

2021 자주하는 질문집

식품·축산물·건강기능식품·위생용품

MINISTRY OF
FOOD AND
DRUG
SAFETY



【알 림】

‘자주하는 질문집’은 식품의약품안전처 국민신문고를 선별·정리하여 일반 국민, 영업자 및 관련 공무원이 참고 자료로 활용할 수 있도록 제작하였습니다.

이 책자는 법령 및 고시 등의 제·개정에 따라 내용이 달라질 수 있음을 알려드립니다.

I. 식품위생법

제1장. 식품과 식품첨가물 3

1. 식품에 관한 기준 및 규격 3

식품원료 기준

1. 식품원료 가능여부(금화규 꽃) 3
2. 식품원료 가능여부(백수오) 4
3. 식품원료 가능여부(금계국) 5
4. 식품원료 가능여부(천심련) 6
5. 식품원료 가능여부(은) 7
6. 식품원료 가능여부(참숯) 8
7. 식품원료 가능여부(크레아틴) 9
8. 식품원료 가능여부(매스틱) 10
9. 식품원료 가능여부(석류 씨) 11
10. 식품원료 가능여부(매실) 12
11. 식품원료 가능여부(스펠트밀) 13
12. 식품원료 가능여부(오징어 알) 14
13. 식품원료 가능여부(버섯 균사체) 15
14. 식품원료 가능여부(청어) 16
15. 식품원료 가능여부(모과씨앗) 17
16. 식품원료 가능여부(강황) 18

Contents

식품일반에 대한 공통 기준 및 규격

17. 중금속 기준(곡류가공품)	20
18. 중금속 기준(건조물 수분함량)	21
19. 잔류농약(건조물)	22
20. 잔류농약(농산물 혼합)	23
21. 분쇄육 원료 작업실 온도 기준	23
22. 아크릴아마이드 규격(곡류가공품)	24
23. 잔류허용기준(에톡시퀸)	25
24. 식품원료 사용 기준(대마 씨앗)	26

보존 및 유통기준

25. 보관방법(냉동식품 및 냉장소스 합포장)	27
26. 보관방법(농산물)	28
27. 보관방법(냉동원료 해동)	28
28. 유통기한 설정(주문자상표부착수입식품)	29

영·유아 또는 고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품의 기준 및 규격

29. 고령친화식품의 제조·가공기준	30
---------------------------	----

식품별 기준 및 규격

30. 간편조리세트(냉동식육, 냉동수산물 범위)	31
31. 액상커피(미생물 규격)	32
32. 식품유형(군밤)	33
33. 식품유형(탈피한 토마토)	33

식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격

34. 보관온도(소분 후 냉동보관)	34
2. 식품첨가물에 관한 기준 및 규격	35
35. 빵류의 혼합제제 사용기준	35
36. 식품첨가물(비타민) 사용기준 문의	36
37. 식품접객업 아산화질소 사용기준	37
3. 기구 및 용기·포장에 관한 기준 및 규격	38
38. 농산물 포장재의 기준 및 규격	38
39. 틀루엔 규격(내용물 투입시 형태가 달라지는 포장재 기준)	39
제2장. 검 사	40
1. 자가품질검사	40
40. 간편조리세트 자가품질검사	40
41. 자가품질검사(합성향료)	41
42. 자가품질검사(단순 혼합제품 금속성이물)	42
43. 자가품질검사(혼합제제)	43
44. 자가품질검사(자세제조용 반가공 원료)	44
45. 행정처분(자가품질검사 미실시)	45
제3장. 영 업	46
1. 식품제조가공업	46

Contents

시설 기준

46. 시설기준(일부시설 공동사용)	46
47. 시설기준(검사실 공동사용)	47
48. 식품, 축산물제조업체 일부시설 공동 사용	49
49. 영업장 면적외 장소 사용 가능 여부	50
50. 옥외영업 신고해당 여부	51
51. 식품제조가공업 변경등록 해당 여부	52
52. 위탁생산 가능 여부	53

영업자 준수사항

53. 식품제조가공업체에서 완제품 판매 가능 여부	54
54. 식품 이물보고 대상(고무재질)	54
55. 식품 이물보고 대상(고래회충)	55
56. 마스크 착용(포장 완료된 제품)	56

품목제조보고

57. 품목제조보고(사용된 원재료 유형 변경)	57
58. 생산 중단 신청한 품목보고번호 사용 가능 여부	58
59. 냉동 빵류 해동 출고 시 품목제조보고	59
60. 품목제조보고시 질소가스 기재 여부	60
61. 식품첨가물 및 기구 등의 살균소독제 품목제조보고	61

2. 즉석판매제조·가공업

62. 즉석판매제조·가공업소 제품 판매(식품접객업소 비조리 제공)	62
63. 무인자판기(즉석판매제조·가공업 또는 휴게음식점)	63

64. 마트 내 활어회 판매 시 영업신고 대상	64
65. 즉석판매제조가공업소 제품 세트 구성	65
3. 식품소분·판매업	66
식품소분업	
66. 식품소분업 대상(단순 혼합)	66
67. 수입완제품(냉동제품) 소분 가능 문의	67
68. 소분 판매할 수 없는 '어육제품'의 범위	68
69. 식품소분업 대상 문의(재포장)	69
식품자동판매기영업	
70. 식품자동판매기 대상문의(일반음식점 메뉴)	70
유통전문판매업	
71. 유통전문판매업 업소명 변경 신고	71
72. 유통전문판매업소의 위탁 제품 유통	72
집단급식소 식품판매업	
73. 식품접객업 등 조리식품 집단급식소 납품 가능 문의	73
4. 식품접객업	74
74. 한시적 영업(식품접객업)	74
75. 휴게음식점 쇼케이스 공동 사용	75
76. 일반음식점에서 벌크제품 소분 판매 가능 문의	76
77. 식품접객업소 간판 상호명	76
78. 식품접객업 옥외 영업신고 문의	77
79. 음식판매자동차(푸드트럭) 영업 및 운영기간 문의	78

Contents

80. 완제품 날개 판매 가능 여부(식품접객업)	79
81. 식품접객업소 음식 재사용	80
82. 휴게음식점 조리식품 무인 판매 가능 문의	81
83. 위생등급 지정업소 홍보 문구	81
84. 마스크 착용 가능여부(투명 위생 플라스틱)	82
85. 일반음식점 화구 사용 시 영업장 면적 포함 여부 문의	83
86. 공유주방 내 식품접객업소 음식점 위생등급신청 가능 문의	84
87. 일반음식점의 식육(삼겹살)판매 가능 여부	85
5. 집단급식소	86
88. 집단급식소내 외부업체 운영 가능 문의	86
89. 집단급식소(온도계 설치)	86
90. 집단급식소(테이크아웃 코너 운영)	87
91. 배식하고 남은 음식물 범위	88
92. 집단급식소 공사로 인한 도시락 또는 출장뷔페 이용 가능 여부	89
93. 집단급식소 석식, 야식 제공시 영양사 상주 여부	90
94. 보존식(단순히 다져서 제공)	91
95. 보존식(전골메뉴)	91
96. 보존식(일부 원재료 제거 후 제공)	92
97. 보존식(도시락 김)	92
6. 건강진단	93
98. 건강진단(비활동성 결핵)	93
7. 식품위생교육	94
99. 식품위생교육(조리사 등 면허 소지시 영업자 위생교육 같음)	94

100. 식품위생교육(조리사, 영양사 위생교육으로 집단급식소 설치·운영자 및 위탁급식 영업자 위생교육 같음)	95
101. 식품위생교육(일반음식점 영업자 위생교육 같음)	96
102. 식품위생교육(집단급식소, 위탁급식영업자 위생교육 같음)	97
103. 식품위생교육(다른 관할구역 여러 개 접객업소 운영)	98
104. 식품위생교육(식품위생관리책임자 정기 위생교육 같음)	99
105. 식품위생교육(영양사 이직 후 영업자 위생교육 같음)	100
8. 식품안전관리인증(HACCP)	101
106. HACCP 경영자 교육	101
107. 소규모 HACCP 상시근로자 기준 산정	102
108. HACCP 마크 사용 가능 여부(HACCP 미인증 업소 제품 소분)..	103
109. HACCP 마크 사용 가능 여부(HACCP 인증 제품과 HACCP 미인증 제품 합포장)	104
110. HACCP 팀장 교육(HACCP 팀장 변경)	105
111. HACCP 마크 사용가능 여부(건강기능식품)	105
112. 식품안전관리인증기준(HACCP)적용업소의 일부 품목 HACCP 적용 가능여부	106

II. 축산물위생관리법

제1장. 축산물의 기준 및 규격

1. 축산물에 대한 공통기준 및 규격

보존 및 유통기준

113. 냉동 치즈 냉장 유통 가능 여부	109
------------------------------	-----

Contents

114. 포장육 세트구성 제품의 보존 · 유통 온도 문의	110
115. 수입 치즈의 보존 · 유통 온도 문의	111
제2장. 축산물 위생관리	112
116. 반품 제품의 원료 사용가능 여부	112
제3장. 검 사	113
1. 자가품질검사	113
117. 자가품질검사(분쇄포장육)	113
118. 자가품질검사(품목수산정)	114
제4장. 영업의 허가 및 신고	115
1. 축산물가공업	115
식육가공업	
119. 식육가공업소 지육 가공 가능 여부	115
2. 식용란선별포장업	116
120. 식용란 세척방법 문의	116
3. 식육포장처리업	117
121. 시설기준(영업시설 공동사용)	117
4. 축산물보관업	118
122. 축산물보관업 영업신고 대상 문의	118

5. 축산물판매업 119

식육판매업

- 123. 대표자가 동일한 영업자간의 거래내역서 작성 방법 119
- 124. 축산물 거래명세서 전자 발급 가능여부 120
- 125. 거래내역서 작성(부위명 기재) 121
- 126. 축산물 영업허가 외 장소 포장 가능 문의 121
- 127. 슈퍼마켓 식육자판기 설치 가능 문의 122
- 128. 도축검사증명서(전자서류 보관) 123
- 129. 영업자 준수사항(자체위생점검표) 124
- 130. 식육판매업소의 농산물 판매가능문의 124
- 131. 시설기준(냉장고, 작업대 공동 사용) 125

6. 식육즉석판매가공업 126

- 132. 식육 포장 용기 규정 126
- 133. 식육가공품 소분 판매 가능 문의 127
- 134. 식육즉석판매 영업자간 식육 판매 가능 문의 127
- 135. 삼계닭 제품 판매시 영업신고 대상 문의 128

7. 품목제조보고 129

- 136. 품목제조보고(원재료 표기방법) 129
- 137. 품목제조보고(비살균/살균/멸균 표기) 130

8. 위생교육 131

- 138. 위생교육(종업원의 범위) 131

Ⅲ. 건강기능식품에 관한 법률

제1장. 영 업 135

Contents

1. 건강기능식품제조업	135
139. 건강기능식품 일부공정 위탁(1)	135
140. 건강기능식품 일부공정 위탁(2)	136
141. 건강기능식품 전공정 위탁	137
142. 건강기능식품 이상사례 보고	138
143. 세트포장제품 이력추적관리번호 표시	139
144. 제조시설 공동사용 가능 문의	140
145. 수출용 건강기능식품 원료(사용불가원료)	142
2. 건강기능식품판매업	143
146. 건강기능식품일반판매업 영업신고대상(온라인 전자상거래)	143
147. 건강기능식품일반판매업 영업신고대상(식자재대리점)	144
148. 건강기능식품일반판매업 영업신고대상(자사제품 판매)	145
149. 건강기능식품일반판매업 영업신고대상(약국 온라인 판매)	146
150. 건강기능식품일반판매업 영업신고(통신판매 소재지)	147
151. 건강기능식품일반판매업 영업신고(동일주소 두 개 업소)	148
152. 건강기능식품 자판기 판매 가능 문의	149
153. 건강기능식품 무상제공(일반음식점, 집단급식소)	150
154. 건강기능식품 유통전문판매업자의 세트포장 판매 가능 문의	151
제2장. 품목제조신고	152
155. 품목제조보고(유사제품 다른제품명)	152
156. 품목제조보고(멀티팩+PTP)	153
157. 건강기능식품 품목제조신고 변경	153

제3장. 품질관리인	154
158. 품질관리인 겸직(식품제조가공업 위생관리책임자)	154
159. 품질관리인 겸직(두 개의 건강기능식품제조업소)	155
제4장. 기준 및 규격 등	156
160. 건강기능식품원료 가능여부(인삼 잎, 열매, 줄기)	156
161. 건강기능식품원료 가능여부(키토산)	157
162. 건강기능식품원료 가능여부(콜린알포세레이트)	158
163. 건강기능식품원료 가능여부(Bifidobacterium infantis)	159
164. 건강기능식품원료 가능여부(Schizochytrium)	160
165. 건강기능식품원료 가능여부(Enterococcus faecalis)	161
166. 건강기능식품원료 가능여부(개별인정형과 고시형원료 혼합)	162
167. 건강기능식품 제조 기준(헤마토코쿠스 추출용매)	163
168. 유통기한 설정(유사제품 비교)	164
169. 건강기능식품 제품의 형태(서방형)	165
170. 건강기능식품 제품의 형태(설하정)	165
171. 기능성내용 표시 가능여부(프로폴리스추출물)	166
172. 건강기능식품 섭취방법	166
제5장. 검 사	167
1. 자가품질검사	167
173. 자가품질검사 갈음 가능여부	167
174. 자가품질검사(자사제조용 원료)	168

IV. 어린이 식생활안전관리 특별법

제1장. 어린이 기호식품 관리 등	171
1. 고열량·저영양 식품 등의 판매 금지 등	171
175. 고열량·저영양 식품 영양성분 기준	171
2. 정서저해 식품 등의 판매 금지 등	172
176. 정서저해 식품 해당여부(눈알모양젤리)	172
177. 정서저해 식품 해당여부(해골모양, 뇌 모양)	173
3. 광고의 제한·금지등	174
178. 고열량·저영양 식품 증정품 제공 문의	174
179. 고열량·저영양 식품 광고에 관한 문의	175
4. 어린이기호식품	176
180. 어린이 기호식품 해당 여부(원료성 제품)	176
제2장. 올바른 식생활 정보 제공 등	177
1. 영양성분 표시	177
181. 영양성분 표시 문의(세트제품)	177
182. 영양성분 표시 문의(표시대상)	178
183. 영양성분 표시문의(리플렛, 전단지)	179
184. 영양성분 표시문의(색상모양표시)	180
185. 영양성분 표시문의(차량내 구입)	181
186. 영양성분 표시문의(모바일앱)	182
2. 품질인증	183

187. 어린이기호식품 품질인증 신청 대상	183
188. 어린이기호식품 품질인증 검사 주기	184
189. 어린이기호식품 품질인증 기준(보존료)	185

V. 수입식품안전관리 특별법

제1장. 수입 영업 관리

190. 수입식품등 수입·판매업 폐업절차 문의	189
191. 수입식품등 수입·판매업 대표자 변경 문의	190
192. 수입식품등 수입·판매업 소재지 변경 문의	191
193. 자사제품제조용 원료 수입 시 영업등록 문의	192
194. 수입식품등 수입·판매업 위생교육 문의	193
195. 수입식품등 인터넷구매대행업 위생교육 문의	194
196. 건강기능식품 수입 시 이력추적등록 대상 문의	194

제2장. 통관단계 관리

1. 수입신고 등

197. 수입신고 절차 및 처리기간	195
198. 해외제조업소 등록 관련 문의	196
199. 해외작업장 등록 관련 문의	197
200. 수입신고 대상 문의(칼갈이)	198
201. 수입신고 대상 문의(알약통)	199
202. 수입신고 대상 문의(무상견본품)	200
203. 수입신고 대상 문의(식품용 기구용기 접촉 원료)	200

Contents

204. 수입신고 대상 문의(양치용컵)	201
205. 수입신고 대상 문의(자사제조용 원료)	201
206. 사전수입 신고절차	202
207. 반송제품 수입신고 절차	203
208. 수입신고 방법문의(여러 가지 맛 혼합 포장 제품)	204
209. 수입신고시 원재료 함량기재 문의	204
210. 수입제품에 천일염 사용 시 수입가능 여부 문의	205
211. BSE관련 제품의 수입신고 시 구비서류 문의	206
212. 아마씨(아마씨 제품) 수입 시 구비서류 문의	207
213. 유전자변형식품 등 표시면제 서류 문의	208
214. 일본산 식품 수입 시 구비서류 문의	209
215. 대마씨유 수입 시 구비서류 문의	210
216. 무착색 유리제 기구류 수입 시 구비서류 문의	211
217. 소금제품 수입 시 구비서류 제출 문의	211
218. 위생증명서 발급 시 검사성적서 제출 문의	212
219. 연구조사용 식품 수입 시 제출 서류 문의	213
220. 판매용 수입식품 자사제조용 원료 사용 가능여부 문의	214
221. 수입 통관된 제품 확인 방법	215
222. 무작위표본검사 대상 선정 기준 문의	215
223. 수입판매업 영업정지 기간 중 완제품 보세창고 이동 가능 문의 ..	216
224. 영업정지 기간 중 샘플 수입 가능 여부 문의	216
225. 수출국 유통제품 수입시 주문자상표부착방식(OEM) 해당여부 ..	217
226. 주문자상표부착방식 제품 제조업체 위생점검	218

227. 수입 통관완료 제품의 정보공개 기준 문의	219
228. 수입신고 전 보세구역에서 소분 및 재포장 가능 문의	220
229. 수입 통관완료 제품의 재포장 가능여부 문의	220

VI. 식품 등의 표시·광고에 관한 법률

제1장. 식 품	223
----------	-----

1. 표시의 기준	223
-----------	-----

제 품 명

230. 제품명 사용 가능 여부('키토', 'keto')	223
231. 제품명 사용 가능 여부('에그')	224
232. 제품명 사용 가능 여부(진저비어)	225
233. 제품명 사용 가능 여부(가바가득)	226
234. 제품명 사용 가능 여부(직화, 직화맛)	227
235. 제품명 사용 가능 여부(식물)	228
236. 제품명 사용 가능 여부(민트)	229
237. 제품명 사용 가능 여부(어린이)	230
238. 제품명 사용 가능 여부(한끼)	231
239. 제품명 사용 가능 여부(초콜릿)	232
240. 제품명 사용 가능 여부(흑당)	233
241. 제품명 사용 가능 여부(슬립)	234
242. 제품명 사용 가능 여부(맥주향맛)	235
243. 제품명 사용 가능 여부(짜장떡볶이)	236

Contents

244. 제품명 사용 가능 여부(영문)	237
245. 제품명 사용 가능 여부(천연향료 제품명, 이미지)	238
246. 제품명 사용 가능 여부(생크림)	239
247. 제품명 사용 가능 여부(전주비빔밥)	240
248. 제품명 사용 가능 여부(효소)	241
249. 제품명 사용 가능 여부(숙취해소)	242
250. 제품명 사용 가능 여부(한방)	243
251. 제품명 사용 가능 여부(햇)	244
252. 제품명 사용 가능 여부(자연)	245
253. 제품명 사용 가능 여부(릴렉스)	246
254. 제품명 사용 가능 여부(테라피)	247
255. 세트포장 제품의 대표제품명 표시 문의	248

업소명 및 소재지

256. 영업소명('제약', '약품', '신약')	249
257. 유통전문판매업소 상표 표시	250

유통기한

258. 유통기한 표시 가능 여부(자연산물)	251
259. 스티커부착 가능 여부 (유통기한)	251
260. 유통기한 일부 지워진 제품 판매 가능 여부	252
261. 유통기한 추가 표시 가능 여부	253
262. 품질유지기한 표시 경과 제품 판매 가능여부	254

내 용 량

263. 냉동수산물의 내용량 표시	255
--------------------------	-----

원재료명

264. 식품첨가물 표시(변성전분)	256
265. 혼합제제내 합성향료의 표시	257
266. 농축액 함량 표시	258
267. 엑기스 함량 표시	259
268. 원재료명 및 함량 표시 (유탕·유처리 제품)	260
269. 원재료명 표시(정제수)	260
270. 원재료명 표시(냉동 원료)	261
271. 원재료명 표시(혼합제제내 복합원재료)	262
272. 원재료명 표시(단일원재료)	263
273. 요리명 해당 여부(카페오레, 티라미수)	264

주의사항

274. 알레르기 유발물질 표시(오징어먹물색소)	265
275. 알레르기 유발물질 표시(산양유)	266
276. 알레르기 유발물질 표시(완두콩)	267
277. 알레르기 유발물질 표시(젖산, 유당)	268
278. 알레르기 유발물질 표시(자연발생 이산화황)	269
279. 유전자변형식품(GMO) 표시 면제 대상	270

기 타

280. 세트구성 제품의 표시방법문의(체크박스)	271
281. 표시가능여부(내용량 체크 표시)	272
282. 온라인을 통한 세트제품 판매 시 표시사항	273

Contents

283. 표시가능 여부(TPE)	274
284. 표시가능여부(영양성분 영문 병기 표시)	275
285. 제품 내포장 표시사항을 영문으로만 표시가능여부	276
286. 주류 표시사항 문의(OEM)	277
287. 자연상태 농산물 표시(1399)	278
288. 기구·용기 표시(1399)	278
289. 표시가능여부(식품첨가물 ○○종)	279
290. 표시가능여부(계르마눔)	280
291. 주표시면 열량 표시	281
292. 표시가능여부(나트륨함량)	282
2. 영양표시	283
293. 표시 가능 여부(고단백)	283
294. 영양성분 산출 방법(라면)	284
295. 영양성분 표시(당류)	285
296. 영양성분 표시방법(세트포장 제품)	286
297. 표시 가능 여부(QR 코드 영양표시)	287
298. 영양성분 표시서식 도안 변형	288
299. 영양성분 표시 매출액 기준 및 증정품 표시 대상 문의	289
300. 영양성분 표시 확대에 따른 영양표시 제외 대상	291
3. 부당한 표시 또는 광고의 내용	293
301. 표시 가능 여부(명품)	293
302. 표시 가능 여부(글씨크기)	294
303. 표시 가능 여부(외국어 병행 표시)	295

304. 표시 가능 여부(저온 압착, 냉압착등)	296
305. 표시 가능 여부(산가표시)	297
306. 표시 가능 여부(건강)	297
307. 표시 가능 여부(원재료 효능·효과)	298
308. 표시 가능 여부(연구개발원 상표)	299
309. 표시 가능 여부(특허번호)	300
310. 표시 가능 여부(브랜드명 ‘자연’)	301
311. 표시 가능 여부(젤라틴 프리)	302
312. 표시 가능 여부(공정무역)	303
313. 표시 가능 여부(케어)	304
314. 표시 가능 여부(프리바이오틱스, 포스트바이오틱스)	305
315. 표시 가능 여부(자사대비)	306
316. 표시 가능 여부(NSF 스포츠 인증 마크)	308
317. 표시 가능 여부(MSC인증)	309
318. 식당 메뉴명 표시 가능 여부(풍천장어)	310
319. 일반음식점 특정 원재료 효능 광고	311
320. 표시 가능 여부(영양성분 기능성)	312
321. 일반식품 기능성 표시 최대함량 기준	314
322. 일반식품 홍삼 기능성 표시문의	315

제2장. 축 산 물

1. 표시의 기준

제 품 명

323. 제품명 사용 가능 여부(훈제)	316
-----------------------------	-----

Contents

324. 제품명 사용 가능 여부(1등급 이상)	317
325. 표시가능여부(식용란 1399)	318
326. 세트포장제품의 보관온도 표기 문의	319
327. 식용란 산란일자 추가표시 가능여부	320
328. 표시가능여부(FIT)	321

제3장. 건강기능식품

322

1. 표시의 기준

322

제 품 명

329. 건강기능식품 제품명 사용 가능여부(oo향)	322
330. 제품명 가능 여부(피부비타민, 생기톡톡)	323

기 타

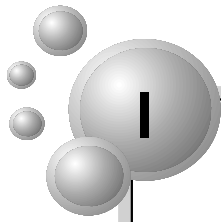
331. 건강기능식품 표시가능여부(딸기맛)	325
332. 건강기능식품의 기능(영양)성분 표시 문의	326
333. 건강기능식품 기능성 표시문의	327
334. 건강기능식품 부원료 주의사항 표시	328
335. 건강기능식품 기타원료의 함량 표시	329
336. 표시 가능 여부(무착색료, 무합성향료)	330
337. 표시 가능 여부(디카페인)	331
338. 건강기능식품 문구 표시(개별인정형 혼합 제품)	332

Ⅶ. 위생용품 관리법

제1장. 위생용품	335
1. 위생용품의 종류	335
339. 위생용품 해당여부(소프넛(무환자나무열매))	335
340. 위생용품 해당여부(유아용치실)	335
2. 기준 및 규격	336
341. 위생용품 해당여부(커피머신 세척제)	336
342. 위생용품 해당여부(여러 번 빨아 쓰는 행주)	336
343. 위생용품 해당여부(일회용 갈대 재질 빨대)	337
344. 식품접객업소용 물티슈 포장형태	337
345. 표시문의(겉면 직접 인쇄)	337
제2장. 영업의 신고	338
346. 위생용품 구매대행 시 영업신고 대상문의	338
제3장. 표시기준	339
347. 일회용 종이컵 소분 판매가능 여부	339
348. 표시사항 문의(제조일자)	339
349. 표시사항 문의(세트상품)	340
350. 표시사항 문의('Ecocert 인증')	341
351. 표시사항 문의('먼지날림이 적은')	341
352. 표시사항 문의(세척제 용도)	342

Contents

353. 표시사항 문의(알레르기)	342
354. 표시사항 문의(연구개발 업소명)	343
355. 표시사항 문의(제조일)	344
356. 표시사항 문의(영문 활자크기)	345
357. 표시사항 문의(내용량)	345



1 식품위생법



제1장. 식품과 식품첨가물

1 식품에 관한 기준 및 규격

식품원료 기준

Q1

금화규 꽃을 식품원료로 사용할 수 있나요?

- 식품원료는 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 2) 식품원료 판단기준에 따라, 독성이나 부작용이 없고, 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 ‘국내에서 전래적으로 식품으로서 섭취한 근거’를 기준으로 안전성과 건전성이 확인된 것에 한하여 인정하고 있으며, 같은 고시 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록 또는 [별표 2] “식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료”의 목록, [별표 3] “한시적 기준·규격에서 전환된 원료”의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.
- ‘금화규’가 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록에 등재되어 있는 ‘닥풀’(기타명칭 또는 시장명칭: 딱나무, 금화규, Aibika, Aurea helianthus, 학명: Hibiscus manihot Siebold / Broussonetia kaempferi Siebold / Abelmoschus manihot, 사용부위: 잎)이라면 잎 부위에 한하여 식품원료로 사용이 가능하나, 꽃은 같은 고시의 원료 목록에 등재되어 있지 않으며 국내에서 전래적으로 식용한 근거 및 식품으로서의 안전성 및 건전성이 입증되지 않아 현재로서는 식품의 원료로 사용할 수 없습니다.
- 국내에서 새로이 식품의 원료로 사용하고자 할 경우 「식품등의 한시적 기준 및 규격 인정 기준」에 따라 해당 원료의 안전성을 입증할 수 있는 자료와 함께 한시적 기준 및 규격 인정 신청을 하시면 식품원료 가능 여부를 검토 받으실 수 있습니다.

Q 2

백수오의 경우 물추출물에 한하여 원료로 사용 가능한데, 덩이뿌리를 이용하여 침출차(티백형태)로 제조하여 판매할 수 있나요?

- 식품원료는 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1 2) 식품원료 판단기준에 따라, 독성이나 부작용이 없고, 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 ‘국내에서 전래적으로 식품으로서 섭취한 근거’를 기준으로 안전성과 건전성이 확인된 것에 한하여 인정하고 있으며, 같은 고시 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록 또는 [별표 2] “식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료”의 목록, [별표 3] “한시적 기준·규격에서 전환된 원료”의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.
- 또한, 「식품의 기준 및 규격」 제1. 3. 26)에 따라 식품에 사용 가능한 추출물은 단순추출물로 '원료를 물리적으로 또는 용매(물, 주정, 이산화탄소)를 사용하여 추출한 것으로 특정한 성분이 제거되거나 분리되지 않은 추출물(착즙포함)'로 규정하고 있으며, '물추출물'은 물을 용매로 사용하여 위 규정에 적합하게 제조한 단순추출물을 의미합니다.
- 아울러, '백수오'는 「식품의 기준 및 규격」 [별표 2] “식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료”의 목록에 ‘큰조롱’(기타명칭 또는 시장명칭 : 은조롱, 백수오, 백하수오, Wilford's swallow-wort, 학명 : *Cynanchum wilfordii* (Maxim.) Hemsl., 사용부위 : 덩이뿌리※(백수오))로 등재되어 있으며 물 추출물에 한하여 식품원료로 사용이 가능하므로, 백수오 덩이뿌리를 침출차(티백형태)로 제조할 수 없습니다.
- 다만, 백수오 물추출물을 분말 또는 과립의 형태로 가공하여 침출차의 원료로 사용하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 3

금계국(학명 : *Coreopsis drummondii*)을 식품원료로 사용할 수 있나요?

- 식품원료는 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 2) 식품원료 판단기준에 따라, 독성이나 부작용이 없고, 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 ‘국내에서 전래적으로 식품으로서 섭취한 근거’를 기준으로 안전성과 건전성이 확인된 것에 한하여 인정하고 있으며, 같은 고시 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록 또는 [별표 2] “식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료”의 목록, [별표 3] “한시적 기준·규격에서 전환된 원료”의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.
- ‘금계국(학명 : *Coreopsis drummondii*)’은 「식품의 기준 및 규격」의 원료 목록에 등재되어 있지 않으며 국내 식용근거 및 식품으로서의 안전성 및 건전성이 입증되지 않아 현재로서는 식품의 원료로 사용할 수 없습니다.
- 참고로, 국내에서 새로이 식품의 원료로 사용하고자 할 경우 「식품등의 한시적 기준 및 규격 인정 기준」에 따라 해당 원료의 안전성을 입증할 수 있는 자료와 함께 한시적 기준 및 규격 인정 신청을 하시면 식품원료 가능 여부를 검토 받으실 수 있습니다.

Q 4

천심련(학명 : *Andrographis paniculata*)을 식품원료로 사용할 수 있나요?

- 식품원료는 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 2) 식품원료 판단기준에 따라, 독성이나 부작용이 없고, 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 '국내에서 전래적으로 식품으로서 섭취한 근거'를 기준으로 안전성과 건전성이 확인된 것에 한하여 인정하고 있으며, 같은 고시 [별표 1] '식품에 사용할 수 있는 원료'의 목록 또는 [별표 2] '식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료'의 목록, [별표 3] '한시적 기준·규격에서 전환된 원료'의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.
- '천심련(학명 : *Andrographis paniculata*)'은 「식품의 기준 및 규격」의 원료 목록에 등재되어 있지 않으며, 국내 식용근거 및 식품으로서의 안전성 및 건전성이 확인되지 않아 현재로서는 식품의 원료로 사용할 수 없습니다.

Q5

은(Ag)을 식품원료로 사용할 수 있나요?

- 식품원료는 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 2) 식품원료 판단기준에 따라 독성이나 부작용이 없고, 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 ‘국내에서 전래적으로 식품으로서 섭취한 근거’를 기준으로 안전성과 건전성이 확인된 것에 한하여 인정하고 있으며, 같은 고시 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록 또는 [별표 2] “식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료”의 목록, [별표 3] “한시적 기준·규격에서 전환된 원료”의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.
- 은(Ag)은 「식품의 기준 및 규격」의 원료 목록에 등재되어 있지 않으며 국내 식용근거 및 식품으로서의 안전성 및 건전성이 입증되지 않아 현재로서는 식품의 원료로 사용할 수 없습니다.
- 아울러, ‘은(Ag)’은 「식품등의 한시적 기준 및 규격 인정 기준」 제2조제1호가목에 따른 농산물, 축산물, 수산물 및 미생물 등에 해당하지 않는 원료로서 식품원료 인정대상이 아닙니다.

Q 6

한식된장 제조 시 '참숯'을 정제 목적으로 사용 후 제거 할 경우 사용 가능한가요?

- 식품원료는 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 2) 식품원료 판단기준에 따라, 독성이나 부작용이 없고, 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 ‘국내에서 전래적으로 식품으로서 섭취한 근거’를 기준으로 안전성과 건전성이 확인된 것에 한하여 인정하고 있으며, 같은 고시 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록 또는 [별표 2] “식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료”의 목록, [별표 3] “한시적 기준·규격에서 전환된 원료”의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.
- 해당 제품에 사용된 숯(참숯 백탄 등)은 「식품의 기준 및 규격」의 원료 목록에 등재되어 있지 않으며 국내 식용근거 및 식품으로서의 안전성 및 건전성이 입증되지 않아 현재로서는 식품원료로 사용할 수 없습니다.
- 다만, 숯을 장의 발효과정 중 정제를 목적으로 사용하고 발효가 끝난 시점에 바로 제거하는 경우라면 사용이 가능할 것으로 판단됩니다.
- 아울러, 제품에 사용된 원료 구성성분 및 제조가공 방법 등은 「식품의 기준 및 규격」 및 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 적합하여야 합니다.

Q7

건강기능식품 원료인 '크레아틴'을 식품원료로 사용 가능한가요?

- 식품원료는 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 2) 식품원료 판단기준에 따라 독성이나 부작용이 없고, 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 ‘국내에서 전래적으로 식품으로서 섭취한 근거’를 기준으로 안전성과 건전성이 확인된 것에 한하여 인정하고 있으며, 같은 고시 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록 또는 [별표 2] “식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료”의 목록, [별표 3] “한시적 기준·규격에서 전환된 원료”의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.
- 또한, 건강기능식품 원료가 「식품의 기준 및 규격」 및 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 적합하게 제조된 것이라면 식품원료로 사용이 가능하며, 「식품의 기준 및 규격」 제1. 3. 26)에 따라 식품에 사용가능한 추출물은 단순 추출물로 “원료를 물리적으로 또는 용매(물, 주정, 이산화탄소)를 사용하여 추출한 것으로 특정한 성분이 제거되거나 분리되지 않은 추출물(착즙 포함)”로 규정하고 있습니다.
- 다만, 해당 제품이 ‘크레아틴’ 특정성분을 분리, 정제한 것이라면 위에 따른 단순추출물 규정에 적합하지 않아 식품원료로 사용할 수 없습니다.

Q 8

매스틱(Pistacia Lentiscus) 수액을 식품원료로 사용 가능한가요?

- 식품원료는 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 2) 식품원료 판단기준에 따라, 독성이나 부작용이 없고, 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 '국내에서 전래적으로 식품으로서 섭취한 근거'를 기준으로 안전성과 건전성이 확인된 것에 한하여 인정하고 있으며, 같은 고시 [별표 1] '식품에 사용할 수 있는 원료'의 목록 또는 [별표 2] '식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료'의 목록, [별표 3] '한시적 기준·규격에서 전환된 원료'의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.
- '매스틱(Pistacia Lentiscus)'은 「식품의 기준 및 규격」의 원료 목록에 등재되어 있지 않으며 국내 식용근거 및 식품으로서의 안전성 및 건전성이 입증되지 않아 현재로서는 식품의 원료로 사용할 수 없습니다.
- 참고로, 국내에서 새로이 식품의 원료로 사용하고자 할 경우 「식품 등의 한시적 기준 및 규격 인정 기준」에 따라 해당 원료의 안전성을 입증할 수 있는 자료와 함께 한시적 기준 및 규격 인정 신청을 하시면 식품원료 가능 여부를 검토 받을 수 있습니다.

Q9

석류 착즙주스 제조 시 석류씨가 포함된 경우 식품원료로 사용 가능한가요?

- 식품원료는 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] '식품에 사용할 수 있는 원료'의 목록 또는 [별표 2] '식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료'의 목록, [별표 3] '한시적 기준·규격에서 전환된 원료'의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.
- 석류 착즙주스의 원료인 석류는 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1]에 '석류나무' (기타명칭 또는 시장명칭: Dwarf Pomegranate, 학명: Punica granatum L. / Punica florida Salisb., 사용부위: 열매(열매 껍질 제외))로, [별표 2] "식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료"에 '석류나무'(기타명칭 또는 시장명칭:Dwarf Pomegranate, 학명: Punica granatum L. / Punica florida Salisb., 사용부위: 씨앗, 사용조건: 어린이 제품에 사용하여서는 아니 됨)로 등재되어 있어, 명시된 사용부위 및 사용조건에 한하여 식품원료로 사용 가능하며, 동 규정은 「식품의 기준 및 규격」 일부개정 고시(제2020-98호, 2020.10.16.)에 따라 신설된 내용입니다.
- 다만, 같은 고시 제2. 1. 1) (24) "식품원료 중 씨앗을 사용할 수 없도록 정하고 있는 열매는 섭취시 씨앗이 제거되는 경우 씨앗을 포함한 열매를 식품의 제조·가공에 사용할 수 있다."라고 규정하고 있어 제품 특성상 섭취 시 씨앗을 함께 섭취하는 것이 아니라면 원료로 사용이 가능합니다.

Q 10

매실청 제조 시 씨앗이 포함된 매실을 식품원료로 사용 가능한가요?

- 식품원료는 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 2) 식품원료 판단기준에 따라 독성이나 부작용이 없고, 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 '국내에서 전래적으로 식품으로서 섭취한 근거'를 기준으로 안전성과 건전성이 확인된 것에 한하여 인정하고 있으며, 같은 고시 [별표 1] '식품에 사용할 수 있는 원료'의 목록 또는 [별표 2] '식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료'의 목록, [별표 3] '한시적 기준·규격에서 전환된 원료'의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.
- 매실은 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] '식품에 사용할 수 있는 원료'의 목록에 '매실나무'(기타명칭 또는 시장명칭: 매화나무, Japanese Apricot, Japanese Flowering Apricot, 학명: Prunus mume (Siebold) Siebold & Zucc. / Armeniaca mume Siebold / Prunus mume var. rosea Ingram, 사용부위: 열매(씨앗제외), 꽃)로 등재되어 있습니다.
- 다만, 위 규정에 매실의 씨앗은 사용할 수 없는 부위로 제한하고 있으나, 같은 고시 제2. 1. 1) (24) “식품원료 중 씨앗을 사용할 수 없도록 정하고 있는 열매는 섭취시 씨앗이 제거되는 경우 씨앗을 포함한 열매를 식품의 제조·가공에 사용할 수 있다.” 라고 규정하고 있습니다.
- 또한, 같은 고시 제2. 1. 1) (1) '식품의 제조에 사용되는 원료는 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리된 것이어야 한다.' 및 (2) '원료는 품질과 선도가 양호하고 부패·변질되었거나, 유독 유해물질 등에 오염되지 아니한 것으로 안전성을 가지고 있어야 한다.'라고 원료 등의 구비요건으로 규정되어 있습니다.
- 따라서, 매실을 이용한 식품 제조·가공 시 외형에 손상이 없고 미생물학적으로 상하지 않은 매실만을 선별하여 사용한 것으로, 섭취 전 단계에서 매실 씨가 제거된다고 하면, 매실씨를 포함한 매실 열매는 식품 제조·가공에 사용 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 11

스펠트밀(기타명칭: Spelt, 학명: Triticum spelta L., 사용부위: 씨앗)식품 원료로 사용할 수 있나요?

- 식품원료는 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록 또는 [별표 2] “식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료”의 목록, [별표 3] “한시적 기준·규격에서 전환된 원료”의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.
- 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록에 스펠트밀(기타명칭: Spelt, 학명: Triticum spelta L., 사용부위: 씨앗)이 등재되어 있어 씨앗 부위에 한하여 식품원료로 사용이 가능하며 'spelt flour'가 씨앗을 원료로 하여 제조·가공한 가루라면 식품원료 사용 가능하며, 'spelt bran'이 씨앗을 감싸고 있는 껍질인 겨를 원료로 한 제품이라면 원료목록의 사용부위에 겨가 포함되지 않아 식품원료로 사용할 수 없을 것으로 판단됩니다.

Q 12

오징어 알을 식품원료로 사용할 수 있나요?

- 식품원료는 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록 또는 [별표 2] “식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료”의 목록, [별표 3] “한시적 기준·규격에서 전환된 원료”의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.
- 또한, 상기 고시 제1. 3. 60 “냉동식용어류내장”이란 식용 가능한 어류의 알(복어알은 제외), 창난, 이리(곤이), 오징어 난포선 등을 분리하여 중심부 온도가 -18°C 이하가 되도록 급속냉동한 것으로서 식용에 적합하게 처리된 것을 말한다.’라고 규정하고 있습니다.
- 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] 에 등재되어 있는 오징어라면, 위의 규정에 따라 오징어의 알은 식품원료로 사용가능할 것으로 판단됩니다.
- 아울러, 식품원료로 사용하고자 하는 오징어 알은 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리된 것으로 위 규정의 규격에 적합하여야 합니다.

Q 13

버섯 균사체를 식품원료로 사용할 수 있나요?

- 식품원료는 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 2) 식품원료 판단기준에 따라, 독성이나 부작용이 없고, 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 ‘국내에서 전래적으로 식품으로서 섭취한 근거’를 기준으로 안전성과 건전성이 확인된 것에 한하여 인정하고 있으며, 동 고시 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록 또는 [별표 2] “식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료”의 목록, [별표 3] “한시적 기준·규격에서 전환된 원료”의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.
- 또한, 일반적으로 버섯 자실체가 식품원료로 사용 가능할 경우 해당 버섯의 균사체는 배양배지의 구성 성분이 「식품의 기준 및 규격」 및 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 적합할 경우에 한하여 식품원료로 사용이 가능합니다.
- 버섯의 자실체가 식품원료로 사용이 가능할 경우 해당 버섯의 균사체가 상기 규정에 적합하게 배양되었다면 자실체와 동일하게 균사체도 식품의 원료로 사용 가능합니다.

Q 14

청어(학명 : sprattus sprattus)를 식품원료로 사용할 수 있나요?

- 식품에 사용할 수 있는 동물성 수산물 원료는 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록에 제시하고 있으며, 동 고시 [별표 1] 2. 동물성 원료 단서문구에서 “수산물은 상기에서 명시된 동물성 수산물 이외에도 국제적으로 공인된 기구(Food and Agriculture Organization of the United Nations의 Fisheries & Aquaculture, WorldFish의 Fishbase, World Register of Marine Species 등)에서 어획량에 대한 정보가 확인되고, 식용 근거, 학명·이명 등이 확인된 경우는 식품에 사용가능한 원료로 사용할 수 있다. 다만, 별표 2에서 정하고 있는 원료 및 기름치는 제외한다.”라고 규정하고 있습니다.
- 위에서 제시하고 있는 동물성 수산물 원료는 국내에서 식품에 사용할 수 있는 원료의 목록에 명시된 것 이외에도 국제 기구(기관)에서 어획량에 대한 정보가 확인되고, 식용 근거, 학명·이명 등이 확인된 경우 원료로 사용가능토록 명시한 규정입니다.
- 수산물 청어(학명: Sprattus sprattus)는 위의 고시에 등재되어 있지 않으며, 현재 국제적으로 공인된 기구인 WorldFish의 Fishbase에 식용보다는 사료로써 사용되고, 시가테라(Ciguatera) 독성이 있다는 보고가 확인됨에 따라 식품으로서의 안전성이 확인되지 않아 원료로 사용할 수 없습니다.
- 아울러, 수산물을 국내에서 새로이 식품의 원료로 사용하고자 할 경우 「식품 등의 한시적 기준 및 규격 인정 기준」에 따라 해당 원료의 안전성을 입증할 수 있는 자료와 함께 한시적 기준 및 규격 인정 신청을 하시면 식품원료 가능 여부를 검토 받으실 수 있습니다.

Q 15

모과씨앗을 식품원료로 사용할 수 있나요?

- 식품원료는 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 2) 식품원료 판단기준에 따라, 독성이나 부작용이 없고, 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 국내에서 전래적으로 식품으로서 섭취한 근거를 기준으로 안전성과 건전성이 확인된 것에 한하여 인정하고 있으며, 같은 고시 [별표 1] 식품에 사용할 수 있는 원료의 목록 또는 [별표 2] 식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료의 목록, [별표 3] 한시적 기준·규격에서 전환된 원료의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.
- 모과는 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] 식품에 사용할 수 있는 원료의 목록에 모과나무(기타명칭 또는 시장명칭: 모개나무, 목과, Chinese quince, Chaenomeles fruit, mu gua, 학명: Chaenomeles sinensis Koehne, 사용부위: 열매)로 등재되어 있어 열매 부위에 한하여 식품원료로 사용이 가능합니다.
- 같은 고시 제1. 3. 31)에서 비가식부분이라 함은 통상적으로 식용으로 섭취하지 않는 원료의 특정부위를 말하며, 가식부분 중에 손상되거나 병충해를 입은 부분 등 고유의 품질이 변질되었거나 제조 공정 중 부적절한 가공 처리로 손상된 부분을 포함한다. 라고 규정하고 있습니다. 따라서, 모과 부산물로 발생하는 씨앗은 위의 비가식부분에 해당되어 현재로서는 식품원료로 사용할 수 없습니다.
- 다만, 국내에서 새로이 식품의 원료로 사용하고자 할 경우 「식품등의 한시적 기준 및 규격 인정 기준」에 따라 해당 원료의 안전성을 입증할 수 있는 자료와 함께 한시적 기준 및 규격 인정 신청을 하시면 식품원료 가능 여부를 검토 받으실 수 있습니다.

Q 16

강황을 식품원료로 사용할 수 있나요?

- 식품원료는 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 2) 식품원료 판단기준에 따라, 독성이나 부작용이 없고, 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 국내에서 전래적으로 식품으로서 섭취한 근거를 기준으로 안전성과 건전성이 확인된 것에 한하여 인정하고 있으며, 같은 고시 [별표 1] 식품에 사용할 수 있는 원료의 목록 또는 [별표 2] 식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료의 목록, [별표 3] 한시적 기준·규격에서 전환된 원료의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.
- 강황은 같은 고시 [별표 2] 식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료의 목록에 강황(기타명칭 또는 시장명칭: 심황, 우콘, Turmeric, Curcuma, haldi, 학명: *Curcuma longa* L. / *Curcuma domestica* Valetton, 사용부위: 뿌리줄기)으로 등재되어 있어 식품에 제한적으로 사용이 가능하며, 같은 고시 제 2. 1. 2) (7) ②에 따라 다음의 사용기준에 적합하게 사용하여야 합니다.
 - ㉠ 식품 제조 시 사용되는 식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료는 가공전 원료의 중량을 기준으로 50% 미만(배합수 제외)을 사용하여야 한다.
 - ㉡ 식품 제조 시 식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료를 2가지 이상 혼합할 경우 혼합되는 총량은 가공전 원료의 중량을 기준으로 50% 미만(배합수 제외) 사용하여야 한다.
 - ㉢ 다만, 최종 소비자에게 판매되지 아니하고 제조업소에 공급되는 원료용 제품을 제조하고자 하는 경우에는 위의 ㉠, ㉡ 항을 적용받지 아니할 수 있다.
 - ㉣ 음료류, 주류 및 향신료 제조 시 식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료에 속하는 식물성원료가 1가지인 경우에는 원료의 중량을 기준으로 100%까지(배합수 제외) 사용할 수 있다.
- 따라서, 식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료의 ㉠ 식품 제조 시 사용되는 식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료는 가공전 원료의 중량을 기준으로 50% 미만(배합수 제외)을 사용하여야 한다. 라는 규정은 완제품에 대한 강황 원재료의 비율로 적용하여야 합니다.

- 또한, 추출물의 제조에 대하여 「식품의 기준 및 규격」 제1. 3. 26)에 따라 식품에 사용가능한 추출물은 단순추출물로 원재료를 물리적으로 또는 용매(물, 주정, 이산화탄소)를 사용하여 추출한 것으로 특정한 성분이 제거되거나 분리되지 않은 추출물(착즙포함)로 규정하고 있습니다.

식품일반에 대한 공통 기준 및 규격

Q 17

현미 100%를 사용하여 추출 후 단백질만 분리한 곡류가공품(현미단백)인 경우 중금속 기준 적용 대상에 해당하나요?

- 곡류가공품(현미 100%)은 「식품의 기준 및 규격」 제2. 3. 5) (2) 중금속 기준 ④가공식품에 따라 무기비소 기준이 1 mg/kg 이하로 설정되어 있습니다.
- 다만, 같은 고시 제1. 총칙 2.기준 및 규격의 적용 2)에서 '식품 등은 제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격에 적합하여야 한다. 다만, 식품 등의 특성을 고려할 때 그 필요성이 희박하거나 실효성이 적은 경우 그 중요도에 따라 선별 적용할 수 있다.'고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 해당 제품이 원료(현미)로부터 추출 공정을 거쳐 특정성분(단백질)만 분리한 제품인 경우, 위의 중금속 기준을 적용하지 않아도 됩니다.

Q 18

가공식품의 중금속 기준 적용 시 건조물의 수분함량 고려한 생물 함량으로 환산하는 방법은 어떻게 되나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 3. 5) (1) ③에 따라 ‘기준이 별도로 설정되어 있지 않은 가공식품의 중금속 기준은 원료의 함량에 따라 해당 농·임·축·수산물의 기준을 적용하고, 건조 등의 과정으로 인하여 수분함량이 변화된 경우는 수분 함량을 고려하여 적용한다’ 라고 규정하고 있습니다.
- 수분함량을 고려한 생물함량 환산은 아래와 같은 계산식을 활용할 수 있습니다.
 - ※ 건조물을 생물 함량으로 환산하는 방법(수분함량 고려)
 - 건조물의 오염물질 농도(mg/kg)×[(100-건조 전 수분함량(%)) / (100-건조 후 수분함량(%))] = 생물로 환산한 오염물질 농도(mg/kg)
- 참고로, 생물 함량 환산을 위한 건조 후의 수분함량은 직접 실험을 수행하여 적용하며 생물 원료의 수분함량은 직접 실험을 수행하거나 농촌진흥청에서 제공하는 국가표준식품성분표를 활용하며, 국가표준식품성분표에서 자료를 이용할 수 없는 경우에는 객관적으로 입증 가능한 자료(예, 미국 USDA 영양 성분 등)를 이용하여야 합니다.

Q 19

'바닐라 빈'의 농약 잔류허용기준의 경우 건조물로 수분함량을 고려하여 적용해야 하나요?

- 바닐라(열매)는 유통형태를 고려하여 건조물로 잔류허용기준을 설정하는 농산물로서 별도의 수분함량 변화를 고려할 필요없이 농산물의 기준을 그대로 적용합니다.
- 참고로, 건조 농산물의 경우 「식품의 기준 및 규격」의 [별표 4]에서 잔류허용기준을 정하지 않았다면 제2.3.7)(3)가공식품의 농약 잔류허용기준 적용에 따라 다음을 적용합니다.
 - ① 원료식품의 잔류허용기준 범위이내에서 잔류를 허용할 수 있다. 즉, 원료의 함량에 따라 원료 농산물의 기준을 적용하고, 건조 등의 과정으로 인하여 수분 함량이 변화된 경우는 수분 함량을 고려하여 적용한다.
- 건조계수가 정해지지 않은 농산물의 잔류허용기준은 아래의 식에 따라 산출하여 적용할 수 있습니다.
 - 건조 농산물의 잔류허용기준 = 원료 농산물의 잔류허용기준 X 건조계수*
 - * 건조계수 = $[100 - \text{건조물의 수분함량}(\%)] / [100 - \text{건조전의 수분함량}(\%)]$
- 건조계수를 산출하기 위한 건조전의 수분함량은 해당 농산물을 공급하는 업체에서 제출하는 시험성적서를 참고할 수 있으며, 농촌진흥청에서 제공하는 '국가표준식품성분표(<http://koreanfood.rda.go.kr>)', 외국정부 보고서 또는 국내·외 학술논문 자료 등도 참고 가능합니다.

Q 20

여러 가지 농산물을 단순 건조 후 혼합한 제품의 잔류농약 기준은 어떻게 적용 하나요?

- 식품 중 잔류농약은 일반적으로 원료 농산물을 중심으로 관리하고 있으며, 가공식품의 경우 관련 위해정보 등이 있을 시 잔류농약검사를 수행하고 있습니다. 단순 건조하여 여러 가지를 혼합한 농산물이 개별 농산물로 구분이 가능하다면, 개별 농산물별로 분석하여 농약 잔류허용기준을 적용해야 합니다.
- 농산물들이 세절·혼합되어 구분이 불가능한 경우에는 최종제품을 검사하되 각각 원료 농산물의 함량에 따라 원료 농산물의 농약 잔류허용기준 적용이 가능합니다.

예) 함량이 각각 A 30%, B 30%, C 40%인 혼합 농산물에서 검출된 농약의 잔류허용기준이 각각 a, b, c mg/kg일 경우 → 해당 농약 잔류허용기준(mg/kg) = $(a \times 0.3) + (b \times 0.3) + (c \times 0.4)$

Q 21

냉동만두에 분쇄육을 원재료로 사용 시, 분쇄육을 취급하는 작업실에 대한 온도 기준이 정해져 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」에서는 만두 제조 시 분쇄육을 취급하는 작업실에 대한 온도를 별도로 정하고 있지 않습니다. 다만, 같은 고시 제2. 2. 18)에서 '식육가공품 및 포장육의 작업장의 실내온도는 15℃ 이하로 유지 관리하여야 한다(다만, 가열처리작업장은 제외).'라고 정하고 있으니 참고하시기 바랍니다.

Q 22

옥수수를 단순 분쇄한 곡류가공품은 아크릴아마이드 권장규격 적용 대상 인가요?

- 옥수수 단순 처리 가공품이 가열처리 공정이 없는 곡류가공품이라면 식품 특성상 아크릴아마이드 생성이 희박하기 때문에 검사하지 않아도 될 것으로 판단됩니다.
- 다만, 분쇄 공정 중 열 발생이 우려될 시 아크릴아마이드 검사를 통해 권장 규격 초과 여부를 사전에 확인하는 것이 바람직하며, 권장규격에 대해 정기적으로 검사를 하도록 하는 의무 규정은 없습니다.
- 또한, 수거·검사 시 권장규격을 초과하는 제품에 대해서는 영업자에게 그 결과를 통보하여 자율회수, 생산·수입 자제, 저감화 등의 행정지도를 권고하고, 개선조치를 이행하지 않는 경우 제품에 관한 정보를 소비자가 알 수 있도록 식품안전나라 누리집*에 공개할 예정입니다.

* 식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr) → 위해·예방 → 권장규격 초과/원산지위반 → 권장규격 초과제품

Q 23

크릴오일의 에톡시퀸 잔류허용기준은 어떻게 적용되나요?

- 에톡시퀸은 국내에서는 해당 수산물에 직접 사용이 허가되지 않고, 사료에만 항산화 목적으로 사용을 허가하고 있습니다. 양식 갑각류 관리를 위해 사료로부터 이행될 수 있는 양을 고려해 갑각류에 대한 에톡시퀸 잔류허용기준 0.2mg/kg을 설정하였습니다.
- 국내 허가사항에 따르면 남극에서 조업한 크릴은 양식 가능성이 없어(즉, 사료로부터의 이행가능성이 없어), 크릴오일에서는 에톡시퀸이 검출될 가능성이 없습니다. 또한, 「식품의 기준 및 규격」 [별표 6]에서 크릴오일에 대한 별도의 에톡시퀸 잔류허용기준을 정하고 있지 않습니다.
- 크릴오일에서 에톡시퀸이 검출된 경우, 「식품의 기준 및 규격」 [별표 6]에서 정하고 있는 ‘갑각류’에 대한 에톡시퀸 잔류허용기준인 0.2 mg/kg 이하 범위 이내에서 잔류를 허용할 수 있습니다. 따라서, 크릴(갑각류)을 원료로 하여 제조·가공된 가공식품인 크릴오일은 잔류허용기준이 정하여진 수산물인 갑각류의 에톡시퀸 기준 0.2 mg/kg을 적용합니다.
- 또한, 크릴(갑각류) 중 오일(지방)은 크릴오일의 제조·가공과정에서 건조 등의 과정으로 인하여 오일(지방)의 수분 함량이 변화된 경우에 해당되지 않아 수분을 보정하지 않으며 정보사항에 따라 검사한 크릴오일이 100% 크릴을 원료로 하여 제조·가공된 가공식품(크릴오일제품)이라면, 원료(갑각류)의 에톡시퀸 기준인 0.2mg/kg 적용이 가능합니다.

Q 24

삼(대마)씨앗을 식품원료로 사용할 경우 사용기준이 정해져 있나요?

- 삼(대마)씨는 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1]에 '삼씨(기타명칭 또는 시장명칭: 대마(大麻)씨, Hemp, 학명: Cannabis sativa L., 사용부위: 껍질(포엽과 외종피) 완전히 제거된 씨앗※(마인))'로 등재되어 있으며, 학명 및 사용부위에 적합한 것에 한해서만 식품의 원료로 사용이 가능하므로 대마의 잎과 줄기는 식품의 원료로 사용할 수 없습니다.
- 또한, 위 규정에 따라 껍질(포엽과 외종피)을 완전히 제거한 삼씨를 원료 식품으로 제조·가공하더라도, 같은 고시 제2. 3. 11)에 따라 유해물질인 '테트라하이드로칸나비놀(δ-9-Tetrahydrocannabinol, THC) 및 칸나비디올(Cannabidiol, CBD)기준인 (1) 삼(대마)씨앗 : THC 5 mg/kg 이하, CBD 10 mg/kg 이하, (2) 삼(대마)씨유 : THC 10 mg/kg 이하, CBD 20 mg/kg 이하'를 준수하여야 함을 알려드립니다.

보존 및 유통기준

Q 25

냉동식품과 냉장소스 20g 여러개를 합포장하여 냉동으로 보존·유통 할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 3). (3)냉장제품을 실온에서 보존 및 유통 하거나, 실온제품 또는 냉장제품을 냉동에서 보존하거나 유통하여서는 아니 된다. 다만, 아래에 해당되는 경우 실온제품 또는 냉장제품의 유통기한 이내에서 냉동으로 보존 및 유통 할 수 있다. ③ 냉동식품을 보조하기 위해 함께 포장되는 포장단위 20g이하의 소스류, 장류, 식용유지류, 향신료가공품
- 위 규정은 냉동식품을 보조하기 위해 소량 사용되는 포장단위 20g 이하의 실온 또는 냉장 소스류 등에 한하여 영업자 편의를 위해 예외적으로 냉동 보존·유통을 허용한 것으로, 해당 제품의 포장단위가 20g 이하의 실온 또는 냉장 소스류라면 냉동제품을 보조하기 위해 합포장하여 냉동으로 보존·유통할 수 있으며, 포장단위 20g 이하인 소스류 제품 여러개를 냉동 제품과 함께 포장하여 냉동으로 보존·유통하는 것도 가능합니다.

Q 26

농산물(곶감)의 보관온도는 어떻게 되나요?

- 곶감은 농산물로 분류하고 있으며, 「식품의 기준 및 규격」에서는 농산물에 대한 보존·유통온도를 별도로 정하고 있지 않습니다.
- 따라서, 곶감의 보존·유통온도에 대해서는 당해 제품의 제조자에게 문의하여야 할 것으로 판단되며, 온도변화에 따른 제품 섭취 시 위해발생 우려가 없도록 위생관리에 만전을 기하시기 바랍니다.

Q 27

식품제조·가공업에서 냉동원료를 해동 후 사용하기 전까지 냉장으로 보관할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 2. 8)냉동된 원료의 해동은 별도의 청결한 해동공간에서 위생적으로 실시하여야 한다.라고 정하고 있으나, 제품의 제조·가공 중인 원료제품에 대한 구체적인 보관방법에 대하여 별도로 정하고 있지 않습니다.
- 다만, 제조과정 중 냉동원료를 해동하여 냉장 보관하는 것이라면 가능할 것으로 판단되며, 이 경우 품목제조보고서 상에 해당 내용을 기입하고 냉동제품의 유통기한 내에서 보관하되 동 원료를 사용한 최종제품은 기준 및 규격에 적합하여야 하고 위해발생 우려가 없도록 영업자 책임하에 가능한 빠른 시일 내에 제조·가공에 투입하는 등 위생관리에 만전을 기하시기 바랍니다.

Q 28

주문자상표부착수입식품의 유통기한을 국내 유사제품과 비교하여 설정 가능한가요?

- 유통기한 설정실험을 생략하고 유사제품비교를 통해 유통기한을 설정하고자 한다면, 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 유통기한 설정기준」 제12조 1. 다. 일반가공식품은 유통기한이 설정된 제품과 7가지 항목(식품 유형, 성상, 포장재질 및 포장방법, 보존 및 유통온도, 보존료 사용여부, 유당·유처리 여부, 살균 또는 멸균방법)이 모두 일치하는 제품에 한하여 유통기한을 이미 설정된 기존 제품의 유통기한 이내에서 해당 영업자 책임 하에 제품의 품질과 안전성을 보증할 수 있도록 신규제품의 유통기한을 설정할 수 있습니다.
- 주문자상표부착수입식품(“이하 OEM수입식품”)의 유통기한 설정을 위한 유사 제품 비교 시 동일 제조국 OEM수입식품(동일사 또는 타사) 및 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 유통기한 설정기준」 제12조에 따라 유통기한이 설정된 국내제품과도 비교가 가능합니다.

영 · 유아 또는 고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품의 기준 및 규격

Q 29

고령친화식품 제조·가공 시 영양성분 함량의 기준은 어떻게 설정 하나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제3. 2. 1) '고령친화식품이란 고령자의 식품 섭취나 소화 등을 돕기 위해 식품의 물성을 조절하거나, 소화에 용이한 성분이나 형태가 되도록 처리하거나, 영양성분을 조정하여 제조·가공한 식품을 말한다.'라고 정하고 있으며, 고령자의 연령을 별도로 정하고 있지 않습니다.
- 「식품의 기준 및 규격」 제3. 2. 3) (1)에서 고령친화식품은 고령자의 섭취, 소화, 흡수, 대사, 배설 등의 능력을 고려하여 제조·가공하여야 한다.
 - (2) 미생물로 인한 위해가 발생하지 아니하도록 과일류 및 채소류는 충분히 세척한 후 식품첨가물로 허용된 살균제로 살균 후 깨끗한 물로 충분히 세척하여야 한다(다만, 껍질을 제거하여 섭취하는 과일류, 과채류와 세척 후 가열 과정이 있는 과일류 또는 채소류는 제외)
 - (3) 육류, 식용란 또는 동물성수산물을 원료로 사용하는 경우 충분히 익도록 가열하여야 한다.
 - (4) 고령자의 식품 섭취를 돕기 위하여 다음 중 어느 하나에 적합하도록 제조·가공하여야 한다.
 - ① 제품 100 g 당 단백질, 비타민 A, C, D, 리보플라빈, 나이아신, 칼슘, 칼륨, 식이섬유 중 3개 이상의 영양성분을 제8. 일반시험법 12.부표 12.10 한국인 영양섭취기준 중 성인남자 50~64세의 권장섭취량 또는 충분섭취량의 10% 이상이 되도록 원료식품을 조합하거나 영양성분을 첨가하여야 한다. 다만, 특정 성별·연령군을 대상으로 하는 제품임을 명시하는 경우 해당 인구군의 영양섭취기준을 사용할 수 있다.
 - ② 고령자가 섭취하기 용이하도록 경도 500,000 N/m² 이하로 제조하여야 한다.
- 따라서, 영양성분을 조정한 고령친화식품을 제조·가공하려는 경우라면, 제조자는 제품의 섭취대상(연령)을 자체적으로 결정하여 제품에 표시하고, 해당 연령의 한국인 영양섭취기준에서 정하는 영양성분 함량(권장섭취량 또는 충분섭취량)의 10% 이상이 되도록 제조하여야 합니다.

식품별 기준 및 규격

Q 30

간편조리세트의 경우 '냉동식육' 또는 '냉동수산물'을 단순 해동 후 절단하여 재료로 구성할 수 있는데, 양념육, 수산물가공품도 적용 대상에 해당하나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 보존 및 유통기준 3) (5)에서 “식품제조·가공업 영업자가 냉동식육 또는 냉동수산물을 단순해동 또는 해동 후 절단하여 간편조리세트(특수의료용도식품 중 간편조리세트형 제품 포함)의 재료로 구성하는 경우로서 냉동식육 또는 냉동수산물을 해동하여 사용하였음을 표시한 경우에는 해동된 냉동식육 또는 냉동수산물을 재냉동하지 않고 냉장으로 보존 및 유통할 수 있다. 단, 식육 함량이 구성재료 함량의 60% 미만(분쇄육의 경우 50% 미만)인 제품에 한한다.”라고 규정하고 있습니다.
- 위 규정에서 식육은 포장육과 같이 식육을 단순 절단한 것(식육 100%)이 해당되며, 식육가공품은 적용대상에 해당하지 않습니다.
- 또한 위 규정에서 수산물은 자연산물을 의미하는 것으로 ‘기타 수산물가공품’은 동 규정의 적용대상에 해당하지 않습니다.

Q 31

원액 또는 물에 희석하여 섭취하는 액상커피 제품은 세균수 및 대장균군 규격 적용 대상에 해당하나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제 5. 9. 9-2. 5) 규격에서 ‘커피’의 미생물 규격으로 다음과 같이 규정하고 있습니다.
 - 1) 세균수 : $n=5, c=1, m=100, M=1,000$ (액상제품 중 더 이상 제조, 가공하지 않고 그대로 섭취하는 제품에 한하며, 무지유고형분 4% 이상의 제품은 $n=5, c=2, m=10,000, M=50,000$ 으로 한다. 다만, 멸균제품은 $n=5, c=0, m=0$ 이어야 한다.)
 - 2) 대장균군 : $n=5, c=1, m=0, M=10$ (액상제품 중 더 이상 제조, 가공하지 않고 그대로 섭취하는 제품에 한한다).
- 위 규정의 미생물 규격은 제품의 특성 및 유통환경 변화 등을 감안하여 식품 제조·가공업자가 제조·가공 원료로 사용하는 반가공품 중 최종제품에서 기준·규격 관리가 가능한 반가공 커피 제품의 미생물 규격을 개선한 것으로 식약처 고시 제 2020호-128호('20.12.28)로 개정된 바 있습니다.
- 따라서, 해당 제품이 소비자가 물에 희석하여 음용하는 제품이라면, ‘세균수’와 ‘대장균군’ 규격이 적용됩니다.

Q 32

생밤에 칼집을 내어 고온 압축 가열 후 포장한 경우 식품의 유형은 어떻게 되나요?

- 밤(겉껍질 포함) 100%를 원료로 하여 선별 - 세척 - 칼집 - 고온압축가열 - 포장한 제품으로 소비자가 밤의 껍질을 제거하여 섭취하도록 한 것이라면 「식품의 기준 및 규격」 제5. 15. 15-3 4) (2) '땅콩 또는 견과류가공품'에 해당합니다.

Q 33

세척, 소독한 토마토의 심지를 제거하고 급속냉동, 블렌칭 후 껍질을 탈피하여 포장한 경우 식품유형이 어떻게 되나요?

- 토마토를 원료로 선별 - 정선작업 - 세척 - 소독 - 행굼 - 꼭지및심지제거 - 급속냉동 - 블렌칭(15초) - 껍질 탈피 - 급속 냉동 - 포장한 것으로 다른 식품의 원료로 사용되는 제품이라면 식품유형은 「식품의 기준 및 규격」 제5. 16. 16-7. (1) '과·채 가공품'에 해당될 것으로 판단됩니다.
- 아울러, 상기제품에 사용된 식품 및 식품첨가물은 「식품의 기준 및 규격」과 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 적합해야 합니다.

식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격

Q 34

식품접객업소에서 식재료로 사용하는 냉동 빵가루 일부만 소분하고 남은 것을 바로 냉동보관 할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제6. 식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격 3. 2) 가) (6) ① 냉동식품의 해동은 위생적으로 실시하여야 한다. ② 해동 후바로 사용하지 않는 경우 조리 시까지 냉장 보관하여야 한다. ③ 한 번 해동한 식품의 경우 다시 냉동하여서는 아니 된다.라고 정하고 있습니다.
- 다만, 냉동된 빵가루를 해동하지 않고 소분하는 것이라면, 위생적으로 소분 후 사용하지 않는 원료를 다시 냉동 보관하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

2 식품첨가물에 관한 기준 및 규격

Q 35

빵류에 안식향산나트륨과 소브산칼륨이 함유된 혼합제제를 첨가할 수 있나요?

- 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 11.5.나. 혼합제제류의 사용기준에서 '혼합제제의 원료성분인 식품첨가물에 있어서 사용기준이 정하여져 있는 경우에는 해당 식품첨가물에서 정하고 있는 사용기준에 적합하게 사용하여야 한다.'라고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 안식향산나트륨과 소브산칼륨이 함유된 혼합제제는 위 고시에서 식품별로 규정된 안식향산나트륨과 소브산칼륨의 사용기준에 적합하게 사용하여야 하므로 동 혼합제제는 빵류에는 사용할 수 없습니다.

Q 36

일반식품에 식품첨가물(비타민C, 비타민B) 사용 시 사용량에 대한 기준이 설정되어 있나요?

- 비타민C는 「식품첨가물의 기준 및 규격」의 수재품목으로 품목별 성분규격에 적합할 경우 영양강화제의 목적으로 사용가능하며,
- 비타민B는 같은 고시의 수재품목으로 비타민B12, 비타민B1나프탈린-1,5-디설폰산염, 비타민B1라우릴황산염, 비타민B1로단산염, 비타민B1염산염, 비타민B1질산염, 비타민B2, 비타민B2인산에스테르나트륨, 비타민B6염산염이 있으며 품목별 성분규격에 적합할 경우 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 달성하는데 필요한 최소량을 사용가능합니다.
- 다만, 위 고시의 II. 2. 3)에서 '식품 중에 첨가되는 영양강화제는 식품의 영양학적 품질을 유지하거나 개선시키는데 사용하여야 하며, 영양소의 과잉 섭취 또는 불균형한 섭취를 유발해서는 아니 된다.'라고 규정하고 하고 있으며, 비타민 섭취 상한량은 '2020 한국인 영양소 섭취기준'을 참고하시기 바라며 이 자료는 '보건복지부 누리집(www.mohw.go.kr) > 정보 > 연구/조사/발간 자료'에서 얻으실 수 있습니다.

Q 37

일반음식점에서 카트리지 형태 아산화질소를 사용할 수 있나요?

- 아산화질소를 흡입하는 오용 사례를 방지하기 위하여 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시 제2019-134호, 2019.12.19.)에서 아산화질소는 2.5 L 이상의 고압가스용기에 충전하도록 하는 제조기준을 신설하였습니다.
- 동 고시 시행일은 2021년 1월 1일로 관련 업계 준비를 위하여 약 1년간의 유예기간이 부여되었으며, 시행일 이후에는 카트리지 형태로 제조된 아산화질소는 사용할 수 없습니다.
- 「식품위생법」 제7조제4항에 따라 기준과 규격이 정하여진 식품 또는 식품첨가물은 그 기준에 따라 제조·수입·가공·사용·조리·보존하여야 하며, 그 기준과 규격에 맞지 아니하는 식품 또는 식품첨가물은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반·보존 또는 진열하여서는 아니됨을 규정하고 있습니다.
- 따라서, 일반음식점 영업자가 「식품첨가물 기준 및 규격」에 적합하지 않는 식품첨가물(아산화질소)을 사용한 경우 [별표 23] 행정처분기준 II.개별기준 3. 4. 거. 그 밖의 가목부터 하목까지 외의 사항을 위반된 한 것에 해당되어 1차 위반 시 시정명령에 해당될 것으로 판단됩니다.

3 기구 및 용기 · 포장의 기준 및 규격

Q 38

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

- 식품과 직접 접촉하여 사용되는 기구 및 용기·포장은 「식품위생법」 제9조에 따른 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」 고시 II. 공통기준 및 규격과 III. 재질별 규격에 적합한 경우에 한하여 식품용으로 사용이 가능합니다.
- 또한, 「식품위생법」 제2조제4호에서 “기구”란 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건 (농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건 및 「위생용품 관리법」 제2조제1호에 따른 위생용품은 제외한다)을 말한다.”라고 규정하고 있습니다.
- ‘자연상태 농산물*과 직접 닿는 포장재’의 경우 위 고시 규정의 적용 대상이 아닌 것으로 판단됩니다.
 - * 예) 세척하여 섭취하는 흙당근, 일반적으로 껍질을 섭취하지 않는 감귤류
- 다만, 바로 섭취되는 과일 또는 채소류에 사용되는 경우라면 위 고시 규정의 적용 대상입니다.

Q 39

「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」의 톨루엔 규정 중 “식품과 직접 접촉하지 않는 면이 인쇄된 합성수지 포장재 중 내용물 투입 시 형태가 달라지는 포장재의 경우”란 어떤 포장재를 의미 하나요?

- 식품과 직접 접촉하여 사용되는 기구 및 용기·포장은 「식품위생법」 제8조(유독 기구 등의 판매사용 금지) 및 제9조에 따른 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 적합한 경우에 한하여 식품용으로 제조·판매·수입·사용 등이 가능합니다.
- 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」 II. 1. 사. “식품과 직접 접촉하지 않는 면이 인쇄된 합성수지 포장재 중 내용물 투입 시 형태가 달라지는 포장재의 경우”는 일반적으로 연포장으로 부르는 라면이나 과자 등의 포장재와 같이 얇고 유연성이 있는 용기·포장이 해당합니다.



제2장. 검 사

1 자가품질검사

Q 40

간편조리세트의 자가품질검사 주기는 어떻게 되나요?

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

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

Q 41

합성향료도 자가품질검사 대상에 해당하나요?

- 「식품첨가물의 기준 및 규격」 적용대상 품목인 합성향료는 정의에서 '식품에 착향의 목적으로 사용할 수 있는 합성향료는 아래와 같다. 다만, 이 품목에는 아래의 향료를 화학적 변화를 주지 않는 방법으로 2종 이상 단순 혼합한 것이 포함되며, 품질보존, 희석, 용해, 분산 등을 위하여 물, 주정, 프로필렌글리콜, 트리아세틴, 글리세린,덱스트린, 전분, 변성전분, 아라비아검, 이산화규소를 첨가할 수 있다.'라고 규정하고 있습니다.
- 위 고시에서 합성향료에 대한 성분규격을 별도로 설정하고 있지 않으며, 같은 고시 II. 1. 1) (4)에서 '향료는 식품에 사용되기에 적합한 순도로 제조되어야 한다. 다만, 불가피하게 존재하는 불순물이 최종 식품에서 건강상 위해를 나타내는 수준으로 잔류하여서는 아니된다' 라고 제조기준을 규정하고 있습니다.
- 따라서, 합성향료는 별도의 성분규격을 설정하고 있지 않아 자가품질검사 대상이 아니라고 판단되나, 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 따른 합성향료를 사용하여야 하며 식품에 사용되기에 적합한 순도로 제조되어야 합니다.

Q 42

분쇄된 원료를 납품받아 단순 혼합하는 제품도 자가품질검사 시 금속성이물 검사대상인가요?

- 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 제3조 제1항에 따라 식품제조·가공업소 및 즉석판매제조·가공업소에서 제조·가공하는 식품(주문자상표부착수입식품과 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위해 수입한 반가공 원료식품을 포함한다)의 유형별 검사항목은 별표 1과 같다. 다만, 특정 제조·가공 공정을 거치는 식품의 경우에는 별표 2의 검사항목을 함께 적용하도록 규정하고 있습니다.
- 같은 고시 별표 2에 따른 금속성이물(씻가루) 검사항목 적용 대상은 해당 제품의 제조과정 중 원료를 금속재질의 분쇄기로 분쇄하는 공정을 거치면서 최종제품의 성상이 분말, 가루, 환제품의 경우에 한하여 금속성이물(씻가루) 검사항목에 대해 자가품질검사를 실시하도록 하고 있습니다.
- 따라서, 금속재질의 분쇄기로 분쇄하는 공정 없이 타 제조업소의 원료를 공급 받아 단순 혼합만을 거치는 경우에는 금속성이물(씻가루) 검사항목을 적용하지 않을 수 있습니다.

Q 43

여러 가지 품목의 혼합제제를 생산하고 있으나, 자가품질검사 항목이 동일하다면 대표 품목을 선정하여 자가품질검사를 실시할 수 있나요?

- 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 제3조제5항에서는 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 따른 식품첨가물 및 혼합제제류는 품목별 성분규격에 대하여 자가품질검사를 실시하여야 한다고 되어있습니다.
- 따라서, 제조·가공하는 식품첨가물이 동일한 검사항목을 적용받는 품목이라면 식품첨가물 품목별로 자가품질검사를 실시할 수 있으므로 혼합제제가 각각 동일한 검사항목을 적용받는다면 1품목을 선정하여 검사를 실시할 수 있습니다.
- 다만, 혼합제제의 경우 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 '혼합제제에 속하는 것일지라도 따로 규격이 정하여진 것은 이 규격의 적용을 받지 아니한다'라고 규정하고 있으므로, 해당 혼합제제가 서로 다른 규격을 적용받는 경우라면 각각의 제품에 대해 6개월마다 1회 이상 자가품질검사를 실시하여야 할 것입니다.

Q 44

'식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위하여 수입한 자사제조용원료도 '반가공 원료 식품'에 해당하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제31조 관련 [별표 12] 6. 가. 2). 가) 에 따라 식품 제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위하여 수입한 반가공 원료식품에 대하여 6개월마다 1회 이상 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목을 검사하도록 규정하고 있습니다.
- 위 규정 중 '식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위해 수입한 반가공 원료식품'이란, 국내 식품제조·가공업 영업자가 자사 제품을 제조하기 위해 국내로 수입하는 자사제품 제조용 원료(「수입식품안전관리특별법」에 적합하게 국내로 수입)로서, 배합이나 혼합 등의 제조공정을 거쳐 반가공 상태로 수입되는 것(예: 밀가루 반죽된 생지 등)으로, 국내에서는 단순 공정만을 거쳐 완제품으로 가공이 완료되는 형태의 것으로 해석하고 있습니다.
- 따라서, 밀가루, 소스, 토핑용 과자 등은 완제품 형태로서 가공이 완료된 제품으로 판단되는 바, 동 제품은 '반가공 원료식품'에 해당하지 않습니다.

Q 45

동일한 식품유형 및 검사항목 적용받는 대표 품목의 자가품질검사를 미실시한 경우 모든 품목에 행정처분이 적용되나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제31조제1항 [별표 12]에서는 식품등에 대한 자가품질 검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 하나, 식품공전에서 동일한 검사항목을 적용받은 품목을 제조·가공하는 경우에는 식품유형별로 이를 실시할 수 있도록 규정하고 있습니다.
- 또한 「식품위생법」 제31조제1항에 따른 자가품질검사를 실시하지 아니한 경우로서 검사항목의 전부에 대하여 실시하지 아니한 경우에는, 「식품위생법 시행규칙」 제89조 관련 [별표 23] II. 1. 9. 에 따라 품목제조정지 1개월(1차위반) 행정처분 대상에 해당됩니다.
- 위 규정의 품목이라 함은, 「식품등의 기준 및 규격」에서 동일한 기준 및 규격을 적용받아 제조되는 품목을 의미하므로, 식품제조·가공업소에서 제조한 여러 제품 간에 동일한 식품유형 및 검사항목을 적용받는 경우로서 하나의 제품을 선택하여 자가품질검사를 하는 경우, 해당 검사주기 내에 자가품질검사가 이루어지지 않은 경우라면, 나머지 제품에 대해서도 자가품질검사를 실시하였다고 보기는 어려우므로, 해당되는 모든 제품에 대해 품목제조정지 1개월의 행정처분이 적용될 것으로 판단됩니다.



제3장. 영 업

1 식품제조가공업

시설기준

Q 46

주류제조가공업 영업자가 주류 제조시설에서 주류 외의 식품을 제조할 수 있나요?

- 「식품위생법 시행규칙」제36조 관련[별표 14]1.자.3)에 따라 식품제조·가공업자가 둘 이상 업종의 영업을 할 경우 또는 둘 이상의 식품을 제조·가공하고자 할 경우로서 각각의 제품이 전부 또는 일부 동일한 공정을 거쳐 생산되는 경우에는 그 공정에 사용되는 시설 및 작업장을 함께 쓸 수 있으며 주류를 제조하는 업소의 시설 및 작업장 또한 같습니다.
- 주류를 제조하는 영업자는 「식품위생법」과 「주류 면허 등에 관한 법률」을 함께 준수하여야 하며, 「주류 면허 등에 관한 법률」에 따라 주류 제조시설을 주류가 아닌 식품 제조 등을 위해 사용하기 위해서는 관할 세무서장 승인을 받아야 하며, 영업장 소재지 관할 시·군·구청에 식품제조·가공업 영업등록을 하여야 합니다.
- 따라서, 식품(주류)제조·가공업자가 주류 이외의 식품에 대한 식품제조·가공업을 추가로 등록하고 관할 세무서장 승인 받은 경우라면 주류와 주류 이외의 식품을 주류 제조시설 및 작업장을 함께 사용하여 제조·가공할 수 있습니다.
- 다만, 주류는 알코올 성분을 함유하고 있으므로 동일한 시설 및 작업장을 사용하는 경우 일반식품에 알코올 성분이 식품으로 전이되거나 교차오염되지 않도록 엄격한 위생관리가 필요합니다.

Q 47

법인이 다른 두 식품제조·가공업소가 검사실을 공동으로 사용할 수 있나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14] 1. 사. 1)에 따라 식품제조·가공업자는 식품등의 기준 및 규격을 검사할 수 있는 검사실을 갖추어야 한다. 다만, 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 이를 갖추지 아니할 수 있다고 규정하고 있습니다.
 - 가) 법 제31조제2항에 따라 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제3항제2호에 따른 자가품질위탁 시험·검사기관 등에 위탁하여 자가품질검사를 하려는 경우
 - 나) 같은 영업자가 다른 장소에 영업신고한 같은 업종의 영업소에 검사실을 갖추고 그 검사실에서 법 제31조제1항에 따른 자가품질검사를 하려는 경우
 - 다) 같은 영업자가 설립한 식품 관련 연구·검사기관에서 자사 제품에 대하여 법 제31조제1항에 따른 자가품질검사를 하려는 경우
 - 라) 「독점규제 및 공정거래에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 기업집단에 속하는 식품관련 연구·검사기관 또는 같은 조 제3호에 따른 계열회사가 영업신고한 같은 업종의 영업소의 검사실에서 법 제31조제1항에 따른 자가품질검사를 하려는 경우
 - 마) 같은 영업자, 동일한 기업집단(「독점규제 및 공정거래에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 기업집단을 말한다)에 속하는 식품관련 연구·검사기관 또는 영업자의 계열회사(같은법 제2조제3호에 따른 계열회사를 말한다)가 영 제21조제3호에 따른 식품첨가물제조업, 「축산물 위생관리법」 제21조제1항제3호에 따른 축산물가공업, 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조제1호가목에 따른 건강기능식품전문제조업, 「약사법」 제2조제4호·제7호에 따른 의약품·의약외품의 제조업, 「화장품법」 제2조제10호에 따른 화장품제조업, 「위생용품 관리법」 제2조제2호에 따른 위생용품제조업을 하면서 해당 영업소에 검사실 또는 시험실을 갖추고 법 제31조제1항에 따른 자가품질검사를 하려는 경우

- 서로 다른 법인으로 운영되는 두 식품제조·가공업소가 「독점규제 및 공정거래에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 기업집단에 속하는 식품관련 연구·검사기관에 해당되는 등 상기 규정에 따른 검사실을 갖추지 아니하여도 되는 조건에 해당되는 경우라면, 하나의 검사실을 두 식품제조·가공업소가 공동으로 사용하는 것은 가능하나, 두 식품제조·가공업소가 「독점규제 및 공정거래에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 기업집단에 속하는 식품관련 연구·검사기관에 해당되는지 여부 등에 대해서는 동 법률을 소관하고 있는 공정거래위원회기업집단정책과(☎ 044-200-4546)에 문의하여 주시기 바랍니다.

Q 48

식품제조·가공업과 축산물가공업이 동일한 시설을 작업장으로 하여 제품을 생산 할 수 있나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14] 제1호 자목 3)에서는 하나의 업소가 둘 이상의 업종의 영업을 할 경우 또는 둘 이상의 식품을 제조·가공하고자 할 경우로서 각각의 제품이 전부 또는 일부의 동일한 공정을 거쳐 생산되는 경우에는 그 공정에 사용되는 시설 및 작업장을 함께 쓸 수 있다. 이 경우 「축산물가공처리법」 제22조에 따라 축산물가공처리업의 허가를 받은 업소, 「먹는물관리법」 제21조에 따라 먹는샘물제조업의 허가를 받은 업소, 「주세법」 제6조에 따라 주류제조업의 면허를 받아 주류를 제조하는 업소 및 「건강기능식품에 관한 법률」 제5조에 따라 건강기능식품제조업의 허가를 받은 업소 및 「양곡관리법」 제19조에 따라 양곡가공업 등록을 한 업소의 시설 및 작업장도 또한 같다고 규정하고 있습니다.
- 또한, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표10. 3. 다. 2)에 따라 허가신청은 「식품위생법」 제37조에 따라 식품제조·가공업의 신고를 한 영업자 또는 「건강기능식품에 관한 법률」 제5조제1항에 따라 건강기능식품제조업의 허가를 받은 영업자가 축산물가공업을 함께 영위하려는 경우 각각의 제품의 전부 또는 일부가 다른 제품과 동일한 공정을 거쳐 생산되는 경우에는 그 공정에 사용되는 시설 및 작업장의 설치를 생략하게 할 수 있다.
- 이와 관련하여 식품제조·가공업 및 축산물 가공업을 함께 운영 시 당해 식품 및 축산물 가공품이 동일한 공정으로 생산되는 경우라면, 그 해당 작업장 및 제조설비를 공동으로 사용하는 것은 가능하나, 동 시설(작업장)을 함께 사용할 수 있는지 여부 등은 제조공정, 제조설비 작업자 동선 등 해당 영업소 시설 등에 대한 정황파악이 가능한 관할 지자체(시·군·구청) 식품위생 담당부서 및 축산물위생 담당부서로 문의하여 주시기 바랍니다.

Q 49

식품제조·가공업소에서 장류 제조 시 영업장 면적 밖에 있는 장독대를 이용하여 숙성 및 발효공정을 거쳐 생산할 수 있나요?

- 식품제조·가공업 영업자는 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14]에 따라 영업에 필요한 시설을 갖추고, 영업등록 된 장소 내에서 영업하도록 하고 있습니다. 따라서, 영업소에서 장류 제조 시 장독대를 사용하여 장류를 숙성, 발효하는 것은 제조·가공행위로서 영업등록 된 면적 내에서 이루어져야 합니다.
- 다만, 장독대는 원칙적으로 옥내에 두어야 하나, 예외적으로 「도로법」, 「건축법」, 「주차장법」 등에 저촉되지 않는 범위 내에서 옥외에 둘 수 있으며, 이 경우 장독대를 두는 해당 장소는 영업장 면적에 포함하여 등록·관리하여야 합니다.

* 2021년 식품안전관리지침 1. 안전한 식품의 제조·유통기반 조성 1. 식품등의 영업 허가 등 관리 5. 수족관, 장독대, 가마솥, 젓갈숙성장(토굴 등) 영업시설 관리 참고

Q 50

휴게음식점에서 소비자가 음료를 주문하여 야외 공간(파라솔, 테크 등)에서 섭취할 경우 옥외영업에 해당하나요?

- 2020년 12월 31일 「식품위생법 시행규칙」 제42조1항제13호를 일부 개정하여 식품접객업소에서 영업장과 연결하는 외부 장소를 영업장(옥외영업장)으로 사용하려면 해당 외부 장소에 대해 정당한 사용 권한이 있음을 증명하는 서류(영 제21조제8호가목의 휴게음식점영업, 같은 호 나목의 일반음식점영업 또는 같은 호 바목의 제과점영업을 하려는 자가 해당 외부 장소에서 음식류 등을 제공하는 경우만 해당한다)를 영업신고 및 변경신고 시 제출하도록 개정된 시행규칙을 공포한 바 있으며, 동 개정안은 2021년 1월 1일 부터 시행되었습니다.
- 손님이 음식물을 섭취하는 장소(옥외공간)가 특정 영업자가 전용으로 사용하거나 관리하는 장소로서, 해당 음식점에서 조리한 식품을 섭취하는 손님이 전용으로 이용할 수 있도록 마련해 둔 곳이라면, 영업자(종업원)의 제공(서빙)이나 소비자의 직접 포장·반출여부에 관계없이 옥외 영업장에 해당되어 신고하여야 하나, 편의점 등 자유업종 등에서 운영하는 휴게공간, 고속도로 휴게소 등 건물 전면에 마련된 공용 휴식 장소 등 누구든지 자유롭게 이용할 수 있는 공공의 공간은 영업신고 대상에 포함되지 않습니다.
- 해당 장소(옥외 공간)가 특정 영업자가 전용으로 사용하거나 관리하는 장소로서, 해당 음식점에서 조리한 식품을 섭취하는 손님이 전용으로 이용할 수 있도록 마련해 둔 곳이라면 영업자(종업원)의 제공(서빙)이나 소비자의 직접 포장·반출(Take-out)여부에 관계없이 옥외영업장에 해당되어 신고하여야 합니다.
- 다만, 장소 및 시설 등이 공공의 면적이거나 시설일 경우에는 옥외영업 면적에 포함된다고 볼 수 없을 것으로 판단됩니다.

Q 51

식품제조가공업체에서 동일한 시설을 이용하여 다른 식품유형을 생산하고자 할 경우 변경등록 대상에 해당하나요?

- 「식품위생법 시행령」 제26조의3(등록하여야 하는 변경사항)에 따라 '식품제조·가공업을 하는 자가 추가로 시설을 갖추어 새로운 식품군(법 제7조 제1항에 따라 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품의 기준 및 규격에 따른 식품군)에 해당하는 식품을 제조·가공하려는 경우에는 [별지 제41호의 4서식]의 변경등록신청서에 영업등록증과 새롭게 제조·가공하려는 식품 또는 식품첨가물의 종류 및 제조방법설명서를 등록관청에 제출하여야 합니다.
- 추가로 시설을 갖추지 않고 새로운 식품군의 제조가 가능한 경우라면 별도의 변경등록 신청 대상에 해당하지 않습니다.
- 또한 「식품위생법」 상 식품제조·가공업소 내에서 서로 다른 식품유형의 제품을 생산하는 경우 식품유형별로 구분된 공간에서 각각의 시설을 갖추어 생산하도록 규정하고 있지 아니하나, 동일시설을 사용하여 제품 생산 시 생산하고자 하는 식품의 작업장 환경, 식품의 제조 공정의 특성 등을 고려하여 교차오염 등이 발생하지 않도록 위생적으로 관리하여 주시기 바랍니다.

Q 52

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

- 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14] 업종별 시설기준 자. 시설기준 적용의 특례 2)에 따라 식품제조·가공업자가 제조·가공시설 등이 부족한 경우에는 영 제21조 각 호에 따른 영업자, 「축산물 위생관리법」 제21조제1항 제3호에 따른 축산물가공업의 영업자 또는 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조제1호가목에 따른 건강기능식품전문제조업의 영업자에게 위탁하여 식품을 제조·가공할 수 있습니다.
- 위 규정에 따른 위탁제조·가공은 식품제조·가공업자가 해당 품목의 제조·가공 시설을 갖추고 생산하면서 일부 생산시설이 부족하여 해당 제조·가공 공정을 타 식품제조·가공업자에게 위탁하려는 경우이거나, 식품제조·가공업자가 해당 품목을 생산하나 생산 필요량이 업체 생산능력을 초과하여 일부 또는 전 공정을 동일 제조·가공시설을 갖춘 타 식품제조·가공업자에게 위탁하려는 경우를 의미합니다.
- A업체(유통전문판매업, 식품제조·가공업)가 B업체(식품제조·가공업)에 유통 전문판매업으로서 생산 의뢰한 제품이 제조·가공 과정에서 일부 생산시설이 부족하여 해당 공정을 식품제조·가공업(A업체)에 위탁하는 경우라면 위탁 제조·가공 범위에 해당하여 가능할 것으로 판단됩니다.

영업자준수사항

Q 53

식품제조·가공업소에서 제조한 식품을 영업장 내에서 최종소비자에게 바로 판매할 수 있나요?

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

Q 54

고무밴드(고무줄), 라텍스 재질의 장갑 조각의 경우 이물보고 대상에 해당 하나요?

- '고무밴드(고무줄)'와 '라텍스 재질의 장갑 조각'은 「보고 대상 이물의 범위와 조사·절차 등에 관한 규정」 제3조제3호가목의 '컨베이어벨트 등 고무류'에 포함되며, 보고대상 이물에 해당됩니다.

Q 55

젓갈 완제품에 고래회충이 발견된 경우 이물보고 대상에 해당하나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제1. 3. 32)에 ‘기생충 및 그 알’은 이물로 규정하고 있으며, 동 고시 제2. 3. 2) ‘이물’에서 아래와 같이 규정하고 있습니다.

(1) 식품은 다음의 이물을 함유하여서는 아니된다.

- ① 원료의 처리과정에서 그 이상 제거되지 아니하는 정도 이상의 이물
- ② 오염된 비위생적인 이물
- ③ 인체에 위해를 끼치는 단단하거나 날카로운 이물

다만, 다른 식물이나 원료식물의 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.

- 또한, 「보고 대상 이물의 범위와 조사·절차 등에 관한 규정」 제3조(보고대상 이물의 범위 등) 제2호 다목에 따라 육안으로 식별 가능하고 식품등과 직접 접촉하고 있는 이물로서 ‘기생충 및 그 알’은 보고대상 이물로 정하고 있으나, ‘기생충 및 그 알’이 축·수산물을 주원료로 제조한 식품 등에서 발견되는 원생물에 기생하는 기생충으로서 제조·가공 과정에서 사멸되어 인체의 건강을 해칠 우려가 없는 경우에는 보고대상 이물에서 제외하고 있습니다.

- 따라서, ‘고래회충’이 젓갈 제품에 사용된 원료에 기생하는 것으로서 정상적인 제조·가공 중 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우로서 그 양이 적고 인체의 건강을 해할 우려가 없는 정도라면 보고대상 이물에 해당되지 않을 것으로 판단되나, 제조공정 중 완전히 제거하여 위생적으로 제조·가공하는 것이 바람직합니다.

Q 56

식품제조·가공업소에서 포장 완료된 제품을 다루는 구역 내 종사자의 경우 마스크 착용을 하여야 하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 [별표 1] 식품등의 위생적인 취급에 관한 기준(제2조 관련)에 따라 '4. 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 하여야 한다.'고 규정하고 있습니다.
- 식품제조·가공업 작업장 내에서 포장이 완료된 제품을 다루는 구역에서의 종사자의 경우 위 규정에 해당하지 않을 것으로 판단됩니다.
- 다만, 이물 등으로 인한 위생상 위해발생을 방지하고, 개인위생관리 수준을 높이기 위해 작업장을 출입하는 종사자에게 마스크를 착용 하도록 하는 등 자체적인 운영방법(규칙)을 정하여 적절하게 관리하는 것이 바람직할 것으로 판단됩니다.

품목제조보고

Q 57

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

- 「식품위생법 시행규칙」 제46조(품목제조보고사항 등의 변경)에서는 제45조에 따라 보고를 한 자가 해당 품목에 대하여 아래 각 호의 어느 하나에 해당하는 사항을 변경하려는 경우에는 [별지 제45호서식]의 품목제조보고사항 변경보고서(전자문서로 된 보고서를 포함한다)에 품목제조보고서 사본 및 유통기한 연장 사유서(제3호의 사항을 변경하려는 경우만 해당한다)를 첨부하여 제품생산 시작 전이나 제품생산 시작일부터 7일 이내에 등록관청에 제출하여야 한다고 규정하고 있습니다.

1. 제품명

2. 원재료명 또는 성분명 및 배합비율(제45조제1항에 따라 품목제조보고 시 등록관청에 제출한 원재료성분 및 배합비율을 변경하려는 경우만 해당한다)
3. 유통기한(제45조제1항에 따라 품목제조보고를 한 자가 해당 품목의 유통기한을 연장하려는 경우만 해당한다)

- 또한 식품제조·가공업소에서 식품제조·가공 시 사용하는 원료가 복합원재료*인 경우 '원재료명란'에 식품유형을 기재하고 '원재료 기타설명란'에 복합원재료의 제품명을 기재하도록 하고 있습니다.

* 2종류 이상의 원재료 또는 성분으로 제조·가공하여 다른 식품의 원료로 사용되는 것으로서 행정관청에 품목제조보고 되거나 수입신고 된 식품

- 기 품목제조보고 된 원재료명란에 식품유형으로 기재하여 보고하였고 해당 원재료의 식품유형이 변경된 경우라면 위의 규정에 따라 원재료명이 변경된 것에 해당되어 품목제조보고 변경보고 대상에 해당될 것으로 판단됩니다.

Q 58

생산 중단 신청한 A 제품의 품목보고번호를 B 제품의 품목보고번호로 사용 가능 한가요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제46조제1항에는 제45조에 따라 보고를 한 자가 해당 품목에 대하여 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 사항을 변경하려는 경우 [별지 제45호서식]의 품목제조보고사항 변경보고서(전자문서로 된 보고서를 포함한다)에 품목제조보고서 사본 및 유통기한 연장사유서(제3호의 사항을 변경하려는 경우만 해당한다)를 첨부하여 제품생산 시작 전이나 제품생산 시작일로부터 7일 이내에 등록관청에 제출하여야 한다고 규정하고 있습니다.
 1. 제품명
 2. 원재료명 또는 성분명 및 배합비율(제45조제1항에 따라 품목제조보고 시 등록관청에 제출한 원재료성분 및 배합비율을 변경하려는 경우만 해당한다)
 3. 유통기한(제45조제1항에 따라 품목제조보고를 한 자가 해당 품목의 유통기한을 연장하려는 경우만 해당한다)
- 생산 중단하려고 하는 A유형의 품목제조보고번호를 사용하기 위해 B유형의 제품으로 품목제조보고 변경하는 것은 위 규정에 해당하지 않으며 별도의 신규 품목제조보고 대상에 해당할 것으로 판단됩니다.
- 아울러, 이미 다른 제품에 사용한 이력이 있는 품목제조보고번호를 신규제품에 다시 사용하는 것은 어려울 것으로 판단되며, 이미 제작한 포장지에 대하여는 포장지 연장 승인을 통하여 신규제품에 사용 가능한지 등을 관할관청(시·군·구) 식품위생부와 상의하여 주시기 바랍니다.

Q 59

품목제조보고된 냉동 빵류를 해동하여 출고하는 경우도 별도 품목제조보고 대상인가요?

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

Q 60

과자의 파손방지 또는 캡슐커피의 산화방지를 위해 질소가스를 넣은 경우 품목제조보고 시 질소가스를 기재하여야 하나요?

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

Q 61

식품첨가물과 기구등의 살균소독제를 하나의 제품으로 품목제조보고 할 수 있나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제45조에 따라 식품첨가물의 제조·가공하려는 자는 [별지 제43호 서식]의 품목제조보고서와 각 호의 서류를 첨부하여 제품생산 시작전이나 제품생산 시작 후 7일 이내에 등록관청에 제출하여야 합니다.
- 2021년 「식품안전관리지침」 1. 1. 8.에 따라 식품첨가물제조업자가 원료 성분명, 배합비율, 제조방법 등이 동일한 식품첨가물(또는 혼합제제)과 기구등의 살균소독제를 제조하고자 하는 경우에는 하나의 제품명으로 품목제조보고가 가능합니다.
- 따라서, 해당 제품이 식품첨가물(살균제)와 기구등의 살균소독제로서 원료 성분명, 배합비율, 제조방법이 동일한 경우 품목제조보고 시 '식품의 유형'란에 식품첨가물(또는 혼합제제)과 기구등의 살균소독제로, 용도·용법 란에는 각각의 용도·용법을 기재하여 하나의 품목제조보고서에 두 가지 유형을 모두 기재하여 관리하는 것은 가능합니다.

2 즉석판매제조 · 가공업

Q 62

즉석판매제조·가공업소에서 제조한 식품을 식품접객업소에서 납품받아 매장에서 조리행위 없이 소비자가 그대로 취식할 수 있도록 제공 할 수 있나요?

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

Q 63

즉석판매제조·가공업 또는 휴게음식점에서 조리한 음료와 빵을 무인자판기에 넣어 판매할 수 있나요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조에 따라 식품자동판매기영업은 식품을 자동판매기에 넣어 판매하는 영업으로 유통기간이 1개월 이상인 완제품만을 자동판매기에 넣어 판매하는 경우는 제외한다고 규정하고 있으며, 같은 법 시행규칙 [별표 17] 4. 가.에 따라 자판기용 제품은 적법하게 가공된 것을 사용하도록 규정하고 있습니다.
- 즉석판매제조·가공업, 휴게음식점 등 영업신고 면적 내에 자동판매기를 설치하고 직원이 상주하면서 영업시간 내 제조·가공·조리된 식품을 자동판매기를 사용하여 판매하는 것은 별도의 식품자동판매기 영업신고 없이 해당 즉석판매 제조·가공업, 휴게음식점 등의 영업으로 가능합니다.
- 다만, 직원이 상주하지 않고 무인상태로 식품자동판매기를 사용하여 식품을 판매하려는 경우 휴게음식점 등 식품접객업소에서 조리한 식품을 자판기에 넣어 판매하는 것은 가능하지 않으며, 식품제조·가공 업소에서 제조·가공한 식품을 자판기에 넣어 판매하는 것은 가능하며 이 경우 해당 식품의 유통기한이 1개월 미만인 경우 식품자동판매기 영업신고를 하여야 합니다.

Q 64

마트에서 활어회에 랩을 씌워 판매하고자 하는 경우 즉석판매제조·가공업 영업신고 대상에 해당하나요?

- 「식품위생법」 제37조제4항 및 같은 법 시행령 제25조제2항제6호에 따라 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 농산물·임산물·수산물을 단순히 자르거나, 껍질을 벗기거나, 말리거나, 소금에 절이거나, 숙성하거나, 가열(살균의 목적 또는 성분의 현격한 변화를 유발하기 위한 목적의 경우는 제외한다. 이하 같다)하는 등의 가공과정 중 위생상 위해가 발생할 우려가 없고 식품의 상태를 관능검사(官能檢査)로 확인할 수 있도록 가공하는 경우 영업신고의 대상이 아닌 것으로 판단하고 있습니다.
- 또한, 활어회는 수산물을 단순 절단 처리한 것으로 「식품의 기준 및 규격」 제1.4.2)에 따른 수산물로 분류되고 있어 활어회만 제조하는 경우 영업신고 대상에 해당하지 않는 것으로 해석하고 있습니다.
- 마트에서 수산물을 단순 절단 처리한 활어회를 투명한 랩으로 포장하여 소비자가 해당 수산물을 확인할 수 있는 경우라면 위에 따른 수산물에 분류되어 영업신고 대상에 해당하지 않을 것으로 판단됩니다.
- 다만, 우리 처에서는 활어회 등의 경우 수산물의 배달 서비스 등 유통 형태 다양화에 따른 취급주의 및 위생관리 필요성 등을 고려하여 배달·진열판매를 목적으로 하고자 하는 경우에는 즉석판매제조·가공업 영업신고를 하도록 권장하고 있습니다.

Q 65

즉석판매제조에서 제조한 자사 제품과 타사 즉석판매제조·가공업소에서 생산된 완제품을 하나의 상품으로 세트 포장하여 판매 할 수 있나요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조에 따른 '즉석판매제조·가공업'이란 '총리령으로 정하는 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업'을 말합니다. 또한 「같은 법 시행규칙」 제57조 관련 [별표 17] 2.가.에 따라 '즉석판매제조·가공업자 및 그 종업원은 제조·가공한 식품을 판매를 목적으로 하는 사람에게 판매하여서는 아니 된다.'고 규정하고 있습니다.
- 다만, 즉석판매제조·가공업에서 제조·가공한 식품을 하나의 상품으로 세트 포장하여 최종소비자에게 판매하는 것은 즉석판매제조·가공업으로서 가능한 영업행위이나, 자사 제품과 타 즉석판매제조·가공업소에서 제조·가공한 식품을 하나의 상품으로 세트포장하여 판매하는 행위는 위의 규정에 따라 가능하지 않습니다.

3 식품소분 판매업

식품소분업

Q 66

식품제조·가공업자가 제조한 A,B,C 제품을 단순히 혼합하여 새로운 제품을 만들 경우 소분 행위에 해당하나요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조 및 같은 법 시행규칙 제38조에 따라 ‘식품소분업’은 “영 제21조제1호(식품제조·가공업) 및 제3호(식품첨가물제조업)에 따른 영업의 대상이 되는 식품 또는 식품첨가물(수입되는 식품 또는 식품첨가물을 포함한다)의 완제품을 나누어 유통할 목적으로 재포장·판매하는 영업”으로 규정하고 있습니다. 다만, 어육제품, 특수용도식품(체중조절용 조제식품은 제외한다), 통·병조림 제품, 레토르트식품, 전분, 장류 및 식초(제품의 내용물이 외부에 노출되지 않도록 개별 포장되어 있어 위해가 발생할 우려가 없는 경우는 제외한다)는 소분·판매하여서는 아니 됨.
- 식품소분업 영업행위란, 식품제조·가공업자가 제조·가공한 완제품을 단순히 나누어 재포장을 하는 것으로서 별도의 제조·가공행위는 하지 않아야 합니다.
- 따라서, 타사의 식품을 구입한 후 완제품을 뜯어 칭량하여 혼합 후 하나의 제품으로 제조하는 행위는 제조·가공의 범위로 포함하여야 할 것으로 판단되며, 식품소분업 영업 범위로 보기 어려울 것으로 판단됩니다.

Q 67

식품제조·가공업소에서 수입 완제품(냉동식품) 소분 시 식품소분업 영업신고 대상인가요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조 및 같은 법 시행규칙 제38조에 따라 식품소분업은 영 제21조제1호(식품제조·가공업) 및 제3호(식품첨가물제조업)에 따른 영업의 대상이 되는 식품 또는 식품첨가물(수입되는 식품 또는 식품첨가물을 포함한다)의 완제품을 나누어 유통할 목적으로 재포장·판매하는 영업으로 규정하고 있습니다. 다만, 어육제품, 특수용도식품(체중조절용 조제식품은 제외한다), 통·병조림 제품, 레토르트식품, 전분, 장류 및 식초(제품의 내용물이 외부에 노출되지 않도록 개별 포장되어 있어 위해가 발생할 우려가 없는 경우는 제외한다)는 소분·판매하여서는 아니 됨.
- 식품제조·가공업자가 수입 완제품(냉동제품)을 나누어 재포장하는 경우라면 식품소분업 영업신고 대상에 해당되며, 위에 따라 냉동식품에 대해서는 소분 금지 품목에 해당하지 않아 소분은 가능하나, 「식품의 기준 및 규격」 제2.4. 2). (3)에서 냉동제품은 -18℃에서 보관 및 유통하여야 하므로 냉동식품의 소분은 제품의 냉동이 유지되는 조건에서만 소분이 가능합니다.

Q 68

소분 판매할 수 없는 '어육제품'의 경우 범위가 어떻게 되나요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조에 따른 '식품소분업'이란 '총리령으로 정하는 식품 또는 식품첨가물의 완제품을 나누어 유통할 목적으로 재포장·판매하는 영업'을 말하며, 같은 법 시행규칙 제38조(식품소분업의 신고대상)제1항에 따른 총리령으로 정하는 식품 또는 식품첨가물이란 '영 제21조제1호 및 제3호에 따른 영업의 대상이 되는 식품 또는 식품첨가물(수입되는 식품 또는 식품첨가물 포함)과 벌꿀[영업자가 자가채취하여 직접 소분(小分)·포장하는 경우 제외]을 말한다. 다만, 어육제품, 특수용도식품(체중조절용 조제식품은 제외), 통·병조림 제품, 레토르트식품, 전분, 장류 및 식초(제품의 내용물이 외부에 노출되지 않도록 개별 포장되어 있어 위해가 발생할 우려가 없는 경우는 제외한다)는 소분·판매하여서는 아니 된다.'라고 규정하고 있습니다.
- 또한, 「식품의 기준 및 규격」 제5. 20. 20-1. 어육가공품류 1)에서 '어육가공품류'라 함은 '어육을 주원료로 하여 식품 또는 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것으로 어육살, 연육, 어육반제품, 어묵, 어육소시지 등을 말한다.'고 정의하고 있습니다.
- 따라서, '어육제품'은 위 규정에 따른 '어육가공품류'에 해당됩니다.

Q 69

타 사의 1kg 완제품을 개봉하여 더 큰 단위로 재포장하거나, 포장지만 교체하여 재포장하는 경우 식품소분업 행위에 해당하나요?

- 「식품위생법」 제2조(정의)에 따라 소분(小分)은, 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말하며, 같은 법 시행령 제21조에 따라 '식품소분업'은 '총리령으로 정하는 식품 또는 식품첨가물의 완제품을 나누어 유통할 목적으로 재포장·판매하는 영업'으로 규정하고 있습니다.
- 완제품 大포장을 나누어 小포장으로 재포장·판매하는 경우라면, 위에 따른 '식품소분업' 영업을 득하여 소분·판매할 수 있을 것이나, 1kg 단위로 포장된 완제품을 개봉하여 더 큰 단위로 재포장하는 행위(小포장 제품을 大포장으로 재포장하는 행위)는 「식품위생법」 상 분류되는 업종이 없으므로 가능하지 않으며, 타 업소에서 제조 및 포장 완료한 식품을 자사의 포장지로 재포장 하는 것은 사실과 다른 표시로 「식품등의 표시·광고에 관한 법률」에 따라 가능하지 않습니다.

식품자동판매기영업

Q 70

일반음식점에서 만든 메뉴를 식품자동판매기에 넣고 판매할 수 있나요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조에서 ‘식품자동판매기영업이란 식품을 자동판매기에 넣어 판매하는 영업. 다만, 유통기간이 1개월 이상 완제품만을 자동판매기에 넣어 판매하는 경우는 제외한다.’고 규정하고 있습니다.
- 일반음식점 영업을 주로 하면서, 해당 영업소에서 제공하는 메뉴의 일부를 영업 시간 내에, 영업장 안에 설치된 무인 자동판매기를 통해 손님이 직접 금액을 지불하고, 해당 조리음식을 취식할 수 있도록 제공하는 형태라면, 일반음식점 영업으로서 가능한 행위로 판단되는 바, 별도의 식품자동판매기 영업신고는 필요치 않습니다.
- 다만, 영업시간 외에 무인 자동판매기를 통해 판매하는 행위는接客행위가 없는 별개의 영업(식품자동판매기 영업)으로 판단되며, 무인 자동판매기 내에는 식품接客업소에서 조리한 식품을 넣어 판매하는 것은 가능하지 않을 것으로 판단됩니다.

유통전문판매업

Q 71

유통전문판매업소의 업체명 변경 신고전이나, 변경된 상호명으로 미리 제품을 제조·가공하여 판매 할 수 있나요?

- 「식품위생법 시행령」 제26조에는 법 제37조제4항 후단에 따라 변경할 때 신고를 하여야 하는 사항으로 영업자의 성명(법인인 경우에는 그 대표자의 성명을 말한다), 영업소의 명칭 또는 상호, 영업소의 소재지, 영업장의 면적 등에 대해 규정하고 있으며,
- 같은 법 시행규칙 제43조에 따라 ‘법 제37조제4항 후단에 따라 변경신고를 하려는 자는 [별지 제41호서식]의 영업신고사항 변경신고서(전자문서로 된 신고서를 포함한다)에 영업신고증(소재지를 변경하는 경우에는 제42조제1항 제2호부터 제4호까지, 제6호부터 제15호까지의 서류를 포함하되, 같은 항 제2호의 서류는 제조·가공하려는 식품의 유형 또는 제조방법을 변경하는 경우만 해당하며, 같은 항 제13호의 서류는 건물 외부에 있는 영업장의 면적을 변경하는 경우만 해당한다)을 첨부하여 변경한 날부터 7일 이내에 신고관청에 제출하여야 한다.’고 규정하고 있습니다.
- 위 규정에 따라 업체명이 변경된 후 7일 이내에 변경신고를 하여야 하므로 변경된 상호명으로 미리 제품을 제조·가공한 경우 그 시점으로부터 7일 이내에 신고관청에 변경신고를 하여야 할 것으로 판단됩니다.

Q 72

유통전문판매업소가 의뢰하여 생산한 제품을 유통전문판매업소를 거치지 않고 식품제조·가공업소에서 판매처로 유통·판매할 수 있나요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조에서 유통전문판매업이란 식품 또는 식품첨가물을 스스로 제조·가공하지 아니하고 제1호의 식품제조·가공업자 또는 제3호 식품첨가물제조업자에게 의뢰하여 제조·가공한 식품 또는 식품첨가물을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업으로 규정하고 있습니다.
- 유통전문판매업은 위에 따라 식품제조·가공업자에게 의뢰한 제품을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업으로 식품제조·가공업자에게 의뢰하여 제조·가공한 제품을 유통전문판매업체를 통해 판매처로 유통·판매하는 행위에 대해서는 식품위생법 상 별도로 규정하고 있지 않습니다.
- 따라서, 유통전문판매업자를 통하지 않고 식품제조·가공업소에서 판매처로 바로 유통·판매가 가능할 것으로 판단됩니다.

집단급식소 식품판매업

Q 73

집단급식소 식품판매업소가 즉석판매제조·가공업, 일반음식점, 제과점에서 구입한 식품을 집단급식소에 납품할 수 있나요?

- 즉석판매제조·가공업, 일반음식점, 제과점 식품은 여러 유통단계를 거쳐 전국적으로 판매되는 식품제조·가공업 식품과 달리 위생·안전관리 의무*가 면제 또는 완화되어 유통·판매가 금지되어 있습니다.

* 유통기한 설정의무, 자가품질검사 의무, HACCP 적용, 부적합 식품 회수, 이물 보고 등

※ 관련규정: 「식품위생법 시행령」 제21조

- 식품제조·가공업: 식품을 제조·가공하는 영업
 - 즉석판매제조·가공업: 총리령으로 정하는 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종 소비자에게 판매하는 영업
 - 일반음식점영업: 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 식사와 함께 부수적으로 음주행위가 허용되는 영업
 - 제과점영업: 주로 빵, 떡, 과자 등을 제조·판매하는 영업으로서 음주행위가 허용되지 아니하는 영업
 - 집단급식소 식품판매업: 집단급식소에 식품을 판매하는 영업
- 따라서, 집단급식소 식품판매업에서 즉석판매제조·가공업, 일반음식점, 제과점에서 조리된 식품을 구입하여 집단급식소에 식자재 납품 대용으로 제공하는 것은 유통·판매에 해당되어 가능하지 않습니다.

4 식품접객업

Q 74

식품접객업소에서 한시적 영업신고를 득한 후 기존 영업장에서 조리된 식품을 추가 조리 없이 그대로 판매 가능한가요?

- 즉석판매제조·가공업자 외에 일반/휴게음식점, 제과점영업자도 신고한 영업소 소재지 이외의 장소에서 1개월 이내의 범위에서 한시적으로 영업을 가능하도록 아래와 같이 「식품위생법 시행규칙」 일부 개정(시행 2020.5.14.)되었습니다.
 - ※ 「식품위생법 시행규칙」 제42조제3항에 따라 제1항에도 불구하고 신고한 영업소 외의 다른장소(제2호의 경우에는 [별표 14] 제8호가목5)에 따른 장소만 해당한다)에서 1개월의 범위에서 한시적으로 영업을 하려는 자는 다음 각 호의 구분에 따른 서류를 관할 신고관청에 제출해야 한다.
 1. 영 제21조제2호에 따른 즉석판매제조·가공업자: 영업신고증 및 자가품질검사 결과서(자가품질검사가 필요한 영업만 해당한다)
 2. 영 제21조제8호에 따른 휴게음식점영업자, 일반음식점영업자 또는 제과점영업자(음식판매자동차를 사용하여 영업을 하는 경우는 제외한다): 영업신고증
- 위 규정에 따라 휴게·일반음식점, 제과점영업자의 경우에는 「식품위생법 시행규칙」 [별표 14] 제8호가목5) 공통시설기준의 적용특례에 따른 영업장소인 경우 한시적 영업을 가능하며, 공통시설기준에도 불구하고 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장(시·도에서 음식물의 조리·판매행위를 하는 경우에는 시·도지사)이 시설기준을 따로 정할 수 있도록 하고 있습니다.
- 다만, 한시적 영업신고라 하더라도 동일하게 영업자 준수사항 등을 준수하여야 하며, 「식품의 기준 및 규격」 제6. 에 따라 식품접객업소의 조리식품이란 유통·판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)을 말합니다.

- 따라서, 기존의 휴게·일반음식점, 제과점 영업자가 조리한 식품을 영업장외의 장소(한시적 영업장소)에서 추가 조리행위 없이 그대로 판매하거나 임시매장에서 간단하게 조리하여 판매하는 것은 가능하지 않습니다.

Q 75

백화점 안의 여러 휴게음식점에서 조리한 식품을 하나의 쇼케이스에 공동으로 진열할 수 있나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14] 업종별 시설기준에 따라 영업자는 영업에 적합한 시설을 갖추고, 독립된 건물이나 다른 용도로 사용되는 시설 등과 분리·구분·구획하여 영업장을 신고하여야 하고, 영업신고 된 장소 내에서 영업하도록 규정하고 있습니다.
- 또한, 식품위생법 시행규칙 [별표 14] 업종별 시설기준 8.식품접객업의 시설기준 5) 공통시설기준의 적용특례 다)에 따르면 백화점, 슈퍼마켓 등에서 휴게음식점영업 또는 제과점영업을 하려는 경우와 음식물을 전문으로 조리하여 판매하는 백화점 등의 일정장소(식당가를 말한다)에서 휴게음식점영업·일반음식점영업 또는 제과점영업을 하려는 경우로서 위생상 위해발생의 우려가 없다고 인정되는 경우에는 각 영업소와 영업소 사이를 분리 또는 구획하는 별도의 차단벽이나 칸막이 등을 설치하지 아니할 수 있다고 규정하고 있습니다.
- 상기 규정은 백화점 등의 일정장소(식당가)에서 영업을 할 때 위생상 위해발생 우려가 없다고 인정되는 경우에 한하여 적용할 수 있는 규정으로, 하나의 쇼케이스에 여러 명의 휴게음식점에서 조리한 식품을 진열하여 판매하는 것은 각 영업소가 분리·구분·구획되었다고 보기 어렵고, 하나의 쇼케이스를 여러 영업자가 나누어 영업신고하기 어려울 뿐 아니라, 쇼케이스의 온도관리 등 위생 상 위해발생시 여러 영업자의 제품을 오염시킬 우려가 있고, 원인대상자의 규명이 어려움 등으로 하나의 쇼케이스에 여러 휴게음식점에서 조리한 음식을 함께 진열 판매하는 것은 가능하지 않습니다.

Q 76

식품제조·가공업체가 생산한 벌크 단위의 치킨무를 일반음식점에서 소분하여 소비자에게 배달·판매할 수 있나요?

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

Q 77

식품접객업소의 간판에 상호명을 영문으로만 표시 가능한가요?

- 「식품위생법 시행규칙」 [별표 17] 7. 식품접객업영업자와 그 종업원의 준수 사항 사목에서는 '간판에는 같은 법 시행령 제21조에 따른 해당업종명과 허가를 받거나 신고한 상호를 표시하여야 하며, 이 경우 상호와 함께 외국어를 병행하여 표시할 수 있으나 업종구분에 혼동을 줄 수 있는 사항은 표시하여서는 아니 된다.'고 규정하고 있습니다.
- 영업신고 시 상호는 한글 기재를 원칙으로 하되 영업자 요청에 따라 해당 상호와 동일한 내용의 외국어 병행 기재가 가능합니다. 이에 따라 영업신고 시 상호를 한글·외국어 병행으로 신고한 경우 하나의 언어(한글 또는 외국어)로만 간판에 표시하는 것도 가능함을 알려 드립니다.
 - * 예시) 영업신고 시 상호명을 '한글(영문)'로 신고한 경우, 간판에 ① 한글, ② 영문 ③ 한글(영문) 모두 표시 가능함.
- 다만, 간판에는 소비자에게 업종 구분의 혼동을 줄 수 있는 표시는 하여서는 아니 되며, 하나의 외국어로만 상호를 간판에 표시하는 것이 적절하지 않은 경우 한글을 병행하여 표시할 것을 권고합니다.

Q 78

일반음식점에서 옥외영업을 하고자 하는 경우 변경신고 대상인가요?

- 휴게음식점, 일반음식점, 제과점 영업자가 건축물 내 면적과 함께 건축물 외부 장소를 옥외영업장으로 함께 신고(변경신고)하려는 경우, 「식품위생법 시행규칙」 제43조(신고사항의 변경)에 따른 기존 영업(변경)신고에 필요한 서류에 추가로 '해당 외부 장소에 대해 정당한 사용 권한이 있음을 증명하는 서류'의 제출이 필요합니다.
- 따라서, 옥외영업을 하고자 한다면 영업신고사항 변경신고서, 영업신고증, 해당 외부 장소에 대해 정당한 사용 권한이 있음을 증명하는 서류 등 구비서류를 구비하시어 신고관청에 영업장 면적변경 신고를 하여야 하며, 옥외영업 신고는 영업소 소재지 관할 관청에서 「건축법」 등 타법 저촉여부 등 옥외영업 가능 조건을 종합적으로 확인하여 가능 여부를 판단하고 있습니다.

Q 79

사유지 내에서 음식판매자동차(푸드트럭) 영업이 가능한가요?

- 「식품위생법 시행규칙」 [별표 15의2]에서는 음식판매자동차(푸드트럭)의 영업장소를 유원시설, 관광지 등, 체육시설, 도시공원, 하천, 학교, 고속국도 졸음쉼터, 공용재산, 그 밖에 특별시·광역시·도·특별자치도 또는 시·군·구의 조례로 정하는 시설 또는 장소, 영업자가 신청하여 지정하는 장소로 정하고 있으며, 영업을 하려는 장소와의 '영업장 사용계약에 관한 서류'를 제출하도록 규정하고 있습니다.
- 따라서, 영업신고 한 차량을 이용하여 신고한 영업장소 이외 다른 장소에서 추가로 음식판매자동차 이동영업을 하려는 경우 기존 영업신고증과 '추가 장소 사용에 관한 서류(식품위생법 시행규칙 별표 15의2)'를 영업하고자 하는 장소 관할관청에 제출하면 이동 영업을 가능합니다.
- 다만, 영업자가 신청하여 지정하는 장소는 관할관청이 정하는 장소*로 한정하고 있으므로 해당 장소의 운영주체와 사용계약이 체결되었더라도 사용여부는 관할 지자체장이 「도로법」 등 타법령 위반 여부, 생활민원, 주변상권과의 마찰 등을 종합적으로 고려하여 정할 수 있으니, 푸드트럭 영업신고에 대한 자세한 사항은 동 업무를 담당하고 있는 관할 지자체(시·군·구청) 식품위생부서와 상의하여 주시기 바랍니다.

* 「식품위생법 시행규칙」 [별표 15의2] 제9호

- 참고로 「식품위생법」상 음식판매자동차의 영업기간(주기 등)은 별도로 규정하고 있지 않습니다.

Q 80

식품제조·가공업소에서 생산한 마카롱 또는 케이크를 식품접객업소에서 개봉 후 날개단위로 쇼케이스에 진열하여 판매할 수 있나요?

- 식품접객업소에서 조리한 식품을 영업장 내에서 판매하는 영업을 주로하면서 식품제조·가공업소에서 제조·가공한 표시 완제품(마카롱, 케이크)을 덜어서 함께 제공하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.
- 다만, 식품접객업소에서 메뉴로 제공되는 식품이 아닌 식품제조·가공업소에서 제조·가공한 완제품을 단순히 덜어서 진열·판매하는 것만을 전문적으로 하는 경우라면 즉석판매제조·가공업 영업신고 대상에 해당될 수 있습니다.

* 식품위생법 시행령 제21조제2호, 같은 법 시행규칙 제37조, 같은 법 시행규칙 [별표 15]

- 아울러, 위와 같은 방법으로 판매하고자 할 경우 해당 제품이 완전히 소진되기 전까지는 유통기한 등 표시사항을 확인 할 수 있는 해당 제품의 원래 포장지를 보관하거나 함께 진열하는 등의 방법으로 관리하는 것이 바람직합니다.

Q 81

식품접객업 영업자 준수사항에 '손님이 먹고 남은 음식을 다시 사용하거나 조리하거나 또는 보관하여서는 아니된다. 다만 식품의약품안전처장이 인터넷 홈페이지에 별도로 정하여 게시한 음식물에 대해서는 다시 사용·조리 또는 보관할 수 있다.'라고 규정하고 있는데, 관련 규정은 어떻게 확인하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 [별표 17] 7.식품접객업자와 그 종업원의 준수사항. 러목에는 '식품접객영업자는 손님이 먹고 남긴 음식물이나 먹을 수 있게 진열 또는 제공한 음식물에 대해서는 다시 사용·조리 또는 보관(폐기용이라는 표시를 명확하게 하여 보관하는 경우는 제외한다)해서는 안 된다. 다만 식품의약품안전처장이 인터넷 홈페이지에 별도로 정하여 게시한 음식물에 대해서는 다시 사용·조리 또는 보관할 수 있다.'라고 규정하고 있습니다.
- 위 규정 중 음식을 재사용 할 수 있다고 식약처장이 별도로 정한 음식물은 위생과 안전에 문제가 없다고 판단되는 식품으로 위생적으로 취급하면서 아래에 해당하는 경우를 말하며, 해당 내용은 식약처 대표 누리집 (www.mfds.go.kr) > 법령/자료 > 자료실 > 안내서/지침(음식 재사용 기준 및 뷔페음식점 위생 가이드라인)에서 확인할 수 있습니다.
 - ① 조리 및 양념 등의 혼합과정을 거치지 않은 식품으로서, 별도의 처리 없이 세척하여 재사용하는 경우(상추, 방울토마토, 금굴 등 야채·과일류)
 - ② 외피가 있는 식품으로서 껍질 채 원형이 보존 되어 있어 기타 이물질과 직접적으로 접촉하지 않는 경우(바나나, 귤, 리치 등 과일류, 땅콩 등 견과류)
 - ③ 건조된 가공식품으로서 손님이 먹을 만큼 덜어먹을 수 있도록 진열 제공 되는 경우(안주용 견과류, 과자류, 초콜릿, 크림 도포 충전 제품을 제외한 빵류)
 - ④ 뚜껑이 있는 용기에 집게 등을 제공하여 손님이 먹을 만큼 덜어먹을 수 있도록 진열·제공하는 경우(후춧가루 등의 양념류, 김치류, 밥)

Q 82

휴게음식점(편의점)에서 치킨, 어묵을 조리하여 무인 또는 일정시간대에만 무인으로 판매할 수 있나요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조에 따른 '휴게음식점영업'이란, '주로 다류(茶類), 아이스크림류 등을 조리·판매하거나 패스트푸드점, 분식점 형태의 영업 등 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 음주행위가 허용되지 아니하는 영업'을 말하며,
- 「식품의 기준 및 규격」 제6.에 따라 식품접객업소의 조리식품이란 유통·판매를 목적으로 하지 않고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)을 말한다고 규정하고 있습니다.
- 편의점 내에서 식품접객업 영업(휴게음식점영업 등)으로 영업신고를 하고 치킨, 어묵 등을 조리하여 판매함에 있어 판매형태(유인, 무인, 일정시간 무인)에 대하여 「식품위생법」상 별도로 규정하는 바가 없으며, 영업자 책임하에 무인판매도 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 83

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

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

Q 84

식품접객업소 등에서 종사자가 '투명 위생 플라스틱 입가리개'를 마스크로 사용 가능한가요?

- 「식품위생법 시행규칙」 [별표 1] 식품등의 위생적인 취급에 관한 기준(제2조 관련) 4. 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 하여야 한다고 규정하고 있습니다.
- 「식품위생법」상 마스크 종류에 대해 구체적으로 명시하고 있지 않아, 식품을 취급하는 종사자의 침액 등을 통한 위생상의 위해를 방지하고자 하는 목적으로 이를 관리할 수 있는 '마스크'라면 마스크 종류를 제한하고 있지 않습니다.
- 다만, 전염병 위기경보(경계, 심각) 발령 시에는 「감염병 예방법」 제49조에 따라 마스크 착용이 의무화된 경우에는 '보건용 마스크(KF94, KF80 등)', '비말차단용 마스크(KF-AD)', '수술용 마스크' 등만 가능하고, '투명 위생 플라스틱 입가리개'는 마스크 착용으로 인정하지 않습니다.

Q 85

일반음식점에서 숯불을 제조할 수 있는 화구를 영업장 외의 장소에 설치하여 손님 테이블로 제공하는 경우 해당 화구가 설치된 장소도 영업장 면적에 포함되나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 [별표 14] 8. 식품접객업의 시설기준 가. 1). 가. 에서 식품접객업소의 영업장은 독립된 건물이거나 식품접객업의 영업허가를 받거나 영업신고를 한 업종 외의 용도로 사용되는 시설과 분리, 구획 또는 구분되도록 규정하고 있습니다.
- 또한, 식품위생법 제2조에서 영업이란 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분·운반 또는 판매하거나 기구 또는 용기·포장을 제조·운반·판매하는 업(농업과 수산업에 속하는 식품 채취업은 제외한다)으로 정의하고 있으며, 표준국어대사전에 따르면 영업장이란 영업 활동을 하는 장소를 의미합니다.
- 식품접객업소로 신고된 영업장 외의 장소에 화구를 설치하여 숯불을 만들어 손님이 사용하는 테이블로 숯불을 제공하는 경우라면 화구는 식품접객업 영업을 위해 사용되는 시설에 해당되어 화구를 설치한 장소는 영업장 면적에 포함되어야 합니다.
- 아울러, 화구 등은 원칙적으로 옥내에 두어야 하나 도로법, 건축법, 주차장법 등 다른 법령에 저촉되지 않는 경우에 한하여 예외적으로 영업장 면적에 포함시켜 옥외에 둘 수 있도록 지침*을 마련하여 운영하고 있습니다.

* 2021년 식품안전관리지침 1. 1. 식품등의 영업허가 등 관리 5. 수족관, 장독대, 가마솥, 젓갈숙성장(토굴 등) 등 영업시설 관리 참고

Q 86

공유주방내 입점한 식품접객업 영업자도 위생등급 신청이 가능한가요?

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

Q 87

일반음식점(삼겹살집)에서 굽지 않은 삼겹살을 배달하여 판매할 수 있나요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조(영업의 종류)에 따라 “일반음식점영업”이란 ‘음식류를 조리·판매하는 영업으로서 식사와 함께 부수적으로 음주행위가 허용되는 영업’으로 규정하고 있고, 「식품의 기준 및 규격」에서 식품접객업소의 조리 식품은 유통·판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)로 정의하고 있습니다.
- 식품접객업소(일반음식점 등)에서 조리한 식품을 영업장 내에서 조리하여 판매하는 영업을 주로하면서, 손님의 요청에 의해 동일한 메뉴를 포장하여 판매하는 것은 가능한 것으로 해석하고 있습니다.
- 따라서, 일반음식점에서 영업장에서 메뉴로서 판매하는 고기를 구워서 포장·판매(배달포함)하는 것은 가능하나, 조리 전 식육을 판매하고자 하는 경우 관할관청(시·군·구)에 「축산물 위생관리법」에 따른 식육판매업(식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업) 영업신고를 하여야 합니다.

※ 관련 규정: 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호가목

5 집단급식소

Q 88

집단급식소내 외부 외식브랜드를 샵인샵 형태로 운영가능한가요?

- 「식품위생법」 제2조제12호 “집단급식소”란 영리를 목적으로 하지 아니하면서 50인 이상의 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 학교, 산업체 등의 급식시설을 말하며, 같은 법 시행령 제21조제8호마목 “위탁급식영업”은 집단급식소를 설치·운영하는 자와의 계약에 따라 그 집단급식소에서 음식류를 조리하여 제공하는 영업을 말합니다.
- 따라서, 집단급식시설에 위탁급식영업자가 아닌 다른 영업자가 외부 외식 브랜드를 샵인샵 형태로 운영하는 것은 가능하지 않으며, 외부 외식 브랜드를 운영하기 위해서는 집단급식시설과 별개로 식품접객업(일반음식점 등) 영업 신고를 하여 운영할 수 있습니다.

Q 89

식기보관온장고나 오븐이 집단급식소 시설기준의 가열처리시설에 해당하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제96조 관련 [별표 25] 집단급식소 시설기준 아목에서는 ‘냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 하며, 적정온도가 유지되도록 관리하여야 한다.’고 규정하고 있습니다.
- 동 법률상 상기 규정의 가열처리시설의 구체적인 종류를 정하고 있지는 않으나, 가열처리시설이라 함은 일반적으로 열을 가해 식품을 조리할 수 있는 시설(오븐, 튀김기 등)을 의미합니다.
- 다만, 식기보관온장고는 가열처리시설에 해당된다고 보기는 어려우나, 집단급식소에서 식기보관온장고를 사용하는 경우에는 해당 온도를 확인할 수 있는 온도계를 설치하여 관리하는 것이 바람직합니다.

Q 90

집단급식소에서 급식 메뉴 중 테이크아웃 코너를 마련하여 급식 제공할 수 있나요?

- 「식품위생법」 제2조(정의)제12호에서 '집단급식소'란 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 급식시설로서, 1회 50명 이상에게 식사를 제공하는 급식소를 의미한다고 되어있습니다.
- 「식품위생법」상 집단급식소에서 조리된 음식의 배식은 집단급식소로 설치·운영 신고 된 장소 내에서 이루어져야 하는 점, 집단급식소는 영리를 목적으로 하지 아니하여 「식품위생법」에 따라 신고(등록)된 영업장과 비교하여 준수하여야 하는 기준이 완화되어 있는 점 및 집단급식소에서 조리·제공한 식품에 대하여 이동배식, 식중독 발생 등을 예방하기 위하여 섭취장소, 섭취상태, 섭취기한 등의 관리가 필요한 점 등을 고려할 때 신고 된 장소 이외의 장소에서 배식·취식할 수 있도록 하는 것은 가능하지 않은 것으로 해석하고 있습니다.
- 따라서, 급식메뉴 중 하나로 테이크아웃 코너를 편성하여 해당 메뉴를 집단급식소 내에서 취식하는 것이 아닌 외부로 반출하여 취식토록 제공하는 것은 가능하지 않습니다.

Q 91

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

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

Q 92

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

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

Q 93

집단급식소에서 중식 외 석식, 야식도 제공하는 경우 영양사가 반드시 상주하여야 하나요?

- 「식품위생법」 제52조제1항에 따라 집단급식소 운영자는 영양사를 두어야 하며, 제52조제2항에 따라 집단급식소에 근무하는 영양사는 다음 각 호의 직무를 수행하여야 합니다.
 1. 집단급식소에서의 식단 작성, 검식 및 배식관리
 2. 구매식품의 검수 및 관리
 3. 급식시설의 위생적 관리
 4. 집단급식소의 운영일지 작성
 5. 종업원에 대한 영양 지도 및 식품위생교육
- 「식품위생법」에서 영양사의 근무시간 등은 규정하고 있지 않으나, 「식품위생법」상 영양사를 두어야 하는 집단급식소라면 영양사를 두어야 하며, 영양사가 해당 집단급식소 내에서 위 규정의 직무를 충분히 수행할 수 있는 시간동안 상주하여 영양사의 직무를 수행할 수 있어야 합니다.
- 다만, 영양사가 근무하는 시간 외에 급식이 이루어지는 경우 영양사의 지도·관리 하에 영양사 이외의 관리 책임자로 하여금 영양사의 업무 일부를 수행하게 하는 것도 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 94

집단급식소에서 조리된 음식을 단순히 다져서 일부 인원에게만 제공 할 경우 보존식 대상에 해당하나요?

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

Q 95

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

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

Q 96

어린이집 집단급식소에서 마늘 알레르기가 있는 원아에게 마늘 제거한 소량의 김치를 제공하는 경우 보존식 대상에 해당하나요?

- 「식품위생법」 제88조에 따라 집단급식소에서 조리·제공한 식품(법 제2조 제12호에 따른 병원의 경우에는 일반식만 해당)은 매 회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하로 보관하도록 규정하고 있습니다.
- 어린이집에서 조리하여 제공하는 김치 중 특정 원아에게는 알레르기를 유발할 수 있는 마늘을 제거하여 제공하는 경우 이는 마늘이 첨가된 김치와 원재료 등이 서로 다르므로 동일한 음식물로 볼 수 없는 바, 해당 조리 음식에 대해 각각 보존식을 하여야 할 것으로 판단됩니다.

Q 97

도시락 김(3g)의 경우 보존식 보관량은 어떻게 되나요?

- 「식품위생법」 제88조(집단급식소)제2항제2호 및 같은 법 시행규칙 제95조 제1항에 따라 집단급식소를 설치·운영하는 자는 조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하로 144시간 이상 보관하여야 합니다.
- ‘매회 1인분 분량’에 대하여 식품위생법에서 구체적인 보관량을 정하고 있지는 않으나, 식약처 지침(식품안전관리지침 등)에 ‘반찬별로 150g 이상 채취’하도록 한 내용은 다양한 식중독 원인균을 조사하기 위한 업무처리를 목적으로 하고 있습니다.
- 이에 따라 우리 처에서는 원활한 식중독 원인 규명을 위해 보존식은 반찬 별로 150g 이상 보관하고, 김 등 가벼운 식품의 경우 기존 사용하는 보존식 용기에 가득 채우는 수준으로 보관하도록 권장하고 있습니다.

6 건강진단

Q 98

건강진단 결과 비활동성 결핵으로 확인된 경우 식품회사에서 근무 가능한가요?

- 「식품위생법」 제40조(건강진단)에 따라 건강진단을 받은 결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자는 그 영업에 종사하지 못하거나 영업자가 영업에 종사시키지 못하도록 규정하고 있고,
- 같은 법 시행규칙 제50조(영업에 종사하지 못하는 질병의 종류)에서는 '법 제40조제4항에 따라 영업에 종사하지 못하는 사람은 다음의 질병에 걸린 사람으로 한다.'고 규정하고 있습니다.
 1. 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제2조제3호가목에 따른 결핵 (비감염성인 경우는 제외한다)
 2. 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행규칙」 제33조제1항 각 호의 어느 하나에 해당하는 감염병
 3. 피부병 또는 그 밖의 화농성(化膿性)질환
 4. 후천성면역결핍증(「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」 제19조에 따라 성매개감염병에 관한 건강진단을 받아야 하는 영업에 종사하는 사람만 해당한다)
- 따라서, 건강진단 결과 판정받은 결핵이 비활동성으로 기재된 경우 비감염성의 확인을 위하여 의사의 재확인 필요할 것으로 판단되며, 위 규정에 따라 비감염성인 경우에 한하여 「식품위생법」상 식품회사에 종사하는 것이 가능할 것으로 판단됩니다.

7 식품위생교육

Q 99

식품접객업자가 조리사, 영양사, 위생사 면허를 소지하고 있는 경우 신규 영업자 식품위생교육을 갈음할 수 있나요?

- 「식품위생법」 제41조제4항에 따르면 “제2항에도 불구하고 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 면허를 받은 자가 제36조제1항제3호에 따른 식품접객업을 하려는 경우에는 식품위생교육을 받지 아니하여도 된다”고 규정하고 있습니다.
 1. 제53조에 따른 조리사 면허
 2. 「국민영양관리법」 제15조에 따른 영양사 면허
 3. 「공중위생관리법」 제6조의2에 따른 위생사 면허
- 상기 규정에 따라 식품접객업 영업을 하려는 자가 직접 조리사, 영양사, 위생사 면허를 소지하고 있는 경우에 신규 영업자 위생교육은 받지 않아도 되나, 영업 인허가를 받은 다음 해부터 매년 받아야 하는 기존 영업자 교육은 반드시 받아야 합니다.

Q 100

조리사 및 영양사 위생교육으로 집단급식소 설치·운영자 및 위탁급식 영업자가 받아야 하는 위생교육을 같음할 수 있나요?

- 「식품위생법」 제41조제3항에 따르면 “집단급식소에 종사하는 조리사 및 영양사가 식품위생에 관한 책임자로 지정되어 제56조제1항 단서에 따라 교육을 받은 경우에는 제1항 및 제2항에 따른 해당 연도의 식품위생교육을 받은 것으로 본다.”라고 규정하고 있으며,
- 같은 법 제56조제1항에 따르면 식약처장은 식품위생 수준 및 자질의 향상을 위하여 필요한 경우 조리사와 영양사에게 교육(조리사의 경우 보수교육을 포함한다)을 받을 것을 명할 수 있으며(이하 특별교육), 다만, 집단급식소에 종사하는 조리사와 영양사는 2년마다 교육을 받아야 한다(이하 정기교육)고 규정하고 있습니다.

(※ 식품위생법 제56조1항 개정(21.7.27)으로 교육주기 2년 → 1년 단축(시행 22.1.1))

- 집단급식소 설치·운영자와 위탁급식영업자가 동일한 조리사(또는 영양사)를 위생관리책임자로 지정하고 해당 위생관리책임자가 정기교육을 받는다면, 정기교육을 받은 해당 연도에는 집단급식소 설치·운영자 및 위탁급식영업자의 위생교육은 모두 받은 것으로 볼 수 있습니다.
- 아울러 일반적으로 홀수년도에는 식약처장의 명령에 따라 특별교육을 실시하고 있으며, 집단급식소 설치·운영자와 위탁급식영업자가 동일한 조리사(또는 영양사)를 위생관리책임자로 지정하고 해당 위생관리책임자가 홀수년도의 특별교육을 받았다면, 해당연도의 집단급식소 설치·운영자 및 위탁급식영업자가 받아야 하는 기존 영업자 위생교육은 모두 받은 것으로 인정할 수 있습니다.

Q 101

일반음식점에서 위생관리책임자로 지정된 영양사가 영양사 교육을 이수한 경우 식품위생교육을 갈음할 수 있나요?

- 「식품위생법」 제41조제3항에 따르면, “집단급식소에 종사하는 조리사 및 영양사가 식품위생에 관한 책임자로 지정되어 제56조제1항 단서에 따라 교육을 받은 경우에는 제1항 및 제2항에 따른 해당 연도의 식품위생교육을 받은 것으로 본다.”라고 규정하고 있습니다.
- 상기 규정은 “집단급식소에 종사하는 조리사 및 영양사”인 경우에 적용할 수 있으며, 일반음식점에서 종사하는 조리사 및 영양사의 경우에는 적용할 수 없으므로 조리사 및 영양사 교육으로 일반음식점의 영업자 교육이 갈음되지 않습니다.

Q 102

집단급식소를 위탁급식영업소에 위탁한 경우 집단급식소 설치·영업자가 받아야하는 식품위생교육을 위탁급식영업소에서 이수 할 수 있나요?

- 「식품위생법」 제88조제3항에 따르면 '집단급식소에 관하여는 제41조에 따른 영업자 식품위생교육 규정을 준용한다.'라고 규정하고 있으므로, 집단급식소 설치·운영자는 매년 식품위생교육을 받아야 한다고 규정하고 있습니다.
- 「식품위생법」 제41조제3항에 따르면, '위생교육을 받아야 하는 자가 영업에 직접 종사하지 아니하거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우에는 종업원 중에서 식품위생에 관한 책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받게 할 수 있다.
- 다만, 집단급식소에 종사하는 조리사 및 영양사(「국민영양관리법」 제15조에 따라 영양사면허를 받은 사람을 말한다. 이하 같다)가 식품위생에 관한 책임자로 지정되어 제56조제1항 단서에 따라 교육을 받은 경우에는 제1항 및 제2항에 따른 해당 연도의 식품위생교육을 받은 것으로 본다'고 규정하고 있으므로 위생관리책임자가 교육을 받았다면, 해당 연도에 집단급식소 설치·운영자와 위탁급식영업자가 받아야 하는 위생교육은 받은 것으로 인정하고 있습니다.

Q 103

휴게음식점 영업자가 신규 교육받은 날부터 2년이 지나지 않은 경우 일반음식점 또는 제과점 영업을 다른 지역에 득하고자 할 때 휴게음식점 영업자 신규 교육으로 다른 업종에 따른 영업자 위생교육이 같음될 수 있나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제52조제3항에 따르면 제1항 및 제2항에 따라 식품 위생교육을 받은 자가 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 해당 영업에 대한 신규 식품위생교육을 받은 것으로 본다.
 2. 신규 식품위생교육을 받은 날부터 2년이 지나지 않은 자 또는 제1항에 따른 교육을 받은 날부터 1년이 지나지 아니한 자가 다음 각목의 어느 하나에 해당하는 업종 중에서 같은 목의 다른 업종으로 영업을 하려는 경우
 - 다) 영 제21조 제8호가목의 휴게음식점영업, 같은 호 나목의 일반음식점영업 및 같은 호 바목의 제과점영업
- 위의 규정 「식품위생법 시행규칙」 제52조 제3항. 2. 다)와 같이 휴게음식점 영업, 일반음식점영업, 제과점영업은 지역과 관계없이 신규 교육이 서로 같음 되는 업종입니다.
- 휴게음식점 영업자 신규 교육을 받은 날로부터 2년이 지나지 않았다면 일반음식점 또는 제과점 영업자 신규 교육을 받은 것으로 볼 수 있으므로 휴게음식점 영업자 신규 교육 이수증으로 일반음식점 또는 제과점 영업을 영업 신고가 가능합니다.

Q 104

하나의 영업자가 같은 관할 구역에서 두 곳 이상 동일 업종으로 영업을 운영하고 있으며, 각각 식품위생관리책임자를 지정한 경우 영업자 정기 위생교육이 같음되나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제52조제4항제1호에 따르면, 해당 연도의 영업자 정기교육을 받은 자가 기존 영업의 영업소가 속한 특별시·광역시·특별자치시·도·특별자치도의 관할구역에서 교육받은 업종과 같은 업종으로 영업을 하고 있는 경우 해당 영업에 대하여 영업자 정기교육을 받은 것으로 본다고 규정하고 있습니다('21.1.1.일부터 시행).
- 위 규정은 영업자가 직접 교육받은 경우에 적용되며 위생관리책임자가 대신 교육받은 경우에는 적용되지 않으므로, 식품위생관리책임자가 교육받는 경우 영업장별로 식품위생관리책임자를 각각 지정하여 교육받아야 합니다.

Q 105

A위탁급식영업소의 위생관리책임자로 지정된 영양사가 영양사 교육을 받고 당해 B위탁급식영업소로 이직한 경우 A위탁급식영업소의 영업자 위생교육은 받은 것으로 인정되나요?

- 「식품위생법」 제41조제3항 단서에 따르면 “집단급식소에 종사하는 조리사 및 영양사가 식품위생에 관한 책임자로 지정되어 제56조 제1항 단서에 따라 교육을 받은 경우에는 제1항 및 제2항에 따른 해당 연도의 식품위생교육을 받은 것으로 본다.”라고 규정하고 있으며, 같은 법 제56조제1항 단서에 따른 교육이라 함은 집단급식소에 종사하는 조리사와 영양사가 받아야 하는 교육으로서, 조리사 교육은 (사)한국조리사협회중앙회에서, 영양사 교육은 (사)대한영양사협회에서 실시하고 있습니다.
- 위탁급식영업자가 영양사를 위생관리책임자로 지정하고 해당 영양사가 「식품위생법」에 따른 영양사 교육을 받았다면, 해당 연도에 위탁급식영업자가 받아야 하는 위생교육은 받은 것으로 인정하고 있습니다.
- 「식품위생법」에 따른 영양사 교육은 영양사 면허소지자에 대한 교육이므로 교육이수증은 영양사 개인에게 귀속되며, A업체에서 근무할 때에 영양사 교육을 이수하고 B업체로 이직한 경우라면 A업체의 영업자 위생교육은 같음 되지 않고, B업체의 영업자 위생교육은 같음됩니다.

8 식품안전관리인증(HACCP)

Q 106

HACCP 경영자교육을 대표자 대신 직원이 이수할 수 있나요?

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

Q 107

소규모 HACCP 상시근로자 수는 어떻게 산정하나요?

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제5조제4항에 따라 해당 가공품 유형의 연매출액이 5억원 미만이거나 종업원 수가 21명 미만인 식품(식품첨가물 포함)제조·가공업소, 건강기능식품제조업소 및 축산물가공업소는 소규모 업소에 해당하며,
- 종업원 수는 같은 고시 제4조제2항에 따라 「근로기준법」에 의한 영업장 전체의 상시근로자를 기준으로 산정함을 참고하시기 바랍니다.

* 「근로기준법 시행령 제7조의 2」에 따른 상시근로자 산정 방법

⇒ 상시근로자수 = 발생일 전 1개월간 사용한 근로자의 연인원수 / 1개월간 가동일 수

* 연평균 상시 종업원 수 = 매월 상시근로자수의 연간 평균값

예) A업체가 연 중 고정 채용인력이 5명이고, 연 중 2개월만 12명의 임시 인력을 채용한 경우 ⇒ A업체의 연평균 상시 종업원 수 = 5명 + (2개월/12개월 × 12명) = 7명

- 참고로, HACCP 관련 상담이 필요한 경우, HACCP 인증과 기술지원을 담당하는 한국식품안전관리인증원 (www.haccp.or.kr, 대표전화 ☎ 1599-1102)을 통해서 자세한 도움을 받으실 수 있습니다.

Q 108

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

- HACCP 인증받은 식품소분업장에서 HACCP 인증을 받지 않은 제품도 소분·판매할 수 있으나, 교차오염 및 이물혼입 등의 우려가 없도록 관리계획을 수립하여 HACCP 관리기준서에 반영·운영하여야 합니다.
- 다만, 「식품위생법」 제48조제10호에 따라 식품안전관리인증기준 적용업소의 영업자는 인증받은 식품을 다른 업소에 위탁하여 제조·가공하여서는 아니되나, 식품안전관리인증기준 적용업소로 인증된 업소에 위탁하는 경우에는 가능하며,
- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 고시 제27조제2호에 따라 안전관리인증(HACCP) 표시 또는 인증 사실에 대한 광고의 경우 HACCP 적용 품목에 한하여 허용하고 있습니다.
- 따라서, 위의 규정에 따라 HACCP 인증 마크는 식품제조·가공업소 및 식품소분업소가 모두 HACCP 인증을 받은 경우 해당 제품에 표시·광고가 가능하나, HACCP 미인증 제품 등을 HACCP 인증 식품소분업소에서 소분하는 경우에는 최종 제품에 HACCP 인증 마크 표시가 어렵습니다.

Q 109

A업체(HACCP 인증)에서 제조한 면, 육수와 B업체(HACCP 미인증)에서 제조한 비빔장을 A업체에서 단순 합포장하는 경우 최종 외포장지에 HACCP 마크를 표시할 수 있나요?

- 「식품위생법」 제48조제9항 및 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제27조(우대 조치)에 따라 식품제조·가공업소가 HACCP인증을 받은 경우에 한하여 제품에 HACCP 인증 사실을 표시하거나 광고할 수 있습니다.
- 다만, 각각 품목제조보고를 완료하고 최소 유통단위로 판매할 수 있는 면, 육수(HACCP 인증) 및 비빔장(HACCP 미인증)을 별도의 품목제조보고 없이 포장(합포장)하여 판매하고자 하는 경우라면, 해당 제품 모두 HACCP 인증 제품인 경우에만 HACCP 마크 표시가 가능합니다.

Q 110

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

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

Q 111

건강기능식품에 HACCP 인증 마크표시가 가능한가요?

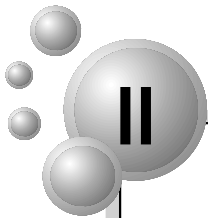
- 「식품위생법」 제48조제9항 및 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제27조(우대조치)에서는 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증된 업소(또는 품목)에 대하여 HACCP인증 사실을 표시하거나 광고할 수 있다고 정하고 있습니다.
- 따라서, 해당 제품이 HACCP인증을 받은 유형이라면 해당 제품에 HACCP 인증 마크를 표시하는 것은 가능합니다.

Q 112

소스에 대해 HACCP 인증을 받은 경우 A제품만 HACCP 기준을 적용하고, B 제품은 HACCP 기준을 적용하지 않아도 되나요?

- HACCP 의무적용 대상은 「식품위생법」 제48조제2항 및 같은 법 시행규칙 제62조제1항에 따라 식품의 유형별로 정하고 있으므로 생산하는 품목 중 일부 유형만 HACCP 인증을 받는 것은 가능합니다.
- 다만, HACCP은 식품 유형별로 인증하고 있고 인증 받은 식품유형에 해당하는 제품은 모두 HACCP 기준을 준수하여야 하므로 동일 식품유형 중 일부 제품만 HACCP 기준을 적용하는 것은 적절하지 않습니다.

* 예를 들어, '복합조미식품'과 '소스'를 생산하는 제조·가공업체에서 '소스'만 HACCP 인증을 받는 것은 가능하나, HACCP 인증을 받은 소스 중 'A소스'만 HACCP을 적용하고 'B소스'는 HACCP을 적용하지 않는 것은 불가능



축산물위생관리법



제1장. 축산물의 기준 및 규격

1 축산물에 대한 공통기준 및 규격

보존 및 유통기준

Q 113

수입신고 완료된 완제품 냉동치즈를 국내에서 유가공업자가 해동하여 냉장 판매가 가능한가요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 3) (4)에서 냉동제품을 해동시켜 실온제품 또는 냉장제품으로 보존 및 유통할 수 없다. 다만, 아래에 해당하는 경우로서 제품에 냉동포장완료일자, 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 유통기한 (냉동제품으로서의 유통기한 이내)을 별도로 표시한 경우 그러하지 아니할 수 있다. ② 축산물가공업 중 유가공업 영업자가 냉동된 치즈류 또는 버터류를 해동시켜 실온제품 또는 냉장제품으로 보존 및 유통하는 경우라고 정하고 있습니다.
- 따라서, 수입신고가 완료된 냉동 버터를 유가공업 영업자가 상기 규정에 따라 해동하여 냉장으로 판매하는 것은 가능할 것입니다.
- 또한, 축산물 위생관리법령에서는 냉동 유가공품(버터)을 해동하여 판매하는 경우에 대하여 품목제조보고나 관련 신고 절차 등 별도의 규정을 정하고 있지 않습니다.

Q 114

포장육이 원재료로 포함된 세트 제품의 보존 및 유통 온도는 어떻게 되나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2 .4. 2) (3)별도로 보관온도를 정하고 있지 않은 냉장제품은 0~10℃에서 냉동제품은 -18℃이하에서 보관 및 유통하여야 한다.
「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 2) (4) ③ ㉠식육(분쇄육, 가금육 제외) ㉡포장육(분쇄육 또는 가금육의 포장육 제외) ㉢식육가공품(분쇄가공육제품 제외) ㉣기타식육은 냉장(-2~10℃)또는 냉동, ④㉠식육(분쇄육, 가금육에 한함) ㉡포장육(분쇄육 또는 가금육의 포장육에 한함) ㉢분쇄가공육제품은 냉장(-2~5℃) 또는 냉동으로 보존 및 유통하여야 한다.
- 따라서, 밀키트 형태 제품의 구성 원재료로 보존 및 유통 조건이 -2~5℃로 설정된 포장육을 사용하고자 하는 경우라면, 해당 제품은 -2~5℃에서 보존·유통하여야 합니다.

Q 115

수입식품(치즈, 버터 등)의 한글표시사항에 보관 및 유통조건이 $-4^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$ 로 표시되어 있을 경우 국내에서 어떻게 보관해야 하나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제1. 3. 34)에서 냉장 또는 냉동 이라 함은 이 고시에서 따로 정하여진 것을 제외하고는 냉장은 $0 \sim 10^{\circ}\text{C}$, 냉동은 -18°C 이하를 말한다. 동 고시 제2. 4. 2) (3)에서 별도로 보관온도를 정하고 있지 않은 냉장제품은 $0 \sim 10^{\circ}\text{C}$ 에서 냉동제품은 -18°C 이하에서 보관 및 유통하여야 한다. (5)멸균되거나 건조된 식육가공품, 또는 수분제거, 당분첨가, 당장, 염장 등 부패를 막을 수 있도록 가공된 우유류, 가공유류, 산양유, 버터유, 농축유류, 유청류, 발효유류, 치즈류, 버터류, 알가공품은 냉장 또는 냉동하지 않을 수 있으며, 두부 및 목류(밀봉 포장한 두부, 목류는 제외)는 제품운반 소요 시간이 4시간 이내인 경우 먹는물 수질기준에 적합한 물로 가능한 한 환수하면서 보존 및 유통할 수 있다.
- 따라서, 수입제품이 제조사에서 $-4 \sim 4^{\circ}\text{C}$ 로 보존·유통하도록 설정한 제품으로 이를 국내에서 보존·유통하기 위해서는 위의 규정에 따라 냉장제품은 $0 \sim 10^{\circ}\text{C}$, 냉동은 -18°C 이하에서 보존·유통하여야 하므로, 해당제품은 $0 \sim 4^{\circ}\text{C}$ 의 냉장 온도 범위내에서 보존·유통하여야 할 것으로 판단됩니다.
- 참고로, 국내 냉장식품의 보존·유통온도($0 \sim 10^{\circ}\text{C}$)와 상이한 수입 냉장식품을 $0 \sim 10^{\circ}\text{C}$ 에서 보존·유통하기 위해서는 수입자가 수입식품에 표시된 유통기한 까지 국내 냉장식품의 보존·유통온도에서 유통이 가능함을 과학적으로 증명(유통기한 설정실험을 통한 유통기한 설정사유서)하는 경우에 한해 변경된 보존·유통온도를 한글표시사항 등에 표시하고 국내 냉장식품의 보존·유통온도에서 보존·유통할 수 있습니다.



제2장. 축산물 위생관리

Q 116

출고 후 반품된 제품을 타 제품의 원료로 사용이 가능한가요?

- 반품된 제품을 타 제품의 원료로 사용하기 위해서는 「식품의 기준 및 규격」에서 정하고 있는 기준·규격에 모두 적합한 제품이어야 합니다.
- 다만, 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 2)의 식품원료 판단기준에 따라 식품 원료로서 안전성 및 건전성이 입증되지 아니한 것은 식품의 제조·가공 또는 조리 시 식품원료로 사용하여서는 안됩니다.
- 따라서, 출고 후 거래처로부터 반품된 제품으로 보관상태, 반품된 경로, 방법 등이 명확히 확인되지 않으며 보존 및 유통기준이 지켜지지 않거나 제품 상태가 변질되었을 가능성이 높은 것으로 판단되는 경우라면, 반품된 제품을 타 제품의 원료로 사용하는 것은 바람직하지 않습니다.



제3장. 검 사

1 자가품질검사

Q 117

식육포장처리업체의 자가품질검사 규정 중 분쇄 포장육의 범위는 어떻게 되나요?

- 「축산물 위생관리법령 및 식품의 기준 및 규격」에서는 분쇄포장육을 구체적으로 정의하고 있지는 않으나, 통상적으로 ‘분쇄한 식육’은 ‘식육을 으깨어 잘게 부스러뜨린 것’으로 간주하고 있으며, 이와 유사한 형태로 ‘잘게 다진 것’도 ‘분쇄’한 것에 해당하는 것으로 판단하고 있습니다.
- 다만, ‘깍둑 썰기나 채썰기 등 식육을 잘게 자른 것(세절육)’으로서 가열 조리 시 뭉쳐지지 않는 형태는 분쇄포장육의 범위에 해당하지 않습니다.
(예시: 카레, 짜장, 잡채, 국·찌개용 재료 등)

Q 118

축산물가공품 자가품질검사 방법(품목수 산정)은 어떻게 되나요?

- 축산물가공품의 검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 매월 1회 이상 실시하는 것이 원칙입니다. 그럼에도 불구하고 축산물의 가공기준 및 성분규격에 따른 검사항목이 모두 같은 축산물 중 식품의약품안전처장이 고시한 유형의 축산물가공품은 동일한 유형의 품목들 중에서 1개 이상의 품목을 매월 선정하여 검사할 수 있습니다.
- 다만, 동일한 유형의 품목들 중에서 1개 이상의 품목을 선정하여 검사하는 경우, 다양한 품목을 골고루 검사할 수 있도록 다음과 같은 기준으로 검사 품목을 추가로 관리하셔야 합니다.
- 축산물가공업소는 전년도 생산실적을 기준으로 동일 유형의 품목수가 12개 이하인 경우에는 모든 품목수의 50%(소수점 이하 반올림) 이상을 선정하여 1년의 기간 동안 1회 이상(1년간 월1회, 총12회 검사동안 모든 품목수의 50% 이상을 1회 이상 선정) 자가품질검사가 실시 될 수 있도록 하여야 합니다. 또한 동일 유형의 품목 수가 12개를 초과하는 경우에는 최소 6개 이상의 품목에 대해 1년의 기간 동안 1회 이상 검사를 실시하여야 합니다. (이때 전년도 생산 중량 상위 3개의 품목을 포함하고, 나머지 세 품목 이상은 임의로 정하여 검사하시면 됩니다.)
예를 들어 전년도 햄류 제품을 13개 품목으로 생산한 경우라면 1년간 자가 품질검사를 12번 실시하는 동안 6개 이상 각각 다른 제품을 반드시 선정하여 검사를 진행하면 됩니다.
- 참고로, 전년도 생산된 동일한 유형의 품목이 없는 경우에는, 현재 생산하고 있는 동일 유형 품목 중 1품목 이상을 선정하여 매월 1회 이상 검사하면 됩니다. 다만, 검사 품목 선정 시 현재 생산하는 모든 품목이 골고루 검사될 수 있도록 관리하는 것이 바람직할 것입니다.



제4장. 영업의 허가 및 신고

1 축산물가공업

식육가공업

Q 119

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

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

2 식용란선별포장업

Q 120

식용란 물 세척 시 차아염소산나트륨 대신 UV 처리가 가능한가요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제 2. 2. 30) 달걀을 물로 세척하는 경우 다음의 요건을 모두 충족하는 방법으로 세척하여야 한다.
 - (1) 30℃ 이상이면서 달걀의 품온보다 5℃이상의 물을 사용할 것
 - (2) 100~200ppm 차아염소산나트륨을 함유한 물을 사용할 것. 이때 차아염소산나트륨을 사용하지 않는 경우 150 ppm 차아염소산나트륨과 동등 이상의 살균효력이 있는 방법을 사용할 수 있다.라고 정하고 있으며,
- 동 고시 제 1. 3. 9)에서 ‘이와 동등이상의 효력을 가지는 방법이라 함은 기술된 방법이외에 일반적으로 널리 통용되는 방법이나 과학적으로 충분히 입증된 것으로 위생학적, 영양학적, 관능적 품질의 유지가 가능한 방법을 말한다.’라고 정하고 있습니다.
- 따라서, 30℃이상이면서 달걀의 품온보다 5℃이상의 깨끗한 물로 세척하고 UV를 처리하는 것으로 해당 방법이 100~200 ppm 차아염소산나트륨과 비교하여 동등이상의 효력이 있는 방법이라면 사용가능합니다.

3 식육포장처리업

Q 121

식육포장처리업과 식품제조·가공업의 영업시설을 공동으로 사용할 수 있나요?

- 식육포장처리업과 식품제조·가공업의 영업시설을 공동으로 사용하는 것은 허용되지 않습니다.
- 「축산물위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 제6호나목에서 ‘식육포장처리업’의 작업장(원료보관실·식육처리실·포장실 그 밖에 식육처리·포장에 필요한 작업실을 말한다)은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리(별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우를 말한다) 또는 구획(칸막이·커튼 등으로 구분하는 경우를 말한다)되어야 한다고 규정하고 있습니다.

4 축산물보관업

Q 122

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

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

5 축산물판매업

식육판매업

Q 123

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

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

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

Q 124

식육판매업자가 축산물의 거래명세서를 전자적인 방법으로 발급해도 되나요?

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

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

Q 125

식육판매업자가 거래내역을 작성할 때, 여러 부위가 혼합된 제품은 부위 명칭을 어떻게 기재하나요?

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

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

Q 126

식육판매업 영업을 하면서 포장된 식육을 영업장 외부에서 아이스박스에 넣어 포장하는 것이 가능한가요?

- 식육판매업 영업 행위는 원칙적으로 신고한 영업장 면적 내에서만 해야 합니다.
- 다만, 식육의 포장이 영업장 내에서 이루어지고 소비자가 식육을 구매한 후 추가적으로 아이스박스에 넣어줄 것을 요청한 경우에 한하여 서비스 차원으로 영업장 바로 앞 공간에서 아이스박스에 포장하여 제공하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 127

슈퍼마켓에 식육자판기를 설치하는 경우 식육판매업 영업신고 대상인가요?

- 슈퍼마켓을 운영하는 영업자가 해당 점포 내에 자동판매기를 설치하여 포장육(식육포장처리업자가 만든 포장육을 말한다)을 판매하고자 하는 경우에는 식육판매업의 영업신고 없이 판매 가능합니다.
- 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호가목에서는 식육판매업을 ‘식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업’으로 규정하고 있으나, 식품을 소매로 판매하는 슈퍼마켓 등 점포를 경영하는 자가 닭·오리의 식육 또는 포장육을 해당 점포 또는 냉동시설에 보관 또는 진열하여 그 포장을 뜯지 않은 상태 그대로 해당 점포 또는 영업장에서 최종 소비자에게 판매하는 경우(전화 또는 홈페이지 등을 통해 주문을 받아 배송·판매하는 경우 포함) 식육판매업 영업신고 대상에서 제외하고 있습니다.

Q 128

식육판매업자가 도축검사증명서를 이력관리시스템 등 전자적인 방법으로 확인 가능할 경우 도축검사증명서를 별도 보관하지 않아도 되나요?

- 식육판매업 영업자가 '국내산 이력관리대상 축산물'을 판매하는 경우라면, 해당 축산물에 대하여 '도축검사증명서를 직접 보관'하거나, 해당 축산물의 이력번호를 통해 '이력관리시스템 등에서 전자적인 방법으로 확인' 할 수 있도록 관리하면 됩니다.
- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 1.라.에 따라, '식육판매업'의 영업자는 '도축검사증명서'를 최종 발급일부터 1년간 보관하여야 하며, 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 도축검사증명서를 보관하지 않을 수 있습니다.
 - 1) 식육포장처리업 영업자가 생산한 포장육이나 「축산물 위생관리법」 제10조의2 제1항에 따라 도축장에서 포장한 닭·오리 식육의 포장을 뜯지 않은 상태 그대로 판매하는 경우
 - 2) 영업자가 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」 제2조제8호가목에 따른 국내산이력관리대상축산물을 판매하는 경우로서 해당 이력번호를 통해 이력관리시스템 등 전자적인 방법으로 도축검사증명서를 확인할 수 있는 경우

Q 129

식육판매업의 자체위생점검표 작성 주기가 어떻게 되나요?

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

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법」 제8호 및 같은 법 시행규칙 제6조

Q 130

식육판매업을 하면서 농산물(파, 쌈채소 등)을 판매할 수 있나요?

- 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호가목에서, ‘식육판매업’이란 ‘식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업’으로 규정하고 있으므로 원칙적으로 ‘식육판매업’ 영업자는 식육과 포장육을 판매해야 합니다.
다만, 식육과 함께 소비하는 농산물 등을 소량으로 진열·판매(무료 제공 포함) 하는 것에 대하여는 별도로 제한하고 있지 않습니다.
- ‘식육판매업’의 영업자가 식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하면서 쌈채소(농산물) 등을 소포장하여 함께 판매하고자 하는 경우에는, 축산물과 식품의 위생과 안전에 영향을 주지 않도록 각각의 제품을 분리하거나 각각 밀봉 포장하여 관리하는 등 위생관리가 가능한 수준으로 보관·판매하여야 합니다.
- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 1) (3) 식품은 직사광선이나 비·눈 등으로부터 보호될 수 있고, 외부로부터의 오염을 방지할 수 있는 취급 장소에서 유해물질, 협잡물, 이물(곰팡이 등 포함) 등이 혼입 또는 오염되지 않도록 적절한 관리를 하여야 한다.

- (5) 식품은 제품의 풍미에 영향을 줄 수 있는 다른 식품 또는 식품첨가물이나 식품을 오염시키거나 품질에 영향을 미칠 수 있는 물품 등과는 분리하여 보존 및 유통하여야 한다.로 규정하고 있습니다.

Q 131

두 개소 이상의 식육판매업소에서 하나의 냉장고 및 작업대를 공동으로 사용 가능한가요?

- 각각 다른 둘 이상의 식육판매업소에서 하나의 냉장고를 공동으로 사용하기 위해서는 각 영업장에서 사용하는 공간이 별도로 구획되어야 하며, 영업신고 시 해당면적을 보관시설 면적으로 각각 신고하여야 합니다.
- 이는 축산물 위생관리법령에 따라 영업장을 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획하여야 하기 때문입니다.
- 또한, 보관하는 축산물의 위생과 안전에 영향을 주는 교차오염 등이 발생하지 않도록 밀봉포장 하는 등 위생관리가 가능한 수준으로 보관하여야 할 것입니다.
 - ※ 관련 규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10], 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4.보존 및 유통기준
- 두 명 이상의 식육판매업 영업자가 하나의 작업대를 공동으로 이용하는 것은 가능하지 않습니다.
- 참고로, 식육판매업 영업자가 하나의 설비, 작업장, 도구(도마 등)를 이용하여 돼지고기 및 쇠고기를 처리하고자 하는 경우에는 중간 단계에 청소과정을 두어 교차오염이 발생하지 않도록 구분·관리하여야 합니다.

6 식육즉석판매가공업

Q 132

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

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

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

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

Q 133

식육즉석판매가공업에서 식육가공품 완제품을 소분하여 최종소비자에게 판매할 수 있나요?

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

※ 관련 규정: 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제8호

- 참고로, 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 3) (11)에서 포장 축산물은 다음 각 호의 경우를 제외하고는 재분할 판매하지 말아야 한다고 규정하고 있습니다.

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

Q 134

식육즉석판매가공업 영업자 간 식육 및 식육가공품(자신이 생산한 것)을 판매 가능한가요?

- 식육즉석판매가공업은 직접 최종 소비자에게 판매하는 영업으로, 다른 식육 즉석판매가공업 영업자(판매를 목적으로 하는 영업자)에게 ‘식육’이나 ‘자신이 생산한 식육가공품’을 판매할 수 없습니다.
- 다만, ‘포장육’이나 ‘수입한 상태 그대로의 수입 식육’, ‘개체별로 포장한 닭·오리의 식육’은 포장된 상태 그대로 다른 영업자에게 판매할 수 있습니다.

※ 관련 규정: 「축산물위생관리법시행규칙」 [별표 13] 제4호하목

Q 135

식육판매업을 운영하면서 삼계닭 안에 밤, 대추, 마늘, 인삼, 찹쌀을 넣은 제품을 판매 할 수 있나요?

- 식육판매업은 식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 영업을 포함한다)으로 삼계닭 안에 밤, 대추, 마늘 등을 넣는 가공 처리를 할 수 없습니다.
- 다만, 식육판매업으로 삼계닭을 판매 시 밤, 대추, 마늘, 인삼, 등을 별도로 포장한 제품을 서비스 차원에서 소량으로 함께 판매하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.
- 참고로, 삼계닭 안에 삼계탕을 만들기 위한 양념 등을 추가하여 식육가공품을 만드는 경우에는 ‘식육즉석판매가공업’ 영업신고를 하여야 할 것으로 판단됩니다. 축산물 위생관리법령에서는 식육 또는 포장육을 전문적으로 판매(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 것을 포함한다)하면서 식육가공품(통조림·병조림은 제외한다)을 만들거나 다시 나누어 최종 소비자에게 판매하는 영업을 ‘식육즉석판매가공업’으로 규정하고 있습니다.

7 품목제조보고

Q 136

식육추출가공품으로 갈비탕의 품목제조보고 시 정제수 외 원재료의 배합 비율을 모두 표시해야 하나요?

- 품목제조보고서에 '원재료'를 기재할 때에는 실제로 제품을 만들 때 투입하는 모든 원·부재료(정제수 포함)를 기재하고, '원재료 배합비율'을 기재할 때에는 실제로 제품을 만들 때 '투입'하는 양을 기준으로 사실대로 작성하여야 합니다.

※ 관련 규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별지 제28호서식]

Q 137

품목제조보고 시 정보란에 비살균/살균/멸균 여부에 대해 체크를 하게 되어 있는데 적용 기준은 어떻게 되나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 2. 제조·가공기준 15)에서 “식품 중 살균제품은 그 중심부 온도를 63℃ 이상에서 30분간 가열살균 하거나 또는 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 가열 살균하여야 하며, 오염되지 않도록 위생적으로 포장 또는 취급하여야 한다. 또한, 식품 중 멸균제품은 기밀성이 있는 용기·포장에 넣은 후 밀봉한 제품의 중심부 온도를 120℃ 이상에서 4분 이상 멸균처리하거나 또는 이와 동등이상의 멸균 처리를 하여야 한다. 다만, 식품별 기준 및 규격에서 정하여진 것은 그 기준에 따른다.”라고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 살균제품 해당 여부는 제품 중심부의 열처리 온도 및 시간, 미생물 등의 감소 현황뿐만 아니라, 열처리 후 제품의 위생적인 취급(포장 등) 등의 제조공정을 종합적으로 고려하여 제조·가공업 영업자가 결정하는 사항입니다.
- 다만, 식품의 기준 및 규격에서 살균·멸균과 관련한 별도로 제조기준 등이 규정되어 있는 식품인 경우에는 해당 규정에 적합하게 살균 또는 멸균제품으로 제조하여야 합니다.

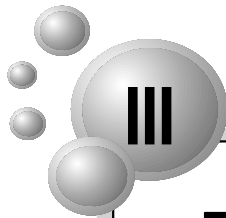
8 위생교육

Q 138

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

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

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



건강기능식품에 관한 법률



제 1 장 . 영 업

1 건강기능식품제조업

Q 139

건강기능식품전문제조업소에서 자사 설비가 부족하여 타 제조업소에 충전 및 포장 공정만 위탁이 가능한가요?

- 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 [별표 4] 영업자준수사항(제12조 관련)에 따르면, 건강기능식품전문제조업자는 모든 제조 공정 또는 원료 칭량(저울 등을 사용하여 무게를 정밀하게 측정하는 것을 말한다) 및 포장 공정을 제외한 모든 제조 공정을 위탁하여 제조한 경우에는 해당 제품에 위탁 제조한 사실을 표시하도록 규정하고 있습니다.
- '원료 칭량 - 체과 - 조립 - 정립 - 혼합 - 중간공정검사 - 충전 - 포장 - 검사 - 출하' 공정 중 「건강기능식품의 기준 및 규격」을 적용받는 주요 제조 공정으로 볼 수 없는 단순 포장에 해당되는 포장 공정만 타 업체에 위탁하는 경우 '일부' 공정 위탁으로 판단됩니다.

Q 140

건강기능식품제조업소에서 자사 설비가 부족하여 타 제조업소에 캡슐제조 및 포장공정을 위탁하고 당사에서 생산한 액상 비타민류 제품과 결합하여 포장 가능한가요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제10조제1항 및 같은 법 시행규칙 제12조와 관련하여 건강기능식품제조업자는 우수건강기능식품제조기준(GMP) 적용업소로 지정받지 아니한 업소에 제품생산을 위탁하여 제조하여서는 아니되며, 우수건강기능식품제조기준(GMP) 적용업소로 지정받지 아니한 업소는 제품생산을 위탁받거나 의뢰받아 해당 제품을 제조하여서는 아니됩니다.
- 이에 따라 위탁을 의뢰한 제조업체가 GMP 적용업소에 해당한다면 캡슐제조 및 포장공정을 각각 위탁 가능하며, 이 때에 품목제조신고서에 공정별 위탁 사실을 정확히 기재하여 주시기 바랍니다.
- 또한 위탁 시, 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 [별표 4] 1. 머. 에 따라 반기별 1회 이상 위탁 제조 시설의 관리상태 등을 점검하여야 합니다.

Q 141

건강기능식품 제조 시 일부 제조시설(액상, 분말)이 부족한 경우 타 업체에 전 공정 위탁생산이 가능한가요?

- 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 [별표 1] 업종별 시설기준 제1호자목 (1)에서 건강기능식품전문제조업자가 생산능력이 부족하거나 일부 제조시설이 미비한 경우에는 건강기능식품전문제조업의 허가를 받은 자(GMP 적용업소에 한함)에게 해당 제품 제조공정의 전부 또는 일부를 위탁하여 제조할 수 있도록 규정하고 있습니다.
- 위 규정의 취지는 급격한 생산량 증가 등으로 인해 생산능력이 부족해지거나, 일부 설비가 고가인 점 등으로 인해 시설이 미비된 경우 제조업체의 시설 비용 부담 등을 감안하여 해당 공정에 대해 위탁할 수 있도록 한 것입니다.
- 따라서, 위에 해당하는 경우에는 GMP적용 제조업소(B)에게 전공정 위탁이 가능하나, 건강기능식품제조업소(A)는 직접 제조하는 액상, 분말 등 특정 제형의 건강기능식품 품목을 1건 이상 보유·생산하고 있어야 합니다.
- 참고로, 건강기능식품전문제조업자가 건강기능식품을 위탁제조하는 경우 같은 법 시행규칙 [별표 4] 1. 머목에 따라 반기별 1회 이상 위탁 제조 시설의 관리상태 등을 점검하여야 합니다.
- 또한, 위탁제조 시 해당 제품의 품목제조신고는 위탁자가 관할 지방청에 신고 하며, 품목제조신고 시 제조방법설명서에 위탁사실(수탁업체명, 소재지 등)을 기록하여 신고하며, 제조공정의 전부(원료 칭량 및 포장공정을 제외한 제조 공정)를 위탁한 경우에는 해당 제품에 위탁 제조한 사실을 표시하여야 합니다.

Q 142

건강기능식품 이상사례 신고를 판매업체 등에서 접수받은 경우 보고는 어떻게 하나요?

- 건강기능식품으로 인하여 발생하였다고 의심되는 이상사례를 보고하는 영업자는 건강기능식품전문제조업자 및 건강기능식품벤처제조업자, 건강기능식품 일반판매업자 및 건강기능식품유통판매업자, 수입식품등 수입판매업자, 약국 개설자가 해당됩니다.
- 건강기능식품을 섭취하고 이상사례를 겪은 한 명의 소비자가 판매업체, 제조업체에 신고한 경우, 이를 신고 받은 영업자 모두 식품안전정보원에 이상사례를 중복으로 보고가 가능합니다.
- 따라서, 소비자로부터 이상사례 신고를 판매업체 등에서 접수받은 경우, 건강기능식품일반판매업, 건강기능식품유통전문판매업 또는 건강기능식품제조업자 중 한 곳에서 식품안전정보원에 이상사례 보고를 하여야 합니다.

Q 143

건강기능식품의 이력추적관리번호를 세트 포장내 최소판매단위 제품별로 각각 표시해야 하나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제22조의2 등에 따른 “건강기능식품이력추적관리 등록자”는 「식품 등 이력추적관리기준」 제7조에 따라 식품이력추적관리번호를 표시하여야 하고, 이력관리번호는 식품이력추적관리를 위하여 최종 소비자에게 판매하는 제품의 경우 최소판매단위별 용기·포장에 식품이력추적관리번호를 표시하도록 하고 있으며, 최종 소비자에게 판매하는 최소판매단위 제품을 유통단위별로 포장할 경우에는 그 유통단위별 용기·포장에도 해당 제품의 식품이력추적관리번호와 그 수량에 관한 정보를 표시하여야 한다고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 최소판매단위인 1제품(예: 10정)구성된 내케이스를 이력추적등록한 후 유통단위별(예: 외케이스로 최소판매단위 3개 포함)로 포장할 경우에는 해당 제품의 건강기능식품이력추적관리번호와 그 수량에 관한 정보를 표시하여야 하므로 유통단위별(외케이스) 건강기능식품이력추적관리 번호의 표시는 ‘건강기능식품이력추적관리번호(예: 10정) X 3개’와 같이 표시하는 것이 바람직할 것으로 판단됩니다.
- 아울러, 식품이력추적관리를 위하여 최종 소비자에게 판매하는 제품의 경우 최소판매단위별로 이력추적등록을 하고 최소판매단위별 용기·포장에 각각의 부여받은 식품이력추적관리번호를 표시하여야 합니다.

Q 144

건강기능식품제조업 영업허가(GMP 적용) 후 건강기능식품제조시설을 의약품 제조시설로 이용 가능한가요?

- 의약품 및 의약품 제조시설을 건강기능식품제조시설로 공동 사용하기 위해서는 「의약품 및 의약품제조시설의 건강기능식품 제조시설 이용기준」 제2조(인정기준)에 따른 아래 기준을 만족하여야 합니다.
 - 1) 제조하고자 하는 건강기능식품의 제조공정은 이용하는 시설에서 생산되는 의약품 또는 의약품과 제조공정이 유사하여야 함
 - 2) 이용하고자 하는 의약품 또는 의약품제조시설에서 제조되는 건강기능식품이 당해 시설에서 제조되는 의약품 또는 의약품의 성분에 의해서 오염이 되어서는 아니 됨
 - 3) 생물학제제, 항생·항균성제제, 성호르몬제제, 마약류, 방사성의약품, 주사제, 연고제 의약품 제조시설은 제외
 - 4) 의약품의 경우 의약품 범위 지정(식약처 고시)제2호아목에 따른 내복용제제가 아닌 의약품 제조시설은 제외
 - 5) 건강기능식품과 의약품과의 상호전이를 방지하기 위한 기계·기구류 등의 세척·소독 등에 관한 관리기준 설정 운용
- 위의 인정조건을 만족하는 경우 같은 고시 제3조제1항에 따른 구비서류인 ①의약품 또는 의약품 제조 품목허가 또는 신고증 사본 ②생산하고자 하는 건강기능식품의 종류와 제조방법설명서 ③공장시설 배치도(이용하고자 하는 의약품 또는 의약품제조시설 명시) ④건강기능식품과 의약품 또는 의약품의 상호전이 방지를 위한 관리기준서를 갖추어 식품의약품안전처 건강기능식품정책과에 의약품제조시설의 건강기능식품시설 이용 인정신청을 하여 승인을 받아야 합니다.
- 「의약품 등의 제조업 및 수입자의 시설기준령」 제5조에서 “의약품등의 제조업과 식품 제조업·가공업, 식품첨가물 제조업, 건강기능식품 제조업, 의료기기

제조업 또는 화장품 제조업을 함께 허가받거나 신고한 자는 식품·식품첨가물, 건강기능식품, 의료기기 또는 화장품과 의약품등 상호 간에 오염될 우려가 없는 경우에는 해당 의약품등의 제조시설 및 기구를 식품 등을 제조하기 위한 용도로 이용할 수 있다.”고 규정하고 있는 바, 동일 소재지에 대하여 의약품 제조업과 건강기능식품 제조업을 함께 허가받거나 신고한 자에 대하여, 의약품과 건강기능식품 상호 간에 오염될 우려가 없는 경우 해당 건강기능식품 제조시설 및 기구를 의약품 제조의 용도로 이용할 수 있습니다.

- 따라서, 건강기능식품제조업 영업허가(GMP 적용) 후 건강기능식품을 제조하면서 같은 시설에서 의약품을 제조하고자 할 경우에는 의약품제조업 영업허가 및 품목허가 후 「의약품 및 의약외품제조시설의 건강기능식품제조시설 이용 기준」에 따라 의약품제조시설의 건강기능식품제조시설 이용 인정 승인을 받아야 합니다.

Q 145

전량 수출용 건강기능식품에 국내에서 사용 불가 원료를 사용하여 제조할 수 있나요?

- 건강기능식품제조업 허가를 받은 자가 수출을 목적으로 하는 건강기능식품을 제조하려는 경우 「건강기능식품에 관한 법률」 제7조 및 같은 법 시행규칙 제8조에 따라 수출용 건강기능식품으로 품목제조신고를 하여야 하며, 같은 법 제14조제4항에 따라 수출을 목적으로 하는 건강기능식품의 기준 및 규격은 수입자가 요구하는 기준 및 규격을 따를 수 있습니다.
- 건강기능식품을 제조하여 수출할 경우 수출용 건강기능식품으로 품목제조신고를 하여야 하나 이는 건강기능식품이 아닌 것을 수출용 건강기능식품으로 제조할 수 있다는 의미는 아니며, 수출용 건강기능식품의 경우도 「건강기능식품의 기준 및 규격」에 따른 기능성 원료를 주원료로 하여 제조된 것 이어야 합니다.
- 또한, 수출용 건강기능식품에 기타원료(부원료)로 식품에 사용이 불가한 원료 등을 사용하는 것은 수입국의 기준 및 규격에 적합한 경우 사용 가능할 것으로 판단되나, 식품에 사용 불가한 원료 등이 포함된 해당 제품이 국내에서 유통·판매되어서는 아니 됩니다.

2 건강기능식품판매업

Q 146

온라인 전자상거래(배달의 민족, 당근마켓 등)를 통하여 건강기능식품을 판매할 경우에도 영업신고 대상인가요?

- 건강기능식품을 구매하여 전자상거래(배달의 민족, 당근마켓 등)에서 판매하려는 경우에는 「건강기능식품에 관한 법률」 제6조에 따라 영업소별로 시설을 갖추고 영업소의 소재지를 관할하는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 건강기능식품일반판매업 영업신고를 하고, 같은 법 시행규칙 [별표 4] 영업자준수사항을 준수하시어 판매하여야 합니다.
- 아울러, 전자상거래 등의 판매업은 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」 (공정거래위원회 소관)을 참고하시기 바랍니다.

Q 147

건강기능식품유통전문판매업자가 식자재대리점(도소매업)에 건강기능식품을 판매하고, 식자재대리점에서 건강기능식품을 소비자에게 최종 판매할 경우 건강기능식품일반판매업 영업신고 대상인가요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제3조에서 “영업”이란 건강기능식품을 판매의 목적으로 제조 또는 수입하거나 판매(불특정 다수에게 무상으로 제공하는 것을 포함한다)하는 업으로 규정하고 있고, 건강기능식품을 판매하려는 경우 영업소별로 「건강기능식품에 관한 법률」 제6조에 따라 관할 시·군·구청장에게 건강기능식품판매업 영업신고를 하여야 합니다.
- 따라서, 건강기능식품을 소비자에게 직접 판매 또는 도소매하는 모든 영업자는 건강기능식품일반판매업 영업신고를 하여야 합니다.(2021년 식품안전 관리지침 중 건강기능식품 판매업 영업신고 및 관리 부분 참조, 식약처 홈페이지)
- 따라서, 건강기능식품유통전문판매업자(건강기능식품일반판매업도 있음)가 식자재대리점(도소매업)에 건강기능식품을 판매하고, 식자재대리점이 이를 판매하려는 경우에는 식자재대리점은 건강기능식품일반판매업 영업신고를 해야 합니다.
- 다만, 건강기능식품 판매는 건강기능식품유통전문판매업자(건강기능식품일반판매업도 있음)가 하고, 식자재 대리점이 배송만 대행(예: 택배배송업체와 같이 배송수수료만 받고 배송)하는 경우라면 식자재대리점은 건강기능식품일반판매업 영업신고 대상은 아닙니다.

Q 148

자사가 제조한 건강기능식품을 판매하는 경우도 건강기능식품판매업 영업신고 대상인가요?

- 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조(영업의 종류)에 따라 건강기능식품 판매업에는 ‘건강기능식품유통전문판매업’과 ‘건강기능식품일반판매업’이 있습니다.
- ‘건강기능식품유통전문판매업’은 건강기능식품전문제조업자에게 의뢰하여 제조한 건강기능식품을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업이며, 건강기능식품 일반판매업은 건강기능식품을 판매하는 영업으로, 이는 소비자에게 직접 판매 또는 이를 도·소매하는 모든 영업을 의미합니다.
- 건강기능식품제조업자는 자신이 제조한 건강기능식품(자사 제품)을 소비자가 아닌 도·소매업자 등 건강기능식품판매영업자에게 출고·공급하는 형태는 고유 업무영역으로 별도로 판매업 영업신고를 하지 아니할 수 있습니다.
- 다만, 건강기능식품제조업을 받았다 하더라도 제조한 건강기능식품을 소비자에게 직접 판매하는 영업자는 건강기능식품일반판매업 영업신고를 하여야 합니다.
- 참고로, 건강기능식품일반판매업 영업신고는 같은 법 시행규칙 제5조(영업의 신고 등)에 따라 건강기능식품판매업 영업에 필요한 시설을 갖춘 후 [별지 제6호서식] 영업신고서(전자문서로 된 신고서 포함)와 구비서류(법 제13조 제2항에 따른 교육을 이수하였음을 증명하는 서류 등)를 첨부하여 관할 지자체에 신고하시면 됩니다.

Q 149

약국에서 건강기능식품을 온라인으로 판매할 경우 건강기능식품일반판매업 신고 대상에 해당하나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제6조(영업의 신고) 제2항에 “건강기능식품판매업을 하려는 자는 총리령으로 정하는 바에 따라 영업소별로 제4조에 따른 시설을 갖추고 영업소의 소재지를 관할하는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 신고하여야 한다. 다만, 「약사법」 제20조에 따라 개설등록한 약국에서 건강기능식품을 판매하는 경우에는 그러하지 아니하다.”라고 규정하고 있습니다.
- 위 규정은 개설등록한 약국에서 건강기능식품을 소비자에게 직접 판매하는 경우를 상정하고 있습니다.
- 따라서, 온라인(전자상거래·통신판매 형태 등)으로 건강기능식품을 판매하려는 경우에는 「건강기능식품에 관한 법률」 제6조에 따라 건강기능식품일반판매업 영업신고를 하여야 합니다.
- 참고로, 같은 법 제13조(교육)제1항에 따라 건강기능식품판매업의 영업자는 영업소별로 안전위생교육을 매년 받아야 합니다.

Q 150

건강기능식품일반판매업(통신판매) 영업신고 시 영업자가 소속된 인터넷 호스트 서버 소재지로 신고 가능한가요?

- 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 제5조에 따라 건강기능식품판매업의 신고를 하려는 자는 영업에 필요한 시설을 갖춘 후 관할 지자체에 신고하여야 하며, 제2조 관련 [별표 1] 업종별 시설기준에 따라 건강기능식품 일반판매업은 영업활동을 위한 독립된 영업소가 있어야 하며, 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 영업소를 함께 사용하거나 사무소만 둘 수 있으며, 「방문판매 등에 관한 법률」 제2조에 따른 방문판매·전화권유판매·다단계판매 및 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」 제2조에 따른 전자상거래·통신판매 형태의 영업으로서 구매자가 직접 사무소를 방문하지 않는 경우에는 「건축법」에 따른 주택 용도의 건축물을 사무소로 사용할 수 있습니다.
- 인터넷 호스트 서버 소재지가 위 규정에서 영업활동에 지장이 없어 다른 영업소를 함께 사용하거나 사무소만 둘 수 있는 경우에 해당 한다면 가능할 것으로 판단되며, 통신판매 형태로 구매자가 직접 사무소를 방문하지 않는다면 주택 용도의 건축물을 사무소로 하여 소재지를 신고할 수 있습니다.

Q 151

한 장소에 두 개의 건강기능식품일반판매업소 영업신고가 가능한가요?

- 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 제5조에 따라 건강기능식품판매업의 신고를 하려는 자는 영업에 필요한 시설을 갖춘 후 관할 지자체에 신고하여야 하며, 제2조 관련 [별표 1] 업종별 시설기준에 따라 건강기능식품일반판매업은 영업 활동을 위한 독립된 영업소가 있어야 하며, 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 영업소를 함께 사용하거나 사무소만 둘 수 있으며, 「방문판매 등에 관한 법률」 제2조에 따른 방문판매 · 전화권유판매 · 다단계판매 및 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」 제2조에 따른 전자상거래 · 통신판매 형태의 영업으로서 구매자가 직접 사무소를 방문하지 않는 경우에는 「건축법」에 따른 주택 용도의 건축물을 사무소로 사용할 수 있습니다.
- 따라서, 두 개의 건강기능식품일반판매업소가 한 장소에서 영업을 하려는 경우 판매업 영업활동에 지장이 없고, 타 법령에 저촉되지 않는 경우라면 건강기능식품일반판매업 영업신고는 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 152

음료자판기에 건강기능식품을 함께 넣어 판매 가능한가요?

- 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 [별표 1] 업종별 시설기준 제4호 나목에서는 건강기능식품판매업 영업자가 ‘건강기능식품을 자동판매기에 넣어 판매하는 경우 해당 자동판매기는 제품이 변질되지 아니하고 위생적인 장소에 설치하여야 한다’고 규정하고 있습니다.
- 아울러, 같은 법 시행규칙 [별표 4] 영업자준수사항 제3호 타목에 따라 건강기능식품을 자동판매기에 넣어 판매하는 건강기능식품일반판매업자는 다음의 사항을 준수해야 합니다.
 - 1) 건강기능식품에 보건위생상 위해가 없도록 자동판매기를 관리할 것
 - 2) 자동판매기에는 영업신고번호 및 연락할 수 있는 전화번호를 12포인트 이상의 글씨로 자동판매기 앞면의 보기 쉬운 곳에 표시할 것
 - 3) 건강기능식품과 그 밖의 식품을 함께 판매하는 경우에는 소비자가 혼동하지 않도록 구분하여 진열할 것
 - 4) 자동판매기 외부에는 건강기능식품별 섭취량, 섭취방법 및 섭취 시 주의사항을 게시하거나 부착하여야 하며, 해당 건강기능식품에 표시된 기능성에 관한 정보 외의 정보를 표시하지 말 것
- 따라서, 건강기능식품일반판매업의 영업 신고를 하신 후 유통기한이 1개월 이상인 식품에 한해 건강기능식품과 함께 판매가 가능합니다.

Q 153

날개 포장된 건강기능식품을 단체급식소 등에서 식후 손님에게 무상으로 제공 가능한가요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제3조제5호에 따라 “영업”이란 건강기능식품을 판매의 목적으로 제조 또는 수입하거나 판매(불특정 다수에게 무상으로 제공하는 것을 포함한다)하는 업(業)을 말합니다.
- 따라서, 건강기능식품을 일반음식점에서 무상으로 제공하는 행위는 판매(영업)로 규정하고 있으므로, 건강기능식품을 고객에게 제공하기 위해서는 「건강기능식품에 관한 법률」 제6조에 따라 영업소의 소재지 관할 시·군·구에 영업신고(건강기능식품일반판매업)를 하여야 합니다.
- 한편, 집단급식소는 「식품위생법」 제2조제12호에 따르면 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 급식시설로서, 영양사의 관리 하에 급식대상 집단의 영양섭취기준에 따라 음식명, 식재료, 영양성분, 조리방법, 조리인력 등을 고려하여 식단을 작성하여 운영하고 있습니다.
- 이러한 집단급식소의 특성을 고려하여 「식품위생법」 제2조제12호에 따른 집단급식소를 설치·운영하는 자가 같은 법 제2조제15호에 따른 집단급식소의 식단에 건강기능식품을 포함하여 제공하려는 경우에는 건강기능식품일반판매업 영업신고를 득하지 않아도 된다고 유권해석(18.10.)한 바 있습니다.
- 따라서, 집단(위탁)급식소에서 급식 식단(후식 포함)의 하나로 건강기능식품을 제공하는 경우(식단에 건강기능식품이 포함되어 있고 소비자가 선택여부를 결정하는 경우를 포함)에는 건강기능식품일반판매업 영업신고를 득하지 않아도 됩니다. 다만, 급식소의 식단에 포함시키지 않고 판매하거나 식단에 포함되어 있더라도 통념에 비추어 볼 때 판매행위로 보여지는 경우(예, 여러 차례 섭취할 분량을 판매 등) 건강기능식품일반판매업 영업신고가 필요할 것으로 판단됩니다.

Q 154

건강기능식품 유통전문판매업자가 2개 이상의 제조업소에 위탁생산한 완제품을 세트로 포장하여 판매 가능한가요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제4조 및 같은 법 시행령 제2조(영업의 종류) 제3호나목에 따라 건강기능식품유통전문판매업은 국내의 건강기능식품전문 제조업자(GMP 지정)에게 의뢰하여 제조한 건강기능식품을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업입니다.
- 또한, 최소판매단위로 포장된 건강기능식품을 세트로 구성하여 포장하는 것에 대하여 별도로 제한하고 있지 않습니다. 다만, 이 경우 「건강기능식품의 표시 기준」에 따른 표시사항이 완료된 완제품을 그대로 세트 구성하여 판매하여야 합니다.
- 따라서, 건강기능유통전문판매업체에서 서로 다른 건강기능식품전문제조업소 (GMP 지정)에 의뢰하여 제조한 제품이 의무표시사항이 완료된 최소판매 단위의 제품이라면, 그대로 세트 포장하여 귀사의 상표로 유통·판매 가능합니다.



제2장. 품목제조신고

Q 155

건강기능식품 제조과정 중 일부 온도가(추출온도, 농축온도)상이한 유사제품을 다른 제품명으로 품목제조보고가 가능한가요?

- 이미 품목제조신고된 건강기능식품과 원료 및 함량, 제조방법, 배합비 등이 모두 같은 제품을 제품명만 다르게 하여 별도 품목제조신고 할 수는 없도록 하고 있음에 따라, 제조과정 중 추출온도 및 농축온도만이 일부 상이하고 이외의 제조방법과 원료 및 함량 등이 동일한 제품의 경우는 1곳의 건강기능식품제조업소에서 2개의 제품명으로 품목제조신고하는 것이 불가할 것으로 판단됩니다.
- 참고로, 각기 다른 건강기능식품제조업소에서 동일 배합비, 동일 제품명으로 품목제조신고하는 경우는 관리·책임의 주체가 달라 각각 품목제조신고 할 수 있으며, 이에 따라 건강기능식품유통전문판매업자는 2곳 이상의 다른 건강기능식품전문제조업소에 동일 제품명, 동일 배합비로 제조를 의뢰할 수 있음을 알려드립니다.

Q 156

캡슐, 정제 등을 한포에 담은 멀티팩 건강기능식품과 경질캡슐을 PTP 포장한 건강기능식품을 하나의 제품으로 품목제조신고가 가능한가요?

- 하나의 제조업체가 기능이 다른 캡슐, 정제 등 제품을 제조하면서 각각의 소포장을 별도로 하여 멀티제품으로 포장하는 것이라면, 해당 멀티포장 제품에 대하여 「건강기능식품에 관한 법률」 제7조 및 같은 법 시행규칙 제8조에 따라 하나의 제품으로 품목제조신고하여 제품을 구성 가능할 것으로 판단됩니다.
- 참고로, 「건강기능식품의 기준 및 규격」에 따라 두 가지 이상의 기능성 원료를 혼합하여 사용할 때에는 안전성과 기능이 유지됨을 확인하여야 한다고 규정하고 있으니 참고하여 주시기 바랍니다.

Q 157

건강기능식품의 제조방법이 일부 변경 시(일부공정 추가) 품목제조신고 변경 대상인가요?

- 건강기능식품 제조방법의 변경은 품목제조신고사항 변경신고 의무대상은 아닙니다.
- 다만, 건강기능식품은 품목제조신고한 대로 제조하여야 함에 따라 일부 공정이 추가된다면 해당 제조방법의 변경사실을 기재변경(수수료 미부과) 등으로 처리하실 것을 권장드립니다.



제3장. 품질관리인

Q 158

건강기능식품제조업 품질관리인이 식품제조가공업 위생관리책임자와 겸직이 가능한가요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제12조 및 같은 법 시행규칙 제15조에 따라 건강기능식품제조업의 허가를 받아 영업을 하려는 자는 허가를 받은 영업소 별로 1인 이상의 품질관리인을 두어야 합니다. 다만, 영업자가 품질관리인의 자격을 갖추고 품질관리 업무에 종사하는 경우에는 영업자가 품질관리인을 할 수 있습니다.
- 품질관리인은 건강기능식품의 제조에 종사하는 사람이 이 법 또는 이 법에 따른 명령이나 처분을 위반하지 아니하도록 지도하여야 하며, 다음과 같은 직무를 수행하여야 하고 같은 법 시행령 제5조에 따른 사항을 준수하여야 합니다.
 - * 품질관리인 수행 직무 : 건강기능식품의 안전성 확보, 법 제21조에 따른 자가 품질검사 등을 통한 제품 및 원료에 대한 품질관리, 제조시설 및 제품에 대한 위생관리, 건강기능식품의 안전성 확보 및 품질·위생 관리 등과 관련이 있는 종업원에 대한 지도·감독 및 교육·훈련
 - * 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제5조(품질관리인의 준수사항)
 1. 보건위생상 위해(危害)가 없도록 제조시설을 위생적으로 관리하여 제조 과정에서 인체에 위해를 끼치는 물질이 식품에 혼입되거나 그 물질로부터 식품이 오염되는 것을 방지할 것
 2. 종업원이 보건위생 상태 및 품질·위생관리에 관하여 교육받은 사항을 준수하고 있는지 지도·감독할 것
 3. 법 제22조제1항에 따른 우수건강기능식품 제조 및 품질관리 기준에 맞게 원료 및 건강기능식품이 관리되고 있는지 확인할 것

4. 건강기능식품의 안전성, 품질 및 위생에 문제가 있거나 개선하여야 할 사항이 있는 경우에는 지체 없이 영업자에게 알리고 개선을 요청할 것
- 건강기능식품법령에서는 건강기능식품제조업소의 품질관리인이 식품제조가공업의 위생관리책임자를 겸할 수 없다고 특별히 제한하고 있지는 아니하나, 위에서 규정하고 있는 직무수행에 전혀 차질이 없어야 함을 알려드립니다.

Q 159

동일 법인이나 소재지가 다른 두개의 건강기능식품제조업소에서 동일한 품질관리인이 겸직 가능한가요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제12조 및 같은 법 시행규칙 제15조에 따라 건강기능식품제조업의 허가를 받아 영업을 하고자 하는 자는 허가 받은 영업소별로 1인 이상의 품질관리인을 두어야 합니다.
- 이는 제조하는 건강기능식품의 안전성 확보 및 품질관리, 제조시설 및 제품에 대한 위생관리 등의 직무를 수행하게 하여 건강기능식품의 안전성과 기능성을 확보하려는 취지입니다.
- 다만, 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 제3조제2호에 따른 농업인, 같은 법 제3조제4호에 따른 농업 관련 생산자단체 또는 「농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 농업법인이 건강기능식품전문제조업의 허가를 받아 국내산 농산물을 주된 원료로 건강기능식품을 제조하는 경우에는 동일 또는 인접 시·군·구내의 다른 영업소와 공동으로 품질관리인을 둘 수 있습니다.
- 동일한 품질관리인을 선임할 수 있는 경우는 상기 규정에 해당하는 경우만 가능하므로, 동일 법인 내 소재지가 다른 두 개의 영업소라면 어느 한 곳의 품질관리인이 다른 곳의 품질관리인을 겸하는 것은 원칙적으로 허용되지 않음을 알려드립니다.



제4장. 기준 및 규격 등

Q 160

인삼의 열매, 잎 등을 건강기능식품의 원료로 사용할 수 있나요?

- 건강기능식품에 사용되는 원료는 기능성 원료와 기타원료로 구분하고 있습니다. 기능성 원료는 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제3. 개별기준 및 규격 또는 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」에서 정한 제조 기준 및 규격에 적합한 것을 사용하여야 합니다. 기타원료는 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」, 「건강기능식품의 기능성 원료 또는 영양성분」에 적합한 것이어야 하며, 「건강기능식품의 기능성 원료 또는 영양성분」은 섭취 시 주의사항을 반드시 고려하여 식약처장이 정한 일일섭취량 미만으로 사용하여야 합니다. 아울러, 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」에 따른 기능성 원료는 인정서가 발급된 자에 한하여 원료로 사용할 수 있습니다.
- 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제3. 2.기능성원료 2-1 인삼과 2-2 홍삼 중 1) (4) 제조 시 유의사항에 '원재료인 인삼근은 「인삼산업법」에 적합하여야 하며 4년근 이상의 것으로 춘미삼, 묘삼, 삼피, 인삼박은 사용할 수 없으며 병삼인 경우에는 병든 부분을 제거하고 사용할 수 있음'으로 규정하고 있습니다.
- 상기 규정에 따라 「건강기능식품의 기준 및 규격」에서 기능성 원료로 허용된 인삼과 홍삼의 원재료는 '인삼(*Panax ginseng* C.A. Meyer)근' 즉 뿌리에 한하며, 인삼의 열매, 잎, 줄기는 현재로서는 건강기능식품의 기능성 원료로 허용되어 있지 않습니다.
- 다만, 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 식품원료 기준에 '인삼(*Panax ginseng* C.A. Meyer)'의 뿌리, 줄기(수경재배인삼에 한함), 잎, 열매, 씨앗은 식품에

사용할 수 있는 원료로 허용되어 있으므로, 건강기능식품의 기타원료로는 사용할 수 있으나, 인삼의 줄기(수경재배인삼에 한함), 잎, 열매에서 유래되는 기능성분(또는 지표성분)의 함량이 기능성 원료(인삼 또는 홍삼)의 기능성분(또는 지표성분)의 함량에 영향을 미칠 경우에는 해당 제품을 제조하는 것이 바람직하지 않습니다.

Q 161

계 껍질에서 추출한 키토산을 건강기능식품 원료로 사용할 수 있나요?

- 건강기능식품에 사용되는 원료는 기능성 원료와 기타원료로 구성되어 있습니다. 기능성 원료는 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제3.개별기준 및 규격 또는 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」에서 정한 제조 기준 및 규격에 적합한 것을 사용하여야 하고, 기타원료는 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」, 건강기능식품의 기능성 원료 또는 영양 성분에 적합한 것이어야 합니다.
- 건강기능식품의 기능성 원료 또는 영양성분을 사용할 경우에는 섭취 시 주의 사항을 반드시 고려하고, 식약처장이 정한 일일섭취량 미만으로 사용하여야 하며, 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」에 따른 기능성 원료는 인정서가 발급된 자에 한하여 사용할 수 있습니다.
- 「건강기능식품의 기준 및 규격」제3. 2 2-49 키토산/키토올리고당에 등재되어 있으므로, 키토산을 건강기능식품의 기능성원료로 사용하려면 동 고시에서 정하고 있는 제조기준, 규격 및 최종제품의 요건에 적합하여야 하며, 기타 원료로 사용하려면 상기 기타원료 규정에 적합하여야 합니다.

Q 162

건강기능식품의 원료로 콜린알포세레이트를 사용할 수 있나요?

- 「건강기능식품의 기준 및 규격」에서는 [별표 5]를 포함하여 원료의 특성상 심각한 독성이나 부작용이 있는 것으로 알려진 것과 의약품의 용도로만 사용되는 원료 등 섭취방법 또는 섭취량에 대해 의·약학적 전문 지식을 필요로 하는 것은 건강기능식품 제조에 사용할 수 없는 원료로 규정하고 있습니다.
- 의약품 원료라도 국내·외 섭취경험이 있고, 안전성·기능성 등 과학적 근거가 있다면 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」에 따라 건강기능식품 개별인정형 원료로 인정 신청을 할 수 있으나, 콜린알포세레이트는 질병 치료를 위한 전문의약품으로 허용 범위에는 해당하지 않으며, 건강기능식품의 기능성원료로 사용할 수 없습니다.

Q 163

일반식품 원료인 프로바이오틱스(*Bifidobacterium infantis*)를 건강기능식품 기타원료로 사용 할 수 있나요?

- 프로바이오틱스를 건강기능식품의 기능성원료로 사용하려면 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제3. 2. 2-51 프로바이오틱스에서 정하고 있는 제조기준, 규격 및 최종제품의 요건에 적합하여야 합니다.
- 또한, 동 고시 제2. 3. 2)에서는 제 3. 개별 기준 및 규격과 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」에 따라 인정된 기능성 원료의 기능성분(또는 지표성분)의 규격은 소비자에게 직접 판매되지 아니하는 원료성 제품과 이를 사용하여 제조·가공한 최종제품으로 구분하여 적용합니다. 다만, 기능성 원료에 과당, 전분, 포도당, 유당, 덱스트린 등을 혼합하여 원료성 제품으로 사용하는 경우, 기능성분(또는 지표성분)의 함량은 배합비를 고려하여 환산하였을 때 해당 기능성 원료의 제조기준에 적합하여야 합니다.
- 기능성원료(*B. lactis*와 *L. acidophilus*)에 *B. infantis*와 말토덱스트린을 기타 원료로 혼합하여 원료성 제품으로 사용하려면 *B. infantis*가 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] 식품에 사용할 수 있는 원료 *B. infantis*에 해당되고, 사용한 배지 성분들과 말토덱스트린이 「식품의 기준 및 규격」 및 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 적합하여야 합니다.
- 다만, 프로바이오틱스를 기능성 원료로 하고 *B. infantis*를 기타원료로 사용하였을 때, 기타원료에서 유래되는 기능성분(또는 지표성분)의 함량이 기능성 원료의 기능성분(또는 지표성분)의 함량에 영향을 미칠 경우에는 상기 제품을 제조하는 것은 바람직하지 않습니다.

Q 164

EPA 및 DHA 함유유지 주원료로 Schizochytrium을 사용 할 수 있나요?

- EPA 및 DHA 함유 유지를 건강기능식품의 기능성원료로 사용하고자 한다면 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제 3. 2. 2-16 EPA 및 DHA 함유유지의 제조기준, 규격 및 최종제품의 요건에 적합하여야 하며, 동 고시 제 3. 2. 2-16. 1). (1)에서는 사용 가능한 원재료를 식용 가능한 어류 및 조류(藻類), 바닷물범(Pagophilus groenlandicus)으로 정하고 있습니다.
- Schizochytrium은 「식품의 기준 및 규격」 [별표2]에 Schizochytrium(학명 또는 특성: Schizochytrium spp., 사용조건: DHA 함유 유지 제조를 위한 용도에 한함)으로 등재되어있어 식용 가능한 조류에 해당하므로, 해당 원재료는 EPA 및 DHA 함유 유지 제조에 사용 가능합니다.
- 또한, Schizochytrium의 사용 조건을 DHA 함유 유지 제조를 위한 용도에 한함으로 정하고 있으므로, EPA와 DHA가 함유된 식품(유지) 제조 시 해당 원료를 사용하는 것은 가능합니다.

Q 165

건강기능식품의 캡슐 기제의 원료로 'Enterococcus faecalis' 사균체를 사용 가능한가요?

- 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제3. 2.기능성 원료 2-51 프로바이오틱스의 제조기준에 따라 Enterococcus속 균주는 항생제 내성 유전자 및 독성 유전자가 없는 경우에 한하여 사용 가능합니다.
- 다만, 건강기능식품의 캡슐이 장용성과 같이 특수한 목적으로 사용되는 캡슐이 아니라면, 건강기능식품의 기타원료 규정에 따라 「식품의 기준 및 규격」 또는 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 적합한 원료를 사용할 수 있습니다.
- 'Enterococcus faecalis'를 캡슐기제로 사용하는 것이라면 「식품의 기준 및 규격」에 따라 Enterococcus faecalis 사균체에 한하여 사용 가능하며, 위 규정은 적용받지 않습니다.

Q 166

개별인정형원료와 고시형원료를 혼합하여 건강기능식품 원료로 사용 가능한가요?

- 건강기능식품에 사용되는 기능성 원료는 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제 3. 개별기준 및 규격 또는 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」에서 정한 제조기준 및 규격에 적합한 것을 사용하여야 하고,
- 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제2. 2. 3)에서는 두 가지 이상의 기능성 원료를 혼합하여 사용할 수 있으며, 이 경우 안전성과 기능성이 유지됨을 확인하여야 한다고 정하고 있습니다.
- 또한, 동 고시 제2. 3. 3)에서는 두 가지 이상의 기능성 원료를 사용하는 경우에는 해당하는 기능성 원료의 규격을 모두 적용하며, 규격이 중복되는 경우에는 기능성 원료의 배합비를 고려하여 적용한다고 정하고 있습니다.
- 따라서, 개별인정형원료와 고시형원료를 혼합·사용하여 건강기능식품으로 사용하는 것은 가능하며, 위의 규정에 적합하게 제조하여야 합니다.

Q 167

기능성원료인 헤마토코쿠스추출물 추출 공정 시 주정 사용이 가능한가요?

- 헤마토코쿠스추출물을 건강기능식품의 기능성원료로 사용하려면 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제3. 2. 2-27 헤마토코쿠스추출물에서 정하고 있는 제조기준, 규격 및 최종제품의 요건에 적합하여야 하며,
- 상기 고시에서는 원료의 제조방법을 헤마토코쿠스(Haematococcus pluvialis)를 배양한 건조물을 분쇄하여 이산화탄소(초임계추출) 또는 아세톤으로 추출하고 정제하여 제조하여야 함이라고 정하고 있습니다.
- 고시형원료 헤마토코쿠스추출물의 제조기준은 개별인정형 인정 당시 기능성과 안전성을 확인하여 인정된 제조기준을 표준화하여 설정된 것이며, 다른 제조방법(추출방법)으로 제조 시 원료(성분)가 동일하지 않을 수 있으므로 정해진 제조방법에 따라 제조하여야 합니다.
- 따라서, 헤마토코쿠스추출물 제조 시 상기 규정에서 정하고 있는 이산화탄소(초임계추출) 또는 아세톤 추출만 가능하고 주정 추출은 사용할 수 없으며, 주정 추출방법을 추가하는 것으로 제조기준을 변경하고자 하는 경우에는 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준 및 규격 인정에 관한 규정」 제1. 제3조 ① 2.에 따라 식품의약품안전처장의 인정을 위한 심사를 받아야 합니다. (심사부서: 영양기능연구과).

Q 168

건강기능식품 유통기한 설정 시 기능성 원료제품과 기능성 원료가 일부 유사한 제품을 비교하여 유통기한 설정이 가능한가요?

- 건강기능식품의 유통기한 설정 시 유통기한 설정실험을 생략하고 유사제품 비교를 통해 유통기한을 설정하고자 한다면 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 유통기한 설정기준」 제12조 4.건강기능식품 가. 유통기한이 설정된 제품과 기능성원료 등 다음 7가지 항목이 모두 일치하는 것에 한하여 신제품의 유통기한을 이미 설정된 유통기한 이내로 설정할 수 있습니다.

1) 다음의 어느 하나에 해당하는 기능성 원료 등

가) 「건강기능식품의 기준 및 규격」에 따른 영양성분 또는 기능성 원료

나) 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」에 따른 기능성 원료 또는 기능성 원료와 식품유형이 동일한 건강기능식품

2) 제품의 형태(예: 캡슐, 정제, 분말, 과립, 액상, 환, 편상, 페이스트상, 시럽, 겔, 젤리, 바, 필름)

3) 포장재질(예: 종이제, 합성수지제, 유리제, 금속제 등) 및 포장방법(예: 진공 포장, 밀봉포장 등)

4) 보존 및 유통온도

5) 보존료 사용여부

6) 유탕·유처리 여부

7) 살균 또는 멸균방법

- 다만, 위 규정의 영양성분 또는 기능성 원료는 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제3. 개별 기준 및 규격에서 정하고 있는 원료와 동일해야 유사제품으로 비교 가능하나, 영양성분은 기타원료로도 사용이 가능함을 인정하여 기능성 원료가 동일한 비교 제품 및 영양성분을 함유하는 제품에 영양성분이

더 많이 포함된 경우에도 유사제품으로 비교가 가능하도록 일부 허용하고 있습니다.

- 따라서, 기능성 원료를 사용한 제품이라면 기능성 원료가 동일한 제품과 유사 제품 비교가 가능하며, 기능성 원료 제품과 유사제품 비교를 통한 유통기한 설정이 가능하지 않습니다.

Q 169

건강기능식품을 서방형제제로 제조 가능한가요?

- 건강기능식품으로 제조하는 제품의 형태는 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제 1. 5. 1)에서 정의하고 있고, 건강기능식품의 제품의 형태로 제조하는 경우 공통규격 중 제형별(캡슐, 정제, 환, 과립, 필름, 액상)로 규격을 정하고 있습니다.
- 서방형제제는 제형별 규격(붕해시험)이 설정되어 있지 않아 건강기능식품으로는 제조할 수 없습니다.

Q 170

건강기능식품을 설하정(입안, 혀아래에서 녹여먹는 형태) 제형으로 제조 가능한가요?

- 의약품에서 설하제는 「의약품의 품목허가·신고·심사 규정」 제25조제2항 제5호에 따라 제제기술의 변화로 인해 약물의 방출 또는 용출기전이 상이하여 체내 흡수량 또는 흡수속도의 변화를 확인할 필요가 있는 경우 등 제형의 특수성이 인정되는 제제(예: 경피흡수제, 이식제, 서방형제제, 설하정, 정량용분무제제 중 폐에 적용하는 흡입제, 현탁성 주사제 등)에 해당합니다.
- 설하제는 상기 규정에 따라 체내 흡수량 또는 흡수속도의 변화 확인 등이 필요한 특수성이 인정되는 제제이므로 건강기능식품으로 제조할 수 없습니다.

Q 171

정제형태의 씹어서 섭취하는 프로폴리스제품에 ‘항산화, 구강에서의 항균작용에 도움을 줄 수 있음’ 의 기능성 내용을 표시할 수 있나요?

- 프로폴리스추출물을 건강기능식품의 기능성원료로 사용하려면 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제3. 2. 2-8 프로폴리스추출물에서 정하고 있는 제조기준, 규격 및 최종제품의 요건에 적합하여야 합니다.
- 또한, 최종제품의 요건에서 구강에서의 항균작용에 도움을 줄 수 있음 기능성의 경우 구강에 직접 접촉할 수 있는 형태에 한하며, 섭취량을 적용하지 않는 것으로 정하고 있습니다.
- 제조하려는 제품이 씹어서 섭취하는 정제라면 구강에 직접 접촉하는 형태로 위 규정에 적합한 프로폴리스추출물이라면 항산화·구강에서의 항균작용에 도움을 줄 수 있음 기능성 사용이 가능할 것으로 판단됩니다.
- 참고로, 항산화기능성의 경우 일일섭취량(총플라보노이드로서 16~17mg)에 적합해야 해당 기능성을 사용할 수 있습니다.

Q 172

건강기능식품(분말형태)의 섭취방법을 '우유에 타서 섭취하십시오' 로 설정 가능한가요?

- 판매를 목적으로 하는 건강기능식품의 제조 가공, 생산, 수입, 유통 및 보존 등에 관한 기준 및 규격은 「건강기능식품의 기준 및 규격」에 고시되어 있으며, 적합하게 제조하였을 경우 건강기능식품으로 판매가 가능하며, 같은 고시에서는 건강기능식품의 섭취방법에 대해 별도로 규정하고 있지 않습니다.
- 다만, 건강기능식품은 인체에 보건 목적의 유용한 효과를 얻기 위한 기능성 원료 또는 성분의 섭취를 주된 목적으로 하므로 건강기능식품의 섭취방법을 ‘우유에 타서 섭취하십시오.’와 같이 일반식품과 혼합하여 섭취하도록 설정하는 것은 바람직하지 않을 것으로 판단됩니다.



제5장. 검 사

1 자가품질검사

Q 173

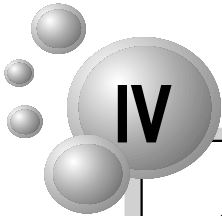
타 건강기능식품제조업소에 위탁하여 제조한 반제품을 소분·포장 후 자사에서 생산 반제품과 합하여 건강기능식품으로 제조하는 경우, 위탁 생산한 반제품의 성적서로 완제품 자가품질검사를 갈음 할 수 있나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제21조(자가품질검사 의무) 및 시행규칙 [별표 7] 1. 라.에 따라 자가품질검사 기준을 아래와 같이 규정하고 있습니다.
 - (1) 건강기능식품(기능성 원료 또는 성분 제외) : 1월마다 1회 이상 공통 및 개별기준·규격 항목
 - (2) 기능성 원료 또는 성분 : 제조단위(Lot)별 1회 이상 기준·규격 항목
- 아울러 [별표 7] 1.라.(4) 에서는 아래의 어느 하나에 해당하는 경우로서 위 (1) 및 (2)에 따라 자가품질검사를 하여야 하는 기준·규격 항목이 중복될 경우에는 그 중 하나를 생략할 수 있다고 규정하고 있습니다.
 - (가) 동일한 제조업소에서 제조한 기능성 원료 또는 성분을 원료로 하여 건강기능식품 완제품을 제조하는 경우(기능성 원료부터 완제품까지 동일 업체 내에서 제조하는 경우)
 - (나) 다른 원료 또는 성분의 첨가 없이 (2)에 따른 기준·규격 항목의 검사가 완료된 기능성 원료 또는 성분을 그대로 소분만 하는 경우(원료성 제품을 그대로 소분·포장하는 경우)
- 위탁제조한 반제품(환 혹은 캡슐 제형)을 그대로 소분·포장하여 자사생산 반제품(포장완료)과 단순히 합한 건강기능식품을 제조하는 경우, 위탁제조한 반제품과 건강기능식품 완제품의 기준·규격 항목이 중복된다면 그 중 하나를 생략할 수 있습니다.

Q 174

자사제조용 원료성 제품도 자가품질검사 대상인가요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제21조(자가품질검사 의무)에 따라 건강기능식품 제조업의 허가를 받은 자는 그가 제조하는 건강기능식품이 같은 법 제14조에 따른 기준 및 규격에 맞는지를 검사하고 그 기록을 보존하여야 한다고 정하고 있으며,
- 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 [별표 7] 자가품질검사기준 1.라.(1) 및 (2)에 따라 ‘건강기능식품(기능성 원료 또는 성분 제외)’은 1월마다 1회 이상 공통 및 개별 기준·규격 항목, ‘기능성 원료 또는 성분’은 제조단위(롯데) 별 1회 이상 기준·규격 항목에 대하여 자가품질검사를 실시하여야 합니다.
- 아울러, [별표 7] 1.라.(4)(가)에 따라 동일한 제조업소에서 제조한 ‘기능성 원료 또는 성분’(원료성 제품)을 원료로 하여 건강기능식품 완제품을 제조하는 경우로서, 위 규정에 따라 자가품질검사를 하여야 하는 기준·규격 항목이 중복될 경우에는 그 중 하나를 생략할 수 있도록 규정하고 있습니다.
- 따라서, 자사 제조용 원료성 제품(B)을 원료로 하여 소비자에게 판매되는 건강기능식품 최종제품(A)을 만드는 경우에는 자사 제조용 원료성 제품(B)의 자가품질검사 생략이 가능하며, 다만, 해당 원료성 제품을 타사에 판매하게 되는 경우에는 [별표 7] 자가품질검사기준 1.라.(2)에 따라 자가품질검사를 실시하여야 됨을 알려드립니다.



어린이 식생활안전관리 특별법



제1장. 어린이 기호식품 관리 등

1 고열량·저영양 식품 등의 판매 금지 등

Q 175

총내용량 60g이며, 1회 섭취참고량인 30g 제품인 경우 고열량·저영양 식품에 해당하나요?

- 「고열량·저영양 식품 영양성분 기준」 3.고열량·저영양 식품 영양성분 기준에 따라 1회 섭취참고량을 기준으로 고열량·저영양 식품을 판정하도록 하고 있습니다.
- 다만, 1회 섭취참고량이 30g 미만인 식품(「식품등의 표시기준」에 따른 양갱·푸딩을 제외한 캔디류, 초콜릿가공품을 제외한 초콜릿류, 과자 중 강냉이·팝콘에 한함)의 경우에는 30g으로 환산하여 적용하여야 하며, 그 외 총내용량이 1회 섭취참고량보다 적은 식품의 경우 총 내용을 기준으로 적용하도록 규정하고 있습니다.
- 따라서, 1회 섭취참고량을 기준으로 고열량·저영양 식품 해당 여부를 판정해야 합니다.

2 정서저해 식품 등의 판매 금지 등

Q 176

동물형태의 포장지 안에 들어있는 내용물이 사람의 눈알 모양과 동일한 형태인 경우 정서저해식품에 해당되나요?

- 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제9조(정서저해 식품 등의 판매 금지 등) 및 「정서저해 식품 등의 판매 등 금지에 관한 규정」에서는 돈, 화투, 담배, 특정 주류업체 상표 또는 제품명과 동일하거나 유사한 술병 형태, 남녀의 애정행위 모양의 식품이나 이러한 도안을 사용하여 사행심 조장 또는 성적인 호기심을 유발하거나, 사람의 형태, 머리, 팔, 다리 등의 특정부위 모양으로 혐오감을 유발하는 식품 또는 게임기를 이용하여 판매하는 등 어린이의 건전한 정서를 해할 우려가 있는 식품에 대해서 판매나 판매 목적의 제조·가공·수입·운반 등을 금지하고 있습니다.
- 따라서, “동물형태 등의 포장지 안에 들어있는 내용물이 사람의 눈알 모양과 동일한 형태”인 제품은 위 규정에 따른 어린이 정서저해 식품에 해당됩니다.

Q 177

해골모양, 뇌모양 젤리 등이 정서저해 식품에 해당하나요?

- 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제9조(정서저해 식품 등의 판매 금지 등) 및 「정서저해 식품 등의 판매 등 금지에 관한 규정」에 따라 어린이 기호식품 중 돈, 화투, 담배, 술병 형태, 남녀의 애정행위 모양의 식품이나 이러한 도안을 사용하여 사행심 조장 또는 성적인 호기심을 유발하거나
- 사람의 형태, 머리, 팔, 다리 등의 특정부위 모양으로 혐오감을 유발하는 식품 또는 게임기를 이용하여 판매하는 등 어린이의 건전한 정서를 해할 우려가 있는 식품에 대해서 판매나 판매 목적의 제조·가공·수입·운반 등을 금지하고 있습니다.
- 따라서, 사람의 뇌 등 특정부위 모양으로 혐오감을 유발하는 식품인 경우 정서저해 식품에 해당됩니다.

3 광고의 제한 · 금지 등

Q 178

고열량·저영양 식품(햄버거 등) 구매 시 모바일 게임 캐시쿠폰 등을 제공할 경우 부추김 광고에 해당하나요?

- 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제10조(광고의 제한·금지 등)제1항에 따르면 어린이 기호식품 중 고열량·저영양 식품 및 고카페인 함유 식품을 제조·가공·수입·유통·판매하는 자는 방송, 라디오 및 인터넷을 이용하여 식품이 아닌 장난감이나 그 밖에 어린이의 구매를 부추길 수 있는 물건을 무료로 제공한다는 내용이 담긴 광고를 하여서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.
- 고열량·저영양 식품과 물건이 세트로 구성되어 묶음상품 전체에 가격이 책정되어 있는 경우라면 무료 제공이 아니므로 구매 부추김 광고에 해당되지 않습니다.

Q 179

고열량·저영양식품을 인터넷 판매사이트에서 배너 광고 시 시간에 대한 제한이 있나요?

- 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제10조(광고의 제한·금지 등)제2항에 따르면, 어린이 기호식품을 제조·가공·수입·유통·판매하는 자가 「방송법」 제2조제1호가목의 텔레비전방송을 이용하여 고열량·저영양 식품과 고카페인 함유 식품을 광고하는 경우 그 광고시간의 일부를 제한하거나 광고를 금지하게 할 수 있다고 규정하고 있으며,
- 같은 법 시행령 제7조의2(광고시간의 제한 등)에 따라, 고열량·저영양 식품과 고카페인 함유 식품에 대한 텔레비전 방송 광고를 제한하는 시간은 오후 5시부터 오후 7시까지로 정하고 있습니다.
- 따라서, 고열량·저영양 식품 및 고카페인 함유 식품을 텔레비전 방송을 통해 광고하는 경우에 광고시간을 제한하고 있으며, 인터넷 배너 광고의 경우 시간 제한 규정을 적용받지 않습니다.

4 어린이기호식품

Q 180

최종 소비자에게 제공되지 않고 다른 식품을 제조·가공 또는 조리 할 때 사용되는 원료도 어린이기호식품에 해당하나요?

- 「어린이 식생활안전관리 특별법 시행령」 제2조(어린이 기호식품) 및 [별표 1] 어린이 기호식품의 범위에 따라, 가공식품 중 빵류, 과자류 중 과자 및 캔디류 등을 어린이 기호식품으로 정하고 있습니다.
- 위 규정에서 정하고 있는 어린이 기호식품의 유형에 해당되는 경우, 최종 소비자에게 제공되지 않고 다른 식품을 제조·가공 또는 조리할 때 원료로 사용되는 제품 일지라도 어린이 기호식품에 해당됩니다.



제2장. 올바른 식생활 정보 제공 등

1 영양성분 표시

Q 181

제품 판매 시 세트 제공되는 어린이 기호식품(조리식품)의 경우 영양성분 표시는 어떻게 하나요?

- 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제11조 및 동 법 시행령 제8조에 따라 식품접객업자 중 주로 어린이 기호식품을 조리·판매하는 업소로서 그 영업이 「가맹사업거래의 공정화에 관한 법률」에 따른 가맹사업이고, 그 가맹사업의 직영점과 가맹점을 포함한 점포수가 50개 이상이며 주로 제과·제빵류, 아이스크림류, 햄버거, 피자 및 그 밖에 영양성분을 표시하고자 하는 식품을 조리·판매 업소는 영양성분을 표시하여야 합니다.
- 「어린이 기호식품 등의 영양성분과 고카페인 함유 식품 표시기준 및 방법에 관한 규정」 [별표 1]에 따라 표시대상 영양성분은 열량, 당류, 단백질, 포화지방, 나트륨, 그 밖에 강조표시를 하고자 하는 영양성분이며, 영양성분의 명칭과 함량을 표시하도록 하고 있으며, 영양성분의 함량은 총내용량(또는 1포장)당 함유된 값으로 표시하도록 하고 있으며, 총내용량 또는 단위내용량에 따라 1회섭취참고량, 총내용량(또는 1포장), 단위내용량당으로 표시 또는 병행 표시하도록 규정하고 있습니다.
- 다만, 두 종류 이상의 식품으로 구성된 세트(set)의 경우에는 해당 조합의 총 열량을 표시하여야 하며, 해당 조합이 여러 가지일 경우에는 총 열량의 최소값과 최대값의 범위로서 표시할 수 있습니다.(예: 100~500kcal/1식(00g))

Q 182

식품접객업체에서 주로 치킨을 조리 판매하고, 부수적으로 햄버거류를 만들어 판매할 경우 어린이기호식품에 따른 영양성분 및 알레르기 유발 식품 표시 대상 영업자에 해당하나요?

- 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제11조(영양성분 표시) 및 제11조2(알레르기 유발 식품 표시)에 따라, 영양성분 및 알레르기 유발 식품 표시 의무자는 식품접객영업자 중 주로 어린이 기호식품을 조리·판매하는 업소로서, 그 영업이 「가맹사업거래의 공정화에 관한 법률」에 따른 가맹사업이고, 그 가맹사업의 직영점과 가맹점을 포함한 점포수가 50개 이상인 경우로 규정하고 있으며,
- 「어린이 기호식품 등의 영양성분과 고카페인 함유 식품 표시기준 및 방법에 관한 규정」 및 「어린이 기호식품 등의 알레르기 유발 식품 표시기준 및 방법」에 따라 영양성분 및 알레르기 유발 식품 의무 표시 대상 어린이 기호 식품은 ‘제과·제빵류, 아이스크림류, 햄버거, 피자’로 규정하고 있습니다.
- 따라서, 주로 치킨을 조리·판매하는 경우라면 의무 표시 대상에 해당되지 않습니다.

Q 183

어린이기호식품을 조리·판매하고 있는 업체에서 영양성분, 알레르기성분 등을 전단지, 리플릿에 표시하여 게시 할 수 있나요?

- 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제11조, 제11조의2 및 동 법 시행령 제8조에 따라 식품접객업자 중 주로 어린이 기호식품을 조리·판매하는 업소로서 그 영업이 「가맹사업거래의 공정화에 관한 법률」에 따른 가맹사업이고, 그 가맹사업의 직영점과 가맹점을 포함한 점포수가 50개 이상이며 주로 제과·제빵류, 아이스크림류, 햄버거, 피자 및 그 밖에 영양성분(알레르기 유발 식품)을 표시하고자 하는 식품을 조리·판매 업소는 영양성분과 알레르기 유발 식품을 표시하여야 합니다.
- 영양성분은 「어린이 기호식품 등의 영양성분과 고카페인 함유 식품 표시기준 및 방법에 관한 규정」 [별표 1] 3. 표시기준 및 방법에 따라 표시사항은 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 눈에 띄게 바탕색과 구분되는 색상으로 표시하여야 하며, 영업자가 매장에서 식품을 조리·판매하는 경우에는 메뉴 등에 열량, 당류, 단백질, 포화지방, 나트륨, 그 밖에 강조표시를 하고자 하는 영양성분을 표시하여야 하며 이 중 열량은 메뉴 등의 식품명이나 가격표시 주변에 이들 활자 크기의 80%이상으로 표시하여야 함.
다만, 매장에서 영양성분을 표시한 리플릿, 포스터 등을 소비자가 위 정보를 쉽게 알 수 있는 별도의 자료를 비치하는 경우에는 메뉴 등에 열량만 표시할 수 있도록 하고 있습니다.
- 알레르기 유발 식품은 「어린이 기호식품 등의 알레르기 유발 식품 표시기준 및 방법」 제4조제2항에 따라 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 눈에 띄게 바탕색과 구분되는 색상으로 표시하여야 하며, 매장에서 해당 식품을 조리·판매하는 경우에는 메뉴 등의 제품명이나 가격표시 주변에 해당하는 원재료명을 표시하거나 알레르기 유발 식품 정보를 책자 및 포스터 등에 일괄 표시하여 소비자의 눈에 잘 띄는 장소에 비치하고 알레르기 유발 식품 정보를 비치하고 있음을 알리는 표시를 하도록 하고 있습니다.
- 따라서, 리플릿, 포스터 등에 별도로 표시하여 매장 내에 게시한 경우 리플릿, 포스터 등의 크기 및 글자의 크기는 정하고 있지 않으나 매장을 방문한 소비자가 해당 정보를 쉽게 알아볼 수 있도록 표시(게시)하는 것이 타당할 것으로 판단됩니다.

Q 184

어린이기호식품에 영양성분 함량에 따라 등급을 정하여 색깔별로 구분 표시하는 '색양 모양 표시'가 의무 사항인가요?

- 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제12조(영양성분의 함량 색상·모양 표시)에 따르면, 어린이 기호식품 중 총리령으로 정하는 식품에 들어 있는 총지방, 포화지방, 당, 나트륨 등 영양성분의 함량에 따라, 높음, 보통, 낮음 등의 등급을 정하여 어린이들이 알아보기 쉽게 녹색, 황색, 적색 등의 색상과 원형 등의 모양으로 표시하도록 식품 제조·가공·수입업자에게 권고할 수 있다고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 어린이 기호식품 신호등 표시제는 의무적인 사항은 아니며, 영업자가 자율적으로 표시할 수 있습니다.

Q 185

식품접객업소에서 드라이브스루 등을 통해 제품 판매 시 영양성분, 알레르기 표시 대상에 해당하나요?

- 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제11조 및 동 법 시행령 제8조에 따라 식품접객업자 중 주로 어린이 기호식품을 조리·판매하는 업소로서 그 영업이 「가맹사업거래의 공정화에 관한 법률」에 따른 가맹사업이고, 그 가맹사업의 직영점과 가맹점을 포함한 점포수가 50개 이상이며 주로 제과·제빵류, 아이스크림류, 햄버거, 피자 및 그 밖에 영양성분을 표시하고자 하는 식품을 조리·판매 업소는 영양성분(열량, 당류, 단백질, 포화지방, 나트륨, 그 밖에 강조표시를 하고자 하는 영양성분)을 표시하여야 합니다.
- 영양성분은 「어린이 기호식품 등의 영양성분과 고카페인 함유 식품 표시기준 및 방법에 관한 규정」 [별표 1] 3.표시기준 및 방법에 따라 영업자가 매장에서 식품을 조리·판매하는 경우에는 메뉴 등에 열량, 당류, 단백질, 포화지방, 나트륨, 그 밖에 강조표시를 하고자 하는 영양성분을 표시하여야 하며 이 중 열량은 메뉴 등의 식품명이나 가격표시 주변에 이들 활자 크기의 80%이상으로 표시하여야 하며 다만 매장에서 영양성분을 표시한 리플릿, 포스터 등을 소비자가 위 정보를 쉽게 알 수 있는 별도의 자료를 비치하는 경우에는 메뉴 등에 열량만 표시할 수 있도록 하고 있습니다.
- 알레르기 유발 식품은 「어린이 기호식품 등의 알레르기 유발 식품 표시기준 및 방법」 제4조제2항에 따라 매장에서 해당 식품을 조리·판매하는 경우에는 메뉴 등의 제품명이나 가격표시 주변에 해당하는 원재료명을 표시하거나 알레르기 유발 식품 정보를 책자 및 포스터 등에 일괄 표시하여 소비자의 눈에 잘 띄는 장소에 비치하고 알레르기 유발 식품 정보를 비치하고 있음을 알리는 표시를 하도록 하고 있습니다.
- 영양성분과 알레르기 유발 식품은 소비자가 확인할 수 있도록 표시하여야 하므로 매장 내부에만 안내판으로 표시한 경우 드라이브스루 이용자가 이를 확인 할 수 없으므로 외부 메뉴판 등에도 표시해야 할 것으로 판단되며 책자, 리플릿 등을 소비자에게 제공하는 경우라면 외부 메뉴판에 열량만 표시하면 됩니다.

Q 186

모바일앱에서 판매되는 어린이기호식품도 알레르기 표시대상에 해당하나요?

- 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제11조의2 및 동 법 시행령 제8조에 따라 식품접객업자 중 주로 어린이 기호식품을 조리·판매하는 업소로서 그 영업이 「가맹사업거래의 공정화에 관한 법률」에 따른 가맹사업이고, 그 가맹사업의 직영점과 가맹점을 포함한 점포수가 50개 이상이며 주로 제과·제빵류, 아이스크림류, 햄버거, 피자 및 그 밖에 영양성분을 표시하고자 하는 식품을 조리·판매 업소는 알레르기 유발 식품을 표시하여야 합니다.
- 「어린이 기호식품 등의 알레르기 유발 식품 표시기준 및 방법」 제3조제2항에 따라 영업자는 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] 1.1.가에서 정하고 있는 알레르기 유발물질 표시 대상 식품을 사용 또는 함유하는 경우 해당 원재료명을 표시하여야 합니다.
- 동 고시 제4조제2항제2호에 따라 홈페이지, 모바일 앱 등 온라인을 통해 식품을 주문받아 배달하는 경우에는 해당 홈페이지 또는 모바일 앱의 제품명이나 가격표시 주변에 해당 원재료명을 표시하여야 합니다.
- 따라서, 알레르기 유발 식품을 원재료로 사용한 경우 모바일 앱(배달앱)에서 제품명이나 가격표시 주변에 해당 원재료(알레르기 유발 식품)를 표시하여야 합니다.

2 품질인증

Q 187

과·채가공품도 어린이기호식품 품질인증 품목에 해당하나요?

- 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제2조(정의)제2호에 따르면, '어린이 기호 식품'이란 「식품위생법」 또는 「축산물위생관리법」에 따른 식품 중 주로 어린이 들이 선호하거나 자주 먹는 음식물로서 대통령령으로 정하는 식품이라고 정하고 있으며,
- 같은 법 제14조(품질인증기준 및 표시)에 따라, 안전하고 영양을 고루 갖춘 어린이 기호식품의 제조·가공·유통·판매를 권장하기 위하여 식품의약품안전처 장이 고시한 품질인증기준에 적합한 어린이 기호식품에 대하여 품질인증을 할 수 있다고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 과채가공품은 어린이 기호식품에 해당되지 않아, 품질인증 신청 대상이 아닙니다.

Q 188

어린이기호식품 품질인증을 받은 경우 영양성분에 대한 검사 주기는 어떻게 되나요?

- 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제15조(품질인증 신청 및 심사) ‘어린이 기호식품을 제조·가공·수입·조리하는 자는 품질인증식품 표시를 하려는 경우에는 사용한 원재료명 및 성분배합비율, 영양성분 시험성적서 또는 검사 성적서 등을 첨부하여 신청하여야 한다.’고 규정하고 있습니다.
- 어린이 기호식품 품질인증을 받은 경우, 영양성분을 매년 검사하여야 하는 것은 아닙니다. 다만, 인증받은 제품의 원재료명, 배합비율 등이 변경되어 변경 신청을 하거나 유효기간이 만료되어 다시 품질인증 신청하는 경우 영양성분 검사성적서를 제출하시면 됩니다.

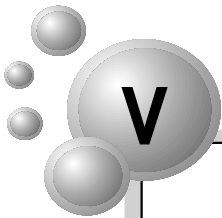
Q 189

보존료(천연유래)가 최종제품에 검출된 경우도 어린이기호식품 품질인증 신청 가능한가요?

- 「어린이 기호식품 품질인증기준」 3. 식품첨가물의 사용에 관한 기준에 따라, 프로피온산, 프로피온산나트륨, 프로피온산칼슘 등의 보존료를 사용하여서는 아니된다.라고 규정하고 있으며,
- 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 따라, 프로피온산으로서 0.1g/kg 이하로 검출될 경우 천연유래*로 인정한다고 규정하고 있습니다.(다만, 동물성 원료가 포함된 식품의 경우, 전체 원료 중 동물성 원료를 제외한 원료의 비율로 환산하여 적용)

* 식품에 첨가하지 않아도 제조·보존 등의 과정에서 식품첨가물 성분이 생성되는 상태

- 식품에 의도적으로 사용하지 않았음에도 프로피온산이 미량(0.1g/kg 이하) 검출되는 경우에는 천연유래로 인정(다만, 부패·변질되는 과정에서 프로피온산이 자연 생성될 수 있는 동물성 원료 제외)하여 어린이 기호식품 품질인증 신청이 가능합니다.



수입식품안전관리 특별법



제1장. 수입 영업 관리

Q 190

수입식품등 수입·판매업 폐업신고는 어떻게 하나요?

- 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제18조(폐업신고)에 따라 '영업을 등록한 자가 폐업을 하고자 하는 경우에는 지방식품의약품안전청장에게 폐업신고서를 제출하여야 한다고' 규정하고 있습니다.
- 수입식품 등 관련 영업 폐업신고는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 [별지 제22호서식] 영업의 폐업신고서에 영업등록증을 첨부하여 영업소 소재지 관할 지방식품의약품안전청으로 폐업신고를 하시면 됩니다.
- 참고로, 폐업신고는 지방식품의약품안전청을 방문하시거나 온라인*을 통해서 신고할 수 있습니다.

* 온라인 : 식품안전나라(www.foodsafety.go.kr) → 기업회원 로그인 또는 회원 가입 → 우리회사 안전관리 → 자주 찾는 민원서비스 → 수입식품 등 영업폐업 신고

* 시스템 관련 문의사항은 ☎1899-5590에서 자세히 안내받으실 수 있습니다.

Q 191

수입식품등 수입·판매업의 대표자가 변경될 경우 변경 신고 절차와 방법은 어떻게 되나요?

- 「수입식품안전관리특별법 시행규칙」 제17조(등록사항의 변경) 제2항에 따라 영업등록을 한 자가 영업소의 소재지 외의 사항을 변경한 경우에는 [별지 제21호서식]의 영업등록사항 변경신고서에 영업등록증과 변경사항을 확인할 수 있는 서류를 첨부하여 지방식품의약품안전청장에게 제출하여야 합니다 (다만, 영업자 지위승계 변경은 제외).
- '수입식품 등 수입·판매업자'가 영업자 성명(법인의 경우 그 대표자의 성명)을 변경하고자 하는 경우 영업등록사항에 대한 변경신고를 하여야 하며,
- 변경신고는 ① 현장방문(영업소 소재지 관할 지방식품의약품안전청) 또는 ② 온라인*을 통하여 신청하실 수 있습니다.

* 식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr)→ 기업회원 로그인 또는 회원가입 → 우리회사 안전관리 → 자주 찾는 민원서비스 → 수입식품 등 영업등록사항 변경신고

Q 192

수입식품등 수입·판매업 영업소 소재지가 변경된 경우 신고 절차는 어떻게 되나요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제15조 및 같은 법 시행규칙 제17조제1항에서는 ‘영업 등록한 사항 중 영업소의 소재지를 변경등록 하려는 자는 [별지 제21호서식]의 영업등록사항 변경등록신청서에 영업등록증과 시행규칙 제16조제1항 제2호부터 제6호까지의 서류를 첨부하여 새로운 소재지를 관할하는 지방식품의약품안전청장에게 제출하여야 한다.’ 규정하고 있습니다.
- 이와 관련하여 영업소의 소재지가 변경된 경우에는 변경 시점에 관할 지방식품의약품안전청으로 '변경 등록'을 해야 합니다.
- 참고로, 온라인(식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr)) → 기업회원 로그인 또는 회원가입 → 우리회사 안전관리 → 자주찾는 민원서비스 → 수입식품 등 영업등록사항 변경신고)을 통해서도 신청할 수 있습니다.

Q 193

식품제조가공업체에서 자사의 제품을 생산하기 위해 원료를 수입할 경우 영업등록 대상 인가요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제14조 및 동법 시행령 제2조에 따라 수입식품 등 (해외에서 국내로 수입되는 식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하여 판매하는 영업을 “수입식품 등 수입·판매업”으로 규정하고 있으며, 동법 제15조제1항에 따라 제14조제1항 각 호에 따른 영업을 하려는 자는 식품의약품안전처장에게 영업등록을 하여야 합니다.
- 또한, 동법 제20조에 따라 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용 목적으로 수입식품 등을 수입하는 경우에는 매 수입 시 통관지역을 관할하는 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 동법 제21조에 따라 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.
- 다만, 동법 제15조제6항에 따라 「식품위생법 시행령」에 따른 식품제조·가공업 영업자가 자사제품의 제조용 원료*로 수입식품 등을 수입하는 경우에는 수입 식품등 수입·판매업을 등록한 것으로 본다. 라고 규정하고 있으므로, 별도의 영업등록이 필요하지 않습니다.

* 자사제품 제조용 원료

- 자사의 제품을 생산하기 위하여 직접 또는 위탁하여 수입하는 수입식품 등
- 식품 등을 직접 제조·가공하지 아니하고 다른 사람에게 의뢰하여 제조·가공된 식품 등을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업을 하는 자가 자신이 제조·가공을 의뢰한 제품의 원료

(근거: 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 9] 2. 가목 2)

Q 194

식품제조가공업 보수교육을 받은 해에 수입식품등 수입·판매업 보수교육 생략가능한가요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제14조 및 동법 시행령 제2조에 따라 수입식품 등*을 수입하여 판매하는 영업을 수입식품등 수입·판매업으로 규정하고 있으며, 동법 제17조제1항 및 동법 시행규칙 제23조(위생교육 시간 등)에 따라 영업자는 매년 수입식품 등의 위생관리 등에 관한 교육(보수교육 3시간)을 이수하여야 합니다.

* 해외에서 국내로 수입되는 식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물

- 따라서, 식품 등 제조·가공업과 수입식품등 수입·판매업은 상이한 법률*에 근거한 다른 교육내용(법령규정, 안전관리 제도 등)이 적용되므로 해당 법률에서 정한 위생교육을 각각 이수하여야 합니다.

* 식품제조가공업: 「식품위생법」 / 수입식품등 수입·판매업: 「수입식품안전관리 특별법」

Q 195

수입식품등 인터넷구매대행업을 등록한 대표자가 다른 장소에 인터넷구매대행업을 추가 등록할 경우 위생교육 같음 가능한가요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제14조에 따른 영업을 하려는 자는 같은 법 제17조 제2항에서 규정하고 있는 위생 교육(신규교육, 4시간)을 이수하여야 합니다.
- 다만, 같은 법 시행규칙 제23조제4항에 따라 위생교육(신규교육)을 받은 날부터 2년이 지나지 않은 자 또는 해당 연도에 기존 영업자 위생교육(보수교육, 3시간)을 받은 자가 「같은 법」 제14조 제1항 각 호의 영업을 하려는 경우에는 해당 영업에 대하여 위생교육(신규)을 받은 것으로 본다 고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 동일 영업자가 추가로 영업등록을 하고자 하는 경우 해당 영업자가 같은 법 제17조 제2항에 따른 위생(신규)교육을 이수하고 2년이 경과되지 않았다면 위생(신규)교육을 받은 것으로 인정됩니다.

Q 196

수입 건강기능식품의 연 매출액이 1억원 이상일 경우, 유통이력추적관리 등록 신청대상인가요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제23조 및 같은법 시행규칙 제35조제2항에 따라 건강기능식품을 수입·판매하는 영업자는 수입하는 건강기능식품(원료성 포함)의 품목류별 2016년 이후 연매출액이 1억원 이상이 될 경우 해당 연매출액 계산의 대상이 되는 연도의 다음다음 해 6월 1일까지 같은 법 시행규칙 제36조에 따라 관할 지방식품의약품안전청장에게 유통이력추적관리 등록을 신청하여야 합니다.
- 참고로, 위의 규정의 ‘품목류’는 「건강기능식품의 기준 및 규격」 중 동일한 기준 및 규격을 적용받는 모든 품목입니다.



제2장. 통관단계 관리

1 수입신고 등

Q 197

식품을 수입할 경우, 수입통관 절차와 처리기간은 어떻게 되나요?

- 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입 시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.
- 식품 등을 수입하는 영업자는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조에 따라 ‘수입식품등 수입신고서’에 관련 서류(전자문서를 포함하며, 해당되는 서류)를 첨부하여 수입되는 수입식품등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품 안전청장에게 제출하여야 합니다.
- 수입신고한 식품등은 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별 표 9]의 검사방법에 따라 해당 수입식품등에 대한 검사를 하고, 그 결과가 적합하다고 인정되는 경우 수입신고인에게 ‘수입식품등의 수입신고확인증’을 발급하며, 검사결과 부적합한 수입식품 등은 수출국으로 반송 또는 다른 나라로 반출하거나 폐기하도록 규정하고 있습니다.
- 수입식품등이 최초로 수입되는 경우 정밀검사를 실시하고, 이후 동일사 동일수입 식품등의 조건이 동일한 수입식품등이 재수입되는 경우 서류검사(현장검사) 또는 무작위표본검사를 실시하며, 기준 및 규격이 신설·강화되거나 해외 위해 정보 등이 있는 경우 추가로 정밀검사를 실시하고 있습니다.

- 농산물의 동일사 동일수입식품의 조건 : 생산국·품명·수출업소 및 포장

장소가 같은 것으로서 최초 수입 시 정밀검사를 받은 후 5년 이내에 다시 수입된 것

- 가공식품의 동일사 동일수입식품의 조건 : 제조국·해외제조업소·제품명·제조방법 및 원재료명이 같은 것으로서 최초 수입 시 정밀검사를 받은 후 5년 이내에 다시 수입된 것
- 수입식품등 수입신고에 따른 처리기간은 서류검사 2일, 현장검사 3일, 무작위 표본검사 5일, 정밀검사 10일로 정하고 있으며, 일부 시험검사의 경우 「식품의 기준 및 규격」에서 정하고 있는 시험방법에 따른 검사 소요시간으로 인해 진균수시험대상의 경우 10일, 식품조사처리식품 14일, 가온보존시험대상 15일로 처리기한을 다르게 정하고 있습니다.

Q 198

A업체에서 원재료를 압착·보관 후 B업체에서 탈검·중화 등의 제조공정을 거쳐 최종 포장될 경우 해외제조업소등록은 어디로 해야 하나요?

- 「수입식품안전관리특별법」 제5조에 따라 수입식품 등을 국내로 수입하려는 자 또는 해외제조업소의 설치·운영자는 수입신고 전까지 제품을 생산·제조·가공·처리·포장·보관 등을 하는 업소를 해외제조업소로 등록하여야 합니다.
- 따라서, A업체에서 원재료를 압착·보관한 후 B업체에서 탈검, 탈색 등 제조공정을 거쳐 최종 제품으로 포장 될 경우, 각 제조 업소는 식품제조시설로 등록되어 있어야 하며, 최종 제품이 완성되는 B업체를 해외제조업소로 등록하여야 합니다.

Q 199

A업체에서 치즈를 생산하고, B업체에서 치즈를 납품받아 절단하여 포장할 경우 해외작업장 등록은 어디로 해야 하나요?

- 「수입식품안전관리특별법」 제12조에 따라 해외작업장의 설치·운영자는 제20조에 따른 축산물에 대한 수입신고 전에 수출국 정부를 통하여 식품의약품안전처장에게 등록을 신청하도록 하고 있습니다.
- ‘해외작업장’이란 해외에서 국내로 수입되는 축산물의 도축·집유·제조·가공 등을 하는 해외에 소재하는 작업장을 말하며, 수입축산물을 최종 제조·가공하는 작업장을 등록하여야 합니다.
- 따라서, 해당제품의 경우 치즈류를 절단하여 포장하는 작업장을 해외작업장으로 등록하여야 하며, 해당 작업장은 수출국 정부에서 인정한 축산물 가공장이어야 합니다.

Q 200

'칼갈이 제품'이 수입신고 대상에 해당하나요?

- 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 「식품위생법」에 따른 기구 및 용기·포장을 수입하려면 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입 시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.
- 「식품위생법」 제2조에서 '기구'란 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건(농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건 및 「위생용품 관리법」 제2조제1호에 따른 위생용품은 제외한다)으로 정의하고 있습니다.
 - 1) 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것
 - 2) 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분·운반·진열할 때 사용하는 것
- 따라서, '칼갈이 제품'이 식품과 직접 접촉하여 사용되지 않는다면 「수입식품 안전관리 특별법」 제20조에 따른 수입신고 대상에 해당하지 않습니다.

Q 201

알약 등을 보관하는 통도 수입신고 대상인가요?

- 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 「식품위생법」에 따른 기구 및 용기·포장을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입 시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입 신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.
- 「식품위생법」 제2조에서 '기구'란 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건(농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건 및 「위생용품 관리법」 제2조제1호에 따른 위생용품은 제외한다)으로 정의하고 있습니다.
 - 1) 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것
 - 2) 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분·운반·진열할 때 사용하는 것
- 따라서, 알약 등을 보관하는 통이 의약품 이외에 건강기능식품 등 '식품'을 보관하기 위한 목적으로 사용되는 제품인 경우라면, 수입신고 및 검사대상에 해당합니다.

Q 202

무상 견본품으로 전시용 와인잔을 수입할 경우 수입신고 대상에 해당하나요?

- 영업자는 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등(식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입 시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.
- 다만, 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 9] 수입식품 등의 검사방법 제1호 다목에 따라 '무상으로 반입하는 상품의 견본 또는 광고물품으로서 그 표시가 명확한 수입식품등'에 대해서는 신고가 필요하지 않은 수입식품등으로 규정하고 있습니다.
- 따라서, 무상 반입되는 전시용 와인잔이 위의 규정에 해당될 경우에는 수입 신고가 필요하지 않으며, 제품에 샘플, 비매품 등과 같이 판매 또는 영업상 사용하지 않는다는 표시가 명확해야 합니다.

Q 203

기구 또는 용기·포장을 제조하는데 사용하는 접착 원료는 수입신고 대상인가요?

- 영업자는 「수입식품안전관리특별법」 제20조에 따라 식품과 직접 접촉하여 사용하는 기구 또는 용기·포장을 판매 또는 영업상 사용 목적으로 수입하는 경우, 매수입 시 물품 통관지역을 관할하는 지방식품의약품안전청에 수입 신고를 하고, 동법 제21조에 따라 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다. 다만, 같은법 시행규칙 제30조 관련 [별표 9] 1. 차에 따라 '기구 또는 용기·포장을 제조하는데 사용하는 원료'는 수입신고가 필요하지 않습니다.
- 따라서, 기구 또는 용기·포장 접착을 위한 접착원료는 수입신고 대상이 아닙니다.

Q 204

양치용 컵도 수입신고 대상인가요?

- 식품과 직접 접촉하여 사용되는 식품용 기구·용기·포장의 경우, 「식품위생법」 제9조에 따른 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」 적용대상으로, 해당 재질의 기준·규격 등에 적합하여야 하므로, 수입·판매를 위해서는 「수입식품 안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입 시 물품 통관 관할 지방 식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.
- 다만, 제품이 ‘양치용 컵’임이 명확히 구분되고 일반적으로 소비자가 식품용 기구와 오인·혼동할 우려가 없는 경우, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조에 따른 수입신고 대상에 해당하지 않습니다.

Q 205

원료를 수입 후 국내 제조업체에서 정제·가공 공정을 거칠 경우 수입신고 대상 인가요?

- 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입 시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.
- 「수입식품안전관리 특별법」 시행규칙 제30조 [별표 9]에는 자사의 제품을 생산하기 위하여 직접 또는 위탁하여 수입하는 수입식품등 또는 식품 등을 직접 제조·가공하지 아니하고 다른 사람에게 의뢰하여 제조·가공된 식품 등을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업을 하는 자가 자신이 제조·가공을 의뢰한 제품의 원료로 수입하는 수입식품등을 ‘자사제품 제조용 원료’라고 정하고 있으며, 일반적으로 자사제품 제조용 원료로 수입신고하는 식품등은 서류검사대상으로 분류하고 있습니다.

Q 206

수입식품 등을 사전 수입신고 할 경우, 절차는 어떻게 되나요?

- 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입 시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.
- 수입식품등을 수입하는 영업자는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조에 따라 ‘수입식품등의 수입신고서’에 관련 서류(전자문서를 포함하며, 해당되는 서류)를 첨부하여 수입되는 수입식품등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청장에게 제출하여야 하며, 수입식품의 도착 예정일 5일 전부터 ‘사전신고’가 가능합니다.
 - 단, 사전신고한 도착항, 도착예정일, 반입장소 및 반입 예정일 등 주요 사항이 변경되는 경우 즉시 그 내용을 문서(전산시스템으로 정정신청 가능)로 당초 사전 신고한 지방식품의약품안전청으로 신고하여야 함
- 참고로, 사전신고를 하더라도 「수입 식품등 검사에 관한 규정」 제3조에 따라 보세구역 등에 반입 후 서류검사 대상은 수입식품등의 수입신고확인증을 교부하며, 현장검사, 정밀검사 또는 무작위검사 대상은 해당되는 검사를 실시하고, 검사에 필요한 검체를 채취합니다.

Q 207

한국에서 제조한 식품을 수출한 후 다시 한국으로 반송된 경우 수입신고 절차는 어떻게 되나요?

- 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 식품등을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입 시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.
- 국내에서 제조하여 수출한 식품등을 다시 반송하여 통관 후 국내 유통·판매를 목적으로 수입하는 경우, 일반적인 수입식품등의 수입 통관절차와 동일하게 수입신고하고 검사를 받아야 합니다.
- 식품등을 수입하는 영업자는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조에 따라 수입식품등의 수입신고서에 관련 서류(전자문서를 포함하며, 해당되는 서류)를 첨부하여 수입되는 수입식품등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청장에게 제출하여야 합니다.
 - 반송품의 경우 수입신고서의 용도를 ‘반송’으로 수입신고
- 반송 제품을 수입신고하고자 하는 경우 반송사유서, 수출상대국의 부적합 사유서(수출상대국에서 부적합된 경우에 한함), 품목제조보고서(수출상대국에서 부적합된 경우로 식의약품종합정보서비스에서 품목제조보고서가 확인되지 않는 식품등에 한함), 국내 반입 후 계획이 구체적으로 기재된 수출 또는 처리계획서를 추가로 제출하여야 하며, 반송된 식품등은 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 9] 수입식품등의 검사방법에 따라 검사 후, 모두 적합한 경우 국내 유통·판매가 가능합니다.

Q 208

여러 가지 맛이 혼합 포장된 제품의 신고방법은 어떻게 되나요?

- 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 [별지 제25호서식] 수입식품등의 수입 신고서 유의사항에서, '제2쪽 원재료 명칭은 제품에 함유된 식품 등 또는 식품첨가물을 말하며, 모든 원재료명을 적되 제품유형의 분류를 위하여 주 원료의 성분배합비율과 사용량을 정하고 있는 식품첨가물은 그 사용량 또는 비율을 적어야 한다'라고 정하고 있어, 영업자는 수입신고하는 식품을 제조·가공하는데 사용되는 모든 원재료를 사실대로 신고하여야 합니다.
- 따라서, 종류별로 각각 구분되어 배합·제조·포장된 제품은 각각의 제품이 「식품의 기준 및 규격」 및 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 적합하게 제조되었음을 확인하여야 할 것으로 판단되므로, 각각 구분하여 원재료를 수입신고해야 합니다.

Q 209

수입신고서 작성 시 원재료 함량을 반드시 기재해야 하나요?

- 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 [별지 제25호서식] 수입식품등의 수입 신고서 유의사항에서, '제2쪽 원재료 명칭은 제품에 함유된 식품 등 또는 식품첨가물을 말하며, 모든 원재료명을 적되 제품유형의 분류를 위하여 주 원료의 성분배합비율과 사용량을 정하고 있는 식품첨가물은 그 사용량 또는 비율을 적어야 한다.'라고 정하고 있습니다.
- 따라서, 주원료(수입신고 제품의 유형을 판단하기 위한 원재료)와 사용량(기준)을 정하고 있는 식품첨가물은 반드시 배합비율을 밝혀 신고하여야 하나, 모든 원재료의 배합비율(100%)을 기재하지 않아도 수입신고가 가능합니다.

Q 210

가공식품에 천일염 사용 시 수입 가능 국가가 정해져있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제5.13-6.2) 원료 등의 구비요건 (1)에서 “식용으로 수입하는 천일염과 기타소금은 생산국가에서 식염으로 분류·인증된 것으로 각 식염 유형의 정의에 적합하게 위생적으로 생산된 것이어야 한다.”고 규정하고 있습니다.
- 천일염의 수입 가능 국가는 아래와 같이 규정하고 있습니다.
 - 천일염 수입 가능 국가(24개국) : 뉴질랜드, 독일, 멕시코, 베트남, 오스트리아, 이스라엘, 이탈리아, 일본, 태국, 프랑스, 호주, 파키스탄, 인도, 북한, 키리바시공화국, 중국, 캄보디아, 미국, 스페인, 스리랑카, 페루, 그리스, 슬로베니아, 영국
- 따라서, 수입 가능 국가는 천일염에 대해 생산·식용이 가능함이 확인되어 우리나라로 수입 가능한 국가를 규정한 것으로, 가공식품에 사용된 원재료 (천일염)에 대한 규정은 아닙니다.

Q 211

BSE 발생국에서 우피 유래 젤라틴이 사용된 제품을 수입할 경우 제출해야하는 구비서류가 있나요?

- 우리 처에서는 BSE(소해면상뇌증) 발생 이력이 있는 36개국*에서 수입되는 반추동물(소, 사슴, 양 등) 및 그 부산물을 원료로 제조·가공한 모든 식품 및 식품첨가물에 대해 수입을 금지하고 있어, 다음의 36개국에서 제조·가공한 식품에 반추동물을 원료로 사용한 경우 수입이 불가합니다.

* BSE 발생 이력 36개국 : 영국, 프랑스, 독일, 이탈리아, 네덜란드, 벨기에, 룩셈부르크, 아일랜드, 덴마크, 그리스, 스페인, 포르투갈, 오스트리아, 스웨덴, 핀란드, 알바니아, 보스니아-헤르체고비나, 불가리아, 크로아티아, 체코, 헝가리, 리히텐슈타인, 마케도니아, 노르웨이, 폴란드, 루마니아, 슬로바키아, 슬로베니아, 스위스, 세르비아, 몬테네그로, 일본, 이스라엘, 캐나다, 미국, 브라질

- 다만, BSE 발생 이력이 있는 국가에서 생산된 우피(소의 원피 및 가죽) 유래 젤라틴과 이를 원료로 제조·가공한 식품(건강기능식품 포함) 및 식품첨가물을 수입하고자 하는 경우, 다음의 내용을 포함하는 ‘수출국 정부 증명서 또는 농림축산식품부 고시에 따라 협의된 젤라틴 검역증명서*’를 제출하는 경우 수입이 가능합니다.

* 농림축산식품부 협의서류 확인방법: 홈페이지(<https://www.qia.go.kr>) → 동물검역 → 국가별 검역증명서 승인 현황 → 품목에서 젤라틴 검색

- ① 해당 제품의 원료는 가축전염병 우려가 없는 건강한 가축에서 유래하였고 동 원료는 원피 및 가죽에서만 유래하였음
- ② 해당 제품의 생산에 사용된 원피 및 가죽은 한국의 관련 규정에 따른 특정위험물질(SRMs)과 교차오염이 이루어지지 않도록 수집, 운반, 보관 및 처리되었음
- ③ (젤라틴 제조과정) 젤라틴의 제조 원료는 산 또는 알칼리 처리에 뒤이어 1회 이상 헹구기(rinses)를 거쳤으며 pH는 그 후에 조정되어야 함. 젤라틴은

1회 이상의 연이은 가열과 뒤이어 여과 및 열처리 방법에 의한 정제 (purification)에 의해 추출(extracted)되었음

- 따라서, BSE 발생국에서 우피 유래 젤라틴을 원료로 제조·가공한 식품(건강 기능식품 포함)을 수입하는 경우, 해당하는 구비서류 원본을 매 수입 시 제출 하여야 합니다.

Q 212

아마씨 및 아마씨 함유제품을 수입할 경우 구비서류는 어떻게 되나요?

- 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 [별표 8] 2. 터목에 따라 수입식품등의 안전성 확보를 위해 영업자가 확인이 필요하다고 식품의약품안전처장이 인정 하는 서류는 식품안전나라(식품안전 > 수입식품 > 수입신고 및 검사 > 증명서 제출)에 공지하고 있으며, 해당하는 수입식품등을 수입하는 영업자는 관련 서류를 수입신고일로부터 2년간 보관하여야 합니다.
- 아마씨 및 아마씨 함유 제품을 수입하는 경우, 매 수입 시 열처리 등으로 시안배당체가 제거되어 안전성을 확인할 수 있는 제조회사 증명서(단, 제빵용 프리믹스, 냉동생지 등 사용목적과 방법이 열처리 공정을 거치는 제품의 원료로 사용되는 경우는 제외)를 확인하고 수입신고일로부터 2년간 보관하여야 하여야 합니다.
- 제조회사 증명서에는 해당 증명내용 외 제조회사명(소재지 포함), 발행인(직책 포함), 발행일, 연락처(e-mail, 전화번호 등)이 기재되어야 합니다.

Q 213

유전자변형식품 등 표시면제를 위한 구비서류는 어떻게 되나요?

- 「유전자변형식품등의 표시기준」 제3조제1항에 따라, 국내에서 식품용으로 승인된 유전자변형농축수산물(대두, 옥수수, 면화, 카놀라, 사탕무, 알팔파)과 이를 원재료로 하여 제조·가공 후에도 유전자변형 DNA가 남아있는 경우 유전자 변형식품임을 표시하여야 하며,
- 식품을 수입신고하면서 「유전자변형식품등의 표시기준」에 따라 대두, 옥수수, 면화, 카놀라, 사탕무, 알팔파와 이를 원료로 제조·가공한 식품에 유전자변형 식품등임을 표시하지 아니한 경우에는 다음 중 어느 하나에 해당하는 구비서류 원본을 수입신고 시에 제출하여야 합니다.

1) 구분유통증명서

- 종자구입·생산·제조·보관·선별·운반·선적 등 취급과정에서 유전자변형식품 등과 구분하여 관리하였음을 증명하는 서류

2) 정부증명서

- 구분유통증명서와 동등한 효력이 있음을 생산국 또는 수출국의 정부가 인정하는 증명서

3) 시험·검사기관*에서 발행한 유전자변형식품등 표시대상이 아님을 입증하는 시험·검사성적서

* 「식품의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조 및 제8조에 따라 지정되었거나 지정된 것으로 보는 시험·검사기관만 해당

Q 214

일본산 수입식품은 매수입시 방사능 검사성적서를 제출해야 하나요?

- 수입신고 시 구비서류는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조제1항에 해당하는 각호의 구비서류 및 식품안전나라(식품안전 > 수입식품 > 수입신고 및 검사 > 증명서제출)에 공지된 대상 식품인 경우, 관련 서류를 수입신고 시에 제출하여야 합니다.
- 일본에서 생산 또는 제조하여 수입되는 모든 식품은 매 수입 시 생산지 증명서(13개 이외 지역) 또는 방사능 검사성적서를 포함하는 정부증명서(13개도·현*) 원본을 제출하여야 하며, 생산지증명서는 제조일자별로 수량을 구분하여 작성하고, 방사능 검사성적서는 제조일자별로 각각 검사한 성적서를 첨부하여야 합니다.

* 13개 도·현(수산물의 경우 해당지역이 일부 상이함) : 후쿠시마, 이바라키, 토치키, 군마, 사이타마, 치바, 미야기, 가나가와, 도쿄, 나가노, 야마가타, 니이가타, 시즈오카

Q 215

대마씨유 수입신고 시 구비해야하는 서류가 별도로 있나요?

- 대마(삼, hemp, 학명 : Cannabis sativa)씨를 원료로 사용한 제품[단, 대마씨유(대마씨 원료 100%)는 제외]은 수출국 정부 또는 수출국 정부에서 인정한 검사기관에서 발행한 아래의 내용을 증명하는 검사성적서 원본을 매 수입 시 제출하여야 합니다.
 - * 증명내용(제품에 사용된 원료 대마씨 제품의 THC 및 CBD 국내기준(① 삼(대마)씨앗: THC 5 mg/kg이하, CBD 10 mg/kg이하 / ② 삼(대마)씨유: THC 10 mg/kg이하, CBD 20 mg/kg이하)에 적합함(제품 사용원료에 대한 검사 불가 시, 최종 제품에 대한 THC, CBD 검사 성적서로 징구 가능(원료 배합비율에 따라 THC, CBD 검출 환산))
- 또한, 대마씨를 원료로 제조·가공한 식품은 ‘씨앗의 껍질(포엽과 외종피)를 완전히 제거하였음을 확인할 수 있는 해외제조업소의 제조공정 등 확인서류’를 수입신고일로부터 2년간 보관하여야 합니다.

Q 216

무착색 유리제 수입 시 재질확인서 등을 제출해야 하나요?

- 수입신고 시 구비서류는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조제1항 해당하는 각호의 구비서류 및 식품안전나라(식품안전 > 수입식품 > 수입신고 및 검사 > 증명서제출)에 공지된 대상 식품인 경우, 관련 서류를 수입신고 시에 제출하여야 합니다.
- 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」 II. 4. 다. ‘식품 또는 식품첨가물에 접촉되는 재질이 돌 또는 착색되지 아니한 유리제(가열조리용 유리제 및 납 함유 크리스탈 유리제는 제외한다) 등 기타 천연의 원재료로 만들어져 위해 우려가 없는 기구 및 용기·포장에 대하여는 규격 적용을 아니할 수 있으며, 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 [별표 9]에 따라 서류검사 대상으로 분류하고 있습니다.
- 따라서, 매 수입 시 제출하여야 하는 구비서류에 해당하지 않으나, 필요시 제조회사에서 발행한 ‘납 함유 크리스탈 유리제’가 아니라는 재질확인서를 통해 기준 및 규격을 적용하고 있습니다.

Q 217

소금제품을 수입할 경우, 다이옥신 검사성적서를 제출해야 하나요?

- 수입신고 시 구비서류는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조제1항에 해당하는 각호의 구비서류 및 식품안전나라(식품안전 > 수입식품 > 수입신고 및 검사 > 증명서제출)에 공지된 대상 식품인 경우, 관련 서류를 수입신고 시 제출하여야 합니다.
- 따라서, 모든 국가의 ‘죽염, 구운 소금 등 태움·용융소금 및 이를 함유하는 가공 소금’을 수입하는 경우, 다이옥신 잔류량 검사성적서(최초 수입 시 제출하고, 이후 동일사 동일수입식품인 경우 생략 / 기준 : 3pgTEQ/g 이하)를 구비서류로 제출하여야 합니다.

Q 218

중국으로 수출하는 수산가공식품의 위생증명서 발급 요청 시 해당 제품의 검사 성적서를 첨부해야 하나요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제38조(수출식품등 안전성 지원) 및 같은 법 시행규칙 제48조(수출식품 등의 위생증명서 등 발급) [별표 14]에 따라 신청서류 등을 제출하면, 사실관계를 확인한 후 위생증명서(Health Certificate)등 영문 증명서를 발급하고 있습니다.
- 따라서, 중국으로 수출하는 수산물가공품에 대한 위생증명서 발급의 경우는 [별표 14] 1.아.그 밖에 수출 대상국에서 요구하여 식품의약품안전처장이 인정하여 증명하는 서류의 경우로서, 양국간(한국-중국)의 약정에 의해 중국측 공장등록사항과 해당 제품의 검사성적서를 확인하고 발급하고 있습니다.

Q 219

건강기능식품 기능성 원료 인정을 위해 수입하는 식품의 수입신고 시 제출해야하는 서류가 있나요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 시행규칙 제30조 관련 [별표 9]에서 연구·조사에 사용하는 수입식품등은 서류검사 및 그 대상으로 정하고 있으며, 「건강기능식품에 관한 법률」 제14조제2항 및 법 제15조제2항의 규정에 따라 건강기능식품이나 원료 또는 성분으로 인정받기 위하여 수입하는 일정량의 연구·조사용 제품을 포함한다고 정하고 있습니다.
- 따라서, 건강기능식품의 기능성 원료 인정을 위해 식품을 수입하고자 하는 경우 「수입식품안전관리 특별법」 시행규칙 [별지 제25호 서식]의 수입신고서에 용도는 ‘연구조사용’으로 신고가 가능하며,
- 수입 식품등 검사에 관한 규정 제13조2에 따라 수입신고 시 ‘제품에 대한 제조방법설명서, 연구·조사기간, 성분배합비율 등을 포함한 연구·조사계획서’를 지방식품의약품안전청장에게 제출하여야 합니다.
- 참고로, 연구·조사에 사용하는 식품은 해당 식품이 수입신고한 용도 등에 적합하게 사용되었는지 확인·점검하고 있으며, 연구·조사용으로 수입한 식품 및 이를 원료로 제조한 식품 등은 판매 등 영업의 목적으로는 사용할 수 없습니다.

Q 220

판매용으로 수입된 식품을 자사제조용 원료로 사용가능한가요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제20조에 따라 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 식품등을 수입하는 경우 수입신고를 하도록 규정하고 있으며, 같은 법 제20조제2항에 따라 수입신고를 하려는 자 또는 수입신고를 한 자는 신고내용과 다른 용도로 수입식품등을 사용하거나 판매하는 행위를 하여서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.
- 다만, "판매용"으로 수입하여 국내 기준 및 규격에 적합한 경우 유통 및 판매에 별도의 제한사항을 규정하고 있지 않으므로 "자사제품 제조용"으로 사용이 가능합니다.

Q 221

수입 식품용 기구가 통관제품인지 확인 할 수 있는 방법이 있나요?

- 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 「식품위생법」에 따른 기구 및 용기·포장을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매수입시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입 신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.
- 따라서, 수입신고하고 검사결과 적합한 경우, 수입신고인(수입식품등 수입 판매업자)에게 ‘수입식품등의 수입신고확인증’을 발급하고 ‘수입신고확인증’이 발급된 건에 대한 ‘수입신고서’와 ‘검사성적서(정밀검사 또는 무작위표본검사에 한함)’는 수입신고인 또는 수입신고인의 동의를 받은 대행자에 한해 정보공개 등을 통한 요청이 있는 경우 수입신고 수리를 담당할 부서에서 공개(출력 등 교부)가 가능합니다.
- 참고로, 우리 처에서 운영하는 ‘수입식품정보마루(<https://impfood.mfds.go.kr>)’를 통해 검사결과 적합한 수입식품등의 정보를 공개하고 있으며, 제품에 표시된 한글표시사항의 정보로 조회하시면 확인이 가능합니다.

- 수입식품정보마루 > 안전정보 > 제품 및 업체검색 > 수입식품조회

Q 222

수입신고 시 무작위표본검사 대상 선정 기준은 어떻게 되나요?

- 우리 처는 수입식품의 안전성 확보를 위해 위해도 등을 감안하여 표본추출 계획에 따라 무작위표본검사를 실시하고 있습니다.
- 무작위표본검사 선정은 그 간 수입신고 된 검사기록 및 수입식품 안전관리와 관련된 정보수집 내역 등에 따라 이루어지고 있으며, 부적합 이력(국가·품목·제조업소 등), GMO 대상품목, 식품조사처리 대상 등 여러 가지 위해요소에 가중치를 두어 전산시스템을 통해 무작위로 자동 선정하고 있습니다.

Q 223

수입식품등 수입판매업 영업정지 처분기간 중 보세창고에 보관된 수입식품을 다른 보세창고로 이동 가능한가요?

- 「수입식품안전관리 특별법」에서 규정하고 있는 수입식품등 수입·판매업에 대하여 영업정지 행정처분을 받은 경우, 영업정지 기간 중에는 수입식품등 (해외에서 국내로 수입되는 식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하여 판매하는 영업행위를 하여서는 아니 됩니다.
- 다만, 영업정지기간 중에 수입식품등을 보세창고에서 다른 보세창고로 운반하는 경우는 수입식품등 수입·판매업의 영업행위에 해당되지 않아 가능합니다.

Q 224

수입판매업 영업정지기간 중 수입물품에 대한 해외 송금 및 샘플 수입은 가능한가요?

- 「수입식품안전관리 특별법」에서 규정하고 있는 수입식품등 수입·판매업에 대하여 영업정지 행정처분을 받은 경우, 영업정지 기간 중에는 수입식품등 (해외에서 국내로 수입되는 식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하여 판매하는 영업행위를 하여서는 아니됩니다.
- 따라서, 수입하는 샘플이 「수입식품안전관리 특별법」에 따른 '수입신고 대상'에 해당하는 경우 영업정지 기간 중에는 가능하지 않으나, 수입물품에 대해 대금 해외송금 등의 회계처리 업무라면 영업정지 기간 중이라도 가능합니다.

Q 225

수출국에서 유통 중인 제품을 계약하여 수입할 경우 OEM 제품에 해당하나요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제18조제2항에 따른 '주문자상표부착수입식품등'은 영업자가 주문자상표부착방식으로 수출국에 제조·가공을 위탁한 수입식품등을 말합니다.
 - * 주문자상표부착수입식품등 : 국내 식품영업자가 수출국 해외제조업소 또는 해외 작업장에 계약의 방식으로 제조·가공을 위탁하여 주문자의 상표(로고, 기호, 문자, 도형 등)를 한글로 인쇄된 포장지에 표시하여 수입한 것

(근거: 「주문자상표부착수입식품등의 현지 위생점검 기준 및 위생평가 방법」 제2조제2호)
- 따라서, 해당 제품이 해외제조업소에 제조·가공을 위탁하여 한글로 인쇄된 포장지에 주문자의 상표를 부착하는 것이 아닌, 수출국에서 유통 중인 제품을 수입하는 경우, 주문자상표부착수입식품등에 해당하지 않습니다.

Q 226

주문자상표부착방식으로 제조하는 제품의 경우 위생점검은 어떻게 하나요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제18조제2항에 따라 주문자상표부착방식으로 수입 식품등을 수입·판매하는 영업자는
 - 1) 주문자상표부착수입식품등을 제조·가공하는 해외제조업체에 대하여 식품 의약품안전처장이 정하는 위생점검에 관한 기준에 따라 해외식품 위생평가 기관을 통해 현지 위생평가 등을 실시하여야 하며,
 - 2) 해외제조업체에 대한 위생점검에 관한 기준과 점검주기는 「주문자상표부착수입식품등의 현지 위생점검 기준 및 위생평가 방법」 제3조에 따라 따라 다음의 점검주기별로 1회 이상 위생점검을 실시하여야 합니다.
- 따라서, 현지 위생평가는 수입식품등을 수입·판매하는 영업자가 점검주기별로 1회 이상 해외식품 위생평가기관에 의뢰하여 위생점검을 실시하여야 합니다.

Q 227

수입 통관된 제품의 정보공개 범위와 기간은 어떻게 되나요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제21조제4항에 따라 안전하고 품질이 우수한 수입식품등을 수입할 수 있는 환경을 조성하기 위하여 수입식품등의 검사 결과를 공개하고 있습니다.
- 이를 위해 동법 시행규칙 제33조에 따라 수입식품등의 검사결과 등을 식약처의 인터넷 홈페이지(식품안전나라, 수입식품정보마루)를 통하여 공개하고 있으며, 공개범위 및 공개기간은 다음과 같습니다.

< 공개범위 및 공개기간 >

- (적합 제품, 유통기한 이내) 제품명, 제품 유형, 해외제조업소·해외작업장·수출업소, 제조국·생산국, 제조일자 또는 유통기한, 원재료 정보(가공식품, 건강기능식품 및 식품첨가물) 및 수입신고확인증 발급일자*

* 유통기한이 없는 경우에는 수입신고확인증 발급한 날부터 1년 이내 공개

- (부적합 제품, 6개월 이내) 제품명, 제품 유형, 해외제조업소·해외작업장·수출업소, 제조국·생산국, 부적합 내용, 부적합 판정일 및 제조일자 또는 유통기한

Q 228

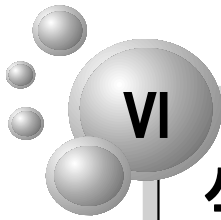
수입신고 전 보세구역에서 소분 및 재포장 가능한가요?

- 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입 시 물품통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.
- 수입식품등은 수출국 표시사항 등의 확인을 위해 제조회사에서 포장 완료한 제품 그대로 수입신고하여야 하며, 해외제조업소에서 포장이 완료된 수입식품등을 국내 반입 후, 수입신고 전 보세구역 등에서 포장을 제거하여 소분 및 재포장 후 수입신고는 불가합니다.

Q 229

통관 완료된 수입 제품의 박스 파손 등의 사유로 국내에서 재포장이 가능한가요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제3조에 따라 영업자는 안전하고 양질인 수입식품등을 수입하여야 하고, 취급하는 수입식품등의 위해 여부에 대하여 항상 확인하고 검사하여야 하는 책무 규정이 있으며,
- 같은법 시행규칙 제25조 관련 [별표 8] 제2호바목에 따라 ‘포장·용기가 파손된 수입식품등을 판매하거나 판매할 목적으로 운반·진열하여서는 아니된다’라고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 통관 완료된 제품의 파손으로 재포장하는 경우, 제품의 안전성 및 저장성이 변경될 수 있고, 허위표시 제품 등의 유통·판매 우려가 있어 허용되지 않습니다.



식품 등의 표시·광고에 관한 법률



제1장. 식 품

1 표시의 기준

제 품 명

Q 230

일반식품의 주표시면 또는 제품명 일부로 '키토', 'keto' 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 시행령 제3조제1항 관련 [별표1] 제5. 가. 식품학·영양학·축산가공학·수의공중보건학 등의 분야에서 공인되지 않은 제조방법에 관한 연구나 발견한 사실을 인용하거나 명시하는 표시·광고는 소비자를 기만하는 부당한 표시·광고에 해당합니다. 다만, 식품학 등 해당 분야의 문헌을 인용하여 내용을 정확히 표시하고, 연구자의 성명, 문헌명, 발표 연월일을 명시하는 표시·광고는 제외합니다.
- 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용기준」 제2조제3호파목에 따르면, 정의와 종류(범위)가 명확하지 않고, 객관적·과학적 근거가 충분하지 않은 용어를 사용하여 다른 제품 보다 우수한 제품으로 소비자를 오인·혼동시키는 표시·광고는 부당한 광고에 해당된다고 정하고 있습니다.
- 따라서, '키토제닉', '키토', 'KETO' 표시의 경우 일반적인 인식 수준을 가진 소비자가 제품을 키토제닉 식단(Ketogenic diet) 즉 케톤식* 또는 저탄수화물·고지방 식사를 위한 제품으로 인식하도록 하는 표시·광고로 판단되며, 소아 간질환자가 의사의 지도에 따라 사용하는 치료목적의 식이요법으로 사용되는 케톤식이 아닌 일반인을 대상으로 제품에 공인된 케톤식이 아님에도 이와 관련된 용어인 '케토(KETO)'를 사용하는 것은 공인되지 않은 제조방법에 관한 사실을 명시하는 부당한 표시·광고에 해당됨을 알려드립니다.

- * 케톤식 : 소아의 간질 경련을 조절하기 위해 입원 등을 통해 의사의 지도하에 케톤성(지방)과 항케톤성(단백질·탄수화물)의 비율을 4:1 등으로 조절한 치료법으로 공인된 식단

Q 231

달걀모양의 형태이나 원재료로 계란이 들어가 있지 않은 제품에 '에그'라는 제품명을 표시 할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」 1.3.가.에서 '제품명'은 개개의 제품을 나타내는 고유의 명칭으로 정의하고 있음에 따라 식품등의 제품명은 제품의 특성 등을 고려하여 「별지1」 1.가 규정 및 해당 고시에서 정하는 사항에 적합하도록 영업자 책임 하에 자율적으로 설정하는 사항입니다.
- 제품명 '○○에그'가 원재료로 달걀이 들어있지 않음에도 불구하고 제품의 특성 (달걀모양)을 고려한 것이라면 영업자의 책임 하에 표시하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다. 다만, 이와 연계한 이미지(달걀사진 등으로 제품에 원재료로 달걀이 들어있는 것으로 오인·혼동할 우려가 있는 이미지), 문구 등을 추가하여 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됨을 알려드립니다.

Q 232

탄산음료 제품명의 일부로 '진저비어' 표시가 가능한가요?

- 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」에 따라 「식품위생법」, 「축산물 위생관리법」, 「건강기능식품에 관한 법률」 등 법률에서 정한 유형의 식품등과 오인·혼동할 수 있는 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고의 내용으로 규정하고 있습니다.
- 「식품등의 표시기준」에 따르면 수출국에서 표시한 수입식품의 제품명을 한글로 표시할 때 「외래어 표기법」에 따라 표시하거나 번역하여 표시하여야 하며, 한글로 표시한 제품명은 표시기준에 적합하여야 합니다.
- 원칙적으로 맥주가 아닌 탄산음료 제품에 “비어(Beer)”와 같은 표현을 사용하는 것은 소비자가 해당 제품을 다른 유형의 제품(맥주)으로 오인·혼동할 우려가 있으므로 위 규정에 저촉되어 적절하지 않습니다.
- 다만, 사용하고자 하는 제품명(진저비어)이 일반적으로 고유명사에 해당하면서, 알콜 성분을 함유하지 아니한 탄산음료에 해당하는 경우라면 소비자가 다른 유형(맥주 등)의 식품과 오인·혼동할 우려가 있는 이미지, 도안, 문구 등을 사용하지 아니하며, 소비자가 알기 쉬운 장소에 해당 식품유형을 정확히 표시하는 경우라면 이를 제품명으로 사용하는 것이 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 233

제품명 일부로 '가바가득' 이라는 문구 표시가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고 등 부당한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 되며,
- 「식품등의 표시기준」 「별지 1」 1.가.3).가)에서 식품의 처리·제조·가공시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하도록 규정하고 있습니다.
- 「식품의 기준 및 규격」 또는 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 정하는 규정에 적합하게 제조·가공된 것으로서 최종 제품에 함유되어 있는 성분인 '가바(GABA, Gamma Amino Butyric Acid)'를 제품명의 일부로 표시하는 것은 가능하며, 특히 '가득'의 경우 '고(또는 풍부)'와 같이 강조의 의미로 이해됨에 따라 일반제품 보다 많이 함유하고 있음을 과학적이고 객관적인 증거가 가능한 경우에는 영업자 책임 하에 표시가 가능함을 알려드립니다.
- 다만, 해당 표현 이외에 이와 연계한 추가 문구, 이미지 등으로 위 규정에 저촉되는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됨을 알려드립니다.

Q 234

식품원재료로 불맛 향미유가 사용되었을 경우 제품명 일부로 '직화', '직화향', '직화맛' 표시 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1.가.3.가)에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 및 「식품등의 표시기준」에서는 ‘직화’에 대하여 규정하고 있지 아니하나 표준국어대사전에 따르면 ‘불에 직접 가열함’으로 정의하고 있습니다.

따라서, 제품명의 일부로 “직화”표시의 경우 위의 정의에 부합하는 경우에 한하여 표시 가능할 것으로 판단되며, 불맛 향미유를 사용하고 직화로 조리한 향이나 맛을 낸다는 의미로 사용하고자 하는 경우라면 “직화향” 또는 “직화맛”으로 표시하시기 바라며, 해당 원재료의 명칭과 함량을 주표시면에 14포인트 이상의 크기로 표시하여야 합니다.

Q 235

제품명 일부로 '식물'을 표시할 경우 주표시면에 식물의 원재료명 및 함량을 표시해야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명 (식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

- 따라서, 제품명 일부로 “식물” 표시는 해당 원재료의 통칭하는 명칭으로 판단하지 않으므로 해당 원재료의 명칭 및 함량 표시를 하지 않아도 됩니다.

Q 236

혼합제제(페퍼민트향)을 원재료로 사용한 경우 제품명 일부로 '민트' 표시 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 '맛' 또는 '향'을 내기 위하여 사용한 원재료로 합성향료만을 사용하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 때에는 원재료명 또는 성분명 다음에 '향'자를 사용하되, 그 활자크기는 제품명과 같거나 크게 표시하고, 제품명 주위에 '합성○○향 첨가(함유)' 또는 '합성향료 첨가(함유)' 등의 표시를 하여야 합니다.

(예시) 딸기향캔디 (합성딸기향 첨가)

- 「식품등의 표시기준」에 따라 식품의 처리·제조·가공시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

- 따라서, 제품(일반식품)에 함유된 페퍼민트향(혼합제제 식품첨가물)을 구성하는 페퍼민트향이 천연향료에 해당하는 경우라면, 해당 제품의 제품명 일부로 '민트' 표시는 가능하며, 민트에 해당하는 원재료명 및 함량을 주표시면에서 위 규정에 따라 표시하여야 합니다.

Q 237

제품명 일부로 '어린이' 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조(부당한 표시 또는 광고행위의 금지)에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고 등을 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」, 「축산물위생관리법」 등 다른 법률에서 정한 유형도 포함)은 금지하고 있습니다.
- 「식품의 기준 및 규격」의 특수용도식품의 기준·규격에 적합하게 제조하여 특수용도식품으로 품목제조보고를 한 제품이 아닌 모든 일반가공식품에 대하여 '이유식' 또는 이와 유사한 표현(영유아(0~36개월) 이미지 포함)을 사용하여서는 아니 되나, 일반식품에 '어린이' 문구를 표시하기 위한 기준은 별도로 규정하고 있지 아니하므로 제조사의 책임 하에 표시 가능하며 다른 표시문구, 도안·디자인 등과 연계하여 영·유아와 관련된 표현을 하여서는 아니 됨을 알려드립니다.

Q 238

제품명 일부로 '한끼' 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 따라서, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에는 '한끼' 등의 문구 표시에 대해서는 특정 기준을 규정하고 있지 아니하며, 소비자의 기대(맛, 영양성분, 원재료 등) 부합하는 경우라면 제조사의 책임 하에 제품명의 일부로 표시하는 것은 가능합니다.

Q 239

원재료로 코코아고형분을 사용한 경우 제품명 일부로 '초콜릿' 표시가 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1.가.3).가)에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

- 같은 고시 『별지 1』 1. 가. 3).나)에 따르면, 해당 식품유형명, 즉석섭취·편의 식품류명 또는 요리명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우는 그 식품 유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명의 함량표시를 하지 않을 수 있습니다.

(식품유형명 사용예시) “○○토마토케첩”(식품유형:토마토케첩), “○○조미김”

(식품유형 : 조미김)

- 식품유형이 “초콜릿가공품”이고 제품명의 일부로 “초콜릿”을 표시하고자 하는 경우라면, 제품명 일부로 사용된 “초콜릿”에 대하여 해당 원재료명 및 함량을 주표시면에 14포인트 이상의 크기로 표시하여야 함을 알려드립니다.
- 이 경우, 제품명 일부로 사용한 “초콜릿”에 대하여 실제 원재료가 복합원재료인 경우라면, 복합원재료의 함량이 아닌 최종 제품에 남아있는 실제 초콜릿의 함량을 표시하여야 하며, “초콜릿” 표시에 대한 실제 원재료가 코코아고형분인 경우라면 해당 원재료명과 함께 최종 제품에 남아있는 코코아고형분의 함량을 표시하시기 바랍니다.

Q 240

설탕과 흑당시럽을 사용한 혼합음료의 제품명의 일부로 '당', '흑당'을 표시할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」『별지 1』1.바.1).나)에 따라 원재료명은 「식품위생법」 제 7조 및 「축산물 위생관리법」 제4조에 따른「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정합니다.
- 같은 고시『별지 1』 1. 가. 3). 가)에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.
- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」과 「식품등의 표시기준」에서 ‘흑당’에 대하여 규정하고 있지 아니하나, 표준국어대사전(국립국어원)에서 ‘흑당’은 ‘정제하지 아니한 검은 빛깔의 사탕가루’로 정의하고 있고, 식품과학기술대사전에는 ‘사탕수수 줄기의 착즙을 가열·여과·졸임·교반하여 결정화한 비정제당’으로 설명하고 있습니다.
- 따라서, 제품명의 일부로 “당”, “흑당”을 표시하는 것은 소비자가 기대하는 맛 또는 품질에 부합하는 경우라면 영업자의 책임하에 표시하는 것은 가능하며, 주표시면에 해당 원재료의 명칭과 함량을 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

Q 241

일반식품의 제품명으로 '딤슬립', '이지슬립' 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.가.3.가)에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.
- 일반식품의 제품명 일부로 “딤슬립”, “이지슬립” 표시는 ‘숙면’ 등에 기능이 있는 건강기능식품으로 오인·혼동시킬 수 있는 표시로 판단되어 적절하지 아니함을 알려드립니다.

Q 242

합성맥주향을 원재료로 사용한 탄산음료의 제품명으로 'OO탄산수 맥주향, OO탄산수 맥주향맛' 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 가. 3).가)에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.
- 동 고시에 따라 “맛” 또는 “향”을 내기 위하여 사용한 원재료로 합성향료만을 사용하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 때에는 원재료명 또는 성분명 다음에 “향” 자를 사용하되, 그 글씨크기는 제품명과 같거나 크게 표시하고, 제품명 주위에 “합성○○향 첨가(함유)” 또는 “합성향료 첨가(함유)” 등의 표시를 하여야 합니다.
- 탄산수에 “합성맥주향”을 첨가한 제품의 경우 제품명으로 'OO탄산수 맥주향'은 표시가능 하며 'OO탄산수 맥주향맛'은 적절하지 않은 것으로 판단됩니다.

Q 243

춘장을 사용하지 않고 된장을 원재료로 사용한 즉석조리식품 제품명으로 '짜장떡볶이' 표시가 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.
- 같은 고시 『별지 1』 1. 바. 1).바).에 따르면 원재료명을 주표시면에 표시하는 경우 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 『별지 1』 1. 가. 3). 가) 에 해당하는 경우에는 그에 따릅니다.
- 동 고시에 따르면, 복합원재료라 함은 2종류 이상의 원재료 또는 성분으로 제조·가공하여 다른 식품의 원료로 사용되는 것으로서 행정관청에 품목제조보고 되거나 수입 신고된 식품을 말합니다.
- 또한, 해당 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우는 그 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명의 함량표시를 하지 않을 수 있습니다.

(요리명 사용 예시) “수정과○○”, “식혜○○”, “불고기○○”, “피자○○”, “짬뽕○○”, “바비큐○○”, “갈비○○”, “통닭○○”

- 제품에 사용하지 아니한 원재료를 표시하는 것은 바람직하지 아니하나, 일반적인 소비자들이 보았을 때 ‘춘장’은 ‘짜장’의 원료로 통용되고 있는 명칭임에 따라 ‘춘장’을 사용한 경우에는 제품명의 일부로 ‘짜장’ 표시가 가능할 것으로 판단됩니다. 다만, 원재료로 ‘춘장 및 짜장’을 사용하지 않고 ‘된장’만을 사용하였을 때, 제품명의 일부로 ‘짜장’ 표시는 가능하지 않을 것으로 판단됩니다.

Q 244

제품의 주표시면에 제품명을 영문으로만 표시 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 제품명은 그 제품의 고유명칭으로서 허가관청(수입식품의 경우 신고관청)에 신고 또는 보고하는 명칭으로 표시하여야 합니다.
- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3] 2. 한글로 표시하는 것을 원칙으로 하되, 한자나 외국어를 병기하거나 혼용하여 표시할 수 있으며, 한자나 외국어의 글씨크기는 한글의 글씨크기와 같거나 한글의 글씨크기보다 작게 표시해야 합니다. 다만, 「수입식품안전관리 특별법」 제2조제1호에 따른 수입식품 등, 「상표법」에 따라 등록된 상표 및 주류의 제품명의 경우 외국어를 한글보다 크게 표시할 수 있습니다.
- 따라서, 품목제조보고 시 외국어만을 사용하여 제품명을 보고한 경우라도 제품명을 표시할 때 외국어만으로 제품명을 표시할 수 없으며, 한글과 혼용하거나 병기하여야 합니다.

Q 245

제품에 천연향료를 사용하고 주표시면에 원재료의 이미지 및 제품명의 일부로 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품 등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품 등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품등의 표시기준」 『별지1』 1. 가.에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.
- 따라서, 해당 제품에 「식품첨가물 기준 및 규격」상의 적합한 “천연향료(오렌지향, 파인애플향, 포도향 등)”를 사용하고 제품명의 일부로 원재료를 의미하는 원재료명 및 이미지를 표시하고자 하는 것으로 해당 표시 자체만으로는 영업자 책임 하에 가능할 것으로 판단되며, 이 경우 위 규정에 따라 해당 원재료명 및 함량을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨크기로 표시하여야 할 것입니다.

Q 246

식물성크림을 사용할 경우 제품에 '생크림' 문구 표시 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 원재료명은 「식품위생법」 제7조 및 「축산물 위생관리법」 제4조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정합니다.
- 「식품등의 표시기준」에서 '크림'에 대하여 별도로 규정하고 있지는 아니하나 「식품의 기준 및 규격」에서는 '크림'과 관련하여 ①'빵류'의 황색포도상구균 및 살모넬라 규격에서 '우유, 달걀, 유크림, 식용유지를 주원료로 이에 식품이나 식품첨가물을 가하여 혼합 또는 공기혼입 등의 가공공정을 거친 것', ②'식용유지가공품' 중 '식물성크림'은 '식물성 유지를 주원료로 하여 이에 당류 등 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것', ③'유가공품' 중 '유크림류'는 '원유 또는 우유류에서 분리한 유지지방분 또는 이에 식품이나 식품첨가물 등을 가한 것' 으로 설명하고 있으며, ④표준국어대사전(국립국어원)에는 '크림'을 '달걀, 우유, 설탕 따위로 만든 옅은 노란색의 끈적끈적한 식품'으로 정의하고 있습니다.
- 표준국어대사전에는 '생크림'이 "우유에서 비중이 적은 지방분을 분리하여 살균한 식품."으로 정의하고 있습니다.
- 따라서 '식물성크림'만 사용한 경우라면 "크림" 표시는 가능할 것으로 판단되나, "생크림"은 보통의 주의력을 지닌 소비자의 기대에 부합하지 않습니다.

Q 247

즉석조리식품 제품명의 일부로 '전주비빔밥' 표시가 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명 (식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

- 다만, 위 규정에도 불구하고, 해당 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우는 그 식품유형명, 즉석 섭취·편의식품류명 또는 요리명의 함량 표시를 하지 않을 수 있습니다.

(요리명 사용 예시) 불고기○○, 바비큐○○, 갈비○○

- ‘전주비빔밥’이 전라북도 전주 지방의 전통적인 비빔밥을 의미하는 요리명이고, 동 의미에 부합하는 특성을 가지고 있다면 제품명의 일부로 “전주비빔밥”을 표시하는 것은 가능하며, 이 경우 해당 원재료의 함량을 표시하지 않을 수 있습니다.

Q 248

효소를 함유한 기타가공품의 제품명으로 '효소' 및 주표시면에 역가 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」제8조(부당한 표시 또는 광고행위의 금지)에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능 식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」에 따르면 '소비자를 기만하는 표시 또는 광고'에는 「식품위생법」, 「축산물 위생관리법」, 「건강기능식품에 관한 법률」 등 법률에서 정한 유형의 식품등과 오인·혼동할 수 있는 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고의 내용으로 규정하고 있습니다.
- 「식품등의 표시기준」에 따라 '효소식품'에는 α -아밀라아제와 프로테아제의 함량(unit/g)을 표시하여야 합니다.
- 따라서, 제품명 일부로 '효소'를 표시하고, 제품의 온라인 상세페이지 내 광고 문구로 효소에 대한 내용과 효소에 대한 역가를 표시하는 경우라면, 소비자가 해당 표시·광고를 종합적으로 보았을 때 해당 제품을 다른 유형의 제품(효소식품)으로 오인·혼동할 우려가 있으므로, 적절하지 않습니다.

Q 249

일반식품의 제품명 일부로 '숙취해소' 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품 등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품 등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 동 법 제9조(표시 또는 광고 내용의 실증)에 따라 식품 등에 표시를 하거나 식품 등을 광고한 자는 자기가 한 표시 또는 광고에 대하여 실증(實證) 할 수 있어야 하며, 식품의약품안전처장은 식품등의 표시 또는 광고가 동 법 제8조 제1항을 위반할 우려가 있어 해당 식품등에 대한 실증이 필요하다고 인정하는 경우에는 그 내용을 구체적으로 밝혀 해당 식품등에 표시하거나 해당 식품등을 광고한 자에게 실증자료를 제출할 것을 요청할 수 있습니다.
- 일반식품에 숙취해소 등 표시·광고와 관련하여 「부당한 표시 또는 광고로 보지 아니하는 식품등의 기능성 표시 또는 광고에 관한 규정」에서 숙취해소 제품은 위 규정에 따라 객관적·과학적 근거에 따라 실증이 가능한 경우 표시·광고가 가능하며, 2025년 1월 1일 부터는 인체적용시험 또는 인체적용시험 결과에 대한 정성적 문헌고찰(체계적 고찰, SR: Systematic Review)을 통해 과학적 자료로 입증하도록 제정 고시(식약처 고시 제2020-129호, 2020.12.29.) 부칙에서 정하고 있습니다.
- 따라서, 일반식품의 제품명 일부로 “숙취”등을 표시 또는 광고하는 제품은 위 규정에 따라 객관적·과학적인 자료로 실증할 수 있는 경우라면 해당 표시 자체만으로는 가능하며, 특히 2025년 1월 1일부터는 인체적용시험(또는 인체적용시험 결과에 대한 정성적 문헌고찰) 자료로 실증하여야 합니다.

- 참고로, 우리 처에서는 부칙에 의한 경과조치 이후의 실증자료 준비를 위한 영업자 편의를 위해 숙취해소와 관련된 인체적용시험 등의 구체적인 시험 방법 등에 대한 가이드라인을 배포할 계획 중에 있습니다.

Q 250

제품명 일부로 '한방' 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」제8조(부당한 표시 또는 광고행위의 금지)에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 별표1 제5호 다목에 따라 각종 감사장 또는 체험기 등을 이용하거나 "한방(韓方)", "특수제법", "주문쇄도", "단체추천" 또는 이와 유사한 표현으로 소비자를 현혹하는 표시·광고를 소비자를 기만하는 표시·광고에 해당됩니다.
- 따라서, 제품명 일부로 '한방'을 사용하여 제품이 한방 효과 의미 또는 한약 등을 연상시키는 의미인 것이라면 적절하지 아니합니다.

Q 251

일반식품 제품명 일부로 '햇' 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 같은 법 제9조(표시 또는 광고 내용의 실증)에 따라 식품 등에 표시를 하거나 식품 등을 광고한 자는 자기가 한 표시 또는 광고에 대하여 실증(實證) 할 수 있어야 하며, 식품의약품안전처장은 식품등의 표시 또는 광고가 제8조 제1항을 위반할 우려가 있어 해당 식품등에 대한 실증이 필요하다고 인정하는 경우에는 그 내용을 구체적으로 밝혀 해당 식품등에 표시하거나 해당 식품등을 광고한 자에게 실증자료를 제출할 것을 요청할 수 있습니다.
- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」과 「식품등의 표시기준」에서는 '햇'에 대하여 규정하고 있지 아니 하나, 표준국어대사전에 따르면 '당해에 생산된' 또는 '얼마 되지 않은 것'으로 정의하고 있습니다.
- 따라서, 해당 제품의 과일이 겨울에 수확하는 과일으로써 올해 겨울에 수확한 경우라면 다음 해 겨울에 해당 과일을 수확하기 전까지 제품에 '햇'의 표시를 할 수 있을 것으로 판단되며, 객관적인 사실에 입각하여 영업자 책임하에 표시하는 것이며 추후 표시·광고에 대한 실증 요청을 받은 경우 실증자료를 제출하여야 합니다.

Q 252

일반식품 제품명 일부로 '자연' 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조(부당한 표시 또는 광고행위의 금지)에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용기준」제2조제3호차목에 따르면, 다음 어느 하나에 해당하는 식품등이 '천연', '자연'(natural, nature와 이에 준하는 다른 외국어를 포함)이라는 표시·광고는 소비자를 기만하는 부당한 광고에 해당됩니다. 다만, 「식품의 기준 및 규격」에 따른 식육가공품 중 천연케이스에 대한 '천연'; 표현과 자연상태의 농산물·임산물·수산물·축산물에 대한 '자연' 표현은 제외합니다.
 - 1) 합성향료·착색료·보존료 또는 어떠한 인공이나 수확 후 첨가되는 화학적 합성품이 포함된 식품등
 - 2) 비식용 부분의 제거 또는 최소한의 물리적 공정(별표 2의 물리적 공정을 말한다) 이외의 공정을 거친 식품등
 - 3) 자연상태의 농산물·임산물·수산물·축산물, 먹는물, 유전자변형식품등, 나노 식품등
- 따라서, 일반식품의 제품명 일부로 '자연'을 표시하고자 하는 경우라면, 해당 제품이 위의 규정 1), 2), 3)에 모두 해당되지 아니한 경우에 한하여 표시 가능합니다.

Q 253

일반식품 제품명의 일부로 '릴렉스'를 사용할 수 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 해당 제품에 제품명 일부로 “릴렉스(Relax)”로 표시하는 것은 그 자체만으로는 영업자 책임 하에 사용 가능할 것으로 판단되나, 이와 연계하여 전체적인 디자인, 글씨 크기, 색상, 추가 문구 등 위의 규정에 저촉되는 표시 또는 광고를 하여서는 아니됩니다.

Q 254

제품명의 일부로 '테라피'를 사용할 수 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 동 법 제9조(표시 또는 광고 내용의 실증)에 따라 식품 등에 표시를 하거나 식품 등을 광고한 자는 자기가 한 표시 또는 광고에 대하여 실증(實證) 할 수 있어야 하며, 식품의약품안전처장은 식품등의 표시 또는 광고가 제8조 제1항을 위반할 우려가 있어 해당 식품등에 대한 실증이 필요하다고 인정하는 경우에는 그 내용을 구체적으로 밝혀 해당 식품등에 표시하거나 해당 식품 등을 광고한 자에게 실증자료를 제출할 것을 요청할 수 있습니다.
- 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」에 따라 「식품위생법」, 「축산물 위생관리법」, 「건강기능식품에 관한 법률」 등 법률에서 정한 유형의 식품등과 오인·혼동할 수 있는 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고의 내용으로 규정하고 있습니다
- “테라피”는 사전적 의미로 ‘치료, 요법’을 의미하므로 보통의 주의력을 가진 소비자가 일반식품을 다른 유형의 제품과 오인·혼동할 가능성이 있으므로 적절하지 않습니다.

Q 255

여러가지 완제품으로 구성된 세트 포장 제품의 제품명을 대표제품명으로 설정하여 표시 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 세트포장(각각 품목제조보고 또는 수입신고 된 완제품 형태로 두 종류 이상의 제품을 함께 판매할 목적으로 포장한 제품을 말함) 형태로 구성한 경우 세트포장 제품을 구성하는 각 개별 제품에는 표시사항을 표시하지 아니할 수 있지만 세트포장 제품의 외포장지에는 이를 구성하고 있는 각 제품에 대한 표시사항을 각각 표시하여야 합니다. 이 경우 유통기한은 구성제품 가운데 가장 짧은 유통기한 또는 그 이내로 표시하여야 합니다.(다만, 소비자가 완제품을 구성하는 각 제품의 표시사항을 명확히 확인할 수 있는 경우를 제외)
- 또한, 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과일·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시함) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨 크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.
- 따라서, 영업자의 책임 하에 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 저촉되지 않는 대표 제품명을 설정하여 표시하는 것은 가능합니다.

업소명 및 소재지

Q 256

영업소명 일부로 '제약', '약품', '신약' 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」에 따라 「식품위생법」, 「축산물 위생관리법」, 「건강기능식품에 관한 법률」 등 법률에서 정한 유형의 식품등과 오인·혼동할 수 있는 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고의 내용으로 규정하고 있습니다
- 식품등의 영업소 명칭 일부로 “제약”, “약품”, “신약”으로 표시하는 것은 해당 명칭 자체만으로는 가능하나, 해당 표시와 연계하여 의약품 등으로 오인·혼동할 수 있는 표시·광고는 부당한 표시·광고에 해당되므로 이와 관련된 표시를 하여서는 아니 됩니다. 아울러, “제약”, “약품”, “신약” 명칭의 사용은 타 법 (약사법)에 저촉되지 않아야 합니다.

Q 257

상표권에 등록되지 않은 상표도 유통전문판매업소의 상표로 표시 가능한가요?

- 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」에 따르면 「식품위생법 시행령」 제21조제1호 및 제5호나목3)에 따른 식품제조·가공업, 유통전문판매업, 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호·4호 및 제7호마목에 따른 축산물 가공업, 식육포장처리업, 축산물유통전문판매업, 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조제1호 및 제3호나목에 따른 건강기능식품제조업, 건강기능식품유통전문판매업 및 「수입식품안전관리 특별법」제18조에 따른 주문자상표부착방식 위탁생산 식품등의 위탁자 이외의 상표나 로고 등을 사용한 표시·광고는 부당한 광고로 규정하고 있습니다. 다만 최종 소비자에게 판매되지 아니하는 식품등 및 자연상태의 농산물·임산물·수산물·축산물의 경우와 「상표법」에 따른 상표권을 소유한 자가 상표 사용권뿐만 아니라 해당 제품에 안전·품질에 관한 정보·기술을 제조사에게 제공한 경우는 제외합니다.
- 유통전문판매업소에서 자체적으로 디자인한 상표가 상표권에 등록되지 않은 경우라도, 객관적 사실에 따라 영업자 책임 하에 해당 상표를 유통전문판매업소의 상표로서 표시 가능합니다.

유통기한

Q 258

자연상태의 수산물에 유통기한 표시 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」 III.1.터.에 따라 자연상태의 식품은 생산연도 또는 생산 연월일(채취·수확·어획·도축한 연도 또는 연월일). 다만, 제조연월일을 추가로 표시할 수 있다.
- 자연상태의 수산물 등 유통기한 표시대상 식품이 아니나 표시하고자 하는 경우라면 영업자 책임하에 추가로 표시 가능합니다.

Q 259

완제품에 한글표시사항은 모두 표시하였으나, 유통기한을 별도로 스티커로 부착 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」 II.1.너에 따라 표시는 규칙 제5조 관련 [별표 3] 제4호의 본문 규정에 따라 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여야 하며, 제조연월일, 유통기한 또는 품질유지기한을 제외한 식품의 안전과 관련이 없는 경미한 표시사항으로 관할 허가 또는 신고관청에서 승인한 경우 스티커 등을 사용하여 표시사항을 수정할 수 있도록 규정하고 있습니다.
- 따라서, 유통기한 등은 스티커로 부착할 수 없습니다.

Q 260

제품에 표시된 유통기한 숫자 일부가 지워진 경우 판매 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 표시는 규칙 제5조 관련 [별표 3] 제4호의 본문 규정에 따라 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여야 하나, 제조연월일, 유통기한 또는 품질유지기한을 제외한 식품의 안전과 관련이 없는 경미한 표시사항으로 관할 허가(등록 또는 신고)관청에서 승인한 경우, 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 합니다.
- 수입식품의 유통기한 표시 중 일부가 흐려진 경우로서, 소비자가 해당 제품의 유통기한을 확인하는 데 어려움이 없는 경우에 한하여 해당 제품을 판매하는 것은 가능합니다.
- 다만, 소비자에게 판매 시까지 표시사항이 지워지지 않아야 할 책임은 영업자에게 있으며, 유통기한 등의 일자 관련 표시는 위의 규정에 따라 스티커 등으로 수정하거나 다시 표시할 수 없으므로, 유통기한 일부가 지워져 정확한 유통기한을 확인할 수 없다면 해당 제품에는 유통기한이 표시되지 않은 것으로 판단되어 소비자에게 판매할 수 없습니다.

Q 261

제품에 표시된 유통기한 숫자 일부가 흐리거나, 지워진 경우 소비자가 잘 인지할 수 있도록 한글표시사항에 유통기한을 한 번 더 추가적으로 표시 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 표시는 규칙 제5조 관련 [별표 3] 제4호의 본문 규정에 따라 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여야 하나, 제조연월일, 유통기한 또는 품질유지기한을 제외한 식품의 안전과 관련이 없는 경미한 표시사항으로 관할 허가 또는 신고관청에서 승인한 경우라면 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으며 떨어지지 아니하게 부착하여야 합니다.
- 기존의 유통기한 표시를 가리지 않고 기존 표시 주변에 동일한 일자로 스티커 등을 사용하여 표시하고자 하는 것으로서, 유통기한 표시가 지워질 우려에 대한 보완 차원에서 동일한 유통기한을 스티커 등을 사용하여 기존의 표시를 가리지 않고 주변에 표시하는 것은 신고 관청의 승인 하에 가능할 것입니다.
- 다만, 기존의 유통기한 표시가 일부라도 지워지거나 훼손된 경우라면, 스티커 등을 사용하여 유통기한을 표시할 수 없습니다.

Q 262

제품에 제조일과 품질유지기한이 표시되어 있는 경우 품질유지기한이 경과 하더라도 판매할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 '품질유지기한'이라 함은 식품의 특성에 맞는 적절한 보존방법이나 기준에 따라 보관할 경우 해당 식품 고유의 품질이 유지될 수 있는 기한을 말합니다.(품질유지기한 영문명 및 약자 예시: Best before date, Date of Minimum Durability, Best before, BBE, BE)
- 참고로, 품질유지기한(Best before date)이 경과한 제품을 판매하는 것 또는 식품의 제조·가공에 원재료로 사용하는 것은 「식품등의 표시·광고에 관한 법률」을 위반한 것으로 보기 어려울 것으로 판단됩니다. 다만, 해당 제품 및 최종 제품에 대한 품질은 영업자가 보증할 수 있어야 합니다.

내 용 량

Q 263

냉동수산물에 얼음막을 처리한 경우 내용량 표시는 어떻게 하나요?

- 「식품등의 표시기준」 1. 3. 커.에서 “얼음막”이란 수산물을 동결하는 과정에서 수산물의 표면에 얼음으로 막을 씌우는 것을 말합니다.
- 같은 고시『별지1』 1. 마. 2) 에 따라 먹기 전에 버리게 되는 액체(제품의 특성에 따라 자연적으로 발생하는 액체를 제외한다) 또는 얼음과 함께 포장하거나 얼음막을 처리하는 식품은 액체 또는 얼음(막)을 뺀 식품의 중량을 표시하여야 합니다.
- 따라서, 냉동수산물이 얼음막을 처리한 경우라면, 액체 또는 얼음(막)을 뺀 식품의 실중량을 표시하여야 합니다.

원재료명

Q 264

식품의 원재료로 변성전분(아세틸아디프산이전분)을 사용하는 경우, 한글 표시사항에 변성전분으로 표시 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 동 고시 [표 5]에 해당하는 식품첨가물의 경우에는 「식품첨가물 기준 및 규격」에서 고시한 명칭이나 같은 표에서 규정한 간략명으로 표시하여야 합니다.
- 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 따르면 '아세틸아디프산이전분'은 '변성전분'의 한 품목으로 정의되어 있습니다.
- 따라서, 식품첨가물 중 '아세틸아디프산이전분'에 해당되고 이를 제품의 원재료로 사용한 경우라면, 해당 원재료명 표시는 '변성전분' 또는 '아세틸아디프산이전분'으로 표시 가능합니다.

Q 265

식품의 원재료로 혼합제제 사용시 혼합제제안에 합성향료 3종이 포함된 경우, 합성향료 3종으로 표시가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.바.2)라)에 따라 혼합제제류 식품첨가물은 고시된 혼합제제류의 명칭을 표시하고 괄호로 혼합제제류를 구성하는 식품첨가물 등을 모두 표시하여야 하며 이 경우 식품첨가물의 명칭은 「식품첨가물 기준 및 규격」에서 고시한 명칭 대신 [표 5] 또는 [표 6]에서 규정한 간략명으로 표시할 수 있습니다.

(예시) 면류첨가알칼리제(탄산나트륨, 탄산칼륨)

- 같은 고시 『별지1』 1.바.3)차)에 따라 식품첨가물 중 천연향료나 합성향료를 사용한 경우 각각 “천연향료”, “합성향료”로 표시하여야 합니다. 다만, 향료의 명칭을 추가로 표시할 수 있습니다.

(예시) 천연향료, 천연향료(바닐라향), 천연향료(바닐라추출물), 합성향료, 합성향료(딸기향)

- 따라서, 해당 제품에 원재료로 혼합제제를 사용한 경우 혼합제제류의 구체적인 명칭을 표시하고 괄호로 혼합제제를 구성하는 식품첨가물 등을 모두 표시하여야 하며, 해당 식품첨가물 내의 합성향료 표시는 아래 예시에 따라 표시 가능합니다.

(예시) 혼합제제[합성향료, 합성향료, 합성향료, 포도당, 변성전분] 또는 혼합제제[합성향료 3종, 포도당, 변성전분]

Q 266

액상차 원재료로 농축액을 사용할 경우 원재료명 표시는 어떻게 하나요?

● 「식품등의 표시기준」 1.3.바.에 따라 “원재료”는 식품 또는 식품첨가물의 처리·제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품 내에 들어있는 것을 말하며, 동 고시 『별지1』 1.바.1)가)에 따라 식품의 처리·제조·가공 시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외함. 이하 같음)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다. 다만, 중량비율로서 2% 미만인 나머지 원재료는 상기 순서 다음에 함량 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있습니다.

● 같은 고시에 따라 제조·가공 과정을 거쳐 원래 원재료의 성상이 변한 것을 원재료로 사용한 경우에는 그 제조·가공 공정의 명칭 및 성상을 함께 표시하여야 합니다.

(예시) ○○농축액, ○○추출액, ○발효, 당화○○)

● 또한, 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 배합 함량으로 표시할 수 있습니다.

(예시) 딸기 추출물(또는 농축액) ○○%(고형분 함량 ○○% 또는 배합 함량 ○○%)

(예시) 딸기 바나나 추출물(또는 농축액) ○○%(고형분 함량 딸기 ○○%, 바나나 ○○% 또는 배합 함량 딸기 ○○%, 바나나 ○○%)

● 따라서, 제품명의 일부로 원재료명을 표시하거나 주표시면에 해당 원재료명을 표시한 경우라면 해당 원재료명 및 함량을 표시하여야 하며, 해당 원재료가 농축액 또는 추출액인 경우, 고형분 함량(백분율)을 함께 표시하여야 합니다.

Q 267

엑기스를 농축액의 의미로 보아 식품등의 표시기준에 따라 표기가 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」 『별지1』 1.바.1).나).에 따라 원재료명은 「식품위생법」 제7조 및 「축산물 위생관리법」 제4조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정합니다.
- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』1.바.1).라)에 따라, 제조·가공 과정을 거쳐 원래 원재료의 성상이 변한 것을 원재료로 사용한 경우에는 그 제조·가공 공정의 명칭 및 성상을 함께 표시하여야 합니다. (예시 : ○○농축액, ○○추출액, ○○발효액, 당화○○)
- 동 고시 『별지 1』 1.가.3).가)에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명 (식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

- 따라서, 표준국어대사전에서 엑기스는 진액(생물의 몸 안에서 생겨나는 액체)을 의미하며 이는 식품에 사용되는 원재료를 추출, 농축 등의 공정을 거쳐 제조한 추출물(농축액)으로 볼 수 있음에 따라 식품등에 표시 가능할 것으로 판단됩니다. 다만, 제품명의 일부로 추출물(농축액)을 제품명 일부로 표시하는 경우, 해당 추출물(농축액)의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시하여야 합니다.

Q 268

어묵 제조 시 유탕·유처리 공정 중 사용되는 식용유의 원재료 및 함량 표시를 해야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 “원재료”는 식품 또는 식품첨가물의 처리·제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품 내에 들어있는 것을 말합니다.
- 동 고시에 따라 식품의 처리·제조·가공 시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외. 이하 같음)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다. 다만, 중량 비율로서 2% 미만인 나머지 원재료는 상기 순서 다음에 함량 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있습니다.
- 따라서, 제조·가공에 사용한 식용유에 대하여 원재료명 표시에서 생략하고자 하는 것으로서, 유탕 또는 유처리에 사용한 해당 식용유가 최종제품에 남아있지 아니한 것으로 판단되지 않으므로, 원재료명 표시에서 생략할 수 없습니다.

Q 269

식품의 제조가공 시 상수 또는 지하수를 사용하고 원재료명을 정제수로 표시해도 되나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 [별표 1]에 따라 제2조 각 호의 사항을 표시·광고할 때 사실과 다른 내용으로 표현하는 표시·광고는 부당한 표시·광고에 해당합니다.
- 또한 「식품등의 표시기준」에 따라 원재료명은 「식품위생법」 제7조 및 「축산물 위생관리법」 제4조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정합니다.
- 따라서, 「식품의 기준 및 규격」에 저촉됨이 없이 식품원료로 사용이 가능하다는 전제하에, ‘정제’공정 없이 “정제수”로 표시하는 것은 사실과 다른 표시이므로 위의 규정에 저촉되는 것으로 판단되며, 객관적 사실인 “물”로 원재료명 표시를 하는 것은 가능할 것입니다.

Q 270

냉동 딸기, 냉동 블루베리를 사용한 과·채주스 제품에 원재료명을 딸기, 블루베리로 표시할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」 1.3.바. 에 따르면 “원재료”는 식품 또는 식품첨가물의 처리·제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품 내에 들어있는 것으로 정의하고 있으며, 『별지1』 1.바.1).바).에 따르면, 원재료명을 주표시면에 표시하는 경우 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 『별지』 1 1.가.3).가)에 해당하는 경우에는 그에 따릅니다.
- 동 고시 『별지1』 1.바.나).에 따라 원재료명은 「식품위생법」 제7조 및 「축산물 위생관리법」 제4조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정하며, 또한, 제조·가공 과정을 거쳐 원래 원재료의 성상이 변한 것을 원재료로 사용한 경우에는 그 제조·가공 공정의 명칭 및 성상을 함께 표시하여야 합니다.

(예시): ○○농축액, ○○추출액, ○○발효액, 당화○○

- 제품의 원재료로 “냉동딸기” 및 “냉동블루베리”를 사용한 경우 딸기, 블루베리 등으로 표시는 가능하며, 원재료명을 주표시면에 표시할 경우 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

Q 271

혼합제제 내에 복합원재료가 포함된 경우 어떻게 표시해야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 혼합제제류 식품첨가물은 「식품첨가물 기준 및 규격」에서 고시한 혼합제제류의 명칭을 표시하고 괄호로 혼합제제류를 구성하는 식품첨가물 명칭 등을 모두 표시하여야 합니다. 이 경우 식품첨가물 명칭은 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 고시한 명칭 대신 [표 5] 또는 [표 6]에서 규정한 간략명으로 표시할 수 있습니다.
- 동 고시에 따라 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명을 포함) 또는 식품의 유형을 표시하고 괄호로 물을 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명을 표시하여야 합니다. 다만, 복합원재료가 당해 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 5%미만에 해당하는 경우 또는 복합원재료를 구성하고 있는 복합원재료의 경우에는 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명을 포함) 또는 식품의 유형만을 표시할 수 있습니다.
- 원재료로 사용한 혼합제제 내 구성 원재료로 복합원재료가 포함된 경우로서, 해당 복합원재료가 최종제품에서 차지하는 중량비율에 따라 표시하여야 합니다.

(예시) 5% 이상 : 복합원재료의 명칭(물을 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명), 5% 미만 : 복합원재료의 명칭

Q 272

품목제조보고된 단일 원재료를 원재료명에 표시할 때 식품유형명으로 표시 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 “복합원재료”라 함은 2종류 이상의 원재료 또는 성분으로 제조·가공하여 다른 식품의 원료로 사용되는 것으로서 행정관청에 품목제조보고 되거나 수입신고 된 식품을 말합니다.
- 동 고시에 따라 원재료명은 「식품위생법」 제7조 및 「축산물 위생관리법」 제4조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정합니다.
- 원재료가 단일원재료를 가공한 것으로서 품목제조보고 된 경우라면 해당 원재료는 ‘복합원재료’에 해당하지 않습니다.
- 따라서, 식품유형으로 해당 원재료의 명칭 표시는 가능하지 않습니다.

Q 273

제품명의 일부로 '카페오레', '티라미수'를 표시할 경우 원재료 함량 표시 대상인가요?

- 「식품등의 표시기준」 『별지1』1.가.에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

- 위 규정에도 불구하고, 해당 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우는 그 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명의 함량 표시를 하지 않을 수 있습니다.

(식품유형명 사용 예시) “○○토마토케첩”(식품유형: 토마토케첩), “○○조미김”
(식품유형: 조미김)

(즉석섭취·편의 식품류명 사용 예시) “○○햄버거”, “○○김밥”, “○○순대”

(요리명 사용 예시) “수정과○○”, “식혜○○”, “불고기○○”, “피자○○”, “짬뽕○○”,
“바비큐○○”, “갈비○○”, “통닭○○”

- 따라서, 제품명의 일부로 ‘카페오레’ 또는 ‘티라미수’로 표시하고자 하는 것으로 “카페오레”, “티라미수”와 같이 원재료가 아닌 특정 요리에 해당하는 맛 등을 나타내는 명칭을 사용하는 경우에는 원재료에 대한 함량표시 규정은 적용되지 아니하므로 해당 원재료명 및 함량을 표시하지 않아도 됩니다.

주의사항

Q 274

제품의 원재료로 '오징어먹물색소'를 사용한 경우 알레르기 유발물질 표시 대상인가요?

● 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] I. 1. 에 따른 알레르기 유발물질*은 다음과 같으며, 최종제품에 1) ~ 3) 에 해당하는 원재료가 포함된 경우, 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고, 제품에 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시해야 합니다.

● 다만, 단일 원재료로 제조·가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있습니다.

1) 알레르기 유발물질* 을 원재료로 사용한 식품등

2) 1)의 식품등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품등

3) 1) 및 2)를 함유한 식품등을 원재료로 사용한 식품등

* 알류(가금류에 한함), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종제품에 SO₂로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한함), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 잣

● 「식품등의 표시기준」에 따라 식품첨가물은 알레르기 유발물질 표시대상입니다. 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 따른 오징어먹물색소는 “이 품목은 갑오징어과 몽고오징어(*Sepia officinalis*Linnaeus) 등의 먹물주머니의 내용물을 물로 씻은 다음 약산성함수에탄올 및 함수에탄올로 세정하고 건조하여 얻어진 색소로서 주색소는 유멜라닌(eumelanin)이다.”로 정의하고 있습니다.

● 따라서, 단일 원재료로 제조·가공한 식품첨가물이 아닌 경우라면 해당 ‘오징어 먹물색소’에는 ‘오징어’에 대하여 알레르기 유발물질 표시를 하여야 합니다.

Q 275

식품에 원재료로 산양유를 사용한 경우 알레르기 유발물질 표시 대상인가요?

☉ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」[별표 2](소비자 안전을 위한 표시사항)에 따른 알레르기 유발물질*은 다음과 같으며, 최종제품에 1) ~ 3)에 해당하는 원재료가 포함된 경우, 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분 되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시하여야 합니다. 다만, 단일 원재료로 제조·가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있습니다.

1) 알레르기 유발물질*을 원재료로 사용한 식품등

2) 1)의 식품등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품등

3) 1) 및 2) 를 함유한 식품등을 원재료로 사용한 식품등

* 알류(가금류에 한함), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종제품에 SO₂로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한함), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 잣

☉ 표준국어대사전에 따르면 '우유'는 '소의 젖', 산양유는 '염소에서 짜낸 젖', '양유'는 '양의 젖'으로 정의하고 있습니다.

☉ 따라서, 제품의 원재료로 '산양유' 또는 '양유'를 사용한 경우라면, 알레르기 유발물질에 해당되지 않으므로, 알레르기 유발물질 표시를 하지 않아도 됩니다.

Q 276

원재료로 '완두콩'을 사용할 경우 알레르기 유발물질 표시대상인가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제5조제1항 관련 [별표 2] 1.1.에 따르면, 식품등에 알레르기를 유발할 수 있는 원재료가 포함된 경우 그 원재료 명을 표시해야 하며, 알레르기 유발물질 표시대상은 알류(가금류만 해당한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우만 해당한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함한다), 잣으로 규정하고 있습니다.
- 또한, 「식품의 기준 및 규격」[별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료” 의 목록에 따르면, ‘대두’ 는 “기타명칭 또는 시장명칭: 콩, 백태, 청태, 노란콩, 검정콩, 흑두(黑豆), 서리태, Soy bean, Black Beans, 학명:Glycine max (L.) Merr. / Dolichos soja L. / Glycine hispida (Moench) Maxim.” 로 등재되어 있으며, ‘완두’는 “기타명칭 또는 시장명칭: 흰꽃완두, Pea, 학명: Pisum sativum L.” 으로 등재되어 있습니다.
- 따라서, 제품에 사용한 원재료가 ‘대두’가 아닌 ‘완두’의 학명에 해당하는 경우라면 알레르기 유발물질 표시대상에 해당되지 않습니다.

Q 277

젖산 또는 유당이 함유된 식품일 경우 알레르기함유 표시대상인가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 시행규칙 [별표 2] 소비자 안전을 위한 표시 사항(제5조제1항 관련) 1.1.가.에 따라 식품등에 알레르기를 유발할 수 있는 원재료*가 포함된 경우 그 원재료명을 표시해야 하며,

* 알레르기 유발물질 : 알류(가금류만 해당한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우만 해당한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함한다), 잣

- 또한, 표시대상은 1.1.나.에서 “1) 가목의 알레르기 유발물질을 원재료로 사용한 식품등, 2) 1)의 식품등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품등, 3) 1) 및 2)를 함유한 식품등을 원재료로 사용한 식품등”으로 정하고 있고, 표시방법은 1.1.다.에서 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고, 제품에 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시하도록 규정하고 있습니다.

다만, 단일 원재료로 제조·가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있습니다.

- 따라서, 젖산 또는 유당은 위 규정에 따라 알레르기 유발물질인 우유로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분에 해당됨에 따라 이를 원재료로 사용하는 식품의 경우에는 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고 ‘우유 함유’를 표시하여야 합니다.

Q 278

자연발생된 무수아황산(이산화황)도 알레르기 유발물질 표시 대상인가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2]에 따르면 알류(가금류만 해당한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우만 해당한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함한다), 잣을 함유한 원재료를 사용한 경우, 이 식품으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분, 이러한 식품 및 성분을 함유한 식품 또는 식품 첨가물을 원료로 사용한 경우에는 함유된 양과 관계없이 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시하여야 합니다.
- 표시방법은 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고, 제품에 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시해야 합니다. 다만, 단일 원재료로 제조·가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있습니다.

(예시) 달걀, 우유, 새우, 이산화황, 조개류(굴) 함유
- 제품에 남아있는 이산화황이 제조·가공에 원재료로 사용하지 아니 하였고, 자연 유래(발생)하였으나 10mg/kg(ppm) 미만 검출된 사실 등 객관적인 자료를 통해 입증할 있는 경우라면 영업자의 책임 하에 알레르기 유발물질 표시를 하지 않을 수 있습니다.

Q 279

유전자변형식품(GMO) 표시 제외 대상 중 '고도의 정제과정 등으로 유전자 변형 DNA 또는 유전자변형 단백질이 전혀 남아 있지 않아 검사불능인 당류, 유지류 등'에 해당하는 제품은 어떻게 되나요?

- 유전자변형식품 표시는 「유전자변형식품등의 표시기준」에 따라 운영되고 있으며, 「식품위생법」 제18조에 따른 안전성 심사 결과, 식품용으로 승인된 유전자변형 농축수산물(대두, 옥수수, 면화, 카놀라, 사탕무, 알팔파)과 이를 원재료로 하여 제조·가공한 후에도 유전자변형 DNA 또는 유전자변형 단백질이 남아 있는 유전자변형식품등은 유전자변형식품임을 표시하여야 합니다.
- 위 규정에 따른 표시대상 중 유전자변형농산물이 비의도적으로 3%이하인 농산물과 이를 원재료로 사용하여 제조·가공한 식품 또는 식품첨가물의 경우 구분유통증명서 또는 정부증명서 또는 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조 및 제8조에 따라 지정되었거나 지정된 것으로 보는 시험·검사기관에서 발행한 유전자변형식품 등 표시대상이 아님을 입증 하는 시험·검사성적서 중 하나를 구비하는 경우에는 유전자변형식품임을 표시하지 아니할 수 있으며,
- 간장, 식용유, 당류(설탕, 포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 올리고당류), 변성전분, 주류(맥주, 위스키, 브랜디, 리큐르, 일반증류주, 기타 주류 등)과 같이 고도의 정제 과정 등으로 유전자변형 DNA 또는 유전자변형 단백질이 전혀 남아있지 않아 검사 불능인 경우 유전자변형식품임을 표시하지 아니할 수 있습니다.

기 타

Q 280

소비자 주문에 따라 세트 구성이 변경되는 제품의 포장재에 구성품의 한글 표시사항을 모두 기재 후 해당 구성 제품을 체크박스 등으로 구분 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」제4조에 따른 「식품등의 표시기준」Ⅱ.1. 나.에서 표시는 시행규칙 제5조 관련 [별표 3]제4호의 규정에 따라 지워지지 않는 잉크·각인 또는 소인(燒印) 등을 사용해야 하되, 용기·포장의 재질 또는 형태의 특성상 잉크·각인 또는 소인 등으로 표시하기가 불가능한 경우나, 제조연월일, 유통기한 또는 품질유지기한을 제외한 식품의 안전과 관련이 없는 경미한 표시사항으로 관할 허가(등록 또는 신고)관청에서 승인한 경우 등 9가지 경우에는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하도록 규정하고 있습니다.
- 다만, 같은 고시 Ⅱ.1. 아.에 따라 세트포장(각각 품목제조보고 또는 수입신고 된 완제품 형태로 두 종류 이상의 제품을 함께 판매할 목적으로 포장한 제품을 말함) 형태로 구성한 경우 세트포장 제품을 구성하는 각 개별 제품에는 표시사항을 표시하지 아니할 수 있지만 세트포장 제품의 외포장지에는 이를 구성하고 있는 각 제품에 대한 표시사항을 각각 표시하도록 규정하고 있으며, 소비자가 완제품을 구성하는 각 제품의 표시사항을 명확히 확인할 수 있는 경우*는 제외할 수 있도록 규정하고 있음을 알려드리니 참고하시기 바랍니다.
 - * (유권해석 사례) 세트포장의 포장지가 투명하여 구성품의 표시사항을 확인할 수 있는 경우 등
- 아울러, 유사품목을 소량 제조·생산하거나 구성품 조합이 변경되는 세트상품의 경우 공용 포장지를 활용하고자 한다면 A, B, C, D, E의 각 제품(또는 구성품)에 대한 모든 표시사항을 외포장지에 표시하고, 조합(A,C,E 또는 B,C,D 등)에 따라 체크박스 또는 음영 등으로 구분 표시 하는 것은 가능합니다.

Q 281

제품은 동일하나 내용량이 여러 개로 구분되는 제품인 경우 하나의 포장재에 각각의 내용량을 모두 표시하고 실제 해당하는 중량을 체크하여 표시하는 것도 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 내용물의 성상에 따라 중량·용량 또는 개수로 표시하되, 개수로 표시할 때에는 중량 또는 용량을 괄호 속에 표시하여야 합니다. 이 경우 용기·포장에 표시된 양과 실제량과 부족량의 허용오차(범위)도 동 고시에서 규정하고 있습니다.
- 다품종 소량 생산하는 소규모 업체 등의 포장재 제작비용 절감을 위하여 서로 다른 내용량의 정보가 표시된 공용 포장재에 체크박스, 음영 등을 활용하여 구분 표시가 가능하므로, 내용량이 다른 경우에는 하나의 포장재에 여러 내용량을 표시하고 체크박스 등을 활용하여 구분 표시가 가능합니다.
- 다만, 체크박스 등을 사용하여 구분 표시한 것은 영업자의 책임 하에 지워져서는 아니 되며, 지워지는 경우라면 행정처분의 대상이 될 수 있습니다.

Q 282

완제품을 단순 세트구성하여 온라인으로 판매 시, 세트포장한 최종 제품의 외포장지에도 한글표시사항을 모두 표시하여야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 세트포장(각각 품목제조보고 또는 수입신고 된 완제품 형태로 두 종류 이상의 제품을 함께 판매할 목적으로 포장한 제품을 말함) 형태로 구성한 경우 세트포장 제품을 구성하는 각 개별 제품에는 표시사항을 표시하지 아니할 수 있지만 세트포장 제품의 외포장지에는 이를 구성하고 있는 각 제품에 대한 표시사항을 각각 표시하여야 합니다. 이 경우 유통기한은 구성제품 가운데 가장 짧은 유통기한 또는 그 이내로 표시하여야 합니다. (다만, 소비자가 완제품을 구성하는 각 제품의 표시사항을 명확히 확인할 수 있는 경우를 제외)
- 다만, 영업자가 온라인 판매 페이지 상에서 각 구성품목에 대한 표시사항을 소비자가 빠짐없이 표시하여 게시하고, 각 개별 제품에 모든 표시사항이 기재된 경우라면 세트포장제품의 외포장지는 '운반용 상자'로 보고 각 품목에 대한 표시사항을 표시하지 않을 수 있을 것으로 판단됩니다.

Q 283

포장재질이 열가소성엘라스토머(thermoplastic elastomer, TPE)인 경우 재질은 어떻게 표시하나요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 제품에 사용되는 합성수지제 또는 고무제의 용기 또는 포장지에는 포장재질을 다음과 같이 표시하여야 합니다.
 - 1) 합성수지제 또는 고무제의 재질에 따라 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 등재된 재질명칭인 염화비닐수지, 폴리에틸렌, 폴리프로필렌, 폴리스티렌, 폴리염화비닐리덴, 폴리에틸렌테레프탈레이트, 페놀수지, 실리콘고무 등으로 각각 구분하여 표시하여야 하며, 이 경우 약자로 표시할 수 있습니다.
 - 2) 「자원의 절약과 재활용 촉진에 관한 법률」에 따라 폴리에틸렌(PE), 폴리프로필렌(PP), 폴리에틸렌테레프탈레이트(PET), 폴리스티렌(PS), 염화비닐수지(PVC)가 표시되어 있으면 별도 재질표시를 생략할 수 있습니다.
- 기구 및 용기·포장의 재질표시는 식품과 직접 접촉하는 부분의 재질만을 표시할 수 있습니다.
- 따라서, 식품과 접촉하는 부분의 재질이 'TPE'일 때, 위의 규정에 따라 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 등재된 재질명칭인 “고무제”로 표시하여야 하며, 영업자의 책임 하에 “고무제(TPE)” 또는 “고무제(엘라스토머)”와 같이 구체적으로 표시하는 것은 가능합니다.

Q 284

수입식품 한글표시사항 중 영양정보를 한글과 영문을 함께 병기하여 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제5조제2항 관련 [별표 3] 식품 등의 표시방법 제2호에 따라, 제품의 표시사항을 표시할 때에는 한글로 표시하는 것을 원칙으로 하되, 한자나 외국어를 병기하거나 혼용하여 표시할 수 있으며, 한자나 외국어의 글씨크기는 한글의 글씨크기와 같거나 한글의 글씨크기보다 작게 표시해야 합니다.
- 다만, 「수입식품안전관리 특별법」 제2조제1호에 따른 수입식품등, 「상표법」에 따라 등록된 상표 및 주류의 제품명의 경우 한자나 외국어를 한글 글씨보다 크게 표시할 수 있습니다.
- 따라서, 수입식품의 한글표시사항 중 영양정보 표시는 한글로 표시하는 것을 원칙으로 하나, 소비자 정보제공을 위하여 영양성분에 대하여 영문명을 병기하여 표시하는 것은 가능할 것으로 판단되며, 이 경우 영양성분의 영문명은 한글 명칭의 글씨크기보다 작거나 같게 표시하여야 합니다.

Q 285

식품 최소판매단위 외포장에 한글로 표시하였으나, 내포장에 추가로 표시사항을 표시할 경우 영문으로만 표시가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제5조제2항 관련, [별표 3] 제2호에 따르면, 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시하여야 하며, 한글로 표시하는 것을 원칙으로 하되, 한자나 외국어를 병기하거나 혼용(건강기능식품은 제외한다)하여 표시할 수 있으며, 한자나 외국어의 글씨크기는 한글의 글씨크기와 같거나 한글의 글씨크기보다 작게 표시해야 합니다. 다만, 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 경우에는 제외합니다.
 - 1) 한자나 외국어를 한글 글씨보다 크게 표시할 수 있는 경우
「수입식품안전관리 특별법」제2조제1호에 따른 수입식품등, 「상표법」에 따라 등록된 상표 및 주류의 제품명의 경우
 - 2) 한글표시를 생략할 수 있는 경우
 - 가) 별표 1 제1호에 따라 자사에서 제조·가공할 목적으로 수입하는 식품등에 같은 호 각 목에 따른 사항을 영어 또는 수출국의 언어로 표시한 경우
 - 나) 「대외무역법 시행령」 제2조제6호 및 제8호에 따른 외화획득용 원료 및 제품으로 수입하는 식품등(「대외무역법 시행령」 제26조제1항제3호에 따른 관광사업용으로 수입하는 식품 등은 제외한다)의 경우

- 다) 수입축산물 중 지육[머리·내장·발을 제거한 도체(屠體)], 우지(쇠기름), 돈지(돼지기름) 등 표시가 불가능한 벌크(판매단위로 포장되지 않고, 선박의 탱크, 초대형 상자 등에 대용량으로 담긴 상태를 말한다) 상태의 축산물의 경우
- 「식품등의 표시기준」 Ⅱ.1.라.에 따라, 최소 판매단위 포장 안에 내용물을 2개 이상으로 나누어 개별포장(이하 “내포장”이라 한다)한 제품의 경우에는 소비자에게 올바른 정보를 제공할 수 있도록 내포장별로 제품명, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량, 유통기한 또는 품질유지기한, 영양성분을 표시할 수 있습니다. 다만, 내포장한 제품의 표시사항 및 글씨크기는 규칙 제5조 관련 별표 3 제5호의 본문 규정을 따르지 않을 수 있습니다.
 - 따라서, 제품의 내포장에는 표시사항을 표시하는 것이 의무사항은 아니나, 내포장에 제품명 등 표시사항을 표시하고자 하는 경우에는 글씨크기는 10포인트 규정을 따르지 아니할 수 있으나, 표시 자체는 한글로 표시하는 것이 적절합니다.

Q 286

OEM 방식으로 생산된 주류 제품도 위탁생산 표시대상인가요?

- 「수입식품안전관리 특별법」제18조에 따른 주문자상표부착방식위탁생산(OEM, Original Equipment Manufacturing) 식품등은 14포인트 이상의 글씨로 주표시면에「대외무역법」에 따른 원산지 표시의 국가명 옆에 괄호로 위탁생산 제품임을 표시하여야 합니다. (다만, 농·임·축·수산물로서 자연상태의 식품, 기구 또는 용기·포장과 유통전문판매업소가 표시된 제품은 제외한다).
- (예시) 원산지: ○○ (위탁생산제품), ○○ 산 (위탁생산제품), 원산지:○○(위탁생산), ○○ 산(위탁생산), 원산지:○○(OEM) 또는 ○○ 산(OEM)
- 「식품등의 표시기준」 일부개정(제2019-97호,19.10.28)에 따라 주류도 위 규정이 적용되도록 개정되었으며, 부칙 제1조제2항에 따라 개정규정은 2021년 3월 14일부터 시행되었음을 알려드립니다.
 - 따라서, 주류 제품이 「수입식품안전관리 특별법」제18조에 따른 주문자상표부착 방식위탁생산 식품에 해당하는 경우라면, 위탁생산제품임을 표시하여야 합니다.

Q 287

자연상태 식품에 “부정·불량식품 신고는 국번 없이 1399” 표시가 의무인가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] II. 1. 사. 에 따라 식품 및 축산물에 대한 불만이나 소비자의 피해가 있는 경우에는 신속하게 신고할 수 있도록 “부정·불량식품 신고는 국번 없이 1399” 등의 표시를 해야 하나, 식품, 축산물에 대한 사항으로, 「식품등의 표시기준」 III. 개별표시기준에서 구체적으로 표시대상을 규정하고 있습니다.
- 따라서, 자연상태 식품은 “부정·불량식품 신고는 국번 없이 1399” 등의 표시 적용 대상이 아닙니다.

Q 288

기구 또는 용기·포장에 '부정불량식품 신고는 국번없이 1399' 표시가 의무인가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2]에 따르면, 식품 및 축산물에 대한 불만이나 소비자의 피해가 있는 경우에는 신속하게 신고할 수 있도록 '부정·불량식품 신고는 국번 없이 1399' 등의 표시를 해야 합니다.
- 위 규정은 식품, 축산물에 해당하는 주의사항 표시 규정임을 알려드리며, 기구 또는 용기·포장인 경우라면, '부정·불량식품 신고는 국번 없이 1399' 표시는 의무사항이 아님을 알려드립니다.

Q 289

식품첨가물 중 동일한 용도의 식품첨가물을 여러 개 사용한 경우 "식품첨가물 ○○종" 표기 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」 고시에 따라 식품첨가물에 대한 표시는 다음과 같이 하여야 합니다.
 - 가) [표 4]에 해당하는 용도로 식품을 제조·가공시에 직접 사용·첨가하는 식품 첨가물은 그 명칭과 용도를 함께 표시하여야 한다.
 - 나) [표 5]에 해당하는 식품첨가물의 경우에는 「식품첨가물 기준 및 규격」에서 고시한 명칭이나 같은 표에서 규정한 간략명으로 표시하여야 한다.
 - 다) [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.
- 따라서, 식품첨가물이 위 규정에 따라 [표 6]에 해당하고 주용도로 사용된 첨가물인 경우라면 주용도로 표시 가능하고, 같은 주용도의 여러 식품첨가물을 사용한 경우라면 '영양강화제 1, 영양강화제 2 ...' 또는 '영양강화제 ○○종' 등으로 표시가 가능합니다.

Q 290

농산물에 '게르마늄'이라는 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 따라서, 표준국어대사전에 의하면 게르마늄은 회백색의 금속 원소라고 정의하고 있으나, 「식품첨가물의 기준 및 규격」, 「식품의 기준 및 규격」에 따라 식품에 사용 가능한 원료 등으로 판단되지 않으며, 영양성분에도 해당되지 아니한 것으로 판단되어 농산물에 게르마늄이라는 문구를 사용하는 것은 적절하지 않을 것으로 판단됩니다.

Q 291

제품 주표시면에 내용량에 해당하는 열량을 표시하는 경우에도 굵게(bold) 표시해야 하나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제5조제2항 관련 [별표 3] 제5호에 따르면, 표시사항을 표시함에 있어 글씨크기는 10포인트 이상으로 하여야 합니다. 다만, 영양표시를 하는 경우, 식육의 합격 표시를 하는 경우 또는 달걀껍데기에 표시하는 경우와 정보표시면이 부족한 경우에는 식품의약품 안전처장이 정하여 고시하는 바에 따릅니다.
- 「식품등의 표시기준」(식약처 고시) 『별지1』1.마.4)에 따라 영양성분 표시대상 식품에 대하여 내용량을 표시하는 경우에는 그 내용량에 괄호로 하여 해당하는 열량을 함께 표시하여야 합니다.

(예시) 100 g(240 kcal)
- 또한, 같은 고시 [도 3] 2.주요 표시방법 다목에 따르면, 열량의 표시는 총 내용량 글씨크기보다 크거나 같아야 하고 굵게(bold) 표시하도록 하고 있습니다.
- 따라서, 제품이 영양성분 표시대상 식품에 해당되어 내용량에 대한 열량을 표시하여야 하는 경우라면, 10포인트 이상의 글씨크기로 표시하시기 바라며, 해당 표시는 주표시면의 내용량 표시와 함께 표시하는 사항으로서 영양성분 표시 도안의 표시 방법을 적용하지 않습니다.

Q 292

나트륨 함량 비교 표시 식품이 아닌 식품에 「나트륨 함량 비교 표시 기준 및 방법」에 따라 나트륨 함량을 표시하는 것이 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제6조제1항에 따라 식품을 제조·가공·소분하거나 수입하는 자는 총리령으로 정하는 식품에 나트륨 함량 비교 표시를 하여야 합니다.
- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제7조제1항에 따라 법 제6조제1항에서 “총리령으로 정하는 식품”이란 다음의 식품을 말합니다.
 - 1) 조미식품이 포함되어 있는 면류 중 유탄면(기름에 튀긴 면), 국수 또는 냉면
 - 2) 즉석섭취식품(동·식물성 원료에 식품이나 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것으로서 더 이상의 가열 또는 조리과정 없이 그대로 섭취할 수 있는 식품을 말한다) 중 햄버거 및 샌드위치
- 나트륨 함량 비교 표시 식품이 아닌 식품에 「나트륨 함량 비교 표시 기준 및 방법」에 따라 나트륨 함량을 표시하는 것은 해당 식품에 대한 비교 표준값이 없어 소비자의 오인·혼동을 야기할 수 있을 것으로 판단되므로, 나트륨의 함량을 표시하는 것은 적절하지 않은 것으로 판단됩니다.
- 다만, 영업자의 책임 하에 객관적 사실에 입각하여 나트륨의 명칭 및 함량만을 표시하는 것은 가능할 것으로 판단되나, 이 경우에도 제품명, 표시문구, 도안·디자인 등과 연계하여 나트륨 함량 비교 표시로 오인·혼동할 수 있는 표시를 하여서는 아니 됩니다.

2 영양표시

Q 293

음료류 제품 주표시면에 '고단백' 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조 방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 영양성분 표시도안 이외의 위치에 특정 영양성분의 함유사실이나, '풍부' 사실을 표시 하는 것은 영양성분 함량 강조표시에 해당되며, 이 경우 「식품등의 표시기준」 『별지1』 1.아.3.가). (2)영양성분 함량강조표시 세부기준에 따라 해당 영양성분의 “함유 또는 급원” 또는 “고 또는 풍부” 표시기준에 적합한 경우에 한하여 표시가 가능합니다.
 - * 단백질 ‘함유’ 또는 ‘급원’ 기준: 식품 100g 당 1일 영양성분 기준치의 10% 이상, 식품 100ml 당 1일 영양성분 기준치의 5% 이상, 식품 100kcal 당 1일 영양성분 기준치의 5% 이상일 때 또는 1회 섭취참고량당 1일 영양성분기준치의 10% 이상일 때
 - * 단백질 ‘고’ 또는 ‘풍부’ 기준: ‘함유’ 또는 ‘급원’ 기준의 2배
- 따라서, 제품에 “고단백” 표시를 하고자 하는 경우에는 영양성분 표시 조건에 따른 단백질 “고 또는 풍부” 기준에 적합하여야 합니다.
- 또한, 강조하고자 하는 영양성분(단백질)을 포함하여 「식품등의 표시기준」 『별지1』 1. 아.2)에 따라, 9가지 영양성분(열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화 지방, 콜레스테롤, 단백질)의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 [도 3] 영양성분 표시도안에 따라 표시하여야 합니다.
 - 열량, 트랜스지방은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시는 제외

Q 294

면, 액상스프, 건더기스프로 구성된 라면의 경우, 영양성분 산출을 위한 검사시 조리법대로 조리 후 검사를 해야 하나요 ?

- 「식품등의 표시기준」 『별지1』 1.아.1).나).에 따르면, 영양성분 함량은 식품 중 먹을 수 있는 부위를 기준으로 산출합니다. 이 경우 먹을 수 있는 부위는 동물의 뼈, 식물의 씨앗 및 제품의 특성상 품질유지를 위하여 첨가되는 액체 (섭취 전 버리게 되는 액체) 등 통상적으로 섭취하지 않는 먹을 수 없는 부위는 제외하고 실제 섭취하는 양을 기준으로 합니다.
- 동 고시에는 영양성분 산출 프로그램, 직접 분석한 값 사용 등 영양성분 산출에 있어 세부적인 방법에 대하여는 별도로 규정하고 있지 않습니다. 다만, 실제 측정값과 제품에 표시한 값 간의 차이가 「식품등의 표시기준」 『별지1』1.아.4) 에서 규정하고 있는 허용오차 범위* 이내 이어야 합니다.

* 열량, 당류, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤 및 나트륨의 실제측정 값은 표시량의 120% 미만, 비타민·무기질·단백질·탄수화물·식이섬유의 실제 측정 값은 표시량의 80% 이상

- 영양성분 표시는 제품 자체에 함유된 영양성분을 표시하는 것이며 희석하여 침출된 액체만을 섭취하는 것이 아니라 포장된 구성 제품(면, 액상 스프, 건더기 스프)을 함께 섭취하는 경우, 희석하는 물을 제외한 제품 그 자체의 영양 성분의 함량을 구하는 것이 적절할 것으로 판단됩니다.
- 또한 「식품등의 표시기준」에서 영양성분 검사 기준은 별도로 규정하고 있지 않으나 「식품의 기준 및 규격」에 적합한 방법으로 성분 분석을 실시하여야 합니다.

Q 295

당류의 세부 표시방법은 영양성분 중 탄수화물에 준해서 표시 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 아. 2) 나) (3)에 따르면, 탄수화물의 단위는 그램(g)으로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나 그 값에 가장 가까운 1g 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 1g 미만은 1g 미만으로, 0.5g 미만으로 표시할 수 있다. 라고 규정하고 있으며, 당류도 동일하게 적용됩니다.

Q 296

각각 품목제조보고 된 제품을 세트로 포장할 경우 외포장지에도 영양성분 표시를 각각 해야 하나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3]에 따르면 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시를 해야 합니다.
- 동 법 제5조제1항에 따라 식품 등을 제조·가공·소분하거나 수입하는 자는 총리령으로 정하는 식품등*에 영양표시를 하여야 합니다.

* 1.레토르트식품(축산물은 제외), 2.과자류 중 과자, 캔디류 및 빙과류 중 빙과·아이스크림류, 3.빵류 및 만두류, 4.초콜릿류 및 코코아가공품류, 5.잼류, 6.식용 유지류(油脂類)(동물성유지, 식용유지가공품 중 모조치즈, 식물성크림, 기타식용유지가공품은 제외), 7.면류, 8.음료류(다류와 커피류 중 볶은 커피 및 인스턴트 커피는 제외), 9.특수용도식품, 10.어육가공품 중 어육소시지, 11.즉석섭취·편의식품류 중 즉석섭취식품 및 즉석조리식품, 12.장류(한식메주, 한식된장, 청국장 및 한식메주를이용한 한식간장은 제외), 13.시리얼류, 14.유가공품 중 우유류·가공유류·발효유류·분유류·치즈류, 15.식육가공품 중 햄류, 소시지류, 16.건강기능식품, 17.제1호부터 제16호까지의 규정에 따른 식품 외의 식품으로서 영업자가 스스로 영양표시를 하는 식품 및 축산물

- 「식품등의 표시기준」에 따르면, 세트포장(각각 품목제조보고 또는 수입신고된 완제품 형태로 두 종류 이상의 제품을 함께 판매할 목적으로 포장한 제품을 말함) 형태로 구성한 경우 세트포장 제품을 구성하는 각 개별 제품에는 표시사항을 표시하지 아니할 수 있지만 세트포장 제품의 외포장지에는 이를 구성하고 있는 각 제품에 대한 표시사항을 각각 표시하여야 합니다.
이 경우 유통기한은 구성제품 가운데 가장 짧은 유통기한 또는 그 이내로 표시하여야 합니다.(다만, 소비자가 완제품을 구성하는 각 제품의 표시사항을 명확히 확인할 수 있는 경우를 제외한다).
- 따라서, 세트포장을 한 경우라면, 해당 제품의 내포장지가 아닌 외포장지에 이를 구성하는 각 제품에 대한 표시사항을 각각 표시하여야 하며, 이 경우 영양표시 대상 식품의 영양성분도 각 제품에 대해 각각 표시하여야 합니다.

Q 297

식품에 QR코드를 이용하여 영양표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제5조제1항에 따라 식품등을 제조·가공·소분하거나 수입하는 자는 총리령으로 정하는 식품등에 영양표시를 하여야 합니다.
- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 1]에 따라 법 제4조제1항에 따른 표시사항의 정보를 바코드 등을 이용하여 소비자에게 제공하는 식품 및 축산물은 표시사항의 일부만을 표시할 수 있습니다.
 - 제품명, 내용량 및 원재료명, 영업소 명칭 및 소재지, 소비자 안전을 위한 주의사항, 제조연월일, 유통기한 또는 품질유지기한, 품목보고번호
- 「식품등의 표시기준」에 따라 주표시면에는 제품명, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 내용량 뒤에 괄호로 표시하되, 규칙 제6조 관련 [별표 4] 영양표시 대상 식품등만 해당한다)을 표시하여야 합니다.
- 다만, 주표시면에 제품명과 내용량 및 내용량에 해당하는 열량 이외의 사항을 표시한 경우 정보표시면에는 그 표시사항을 생략할 수 있으며, QR코드를 이용하여 소비자에게 제공하는 경우라면 위 규정에 따라 표시사항의 일부만 표시 가능하며, QR코드 등을 통해 정보를 제공할 수 있는 표시사항은 다음과 같습니다.
 - 식품유형, 성분명 및 함량, 용기·포장의 재질, 조사처리 표시, 보관방법 또는 취급방법, 식육의 종류, 부위 명칭, 등급 및 도축장명, 포장일자
- 따라서, 영양표시는 QR코드 등을 통해 정보를 제공할 수 있는 표시사항에 해당하지 않습니다.

Q 298

식품등의 표시기준 [도 3] 영양성분 표시서식도안 변형(라인의 굵기, 폰트, 자간 등)이 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」 『별지1』 1.아.2).가).(5)에 따라 영양성분 표시는 소비자가 알아보기 쉽도록 바탕색과 구분되는 색상으로 [도 3] 표시서식도안을 사용하여 표시하여야 합니다.
- 영양성분 표시서식도안은 도안을 그대로 준수하시기 바라며, 표시서식 도안의 형태를 유지하는 범위* 내에서 변형하여 사용하는 것은 가능할 것으로 판단되며, 특정 영양성분을 강조하지 않고, 소비자가 알아보기 쉽도록 가독성을 해치지 않아야 함을 알려드립니다.

* (예시): 영양성분 표시서식도안의 바깥 윤곽선을 굵게 표기, 영양성분명의 바탕을 진한 색으로 표기, 영양성분별로 구분이 되도록 표기, 영양성분 표시순서대로 표기 등

Q 299

영양성분 표시 확대에 따른 매출액 기준은 어떻게 되나요? 증정품도 영양성분 표시대상인가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제5조제2항 관련 [별표 3](식품 등의 표시방법) 제1호에 따르면 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시하여야 합니다.
- 동 법 시행규칙 제6조제1항 관련 [별표 4]에 따르면, 영양표시 대상 식품등*을 다음과 같이 정하고 있습니다.

* 1.레토르트식품(조리가공한 식품을 특수한 주머니에 넣어 밀봉한 후 고열로 가열 살균한 가공식품을 말하며, 축산물은 제외한다), 2.과자류, 빵류 또는 떡류 : 과자, 캔디류, 빵류 및 떡류 3.빙과류 : 아이스크림류 및 빙과 4.코코아가공품류 또는 초콜릿류 5.당류: 당류가공품 6.잼류, 7.두부류 또는 묵류 8.식용 유지류: 식물성 유지류 및 식용유지가공품 (모조치즈 및 기타 식용유지가공품은 제외한다) 9.면류, 10.음료류: 다류 (침출차·고형차는 제외한다), 커피(볶은 커피·인스턴트 커피는 제외한다),과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료 및 기타음료 11.특수용도식품, 12.특수의료용도식품 13.장류: 개량메주, 한식간장 (한식메주를 이용한 한식간장은 제외한다), 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장, 된장, 고추장, 춘장, 혼합장 및 기타장류 14.조미식품: 식초(발효식초만 해당한다), 소스류, 카레(카레분만 해당한다) 및 향신료가공품(향신료조제품만 해당한다) 15.절임류 또는 조림류: 김치류(김치는 배추김치만 해당한다), 절임류 (절임식품 중 절임배추는 제외한다) 및 조림류 16.농산가공품류: 전분류, 밀가루류, 땅콩 또는 견과류가공품류, 시리얼류 및 기타 농산가공품류 17.식육가공품: 햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류(양념육·분쇄가공육제품만 해한다), 식육추출가공품 및 식육함유가공품 18.알가공품류(알내용물 100% 제품은 제외한다) 19.유가공품: 우유류, 가공유류, 산양유, 발효유류, 치즈류 및 분유류 20.수산가공품류(수산물 100% 제품은 제외한다): 어육가공품류, 젓갈류, 건포류, 조미김 및 기타 수산물가공품 21.즉석식품류: 즉석섭취·편의식품류(즉석섭취식품·즉석 조리식품만 해당한다) 및 만두류 23.가목부터 어목까지의 규정에 해당하지 않는 식품 및 축산물로서 영업자가 스스로 영양표시를 하는 식품 및 축산물

- 「식품위생법」 제3조에 따라 “판매”는 판매외의 불특정 다수인에게 제공하는 것을 포함하므로 불특정 다수인을 대상으로 식품등을 증정하는 행위도

판매에 해당하며, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제4조 1항에 따른 표시가 없거나 제2항에 따른 표시방법을 위반한 식품등은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·가공·소분·수입·포장·보관·진열 또는 운반하거나 영업에 사용해서는 아니 됩니다.

☉ 따라서, 영양표시 대상 식품의 확대에 따른 개정 시행규칙의 시행일의 경우, 매출액에 따라 상이하며, 이는 해당 품목류*의 2019년 매출액을 기준으로 시행됩니다.

1. 해당 품목류의 2019년 매출액이 120억원(배추김치의 경우 300억원) 이상인 영업소에서 제조·가공·소분하거나 수입하는 식품: 2022년 1월 1일
2. 해당 품목류의 2019년 매출액이 50억원 이상 120억원(배추김치의 경우 300억원) 미만인 영업소에서 제조·가공·소분하거나 수입하는 식품: 2024년 1월 1일
3. 해당 품목류의 2019년 매출액이 50억원 미만인 영업소에서 제조·가공·소분하거나 수입하는 식품: 2026년 1월 1일

☉ 따라서, 영양표시 대상 식품의 확대는 위 규정에 따라 해당 품목류(식품유형)의 2019년 매출액을 기준으로 시행합니다.

☉ 또한, 증정품 및 견본품의 경우도 판매 행위에 해당하므로 표시사항을 표시하여야 하며 해당 제품이 영양표시 대상 제품인 경우라면 증정품 및 견본품에도 영양 표시를 하여야 합니다.

Q 300

최종 소비자에게 제공되지 않고 프랜차이즈 또는 유통업체로 제공되는 제품도 영양표시 대상에 해당하나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제5조 제2항 관련 [별표 3]식품 등의 표시방법 제1호에 따르면 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시하여야 합니다.
- 동 법 시행규칙 제6조제1항 관련 [별표4]에 따르면, 영양표시 대상 식품등*을 다음과 같이 정하고 있습니다.

* 1.레토르트식품(조리가공한 식품을 특수한 주머니에 넣어 밀봉한 후 고열로 가열 살균한 가공식품을 말하며, 축산물은 제외한다), 2.과자류, 빵류 또는 떡류 : 과자, 캔디류, 빵류 및 떡류 3.빙과류 : 아이스크림류 및 빙과 4.코코아가공품류 또는 초콜릿류 5.당류: 당류가공품 6.잼류, 7.두부류 또는 묵류 8.식용 유지류: 식물성 유지류 및 식용유지가공품 (모조치즈 및 기타 식용유지가공품은 제외한다) 9.면류, 10.음료류: 다류 (침출차·고형차는 제외한다), 커피(볶은 커피·인스턴트 커피는 제외한다),과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료 및 기타 음료 11.특수용도식품, 12.특수의료용도식품 13.장류: 개량메주, 한식간장(한식메주를 이용한 한식간장은 제외한다), 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장, 된장, 고추장, 춘장, 혼합장 및 기타장류 14.조미식품: 식초(발효식초만 해당한다), 소스류, 카레(카레분만 해당한다) 및 향신료가공품(향신료조제품만 해당한다) 15.절임류 또는 조림류: 김치류(김치는 배추김치만 해당한다), 절임류(절임식품 중 절임배추는 제외한다) 및 조림류 16.농산가공품류: 전분류, 밀가루류, 땅콩 또는 견과류가공품류, 시리얼류 및 기타 농산가공품류 17.식육가공품: 햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류(양념육·분쇄가공육제품만 해한다), 식육추출가공품 및 식육함유가공품 18.알가공품류(알내용물 100% 제품은 제외한다) 19.유가공품: 우유류, 가공유류, 산양유,발효유류, 치즈류 및 분유류 20.수산가공품류 (수산물 100% 제품은 제외한다): 어육가공품류, 젓갈류, 건포류, 조미김 및 기타 수산물 가공품 21.즉석식품류: 즉석섭취·편의식품류(즉석섭취식품·즉석조리식품만 해당한다) 및 만두류 22. 건강기능식품 23.가목부터 어목까지의 규정에 해당하지 않는 식품 및 축산물로서 영업자가 스스로 영양표시를 하는 식품 및 축산물

● 동법 시행 규칙 제6조제1항 관련 [별표 4] 2.에 따라 영양표시 대상에서 제외하는 식품 등은 다음과 같습니다.

- 1) 「식품위생법 시행령」 제21조제2호에 따른 즉석판매제조·가공업 영업자가 제조·가공하는 식품
- 2) 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제8호에 따른 식육즉석판매가공업 영업자가 만들거나 다시 나누어 판매하는 식육가공품
- 3) 식품, 축산물 및 건강기능식품의 원료로 사용되어 그 자체로는 최종 소비자에게 제공되지 않는 식품, 축산물 및 건강기능식품
- 4) 포장 또는 용기의 주표시면 면적이 30제곱센티미터 이하인 식품 및 축산물
- 5) 농산물·임산물·수산물, 식육 및 알류

● 해당 제품이 프랜차이즈 식품접객업소로 납품되어 그 자체로는 최종 소비자에게 제공되지 않고 추가 조리과정 등을 거쳐 소비자에게 판매되는 경우는 영양표시 의무 대상이 아님을 알려드립니다.

다만, 도소매업체 등 유통업체를 통해 유통되는 경우라면 불특정 다수인을 대상으로 판매하는 경우이므로 영양표시 대상에 해당됩니다.

● 아울러, 영양표시 대상 식품의 확대에 따른 개정 시행규칙의 시행일의 경우, 매출액에 따라 상이하며, 이는 해당 품목류(식품유형)의 2019년 매출액*을 기준으로 시행됩니다.

- * 1. 해당 품목류의 2019년 매출액이 120억원(배추김치의 경우 300억원) 이상인 영업소에서 제조·가공·소분하거나 수입하는 식품: 2022년 1월 1일
2. 해당 품목류의 2019년 매출액이 50억원 이상 120억원(배추김치의 경우 300억원) 미만인 영업소에서 제조·가공·소분하거나 수입하는 식품: 2024년 1월 1일
3. 해당 품목류의 2019년 매출액이 50억원 미만인 영업소에서 제조·가공·소분하거나 수입하는 식품: 2026년 1월 1일

3 부당한 표시 또는 광고의 내용

Q 301

제품에 '명품' 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조(부당한 표시 또는 광고행위의 금지)에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 같은 법 제9조에 따라 식품등에 표시를 하거나 식품등을 광고한 자는 자기가 한 표시 또는 광고에 대하여 실증(實證)할 수 있어야 하며, 식품등의 표시 또는 광고가 제8조제1항을 위반할 우려가 있어 해당 식품등에 대한 실증이 필요하다고 인정하는 경우에는 그 내용을 구체적으로 밝혀 해당 식품등에 표시하거나 해당 식품등을 광고한 자에게 실증자료를 제출할 것을 요청할 수 있습니다.
- 따라서, 「식품표시광고법」과 「식품등의 표시기준」에서 “명품”에 대하여 규정하고 있지 아니하나, 제품의 품질이 우수하다는 의미 등으로 “명품”의 표시를 하고자 하는 경우라면 보통의 주의력을 가진 소비자가 기대하는 품질에 부합하도록 제조하고 객관적인 사실에 입각하여 영업자 책임 하에 표시하는 것이며, 추후 표시·광고에 대한 실증 요청을 받은 경우 실증자료를 제출하여야 합니다.

Q 302

제품 주표시면에 일부 문구를 외국어로 기재 시 글씨크기를 한글보다 더 크게 표시가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조(부당한 표시 또는 광고행위의 금지)에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품등의 표시 또는 광고에 관한 법률」 시행규칙 [별표 3]에 따르면 식품등의 표시방법은 한글로 표시하는 것을 원칙으로 하되, 한자나 외국어를 병기하거나 혼용하여 표시할 수 있으며, 한자나 외국어의 글씨크기는 한글의 글씨크기와 같거나 한글의 글씨크기보다 작게 표시해야 합니다. 다만, 「수입식품안전관리 특별법」 제2조제1호에 따른 수입식품 등, 「상표법」에 따라 등록된 상표 및 주류의 제품명은 한자나 외국어를 한글 글씨보다 크게 표시할 수 있습니다.
- 또한, 해당 표시가 「식품등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조에 따른 의무표시 사항이 아닌 추가 문구인 경우라면 위 규정의 적용 대상으로 보기 어려우나, 이와 연계하여 「부당한 표시 또는 광고의 내용」에 저촉되는 표시 또는 광고를 하지 않도록 주의하시기 바랍니다.

Q 303

국내 판매 제품의 정보표시면에 한글표시사항 일부를 외국어로 병기 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조(부당한 표시 또는 광고행위의 금지)에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 같은 법 시행령 [별표 1] 에 따라 '소비자를 기만하는 표시 또는 광고'에는 외국어의 남용 등으로 인하여 외국 제품 또는 외국과 기술 제휴한 것으로 혼동하게 할 우려가 있는 내용의 표시·광고를 부당한 표시 또는 광고의 내용으로 규정하고 있습니다.
- 같은 법 시행규칙 [별표 3]에 따르면 식품등의 표시는 한글로 표시하는 것을 원칙으로 하되, 한자나 외국어를 병기하거나 혼용하여 표시할 수 있으며, 한자나 외국어의 글씨크기는 한글의 글씨크기와 같거나 한글의 글씨크기보다 작게 표시해야 합니다. 다만, 「수입식품안전관리 특별법」 제2조제1호에 따른 수입식품등, 「상표법」에 따라 등록된 상표 및 주류의 제품명의 경우 한자나 외국어를 한글 글씨보다 크게 표시할 수 있습니다.
- 따라서, 국내에서만 판매하는 제품의 정보표시면에서 한글표시사항 일부를 영문으로 병기하여 표시하고자 하는 경우라면, 위 규정에 저촉되지 않는 범위 내에서 영업자 책임 하에 가능할 것으로 판단되나, 영문표시사항도 한글표시사항과 동일하게 「식품표시광고법」과 「식품등의 표시기준」을 준수하여 표시하여야 함을 알려드립니다.
- 참고로, 제품명은 허가관청에 보고하는 명칭(품목제조보고 한 명칭)으로 표시하여야 합니다.

Q 304

들기름에 저온압착, 냉압착 등의 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 또한, 같은 법 제9조(표시 또는 광고 내용의 실증)에 따라 식품 등에 표시를 하거나 식품 등을 광고한 자는 자기가 한 표시 또는 광고에 대하여 실증(實證)할 수 있어야 하며, 식품의약품안전처장은 식품등의 표시 또는 광고가 제8조 제1항을 위반할 우려가 있어 해당 식품등에 대한 실증이 필요하다고 인정하는 경우에는 그 내용을 구체적으로 밝혀 해당 식품등에 표시하거나 해당 식품등을 광고한 자에게 실증자료를 제출할 것을 요청할 수 있습니다.
- 따라서, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」, 「식품등의 표시기준」 및 「식품의 기준 및 규격」에서는 저온압착, 냉압착에 대하여 별도로 규정하고 있지 아니하나, 제조하는 들기름에 “저온압착”, “냉압착” 표시를 하고자 하는 경우, 객관적이고 과학적인 사실에 입각하여 영업자 책임 하에 표시하는 것은 가능할 것으로 판단되나, 이와 연계하여 위의 규정에 저촉되는 표시 또는 광고를 하여서는 아니되며, 추후 표시·광고에 대한 실증 요청을 받은 경우 실증자료를 제출하여야 합니다.

Q 305

식용유지 제품에 산가 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조(부당한 표시 또는 광고행위의 금지)에 따르면 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 등 부당한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 되도록 규정하고 있습니다.
- 식용유지류의 기준·규격에 해당하는 산가 표시·광고의 가능 여부에 대한 것으로 객관적 사실에 근거하여 영업자 책임 하에 표시 가능하나, 표시·광고된 산가는 객관적 자료로 실증할 수 있어야 하며, 이와 연계하여 부당한 표시·광고에 해당되지 않도록 하여야 합니다.

Q 306

식품 주표시면에 '건강'이라는 문구를 표시 할 수 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조(부당한 표시 또는 광고행위의 금지)에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품 등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 따라서, '건강'의 표현은 소비자의 기대에 부합하는 등 객관적 자료에 근거하여 영업자 책임하에 표시·광고하는 경우라면, 해당 표시 자체는 가능합니다.

Q 307

일반식품에 도라지를 원재료로 사용하고, 도라지의 효능·효과를 제품에 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조(부당한 표시 또는 광고행위의 금지)에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 따라서, '기관지 질환의 증상을 완화'등과 같은 표시는 제품이 아닌 원재료(도라지)에 대한 표시라 할지라도 보통의 주의력을 가진 소비자가 해당 원재료의 효능·효과를 최종 제품의 효능·효과로 오인·혼동할 가능성이 높으며, 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고로 판단되어 적합하지 않습니다.

Q 308

식품의 주표시면에 유통전문판매업, 연구개발원의 상표를 표시할 수 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」에 따라 「식품위생법 시행령」 제21조제1호 및 제5호나목3)에 따른 식품제조·가공업, 유통전문판매업, 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호·4호 및 제7호마목에 따른 축산물가공업, 식육포장처리업, 축산물유통전문판매업, 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조제1호 및 제3호나목에 따른 건강기능식품제조업, 건강기능식품 유통전문판매업 및 「수입식품안전관리 특별법」 제18조에 따른 주문자상표부착 방식 위탁생산 식품등의 위탁자 이외의 상표나 로고 등을 사용한 표시·광고는 부당한 표시·광고에 해당합니다. 다만, 다음에 해당하는 경우는 제외합니다.
 - 1) 최종 소비자에게 판매되지 아니하는 식품등 및 자연상태의 농산물·임산물·수산물·축산물의 경우
 - 2) 「상표법」에 따른 상표권을 소유한 자가 상표 사용권뿐만 아니라 해당 제품에 안전·품질에 관한 정보·기술을 제조사에게 제공한 경우
- 따라서, 유통전문판매업의 영업을 통해 제조·판매하는 식품인 경우라면 해당 식품에는 유통전문판매업의 상표를 표기할 수 있으며, 객관적인 자료 등을 통해 ‘해당 제품을 연구 및 개발하였음’에 대하여 입증할 수 있다면 법령에 따라 ‘연구 및 개발원’으로 해당 업체의 명칭 및 소재지, 상표를 표시하는 것은 영업자의 책임 하에 가능합니다.

Q 309

식품 주표시면에 특허번호 표기가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 또한, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」에 따르면, 식품학·영양학·축산가공학·수의공중보건학 등의 분야에서 공인되지 않은 제조방법에 관한 연구나 발견한 사실을 인용하거나 명시하는 표시·광고는 소비자를 기만하는 부당한 표시·광고에 해당합니다. 다만, 식품학 등 해당 분야의 문헌을 인용하여 내용을 정확히 표시하고, 연구자의 성명, 문헌명, 발표 연월일을 명시하는 표시·광고는 제외합니다.
- 따라서, 특허를 받은 사실이 있고 객관적 자료 등을 통해 이를 입증할 수 있는 경우라면, 영업자의 책임 하에 특허명칭 및 출원 번호의 표시는 가능합니다. 다만 동법에서 특허에 대하여 별도로 규정하고 있지 아니 하나, 제품의 표시는 동법에 저촉됨이 있어서는 아니 되므로, 객관적 사실에 입각하여 특허를 받은 사실이 있는 경우라도 상기 규정에 저촉되는 특허명을 표시하여서는 아니됩니다.

Q 310

회사의 브랜드로 "○○자연"이란 문구가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고에 해당하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품 등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」에 따라 다음의 어느 하나에 해당하는 식품 등이 “천연”, “자연(natural, nature와 이에 준하는 다른 외국어를 포함)” 이라는 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고에 해당합니다.
 - 1) 합성향료·착색료·보존료 또는 어떠한 인공이나 수확 후 첨가되는 화학적 합성품이 포함된 식품등
 - 2) 비식용부분의 제거 또는 최소한의 물리적 공정(별표 2의 물리적 공정을 말함) 이외의 공정을 거친 식품등
 - 3) 자연상태의 농산물·임산물·수산물·축산물, 먹는물, 유전자변형식품등, 나노식품등
- ‘브랜드명’ 표시에 대해 별도로 규정하고 있지는 아니하며, 브랜드명이 업체의 지향하고자 하는 이념, 가치 등을 반영한 것임을 고려하였을 때, 브랜드명으로 “자연(natural, nature와 이에 준하는 다른 외국어를 포함)”의 표현이 있다고 하더라도 위의 규정 적용대상은 아닌 것으로 판단되며 영업자의 책임 하에 브랜드명의 일부로 “자연(Nature)”의 표시는 가능할 것입니다.
- 다만, 최종제품에 대해서 보통의 주의력을 가진 소비자들이 위 규정에 따른 표시로 인식하지 않도록 명확하게 표시하여야 합니다.

Q 311

캔디류 제품에 '젤라틴 프리'는 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 또한 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」에 따르면 식품의약품안전처장이 고시한 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」, 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」, 「건강기능식품의 기준 및 규격」에서 해당 식품등에 사용하지 못하도록 정한 원재료, 식품첨가물(보존료 제외) 등이 없거나 사용하지 않았다는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 따라서, 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 사용할 수 있는 특정 식품첨가물이 있으나 이를 제품에 전혀 사용하지 않았고, 최종제품에 검출되지 아니한 경우라면 이를 입증할 수 있는 범위 내에서 객관적 사실에 근거하여 제조사의 책임 하에 그 첨가물에 대한 무첨가 표시는 가능하므로 「식품첨가물 기준 및 규격」상 캔디류에 “젤라틴(Gelatin)”의 사용이 가능하나 이를 전혀 사용하지 않은 경우라면 제품에 ‘젤라틴 프리(Gelatin-Free)’의 표시는 가능합니다.

Q 312

제품 주표시면에 '공정무역'이라는 표시를 할 수 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고 등 부당한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 같은 법률 제9조에 따라 식품등에 표시를 하거나 식품등을 광고한 자는 자기가 한 표시 또는 광고에 대하여 객관적이고 과학적인 근거자료로 실증(實證)할 수 있어야 하고, 해당 실증자료의 구체적인 요건 등은 「식품등의 표시 또는 광고 실증에 관한 규정」에서 정하고 있으며, 제출된 자료는 관계 분야의 다양한 전문가들의 자문 등을 통해 타당성 여부를 검토하게 됩니다.
- 따라서, 공정무역(WFTO) 마크 표시에 관하여 위 법률 및 「식품등의 표시기준」 등에서 별도로 규정하고 있지 않으며, 해당 공정무역(WFTO)마크 표시에 관하여 해당 인증보증 체계에서 규정하고 있는 기준 등에 적합함을 위 규정에 따라 표시 또는 광고한 자가 객관적인 자료로써 실증할 수 있는 경우라면 영업자의 책임과 판단하에 표시 또는 광고 가능합니다.

Q 313

일반 식품에 "케어"라는 표기가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 따라서, 제품의 표시 및 문구 일부로 “케어(care:돌봄, 주의)” 표시 자체만으로는 가능할 것으로 판단되나, 제품의 글씨크기나 색상, 도안·이미지, 다른 광고와의 연계 등 종합적으로 판단하여 의약품이나 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시·광고 등 위 규정에 저촉되는 표시를 하는 경우 법령 위반으로 판단될 수 있습니다.

Q 314

기타가공품에 '프리바이오틱스'나 '포스트바이오틱스'의 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조(부당한 표시 또는 광고행위의 금지)에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 같은 법 제9조(표시 또는 광고 내용의 실증)에 따라 식품 등에 표시를 하거나 식품 등을 광고한 자는 자기가 한 표시 또는 광고에 대하여 실증(實證) 할 수 있어야 하며, 식품의약품안전처장은 식품등의 표시 또는 광고가 제8조제1항을 위반할 우려가 있어 해당 식품등에 대한 실증이 필요하다고 인정하는 경우에는 그 내용을 구체적으로 밝혀 해당 식품등에 표시하거나 해당 식품등을 광고한 자에게 실증자료를 제출할 것을 요청할 수 있습니다.
- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」, 「식품등의 표시기준」 및 「식품의 기준 및 규격」에서는 프리바이오틱스, 포스트바이오틱스에 대해 규정하고 있지 아니하나, 프리바이오틱스는 사전적으로 대장 내 유용 미생물에 의해 이용되어 미생물의 생육이나 활성을 촉진함으로써 숙주 건강에 좋은 효과를 나타내게 하는 비소화성 식품성분으로 (예) 라피노오스, 대두올리고당, 프락토올리고당, 갈락토올리고당 등의 올리고당류와 기타 락툴로오스, 락티톨, 자일리톨 등이 있다고 정의되어 있으며, 포스트바이오틱스는 식품과학기술대사전, 생명과학대사전 등의 사전에서도 별도로 정의하고 있지 않으나, 관련 학계에 따르면, 포스트바이오틱스는 프로바이오틱스의 대사산물인 것으로 알려져 있습니다.

- 따라서, 일반식품에 프리바이오틱스, 포스트바이오틱스 문구를 표시하고자 하는 경우라면, 위의 정의에 부합하는 경우에 한하여 객관적인 사실에 근거하여 영업자 책임하에 표시하는 것은 가능할 것입니다.

Q 315

기존 제품에서 일부 성분이 보완된 제품을 출시하면서 변경된 성분 에 대한 "자사대비 OO" 문구를 표시할 수 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중 도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 동 법 제9조(표시 또는 광고 내용의 실증)에 따라 식품 등에 표시를 하거나 식품 등을 광고한 자는 자기가 한 표시 또는 광고에 대하여 실증(實證) 할 수 있어야 하며, 식품의약품안전처장은 식품등의 표시 또는 광고가 제8조제1항을 위반할 우려가 있어 해당 식품등에 대한 실증이 필요하다고 인정하는 경우에는 그 내용을 구체적으로 밝혀 해당 식품등에 표시하거나 해당 식품등을 광고한 자에게 실증자료를 제출할 것을 요청할 수 있습니다.
- 동 법 시행령 제3조제1항 관련 [별표 1] 부당한 표시 또는 광고의 내용 제7호에 따르면, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품 등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 다음 각 목의 표시 또는 광고는 부당한 표시 또는 광고에 해당됩니다.

- 1) 비교표시·광고의 경우 그 비교대상 및 비교기준이 명확하지 않거나 비교내용 및 비교방법이 적정하지 않은 내용의 표시·광고
 - 2) 제품의 제조방법·품질·영양가·원재료·성분 또는 효과와 직접적인 관련이 적은 내용이나 사용하지 않은 성분을 강조함으로써 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식하게 하는 내용의 표시·광고
- ☞ 따라서, 추가문구로 영양성분이 아닌 원재료(성분)에 함유된 성분 및 맛 등에 대하여 증가하였다는 표시를 하고자 하는 경우, 위의 규정에 저촉되지 않는 범위 내에서 객관적인 사실에 입각하여 영업자 책임 하에 표시가 가능할 것입니다.

Q 316

단백질 음료에 'NSF 스포츠' 인증 마크를 표시할 수 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조(부당한 표시 또는 광고행위의 금지)에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 같은 법 제9조(표시 또는 광고 내용의 실증)에 따라 식품 등에 표시를 하거나 식품 등을 광고한 자는 자기가 한 표시 또는 광고에 대하여 실증(實證) 할 수 있어야 하며, 식품의약품안전처장은 식품등의 표시 또는 광고가 제8조제1항을 위반할 우려가 있어 해당 식품등에 대한 실증이 필요하다고 인정하는 경우에는 그 내용을 구체적으로 밝혀 해당 식품등에 표시하거나 해당 식품등을 광고한 자에게 실증자료를 제출할 것을 요청할 수 있습니다.
- 또한, 동 법 시행규칙에 따라 정부 또는 관련 공인기관의 수상(受賞)·인증·보증·선정·특허와 관련하여 사실과 다른 내용으로 표현하는 표시·광고는 거짓·과장된 표시 또는 광고에 해당됩니다.
- 따라서, 과학적·객관적인 사실에 근거하여 영업자 책임 하에 인증 받은 내용의 표시는 가능할 것으로 판단되나, 이와 연계하여 전체적인 디자인, 글씨 크기, 색상, 추가 문구 등 규정에 저촉되는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

Q 317

연육제품에 'MSC인증' 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고 등 부당한 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 되며,
- 동 법 제9조에 따라 식품등에 표시를 하거나 식품등을 광고한 자는 자기가 한 표시 또는 광고에 대하여 위 가.에 저촉되지 않도록 객관적이고 과학적인 근거자료로써 실증(實證)할 수 있어야 하고, 해당 실증자료의 구체적인 요건 등은 「식품등의 표시 또는 광고 실증에 관한 규정」에서 정하고 있으며, 제출된 자료는 관계 분야의 다양한 전문가들의 자문 등을 통해 타당성 여부를 검토하게 됩니다.
- 같은 법 시행령 제3조제1항 관련 [별표 1] 에 따르면 정부 또는 관련 공인기관의 수상(受賞)·인증·보증·선정·특허와 관련하여 사실과 다른 내용으로 표현하는 표시·광고는 부당한 광고의 표시 또는 광고로 정하고 있습니다.
- 따라서, 수상·인증 사실과 관련한 마크 표시에 대해서는 객관적인 사실에 입각하여 영업자 책임하에 표시하는 것이며, 추후 표시·광고에 대한 실증요청을 받은 자는 실증자료를 제출하여야 합니다.

Q 318

식당에서 메뉴명으로 '풍천장어'라는 문구를 표시해도 되나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품등의 표시기준」에서 '풍천장어'에 대하여 별도로 정의하고 있지는 아니 하나, “전라북도 고창군 아산면 삼인리 선운산 일대에 서식하는 뱀장어”(출처 : 한국민족문화대백과), “전라북도 고창군에서 생산되는 장어”(출처 : 향토문화전자대전) 등으로 통용되고 있습니다.
- 따라서, 메뉴명의 일부인 “풍천장어”에 대한 보통의 주의력을 지닌 소비자의 기대(생산지, 원재료, 맛, 제조방법) 등에 부합하는 경우에 한하여 영업자의 책임 하에 메뉴명의 일부로 “풍천장어”의 게시는 가능합니다.

Q 319

식품접객업소에서 판매하는 메뉴에 들어간 특정 원재료에 대해 '00효능이 있다'는 내용을 광고 할 수 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 다만, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 [별표 1] '부당한 표시 또는 광고의 범위' 비교에 따라 1) 「식품위생법 시행령」 제21조제8호의 식품접객업 영업소에서 조리·판매·제조·제공하는 식품에 대한 표시·광고, 2) 「식품위생법 시행령」 제25조제2항제6호 각 목 외의 부분 본문에 따라 영업신고 대상에서 제외되거나 같은 영 제26조의2제2항제6호 각 목 외의 부분 본문에 따라 영업 등록 대상에서 제외되는 경우로서 가공과정 중 위생상 위해가 발생할 우려가 없고 식품의 상태를 관능검사(官能檢査)로 확인할 수 있도록 가공하는 식품에 대한 표시·광고는 제1호(질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고) 및 제3호(건강기능식품이 아닌 것은 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고)에도 불구하고 부당한 표시 또는 광고행위로 보지 않습니다.
- 따라서, 식품접객업소에서 조리하는 식품에 대해, “항암 효능이 있는 00”등을 광고하는 것과 관련하여 해당 표현에 대하여 실증할 수 있는 경우라면 부당한 광고에 해당되지는 아니 합니다.
- 또한, 해당 음식에 사용된 식재료에 대해 TV 프로그램에 방송된 내용을 방송 하는 것과 관련하여서도 광고 내용에 대해 실증할 수 있다면 부당한 광고에 해당하지 않습니다.

Q 320

일반식품 주표시면에 '뼈를 튼튼하게 해주는 칼슘' 이라는 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 다만, 같은 법 시행령 제3조제1항 관련 [별표 1] 제3호가목에 따르면 「건강기능식품에 관한 법률」제14조에 따른 건강기능식품의 기준 및 규격에서 정한 영양성분의 기능 및 함량을 나타내는 표시는 부당한 표시로 보지 않습니다.
- 또한, 영양성분 표시도안 이외의 위치에 특정 영양성분의 함유사실을 표시하는 것은 영양성분 함량강조표시에 해당되며, 이 경우 「식품등의 표시기준」 『별지1』 1. 아. 3) 가)(2) 영양성분 함량 강조표시 세부기준에 따라 ‘함유 또는 급원’ 표시조건에 적합하여야 합니다.
 - * 비타민 또는 무기질 함유 또는 급원 : 식품 100g당 1일 영양성분 기준치의 15% 이상, 식품 100ml당 1일 영양성분 기준치의 7.5% 이상, 식품 100kcal당 1일 영양성분기준치의 5% 이상일 때 또는 1회 섭취참고량당 1일 영양성분기준치의 15% 이상일 때
- 따라서, 영양성분의 기능성 표시의 경우 해당 영양성분의 함량이 위의 규정에 따른 '함유 또는 급원' 표시기준에 적합한 경우라면 해당 영양성분에 대하여 「건강기능식품의 기준 및 규격」에서 정한 기능성 내용을 벗어나지 않는 범위 내에서 표시·광고하는 것은 가능합니다.

* 칼슘의 기능성 내용: 뼈와 치아 형성에 필요, 신경과 근육 기능 유지에 필요, 정상적인 혈액응고에 필요, 골다공증발생 위험 감소에 도움을 줌

● 다만, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」제3조제1항 관련 [별표 1] 제1호라목1)에 따라 건강기능식품에 한하여 건강기능식품의 기능성 원료로 인정받은 원료 또는 성분으로서 질병의 발생 위험을 감소시키는데 도움이 된다는 내용의 표시·광고를 허용하고 있으므로, 일반식품에 칼슘의 기능성 내용을 표시함에 있어서 ‘골다공증 발생위험 감소에 도움을 줌’이라는 질병의 발생 위험을 감소하는 표현은 할 수 없습니다.

● 또한, 영양강조표시를 하고자 하는 영양성분(칼슘)과 함께 9가지 영양성분(열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질)의 명칭, 함량 및 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 [도 3] 영양성분 표시도안에 따라 표시하여야 합니다.

- 열량, 트랜스지방은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시는 제외

Q 321

일반식품에 기능성을 표시할 경우 1일 섭취량에 대한 최대 함량 기준이 있나요?

- 「부당한 표시 또는 광고로 보지 아니하는 식품등의 기능성 표시 또는 광고에 관한 규정」 제5조제2호에 따라 식품등에 함유된 기능성을 나타내는 원재료 또는 성분의 함량은 [별표 2] 제1호에 따른 1일 섭취기준량의 30% 이상을 충족하고 최대함량기준을 초과하지 않아야 합니다. 이 경우 1일 섭취기준량 적용은 「식품등의 표시기준」에 따른 1회 섭취참고량을 기준으로 합니다.

(예시) 탄산음료에 인삼 기능성을 표시하려는 경우 200ml 당 진세노사이드 Rg1과 Rb1의 합계로서 0.9mg 이상 80mg 이하로 함유되어야 함

- * 탄산음료 1회 섭취참고량 200ml, 인삼의 1일 섭취기준량 진세노사이드 Rg1과 Rb1의 합계로서 3~80mg

- 따라서, 최대함량기준은 기능성 원재료 또는 성분별 기능성 및 1일 섭취기준량에서 정하고 있으며, 최대함량기준은 아래와 같습니다.

(예시1) 1일 섭취기준량이 최소~최대값 범위가 정해진 경우

- * 매실추출물의 1일 섭취기준량이 '구연산으로서 1~1.3g'이므로 최대함량기준은 1.3g임

(예시2) 1일 섭취기준량이 단일 값만 있는 경우

- * 구아바잎추출물의 1일 섭취기준량이 '총 폴리페놀로서 120mg'이므로 최대함량 기준은 120mg임

(예시3) 1일 섭취기준량이 단일 값 이상인 경우

- * 대두단백의 1일 섭취기준량이 '대두단백으로서 15g이상'이므로 최대함량기준은 없음

- 참고로, 「부당한 표시 또는 광고로 보지 아니하는 식품등의 기능성 표시 또는 광고에 관한 규정」에 대해 알기 쉽게 설명하여 민원인의 편의를 도모하고자 「일반식품의 기능성 표시제도 질의응답집」을 제정·배포하였음 알려드리니 업무에 활용하시기 바랍니다.

- * 식약처 홈페이지(법령/자료) 법령정보> 공무원지침서/민원인안내서) 및 식품 안전나라(식품·안전) 식품표시> 식품표시 FAQ)

Q 322

파우치 형태의 일반식품에 홍삼의 기능성 표시가 가능하나요?

- 「부당한 표시 또는 광고로 보지 아니하는 식품등의 기능성 표시 또는 광고에 관한 규정」 제3조제2항제5호에 따라 정제, 캡슐, 과립 또는 분말(이 경우 바로 섭취하는 스틱, 포 형태에 한함) 및 액상(이 경우 스프레이형·앰플형 및 이와 유사한 형태, 인삼·홍삼에 대한 기능성을 나타낸 농축액·100 mL 이하 파우치 형태에 한함) 중 어느 하나에 해당하는 형태의 식품등은 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 [별표 1] 제3호나목에 따라 부당한 표시 또는 광고로 보지 아니하는 “신체조직과 기능의 증진에 도움을 줄 수 있다는 내용”(이하 “기능성”이라 한다)을 표시 또는 광고하려는 식품등에 제외됩니다.
- 액상의 경우 스프레이형 및 앰플형 또는 이와 유사한 형태, 농축액·100mL 이하 파우치 형태만 제한하며, 농축액과 100mL 이하 파우치 형태는 인삼 또는 홍삼에 대한 기능성을 표시하는 제품에만 제한하고 그 외 기능성 원료를 사용한 농축액과 100 mL 이하 파우치 형태는 해당 기능성에 대한 표시 가능합니다.
 - * (예시1) 사과추출액 제품(100mL 파우치)에 인삼·홍삼에 대한 기능성 표시는 할 수 없음. 다만, 알로에 겔 등 그 외 기능성 원료를 사용 시 기능성 표현 가능
 - * (예시2) 최소판매단위가 200 mL인 액상제품이 개별포장제품(10 mL) 20개로 구성되어 있다면, 100 mL 이하 파우치 형태에 해당하여 인삼·홍삼에 대한 기능성 표시는 할 수 없음
- 따라서, 120 mL 이상의 파우치 형태의 경우 인삼 및 홍삼 기능성 표시가 가능함을 알려드리니 업무에 참고하시기 바랍니다.
- 참고로, 「부당한 표시 또는 광고로 보지 아니하는 식품등의 기능성 표시 또는 광고에 관한 규정」에 대해 알기 쉽게 설명하여 민원인의 편의를 도모하고자 「일반식품의 기능성 표시제도 질의응답집」을 제정·배포하였음 알려드리니 업무에 활용하시기 바랍니다.
 - * 식약처 홈페이지(법령/자료> 법령정보> 공무원지침서/민원인안내서) 및 식품 안전나라(식품·안전 > 식품표시 > 식품표시 FAQ)



제2장. 축 산 물

1 표시의 기준

제 품 명

Q 323

식육가공품에 훈제향을 첨가할 경우 제품명으로 '훈제 OO' 표시 가능한가요?

- ❶ 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」에 따라 「식품위생법」, 「축산물 위생관리법」, 「건강기능식품에 관한 법률」 등 법률에서 정한 유형의 식품등과 오인·혼동할 수 있는 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고의 내용으로 규정하고 있습니다.
- ❷ 식육가공품의 제품명을 '훈제 OO'로 표시하고자 하는 것으로 동 고시에서는 '훈제'에 대하여 규정하고 있지 아니하나, 「표준국어대사전」에 따르면 '훈제'란 '소금에 절인 고기를 연기에 익혀 말리면서 그 연기의 성분이 흡수되게 함. 또는 그런 식품. 독특한 풍미가 있으며 방부성이 있어 오래 저장할 수 있습니다'로 정의하고 있습니다.
- ❸ 따라서, 위 정의에 부합하는 경우라면 제품명으로 표시가 가능하나, 해당 제품에는 '훈제' 공정이 없고, 단순히 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 적합한 스모크향을 첨가한 경우라면 제품명의 일부로 '훈제' 표시는 적절하지 않습니다.

Q 324

한우 제품명에 '1등급 이상' 표시가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」에 따라 국내산 쇠고기(「소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준」에서 정한 등급 의무표시 부위에 한한다)를 원재료로 사용한 포장육의 경우에는 축산물등급판정확인서에 표기된 등급을 표시하여야 하며, 이 경우 등급표시는 잉크·각인·소인 이외에 스티커로 표시할 수 있습니다. 다만, 최종소비자에게 그대로 판매되는 포장육은 식육의 등급 종류를 모두 나열하고 해당 등급을 표시하여야 하며, 등급표시 의무부위와 비의무부위가 서로 혼재되고 2) 거) (12) (나)에 따라 2가지 이상의 부위가 포함되어 부위명 대신 용도로 표시한 경우에는 등급표시를 생략할 수 있습니다.
- 「소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준」 제7조(등급 표시방법 등)제3항에 따르면 제1항에 따른 쇠고기의 등급은 1++등급, 1+등급, 1등급, 2등급, 3등급, 등외로 표시하고, 돼지고기의 등급은 1+등급, 1등급, 2등급, 등외로 표시합니다.
- 1+등급(또는 1등급, 1++등급)의 국내산 소고기를 원재료로 사용한 포장육에 대해 제품명 일부로 '1등급 이상'을 표시하고자 하는 경우로서, 실제 해당 제품이 1등급 이상의 식육으로만 구성되어 '1등급 이상'의 표현에 부합하고, 해당 제품에 등급을 소비자가 인식할 수 있도록 명확히 표시한 경우라면, 객관적 사실에 따라 영업자 책임 하에 제품명 일부로 '1등급 이상' 표시 자체는 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 325

식용란 포장지에 부정·불량식품신고(1399)를 표시해야 하나요?

- 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3]에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시하여야 합니다.
- 또한 동 법 시행규칙 [별표 2] II.1.사.에 따르면 식품 및 축산물에 대한 불만이나 소비자의 피해가 있는 경우에는 신속하게 신고할 수 있도록 “부정·불량식품 신고는 국번 없이 1399” 등의 표시를 해야 합니다. 다만 위의 규정은 식품, 축산물에 대한사항으로 「식품등의 표시기준」 III. 개별표시기준에서 구체적으로 표시대상을 규정하고 있습니다.
- 따라서, 식용란은 동 고시에서 규정의 표시대상으로 규정하고 있지 않으나, 소비자 정보제공 차원에서 표시는 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 326

양념육과 소스, 소금을 세트포장하는 제품의 주표시면에 공통범위의 보관 온도를 표시할 수 있나요?

- 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시하여야 합니다.
- 또한 「식품등의 표시기준」에 따라 유통기한 또는 품질유지기한의 표시는 사용 또는 보존에 특별한 조건이 필요한 경우 이를 함께 표시하여야 합니다. 이 경우 냉동 또는 냉장보관·유통하여야 하는 제품은 『냉동보관』 및 냉동온도 또는 『냉장보관』 및 냉장온도를 표시하여야 합니다.(냉동 및 냉장온도는 축산물에 한함)
- 따라서, 세트포장 제품의 외포장지 표시사항에는 각각 구성 품목의 보관온도를 표시하는 것은 가능하나 주표시면에는 여러 품목의 공통범위의 보관온도를 표시하여야 할 것으로 판단되며, 해당 제품의 보관·유통·판매 시에도 공통범위의 보관온도를 준수하여야 할 것입니다.

Q 327

식용란 세척시 일부 지워진 산란일자를 추가표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조에 따른 「식품등의 표시기준」 III. 1. 처. 1)에서 식용란(수입식용란 포함)의 최소포장단위에는 식용란수집 판매업의 영업자가 표시의무자로서 제품명, 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지, 유통기한, 내용량, 기타표시사항 등을 표시하도록 규정하고 있고, 달걀껍데기에는 생산자 또는 식용란수집판매업의 영업자가 표시의무자로서 산란일(산란시점으로부터 36시간 이내 채집한 경우에는 채집한 날을 산란일로 표시할 수 있음), 고유번호(「축산법」 제22조에 따라 관할 관청에서 발급한 가축사육업 허가·등록에 기재된 고유번호), 사육환경번호(도 5에 따라 표시)를 표시하도록 규정하고 있습니다.
- 따라서, 농장에서 수용성잉크로 표시된 달걀 껍데기의 산란일자 등 표시사항이 계란유통센터에서 물 세척에 의해 일부 지워짐, 번짐, 옅어짐 등이 발생하는 경우 달걀 껍데기 표시의무자인 식용란수집판매업 영업자(계란유통센터)가 거래명세서 등 확인 및 입증을 통해 사실에 근거하여 원래의 산란일자 등 표시사항을 변경(연장, 변조)하지 않고 보다 선명한 잉크로 추가로 표시하는 것은 가능합니다.

Q 328

식육가공품 제품명에 ‘핏(Fit)’ 이라는 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 따라서, 제품명 “핏(fit)”의 경우 그 자체만의 표기는 가능하며, 이와 연계하여 추가문구, 도안, 이미지 등이 위의 규정에 저촉되는 표시·광고를 하여서는 아니 됩니다.



제3장. 건강기능식품

1 표시의 기준

제품명

Q 329

건강기능식품의 원재료로 합성향료가 사용된 경우, 제품명 일부로 'OO향' 표시가 가능한가요?

- 「건강기능식품의 표시기준」 제6조제2호나목에 따라, 제품명은 「건강기능식품에 관한 법률」 제14조제1항에 따른 기준·규격에서 정하고 있는 영양성분·기능성 원료 명칭 (해당 제품의 특성을 나타내는 명칭의 일부만 사용할 수도 있다) 또는 「건강기능식품에 관한 법률」 제14조제2항에 따른 식품의약품안전처장이 인정한 명칭을 사용하여야 합니다. 이 경우 상호 또는 상표나 가상의 명칭을 함께 사용할 수 있습니다.
- 같은 고시 제6조제2호라목에 따라, 제품명에는 법 제8조에 따른 부당한 표시 또는 광고에 따른 허위·과대·비방의 표시·광고에 해당하는 표현이나, 다른 건강 기능식품과 오인·혼동할 수 있는 표현을 포함하여 사용하여서는 아니됩니다.
- 건강기능식품을 제조·가공하는데 있어 사용한 기타원료의 명칭을 제품명의 일부로 사용하는 경우 기타원료가 기능성이 있는 것으로 오인·혼동 할 수 있으므로 사용할 수 없으나, 해당 기타원료가 기능성의 오인·혼동의 여지가 없고, 용도가 인지되는 경우(예 : 딸기맛) 사용이 가능합니다.
- 따라서, 건강기능식품에 사용된 합성향료에 대하여 기능성의 오인·혼동의 여지가 없고, 향을 내기 위한 용도인 경우라면 표시 가능할 것으로 판단됩니다.

다만, 해당 합성향료의 명칭, 함량을 주표시면에 표시하거나, 그 향 또는 맛을 뜻하는 그림, 사진 등의 표시는 소비자 오인·혼동의 의미로 적절하지 않음을 알려드립니다.

Q 330

건강기능식품 제품명 일부로 '피부비타민, 생기톡톡' 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「건강기능식품의 표시기준」 제6조제2호나목에 따라 제품명은 「건강기능식품에 관한 법률」 제14조제1항에 따른 기준·규격에서 정하고 있는 영양성분·기능성 원료 명칭 (해당 제품의 특성을 나타내는 명칭의 일부만 사용할 수도 있다) 또는 「건강기능식품에 관한 법률」 제14조제2항에 따른 식품의약품안전처장이 인정한 명칭을 사용하여야 합니다. 이 경우 상호 또는 상표나 가상의 명칭을 함께 사용할 수 있습니다.
- 같은 고시 제6조제2호바목에 따라 제품명 주변(바로 위·아래·옆)에 해당 기준·규격상의 명칭 등이 뚜렷이 보이도록 가장 큰 제품명 글씨크기의 2분의 1이상 크기로 표시하는 경우에는 기준·규격상의 명칭을 제품명에 포함하지 아니할 수 있습니다.

- 따라서, 「건강기능식품의 기준 및 규격」에 적합한 히알루론산, 비타민C 등을 주원료로 하여 해당 기준 및 규격에 적합하도록 제조한 건강기능식품의 제품명 “피부 비타민”, “생기톡톡” 의 경우, 표시 자체만으로는 가능할 것으로 판단됨을 알려드립니다.
 - * 히알루론산의 기능성 내용 : 피부보습·자외선에 의한 피부손상으로부터 피부 건강 유지에 도움을 줄 수 있음
 - * 비타민C의 기능성 내용: 결합조직 형성과 기능유지에 필요, 철의 흡수에 필요, 유해산소로부터 세포를 보호하는데 필요
- 아울러, 제품명 자체만으로는 사용 가능한 경우에도 제품명과 연계하여 해당 제품이 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품이나 다른 기능성이 있는 것으로 오인·혼동될 우려가 있는 표시·광고를 하는 경우 종합적으로 판단하여 허위표시·과대광고로 처벌 대상이 될 수 있음을 알려드립니다.

기 타

Q 331

건강기능식품의 부원료로 딸기농축분말이 함유된 경우 주표시면에 '딸기맛' 표시 가능한가요?

- 「건강기능식품의 표시기준」 제6조제12호아목에 따라 제9호다목 이외에 기타 원료(성분)의 명칭 또는 함량을 별도로 표시하거나, 기타 원료의 사진, 이미지 등의 표시를 하여서는 아니 됩니다.
- 따라서, 기타원료의 명칭 등을 주표시면 등에 표시하는 것은 기타원료가 마치 가능성이 있는 것으로 오인·혼동할 우려가 있어 적절하지 않으나, 해당 제품에 기타원료인 '딸기농축분말'을 사용하고, 해당 기타원료가 기능성의 오인·혼동의 여지가 없고 딸기맛을 내기 위한 용도로만 인지되는 경우라면, 주표시면에 특정맛을 나타내는 사진, 이미지가 아닌 '딸기맛' 문구 표시는 가능합니다.

Q 332

1개의 기능성원료(영양성분)를 가진 건강기능식품의 주표시면에 영양(기능) 정보를 꼭 표시해야 하나요?

- 「건강기능식품의 표시기준」 제6조제7호가목, 건강기능식품의 기능정보 표시는 해당 제품에 사용된 기능성원료의 기능성분 또는 지표성분의 명칭과 1회 분량 또는 1일 섭취량 당 함량을 표시하여야 하나, 소비자에게 직접 판매되지 아니하는 원료용 제품은 단위값에 함유된 최종함량으로 표시할 수 있으며, 기능성표시는 「건강기능식품에 관한 법률」 제14조 또는 제15조에 따른 기준·규격에서 정한 기능성이나 기타 식품의약품안전처장이 인정한 기능성을 표시하여야 합니다.
- 「건강기능식품의 표시기준」 제5조제2호가목에 따르면, 표시는 소비자가 쉽게 알아 볼 수 있는 곳에 하여야 합니다. 다만, 제4조제1호·제2호 및 제5호의 표시사항은 반드시 주표시면에 하여야 하고, 동조 제4호·제6호·제7호·제8호의 표시사항은 정보표시면에 하여야 하고, 동조 제3호·제9호·제10호·제11호는 자유롭게 표시면을 선택할 수 있습니다.
- 위 규정에도 불구하고, 1개의 영양성분 또는 기능성 원료를 사용한 제품의 경우에는 제6조제6호가목(1일 영양성분기준에 대한 비율은 제외한다) 또는 같은 조 제7호가목의 표시사항을 주표시면에도 표시하여야 합니다.
- 제품이 1개의 기능성 원료를 사용한 건강기능식품인 경우라면, 정보표시면의 기능정보란에는 해당 기능성원료의 기능성분 명칭과 1회 분량 또는 1일 섭취량당 함량을 표시하여야 하고, 주표시면에도 기능성원료의 기능성분 명칭과 1회 분량 또는 1일 섭취량당 함량 표시를 하여야 함을 알려드립니다.
- 아울러, 위 규정은 1개의 영양성분 또는 기능성원료를 주원료로 사용한 제품에 한하여 적용되므로, 2개 이상의 영양성분 또는 기능성원료를 주원료로 사용한 경우는 표시대상이 아님을 알려드립니다.

Q 333

건강기능식품 기능성 내용이 2가지 이상일 때, 1개의 기능성 내용만 표시가 가능한가요?

- 「건강기능식품의 표시기준」에 따르면, 건강기능식품의 기능정보 표시는 해당 제품에 사용된 기능성원료의 기능성분 또는 지표성분의 명칭과 1회 분량 또는 1일 섭취량당 함량을 표시하여야 하나, 소비자에게 직접 판매되지 아니하는 원료용 제품은 단위값에 함유된 최종함량으로 표시할 수 있으며, 기능성표시는 「건강기능식품에 관한 법률」 제14조 또는 제15조에 따른 기준·규격에서 정한 기능성이나 기타 식품의약품안전처장이 인정한 기능성을 표시하여야 합니다.
- 따라서, 기능성원료 제조한 건강기능식품의 경우에는 「건강기능식품에 관한 법률」 제15조에 따라 식품의약품안전처장이 인정한 기능성을 표시하여야 합니다.
- 다만, 해당 제품이 「건강기능식품의 기준 및 규격」에 따른 일일섭취량 요건을 모두 만족한 경우, 2개의 기능성 내용 중 표시공간 부족 등으로 1개의 기능성 내용만 표시하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 334

건강기능식품에 부원료로 기능성 원료를 사용하는 경우(기능성 함량 이하) 해당 원료에 대한 섭취 시 주의사항도 표시 해야 하나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「건강기능식품의 표시기준」에 따르면, 해당 제품의 섭취시 이상증상이나 부작용 우려대상, 과다 섭취시 부작용 가능성 및 그 양 등 주의해야 할 사항이 있을 경우 이를 표시하여야 합니다. 또한, '주원료'란 건강기능식품의 기능성을 나타내게 하는 주된 원료 또는 성분을 말합니다.
- 해당 건강기능식품의 부원료가 아닌 기능성을 나타내는 주원료(기능성 원료)에 대하여 「건강기능식품의 기준 및 규격」에서 정하고 있는 섭취시 주의사항이 있는 경우에는 규정에 따라 이를 표시하여야 합니다.
다만, 해당 제품의 주원료가 아닌 부원료에 대하여 영업자가 추가로 소비자에게 알리고자 하는 섭취 시 주의사항이 있는 경우라면, 의무 사항은 아니나 이를 추가로 표시하는 것은 영업자의 책임하에 표시 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 335

건강기능식품 기타원료의 함량 표시가 가능한가요?

- 「건강기능식품의 표시기준」에 따르면, 원료명은 해당제품의 기능성을 나타내는 주원료를 우선표시하고 그 외의 원료는 제조시 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다. 다만, 최종제품에 남아있지 아니한 원료명은 표시하지 아니할 수 있습니다.
- 따라서, 주원료의 함량을 표시하는 경우에는 기능성분(또는 지표성분)의 명칭과 함량을 함께 표시하여야 하며, 기타원료의 함량을 표시하려는 경우에는 원료명을 주원료와 기타원료로 구분하여 많이 사용한 순서대로 표시하여야 합니다.

- 이 경우 기타원료의 성분명칭을 함께 표시하여서는 아니됩니다.

(예시) 기타원료 D의 함량을 표시하고자 하는 경우

주원료: A, B

기타원료: C, D 00%

- 참고로, 원료명 및 함량란에 기타원료의 함량을 표시하고자 하는 경우, 백분율, 용량, 중량 등으로 표시하는 것은 가능합니다.

Q 336

건강기능식품에 무 착색료, 무 합성향료 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조(부당한 표시 또는 광고행위의 금지)에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」에 따르면, 식품의약품안전처장이 고시한 「식품첨가물의 기준 및 규격」, 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」, 「건강기능식품의 기준 및 규격」에서 해당 식품등에 사용하지 못하도록 정한 원재료, 식품첨가물(보존료 제외) 등이 없거나 사용하지 않았다는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 따라서, 제품이 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 해당 제품에 대해 사용할 수 있는 특정 식품첨가물(착색료, 합성향료)이 있으나 이를 제품에 전혀 사용하지 않았고 최종제품에 검출되지 않은 경우라면, 위 나.에 따라 객관적 사실에 입각하여 영업자 책임하에 무 착색료, 무 합성향료 표시는 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 337

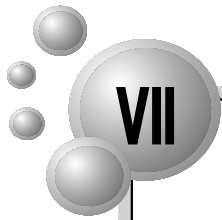
건강기능식품 녹차추출물 제품에 디카페인 표시가 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」(식약처 고시 제2021-7호, '21.2.5)에 따라 커피 뿐만 아니라 다류에도 카페인 함량을 90퍼센트(%)이상 제거한 제품은 “탈카페인(디카페인) 제품”으로 표시할 수 있도록 개정된 바 있습니다.
- 다만, 건강기능식품으로 「건강기능식품의 표시기준」을 적용하여야 하므로 위에 따른 개정규정에 따른 탈카페인(디카페인) 표시 적용대상에 해당되지 않습니다.

Q 338

개별인정형 원료와 고시형원료를 혼합하여 건강기능식품을 제조한 경우, 건강기능식품 도안과 함께 개별인정형 건강기능식품 문구 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면, 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「건강기능식품의 표시기준」에 따르면, 건강기능식품은 건강기능식품을 나타내는 도안을 주표시면에 15×15mm 이상의 크기로 표시하고, 건강기능식품이라는 문구도 동시에 표시하여야 합니다. 다만, 포장면적이 150cm² 이하인 제품의 경우 도안의 크기를 식별이 가능한 범위에서 자유롭게 표시할 수 있습니다.
- 개별인정형 원료와 고시형 원료를 주원료로 제조한 건강기능식품의 주표시면에 건강기능식품을 나타내는 도안과 함께 개별인정형 건강기능식품이라는 문구를 표시하는 것은 모든 주원료가 개별인정형인 것으로 소비자가 오인·혼동할 여지가 있어 적절하지 않을 것으로 판단됩니다.



위생용품 관리법



제 1 장 . 위 생 용 품

1 위생용품의 종류

Q 339

'무환자나무열매(소프넛)'가 위생용품 중 세척제에 해당 하나요?

- 「위생용품 관리법」에서 관리하고 있는 세척제는 채소, 과일, 식품의 기구·용기, 식품 제조·가공용 기구 등을 씻는 용도로 사용되는 제제로서, '무환자나무 열매'는 「위생용품 관리법」에서 관리하는 세척제에 해당되지 않음을 알려드립니다.

Q 340

유아동용 치실이 위생용품에 해당되나요?

- 「위생용품 관리법」 제2조 및 같은 법 시행령 [별표 1] 에서는 19종을 위생용품으로 규정하고 있습니다. “유아, 아동이 사용하는 치실”은 「위생용품 관리법」에 따라 관리하는 위생용품에 해당하지 않습니다.
- 참고로, 「위생용품 관리법」 제2조 및 같은 법 시행령 제2조에 따른 위생용품은 총 19종으로, ‘세척제, 헹굼보조제, 위생물수건, 기타 위생용품(일회용 컵·숟가락·젓가락·포크·ナイ프·빨대, 화장지, 일회용 행주·타월·종이냅킨, 식품접객업소용 물티슈, 일회용 이쑤시개·면봉·기저귀, 일회용 팬티라이너, 물티슈용 마른 티슈)’을 관리하고 있음을 알려드립니다.

2 기준 및 규격

Q 341

커피머신 세척용 세제(석회제거제)도 위생용품에 해당하나요?

- 「위생용품 관리법」에서 관리하는 '세척제'는 야채, 과일, 식품의 기구·용기, 식품 제조·가공용 기구 등을 씻는 용도로 사용되는 제제로서, 식품과 식품이 직접 닿는 부분을 세척하는 품목입니다.
- 따라서, 커피머신(식품의 제조·가공장치 등 제조·가공용 기구 등) 사용 후 발생하는 커피찌꺼기, 물 때 등을 제거하기 위해 사용하는 세척제에 해당된다면 '3종 세척제'로 분류됨을 알려드립니다.

Q 342

여러 번 사용 후 폐기하는 종이재질의 행주도 위생용품에 해당하나요?

- 일회용 행주는 「위생용품의 기준 및 규격」 16. 1)에 따라 '주방에서 식품용 기구나 식탁 등을 닦기 위하여 사용하는 일회용 제품(최초 사용 시 세척하지 않고 사용하는 제품으로 수회 사용 후 폐기하는 제품 포함)으로서 종이제 등으로 만들어진 건조 제품'으로 규정하고 있습니다.
- 따라서, 일회용 또는 수회 사용 후 폐기하는 제품이라면 위생용품(일회용 행주)으로 분류 가능 할 것으로 판단됩니다.
- 또한, 소비자가 일회용 위생용품이 다회용인 것처럼 오인·혼동하는 사례가 발생하지 않도록 적절하게 표시·광고하시기 바랍니다.

Q 343

천연재질(갈대)로 만들어질 일회용 빨대도 위생용품에 해당하나요?

- 갈대, 대나무 등의 천연소재가 식품과 접촉하여 사용하는 일회용 빨대에 사용해도 인체 건강, 안전에 문제가 발생하지 않는다면 사용가능합니다.
- 참고로, 「위생용품의 기준 및 규격」 제2. 공통기준 및 규격 1. 공통제조기준에 따라 위생용품의 제조·가공에 사용되는 원재료는 품질이 양호하고, 유독·유해 물질 등에 오염되지 아니한 것으로 안전성을 가지고 있어야 합니다.

Q 344

식품접객업소용 물티슈를 소비자가 사용 시 여러 번 열고 닫을 수 있는 캡(뚜껑) 형태로 포장 가능한가요?

- 식품접객업소용 물티슈는 식품접객업의 영업소에서 손을 닦는 용도 등으로 사용되는 포장 물티슈로서 제품의 보관, 유통, 사용 등의 과정에서 미생물 등에 오염되지 않도록 일회용으로 포장하는 것이 바람직함을 알려드립니다.

Q 345

일회용 빨대 겉면에 식물성잉크로 직접 인쇄가 가능한가요?

- 「위생용품 관리법」에 따라 관리하고 있는 일회용 빨대는 물 등의 음료를 마시기 위해 사용하는 품목으로서, 제조·가공에 사용되는 재질 및 제조방법은 「식품위생법」에 따른 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 따라 적합하게 제조하여야 합니다.
- ‘식품과 직접 접촉하는 면에는 인쇄를 하여서는 아니된다’ 및 ‘식품과 직접 접촉하지 않는 면에 인쇄를 하고자 하는 경우에는 인쇄잉크를 반드시 건조시켜야 하며, 이 경우 잉크성분인 벤조페논의 용출량은 0.6mg/L이하이어야 하며, 시험법은 IV.2.2-13 벤조페논 시험법에 따른다.’의 규정에도 적합하게 제조되어야 합니다.



제2장. 영업의 신고

Q 346

해외 판매사이트몰등을 통하여 위생용품 구매를 대행할 경우 영업신고 대상에 해당하나요?

- 「위생용품 관리법」 제2조제3호, 제3조제2항 및 제8조제1항에 따라 판매하거나 영업을 사용할 목적으로 위생용품을 수입하려는 경우 위생용품수입업 신고를 하여야 합니다.
- 다만, 국내 소비자 요청이 있을 때 해외 판매 사이트몰 등으로 부터 위생용품 구매를 대행하는 경우에는 신고대상으로 규정하고 있지 아니함을 알려드립니다.



제3장. 표시기준

Q 347

한박스 단위로 포장된 일회용 종이컵을 소분하여 날개로 판매가능한가요?

- 「위생용품의 표시기준」 II. 공통표시기준 1. 표시방법 가목에 따라 소비자에게 판매·대여하는 제품의 최소 판매·대여 단위별 용기·포장에 표시하여야 합니다.
- 따라서, 날개 단위로 표시기준에 따른 표시사항을 표시하여 판매하는 것은 가능합니다.

Q 348

수입 기저귀 제조일자가 수출국 기준으로 표시된 경우 한글표시사항에 읽는 방법을 표시하여야 하나요?

- 「위생용품의 표시기준」 [별표] 제5호 가목에 따라 제조일자는 '○○년 ○○월 ○○일', '○○.○○.○○' , '○○○○년 ○○월○○일' 또는 '○○○○.○○.○○.'의 방법으로 표시하여야 합니다.
- 다만, 수입되는 위생용품에 표시된 수출국의 제조연월일의 “연월일”의 표시 방법이 위 기준과 다를 경우에는 소비자가 알아보기 쉽도록 “연월일”의 표시 순서 또는 읽는 방법을 예시하여야 합니다.

Q 349

화장품과 면봉을 세트포장 할 경우 제품의 외포장지 표시는 어떻게 해야하나요?

- 「위생용품의 표시기준」 Ⅱ. 공통표시기준, 제1호차목에 따라 세트포장(두 종류 이상의 각각 다른 제품을 함께 판매할 목적으로 포장한 제품을 말함)형태로 구성한 경우 세트포장 제품의 외포장지에는 이를 구성하고 있는 각 제품에 대한 표시사항을 각각 표시하여야 합니다. 다만, 소비자가 완제품을 구성하는 각 제품의 표시사항을 명확히 확인할 수 있는 경우에는 그러하지 아니합니다.
- 따라서, 세트포장 제품의 외포장에 일회용 면봉에 대한 표시사항들을 표시하여야 합니다.

Q 350

위생용품 세척제에 'Ecocert 인증' 표시가 가능한가요?

- 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표 4] 제2호바목3)에 따라 소비자 안전에 관한 사항에 대하여 각종 상장·감사장 등을 이용하거나 “인증”, “보증” 또는 “추천”을 받았다는 내용을 사용하거나 이와 유사한 내용을 표현하는 표시·광고는 금지하고 있습니다. 다만, 외국의 정부기관, 지방자치단체 또는 외국의 법령에 따라 소비자 안전에 관한 사항에 대해 정당한 권한을 가지고 있는 기관·단체로부터 받은 인증·보증은 제외합니다.
- 'Ecocert 인증'의 경우 EU 규정에 따라 유기농 생산물을 감시하는 국제단체 '에코서트(ECO-CERT)'가 시험·검사·발급하는 유기농 인증을 의미하며, 제품의 원료가 되는 재료들이 친환경기준을 충족했다는 사실을 보여주는 것으로 수입신고 관할 기관에서 유기농 표시관련 입증자료를 요청할 경우 인증서 등 관련 자료를 제출하여, 그 사실 관계(인증의 범위(제품·원료), 인증기관 등)가 명확하고 이를 객관적으로 입증할 수 있다면 관련 표시는 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 351

위생용품 제품명 일부로 '먼지날림이 적은' 표시가 가능한가요?

- 「위생용품 관리법」 제12조 및 제19조에 따라 누구든지 위생용품의 성분·용도·효과에 관하여 사실과 다르거나 과장된 표시·광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고, 다른 업체 또는 그 업체의 제품을 비방하는 표시·광고는 금지하고 있습니다.
- 따라서, 제품에 '먼지날림이 적은' 표시를 하고자 할 때 그 사실 관계가 명확하고 이를 객관적으로 입증할 수 있는 경우에는 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 352

1종 세척제 사용 용도로 '젓병 등 아기용품 세척'으로 표시가 가능한가요?

- 세척제는 「위생용품의 기준 및 규격」 제3. 개별기준 및 규격, 1. 세척제, 2) 위생용품의 유형에 따라 1종은 사람이 그대로 먹을 수 있는 야채, 과일 등을 씻는데 사용되며, 2종은 가공기구, 조리기구 등 식품기구(자동식기세척기 포함)·용기를 씻는 용 등으로 분류하고 있습니다.
- 같은 고시 제3. 개별기준 및 규격, 1. 세척제, 5)사용기준에 따라 1종 세척제를 2종 또는 3종 세척제의 목적으로 사용할 수 있어, 문의하신 1종 세척제를 젓병용 세척제로 사용하는 것이 가능함을 알려드립니다.
- 또한, 1종 세척제 제품에 '야채, 과일 등 세척용'을 표시하는 것은 「위생용품의 표시기준」 Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준 1. 세척제 차목에 따른 의무 사항으로, '젓병 등 아기용품 세척용'을 표시하려는 경우에는 위 사항과 구별하여 표시하여야 합니다.

Q 353

위생용품에 원재료로 사용된 향료에 알레르기 유발물질이 함유된 경우 표시는 어떻게 해야 하나요?

- 「위생용품의 표시기준」 [별표] 표시사항별 세부표시기준, 제7호바목에 따라 향료를 사용한 경우 그 향의 명칭[예시 : ○○향]만을 표시할 수 있습니다. 다만, 해당 향료에 「화장품법 시행규칙 제19조제6항 및 [별표 4]에 따른 「화장품 사용 시의 주의사항 및 알레르기 유발성분 표시에 관한 규정」에서 정하는 알레르기 유발성분이 포함되어 있는 경우에는 해당 성분의 명칭을 함께 표시하여야 합니다(2020.9.2.개정, 2022.7.1.시행). [예시 : ○○향(명칭)].

Q 354

세척제 한글표시사항 중 판매자 외에 연구개발에 참여한 업소명을 추가로 표시가능한가요?

- 「위생용품의 표시기준」 [별표] 3. 영업소의 명칭 및 소재지 목록에 따라 유통을 전문으로 판매하는 자가 다른 위생용품제조업소에서 제조한 위생용품을 자신의 상표로 유통·판매하는 경우에는 해당 위생용품제조업소와 판매자의 영업소의 명칭(상호)과 소재지(또는 반품교환업무를 대표하는 소재지)를 모두 표시하도록 하고 있습니다.
- 따라서, 제조업소, 판매업소의 명칭 및 소재지를 명확하게 표시하여야 하나, 「위생용품의 표시기준」에 따른 표시사항 사항 이외 추가로 표시하고자 하는 사항에 대하여서는 별도로 규정하고 있지 아니함을 알려드립니다.
- 다만, 「위생용품의 표시기준」 이외의 추가 사항은 사실에 근거하여 별도 위치에 구분하여 표시하는 것이 바람직할 것으로 판단됩니다.

Q 355

위생용품 한글표시사항 중 제조연월일을 '별도표시' 로 표시하고 명시된 위치에 날짜로 표시가능한가요?

- 「위생용품의 표시기준」 II. 공통표시기준, 제1호 타목 3)수입 위생용품에 대한 표시방법에 따라 수출국에서 유통되고 있는 위생용품의 경우에는 수출국에서 표시한 표시사항이 있어야 하고, 한글이 인쇄된 스티커를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 하며, 원래의 용기·포장에 표시된 제품명, 원료명 또는 성분명, 제조연월일, 유통기한 등 주요 표시사항을 가려서는 아니됩니다.
- 또한, 「위생용품의 표시기준」 [별표] 제5호 라목에 따라 제조연월일을 주표시면 또는 정보표시면에 표시하기 곤란한 경우에는 해당 위치에 제조연월일의 표시 위치를 명시하거나, “별도표시” 등의 안내문구를 표시하여야 합니다.
- 따라서, 한글표시사항 스티커의 제조일자 부분에 정확한 표시위치를 명시한다면, 제조연월일은 별도표시 가능하나 반드시 지워지지 아니하게 표시하여야 함을 알려드립니다.

Q 356

위생용품 주표시면에 제품명을 한글과 영문을 병기하여 표시할 경우 영문을 한글보다 크게 표시가능한가요?

- 「위생용품의 표시기준」 II.공통표시기준 1.다목에 따라 표시는 한글로 하여야 하나, 소비자의 이해를 돕기 위하여 한자나 외국어를 혼용하거나 병기하여 표시할 수 있으며, 이 경우 한자나 외국어는 한글표시의 활자와 같거나 작은 크기의 활자로 표시하여야 합니다.
- 따라서, 한자나 외국어를 혼용 또는 병기하여 표시하는 경우, 한자나 외국어는 한글표시의 활자와 크기가 같게 표시가 가능함을 알려드립니다.
다만, 수입되는 위생용품과 상표법에 따라 등록된 상표는 한자나 외국어를 한글 표시 활자보다 크게 표시 할 수 있음을 알려드립니다.

Q 357

위생용품 '화장지'의 내용량을 중량으로 표시가능한가요?

- 「위생용품의 표시기준」 [별표] 제4호다목의 '용기·포장에 표시된 양과 실제량과의 부족량의 허용오차'는 제품에 표시된 내용량 보다 실제량이 부족 할 때 허용되는 범위로, 허용한 범위 내의 부족량은 허위표시에 해당되지 아니하며,
- '화장지, 일회용 행주, 일회용 타월, 일회용 종이냅킨의 내용량은 제품 형태에 따라 길이 또는 수량으로 표시하되 ① 길이를 표시할 때는 '길이 : 30 m(너비 : 98 mm, 3겹' ② 수량(매수)를 표시할 때는 '수량 : 00 매 (00 mm(가로) × 00 m(세로), 0겹'과 같이 정확한 수치를 표시하여야 합니다.

2021 자주하는 질문(FAQ)집 【식품·축산물·건강기능식품·위생용품】

발행연월일: 2021년 10월 일

발행인: 한상배

편집위원장: 최승진

편집위원: 김재현, 류창희, 김은경, 유지애, 장소영,
송수정, 이라나, 홍성운

발행처: 기획조정관 고객지원담당관

(28159) 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187
오송보건의료행정타운 식품의약품안전처

종합상담센터 1577-1255

이 책은 식품의약품안전처의 소유이며 내용의 일부 또는
전부에 대한 무단복제를 금합니다.

본 책자의 내용을 인용할 때에는 반드시 식품의약품안전처의
동의를 얻어야 합니다.



“청렴한 식약처 국민 안심의 시작”

공직신고자 보호제도란?

■ 공직신고자등<친족 또는 동거인 포함>이 공직신고등으로 인하여 피해를 받지 않도록 비밀보장, 불이익보호조치, 신변보호조치 등을 통하여 보호하는 제도

■ 보호조치 요구 방법

우편(30102) 세종특별자치시 도움5로 정부세종청사 7동

국민권익위원회 공익보호지원과 / 전화 044-200-7773 / 팩스 044-200-7949