·안전에 영향을 주지 않는 범위에서 식육판매업의 영업장에 소량으로 진열하여 판매하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

- 참고로, 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시) 제2. 4. 1) (5)에서는, 식품(축산물 포함)은 제품의 풍미에 영향을 줄 수 있는 다른 식품 또는 식품첨가물이나 식품을 오염시키거나 품질에 영향을 미칠 수 있는 물품 등과는 분리하여 보존 및 유통하도록 규정하고 있으므로,

- ‘식육판매업’의 영업자로서 식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하면서 식육과 함께 소비하는 농산물 등을 소량으로 함께 판매하시려는 경우에는, ‘분리하여 진열하거나 각각 밀봉포장하여 관리’하는 등 각각의 제품에 대한 위생·안전 관리가 가능하도록 보관·진열 및 판매하여야 합니다.

Q 307

식육판매업에서 식육가공품 "식육추출가공품(멸균제품/레토르트식품)" 및 "양념육(비살균제품)" 판매가 가능한지요?

- ① 축산물 위생관리법령상 '식육판매업'이란 '식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 영업을 포함한다)'입니다.
 - ※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호가목
- ② 따라서, 식육판매업 영업장으로 신고한 공간에서는 해당 영업과 관련한 행위만 해야 하며, 해당 영업장에서 식육판매업 행위와 상관없는 일반식품 등을 함께 진열하여 판매해서는 안됩니다.
 - 다만, '식육판매업' 영업자가 '식육 또는 포장육을 전문적으로 판매'하면서 소비자의 편의성을 고려하여 부수적으로 식육과 함께 소비하는 농산물 또는 가공식품(쌈장, 된장 등) 등을 소량으로 진열·판매하는 것에 대하여는 축산물 위생관리법령으로 제한하고 있지 않습니다.
- ③ 즉, 식육추출가공품이나 양념육은 식육과 함께 소비되는 제품이라고 보기는 어려우므로, 식육판매업의 영업장에서 함께 진열하여 판매하지 않는 것이 바람직할 것으로 판단됩니다.
- ④ 참고로, 축산물 위생관리법령상 '식육가공업'의 영업자가 품목제조보고 하여 생산한 '식육가공품(식육추출가공품, 양념육 등)'을 단순히 매입하여 포장 및 표시가 완료된 완제품 상태 그대로 판매하려는 경우라면 축산물 위생관리법령상으로는 별도의 영업 신고 또는 허가가 없어도 되며, 이 경우 냉장 또는 냉동 온도관리 등 해당 축산물의 보존 및 유통기준 등을 준수하여야 합니다.

Q 308

식육포장처리업자가 발급하는 거래명세서에 꼭 기재해야 하는 내용은 무엇인지, 식육의 종류는 어떤 것을 기재하나요?

☞ ‘식육포장처리업’의 영업자는 포장육을 만드는데 사용한 식육에 대한 다음 사항을 적은 영수증 또는 거래명세서 등을 식육판매업 영업자에게 발급하여야 하며, 이를 거짓으로 해서는 안됩니다.

(1) 식육의 종류(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기 등으로 구분하되, 쇠고기 중 국내산의 경우에는 한우고기, 젓소고기, 육우고기로 구분한다)

(2) 식육의 원산지

(3) 식육의 등급(「축산법」 제35조에 따라 판정받은 등급을 말하며, 등급을 적어야 하는 부위는 식품의약품안전처장이 정하여 고시*한다)

* 「소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준」(식품의약품안전처 고시) 제7조 및 같은 고시 [별표 2] 참고

(4) 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」 제2조제1항제9호에 따른 이력번호

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 제4호차목

☞ 또한 ‘영수증 또는 거래명세서’에 말씀하신 ‘식육의 종류’를 기재할 때에는, ‘쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기 등으로 구분하되, 쇠고기 중 국내산의 경우에는 한우고기, 젓소고기, 육우고기로 구분’하여 작성하시면 됨을 알려드립니다.

Q 309

식육포장처리업에서 냉동 포장육을 해동, 절단 후 재냉동이 가능한가요?

- ① 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 3) (8)에서는 ‘해동된 냉동제품을 재냉동하여서는 아니 된다. 다만, 냉동식육의 절단 또는 뼈 등의 제거를 위해 해동하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있으며 작업 후 즉시 냉동하여야 한다.’고 규정하고 있습니다.
- ② 따라서, 식육포장처리업 영업자로서 다른 식육포장처리업 영업자로부터 냉동 포장육을 매입하여 해동 및 절단 후 재냉동하여 새로운 포장육을 생산함은 가능하며, 절단 후 즉시 냉동하시기 바랍니다.

Q 310

식육포장처리업 영업자의 포장육 해동 공급 시 냉동 원물을 세절 또는 절단 후 해동 상태로 공급할 수 있나요?

- ‘식육포장처리업’은 ‘포장육 또는 식육간편조리세트(자신이 절단한 식육을 주원료로 하여 만든 것으로 한정한다)를 만드는 영업’이며,
 - 영업자 준수사항으로서, ‘식육포장처리업의 영업자는 냉동 식육 또는 냉동 포장육을 해동하여 냉장 포장육으로 유통·판매하여서는 아니 된다’고 규정하고 있습니다.
 - ※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법」 시행령 제21조제4호, 같은 법 시행규칙 [별표 12] 4호사목
- 다만, 식육포장처리업의 영업자는 식육가공업·식품제조가공업·식품접객업 영업자 또는 집단급식소의 영양사 및 조리사가 냉동 포장육 제품을 해동 상태로 공급하여 줄 것을 요청한 경우에는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 제4호사목 및 축산물의 가공기준 및 성분규격에도 불구하고 해동을 위한 별도의 보관 장치를 이용하거나 냉장 운반을 하는 등 해동되거나 해동 중인 상태로 해당 제품을 공급할 수 있으며, 이 경우 해동에 관한 정보로서 다음의 사항을 해당 제품의 표면에 표시해야 한다고 규정하고 있습니다[(1) 및 (2)에 따른 표시는 보기 쉬운 장소에 표시할 수 있음].
 - (1) 해동을 요청한 자 및 해동 요청 일시
 - (2) 해동 시작시각 및 해동한 자
 - (3) 제품의 용도로서 “조리용” 또는 “가공원료용”이라는 표시 및 해동한 제품의 소비기한

(4) “이 제품은 요청에 의하여 냉동 포장육 제품을 해동 상태로 공급하는 것으로 조리용 또는 가공원료용 외의 목적으로 사용하거나 다시 냉동해서는 안됩니다”라는 표시

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 제4호카목

따라서, ‘식육포장처리업’의 영업자는 ‘식육가공업’ 영업자의 요청에 따라 위의 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 제4호카목에서 정하는 사항을 준수하여, 냉동 식육(수입)을 해동하고 세절 또는 절단하여 포장육 제품을 만드는 즉시 해동되거나 해동 중인 상태의 냉동 포장육 제품을 식육가공업 영업자에게 공급할 수 있으며,

- 식육포장처리업의 영업자는 냉동 식육(수입)을 그대로 해동만 하여 유통·판매할 수는 없으나, 자신이 식육을 절단(세절 또는 분쇄를 포함한다)하여 ‘냉동 포장육’으로서 만든 제품을 식육가공업 영업자의 요청에 따라 해동되거나 해동 중인 상태로 공급할 수 있는 것임을 알려드립니다.

참고로, ‘식육가공업’의 영업자로서 원료로 사용하려는 목적으로 식육포장처리업 영업자로부터 냉동 포장육 제품을 해동 상태로 공급받은 경우에는 ‘원료출납 서류’에 해당 제품을 해동 상태로 공급받은 사실을 기록해야 합니다.

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 4호가목 및 마목

아울러, 냉동 포장육을 해동하여 오래 보관하면서 사용하면 부패·변질 및 품질 저하의 우려가 있으므로, 당일 사용할 수 있는 정도의 양만큼만 해동 상태로 공급하여 바로 사용할 수 있도록 하시기 바랍니다.

Q 311

식육판매업에서 식육을 식품접객업소에 판매할 수 있나요?

- ‘식육판매업’의 영업자는 식육을 최종 소비자에게만 판매할 수 있으나, ‘식품접객업 등과 같이 해당 영업소에서 최종 소비가 이루어지는 경우’라면 판매가 가능합니다.

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제51조제2항 및 [별표 13] 3호더목

- 따라서, ‘식육판매업’에서 작업한 식육을 최종 소비가 이루어지는 ‘식품접객업’의 영업자에게 판매할 수 있습니다.

Q 312

알가공업자는 선별포장 처리된 달걀만 구입하여야 하고, 선별포장확인서를 의무적으로 받아야 하나요?

- 축산물 위생관리법령에 따라 식용란수집판매업 영업자는 식용란선별포장업 영업자의 식용란선별포장장에서 달걀을 선별·포장 처리하여야 합니다만, 축산물 가공업 또는 식품제조·가공업의 원료로 사용하기 위하여 달걀을 유통·판매하는 경우는 제외하고 있습니다.

※ 관련 규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 3.머.2)다)

- 따라서 알가공업 영업자가 선별·포장 처리되지 않은 달걀을 매입하여 원료로 사용하는 것은 가능합니다.
- 또한, 알가공업 영업자가 선별 포장 처리된 달걀을 매입하는 경우 해당 식용란을 판매한 식용란수집판매업 영업자는 식용란선별포장업 영업자가 발급하는 식용란 선별·포장 확인서 사본을 알가공업 영업자에게 제공하여야 합니다만,
- 알가공업 영업자의 선별포장확인서 보관 의무에 대해서는 별도로 규정하고 있지 않습니다.

※ 관련 규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 3.머.5)

- 참고로, 알가공업 영업자는 원료를 사용하여 제품을 생산하고 이를 판매한 내용을 기록하여 생산·판매이력을 파악할 수 있도록 다음의 서류를 작성하고 이를 최종 기재일부터 2년간 보관·관리하여야 함을 알려드리니 업무에 참고하시기 바랍니다.

- (1) 원료의 입고·사용에 관한 원료출납서류
- (2) 생산·작업기록에 관한 서류
- (3) 제품의 생산단위(로트)별로 생산일, 생산량, 판매처 및 판매량 등에 관한 거래 내역서류

※ 관련 규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 4.가.

Q 313

A업체가 치즈블록을 생산하고 이 치즈블록의 훈연과정은 B업체, 훈연 후 소분포장 A업체 일때 "치즈블록"의 품목제조보고 주체 및 제조업체의 표시는 A, B 중 어디 인가요?

- ☉ A와 B는 유가공품*인 치즈를 생산하여 유통·판매하고자 하는 경우로서, 관할관청(시·도)에 축산물 위생관리법령에 따른 ‘유가공업[유가공품을 만드는 영업]’영업의 허가를 받아야 합니다.

* 유가공품 : 판매를 목적으로 하는 우유류, 저지방우유류, 분유류, 조제유류, 발효유류, 버터류, 치즈류, 그 밖에 원유 등을 원료로 하여 가공한 것으로서 대통령령으로 정하는 것

※ 관련 법령 : 「축산물 위생관리법」 제2조, 제21조제3호나목 및 제22조,

- ☉ 축산물 위생관리법령에서는 축산물의 가공·포장 및 보관은 허가를 받은 작업장에서 하여야 한다고 규정하고 있으며, 시설 등이 부족하여 다른 영업자에게 공정을 위탁하여 생산하는 것에 대하여는 원칙적으로 허용하고 있지 않습니다.

- ☉ 즉, A가 유가공업 영업자로서 유가공품을 생산하면서 일부 공정(훈연)만을 B에게 위탁하여 생산함은 불가합니다.

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법」 제7조

- ☉ 다만, 축산물가공업 영업자는 다른 축산물가공업 영업자가 만든 완제품 형태의 축산물가공품을 원료로 사용하여 새로운 축산물가공품 제품을 만들 수 있습니다.

- ☉ 따라서, A 및 B가 유가공업 영업의 허가를 받은 후, A가 유가공품(질의 내용상 치즈블록)을 품목제조보고 후 포장·표시 완료한 완제품으로 생산 → B에서 이를 매입하여 가공 공정(훈연)을 거쳐 새로운 유가공품(질의 내용상 훈연치즈블록)을 품목제조보고 후 포장·표시 완료한 완제품으로 생산 → A가 이를 다시 매입하여

가공 공정(절단, 포장)을 거친 새로운 유가공품을 별도로 품목제조보고를 한 후 최종 생산(포장·표시 완료한 완제품)하여 유통·판매하는 것은 가능합니다.

- 이때, A가 생산하는 제품은 A가 품목제조보고하고 표시사항에는 제조원으로서 A, B가 생산하는 제품은 B가 품목제조보고하고 표시사항에는 제조원으로서 B를 표시하여야 함을 알려드립니다.

Q 314

식육가공업으로 현재 모든 제품이 냉장제품이나 냉동제품 생산 시 냉동창고를 증설하거나 냉동창고로 변경을 해야 하나요? 아니면 냉동공정만 위탁이 가능한가요?

● 축산물 위생관리법령에 따라 축산물가공업 영업장은 원료와 제품을 위생적으로 보관·관리할 수 있는 창고를 갖추어야 한다고 규정하고 있습니다.

● 따라서, 상황에 따라 냉동제품 생산과 보관을 위한 시설이 필요하다면, 추가 또는 변경하려는 내용에 따라 관할관청에 변경허가를 받거나 변경신고를 하여야 할 것으로 판단됨을 알려드립니다.

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 3.가.6)

● 또한 축산물의 가공·포장 및 보관은 축산물 위생관리법령에 따라 허가를 받은 작업장에서 하여야 한다고 규정하고 있으며, 따라서 위탁생산은 원칙적으로 허용하지 않고 있습니다.

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법」 제7조

● 다만, 축산물 위생관리법령 상 축산물가공업 및 식육포장처리업 영업자는 밀봉한 축산물에 대하여 살균, 멸균 또는 급속냉동 작업을 위해 다른 축산물 영업자의 시설을 임차할 수 있으며, 이 경우 다음의 사항을 준수하여야 합니다.

1) 시설 임차에 관한 세부사항(임차한 영업자 및 임대한 영업자의 작업장·영업소 명칭, 해당 영업의 종류, 주소 및 연락처, 시설을 이용한 작업의 세부 내용, 사용 시설·장비 내역 등)을 제37조제1항제1호의 제조방법 설명서에 포함하여 허가 관청에 제출할 것

2) 임차한 시설로 축산물을 운반하는 경우에는 시설을 임차한 영업자 및 임대한 영업자의 작업장 명칭, 해당 영업의 종류, 주소 및 연락처 등을 운반 단위별로 표시할 것

- 3) 살균, 멸균 또는 급속냉동 작업은 축산물이 도착하는 즉시 시작되어야 하며, 불가피한 사유로 작업을 바로 시작할 수 없는 경우에는 해당 축산물의 보존 및 유통기준을 준수하여 축산물의 부패·변질 등이 발생하지 않도록 할 것
- 4) 시설을 임차한 영업자는 해당 시설에 대하여 위생관리 상태 등을 반기별 1회 이상 점검할 것

※ 관련 자료: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 4. 너목

- ☉ 따라서, 식육가공업 영업자로서 생산한 완제품 형태로 밀봉한 축산물가공품을 축산물 위생관리법령에 따른 다른 축산물가공업, 식육포장처리업에게 의뢰하여 해당 작업장에서 추가 공정(급속냉동)을 실시하는 것은 가능할 것으로 판단되나, 이는 허가관청이 시설 규모 및 위생관리 여건 등을 감안하여 위탁 가능하다고 인정하는 경우에 한함을 알려드립니다.

Q 315

식육포장처리업, 식육가공업의 경우 도축검사증명서 보관의무가 있나요?

- ☉ 축산물 위생관리법령에 따른 영업자의 준수사항에 따라 도축검사증명서를 보관(또는 휴대)하여야 하는 영업자는 축산물보관업, 축산물판매업, 식육즉석판매가공업 또는 축산물운반업의 영업자이며,
- ☉ ‘식육포장처리업’ 또는 ‘식육가공업’ 영업자의 경우 자신의 영업에 사용하기 위하여 매입한 원료육에 대하여 도축검사증명서를 반드시 보관하도록 규정하고 있지 않습니다.

※ 관련 규정 : 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제1호라목

- ☉ 축산물 위생관리법령에서는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제1호라목의 규정 외에는 ‘도축검사증명서의 보관(또는 휴대) 의무’에 대하여 규정하고 있지 않음을 알려드립니다.

Q 316

식용란수집판매업 영업자로 식용란을 반품이 아닌 "폐기용"으로 구분 해야하는 별도로 기준이 있는지? 또한 식용란 반품은 어떤식으로 관리 되어야 하나요?

- ① 축산물 위생관리법령상 '식용란수집판매업'의 영업자는 식용에 제공할 수 없는 알을 폐기하는 때에는 다른 식용란에 오염이 이루어지지 않도록 안전조치를 취하여야 하며,
- ② 축산물의 가공기준 및 성분규격에 따라 식용으로 부적합한 식용란은 "폐기용"으로 표시한 폐기용기에 담고, 해당 식용란을 색소와 섞어 판매할 수 없도록 해야 합니다. 또한, 이 경우 『별지 제40호 서식』의 식용란거래·폐기내역서에 폐기내역을 기록하고 식용란의 폐기일부터 6개월 이상 보관하여야 하며, 그 기록을 거짓으로 작성해서는 안됩니다.

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 3.머.4) 및 9)

- ③ 이때, '식용으로 부적합한 식용란'이란 '부패된 알, 산패취가 있는 알, 곰팡이가 생긴 알, 이물이 혼입된 알, 혈액이 함유된 알, 내용물이 누출된 알, 난황이 파괴된 알(단, 물리적 원인에 의한 것은 제외한다), 부화를 중지한 알, 부화에 실패한 알' 등을 말합니다.

※ 참고 : 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시) 제2.1.1)(12)

- ④ 다만, '반품' 행위는 축산물의 위생·안전 관리와 상관없는 업체 간 거래 행위의 범주에 해당하는 것이므로 축산물 위생관리법령에서는 반품에 대한 기준은 별도로 규정하고 있지 않습니다.
- ⑤ 따라서, 식용으로 부적합하거나 업체의 자체적인 기준 등에 따라 유통·판매하지 않는 식용란 제품에 대한 '직접 폐기' 또는 '반품' 여부는 영업자의 책임하에 판단하시면 됨을 알려드립니다.
- ⑥ 또한 '반품'과 관련된 내용에 대해서는 기존의 식용란 거래·폐기내역서 서식에 별도의 반품 관련란을 추가하시거나, 매입 관련란이나 비고란 등을 활용하여 기록·관리하시기 바랍니다.

Q 317

한 사업장 내에 식육판매업, 식용란수집판매업, 축산물보관업 운영 시 자체 위생관리 기준 및 점검일지 통합 운영이 가능한가요? 이때 위생점검일지를 전산화하여 기록하여도 되나요?

- 식육판매업, 식용란수집판매업, 축산물보관업 영업자는 영업장의 위생적인 관리를 위하여 해당 작업장 또는 업소에서 영업자 및 종업원이 지켜야 할 자체위생관리 기준을 작성·운영하여야 합니다.
- 이에 따라 동 법 시행규칙 [별표 2]에서는 영업장의 위생관리기준을 정하고 있으며, 매일 자체위생관리기준의 준수여부를 점검하여 이를 점검일지에 기록하여야 하고, 점검일지는 최종 기재일부터 3개월간 보관하여야 합니다.

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법」 제8조제2항, 같은 법 시행규칙 제6조

- 한 장소에서 식육판매업, 식용란수집판매업, 축산물보관업의 영업을 함께 운영 하더라도 각각의 영업은 그 범위 및 형태, 제품 생산공정, 관리자 등을 별도로 하여 각각 운영·관리되는 것이므로, 각각의 영업에 대한 자체위생관리기준은 각각 작성하고 그 내용에 따른 점검일지도 각각 작성하여 관리·보관해야 할 것입니다.
- 점검일지의 작성방법에 관하여 별도로 규정하는 바는 없으며, 따라서 이를 전산으로 작성하여 관리함도 가능할 것으로 판단됩니다. 다만, 관계 공무원이 해당 내용을 열람하고자 하는 때에는 그 즉시 출력 등을 통하여 확인이 가능하도록 관리하시길 바랍니다.

Q 318

식육판매업자가 축산물의 거래명세서를 전자적인 방법으로 발급해도 되나요?

- ① 식육판매업자가 식품접객업소 등에 식육을 납품할 때 거래명세서를 전자적인 방법으로 발급하는 것은 가능합니다.
- ② 식육판매업 영업자는 식육 또는 포장육을 판매할 때 식육의 종류·원산지 및 이력번호를 적은 영수증 또는 거래명세서 등을 식품접객업의 영업자 또는 집단급식소 설치·운영자에게 발급하여야 합니다.
- ③ 거래명세서의 발급방식은 축산물 위생관리법령에서 별도로 정하고 있지 않으며, 자신의 거래방식을 고려하여 결정할 수 있습니다.
- ④ 다만, 전자적인 방법으로 거래명세서를 발급하는 경우 위에서 말씀드린 기재사항들이 모두 포함되어야 하며, 거래명세서를 받은 사람이 즉시 확인 가능한 형태로 제공되어야 할 것입니다.
- ⑤ 또한, 식품접객업의 영업자 등이 전자적 방법이 아닌 다른 방식으로 거래명세서 발급을 요청하는 경우에는 해당 요청에 따라 거래명세서를 발급하여야 할 것입니다.

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 3.하.

8 축산물의 이물 발견보고 등

Q 319

닭의 모래주머니에서 유래한 모래도 이물보고 대상인가요?

● 현행 「식품의 기준 및 규격」 제1. 3. 33)에서 "'이물'이라 함은 정상식품의 성분이 아닌 물질을 말하며 동물성으로 절지동물 및 그 알, 유충과 배설물, 설치류 및 곤충의 흔적물, 동물의 털, 배설물, 기생충 및 그 알 등이 있고, 식물성으로 종류가 다른 식물 및 그 종자, 곰팡이, 짚, 겨 등이 있으며, 광물성으로 흙, 모래, 유리, 금속, 도자기파편 등이 있다."라고 규정하고 있으며, 동 고시 제2. 3. 2) '이물'에서 다음과 같이 규정하고 있습니다.

(1) 식품은 다음의 이물을 함유하여서는 아니된다.

- ① 원료의 처리과정에서 그 이상 제거되지 아니하는 정도 이상의 이물
 - ② 오염된 비위생적인 이물
 - ③ 인체에 위해를 끼치는 단단하거나 날카로운 이물. 다만, 다른 식물이나 원료 식물의 표피 또는 토사, 원료육의 털, 뼈 등과 같이 실제에 있어 정상적인 제조·가공상 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우의 이물로서 그 양이 적고 위해 가능성이 낮은 경우는 제외한다.
- 분쇄가공육제품에서 발견된 모래는 정상식품의 성분이 아니며 원료의 처리과정에서 제거될 수 있어 상기의 규정에 따른 이물에 해당될 것으로 판단됩니다.
- 따라서, 이물로 확인된 돌, 모래 등 토사류는 현행 「보고 대상 이물의 범위와 조사·절차 등에 관한 규정」에 따른 보고 대상 이물임을 알려드립니다.

Q 320

당사는 식육포장처리업체이며, 직접 제조한 포장육에서 종이 이물이 나왔다는 신고를 받았습니다. 이물보고 대상인가요?

- 「축산물 위생관리법」* 및 「보고 대상 이물의 범위와 조사·절차 등에 관한 규정」(식약처 고시)에서는 축산물의 이물 발견보고과 그에 따른 이물 보고의 기준·대상 및 절차 등에 필요한 사항을 규정하고 있습니다.

* 법 제31조의6(축산물의 이물 발견보고 등), 시행령 제26조의6(축산물의 이물 발견 보고 영업자), 시행규칙 제52조(축산물의 이물 발견 보고)

- 「보고 대상 이물의 범위와 조사·절차 등에 관한 규정」 제3조(보고대상 이물의 범위 등)에서는 육안으로 식별 가능하고 식품등과 직접 접촉하고 있는 다음 각 호의 이물을 보고대상 이물로 정하고 있습니다.

1) 섭취과정에서 인체에 직접적인 위해나 손상을 줄 수 있는 재질이나 크기의 이물 : 3 밀리미터(mm) 이상 크기의 유리·플라스틱·사기 또는 금속성 재질의 물질

2) 섭취과정에서 혐오감을 줄 수 있는 이물

가) 쥐 등 동물의 사체 또는 그 배설물

나) 파리, 바퀴벌레 등 곤충류

다) 기생충 및 그 알(축·수산물을 주원료로 제조한 식품등에서 발견되는 원생물에 기생하는 기생충으로서 제조·가공과정에서 사멸되어 인체의 건강을 해칠 우려가 없는 것은 제외)

3) 그 밖에 인체의 건강을 해칠 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 이물

가) 컨베이어벨트 등 고무류

- 나) 이쑤시개(전분재질은 제외) 등 나무류
 - 다) 돌, 모래 등 토사류
 - 라) 그 밖에 위 각 목에 준하는 것으로서 식품의약품안전처장이 인정하는 이물
- ☞ 식육포장처리업자라면 상기 고시 제4조에 따른 보고 대상 영업자에 해당하나, 직접 제조한 포장육에서 내포장재 라벨(종이)이 혼입된 것이 맞다면, 해당 이물은 상기 고시에서 정한 보고대상 이물의 범위에 해당하지 않을 것으로 판단됩니다.



제3장. 축산물의 위생관리

1 위생관리기준

Q 321

식육판매업에서 자체위생점검표 작성 주기가 어떻게 되나요?

- 식육판매업 영업자는 자체위생관리기준의 준수여부를 매일 점검하고, 이에 따른 점검일지를 매일 기록하여야 합니다.
- 식육판매업 영업자는 위생관리기준에 따라 해당 작업장 또는 업소에서 영업자 및 종업원이 지켜야 할 자체위생관리기준을 작성·운영하여야 합니다.
- 또한 자체위생관리기준의 준수 여부를 매일 점검하여 이를 점검일지에 기록하여야 하고 해당 점검일지는 최종 기재일부터 3개월간 보관하여야 합니다.

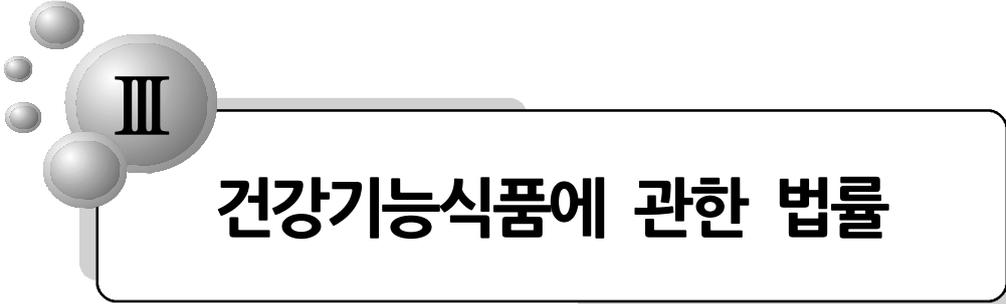
※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법」 제8조 및 같은 법 시행규칙 제6조

2 축산물의 포장 등

Q 322

식육판매업소에서 수입된 닭 식육을 개봉하여 내포장 단위로 판매할 수 있나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 2의4] 제5호에서는, ‘수입된 닭·오리 식육을 판매하는 영업자는 수입 당시에 포장된 상태 그대로 유통·판매하여야 하며, 소매단위 포장이나 부위별 포장을 하려는 경우에는 식육포장처리업 영업장에서 하여야 한다’고 규정하고 있습니다.
- 따라서, ‘식육판매업’의 영업자로서 수입된 닭의 식육을 판매하려는 경우에는 수입 당시 포장 및 한글표시가 되어 있는 최소판매단위 상태 그대로 판매해야 하며, 직접 그 최소판매단위 포장을 뜯어 판매할 수는 없습니다.



Ⅲ

건강기능식품에 관한 법률



제1장. 영 업

1 영업의 종류 및 시설기준

Q 323

전시회 등에서 제품 홍보 목적으로 건강기능식품 완제품을 개봉하여 내포장 단위 제품으로 방문객에게 증정할 수 있나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제3조제5호에 따라 “영업”이란 건강기능식품(맞춤형 건강기능식품을 포함한다.)을 판매의 목적으로 제조 또는 수입하거나 판매(불특정 다수에게 무상으로 제공하는 것을 포함한다)하는 업(業)을 말합니다.
- 따라서, 건강기능식품을 무상으로 증정하는 행위도 판매(영업)로 규정하고 있으므로, 건강기능식품을 사은품으로 증정하기 위하여는 「건강기능식품에 관한 법률」 제6조에 따라 관할 지자체에 건강기능식품일반판매업 영업신고를 하여야 합니다.
- 건강기능식품일반판매업 영업신고 후 건강기능식품 품목제조신고서 상의 포장방법, 포장단위에 따라 소비자에게 직접 판매 가능한 최소판매단위의 포장(의무표시사항 까지 완료된 것에 한함)이 완료된 건강기능식품의 경우, 이를 완제품 그대로 사은품으로 증정하는 것은 가능합니다.
- 다만, 「건강기능식품에 관한 법률」 제10조(영업자의 준수사항) 및 같은 법 시행규칙 제12조(영업자의 준수사항) 관련 [별표 4] 영업자준수사항, 제3호 자목에 따라 건강기능식품판매업자는 포장된 건강기능식품을 소분하여 판매하여서는 아니된다고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 건강기능식품 완제품(최소판매단위)의 포장을 해체하여 소분하여 무상으로 증정(체험용, 시식 포함)하는 것은 할 수 없으니 참고하시기 바랍니다.

Q 324

제품 생산을 위탁하고자 할 때, PTP 충전 및 외포장 등 포장공정은 위탁사에서 하고, 칭량, 혼합, 캡슐충진 등의 공정은 수탁사에서 실시하는 경우 일부공정 위탁으로 볼 수 있나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 [별표 1] 업종별 시설기준 1.자.에 따라 건강기능식품전문제조업자가 생산능력이 부족하거나 일부 제조시설이 미비한 경우에는 건강기능식품전문제조업의 허가를 받은 자에게 해당 제품 제조공정의 전부 또는 일부를 위탁하여 제조할 수 있습니다.
- 위에서 규정하고 있는 적용 특례는 제조기준에 적합한 시설을 갖추었으나 생산능력이 부족하거나 건강기능식품의 제조를 위한 일부 주요시설이 미비한 경우에만 한하여 해당 제품 제조공정의 전부 또는 일부를 위탁할 수 있도록 운영해 왔으며 원료입고부터 보관 및 출하까지의 모든 과정이 제조공정이기는 하나 생산되는 제품에 '제조원'으로 표시되는 업체는 제조의 주요공정에 기여하여야 할 것으로 판단됩니다.
- 따라서 PTP 충전 및 외포장 등 포장공정만을 제조원에서 실시하는 경우는 주요공정을 모두 위탁하게 되므로 전공정 위탁에 해당될 것으로 판단되며, 이 경우 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 [별표 4] 영업자준수사항 제1호 머목에 따라 반기별 1회 이상 위탁 제조 관리상태 등을 점검하고 해당 제품에 위탁 제조한 사실을 표시하는 등 규정된 사항을 준수해야 합니다.

Q 325

음료자판기에 건강기능식품을 함께 넣어 판매 가능한가요?

- ① 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 [별표 1] 업종별 시설기준 제3호 나목에서는 건강기능식품판매업 영업자가 ‘건강기능식품을 자동판매기에 넣어 판매하는 경우 해당 자동판매기는 제품이 변질되지 않도록 위생적인 장소에 설치해야 한다’고 규정하고 있습니다.
- ② 아울러, 같은 법 시행규칙 [별표 4] 영업자준수사항 제3호 타목에 따라 건강기능식품을 자동판매기에 넣어 판매하는 건강기능식품일반판매업자는 다음의 사항을 준수해야 합니다.
 - 1) 건강기능식품에 보건위생상 위해가 없도록 자동판매기를 관리할 것
 - 2) 자동판매기에는 영업신고번호 및 연락할 수 있는 전화번호를 12포인트 이상의 글씨로 자동판매기 앞면의 보기 쉬운 곳에 표시할 것
 - 3) 건강기능식품과 그 밖의 식품을 함께 판매하는 경우에는 소비자가 혼동하지 않도록 구분하여 진열할 것
 - 4) 자동판매기 외부에는 건강기능식품별 섭취량, 섭취방법 및 섭취시 주의사항을 게시하거나 부착하여야 하며, 해당 건강기능식품에 표시된 기능성에 관한 정보 외의 정보를 표시하지 말 것
- ③ 따라서, 건강기능식품일반판매업의 영업 신고를 하신 후 소비기한이 1개월 이상인 식품에 한해 건강기능식품과 함께 판매가 가능함을 알려드립니다.

Q 326

집단급식소에서 건강기능식품 제공 시 영업신고가 필요한가요?

- ① 「건강기능식품에 관한 법률」 제3조제5호에 “영업”이란 건강기능식품을 판매의 목적으로 제조 또는 수입하거나 판매(불특정 다수에게 무상으로 제공하는 것을 포함)하는 업(業)을 말하며, 같은 법 제6조제2항에 따라 건강기능식품판매업을 하려는 자는 영업신고를 하도록 하고 있습니다.
- ② 한편, 집단급식소는 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 급식시설로서, 영양사의 관리하에 급식대상 집단의 영양섭취 기준에 따라 음식명, 식재료, 영양성분, 조리방법, 조리인력 등을 고려한 식단을 작성하여 운영하고 있습니다.
- ③ 이러한 집단급식소의 특성을 고려하여 「식품위생법」 제2조제12호에 따른 집단급식소를 설치·운영하는 자(같은 법 시행령 제21조제8호 마목에 따른 위탁급식영업자 포함)가 같은 법 제2조제15호에 따른 집단급식소에서의 식단에 건강기능식품을 포함하여 제공하려는 경우에는 건강기능식품일반판매업 신고를 득하지 않아도 된다고 기 유권해석한 바 있습니다.(2018년 10월)
- ④ 따라서, 집단(위탁)급식소에서 급식 식단(후식 포함)의 하나로 건강기능식품을 제공하는 경우(그 식단메뉴에 건강기능식품이 포함되어 있고 소비자가 선택 여부를 결정하는 경우를 포함), 위 규정에 따른 건강기능식품 영업신고 없이 급식 식단으로 제공할 수 있으나,
- ⑤ 급식소의 식단에 포함시키지 않고 판매하거나, 식단에 포함되어 있더라도 사회적 통념에 비추어 볼 때 판매영업이라고 간주(예, 여러차례 섭취할 분량을 판매 등)할 수 있는 경우 「건강기능식품에 관한 법률」 제6조 및 같은 법 시행규칙 제5조에 따라 건강기능식품일반판매업 신고를 하여야 합니다.

Q 327

일반음식점 내에서 건강기능식품을 제공할 수 있나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제3조제5호에 따라 “영업”이란 건강기능식품을 판매의 목적으로 제조 또는 수입하거나 판매(불특정 다수에게 무상으로 제공하는 것을 포함한다)하는 업(業)으로, 같은 법 시행령 제2조제3호 나목에 따라 건강기능식품일반판매업은 건강기능식품을 판매하는 영업을 말합니다.
- 건강기능식품을 판매(제공)하려는 자는 같은 법 제4조에 따른 시설을 갖추고 영업소의 소재지를 관할하는 시·군·구청에 건강기능식품일반판매업 영업신고를 하여야 합니다.
- 따라서 일반음식점에서 건강기능식품일반판매업 영업 신고 없이 건강기능식품을 판매(제공)하는 것은 가능하지 않음을 안내드립니다.

Q 328

건강기능식품과 화장품을 하나의 세트로 만들어서 팔 수 있나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」에서는 건강기능식품과 화장품을 세트로 구성·판매하는 것에 대하여 별도로 제한하고 있지 않으나, 이 경우 제조된 완제품을 그대로 세트 구성하여 판매하여야 하며, 「건강기능식품의 표시기준」(식약처 고시) 제4조에 따른 표시사항 일체가 완료된 완제품을 그대로 세트 구성하여 판매·제공하여야 합니다.
- 아울러 각각의 제품 품질 및 안전성에 영향을 미치지 않아야 하며 화장품의 포장에 기재되는 내용이 건강기능식품의 효능·효과 등으로 연관되어 소비자가 오인·혼동하지 않도록 유의하여 주시기 바랍니다.

Q 329

건강기능식품벤처제조업소의 경우 건강기능식품전문제조업소에 위탁하여 생산한 제품에 자사의 상표, 제조업체명으로 표시할 수 있나요?

- 건강기능식품벤처제조업은 「벤처기업육성에 관한 특별조치법」 제2조에 따른 벤처기업이 건강기능식품을 건강기능식품전문제조업자에게 위탁하여 제조하는 영업을 말합니다.
- 또한, 건강기능식품벤처제조업의 경우 건강기능식품의 기능성 원료·성분에 대한 기술관련 자료를 제출받아 허가하고 있으며, 이는 제조시설은 없지만 기능성 원료·성분에 대해 기술력을 가지고 있는 업체에 대해 건강기능식품제조업자로서의 지위와 의무를 부여하기 위함입니다.
- 이에 따라 건강기능식품벤처제조업자는 건강기능식품전문제조업자에게 위탁하여 제조한 건강기능식품에 자신의 상표와 제조업체명으로 표시하여 판매할 수 있습니다.

Q 330

건강기능식품벤처제조업소가 건강기능식품전문제조업소에 제품 생산 위탁 시 위탁 제조한 사실을 표시하여야 하나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 시행령 제2조 제1항 나목에 따른 건강기능식품벤처제조업은 건강기능식품을 건강기능식품전문제조업자에게 위탁하여 제조하는 영업으로 건강기능식품벤처제조업자가 모든 공정을 위탁하여 제조한 건강기능식품에 대한 위탁 제조업소 표시는 별도로 규정하고 있지 않습니다.

Q 331

건강기능식품유통전문판매업소에서 제품 공급이 원활하지 못한 경우를 대비하여 여러 곳의 건강기능식품전문제조업소에게 동일한 제품을 생산 의뢰할 수 있나요?

- ① 「건강기능식품에 관한 법률」 제4조 및 같은 법 시행령 제2조(영업의 종류)제3호 나목에 따라 건강기능식품유통전문판매업은 국내의 건강기능식품전문제조업자에게 의뢰하여 제조한 건강기능식품을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업입니다.
- ② 한 곳의 건강기능식품유통전문판매업자가 여러 곳의 건강기능식품전문제조업자에게 동일한 제품명, 원료 및 함량, 제조방법, 배합비 등이 모두 같은 제품을 각각 의뢰하여 자신의 상표로 유통·판매할 수 있으며, 해당 건강기능식품전문제조업자는 직접 제조하는 건강기능식품의 품목에 대해 각각 품목제조신고를 해야 합니다.

Q 332

식품제조·가공업소의 동일 라인을 통해 건강기능식품을 생산할 수 있는지와 우수건강기능식품제조기준(GMP)과 식품안전관리인증기준(HACCP)에서 관리 문서가 중복되는 경우 하나로 문서 관리를 할 수 있나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 [별표 1] 업종별 시설기준 1. 자. (3)에 따라 건강기능식품전문제조업을 함께 영위하려는 「식품위생법 시행령」 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업의 영업자는 제조·가공하는 식품의 전부 또는 일부가 건강기능식품과 동일한 공정을 거쳐 제조·가공되는 경우에는 해당 식품의 제조·가공 공정에 사용되는 시설 또는 작업장을 건강기능식품전문제조업의 시설 또는 작업장으로 이용할 수 있습니다.
- 따라서, 건강기능식품전문제조업 시설 또는 작업장을 이용하여 일반식품을 생산하는 것은 위의 규정에 적합한 경우 가능하며, 제조시설 공동 이용으로 다른 성분 또는 원료가 전이되지 않도록 관리기준(세척이나 소독 기준 등)을 설정·운용하여야 될 것으로 판단됩니다.
- 또한, 같은 시설 또는 작업장에 건강기능식품전문제조업과 식품제조·가공업을 함께 영위하여 우수건강기능식품제조기준(GMP)과 식품안전관리인증기준(HACCP)의 관리문서가 중복되는 경우 하나의 문서로 통합하여 관리할 수 있을 것으로 판단됩니다.

Q 333

건강기능식품 제조 시 일부 제조시설(액상,분말)이 부족한 경우 타 업체에 전공정 위탁생산이 가능한가요?

- ① 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 [별표 1] 업종별 시설기준 제1호자목 1)에서 건강기능식품전문제조업자가 생산능력이 부족하거나 일부 제조시설이 미비한 경우에는 건강기능식품전문제조업의 허가를 받은 자에게 해당 제품 제조공정의 전부 또는 일부를 위탁하여 제조할 수 있도록 규정하고 있습니다.
- ② 위 규정의 취지는 급격한 생산량 증가 등으로 인해 생산능력이 부족해지거나, 일부 설비가 고가인 점 등으로 인해 시설이 미비된 경우 제조업체의 시설비용 부담 등을 감안하여 해당 공정에 대해 위탁할 수 있도록 한 것입니다.
- ③ 따라서, 위에 해당하는 경우에는 GMP적용 제조업소(B)에게 전공정 위탁이 가능하나, 건강기능식품제조업소(A)는 직접 제조하는 액상, 분말 등 특정 제형의 건강기능식품 품목을 1건 이상 보유·생산하고 있어야 합니다.
- ④ 참고로, 건강기능식품전문제조업자가 건강기능식품을 위탁제조하는 경우 같은법 시행규칙 [별표 4] 1. 머목에 따라 반기별 1회 이상 위탁 제조 시설의 관리상태 등을 점검하여야 합니다.
- ⑤ 또한, 위탁제조 시 해당 제품의 품목제조신고는 위탁자가 관할 지방청에 신고하며, 품목제조신고 시 제조방법설명서에 위탁사실(수탁업체명, 소재지 등)을 기록하여 신고하며, 제조공정의 전부(원료 칭량 및 포장공정을 제외한 제조공정)를 위탁한 경우에는 해당 제품에 위탁제조한 사실을 표시하여야 함을 알려드립니다.

Q 334

건강기능식품전문제조업소의 보관창고를 의약품 보관시설과 공동으로 사용할 수 있나요?

- 건강기능식품전문제조업자는 「건강기능식품에 관한 법률」 제4조(영업의 종류 및 시설기준) 및 같은법 시행규칙 [별표 1] 업종별 시설기준 1.사.1)에 따라 「약사법」 제31조제1항에 따른 의약품제조업소를 운영하면서 해당 창고 등 보관시설을 공동으로 이용하는 경우에는 별도 보관시설을 갖추지 아니할 수 있습니다.
- 다만, 의약품 보관시설을 공동으로 이용하는 경우 건강기능식품과 구분 또는 구획·분리하고 표시 관리하여 오인·혼동이 발생하지 않도록 관리하여야 할 것으로 판단됩니다.

Q 335

건강기능식품일반판매업(통신판매) 영업신고 시 영업자가 소속된 인터넷 호스트 서버 소재지로 신고 가능한가요?

- 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 제5조에 따라 건강기능식품판매업의 신고를 하려는 자는 영업에 필요한 시설을 갖춘 후 관할 지자체에 신고하여야 하며, 제2조 관련 [별표 1] 업종별 시설기준에 따라 건강기능식품일반판매업은 영업 활동을 위한 독립된 영업소가 있어야 하며, 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 영업소를 함께 사용하거나 사무소만 둘 수 있으며,
 - 「방문판매 등에 관한 법률」 제2조에 따른 방문판매·전화권유판매·다단계판매 및 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」 제2조에 따른 전자상거래·통신판매 형태의 영업으로서 구매자가 직접 사무소를 방문하지 않는 경우에는 「건축법」에 따른 주택 용도의 건축물을 사무소로 사용할 수 있습니다.
- 인터넷 호스트 서버 소재지가 위 규정에서 영업활동에 지장이 없어 다른 영업소를 함께 사용하거나 사무소만 둘 수 있는 경우에 해당 한다면 가능할 것으로 판단되며, 통신판매 형태로 구매자가 직접 사무소를 방문하지 않는다면 주택 용도의 건축물을 사무소로 하여 소재지 신고하실 수 있음을 알려드립니다.

Q 336

건강기능식품일반판매업 영업신고된 동일한 소재지에서 건강기능식품일반 판매업 영업신고를 추가로 할 수 있나요?

- ① 건강기능식품을 판매하고자 하는 경우에는 「건강기능식품에 관한 법률」 제6조 규정에 따라 영업소별로 같은 법 제4조에 따른 시설을 갖추고 영업소의 소재지를 관할하는 시·군·구청에 영업신고를 하도록 규정하고 있습니다.
- ② 이에 따라, 건강기능식품 판매업 영업신고를 하려는 경우에는 위의 규정에 따라 영업소별로 영업신고를 하여야 하며, 한 곳의 영업소(주소지)에는 한 개의 건강 기능식품 판매업 영업신고를 할 수 있습니다.

Q 337

건강기능식품을 무료 증정하고자 하는 경우 건강기능식품일반판매업 영업신고 대상에 해당하나요?

- ① 「건강기능식품에 관한 법률」 제3조에서 “영업”이란 건강기능식품(맞춤형건강기능 식품을 포함한다.)을 판매의 목적으로 제조 또는 수입하거나 판매(불특정 다수에게 무상으로 제공하는 것을 포함)하는 업을 말한다고 규정하고 있고, 같은 법 제6조 제2항에 건강기능식품판매업을 하려는 자는 총리령으로 정하는 바에 따라 영업소별로 제4조에 따른 시설을 갖추고 영업소의 소재지를 관할하는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장(자치구의 구청장을 말함)에게 영업신고를 하도록 규정하고 있습니다.
- ② 따라서, 불특정 다수인 등에게 무료나눔 또는 판매를 하기 위해서는 위의 규정에 따라 건강기능식품일반판매업 영업신고가 필요하며, 영업신고를 하지 않고 영업 행위를 할 때에는 「건강기능식품에 관한 법률」 제6조 위반에 해당하므로 이 점 양지 하시기 바랍니다.

Q 338

사회복지시설에서 약국을 통해 건강기능식품을 기부받거나, 개인이 건강기능식품을 구매하여 해당 사회복지시설 내 구성원 등에게 제공하고자 할 때 건강기능식품일반판매업 영업신고 대상에 해당하나요?

- ① 「건강기능식품에 관한 법률」 제3조에서 “영업”이란 건강기능식품을 판매의 목적으로 제조 또는 수입하거나 판매(불특정 다수에게 무상으로 제공하는 것을 포함)하는 업을 말한다고 규정하고 있고, 같은 법 제6조제2항에 건강기능식품판매업을 하려는 자는 총리령으로 정하는 바에 따라 영업소별로 제4조에 따른 시설을 갖추고 영업소의 소재지를 관할하는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장(자치구의 구청장을 말함)에게 영업신고를 하도록 규정하고 있습니다.
- ② 따라서, 기부받은 건강기능식품 또는 개인이 구매한 건강기능식품을 불특정 다수인 등에게 무료나눔 또는 판매를 하기 위해서는 위의 규정에 따라 건강기능식품일반판매업 영업신고가 필요하며, 영업신고를 하지 않고 동 영업행위를 할 때에는 「건강기능식품에 관한 법률」 제6조 위반에 해당하므로 이 점 양지하시기 바랍니다.

Q 339

온라인 전자상거래(배달의 민족 등)를 통하여 건강기능식품을 판매할 경우에도 영업신고 대상인가요?

- 건강기능식품을 구매하여 전자상거래(배달의 민족 등)에서 판매하려는 경우에는 「건강기능식품에 관한 법률」제6조에 따라 영업소별로 시설을 갖추고 영업소의 소재지를 관할하는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 건강기능식품일반판매업 영업신고를 하고, 같은 법 시행규칙 [별표 4] 영업자준수사항을 준수하시어 판매하여야 합니다.
- 참고로, 전자상거래 등의 판매업은 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」(공정거래위원회 소관) 관련임을 알려드립니다.

Q 340

개인 SNS를 통하여 건강기능식품을 소개하고, 구매링크를 게시할 때, 건강기능식품 영업신고 대상에 해당 되나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제3조제5호에 따라 “영업”이란 건강기능식품을 판매의 목적으로 제조 또는 수입하거나 판매(불특정 다수에게 무상으로 제공하는 것을 포함한다)하는 업(業)을 말합니다.
- 건강기능식품을 직접 취급하지 않더라도 개인 SNS를 통하여 건강기능식품을 직접 홍보하고 구매링크를 게시하며, 판매정보 등을 제공하는 등 소비자에게 구매를 유도하도록 한다면 건강기능식품 판매와 직접적 연관성이 있는 것으로 판단됩니다. 따라서, 건강기능식품일반판매업 영업신고 대상으로 판단됩니다.

Q 341

건강기능식품을 판매하는 업체를 오픈마켓에 입점시켜 운영관리, 마케팅, 상품 홍보 등을 대행하는 경우 건강기능식품일반판매업 영업신고 대상인가요?

- ① 「건강기능식품에 관한 법률」 제3조제5호에 따라 '영업'이란 건강기능식품(맞춤형 건강기능식품을 포함한다. 이하 같다)을 판매의 목적으로 제조 또는 수입하거나 판매(불특정 다수에게 무상으로 제공하는 것을 포함한다)하는 업(業)으로 규정하고 있으며,
- ② 건강기능식품을 판매하려면 「건강기능식품에 관한 법률」 제6조에 따라 영업소별로 시설을 갖추고 영업소의 소재지를 관할하는 시·군·구청에 건강기능식품판매업의 영업신고를 하여야 합니다.
- ③ 건강기능식품일반판매업 영업신고는 건강기능식품을 직접 판매하지 않더라도 건강기능식품 판매 사이트(판매 홈페이지·어플 등)를 홍보하고 구매 권유 등 건강기능식품 판매와 직접적으로 연관되는 영업방식이라면 건강기능식품일반판매업 영업신고 대상입니다.

Q 342

건강기능식품전문제조업자가 자신의 상표로 건강기능식품을 제조 판매 또는 인터넷으로 판매하고자 하는 경우 건강기능식품유통전문판매업과 건강기능식품 일반판매업 영업신고 대상인가요?

- 건강기능식품을 판매하려면 「건강기능식품에 관한 법률」 제6조 규정에 따라 영업소별로 같은 법 제4조에 따른 시설을 갖추고 영업소의 소재지를 관할하는 시·군·구청에 건강기능식품 일반판매업 영업신고를 하여야 합니다.
- 건강기능식품전문제조업자가 자신의 상표로 건강기능식품을 제조할 경우 건강기능식품유통전문판매업 영업신고 대상이 아니며,
- 건강기능식품전문제조업자 자신이 제조한 건강기능식품(자신의 상표로 제조한 건강기능식품 포함)을 소비자가 아닌 도·소매업자 등 건강기능식품판매영업자에게 출고·공급하는 형태는 별도로 건강기능식품 판매업 영업 신고를 하지 않아도 됩니다.
- 다만, 건강기능식품전문제조업자가 자신이 제조한 건강기능식품(자신의 상표로 제조한 건강기능식품 포함)을 「전자상거래등에서의 소비자보호에 관한 법률」 제2조의 규정에 의한 전자상거래(인터넷 등) 등의 방법으로 소비자에게 판매하는 경우 건강기능식품일반판매업 영업신고 대상에 해당됩니다.

Q 343

건강기능식품유통전문판매업소가 의뢰한 제품을 온라인 쇼핑몰 등을 통해 판매하고자 하는 경우 건강기능식품일반판매업 영업신고 대상에 해당하나요?

- 건강기능식품을 판매하려면, 「건강기능식품에 관한 법률」 제6조 규정에 따라 영업소 별로 같은 법 제4조에 따른 시설을 갖추고 영업소의 소재지를 관할하는 시·군·구청에 영업신고를 하도록 규정하고 있습니다.
 - * 건강기능식품일반판매업: 건강기능식품을 판매하는 모든 영업자(유통전문판매업에 해당하는 것은 제외)
 - * 건강기능식품유통전문판매업: 국내의 건강기능식품전문제조업자에게 의뢰하여 제조한 건강기능식품을 자신의 상표로 유통·판매하는 자
- 이에 따라 건강기능식품유통전문판매업에서 건강기능식품전문제조업자에게 의뢰하여 제조한 건강기능식품을 판매할 경우에는 건강기능식품일반판매업 영업신고를 하지 않아도 됩니다. 다만 자사의 상표가 아닌 다른 영업자의 건강기능식품을 판매할 경우에는 건강기능식품일반판매업 영업신고를 하여야 합니다.

Q 344

자사가 제조한 건강기능식품을 판매하는 경우도 건강기능식품판매업 영업신고 대상인가요?

- ① 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조(영업의 종류)에 따라 건강기능식품 판매업에는 ‘건강기능식품유통전문판매업’과 ‘건강기능식품일반판매업’이 있습니다.
- ② ‘건강기능식품유통전문판매업’은 건강기능식품전문제조업자에게 의뢰하여 제조한 건강기능식품을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업이며, ‘건강기능식품일반판매업’은 건강기능식품을 판매하는 영업으로, 이는 소비자에게 직접 판매 또는 이를 도·소매하는 모든 영업을 의미합니다.
- ③ 건강기능식품제조업자는 자신이 제조한 건강기능식품(자사 제품)을 소비자가 아닌 도·소매업자등 건강기능식품판매영업자에게 출고·공급하는 형태는 고유 업무영역으로 별도로 판매업 영업신고를 하지 아니할 수 있습니다.
- ④ 다만, 건강기능식품제조업을 받았다 하더라도 제조한 건강기능식품을 소비자에게 직접 판매하는 영업자는 건강기능식품일반판매업 영업신고를 하여야 합니다.
- ⑤ 참고로, 건강기능식품일반판매업 영업신고는 같은법 시행규칙 제5조(영업의 신고 등)에 따라 건강기능식품판매업 영업에 필요한 시설을 갖춘 후 『별지 제6호 서식』 영업신고서(전자문서로 된 신고서 포함)와 구비서류(법 제13조제2항에 따른 교육을 이수하였음을 증명하는 서류 등)를 첨부하여 관할 지자체에 신고하시면 됨을 알려드립니다.

Q 345

건강기능식품 완제품을 해외로 판매하고자 하는 경우 건강기능식품일반판매업 영업신고 대상에 해당하나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」에 따르면 ‘건강기능식품일반판매업자’는 건강기능식품을 판매하는 영업, ‘건강기능식품유통전문판매업자’는 건강기능식품전문제조업자에게 의뢰하여 제조한 건강기능식품을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업으로 정의하고 있습니다.
- 따라서, 건강기능식품을 국내에 판매하기 위해서는 ‘건강기능식품일반판매업’의 영업신고가 필요하나, 해외로 판매하는 경우 국내 소비자에게 건강기능식품을 판매하는 것은 아니므로 일반판매업의 영업신고는 필요하지 않습니다.

Q 346

전량 수출용으로 품목제조신고한 건강기능식품의 면세점 판매가 가능한가요?

- ☉ 「관세법」 제2조에서 '수출'이란 내국물품을 외국으로 반출하는 것으로 규정하고 있습니다. 또한, 「대외무역법 시행령」 제2조제3호에서는 '수출'을 매매, 교환, 임대차, 사용대차, 증여 등을 원인으로 국내에서 외국으로 물품이 이동하는 것 또는 「관세법」 제196조에 따른 보세판매장*에서 외국인에게 국내에서 생산(제조·가공·조립·수리·재생 또는 개조하는 것을 말한다. 이하 같다)된 물품을 매도하는 것 등으로 규정하고 있습니다.

* 외교관면세점, 출국장면세점, 입국장면세점, 시내면세점 등

- ☉ 상기 내용의 "수출"의 개념과 관련하여, 시내면세점 등 보세판매장에서 건강기능식품을 판매하는 경우 해외로 반출되는 특성이 있기는 하나, 해당 제품이 진열·판매되는 면세점은 지리적으로 "국내"에 있으며, 외국인 뿐만 아니라 내국인에게도 판매되며, 반드시 외국으로 물품이 반출되거나 이동한 것으로 보기 어렵고, 국내 소비가 가능한 점 등을 감안할 때 수출로 보기 어렵다고 판단됩니다.
- ☉ 또한, 현재 식약처와 관세청은 건강기능식품의 안전성 확보 및 건전한 유통·판매를 위해 부처협의를 거쳐 시내면세점 등 보세판매장 내에서 판매되는 건강기능식품 또한 국내 기준·규격 등에 적합하도록 관리하고 있음을 알려드립니다.
- ☉ 이에 따라, '수출국 기준·규격에 적합하게 제조되어 「건강기능식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 적합하지 아니한 건강기능식품(전량 수출용)'을 시내면세점 등에서 판매하는 것은 가능하지 않음을 알려드리니, 업무에 참고하시기 바랍니다.

Q 347

건강기능식품제조업 영업허가(GMP 적용) 후 건강기능식품제조시설을 의약품 제조시설로 이용 가능 한가요?

- 의약품 및 의약품제조시설을 건강기능식품제조시설로 공동 사용하기 위해서는 「의약품 및 의약품제조시설의 건강기능식품 제조시설 이용기준」 제2조(인정 기준)에 따른 아래 기준을 만족하여야 합니다.
 - 1) 제조하고자 하는 건강기능식품의 제조공정은 이용하는 시설에서 생산되는 의약품 또는 의약품과 제조공정이 유사하여야 함
 - 2) 이용하고자 하는 의약품 또는 의약품제조시설에서 제조되는 건강기능식품이 당해 시설에서 제조되는 의약품 또는 의약품의 성분에 의해서 오염이 되어서는 아니 됨
 - 3) 생물학제제, 항생·항균성제제, 성호르몬제제, 마약류, 방사성의약품, 주사제, 연고제 의약품 제조시설은 제외
 - 4) 의약품의 경우 의약품 범위 지정(식약처 고시)제2호아목에 따른 내복용 제제가 아닌 의약품 제조시설은 제외
 - 5) 건강기능식품과 의약품과의 상호전이를 방지하기 위한 기계·기구류 등의 세척·소독 등에 관한 관리기준 설정 운용
- 위의 인정조건을 만족하는 경우 제3조제1항에 따른 구비서류인 ①의약품 또는 의약품 제조 품목허가 또는 신고증 사본 ②생산하고자 하는 건강기능식품의 종류와 제조방법설명서 ③공장시설 배치도(이용하고자 하는 의약품 또는 의약품 제조시설 명시) ④건강기능식품과 의약품 또는 의약품의 상호전이 방지를 위한 관리기준서를 갖추어 식품의약품안전처 건강기능식품정책과에 의약품제조시설의 건강기능식품시설 이용 인정신청을 하여 승인을 받아야 합니다.

- 「의약품 등의 제조업 및 수입자의 시설기준령」 제5조에서 “의약품등의 제조업과 식품 제조업·가공업, 식품첨가물 제조업, 건강기능식품 제조업, 의료기기 제조업 또는 화장품 제조업을 함께 허가받거나 신고한 자는 식품·식품첨가물, 건강기능식품, 의료기기 또는 화장품과 의약품등 상호 간에 오염될 우려가 없는 경우에는 해당 의약품등의 제조시설 및 기구를 식품등을 제조하기 위한 용도로 이용할 수 있다.”고 규정하고 있는 바, 동일 소재지에 대하여 의약품 제조업과 건강기능식품 제조업을 함께 허가받거나 신고한 자에 대하여, 의약품과 건강기능식품 상호 간에 오염될 우려가 없는 경우 해당 건강기능식품 제조시설 및 기구를 의약품 제조의 용도로 이용할 수 있음을 알려드립니다.
- 따라서, 건강기능식품제조업 영업허가(GMP 적용) 후 건강기능식품을 제조하면서 같은 시설에서 의약품을 제조하고자 할 경우에는 의약품제조업 영업허가 및 품목 허가 후 「의약품 및 의약외품제조시설의 건강기능식품제조시설 이용 기준」에 따라 의약품제조시설의 건강기능식품제조시설 이용 인정 승인을 받아야 함을 알려드립니다.

Q 348

주문자상표부착방식으로 수입하는 건강기능식품의 상표를 A수입판매업과 B업체간 상표 사용 계약을 통해 B업체의 상표가 표시된 경우 B업체는 건강기능식품유통전문판매업 행위를 한 것으로 볼 수 있나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조(영업의 종류)3호에 따라 건강기능식품 판매업은 건강기능식품일반판매업과 건강기능식품유통판매업이 있으며 그 범위는 아래와 같습니다.
 - 건강기능식품일반판매업: 건강기능식품을 판매하는 모든 영업(유통전문판매업에 해당 하는 것은 제외)
 - 건강기능식품유통전문판매업: 국내의 건강기능식품전문제조업자에게 의뢰하여 제조한 건강기능식품을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업
- 이에 따라 「수입식품안전관리 특별법」 제18조에 따른 주문자상표부착방식의 수입 건강기능식품 판매는 건강기능식품일반판매업 범위에 해당합니다.

2 품목제조신고 등

Q 349

건강기능식품 품목제조신고 수리 전 제품을 제조할 수 있나요?

- 건강기능식품 품목제조신고는 건강기능식품제조업소에서 건강기능식품을 생산하기 전에 제품명, 원료 또는 성분의 함량, 기준 및 규격, 제조공정, 섭취방법, 포장방법, 소비기한 등을 신고하는 제도이며, 품목제조(변경)신고가 수리되기 전에는 제품을 제조 및 판매해서는 아니됩니다.

Q 350

기존 인체적용시험 없이 개별인정형 원료로 인정받은 제품이나, 고시형 원료로 전환되어 해당 제품을 미국으로 수출하고자 하는 경우 참고할 수 있는 자료가 있는지와 인체적용시험, 동물실험도 수행하여야 하나요?

- 건강기능식품제조업 허가를 받은 자가 수출을 목적으로 하는 건강기능식품을 제조하려는 경우 「건강기능식품에 관한 법률」제7조 및 같은 법 시행규칙 제8조에 따라 수출용 건강기능식품으로 품목제조신고를 하여야 하며, 같은 법 제14조 제4항에 따라 수출을 목적으로 하는 건강기능식품의 기준 및 규격은 수입자가 요구하는 기준 및 규격을 따를 수 있습니다.
- 위 규정에 따라 국내에서 제조된 건강기능식품 수출과 관련하여 참고할 수 있는 자료의 접근 방법은 아래와 같으니 참고하시기 바랍니다.
 - * 한국건강기능식품협회 누리집(www.khsa.or.kr) 산업정보 → 제외국산업정보
→ 미국 건강기능식품 수출 가이드
- 아울러 위에 따른 수출 가이드는 2015년에 발간한 자료로 현행 운영중인 규정과는 다를 수 있으니 단순 참고용으로 활용하시기 바라며, 신규 식이원료 등재 관련 인체적용시험 및 동물시험 등에 대한 사항은 수출상대국에 개별적으로 확인이 필요하므로 이 점 양지하시기 바랍니다.

Q 351

수출용 건강기능식품 품목제조신고 시 시험·검사 성적서 제출 대상인지와 수출용 제품으로 품목제조신고하였으나 제품명, 원료 또는 성분의 함량, 소비기한의 연장 중 하나라도 변경될 경우 품목제조신고 변경신고 대상에 해당하나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 시행규칙 제8조제1항제3호에 따라 수출용 건강기능식품에 대하여 품목제조신고를 하려는 때에는 시험·검사 성적서를 제출하지 않아도 되고, 제9조제1항 단서규정에 따라 수출용 건강기능식품은 품목제조신고사항의 변경신고를 하지 않아도 됩니다.

Q 352

건강기능식품의 제조방법이 일부 변경시(일부공정 추가) 품목제조신고 변경대상 인가요?

- 건강기능식품 제조방법의 변경은 품목제조신고사항 변경신고 의무대상은 아닙니다.
- 다만, 건강기능식품은 품목제조신고한 대로 제조하여야 함에 따라 일부 공정이 추가된다면 해당 제조방법의 변경사실을 기재변경(수수료 미부과) 등으로 처리하실 것을 권장드립니다.

Q 353

기존 품목제조신고한 주원료의 배합비와 동일하나 기능성 함량만 다른 원료를 사용하여 일일섭취량 범위 내 생산하는 경우 품목제조신고 변경신고 대상 인가요?

- ① 「건강기능식품에 관한 법률」 제7조(품목제조신고 등) 및 같은 법 시행규칙 제9조(품목제조신고사항의 변경신고) 규정에 따라 제품명, 원료 또는 성분의 함량을 변경하거나 소비기한 연장 시 품목제조신고사항 변경신고를 하여야 합니다.
- ② 다만, 위 규정에도 불구하고 기능성을 가진 주원료 또는 주성분의 함량을 변경하여 당해 품목의 기능성이 변경될 경우는 품목제조신고를 새로이 하여야 합니다.
- ③ 따라서 기능성 성분 함량이 다른 원료를 사용할 경우 최종 제품의 일일섭취량 범위 내에 있고, 해당 품목의 기능성 내용이 변경되지 않는다면 성분의 함량 변경에 따른 시험검사 성적서를 구비하여 품목제조신고사항의 변경신고를 하셔야 될 것으로 판단됩니다.
- ④ 참고로 건강기능식품제조업자가 품목제조신고 시 주원료의 기능성분 함량은 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 제8조에 따라 제조하고자 하는 품목에 실제 사용하는 원료 또는 성분의 명칭과 함량을 사실대로 기재하여 신고한 후 품목제조 신고서 상의 원료 및 기능성분 함량을 기준으로 최종제품 표시량에 표시해야 합니다.

Q 354

기존 품목제조신고된 건강기능식품의 경질캡슐 원료 중 말토덱스트린이 단순 증량된 경우 품목제조신고 변경신고 대상에 해당하나요?

- 기 품목제조신고 사항 중 부원료로 사용된 말토덱스트린의 함량이 증량되는 경우에는 「건강기능식품에 관한 법률」 제7조 및 같은 법 시행규칙 제9조 (품목제조신고사항의 변경신고)에 따라 ‘원료 또는 성분의 함량 변경’ 사항에 해당되어, 『별지 제18호 서식』 품목제조신고사항 변경신고서에 품목제조신고증을 첨부하여 관할 지방식품의약품안전청장에게 제출하여야 합니다.

Q 355

건강기능식품 품목제조신고 시 검사성적서 제출을 해야 하나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제7조 및 같은 법 시행규칙 제9조(품목제조신고사항의 변경신고)에 따라 품목제조신고한 사항 중 ① 제품명 변경 ② 원료 또는 성분의 함량 변경 ③ 소비기한을 연장하고자 하는 경우에는 『별지 제18호 서식』의 품목제조신고사항 변경신고서에 품목제조신고증을 첨부하여 지방식품의약품안전청장에게 제출하여야 합니다.
- 따라서, 원료의 함량이 변경되어 제품의 중량과 기준 및 규격이 변경되는 경우, 위의 규정에 따라 변경신고서에 품목제조신고증을 첨부하여 지방식품의약품안전청장에게 변경신고(수수료 부가)하여야 합니다.
- 아울러, 변경 내용을 확인할 수 있는 필요한 서류(검사성적서 등) 등에 대한 추가적인 사항은 영업소 관할 지방식약청에서 안내를 받으실 수 있습니다.

Q 356

복합원료 5% 미만으로 가공식품 또는 식품첨가물이 사용된 경우 품목제조 신고 시 모든 원료명 및 배합비를 기재하여야 하나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제7조 및 같은 법 시행규칙 제8조에 따라 건강기능식품제조업자가 품목제조신고를 할 때 원료명 및 배합비율은 해당 제품에 사용하는 모든 원료의 명칭과 배합비율을 기재하여야 하며, 사용하는 원료가 복합 원료인 경우 해당 복합원료를 구성하는 모든 원료명 및 배합비율을 기재하여야 합니다.
- 이 경우, 기재할 내용은 해당 복합원료에 대한 품목제조보고(신고) 내용 등에서 확인되는 범위(해당 보고·신고 내용에 포함된 2차, 3차의 하위원료를 의미) 내에서 복합원료를 구성하는 원료 및 배합비를 모두 기재하면 됩니다.

Q 357

건강기능식품 품목제조 시 제출하는 기준·규격 검사성적서는 해당 영업소에서 직접 시험·검사한 성적서로 제출해도 되나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」에서 건강기능식품 품목제조신고 시 제출하는 기준·규격 검사성적서는 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률 시행규칙」에 따른 시험·검사성적서 또는 해당 건강기능식품전문제조업소의 품질관리실에서 할 수 있도록 규정하고 있습니다.
- 이에 따라, 귀하께서 문의하신 해당 영업소(건강기능식품전문제조업)의 품질관리실에서 발급한 시험·검사한 성적서를 가지고 건강기능식품 품목제조신고를 할 수 있음을 알려드리니, 업무에 참고하시기 바랍니다.

Q 358

기존 품목제조신고된 국내 판매용 제품으로 동일한 제품이나 1000개 중 500개 제품에 대해 수출국 언어로 표시하여 수출하고자 하는 경우 수출용 제품으로 품목제조신고를 하여야 하나요?

- 기 품목제조신고 된 제품 1,000개를 생산하여 일부(500개)를 수출국 언어로 표시하여 수출하려는 경우에는 별도로 품목제조신고를 하지 않아도 되며, 「건강기능식품에 관한 법률」 시행규칙 제12조 관련 [별표 4] (영업자준수 사항) 제1호 다목과 라목에 따라 국내용과 수출용 제품의 생산 및 작업기록에 관한 서류와 제품 거래현황에 대한 기록을 작성·보관하여야 합니다.

Q 359

나이아신 건강기능식품의 단위 기재의 경우 「건강기능식품의 기준 및 규격」에 따른 일일섭취량 단위인 'mg' 와 「건강기능식품의 기준 및 규격」 [별표 3] 한국인 영양소 섭취기준에 따른 'mg NE' 중 어떤 단위로 기재하나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제7조(품목제조신고 등)에 따른 건강기능식품 품목제조신고는 같은 법 제14조에서 정하고 있는 기준과 규격에 적합하여야 하여야 하며,
- 「건강기능식품의 표시기준」에 따라 건강기능식품의 최종제품에 표시하는 원료의 단위는 「건강기능식품에 관한 법률」에 따른 건강기능식품 품목제조신고한 사항으로 표시하여야 합니다.

- 나이아신을 영양성분으로 한 건강기능식품을 제조하고자 한다면 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제2. 공통 기준 및 규격, 제 3. 개별기준 및 규격 1. 1-8. 나이아신에서 정하고 있는 원료의 제조기준, 규격 및 제품의 요건에 적합하여야 합니다.
- 위 규정의 제조기준에서 원료는 '니코틴산(Nicotinic Acid), 니코틴산아미드(Nicotinamide) 및 식품원료를 사용하여 나이아신을 보충할 수 있도록 제조·가공한 것'으로 규정하고 있으며, 제품의 요건에서 나이아신의 일일섭취량은 '니코틴산인 경우 : 4.5 ~ 23 mg, 니코틴산아미드인 경우 : 4.5 ~ 670 mg'으로 정하고있으므로 이에 적합하게 제조하여야 합니다.
- 아울러, [별표 3] '한국인 영양소 섭취기준'은 보건복지부와 한국영양학회에서 5년마다 책자형태로 발간하며, '건강한 개인 및 집단을 대상으로 하여 국민의 건강을 유지·증진하고 식사와 관련된 만성질환의 위험을 감소시켜 궁극적으로 국민의 건강수명을 증진하기 위한 목적으로 설정된 에너지 및 영양소 섭취기준'이며,
- '한국인 영양소 섭취기준'에서 사용하는 나이아신의 기준치 단위 NE는 나이아신 당량(Niacin Equivalent)의 약자로, 나이아신은 니코틴아미드, 니코틴산 및 그 유도체 중 니코틴아미드 생리활성을 나타내는 화합물을 총칭하며, 아미노산의 한 종류인 트립토판은 체내에서 나이아신으로 전환됩니다. 나이아신의 섭취량은 식품에 들어 있는 나이아신과 트립토판으로부터 전환된 나이아신을 포함하므로, 식품에 함유된 나이아신과 트립토판의 양을 합하여 나이아신 당량(NE)이라는 측정 단위를 사용합니다.

Q 360

한 곳의 건강기능식품유통전문판매업소가 의뢰하는 제품으로 모두 동일하나 브랜드, 제품명만 다르게 하여 2개의 제품으로 품목제조신고를 할 수 있나요?

- ① 한 곳의 건강기능식품전문제조업소에서 이미 품목제조신고 된 건강기능식품과 원료 및 함량, 제조방법, 배합비 등이 모두 같은 제품을 제품명만 다르게 하여 별도 품목제조신고 할 수 없음에 따라, 하나의 건강기능식품유통전문판매원이 1곳의 건강기능식품제조업소에 동일제품을 2개의 제품명으로 위탁생산하여 판매할 수는 없습니다.
- ② 다만, 서로 다른 건강기능식품제조업소라면 동일 배합비, 동일 제품명이라 하더라도 관리·책임의 주체가 달라 각각 품목제조신고 할 수 있으며, 이에 따라 건강기능식품유통전문판매업자는 2곳 이상의 다른 건강기능식품전문제조업소에 동일 제품명, 동일 배합비로 제조를 의뢰할 수 있습니다.
- ③ 따라서, 건강기능식품유통전문판매업에서 동일 원료 및 함량, 제조방법, 배합비 등을 모두 같은 제품으로 제품명만 다르게 하려는 경우, 위 규정에 따라 2곳 이상의 건강기능식품전문제조업자에게 제조 의뢰하여 유통·판매하는 것은 가능하며, 품목제조신고는 해당 제조업소에서 관할 지방식품의약품안전청에 각각 신고하여야 합니다.

Q 361

7가지 성상이 다른 여러 기능성을 가진 정제, 캡슐 제품을 디자인을 다르게 하여 'A포(3개의 낱알 건강기능식품), B포(4개의 낱알 건강기능식품)'로 구분하여 하나의 제품으로 생산하고자 하는 경우 한 건으로 품목제조신고를 할 수 있나요?

- ① 건강기능식품은 「건강기능식품에 관한 법률」 제14조 및 제15조, 「건강기능식품의 기준 및 규격」에 따라 적합하게 제조하여, 같은 법 시행규칙 제8조에 따른 품목 제조신고를 해야 합니다.
- ② 최종제품(멀티팩 건강기능식품)이 위의 규정에 적합하다면 주원료와 제형이 다른 7개의 낱알 건강기능식품(정제, 캡슐 등)을 1회 분량씩 2개로 나누어 소포장하여 하나의 품목으로 품목제조신고를 할 수 있으며,
- ③ 이 경우 포장지 디자인을 2개(A포, B포)로 구분하고, 1회 분량씩 'A포(3개의 낱알 건강기능식품), B포(4개의 낱알 건강기능식품)'로 구성하여 포장하는 것은 가능합니다.
- ④ 참고로, 여러 기능성을 가진 건강기능식품을 하나로 품목제조신고할 때에는 기능성 원료별로 정해진 일일섭취량 및 제조기준 등에 적합하게 제조하여야 하며, 안전성과 기능성이 유지됨을 확인하고 제품의 특성(병행 섭취 시 발생할 수 있는 제품 간의 상호 작용 등) 및 소비자 오남용에 따른 문제점 발생 가능성 등을 충분히 고려하여야 합니다.
- ⑤ 아울러, 품목제조신고 시 구체적으로 구분이 필요한 사항에 대해서는 '제조방법 설명서'에 상세히 기재하여 주시고, 제품 생산 시 현장에서는 제품표준서 및 제조관리기준서에 각각의 제형에 대한 원료·성분 배합비율을 기재하여 생산관리에 철저를 기해주시기 바랍니다.

Q 362

N-아세틸글루코사민의 제품 품목제조신고 시 1정(500mg)인 경우 섭취량을 '1일 1회, 1회 1~2정'으로 설정할 수 있나요?

- 건강기능식품의 섭취량 및 섭취방법은 제품의 일일섭취량 등을 고려하여 명확하게 정수 등으로 표시(예시: “1일 1회, 1회 3정 또는 1일 3회, 1회 2정” 등)하여야 합니다.
- 따라서 N-아세틸글루코사민의 제품 1정(500mg)일 경우, 1일 1회, 1회 1~2정으로 설정하는 것은 가능하지 않습니다.

Q 363

직접 제조한 건강기능식품 원료성 제품(20kg)을 1kg씩 소분하고자 할 때 소분하는 제품에 대해 품목제조신고하는 경우 가능한가요?

- 건강기능식품 소분제조는 소분작업 과정에서 제품의 안전성 및 품질(기능성)에 영향을 줄 수 있어 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 제12조 관련 [별표 4] 영업자준수사항 제1호 너목 및 더목에 따라 다음의 요건을 모두 갖춘 건강기능식품제조업자만 할 수 있도록 엄격하게 제한하고 있으며, 이 경우에도 소분제조하여 생산된 제품을 다시 소분제조해서는 아니 됩니다.
 - 1) 건강기능식품제조업자가 법 제22조제1항에 따른 우수건강기능식품제조기준 적용업소일 것
 - 2) 소분 대상 건강기능식품은 소비자가 직접 구매할 수 있도록 포장된 것이 아닐 것
 - 3) 소분제조하여 생산되는 제품의 형태를 제조할 수 있는 시설을 갖출 것
 - 4) 소분제조하여 생산되는 제품에 대하여 품목제조신고를 하였을 것
- 이에 따라, 건강기능식품 전문제조업소에서 원료성 제품(20kg)을 1kg씩 소분제조하는 것은 가능하며, 생산되는 최종 제품에 대해 품목제조신고하여야 합니다.

Q 364

식품첨가물인 칼슘을 주원료로 건강기능식품을 제조할 수 있는지와 품목제조 신고 시 제출하는 시험·검사성적서의 종류, 표시사항은 어떻게 되나요?

- ① 칼슘(식품첨가물) 원료를 사용하여 건강기능식품을 제조하고자 한다면 「건강기능식품의 기준 및 규격」의 공통기준 및 제 3. 1-15 칼슘의 규격에 적합하게 제조하여야 합니다.
- ② 건강기능식품의 품목제조신고 시 첨부되는 기준·규격에 대한 검사성적서는 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」에 따라 지정된 검사기관에서 발급한 시험·검사성적서 또는 우수건강기능식품제조기준(GMP) 적용 업소일 경우 해당 영업소의 품질관리실에서 시험·검사한 성적서를 제출하도록 규정하고 있으므로 이에 해당하는 성적서를 제출하시면 됩니다.
- ③ 아울러, 「건강기능식품의 표시기준」 제5조제2호(표시장소)에 따라 표시는 소비자가 쉽게 알아볼 수 있는 곳에 하여야 합니다. 다만, 동 고시 제4조제1호(건강기능식품 도안)·제2호(제품명) 및 제5호(내용량)의 표시사항은 반드시 주표시면에 하여야 하고, 동조 제4호(소비기한 및 보관방법)·제6호(영양정보)·제7호(기능정보)·제8호(섭취량, 섭취방법 및 섭취시 주의사항)의 표시사항은 정보표시면에 하여야 하고, 동조 제3호(업소명 및 소재지)·제9호(원료명 및 함량)·제10호(질병의 예방 및 치료를 위한 의약품이 아니라는 내용의 표현)·제11호(소비자 안전을 위한 주의사항)·제12호(기타 건강기능식품의 세부표시기준에서 정하는 사항)는 자유롭게 표시면을 선택할 수 있습니다.

Q 365

칼슘 정제제품으로 일일섭취량의 경우 1일 3정이나, '오전 : 1회 1정, 오후 : 1회 2정' 분량으로 오전, 오후 분리 포장 후 하나의 제품으로 품목제조신고할 수 있는지와 섭취방법은 '1일 1팩(오전 : 1포, 오후 : 1포)으로 설정할 수 있나요?

- 건강기능식품은 「건강기능식품에 관한 법률」 제14조 및 제15조, 「건강기능식품의 기준 및 규격」에 따라 적합하게 제조하여, 같은 법 시행규칙 제8조에 따른 품목 제조신고를 해야 합니다.
- 해당 업체에서 제조하는 최종제품이 위의 규정에 적합하다면 칼슘 정제 제품(일일 섭취량: 1일 3정) 제형에 대해 오전 1회 1정, 오후 1회 2정 분량을 각각 2포(오전과 오후)로 구성하여 하나의 품목으로 품목제조신고할 수 있습니다.
- 또한, 건강기능식품 품목제조신고 상의 섭취량과 섭취방법은 「건강기능식품의 기준 및 규격」에 따라 기재(등재)된 양과 소비자가 섭취하기 용이한 방법을 영업자가 정하고 있습니다.
- 이에 따라, 1개의 품목에 섭취시간을 분리하여 기재할 수는 있으나, 영업자는 제품의 일일섭취량, 섭취방법 등을 고려하여 명확하게 정수 등으로 기재('1일 ○회', '1회 ○정'등)하여야 합니다.
- 따라서, '1일 2회, 1회 1포(1정,오전), 1회 1포(2정,오후)'로 기재하는 경우라면 해당 제품의 품목제조신고가 가능합니다.

Q 366

개별인정형 원료를 자사 제품의 원료용으로만 사용하고자 하는 경우 품목제조 신고 대상인가요?

- 건강기능식품이란, 「건강기능식품에 관한 법률」 제3조제1호에 따라 인체에 유용한 기능을 가진 원료나 성분을 사용하여 제조한 식품으로 「건강기능식품의 기준 및 규격」에 따라 원료성 제품과 최종제품으로 구분되며, 같은 법 제7조에 따른 품목제조신고는 제조하려는 건강기능식품별로 하도록 정하고 있습니다.
- 아울러 「건강기능식품의 기준 및 규격」에서는 건강기능식품의 제조 시 사용하는 기능성 원료로 개별인정 원료를 사용하는 경우에는 「건강기능식품에 관한 법률」 제15조와 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」에 따라 인정된 것을 사용하여야 합니다.
- 위 규정에 따라 기능성 원료로 개별인정 받은 원료일 경우 소비자에게 직접 판매하는 건강기능식품(최종제품) 제조용 원료로만 사용하더라도 해당 원료는 개별인정받은 사항과 동일한 기준에 따른 제조 여부를 확인할 필요가 있어 건강기능식품(원료성 제품) 품목제조신고 대상입니다.

Q 367

홍삼을 주원료로 사용한 건강기능식품의 기타원료로 인삼을 사용한 경우 품목 제조신고가 가능한가요?

- 건강기능식품 홍삼 제품은 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제2. 공통 기준 및 규격과 제3.2.2-2. 홍삼의 제조기준, 규격 및 최종제품의 요건에 적합하여야 합니다.
- 아울러, 건강기능식품에 기타원료는 별도의 규격을 설정하지 않고 건강기능식품의 제조에 사용할 수 있는 원료 또는 성분을 말하며, 기타원료로 사용할 수 있는 범위는 「식품의 기준 및 규격」에 적합한 것, 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 적합한 것, 기능성 원료 또는 영양성분입니다. 다만 기능성 원료 또는 영양성분을 사용할 때에는 섭취 시 주의사항을 반드시 고려하고, 식품의약품안전처장이 정한 일일섭취량 미만으로 사용하여야 하며, 「건강기능식품의 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」에 따라 개별인정 받은 기능성 원료는 인정서가 발급된 자에 한하여 사용할 수 있습니다.
- 또한, 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제2. 2. 5)에 따라 기타원료를 사용할 때에는 기능성 원료의 안전성과 기능성 유지를 우선적으로 고려하여야 합니다.
- 건강기능식품 홍삼의 기능성분(또는 지표성분)은 ‘진세노사이드 Rg1, Rb1 및 Rg3’이며, 건강기능식품 인삼의 기능성분(또는 지표성분)은 ‘진세노사이드 Rg1, Rb1’이므로, 홍삼 제품에 인삼을 기타원료로 사용하는 경우 안전성과 기능성 유지에 영향을 미칠 수 있을 것으로 판단되며, 건강기능식품 관리 시 최종제품에서 규격 관리가 어려우므로 위 규정에 따라 홍삼제품에 기타원료로 인삼을 사용하는 것은 적절하지 않습니다.

3 영업자의 준수사항

Q 368

건강기능식품전문제조업소가 다르거나, 별크포장으로 수입된 건강기능식품 2가지 이상을 소분하여 멀티팩 제품으로 생산할 수 있나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 [별표 4] 1. 건강기능식품제조업 더 목은 건강기능식품을 소분제조할 수 있는 기준에 대하여 규정하고 있으며, 동 규정에 따라 자사에서 제조한 제품 이외에 타 업소 제조제품 또는 수입제품까지 활용하여 소분제조가 가능합니다.

* <소분제조 기준>

- 1) 건강기능식품제조업자가 법 제22조제1항에 따른 우수건강기능식품제조기준 적용업소일 것
 - 2) 소분 대상 건강기능식품은 소비자가 직접 구매할 수 있도록 포장된 것이 아닐 것
 - 3) 소분제조하여 생산되는 제품의 형태를 제조할 수 있는 시설을 갖출 것
 - 4) 소분제조하여 생산되는 제품에 대하여 품목제조신고를 하였을 것
- 이 경우 제조업체는 소분제조 제품에 대하여 품목제조신고를 하여 기능성 원료별 일일섭취량 및 제조기준 등에 적합하게 제조하고, 안전성과 기능성이 유지됨을 확인해야 하며, 제품의 특성(병행 섭취시 발생할 수 있는 제품 간의 상호 작용 등) 및 소비자 오남용에 따른 문제 발생 가능성 등을 충분히 고려하는 등 제품의 품질 및 안전관리에 만전을 기해야 합니다.

Q 369

의료기관에서 건강기능식품을 개봉하여 낱알로 판매할 수 있나요?

- 건강기능식품 소분제조는 소분작업 과정에서 제품의 안전성 및 품질(기능성)에 영향을 줄 수 있어 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 제12조 관련 [별표 4] 영업자준수사항 제1호 너목 및 더목에 따라 다음의 요건을 모두 갖춘 건강기능식품제조업자만 할 수 있도록 엄격하게 제한하고 있으며, 이 경우에도 소분제조하여 생산된 제품을 다시 소분제조해서는 아니 됩니다.
 - 1) 건강기능식품제조업자가 법 제22조제1항에 따른 우수건강기능식품제조기준 적용업소일 것
 - 2) 소분 대상 건강기능식품은 소비자가 직접 구매할 수 있도록 포장된 것이 아닐 것
 - 3) 소분제조하여 생산되는 제품의 형태를 제조할 수 있는 시설을 갖출 것
 - 4) 소분제조하여 생산되는 제품에 대하여 품목제조신고를 하였을 것
- 따라서, 위 규정에 따른 요건을 모두 갖춘 건강기능식품전문제조업소에서만 소분 제조가 가능하며, 의료기관에서 건강기능식품을 판매하고자 할 경우 관할관청에 건강기능식품일반판매업 영업신고 후 개봉하지 않은 완제품 그대로 판매하여야 합니다.

Q 370

건강기능식품 시식행사 시 제품을 개봉하여 고객에게 제공할 수 있나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제3조에서는 불특정 다수에게 무상으로 제공하는 행위도 판매(영업)로 보고 있으며, 같은 법 제10조(영업자의 준수사항) 및 같은 법 시행규칙 제12조 (영업자의 준수사항) 관련 [별표 4] 영업자준수사항, 제3호 자목에 따라 건강기능식품판매업자는 포장된 건강기능식품을 소분하여 판매하여서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.
- 다만, 건강기능식품판매업 영업신고를 득한 곳에서 이루어지는 시식행사의 경우 고객이 함께 있는 현장에서 최소판매단위로 포장된 건강기능식품의 표시사항을 확인할 수 있다면, 현장에서 섭취할 수 있도록 소비자 판매용 완제품의 포장을 열어 1회 섭취분량으로 나누어 주는 것은 가능합니다.

Q 371

건강기능식품전문제조업소에서 자사 설비가 부족하여 타 제조 업체에 충전 및 포장 공정만 위탁이 가능한가요?

- 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 [별표 4] 영업자준수사항(제12조 관련)에 따르면, 건강기능식품전문제조업자는 모든 제조 공정 또는 원료 칭량(저울 등을 사용하여 무게를 정밀하게 측정하는 것을 말한다) 및 포장 공정을 제외한 모든 제조 공정을 위탁하여 제조한 경우에는 해당 제품에 위탁 제조한 사실을 표시 하도록 규정하고 있습니다.
- '원료 칭량-체과-조립-정립-혼합-중간공정검사-충진-포장-검사-출하' 공정 중 「건강기능 식품의 기준 및 규격」을 적용받는 주요 제조공정으로 볼 수 없는 단순 포장에 해당 되는 포장 공정만 타 업체에 위탁하는 경우 '일부' 공정 위탁으로 판단됩니다.

Q 372

건강기능식품 구매자가 리뷰 작성한 경우 추천하여 백화점 상품권을 제공할 수 있나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제10조제1항제4호에서는 영업자가 판매사례품이나 경품을 제공하는 등 사행심을 조장하여 제품을 판매하는 행위를 하지 않도록 규정하고 있음에 따라 건강기능식품 판매 시 대부분의 사은품 제공은 사행심 조장 행위로 보고 금지하여 왔으나, 제5차 규제개혁장관회의('16.5.18.)를 통해 판매 사례품 제공, 일반식품과의 세트판매 등을 사행심 조장 판매행위로 보지 않고 허용하게 되었습니다.
- 위 규정의 취지는 판매 사례품이나 경품을 제공하여 소비자의 사행심 조장을 금지하고자 하는 것으로 이 경우 '사행심 조장의 범위'는 우연성(우연적인 방법으로 제공)과 비례성(판매하는 건강기능식품 금액 이상의 과한 사은품 또는 경품 제공)의 조건을 모두 충족하는지 여부로 판단하고 있으니 계획하고 있는 행사 형태가 동 조건들에 적합한지 여부를 확인하여 진행해 주시기 바랍니다.

Q 373

건강기능식품 구매자에게 물통, 가전제품 등을 증정할 수 있나요?

- ① 「건강기능식품에 관한 법률」 제10조(영업자의 준수사항) 제1항제4호에서 영업자는 판매 사례품이나 경품을 제공하는 등 사행심을 조장하여 제품을 판매하는 행위를 하지 않도록 정하고 있으며,
- ② 위 규정에서 언급한 '사행심 조장의 범위'는 우연성(우연적인 방법으로 제공)과 비례성(판매하는 제품 금액 이상의 과한 사은품 또는 경품 제공)의 조건을 모두 충족하는지 여부로 판단하고 있습니다.
- ③ 이에 따라 건강기능식품을 구매하는 모든 고객이 받을 수 있고, 증정으로 제공되는 제품의 금액이 판매하는 제품의 금액에 비해 지나치게 책정되어 있지 않는 경우에 한하여 건강기능식품일반판매업자가 건강기능식품 판매 시 증정품을 제공하는 것은 가능한 것으로 판단됩니다.

Q 374

건강기능식품전문제조업소에서 타 사 건강기능식품전문제조업소에 위탁 생산 의뢰한 경우 업소명 및 소재지 표시는 어떻게 하나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제4조 및 시행규칙 제2조 [별표 1] 1. 자.에 따라 건강기능식품전문제조업자가 생산능력이 부족하거나 일부 제조시설이 미비한 경우에는 건강기능식품전문제조업의 허가를 받은 자에게 해당 제품 제조공정의 전부 또는 일부를 위탁하여 제조할 수 있습니다. 또한, 같은 법 시행규칙 [별표 4] 1. 머.에서 모든 제조 공정 또는 원료 칭량 및 포장 공정을 제외한 모든 제조 공정을 위탁하여 제조한 경우에는 해당 제품에 위탁 제조한 사실을 표시하도록 규정하고 있습니다.
- 또한, 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 [별표 4] 영업자준수사항 제1호머목에 따라 건강기능식품전문제조업자는 [별표1] 제1호자목(1)에 따라 건강기능식품을 위탁하여 제조하는 경우 반기별 1회 이상 위탁 제조시설의 관리상태 등을 점검하여야 하며, 모든 제조 공정 또는 원료 칭량(저울 등을 사용하여 무게를 정밀하게 측정하는 것을 말한다) 및 포장 공정을 제외한 모든 제조 공정을 위탁하여 제조한 경우에는 해당 제품에 위탁 제조한 사실을 표시하여야 합니다.

(예시 : “본제품은 000에서 위탁하여 XXX에서 제조하고있습니다.”)

- 「건강기능식품의 표시기준」 제6조제3호가목에 따라 건강기능식품제조업소의 명칭과 소재지는 영업허가증에 기재된 업소명 및 소재지를 표시하여야 하며, 이 경우 제조업소의 소재지 대신 반품교환업무를 대표하는 소재지를 표시할 수 있습니다.
- 건강기능식품제조업소(A)의 생산능력 부족 등의 사유로 위탁제조업소(B)에 위탁하여 건강기능식품을 제조하는 경우 ‘업소명 및 소재지’ 표시란에는 위 규정에 따라 위탁한 건강기능식품전문제조업소(A)의 명칭 및 소재지로 표시하여야 하며, 모든 제조공정을 위탁하는 경우 위에 따른 예시와 같이 위탁 제조한 사실을 추가하여 표시하여야 합니다.

Q 375

건강기능식품일반판매업소에서 건강기능식품을 소분 후 시식용 제품으로 진열할 수 있나요?

- ① 「건강기능식품에 관한 법률」 제3조에서는 불특정 다수에게 무상으로 제공하는 행위도 판매(영업)로 보고 있으며, 같은 법 제10조(영업자의 준수사항) 및 같은 법 시행규칙 제12조 (영업자의 준수사항) 관련 [별표 4] 영업자준수사항, 제3호 자목에 따라 건강기능식품판매업자는 포장된 건강기능식품을 소분하여 판매하여서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.
- ② 다만, 건강기능식품판매업 영업신고를 득한 곳에서 건강기능식품 품목제조신고서 상의 포장방법, 포장단위에 따라 소비자에게 직접 판매 가능한 최소판매단위의 포장(의무표시사항 까지 완료된 것에 한함)이 완료된 건강기능식품의 경우에는 시식용으로 진열하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 376

건강기능식품 생산 시 자사 제조와 위탁 제조를 병행 또는 계획하고 있는 경우 위탁 제조시설 관리상태 등의 점검을 생략할 수 있나요?

- ① 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 [별표 4] 영업자준수사항 제1호머목에 따라 건강기능식품전문제조업자는 [별표 1] 제1호자목(1)에 따라 건강기능식품을 위탁하여 제조하는 경우 반기별 1회 이상 위탁 제조시설의 관리상태 등을 점검하여야 합니다.
- ② 따라서, 건강기능식품을 자사 제조와 위탁 제조를 병행하거나 병행할 계획이 있는 경우에는 위탁 제조가 이루어진 시점을 기준으로 반기별 1회 이상 위탁 제조 시설의 관리상태 등을 점검하여야 합니다.

4 이상사례의 보고 등

Q 377

건강기능식품 이상사례 신고를 판매업체등에서 접수받은 경우 보고는 어떻게 하나요?

- 건강기능식품으로 인하여 발생하였다고 의심되는 이상사례를 보고하는 영업자는 건강기능식품전문제조업자 및 건강기능식품벤처제조업자, 건강기능식품일반판매업자 및 건강기능식품유통판매업자, 수입식품등 수입판매업자, 약국개설자가 해당됩니다.
- 건강기능식품을 섭취하고 이상사례를 겪은 한 명의 소비자가 판매업체, 제조업체에 신고한 경우, 이를 신고받은 영업자 모두 식품안전정보원에 이상사례를 중복으로 보고가 가능합니다.
- 따라서, 소비자로부터 이상사례 신고를 판매업체 등에서 접수받은 경우, 건강기능식품일반판매업, 건강기능식품유통전문판매업 또는 건강기능식품제조업자 중 한 곳에서 식품안전정보원에 이상사례 보고를 하여야 함을 알려드립니다.

Q 378

건강기능식품유통전문판매업소가 의뢰한 제품의 이상사례 신고를 건강기능식품제조업소가 받은 경우 건강기능식품유통전문판매업소에서 이상사례 보고를 할 수 있나요?

- ① 「건강기능식품에 관한 법률」 제10조의2(이상사례의 보고 등) 및 같은 법 시행규칙 제13조의2(이상사례의 보고)에 따라 영업자는 건강기능식품으로 인하여 발생하였다고 의심되는 바람직하지 아니하고 의도되지 아니한 징후, 증상 또는 질병(이하 이상사례)을 알게된 경우에는 식품의약품안전처장에게 보고(해당 이상사례를 알게 된 날부터 7일 이내에 같은 법 시행규칙 『별지 제27호의2 서식』의 건강기능식품 이상사례 보고서를 식품안전정보원에 제출)하여야 합니다.
- ② 따라서, 소비자로부터 최초로 이상사례 신고를 받은 영업자가 보고하여야 하는 것으로 신고받은 건강기능식품제조업체는 위의 규정에 따라 이상사례를 보고하여야 하며, 건강기능식품제조업체와의 계약관계에 따라 이상사례 보고 사실을 전달받은 건강기능식품판매업체는 이미 보고된 이상사례를 추가로 보고하지 않는 것이 바람직할 것으로 판단됩니다.

Q 379

건강기능식품 이상사례의 보고대상으로 변질된 제품도 해당하나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」제10조의2(이상사례의 보고 등)제1항에 따라 영업자는 건강기능식품으로 인하여 발생하였다고 의심되는 바람직하지 아니하고 의도되지 아니한 징후, 증상 또는 질병(이하“이상사례”라 한다)을 알게 된 경우에는 총리령으로 정하는 바에 따라 식품안전정보원에 보고하여야 합니다.
- 이에 따라, 이상사례에 관한 보고를 받은 식품안전정보원에서는 해당 건강기능식품의 안전성 및 이상사례와의 인과관계 등에 관한 조사·분석 등을 실시하고 있습니다.
- 그러나, 제조·유통·소비단계에서 변질된 건강기능식품으로 인하여 발생하였다고 의심되는 이상사례에 대해서는 해당 건강기능식품의 안전성 및 이상사례와의 인과관계 등에 관한 조사·분석 등이 어려울 것으로 보여 이상사례 보고 대상에 해당되지 않을 것으로 판단됩니다.

5 품질관리인

Q 380

동일 법인이나 소재지가 다른 두개의 건강기능식품제조업소에서 동일한 품질 관리인이 겸직 가능한가요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제12조 및 같은 법 시행규칙 제15조에 따라 건강기능 식품제조업의 허가를 받아 영업을 하고자 하는 자는 허가 받은 영업소별로 1인 이상의 품질관리인을 두어야 합니다.
- 이는 제조하는 건강기능식품의 안전성 확보 및 품질관리, 제조시설 및 제품에 대한 위생관리 등의 직무를 수행하게 하여 건강기능식품의 안전성과 기능성을 확보 하려는 취지입니다.
- 다만, 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 제3조제2호에 따른 농업인, 같은 법 제3조 제4호에 따른 농업 관련 생산자단체 또는 「농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 농업법인이 건강기능식품전문제조업의 허가를 받아 국내산 농산물을 주된 원료로 건강기능식품을 제조하는 경우에는 동일 또는 인접 시·군·구내의 다른 영업소와 공동으로 품질관리인을 둘 수 있습니다.
- 동일한 품질관리인을 선임할 수 있는 경우는 상기 규정에 해당하는 경우만 가능 하므로, 동일 법인 내 소재지가 다른 두 개의 영업소라면 어느 한 곳 전문제조원의 품질관리인이 다른 곳의 품질관리인을 겸하는 것은 원칙적으로 허용되지 않음을 알려드리니 업무에 참고하시기 바랍니다.

Q 381

건강기능식품제조업 품질관리인이 식품제조가공업 위생관리책임자와 겸직이 가능한가요?

- ① 「건강기능식품에 관한 법률」제12조 및 같은 법 시행규칙 제15조에 따라 건강기능식품제조업의 허가를 받아 영업을 하려는 자는 허가를 받은 영업소별로 1인 이상의 품질관리인을 두어야 하나, 다만, 영업자가 품질관리인의 자격을 갖추고 품질관리업무에 종사하는 경우에는 영업자가 품질관리인을 할 수 있습니다.
- ② 품질관리인은 건강기능식품의 제조에 종사하는 사람이 이 법 또는 이 법에 따른 명령이나 처분을 위반하지 아니하도록 지도하여야 하며, 다음과 같은 직무를 수행하여야 하고 같은 법 시행령 제5조에 따른 사항을 준수하여야 합니다.
 - * 품질관리인 수행 직무 : 건강기능식품의 안전성 확보, 법 제21조에 따른 자가 품질검사 등을 통한 제품 및 원료에 대한 품질관리, 제조시설 및 제품에 대한 위생관리, 건강기능식품의 안전성 확보 및 품질·위생 관리 등과 관련이 있는 종업원에 대한 지도·감독 및 교육·훈련
 - * 시행령 제5조(품질관리인의 준수사항) : 1.보건위생상 위해(危害)가 없도록 제조시설을 위생적으로 관리하여 제조 과정에서 인체에 위해를 끼치는 물질이 식품에 혼입되거나 그 물질로부터 식품이 오염되는 것을 방지할 것 2.종업원이 보건위생 상태 및 품질·위생관리에 관하여 교육받은 사항을 준수하고 있는지 지도·감독할 것 3.법 제22조제1항에 따른 우수건강기능식품 제조 및 품질관리 기준에 맞게 원료 및 건강기능식품이 관리되고 있는지 확인할 것 4.건강기능식품의 안전성, 품질 및 위생에 문제가 있거나 개선하여야 할 사항이 있는 경우에는 지체 없이 영업자에게 알리고 개선을 요청할 것
- ③ 건강기능식품법령에서는 건강기능식품제조업소의 품질관리인이 식품제조가공업의 위생관리책임자를 겸할 수 없다고 특별히 제한하고 있지는 아니하나, 위에서 규정하고 있는 직무수행에 전혀 차질이 없어야 함을 양지하여 주시기 바랍니다.

Q 382

원료의약품 등 의약품 분야의 업무 경력이 있는 자도 품질관리인 자격 기준을 일부 갖춘것으로 볼 수 있나요?

☉ 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제4조(품질관리인의 자격기준)에서 품질관리인의 자격기준을 다음과 같이 규정하고 있습니다.

1. 「국가기술자격법」에 따른 식품기술사 또는 식품기사의 자격이 있는 사람
2. 「국가기술자격법」에 따른 식품산업기사의 자격을 취득한 이후 건강기능식품과 그 원료 및 성분, 그 밖의 일반식품 또는 식품첨가물(이하 이 조에서 “건강기능식품등”;이라 한다)을 제조하는 업무(법 제21조제1항 및 제21조의2제1항에 따른 검사 업무를 포함하며, 제2조제1호나목에 따른 건강기능식품벤처제조업에 종사하는 품질관리인의 경우에는 건강기능식품등을 연구하는 업무를 포함한다. 이하 이 조에서 같다)에 1년 이상 종사한 경력이 있는 사람
3. 「고등교육법」 제2조 각 호에 따른 학교(같은 조 제4호의 전문대학은 제외한다. 이하 이 조에서 “대학등”이라 한다)에서 식품가공학·식품화학·식품제조학·식품공학·식품과학·식품영양학·위생학·발효공학·농화학·미생물학·유전공학·생명공학 등 식품 관련 분야(이하 이 조에서 “식품관련분야”라 한다)의 학사학위를 취득(법령에서 이와 같은 수준의 학력이 있다고 인정한 경우를 포함한다. 이하 이 조에서 같다)한 이후 건강기능식품등을 제조하는 업무에 1년 이상 종사한 경력이 있는 사람
4. 대학등에서 식품관련분야가 아닌 분야의 학사학위를 취득한 이후 건강기능식품등을 제조하는 업무에 2년 이상 종사한 경력이 있는 사람
5. 「고등교육법」 제2조제4호에 따른 전문대학에서 식품관련분야를 전공하고 전문 학사학위를 취득(법령에서 이와 같은 수준의 학력이 있다고 인정한 경우를 포함한다. 이하 이 조에서 같다)한 이후 건강기능식품등을 제조하는 업무에

3년(「고등교육법」 제48조제1항에 따른 수업연한이 3년인 전문대학 졸업자의 경우는 2년을 말한다) 이상 종사한 경력이 있는 사람

6. 「고등교육법」 제2조제4호에 따른 전문대학에서 식품관련분야가 아닌 분야의 전문학사학위를 취득한 이후 건강기능식품등을 제조하는 업무에 4년 이상 종사한 경력이 있는 사람
7. 「초·중등교육법」 제2조제3호에 따른 고등학교·고등기술학교를 졸업(법령에서 이와 같은 수준의 학력이 있다고 인정한 경우를 포함한다)한 이후 건강기능식품등을 제조하는 업무에 5년 이상 종사한 경력이 있는 사람
8. 그 밖에 제1호부터 제3호까지, 제5호, 제6호, 제6호의2 및 제7호에 따른 기준과 같거나 그 이상의 자격·학력 또는 경력이 있다고 인정되는 사람으로서 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 사람

☞ 따라서, 위 규정에서 '건강기능식품등'을 건강기능식품과 그 원료 및 성분, 그 밖의 일반식품 또는 식품첨가물이라고 규정하고 있으므로 원료의약품 등 의약품 분야는 이에 포함되지 않아 경력이 인정되기 어려워 해당 조건으로는 품질관리인 자격기준에 적합하지 않을 것으로 판단됩니다.

Q 383

품질관리인이 1공장, 2공장 각각 1명씩 선임되어 있으나, 추가로 1공장, 2공장에 겸직으로 품질관리인을 선임할 수 있나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제12조 및 같은 법 시행규칙 제15조에 따라 건강기능식품제조업의 허가를 받아 영업을 하고자 하는 자는 허가 받은 영업소별로 1인 이상의 품질관리인을 두어야 합니다. 이는 제조하는 건강기능식품의 안전성 확보 및 품질관리, 제조시설 및 제품에 대한 위생관리 등의 직무를 수행하게 하여 건강기능식품의 안전성과 기능성을 확보하려는 취지입니다.
- 다만, 「농어업·농어촌 및 식품산업 기본법」 제3조제2호에 따른 농어업인, 같은 법 제3조제4호에 따른 농업 관련 생산자단체 또는 「농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 농업법인이 건강기능식품전문제조업의 허가를 받아 국내산 농산물을 주된 원료로 건강기능식품을 제조하는 경우에는 동일 또는 인접 시·군·구내의 다른 영업소와 공동으로 품질관리인을 둘 수 있습니다.
- 따라서, 1공장과 2공장에 각각 선임된 품질관리인 외에 품질관리인 1명을 1공장과 2공장에 겸직으로 추가로 선임하는 것은 바람직하지 않은 것으로 판단됩니다.
- 아울러, 품질관리인을 추가로 선임할 경우에는 1공장과 2공장 중 한 곳을 정하여 추가 선임은 가능합니다.

Q 384

품질관리인이 휴직(육아휴직 등)한 경우 품질관리인을 새로이 선임하여야 하나요?

- ① 「건강기능식품에 관한 법률」 제12조(품질관리인)제2항에 따라 품질관리인은 건강기능식품의 안전성 확보, 자가품질검사 등을 통한 제품 및 원료에 대한 품질관리, 제조시설 및 제품에 대한 위생관리, 건강기능식품의 안전성 확보 및 품질·위생관리 등과 관련이 있는 종업원에 대한 지도·감독 및 교육·훈련 등의 직무를 수행하여야 합니다.
- ② 따라서, 현재 선임된 품질관리인이 휴직으로 직무를 수행할 수 없는 경우에는 품질관리인 자격조건에 해당하는 품질관리인을 선임하여야 합니다.
- ③ 아울러 품질관리인을 선임하거나 해임할 때에는 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 『별지 제29호서식』의 품질관리인선임·해임신고서에 품질관리인의 자격증빙서류(품질관리인으로 선임된 경력이 없는 사람을 선임하는 경우만 해당)를 첨부하여 관할 지방식품의약품안전청장에게 제출하여야 합니다.
- ④ 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제4조에서 정하고 있는 품질관리인의 자격기준은 아래와 같으니 참고하시기 바랍니다.

〈품질관리인 자격 기준〉

- ① 「국가기술자격법」에 따른 식품기술사 또는 식품기사의 자격이 있는 사람
- ② 「국가기술자격법」에 따른 식품산업기사의 자격을 취득한 이후 건강기능식품과 그 원료 및 성분, 그 밖의 일반식품 또는 식품첨가물(이하 이 조에서 '건강기능식품등'이라 한다)을 제조하는 업무(법 제21조제1항 및 제21조의2제1항에 따른 검사 업무를 포함하며, 제2조제1호나목에 따른 건강기능식품벤처제조업에 종사하는 품질관리인의 경우에는 건강기능식품등을 연구하는 업무를 포함한다. 이하 이 조에서 같다)에 1년 이상 종사한 경력이 있는 사람

- ③ 「고등교육법」 제2조 각 호에 따른 학교(같은 조 제4호의 전문대학은 제외한다).
- ④ 이하 이 조에서 '대학등'이라 한다)에서 식품가공학·식품화학·식품제조학·식품공학·식품과학·식품영양학·위생학·발효공학·농화학·미생물학·유전공학·생명공학 등 식품 관련 분야(이하 이 조에서 '식품관련분야'라 한다)의 학사학위를 취득(법령에서 이와 같은 수준의 학력이 있다고 인정한 경우를 포함한다. 이하 이 조에서 같다)한 이후 건강기능식품등을 제조하는 업무에 1년 이상 종사한 경력이 있는 사람
 - ④ 대학등에서 식품관련분야가 아닌 분야의 학사학위를 취득한 이후 건강기능 식품등을 제조하는 업무에 2년 이상 종사한 경력이 있는 사람
 - ⑤ 「고등교육법」 제2조제4호에 따른 전문대학에서 식품관련분야를 전공하고 전문학사학위를 취득(법령에서 이와 같은 수준의 학력이 있다고 인정한 경우를 포함한다. 이하 이 조에서 같다)한 이후 건강기능식품등을 제조하는 업무에 3년(「고등교육법」 제48조제1항에 따른 수업연한이 3년인 전문대학 졸업자의 경우는 2년을 말한다) 이상 종사한 경력이 있는 사람
 - ⑥ 「고등교육법」 제2조제4호에 따른 전문대학에서 식품관련분야가 아닌 분야의 전문학사학위를 취득한 이후 건강기능식품등을 제조하는 업무에 4년 이상 종사한 경력이 있는 사람
 - ⑦ 「초·중등교육법」 제2조제3호에 따른 고등학교·고등기술학교를 졸업(법령에서 이와 같은 수준의 학력이 있다고 인정한 경우를 포함한다)한 이후 건강기능 식품등을 제조하는 업무에 5년 이상 종사한 경력이 있는 사람

6 교육

Q 385

동일한 영업자가 경기도 내 두 지역에서 건강기능식품일반판매업 운영시 영업자 보수교육은 1회만 받을 수 있는지와 당해 연도에 영업을 하지 않은 경우 보수교육은 생략할 수 있나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제13조(교육) 제1항 단서에 따라 건강기능식품판매업의 영업자는 영업소별로 안전위생교육을 매년 받아야 하나, 같은 법 시행규칙 제19조(교육시간) 제2항에 따라 같은 법 제13조 제1항 단서에 따른 교육을 받은 자가 해당 연도에 교육 받은 영업의 영업소 소재지가 속한 특별시·광역시·도·특별자치도에서 다른 건강기능식품판매업을 함께 하고 있는 경우에는 해당 영업소도 같은 법 제13조 제1항 단서에 따른 교육을 받은 것으로 봅니다.
- 따라서, 건강기능식품판매업의 영업자가 영업소별로 매년 받아야 하는 위생안전교육은 위 규정에 따라 특별시·광역시·도·특별자치도를 기준으로 영업자가 안전위생교육을 받을 수 있을 것으로 판단됩니다.
 - ※ 예시) 경기도 용인시와 성남시에 동일한 영업자가 건강기능식품일반판매업을 운영하는 경우 영업자 보수교육은 경기도를 기준으로 1회만 받을 수 있음.
- 참고로, 「건강기능식품에 관한 법률」 제13조(교육) 제5항에 따라 종업원을 안전위생에 관한 책임자로 지정하여 같은 법 제13조(교육) 제1항 단서에 따른 안전위생교육을 영업자 대신 받은 경우에는 영업소별로 안전위생교육을 받아야 될 것으로 판단됩니다.
- 또한, 「건강기능식품에 관한 법률」 제13조(교육) 제1항 단서에 따른 안전위생교육의 의무는 영업을 계속적으로 영위하는 영업자에게 건전하고 안전한 건강기능식품의 유통·판매 도모를 위해 부과하는 것으로 당해연도에 영업을 하지 않았다는 명백한 증거*가 있는 경우에는 안전위생교육 미이수에 따른 과태료 부과 처분이 어려울 것으로 판단됩니다.

* 부과가치세 과세표준증명원 또는 부과가치세 면세사업자수입금액증명원 등



제2장. 기준 및 규격 등

1 기준 및 규격

Q 386

개별인정형 기능성 원료의 경우 인정서가 발급된 자에 한하여 사용할 수 있는데, 제조행위 외에도 수입하여 다른 업체에 판매할 수도 있나요?

- 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 1) (2) (나)에 따라 「건강기능식품의 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」에 따른 개별인정형 기능성 원료는 인정서가 발급된 자에 한하여 사용할 수 있습니다.
- 이는 인정받은 자가 인정받은 기능성 원료를 직접 수입, 제조 또는 판매할 수 있다는 의미로서, 수입하여 판매하는 행위가 포함됩니다.
- 참고로, 건강기능식품제조업에서 개별인정형 원료를 사용하여 제품을 제조하고자 하는 경우 위의 규정에 따라 개별인정 받은 업체로부터 납품받아 사용하는 것은 가능합니다.

Q 387

개별인정형 기능성 원료로 인정받은 후 동일한 원료에 대해 다른 건강기능식품 제조업소가 인정받은 경우 「건강기능식품의 기준 및 규격」의 '원료별 기준 및 규격의 추가 등재'에 따른 '인정받은 일로부터 6년이 경과하고'의 기준은 어떻게 되나요?

- ① 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제1.6. 원료별 기준 및 규격의 추가 등재에 ‘1) 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」에 따라 인정된 기능성 원료는 인정받은 일로부터 6년이 경과하고, 품목제조신고 50건 이상(생산실적이 있는 경우에 한함)인 경우 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제 3. 개별 기준 및 규격에 추가로 등재할 수 있다. 2) 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」 제10조제2항에 따른 기능성 내용의 추가, 섭취량 또는 제조기준의 변경은 최초로 인정받은 영업자의 인정일을 기준으로 3년이 경과한 경우 「건강기능식품의 기준 및 규격」에 추가 등재 한다(다만, 인정받은 자가 「건강기능식품의 기준 및 규격」에 등재를 요청하는 경우는 제외).’라고 규정하고 있습니다.
- ② 해당 업체에서 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」에 따라 기능성 원료로 인정받는 경우, 동일한 원료에 대해 타 업체에서도 개별인정이 가능하며, 고시형 원료의 추가 등재는 위 규정에 따라 기능성 원료는 인정받은 일로부터 6년이 경과하고, 품목제조신고 50건 이상(생산실적이 있는 경우에 한함)의 조건이 만족하여야 합니다. 다만, 동일한 원료에 대해 인정받은 업체가 여러 곳인 경우 최초 인정받은 일로부터 6년이 경과한 경우로 적용이 됩니다.

Q 388

EPA 및 DHA 함유 유지가 90% 이상인 원료성 제품에 산화방지제, 레시틴이 첨가된 경우 「건강기능식품의 기준 및 규격」에서의 EPA 및 DHA 함유 유지 규격 중 '산가, 과산화물가, 아니시딘가, 총산화가' 적용 대상에 해당하나요?

- 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제 3. 2-16 EPA 및 DHA 함유 유지의 2) 규격에 따라, EPA 및 DHA 함유 유지제품에 산가, 과산화물가, 아니시딘가, 총산화가 규격의 적용 대상은
 - (ㄱ) EPA 및 DHA 함유 유지가 100 %인 원료성 제품
 - (ㄴ) (ㄱ)으로만 제조한 최종제품(단, 캡슐에 색소 및 향료가 포함된 경우에는 제외)
 - (ㄷ) EPA 및 DHA 함유 유지와 「식품첨가물의 기준 및 규격」의 산화방지제만 첨가된 원료성 제품
 - (ㄹ) (ㄱ) 또는 (ㄷ)에 「식품첨가물의 기준 및 규격」의 산화방지제만 첨가하여 제조한 최종제품(단, 캡슐에 색소 및 향료가 포함된 경우에는 제외)에 해당합니다.
- 따라서 EPA 및 DHA 함유 유지에 산화방지제 이외의 다른 원료(레시틴)가 포함된 경우에는 위 규정에 따라 산가, 과산화물가, 아니시딘가 및 총산화가 규격을 적용하지 않습니다.

Q 389

녹차추출물 원료성 제품의 경우 「건강기능식품의 기준 및 규격」에서의 ‘에피갈로카테킨갈레이트((-)-epigallocatechin gallate, EGCG)(mg) : 일일섭취량 중 300 이하’의 기준도 적합하여야 하나요?

- ① 건강기능식품 녹차추출물 제품은 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제2. 공통 기준 및 규격과 제3.2.2-6. 녹차추출물의 제조기준, 규격 및 최종제품의 요건에 적합하여야 합니다.
- ② 아울러, 위의 규정 1) 제조기준에 ‘녹차(Camellia sinensis, Thea sinensis) 잎을 물 또는 주정(물·주정 혼합물 포함), 초산에틸로 추출 후 여과하여 제조하여야 하며, 기능성분(또는 지표성분)인 카테킨의 함량이 200 mg/g 이상 함유하고, EGC, EGCG, EC, ECG의 합계량으로 환산하며 4가지 카테킨이 모두 확인되어야 한다 (다만, 최종제품의 경우 4가지 카테킨을 모두 확인할 필요는 없음)’라고 정하고 있습니다.
- ③ 또한, 위의 규정 2) 규격 (3)에 ‘에피갈로카테킨갈레이트((-)-epigallocatechin gallate, EGCG)(mg) : 일일섭취량 중 300 이하’로 정하고 있습니다.
- ④ 따라서, 소비자에게 전달되지 않는 원료성 제품이라면, 별도로 일일섭취량을 정하고 있지 않으므로 ‘에피갈로카테킨갈레이트((-)-epigallocatechin gallate, EGCG)(mg) : 일일섭취량 중 300 이하’의 규격에는 적용받지 않습니다.

Q 390

비오틴 건강기능식품 제조 시 일일섭취량을 1000 μg 으로 설정하여 제조할 수 있나요?

- ① 건강기능식품의 비타민과 무기질 제품은 일상식사에서 부족될 수 있는 비타민과 무기질을 보충하는 것이 목적이므로 식사를 대용하거나 다른 성분의 섭취가 목적이 되어서는 안됩니다.
- ② 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제 3. 1. 영양성분의 일일섭취량은 같은 고시 [별표 2] 1일 영양성분기준치의 30% 이상인 최소함량기준과 과잉섭취로부터 안전성을 확보하기 위한 최대함량기준으로 설정되어 있으며, 최대함량기준은 최종제품의 표시량에 대한 임의기준으로 적용하고 있습니다.
- ③ 비오틴 제품은 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제 3. 1-13 비오틴의 제조기준, 규격 및 최종제품의 요건에 적합하여야 합니다. 다만, 비타민 및 무기질의 최대함량기준은 임의기준을 적용하므로 최대함량기준을 초과하는 제품 제조는 가능하나, 최대함량기준을 초과 시 과잉섭취에 따른 이상사례가 발생할 개연성이 있으므로 비오틴의 일일섭취량 9 ~ 900 μg 을 준수하여 제조하시는 것이 바람직합니다.
- ④ 참고로, 국제식품규격위원회(CODEX)에서는 비타민과 무기질의 위해평가에 근거한 상한 섭취량과 다른 식품을 통한 섭취량 등을 고려하여 최대함량기준을 설정하도록 권고하고 있으며, 현재 건강기능식품의 비타민, 무기질의 일일섭취량은 '한국인 영양소 섭취기준((사)한국영양학회)'을 토대로 평가하여 설정하였습니다.

Q 391

비타민 D 규격에서는 '비타민 D : 표시량의 80~180%'를 두고 있으나, 표시량의 200%로 제조할 수 있나요?

- ☞ 영양성분 비타민 D를 건강기능식품으로 사용하기 위해서는 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제 3. 1-3 비타민 D의 제조기준, 규격 및 제품의 요건에 적합하여야 하므로, 비타민 D의 함량은 표시량의 80 ~ 180 % 규격을 준수하여야 합니다.
- ☞ 다만, 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제3. 1.영양성분의 일일섭취량은 같은 고시 [별표 2] 1일 영양성분기준치의 30% 이상인 최소함량기준과 과잉섭취로부터 안전성을 확보하기 위한 최대함량기준으로 설정되어 있으며, 최대함량기준은 최종 제품의 표시량에 대한 임의기준으로 적용하고 있습니다.
- ☞ 따라서, 위 규정에 따라 일일섭취량의 최대함량기준을 초과하는 비타민과 무기질 제품을 제조할 수는 있으나, 이 경우 과잉섭취에 따른 이상사례가 발생할 개연성이 있으므로 영양성분의 일일섭취량을 준수하는 것이 바람직합니다.

Q 392

쏘팔메토 열매 추출물 건강기능식품의 경우 반드시 유(oil)상의 형태로만 제조하여야 하나요?

- ① 아울러, 위 규정의 제조기준에 ‘쏘팔메토(*Serenoa repens*) 열매를 주정 또는 이산화탄소(초임계추출)로 추출한 후 여과, 농축, 정제하여 유(oil)상으로 제조하여야 하며, 기능성분(또는 지표성분)의 함량은 로르산(Lauric acid)이 220 mg/g 이상 함유되어 있어야 함’으로 규정하고 있습니다.
- ② 또한, 같은 고시 제2. 공통 기준 및 규격 3. 건강기능식품의 기준 및 규격 적용에서 제3. 개별 기준 및 규격에 제시된 각 기능성분의 규격은 소비자에게 직접 판매되지 아니하는 원료성 제품과 이를 사용하여 제조·가공한 최종 제품으로 구분하여 적용하며, 다만, 기능성 원료에 과당, 전분, 포도당, 유당, 텍스트린 등을 혼합하여 원료성 제품으로 사용하는 경우, 기능성분(또는 지표성분)의 함량은 배합비를 고려하여 환산하였을 때 해당 기능성 원료의 제조기준에 적합하여야 한다고 정하고 있습니다.
- ③ 따라서 위 규정에 적합하게 제조된 기능성 원료 쏘팔메토 열매 추출물에 기타 원료를 혼합하여 유(oil)상이 아닌 형태의 원료성 제품 또는 최종제품으로 제조·수입을 하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 393

홍삼 건강기능식품에 발효홍삼(가공식품)을 기타원료로 사용할 수 있나요?

- 건강기능식품에 사용되는 원료는 기능성 원료와 기타원료로 구성되어 있습니다. 기능성 원료는 「건강기능식품의 기준 및 규격」제 3. 개별기준 및 규격 또는 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」에서 정한 제조기준 및 규격에 적합한 것을 사용하여야 하고, 기타원료는 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」, 건강기능식품의 기능성 원료 또는 영양성분에 적합한 것이어야 합니다. 건강기능식품의 기능성 원료 또는 영양성분을 사용할 경우에는 섭취 시 주의사항을 반드시 고려하고, 식약처장이 정한 일일섭취량 미만으로 사용하여야 합니다.
- 또한, 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제2. 2. 5)에 따라 기타원료를 사용할 때에는 기능성 원료의 안전성과 기능성 유지를 우선적으로 고려하여야 합니다.
- 따라서, 위 규정에 따라 기타원료로 기능성 원료를 사용하는 것은 가능하나, 기타원료에 기능성 원료와 같은 성분이 포함되어 있다면, 위의 기타원료에 따른 규정에 적합하지 않을 것으로 판단됩니다.

Q 394

건강기능식품의 기타원료로 제삼인산칼슘을 사용할 수 있나요?

- 건강기능식품에 사용되는 기타원료는 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제2. 공통 기준 및 규격 1. 3)에 따라 '별도의 규격을 설정하지 않고 건강기능식품의 제조에 사용할 수 있는 원료 또는 성분'을 말하며, 기타원료는 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」, 건강기능식품의 기능성 원료 또는 영양성분에 적합한 것이어야 합니다. 건강기능식품의 기능성 원료 또는 영양성분을 사용할 경우에는 섭취 시 주의사항을 반드시 고려하고, 식약처장이 정한 일일섭취량 미만으로 사용하여야 하며, 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」에 따른 기능성 원료는 인정서가 발급된 자에 한하여 사용할 수 있습니다.
- 제삼인산칼슘은 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제3. 1-15 칼슘의 원료로 등재되어 있으므로, 제삼인산칼슘을 기타원료로 사용하고자 한다면 위 규정에 따라 섭취 시 주의사항을 반드시 고려하고, 식약처장이 정한 일일섭취량(1일 영양성분 기준치의 30%) 미만으로 사용하여야 합니다.

Q 395

전량 수출용 건강기능식품에 국내에서 사용불가능한 원료를 사용하여 제조할 수 있나요?

- 건강기능식품제조업 허가를 받은 자가 수출을 목적으로 하는 건강기능식품을 제조하려는 경우 「건강기능식품에 관한 법률」제7조 및 같은 법 시행규칙 제8조에 따라 수출용 건강기능식품으로 품목제조신고를 하여야 하며, 같은 법 제14조 제4항에 따라 수출을 목적으로 하는 건강기능식품의 기준 및 규격은 수입자가 요구하는 기준 및 규격을 따를 수 있습니다.
- 건강기능식품을 제조하여 수출 할 경우 수출용 건강기능식품으로 품목제조신고를 하여야 하나 이는 건강기능식품이 아닌 것을 수출용 건강기능식품으로 제조할 수 있다는 의미는 아니며, 수출용 건강기능식품의 경우도 「건강기능식품의 기준 및 규격」에 따른 기능성 원료를 주원료로 하여 제조된 것이어야 합니다.
- 또한, 수출용 건강기능식품에 기타원료(부원료)로 식품에 사용이 불가능한 원료 등을 사용하는 것은 수입국의 기준 및 규격에 적합한 경우 사용 가능할 것으로 판단되나, 식품에 사용 불가능한 원료 등이 포함된 해당 제품이 국내에서 유통·판매되어서는 아니 됩니다.

Q 396

전량 수출용 칼슘, 비타민D 건강기능식품에 비타민B6, 비타민K를 기타원료로 사용하고자 할 때 「건강기능식품의 기준 및 규격」에 따른 일일섭취량 하한치 이상으로 제조할 수 있나요?

- ① 건강기능식품제조업 허가를 받은 자가 수출을 목적으로 하는 건강기능식품을 제조하려는 경우 「건강기능식품에 관한 법률」 제7조 및 같은 법 시행규칙 제8조에 따라 수출용 건강기능식품으로 품목제조신고를 하여야 하며, 같은 법 제14조 제4항에 따라 수출을 목적으로 하는 건강기능식품의 기준 및 규격은 수입자가 요구하는 기준 및 규격을 따를 수 있습니다.
- ② 위와 같이 수입국의 기준 및 규격을 따를 수 있으나, 이는 건강기능식품이 아닌 것을 수출용 건강기능식품으로 제조할 수 있다는 의미는 아니며, 수출용 건강기능식품의 경우도 「건강기능식품의 기준 및 규격」에 따른 기능성 원료를 주원료로 하여 제조된 것이어야 합니다.
- ③ 수출용 건강기능식품에 기능성 원료로서 ‘칼슘, 비타민D’를 사용한 경우라면 이 외 원료(비타민B6·K 등)가 「건강기능식품의 기준 및 규격」 일일섭취량 기준 등에 적합하더라도 수입국의 기준·규격에 따라 기타원료로 품목제조신고하는 것 자체만으로는 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 397

홍삼 원료성 제품의 경우 중금속 기준은 어떻게 되나요?

- 건강기능식품 홍삼 제품은 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제2. 공통 기준 및 규격과 제 3. 2-2. 홍삼의 제조기준, 규격 및 최종제품의 요건에 적합하여야 합니다.
- 아울러, 같은 고시 제2. 공통 기준 및 규격 3. 5)에 ‘제3. 개별 기준 및 규격에서 정하고 있지 않은 기능성 원료의 중금속 규격은 1.0 mg/kg 이하, 카드뮴은 0.3 mg/kg 이하로 한다.’라고 규정하고 있습니다.
- 위 규정의 기준에 적합한 제품으로서 소비자에게 전달되지 않고, 다른 제품의 제조에 사용되는 원료성 제품이라면, 홍삼 개별 규격에 중금속 규격을 정하고 있지 않으므로, 위 규정의 규격(1.0 mg/kg 이하, 카드뮴은 0.3 mg/kg 이하)을 적용하여야 합니다.



제3장. 검사 등

1 자가품질검사 의무

Q 398

타 건강기능식품제조업체에 위탁하여 제조한 반제품을 소분·포장 한 후 자사 생산 반제품과 합하여 건강기능식품을 제조하는 경우, 위탁 생산한 반제품의 성적서로 완제품 자가품질검사를 갈음 할 수 있나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제21조(자가품질검사 의무) 및 시행규칙[별표 7] 1.라.에 따라 자가품질검사 기준을 아래와 같이 규정하고 있습니다.
 - (1) 건강기능식품(기능성 원료 또는 성분 제외) : 1월마다 1회 이상 공통 및 개별 기준·규격 항목
 - (2) 기능성 원료 또는 성분 : 제조단위(Lot)별 1회 이상 기준·규격 항목
- 아울러 [별표 7] 1.라.(4) 에서는 아래의 어느 하나에 해당하는 경우로서 위 (1) 및 (2)에 따라 자가품질검사를 하여야 하는 기준·규격 항목이 중복될 경우에는 그 중 하나를 생략할 수 있다고 규정하고 있습니다.
 - (가) 동일한 제조업소에서 제조한 기능성 원료 또는 성분을 원료로 하여 건강기능식품 완제품을 제조하는 경우(기능성 원료부터 완제품까지 동일 업체 내에서 제조하는 경우)
 - (나) 다른 원료 또는 성분의 첨가 없이 (2)에 따른 기준·규격 항목의 검사가 완료된 기능성 원료 또는 성분을 그대로 소분만 하는 경우(원료성 제품을 그대로 소분·포장하는 경우)

- 위탁제조한 반제품(환 혹은 캡슐 제형)을 그대로 소분·포장하여 자사생산 반제품(포장완료)과 단순히 합한 건강기능식품을 제조하는 경우, 위탁제조한 반제품과 건강기능식품 완제품의 기준·규격 항목이 중복된다면 그 중 하나를 생략할 수 있음을 알려드립니다.

Q 399

타 건강기능식품제조업소에서 자가품질검사를 진행할 수 있나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」시행규칙 [별표 1]제1호아.1)에 따라 자가품질검사, 원료검사 및 제조단계별 품질관리를 위한 품질관리실과 그 시험검사 등에 필요한 기계·기구 및 시약류 등을 갖추어야 하나, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 이를 갖추지 않을 수 있습니다.
 - 가) 법 제21조제2항에 따라 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조 제3항제2호에 따른 자가품질위탁 시험·검사기관에 위탁하여 자가품질검사를 하는 경우
 - 나) 같은 영업자가 다른 장소에 영업허가를 받은 건강기능식품제조업의 영업소에 품질관리실을 갖추고 그 품질관리실에서 법 제21조제1항에 따른 자가품질검사를 하는 경우
 - 다) 같은 영업자가 「식품위생법 시행령」 제21조제1호·제3호에 따른 식품제조·가공업 및 식품첨가물제조업, 「약사법」 제31조제1항·제4항에 따른 의약품의 약외품 제조업, 「화장품법」 제3조제1항에 따른 화장품제조업, 「축산물 위생관리법」 제21조제1항제3호에 따른 축산물가공업 또는 「위생용품 관리법」 제2조제2호에 따른 위생용품제조업의 영업을 하면서 해당 영업소에 검사실 또는 시험실을 갖추고 법 제21조제1항에 따른 자가품질검사를 하는 경우

라) 같은 영업자가 설립한 건강기능식품 또는 식품 관련 연구·검사기관에서 자사 제품에 대하여 법 제21조제1항에 따른 자가품질검사를 하는 경우

마) 영업자와 동일한 기업집단(「독점규제 및 공정거래에 관한 법률」 제2조제11호에 따른 기업집단을 말한다)에 속하는 건강기능식품 또는 식품 연구·검사기관이나 영업자의 계열회사(「독점규제 및 공정거래에 관한 법률」 제2조제12호에 따른 계열회사를 말한다)가 영업신고한 영업소의 검사실에서 법 제21조제1항에 따른 자가품질검사를 하는 경우

- 따라서, 건강기능식품전문제조업소라 하더라도 위의 규정에 해당하지 않는 경우 타업체에서 자가품질검사를 진행하는 것은 어려울 것으로 판단됩니다.

Q 400

건강기능식품 자가품질검사 시 '1월마다 1회 이상' 실시하여야 하는 대상으로 함량 시험도 포함되는지와 '제조단위(롯트)별 1회 이상' 실시하여야 하는 대상의 경우 완제품 제조 시 사용하는 원료도 해당하나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 [별표 7] 자가품질검사기준 제1호가목 및 나목에 따라 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조하는 품목별로 실시하여야 하고, 자가품질검사주기의 적용시점은 제품의 제조일 기준으로 산정하며, 제1호라목(1) 및 (2)에 따라 건강기능식품(기능성 원료 또는 성분 제외)은 1월마다 1회 이상 공통 및 개별 기준·규격 항목, 기능성 원료 또는 성분은 제조단위(롯트)별 1회 이상 기준·규격 항목에 대하여 자가품질검사를 실시하여야 합니다.
- 따라서, 위 규정의 건강기능식품(기능성 원료 또는 성분 제외)에 대한 자가품질검사 시 검사항목은 기준·규격 전체 항목입니다.
- 참고로, 위 규정 중 자가품질검사기준 제1호라목(2)의 기능성 원료 또는 성분은 해당 건강기능식품전문제조업소에서 제조하는 기능성 원료에 대하여 적용하는 사항입니다.

Q 401

생산한 제품의 자가품질검사 전 건강기능식품유통전문판매업소의 참고로 출고할 수 있나요?

- 자가품질검사 결과 확인 이후 제품 출고가 가능한 것으로 「건강기능식품에 관한 법률」 제21조(자가품질검사 의무) 등에서 제한하고 있지는 않으나,
- 해당 업체의 우수건강기능식품제조기준에서 제품에 대한 자체 공인검사기관 위탁 검사 결과를 확인하여 적합하다는 사실을 확인 후 출고하도록 규정하고 있는 경우 이를 준수해야 합니다.
- 또한, 자가품질검사 결과 등을 확인하지 않았음에도 확인 후 출고한 것으로 제조 관리기준서 및 제조지시기록서 등을 허위로 작성한 경우는 「건강기능식품에 관한 법률」 제22조 위반에 해당되어 영업정지 등의 행정처분 대상에 해당됩니다
- 참고로 건강기능식품 유통 중 기준·규격 부적합이 발생하는 경우 회수대상에 해당되고, 부적합 제품 및 회수에 관한 사항이 홈페이지 공표대상에 해당되어, 한국 건강기능식품협회를 통해 부적합 제품이 유통되지 않을 수 있도록 자가품질검사 결과 적합한 제품이 출고될 수 있도록 안내를 요청한 바 있으니 이 점 참고하시기 바랍니다(21.2)

Q 402

홍삼농축액(기능성 원료) 자가품질검사 시 중금속(납, 카드뮴) 항목의 경우 자가품질검사 주기는 어떻게 되나요?

- ① 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 제25조 관련 [별표 7] 자가품질검사기준 제1호 나목에 따라 자가품질검사주기의 적용시점은 제품의 제조일 기준으로 산정하고, 제1호 라목(1) 및 (2)에 따라 건강기능식품(기능성 원료 또는 성분 제외)은 1월마다 1회 이상 공통 및 개별 기준·규격 항목, 기능성 원료 또는 성분은 제조 단위(롯트)별 1회 이상 기준·규격 항목에 대하여 자가품질검사를 실시하여야 합니다.
- ② 따라서 기능성 원료에 해당하는 홍삼농축액제품의 경우 위의 규정에 따라 성상, 진세노사이드 함량, 대장균군, 세균수 항목에 대하여 제조단위(롯트)별 1회 이상 자가품질검사를 실시하여야 하며, 중금속(납, 카드뮴) 항목에 대한 자가품질검사는 1월마다 1회 이상 실시할 수 있습니다.

Q 403

건강기능식품전문제조업소에서 여러 곳의 건강기능식품유통전문판매업소로부터 동일한 제조일자에 동일 원재료, 배합비 등 모두 동일하나, 제품명과 건강기능식품유통전문판매업소만 다른 경우 자가품질검사를 각각 실시하여야 하나요?

- ① 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 [별표 7] 자가품질검사기준 제1호 가목 및 나목에 따라 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조하는 품목별로 실시하여야 하고, 자가품질검사주기의 적용시점은 제품의 제조일 기준으로 산정하며, 제1호라목(1) 및 (2)에 따라 건강기능식품(기능성 원료 또는 성분 제외)은 1월마다 1회 이상 공통 및 개별 기준·규격 항목, 기능성 원료 또는 성분은 제조단위(롯트)별 1회 이상 기준·규격 항목에 대하여 자가품질검사를 실시하여야 합니다.
- ② 따라서, 원료의 배합비율이 같은 건강기능식품이 유통전문판매업체가 달라 각각 다른 제품명으로 품목제조신고한 경우에는 품목별로 자가품질검사를 실시하여야 합니다.

Q 404

액상과 정제 또는 캡슐로 구성된 제품으로 정제, 캡슐은 위탁하여 생산하고, 수탁자가 자가품질검사를 실시한 경우 해당 시험·검사성적서로 대체할 수 있는지와 기능성 원료로 제조한 최종제품(액상제품)의 경우 건강기능식품 완제품 기준 규격 항목이 중복된다면 그 중 하나를 생략할 수 있나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제21조(자가품질검사 의무)에 따라 건강기능식품 제조업의 허가를 받은 자는 제조하는 건강기능식품이 기준·규격에 맞는지를 검사하여야 하며, 같은 법 시행규칙 [별표 4] 영업자준수사항 제1호 타목에 따라 건강기능식품을 위탁하여 제조하는 경우에는 위탁자 또는 수탁자가 자가품질검사를 실시할 수 있습니다.
- 따라서, 위탁하여 제조하는 캡슐, 정제 제형의 자가품질검사는 해당 제형을 직접 제조(원료 투입부터 포장공정(완제품)까지 제조)하는 해당 업소(수탁업소)에서 실시한 자가품질검사 성적서를 사용할 수 있습니다.
- 아울러, 「건강기능식품에 관한 법률」 제21조(자가품질검사 의무) 및 같은 법 시행규칙 [별표 7] 1. 라.에 따라 자가품질검사 기준을 아래와 같이 규정하고 있습니다.
 - (1) 건강기능식품(기능성 원료 또는 성분 제외) : 1월마다 1회 이상 공통 및 개별 기준·규격 항목
 - (2) 기능성 원료 또는 성분 : 제조단위(Lot)별 1회 이상 기준·규격 항목
- 또한, 같은 법 시행규칙 [별표 7] 라.(4)에서는 아래의 어느 하나에 해당하는 경우로서 위 (1) 및 (2)에 따라 자가품질검사를 하여야 하는 기준·규격 항목이 중복될 경우에는 그 중 하나를 생략할 수 있다고 규정하고 있습니다.
 - (가) 동일한 제조업소에서 제조한 기능성 원료 또는 성분을 원료로 하여 건강기능식품 완제품을 제조하는 경우(기능성 원료부터 완제품까지 동일 업체 내에서 제조하는 경우)

(나) 다른 원료 또는 성분의 첨가 없이 (2)에 따른 기준·규격 항목의 검사가 완료된 기능성 원료 또는 성분을 그대로 소분만 하는 경우(원료성 제품을 그대로 소분·포장하는 경우)

- 자사 제조의 기능성 원료로 제조한 최종제품(액상제품)은 위 규정의 (가)에 따라 기능성 원료와 건강기능식품 완제품의 기준·규격 항목이 중복될 경우에는 그 중 하나를 생략할 수 있습니다.

Q 405

자사제조용 원료성 제품도 자가품질검사 대상인가요?

- ① 「건강기능식품에 관한 법률」 제21조(자가품질검사 의무)에 따라 건강기능식품제조업의 허가를 받은 자는 그가 제조하는 건강기능식품이 같은 법 제14조에 따른 기준 및 규격에 맞는지를 검사하고 그 기록을 보존하여야 한다고 정하고 있으며,
- ② 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 [별표 7] 자가품질검사기준 1.라.(1) 및 (2)에 따라 ‘건강기능식품(기능성 원료 또는 성분 제외)’은 1월마다 1회 이상 공통 및 개별 기준·규격 항목, ‘기능성 원료 또는 성분’은 제조단위(롯트)별 1회 이상 기준·규격 항목에 대하여 자가품질검사를 실시하여야 합니다.
- ③ 아울러, [별표 7] 1.라.(4)(가)에 따라 동일한 제조업소에서 제조한 ‘기능성 원료 또는 성분’(원료성 제품)을 원료로 하여 건강기능식품 완제품을 제조하는 경우로서, 위 규정에 따라 자가품질검사를 하여야 하는 기준·규격 항목이 중복될 경우에는 그 중 하나를 생략할 수 있도록 규정하고 있습니다.
- ④ 따라서, 자사 제조용 원료성 제품(B)을 원료로 하여 소비자에게 판매되는 건강기능식품 최종제품(A)을 만드는 경우에는 자사 제조용 원료성 제품(B)의 자가품질검사 생략이 가능함을 알려드리며,
- ⑤ 다만, 해당 원료성 제품을 타사에 판매하게 되는 경우에는 [별표 7] 자가품질검사기준 1.라.(2)에 따라 자가품질검사를 실시하여야 함을 알려드리니 참고하시길 바랍니다.



제4장. 우수건강기능식품제조기준 등

1 우수건강기능식품제조기준 등

Q 406

동일한 영업자가 건강기능식품전문제조업을 1공장, 2공장으로 각각 운영하고 있는 경우 1공장 소속된 제조관리책임자가 2공장을 함께 관리할 수 있나요?

- 우수건강기능식품제조기준(GMP)이란 우수한 품질의 건강기능식품을 제조·공급하기 위해 제조공장의 구조 설비를 비롯하여 건강기능식품의 원료·자재 등의 구입에서부터 제조·포장·출하에 이르기까지 제조 및 품질관리 전반에 걸쳐 지켜야 할 사항을 규정한 기준을 뜻합니다.
- 또한, 「건강기능식품에 관한 법률」 제12조제1항 및 같은 법 시행규칙 제15조에 따라 건강기능식품제조업자는 허가를 받은 영업소별로 1인 이상의 품질관리인을 두어야 하며, 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 [별표 4의2] 우수건강기능식품 제조 및 품질관리 기준 제4호가목1)에 따라 품질관리인을 GMP총괄책임자로 선임하고, 그 하부에 독립된 제조관리부서책임자와 품질관리부서 책임자를 두어야 합니다.
- 이 경우 GMP총괄책임자는 제품의 제조유형·방법 및 업소 규모·조직 등을 고려하여 제조관리부서책임자 또는 품질관리부서책임자를 겸임할 수 있으나, 영업자가 같다 하더라도 다른 장소에 위치한 건강기능식품제조업체는 별개의 업체로 판단됨에 따라 직원 또한 업체별로 구분하여 관리되어야 하므로 1공장에 소속된 직원을 2공장의 제조관리책임자로 선임하는 것은 불가합니다.

2 건강기능식품이력추적관리 등록기준 등

Q 407

건강기능식품유통전문판매업소의 2021년 매출액이 1억원 이상인 경우 2023년 6월 1일부터 건강기능식품이력추적관리 등록대상에 해당하나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제22조의2제1항에 따라 건강기능식품을 제조 또는 판매하는 자 중 건강기능식품이력추적관리를 하려는 자는 총리령으로 정하는 등록 기준을 갖추어 해당 건강기능식품을 식약처장에게 등록할 수 있으며, 그 매출액 등이 총리령으로 정하는 매출액 또는 매장면적에 해당하는 자는 식약처장에게 등록하여야 합니다.
- 같은 법 시행규칙 제29조의2제2항에 따르면 건강기능식품유통전문판매업자로 2019년 이후 품목류별 연 매출액이 1억원 이상이 되는 자는 해당 연 매출액 계산의 대상이 되는 연도의 다음 다음 해 6월 1일부터 건강기능식품이력추적관리 등록을 하여야 합니다.
- 위 규정의 연 매출액은 건강기능식품유통전문판매업자의 매출액이 아닌 ‘건강기능식품유통전문판매업자가 의뢰한 건강기능식품제조업자의 해당 품목류별 매출액’을 말하며, 해당 품목류는 ‘건강기능식품의 기준 및 규격 중 동일한 기준 및 규격을 적용받아 제조되는 모든 품목’입니다.
- 건강기능식품유통전문판매업자가 의뢰한 건강기능식품제조업자의 해당 품목류별 매출액이 1억원 이상인 해가 ‘21년인 경우라면 ’23년 6월 1일부터 건강기능식품 이력추적관리 등록을 하여야 합니다.

Q 408

건강기능식품의 이력추적관리번호를 세트포장내 최소판매단위 제품별로 각각 표시해야 하나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제22조의2 등에 따른 “건강기능식품이력추적관리 등록자”는 「식품 등 이력추적관리기준」 제7조에 따라 식품이력추적관리번호를 표시하여야 하고, 이력관리번호는 식품이력추적관리를 위하여 최종 소비자에게 판매하는 제품의 경우 최소판매단위별 용기·포장에 식품이력추적관리번호를 표시하도록 하고 있으며, 최종 소비자에게 판매하는 최소판매단위 제품을 유통단위별로 포장할 경우에는 그 유통단위별 용기·포장에도 해당 제품의 식품이력추적관리번호와 그 수량에 관한 정보를 표시하여야 한다고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 최소판매단위인 1제품(예:10정)구성된 내케이스를 이력추적등록한 후 유통단위별(예: 외케이스로 최소판매단위 3개 포함)로 포장할 경우에는 해당 제품의 건강기능식품이력추적관리번호와 그 수량에 관한 정보를 표시하여야 하므로 유통단위별(외케이스) 건강기능식품이력추적관리번호의 표시는 ‘건강기능식품이력추적관리번호(예: 10정) X 3개’와 같이 표시하는 것이 바람직할 것으로 판단됩니다.
- 아울러, 식품이력추적관리를 위하여 최종 소비자에게 판매하는 제품의 경우 최소 판매단위별로 이력추적등록을하고 최소판매단위별 용기·포장에 각각의 부여받은 식품이력추적관리번호를 표시하여야 함을 알려드리니 업무에 참고 바랍니다.

Q 409

건강기능식품유통전문판매업이 식품이력추적관리를 해야하는지요?

- ① 「건강기능식품에 관한 법률」 제22조의2제1항 및 동 법률 시행규칙 제29조의2에 따라 건강기능식품을 제조 또는 판매하는 자는 품목류별 연매출액이 1억원 이상인 경우 건강기능식품이력추적관리 등록을 해야 합니다.
- ② 상기 규정의 연 매출액은 건강기능식품유통전문판매업자의 매출액이 아닌 ‘건강기능식품유통전문판매업자가 의뢰한 건강기능식품제조업자의 해당 품목류별 매출액’을 말하며, 해당 품목류는 ‘건강기능식품의 기준 및 규격 중 동일한 기준 및 규격을 적용받아 제조되는 모든 품목’입니다.
- ③ 따라서, 건강기능식품유통전문판매업자는 제조업체에서 생산된 제품이 이력추적 등록 대상 제품인 경우 유통전문판매업의 매출액과 상관없이 제조업체의 품목류별 연 매출액 기준에 따라 건강기능식품 이력추적관리등록을 하여야 하며, 정보연계 등 식품 등 이력추적관리기준을 준수하여야 함을 알려드립니다.

Q 410

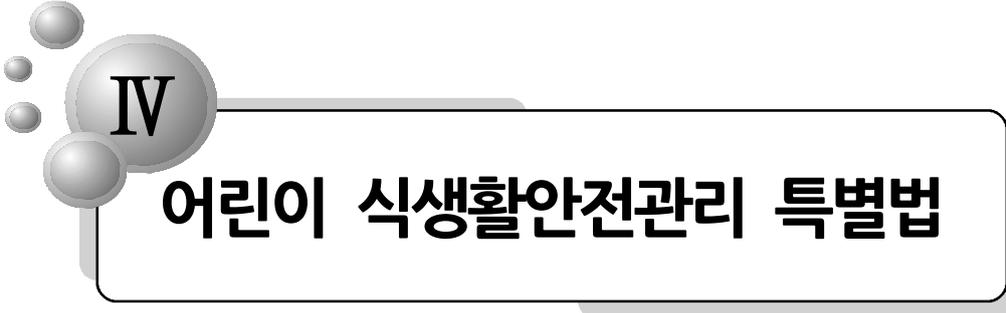
건강기능식품의 식품이력추적관리를 바코드번호와 소비기한으로 하도록 되어 있는데 제조업체가 아닌 판매업체가 바코드를 훼손하고 바코드번호와 소비기한만을 남겨두고 판매를 하는 경우 위법행위인가요?

- ① 「식품 등 이력추적관리기준(식약처 고시)」 제7조에 따르면 이력추적관리 등록자는 식품이력추적관리를 위하여 최종 소비자에게 판매하는 제품의 경우 최소판매 단위별 용기·포장에 [별표 5]의 식품이력추적관리번호를 표시하여야 하며,
- ② 최종 소비자에게 판매하는 최소판매단위 제품을 유통단위별로 포장할 경우에는 그 유통단위별 용기·포장에도 해당 제품의 식품이력추적관리번호와 그 수량에 관한 정보를 표시하여야 한다고 규정하고 있습니다.
- ③ 유통단위(건강기능식품박스) 표시면의 식품이력추적관리번호표시란에 '이력추적관리 번호'가 별도로 표시되어 있다면, 바코드 훼손 여부와 상관없이 식품이력추적관리 번호 확인이 가능할 것으로 판단됩니다.
- ④ 만약 별도 '이력추적관리번호'를 표시하고 있지 않은 제품으로 바코드 조합의 이력추적관리번호를 사용하는 경우에 바코드 및 바코드 번호를 모두 훼손하면 이력추적관리정보 조회가 불가능하므로 처분 대상이 될 수 있음(이력추적관리기준을 지키지 아니한 경우)을 알려드립니다.
- ⑤ 다만, 바코드를 훼손하여 건강기능식품 의무표시사항이 확인되지 않거나, 임의 스티커를 부착하는 행위가 건강기능식품의 표시기준 제5조(표시방법)제1호가목의 위반으로 판단되는 경우 행정처분 대상이 될 수 있으니 가급적 제품의 원래 표시사항을 훼손하는 행위는 지양해야 될 것으로 판단됩니다.

Q 411

건강기능식품 이력추적관리번호 표시의 위치는 어떻게 되나요?

- ① 「건강기능식품에 관한 법률」 제22조의2 등에 따른 '건강기능식품이력추적관리 등록자'는 「식품 등 이력추적관리기준」 제7조에 따라 식품이력추적관리번호를 표시하여야 합니다. 식품이력추적관리번호는 식품이력추적관리를 위하여 '최종 소비자에게 판매하는 제품의 경우 최소판매단위별 용기·포장에 식품이력추적관리 번호를 표시하도록 하고 있으며, 최종 소비자에게 판매하는 최소판매단위 제품을 묶어 유통단위별로 포장할 경우에는 그 유통단위별 용기·포장에도 해당 제품의 식품 이력추적관리번호와 그 수량에 관한 정보를 표시하여야 한다'고 규정하고 있습니다.
- ② 또한, 「식품 등 이력추적관리기준」 제6조에 따라 건강기능식품이력 등록자 중 이력 추적관리품목임을 표시하고자 하는 경우, 동 고시 [별표 4]에 따른 식품이력추적 관리 표시기준을 따라야 하며 표지도표(이력추적 로고) 및 표지문구는 자율적으로 병행하여 표시가 가능합니다.
- ③ 따라서, 최종 소비자가 최소 판매단위 또는 유통단위별 용기·포장에 표시되어 있는 정보를 정확하게 확인할 수 있어야 하므로, 건강기능식품 이력추적관리번호를 제품 외부에 표시하지 않고 제품 내부인 단상자 뚜껑 안쪽에만 표시하는 것은 적절하지 않습니다. 다만, 이력추적관리번호의 위치는 정보표시면(식품의 세부정보가 표시 되는 부분)에 꼭 표시하여야 하는 사항이 아니므로, 제품의 밑면을 제외한 소비자가 쉽게 인지할 수 있는 위치 어디에든 표시가 가능함을 알려드립니다.



IV

어린이 식생활안전관리 특별법



제1장. 1. 어린이기호식품관리 등

1 어린이기호식품

Q 412

성인 대상으로 판매하는 무알콜 맥주(탄산음료)는 어린이 기호식품에 해당 하나요?

- 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제2조(정의) 및 시행령 제2조(어린이 기호식품)에 따라 어린이 기호식품이란 주로 어린이들이 선호하거나 자주 먹는 음식물로 정하고 있으며, 주로 성인이 마시는 음료임을 제품에 표시하거나 광고하는 탄산음료 및 혼합음료는 어린이 기호식품의 범위에 포함되지 않습니다.

2 고열량·저영양 식품 등의 판매금지

Q 413

과자(강냉이, 팝콘 제외) 의 총내용량 60g이며, 1회 섭취참고량인 30g 제품인 경우 고열량·저영양 식품에 해당하나요?

- 「고열량·저영양 식품 영양성분 기준」 3.고열량·저영양 식품 영양성분 기준에 따라 1회 섭취참고량을 기준으로 고열량·저영양 식품을 판정하도록 하고 있습니다.
- 다만, 1회 섭취참고량이 30g 미만인 식품(「식품등의 표시기준」에 따른 양갱·푸딩을 제외한 캔디류, 초콜릿가공품을 제외한 초콜릿류, 과자 중 강냉이·팝콘에 한함)의 경우에는 30g으로 환산하여 적용하여야 하며, 그 외 총내용량이 1회 섭취참고량보다 적은 식품의 경우 총 내용량을 기준으로 적용하도록 규정하고 있습니다.
- 따라서, 1회 섭취참고량을 기준으로 고열량·저영양 식품 해당 여부를 판정해야 합니다.

3 정서저해 식품 등의 판매 금지 등

Q 414

동물형태의 포장지 안에 들어있는 내용물이 사람의 눈알 모양과 동일한 형태인 경우 정서저해식품에 해당되나요?

- 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제9조(정서저해 식품 등의 판매 금지 등) 및 「정서저해 식품 등의 판매 등 금지에 관한 규정」에서는 돈, 화투, 담배, 특정 주류 업체 상표 또는 제품명과 동일하거나 유사한 술병 형태, 남녀의 애정행위 모양의 식품이나 이러한 도안을 사용하여 사행심 조장 또는 성적인 호기심을 유발하거나, 사람의 형태, 머리, 팔, 다리 등의 특정부위 모양으로 혐오감을 유발하는 식품 또는 게임기를 이용하여 판매하는 등 어린이의 건전한 정서를 해할 우려가 있는 식품에 대해서 판매나 판매 목적의 제조·가공·수입·운반 등을 금지하고 있습니다.
- 따라서, “동물형태 등의 포장지 안에 들어있는 내용물이 사람의 눈알 모양과 동일한 형태”인 제품은 위 규정에 따른 어린이 정서저해 식품에 해당됩니다.

Q 415

해골모양, 뇌모양 젤리등이 정서저해 식품에 해당하나요?

- ① 「어린이 식생활안전관리 특별법」제9조(정서저해 식품 등의 판매 금지 등) 및 「정서저해 식품 등의 판매 등 금지에 관한 규정」에 따라 어린이 기호식품 중 돈, 화투, 담배, 술병 형태, 남녀의 애정행위 모양의 식품이나 이러한 도안을 사용하여 사행심 조장 또는 성적인 호기심을 유발하거나
- ② 사람의 형태, 머리, 팔, 다리 등의 특정부위 모양으로 혐오감을 유발하는 식품 또는 게임기를 이용하여 판매하는 등 어린이의 건전한 정서를 해할 우려가 있는 식품에 대해서 판매나 판매 목적의 제조·가공·수입·운반 등을 금지하고 있습니다.
- ③ 따라서, 사람의 뇌 등 특정부위 모양으로 혐오감을 유발하는 식품인 경우 정서저해 식품에 해당됩니다.

3 정서저해 식품 등의 판매 금지 등

Q 416

고열량·저영양식품을 인터넷 판매사이트에서 배너 광고시 시간에 대한 제한이 있나요?

- 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제10조(광고의 제한·금지 등)제2항에 따르면, 어린이 기호식품을 제조·가공·수입·유통·판매하는 자가 「방송법」제2조제1호가목의 텔레비전방송을 이용하여 고열량·저영양 식품과 고카페인 함유 식품을 광고하는 경우 그 광고시간의 일부를 제한하거나 광고를 금지하게 할 수 있다고 규정하고 있으며,
- 같은 법 시행령 제7조의2(광고시간의 제한 등)에 따라, 고열량·저영양 식품과 고카페인 함유 식품에 대한 텔레비전 방송 광고를 제한하는 시간은 오후 5시부터 오후 7시까지로 정하고 있습니다.
- 따라서, 고열량·저영양 식품 및 고카페인 함유 식품을 텔레비전 방송을 통해 광고하는 경우에 광고시간을 제한하고 있으며, 인터넷 배너 광고의 경우 시간 제한 규정에 적용받지 아니합니다.

Q 417

고열량·저영양 식품(햄버거 등) 구매시 모바일 게임 캐시쿠폰 등을 제공할 경우 구매 부추김 광고에 해당하나요?

- 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제10조(광고의 제한·금지 등)제1항에 따르면 어린이 기호식품 중 고열량·저영양 식품 및 고카페인 함유 식품을 제조·가공·수입·유통·판매하는 자는 방송, 라디오 및 인터넷을 이용하여 식품이 아닌 장난감이나 그 밖에 어린이의 구매를 부추길 수 있는 물건을 무료로 제공한다는 내용이 담긴 광고를 하여서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.
- 다만, 고열량·저영양 식품과 물건이 세트로 구성되어 묶음상품 전체에 가격이 책정되어 있는 경우라면 무료 제공이 아니므로 구매 부추김 광고에 해당되지 않습니다.



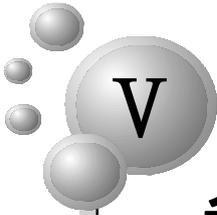
제2장. 올바른 식생활 정보 제공 등

1 영양성분 표시

Q 418

식품접객업 영업을 하고 있는데, 영양성분 및 알레르기 유발물질 표시를 해야 하나요?

- 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제11조(영양성분 표시) 및 제11조2(알레르기 유발 식품 표시)에 따라, 영양성분 및 알레르기 유발 식품 표시 의무자는 식품접객업업자 중 주로 어린이 기호식품을 조리·판매하는 업소로서, 그 영업이 「가맹사업거래의 공정화에 관한 법률」에 따른 가맹사업이고, 그 가맹사업의 직영점과 가맹점을 포함한 점포수가 50개 이상인 경우로 규정하고 있으며,
- 「어린이 기호식품 등의 영양성분과 고카페인 함유 식품 표시기준 및 방법에 관한 규정」(식약처 고시) 및 「어린이 기호식품 등의 알레르기 유발 식품 표시기준 및 방법」(식약처 고시)에 따라, 영양성분 및 알레르기 유발 식품 의무 표시 대상 어린이 기호식품은 '제과·제빵류, 아이스크림류, 햄버거, 피자, 그 밖에 영양성분 표시를 하려는 조리·판매 식품'으로 규정하고 있습니다.
- 이에, 식품접객업업자 중 주로 어린이 기호식품(제과·제빵류, 아이스크림류, 햄버거, 피자)을 조리·판매하는 업소로서, 그 가맹사업의 직영점과 가맹점을 포함한 점포수가 50개 이상인 경우 표시 의무 대상에 해당됩니다.



수입식품안전관리 특별법



제1장. 수입 전(前)단계 관리

1 해외제조업소 등록

Q 419

프랑스 소재 A업체에서 제조한 제품을 중국 소재 B업체에서 최종 포장 및 판매 하는 경우, A업체를 해외제조업소로 등록해야 하나요?

- 수입식품 등을 국내로 수입하려는 자 또는 해외제조업소의 설치·운영자는 「수입식품안전관리특별법」 제5조에 따라 수입신고 전까지 제품을 생산·제조·가공·처리·포장·보관 등을 하는 업소를 해외제조업소로 등록하도록 규정하고 있으며, 제품의 소비기한(제조일자) 설정 및 품질관리 등 최종 제품의 제조공정이 완료되는 곳을 해외제조업소로 등록하여야 합니다.
- 수입식품 등의 해외제조업소로 등록하고자 하는 경우에는 해당 제조업소가 수출국의 식품등 관련 법령에 따라 허가·등록·신고 등이 되었음을 증명하는 수출국 발행증빙서류(공장등록증 등 인허가 서류)를 제출하여야 합니다. 다만, 수출국 제도 체계상 별도 인허가가 없는 영업은 같은 법 시행규칙 『별지 제1호의2 서식』으로 대신할 수 있습니다.
- 따라서, 프랑스 소재 A 업체에서 만든 제품을 중국 소재 B 업체에서 최종 포장 및 판매를 하는 경우로서, A 업체에서 제조한 식품을 B 업체에서 추가 제조·가공 절차 없이 배송 편의 등을 위해 단순 포장하는 경우라면 A 업체를 해외제조업소로 등록하여야 합니다.

- 다만, B 업체가 수출국의 식품 등 관련 법령에 따라 허가·등록·신고 등이 된 제조 시설이면서 해당 제품에 대한 소비기한 설정, 품목제조보고 등 제품 전반에 대한 관리를 하는 경우로서, A 업체에서 생산한 제품을 납품받아 하나의 완제품으로 최종 포장하여 제품이 완성되는 경우라면 B 업체를 해외제조업소로 등록하여야 합니다.

Q 420

제조의뢰자 즉 OEM 위탁자가 A이며, 그 위탁을 받아 실제 제품을 생산하는 공장은 B일 경우 해외제조업소는 어디로 등록해야 하나요?

- 해외제조업소의 등록은 실제로 수입식품 등을 생산·제조·가공·처리·포장·보관 등을 한 업소를 등록하여야 하며, 주문자상표부착방식(OEM)으로 수입식품 등을 생산할 때 실제 식품 등을 제조·가공하는 제조업소 B를 등록하여야 합니다.

Q 421

해외제조업소는 갱신등록해야 하나요? 또한, 갱신등록을 하지 않은 경우 처벌 조항이 있나요?

- 수입식품을 국내로 수입하려는 자 또는 해외제조업소의 설치·운영자는 「수입식품 안전관리특별법」 제5조에 따라 수입신고 전까지 제품을 생산·제조·가공·처리·포장·보관 등을 하는 업소를 해외제조업소로 등록하도록 규정하고 있으며, 제품의 소비기한(제조일자) 설정 및 품질관리 등 최종 제품의 제조공정이 완료되는 곳을 해외제조업소로 등록하여야 합니다.
- 해외제조업소 등록 유효기간 연장 신청*은 유효기간(2년) 만료 2개월 전부터 가능하며, 수입식품등을 국내로 수입하려는 자(수입자) 또는 해외제조업소의 설치·운영자가 등록(등록 유효기간 연장 신청 포함)을 신청할 수 있습니다.
- 해외제조업소 등록 유효기간 연장을 하지 않은 경우 처벌 규정은 없으나, 제조업소코드가 사용 중지되어 수입신고를 할 수 없습니다.

* 신청경로 : 수입식품정보마루(<http://www.impfood.go.kr>) → 전자민원 → 민원 안내 및 신청 → 자주찾는 민원 서비스 → 해외제조업소 등록 유효기간 연장 신청

Q 422

농산물인 경우에 해외제조업소 등록 방법은 어떻게 되나요?

- 농산물의 경우 최종 포장장소를 해외제조업소로 등록하여야 하며, 포장장소는 그 형태에 따라 농장, 농장혼합시설(농장+단순가공시설), 집하장으로 구분 등록하여야 합니다.

Q 423

해외제조업소 등록 시 농산물이나 수산물도 상세품목을 입력해야 하나요?

- 해외제조업소 등록 시 제조업소에서 생산하는 생산품목을 입력해야 하나 수산물, 농산물의 경우에는 상세품목 입력을 생략하여도 등록이 가능합니다.

Q 424

국내업체가 수출 후 반송한 제품의 수입신고 시 해외제조업소는 어떻게 등록 하나요?

- 수출 후 국내로 반송되는 제품도 수입식품에 해당합니다. 따라서 해당 제품을 수출한 국내제조업소를 해외제조업소로 등록한 후 수입신고를 진행하시면 됩니다.

Q 425

수입식품의 해외 제조사가 해외제조업소등록은 되어있으나, 수입하고자 하는 유형은 제조사 생산품목에 등록되어 있지 않습니다. 수입하고자 하는 유형을 추가 등록해야 하나요?

- 수입식품을 국내로 수입하려는 자 또는 해외제조업소의 설치·운영자는 「수입식품 안전관리특별법」 제5조에 따라 수입신고 전까지 제품을 생산·제조·가공·처리·포장·보관 등을 하는 업소를 해외제조업소로 등록하도록 규정하고 있으며, 이때 해당 해외제조업소의 명칭, 소재지 및 생산 품목 등 총리령으로 정하는 사항*을 등록하여야 합니다.
 - * 해외제조업소의 명칭, 소재지, 대표자, 전화번호, 전자우편주소 및 해당 국가명, 생산 품목, 영업의 종류, 식품안전에 관한 관리시스템 적용 여부
- 또한, 제품의 소비기한(제조일자) 설정 및 품질관리 등 최종 제품의 제조공정이 완료되는 곳을 해외제조업소로 등록하여야 하며, 해당 제조업소가 수출국의 식품등 관련 법령에 따라 허가·등록·신고 등이 되었음을 증명하는 수출국 발행증빙서류(공장 등록증 등 인허가 서류)를 제출하여야 합니다. 다만, 수출국 제도 체계상 별도 인허가가 없는 영업은 같은 법 시행규칙 『별지 제1호의2 서식』으로 대신할 수 있습니다.
- 현재 수입식품 등록 시스템을 통한 해외제조업소 등록 시 생산품목별 세부 유형을 입력하여야 합니다.
- 따라서, 수입하고자 하는 제품의 해외제조업소 등록 정보 중 생산품목별 세부 유형*을 추가하여야 하는 경우 해외제조업소변경등록신청**을 통해 등록 정보 변경처리가 가능합니다.
 - * '식품안전나라(<http://www.foodsafetykorea.go.kr>) → 전문정보 → 기준·규격 정보 → 공전' 절차를 통해 해당 상세품목 유형 확인 가능

** 수입식품정보마루(<http://www.impfood.go.kr>) → 회원가입 및 로그인 → 전자민원 → 민원안내 및 신청 → 민원신청바로가기 → 해외제조업소변경등록 신청

Q 426

병입장소가 매번 변경되는 와인의 경우 해외제조업소는 어디로 등록해야 하나요?

- 주류의 경우 해외제조업소 등록은 최종 병입하는 장소를 해외제조업소로 등록하도록 하고 있습니다. 참고로, 주류의 브랜드명(상표명)으로 등록이 불가합니다.
- 다만, 병입장소가 매번 바뀌는 와인 제품의 경우, 해당 내용을 확인하는 제조업소 측 공문이 첨부되는 조건으로 원액을 제조·생산하는 시설을 해외제조업소로 등록 가능합니다.

Q 427

해외제조업소 등록할 때에는 어떤 서류를 제출해야 하나요?

- 수입식품등을 국내로 수입하려는 자 또는 해외제조업소의 설치·운영자는 「수입식품 안전관리특별법」 제5조에 따라 수입신고 전까지 제품을 생산·제조·가공·처리·포장·보관 등을 하는 업소를 해외제조업소로 등록하도록 규정하고 있으며, 제품의 소비기한(제조일자) 설정 및 품질관리 등 최종 제품의 제조공정이 완료되는 곳을 해외제조업소로 등록하여야 합니다.
- 수입식품등의 해외제조업소를 등록하고자 하는 경우에는 해당 제조업소가 수출국의 식품등 관련 법령에 따라 허가·등록·신고 등이 되었음을 증명하는 수출국발행 증빙서류(공장등록증 등 인허가 서류)를 제출하여야 합니다. 다만, 수출국 제도 체계상 별도 인허가가 없는 영업은 같은 법 시행규칙 『별지 제1호의2 서식』으로 대신할 수 있습니다.

2 축산물 및 동물성 식품의 수입위생평가 등

Q 428

기존 축산물 수입시에만 적용하던 수입위생평가제도가 동물성 식품에도 확대되었는데 동물성 식품의 범위가 궁금합니다.

- 「수입식품안전관리 특별법」 시행령 제1조의2(동물성 식품의 범위)에 따라 「식품위생법」 제7조제1항에 따라 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품의 기준 및 규격에 따른 식품 중 "기타식육(타조고기), 기타알제품(타조알), 식육함유가공품, 알함유가공품"이 동물성 식품에 해당합니다.

Q 429

동물성 식품을 수입할 수 있는 국가는 어떻게 확인하나요?

- 동물성 식품을 수입할 수 있는 국가는 「수입식품안전관리 특별법」 제11조제3항에 따른 「축산물 또는 동물성 식품의 수입허용국가(지역) 및 수입위생요건」(식약처 고시)에서 확인할 수 있습니다.
 - 식약처 누리집(<http://www.mfds.go.kr>) > 법령자료 > 법령정보 > 고시훈령 예규
 - 수입식품정보마루(<https://impfood.mfds.go.kr>) > 안전정보 > 수입검사관련 정보 > 축산물/동물성 식품 수입허용국가



제2장. 수입 영업 관리

1 영업의 등록

Q 430

수입식품등 수입·판매업 폐업 시 절차와 방법 및 주의사항은 어떻게 되나요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제15조제3항 및 같은 법 시행규칙 제18조(폐업신고)에 따라 "영업을 등록한 자가 폐업을 하고자 하는 경우에는 지방식품의약품안전청장에게 폐업신고서를 제출하여야 한다"고 규정하고 있습니다.
- 따라서 폐업을 희망하는 영업자는 같은 법 시행규칙 『별지 제22호서식』 "영업의 폐업신고서"에 영업등록증을 첨부(전자영업등록증인 경우는 제외하며 영업등록증을 분실한 경우에는 분실사유서 첨부)하여 영업소 소재지 관할 지방식품의약품안전청으로 폐업신고를 하여야 하며,
 - 상기 폐업신고는 지방식품의약품안전청을 방문하시거나 온라인*을 통해서 신고할 수 있습니다.
 - * 온라인 : 식품안전나라(www.foodsafety.go.kr) > 기업회원 로그인 또는 회원가입 > 우리회사 안전관리 > 자주 찾는 민원서비스 > 수입식품등 영업폐업 신고
- 다만, 「수입식품안전관리 특별법」 제15조제5항에 의거, 같은 법 제29조제1항 등에 따른 영업정지 처분을 받은 영업자는 그 영업정지 기간에는 폐업신고를 할 수 없습니다.

- 참고로, 수입·판매업자가 직접 수입한 식품등을 '판매'하는 행위도 '수입식품등 수입·판매업' 영업행위에 해당하므로, 폐업신고를 하려는 경우, 판매하지 못한 재고 물품(수입식품등)을 정리 후 폐업신고를 하는 것이 바람직합니다.

Q 431

동일한 대표자가 동일한 소재지에 상호를 달리하여 「수입식품등 수입판매업」 영업등록 가능한가요?

- 동일한 소재지(동일한 사무실 내에서 일부 면적을 분할하여 신청하는 경우 포함)에서 동일인이 (동일 또는 다른 상호로) 동일한 종류의 수입식품 영업을 하는 것은, 영업정지 등의 행정처분을 피하기 위한 목적으로 악용될 우려가 있음에 따라 영업등록이 허용되지 않습니다.

Q 432

법인이 아닌 개인사업장이 대표자를 기존 1인 대표에서 2인 공동대표(기존 대표자 포함)로 변경을 원하는 경우, '영업자 지위승계' 인가요? 아니면 '단순 등록사항 변경' 인가요?

- 법인이 아닌 개인사업장이 대표자를 기존 1인 대표에서 2인 공동대표(기존대표자 포함)로 변경을 원하는 경우 「수입식품안전관리 특별법」 제16조에 따른 영업자 지위승계에 해당하지 않으며, 기존 1인 대표에서 2인 공동대표로 변경되는 경우 영업등록 변경신고를 하여야 합니다.

Q 433

수입식품등 수입판매업의 대표자가 변경될 경우 절차와 방법은 어떻게 되나요?

- 「수입식품안전관리특별법 시행규칙」 제17조(등록사항의 변경) 제2항에 따라 영업등록을 한 자가 영업소의 소재지 외의 사항을 변경한 경우에는 『별지 제21호 서식』의 영업등록사항 변경신고서에 영업등록증과 변경사항을 확인할 수 있는 서류를 첨부하여 지방식품의약품안전청장에게 제출하여야 합니다(다만, 영업자 지위승계 변경은 제외).
- '수입식품등 수입·판매업자'가 영업자 성명(법인의 경우 그 대표자의 성명)을 변경하고자 하는 경우 영업등록사항에 대한 변경신고를 하여야 하며,
- 변경신고는 ① 현장방문(영업소 소재지 관할 지방식품의약품안전청) 또는 ② 온라인*을 통하여 신청하실 수 있습니다.

* 식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr) > 기업회원 로그인 또는 회원가입 > 우리회사 안전관리 > 민원신청 > 수입식품등 영업등록사항 변경신고

Q 434

수출 후 반송품을 재수출 목적으로 수입하려고 하는데 수입신고 시 수입식품등의 수입·판매업 영업이 있어야 하나요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제14조 및 같은 법 시행령 제2조에 따라 "수입식품등 수입·판매업"은 수입식품등(해외에서 국내로 수입되는 식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하여 판매하는 영업으로 규정하고 있으며, 같은 법 제15조에 따라 영업을 하려는 자는 식품의약품안전처장에게 영업등록을 하여야 합니다.
- 반송된 식품등을 재수출 목적으로 수입신고 하는 경우에도 상기 규정에 따라 수입 식품등 수입·판매업으로 등록하여야 합니다.
- 다만, 해당 업체가 「식품위생법 시행령」 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업 등의 영업자로서 사후관리가 가능하며, 해당 제품을 국내에 유통하지 않고 재수출하는 경우에 한정하여 식품제조·가공업자도 반송품의 수입신고가 가능합니다.

Q 435

개인 인터넷 블로그에 해외 판매 제품을 게시하여 해당 제품의 구매를 원하는 소비자에게 주문을 받고, 블로그 운영자가 해외 사이버몰에서 제품을 구매하여 해외에서 소비자에게 배송되는 형태로 판매되는 경우 인터넷 구매대행업에 해당하나요?

- ① 「수입식품안전관리 특별법 시행령」 제2조제3호에 따르면 수입식품등 인터넷 구매 대행업이란 ‘국내 소비자의 요청에 따라 해외 판매자의 사이버몰 등으로부터 수입 식품등의 구매를 대행하여 수입하는 영업’으로 규정하고 있습니다.
- ② 대법원 판례(98구13491)에서 영업이라는 것은 영리의 목적으로 계속적·반복적인 행위를 하는 경우로 판시하고 있음에 따라, 블로그 운영자가 영리를 목적으로 수수료를 받으면서 구매대행을 하는 경우라면, 수입식품등 인터넷 구매대행업으로 간주하여야 할 것으로 판단됩니다.

Q 436

주문자상표부착방식(OEM)으로 수입하고자 하는 경우 영업등록을 하여야 하는지

- ① 「수입식품안전관리 특별법」 제18조에 따라 영업자가 주문자상표부착 방식으로 수출국에 제조·가공을 위탁한 수입식품등(해외에서 국내로 수입되는 식품, 식품 첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입·판매하는 경우 ‘수입식품등 수입·판매업’으로 영업 등록하여야 합니다.

Q 437

법인의 합병으로 인한 수입식품등 수입·판매업 영업자 지위승계 절차와 방법은 어떻게 되나요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제16조(영업의 승계)에 따라 "영업자가 영업을 양도하거나 사망한 경우 또는 법인이 합병한 경우에는 그 양수인·상속인 또는 합병 후 존속하는 법인이나 합병에 따라 설립되는 법인은 그 영업자의 지위를 승계한다"고 규정하고 있으며,
 - 같은 법 시행규칙 제21조(영업자 지위승계 신고)에 따라 영업자의 지위승계를 신고하려는 자는 『별지 제24호 서식』의 영업자 지위승계 신고서(전자문서로 된 신고서를 포함)에 아래 서류를 첨부하여 지방식품의약품안전청장에게 제출하여야 합니다.
 - 1) 영업등록증(전자영업등록증의 경우는 제외)
 - 2) 다음 각 목에 따른 권리의 이전을 증명하는 서류(전자문서를 포함)
 - 양도의 경우에는 양도·양수를 증명할 수 있는 서류 사본
 - 상속의 경우에는 「가족관계의 등록 등에 관한 법률」 제15조제1항제1호의 가족관계증명서와 상속인임을 증명하는 서류
 - 그 밖에 해당 사유별로 영업자의 지위를 승계하였음을 증명할 수 있는 서류
 - 3) 교육이수증(법 제17조제1항 본문에 따라 미리 교육을 받은 경우만 해당)
 - 4) 위임인의 자필서명이 있는 위임인의 신분증명서 사본 및 위임장(양도인 또는 양수인이 영업자 지위승계 신고를 위임한 경우만 해당)
- 법인 간의 합병으로 인하여 영업소의 명칭(법인명)이 변경되는 경우라면 위의 서류를 첨부하여 관할 지방식품의약품안전청으로 영업자 지위승계 신고*를 하여야 함을 알려드립니다.
 - * 방문 또는 온라인(식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr) > 통합민원 상담 > 전자민원 > 전자 민원 신청 > 수입식품등 영업자 지위승계신고)

Q 438

개인사업자에서 법인사업자로 변경되면 영업자 지위승계를 해야 하나요?

- ① 「수입식품안전관리 특별법」 제16조(영업의 승계)에 따라 영업자가 영업을 양도하거나 사망한 경우 또는 법인이 합병한 경우에는 그 양수인·상속인 또는 합병 후 존속하는 법인이나 합병에 따라 설립되는 법인은 그 영업자의 지위를 승계한다고 규정하고 있습니다.
- ② 기존 영업자(개인)에서 법인으로 변경된 경우 신규 영업자에 해당하므로 새롭게 영업등록을 하거나 영업자 지위승계 신고를 하여야 합니다.

Q 439

수입식품등 수입판매업 대표자가 외국인인데 국내에 거주하지 않아 외국인등록번호가 없습니다. 영업등록이 가능한가요?

- ① 「수입식품안전관리 특별법」 제17조(위생 교육)에 따라 영업을 하려는 자는 미리 수입식품등의 위생관리 등에 관한 교육을 받아야 한다고 규정하고 있으며, 같은 법 시행규칙 제23조(위생교육 시간 등)에 따라 위생교육 시간은 4시간을 받도록 하고 있습니다.
- ② 같은 법 시행규칙 제24조에 따라 영업을 하려는 자가 외국인인 경우 종업원 중 관리책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받을 수 있습니다. 이 경우 교육신청 시 수입식품 위생관리책임자 지정 확인서를 제출해야 합니다.
- ③ 또한, 영업등록을 하려는 외국인이 국내 일정기간 거주하지 않아 외국인등록증을 발급받지 못하는 경우, 법인등기부등본 또는 사업자등록증 확인을 통해 영업등록이 가능합니다.

2 영업의 시설기준

Q 440

주거용 아파트에서 수입식품등 수입판매업 영업등록이 가능한가요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제14조 및 같은 법 시행령 제2조에 따라 "수입식품등 수입·판매업"은 수입식품등을 수입하여 판매하는 영업으로 규정하고 있으며, 같은 법 시행규칙 제15조제1항 관련 [별표 7] 영업의 종류별 시설기준*을 지켜야 합니다.

* 수입식품등 수입·판매업 시설기준

- 1) 영업활동을 위한 독립된 사무소가 있어야 한다. 다만, 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 사무소를 함께 사용할 수 있으며, 「전자상거래 등에서의 소비자 보호에 관한 법률」 제2조제1호·제2호에 따른 전자상거래·통신판매 형태의 영업을 하여 구매자가 직접 사무소를 방문하지 않는 경우에는 「건축법」에 따른 주택 용도의 건축물을 사무소로 사용할 수 있다.
 - 2) 수입식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 한다(수입식품등 수입·판매업만 해당한다). 이 경우 보관창고는 영업등록을 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있다.
 - 3) 2)의 규정에도 불구하고 수입식품등을 직접 소비자에게 판매하지 아니하는 경우에는 별도의 보관창고를 설치하지 아니할 수 있다.
- 주택시설에서의 수입식품등 수입·판매업 영업등록은 "「전자상거래 등에서의 소비자 보호에 관한 법률」 제2조에 따른 전자상거래·통신판매 형태의 영업으로서 구매자가 직접 사무소를 방문하지 않고, 「건축법」에 따른 주택시설 용도에 반하지 않는 경우에 한함"을 조건으로 하고 있습니다.

- 따라서, 구매자가 직접 사무소를 방문하지 않아 구매자와의 직접 접촉에 의한 영업행위가 이루어지지 않는 경우에는 주택용도의 건축물에서 영업등록이 가능합니다.

Q 441

지식산업센터내의 사무실도 수입식품등의수입판매업 영업등록이 가능한가요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제14조 및 같은 법 시행령 제2조에 따라 "수입식품등 수입·판매업"은 수입식품등을 수입하여 판매하는 영업으로 규정하고 있으며, 같은 법 시행규칙 제15조제1항 관련 [별표 7] 영업의 종류별 시설기준*을 지켜야 합니다.

* 수입식품등 수입·판매업 시설기준

- 1) 영업활동을 위한 독립된 사무소가 있어야 한다. 다만, 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 사무소를 함께 사용할 수 있으며, 「전자상거래 등에서의 소비자 보호에 관한 법률」 제2조제1호·제2호에 따른 전자상거래·통신판매 형태의 영업을 하여 구매자가 직접 사무소를 방문하지 않는 경우에는 「건축법」에 따른 주택용도의 건축물을 사무소로 사용할 수 있다.
- 2) 수입식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 한다(수입식품등 수입·판매업만 해당한다). 이 경우 보관창고는 영업등록을 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있다.
- 3) 2)의 규정에도 불구하고 수입식품등을 직접 소비자에게 판매하지 아니하는 경우에는 별도의 보관창고를 설치하지 아니할 수 있다.

- 이와 관련, 「수입식품안전관리 특별법」에 따른 영업등록 시 해당 시설이 국토교통부 소관 법령인 「건축법」에 따른 용도에 위반되거나 저촉되는지 여부를 확인하고 있으며,
 - 「건축법」을 소관하는 국토교통부에서는 일반적인 영업활동이 가능한 경우로서 「건축법 시행령」 [별표 1] 용도별 건축물의 종류에 따른 근린생활시설, 업무시설 등이 있으나, 영업의 유형 및 형태, 다른 법령의 규정 등에 따른 종합적 검토가 필요한 사항으로 판단하고 있습니다.
- 수입식품등 수입·판매업 영업활동을 위한 사무실이 지식산업센터의 '지원시설 구역' 내에 위치한 '근린생활시설', '판매시설' 등에 해당하며 상기에 따른 시설기준에 적합한 경우 수입식품등 신고 대행업 영업등록이 가능할 것으로 판단됩니다.
 - 상기에 해당하지 않는 경우라면 수입식품등 수입·판매업 영업등록이 가능하지 않습니다.
- 참고로, 건축물대장 상의 세부용도 및 용도변경과 관련된 사항은 해당 지역의 건축물 관련 업무를 담당하고 있는 허가관청(시·군·구)으로 문의하여야 합니다.

Q 442

주거용 아파트에서 "수입식품등 인터넷 구매 대행업" 영업등록이 가능한가요?

- ① 「수입식품안전관리 특별법」 제14조 및 같은 법 시행령 제2조에 따르면, 국내 소비자의 요청에 따라 해외 판매자의 사이버몰 등으로부터 수입식품등(식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)의 구매를 대행하여 수입하는 영업을 '수입식품등 인터넷 구매 대행업'으로 규정하고 있으며, 수입식품등의 구매대행을 하려는 자는 같은 법 제14조에 따른 적합한 시설*을 갖추어야 합니다.

* 수입식품등 인터넷 구매 대행업 시설기준

- 영업활동을 위한 독립된 사무소가 있어야 한다. 다만, 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 사무소를 함께 사용할 수 있으며, 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」 제2조제1호·제2호에 따른 전자상거래·통신판매 형태의 영업을 하여 구매자가 직접 사무소를 방문하지 않는 경우에는 「건축법」에 따른 주택 용도의 건축물을 사무소로 사용할 수 있다.
- ② 「수입식품안전관리 특별법」에 따른 영업등록 시 해당 시설이 국토교통부 소관 법령인 「건축법」에 따른 용도에 위반되거나 저촉되는지 여부를 확인하고 있으며, 다른 법령에 위반하지 않는 경우 「수입식품안전관리 특별법」 제14조 및 같은 법 시행규칙 제15조에서 정하고 있는 영업별 시설기준 준수여부를 고려하여 영업등록 여부를 결정하고 있습니다.
- ③ 수입식품등 인터넷 구매 대행업 영업활동을 위한 사무실이 '근린생활시설', '판매시설' 등에 해당하며 상기 규정에 따른 시설기준에 적합한 경우 수입식품등 인터넷 구매 대행업 영업등록이 가능하며, 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」 제2조제1호·제2호에 따른 전자상거래·통신판매 형태의 영업을 하여 구매자가 직접 사무소를 방문하지 않는 경우"에는 「건축법」에 따른 주택 용도의 건축물을 '수입식품등 인터넷 구매대행업' 사무소로 사용할 수 있습니다.

3 영업자 준수사항

Q 443

주문자상표부착 방식(OEM)으로 수입한 제품의 현지 위생점검 주기는 얼마 인가요?

- ☉ 「주문자상표부착수입식품등의 현지 위생점검 기준 및 위생평가 방법」 제3조에 따라 다음의 점검주기별로 1회 이상 해외제조업소에 대하여 위생관리 평가를 하여야 합니다.

1) 평가주기가 1년인 수입식품등

- ① 법 제21조 및 제25조에 따른 검사결과 부적합으로 판정된 수입식품등
- ② 「식품의 기준 및 규격」의 식품별 기준 및 규격에 정한 특수영양식품 중 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식

2) 1)에 해당하지 않은 수입식품등 :

- ① 기구 및 용기·포장 : 평가주기 3년
- ② 그 외 수입식품등 : 평가주기 2년

※ 우수수입업소로 등록된 경우 및 위생평가 주기 내 해당 해외제조업소에서 제조·가공되는 동일 제조공정의 동일 유형(건강기능식품의 경우 동일 품목류)에 대하여 실시한 현지실사에서 ‘적합’ 판정된 경우 현지 위생평가를 실시한 것으로 봄

Q 444

주문자상표부착방식(OEM)으로 축산물가공품을 수입하려는 경우 현지 위생 평가를 실시해야 하나요?

- ① 「수입식품안전관리 특별법」 제18조제2항 및 같은 법 시행규칙 제27조에 따라 주문자상표부착수입식품등을 수입·판매하는 영업자는 다음과 같은 사항을 준수하여야 합니다.
 - 1) 주문자상표부착수입식품등을 제조·가공하는 업체에 대하여 식품의약품안전처장이 정하는 위생점검에 관한 기준에 따라 해외식품 위생평가 기관으로 하여금 현지 위생평가 등을 실시하게 하여야 한다.
 - 2) 주문자상표부착수입식품등에 대하여 「식품위생법」 제31조에 따른 검사를 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하여야 한다.
 - 3) 주문자상표부착수입식품등은 수입신고 시 소비기한 설정사유서를 제출하여야 한다.
- ② 따라서, 축산물 가공품을 주문자상표부착수입식품등으로 수입하려는 경우 현지 위생평가를 실시하여야 합니다.

4 위생교육

Q 445

동일한 대표자가 수입식품등 수입·판매업, 수입식품등 신고 대행업을 보유하고 있습니다. 매년 보수교육을 받아야 하는데 영업별로 중복하여 교육받아야 하나요?

- 수입식품 관련 영업자는 같은 법 제17조제1항 및 같은 법 시행규칙 제23조에 따라 식품의약품안전처장이 정한 위생교육기관*에서 매년 수입식품등의 위생관리 등에 관한 보수교육(3시간)을 이수하여야 합니다.
 - * 한국식품산업협회(1577-3869, <http://www.kfia21.or.kr>), 한국건강기능식품협회(1661-2371, <https://edu.khsa.or.kr>), 한국식품안전협회(02-2051-7006, <https://safetyfoodimp.or.kr>)
- 다만, 같은 법 시행규칙 제23조제3항에 따라 「수입식품안전관리 특별법」에 따른 영업*을 함께하고 있는 자가 해당 연도에 기존 영업자 위생교육(보수교육, 3시간)을 받은 경우에는 위생교육을 받지 않은 다른 영업에 대해서는 기존 영업자 위생교육(보수)을 받은 것으로 본다'고 규정하고 있습니다.
 - * 수입식품등 수입·판매업, 수입식품등 신고 대행업, 수입식품등 인터넷 구매 대행업, 수입식품등 보관업
- 동일한 대표자가 '수입식품등 인터넷 구매 대행업' 및 '수입식품등 수입·판매업'을 영위하고 있으며, 해당 대표자가 직접 위생교육을 받는 경우라면 수입식품 영업자 위생교육은 매년 1회만 이수*하면 됩니다.
 - * 대표자가 직접 '수입식품등 인터넷 구매 대행업'에 대한 위생교육(보수교육)을 이수한 경우, 동일한 대표자가 영업등록한 다른 수입식품 영업(수입식품등 수입·판매업 등)에 대한 당해 연도의 보수교육을 이수한 것으로 같음

- ※ 위생관리책임자가 대표자를 대신하여 위생교육을 받는 경우라면 영업 별로 각각 위생교육을 이수하여야 함

Q 446

수입식품등 인터넷 구매 대행업을 준비하고 있습니다. 위생교육 기관별 동일한 교육과정이 있는데 어떤 교육을 받아야 하나요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제14조 및 같은 법 시행령 제2조에 따르면, 국내 소비자의 요청으로 해외 판매자의 사이버몰 등으로부터 수입식품등의 구매를 대행하여 수입하는 영업은 "수입식품등 인터넷 구매 대행업"으로 규정하고 있습니다.
- 상기 영업을 하려는 자는 같은 법 제17조제2항에 따라 식품의약품안전처장이 정한 위생교육기관*에서 위생교육(신규교육, 4시간)을 이수하여야 하며, 같은 법 제17조 제1항 및 같은 법 시행규칙 제23조에 따라 영업자는 매년 위생교육(보수교육 3시간)을 이수하여야 합니다.
 - * 한국식품산업협회(1577-3869, <http://www.kfia21.or.kr>), 한국건강기능식품협회(1661-2371, <https://edu.khsa.or.kr>), 한국식품안전협회(02-2051-7006, <https://safetyfoodimp.or.kr>)
- 따라서, 수입식품등 인터넷 구매 대행업 영업자 위생교육(신규 및 보수교육)은 상기 위생교육기관에서 동일하게 실시하고 있으므로 한 곳을 선택하여 수료* 하시면 됩니다.
 - * 각 교육기관에서 실시하는 교육은 어느 한 곳을 선택하여 수료하여도 동일하게 인정됨

Q 447

위생관리책임자가 수입식품 위생교육을 이수한 뒤 퇴사하였을 때 새로 임명한 위생관리책임자가 당해의 위생교육을 다시 받아야 하나요?

- ☞ 「수입식품안전관리 특별법」 제17조(위생교육) 제2항 및 동법 시행규칙 제 23조 (위생교육 시간 등) 제2항에 따라 영업을 하려는 자는 미리 수입식품등의 위생 관리 등에 관한 교육(신규교육 4시간)을 이수하여야 하며, 같은 법 제17조 제3항에 따라 교육을 받아야 하는 영업자 또는 영업을 하려는 자가 부득이한 사유*가 있는 경우에는 종업원 중에서 관리 책임자를 지정하여 영업자 또는 영업을 하려는 자 대신 교육을 받을 수 있다고 규정하고 있습니다.

* 부득이한 사유란 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우를 말합니다.

- 천재지변, 질병·사고 또는 업무상 국외출장 등의 사유로 위생교육을 받을 수 없는 경우
 - 영업자 또는 영업을 하려는 자가 영업에 직접 종사하지 아니하는 경우
 - 같은 영업자 또는 영업을 하려는 자가 둘 이상의 장소에서 영업을 하거나 영업을 하려는 경우
 - 영업자 또는 영업을 하려는 자가 외국인인 경우
- ☞ 영업자 대신 위생관리책임자가 수입식품 위생교육을 이수한 뒤 퇴사하였을 때 당해 연도의 위생교육을 이수한 것으로 같음됩니다.

Q 448

영업에 종사하는 종업원은 매 분기 위생교육을 받아야 하는데 "영업에 종사하는 종업원"의 범위가 정해져 있나요? 마케팅이나 영업에 종사하고 있는 직원들도 교육의 대상이 되나요?

- ① 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제25조 관련 [별표 8] 영업자 준수사항 제1호 다목에 따라 "종업원을 고용한 영업자는 위생교육 계획을 수립하여 영업에 종사하는 종업원에 대하여 매 분기 위생교육을 실시하여야 하고(법 제17조에 따라 종업원이 영업자 대신 위생교육을 받은 경우에는 그 종업원이 위생교육을 실시할 수 있다), 그 결과를 기록하여 1년간 보관하여야 한다."고 규정하고 있습니다.
- ② 위생교육의 내용 및 방식, 위생교육의 대상이 되는 종업원의 구체적인 범위는 법에서 정하고 있지 않으나, 수료한 위생교육을 토대로 관련 법령 및 제도, 위생관리, 품질유지 등에 대한 교육을 실시하면 될 것으로 판단되며, 수입식품 관련 업무를 수행하고, 수입식품을 "저장·운반·진열·보관하거나 판매"하는 종업원에 해당한다면 위생교육을 실시하여야 합니다.



제3장. 통관단계 관리

1 수입신고 등

Q 449

수입통관된 제품의 정보공개 범위와 기간은 어떻게 되나요?

- 「수입식품안전관리 특별법」제21조제4항에 따라 안전하고 품질이 우수한 수입식품 등을 수입할 수 있는 환경을 조성하기 위하여 수입식품등의 검사결과를 공개하고 있습니다.
- 이를 위해 동법 시행규칙 제33조에 따라 수입식품등의 검사결과 등을 식약처의 인터넷 홈페이지(식품안전나라, 수입식품정보마루)를 통하여 공개하고 있으며, 공개 범위 및 공개기간은 다음과 같습니다.
 - 공개범위 및 공개기간
 - (적합 제품, 소비기한 이내) 제품명, 제품 유형, 해외제조업소·해외작업장·수출업소, 제조국·생산국, 제조일자 또는 소비기한, 원재료 정보(가공식품, 건강기능식품 및 식품첨가물) 및 수입신고확인증 발급일자*
 - * 소비기한이 없는 경우에는 수입신고확인증 발급한 날부터 1년 이내 공개
 - (부적합 제품, 6개월 이내) 제품명, 제품 유형, 해외제조업소·해외작업장·수출업소, 제조국·생산국, 부적합 내용, 부적합 판정일 및 제조일자 또는 소비기한

Q 450

5년 정밀검사 주기 계산시에 수입 최소량이상 정밀검사도 실적에 포함되나요?

- ① 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제32조 관련 [별표 10]에서 최초로 수입된 수입식품등, 최초로 수입되어 정밀검사를 받은 후 기준 및 규격이 신설 또는 강화된 수입식품등, 최초로 수입되어 정밀검사를 받은 후 유효기간(5년)이 경과 하여 동일사 동일수입식품등의 조건을 충족하지 않는 수입식품등, 외국으로부터 반송된 수입식품등은 1등급 수입식품등으로 정하고 있으며 수입시 정밀검사를 받아야 합니다.
- ② 동일사 동일수입식품등은 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 [별표 10] 제4호에 따라 최초 또는 5년주기 정밀검사를 받은 후 5년(최초 수입에 따른 정밀검사 후 수입신고확인증을 발급받은 날부터 기산하되, 식약처장이 정하는 중점검사항목에 대한 무작위표본검사를 받은 경우에는 무작위표본검사를 받은 후 수입신고확인증을 발급받은 날부터 기산) 이내에 다시 수입된 것으로 정하고 있습니다.
- ③ 수입 최소량 이상 정밀검사는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 [별표 9] 3. 가. 4) 및 「수입식품등 신고 및 검사에 관한 규정」 제25조에서 식품의약품안전처장이 수입최소량으로 고시한 100kg 미만으로 수입되어 정밀검사한 동일사동일식품등 이라도 그 후 수입신고한 수입식품등이 수입 최소량 이상인 경우에는 새로이 정밀 검사를 실시하여야 한다고 정하고 있음에 따라 실시하는 검사입니다.
- ④ 따라서 수입 최소량 이상 수입 정밀검사는 5년주기 정밀검사대상을 기산하는 실적에 포함되지 않습니다.

Q 451

동일사 동일식품에 대해 정밀검사는 5년마다 다시 받아야 하는데 검사주기는 어떻게 계산하나요?

- 2017년 2월 22일 이후 선적되어 최초 정밀검사 또는 무작위표본검사를 받은 경우, 수입신고확인증 발급일자를 기준으로 5년을 기산합니다.
 - 다만, 2017년 2월 22일 이전에 선적되어 최초 정밀검사 또는 무작위 표본검사를 받은 경우, 2017년 2월 22일 이후 선적된 수입식품 등에 대하여 처음 수입신고확인증이 발급된 날을 기준으로 5년을 기산합니다.
- ※ 참고로 무작위표본검사의 경우 검사항목에 따라 5년 주기 정밀검사 대상 여부가 달라질 수 있습니다.

Q 452

수입식품의 무작위 검사 대상 선정 기준이 무엇인가요?

- ① 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등(해외에서 국내로 수입되는 식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조에 따라 매 수입 시 수입식품등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하여야 합니다.
- ② 수입신고한 식품등은 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 9]의 검사방법에 따라 해당 수입식품등에 대한 검사를 하고, 그 결과가 적합하다고 인정되는 경우 수입신고인에게 수입식품등의 수입신고확인증을 발급하며, 검사 결과 부적합한 수입식품등은 수출국으로 반송 또는 다른 나라로 반출하거나 폐기하도록 규정하고 있습니다.
- ③ 상기 [별표 9]의 검사방법에서 무작위표본검사는 표본추출계획에 따라 실시하는 검사로 정밀검사를 받은 수입식품이나 서류 또는 현장검사 대상인 수입식품 중 수입식품의 종류별 위해도 등을 고려하여 표본추출계획에 따라 검사가 필요하다고 인정하는 수입식품, 수입식품 안전관리에 필요한 정보를 수집하기 위하여 검사가 필요하다고 인정하는 수입식품을 대상으로 하고 있습니다.
- ④ 무작위표본검사 선정은 그간 검사기록, 정보수집 내역 등에 따라 이루어지고 있으며, 부적합 이력(국가·품목·제조업소 등) 등 여러 가지 위해요소에 가중치를 두어 전산시스템을 통해 무작위로 자동 선정하고 있습니다.

Q 453

부적합 발생한 동물성 식품도 폐기하지 않고 사료제조 용도로 사용할 수 있나요?

- 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제34조에 따라 지방식품의약품안전청으로부터 제30조제1항 및 제2항에 따른 검사결과 부적합 통보를 받은 수입신고인은 해당 통보를 받은 날부터 1년 이내에 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 조치를 하여야 한다고 규정하고 있습니다.

1) 수출국으로의 반송 또는 다른 나라로의 반출

2) 농림축산식품부장관의 승인을 받은 후 사료로의 용도 전환(「식품위생법」 제7조의 식품 등의 기준 및 규격에 따른 식물성·동물성 원료와 이를 가공한 식품으로서 「사료관리법」에 따라 사료로 사용이 가능한 경우로 한정한다)

2의2) 중앙행정기관 또는 지방자치단체가 식용 외의 공적 목적으로 사용할 수 있도록 제공

3) 폐기

- 상기 2)는 수입신고 시 「식품의 기준 및 규격」에 적합하지 않아 식용으로는 사용이 불가하나 「사료관리법」에 적합한 제품을 사료용(비식용)으로 전환하는 대상을 확대*하고자 개정('23.12.14. 시행)하였으며,

* 식물성 원료와 이를 가공한 식품 → 식물성·동물성 원료와 이를 가공한 식품

- 이는 자원의 폐기에 따른 환경부담을 줄이고 자원 재활용에 따른 업계부담 경감 등을 고려하여 부적합 수입식품의 비식용 전환 대상을 확대한 것임을 알려드립니다.

- 아울러, 부적합 수입식품의 사료용 용도 전환을 위해서는 사료로 사용이 적합한지 농림축산식품부 장관의 승인이 필요하며,
 - 「사료 등의 기준 및 규격」 등 관련 규정에 따라 사료로 사용하기에 적합하지 않은 부적합 수입식품은 사료로 용도 전환이 불가능함을 알려드립니다.
 - ※ 「사료관리법」에 따라 사료용으로 용도 전환이 가능한지 여부 등에 대하여는 「사료검사기준」(농식품부 고시)에 따른 "수입사료 신고단체"에 확인하여야 합니다.

Q 454

정밀검사에서 부적합통보를 받았습니다. 다시한번 정밀검사를 받을 수 있나요?

- 「식품위생법」 제23조(식품등의 재검사)에 따라 부적합 통보를 받은 영업자가 그 검사 결과에 이의가 있으면 검사한 제품과 같은 제품(같은 날에 같은 영업시설에서 같은 제조 공정을 통하여 제조·생산된 제품에 한정한다)을 식품의약품안전처장이 인정하는 국내외 검사기관 2곳 이상에서 같은 검사 항목에 대하여 검사를 받아 그 결과가 당초 통보받은 검사 결과와 다를 때에는 그 검사기관의 검사 성적서 또는 검사증명서를 첨부하여 재검사를 요청할 수 있습니다.
- 다만, 시간이 경과함에 따라 검사 결과가 달라질 수 있는 검사항목(이물, 미생물, 곰팡이독소, 잔류농약 및 잔류동물용의약품)은 재검사 대상에서 제외됩니다.

Q 455

세트상품의 수입신고 방법 및 동일사동일식품 인정 여부가 궁금합니다.

- ① 세트상품이라 함은 그 자체로도 소비자에게 판매될 수 있는 최소판매단위 형태'의 포장을 하고 있는 것으로서 다음의 조건을 충족해야 합니다.
 - 1) 개별제품이 수출국에서도 최소판매단위 형태로 유통·판매되고 있고
 - 2) 개별제품에 수출국의 표시사항(제품명, 원재료 등)이 기재되어 있으며
 - 3) 동 제품(개별제품)에 한글표시사항을 부착하여 바로 소비자에게 판매할 수 있는 형태
- ② 세트상품의 제조사가 모두 동일하다면 1건 또는 개별제품별로 각각 신고가 가능하며, 제조사가 다르다면 제조사별로 신고하여야 합니다.
- ③ 세트포장을 구성하고 있는 개별제품별로 각각 수입신고 하는 경우, 기존의 개별 제품에 대한 정밀검사 실적 인정이 가능합니다.
- ④ 다만, 개별제품별로 각각 수입신고하였으나 (개별제품에 대한) 최초정밀검사 실적이 없는 경우, 해당 제품은 최초정밀검사를 받아야 함을 알려드립니다.
- ⑤ 세트포장 제품을 '개별제품별로 각각 수입신고'하지 않고, '1건으로 묶어 수입신고' 하는 경우에는 기존의 개별제품에 대한 정밀검사 실적 인정 불가능합니다.

예) 'A' + 'B'로 구성된 제품(세트포장) 수입 시

- 1) 세트포장 전체(A+B)를 1건으로 수입신고(최초정밀검사)하여 통관한 뒤,
 - 추후에 'A' 또는 'B'만 따로 수입(신고)하는 경우 : 기존 수입실적(A 또는 B) 인정 불가
 - 추후에 '세트포장 전체(A+B)'로 수입(신고)하는 경우 : 기존 수입실적(A+B) 인정

- 2) 세트포장 제품에 대하여 'A', 'B'를 각각 개별 수입신고(최초정밀검사)하여 통관한 뒤, 추후에 'A'만 따로 수입(신고)하는 경우 : 'A'에 대한 기존 수입 실적 인정 가능
 - 3) 'A'(개별제품)만 수입(최초정밀검사)하여 통관한 뒤, 추후 'A'가 포함되어 있는 세트포장 제품 수입시 개별제품별로 각각 수입신고하는 경우 : 'A'에 대한 기존 수입실적 인정 가능
- ☞ 세트포장 제품의 수입신고 및 통관방식 등에 대해서는 수입식품 통관지역을 관할 하는 지방식품의약품안전청에 문의하시기 바랍니다.

Q 456

최초 정밀검사를 받은 제품과 사용된 원재료가 모두 동일할 경우 동일사 동일 수입식품등에 해당하나요?

- ① 최초 정밀검사를 받은 제품과 사용된 원재료가 모두 동일하여 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 [별표 10] 제4호가목의 동일사 동일수입식품등의 조건을 모두 충족하는 경우라면 동일사 동일수입식품등으로 인정이 가능합니다.
- ② 동일사 동일수입식품등
 - 가. 식품(농산물·임산물·수산물은 제외한다): 제조국·해외제조업소·제조방법 및 원재료명이 같은 것
 - 나. 식품첨가물: 제조국·해외제조업소·제품명·제조방법 및 원재료명이 같은 것
 - 다. 농산물·임산물: 생산국·품명·수출업소 및 포장장소가 같은 것
 - 라. 수산물: 생산국·품명·수출업소 및 해외제조업소가 같은 것
 - 마. 기구 또는 용기·포장: 제조국·해외제조업소·재질 및 바탕색상이 같은 것
 - 바. 건강기능식품: 제조국·해외제조업소·제품명·제조방법·원료 및 주원료의 배합 비율이 같은 것
 - 사. 축산물: 식육·원유·식용란은 생산국·품목·해외작업장(제조·가공장)이 같은 것, 그 외의 축산물은 생산국·해외작업장(제조·가공장)·가공방법 및 원재료명이 같은 것

Q 457

최초정밀 검사시 정밀검사를 식약처에서 받을 수 있나요?

- ① 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 [별표 9] 제3호 가목 1). 에 따라 수입식품 등 등급별 정밀검사 대상(최초 수입, 부적합 제품(5회), 기준규격 신설·강화 제품, 특별관리영업자 수입제품 등)은 민간 시험·검사기관에서 검사를 받아야 합니다.
- ② 다만, 민간 시험·검사기관에서 검사를 수행하기 어려운 경우(마약이나, 검사장비 및 시약 등이 없는 경우) 지방식약청에 의뢰 가능하며, 민간 시험검사기관에서 검사 가능한 항목 및 세부 운영 방안에 대하여 '수입식품정보마루(<https://impfood.mfds.go.kr>) > 알림자료> 공지사항 '수입식품등 최초정밀 중점검사 항목 및 업무처리지침' 에 공지하고 있습니다.

Q 458

정밀검사에 사용되고 남은 잔여검체를 소비자에게 판매해도 되나요?

- ① 「수입식품안전관리 특별법」 제20조에 따라 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입하는 경우에는 수입신고를 하도록 하고 있으며, 같은 법 시행규칙 제30조 관련 [별표9] 수입식품등의 검사 방법에 따라 정밀검사 등 필요한 검사를 실시하고, 검사결과가 적합한 경우 유통·판매할 수 있습니다.
- ② 또한, 영업자는 「수입식품안전관리 특별법」 제3조에 따라 안전하고 양질인 수입 식품등을 수입하여야 하고, 취급하는 수입식품등의 위해 여부에 대하여 항상 확인하고 검사하여야 하는 책무가 있습니다.
- ③ 검사결과가 적합한 경우, 검체 채취 후 남은 제품을 최종 소비자에게 판매하는 것은 바람직하지 않습니다.
- ④ 다만, 영업자의 책임하에 제조·가공용 원료로 사용하거나 연구목적 등 영업상 사용은 가능할 것으로 판단되며, 유통과정에서 해당 제품이 오염·변질 등이 되지 않도록 안전하고 위생적으로 관리하여야 합니다.

Q 459

수입식품이 파우더 형태의 제품인데 제품안에 플라스틱 숟가락이 같이 들어 있는 경우에 재질검사를 하나요?

- 「영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등(해외에서 국내로 수입되는 식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조에 따라 매 수입 시 수입식품등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하여야 합니다.
- 수입 신고한 수입식품등은 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 9] 수입식품등의 검사방법에 따라 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」, 「기구 및 용기포장의 기준 및 규격」에 대한 검사결과와 제품의 표시사항이 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 적합한지 확인 후, 모두 적합한 경우 수입이 가능하며, 검사에서 부적합 판정된 수입식품등은 수출국으로 반송 또는 다른 나라로 반출하거나 폐기하도록 규정하고 있습니다.
- 일반적으로 용기·포장에 식품을 포장하여 수입하는 경우, 내용물인 식품을 대상으로 수입신고 및 검사를 실시하며, 식품과 직접 접촉하고 있는 용기·포장에 대해서는 신고 및 검사를 생략하고 있습니다.
 - * 해외 위해정보 등이 있는 경우 정밀검사를 실시하거나, 필요시 수입신고 담당 공무원이 관련 서류(재질 등)의 확인 등을 요구할 수 있음
- 다만, 식품과 직접 접촉하고 있지 아니하나 식품과 직접 접촉하여 사용되는 '식품용 기구'를 함께 포장하여 최종 소비자에게 그대로 유통·판매하는 형태로 수입하는 식품은, '식품'으로 수입신고하고 '식품용 기구'에 대한 검사를 추가하여 실시합니다.

Q 460

수입김치의 경우 HACCP 인증 공장에서 생산한 제품만 수입이 가능한가요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제6조의2 및 같은 법 시행규칙 제3조의3에 따라 김치(배추를 주원료로 하여 절임, 양념혼합과정 등을 거친 그대로의 것 또는 발효시킨 것이거나 이를 가공한 것으로 한정한다)는 수입식품안전관리인증기준 적용업소에서 생산·제조·가공·처리·포장·보관 등이 이루어진 경우에 한정하여 수입할 수 있도록 규정하고 있습니다.
- 배추김치에 대한 수입식품 HACCP 의무 적용은 2021년부터 2024년까지 단계적으로 적용하여 2024년 10월부터 수입 배추김치는 수입식품안전관리인증기준 (HACCP) 적용업소에서 생산된 제품만 수입할 수 있습니다.

Q 461

BSE 발생국인 캐나다에서 우피 또는 돈피에서 유래된 젤라틴을 원료로 제조·가공한 식품을 수입할 경우 필요서류는 어떻게 되나요?

- ① 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입 시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.
- ② 수입식품을 수입하는 영업자는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조에 따라 ‘수입식품등의 수입신고서’에 관련 서류(전자문서를 포함하며, 해당되는 서류)를 첨부하여 수입되는 수입식품등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청장에게 제출하여야 합니다.
- ③ 수입신고 시의 구비서류는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조제1항에 해당하는 각호의 구비서류 및 식품안전나라(식품안전 > 수입식품 > 수입신고 및 검사 > 증명서제출)에 공지된 대상 식품인 경우, 관련 서류를 수입신고 시에 제출하여야 합니다.
- ④ BSE(소해면상뇌증) 발생 이력이 있는 36개국*에서 수입되는 반추동물(소, 사슴, 양 등) 및 그 부산물을 원료로 제조·가공한 모든 식품 및 식품첨가물에 대해 수입을 금지하고 있어, 다음의 36개국에서 제조·가공한 식품에 반추동물을 원료로 사용한 경우 수입이 불가합니다.

* BSE 발생 이력 36개국 : 영국, 프랑스, 독일, 이탈리아, 네덜란드, 벨기에, 룩셈부르크, 아일랜드, 덴마크, 그리스, 스페인, 포르투갈, 오스트리아, 스웨덴, 핀란드, 알바니아, 보스니아-헤르체고비나, 불가리아, 크로아티아, 체코, 헝가리, 리히텐슈타인, 마케도니아, 노르웨이, 폴란드, 루마니아, 슬로바키아, 슬로베니아, 스위스, 세르비아, 몬테네그로, 일본, 이스라엘, 캐나다, 미국, 브라질

- 다만, BSE 발생 이력이 있는 국가에서 생산된 우피(소의 원피 및 가죽) 유래 젤라틴과 이를 원료로 제조·가공한 식품(건강기능식품 포함) 및 식품첨가물을 수입하고자 하는 경우, 다음의 증명내용을 포함하는 '수출국 정부 증명서 또는 농림축산식품부 고시에 따라 협의된 젤라틴 검역증명서*'를 제출하는 경우 수입이 가능합니다.

* 농림축산식품부 협의서류 확인방법: 홈페이지 접속(<https://www.qia.go.kr>) > 동물검역 > 국가별 검역증명서 승인 현황 > 품목에서 '젤라틴' 검색

- ① 해당 제품의 원료는 가축전염병 우려가 없는 건강한 가축에서 유래하였고 동 원료는 원피 및 가죽에서만 유래하였음
 - ② 해당 제품의 생산에 사용된 원피 및 가죽은 한국의 관련 규정에 따른 특정 위험물질(SRMs)과 교차오염이 이루어지지 않도록 수집, 운반, 보관 및 처리되었음
 - ③ (젤라틴 제조과정) 젤라틴의 제조 원료는 산 또는 알칼리 처리에 뒤이어 1회 이상 헹구기(rinses)를 거쳤으며 pH는 그 후에 조정되어야 함. 젤라틴은 1회 이상의 연이은 가열과 뒤이어 여과 및 열처리 방법에 의한 정제(purification)에 의해 추출(extracted)되었음
- 따라서, BSE 발생국인 캐나다에서 우피 유래 젤라틴을 원료로 제조·가공한 식품을 수입하는 경우, 상기 규정에 해당하는 구비서류 원본을 매 수입 시 제출하여야 하며, 증명서의 내용은 수입신고서에 작성되는 정보와 동일하여 수입신고하는 최종 제품에 대한 증명임을 입증할 수 있어야 인정이 가능합니다.
 - 참고로, 돈피 유래 젤라틴을 원료로 제조·가공한 식품을 수입하는 경우, 사용한 젤라틴의 원료 유래 물질을 확인할 수 있는 제조회사에서 발행한 증명서를 제출하여야 하며, 증명내용 외 제조회사명(소재지 포함), 발행인(직책 포함), 발행일, 연락처(e-mail, 전화번호 등)가 포함되어야 합니다.

Q 462

BSE 비발생국가에서 우피 및 우골 유래 젤라틴을 원료로 사용한 식품의 수입이 가능한가요?있나요?

- BSE(소해면상뇌증) 발생 이력이 있는 36개국*에서 수입되는 반추동물 및 부산물을 원료로 하는 식품 및 식품첨가물에 대해 수입을 금지(우유, 유가공품 및 콜라겐 케이싱 제외)하고 있습니다.
 - * BSE 발생 이력 36개국 : 영국, 프랑스, 독일, 이탈리아, 네덜란드, 벨기에, 룩셈부르크, 아일랜드, 덴마크, 그리스, 스페인, 포르투갈, 오스트리아, 스웨덴, 핀란드, 알바니아, 보스니아-헤르체고비나, 불가리아, 크로아티아, 체코, 헝가리, 리히텐슈타인, 마케도니아, 노르웨이, 폴란드, 루마니아, 슬로바키아, 슬로베니아, 스위스, 세르비아, 몬테네그로, 일본, 이스라엘, 캐나다, 미국, 브라질
- 따라서, BSE 비발생국가(상기 36개국 이외)에서 생산한 반추동물 및 그 부산물을 원료로 제조·가공한 식품(건강기능식품 포함) 및 식품첨가물은 'BSE 발생국 원료를 사용하지 않았거나 비발생국가의 BSE에 감염되지 아니한 원료를 사용하였다는 수출국 정부증명서(관련단체, 협회등 공적기관에서 발행한 증명서 또는 자가서류에 공적기관이 공증한 증명서를 포함)'를 매 수입 시 제출(원본)하는 경우 수입이 가능합니다.
- 참고로, BSE 비발생국가(터키)의 우골(뼈)에서 유래한 젤라틴을 원재료로 제조·가공한 제품을 수입하는 경우, 상기 규정에 따른 증명서를 구비서류로 제출하면 수입이 가능합니다. 다만, BSE 발생국가의 우골(뼈)에서 유래한 젤라틴을 원재료로 사용하여 제조·가공한 제품의 경우 해당 제품의 제조·가공 국가가 BSE 비발생국가(터키)인 경우라도 수입이 불가합니다.

Q 463

건강기능식품 기능성 원료 인정을 위해 수입하는 식품의 수입신고 시 제출해야 하는 서류가 있나요?

- 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 9]에서 연구·조사에 사용하는 수입식품등은 서류검사 및 그 대상으로 정하고 있으며, 「건강기능식품에 관한 법률」 제14조제2항 및 법 제15조제2항의 규정에 따라 건강기능식품이나 원료 또는 성분으로 인정받기 위하여 수입하는 일정량의 연구·조사용 제품을 포함한다고 정하고 있습니다.
- 따라서, 건강기능식품의 기능성 원료 인정을 위해 식품을 수입하고자 하는 경우 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 『별지 제25호 서식』의 수입신고서에 용도는 ‘연구조사용’으로 신고가 가능하며,
- 「수입식품등 신고 및 검사에 관한 규정」 제23조에 따라 수입신고 시 ‘제품에 대한 제조방법설명서, 연구·조사기간, 성분배합비율 등을 포함한 연구·조사계획서’를 지방식품의약품안전청장에게 제출하여야 합니다.
- 참고로, 연구·조사에 사용하는 식품은 해당 식품이 수입신고한 용도 등에 적합하게 사용되었는지 확인·점검하고 있으며, 연구·조사용으로 수입한 식품 및 이를 원료로 제조한 식품등은 판매 등 영업의 목적으로는 사용할 수 없습니다.

Q 464

검사명령제 대상 수입식품은 수입신고시 검사성적서를 제출해야 하나요?

- ① 「수입식품안전관리 특별법」 제22조(검사명령)에 따라 부적합률이 높거나 위해가 우려되는 수입식품등에 대하여 수입 신고 전에 영업자로 하여금 사전에 검사하여 적합한 식품만 수입하도록 하는 검사명령 제도를 운영하고 있습니다.
- ② 「수입식품등 검사명령에 관한 규정」 제3조제2항에 따라 수입신고 전의 수입식품등에 대한 검사명령은 검사명령 대상 수입식품등, 대상국가, 검사항목, 사유, 기간, 시험법, 영업자(대상 영업자가 정해진 경우에 한함) 등이 포함된 검사명령서를 식품의약품안전처 홈페이지(알림 > 공지)에 게재하고 있습니다.
 - 식약처 누리집(<http://www.mfds.go.kr>) > 공지에 '신규 및 재지정 내역' 공지
 - 수입식품정보마루(<https://impfood.mfds.go.kr>) > 알림자료 > 법령및제도 > 검사명령제
- ③ 상기 절차에 따라 시험·검사기관에서 검사를 받은 성적서를 제출하지 않는 경우 수입신고서는 반려되며, 검사명령에 따라 검사를 실시한 결과 부적합한 경우에는 수입신고를 할 수 없으며, 해당 부적합 식품은 반송 또는 폐기 등 조치를 하여야 합니다.

Q 465

대마씨유 수입신고 시 구비해야하는 서류가 별도로 있나요?

- 대마(삼, hemp, 학명 : Cannabis sativa)씨를 원료로 사용한 제품[단, 대마씨유(대마씨 원료 100%)는 제외]은 수출국 정부 또는 수출국 정부에서 인정한 검사기관에서 발행한 아래의 내용을 증명하는 검사성적서 원본을 매 수입 시 제출하여야 합니다.
 - * 증명내용: 제품에 사용된 원료 대마씨 제품의 THC 및 CBD가 국내기준(① 삼(대마)씨앗: THC 5 mg/kg이하, CBD 10 mg/kg이하 / ② 삼(대마)씨유: THC 10 mg/kg이하, CBD 20 mg/kg이하)에 적합함(제품 사용원료에 대한 검사 불가 시, 최종 제품에 대한 THC, CBD 검사 성적서로 징구 가능(원료 배합비율에 따라 THC, CBD 검출 환산))
- 또한, 대마씨를 원료로 제조·가공한 식품은 ‘씨앗의 껍질(포엽과 외종피)를 완전히 제거하였음을 확인할 수 있는 해외제조업소의 제조공정 등 확인서류’를 수입신고 일로부터 2년간 보관하여야 합니다.

Q 466

일본산 수입식품은 매수입시 방사능 검사성적서를 제출해야 하나요?

- 수입신고시 구비서류는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조제1항에 해당하는 각호의 구비서류 및 식품안전나라(식품안전>수입식품>수입신고 및 검사 > 증명서제출)에 공지된 대상 식품인 경우, 관련 서류를 수입신고 시에 제출하여야 합니다.
- 일본에서 생산 또는 제조하여 수입되는 모든 식품은 매 수입 시 생산지 증명서(13개 이외 지역) 또는 방사능 검사성적서를 포함하는 정부증명서(13개도·현*) 원본을 제출하여야 하며, 생산지증명서는 제조일자별로 수량을 구분하여 작성하고, 방사능 검사성적서는 제조일자별로 각각 검사한 성적서를 첨부하여야 합니다.

* 13개 도·현(수산물의 경우 해당지역이 일부 상이함) : 후쿠시마, 이바라키, 토치키, 군마, 사이타마, 치바, 미야기, 가나가와, 도쿄, 나가노, 야마가타, 니이가타, 시즈오카

Q 467

소금제품을 수입할 경우, 다이옥신 검사성적서를 제출해야 하나요?

- 수입신고 시의 구비서류는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조제1항에 해당하는 각호의 구비서류 및 수입식품정보마루(안전정보 > 수입검사관련정보 > 증명서제출)에 공지된 대상 식품인 경우, 관련 서류를 수입신고시에 제출하여야 합니다.
- 따라서, 모든 국가의 ‘죽염, 구운소금 등 태움·용융소금 및 이를 함유하는 가공소금’을 수입하는 경우, 다이옥신 잔류량 검사성적서(최초 수입 시 제출하고, 이후 동일사 동일수입식품인 경우 생략 / 기준 : 3pgTEQ/g 이하)를 구비서류로 제출하여야 합니다.

Q 468

수입수산물 수입시에는 위생증명서를 제출해야 하나요?

- ① 「수입식품안전관리 특별법」 제20조제1항 같은법 시행규칙 제27조1항7호에 따라 수입신고 하려는 자는 수산물 수입 신고 시 『별지 제3호 서식』의 식품 등의 수입신고서와 수산물 위생약정을 체결한 국가로부터 수입하는 경우 위생증명서를 첨부하여 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청장에 제출하여 신고하도록 하고 있습니다.
- ② 참고로, 위생약정국의 해외제조업소는 약정에 따라 우리처에 등록된 해외제조업소에서만 수입가능하며, 한글표시에 약정에 따른 해외제조업소명, 등록번호 표시가 필요함을 알려드립니다.
 - * (약정국) 베트남, 인도네시아, 중국, 태국, 에콰도르, 러시아, 칠레, 노르웨이, 필리핀, 페루, 아르헨티나, 스페인(25.6.24. 시행)

Q 469

노르웨이 수산물이 프랑스를 경유하여 수입되는 경우 위생증을 제출해야 하나요?

- ① 위생약정국*으로부터 수입신고 시 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조에 따라 구비서류인 수출국 정부에서 발행한 위생증명서를 첨부하여야 합니다.
 - * 베트남, 인도네시아, 중국, 태국, 에콰도르, 러시아, 칠레, 노르웨이, 필리핀, 페루, 아르헨티나, 스페인(25.6.24. 시행)
- ② 노르웨이산 수산물이 프랑스에서 통관된 경우, 위생증명서 첨부가 필요하지 않으며, 통관되지 않고 보세구역에서 재수출(단순경유) 된 경우 노르웨이 위생당국이 발행하는 수출위생증명서를 첨부하여야 합니다.

Q 470

아마씨 및 아마씨 함유제품을 수입할 경우 구비서류는 어떻게 되나요?

- ① 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 [별표 8] 2. 터목에 따라 수입식품등의 안전성 확보를 위해 영업자가 확인이 필요하다고 식품의약품안전처장이 인정하는 서류는 식품안전나라(식품안전>수입식품>수입신고 및 검사>증명서제출)에 공지하고 있으며, 해당하는 수입식품등을 수입하는 영업자는 관련 서류를 수입신고일로부터 2년간 보관하여야 합니다.
- ② 아마씨 및 아마씨 함유 제품을 수입하는 경우, 매 수입 시 열처리 등으로 시안배 당체가 제거되어 안전성을 확인할 수 있는 제조회사 증명서(단, 제빵용 프리믹스, 냉동생지 등 사용목적과 방법이 열처리 공정을 거치는 제품의 원료로 사용되는 경우는 제외)를 확인하고 수입신고일로부터 2년간 보관하여야 하여야 합니다.
- ③ 제조회사 증명서에는 해당 증명내용 외 제조회사명(소재지 포함), 발행인(직책 포함), 발행일, 연락처(e-mail, 전화번호 등)이 기재되어야 합니다.

Q 471

유전자변형식품 표시 면제를 위한 "GMO 구분유통증명서"를 제조사에서 발급해도 되나요?

- 유전자변형식품등(「식품위생법」 제12조의2제1항 각 호의 어느 하나에 해당하는 생명공학기술을 활용하여 재배·육성된 농·축·수산물 등으로서 안전성 심사를 받은 식품, 이를 원재료로 제조·가공한 식품 또는 식품첨가물) 표시대상에 해당하는 식품으로서 유전자변형식품등임을 표시하지 아니한 경우에는 다음 중 어느 하나에 해당하는 구비서류를 수입신고 시에 제출하여야 합니다.
 - 1) 구분유통증명서(종자구입·생산·제조·보관·선별·운반·선적 등 취급 과정에서 유전자변형식품등과 구분하여 관리하였음을 증명하는 서류, 사본으로 제출 가능하나 최종 단계 증명은 원본 제출)
 - 2) 구분유통증명서와 동등한 효력이 있음을 생산국의 정부가 인정하는 증명서(원본 제출)
 - 3) 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조 및 제8조에 따라 지정되었거나 지정된 것으로 보는 시험·검사기관에서 발행한 유전자변형식품등 표시대상이 아님을 입증하는 시험·검사성적서(원본 제출)
- 또한, 가공식품에 대해서는 유전자변형식품등과 구분하여 관리된 원료를 사용하여 제조하였다고 제조업소가 직접 발행한 증명서 원본을 구분유통증명서로 인정하고 있으며, 증명서 유형은 다음의 3가지가 있습니다.
 - 1) 사용된 원재료 또는 제품을 구분관리 하였다는 내용의 제조업소 발행 증명서(원본 제출)
 - 2) 사용된 원재료에서 유전자변형 DNA(또는 단백질)가 검출되지 않았다는 내용의 제조업소 발행 증명서(증명서 원본, 검사성적서는 사본 제출 가능, 국내외 시험검사기관에서 발급한 성적서)

- 3) 최종제품에서 유전자변형 DNA(또는 단백질)가 검출되지 않았다는 내용의 제조업소 발행 증명서(증명서 및 검사성적서 원본 제출, 국내외 시험검사 기관에서 발급한 성적서)
- 제조업소가 직접 발행한 증명서를 제출하고자 하는 경우 위 어느 하나에 해당하는 구비서류를 제출하여야 하며, 증명서의 내용(제품명, 제조업소, 수량·중량, 제조일자·소비기한, 화물정보 등)은 수입신고서에 작성되는 정보와 동일하여 수입신고하는 제품에 대한 증명임을 입증할 수 있어야 인정이 가능합니다.

Q 472

수입식품에 유전자변형식품표시 대상식품(옥수수전분)을 사용하는 경우에 유전자변형식품 표시면제를 위한 구비서류가 있나요?

- 식품등을 수입하는 영업자는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조에 따라 ‘수입식품등의 수입신고서’에 관련 서류(전자문서를 포함하며, 해당되는 서류)를 첨부하여 수입되는 수입식품등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청장에게 제출하여야 합니다.
- 수입신고 시의 구비서류는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조제1항에 해당하는 각호의 구비서류 및 식품안전나라(식품안전정보 > 수입식품정보 > 수입신고 및 검사 > 증명서제출)에 공지된 대상 식품인 경우, 관련 서류를 수입신고시에 제출하여야 합니다.

- 「유전자변형식품등의 표시기준」 제3조제1항에 따라, 국내에서 식품용으로 승인된 유전자변형농축수산물(대두, 옥수수, 면화, 카놀라, 사탕무, 알팔파)과 이를 원재료로 하여 제조·가공 후에도 유전자변형 DNA 또는 유전자변형 단백질이 남아 있는 유전자변형식품등은 유전자변형식품임을 표시하여야 합니다.
- 다만, 위 고시 제2조제2호에 따라 가공보조제(「식품첨가물의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 따른 가공보조제로써 식품의 제조 과정에서 기술적 목적을 달성하기 위하여 의도적으로 사용되고 최종 제품 완성 전 분해, 제거되어 잔류하지 않거나 비의도적으로 미량 잔류할 수 있는 식품첨가물), 부형제(식품성분의 균일성을 위하여 첨가하는 물질), 희석제(식품의 물리·화학적 성질을 변화시키지 않고, 그 농도를 낮추기 위하여 첨가하는 물질), 안정제(식품의 물리·화학적 변화를 방지할 목적으로 첨가하는 물질)의 용도로 사용하는 것은 원재료에서 제외한다고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 수입신고하는 제품의 정보와 해당 제품에 사용된 ‘옥수수전분’이 위 고시 제2조제2호에 따른 용도로 사용되었음을 확인할 수 있는 내용(제품설명서, 제조공정도, 해당 원료 사용 이유 등)이 포함된 제조회사 발행서류를 제출하는 경우라면 유전자변형 관련 표시를 하지 아니할 수 있습니다.
 - 제품별 최초 1회에 한해 제조회사에서 확인(서명 또는 도장을 포함)한 원본 증명서(전자서명은 불인정)를 제출하고, 이후 동일사 동일수입식품의 조건이 같은 식품이 반복해서 수입되는 경우, 최초 제출한 원본 서류의 복사본으로도 인정이 가능

Q 473

제품의 생산국이 일본이 아닌 제3국에서 생산 후 일본을 단순히 경유하는 경우에 방사능관련 생산지증명서 제출해야 하나요?

- 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 식품을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입 시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.
- 식품을 수입하는 영업자는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조에 따라 ‘수입식품등의 수입신고서’에 관련 서류(전자문서를 포함하며, 해당되는 서류)를 첨부하여 수입되는 수입식품등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청장에게 제출하여야 합니다.
 - 수입신고 시의 구비서류는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조제1항 제1호에 해당하는 각호의 구비서류 및 식품안전나라(식품안전 > 수입식품 > 수입신고 및 검사 > 증명서제출)에 공지된 대상 식품인 경우, 관련 서류를 수입신고 시에 제출하여야 합니다.
- 일본에서 생산 또는 제조하여 수입되는 모든 식품은 매 수입 시 생산지 증명서(13개 이외 지역) 또는 방사능 검사성적서를 포함하는 정부증명서(13개도·현*) 원본을 제출하여야 합니다.
 - * 13개 도·현(수산물의 경우 해당지역이 일부 상이함) : 후쿠시마, 이바라키, 토치키, 군마, 사이타마, 치바, 미야기, 가나가와, 도쿄, 나가노, 야마가타, 니이가타, 시즈오카
- 다만, 식품이 일본이 아닌 제3의 국가에서 생산·제조 및 포장이 완료된 가공식품으로, 일본에서 소분 등을 통해 최소판매단위 포장의 변경이 이루어지지 않았음이 확인되어 단순 경유로 인정되는 경우 위 방사능관련 구비서류는 제출하지 않아도 됩니다.

Q 474

일본에서 연구조사용 수입식품을 수입하려고 하는데 방사능 서류를 제출해야 하는지?

- ① 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등 (식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장, 건강기능식품, 축산물) 을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입 시 마다 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고서를 하고 , 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.
 - ② 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제 27 조에 따라 수입식품등의 수입신고서에 관련 서류 (전자문서를 포함하며, 해당되는 서류) 를 첨부하여 수입되는 수입식품 등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청장에게 제출하여야 합니다 .
 - ③ 또한 연구·조사용 식품등의 수입신고 시 「수입식품등 신고 및 검사에 관한 규정」 제23조에 따라 ‘제품에 대한 제조방법설명서, 연구조사기간, 성분배합비율 등을 포함한 연구조사계획서’ 를 지방식품의약품안전청장에게 제출하여야 합니다.
 - ④ 일본에서 생산 또는 제조하여 수입되는 모든 식품에 대해 매 수입 시 방사능 검사 성적서를 포함하는 정부증명서 (13개도·현*) 또는 생산지 증명서 (13개 이외 지역) 원본을 제출토록 하고 있으며, 국내 수입단계에서 방사능 검사도 실시하고 있습니다. 이 때, 방사능 검사결과에서 방사능이 검출되면 기타 핵종 (스트론튬 등)에 대한 검사증명서 제출을 요구하고 있음을 알려드립니다.
- * 13개 도·현 : 후쿠시마, 이바라키, 토치키, 군마, 사이타마, 치바, 미야기, 가나가와, 도쿄, 나가노, 야마가타, 니이가타, 시즈오카
- ⑤ 연구조사용 식품이라 하더라도 일본산 식품인 경우 상기에 따른 구비서류를 제출하여야 하며 , 일본산 식품은 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 [별표 9] 및 [별표 10] 에 따라 국내외 식품안전정보 등에 따라 문제가 제기되어 식품의약품 안전처장이 정밀검사가 필요하다고 인정하는 수입식품등에 해당되어 매 수입 시 방사능 정밀검사를 실시하고 있습니다.

Q 475

무상 견본품으로 전시용 와인잔을 수입할 경우 수입신고 대상에 해당하나요

- 영업자는 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등(식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하려면 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.
- 다만, 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 8의2] 수입신고를 하지 않을 수 있는 수입식품등 3.에 따라 '무상으로 반입하는 상품의 견본 또는 광고물품으로서 그 표시가 명확한 수입식품등'에 대해서는 신고가 필요하지 않은 수입식품등으로 규정하고 있습니다.
- 따라서, 무상 반입되는 전시용 와인잔이 위의 규정에 해당될 경우에는 수입신고가 필요하지 않으며, 제품에 샘플, 비매품 등과 같이 판매 또는 영업상 사용하지 않는다는 표시가 명확해야 합니다.

Q 476

식품용 제습제도 수입신고 대상인가요?

- ① ‘제습제’와 같이 식품의 신선도를 유지시킬 목적으로 사용하는 물질은 「식품의 기준 및 규격」 제2. 2. 22) ‘식품포장 내부의 습기, 냄새, 산소 등을 제거하여 제품의 신선도를 유지시킬 목적으로 사용되는 물질은 기구 및 용기·포장의 기준·규격에 적합한 재질로 포장하여야 하고 식품에 이행되지 않도록 포장하여야 한다.’에 적합하여야 합니다.
- ② 제습제가 식품에 이행되지 않으며, 식품 제조·가공 등에 첨가하는 용도가 아닌 경우, 「식품위생법」에 따른 ‘식품’ 및 ‘식품첨가물’에 해당되지 않아 「수입식품안전관리 특별법」에 따른 수입신고 대상이 아닙니다.

Q 477

마카다미아 껍질을 깔 수 있는 오프너도 수입신고 대상인가요?

- ① 「수입식품안전관리 특별법」 제14조 및 같은 법 시행령 제2조에 따라 수입식품등(식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하여 판매하는 영업을 ‘수입식품등 수입·판매업’으로 규정하고 있으며, 같은 법 제20조에 따라 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등을 수입하기 위해서는 매 수입 시마다 해당 수입식품등의 수입신고를 하고, 같은 법 제21조에 따라 통관절차가 끝나기 전 필요한 검사를 받아야 합니다.
- ② 마카다미아 껍질을 깔 수 있는 오프너가 식품과 직접 닿는 용도(사용과정에서 식품에 닿을 가능성이 있는 경우 포함)로 사용되어 「식품위생법」에 따른 ‘기구’에 해당하는 경우라면 상기 규정에 따른 ‘수입식품등 수입·판매업’ 영업등록을 하고 수입신고 및 검사를 받아야 합니다.

Q 478

식품접객업에서 사용하는 튀김기가 수입신고 대상인가요?

- ☉ 식품과 직접 접촉하여 사용하는 기구를 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입하려면 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.

 - 「식품위생법」 제2조(정의)에 따라 ‘기구’란 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것 또는 식품·식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분·운반·진열할 때 사용하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건(농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건은 제외한다)을 말합니다.
- ☉ 다만, 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 9] 1.마에 따라 ‘식품 등의 제조·가공·조리·저장·운반 등에 사용되는 기계류와 그 부속품’은 수입 신고가 필요하지 않은 수입식품등으로 분류하고 있으나, 동 규정은 식품등의 제조·가공업체에 설치하여 대용량의 식품등을 제조·가공·조리할 목적으로 시설에 부착·설치하여 사용하는 기계류 및 그 부속품에 한정하여 인정하고 있습니다.
- ☉ 따라서, 식품과 직접 접촉하여 사용되는 식품용 기구를 식품접객업소 등에서 사용할 목적으로 수입하는 경우에는 수입신고를 하고 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.

Q 479

쌀국수 제조용 기계를 수입할 경우 식약처에 수입신고 하여야 하나요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제20조에 따라 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등(식품, 식품첨가물, 기구*, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하는 경우, 매 수입 시 물품 통관지역을 관할하는 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 같은 법 제21조에 따라 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.

* 기구란 다음 어느 하나에 해당하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건(농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건 및 「위생용품 관리법」 제2조제1호에 따른 위생용품은 제외한다)을 말합니다. (근거법령: 「식품위생법」 제2조제4호)

- 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것
- 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분[小分]: 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말한다]·운반·진열할 때 사용하는 것

- 다만, 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 9] 1.마에 따라 '식품 등의 채취·제조 또는 가공에 사용되는 기계류와 그 부속품'은 수입신고가 필요하지 않은 수입식품등으로 분류하고 있으며, 이와 관련하여 "제조 또는 가공에 사용되는 기계류와 그 부속품"은 "식품 등의 제조·가공업체*"가 '식품 등의 제조·가공 목적으로 시설에 부착·설치하여 사용하는 기계류 및 그 부속품'을 의미합니다.

* 식품제조·가공업, 식품첨가물제조업, 건강기능식품제조업, 축산물가공업 등

- 쌀국수 제조용 기계가 상기 단서 규정("다만, ~")에 해당하는 경우에는 「수입식품안전관리 특별법」에 따른 수입신고 대상에 해당하지 않습니다.

- 다만, 상기 단서 규정에 해당하지 않으며, 해당 '제품'을 판매 또는 영업상 사용할 목적(식품접객업소 또는 즉석판매제조·가공업체에서 사용 등)으로 수입하는 경우, 수입신고 및 통관단계 검사를 받아야 합니다.

Q 480

알약등을 보관하는 용기도 수입신고 대상인가요?

- 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 「식품위생법」에 따른 기구 및 용기·포장을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.
- 「식품위생법」 제2조에서 '기구'란 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건(농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건 및 「위생용품 관리법」 제2조제1호에 따른 위생용품은 제외한다)으로 정의하고 있습니다.
 - 1) 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것
 - 2) 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분·운반·진열할 때 사용하는 것
- 따라서, 알약 등을 보관하는 통이 의약품 이외에 건강기능식품 등 '식품'을 보관하기 위한 목적으로 사용되는 제품인 경우라면, 수입신고 및 검사대상에 해당합니다.

Q 481

컵 덮개도 수입신고 대상인가요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제20조에 따라 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등(식품, 식품첨가물, 기구*, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하는 경우, 매 수입 시 물품 통관지역을 관할하는 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 같은 법 제21조에 따라 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.

* 기구란 다음 어느 하나에 해당하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건(농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건 및 「위생용품 관리법」 제2조제1호에 따른 위생용품은 제외한다)을 말합니다. (근거법령: 「식품위생법」 제2조제4호)

- 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것
- 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분[小分]: 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말한다]·운반·진열할 때 사용하는 것
- 제품(컵 덮개)이 컵에 먼지가 안 들어가도록 덮어두는 용도로만 사용되는 등 '식품과 직접 닿는 용도'로 사용되지 않아 「식품위생법」에 따른 '기구'에 해당하지 않는 경우, 「수입식품안전관리 특별법」에 따른 수입신고 및 검사대상이 아닙니다.

Q 482

케이크 장식용 초를 수입 진행 예정입니다. 수입신고 대상인가요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제20조에 따라 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등(해외에서 국내로 수입되는 식품, 식품첨가물, 기구*, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하는 경우, 매 수입 시 물품 통관지역을 관할하는 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 동법 제21조에 따라 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.

* ‘기구’란 다음 어느 하나에 해당하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건(농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건 및 「위생용품 관리법」 제2조제1호에 따른 위생용품은 제외한다)을 말합니다. (근거법령: 「식품위생법」 제2조제4호)

- 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것

- 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분[小分]: 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말한다]·운반·진열할 때 사용하는 것

- 초가 식품을 제조·가공·조리하는 영업자가 식품을 제조·가공·조리·운반·진열할 때 사용하는 것으로 식품과 직접 접촉하여 사용되는 경우*에는 상기 「수입식품안전관리 특별법」에 따른 수입신고 대상에 해당하나,

* 제과점 영업자가 케이크 제조과정에서 해당 제품을 케이크 위에 올려 진열·판매하는 경우 등

- 해당 제품이 상기 요건에 해당하지 않는 경우, 「식품위생법」 제2조제4호에 따른 ‘기구’에 해당하지 않으므로, 「수입식품안전관리 특별법」에 따른 수입신고 대상에 해당하지 않습니다.

- 다만, 식품에 직접 닿을 수 있는 부위는 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 적합한 재질이어야 합니다.

Q 483

자사 제품을 포장하기 위해 수입하는 기구 용기는 자사제조용으로 수입신고 가능한가요?

- 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 [별표 9]에는 자사의 제품을 생산하기 위하여 직접 또는 위탁하여 수입하는 수입식품등 또는 식품 등을 직접 제조·가공하지 아니하고 다른 사람에게 의뢰하여 제조·가공된 식품 등을 자신의 상표로 유통·판매 하는 영업을 하는 자가 자신이 제조·가공을 의뢰한 제품의 원료를 ‘자사제품 제조용 원료’라고 정하고 있습니다.
- 자사제품 제조용 원료로 수입신고하는 경우, 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조제1항에 따라 영업허가 등 인허가 서류 사본 또는 품목제조보고서 사본 (전산상으로 확인되는 경우는 제외)을 제출해야 하며, 「수입식품등 신고 및 검사에 관한 규정」 제20조에 따라 수입신고 수리를 할 때마다 수입신고인의 영업소 소재지를 관할하는 영업허가(등록·신고)기관의 장에게 통보하여 목적에 맞게 사용되는지 유통 관리하도록 하고 있습니다.
- 따라서, 제조하는 제품의 품목제조보고서 상의 제품정보 중 포장재질 및 포장단위 부문에 수입하는 기구용기에 대한 정보가 기재되어 있어 자사 제품을 생산하기 위한 것임을 입증한다면 해당 기구용기에 대해 자사제조용으로 신고 가능합니다.

Q 484

농산물이나 수산물의 경우에도 구매대행 수입신고를 해야 하나요?

- ① 「수입식품안전관리 특별법」 제14조 및 같은 법 시행령 제2조에 따라 국내 소비자의 요청에 따라 해외 판매자의 사이버몰 등으로부터 "수입식품등"의 구매를 대행하여 수입하는 영업을 '수입식품등 인터넷 구매 대행업'으로 규정하고 있습니다.
- ② 「수입식품안전관리 특별법」 제2조에서 "수입식품등"이란 해외에서 국내로 수입되는 「식품위생법」 제2조에 따른 식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 「건강기능식품에 관한 법률」 제3조에 따른 건강기능식품 및 「축산물 위생관리법」 제2조에 따른 축산물을 말합니다.
- ③ 따라서 농·임산물과 수산물은 신고 대상에서 제외하고 있습니다.
- ④ 참고로 농·임산물과 수산물의 경우 우리 처 수입신고 및 검사와 별개로 검역 대상에 해당될 수 있으니, 검역 대상여부와 수입가능여부 및 구비서류 등 관련 절차를 확인하여야 합니다.

Q 485

한국에서 제조한 식품을 수출한 후 다시 한국으로 반송된 경우 수입신고 절차는 어떻게 되나요?

- ① 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 식품등을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입 시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.
- ② 국내에서 제조하여 수출한 식품등을 다시 반송하여 통관 후 국내 유통·판매를 목적으로 수입하는 경우, 일반적인 수입식품등의 수입 통관절차와 동일하게 수입신고 하고 검사를 받아야 합니다.
- ③ 식품등을 수입하는 영업자는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조에 따라 수입식품등의 수입신고서에 관련 서류(전자문서를 포함하며, 해당되는 서류)를 첨부하여 수입되는 수입식품등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청장에게 제출하여야 합니다.
 - 반송품의 경우 수입신고서의 용도를 ‘반송’으로 수입신고
- ④ 반송 제품을 수입신고하고자 하는 경우 반송사유서, 수출상대국의 부적합 사유서(수출상대국에서 부적합된 경우에 한함), 품목제조보고서(수출상대국에서 부적합된 경우로 식의약품종합정보서비스에서 품목제조보고서가 확인되지 않는 식품등에 한함), 국내 반입 후 계획이 구체적으로 기재된 수출 또는 처리계획서를 추가로 제출하여야 하며, 반송된 식품등은 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 9] 수입식품등의 검사방법에 따라 검사 후, 모두 적합한 경우 국내 유통·판매가 가능합니다.

Q 486

수입식품을 국내에 반입 후 수입신고 전 보세구역에서 소분하여 재포장 후 수입신고를 해도 되나요?

- ① 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등(해외에서 국내로 수입되는 식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조에 따라 매 수입 시 수입식품등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하여야 합니다.
- ② 수입식품등은 해외제조업소에서 포장 완료한 제품 그대로 수입신고하여야 하며, 해외제조업소에서 포장이 완료된 수입식품등을 국내 반입하여 수입신고 전 보세 구역 등에서 임의로 소분 또는 재포장하여 수입신고 할 수 없습니다.

Q 487

정밀검사 부적합 이력이 있는 제품을 다시 수입할 수 있나요?

- 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입 시 수입식품등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.
- 수입신고한 식품등은 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 9]의 검사방법에 따라 해당 수입식품등에 대한 검사를 하고, 그 결과가 적합하다고 인정되는 경우 수입신고인에게 ‘수입식품등의 수입신고확인증’을 발급하며, 검사결과 부적합한 수입식품등은 수출국으로 반송 또는 다른 나라로 반출하거나 폐기하도록 규정하고 있습니다.
- 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제32조 관련 [별표 10] 제2호나목에 따라 법 제21조에 따른 정밀검사, 무작위표본검사 또는 법 제25조에 따른 수거검사 결과 부적합 처분을 받은 후 다시 수입되는 경우로서 동일사 동일수입식품등에 해당하는 수입식품등은 ‘2등급 수입식품등’으로 구분하고 있으며,
- 부적합 처분을 받은 후 다시 수입하는 경우에는 다음의 기준에 따라 합산하여 5회 까지 정밀검사를 실시합니다.
 - (1) 부적합 처분을 받은 날부터 1년 이내에 재수입되는 수입식품등: 임의로 정밀 검사 대상을 정하여 실시할 수 있다.
 - (2) 부적합 처분을 받은 날부터 1년을 초과하여 재수입되는 수입식품등: 수입신고 횟수를 기준으로 실시한다.
- 다만, 정밀검사 또는 무작위표본검사 결과 부적합 처분을 받은 수입식품등과 동일사 동일수입식품등의 조건 및 제조일자(제조일자가 없는 경우 소비기한)가 모두 동일한 수입식품등이 다시 수입되는 경우 부적합 처리하도록 규정하고 있습니다.

Q 488

수입식품이 국내에 도착하기 전 미리 신고할 수 있다는데 사전신고의 절차와 방법이 궁금합니다.

- ① 식품등을 수입하는 영업자는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조에 따라 ‘수입식품등의 수입신고서’에 관련 서류(전자문서를 포함하며, 해당되는 서류)를 첨부하여 수입식품등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청장에게 제출하여야 합니다.
- ② 이 경우 수입식품등의 도착 예정일 5일 전부터 미리 신고할 수 있으며, ‘수입식품등의 수입신고서’의 신고시기에 ‘사전신고’로 구분하여 수입신고가 가능합니다.
- ③ 또한, 미리 신고한 도착항, 도착 예정일, 반입 장소 및 반입 예정일 등 주요 사항이 변경되는 경우 즉시 그 내용을 문서(전산시스템으로 정정신청 가능)로 사전 신고한 지방식품의약품안전청으로 신고하여야 합니다.
- ④ 「수입식품등 신고 및 검사에 관한 규정」제5조에 따라 사전신고한 식품등에 대하여는 반입장소에 반입하기 전까지 서류검사를 완료하고, 보세구역등에의 입고 즉시 서류검사 대상에 해당되는 식품등에 대하여는 수입식품등의 수입신고확인증을 교부하며, 현장검사, 정밀검사 또는 무작위표본검사 대상인 경우 해당되는 검사를 실시하고 그 검사에 필요한 검체를 채취하도록 하고 있습니다.
- ⑤ 이때 입고사실은 전화, 모사전송(FAX), 서류 등으로 확인하며, 미리 신고한 도착 예정일 보다 늦게 도착하는 경우 그 지연기간은 수입신고 처리기간에 산입하지 않습니다.

Q 489

수입신고시 반드시 제품의 사진을 제출해야 하나요?

- 수입식품등(식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장, 건강기능식품 등)을 수입하는 영업자는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조제1항제1의2에 따라 수입 식품등의 수입신고서에 수입식품등의 사진을 첨부하여야 합니다. 같은 규정 단서 조항에 따라 사진을 제출하지 아니할 수 있는 품목은 다음과 같습니다.

제외대상 품목*

- 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 [별표 9] 제2호가목 1)부터 3)까지의 어느 하나에 해당하는 수입식품등(외화획득용, 자사제조용 원료, 연구조사에 사용하는 수입식품)
- 그 외 제외대상 품목 : 활·냉장 및 포장에 넣어지지 아니한 자연상태의 수산물, 농·임산물, 식육, 탱크로리로 수입되는 식품등(조주정, 식용유지, 식품첨가물 등), 정제·가공을 거쳐야하는 식품원료(판매용), 식품첨가물(향료 및 향료제제)

* 수입식품정보마루>안전정보>수입검사관련정보>증명서제출>수입식품등의 수입신고시 사진 제출 제외 수입식품등 공지

Q 490

재수입되는 기구·용기·포장의 수입검사시, 사진을 첨부하는데 촬영일자를 명시해야하나요?

- 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입 시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.
- 수입식품등(식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장, 건강기능식품 등)을 수입하는 영업자는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조제1항제1의2에 따라 수입식품등의 수입신고서에 수입식품등의 사진을 첨부하여 수입되는 수입식품등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청장에게 매 수입시 제출하여야 하며, 일반적으로 구비서류의 정보는 수입신고서에 작성되는 정보와 동일하여 수입신고 하는 제품에 대한 증명임을 입증할 수 있어야 인정이 가능합니다.
- 하지만, 제출하는 사진은 반드시 국내 반입하여 촬영해야 하는 것은 아니며 수출지에서 선적 전에 촬영한 것도 인정이 가능하며, 컬러본으로 촬영일자를 명시하여 제출서류 상의 정보가 실제 신고제품과 동일함을 영업자 스스로 확인하고 신고 하는 것이 바람직합니다.
- 다만, 모든 기구·용기·포장의 경우 식품과 닿는 면의 재질과 색상을 확인할 수 있는 사진 제출이 필요(촬영일자 생략 가능)하며, 제출하는 사진은 반드시 국내 반입하여 촬영해야 하는 것은 아니며 수출지에서 선적 전에 촬영한 것이나, 이전 수입 신고시 제출한 사진 활용도 가능합니다.

Q 491

해외에서 기구·용기 수입 시, 국외 시험·검사기관의 시험·검사성적서 제출하면 정밀검사 생략이 가능한가요?

- 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등(해외에서 국내로 수입되는 식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조에 따라 매 수입 시 수입식품등의 통관 장소를 관할하는 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하여야 합니다.
- 수입 신고한 식품등은 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 9] 수입식품등의 검사방법에 따라 기준 및 규격 적합여부에 대한 검사와 표시기준·허위표시 등의 확인 후 모두 적합한 경우 수입이 가능하며, 검사에서 부적합 판정된 수입식품등은 수출국으로 반송 또는 다른 나라로 반출하거나 폐기하도록 규정하고 있습니다.
 - * 수입신고 확인증(적합)을 발급받은 후 세관의 통관 절차 진행 가능함
- 따라서, 「수입식품안전관리 특별법」 제21조제3항에서 영업자가 신고한 해당 수입 식품등에 대하여 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」에서 정한 검사기관에서 검사를 받아 그 검사성적서 또는 검사증명서 등을 제출하는 경우 수입식품 등의 검사 전부 또는 일부를 생략할 수 있다고 정하고 있습니다.
- 참고로, 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조제1항에 따라 [별표 9] 제2호 다목에 따른 정밀검사 대상 수입식품등으로 수입식품등의 검사 전부 또는 일부를 생략받고자 하는 경우 수입신고 시 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제8조에 따른 국외시험·검사기관이 정밀검사를 하여 발행한 시험·검사성적서를 제출하여야 합니다.

Q 492

수입신고서 작성시 원재료 함량을 반드시 기재해야 하나요?

- 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 『별지 제25호서식』 수입식품등의 수입신고서 유의사항에서, ‘제2쪽 원재료 명칭은 제품에 함유된 식품 등 또는 식품첨가물을 말하며, 모든 원재료명을 적되 제품유형의 분류를 위하여 주원료의 성분배합비율과 사용량을 정하고 있는 식품첨가물은 그 사용량 또는 비율을 적어야 한다’라고 정하고 있습니다.
- 따라서, 주원료(수입신고 제품의 유형을 판단하기 위한 원재료)와 사용량(기준)을 정하고 있는 식품첨가물은 반드시 배합비율을 밝혀 신고하여야 하나, 모든 원재료의 배합비율(100%)을 기재하지 않아도 수입신고가 가능합니다.

Q 493

유기농 제품의 수입 절차 및 제출서류가 어떻게 되나요?

- ① 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등(해외에서 국내로 수입되는 식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조에 따라 매 수입 시 수입식품등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하여야 합니다.
- ② 「수입식품안전관리 특별법」 제20조제1항에 따라 수입신고를 하려는 자는 같은 법 시행규칙 제27조제1항에 따라 『별지 제25호서식』의 수입식품등의 수입신고서에 관련 서류를 첨부하여 수입식품등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청장에게 제출하여야 합니다.
- ③ 따라서, 수입신고 시 제출하여야 하는 구비서류는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조제1항에 해당하는 각호의 서류 및 『식품안전나라(<http://www.foodsafetykorea.go.kr>) > 식품안전 > 수입식품정보> 수입신고 및 검사> 증명서 제출』에 공지된 대상인 경우, 관련 서류를 수입신고 시에 제출하여야 하며, 제품에 사용된 원재료, 제품의 형태 및 제조국가 등에 따라 필요한 구비서류가 있을 수 있으니 수입 전 상기 규정 및 『식품안전나라』의 게시물을 확인하시기 바랍니다.
- ④ 또한, 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리 지원에 관한 법률」에 따라 ‘동등성 인정제품(우리나라와 동등성 인정협정을 체결한 국가(미국, EU, 영국)의 유기규정에 따라 인증 받은 유기 가공식품)’ 또는 ‘국내법 적용 인증제품(「친환경농어업법」에 따라 인증 받은 유기식품)’을 수입하려는 자는 수입신고서 서식의 유기식품등 여부에 ‘예[√]’로 체크하고, 유기식품 인정을 위한 구비서류를 제출하여야 합니다.
- ⑤ ‘동등성 인정제품’은 인증서 사본과 수입증명서(NAQS Import Certificate) 원본을 제출하여야 하며, ‘국내법 적용 인증제품’은 인증서 사본과 거래인증서(Transaction Certificate) 원본을 제출하여야 합니다.

* NAQS 전자수입증명서시스템을 통해 발급된 수입증명서는 원본(종이)서류 제출 생략 가능

● 아울러, 수입 신고한 식품등은 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 9] 수입식품등의 검사방법에 따라 기준 및 규격 적합여부에 대한 검사와 표시기준·허위표시 등의 확인 후 모두 적합한 경우 수입이 가능하며, 검사에서 부적합 판정된 수입식품등은 수출국으로 반송 또는 다른 나라로 반출하거나 폐기하도록 규정하고 있습니다.

● 수입식품에 사용된 원료 및 제조공정은 현행 「식품의 기준 및 규격」 및 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 적합하여야 하며, 최종제품은 해당 유형의 기준 및 규격에 적합하여야 합니다.

* 수입신고 확인증(적합)을 발급받은 후 세관의 통관 절차 진행 가능함

● 참고로, 유기식품의 인증 및 표시 업무는 2014년부터 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」에 따라 농림축산식품부에서 통합·관리하고 있으므로, 유기식품 관련한 자세한 사항은 국립농산물품질관리원(인증관리과, 054-429-4121)으로 문의하여 주시기 바랍니다.

Q 494

제품에 수입금지성분이 포함 된 경우 구매대행업 또는 해외직구의 방법으로 수입이 가능한가요?

- 「수입식품안전관리 특별법」은 국내 소비자의 요청에 따라 해외판매자의 사이버몰 (컴퓨터 등과 정보통신설비를 이용하여 재화 등을 거래할 수 있도록 설정된 가상의 영업장을 말한다) 등으로 부터 수입식품등의 구매를 대행하여 수입하는 영업하고자 하는 자에 대하여 ‘수입식품등 인터넷 구매 대행업’ 영업등록을 하도록 정하고 있습니다
- 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제25조 관련 [별표 8] 영업자 준수사항 제3호 바목에 따르면 ‘수입식품등 인터넷 구매대행업자는 「수입식품안전관리 특별법」 제25조의3제1항에 따라 국내 반입 차단 원료·성분으로 지정된 원료 또는 성분이 포함된 수입식품등을 구매대행 해서는 안 된다.’라고 규정하고 있습니다.
 - 현행 인터넷 구매대행 수입금지 성분목록은 ‘식품의약품안전처 누리집 (<http://mfds.go.kr>) > 알림 > 공지/공고 > 공고’내 ‘국내 반입차단 대상 원료 성분 지정 공고’에서 확인 가능합니다.
- 「수입식품안전관리 특별법」 제25조의3제1항 및 같은법 시행규칙 제44조의3 제1항에 따라 개정·시행('23.6.11)에 따라, 식품의약품안전처장은 직접구매 해외 식품등에 사용된 원료 또는 성분 중에서 국민건강에 위해를 줄 우려가 있어 국내 반입을 차단할 필요가 있는 원료 또는 성분을 국내 반입차단 대상 원료·성분으로 지정하고 있습니다.
 - 인터넷구매대행업 제품과 해외직구 제품의 반입차단 성분은 동일하게 운영됩니다.
- 따라서, 수입식품등을 구매대행으로 수입하고자 하는 경우에는 영업등록을 하고, 매 수입 시 수입신고를 하여야 합니다. 구매대행 금지성분이 포함된 경우에는 수입이 불가함을 알려드립니다.

- 수입 전 반드시 상기 규정 및 ‘국내 반입 차단 원료·성분 리스트’를 반드시 확인하시기 바랍니다.
- 아울러, 우리 처에서는 해외직구 형태로 소비되는 식품 등을 직접 구매하여 유해물질 등 함유 여부를 검사하고 있으며, 유해물질이 검출되거나 해외 위해정보 또는 소비자의 부작용 등 신고 사례가 있는 등 추후 안전성이 우려되는 제품에 대해서는 인터넷 구매대행으로 수입을 할 수 없도록 조치함을 알려드립니다.

Q 495

주문자상표부착의 방식으로 기타수산물가공품(가열하여 섭취하는 냉동식품)을 수입할 경우 소비기한 설정보고서 등 제출해야하는 서류는 무엇인가요?

- ① 수입식품등을 수입하는 영업자는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조에 따라 '수입식품등의 수입신고서'에 관련 서류(전자문서를 포함하며, 해당되는 서류)를 첨부하여 수입되는 수입식품등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청장에게 제출하여야 합니다.
- ② 수입신고 시의 구비서류는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조제1항에 해당하는 각호의 구비서류 및 식품안전나라(식품안전 > 수입식품정보 > 수입신고 및 검사 > 증명서제출)에 공지된 대상 식품인 경우, 관련 서류를 수입신고 시에 제출하여야 합니다.
- ③ 따라서, OEM제품의 유형이 기타수산물가공품에 해당되는 경우, OEM수입식품등은 수입신고 시 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 소비기한 설정기준」(식약처 고시)에 따라 설정한 소비기한의 설정사유서를 제출하여야 합니다.
- ④ 다만, '가공식품'으로 분류되지 않는 농산물·임산물·수산물·축산물에 해당하는 경우 주문자상표부착수입식품등에 해당하지 않습니다.
- ⑤ 참고로, 「수입식품안전관리 특별법」 제18조제2항에 따라 OEM수입식품등을 수입·판매하는 영업자는 OEM수입식품등을 제조·가공하는 업체에 대하여 식품의약품안전처장이 정하는 위생점검에 관한 기준에 따라 해외식품 위생평가기관으로 하여금 현지 위생평가 등을 실시하게 하여야 하며, OEM수입식품등에 대하여 「식품위생법」 제31조에 따른 검사를 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하여야 합니다.

Q 496

수입검사 완료된 제품을 소비자에게 배송하려고 하는데, 유통과정에서 파손의 위험이 있어 재포장을 하려고 합니다. 재포장이 가능한가요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제14조 및 같은 법 시행령 제2조에 따른 수입식품등(식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하여 판매하는 영업을 ‘수입식품등 수입·판매업’으로 규정하고 있으며, 같은 법 제3조에 따라 영업자는 안전하고 양질인 수입식품등을 수입하여야 하고, 취급하는 수입식품등의 위해 여부에 대하여 항상 확인하고 검사하여야 합니다.
- 수입식품등 수입·판매업자가 수출국에서 제조된 최종제품(최소판매단위)에 대하여 새로운 포장으로 변경(재포장)하는 것은 제품의 오염·훼손 및 허위표시 제품 유통·판매 등의 우려가 있어 허용되지 않습니다.
- 다만, 수입신고 당시의 최소판매단위 제품(한글표시사항이 부착된 형태)을 훼손* 하지 않고 그대로 유지하면서, (수입·판매업자가) 그 바깥 쪽에 새로운 포장(종이상자 등)을 추가하는 것은 가능합니다.

* 포장을 뜯거나, 수출국 표시사항 또는 한글표시사항의 변경 등

- 이때, 소비자가 해당 제품을 구매하여 추가포장을 제거(개봉)하였을 때, 그 내부는 수입신고 당시의 최소판매단위 제품 포장(한글표시사항이 부착된 형태)이 그대로 유지되어 있어야 하고,
- 새로운 포장(추가포장)의 표시사항은 「식품등의 표시기준」등 관련 법령에 위반되어서는 아니 되며, 최소판매단위 제품에 포장을 추가하는 과정이 제품의 안전성 및 품질에 영향을 주지 않아야 합니다.

Q 497

수입시 소비기한 설정을 제조일로부터 6개월로 수입 통관하였는데 이후 해외 제조업체에서 소비기한 설정 실험을 통해 소비기한을 제조일로부터 12개월로 연장 하였습니다. 수입통관된 제품도 소비기한을 12개월로 연장할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제 2. 4. 4)에 따라, 수입업자는 '수입 냉장 식품 중 보존 및 유통온도가 국내와 상이하여 국내의 보존 및 유통온도 조건에서 유통하기 위한 경우 또는 수입식품 중 제조자가 정한 소비기한 내에서 별도로 소비기한을 설정하는 경우'에 한하여 제품의 소비기한을 설정할 수 있도록 하고 있습니다.
- 이미 수입신고 수리된 수입식품등에 대해서는 수입신고 시 설정된 소비기한을 연장하는 것이 가능하지 않으며, 수입식품등은 수입신고 시 설정된 소비기한을 준수하여야 합니다.

Q 498

천일염과 암염, 호수염 등은 수입 가능한 국가가 정해져 있는 것으로 알고 있는데, 가공식품에 사용되는 소금도 수입이 가능한 국가의 소금을 사용해야 하나요?

- 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등을 수입하려면 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입시 수입식품등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.
- 수입신고 한 식품등은 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 9]의 검사방법에 따라 해당 수입식품등에 대한 검사를 하고, 그 결과가 적합하다고 인정되는 경우 수입신고인에게 ‘수입식품등의 수입신고확인증’을 발급하며, 검사 결과 부적합한 수입식품등은 수출국으로 반송 또는 다른 나라로 반출하거나 폐기하도록 규정하고 있습니다.
 - 제품에 사용된 원료 및 제조공정은 현행 「식품의 기준 및 규격」 및 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 적합하여야 합니다.
- 「식품의 기준 및 규격」 제5. 13-6 2) 원료 등의 구비요건 (1)에서 “식용으로 수입하는 천일염과 기타소금은 생산국가에서 식염으로 분류·인증된 것으로 각 식염 유형의 정의에 적합하게 위생적으로 생산된 것이어야 한다.”고 규정하고 있으며,
- 식염으로 제조된 천일염 등의 수입 가능 국가는 아래와 같이 규정하고 있습니다. (24.08.14. 기준)
 - 천일염 수입 가능 국가(31개국)

뉴질랜드, 독일, 멕시코, 베트남, 오스트리아, 이스라엘, 이탈리아, 프랑스, 일본, 태국, 호주, 파키스탄, 인도, 북한, 키리바시공화국, 중국, 캄보디아, 미국, 스페인, 스리랑카, 페루, 그리스, 슬로베니아, 영국, 벨기에, 포르투갈, 아이슬란드, 나미비아, 이집트, 인도네시아, 튀르키예

- 암염 수입 가능 국가(14개국)

미국, 칠레, 몽골, 파키스탄, 중국, 오스트리아, 이란, 볼리비아, 독일, 러시아, 튀르키예, 이집트, 스위스, 카자흐스탄

- 호수염 수입 가능 국가(6개국)

이스라엘, 아르헨티나, 파키스탄, 볼리비아, 호주, 중국

- 지하수염 수입 가능 국가(3개국)

스페인, 튀르키예, 라오스.

● 수입 가능 국가는 천일염 등 식염에 대해 생산·식용이 가능함이 확인되어 우리나라로 수입 가능한 국가를 규정한 것입니다.

● 다만, 가공식품의 원재료로 사용된 천일염 등에는 해당하지 않습니다.

Q 499

외화획득용으로 수입한 원료를 다른업체에 판매해도 되나요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제20조제2항에서는 수입신고를 하려는 자 또는 수입 신고를 한 자는 수입식품등의 안전과 품질에 대하여 책임을 지도록 하고 있으며, 신고내용과 다른 용도로 수입식품등을 사용하거나 판매하는 행위를 하여서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.
 - 다만, 같은 법 시행규칙 제28조에 따라 수입식품등을 외화획득용 원료를 수입 신고한 영업자가 폐업, 파산 또는 해당 원료 사용 중단 등의 사유로 그 수입 식품등을 외화획득용 원료로 사용할 수 없게 되어 다른 제조·가공 업소에 외화 획득용 원료로 판매하려는 경우에는 용도변경 승인이 가능합니다.
- 상기에 따른 용도변경 승인은 외화획득용 원료로 수입된 제품에 대하여 다른 제조·가공업소의 외화획득용 원료로 사용 가능하도록 용도를 변경하는 것을 말하며, "외화획득용"으로 수입신고된 제품을 소비자 등에게 판매하는 "판매용"으로의 용도 변경을 의미하는 것은 아닙니다.
- 해당 원료 사용 중단 등의 사유로 외화획득용 원료의 용도변경 승인을 받고자 하는 경우, 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 『별지 제27호서식』의 수입식품 등 용도변경 승인 신청서에 다음의 서류를 첨부하여 해당 수입식품등을 수입신고한 지방식품의약품안전청장에게 제출하여 승인을 받아야 합니다.
 - 1) 식품제조·가공업 등 해당 영업자에게 판매하려는 물량에 대한 계약서 사본
 - 2) 해당 원료를 사용하는 자의 영업허가 등 인·허가 서류 및 품목제조보고서 사본
 - 3) 해당 원료를 사용하려는 영업자의 수출계획서
 - 4) 위탁계약서 사본(위탁하여 수입한 경우만 해당)

- 참고로, 용도변경 승인된 경우 사용이 승인된 (다른) 제조·가공업체를 관할하는 영업허가(등록·신고) 기관에 용도 변경사실을 통보하여 해당 수입식품등이 용도에 적합하게 사용되었는지 사후관리 하고 있습니다.

Q 500

자사제조용 원료를 수입하여 제품을 생산하고 있습니다. 생산시설 부족으로 다른 회사에 위탁생산하려고 하는데 용도변경 대상인가요?

- 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 9] 2.가.2)에 따르면, "자사제품 제조용 원료"는 '자사의 제품을 생산하기 위하여 직접 또는 위탁하여 수입하는 수입식품등 또는 식품 등을 직접 제조·가공하지 아니하고 다른 사람에게 의뢰하여 제조·가공된 식품 등을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업을 하는 자가 제조·가공을 의뢰한 제품의 원료'로 정의하고 있습니다.
 - 즉, '자사제품 제조용 원료'로 수입할 수 있는 경우는 다음과 같습니다.
 - 1) 식품제조·가공업 영업자가 자사의 제품을 생산하기 위하여 직접 또는 위탁하여 수입하는 수입식품등
 - 2) 유통전문판매업자가 제조·가공을 위탁하기 위하여 수입하는 수입식품등
- 아울러, 같은 법 시행규칙 제28조에 따라, 수입식품등을 자사제품 제조용 원료로 수입신고한 영업자가 폐업, 파산 또는 해당 원료 사용 중단 등의 사유로 그 수입식품등을 자사제품 제조용 원료로 사용할 수 없게 되어 다른 제조·가공 업소에 제조용 원료로 판매하려는 경우에는 용도변경 승인이 가능합니다.

※ 상기 용도변경 승인은 자사제품 제조용 원료로 수입된 제품에 대하여 다른 제조·가공업소의 원료로 사용 가능하도록 용도를 변경하는 것을 말하며, 판매 용으로의 변경을 의미하는 것은 아님

● 다만, 아래 어느 하나에 해당하는 경우는 자사제품 제조용 원료의 용도변경 승인 대상으로 보지 아니하며, 별도의 용도변경 승인없이 사용이 가능합니다.

- 1) 자신이 수입한 원료를 다른 생산품목이나 신개발 제품에 사용하는 경우
- 2) 원료를 동일 법인 내에 여러 제조·가공 업소에 공급하는 경우
- 3) 외화획득용 원료로 사용하거나 재수출하는 경우
- 4) 식용 외의 다른 용도로 전환하는 경우

● 제조·가공업자가 제조·가공시설 등의 부족으로 (자사제조용으로 수입한) 해당 원료를 다른 영업자에게 제공하여 '일부 공정을 위탁하여 제품을 생산'하는 경우라면, 상기 규정에 따른 용도변경 승인이 필요하지 않습니다.

Q 501

자사제품 제조용으로 수입한 우유팩 원지를 타 제조업체의 원료로 사용할 경우 용도변경 승인을 받아야 하나요?

- ① "자사제품 제조용 원료"는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 9] 2. 가목 2)에 따라 '자사의 제품을 생산하기 위하여 직접 또는 위탁하여 수입하는 수입식품등 또는 식품 등을 직접 제조·가공하지 아니하고 다른 사람에게 의뢰하여 제조·가공된 식품 등을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업을 하는 자가 제조·가공을 의뢰한 제품의 원료'로 정의하고 있습니다.
- ② 또한, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조제2항에서는 수입신고를 하려는 자 또는 수입신고를 한 자는 수입식품등의 안전과 품질에 대하여 책임을 지도록 하고 있으며, 신고내용과 다른 용도로 수입식품등을 사용하거나 판매하는 행위를 하여서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.
- ③ 다만, 같은 법 시행규칙 제28조에 따라 수입식품등을 자사제품 제조용 원료로 수입신고한 영업자가 폐업, 파산 또는 해당 원료 사용 중단 등의 사유로 그 수입식품등을 자사제품 제조용 원료로 사용할 수 없게 되어 다른 제조·가공 업소에 제조용 원료로 판매하려는 경우에는 용도변경 승인이 가능합니다.
- ④ 따라서, 자사제품 제조용으로 수입한 우유팩 원지를 해당 원료 사용 중단 등의 사유로 다른 제조·가공업소의 제조용 원료로 사용할 목적으로 판매하려는 경우라면 용도변경이 가능합니다.
- ⑤ 참고로, 용도변경 승인은 자사제품 제조용 원료로 수입된 제품에 대하여 다른 제조·가공업소의 원료로 사용 가능하도록 용도를 변경하는 것을 말하며, "자사제품 제조용"으로 수입신고된 제품을 소비자 등에게 판매하는 "판매용"으로의 용도변경을 의미하는 것은 아닙니다.

Q 502

이전에 전자심사로 수리된 제품과 같은 제품을 신고하였는데 자동으로 수리되지 않는 경우도 있나요?

- 신고인이 종전과 같은 제품임에도 기존 수입신고 정보와 다르게 입력할 경우 전자심사가 되지 않고 검사관이 직접 검토하여 처리합니다.
 - * 예) 종전 신고에는 제품사진의 한글표시사항 정보란에 표시된 ‘반품 및 교환 장소’ 입력하였으나, 이후에는 입력을 누락한 경우
- 또한, "계절별 성수식품 및 위해정보에 따른 검사강화 지시", 「식품등의 표시기준」 등 관련 규정의 개정으로 검사 기준이 바뀌는 경우 전자심사가 되지 않고 검사관이 직접 검토하여 처리합니다.
 - * 예) 추석 명절 대비 제수용 선물용 수입식품 정밀검사 지시

Q 503

수입식품 전자심사24가 무엇인가요?

- 전자심사24는 위해 발생 우려가 낮고 반복적으로 수입되는 식품등을 자동으로 검사하고 신고 수리하는 시스템입니다. 영업자가 수입신고서를 제출하면 전자심사 시스템이 최대 270여개의 항목을 자동 검토하여, 이를 모두 충족하면 시스템이 자동으로 수입신고를 수리합니다. 검토항목 1개라도 충족하지 못하면 전자심사 결과와 함께 신고정보가 검사관에게 전달되어 기존 절차대로 진행됩니다.

Q 504

국내 업체의 외국 현지설립 자사공장에서 생산한 제품을 수입하는 경우에도 주문자상표부착방식(OEM) 수입식품에 해당하나요?

- ☉ 「수입식품안전관리 특별법」 제18조제2항에 따르면, 영업자가 주문자상표부착방식으로 수출국에 제조·가공을 위탁한 수입식품등(해외에서 국내로 수입되는 식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 ‘주문자상표부착수입식품등’^{*}이라고 규정하고 있으며,

- 주문자상표부착수입식품등의 상표**는 「상표법」에 따라 특허청에 등록된 상표뿐만 아니라 특허청에 등록하지 않은 상표를 포함하고 있습니다.

- * ‘주문자상표부착수입식품등’이란 국내 식품영업자가 수출국 해외제조업소 또는 해외작업장에 계약의 방식으로 제조·가공을 위탁하여 주문자의 상표(로고, 기호, 문자, 도형 등)를 한글로 인쇄된 포장지에 표시하여 수입한 것을 말합니다.

(「주문자상표부착수입식품등의 현지 위생점검 기준 및 위생평가 방법」 제2조제2호)

- ** ‘상표’란 자기의 상품과 타인의 상품을 식별하기 위하여 사용하는 기호·문자·도형 등 상품의 출처를 나타내기 위해 사용하는 모든 표시를 말합니다.

(「상표법」 제2조제1항제1호 및 제2호)

- ☉ 수입하려는 제품이 '해외제조업소에 제조·가공을 위탁하여 한글로 인쇄된 포장지에 주문자(수입자 또는 판매자 등 국내 식품 영업자)의 상표를 부착하여 수입하는 경우'라면 '주문자상표부착수입식품등'에 해당합니다.

- 다만, 다음 중 어느 하나에 해당하는 경우에는 '제조·가공 위탁행위가 없는 경우'로 보아 주문자상표부착수입식품등에 해당하지 않는 것으로 판단하고 있습니다.

- 국내 업체의 외국 현지설립 자사공장에서 생산한 제품을 수입하는 경우
 - 외국 다국적기업의 공장에서 생산한 제품을 한국지사에서 수입하는 경우
 - 자연상태의 농·임·수산물 및 축산물
- 국내 식품업체가 '해외에 소재하고 있는 자회사(또는 종속기업)의 사업내용을 지배'하고 있으며, '해외제조업소(자회사 또는 종속기업)의 제품 생산과 관련한 안전·품질·기술 등에 대해 국내 업체(모기업)에서 직접적인 관리'를 하고 있는 경우라면 '제조·가공 위탁행위가 없는 경우'에 해당하는 것으로 판단되며,
 - '제조·가공 위탁행위가 없는 경우'라면 해당 제품은 '주문자상표부착수입식품등'에 해당하지 않습니다.

Q 505

식품접객업소에서 사용하는 조리도구를 해외에서 직구해도 되나요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제14조 및 같은 법 시행령 제2조에 따라 "수입식품등 수입·판매업"은 수입식품등(해외에서 국내로 수입되는 식품, 식품첨가물, 기구*, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하여 판매하는 영업으로 규정하고 있으며, 같은 법 제15조에 따라 영업을 하려는 자는 식품의약품안전처장에게 영업등록을 하여야 합니다.

* 기구란 다음 어느 하나에 해당하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건(농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건 및 「위생용품 관리법」 제2조제1호에 따른 위생용품은 제외한다)을 말합니다. (근거법령: 「식품위생법」 제2조제4호)

- 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것
 - 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분[(小分): 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말한다]·운반·진열할 때 사용하는 것
- ☞ 또한, 같은 법 제20조에 따라 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입하는 경우에는 매 수입 시 마다 통관지역을 관할하는 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 같은 법 제21조에 따라 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.
- ☞ 한편, 해외직구는 국내 소비자가 자가소비를 목적으로 해외 인터넷 사이버몰에서 직접 해외제품을 구매하는 형태로, 해외직구한 식품 등은 판매*하거나 영업상 목적(식품접객업소 사용 등)으로 사용할 수 없습니다.
- * 판매 외의 불특정 다수인에 대한 제공을 포함(근거 : 식품위생법 제3조)
- ☞ 따라서, 식품과 직접 접촉하는 용도로 사용되어 「식품위생법」에 따른 '기구'에 해당하는 제품(전기밥솥, 슬라이서 등)을 소비자에게 판매하거나 (식품접객업소 등에서) 영업에 사용할 목적으로 반입(수입)하는 경우에는 영업등록 및 수입신고를 하여야 합니다.



제4장. 유통단계 관리

1 해외직구

Q 506

식물성 멜라토닌 함유 식품을 해외에서 직구할 수 있나요?

- 「수입식품안전관리 특별법」(이하 수입식품법) 제15조에 따라 수입식품등 수입·판매업 등록을 한 영업자가 판매를 목적으로 수입하는 정식 수입식품과 달리, 개인이 자가소비를 목적으로 개인통관고유부호를 부여받아 해외사업자로부터 직접 배송 받는 직접구매 해외식품등은 「수입식품법」에 따른 수입신고·검사 대상에 해당되지 않아 그 안전성을 담보할 수 없습니다. 따라서 정부는 정식 수입·검사의 절차를 거쳐 수입된 식품을 구매·섭취할 것을 권장하고 있습니다.
- 다만, 우리 처에서는 직접구매 해외식품등에 사용된 원료 또는 성분 중에서 국민 건강에 위해를 줄 우려가 있어서 국내 반입을 차단할 필요가 있는 원료 또는 성분을 「수입식품법」 제25조의3에 따라 국내 반입차단 대상 원료·성분으로 지정하고, 해당 원료·성분이 확인된 식품은 '해외직구 위해식품 목록'에 등재하며 관세청에 통관보류를, 방송통신심의위원회에 제품 판매사이트 접속차단 등 조치하고 있습니다.
- 국내 반입차단 대상 원료·성분의 지정은 「수입식품법 시행규칙」 제44조의3부터 제44조의5에 따라 식품, 의약품 등 원료·성분의 특성을 고려하여 안전성과 관련된 관계 전문가들로 구성된 심의위원회 심의·의결 등을 거쳐 현재 마약·의약성분·부정물질 등 289종이 지정되어 있습니다.

- * 에페드린, 페니부트, 멜라토닌, 빈포세틴, 덱사메타손, 실데나필 등 289종 ('24.6월.)
- '멜라토닌'은 식품 등 원료에 고시되거나 인정된 원료·성분이 아니며, 국내에서 전문의약품으로 허가되어 유통되고 있고, 식품으로 안전하다는 안전성 자료가 확립되지 않아, 멜라토닌의 함량(용량), 유래(천연·합성) 및 그 제품의 성상(젤리, 정제 등)에 상관없이 국내 반입차단 대상 원료·성분으로 지정되었음을 알려드리니 양지하여 주시기 바랍니다. 다만, 통관보류를 요청한 제품(성분)에 대해 해당 성분이 함유된 제품을 섭취하여도 무방하다는 의사소견서가 제출될 경우 통관해제 등의 조치를 할 수 있도록 관세청에 협조 요청한 바 있으며, 최종 통관 가능여부는 관세청에서 판단합니다.
- 아울러, '국내 반입차단 대상 원료·성분' 및 '해외직구 위해식품 목록'은 식품안전나라 누리집(foodsafetykorea.go.kr) > '해외직구식품 올바르게' 바로가기에서 확인하실 수 있습니다.

Q 507

특정 원료가 포함된 식품은 해외직구가 불가하다고 하는데 그 원료의 목록은 어디서 확인하나요?

- ① 해외직구식품과 관련해서 「수입식품안전관리 특별법」 제25조의3에 따라 직접구매 해외식품등에 사용된 원료 또는 성분 중에서 국민건강에 위해를 줄 우려가 있어 국내 반입을 차단할 필요가 있는 원료 또는 성분을 ‘국내 반입차단 대상 원료·성분’으로 지정하고 있습니다.
- ② 또한, 국내 반입차단 대상 원료·성분이 사용된 것으로 확인된 해외직구식품은 ‘해외직구 위해식품 목록’에 등재하며 국내 반입을 차단하기 위해 관세청에 통관 보류, 방송통신위원회에 제품 판매사이트 접속차단 등 조치하고 있습니다.
- ③ 위에 따른 ‘국내 반입차단 대상 원료·성분’은 식약처 대표 누리집(mfds.go.kr > 알림 > 공지/공고 > 공고) 또는 식품안전나라 누리집(foodsafetykorea.go.kr > 위해·예방 > 해외직구정보 > 해외직구식품 올(ALL)바로 > 국내 반입차단 대상 원료·성분)에서 확인하실 수 있으며, 위의 ‘해외직구 위해식품 목록’은 식품안전나라 누리집(foodsafetykorea.go.kr > 위해·예방 > 해외직구정보 > 해외직구 위해식품 목록)에서 확인하실 수 있습니다.

Q 508

컵모양 곤약젤리를 일본에서 직구할 수 있나요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제25조의3에 근거하여 해외직구식품에 사용된 원료 또는 성분 중에서 국민건강에 위해를 줄 우려가 있어 국내 반입을 차단할 필요가 있는 원료 또는 성분을 국내 반입차단 대상 원료·성분으로 지정하고, 해당 원료·성분이 확인된 식품은 ‘해외직구 위해식품 목록’에 등재하며 관세청에 통관보류를, 방송통신위원회에 판매사이트 접속차단 등의 조치를 하고 있음을 알려드립니다.
- 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제5. 1. 3) 제조·가공기준 (1)에서 ‘흡입하여 섭취할 수 있는 컵모양 등 젤리의 크기는 다음의 어느 하나에 적합하게 제조하여야 한다. ① 뚜껑과 접촉하는 면의 최소내경이 5.5 cm 이상이고 높이와 바닥 면의 최소내경은 각각 3.5 cm 이상, ② 긴 변의 길이가 10 cm 이상이고 너비와 두께가 각각 1.5 cm 미만, ③ 젤리 내 두 지점을 잇는 가장 긴 직선의 길이가 5.5 cm 이상이고 젤리의 중량이 60 g 이상’이라고 규정하고 있으며, 동 고시 제5. 1. 3) (2)에서 ‘컵모양 등 젤리의 원료로 다음의 겔화제는 사용할 수 없다. ① 곤약, 글루코만난’이라고 규정하고 있습니다.
- 따라서 흡입하여 섭취할 수 있는 젤리 제품은 위 규정에서 정하는 젤리의 크기 및 겔화제 사용기준(곤약,글루코만난 사용금지)에 적합하게 제조하여야 합니다.
- 컵모양 형태의 곤약젤리는 국내 반입차단 대상 원료·성분으로서 그 성분 및 크기에 대해 규격을 정하고 있어 해당 규격에 적합하지 않은 경우 국내 반입이 차단 될 수 있습니다.

2 교육명령

Q 509

수입식품 통관단계 검사 부적합으로 여러 건의 안전교육 통보를 받았을 때 부적합 건별로 모두 안전교육을 이수해야 하나요?

- ☉ 안전교육은 「수입식품안전관리 특별법」 제26조(교육명령) 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 영업자에게 수입식품등의 안전성 및 품질관리 등에 대한 교육을 해당 영업자에게 통보하는 것입니다.
 - 1) 제21조에 따른 검사 결과 부적합 수입식품등을 수입한 영업자
 - 2) 제25조에 따른 출입·검사·수거 등을 실시한 결과 제9조에 따른 영업정지 처분을 받은 영업자
 - 3) 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제16조제1항에 따라 영업정지 처분을 받은 영업자
 - 4) 그 밖에 인체에 위해를 끼칠 우려가 있다고 식약처장이 지정한 수입식품등을 수입하는 영업자
- ☉ 상기 각 호의 어느 하나에 해당하며, 각 호의 해당하는 것에 대하여 안전교육을 이수해야 합니다. 이는 안전교육을 통해 재발을 방지하고 영업자에게 개선 방법 등에 대한 교육 의무를 부과하여 안전한 수입식품등이 국내 반입되도록 하고자 하는 취지입니다.
- ☉ 안전교육 이수는 관련 규정*에 따라 교육 안내 통보를 받은 지 3개월 이내에 이수해야 하며 안전교육 이수 전에 여러 건의 부적합 등으로 교육명령을 받았다면 1회 교육 이수만으로 나머지 교육명령 건에 대한 교육을 인정하고 있습니다. 다만, 교육 이수 이후 발생한 부적합에 대한 교육명령은 별도의 명령이 있는 것이므로 다시 교육받아야 합니다.

* 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제45조(수입식품등의 안전에 관한 교육 명령) 제2항



제5장. 보 칙

1 수출식품 등 안전성 지원

Q 510

국내 등록된 업소명과 외국에서 사용하는 업소명이 다른경우에도 위생증명서 발급이 가능한가요?

- 위생증명서 등 신청내용과 첨부서류의 영문명이 상이한 경우 다른 첨부서류를 통해 관련성을 확인할 수 있거나, 국내와 해외에 사용하는 회사명이 다른 경우*라면 관련 자료를 확인하고 위생증명서를 발급할 수 있습니다.

* (예시) 해양상사 : HAE YANG CO.LTD. 또는 BIG OCEAN CO.,LTD

Q 511

수출식품의 위생증명서 발급은 어느기관(부서)에서 하나요?

- 건강기능식품 기능성원료 영문인정서
 - 식품의약품안전처 식품안전정책국 식품기준과
- 위생협정이 체결된 국가*로 수출되는 “수산물가공품” 위생증명서
 - * 태국, 중국, 러시아, 베트남, 인도네시아, 에콰도르, EU, 미국(냉동 이매패류) 등
 - 국립수산물품질관리원
- 위생증명서/자유판매증명서/분석증명서/제조증명서/우수건강기능식품제조기준 적용업소 지정서/건강기능식품이력추적관리등록 증명서/위생협정이 체결되지 않은 국가로 수출되는 “수산물가공품” 위생증명서/對 EU, 영국 “수산물 함유 복합식품*” 증명서
 - * 김치, 해물전, 해물만두 등
 - 지방식약청 운영지원과
- 수출국이 수의사의 서명을 요구*하는 위생증명서
 - * 미국/캐나다/EU/영국 열처리 가금육 제품 등의 위생증명서
 - 지방식약청 농축수산물안전과 (대구·대전청 식품안전관리과)
- 인삼 위생증명서
 - 국립농산물품질관리원

Q 512

국내로 수입한 식품을 해외로 재 수출하려고 하는데 위생증명서를 발급받을 수 있나요?

- '위생증명서'는 법*에 따라 국내에서 적합하게 제조·생산·가공·관리되고 있는 제품임을 증명하는 서류로서 그 사실관계를 확인하고 발급하는 것이기 때문에 수입식품을 단순 소분하거나 재포장하여 수출하는 경우에는 위생증명서 발급이 불가합니다.

* 「식품위생법」, 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물 위생관리법」

Q 513

수출 위생증명서 신청 방법이 궁금합니다.

- ① 직접 방문, ② 우편, ③ 온라인* 중 선택하여 신청할 수 있습니다.

* 온라인 신청 방법

- 식약처 누리집(www.mfds.go.kr) → 식품 전자민원창구 → 통합민원상담 → 자주찾는 민원 → 수출식품 영문증명서 신청
- 식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr) → 통합민원상담 → 자주찾는 민원 → 수출식품 영문증명서 신청

Q 514

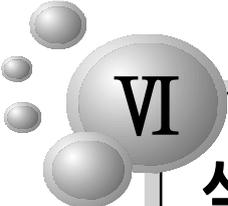
수출식품의 위생증명서 발급 시 제출하여야 할 서류가 있나요?

- 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 『별지 제38호 서식』의 수출식품등 위생증명 신청서(전자문서로된 신청서 포함) 및 아래의 첨부서류를 제출하면 됩니다.
- 첨부서류(전자문서 포함)
 - ① 영업허가·신고 또는 등록증
 - ② 품목제조보고서(기구·용기·포장의 경우에는 검사성적서를 말하며, 농산물·임산물·수산물의 경우에는 법에 따라 허가·등록·신고된 영업소에 납품했다는 것을 증명할 수 있는 거래명세서 등 관련 서류)
 - ③ 수출신고필증 또는 수출사실을 확인할 수 있는 선하증권 등 선적 관련 서류
 - ④ 수출식품등 검사성적서(분석증명서를 발급받는 경우에 한함)
 - 검사성적서는 시험·검사기관에서 당해 수출식품등의 법에 따른 기준 및 규격에 대한 항목을 검사한 영문검사성적서 원본이어야 하며, 검사목적(수출용), 검사기관명, 제품명(검체명), 의뢰인, 제조업체명, 소재지, 제조번호, 제조일자(소비기한), 검사항목 및 검사결과 등이 포함되어야 함. 다만, 온라인 등을 통하여 영문검사성적서의 사실 여부가 확인되는 경우에는 영문검사성적서 사본을 제출할 수 있음
 - ⑤ 식품의약품안전처장 및 지방식품의약품안전청장은 필요한 경우 신청인에게 추가 자료 등을 요구할 수 있음

Q 515

외국으로 식품을 수출하려고 하는데 발급받을 수 있는 위생증명서의 종류가 어떻게 되나요?

- ☉ 「수입식품안전관리 특별법」 시행규칙 제48조 관련 [별표 14]에서 확인할 수 있으며, 다음과 같습니다.
- 1). 위생증명서: 「식품위생법」, 「건강기능식품에 관한 법률」 및 「축산물 위생관리법」 (이하 이 표에서 "법"이라 한다)에 따라 적합하게 제조·생산·가공·관리되고 있는 제품임을 증명하는 서류
 - 2). 자유판매증명서: 법에 따라 적합하게 제조·생산·가공·관리·유통되고 있는 제품으로서 국내에서 자유롭게 판매되고 있는 제품 또는 수출용으로 제조·생산·가공·관리되고 있는 제품임을 증명하는 서류
 - 3). 분석증명서: 법에 따라 기준 및 규격에 적합한 제품임을 증명하는 서류
 - 4). 제조증명서: 제조방법 및 원재료명이 법에 따라 품목제조보고한 내용대로 제조된 제품임을 증명하는 서류
 - 5). 우수건강기능식품제조기준 적용업소 지정서: 「건강기능식품에 관한 법률」에 따른 우수건강기능식품제조기준에 적합한 업소임을 증명하는 서류
 - 6). 건강기능식품이력추적관리등록 증명서: 「건강기능식품에 관한 법률」에 따른 건강기능식품이력추적관리등록 제품임을 증명하는 서류
 - 7). 건강기능식품 기능성원료 인정 증명서: 「건강기능식품에 관한 법률」에 따라 인정받은 건강기능식품 기능성원료임을 증명하는 서류
 - 8). 그 밖에 수출 대상국에서 요구하여 식품의약품안전처장이 인정하여 증명하는 서류



VI

식품 등의 표시·광고에 관한 법률



제1장. 식 품

1 표시의 기준

공통표시기준

Q 516

식품 표시사항의 글씨 크기(포인트)는 몇으로 해야 하나요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3] 제5호에 따르면, 글씨 크기는 10포인트 이상으로 하여야 합니다. 다만, 영양표시를 하는 경우, 식육의 합격 표시를 하는 경우 또는 달걀껍데기에 표시하는 경우와 정보표시면이 부족한 경우에는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 따릅니다.
- ② 「식품등의 표시기준」 (식약처 고시) Ⅱ.1.다.에 따라, 정보표시면의 면적(도 1에 따른 정보표시면 중 주표시면에 준하는 최소 여백을 제외한 면적)이 부족하여 10 포인트 이상의 글씨크기로 표시사항을 표시할 수 없는 경우에는 규칙 제5조 관련 [별표 3] 제5호의 본문 규정을 따르지 않을 수 있습니다. 이 경우 정보표시면에는 이 고시에서 정한표시(조리·사용법, 섭취방법, 용도, 주의사항, 바코드, 타법에서 정한 표시사항 포함)사항만을 표시하여야 합니다.
- ③ 영양성분을 표시할 때에는 동 고시 [도3] 2.마.에 따라 영양성분 표시서식도안을 표시함에 있어 열량·영양성분 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)의 글씨크기는 10포인트 이상으로 하여야 합니다.

- 식품에 표시하는 글씨크기(식품표시 관계법령에서 정한 의무표시사항)는 위 규정에 따라 10포인트 이상으로 하여야 하며, 영양성분 표시서식도안 내 열량·영양성분 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)의 글씨크기는 10포인트 이상으로 하여야 합니다. 다만, 추가문구 등의 경우에는 식품표시 관계법령에서 정한 의무표시가 아니므로 상기 규정에 적용되지 아니하여 글씨크기를 규정하고 있지 아니 함을 안내하여 드립니다.
 - * 다만, 추가문구의 경우 가독성이 떨어지지 않는 범위 내로 영업자의 판단 및 책임 하에 표시 하여야 함
 - * 제품명의 일부로 원재료명을 표시한 경우에는 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1.가.3).가)에 따라 주표시면에 해당 원재료명 및 함량을 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 하며, 주표시면에 원재료명을 표시한 경우에는 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1.바.1)바) 에 해당 원재료명 및 함량을 12포인트 이상의 글씨로 표시하여야 함
- 참고로, 정보표시면의 면적(도 1에 따른 정보표시면 중 주표시면에 준하는 최소 여백을 제외한 면적)이 부족하여 10 포인트 이상의 글씨크기로 표시사항을 표시 할 수 없는 경우에는 위 규정에 따라 본문 규정을 따르지 않을 수 있으나, 이 경우 정보표시면에는 이 고시에서 정한표시(조리·사용법, 섭취방법, 용도, 주의사항, 바코드, 타법에서 정한 표시사항 포함)사항만을 표시하여야 합니다.

Q 517

제품의 주표시면에 브랜드로고(영문)가 표시됩니다. 한글 제품명 글씨 크기보다 브랜드로고(영문) 크기가 커도 되나요?

- ① 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3] 제2호에 따르면 식품등의 표시방법은 한글로 표시하는 것을 원칙으로 하되, 한자나 외국어를 병기하거나 혼용하여 표시할 수 있으며, 한자나 외국어의 글씨크기는 한글의 글씨크기와 같거나 한글의 글씨크기보다 작게 표시해야 합니다. 다만, 「수입식품안전관리 특별법」 제2조제1호에 따른 수입식품 등, 「상표법」에 따라 등록된 상표 및 주류의 제품명은 한자나 외국어를 한글 글씨보다 크게 표시할 수 있습니다.
- ② 따라서, “브랜드명”이 「상표법」에 따라 등록된 상표가 아닌 경우라면 영문 글씨크기는 한글보다 작거나 같게 표시하여야 합니다.

Q 518

주표시면에 표시면적이 작은 경우 글씨크기를 10포인트 이하로 표시 가능한가요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」[별표 3] 제5호에 따르면, 글씨크기는 10포인트 이상으로 하여야 합니다. 다만, 영양표시를 하는 경우, 식육의 합격 표시를 하는 경우 또는 달걀껍데기에 표시하는 경우와 정보표시면이 부족한 경우에는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 바에 따릅니다.
- ② 「식품등의 표시기준」Ⅱ 1.가.1).에 따라 주표시면에는 제품명, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 내용량 뒤에 괄호로 표시하되, 규칙 제6조 관련 [별표 4] 영양표시 대상 식품등만 해당된다)를 표시하여야 합니다. 다만, 주표시면에 제품명과 내용량 및 내용량에 해당하는 열량 이외의 사항을 표시하는 경우 정보표시면에는 그 표시사항을 생략할 수 있습니다.

- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1. 바. 1) 바) 에 따라 원재료명을 주표시면에 표시하는 경우 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.
- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.가.3).가).에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명 (식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨 크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.
 - (예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)
 - (예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))
 - (예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)
- 주표시면의 면적이 작을 경우에 대한 글씨크기 예외 규정을 별도로 정하고 있지 않으므로, 주표시면 필수표시사항(제품명, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량)은 10포인트 이상의 글씨로 표시하고, 그 밖의 주표시면 원재료 함량 등에 대한 사항도 상기규정에 따라야 함을 알려드립니다.

Q 519

식품에 추가 문구나 제품 설명 문구 표기 시 글씨크기는 10포인트 이상 표시하여야 하나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」제5조제2항 관련 [별표 3] 제5호에 따르면, 표시사항을 표시함에 있어 글씨크기는 10포인트 이상으로 하여야 합니다. 다만, 영양표시를 하는 경우, 식육의 합격 표시를 하는 경우 또는 달걀껍데기에 표시하는 경우와 정보표시면이 부족한 경우에는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 바에 따릅니다.
- 따라서, 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에는 상기 규정에 따라 글씨크기는 10포인트 이상으로 표시하여야 하나, 추가 문구, 제품 설명 문구 등의 표시에 대해서는 식품표시 관계법령에서 정한 의무표시가 아니므로 상기 규정에 적용되지 아니하여 글씨크기를 규정하고 있지 아니 합니다.
 - * 다만, 가독성이 떨어지지 않는 범위 내로 영업자의 판단 및 책임 하에 표시하여야 함

Q 520

단순 가공된 농산물로 해당 제품 표시사항에 "식품유형: 농산물(가열 후 섭취 냉동식품)"이라는 문구를 사용해도 되나요?

- 「식품등의 표시기준」 2. 다. 1)에 따라 냉동식품은 유형에 따라 가열하지 않고 섭취하는 냉동식품은 “가열하지 않고 섭취하는 냉동식품”으로, 가열하여 섭취하는 냉동식품은 “가열하여 섭취하는 냉동식품”으로 구분 표시하여야 합니다. (「식품위생법」 제7조에 따른 유형에 한함. 단, 빙과류 중 빙과 및 얼음류는 제외함)
- 냉동 자연상태 식품에 “가열 후 섭취하는 냉동식품” 표시를 하고자 하는 것으로서,
- 자연상태 식품인 경우라면 상기규정 적용 대상은 아닙니다. 다만, 가열하여 섭취하여야 하는 냉동 자연상태 식품인 경우라면 소비자에게 정보를 제공하는 차원에서 해당 문구를 추가적으로 표시하는 것은 가능할 것으로 판단됨을 알려드리니 업무에 참고해 주시기 바랍니다.

Q 521

냉동 식육함유가공품일 경우, '가열하지 않고 섭취하는 냉동식품' 또는 '가열하여 섭취하는 냉동식품'등으로 구분 표시 해야하나요?

- 「식품등의 표시기준」 2. 다. 1)에 따라 냉동식품은 유형에 따라 가열하지 않고 섭취하는 냉동식품은 “가열하지 않고 섭취하는 냉동식품”으로, 가열하여 섭취하는 냉동식품은 “가열하여 섭취하는 냉동식품”으로 구분 표시하여야 한다. (「식품위생법」 제7조에 따른 유형에 한함. 단, 빙과류 중 빙과 및 얼음류는 제외함)
- 따라서, ‘식육가공품류 및 포장육’ 중 ‘식육함유가공품’은 「식품위생법」 제7조에 따른 유형에 해당하여 위에 따른 표시를 하여야 합니다.

Q 522

실온보관으로 품목제조보고된 식품의 보관온도를 1~10℃ 또는 냉장보관(1~10℃)로 표시해도 되나요?

- 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 2) 보존 및 유통온도 (1)에서 식품은 정해진 보존온도를 준수하도록 규정하고 있으며, 동 고시 제2. 4. 2) (3)에서 이 고시에서 별도로 보존 및 유통온도를 정하고 있지 않은 경우, 실온제품은 1~35℃, 상온제품은 15~25℃, 냉장제품은 0~10℃, 냉동제품은 -18℃ 이하, 온장제품은 60℃ 이상에서 보존 및 유통하도록 규정하고 있습니다.
- 제품이 제조업자가 실온보관제품으로 제조한 것이라면, 1~35℃에서 보존 및 유통하여야 하며, 제조업자가 제품의 품질관리를 위하여 실온의 범위 이내인 1~10℃로 보존온도를 설정(표시)한 경우라면 설정(표시)된 보존온도를 준수하여 유통하여야 함을 알려드립니다.

< 표 시 >

- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1. 라. 9) 에 따라 소비기한 또는 품질유지기한의 표시는 사용 또는 보존에 특별한 조건이 필요한 경우 이를 함께 표시하여야 합니다. 이 경우 냉동 또는 냉장보관·유통하여야 하는 제품은 『냉동보관』 및 냉동온도 또는 『냉장보관』 및 냉장온도를 표시하여야 합니다.(냉동 및 냉장온도는 축산물에 한함)
- 제품이 ‘실온제품’으로 품목제조보고 한 경우라면 보관방법 및 보관온도를 표시하지 않을 수 있으나, 실온범위 중 1 ~ 10℃ 의 범위 내에서만 보존 및 유통하여야 하는 제품이라 보관온도를 표시하고자 한다면 “실온보관(1 ~ 10℃)” 또는 “1 ~ 10℃” 등과 같이 표시하는 것이 적절할 것으로 판단됩니다.
- 다만, “냉장보관(1 ~ 10℃)”등과 같이 사실과 다르게 표시하여서는 아니 됨을 알려드리니 업무에 참고해 주시기 바랍니다.

Q 523

보관온도가 다른 두 식품을 세트포장한 경우 보관온도 표시는 어떻게 해야 하나요?
(예) 보관온도: $-2^{\circ}\text{C} \sim 5^{\circ}\text{C}$ 제품과 $0^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}$ 제품을 세트포장 한 경우

- 각각 보존온도가 다른 식품을 단순히 세트 포장하여 함께 유통하고자 하는 경우라면, 각각의 제품에 정해진 보존온도가 준수될 수 있는 공통 보존온도에서 유통하여야 합니다.

- (질의1) 보존온도가 $-2 \sim 5^{\circ}\text{C}$ 인 가금육 포장육과 보존온도가 $0 \sim 10^{\circ}\text{C}$ 인 소스를 함께 유통하고자 하는 경우라면, $0 \sim 5^{\circ}\text{C}$ 에서 보존·유통하여야 합니다.

<보관온도가 서로 다른 제품을 하나로 합할 때 표시 관련 식품표시광고정책과 답변>

- 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3] 제1호에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시하여야 합니다.
- 「식품등의 표시기준」Ⅱ.1.아.에 따라 세트포장(각각 품목제조보고 또는 수입신고 된 완제품 형태로 두 종류 이상의 제품을 함께 판매할 목적으로 포장한 제품을 말함) 형태로 구성한 경우 세트포장의 외포장지에는 이를 구성하고 있는 각 개별 제품에 대한 표시사항을 각각 표시하여야 합니다.
- 보관온도가 각각 상이한 품목의 식품을 하나로 합하여 세트포장 제품으로 구성할 때 보관온도 표시에 대한 것으로, 최소판매단위 제품의 외포장지에는 이를 구성하고 있는 각 구성 품목의 보관온도(방법)를 구분하여 표시하는 것이 적절할 것으로 판단됩니다.
- 다만, 주표시면에 여러 품목의 공통 보존온도를 표시하고자 하는 경우라면 상기 식품기준과 답변에 따라 공통범위의 보관온도($0 \sim 5^{\circ}\text{C}$ 또는 $1 \sim 5^{\circ}\text{C}$)를 준수하여 표시하여야 함을 알려드립니다.

Q 524

제품의 보관방법 표시를 “냉장/냉동/직사광선을 피하고 서늘한 곳”으로 표시 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1. 라. 9) 에 따라 소비기한 또는 품질유지기한의 표시는 사용 또는 보존에 특별한 조건이 필요한 경우 이를 함께 표시하여야 합니다. 이 경우 냉동 또는 냉장보관·유통하여야 하는 제품은 『냉동보관』 및 냉동온도 또는 『냉장보관』 및 냉장온도를 표시하여야 합니다.(냉동 및 냉장온도는 축산물에 한함)
- 따라서 해당제품에 보관방법을 “냉장/냉동/직사광선을 피하고 서늘한 곳”과 같이 표시한 경우로서, 보관방법은 품목제조보고 또는 수입신고 시 서식에 기재하는 보관방법으로 표시하여야 하므로, 세 가지 방법으로 보관방법을 표시하는 것은 적절하지 아니 합니다.

Q 525

농후발효유이면서 살균제품일 때 살균온도와 시간을 표시하여야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」 III.1.머.2)거)(4)에 따르면 살균제품 또는 멸균제품인 경우에는 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분하여 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간살균 또는 고온단시간살균을 표시하고자 하는 경우에는 “파스퇴라이제이션”으로 표시할 수 있도록 규정하고 있습니다
- 따라서, 제품이 살균제품에 해당하는 경우라면 위 규정에 따라 “살균제품” 문구 및 ‘살균온도 및 시간’을 표시하여야 합니다.

Q 526

가열하여 섭취하는 냉동식품의 '살균제품' 표기 시 표시위치가 정해져 있나요?

- 「식품등의 표시기준」 II. 2. 다. 2)에 따라 “가열하여 섭취하는 냉동식품”의 경우 살균한 제품은 “살균제품”으로 표시하여야 합니다.
- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3] 4.에 따라 표시를 할 때에는 지워지지 않는 잉크·각인 또는 소인(燒印: 열에 달구어 찍는 도장) 등을 사용해야 한다. 다만, 원료용 제품 또는 용기·포장의 특성상 잉크·각인 또는 소인 등이 어려운 경우 등에는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 바에 따라 표시할 수 있습니다.
- 가열하여 섭취하는 냉동식품의 경우 살균제품으로 표시하여야 합니다.
- 따라서, 표시위치에 대하여 따로 정하고 있지 아니하며, 지워지지 않는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여 표시하여야 합니다.

Q 527

수입 식품을 세트포장 하여 판매하려고 하는데 표시사항은 어떻게 해야하나요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제5조제2항 관련 [별표 3](식품등의 표시방법) 제1호에 따르면 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시하여야 합니다.
- ② 「식품등의 표시기준」Ⅱ.1.아.에 따라 세트포장(각각 품목제조보고 또는 수입신고 된 완제품 형태로 두 종류 이상의 제품을 함께 판매할 목적으로 포장한 제품을 말함) 형태로 구성한 경우 세트포장 제품을 구성하는 각 개별 제품에는 표시사항을 표시하지 아니할 수 있지만 세트포장 제품의 외포장지에는 이를 구성하고 있는 각 제품에 대한 표시사항을 각각 표시하여야 합니다. 이 경우 소비기한은 구성제품 가운데 가장 짧은 소비기한 또는 그 이내로 표시하여야 합니다(다만, 소비자가 완제품을 구성하는 각 제품의 표시사항을 명확히 확인할 수 있는 경우를 제외합니다).
- ③ 해당 제품을 세트포장하는 경우, 위 규정에 따라 최소판매단위에 해당 제품에 대한 표시사항을 표시하여야 함을 안내하여 드립니다.

Q 528

완제품인 식품 두 가지 제품을 단순 세트포장할 때 제품별 표시사항이 확인될 경우, 외포장지에 표시사항 하지 않아도 되나요?

- ① 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3] 에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시하여야 합니다.
- ② 「식품등의 표시기준」 II.1.라.에 따라, 최소 판매단위 포장 안에 내용물을 2개 이상으로 나누어 개별포장(이하 “내포장”이라 한다)한 제품의 경우에는 소비자에게 올바른 정보를 제공할 수 있도록 내포장별로 제품명, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량, 소비기한 또는 품질유지기한, 영양성분을 표시할 수 있습니다. 다만, 내포장한 제품의 표시사항 및 글씨크기는 규칙 제5조 관련 [별표 3] 제5호의 본문규정을 따르지 않을 수 있습니다.
- ③ 동 고시 II.1.아. 에 따라 세트포장(각각 품목제조보고 또는 수입신고 된 완제품 형태로 두 종류 이상의 제품을 함께 판매할 목적으로 포장한 제품을 말함) 형태로 구성한 경우 세트포장의 외포장지에는 이를 구성하고 있는 각 제품에 대한 표시사항을 각각 표시하여야 합니다. 이 경우 소비기한은 구성제품 가운데 가장 짧은 소비기한 또는 그 이내로 표시해야 하며, 세트포장을 구성하는 각 개별 제품에는 표시사항을 표시하지 아니할 수 있습니다. 다만, 상기 규정에도 불구하고, 세트포장을 구성하는 각 개별 제품에 표시를 한 경우로서, 소비자가 이를 명확히 확인할 수 있거나, 온라인 판매 페이지 등에서 표시사항이 확인되어 구매한 소비자에게 직접 배송되는 세트포장은 외포장지에 표시를 하지 아니할 수 있습니다.
- ④ 따라서, 제품이 세트포장 제품이라면 위의 규정에 따라 최소판매단위에 각각의 제품에 대한 표시사항을 표시하여야 합니다. 다만, 이에도 불구하고 세트포장을 구성하는 각 개별 제품에 표시를 한 경우로서, 소비자가 이를 명확히 확인할 수 있다면 세트포장의 외포장지에 표시를 하지 않을 수 있습니다.

Q 529

일반가공식품을 판매하는 온라인 상세페이지에 이를 활용한 조리 음식 사진을 넣으려고 하는데, '이미지 예'나 '조리 예' 표시를 해야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 Ⅱ.1.파.에 따르면, 주표시면에 조리식품 사진이나 그림을 사용하는 경우 사용한 사진이나 그림 근처에 “조리예”, “이미지 사진”, “연출된 예” 등의 표현을 10 포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.
- ② 위 규정은 주표시면에 한하여 적용되는 것으로 질의하신 바와 같이 온라인상 광고 일부로 조리 사진등을 표시하는 경우라면, 해당 규정의 적용대상이 아닙니다.

Q 530

과자 제품의 주표시면에 해당 제품의 이미지를 넣을 경우에도 '이미지 사진' 표시를 해야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 Ⅱ. 1. 파.에 따르면 주표시면에 조리식품 사진이나 그림을 사용하는 경우 사용한 사진이나 그림 근처에 “조리예”, “이미지 사진”, “연출된 예” 등의 표현을 10포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.
- ② 위 규정은 주표시면에 조리식품 사진이나 그림을 사용하는 경우 '조리예' 등의 문구를 명시함으로써 해당 제품에 직접 들어있지 아니한 원재료 등이 사진 또는 그림에 포함되어 있을 수 있음을 소비자에게 알려주고, 해당 제품의 최종 조리된 형태를 보여줌으로써 제품에 대한 소비자의 이해를 돕기 위하여 허용하는 규정입니다.
- ③ 따라서, 조리식품이 아닌 단순히 제품의 이미지가 표시된 경우라면 위 규정에 따른 "이미지 사진" 표시를 하지 아니할 수 있습니다.

Q 531

하나의 박스에 두개(여러개)의 식품이 들어 있을 때 표시사항은 어떻게 해야 하나요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 [별표 3] 에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시해야 합니다.
- ② 「식품등의 표시기준」 II.1.라.에 따라, 최소 판매단위 포장 안에 내용물을 2개 이상으로 나누어 개별포장(이하 “내포장”이라 한다)한 제품의 경우에는 소비자에게 올바른 정보를 제공할 수 있도록 내포장별로 제품명, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량, 소비기한 또는 품질유지기한, 영양성분을 표시할 수 있습니다. 다만, 내포장한 제품의 표시사항 및 글씨크기는 규칙 제5조 관련 별표 3 제5호의 본문 규정을 따르지 않을 수 있습니다.
- ③ 제품의 최소판매단위를 파악할 수 없어 정확한 답변을 드리기 어려움을 안내하여 드리며, 최소판매위가 20kg 제품이라면, 해당 제품의 외포장(박스)에 위 규정에 따른 표시사항을 표시하여야 하며, 내포장에 표시사항이 의무가 아니나 추가적으로 하는 것은 가능합니다.
- ④ 다만, 10kg짜리가 최소판매단위라면, 표시사항을 10kg 박스에 각각 표시하여야 합니다. 또한, 이를 담은 외박스가 최소판매단위가 아닌 운반용상자에 해당되는 경우이고 제품의 최소판매단위에 의무 표시사항을 표시한 경우라면, 운반용박스에는 표시사항을 표시하지 아니할 수 있습니다.

Q 532

식품의 최소판매단위 박스 안 내포장지의 표시사항 및 활자크기는 규정에 따르지 않아도 되나요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3]제1호에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시해야 합니다.
- ② 동법 시행규칙 [별표 3]제5호에 따라 글씨크기는 10 포인트 이상으로 해야 합니다.
- ③ 동법 시행규칙 [별표 3] 제6호에 따라 제5호에 따른 글씨는 정보표시면에 글자 비율(장평) 90퍼센트 이상, 글자 간격(자간) -5퍼센트 이상으로 표시해야 합니다. 다만, 정보표시면 면적이 100제곱센티미터 미만인 경우에는 글자 비율 50퍼센트 이상, 글자 간격 -5퍼센트 이상으로 표시할 수 있습니다.
- ④ 「식품등의 표시기준」 1. 라. 에 따라 최소 판매단위 포장 안에 내용물을 2개 이상으로 나누어 개별포장(이하 “내포장”이라 한다)한 제품의 경우에는 소비자에게 올바른 정보를 제공할 수 있도록 내포장별로 제품명, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량, 소비기한 또는 품질유지기한, 영양성분을 표시할 수 있습니다. 다만, 내포장한 제품의 표시사항 및 글씨크기는 규칙 제5조 관련 별표 3 제5호의 본문 규정을 따르지 않을 수 있습니다.
- ⑤ 따라서, 내포장지의 경우라면 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항 중 일부만 표시할 수 있고, 글씨 크기는 10포인트보다 작게 표시할 수 있습니다.

Q 533

식품의 스틱포 10개입 박스 단위 판매 시 스틱포에도 표시사항을 표시하여야 하나요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제5조제2항 관련 [별표 3] (식품등의 표시방법) 제1호에 따르면 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시하여야 합니다.
- ② 「식품등의 표시기준」 II.1.라.에 따라, 최소 판매단위 포장 안에 내용물을 2개 이상으로 나누어 개별포장(이하 “내포장”이라 한다)한 제품의 경우에는 소비자에게 올바른 정보를 제공할 수 있도록 내포장별로 제품명, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량, 소비기한 또는 품질유지기한, 영양성분을 표시할 수 있습니다. 다만, 내포장한 제품의 표시사항 및 글씨크기는 규칙 제5조 관련 별표 3 제5호의 본문규정을 따르지 않을 수 있습니다.
- ③ 따라서, 제품의 최소판매단위(10개입 박스)에는 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 표시사항을 표시하여야 하며, 내포장(날개 스틱포)은 표시사항을 표시하지 아니할 수 있으나 위 규정에 따라 표시하는 것은 가능합니다.

Q 534

식품 정보표시면 면적이 100cm² 미만인 경우 표 또는 단락 표시를 하지 않을 수 있는데, 이음새 부분도 면적에 포함되나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 11.1.가.2)에 따르면, 정보표시면에는 식품유형, 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지, 소비기한(제조연월일 또는 품질유지기한), 원재료명, 주의사항 등을 표시사항 별로 표 또는 단락 등으로 나누어 표시하되, 정보표시면 면적이 100cm²미만인 경우에는 표 또는 단락으로 표시하지 아니할 수 있습니다.
- 「식품등의 표시기준」 1.3.거.에 따르면 ‘주표시면’이라 함은 “용기·포장의 표시면 중 상표, 로고 등이 인쇄되어 있어 소비자가 식품 또는 식품첨가물을 구매할 때 통상적으로 소비자에게 보여지는 면으로서 [도 1]에 따른 면”을 말하며, ‘정보표시면’이라 함은 “용기·포장의 표시면 중 소비자가 쉽게 알아 볼 수 있도록 표시사항을 모아서 표시하는 면으로서 [도 1]에 따른 면”을 말합니다.
- 따라서, 위 규정의 [도 1]에 따른 주표시면 및 정보표시면의 전체 면적은 제품을 봉합한 부분(실링 부분 또는 뚜껑 부분)을 제외한 면적에 표시가 실제로 가능한 면적을 의미합니다.

Q 535

초콜릿 제품의 면적은 30cm²를 초과하나, 실제 표시할 수 있는 면적이 30cm² 이하 일 때 표시는 어떻게 해야 하나요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3]제1호에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시해야 합니다. 다만 [별표 3] 1. 가목에 따라 캔디류, 추잉껌, 초콜릿류 및 잼류가 최소 판매단위 제품의 가장 넓은 면 면적이 30제곱센티미터 이하이고, 여러 개의 최소 판매단위 제품이 하나의 용기·포장으로 진열·판매될 수 있도록 포장된 경우에는 그 용기·포장에 대신 표시할 수 있습니다.
- ② 해당 수입 초콜릿류 제품의 최소 판매단위 용기·포장의 가장 넓은 면 면적(실링 등으로 인해 표시사항을 표시할 수 없는 면적 제외)이 30제곱센티미터 이하이고, 여러 개의 최소 판매단위 제품이 하나의 용기·포장으로 진열·판매될 수 있도록 포장된 경우에는 그 용기·포장에 대신 표시할 수 있습니다.
- ③ 이때 해당 제품은 반드시 표시사항이 표시된 용기·포장에 진열 판매하여야 하고, 용기·포장에는 관련 규정*에 맞춰 표시사항을 표시하여야 함을 알려드리니 업무에 참고해 주시기 바랍니다.

* 정보표시면 글씨 크기 10 포인트 이상,

정보표시면 표 또는 단락 사용,

정보표시면 표시사항 장평 및 자간 규정 준수 등

Q 536

주류가 아닌 음료에 알코올이 없다는 의미로 '무알코올' 표시가 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」 11.1.카.에 따라 주류 이외의 식품에 알코올이 없다는 표현(예시: 무알코올, Alcohol free), 알코올이 사용되지 않았다는 표현(예시: 알코올 무첨가, No alcohol added)을 사용하는 경우에는 이 표현 바로 옆 또는 아래에 괄호로 성인이 먹는 식품임을 같은 크기의 글씨로 표시하여야 하며, 알코올 식품이 아니라는 표현(예시: 비알코올, Non-alcoholic)을 사용하는 경우에는 성인이 먹는 식품임과 함께 “에탄올(또는 알코올) 1% 미만 함유”를 소비자가 알아보기 쉽게 같은 크기의 글씨로 바탕색과 구분되도록 표시하여야 합니다.

(예시) “무알코올(성인용)”, “Alcohol free(성인용)”, “알코올 무첨가(성인용)”,
 “No alcohol added(성인용)”, “비알코올(에탄올 1% 미만 함유, 성인용)”,
 “Non-alcoholic(에탄올 1% 미만 함유, 성인용)”

- 해당 제품에 ‘알코올이 없다는 표현(무알코올)’ 또는 ‘알코올 식품이 아니라는 표현(비알코올)’을 강조하여 “사용하는 경우”에는 위 예시에 따른 표시가 적용됨을 알려드리며, 이 때 해당 표현 바로 옆 또는 아래에 괄호로 성인이 먹는 식품임을 같은 크기의 글씨로 표시하여야 합니다.

Q 537

식품 소분업소에서 소분 시 표시사항 규정이 궁금합니다.

- ☉ 「식품등의 표시기준」 II. 1. 자.에 따라 식품의 원래 표시사항을 변경하여서는 아니 되나, 다음*의 경우, 내용량, 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지, 용기·포장재질, 영양성분 표시는 소분 또는 재포장에 맞게 표시하여야 합니다.

* 1) 식품소분업소에서 식품을 소분하여 재포장한 경우, 2) 즉석판매제조·가공업소에서 식품제조·가공업 영업자가 제조·가공한 식품을 최종 소비자에게 덜어서 판매하는 경우, 3) 식육즉석판매가공업소에서 식육가공업 영업자가 제조·가공한 축산물을 최종 소비자에게 덜어서 판매하는 경우, 4) 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의13 관련 별표 2의 4 제7호에 따라 식용란수집 판매업의 영업자가 달걀을 재포장하여 판매하는 경우. 다만, 제품명의 경우 (수입달걀 제외)에는 재포장에 따라 변경하여 표시할 수 있다.

- ☉ 같은 고시 『별지 1』 1. 나.에 따라 식품소분업은 영업신고 시 신고관청에 제출한 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지(또는 반품교환업무를 대표하는 소재지)를 표시하고 해당 식품의 제조·가공업의 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 함께 표시하여야 합니다. 소분하고자 하는 식품이 수입식품인 경우 식품등의 수입 판매업 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지도 함께 표시하여야 합니다.

(예시) 식품소분업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재지

제조업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재

(예시) 식품소분업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재지

수입판매업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재지

제조업소 : 업소명

- 따라서, 소분업소에서 식품을 소분하여 재포장하거나, 식품제조·가공업 영업자가 제조·가공한 식품을 최종 소비자에게 덜어서 판매하는 경우 상기규정에 따라 식품의 원래 표시사항을 변경하여서는 아니 되며, 내용량, 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지, 용기·포장재질, 영양성분 표시는 소분 또는 재포장에 맞게 표시하여야하고, 소분식품의 경우 소분업소명을 제조업소와 함께 표시하여야 합니다.

Q 538

수입 식품에 다국어(영어, 베트남어, 프랑스어, 아랍어)가 표시된 경우 영어를 제외한 외국어 표시 위에 한글표시사항 스티커를 부착해도 되나요?

- 「식품등의 표시기준」 II. 1. 거. 4) 가) 에 따라 수출국에서 유통되고 있는 식품등의 경우에는 수출국에서 표시한 표시사항이 있어야 하고, 한글이 인쇄된 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 하며, 원래의 용기·포장에 표시된 제품명, 일자표시에 관한 사항(소비기한 등) 등 주요 표시사항을 가려서는 아니 됩니다.
- 영어, 베트남어, 프랑스어, 아랍어가 표시된 수입 음료의 한글 표시사항 표시에 대한 것으로서,
- 영어로 된 표시사항이 수출국에서 표시한 것이라면 베트남어, 프랑스어, 아랍어 표시사항 위에 한글표시사항을 부착하는 것은 가능합니다.

Q 539

식품 유형 중 자연치즈가 치즈로 변경되었는데 자연치즈로 표시되어 있는 잔여 포장지 사용이 가능한가요?

- ① 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 일부개정고시(제2022-56호, 22.8.11)에 따르면 제5.19.19-9에서 '자연치즈'에 대한 식품유형 명칭이 '치즈'로 변경되었고, 부칙에 따르면 2024년 1월 1일부터 시행합니다.
- ② 제품의 식품유형이 '자연치즈'에서 변경된 '치즈'에 해당하는 경우라면 상기규정에 따라 시행일(2024년 1월 1일) 이후에는 '자연치즈'가 아닌 '치즈'로 변경되어야 하나, 식품유형 명칭 변경(자연치즈→치즈)에 대하여 정보표시면 또는 주표시면에 단순히 식품유형 명칭이나 원재료명을 표시한 경우라면 「자원의 절약과 재활용 촉진에 관한 법률」에 따른 원부자재 폐기물 억제 노력의 일환으로 관할 영업허가(등록, 신고) 관청의 승인하에 별도의 스티커 처리 없이 기존의 '자연치즈' 표시 포장지를 사용할 수 있을 것으로 판단 됩니다.
- ③ 다만, 제품명 또는 주·정보표시면에 별도의 광고 문구 등을 통해 'natural', '자연' 등을 강조하기 위한 표시의 경우라면 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」 제2조제3호차목에 저촉 됨이 없는 경우에 한하여 표시 할 수 있을 것으로 판단 됨에 따라 관할 영업허가(등록, 신고) 관청의 승인하에 떨어지지 않는 스티커 등을 부착하여 수정 후 사용이 가능함을 알려드리니 참고하시기 바랍니다.

Q 540

식품의 정보표시면 면적(도 1에 따른 정보표시면 중 주표시면에 준하는 최소 여백을 제외한 면적)이 부족하여 10 포인트 이상의 글씨크기로 표시사항을 표시할 수 없는 경우와 관련하여 여기서 '주표시면에 준하는 최소 여백을 제외한 면적'은 어떤 의미인가요?

- ① 「식품등의 표시기준」에 따라 “정보표시면”이라 함은 용기·포장의 표시면 중 소비자가 쉽게 알아 볼 수 있도록 표시사항을 모아서 표시하는 면으로서 [도 1](용기·포장의 주표시면 및 정보표시면 구분)에 따른 면으로 정의하고 있으며, 정보표시면에는 식품유형, 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지, 소비기한(제조연월일 또는 품질유지기한), 원재료명, 주의사항 등을 표시사항 별로 표 또는 단락 등으로 나누어 표시하되, 정보표시면 면적이 100제곱센티미터 미만인 경우에는 표 또는 단락으로 표시하지 아니할 수 있습니다.
- ② 정보표시면의 면적(도 1에 따른 정보표시면 중 주표시면에 준하는 최소 여백을 제외한 면적)이 부족하여 10 포인트 이상의 글씨크기로 표시사항을 표시할 수 없는 경우에는 규칙 제5조 관련 별표 3 제5호의 본문 규정을 따르지 않을 수 있으며, 이 경우 정보표시면에는 이 고시에서 정한 표시(조리·사용법, 섭취방법, 용도, 주의사항, 바코드, 타법에서 정한 표시사항 포함)사항만을 표시하여야 합니다.
- ③ 따라서, 주표시면 및 정보표시면의 면적은 [도 1] (용기·포장의 주표시면 및 정보표시면 구분)에 따른 면으로 정의하고 있으며, “주표시면에 준하는 최소 여백을 제외한 면적”이란, 정보표시면의 면적이 주표시면의 면적과 같고, 제품을 봉합한 부분을 제외하여 제품표시가 실제적으로 가능한 면적을 의미하므로, 해당 부분의 면적이 100제곱센티미터 미만인 경우에는 글자 비율 50퍼센트 이상, 글자 간격 -5퍼센트 이상으로 표시할 수 있습니다.

Q 541

즉석판매제조·가공업소에서 제조한 식품의 경우 표시사항을 생략할 수 있나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 (식약처 고시) Ⅱ.1.거.1)가)에 따라 즉석판매제조·가공업의 영업자가 「식품위생법」 시행규칙 [별표 15]에 따른 즉석판매제조·가공 대상 식품을 판매하는 경우 표시사항을 진열상자에 표시하거나 별도의 표지판에 기재하여 게시하는 때에는 개개의 제품별 표시를 생략할 수 있습니다. 다만, 즉석판매제조·가공 대상식품 중 선식 및 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 식품의 경우 제품별 표시를 생략하여서는 아니 됩니다.
- ② 따라서, 즉석판매제조·가공업의 영업자는 위 규정에 따라 각 제품의 용기·포장에 최종제품에 대한 표시사항을 모두 표시하여야 하나, 표시사항을 진열상자에 표시하거나 별도의 표지판에 기재하여 게시하는 때에는 개개의 제품별 표시를 생략할 수 있습니다.

Q 542

판매용이 아닌 '증정용'으로 표시한 식품에도 표시사항을 모두 표시 해야 하나요?

- ① 「식품위생법」 제3조에 따라 “판매”란 판매외의 불특정 다수인에게 제공하는 것을 포함하므로 불특정 다수인을 대상으로 식품을 무료로 제공하는 행위도 판매에 해당됩니다.
- ② 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3] 제1호에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시하여야 합니다.
- ③ 따라서, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」과 「식품등의 표시기준」에서는 “증정품”에 대해 별도로 규정하고 있지 않으나, 일반적으로 최종소비자에게 단순 증정용 (비매품 등)으로 제공되는 경우에도 “판매” 행위로 판단하여 최소 단위별 용기·포장에 증정품에 대한 표시사항을 표시하여야 합니다.

Q 543

국내에서 제조하는 식품의 표시사항을 투명라벨(스티커)로 부착해도 되나요?

① 「식품등의 표시기준」 Ⅱ. 1. 너. 에 따라 표시는 규칙 제5조 관련 [별표 3] 제4호의 본문 규정에 따라 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여야 합니다. 다만, 다음에 해당하는 경우에는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 합니다

- 1) 용기·포장의 재질 또는 형태의 특성상 잉크·각인 또는 소인 등으로 표시하기가 불가능한 경우
- 2) 통·병조림 및 병제품 등의 경우
- 3) 소비자에게 직접 판매되지 아니하고 식품제조·가공업소, 축산물가공업소 및 식품첨가물제조업소에 제품의 원재료로 사용될 목적으로 공급되는 원재료용 제품의 경우
- 4) 허가(등록 또는 신고)권자가 변경허가(등록 또는 신고)된 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 표시하는 경우
- 5) 제조연월일, 소비기한 또는 품질유지기한을 제외한 식품의 안전과 관련이 없는 경미한 표시사항으로 관할 허가(등록 또는 신고)관청에서 승인한 경우
- 6) 자연상태의 농·임·축(「축산물 위생관리법」에서 정한 축산물 제외)·수산물의 경우
- 7) 식품제조·가공업소 또는 축산물가공업소에서 제조·가공하여 식품접객업소 또는 집단급식소에만 납품 판매되는 원료용 제품의 경우
- 8) Ⅱ. 6에 따른 방사선조사 관련 문구를 표시하고자 하는 경우
- 9) 즉석판매제조·가공 또는 식육즉석판매가공 대상식품 중 선식 및 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 식품의 경우

- 스티커, 라벨 또는 꼬리표를 사용하여 표시사항을 표시하는 것은 위 1) ~ 9) 어느 하나에 해당될 때 한하여 가능하며, 해당되지 않는다면 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여 표시사항을 표시하여야 합니다.
- 아울러, 위 1) ~ 9)중 어느 하나에 해당하여 라벨을 사용하여 표시사항을 표시하는 경우에도 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 바탕색의 색상과 대비되는 색상을 사용하여 주표시면 및 정보표시면을 구분해서 표시해야 함을 알려드립니다.

기재 및 광고의 금지 등

Q 544

식품을 자사제조용원료 수입 시 한글표시사항이 있어야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」II. 1. 거. 4) 가)에 따라 수출국에서 유통되고 있는 식품등의 경우에는 수출국에서 표시한 표시사항이 있어야 하고, 한글이 인쇄된 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 하며, 원래의 용기·포장에 표시된 제품명, 일자표시에 관한 사항(소비기한 등) 등 주요 표시사항을 가려서는 아니 됩니다.
- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3] 2.에 따라 한글로 표시하는 것을 원칙으로 하되, 한자나 외국어를 병기하거나 혼용하여 표시할 수 있으며, 한자나 외국어의 글씨크기는 한글의 글씨크기와 같거나 한글의 글씨크기보다 작게 표시해야 합니다. 다만, 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 경우에는 제외한다.

가. 한자나 외국어를 한글보다 크게 표시할 수 있는 경우

- 1) 「수입식품안전관리 특별법」 제2조제1호에 따른 수입식품등의 경우. 다만, 같은 법 제18조제2항에 따른 주문자상표부착수입식품등에 표시하는 한자 또는 외국어의 글씨크기는 한글과 같거나 작게 표시해야 한다.
- 2) 「상표법」에 따라 등록된 상표 및 주류의 제품명의 경우

나. 한글표시를 생략할 수 있는 경우

- 1) [별표 1] 제1호에 따라 자사에서 제조·가공할 목적으로 수입하는 식품등에 같은 호 각 목에 따른 사항을 영어 또는 수출국의 언어로 표시한 경우
- 2) 「대외무역법 시행령」 제2조제6호 및 제8호에 따른 외화획득용 원료 및 제품으로 수입하는 식품등(「대외무역법 시행령」 제26조제1항제3호에 따른 관광 사업용으로 수입하는 식품등은 제외한다)의 경우

- 3) 수입축산물 중 지육(枝肉: 머리, 꼬리, 발 및 내장 등을 제거한 몸체), 우지(쇠기름), 돈지(돼지기름) 등 표시가 불가능한 벌크(판매단위로 포장되지 않고, 선박의 탱크, 초대형 상자 등에 대용량으로 담긴 상태를 말한다) 상태의 축산물의 경우
 - 4) 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 별표 9 제2호가목3)에 따른 연구·조사에 사용하는 수입식품등의 경우
- 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 1] 1.에 따라 자사(自社)에서 제조·가공할 목적으로 수입하는 식품등은 다음*의 사항만을 표시할 수 있습니다.
- * 가) 제품명, 나) 영업소(제조·가공 영업소를 말한다) 명칭, 다) 제조연월일, 소비기한 또는 품질유지기한, 라) “건강기능식품”이라는 문자(건강기능식품만 해당한다), 마) 「건강기능식품에 관한 법률」 제3조제2호에 따른 기능성에 관한 정보(건강기능식품만 해당한다)
- 수입식품은 위 규정에 따라 한글이 인쇄된 한글 표시사항이 있어야 하나,
- 제품이 위 나. 1)에 따른 자사에서 제조·가공할 목적으로 수입하는 식품에 해당하여 영어 또는 수출국의 언어로 표시한 경우 한글표시가 생략가능합니다.

Q 545

세트포장한 식품의 영양정보표시의 경우 바코드를 활용하여 부착할 수 있나요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 1]에 따라 소비자에게 제공하는 식품 및 축산물의 제품명, 내용량 및 원재료명, 영업소 명칭 및 소재지, 소비자 안전을 위한 주의사항, 제조연월일, 소비기한 또는 품질유지기한 이외의 사항에 대해 바코드, QR코드 등을 이용하여 표시할 수 있습니다.
- ② 따라서, 위 규정에 따라 최소판매단위 제품(세트포장 외포장지)에는 각 구성 제품에 대한 ‘제품명, 내용량 및 원재료명, 영업소 명칭 및 소재지, 소비자 안전을 위한 주의사항, 제조연월일, 소비기한 또는 품질유지기한’은 반드시 표시되어 있어야 하며, 영양정보표에 대해서는 QR코드 등을 이용하여 표시할 수 있습니다.

Q 546

식품제조·가공업체에 원료로 판매할 식품 수입 시 필수 표시사항은 무엇인가요?

- ☉ 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 1] 2.에 따라 「식품위생법 시행령」 제21조제1호 및 제3호의 식품제조·가공업 및 식품첨가물제조업, 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호의 축산물가공업, 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조제1호의 건강기능식품제조업에 사용될 목적으로 공급되는 원료용 식품등은 다음*의 사항만을 표시할 수 있습니다.

- * 가) 제품명, 나) 영업소의 명칭 및 소재지, 다) 제조연월일, 소비기한 또는 품질유지기한, 라) 보관방법, 마) 소비자 안전을 위한 주의사항 중 알레르기 유발물질, 바) 내용량, 원료명 및 함량(건강기능식품만 해당한다), 사) “건강기능식품”이라는 문자(건강기능식품만 해당한다), 아) 「건강기능식품에 관한 법률」 제3조 제2호에 따른 기능성에 관한 정보(건강기능식품만 해당한다)

Q 547

프랜차이즈 가맹점에 납품하는 식품은 표시사항의 일부를 생략할 수 있나요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3] 1.에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시하여야 합니다.
- ② 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제2조에 따라 같은 법 제4조제1항 각 호 외의 부분 단서에 따라 식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물(이하 “식품등”이라 한다. 이하 같다)에 표시사항 중 일부만을 표시할 수 있는 경우는 [별표 1]에서 정하고 있으며,
- ③ [별표 1] 3호에 따르면, 「식품위생법 시행령」 제21조제1호의 식품제조·가공업 또는 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호의 축산물가공업 영업자가 「가맹사업거래의 공정화에 관한 법률」에 따른 가맹본부 또는 가맹점사업자에게 제조·가공 또는 조리를 목적으로 공급하는 식품 및 축산물(가맹본부 또는 가맹점사업자가 「유통산업발전법」 제2조제12호에 따른 판매시점 정보관리시스템 등을 통해 낱개 상품 여러 개를 한 포장에 담은 제품에 대하여 가목 및 나목의 사항을 알 수 있는 경우에는 그 표시를 생략할 수 있다)의 경우에는 다음의 일부표시사항만을 표시할 수 있다고 규정하고 있습니다.
 - 가) 제품명
 - 나) 영업소의 명칭 및 소재지
 - 다) 제조연월일, 소비기한 또는 품질유지기한
 - 라) 보관방법 또는 취급방법
 - 마) 소비자 안전을 위한 주의사항 중 알레르기 유발물질
- ④ 따라서, 해당 제품이 위 규정에 해당하는 경우라면 동 규정에 따른 일부 표시사항만을 표시하여도 무방합니다.

소비자 안전을 위한 표시사항

Q 548

캔디류를 수입하는데 원재료에 커피분말이 함유되어 있는 경우 '고카페인 함유 표시' 대상인가요?

- ☉ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조(부당한 표시 또는 광고행위의 금지)에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ☉ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 시행규칙 [별표 2] 1.4.에 따라 카페인을 1ml당 0.15mg 이상의 카페인을 함유한 액체 식품 등에는 “어린이, 임산부 및 카페인에 민감한 사람은 섭취에 주의해 주시기 바랍니다.” 등의 문구를 표시하고, 주표시면(식품등의 표시면 중 상표 또는 로고 등이 인쇄되어 있어 소비자가 식품등을 구매할 때 통상적으로 보이는 면을 말한다. 이하 같다)에 “고카페인 함유” 및 “총 카페인 함량 ○○○mg”을 표시해야 합니다. 이 경우 총카페인 함량의 허용오차는 주표시면에 표시된 총카페인 함량의 90% 이상 110% 이하의 범위에 있어야 하며, 커피, 다류(茶類) 또는 커피·다류를 원료로 한 액체 식품등의 경우에는 120% 미만의 범위여야 합니다.

- 상기규정은 최종 제품의 카페인 농도가 0.15mg/ml 이상 함유한 액체제품 등에 표시하도록 하는 규정이므로, 캔디류 등에는 적용 대상이 아니므로 “고카페인 함유”와 “총카페인 함량 000밀리그램”을 표시하지 아니하여도 됨을 안내하여 드립니다.
- 다만, 고체식품 등에 해당 표시를 하고자 하는 경우라면 영업자 책임 하에 “고카페인 함유”와 “총카페인 함량 000밀리그램”을 모두 표시하는 것이 바람직함을 알려드립니다.
- 아울러, 고체식품의 고카페인 표시와 관련하여서는 의무 표시 방안에 대해 현재 검토중에 있으며, 추후 입법예고되는 사항을 참고하시기 바랍니다.

Q 549

알레르기 유발물질 표시 시 '쇠고기'를 '소고기'로 표시해도 되나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] 1. 1.에 따르면 식품등에 알레르기를 유발할 수 있는 원재료가 포함된 경우 그 원재료명을 표시해야 하며, 알레르기 유발물질1), 표시 대상2) 및 표시방법3)은 다음과 같습니다.
 - 1) 알류(가금류만 해당한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우만 해당한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함한다), 잣
 - 2) 가) 1)의 알레르기 유발물질을 원재료로 사용한 식품등, 나) 1)의 식품등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품등, 다) 가) 및 나)를 함유한 식품등을 원재료로 사용한 식품등
 - 3) 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고, 제품에 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시해야 하나, 단일 원재료로 제조·가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있습니다.
- 따라서, 표준국어대사전에서 '쇠고기'와 '소고기'는 유의어로 두 단어 모두 '소의 고기'를 의미하고, 소비자가 통상적으로 두 단어를 같은 원재료로 이해하는 것으로 판단되는 바, 알레르기 유발물질 함유 표시를 할 때, '쇠고기'와 '소고기' 사용이 모두 가능합니다.

Q 550

식품에 알레르기 유발물질을 모두 사용하지 않은 경우 '알레르기 유발물질 free' 표시가 가능한가요?

☉ 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」 제2조 5.에 따라 사용하지 않은 원재료 또는 성분을 강조함으로써 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식하게 하는 내용의 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고에 해당합니다. 다만, 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 [별표 1] 제7호 나목 단서에 따른 소비자의 판단에 도움을 주기 위해 표시·광고할 필요성이 있는 다음 각 목의 표시·광고는 제외합니다.

가) 「식품위생법」 제7조에 따라 사용이 가능한 식품첨가물을 사용하지 않고 해당 제품에 함유되어 있지 않은 경우로서, 해당 식품첨가물이 없거나 사용하지 않았다는 내용 등의 표시·광고

나) 해당 제품에 사용하지 않았거나 함유되어 있지 않은 원재료(식품첨가물은 제외한다) 또는 성분이 없거나 사용되지 않았다는 내용 등의 다음에 해당하는 표시·광고

1) 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] 1. 1. 가. 에서 규정하는 알레르기 유발물질

☉ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] 1. 1.에 따르면 식품등에 알레르기를 유발할 수 있는 원재료가 포함된 경우 그 원재료명을 표시해야 하며, 알레르기 유발물질1), 표시 대상2) 및 표시방법3)은 다음과 같습니다.

1) 알류(가금류만 해당한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 이황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우만 해당한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함한다), 잣

- 2) 가) 1)의 알레르기 유발물질을 원재료로 사용한 식품등, 나) 1)의 식품등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품등, 다) 가) 및 나)를 함유한 식품등을 원재료로 사용한 식품등
- 3) 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고, 제품에 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시해야 하나, 단일 원재료로 제조·가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있습니다.
- ☞ 알레르기 유발물질을 포함하지 않은 경우에 그 대상 원재료를 표시하려는 경우 “우유 free”, “소고기 free”와 같이 알레르기 유발물질 명칭을 사용하여야 하고, “알레르기 유발물질 free”이라는 통칭명을 사용하는 것은 소비자가 해당 제품에 어떠한 알레르기 유발물질이 없는지 알 수 없어 적절하지 아니합니다.

Q 551

골뱅이가 알레르기 유발물질 표시대상에 해당하나요?

- ☉ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] 1. 1.에 따르면 식품등에 알레르기를 유발할 수 있는 원재료가 포함된 경우 그 원재료명을 표시해야 하며, 알레르기 유발물질1), 표시 대상2) 및 표시방법3)은 다음과 같습니다.
- 1) 알류(가금류만 해당한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우만 해당한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함한다), 잣
 - 2) 가) 1)의 알레르기 유발물질을 원재료로 사용한 식품등, 나) 1)의 식품등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품등, 다) 가) 및 나)를 함유한 식품등을 원재료로 사용한 식품등
 - 3) 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고, 제품에 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시해야 하나, 단일 원재료로 제조·가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있습니다.
- ☉ 따라서, 골뱅이는 알레르기 유발물질 대상에 해당하지 아니합니다.

Q 552

자연발생된 무수아황산(이산화황)도 알레르기 유발물질 표시대상인가요?

- ☉ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] 1. 1.에 따르면 식품등에 알레르기를 유발할 수 있는 원재료가 포함된 경우 그 원재료명을 표시해야 하며, 알레르기 유발물질1), 표시 대상2) 및 표시방법3)은 다음과 같습니다.

 - 1) 알레르기 유발물질 : 알류(가금류만 해당한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우만 해당한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함한다), 잣
 - 2) 표시대상 : 가) 1)의 알레르기 유발물질을 원재료로 사용한 식품등, 나) 1)의 식품등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품등, 다) 가) 및 나)를 함유한 식품등을 원재료로 사용한 식품등
 - 3) 표시방법 : 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고, 제품에 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시해야 하나, 단일 원재료로 제조·가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있습니다.
- ☉ 해당 제품이 제조가공에 "이산화황"을 원재료로 사용하지 않았으나, 자연 유래(발생)하였다는 사실을 객관적인 자료 등을 통해 입증할 수 있는 경우라면 영업자의 책임하에 '이산화황'에 대하여 알레르기 유발물질 표시를 하지 않아도 됩니다. 다만, 소비자의 정확한 정보를 제공하는 차원에서 표시하고자 하는 경우라면 영업자 책임하에 표시 가능합니다.

Q 553

식품의 원재료로 우유에서 추출한 식품첨가물인 카제이나트륨과 스테아릴 젖산나트륨이 사용된 경우 알레르기 유발물질에 '우유'를 표시하여야 하나요?

- ☉ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] 1. 1.에 따르면 식품등에 알레르기를 유발할 수 있는 원재료가 포함된 경우 그 원재료명을 표시해야 하며, 알레르기 유발물질1), 표시 대상2) 및 표시방법3)은 다음과 같습니다.
- 1) 알류(가금류만 해당한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우만 해당한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함한다), 잣
 - 2) 가) 위 1)의 알레르기 유발물질을 원재료로 사용한 식품등, 나) 가)의 식품등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품등, 다) 가) 및 나)를 함유한 식품등을 원재료로 사용한 식품등
 - 3) 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고, 제품에 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시해야 하나, 단일 원재료로 제조·가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있습니다.
- ☉ 상기규정 2)에 따라 '우유'로부터 추출 등의 방법으로 얻은 '카제이나트륨' 또는 '스테아릴젖산나트륨'을 제품에 원재료로 사용하였다면 알레르기 유발물질 표시 대상에 해당합니다.

Q 554

복숭아 성분이 들어있지 않고 합성복숭아향만을 제품에 첨가하여 만든 경우 알레르기 유발물질 표시 대상인가요?

☉ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] 1.1.에 따른 알레르기 유발물질*은 다음과 같으며, 최종제품에 1) ~ 3)에 해당하는 원재료가 포함된 경우, 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고, 제품에 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시해야 합니다. 다만, 단일 원재료로 제조·가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있습니다.

- 1) 알레르기 유발물질을 원재료로 사용한 식품등
- 2) 1)의 식품등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품등
- 3) 1) 및 2) 를 함유한 식품등을 원재료로 사용한 식품등

* 알류(가금류만 해당한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우만 해당한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함한다), 잣

☉ 해당 제품에 사용한 원재료가 식품첨가물로서 ‘합성향료(복숭아향)’에 복숭아가 전혀 함유되어 있지 않는 경우라면 영업자 책임하에 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있을 것으로 판단됨을 알려드립니다.

Q 555

초콜릿류 제품의 원재료로 '헤이즐넛'이 포함될 경우 알레르기 표시대상 및 혼입 가능성 표시해야 하나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] 1. 1.에 따르면 식품등에 알레르기를 유발할 수 있는 원재료가 포함된 경우 그 원재료명을 표시해야 하며, 알레르기 유발물질은 다음과 같습니다.
 - * 알레르기 유발물질 : 알류(가금류만 해당한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우만 해당한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함한다), 잣
- '헤이즐넛'은 위에 따른 알레르기 유발물질 표시대상이 아니므로, 유발물질 혼입 가능성의 표시를 하지 아니할 수 있습니다.

Q 556

가공식품에 사용한 원재료가 알레르기 유발물질이고, 혼입될 우려도 있다면
 둘 다 표시해야하나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] 1.1.에 따른 알레르기 유발물질*은 다음과 같으며, 해당 품목이 원재료로 포함된 경우, 알레르기 유발 물질을 표시를 하여야 합니다. 다만, 단일 원재료로 제조·가공한 식품이나 포장 육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있습니다.

* 알류(가금류만 해당한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우만 해당한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함한다), 잣

- ① 알레르기 유발물질* 을 원재료로 사용한 식품등
- ② ①의 식품등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품등
- ③ ① 및 ② 를 함유한 식품등을 원재료로 사용한 식품등에는 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시하여야 합니다.

(예시) 달걀, 우유, 새우, 이산화황, 조개류(굴) 함유

- 같은 법 시행규칙 [별표 2] 1.2.에 따라, 알레르기 유발물질을 사용한 제품과 사용하지 않은 제품을 같은 제조 과정(작업자, 기구, 제조라인, 원재료 보관 등 모든 제조과정을 포함한다)을 통해 생산하여 불가피하게 혼입될 우려가 있는 경우 “이 제품은 알레르기 발생 가능성이 있는 메밀을 사용한 제품과 같은 제조 시설

에서 제조하고 있습니다”, “메밀 혼입 가능성 있음”, “메밀 혼입 가능” 등의 주의 사항 문구를 표시해야 합니다. 다만, 제품의 원재료가 제1호가목에 따른 알레르기 유발물질인 경우에는 표시하지 않습니다.

- 따라서 제품에 사용된 원재료가 알레르기 유발물질인 경우 알레르기 유발물질로 표시하여야 하며, 제조과정 중 혼입될 우려에 관한 표시는 중복하여 표시하지 않습니다.
 - * 원재료로 우유 사용시 알레르기 유발물질 : ‘우유 (함유)’ 로 표시
 - * ‘본 제품은 우유와 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.’ 는 삭제

Q 557

당알코올류를 원재료로 사용하는 경우가 아닌 당알코올류 100% 제품(식품 첨가물)에도 소비자 주의사항 표시를 해야 하나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] II. 1.식품 및 축산물, 마.에 따라 당알코올류를 주요 원재료로 사용한 제품에는 해당 당알코올의 종류 및 함량이나 “과량 섭취 시 설사를 일으킬 수 있습니다” 등의 표시를 하여야 합니다.
- 질의에 대하여, 상기 규정은 식품 및 축산물에 표시하여야 하는 소비자 안전을 위한 표시사항이며, 최종 제품이 식품첨가물인 경우 상기 규정 표시대상에 해당하지 않습니다.
- 아울러, 상기 규정에 따른 “주요 원재료”란 식품 또는 식품첨가물의 처리·제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 개별식품의 주용도, 제품의 특성 등을 고려하여 다른 식품과 구별, 특징짓기 위하여 사용되는 원재료를 의미함을 알려드리니, 식품 및 축산물에 이러한 원재료를 사용하였다면 상기 규정에 따라 주의사항을 표시하여야 합니다.

Q 558

제품에 소비자 주의사항을 표시할 경우, 표시 위치가 정해져 있나요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3] 제1호에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시해야 합니다.
- ② 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에서 위 규정에 따른 표시를 할 때 그 표시방법 및 위치 등을 규정하고 있지 아니 합니다.
- ③ 다만, 해당 문구는 소비자가 명확히 확인할 수 있도록 별도의 주의사항란 등을 사용하여 관련 규정에 맞춰(글씨 크기 10 포인트 이상, 장평 및 자간 등) 표시 하는 것이 바람직할 것으로 판단됩니다.

Q 559

아마씨를 사용한 제품을 식품제조가공업체 원료용 공급 시 아마씨에 대한 섭취 시 주의사항 표시를 하여야 하나요

- ① 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] 11.1.카. 에 따라 아마씨 (아마씨유는 제외한다)를 원재료로 사용한 제품에는 “아마씨를 섭취할 때에는 일일섭취량이 16그램을 초과하지 않아야 하며, 1회 섭취량은 4그램을 초과하지 않도록 주의하십시오”등의 표시를 해야합니다.
- ② 동법 시행규칙 [별표 3]에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시를 해야 합니다.
- ③ 동법 시행규칙 [별표 1] 에 따라 「식품위생법 시행령」 제21조제1호 및 제3호의 식품제조·가공업 및 식품첨가물제조업, 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조 제3호의 축산물가공업, 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조제1호의 건강기능식품제조업에 사용될 목적으로 공급되는 원료용 식품등은 다음의 표시사항만을 표시할 수 있습니다.
 - 1) 제품명
 - 2) 영업소의 명칭 및 소재지
 - 3) 제조연월일, 소비기한 또는 품질유지기한
 - 4) 보관방법
 - 5) 소비자 안전을 위한 주의사항 중 알레르기 유발물질
 - 6) 내용량, 원료명 및 함량(건강기능식품만 해당)
 - 7) “건강기능식품”이라는 문자(건강기능식품만 해당)
 - 8) 「건강기능식품에 관한 법률」제3조제2호에 따른 기능성에 관한 정보(건강기능식품만 해당)

- 따라서, 해당 제품에 아마씨(아마씨유는 제외한다)를 원재료로 사용하였다면, 주의사항을 표시하여야 합니다.
- 다만, 해당 제품이 업소에서 사용될 목적으로 공급되는 원료용 식품이라면, 이는 생략 가능합니다.

Q 560

자연상태식품의 주의문구로 '농산물이므로 세척 후 사용하세요' 등의 표시가 가능한가요?

- 제품의 유형이 “자연상태 식품”에 해당하는 경우라면 「식품등의 표시기준」 Ⅲ.1.퍼.2)에 따른 표시사항*을 표시하여야 합니다.
 - * 내용물의 명칭 또는 제품명(제품명의 경우 내용물의 명칭 포함), 업소명(채취·생산자, 채취·생산자단체명 또는 포장업체명, 수입식품의 경우 수입판매업소명 포함), 생산연도, 생산연월일(채취·수확·어획·도축한 연도 또는 연월일) 또는 포장일, 내용량[다만, 비닐랩(wrap) 등으로 포장(진공포장 제외)하여 관능으로 내용물을 확인할 수 있도록 투명하게 포장한 자연상태 식품은 내용량 표시를 생략할 수 있음], 보관방법(해당 경우에 한함), 주의사항(해당 경우에 한함), 유전자변형 농축수산물의 경우 「유전자변형식품등의 표시기준」에 따름, 기타 표시사항 등
- 또한, 자연상태 식품에 소비자에게 정보 제공 및 제품에 대한 특성 등을 알리고자 하는 주의문구(농산물이므로 세척 후 사용하세요, 등)등은 타 법에 저촉되지 않는 범위 내에서 영업자 책임하에 가능합니다.
- 아울러, 타 법(「농산물의 표준규격」)에도 저촉되어서는 아니 되므로, 해당 법령을 소관하고 있는 부처(농림축산식품부)의 답변도 참고하시기 바랍니다.

Q 561

식품에 질소가스를 충전한 경우에 안내문구를 표시해야 하나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] II. 1. 자. 에 따라 보존성을 증진시키기 위해 용기 또는 포장 등에 질소가스 등을 충전한 경우에는 “질소가스 충전” 등으로 그 사실을 표시해야 합니다.

포장재질

Q 562

닭꼬치의 꼬치의 재질이 대나무인 경우 제품 표시사항에 재질 표시를 해야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」 II.1.타.에 따라 제품에 사용되는 합성수지제 또는 고무제의 용기 또는 포장지에는 포장재질을 다음과 같이 표시하여야 합니다.
 - 1) 합성수지제 또는 고무제의 재질에 따라 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 등재된 재질명칭인 염화비닐수지, 폴리에틸렌, 폴리프로필렌, 폴리스티렌, 폴리염화비닐리덴, 폴리에틸렌테레프탈레이트, 페놀수지, 실리콘고무 등으로 각각 구분하여 표시하여야 하며, 이 경우 약자로 표시할 수 있습니다.
 - 2) 「자원의 절약과 재활용 촉진에 관한 법률」에 따라 폴리에틸렌(PE), 폴리프로필렌(PP), 폴리에틸렌테레프탈레이트(PET), 폴리스티렌(PS), 염화비닐수지(PVC)가 표시되어 있으면 별도 재질표시를 생략할 수 있습니다.
- 따라서, 동 고시에서 포장재질의 표시는 식품과 직접 접촉되는 부분에 사용되는 용기 또는 포장지가 합성수지제 또는 고무제인 경우에 한하여 위 규정에 따라 포장재질을 표시하여야 하므로, 식품과 직접 저촉하는 재질이 ‘합성수지제 또는 고무제’가 아닌 ‘대나무’인 경우라면 재질표시는 의무 사항이 아닙니다.

Q 563

식품과 닿는 부분의 포장재질이 폴리에틸렌(PE) 일 때 재질 표시는 한글과 영문을 같이 표시해야하나요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 제품에 사용되는 합성수지제 또는 고무제의 용기 또는 포장지에는 포장재질을 다음과 같이 표시하여야 합니다.
 - 1) 합성수지제 또는 고무제의 재질에 따라 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 등재된 재질명칭인 염화비닐수지, 폴리에틸렌, 폴리프로필렌, 폴리스티렌, 폴리염화비닐리덴, 폴리에틸렌테레프탈레이트, 페놀수지, 실리콘고무 등으로 각각 구분하여 표시하여야 하며, 이 경우 약자로 표시할 수 있습니다.
 - 2) 「자원의 절약과 재활용 촉진에 관한 법률」에 따라 폴리에틸렌(PE), 폴리프로필렌(PP), 폴리에틸렌테레프탈레이트(PET), 폴리스티렌(PS), 염화비닐수지(PVC)가 표시되어 있으면 별도 재질표시를 생략할 수 있습니다.
- 동 고시에 따라 기구 및 용기·포장의 재질표시는 식품과 직접 접촉하는 부분의 재질만을 표시할 수 있습니다.
- 해당 제품의 식품과 직접 접촉하는 부분의 재질이 ‘폴리에틸렌’인 경우라면 상기 규정에 따라 “폴리에틸렌” 또는 “PE”로 재질 표시를 하여야 하며, “폴리에틸렌(PE)”와 같이 병기하는 것도 가능합니다.

제 품 명

Q 564

고기 대신 식물성 원료로 만든 대체식품의 제품명으로 고기가 들어간 요리명 표시가능한가요?

(예시 식물성 갈비구이, 식물성 떡갈비, 식물성 닭갈비, 식물성 갈비찜, 식물성 갈비양념)

- ☉ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조 방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 법 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ☉ 「식품의 기준 및 규격」에 따른 대체식품*을 제조·가공·수입·소분하는 영업자가 대체 식품의 용기·포장에 대체식품임을 표시하고자 하는 경우 표시하여야 하는 사항에 대한 표준화된 표시기준과 방법을 제시하는 「대체식품의 표시 가이드라인(민원인 안내서)」를 제정하여 배포한 바 있습니다.(2023년 11월)

* 「식품의 기준 및 규격」에 따라 동물성 원료 대신 식물성 원료, 미생물, 식용곤충, 세포배양물 등을 주원료로 사용하여 기존 식품과 유사한 형태, 맛, 조직감 등을 가지도록 제조하였다는 것을 표시하여 판매하는 식품

☉ 가이드라인에 따르면 대체식품의 제품명은 다음 세가지 방법 중 하나를 선택하여 표시하여야 합니다.

- 1) 식물성 제품임을 강조한 명칭 (예시 : 식물성 함박스테이크 등)
- 2) 대체한 원재료명을 강조한 명칭 (예시 : 콩으로 만든 불고기 등)
- 3) 동물성 원재료명·요리명 등이 포함되지 않고 소비자의 오인·혼동 우려가 없는 명칭 (예시 : 불구이, बे지볼 등)

- 다만, 다음의 원재료 명칭(외국어 명칭 포함)만을 그대로 제품명으로 표시하여서는 아니 됩니다.

* 소고기(쇠고기, 소, 한우, 우육, 비프 등), 돼지고기(돈육, 피그 등), 고기, 육, 우유(밀크), 유, 계란(달걀, 에그 등), 고등어, 연어, 새우 등

☉ 동물성 원료(고기, 생선, 우유 등) 대신 주원료를 콩 등의 식물성 원료로 사용하여 제조·가공한 식품으로서, 다음 중 하나를 충족할 경우 제품명에 “식물성” 용어 표시를 할 수 있습니다.

- 1) 식물성 원료가 100% 사용된 경우
- 2) 주원료가 식물성 원료이고, 식물성도 동물성도 아닌 원재료(미생물 등)가 포함된 경우
- 3) 주원료가 식물성 원료이고, 동물성 유래 식품첨가물 또는 조미식품이 포함된 경우로서, 이 때는 가이드라인의 III. 3. 나) 에 따라 동물성 원료의 포함 사실을 표시하여야 합니다.

- “식물성 갈비구이”, “식물성 떡갈비”, “식물성 닭갈비”, “식물성 갈비찜”의 경우, 상기 규정의 대체식품 정의에 따라 동물성 원료 대신 식물성 원료를 주원료로 사용하여 갈비구이, 떡갈비, 닭갈비, 갈비찜과 유사한 형태, 맛, 조직감 등을 가지도록 제조하고, 상기규정에 부합하는 경우라면 영업자의 책임하에 대체식품의 제품명으로 표시 가능할 것으로 판단됨을 알려드립니다.
- 다만, “식물성 갈비양념”의 경우 작명의도를 파악하기 어려우나, 갈비를 활용한 요리명으로 판단되지 아니하며, 소스의 명칭으로 판단됨으로 제품명으로 적절하지 않은 것으로 판단됩니다.
- 다만, 해당 제품이 양념갈비용 소스인 경우라면 대체식품 정의에 해당 되지 않아 가이드라인 적용 대상으로 판단되지 않으며, 이 경우 동물성 원료를 사용하지 않고 식물성 원료로 제조한 경우라면 '식물성 갈비양념' 표시는 가능할 것으로 판단됨을 알려드립니다.
- 아울러, 가이드라인에 따라 대체식품은 주표시면의 제품명 주위에 14포인트 이상의 글씨 크기로 “대체식품” 문구를 표시하여야 하며, 주표시면에 12포인트 이상의 글씨 크기로 동물성 원료의 포함 여부를 표시하여야 합니다.

Q 565

제품명이 "간장양념고기"인 경우 "간장"은 요리명 사용으로 보고 간장의 함량을 표시하지 않을 수 있나요?

- ☉ 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.가.3).가)에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

- ☉ 같은 고시 『별지 1』1.가.3).나)에 따르면 해당 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우는 그 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명의 함량표시를 하지 않을 수 있습니다

(식품유형명 사용 예시) “○○토마토케첩”(식품유형: 토마토케첩), “○○조미김”
(식품유형: 조미김)

(요리명 사용 예시) “수정과○○”, “식혜○○”, “불고기○○”, “피자○○”, “짬뽕○○”, “바비큐○○”, “갈비○○”, “통닭○○”

- ☉ 제품명이 “간장양념고기”의 경우 “간장”은 요리명으로 보기 어려우며, 상기규정에 따라 “간장”의 함량을 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 함을 안내하여 드립니다.

Q 566

제품명이 "고추장소스"인 경우 "고추장"은 식품유형명 사용으로 보고 고추장의 함량을 표시하지 않을 수 있나요?

- ☉ 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.가.3).가)에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

- ☉ 같은 고시 『별지 1』1.가.3).나)에 따르면 해당 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우는 그 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명의 함량표시를 하지 않을 수 있습니다

(식품유형명 사용 예시) “○○토마토케첩”(식품유형: 토마토케첩), “○○조미김”
(식품유형: 조미김)

(요리명 사용 예시) “수정과○○”, “식혜○○”, “불고기○○”, “피자○○”, “짬뽕○○”, “바비큐○○”, “갈비○○”, “통닭○○”

- ☉ 해당 제품의 식품 유형이 “소스”인 경우라면, 소스에 포함된 원재료로써 고추장을 강조한 것으로 이해되므로 상기규정에 따라 고추장의 함량을 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 함을 안내하여 드립니다.

Q 567

만두 제품에 제품명 일부로 '돼지고기'를 표시하고자 합니다. 원재료로 돼지고기의 후지, 돈단백, 돈지를 사용하는 경우 원재료명 및 함량 표시는 어떻게 하나요?

- 「식품등의 표시기준」 『별지1』1. 가. 3) 가) 에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.
- 동 고시 『별지 1』1. 바. 1) 라) 에 따라 제조·가공 과정을 거쳐 원래 원재료의 성상이 변한 것을 원재료로 사용한 경우에는 그 제조·가공 공정의 명칭 및 성상을 함께 표시하여야 합니다.
- 따라서, 제품명 일부로 “돼지고기”를 표시하는 만두의 원재료로 돼지고기의 후지(뒷다리), 돈단백, 돈지(방)을 사용한 경우로서, 각각의 원재료를 사용하고 제품명 일부로 “돼지고기” 표시는 가능할 것으로 판단되며, 원재료의 명칭 및 함량 표시에는 각각의 원재료 명칭 및 함량으로 표시하여야 합니다.

Q 568

식품 제품명으로 '된장갈비탕'을 사용한 경우 된장 함량 표시를 하여야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.가.3).가).에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

- 제품명 일부로 '된장' 표시한 경우 위 규정에 따라 된장에 대한 함량(최종 제품 내에 남아있는)을 표시하여야 합니다.

Q 569

제품명의 일부로 '마라'를 사용하는 경우 주표시면에 '마라' 원재료 명칭과 함량을 표시해야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.가.3).가)에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

- ② 같은 고시에서 '마라'에 대하여 별도로 규정하고 있지 아니 하나, 일반적으로 '혀가 마비될 정도로 맵고 얼얼한 맛, 육두구, 화자오, 후추, 정향, 팔각 등의 향신료를 사용함'등의 의미로 알려져 있습니다.
- ③ 제품의 제품명에 사용된 '마라'가 상기 정의에 부합하도록 여러 향신료를 사용하여 마라맛을 내었고, 소비자가 기대(원재료, 성상, 제조방법 등)에 부합하는 경우라면 영업자의 책임 하에 표시가 가능할 것으로 판단되며, 이 경우 '마라'의 표시는 원재료로 판단되지 아니하므로 함량 표시적용 대상에 해당하지 않습니다.
- ④ 다만, 제품에 '마라소스'를 사용하고, 제품명 일부로 '마라'를 표시하였다면 '마라소스'의 함량을 주표시면에 표시하여야 합니다.

Q 570

제품명의 일부로 마시멜로를 표시했을때 마시멜로의 함량을 표시해야하나요?

- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1. 가. 3) 가) 에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.
- 동 고시 『별지 1』1. 가. 3) 나) 에 따라 상규정에도 불구하고, 해당 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우는 그 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명의 함량표시를 하지 않을 수 있습니다.
- ‘마시멜로’는 ‘젤라틴, 포도당, 계란 흰자, 조미료 등으로 거품을 일으킨 다음 설탕이나 콘 시럽, 물로 굳혀서 만드는 스펀지 형태의 식품’ 등의 의미로 통용되고 있습니다. 따라서 ‘마시멜로’는 요리명으로 보고 상규정에 따라 제품명 일부로 표시한 “마시멜로”의 함량을 표시하지 않을 수 있을 것으로 판단됩니다.

Q 571

제품명의 일부로 '미숫가루'를 사용한 경우 미숫가루의 구성 원재료 및 함량을 표시해야 하나요?

- ☉ 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

- ☉ 동 고시에서는 '미숫가루'에 대하여 규정하고 있지 아니 하나, 「표준국어대사전」에 따르면 “참쌀이나 멥쌀 또는 보리쌀 따위를 찌거나 볶아서 가루로 만든 식품”으로 정의하고 있어,
- ☉ 제품명의 일부로 원재료명을 통칭하여 '미숫가루'로 표시한 경우라면 주표시면에는 '미숫가루'에 해당하는 원재료명 및 함량을 14포인트 이상의 글씨크기로 표시하여야 함을 알려드립니다.

Q 572

기타주류 유형에 제품명에 '소주'가 포함되어 있는 경우 원재료명 표시에 따른 함량표시 대상인가요?

- 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용기준」 제2조 3. 너.에 따르면, 「식품위생법」, 「축산물 위생관리법」, 「건강기능식품에 관한 법률」 등 법률에서 정한 유형의 식품 등과 오인·혼동할 수 있는 표시·광고는 소비자를 기만하는 표시 또는 광고에 해당됩니다.
- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 가. 3) .가)에 따라 식품의 제조·가공시에 사용한 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우나 2가지 이상의 원재료명칭을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 활자크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다.
 - (예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)
 - (예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))
 - (예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)
- ‘소주’를 원재료로 한 최종제품의 식품유형이 ‘기타주류’인 식품의 제품명을 ‘○○소주’등으로 하는 것은 위 규정에 따라 소비자가 해당 식품유형을 ‘소주’로 오인 혼동 여지가 있어 적절하지 아니한 것으로 판단됩니다.
- 다만, 단어 처음 또는 중간에 제품명의 일부로 원재료명인 ‘소주’를 사용하였다면 주표시면에 원재료명(소주) 및 함량을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨크기로 표시하여야 함을 알려드립니다.

Q 573

식품의 원재료로 식물성크림과 가공유크림을 사용하고 제품명에 '크림'이 들어가면 크림의 함량을 식물성크림과 동물성크림으로 나누어서 표시해야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 바. 1) 나) 에 따라 원재료명은 「식품위생법」 제7조 및 「축산물 위생관리법」 제4조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정합니다.
- ② 같은 고시 『별지 1』 1. 가. 3)에 따르면 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.
 - (예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)
 - (예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))
 - (예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)
- ③ 같은 고시 『별지 1』 1. 바. 1) 바)에 따라 원재료명을 주표시면에 표시하는 경우 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.
- ④ 제품에 '식물성크림'과 '동물성크림'을 사용하고 제품명 일부로 '크림'을 사용하였다면 위 규정에 따라 주표시면에 '식물성크림'과 '동물성크림'의 함량을 표시하여야 합니다.

Q 574

제품명의 일부로 '야채'라고 했을때 야채에 해당하는 모든 원재료명과 함량을 표시해야하나요?

- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 가. 3)에 따르면 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

- 해당 제품명에 '야채'를 사용하는 경우라면 상기규정에 따라 통칭명에 해당하여 '야채'에 해당하는 원재료명 및 함량을 (예시)와 같이 각각 표시하여야 합니다.

Q 575

즉석섭취식품으로 제품명 '짜장면'으로 표시한 경우 '짜장면'이 함량 표시 대상 인가요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.가.3).가)에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명 (식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

- ② 동 고시 『별지 1』1.가.3).나)에 따르면 해당 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우는 그 식품유형명, 즉석 섭취·편의식품류명 또는 요리명의 함량표시를 하지 않을 수 있습니다

(요리명 사용 예시) “수정과○○”, “식혜○○”, “불고기○○”, “피자○○”, “짬뽕○○”, “바비큐○○”, “갈비○○”, “통닭○○”

- ③ 질의하신 제품의 제품명 일부로 “짜장면” 표시는 요리명으로 판단되므로 상기규정에 따라 요리명의 함량은 표시하지 않을 수 있습니다. 또한, 정보표시면의 한글표시 사항에 원재료명을 표시하는 경우 함량 표시는 의무사항이 아님을 알려드립니다.

Q 576

제품명의 일부로 '짹짹한 맛'을 사용하면 주표시면에 소금의 함량을 표시하여야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1. 가. 3) 1) 에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.
- 동 고시 『별지 1』1. 바. 1) 바) 에 따라 원재료명을 주표시면에 표시하는 경우 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 동 고시 『별지 1』 1. 가. 3) 가) 에 해당하는 경우는 그에 따릅니다.
- 따라서, 제품명의 일부로 “짹짹한 맛”이 포함되더라도 소금의 함량을 표시하여야 하는 것은 아닙니다.

Q 577

브랜드(상표명)이 'OOO 찹쌀떡'입니다. 제품의 주표시면에 상표명인 'OOO 찹쌀떡'을 표시하는 경우에 찹쌀의 함량을 표시해야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 바. 1) 바)에 따라 원재료명을 주표시면에 표시하는 경우 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.
- ② 따라서, 주표시면에 원재료명을 표시한 경우 위 규정에 따라 원재료명 및 그 함량을 표시하여야 하나, 상표명인 'OOO 찹쌀떡'을 표시한 경우라면 위 규정에 해당하지 아니합니다.

Q 578

식품의 원재료(구기자)를 제품명의 일부로 사용하였을 때 함량표시를 1일 섭취량당 들어있는 원재료 함량으로 표시할 수 있나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 1.3.바.에 따라 “원재료”는 식품 또는 식품첨가물의 처리·제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품 내에 들어있는 것을 말합니다.
- ② 「식품등의 표시기준」(식약처 고시)『별지 1』1.가.3).가).에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

- ③ 따라서, 제품에 원재료의 일부로 ‘구기자분말’를 사용하여 제품명의 일부로 ‘구기자’를 표시하는 경우라면 제품명에 해당하는 원재료명(구기자분말) 및 함량을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.
- ④ 이 경우, 원재료는 최종 제품 내에 들어있는 것을 의미하므로 영업자가 임의로 원재료의 1일 섭취량을 설정하여 1일 섭취량 기준으로 표시하여서는 아니되며, 최종제품(총 내용량) 내에 남아있는 원재료의 함량을 표시하여야 합니다.

Q 579

일반 가공식품의 제품명의 일부로 원재료를 사용하였습니다. 주표시면에 원재료 함량 표시 시 투입 시 배합함량 기준으로 표시하면 되나요?

- ☞ 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.가.3)가)에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명 (식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

- ☞ 해당 제품의 제품명 일부로 원재료명을 표시한 경우라면 위 규정에 따라 표시하여야 하며, 이 때 원재료의 함량은 투입 시 배합함량 기준이 아닌 최종 제품에 남아있는 것을 기준으로 표시하여야 함을 알려드립니다.

Q 580

식품의 원재료로 생크림과 식물성크림을 사용하고 제품명의 일부로 '생크림'을 사용했을 때 함량을 함께 표시 해야하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 가. 3)에 따라 제품명에 원재료명 또는 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용할 수 있고, 이 경우 원재료명은 같은 고시 『별지 1』 1. 바. 1) 나)에 「식품위생법」제7조 및 「축산물 위생관리법」제4조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정합니다.
- ② 같은 고시 『별지 1』 1. 가. 3)에 따르면 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.
- ③ 같은 고시 『별지 1』 1. 바. 1) 바)에 따라 원재료명을 주표시면에 표시하는 경우 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.
- ④ 「식품의 기준 및 규격」에 따르면 '식물성크림'은 '식물성 유지를 주원료로 하여 이에 당류 등 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것'으로 규정하고 있고, 「표준국어대사전」에 따르면 '생크림'은 '우유에서 비중이 적은 지방분을 분리하여 살균한 식품'을 정의하고 있습니다.
- ⑤ 제품명에 '생크림'을 표시한 경우라면 '식물성 크림'의 함량을 제외하고 위 규정의 '생크림'의 정의에 부합하는 원재료의 함량을 표시하여야 할 것으로 판단됩니다.

Q 581

제품명이 '쇠고기죽'일 경우 주표시면에 쌀 함량은 제외하고, 쇠고기 함량만 표시 가능한가요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따르면 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

- ② 다만, 해당 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우는 그 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명의 함량표시를 하지 않을 수 있습니다.

(식품유형명 사용 예시) "○○토마토케첩"(식품유형: 토마토케첩), "○○조미김"
(식품유형: 조미김)

(즉석섭취·편의 식품류명 사용 예시) "○○햄버거", "○○김밥", "○○순대"

(요리명 사용 예시) "수정과○○", "식혜○○", "불고기○○", "피자○○",
"짬뽕○○", "바비큐○○", "갈비○○", "통닭○○"

- ③ 따라서, 제품명이 '쇠고기죽'인 경우라면 '죽'은 요리명으로 판단되어 위 규정에 따라 함량 표시를 하지 아니할 수 있으며, 원재료명에 해당하는 '쇠고기'의 원재료명 및 함량만을 표시가 가능합니다.

Q 582

합성향료 '숯불향'을 원재료로 사용하고 제품명에 '숯불향'이 들어갈 때 원재료명 표시는 어떻게 해야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.가.3).가)에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

- 동 고시 『별지 1』1.가.3).다)에 따라, “맛” 또는 “향”을 내기 위하여 사용한 원재료로 합성향료만을 사용하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 때에는 원재료명 또는 성분명 다음에 “향” 자를 사용하되, 그 활자크기는 제품명과 같거나 크게 표시하고, 제품명 주위에 “합성○○향 첨가(함유)” 또는 “합성향료 첨가(함유)” 등의 표시를 하여야 합니다.
- 제품이 ‘숯불향’에 해당하는 합성향료만을 사용하고 제품명 일부로 ‘숯불향’은 위 규정에 따라 표시하여야 합니다.

Q 583

원재료로 염장미역(미역, 천일염)을 사용하고 제품명 일부로 미역을 표시할 경우, 미역에 대한 함량 표시는 어떻게 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.가.3).가)에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨 크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

- ② 동 고시 『별지 1』1.바.1).가)에 따라 원재료명 표시는 식품의 처리·제조·가공시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외한다. 이하 같다)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다. 다만, 중량비율로서 2% 미만인 나머지 원재료는 상기 순서 다음에 함량 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있습니다.
- ③ 제품명 일부로 표시한 원재료명(미역)은 위에 따라 표시하여야 하며, 이는 최종 제품내에 남아있는 해당 원재료의 함량을 표시하여야 합니다.

예시) 염장미역 ○○%(미역 ○○%, 천일염 ○○%) 또는 미역 ○○% 등

Q 584

식품의 원재료명을 제품명의 일부로 사용하였는데 표시 대상인 원재료를 포함한 복합원재료가 여러가지 일때 함량표시는 어떻게 해야하나요?

(예) 제품명이 '딸기쿠키' 이고 딸기잼, 딸기농축액, 딸기초콜릿, 딸기쿠키를 원재료로 사용하였을 때

- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1. 3) 가) 에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명 (식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.
- 제품명 일부로 딸기를 표시하였을 때의 딸기 원재료명 및 함량 표시 방법에 대한 것으로서,
- '각 원재료별로 구분하여 최종제품에 함유된 딸기 함량 표시, 최종제품에 함유된 딸기 함량으로 합하여 표시' 모두 가능함을 알려드리니 업무에 참고해 주시기 바랍니다.

Q 585

식육 중 염소의 살만 사용한 식육가공품의 제품명으로 '갈비탕' 표시 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」 III. 1. 2) 거) (4) 에 따라 식육의 종류(품종명을 포함) 또는 부위명을 제품명으로 사용하고자 할 경우 다음에서 정하는 대로 주표시면에 표시하여야 합니다.(식육함유가공품, 수입하는 식육 제외)
 - 1) 가장 많이 사용한 원료 식육의 종류(품종명을 포함) 또는 부위명을 제품명으로 사용하여야 하며 이 경우 제품에 사용한 모든 식육의 종류(품종명을 포함) 또는 부위명과 그 함량을 표시하여야 합니다.
 - 2) 2가지 이상의 식육의 종류(품종명을 포함) 또는 부위명을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우, 많이 사용한 순서에 따라 각각의 식육의 종류(품종명을 포함) 또는 부위명의 함량을 표시하여야 합니다.
- 제조·가공에 사용하는 식육이 염소살 뿐인 식육가공품의 제품명을 “갈비탕”으로 표시하고자 하는 것으로서,
- 위 규정에 따라 해당 제품명은 염소의 갈비 부위 살을 가장 많이 사용하여 '탕'이라는 요리에 부합하였을 때에 한하여 표시할 수 있습니다.
- 이와 관련하여, 「소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준」에서 염소의 부위에 대해 별도로 규정하고 있지 아니하므로, 도축한 염소에서 발라낸 살 중 사전적인 정의*에 따른 '갈비'부위에서 발라낸 살이 가장 많은 경우라면 해당 제품명을 표시할 수 있을 것으로 판단됩니다.

* 소나 돼지, 닭 따위의 가슴통을 이루는 좌우 열두 개의 굽은 뼈와 살을 식용으로 이르는 말.(출처 : 표준국어대사전)

Q 586

복합원재료에 포함된 5순위 밖의 원재료를 제품명(과일)으로 사용 시 주표시면 함량표시는 어떻게 해야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1. 가. 3) 가) 에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.
- ② 따라서, 제품명 일부로 “과일”를 표시한 경우라면 과일에 해당하는 모든 원재료의 명칭 및 함량을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨 크기로 표시하여야 합니다. 이때 관련 규정에 따라 원재료명 표시에서 생략이 가능한 경우라도(복합원재료 중량비율 5% 미만 또는 복합원재료의 구성원재료 중 물 제외하고 6순위 이상 등) 위 규정에 따른 표시에서는 생략할 수 없습니다.

Q 587

리큐르 유형인 제품의 제품명으로 'OO위스키' 표시가 가능한가요?

- ☉ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고는 하여서는 아니 됩니다.
- ☉ 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」에 따르면, 「식품위생법」, 「축산물 위생관리법」, 「건강기능식품에 관한 법률」 등 법률에서 정한 유형의 식품등과 오인·혼동할 수 있는 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고의 내용으로 규정하고 있습니다. 다만, 즉석섭취식품, 즉석조리식품, 소스는 식품유형과 용도를 명확하게 표시한 경우 제외합니다.
- ☉ 「식품등의 표시기준」 [별지 1] 1.바.1)바)에 따르면, 원재료명을 주표시면에 표시하는 경우 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 『별지 1 1』. 가. 3) 가)에 해당하는 경우는 그에 따릅니다.
- ☉ 따라서, 해당 제품의 식품유형이 '리큐르'에 해당하는 경우라면, 제품명에 'OO위스키'라고 표시하는 것은 상기규정에 따라 다른 식품유형과 오인·혼동할 수 있는 표시·광고에 해당합니다.

Q 588

식품의 제품명 일부로 “프로틴(단백질)”을 표시할 수 있는 단백질 함량 기준이 있나요?

- 영양성분 표시도안 이외의 위치에 특정 영양성분에 대한 명칭을 표시하는 것은 영양성분 함량 강조표시에 해당되며, 이 경우「식품등의 표시기준」『별지 1』1. 아.3).가).(2)영양성분 함량강조표시 세부기준에 따라 해당 영양성분의 ‘함유 또는 급원’ 표시기준에 각각 적합한 경우에 한하여 표시가 가능합니다.

- 단백질 ‘함유’ 또는 ‘급원’ 기준 : 식품 100g 당 1일 영양성분 기준치의 10% 이상, 식품 100㎖ 당 1일 영양성분 기준치의 5% 이상, 식품 100kcal 당 1일 영양성분 기준치의 5% 이상일 때 또는 1회 섭취참고량당 1일 영양성분기준치의 10% 이상일 때

- 동 고시 『별지 1』1.가.3).가)에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

- 영양성분 함량 강조표시를 하고자 하는 경우라면, 강조하고자 하는 영양성분과 함께 9가지 영양성분(열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질)의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 합니다.
 - 단, 열량, 트랜스지방은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시 제외함
- 따라서, 제품의 제품명 일부로 “프로틴(단백질)”을 표시하는 경우, 단백질 함유 및 급원 기준에 적합하여야 합니다. 이 경우 주표시면에 14포인트 이상으로 단백질의 함량을 표시하여야 하며, 위 규정에 따라 9가지 영양성분을 표시하여야 합니다.
 - 단백질 1일 영양성분 기준치 55g

Q 589

식품의 원료로 토마토추출물을 사용할 경우, 제품명 일부로 라이코펜 표시가 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 가. 3)에 따라 제품명에 원재료명 또는 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용할 수 있습니다.
 - * 같은 고시에서 “성분”이라함은 제품에 따로 첨가한 영양성분 또는 비영양성분이거나 원재료를 구성하는 단일물질로서 최종제품에 함유되어 있는 것을 말합니다.

- 같은 고시 『별지 1』 1. 가. 3)에 따르면 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

- 같은 고시 『별지 1』1.사.에 따르면, 제품에 직접 첨가하지 아니한 제품에 사용된 원재료 중에 함유된 성분명을 표시하고자 할 때에는 그 명칭과 실제 그 제품에 함유된 함량을 중량 또는 용량으로 표시하여야 합니다.
- 따라서, 위에 따라 제품명 일부로 성분명을 표시 할 수 있으며, 이 경우 주표시면에 최종제품에 들어있는 성분의 함량을 표시하여야 합니다.
- 또한, 성분명을 제품 전면에 표시한 경우 그 명칭과 실제 그 제품에 함유된 함량을 중량 또는 용량으로 표시하여야 합니다.

Q 590

식품의 원재료로 녹차분말을 사용하며 제품명의 일부로 '말차' 표시가 가능한가요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 바. 1) 나) 에 따라 원재료명은 「식품위생법」 제7조 및 「축산물 위생관리법」 제4조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정합니다.
- ② 같은 고시 『별지 1』 1. 가. 3)에 따르면 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.
 - (예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)
 - (예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))
 - (예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)
- ③ 같은 고시 『별지 1』 1. 바. 1) 바)에 따라 원재료명을 주표시면에 표시하는 경우 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.
- ④ 제품명에 원재료명을 사용하는 경우 위 규정에 따라야 하며, 표준국어대사전에서 '말차'란 '차나무의 애순을 말려 가루로 만든 차'에 해당하여 귀하의 제품에 사용한 원재료가 이에 해당하는 경우라면 원재료명을 '말차'로 하고 제품명 일부로 표시가 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 591

일반식품의 제품명으로 '멀티비타민'을 사용하려고 하는데 그 기준이 있나요?

- 영양성분 표시도안 이외의 위치에 특정 영양성분 명칭을 표시하는 것은 영양성분 함량 강조표시에 해당되며, 이 경우 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.아.3.가).2) 영양성분 함량강조표시 세부기준에 따라 해당 영양성분의 “함유 또는 급원”표시 기준에 적합한 경우에 한하여 표시가 가능합니다.

 - 비타민 또는 무기질 함유 또는 급원 : 식품 100g당 1일 영양성분 기준치의 15% 이상, 식품 100ml당 1일 영양성분 기준치의 7.5% 이상, 식품 100kcal당 1일 영양성분기준치의 5% 이상일 때 또는 1회 섭취참고량당 1일 영양성분기준치의 15% 이상일 때
- 강조하고자 하는 영양성분을 포함하여 동 고시 『별지 1』1.아.2)에 따라, 9가지 영양성분(열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질)의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 [도 3] 영양성분 표시도안에 따라 표시하여야 합니다..

 - 열량, 트랜스지방은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시는 제외
- 따라서, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 및 「식품등의 표시기준」에서 '멀티'에 대하여 별도로 규정하고 있지 아니하나, 일반적으로 '복수의, 다수의 또는 여러 가지를 한데 모아서 합함'를 의미하므로 2개 이상의 비타민을 함유하고 있다면 '멀티 비타민'표시는 가능합니다. 이 경우 2개 이상의 비타민이 위 규정 비타민 함유 및 급원 기준에 적합하여야 합니다.

Q 592

냉동된 수입 부세의 제품명으로 '○○조기' 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조 방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고 등을 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품등의 표시기준」『별지 1』1.가.4)에 따르면 수출국에서 표시한 수입식품의 제품명을 한글로 표시할 때 「외래어 표기법」에 따라 표시하거나 번역하여 표시하여야 하며, 한글로 표시한 제품명은 표시기준에 적합하여야 합니다.
- 제품에 대한 정보(유형, 원재료 등)가 명확하지 않아 자세하게 답변 드리기 어려우나, 해당 수입제품의 제품명을 한글제품명으로 표시하고자 하는 경우라면 위 규정에 따라 표시하여야 하며, 영업자가 임의대로 설정하여 표시할 수 없습니다.
- 참고로, “부세”는 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록에 ‘부세(기타명칭 또는 시장명칭: Large yellow croaker, Croceine croaker, 학명: Larimichthys crocea)’로 등재되어 있으며, “조기”는 ‘참조기(기타명칭 또는 시장명칭: 황조기, Yellow croaker, Small yellow croaker, 학명: Larimichthys polyactis)’로 등재되어 있습니다.
- 따라서 “부세”와 “조기”는 서로 다른 식품원료로 등재되어 있어 제품에 ‘부세’를 사용한 경우라면 명확하게 ‘부세’라고 표시하는 것이 바람직합니다.

Q 593

식품의 제품명 일부로 '수제' 표현이 가능한가요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조 방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고 등을 하여서는 아니 됩니다.
- ② 「식품등의 표시기준」에서는 '수제' 표시 기준 등과 관련하여 별도로 규정하고 있지 아니하나, 「표준국어대사전」에 따르면 '수제'라 함은 '손으로 만든 것'으로 정의하고 있습니다.
- ③ 따라서 "수제" 표시는 해당 정의에 부합하고, 제품을 제조·가공하는 전체 공정 또는 일부 공정에서 손으로 직접 만든 공정이 있는 경우라면 사실에 근거하여 영업자 책임 하에 해당 문구 표시는 가능할 것으로 판단되며, 소비자의 일반적인 기대(원재료, 성분, 제조방법 등)에 부합하는 경우라면 영업자 책임 하에 표시하는 것은 가능합니다.

Q 594

스테비아가 포함된 혼합제제를 원재료로 사용한 경우에도 제품명의 일부로 '스테비아'를 사용할 수 있나요?

- ☉ 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.가.3).가)에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

- ☉ 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 효소처리스테비아는 “이 품목은 스테비아추출물에 α -글루코실전이효소 등을 이용하여 글루코오스를 부가시켜 얻어지는 것으로서 그 성분은 α -글루코실스테비오사이드 등이다.”로 정의하고 있습니다.
- ☉ 따라서, 사용하신 혼합제제류 내 스테비아가 효소처리스테비아일 경우, 스테비아를 원료로 제조한 “효소처리스테비아”를 원재료로서 사용한 경우 영업자의 책임 하에 제품명의 일부로 “스테비아”의 표시는 가능할 것으로 판단되며 이 경우 해당 원재료의 명칭(효소처리스테비아)과 함량을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨 크기로 표시하여야 합니다.

Q 595

제품명의 일부로 "오곡"을 사용할 때 오곡에 해당하는 곡물이 정해져 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조 방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고 등을 하여서는 아니 됩니다.
- 따라서, 동 고시에서 ‘오곡’에 대해 규정하고 있지 아니하나, 「표준국어대사전」에 따르면 ‘오곡’은 ‘다섯 가지 중요한 곡식. 쌀, 보리, 콩, 조, 기장, 온갖 곡식을 통틀어 이르는 말’ 으로 정의하고 있습니다. 따라서, 제품명의 일부로 ‘오곡’을 표시하고자 하는 경우라면 위 정의에 부합하여야 하고 일반적인 소비자의 기대에 부합하는 경우라면 영업자의 책임 하에 표시 가능 할 것으로 판단 되나,
- 위 정의 중 ‘쌀, 보리, 콩, 조, 기장’이 아닌 다른 곡류가 포함되어 있더라도 전통적으로 ‘오곡’에 질의하신 제품에 사용한 원재료(곡류)가 포함되어 사용되어 왔다면 영업자의 책임 하에 ‘오곡’을 표시하는 것은 가능 합니다.
- 이 경우, 「식품등의 표시기준」 『별지1』1. 가. 3) 가) 에 따라 오곡에 해당하는 원재료의 명칭 및 함량을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨 크기로 표시하여야 합니다.

Q 596

원재료로 콩가루만 사용하고 떡이나 쌀은 사용하지 않은 소스제품의 제품명으로 "인절미소스"를 사용 가능한가요?

- ① 제품(소스류)에 제품명의 일부로 '인절미소스'로 표시하고자 하는 경우로, '인절미'에 해당하는 원재료(쌀가루, 볶음콩가루 등)를 사용하여 소비자가 일반적으로 기대하는 맛(인절미)에 적합한 경우라면, 제조사의 책임 하에 제품명으로 사용 가능합니다.
- ② 다만, 소스류 제품에 '인절미소스'를 표시하는 경우, 일반적으로 '인절미'는 '찹쌀을 찌서 떡메로 친 다음 네모나게 썰어 고물을 묻힌 떡'을 의미하므로 보통의 주의력을 가진 소비자가 해당 제품에 '인절미'가 들어있는 것으로 오인·혼동 할 수 있으므로 '인절미맛소스'로 표시해야 합니다.

Q 597

제품명의 일부로 지역명을 표시하고자 하는 경우에는 제품과 해당 지역과의 연관성을 입증할 수 있다면 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중 도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 및 「식품등의 표시기준」에서는 제품명의 일부로 특정 지역명(부산, 서울, 광주 등), 문화재명(광화문, 남대문 등)을 표시하는 것에 대하여 별도로 규정하고 있지는 않습니다.
- 다만, 특정 지역명 사용과 관련하여 해당 지역과의 연관성(해당 지역에서 생산한 원재료를 사용하거나 해당지역에서 제품의 제조·가공 작업의 진행, 그 지역만의 독특한 방식, 콜라보, 업무협약 등)을 객관적으로 입증할 수 있는 경우에 한하여 타법(「원산지표시법」, 「상표법」 등)에 저촉되지 않는 범위 내에서 영업자 책임 하에 표시 가능합니다.

Q 598

일반가공식품의 제품명으로 '직화' 표시를 하려면 직화 공정이 있어야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따르면 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명 (식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

- ② 최종제품 또는 원재료 제조가공시 '불에 직접 가열'에 해당하는 공정이 포함되는 등 귀하의 제품에 '직화(불에 직접 가열함)'의 표시가 소비자의 기대(원재료, 성상, 제조방법 등)에 부합하는 경우라면 제조자 또는 영업자의 책임하에 표시가 가능합니다.

Q 599

가공식품에 코코아분말을 사용하고 제품명으로 '초콜릿○○' 표시가 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.가.에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

- 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료” 목록에따른 ‘카카오’는 ‘기타명칭 또는 시장명칭: 카카오원두, 코코아, Chocolate, Cacao, Cocoa, 학명: Theobroma cacao L., 사용부위: 씨앗, 씨앗의 껍질(bran)’으로 등재되어 있습니다.
- ‘카카오’는 위 규정에 따라 기타명칭 또는 시장명칭을 ‘초콜릿’ 등으로 등재되어 있으므로 원재료의 일부로 ‘코코아분말’을 사용하고 제품명의 일부로 ‘초콜릿 ○○’을 표시하는 것 자체만으로는 가능합니다. 이 경우, 위 규정에 따라 ‘초콜릿’에 해당하는 원재료명(코코아분말 등) 및 함량을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다.

Q 600

일반 음료류제품(고형차 등)의 제품명으로 '하이볼' 사용이 가능한가요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조 방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고 등을 하여서는 아니 됩니다.
- ② 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」제2조제3호너목에 따르면 「식품 위생법」, 「축산물 위생관리법」, 「건강기능식품에 관한 법률」 등 법률에서 정한 유형의 식품등과 오인·혼동할 수 있는 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고에 해당됩니다.
- ③ 「식품등의 표시기준」에서는 “하이볼”에 대해 별도로 규정하고 있지 않으나, 일반적으로 “하이볼”이라 함은 ‘위스키나 브랜디에 소다수나 물을 타고 얼음을 넣은 음료’로 알려져 있으나, 하이볼이 주류의 의미로 통용되고 있는 것을 고려할 때, 일반 음료류제품(고형차 등)에 주류를 뜻하는 “하이볼”을 제품명 일부로 표시하는 것은 소비자의 오인·혼동을 야기할 수 있는 표시로 판단되어 적절하지 않습니다.

Q 601

제품명의 일부를 한자로 표시해도 되는지?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3] 2.에 따라 한글로 표시하는 것을 원칙으로 하되, 한자나 외국어를 병기하거나 혼용하여 표시할 수 있으며, 한자나 외국어의 글씨크기는 한글의 글씨크기와 같거나 한글의 글씨크기보다 작게 표시해야 합니다. 다만, 다음*의 경우 한자나 외국어를 한글보다 크게 표시할 수 있습니다.
 - 1) 「수입식품안전관리 특별법」 제2조제1호에 따른 수입식품등의 경우. 다만, 같은 법 제18조제2항에 따른 주문자상표부착수입식품등에 표시하는 한자 또는 외국어의 글씨크기는 한글과 같거나 작게 표시해야 한다.
 - 2) 「상표법」에 따라 등록된 상표 및 주류의 제품명의 경우
- 「식품등의 표시기준」 『별지1』 1. 가.에 따르면 제품명은 그 제품의 고유명칭으로서 허가관청(수입식품의 경우 신고관청)에 신고 또는 보고하는 명칭으로 표시하여야 합니다.
- 제품명은 한글로 표시하여야 하나, 한자나 외국어와 혼용 또는 병기가 가능하며, 이 경우 한자의 글씨크기는 한글의 글씨크기와 같거나 작아야 합니다.
- 또한, 제품명은 신고 또는 보고하는 명칭으로 표시하여야 하므로 상기 기준을 준수하여 실제 표시하고자 하는 명칭 및 표현 그대로 품목제조보고 또는 신고하여 주시기 바랍니다.

Q 602

품목제조보고시 보고한 제품명과 표시사항의 제품명이 달라도 되나요?

- ① 「식품등의 표시기준」『별지 1』1.가.1)에 따르면 제품명은 그 제품의 고유명칭으로서 허가관청(수입식품의 경우 신고관청)에 신고 또는 보고하는 명칭으로 표시하여야 합니다.
- ② 따라서, 제품의 제품명에 대한 구체적인 정보를 알 수 없으나, 제품명은 위 규정에 따라 신고 또는 보고한 명칭으로 표시하여야 하므로 품목제조보고한 제품명에 영업자가 임의로 문구를 추가하여 제품명을 표시하여서는 아니 됩니다.

영업소(장) 등의 명칭(상호) 및 소재지

Q 603

식품 완제품의 포장지에 두개의 제조사를 F1, F2로 표시할 수 있는지?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1. 나. 1) 가) 에 따라 식품등 제조·가공업은 영업 등록 또는 영업신고 시 등록 또는 신고관청에 제출한 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 표시하되, 업소의 소재지 대신 반품교환업무를 대표하는 소재지를 표시할 수 있습니다. 다만, 식품 제조·가공업자가 제조·가공시설 등이 부족하여 식품 제조·가공업의 영업신고를 한 자에게 위탁하여 식품을 제조·가공한 경우에는 위탁을 의뢰한 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지로 표시하여야 합니다. 이 경우, 위탁을 의뢰 받은 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 제조위탁업소(위탁제조원)으로서 추가 표시할 수 있습니다.
- ② 동일한 제품을 두 곳의 제조업소에서 제조할 때, 식품제조·가공업소 명칭 및 소재지, 품목보고번호, 소비기한(기존 유통기한 이하 같음)을 제외한 모든 표시 사항이 동일하고 F1·F2 등을 사용한 소비기한 표시를 통해 어느 식품제조·가공업소에 제조한 제품인지 소비자가 명확하게 확인할 수 있다면 하나의 포장지에 두 곳의 식품제조·가공업소의 정보 및 품목보고번호를 표시하고 이를 공유하여 사용하는 것은 가능합니다.
- ③ 아울러, 두 곳 중 한 곳의 제조업소가 폐업하여 더 이상 해당 제품을 제조하지 않다면 관할 허가 관청의 승인 하에 별도의 수정 없이 해당 포장지를 사용하는 것은 가능할 것으로 판단되며, 새로 제작하는 포장지에는 실제 제조하는 업소의 정보만을 표시하시기 바랍니다.

Q 604

농산물에 반품 및 교환처 표시를 하여야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」 Ⅲ.1.퍼.에 따라 자연상태 식품(농산물, 임산물, 축산물 (「축산물 위생관리법」에서 정한 축산물 제외, 수산물)은 업소명(채취·생산자, 채취·생산자단체명 또는 포장업체명, 수입식품의 경우 수입판매업소명)을 표시하여야 합니다.
- 따라서, 농산물은 위 규정에 따라 업소명을 표시하여야 하며, 「식품등의 표시 기준」에서 반품 및 교환처 등을 반드시 표시하여야 한다고 규정하고 있지는 아니 합니다.

Q 605

건어포을 납품받아 소분 판매할 경우, 소분업소명 표시를 해야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」(식약처 고시)『별지 1』1.나.에 따라 식품소분업은 영업신고 시 신고관청에 제출한 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지(또는 반품교환업무를 대표하는 소재지)를 표시하고 해당 식품의 제조·가공업의 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 함께 표시하여야 합니다. 소분하고자 하는 식품이 수입식품인 경우 식품등의 수입판매업 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지도 함께 표시하여야 합니다.

(예시) 식품소분업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재지

제조업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재

(예시) 식품소분업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재지

수입판매업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재지

제조업소 : 업소명

- 따라서, ‘식품소분업’인 경우라면 위 규정에 따라 ‘식품소분업소’의 명칭 및 소재지, ‘제조업소’의 명칭 및 소재지를 표시하여야 합니다.

Q 606

식품 유통전문판매업이 의뢰하여 제조된 제품을 소분하는 경우 영업소의 명칭 및 소재지 표시는 소분업까지 작성해야 하나요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 (일부개정령)제5조제2항 관련 [별표 3] (식품등의 표시방법) 제1호에 따르면 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시하여야 합니다.
- ② 「식품등의 표시기준」(1.1.타.1).에 따라 식품소분업소에서 식품을 소분하여 재포장한 경우 해당 식품의 원래 표시사항을 변경하여서는 아니 됩니다. 다만, 내용량, 업소명 및 소재지, 영양성분표시는 소분에 맞게 표시하여야 합니다.
- ③ 같은 고시 『별지 1』(나.1).다).에 따라 식품소분업은 영업신고 시 신고관청에 제출한 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지(또는 반품교환업무를 대표하는 소재지)를 표시하고 해당 식품의 제조·가공업의 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 함께 표시하여야 합니다. 소분하고자 하는 식품이 수입식품인 경우 식품등의 수입판매업 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지도 함께 표시하여야 합니다.

(예시) 식품소분업소 : 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

유통전문판매업소 : 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

제조업소 : 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

Q 607

수입된 자연상태식품은 소분업소명을 표시하지 않아도 되나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 III. 1. 퍼. 2) 나) 에 따라 자연상태 식품은 업소명채취·생산자, 채취·생산자단체명 또는 포장업체명, 수입식품의 경우 수입판매업소명 표시대상입니다.
- ② 수입 자연상태 식품을 소분하는 경우라면 소분상품의 최소판매단위별 용기·포장에는 원래 식품에 표시되어 있던 수입판매업소명을 동일하게 표시하여야 하며, 소분업소명은 표시하지 않습니다.
- ③ 다만, 수입판매업소명과 함께 추가적으로 표시하고자 한다면 “재포장업소”로 표시하는 것은 가능합니다.

Q 608

식용란의 껍질에 필수 표시사항 외에 회사명을 표시할 수 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조 제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품등의 표시기준」 III. 1. 커. 1) 가) 및 나)에 따르면 식용란 최소포장단위의 표시의무자는 식용란수집판매업 또는 식용란선별포장업의 영업자이고, 달걀 껍데기의 표시의무자는 생산자, 식용란선별포장업 또는 식용란수집판매업의 영업자입니다.
- 추가적으로 달걀 껍데기에 표시하고자 하는 '회사명'이 표시의무자인 생산자, 식용란선별포장업 또는 식용란수집판매업이 아닌 그 밖의 판매업소인 경우, 그 밖의 판매업소로서 '회사명'을 추가 표시하는 것은 사실에 근거하여 표시 가능하나 소비자가 해당 업소를 생산자, 식용란선별포장업 또는 식용란수집판매업으로 오인 혼동하지 않도록 하여야 할 것으로 판단되며, 해당 제품과 관련이 없는 업소명의 표시는 적절하지 아니합니다.

Q 609

식품제조가공업소에서 제조한 제품에 소비자상담실 전화번호 표기 시 중간 유통업체의 연락처를 기재할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.나.1).가)에 따라 식품등 제조·가공업은 영업등록 또는 영업신고 시 등록 또는 신고관청에 제출한 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 표시하되, 업소의 소재지 대신 반품교환업무를 대표하는 소재지를 표시할 수 있습니다. 다만, 식품 제조·가공업자가 제조·가공시설 등이 부족하여 식품 제조·가공업의 영업신고를 한 자에게 위탁하여 식품을 제조·가공한 경우에는 위탁을 의뢰한 업소명 및 소재지로 표시하여야 합니다.
- 같은 고시 『별지 1』1.나.2).에 따라 그 밖에 판매업소의 업소명 및 소재지를 표시하고자 하는 경우에는 규정에 따른 식품제조·가공업소의 글씨크기와 같거나 작게 표시하여야 합니다.

(예시) 판매업소 : ○○백화점, 소재지

제조업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재지

- 식품제조업소 및 그 밖의 판매업소는 위 규정에 따라 표시하여야 하며, 전화번호 등의 연락처를 표시하는 것에 대하여 동 고시에서 별도로 규정하고 있지 않습니다.

Q 610

동일제품에 대하여 제품을 의뢰한 유통전문판매업소가 2개소인 경우 제품에 유통전문판매업소 2개소를 모두 표시해도 되나요?

- ☞ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 나. 4)에 따르면 유통전문판매업은 영업신고 시 신고관청에 제출한 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지(또는 반품교환업무를 대표하는 소재지)를 표시하고 해당 식품의 제조·가공업의 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 함께 표시하여야 합니다.

(예시) 유통전문판매업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재지

제조업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재지

- ☞ 따라서, 유통전문판매업소는 위에 따른 표시를 하여야 하고, 두 곳의 유통전문판매업소에서 한 곳의 식품제조·가공업소에 각 유통전문판매업소의 상표를 표시하는 동일한 제품의 생산을 의뢰한 경우라면 하나의 제품에 두 유통전문판매업소의 상표 및 영업소의 명칭 및 소재지를 표시하는 것은 가능합니다.
- ☞ 아울러, 해당 제품이 어느 유통전문판매업소에서 유통·판매하는 지에 대하여 알 수 있도록 소비기한, 영업소의 명칭 및 소재지 등을 표시할 때, “F1”, “F2”등을 사용하여 명확하게 구분하여야 합니다.

Q 611

유통전문판매업소가 식품제조·가공업소에 의뢰한 제품을 가맹점에만 납품하는 경우 유통전문판매업의 업소명 및 소재지 표시를 생략할 수 있나요?

- ① 「식품위생법 시행령」 제21조제5호제나목.3)에 따르면 ‘유통전문판매업’이란 식품 또는 식품첨가물을 스스로 제조·가공하지 아니하고 식품제조·가공업자 또는 식품첨가물제조업자에게 의뢰하여 제조·가공한 식품 또는 식품첨가물을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업을 말합니다.
- ② 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3]에 따라 식품등의 표시는 소비자에게 판매하는 제품의 최소판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시해야 합니다.
- ③ 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.나.에 따라 업종별 업소명 및 소재지를 표시하여야 하며, 동 고시 『별지 1』1.나.1)나)에 따라 유통전문판매업은 영업신고 시 신고 관청에 제출한 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지(또는 반품교환업무를 대표하는 소재지)를 표시하고 해당 식품의 제조·가공업의 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 함께 표시하여야 합니다.

(예시) 유통전문판매업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재지

제조업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재지

- ④ 상기에 따른 ‘유통전문판매업소’(A)이면서, 타 식품제조·가공업소(B)에 귀사의 상표(A)를 표시한 식품의 생산을 의뢰한 경우라면, 상기에 따라 영업소 명칭 및 소재지는 유통전문판매업소(A)와 식품제조·가공업소(B)를 표시하여야 하며, 가맹점에 제조·가공 또는 조리를 목적으로 공급하는 식품이더라도 표시하여야 합니다.

Q 612

식품 유통전문판매업소의 업소명 및 소재지 표시는 어떻게 하나요?

- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 나. 1) 나)에 따르면 업종별 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 표시하여야 하며, 유통전문판매업은 영업신고 시 신고관청에 제출한 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지(또는 반품교환업무를 대표하는 소재지)를 표시하고 해당 식품의 제조·가공업의 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 함께 표시하여야 합니다.

(예시) 유통전문판매업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재지

제조업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재지

- 따라서, 식품을 스스로 제조·가공하지 아니하고 식품제조·가공업자에게 의뢰하여 제조·가공한 식품을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업에 해당하는 유통전문판매업소의 업소명 및 소재지는 위 규정에 따라 표시하여야 합니다.

Q 613

식품 표시사항에 제조업소 및 소분업소명의 판매업소를 추가로 표시할 수 있나요?

- ① 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 나.에 따라 식품소분업은 영업신고 시 신고관청에 제출한 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지(또는 반품교환업무를 대표하는 소재지)를 표시하고 해당 식품의 제조·가공업의 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 함께 표시하여야 합니다. 소분하고자 하는 식품이 수입식품인 경우 식품등의 수입판매업 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지도 함께 표시하여야 합니다.

(예시) 식품소분업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재지

제조업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재

(예시) 식품소분업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재지

수입판매업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재지

제조업소 : 업소명

- ② 같은 고시『별지 1』 1. 나. 2)그 밖에 판매업소의 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 표시하고자 하는 경우에는 위 규정에 따라 표시한 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지의 글씨크기와 같거나 작게 표시하여야 합니다.

(예시) 판매업소 : ○○백화점, 소재지

제조업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재지

- ③ 제조업소 및 소분업소명이 표시된 제품에 그 밖에 판매업소를 표시하고자 하는 경우 상기 내용에 따라 표시가 가능함을 알려드립니다.

Q 614

수입하는 기구 또는 용기·포장의 한글표시사항에서 "수입판매업소의 명칭"을 "판매원"으로 표시해도 되나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지1』 1. 나. 라)에 따라 수입식품등 수입판매업은 영업등록시 등록관청에 제출한 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지(또는 반품교환업무를 대표하는 소재지, 이 경우 ‘반품교환업무 소재지’임을 표시하여야 함)를 표시하되, 해당 수입식품의 제조업소명을 표시하여야 한다. 이 경우 제조업소명이 외국어로 표시되어 있는 경우에는 그 제조업소명을 한글로 따로 표시하지 아니할 수 있습니다.

(예시) 수입판매업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재지(또는 반품교환업무 소재지)

제조업소 : 업소명

- ② 같은 고시 『별지 1』 1. 나. 2)그 밖에 판매업소의 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 표시하고자 하는 경우에는 1)의 규정에 따라 표시한 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지의 글씨크기와 같거나 작게 표시하여야 합니다.

(예시) 판매업소 : ○○백화점, 소재지

제조업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재지

- ③ 수입식품 등은 위 규정에 따라 수입판매업소 및 제조업소를 표시하여야 합니다. ‘수입판매업소’를 ‘판매원’으로 표시하는 것은 해당 영업소를 ‘수입판매업’이 아닌 위에 다른 그 밖에 판매업소로 보여지게 할 수 있으며, 식품표시는 소비자에게 제품에 대한 정확한 정보를 전달하는 것임을 고려할 때 해당 제품의 수입판매업소에 대하여 정확한 정보를 제공하기 위해 ‘수입판매업소’ 또는 ‘수입원’으로 표시하는 것이 적절합니다.

Q 615

식품제조가공업 또는 유통전문판매업소의 전화번호 표시 후 변경된 경우 사용 가능한 전화번호를 스티커 처리할 수 있나요?

- ☞ 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.나.1).나)에 따라 유통전문판매업소는 영업신고 시 신고관청에 제출한 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지(또는 반품교환업무를 대표하는 소재지)를 표시하고 해당 식품의 제조·가공업의 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 함께 표시하여야 합니다.

(예시) 유통전문판매업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재지

제조업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재지

- ☞ 동 고시 II.1.너.5)에 따라 제조연월일, 소비기한 또는 품질유지기한을 제외한 식품의 안전과 관련이 없는 경미한 표시사항으로 관할 허가 또는 신고관청에서 승인한 경우 스티커 등을 사용하여 표시사항을 수정할 수 있도록 규정하고 있습니다.
- ☞ 제품에 영업소의 전화번호가 표시되어 있으나, 해당 표시가 올바르지 않은 경우라면, 위 규정에 따라 관할 관청의 승인후 스티커 등을 사용하여 가리는 것은 가능합니다.

Q 616

현재 표시사항에 제조원이 F1, F2로 표시되어 있는데 앞으로 F2에서만 제품을 생산할 예정입니다. 현재 포장지를 계속 사용해도 될까요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지1』 1. 나. 1) 가)에 따라 식품등 제조·가공업은 영업 등록 또는 영업신고 시 등록 또는 신고관청에 제출한 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 표시하되, 업소의 소재지 대신 반품교환업무를 대표하는 소재지를 표시할 수 있다. 다만, 식품 제조·가공업자가 제조·가공시설 등이 부족하여 식품 제조·가공업의 영업신고를 한 자에게 위탁하여 식품을 제조·가공한 경우에는 위탁을 의뢰한 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지로 표시하여야 하며, 이 경우, 위탁을 의뢰 받은 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 제조위탁업소(위탁제조원)으로서 추가 표시할 수 있습니다.
- ② 또한, 식품등 제조·가공업이라함은 「식품위생법 시행령」제21조에 따른 식품을 제조가공하는 영업소를 표시하여야 합니다.
- ③ 동일한 제품을 복수의 식품제조·가공업소에서 각각 품목제조보고 하여 제조하여, 각각의 식품제조·가공업소의 명칭 및 소재지를 F1, F2등으로 구분하였으나, 향후 식품제조·가공업 F2에서만 제조가공하는 경우라면 해당 제품의 제조업소명에는 F2의 업소명을 위 규정에 따라 표시하여야 합니다.
- ④ 따라서, 「자원의 절약과 재활용 촉진에 관한 법률」에서 제조자는 원·부자재가 폐기물로 되는 것을 억제하도록 노력해야 됨을 명시하고 있으므로, 기존 포장지에 F2을 사용한 소비기한 표시 등을 통해 해당 제품이 F2의 식품제조·가공업소에서 제조한 제품임을 소비자가 명확하게 확인할 수 있도록 책임소재를 명확히 하는 경우에 한하여 영업허가(등록, 신고) 관청의 승인 하에 스티커 처리 없이 포장지를 사용하는 것은 가능합니다.
- ⑤ 아울러, 기존에 F1의 업소명 및 소재지가 표시된 포장지는 가급적 빨리 소진하고, 새로 제작하는 포장지에는 해당 제품의 제조업소명 및 소재지만을 표시하여야 합니다.

Q 617

업체 주소 변경(이전) 시 기존 주소로 인쇄되어 있는 포장지를 사용할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」 II.1.너.5)에 따르면 표시는 지워지지 않는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여야 하나, 제조연월일, 소비기한 또는 품질유지기한을 제외한 식품의 안전과 관련이 없는 경미한 표시사항으로 관할 허가(등록 또는 신고)관청에서 승인한 경우 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 합니다.
- 제조업소의 소재지가 변경된 경우라면 변경된 이후에 제조·가공되는 제품에는 변경된 소재지를 표시하여야 합니다.
- 다만, 「자원의 절약과 재활용 촉진에 관한 법률」에서도 제조자는 원부자재가 폐기물로 되는 것을 억제하도록 노력해야 됨을 명시하고 있으므로 기존 포장지에 표시된 구입처 또는 연락처를 통해 소비자가 반품, 교환 등 처리에 불편함이 없는 경우에는 관할 허가 또는 신고관청에서 승인 하에 스티커 처리 없이 그대로 사용 가능합니다.
- 아울러, 기존의 정보가 표시된 포장재는 가급적 빨리 소진하여야 할 것이며, 새로 제작하는 포장재에는 변경된 정보를 정확하게 표시하여야 합니다.

Q 618

강원도의 행정구역 명칭이 강원특별자치도로 변경되었으나, 강원도로 표시된 기존 포장재가 남아있는 경우 사용 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 표시는 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여야 하나, 제조연월일, 소비기한 또는 품질유지기한을 제외한 식품의 안전과 관련이 없는 경미한 표시사항으로 관할 허가 또는 신고관청에서 승인한 경우 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 합니다.
 - 식품제조가공업소의 소재지 중 행정구역 명칭이 변경(강원도 → 강원특별자치도)된 경우라면 변경된 명칭으로 표시하는 것이 적절합니다.
 - 다만, 「자원의 절약과 재활용 촉진에 관한 법률」에서도 제조자는 원·부자재가 폐기물로 되는 것을 억제하도록 노력해야 됨을 명시하고 있으므로, 구입처 또는 연락처를 통해 소비자가 반품, 교환 등의 처리에 불편함이 없는 경우라면, 관할 신고(또는 허가)관청의 승인 하에 스티커 처리를 하지 않고 기존의 포장지를 소진 시까지 사용하는 것은 가능 합니다.
- * 소진 후에는 변경된 행정구역 명칭(강원특별자치도)으로 표시 하여야 할 것으로 판단 됨

소비기한 또는 품질유지기한

Q 619

식품유형이 기타수산물가공품인데 제조일자를 필수로 표시해야하나요?

- ☉ 「식품등의 표시기준」 III. 1. 버. 2)에 따라 수산가공식품류(어육가공품류, 젓갈류, 건포류, 조미김, 한천, 기타 수산물가공품)은 소비기한을 표시하여야 합니다.
- ☉ 기타 수산물가공품은 위 규정에 따라 소비기한을 표시하여야 하고 제조일자는 의무표시사항이 아닙니다.

Q 620

발효공정이 있는 식품(된장, 고추장)의 제조일자 산정 기준은?

- ☉ 「식품등의 표시기준」 I. 3. 다. 에 따라 “제조연월일”이라 함은 포장을 제외한 더 이상의 제조나 가공이 필요하지 아니한 시점(포장 후 멸균 및 살균 등과 같이 별도의 제조공정을 거치는 제품은 최종공정을 마친 시점)을 말합니다. 다만, 캡셀 제품은 충전·성형완료시점으로, 소분판매하는 제품은 소분용 원료제품의 제조연월일로, 포장육은 원료포장육의 제조연월일로, 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품을 다시 나누어 판매하는 경우는 원료제품에 표시된 제조연월일로, 원료제품의 저장성이 변하지 않는 단순 가공처리만을 하는 제품은 원료제품의 포장시점으로 합니다. (제조연월일의 영문명 및 약자 예시: Date of Manufacture, Manufacturing Date, MFG, M, PRO(P), PROD, PRD)
- ☉ 위 규정에 따른 제조연월일 정의를 고려하여 포장 공정 전의 마지막 공정이 발효공정이라면 발효 공정이 끝나는 시점을 제조연월일로 표시하여야 합니다.

Q 621

소비기한 표시제품과 품질유지기한 표시제품이 함께 구성되어 세트포장 될 때 품질유지기한이 가장 짧은 날짜 인 경우 외포장 표시는 어떻게 하나요?

- 「식품등의 표시기준」 II. 1. 아. 에 따라 세트포장(각각 품목제조보고 또는 수입 신고 된 완제품 형태로 두 종류 이상의 제품을 함께 판매할 목적으로 포장한 제품을 말함) 형태로 구성한 경우 세트포장의 외포장지에는 이를 구성하고 있는 각 제품에 대한 표시사항을 각각 표시하여야 합니다. 이 경우 소비기한은 구성제품 가운데 가장 짧은 소비기한 또는 그 이내로 표시해야 하며, 세트포장을 구성하는 각 개별 제품에는 표시사항을 표시하지 아니할 수 있습니다. 다만, 상기 규정에도 불구하고, 세트포장을 구성하는 각 개별 제품에 표시를 한 경우로서, 소비자가 이를 명확히 확인할 수 있거나, 온라인 판매 페이지 등에서 표시사항이 확인되어 구매한 소비자에게 직접 배송되는 세트포장은 외포장지에 표시를 하지 아니할 수 있습니다.
- 같은 고시 『별지 1』 1. 라. 10)에 따르면 소비기한이나 품질유지기한이 서로 다른 각각의 여러 가지 제품을 함께 포장하였을 경우에는 그 중 가장 짧은 소비기한 또는 품질유지기한을 표시하여야 하나, 소비기한 또는 품질유지기한이 표시된 개별 제품을 함께 포장한 경우에는 가장 짧은 소비기한만을 표시할 수 있습니다.
- 위 규정에 따라 세트포장의 외박스에 구성제품 가운데 가장 짧은 소비기한 또는 그 이내로 표시하여야 하고, 소비기한 또는 품질유지기한이 표시된 개별제품을 함께 포장한 경우 가장 짧은 소비기한만을 표시할 수 있으므로
- 소비기한 표시 제품과 품질유지기한 표시 제품을 함께 포장한 경우, 품질유지기한이 가장 짧더라도 가장 짧은 소비기한만을 표시 할 수 있습니다.

Q 622

제과점에서 직접 만든 빵과 공장에서 제조하여 표시사항 전체가 표시된 완제품을 세트포장 할 때, 직접 만든 빵에도 소비기한 등 표시를 해야 하나요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표3] 제1호에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시해야 합니다.
- ② 다만, 식품접객업 영업자는 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 따른 「표시의무자」에 해당하지 아니 하며, 식품접객업 영업자가 판매하는 식품에 대하여 「식품등의 표시 기준」 1. 러. 규정*을 제외하고 별도의 의무 표시사항등을 규정하고 있지는 아니 합니다.

* 「식품위생법 시행령」 제21조제8호바목에 따른 제과점영업자 중 「가맹사업 거래의 공정화에 관한 법률」 제2조제2호 및 제3호에 따른 가맹본부 및 가맹점사업자가 그 직영점과 가맹점에서 제조·가공 또는 조리하여 용기·포장에 제품명을 표시하는 식품의 경우 해당 식품의 제품명에 관한 세부 사항은 『별지 1』 1. 가. 제품명 기준을 따름

- ③ 제과점에서 조리한 빵과 가공식품을 각각 포장한 후, 하나의 용기·포장에 담아 판매할 때의 조리한 빵의 표시(소비기한, 보관방법)에 대한 것으로서,
- ④ 조리 빵의 용기·포장에 제품명을 표시하는 경우라면 위 규정에 따라 표시하여야 하나 그 외 소비기한, 보관방법 등은 의무 표시 대상에 해당하지 않습니다.
- ⑤ 다만, 해당 제품을 판매할 때, 가공식품의 표시, 특히 소비기한이 조리식품에도 동일하게 적용되는 것으로 오인·혼동되지 않도록 주의하여 판매하셔야 합니다.

Q 623

식품유형이 다른 소금(천일염, 기타소금, 정제소금)으로 구성된 세트제품으로 제조일자가 모두 다르고 외관상 제조일자를 확인하기 어렵다면 '제조연월일 : 제품 개별 별도표기'로 표시해도 되나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 III. 1. 파. 1) 2) (4)에 따르면 조미식품 중 식염(천일염, 제제소금, 태움용용소금, 정제소금, 기타소금, 가공소금)은 제조연월일을 표시하여야 합니다.
- ② 같은 고시 『별지 1』 1. 다. 4)에 따르면 제조연월일이 서로 다른 각각의 제품을 함께 포장하였을 경우에는 그 중 가장 빠른 제조연월일을 표시하여야 합니다. 다만, 소비자가 함께 포장한 각 제품의 제조연월일을 명확히 확인할 수 있는 경우는 제외합니다.
- ③ 같은 고시 II. 1. 아. 에 따라 세트포장(각각 품목제조보고 또는 수입신고 된 완제품 형태로 두 종류 이상의 제품을 함께 판매할 목적으로 포장한 제품을 말함) 형태로 구성한 경우 세트포장의 외포장지에는 이를 구성하고 있는 각 제품에 대한 표시사항을 각각 표시하여야 합니다. 이 경우 소비기한은 구성제품 가운데 가장 짧은 소비기한 또는 그 이내로 표시해야 하며, 세트포장을 구성하는 각 개별 제품에는 표시사항을 표시하지 아니할 수 있습니다. 다만, 상기규정에도 불구하고, 세트포장을 구성하는 각 개별 제품에 표시를 한 경우로서, 소비자가 이를 명확히 확인할 수 있거나, 온라인 판매 페이지 등에서 표시사항이 확인되어 구매한 소비자에게 직접 배송되는 세트포장은 외포장지에 표시를 하지 아니할 수 있습니다.
- ④ 식염은 제조연월일을 표시하여야 하고, 상기규정에 따라 제조연월일이 서로 다른 각각의 제품을 함께 포장하였을 경우에는 그 중 가장 빠른 제조연월일을 표시하여야 합니다.
- ⑤ 다만, 세트포장은 외포장지에 이를 구성하는 각 제품에 대한 표시사항을 각각 표시하여야 하므로 외포장지에 '제품 개별 별도 표기'와 같은 표시는 적절하지 아니합니다.

Q 624

소비기한이 '제조일로부터 1년까지'로 표시한 경우 기간의 말일 설정을 어떻게 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1. 라. 2) 에 따라 제조일을 사용하여 소비기한을 표시하는 경우에는 “제조일로부터 ○○일까지”, “제조일로부터 ○○월까지” 또는 “제조일로부터 ○○년까지”, “소비기한 : 제조일로부터 ○○일”로 표시할 수 있습니다.
- ② 예를들어 제조일이 ‘2024년 4월 18일’이고, ‘제조일로부터 1년까지’로 소비기한을 표시하였다면 해당 제품의 소비기한은 제조일을 포함하여 ‘2025년 4월 17일까지’입니다.

Q 625

식품표시사항에 소비기한을 매직을 사용해 수기로 기입해도 되나요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3] 4.에 따라 표시를 할 때에는 지워지지 않는 잉크·각인 또는 소인(燒印: 열에 달구어 찍는 도장) 등을 사용해야 한다. 다만, 원료용 제품 또는 용기·포장의 특성상 잉크·각인 또는 소인 등이 어려운 경우 등에는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 바에 따라 표시할 수 있습니다.
- ② 식품등의 표시는 지워지지 않는 잉크·각인 또는 소인(燒印: 열에 달구어 찍는 도장) 등을 사용하여야 합니다.
- ③ 영업자의 책임 하에 ‘매직’의 잉크가 지워지지 않는다면 ‘매직’을 사용하여 수기로 표시하는 것이 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 저촉되는 것은 아니한 것으로 판단되나,
- ④ 잉크로 표시한 표시사항이 지워진다면 해당 영업자는 관련 법률에 따른 행정처분의 대상이 될 수 있습니다.

Q 626

식품 표시사항 중 제조일자 및 소비기한을 스티커로 별도 표시해도 되나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 Ⅱ. 1. 너. 표시는 규칙 제5조 관련 [별표 3] 제4호의 본문 규정에 따라 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여야 한다. 다만, 제조연월일, 소비기한 또는 품질유지기한을 제외한 식품의 안전과 관련이 없는 경미한 표시사항으로 관할 허가(등록 또는 신고)관청에서 승인한 경우에는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 한다.
- ② 같은 고시 Ⅱ. 1. 가.에 따르면, 주표시면에는 제품명, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 내용량 뒤에 괄호로 표시하되, 규칙 제6조 관련 [별표 4] 영양 표시 대상 식품등만 해당한다)을 표시하여야 하고, 정보표시면에는 식품유형, 업소명 및 소재지, 소비기한(제조연월일 또는 품질유지기한), 원재료명, 주의사항 등을 표시사항별로 표 또는 단락 등으로 나누어 표시하여야 합니다.
- ③ 따라서, 표시사항 중 제조연월일은 안전과 관련이 없는 경미한 표시사항에서 제외되므로, 스티커로 표시하여서는 아니되고, 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여야 합니다.

Q 627

아이스크림 품목제조보고 및 표시사항에 소비기한을 명시한 경우 제조연월일 표시는 생략할 수 있나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 Ⅲ. 1. 나. 2) 라) 에 따라 아이스크림류는 제조연월일 표시 대상으로 아이스크림에 대해 소비기한을 품목제조보고하여 용기·포장에 소비기한을 표시한 경우라도 제조연월일 표시를 생략할 수 없습니다.

Q 628

자연상태식품에 소비기한을 표시해도 되나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 III. 1. 퍼. 2) 다)에 따라 자연상태 식품은 생산연도, 생산연월일(채취·수확·어획·도축한 연도 또는 연월일) 또는 포장일을 표시하여야 하나, 소비기한은 의무표시사항이 아닙니다.
- ② 같은 고시 『별지 1』 1. 라. 11)에 따라 자연상태 식품 등 소비기한 표시대상 식품이 아닌 식품에 소비기한을 표시한 경우에는 1)부터 10)까지의 표시방법을 따라 표시하여야 한다(자연상태 식품인 경우 2)와 5) 중 “제조일”은 “생산연월일 또는 포장일”로 본다). 이 경우, 표시된 소비기한이 경과된 제품을 수입·진열 또는 판매하여서는 아니 되며, 이를 변경하여서도 아니 됩니다.
- ③ 자연상태식품은 소비기한 표시대상은 아니나, 표시하고자 한다면 위 규정에 따라 표시하여야 합니다.

※ 국가법령정보센터(www.law.go.kr) > 행정규칙 > 「식품등의 표시기준」 『별지 1』

Q 629

자연상태식품인 수산물에 소비기한을 표시하는 경우 제조연월일을 표시하지 않아도 되나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 III. 1. 퍼. 2)에 따라 다) 생산연도, 생산연월일(채취·수확·어획·도축한 연도 또는 연월일) 또는 포장일을 표시하여야 합니다.
- ② 자연상태 식품(수산물)의 경우 위 규정에 따라 생산연도, 생산연월일 또는 포장일을 표시하여야 하고, 소비기한 또는 제조일자는 의무표시사항이 아닙니다.

Q 630

서로 다른 다섯 종류의 자연상태 식품을 단순 소분, 혼합한 후, 포장일자 및 소비기한을 표시하고자 할 때 표시방법이 무엇인가요?

- ① 「식품등의 표시기준」 III. 1. 퍼. 2) 라) 에 따라 자연상태 식품은 생산연도, 생산연월일(채취·수확·어획·도축한 연도 또는 연월일) 또는 포장일 표시대상입니다.
- ② 동 고시 『별지 1』1. 다. 4) 에 따라 제조연월일이 서로 다른 각각의 제품을 함께 포장하였을 경우에는 그 중 가장 빠른 제조연월일을 표시하여야 합니다. 다만, 소비자가 함께 포장한 각 제품의 제조연월일을 명확히 확인할 수 있는 경우는 제외합니다.
- ③ 서로 다른 5종류의 자연상태 식품을 단순 소분, 혼합하는 경우, 포장일은 위 규정을 준용하여 5품목의 자연상태 식품 중 가장 빠른(오래된) 포장일로 표시하여야 할 것으로 판단되며, 자연상태 식품은 소비기한 표시대상이 아니나 영업자 책임하에 추가로 표시할 수 있으나, 이 경우 해당 기한을 준수하여 진열, 판매, 보관 등 영업에 이용하여야 합니다.

Q 631

자연상태식품 벌꿀을 품질유지기한으로 표시해도 되나요?

- 「식품등의 표시기준」 III. 1. 어. 2) 가) (1) 에 따라 벌꿀류는 동 고시 III. 1. 퍼. 2) 에 따라 표시하여야 하며, 동 고시 III. 1. 퍼. 2) 다) 에 따라 자연상태 식품은 생산연도, 생산연월일(채취·수확·어획·도축한 연도 또는 연월일) 또는 포장일 표시 대상입니다.
- 해당제품에 벌꿀이라면 위에 따라 생산연도, 생산연월일(채취·수확·어획·도축한 연도 또는 연월일) 또는 포장일을 표시하여야 하며,
- 품질유지기한의 표시는 의무 표시사항이 아니나 영업자 책임하에 표시는 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 632

주류(리큐르) 제품에 제조연월일을 표시하고, 품질유지기한을 추가로 표시해도 되나요?

- 「식품등의 표시기준」 III. 1. 거. 2) 라) 에 따라 리큐르는 제조연월일 표시 대상입니다.
- 리큐르에는 제조연월일과 품질유지기한을 함께 표시한 경우로서,
- 리큐르는 품질유지기한 표시 대상은 아니나, 영업자 책임 하에 추가적으로 표시하는 것은 가능합니다.

Q 633

냉동농산물의 경우 포장일자나 생산년도 없이 소비기한만을 표시 할 수 있나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 III. 1. 퍼. 2) 다) 에 따라 자연상태 식품은 생산연도, 생산연월일(채취·수확·어획·도축한 연도 또는 연월일) 또는 포장일 표시대상입니다.
- ② 동 고시 『별지1』 1. 라. 11) 에 따라 자연상태 식품 등 소비기한 표시대상 식품이 아닌 식품에 소비기한을 표시한 경우에는 동 고시 『별지 1』1. 라. 1)부터 10)까지의 표시방법을 따라 표시하여야 합니다.(자연상태 식품인 경우, 동 고시 『별지 1』1. 라. 2)와 5) 중 “제조일”은 “생산연월일 또는 포장일”로 봄) 이 경우, 표시된 소비기한이 경과된 제품을 수입·진열 또는 판매하여서는 아니 되며, 이를 변경하여서도 아니 됩니다.
- ③ 자연상태 식품이라면 위 규정에 따라 생산연도, 생산연월일 또는 포장일 중 어느 한 일자를 표시하여야 하며,
- ④ 소비기한을 추가로 표시하더라도 위 규정에 따른 일자(생산연도, 생산연월일 또는 포장일 중 어느 한 일자)를 생략하여서는 아니 됩니다.

Q 634

발효제품인 다류에 소비기한 및 제조일자 병기하여 표시가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」 III. 1. 자. 2) 라) 에 따라 침출차 중 발효과정을 거치는 차의 경우 소비기한 또는 제조연월일로 표시할 수 있습니다.
- 따라서, 발효과정을 거치는 침출차라면 제조일 또는 소비기한을 표시할 수 있으며, 제조일자와 소비기한을 병기하는 것 또한 가능합니다. 이 때, 동 고시 『별지 1』 1. 라. 11) 에 따라 소비기한 표시대상 식품이 아닌 식품에 소비기한을 표시한 경우에는 1)부터 10)까지의 표시방법을 따라 표시하여야 하며, 표시된 소비기한이 경과된 제품을 수입·진열 또는 판매하여서는 아니 되며, 이를 변경하여서도 아니 됩니다.

내 용 량

Q 635

수입식품의 내용량이 'g'으로 표시되어 있는데 이를 'kg'으로 표시할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」 「별지 1」 세부표시기준 1.바. 에 따라 내용물의 성상에 따라 중량·용량 또는 개수로 표시하되, 개수로 표시할 때에는 중량 또는 용량을 괄호 속에 표시하여야 합니다. 이 경우 용기·포장에 표시된 양과 실제량과의 부족량의 허용오차(범위)가 규정되어 있습니다.
- 내용량을 표시함에 있어서 'g'을 'kg' 으로 표시하는 것에 관해 해당 고시에서는 따로 규정하고 있지 아니하므로, 이는 영업자의 책임 하에 표시가 가능합니다.
- 다만, 중량(용량) 단위 기준과 관련하여 「계량에 관한 법률」을 소관하고 있는 산업통상자원부 국가기술표준원에도 문의하시어 저촉됨이 없는지 확인하여 주시기 바랍니다.

Q 636

고체 식품의 내용량을 중량(g, kg)이 아닌 용량(ml, L)으로 표시 가능한가요?

- ① 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3] 제1호에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시하여야 합니다.
- ② 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.마.1)에 따라 내용량의 성상에 따라 중량·용량 또는 개수로 표시하되, 개수로 표시할 때에는 중량 또는 용량을 괄호 속에 표시하여야 합니다. 이 경우 용기·포장에 표시된 양과 실제량과 부족량의 허용오차(범위)를 규정하고 있습니다.
- ③ 따라서, 일반식품에 내용량 표시는 위 규정에 따라 표시하여야 하므로, 해당 제품이 고체제품인 경우라면 중량(g, kg)으로 표시하는 것이 적절합니다.
- ④ 다만, 해당 고체제품의 특성상 용량(ml,L)으로 표시하고자 하는 경우라면 해당 제품의 비중 등을 고려하여 타 법(「계량에 관한 법률」, 소관부처: 산업통상자원부)에 저촉되지 아니한 범위 내에서 객관적인 사실에 입각하여 영업자 책임 하에 고체 제품의 내용량을 용량(ml,L)으로 표시하는 것은 가능합니다.

Q 637

장기보존식품 중 통·병조림 제품이 아닌 식품의 내용량 표기 시 고품량을 함께 표시할 수 있나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 2.가.1)에 따라 장기보존식품 중 통·병조림의 내용물은 고품량 및 내용량으로 구분하여 표시하여야 합니다. 다만, 섭취 전에 액체를 버릴 수 없는 식품으로 고품분과 액체를 함께 섭취할 수밖에 없는 식품은 내용량만을 표시할 수 있습니다.
- ② 동 고시 『별지 1』 1.마.2)에 따라 내용량 표시는 먹기 전에 버리게 되는 액체(제품의 특성에 따라 자연적으로 발생하는 액체를 제외) 또는 얼음과 함께 포장하거나 얼음막을 처리하는 식품은 액체 또는 얼음(막)을 뺀 식품의 중량을 표시하여야 합니다.
- ③ 제품이 장기보존식품 중 통·병조림인 경우라면 고품량 및 내용량을 구분하여 표시하여야 합니다.
- ④ 다만, 장기보존식품 중 통·병조림이 아닌 식품에 소비자에게 정보를 제공하는 차원에서 추가적으로 고품량을 표시하고자 하는 경우라면 영업자 책임 하에 표시 가능합니다.

Q 638

통조림 제품의 내용량 표기시 고품량을 함께 표시해야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 Ⅱ 2.가.1). 에 따라 장기보존식품 중 통·병조림 제품의 내용물은 고품량 및 내용량으로 구분하여 표시하여야 합니다. 다만, 섭취 전에 액체를 버릴 수 없는 식품으로 고품분과 액체를 함께 섭취할 수밖에 없는 식품은 내용량만을 표시할 수 있습니다.
- ② 통·병조림 제품의 내용물은 위 규정에 따라 표시하여야 하며, 통·병조림 제품의 내용물은 고품량 및 내용량으로 구분하여 표시하여야 하여야 합니다.

Q 639

식품제조가공업소에서 제조한 제품을 마트 시식용으로 납품하는 경우 내용량 표기 시 허용오차 범위 적용대상인가요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 [별표 3] 에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시해야 합니다.
- ② 「식품위생법」 제3조에 따라 “판매”는 판매외의 불특정 다수인에게 제공하는 것을 포함하므로 불특정 다수인을 대상으로 식품등을 증정하는 행위도 판매에 해당하며, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제4조 1항에 따른 표시가 없거나 제2항에 따른 표시방법을 위반한 식품등은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·가공·소분·수입·포장·보관·진열 또는 운반하거나 영업에 사용해서는 아니 됩니다.
- ③ 「식품등의 표시기준」 II.1.마. 에 따라, 내용물의 성상에 따라 내용물의 성상에 따라 중량·용량 또는 개수로 표시하되, 개수로 표시할 때에는 중량 또는 용량을 괄호 속에 표시하여야 합니다. 이 경우 용기·포장에 표시된 양과 실제량과 부족량의 허용오차(범위)가 규정되어 있습니다.
- ④ 표시량에 대한 허용오차는 중량(또는 용량)이 50g(mL)이하일 때 9%, 50g(mL) 초과 100g(mL) 이하일 때 4.5g(mL), 100g(mL) 초과 200g(mL) 이하일 때 4.5%, 200g(mL) 초과 300g(mL) 이하일 때 9%, 300g(mL) 초과 500g(mL) 이하일 때 3%, 500g(mL) 초과 1kg(L) 이하일 때 15g(mL), 1kg(L) 초과 10kg(L) 이하일 때 1.5%, 10kg(L) 초과 15kg(L) 이하일 때 150g(mL), 15kg(L) 초과일 때 1%로 규정하고 있습니다.
- ⑤ 식품제조가공업소에서 제조한 제품이 시식용 등으로 소비자에게 제공되더라도 표시 사항을 생략하는 것은 가능하지 아니하며, 제품의 최소판매단위에는 위 규정에 따른 표시사항(내용량 등)을 표시하여야 합니다. 또한, 허용오차범위는 위에 따라 규정하고 있습니다.

Q 640

중량 80g 과자인 동일한 제품 세개를 단순 묶어서 판매할 경우, 판매단위의 중량이 240g일 경우, 내용량의 허용오차 범위는 어떻게 되나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조에 따른 「식품등의 표시기준」 (식약처 고시) 「별지 1」1.마.1)에서 “내용량”은 내용물의 성상에 따라 중량·용량 또는 개수로 표시 하되, 개수로 표시할 때에는 중량 또는 용량을 괄호 속에 표시하여야 하고 이 경우 용기·포장에 표시된 양이 80g인 경우 실제량과의 부족량의 허용오차(범위)는 아래와 같습니다.

* 표시량 중량 및 용량 구간별 허용오차를 %,g,mL 로 표로써 제시

(예시) 중량 표시량이 50g 초과 100g 이하인 경우 허용오차 4.5g

- 따라서, 소비자에게 판매하는 식품등 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 제품명, 내용량, 원재료명 등 모든 표시사항이 있는 동일한 제품(중량 80g)을 스티커 등으로 3개를 묶어서 판매하는 경우라면 80g의 개별 제품 중량 표시의 허용오차 범위에 적합해야 합니다.

Q 641

축산물을 수입하고 있는데 내용량이 조금씩 차이가 있어 제품 주표시면에 내용량 표시가 어렵습니다. 내용량을 다른 표시면에 별도표시 가능한가요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 시행규칙 [별표 3] 식품등의 표시방법에 따라 제1항에서 소비자에게 판매하는 식품등 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 제품명, 내용량, 원재료명 등* 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시하여야 하고,

* 식품유형, 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지, 소비기한(제조연월일 또는 품질유지기한), 주의사항 등

- ② 같은 법률 제4조에 따른 「식품등의 표시기준」(식약처 고시) Ⅱ.1.가.에서 “주표시면”에는 제품명, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 내용량 뒤에 괄호로 표시하되, 규칙 제6조 관련 [별표 4] 영양표시 대상 식품등만 해당한다)을 표시하여야 하고, “정보표시면”에는 식품유형, 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지, 소비기한(제조연월일 또는 품질유지기한), 원재료명, 주의사항 등을 표시사항 별로 표 또는 단락 등으로 나누어 표시하도록 규정하고 있습니다.(자원재활용 등 그 밖의 표시는 해당법 근거)
- ③ 또한, 같은 고시 「별지 1」1.마.5)에서 포장육 및 수입하는 식육 등 주표시면에 내용량을 표시하기가 어려운 경우에는 해당 위치에 표시위치를 명시할 수 있도록 규정하고 있습니다.(축산물에 한함)
- ④ 해당 제품이 위 규정에 따라 주표시면에 내용량을 표시하기 어려운 경우라면 한글 표시사항의 내용량란에는 표시위치를 명시하고, 표시위치에 내용량(중량 또는 용량)을 별도로 표시하는 것은 가능합니다.

원재료명

Q 642

5%이상 사용한 복합원재료 안의 5순위 원료가 2개일 때 어떻게 표시하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1. 바. 1) 마) 에 따라 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명을 포함) 또는 식품의 유형을 표시하고 괄호로 물을 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명을 표시하여야 합니다. 다만, 복합원재료가 당해 제품의 원재료에서 차지하는 중량비율이 5%미만에 해당하는 경우 또는 복합원재료를 구성하고 있는 복합원재료의 경우에는 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명을 포함) 또는 식품의 유형만을 표시할 수 있습니다.
- ② 복합원재료의 구성 원재료를 표시할 때 물을 제외하고 많이 사용한 5순위 원재료가 2개인 경우라면 두 개 모두 표시하거나 하나만 선택하여 표시할 수 있습니다.

Q 643

복합원재료 표시사항 관련 함량에 따라 정제수를 제외한 5순위까지 의무 표시하고 5순위 이후의 재료 중 11순위 하나만 추가로 표시할 수 있나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 3 바. 마) 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명을 포함한다) 또는 식품의 유형을 표시하고 괄호로 물을 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명을 표시하여야 합니다. 다만, 복합원재료가 당해 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 5%미만에 해당하는 경우 또는 복합원재료를 구성하고 있는 복합원재료의 경우에는 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명을 포함한다) 또는 식품의 유형만을 표시할 수 있습니다.
- ② 복합원재료를 구성하는 원재료를 표시 할 때에는 ‘정제수’를 표시하지 않고 최소 5가지 원재료를 표시하여야 하고, 복합원재료를 구성하는 원재료 중 11순위 원재료를 표시하고자 하는 경우, 총 11가지 원재료를 사용한 순서에 따라 모두 표시하여야 합니다.

Q 644

식품 원료로 사용된 복합원재료 안에 복합원재료의 표시는 어떻게 해야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.바.1).마)에 따라 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명을 포함한다) 또는 식품의 유형을 표시하고 괄호로 물을 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명을 표시하여야 합니다. 다만, 복합원재료가 당해 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 5%미만에 해당하는 경우 또는 복합원재료를 구성하고 있는 복합원재료의 경우에는 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명을 포함한다) 또는 식품의 유형만을 표시할 수 있습니다.
- ② 해당 제품에 복합원재료를 사용한 경우라면 위 규정에 따라 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명 포함) 또는 식품유형을 표시하고 괄호로 물을 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명을 표시하여야 합니다.
- ③ 다만, 해당 복합원재료 내 다른 복합원재료가 포함되어 있는 경우라면 그 복합원재료의 명칭 또는 식품유형만을 표시할 수 있으므로, 하위 원재료에 대해서는 풀어서 표시하지 않아도 됩니다.

(예시) 볶음고추장(고추장, 2 ~ 5순위 원재료명 풀어서 표시)

- ④ 참고로, 상기규정에도 불구하고 동 고시 『별지 1』1.바.3).가)에 따라 복합원재료를 사용하는 경우에는 복합원재료의 식품의 유형 표시를 생략하고 이에 포함된 모든 원재료를 많이 사용한 순서대로 표시할 수 있으나, 중복된 명칭은 한번만 표시할 수 있습니다.

Q 645

복합원재료의 제품명이나 유형명을 생략하고 구성 원재료를 풀어쓸 수 있나요?
예) ‘한라봉과즙주스(한라봉, 비타민C), 설탕’

- ① 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 바. 3) 가)에 따라 복합원재료를 사용하는 경우 복합원재료의 식품의 유형 표시를 생략하고 이에 포함된 모든 원재료를 많이 사용한 순서대로 표시할 수 있다. 다만, 중복된 명칭은 한번만 표시할 수 있다.
- ② 따라서, ‘한라봉과즙주스(한라봉, 비타민C), 설탕’으로 제조된 시럽의 원재료명을 위 규정에 따라 ‘한라봉, 설탕, 비타민C’으로 표시하는 것은 가능합니다.

Q 646

원재료로 사용한 복합원재료는 원재료 표시를 어떻게 해야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.바.1).나).에 따라 원재료명은 「식품위생법」 제7조 및 「축산물 위생관리법」 제4조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정합니다.
- ② 동 고시 『별지 1』1.바.1).가).에 따라 원재료명 표시는 식품의 처리·제조·가공시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외한다. 이하 같다)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다. 다만, 중량비율로서 2% 미만인 나머지 원재료는 상기 순서 다음에 함량 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있습니다.
- ③ 같은 고시 『별지 1』1.바.1).마).에 따라, 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료의 명칭(제품명을 포함한다) 또는 식품의 유형을 표시하고 괄호로 물을 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명을 표시하여야 합니다. 다만, 복합원재료가 당해 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 5%미만에 해당하는 경우 또는 복합원재료를 구성하고 있는 복합원재료의 경우에는 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명을 포함한다) 또는 식품의 유형만을 표시할 수 있습니다.
 - "복합원재료"라 함은 2종류 이상의 원재료 또는 성분으로 제조·가공하여 다른 식품의 원료로 사용되는 것으로서 행정관청에 품목제조보고 되거나 수입신고된 식품을 말합니다.

Q 647

식품의 원재료로 '소고기, 돼지고기, 배추, 부추'가 최종 제품의 중량비율에서 각각 2%미만일 때 분류명칭 표시는 어떻게 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 바. 3) 바)에 따라 「식품의 기준 및 규격」 제1. 4. 식품원료 분류 1), 2)에 해당하는 원재료 중 개별 원재료의 중량비율이 2% 미만인 경우에는 분류명칭으로 표시할 수 있습니다.
 - * 「식품등의 표시기준」에서 "원재료"는 식품 또는 식품첨가물의 처리·제조·가공 또는 조리에서 사용되는 물질로서 최종 제품내에 들어있는 것을 말함
- ② 위 규정에 따라 '소고기', '돼지고기'를 '식육류' 또는 '축산물'로, '배추'를 '결구엽채류' 또는 '채소류'로, '부추'를 '엽경채류' 및 '채소류'로 표시가 가능합니다.

Q 648

제품에 사용한 '부추' 또는 '갓'의 함유량이 2% 미만인 경우라면 '채소류'로 표시 가능한가요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 바. 1). 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공 시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외함. 이하 같음)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다. 다만, 중량비율로서 2% 미만인 나머지 원재료는 상기 순서 다음에 함량 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있습니다.
- ② 동 고시 『별지 1』. 바. 3). 바)에 따라 「식품의 기준 및 규격」 제1. 4. 식품원료 분류 1), 2)에 해당하는 원재료 중 개별 원재료의 중량비율이 2%미만인 경우에는 분류명칭으로 표시할 수 있습니다.
- ③ 해당제품에 사용한 '부추' 또는 '갓'이 최종제품에서 차지하는 중량비율이 2% 미만인 경우라면 '채소류'로 표시 가능합니다.

Q 649

맛이 다른 캔디를 한꺼번에 포장했을 때 표시사항을 맛별로 구분해서 표시해야 하는지?

- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1. 바. 1) 가) 에 따라 식품의 처리·제조·가공 시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외. 이하 같음)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다. 다만, 중량비율로서 2% 미만인 나머지 원재료는 상기 순서 다음에 함량 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있습니다.
- 원재료명 표시에 대한 것으로서, 하나의 제품이므로 위 규정에 따라 많이 사용한 순서로 표시하여야 합니다.
- 다만, 각각의 맛별로 구분하여 원재료명을 표시하는 것도 가능합니다.

Q 650

제조과정 중 첨가물(비타민C)을 희석한 용액에 침지하는 공정이 있는 경우 식품첨가물을 표시해야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 1.3.바.에 따라 “원재료”는 식품 또는 식품첨가물의 처리·제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품 내에 들어있는 것을 말합니다.
- ② 동 고시 『별지 1』1.바.1).가).에 따라 식품의 처리·제조·가공 시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외함. 이하 같음)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다. 다만, 중량비율로서 2% 미만인 나머지 원재료는 상기 순서 다음에 함량 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있습니다.
- ③ 원재료는 위 규정에 따라 최종 제품 내에 들어있는 것을 의미하므로, 원재료로 정제수, 비타민 c를 투입하였으나 제조과정 과정 등을 거쳐 최종제품에 정제수, 비타민 c가 남아 있지 아니한 경우라면 객관적인 사실에 입각하여 원재료명 표시 시 정제수, 비타민 c를 표시하지 아니할 수 있습니다.

Q 651

식품에 원료로 영양강화밀가루 2종을 사용한 경우 하나로 표시할 수 있나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 1.3.에 따라 “복합원재료”라 함은 2종류 이상의 원재료 또는 성분으로 제조·가공하여 다른 식품의 원료로 사용되는 것으로서 행정관청에 품목 제조보고 되거나 수입신고 된 식품을 말합니다.
- ② 동 고시 『별지 1』1.바.1).마).에 따라, 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료의 명칭(제품명을 포함한다) 또는 식품의 유형을 표시하고 괄호로 물을 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명을 표시하여야 합니다. 다만, 복합원재료가 당해 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 5%미만에 해당하는 경우 또는 복합원재료를 구성하고 있는 복합원재료의 경우에는 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명을 포함한다) 또는 식품의 유형만을 표시할 수 있습니다.
- ③ 따라서, 제품에 복합원재료(영양강화밀가루)를 2종 이상 사용하였다면, 해당 원재료에 대하여 위 규정에 따라 각각 표시하여야 하며 이를 하나로 표시하는 것은 적절하지 아니합니다.

밀가루A(○○, ○○, ○○..), 밀가루B(○○, ○○, ○○...)등..

Q 652

원재료명 및 함량란에 표시할 때 제품명으로 사용된 원재료명을 먼저 표시해도 되나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 바. 1) 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공 시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외. 이하 같음)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다. 다만, 중량비율로서 2% 미만인 나머지 원재료는 상기 순서 다음에 함량 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있습니다.
- ② 같은 고시 1. 3. 바.에 따라 "원재료"는 식품 또는 식품첨가물의 처리·제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품내에 들어있는 것을 말합니다.
- ③ 같은 고시 『별지 1』 1. 바. 1) 나) 에 따라 원재료명은 「식품위생법」 제7조 및 「축산물 위생관리법」 제4조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정합니다.
- ④ 상기규정에 따라 원재료명은 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 하므로 제품명에 사용된 원재료명을 가장 먼저 표시하여서는 아니됩니다.
- ⑤ 또한, 원재료란 최종 제품내에 들어있는 것으로 제조가공에 따라 원재료의 함량이 품목제조보고서의 순서와는 변동이 될 수 있으므로, 이 경우 최종제품내에 들어 있는 함량 순서대로 표시가 가능하고, 원재료명란에 원재료의 함량 표시는 의무 표시가 아니나, 표시하고자 하는 경우라면 최종제품 내에 들어있는 함량을 표시하여야 하고, 품목제조보고서의 배합비율과 동일하여야 하는 것은 아닙니다.

Q 653

주표시면에 문구로 '5가지 야채' 표기 시 야채에 해당하는 원재료명과 함량 표시를 모두 하여야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 바. 1) 바) 에 따라 원재료명을 주표시면에 표시 하는 경우 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 글씨로 표시 하여야 합니다. 다만, 동 고시 『별지 1』 1. 가. 3) 가) 에 해당하는 경우는 그에 따릅니다.
- 따라서, 주표시면에 “5가지 야채” 문구를 표시하고자 하는 것으로서, 각각 원재료를 아우르는 통칭명으로 판단되므로, 5가지 야채에 해당하는 각각의 원재료의 명칭 및 함량을 주표시면에 12 포인트 이상의 글씨 크기로 표시하여야 합니다.

Q 654

주표시면에 '감칠맛'이란 표현을 쓴다면 감칠맛 나는 원재료 및 함량을 표시해야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1. 가. 3) 1) 에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.
- 동 고시 『별지 1』1. 바. 1) 바) 에 따라 원재료명을 주표시면에 표시하는 경우 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 동 고시 『별지 1』1. 가. 3) 가) 에 해당하는 경우는 그에 따릅니다.
- 따라서, “감칠맛”이 원재료명이 아니므로, 원재료를 표시하지 않을 수 있습니다.

Q 655

원재료명(도토리)을 제품명으로 사용한 액상차의 경우 원재료명 및 함량은 어떻게 표시해야 하나요

- ① 「식품등의 표시기준」 1.3.바.에 따라 “원재료”는 식품 또는 식품첨가물의 처리·제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품 내에 들어있는 것을 말합니다.
- ② 동 고시 『별지 1』1.바.4.에 따라 식품의 원재료로서 사용한 추출물(또는 농축액)의 함량을 표시하는 때에는 추출물(또는 농축액)의 함량과 그 추출물(또는 농축액) 중에 함유된 고형분 함량(백분율)을 함께 표시하여야 합니다. 다만, 고형분 함량의 측정이 어려운 경우 배합함량으로 표시할 수 있습니다.

(예시) 딸기 추출물(또는 농축액) ○○%(고형분 함량 ○○% 또는 배합 함량 ○○%)

(예시) 딸기 바나나 추출물(또는 농축액) ○○%(고형분 함량 딸기 ○○%, 바나나 ○○% 또는 배합 함량 딸기 ○○%, 바나나 ○○%)

- ③ 제품에 원재료의 일부로 ‘건조도토리, 정제수’를 사용하여 추출 후 ‘건조도토리’를 제거하는 공정을 거친 경우라도 최종제품 내에는 ‘건조도토리’에서 추출된 추출물이 남아있을 것으로 판단되므로, 해당 원재료에 대해 ‘건조도토리추출물’ 등으로 표시하여야 합니다.
- ④ 아울러, 제품명의 일부로 원재료명을 표시한 경우에는 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.가.3).가.에 따라 표시하여야 하며, 추출물의 함량과 추출물 중에 함유된 고형분 함량(또는 배합함량)을 표시하여야 합니다.

* 동 고시에서 고형분 정의에 대해 별도로 규정하고 있지 아니하나, 일반적으로 고형분은 액상 가공식품의 수분을 모두 증발시킨 후 남아있는 고체 형태의 물질을 최초분량대비 백분율로 표시한 것을 의미함

Q 656

식품의 원재료로 농축레몬주스를 사용하고 표시는 농축배수를 곱한 레몬주스 함량(환원된 함량)으로 표시해도 되나요?

(예) 농축레몬주스(두배농축) 5% 사용 후 표시는 '레몬주스 10%'

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 바. 1) 바)에 따라 원재료명을 주표시면에 표시하는 경우 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.
- ② 같은 고시 『별지 1』 1. 바. 4)에 따라 식품의 원재료로서 사용한 추출물(농축액)의 함량을 표시하는 때에는 추출물(또는 농축액)의 함량과 그 추출물(또는 농축액) 중에 함유된 고형분 함량(백분율)을 함께 표시하여야 합니다. 다만, 고형분 함량의 측정이 어려운 경우 배합함량으로 표시할 수 있습니다.

(예시) 딸기 추출물(또는 농축액) ○○%(고형분 함량 ○○% 또는 배합 함량 ○○%)
- ③ 주표시면에 원재료명 및 함량을 표시할 때 농축액의 위 규정에 따라 고형분 함량 또는 배합 함량을 함께 표시하여야 하나, 주스의 경우 귀하께서 제시하신 바와 같이 환원된 함량으로 표시하는 것은 가능합니다.

Q 657

식품 원료로 농축액 사용 시 원재료명란에 함량 표시를 하여야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」 1.3.바.에 따라 “원재료”는 식품 또는 식품첨가물의 처리·제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품 내에 들어있는 것을 말하며, 동 고시 『별지 1』1.바.1)가)에 따라 식품의 처리·제조·가공 시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외함. 이하 같음)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다. 다만, 중량비율로서 2% 미만인 나머지 원재료는 상기 순서 다음에 함량 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있습니다.
- 동 고시 『별지 1』1.바.4)에 따라 식품의 원재료로서 사용한 추출물(또는 농축액)의 함량을 표시하는 때에는 추출물(또는 농축액)의 함량과 그 추출물(또는 농축액) 중에 함유된 고형분 함량(백분율)을 함께 표시하여야 합니다. 다만, 고형분 함량의 측정이 어려운 경우 배합함량으로 표시할 수 있습니다.

(예시) 딸기 추출물(또는 농축액) ○○%(고형분 함량 ○○% 또는 배합 함량 ○○%)
- 따라서, 일반식품에 원재료의 함량 표시는 의무 표시가 아니므로 표시하지 않아도 되나, 표시하고자 하는 경우라면 최종 제품에 남아있는 것을 기준으로 표시하여야 하며, 이 때 해당 원재료로 사용한 추출물(또는 농축액)의 함량을 표시할 때에는 위 규정에 따라 표시하여야 합니다.

Q 658

식품의 제품명 일부로 '땡초'를 사용할 경우 함량표시는 어떻게 해야 하나요?

- ☉ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조 제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회 윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ☉ 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 바. 1) 나) 에 따라 원재료명은 「식품위생법」 제7조 및 「축산물 위생관리법」 제4조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정합니다.
- ☉ 같은 고시 『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.

- 표준국어대사전에서 '땡초'는 '땡고추'의 방언으로 '아주 매운 고추'로 정의 하고 있어 동 정의에 부합하는 원재료를 제품에 사용하였고 해당 의미가 소비자의 기대에 부합하는 경우라면, 제품명의 일부로 '땡초'를 사용할 수 있으며, 이 경우 '땡초'에 해당하는 원재료명 및 함량을 주표시면에 표시하여 주시기 바랍니다.

Q 659

제품명 일부로 사용된 원재료명의 함량을 표시할 때 품목제조보고한 배합수를 포함한 배합비와 동일하게 표시해야하나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조 제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품등의 표시기준」 1. 3. 바.에 따라 "원재료"는 식품 또는 식품첨가물의 처리·제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품내에 들어있는 것을 말합니다.
- 원재료란 위 규정에 따라 최종 제품내에 들어있는 것을 말하므로, 최종제품에 배합수가 남아있지 않는다면 배합수를 제외하고 최종제품내에 들어있는 함량을 표시하여야 하고, 원재료의 함량은 품목제조보고된 함량과 동일하여야 하는 것은 아닙니다.

Q 660

원재료의 함량(%)을 주표시면에 표시하여야 하는 경우 소수점 자리수에 대한 표시기준이 있나요?

- ① 「식품등의 표시기준」(식약처 고시)에 따라 “원재료”는 식품 또는 식품첨가물의 처리·제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품 내에 들어있는 것을 말합니다.
- ② 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 및 「식품등의 표시기준」에서 원재료의 함량에 대한 소수점 표시 등에 대해 별도로 규정하고 있지 아니하나, 원재료는 위 규정에 따라 최종 제품 내에 들어있는 것을 의미하므로 최종제품 내에 남아있는 원재료의 함량으로 표시 하여야 하며, 실제 함량보다 많게 표시 하여서는 아니 됩니다.
- ③ 다만, 실제 함유된 함량보다 표시량이 적은 것이 행정처분의 대상으로 판단되지는 아니 하므로, 실제 원재료의 함량이 ‘(예시) 1.9999%’인 경우라면 “1.9999% 또는 1.99% 또는 1%” 등 으로 표시하는 것 자체만으로는 영업자의 책임 하에 가능합니다.

Q 661

식품 주표시면에 '정제수, 소금, 바지락으로 만들었습니다' 표기 시 함량 표시 대상인가요?

- ① 「식품등의 표시기준」 1. 3. 바.에 따라 "원재료"는 식품 또는 식품첨가물의 처리·제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품내에 들어있는 것을 말합니다.
- ② 같은 고시 『별지 1』 1. 바. 1) 바)에 따라 원재료명을 주표시면에 표시하는 경우 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.
- ③ 주표시면에 '정제수, 소금, 바지락으로 만들었습니다'를 표시하는 경우라면, 위 규정에 따라 최종 제품에 남아있는 '정제수', '소금', '바지락'의 함량을 위 규정에 따라 주표시면에 12포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

Q 662

유기농 인증 제품은 유기농 원재료의 함량을 표시해야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.바.1)가)에 따라 식품의 처리·제조·가공 시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외함. 이하 같음)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다. 다만, 중량비율로서 2% 미만인 나머지 원재료는 상기 순서 다음에 함량 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있습니다.
- ② 제품에 대한 구체적인 정보(제품명, 식품유형 등)를 알 수 없으나, 일반식품에 원재료명 표시는 위 규정에 따라 최종제품에 남아있는 것을 기준으로 많이 사용한 순서대로 표시하여야 하며, 정보표시면 원재료명란에 원재료 함량 표시(고형분 또는 배합함량 포함)는 의무표시사항이 아니므로 생략할 수 있습니다.

(예시) 정제수, 유기농 딸기농축액, 유기농 바나나농축액 등

- ③ 아울러, '유기농' 표시에 대해서는 관련 법령을 소관하고 있는 '농림축산식품부'의 안내를 받으시기 바랍니다.

Q 663

고형차 제품 내 유산균을 함유하고 있는 경우 제품 주표시면에 유산균 함량을 투입비율로 표시가 가능한가요?

- ① 「식품등의 표시기준」 1. 3. 바.에 따라 "원재료"는 식품 또는 식품첨가물의 처리·제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품내에 들어있는 것을 말합니다.
- ② 같은 고시 『별지 1』1.바.1).바).에 따르면, 원재료명을 주표시면에 표시하는 경우 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 『별지 1』 1.가.3).가) 에 해당하는 경우에는 그에 따릅니다.
- ③ '원재료'란 상기규정에 따라 식품의 처리·제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품내에 들어있는 것으로 '고형차'에 유산균의 함유균수를 주표시면 표시하고자 하는 경우, 투입균수가 아닌 최종 제품에 남아있는 함량(보장균수)를 12포인트 이상의 글씨로 표시하여야 하고, 해당 사실을 객관적인 자료로 실증할 수 있어야 합니다.

Q 664

식품의 주표시면에 원재료명 및 함량을 표시할 때 함량 계산 시 정제수를 포함해야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

- 같은 고시 1. 3. 바)에 따라 "원재료"는 식품 또는 식품첨가물의 처리·제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품내에 들어있는 것을 말합니다.
- "원재료"란 최종 제품내에 들어있는 것을 말하므로 최종제품에 '정제수'가 남아있지 아니한 경우라면, '정제수'를 제외한 최종제품에 남아있는 원재료의 함량을 표시하여야 합니다.

Q 665

주표시면에 “짜지 않은 소금간”의 문구를 표시하는 경우 소금의 명칭 및 함량을 주표시면에 표시해야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1. 가. 3) 1) 에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.
- 동 고시 『별지 1』1. 바. 1) 바) 에 따라 원재료명을 주표시면에 표시하는 경우 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 동 고시 『별지1』 1. 가. 3) 가) 에 해당하는 경우는 그에 따릅니다.
- 따라서, 주표시면에 “짜지 않은 소금간”의 문구를 표시하는 경우라면 ‘소금’의 명칭 및 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 글씨 크기로 표시하여야 합니다.

Q 666

주표시면에 문구로 '채소' 표시한 경우 채소에 해당하는 원재료 명칭과 함량을 주표시면에 모두 표시하여야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 바. 1) 바)에 따라 원재료명을 주표시면에 표시하는 경우 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.
- ② '채소'는 원재료명으로 판단되어, 위 규정에 따라 '채소'에 해당하는 모든 원재료의 원재료명 및 그 함량을 표시하여야 합니다.

Q 667

과자에 유산균 첨가 시 표시는 어떻게 하나요?

- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1. 바. 1) 나) 에 따라 원재료명은 「식품위생법」 제7조 및 「축산물 위생관리법」제4조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정합니다.
- 동 고시 III. 1. 가. 2) 거) (2) 에 따라 유산균 함유 과자, 캔디류는 그 함유된 유산균수를 표시하여야 합니다. 특정균의 함유사실을 표시하고자 할 때에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 합니다.
- 따라서, 「건강기능식품의 기준 및 규격」에 따른 프로바이오틱스를 원재료로 사용한 경우라면 위 규정에 따라 “프로바이오틱스”로 원재료명을 표시하여야 할 것으로 판단되며, 원재료의 함량을 표시할 때, 최종제품에 함유된 것보다 많이 표시하는 것은 행정처분의 대상이 될 수 있으나, 함유된 것보다 적게 표시하는 것은 영업자의 책임 하에 가능합니다.
- 또한, 과자의 유산균 함량을 표시할 때, “프로바이오틱스 유산균 4,000,000(4백만) CFU/g”으로 표시하는 것은 가능하며, 특정균주명을 표시하고자 한다면 해당 균주의 함유균수를 표시하여야 합니다.

Q 668

식품의 원재료로 비정제 원료(원당, 사탕수수당, 설탕)를 원재료로 사용한 경우, '비정제' 문구를 표시할 수 있나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1. 바. 1) 나) 에 따라 원재료명은 「식품위생법」 제7조 및 「축산물 위생관리법」제4조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정하며, 라)에 따라 제조·가공 과정을 거쳐 원래 원재료의 성상이 변한 것을 원재료로 사용한 경우에는 그 제조·가공 공정의 명칭 및 성상을 함께 표시하여야 합니다.
- ② 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」 제2조제3호차목에 따라 다음의 어느 하나에 해당하는 식품등이 "천연", "자연"(natural, nature와 이에 준하는 다른 외국어를 포함)이라는 표시·광고는 소비자를 기만하는 표시 또는 광고에 해당합니다. 다만, 「식품의 기준 및 규격」에 따른 식육가공품 중 천연케이싱에 대한 "천연" 표현과 자연상태의 농산물·임산물·수산물·축산물에 대한 "자연" 표현, 영업소의 명칭 또는 「상표법」에 따라 등록된 상표명(제품명으로 사용하는 경우 제외)에 포함된 "자연", "천연" 표현은 제외합니다.
 - 1) 합성향료·착색료·보존료 또는 어떠한 인공이나 수확 후 첨가되는 화학적합성품이 포함된 식품등
 - 2) 비식용부분의 제거 또는 최소한의 물리적 공정([별표 2]의 물리적 공정을 말한다) 이외의 공정을 거친 식품등
 - 3) 자연상태의 농산물·임산물·수산물·축산물, 먹는물, 유전자변형식품등, 나노식품등
- ③ 따라서, 원당, 사탕수수(원)당, 설탕을 원재료로 사용한 경우라면 위 규정에 따라 해당 명칭으로 원재료명을 표시하는 것은 가능하며, 각각의 원재료가 정제하지 않은 것이라면 원재료명에 “비정제”의 문구를 추가할 수 있습니다.

Q 669

식품의 원료로 가공유지를 사용한 경우 '수소첨가유, 분별유 또는 에스테르화유'로 구분 표시하여야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1.바.1)나)에 따라 원재료명은 「식품위생법」 제7조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정합니다.
- ② 같은 고시 『별지 1』 1. 바. 1) 마)에 따라 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명을 포함한다) 또는 식품의 유형을 표시하고 괄호로 물을 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명을 표시하여야 합니다. 다만, 복합원재료가 당해 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 5%미만에 해당하는 경우 또는 복합원재료를 구성하고 있는 복합원재료의 경우에는 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명을 포함한다) 또는 식품의 유형만을 표시할 수 있습니다.
- ③ 같은 고시 『별지 1』 1. 바. 3) 다)에 따라 식용유지는 "식용유지명" 또는 "동물성 유지", "식물성 유지(올리브유 제외)"로 표시할 수 있습니다. 다만 수소첨가로 경화한 식용유지에 대하여는 경화유 또는 부분경화유임을 표시하여야 합니다.

(예시) 식물성유지(부분경화유) 또는 대두부분경화유 등

- ④ 따라서, 원재료로 '가공유지'를 사용하였다면 식용유지명인 '가공유지'로 표시하되, 다만, 수소첨가로 경화한 식용유지에 대하여는 경화유 또는 부분경화유임을 표시하여야 합니다.
- ⑤ 아울러, 「식품등의 표시기준」 III. 1. 사. 2) 거) (12) (가)의 규정 '가공유지는 가공방법에 따라 수소첨가유, 분별유 또는 에스테르화유로 구분 표시 하여야 한다'는 최종 제품의 식품유형이 '가공유지'인 경우 적용하는 규정입니다.

Q 670

기계발골육이 함유된 동그랑땡을 사용하여 도시락 제조시 표시사항에 "동그랑땡 [닭고기:기계발골육]" 으로 표시해야 하는지?

- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.바.1).마)에 따르면 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명을 포함한다) 또는 식품의 유형을 표시하고 괄호로 물을 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명을 표시하여야 합니다. 다만, 복합원재료가 당해 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 5%미만에 해당하는 경우에는 그 복합원재료를 나타내는 명칭 (제품명을 포함한다) 또는 식품의 유형만을 표시할 수 있습니다.
- 동 고시 『별지 1』1.바.1)사)에 따라 기계적 회수 식육만을 원재료로 사용할 경우에는 원재료명 다음에 괄호를 하고 ‘기계발골육’ 사용 표시를 하여야 합니다. 다만, 원재료가 일반정육과 기계발골육이 혼합되어 있을 경우에는 혼합비율을 표시 하여야 합니다.

(예시) 원재료로 기계발골육 100% 사용시 : 닭고기(기계발골육)

원재료로 일반정육과 기계발골육이 혼합되어 사용시 : 닭고기00%
(정육 00%, 기계발골육 00%) 또는 닭고기정육 00%, 닭고기(기계발골육) 00%

- 원재료가 당해 제품에 차지하는 중량 비율이 5%미만인 경우라면 위 규정에 따라 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명 포함) 또는 식품유형만을 표시할 수 있으므로, 위 '기계발골육' 사용 표시를 하지 않아도 될 것으로 판단됩니다.

(예시) 동그랑땡

Q 671

니코틴산아미드를 사용한 경우 해당 식품첨가물의 이명인 '나이아신아미드'로 표시할 수 있나요?

- ☉ 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 바. 2) 라)에 따르면 혼합제제류 식품첨가물은 「식품첨가물 기준 및 규격」에서 고시한 혼합제제류의 명칭을 표시하고 괄호로 혼합제제류를 구성하는 식품첨가물 명칭 등을 모두 표시하여야 합니다. 이 경우 식품첨가물의 명칭은 「식품첨가물 기준 및 규격」에서 고시한 명칭 대신 [표 5] 또는 [표 6]에서 규정한 간략명으로 표시할 수 있습니다.

(예시) 면류첨가알칼리제(탄산나트륨, 탄산칼륨)

- ☉ “니코틴산아미드”은 [표 6]에서 규정한 간략명을 정하고 있지 아니하므로 「식품첨가물 기준 및 규격」에서 고시한 명칭인 “니코틴산아미드”로 표시하여야 합니다.

Q 672

복합원재료에 변성전분의 하나인 아세틸인산이전분이 포함된 경우 원재료명에 '변성전분'으로 표시하나요?

- ☉ 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 바. 2) 나) 에 따라 표 5에 해당하는 식품첨가물의 경우에는 「식품첨가물 기준 및 규격」에서 고시한 명칭이나 같은 표에서 규정한 간략명으로 표시하여야 합니다.
- ☉ 원재료로 ‘변성전분’을 사용한 경우라면 위 규정에 따라 “변성전분”으로 원재료명을 표시하여야 하며,
- ☉ 「식품첨가물 기준 및 규격」에서 ‘변성전분’의 세부 10품목 중 하나로 ‘아세틸인산이전분’이 있으므로, “아세틸인산이전분”으로 표시하는 것도 가능합니다.

Q 673

식품의 원재료로 '산삼배양근 농축액' 을 사용하고 제품에는 "산삼농축액"으로 표시해도 되는지?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.바.1).나).에 따라, 원재료명은 「식품위생법」 제7조 및 「축산물 위생관리법」 제4조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정합니다.
- ② 현행 「식품의 기준 및 규격」 제2. 2. 1) 원료 등의 구비요건 (6)에 “기준 및 규격이 정하여져 있는 식품, 식품첨가물은 그 기준 및 규격에, 인삼·홍삼은 「인삼산업법」에, 산양삼은 「임업 및 산촌 진흥촉진에 관한 법률」에, 축산물 및 그 가공품은 「축산물 위생관리법」에 적합한 것이어야 한다.”고 규정하고 있습니다.
- ③ “산삼배양근”은 특수한 조건하에서 천연 산삼 뿌리로부터 조직을 분리하여 인공 배양 한 것으로 현행 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] ‘식품에 사용할 수 있는 원료’의 목록에 등재된 ‘조직배양삼’ 에 해당됩니다.
- ④ 일반적으로 '산삼'이라함은 산에서 자연적으로 나는 인삼을 일컫으며, '산삼배양근'은 위 규정에 따른 원재료를 의미하므로 각각 다른 사전적 정의를 갖고 있어 산양배양근 농축액을 사용한 원재료인 경우 이를 명확하게 표시하여야 합니다.

Q 674

식품제조 가공 중 건조나 볶음 공정이 있는 원재료(마늘)를 사용한다면 원재료명 표시 시 공정의 명칭 포함하여 건조 마늘, 볶음 마늘로 표시해야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.바.1).나)에 따라 원재료명은 「식품위생법」 제7조 및 「축산물 위생관리법」 제4조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정합니다.
- ② 동 고시 『별지 1』1.바.1).라)에 따라, 제조·가공 과정을 거쳐 원래 원재료의 성상이 변한 것을 원재료로 사용한 경우에는 그 제조·가공 공정의 명칭 및 성상을 함께 표시하여야 합니다.

(예시 : ○○농축액, ○○추출액, ○○발효액, 당화○○)

- ③ 해당 제품에 건조 또는 볶음 과정을 거친 원재료(마늘)를 사용한다면, ‘건조 마늘 또는 볶은 마늘’등으로 표시하는 것이 적절하나 ‘마늘’로 표시하는 것도 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 675

원재료로 냉동 딸기, 다진마늘을 사용하고 원재료 표시는 딸기, 마늘로 표시해도 되나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 바. 1) 나) 에 따라 원재료명은 「식품위생법」 제7조 및 「축산물 위생관리법」 제4조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정합니다.
- ② 같은 고시 『별지 1』 1. 바. 1) 라)에 따라 원재료명은 제조·가공 과정을 거쳐 원래 원재료의 성상이 변한 것을 원재료로 사용한 경우에는 그 제조·가공 공정의 명칭 및 성상을 함께 표시하여야 합니다.

(예시 : ○○농축액, ○○추출액, ○○발효액, 당화○○)

- ③ 따라서, 원재료명은 대표명으로 표시가 가능하므로 ‘냉동딸기’를 사용하고 ‘딸기’로 표시는 가능할 것으로 판단됩니다.
- ④ 또한, ‘다진마늘’을 사용한 경우 그 제조·가공 공정의 명칭 및 성상을 함께 표시한 ‘다진마늘’로 표시하는 것이 적절하나, 대표명인 ‘마늘’로 표시하는 것도 가능합니다.

Q 676

식품의 원재료로 과·채가공품인 '무 깍둑썰기' 제품을 사용할 경우 원재료명을 '무' 로 표시가능한가요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1. 바. 1) 나) 에 따라 원재료명은 「식품위생법」 제7조 및 「축산물 위생관리법」 제4조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정합니다.
- ② 따라서, 원재료로 과·채가공품을 사용하고 원재료명은 “무”로 표시하고자 하는 것으로서, 해당 과·채가공품이 무만을 원재료로 사용한 것이고 단순히 깍둑썰기한 경우라면 원재료명을 “무”로 표시할 수 있을 것으로 판단됩니다.

Q 677

한라봉주스를 원재료로 사용하고 표시는 한라봉으로 표시해도 되나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 바. 1) 라)에 따라 원재료명은 제조·가공 과정을 거쳐 원래 원재료의 성상이 변한 것을 원재료로 사용한 경우에는 그 제조·가공 공정의 명칭 및 성상을 함께 표시하여야 합니다.

(예시 : ○○농축액, ○○추출액, ○○발효액, 당화○○)

- ② 따라서, 원재료명은 위 규정에 따라 제조·가공 과정을 거쳐 원래 원재료의 성상이 변한 것을 원재료로 사용한 경우에는 그 제조·가공 공정의 명칭 및 성상을 함께 표시하여야 하므로, ‘한라봉’이 아닌 ‘한라봉과즙주스’로 표시하는 것이 적절합니다.

Q 678

원재료명 표기 시 천일염 대신 소금이라고 표시해도 되나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1.바.1) 나) 및 다)에 따라 원재료명은 「식품위생법」 제7조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정하여 사용하고, 품종명을 원재료명으로 사용할 수 있습니다.
- ② 「식품의 기준 및 규격」에서 ‘식염’은 ‘해수(해양심층수 포함)나 암염, 호수염 등으로 부터 얻은 염화나트륨이 주성분인 결정체를 재처리하거나 가공한 것 또는 해수를 결정화하거나 정제·결정화한 것을 말한다.’로 정의하고 있으며, 또한, ‘식염’은 ‘천일염’, ‘재제소금(재제조소금)’, ‘태움·용융소금’, ‘정제소금’, ‘기타소금’으로 식품 유형을 분류하고 있습니다.
- ③ 표준국어대사전에서는 ‘소금’을 ‘짠맛이 나는 백색의 결정체, 대표적인 조미료로, 주성분은 염화나트륨이다.’로 정하고 있습니다.
- ④ 상기 규정에 따라 원재료명은 대표명으로 표시가 가능하여 ‘천일염’을 사용하고 ‘소금’으로 표시하는 것은 가능합니다.

Q 679

수급 이슈로 인하여 천일염, 정제소금, 제제소금 등을 계속 변경해서 사용하는 경우 원재료명에 '식염'으로 표시 가능한가요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1. 바. 1) 나) 에 따라 원재료명은 「식품위생법」 제7조 및 「축산물 위생관리법」제4조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정합니다.
- ② 「식품의 기준 및 규격」에 '식염' 은 “해수(해양심층수 포함)나 암염, 호수염 등으로 부터 얻은 염화나트륨이 주성분인 결정체를 재처리하거나 가공한 것 또는 해수를 결정화하거나 정제·결정화한 것을 말한다.” 로 규정하고 있습니다.
- ③ 원재료로 제제소금, 정제소금, 천일염을 사용하는 경우, “제제소금”, “정제소금” 또는 “천일염”으로 원재료명을 표시하는 것이 적절하나, 상기 규정에 따른 '식염'의 정의에 부합하는 경우라면 “식염”으로 원재료명을 표시하는 것이 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 680

가공식품 제조 시 여러 종류의 향료를 넣었을 때 원재료명에 '향료 0종'이 아닌 '향료'로만 표시 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.바.3.차). 식품첨가물 중 향료를 사용한 경우 “향료”로 표시하여야 합니다. 다만, 향료의 명칭을 추가로 표시할 수 있으며, 다음의 특성에 따라 “천연” 또는 “합성”을 추가로 표시할 수 있습니다.

(예시) 향료, 향료(바닐라향), 천연향료, 천연향료(바닐라추출물), 합성향료, 합성향료(딸기향)

- 1) 향료에 “천연”을 추가로 표시할 수 있는 경우는 합성향료물질을 전혀 사용하지 않고 제조한 향료에 한함
 - 2) 1)에 해당하는 경우를 제외한 향료에는 “합성”을 추가로 표시할 수 있음
- 여러 종류의 향료를 사용한 경우라면, 위 규정에 따라 표시하여야 하며, “향료 0종”으로 표시하여야 합니다.

Q 681

영지버섯의 명칭이 불로초로 변경되었는데 일반가공식품 제품에 표시된 영지버섯을 그대로 사용할 수 있나요?

- “영지버섯”은 「식품의 기준 및 규격」(제2023-72호) [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록에 따라 ‘불로초(기타명칭 또는 시장명칭: 영지버섯, 학명: Ganoderma lucium, 사용부위: 자실체)’로 등재되어 있습니다.
- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.바.1)나)에 따라 원재료명은 「식품위생법」 제7조 및 「축산물 위생관리법」 제4조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정합니다.
- 동 고시 『별지 1』1.바.1)가)에 따라 식품의 처리·제조·가공 시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외함. 이하 같음)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다. 다만, 중량비율로서 2% 미만인 나머지 원재료는 상기 순서 다음에 함량 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있습니다.
- 해당 제품에 위에 따른 원재료를 사용하고 최종 제품에 남아있는 경우로서 원재료명 표시는 위 규정에 따라 표시하여야 하므로, 영업자 판단 하에 「식품의 기준 및 규격」에서 고시한 명칭 또는 기타명칭(또는 시장명칭) 모두 가능할 것으로 판단되어, 「식품의 기준 및 규격」일부개정 되었더라도 영지버섯으로 표시된 포장재 사용이 가능합니다.

Q 682

식품의 원재료가 변경될 경우, 승인 없이 스티커 처리 가능한가요?

- ① 「식품등의 표시기준」에 따라 표시는 규칙 제5조 관련 [별표 3] 제4호의 본문 규정에 따라 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여야 하나, 제조 연월일, 소비기한 또는 품질유지기한을 제외한 식품의 안전과 관련이 없는 경미한 표시사항으로 관할 허가(등록 또는 신고)관청에서 승인한 경우, 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 합니다.
- ② 따라서, 원재료명은 사실에 입각하여 표시하여야 하고, 원재료가 변경된 경우라면 스티커 등을 사용하여 관할 허가 또는 신고관청의 승인 하에 변경된 원재료명을 표시하여야 합니다.

Q 683

식품 제품명이 '유기농○○'인 원재료를 사용하여 최종 제품의 제품명 일부로 사용한 경우 주표시면 원재료 명칭 표시를 '유기농○○'으로 표시할 수 있나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1. 가. 3) 가) 에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.
- ② 동 고시 『별지1』1. 바. 1) 바) 에 따라 원재료명을 주표시면에 표시하는 경우 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 동 고시 『별지1』 1. 가. 3) 가) 에 해당하는 경우는 그에 따릅니다.
- ③ 주표시면에 원재료명을 표시할 때 원재료의 제품명인 “유기농○○”으로 표시하고자 하는 것으로서,
- ④ 해당 원재료가 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」에 따라 ‘유기농’ 표시가 가능한 경우라면 주표시면에 원재료명을 표시할 때, 원재료명 일부로 “유기농”을 표시하는 것 자체가 「식품등의 표시기준」에 저촉되는 것으로 판단되지는 아니 합니다.
- ⑤ 다만, 식품의 표시는 관련 타법에도 저촉됨이 있어서는 아니 되므로, 위 규정과 같이 표시하는 것이 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」등 관련 타법에 저촉됨은 없는지 영업자의 책임 하에 확인하여야 할 것으로 판단되며,
- ⑥ 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」은 국립농산물품질관리원에 소관하고 있습니다.

Q 684

빵 제조 시 성형틀과 제품이 잘 떨어지도록 성형틀에 이형제를 바르는데 이형제를 원재료로 표시해야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 1. 3. 바. 에 따라 “원재료”는 식품 또는 식품첨가물의 처리·제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품 내에 들어있는 것을 말합니다.
- ② 원재료가 빵 반죽을 틀에서 잘 떨어지게 하기 위해 사용하는 식품첨가물로 최종 제품에 해당 원재료가 남아있다면 위 규정에 따라 표시하여야 합니다.

Q 685

인삼박을 원재료로 사용한 경우 원재료 명칭 표기 시 '인삼박'으로 표시할 수 있나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1. 바. 1) 나) 에 따라 원재료명은 「식품위생법」 제7조 및 「축산물 위생관리법」 제4조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정하며, 라) 에 따라 제조·가공 과정을 거쳐 원래 원재료의 성상이 변한 것을 원재료로 사용한 경우에는 그 제조·가공 공정의 명칭 및 성상을 함께 표시하여야 합니다.
- ② 원재료명을 “인삼박”으로 표시하고자 하는 것으로서,
- ③ 해당 원재료를 사용하는 것이 가능한 경우로 가정하여, 「식품등의 표시기준」에서는 ‘인삼박’에 대해 별도로 규정하고 있지는 아니 하나, ‘가용성인삼 성분을 추출하고 남은 찌꺼기’의 의미를 확인하였습니다.(출처 : 농촌진흥청 농업용어사전)
- ④ 따라서 위 정의에 부합하는 경우라면 영업자의 책임 하에 사실에 입각하여 “인삼박”으로 원재료명을 표시하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다

Q 686

카놀라유, 채종유를 혼합한 제품의 제품명은 어떻게 표시해야 하나요?

(예) 채종유 또는 카놀라유 사용시 '채종유(유채유 또는 카놀라유)' 로 표시
채종유와 카놀라류를 혼용하였을 경우 '채종유(유채유 또는 카놀라유)'로
표시

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1. 바. 1) 나) 에 따라 원재료명은 「식품위생법」 제7조 및 「축산물 위생관리법」 제4조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정합니다.
- ② 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록에 ‘유채 (기타명칭 또는 시장명칭: 호무우, 호무, 채종유, Rapeseed oil, bird rape, 학명: Brassica campestris L. / Brassica campestris var. chinensis T.Ito / Brassica napus L. / Brassica juncea L., 사용부위: 전초, 전체)’가 등재되어 있습니다.
- ③ 상황에 따라 카놀라유, 채종유 중 하나만 사용하거나 함께 사용할 때의 원재료명 표시에 대한 것으로서,
- ④ 「식품의 기준 및 규격」에서 채종유, 유채유, 카놀라유를 동일한 식품유형으로 규정하고 있으므로, 채종유, 유채유, 카놀라유 중 선택하여 하나의 명칭으로 표시할 수 있을 것으로 판단됩니다.

Q 687

청양에서 생산한 고추만 청양고추로 표시할 수 있나요?

- ☉ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조 제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ☉ 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 바. 1) 나) 에 따라 원재료명은 「식품위생법」 제7조 및 「축산물 위생관리법」 제4조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정합니다.
- ☉ 같은 고시 『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.

- 원재료명은 위 규정에 따라 대표명으로 표시하여야 합니다. 「식품의 기준 및 규격」 및 표준국어대사전에서 '청양고추'를 따로 규정하고 있지 아니하나, 국립종자원에서 고추의 품종명인 '청양고추'로 등록되어 있어 사용한 고추가 해당 품종에 해당하는 경우라면 '청양고추'로 표시가 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 688

식품의 원재료로 수삼을 구매하여 제조업에서 직접 찌고 말리는 과정을 거쳐 홍삼으로 만들어 사용한 경우 원재료명에 "홍삼"으로 표시 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.바.1)나)에 따라 원재료명은 「식품위생법」 제7조 및 「축산물 위생관리법」 제4조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정합니다.
- 해당 제품의 원재료로 '홍삼'을 사용한 경우라면 원재료명 표시는 영업자 책임하에 "홍삼"으로 대표명을 선정하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.
- 다만, 원재료명을 "홍삼"으로 표시하고자 하는 경우 「인삼산업법」에 따른 홍삼의 정의(수삼을 증기나 그 밖의 방법으로 찌서 익혀 말린 것으로서 담적갈색·담황갈색·다갈색 또는 농다갈색을 띠는 것)에 적합하여야 합니다.

Q 689

어묵의 경우 원재료명란에 어육 함량을 표시하여야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.바.1)가)에 따라 식품의 처리·제조·가공 시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외함. 이하 같음)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다. 다만, 중량비율로서 2% 미만인 나머지 원재료는 상기 순서 다음에 함량 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있습니다.
- ② 해당 제품(어묵)에 원재료명은 위 규정에 따라 표시하여야 하며, 이 때 정보표시면(한글표시사항)에 원재료 함량 표시는 의무가 아니므로 표시하지 않아도 됩니다.

Q 690

식품 원재료에 함유된 성분을 원재료명란을 이용하여 원재료 명칭과 함께 표시할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」 1. 3. 바. 에 따라 “원재료”는 식품 또는 식품첨가물의 처리·제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품 내에 들어있는 것을 말하며, 사. 에 따라 “성분”이라 함은 제품에 따로 첨가한 영양성분 또는 비영양성분이거나 원재료를 구성하는 단일물질로서 최종제품에 함유되어 있는 것을 말합니다.
- 동 고시 『별지1』1. 사. 에 따라 제품에 직접 첨가하지 아니한 제품에 사용된 원재료 중에 함유된 성분명을 표시하고자 할 때에는 그 명칭과 실제 그 제품에 함유된 함량을 중량 또는 용량으로 표시하여야 합니다. 다만, 이러한 성분명을 영양성분 강조표시에 준하여 표시하고자 하는 때에는 영양성분 강조표시 관련 규정을 준용할 수 있습니다.
- 위 규정과 같이 원재료와 성분은 서로 다른 표시사항이므로, 정보표시면에 표시할 때 각각 란을 구분하여 표시하여야 하며, 위 규정에 따라 성분의 함량은 백분율이 아닌 중량 또는 용량을 사용하여 표시하여야 합니다.

(예시) 원재료명 : ○○, ○○, 강황추출분말, ○○

성분명 및 함량 : 커큐민 ○○mg

Q 691

혼합제제 사용량이 2% 미만인 경우에도 식품첨가물을 많이 사용한 순서대로 표시해야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 바. 1) 가) 에 따라 식품의 처리·제조·가공시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외한다. 이하 같다)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다. 다만, 중량비율로서 2% 미만인 나머지 원재료는 상기 순서 다음에 함량 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있습니다.
- ② 동 고시 『별지 1』 1. 바. 2) 라) 에 따라 원재료명을 표시할 때에 혼합제제류 식품첨가물은 「식품첨가물 기준 및 규격」에서 고시한 혼합제제류의 명칭을 표시하고 괄호로 혼합제제류를 구성하는 식품첨가물 명칭 등을 모두 표시하여야 하며, 이 경우 식품첨가물 명칭은 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 고시한 명칭 대신 [표 5] 또는 [표 6]에서 규정한 간략명으로 표시할 수 있다고 규정하고 있습니다.
- ③ 따라서, 각 식품첨가물이 최종제품에서 차지하는 중량비율이 2% 미만인 경우라면 영업자의 책임 하에 많이 사용한 순서에 따르지 않고 표시할 수 있습니다.

성분명 및 함량

Q 692

제품에 사용한 귀리겨에 함유된 성분명(베타글루칸)을 표시하는 경우, 귀리 자체에 함유된 베타글루칸의 함량으로 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 [별표 1] 제5호에 따라 가축이 먹는 사료나 물에 첨가한 성분의 효능·효과 또는 식품등을 가공할 때 사용한 원재료나 성분의 효능·효과를 해당 식품등의 효능·효과로 오인 또는 혼동하게 할 우려가 있는 표시 또는 광고는 소비자를 기만하는 표시·광고에 해당됩니다.
- 「식품등의 표시기준」 1.3.사.에 따라, “성분”이라함은 제품에 따로 첨가한 영양성분 또는 비영양성분이거나 원재료를 구성하는 단일물질로서 최종제품에 함유되어 있는 것을 말합니다.
- 동 고시 『별지 1』1.사.에 따르면, 제품에 직접 첨가하지 아니한 제품에 사용된 원재료 중에 함유된 성분명을 표시하고자 할 때에는 그 명칭과 실제 그 제품에 함유된 함량을 중량 또는 용량으로 표시하여야 합니다. 다만, 이러한 성분명을 영양성분 강조표시에 준하여 표시하고자 하는 때에는 영양성분 강조표시 관련 규정을 준용할 수 있습니다.
- 따라서, 제품에 사용한 귀리겨에 함유된 성분명(베타글루칸)을 표시하는 경우, 귀리 자체에 함유된 베타글루칸의 함량을 표시하는 것은 적절하지 아니하며, 최종제품 내에 실제로 남아있는 베타글루칸의 함량을 위 규정에 따라 표시하여야 합니다.
- 또한, 최종 제품에 남아있는 성분인 ‘베타글루칸’을 표시하였을 때 이는 영양성분으로 판단되지 아니하므로 영양성분 강조 표시에 해당되지 아니하며,
 - 영양성분 강조표시를 하는 경우, 강조하고자 하는 영양성분을 포함하여 「식품 등의 표시기준」 『별지 1』1.아.2)에 따라, 9가지 영양성분(열량, 나트륨, 탄수화물,

당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질)의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 [도 3] 영양성분 표시도안에 따라 표시하여야 함. 다만, 열량, 트랜스지방은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시는 제외

- 성분을 표시함에 있어 성분의 함유사실과 관련하여 추후 실증자료를 요청할 경우 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」제9조(표시 또는 광고 내용의 실증)에 따라 제출할 수 있어야 합니다.

Q 693

기타가공품 최소판매단위에 인지질 함량 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조 제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

- 같은 법 제9조에 따라 식품등에 표시를 하거나 식품등을 광고한 자는 자기가 한 표시 또는 광고에 대하여 실증(實證)할 수 있어야 하며, 식품등의 표시 또는 광고가 제8조제1항을 위반할 우려가 있어 해당 식품등에 대한 실증이 필요하다고 인정하는 경우에는 그 내용을 구체적으로 밝혀 해당 식품등에 표시하거나 해당 식품등을 광고한 자에게 실증자료를 제출할 것을 요청할 수 있습니다.
- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.사.에 따르면, 제품에 직접 첨가하지 아니한 제품에 사용된 원재료 중에 함유된 성분명*을 표시하고자 할 때에는 그 명칭과 실제 그 제품에 함유된 함량을 중량 또는 용량으로 표시하여야 합니다.
 - * 같은 고시 1. 3.에 따라 “성분”이란 ‘제품에 따로 첨가한 영양성분 또는 비영양성분이거나 원재료를 구성하는 단일물질로서 최종제품에 함유되어 있는 것’
- 식품등의 표시는 상기규정에 따라 객관적인 사실을 바탕으로 자기가 한 표시에 실증 할 수 있어야 합니다.
- 표시하고자 하는 '인지질'이 "성분"에 해당하여 최종제품에 남아있는 것이 사실이고 자기가 한 표시(함량)에 대하여 객관적인 자료로 입증 할 수 있다면, 상기 규정에 따라 그 명칭과 실제 그 제품에 함유된 함량을 중량 또는 용량으로 표시하여야 합니다.
- 아울러, 「식품의 기준 및 규격」의 제8. 일반시험법에 어유의 인지질 분석법이 고시 되어 있으니 참고하시기 바랍니다.

Q 694

일반식품(홍삼음료, 액상차)의 함유된 홍삼농축액 원료에 대한 진세노사이드 함량 표시·광고가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조(부당한 표시 또는 광고행위의 금지)에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 따라서, 「식품등의 표시기준」 『별지 1』.3.사.에 따라, “성분”이라함은 제품에 따로 첨가한 영양성분 또는 비영양성분이거나 원재료를 구성하는 단일물질로서 최종제품에 함유되어 있는 것을 말하며, 최종 제품내에 남아있는 성분(진세노사이드)에 대하여 표시 또는 광고를 하는 것은 가능하며, 이와 연계하여 위 규정에 저촉됨이 없어야 합니다.

Q 695

홍삼 식품에 '진세노사이드' 함량 표시가 의무인가요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1. 가. 3) 가) 에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.
- ② 동 고시 『별지 1』1. 사. 에 따라 제품에 직접 첨가하지 아니한 제품에 사용된 원재료 중에 함유된 성분명을 표시하고자 할 때에는 그 명칭과 실제 그 제품에 함유된 함량을 중량 또는 용량으로 표시하여야 합니다. 다만, 이러한 성분명을 영양성분 강조표시에 준하여 표시하고자 하는 때에는 영양성분 강조표시 관련 규정을 준용할 수 있습니다.
- ③ 따라서, 제품명의 일부 또는 용기·포장에 진세노사이드의 명칭을 영업자가 강조하여 표시하는 경우라면 해당 성분의 명칭 및 함량을 표시하여야 하며, 영업자는 객관적인 자료 등을 통해 표시한 함량을 실증할 수 있어야 합니다.
- ④ 다만, 제품명의 일부 또는 용기·포장에 진세노사이드의 명칭을 영업자가 강조하여 표시하지 않았다면 진세노사이드가 함유되어 있더라도 반드시 해당 성분의 명칭 및 함량을 표시하여야 하는 것은 아닙니다.

Q 696

식품에 원료에서 유래한 '플라보노이드' 성분이 있을 경우 제품에 표시 가능한가요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조 제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ② 같은 법 제9조에 따라 식품등에 표시를 하거나 식품등을 광고한 자는 자기가 한 표시 또는 광고에 대하여 실증(實證)할 수 있어야 하며, 식품등의 표시 또는 광고가 제8조제1항을 위반할 우려가 있어 해당 식품등에 대한 실증이 필요하다고 인정하는 경우에는 그 내용을 구체적으로 밝혀 해당 식품등에 표시하거나 해당 식품등을 광고한 자에게 실증자료를 제출할 것을 요청할 수 있습니다.
- ③ 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.사.에 따르면, 제품에 직접 첨가하지 아니한 제품에 사용된 원재료 중에 함유된 성분명을 표시하고자 할 때에는 그 명칭과 실제 그 제품에 함유된 함량을 중량 또는 용량으로 표시하여야 합니다.
 - * 같은 고시 1. 3. 사.에 따라, “성분”이라함은 제품에 따로 첨가한 영양성분 또는 비영양성분이거나 원재료를 구성하는 단일물질로서 최종제품에 함유되어 있는 것을 말합니다.

- 따라서, 식품등의 표시는 위 규정에 따라 객관적인 사실을 바탕으로 자기가 한 표시에 실증 할 수 있어야 합니다. 제품에 사용된 원재료에 ‘플라보노이드’라는 성분이 함유되어 최종제품에 남아있는 것이 사실이고 이를 객관적인 자료로 입증할 수 있다면 영업자 책임하에 표시가 가능합니다.
- 참고로, 성분명을 표시하고자 할 때에는 그 명칭과 실제 그 제품에 함유된 함량을 중량 또는 용량으로 표시하여야 합니다.

Q 697

구연산과 아미노산(발린, 로이신, 이소로이신)을 제품에 표시하는 경우 해당 표시도 허용 오차 범위가 설정되어 있나요?

- 「식품등의 표시기준」 1.3.사.에 따라, “성분”이라함은 제품에 따로 첨가한 영양성분 또는 비영양성분이거나 원재료를 구성하는 단일물질로서 최종제품에 함유되어 있는 것을 말합니다.
- 같은 고시 『별지 1』1.사. 에 따라 제품에 직접 첨가하지 아니한 제품에 사용된 원재료 중에 함유된 성분명을 표시하고자 할 때에는 그 명칭과 실제 그 제품에 함유된 함량을 중량 또는 용량으로 표시하여야 합니다. 다만, 이러한 성분명을 영양성분 강조표시에 준하여 표시하고자 하는 때에는 영양성분 강조표시 관련 규정을 준용할 수 있습니다.
- ‘발린, 로이신, 이소로이신’에 대하여 함유 사실을 표시하고자 한다면, 최종 제품 내에 남아있는 것을 표시하여야 하며 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 및 「식품 등의 표시기준」에서 이에 대하여 허용오차 범위를 규정하고 있지 아니합니다.

식품첨가물

Q 698

명칭과 용도를 함께 표시하여야 하는 식품첨가물을 다른 용도로 사용하였을 때 용도를 표시해야 하나요?

(예) "베타카로틴"을 식품등의 표시기준 [표 4] 용도인 착색료가 아닌 영양강화제로 사용시

- 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 바. 2)에 따라 식품첨가물에 대한 표시는 다음과 같습니다.
 - * [표 4]에 해당하는 용도로 식품을 제조·가공시에 직접 사용·첨가하는 식품첨가물은 그 명칭과 용도를 함께 표시하여야 합니다. (예시) 사카린나트륨(감미료) 등

[표 4]에서 '베타카로틴'은 '착색료'로 사용한 경우에 위 규정에 따라 용도를 함께 표시하여야 하는 것으로
- 제품에 베타카로틴을 '영양강화제'의 용도로 사용하였다면 [표 4]에 해당하는 용도에 해당하지 아니하므로 [표 4]에서 정하는 용도(착색료)를 함께 표시하여서는 아니됩니다.
- 이 경우, '베타카로틴을 '영양강화제' 용도로 사용한 것이 사실이라면 베타카로틴 옆에 괄호로 해당 용도를 표시하는 것은 가능합니다.

Q 699

식품첨가물 제품의 경우 '식품유형 : 식품첨가물' 표시가 의무인가요?

- ① 「식품등의 표시기준」 Ⅰ. 3. 바.에 따라 "식품유형"이라 함은 「식품위생법」 제7조 제1항 및 「축산물 위생관리법」 제4조제2항에 따른 「식품의 기준 및 규격」의 최소분류 단위를 말합니다.
- ② 따라서, 식품유형이란 위 규정에 따라 「식품의 기준 및 규격」의 최소분류단위로서 '식품첨가물'은 위에 따른 '식품유형'에 해당하지 아니하며, 「식품등의 표시기준」 Ⅲ. 2.에 따라 식품첨가물에 "식품첨가물" 또는 "식품유형 : 식품첨가물"의 용어는 의무표시사항이 아닙니다.

Q 700

식품첨가물도 '분말' 같은 성상을 함께 표시해야 하나요?

(예) 초산나트륨분말을 초산나트륨으로 표기

- ① 식품첨가물의 명칭은 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 고시한 명칭 또는 간략명으로 표시하여야 하므로, 고시된 명칭인 '초산나트륨' 또는 간략명 '초산Na'로 표시하여야 합니다.

기구 또는 용기·포장

Q 701

가열조리용 유리제에 용도 및 사용온도 표시에 대한 별도 규정이 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조 방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고 등을 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품등의 표시기준」 III.4.가.5)라)에 따르면 유리제 가열조리용 기구는 직화용, 오븐용, 전자레인지용, 열탕용으로 구분 표시하여야 합니다.
- 동 고시에서는 유리제 가열조리용 기구에 사용온도 표시에 대해서는 별도로 규정하고 있지 않으므로, 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 저촉되지 않는 범위 내에서 객관적인 사실에 근거하여 영업자 책임 하에 표시 또는 광고하는 것은 가능합니다.

유전자변형식품등의 표시기준

Q 702

5% 이상 사용한 복합원재료 내 7순위 원료가 유전자변형 포함 가능성 있는 대두일 때 7순위 원료명과 GMO 표시를 하여야 하나요?

- ① 「유전자변형식품등의 표시기준」제3조제1항에 따라 「식품위생법」 제18조에 따른 안전성 심사 결과 식품용으로 승인된 유전자변형농축수산물*과 이를 원재료로 하여 제조·가공한 후에도 유전자변형 DNA 또는 유전자변형 단백질이 남아 있는 유전자변형식품등은 유전자변형식품임을 표시하여야 합니다.

* 대두, 옥수수, 면화, 카놀라, 사탕무, 알팔파

- ② 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.바.1).마)에 따르면 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명을 포함한다) 또는 식품의 유형을 표시하고 괄호로 물을 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명을 표시하여야 합니다.
- ③ 복합원재료 내 유전자변형 표시대상 원재료(대두)가 포함되어 있는 경우라면 중량 비율에 관계없이 위 규정에 따라 유전자변형식품임을 표시하도록 규정하고 있습니다.
- ④ 또한, 해당 제품에 복합원재료를 사용한 경우 위 규정에 따라 표시하여야 하며, 이 때 복합원재료 내 5순위에 해당하는 원재료를 표시하고, 7순위 대두에 대해 '유전자변형대두 포함가능성 있음' 등으로 표시하여야 합니다.

* (예시) 복합원재료명{물을 제외한 5가지 원재료 나열(유전자변형대두 포함 가능성 있음)}

Q 703

옥수수전분을 원재료로 가공한 난소화성말토덱스트린은 GMO 표시 대상인가요?

- ① 「유전자변형식품등의 표시기준」 제3조제1항에 따라 「식품위생법」제18조에 따른 안전성 심사 결과 식품용으로 승인된 유전자변형농축수산물(대두, 옥수수, 면화, 카놀라, 사탕무, 알팔파)과 이를 원재료로 하여 제조·가공한 후에도 유전자변형 DNA 또는 유전자변형 단백질이 남아 있는 유전자변형식품등은 유전자변형식품임을 표시하여야 합니다.
- ② 다만, 위 규정에 따른 표시대상 중 유전자변형농산물이 비의도적으로 3%이하인 농산물과 이를 원재료로 사용하여 제조·가공한 식품 또는 식품첨가물의 경우 구분유통증명서 또는 정부증명서 또는 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조 및 제8조에 따라 지정되었거나 지정된 것으로 보는 시험·검사기관에서 발행한 유전자변형식품등 표시대상이 아님을 입증 하는 시험·검사성적서 중 하나를 구비하는 경우에는 유전자변형식품임을 표시하지 아니할 수 있으며,
- ③ 같은 고시 제3조제2항제2호에 따라 고도의 정제과정 등으로 유전자변형 DNA 또는 유전자변형 단백질이 전혀 남아 있지 않아 검사불능인 당류, 유지류 등의 경우 유전자변형식품임을 표시하지 아니할 수 있습니다.
- ④ 해당 제품(난소화성 말토덱스트린)의 원재료로 사용한 덱스트린이 「식품의 기준 및 규격」 상의 ‘당류 >> 엿류 >> 덱스트린’에 부합하는 경우라면 위 규정에 따라 별도의 구비서류(구분유통증명서 등) 없이 유전자변형식품임을 표시하지 아니할 수 있습니다.

Q 704

GMO 표시 면제와 관련 부형제나 희석제, 안정제, 가공보조제 등과 같은 용도로 사용하면 표시 면제되는 것으로 알고 있는데 각 용도에 따른 사용량 기준이 있나요?
(예) 옥수수전분의 부형제 용도 사용

- ① 「유전자변형식품등의 표시기준」 제3조제1항에 따라 「식품위생법」제18조에 따른 안전성 심사 결과 식품용으로 승인된 유전자변형농축수산물(대두, 옥수수, 면화, 카놀라, 사탕무, 알팔파)과 이를 원재료로 하여 제조·가공한 후에도 유전자변형 DNA 또는 유전자변형 단백질이 남아 있는 유전자변형식품등은 유전자변형식품임을 표시하여야 합니다.
- ② 같은 고시 제2조제2호에 따라 가공보조제(「식품첨가물의 기준 및 규격」에 따른 가공보조제로서 식품의 제조과정에서 기술적 목적을 달성하기 위하여 의도적으로 사용되고 최종 제품 완성 전 분해, 제거되어 잔류하지 않거나 비의도적으로 미량 잔류할 수 있는 식품첨가물), 부형제(식품성분의 균일성을 위하여 첨가하는 물질), 희석제(식품의 물리·화학적 성질을 변화시키지 않고, 그 농도를 낮추기 위하여 첨가하는 물질), 안정제(식품의 물리·화학적 변화를 방지할 목적으로 첨가하는 물질)의 용도로 사용하는 것은 원재료에서 제외한다고 규정하고 있습니다.
- ③ 해당 제품에 원재료로 사용된 '옥수수전분'이 위 규정에 따른 부형제 용도로 사용된 사실을 세부제조공정도, 제조사 발행 용도증명서 등을 통해 제조공정상 해당 옥수수 전분이 어느 단계에 사용되어 부형제로서 작용하여 제품이 생산되는지 명확히 입증할 경우에 한하여 유전자변형식품임을 표시하지 아니할 수 있습니다.
- ④ 다만, 입증하지 못하는 경우라면 「유전자변형식품등의 표시기준」 제3조제2항에 따라 유전자변형농산물이 비의도적으로 3%이하인 농산물과 이를 원재료로 사용하여 제조·가공한 식품등의 경우에는 구분유통증명서 또는 정부증명서 또는 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조 및 제8조에 따라 지정되었거나

지정된 것으로 보는 시험·검사기관에서 발행한 유전자변형식품등 표시대상이 아님을 입증하는 시험·검사성적서 중 한 가지를 구비하는 경우 유전자변형식품임을 표시하지 아니할 수 있습니다.

- 참고로, 제조사용도증명서, 세부 제조공정도 등 이와 관련된 세부적인 사항에 대해서는 수입 시 물품 통관지역을 관할하는 지방식품의약품안전청에 문의하시어 안내 받으시기 바랍니다.

Q 705

대두레시틴을 산화방지제 용도로 사용한 경우 제조사 용도증명서 제출 시 유전자변형식품(GMO) 표시 제외대상이 될 수 있나요?

- 「유전자변형식품등의 표시기준」(식약처 고시 제2019-98호)에 따라 「식품위생법」 제18조에 따른 안전성 심사 결과, 식품용으로 승인된 유전자변형농축수산물(대두, 옥수수, 면화, 카놀라, 사탕무, 알팔파)과 이를 원재료로 하여 제조·가공한 후에도 유전자변형 DNA 또는 유전자변형 단백질이 남아있는 유전자변형식품등은 유전자변형식품임을 표시하여야 합니다.
- 다만, 유전자변형식품 표시대상 원재료가 가공보조제(「식품첨가물의 기준 및 규격」에 따른 가공보조제로써 식품의 제조 과정에서 기술적 목적을 달성하기 위하여 의도적으로 사용되고 최종 제품 완성 전 분해, 제거되어 잔류하지 않거나 비의도적으로 미량 잔류할 수 있는 식품첨가물), 부형제(식품성분의 균일성을 위하여 첨가하는 물질), 희석제(식품의 물리·화학적 성질을 변화시키지 않고, 그 농도를 낮추기 위하여 첨가하는 물질), 안정제(식품의 물리·화학적 변화를 방지할 목적으로 첨가하는 물질)의 용도로 사용되었음을 입증하는 제조업체의 용도 증명서, 세부제조공정도 등을 제출하여 입증하는 경우에는 동 고시 제2조제2호에 따라 표시대상 원재료에서 제외하고 있습니다.

- 해당 제품에 원재료로 대두레시틴을 산화방지제*의 목적으로 사용한 경우라면 위 규정에 따른 용도의 원재료로 판단되지 않습니다.

* 「식품첨가물의 기준 및 규격」 1.2.2)(10)에 따르면 “산화방지제”란 산화에 의한 식품의 품질 저하를 방지하는 식품첨가물

- 참고로, 「유전자변형식품등의 표시기준」 제3조제2항에 따라 유전자변형농산물이 비의도적으로 3%이하인 농산물과 이를 원재료로 사용하여 제조·가공한 식품등의 경우에는 구분유통증명서 또는 정부증명서 또는 「식품·의약품 분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조 및 제8조에 따라 지정되었거나 지정된 것으로 보는 시험·검사 기관의 검사결과에서 발행한 유전자변형식품등 표시대상이 아님을 입증하는 시험·검사성적서 중 한 가지를 구비하는 경우에는 유전자변형식품임을 표시하지 않을 수 있으니 참고하시기 바랍니다.

Q 706

가공식품에 유전자변형식품임을 표시해야 하는 원료는 어디서 확인할 수 있나요?

- ① 「유전자변형식품등의 표시기준」 제3조제1항에 따르면 「식품위생법」 제18조에 따른 안전성 심사 결과, 식품용으로 승인된 유전자변형농축수산물(6종; 대두, 옥수수, 면화, 카놀라, 사탕무, 알팔파)과 이를 원재료로 하여 제조·가공 후에도 유전자변형 DNA 또는 유전자변형 단백질이 남아 있는 유전자변형식품등은 유전자변형식품임을 표시하여야 합니다.
- ② 같은 고시 제5조제8호에 따라 Non-GMO 등의 표시는 같은 고시 제3조제1항에 해당하는 표시대상 중 유전자변형식품등을 사용하지 않은 경우로서 표시대상 원재료 함량이 50%이상이거나 해당 원재료 함량이 1순위로 사용한 경우에만 한하여 표시할 수 있으며, 이 경우 비의도적 혼입치가 인정되지 않습니다.
- ③ 아울러, 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」 제2조제3호하목에 따라 「유전자변형식품등의 표시기준」 제3조제1항에 해당하는 표시대상 유전자변형농임수축산물이 아닌 농산물·임산물·수산물·축산물 또는 이를 사용하여 제조·가공한 식품등에 'Non-GMO' 등과 같은 표현을 사용한 표시·광고는 소비자를 기만하는 표시 또는 광고로 규정하고 있습니다.
- ④ 참고로, 유전자변형식품 표시는 해당하는 경우 반드시 표시하여야 하며, 식품용으로 승인된 유전자변형농축수산물 현황은 '식품안전나라(<https://www.foodsafetykorea.go.kr>) > 식품·안전 > GMO > GMO 승인 현황 자료'에서 확인하실 수 있습니다.

Q 707

국내산 대두를 90% 사용하여 제조한 식품의 온라인 사이트에 'Non-GMO' 표시·광고 가능한가요?

- ① 「유전자변형식품등의 표시기준」(식약처 고시)제3조제1항에 따라 식품위생법 제18조에 따른 안전성 심사결과, 식품용으로 승인된 유전자변형농축수산물(대두, 옥수수, 면화, 카놀라, 사탕무, 알팔파)과 이를 원재료로 하여 제조·가공 후에도 유전자변형 DNA 또는 유전자변형 단백질이 남아 있는 유전자변형식품등은 유전자 변형식품임을 표시하여야 합니다.
- ② 같은 고시 5조제8호에 따라 제3조제1항(위의 규정)에 해당하는 표시대상 중 유전자변형식품등을 사용하지 않은 경우로서 표시대상 원재료 함량이 50%이상 이거나 또는 해당 원재료 함량이 1순위로 사용한 경우에 한하여 “비유전자변형 식품, 무유전자변형식품, Non-GMO, GMO-free” 표시를 할 수 있으며, 이 경우 비의도적 혼입치가 인정되지 않습니다.
- ③ 최종제품에 원재료로 사용한 대두가 비유전자변형임을 입증할 수 있는 구분유통 증명서 등(우리나라에서 재배·생산한 대두의 경우에는 원산지증명서)을 구비하고 있고, 해당 대두가 최종제품에 50%이상이거나 1순위로 사용한 경우에 한하여 “Non-GMO”등을 표시할 수 있습니다. 또한, 이 경우 비의도적 혼입치가 인정되지 아니하므로 최종제품에 대해 시험·검사기관*에서 발행한 시험·검사성적서를 통해 유전자변형성분(DNA, 단백질)이 불검출임을 입증할 수 있어야 합니다.
- ④ 따라서 해당 제품이 위에 부합하는 경우라면 해당 제품과 온라인 판매 사이트 등에 Non-GMO 표시·광고는 가능합니다.

Q 708

당류, 유지류 등 고도의 정제과정으로 유전자변형 DNA가 남아있지 않은 경우에도 non-GMO 표시를 할 수 있나요?

- ① 「유전자변형식품등의 표시기준」 제3조제1항에 따라 국내에서 식품용으로 승인된 유전자변형농축수산물(대두, 옥수수, 면화, 카놀라, 사탕무, 알팔파)과 이를 원재료로 하여 제조·가공 후에도 유전자변형 DNA가 남아있는 경우 유전자변형식품임을 표시하여야 합니다.
- ② 다만, 고도의 정제과정 등으로 유전자변형 DNA 또는 유전자변형 단백질이 전혀 남아있지 않아 검사불능인 당류, 유지류 등의 경우 유전자변형식품임을 표시하지 아니할 수 있음을 알려드립니다.
- ③ Non-GMO 등과 같은 표시는 동 고시 제5조제8호에 따라 제3조제1항에 해당하는 표시대상 중 유전자변형식품등을 사용하지 않은 경우로서 표시대상 원재료 함량이 50%이상이거나 해당 원재료 함량이 1순위로 사용한 경우에 한하여 표시할 수 있으며, 표시하는 경우 비의도적 혼입치가 인정되지 않습니다.
- ④ GMO 표시대상이 아닌 유지류, 당류의 경우 “Non-GMO” 등과 같은 강조 표시는 적절하지 않습니다.

Q 709

'일반식품에 'Non-GMO' 온라인 광고 시 실증자료를 함께 게시하여야 하나요?

- 「유전자변형식품등의 표시기준」(식약처 고시) 제3조제1항에 따라 「식품위생법」 제18조에 따른 안전성 심사결과, 식품용으로 승인된 유전자변형농축수산물(대두, 옥수수, 면화, 카놀라, 사탕무, 알팔파)과 이를 원재료로 하여 제조·가공 후에도 유전자변형 DNA 또는 유전자변형 단백질이 남아 있는 유전자변형식품등은 유전자변형식품임을 표시하여야 합니다.
- 같은 고시 5조제8호에 따라 제3조제1항(위의 가. 규정)에 해당하는 표시대상 중 유전자변형식품등을 사용하지 않은 경우로서 표시대상 원재료 함량이 50%이상 이거나 또는 해당 원재료 함량이 1순위로 사용한 경우에 한하여 “비유전자변형 식품, 무유전자변형식품, Non-GMO, GMO-free” 표시를 할 수 있으며, 이 경우 비의도적 혼입치가 인정되지 않습니다.
- 최종제품에 원재료로 사용한 대두가 비유전자변형임을 입증할 수 있는 구분유통 증명서 등(우리나라에서 재배·생산한 대두의 경우에는 원산지증명서)을 구비하고 있고, 해당 대두가 최종제품에 50%이상이거나 1순위로 사용한 경우에 한하여 “Non-GMO”등을 표시할 수 있습니다. 또한, 이 경우 비의도적 혼입치가 인정되지 아니하므로 최종제품에 대해 시험·검사기관*에서 발행한 시험·검사성적서를 통해 유전자변형성분(DNA, 단백질)이 불검출임을 입증할 수 있어야 합니다.
- 영업자가 위에 따라 해당 표시·광고에 대한 증빙 자료를 구비하고 있는 경우 온라인 판매 사이트 등에 증빙 서류를 별도로 게시하지 않아도 무방합니다.

Q 710

유전자변형식품 표시대상이 아닌 원료를 사용하고 비유전자변형식품(Non-GMO) 표시가 가능한가요?

- ① 「유전자변형식품등의 표시기준」 제3조제1항에 따르면 「식품위생법」 제18조에 따른 안전성 심사 결과, 식품용으로 승인된 유전자변형농축수산물(6종; 대두, 옥수수, 면화, 카놀라, 사탕무, 알팔파)과 이를 원재료로 하여 제조·가공 후에도 유전자변형 DNA 또는 유전자변형 단백질이 남아 있는 유전자변형식품등은 유전자변형식품임을 표시하여야 합니다.
- ② 따라서, 같은 고시 제5조제8호에 따라 Non-GMO 등의 표시는 같은 고시 제3조제1항에 해당하는 표시대상 중 유전자변형식품등을 사용하지 않은 경우로서 표시대상 원재료 함량이 50%이상이거나 해당 원재료 함량이 1순위로 사용한 경우에 한하여 표시할 수 있으며, 이 경우 비의도적 혼입치가 인정되지 않습니다.
- ③ 아울러, 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」 제2조제3호하목에 따라 「유전자변형식품등의 표시기준」 제3조제1항(위의 가. 규정)에 해당하는 표시대상 유전자변형농임수축산물이 아닌 농산물·임산물·수산물·축산물 또는 이를 사용하여 제조·가공한 식품등에 'Non-GMO' 등과 같은 표현을 사용한 표시·광고는 소비자를 기만하는 표시 또는 광고로 규정하고 있습니다.

기 타

Q 711

식품 등을 텔레비전, 인쇄물 등을 통해 광고하는 경우, 포함해야 할 내용과 그 표시 방법이 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 6] 1.에 따라 식품등을 텔레비전·인쇄물 등을 통해 광고하는 경우에는 제품명, 제조·가공·처리·판매하는 업소명(관할 관청에 허가·등록·신고한 업소명을 말한다)을 그 광고에 포함시켜야 한다. 다만, 수입식품등의 경우에는 제품명, 제조국(또는 생산국) 및 수입식품등 수입·판매업의 업소명을 그 광고에 포함시켜야 합니다.
- 다만, 동영상으로 광고하는 경우 위의 규정에서 글씨크기(포인트), 표시위치, 영상에 보여지는 시간에 대해서는 별도로 규정하고 있지 않습니다.

Q 712

2023.09.26 식품등의 표시기준 일부개정고시, 빙과에 대한 장기보존 냉동식품 기준 제외와 관련하여 시행 이후 기존에 남아있는 포장재 사용이 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」(식품의약품안전처 고시 제2023-64호) II. 2. 다. 1)에 따라 냉동식품은 유형에 따라 가열하지 않고 섭취하는 냉동식품은 “가열하지 않고 섭취하는 냉동식품”으로, 가열하여 섭취하는 냉동식품은 “가열하여 섭취하는 냉동식품”으로 구분 표시하여야 합니다. (「식품위생법」 제7조에 따른 유형에 한함. 단, 빙과류 중 빙과 및 얼음류는 제외함)
- 따라서, 위 규정의 시행일은 2023년 9월 26일이므로, 시행일부터 제조하는 빙과 및 얼음류는 규정 적용대상이 아닙니다.
- 아울러, 개정 전 고시에 따라 “가열하지 않고 섭취하는 냉동식품” 문구를 표시한 빙과 및 얼음류의 경우, 별도의 수정 없이 영업에 사용할 수 있으며 해당 포장지를 소진한 후에는 위 규정에 따른 표시를 하지 않고 포장지를 제작하는 것이 적절합니다.

Q 713

유함유가공품, 기타가공품의 경우 살균제품, 비살균제품, 멸균제품 유무에 대해 표시하여야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 III. 1. 머. 2) 거) (4)에 따라 “유함유가공품”의 기타 표시사항으로 살균제품 또는 멸균제품인 경우에는 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분하여 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간살균 또는 고온단시간살균을 표시하고자 하는 경우에는 “파스퇴라이제이션”으로 표시할 수 있다.를 규정하고 있으며
- ② 같은 고시 III. 1. 처. 2) 하) (1)에 따라 “기타가공품”의 기타 표시사항으로 기타가공품 중 살균제품, 멸균제품은 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 각각 표시하여야 합니다.
- ③ “유함유가공품” 및 “기타가공품”은 위 규정에 따라 해당하는 경우 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 각각 표시하여야 하고, “비살균제품”으로 표시하여야 하는 것은 아닙니다.

Q 714

포장일 표시된 농산물 등 자연상태 수입식품 소분 시 재포장일자를 표시할 수 있나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 III. 1. 퍼. 2) 라) 에 따라 자연상태 식품은 생산연도, 생산연월일(채취·수확·어획·도축한 연도 또는 연월일) 또는 포장일 표시대상입니다.
- ② 해당 제품을 소분하여 재포장 할 때에는 수입 당시 용기·포장에 표시된 포장일을 동일하게 표시하고, 추가적으로 재포장한 일자를 표시하는 것은 가능합니다.

Q 715

수입 천일염의 '식용' 표시는 어떻게 표시하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 III.1.파.2)나) 에 따라 식염 중 천일염에 한하여 주표시면에 식용임을 표시하여야 합니다.
- ② 해당 제품이 식염 중 '천일염'에 해당하는 경우라면 위 규정에 따라 주표시면에 식용임을 표시하여야 하나, 해당 제품이 스티커 처리 등을 하는 수입식품의 경우라면 스티커로 부착하는 한글표시사항에 식용임을 표시하시기 바랍니다.
 - * 다만, 한글로 표시된 용기·포장으로 포장하여 수입되는 식품의 경우에는 위 규정에 따라 주표시면에 표시하시기 바람

Q 716

식초제품인 경우, 초산의 함량을 표시하게 되어 있는데 제조공정마다 초산 함량이 매번 다르게 측정되는 제품(5%~ 7% 사이) 인 경우 한글표시사항에 초산함량을 범위로 표시해도 되나요?

- 「식품등의 표시기준」 III. 1. 파. 2) 가) (15) (가) 에 따라 식초는 초산의 함량을 표시하여야 하며, 발효식초의 경우에는 과실·곡물술덧, 과실주, 과실착즙액, 곡물주, 곡물당화액, 주정 또는 주류 등의 원재료명 및 함량을 표시하여야 하고, 해당 원재료 명칭을 제품명에 사용할 수 있습니다.
- 먼저, 위 규정에 따른 초산의 함량 표시를 할 때, 표시량과 실제량을 대비하여 부족량에 대한 별도의 허용오차를 규정하고 있지 않습니다.
- 최종제품에서 초산의 실제 량보다 표시량이 많은 경우라면 「식품등의 표시기준」 위반에 해당하므로 이를 참고하여 영업자의 책임 하에 객관적 사실에 입각한 초산의 함량을 표시하시기 바랍니다.
- 참고로, 함량을 표시할 때 정확한 함량을 표시하지 않고, 이상, 이하 또는 범위 등을 사용하여 표시하는 것은 적절하지 않습니다.

Q 717

표시사항이 잘못 표시된 식품을 기부할 수 있나요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3] 제1호에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시해야 합니다.
- ② 「식품등의 표시기준」 II. 1. 너. 5) 에 따라 표시는 규칙 제5조 관련 [별표 3] 제4호의 본문 규정에 따라 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여야 하나, 제조연월일, 소비기한 또는 품질유지기한을 제외한 식품의 안전과 관련이 없는 경미한 표시사항으로 관할 허가(등록 또는 신고)관청에서 승인한 경우 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 합니다.
- ③ 따라서, 「식품위생법」 제3조에 따라 '판매'에는 불특정 다수인에게 제공하는 것을 포함하므로 식품을 기부하는 것도 판매의 범위에 포함되며, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 저촉되지 않도록 표시되어 있어야 합니다.
- ④ 참고로, 기부하는 식품의 목적과 대상 등을 고려할 때 기 생산된 제품의 표시 사항 중 소비기한 날짜 등의 식품 안전과 관련되는 표시가 아닌 성분명의 오기와 소비기한 표시를 등을 한 경우라면 관할 허가 관청의 승인 하에 스티커 처리 등 별도의 보완 작업이 필요합니다.

Q 718

식품접객업소에서 메뉴명을 00갈비(소 또는 돼지의 갈비 부위를 사용)라고 할 경우, 갈비의 함량을 표시해야 하나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조(부당한 표시 또는 광고행위의 금지)에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 같은 법률 시행령 제3조에 따른 [별표 1] ‘부당한 표시 또는 광고의 내용’ 및 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」에서 부당한 표시 또는 광고의 구체적인 내용을 예시하고 있습니다.
- 또한, 위 법률 제4조에 따른 「식품등의 표시기준」 「별지 1」1.가.3)가)에서 식품의 처리·제조·가공시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 하고, 나)에서 위 가)의 규정에도 불구하고, 해당 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는

경우는 그 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명의 함량표시를 하지 않을 수 있도록 규정하고 있습니다.

(식품유형명 사용 예시) “○○토마토케첩”(식품유형: 토마토케첩), “○○조미김”
(식품유형: 조미김)

(즉석섭취·편의 식품류명 사용 예시) “○○햄버거”, “○○김밥”, “○○순대”

(요리명 사용 예시) “수정과○○”, “식혜○○”, “불고기○○”, “피자○○”,
“짬뽕○○”, “바비큐○○”, “갈비○○”, “통닭○○

- 따라서, 위의 규정은 식품제조·가공업 영업자 등이 제조·가공하는 "가공식품"의 "표시사항"에 적용되는 규정이며, 식품접객업 영업소에서의 조리하는 "조리식품"의 메뉴명에 대하여 직접 적용되는 규정은 아닙니다.
- 참고로, 식품접객업 영업소의 조리식품 원재료에 갈비(소 또는 돼지)를 사용하고 메뉴명 일부로 '갈비' 표시는 가능하며, 해당 표시에 대한 함량 기준은 별도로 규정하고 있지 않습니다.

Q 719

제과점영업에서 조리한 음료의 메뉴명 일부로 원재료명 사용한 경우 해당 원재료의 명칭과 함량을 표시하여야 하나요?

☞ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 시행규칙 제4조에 따라 「식품위생법 시행령」 제21조에 따른 영업을 하는 자 중 다음*에 해당하는 경우 표시의무자에 해당합니다.

* 1) 「식품위생법 시행령」 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업업을 하는 자(식용얼음의 경우에는 용기·포장에 5킬로그램 이하로 넣거나 싸서 생산하는 자만 해당한다), 2) 「식품위생법 시행령」 제21조제2호에 따른 즉석판매제조·가공업업을 하는 자, 3) 「식품위생법 시행령」 제21조제3호에 따른 식품첨가물제조업을 하는 자, 4) 「식품위생법 시행령」 제21조제5호가목에 따른 식품소분업을 하는 자, 같은 호 나목1)에 따른 식용얼음판매업자(얼음을 용기·포장에 5킬로그램 이하로 넣거나 싸서 유통 또는 판매하는 자만 해당한다) 및 같은 호 나목 4)에 따른 집단급식소 식품판매업을 하는 자, 5) 「식품위생법 시행령」 제21조제7호에 따른 용기·포장류제조업을 하는 자

☞ ‘제과점 영업자’는 「식품위생법 시행령」 제21조 제8호에 따른 식품접객업에 해당하여 위 규정에 따른 표시의무자가 아니므로, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조, 제5조, 제6조에서 정한 의무표시사항을 표시하지 않아도 됩니다.

Q 720

자사에서 생산한 어묵과 타사에서 생산한 소스를 함께 포장한 경우(품목제조 보고는 통합해서 함) 어묵과 소스의 표시사항을 각각 표시해야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 1. 3. 더. 에 따라 “복합원재료”라 함은 2종류 이상의 원재료 또는 성분으로 제조·가공하여 다른 식품의 원료로 사용되는 것으로서 행정관청에 품목제조보고 되거나 수입신고 된 식품을 말합니다.
- ② 같은 고시 『별지 1』 1. 바. 마)에 따라 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원 재료를 나타내는 명칭(제품명을 포함) 또는 식품의 유형을 표시하고 괄호로 물을 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명을 표시 하여야 합니다. 다만, 복합원재료가 당해 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 5%미만에 해당하는 경우 또는 복합원재료를 구성하고 있는 복합원재료의 경우에는 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명을 포함) 또는 식품의 유형만을 표시 할 수 있습니다.
- ③ 같은 고시 『별지 1』 1. 바. 1) 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공 시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외함. 이하 같음)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다. 다만, 중량비율로서 2% 미만인 나머지 원재료는 상기 순서 다음에 함량 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있습니다.
- ④ 제조하는 식품(어묵)에 타사에서 제조하여 포장한 식품(소스)을 별첨(따로 덧붙임) 하고 이를 하나의 제품으로 품목제조보고 할 때의 원재료명 표시에 대한 것으로서,
- ⑤ 타사에서 제조하여 포장된 식품을 최종제품에 별첨한 경우, 위 규정에 따른 ‘다른 식품의 원료로 사용되는 것’으로 보기 어려우므로, ‘소스’와 ‘어묵’을 구분하고 각각 사용된 원재료를 모두 표시하여야 합니다.

Q 721

식품 제조업소에서 제품관리를 위한 표시(로트번호)를 표시사항에 추가로 표시할 수 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제5조제2항 관련 [별표 3] 제1호에 따르면 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시하여야 합니다.
- 위에 따른 의무 표시사항의 오인·혼동을 야기하지 않는 범위 내에서 영업자의 책임 하에 해당 표시를 하는 것은 가능할 것으로 판단되며, 다만, 해당 표식으로 인하여 정보표시면의 면적이 부족하게 되어 글씨 크기가 10포인트 미만으로 표시 하여서는 아니됩니다.

Q 722

제품의 구분을 위해 소비기한 뒤에 ‘1A’ 등의 문구(로트번호)를 추가로 표시할 수 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조 제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.라.1)에 따라 소비기한은 “○○년○○월○○일까지”, “○○.○○.○○까지”, “○○○○년○○월○○일까지”, “○○○○.○○.○○까지” 또는 “소비기한:○○○○년○○월○○일”로 표시하여야 합니다.
- 따라서, 제품에 대해 제조·가공 시 사용되는 원재료의 구분을 위해 소비기한 뒷쪽에 추가 문구(1A 등)를 표시하고자 하는 경우로서 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 및 「식품등의 표시기준」을 준수하여 표시하고 소비자의 오인·혼동을 일으키지 않는 범위 내에서 빈 공간을 활용하여 추가 문구(1A 등)를 표시하는 것이 적절합니다.

Q 723

젤리의 경우 질식 방지를 위한 경고문구를 표시하여야 하나요?

- 해당 제품이 한입크기로서 작은 용기에 담겨져 있는 젤리제품(소위 미니컵젤리 제품)인 경우라면 「식품등의 표시기준」Ⅲ.1.가.2)거)(3)에 따라 잘못 섭취에 따른 질식을 방지하기 위한 경고문구를 표시하여야 합니다.

(예시) “열려서 드시지 마십시오. 한번에 드실 경우 질식의 위험이 있으니 잘 씹어 드십시오. 5세 이하 어린이 및 노약자는 섭취를 금하여 주십시오.” 등의 표시

Q 724

큰 통에 여러개 들어있는 막대사탕의 경우 개별 제품에 표시사항이 없다면 낱개 사탕은 개별 판매가 불가능한가요?

- 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3] 제1호에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시하여야 합니다.
- 다만, 캔디류, 추잉껌, 초콜릿류 및 잼류가 최소 판매단위 제품의 가장 넓은 면면적이 30제곱센티미터 이하이고, 여러 개의 최소 판매단위 제품이 하나의 용기·포장으로 진열·판매될 수 있도록 포장된 경우에는 그 용기·포장에 대신 표시할 수 있습니다.
- 따라서, 해당제품이 캔디류에 해당하고, 낱개 제품이 최소 판매단위로서 제품의 가장 넓은 면의 면적이 30제곱센티미터 이하이고, 여러 개의 최소 판매단위 제품이 하나의 용기·포장으로 진열·판매될 수 있도록 포장된 경우라면, 상기 규정에 따라 그 용기·포장에 대신 표시할 수 있으니 참고하시기 바랍니다.

Q 725

제품에 추가로 '○인분'을 표시하고자 합니다. 별도의 스티커를 부착하여 표시할 수 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조 방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고 등을 하여서는 아니 됩니다.
- 따라서, 동 법 및 「식품등의 표시기준」에서는 “○인분”에 대하여 별도로 규정하고 있지 아니하므로, 객관적인 사실에 근거하여 영업자 책임 하에 표시 또는 광고가 가능할 것으로 판단되며, 기존 표시사항 등이 표시되어 있는 포장지에 스티커 등을 사용하여 인분에 대한 내용 등을 추가로 표시하고자 하는 경우라면 관할 관청 승인 하에 가능합니다.

Q 726

즉석조리식품 또는 간편조리세트에 “밀키트” 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조 방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 법 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 즉석조리식품 또는 간편조리세트에 “밀키트” 표시를 하고자 하는 것으로서, ‘밀키트’는 ‘손질된 재료와 양념, 조리방법 등이 함께 포장되어 있어 집에서 간편하게 조리해 먹을 수 있는 제품’등의 의미로 통용되고 있습니다.
- 따라서, 일반적으로 통용되는 의미에 부합하는 경우라면 식품유형을 명확히 표시하고 이와 별도로 “밀키트”를 표시하는 것은 가능합니다.

Q 727

비닐에 담은 당근을 종이상자에 넣고 수입되는 경우라면 한글표시사항이 있어야 하나요?

- ☉ 「식품등의 표시기준」 III. 1. 퍼. 2)에 따라 자연상태 식품(농산물)의 표시사항은 다음*과 같습니다.

* 가) 내용물의 명칭 또는 제품명(제품명의 경우 내용물의 명칭 포함), 나) 업소명(채취·생산자, 채취·생산자단체명 또는 포장업체명, 수입식품의 경우 수입판매업소명), 다)생산연도, 생산연월일(채취·수확·어획·도축한 연도 또는 연월일) 또는 포장일, 라) 내용량[다만, 비닐랩(wrap) 등으로 포장(진공포장 제외)하여 관능으로 내용물을 확인할 수 있도록 투명하게 포장(이하 “투명포장”이라 한다)한 자연상태 식품은 내용량 표시를 생략할 수 있음], 마) 보관방법(해당 경우에 한함), 바) 주의사항(해당 경우에 한함), 사) 유전자변형 농축수산물의 경우 「유전자변형식품등의 표시기준」에 따름, 아) 기타표시사항(1) 해동한 수산물은 ‘해동’이라는 표시와 함께 냉장 진열 시작 일시를 표시하여야 함. 이 경우 해동한 수산물의 해동 표시 등은 별도의 표지판을 사용하여 표시할 수 있음, 2) 용기·포장에 넣어지지 않고 수입되는 자연상태의 농·임·축·수산물은 한글 표시를 생략할 수 있음, 3) 투명포장한 자연상태 식품 중 냉동·건조·염장·가열처리 하지 아니한 것은 생산연도, 생산연월일 또는 포장일을 생략할 수 있음, 4) 「양곡관리법 시행규칙」 [별표 4] 양곡의 표시사항 및 표시방법에 따라 표시한 양곡의 경우에는 생산연도, 생산연월일 또는 포장일을 제외한 한글 표시를 생략할 수 있음. 다만, 투명포장한 자연상태 식품 중 냉동·건조·염장·가열처리 하지 아니한 것은 생산연도, 생산연월일 또는 포장일을 생략할 수 있음, 5) 「지역농산물 이용촉진 등 농산물 직거래 활성화에 관한 법률」 제2조제3호의 가목 및 나목에 따라 직거래를 통해 유통되는 자연상태 식품 중 투명포장한 것은 한글표시를 생략할 수 있음, 6) 투명포장한 자연

상태 식품(최종소비자에게 판매하는 식품에 한한다)의 경우 표시 사항을 진열 상자에 표시하거나 별도의 표지판에 기재하여 게시하는 때에는 개개의 제품 별 표시를 생략할 수 있음(다만, 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 것은 제품별 표시사항을 생략하여서는 아니 됨)).

- ☞ 따라서, 용기·포장에 넣어지지 않고 수입되는 자연상태의 농·임·축·수산물은 한글 표시를 생략할 수 있으나, 용기(비닐과 박스)에 담겨져 수입되는 자연상태 농산물인 것으로 판단되어 자연상태 식품(농산물)의 표시사항을 표시해야 합니다.

Q 728

‘케이크에 동봉된 초’도 표시사항을 표시해야 하나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3] 제1호에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시해야 합니다.
- 「식품등의 표시기준」 II. 1. 타. 에 따라 제품에 사용되는 합성수지제 또는 고무제의 용기 또는 포장지에는 포장재질을 다음과 같이 표시하여야 합니다.
 - 1) 합성수지제 또는 고무제의 재질에 따라 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 등재된 재질명칭인 염화비닐수지, 폴리에틸렌, 폴리프로필렌, 폴리스티렌, 폴리염화비닐리덴, 폴리에틸렌테레프탈레이트, 페놀수지, 실리콘고무 등으로 각각 구분하여 표시하여야 하며, 이 경우 약자로 표시할 수 있습니다.
 - 2) 「자원의 절약과 재활용 촉진에 관한 법률」에 따라 폴리에틸렌(PE), 폴리프로필렌(PP), 폴리에틸렌테레프탈레이트(PET), 폴리스티렌(PS), 염화비닐수지(PVC)가 표시되어 있으면 별도 재질표시를 생략할 수 있습니다.

다. 동 고시 III. 4. 가. 5) 바) 에 따라 기구 및 용기·포장의 재질표시는 식품과 직접 접촉하는 부분의 재질만을 표시할 수 있습니다.
- 또한, 식품을 섭취할 때 사용하는 기구의 식품과 직접 접촉하는 재질이 합성수지제 또는 고무제라면 해당 재질을 최소판매단위별 용기·포장에 함께 표시하는 것이 바람직할 것으로 판단됩니다.
- 따라서, 케이크에 동봉되는 추가 기구가 아니라면 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 따른 표시대상이 아닙니다.

Q 729

동일식품 완제품을 여러 개 합포장하여 온라인 판매하는 경우 외포장지에 표시는 생략 가능한가요?

- ① 「식품등의 표시기준」 Ⅱ. 1. 아. 에 따라 세트포장(각각 품목제조보고 또는 수입신고 된 완제품 형태로 두 종류 이상의 제품을 함께 판매할 목적으로 포장한 제품을 말함) 형태로 구성한 경우 세트포장의 외포장지에는 이를 구성하고 있는 각 제품에 대한 표시사항을 각각 표시하여야 합니다. 이 경우 소비기한은 구성제품 가운데 가장 짧은 소비기한 또는 그 이내로 표시해야 하며, 세트포장을 구성하는 각 개별 제품에는 표시사항을 표시하지 아니할 수 있습니다. 다만, 상기 규정에도 불구하고, 세트포장을 구성하는 각 개별 제품에 표시를 한 경우로서, 소비자가 이를 명확히 확인할 수 있거나, 온라인 판매 페이지 등에서 표시사항이 확인되어 구매한 소비자에게 직접 배송되는 세트포장은 외포장지에 표시를 하지 아니할 수 있습니다.
- ② 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3] 제1호에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시해야 합니다.
- ③ 각각 품목제조보고 되거나 수입신고 된 두 종류 이상의 제품을 하나의 상품으로 구성하여 판매하는 경우라면 ‘세트포장제품’으로 판단되므로, 각 개별 제품에 표시를 하고 온라인 판매 페이지 등에서 표시사항이 확인되어 구매한 소비자에게 직접 배송되는 경우라면 세트포장제품의 외포장지에 각 품목에 대한 표시사항을 표시하지 않을 수 있습니다.
- ④ 다만, 최소 판매단위별 용기·포장 안에 동일한 하나의 제품만 복수로 구성되어 있는 경우라면 세트포장제품 규정 적용 대상이 아닙니다.
- ⑤ 따라서, 각각의 내포장지에 표시사항이 표시되어 있고, 온라인 판매 페이지 등에서 표시사항이 확인되어 구매한 소비자에게 직접 배송되는 경우라도 최소판매단위별 용기·포장의 표시를 생략할 수 없습니다.

Q 730

투명 포장한 자연상태식품에 생산연월일이나 포장일을 생략할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」 Ⅲ. 1. 퍼. 2) 다)에 따라 자연상태 식품은 생산연도, 생산연월일(채취·수확·어획·도축한 연도 또는 연월일) 또는 포장일을 표시하여야 합니다.
- 같은 고시 Ⅲ. 1. 퍼. 2) 아) 3)에 따라 자연상태 식품은 투명포장한 자연상태 식품 중 냉동·건조·염장·가열처리 하지 아니한 것은 생산연도, 생산연월일 또는 포장일을 생략할 수 있습니다.
- 해당 제품이 투명포장한 자연상태 식품이고, 냉동·건조·염장·가열처리 하지 아니한 것이라면 생산연도, 생산연월일 또는 포장일을 생략할 수 있습니다.

Q 731

식품소분업체에서 소분한 제품의 제품명 및 원재료를 수정하여 표시할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」 Ⅱ. 1. 자.에 따라 식품의 원래 표시사항을 변경하여서는 아니 되나, 식품소분업소에서 식품을 소분하여 재포장한 경우, 내용량, 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지, 용기·포장재질, 영양성분 표시는 소분 또는 재포장에 맞게 표시하여야 합니다.
- 따라서, 식품소분업소에서 식품을 소분하여 재포장한 경우, 내용량, 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지, 용기·포장재질, 영양성분 표시는 소분 또는 재포장에 맞게 표시하여야 하나, 제품명 및 원재료명은 원래 표시사항과 동일하게 표시하여야 하며, 소분업소가 임의로 추가, 삭제, 수정하여서는 아니됩니다.

Q 732

즉석판매제조·가공업체에서 택배를 이용해 최종소비자에게 제품을 판매하는 경우 표시사항이 있어야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」(식약처 고시) Ⅱ.1.거.1)가)에 따라 즉석판매제조·가공업의 영업자가 「식품위생법」 시행규칙 [별표 15]에 따른 즉석판매제조·가공 대상 식품을 판매하는 경우 표시사항을 진열상자에 표시하거나 별도의 표지판에 기재하여 게시하는 때에는 개개의 제품별 표시를 생략할 수 있습니다. 다만, 즉석판매제조·가공 대상식품 중 선식 및 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 식품의 경우 제품별 표시를 생략하여서는 아니 됩니다.

Q 733

탈카페인 공정을 사용한 그린커피빈추출물 원료를 사용하여 '기타가공품' 분말 스틱제품을 제조하려고 하는데 제조·가공 공정에 탈카페인 공정이 없는 경우 '디카페인' 표시 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」 Ⅲ.1.자.2)거)(1), (2)에 따르면 다류와 커피의 경우 카페인 함량을 90퍼센트(%)이상 제거한 제품은 “탈카페인(디카페인) 제품”으로 표시할 수 있다고 규정하고 있습니다.
- 탈카페인 공정을 거친 '커피빈추출물' 원료를 사용하여 제조된 기타가공품에 탈카페인(디카페인) 표시를 하고자 하는 것이나, 상기 규정과 같이 다류 또는 커피에 한하여 '디카페인(탈카페인)' 표시가 가능합니다.

Q 734

과채가공품이 농축액일 경우 사용(음용)방법 이나 희석배수를 표시해야 하나요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3] 제1호에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시해야 합니다.
- ② 「식품등의 표시기준」 III. 1. 너. 2) 에 따라 과·채가공품은 다음의 표시사항*을 표시하여야 합니다.

* 제품명, 식품유형, 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지, 소비기한, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 내용량 뒤에 괄호로 표시), 원재료명, 영양성분, 용기·포장 재질, 품목보고번호, 성분명 및 함량(해당 경우에 한함), 보관방법(해당 경우에 한함), 주의사항(부정·불량식품신고표시, 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함), 기타(해당 경우에 한함)), 조사처리식품(해당 경우에 한함), 유전자변형식품(해당 경우에 한함), 기타표시사항(사용한 과일류 또는 채소류의 원재료명과 그 함량을 표시. 다만, 단순 절단하거나 원물을 그대로 사용하여 관능으로 내용물을 확인할 수 있도록 투명하게 포장한 것은 함량 표시를 생략할 수 있음)

* 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 [별표 2] 및 [별표 3]을 따르고, 주표시면 및 정보표시면의 표시사항 및 표시방법, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유 식품의 표시, 조사처리식품의 표시는 II. 공통표시기준에 따름

- ③ 따라서, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에서 과·채가공품에 대해 음용방법을 표시하여야 한다고 규정하고 있지는 아니하므로, 음용방법 표시가 없더라도 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 위반에 해당하는 것은 아닙니다.
- ④ 다만, 해당 제품이 희석해서 음용하는 제품으로 기획·제조된 경우라면 소비자에게 정확한 정보를 제공하는 차원에서 제조사가 설정한 희석량 또는 희석배수를 표시하는 것이 바람직합니다.

Q 735

품목제조보고가 된 각 개별제품을 묶어 세트포장 후 새롭게 품목제조보고 (즉석조리식품)하였습니다. 식품의 표시사항은 어떻게 해야 하나요?

☞ 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3] 에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시하여야 합니다.

☞ 해당 제품의 유형이 “즉석조리식품”에 해당하는 경우라면 「식품등의 표시기준」 III.1.저.에 따른 표시사항*을 표시하여야 합니다.

* 제품명, 식품유형, 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지, 소비기한(즉석섭취식품 중 도시락·김밥·햄버거·샌드위치·초밥은 제조연월일 및 소비기한), 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 즉석섭취식품 및 즉석조리식품, 만두류에 한하며 내용량 뒤에 괄호로 표시), 원재료명, 영양성분(즉석섭취식품 및 즉석조리식품, 만두류에 한함), 용기·포장재질, 품목보고번호, 성분명 및 함량(해당 경우에 한함), 보관방법(해당 경우에 한함), 주의사항(부정·불량 식품신고표시, 알레르기유발물질(해당 경우에 한함), 기타(해당 경우에 한함)), 조사처리식품(해당 경우에 한함), 유전자변형식품(해당 경우에 한함), 기타표시 사항 등

☞ 제품이 각각 품목제조보고된 4개의 제품을 하나로 포장하여 ‘즉석조리식품’의 유형으로 신고한 경우라면 이는 ‘세트포장 제품’에는 해당하지 아니합니다. 따라서, 위 규정에 따라 최소판매단위(외포장지)에 위 표시사항(영양성분 포함)을 표시하여야 하며, 내포장 제품에는 표시사항을 생략 할 수 있음을 안내하여 드립니다.

* 질의하신 제품은 세트포장이 아닌 ‘즉석조리식품’으로 신고된 제품이므로 외포장지에 각 개별 제품에 대한 표시사항을 표시하는 것이 아닌, ‘즉석조리식품’ 자체에 대한 표시사항을 표시하여야 함

Q 736

식품을 증정하는 경우 '증정용' 표시 및 표시기준에 의한 표시사항을 모두 표시해야 하나요?

- ① 「식품등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조제3항에 따라 제1항에 따른 표시가 없거나 제2항에 따른 표시방법을 위반한 식품등은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·가공·소분[(小分: 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말한다. 이와 같다)]·수입·포장·보관·진열 또는 운반하거나 영업에 사용해서는 아니 됩니다.
 - * 「식품위생법」 제3조 제1항에 따라 누구든지 판매(판매 외의 불특정 다수인에 대한 제공을 포함한다. 이하 같다)를 목적으로 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열을 할 때에는 깨끗하고 위생적으로 하여야 합니다.
- ② 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3]에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시하여야 합니다
- ③ 「식품등의 표시·광고에 관한 법률」에서는 "증정용"의 문구 표시에 대하여 따로 정하고 있지 아니하여, 해당 제품에 대한 사실을 바탕으로 영업자 책임하에 "증정용"의 표시가 가능합니다.
- ④ 또한, 불특정 다수의 고객에게 증정품으로 제공되는 제품의 경우에도 소비자에게 제공하는 최소 단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시사항을 표시하여야 합니다.

Q 737

침출차는 소비기한, 품질유지기한, 제조연월일 중 어떤 것을 표시해야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 III. 1. 자. 2) 라) 에 따라 음료류는 소비기한 표시 대상이나, 고체식품(다류 및 커피에 한함) 및 멸균한 액상제품은 소비기한 또는 품질유지기한, 침출차 중 발효과정을 거치는 차의 경우 소비기한 또는 제조연월일로 표시할 수 있습니다.
- ② 제품이 발효과정이 없는 고체 침출차인 경우라면 소비기한 또는 품질유지기한 중 하나를 선택하여 표시할 수 있으나, 고체인 경우라도 발효과정이 있는 침출차라면 소비기한 또는 제조연월일 중 하나를 선택하여 표시하여야 합니다.

Q 738

자사에서 제조·가공 목적으로 수입하는 자사제조용 수입식품에는 한글표시 사항이 없어도 되나요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3] 제1호에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시해야 합니다.
- ② 동법 시행규칙 [별표 3] 제2호에 따라 한글로 표시하는 것을 원칙으로 하되, 한자나 외국어를 병기하거나 혼용하여 표시할 수 있으며, 한자나 외국어의 글씨 크기는 한글의 글씨크기와 같거나 한글의 글씨크기보다 작게 표시해야 하며 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 제외합니다.
 - * 한글표시를 생략할 수 있는 경우
 - 1) [별표 1] 제1호*에 따라 자사에서 제조·가공할 목적으로 수입하는 식품 등에 같은 호 각 목에 따른 사항을 영어 또는 수출국의 언어로 표시한 경우
 - * 제품명, 영업소(제조·가공 영업소를 말함) 명칭, 제조연월일, 소비기한 또는 품질유지기한
- ③ 따라서, 자사에서 제조·가공할 목적으로 수입하는 식품등의 최소판매단위별 용기·포장에 제품명, 영업소(제조·가공 영업소를 말함) 명칭, 제조연월일, 소비기한 또는 품질유지기한을 영어 또는 수출국의 언어로 표시하였다면 최소판매단위별 용기·포장에 한글로 된 표시사항이 없을 수 있습니다.

Q 739

행정예고 중인 「식품등의 표시기준」 사항을 미리 선적용하여 표시할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」 (제2023-64호, '23.9.26.개정) 부칙 제2조(적용례)에 따라 이 고시는 이 고시 시행일부터 제조·가공 또는 수입(수입하기 위해 선적한 식품등을 포함한다. 이하 같다)하는 식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장(이하 “식품등”이라 한다)에 적용합니다. 다만, 이 고시 시행 전에 이미 제조·가공 또는 수입된 식품등이 이 고시를 적용받고자 하는 경우 이 고시를 적용할 수 있습니다.
- 고시 개정 시 위와 같이 적용례를 두고 있으나, 이는 「식품등의 표시기준」이 개정된 후에 시행 전에 선적용 가능하다는 의미이며,
- 행정예고 중인 개정안 내용은 행정예고 중 제출되는 의견에 따라 최종 고시되는 내용과 다를 수 있으므로 행정예고 된 상태에서 개정사항을 선적용 하는 것은 적절하지 않습니다.

Q 740

표시기준 중 향미유는 사용한 식용유지의 명칭 및 배합비율(백분율)을 함량순위에 따라 표시하여야 하는데 이때 '식용유지의 명칭'이 의미하는 것은 무엇인가요?

- 「식품등의 표시기준」 Ⅲ. 1. 사. 2) 거) (11) 에 따라 향미유는 사용한 식용유지의 명칭 및 배합비율(백분율)을 함량순위에 따라 표시하여야 합니다.
- 따라서, 이때 '식용유지의 명칭'은 「식품의 기준 및 규격」에 따른 식용유지류의 식품유형명입니다.

2 영양표시

Q 741

일반식품에 'EPA와 DHA의 합'의 함량을 주표시면에 표시하는 경우 '1일 영양 성분 기준치에 대한 비율(%)'도 같이 표시해야 하나요?

- 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 5] 1일 영양성분 기준치(제6조 제2항 및 제3항 관련)에서 'EPA와 DHA의 합'의 1일 영양성분 기준치를 규정하고 있습니다.
- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.아.2)에 따라, 9가지 영양성분(열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질)의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 [도 3] 영양성분 표시도안에 따라 표시하여야 합니다.
 - 열량, 트랜스지방은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시는 제외
- 제품의 주표시면에 'EPA와 DHA의 합'의 명칭 및 함량을 표시를 하는 경우, 위 규정에 따라 영양표시도안에 이를 포함한 9가지 영양성분을 표시하여야 하며, 주표시면에 해당 영양성분의 1일 영양성분 기준치를 표시하는 것에 대하여 별도로 규정하고 있지 아니함을 안내하여 드립니다.
- 또한, 주표시면에 'EPA와 DHA의 합'을 표시하는 경우, 최종 제품내에 남아있는 해당 성분의 함량을 표시하여야 하며, 이 경우 이를 포함한 9가지 영양성분을 표시하여야 합니다.

Q 742

식품의 엽산 1일 영양성분 기준치 단위는 ‘ μg DFE’로 표시해야 하나요?

- 「국민영양관리법」 제14조제1항에 따라 개정된 영양소 섭취기준의 신규 영양성분과 그 기준치를 1일 영양성분 기준치에 반영하고자 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 5] 일부 개정되었습니다[시행 2022.11.28.].
 - 엽산: $400\mu\text{gDFE}$
 - 부칙 제1조(시행일)에 따라 이 규칙은 공포한 날(2022.11.28.)부터 시행하며, 제2조(1일 영양성분 기준치 표시에 관한 경과조치)에 따라 식품등에 1일 영양성분 기준치 표시를 할 때에는 [별표 5]의 개정규정에도 불구하고 2023년 12월 31일까지는 종전의 규정에 따라 표시할 수 있었습니다.
- 따라서, 엽산은 ‘ μg ’ 에서 ‘ μg DFE’로 개정되었으므로 엽산의 단위는 ‘ μg DFE’으로 표시하여야 합니다.

Q 743

가공식품에 단백질이 소량 들어있으나 표시기준에 따라 "0"으로 표시 했습니다. 1일 영양성분 기준치에 대한 비율은 성적서 상 실제값으로 계산해야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」(식약처 고시)『별지 1』1.아.2).가).(4).에 따라, 각 영양성분의 표시함량을 사용하여 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 산출한 후 이를 반올림하여 정수로 표시하여야 합니다. 다만, 함량이 “00g 미만”으로 표시되어 있는 경우에는 그 실제함량을 그대로 사용하여 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 산출하여야 합니다.
- 동 고시에 따라 단백질의 단위는 그램(g)으로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나 그 값에 가장 가까운 1g 단위로 표시하여야 합니다. 이 경우 1g 미만은 “1g 미만”으로, 0.5g 미만은 “0”으로 표시할 수 있습니다.
- 단백질의 함량을 위 규정의 단위처리값을 적용하여 ‘0’으로 표시한 경우라면 1일 영양성분 기준치에 대한 비율은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 산출한 후 이를 반올림하여 정수로 표시하여야 하므로 성적서와 관계없이 영양정보표에는 ‘0%’로 표시하여야 합니다.

Q 744

식품의 1회 섭취참고량이 "1식"일 때 "1식"의 기준은 무엇인가요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.아.1).가)에 따라 영양성분 함량은 총 내용량 (1 포장)당 함유된 값으로 표시하여야 합니다. 다만, 총 내용량이 100g(ml)을 초과하고 1회 섭취참고량의 3배를 초과하는 식품은 총 내용량 대신 100g(ml)당 함량으로 표시할 수 있습니다.
- ② 같은 고시 『별지 1』1.아.3).마)에 따라 가)부터 라)까지의 규정에도 불구하고 영양 성분 함량을 1회 섭취참고량당 영양성분 함량으로 표시할 수 있습니다(다만, 희석·용해·침출 등을 통하여 음용하는 제품의 경우, 식품유형별의 1회 섭취참고량을 만드는데 필요한 용량(ml) 또는 중량(g)을 1회 섭취참고량으로 할 수 있음). 이 경우에도 총 내용량(1 포장)당 영양성분 함량을 병행표기 하여야 하며, 가)의 규정에 따라 총 내용량이 100g(ml)를 초과하고 1회 섭취참고량의 3배를 초과하는 식품은 100g(ml)당 영양성분 함량 표시와 병행표기 할 수 있습니다.
- ③ “1회 섭취참고량”은 「식품등의 표시기준」 1.3.카에 따라 “만 3세 이상 소비 계층이 통상적으로 소비하는 식품별 1회 섭취량과 시장조사 결과 등을 바탕으로 설정한 값”을 말합니다.
- ④ 동 고시에 따라 즉석섭취·편의식품류 중 도시락, 김밥류 등과 그 밖의 해당 식품의 1회 섭취참고량은 ‘1식’으로 설정되어 있으며, ‘1식’의 기준은 별도로 규정되어 있지 아니하나 위의 규정을 참고하여 업체에서 설정할 수 있습니다.
- ⑤ 아울러, 1회 섭취참고량당 영양성분을 표시하는 경우라면, 1회 섭취참고량(40g)과 총 내용량당(총 내용량 50g) 영양성분을 병행표시 하여야 합니다.

Q 745

제품에 대한 영양성분 분석의뢰를 별도로 진행하지 않고 식품영양성분DB 내의 자료를 참고하여 표시해도 되나요?

- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.아.4). 에 따라 영양성분 표시량과 실제 측정값의 허용오차 범위는 열량, 당류, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤 및 나트륨의 실제측정 값은 표시량의 120% 미만, 비타민·무기질·단백질·탄수화물·식이섬유의 실제측정 값은 표시량의 80% 이상이어야 합니다. 다만, 배추김치의 경우 나트륨의 실제 측정값은 표시량의 130% 미만이어야 합니다.
- 「식품등의 표시·광고에 관한 법률」과 「식품등의 표시기준」에서 영양성분 산출 프로그램, 직접 분석한 값 사용 등 영양성분 산출에 있어 세부적인 방법에 대하여는 별도로 규정하고 있지 아니하므로, 식품영양성분 데이터베이스를 토대로 영양표시를 하는 것은 영업자의 판단하에 결정하되 이는 상기규정에 따른 허용오차범위 이내여야 합니다.

Q 746

어린이 기호식품의 영양성분 표시와 관련하여 홈페이지, 모바일앱, 온라인, 전화 등을 통해 주문받아 식품을 소비자에게 배달하는 경우에 표시사항을 QR코드로 제공 할 수 있나요?

- ① 「어린이 기호식품 등의 영양성분과 고카페인 함유 식품 표시기준 및 방법에 관한 규정」 [별표 1] 어린이 기호식품 등의 영양성분 표시기준 및 방법(제3조 관련)3. 나. 에 따라 표시하여야 합니다.
- ② 영업자가 홈페이지, 모바일앱 등 온라인, 전화 등을 통해 주문받아 식품을 소비자에게 배달하는 경우에는 제2호가목의 영양성분을 표시한 리플릿, 스티커 등을 함께 제공하여야 합니다.
- ③ 다만, 홈페이지, 모바일앱 등 온라인으로만 주문받아 배달되는 식품에 대하여 홈페이지, 모바일앱 등 온라인으로 영양성분 정보를 제공하는 경우에는 생략할 수 있습니다.
- ④ 영업자가 홈페이지, 모바일앱 등 온라인상에 조리·판매하는 식품의 정보를 제공하는 경우에는 식품명이나 가격표시 주변에 제2호가목의 영양성분을 표시하여야 합니다.
- ⑤ 어린이 기호식품의 영양성분은 홈페이지, 모바일앱 등 온라인, 전화 등을 통해 주문받아 식품을 소비자에게 배달하는 경우에는 제2호가목의 영양성분을 표시한 리플릿, 스티커 등을 함께 제공하여야 하며, 이를 포장박스에 표시하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.
- ⑥ 다만, 표시사항을 QR코드 등으로 제공하는 것은 적절하지 아니합니다.

Q 747

어린이 기호식품 판매업소로 점포 내 설치된 키오스크 메뉴에도 열량 표시를 해야하나요?

- ① 「어린이 기호식품 등의 영양성분과 고카페인 함유 식품 표시기준 및 방법에 관한 규정」(식약처 고시) 제2조제1호에 따르면 “메뉴 등”이란 메뉴판(menu board), 메뉴북, 메뉴게시판, 제품안내판(name tag) 등 소비자가 식품을 주문하는 시점에 이용할 수 있도록 「어린이 식생활안전관리 특별법 시행령」제8조에 따른 영양성분 표시대상 영업자가 조리·판매하는 식품의 종류 등을 제시한 것을 말합니다.
- ② 「어린이 기호식품 등의 영양성분과 고카페인 함유 식품 표시기준 및 방법에 관한 규정」 [별표 1] 제3호나목2)에 따라 다음과 같이 표시하여야 합니다.
 - 2) 영업자가 매장에서 식품을 조리·판매하는 경우에는 메뉴 등에 제2호가목의 영양성분(열량, 당류, 단백질, 포화지방, 나트륨)을 표시하여야 하며, 이 중 열량은 메뉴 등의 식품명이나 가격표시 주변에 이들 활자 크기의 80% 이상으로 표시하여야 합니다. 다만, 매장에 제2호가목의 영양성분을 표시한 리플릿, 포스터 등 소비자가 위 정보를 쉽게 알 수 있는 별도의 자료를 비치하는 경우에는 메뉴 등에 열량만을 표시할 수 있습니다.
- ③ 어린이 기호식품 프랜차이즈 매장에서 영양성분 표시는 상기 규정에 따라 소비자가 식품을 주문하는 시점에 이용할 수 있도록 메뉴 등에 표시하여야 하고,
- ④ 무인주문기(키오스크)도 “메뉴등”에 해당하는 것으로 판단되어 영양성분을 표시하여야 함을 알려드립니다.
- ⑤ 다만, 소비자에게 별도의 리플릿, 책자등을 통해 매장에서 제공하는 메뉴의 모든 영양성분 정보를 제공하는 경우라면 무인주문기(키오스크)를 포함한 메뉴 등에는 상기 규정에 따라 메뉴의 식품명이나 가격표시 주변에 이들 활자 크기의 80% 이상으로 열량만을 표시할 수 있습니다.

- 아울러, 소비자가 매장 외부에 위치한 무인주문기(키오스크)를 이용 시 주문 시점에 해당 메뉴의 영양성분 정보를 알 수 있도록 키오스크 주변에 별도의 리플릿, 책자, 포스터 등을 비치하여 소비자가 해당 정보를 쉽게 찾아볼 수 있도록 하는 것이 바람직합니다.

Q 748

견과과공식품(식품유형:땅콩 또는 견과류가공품)이고 단백질을 강화한 제품이라 주표시면에 "단백질 ○○g 함유"라는 영양성분 강조표시를 하는 경우, 정보 표시면 또는 주표시면에 반드시 영양성분표(9대영양소)를 표시해야 하나요?

- 영양성분 표시도안 이외의 위치에 특정 영양성분에 대한 명칭을 표시하는 것은 영양성분 함량 강조표시에 해당되며, 이 경우 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1. 아.3).가).(2)영양성분 함량강조표시 세부기준에 따라 해당 영양성분의 ‘함유 또는 급원’ 또는 ‘고 또는 풍부’ 표시기준에 각각 적합한 경우에 한하여 표시가 가능합니다.
 - 단백질 ‘함유’ 또는 ‘급원’ 기준 : 식품 100g 당 1일 영양성분 기준치의 10% 이상, 식품 100ml 당 1일 영양성분 기준치의 5% 이상, 식품 100kcal 당 1일 영양성분 기준치의 5% 이상일 때 또는 1회 섭취참고량당 1일 영양성분기준치의 10% 이상일 때
- 영양성분 함량 강조표시를 하고자 하는 경우라면, 강조하고자 하는 영양성분과 함께 9가지 영양성분(열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질)의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 합니다.
 - 단, 열량, 트랜스지방은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시 제외함

- 해당 제품의 주표시면에 단백질 함유 사실을 표시하고자 한다면, 상기 규정에 따른 단백질 함유 및 급원 기준에 적합하여야 하며, 이 경우 위 규정에 따라 9가지 영양성분을 표시하여야 함을 안내하여 드립니다.

- 단백질 1일 영양성분 기준치 : 55g

Q 749

EPA와 DHA의 영양성분 강조 표시로 "고함량 또는 풍부" 표현을 할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」 1.3.용어의 정의 사.에 따르면, “성분”이라 함은 제품에 따로 첨가한 영양성분 또는 비영양성분이거나 원재료를 구성하는 단일물질로서 최종 제품에 함유되어 있는 것을 말합니다.
- 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 5] 1일 영양성분 기준치(제6조 제2항 및 제3항 관련)에서 ‘EPA와 DHA의 합’의 1일 영양성분 기준치를 규정하고 있습니다.
- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.아.2)에 따라, 9가지 영양성분(열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질)의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 [도 3] 영양성분 표시도안에 따라 표시하여야 합니다.
 - 열량, 트랜스지방은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시는 제외
- 수입식품에 ‘EPA와 DHA 고함량, 풍부’ 등의 표시를 하는 경우, 해당 영양성분에 대한 고 또는 풍부 기준을 별도로 규정하고 있지 아니하므로 해당 표시는 적절하지 아니할 것으로 판단됩니다.

Q 750

식품에 '고단백'으로 표시할 경우 표시조건이 있나요?

- 영양성분 표시도안 이외의 위치에 특정 영양성분의 함유 사실이나, 풍부 사실을 표시하는 것은 영양성분 함량 강조표시에 해당되며, 이 경우 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.아.3.가).2)영양성분 함량강조표시 세부기준에 따라 해당 영양성분의 “함유 또는 급원” 또는 “고 또는 풍부” 표시기준에 적합한 경우에 한하여 표시가 가능합니다.

- 단백질 ‘함유’ 또는 ‘급원’ 기준 : 식품 100g 당 1일 영양성분 기준치의 10% 이상, 식품 100ml 당 1일 영양성분 기준치의 5% 이상, 식품 100kcal 당 1일 영양성분 기준치의 5% 이상일 때 또는 1회 섭취참고량당 1일 영양성분기준치의 10% 이상일 때
- 단백질 ‘고’ 또는 ‘풍부’ 기준 : ‘함유’ 또는 ‘급원’ 기준의 2배

Q 751

과채주스에 'sugar free(슈가프리)' 표시를 할 수 있나요?

- ① 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」 제2조 카.에 따라 최종 제품에 표시한 1개의 원재료를 제외하고 어떤 물질이 남아있는 경우의 '100%' 표시·광고는 부당한 표시·광고에 해당합니다. 다만, 농축액을 희석하여 원상태로 환원한 제품의 경우 환원된 단일 원재료의 농도가 100% 이상이면 제품 내에 식품첨가물(표시대상 원재료가 아닌 원재료가 포함된 혼합제제류 식품첨가물은 제외)이 포함되어 있다 하더라도 100%의 표시를 할 수 있습니다. 이 경우, 100% 표시 바로 옆 또는 아래에 괄호로 100% 표시와 동일한 글씨크기로 식품첨가물의 명칭 또는 용도를 표시하여야 합니다.

(예시) 100% 오렌지주스(구연산 포함), 100% 오렌지주스(산도조절제 포함)

- ② 영양성분 표시도안 이외의 위치에 특정 영양성분에 대한 명칭을 표시하는 것은 영양성분 함량 강조표시에 해당되며, 이 경우 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 아. 3)에 따라 “무” 또는 “저”의 강조표시는 (2)의 규정에 따른 영양성분 함량 강조 표시 세부기준*에 적합하게 제조·가공과정을 통하여 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있습니다.

* 당류 “무” 세부기준 : 식품 100g당 또는 식품 100ml당 0.5g 미만

- ③ 제품이 제조·가공과정을 통하여 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거하여 영양성분 함량 강조표시 세부기준*에 적합한 경우에만 주표시면에 'sugar free'의 표시가 가능합니다.

Q 752

영양성분 함유 강조표시 시 글씨 크기가 정해져 있나요?

- ☉ 영양성분 표시도안 이외의 위치에 특정 영양성분에 대한 명칭을 표시하는 것은 영양성분 함량 강조표시에 해당되며, 이 경우 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1. 아.3).가).(2)영양성분 함량강조표시 세부기준에 따라 해당 영양성분의 ‘함유 또는 급원’ 표시기준에 각각 적합한 경우에 한하여 표시가 가능합니다.

 - 단백질 ‘함유’ 또는 ‘급원’ 기준 : 식품 100g 당 1일 영양성분 기준치의 10% 이상, 식품 100mℓ 당 1일 영양성분 기준치의 5% 이상, 식품 100kcal 당 1일 영양성분 기준치의 5% 이상일 때 또는 1회 섭취참고량당 1일 영양성분기준치의 10% 이상일 때
 - * 단백질 1일 영양성분 기준치 : 100g
- ☉ 영양성분 함량 강조표시를 하고자 하는 경우라면, 강조하고자 하는 영양성분과 함께 9가지 영양성분(열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질)의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 합니다.

 - 단, 열량, 트랜스지방은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시 제외함
- ☉ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 시행규칙 제5조제2항 관련 [별표 3] 제5호에 따르면, 글씨크기는 10포인트 이상으로 하여야 합니다.
- ☉ 해당 제품의 영양성분 함유 사실을 표시하는 경우, 위 규정의 영양성분 함유 및 급원 기준에 적합하여야 합니다. 또한, 의무표시사항이 아닌 추가 문구의 경우 글씨크기에 대하여 별도로 규정하고 있지 아니합니다.

Q 753

곡류가공품 주표시면에 단백질 함량을 표시할 경우 강조표시에 해당하나요?

- 영양성분에 대한 “고(또는 풍부) 또는 함유(또는 급원)” 표시는 영양성분 함량 강조 표시에 해당되며, 이 경우, 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.아.3).가).(2) 영양성분 함량강조표시 세부기준에 따라 해당 영양성분의 ‘함유 또는 급원’에 적합하여야 합니다.
 - * 단백질의 ‘함유 또는 급원’ 세부기준 : 식품 100g당 1일 영양성분 기준치의 10% 이상, 식품 100ml당 1일 영양성분 기준치의 5% 이상, 식품 100kcal당 1일 영양성분 기준치의 5% 이상일 때 또는 1회 섭취참고량당 1일 영양성분기준치의 10% 이상일 때
- 따라서, 영양정보표 외의 위치(주표시면)에 ‘단백질’ 함량에 대해 강조하고자 하는 경우라면 단백질의 ‘함유 또는 급원’ 세부기준에 부합하는 경우에 한하여 강조 표시가 가능합니다.

Q 754

'식품의 영양성분 강조 표시 시 '무가당'과 '무당'의 차이가 무엇인가요?

- 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」 제2조제3호마목에 따라 영양성분의 함량을 낮추거나 제거하는 제조·가공의 과정을 거치지 않은 원래의 식품등에 해당 영양성분이 전혀 들어 있지 않은 경우 그 영양성분에 대한 강조 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고에 해당합니다. (예시) 두부 제품에 '무콜레스테롤' 표시·광고
- '무당'의 경우 같은 고시 제2조제3호바목에 따라 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1.아.3.가).에 따라 영양강조 표시기준에 따른 '무당류' 기준에 적절하지 않은 식품등에 '무설탕' 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고의 내용에 해당됩니다.
- "당류 '무' 표시기준 : 영양성분 함량강조표시 세부기준(식품 100g당 또는 식품 100ml당 0.5g 미만일 때)에 적합하게 제조·가공과정을 통하여 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있음"
- '무가당'의 경우 같은 고시 『별지 1』1.아.3.다).에 따라 다음의 모두에 해당하는 경우 "설탕 무첨가", "무가당"을 표시할 수 있습니다.
 - (1) 당류를 첨가하지 않은 제품
 - (2) 당류를 기능적으로 대체하는 원재료(꿀, 당시럽, 올리고당, 당류가공품 등. 다만, 당류에 해당하지 않는 식품첨가물은 제외)를 사용하지 않은 제품
 - (3) 당류가 첨가된 원재료(잼, 젤리, 감미과일 등)를 사용하지 않은 제품
 - (4) 농축, 건조 등으로 당함량이 높아진 원재료(말린과일페이스트, 농축과일 주스 등)를 사용하지 않은 제품
 - (5) 효소분해 등으로 식품의 당함량이 높아지지 않은 제품

Q 755

식품의 원재료로 ‘프락토올리고당’, ‘자일로올리고당’을 사용하고 ‘무당’, ‘당류제로’란 표현을 사용할 수 있나요?

- 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」 제2조제3호마목에 따르면, 영양성분의 함량을 낮추거나 제거하는 제조·가공의 과정을 거치지 않은 원래의 식품 등에 해당 영양성분이 전혀 들어있지 않은 경우 그 영양성분에 대한 강조 표시·광고는 소비자를 기만하는 표시 또는 광고에 해당됩니다.

(예시) 두부 제품에 ‘무콜레스테롤’ 표시·광고

- 같은 고시 제2조제3호바목에 따라 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 제1호아목3)가 영양강조 표시기준에 따른 ‘무당류’ 기준에 적절하지 않은 식품 등에 ‘무설탕’ 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고에 해당됩니다.

- 당류 ‘무’ 표시기준 : 영양성분 함량강조표시 세부기준(식품 100g당 또는 식품 100ml당 0.5g 미만일 때)에 적합하게 제조·가공과정을 통하여 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있음

- 강조하고자 하는 영양성분을 포함하여 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1.아.2)에 따라, 9가지 영양성분(열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질)의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 [도 3] 영양성분 표시도안에 따라 표시하여야 함을 알려드립니다.

- 열량, 트랜스지방은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시는 제외

- 따라서, 원재료로 ‘프락토올리고당’, ‘자일로올리고당’을 사용하고 위 규정에 따라 무당류 세부기준에 적합하도록 제조·가공과정을 통하여 당류의 함량을 낮추거나 제거한 경우라면 객관적인 사실에 입각하여 영업자의 책임 하에 표시할 수 있습니다.

Q 756

당류를 저감하는 공정을 통해 당류를 줄인 제품으로 '무당'의 기준을 충족할때 '무당', '무설탕', '당 0g', '설탕 0g', '당 0%', '설탕 0%' 표시 가능한가요?

- ① 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」 제2조제3호바목에 따라 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 제1호아목3) 영양강조 표시기준에 따른 '무당류' 기준에 적절하지 않은 식품등에 '무설탕' 또는 '설탕 무첨가' 표시·광고'는 부당한 표시 또는 광고의 내용에 해당됩니다.
- ② 무당류 표시기준은 영양성분 함량강조표시 세부기준(식품 100g당 또는 식품 100ml당 0.5g 미만일 때)에 적합하게 제조·가공과정을 통하여 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있으며, 강조하고자 하는 영양성분을 포함하여, 동 고시 『별지 1』1.아.2)에 따른 9가지 의무 영양성분(열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질)의 명칭, 함량, 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 [도 3] 영양성분 표시도안에 따라 표시하여야 함을 알려드립니다.
- ③ 따라서 “무 당(or 설탕) / 당(or 설탕) 0g / 당(or 설탕) 0%” 표시는 제품이 당함량을 낮추거나 제거하는 제조·가공의 과정을 거치고, 최종제품의 당 함량이 '무당' 세부기준에 적합한 경우에 한하여 표시가능함을 알려드립니다.

Q 757

식품의 주표시면에 '무지방' 또는 '지방 0%' 표시가 가능한가요?

- ① 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」 제2조제3호마목에 따르면, 영양성분의 함량을 낮추거나 제거하는 제조·가공의 과정을 거치지 않은 원래의 식품 등에 해당 영양성분이 전혀 들어 있지 않은 경우 그 영양성분에 대한 강조 표시·광고는 소비자를 기만하는 표시 또는 광고에 해당됩니다.
- ② 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.아.3.가)에 따르면, “무” 또는 “저”의 강조표시는 영양성분 함량강조표시 세부기준에 적합하게 제조·가공과정을 통하여 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 표시할 수 있습니다.
 - 지방 ‘무’ 표시기준 : 식품 100g 당 또는 식품 100ml 당 0.5g 미만일 때
- ③ 강조하고자 하는 영양성분을 포함하여 동 고시 『별지1』1.아.2)에 따라, 9가지 영양성분(열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질)의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 [도 3] 영양성분 표시도안에 따라 표시하여야 합니다.
 - 열량, 트랜스지방은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시는 제외
- ④ 따라서, 제품에 “지방 0%” 표시는 위 규정에 따라 가능하므로, 해당 제품의 지방 함량을 낮추거나 제거하는 공정을 거치고 지방이 100ml당 0.5g 미만인 경우라면 해당 표시가 가능합니다.

Q 758

물에 희석하여 섭취하는 음료베이스 제품에 ‘제로 칼로리’ 표기 시 희석 전 상태의 무 열량 기준으로 적용하나요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조(부당한 표시 또는 광고행위의 금지)에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ② 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」 제2조제3호마목에 따르면, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고로서 “영양성분의 함량을 낮추거나 제거하는 제조·가공의 과정을 거치지 않은 원래의 식품등에 해당 영양성분이 전혀 들어 있지 않은 경우 그 영양성분에 대한 강조 표시·광고”를 부당한 표시 또는 광고로 정하고 있습니다.
- ③ 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.아.3). 에 따라 “무” 또는 “저”의 강조표시는 (2)의 규정에 따른 영양성분 함량 강조표시 세부기준에 적합하게 제조·가공과정을 통하여 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있습니다.
 - 열량 ‘무’ 표시기준 : 식품 100ml 당 4 kcal미만 일 때

- 동 고시 『별지 1』1.3.사.에 따라, “성분”이라 함은 제품에 따로 첨가한 영양성분 또는 비영양성분이거나 원재료를 구성하는 단일물질로서 최종제품에 함유되어 있는 것을 말합니다.
- ‘제로칼로리’표시는 위의 규정에 적합한 경우 표시 가능합니다. 해당 제품이 최종 제품이 음료베이스로 이를 희석하여 소비자가 섭취하는 제품인 경우, 희석하기 전의 최종 제품이 해당 규정에 적합하여야 합니다.

Q 759

일반식품의 주표시면에 영양성분 비타민k를 표시할 수 있나요?

- 영양성분에 대한 “고(또는 풍부) 또는 함유(또는 급원)” 표시는 영양성분 함량 강조 표시에 해당되며, 이 경우, 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.아.3).가).(2) 영양성분 함량강조표시 세부기준에 따라 해당 영양성분의 ‘함유 또는 급원’에 적합하여야 합니다.
 - * 비타민 또는 무기질의 ‘함유’ 또는 ‘급원’ 세부기준: 식품 100g 당 1일 영양 성분 기준치의 15% 이상, 식품 100ml당 1일 영양성분 기준치의 7.5% 이상, 식품 100kcal당 1일 영양성분 기준치의 5% 이상일 때 또는 1회 섭취참고량당 1일 영양성분 기준치의 15% 이상일 때
- 따라서, 주표시면에 ‘비타민k’를 표시하고자 하는 경우라면 영양성분 함량강조표시에 해당되어 위 규정에 부합하는 경우 영업자의 책임 하에 표시가 가능 합니다.
- 아울러, 강조하는 영양성분(비타민k)을 포함하여 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.아.2).가).(1) 에 따라 열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤 및 단백질에 대하여 그 명칭, 함량 및 규칙 제6조 관련 [별표 5]의 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 합니다.
 - * 다만, 열량, 트랜스지방에 대하여는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시를 제외

Q 760

당류를 첨가하지 않고 과일농축액에 정제수를 섞어 환원시킨 제품에 '설탕 무첨가' 또는 '무가당' 표시가 가능한가요?

- ☞ 「식품등의 표시기준」『별지 1』1.아.3). 에 따라 다음의 모두에 해당하는 경우 “설탕 무첨가”, “무가당”을 표시할 수 있습니다.
- (1) 당류를 첨가하지 않은 제품
 - (2) 당류를 기능적으로 대체하는 원재료(꿀, 당시럽, 올리고당, 당류가공품 등. 다만, 당류에 해당하지 않는 식품첨가물은 제외)를 사용하지 않은 제품
 - (3) 당류가 첨가된 원재료(잼, 젤리, 감미과일 등)를 사용하지 않은 제품
 - (4) 농축, 건조 등으로 당함량이 높아진 원재료(말린과일페이스트, 농축과일 주스 등)를 사용하지 않은 제품
 - (5) 효소분해 등으로 식품의 당함량이 높아지지 않은 제품
- ☞ 따라서, '설탕 무첨가' 표시는 위 규정에 따라 가능하며, 제품에 과일만을 농축한 원재료를 단순히 물로 희석하여 만든 제품의 경우 해당 표시는 가능하나, 최종 제품의 당도가 100% 착즙액 기준당도(Brix°)를 초과하는 경우에는 사용할 수 없습니다.

Q 761

효모나 효소등의 원재료를 사용하고 발효 및 가열과정등을 거쳐 당함량이 높아지는 경우 "설탕무첨가", "무가당" 표시를 할 수 있나요?

☉ 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.아.3). 에 따라 다음의 모두에 해당하는 경우 “설탕무첨가”, “무가당”을 표시할 수 있습니다.

- (1) 당류를 첨가하지 않은 제품
- (2) 당류를 기능적으로 대체하는 원재료(꿀, 당시럽, 올리고당, 당류가공품 등. 다만, 당류에 해당하지 않는 식품첨가물은 제외)를 사용하지 않은 제품
- (3) 당류가 첨가된 원재료(잼, 젤리, 감미과일 등)를 사용하지 않은 제품
- (4) 농축, 건조 등으로 당함량이 높아진 원재료(말린과일페이스트, 농축과일 주스 등)를 사용하지 않은 제품
- (5) 효소분해 등으로 식품의 당함량이 높아지지 않은 제품

☉ ‘설탕무첨가’ 표시는 위 규정에 적합하여야 하며, 효소분해 등으로 식품의 당함량이 높아졌다면 해당 표시는 적절하지 아니합니다. 따라서 질의하신 제품에 효모등의 원재료를 사용하여 발효 및 가열과정등의 과정을 통하여 효소가 분해되는 등 최종 제품의 당함량이 높아졌다면 해당 표시는 적절하지 아니합니다.

Q 762

덱스트린을 원재료로 사용하고 '설탕 무첨가(무가당)' 표시를 할 수 있나요?

- ☉ 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」(식약처 고시) 제2조제3호바목에 따라 「식품등의 표시기준」『별지 1』 제1호아목3) 영양강조 표시기준에 따른 ‘무당류’ 기준에 적절하지 않은 식품등에 ‘무설탕’표시·광고’는 부당한 표시 또는 광고의 내용에 해당됩니다. (식약처 고시 제2023-95호, 2023.12.28., 일부개정).

* 무당류 표시기준 : 영양성분 함량강조표시 세부기준(식품 100g당 또는 식품 100ml당 0.5g 미만일 때)에 적합하게 제조·가공과정을 통하여 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있음

- ☉ 식품등의 표시기준」(식약처 고시)『별지 1』1.아.3). 에 따라 다음의 모두에 해당하는 경우 “설탕 무첨가”, “무가당”*을 표시할 수 있습니다.

* (1) 당류를 첨가하지 않은 제품

(2) 당류를 기능적으로 대체하는 원재료(꿀, 당시럽, 올리고당, 당류가공품 등. 다만, 당류에 해당하지 않는 식품첨가물은 제외)를 사용하지 않은 제품

(3) 당류가 첨가된 원재료(잼, 젤리, 감미과일 등)를 사용하지 않은 제품

(4) 농축, 건조 등으로 당함량이 높아진 원재료(말린과일페이스트, 농축과일 주스 등)를 사용하지 않은 제품

(5) 효소분해 등으로 식품의 당함량이 높아지지 않은 제품

- ☉ 따라서, 제품에 ‘무설탕(무당), 설탕 무첨가(무가당)’ 문구를 표시하고자 하는 경우라면, ‘설탕 Zero, 무설탕(무당)’은 무당류 세부기준에 적합하도록 제조·가공과정(설탕 대신 덱스트린 등을 사용)을 통하여 당류의 함량을 낮추거나 제거한 경우라면 객관적인 사실에 입각하여 영업자의 책임 하에 표시 가능 합니다.

- 다만, 제품에 ‘설탕 무첨가(무가당)’ 표현을 하고자 하는 경우 원재료 일부로 ‘덱스트린’을 사용한 경우라면 당류를 사용한 제품으로 판단되므로 ‘설탕무첨가(무가당)’ 표시는 적절하지 아니합니다.

Q 763

기타가공품 내에 원료로 정제소금을 사용하여 주표시면에 정제소금 1% 함유와 같이 원료 함량 강조표기 한다면 영양성분 강조표시 대상인가요?

- 「식품등의 표시기준」 1.3.바.에 따르면 “원재료”는 식품 또는 식품첨가물의 처리·제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품내에 들어있는 것을 말합니다.
- 같은 고시 『별지 1』1.바.1).바).에 따르면, 원재료명을 주표시면에 표시하는 경우 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 『별지 1』 1.가.3).가) 에 해당하는 경우에는 그에 따릅니다.
- 영양성분인 '나트륨'을 강조한 것은 아니므로 영양성분 강조표시 대상은 아니며, 제품에 정제소금을 원재료로서 사용하고 이에 대한 함량을 표현하고자 한 것이라면 상기규정에 따라 정제소금의 함량(1%)을 주표시면에 12포인트 이상의 글씨로 표시하여야 함을 알려드립니다.

Q 764

저지방 우유로 표시할 수 있는 기준이 있나요?

- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.아.3),가). 에 따라 무” 또는 “저”의 강조표시는 (2)의 규정에 따른 영양성분 함량 강조표시 세부기준에 적합하게 제조·가공과정을 통하여 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있습니다. 다만, 영양성분 함량강조표시 중 “저지방”에 대한 표시조건은 「축산물 위생관리법」 제4조제2항에 따른 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 기준을 적용할 수 있습니다.
- 「식품의 기준 및 규격」 제5. 19. 19-1 1)에서 '우유류라 함은 원유를 살균 또는 멸균처리한 것(원유의 유지방분을 부분 제거한 것 포함)이거나 유지방 성분을 조정한 것 또는 유가공품으로 원유성분과 유사하게 환원한 것을 말한다.' 동 고시 제5. 19. 19-1 4) (1)에서 '우유는 원유를 살균 또는 멸균처리한 것을 말한다.', 동 고시 제5. 제5. 19. 19-1 5) (2)에서 우유류의 유지방은 '3.0%이상(다만, 저지방제품은 0.6~2.6, 무지방제품은 0.5 이하)'라고 정하고 있습니다.
- 따라서, 영양성분 함량 강조표시 세부기준에 따라 ‘저지방’ 표시를 할 수 있으며, 「축산물 위생관리법」제4조제2항에 따른 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 기준을 적용할 수 있습니다.

Q 765

"저칼슘", "저인"의 영양성분 강조표시가 가능한가요?

- ☉ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조(부당한 표시 또는 광고행위의 금지)에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ☉ 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.아.3). 에 따라 “무” 또는 “저”의 강조표시는 (2)의 규정에 따른 영양성분 함량 강조표시 세부기준에 적합하게 제조·가공과정을 통하여 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있습니다.
- ☉ 영양성분 함량 강조표시의 경우, 위 규정에 따라 세부기준을 정하고 있으며, 질의하신 “저칼슘, 저인” 표시의 경우 별도로 기준이 정해져 있지 아니하므로 해당 표현은 적절하지 아니합니다.

Q 766

일반식품에 단백질의 함량을 "최대함량 몇그램"으로 표시해도 되나요?

- 「식품등의 표시기준」 1.3.사. 에 따르면 ‘성분’이라 함은 제품에 따로 첨가한 영양 성분 또는 비영양성분 이거나 원재료를 구성하는 단일물질로서 최종제품에 함유되어 있는 것을 말합니다.
- 영양성분에 대한 “고(또는 풍부) 또는 함유(또는 급원)” 표시는 영양성분 함량 강조 표시에 해당되며, 이 경우, 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.아.3).가).(2) 영양성분 함량강조표시 세부기준에 따라 해당 영양성분의 ‘함유 또는 급원’에 적합하여야 합니다.
 - * 단백질의 ‘함유 또는 급원’ 세부기준 : 식품 100g당 1일 영양성분 기준치의 10% 이상, 식품 100ml당 1일 영양성분 기준치의 5% 이상, 식품 100kcal당 1일 영양성분 기준치의 5% 이상일 때 또는 1회 섭취참고량당 1일 영양성분기준치의 10% 이상일 때
- 제품 또는 온라인 광고 시 ‘단백질 함유’ 등을 표기한 경우 이는 영양성분 함량강조표시에 해당되어 위 규정에 부합한 경우에 한하여 표시·광고가 가능 합니다. 아울러, ‘성분’은 최종제품에 함유되어 있는 것을 의미하므로 단백질 함량을 표기하는 경우 ‘최소, 최대’가 아닌 최종제품 내에 함유된 단백질의 함량으로 표기하여야 합니다.

Q 767

식품의 주표시면에 "트랜스지방 제로" 표시가 가능한가요?

- 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용기준」 제2조제3호마목에 따르면, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고로서 “영양성분의 함량을 낮추거나 제거하는 제조·가공의 과정을 거치지 않은 원래의 식품등에 해당 영양성분이 전혀 들어 있지 않은 경우 그 영양성분에 대한 강조 표시·광고”를 부당한 표시 또는 광고로 정하고 있습니다.

(예시) 두부제품에 '무콜레스테롤' 표시·광고

- 따라서, 제품에 트랜스지방의 함량을 낮추거나 제거하는 공정을 거치고 최종 제품의 트랜스지방 함량이 '0'이라면 해당 표시는 가능합니다.

Q 768

'less sugar' 라는 표현이 영양성분 비교강조표시에 해당되나요?

- “덜”, “더”, “감소 또는 라이트”, “낮춘”, “줄인” 용어를 사용하여 영양성분 비교강조 표시를 하고자 하는 경우 식품등의 표시기준 『별지 1』 1.아.3).나)에서는 영양성분 함량의 차이가 다른 제품의 표준값(동일한 식품유형 중 시장점유율이 높은 3개 이상의 유사식품을 대상으로 산출)과 비교하여 최소 25% 이상의 차이가 있어야 하고, 나트륨을 제외한 규칙 제6조 관련 [별표 5] 1일 영양성분 기준치에서 정한 비타민 및 무기질의 경우는 1일 영양성분 기준치의 10% 이상의 차이가 있어야 합니다. 또한, 해당 영양성분의 함량 차이의 절대 값이 영양성분 함량강조표시 세부기준 “저”의 기준 값보다 커야 한다고 규정하고 있습니다.

- 당류 “저”세부기준 : 식품 100g당 5g미만 또는 식품 100ml당 2.5g미만일 때

- 따라서, “less sugar” 등의 표시는 위 규정에 적합하여야 하며, 다른 제품의 표준 값과 비교하여 25% 이상의 차이가 있어야 하고, 해당 영양성분의 함량 차이의 절대 값이 영양성분 함량강조표시 세부기준 “저”의 기준 값보다 커야 합니다.

Q 769

맥주에 '칼로리 라이트' 표시가 가능한가요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조(부당한 표시 또는 광고행위의 금지)에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ② “덜”, “더”, “감소 또는 라이트”, “낮춘”, “줄인” 용어를 사용하여 영양성분 비교강조 표시를 하고자 하는 경우 「식품등의 표시기준」 (식약처 고시) 『별지 1』1.아.3).나)에서는 영양성분 함량의 차이가 다른 제품의 표준값(동일한 식품유형 중 시장 점유율이 높은 3개 이상의 유사식품을 대상으로 산출)과 비교하여 최소 25% 이상의 차이가 있어야 하고, 해당 영양성분의 함량 차이의 절대 값이 영양성분 함량강조표시 세부기준 “저”의 기준 값보다 커야 한다고 규정하고 있습니다.
 - 열량 “저” 세부기준: 식품 100g당 40kcal 미만 또는 식품 100ml당 20kcal 미만
- ③ 「식품등의 표시기준」 III.1.거. 에 따라 맥주 제품은 100 밀리리터(ml)당 열량이 30킬로칼로리(kcal)이하인 제품은 “라이트”라는 용어를 표시할 수 있습니다.
- ④ 해당 맥주 제품에 “칼로리 라이트” 문구를 사용하고자 하는 경우, 위 규정을 만족해야 합니다.

Q 770

식품에 ‘소금(함량)을 낮춘, litely salt, less satly’등 표시할 경우, 표시조건이 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조(부당한 표시 또는 광고행위의 금지)에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- “덜”, “더”, “감소 또는 라이트”, “낮춘”, “줄인” 용어를 사용하여 영양성분 비교강조 표시를 하고자 하는 경우 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.아.3).나)에서는 영양성분 함량의 차이가 다른 제품의 표준값(동일한 식품유형 중 시장점유율이 높은 3개 이상의 유사식품을 대상으로 산출)과 비교하여 최소 25% 이상의 차이가 있어야 합니다. 또한, 해당 영양성분의 함량 차이의 절대 값이 영양성분 함량강조표시 세부기준 “저”의 기준 값보다 커야 한다고 규정하고 있습니다.
 - 저염(소금) 표시기준 : 식품 100g당 305mg미만일 때
- 강조하고자 하는 영양성분을 포함하여 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.아.2)에 따라, 9가지 영양성분(열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질)의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 [도 3] 영양성분 표시도안에 따라 표시하여야 합니다.
 - 열량, 트랜스지방은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시는 제외
- 따라서, 제품에 ‘소금(함량)을 낮춘, litely salt, less satly’등의 표시는 위의 규정에 적합하여야 합니다.

Q 771

식품에 '칼로리 DOWN' 문구를 넣을 경우, 영양성분 비교 강조표시에 해당 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」(식약처 고시)『별지 1』1.아.3)나)에서는 “덜”, “더”, “감소 또는 라이트”, “낮춘”, “줄인” 용어를 사용하여 영양성분 비교강조표시를 하고자 하는 경우 영양성분 함량의 차이가 다른 제품의 표준값(동일한 식품유형 중 시장 점유율이 높은 3개 이상의 유사식품을 대상으로 산출)과 비교하여 최소 25% 이상의 차이가 있어야 하고, 해당 영양성분의 함량 차이의 절대 값이 영양성분 함량강조표시 세부기준 “저”의 기준 값보다 커야 한다고 규정하고 있습니다.
- ② 따라서, ‘칼로리 DOWN’의 표현은 영양성분 비교강조표시에 해당하므로 위 규정에 부합하는 경우 표시가 가능합니다.

Q 772

총 내용량은 1kg으로 뼈가 200g, 가식부위는 800g일 때 영양성분 산출기준은 어떻게 되나요?

- ① 「식품등의 표시기준」(식약처 고시)『별지 1』1.아.1).나)에 따르면, 영양성분 함량은 식품 중 먹을 수 있는 부위를 기준으로 산출합니다. 이 경우 먹을 수 있는 부위는 동물의 뼈, 식물의 씨앗 및 제품의 특성상 품질유지를 위하여 첨가되는 액체(섭취 전 버리게 되는 액체) 등 통상적으로 섭취하지 않는 먹을 수 없는 부위는 제외하고 실제 섭취하는 양을 기준으로 합니다.
- ② 영양성분 함량은 상기 규정에 따라 식품 중 먹을 수 있는 부위를 기준으로 산출하여야 하므로, 실제 섭취하는 내용량의 영양성분을 기준으로 표시하여야 합니다. 따라서, 제품(총 중량 1kg) 중 뼈가 200g 이고 실제 섭취하는 양이 800g인 경우라면 800g에 대한 중량 및 영양성분을 표시하여야 합니다.

Q 773

가공식품을 제조하기 위해 들어가는 성분이 2가지로 단순한 경우 해당 성분 제조사로 받은 영양성분을 근거로 제품의 영양성분을 계산해도 되나요?

- 영양성분의 표시량과 실제 측정값 간의 차이가 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 아.4)에서 규정하고 있는 허용오차 범위* 이내 이어야 합니다.

* 열량, 당류, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤 및 나트륨의 실제측정 값은 표시량의 120% 미만, 비타민·무기질·단백질·탄수화물·식이섬유의 실제측정 값은 표시량의 80% 이상

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 및 「식품등의 표시기준」에서는 영양성분의 분석 방법 및 검사 등에 대하여 별도로 규정하고 있지 아니하므로, 두 제조업체로부터 받은 두 가지 원료의 영양성분표를 근거로 영양성분을 계산하여 표시하는 것 자체 만으로는 영업자의 판단 및 책임 하에 가능 할 것으로 판단 됩니다. 다만, 최종 제품 내에 남아있는 영양성분의 표시값은 상기 규정에 따른 허용오차범위 이내 이어야 합니다.

Q 774

군부대 식당 납품용 김치도 영양표시를 해야 하나요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제6조제1항 관련 [별표 4]에 따라 영양표시 대상 제품에 해당하는 경우, 영양성분 표시를 하여야 합니다.
- ② 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제6조제1항 관련 [별표 4] 2.에 따라 영양표시 대상에서 제외하는 식품 등은 다음과 같습니다.
 - 1) 「식품위생법 시행령」 제21조제2호에 따른 즉석판매제조·가공업 영업자가 제조·가공하는 식품
 - 2) 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제8호에 따른 식육즉석판매가공업 영업자가 만들거나 다시 나누어 판매하는 식육가공품
 - 3) 식품, 축산물 및 건강기능식품의 원료로 사용되어 그 자체로는 최종 소비자에게 제공되지 않는 식품, 축산물 및 건강기능식품
 - 4) 포장 또는 용기의 주표시면 면적이 30제곱센티미터 이하인 식품 및 축산물
 - 5) 농산물·임산물·수산물, 식육 및 알류
- ③ 표시사항은 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3] 에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시하여야 하므로, 납품하는 제품(최소판매단위)에 모든 표시사항(영양성분포함)을 표시하여야 합니다.
- ④ 따라서, 제품(김치)이 '원료용 제품'에 해당하고, 납품한 제품을 급식업체(학교, 군대 등)에서 조리 등 공정을 거쳐 그 자체로 소비자에게 제공되지 아니한 경우라면 '식품의 원료로 사용'된 것으로 판단되어 영양표시 제외 대상에 해당합니다.

Q 775

기부용 식품에도 영양성분 표시를 해야 하나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제6조제1항 관련 [별표 4]에 따라 영양표시 대상 제품에 해당하는 경우, 영양성분 표시를 하여야 합니다.
- 「식품위생법」 제3조에 따라 “판매”는 판매외의 불특정 다수인에게 제공하는 것을 포함하므로 불특정 다수인을 대상으로 식품등을 증정하는 행위도 판매에 해당하며, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」제4조 1항에 따른 표시가 없거나 제2항에 따른 표시방법을 위반한 식품등은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·가공·소분·수입·포장·보관·진열 또는 운반하거나 영업에 사용해서는 아니 됩니다.
- 따라서, 제품이 불특정 다수인을 대상으로 증정하는 식품이라면, 이는 위 규정에 따라 표시사항을 표시하여야 하므로 영양표시 또한 생략할 수 없습니다.

Q 776

배추김치, 백김치, 나박김치가 영양성분 의무 표시 대상인가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제6조제1항 관련 [별표 4]에 따라 영양표시 대상 제품에 해당하는 경우, 영양성분 표시를 하여야 합니다.
- 영양표시 대상 식품의 확대에 따른 개정 시행규칙의 시행일의 경우, 매출액에 따라 상이하며, 이는 해당 품목류의 2019년 매출액을 기준으로 시행합니다.
 1. 해당 품목류의 2019년 매출액이 120억원(배추김치의 경우 300억원) 이상인 영업소에서 제조·가공·소분하거나 수입하는 식품: 2022년 1월 1일
 2. 해당 품목류의 2019년 매출액이 50억원 이상 120억원(배추김치의 경우 300억원) 미만인 영업소에서 제조·가공·소분하거나 수입하는 식품: 2024년 1월 1일
 3. 해당 품목류의 2019년 매출액이 50억원 미만인 영업소에서 제조·가공·소분하거나 수입하는 식품: 2026년 1월 1일
- 제품이 '김치류'에 해당하고 일반적인 배추김치(배추김치, 백김치)에 해당하는 경우라면 영양표시 대상에 해당됩니다.
- 다만, 나박김치에 해당하고 원재료 일부로 배추가 사용된 경우라면 이는 영양표시 대상으로 판단되지는 아니합니다.

Q 777

냉동생지 제조업체일 경우, 빵류에 해당하여 영양성분 표시 대상인가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법령 시행규칙」 제6조제1항 관련 [별표 4]에서는 영양표시 대상 제품 ‘빵류’는 영양표시 대상이므로, 해당 제품에는 영양표시를 하여야 하나 원료로 사용되어 그 자체로는 최종 소비자에게 제공되지 않는다면 영양표시 대상에서 제외됩니다. 다만, 냉동생지 그 자체로 소비자에 판매된다면 이는 영양표시를 하여야 합니다.

Q 778

완제품 생산에 이용되는 반제품인 어육소시지의 경우에도 영양성분 표시가 의무인가요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제6조제1항 관련 [별표 4]에 따라 영양표시 대상 제품에 해당하는 경우, 영양성분 표시를 하여야 합니다.
- ② 같은 법 시행규칙 제6조제1항 관련 [별표 4] 2.에 따라 영양표시 대상에서 제외하는 식품 등은 다음과 같습니다.
 - 1) 「식품위생법 시행령」 제21조제2호에 따른 즉석판매제조·가공업 영업자가 제조·가공하는 식품
 - 2) 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제8호에 따른 식육즉석판매가공업 영업자가 만들거나 다시 나누어 판매하는 식육가공품
 - 3) 식품, 축산물 및 건강기능식품의 원료로 사용되어 그 자체로는 최종 소비자에게 제공되지 않는 식품, 축산물 및 건강기능식품
 - 4) 포장 또는 용기의 주표시면 면적이 30제곱센티미터 이하인 식품 및 축산물
 - 5) 농산물·임산물·수산물, 식육 및 알류
- ③ 해당 제품이 소위 반제품(동 고시에서 규정하고 있지 아니 함)인 ‘어육소시지’를 생산하여 핫도그 완제품로 제조·가공하여 소비자에게 판매하는 경우라면, 반제품으로 납품되어지는 어육소시지는 그 자체만으로는 소비자에게 판매되지 아니하고 식품의 원료로 사용되므로 영양표시를 하지 아니할 수 있습니다.

Q 779

영양성분 표시대상 유형에 해당하는 식품을 식품접객업소의 원료용으로 납품하는 경우 영양성분 표시를 반드시 하여야 하나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제6조제1항 관련 [별표 4] 2.에 따라 영양표시 대상에서 제외하는 식품 등은 다음과 같습니다.
 - 1) 「식품위생법 시행령」 제21조제2호에 따른 즉석판매제조·가공업 영업자가 제조·가공하는 식품
 - 2) 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제8호에 따른 식육즉석판매가공업 영업자가 만들거나 다시 나누어 판매하는 식육가공품
 - 3) 식품, 축산물 및 건강기능식품의 원료로 사용되어 그 자체로는 최종 소비자에게 제공되지 않는 식품, 축산물 및 건강기능식품
 - 4) 포장 또는 용기의 주표시면 면적이 30제곱센티미터 이하인 식품 및 축산물
 - 5) 농산물·임산물·수산물, 식육 및 알류
- 표시사항은 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3] 에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시하여야 하므로, 납품하는 제품(최소판매단위)에 모든 표시사항(영양성분포함)을 표시하여야 합니다.
- 다만, 해당 제품이 '원료용 제품'에 해당하고, 납품한 제품을 식품접객업소 등에서 조리하여 제공하는 등의 과정을 거쳐 납품받은 제품 그 자체로 소비자에게 제공되지 아니한 경우라면 식품의 원료로 사용된 것으로 판단되어 위 규정에 따라 영양표시 제외 대상에 해당합니다.
 - * 납품한 형태 그대로 소비자에게 판매되는 경우라면 식품의 원료로 사용된 것으로 볼 수 없으므로 영양표시를 하여야 함

Q 780

자연상태식품(농·축·수산물)에 영양성분 표시가 가능한가요?

- ☉ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」제6조제1항 관련 [별표 4]에 따르면, 영양표시 대상 식품등*을 다음과 같이 정하고 있습니다.

- * 1.레토르트식품(조리가공한 식품을 특수한 주머니에 넣어 밀봉한 후 고열로 가열 살균한 가공식품을 말하며, 축산물은 제외한다), 2.과자류, 빵류 또는 떡류 : 과자, 캔디류, 빵류 및 떡류 3.빙과류 : 아이스크림류 및 빙과 4.코코아 가공품류 또는 초콜릿류 5.당류: 당류가공품 6.잼류, 7.두부류 또는 묵류 8.식용 유지류: 식물성유지류 및 식용유지가공품 (모조치즈 및 기타 식용유지가공품은 제외한다) 9.면류, 10.음료류: 다류 (침출차·고형차는 제외한다), 커피(볶은 커피·인스턴트 커피는 제외한다),과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료 및 기타음료 11.특수용도식품, 12.특수의료용도식품 13.장류: 개량메주, 한식간장(한식메주를 이용한 한식간장은 제외한다), 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장, 된장, 고추장, 춘장, 혼합장 및 기타장류 14.조미식품: 식초(발효식초만 해당한다), 소스류, 카레(카레분만 해당한다) 및 향신료가공품(향신료조제품만 해당한다) 15.절임류 또는 조림류: 김치류(김치는 배추김치만 해당한다), 절임류(절임식품 중 절임배추는 제외한다) 및 조림류 16.농산가공품류: 전분류, 밀가루류, 땅콩 또는 견과류가공품류, 시리얼류 및 기타 농산가공품류 17.식육가공품: 햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류(양념육 분쇄가공육제품만 해한다), 식육추출가공품 및 식육함유가공품 18.알가공품류(알내용물 100% 제품은 제외한다) 19.유가공품: 우유류, 가공유류, 산양유, 발효유류, 치즈류 및 분유류 20.수산가공품류(수산물 100% 제품은 제외한다): 어육가공품류, 젓갈류, 건포류, 조미김 및 기타 수산물가공품 21.즉석식품류: 즉석섭취·편의식품류(즉석섭취식품·즉석조리식품만 해당한다) 및 만두류 22.건강기능 식품 23. 1부터 22까지의 규정에 해당하지 않는 식품 및 축산물로서 영업자가 스스로 영양표시를 하는 식품 및 축산물

- 따라서, 자연상태 식품은 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제6조제1항 관련 [별표 4] 2.에 따라 영양표시 대상에서 제외되는 식품에 해당하나, 위에 따라 ‘1부터 22까지의 규정에 해당하지 않는 식품 및 축산물로서 영업자가 스스로 영양표시를 하는 식품 및 축산물’에 따라 자연상태 식품에 영양표시를 하고자 하는 경우라면 그 자체만으로는 가능합니다.
- 이 경우, 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.아.2).가).(1) 에 따라 열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤 및 단백질에 대하여 그 명칭, 함량 및 규칙 제6조 관련 [별표 5]의 1일 영양성분 기준치에 대한 비율 (%)을 표시하여야 합니다.
 - * 다만, 열량, 트랜스지방에 대하여는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시를 제외

Q 781

영양성분 표시대상 유형에 해당하는 식품을 집단급식소의 원료용으로 납품하는 경우 영양성분 표시를 반드시 하여야 하나요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제5조제1항 관련 [별표 4]에 따라 영양표시 대상 제품에 해당하는 경우, 영양성분 표시를 하여야 합니다.
- ② 동법 시행규칙 제6조제1항 관련 [별표 4] 2.에 따라 영양표시 대상에서 제외하는 식품 등은 다음과 같습니다.
 - 1) 「식품위생법 시행령」 제21조제2호에 따른 즉석판매제조·가공업 영업자가 제조·가공하는 식품
 - 2) 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제8호에 따른 식육즉석판매가공업 영업자가 만들거나 다시 나누어 판매하는 식육가공품
 - 3) 식품, 축산물 및 건강기능식품의 원료로 사용되어 그 자체로는 최종 소비자에게 제공되지 않는 식품, 축산물 및 건강기능식품
 - 4) 포장 또는 용기의 주표시면 면적이 30제곱센티미터 이하인 식품 및 축산물
 - 5) 농산물·임산물·수산물, 식육 및 알류
- ③ 해당 제품이 집단급식소로 납품되는 경우이고, 원료로 사용되어 그 자체로는 최종 소비자에게 제공되지 않는 식품, 축산물이라면 위 규정에 따라 영양표시 대상에서 제외됩니다.

Q 782

식품 제조업체의 영양성분 표시의무와 관련하여 19년도 매출액에 따라 적용 시기가 다른데 매출액의 산정 방법이 궁금합니다. 해당 매출액은 '생산실적보고' 기준인가요?

- ☉ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제6조제1항 관련 [별표 4]에 따르면, 영양표시 대상 식품등*을 다음과 같이 정하고 있습니다.

- * 1.레토르트식품(조리가공한 식품을 특수한 주머니에 넣어 밀봉한 후 고열로 가열 살균한 가공식품을 말하며, 축산물은 제외한다), 2.과자류, 빵류 또는 떡류 : 과자, 캔디류, 빵류 및 떡류 3.빙과류 : 아이스크림류 및 빙과 4.코코아 가공품류 또는 초콜릿류 5.당류: 당류가공품 6.잼류, 7.두부류 또는 묵류 8.식용 유지류: 식물성유지류 및 식용유지가공품 (모조치즈 및 기타 식용 유지가공품은 제외한다) 9.면류, 10.음료류: 다류 (침출차·고형차는 제외한다), 커피(볶은 커피·인스턴트 커피는 제외한다),과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료 및 기타음료 11.특수용도식품, 12.특수의료용도식품 13.장류: 개량메주, 한식간장(한식메주를 이용한 한식간장은 제외한다), 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장, 된장, 고추장, 춘장, 혼합장 및 기타장류 14.조미식품: 식초(발효식초만 해당한다), 소스류, 카레(카레분만 해당한다) 및 향신료가공품(향신료조제품만 해당한다) 15.절임류 또는 조림류: 김치류(김치는 배추김치만 해당한다), 절임류(절임식품 중 절임배추는 제외한다) 및 조림류 16.농산가공품류: 전분류, 밀가루류, 땅콩 또는 견과류가공품류, 시리얼류 및 기타 농산가공품류 17.식육가공품: 햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류(양념육·분쇄가공육제품만 해한다), 식육추출가공품 및 식육합유가공품 18.알가공품류(알내용물 100% 제품은 제외한다) 19.유가공품: 우유류, 가공유류, 산양유, 발효유류, 치즈류 및 분유류 20.수산가공품류(수산물 100% 제품은 제외한다): 어육가공품류, 젓갈류, 건포류, 조미김 및 기타 수산물가공품 21.즉석식품류: 즉석섭취·편의

식품류(즉석섭취식품·즉석조리식품만 해당한다) 및 만두류 22.건강기능식품 23. 1부터 22까지의 규정에 해당하지 않는 식품 및 축산물로서 영업자가 스스로 영양표시를 하는 식품 및 축산물

☞ 영양표시 대상 식품의 확대에 따른 개정 시행규칙의 시행일의 경우, 매출액에 따라 상이하며, 이는 해당 품목류의 2019년 매출액을 기준으로 시행함을 안내하여 드립니다.

- * 1. 해당 품목류의 2019년 매출액이 120억원(배추김치의 경우 300억원) 이상인 영업소에서 제조·가공·소분하거나 수입하는 식품: 2022년 1월 1일
- 2. 해당 품목류의 2019년 매출액이 50억원 이상 120억원(배추김치의 경우 300억원) 미만인 영업소에서 제조·가공·소분하거나 수입하는 식품: 2024년 1월 1일
- 3. 해당 품목류의 2019년 매출액이 50억원 미만인 영업소에서 제조·가공·소분하거나 수입하는 식품: 2026년 1월 1일

* 식품품목류(식품유형)은 식품공전상의 소분류(예: 절임류 또는 조림류(식품군) > 김치류(식품종) > 김치(식품유형))으로 적용

☞ 동 고시에서 매출액 산정 시 ‘생산실적보고’ 등에 대해 별도로 규정하고 있지 아니하나, 매출액은 ‘순 매출액(‘순수하게 물건을 내다 팔아서 생긴 총액. 총매출액에서 매출 예누리 금액, 환입 금액을 뺀 매출액’으로 정의)’을 기준으로 적용하여 영양표시 시행일을 적용하여야 합니다.

Q 783

영양표시 대상 식품의 확대 시행에서 식품유형 당류가공품의 제품이 여러개인 경우 매출액 기준은 각 제품의 매출액인가요? 합산해야하나요?

- ☉ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」제6조제1항 관련 [별표 4]에 따르면, 영양표시 대상 식품등*을 다음과 같이 정하고 있습니다.

* 1.레토르트식품(조리가공한 식품을 특수한 주머니에 넣어 밀봉한 후 고열로 가열 살균한 가공식품을 말하며, 축산물은 제외한다), 2.과자류, 빵류 또는 떡류 : 과자, 캔디류, 빵류 및 떡류 3.빙과류 : 아이스크림류 및 빙과 4.코코아 가공품류 또는 초콜릿류 5.당류: 당류가공품 6.잼류, 7.두부류 또는 묵류 8.식용 유지류: 식물성유지류 및 식용유지가공품 (모조치즈 및 기타 식용유지가공품은 제외한다) 9.면류, 10.음료류: 다류 (침출차·고형차는 제외한다), 커피(볶은 커피·인스턴트 커피는 제외한다),과일·채소류음료, 탄산음료류, দুয়ු류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료 및 기타음료 11.특수용도식품, 12.특수의료용도식품 13.장류: 개량메주, 한식간장(한식메주를 이용한 한식간장은 제외한다), 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장, 된장, 고추장, 춘장, 혼합장 및 기타장류 14.조미식품: 식초(발효식초만 해당한다), 소스류, 카레(카레분만 해당한다) 및 향신료가공품(향신료조제품만 해당한다) 15.절임류 또는 조림류: 김치류(김치는 배추김치만 해당한다), 절임류(절임식품 중 절임배추는 제외한다) 및 조림류 16.농산가공품류: 전분류, 밀가루류, 땅콩 또는 견과류가공품류, 시리얼류 및 기타 농산가공품류 17.식육가공품: 햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류(양념육·분쇄가공육제품만 해한다), 식육추출가공품 및 식육함유가공품 18.알가공품류(알내용물 100% 제품은 제외한다) 19.유가공품: 우유류, 가공유류, 산양유, 발효유류, 치즈류 및 분유류 20.수산가공품류(수산물 100% 제품은 제외한다): 어육가공품류, 젓갈류, 건포류, 조미김 및 기타 수산물가공품 21.즉석식품류: 즉석섭취·편의 식품류(즉석섭취식품·즉석조리식품만 해당한다) 및 만두류 22.건강기능식품

23. 1부터 22까지의 규정에 해당하지 않는 식품 및 축산물로서 영업자가 스스로 영양표시를 하는 식품 및 축산물

☞ 영양표시 대상 식품의 확대에 따른 개정 시행규칙의 시행일의 경우, 매출액에 따라 상이하며, 이는 해당 품목류의 2019년 매출액을 기준으로 시행함을 안내하여 드립니다.

* 1. 해당 품목류의 2019년 매출액이 120억원(배추김치의 경우 300억원) 이상인 영업소에서 제조·가공·소분하거나 수입하는 식품: 2022년 1월 1일

2. 해당 품목류의 2019년 매출액이 50억원 이상 120억원(배추김치의 경우 300억원) 미만인 영업소에서 제조·가공·소분하거나 수입하는 식품: 2024년 1월 1일

3. 해당 품목류의 2019년 매출액이 50억원 미만인 영업소에서 제조·가공·소분하거나 수입하는 식품: 2026년 1월 1일

* 식품품목류(식품유형)은 식품공전상의 소분류(예: 절임류 또는 조림류(식품군) > 김치류(식품종) > 김치(식품유형))으로 적용

☞ 해당 영업소에서 판매한 당류가공품의 품목이 여러가지(a,b,c)인 경우라도 해당 품목류의 2019년을 매출액을 기준으로 시행일을 산정하므로, 상기 규정에 따라 영업소에서 판매한 당류가공품(a+b+c)의 2019년 매출액을 기준으로 시행일을 적용하시기 바랍니다.

Q 784

트랜스지방 함량이 0.2g 미만으로 「식품등의 표시기준」에 따라 “0”표기 시 'g' 단위 생략 후 “0”으로 표시하여야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.아.2).나)(4)에 따라,트랜스지방은 0.5g 미만은 “0.5g 미만”으로 표시 할 수 있으며, 0.2g 미만은 “0”으로 표시할 수 있습니다. 다만, 식용 유지류 제품은 100g당 2g 미만일 경우 “0”으로 표시할 수 있습니다.
- ② 따라서, 제품의 총 내용량 당 트랜스지방 함량이 0.2g 미만에 해당하는 경우라면 “g”을 제외하고 “0”으로 표시 할 수 있습니다.

Q 785

하나로 품목제조보고한 제품의 구성품이 두가지 일 때 열량표시 및 영양정보를 각각 나누어 할 수 있나요?

(예) 샐러드와 드레싱으로 구성된 제품의 주표시면에 열량 정보와 정보표시면에 영양정보를 각각 표시

- ① 「식품등의 표시기준」 II.1.가.1)에 따르면, 주표시면에는 제품명, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 내용량 뒤에 괄호로 표시하되, 규칙 제6조 관련 [별표 4] 영양표시 대상 식품등만 해당한다)을 표시하여야 합니다. 다만, 주표시면에 제품명과 내용량 및 내용량에 해당하는 열량 이외의 사항을 표시한 경우 정보표시면에는 그 표시사항을 생략할 수 있습니다.
- ② 동 고시 『별지 1』 1.아.1).바)에 따르면 “서로 유형이 다른 2개 이상의 제품이라도 1개의 제품으로 품목제조보고한 제품이라면 그 전체의 양으로 표시한다.” 라고 규정하고 있습니다.

(예시 : 라면은 면과 스프를 합하여 표시함)

- ③ 동 고시 『별지 1』1.아.2).가).에 따라 영양성분 표시대상 식품은 열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤 및 단백질에 대하여 그 명칭, 함량 및 규칙 제6조 관련 [별표 5]의 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 합니다. 다만, 열량, 트랜스지방에 대하여는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시를 제외합니다. 동 고시 『별지 1』1.아.2).가). 에 따라 영양성분 표시는 소비자가 알아보기 쉽도록 바탕색과 구분되는 색상으로 다음의 기준에 따라 [도 3] 표시서식도안을 사용하여 표시하여야 합니다.
- ④ 따라서, 해당 제품이 샐러드와 드레싱으로 구성되어 “즉석섭취식품” 품목보고된 경우, 주표시면에는 전체의 양에 대하여 열량을 표시하여야 합니다. 추가적으로 각각의 샐러드 및 드레싱에 대한 열량을 표시하는 것은 가능할 것으로 판단되나, 해당 표시가 최종 제품의 열량인 것으로 소비자의 오인·혼동의 여지가 없어야 합니다.

Q 786

트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤 항목 검사 결과 불검출일때 영양정보 표시에 '0'으로 표시해도 되나요?

- 「식품등의 표시기준」(『별지 1』1.아.2).가). 에 따라 영양성분 함량이 없는 경우 (영양성분별 세부표시방법에 따라 "0"으로 표시하는 경우는 제외한다)에는 그 영양성분의 명칭과 함량을 표시하지 않거나, 영양성분 함량을 "없음" 또는 "-"로 표시하여야 합니다.
- 동 고시 『별지 1』1.아.2).나). 지방의 단위는 그램(g)으로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나 5g 이하는 그 값에 가장 가까운 0.1g 단위로, 5g을 초과한 경우에는 그 값에 가장 가까운 1g 단위로 표시하여야 합니다. 이 경우(트랜스지방은 제외) 0.5g 미만은 "0"으로 표시할 수 있습니다.
- 또한, 트랜스지방은 0.5g 미만은 "0.5g 미만" 으로 표시 할 수 있으며, 0.2g 미만은 "0"으로 표시할 수 있습니다. 다만, 식용유지류 제품은 100g당 2g 미만일 경우 "0"으로 표시할 수 있습니다.
- 동 고시에 따라 콜레스테롤의 단위는 미리그램(mg)으로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나, 그 값에 가장 가까운 5mg 단위로 표시하여야 합니다. 이 경우 5mg 미만은 "5mg 미만"으로, 2mg 미만은 "0"으로 표시할 수 있습니다.
- 따라서, 제품의 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤의 함량이 없는 경우, 그 영양성분의 명칭과 함량을 표시하지 않거나, 영양성분 함량을 "없음" 또는 "-"로 표시하여야 하며, 이를 '0'으로 표시하는 것은 적절하지 아니합니다.

Q 787

식품의 유형은 곡류가공품으로 이를 소비자가 구입 후 주류로 만들 수 있는 체험용 제품인 경우, 영양성분 표시 제외대상(식품의 원료로 사용)에 해당 하나요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제6조제1항 관련 [별표 4]에 따라 영양표시 대상 제품에 해당하는 경우, 영양성분 표시를 하여야 합니다.
- ② 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제6조제1항 관련 [별표 4] 2.에 따라 영양표시 대상에서 제외하는 식품 등은 다음과 같습니다.
 - 1) 「식품위생법 시행령」 제21조제2호에 따른 즉석판매제조·가공업 영업자가 제조·가공하는 식품
 - 2) 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제8호에 따른 식육즉석판매가공업 영업자가 만들거나 다시 나누어 판매하는 식육가공품
 - 3) 식품, 축산물 및 건강기능식품의 원료로 사용되어 그 자체로는 최종 소비자에게 제공되지 않는 식품, 축산물 및 건강기능식품
 - 4) 포장 또는 용기의 주표시면 면적이 30제곱센티미터 이하인 식품 및 축산물
 - 5) 농산물·임산물·수산물, 식육 및 알류
- ③ 따라서, 해당 제품은 ‘곡류가공품’ 자체로 최종 소비자에게 체험용(판매)되는 것이므로 위 규정 3)에 적용되는 제품이 아니며, 이에 따라 소비자에게 판매하는 최소 판매단위별 제품에는 영양성분을 표시하여야 합니다.

Q 788

수입한 라면의 완제품 안에 건면과 복합조미식품이 각각 개별포장되어 2인분이 들어있는 경우 완제품의 1회 섭취참고량을 1인분당 기준으로 표시할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.아.1).바)에 따르면 “서로 유형이 다른 2개 이상의 제품이라도 1개의 제품으로 품목제조보고한 제품이라면 그 전체의 양으로 표시한다.” 라고 규정하고 있습니다.

(예시 : 라면은 면과 스프를 합하여 표시함)

- 동 고시 『별지 1』1.아.1).가)에 따라 영양성분 함량은 총 내용량(1 포장)당 함유된 값으로 표시하여야 합니다. 다만, 총 내용량이 100g(ml)을 초과하고 1회 섭취참고량의 3배를 초과하는 식품은 총 내용량 대신 100g(ml)당 함량으로 표시할 수 있습니다.
- 건면과 복합조미식품 각각의 유형을 최소판매단위로 하여 수입신고한 경우의 영양 표시 방법으로 영양표시는 상기 규정에 따라 하여야 하며, 영업자가 임의로 섭취분량을 설정(1인분 등)하여 표시하는 것은 적절하지 아니합니다.

Q 789

식품 영양성분 표시서식 도안 내 표시의 경우 10포인트 미만, 장평 및 자간 비율 조정이 가능한가요?

- 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제5조제2항 관련 [별표 3] 제5호에 따르면, 글씨크기는 10포인트 이상으로 하여야 합니다. 다만, 영양표시를 하는 경우, 식육의 합격 표시를 하는 경우 또는 달걀껍데기에 표시하는 경우와 정보표시면이 부족한 경우에는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 바에 따릅니다.
- 같은 법 시행규칙 [별표 3] 제6호에 따르면, 글씨는 정보표시면에 글자 비율(장평) 90%이상, 글자 간격(자간) -5% 이상으로 표시하여야 합니다. 다만, 정보표시면 면적이 100제곱센티미터 미만인 경우에는 글자 비율 50% 이상, 글자 간격 -5% 이상으로 표시할 수 있습니다.
- 「식품등의 표시기준」 II.1.가.2)에 따르면, 정보표시면에는 식품유형, 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지, 소비기한(제조연월일 또는 품질유지기한), 원재료명, 주의사항 등을 표시사항 별로 표 또는 단락 등으로 나누어 표시하되, 정보표시면 면적이 100cm² 미만인 경우에는 표 또는 단락으로 표시하지 아니할 수 있습니다.
- 같은 고시 II.1.다.에 따라, 정보표시면의 면적([도 1]에 따른 정보표시면 중 주표시면에 준하는 최소 여백을 제외한 면적)이 부족하여 10 포인트 이상의 글씨크기로 표시사항을 표시할 수 없는 경우에는 규칙 제5조 관련 [별표 3] 제5호의 본문 규정을 따르지 않을 수 있습니다. 이 경우 정보표시면에는 이 고시에서 정한표시(조리·사용법, 섭취방법, 용도, 주의사항, 바코드, 타법에서 정한 표시사항 포함) 사항만을 표시하여야 합니다.
- 영양성분을 표시할 때에는 동 고시 [도3] 2.마.에 따라 영양성분 표시서식도안을 표시함에 있어 열량·영양성분 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)의 글씨크기는 10포인트 이상으로 하여야 합니다.

- 글씨크기는 위 규정에 따라 10포인트 이상으로 하여야 하며(영양성분의 표시의 경우 열량, 영양성분의 명칭, 함량, 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 10포인트 이상의 글씨크기로 표시), 제품의 정보표시면에 표시사항 모두 표시하기에 표시면적이 부족한 경우이고 해당 정보표시면의 면적이 100제곱센티미터 미만인 경우라면, 글자 비율 50% 이상, 글자 간격 -5% 이상으로 표시할 수 있으며, 표 또는 단락으로 표시하지 아니할 수 있습니다.
- 또한, 정보표시면의 면적이 100제곱센티미터 미만인 경우라면 글자 비율 50% 이상, 글자 간격 -5% 이상으로 표시할 수 있으며, 표 또는 단락으로 표시하지 아니할 수 있으며, 그럼에도 불구하고 표시하기 어려운 경우 위 규정에 따라 10포인트보다 작게 표시하는 것은 가능할 것으로 판단되며 이 경우 고시에서 정한 사항만을 표시할 수 있습니다.
- 아울러, '식품안전나라(<https://www.foodsafetykorea.go.kr>) > 건강·영양 > 영양 표시정보 > 지침/해설서 > 한 눈에 보는 영양표시 가이드라인'을 통하여 영양표시 정보를 확인할 수 있으니 참고하시기 바랍니다.

Q 790

1L 용량의 식품일 때 영양성분 총 내용량 표시단위를 ml 단위가 아닌 L 단위로 표시할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」 [도 3] 영양성분 표시서식도안 주요표시방법에 따라 총 내용량을 중량(g) 또는 용량(ml)으로 표시하고 소수점 첫째자리에서 반올림 하여 1g(ml)단위로 표시한다. 10g(ml)미만인 경우 소수점 둘째자리에서 반올림하여 0.1g(ml)단위로 표시할 수 있습니다.
- 영양성분의 총 내용량은 위 규정에 따라 표시하여야 하므로 용량으로 표시하는 제품은 'ml'로 표시하는 것이 적절합니다.

Q 791

영양성분 표시서식 도안을 따르지 않고 별도로 제작해서 사용해도 되나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.아.2).가).(5)에 따라 영양성분 표시는 소비자가 알아보기 쉽도록 바탕색과 구분되는 색상으로 [도 3] 표시서식도안을 사용하여 표시하여야 합니다.
- ② 동 고시 『별지 1』1.아.2).가).(5)에 따라 소비자가 알아보기 쉽도록 바탕색과 구분되는 색상으로 [도 3] 표시서식 도안을 사용하여 표시하여야 하나, 표시서식 도안의 형태를 유지하는 범위* 내에서 변형하여 사용하는 것은 가능할 것으로 판단되며, 특정 영양성분을 강조하지 않고, 소비자가 알아보기 쉽도록 가독성을 해치지 않아야 합니다.

* (예시) : 영양성분 표시서식도안의 바깥 윤곽선을 굵게 표기, 영양성분명의 바탕을 진한 색으로 표기, 영양성분별로 구분이 되도록 표기, 영양 성분 표시순서대로 표기 등

- ③ 같은 고시 『별지 1』1.아.3).마)에 따라 가)부터 라)까지의 규정에도 불구하고 영양성분 함량을 1회 섭취참고량당 영양성분 함량으로 표시할 수 있습니다(다만, 희석·용해·침출 등을 통하여 음용하는 제품의 경우, 식품유형별의 1회 섭취참고량을 만드는데 필요한 용량(ml) 또는 중량(g)을 1회 섭취참고량으로 할 수 있음). 이 경우에도 총 내용량(1 포장)당 영양성분 함량을 병행표기 하여야 하며, 가)의 규정에 따라 총 내용량이 100g(ml)를 초과하고 1회 섭취참고량의 3배를 초과하는 식품은 100g(ml)당 영양성분 함량 표시와 병행표기 할 수 있습니다.
- ④ 영양표시는 위 규정에 따른 도안을 사용하여 표시하여야 하며, 도3 이외의 도안을 사용하거나 영양표시 순서를 변경하는 것은 해당 규정에 저촉됩니다.

Q 792

일반식품 영양성분 표시 중, 두 가지 이상의 표시단위로 병행 표기하는 경우 (단위내용량당+100mL당)입니다. 총내용량당 열량은 5kcal이상이고 단위 내용량당과 100mL당 열량은 5kcal 미만입니다. 단위내용량당과 100mL당 열량표시를 "0"으로 해도 되나요?

☉ 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.아.1).라)에 따라 단위 내용량이 100g(ml)미만 이고, 1회 섭취참고량 미만인 경우 단위 내용량당 영양성분 함량을 표시할 수 있으며, 이 경우 총 내용량(1포장)당 영양성분을 병행표기 하여야 합니다. 다만, 총 내용량이 100g(ml)을 초과하고 1회 섭취참고량의 3배를 초과하는 식품은 100g(ml)당으로 병행표기 할 수 있습니다.

☉ 같은 고시 『별지 1』1.아.2).가).영양성분 함량을 두 가지 이상의 표시단위로 병행 표기하는 경우, 총 내용량당 영양성분 함량이 "0"으로 표시되지 않으면, 다른 표시 단위의 영양성분 함량도 "0"으로 표시할 수 없습니다. 이 경우 실제함량을 그대로 표시하거나 "00g 미만"으로 표시한다. 다만, "00g 미만"은 영양성분별 세부표시 방법에 따라 "0"으로 표시할 수 있는 규정에 한하여 표시할 수 있습니다.

(예시 : 총 내용량당 당류 함량이 "1g"이고 1회 섭취참고량당 함량이 "0.3g"인 경우 1회 섭취참고량당 당류 함량은 "0.3g" 또는 "0.5g 미만"으로 표시)

☉ 따라서, 제품이 위 규정에 따라 단위내용량과 100ml당 영양성분을 병행표시하는 경우, 총내용량당 영양성분이 '0'이 아닌 경우라면, 100ml당 및 단위내용량당 영양성분도 "0"으로 표시할 수 없습니다. 이는 표시하고자 하는 모든 영양성분 (열량 포함)에 적용됩니다.

Q 793

영양성분 표시 시 나트륨의 측정값을 그대로 표시하면 되나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.아.2). 나. 나트륨의 단위는 밀리그램(mg)으로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나, 120mg 이하인 경우에는 그 값에 가장 가까운 5mg 단위로, 120mg을 초과하는 경우에는 그 값에 가장 가까운 10mg 단위로 표시하여야 합니다. 이 경우 5mg 미만은 "0"으로 표시할 수 있습니다.
- ② 동 고시 『별지 1』1.아.4). 에 따라 영양성분 표시량과 실제 측정값의 허용오차 범위는 열량, 당류, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤 및 나트륨의 실제측정값은 표시량의 120% 미만, 비타민·무기질·단백질·탄수화물·식이섬유의 실제측정값은 표시량의 80% 이상이어야 합니다. 다만, 배추김치의 경우 나트륨의 실제 측정값은 표시량의 130% 미만이어야 합니다.
- ③ 제품의 나트륨 함량이 '1282.93mg'인 경우라면, 위 규정에 따라 이를 그대로 표시하거나, 가까운 10mg 단위인 '1,280mg'으로 표시하는 것이 가능합니다.

Q 794

식품안전나라 산출프로그램 활용하여 영양성분 산출시 산출된 값을 그대로 기입해야 하나요? 세부 표시방법에 따라 기입해야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.아.2).나). 에 따라 영양성분의 표시함량을 사용 ("00g 미만"으로 표시되어 있는 경우에는 그 실제 값을 그대로 사용한다)하여 열량을 계산함에 있어 탄수화물은 1g당 4kcal를, 단백질은 1g당 4kcal를, 지방은 1g당 9kcal를 각각 곱한 값의 합으로 산출하고, 알콜 및 유기산의 경우에는 알콜은 1g당 7kcal를, 유기산은 1g당 3kcal를 각각 곱한 값의 합으로 합니다.
- ② 동 고시에 따라 나트륨의 단위는 밀리그램(mg)으로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나, 120mg 이하인 경우에는 그 값에 가장 가까운 5mg 단위로, 120mg을 초과하는 경우에는 그 값에 가장 가까운 10mg 단위로 표시하여야 합니다. 이 경우 5mg 미만은 "0"으로 표시할 수 있습니다.
- ③ 동 고시에 따라 콜레스테롤의 단위는 밀리그램(mg)으로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나, 그 값에 가장 가까운 5mg 단위로 표시하여야 합니다. 이 경우 5mg 미만은 "5mg 미만"으로, 2mg 미만은 "0"으로 표시할 수 있습니다.
- ④ 동 고시에 따라 열량의 단위는 킬로칼로리(kcal)로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나 그 값에 가장 가까운 5kcal 단위로 표시하여야 합니다. 이 경우 5kcal 미만은 "0"으로 표시할 수 있습니다.
- ⑤ 동 고시 『별지 1』1.아.4). 에 따라 영양성분 표시량과 실제 측정값의 허용오차 범위는 열량, 당류, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤 및 나트륨의 실제측정 값은 표시량의 120% 미만, 비타민·무기질·단백질·탄수화물·식이섬유의 실제측정 값은 표시량의 80% 이상이어야 합니다.
 - 이에도 불구하고 나트륨, 당류, 포화지방, 콜레스테롤의 미량 영양소의 경우, 허용 오차범위를 별도로 규정하고 있습니다(100g(mL)당 25mg 미만의 나트륨:

+5mg 미만, 100g(mL)당 2.5g 미만의 당류: +0.5g 미만, 100g(mL)당 4g 미만의 포화지방: +0.8g 미만, 100g(mL)당 25mg 미만의 콜레스테롤: +5mg 미만).

- 「식품등의 표시·광고에 관한 법률」과 「식품등의 표시기준」에서 영양성분 산출 프로그램, 직접 분석한 값 사용 등 영양성분 산출에 있어 세부적인 방법에 대하여는 별도로 규정하고 있지 아니하므로, 영양성분 산출프로그램을 사용하는 경우, 영양표시 규정에 따라 영업자의 판단하에 설정하여 표시하여야 합니다.
- 아울러, 표시된 영양성분은 위 규정에 따른 허용오차 범위 이내여야 합니다.

Q 795

국내 생산 식품에 영어로 작성한 영양정보 표시를 추가로 표시해도 되나요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 [별표 1]에 따라 외국어의 남용 등으로 인하여 외국 제품 또는 외국과 기술 제휴한 것으로 혼동하게 할 우려가 있는 내용의 표시·광고는 소비자를 기만하는 부당한 표시·광고에 해당합니다.
- ② 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.아.2).가).(5)에 따라 영양성분 표시는 소비자가 알아보기 쉽도록 바탕색과 구분되는 색상으로 [도3] 표시서식도안을 사용하여 표시하여야 합니다.
- ③ 동 고시 『별지 1』1.아.2).가).(5)에 따라 소비자가 알아보기 쉽도록 바탕색과 구분되는 색상으로 [도 3] 표시서식도안을 사용하여 표시하여야 하나, 표시서식도안의 형태를 유지하는 범위* 내에서 변형하여 사용하는 것은 가능할 것으로 판단되며, 특정 영양성분을 강조하지 않고, 소비자가 알아보기 쉽도록 가독성을 해치지 않아야 합니다.
 - * (예시) : 영양성분 표시서식도안의 바깥 윤곽선을 굵게 표기, 영양성분명의 바탕을 진한 색으로 표기, 영양성분별로 구분이 되도록 표기, 영양 성분 표시순서대로 표기 등
- ④ 일반식품의 영양표시는 위 규정에 따라 한글로 표시하여야 하며 외국어와 병행 또는 혼용하여 이를 표시하는 것은 상기 규정에 저촉될 것으로 판단됩니다.

Q 796

통조림제품에 영양성분을 표시할 경우, 총내용량이 아닌, 실제 섭취하는 내용량에 대한 영양성분을 산출하면 되나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 2.가.1). 에 따라 장기보존식품 중 통·병조림 제품의 내용물은 고형량 및 내용량으로 구분하여 표시하여야 합니다. 다만, 섭취 전에 액체를 버릴 수 없는 식품으로 고형분과 액체를 함께 섭취할 수밖에 없는 식품은 내용량만을 표시할 수 있습니다.
- ② 같은 고시 『별지 1』1.아.1).나).에 따르면, 영양성분 함량은 식품 중 먹을 수 있는 부위를 기준으로 산출합니다. 이 경우 먹을 수 있는 부위는 동물의 뼈, 식물의 씨앗 및 제품의 특성상 품질유지를 위하여 첨가되는 액체(섭취 전 버리게 되는 액체) 등 통상적으로 섭취하지 않는 먹을 수 없는 부위는 제외하고 실제 섭취하는 양을 기준으로 합니다.
- ③ 통·병조림 제품의 내용물은 위에 따라 표시하여야 하며, 통·병조림 제품의 내용물은 고형량 및 내용량으로 구분하여 표시하여야 합니다. 영양성분 함량은 위 나. 에 따라 식품 중 먹을 수 있는 부위를 기준으로 산출하며, 실제 섭취하는 내용량의 영양성분을 기준으로 산출하여야 함을 알려드립니다. 따라서, 귀하의 제품에서 실제 섭취하는 부분이 고형량만 해당하는 경우라면, 고형량에 대한 영양성분을 표시하여야 합니다.

Q 797

영양성분을 표시할 때 표시 순서가 정해져 있나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.아.2).가).(5)에 따라 영양성분 표시는 소비자가 알아보기 쉽도록 바탕색과 구분되는 색상으로 [도 3] 표시서식도안을 사용하여 표시하여야 합니다.
- ② 동 고시 『별지 1』1.아.2).가).(5)에 따라 소비자가 알아보기 쉽도록 바탕색과 구분되는 색상으로 [도3] 표시서식도안을 사용하여 표시하여야 하나, 표시서식도안의 형태를 유지하는 범위* 내에서 변형하여 사용하는 것은 가능할 것으로 판단되며, 특정 영양성분을 강조하지 않고, 소비자가 알아보기 쉽도록 가독성을 해치지 않아야 합니다.

* (예시) : 영양성분 표시서식도안의 바깥 윤곽선을 굵게 표기, 영양성분명의 바탕을 진한 색으로 표기, 영양성분별로 구분이 되도록 표기, 영양 성분 표시순서대로 표기 등

- ③ 같은 고시 『별지 1』1.아.3).마)에 따라 가)부터 라)까지의 규정에도 불구하고 영양성분 함량을 1회 섭취참고량당 영양성분 함량으로 표시할 수 있습니다(다만, 희석·용해·침출 등을 통하여 음용하는 제품의 경우, 식품유형별의 1회 섭취참고량을 만드는데 필요한 용량(ml) 또는 중량(g)을 1회 섭취참고량으로 할 수 있음). 이 경우에도 총 내용량(1 포장)당 영양성분 함량을 병행표기 하여야 하며, 가)의 규정에 따라 총 내용량이 100g(ml)를 초과하고 1회 섭취참고량의 3배를 초과하는 식품은 100g(ml)당 영양성분 함량 표시와 병행표기 할 수 있습니다.
- ④ 영양표시는 위 규정에 따른 도안을 사용하여 표시하여야 하며, 도3 이외의 도안을 사용하거나 영양표시 순서를 변경하는 것은 해당 규정에 저촉됩니다.

Q 798

식품유형 김치류(김치속, 김치)에서 '김치속' 유형도 영양성분 표시대상인지?

☉ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제6조제1항 관련 [별표 4]에 따르면, 영양표시 대상 식품등을 다음과 같이 정하고 있습니다.

- * 1.레토르트식품(조리가공한 식품을 특수한 주머니에 넣어 밀봉한 후 고열로 가열 살균한 가공식품을 말하며, 축산물은 제외한다), 2.과자류, 빵류 또는 떡류: 과자, 캔디류, 빵류 및 떡류 3.빙과류: 아이스크림류 및 빙과 4.코코아 가공품류 또는 초콜릿류 5.당류: 당류가공품 6.잼류, 7.두부류 또는 묵류 8.식용 유지류: 식물성유지류 및 식용유지가공품 (모조치즈 및 기타 식용유지가공품은 제외한다) 9.면류, 10.음료류: 다류 (침출차·고형차는 제외한다), 커피(볶은 커피·인스턴트 커피는 제외한다), 과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료 및 기타음료 11.특수용도식품, 12.특수의료용도식품 13.장류: 개량메주, 한식간장(한식메주를 이용한 한식간장은 제외한다), 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장, 된장, 고추장, 춘장, 혼합장 및 기타장류 14.조미식품: 식초(발효식초만 해당한다), 소스류, 카레(카레분만 해당한다) 및 향신료가공품(향신료조제품만 해당한다) 15.절임류 또는 조림류: 김치류(김치는 배추김치만 해당한다), 절임류(절임식품 중 절임배추는 제외한다) 및 조림류 16.농산가공품류: 전분류, 밀가루류, 땅콩 또는 견과류가공품류, 시리얼류 및 기타 농산가공품류 17.식육가공품: 햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류(양념육 분쇄가공육제품만 해당한다), 식육추출가공품 및 식육함유가공품 18.알가공품류(알내용물 100% 제품은 제외한다) 19.유가공품: 우유류, 가공유류, 산양유, 발효유류, 치즈류 및 분유류 20.수산가공품류(수산물 100% 제품은 제외한다): 어육가공품류, 젓갈류, 건포류, 조미김 및 기타 수산물가공품 21.즉석식품류: 즉석섭취·편의식품류(즉석섭취 식품·즉석조리식품만 해당한다) 및 만두류 22.건강기능식품 23. 1부터 22까지의 규정에 해당하지 않는 식품 및 축산물로서 영업자가 스스로 영양표시를 하는 식품 및 축산물

- 영양표시 대상 식품의 확대에 따른 개정 시행규칙의 시행일의 경우, 매출액에 따라 상이하며, 이는 해당 품목류의 2019년 매출액을 기준으로 시행함을 안내하여 드립니다.
 1. 해당 품목류의 2019년 매출액이 120억원(배추김치의 경우 300억원) 이상인 영업소에서 제조·가공·소분하거나 수입하는 식품: 2022년 1월 1일
 2. 해당 품목류의 2019년 매출액이 50억원 이상 120억원(배추김치의 경우 300억원) 미만인 영업소에서 제조·가공·소분하거나 수입하는 식품: 2024년 1월 1일
 3. 해당 품목류의 2019년 매출액이 50억원 미만인 영업소에서 제조·가공·소분하거나 수입하는 식품: 2026년 1월 1일
- 동법 시행규칙 제6조제1항 관련 [별표 4] 2.에 따라 영양표시 대상에서 제외하는 식품은 다음과 같습니다.
 1. 「식품위생법 시행령」 제21조제2호에 따른 즉석판매제조·가공업 영업자가 제조·가공하는 식품
 2. 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제8호에 따른 식육즉석판매가공업 영업자가 만들거나 다시 나누어 판매하는 식육가공품
 3. 식품, 축산물 및 건강기능식품의 원료로 사용되어 그 자체로는 최종 소비자에게 제공되지 않는 식품, 축산물 및 건강기능식품
 4. 포장 또는 용기의 주표시면 면적이 30제곱센티미터 이하인 식품 및 축산물
 5. 농산물·임산물·수산물, 식육 및 알류
- 김치속을 최종제품으로 판매하는 경우라면 영양표시 대상에 해당됩니다.

Q 799

영양표시 의무대상이 아닌 제품에 영양표시를 하였으면, 이 제품을 소분할 때 영양표시를 해야 하나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제6조제1항 관련 [별표 4]에 따라 영양표시 대상 제품에 해당하는 경우, 영양성분 표시를 하여야 합니다.
 - 영양표시 대상에 해당하지 않는 식품 및 축산물로서 영업자가 스스로 영양 표시를 하는 식품 및 축산물도 이에 해당 함
- 「식품등의 표시기준」(1.자.1).에 따라 식품소분업소에서 식품을 소분하여 재포장한 경우 해당 식품의 원래 표시사항을 변경하여서는 아니 됩니다. 다만, 내용량, 업소명 및 소재지, 영양성분표시는 소분에 맞게 표시하여야 합니다.
- 제품이 영양표시 의무대상에 해당되지 아니하나, 영양표시를 추가적으로 한 경우라면 위 규정에 따라 영양표시 대상식품에 해당됩니다. 따라서, 이를 소분하는 경우라면 소분 제품에 맞게 영양표시를 하여야 합니다.

Q 800

수입식품의 매출액이 증가하여 영양표시 대상이 되었는데 기존 포장지를 사용할 수 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제6조제1항 관련 [별표 4]에 따라 영양표시 대상 식품의 확대에 따른 개정 시행규칙의 시행일의 경우, 매출액에 따라 상이하하며, 이는 해당 품목류의 2019년 매출액을 기준으로 시행합니다.
 - * 1. 해당 품목류의 2019년 매출액이 120억원(배추김치의 경우 300억원) 이상인 영업소에서 제조·가공·소분하거나 수입하는 식품: 2022년 1월 1일
 - 2. 해당 품목류의 2019년 매출액이 50억원 이상 120억원(배추김치의 경우 300억원) 미만인 영업소에서 제조·가공·소분하거나 수입하는 식품: 2024년 1월 1일
 - 3. 해당 품목류의 2019년 매출액이 50억원 미만인 영업소에서 제조·가공·소분하거나 수입하는 식품: 2026년 1월 1일
- 영양표시 대상 식품의 확대에 따른 개정 시행규칙의 시행일의 경우 대상 확대 식품에 한한 해당 품목류의 2019년 매출액을 기준으로 시행하므로, 2019년 기준 해당 품목류의 영업소의 매출액을 확인하여 위 규정에 따라 시행하여야 합니다.
- 참고로, 영양표시가 되어 있지 아니한 기존 제품의 포장재의 재고가 남아있는 경우라면, 「식품등의 표시기준」 II.1.너.5) 에 따라 관할 허가 또는 신고관청에서 승인한 후 스티커 등을 사용하여 영양표시를 할 수 있습니다.
 - * 「식품등의 표시기준」 II.1.3.가)에 따라, 수출국에서 유통되고 있는 식품등의 경우에는 수출국에서 표시한 표시사항이 있어야 하고, 한글이 인쇄된 스티커를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 하며, 원래의 용기·포장에 표시된 제품명, 소비기한 등 일자표시에 관한 사항 등 주요 표시사항을 가려서는 아니 됨

3 나트륨 함량 비교 표시

Q 801

식품제조·가공업체에서 생산하는 핫도그(유형: 즉석섭취식품)에 나트륨 함량 비교 표기 시 햄버거, 샌드위치 중 임의로 한 가지를 선택하여 표시하면 되나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제6조(나트륨 함량 비교 표시)에 따르면 식품을 제조·가공·소분하거나 수입하는 자는 총리령으로 정하는 식품에 나트륨 함량 비교 표시를 하여야 합니다.
- 같은 법 시행규칙 제7조제1항에 따라 법 제6조제1항에서 "총리령으로 정하는 식품" 이란 아래의 식품을 말합니다.
 - 1) 조미식품이 포함되어 있는 면류 중 유탄면(기름에 튀긴면), 국수 또는 냉면
 - 2) 즉석섭취식품(동·식물성 원료에 식품이나 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것으로서 더 이상의 가열 또는 조리과정 없이 그대로 섭취할 수 있는 식품을 말한다) 중 햄버거 및 샌드위치
- 따라서, 최종제품이 '핫도그' 형태의 '즉석섭취식품' 유형인 경우라면 나트륨 함량 비교 표시 대상에 해당되지 아니하며, '핫도그' 형태의 제품에 '햄버거, 샌드위치' 제품에 대한 비교표준값과 비교하여 표시하는 것은 적절하지 아니합니다.

4 부당한 표시 또는 광고행위의 금지

부당한 표시 또는 광고

Q 802

소비자가 온라인 판매사이트에서 구매한 식품의 상품 후기를 해당 판매사이트 또는 개인 블로그에 게시할 수 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조 방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 같은 법 제2조제10호에 따르면, “광고”란 라디오·텔레비전·신문·잡지·인터넷·인쇄물·간판 또는 그 밖의 매체를 통하여 음성·음향·영상 등의 방법으로 식품등에 관한 정보를 나타내거나 알리는 행위로 정하고 있습니다.
- 같은 법 시행령 [별표 1] 제5호다목에 따라 각종 감사장 또는 체험기 등을 이용하거나 "한방(韓方)", "특수제법", "주문쇄도", "단체추천" 또는 이와 유사한 표현으로 소비자를 현혹하는 표시·광고는 소비자를 기만하는 표시 또는 광고에 해당합니다.

- 개인의 블로그나 SNS(소셜 네트워크 서비스) 등은 표현의 자유가 보장되어 있는 사적인 공간이기는 하나, 제품 판매를 위해서 해당 공간에 특정 식품등에 관한 정보를 나타내거나 알리는 행위 또는 해당 제품의 홈페이지에서 고객이 작성한 상품명 및 후기글(댓글) 또는 유명 인사들이(인플루언서, 유튜버) 해당 제품에 대한 정보를 나타내거나 알리는 행위는 ‘광고’에 해당됩니다.

Q 803

식품 광고 시 소비자에게 실시한 설문조사·품평단·소비자 후기 등을 통해 얻은 자료를 사용할 수 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제2조제10호에 따라 “광고”란 라디오·텔레비전·신문·잡지·인터넷·인쇄물·간판 또는 그 밖의 매체를 통하여 음성·음향·영상 등의 방법으로 식품등에 관한 정보를 나타내거나 알리는 행위를 말합니다.
- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 법 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

- 동법 시행령 [별표 1] 제5호다목에 따라 각종 감사장 또는 체험기 등을 이용하거나 “한방(韓方)”, “특수제법”, “주문쇄도”, “단체추천” 또는 이와 유사한 표현으로 소비자를 현혹하는 표시·광고는 소비자를 기만하는 표시 또는 광고에 해당합니다.
- 따라서, 설문조사·품평단·소비자 후기 등을 통해 얻은 자료를 사용하여 표시 또는 광고하는 것 자체가 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 위반으로 판단되지 아니합니다.
- 다만, 표시 또는 광고하는 내용은 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 저촉되는 표시 또는 광고가 포함되어서는 아니 됩니다.
- 아울러, 영업자는 설문조사·품평단·소비자 후기 등을 통해 얻은 자료를 사용한 표시 또는 광고에 대해 객관적인 자료 등을 통해 실증할 수 있어야 합니다.

Q 804

무색의 탄산음료 제품명으로 “00수”, “00물”, “00워터”를 사용할 수 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조 방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 법 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」 제2조제3호거목에 따라 먹는물과 유사한 성상(무색 등)의 음료에 “00수”, “00물”, “00워터” 등 먹는물로 오인·혼동하는 제품명을 사용한 표시·광고는 소비자를 기만하는 표시 또는 광고에 해당합니다. 다만, 탄산수 및 식품유형을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하는 경우는 제외합니다.
- 따라서, 탄산음료의 제품명 일부로 “워터”를 표시하고자 하는 것으로서, 주표시면에 식품유형인 “탄산음료”를 14포인트 이상의 글씨 크기로 표시하는 경우라면 제품명 표시 자체는 가능할 것으로 판단됩니다. 다만, 표시 또는 광고 표현, 도안·디자인 등과 연계하여 위 규정에 저촉되는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

Q 805

국내가 아닌 해외에서 BPA FREE 검사를 받은 경우 제품에 BPA FREE 표기 가능한가요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조 방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고 등을 하여서는 아니 됩니다
- ② 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」 제2조제3호다목에 따라 “환경 호르몬”, “프탈레이트”와 같이 범위를 구체적으로 정할 수 없는 인체유해물질이 없다는 표시·광고는 소비자를 기만하는 부당한 표시 또는 광고에 해당합니다. 다만, 소비자 정보 제공을 위하여 식품용 기구(영·유아용 기구 제외)에 대한 “BPA Free”, “DBP Free”, “BBP Free” 표시·광고로 해당 인체유해물질이 최종제품에서 검출되지 않은 경우의 표시·광고는 제외합니다.
- ③ 해당 제품(영·유아용 기구 제외)에 대해 인체유해물질이 최종 제품에서 검출되지 않는다는 객관적인 자료 등을 통해 입증할 수 있다면 영업자의 책임 하에 “BPA Free”의 표현은 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 806

비알코올 음료제품에 ‘Low Alcohol’ 표시가 가능한가요?

☉ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」제8조(부당한 표시 또는 광고행위의 금지)에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

☉ 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」 제2조(부당한 표시 또는 광고의 내용) 제2호파목에 따르면 정의와 종류(범위)가 명확하지 않고, 객관적·과학적 근거가 충분하지 않은 용어를 사용하여 다른 제품 보다 우수한 제품으로 소비자를 오인·혼동시키는 표시·광고는 소비자를 기만하는 표시 또는 광고로 판단합니다.

(예시) 슈퍼푸드(Super food), 당지수(Glycemic index, GI), 당부하지수(Glycemic Load, GL) 등

☉ 「식품등의 표시기준」 II.1.카. 에 따라 주류 이외의 식품에 알코올이 없다는 표현(예시 : 무알코올, Alcohol free), 알코올이 사용되지 않았다는 표현(예시 : 알코올 무첨가, No alcohol added)을 사용하는 경우에는 이 표현 바로 옆 또는 아래에 괄호로 성인이 먹는 식품임을 같은 크기의 글씨로 표시하여야 하며, 알코올 식품이 아니라는 표현(예시 : 비알코올, Non-alcoholic)을 사용하는 경우에는 성인이 먹는

식품임과 함께 “에탄올(또는 알코올) 1% 미만 함유”를 소비자가 알아보기 쉽게 같은 크기의 글씨로 바탕색과 구분되도록 표시하여야 합니다.

(예시) “무알코올(성인용)”, “Alcohol free(성인용)”, “알코올 무첨가(성인용)”,
“No alcohol added(성인용)”, “비알코올(에탄올 1% 미만 함유,
성인용)”, “Non-alcoholic(에탄올 1% 미만 함유, 성인용)”

- 주류 이외의 식품에 알코올이 없다는 표현을 하는 경우 위 규정에 따라 하여야 하며, ‘low alcohol’의 경우, ‘저’에 대하여 각각 해석이 다를 수 있어, 소비자의 오인·혼동을 야기시킬 수 있을 것으로 판단되며 이는 적절하지 아니할 것으로 판단 됩니다.

Q 807

식품에 'Natural' 표시가 가능한가요?

- ☉ 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」 제2조제3호차목에 따라 다음의 어느 하나에 해당하는 식품등이 “천연”, “자연”(natural, nature와 이에 준하는 다른 외국어를 포함)이라는 표시·광고는 소비자를 기만하는 표시 또는 광고에 해당합니다. 다만, 「식품등의 표시기준」에 따른 천연향료에 대한 “천연”표현과 자연상태의 농산물·임산물·수산물·축산물에 대한 “자연” 표현, 영업소의 명칭 또는 「상표법」에 따라 등록된 상표명(제품명으로 사용하는 경우 제외)에 포함된 “자연”, “천연” 표현은 제외합니다.
- 1) 합성향료물질·착색료·보존료 또는 어떠한 인공이나 수확 후 첨가되는 화학적 합성품이 포함된 식품등
 - 2) 비식용부분의 제거 또는 최소한의 물리적 공정([별표 2]의 물리적 공정을 말한다) 이외의 공정을 거친 식품등
 - 3) 자연상태의 농산물·임산물·수산물·축산물, 먹는물, 유전자변형식품등, 나노 식품등
- ☉ 'Natural' 및 이와 유사한 표현은 위 규정에 저촉되지 않는 범위 내에서 표시가 가능하므로, 해당 제품에 합성향료물질·착색료·보존료 또는 어떠한 인공이나 수확 후 첨가되는 화학적합성품이 포함되지 않고, 가열공정 등 없이 최소한의 물리적 공정(같은 고시 [별표 2] 확인필요)을 거친 경우라면 해당 표현은 가능합니다.

Q 808

식품용 기구 제품에 항균 소재를 사용하여 제품명 일부로 '항균' 및 '항균 소재 사용, 항균 테스트 완료, 항균력 10.1%' 표시 가능한가요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조 방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 법 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ② 같은 법 제9조에 따라 식품등에 표시를 하거나 식품등을 광고한 자는 자기가 한 표시 또는 광고에 대하여 실증(實證)할 수 있어야 하며, 식품등의 표시 또는 광고가 제8조제1항을 위반할 우려가 있어 해당 식품등에 대한 실증이 필요하다고 인정하는 경우에는 그 내용을 구체적으로 밝혀 해당 식품등에 표시하거나 해당 식품등을 광고한 자에게 실증자료를 제출할 것을 요청할 수 있습니다.
- ③ 「식품위생법」의 식품용 기구 또는 용기·포장에 대해 “항균” 표시 또는 광고를 하는 것은 국가적으로 공인하고 있는 정의나 기준 및 규격 등이 별도로 설정되어 있지 않아 “항균” 문구만으로는 가능하지 않습니다.

- 다만, 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식약처 고시)에서 고시한 시험법(살균소독력 시험법 등)에 근거하여 시험균주, 실험방법 및 실험 결과 등 객관적인 자료를 통해 실증 가능한 경우라면, 제품명 일부로 “항균”, 표시 또는 광고 문구로 “항균 소재 사용, 항균 테스트 완료, 항균력 00.0%”의 표현은 객관적 사실에 입각하여 가능할 것으로 판단됩니다. 이때 항균 효과를 나타내는 “구체적인 조건(균이 사멸하는 시간, 온도 등)”, “항균 ○○%”, “생균수 감소율 00%” 등을 표시 또는 광고에 포함하는 것이 바람직할 것으로 판단됩니다.

Q 809

식품첨가물 공전상 거품제거제에 해당하는 첨가물을 사용하지 않고 제조한 두부 포장재에 '무소포제' 표시가 가능한가요?

- 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」 일부 개정고시 (식약처 고시 제2023-95호, 2023.12.28.)에 따르면 사용하지 않은 원재료 또는 성분을 강조함으로써 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식하게 하는 내용의 표시·광고는 부당한 표시·광고에 해당합니다. 다만, 소비자의 판단에 도움을 주기 위해 표시·광고할 필요성이 있는 다음의 표시·광고는 제외하며, 이 경우에도 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 [별표 1] 제6호에 해당하는 표시·광고는 그에 따라 금지됨을 알려드립니다.
 - 1) 「식품위생법」 제7조에 따라 사용이 가능한 식품첨가물을 사용하지 않고 해당 제품에 함유되어 있지 않은 경우로서, 해당 식품첨가물이 없거나 사용하지 않았다는 내용 등의 표시·광고
- 두부에 “무소포제” 표시를 하고자 하는 것으로서, 위 규정에 따라 해당 식품에 「식품첨가물 기준 및 규격」상 사용할 수 있는 특정 식품첨가물이 있으나, 이를 제조·가공에 전혀 사용하지 않고, 최종 제품에서도 검출되지 않는 등의 객관적 사실을 입증하는 경우라면 영업자 책임 하에 해당 식품첨가물에 대한 “거품제거제 (00) 무첨가” 등의 표시는 가능합니다.

Q 810

당알코올류를 사용하지 않은 식품에 '무 당알코올' 표시할 수 있나요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조(부당한 표시 또는 광고행위의 금지)에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ② 동 법 시행령 제3조제1항 관련 [별표 1] 부당한 표시 또는 광고의 내용 제7호에 따르면, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품 등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 다음 각 목의 표시 또는 광고는 부당한 표시 또는 광고에 해당됩니다.
 - 1) 비교표시·광고의 경우 그 비교대상 및 비교기준이 명확하지 않거나 비교내용 및 비교방법이 적정하지 않은 내용의 표시·광고
 - 2) 제품의 제조방법·품질·영양가·원재료·성분 또는 효과와 직접적인 관련이 적은 내용이나 사용하지 않은 성분을 강조함으로써 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식하게 하는 내용의 표시·광고
- ③ 제품에 '무 당알코올' 등의 표시는 위의 규정에 저촉되어 이는 적절하지 아니합니다.

Q 811

식품첨가물 중 보존료를 사용하지 않은 경우 "무방부제" 표시를 해도 되나요?

- ☉ 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」 제2조 사.에 따르면 식품의약품 안전처장이 고시한 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 규정하고 있지 않는 명칭을 사용한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

(예시) “무MSG”, “MSG 무첨가”, “무방부제”, “방부제 무첨가” 표시·광고

- ☉ 제품에 사용된 식품첨가물의 명칭을 표시 또는 광고 하고자 하는 경우라면 위 규정에 따라 식품의약품안전처장이 고시한 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 규정하고 있지 않는 명칭(방부제)을 사용하여서는 아니되고, 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 규정한 명칭인 ‘보존료’를 사용하여야 합니다.

Q 812

갈비살이 안들어간 제품에 '00떡갈비(유통전문판매원의 상표명)'를 표시할 수 있나요?

- ☉ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조 방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고 등을 하여서는 아니 됩니다.
- ☉ 따라서, 「상표법」에 등록된 상표명을 표시하는 것 자체만으로는 영업자 책임 하에 가능할 것으로 판단되나, 해당 표현으로 인하여 일반적인 소비자가 보았을 때 해당 제품에 ‘갈비’가 함유된 것으로 오인·혼동하거나 해당 상표명을 제품명으로 오인 하지 않도록 제품명과 명확하게 구분하여 표시하여야 합니다.

Q 813

글루텐프리 식품의 제품명에 "속이 편한" 또는 "소화가 잘되는" 문구 사용이 가능한가요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ② 동 법 시행령 [별표 1] 제4조라목에 따라 제2조 각 호의 사항을 표시·광고할 때 신체의 일부 또는 신체조직의 기능·작용·효과·효능에 관하여 표현하는 표시·광고는 거짓·과장된 표시·광고에 해당합니다.
- ③ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] 1. 3.에 따르면 다음의 어느 하나에 해당하는 경우 “무(無) 글루텐”의 표시를 할 수 있습니다.
 - 1) 밀, 호밀, 보리, 귀리 또는 이들의 교배종을 원재료로 사용하지 않고 총 글루텐 함량이 1킬로그램당 20밀리그램 이하인 식품등
 - 2) 밀, 호밀, 보리, 귀리 또는 이들의 교배종에서 글루텐을 제거한 원재료를 사용하여 총 글루텐 함량이 1킬로그램당 20밀리그램 이하인 식품등
- ④ 일반식품에 ‘소화가 잘되는’ 또는 ‘속이 편한’ 문구를 표시하고자 하는 경우로, 이는 보통의 주의력을 가진 소비자가 해당 제품에 가능성이 있거나 신체 일부 및 신체 조직에 기능·작용·효과(소화 기능 도움)가 있는 표현으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고로 상기 규정에 저촉되어 적절하지 않은 것으로 판단됩니다.

- 또한, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] 1. 3.에 해당하는 경우라면 ‘글루텐 프리’ 표시가 가능함을 알려드리며, 이는 소비자 안전을 위한 주의사항 표시이므로 부당한 표시에 해당하지 않습니다.

Q 814

식품에 '슈퍼푸드' 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고는 하여서는 아니 됩니다.
- 따라서, 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」 제2조제3호파목에 따르면 정의와 종류(범위)가 명확하지 않고, 객관적·과학적 근거가 충분하지 않은 용어를 사용하여 다른 제품 보다 우수한 제품으로 소비자를 오인·혼동시키는 표시·광고는 부당한 표시·광고에 해당합니다.

(예시) 슈퍼푸드(Super food), 당지수(Glycemic index, GI), 당부하지수(Glycemic Load, GL) 등

Q 815

스테비아 액상비료로 재배한 배추를 원재료로 사용한 제품에 '스테비아 농법으로 재배한 배추 사용' 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조 제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 같은 법 제9조에 따라 식품등에 표시를 하거나 식품등을 광고한 자는 자기가 한 표시 또는 광고에 대하여 실증(實證)할 수 있어야 하며, 식품등의 표시 또는 광고가 제8조제1항을 위반할 우려가 있어 해당 식품등에 대한 실증이 필요하다고 인정하는 경우에는 그 내용을 구체적으로 밝혀 해당 식품등에 표시하거나 해당 식품등을 광고한 자에게 실증자료를 제출할 것을 요청할 수 있습니다.
- 식품등의 표시는 위 규정에 따라 객관적인 사실을 바탕으로 자기가 한 표시에 실증 할 수 있어야 합니다. 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 및 「식품등의 표시기준」에서 '스테비아 농법' 표시에 대하여 따로 정하고 있지 아니하여, 해당 표시에 대하여 객관적인 자료로 입증할 수 있는 경우라면 위 규정에 저촉됨이 없는 범위 내에서 영업자 책임하에 표시가 가능합니다.

Q 816

식품접객업소에서 돼지고기 목살로 조리한 제품의 메뉴명을 '돼지갈비구이'로 설정하여 판매할 수 있나요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조 방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고 등을 하여서는 아니 됩니다.
- ② 해당 업소가 '식품접객업소'인 경우라면 「식품위생법 시행령」 제21조제8항에 따른 표시의무자에 포함되지 아니하므로 식품접객업소에서 조리하여 소비자에게 제공하는 식품의 명칭(메뉴명) 선정에 관한 별도의 기준에 대해 규정하고 있지 않습니다. 다만, 일반적으로 소비자의 인지·기대 수준과 품질에 맞게 메뉴명을 선정하는 것이 바람직할 것으로 판단 됩니다.
- ③ 아울러, 메뉴명을 '돼지갈비구이'로 표시하고자 하는 경우라면 '돼지갈비'에 해당하는 원재료(돼지갈비)를 사용하여야 하며, '갈비'에 해당하는 원재료(부위)를 사용하지 아니하고 '돼지고기 목살'만을 사용하여 '돼지갈비'로 표시하는 경우라면 일반적인 소비자가 보았을 때 갈비가 함유된 것으로 오인·혼동할 우려가 있으므로 위 규정에 저촉되어 행정처분 대상이 될 수 있습니다.

Q 817

식품접객업소에서 조리하여 판매하는 식품에 '다이어트' 표시·광고 가능한가요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조 방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 법 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ② 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 [별표 1] 제3호에 따라 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고는 부당한 표시 또는 광고에 해당합니다.
- ③ 다만, 동법 시행령 [별표 1] 비교에 따라 위 나. 규정에도 불구하고 다음에 해당하는 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고행위로 보지 않습니다.
 - 1) 「식품위생법 시행령」 제21조제8호의 식품접객업 영업소에서 조리·판매·제조·제공하는 식품에 대한 표시·광고
- ④ 해당 광고가 식품접객업소에서 조리하여 판매하는 식품에 대한 광고인 경우라면 '다이어트'와 같이 체지방 감소에 기능이 있는 건강기능식품으로 오인·혼동을 야기하는 표시 또는 광고를 하더라도 위 규정에 따라 부당한 광고로 판단하지 않습니다.

Q 818

낙지요리음식점 내부에 낙지의 효능효과를 기재할 경우, 부당한 표시 또는 광고에 해당하나요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조 방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 법 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ② 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 [별표 1]제1호에 따라 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고는 부당한 표시 또는 광고에 해당합니다.
- ③ 따라서, 동법 시행령 [별표 1] 제3호에 따라 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」에 따라 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고는 부당한 표시 또는 광고에 해당합니다.
- ④ 다만, 동법 시행령 [별표 1] 비교에 따라 위의 규정에도 불구하고 다음에 해당하는 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고행위로 보지 않습니다.
 - 1) 「식품위생법 시행령」 제21조제8호의 식품접객업 영업소에서 조리·판매·제조·제공하는 식품에 대한 표시·광고

Q 819

가공식품에 아기, 아이를 의미하는 이미지나 '영·유아' 문구를 표시를 할 수 있나요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조(부당한 표시 또는 광고행위의 금지)에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ② 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용기준」 제2조제3호너목에 따르면, 「식품 위생법», 「축산물 위생관리법», 「건강기능식품에 관한 법률」 등 법률에서 정한 유형의 식품등과 오인·혼동할 수 있는 표시·광고는 소비자를 기만하는 표시 또는 광고에 해당되나, 즉석섭취식품, 즉석조리식품, 소스는 식품유형과 용도를 명확하게 표시한 경우 제외합니다.
- ③ 따라서, 「식품의 기준 및 규격」에 따라 '영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품' 기준 및 규격에 적합하게 제조한 제품인 경우, 광고 문구 일부로 '아기, 아이, 베이비, 이유식, 유아식' 등의 표현은 가능하나, '영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품의 기준 및 규격'에 따라 생산된 식품이 아닌 일반가공식품에 아기, 아이를 의미하는 이미지 등, '영·유아'를 의미하는 표시는 적절하지 아니합니다.
 - 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시)에서는 '제3. 영·유아를 섭취 대상으로 표시하여 판매하는 식품의 기준 및 규격'을 규정하고 있음

Q 820

일반식품에 '영양제' 표시가 가능한가요

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조 방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고 등을 하여서는 아니 됩니다.
- ② 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」에 따르면, 「식품위생법」, 「축산물 위생관리법」, 「건강기능식품에 관한 법률」 등 법률에서 정한 유형의 식품등과 오인·혼동할 수 있는 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고의 내용으로 규정하고 있습니다. 다만, 즉석섭취식품, 즉석조리식품, 소스는 식품유형과 용도를 명확하게 표시한 경우 제외합니다.
- ③ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 및 「식품등의 표시기준」, 「식품의 기준 및 규격」에서 '영양제'에 대하여 별도로 정의하고 있지 않으나, 표준국어대사전(국립국어원)에서 '영양을 보충하는 약, 각종 영양성분을 배합하여 정제나 음료의 형태로 만들어 복용과 체내 흡수를 쉽게 하였다.'로 정의하고 있습니다.
- ④ 따라서 일반식품에 '영양제' 표시 및 광고는 의약품 또는 건강기능식품으로 인식할 우려가 있어 위 규정에 저촉되어 표시할 수 없습니다.

Q 821

새우젓에 '오젓', '육젓', '추젓' 구분 표시가 가능한가요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조 제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ② 같은 법 제9조에 따라 식품등에 표시를 하거나 식품등을 광고한 자는 자기가 한 표시 또는 광고에 대하여 실증(實證)할 수 있어야 하며, 식품등의 표시 또는 광고가 제8조제1항을 위반할 우려가 있어 해당 식품등에 대한 실증이 필요하다고 인정하는 경우에는 그 내용을 구체적으로 밝혀 해당 식품등에 표시하거나 해당 식품등을 광고한 자에게 실증자료를 제출할 것을 요청할 수 있습니다.
- ③ 「식품의 기준 및 규격」 및 「식품등의 표시기준」에서 새우젓의 '오젓', '육젓', '추젓' 표시에 대하여 따로 정하고 있지 아니하나, 표준국어대사전에서 '오젓'은 '초여름 사리 때에 잡은 새우로 담근 젓', '육젓은 유월에 잡은 새우로 담근 젓', '추젓'은 '가을철에 잡아서 담근 새우젓'으로 정하고 있습니다.
- ④ 따라서, 식품등에 표시를 하거나 광고를 한 자는 객관적인 사실을 바탕으로 자기가 한 표시에 실증할 수 있어야 합니다.

Q 822

원재료 하나로 만든 과채주스에 '100%' 표시가 가능한가요?

- ① 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」 제2조 카.에 따라 최종 제품에 표시한 1개의 원재료를 제외하고 어떤 물질이 남아 있는 경우의 '100%' 표시·광고는 부당한 표시·광고에 해당합니다. 다만, 농축액을 희석하여 원상태로 환원한 제품의 경우 환원된 단일 원재료의 농도가 100% 이상이면 제품 내에 식품첨가물(표시대상 원재료가 아닌 원재료가 포함된 혼합제제류 식품첨가물은 제외)이 포함되어 있다 하더라도 100%의 표시를 할 수 있습니다. 이 경우, 100% 표시 바로 옆 또는 아래에 괄호로 100% 표시와 동일한 글씨크기로 식품첨가물의 명칭 또는 용도를 표시하여야 합니다.

(예시) 100% 오렌지주스(구연산 포함), 100% 오렌지주스(산도조절제 포함)

- ② 해당 제품에 위 규정에 따라 1개의 원재료를 제외하고 어떤 물질이 남아있는 경우 100%의 표시를 하여서는 아니되고, 농축액을 희석하여 원상태로 환원한 제품이라면 환원된 단일 원재료의 농도가 100% 이상이면 제품 내에 식품첨가물이 포함되어 있다 하더라도 100%의 표시를 할 수 있습니다. 이 경우, 위 예시와 같이 식품첨가물의 명칭 또는 용도를 함께 표시하여야 합니다.

Q 823

도토리를 원재료로 사용한 제품에 도토리의 효능을 표시해도 되나요?

(예) 내뱃을 맑게하는, 도토리에 함유된 아콘산 성분은 중금속, 미세먼지 배출에 좋습니다.

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조 방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고 등을 하여서는 아니 됩니다.
- ② 동 고시에 따라 가축이 먹는 사료나 물에 첨가한 성분의 효능·효과 또는 식품등을 가공할 때 사용한 원재료나 성분의 효능·효과를 해당 식품등의 효능·효과로 오인 또는 혼동하게 할 우려가 있는 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고의 내용에 해당 됩니다.
- ③ 식품학 등 해당 분야의 문헌을 인용하여 해당 식품(원료)을 광고하고자 하는 경우 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 [별표 1] 제5호에 따라 인용 내용을 정확히 표시하고, 연구자의 성명, 문헌명, 발표 연월일을 명시하는 경우 가능하나, 인용 내용이 질의하신 문구(도토리에 함유된 아콘산 성분은 중금속, 미세먼지 배출에 좋다, 첨부파일에 작성된 효능 모두-체내 노폐물 배출 해독작용, 알코올 분해촉진으로 숙취해소 도움, 체내 활성산소 제거, 장내 수분흡수 촉진 지사효과, 다이어트 도움, 장운동 돕고 위장 편안)와 같이 원재료나 성분의 효능·효과를 해당 식품등의 효능·효과로 오인 또는 혼동하게 할 우려가 있는 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고의 내용에 해당되어 행정처분 대상이 될 수 있음을 알려 드립니다.
 - 제품 자체에 추가문구로 표시하는 것, 제품에 QR 코드를 넣어 원재료 효능에 대한 페이지를 띄우는 것 모두 ‘광고’에 해당하므로 행정처분 대상이 될 수 있음

Q 824

가공식품에 사용된 원재료의 효능(식품학 등 해당 분야의 문헌에 나와 있는 원재료의 효능)을 광고할 수 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조 방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고 등을 하여서는 아니 됩니다.
- 동 고시에 따라 가축이 먹는 사료나 물에 첨가한 성분의 효능·효과 또는 식품등을 가공할 때 사용한 원재료나 성분의 효능·효과를 해당 식품등의 효능·효과로 오인 또는 혼동하게 할 우려가 있는 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고의 내용에 해당합니다.
- 따라서, 식품학 등 해당 분야의 문헌을 인용하여 해당 식품(원료)을 광고하고자 하는 경우 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 [별표1] 제5호에 따라 인용 내용을 정확히 표시하고, 연구자의 성명, 문헌명, 발표 연월일을 명시하는 경우 가능하나, 인용 내용이 질의하신 것과 같이 위 규정에 저촉되는 광고를 하는 경우와 원재료나 성분의 효능·효과를 해당 식품등의 효능·효과로 오인 또는 혼동하게 할 우려가 있는 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고의 내용에 해당하여 행정처분 대상이 될 수 있습니다.

Q 825

일반식품에 ‘동의보감 같은 의서 등에서 발취한 원재료에 대한 효능 효과 표시’는 가능한가요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조 방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고 등을 하여서는 아니 됩니다.
- ② 제품에 식품학 등 해당 분야의 문헌을 인용하는 경우 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 [별표 1] 제5호에 따라 인용 내용을 정확히 표시하고, 연구자의 성명, 문헌명, 발표 연월일을 명시하여야 합니다.
- ③ 따라서, 제품에 논문을 인용(인용 내용, 연구자의 성명, 문헌명, 발표 연월일 표시)하여 표시·광고 하는 것은 위 규정에 따라 가능하나, 일반식품에 “동의보감” 같은 의서(醫書) 등에서 발취하여 원재료에 대한 효능·효과 등을 표시하는 것은 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」제8조 규정에 저촉되어 표시할 수 없습니다.

Q 826

식품의 제품명 일부로 '원조' 표현이 가능한가요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조 제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ② 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 및 「식품등의 표시기준」에서 '원조' 표시에 대하여 따로 정하고 있지 아니하나, 표준국어대사전에서 '어떤 일을 처음으로 시작한 사람, 어떤 사물이나 물건의 최초 시작으로 인정되는 사물이나 물건'으로 정의하고 있어,
- ③ 제품에 해당 표시가 위 규정의 정의 및 소비자의 기대에 부합하는 경우, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조 제1항에 저촉되지 않는 범위 내에서 영업자 책임하에 표시하는 것은 가능합니다.

Q 827

다류제품에 '저카페인' 표시 가능한가요?

- 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」에 따르면 사용하지 않은 원재료 또는 성분을 강조함으로써 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식하게 하는 내용의 표시·광고는 부당한 표시·광고에 해당합니다. 다만, 카페인, 이 경우 다류에 한하며, 다류 제품 고유의 공통적 특성으로 카페인이 없고, 최종 제품에도 카페인이 전혀 함유되지 않은 경우 “천연적으로 카페인 미함유”등의 표시를 할 수 있습니다.
- 따라서, 다류에 한하여, 다류 제품 고유의 공통적 특성으로 카페인이 없고, 최종 제품에도 카페인이 전혀 함유되지 않은 경우 “천연적으로 카페인 미함유”등의 표시를 할 수 있으나, 카페인의 함량에 대한 ‘저’ 기준에 대하여 규정하고 있지 아니하므로 ‘저 카페인’ 표시는 적절하지 않습니다.

Q 828

식품접객업소에서 판매하는 가공식품 또는 조리식품에 대해 ‘카페인 프리’ 등의 광고가 가능할까요?

- ① 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」 제2조제3호가목에 따라 식품 의약품안전처장이 고시한 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」, 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」, 「건강기능식품의 기준 및 규격」에서 해당 식품등에 사용하지 못하도록 정한 원재료, 식품첨가물(보존료 제외) 등이 없거나 사용하지 않았다는 표시·광고는 소비자를 기만하는 부당한 표시 또는 광고에 해당합니다.
- ② 동 고시 제2조제5호에 따르면 사용하지 않은 원재료 또는 성분을 강조함으로써 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식하게 하는 내용의 표시·광고는 부당한 표시·광고에 해당합니다. 다만, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 [별표 1] 제7호나목 단서에 따른 소비자의 판단에 도움을 주기 위해 표시·광고할 필요성이 있는 다음 각 목의 표시·광고는 제외하며, 이 경우에도 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 [별표 1] 제6호에 해당하는 표시·광고는 그에 따라 금지합니다.
 - 1) 「식품위생법」 제7조에 따라 사용이 가능한 식품첨가물을 사용하지 않고 해당 제품에 함유되어 있지 않은 경우로서, 해당 식품첨가물이 없거나 사용하지 않았다는 내용 등의 표시·광고
 - 2) 해당 제품에 사용하지 않았거나 함유되어 있지 않은 원재료(식품첨가물은 제외한다) 또는 성분이 없거나 사용되지 않았다는 내용 등의 다음에 해당하는 표시·광고
 - ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] 1.1.가.에서 규정하는 알레르기 유발물질

- ② 대체식품의 특성을 표현하는 원재료: 식육(Meat), 우유(Milk), 알(Egg) 등
- ③ 카페인, 이 경우 다류에 한하며, 다류 제품 고유의 공통적 특성으로 카페인이 없고, 최종 제품에도 카페인이 전혀 함유되지 않은 경우 “천연적으로 카페인 미함유”등의 표시를 할 수 있음
- 식품접객업소에서 판매하는 가공식품 또는 조리식품에 대해 ‘카페인 프리’ 등의 광고를 하고자 하는 것으로서, 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 해당 제품에 사용하지 못하도록 정한 식품첨가물이 없거나 사용하지 않았다는 등의 표현은 위 규정에 해당되어 적절하지 않습니다.
- 다만, 다류 제품에 한하여 ‘카페인 프리’ 등과 같은 표현이 소비자의 판단에 도움을 주기 위한 표시·광고할 필요성이 있는 경우라면 위 2) ③에 해당되어 해당 문구 자체만으로는 가능할 것으로 판단되나, 보다 정확한 정보를 제공하기 위해 “천연적으로 카페인 미함유” 등으로 표현하는 것이 바람직할 것으로 판단됩니다.

Q 829

캔디에 자일리톨이 함유되어 있으면 치아에 관련된 효능·효과를 표시할 수 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조 제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 같은 법 시행령에 따라 제2조 각 호의 사항을 표시·광고할 때 신체의 일부 또는 신체조직의 기능·작용·효과·효능에 관하여 표현하는 표시·광고는 부당한 표시·광고에 해당합니다.
- 따라서, 해당제품이 '치아'에 어떠한 기능·작용·효과·효능이 있다는 표현 등 위 규정에 저촉되는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

Q 830

식품에 자사 상표 로고와 타사 상표 로고를 함께 표시할 수 있나요?

- 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」 제2조 타.에 따라 「식품위생법 시행령」 제21조제1호 및 제5호나목3)에 따른 식품제조·가공업, 유통전문판매업, 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호·4호 및 제7호마목에 따른 축산물가공업, 식육포장처리업, 축산물유통전문판매업, 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조 제1호 및 제3호나목에 따른 건강기능식품제조업, 건강기능식품유통전문판매업 및 「수입식품안전관리 특별법」 제18조에 따른 주문자상표부착방식 위탁생산 식품등의 위탁자 이외의 상표나 로고 등을 사용한 표시·광고는 부당한 표시·광고에 해당합니다. 다만, 다음에 해당하는 경우는 제외합니다.
 - 1) 최종 소비자에게 판매되지 아니하는 식품등 및 자연상태의 농산물·임산물·수산물·축산물의 경우
 - 2) 「상표법」에 따른 상표권을 소유한 자가 상표 사용권뿐만 아니라 해당 제품에 안전·품질에 관한 정보·기술을 제조사에게 제공한 경우
- 해당 제품에 대한 상표 표시가 위 규정에 따라 「상표법」에 따른 상표권을 소유한 자가 상표 사용권 뿐만 아니라 해당 제품에 안전·품질에 관한 정보·기술을 제조사에게 제공한 경우에 해당한다면 해당 상표표시가 가능합니다.

Q 831

해외에서 비건 인증받은 수입식품에 대해 비건표시를 할 수 있나요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조 방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능 식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고 등을 하여서는 아니 됩니다.
- ② 동 법 제9조에 따라 식품 등에 표시를 하거나 식품 등을 광고한 자는 자기가 한 표시 또는 광고에 대하여 실증(實證)할 수 있어야 하며, 식품의약품안전처장은 식품등의 표시 또는 광고가 제8조제1항을 위반할 우려가 있어 해당 식품등에 대한 실증이 필요하다고 인정하는 경우에는 그 내용을 구체적으로 밝혀 해당 식품등에 표시 하거나 해당 식품등을 광고한 자에게 실증자료를 제출할 것을 요청할 수 있습니다.
- ③ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」과 「식품등의 표시기준」에서는 “비건(vegan)”에 대하여 별도로 규정하고 있지는 아니하나, 우리 처에서는 최근 소비자에게 올바른 정보를 제공하고, 영업자에게 비건 표시·광고에 대한 최소한의 요건을 제공하기 위해 비건 식품의 정의 및 제조·관리 기준, 표시 방법 등을 정한 「식품의 비건 표시·광고 가이드라인」을 마련하였습니다.

※ 해당 가이드라인은 ‘식약처 누리집 > 법령/자료 > 자료실 > 안내서/지침’에서 확인 가능

- ④ 비건 인증에 대해 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에서는 별도로 규정하고 있지 않으며, 해당 인증기관의 기준에 따라 인증을 받은 사실이 있고 영업자의 책임 하에 객관적인 자료 등으로 인증할 수 있는 경우라면 해당 인증 마크 표시는 가능할 것으로 판단됩니다.
- ⑤ 또한, 해당 제품에 ‘비건’ 표시·광고를 하고자 하는 경우 위 가이드라인을 준수하여야 하며, 식약처장으로부터 표시·광고에 대해 실증자료 제출을 요청받은 경우 동 가이드라인을 참고하여 실증자료를 제출하여야 합니다.

Q 832

계란을 사용하지 않은 제품에 '계란을 사용하지 않은 000'이라는 표시가 가능한가요?

- ☉ 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」 일부개정고시 (식약처 고시 제2023-95호, 2023.12.28.)에 따르면 사용하지 않은 원재료 또는 성분을 강조함으로써 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식하게 하는 내용의 표시·광고는 부당한 표시·광고에 해당합니다. 다만, 소비자의 판단에 도움을 주기 위해 표시·광고할 필요성이 있는 다음 각 목의 표시·광고는 제외하며, 이 경우에도 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 [별표 1] 제6호에 해당하는 표시·광고는 그에 따라 금지됨을 알려드립니다.
- 1) 「식품위생법」제7조에 따라 사용이 가능한 식품첨가물을 사용하지 않고 해당 제품에 함유되어 있지 않은 경우로서, 해당 식품첨가물이 없거나 사용하지 않았다는 내용 등의 표시·광고
 - 2) 해당 제품에 사용하지 않았거나 함유되어 있지 않은 원재료(식품첨가물은 제외한다) 또는 성분이 없거나 사용되지 않았다는 내용 등의 다음에 해당하는 표시·광고
 - ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] 1.1.가.에서 규정하는 알레르기 유발물질
 - ② 대체식품의 특성을 표현하는 원재료: 식육(Meat), 우유(Milk), 알(Egg) 등
 - ③ 카페인, 이 경우 다류에 한하며, 다류 제품 고유의 공통적 특성으로 카페인이 없고, 최종 제품에도 카페인이 전혀 함유되지 않은 경우 “천연적으로 카페인 미함유”등의 표시를 할 수 있음
- ☉ 계란은 알레르기 유발물질로 해당 제품에 ‘계란을 사용하지 않았다’라는 표시는 사용 가능합니다.

Q 833

우유를 사용하지 않는 두유 제품에 '우유 무첨가', 'milk free' 등의 표시를 사용할 가능한가요?

- 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」에 따르면 사용하지 않은 원재료 또는 성분을 강조함으로써 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식하게 하는 내용의 표시·광고는 부당한 표시·광고에 해당합니다. 다만, 소비자의 판단에 도움을 주기 위해 표시·광고할 필요성이 있는 다음 각 목의 표시·광고는 제외하며, 이 경우에도 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 [별표 1] 제6호에 해당하는 표시·광고는 그에 따라 금지됨을 알려드립니다.
 - 1) 「식품위생법」 제7조에 따라 사용이 가능한 식품첨가물을 사용하지 않고 해당 제품에 함유되어 있지 않은 경우로서, 해당 식품첨가물이 없거나 사용하지 않았다는 내용 등의 표시·광고
 - 2) 해당 제품에 사용하지 않았거나 함유되어 있지 않은 원재료(식품첨가물은 제외한다) 또는 성분이 없거나 사용되지 않았다는 내용 등의 다음에 해당하는 표시·광고
 - ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] 1.1.가.에서 규정하는 알레르기 유발물질
 - ② 대체식품의 특성을 표현하는 원재료: 식육(Meat), 우유(Milk), 알(Egg) 등
 - ③ 카페인, 이 경우 다류에 한하며, 다류 제품 고유의 공통적 특성으로 카페인이 없고, 최종 제품에도 카페인이 전혀 함유되지 않은 경우 “천연적으로 카페인 미함유”등의 표시를 할 수 있음
- 해당 제품에 “우유 무첨가(milk free 등) 등의 표현이 소비자의 판단에 도움을 주기 위한 표시·광고할 필요성이 있는 경우로서 해당 제품에 알레르기 유발물질을 사용하지 않았거나 함유되지 않았다는 의미로서 표시하고자 하는 경우라면 위 규정에 따라 영업자 책임 하에 가능합니다.

Q 834

식품에 '스코빌 지수' 표시를 할 수 있나요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조 방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고 등을 하여서는 아니 됩니다.
- ② 동 법 시행령 [별표 1] 제6호에 따라 비교하는 표현을 사용하여 다른 업체의 제품을 간접적으로 비방하거나 다른 업체의 제품보다 우수한 것으로 인식될 수 있는 표시·광고는 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 부당한 표시 또는 광고에 해당합니다.
- ③ 동 법 시행령 [별표 1] 제7호가목에 따라 비교표시·광고의 경우 그 비교대상 및 비교기준이 명확하지 않거나 비교내용 및 비교방법이 적정하지 않은 내용의 표시·광고는 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시·광고에 해당합니다.
- ④ 「식품등의 표시기준」에서는 “스코빌 지수” 표시에 대해 별도로 규정하고 있지 않으므로 객관적이고 과학적인 사실에 근거하여 영업자 책임 하에 표현하는 것 자체만으로는 가능할 것으로 판단되며, 추후 표시·광고에 대한 실증 요청을 받은 경우 실증자료를 제출하여야 합니다.
- ⑤ 아울러, 해당 표현 자체만으로 가능하더라도 이와 연계하여 위 규정에 저촉되는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

Q 835

식품에 lacto free(락토프리)나 무유당 표시할 때 기준이 있나요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항·제2항, 같은 법 시행령 제3조 제2항 관련 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」(식약처 고시) 제2조 제3호마목에 따르면 영양성분의 함량을 낮추거나 제거하는 제조·가공의 과정을 거치지 않은 원래의 식품등에 해당 영양성분이 전혀 들어있지 않은 경우 그 영양성분에 대한 강조 표시·광고는 소비자를 기만하는 표시 또는 광고에 해당됩니다.

(예시) 두부 제품에 ‘무콜레스테롤’ 표시·광고

- ② 동 고시 영양성분 함량강조표시 세부기준에서 ‘유당’ 표시와 관련하여 규정하고 있지 아니하나, ‘lacto free(락토프리)’, ‘유당(무유당)’ 등의 표시를 하는 경우 ‘유당이 없음’을 의미하는 것으로서, 해당 제품이 일반적인 제조·가공과정에서 유당(lactose)이 필수적으로 사용되는 제품임에도, 제조·가공과정(유당분해 효소를 사용하여 유당 제거하는 공정 등)을 통해 유당의 함량을 제거하여 유당 함량이 실제로 0(무유당)인 경우라면 해당 표시는 사용 가능함을 안내하여 드리며, 원래의 식품에 유당이 전혀 들어있지 아니한 경우라면 ‘lacto free(락토프리)’, ‘유당(무유당)’ 표시는 적절하지 아니합니다.

Q 836

식품유형은 서류가공품인 냉동삶은감자를 수입할 때 제품 앞면, 뒷면에 감자 그림이 있는 경우 '이미지 사진'이라는 문구를 표시해야 하나요?

- ☉ 「식품등의 표시기준」 II. 1. 파. 에 따라 주표시면에 조리식품 사진이나 그림을 사용하는 경우 사용한 사진이나 그림 근처에 “조리예”, “이미지 사진”, “연출된 예” 등의 표현을 10포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.
- ☉ 따라서, 원재료인 감자의 이미지 표시에 대한 것으로서, 위 규정에 따른 표시를 하지 않더라도 원재료의 이미지를 표시하는 것은 가능합니다.
- ☉ 참고로, 위의 규정은 주표시면에 조리식품 사진이나 그림을 사용하는 경우에 적용됩니다.

Q 837

합성향료(카라멜향)를 사용하고 원재료(카라멜) 이미지를 주표시면에 표시해도 되나요?

- ☉ 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」 제2조 3. 자.에 따라 합성향료물 질만을 사용하여 원재료의 향 또는 맛을 내는 경우 그 향 또는 맛을 뜻하는 그림, 사진 등의 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고에 해당됩니다.
- ☉ 따라서, 일반적으로 '카라멜'은 '설탕을 갈색이 되게 졸인 것', '설탕이나 당류를 빛깔이 변할 때까지 졸여서 만든 것'으로 알려져 있어, 제품이 '설탕(또는 당류)'를 사용하여 해당하는 공정 등을 통해 '카라멜'의 향 또는 맛을 낸 경우라면 '카라멜'의 이미지를 사용할 수 있습니다.
- ☉ 다만, 합성향료물질을 사용하여 '카라멜'의 향 또는 맛을 낸 경우라면, 위 규정에 따라 '카라멜'의 이미지를 사용하는 것은 부당한 표시 또는 광고에 해당되어 적절하지 않습니다.

Q 838

식품의 제품명 일부로 자음이나 알파벳안에 QR코드를 표시할 수 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조 방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 동 법 시행규칙 [별표 3]에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시하여야 합니다.
- 제품에 위 규정에 따른 표시사항을 표시한 경우이고, 추가적으로 QR코드를 표시 하여 상품에 대한 레시피를 제공하는 사이트로 연결되도록 하는 것은 가능할 것으로 판단되며, 이와 연계하여 모든 표시 및 광고는 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 저촉되어서는 아니 됩니다.

Q 839

농산물의 경우 표시·광고에 대한 심의를 받을 수 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제10조(표시 또는 광고의 자율심의)에서는 식품등에 관하여 표시 또는 광고하려는 자는 해당 표시·광고(제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 표시사항만을 그대로 표시·광고하는 경우는 제외한다)에 대하여 식품의약품안전처에 자율심의기구로 등록한 기관에 미리 심의 받아야 하며, 심의 대상식품은 같은 법 시행규칙 제10조에 따라 특수영양식품, 특수의료용도식품, 건강기능식품, 기능성표시식품으로 규정하고 있습니다.
- 따라서, 제품이 농산물인 경우라면, 위 규정에 따라 자율심의 대상이 아닙니다.

Q 840

제품의 고기 중량이 '기존 자사제품 대비 N배 이상 더 들어있다'는 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조 방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 같은 법 제9조(표시 또는 광고 내용의 실증)에 따라 식품 등에 표시를 하거나 식품등을 광고한 자는 자기가 한 표시 또는 광고에 대하여 실증(實證) 할 수 있어야 하며, 식품의약품안전처장은 식품등의 표시 또는 광고가 제8조제1항을 위반할 우려가 있어 해당 식품등에 대한 실증이 필요하다고 인정하는 경우에는 그 내용을 구체적으로 밝혀 해당 식품등에 표시하거나 해당 식품등을 광고한 자에게 실증자료를 제출할것을 요청할 수 있습니다.
- 동 법 시행령 제3조제1항 관련 [별표 1] 부당한 표시 또는 광고의 내용 제7호에 따르면, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품 등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 다음 각 목의 표시 또는 광고는 부당한 표시 또는 광고에 해당됩니다.
 - 1) 비교표시·광고의 경우 그 비교대상 및 비교기준이 명확하지 않거나 비교내용 및 비교방법이 적정하지 않은 내용의 표시·광고

2) 제품의 제조방법·품질·영양가·원재료·성분 또는 효과와 직접적인 관련이 적은 내용이나 사용하지 않은 성분을 강조함으로써 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식하게 하는 내용의 표시·광고

- 해당 제품의 고기 중량이 기존 자사제품 대비 N배되었다는 표시등은 객관적인 사실에 입각하여 영업자 책임 하에 표시가 가능할 것으로 판단되나, 해당 문구 자체만으로 가능하더라도 이와 연계하여 상기규정에 저촉되는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 다만, 타사 제품과 비교하여 내용물의 함량을 비교하는 것은 상기 규정에 저촉될 것으로 판단되어 적절하지 아니합니다.

일반식품 기능성 표시제도

Q 841

일반식품이 '정제와 액상'으로 구성된 이중제형 제품의 경우 일반식품의 기능성 표시가 가능한가요?

- ① 「부당한 표시 또는 광고로 보지 아니하는 식품등의 기능성 표시 또는 광고에 관한 규정」 제3조제2항제5호에 따라 정제, 캡슐, 과립 또는 분말(이 경우 바로 섭취하는 스틱, 포 형태에 한함) 및 액상(이 경우 스프레이형·앰플형 및 이와 유사한 형태, 인삼·홍삼에 대한 기능성을 나타낸 농축액·100 mL 이하 파우치 형태에 한함) 중 어느하나에 해당하는 형태의 식품등은 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 [별표 1] 제3호나목에 따라 부당한 표시 또는 광고로 보지 아니하는 “신체조직과 기능의 증진에 도움을 줄 수 있다는 내용”(이하 “기능성”이라 한다)을 표시 또는 광고하려는 식품등에 제외됩니다.
- ② 「부당한 표시 또는 광고로 보지 아니하는 식품등의 기능성 표시 또는 광고에 관한 규정」에 따른 기능성표시는 과학적 근거를 기반으로 일반식품에 기능성을 표시할 수 있도록 한 제도로서, 소비자가 기능성 표시식품과 건강기능식품을 오인·혼동하는 것을 예방하기 위하여 기능성 표시식품은 형태를 제한하고 있습니다.
- ③ 이는 기능성을 나타내는 원재료에 대해 적용하는 것이 아닌 품목제조보고하는 최종 제품의 형태에 대한 규정이므로 제품이 ‘정제’가 포함된 이중 제형(정제+액상)인 경우라면 동 고시를 적용하여 기능성을 표시하는 것은 적절하지 아니합니다.

Q 842

일반식품에 비타민C에 해당하는 건강기능식품 기능성 내용을 표시하고자 할 때 기능성 내용 중 한가지만 표시할 수 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조 방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고 등을 하여서는 아니 됩니다.
- 같은 법 시행령 [별표 1] 제3호가목에 따라 「건강기능식품에 관한 법률」 제14조에 따른 건강기능식품의 기준 및 규격에서 정한 영양성분의 기능 및 함량을 나타내는 표시·광고는 부당한 표시·광고에 해당하지 않습니다.
- 이에 따른 영양성분은 「건강기능식품에 관한 법률」 제14조에 따른 건강기능식품의 기준 및 규격에서 정한 영양성분(28개)*의 기능 및 함량입니다.
 - * 비타민A, 베타카로틴, 비타민D, 비타민E, 비타민K, 비타민B1, 비타민B2, 나이아신, 판토텐산, 비타민B6, 엽산, 비타민B12, 비오틴, 비타민C, 칼슘, 마그네슘, 철, 아연, 구리, 셀레늄(셀렌), 요오드, 망간, 몰리브덴, 칼륨, 크롬, 식이섬유, 단백질, 필수지방산
- 「식품등의 표시기준」에 따르면 영양성분표 이외의 위치(제품명 포함)에 영양성분 명칭을 표시하는 것은 영양성분 함량 강조 표시에 해당하며, 이 경우 「식품등의 표시기준」에 따른 영양성분 함량강조 표시 세부기준 중 '함유 또는 급원' 표시 조건에 적합하여야 합니다. 또한, 이 경우 강조표시를 하는 영양성분과 함께 9가지 영양성분(열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질)의 명칭, 함량 및 1일 영양성분기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 합니다.

- * 비타민 또는 무기질의 '함유' 또는 '급원' 세부기준: 식품 100g 당 1일 영양성분 기준치의 15% 이상, 식품 100ml당 1일 영양성분 기준치의 7.5% 이상, 식품 100kcal당 1일 영양성분 기준치의 5% 이상일 때 또는 1회 섭취 참고량당 1일 영양성분 기준치의 15% 이상일 때
- 따라서 제품이 위 규정에 따른 '비타민 함유 또는 급원 세부기준'에 부합하여 비타민 C의 기능 및 함량을 나타내는 표시·광고를 하는 경우라면 건강기능식품의 기준 및 규격에서 정한 비타민 C의 기능성 내용(결합조직 형성과 기능유지에 필요, 철의 흡수에 필요, 유해산소로부터 세포를 보호하는데 필요, 항산화 작용을 하여 유해산소로부터 세포를 보호하는데 필요) 범위 내에서 표시·광고 하는것은 부당한 표시·광고에 해당하지 아니합니다.
 - * 위 기준에 부합하는 경우라면 기능성 내용 중 일부만 선택해서 표시·광고 하는 것 자체만으로는 가능함

Q 843

일반식품에 '칼슘, 마그네슘, 비타민D, 비타민K, 망간'에 해당하는 건강기능식품 기능성 내용 표시가 가능한가요?

- ☉ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 [별표 1] (부당한 표시 또는 광고의 내용)에 따라 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고는 부당한 표시 또는 광고에 해당합니다. 다만, 「건강기능식품에 관한 법률」제14조에 따른 건강기능식품의 기준 및 규격에서 정한 영양성분의 기능 및 함량을 나타내는 표시·광고는 제외합니다.

 - 비타민A, 베타카로틴, 비타민D, 비타민E, 비타민K, 비타민B1, 비타민B2, 나이아신, 판토텐산, 비타민B6, 엽산, 비타민B12, 비오틴, 비타민C, 칼슘, 마그네슘, 철, 아연, 구리, 셀레늄(셀렌), 요오드, 망간, 몰리브덴, 칼륨, 크롬, 식이섬유, 단백질, 필수지방산
- ☉ 영양성분 표시도안 이외의 위치에 특정 영양성분 명칭을 표시하는 것은 영양성분 함량 강조표시에 해당되며, 이 경우 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.아.3).가).(2) 영양성분 함량강조표시 세부기준에 따라 해당 영양성분의 “함유 또는 급원” 표시기준에 적합한 경우에 한하여 표시가 가능합니다.

 - 비타민 또는 무기질 ‘함유’ 또는 ‘급원’ 기준 : 식품 100g 당 1일 영양성분 기준치의 15% 이상, 식품 100ml당 1일 영양성분 기준치의 7.5% 이상, 식품 100kcal당 1일 영양성분 기준치의 5% 이상일 때 또는 1회 섭취참고량당 1일 영양성분 기준치의 15% 이상일 때
- ☉ 또한, 강조하고자 하는 영양성분을 포함하여 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.아.2)에 따라, 9가지 영양성분(열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질)의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 [도 3] 영양성분 표시도안에 따라 표시하여야 합니다.

- 단, 열량, 트랜스지방은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시 제외
- 일반식품에 영양성분의 기능성을 표시하고자 하는 경우, 위에 따른 영양성분에 한하여 표시 가능하며, 위에 따라 영양성분 함량 강조표시 세부기준(함유 급원 기준)에 충족하는 경우라면, 「건강기능식품의 기준 및 규격」에서 정한 기능성을 표시하는 것은 가능합니다.
- 따라서 “칼슘, 마그네슘, 비타민D, 비타민K, 망간”이 이에 적합한 경우라면, 해당 제품에 「건강기능식품의 기준 및 규격」에서 정한 기능성을 표시하는 것은 가능합니다.
 - 칼슘의 기능성 내용: 뼈와 치아 형성에 필요, 신경과 근육 기능 유지에 필요, 정상적인 혈액응고에 필요
 - 마그네슘의 기능성 내용: 에너지 이용에 필요, 신경과 근육 기능 유지에 필요
 - 비타민D의 기능성 내용: 칼슘과 인이 흡수되고 이용되는데 필요, 뼈의 형성과 유지에 필요
 - 비타민K의 기능성 내용 : 정상적인 혈액응고에 필요, 뼈의 구성에 필요
 - 망간의 기능성 내용 : 뼈 형성에 필요, 에너지 이용에 필요, 유해산소로부터 세포를 보호하는데 필요

5 마약류 표시·광고 영업자 등에 대한 권고

Q 844

식품의 홍보 문구로 "마약"을 사용할 수 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고는 하여서는 아니 됩니다.
- 식품 등에 “마약” 표현은 ‘대단히 맛이 있다.’는 표현을 과장하여 표시한 것으로, 보통의 주의력을 가진 일반 소비자가 식품 등에 실제로 마약 성분이 함유되어 있다고 생각하기는 어려운 측면이 있어 현행 법령 상 위반으로 판단하기 어려우나, “마약”에 대한 우리나라 국민의 정서를 고려해 볼 때 제품명으로 “마약”을 표시하는 것은 바람직하지 않은 측면이 있는 것으로 판단됩니다.
- 이에 따라 현재 마약 등에 대한 표현을 식품등의 명칭으로 사용하는 것을 자제하도록 권고하는 내용의 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 일부 개정법률안이 국회에서 심의통과 법령이 개정되었습니다.

- 참고로, 식약처는 지자체와 함께 식품접객업 영업신고서를 제출하거나 가공식품의 품목제조보고 시 제품명 등의 일부에 마약이라는 단어를 사용하지 않도록 영업자에게 적극 권고·홍보하고 있으며, 마약 단어 사용금지 동영상을 제작하고 지방자치단체, 식품위생교육기관 등에서 교육 자료로 활용할 수 있도록 배포하여 영업자 스스로 마약이라는 표현의 부적절함을 인지하도록 교육·홍보하고 있습니다.



제2장. 축 산 물

1 표시의 기준

소비자 안전을 위한 표시사항

Q 845

포장육 표시사항 알레르기 표시 시 원재료명이 '돈육 100%' 이고 제품명이 "돈육 ○○"이면 돼지고기 표시 생략 가능한가요?

- ☉ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] I. 1. 에 따른 알레르기 유발물질*은 다음과 같으며, 최종제품에 1) ~ 3) 에 해당하는 원재료가 포함된 경우, 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고, 제품에 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시해야 합니다. 다만, 단일 원재료로 제조·가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있습니다.

- 1) 알레르기 유발물질을 원재료로 사용한 식품등
- 2) 1)의 식품등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품등
- 3) 1) 및 2) 를 함유한 식품등을 원재료로 사용한 식품등

* 알류(가금류에 한함), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종제품에 SO₂로 10mg/kg 이상

함유한 경우에 한함), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 잣

- 제품명이 <돈육○○>이고, 원재료명이 <돈육 100%>인 경우라면, 상기 규정에 따라 단일원재료로 된 포장육에 해당되며 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일하므로 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있습니다.

제 품 명

Q 846

분쇄가공육 제품명 일부로 식육 부위명을 사용한 경우 주표시면에 부위명 대신 식육의 종류 또는 품종명만 표시할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」 III. 1. 더. 2) 거) (4) 에 따라 식육의 종류(품종명을 포함, 이하 같음) 또는 부위명을 제품명으로 사용하고자 할 경우 다음에서 정하는 대로 주표시면에 표시하여야 합니다.(식육함유가공품, 수입하는 식육 제외)
 - 1) 가장 많이 사용한 원료 식육의 종류 또는 부위명을 제품명으로 사용하여야 하며 이 경우 제품에 사용한 모든 식육의 종류 또는 부위명과 그 함량을 표시
 - 2) 2가지 이상의 식육의 종류 또는 부위명을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우, 많이 사용한 순서에 따라 각각의 식육의 종류 또는 부위명의 함량을 표시
- 동 고시 III. 1. 더. 2) 거) (5) 에 따라 식육가공품에는 원재료의 전부가 식육인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니 되며, 제품에 사용한 모든 식육의 종류 및 함량을 표시하여야 하며, 이 경우 식육의 함량은 「축산물 위생관리법」 제22조제1항에 따라 축산물가공업의 허가를 받은 영업자 또는 「수입식품안전관리 특별법」 제20조제1항에 따라 수입신고 하는 자가 품목제조보고 또는 수입신고 할 때 서식에 기재하는 원재료 또는 성분의 배합비율을 그대로 표시하여야 하고, 「축산물 위생관리법」 제24조제1항에 따라 식육즉석판매제조가공업의 신고를 한 영업자 및 「식품위생법」 제37조제4항에 따라 즉석판매제조·가공업의 신고를 한 영업자는 제품에 실제로 사용한 원재료 또는 성분의 배합비율을 그대로 표시하여야 합니다.(식육함유가공품 제외). 다만, 식품유형 중 햄류(캔햄류 제외), 소시지류(비가열소시지류 제외), 베이컨류, 건조저장육류, 양념육 중 수육과 편육, 갈비가공품은 물을 제외한 배합비율에 따라 표시할 수 있습니다.

- 분쇄가공육의 제품명으로 식육의 부위명을 사용하고자 하는 경우라면 위 규정에 따라 표시하고자 하는 부위명이 가장 많이 사용한 원료 식육의 부위이어야 하며, 모든 식육의 부위명과 그 함량을 주표시면에 표시하여야 합니다.

Q 847

분쇄가공육의 제품명으로 부위명을 사용하였을 때 원재료명 및 함량은 어떻게 표시하나요?

- 「식품등의 표시기준」 Ⅲ.1.더.2)거)(4)에 따라 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명을 제품명으로 사용하고자 할 경우 가장 많이 사용한 원료 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명을 제품명으로 사용하여야 하며 이 경우 제품에 사용한 모든 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명과 그 함량을 주표시면에 표시하여야 합니다.
- 동 고시 Ⅲ.1.더.2)거)(5)에 따라 식육가공품에는 원재료의 전부가 식육인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니 되며, 제품에 사용한 모든 식육의 종류 및 함량을 표시하여야 합니다.
- 분쇄가공육의 제품명 일부로 표시한 원료명은 위 규정에 따라 모든 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명과 그 함량을 주표시면에 표시하여야 합니다. 또한, 정보표시면에 원재료명을 표시하는 경우 제품에 사용한 모든 식육의 종류 및 함량을 표시하여야 하며 부위명을 표시하는 것이 의무사항은 아닙니다.

Q 848

분쇄가공육제품에 ‘돼지 갈비살’을 원재료로 사용한 경우 제품명으로 ‘떡갈비’ 표시 가능한가요?

- ① 「식품등의 표시기준」 III.1.더.2)거)(4)에 따라 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명을 제품명으로 사용하고자 할 경우 가장 많이 사용한 원료 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명을 제품명으로 사용하여야 하며 이 경우 제품에 사용한 모든 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명과 그 함량을 주표시면에 표시하여야 합니다.
- ② 동 고시에서는 “떡갈비” 표시에 관하여 별도로 규정하고 있지 아니하나, 국립국어원 표준국어대사전에 따르면 ‘갈빗살을 다져서 양념한 후 갈비뼈에 얹어 구운 요리’로 정의하고 있습니다.
- ③ 분쇄가공육제품에 돼지 갈비살을 원재료로 사용하고, 제품명으로 “떡갈비”라고 표시하고자 하는 경우 위 정의에 부합하게 제조·가공한 제품으로서 일반적인 소비자가 보았을 때 기대하는 품질 및 특성 등에 부합하는 경우라면 영업자 책임 하에 제품명 일부로 “떡갈비” 표시는 가능할 것으로 판단되며, 이 경우 위 규정에 따라 표시하여야 합니다.

Q 849

소고기 양지 부위를 사용하여 제조한 제품의 제품명 일부로 '우삼겹' 사용이 가능한가요?

- ① 「식품등의 표시기준」 III.1.더.2).거).에 따르면 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명을 제품명으로 사용하고자 할 경우 가장 많이 사용한 원료 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명을 제품명으로 사용하여야 하며 이 경우 제품에 사용한 모든 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명과 그 함량을 주표시면에 표시하여야 합니다.
- ② 같은 고시에 따라 식육가공품에는 원재료의 전부가 식육인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니 되며, 제품에 사용한 모든 식육의 종류 및 함량을 표시하여야 합니다.
- ③ 「소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준」 [별표 1] 소고기 및 돼지고기의 분할상태별 부위명칭을 규정하고 있으며, “우삼겹”은 소고기 부위 중 양지(대분할)의 업진살(소분할)로서 ‘업진살’의 다른 명칭으로 수년간 사용하고 있습니다.
- ④ 식육가공품의 제품명은 위 규정에 따라 가장 많이 사용한 원료 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명을 제품명으로 하여야 하므로 소고기 부위 중 양지의 업진살을 가장 많이 사용하였다면, 제품명 일부로 ‘우삼겹’ 표시는 가능합니다. 이 경우, 제품에 사용한 식육의 부위명(업진살)과 그 함량을 주표시면에 표시하여야 합니다.
- ⑤ 또한 제품에 사용한 모든 식육의 종류(소고기 등) 및 함량을 표시하여야 합니다.

Q 850

분쇄가공육 제품명 일부로 식육 부위명 표시를 하고자 하나, 부위가 확인이 되지 않는 식육인 경우 주표시면에 식육 종류로 표시할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」 III. 1. 더. 2) 거) (4) 에 따라 식육의 종류(품종명을 포함, 이하 같음) 또는 부위명을 제품명으로 사용하고자 할 경우 다음에서 정하는 대로 주표시면에 표시하여야 합니다.(식육함유가공품, 수입하는 식육 제외)
 - 1) 가장 많이 사용한 원료 식육의 종류 또는 부위명을 제품명으로 사용하여야 하며 이 경우 제품에 사용한 모든 식육의 종류 또는 부위명과 그 함량을 표시
 - 2) 2가지 이상의 식육의 종류 또는 부위명을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우, 많이 사용한 순서에 따라 각각의 식육의 종류 또는 부위명의 함량을 표시
- 가장 많이 사용한 식육의 부위명이 확인되지 않는다면 분쇄가공육의 제품명 일부로 해당 부위명을 표시할 수 없습니다.

영업소(장) 등의 명칭(상호) 및 소재지

Q 851

축산물유통전문판매업 영업신고상 주소와 표시사항의 주소를 다르게 표시하는 것이 가능한가요?

(예) 영업신고 주소는 영업소, 표시사항 주소는 본사

- 「식품등의 표시기준」『별지 1』1. 나. 1) 바) 에 따라 축산물유통전문판매업은 영업 허가 시 허가관청에 제출한 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지(또는 반품 교환업무를 대표하는 소재지)를 표시하고, 축산물가공업 또는 식육포장처리업 (수입축산물의 경우 축산물수입판매업)의 영업소(장)의 명칭(상호)과 소재지를 함께 표시하여야 합니다.
- 동 고시『별지1』1. 나. 2) 에 따라 그 밖에 판매업소의 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 표시하고자 하는 경우에는 1)의 규정에 따라 표시한 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지의 글씨크기와 같거나 작게 표시하여야 합니다.

(예시) 판매업소 : ○○백화점, 소재지

제조업소 : 영업소(장)의 명칭(상호), 소재지

- 축산물유통전문판매업소의 소재지와 본점의 주소가 다른 경우라면 위 규정에 따라 신고관청 승인 하에 스티커 수정이 가능합니다.
- 다만, 「자원의 절약과 재활용 촉진에 관한 법률」에서도 제조자는 원부자재가 폐기물로 되는 것을 억제하도록 노력해야 됨을 명시하고 있으므로, 기존 포장지에 표시된 구입처 또는 연락처를 통해 소비자가 반품, 교환 등 처리에 불편함이 없는 경우라면 관할 허가 또는 신고관청의 승인 하에 스티커 처리 없이 기존 포장지 그대로 사용 가능합니다.

- 소비자가 반품, 교환 등 처리에 있어 포장지에 기재된 영업소 전화번호를 통해 가능한 경우라면, 스티커 처리 없이 기존 포장지 그대로 사용할 수 있을 것으로 판단됩니다.
- 아울러, 기존의 정보가 표시된 포장재는 가급적 빨리 소진하여야 할 것이며, 새로 제작하는 포장재에는 영업 허가 시 허가관청에 제출한 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지(또는 반품교환업무를 대표하는 소재지)를 정확하게 표시하여야 합니다.

원재료명

Q 852

분쇄가공육 제품의 식육의 종류와 함량 표시시 물을 제외한 배합비율로 표시 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」 III.1.더.2)거)(5)에 따라 식육가공품에는 원재료의 전부가 식육인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니 되며, 제품에 사용한 모든 식육의 종류 및 함량을 표시하여야 하며, 이 경우 식육의 함량은 「축산물 위생관리법」 제22조제1항에 따라 축산물가공업의 허가를 받은 영업자가 품목제조보고 할 때 서식에 기재하는 원재료 또는 성분의 배합비율을 그대로 표시하여야 합니다 (식육함유가공품 제외). 다만, 식품유형 중 햄류(캔햄류 제외), 소시지류(비가열 소시지류 제외), 베이컨류, 건조저장육류, 양념육 중 수육과 편육, 갈비가공품은 물을 제외한 배합비율에 따라 표시할 수 있습니다.

(예시) 베이컨의 원재료 배합비율 : 돼지고기 80%, 물 15%, 부재료 5% →
돼지고기 함량 : $94\% (80/85 \times 100)$

- 해당 제품의 유형이 “분쇄가공육제품”에 해당하는 경우로서 원재료명 표시는 위 규정에 따라 품목제조보고 할 때 서식에 기재하는 원재료의 배합비율을 그대로 표시하여야 함을 알려드리며, 물을 제외한 배합비율에 따라 표시하는 것은 적절하지 않습니다.

Q 853

식육추출가공품 제품에서 식육을 삶아내는 공정을 통해 육함량이 줄어든 경우 최종제품에 남아있는 함량으로 표시하면 되나요?

- 「식품등의 표시기준」 III. 1. 더. 2) 거) (5) 에 따라 식육가공품에는 원재료의 전부가 식육인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니 되며, 제품에 사용한 모든 식육의 종류 및 함량을 표시하여야 하며, 이 경우 식육의 함량은 「축산물 위생관리법」 제22조제1항에 따라 축산물가공업의 허가를 받은 영업자 또는 「수입식품 안전관리특별법」 제20조제1항에 따라 수입신고 하는 자가 품목제조보고 또는 수입신고 할 때 서식에 기재하는 원재료 또는 성분의 배합비율을 그대로 표시하여야 하고, 「축산물 위생관리법」 제24조제1항에 따라 식육즉석판매제조가공업의 신고를 한 영업자 및 「식품위생법」 제37조제4항에 따라 즉석판매제조·가공업의 신고를 한 영업자는 제품에 실제로 사용한 원재료 또는 성분의 배합비율을 그대로 표시하여야 합니다.(식육함유가공품 제외). 다만, 식품유형 중 햄류(캔햄류 제외), 소시지류(비가열소시지류 제외), 베이컨류, 건조저장육류, 양념육 중 수육과 편육, 갈비가공품은 물을 제외한 배합비율에 따라 표시할 수 있습니다.
- 식육가공품(식육추출가공품 포함)의 식육 함량은 품목제조보고 시 서식에 기재하는 식육의 배합비율을 그대로 표시하여야 합니다.

Q 854

햄의 원재료를 표시하는 경우, 물을 제외한 배합비율로 표시해야 하나요?

- ☞ 「식품등의 표시기준」 III. 1. 더. 2) 거) (5) 에 따라 식육가공품에는 원재료의 전부가 식육인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니 되며, 제품에 사용한 모든 식육의 종류 및 함량을 표시하여야 하며, 이 경우 식육의 함량은 「축산물 위생관리법」 제22조제1항에 따라 축산물가공업의 허가를 받은 영업자 또는 「수입식품안전관리특별법」 제20조제1항에 따라 수입신고 하는 자가 품목제조보고 또는 수입신고 할 때 서식에 기재하는 원재료 또는 성분의 배합비율을 그대로 표시하여야 하고, 「축산물 위생관리법」 제24조제1항에 따라 식육즉석판매제조·가공업의 신고를 한 영업자 및 「식품위생법」 제37조제4항에 따라 즉석판매제조·가공업의 신고를 한 영업자는 제품에 실제로 사용한 원재료 또는 성분의 배합비율을 그대로 표시하여야 합니다.(식육함유가공품 제외). 다만, 식품유형 중 햄류(캔햄류 제외), 소시지류(비가열소시지류 제외), 베이컨류, 건조저장육류, 양념육 중 수육과 편육, 갈비가공품은 물을 제외한 배합비율에 따라 표시할 수 있습니다.
- ☞ 따라서, 햄의 식육 함량 표시에 대한 것으로서, 위 규정에 따라 물을 제외한 배합비율로 표시할 수 있습니다.

Q 855

식육추출가공품에 원재료로 추출물을 사용하는 경우 함량은 표시는 어떻게 하나요?

- 「식품등의 표시기준」 Ⅲ.1.더.2)거)(4)에 따르면 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명을 제품명으로 사용하고자 할 경우 다음에서 정하는 대로 주표시면에 표시하여야 합니다.
 - 1) 가장 많이 사용한 원료 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명을 제품명으로 사용하여야 하며 이 경우 제품에 사용한 모든 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명과 그 함량을 표시하여야 합니다.
 - 2) 2가지 이상의 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우 많이 사용한 순서에 따라 각각의 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명의 함량을 표시하여야 합니다.
- 동 고시 Ⅲ.1.너.2)(5)에 따르면 식육가공품에는 원재료의 전부가 식육인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니되며, 제품에 사용한 모든 식육의 종류 및 함량을 표시하여야 하며, 이 경우 식육의 함량은 「축산물 위생관리법」 제22조 제1항에 따라 축산물가공업의 허가를 받은 영업자 또는 수입식품안전관리특별법 제20조제1항에 따라 수입신고 하는 자가 품목제조보고 또는 수입신고 할 때 서식에 기재하는 원재료 또는 성분의 배합비율을 그대로 표시하여야 합니다.
- 동 고시 Ⅲ.1.너.2)거)(10)에서 식육추출가공품에 각각의 원재료로 사용된 추출물 (또는 농축액)의 명칭 및 함량을 표시하여야 합니다.
- 동 고시 [별지1] 1.바.4)에 따라 식품의 원재료로서 사용한 추출물(또는 농축액)의 함량을 표시하는 때에는 추출물(또는 농축액)의 함량과 그 추출물(또는 농축액) 중에 함유된 고형분 함량(백분율)을 함께 표시하여야 합니다. 다만, 고형분 함량의 측정이 어려운 경우 배합함량으로 표시할 수 있습니다.

(예시) 딸기 추출물(또는 농축액) ○○%(고형분 함량 ○○% 또는 배합 함량 ○○%)

(예시) 딸기 바나나 추출물(또는 농축액) ○○%(고형분 함량 딸기 ○○%, 바나나 ○○% 또는 배합 함량 딸기 ○○%, 바나나 ○○%)

- 따라서, 식품유형이 ‘식육추출가공품’인 경우로서 제품에 추출물을 사용한 경우 위의 규정에 따라 표시하여야 하며, 식육의 함량(추출물의 함량 포함)을 표시 할 때는 품목제조보고 할 때 서식에 기재하는 원재료의 배합비율을 그대로 표시하여야 합니다.
- 해당 제품에 추출물(또는 농축액)을 원재료로 사용한 경우라면 위의 추출물의 함량 표시방법에 따라 표시하여야 합니다.

Q 856

돼지고기 기계발골육과 정육을 혼합하여 사용했을때 표시는 어떻게 해야하나요?

- 「식품등의 표시기준」 1.3.저.에 따라 “기계발골육”이라 함은 살코기를 발라내고 남은 뼈에 붙은 살코기를 기계를 이용하여 분리한 식육을 말합니다.
- 동 고시 『별지 1』1.바.1)사)에 따라 기계적 회수 식육만을 원재료로 사용할 경우에는 원재료명 다음에 괄호를 하고 ‘기계발골육’ 사용 표시를 하여야 합니다. 다만, 원재료가 일반정육과 기계발골육이 혼합되어 있을 경우에는 혼합비율을 표시하여야 합니다.

(예시) 원재료로 기계발골육 100% 사용시 : 닭고기(기계발골육)

원재료로 일반정육과 기계발골육이 혼합되어 사용시 : 닭고기00%(정육 00%, 기계발골육 00%) 또는 닭고기정육 00%, 닭고기(기계발골육) 00%

- 따라서, 제품에 ‘기계발골육(돼지고기)’를 사용하고 일반정육과 기계발골육이 혼합되어 있는 경우라면 동일하게 상기 규정을 적용하여 표시하여야 합니다.

Q 857

돼지고지 잡육을 사용하여 분쇄가공육을 만드는데 부위명까지 표시해야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」Ⅲ.1.더.2)거)(5)에 따라 식육가공품에는 원재료의 전부가 식육인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니 되며, 제품에 사용한 모든 식육의 종류 및 함량을 표시하여야 합니다.
- ② 따라서, 식육가공품(분쇄가공육)에는 위 규정에 따라 제품에 사용한 모든 식육의 종류와 함량을 표시하도록 규정하고 있으며, 이 때 부위명 표시에 대해서는 별도로 규정하고 있지 않습니다.

Q 858

소시지 제품에 비가식 케이싱을 사용해 충전할 경우 원재료명에도 표시해야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」Ⅲ.1.더.2)거)(6)에 따라 소시지류의 충전에 사용된 케이싱의 명칭은 원재료명 표시란의 마지막에 표시할 수 있으며, 비가식 케이싱을 사용한 경우에는 주표시면에 소비자가 쉽게 확인할 수 있도록 비가식 케이싱의 사용 여부를 표시하여야 합니다.
- ② 소시지류의 충전에 사용한 케이싱이 ‘비가식 케이싱’인 경우라면 위 규정에 따라 원재료명란에는 표시하지 아니하며, 주표시면에 소비자가 쉽게 확인할 수 있도록 케이싱 사용여부를 표시하여야 합니다.

Q 859

분쇄가공육 제품명 일부로 부위명 사용하여 주표시면에 모든 식육 부위 함량을 표시한 경우 정보표시면 원재료명란에 함량 표시는 생략할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」 III. 1. 더. 2) 거) (4) 에 따라 식육의 종류(품종명을 포함, 이하 같음) 또는 부위명을 제품명으로 사용하고자 할 경우 다음에서 정하는 대로 주표시면에 표시하여야 합니다.(식육함유가공품, 수입하는 식육 제외)
 - 1) 가장 많이 사용한 원료 식육의 종류 또는 부위명을 제품명으로 사용하여야 하며 이 경우 제품에 사용한 모든 식육의 종류 또는 부위명과 그 함량을 표시
 - 2) 2가지 이상의 식육의 종류 또는 부위명을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우, 많이 사용한 순서에 따라 각각의 식육의 종류 또는 부위명의 함량을 표시
- 동 고시 III. 1. 더. 2) 거) (5) 에 따라 식육가공품에는 원재료의 전부가 식육인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니 되며, 제품에 사용한 모든 식육의 종류 및 함량을 표시하여야 하며, 이 경우 식육의 함량은 「축산물 위생관리법」 제22조제1항에 따라 축산물가공업의 허가를 받은 영업자 또는 「수입식품안전관리 특별법」 제20조제1항에 따라 수입신고 하는 자가 품목제조보고 또는 수입신고 할 때 서식에 기재하는 원재료 또는 성분의 배합비율을 그대로 표시하여야 하고, 「축산물 위생관리법」 제24조제1항에 따라 식육즉석판매제조가공업의 신고를 한 영업자 및 「식품위생법」 제37조제4항에 따라 즉석판매제조·가공업의 신고를 한 영업자는 제품에 실제로 사용한 원재료 또는 성분의 배합비율을 그대로 표시하여야 합니다.(식육함유가공품 제외). 다만, 식품유형 중 햄류(캔햄류 제외), 소시지류(비가열소시지류 제외), 베이컨류, 건조저장육류, 양념육 중 수육과 편육, 갈비가공품은 물을 제외한 배합비율에 따라 표시할 수 있습니다.
- 분쇄가공육의 제품명으로 식육의 부위명을 표시하였다면 위 규정 1) 에 따라 모든 식육의 부위명과 그 함량을 주표시면에 표시하여야 하며, 정보표시면에는 위 III. 1. 더. 2) 거) (5) 규정에 따라 모든 식육의 종류 및 함량을 표시하여야 합니다.

기 타

Q 860

계란의 껍데기에 표시하는 난각표시를 외포장에도 표시해야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」 III. 1. 커. 1) 나) 에 따라 식용란의 달걀껍데기에는 산란일, 고유번호, 사육환경번호를 표시하여야 합니다.
- 따라서 달걀 껍데기에 표시하는 사항을 판매단위별 용기·포장에 중복으로 표시할 필요는 없습니다.

Q 861

냉장에서 냉동으로 전환하는 축산물의 경우 기존 표시사항을 가리고 냉동 전환에 따른 표시만 해야하나요?

- ① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 [별표 3] 식품등의 표시방법에 따라 소비자에게 판매하는 식품등 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시하여야 하고,
- ② 같은 법률 제4조에 따른 「식품등의 표시기준」 (식약처 고시) III.1.더.에서 포장육 (수입하는 식육 포함)에는 제품명, 식품유형(수입하는 식육 제외), 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지, 소비기한, 내용량, 원재료명, 용기포장 재질, 보관방법(해당 경우에 한함), 주의사항(부정불량식품신고표시, 알레르기 유발물질, 기타), 조사처리 식품(해당 경우에 한함), 유전자변형식품(해당 경우에 한함), 기타표시사항(부위명, 등급표시 등) 등을 표시하도록 규정하고 있습니다.(자원재활용 등 그 밖의 표시는 해당법 근거)
- ③ 「식품등의 표시기준」에 따라 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제51조 관련 [별표 12] 제4호바목 및 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제25조 관련 [별표 8] 제2호 버목에 따라 냉장제품을 냉동제품으로 전환하는 축산물은 다음의 표시사항을 표시하여야 합니다. 이 경우 기존의 표시사항을 가리거나 제거해서는 아니 됩니다.
 - 1) “이 제품은 냉장제품을 냉동시킨 제품입니다”라는 문구 표시
 - 2) 해당 제품의 냉동 전환일
 - 3) 냉동제품의 소비기한 및 보관온도의 표시
- ④ 해당 제품이 냉장에서 냉동으로 전환하는 축산물인 경우라면 최소판매단위 제품의 외포장지에는 기존에 표시되어 있던 표시사항을 가리거나 제거하지 않은 범위 내에서 냉동전환에 따른 표시사항을 표시하여야 합니다.

Q 862

소시지 제품에 살균/비살균 여부를 주표시면에 표시해야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 III. 1. 더. 거) (1)에 따라 식육함유가공품(소시지)의 기타표시 사항으로 식육가공품은 가열처리에 따라 살균제품은 “살균제품”, 멸균제품은 “멸균제품”, 비살균제품은 “비살균제품”으로 표시하여야 합니다.
- ② 같은 고시 II. 1. 가. 1)에 따르면, 주표시면에는 제품명, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 내용량 뒤에 괄호로 표시하되, 규칙 제6조 관련 [별표 4] 영양표시 대상 식품등만 해당한다)을 표시하여야 합니다. 다만, 주표시면에 제품명과 내용량 및 내용량에 해당하는 열량 이외의 사항을 표시한 경우 정보표시면에는 그 표시사항을 생략할 수 있습니다.
- ③ 식육함유가공품의 “비살균제품”의 표시위치를 정하고 있지 아니하고, 주표시면에 “식품유형” 및 “비살균제품”의 표시를 하여야 하는 것은 아닙니다.

Q 863

식육판매업체이며, 쇠고기 1++등급의 경우, 근내지방도(마블링) 표시 해야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」 Ⅲ.1.더.2)거)(9)에 따라 국내산 쇠고기(「소·돼지 식육의 표시 방법 및 부위 구분기준」에서 정한 등급 의무표시 부위에 한한다)를 원재료로 사용한 포장육의 경우에는 축산물등급판정확인서에 표기된 등급을 표시(쇠고기 1++등급의 경우, 괄호로 근내지방도 포함)하여야 합니다.
- 「소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준」 제7조제3항에 따라 쇠고기 1++등급의 경우 등급표시 뒤에 괄호로 축산물등급판정확인서에 표기된 근내지방도(마블링)를 표시하여야 합니다.

Q 864

소고기 포장육 라벨에 도축장명을 풀네임(full name)이 아닌 단축명으로 써도 되나요?

- 「식품등의 표시기준」 Ⅲ.1.더.2)거)(8)에 따라 국내산 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기를 원재료로 사용한 포장육의 경우에는 당해 도체가 도축된 도축장의 업소명을 표시하여야 합니다. 다만, 두 곳 이상의 도축장에서 도축된 식육이 서로 혼재된 경우에는 도축된 도축장 모두를 각각 표시하여야 하며, 이 경우 도축장명의 표시는 잉크·각인 또는 소인 이외에 스티커로도 할 수 있습니다.
- 도축장명은 상기규정에 따라 표시하여야 하며, 간소화(간략) 표시에 대해서는 별도로 규정하고 있지 않으나, 영업 허가 시 허가관청에 제출한 명칭대로 명확하게 표시하는 것이 바람직합니다.

Q 865

식육판매업·식육즉석판매가공업에서 식육을 절단 또는 나누어 판매하는 경우 부위명 대신 식육명 표시가 가능한가요?

- ① 「소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준」 제2조에 따르면 식육판매업·식육즉석 판매가공업에서 절단하거나 나누어 판매하는 식육에는 “부위명칭(제6조에 따른 식육명은 부위명칭 이외에 식육명을 표시하고자 하는 경우에 한해 표시할 수 있다.)”을 표시하여야 합니다.
- ② 동 고시 제5조제3항에 따라 쇠고기 및 돼지고기의 부위명칭은 다음 각 호와 같습니다.
 1. 부위명은 대분할 부위명칭 또는 소분할 부위명칭을 사용하여 부위별로 구분 표시하여야 한다.
 2. 대분할 부위가 서로 혼재된 경우에는 많이 포함된 부위의 순서에 따라 각각의 대분할 부위명칭을 모두 표시하여야 한다.
 3. 대분할 부위 내에서 소분할 부위가 혼재된 경우에는 대분할 부위명칭 다음에 괄호로 이용하여 소분할 부위명칭을 표시할 수 있다.
 4. 제1호부터 제3호까지의 규정에도 불구하고, 식육부위의 원형을 알아볼 수 없는 정도로 분쇄·절단하고 여러 부위를 섞어 판매하는 경우에는 해당 부위명칭 모두를 표시하지 아니하고 ‘부위혼합’으로 표시할 수 있다.
- ③ 동 고시 제6조제1항에 따라 식육판매업·식육즉석판매가공업 영업자는 각각의 식육을 나타내는 고유 명칭(이하 ‘식육명’이라 한다)을 표시할 수 있습니다.
- ④ 「축산물 위생관리법」에 따른 식육판매업·식육즉석판매가공업에서 식육을 절단하거나 나누어 판매하는 경우라면 위 규정에 따라 “부위명”을 표시하여야 하며, 이때 부위명칭 이외에 식육명을 표시하고자 하는 경우라면 위 규정에 따라 표시할 수 있습니다.

Q 866

수입산(호주산) 쇠고기와 국산 우지방을 섞어 포장육을 만들때 도축장명 표시는 어떻게 하나요?

- 「식품등의 표시기준」 Ⅲ.1.더.2)거)(8)에 따라 국내산 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기를 원재료로 사용한 포장육의 경우에는 당해 도체가 도축된 도축장의 업소명을 표시하여야 합니다. 다만, 두 곳 이상의 도축장에서 도축된 식육이 서로 혼재된 경우에는 도축된 도축장 모두를 각각 표시하여야 하며, 이 경우 도축장명의 표시는 잉크·각인 또는 소인 이외에 스티커로도 할 수 있습니다.
- 해당 제품의 수입산(호주산) 쇠고기와 국내산 소지방을 사용한 포장육의 경우 상기 규정에 따라 국내산 소지방이 도축된 도축장의 업소명을 표시하여야 합니다.

2 소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분

Q 867

식육판매업자로부터 구매하는 식육에는 어떤 표시사항이 있어야 하나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」제4조제3항에 따르면 제1항에 따른 표시가 없거나 제2항에 따른 표시방법을 위반한 식품등은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·가공·소분〔(小分)：완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말한다. 이와 같다〕·수입·포장·보관·진열 또는 운반하거나 영업에 사용해서는 아니 됩니다.
- 동 법 시행규칙 [별표 3] 제1호에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매 단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시하여야 합니다.
- 다만, 「축산물 위생관리법 시행령」제21조제7호가목의 식육판매업 영업자가 보관·판매하는 식육에는 동 법 시행규칙 [별표 1] 제5호에 따라 다음의 일부 표시사항만을 표시할 수 있으며,
 - 1) 식육의 종류, 부위명칭, 등급, 도축장명(이 경우 식육의 부위명칭 및 구별방법, 식육의 종류 표시 등에 관한 세부 사항은 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 바에 따른다.)
 - 2) 소비기한 및 보관방법(이 경우 식육을 보관하거나 비닐 등으로 포장하여 판매하는 경우만 해당한다.)
 - 3) 포장일자(식육을 비닐 등으로 포장하여 보관·판매하는 경우만 해당한다.)
- 「소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준」 제2조에 따라 식육판매업에서 절단하거나 나누어 판매하는 식육에는 다음 각 호의 사항을 표시하여야 합니다.

- 1) 원산지·식육의 종류
 - 2) 부위명칭(제6조에 따른 식육명은 부위명칭 이외에 식육명을 표시하고자 하는 경우에 한해 표시할 수 있다.)
 - 3) 등급(제7조에 따른 등급 표시 의무부위에 해당하거나 등급표시를 하고자 하는 경우에 한한다.)
 - 4) 도축장명(국내에서 도축된 소·돼지 식육에 한한다.)
 - 5) 이력번호
 - 6) 판매가격(100g당 가격)
- 동 고시 제9조제1항에 따르면 식육을 비닐 등으로 포장하여 판매하는 경우에는 스티커 등에 인쇄하여 부착하거나 비닐에 그대로 인쇄하는 등의 방법으로 표시할 수 있으며, 동 고시 제9조제2항에 따라 식육을 비닐 등으로 포장하지 않은 상태로 진열상자에 넣고 판매하는 경우에는 [별표 4] 식육판매표지판을 식육의 전면에 설치하여 표시를 대신할 수 있습니다.
 - 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호가목의 식육판매업 영업자가 보관·판매 또는 절단하거나 나누어 판매하는 식육은 상기규정에 따른 표시사항이 있어야 합니다.

Q 868

소고기 등급 표시 관련 의무 등급 표시 대상이 아닌 부위로 축산물등급판정 확인서에 표기된 등급이 '1++'인 경우라면 해당 등급을 표시하는 것이 가능한가요?

- ① 「소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준」 제2조제3호에 따라 식육판매업·식육즉석판매가공업에서 절단하거나 나누어 판매하는 식육에는 등급(제7조에 따른 등급 표시 의무부위에 해당하거나 등급표시를 하고자 하는 경우에 한함)을 표시하여야 합니다.
- ② 동 고시 제7조에 따라 등급 표시방법등은 다음과 같습니다.
 - 1) 국내에서 도축되어 생산된 쇠고기의 경우, [별표 2]의 쇠고기 등급 표시대상 부위에 따른 대분할 부위 또는 소분할 부위의 등급을 표시하여야 하며, 그 외의 쇠고기 부위 및 돼지고기의 등급표시는 자율적으로 표시할 수 있음
 - 2) 제1항에 따라 등급표시를 할 경우 축산물품질평가사가 발급한 해당 도체의 축산물등급판정확인서에 표기된 등급을 표시하여야 함
 - 3) 제1항에 따른 쇠고기의 등급은 1++등급, 1+등급, 1등급, 2등급, 3등급, 등외로 표시하고, 돼지고기의 등급은 1+등급, 1등급, 2등급, 등외로 표시. 다만, 쇠고기 1++등급의 경우 등급표시 뒤에 괄호로 축산물등급판정확인서에 표기된 근내지방도(마블링)를 표시하여야 함
 - 4) 제1항 부터 제3항까지의 규정에 따른 등급표시를 할 경우, 등급 종류를 모두 나열한 다음, 해당 등급에 '○' 표시하여야 함 다만, 쇠고기 1++등급의 경우 등급표시 뒤에 추가로 해당 마블링 번호에 '○' 표시 하거나, 마블링 번호를 기입하여야 함
- ③ 「소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준」 제7조에 따른 의무 등급 표시 대상이 아닌 부위인 경우라도 축산물품질평가사가 발급한 해당 도체의 축산물등급판정 확인서에 표기된 등급이 '1++'인 경우라면 객관적 사실에 입각하여 해당 등급을 표시할 수 있습니다.



제3장. 건강기능식품

1 표시의 기준

식품원료 기준

Q 869

수입건강기능식품의 낱알모음에 건강기능식품유통전문판매업소명을 표시할 수 있나요?

- 건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조(영업의 종류) 3.건강기능식품판매업 나목에 따르면 건강기능식품전문제조업자에게 의뢰하여 제조한 건강기능식품을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업을 건강기능식품유통전문판매업으로 규정하고 있습니다.
- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제5조제2항 관련 [별표 3] 제1호에서는 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시하도록 하고 있습니다.
- 또한 낱알모음*을 하여 한 알씩 사용하는 건강기능식품은 그 낱알모음 포장에 제품명과 제조업소명을 표시하여야 합니다. 이 경우 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조제3호나목에 따른 건강기능식품유통전문판매업소가 위탁한 제품은 건강기능식품유통전문판매업소명을 표시할 수 있으나, 여기서 말하는 '건강기능식품 유통전문판매업'이란 상기규정에 따라 '건강기능식품전문제조업자에게 의뢰하여

제조한 건강기능식품을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업'을 말하므로, 수입건강기능식품에는 적용(표시)되는 사항이 아닙니다.

* PTP 포장, 사면포장, 스틱포장, 파우치 포장 등

- 따라서 수입건강기능식품의 낱알모음에 건강기능식품유통전문판매업소명을 표시할 수 없습니다.

원료명 및 함량

Q 870

건강기능식품에 사용된 기타원료의 성분 또는 지표성분을 표시할 수 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조(부당한 표시 또는 광고행위의 금지)에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「건강기능식품 표시기준」 제6조제12호아목에 따르면, 제9호다목 이외에 기타원료(성분)의 명칭 또는 함량을 별도로 표시하거나, 기타원료의 사진, 이미지 등의 표시를 하여서는 아니됩니다.
- 건강기능식품의 원료명은 품목제조신고 또는 수입신고한 대로 표시하여야 하며 신고 시 원료명은 「건강기능식품의 기준 및 규격」(식약처 고시), 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시), 「식품첨가물 기준 및 규격」(식약처 고시)에서 정한 공식적인 명칭 또는 표준화된 명칭을 사용하여야 합니다.

- 「건강기능식품 표시기준」 제6조제9호다목에 따라 기타원료의 함량을 표시하려는 경우에는 원료명을 주원료와 기타원료로 구분하여 많이 사용한 순서대로 표시하여야 하며 이 경우 기타원료의 성분명칭을 함께 표시하여서는 아니됩니다.

(예시) 기타원료 D의 함량을 표시하고자 하는 경우

주원료: A, B

기타원료: C, D 00%

- 기타원료(부원료)를 '원료명 및 함량' 표시란에 표시할 때 원료 명칭은 위 규정에 따라 고시된 명칭이나 표준화된 명칭으로 표시하여야 하며, 해당 기타원료의 성분 명칭 및 지표성분 등을 함께 표시하는 것은 적절하지 않습니다.

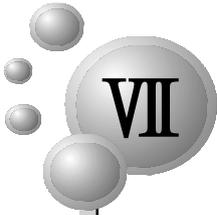
Q 871

건강기능식품을 판매업체로부터 소정의 수수료를 받고 개인 블로그에 광고 시 건강기능식품 광고 심의 대상에 해당하나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조(부당한 표시 또는 광고행위의 금지)에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 같은 법 제2조제10호에 따르면, “광고”란 라디오·텔레비전·신문·잡지·인터넷·인쇄물·간판 또는 그 밖의 매체를 통하여 음성·음향·영상 등의 방법으로 식품등에 관한 정보를 나타내거나 알리는 행위로 정하고 있습니다.
- 같은 법 제10조(표시 또는 광고의 자율심의)에 따라 식품등에 관하여 표시 또는 광고하려는 자는 해당 표시·광고(제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 표시사항만을 그대로 표시·광고하는 경우는 제외한다)에 대하여 식품의약품안전처에 자율심의 기구로 등록한 기관에 미리 심의 받아야 하며, 심의 대상식품은 같은 법 시행규칙 제10조에 따라 특수영양식품, 특수의료용도식품, 건강기능식품, 기능성표시식품으로 규정하고 있습니다.
- 같은 법 시행령 [별표 1] 제5호다목에 따라 각종 감사장 또는 체험기 등을 이용

하거나 “한방(韓方)”, “특수제법”, “주문쇄도”, “단체추천” 또는 이와 유사한 표현으로 소비자를 현혹하는 표시·광고는 부당한 표시·광고에 해당합니다.

- 건강기능식품의 표시·광고는 해당 제품에 사용된 기능성 원료의 인정받은 기능성 범위 내에서 표시·광고하여야 함을 안내드립니다.
- 업체로부터 일정 수수료 등을 제공 받아 판매 성향(제품 구매 가능한 사이트 링크, 판매자 정보, 전화번호 등)을 포함하여 특정 건강기능식품에 대한 정보를 알리거나 나타내는 경우라면 이는 ‘광고’에 해당될 것으로 판단되며, 이에 해당하는 경우 부당한 표시·또는 광고 표시기준에 저촉되어서는 아니되며 자율심의기구로 등록된 기관에 미리 심의를 받아 심의결과에 따라 표시·광고하여야 합니다.



위생용품 관리법



제1장. 위생용품

1 위생용품의 종류

Q 872

다회용 행주가 위생용품에 해당하나요?

- 현행 「위생용품 관리법」 제2조제1호에 ‘위생용품이란 국민의 보건위생을 확보하기 위하여 특별한 위생관리가 필요한 용품’으로 정의하고 있으며, 세척제, 행굼보조제, 일회용 컵, 일회용 숟가락, 일회용 젓가락, 일회용 포크, 일회용 나이프, 일회용 빨대, 일회용 종이냅킨, 식품접객업소용 물티슈, 일회용 이쑤시개, 일회용 면봉, 일회용 기저귀, 화장지, 위생물수건, 일회용 행주, 일회용 타월, 일회용 팬티라이너, 물티슈용 마른티슈를 관리하고 있습니다.
- 따라서, 제품(다회용 행주)은 수십회 이상 재사용이 가능한 제품으로 「위생용품 관리법」에 따라 관리하고 있는 위생용품에 해당되지 않습니다.
- 참고로, 「위생용품 관리법」에 따라 관리하고 있는 '일회용 행주'는 주방에서 식품용 기구나 식탁 등을 닦기 위하여 사용하는 일회용 제품(최초 사용 시 세척하지 않고 사용하는 제품으로 수회 사용 후 폐기하는 제품 포함)으로서 종이제 등으로 만들어진 건조 제품입니다.

Q 873

수세미 끝부분에 세척제가 묻어있는 제품일 경우, 위생용품에 해당하나요?

- ☉ 「위생용품 관리법」 제2조제1호에 '위생용품'이란 국민의 보건위생을 확보하기 위하여 특별한 위생관리가 필요한 용품'으로 정의하고 있으며, 세척제, 헹굼보조제, 일회용 컵, 일회용 숟가락, 일회용 젓가락, 일회용 포크, 일회용 나이프, 일회용 빨대, 일회용 종이냅킨, 식품접객업소용 물티슈, 일회용 이쑤시개, 일회용 면봉, 일회용 기저귀, 화장지, 위생물수건, 일회용 행주, 일회용 타월, 일회용 팬티라이너, 물티슈용 마른티슈를 관리하고 있습니다.
- ☉ 따라서, '수세미' 자체는 「위생용품 관리법」에 따른 위생용품에 해당하지 않으나, 해당제품이 세척제 성분을 포함한 일체형 제품인 경우, 수세미에 묻어있는 세척제는 「위생용품 관리법」에 따른 위생용품에 해당됩니다.

Q 874

식기세척기 내부 세척용 제품도 위생용품에 해당하나요?

- ☉ 「위생용품 관리법」에 따라 관리하고 있는 세척제는 '채소, 과일, 식품의 기구·용기, 식품 제조·가공용 기구 등을 씻는 용도로 사용되는 제제(製劑)'입니다.
- ☉ 같은법에 따른 자동식기세척기용 세척제는 자동식기세척기에 식품의 기구·용기 등과 함께 넣어 식품의 기구·용기를 닦는 용도로 사용하는 제제를 의미하므로, 식기세척기 내부 세척용 제품은 「위생용품 관리법」에 따른 위생용품에 해당하지 않습니다.

Q 875

일회용 컵의 뚜껑은 위생용품에 해당되나요?

- 일회용 컵의 뚜껑은 위생용품에 해당되지 않으며, 「식품위생법」에 따른 식품용 기구에 해당합니다.
 - 다만, 수입신고 시 일회용 컵의 뚜껑이 함께 포장되어 있는 경우에는 뚜껑을 컵의 부속물로 보아 위생용품으로 함께 신고할 수 있습니다.

Q 876

칫솔, 치실, 설태제거기 등도 위생용품에 해당되나요?

- 「위생용품 관리법」이 개정(제19474호, 2023.6.13.)됨에 따라 구강위생 확보, 구강건강의 증진 및 유지 등을 목적으로 제조된 구강관리용품(칫솔, 치실, 설태 제거기)은 '위생용품'에 해당되나, 이는 해당 법률 공포 후 2년이 경과한 날(2025.6.14)부터 시행될 예정입니다.
- 아울러, 위생용품에 신규품목이 추가되는 법률의 시행일인 2025년 6월 14일(위생용품 관리법, 법률 제19474호) 이전에 제조·가공·소분·수입(선적일 기준)이 완료된 구강관리용품은 시행일 이후에도 판매할 수 있습니다.

Q 877

타월과 정제수가 함께 동봉된 제품으로 주로 손을 닦을 용도등으로 사용하면서, 캠핑등에서 다목적으로 사용할 경우 위생용품에 해당하나요?

- 「위생용품 관리법」 제2조제1호에 ‘위생용품이란 국민의 보건위생을 확보하기 위하여 특별한 위생관리가 필요한 용품’으로 정의하고 있으며, 세척제, 헹굼보조제, 일회용 컵, 일회용 숟가락, 일회용 젓가락, 일회용 포크, 일회용 나이프, 일회용 빨대, 일회용 종이냅킨, 식품접객업소용 물티슈, 일회용 이쑤시개, 일회용 면봉, 일회용 기저귀, 화장지, 위생물수건, 일회용 행주, 일회용 타월, 일회용 팬티라이너, 물티슈용 마른티슈를 관리하고 있습니다.
- 따라서, 물티슈용 마른티슈가 인체를 청결하게 유지하기 위하여 손을 닦는 용도등으로 사용되는 제품이라면 「위생용품 관리법」에 따른 위생용품에 해당되지만, 야외활동, 캠핑 등에서 다목적으로 사용하는 제품은 위생용품에 해당하지 않습니다.

Q 878

세안 후 얼굴의 물기를 제거하는 용도의 '페이스 타월(레이온 80%, 코튼 20%)'을 위생용품으로 볼 수 있나요?

- 「위생용품 관리법」 제2조제1호에 '위생용품이란 국민의 보건위생을 확보하기 위하여 특별한 위생관리가 필요한 용품'으로 정의하고 있으며, 세척제, 헹굼보조제, 일회용 컵, 일회용 숟가락, 일회용 젓가락, 일회용 포크, 일회용 나이프, 일회용 빨대, 일회용 종이냅킨, 식품접객업소용 물티슈, 일회용 이쑤시개, 일회용 면봉, 일회용 기저귀, 화장지, 위생물수건, 일회용 행주, 일회용 타월, 일회용 팬티라이너, 물티슈용 마른티슈를 관리하고 있습니다.
- 따라서, '세안 후 물을 닦아내는 용도로 사용하는 일회용 제품'으로, 「위생용품 관리법」에서 관리하고 있는 위생용품에 해당하지 않습니다.
- 참고로, 현행 동법에 따른 '일회용 타월'은 「위생용품의 기준 및 규격」 제3. 개별 기준 및 규격의 제17호에 따라 '식품의 유·수분 등을 닦아내는 용도로 사용되는 종이제 등으로 만들어진 일회용 타월'로 정의하고 있으며, 식품과 접촉되어 사용되는 '키친타월'과 화장실 등에서 손의 물기 제거 등의 용도로 사용되는 '핸드 타월'로 구분됩니다.

2 기준 및 규격

Q 879

치즈형태의 세척제(주방비누)를 수입할 수 있나요?

- 「위생용품 관리법」 제12조의2(식품으로 오인할 수 있는 위생용품의 판매 등 금지)에 따라 누구든지 식품의 형태·냄새·색깔·크기·용기 및 포장 등을 모방하여 섭취 등 식품으로 오용될 우려가 있는 위생용품을 판매하거나 판매할 목적으로 제조·가공·소분·수입·저장·진열하거나 영업에 사용하여서는 아니됩니다.
- 따라서 일반적인 소비자들이 치즈로 인식할 수 있는 형태로 제작된 세척제는 수입이 불가합니다.

Q 880

위생용품 일회용 빨대의 기준 및 규격이 있나요?

- 「위생용품 관리법」에 따른 일회용 빨대는 식품과 접촉하여 일회용으로 사용되는 제품으로 동법 제 10조에 따른 「위생용품의 기준 및 규격」에 제조기준과 규격은 「식품위생법」에 따른 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시)에 따른다.'고 규정하고 있습니다.



제2장. 영 업

Q 881

수돗물이 아닌 지하수 등을 위생용품의 제조·가공에 사용하는 경우 수질검사를 주기적으로 해야 하나요?

- 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표 1]에 따라 위생용품의 제조 시 지하수 등을 사용하는 경우 「먹는물관리법」에 따른 수질기준에 적합한 물이 사용될 수 있도록 관리(검사)하여야 합니다.
- 관련 내용은 환경부 고시*를 참고하시기 바랍니다.

* 참고: 「먹는물 수질감시항목 운영 등에 관한 고시」

Q 882

위생용품 제조업체입니다. 완제품인 세척제를 소분하여 판매 가능한가요? 세척제로 사용 가능한 원료(질산)를 납품받아 정제 등의 공정을 거쳐 소분할 경우 품목제조보고 대상인가요?

- ① 「위생용품 관리법」 제2조제2호에 따라, "위생용품제조업"이란 판매하거나 영업에 사용할 목적으로 위생물수건을 제외한 위생용품을 제조·가공·소분(완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장 하는 것)하는 영업을 의미하고 있습니다.
- ② 따라서, 다른 위생용품제조업소에서 제조한 세척제를 소분만 하여 판매하고자 하는 경우로, 소분 행위에 해당되어 위생용품제조업의 영업행위에 해당하며,
- ③ 세척제로 사용 가능한 원료인 질산을 납품받아 정제 등의 공정을 거쳐 소분하여 식품 제조·가공장치용 세척제의 용도로 판매하고자 하는 경우라면, '식품·제조 가공 장치용 세척제'로 품목제조보고 하여야 합니다.

Q 883

해외 판매사이트물등을 통하여 위생용품 구매를 대행할 경우 영업신고 대상에 해당하나요?

- ① 「위생용품 관리법」 제2조제3호, 제3조제2항 및 제8조제1항에 따라 판매하거나 영업에 사용할 목적으로 위생용품을 수입하려는 경우 위생용품수입업 신고를 하여야 합니다.
- ② 다만, 국내 소비자 요청이 있을 때만 해외 판매 사이트물 등으로 부터 위생용품 구매를 대행하는 경우에는 신고대상으로 규정하고 있지 아니합니다.

Q 884

수입 위생용품을 타사에 위탁해 소분하는 경우 소분하는 업체가 영업등록을 해야 하나요?

- 「위생용품 관리법」제2조에 따라 판매하거나 영업에 사용할 목적으로 위생용품을 제조·가공·소분(완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말한다.)하는 영업을 하려는 자는 위생용품제조업 영업신고를 하여야 합니다.
 - 그러므로, 위생용품수입업 영업신고를 하고 위생용품을 수입하여 타사에 소분 위탁하여 판매하고자 할 경우, 해당 제품을 소분할 업소는 위생용품제조업 으로 영업신고가 되어 있는 곳이어야 합니다.
 - 위생용품제조업소에서는 품목제조보고, 생산실적보고, 생산 및 작업기록에 관한 서류·원료출납관계 서류 작성, 거래내역서 작성, 자가품질검사 등의 의무사항을 이행하여야 합니다.

Q 885

위생용품을 수입하여 국내에서 온라인 판매하고자 할 때 필요한 영업의 종류와 시설기준은 무엇인가요?

- ① 「위생용품 관리법」 제2조제3호, 제3조제2항에 따라 판매하거나 영업에 사용할 목적으로 위생용품을 수입하려는 경우 위생용품수입업 영업신고를 하도록 규정하고 있습니다.
- ② 영업신고 시, 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표 1] 제3호에 따라 영업활동을 위한 독립된 사무소가 있어야 하고, 수입 위생용품을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 합니다. 이 경우 보관창고는 영업신고를 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있습니다. 다만, 수입 위생용품을 직접 소비자에게 판매하지 않고, 보세창고에서 바로 다른 영업자에게 판매하는 등 별도의 보관창고가 필요 없는 경우에는 별도의 보관창고를 설치하지 않을 수 있음을 알려드립니다.
- ③ 「위생용품 관리법」 제3조제1항 및 제2항에 따른 영업신고 시, 신고를 받은 관할 관청에서는 토지이용계획정보 및 건축물대장 등을 확인하고 「위생용품 관리법 시행규칙」 제3조에서 정한 사항 외에 해당 영업신고와 관련된 타 법령에 위반(건축물 용도 등)되거나 저촉되는지 여부를 검토하여 신고를 수리하며, 건축물대장 확인을 통해 귀하께서 사용하고자 하는 건축물이 「건축법 시행령」 제3조의5 및 [별표 1]에 따른 건축물 용도 중 사무실로서 가능한지 여부를 판단합니다.

Q 886

위생용품을 온라인이나 오프라인으로 판매하는 경우에도 영업신고를 해야 하나요?

- ☉ 「위생용품 관리법」에 따라 제조되거나 수입된 위생용품을 구입하여 단순히 유통 판매만 하는 경우는 영업신고를 하실 필요가 없습니다.

Q 887

위생용품제조업 등록업체(A)입니다. 위생용품의 생산의 일부를 타업체(B)에 위탁하려고 합니다. 자가품질검사나 관리는 모두 A업체에서 실시하는데 위탁 생산만 하는 B업체도 위생용품제조업으로 등록해야 하나요?

- ☉ 「위생용품 관리법」 제2조에 따른 '위생용품제조업'이란 판매하거나 영업에 사용할 목적으로 위생용품을 제조·가공·소분(완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것)하는 영업으로, 같은 법 시행규칙 제2조제2항에 따라 위생용품제조업자가 다른 위생용품제조업자에게 위생용품 제조공정의 일부를 위탁하여 제조·가공·소분 또는 포장할 수 있습니다.
- ☉ 이와 관련하여, 귀하의 업체(A)에서 타 업체(B)에 제조를 위탁하는 경우로서 최종 제품에 대해 자가품질검사를 귀 사(A)에서 진행하고 제조 시 사용할 설비를 귀 사에서 제공하더라도 제조행위를 위탁받은 B업체는 제조하려는 소재지에 위생용품제조업 영업신고를 하여야 합니다.
- ☉ 참고로, 자가품질검사의 경우 위탁자(A) 또는 수탁자(B) 모두 실시할 수 있습니다.

Q 888

자사제조용 원료나 연구조사 목적으로 위생용품을 수입하는 경우에도 위생용품 수입업 영업신고를 해야하나요?

- ☉ 위생용품을 판매하거나 영업에 사용할 목적으로 수입하려는 자는 위생용품수입업 신고를 하여야 하며, 위생용품제조업자가 자사제품의 원료*로 위생용품을 수입하려는 경우에도 위생용품수입업 신고를 하여야 합니다.

* 자사제품의 원료: 단순 소분 판매 등이 목적인 완제품 형태의 위생용품

(예) 벌크 포장된 젓가락, 대용량 세척제 등

- ☉ 또한, 연구조사 목적으로 위생용품을 수입할 경우에도 위생용품수입업 영업신고를 하여야 합니다.

Q 889

위생용품 영업자 위생교육은 어디에서 받나요?

- ☉ 「위생용품 관리법」에 따른 위생교육기관은 한국물수건위생처리업중앙회, 한국식품정보원, 한국화학융합시험연구원(KTR), 세스코 4곳 입니다
 - 다만, 한국물수건위생처리업중앙회는 위생물수건처리업 영업자를 대상으로만 위생교육을 하고 있으며,
 - * 연락처: 한국물수건위생처리업중앙회(02-2606-8186, 7)
 - 한국식품정보원, 한국화학융합시험연구원(KTR), 세스코는 위생용품제조업, 위생용품수입업, 위생물수건처리업 영업자 모두를 대상으로 위생교육을 진행 중입니다.
 - * 연락처: 한국식품정보원(02-820-9000), 한국화학융합시험연구원(1577-0091, 교육안내4번), 세스코(02-2140-0288)

Q 890

위생용품제조업과 위생용품수입업을 동시에 하는 경우 매년 받아야 하는 보수 교육을 각각 받아야 하나요?

- ☞ 위생용품 관리법 시행규칙 제16조제1항에 따라 영업자가 매년 받아야 하는 위생 교육 시간은 3시간이며, 영업자가 법 제2조제2호부터 제4호까지의 영업(위생용품제조업, 위생용품수입업, 위생물수건처리업)중에서 2종 이상의 영업을 하는 경우에도 매년 3시간의 보수교육만 받으면 됩니다.

Q 891

위생용품 영업자 위생교육을 대표자 대신 종업원이 받을 수 있나요?

- ☞ 「위생용품 관리법」 제9조제4항에 따라 다음의 경우에는 영업자가 종원원 중 책임자를 지정하여 교육을 받게 할 수 있습니다.
 - 1) 둘 이상의 장소에서 영업을 하는 자
 - 2) 영업에 직접 종사하지 아니하는 자
 - 3) 천재지변, 본인의 질병·사고 또는 업무상 국외출장 등 총리령으로 정하는 사유로 교육을 받을 수 없는 자
- ☞ 「위생용품 관리법」 제9조제4항에 따라 교육을 받아야 하는 자가 그 종업원 중 책임자를 지정하여 교육을 받게 하는 경우에는 「위생용품 위생교육기관 지정 및 운영에 관한 규정」 『별지』 제6호 서식의 위생교육책임자 지정 확인서를 교육기관의 장에게 제출하여야 합니다.

Q 892

위생용품제조업자 및 종업원의 위생복장 기준이 있나요?

- ① 「위생용품 관리법 시행규칙」 제10조 관련 [별표 2] 제2호 '위생용품제조업자 및 그 종업원의 준수사항'에서 위생복, 위생모 등 착용에 관한 규정을 별도로 정하고 있지 않습니다.
- ② 참고로, 같은 법 시행규칙 제10조 관련 [별표 2] 제1호 '공통사항' 가목에서는 "영업자와 그 종업원은 위생용품의 제조·가공·소분 또는 위생처리 과정에서 보건 위생상 위해가 없도록 작업장 및 기구 등을 위생적으로 관리하고, 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 유지·관리하여야 한다"고 규정하고 있으므로, 보건위생상 위해가 없도록 작업장 및 기구 등을 위생적으로 유지·관리하여야 합니다.

Q 893

위생용품을 판매업자가 제조업자에게 의뢰하여 생산하는 경우 자가품질검사는 누가 실시해야 하나요?

- ① 「위생용품 관리법」 제13조(자가품질검사 및 위탁검사)에 따라 위생용품 제조업자 또는 위생물수건처리업자는 총리령으로 정하는 바에 따라 제조·가공·소분·위생처리하는 위생용품이 제10조제1항에 따른 기준 및 규격에 맞는지를 검사하도록 규정하고 있으며,
- ② 자가품질검사를 직접 하기 어려운 경우에는 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」에 따라 지정된 위생용품 시험·검사기관에 위탁하여 검사할 수 있습니다.
- ③ 따라서, 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표 5] 4.에서 위생용품을 위탁하여 제조하는 경우 위탁자 또는 수탁자가 자가품질검사를 실시할 수 있다는 의미는 위·수탁자모두 위생용품제조업자인 경우를 의미하므로, 위탁자가 판매자인 경우에는 자가품질검사는 제조업자가 실시하여야 합니다.

Q 894

영업자가 자가품질검사를 직접 수행하는 경우 결과의 변경 내용이 기록, 저장되는 시스템을 운영해야 하는데 이를 구비할 수 없을 경우에 어떻게 해야 하나요?

- ① 위생용품제조업자는「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표 1] 제2호 라목 1) 및 2)에 따라 위생용품의 기준 및 규격을 검사할 수 있는 검사실을 갖추어야 하며, 검사실을 갖추는 경우에는 자가품질검사에 필요한 기계·기구 및 시약류를 갖추어야 합니다
- ② 또한, 같은 법 시행규칙 제10조 및 [별표 2] 제2호 바목에 따라 자가품질검사를 하는 위생용품제조업자는 검사설비에 검사 결과의 변경 시 그 변경내용이 기록·저장되는 시스템을 설치·운영하여야 합니다.
- ③ 다만, 영업자가 동 시스템을 설치·운영하기 어려운 경우에는 식약처 통합실험정보 관리시스템(<http://lims.mfds.go.kr>)을 이용하실 수 있습니다.

Q 895

일회용 숟가락·젓가락·포크·ナイフ·빨대·컵의 경우 재질은 동일하나 색상이 다를 경우 각각 자가품질검사를 받아야 하나요?

- 위생용품의 자가품질검사는 위생용품제조업자가 제조하는 위생용품의 제품별로 실시하여야 하나,
 - 「위생용품의 기준 및 규격」에서 정한 동일한 검사항목을 적용받는 제품의 경우에는 위생용품의 유형별로 자가품질검사를 실시할 수 있으며,
 - 재질이 동일한 일회용 컵, 숟가락, 젓가락, 포크, 나이프, 빨대는 품목이 다르더라도 위생용품의 재질별로 실시할 수 있습니다.
- 따라서, 한 위생용품제조업자가 생산한 재질(PP)이 동일한 일회용 숟가락, 젓가락, 포크, 나이프, 빨대, 컵은 색상이 다르더라도 위생용품의 재질별로 1 품목에 대해서만 검사 가능합니다.

Q 896

일회용 행주의 자가품질검사 주기가 6개월에 1회일 경우, 적용시점이 예를 들어 1월 30일, 2월 28일, 3월 30일, 9월 30일의 4번에 걸쳐 제조한 것으로 가정할 경우, 언제 받아야 하나요?

- 「위생용품 관리법」 제13조 및 같은 법 시행규칙 [별표 5]에 따라 위생용품의 자가품질검사 주기의 적용 시점은 제품 제조일을 기준으로 산정하고 있습니다.
- 또한, 위생물수건은 매월 1회 이상(중금속 항목은 6개월마다 1회 이상), 품목제조보고 대상으로 지정된 위생용품(세척제, 행굼보조제, 식품접객업소용 물티슈, 일회용 기저귀, 일회용 팬티라이너)은 3개월마다 1회 이상, 그 외 위생용품은 6개월마다 1회 이상 자가품질검사를 하도록 규정하고 있으며, '일회용 행주'는 품목제조보고 대상이 아닌 위생용품으로 6개월마다 1회 이상 자가품질검사를 실시하시면 됩니다.
- 따라서, 검사대상 품목을 1월 30일, 2월 28일, 3월 30일, 9월 30일의 4번에 걸쳐 제조한 것으로 가정한다면, 1월 30일 제조분으로 최초 자가품질검사를 진행하고 6개월이 경과한 후 최초 제조시점인 9월 30일 제조분으로 자가품질검사를 실시하시면 됩니다.

Q 897

위생용품제조업체이며, 제품명만 다르고 내용물 성분은 똑같은 '과일·채소용 세척제' 일 경우, 모든 품목에 대해 자가품질검사를 진행 하여야 하나요?

- ☞ 「위생용품 관리법 시행규칙」 제20조 및 [별표 5] 제1호에 따라 위생용품에 대한 자가품질검사는 판매·대여를 목적으로 제조·가공·소분·위생처리하는 위생용품별로 실시하여야 하나, 「위생용품의 기준 및 규격」에서 정한 동일한 검사항목을 적용 받는 제품의 경우에는 위생용품의 유형별로 실시할 수 있습니다.
- ☞ 따라서, 제조·판매하고자 하는 세척제의 유형이 모두 "과일·채소용 세척제"라면 유형별 1개 제품에 대한 자가품질검사를 실시할 수 있습니다.

Q 898

세척제 품목제조보고 시 배합비율을 입력해야 하나요?

- ☞ 배합비율은 「위생용품의 기준 및 규격」에 사용기준이 정해져 있는 원료 또는 성분의 경우에만 작성하시면 됩니다.
 - 현재 세척제 제조에 사용가능한 성분은 사용기준을 따로 정하고 있지 않으므로, 배합비율을 기재하지 않으셔도 됩니다.

Q 899

식품접객업소에서 사용하는 식품접객업소용 물티슈에 대한 품목제조보고 시
중량별로 품목제조보고를 하여야 하나요?

- 제품명, 원료(성분) 및 배합비율 등이 동일하고 중량만 달리하는 경우에는 위생
용품 품목제조보고서 상의 '포장방법 및 포장단위' 등에 그 사실을 기재 하여
한 건으로 보고하는 것이 가능합니다.

Q 900

품목제조보고시 원재료 코드 검색이 되지 않는데, 등록되지 않은 원재료코드는
어떻게 신청하나요?

- 위생용품 품목제조보고 시 사용가능한 원재료는 식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr)
에서 검색이 가능하며, 검색이 되지 않는 경우는 원재료 코드 신청을 해야 합니다.
* 신청 경로: 식품안전나라 → 통합민원상담서비스 → 전자민원 → 원재료 코드
신청(기 등록 원재료확인 버튼을 클릭하여 등록되어 있는지 확인 후 신청)
- 다만, 세척제 및 헹굼보조제의 경우 국외에서 사용하고 있는 근거 서류나 안전성
자료 등을 국민신문고를 통해 제출하면 검토 후 원재료 코드를 생성해 드립니다.
* 문의처: 식품의약품안전처 위생용품정책과, 043-719-1738
- 또한, 식품접객업소용 물티슈의 경우 사용 가능한 살균·보존제 성분을 「식품
위생법」에 따른 식품첨가물 또는 「화장품법」에 따라 '화장품 안전기준 등에 관한
규정' [별표 2]의 성분으로 정하고 있어, 이 외 살균·보존을 위한 원재료는
사용할 수 없으므로 코드 생성이 불가합니다.



제3장. 수 입

Q 901

위생용품 수입 시 "동일사 동일수입위생용품" 인정기준이 어떻게 되나요?

- ☉ 「위생용품 관리법」 시행규칙 [별표 3] 1. 가목 5) 다)에 따른 '동일사 동일수입위생용품'은 동법 시행규칙 [별표 3] 1. 다목에 따른 정밀검사를 받은 것 중 다음*의 조건을 충족하는 것으로서 최초 수입 시 정밀검사를 받은 후 5년 이내에 다시 수입하는 위생용품을 말합니다.
- 1) 세척제 및 행굼보조제: 제품명, 제조국, 국외제조업소, 원료명 및 그 배합 비율이 같은 것
 - 2) 식품접객업의 영업소에서 손을 닦는 용도 등으로 사용할 수 있도록 포장된 물티슈: 제품명, 제조국, 국외제조업소, 원료명이 같은 것
 - 3) 일회용 컵·숟가락·젓가락·포크·ナイフ·빨대: 제조국, 국외제조업소, 재질 및 색상(식품과 직접 접촉하는 면에 한정한다)이 같은 것(일회용 컵·숟가락·젓가락·포크·ナイフ·빨대 상호간에는 품목이 다른 경우도 포함한다)
 - 4) 일회용 이쑤시개: 제조국, 국외제조업소, 재질 및 색상(인체에 직접 접촉하는 면에 한정한다)이 같은 것
 - 5) 화장지, 일회용 행주·타월·종이냅킨·면봉·기저귀·팬티라이너, 손을 닦는 용도 등으로 사용할 수 있도록 포장된 마른 티슈로서 최종 단계에서 물을 첨가하여 사용하는 제품: 제조국, 국외제조업소, 원료명이 같은 것으로서 법 제10조제1항에 따른 기준 및 규격에서 정한 동일한 검사항목을 적용받는 것

Q 902

일회용 손가락과 젓가락을 한 건(세트포장)으로 수입신고하여 검사(최초정밀) 받은 제품입니다. 이후 손가락 혹은 젓가락만 수입 시 기존 정밀검사 실적을 인정받을 수 있나요?

- 일회용 손가락·젓가락 복합구성 제품은 각각의 재질 및 색상 기준으로 정밀검사를 적용받았으므로 이후 신고하는 제품이 동일사 동일수입위생용품에 해당된다면 기존 최초정밀 검사실적 인정이 가능합니다.

Q 903

최초정밀 받은 기저귀 제품과 포장디자인 / 제품사이즈 / 포장단위가 다른 제품 수입시에도 기존 정밀검사 실적을 인정받을 수 있나요?

- 「위생용품 관리법」 시행규칙 [별표 3] 1. 가목 5) 마)에 따른 '동일사 동일수입 위생용품'은 동법 시행규칙 [별표 3] 1. 다목에 따른 정밀검사를 받은 것 중 다음*의 조건을 충족하는 것으로서 최초 수입 시 정밀검사를 받은 후 5년 이내에 다시 수입하는 위생용품을 말합니다.

* 기저귀 제품의 경우: 제조국, 국외제조업소, 원료명이 같은 것으로서 법 제10조 제1항에 따른 기준 및 규격에서 정한 동일한 검사항목을 적용받는 것

- 따라서, 수입신고된 제품이 최초 수입검사를 받은 기저귀 제품과 제조국, 국외제조업소, 원료명이 같은 것으로서 법 제10조제1항에 따른 기준 및 규격에서 정한 동일한 검사 항목을 적용받는 '동일사 동일수입위생용품'인 경우라면 제품 사이즈, 포장단위, 포장디자인에 관계없이 최초 수입시 정밀검사를 받은 실적(5년까지)이 인정됩니다.

Q 904

일회용 기저귀를 수입신고할 때 원료 또는 성분 신고는 어떻게 해야 하나요?

- ① 일회용 기저귀의 경우 안감, 흡수층, 방수층, 고정(테이프) 등으로 구분하고 있으며 부위별 원료 또는 성분을 확인하여 신고하여야 합니다.
- ② 참고로 방수층에 필름으로 디자인이 입혀져 있는 경우 색소(기저귀 방수층)로 신고하고 안감, 흡수층에 색상이 구별되는 경우 구체적으로 색소 명칭을 기재합니다.
 - 1) 안감: 피부에 접촉하는 면으로 구성된 최상위층에 있는 면을 말함
 - 2) 흡수층: 흡수하는 층으로 구성상 중간층에 있는 면을 말함
 - 3) 방수층: 흡수된 액이 노출되지 않도록 방수한 면으로 구성상 최하위층에 있는 면을 말함
 - 4) (고정)테이프: 고정하는 데 사용하는 것을 말함.

Q 905

수입검사 결과 부적합 판정된 위생용품을 외국으로 반송 후 국내로 다시 수입하는 것이 가능한가요?

- ① 「위생용품 관리법 시행규칙」 제14조제1항에 따라 수입신고인은 부적합통보서를 발급받은 날부터 1년 이내에 부적합한 위생용품을 해당 수출국으로 반송(다른 나라로의 반출 포함)하거나 폐기하여야 합니다.
- ② 검사 결과 부적합처분을 받아 수출국으로 반송되거나 다른 나라로 반출된 위생용품을 재수입한 경우에는 1차 위반시 영업정지 2개월, 2차 위반시 영업소 폐쇄에 해당됩니다.
- ③ 참고로, 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표 3] 제1호 다목에 따라 검사 결과 부적합처분을 받은 날부터 재수입되는 동일사 동일수입위생용품에 대해서는 정밀검사 5회를 실시하고 있습니다.

Q 906

화장지를 벌크형태로 수입하여 국내에서 소분 후 판매하려고 합니다. 수입신고 대상인가요?

- ① 판매하거나 영업에 사용할 목적으로 위생용품을 수입하려는 경우 「위생용품 관리법」 제3조제2항에 따라 위생용품수입업 영업신고 후, 같은 법 제8조제1항에 따라 관할 지방청에 수입신고하여야 합니다.
- ② 화장지를 국내에서 소량으로 나누어 재포장 할 목적으로 화장지 완제품을 벌크 형태로 수입하는 경우 수입신고 대상이며 자사제조용 원료로 수입신고 할 수 있습니다.

Q 907

위생용품의 원료(부직포)를 수입 시, 수입신고 대상에 해당하나요?

- ① 「위생용품 관리법」 제8조에 따라 위생용품수입업자는 판매하거나 영업에 사용할 목적으로 수입하려는 위생용품을 총리령으로 정하는 바에 따라 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고하여야 합니다.
- ② 다만, 위생용품의 원료로 사용되는 '단일 원재료 또는 성분'의 경우 그 자체는 위생용품(완제품)에 해당되지 않으므로 수입하고자 하는 부직포(원료)는 수입신고 대상에 해당되지 않습니다.



제4장. 표시기준

Q 908

위생용품에 미국 FDA 로고 및 Ecocert 인증 표시·광고가 가능한가요?

- ① 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표 4] 제2호바목3)에 따라 소비자 안전에 관한 사항에 대하여 각종 상장·감사장 등을 이용하거나 “인증”·“보증” 또는 “추천”을 받았다는 내용을 사용하거나 이와 유사한 내용을 표현하는 표시·광고는 금지하고 있으나, 다음 어느 하나에 해당하는 경우 사용할 수 있도록 규정
 - ① 제품과 직접 관련하여 받은 상장
 - ② 「정부조직법」 제2조부터 제4조까지의 규정에 따른 중앙행정기관·특별지방
 - ② 행정기관 및 그 부속 기관, 「지방자치법」 제2조에 따른 지방자치단체, 「공공기관의 운영에 관한 법률」 제4조에 따른 공공기관 또는 관계 법령에 따라 소비자 안전에 관한 사항에 대해 정당한 권한을 가지고 있는 기관·단체로부터 받은 인증·보증
 - ③ 외국의 정부기관, 지방자치단체 또는 외국의 법령에 따라 소비자 안전에 관한 사항에 대해 정당한 권한을 가지고 있는 기관·단체로부터 받은 인증·보증
- ‘FDA 로고’ 사용은 FDA에서 권한을 지니고 있고, FDA에서는 민간에서의 로고 사용을 금하고 있으므로 FDA에서 허용하는 범위 내에서 사용하여야 할 것으로 판단되며, 해당 로고를 사용함으로써 FDA에서 제품 승인, 인증 등을 받은 것으로 소비자의 오인·혼동할 우려가 없도록 명확하게 표시·광고 하여야 합니다.
- ‘Ecocert 인증’의 경우 EU 규정에 따라 유기농 생산물을 감시하는 국제단체 에코서트(ECO-CERT)가 시험·검사·발급하는 유기농 인증을 의미하며, 제품의

원료가 되는 재료들이 친환경기준을 충족했다는 사실을 보여주는 것으로 판단되는 바, 본 인증을 통해 천연 등의 문구를 표시·광고하고자 하는 경우 제품 내 원료에 대한 인증임을 명시하여 전체 제품에 대한 인증으로 오인·혼동하지 아니하도록 하는 것이 바람직합니다.

Q 909

기저귀에 사용된 색소의 종류를 표시해야 하나요?

- 「위생용품의 표시기준」(식약처 고시 제2022-68호, 2022.9.8.) [별표] 표시사항별 세부표시기준, 제7호 가목 및 나목에 따라 원료명 또는 성분명은 위생용품의 제조에 사용된 모든 원료명 또는 성분명을 표시하여야 하며,
 - 이는 색소기준이 별도로 신설된 것이 아닌 그간 모호한 명칭사용으로 인해 소비자 알 권리를 제한하고 있었던 일부 원료명 또는 성분명 표시방법을 개선하고자 색소명칭을 총칭명이 아닌 사용된 색소의 구체적인 명칭으로 표시하도록 하였습니다.
- 기저귀의 경우에는 안감 및 흡수층에 사용된 색소를 구체적으로 표시하고 방수층 및 고정(테이프)에 사용된 색소는 일반 총칭명인 색소로 표시 가능함을 알려드립니다.

Q 910

세척제 표시기준 중 사용기준을 전부 표시하여야 하나요?

- ☉ 「위생용품의 표시기준」(식품의약품안전처 고시) III. 개별표시사항 및 표시기준,
1. 세척제, 자목에 따라 사용기준을 표시하며 과일채소용 세척제인 경우에는 사용
자가 세척제 유형에 맞게 사용기준을 확인할 수 있도록 제품에 사용기준 1), 2),
5)를 표시하여야 하며, 식품용 기구·용기용 세척제와 식품 제조·가공장치용 세척
제의 경우에는 사용기준 3)~5)만 표시 가능합니다.
- 아울러, 동 고시 II. 공통표시기준, 1. 표시방법, 마목에 따라 표시사항을 표시
함에 있어서 “위생용품”이라는 글자, 제품명, 영업소의 명칭 및 소재지, 내용량,
제조연월일, 원료명 또는 성분명의 활자 크기는 7포인트 이상이어야 하며,
이외 표시사항의 활자크기는 6포인트 이상이어야 하나, 규정에도 불구하고
정보표시면의 면적이 이 고시에서 정한 표시사항(다른 법령에서 표시하도록
정해진 사항 포함)만을 표시하기에도 부족한 경우에는 정해진 활자크기를
따르지 아니할 수 있습니다.

Q 911

세척제 유형변경(2023.7.1.시행)에 따라 1종세척제가 과일채소용 세척제로 변경되었습니다. 기존 제작한 포장지를 계속 사용할 수 있나요?

- 「위생용품의 표시기준」 II. 공통표시기준, 1. 표시방법, 나. 4)에 따라 제조연월일, 유통기한을 제외한 위생용품의 안전과 관련이 없는 경미한 표시사항으로 관할 신고관청에서 승인한 경우 스티커 등을 사용하여 표시사항을 수정할 수 있도록 규정하고 있습니다.
- 「자원의 절약과 재활용 촉진에 관한 법률」에서도 제조자는 원부자재가 폐기물로 되는 것을 억제하도록 노력해야 됨을 명시하고 있고, 세척제 유형 변경은 경미한 표시사항에 해당할 것으로 판단되므로,
- 변경 전 세척제 유형으로 표시된 포장지 재고가 많아 기존 포장지를 사용하고자 하는 경우 상기 규정에 따라 스티커를 사용할 수 있으며, 업체가 그 사실(포장재 양, 포장재 소진시점 등)을 명시하여 관할 관청에 신청(별도의 서식 없음)하고 승인 받는 경우 별도의 스티커 처리 없이 기존 포장지를 사용할 수 있습니다.

Q 912

수입 위생용품을 벌크 형태(여러 개의 폴리백으로 구성)로 수입하여 국내에서 소분 판매하고자 할때 제품에 각각 표시해야 할 사항은 무엇인가요?

- ① 「위생용품의 표시기준」 Ⅱ. 공통표시기준, 1. 표시방법, 가목 및 타목 3)의 라)에 따라 표시는 소비자에게 판매·대여하는 제품의 최소 판매·대여 단위별 용기·포장에 하여야 하며, 자사제품 제조·가공에 사용하기 위해 수입하는 위생용품은 제품명, 제조업소의 명칭과 제조연월일만을 표시할 수 있고, 그 위생용품에 수출국의 언어 등으로 된 표시가 있는 경우에는 해당하는 한글표시를 생략할 수 있습니다.
- ② 수입하고자 하는 위생용품이 여러 개의 폴리백 제품으로 구성된 박스 제품으로서 수입 통관 당시의 최소판매단위가 박스 제품이라면 해당 박스에 위생용품의 제품명, 제조업소의 명칭과 제조연월일이 표시되어 있어야 하고, 그 위생용품에 수출국의 언어 등으로 된 표시가 있는 경우에는 해당하는 한글표시를 생략할 수 있습니다.
- ③ 아울러, 해당 박스 제품을 국내 수입통관 이후 소분하여 판매하는 경우에는 최소 판매단위 제품(예, 폴리백 단위 또는 여러 폴리백 묶음 박스포장 등)에 한글표시 사항이 기재되어야 합니다.
- ④ 이 경우, 「위생용품의 표시기준」 Ⅱ. 공통표시기준, 1. 표시방법, 가목에 따라 위생용품제조업자가 위생용품을 소분하여 재포장한 경우 해당 위생용품의 원래 표시 사항을 변경하여서는 아니되고, 다만 내용량, 영업소의 명칭 및 소재지를 소분된 사항에 맞게 표시하도록 규정하고 있습니다.

Q 913

위생품도 알레르기 유발성분을 표시해야 하나요?

- ☉ 「위생용품의 표시기준」 [별표] 제7호바목에 따라 향료를 사용한 경우 그 향의 명칭 [예시 : OO향]만을 표시할 수 있으며, 다만 해당 향료에 「화장품법 시행규칙」 제19조제7항 및 [별표 4]에 따른 「화장품 사용할 때의 주의사항 및 알레르기 유발성분 표시에 관한 규정」에서 정하는 알레르기 유발성분이 포함되어 있는 경우에는 해당 성분의 명칭을 함께 표시하여야 합니다.

[예시 : OO향(명칭)]

Q 914

유통 전문 판매자가 다른 위생용품 제조업소에서 제조한 위생용품을 자신의 상표로 유통·판매하는 경우 업소명 및 소재지에 유통판매업소와 제조업소를 모두 표시해야 하나요?

- ☉ 「위생용품의 표시기준」 (식약처 고시) [별표] 표시사항별 세부표시기준 제3호 마목에서 ‘유통을 전문으로 판매하는 자가 다른 위생용품제조업소에서 제조한 위생용품을 자신의 상표로 유통·판매하는 경우에는 해당 위생용품제조업소와 판매자의 영업소의 명칭(상호)과 소재지(또는 반품교환업무를 대표하는 소재지)를 모두 표시하여야 한다’고 규정하고 있습니다.

* (예시) 제조업소: 영업소의 명칭, 소재지

판매업소: 영업소의 명칭, 소재지

Q 915

위생용품(이쑤시개) 내용량 표기 시 포장갯수가 많다보니 정확한 개수 표시가 어렵습니다. 내용량을 약 700개입 등으로 표시해도 되나요?

- ① 「위생용품의 표시기준」(식약처 고시) [별표] 표시사항별 세부표시기준, 제4호 가목에 따라 내용량은 내용물 성상에 따라 중량·용량 또는 수량, 길이 등으로 표시하도록 하여 소비자에게 정확한 정보를 제공하고자 하고 있습니다.
- ② 따라서, 내용량을 표시할 때에는 ‘오차범위(00개~00개)’ 또는 ‘약 00개’ 등이 아닌 정수로 정확하게 표시하여야 합니다.
- ③ 참고로, 「위생용품의 표시기준」 [별표] 제4호다목의 ‘용기·포장에 표시된 양과 실제량과의 부족량의 허용오차’는 제품에 표시된 내용량보다 실제 내용량이 부족할 때 허용되는 범위를 의미합니다.

Q 916

일회용 면봉에 제조연월일 표시 후, 추가적으로 유통기한 표시 가능한가요?

- ① 「위생용품의 표시기준」(식약처 고시) III. 개별표시사항 및 표시기준. 16. 마목에 따라 일회용 면봉에는 제조연월일을 의무적으로 표시하여야 하나, 유통기한은 별도로 설정하고 있지 않아 의무표시사항에 해당하지 않습니다.
- ② 다만, 위생용품 제조업자가 유통기한을 표시하고자 하는 경우, 「위생용품의 표시기준」 [별표] 제6호에 따라 표시할 수 있으며 유통기한을 표시한 위생용품을 유통·판매 시 해당 기한을 준수하여 판매하여야 합니다.

Q 917

위생용품에 재생원료를 사용한 경우에 재활용 표시를 해야 하나요?

- 「위생용품의 표시기준 (식품의약품안전처 고시)」 [별표] 표시사항별 세부표시기준, 제10호에 따른 재활용에 대한 표시는 재생원료를 사용한 경우에는 '본 제품은 자원재활용을 위해 재생원료를 사용한 제품입니다'라고 명시(다만, 「식품위생법」의 「기구 및 용기·포장의 기준규격」에 따른 종이제 또는 가공지제를 재생원료로 사용한 경우에는 표시하지 않음)해야 합니다.
 - 동 고시 Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준에 따라 재생원료를 사용한 경우 재활용 표시의무 대상 위생용품은 화장지, 일회용 행주, 일회용 타월, 일회용 종이냅킨, 멀티슈용 마른 티슈가 있습니다.

Q 918

원료명의 일부를 제품명으로 표시한 경우에는 원료의 함량도 표시해야 하나요?

- 「위생용품의 표시기준」 (식품의약품안전처 고시) [별표] 표시사항별 세부표시기준, 제7호가목에 따라 위생용품 제조에 사용된 모든 원료명 또는 성분명을 표시하여야 합니다.
 - 다만, 동 고시 [별표] 제7호다목에 따라 원료명 또는 성분명을 제품명의 일부로 사용하거나 주표시면에 표시하는 경우 해당 원료명 또는 성분명과 그 함량을 표시하여야 하며, 이 경우 "함량"은 제품 전체에서 해당 원료명 또는 성분명에 해당하는 함량을 의미합니다.

Q 919

표시면적이 적은 제품에는 어떻게 표시하여야 하나요?

- ① 「위생용품의 표시기준」(식약처 고시) II. 공통표시기준, 1. 마.에 따라 “위생용품”이라는 글자, 제품명, 업체의 명칭 및 소재지, 내용량, 제조연월일, 원료명 또는 성분명의 글자 크기는 7포인트 이상, 기타 표시사항은 6포인트 이상으로 표시하여야 합니다.
- ② 다만, 표시면적이 「위생용품 관리법」에서 정한 표시사항만을 표시하기에도 부족한 경우에는 정해진 활자크기 보다 작게 표시할 수 있습니다.

Q 920

위생용품에 항균이라는 문구를 표시하거나 광고에 사용할 수 있나요?

- ① 「위생용품 관리법」 제12조 및 같은 법 시행규칙 제19조에 따라 누구든지 위생용품의 성분·용도·효과에 관하여 사실과 다르거나 과장된 표시·광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고, 다른 업체 또는 그 업체의 제품을 비방하는 표시·광고 등을 금지하고 있습니다.
- ② 위생용품은 항균에 대한 세부 규정은 없으나, 그 사실관계가 명확하고 객관적인 자료를 통해 입증할 수 있는 경우라면 영업자 책임하에 표시 가능합니다.(이 경우 상기규정에 저촉되지 않도록 명확히 표시·광고하여야 합니다.)

2024 자주 하는 질문(FAQ)집

[식품·축산물·건강기능식품·위생용품 분야]

발행연월: 2024년 11월

발행인: 우영택

편집위원장: 김정미

편집위원: 유미숙, 조경미, 문학진, 이라나, 홍성운,
이미진

발행처: 기획조정관 고객지원담당관

(28159)충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187
오송보건의료행정타운 식품의약품안전처

종합상담센터 1577-1255

이 책은 식품의약품안전처의 소유이며 내용의 일부 또는 전부에 대한 무단복제를 금합니다.

본 책자의 내용을 인용할 때에는 반드시 식품의약품안전처의 동의를 얻어야 합니다.

또한, 수록된 질의·답변 문안의 발췌·사용 시 임의편집 등으로 인해 유권해석 등이 왜곡되거나 달라지지 않도록 유의하시기 바랍니다.



안전한 미래를 위한 식의약

규제혁신

2024 자주하는 질문집

식품·축산물·건강기능식품·위생용품

MINISTRY OF
FOOD AND
DRUG
SAFETY



식품의약품안전처