

식품용어설명 및 FAQ 모음집



재단법인 식품안전상생협회

목 차

1. 식품 용어 및 약어

- 1) 식품 안전/위생 용어
- 2) 식품 안전/품질 약어

2. 자주하는 질문

- 1) 품목제조보고 관련 모음
- 2) 제조, 시설 관련 모음
- 3) 온도, 냉장/냉동 관련 모음
- 4) 검사 관련 모음
- 5) 식품 표시 관련 모음

3. 식품위생법 시행규칙 행정처분 기준 [별표 23]

4. 식품위생법 과태료 부과기준 [별표 27]

5. 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 시행령 과태료 부과기준 [별표 2]

자료출처 : 식품의약품안전처 자주하는 질문집, 법제처

*본 모음집은 식품의약품안전처에서 발행한 자주하는 질문집에서 발췌한 내용입니다.

*이 책자는 법령 및 고시 등의 재정·개정에 따라 내용이 달라질 수 있습니다.

식품안전/위생 용어집

1. 국제식품안전협회

(GFSI : Global Food Safety Initiative)

2. 식품안전경영시스템

(ISO22000 : International Organization for Standardization)

3. 식품안전선행요건 프로그램

(PAS : Publicly Available Specification)

4. 식품안전시스템인증

(FSSC22000 : Food Safety System Certification)

5. 식품안전예방관리 연합

(FSPCA : Food Safety Preventive Controls Alliance)

6. 식품안전현대화법

(FSMA : Food Safety Modernization Act)

7. 식품알레르기 유발성분 라벨링 및 소비자 보호법

(ALCPA : The Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act)

8. 예방적방제공인전문가

(PCQI : Preventive controls qualified individual)

9. 위해요소예방관리기준

(HARPC : Hazard Analysis and Risk-based Preventive Controls)

10. 위해요소중점관리기준

(HACCP : Hazard Analysis and Critical Control Points)

11. 위험평가 중요관리점

(TACCP : Threat Assessment & Critical Control Point)

12. 중요관리점

(CCPs : Critical Control Points)

13. 현행우수제조관리기준

(cGMP : Current Good Manufacturing Practices)

14. 대한민국 식품의약품안전처

(MFDS : Ministry of Food and Drug Safety)

15. 미국식품의약국

(FDA : Food and Drug Administration)

16. 중국 국가식품약품감독관리총국

(CFDA : China Food and Drug Administration)

17. 일본 후생노동성

(MHLW : Ministry of Health, Labour and Welfare)

18. 유럽식품안전청

(EFSA : European Food Safety Authority)

19. 국제식품규격위원회

(CAC : Codex Alimentarius International Food Standards)

20. 국제표준화기구

(ISO : International Organization for Standardization)

21. 국제암연구소

(IARC : International Agency for Research on Cancer)

22. 유전자변형식품

(GMO : Genetically Modified Organism)

23. 유전자변형생물체

(LMO : Living Modified Organism)

24. 국가잔류물질관리프로그램

(NRP : National Residue Program)

25. 국제연합식량농업기구

(FAO : Food and agricultural Organization)

식품안전/품질 약어집

- 1. 3S (Simplification, Specialization, Standardization)**
: 생산성향상의 3대요소(단순화, 전문화, 표준화)
- 2. 4M (Man, Machine, Material, Method)** : 사람, 설비, 재료, 방법
- 3. AQL(Acceptable Quality Level)** : 합격품질수준
- 4. ARL(Acceptable Reliability Level)** : 합격신뢰성수준
- 5. ASN(Average Sample Number)** : 평균검사개수
- 6. BEP(Break-Even Point)** : 손익분기점
- 7. COPQ(Cost Of Poor Quality)** : 불량비용
- 8. DPMO(Defects Per Million Opportunities)** : 백만 기회 당 결점 수
- 9. ERP(Enterprise Resource Planning)** : 전사 자원관리 통합 시스템
- 10. PDCA(Plan, Do, Check, Action)** : 계획, 실행, 검토, 조치의 관리
- 11. PPM(Parts Per Million)** : 불량률을 백만 단위로 환산한 값
- 12. QFD(Quality Function Deployment)** : 품질기능전개/고객요구를 회사내 요구 변환
- 13. QSA(Quality System Assessment)** : 품질시스템 평가
- 14. SPC(Statistic Process Control)** : 통계적 품질관리
- 15. TPM(Total Productive Maintenance)** : 종합 생산 보전 활동
- 16. TQM(Total Quality Management)** : 전사적 품질 관리
- 17. VOC(Voice Of Customer)** : 고객의 소리

- 18. **ZD(Zero Defect)** : 무결점
- 19. **SSOP(Sanitation Standard Operation Procedure)** : 위생표준운영절차
- 20. **SOP(Standard Operation Procedure)** : 표준운영절차
- 21. **CIP(Clean In Place)** : 분해하지않고 식품, 제약공정의 정지세척살균시스템
- 22. **COP(Clean On Place)** : 분해하여 식품, 제약공정의 정지세척살균시스템
- 23. **SIP(Sterilization In Place)** : 정지증기멸균
- 24. **GMP(Good Manufacturing Practice)** : 위생적인 식품생산을 위한 시설, 설비요건 및 기준, 건물의 위치구조, 재질 등에 관한 기준
- 25. **CAPA(Corrective Action & Preventive Action)** : 제조현장 및 시판 후의 시행착오, 부적합 사항 등을 품질경영시스템에 적용하여 부적합에 대한 시정 및 원인분석을 하는 품질개선 활동
- 26. **MSDS(Material Safety Data Sheet)** : 물질안전보건자료
- 27. **HVAC(Heating ventilation air conditioning)** : 공기조화시스템
- 28. **CFU(colony forming unit)** : 콜로니 형성수
- 29. **TDI(Tolerable Daily Intake)** : 일일섭취한계량
- 30. **ADI(Acceptable Daily Intake)** : 일일섭취허용량
- 31. **HbGV(Health based Guidance Value)** : 인체노출허용량/인체노출안전기준
- 32. **PLS(Positive List System)** : 허용물질목록 관리제도
- 33. **GSP(Good Supplying Practice)** : 유통 및 품질관리기준
- 34. **SPS(Sanitary and phytosanitary Measures)** : 위생 및 식물위생조치

- 35. **PL(Products Liability)** : 제조물 책임
- 36. **PSR(Products Safety Review)** : 제품안전평가
- 37. **PI(Process Innovation)** : 업무 프로세스 혁신
- 38. **PVP(Pre-volume Production)** : 초도물량생산
- 39. **MOQ(Minimum order Quantity)** : 최소발주수량
- 40. **MPQ(Minimum purchase Quantity)** : 최소구매수량

식품안전 용어정의(국제표준화기구 ISO22000:2018)

1. 허용가능한수준(Acceptable level)

○ 관리수단이 최종제품에서 관련된 식품안전위해요소가 허용 가능한 수준이내라는 것을 가능하게 하도록 관리수단이 효과적임.오염은 광범위한 목적으로 사용됨.

2. 조치기준(Action criterion)

○ CCP의 한계기준에 대응하는 OPRP에 해당 용어.

조치 기준은 운용선행요건프로그램이 관리 상태에 있고 허용가능한것과 허용할수 없는 수준을 구별하는 것을 결정하기 위해 수립된다.

3. 오염(Contamination)

○제품 혹은 가공 환경에서 식품안전위해요소를 포함한 오염 물질의 유입 혹은 발생

4. 적격성(Competence)

○의도한 결과를 달성하기 위해 지식과 기량을 적용하는 능력

적격성은 흔히 “SKATE”로 표현된다. (Skill: 기량, Knowledge:지식, Attitude:태도, Training,교육훈련, Experience: 경험)

5. 오염(Contamination)

○제품 혹은 가공환경에서 식품안전위해요소를 포함한 오염 물질의 유입 혹은 발생

6. 지속적 개선(Continual improvement)

○성과를 향상하기 위한 지속적인 활동

7. 관리수단(Control measure)

○중대한 식품안전 위해요소를 예방하거나 허용할 수준 이하까지 감소시키는데 필수적인 조치나 활동

8. 시정(Correction)

○발견된 부적합을 제거하기 위한 활동

비고 1: 시정은 잠재적으로 안전하지 않는 제품을 취급을 포함하고 따라서 시정조치(3.10)와 연계될 수도 있다.

비고 2: 시정은 예를 들면, 재가공, 추가가공 혹은 부적합에 따른 부정적 결과의 제거 (폐기, 타 용도로 사용 또는 특정표시)가 될 수 있다.

9. 시정조치(Correction action)

○부적합의 근본원인을 제조하고 재발방지를 위한 조치

비고 1 : 부적합에는 하나 이상의 원인이 있을 수 있다

비고 2: 시정조치는 근본원인 분석을 포함한다.

10. 중요관리점(Critical Control Point)

○관리수단이 있는 프로세스에서 중요 식품안전 위해 요소를 예방하거나 허용할 수준 이하로 감소시키는 데 적용 되고 정의된 한계 기준과 측정이 시정의 적용을 가능케 하는 단계

11. 한계기준(Critical Limit)

○허용가능과 허용불가능을 구분하는 측정할 수 있는 값.

비고 1: 한계 기준은 CCP(3.11)이 관리되고 있는 지를 결정하기 위해서 수립된다. 한계 기준을 초과하거나 만족하지 못할 경우, 영향 받은 제품은 잠재적으로 안전하지 않는 제품으로 취급된다.

12. 문서화된 정보(Documented Information)

○조직(3.31)에 의해 관리되고 유지될 필요가 있는 정보로 매체를 포함하는 정보

비고 1. 문서화된 정보는 어떤 양식이나 미디어 그리고 자원으로 부터 있을 수 있다.

비고 2. 문서화된 정보는 다음을 말한다.

- 프로세스(3.36) 관련 사항을 포함한 경영시스템(3.25)
- 조직 운영을 위해 생성된 정보
- 획득(기록)한 결과의 증거

13. 효과성(Effectiveness)

○계획된 활동이 실행되어 계획된 결과를 달성하는 정도

14. 최종제품(End product)

○조직에 의해서 더 이상 가공되거나 변형되지 않는 제품

비고 1: 다른 조직에 의해 추가 가공 혹은 변형되는 제품의 경우, 첫 번째 조직관점에서는 최종제품이며, 두 번째 조직의 관점에서는 원료 혹은 부재료가 된다.

15. 식품사슬(Food chain)

○1차 생산에서 소비에 이르기까지 식품(3.18)과 그의 원료의 생산, 가공, 배송, 저장, 취급의 단계의 순서

비고 1: 이는 사료과 동물용식품의 생산을 포함한다.

비고 2: 식품 사슬은 식품과 원료에 접촉하는 것으로 의도된 원료의 생산을 포함한다.

비고 3: 식품 사슬은 서비스 제공자를 또한 포함한다.

16. 식품안전(Foodsafety)

○식품이 사용의도에 따라서 준비되거나 소비될 때 소비자에게 부정적인 건강상의 영향을 초래하지 않는다는 것을 보증.

비고 1: 식품 안전은 최종제품(3.15)에서 식품 안전 위해 요소(3.22)의 발생과 관련이 있으며, 예를 들면 영양실조와 같은 다른 건강상의 측면을 포함하지 않는다.

비고 2: 이것은 식품보안과 식품의 접근과 혼동되어서는 안 된다. 이것은 사료와 동물용 식품을 포함한다.

17. 식품안전 위해 요소(Foodsafety hazard)

○식품에서 생물학적, 화학적, 물리적 인자로 잠재적으로 건강상의 부정적인 영향을 초래하는 것.

비고 1: “위해요소”라는 용어는 식품안전의 개념에서 “부정적인 건강상의 영향의 함수 (예를 들면 발병) 과 특별한 위해요소에 노출되었을 때 그 영향의 심각성 (예를 들면 사망, 입원)간의 함수를 의미하는 위험” 과 혼동되어서는 안 된다

비고 2: 식품안전 위해요소는 알레르겐 유발물질과 방사능 물질을 포함한다.

비고 3: 사료 및 사료의 부재료 측면에서 볼 때 관련된 식품 안전 위해요소는 그 내부 및 표면에 존재할 수 있으며, 결과적으로 동물이 해당 사료를 섭취함으로써 식품으로 전이될 수 있고, 따라서 동물과 인간 소비 자에게 건강상의 부정적인 영향을 초래할 수 있다. 사료 및 식품을 직접적으로 취급하지 않는 작업 (예를 들 면 포장재, 소독재의 생산)의 관점에서 볼 때, 관련 식품 안전 위해요소는 사용의도대로 사용될 때 식품에 직접적 또는 간접적으로 전이될 수 있다.

비고 4: 동물용 식품의 관점에서 볼 때 식품안전 위해요소는 식품이 의도된 대로 사용될 때 동물에게 해로운 것이다.

18. 로트(Lot)

○필수적으로 동일한 조건하에서 생산, 가공 포장되는 제품(3.37)의 정의된 양

비고 1: 로트는 조직에 의해 미리 수립된 파라메타에 의해 정의 되고 예를 들면 batch와 같은 다른 용어로 기술될 수 있다.

비고 2: 로트는 제품의 단일 유닛으로 줄일 수도 있다.

19. 경영시스템(Management system)

○목표 달성을 위한 방침 및 목표 그리고 프로세스 수립을 위해 조직의 상호 관련되거나 상호 작용하는 요소의 집합

비고 1. 경영시스템은 단수 원칙 또는 복수 원칙으로 공표될 수 있다.

비고 2. 경영시스템요소는 목표를 달성하기 위한 조직의 구조, 임무, 책임, 계획, 운영을 포함한다.

비고 3. 경영시스템의 범위는 조직(전체, 특정 또는 정의 된 기능, 분야 또는 조직의 그룹을 넘어선 1개 이 상의 기능을 포함할 수 있다.

비고4. 관련된 경영시스템은 예를 들어 품질경영, 또는 환경 경영을 들 수 있다.

20. 측정(Measurement)

○값을 결정하기 위한 프로세스

21. 모니터링(Monitoring)

○시스템, 프로세스 또는 활동의 상태를 결정하는 것

비고 1. 상황을 결정하기 위해 점검, 감독 또는 정밀한 관찰이 필요할 수 도 있다.

비고 2. 식품 안전관점에서 모니터링은 프로세스가 의도된 대로 운영되고 있다는 것을 평가하기 위해 계획 된 순서로 관찰 혹은 측정하는 것을 수행하는 것이다.

비고 3. 이 표준에서는 타당성 확인, 모니터링과 검증사이의 차이를 두었다.

- 타당성 확인은 활동 전에 적용되며, 의도된 결과를 도출할 수 있는 능력에 관한 정보를 제공한다.

- 모니터링은 활동 동안에 규정된 시간 프레임 내에서 조치에 대한 정보를 제공하는 데 적용한다.

- 검증은 활동 후에 적합함을 확인하는 정보를 제공하는 데 적용한다.

22. 부적합(Non-conformity)

○요구 조건의 불충족

23. 운용선행요건 프로그램(OPRP, operation Pre-requisite programme)

○ 관리수단 혹은 관리수단의 조합이 중대식품안전위해요소를 예방하거나 허용 가능한 수준 이내로 감소시키기 위해 적용되고, 조치 기준과 측정 혹은 관찰이 프로세스와 제품의 효과적인 관리 수단을 가능하게 하는 것.

24. 선행요건 프로그램(PRP, prerequisite program)

○ 식품안전을 유지하기 위해 조직(3.31) 내에서 그리고 식품사슬(3.20)을 통해 필요한 기본적인 조건과 활동

25. 프로세스(process)

○ 입력을 출력으로 변환시키는 상호 관련되거나 상호 작용하는 활동의 집합

26. 요구조건(Requirement)

○ 명시적인 요구 또는 기대, 일반적으로 묵시적이거나 의무적인 요구 또는 기대

비고 1. ‘일반적으로 묵시적인’은 조직의 고객과 이해 관계자의 요구 또는 기대가 묵시적으로 고려되는 관습 또는 일상적인 관행을 의미한다.

비고 2. 요구사항의 특정 형태를 나타내는 수식어가 사용될 수 있다. 예를 들어 문서화된 정보

27. 위험(Risk)

○ 불확실성의 영향

비고 1. 영향은 예상 (긍정적-부정적)으로부터의 편차이다.

비고 2. 불확실성은 어떤 업무의 결과 또는 가능성의 이해 또는 지식과 관련된 정보의 불완전 또는 부족을 말한다.

비고 3. 위험성은 “사건”(ISO Guide 73:2009, 3.5.1.3 정의)과 “결과”(ISO Guide 73:2009, 3.6.1.3 정의) 또는 복합적인 형태의 가능성에 따라 규정될 수 있다.

비고 4. 위험성은 (상황의 변화를 포함) 사건의 결과 결합과 발생의 “가능성”(ISO Guide 73:2009, 3.6.1.1 정의)에 대한 용어로 표현될 수 있다.

비고 5. 식품안전 위험성은 Codex 절차 매뉴얼11에서 규정된 대로 식품에서 위해 요소가 부정적인 건강 상의 영향상의 확률과 결과로서의 심각도 간의 함수이다.

28. 중대식품안전위해요소(Significant foodsafety hazard)

○ 발생가능성(Likelihood)와 결과의 심각성(Severity)가 높은 위해요소를 말한다.
통상적으로 발생가능성(Likelihood)는 위해요소에 대한 노출(exposure),취약성(Vulnerability), 민감성(Susceptibility)의 함수이며, Severity는 결과(Consequence)의 함수이다.

29. 이력추적시스템(Traceability)

○ 생산, 가공, 배송의 규정된 단계를 통해 물체의 이력, 적용, 이동, 위치를 따르는 능력
비고 1. 이동은 원료의 기원, 식품의 가공이력 혹은 배송과 관련 지을 수 있다.
비고 2. 물체는 제품, 원료, 유닛, 장비, 서비스 등이 될 수 있다.

30. 갱신(Update)

○ 가장 최신의 정보의 적용을 보장하기 위한 즉각적 혹은 계획된 활동
비고 1. 갱신은 “유지” “보유하다”는 용어와 다르다.
“유지하다”는 어떤 것을 지속적으로 좋은 상태로 지속적으로 유지하는 것이다.
“보유하다”는 어떤 것을 회수하는 것이다.

31. 타당성 확인(Validation)

○ <식품안전> 관리 수단 (혹은 관리 수단의 조합)이 중대 식품안전 위해요소를 효과적으로 관리할 수 있는 능력이 있는 지에 대한 증거를 확보하는 것.
비고 1. 타당성 확인은 관리 수단의 조합이 설계 혹은 이행되는 관리 수단이 변경 되었을때 마다 수행된다.
비고 2: 이 표준에서는 타당성 확인, 모니터링과 검증 간에 차이를 두었다. 타당성 확인은 활동 전에 적용되며, 의도된 결과를 도출할 수 있는 능력에 관한 정보를 제공한다. 모니터링은 활동 동안에 규정된 시간 프레임 내에서 조치에 대한 정보를 제공하는 데 적용한다. 검증은 활동 후에 적합함을 확인하는 정보를 제공하는 데 적용한다.

32. 검증(Verification)

○ 규정된 요구 조건이 충족되었다는 것을 객관적인 증거 제공을 통해 확인하는 것.
비고 1. 이 표준에서는 타당성 확인 (3.44), 모니터링 (3.27)과 검증 (3.45)사이의 차이를 두었다.
타당성 확인은 활동 전에 적용되며, 의도된 결과를 도출할 수 있는 능력에 관한 정보를 제공한다. 모니터링은 활동 동안에 규정된 시간 프레임 내에서 조치에 대한 정보를 제공하는 데 적용한다. 검증은 활동 후에 적합함을 확인하는 정보를 제공하는 데 적용한다.

식품안전 용어정의(HACCP)

1. 식품 및 축산물 안전관리인증기준(Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP)

○ 「식품위생법」 및 「건강기능식품에 관한 법률」에 따른 「식품안전관리인증기준」과 「축산물 위생관리법」에 따른 「축산물안전관리인증기준」으로서, 식품(건강기능식품을 포함한다. 이하 같다)·축산물의 원료 관리, 제조·가공·조리·선별·처리·포장·소분·보관·유통·판매의 모든 과정에서 위해한 물질이 식품 또는 축산물에 섞이거나 식품 또는 축산물이 오염되는 것을 방지하기 위하여 각 과정의 위해요소를 확인·평가하여 중점적으로 관리하는 기준을 말한다.

2. 위해요소(Hazard)

○ 「식품위생법」 제4조(위해식품등의 판매 등 금지), 「건강기능식품에 관한 법률」 제23조(위해 건강기능식품 등의 판매 등의 금지) 및 「축산물 위생관리법」 제33조(판매 등의 금지)의 규정에서 정하고 있는 인체의 건강을 해할 우려가 있는 생물학적, 화학적 또는 물리적 인자나 조건을 말한다.

3. 위해요소분석(Hazard Analysis)

○ 식품·축산물 안전에 영향을 줄 수 있는 위해요소와 이를 유발할 수 있는 조건이 존재하는지 여부를 판별하기 위하여 필요한 정보를 수집하고 평가하는 일련의 과정을 말한다.

4. 중요관리점(Critical Control Point : CCP)

○ 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 말한다.

5. 한계기준(Critical Limit)

○ 중요관리점에서의 위해요소 관리가 허용범위 이내로 충분히 이루어지고 있는지 여부를 판단할 수 있는 기준이나 기준치를 말한다.

6. 모니터링(Monitoring)

○ 중요관리점에 설정된 한계기준을 적절히 관리하고 있는지 여부를 확인하기 위하여 수행하는 일련의 계획된 관찰이나 측정하는 행위 등을 말한다.

7. 개선조치(Corrective Action)

- 모니터링 결과 중요관리점의 한계기준을 이탈할 경우에 취하는 일련의 조치를 말한다.

8. 선행요건(Pre-requisite Program)

- 「식품위생법」, 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물 위생관리법」에 따라 안전관리인증기준(HACCP)을 적용하기 위한 위생관리프로그램을 말한다.

9. 안전관리인증기준 관리계획(HACCP Plan)

- 식품·축산물의 원료 구입에서부터 최종 판매에 이르는 전 과정에서 위해가 발생할 우려가 있는 요소를 사전에 확인하여 허용 수준 이하로 감소시키거나 제어 또는 예방할 목적으로 안전관리인증기준(HACCP)에 따라 작성한 제조·가공·조리·선별·처리·포장·소분·보관·유통·판매 공정 관리문서나 도표 또는 계획을 말한다.

10. 검증(Verification)

- 안전관리인증기준(HACCP) 관리계획의 유효성(Validation)과 실행(Implementation) 여부를 정기적으로 평가하는 일련의 활동(적용 방법과 절차, 확인 및 기타 평가 등을 수행하는 행위를 포함한다)을 말한다.

11. 중요관리점(CCP) 모니터링 자동 기록관리 시스템

- 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 말한다.

12. 일반구역

- 제품의 제조 또는 가공에 있어서 위생 및 안전에 직접적인 영향을 주지 않는 장소로서 정기적인 청소가 필요한 장소를 말한다.

13. 청결구역

- 오염에 극히 민감하여 제품의 위생 및 안전에 직접적인 영향을 미치는 장소로서 미생물 관리가 필요한 장소를 말하며 필요에 따라 청결구역과 준청결구역을 둘 수 있다.
- 청결구역은 제품의 위생 및 안전에 직접적인 영향을 미치는 곳으로 현장소독 및 미생물적인 관리가 특히 요망되는 작업장을 말한다.

○ 준 청결구역은 제품의 위생 및 안전에 영향을 미칠 수 있는 곳이지만, 청결구역보다는 다소 덜 민감한 구역으로 현장 소독 등 관리가 필요한 작업을 말한다.

14. 교차오염

○ 사람 또는 물건의 이동에 따라 환경으로부터 원·부재료, 공정품 및 완제품으로 오염의 전이가 발생하는 것을 말한다.

15. 기구

○ 식품의 제조, 가공, 저장, 운반, 진열 또는 섭취에 사용되는 것으로서 제품에 직접 접촉 되는 기계·도구 기타의 물건을 총칭한다.

16. 검사

○ “검사”라 함은 원·부재료, 반제품, 완제품, 포장재 등의 선정된 검사 대상로트(LOT)가 오감에 의한 관능검사와 측정 또는 계측 및 분석 실험결과가 설정된 규격기준에 적합한지 여부를 비교 판정하는 활동을 말한다.

17. 시험

○ “시험”이라 함은 선정된 검사 대상 로트의 관능적·이화학적 또는 생물학적 품질 특성을 평가하는 활동을 말한다.

18. 입고검사

○ “입고검사”라 함은 제품의 생산에 소요되는 모든 원·부재료 및 포장재가 당사가 설정한 규격·기준에 적합한지 여부를 판정하기 위해 반입 시점에서 실시되는 검사를 말한다.

19. 공정검사

○ “공정검사”라 함은 제품 생산 활동의 공정 단계별로 해당 공정품이 당사가 설정한 규격·기준에 적합한지 여부를 판정하기 위해 해당 공정·단계의 진행중 또는 종료시점에서 실시되는 검사를 말한다.

20. 완제품검사

○ “완제품검사”라 함은 제품생산 활동이 종료된 완제품이 법률적 요건을 포함한 당사가 설정한 규격·기준에 적합한지 여부를 판정하기 위해 실시되는 검사를 말한다.

21. 검사규격

○ “검사규격”이라 함은 원·부재료 및 포장재의 구입에서부터 제조과정을 거쳐 완제품이 완성되기까지의 생산 활동 각 단계에서 얻은 결과를 미리 정한 품질판정 기준과 비교하여 합격·불합격의 판정을 내릴 수 있도록 구체적인 검사방법의 기준을 말한다.

22. 로트(LOT)

○ “로트(LOT)”라 함은 검사의 대상이 되는 모집단을 말하며 1일 또는 한 번의 배합, 동일한 원료로 생산된 양 등을 1LOT로 한다.

23. 선별

○ “선별”이라 함은 검사결과가 설정된 규격·기준을 충족시키지 못한 모집단에 대해 설정된 규격·기준을 충족시킨 개체를 구분하는 조치를 말한다.

24. 재작업

○ “재작업”이라 함은 검사결과가 설정된 규격·기준을 충족시키지 못한 모집단에 대해 설정된 규격·기준을 충족시킬 수 있도록 다시 작업하는 조치를 말한다.

25. 폐기

○ “폐기”라 함은 검사결과가 설정된 규격·기준을 충족하지 못한 상태에서 특채 조치를 취할 수 없는 경우 취하는 조치를 말한다. (단 원·부재료 및 포장재의 경우에는 공급자에게 반품시키는 것이 포함된다.)

26. 관능검사

○ “관능검사”라 함은 제품 고유의 성상, 맛, 풍미, 조직감, 색깔, 외관 등을 육안으로 식별하여 종합적으로 그 적·부를 판정하는 검사를 말한다.

27. 자체검사

○ “자체검사”라 함은 제품생산 활동이 공정·단계별로 그 결과물에 대해 업무담당자가 직접 실시하는 검사를 말한다.

28. 순회검사

○ “순회검사”함은 품질관리부서의 검사원이 실시하는 공정간 검사를 말한다.

29. 검사장비

○ “검사장비”라 함은 제품생산 및 품질을 관리함에 있어 필요한 검사 측정, 계량 및 시험장비를 총칭하며 단위량을 기준으로 원·부재료 및 포장재, 반제품 및 완제품의 품질 척도를 판정하는 기기를 말한다.

30. 표준기

○ “표준기”라 함은 일반검사설비의 검·교정의 기준이 되는 국가 검·교정공인기관에서 검·교정을 받은 검사 설비를 말한다.

31. 냉장·냉동설비

○ “냉장·냉동설비”라 함은 제품 냉각 및 제품 창고 온도를 유지하기 위하여 압축, 응축, 팽창, 증발 사이클로 반복 운전하는 냉장·냉동 시설을 말한다.

○ 원료보관창고(냉장·냉동고)

“원료보관창고(냉장·냉동고)”라 함은 원재료를 저온 보관할 수 있게 해주는 공간으로 원재료냉장·냉동고를 말한다.

○ 원재료 보관(냉장)창고

0℃ ~ 10℃이하의 냉장실로 원재료를 보관하는 저온 냉장창고를 말한다.

○ 원재료 보관(냉동)창고

-18℃이하의 냉동실로 원재료를 보관하는 냉동 창고를 말한다.

32. 제상

○ “제상”이라 함은 증발기관내의 냉매액과 냉장·냉동 창고 내의 습공기와 열교환으로 공기 중의 수분이 응결되어 냉각관에 부착되면 전열효율을 현저히 저하시켜 냉장·냉동고내 온도를 낮추기 곤란해지므로 냉각관(핀)에 부착된 얼음 등을 제거시키는 과정을 말한다.

33. 감온봉

○ “감온봉”이라 함은 온도계에서 온도를 감지 할 수 있는 부위를 말한다.

34. 오버홀(Over Haul)

○ “오버홀(Over Haul)이라 함은 압축기의 장시간 사용으로 인한 각 부의 마모로 기밀유지가 곤란하여 압축기의 효율이 낮아져 냉동고 온도를 유지 관리하는데 어려움이 있으므로 일정시간 사용 후 내부 부품을 교환 정비함으로써 압축기의 효율을 높이는 정비작업을 말한다.

35. 원재료

○ “원재료”라 함은 제품생산 시 완제품을 구성하는 주원료를 말한다.

36. 포장재

○ “포장재”라 함은 제품을 포장하기 위하여 사용되는 재료를 말한다.

37. 반제품

- “반제품”이라 함은 원재료를 처리하여 가공이 진행 중인 또는 대기 중인 단계의 물품을 말한다.

38. 완제품

- “완제품”이라 함은 원재료에 가공처리를 가하여 판매를 목적으로 만들어진 물건으로 모든 제조공정을 끝내고 출고 대기하고 있는 제품을 말한다.

39. 입고

- “입고”라 함은 검사에 합격한 원·부재료 및 제품을 보관창고에 적재하는 것을 말한다.

40. 출고

- “출고”라 함은 제조에 사용하기 위하여 원·부자재를 제조공정으로 이송하거나 판매를 위하여 제품을 납품처로 운반하는 것을 말한다.

41. 부적합품

- “부적합품”이라 함은 해당 품목의 검사규격 특성 및 판정기준을 만족시키지 못하여 품질에 영향을 주는 원재료 및 포장재, 최종제품을 말한다.

42. 협력업체

- “협력업체”라 함은 제품생산에 필요한 원·부재료 및 포장재 등을 공급하는 모든 업체를 일컫는다.

43. 식별표시

- “식별표시”라 함은 타 물품과의 구분 및 물품의 현 상태를 인식할 수 있도록 꼬리표 부착 등의 적절한 수단으로 표시하는 것을 말한다.

44. 반품

- “반품”이라 함은 유통 중인 제품이 고객으로부터 항의, 교환요청 등의 불만접수로 수거 반입하기로 한 제품을 말한다.

45. 용수

- “용수”라 함은 제조에 사용되는 물로서 먹는 물 관리법의 기준에 적합한 자연 상태의 물을 말한다.

46. 상수도

- “상수도”라 함은 먹는 물 관리법의 기준에 적합하도록 정부기관에서 관리되어 일반 가정이나 공장으로 공급되는 음용수를 말한다.

47. 개인위생

○ “개인위생”이라 함은 작업자의 건강상태와 두발, 손톱, 손 세척·소독 등의 청결 상태를 말한다.

48. 복장위생

○ “복장위생”이라 함은 위생복, 위생모, 위생(장)화, 앞치마, 위생장갑 등의 복장규격과 착용방법, 청결 상태 등을 말한다.

49. 환경위생

○ “환경위생”이라 함은 구충, 구서, 방제, 음용수 수질관리, 미생물 등의 오염 방지를 말한다.

50. 건강진단

○ “건강진단”이라 함은 작업자의 건강상태를 국가지정 의뢰기관에서 정기적으로 확인 실시하는 것을 말한다.

51. 세척

○ “세척”라 함은 작업장 내·외부의 모든 곳을 깨끗이 쓸고, 닦고, 털어내어 눈으로 보거나 만져보아도 항상 청결을 유지하는 것을 말한다.

52. 소독

○ “소독”이라 함은 소독약제, 열탕으로 제품을 유해한 세균으로부터 보호하기 위하여 병원균을 사멸하는 것을 말한다.

53. 위생 점검

○ “위생 점검”이라 함은 작업자의 개인위생 및 현장위생 상태를 주기적으로 점검하여 지적내용을 조치하는 수단을 말한다.

54. 유틸리티(Utility)

○ “유틸리티(Utility)”라 함은 제품의 생산에 사용되는 동력, 용수 등을 말한다.

55. 폐기물

○ “폐기물”이라 함은 부산물을 포함한 쓰레기 및 폐자재 등 다른 용도로 활용할 수 없는 물질을 말한다.

56. 방제/방역작업

○ “제품을 생산하는데 있어 제품의 오염이나 소비자 클레임이 발생할 수 있는 쥐나 해충의 서식을 방지하거나 없애는 작업을 말한다.

57. 제품회수(Recall)

○ 당사의 제품으로 인한 위생상의 위해가 발생하였거나 발생할 우려가 있을 경우, 뿐만 아니라 오염, 변질 또는 상표가 잘못 부착되어 식품위생법 위반이나 소비자 인체위해가 있는 제품을 출고 후 불러들이는 것을 말한다.

58. 회수위원회

○ 회수 상황의 발생 시 회수 전반에 관하여 효과적으로 운영할 수 있도록 구성된 팀을 말하며 단장, 부단장, 물류팀장, 생산관리팀장, 자재구매관리팀장, 업무지원팀장, 품질관리팀장이 이에 해당한다.

FAQ 모음 - 품목제조보고 관련

Q:

제품의 원재료와 배합비율, 제조공정, 유통기한 등이 동일한 2가지 제품을 다른 제품명으로 품목제조보고 할 수 있나요?

A:

「식품위생법」제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 품목제조보고 시 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 제조방법, 유통기한 등이 동일한 제품의 경우 각각 제품명을 다르게 하여 품목제조보고를 할 수 없습니다.

다만 유통전문판매업자가 의뢰하여 제품을 생산하는 경우라면 원재료명 및 함량, 제조방법(공정), 성상 등이 동일하더라도 다른 제품명으로 품목제조보고가 가능합니다.

Q:

서로 다른 두 제조업체가 품목제조보고 상 원재료 및 배합비율이 다른 제품에 대해 동일 제품명을 사용할 수 있나요?

A:

식품위생법상 각 영업소 별로 생산하는 품목에 대하여 품목제조보고 하여야 하며, 이 경우 영업소별로 생산하는 품목의 제품명 동일 여부를 별도로 제한하고 있지 않으므로 타사에서 제조한 제품과 동일한 제품명으로 품목제조보고 할 수 있습니다.

Q:

제조방법이 여러 가지인 수출용 제품의 경우 품목제조보고를 한건으로 할 수 있나요?

A:

「식품위생법」제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조제1항에 따라 품목제조보고를 할 경우 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 제조방법 등이 상이한 경우에는 각각의 제품으로 품목제조보고 하도록 하고 있으므로, 수출용 제품에 대한 품목제조보고를 하는 경우도 제조방법이 상이한 경우 별도로 품목제조보고를 하여야 합니다.

Q:

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

A:

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

Q:

식품제조·가공업체에서 샘플을 제조하여 테스트 목적으로 나누어 주려고 합니다. 품목제조보고를 해야 하나요?

A:

「식품위생법」제3조제1항에서는 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 한다고 규정하고 있으므로, 불특정 다수인에 대한 제공도 판매에 포함하고 있습니다.

따라서 샘플로 제작하여 불특정 다수인에게 제공하고자 하는 경우 식품제조·가공업 영업 등록 및 품목제조보고를 하여야 합니다.

Q:

동일 제품을 다른 소재지에 위치한 공장에서 제조하는 경우 별도로 품목제조보고를 해야 하나요?

A:

「식품위생법」제37조제5항에 따라 식품제조·가공업 영업등록을 하려는 자는 영업종류별 또는 영업소별로 식품의약품안전처장 또는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 등록하여야 하며, 같은 법 제37조제6항에 따라 식품제조업·가공업 등록을 한 자가 식품을 제조·가공하는 경우에는 식품의약품안전처장 또는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 그 사실을 보고하여야 합니다.

따라서 각 영업소 별로 생산하는 품목에 대하여 품목제조보고 하여야 하므로, 동일제품

이라 하더라도 각각 품목제조보고 하여야 합니다.

Q:

최종제품에 정제수가 남아있지 않은 제품으로 품목제조보고 시 정제수의 배합비율을 기재하여야 하나요?

A:

「식품위생법」제37조제5항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 품목제조보고 시, 원재료명 또는 성분명 및 배합비율은 정제수를 포함하여 실제 원료가 투입되는 시점을 기준으로 작성하여야 합니다. 다만 배합비율 표시는 식품공전 및 식품첨가물 공전에 사용기준이 정하여져 있는 원재료 또는 성분의 경우만 해당되므로, 최종제품에 정제수가 남아있지 않더라도 정제수는 원재료명만 기재하고 배합비율은 생략할 수 있습니다.

Q:

메뉴가 다양한 도시락을 제조하는 경우 품목제조보고를 메뉴별로 각각 해야 하나요?

A:

도시락을 제조하는 경우 메뉴별로 모두 품목제조보고하기 어려운 경우라면, 하나의 품목제조보고서 상에 변경 가능한 구성 품목의 종류를 모두 일괄 보고하여 관리하여야 합니다.

Q:

유통한 제품도 식용유지를 품목제조보고서에 기재해야 하나요?

A:

「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.

품목제조보고시 ‘투입’ 되는 모든 원재료를 기재하여야 하므로 식용유지를 포함하여 원재료명에 기재하여야 하며, 배합비율은 원재료를 투입하는 기준으로 산정하여 기재하면 됩니다. 다만 배합비율 표시는 식품공전 및 식품첨가물 공전에 사용기준이 정하여져 있는 원재료 또는 성분의 경우만 해당합니다.

Q:

식품공전 전부개정으로 과채가공품이 농산물가공식품류로 변경되어 품목제조보고 변경신고를 해야 하나요?

A:

「식품위생법 시행규칙」제46조제1항에서는 품목제조보고를 한 자가 해당 품목에 대하여 제품명, 원재료명 또는 성분명 및 배합비율 등의 어느 하나에 해당하는 사항을 변경하려는 경우에는 별지 제45호서식의 품목제조보고사항 변경보고서에 품목제조보고서 사본 등을 첨부하여 등록관청에 제출하여야 한다고 규정하고 있습니다.

「식품의 기준 및 규격」 제4. 15. 농산가공식품류 15-7 기타 농산가공품류 4) (1)과채가공품으로 식품군 분류만 변경되고 식품의 유형이 그대로인 경우는 별도 품목제조보고 변경 대상에 해당하지 않습니다.

Q:

식육을 삶을 때 냄새를 제거하기 위하여 사용하는 원료는 삶은 후 버리는데 품목제조보고시 보고해야 하나요?

A:

「축산물 위생관리법 시행규칙」제37조에서는 품목제조보고서 규정된 서식에 따라 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율 등을 기재하고 제조방법 설명서 등을 첨부하여 보고하도록 규정하고 있습니다.

품목제조보고서 상의 원재료를 기재할 때는, 최종 제품에 남아있지 않더라도 실제로 제품을 만들 때 투입하는 모든 원·부재료를 기재하고, 재료를 투입하고 제거하는 과정은 제조방법 설명서에 자세히 작성하여 품목제조보고를 하여야 합니다.

Q:

건강기능식품과 일반식품을 멀티팩으로 구성하여 품목제조신고가 가능하나요?

A:

건강기능식품과 일반식품을 멀티팩으로 구성하여 건강기능식품으로 품목제조신고하는 것은 가능하지 않습니다. 다만, 건강기능식품판매업자가 건강기능식품과 일반식품으로 품목제조신고된 각각의 제품을 그대로 엮어서 세트 구성하여 판매할 수는 있습니다.

이 경우 세트로 구성하였더라도 하나의 새로운 제품으로 인정되는 것은 아니므로, 그 세트제품의 포장에는 해당 제품을 구성하고 있는 개별제품에 대한 표시사항들을 모두 표시하여야 합니다(다만, 세트의 포장재가 투명하여 개별제품의 표시사항을 확인할 수 있는 경우라면 추가 표시할 필요는 없음).

Q:

원재료의 제품명이 변경된 경우 품목제조보고 변경을 하여야 하나요?

A:

최초 품목제조보고 시에 보고한 원재료 자체가 변경된 것이 아닌, 원재료의 제품명만 변경된 경우라면 품목제조보고 변경보고 대상에 해당하지 않습니다.

* 「식품위생법 시행규칙」 제46조제1항에 따라 품목제조보고를 한 자가 해당 품목에 대하여 제품명, 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 유통기한 등의 사항을 변경하려는 경우에는 별지 제45호서식의 품목제조보고사항 변경보고서에 품목제조보고서 사본, 유통기한 연장사유서 및 할랄인증 식품 인증서 사본 등을 첨부하여 등록관청에 제출하여야 함.

Q:

축산물가공업자가 제조한 축산물가공품과 타사에서 납품받은 소스를 함께 포장 판매할 경우 두 제품을 함께 품목제조보고해야 하나요?

A:

「축산물 위생관리법」제25조에서는 축산물가공업 영업자가 생산하는 축산물가공품에 대하여 품목제조보고를 하도록 규정하고 있습니다.

다른 영업자가 생산한 소스를 구매하여 직접 제조한 축산물가공품과 단순히 결합하여 한 개의 판매단위로 소비자에게 판매하는 경우라면 해당 소스는 축산물가공품을 제조하는 것과 관련한 품목제조보고 대상이 아니므로 해당 축산물가공품에 대해서만 품목제조보고를 하고 생산하시기 바랍니다.

Q:

품목제조보고된 제품의 원재료 중 복합원재료의 원료배합이 변경된 경우 품목제조보고 변경 대상에 해당하나요?

A:

「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, 이 때 배합비율의 경우 식품 공전 및 식품첨가물 공전에 ‘사용기준’이 정하여져 있는 원재료 또는 성분의 경우만 표시하도록 규정하고 있습니다.

따라서, 원재료 배합비율이 일부 달라지는 경우 위의 규정에 따라 배합비율을 별도로 기재하지 않은 경우라면 변경보고대상이 아닐 것으로 판단되나, 사용기준이 정하여져 있는 원재료 또는 성분으로 기재한 복합원재료의 배합비율이 달라진다면 같은 법 시행규칙 제 46조에 따라 품목제조보고사항 변경보고를 하여야 합니다.

Q:

품목제조정지 행정처분시 기준에 생산된 품목은 판매가 가능하나요?

A:「식품위생법」 제76조에서는 '식품의약품안전처장 또는 별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장은 영업자가 다음 각 호의 어느 하나에 해당하면 대통령령으로 정하는 바에 따라 해당 품목 또는 품목류(제7조 또는 제9조에 따라 정하여진 식품등의 기준 및 규격 중 동일한 기준 및 규격을 적용받아 제조·가공되는 모든 품목을 말한다)에 대하여 기간을 정하여 6개월 이내의 제조정지를 명할 수 있다.'고 규정하고 있습니다.

위의 규정에 따른 ‘품목제조정지’란 위반사항이 발견된 해당 품목에 대해서만 제조행위가 정지되는 것으로, 해당 품목제조 이외의 영업행위는 할 수 있습니다.

Q:

축산물가공업 영업자가 소세지 제품에 대한 품목제조보고 시, 제품에 사용된 가식 케이싱을 포함하여 보고해야 하나요?

A:

「축산물 위생관리법 시행규칙」 제37조에 품목제조보고시 규정된 서식에 따라 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율 등을 작성하여 보고하도록 규정하고 있습니다. 질의하신 ‘가식 케이싱’은 해당 제품의 원재료로 사용되는 것이므로, 품목제조보고시 제조방법 및 원재료 등에 포함시켜 보고하여야 합니다.

Q:

품목제조보고시 원재료 함량은 최종 제품에 남아있는 양으로 표시해야 하나요?

A:

식품위생법상 식품제조·가공업 영업등록을 하고 제품을 생산하는 경우, 「식품위생법시행규칙」제45조 관련 별지 제43호서식(품목제조보고서)을 작성하여 제품생산 시작 전이나 제품생산 시작 후 7일 이내에 신고관청에 품목제조보고를 하여야 합니다.

아울러, 품목제조보고 시에는 최초 투입된 원료를 기준으로 배합비율을 산정하여야 하고, 최종 제품에는 「식품등의 표시기준」에 따라 원재료는 식품 또는 식품첨가물의 제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품 내에 들어있는 것을 말하며, 식품의 제조·가공 시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 정제수는 제외한다)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다.

Q:

수출용제품에 대하여 품목제조보고를 해야 하나요?

A:

식품을 제조·가공하여 수출하고자 하는 경우에는 영업하고자하는 소재지 관할 관청(시·군·구청)에 「식품위생법」에 따라 식품제조·가공업 영업등록을 하고 ‘수출용 식품’으로 품목제조보고를 한 후 전량 수출을 하여야 함을 알려드립니다.

다만, 「식품위생법」제7조제3항에 따라 수출할 식품 또는 식품첨가물의 기준과 규격은 수입자가 요구하는 기준과 규격을 따를 수 있습니다.

FAQ 모음 - 제조/시설 관련

Q:

식품제조·가공업체에서 동일한 작업장 내에서 다른 유형의 제품을 동시간대에 같이 생산할 수 있나요?

A:

식품제조·가공업자가 다른 유형의 제품을 동일한 작업장에서 생산하는 경우 식품위생법상 별도의 제한을 두고 있지 않습니다. 다만 생산하고자 하는 식품의 작업장 환경, 포장공정의 특성 등을 고려하여 교차오염 등이 발생하지 않도록 위생적으로 관리하여야 합니다.

Q:

식품제조·가공업체에서 제품을 제조 후 영업장 밖의 장소인 토굴이나 땅속에 보관할 수 있나요?

A:

식품제조·가공업체에서 생산되는 제품은 영업등록된 면적 내에서 위생적으로 보관·관리되어야 하므로 영업등록 면적 외의 장소에서 해당 제품을 보관하여 판매할 수 없습니다. 영업등록 면적 외의 장소에서 제품을 보관하고자 하는 경우 해당 장소에 대하여 등록관청에 영업장의 면적 변경 신고 후 사용하여야 합니다.

Q:

100g 단위의 제품을 혼합 재포장하여 대포장 단위로 할 경우 소분에 해당하나요?

A:

「식품위생법」제2조(정의)에 따라 소분은 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말하며, 같은 법 시행령 제21조에 따라 식품소분업은 총리령으로 정하는 식품 또는 식품첨가물의 완제품을 나누어 유통할 목적으로 재포장·판매하는 영업으로 규정하고 있습니다.

따라서 완제품 대포장을 나누어 소포장으로 재포장·판매하는 경우라면 소분에 해당할 것으로 판단되며, 소분의 최대 및 최소량에 대한 한계 관련은 별도로 규

정하고 있지 않습니다. 참고로 소포장을 대포장으로하는 경우는 식품위생법상 분류되는 업종이 없으므로 동 행위는 적절치 않을 것으로 판단됩니다.

Q:

식품위생분야 종사자의 건강진단 주기는 어떻게 되나요?

A:

「식품위생법」제40조 및 같은 법 시행규칙 제49조에 따라 식품을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원은 건강진단을 받아야 합니다(다만, 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는일에 종사하는 사람은 제외).

「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」에 따라 식품 등의 조리·가공 등에 직접 종사하는 사람은 장티푸스, 폐결핵, 전염성 피부질환에 대해 매년 1회 (건강진단 검진을 받은 날을 기준으로 한다) 건강진단을 받도록 규정하고 있습니다.

Q:

현행「식품의 기준 및 규격」에 등재되어 있지 않은 원료를 식품에 사용하려면 어떻게 해야 하나요?

A:

식품원료 사용가능 여부 판단은 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2.식품일반에 대한 공통기준 및 규격 2. 식품원료기준 2) 식품원료 판단기준에 따라, 독성이나 부작용이 없고, 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 이외에 ‘국내에서 식품으로서 섭취한 근거’를 기준으로 안전성과 건전성이 확인된 것에 한하여 인정하고 있습니다. 다만, 국내 식용근거가 없고 국내에서 새로이 식품에 사용하고자 하는 원료는 「식품등의 한시적 기준 및 규격 인정 기준」(식약처 고시)에 따라 자료를 구비하시어 한시적 식품원료로 신청하실 수 있습니다.

신청시 제출 자료는 위의 고시 [별표1]에 따라 ①기원 및 개발경위, 국내·외 인정, 사용 현황 등에 관한 자료, ②제조방법에 관한 자료, ③원료의 특성에 관한 자료, ④안전성에 관한 자료(단회투여독성시험, 3개월 반복투여독성시험, 유전독성시험 자료 등)가 필요합니다.

Q:

식품이나 축산물을 원료 보관창고에 보관시 이격 거리를 두어 분리 보관해야 하나요?

A:

「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 및 「축산물의 가공기준 및 성분규격」(식약처 고시)에서 식품과 축산물의 원료 분리 보관 여부와 이격거리 등의 기준을 별도로 규정하고 있지 않습니다.

다만, 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 6. 3)에서 ‘이물이 혼입되지 않도록 주의하여야 하며 제품의 풍미에 영향을 줄 수 있는 다른 식품 및 식품첨가물 및 식품을 오염시키거나 품질에 영향을 미칠 수 있는 물품 등과는 분리 보관하여야 한다.’고 규정하고 있으며, 「축산물의 가공기준 및 성분규격」(식약처 고시) 제2. 7. 다.에 ‘이물이 혼입되지 않도록 주의하여야 하며 제품의 풍미에 영향을 줄 수 있는 다른 식품 및 첨가물 등과는 분리 보관하여야 한다.’고 규정하고 있습니다.

Q:

식품제조공장 부지에 냉장용 컨테이너를 설치하는 경우 영업장 면적으로 추가하여 등록변경 신청을 하여야 하나요?

A:

공장부지 내 완제품 보관용 냉장용 컨테이너(냉장시설)를 설치하는 경우 「식품위생법시행규칙」제43조의3(등록사항의 변경)제2항에 따른 면적 변경신고가 필요한 사항으로 판단됩니다.

냉장용 컨테이너의 냉장온도가 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 따른 냉장식품의 보관온도를 준수할 수 있는 경우라면 냉장시설로 갈음할 수 있을 것으로 판단됩니다.

이 경우 「식품위생법」제36조에 따른 시설기준을 준수하고, 그 외의 위반되는 부분이 없으며, 제품 이동시 위생상 위해발생 우려가 없어야 합니다.

Q:

식품제조·가공업체에서 생산일지를 노트형태로 기록하여 보관할 수 있나요?

A:

「식품위생법 시행규칙」제57조 관련 [별표 17] 1. 에 따라 생산 및 작업기록에 관한서류와 원료의 입고·출고·사용에 대한 원료수불 관계서류를 작성하여야 하고, 최종 기재일부터 3년간 보관하여야 한다고 규정하고 있습니다.

식품위생법상 생산 및 작업기록에 대한 양식을 별도로 규정하고 있지 않으나, 노트 등에 원료의 입·출고 및 사용 내역, 원료수불 관계가 정확히 기술되어 있다면 이를 생산 및 작업기록으로 인정할 수 있습니다.

Q:

해썹 적용업소로 해당 공장을 이전할 경우 어떻게 해야 하나요?

A:

「식품위생법」제48조 및 같은 법 시행규칙 제63조에 따라 해썹 적용업소로 인증받은 사항 중 영업장 소재지를 변경하려는 자는 별지 제54호 서식의 변경신청서에 별지 제53호 서식의 식품안전관리인증기준적용업소 인증서, 중요관리점의 변경 내용에 대한 설명서를 첨부하여 인증기관의 장에게 제출하도록 정하고 있습니다.

또한, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식약처 고시) 제12조제1항에서는 식품안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증된 자가 소재지를 이전(이 경우에도 식품안전관리인증기준(HACCP)을 계속 적용하여야 한다)하는 때에는 이전한 날로부터 30일 이내에 변경신청서 등에 변경사항을 증명할 수 있는 서류를 첨부하여 한국식품안전관리인증원장에게 제출하도록 정하고 있습니다.

따라서, 해썹 적용 업체가 소재지를 이전하는 때에는 이전한 날로부터 30일 이내에 변경신청서 및 첨부서류를 한국식품안전관리인증원에 제출하여야 합니다.

Q:

식품제조·가공업체에서 해썹 인증 받은 2가지 유형의 제품을 같은 생산라인을 이용하여 생산할 수 있나요?

A:

해썹인증 받은 2가지 식품유형을 같은 라인에서 생산하는 것은 가능할 것이나 생산라인을 같이 사용할 경우 교차오염 방지를 위한 관리대책을 수립하여 그에 맞는 운영을 하여야 합니다.

Q:

튀김식품을 제조하는 과정 중 반죽에 거품이 발생하여 규소수지를 거품제거제 목적으로 사용하고자 합니다. 가능한가요?

A:

규소수지는「식품첨가물의 기준 및 규격」의 규격대상품목으로 '규소수지'에 해당하며 튀김식품을 제조하는 과정 중 반죽의 거품제거 목적으로 사용 가능합니다.

다만, 위의 규정의 사용기준에 따라 식품 1kg에 대하여 0.05g 이하로 사용하여야 합니다.

Q:

식용유지를 깨끗하게 사용하기 위해 규산마그네슘을 사용할 수 있나요??

A:

「식품첨가물 기준 및 규격」에 따른 '규산마그네슘'의 사용기준에 따라 여과보조제의 목적으로 사용 가능합니다.

따라서, 식용유지에 불순물 제거를 위해 사용 가능하며 사용 후에는 반드시 최종식품 완성 전에 제거하여야 합니다.

다만, 식품첨가물은 식품 제조·가공과정 중 결함 있는 원재료나 비위생적인 제조방법을 은폐하기 위해 사용하지 않도록 규정하고 있으므로, 산패되어 사용할 수 없는 유지를 재생하는 목적으로는 사용할 수 없습니다.

Q:

패류(바지락, 홍합, 굴 등)를 세척, 탈각하는 기계의 경우 식품용 기구로 볼 수 있나요?

A:

‘패류(바지락, 홍합, 굴 등)를 세척 및 탈각하는 기계’의 경우 패류 등의 식품(가식부)과 직접 접촉하여 사용되는 부분은 「식품위생법」제9조제1항에 따른 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」중 해당 재질별 기준 및 규격에 적합하여야 합니다.

Q:

견과류가공품에서 호두의 속껍질이 나왔는데 이물에 해당하나요?

A:「식품의 기준 및 규격」제2. 3. 2) 이물 (1) 에 ‘식품은 ① 원료의 처리과정에서 그 이상 제거되지 아니하는 정도 이상의 이물, ② 오염된 비위생적인 이물, ③인체에 위해를 끼치는 단단하거나 날카로운 이물을 함유하여서는 아니 된다. 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.’ 고 규정하고 있습니다.

Q:

음료수를 제조하는 업체로 지하수를 마시는 용도가 아닌 설비 세척, 청소용으로만 사용이 되는 경우 수질검사주기는 어떻게 되나요?

A:

「식품위생법 시행규칙」 제55조 관련 [별표 16] 식품 및 식품첨가물 제조·가공업자 및 종업원의 준수사항 9. 에 따라 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 수질기준에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다고 규정하고 있습니다.

따라서, 음료수를 생산하는 업체이기 때문에 작업장, 제조장비 등의 오염방지를 위하여 사용되는 지하수도 6개월마다 수질검사를 하여야 합니다.

Q:

해썹 적용업소에서 새로 구입한 모니터링 도구(저울, 온도계 등)에 검사필증이 붙어있는 경우에도 별도로 검·교정을 하여야 하나요?

A:

냉장·냉동 및 가열처리시설 등의 온도측정 장치는 연 1회 이상, 검사용 장비 및 기구는 정기적으로 검·교정하여야 하며, 외부 공인 국가검·교정기관에 의뢰하는 경우 그 결과를 보관하여야 하며, 자체적으로 검·교정검사를 하는 때에는 검교정 된 온도계 등을 활용하여 검·교정 검사를 하실 수 있으며 그 결과를 기록 유지하여야합니다.

또한, 새로 구입한 모니터링 도구(저울, 온도계 등)에 검사필증이 확인된 경우 검·교정을 받은 것으로 인정합니다.

Q:

해썹 업소로 금속검출기를 사용하고 있는데, 검·교정 주기를 기존 1년에서 2년으로 변경할 수 있나요?

A:

'검·교정'이란 시험 및 측정에 사용되는 모든 계량 계측기의 정밀도와 성능을 유지하기 위하여 규정된 주기와 절차에 따라 비교, 검사하여 교정하는 행위로 볼 수 있습니다. 금속검출기나 X-ray 검출기의 경우 검·교정할 수 있는 공인 검·교정기관(공인기관이 없다면 기기 제조업체의 정밀도와 성능에 대한 보증 내용 및 기간이 있는 보증서 등)을 통해 주기적으로 관리하는 것(통상 연 1회 이상 권장)이 사전 예방적 식품안전관리 시스템인 해썹 제도의 취지에 부합된다고 판단됩니다.

따라서, 업체 사정에 맞게 자체적인 계획을 수립하여 해썹 시스템에 반영·운영하시기 바랍니다.

Q:

해썹인증의 유효기간이 3년이라고 알고 있는데, 최초 심사를 통과한 날로부터 3년을 적용하나요?

A:

「식품위생법」 제48조의2조에 따라 식품 해썹 인증의 유효기간은 인증을 받은 날부터 3년으로 정하고 있습니다.

※ 연장심사 주기

○ ~ '13.8.3이전 해썹 인증업체: '16.8.4~'17.8.3 이전까지 연장심사 대상

○ '13.8.4~'14.8.3 해썹 인증업체: '18.8.4~'19.8.3 연장심사 대상

- '14.8.4~'16.8.3 해썹 인증업체: '20.8.4~'22.8.3 연장심사 대상
 - '16.8.4이후 인증업체: 3년 주기 연장심사 대상('19.8.4일부터 연장심사 대상)
- 참고로, 해썹 인증 연장심사 도래시에 심사를 받지 않을 경우 해썹 인증사항이 소멸됩니다.

Q:
조제유류에 대한 광고 및 이벤트등이 가능한가요?

A:
「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표12] 4. 라. 및 [별표13] 3. 자.에 따라 조제유류를 생산하는 축산물가공업이나 이를 판매하는 축산물판매업의 경우 영업자 준수사항에 따라 조제유류의 판매증가를 목적으로 한 광고나 판촉행위를 할 수 없도록 금지하고 있습니다.

따라서, 축산물 위생관리법령에서 정하고 있는 축산물가공업이나 축산물판매업인 경우에는 관련 규정에서 금지하고 있는 조제유류에 대한 판촉행위에 해당하여 하실 수 없습니다.

Q:
밤의 껍질을 제거하여 포장한 제품은 농산물에 해당하나요?

A:
밤의 껍질을 제거하여 추가 가공과정 없이 투명한 포장지에 포장하여 판매하는 제품은 '농산물'에 해당합니다.

Q:
제품의 포장지는 레토르트 파우치지만, 제품을 중심온도 120°C에서 4분간 또는 이와 같은수준 이상의 효력을 충족시키는 방법으로 멸균하지 않았을 경우 레토르트 식품에 해당하나요?

A:
「식품의 기준 및 규격」제3. 장기보존식품의 기준 및 규격에서 '레토르트식품'의 정의와 제조·가공기준을 규정하고 있으며, 위의 제품이 상기 제조·가공기준에 적합하지 않을 경우라면 레토르트식품의 규격 적용 대상이 아닙니다.

Q:

유통기한 설정 실험시 유통기한을 6개월로 설정하려면 반드시 6개월간 제품을 저장하여야 하나요?

A:

유통기한 설정 실험 중 저장기간은 제품의 특성에 맞게 설정할 수 있으며 실측실험의 저장기간은 의도한 유통기한의 1.3~2배 기간으로 저장하고, 가속실험의 최소저장기간은 3개월 이상이 되도록 하되, 실험의 정확성을 위하여 목표 유통기한의 50% 이상이 되도록 설정할 것을 권고하고 있습니다.

Q:

순두부(두부)와 찌개 양념(소스류)으로 구성된 순두부 찌개용 제품을 제조할 경우 규격은 어떻게 적용하나요?

A:

식품유형이 다른 제품을 개별 포장하여 최종적으로 1개의 제품으로 하여 소비자가 섭취하는 제품일 경우, 개별 포장된 제품에 대해서는 각각의 개별 식품유형이 적용 되므로 두부(순두부), 소스류(찌개용 양념)의 기준 및 규격을 적용하여야 합니다.

Q:

냉동 블럭 치즈를 해동 후 가공 처리하여 사용하려고 합니다. 냉동 블럭 치즈를 해동하여 멸균실 조건 하에 일정하게 절단 후 진공 포장을 실시하는 것을 가공 처리로 볼 수 있을까요?

A:

「축산물의 가공기준 및 성분규격」 제1. 축산물에 대한 공통기준 및 규격 1. 용어의 풀이 처. '가공품이라 함은 축산물원료에 식품첨가물을 가하거나, 그 원형을 알아볼 수 없도록 분쇄.절단 등의 방법으로 변형시키거나, 이와 같이 변형시킨 것을 혼합하거나 또는 이와 같이 변형시키거나 서로 혼합한 것에 다른 식품이나 식품첨가물을 사용하여 가공한 제품을 말한다.'라고 정하고 있음에 따라 냉동 블럭치즈를 해동하여 일정하게 절단 후 진공 포장하는 것은 가공품 제조공정에 해당합니다.

Q:

유통기한이 6개월인 소스를 이용하여 양념육을 만들 경우 최종제품의 유통기한을 냉동 1년으로 설정하였습니다. 이렇게 설정해도 되나요?

A:

「축산물의 가공기준 및 성분규격」에 따르면 ‘유통기간 설정은 당해제품의 축산물가공업 영업자가 포장재질, 보존조건, 가공방법, 원료배합비율 등 제품의 특성과 냉장 또는 냉동 보존 등 기타 유통실정을 고려하여 위해방지과 품질을 보장할 수 있도록 정하여야 한다.’라고 규정하고 있습니다. 따라서 원료육에 유통기한 이내 식품(소스류)을 첨가하여 양념한 양념육의 유통기간은 축산물가공업영업자가 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 유통기한 설정기준」에 따라 설정할 수 있습니다.

Q:

냉동 빵류 제조시 심부온도 70℃에서 4분간 유통 가열한 제품의 경우 살균 제품에 해당하나요?

A:

「식품의 기준 및 규격」제3. 3. 1)에 ‘살균제품은 그 중심부의 온도를 63℃ 이상에서 30분 가열하거나 이와 같은 수준 이상의 효력이 있는 방법으로 가열 살균하여야 한다.’고 규정하고 있습니다.

따라서, 제품의 중심부의 온도를 70℃에서 4분간 유통처리하여 외부로부터 미생물 오염이 없도록 제조한 제품이라면, 「식품의 기준 및 규격」제 3. 3. 2) (2) 가열하여 섭취하는 냉동식품 중 ‘살균제품’에 해당합니다.

Q:

락스로 도시락통을 세척해도 되나요?

A:

‘락스’의 경우, 「식품첨가물의 기준 및 규격」Ⅲ. 기구등의 살균소독제 제3. 5. 「차아염소산나트륨제제」로 품목제조보고되어 생산되고, 제품의 표시사항에 ‘기구등의 살균소독제’로 표시된 제품은 식품과 접촉하는 기구 및 용기·포장의 살균·소독 목적으로 사용 가능합니다.

다만, 위의 고시 Ⅲ. 제4. 「차아염소산나트륨제제」의 사용기준에 따라 사용량(농도)을 준수하여 사용하여야 하며, 사용한 살균소독제 용액은 식품과 접촉하기 전에 자연건조, 열풍건조 등의 방법으로 제거하여야 합니다.

Q:

숙성을 거친 묵은지의 경우 제조일자의 기준은 어떻게 되나요?

A:

「식품등의 표시기준」에 따르면 ‘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 말한다. 다만, 캡셀제품은 충전·성형완료시점으로, 소분 판매하는 제품은 소분용 원료제품의 제조연월일로, 원료제품의 저장성이 변하지 않는 단순 가공처리만을 하는 제품은 원료제품의 포장시점으로 하도록 하고 있습니다.

다만, 숙성 등과 같이 별도의 제조공정을 거치는 경우 제조·가공이 완료된 시점을 제조일로 판단할 수 있습니다.

Q:

식품제조·가공업체의 제조공정 중에 사용되는 배합기, 파이프라인과 직접 제작하여 사용하는 스크래퍼에도 ‘식품용 기구’의 표시를 하여야 하나요?

A:

「식품등의 표시기준」에 따라 「식품위생법」제2조제4호 기구(이하 ‘식품용 기구’)에 대해서는 ‘식품용’ 단어 또는 ‘식품용 기구 도안’을 표시하여야 합니다.(’15년 금속제 재질부터 단계적으로 시행)

다만, 식품제조·가공업체에서 식품제조시 사용되는 배합기, 파이프라인, 식품제조·가공업체에서 자체 제작하여 사용하는 스크래퍼의 경우에는 식품용 기구 표시 대상에 해당하지 않습니다.

Q:

HACCP 의무적용 품목인 냉동 면을 전량 수출용으로 제조할 경우에도 HACCP 지정을 받아야 하나요?

A:

냉동면류는 「식품위생법」제48조제2항 및 같은 법 시행규칙 제62조제1항에 따라 식품안전관리인증을 의무적용 해야 하지만, 「식품안전관리인증기준」제4조제2항에 따라 생산제품을 모두 국외로 수출하는 영업자는 제외됩니다.

Q:

냉동 닭고기를 절단하기 위하여 해동하는 것은 가능하나요?

A:

「축산물의 가공기준 및 성분규격」중 제1.축산물에 대한 공통기준 및 규격 8.보존및 유통 기준에서 ‘냉동제품은 품질변화가 최소화할 수 있도록 냉동시켜야 하고, 해동된 냉동제품을 재냉동해서는 아니된다. 다만, 냉동식육의 절단 또는 뼈 등의 제거를 위해 해동하는 것은 그러하지 아니할 수 있으며, 작업 후 즉시 냉동하여야 한다.’고 규정하고 있습니다.

따라서, 냉동 닭고기를 절단하기 위하여 해동하는 것은 가능하며, 작업 후 즉시 냉동하여야 합니다.

Q:

건강기능식품을 벌크 단위로 수입하여 우수건강기능식품제조기준 적용업소에서 카톤 박스에 담아 판매하거나 증정용으로 사용할 수 있나요?

A:

건강기능식품의 일정량(예, 1정 또는 1캡슐)을 1회 섭취가 용이하도록 조그마한 팩(포, 파우치)으로 포장만 이루어진 제품(소비자가 직접 구매 가능하도록 포장된 건강기능식품 이외의 제품)을 벌크상태로 수입하여 우수건강기능식품제조기준 적용업소가 소분·판매(소분 후 무상제공 포함)하는 것은 가능합니다.

이 경우 소분하도록 적합한 시설을 갖추고 품목제조신고하여야 하며, 소분 제품에는 소분 전 제품의 원래 표시사항을 그대로 옮겨 표시하고 소분재포장 업소명을 추가로 표시하여야 합니다.

참고로, 1회 섭취량으로 포장된 팩(포, 파우치) 내용물을 직접 소분하는 것은 소분에 해당되지 아니하므로 소분하여서는 아니 됩니다.

FAQ 모음 - 온도, 냉장/냉동 관련

Q:

냉장제품의 보관온도는 -18°C도 이하로 보관하여야 하는데, 냉동고의 온도가 온도측정 장치의 위치에 따라 다르게 측정되는데 온도를 어떻게 맞추어야 하나요?

A:

「식품의 기준 및 규격」제2. 4. 5)와 19)에 냉장제품은 0~10°C에서 냉동제품은 -18°C이하에서 보관 및 유통하도록 규정하고 있습니다. 또한 이 고시 제1. 3.36)에 따라 ‘냉장·냉동 온도측정값이라 함은 냉장·냉동고 또는 냉장·냉동설비 등의 내부온도를 측정한 값 중 가장 높은 값을 말한다.’고 규정하고 있어 이 규정에 따라 내부온도 측정값 중 가장 높은 값을 측정할 수 있는 곳에 설치하여 냉동고의 온도가 -18°C가 되도록 냉동 온도를 준수하여 보존 및 유통하여야 합니다.

Q:

식품제조가공업소에서 사용하고 남은 농산물을 냉동하여 다음에 사용할 때 다시 해동해서 사용할 수 있나요?

A:

「식품의 기준 및 규격」제2. 6. 보존 및 유통기준 14)와 15)에 ‘냉동제품을 해동시켜 실온 또는 냉장제품으로 유통시켜서는 아니 되며, 실온 또는 냉장제품을 냉동시켜 냉동제품으로 유통시켜서는 아니 된다.’고 규정하고 있습니다.

다만 농산물은 냉동이나 해동에 관하여 별도로 규정하고 있지 않아 사용하고 남은 농산물을 다음에 다시 사용하고자 하는 경우 냉동하여 사용할 수 있습니다.

Q:

식품을 운반하는 차량에 설치된 자동온도기록장치의 온도기록지는 얼마동안 보관해야 하나요?

A:

식자재 배송 시「식품의 기준 및 규격」에 따른 보존 및 유통기준 등을 반드시 준수하여야 하며, 식품위생법상 온도기록지의 보관기한을 별도로 규정하고 있지 않습니다.

Q:

닭고기를 염장하여 만든 양념육은 -2~5°C로 보관하여야 하나요?

A:

「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 10)에서 '식육, 포장육 및 식육가공품의 냉장 제품은 -2~10°C(다만, 가금육 및 가금육 포장육 제품은 -2 ~ 5°C)에서 보존 및 유통하여야 한다.'라고 정하고 있습니다. 질의 제품은 닭고기를 소금물로 염장 한 것으로 육함량 60%이상의 제품이라면 「식품의 기준 및 규격」 제4. 16. 16-54) (1)'양념육'에 해당합니다.

따라서 양념육은 식육가공품에 해당하여, -2~10°C에서 보존·유통하여야 합니다.

Q:

수입제품의 보관방법이 2~8°C로 표시되어 있는데, 식품공전의 냉장의 범위인 0~10°C로 보관할 수 있나요?

A:

「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제1. 2. 23)에 '냉동·냉장식품의 보존온도는 이 공전에서 따로 정하여진 것을 제외하고는 냉동은 -18°C이하, 냉장은 0~10°C를 말한다.'라고 규정하고 있으므로, 국내 냉장식품의 보존온도는 0~10°C입니다.

제품의 보관온도가 2~8°C인 수입제품을 2~8°C에서 보존유통이 가능하나, 국내 냉장식품의 보관온도인 0~10°C에서 보존유통하기 위해서는 수입자가 수입신고 시 해당 제품에 표시된 유통기한까지 0~10°C에서 유통이 가능함을 과학적으로 증명(유통기한 설정사유서 제출)하여야 합니다.

Q:

양념육(-2~10°C, 냉장보관), 버터(0~10°C, 냉장보관), 소스(실온보관)를 세트포장한 제품으로 제품 보관시 -2~10°C에서 보관 할 수 있나요?

A:

「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제1. 1. 5)에 '실온은 1~35°C로 한다.'라고 정하고 있으며, 「축산물의 가공기준 및 성분규격」(식약처 고시) 제1. 2. 2)에서 '냉동·냉장축산물의 보존온도는 이 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 따로 정하여진 것을 제외하고는 냉동은 -18°C이하, 냉장은 0~10°C를 말한다.', 같은 고시 제2. 7. 아. 에서 '식육가공품

의 보존온도는 냉장제품은 $-2\sim 10^{\circ}\text{C}$ 에서 보존·유통하여야 한다.'고 정하고 있습니다.

따라서, 냉장제품인 양념육은 $-2\sim 10^{\circ}\text{C}$, 버터는 $0\sim 10^{\circ}\text{C}$, 실온제품인 소스는 $1\sim 35^{\circ}\text{C}$ 에서 보존·유통하나, 이들을 세트포장한 제품은 공통 보존·유통 온도인 $1\sim 10^{\circ}\text{C}$ 에서 보존·유통하는 것은 가능하나, $-2\sim 10^{\circ}\text{C}$ 로 보존·유통하는 것은 불가합니다.

Q:

냉동제품을 해동할 경우 어떻게 해야 하나요?

A:

식품 또는 축산물은 제품성상, 제조방법, 포장상태, 보존온도 등 그 특성이 매우 다양하므로 구체적인 해동시간 및 해동방법에 대해서 별도로 규정하고 있지 않지만, 해동시간 및 해동방법 등은 제품의 다양한 특성을 고려하여 '위생상 문제가 발생하지 않도록' 적절한 방법으로 관리하여야 합니다.

참고로, '해동'과 관련해서「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 3. 7)에 '냉동된 원료의 해동은 별도의 청결한 해동공간에서 위생적으로 실시하여야 한다.'라고 정하고 있으며, 「축산물의 가공기준 및 성분규격」(식약처 고시) 제2. 4. 가. '(4) 냉동된 원료의 해동은 위생적으로 실시하여야 한다.', (13) 중 '(나) 원료육의 정형이나 냉동 원료육의 해동은 고기의 중심부 온도가 10°C 를 넘지 않도록 하여야 한다.'라고 규정하고 있습니다.

Q:

실온보관제품을 냉장온도에서 보관 가능한가요?

「식품의 기준 및 규격」 제1. 1. 5)에는 '표준온도는 20°C , 상온은 $15\sim 25^{\circ}\text{C}$, 실온은 $1\sim 35^{\circ}\text{C}$, 미온은 $30\sim 40^{\circ}\text{C}$ 로 한다.', 제1. 2. 23)에는 '냉동·냉장식품의 보존온도는이 공전에서 따로 정하여진 것을 제외하고는 냉동은 -18°C 이하, 냉장은 $0\sim 10^{\circ}\text{C}$ 를 말한다.'라고 규정하고 있으므로 실온 보관 제품을 냉장으로 보관하는 것은 가능합니다.

Q:

식품공전에 따르면 과일농축액 등을 선박을 이용하여 수입·저장·보관·운송 등을 하고자할 때에는 저장탱크(-5°C 이하) 등의 온도를 준수하여야 함을 규정하고 있습니다. 농축하지 않은 과일 착즙액을 냉장보관 조건으로 선박을 이용하여 수입·운송하고자 할 때에도 동 규정 적용 대상에 해당하나요?

A:

「식품의 기준 및 규격」 제2. 6. 18) ‘과일농축액 등을 선박을 이용하여 수입·저장·보관·운송 등을 하고자할 때에는 저장탱크(-5℃ 이하), 자사 보관탱크(0℃ 이하), 운송용 탱크로리(0℃ 이하)의 온도를 준수하고 이송라인 세척 등을 반드시 실시하여야 한다.’고 규정하고 있습니다.

다만, ‘농축하지 않은 과일 착즙액’은 위의 규정의 적용 대상이 아니며, 냉장제품은 냉장(0~10℃)에서 보존 및 유통하여야 합니다.

Q:

공장 내 냉장창고가 부족하여 외부 창고를 임대하여 냉장보관 후 출고를 하고자 합니다. 이 경우, 박스 포장 후 냉장창고로 이동하는 과정(상온차량)이 보관조건에 위반되나요?

A:

「식품의 기준 및 규격」 제2.6.11)에 따르면 ‘냉동 또는 냉장제품의 운반은 적절한 온도를 유지할 수 있는 냉동 또는 냉장차량이거나 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 한다.’라고 규정하고 있습니다.

FAQ 모음 - 검사 관련

Q:

복합조미식품이 살균제품일 경우 대장균과 대장균군중 어떤 항목을 검사하여야 하나요?

A:

「식품의 기준 및 규격」 제4. 12-2 소스류 5) 규격 (3) 에 ‘대장균: $n=5$, $c=2$, $m=0$, $M=10$ (비살균제품에 한하며, 복합조미식품은 $n=5$, $c=2$, $m=0$, $M=10$ 으로 한다.)’ 규격은 비살균 소스류 제품 및 비살균 복합조미식품에 한하여 적용되는 규정이며, 복합조미식품이 살균제품이라면 대장균군($n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$)이 적용됩니다.

Q:

과채가공품은 살균 여부와 관련 없이 대장균 검사 대상에 해당하나요?

A:

「식품의 기준 및 규격」 제4 15. 15-7 기타 농산가공품류 5) 규격 (8) 대장균: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (비살균제품 중 더 이상 가공, 가열 조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 제품 및 과·채가공품에 한한다)로 규정하고 있습니다.

위 검사 항목은 비살균 과·채가공품과 더 이상 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 비살균제품에 한하여 적용하는 규정으로 비살균 과채가공품에 한하여 규격이 적용됩니다.

Q:

식품 제조시 발효공정으로 자연 발생한 보존료에 대한 정보는 어디에서 볼 수 있나요?

A:

식품첨가물 천연유래 인정사례 관련 정보는 식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr) > 식품·안전정보 > 식품첨가물정보 > 식품첨가물 천연유래정보’ 에서 확인할 수 있습니다.

Q:

자가품질검사 주기가 2개월인 제품으로 품목제조보고는 1월 10일에 하고 첫 생산은 2월 1일에 한 경우 자가품질검사주기 적용일과 다음 검사는 언제 받아야 하나요?

A:

「식품위생법」제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자(즉석판매제조·가공업 포함)는 제조하는 식품등이 기준 및 규격에 적합한지 검사해야 하며, 식약처장이 정한 식품유형별 검사항목을 검사하도록 규정하고 있습니다.

「식품위생법 시행규칙」[별표 12] 3.에 따른 자가품질검사 주기의 적용시점은 '제품제조일'을 기준으로 산정하고 있으므로, 최초로 제조·가공한 제품(2월1일)에 대해 자가품질검사를 실시하고 검사주기도 2월 1일부터 적용합니다.

즉 자가품질검사 주기의 적용시점은 '제품제조일' 이므로 2월1일 제조한 식품을 검사하고 이를 기준으로 검사주기를 산정하는 경우 해당 날짜로부터 2개월이 되는 3월31일까지 제조하는 식품에 대하여 자가품질검사를 1회이상 실시한 것에 해당되며, 4월1일 이후 처음 제조하는 식품(4월1일 포함)에 대하여 다시 검사를 실시하여야 합니다.

Q:

제품 제조시 보존료를 사용하지 않은 경우 자가품질검사시 보존료 항목을 생략할 수 있나요?

A:

「식품위생법」제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 제조·가공하는 식품등이 기준 및 규격에 적합한지 여부를 검사하여야 하고, 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」에 따른 항목을 검사하도록 규정하고 있습니다.

「식품위생법 시행규칙」[별표 12]에 따른 자가품질검사는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목을 검사하며, 식품제조·가공 과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 않은 경우에는 그 항목의 검사를 생략할 수 있으나, 영업자가 제조·가공하는 제품은 「식품의 기준 및 규격」에 따른 식품일반에 대한 공통기준 및 규격, 개별 기준규격에도 적합하여야 합니다.

Q:

식품제조·가공업체에서 용기·포장류 제조업체에서 제조한 포장지를 납품받아 사용하는 경우 해당 업체로부터 포장지에 대한 자가품질검사 성적서를 받아서 보관하여야 하나요?

A:

「식품위생법」에서는 식품제조·가공업체에서 납품 받는 포장지에 대한 자가품질검사 성적서를 보관·관리하도록 규정하고 있지 않습니다.

다만 기구 및 용기·포장의 기준 및 규격에 적합한 포장지를 식품 포장재로 사용하여야 합니다.

Q:

자가품질검사 항목이 동일한 5품목의 절임류 제품 중 한 품목만 자가품질검사를 하는 경우, 만약 자가품질검사를 받지 않아 행정처분으로 품목제조정지처분 시 ‘품목’의 범위는 어떻게 되나요?

A:

「식품위생법」제31조에 따르면 식품등을 제조·가공하는 영업자는 제조·가공하는 품목별로 자가품질검사의 의무가 존재하고, 「식품위생법 시행규칙」 제31조제1항 [별표 12]에 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 하나, 식품공전에서 동일한 검사항목을 적용받은 품목을 제조·가공하는 경우에는 식품 유형별로 이를 실시할 수 있도록 규정하고 있습니다.

따라서 식품제조·가공업소에서 절임류에 대해 자가품질검사를 실시하지 않은 경우 절임류 모든 품목에 대한 자가품질검사를 실시하지 아니한 경우에 해당되어 절임류의 품목별로 품목제조정지 1개월의 행정처분 대상에 해당합니다.

Q:

타 사에서 만든 보존료가 첨가된 복합원재료를 원료로 사용한 경우 자가품질검사시 보존료를 제외하고 검사할 수 있나요?

A:

「축산물 위생관리법 시행규칙」제14조(영업자의 검사)제1항 및 [별표5]에 따라, 축산물가공업 및 식육즉석판매가공업 영업자는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 검사항목을 검사하도록 하고, 「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표 5]에 따라 축산물가공업 및 식육즉석판매가공업 영업자는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 검사항목을 검사하여야 하나 축산물의 가공과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목을 생략할 수 있도록 하고 있습니다.

따라서 양념육 제조과정에 보존료를 사용하지 않았다면 자가품질검사 항목에서 보존료 항목에 대한 검사를 생략할 수 있습니다. 다만 유통 중인 제품의 검사에서 보존료가 검출될 경우, 원료로부터의 이행여부를 확인하고 있습니다.

Q:

양념육류의 자가품질검사항목은 아질산이온, 타르색소, 보존료이나 식품첨가물을 사용하지 않은 경우 검사를 생략할 수 있나요?

A:

「축산물 위생관리법 시행규칙」 제14조(영업자의 검사) 제1항 및 [별표 5] 에 따라, 축산물가공업 및 식육즉석판매가공업 영업자는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 검사항목을 검사하여야 합니다. 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 5] 의 1. 검사기준가. (4) 에 따라 축산물가공업 및 식육즉석판매가공업 영업자는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 검사항목을 검사하여야 하며, 축산물의 가공과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목을 생략할 수 있습니다.

또한 자가품질검사에서 일부 항목에 대하여 검사를 생략하였더라도 수거검사 등 최종제품의 검사에서는 기준에 적합하여야합니다.

Q:

건강기능식품제조에 사용되는 기능성 원료를 LOT별로 자가품질검사해야 하나요?

A:

「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 [별표 7] 자가품질검사기준 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.

위 자가품질검사기준에서 ‘기능성 원료 또는 성분’ 이라 함은 소비자에게 판매 되는 최종 제품이 아니라 건강기능식품을 제조하는데 사용되는 원료성 제품(고시형 원료 및 개별인정형 원료 모두 해당)을 말하며, 제조단위(롯트)별 1회 이상 기준·규격 항목을 검사하여야 합니다.

원료성 제품을 제외한 소비자에게 판매되는 건강기능식품 최종제품은 1월마다 1회 이상 공통 및 개별 기준·규격 항목을 검사하여야 하므로 최종제품 내에 포함된 기능성 성분의 함량도 1월마다 1회 이상 하여야 합니다.

Q:

건강기능식품 기능성 원료에 대하여 납과 카드뮴 규격 신설되었는데 완제품도 검사하여야 하나요?

A:

「건강기능식품의 기준 및 규격」 제2. 공통 기준 및 규격, 3. 건강기능식품의 기준 및 규격 적용 5) 제3. 개별 기준 및 규격에서 정하고 있지 않은 기능성 원료의 중 금속 규격은 납은 1.0 mg/kg 이하, 카드뮴은 0.3 mg/kg 이하의 규격적용은 기능성 원료 제품에 한하여 적용합니다.

Q:

미생물의 규격이 n=5인 경우 시험시 하나의 제품에서 5번 채취를 하는지 아니면 5개의 제품을 채취해야 하나요?

A:

통계적 개념의 미생물 시험방법(2군법과 3군법)은 시료의 대표성과 검사의 신뢰성을 확보하기 위한 국제적인 시험방법으로 동일 로트에서 규격에 명시된 n 수의 검체를 수거하여 검사하여야 합니다.

따라서, 포장단위별 5개 시료에서 검체를 각각 채취하여 해당 미생물 검사를 하여야 합니다.

Q:

미생물 규격을 삼군법으로 적용시 시험성적서에서 그 결과를 어떻게 기재 하나요? (예: n=5, c=1, m=0, M=10 시험결과 표기방법)

A:

「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 따른 미생물 규격이 'n=5, c=1, m=0, M=10' 등의 삼군법인 경우의 결과 표기방법에 대하여 별도로 정하고 있지 않으나, 미생물의 합리적 위해관리를 위한 통계적 판단개념 도입 취지에 부합되도록 5개의 검체 결과를 구체적

으로 제시하고 판정하는 것이 타당할 것으로 판단됩니다.

*예시1)

결과: n(1)=0 cfu/g, n(2)=0 cfu/g, n(3)=0 cfu/g, n(4)=0 cfu/g, n(5)=0 cfu/g→ 판정: 적합

*예시2)

결과: n(1)=2 cfu/g, n(2)=8 cfu/g, n(3)=0 cfu/g, n(4)=0 cfu/g, n(5)= 0 cfu/g→ 판정: 부적합

Q:

용기·포장지의 자가품질검사를 하지 않은 경우 어떤 행정처분을 받나요?

A:

「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등*을 제조·가공하는 영업자는 자신이 제조·가공하는 식품등이 제7조 또는 제9조에 따른 기준과 규격에 맞는지 검사하여야 하며, 같은 법 시행규칙 [별표 12] 자가품질검사기준 6.라.에 따라 기구 또는 용기·포장은 동일재질별로 6개월마다 1회 이상 재질별 성분과 규격을 검사하여야 합니다.

* 식품등: 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장.

따라서, 식품위생법에서 정하는 용기·포장류 제조업자일 경우 자신이 제조하는 용기에 대하여 자가품질검사를 실시하여야 하고 이를 실시하지 않은 경우 품목제조정지 등의 행정처분 대상에 해당할 수 있습니다.

* 검사항목의 전부에 대하여 실시하지 아니한 경우: 품목제조정지 1개월(1차 위반)

검사항목의 50퍼센트 이상에 대하여 실시하지 아니한 경우: 품목제조정지 15일(1차 위반)

검사항목의 50퍼센트 미만에 대하여 실시하지 아니한 경우: 시정명령(1차 위반)

Q:

조제우유(액상제품)의 자가품질검사 항목으로 바실러스 세레우스를 검사해야 하나요?

A:

「축산물 위생관리법」제12조(축산물의 검사)제3항에서는 축산물가공업의 영업자는 총리령이 정하는 바에 따라 그가 가공한 축산물이 가공기준 및 성분규격에 적합한지 여부를 검사하도록 되어 있습니다.

「축산물의 가공기준 및 성분규격」(식약처 고시)에 조제우유에 대해 바실러스 세레우스는 $n=5$, $c=0$, $m=100$ (액상제품은 제외한다)으로 규정하고 있습니다.

따라서, 조제우유(액상제품)는 바실러스 세레우스 항목에 대한 검사를 생략할 수 있습니다.

Q:

수거검사에서 부적합 된 축산물을 식약처 홈페이지에 공개하는 것은 어떤 규정에 근거하나요?

A:

축산물가공품에 대한 검사결과 「축산물 위생관리법」제4조제6항에 따라 축산물의 기준 및 규격을 위반하여 부적합한 것으로 판명된 경우는 같은 법 제37조(공표) 규정에 따라, 해당 축산물 및 영업자에 대한 정보를 인터넷 누리집(홈페이지) 등에 공표할 수 있습니다.

Q:

제조업체에서 자체적으로 농산물에 대한 미생물 실험을 하고자 합니다. 이 때, 규격 및 검사주기에 대해 정해진 바가 있나요?

A:

「식품의 기준 및 규격」에서는 ‘농산물’에 미생물 규격을 설정하여 관리하고 있지 않습니다.

다만, 제조업체에서 자체적인 품질관리를 위해 별도의 지침(규격, 주기 등)을 설정하여 관리하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

Q:

방사선조사처리란 무엇인가요? 반드시 조사처리를 하여야 하나요?

「식품의 기준 및 규격」 제2.5.6)식품조사처리기준 (5)에서 '식품조사처리는 승인된 원료나 품목 등에 한하여 위생적으로 취급·보관된 경우에만 실시할 수 있으며, 발아억제, 살균, 살충 또는 속도조절 이외의 목적으로는 식품조사처리 기술을 사용 하여서는 아니된다.' 라고 규정하고 있고, 같은 고시 제2.5.6) (6)에서는 허용대상 식품 및 식품별 흡수선량을 각각 규정하고 있습니다.

이는 허용대상 식품에 대해서는 조사처리를 할 수 있으나 조사목적 및 흡수선량 기준에 적합하여야 함을 의미하며, 조사처리 여부는 제조가공업소 등의 선택사항에 해당합니다.

Q:

밀가루의 곰팡이독소 기준의 경우 총 아플라톡신만이 대상식품으로 확인되고 있습니다. 오크라톡신 A 항목 등의 대상식품에 '곡류 및 그것을 단순 처리한 것(분쇄, 절단 등)'의 기준 적용 대상에서는 제외가 되나요?

A:

밀가루는「식품의 기준 및 규격」제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격, 5. 식품일반의 기준 및 규격, 8) 곰팡이독소 기준 중 총아플라톡신의 '밀가루'뿐만 아니라 오크라톡신A, 데옥시니발레놀, 제랄레논 중 '곡류 및 그것을 단순 처리한 것'의 기준 및 규격에도 적합하여야 합니다.

Q:

미생물 규격이 $n=5$, $c=0$, $m=100$ 인 경우 어떻게 해석하나요?

A:

「식품의 기준 및 규격」 제 1. 2. 38)에 미생물 규격에서 사용하는 용어(n , c , m , M)를 아래와 같이 명시하고 있습니다.

- 1) n : 검사하기 위한 시료의 수
- 2) c : 최대허용시료수, 허용기준치(m)를 초과하고 최대허용한계치(M) 이하인 시료의 수로서 결과가 m 을 초과하고 M 이하인 시료의 수가 c 이하일 경우에는 적합으로 판정
- 3) m : 미생물 허용기준치로서 결과가 모두 m 이하인 경우 적합으로 판정
- 4) M : 미생물 최대허용한계치로서 결과가 하나라도 M 을 초과하는 경우는 부적합으로 판정

※ m , M 에 특별한 언급이 없는 한 1 g 또는 1 mL 당의 집락수(CFU)

따라서, 미생물 규격이 $n=5$, $c=0$, $m=100$ 인 경우는 미생물 허용기준치(m)만 설정된 것으로 5개의 시료를 검사한 결과가 모두 100이하이면 적합으로 판정되고, 5개의 시료중 하나라도 100을 초과할 경우 부적합으로 판정이 됩니다.

Q:

세균수 항목을 자가품질검사기관에 의뢰할 때 벌크 제품을 소분해서 의뢰할 수 있나요?

A:

「식품위생법」제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 제조·가공하는 식품등이 기준 및 규격에 적합한지 여부를 검사하여야 하며, 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」에 따른 항목을 검사하도록 규정하고 있으며, 검사항목에 대한 기준 및 규격은 「식품의 기준 및 규격」을 준수하여야 합니다.

또한 같은 법 제31조제2항에 따라 해당 영업을 하는 자가 검사를 직접 행하는 것이 부적합한 경우 자가품질위탁검사기관에 위탁하여 검사하게 할 수 있으며, 자가품질검사에 관한 기록은 2년간 보관하여야 합니다.

위의 규정에 따라 자가품질검사를 실시하는 경우, 검체는 「식품의 기준 및 규격」 제8.검체의 채취 및 취급방법에 따라, 검사목적, 검사항목 등을 참작하여 검사 대상 전체를 대표할 수 있는 최소한도의 양을 수거하여야 하며, 미생물학적 검사를 위한 검체를 채취·운송·보관하는 때에는 채취 당시의 상태를 유지할 수 있도록 밀폐되는 용기·포장 등을 사용하여야 하며, 미생물에 오염되지 않도록 단위포장상태 그대로 수거하여야 합니다.

Q:

제조업체에서 자가품질검사가 아닌 자체 품질관리를 위하여 미생물 실험시 3군법이 아닌 기존의 방법으로 실험을 해도 되나요?

A:

「식품의 기준 및 규격」제1. 1. 27)에 ‘이 공전에서 정하여진 기준 및 규격에 대한 적·부판정은 이 공전에서 규정한 시험방법으로 실시하여 판정하는 것을 원칙으로 한다.’로 명시되어 있으며, 제조업체에서 적·부판정이 아닌 제조업체의 자체적인 품질관리를 위해서라면 별도의 규격 및 시험방법으로 관리하는 것은 가능합니다.

Q:

빵류(가열하지 않고 섭취하는 냉동식품) 제조 시 효모를 사용하여 발효(35°C, 30~40분)시킨 후 구운 제품인 경우 세균수 규격 적용 대상에서 제외되나요?

A:

빵류(가열하지 않고 섭취하는 냉동식품)제품은 「식품의 기준 및 규격」제3. 3. 2)(1)호에 따라 $n=5$, $c=2$, $m=100,000$, $M=500,000$ 의 세균수 규격이 적용되나, 발효제품, 발효제품 첨가 또는 유산균 첨가제품일 경우 세균수 규격 적용 제외 대상입니다.

따라서 제품(빵류) 제조 시 효모를 사용하여 발효(35°C, 30~40분)시킨 후 구운 제품이라면, 세균수 규격 적용 제외 대상에 해당합니다.

Q:

합성수지제 뚜껑(PP, PE)의 자가품질검사는 색상(백색, 적색, 청색) 별로 하여야 하나요?

A:

「식품위생법」제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품 등을 제조·가공하는 영업자는 제조·가공하는 식품등이 기준 및 규격에 적합한지 여부를 검사하여야 하며, 「식품위생법 시행규칙」[별표12] 자가품질 검사기준에 따라 기구 또는 용기·포장은 동일 재질별로 6개월 마다 1회 이상 재질별 성분에 관한 규격 검사를 실시하도록 하고 있습니다.

또한, 기구 및 용기·포장의 경우 동일한 재질의 제품으로 크기나 형태가 다른 경우에는 재질별로 자가품질검사를 실시할 수 있습니다.

따라서, 기구 또는 용기·포장에 대한 자가품질검사는 기구 또는 용기·포장의 색상별로 실시하는 것이 아니라, 재질별 성분에 관한 규격을 검사하여야 합니다.

FAQ 모음 - 표시 관련(공통)

Q:

제품명 일부를 한자, 외국어로 표시 할 수 있나요?

A:

식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등을 하여서는 아니 됩니다.

「식품등의 표시기준」 II. 공통표시기준 1. 표시방법 나. 에 따라 표시는 한글로 하여야 하나 소비자의 이해를 돕기 위하여 한자나 외국어는 혼용하거나 병기하여 표시할 수 있으며, 이 경우 한자나 외국어는 한글표시 활자와 같거나 작은 크기의 활자로 표시하여야 합니다. 다만, 수입되는 식품등과 「상표법」에 의하여 등록된 상표 및 주류의 제품명은 한자나 외국어를 한글표시활자보다 크게 표시할 수 있습니다.

따라서 표시는 한글로 표시하여야 하나 위 규정에 따라 제품명의 일부를 소비자의 이해를 돕기 위하여 한자를 혼용하거나 병기 표시할 수 있으며, 이때 한글표시 활자와 같거나 작은 크기의 활자로 표시 하여야 합니다.

Q:

제품명 일부로 미세먼지(공기), 황사 표시가 가능한가요?

A:

식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고, 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등을 하여서는 아니 됩니다.

제품명은 「식품등의 표시기준」 『별지1』 세부표시기준 1.가. 규정에 따라 소비자를 오도·혼동시키는 표현, 시행규칙 제8조의 규정에 따른 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현 등을 사용하지 아니하도록 규정하고 있습니다.

따라서 식품의 제품명으로 '미세먼지(공기)'나 '황사'를 표시하는 경우 호흡기에 효과적이거나 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있는 것으로 보일 수 있으며, 의약품 또는 건강기능식품으로 소비자를 오인·혼동시킬 우려가 있어 적절하지 않습니다.

Q:

제품명 일부로 '더 커진'을 표시할 수 있나요?

A:

식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.

「식품등의 표시기준」에 따르면 식품의 제품명은 소비자를 오도·혼동시키는 표현, 다른 유형의 식품과 오인·혼동할 수 있는 표현 (이 경우 「건강기능식품에 관한법률」, 「축산물 위생관리법」 등 다른 법률에서 정한 유형도 포함), 식품위생법 시행규칙 제8조의 규정에 따른 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현은 금지하고 있습니다.

따라서 제품의 크기 등을 강조하는 표시에 관하여 「식품등의 표시기준」에서는 규정하고 있지 않으나, 소비자가 오인·혼동 할 수 있는 강조표시를 하는 것은 적절하지 않습니다. 다만 제품의 크기가 기존제품과 대비하여 커졌다는 의미로써 '더 커진' 표시를 하고자 하는 경우에는 기존제품과 대비하여 얼마나 증가한 것인지 함께 표시하여 소비자로 하여금 증가한 범위를 명확하게 인식할 수 있는 경우에 한하여 사실에 근거하여 제조사 책임 하에 사용가능할 것으로 판단됩니다.

Q:

동일한 제품을 두 곳의 제조업체에서 제조할 경우 제품 포장지에 두 곳의 제조업소를 다 표시하여 사용할 수 있나요?,

A:

식품제조·가공업소의 업소명 및 소재지는 해당 제품을 제조·가공한 업소의 업소명 및 소재지를 표시하여야 하나, 다른 표시사항이 동일하고, 2개 이상의 제조업소명 및 소재지를 복수로 표시(F1, F2 등)하고, 해당제품이 F1 또는 F2 중 어디에 해당하는지를 유통기한 등으로 명확히 구분할 경우 복수의 업소명 및 소재지를 표시하는 것은 가능합니다.

Q:

2018년 1월 1일 09:00시에 제조한 제품의 유통기한이 1년인 경우 유통기한 표시는 2019년 1월 1일 08:59분까지로 표시해야 하나요?

A:

유통기한은 ‘○○년 ○○월 ○○일까지’, ‘○○.○○.○○ 까지’, ‘○○○○년 ○○월 ○○일까지’, ‘○○○○.○○.○○ 까지’ 또는 ‘유통기한: ○○○○년 ○○월 ○○일’로 표시하여야 하며, 제조일을 사용하여 유통기한을 표시하는 경우에는 ‘제조일로부터 ○○ 일까지’, ‘제조일로부터 ○○월까지’ 또는 ‘제조일로부터 ○○년까지’, ‘유통기한: 제조일로부터 ○○ 일’로 표시할 수 있습니다.

또한 제품의 제조·가공과 포장과정이 자동화 설비로 일괄 처리되어 제조시간까지 자동 표시할 수 있는 경우에는 ‘○○월 ○○일 ○○시까지’ 또는 ‘○○.○○. ○○ 00:00 까지’로 표시할 수 있습니다.

따라서 2018년 1월 1일에 제조한 제품의 유통기한이 ‘제조일로부터 1년까지’인 경우 유통기한은 2018년 12월 31일이며, 제조일시가 2018년 1월 1일 09:00인 경우 유통기한은 2019년 1월 1일 08:59로 판단됩니다.

Q:

발효식초 원재료로 사과농축액, 포도당, 주정을 이용하여 제조하나, 제조공정상 주정은 최종제품에 남아있지 않을 경우 표시하지 않아도 되나요?

A:

「식품등의 표시기준」에 따르면 발효식초는 과실·곡물술덧, 과실주, 과실착즙액, 곡물주, 곡물당화액, 주정 또는 주류 등의 원재료명 및 함량을 표시하여야 하고, 해당 원재료 명칭을 제품명에 사용할 수 있습니다

따라서 식품의 유형이 발효식초인 경우에는 위 규정에 따른 원재료를 사용한 경우 그 원재료명 및 함량을 표시하여야 하므로 사과농축액, 포도당, 주정의 함량을 표시하여야 합니다.

Q:

식품등의 표시기준에 따른 식품첨가물 명칭과 식품첨가물공전상의 명칭이 서로 다른 경우 어느 기준으로 표시하여야 하나요?

A:

「식품등의 표시기준」J. 5. 기준의 적용에 ‘이 고시와 관련된 내용으로」식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」 및 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」의 변경이 있는 경우에는 변경된 사항을 우선 적용할 수 있다.’고 규정되어 있습니다.

* 식약처 고시 제2016-32호 (2016.4.29.) L-글루탐산나트륨 등 46품목의 품목명개정 (시행일 2018.1.1.)

따라서 제품에 원재료로 사용한 식품첨가물 명칭을 표시하고자 하는 경우라면 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 따라 변경이 있는 경우에는 변경된 사항을 우선 적용하여 표시할 수 있습니다.

Q:

탄산수소나트륨과 탄산칼륨을 원재료로 사용한 경우 용도를 표시할 경우 산도조절제로 명칭이 동일한데 어떻게 표시하나요?

A:

「식품등의 표시기준」『별지 1』1. 바. 2). 다). 에 따라 「표 6」에 해당하는 식품첨가물의 경우에는 「식품첨가물 기준 및 규격」에서 고시한 명칭이나 같은 표에서 규정한 간략명 또는 주용도(중복된 사용 목적을 가질 경우에는 주요 목적을 주용도로 한다.)로 표시하여야 한다. 다만, 「표 6」에서 규정한 주용도가 아닌 다른 용도로 사용한 경우에는 고시한 식품첨가물의 명칭 또는 간략명으로 표시하여야 한다.’라고 규정하고 있습니다.

따라서, 「표 6」에 해당하는 첨가물로 식품첨가물의 용도로 표시하고자 하는 경우 ‘산도조절제 1, 산도조절제 2’, ‘산도조절제 2종’ 또는 ‘산도조절제 1, 2’로 표시할 수 있습니다.

Q:

품목제조보고시 복합원재료의 원재료가 7가지 사용되었으나 5가지만 기재한 경우 제품에 표시할 때는 7가지 다 표시할 수 있나요?

A:

「식품등의 표시기준」I. 3. 더. 에 따르면 복합원재료라 함은 2종류의 원재료 또는 성분으로 제조·가공하여 다른 식품의 원료로 사용되는 것으로서 행정관청에 품목제조보고되거나 수입신고된 식품을 말합니다.

「식품등의 표시기준」『별지 1』1. 바. 원재료명 표시규정에 따라 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료의 명칭 또는 해당 식품의 유형(제품명으로 그 복합원재료의 종류, 유형등을 알 수 없는 경우에 한한다)을 표시하고 괄호로 물을 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명을 표시하여야 하며, 복합원재료가 당해 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 5%미만에 해당하는 경우에는 식품유형만을 표시할 수 있습니다.

따라서 복합원재료내 5가지의 원재료명을 품목제조보고하였으나, 표시시항에는 복합원재료의 명칭을 표시하고 괄호로 물을 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 7가지의 원재료명을 표시하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

Q:

농산물의 중량을 표시할 때 개수로 표시할 수 있나요?

A:

「식품등의 표시기준」II. 1. 가.에 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별용기·포장에 III. 개별표시사항 및 표시기준에 따른 표시사항을 표시하여야 하며, 같은 고시 III. 개별표시사항 및 표시기준 1. 식품 나. 식품별 표시사항 및 표시기준 31) 자연상태 식품에 따라 농산물, 임산물, 축산물, 수산물을 포장한 경우(진공포장이 아닌 비닐랩 등으로 포장하여 관능으로 내용물을 확인할 수 있도록 투명 포장한 것은 제외) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목), 업소명(생산자 또는 생산자단체명, 수입식품의 경우 수입판매원), 제조연월일(포장일 또는 생산연도), 내용량, 보관방법 (해당 경우에 한함), 주의사항(해당 경우에 한함) 등을 표시하여야 합니다.

내용량 표시방법은「별지 1」 표시사항별 세부표시기준 마. 내용량 규정에 내용물의 성상에 따라 중량·용량 또는 개수로 표시하되 개수로 표시할 때에는 중량 또는 용량을 괄호 속에 표시하도록 하고 있으므로, 농산물의 중량을 개수로 표시하고자 하는 경우 중량 또는 용량을 괄호 속에 표시하여야 합니다.

Q:

원재료로 바지락, 굴, 전복, 개량조개를 사용한 경우 알레르기 함유 표시는 어떻게 하나요?

A:

「식품등의 표시기준」 II.2.가에 따라 알레르기 유발물질은 함유된 양과 관계없이 원재료명을 표시하여야 합니다. 「식품의 기준 및 규격」의 식품원재료 분류에 따르면, ‘패류(조개류)’는 굴, 홍합, 꼬막, 재첩, 소라, 고둥, 대합, 전복, 바지락 등의 품목을 포함하고 있습니다.

따라서 원재료로 바지락, 굴, 전복, 개량조개를 사용한 경우 1) 조개류(굴, 전복) 함유 2) 조개류(바지락, 개량조개, 굴, 전복) 함유 3) 조개류 함유로 표시할 수 있습니다.

Q:

제조공정중 굴, 전복, 홍합, 바지락을 사용하는 제품과 같은 제조시설에서 제조한 경우 주의문구를 표시할때 ‘조개류(굴, 전복, 홍합, 바지락)’과 ‘조개류’ 중 어떻게 표시해야 하나요?

A:

「식품등의 표시기준」에 따라 알레르기 유발물질을 사용하는 제품과 사용하지 않은 제품을 같은 제조 과정(작업자, 기구, 제조라인, 원재료보관 등 모든 제조과정)을 통하여 생산하여 불가피하게 혼입가능성 있는 경우 주의사항 문구를 표시하여야 하며, 다만 제품의 원재료로서 별도 표시란에 표시한 알레르기 유발물질은 표시하지 않도록 규정하고 있습니다.

(예시) ‘이 제품은 메밀을 사용한 제품과 같은 제조 시설에서 제조하고 있습니다.’ 등

따라서 혼입가능성이 있는 알레르기 유발물질 표시를 할 때 ‘조개류’, ‘조개류(굴, 전복, 홍합, 바지락, …)’ 두 가지 방법 모두 가능합니다.

Q:

유산균이 함유된 과자를 제조할 경우 함유된 유산균수를 표시하도록 되어있는데, 제조시 투입한 균수로 표시할 수 있나요?

A:

식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고, 질병의 예방 및치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.

「식품등의 표시기준」에서 원재료는 식품의 제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품내에 들어있는 것으로, 유산균 함유 과자제품에 함유된 유산균수 표시는 해당 제품 제조시 투입한 균수가 아닌 해당 완제품에 함유된 유산균의 수(생존한 균수)를 표시하여야 합니다.

Q:

과자 제품에 사용하지 않은 원재료의 사진이나 그림을 표시할 수 있나요?

A:

식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등을 하여서는 아니 되도록 규정하고 있습니다.

「식품등의 표시기준」Ⅱ. 1. 너에 따라 주표시면에 조리식품 사진이나 그림을 사용하는 경우 사용한 사진이나 그림 근처에 ‘조리에’, ‘이미지 사진’, ‘연출된 예’ 등의 표현을 10포인트 이상의 활자로 표시하도록 규정하고 있습니다. 따라서 사용하지 않은 원재료의 그림이나 사진을 표시하고자 하는 경우 제품에 ‘조리에’ 등의 문구를 표시하여야 합니다.

Q:

식품에 ‘보존료 무첨가’ 표시가 가능한가요?

A:

식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고 등을 해서는 아니됩니다.

「식품등의 표시기준」에 따르면 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 해당 식품에 사용하지

못하도록 한 보존료, 색소 등의 식품첨가물에 대하여 사용을 하지 않았다는 표시를하여서는 아니 됩니다.

해당 제품에 사용가능한 보존료, 색소 등을 사용하지 않고 제조·가공하였으며 보존료, 색소 등이 일체 검출되지 않은 경우 이를 입증하는 객관적 사실에 근거하여 제조사의 책임 하에 ‘보존료 무첨가’ 표시를 할 수 있습니다.

Q:

수입제품에 ‘PREMIUM’이 표시되어 있는데 표시 가능하나요?

A:

식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고 등을 해서는 아니 됩니다.

「식품등의 표시기준」에서는 ‘프리미엄(premium)’ 표시를 사용하기 위한 별도의 규정이 없으나, 제품의 품질이 우수하다는 의미 등으로 해당 용어를 표시한 경우 소비자가 기대하는 품질, 영양가, 원재료, 성분 등에 대해 제조사의 책임 하에 이를 객관적으로 입증할 수 있는 경우라면 표시하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

Q:

정보표시면에 [도2]의 표시사항 표시서식도안에 따라 순서대로 표시해야 하나요?

A:

「식품등의 표시기준」 II.1.다.에 따라 표시사항을 표시할 때는 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 눈에 띄게 주표시면 및 정보표시면으로 구분하여 바탕색의 색상과 대비되는 색상으로 다음에 따라 표시하여야 하며, 이 경우 [도2] ‘표시사항 표시서식도안’을 활용할 수 있습니다.

이 고시 II.1.다.2).에 따라 정보표시면에는 식품유형, 업소명 및 소재지, 유통기한(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.

따라서 정보표시면의 표시사항은 [도2] 표시사항 표시서식도안을 참고하여 해당 제품의

표시사항을 [도2]의 순서와 상관없이 표로 표시하거나 단락으로 표시할 수 있습니다.

Q:

‘슈퍼푸드’를 상표 등록한 경우 제품에 표시할 수 있나요?

A:

식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료 성분 및 용도에 관하여는「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고, 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.

현재 ‘슈퍼푸드’의 표현은 객관적이고 과학적인 근거가 불충분하여 해당 식품에 포함되는 범위가 명확하지 않으며, ‘슈퍼푸드’ 원재료를 사용하였더라도, 위 규정에 위배되는 내용으로 해당 용어를 제품의 주표시면이나 제품명으로 사용하는 것은 해당 식품이 특수용도 식품 및 건강기능식품으로 오인·혼동될 수 있으므로 제품에 사용하는 것은 적절하지 않습니다.

Q:

원통형 용기에 표시를 스티커로 할 경우 주표시면은 윗면에 정보표시면은 밑면에 표시할 수 있나요?

A:

「식품등의 표시기준」에 따라 ‘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 면을 말합니다.

따라서 용기형태가 [도 1]의 ‘컵라면’ 형태로써 스티커를 통하여 표시사항을 표시하는 경우에는 주표시면의 표시사항은 윗면에만 표시하는 것은 가능하나, 정보표시면의 표시사항은 바닥면에 표시하는 것 보다는 앞면 등에 표시하여 소비자에게 해당 제품의 표시사항을 쉽게 확인할 수 있도록 표시하는 것이 바람직할 것으로 판단됩니다.

Q:

기구 또는 용기·포장에 항균 표시가 가능한가요?

A:

식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는「식품위생법」제13조에 따라 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.

식품위생법에서 정하고 있는 기구 또는 용기·포장에 대한 ‘항균’이라는 표현에 대해서는 국가적으로 공인하고 있는 정의나 기준 및 규격 등이 설정되어 있지 않아 제품에 표시하는 것은 적절하지 않습니다.

Q:

정보표시면의 면적이 부족하여 10포인트 이상의 활자크기로 표시할 수 없는 경우 최소 활자크기는 어떻게 되나요?

A:

「식품등의 표시기준」에 따라 정보표시면의 면적([도 1]에 따른 정보표시면 중 주표시면에 준하는 최소 여백을 제외한 면적)이 부족하여 10포인트 이상의 활자 크기로 표시사항을 표시할 수 없는 경우에는 10포인트 이상을 따르지 아니할 수 있습니다. 이 경우 정보표시면에는 이 고시에서 정한 표시 (타법포함) 사항만을 표시하여야 합니다.

따라서 정보표시면이 부족한 경우 10포인트 이상의 활자로 표시하지 아니할 수 있으나 소비자가 알아볼 수 있도록 가능한 가장 큰 활자로 표시하셔야 합니다.

Q:

표시기준에 정보표시면 중 주표시면에 준하는 최소 여백을 제외한 면적은 어떤 의미인가요?

A:

「식품등의 표시기준」에 따라 정보표시면의 면적([도 1]에 따른 정보표시면 중 주표시면에 준하는 최소 여백을 제외한 면적)이 부족하여 10포인트 이상의 활자 크기로 표시사항

을 표시할 수 없는 경우에는 10포인트 이상을 따르지 아니할 수 있습니다. 이 경우 정보 표시면에는 이 고시에서 정한 표시 (타법포함) 사항만을 표시하여야 합니다.

위 규정에 따른 '주표시면에 준하는 최소 여백을 제외한 면적'이란 정보표시면의 면적이 주표시면의 면적과 같고, 제품을 봉합한 부분을 제외하여 제품표시가 실제적으로 가능한 것을 말합니다.

Q:

「식품등의 표시기준」 [도 1] 중 오렌지 주스의 주표시면의 경우 앞면, 윗면, 뒷면으로 명시하고 있는데, 이 중 한 면만 주표시면으로 보고 주표시면에 따른 표시를 할 수 있나요?

A:

「식품등의 표시기준」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 면을 말합니다.

주표시면에는 제품명, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 내용량 뒤에 괄호로 표시한다)을 표시하여야 합니다. 다만, 주표시면에 제품명과 내용량 및 내용량에 해당하는 열량 이외의 사항을 표시한 경우 정보표시면에는 그 표시사항을 생략할 수 있습니다.

제품이 [도 1]의 '오렌지주스' 와 유사한 포장인 경우에는 위의 규정에 따라 주표시면은 앞면, 윗면, 뒷면이므로 업체의 실정에 맞게 앞면 또는 윗면 또는 뒷면의 한 면에만 표시할 수 있습니다.

Q:

기존에 생산하던 자사제품에 비하여 나트륨 함량을 줄인 제품에 '기존 제품대비 나트륨 00%를 줄인 제품' 표시가 가능하나요?

A:

영양강조 표시로 '덜', '더', '감소 또는 라이트', '낮춘', '줄인', '강화', '첨가' 용어를 하고자 하는 경우 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1.아.5)나)에 따라 '동일한 식품유형 중 시장점유율이 높은 3개 이상의 유사 식품'을 대상으로 영양성분 함량 표준값을 산출하여야 하며, '나트륨'의 경우, 영양성분 함량의 차이가 다른 제품의 '표준 값'과 비교하여 최소

25% 이상의 차이가 있어야 하고, 해당 영양성분의 함량 차이의 절대 값이 나트륨 함량 강조표시 기준의 '저'의 기준 값(식품 100g당 120mg 미만) 보다 커야 합니다.

영양강조 표시시 '동일한 식품유형 중 시장점유율이 높은 3개 이상의 유사 식품'을 대상으로 영양성분 함량 표준 값을 산출하도록 규정한 것은 최대한 객관성을 확보하기 위한 규정으로, 이에 해당하지 않은 '기존 제품대비 나트륨 00%를 줄인 제품' 표시는 적절하지 않습니다.

Q:

영양성분 표시서식도안의 활자크기를 10포인트 이상으로 표시해야 하나요?

A:

「식품등의 표시기준」 Ⅱ.1.라.에 따라 '표시사항을 표시함에 있어 활자크기는 10포인트 이상으로 하여야 한다'라는 규정이 있으나, 정보표시면의 면적([도 1]에 따른 정보표시면 중 주표시면에 준하는 최소 여백을 제외한 면적)이 부족하여 10포인트 이상의 활자크기로 표시사항을 표시할 수 없는 경우에는 이 규정을 따르지 아니할 수 있으며, 이는 영양 표시도 포함하고 있습니다.

다만 [도 3] 영양성분 표시서식도안(텍스트형)내 열량, 영양성분의 명칭 및 함량, 1일 영양성분 기준치에 대한 비율 활자크기는 최소 10포인트 이상으로 표시하시기를 권장하며, 이 외 영양성분 표시서식도안내 활자크기는 최소 활자크기는 따로 규정하고 있지 아니하나, 소비자가 표시사항을 인지할 수 있을 정도의 활자크기가 적절할 것으로 판단됩니다.

Q:

어린이들이 먹기 좋게 절단한 제품에 '00개월이상 어린이용' 이라는 문구를 표시할 수 있나요?

A:

식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료 성분 및 용도에 관하여는「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 되도록 규정하고 있습니다.

따라서 식품에 특수용도식품으로 오인·혼동하게 하는 표시(아기 및 아기 이미지, 섭취가능

월령 등)를 하여서는 아니 되므로 ‘OO개월이상 어린이용’ 표시는 표시할 수 없습니다.

Q:

식품에 ‘건강’이라는 문구를 표시할 수 있나요?

A:

식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료 성분 및 용도에 관하여는「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 되도록 규정하고 있습니다.

다만「식품위생법 시행규칙」제8조제2항제4호 관련 [별표3] 및 일반식품의 유용성 표시·광고 인정범위 지침서에서는 인체의 건전한 성장 및 발달과 건강한 활동을 유지하는데 도움을 준다는 표현, 건강유지·건강증진·체력유지·체질개선·식이요법·영양보급 등에 도움을 준다는 표현 등에 관해 과학적·객관적인 근거를 가지고 유용성 표시를 할 수 있도록 하고 있습니다.

따라서 식품에 ‘건강’ 을 표시하는 것은 위 규정에 적합한 경우에 한하여 표시 가능합니다.

Q:

농산물에 ‘fresh’ 사용이 가능한가요?

A:

식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는「식품위생법」제13조에 따라 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.

「식품등의 표시기준」에서는 ‘fresh’ 표시에 관하여 규정하고 있지 아니하나, 해당 제품이 신선하다는 의미로 ‘fresh’ 용어를 사용하고자 하는 경우에는 소비자가 기대하는 품질, 영양가, 원재료, 성분 등에 대해 책임하에 이를 객관적으로 입증할 수 있는 경우 표시할 수 있습니다.

Q:

달걀을 포장한 최소포장단위에도 사업장 명칭, 고유번호, 사육환경번호를 표시하여야 하나요?

A:

「축산물의 표시기준」 [별표 1] 2. 가.에 따르면 생산자 또는 식용란수집판매업의 영업자는 달걀의 껍데기에 「축산법」 제22조에 따라 관할 관청에서 발급한 가축사육업 허가·등록증에 기재된 고유번호(이하 ‘고유번호’라 함)를 2018년 4월 25일부터 표시하여야 하며, 사육환경번호는 2018년 8월 23일부터 표시하여야 합니다.

또한 식용란수집판매업의 영업자가 달걀을 포장하는 때에는 최소포장단위에 사업장 명칭 *을 2020년 1월 1일부터 표시하여야 하며, 달걀을 포장한 최소포장단위에 고유번호 및 사육환경번호를 표시하도록 규정하고 있지 않습니다.

*축산법 제22조에 따라 관할 관청에 가축사육업으로 허가·등록한 명칭

Q:

햄류와 소시지의 경우 식육함량을 표시할 때 정제수를 제외하고 표시할 수 있나요?

A:

「축산물의 표시기준」에서 ‘원재료’는 축산물의 처리·제조·가공에 사용되는 물질(식품첨가물을 포함한다)로서 최종 제품내에 들어 있는 것으로 정의하고 있으며, 축산물가공품의 처리·제조·가공 시 사용한 모든 원재료명(최종 제품에 남지 않는정제수는 제외한다) 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다.

또한 이 고시에 따라 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 해당 서식에 기재하는 원재료 또는 성분의 배합비율을 그대로 표시하여야 합니다. 다만, 식품유형 중 햄류(캔햄류 제외), 소시지류(비가열소시지류 제외), 베이컨류, 건조저장육류, 양념육 중 수육과 편육, 갈비가공품은 물을 제외한 배합비율에 따라 표시할 수 있습니다.

따라서 햄류(캔햄류 제외) 및 소시지류(비가열소시지류 제외)의 식육의 함량은 물을 제외한 배합비율에 따라 표시할 수 있으며 원재료명에 정제수를 제외하고 표시할 수 있습니다.

다.

Q:

건강기능식품의 제품명 일부로 멀티 또는 종합을 표시하고자 할 때 기준은 어떻게 되나요?

A:

건강기능식품의 제품명은「건강기능식품에 관한 법률」제18조에 따른 허위·과대·비방의 표시·광고에 해당하는 표현이나 다른 건강기능식품과 오인·혼동할 수 있는 표현을 포함하여 사용하여서는 아니 됩니다.

「건강기능식품의 표시기준」은 ‘멀티’, ‘종합’에 대하여 별도로 규정하고 있지 아니하나, 소비자 오인·혼동을 방지하기 위하여 제품의 주원료가「건강기능식품의 기준 및 규격」의 기준·규격에 적합하게 2종 이상의 비타민 또는 무기질을 사용하여 제조·가공한 제품인 경우 ‘멀티’, 5종 이상의 비타민 또는 무기질을 사용하여 제조·가공한 제품인 경우 ‘종합’ 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용할 수 있습니다.

Q:

건강기능식품에 사용된 부원료를 주표시면이 아닌 정보표시면 또는 설명서에 표시 할 수 있나요?

A:

건강기능식품의 표시는「건강기능식품에 관한 법률」제18조에 따른 허위·과대·비방의 표시·광고에 해당하는 표현이나 다른 건강기능식품과 오인·혼동할 수 있는 표현을 포함해서는 아니 됩니다.

따라서 해당 제품에 기능성을 나타내는 주원료가 아닌 ‘부원료’ 명칭을 사용하는 경우 해당 부원료가 기능성이 있는 것으로 오인·혼동될 수 있으므로, ‘원료명 및 함량’란에 기재하는 것이 아니라 별도로 부원료 명칭, 함량 등을 주표시면, 정보표시면, 제품설명서에 표시하는 것은 적절하지 않습니다.

Q:

제품명으로 특수문자 ☆ 표기가 가능한가요?

A:

「식품등의 표시기준」(식약처 고시) Ⅱ.1.나.의 규정에 따라 표시는 한글로 하여야 하나 소비자의 이해를 돕기 위하여 한자나 외국어는 혼용하거나 병기하여 표시할 수 있으며, 이 경우 한자나 외국어는 한글표시 활자와 같거나 작은 크기의 활자로 표시하여야 합니다.

다만, 수입되는 식품등과「상표법」에 따라 등록된 상표 및 주류의 제품명은 한자나 외국어를 한글표시활자보다 크게 표시할 수 있습니다.「식품등의 표시기준」(식약처 고시)에서는 기호(☆) 표시에 대해 별도로 규정하고 있지 아니하므로, 제품명의 일부로 기호를 표시하는 것은 가능합니다.

Q:

음료류의 제품명 일부로 디톡스나 해독을 사용할 수 있나요?

A:

식품등의 명칭·제조방법·품질·영양 표시, 영양가·원재료·성분·용도에 관하여는「식품위생법」제13조에 따라 질병의 예방 및 치료에 효능 효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다. 또한, 제품명은 「식품등의 표시기준」(식약처 고시) 『별지1』1.가.1)의 규정을 준수하여야 합니다.

따라서, 해독작용을 의미하는 ‘디톡스’ 및 ‘해독’ 문구는 건강기능식품이나 의약품으로 오인·혼동할 우려가 있어 식품의 제품명으로 적절하지 않습니다.

Q:

제품명으로 ‘장인이 만든 OO’ 이라는 표시가 가능한가요?

A:

식품등의 명칭·제조방법, 품질·영양 표시, 영양가·원재료·성분·용도에 관하여는「식품위생법」제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.

「식품등의 표시기준」에 따르면 제품명으로 소비자를 오도·혼동시키는 표현, 다른 유형의 식품과 오인·혼동할 수 있는 표현(이 경우「건강기능식품에 관한 법률」,「축산물위생관리

법」등 다른 법률에서 정한 유형도 포함), 시행규칙 제8조의 규정에 따른 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현은 금지하고 있습니다.

‘장인’에 대해「식품위생법」또는「식품등의 표시기준」에 별도로 규정하고 있지 않으나 표준국어대사전에 따르면 ‘예술가의 창작 활동이 심혈을 기울여 물건을 만드는 것과 같다는 뜻으로, 예술가를 두루 이르는 말’이라고 정의되어 있습니다.

따라서, 제품의 품질이 우수하다는 의미로 ‘장인’ 또는 이와 유사한 표현을 사용하고자 하는 경우, 소비자가 기대하는 품질, 영양가, 원재료, 성분 등에 대해 위의 규정에 해당함을 제조사 책임 하에 객관적으로 입증 가능하고 타 법령에 위배되지 않는 경우라면 사용가능합니다.

Q:

빵류에 유크림 또는 가공유크림을 사용한 경우 제품명으로 ‘생크림○○’ 표시가 가능한가요?

A:

「축산물의 가공기준 및 성분규격」(식약처 고시)에서 ‘유크림’은 ‘원유 또는 우유류에서 분리한 유지방분으로 유지방분 30% 이상의 것’, ‘가공유크림’은 ‘유크림에 다른 식품 또는 식품첨가물등을 가하여 가공한 것으로 유지방분 18% 이상의 것’으로 정의되어 있습니다.

생크림은 위의 규정에서 별도로 규정하고 있지 아니하나, 표준국어대사전에 따르면 생크림은 ‘우유에서 비중이 적은 지방분을 분리하여 살균한 식품’으로 정의되어 있으므로「축산물의 가공기준 및 성분규격」(식약처 고시)에 적합한 ‘유크림’ 또는 ‘가공유크림’을 사용하였다면 ‘생크림○○’으로 표시하는 것은 가능합니다.

Q:

제품명의 일부로 지역명을 표시 할 수 있나요?

A:

제품명의 일부로 지리적 표시를 하는 경우에는 그 지역에서 생산된 원재료를 사용하거나 그 지역에서 생산하는 등 사실에 근거하여 제조사의 책임 하에 표시하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

아울러, 지역명 사용 등 지리적 표시는「농수산물 품질관리법」에서 정한 규정에도 부합하여야 하므로 농산물의 지리적 표시는 국립농산물품질관리원(☎054-429-4000), 수산물의 지리적 표시는 국립수산물품질관리원(☎051-400-5771)에서 안내 받으실 수 있습니다.

Q:

제품 상단 또는 하단을 잘라내고 사용하는 제품의 경우 절취하여 버려지는 부분에 유통기한을 표시할 수 있나요?

A:

「식품등의 표시기준」(식약처 고시)에 따르면 유통기한은 ‘00년00월00일까지’, ‘00.00.00까지’ 또는 ‘유통기한: 0000년00월00일’로 표시하여야 하며, 제조일을 사용하여 유통기한을 표시하는 경우에는 ‘제조일로부터 00일까지’, ‘유통기한: 제조일로부터 00일’로 표시할 수 있습니다. 다만, 유통기한을 주표시면 또는 정보표시면에 표시하기가 곤란한 경우에는 해당 위치에 유통기한의 표시위치를 명시하여야 합니다.

따라서, 제품 상단 또는 하단을 잘라서 버려지는 부분에 유통기한을 표시하는 것은 바람직하지 않으며, 포장재질, 포장형태 및 섭취형태를 고려하여 개별적으로 적정한 곳에 표시하여야 합니다. 아울러, 우리 처는 영업자들이 유통기한을 소비자가 보기 쉬운 위치에 표시하도록 ‘유통기한·품질유지기한 표시 가이드라인’을 제작하였습니다.

* 식품의약품안전처 누리집(www.mfds.go.kr) > 법령·자료 > 자료실 > 매뉴얼/지침 > 유통기한 품질유지기한 표시 가이드라인

Q:

표시한 내용량 보다 초과할 경우 허용오차 범위가 있나요?

A:

식품의 내용량은「식품등의 표시기준」(식약처 고시) 『별지1』세부표시기준 1.마.에 따라 표시하여야 하며, 이 경우 용기·포장에 표시된 양과 실제량과의 부족량의 허용오차는 규정되어 있으나 내용량의 초과량에 대한 허용오차는 규정하고 있지 않습니다.

Q:

원재료의 함량을 표시 할 때, 숫자와 % 사이를 띄우는 것이 맞나요?

A:

「식품등의 표시기준」(식약처 고시)에서는 함량을 표시할 때 숫자와 %를 붙이거나 띄우는 것에 대해 별도로 규정하고 있지 않아, 붙여 쓰거나 띄어 쓰는 것을 「식품등의 표시기준」위반으로 판단하지 않습니다.

Q:

원재료로 추출물을 사용한 경우 고형분 함량은 어떻게 산출하나요? 또한, 산출된 고형분 함량의 허용오차 범위는 어떻게 되나요?

A:

식품의 원재료명은 「식품등의 표시기준」(식약처 고시)의 『별지1』세부표시기준 1.바.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, 위의 규정에 따라 원재료로서 사용한 추출물의 함량을 표시하여 고형분 함량을 함께 표시하여야 하는 경우라면 고형분 함량은 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제9. 일반시험법 8.5의 고형분 시험법에 따라 표시하는 것이 적절할 것으로 판단되며, 고형분에 대한 허용오차는 별도로 규정하고 있지 아니하므로 해당 시험법에 따른 고형분 함량에 따라 사실에 입각하여 제조사의 책임하에 표시하여야 합니다.

Q:

원재료로 알레르기 유발물질을 사용하지 않았으나, 복합원재료 안에 알레르기 유발물질이 포함될 경우 표시하여야 하나요?

A:

「식품등의 표시기준」(식약처 고시)에 따르면 한국인에게 알레르기를 유발하는 것으로 알려져 있는 알레르기 유발물질은 난류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종제품에 SO₂로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함)로 규정하고 있습니다.

표시방법은 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시하여야 하며, 별도의 알레르기 표시란은 바탕색과 다른 색상의 배경색으로 구분하거나 바탕색과 구분되는 색상의 테두리 등으로 구분할 수 있습니다.

따라서, 제품의 제조·가공 시 사용한 원재료(복합원재료 포함)에 알레르기 유발물질이 포함되어 있는 경우라면 함유된 양과 관계없이 알레르기 표시대상 원재료명을 표시하여야 합니다.

Q:

제품의 주표시면에 nature, pure, fresh 표시가 가능한가요?

A:

식품등의 명칭·제조방법, 품질·영양 표시, 영양가·원재료·성분·용도에 관하여는 식품위생법 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.

「식품등의 표시기준」(식약처 고시)에 따르면 합성향료·착색료·보존료 또는 어떠한 인공이나 수확 후 첨가되는 합성성분이 제품 내에 포함되어 있거나, 비식용부분의 제거 또는 최소한의 물리적 공정 이외의 공정을 거친 식품인 경우에는 ‘천연’이라는 용어를 사용하여서는 아니 되며,

식품 및 식품첨가물의 ‘천연 표시 관련 지침’에 따르면, ‘천연’(natural과 이에 준하는 다른 외국어를 포함)의 표시는 식품첨가물(이 규정에 따라 ‘천연’의 표시가 가능한 식품첨가물 및 천연향료는 제외)이 제품 내에 포함되지 아니하고, 비식용부분의 제거나 최소한의 물리적 공정[세척, 박피, 압착, 분쇄, 교반, 건조(60°C이상 제외), 냉동, 냉장, 성형, 압출, 여과, 원심분리, 혼합, 폭기, 숙성, 자연발효, 용해]을 거친 경우에 가능하며, 다만, 농·임·축·수산물, 유전자변형식품, 나노식품에 대하여는 ‘천연’표시를 할 수 없습니다.

예) 천연바나나 함유 과자(표시 불가).

또한, 「식품등의 표시기준」(식약처 고시)에서는 ‘순수(Pure)’에 대해 별도로 규정하고 있지 않으나, 일반적으로 ‘순수’라 함은 ‘전혀 다른 것의 섞임이 없음’을 의미하므로 제품의 표시문구로 ‘순수’를 사용하고자 하는 경우 동 정의에 부합되고 제조사의 책임 하에 이를

객관적으로 입증할 수 있어야 하며, 해당 표현의 사용과 연계하여 다른 업소의 제품을 비방하거나 비방하는 것으로 의심되는 표시·광고를 하여서는 아니 됩니다.

다만, 'Fresh'의 문구를 제품에 표시하는 것은 가능할 것으로 판단되나, 동 표시와 관련하여, 해당 제품의 품질, 영양가, 원재료, 성분 등이 다른 업소의 제품을 비방하거나, 소비자가 오인·혼동할 수 있도록 표시하여서는 아니 됩니다.

Q:

해썹 업체는 아니나 해썹 인증 업체의 원재료를 사용한 제품에 '해썹 인증 받은 OO사용' 문구를 표시할 수 있나요?

A:

식품등의 명칭·제조방법·품질, 영양가·원재료·성분·용도에 관하여는「식품위생법」제 13조에 따라 질병의 예방 및 치료에 효능 효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.

「식품등의 표시기준」(식약처 고시)에 따르면 제품명으로 소비자를 오도·혼동시키는 표현, 다른 유형의 식품과 오인·혼동할 수 있는 표현(이 경우 「건강기능식품에 관한법률」, 「축산물 위생관리법」등 다른 법률에서 정한 유형도 포함), 시행규칙 제8조의 규정에 따른 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현은 금지하고 있습니다.

따라서, 해당식품에 '해썹 인증 받은 OO를 사용'이라는 문구는 객관적인 사실에 근거하여 제조사의 책임하에 표시하는 것은 가능하나, 해당 제품 자체가 해썹 인증을 받은 것처럼 오인·혼동되도록 하는 표시는 불가합니다.

Q:

수입제품을 한글로 인쇄할 경우 수입제품의 원래 표시사항이 없어도 되나요?

A:

「식품등의 표시기준」(식약처 고시) II. 1. 너. 4) 가)에 따르면 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, 유통기한 등 일자표시에 관한 사항 등 주요 표시사항을 가려서는 아니 됩니다.

다만, 한글로 표시된 용기·포장으로 포장하여 수입되는 식품등의 경우에는 표시사항을 스티커로 부착하여서는 아니 됩니다. 제품이 한글로 표시된 용기·포장으로 포장하여 수입되는 제품이라면 위의 규정에 따라 동 제품은 한글로만 인쇄하여 수입하는 것이 가능합니다.

Q:

빵반죽이 반죽틀에 붙지 않도록 하기 위하여 대두유를 소량 바릅니다. 품목 제조보고서에 대두유를 기재하여야 하나요?

A:

「식품위생법」제37조제5항에 따라 품목제조보고 시, 원재료명 또는 성분명 및 배합 비율은 투입되는 원료 기준으로 기재하여야 합니다. 이 때, 배합비율 표시는 식품공전 및 식품첨가물 공전에 사용기준이 정하여져 있는 원재료 또는 성분의 경우만 해당됩니다.

따라서, 제조공정 중 덧바름 용도로 사용되는 대두유는 원재료명에 기재하여야 합니다.

Q:

치즈를 원유 100%를 원료로하여 2개월 이상의 숙성기간이 지난후 포장합니다. 제조일은 어느 시점으로 보아야 하나요?

A:

「축산물의 표시기준」(식약처 고시) 제2조제5호에 따라 '제조연월일'이란 포장을 제외한 더 이상의 제조나 가공이 필요하지 아니한 시점(포장후 멸균 및 살균 등과 같이 별도의 제조공정을 거치는 제품은 최종공정을 마친 시점)이라고 정의하고 있습니다.

따라서, 질의하신 제품이 원유 100%를 원료로하여 마지막으로 숙성공정을 거쳐 치즈를 제조하는 경우라면 숙성공정이 완료된 시점이 제조연월일에 해당합니다.

Q:

제품명의 일부로 '영양'을 사용할 수 있나요?

A:

식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생

법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대·광고를 하여서는 아니 되며, 제품명은 「식품등의 표시기준」의 규정을 준수하여야 합니다.

「식품등의 표시기준」에 의하면 제품에 함유된 영양성분에 대한 강조 표시는 ‘영양성분 함량 강조표시 세부기준’에 적합하여야 합니다.

따라서, 정확한 영양성분을 지칭하지 아니하고 영양이 있다(풍부하다)는 의미로 ‘영양’을 제품명의 일부로 사용하는 것은 적절하지 않습니다.

Q:

제품 제조시 일부 공정을 제외한 대부분의 공정이 '사람 손'으로 이뤄질 경우 제품명의 일부로 '수제' 표시가 가능한가요?

A:

식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대·광고를 하여서는 아니 되며, 제품명은 「식품등의 표시기준」의 규정을 준수하여야 합니다.

「식품등의 표시기준」에서는 ‘수제’에 대한 정의를 별도로 규정하고 있지 아니하나, 일반적으로 ‘수제’라 함은 ‘손으로 만든 것’을 의미하며, 소비자들 역시 일반적으로 기계를 사용하여 대량 생산한 것이 아닌 사람이 손으로 하나씩 만들어 낸 것으로 인식하고 있는 점 등을 고려할 때, 제품명의 일부로 해당 표현을 사용하고자 하는 경우, 그 제품명에 해당 식품의 어떤 제조과정이 손으로 작업하는지를 명확히 함께 표시하는 것이 바람직합니다.

Q:

제품명에 영문이나 숫자를 혼용하여 표시하는 경우 한글이 맨 앞에 와야 하나요?

A:

「식품등의 표시기준」에 따라 표시는 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여 한글로 하여야 하나 소비자의 이해를 돕기 위하여 한자나 외국어는 혼용하거나 병기하여 표시할 수 있으며, 이 경우 한자나 외국어는 한글표시 활자와 같거나

작은 크기의 활자로 표시하여야 합니다.

다만, 수입되는 식품등과 상표법에 의하여 등록된 상표 및 주류의 제품명은 한자나 외국어를 한글표시활자보다 크게표시할 수 있습니다.

따라서, 제품에 한글표시 활자와 같거나 작은 크기의 활자로 외국어를 혼용하거나 병기하여 표시할 수 있으며, 혼용하는 경우 한글과 외국어의 배열방법에 대하여 별도로 규정하고 있지 아니합니다.

Q:

제품명의 일부로 '나물'을 사용하는 경우 통칭에 해당하나요?

A:

식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법 시행규칙」 제8조에 따라 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 되며, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고는 하여서는 아니 됩니다.

「식품등의 표시기준」에서는 '나물'에 대한 정의를 별도로 규정하고 있지 않으나, 일반적으로 '사람이 먹을 수 있는 풀이나 나뭇잎 따위를 삶거나 볶거나 또는 날것으로 양념하여 무친 음식' 등의 의미로 사용되고 있으므로 제품명 일부로 '나물'을 사용하고자 하는 경우 동 정의에 부합되고 제조사의 책임 하에 이를 객관적으로 입증할 수 있는 경우에 한하여 사용이 가능할 것으로 판단됩니다.

아울러, 제품명의 일부로 '나물'은 위의 규정의 통칭하는 명칭으로 판단되지 아니하나, 나물에 해당하는 원재료명을 주표시면에 표시하여야 할 것으로 판단됩니다.

Q:

조개껍질도 알레르기 유발물질 표시대상에 포함되나요?

A:

「식품등의 표시기준」에 따라 한국인에게 알레르기를 유발하는 것으로 알려져 있는 난류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토

마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종제품에 SO₂로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함)를 함유한 원재료를 사용한 경우, 이 식품으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분, 이러한 식품 및 성분을 함유한 식품 또는 식품첨가물을 원료로 사용한 경우에 함유된 양과 관계없이 원재료명을 표시하여야 합니다.

표시방법은 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시하여야 하며, 누구나 쉽게 알레르기 유발물질을 확인할 수 있도록 위의 규정에 나와 있는 명칭으로 정확하게 표시하여야 합니다.

다만, 조개류 껍질(패각)의 경우 알레르기 표시대상에 해당되지 아니합니다.

Q:

사용한 원재료의 사진이나 그림만을 주표시면에 표시하는 경우에도 해당 원재료명과 그 함량을 12포인트 이상의 활자로 표시하여야 하나요?

A:

원재료명을 주표시면에 표시하는 경우 「식품등의 표시기준」의 『별지1』 1. 가.7).(3)에 따라 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다. 다만, 별지 1 제1호가목1)다)(1)에 해당하는 경우에 그에 따릅니다.

주표시면에 특정 원재료명을 표시하는 경우 위의 규정에 따라 표시하여야 하나, 주표시면에 특정 원재료의 사진이나 그림만을 표시하는 경우라면 위의 규정에 해당되지 아니합니다. 다만, 같은 고시 제7조제3호에 따라 합성착향료만을 사용하여 원재료의 향 또는 맛을 내는 경우 그 향 또는 맛을 뜻하는 그림, 사진 등의 표시를 하여서는 아니됩니다.

Q:

알레르기 유발물질에 '참깨'는 해당되지 않나요?

A:

「식품등의 표시기준」(식약처 고시 제2015-20호, 2015.4.8)에 따라 한국인에게 알레르기를 유발하는 것으로 알려져 있는 난류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 SO₂로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복,

홍합 포함)를 함유한 원재료를 사용한 경우, 이 식품으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분, 이러한 식품 및 성분을 함유한 식품 또는 식품첨가물을 원료로 사용한 경우 함유된 양과 관계없이 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분 되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시하여야 합니다.

알레르기 표시대상을 확대하고 표시방법을 개선하는 내용을 포함한 「식품등의 표시기준」 일부 개정고시(안)을 2014.9.5일자로 행정예고(식품의약품안전처 공고 제2014-273호)하였으며, 2015.4.8일자로 일부 개정되었습니다. 또한 행정예고안에는 알레르기 유발물질로 ‘참깨’가 포함되어 있었으나, ‘참깨’는 추가되지 않고 개정되었습니다.

Q:

우피 100%인 콜라겐 분말에도 알레르기 유발물질 표시를 해야 하나요?

A:

한국인에게 알레르기를 유발하는 것으로 알려져 있는 알레르기 유발물질은 「식품등의 표시기준」 「별지1」 1.가.7).라).에 따라 표시하여야 합니다.
따라서, 위의 규정에 따라 우피의 경우 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 해당 알레르기 표시대상 원재료명(소고기)을 표시하여야 합니다.

Q:

냉동식품(가열하지 않고 섭취하는 냉동식품)에 '이미 냉동된 바 있으니 해동 후 재 냉동시키지 마시길 바랍니다.'의 주의문구 표시는 꼭 해야 하나요?

A:

식품의 소비자 안전을 위한 주의사항 표시는 「식품등의 표시기준」 제6조에 따라 표시하여야 합니다.
또한, 냉동식품의 표시는 「식품등의 표시기준」의 『별 지1』 2. 다.에 따라 표시하여야 합니다.

따라서, 가열하지 않고 섭취하는 냉동식품인 경우라면 위의 규정에 따라 '이미 냉동된 바 있으니 해동 후 재 냉동시키지 마시길 바랍니다' 등의 표시를 하여야 합니다.

Q:

식품등의 용기 재질을 표시할 때 약자로만 표시하는 것이 가능한가요?

「식품등의 표시기준」에 따르면 제품에 사용되는 합성수지제 또는 고무제의 용기 또는 포장지에는 포장재질을 표시하여야 하며, 합성수지제 또는 고무제의 재질에 따라 염화비닐수지, 폴리에틸렌, 폴리프로필렌, 폴리스티렌, 폴리염화비닐리덴, 폴리에틸렌테레프탈레이트, 페놀수지, 실리콘고무 등으로 각각 구분하여 표시하여야 합니다.

따라서, 식품에 사용되는 용기 또는 포장의 재질이 합성수지제인 경우 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에서 정한 명칭으로 구분하여 표시하여야 하며, 이 경우 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에서 정하고 있는 영문약자로만 표시하는 것은 표시기준 위반이라고 보기는 어려우나, 소비자의 이해를 돕기 위하여 한글로 표시하거나 한글과 약자를 병기하는 것이 보다 바람직할 것으로 판단됩니다.

예) 폴리프로필렌(PP), 폴리에틸렌(PE), 폴리에틸렌테레프탈레이트(PET), 폴리스티렌(PS) 등

Q:

제품의 포장지에 '내용량'이 잘못 인쇄될 경우 스티커 처리 가능하나요?

A:

식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 되며, 제조연월일, 유통기한 또는 품질유지기한을 제외한 식품의 안전과 관련이 없는 경미한 표시사항으로 관할 허가 또는 신고관청에서 승인한 경우 「식품등의 표시기준」제8조에 따라 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 합니다.

따라서, 내용량 잘못 표시되어 스티커 사용을 하고자 하는 경우라면 위의 규정에 따라 해당 관할 허가 관청에서 승인한 경우에 한하여 스티커를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 합니다.

Q:

식품에 '알레르기 프리(free)' 표시가 가능한가요?

A:

식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고, 사용하지 않은 성분을 강조함으로써 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식하게 하는 표시·광고, 소비자를 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.

따라서, '알레르기 프리(free)' 표시는 위의 규정에 따라 적절치 않습니다.

Q:

제품명으로 '치즈'를 사용하는 경우, 통칭명에 해당하나요?

A:

식육, 원유, 알, 생선, 해물, 과일, 채소 등 여러 원료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 때에는 2가지 이상(예: 식육의 경우 쇠고기, 돼지고기, 닭고기 등)의 원재료 합계량이 생물을 기준으로 하여 15퍼센트 이상이어야 합니다. 치즈는 우유 등을 원료로 하여 만드는 축산물가공품으로 식육, 원유, 알 등의 통칭하는 명칭에 속하지 않습니다.

Q:

닭고기가 돼지고기보다 함량이 많을 경우 '돈까스' 제품명 사용이 가능하나요?

A:

포장육 및 식육가공품에서는 가장 많이 사용한 원료 식육의 종류 또는 부위명을 제품명으로 사용하여야 하며 이 경우 제품에 사용한 모든 식육의 종류 또는 부위명과 그 함량을 표시하여야 하고, 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 주표시면에 표시하여야 합니다.

또한, 제품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우와 2가지 이상의 원재료명을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명 또는 성분명과 함량(백분율 또는 중량·용량)을 주표시면에 12포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다.

따라서, 위의 내용과 같이 가장 많이 사용한 식육의 종류 또는 부위명을 제품명으로 사용하여야 하므로, ‘돈까스’라는 제품명을 사용하시려는 경우에는 식육의 종류 중 돼지고기가 가장 많이 포함되어야 하므로, 닭고기가 돼지고기보다 더 많이 포함된 경우에는 돈까스라는 제품명을 표시할 수 없습니다.

Q:

‘실리콘 수지’의 재질은 어떻게 표시하나요?

A:

‘실리콘수지’는 「식품위생법」 제9조에 따른 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」중 「고무제」에 해당되며, 식품의약품안전청 고시 제2010-11호(2010.3.3.)에서 실리콘수지를 고무제로 재분류한 바 있습니다.

Q:

제품명 일부로 ‘해쌌-OO(HACCP-OO)’을 사용 할 수 있나요?

A:

식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.

「식품등의 표시기준」에 따라 제품명으로 소비자를 오도·혼동시키는 표현, 다른 유형의 식품과 오인·혼동할 수 있는 표현(이 경우 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물 위생관리법」 등 다른 법률에서 정한 유형도 포함), 시행규칙 제8조의 규정에 따른 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현은 사용하여서는 아니 됩니다.

‘HACCP 마크’는 「식품위생법」 제48조 및 「식품안전관리인증기준」에 따라 인증 받은 경우에만 사용이 가능합니다.

Q:

과채주스의 제품명으로 ‘건강한 습관’이 가능할까요?

A:

식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」제13조에 따라 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동 시킬 우려가 있는 표시·광고를 하여서는 아니됩니다.

다만, 「식품위생법 시행규칙」제8조제2항제4호 관련 [별표 3] 허위표시·과대광고로 보지 아니하는 표시 및 광고의 범위에 따르면 인체의 건전한 성장 및 발달과 건강한 활동을 유지하는데 도움을 준다는 표현, 건강유지·건강증진·체력유지·체질개선·식이요법·영양보급 등에 도움을 준다는 표현, 특정 질병을 지칭하지 아니하는 단순한 권장내의 표현 등에 관해 과학적·객관적인 근거를 가지고 유용성 표시를 할 수 있도록 하고 있습니다.

또한, 「식품등의 표시기준」에 따라 제품명으로 소비자를 오도·혼동시키는 표현, 다른 유형의 식품과 오인·혼동할 수 있는 표현(이 경우 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물위생관리법」 등 다른 법률에서 정한 유형도 포함), 식품위생법 시행규칙 제8조의 규정에 따른 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현 등을 사용하여서는 아니됩니다.

따라서 일반 식품의 제품명으로 ‘건강한 습관’과 같은 표현은 위의 내용에 따라 유용성 표시·광고의 인정범위 내에서 사용 가능합니다.

Q:

오렌지농축액을 정제수로 희석한 제품의 제품명으로 ‘오렌지 농축 주스’로 사용할 수 있나요?

A:

「식품등의 표시기준」에 따라 제품명에는 소비자를 오도·혼동시키는 표현, 다른 유형의 식품과 오인·혼동할 수 있는 표현(이 경우 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물위생관리법」 등 다른 법률에서 정한 유형도 포함), 「식품위생법 시행규칙」제8조의 규정에 따른 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현 등을 사용하여서는 아니 됩니다.

따라서, 오렌지농축액을 정제수로 희석한 제품의 제품명으로 ‘오렌지 농축 주스’로 표시하는 경우 소비자로 하여금 해당 제품을 농축한 제품으로 오인·혼동할 우려가 있어 적절치 아니합니다.

Q:

기타가공품의 제품명 일부로 ‘불로’(아닐 불, 늪을 로)를 사용할 수 있나요?

A:

「식품등의 표시기준」에 따라 제품명에는 소비자를 오도·혼동시키는 표현, 다른 유형의 식품과 오인·혼동할 수 있는 표현(이 경우 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물위생관리법」 등 다른 법률에서 정한 유형도 포함), 「식품위생법 시행규칙」 제8조의 규정에 따른 허위·과대의 표시광고에 해당하는 표현 등을 사용하여서는 아니 됩니다. 따라서, 위의 규정에 따라 국내에서 제조·가공한 제품의 제품명이 늪지 않는다는 의미로 사용하는 경우라면 위의 규정에 따라 일반 식품의 제품명으로 사용하는 것은 적절치 아니합니다.

Q:

배 등을 원재료로 사용한 음료류의 제품에 ‘환절기’의 표시를 할 수 있나요?

A:

「식품위생법」 제13조 및 같은 법 시행규칙 제8조에 따라 누구든지 용기·포장 및 라디오·텔레비전·신문·잡지·음악·영상·인쇄물·간판·인터넷, 그 밖의 방법으로 식품 등의 명칭·제조방법·품질·영양가·원재료·성분 또는 사용에 대한 정보를 나타내거나 알리는 행위를 할 때에는 식품이 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용 표시·광고, 식품 등의 영양가, 성분, 용도 등과 다른 내용의 표시·광고 등을 허위·과대광고로 규정하고 있습니다.

따라서, 일반식품에 대해 ‘환절기’의 표현을 사용하여 소비자로 하여금 건강기능식품 또는 의약품으로 오인·혼동하도록 하여서는 아니됩니다.

Q:

소분한 제품에 소분원(1), 소분원(2)로 구분 표시할 수 있나요?

A:

「식품등의 표시기준」에 따르면 식품소분·판매업은 영업신고 시 신고관청에 제출한 업소명 및 소재지를 표시하고 해당 식품의 제조·가공업의 업소명(수입식품의 경우 식품등의 수입판매업소명) 및 소재지를 함께 표시하여야 하며, 이 경우 신고관청에 제출한 업소의 소재지 대신 반품교환업무를 대표하는 소재지를 표시할 수 있습니다.

따라서, 소분한 제품의 업소명 및 소재지를 표시하는 경우 하나의 제품에 다수의 소분원을 표시하는 것은 적절치 아니하며, 소분원은 해당 제품을 실제 소분한 업소명 및 소재지를 정확하게 표시하여야 합니다.

Q:

수입제품에 수출국가의 공인 기관으로부터 친환경 재질이라는 인증을 받은 경우 제품에 친환경 재질로 만들었습니다. 표시가 가능하나요?

A:

「식품위생법 시행규칙」제8조에 따라 식품 등의 명칭, 제조방법, 품질, 영양가, 원재료, 성분 또는 사용에 대한 정보를 나타내거나 알리는 행위 중 각종 상장, 감사장 등을 이용하거나 ‘인증’, ‘보증’ 또는 ‘추천’을 받았다는 내용을 사용하거나 이와 유사한 내용을 표현하는 광고 등의 행위에 대하여 허위표시·과대광고에 해당되어 금지하고 있습니다.

다만, 「정부표창규정」에 따라 제품과 직접 관련하여 받은 상장, 「정부조직법」제2조부터 제4조까지에 따른 중앙행정기관·특별지방행정기관 및 그 부속기관, 「지방자치법」제2조에 따른 지방자치단체 또는 「공공기관의 운영에 관한 법률」제4조에 따른 공공기관으로 부터 받은 인증·보증, 「식품산업진흥법」제22조에 따른 전통식품 품질인증, 「산업표준화법」제15조에 따른 제품인증 등 다른 법령에 따라 받은 인증·보증에 해당하는 경우는 허위표시·과대광고에서 제외됩니다.

따라서, 수출국으로 부터 인증 받은 친환경 재질의 표시는 위의 규정에 해당하지 아니하는 인증·보증 등의 표시로 판단되어 표시가 적절하지 않습니다.

Q:

아질산나트륨을 사용하지 않은 제품에 아질산나트륨 무첨가 표시가 가능하나요?

A:

「식품등의 표시기준」제7조제1호에 따라 식품첨가물공전으로 해당 식품에 사용하지 못하도록 한 합성보존료, 색소 등의 식품첨가물에 대하여 사용을 하지 않았다는 표시는 소비자가 오인·혼동할 수 있으므로 표시하여서는 아니 됩니다.

「식품첨가물의 기준 및 규격」에 따라 아질산나트륨은 ‘식육가공품(포장육, 식육추출가공

품, 식용우지, 식용둔지 제외) 및 ‘고래고기’, ‘어육소시지’, ‘명란젓’ 및 ‘연어알젓’ 식품 이외에 사용하여서는 아니 됩니다.

위의 규정에 따른 식품 이외의 식품에는 해당 식품에 사용하지 못하도록 한 식품첨가물인 ‘아질산나트륨 무첨가’는 표시하여서는 아니 됩니다.

Q:

당류가공품에 ‘본 제품은 설탕을 대용할 수 있습니다’라는 표시가 가능하나요?

A:

식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고, 다른 업체 또는 그 제품을 비방하는 광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.

따라서, 제품에 대해 소비자 정보 제공 차원에서 추가적으로 용도를 표시하는 것은 가능할 것으로 판단되나, 제품에 표시하고자 하는 표시 문구는 위의 규정에 적합하여야 합니다.

Q:

소비자가 해당 회사 식품을 먹고 질병의 호전이 있어서 감사하는 의미로 회사 홈페이지에 이용후기를 기재한 경우 허위·과대광고에 해당하나요?

A:

「식품위생법」제13조 및 같은 법 시행규칙 제8조에 따라 누구든지 용기·포장 및 라디오·텔레비전·신문·잡지·음악·영상·인쇄물·간판·인터넷, 그 밖의 방법으로 식품 등의 명칭·제조방법·품질·영양가·원재료·성분 또는 사용에 대한 정보를 나타내거나 알리는 행위를 할 때에는 식품이 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용 등의 표시·광고, 체험기를 이용하는 광고는 허위·과대광고로 규정하고 있습니다.

따라서, 위의 규정에 따라 질병 효능 등의 고객 체험후기가 홈페이지에 기재되어 있는 경우에도 허위·과대광고에 해당합니다.

Q:

일반식품 판매방송에 ‘100세트 판매완료’가 주문 채도등의 과대광고 범위에 포함되나요?

A:

「식품위생법」제13조 및 같은 법 시행규칙 제8조에 따라 누구든지 용기·포장 및 라디오·텔레비전·신문·잡지·음악·영상·인쇄물·간판·인터넷, 그 밖의 방법으로 식품 등의 명칭·제조방법·품질·영양가·원재료·성분 또는 사용에 대한 정보를 나타내거나 알리는 행위를 할 때에는 식품이 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용 표시·광고, 식품 등의 영양가, 성분, 용도 등과 다른 내용의 표시·광고, 다른 업소의 제품을 비방하거나 비방하는 것으로 의심되는 표시·광고나 “주문 채도” 등 제품의 제조 방법·품질·영양가·원재료·성분 또는 효과와 직접적인 관련이 적은 내용 또는 사용하지 않은 성분을 강조함으로써 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식하게 하는 표시·광고 등을 허위·과대광고로 규정하고 있습니다.

매진 임박 등의 유사 표현 등으로 소비자가 주문이 채도하고 있는 것처럼 오인, 혼동할 수 있도록 하는 등 식품에 대한 직접적으로 관련이 없는 내용을 광고하여서는 아니 될 것으로 판단됩니다.

Q:

일반 식품에 항산화 및 활성산소흡수력에 대한 구체적인 수치를 표시하여 광고 가능할까요?

A:

「식품위생법」제13조 및 같은 법 시행규칙 제8조에 따라 누구든지 용기·포장 및 라디오·텔레비전·신문·잡지·음악·영상·인쇄물·간판·인터넷, 그 밖의 방법으로 식품 등의 명칭·제조방법·품질·영양가·원재료·성분 또는 사용에 대한 정보를 나타내거나 알리는 행위를 할 때에는 식품이 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용 표시·광고, 식품 등의 영양가, 성분, 용도 등과 다른 내용의 표시·광고 등을 허위·과대광고로 규정하고 있습니다.

이와 관련하여 식품의 특정 성분에 대하여 ‘항산화물질’, ‘항산화지수’, ‘활성산소흡수력 (ORAC)’ 등의 표현을 사용하여 소비자로 하여금 건강기능식품으로 오인·혼동 하도록 하여서는 아니 됩니다.

행정처분 기준 (제89조 관련)

II. 개별기준

1. 식품제조·가공업 등

영 제21조제1호의 식품제조·가공업, 같은 조 제2호의 즉석판매제조·가공업, 같은 조 제3호의 식품첨가물제조업, 같은 조 제5호가목의 식품소분업, 같은 호 나목 3)의 유통전문판매업, 같은 조 제6호가목의 식품조사처리업 및 같은 조 제7호의 용기·포장류제조업을 말한다.

위반사항	근거 법령	행정처분기준		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
1. 법 제4조를 위반한 경우 가. 썩거나 상하여 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것	법 제72조 및 법 제75조	영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 3개월과 해당 제품 폐기	영업허가· 등록취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기
나. 설익어서 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것		영업정지 15일과 해당 제품 폐기	영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 3개월과 해당 제품 폐기
다. 유독·유해물질이 들어 있거나 묻어 있는 것이나 그러한 염려가 있는 것 또는 병을 일으키는 미생물에 오염되었거나 그러한 염려가 있어 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것		영업허가· 등록취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기		
라. 불결하거나 다른 물질이 섞이거나 첨가된 것 또는 그 밖의 사유로 인체의 건강을		영업정지 1개월과 해당 제품	영업정지 2개월과 해당 제품	영업허가· 등록취소 또는 영업소

해칠 우려가 있는 것		폐기	폐기	폐쇄와 해당 제품 폐기
<p>마. 법 제18조에 따른 안전성 평가 대상인 농·축·수산물 등 가운데 안전성 평가를 받지 아니하였거나 안전성 평가에서 식용으로 부적합하다고 인정된 것</p> <p>바. 수입이 금지된 것 또는 「수입식품안전관리 특별법」 제20조제1항에 따른 수입신고를 하지 아니하고 수입한 것(식용 외의 용도로 수입된 것을 식용으로 사용한 것을 포함한다)</p> <p>사. 영업자가 아닌 자가 제조·가공·소분(소분 대상이 아닌 식품 또는 식품첨가물을 소분·판매하는 것을 포함한다)한 것</p>		<p>영업정지 2개월과 해당 제품 폐기</p> <p>영업정지 2개월과 해당 제품 폐기</p> <p>영업정지 2개월과 해당 제품 폐기</p>	<p>영업정지 3개월과 해당 제품 폐기</p> <p>영업정지 3개월과 해당 제품 폐기</p> <p>영업정지 3개월과 해당 제품 폐기</p>	<p>영업허가· 등록취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기</p> <p>영업허가· 등록취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기</p> <p>영업허가· 등록취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기</p>
2. 법 제5조를 위반한 경우	법 제72조 및 법 제 75조	영업허가· 등록취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기		
3. 법 제6조를 위반한 경우	법 제72조 및 법 제 75조	영업허가· 등록취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기		

<p>4. 법 제7조제4항을 위반한 경우 가. 한시적 기준 및 규격을 인정받지 않은 식품등으로서 식품(원료만 해당한다)을 제조·가공 등 영업에 사용한 것 또는 식품첨가물을 제조·판매등 영업에 사용한 것</p>	<p>법 제71조, 법 제72조, 법 제75조 및 법 제76조</p>	<p>영업정지 15일과 해당 제품 폐기</p>	<p>영업정지 1개월과 해당 제품 폐기</p>	<p>영업정지 3개월과 해당 제품 폐기</p>
<p>나. 비소, 카드뮴, 납, 수은, 중금속, 메탄올, 다이옥신 또는 시안화물의 기준을 위반한 것</p>		<p>품목류 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기</p>	<p>영업정지 1개월과 해당 제품 폐기</p>	<p>영업정지 2개월과 해당 제품 폐기</p>
<p>다. 바륨, 포름알데히드, 올소톨루엔, 설펜아미드, 방향족탄화수소, 폴리옥시에틸렌, 엠씨피디 또는 세레늄의 기준을 위반한 것</p>		<p>품목류 제조정지 15일과 해당 제품 폐기</p>	<p>품목류 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기</p>	<p>영업정지 1개월과 해당 제품 폐기</p>
<p>라. 방사능잠정허용기준을 위반한 것</p>		<p>품목류 제조정지 1개월과 해당 제품 및 원료 폐기</p>	<p>영업정지 1개월과 해당 제품 및 원료 폐기</p>	<p>영업정지3개 월과 해당 제품 및 원료 폐기</p>
<p>마. 농산물 또는 식육의 농약잔류허용기준을 위반한 것</p>		<p>품목류 제조정지 1개월과 해당 제품 및 원료 폐기</p>	<p>영업정지 1개월과 해당 제품 및 원료 폐기</p>	<p>영업정지3개 월과 해당 제품 및 원료 폐기</p>

<p>바. 곰팡이독소 또는 패류독소 기준을 위반한 것</p>	<p>품목류 제조정지 1개월과 해당 제품 및 원료 폐기</p>	<p>영업정지 1개월과 해당 제품 및 원료 폐기</p>	<p>영업정지3개 월과 해당 제품 및 원료 폐기</p>
<p>사. 동물용의약품의 잔류허용기준을 위반한 것</p>	<p>품목류 제조정지 1개월과 해당 제품 및 원료 폐기</p>	<p>영업정지 1개월과 해당 제품 및 원료 폐기</p>	<p>영업정지3개 월과 해당 제품 및 원료 폐기</p>
<p>아. 식중독균 또는 엔테로박터 사카자키균 검출기준을 위반한 것</p>	<p>품목류 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기</p>	<p>영업정지 1개월과 해당 제품 폐기</p>	<p>영업정지 3개월과 해당 제품 폐기</p>
<p>자. 대장균, 대장균군, 일반세균 또는 세균발육 기준을 위반한 것</p>	<p>품목 제조정지 15일과 해당 제품 폐기</p>	<p>품목 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기</p>	<p>품목 제조정지 3개월과 해당 제품 폐기</p>
<p>차. 주석, 포스파타제, 암모니아성질소, 아질산이온 또는 형광증백제 시험에서 부적합하다고 판정된 경우</p>	<p>품목 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기</p>	<p>품목 제조정지 2개월과 해당 제품 폐기</p>	<p>품목류 제조정지 2개월과 해당 제품 폐기</p>
<p>카. 식품첨가물의 사용 및 허용 기준을 위반한 것으로서 1) 허용한 식품첨가물 외의 식</p>	<p>영업정지</p>	<p>영업정지</p>	<p>영업허가·</p>

식품첨가물	1개월과 해당 제품 폐기	2개월과 해당 제품 폐기	등록취소 또는 영업소 폐쇄
2) 사용 또는 허용량 기준을 초과한 것으로서			
가) 30퍼센트 이상을 초과한 것	품목류 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 2개월과 해당 제품 폐기
나) 10퍼센트 이상 30퍼센트 미만을 초과한 것	품목 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기	품목 제조정지 2개월과 해당 제품 폐기	품목류 제조정지 2개월과 해당 제품 폐기
다) 10퍼센트 미만을 초과한 것	시정명령	품목 제조 정지 1개 월	품목 제조 정지 2개 월
타. 식품첨가물 중 질소의 사용 기준을 위반한 경우	영업허가등 등록취 소 또는 영업 소 폐쇄 와 해당 제품		

<p>파. 나목부터 타목까지의 규정 외에 그 밖의 성분에 관한 규격 또는 성분배합비율을 위반한 것으로서</p> <p>1) 30퍼센트 이상 부족하거나 초과한 것</p>	폐기		
	<p>품목</p> <p>제조</p> <p>정지</p> <p>2개</p> <p>월과</p> <p>해당</p> <p>제품</p> <p>폐기</p>	<p>품목류</p> <p>제조</p> <p>정지</p> <p>2개</p> <p>월과</p> <p>해당</p> <p>제품</p> <p>폐기</p>	<p>품목류</p> <p>제조</p> <p>정지</p> <p>3개</p> <p>월과</p> <p>해당</p> <p>제품</p> <p>폐기</p>
<p>2) 20퍼센트 이상 30퍼센트 미만 부족하거나 초과한 것</p>	<p>품목</p> <p>제조</p> <p>정지</p> <p>1개</p> <p>월과</p> <p>해당</p> <p>제품</p> <p>폐기</p>	<p>품목</p> <p>제조</p> <p>정지</p> <p>2개</p> <p>월과</p> <p>해당</p> <p>제품</p> <p>폐기</p>	<p>품목류</p> <p>제조</p> <p>정지</p> <p>2개</p> <p>월과</p> <p>해당</p> <p>제품</p> <p>폐기</p>
	<p>3) 10퍼센트 이상 20퍼센트 미만 부족하거나 초과한 것</p>	<p>품목</p> <p>제조</p> <p>정지</p> <p>15일</p>	<p>품목</p> <p>제조</p> <p>정지</p> <p>1개</p> <p>월</p>
<p>4) 10퍼센트 미만 부족하거나 초과한 것</p>	<p>시정명령</p>	<p>품목</p> <p>제조</p> <p>정지</p> <p>7일</p>	<p>품목</p> <p>제조</p> <p>정지</p> <p>15일</p>

<p>하. 이물이 혼입된 것</p> <p>1) 기생충 및 그 알, 금속(금속성 이물로서 섯가루는 제외한다) 또는 유리의 혼입</p> <p>2) 칼날 또는 동물(설치류, 양서류, 파충류 및 바퀴벌레만 해당한다) 사체의 혼입</p> <p>3) 1) 및 2) 외의 이물(식품의약품안전처장이 정하는 기준 이상의 섯가루를 포함한다)의 혼입</p>	<p>품목 제조정지 7일과 해당 제품 폐기</p> <p>품목 제조정지 15일과 해당 제품 폐기</p> <p>시정명령</p>	<p>품목 제조정지 15일과 해당 제품 폐기</p> <p>품목 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기</p> <p>품목제조정지 5일</p>	<p>품목 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기</p> <p>품목 제조정지 2개월과 해당 제품 폐기</p> <p>품목제조정지 10일</p>
<p>거. 식품조사처리기준을 위반한 경우로서</p>	<p>영업정지</p> <p>2개월과 해당 제품 폐기</p>	<p>영업허가 취소와 해당 제품 폐기</p>	<p>영업허가취소와 해당 제품 폐기</p>
<p>1) 허용한 것 외의 선원 및 선종을 사용한 경우</p> <p>2) 허용대상 식품별 흡수선량을 초과하여 조사처리한 경우와 조사한 식품을 다시 조사처리한 경우</p>	<p>영업정지</p> <p>1개월과 해당 제품 폐기</p>	<p>영업정지</p> <p>2개월과 해당 제품 폐기</p>	<p>영업허가취소와 해당 제품 폐기</p>
<p>3) 허용대상 외의 식품을 조사처리한 경우</p>	<p>영업정지</p> <p>15일과</p>	<p>영업정지</p> <p>1개월과</p>	<p>영업정지</p> <p>2개월과</p>

<p>너. 식품조사처리기준을 위반한 것</p>	<p>해당 제품 폐기 해당 식품을 원료 로 하여 제 조· 가공 한 품목 류 제조 정지 1 개 월과 해당 제품 폐기</p>	<p>해당 제품 폐기 해당 식품을 원료 로 하여 제 조· 가공 한 품목 류 제조 정지 3 개 월과 해당 제품 폐기</p>	<p>해당 제품 폐기 해당 식품을 원료 로 하여 제 조· 가공 한 영업 소의 영업 등록 취소 및 해당 제품 폐기</p>
<p>더. 식품 등의 기준 및 규격 중 원료의 구비요건이나 제조·가공기준을 위반한 경우로서 (제1호부터 제3호까지에 해당하는 경우는 제외한다)</p> <p>1) 식품제조·가공 등의 원료로 사용하여서는 안 되는 동식물을 원료로 사용한 것</p> <p>2) 식용으로 부적합한 비가식</p>	<p>품목제조정지 1개월과 해당 제품 폐기 품목</p>	<p>품목제조정지 2개월과 해당 제품 폐기 품목</p>	<p>품목제조정지 3개월과 해당 제품 폐기 품목</p>

부분을 원료로 사용한 것	제조 정지 1개 월과 해당 제품 폐기	제조 정지 2개 월과 해당 제품 폐기	제조 정지 3개 월과 해당 제품 폐기
3) 법 제22조에 따른 출입· 검사·수거 등의 결과 또는 법 제31조제1항·제2항에 따른 검사나 그 밖에 영업자 가 하는 자체적인 검사의 결 과 부적합한 식품으로 통보 되거나 확인된 후에도 그 식 품을 원료로 사용한 것	품목 제조 정지 1개 월과 해당 제품 폐기	품목 제조 정지 2개 월과 해당 제품 폐기	품목 제조 정지 3개 월과 해당 제품 폐기
4) 사료용 또는 공업용 등으로 사용되는 등 식용을 목적으 로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리되지 않은 것을 식 품 제조·가공 시 원료로 사 용한 것	영업허가· 등록 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기		
5) 그 밖의 사항을 위반한 것	시정명령	품목 제조 정지 7일	품목 제조 정지 15일
러. 보존 및 유통기준을 위반한 경우로서			
1) 온도 기준을 위반한 경우	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
2) 그 밖의 기준을 위반한 경	시정명령	영업정지	영업정지

우 며. 산가, 과산화물가 기준을 위반한 것		품목 제조정지 5일과 해당 제품 폐기 시정명령	7일 품목 제조정지 10일과 해당 제품 폐기 품목 제조 정지 5일	15일 품목 제조정지 15일과 해당 제품 폐기 품목 제조 정지 10일
버. 그 밖에 가목부터 머목까지 외의 사항을 위반한 것				
5. 법 제8조를 위반한 경우 가. 유독기구 등을 제조·수입 또는 판매한 경우	법 제72조 및 법 제 75조	영업허가· 등록취소 또 는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기		
나. 유독기구 등을 사용·저 장·운반 또는 진열한 경우		영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
6. 법 제9조제4항을 위반한 경우 가. 식품등의 기준 및 규격을 위반한 것을 제조·수입·운 반·진열·저장 또는 판매한 경우	법 제71조, 법 제72조, 법 제75조 및 법 제 76조	품목 제조정지 15일	품목 제조정지 1개월	품목 제조정지 2개월
나. 식품등의 기준 및 규격에 위반된 것을 사용한 경우		시정명령	품목 제조정지 5일	품목 제조정지 10일
다. 한시적 기준 및 규격을 정 하지 아니한 기구 또는 용 기·포장을 사용한 경우		영업정지 15일과 해당 제품 폐기	영업정지 1개월과 해당 제품 폐기	영업정지 3개월과 해당 제품 폐기

<p>7. 법 제12조의2를 위반한 경우</p> <p>가. 삭제 <2019. 4. 25.> 나. 삭제 <2019. 4. 25.> 다. 삭제 <2019. 4. 25.> 라. 삭제 <2019. 4. 25.> 마. 삭제 <2019. 4. 25.> 바. 삭제 <2019. 4. 25.> 사. 삭제 <2019. 4. 25.> 아. 삭제 <2019. 4. 25.> 자. 삭제 <2019. 4. 25.> 차. 삭제 <2019. 4. 25.> 카. 삭제 <2019. 4. 25.></p> <p>타. 삭제 <2019. 4. 25.> 파. 삭제 <2019. 4. 25.> 하. 삭제 <2019. 4. 25.></p> <p>거. 유전자재조합식품의 표시위반</p> <p>1) 유전자재조합식품에 유전자재조합식품임을 표시하지 아니한 경우</p> <p>2) 삭제 <2019. 4. 25.></p> <p>너. 삭제 <2019. 4. 25.> 더. 삭제 <2019. 4. 25.></p>	<p>법 제71조, 법 제72조, 법 제75조 및 법 제76조</p>			
<p>8. 법 제22조제1항에 따른 출입·검사·수거를 거부·방해·기</p>	<p>법 제75조</p>	<p>영업정지 1개월</p>	<p>영업정지 2개월</p>	<p>영업정지 3개월</p>

<p>피한 경우</p> <p>9. 법 제31조제1항을 위반한 경우</p> <p>가. 자가품질검사를 실시하지 아니한 경우로서</p> <p>1) 검사항목의 전부에 대하여 실시하지 아니한 경우</p> <p>2) 검사항목의 50퍼센트 이상에 대하여 실시하지 아니한 경우</p> <p>3) 검사항목의 50퍼센트 미만에 대하여 실시하지 아니한 경우</p> <p>나. 자가품질검사에 관한 기록서를 2년간 보관하지 아니한 경우</p> <p>다. 자가품질검사 결과 부적합한 사실을 확인하였거나, 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제3항제2호에 따른 자가품질위탁 시험·검사기관으로부터 부적합한 사실을 통보 받았음에도 불구하고 해당 식품을 유통·판매한 경우</p> <p>라. 자가품질검사 결과 부적합한 사실을 확인하였음에도 그 사실을 보고하지 않은 경</p>	<p>법 제71조, 법 제75조 및 법 제76조</p>	<p>품목</p> <p>제조정지</p> <p>1개월</p>	<p>품목</p> <p>제조정지</p> <p>3개월</p>	<p>품목류</p> <p>제조정지</p> <p>3개월</p>
		<p>품목</p> <p>제조정지</p> <p>15일</p>	<p>품목</p> <p>제조정지</p> <p>1개월</p>	<p>품목</p> <p>제조정지</p> <p>3개월</p>
		<p>시정명령</p>	<p>품목</p> <p>제조정지</p> <p>15일</p>	<p>품목</p> <p>제조정지</p> <p>3개월</p>
		<p>영업정지</p> <p>5일</p>	<p>영업정지</p> <p>15일</p>	<p>영업정지</p> <p>1개월</p>
		<p>영업허가·등록 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기</p>		
		<p>영업정지</p> <p>1개월</p>	<p>영업정지</p> <p>2개월</p>	<p>영업정지</p> <p>3개월</p>

우				
10. 법 제36조 및 법 제37조를 위반한 경우	법 제71조, 법 제74조, 법 제75조 및 법 제76조	영업허가 · 등록취소 또는 영업소 폐쇄		
가. 허가, 신고 또는 등록 없이 영업소를 이전한 경우		영업허가 · 등록취소 또는 영업소 폐쇄		
나. 변경허가를 받지 아니하거나 변경신고 또는 변경등록을 하지 아니한 경우로서				
1) 영업시설의 전부를 철거한 경우(시설 없이 영업신고를 한 경우를 포함한다)		영업허가 · 등록취소 또는 영업소 폐쇄		
2) 영업시설의 일부를 철거한 경우	시설개수 명령	영업정지 1개월	영업정지 2개월	
다. 영업장의 면적을 변경하고 변경신고를 하지 아니한 경우	시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일	
라. 변경신고 또는 변경등록을 하지 아니하고 추가로 시설을 설치하여 새로운 제품을 생산한 경우	시정명령	영업정지 1개월	영업정지 2개월	
마. 법 제37조제2항에 따른 조건을 위반한 경우	영업정지 1개월	영업정지 3개월	영업허가 · 등록취소	
바. 급수시설기준을 위반한 경우(수질검사결과 부적합판정을 받은 경우를 포함한다)	시설개수명령	영업정지 1개월	영업정지 3개월	
사. 허가를 받거나 신고 또는 등록을 한 업종의 영업행위가 아닌 다른 업종의 영업행	영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월	

<p>위를 한 경우</p> <p>아. 의약품제조시설을 식품제조·가공시설로 지정받지 아니하고 의약품제조시설을 이용하여 식품등을 제조·가공한 경우</p> <p>자. 그 밖에 가목부터 아목까지를 제외한 허가, 신고 또는 등록사항 중</p> <p>1) 시설기준에 위반된 경우</p> <p>2) 그 밖의 사항을 위반한 경우</p>		<p>영업정지 1개월</p> <p>시설개수명령 시정명령</p>	<p>영업정지 2개월</p> <p>영업정지 1개월</p> <p>영업정지 5일</p>	<p>영업정지 3개월</p> <p>영업정지 2개월</p> <p>영업정지 15일</p>
<p>11. 법 제44조제1항을 위반한 경우</p> <p>가. 식품 및 식품첨가물의 제조·가공영업자의 준수사항 중</p> <p>1) 별표 17 제1호가목을 위반한 경우</p> <p>가) 생산 및 작업기록에 관한 서류를 작성하지 아니하거나 거짓으로 작성한 경우 또는 이를 보관하지 아니한 경우</p> <p>나) 원료수불 관계 서류를 작성하지 아니하거나 거짓으로 작성한 경우 또는 이를 보관하지 아니한 경우</p>	<p>법 제71조 및 법 제75조</p>	<p>영업정지 15일</p> <p>영업정지 5일</p>	<p>영업정지 1개월</p> <p>영업정지 10일</p>	<p>영업정지 3개월</p> <p>영업정지 20일</p>

2) 별표 17 제1호다목 또는 카목을 위반한 경우	영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
3) 별표 17 제1호아목 또는 타목을 위반한 경우	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
4) 별표 17 제1호자목을 위반한 경우			
가) 수질검사를 검사기간 내에 하지 아니한 경우	영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
나) 부적합 판정된 물을 계속 사용한 경우	영업허가· 등록 취소 또는 영업소 폐쇄		
5) 위 1)부터 4)까지를 제외한 준수사항을 위반한 경우	시정명령	영업정지 5일	영업정지 10일
나. 즉석판매제조·가공업자의 준수사항 중			
1) 별표 17 제2호가목 또는 아목을 위반한 경우	영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
2) 별표 17 제2호마목을 위반한 경우	영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
3) 별표 17 제2호사목을 위반한 경우			
가) 수질검사를 검사기간 내에 하지 아니한 경우	영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
나) 부적합 판정된 물을 계속 사용한 경우	영업허가· 등록 취소 또는 영업소 폐쇄		
4) 별표 17 제2호나목을 위반한 경우	시정명령	영업정지7일	영업정지15 일

5) 별표 17 제2호라목 또는 바목을 위반한 경우		영업정지7일	영업정지15 일	영업정지 1개 월
6) 위 1)부터 5)까지 외의 준 수 사항을 위반한 경우		시정명령	영업정지 5일	영업정지 10일
다. 식품소분업 및 유통전문판 매업자의 준수사항 위반은 2. 식품판매업 등의 제9호가목 에 따른다.				
라. 식품조사처리업자의 준수사 항 위반		영업정지 15일	영업정지 1개월	영업정지 3개월
12. 법 제45조제1항을 위반한 경 우	법 제75조			
가. 회수조치를 하지 않은 경우		영업정지 2개월	영업정지 3개월	영업허가 취 소, 영업등 특취소 또는 영업소 폐쇄
나. 회수계획을 보고하지 않거나 허위로 보고한 경우		영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
13. 법 제48조제2항에 따른 식품 안전관리인증기준을 지키지 아 니한 경우	법 제75조	영업정지 7일	영업정지 15일	영업정지 1개월
13의2. 법 제49조제1항 단서에 따른 식품이력추적관리를 등록 하지 아니한 경우	법 제71조 및 법 제 75조	시정명령	영업정지 7 일	영업정지 15일
13의3. 법 제72조제1항·제2항에 따른 압류·폐기를 거부·방해 ·기피한 경우	법 제75조	영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
14. 법 제72조제3항에 따른 회수	법 제75조			

명령을 위반한 경우 가. 회수명령을 받고 회수하지 아니한 경우 나. 회수하지 않았으나 회수한 것으로 속인 경우		영업정지 1개월 영업허가· 등록 취소 또는 영업소 폐쇄와 해당 제품 폐기	영업정지 2개월	영업정지 3개월
15. 법 제73조제1항에 따른 위해 발생사실의 공표명령을 위반한 경우	법 제75조	영업정지 1개월	영업정지 2개월	영업정지 3개월
16. 영업정지 처분 기간 중에 영 업을 한 경우	법 제75조	영업허가· 등록취소 또 는 영업소 폐쇄		
17. 품목 및 품목류 제조정지 기 간 중에 품목제조를 한 경우	법 제75조	영업정지 2개월	영업허가· 등록취소 또 는 영업소 폐쇄	
18. 그 밖에 제1호부터 제17호까 지를 제외한 법을 위반한 경우 (법 제101조에 따른 과태료 부 과 대상에 해당하는 위반 사항 은 제외한다)	법 제71조 및 법 제 75조	시정명령	영업정지 7일	영업정지 15일

■ 식품위생법 시행규칙 [별표 27] <개정 2017. 1. 4.>

법 제3조 및 제88조제2항제5호를 위반한 자에 대한 과태료 금액

(제100조 관련)

위반행위	근거 법 조문	과태료 금액(단위: 만원)		
		1차 위반	2차 위반	3차 이상 위반
1. 법 제3조(법 제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)를 위반한 경우	법 제101 조 제 2 항			
가. 식품등을 취급하는 원료보관실 · 제조가공실 · 조리실 · 포장실 등의 내부에 위생해충을 방제 (防除) 및 구제(驅除)하지 아니 하여 그 배설물 등이 발견되거나 청결하게 관리하지 아니한 경우	제1호 및 영 제67 조	50	100	150
나. 식품등의 원료 및 제품 중 부 패 · 변질이 되기 쉬운 것을 냉 동 · 냉장시설에 보관 · 관리하지 아니한 경우		30	60	90
다. 식품등의 보관 · 운반 · 진열 시 에 식품등의 기준 및 규격이 정 하고 있는 보존 및 유통기준에 적합하도록 관리하지 아니하거나 냉동 · 냉장시설 및 운반시설 을 정상적으로 작동시키지 아니 한 경우(이 법에 따라 허가를 받거나 신고한 영업자는 제외한다)		100	200	300
라. 식품등의 제조 · 가공 · 조리 또 는 포장에 직접 종사하는 사람 에게 위생모를 착용시키지 아니		20	40	60
		20	40	60

한 경우				
<p>마. 제조·가공(수입품을 포함한다)하여 최소판매 단위로 포장된 식품 또는 식품첨가물을 영업허가 또는 신고하지 아니하고 판매의 목적으로 포장을 뜯어 분할하여 판매한 경우</p> <p>바. 식품등의 제조·가공·조리에 직접 사용되는 기계·기구 및 음식기를 사용한 후에 세척 또는 살균을 하지 아니하는 등 청결하게 유지·관리하지 아니한 경우 또는 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마를 각각 구분하여 사용하지 아니한 경우</p> <p>사. 유통기한이 경과된 식품등을 판매하거나 판매의 목적으로 진열·보관한 경우(이 법에 따라 허가를 받거나 신고한 영업자는 제외한다)</p>				
2. 법 제88조제2항제5호를 위반한 경우(위탁급식영업자에게 위탁한 집단급식소의 경우는 제외한다)	법 제101조 제2항 제10호 및 영 제67조			
<p>가. 별표 24 제3호를 위반하여 유통기한이 지난 원료 또는 완제품을 조리할 목적으로 보관하거나 음식물의 조리에 사용한 경우</p> <p>나. 별표 24 제4호에 따른 수질검사를 실시하지 아니한 경우</p>				

다. 수질검사를 실시한 결과 부적합	100	200	300
판정된 지하수를 사용한 경우 라. 가목부터 다목까지 규정한 사항 외에 별표 24에 따른 준수사항을 위반한 경우	30	60	90

과태료의 부과기준(제10조 관련)

1. 일반기준

가. 위반행위의 횟수에 따른 과태료의 기준은 최근 1년간 같은 유형(제2호 각 목을 기준으로 구분한다)의 위반행위로 과태료 부과처분을 받은 경우에 적용한다. 이 경우 위반행위에 대하여 과태료 부과처분을 한 날과 다시 같은 유형의 위반행위를 적발한 날을 각각 기준으로 하여 위반 횟수를 계산한다.

나. 부과권자는 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에 제2호에 따른 과태료 금액을 100분의 50의 범위에서 감경할 수 있다. 다만 과태료를 체납하고 있는 위반행위자의 경우에는 그러하지 아니하다.

- 1) 위반행위자가 「질서위반행위규제법 시행령」 제2조의2제1항 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우
- 2) 위반행위자가 자연재해·화재 등으로 재산에 현저한 손실이 발생했거나 사업여건의 악화로 중대한 위기에 처하는 등의 사정이 있는 경우
- 3) 그 밖에 위반행위의 정도, 위반행위의 동기와 그 결과 등을 고려하여 과태료를 감경할 필요가 있다고 인정되는 경우

2. 개별기준

위반행위	근거 법조문	과태료 금액		
		1차 위반	2차 위반	3차 위반
가. 법 제5조제1항을 위반하여 원산지 표시를 하지 않은 경우	법 제18조 제1항제1호	5만원 이상 1,000만원 이하		
나. 법 제5조제3항을 위반하여 원산지 표시를 하지 않은 경우	법 제18조 제1항제1호			
1) 삭제 <2017. 5. 29.>				
2) 쇠고기의 원산지를 표시하지 않은 경우		100만원	200만원	300만원
3) 쇠고기 식육의 종류만 표시하지 않은 경우		30만원	60만원	100만원

4) 돼지고기의 원산지를 표시하지 않은 경우		30만원	60만원	100만원
5) 닭고기의 원산지를 표시하지 않은 경우		30만원	60만원	100만원
6) 오리고기의 원산지를 표시하지 않은 경우		30만원	60만원	100만원
7) 양고기 또는 염소고기의 원산지를 표시하지 않은 경우		품목별 30만원	품목별 60만원	품목별 100만원
8) 쌀의 원산지를 표시하지 않은 경우		30만원	60만원	100만원
9) 배추 또는 고춧가루의 원산지를 표시하지 않은 경우		30만원	60만원	100만원
10) 콩의 원산지를 표시하지 않은 경우		30만원	60만원	100만원
11) 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게 및 참조기의 원산지를 표시하지 않은 경우		품목별 30만원	품목별 60만원	품목별 100만원
12) 살아있는 수산물의 원산지를 표시하지 않은 경우		5만원 이상 1,000만원 이하		
다. 법 제5조제4항에 따른 원산지의 표시방법을 위반한 경우	법 제18조 제1항제2호	5만원 이상 1,000만원 이하		
라. 법 제6조제4항을 위반하여 임대점포의 임차인 등 운영자가 같은 조 제1항 각 호 또는 제2항 각 호의 어느 하나에 해당하는 행위를 하는 것을 알았거나 알 수 있었음에도 방치한 경우	법 제18조 제1항제3호	100만원	200만원	400만원

<p>마. 법 제6조제5항을 위반하여 해당 방송채널 등에 물건 판매중개를 의뢰한 자가 같은 조 제1항 각 호 또는 제2항 각 호의 어느 하나에 해당하는 행위를 하는 것을 알았거나 알 수 있었음에도 방치한 경우</p>	<p>법 제18조 제1항제3호의 2</p>	<p>100만원</p>	<p>200만원</p>	<p>400만원</p>
<p>바. 법 제7조제3항을 위반하여 수거·조사·열람을 거부·방해하거나 기피한 경우</p>	<p>법 제18조 제1항제4호</p>	<p>100만원</p>	<p>300만원</p>	<p>500만원</p>
<p>사. 법 제8조를 위반하여 영수증이나 거래명세서 등을 비치·보관하지 않은 경우</p>	<p>법 제18조 제1항제5호</p>	<p>20만원</p>	<p>40만원</p>	<p>80만원</p>
<p>아. 법 제9조의2제1항에 따른 교육을 이수하지 않은 경우</p>	<p>법 제18조 제2항</p>	<p>30만원</p>	<p>60만원</p>	<p>100만원</p>

3. 제2호가목 및 나목12)의 원산지 표시를 하지 않은 경우의 세부 부과기준

가. 농수산물(통관 단계 이후의 수입농수산물등 및 반입농수산물등을 포함하며, 통신판매의 경우는 제외한다)

- 1) 과태료 부과금액은 원산지 표시를 하지 않은 물량(판매를 목적으로 보관 또는 진열하고 있는 물량을 포함한다)에 적발 당일 해당 업소의 판매가격을 곱한 금액으로 한다.
- 2) 1)의 해당 업소의 판매가격을 알 수 없는 경우에는 인근 2개 업소의 동일 품목 판매가격의 평균을 기준으로 한다. 다만, 평균가격을 산정할 수 없는 경우에는 해당 농수산물의 매입가격에 30퍼센트를 가산한 금액을 기준으로 한다.
- 3) 과태료 부과금액의 최소단위는 5만원으로 하고, 5만원 이상은 천원 미만을 버리고 부과하되, 부과되는 총액은 1천만원을 초과할 수 없다.

나. 농수산물 가공품(통관 단계 이후의 수입농수산물등 또는 반입농수산물등

을 국내에서 가공한 것을 포함하며, 통신판매의 경우는 제외한다)

1) 가공업자

기준액(연간 매출액)	과태료 부과금액(만원)		
	1차 위반	2차 위반	3차 위반
1억원 미만	20	30	60
1억원 이상 2억원 미만	30	50	100
2억원 이상 4억원 미만	50	100	200
4억원 이상 6억원 미만	100	200	400
6억원 이상 8억원 미만	150	300	600
8억원 이상 10억원 미만	200	400	800
10억원 이상 12억원 미만	250	500	1,000
12억원 이상 14억원 미만	400	600	1,000
14억원 이상 16억원 미만	500	700	1,000
16억원 이상 18억원 미만	600	800	1,000
18억원 이상 20억원 미만	700	900	1,000
20억원 이상	800	1,000	1,000

가) 연간 매출액은 처분 전년도에 해당 품목의 1년간 매출액을 기준으로 한다.

나) 신규영업·휴업 등 부득이한 사유로 처분 전년도에 1년간 매출액을 산출할 수 없거나 1년간 매출액을 기준으로 하는 것이 불합리한 것으로 인정되는 경우에는 전분기, 전월 또는 최근 1일 평균 매출액 중 가장 합리적인 기준에 따라 연간 매출액을 추계하여 산정한다.

다) 1개 업소에서 2개 품목 이상이 동시에 적발된 경우에는 각 품목의 연간 매출액을 합산한 금액을 기준으로 부과한다.

2) 판매업자: 가목의 기준을 준용하여 부과한다.

다. 통관 단계의 수입농수산물등 및 반입농수산물등

1) 과태료 부과금액은 수입농수산물등 및 반입농수산물등의 세관 수입신고 금액의 100분의 10에 해당하는 금액으로 한다.

2) 과태료 부과금액의 최소단위는 5만원으로 하고, 5만원 이상은 천원 미만을 버리고 부과하되 부과되는 총액은 1천만원을 초과할 수 없다.

라. 통신판매: 나목1)의 기준을 준용하여 부과한다.

4. 제2호다목의 원산지의 표시방법을 위반한 경우의 세부 부과기준

가. 농수산물(통관 단계 이후의 수입농수산물등 및 반입농수산물등을 포함하며, 통신판매의 경우와 식품접객업을 하는 영업소 및 집단급식소에서 조리하여 판매·제공하는 경우는 제외한다)

- 1) 제3호가목의 기준에 따른 과태료 부과금액의 100분의 50을 부과한다.
- 2) 과태료 부과금액의 최소단위는 5만원으로 하고, 5만원 이상은 천원 미만을 버리고 부과한다.

나. 농수산물 가공품(통관 단계 이후의 수입농수산물등 또는 반입농수산물등을 국내에서 가공한 것을 포함하며, 통신판매의 경우는 제외한다)

- 1) 제3호나목의 기준에 따른 과태료 부과금액의 100분의 50을 부과한다.
- 2) 과태료 부과금액의 최소단위는 5만원으로 하고, 5만원 이상은 천원 미만을 버리고 부과한다.

다. 통관 단계의 수입농수산물등 및 반입농수산물등

- 1) 과태료 부과금액은 제3호다목의 기준에 따른 과태료 부과금액의 100분의 50에 해당하는 금액으로 한다.
- 2) 과태료 부과금액의 최소단위는 5만원으로 하고, 5만원 이상은 천원 미만을 버리고 부과한다.

라. 통신판매

- 1) 제3호라목의 기준에 따른 과태료 부과금액의 100분의 50을 부과한다.
- 2) 과태료 부과금액의 최소단위는 5만원으로 하고, 5만원 이상은 천원 미만은 버리고 부과한다.

마. 식품접객업을 하는 영업소 및 집단급식소

위반행위	과태료 금액		
	1차 위반	2차 위반	3차 위반
1) 삭제 <2017. 5. 29.>			
2) 쇠고기의 원산지 표시방법을 위반한 경우	25만원	100만원	150만원
3) 쇠고기 식육의 종류의 표시방법만 위반한 경우	15만원	30만원	50만원
4) 돼지고기의 원산지 표시방법을 위반한 경우	15만원	30만원	50만원
5) 닭고기의 원산지 표시방법을 위반한 경우	15만원	30만원	50만원
6) 오리고기의 원산지 표시방법을 위반한 경우	15만원	30만원	50만원
7) 양고기 또는 염소고기의 원산지 표시방법을 위반한 경우	품목별 15만원	품목별 30만원	품목별 50만원

8) 쌀의 원산지 표시방법을 위반한 경우	15만원	30만원	50만원
9) 배추 또는 고춧가루의 원산지 표시방법을 위반한 경우	15만원	30만원	50만원
10) 콩의 원산지 표시방법을 위반한 경우	15만원	30만원	50만원
11) 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게 및 참조기의 원산지 표시방법을 위반한 경우	품목별 15만원	품목별 30만원	품목별 50만원
12) 살아있는 수산물의 원산지 표시방법을 위반한 경우	제2호나목12) 및 제3호가목의 기준에 따른 부과금액의 100분의 50		