

국민의 더 건강한  
내일을 위한 정부혁신

보다 나은 식약처

청렴·후·세상

“청렴한 식약처 국민 안심의 시작”

# 2020 자주하는 질문집

식품·축산물·건강기능식품·위생용품

MINISTRY OF  
FOOD AND  
DRUG  
SAFETY



식품의약품안전처



## 【알 림】

'자주하는 질문집'은 식품의약품안전처 국민신문고를 선별·정리하여 일반 국민, 영업자 및 관련 공무원이 참고자료로 활용할 수 있도록 제작하였습니다.

이 책자는 법령 및 고시 등의 제정·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(제비집) .....	3
2. 식품원료 가능여부(건조해마) .....	4
3. 식품원료 가능여부(캐모마일) .....	5
4. 식용원료 가능여부(브로콜리) .....	6
5. 식품원료 가능여부(고추씨) .....	7
6. 식품원료 가능여부(남극크릴) .....	8
7. 식품원료 가능여부(진주가루) .....	8
8. 식품원료 가능여부(홍삼박) .....	9
9. 식품원료 가능여부(CBD오일) .....	10
10. 식품원료 가능여부(히알루론산) .....	11
11. 식품원료 가능여부(새싹인삼) .....	12
12. 식품원료 가능여부(사슴태반 추출물) .....	13
13. 식품원료 가능여부(옥수수수염) .....	14
14. 식품 원료 가능여부(정향, 흑호두) .....	15
15. 식품원료 가능여부(밀크씨슬추출물) .....	16
16. 식품원료 가능여부(들깨묵) .....	16
17. 식품원료 가능여부(매실) .....	17
18. 식품원료 가능여부(조릿대) .....	17

# Contents

19. 식품원료 가능여부(보스웰리아) .....	18
20. 담금주 키트 제조가능문의 .....	19
21. 식품원료 가능여부(건강기능식품원료) .....	20

## 보존 및 유통기준

22. 보관방법(냉동버터 냉장유통) .....	21
23. 보관방법(냉장 원료의 일시적 냉동보관) .....	21
24. 보관방법(훈제연어 제품) .....	22
25. 보관온도(직사광선, 서늘한곳) .....	22
26. 보관온도(냉장/냉동 제품 배송) .....	23
27. 보관방법(냉장제품을 냉동보관 ) .....	24
28. 보관방법(냉동,냉장 제품 합포장) .....	25
29. 보관방법(냉산물 냉동보관) .....	26
30. 보관방법 (냉동제품 보냉제사용) .....	27

## 식품일반에 대한 공통 기준및 규격

31. 잔류농약(비수리) .....	28
32. 제조·가공기준 (냉동제품 해동) .....	28
33. 잔류농약(여주 추출분말) .....	29
34. 식육 및 포장육의 식중독균 규격적용 .....	30
35. 자체검사 판정방법 .....	30
36 제조·가공기준(참깨, 아마씨 혼합) .....	31
37. 제조·가공기준(씻가루제거) .....	32
38. 잔류농약(허브류) .....	33
39. 제조·가공기준(고령친화식품) .....	34

40. 미생물 검사(키트사용) .....	35
41. 이물(과일의씨) .....	36
42. 기준 및 규격(건파 총아플라톡신) .....	37

**식품별 기준 및 규격**

43. 식품유형(수산물 훈연) .....	38
44. 식품유형(마른김을 구워 포장한것) .....	38
45. 컵모양젤리의 제조·가공기준(파우치 형태) .....	39
46. 식품유형(스틱 포장된 꿀, 화분제품) .....	40
47. 식품유형(크릴오일, 대두유 혼합제품) .....	41
48. 식품유형(고추냉이 냉동제품) .....	41
49. 식품유형(이산화탄소 혼합 제품) .....	42
50. 식품유형(프로폴리스추출물) .....	42
51. 식품유형(냉동생지) .....	43

**장기보존 식품의 기준 및 규격**

52. 기준 및 규격(장기보존식품) .....	44
---------------------------	----

**식품접객업소(집단급식소포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격**

53. 보관온도(실온, 냉장제품 일시적 냉동보관) .....	45
54. 천연유래 인정범위(이산화황) .....	46
55. 식품첨가물의 사용기준(원료유래) .....	47
56. 식품첨가물 사용기준(효소처리스테비아) .....	47
57. 식품첨가물 사용가능여부(GABA) .....	48
58. 식품첨가물(카페인) .....	48

# Contents

59. 테프론 재질의 기구 사용가능여부 .....	49
60. 천연밀납 코팅랩 제품 사용가능 여부 .....	50
61. 기준 및 규격 적용 문의(종이에 실리콘코팅 제품) .....	51
62. 재질규격(불소수지) .....	51
63. 용기·포장재 원료(제조·공정중 발생원료) .....	52
64. 식품용 기구 해당여부(콩나물재배기) .....	53

## 제2장. 검 사 .....

54

### 1. 자가품질검사 .....

54

65. 자가품질검사 문의(검체 채취 방법) .....	54
66. 신제품 출시에 따른 자가품질검사 .....	55
67. 자가품질검사(동일유형이나 보관방법 상이) .....	56
68. 자가품질검사(즉석판매제조가공업체에서 생산된 과자) .....	57
69. 자가품질검사(어유) .....	58
70. 자가품질검사(특정 식품첨가물을 사용하지 않은 경우) .....	58
71. 자가품질검사(부적합 통보) .....	59
72. 자가품질검사(즉석판매제조가공업체에서 떨어져 판매) .....	60

## 제3장. 영 업 .....

61

### 1. 식품제조가공업 .....

61

#### 시설기준

73. 식품제조가공업체에서 식품소분업체로 위탁 제조 가능 여부 .....	61
--	----



- 74. 식품제조가공업체에서 동물용사료 제조가능 여부 ..... 62
- 75. 시설기준(포장공정만 위탁) ..... 63

**영업자 준수사항**

- 76. 지하수 수질검사(바닥청소) ..... 64
- 77. 일반식품과 동물용 사료 세트 포장 문의 ..... 65
- 78. 소비자의 이물신고에 따른 증거품의 보관 ..... 66

**품목제조 보고**

- 79. 품목제조보고(동일제품 다른 제품명) ..... 67
- 80. 품목제조보고(전처리용 원료) ..... 68
- 81. 품목제조보고(제품 모양별) ..... 69
- 82. 품목제조보고(생산 중단후 재개) ..... 69
- 83. 품목제조보고(벌크 급식) ..... 70
- 84. 품목제조보고(실온, 냉동제품 세트구성) ..... 71
- 85. 품목제조보고(완제품 해동판매) ..... 72
- 86. 품목제조보고(품목제조 미보고시 행정처분) ..... 73
- 87. 품목제조보고(정제수) ..... 73
- 88. 품목제조보고(반제품) ..... 74
- 89. 생산중단보고 이전 생산제품 판매가능여부 ..... 74
- 90. 품목제조보고(샘플용제품) ..... 75
- 91. 품목제조보고(배합비율 변경) ..... 75

**2. 즉석판매제조가공업 ..... 76**

- 92. 즉석판매제조가공업체에서 냉동완제품 소분·판매가능 문의 ..... 76

# Contents

93. 즉석판매제조가공업소에서 제조된 제품 편의점판매 .....	77
94. 즉석판매제조가공업체의 제품 온라인 유통·판매 .....	78
<b>3. 식품소분 판매업 .....</b>	<b>79</b>
<b>식품소분업</b>	
95. 수입완제품 소분후 포장·판매 가능여부 .....	79
96. 병조림제품 소분 판매가능 문의 .....	80
97. 조미김 완제품 소분·판매 가능 문의 .....	81
98. 완제품 소분후 다른 제품과 세트 구성 .....	82
<b>식품자동판매기 영업</b>	
99. 식품자동판매기 세척·소독 주기 .....	83
<b>유통전문 판매업</b>	
100. 유통전문판매업체의 소분가능 여부 .....	84
101. 전시회에서 완제품 샘플 제공시 영업신고 문의 .....	84
102. 수출용 식품 위탁시 영업신고 .....	85
<b>집단급식소 식품판매업</b>	
103. 집단급식소 완제품 납품시 영업신고 문의 .....	86
<b>4. 식품운반업 .....</b>	<b>87</b>
104. 운반차량 온도 기록관리 .....	87
<b>5. 식품접객업 .....</b>	<b>88</b>
105. 일반음식점에서 냉동완제품 재가공 문의 .....	88
106. 식품접객업소 마스크 및 손소독제 사용 문의 .....	88
107. 제과점영업의 공동조리장사용 .....	89

108. 휴게음식점에서 사용하는 얼음의 기준·규격	90
109. 식품접객업체의 원재료 성적서 구비	91
110. 반려동물 식당 동반출입 가능여부	92
111. 식품접객업소내 원재료 표시사항 보관 기간	93
112. 마트내 군고구마 판매시 영업신고 문의	94
113. 식품접객업(공동조리장에서 제조된 제품 판매 문의)	95
114. 종사자 위생모 착용	96
115. 식품접객업소내 남은 음식 포장가능 문의	97
116. 즉석판매제조가공업체 제품 식품접객업소 사용가능문의	98
<b>6. 집단급식소</b>	<b>99</b>
117. 제과점에서 제조한 빵 메뉴 제공	99
118. 집단급식소(식품 조리시 장갑착용)	100
119. 보존식(완제품)	101
120. 보존식(보관용기)	102
121. 음식물 보관(직원용)	103
122. 집단급식소(조리사 의무고용)	104
123. 보존식(영업자 변경)	105
124. 집단급식소(영양사의 조리사 겸직)	106
125. 집단급식소(병원 치료식 검식일지)	106
126. 집단급식소 설치(50인미만)	107
127. 보존식(병원치료식)	107
128. 집단급식소(이동배식 가능여부)	108
<b>7. 건강진단</b>	<b>109</b>
129. 건강진단(요양원 식사보조)	109

# Contents

130. 건강진단(사무실근무 종사자) .....	109
<b>8. 기 타</b> .....	<b>110</b>
131. 소주를 넣은 초콜릿제품 제조 가능 문의 .....	110
132. 영업종류 및 시설기준(식품용 기구) .....	111
<b>9. 식품위생교육</b> .....	<b>112</b>
133. 집단급식소 조리종사자의 위생교육 .....	112
134. 식품위생교육(같은 관할구역내 여러 개 영업장 운영) .....	114
135. 식품위생교육(영양사 발령) .....	115
136. 식품위생교육(식품위생관리 책임자 지정) .....	116
137. 식품위생교육(사전이수) .....	117
138. 식품위생교육(집단급식소에 근무하는 영양사, 조리사) .....	118
139. 식품위생교육(영양사 및 조리사 교육) .....	118
<b>10. 식품안전관리인증(HACCP)</b> .....	<b>119</b>
140. 식품안전관리인증기준(HACCP)업소 팀장 겸임 .....	119
141. 식품안전관리인증기준(HACCP) 마크 표시 .....	119
142. 식품안전관리인증(HACCP)업소 인증취소시 의무품목 생산 .....	120
143. 식품안전관리인증(HACCP)(식품첨가물제조업체 의무적용) .....	120
144. 식품안전관리인증(HACCP)(유효기간 만료 후 제품 판매) .....	120

## II. 축산물위생관리법

<b>제1장. 축산물 등의 기준 및 규격</b> .....	<b>123</b>
1. 축산물에 대한 공통기준 및 규격 .....	123

**보존 및 유통기준**

145. 냉동 포장육 운반 온도 기준 ..... 123

**제2장. 축산물의 위생관리 ..... 124**

146. 포장방법(오리 식육 및 포장육) ..... 124

147. 식용란 포장방법 문의 ..... 125

**제3장. 검 사 ..... 126**

**1. 자가품질검사 ..... 126**

148. 자가품질검사 품목수 산정(수출용 제품) ..... 126

149. 자가품질검사(소시지 소분) ..... 127

**제4장. 영업의허가 및 신고 ..... 128**

**1. 축산물가공업 ..... 128**

**식육가공업**

150. 영업신고(일반음식점에서 절단 햄 포장·판매) ..... 128

151. 시설기준(외부 물류창고 사용) ..... 129

152. 냉동전환 가능 문의 ..... 130

153. 제조·가공기준(소스 동봉) ..... 131

154. 영업신고(소곱창 절단 판매) ..... 131

# Contents

## 알가공업

- 155. 시설기준(영업신고 외 장소 포장실 운영) ..... 132
- 2. 식용란선별포장업 ..... 133**
  - 156. 식용란선별포장업(1만마리 농가 증명서류) ..... 133
- 3. 식육포장처리업 ..... 134**
  - 157. 시설기준(해동실,냉장실 겸용 사용) ..... 134
  - 158. 제조·가공기준(식육포장처리업 재포장) ..... 136
  - 159. 포장육 해동 후 공급 문의 ..... 137
  - 160. 시설기준(영업시설 공동사용) ..... 138
  - 161. 포장육 판매시 증정용(소지방) 제공 가능 문의 ..... 138
  - 162. 영업의 허가사항 변경 대상 문의(냉동창고를 냉장창고로 변경) .. 139
- 4. 축산물운반업 ..... 140**
  - 163. 차량 임차 사용 가능 여부 ..... 140
- 5. 축산물판매업 ..... 141**

## 식육판매업

- 164. 식육판매업 영업신고 제외 요건(포장육 범위) ..... 141
- 165. 시설기준(관할 구역 외 냉장창고 추가 설치) ..... 142
- 166. 시설기준(식육판매업소의 시설 생략) ..... 143
- 167. 식육판매업(통신판매) ..... 144
- 168. 영업자준수사항(거래명세서 발급) ..... 145
- 169. 식육판매업소의 원료육 판매 가능 문의 ..... 146
- 170. 거래내역서 작성(부위명 기재) ..... 147

171. 시설기준(창고 공동 사용) .....	147
172. 영수증 내 근내지방도 기재 .....	148
<b>축산물유통전문판매원</b>	
173. 영업 문의(포장육 생산 의뢰) .....	149
174. 거래내역 작성(식품접객업소 납품) .....	150
<b>식용란수집판매업</b>	
175. 식용란수집판매업 영업신고 .....	151
<b>6. 식육즉석판매가공업 .....</b>	<b>152</b>
176. 제조·가공기준(닭 재분할 판매) .....	152
<b>7. 품목제조보고 .....</b>	<b>153</b>
177. 품목제조보고(배합비율) .....	153
178. 품목제조보고(알코올(주정) 분무) .....	154
179. 품목제조보고(동일제품명) .....	155
180. 품목제조보고(크기, 무게 상이) .....	156
181. 품목제조보고(다른 부위사용) .....	157
<b>8. 위생교육 .....</b>	<b>158</b>
182. 위생교육(검사종업원) .....	158
183. 위생교육(정기 위생교육) .....	159
184. 위생교육('검사를 하는 종업원'의 의미 교육) .....	160
185. 위생교육(신규 위생교육 갈음) .....	161
186. 위생교육('매년'의 기준) .....	161
187. 위생교육(1인작업장) .....	162

# Contents

188. 위생교육(위생관리책임자 신규지정) .....	163
189. 위생교육(종업원 위생교육) .....	164
190. 위생교육(HACCP 적용업소) .....	165

## III. 건강기능식품에 관한 법률

제1장. 영 업 .....	169
----------------	-----

1. 건강기능식품제조업 .....	169
--------------------	-----

191. 건강기능식품제조시 섭취용기 동봉하여 포장·판매 .....	169
192. 건강기능식품과 식품 세트포장 .....	169
193. 건강기능식품 제조시 남은 원료 사용 문의 .....	170

2. 건강기능식품판매업 .....	171
--------------------	-----

194. 건강기능식품을 소비자에게 증정용 제공 .....	171
195. 건강기능식품 약국 판매 .....	172
196. 건강기능식품판매업 영업신고 문의(집단급식소) .....	172
197. 건강기능식품 판매(유료멤버십) .....	173
198. 건강기능식품 소분문의 .....	173

제2장. 품목제조신고 .....	174
-------------------	-----

199. 품목제조신고(한 개 제품 두 개 업체로 납품) .....	174
200. 일일섭취량(비타민제품) .....	175
201. 품목제조신고 변경(재선별 공정) .....	175



<b>제3장. 기준 및 규격</b> .....	176
202. 어린이 대상 건강기능식품 제조·가공 기준 .....	176
203. 의약품원료로 건강기능식품 제조 가능여부 .....	177
204. 스프레이형 프로폴리스제품 일일섭취량 .....	178

<b>제4장. 품질관리인</b> .....	179
205. 품질관리인 겸임여부 문의 .....	179
206. 품질관리인 선임(수의사임명) .....	179

<b>제5장. 우수건강기능식품제조기준(GMP)</b> .....	180
207. 우수건강기능식품제조기준 적용업소(GMP) 원료 사용문의 .....	180
208. 우수건강기능식품제조기준 적용업소(GMP)의 방진시설기준 .....	181
209. 우수건강기능식품제조기준 적용업소(GMP)의 전부 공정 위탁 .....	182

#### **IV. 어린이 식생활안전관리 특별법**

<b>제1장. 어린이 기호식품 관리 등</b> .....	185
<b>1. 고열량·저영양 식품의 판매 금지 등</b> .....	185
210. 어린이 기호식품 고열량·저영양 식품 해당 여부 .....	185

<b>제2장. 올바른 식생활 정보제공 등</b> .....	186
<b>1. 영양성분 표시</b> .....	186
211. 표시문의(영양성분 표시 등) .....	186

# Contents

212. 표시문의(홍보용 전단지 ) .....	187
<b>2. 품질인증 .....</b>	<b>188</b>
213. 어린이 기호식품 품질인증 신청 문의 .....	188
<b>제3장. 어린이 기호식품 관리 등 .....</b>	<b>189</b>
<b>1. 광고의 제한·금지 등 .....</b>	<b>189</b>
214. 고열량·저영양 식품의 증정품 제공 문의 .....	189
<b>V. 수입식품안전관리특별법</b>	
<b>제1장. 수입 영업관리 .....</b>	<b>193</b>
215. 수입식품 보관창고 추가 설치 문의 .....	193
216. 수입식품 부적합시 교육이수 문의 .....	194
217. 영업자 지위승계시 수입실적 문의 .....	195
<b>제2장. 통관단계 관리 .....</b>	<b>196</b>
<b>1. 수입신고 등 .....</b>	<b>196</b>
218. 수입식품 구비서류 문의(씻가루 제조공정) .....	196
219. 수출용 원료 수입 문의 .....	197
220. 수입 건강기능식품 동일사동일수입식품 기준 문의 .....	198
221. 러시아산 치즈류 수입 관련 문의 .....	199
222. 난각(계란 껍질) 사용 여부 .....	200
223. 수입신고가능문의(오징어입) .....	201

224. 수입 가능 문의(명태머리) .....	202
225. 수입신고 절차문의(수출후 재반입) .....	203
226. 수입신고 문의(캡슐제품 순중량) .....	204
227. 수입가능 문의(옥수수 껍질) .....	205
228. 가공식품과 접촉된 용기·포장 검사 문의 .....	206
229. 외화획득용 수입식품 용도 변경 가능 문의 .....	207
230. 스페인 돈육(돼지발굽포함) 수입 가능 문의 .....	207
231. 수입신고 문의(2차 가공 제품) .....	208
232. 수입신고문의(개별인정형원료) .....	209
233. 벌크제품 수입후 소분가능 문의 .....	210
234. 수입식품 무작위표본검사 검사의뢰 문의 .....	211

## VI. 식품 등의 표시광고에 관한 법률

### 제1장. 식 품 ..... 215

#### 1. 표시의 기준 ..... 215

##### 제 품 명

235. 제품명 사용 가능 여부(디펜스, 부스터, 스피릿, 인헨서) .....	215
236. 제품명 사용 가능 여부(굴비) .....	216
237. 제품명 사용 가능 여부(일품) .....	217
238. 제품명 사용 가능 여부(골드등급, 골드, 고소한, 바삭한, 참, 진한, 고급진, 더 고급진, 고품격) .....	218
239. 제품명 사용 가능 여부(셀(cell)) .....	219
240. 제품명 사용 가능 여부(명태머리) .....	220

## Contents

241. 제품명 사용 가능 여부(뱅쇼) .....	221
242. 제품명 사용 가능 여부(프레쉬○○→fresh○○) .....	222
243. 제품명 사용 가능 여부(명주) .....	222
244. 제품명 사용 가능 여부(그린색) .....	223
245. 제품명 사용 가능 여부(프리미엄) .....	224
246. 제품명 사용 가능 여부(슈크림) .....	225
247. 제품명 사용 가능 여부(이온음료) .....	226
248. 제품명 사용 가능 여부(수액) .....	227
249. 제품명 사용 가능 여부(피부건강) .....	228
250. 제품명 사용 가능 여부(지역명) .....	229
251. 제품명 사용 가능 여부(갈비맛) .....	230
252. 주표시면에 표시된 제품명 정보표시면 추가 표시 .....	231

### 업소명 및 소재지

253. 수입 기구의 제조업소명 표시 .....	232
254. 자연상태 식품 포장업소명 표시 .....	233

### 제조연월일

255. 식품 제조시 제조연월일 표시 시점 .....	234
-------------------------------	-----

### 유통기한

256. 유통기한 표시방법(시간사용) .....	235
257. 유통기한 읽는 법 오표기 시 수정 가능 여부 .....	236
258. 세트제품의 유통기한 표시 .....	237
259. 유통기한 수기 표시 .....	237

260. 국내제조 식품첨가물 유통기한 표기 .....	238
261. 식품접객업(제과점영업소)의 유통기한 표시 .....	239
262. 유통기한 표기 방법에 따른 위반여부 .....	240
263. 보관방법에 따른 유통기한 표시 가능 여부 .....	241
264. 유통기한이 상이한 경우 행정처분 사항 .....	242

### 내 용 량

266. 전량 수출용의 경우 식품등 표시기준 허용오차범위 적용유무 .....	243
--	-----

### 원 재 료 명

266. 사용하지 않은 원재료 문구 및 사진 가능여부(맥주관련) .....	244
267. 젓갈류의 식염함량 추가 표시 가능 여부 .....	245
268. 특허 받은 원료의 함량 표시 여부 .....	246
269. 제품명 사용된 원재료명 함량 표시 대상 여부(미숫가루) .....	247
270. 제품명 사용된 원재료명 함량 표시 대상 여부(그래놀라) .....	248
271. 제품명 사용된 원재료명 함량 표시 대상 여부(모카) .....	249
272. 원재료명을 제품명으로 표기 시 최소함량 기준 .....	250
273. 최종제품에 물이 남지 않은 경우 표시여부 질의 .....	251
274. 복합원재료 표시 방법 .....	252
275. 요리명 해당 여부(스넥) .....	253
276. 요리명 해당 여부(김치) .....	254
277. 요리명 해당 여부(식빵) .....	255

### 주 의 사 항

278. 알레르기 유발물질 표시(듀럼밀) .....	256
------------------------------	-----

## Contents

279. 알레르기 유발물질 표시(천연향료) .....	257
280. 알레르기 유발물질 표시(조개껍데기) .....	258
281. 알레르기 혼입가능성 표시 .....	259
282. 알레르기유발물질 잣, 추가 시행 일자 .....	260
283. 알레르기 유발물질 표시(크릴오일) .....	261
284. 표시기준 당알코올의 주요원재료 정의 .....	262
285. 소분제품 보관방법 추가문구 가능 여부 .....	263

### 기 타

286. 표시 가능 여부(향균) .....	264
287. 표시 가능 여부(헛) .....	265
288. 표시 가능 여부(유명산지) .....	266
289. 표기 가능 여부(우리밀) .....	267
290. 표기 가능 여부(건강관련) .....	268
291. 표시 가능 여부(국가대표) .....	269
292. 표시 가능 여부(PARM OIL FREE) .....	270
293. 표시 가능 여부(면역력) .....	271
294. 표시 가능 여부(soothing, soothes throat, supresses cough, oral demulcent, dual relief) .....	272
295. 표시 가능 여부(전해질) .....	273
296. 표시 가능 여부(포장재질) .....	274
297. 표시 가능 여부(토종꿀) .....	275
298. 표시 가능 여부(건강한잠곡) .....	276
299. 표시 가능 여부( 임산부 등 특정대상) .....	277
300. 표시 가능 여부(외국어) .....	278

301. 표시 가능 여부(정제수)	279
302. 표시 가능 여부(열처리유산균)	280
303. 표시 가능 여부(수상 관련 표시)	281
304. 표시 가능 여부(호흡이 상쾌한)	282
305. 표시 가능 여부(몸에 좋은 건강즙)	283
306. 표시 가능 여부(황금비율)	284
307. 표시 가능 여부(Non-frying )	285
308. 표시 가능 여부(알긴산이 풍부한)	285
309. 표시 가능 여부(백년장수)	286
310. 표시 가능 여부(국산콩100%)	287
311. 표시 가능 여부(매일 건강해지는 습관)	288
312. 살균제품의 기준 및 표시 가능 여부	289
313. 보관방법 추가 표시 가능 여부	290
314. 번들 세트포장 표시 여부	290
315. 샘플용 제품의 표시 여부	291
316. 자연 산물의 효능 효과 표시 가능여부(벌꿀)	292
317. 일반음식점의 포장제품에 대한 판매 및 표시 여부	293
318. 법령 개정에 따른 수정표시 문의(식품위생법에 의한 한글표시사항→식품 등의 표시·광고에 관한 법률에 의한 한글표시)	293
319. 자연상태 농산물 표시의무여부(1399)	294
320. 동일 제품 포장단위별 포장지 디자인 상이 여부	295
321. 식품에 비접촉 대상의 식품용 표시 가능여부	296
322. 음식점에 기능성 원료 사용표기 가능 여부(속이편한)	297

# Contents

323. 즉석판매제조가공업 배달의 경우 표시 여부 .....	298
324. 증정품 제공시 표시 여부 .....	299
325. 회사로고 표시를 제품명보다 크게 표시 가능 여부 .....	300
326. 원료성분의 효능·효과 표시·광고 여부 .....	301
<b>2. 영양표시 .....</b>	<b>302</b>
327. 영양성분 분석 주기 .....	302
<b>3. 부당한 표시 또는 광고의 내용 .....</b>	<b>303</b>
328. 백수오 검사내용 표시 및 광고 가능 여부 .....	303
329. 국내제조 제품에 해외상표 표시 가능여부 .....	304
330. 천연표시여부(동결분말) .....	305
331. 기타가공품에 혈당,혈관등 표시가능여부 .....	306
332. 수입식품에 NO MAIDA 표시가능 여부 .....	307
333. 당류가공품에 구강관련 표시 가능여부 .....	308
334. 천연표시여부(벌꿀) .....	309
335. 표시 가능 여부(슈퍼곡물) .....	310
336. 표시 가능 여부(chemical-free) .....	311
337. 표시 가능 여부(사과 100%, 사과주스 100%) .....	312
338. 표시 가능 여부(고추 이미지 표시) .....	313
<b>제2장. 축 산 물 .....</b>	<b>314</b>
<b>1. 표시의 기준 .....</b>	<b>314</b>

제 품 명



339. 제품명 사용 가능 여부(와규) .....	314
340. 제품명 사용 가능 여부(육포맛) .....	315
341. 제품명 사용 가능 여부(오리다시살 갈비) .....	316

**기 타**

342. Aviary 사육시스템에서 생산한 계란에 Cage free 표시 가능 여부 .....	317
343. 삶은계란(알가열제품)에 충진액 표시 여부 .....	318
344. 표시 가능 여부(대리석같은 수퍼마블링) .....	319
345. 표시 가능 여부(저온건조) .....	320
346. 표시 가능 여부(모듬) .....	321
347. 식용란의 단순 판매업소 상표 표시 가능 여부 .....	322
348. 식육 부위명 표기 시 용도 표시 가능 여부 .....	323
349. 식육의 부위명칭 표시 가능여부(돼지다리) .....	323
350. 축산물가공품에 가열하여 섭취하는 냉동식품 표시 가능 여부 .....	324
351. 냉동전환 원료육을 가공하여 제품으로 만들 경우 전환 표시 여부 .....	324

**제3장. 건강기능 식품 .....** 325

**1. 표시의 기준 .....** 325

**업소명 및 소재지**

352. 건강기능식품 제조원 및 판매원 표기 .....	325
--------------------------------	-----

**기 타**

# Contents

353. 표시 가능 여부(착색료,색소) .....	326
354. 건강기능식품 기능성 내용 일부 기재 가능 여부 .....	326
355. 건강기능식품 섭취량을 범위로 표시 가능 여부 .....	327
356. 건강기능식품 내용량 단위 표시 가능 여부 .....	327
357. 건강기능식품의 표시사항을 제품 안쪽면에 표시 가능여부 .....	328

## Ⅶ. 위생용품 관리법

제1장. 위생용품 .....	331
-----------------	-----

1. 위생용품의 종류 .....	331
-------------------	-----

358. 위생용품 해당 여부(설거지용 비누) .....	331
359. 위생용품 해당 여부(오븐기 내부 세척제) .....	332
360. 위생용품 해당여부(LED전구 부착된 일회용 컵) .....	332

2. 기준 및 규격 .....	333
------------------	-----

361. 원료 문의(행궁보조제) .....	333
362. 원료문의(망고추출물) .....	333

제2장. 수입위생용품의 신고 및 검사 .....	334
----------------------------	-----

363. 수입신고(화장지 원단) .....	334
364. 수입신고(원단(부직포)) .....	335
365. 수입신고(해외제조업소명 변경) .....	335

제3장. 영업의신고 .....	336
------------------	-----

1. 위생용품제조업 .....	336
------------------	-----

366. 품목제조보고(제품명) .....	336
367. 세척제 소분 가능 여부 .....	337

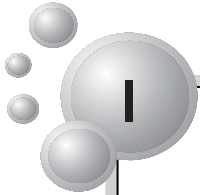
**제4장. 표시기준 .....** 338

368. 표시사항(빵과 함께 제공되는 일회용품) .....	338
369. 표시문의('제균 기능') .....	338
370. 표시문의(제품명-베이킹소다) .....	339
371. 표시문의('소취', '냄새제거') .....	339
372. 표시문의('천연펄프' ) .....	340
373. 표시문의(1중세척제) .....	340

**제5장. 위생교육 .....** 341

374. 위생교육(휴업 중 위생교육 ) .....	341
-----------------------------	-----





# 식품위생법





# 제1장. 식품과 식품첨가물

## 1 식품에 관한 기준 및 규격

### 식품원료 기준

#### Q1

제비집을 식품원료로 사용 할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 2) 식품원료 판단기준에 따라, 독성이나 부작용이 없고, 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 ‘국내에서 전래적으로 식품으로서 섭취한 근거’를 기준으로 안전성과 건전성이 확인된 것에 한하여 인정하고 있으며, 동 고시 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록 또는 [별표 2] “식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료”의 목록, [별표 3] “한시적 기준·규격에서 전환된 원료”의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.
- 제비집이 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록에 등재되어 있는 ‘제비집’(기타명칭 또는 시장명칭: 연와, Salangane nest)이라면 식품원료로 사용 가능하며, 제비집 자체라면 ‘자연산물’에 해당할 것으로 판단됨을 알려드립니다.

Q 2

건조 해마를 식품원료로 사용 할 수 있나요?

- 건조 해마가 「식품의 기준 및 규격」 [별표 2] 식용양식해마(학명: Hippocampus abdominalis)라면 제한적 원료로 사용이 가능함을 알려드립니다.
- 「식품의 기준 및 규격」 제2.1.2)(7) 제한적 원료 사용 기준
  - 1) 가공 전 원료의 중량을 기준으로 50% 미만(배합수 제외)을 사용
  - 2) 식품 제조 시 '식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료'를 2가지 이상 혼합할 경우 혼합되는 총량은 가공전 원료의 중량을 기준으로 50% 미만(배합수 제외) 사용
  - 3) 다만, 최종 소비자에게 판매되지 아니하고 제조업소에 공급되는 원료용 제품을 제조하고자 하는 경우에는 위의 1), 2) 항을 적용받지 아니할 수 있음
  - 4) 음료류, 주류 및 향신료 제조 시 '식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료'에 속하는 식물성원료가 1가지인 경우에는 원료의 중량을 기준으로 100%까지 (배합수 제외) 사용할 수 있음



## Q 3

캐모마일을 원료로하여 캡슐 및 정제 형태로 제조 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, 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.
- 로만캐모마일(*Anthemis nobilib L./ Chamaemelum nobile*)과 저먼캐모마일(*Matricaria recutia L.*)은 상기 동 고시 [별표 1]에 캐모마일(기타명칭 또는 시장명칭: Chamomile, 학명 또는 특성: *Chamomilla recutita / Matricaria recutita / Chamaemelum nobile / Anthemis nobilis*, 사용부위: 잎, 꽃)로 등재되어 있어 잎과 꽃은 식품원료로 사용가능합니다.
- 또한, 「식품의 기준 및 규격」 제2. 2. 11). ‘식품은 캡슐 또는 정제 형태로 제조할 수 없다. 다만, 과자, 캔디류, 추잉껌, 초콜릿류, 식염, 장류, 복합조미식품, 당류가공품, 음료베이스, 과·채 가공품은 정제형태로, 식용유지류는 캡슐형태로 제조할 수 있으나 이 경우 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 없도록 제조 하여야 한다.’ 라고 규정하고 있습니다.

## Q 4

## 브로콜리 잎 및 씨앗을 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, 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.
- 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록에 브로콜리(기타명칭 또는 시장명칭: 녹색양배추, *Asparagus broccoli*, italian broccoli, sprouting broccoli, 학명: *Brassica oleracea* L. var. *italica* Plenck, 사용부위: 줄기, 잎, 꽃봉오리)가 등재되어 있어 잎은 식품원료로 사용가능하며, 씨는 국내 식용근거 및 식품으로서의 안전성이 확인되어 식품원료로 사용할 수 있을 것으로 판단됩니다.

## Q 5

건고추에서 씨만 분리하여 포장한 고추씨 제품을 식품원료로 사용할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제1. 3. 42) '가공식품'이라 함은 식품원료(농, 임, 축, 수산물 등)에 식품 또는 식품첨가물을 가하거나, 그 원형을 알아볼 수 없을 정도로 변형(분쇄, 절단 등) 시키거나 이와 같이 변형시킨 것을 서로 혼합 또는 이 혼합물에 식품 또는 식품첨가물을 사용하여 제조·가공·포장한 식품을 말한다. 다만, 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 원형을 알아볼 수 있는 정도로 농·임·축·수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 소금에 절이거나 숙성하거나 가열(살균의 목적 또는 성분의 현격한 변화를 유발하는 경우를 제외한다) 등의 처리과정 중 위생상 위해 발생의 우려가 없고 식품의 상태를 관능으로 확인할 수 있도록 단순처리한 것은 제외한다. 라고 규정하고 있습니다.
- 단순히, 건고추에서 씨를 분리하여 포장한 고추씨 100%인 제품이라면 '농산물'에 해당할 것으로 판단되며, 고추씨는 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리된 것에 한하여 식품원료로 사용 가능합니다.

## Q 6

## 남극크릴을 식품 원료로 사용 할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록에 남극크릴 (학명:Euphausia superba)이 불소함량이 많은 머리와 껍질을 제거한 것에 한하여 식품원료로 사용할 수 있도록 규정하고 있습니다.
- 따라서, 남극크릴(학명:Euphausia superba)(100%)을 원료로 하여 주정으로 추출 하였으며 제조과정 중 머리와 껍질을 제거하여 불소가 최종제품에 최대한 잔류하지 않도록 관리된 것이라면 식품원료로 사용 가능합니다.

## Q 7

## 진주를 분말화 한 '진주가루'를 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.
- “진주가루”가 진주를 원료로 분말화 한 제품이라면 「식품의 기준 및 규격」 [별표 2] “식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료”의 목록에 등재되어 있습니다.
- 또한, 사용조건이 “칼슘보충용 원료에 한함”으로 제시되어 있어 사용기준에 적합하게 사용하여야 함을 알려드립니다.

## Q 8

홍삼을 추출하고 남은 홍삼박을 식품원료로 사용할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 1)(23)에 “식품의 제조·가공 중에 발생하는 식용 가능한 부산물을 다른 식품의 원료로 이용하고자 할 경우 식품의 취급기준에 맞게 위생적으로 채취, 취급, 관리된 것이어야 한다.”라고 규정하고 있습니다.
- ‘홍삼박’이 부산물로, 위의 규정에 적합한 경우라면 식품의 원료로 사용이 가능하며, 부산물(홍삼박)을 원료로 하여 분쇄 - 효소분해 - 실활(가열처리하여 효소의 기능을 잃게함) - 여과 - 농축 - 살균 - 포장한 것으로 다른 식품의 원료로 사용하는 제품이 라면 ‘과·채가공품’에 해당될 것으로 판단됩니다.
- 다만, 「식품의 기준 및 규격」 제 2. 1. 1) (11) ① 에서 인삼 또는 홍삼 함유제품류에 인삼을 원료로 사용하는 경우 춘미삼, 묘삼, 삼피, 인삼박은 사용할 수 없으며 병삼 인 경우에는 병든 부분을 제거하고 사용할 수 있다. 라고 정하고 있음에 따라, 인삼 또는 홍삼 함유제품류에는 홍삼박을 원료로 사용할 수 없음을 알려 드립니다.

## Q 9

대마씨에서 추출한 CBD 오일을 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.
- 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1]에 따라 ‘삼씨’(기타명칭 또는 시장명칭: 대마(大麻)씨, Hemp, 학명: Cannabis sativa L.)는 껍질(포엽과 외종피)이 완전히 제거된 씨앗에 한하여 식품의 원료로 사용이 가능합니다. 또한, 제1. 3. 26)에 따라 식품에 사용 가능한 추출물은 단순추출물로 ‘원재료를 물리적으로 또는 용매(물, 주정, 이산화탄소)를 사용하여 추출한 것으로 특정한 성분이 제거되거나 분리되지 않은 추출물(착즙포함)’로 규정하고 있습니다.
- 특정성분인‘CBD(Cannabidiol)’를 분리, 정제한 것이라면, 단순추출물 규정에 적합하지 않아 식품원료로 사용할 수 없음을 알려드립니다.

## Q 10

건강기능식품 원료인 히알루론산을 일반식품 원료로 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, 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 단순추출물로 ‘원재료를 물리적으로 또는 용매(물, 주정, 이산화탄소)를 사용하여 추출한 것으로 특정한 성분이 제거되거나 분리되지 않은 추출물(착즙포함)’로 규정하고 있습니다.
- 따라서, 히알루론산 성분을 분리, 정제한 것이라면 상기 단순추출물 규정에 적합하지 않아 식품원료로 사용할 수 없습니다.

Q 11

새싹인삼(새싹삼)을 식품원료로 사용할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제1. 3. 47)에서 “ ‘인삼, ‘홍삼’ 또는 ‘흑삼’은 「인삼산업법」에, ‘산양삼’은 「임업 및 산촌진흥 촉진에 관한 법률」에서 정하고 있는 것을 말한다.” 라고 정하고 있습니다.
- 또한, 인삼은 동 고시 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록에 ‘인삼(기타명칭 또는 시장명칭: 수삼(水蔘), 백삼(白蔘), 홍삼(紅蔘), 흑삼, 야산삼(野山蔘), 별직삼(別直蔘), 산양삼(山養蔘), 태극삼(太極蔘), Ginseng, Korean ginseng, 학명: Panax ginseng C.A.Meyer, 사용부위: 뿌리, 줄기(수경재배인삼에 한함), 잎, 열매, 씨앗)으로 등재되어 있어 식품원료로 사용이 가능합니다.
- 다만, 새싹인삼 또는 새싹삼에 대해서 「식품의 기준 및 규격」에서는 별도로 정하고 있지 않으며, 새싹인삼(새싹삼)이 수경재배인삼에 해당하는 것이라면 잎, 줄기, 뿌리 모두 식품원료로 사용 가능함을 알려드립니다.



## Q 12

## 사슴태반을 식품원료로 사용할 수 있나요?

- 「축산물 위생관리법」 제2조에 따라 ‘가축’이란 ‘소, 말, 양(염소 등 산양을 포함한다), 돼지(사육하는 멧돼지 포함한다), 닭, 오리, 그 밖에 식용을 목적으로 하는 동물로서 대통령령으로 정하는 동물(사슴, 토끼, 칠면조, 거위, 메추리, 꿩, 당나귀)을 말하며,
- ‘축산물’이란 식육·포장육·원유·식용란·식육가공품·유가공품·알가공품이라고 규정하고 있으며 ‘식육’이란 식용을 목적으로 하는 가축의 지육, 정육, 내장, 그밖의 부분을 말합니다.
- 또한, 「식품의 기준 및 규격」 제1. 3. 44)에서 ‘식육’은 식용을 목적으로 하는 동물성 원료의 지육, 정육, 내장, 그밖의 부분을 말하며, ‘지육’은 머리, 꼬리, 발 및 내장 등을 제거한 도체(carcass)를, ‘정육’은 지육으로부터 뼈를 분리한 고기를, ‘내장’은 식용을 목적으로 처리된 간, 뼈, 심장, 위, 췌장, 비장, 신장, 소장 및 대장 등을, ‘그 밖의 부분’은 식용을 목적으로 도축된 동물성 원료로부터 채취, 생산된 동물의 머리, 꼬리, 발, 껍질, 혈액 등 식용이 가능한 부위를 말한다.”라고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 사슴태반이 정부위생당국의 검사원(수의사)이 생체, 해체 검사결과 건강한 동물에서 유래하였고, 위생적으로 채취, 관리된 것이라면 식품원료로 사용가능합니다.
- 아울러, 상기 동 고시 제1. 3. 26)에 따라 식품원료에 사용가능한 단순추출물은 ‘원재료를 물리적으로 또는 용매(물, 주정, 이산화탄소)를 사용하여 추출한 것으로 특정한 성분이 제거되거나 분리되지 않은 추출물(착즙포함)’로 규정하고 있습니다.
- 따라서, 사슴태반 추출물이 단순추출물이라면 식품원료로 사용가능합니다.

## Q 13

## 옥수수수염을 식품원료로 사용할 수 있나요?

- 옥수수수염은 「식품의 기준 및 규격」 [별표 2] “식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료”의 목록에 ‘옥수수(수염)’(기타명칭 또는 시장명칭: Corn silk, 학명: Zea mays L., 사용부위: 암술대, 속대, 사용조건: 속대는 침출차의 원료에 한함)로 등재되어 있어 식품에 제한적으로 사용이 가능하며 동 고시 제2. 1. 2) (7) ㉔에 따라 다음의 사용기준에 적합하게 사용하여야 함을 알려드립니다.
  - ㉔ 식품 제조 시 사용되는 ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’는 가공전 원료의 중량을 기준으로 50% 미만(배합수 제외)을 사용하여야 한다.
  - ㉔ 식품 제조 시 ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’를 2가지 이상 혼합할 경우 혼합되는 총량은 가공전 원료의 중량을 기준으로 50% 미만(배합수 제외) 사용하여야 한다.
  - ㉔ 다만, 최종 소비자에게 판매되지 아니하고 제조업소에 공급되는 원료용 제품을 제조하고자 하는 경우에는 위의 ㉔, ㉔ 항목을 적용받지 아니할 수 있다.
  - ㉔ 음료류, 주류 및 향신료 제조 시 ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’에 속하는 식물성원료가 1가지인 경우에는 원료의 중량을 기준으로 100%까지 (배합수 제외) 사용할 수 있다.

## Q 14

식품제조가공업체에서 정향, 흑호두를 식품원료로 사용할수 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.
- ‘정향’과 ‘흑호두’가 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록에 등재되어 있는 ‘정향나무’(학명: *Syzygium aromaticum* Merrill et Perry / *Caryophyllus Aromaticus* L., 사용부위: 잎, 꽃봉오리(정향)), ‘흑호두나무’(기타명칭 또는 시장명칭: 흑호두, Black walnut, Walnut black, 학명: *Juglans nigra* L., 사용부위: 견과)에 해당하는 경우라면 식품원료로 사용이 가능합니다.

## Q 15

건강기능식품 원료인 밀크씨슬을 식품 원료로 사용 할 수 있나요?

- 건강기능식품 기능성 원료인 밀크씨슬 추출물을 수입하여 식품원료로 사용하고자 한다면, 사용하고자 하는 밀크씨슬 추출물은 「식품의 기준 및 규격」의 식품원료에 적합하여야 합니다.
- 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 가능하며, 물리적 또는 용매(물, 주정, 이산화탄소)를 사용하여 추출한 것으로 특정한 성분이 제거되거나 분리되지 않은 추출물(착즙포함)인 단순추출물이어야 합니다.
- 밀크씨슬 추출물은 실리마린이라는 특정한 성분이 분리, 정제된 것에 해당되므로 식품원료로는 사용할 수 없으므로 일반 가공식품으로 제조·판매할 수 없음을 알려드립니다.

## Q 16

들깨 기름을 짜고 남은 들깨박을 식품원료로 사용 할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 1) “(23) 식품의 제조·가공 중에 발생하는 식용 가능한 부산물을 다른 식품의 원료로 이용하고자 할 경우 식품의 취급기준에 맞게 위생적으로 채취, 취급, 관리된 것이어야 한다.라고 규정하고 있어, 이에 적합한 들깨박은 식품원료로 사용 가능함을 알려드립니다.
- 들깨박이 위의 규정에 부합될 경우 식품유형은 「식품의 기준 및 규격」 제5. 15. 15-7. (5) 기타농산가공품에 해당됨을 알려드립니다.

## Q 17

매실열매를 식품원료로 사용할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 2) 식품원료 판단기준에 따라, 독성이나 부작용이 없고, 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 국내에서 전래적으로 식품으로서 섭취한 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.
- 매실은 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1]식품에 사용할 수 있는 원료의 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 있어 식품원료로 사용가능합니다.

## Q 18

조릿대(새순)를 침출차의 원료로 사용할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 [별표 2] 식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료의 목록에 등재되어 있는 조릿대(학명: *Sasa borealis* (Hack) Makino, 사용부위: 잎)라면 침출차에 한하여 제한적으로 사용이 가능합니다.
- 조릿대의 새순의 경우 조릿대의 잎에 포함될 것으로 판단되어 위생적으로 채취, 취급, 관리되었다면, 식품원료로 사용이 가능함을 알려드립니다.

## Q 19

## 보스웰리아(검레진)가 식품원료로 사용할 수 있나요?

- 보스웰리아는 「식품의 기준 및 규격」 [별표 2]식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료의 목록에 보스웰리아(기타명칭 또는 시장명칭: Boswellia, Indian frankincense, 학명: Boswellia serrata, 사용부위: 검레진(gum resin))로 등재되어 있어 식품에 제한적으로 사용이 가능하며, 같은 고시 제2. 1. 2) (7) ②에 따라 다음의 사용 기준에 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.
- 보스웰리아 검레진을 원료로 하여 절단 - 세척 - 건조 - 포장한 제품으로 소비자가 그대로 섭취하는 것이 아닌 다른 식품의 원료로 사용하는 것이라면 자연산물에 해당할 것으로 판단됩니다.
- 다만, 보스웰리아 검레진 100%를 원료로 하여 절단 - 세척 - 건조 - 포장한 제품으로 물에 침출하여 그 여액을 음용하는 것이거나 소비자가 그대로 섭취하는 것이라면 「식품의 기준 및 규격」 제5. 9. 9-1 4) (1) 침출차에 해당되어 위의 라.항의 제한적 원료 사용기준에 적합한 것으로 판단되나, 소비자가 그대로 섭취하는 것이라면 같은 고시 제5. 15. 15-7 4) (5) 기타 농산가공품에 해당되어 위의 라.항의 제한적 원료 사용기준에 적합하지 않아 제조할 수 없음을 알려드립니다.

## Q 20

즉석판매제조가공업체에서 건삼, 백수오, 야관문등의 원료를 유리병에 담아 담금주 키트 형태로 제조하여 판매할 수 있나요?

- 농산물을 원료로 단순 혼합한 제품을 병에 담은 것으로 소비자가 담금주를 만들어 섭취하는 것이라면 건삼, 백수오, 야관문은 농산물에 해당할 것으로 판단됩니다.
- 다만, 위의 제품에 사용하는 식품원료는 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] 식품에 사용할 수 있는 원료 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 가능함을 알려드립니다.
- 건삼이 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] 식품에 사용할 수 있는 원료에 등재되어 있는 인삼(기타명칭 또는 시장명칭: 수삼(水蔘), 백삼(白蔘), 홍삼(紅蔘), 흑삼, 야산삼(野山蔘), 별직삼(別直蔘), 산양삼(山養蔘), 태극삼(太極蔘), Ginseng, Korean ginseng, 학명:Panax ginseng C.A.Meyer, 사용부위 : 뿌리, 줄기(수경재배인삼에 한함), 잎, 열매, 씨앗)이라면 식품 원료로 사용 가능합니다.
- 백수오는 고시 [별표 2] 식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료 목록에 ‘큰조롱(기타명칭 또는 시장명칭 : 은조롱, 백수오, 백하수오, Wilford's swallow-wort, 학명:Cynanchum wilfordii (Maxim.) Hemsl., 사용부위 : 덩이뿌리\*(백수오))로 등재되어 있으며, 물추출물에 한하여만 식품원료로 사용이 가능합니다.
- 야관문은 같은 고시 [별표 1] 식품에 사용할 수 있는 원료 목록에 등재된 ‘비수리(이명 : 호지자, 산채자, Sericea lespedeza, 학명 : Lespedeza cuneata G. Don)라면 줄기와 잎 부위는 식품의 원료로 사용이 가능함을 알려드립니다.

Q 21

건강기능식품으로 수입된 프로폴리스를 일반 식품 제조시 사용가능한가요?

- 프로폴리스 원료가 건강기능식품 원료로 수입되었더라도 「식품의 기준 및 규격」과 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 적합하게 제조된 것이라면 식품 원료로 사용이 가능함을 알려드립니다.



## 보존 및 유통기준

## Q 22

수입냉동버터를 해동하여 냉장으로 유통가능한지요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 보존 및 유통기준 16)에서 냉동제품을 해동시켜 실온 또는 냉장제품으로 유통할 수 없다. 다만, 식품제조·가공업 영업자가 냉동 제품인 빵류, 떡류, 초콜릿류, 젓갈류, 과·채주스, 또는 기타 수산물가공품(살균 또는 멸균하여 진공 포장된 제품에 한함)에, 축산물가공업 중 유가공업 영업자가 냉동된 치즈류 또는 버터류에 냉동포장완료일자, 해동일자, 해동일로부터 유통 조건에서의 유통기한(냉동제품으로서의 유통기한 이내)을 별도로 표시하여 해동 시키는 경우는 제외한다.”라고 정하고 있습니다.
- 따라서, 냉동버터는 유가공업 영업자가 냉동포장완료일자, 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 유통기한(냉동제품으로서의 유통기한 이내)을 별도로 표시하여 해동 시키는 경우에 한하여 제품을 해동하여 냉장으로 유통할 수 있습니다.

## Q 23

만두 제조시 만두소의 원료로 사용하기 위하여 냉장 식육을 일시적으로 냉동 후 절단하여 사용가능한가요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 17)에서 '실온 또는 냉장제품을 냉동제품으로 유통하여서는 아니 된다.'라고 정하고 있습니다.
- 다만, 만두 제조시 만두소의 원료로 사용하기 위하여 냉장 식육을 일시적으로 냉동한 후 절단하여 사용하는 것이라면 가능할 것으로 판단되며, 이 경우 해당 제품의 품목 제조보고서에 상기 제조방법에 대한 구체적인 사항(냉동보관 목적, 보관기간 등)을 명시하는 것이 바람직함을 알려 드립니다.

Q 24

신선편의식품, 훈제연어는 5℃ 이하에서 보존하도록 규정되어있는데, 훈제 연어를 원료로하여 제조한 제품도 5℃ 이하에서 보존·유통 해야하나요 ?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 8) 신선편의식품 및 훈제연어는 5℃ 이하에서 보존하여야 한다.라고 규정하고 있습니다.
- 상기 규정은 「식품의 기준 및 규격」 제5. 22. 22-2 4) (2)에서 정하는 신선편의식품 유형과 훈제연어에 적용되는 것으로, 훈제연어를 원료로 하여 다른 식품으로 제조·가공한 것이라면 상기 보존·유통온도 규정이 적용되지 아니할 수 있습니다.

Q 25

제품에 '직사광선을 피하고 서늘한 곳에 보관'으로 표시된 경우 어떻게 보관해야 하나요?

- 「식품의 기준 및 규격」에서는 '서늘한 곳'에 대하여 별도로 정하고 있지 않으나, 「식품의 기준 및 규격」 일부개정고시(식약처 고시 제2016-23호, 16.3.31.) 제2. 4. 보존 및 유통기준에서 서늘한 곳에 대한 문구가 직사광선을 피한 실온으로 개정 된 바 있으며, 「식품의 기준 및 규격」 제1. 1. 7)에서 실온은 '1~35℃'로 정하고 있음을 알려드리오니 참고하시기 바랍니다.

## Q 26

소비자의 요청으로 편의점에서 냉장/냉동 제품 배송시 온도 관리 기준이 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 보존 및 유통기준 5)에서 “이 고시에서 별도로 보관온도를 정하고 있지 않은 냉장제품은 0~10℃에서 냉동제품은 -18℃이하에서 보관 및 유통하여야 한다.”라고 정하고 있으며,
- 제2. 4. 21)에서 “냉동 또는 냉장제품의 운반은 적절한 온도를 유지할 수 있는 냉동 또는 냉장차량이거나 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 하여야 한다. 다만, 냉동제품을 소비자(영업을 목적으로 해당 제품을 사용하기 위한 경우는 제외한다.)에게 운반하는 경우는 그러하지 않을 수 있으나, 이 경우 냉동제품은 어느 일부라도 녹아있는 부분이 없어야 한다.”라고 정하고 있습니다.
- 따라서, 냉장제품을 운반하는 경우에는 냉장온도를 유지할 수 있는 냉장차량이거나 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 하여야 하며, 냉동제품을 운반하는 경우에는 -18℃이하를 유지할 수 있는 냉동차량이거나 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 운반하는 것이 원칙이나, 영업을 목적으로 하지 않는 일반소비자에게 운반하는 경우에는 냉동차량 등이 아니어도 운반이 가능하며, 이 경우 제품의 어느 일부라도 녹아있는 부분이 없도록 운반하여야 함을 알려드립니다.

## Q 27

식품제조가공업체에서 과채주스(냉장제품)를 생산 후 신선도 유지를 위해 0℃ 이하에 보관하였다가 냉장상태로 유통 가능한가요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제1. 3. 34)에서 냉장 또는 냉동이라 함은 이 고시에서 따로 정하여진 것을 제외하고는 냉장은 0~10℃, 냉동은 -18℃이하를 말한다. 라고 정하고 있으며, 동 고시 제2. 4. 5)에서 이 고시에서 별도로 보관온도를 정하고 있지 않은 냉장제품은 0~10℃에서 냉동제품은 -18℃이하에서 보관 및 유통하여야 한다. 17)에서 실온 또는 냉장제품을 냉동제품으로 유통하여서는 아니 된다.
- 다만, 아래에 해당되는 경우 그러하지 아니할 수 있다. ① 냉동식품을 보조하기 위해 함께 포장되는 소스류, 장류, 식용유지류, 향신료가공품의 실온 또는 냉장제품은 냉동으로 유통할 수 있다. 이때 냉동제품과 함께 포장되는 소스류, 장류, 식용유지류, 향신료가공품의 포장단위는 20 g을 초과하여서는 아니 되며, 합포장된 최종제품의 유통기한은 실온 또는 냉장제품의 유통기한을 초과할 수 없다. ②살균 또는 멸균처리된 음료류와 발효유류(유리병 용기 제품과 탄산음료류 제외)는 당해 제품의 제조·가공업자가 제품에 냉동하여 판매가 가능하도록 표시한 경우에 한하여 판매업자가 실온 또는 냉장제품을 냉동하여 판매할 수 있다. 이 경우 한 번 냉동한 경우 해동하여 판매할 수 없다. 라고 정하고 있습니다.
- 따라서, 제품을 최종제품 완성 전 품목제조보고서에 이를 명시하고 냉장온도 이하에서 보관하는 것이라면 가능할 것으로 판단되나, 최종제품 완성 후 해당 제품을 냉장온도 이하에서 보관하는 것은 상기 규정에 적합하지 아니함을 알려드립니다.

## Q 28

온라인 마켓에서 소비자가 주문한 냉장, 냉동 제품을 하나의 아이스박스에 넣어 배송 가능한가요?

- 「식품의 기준 및 규격」제2. 4. 5)에서 별도로 보관온도를 정하고 있지 않은 냉장 제품은 0~10℃에서 냉동제품은 -18℃이하에서 보관 및 유통하여야 한다.
- 16)에서 냉동제품을 해동시켜 실온 또는 냉장제품으로 유통할 수 없다. 다만, 식품제조·가공업 영업자가 냉동제품인 빵류, 떡류, 초콜릿류, 젓갈류, 과·채주스, 또는 기타 수산물가공품(살균 또는 멸균하여 진공 포장된 제품에 한함)에, 축산물가공업 중 유가공업 영업자가 냉동된 치즈류 또는 버터류에 냉동포장완료일자, 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 유통기한(냉동제품으로서의 유통기한 이내)을 별도로 표시하여 해동시키는 경우는 제외한다.
- 17)에서 실온 또는 냉장제품을 냉동제품으로 유통하여서는 아니 된다. 다만, 아래에 해당되는 경우 그러하지 아니할 수 있다. ① 냉동식품을 보조하기 위해 함께 포장되는 소스류, 장류, 식용유지류, 향신료가공품의 실온 또는 냉장제품은 냉동으로 유통할 수 있다. 이때 냉동제품과 함께 포장되는 소스류, 장류, 식용유지류, 향신료가공품의 포장단위는 20 g을 초과하여서는 아니 되며, 합포장된 최종제품의 유통기한은 실온 또는 냉장제품의 유통기한을 초과할 수 없다. ② 살균 또는 멸균처리된 음료류와 발효유류(유리병 용기 제품과 탄산음료류 제외)는 당해 제품의 제조·가공업자가 제품에 냉동하여 판매가 가능하도록 표시한 경우에 한하여 판매업자가 실온 또는 냉장제품을 냉동하여 판매할 수 있다. 이 경우 한 번 냉동한 경우 해동하여 판매할 수 없다.
- 21)에서 냉동 또는 냉장제품의 운반은 적절한 온도를 유지할 수 있는 냉동 또는 냉장차량이거나 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 하여야 한다. 다만, 냉동 제품을 소비자(영업을 목적으로 해당 제품을 사용하기 위한 경우는 제외한다.)에게 운반하는 경우는 그러하지 않을 수 있으나, 이 경우 냉동제품은 어느 일부라도 녹아있는 부분이 없어야 한다.라고 정하고 있습니다.

- 따라서, 냉장제품과 냉동제품은 상기 규정에 따라 냉장제품은 냉장의 온도(0~10℃), 냉동제품은 냉동의 온도(-18℃ 이하)를 유지하여야 함을 알려드립니다.
- 다만, 냉동제품을 소비자에게 직접 배송하는 경우에 한하여 얼어있는 상태를 유지한다면 -18℃이하를 유지하지 아니할 수 있으며, 냉장제품이 냉동식품을 보조하기 위해 함께 포장되는 20 g 미만의 소스류, 장류, 식용유지류, 향신료가공품이 아니라면, 상기 규정에 따라 0~ 10℃의 보존·온도를 준수하여야 함을 알려드립니다.

Q 29

식품제조가공업체에서 농산물(양파)을 냉동상태로 보관하였다가 원재료로 사용 가능한가요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 4)에서 ‘따로 보관방법을 명시하지 않은 제품은 직사광선을 피한 실온에서 보관 유통하여야 하며 상온에서 7일 이상 보존성이 없는 식품은 가능한 한 냉장 또는 냉동시설에서 보관 유통하여야 한다.’고 정하고 있습니다.
- 따라서, 제품(마늘, 양파)이 농산물에 해당하고, 따로 보관방법이 명시되지 않은 제품이라면 냉동으로 보존 및 유통하는 것은 가능할 것으로 판단됨을 알려 드립니다.

## Q 30

소비자에게 냉동제품을 아이스박스에 넣어 소비자에게 배송시 역상 냉동 제품을 보냉제로 사용할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 5)에서 별도로 보관온도를 정하고 있지 않은 냉장 제품은 0~10℃에서 냉동제품은 -18℃이하에서 보관 및 유통하여야 한다. 17)에서 실온 또는 냉장제품을 냉동제품으로 유통하여서는 아니 된다. 다만, 아래에 해당되는 경우 그러하지 아니할 수 있다. ① 냉동식품을 보조하기 위해 함께 포장되는 소스류, 장류, 식용유지류, 향신료가공품의 실온 또는 냉장제품은 냉동으로 유통할 수 있다. 이때 냉동제품과 함께 포장되는 소스류, 장류, 식용유지류, 향신료가공품의 포장단위는 20 g을 초과하여서는 아니 되며, 합포장된 최종제품의 유통기한은 실온 또는 냉장제품의 유통기한을 초과할 수 없다.② 살균 또는 멸균처리된 음료류와 발효유류(유리병 용기 제품과 탄산음료류 제외)는 당해 제품의 제조·가공업자가 제품에 냉동하여 판매가 가능하도록 표시한 경우에 한하여 판매업자가 실온 또는 냉장제품을 냉동하여 판매할 수 있다. 이 경우 한 번 냉동한 경우 해동하여 판매할 수 없다. 21)에서 냉동 또는 냉장제품의 운반은 적절한 온도를 유지할 수 있는 냉동 또는 냉장차량이거나 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 하여야 한다. 다만, 냉동제품을 소비자(영업을 목적으로 해당 제품을 사용하기 위한 경우는 제외한다.)에게 운반하는 경우는 그러하지 않을 수 있으나, 이 경우 냉동제품은 어느 일부라도 녹아있는 부분이 없어야 한다. 라고 정하고 있습니다.
- 따라서, 냉동제품을 소비자에게 배송 시 해당 제품을 얼어있는 상태로 유지할 수 있는 경우라면, 냉동제품 자체를 보냉제로서 사용하는 것은 가능할 것으로 판단됨을 알려드립니다.
- 또한, 실온보관 제품을 냉동하는 것은 일반적으로 보존 및 유통기준에 적합하지 아니하나, 상기 규정에 따라 살균 또는 멸균처리된 음료류와 발효유류(유리병 용기 제품과 탄산음료류 제외)는 당해 제품의 제조·가공업자가 제품에 냉동하여 판매가 가능하도록 표시한 경우에 한하여 판매업자가 실온 또는 냉장제품을 냉동하여 판매할 수 있으므로, 이를 소비자에게 배송할때까지 냉동 상태를 유지할 수 있다면 다른 냉동식품함께 포장하여 보냉제로서 사용하는 것은 가능할 것으로 판단됨을 알려드립니다.

## 식품일반에 대한 공통 기준 및 규격

## Q 31

비수리의 식품원료 분류 및 농약잔류 허용 기준은 어떻게 되나요?

- 비수리(학명: *Lespedeza cuneata* G. Don, 사용부위:줄기, 잎)는 허브류(소분류) 또는 향신식물(대분류)로 분류됨을 알려드립니다.
- 농산물의 농약 잔류허용기준은 「식품의 기준 및 규격」제2.3.7) (1)농산물의 농약 잔류허용기준 ①농산물의 농약 잔류허용기준은 [별표 4]와 같다. 단, 개별 기준과 그룹 기준이 있을 경우에는 개별 기준을 우선 적용한다. ②농산물에 잔류한 농약에 대하여 [별표 4]에 별도로 잔류허용기준을 정하지 않는 경우 0.01 mg/kg이하를 적용한다의 기준 적용 순서를 따르고 있습니다.
- 따라서, 개별 기준이 별도로 정해지지 않은 경우 소분류, 대분류 및 농산물의 순서로 그룹 잔류허용기준 적용이 가능함을 알려드리며, 그룹 잔류허용기준도 없을 경우 0.01 mg/kg을 적용받게 됨을 알려드립니다.

## Q 32

식품제조가공업체에서 납품 받은 완제품(냉동 햄, 소시지)을 단순히 해동하여 즉석조리식품의 원료로 사용할 수 있는지요?

- 식품제조가공업체에서 냉동햄과 냉동소시지를 해동하여 야채, 소스 등과 합하여 ‘즉석조리식품’을 직접 제조하는 경우라면, 냉동원료를 해동하여 최종제품을 냉장 제품으로 제조하는 것이 가능할 것으로 판단됩니다.



## Q 33

여주 추출분말의 잔류농약 검사 기준은 어떻게 적용되나요?

- 농약 허용물질목록 관리제도(Positive List System, PLS)는 판매를 목적으로 하는 국내 농산물, 수입 농산물 및 농산물을 사용한 가공식품을 대상으로 시행하고 있습니다. 다만, 일반적으로 잔류농약 검사는 원료 농산물 중심으로 관리하고 있으며, 가공식품은 위해정보 등이 있을 경우 검사를 수행하고 있습니다.
- 원료 농약 잔류허용기준의 적용은 「식품의 기준 및 규격」[별표 4]와 같으며, 개별 기준과 그룹 기준이 있을 경우에는 개별 기준을 우선 적용합니다. 단, 농산물에 잔류한 농약에 대하여 [별표 4]에 별도로 잔류허용기준을 정하지 않은 경우 0.01 mg/kg이하를 적용함을 알려드립니다. 가공식품의 기준 적용은 「식품의 기준 및 규격」 제 2. 3. 7) (4) 가공식품의 농약 잔류허용기준 적용에 따라 원료함량비 및 수분 함량 변화를 고려하여 기준 적용이 가능함을 알려드립니다.
- 따라서, 여주 추출분말과 같이 단일 농산물을 추출한 경우에는 해당 농산물의 기준에 가공계수를 고려하여 기준적용이 가능하며, 여주 건조분말, 말린 고비와 같이 건조된 농산물의 경우 건조계수 등을 고려하여 기준적용이 가능함을 알려드립니다.
  - \* 추출분말의 기준적용 = 원료농산물 기준 × 가공계수(원료 농산물 무게/최종 제품의무게)
  - \* 건조농산물의 기준적용 = 원료농산물 기준 × 건조계수(100-건조물의 수분함량(%))/(100-건조전의 수분함량(%))
- 농·임산물의 농약 검사는 「식품의 기준 및 규격」 [별표 4] 농산물의 농약 잔류허용기준에 해당하는 항목에 대해 실시하고 있으며, 최초 정밀검사 시에 식품의약품안전처장이 별도로 정한 중점검사 항목을 우선 적용하여 검사하고 있습니다.
- 또한, PLS 제도는 농약이 검출된 경우 기준 적용방법이 변경되는 것으로, 기존 수입 농·임산물의 농약 검사방법은 변동이 없음을 알려드립니다.

## Q 34

식육 및 포장육의 장출혈성대장균 규격 적용은 분쇄육만 해당되나요?

- ☉ 「식품의 기준 및 규격」 제2. 3. 4) (2) 마.에서 '식육(분쇄육에 한함) 및 판매를 목적으로 식육을 절단(세절 또는 분쇄를 포함)하여 포장한 상태로 냉장 또는 냉동한 것으로서 화학적 합성품 등 첨가물 또는 다른 식품을 첨가하지 아니한 포장육(육함량 100%, 다만, 분쇄에 한함)에서는 장출혈성 대장균이  $n=5, c=0, m=0/25g$  이어야 한다.'고 정하고 있으며, 상기 규정은 식육 또는 포장육 중 분쇄육에만 적용되는 규정임을 알려 드립니다.

## Q 35

업체에서 자체 검사한 결과치가 소수점 둘째짜리인 경우 소수점은 표시하지 않고 정수로만 표시할 수 있나요?

- ☉ 「식품의 기준 및 규격」 제1. 2. 기준 및 규격의 적용 5)에서 “규정된 값(규격치라 한다)과 시험에서 얻은 값(실험치라 한다)을 비교하여 적부판정을 할 때에, 실험치는 규격치보다 한자리 수까지 더 구하여 더 구한 한자리수를 반올림해서 규격치와 비교 판정한다.”라고 정하고 있습니다.
- ☉ 따라서, 적부 판정을 하는 경우에는 규격치보다 한자리 수까지 더 구하여 더 구한 한자리수를 반올림해서 규격치와 비교 판정하여야 함을 알려드립니다.

## Q 36

볶음참깨와 볶은 아마씨를 단순 혼합한 제품의 식품유형 및 사용기준은 어떻게 되나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 2) (7) 식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료에서 ① 식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료의 목록은 [별표 2]와 같다. ② 식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료로 분류된 원료는 명시된 사용 조건을 준수하여야 하며, 별도의 사용 조건이 정하여지지 않은 원료는 다음의 사용기준에 따른다. ㉠ 식품 제조 시 사용되는 '식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료'는 가공전 원료의 중량을 기준으로 50% 미만(배합수 제외)을 사용하여야 한다. ㉡ 식품 제조 시 식품에 제한적으로 사용할 수 있는 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.라고 정하고 있습니다.
- 「식품의 기준 및 규격」 [별표 2] 아마 씨앗의 사용조건은 효소불활성화 등을 위해 열처리한 씨에 한한다. 일일섭취량이 16g을 초과하지 않아야 하며, 1회 섭취량은 4g을 초과하지 않도록 사용해야 한다.라고 정하고 있습니다.
- 따라서, 볶음 참깨 50%, 볶은 아마씨 50%를 원료로 혼합한 제품이라면 「식품의 기준 및 규격」 제5. 15. 15-7 4) (5)기타 농산가공품에 해당할 것으로 판단되며, 제품에 사용된 아마 씨앗은 동 고시 [별표 2]에 등재된 제한적으로 사용할 수 있는 원료로써, 사용조건에 적합하게 사용하여야 함을 알려드립니다.

## Q 37

분말 형태의 제품 제조시 금속성이물(씻가루) 제거 공정을 반드시 거쳐야 하나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 2. 30) “분말, 가루, 환제품을 제조하기 위하여 원료를 금속재질의 분쇄기로 분쇄하는 경우에는 분쇄 이후(여러 번의 분쇄를 거치는 경우 최종 분쇄 이후) 충분한 자력을 가진 자석을 이용하여 금속성이물(씻가루)을 제거하는 공정을 거쳐야 한다. 이 때 제거과정 중 자석에 부착된 분말 등을 주기적으로 제거하여 충분한 자력이 상시 유지될 수 있도록 관리하여야 한다.”
- 이때, 씻가루 제거에 사용되는 자석의 자력 세기와 자석의 세척 주기는 분쇄하는 원료, 분쇄기 종류·재질, 분쇄방법 등 제조회장에 따라 다를 수 있어 구체적으로 정하고 있지 않으며, 최종제품이 동 고시 제2. 3. 2) (2)에서 정한 금속성이물 규격에 적합할 수 있도록 자석의 세기와 세척 주기를 영업자가 확인하여 결정하여야 함을 알려드립니다.
- 동 고시 제2. 3. 2) (2)에서 “금속성 이물로서 씻가루는 제8. 1.2.1 마. 금속성이물(씻가루)에 따라 시험하였을 때 식품 중 10.0 mg/kg 이상 검출되어서는 아니 되며, 또한 금속이물은 2 mm 이상인 금속성 이물이 검출되어서는 아니 된다.”라고 정하고 있음을 알려드립니다.

## Q 38

건조 허브류의 잔류농약허용기준은 어떻게 적용하나요?

- 「식품의 기준 및 규격」의 [별표 4]에서 잔류허용기준을 정하지 않은 허브류는 0.01 mg/kg 이하를 적용하며, 이를 건조한 제품은 아래의 식에 따라 산출한 기준인 0.1 mg/kg 이하를 적용합니다.
  - 기준 미설정 허브 건조제품의 잔류허용기준(0.1 mg/kg) = 0.01 mg/kg × 건조계수(10배)
- 농산물의 농약 잔류허용기준은 「식품의 기준 및 규격」 제2.3.7) (1)농산물의 농약 잔류허용기준 ①농산물의 농약 잔류허용기준은 [별표 4]와 같다. 단, 개별 기준과 그룹 기준이 있을 경우에는 개별 기준을 우선 적용한다. ②농산물에 잔류한 농약에 대하여 [별표 4]에 별도로 잔류허용기준을 정하지 않는 경우 0.01 mg/kg이하를 적용한다의 기준 적용 순서를 따르고 있습니다.
- 또한, 가공식품에 잔류한 농약에 대하여 「식품의 기준 및 규격」의 [별표 4]에 별도로 잔류허용기준을 정하지 않았다면 제 2. 3. 7) 농산물의 농약 잔류허용기준, (3) 가공식품의 농약 잔류허용기준 적용에 따라 다음을 적용합니다. ① 원료식품의 잔류허용 기준 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. [단, 건고추(고춧가루 및 실고추 포함)는 고추의 7배, 녹차 추출물은 차의 6배, 건삼 및 홍삼은 수삼의 4배, 인삼농축액 및 홍삼농축액은 수삼의 8배, 건조 허브류는 허브류의 10배 농약잔류허용기준을 적용한다.

## Q 39

고령친화식품 제조시 영양성분 함량 기준은 무엇인가요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제1. 3. 65)에서 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.
- 또한, 「식품의 기준 및 규격」 제2. 2. 29) (2)에서 고령친화식품은 고령자의 섭취, 소화, 흡수, 대사, 배설 등의 능력을 고려하여 제조·가공하여야 하며, 다음 중 어느 하나에 적합하여야 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(권장섭취량 또는 충분섭취량)의 10% 이상이 되도록 원료식품을 조합하거나 영양성분을 첨가하여야 한다. ② 고령자가 섭취하기 용이하도록 경도 500,000 N/m<sup>2</sup> 이하로 제조하여야 한다. 라고 정하고 있습니다.
- 따라서, 영양성분을 조정한 고령친화식품을 제조·가공하려는 경우라면, 제조자는 제품의 섭취대상(연령)을 자체적으로 결정하고 해당 연령의 한국인 영양섭취기준에서 정하는 영양성분 함량(권장섭취량 또는 충분섭취량)의 10% 이상이 되도록 제조하여야 함을 알려드립니다..

## Q 40

식품제조가공업체에서 원료 검사시 미생물 키트를 이용하여 자체 검사 할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제1. 1. 3) “이 고시에 정하여진 기준 및 규격에 대한 적부 판정은 이 고시에서 규정한 시험방법으로 실시하여 판정하는 것을 원칙으로 한다.
- 다만, 이 고시에서 규정한 시험방법보다 더 정밀·정확하다고 인정된 방법을 사용할 수 있고 미생물 및 독소 등에 대한 시험에는 상품화된 키트(kit) 또는 장비를 사용할 수 있으나, 그 결과에 대하여 의문이 있다고 인정될 때에는 규정한 방법에 의하여 시험하고 판정하여야 한다.” 로 규정하고 있습니다.
- 따라서, 미생물 검사(살모넬라, 리스테리아)가 「식품의 기준 및 규격」에 정하여진 규격에 대한 적·부판정을 위한 시험에 해당된다면, 상기 규정에 따라 「식품의 기준 및 규격」 제 8. 4. 미생물시험법에서 규정한 시험방법으로 실시하여 판정하는 것을 원칙으로 하고 있음을 알려드립니다.

## Q 41

## 과일주스에 함유된 절단된 과일의 씨가 이물에 해당하나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제1. 3. 32) ‘이물’이라 함은 정상식품의 성분이 아닌 물질을 말하며 동물성으로는 절지동물 및 그 알, 유충과 배설물, 설치류 및 곤충의 흔적물, 동물의 털, 배설물, 기생충 및 그 알 등이 있고, 식물성으로는 종류가 다른 식물 및 그 종자, 곰팡이, 짚, 겨 등이 있으며, 광물성으로는 흙, 모래, 유리, 금속, 도자기파편 등이 있다. 라고 규정하고 있으며, 같은 고시 제2. 3. 2)이물에서 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.
- 과일(자몽, 오렌지, 사과)의 씨가 농산물이라면 위의 이물 규격의 적용대상이 아니나 농산물의 손질단계에서 이물을 가급적 제거하여 위생적으로 제조·가공하는 것이 바람직함을 알려드립니다.
  - 식품 등의 위생적 취급에 관한 기준 등 제반규정에 적합하게 관리하였는데도 불구하고 정상적인 식품의 제조·가공상 과일 씨앗이 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우로서 그 양이 적어 인체의 건강을 해할 우려가 없는 정도라면 이물로 판단하기 어려움을 알려 드립니다.



## Q 42

건파의 총아플라톡신의 기준은 어떻게 적용되나요?

- 총 아플라톡신은「식품의 기준 및 규격」 제2. 3. 5) (3) ①에서 식물성 원료 및 가공식품에 대해 기준을 설정하고 있습니다.
- 건파가 농산물이라면 식물성 원료로서, 농산가공식품류라면 가공식품 중 기타식품으로서 총아플라톡신의 기준에 적합하여야 함을 알려드립니다.

## 식품별 기준 및 규격

## Q 43

수산물(마른 멸치, 새우)을 보존 목적으로 단 시간(10여분) 훈연(훈제)하였을 경우 식품유형이 어떻게 되나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제1. 3. 42)에서 “가공식품”이라 함은 식품원료(농, 임, 축, 수산물 등)에 식품 또는 식품첨가물을 가하거나, 그 원형을 알아볼 수 없을 정도로 변형(분쇄, 절단 등) 시키거나 이와 같이 변형시킨 것을 서로 혼합 또는 이 혼합물에 식품 또는 식품첨가물을 사용하여 제조·가공·포장한 식품을 말한다. 다만, 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 원형을 알아볼 수 있는 정도로 농·임·축·수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 소금에 절이거나 숙성하거나 가열(살균의 목적 또는 성분의 현격한 변화를 유발하는 경우를 제외한다) 등의 처리과정 중 위생상 위해 발생의 우려가 없고 식품의 상태를 관능으로 확인할 수 있도록 단순처리한 것은 제외한다.”라고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 마른 멸치나 새우를 원료로 하여 훈연 - 포장한 제품이라면 「식품의 기준 및 규격」 제5. 19. 19-6 ‘기타 수산물가공품’에 해당할 것으로 판단됨을 알려드립니다.

## Q 44

마른김을 구워서 포장하여 판매하는 경우 식품유형은 어떻게 되나요?

- 건조한 마른김을 단순히 포장만 한 것이라면 ‘수산물’에 해당되며, 마른김을 구운 후 포장한 것이라면 「식품의 기준 및 규격」 제5. 19. 19-4 ‘조미김’에 해당됨을 알려드립니다.

## Q 45

곤약이 들어있는 파우치 형태의 제품도 컵모양 등 젤리의 제조·가공 기준을 적용 받나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제5. 1. 3) 제조·가공기준 (1)에서 흡입하여 섭취할 수 있는 컵모양 등 젤리의 크기는 다음의 어느 하나에 적합하게 제조하여야 한다.
  - ① 뚜껑과 접촉하는 면의 최소내경이 5.5 cm 이상이고 높이와 바닥면의 최소내경은 각각 3.5 cm 이상, ② 긴 변의 길이가 10 cm 이상이고 너비와 두께가 각각 1.5 cm 미만, ③ 젤리 내 두 지점을 잇는 가장 긴 직선의 길이가 5.5 cm 이상이고 젤리의 중량이 60 g 이상, (2)에서 컵모양 등 젤리의 원료로 다음의 겔화제는 사용할 수 없다. ① 곤약, 글루코만난이라고 규정하고 있습니다.
- 다만, 제품의 상단에 스트로우가 꽂혀 있어 섭취 시 스트로우에 의하여 내용물이 분쇄되어 기도질식의 우려가 없는 경우라면 컵모양 등 젤리의 범주에 포함되지 않아, 상기의 규정을 적용받지 않음을 알려 드리니 업무에 참고하시기 바랍니다.

## Q 46

스틱 포장된 꿀, 화분 제품의 식품유형은 어떻게 되나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제5. 21. 21-1 4) (2)에서 “벌꿀’은 꿀벌들이 꽃꿀, 수액 등 자연물을 채집하여 벌집에 저장한 것을 채밀, 숙성시킨 것을 말한다.”라고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 제품이 꿀벌들이 꽃꿀, 수액 등 자연물을 채집하여 벌집에 저장한 벌꿀을 채밀, 숙성시킨 것을 스틱포장한 것이라면 ‘자연산물’에 해당하며, 「식품의 기준 및 규격」 제5. 21. 21-1 벌꿀류의 해당 기준 및 규격에 적합하여야 함을 알려드립니다.
- 또한, 상기 고시 제5. 21-3 1)에서 “화분식품이라 함은 화분을 껍질 파쇄, 추출, 농축, 정제 등의 공정을 거친 것이거나 이를 가공한 것을 말한다.”라고 정의하고 있으며, 그 세부 식품유형 중 가공화분은 “꿀벌 또는 인공적으로 채취한 화분에서 이물을 제거하고 껍질을 파쇄한 것 또는 효소처리하여 추출한 것을 농축하거나 분말화한 것을 말한다.”라고 정하고 있습니다.
- 따라서, 껍질 파쇄, 추출, 농축, 정제 등과 같은 가공공정을 거치지 않고 단순히 벌의 화분을 채집한 것이라면, “자연산물”에 해당하나, 화분 100%를 원료로 껍질 파쇄, 추출, 농축, 정제 등과 같은 가공공정을 거친 것을 스틱포장한 경우라면 ‘가공화분’으로 분류됨을 알려드립니다.

## Q 47

크릴오일, 대두유를 단순 혼합하여 연질캡슐로 제조시 식품유형은 어떻게 되나요?

- 크릴오일 70%, 대두유 30%를 단순 혼합하여 연질캡슐(젤라틴피) 제품으로 제조·가공한 제품이라면 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제5. 7-3 4) (1) “혼합식용유”으로 분류될 것으로 판단됨을 알려드립니다.
- 다만, 상기 제품에 사용된 원료는 「식품의 기준 및 규격」 및 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 적합하여야 함을 알려드립니다.

## Q 48

고추냉이 줄기를 세척-절단-냉동-포장한 제품의 식품유형은 무엇인가요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제1. 3. 42)에서 “ ‘가공식품’이라 함은 식품원료(농, 임, 축, 수산물 등)에 식품 또는 식품첨가물을 가하거나, 그 원형을 알아볼 수 없을 정도로 변형(분쇄, 절단 등) 시키거나 이와 같이 변형시킨 것을 서로 혼합 또는 이 혼합물에 식품 또는 식품첨가물을 사용하여 제조·가공·포장한 식품을 말한다. 다만, 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 원형을 알아볼 수 있는 정도로 농·임·축·수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 소금에 절이거나 숙성하거나 가열(살균의 목적 또는 성분의 현격한 변화를 유발하는 경우를 제외한다) 등의 처리과정 중 위생상 위해 발생의 우려가 없고 식품의 상태를 관능으로 확인할 수 있도록 단순처리한 것은 제외한다.”라고 규정하고 있습니다.
- 고추냉이 줄기를 원료로 하여 세척 - 절단(4~5mm) - 세척 - 계량 및 포장 - 동결한 제품으로 원형을 알아볼 수 없는 것으로 판단되어 「식품의 기준 및 규격」 제5. 15. 15-7 4) (1) ‘과·채·가공품’에 해당할 것으로 판단됨을 알려드립니다.

Q 49

커피농축액에 이산화탄소를 혼합한 제품의 식품유형은 무엇인가요?

- 커피농축액을 주원료로 하여 이에 정제수, 이산화탄소를 혼합한 음료제품으로 소비자가 바로 음용하는 제품이라면 식품유형은 「식품의 기준 및 규격」 제5. 9. 9-2 '커피'에 해당될 것으로 판단됩니다.
- 다만, 상기제품에 사용된 식품 및 식품첨가물은 「식품의 기준 및 규격」과 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 적합해야 함을 알려드립니다.

Q 50

프로폴리스추출물을 주원료로한 액상 제품의 식품유형은 어떻게 되나요?

- 프로폴리스추출물은 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 1) 원료 등의 구비요건 (18) 프로폴리스추출물 함유식품에 사용되는 원료는 꿀벌이 채집한 오염되지 아니한 원료를 사용하여야 한다.라고 정의 하고 있고, 적합한 경우라면 식품원료로 사용가능합니다.
- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 2. 7)식품은 물, 주정 또는 물과 주정의 혼합액, 이산화탄소만을 사용하여 추출할 수 있다. 다만, 식품첨가물의 기준 및 규격에서 개별 기준이 정해진 경우는 그 사용기준을 따른다.라는 규정에 적합하게 제조가공 하여야 합니다.
- 프로폴리스추출물을 일반식품으로 적합한 경우로 프로폴리스 추출물이 주원료인 액상 제품이라면 「식품의 기준 및 규격」 제5. 23-2 기타가공품으로 분류될 것으로 판단 됨을 알려드립니다.

## Q 51

쿠키를 제조하기 위한 냉동 상태의 반죽 제품의 식품유형은 어떻게 되나요?

- 밀가루 40%, 계란 40%, 설탕 18%, 포도당시럽 1%, 정제소금 0.5%, 탄산나트륨 0.3%, 천연바닐라향 0.2%를 원료로 배합 → 반죽 → 숙성 → 급속냉동 → 포장하여 오븐에 구워서 섭취하는 쿠키생지 제품으로 제품에 사용된 식품첨가물이 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 적합한 경우라면 「식품의 기준 및 규격」 제5. 1. 4) (4) ‘빵류’에 해당하며 동 고시 제4. 3. 2) (2) ‘가열하여 섭취하는 냉동식품’의 규격이 동시에 적용됨을 알려 드립니다.

장기보존 식품의 기준 및 규격

Q 52

장기보존식품(통·병조림식품 및 레토르트식품)중 살균 제품도 세균발육 시험이 적용되나요?

- 통·병조림, 레토르트 등 장기보존식품의 세균 규격에 적용되는 세균발육시험은 장기보존식품 중 통·병조림식품, 레토르트식품에서 세균의 발육유무를 확인하기 위한 것으로 pH 4.6이하인 산성식품을 가열 등의 방법으로 살균 처리하는 경우에도 적용되는 규격임을 알려드립니다.



## 식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격

## Q 53

식품접객업소에서 조리 과정 중 원재료(실온, 냉장 제품)를 소분하여 일시적으로 냉동하여 사용 가능한가요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제6.3.2)가)(3)에서 기준·규격이 정해진 식품등은 정해진 기준에 따라 보관·저장하여야 하며, 농·임·축·수산물 중 선도를 유지해야 하는 원료의 경우에는 냉장 또는 냉동 보관하여야 한다.라고 정하고 있으며, 동 고시 제1. 1. 7)에서 실온은 1~35℃, 동 고시 제1. 3. 34)에서 냉장 또는 냉동이라 함은 따로 정하여진 것을 제외하고 냉장은 0~10℃, 냉동은 -18℃이하를 말한다. 라고 정하고 있습니다.
- 실온 또는 냉장제품을 냉동으로 보존·유통하는 것은 불가능하나, 실온 또는 냉장제품을 식품접객업소에서 식품의 조리과정 중에 소분하여 일시적으로 냉동 보관하는 것이라면 가능할 것으로 판단되며, 이 경우 원 제품의 유통기한 내에 사용하여야 함을 알려드립니다.

## Q 54

발사믹 글레이즈 제품에서 제조시 사용하지 않은 이산화황이 검출되었을 경우, 천연유래 인정 범위는 어떻게 되나요?

- 「식품첨가물의 기준 및 규격」 1. 3. 5)의 규정에 따라 식품에서 의도적으로 사용하지 않은 식품첨가물이 검출된 경우 (1) 이미 식품의약품안전처장이 천연유래로 인정한 검출량\* 이내인 경우이거나 (2) 국내외 정부기관국제기구 보고서, 학술지에서 천연유래로 확인된 경우에는 천연유래로 인정할 수 있으며,

\* 천연유래 정보 : 식품안전나라 > 식품·안전 > 식품첨가물 > 첨가물 천연유래정보

- 위 조항에 해당하지 않는 경우에는 동 고시 [별표 4]'식품첨가물 천연유래 인정에 관한 규정'에 따라 식품의약품안전처장은 천연유래를 인정받고자 하는 자가 과학적 자료 등을 제출하여 천연유래 되었음을 입증하는 경우 천연유래로 인정할 수 있습니다.
- 천연유래 인정은 상기에 따라 기 인정된 검출량을 바탕으로, 천연유래 가능원료의 배합비율, 제조공정, 농축비율 등을 고려하여 개별 제품별로 천연유래 가능량을 판단하고 있으므로, 천연유래로 발생할 수 있는 이산화황의 허용기준치는 별도로 규정하고 있지 않음을 알려드립니다.
- 따라서, 식품안전나라 첨가물 천연유래 정보에서 천연유래 가능한 원료명과 인정량을 확인 후, 검토 중인 제품의 원료배합비율, 농축배수 등을 적용하여 기 인정량 이내인 경우 천연유래로 판정할 수 있음을 알려드리니 업무에 참고하시기 바랍니다.

## Q 55

완제품(고추장)에는 보존료를 사용하지 않았으나, 원재료(소스)에 보존료를 사용한 경우, 최종 제품(고추장)의 보존료 규격은 어떻게 적용하나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 2.3.3)(2)에서 어떤 식품에 사용할 수 없는 식품첨가물이 그 식품첨가물을 사용할 수 있는 원료로부터 유래된 것이라면 원료로부터 이행된 범위 안에서 식품첨가물 사용기준의 제한을 받지 아니할 수 있다. 라고 규정하고 있습니다.
- 보존료를 사용할 수 있는 원료로부터 이행되어 최종제품에서 보존료가 검출된 경우라면, 원료(고추장)에 실제 사용된 보존료의 함량, 최종제품에 배합된 원료(고추장)의 배합비율, 최종제품(소스)에서 검출된 보존료의 양을 고려하여 원료로부터 이행된 범위 내에서 허용 가능함을 알려드립니다.

## Q 56

단맛 제조시 효소처리스테비아를 식품원료로 사용가능한가요?

- 효소처리스테비아는 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 등재된 식품첨가물로서 식품 제조 시 감미료의 용도로 사용가능하며, 식품첨가물의 사용기준에 적합하게 제조된 가공식품을 통상적인 식이 섭취를 통해 섭취하는 수준으로는 인체 위해 우려가 없습니다.
- 효소처리스테비아는 식물인 스테비아의 추출물에 포도당을 첨가하여 얻은 것으로서 국제적으로 안전성이 확인되어 있어 우리나라뿐만 아니라 일본 등에서도 식품첨가물로 허용하고 있습니다.

Q 57

식품 제조시 GABA를 식품첨가물로 사용할 수 있나요?

- 4-Aminobutyric acid(이명: GABA)는 「식품첨가물의 기준 및 규격」의 합성향료에 등재되어 있습니다.
- 합성향료로서 식품에 사용할 경우 반드시 착향의 목적으로만 사용하여야 하며 타 용도로는 사용 불가합니다.

Q 58

음료베이스 제조·가공시 카페인을 원료로 사용가능한가요?

- 카페인은 「식품첨가물의 기준 및 규격」 적용대상 품목으로, 사용기준은 카페인은 탄산음료에 한하여 사용하여야 한다. 카페인의 사용량은 탄산음료의 0.015% 이하 (다만, 최종적으로 탄산음료에 해당되는 제품으로서 5배 이상 희석하여 음용하거나 사용하는 음료베이스는 0.075% 이하)이어야 한다. 라고 규정하고 있습니다.
- 해당 음료베이스 제품이 최종적으로 탄산음료에 해당되는 제품으로서 5배 이상 희석하여 음용하거나 사용하는 경우에만 식품첨가물로서 카페인을 0.075% 이하로 사용할 수 있음을 알려드립니다.
- 따라서, 액체제품이 아닌 분말 성상의 음료베이스인 경우라면 적용대상은 아님을 알려드립니다.

## Q 59

식품제조가공업체에서 식품 제조·가공시 테프론 재질의 컨베이어 벨트를 사용할 수 있나요?

- 식품과 직접 접촉하여 사용되는 기구 및 용기·포장은 「식품위생법」 제8조(유독기구 등의 판매·사용 금지) 및 제9조 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」의 Ⅱ.공통 기준 및 규격 및 Ⅲ.재질별 규격에 적합한 경우에 식품용으로 사용이 가능합니다.
- 동 고시 Ⅱ.1.나.의 기구 및 용기·포장의 제조·가공에 사용되는 원재료는 품질이 양호하고, 유독·유해물질 등에 오염되지 아니한 것으로 안전성과 건전성을 가지고 있어야 한다.와 Ⅱ.2.가.의 기구 및 용기·포장은 물리적 또는 화학적으로 내용물이 오염되기 쉬운 구조이어서는 아니된다.에 적합하여야 함을 알려드립니다.
- 제조시설이 식품과 직접 접촉하여 사용되는 부분이 테프론인 경우에는 위 고시 중 「불소수지」에 적합하게 제조되어야 함을 알려드립니다.
- 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14] 1. 식품제조·가공업의 시설기준에 따라 식품을 제조·가공하는데 필요한 기계·기구류 등 식품취급시설은 식품의 특성에 따라 식품등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 제조·가공기준에 적합한 것이어야 하며, 식품취급시설 중 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성재질[스테인레스·알루미늄·에프알피·테프론 등 물을 흡수하지 아니하는 것을 말한다. 이하 같다]로서 씻기 쉬운 것이거나 위생적인 목재로서 씻는 것이 가능한 것이어야 하며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 식품과 접촉하는 컨베이어 벨트의 소재로 테프론 시트를 사용하는 경우 별도 성분 검사 등을 하여야 한다고 규정하고 있지는 않으나, 위 규정에 적합하고 식품위생법 제9조에 따른 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 적합한 것만을 사용하여야 함을 알려드립니다.

## Q 60

천연 밀납이 코팅된 ‘비즈왁스 코팅랩’을 식품용 용기 포장재로 사용가능한가요?

- 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, 위 고시 II. 4. 다.에 “식품 또는 식품첨가물에 접촉되는 재질이 돌 또는 착색되지 아니한 유리제 등 기타 천연의 원재료로 만들어져 위해 우려가 없는 기구 및 용기·포장에 대하여는 규격 적용을 아니할 수 있다.”라고 규정하고 있습니다.
- 따라서, ‘비즈왁스 코팅 랩’이, 염색 등을 하지 않은 천연 면에 비즈왁스를 코팅한 경우이고, 비즈왁스(밀납)가 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 적합한 것으로서 안전성에 우려가 없는 경우라면, 식품용으로 사용 가능할 것으로 판단됩니다.
- 다만, 해당 제품에 사용된 천연 면에 염색을 하거나 인쇄가 되어 있는 경우에는 위 고시 II. 4. 바. 등의 규정에 따라 한시적 기준·규격 인정이 필요할 것으로 판단됨을 알려드립니다.

## Q 61

종이호일에 실리콘이 코팅된 경우 기준 적용은 어떻게 적용하나요?

- 식품과 직접 접촉하여 사용되는 기구·용기·포장은 「식품위생법」 제8조(유독기구 등의 판매·사용 금지) 및 제9조 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」의 Ⅱ.공통기준 및 규격과 Ⅲ.재질별 규격에 적합한 경우에 식품용으로 사용이 가능합니다.
- 동 고시 Ⅱ.1.나.의 기구 및 용기·포장의 제조·가공에 사용되는 원재료는 품질이 양호하고, 유독·유해물질 등에 오염되지 아니한 것으로 안전성과 건전성을 가지고 있어야 한다. 와 Ⅱ.2.가.의 기구 및 용기·포장은 물리적 또는 화학적으로 내용물이 오염되기 쉬운 구조이어서는 아니된다. 적합하여야 함을 알려드립니다.
- 따라서, 종이호일은 식품과 직접 접촉하는 면에 실리콘이 코팅된 경우에는 「고무제」로서 위의 규정에 적합하게 제조하여야함을 알려드립니다.

## Q 62

폴리테트라플루오르에틸렌은 어떤 재질로 분류되나요?

- 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.
- 폴리테트라플루오르에틸렌은 위 고시에 수재된 합성수지재 재질 중 「불소수지」로 분류 가능함을 알려드립니다.

## Q 63

용기포장류 제조업체에서 제조 공정 중 발생한 자투리를 모아 식품용 포장재 원료로 사용 가능한가요?

- 식품과 직접 접촉하여 사용되는 기구 및 용기·포장은 「식품위생법」 제8조(유독기구 등의 판매사용 금지) 및 제9조에 따른 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」의 ‘공통 기준 및 규격’ 및 ‘재질별 규격’ 등에 적합한 경우에 한하여 식품용으로 제조·판매·사용 등이 가능합니다.
- 자투리를 사용한 용기의 경우, 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 적합한 원재료(신규원료)로 만든 시트(원단)에서 식품용 기구·용기·포장을 제조·가공하는 과정 중에 발생한 자투리를 사용하여 제조·가공한 용기는 식품용으로 사용가능하나, 자투리가 수집·보관·사용 등의 과정에서 오염되거나, 식품용 외에 다른 용도의 자투리 등이 혼입되지 않도록 철저한 관리가 필요합니다.
- 과일이나 채소 등을 담는 용기의 경우, 바로 섭취하는 것이 아닌 세척 등을 거쳐야만 섭취·사용할 수 있는 경우에는 일반적인 재생원료로 제조·가공한 PET 용기의 사용은 가능할 것으로 사료되나, 바로 섭취·사용 등을 할 수 있도록 세척 등이 완료된 과일이나 채소 등을 담는 용도의 용기·포장은 「식품위생법」 제9조에 따른 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 적합한 것을 사용하여야 함을 알려드립니다.
- 아울러, 「식품위생법」 제8조(유독기구 등의 판매·사용 금지)에 따라 유독·유해물질이 있거나, 식품 등에 해로운 영향을 끼쳐 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 용기·포장 등은 제조·판매·사용 등을 하여서는 아니됨을 알려드립니다.



## Q 64

## 콩나물 재배기가 식품용 기구에 해당되나요?

- 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.
- 따라서, 질의하신 명칭의 ‘콩나물 재배기’의 경우, 농산물을 재배하는 데에 사용되는 기구·기계에 해당되며, 식품과 직접 접촉하여 사용되는 기구 및 용기·포장에는 해당되지 않는 것으로 판단됨을 알려드립니다.



## 제2장. 검 사

### 1 자가품질검사

Q 65

자가품질검사기관에 검사 의뢰시 검체 채취는 어떻게 해야하나요?

- 「식품위생법」 제31조제2항에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 제1항에 따른 검사를 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제3항제2호에 따른 자가품질위탁 시험·검사기관에 위탁하여 실시할 수 있다고 규정하고 있으며,
- 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 고시 제4조(검체 채취방법 등)에 따라 검체의 채취는 법 제31조 및 시행규칙 제31조에 따라 식품등의 영업자가 수행할 수 있고, 검체는 검사목적, 검사항목 등을 참작하여 검사대상 전체를 대표할 수 있는 최소 한도의 양을 수거하여야 하며, 검사항목 중 미생물에 대한 항목이 포함되어 있는 경우, 검체는 가능한 미생물에 오염되지 않도록 단위포장상태 그대로 수거하도록 하며, 검체를 소분하여 채취할 경우에는 멸균된 기구·용기 등을 사용하여 무균적으로 채취하여야 한다고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 해당 제품에 미생물 검사항목이 포함되어 있는 경우라면, 소분 채취 시 오염 가능성이 있고 이에 따라 미생물 검사항목에 대한 정확한 검사가 이루어지기 어려울 수 있으므로 단위포장상태인 완제품 형태 그대로 수거하여 검사를 의뢰하는 것이 적절할 것으로 판단되나, 검체 채취는 영업자가 직접 수행할 수 있고, 소분·채취 시 무균적으로 행할 수 있는 경우라면, 반드시 완제품 형태로 의뢰하지 않아도 될 것으로 판단됨을 알려드립니다.

## Q 66

식품제조가공업체에서 신제품을 최초 생산할 경우 즉시 자가품질검사를 실시해야 되나요?

- 식품위생법 제31조(자가품질검사 의무) 제1항에서는, '식품 등을 제조·가공하는 영업자는 총리령으로 정하는 바에 따라 제조·가공하는 식품 등이 제7조 또는 제9조에 따른 기준과 규격에 맞는지를 검사하여야 한다'라고 되어있고, 「식품위생법 시행규칙」 제31조 제1항 관련 [별표 12] 3.에 따라 자가품질검사 주기의 적용시점은 “제품제조일”을 기준으로 산정한다고 규정하고 있습니다.
- 위 규정에 따라, 영업자는 자신이 제조·가공하고자 하는 식품 등이 법 제7조 등에 따른 기준과 규격에 맞는지를 검사하고 기준·규격에 적합한 식품을 제조·판매하여야 할 의무가 있다 할 것이기에, 최초 생산된 제품에 대해 자가품질 검사를 실시하여, 해당 제품이 기준과 규격에 적합한지를 확인하는 것이 바람직 할 것으로 판단됩니다.

## Q 67

동일한 식품유형이나 제품의 보관방법(냉동, 실온)이 다른 경우 자가품질검사를 각각 실시해야 하나요?

- 「식품위생법」 제31조 및 동 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 식품등의 기준 및 규격에 적합한지 여부를 검사하여야 하며, 시행규칙 [별표 12] 자가품질검사기준에 따른 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 합니다만, “식품공전에서 정한 동일한 검사항목을 적용받은 품목”을 제조·가공하는 경우에는 식품유형별로 정해진 검사항목을 정해진 주기에 따라 실시하도록 규정하고 있습니다.
- 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 제3조에 따라 냉동식품 등 장기보존식품은 식품유형별 검사항목과 함께 [별표 3]의 장기보존식품 기준규격을 함께 적용해야 하며, 기준 및 규격항목이 중복되는 경우 더 강화된 기준 및 규격항목을 적용하여야 합니다.
- 따라서, 해당 제품이 냉동제품과 실온제품이 식품공전에서 정한 동일한 검사항목을 적용받는 경우라면, 식품유형별로 검사를 실시할 수 있으므로 1가지만 선택하여 검사를 실시하여도 무방하나, 검사항목이 동일하지 않은 경우에는 냉동제품과 실온 제품에 대해서는 각각 검사를 실시하여야 할 것으로 판단됨을 알려드립니다.

## Q 68

즉석판매제조가공업체에서 생산된 과자의 자가품질검사 시행 시기는 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 하고, 동법 시행규칙 제31조와 그에 따른 [별표 12]에 따라, 자가품질검사주기의 적용시점은 제품 제조일을 기준으로 산정한다고 규정하고 있습니다.
- 또한, 「식품위생법」 시행규칙 부칙(총리령 제16610호, 2020.4.13.) 제2조(식품의 자가품질검사에 관한 적용례) 제2항에 따라 즉석판매제조·가공업자가 부칙 제1조 단서에 따른 시행일 전에 [별표 12] 제6호 나목1)의 개정규정에 해당하는 과자를 제조·가공한 경우에는 부칙 제1조 단서에 따른 시행일 이후 3개월 이내에 해당 과자에 대한 자가품질검사를 실시해야 한다고 규정하고 있습니다.
- 개정된 규정은 공포 후 1개월이 경과한 날인 2020년 5월 14일부터 시행이므로 1월 10일에 제조하여 판매중인 과자는 상기 부칙에 따라 시행일 이후 3개월 이내 인 8월 13일까지 자가품질검사를 실시해야 함을 알려 드립니다.

## Q 69

'어유'의 자가품질검사 항목이 어떻게 되나요?

- 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 제조하는 식품 등이 기준 및 규격에 적합한지 검사해야 하며, 식약처장이 정한 식품유형별 검사항목을 검사하도록 규정하고 있습니다.
- 또한, 2020년 7월 24일 「식품 등의 자가품질 검사항목 지정」 고시가 개정되었으며, 어유의 자가품질검사항목으로 벤조피렌과 산화방지제를 규정하고 있음을 알려드립니다.

## Q 70

소스류 제조시 타르색소와 보존료 사용하지 않은 경우 자가품질검사이 해당 항목의 검사를 생략할 수 있나요?

- 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조 관련 [별표 12]에 따라 식품 등에 대한 자가품질검사는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목을 검사하여야 하나, 식품제조·가공 과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니 한 경우에는 그 항목의 검사를 생략할 수 있습니다.
- 따라서, 식품제조·가공 과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니 한 경우에는 그 항목의 검사를 생략할 수 있으므로, 타르색소, 보존료를 사용하지 않은 경우라면 타르색소, 보존료 검사는 생략 가능합니다.
- 참고로, 품목제조보고, 원료수불대장 등으로 타르색소, 보존료를 사용하지 않았다는 것을 증명할 수 있어야 하며, 「식품의 기준 및 규격」에 따른 식품일반에 대한 공통 기준 및 규격, 개별 기준규격에 모두 적합하여야 합니다.

## Q 71

식품제조가공업체에서 검사기관으로부터 자가품질검사 부적합 통보를 받았을 경우 관할 기관에 보고해야 하나요?

- 「식품위생법」 제31조(자가품질검사 의무) 제1항에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 총리령으로 정하는 바에 따라 제조·가공하는 식품등이 제7조 또는 제9조에 따른 기준과 규격에 맞는지를 검사하여야 하며, 동 조 제3항에 따라 제1항에 따른 검사를 직접 행하는 영업자는 제1항에 따른 검사 결과 해당 식품등이 제4조부터 제6조까지, 제7조제4항, 제8조 또는 제9조제4항을 위반하여 국민 건강에 위해가 발생하거나 발생할 우려가 있는 경우에는 지체 없이 식품의약품 안전처장에게 보고하여야 합니다.
- 또한, 자가품질검사 결과 부적합 판정을 받았을 경우 조치사항과 관련하여 자가품질위탁검사기관은 자가품질검사결과 부적합하여 회수대상이 되는 식품등은 부적합식품긴급통보시스템으로 우선 통보한 후 식약처(지방식약청) 또는 신고 관청에 부적합 공문을 시행하고 식품 등 제조·가공업자는 유통 제품에 대하여 회수·폐기 등 필요한 조치를 하여야 합니다.
  - ※ 회수대상이 되는 식품등의 기준(「식품위생법」 시행규칙 제58조제1항관련 [별표 18])
  - ※ 회수대상 식품 등·회수계획·절차 등(「식품위생법」 제45조 및 시행규칙 제59조)
- 따라서, 자가품질검사 부적합 판정을 받은 경우라면, 「식품위생법」 상 부적합 통보에 대한 시간 등에 대해 규정하고 있지 않지만, 지체 없이 식품의약품안전처장에게 보고하여야 합니다.

## Q 72

즉석판매제조가공업체이며, 식품제조가공업체로부터 젓갈류, 묵류를 납품받아 소비자가 원하는 만큼 떨어져 최종 소비자에게 판매 할 경우, 자가품질검사 및 제조 업체에서 검사한 자가품질검사성적서를 꼭 보관해야 하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제57조 관련 [별표 12] 6. 나에 따라 즉석판매제조가공업자가 식품제조가공업의 영업자가 제조가공한 식품으로 즉석판매제조가공업소 내에서 소비자가 원하는 만큼 떨어져 직접 최종 소비자에게 판매하는 영업(다만, 일부식품 제외)하는 경우에는 자가품질 검사를 실시하지 않을 수 있다고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 즉석판매제조가공업자가 직접 제조·가공한 제품이 아닌, 식품제조·가공업소에서 만들어진 식품(젓갈류, 묵류)을 즉석판매제조·가공업소 내에서 소비자가 원하는 만큼 떨어져 직접 최종소비자에게 판매하는 식품이라면, 별도로 자가품질검사를 실시하지 않아도 되며, 해당 제품의 제조업자가 실시한 자가품질검사 성적서를 즉석판매제조·가공업소에 비치하여야 할 의무도 없습니다.





## 제3장. 영 업

### 1 식품제조가공업

#### 시설기준

#### Q 73

식품제조가공업체(A)에서 제조한 제품을 포장 설비 부족으로 식품소분업체(B)에 포장 공정을 위탁하여 제조 할 수 있나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14] 업종별 시설기준 자. 시설기준 적용의 특례 2) 식품제조·가공업자가 제조·가공시설 등이 부족한 경우에는 영 제21조에 각 호에 따른 영업자에게 위탁하여 식품을 제조·가공할 수 있습니다.
- \* 2020년 식품안전관리지침 II. 2. 식품 위탁 제조·가공업체 관리 4. 위탁자가 위탁 생산하려는 품목에 대한 제조·가공시설 자체가 없거나 제조·가공시설을 갖추고 있지만 생산을 하지 않는 경우는 위탁제조·가공의 범위에 해당하지 않음.
- 따라서, 식품제조·가공업자(A)가 포장설비가 부족하여 포장 공정을 식품소분업자(B)에게 위탁한 후 해당 제품을 A업자가 판매하는 것은 가능하며, 동 경우 위탁자(A)가 '제조원'으로서 위탁하는 품목에 대하여 품목제조보고를 하여야 하며, 품목제조보고서 기타란에 위탁생산내역(수탁자[회사명], 소재지, 위탁제조공정)을 기재·관리하여야 합니다.

Q 74

식품제조·가공업체에서 동물용 사료등을 제조하여 판매가능한가요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제36조 [별표 14] 업종별 시설기준 1. 식품제조·가공업 나. 1)에 따라 식품제조·가공업소의 작업장은 독립된 건물이거나 식품제조·가공외의 용도로 사용되는 시설과 분리(별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우)되어야 한다고 규정하고 있습니다.
- 식품제조·가공업 작업장에서는 식품만을 제조·가공하여야 하며, 식품제조·가공 외의 용도(사료제조업)로 사용되는 시설과 분리되어야 함에 따라, 식품위생법에 적합한 원료와 제조공정을 통해 제품이 생산되었더라도, 이를 사료로 포장하여 판매하는 경우라면, 결국 '사료'를 제조하는 행위에 해당되므로, 식품제조·가공업의 동일한 설비를 이용하여 애견 간식을 제조하는 것은 가능하지 않습니다.

## Q 75

식품제조가공업체에서 즉석조리식품 제조시 포장 설비가 없는 경우, 타 제조업체에 포장 공정만 위탁 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」 제21조제1항제3호에 따른 축산물가공업의 영업자 또는 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조제1호가목에 따른 건강기능 식품전문제조업의 영업자에게 위탁하여 식품을 제조·가공할 수 있습니다.
- \* 2019 년 식품안전관리지침 II. 2. 식품 위탁 제조·가공업체 관리 4. : 위탁자가 위탁 생산하려는 품목에 대한 제조·가공시설 전부가 없거나, 제조·가공시설을 갖추고 있지만 생산을 하지 않는 경우는 위탁제조·가공의 범위에 해당되지 않음
- 또한, 위탁제조·가공은 ‘식품제조·가공업자가 해당 품목의 제조·가공시설을 갖추고 생산하면서 시설 등이 부족하여 일부 제조·가공공정을 타 식품제조·가공업자에게 위탁하려는 경우’이거나 ‘식품제조·가공업자가 해당 품목을 생산하나 생산필요량이 업체 생산능력을 초과하여 일부 공정 또는 전 공정을 동일 제조·가공시설을 갖춘 타 식품제조·가공업자에게 위탁하려는 경우’입니다.
- 따라서, 식품제조가공업에서 즉석조리식품에 대한 제조·가공을 직접 하면서, 포장 시설이 갖추어져 있지 않아 포장이 어려운 경우 포장공정만 타 식품제조·가공업자에게 위탁하는 것은 위탁제조·가공에 해당됨에 따라 가능합니다.

영업자준수사항

Q 76

식품제조가공업에서 작업장 바닥청소용으로 지하수를 사용할 경우 수질검사 대상인가요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제57조 관련 [별표 17] 1. 자. 에 따라 식품제조·가공업자와 그 종업원은 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 제조·가공 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는 물 수질검사기관에서 1년(음료류 등 마시는 용도의 식품인 경우에는 6개월)마다 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다고 규정하고 있습니다.
- 「식품의 기준 및 규격」 제 1. 3. 46) 에 “‘식품용수’라 함은 식품의 제조, 가공 및 조리 시에 사용하는 물을 말한다.” 고 정의하고 있으며, 제 2. 1. 1) (7)에 “식품용수는 「먹는물관리법」의 먹는물 수질기준에 적합한 것이거나, 「해양심층수의 개발 및 관리에 관한 법률」의 기준·규격에적합한 원수, 농축수, 미네랄탈염수, 미네랄농축수이어야 한다”고 규정하고 있습니다
- 따라서, 식품 제조 및 제조용 설비 세척에 지하수를 사용 하지 않고, 식품에 직접 닿지 않는 현장 바닥 청소용으로만 지하수를 사용하는 경우라면 수질검사 대상에 해당하지 않습니다.

## Q 77

## 일반식품과 애견식품을 세트포장 가능한가요?

- 식품제조·가공업소에서 제조·가공하고 포장 및 표시사항이 기재된 완제품과 애견 식품(사료)을 세트로 구성하여 판매하는 것을「식품위생법」상 별도로 제한하고 있지는 않으나, 식품은 「식품 등의 표시·광고에 관한법률」에 따라 표시가 완료된 제품이어야 하며, 이를 개봉하거나 소분(小分)하지 않고 그대로 세트 구성하여 판매·제공하여야 함을 알려드립니다.
- 또한 「식품공전」 제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 4.보존 및 유통기준에는 ‘이물이 혼입되지 않도록 주의하여야 하며 제품의 풍미에 영향을 줄 수 있는 다른 식품 및 식품첨가물 및 식품을 오염시키거나 품질에 영향을 미칠 수 있는 물품 등과는 분리 보관하여야 한다.’고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 완제품인 식품과 애견식품을 함께 포장하여 판매하는 것은 해당 식품이 애견식품으로 인하여 오염되거나 품질에 영향을 미치지 않고, 「식품위생법」 제3조 (식품 등의 취급)를 준수하는 범위 내에서 가능합니다.

## Q 78

식품제조·가공업체등은 소비자로부터 이물 검출 등 불만사례를 신고 받은 경우 해당 이물과 증거품을 보관하도록 되어있는데, 소비자가 제출한 해당 식품이 유통기한이 경과되고 부패가 진행된 경우, 반드시 보관하여야 하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 [별표 17] 제1호사목에 따라 식품제조·가공업자 및 식품첨가물제조업자는 소비자로부터 이물 검출 등 불만사례 등을 신고 받은 경우 그 내용을 기록하여 2년간 보관하여야 하며, 이 경우 소비자가 제시한 이물과 증거품(사진, 해당 식품 등을 말한다)은 6개월간 보관하여야 합니다. 다만, 부패하거나 변질될 우려가 있는 이물 또는 증거품은 2개월간 보관할 수 있습니다. '증거품'이란 제품명, 제조업소, 제조일자(유통기한) 등 이물의 원인조사에 필요한 제품정보를 확인할 수 있는 사진, 포장지, 내용물 등을 말합니다.
- 증거품(사진, 포장지 등)을 통하여 원인조사에 필요한 제품정보를 충분히 확인할 수 있는 경우, 소비자가 제시한 내용물(식품)이 부패가 진행되어 작업장 내 교차오염 등을 유발할 수 있는 상황이라면, 해당 부패된 내용물(식품)에 대해서는 사진으로 대체할 수 있습니다.

## 품목제조보고

## Q 79

식품제조·가공업체에서 제조·가공 공정 및 배합비율 등이 동일한 제품을 각각 다른 제품명으로 품목제조보고 가능한가요?

- 「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 식품을 제조·가공하려는 자가 식품을 제조·가공하는 경우 영업등록관청에 실제 사용한 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 제조방법 등에 대하여 품목제조보고를 하도록 규정하고 있습니다.
- 따라서, 동일 영업자가 원재료명 및 함량, 제조방법(공정), 성상 등이 모두 동일한 제품을 각각 다른 제품명으로 품목제조보고 하는 것은 가능하지 않으며, 이는 차후 회수 폐기의 원인 발생 시 조치 또는 품목제조정지 등의 행정처분 면탈 목적의 중복 보고 등 부작용을 방지하기 위함으로 이해하시면 됩니다.
- 아울러, 유통전문판매업 영업자가 식품제조·가공업소에서 제조하는 기존 제품과 동일한 배합비율의 제품에 대해 타 제품명으로 제조를 의뢰한 경우라면, 유통전문판매업자의 요청에 따라 다른 제품명으로 품목제조보고 하는 것은 가능합니다.

Q 80

식품제조가공업체에서 쌀뜨물을 생선 전처리용으로 사용한 경우 품목제조보고 대상에 해당되나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 1) (23)에 “식품의 제조가공 중에 발생하는 식용 가능한 부산물을 다른 식품의 원료로 이용하고자 할 경우 식품의 취급기준에 맞게 위생적으로 채취, 취급, 관리된 것이어야 한다.”라고 규정하고 있습니다.
- 쌀뜨물이 쌀을 씻고 남은 물로 위의 규정에 적합한 것이라면 다른 식품의 원료로 사용 가능하나 가공식품에는 해당하지 않으며, 식품의 취급기준에 맞게 위생적으로 채취, 취급, 관리하시면 될 것 입니다.
- 쌀뜨물이 생선 원물에 대한 전처리 용으로 사용되나 가공식품에 해당되지 않는다고 한다면 품목제조보고 대상이 아님을 알려드립니다.



## Q 81

식품제조가공업소에서 원재료 및 배합비율이 동일한 반죽을 제조하여 성형 공정만 달리하여 서로 다른 모양의 숙면을 제조시, 제품 모양에 따라 제품명을 달리하여 품목제조보고할 수 있나요?

- 「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 식품을 제조·가공하려는 자가 식품을 제조·가공하는 경우 영업등록관청에 실제 사용한 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 제조방법 등에 대하여 품목제조보고를 하도록 규정하고 있습니다.
- 식품을 제조·가공 시 원재료 및 배합비율 등이 모두 동일하더라도 성형공정을 달리하여 최종 성형되는 모양이 다른 경우에는 제조방법이 다른 것으로 보아 각각 별도의 제품명으로 품목제조보고를 하는 것이 적절할 것으로 판단됨을 알려드립니다.

## Q 82

식품제조가공업체에서 품목제조보고 후 제품을 자주 생산 하지 않아 생산중단 보고하였으나, 동 제품을 다시 제조시 생산재개 신고가 가능한가요?

- 「식품위생법」 상 품목제조보고, 품목제조보고 변경에 관련한 사항은 규정하고 있으나, “품목제조보고 중단(취소 또는 반납)”에 대하여 별도로 규정하고 있지 않으므로 품목을 제조·가공하지 않는 경우라도 품목제조보고 중단보고를 해야 할 의무는 없습니다.
- 따라서, 차후라도 해당 제품의 제조를 다시 진행할 예정이 있는 경우라면 중단보고 없이 해당 품목의 품목제조보고 상태를 유지하는 것이 적절할 것으로 판단되며, 만약 품목제조보고 중단 보고를 한 경우라면, 동 제품을 다시 제조하고자 할 경우 신규로 품목제조보고를 하여야 할 것으로 판단됨을 알려드리니 참고하시기 바랍니다.

Q 83

식품제조·가공업체에서 학교 등에 별크로 급식을 제공시, 품목제조보고는 어떻게 해야하나요?

- 식품제조·가공업자가 식품을 제조·가공하여 유통·판매하고자 하는 경우 해당 제품에 대해 품목제조보고를 하여야 하며, 해당 제품은 「식품등의 표시기준」에 따라 적법하게 표시 완료된 완제품이어야 합니다.
- 일반적으로 식품제조·가공업자는 제조·가공하는 품목에 대해 각각 품목별로 품목제조보고를 하여야 하나, 식품제조·가공업자가 학교 등에 밥, 국, 반찬을 별크 단위로 다양한 종류의 급식을 제공하는 경우라면, 품목제조보고 시 밥, 국, 반찬으로 품목제조보고하고 변경 가능한 밥, 국, 반찬의 세부 메뉴를 모두 일괄 기재하여 하나로 품목제조보고하여 관리할 수 있음을 알려드리니 업무에 참고하여 주시기 바랍니다.

(예) 밥 : 쌀밥, 보리밥, 콩밥 등 / 국 : 된장국, 콩나물국, 시래기국, 황태국 등 / 반찬 : 소시지, 샐러드, 김치, 볶음 고추장 등

## Q 84

실온제품과 냉동제품을 합포장하여 냉동제품으로 판매 가능한가요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 17)에서 '실온 또는 냉장제품을 냉동제품으로 유통 하여서는 아니 된다. 다만, 아래에 해당되는 경우 그러하지 아니할 수 있다.
- ① 냉동식품을 보조하기 위해 함께 포장되는 소스류, 장류, 식용유지류, 향신료가 공품의 실온 또는 냉장제품은 냉동으로 유통할 수 있을 때 냉동제품과 함께 포장되는 소스류, 장류, 식용유지류, 향신료가공품의 포장단위는 20 g을 초과 하여서는 아니 되며, 합포장된 최종제품의 유통기한은 실온 또는 냉장제품의 유통기한을 초과할 수 없다.
- ② 살균 또는 멸균처리된 음료류와 발효유류(유리병 용기 제품과 탄산음료류 제외)는 당해 제품의 제조·가공업자가 제품에 냉동하여 판매가 가능하도록 표시한 경우에 한하여 판매업자가 실온 또는 냉장제품을 냉동하여 판매할 수 있다. 이 경우 한 번 냉동한 경우 해동하여 판매할 수 없다.라고 정하고 있습니다.
- 따라서, 실온보관 소스 제품이 포장단위가 20 g을 초과하는 경우라면 해당 제품을 별도 포장된 냉동제품과 함께 포장하여 냉동으로 보존·유통할 수 없으며, 식품은 「식품의 기준 및 규격」에 적합하여야 하나, 위 규정에 따라 보존 및 유통기준에 적합하지 않아 냉동제품과 실온제품(20g 초과 소스류)을 함께 품목제조보고 할 수 없음을 알려드립니다.

## Q 85

식품제조가공업체에서 품목제조보고된 냉동 빵류를 해동하여 판매할 경우, 추가로 품목제조보고를 해야 하나요?

- 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 16)에 “냉동제품을 해동시켜 실온 또는 냉장제품으로 유통할 수 없다. 다만, 식품제조·가공업 영업자가 냉동제품인 빵류, 떡류, 초콜릿류, 젓갈류, 과·채주스, 또는 기타 수산물가공품(살균 또는 멸균하여 진공 포장된 제품에 한함)에, 축산물가공업 중 유가공업 영업자가 냉동된 치즈류 또는 버터류에 냉동포장완료일자, 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 유통기한(냉동제품으로서의 유통기한 이내)을 별도로 표시하여 해동시키는 경우는 제외한다.”고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 식품제조·가공업체가 품목제조보고한 냉동제품(냉동빵)을 단순히 해동한 경우 당해 제품에 대해 별도로 품목제조보고는 필요치 않습니다.
- 참고로, 국내 생산 냉동제품을 해동·판매 시 관리차원에서 기 품목제조보고서에 관련 내용을 기재하고자 할 경우 품목제조보고서 ‘기타’란에 해동·유통 관련 사항 및 해동 후 유통기한 등을 기재할 수 있으며, 냉동제품을 해동 시 「식품위생법」상 유통기한 관련 서류를 보관하도록 규정하고 있지는 않으나, 당해 냉동제품을 해동한 제조·가공업자가 「유통기한 설정기준」에 따라 설정하고 관련 자료를 보관해야 합니다.

## Q 86

식품제조가공업 영업등록은 하였으나, 품목제조보고를 하지 않고 제조·유통할 경우 행정처분이 어떻게 되나요?

- 「식품위생법」 제37조제6항에 따라, 식품제조가공업자는 자신이 생산하는 제품에 대해 품목제조보고를 하여야 하며, 품목제조보고 한 대로 제품을 생산하여야 합니다.
- 식품제조·가공업자가 품목제조보고를 하지 않을 경우 「식품위생법 시행령」 제67조 관련 [별표 2] 바목에 따라 과태료 200만원(1차위반) 부과 대상에 해당됩니다.

## Q 87

식품제조가공업체에서 품목제조보고시 정제수를 사용하나 최종 제품에 남지 않을 경우에도 원재료란에 기재해야하나요?

- 「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 합니다.
- 따라서, 품목제조보고 원재료명 기재 시, 정제수가 최종제품에 남아 있지 않는 제품인 경우에도 ‘정제수’를 포함하여 실제 제조·가공에 사용된 모든 원료를 기입하여야 합니다.

## Q 88

식품제조업체에서 반제품을 제조하여 사용할 경우, 품목제조보고 대상에 해당되나요?

- 「식품위생법」 제37조제6항에 따라, 식품 또는 식품첨가물의 제조업·가공업의 허가를 받거나 신고 또는 등록을 한 자가 식품 또는 식품첨가물을 제조·가공하는 경우에는 총리령으로 정하는 바에 따라 식품의약품안전처장·시장·군수·구청장 등에게 그 사실을 보고하여야 한다고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 「식품위생법」에 따른 품목제조보고는 유통·판매를 목적으로 하는 최종 제품이 대상이며, 유통·판매를 목적으로 생산하는 것이 아닌 자사에서 최종제품을 제조하기 위해 원료로 사용하는 반제품이라면, 해당 반제품에 대해 별도의 품목제조보고 및 신고 등이 필요치 않습니다.

## Q 89

품목제조 보고한 제품을 업체 사정으로 생산중단 보고를 한 경우, 생산중단 보고 이전에 생산했던 제품의 판매가 가능한가요?

- 「식품위생법」 상 “품목제조보고 중단(취하 또는 반납)”에 대하여 별도로 규정하고 있지 않으나, 현재 생산을 진행하지 않아 중단보고를 하시는 경우라면, 중단보고는 가능할 것으로 판단됩니다.
- 따라서, 중단 보고 전에 이미 적법하게 생산된 완제품(품목제조 보고되고, 표시 사항이 완료된 제품)은 유통기한 내에 유통·판매가 가능합니다.

## Q 90

식품제조가공업체에서 샘플용으로 제조하여 업체 등에 판매하고자할 경우에도 품목제조보고 대상인가요?

- 식품제조가공업에서 제조·가공하는 식품은 「식품위생법」 제37조제6항에 따라 품목제조보고를 하여야 하므로, 샘플을 포함한 모든 식품을 생산하여 판매할 경우 품목제조보고를 관할 관청에 보고하여야 합니다.

## Q 91

품목제조보고시 배합비율을 명시하지 않은 원료의 배합비율을 변경하고자 할 경우, 품목변경보고 대상인가요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제46조에 따라 보고한 사항 중 제품명, 원재료명 또는 성분명 및 배합비율(품목제조보고 시 등록관청에 제출한 원재료성분 및 배합비율을 변경하려는 경우만 해당), 유통기한(품목제조보고를 한 자가 해당 품목의 유통기한을 연장하려는 경우만 해당)을 변경하려는 경우에는 품목제조보고사항 변경보고를 하도록 규정하고 있습니다.
- 따라서, 품목제조보고 시 사용기준이 정하여져 있지 않은 원재료에 대한 배합비율을 생략하여 보고한 경우라면, 해당 원재료의 배합비율이 변경된 경우라 할지라도 품목제조보고 변경보고 없이 기 품목제조보고서로 관리가 가능할 것으로 판단되나, 해당 원재료의 배합비율 변경으로 인해, 사용기준이 정해져 있거나 또는 품목제조보고 시 원재료 비율(%)을 표시하여 보고한 다른 원료의 배합비율이 함께 변동되는 경우라면 변경 보고가 필요합니다.

## 2 즉석판매제조가공업

Q 92

즉석판매제조가공업체에서 식품제조가공업체에서 생산한 냉동식품을 납품받아 소분해서 판매가능한가요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제37조 관련 [별표 15]에서는 즉석판매제조·가공 대상 식품을 다음\*과 같이 규정하고 있습니다.
  - \* 1) 영 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업 및 「축산물위생관리법 시행령」 제21조 제3호에 따른 축산물가공업에서 제조·가공할 수 있는 식품에 해당하는 모든 식품 (통·병조림 식품 제외)
  - 2) 영 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업 영업자 및 「축산물위생관리법 시행령」 제21조제3호에 따른 축산물가공업 영업자가 제조·가공한 식품 또는 「수입식품안전관리 특별법」 제15조제1항에 따라 등록된 수입식품등 수입·판매업 영업자가 수입·판매한 식품으로 즉석판매제조·가공업소 내에서 소비자가 원하는 만큼 덜어서 직접 최종 소비자에게 판매하는 식품 (다만, 통·병조림 제품, 레토르트식품, 냉동식품, 어육제품, 특수용도식품 (체중조절용 조제식품은 제외), 식초, 전분, 알가공품, 유가공품은 제외)
- 따라서, 즉석판매제조·가공업 영업신고를 한 후 식품제조·가공업 영업자가 제조·가공한 냉동식품을 별도의 제조·가공 공정없이 작게 재포장한 후 최종소비자에게 판매하는 것은 가능하지 않습니다.



## Q 93

즉석판매제조가공업소에서 제조·가공한 식품을 편의점에서 판매 가능한가요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조 (영업의 종류) ‘즉석판매제조·가공업’ 이란 “총리령으로 정하는 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업” 으로 규정하고 있고,
- 「같은 법 시행규칙」 제57조 [별표 17] 2. 즉석판매제조·가공업자 준수사항 가목에서는 제조·가공한 식품을 판매를 목적으로 하는 사람에게 판매하여서는 아니 되며, 영업자나 그 종업원이 최종소비자에게 직접 배달하는 경우, 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 기준에 따라 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 경우를 제외하고는 영업장 외의 장소에서 판매하여서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 즉석판매제조가공업에서 제조·가공(조리)한 식품은 최종소비자에게 직접 판매하여야 하며, 영업장 외의 장소에서 판매하는 것은 가능하지 않습니다.

## Q 94

즉석판매제조·가공업체에서 온라인으로 제품을 유통·판매 가능한가요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조제2호에 따르면, ‘즉석판매제조·가공업’이란 “총리령으로 정하는 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업”을 말하며,
- 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 되며, 다음\*의 어느 하나에 해당하는 방법으로 배달하는 경우를 제외하고는 영업장 외의 장소에서 판매하여서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.
  - \*1) 영업자나 그 종업원이 최종소비자에게 직접 배달하는 경우
  - 2) 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 기준에 따라 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 경우
- 즉석판매제조·가공업 영업신고를 하고 통신판매업 등 타 법에 저촉되지 않는 경우라면, 온라인 판매 장소에 대해서는 「식품위생법」 상 제한하는 바가 없으며, 즉석판매제조·가공업소에서 제조·가공한 제품을 직접 최종소비자에게 판매하는 영업을 하면서, 온라인을 통해 주문받은 제품을 영업자가 직접 최종소비자에게 택배 등의 방법으로 배달·판매하는 것은 가능한 판매 방법입니다.

## 3 식품소분 판매업

## 식품소분업

## Q 95

젤리류, 캔디류, 과자류 등 수입 완제품을 소분하여 포장·판매할 경우 영업신고 대상에 해당되나요?

- ① 「식품위생법 시행령」 제21조에 따른 '식품소분업' 이란 "총리령으로 정하는 식품 또는 식품첨가물의 완제품을 나누어 유통할 목적으로 재포장·판매하는 영업"을 말하며,
- ② 같은 법 시행규칙 제38조(식품소분업의 신고대상)제1항에 따른 총리령으로 정하는 식품 또는 식품첨가물 이란 "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 제외)는 소분·판매하여서는 아니 된다." 고 규정하고 있습니다.
- ③ 따라서, 벌크 단위의 각각 수입신고된 완제품(젤리류, 캔디류, 과자류)을 각각 작게 재포장하여 유통·판매하고자 하는 경우라면 '식품소분업' 영업신고 대상에 해당합니다.

Q 96

식품제조가공업체에서 제조한 병조림 식품을 소분업체에서 소분하여 유통·판매할 수 있나요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조제5호가목에서는 식품소분업이란 총리령으로 정하는 식품 또는 식품첨가물의 완제품을 나누어 유통할 목적으로 재포장·판매하는 영업으로 규정하고 있으며, 같은 법 시행규칙 제38조에서는 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 제외)는 소분·판매하여서는 아니된다고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 완제품을 나누어 유통할 목적으로 재포장·판매하려면 식품소분업 영업신고 대상이나, 통·병조림 제품은 소분·판매하여서는 아니된다고 규정하고 있어, 해당 제품을 소분하여 판매하는 것은 가능하지 않습니다.

## Q 97

일반마트에서 즉석판매제조업을 득하여 500g~1kg으로 포장된 조미김 제품을 100g 단위로 소분하여 포장·판매하려는 경우 소분업 신고를 해야하나요?

- 「식품위생법」 시행령 제21조 제2호에서 ‘즉석판매제조·가공업은 총리령으로 정하는 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업’으로 규정하고 있고, 즉석판매제조·가공업의 대상식품은 동법 시행규칙 제37조 관련 [별표 15]에 규정하고 있습니다.
- 식품위생법 시행규칙 [별표 15] 즉석판매제조·가공 대상식품(제37조 관련)
  1. 영 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업 및 「축산물위생관리법 시행령」 제21조 제3호에 따른 축산물가공업에서 제조·가공할 수 있는 식품에 해당하는 모든 식품 (통·병조림 식품 제외)
  2. 영 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업의 영업자 및 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호에 따른 축산물가공업의 영업자가 제조·가공한 식품 또는 「수입식품안전관리 특별법」 제15조제1항에 따라 등록된 수입식품등 수입·판매업 영업자가 수입·판매한 식품으로 즉석판매제조·가공업소 내에서 소비자가 원하는 만큼 덜어서 직접 최종 소비자에게 판매하는 식품. 다만, 다음 각 목\*의 어느 하나에 해당하는 식품은 제외한다.
    - \* 통·병조림 식품, 레토르트식품, 냉동식품, 어육제품, 특수용도식품(체중조절용 조제 식품은 제외한다), 식초, 전분, 알가공품, 유가공품
- 따라서, 식품제조·가공업에서 제조·가공한 조미김은, 즉석판매제조·가공업에서 소분해 직접 최종 소비자에게 판매가 가능하다고 판단됩니다.

## Q 98

가공식품(표시완제품)을 나누어 개별 포장된 날개 제품을 다른 식품과 세트 포장하여 판매 가능하나요?

- 과자(4개의 개별포장에 유통기한만 표시된 제품)의 겉포장을 개봉하고, 개별 포장된 날개 제품을 다른 식품과 세트로 구성하여 판매하고자 하는 경우, 식품위생법 시행규칙 [별표 1], 식품등의 위생적인 취급에 관한 기준에서는, “제조·가공(수입품을 포함한다)하여 최소판매 단위로 포장(위생상 위해가 발생할 우려가 없도록 포장되고, 제품의 용기·포장에 적합한 표시가 되어 있는 것을 말한다)된 식품 또는 식품첨가물을 허가를 받지 아니하거나 신고를 하지 아니하고 판매의 목적으로 포장을 뜯어 분할하여 판매하여서는 아니 된다.”고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 가공식품을 소분하고 다른 식품과 세트 상품으로 구성하여 재포장·판매하고자 하는 경우라면, ‘식품소분업’ 영업신고가 필요하며, 영업신고가 없는 식품 판매업소나 보관 업소에서는 이 형태의 영업이 가능하지 않습니다.
- 참고로, 식품소분업 영업을 갖추고 세트 포장을 완료한 식품에는 관련 법령에 따른 적합한 표시를 갖추어야 함을 알려드립니다.

## 식품자동 판매기영업

## Q 99

식품자동판매기 영업자 준수사항 중 자판기 내부를 하루 1회이상 세척·소독하도록 되어있는데, 휴일도 포함되나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제57조 관련 [별표 17] 4. 식품자동판매기영업자와 그 종업원의 준수사항에서는 다. 자판기 내부(재료혼합기, 급수통, 급수호스 등)는 하루 1회 이상 세척 또는 소독하여 청결히 하여야 하고, 그 기능이 떨어진 경우에는 즉시 교체하여야 한다고 규정하고 있으며, 매일 위생상태 및 고장여부를 점검하여야 하고, 그 내용을 점검표에 기록하여 보기 쉬운 곳에 항상 비치하여야 한다고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 자동판매기는 무인으로 운영되는 영업의 특성 상 철저한 위생 관리가 필요하기 때문에 자판기 위생관리를 위해 ‘하루 1회 이상’, ‘매일’이라고 지정하여 관리하도록 규정하고 있으므로, 자판기를 운영하는 날에는 휴일을 포함하여 매일 위 준수사항을 준수하여야 합니다.

## 유통전문 판매업

## Q 100

유통전문판매업체에서 자신이 의뢰한 완제품을 소분하여 판매 가능한가요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조에서는 ‘식품소분업’이란 “총리령으로 정하는 식품 또는 식품첨가물의 완제품을 나누어 유통할 목적으로 재포장·판매하는 영업”으로, ‘유통전문판매업’이란 “식품 또는 식품첨가물을 스스로 제조·가공하지 아니하고 식품제조·가공업자 또는 식품첨가물제조업자에게 의뢰하여 제조·가공한 식품 또는 식품첨가물을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업”으로 규정하고 있습니다.
- 유통전문판매업자가 식품제조·가공업소에게 의뢰하여 제조·가공한 식품(표시 완제품)을 식품소분업자에게 소분을 의뢰하는 것은 별도 영업신고 없이 가능하나, 유통전문판매업자가 식품제조·가공업소에게 의뢰하여 제조·가공한 식품을 공급 받아 직접 원하는 단위로 나누어 재포장·판매하는 것은 유통전문판매업의 영업 행위로 가능하지 않을 것으로 판단됨을 알려 드립니다.

## Q 101

유통전문판매업체에서 식품제조·가공업체에 의뢰한 완제품을 전시회에서 샘플로 나눠주거나 판매할 경우 별도로 영업신고를 하여야 하나요?

- 유통전문판매업 영업자로서, 식품제조·가공업자에게 의뢰하여 제조·가공한 표시 완제품을 전시회 부스에서 그대로 진열·판매(제공포함)하는 경우, 해당 판매장은 「식품위생법」 상 영업신고(등록) 대상에 해당하지 않습니다.



## Q 102

수출전용 제품을 식품제조가공업체에 의뢰할 경우에도 유통전문판매업이 있어야 하나요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조에서 유통전문판매업이란, “식품 또는 식품첨가물을 스스로 제조·가공하지 아니하고 식품제조·가공업자 또는 식품첨가물제조업자에게 의뢰하여 제조·가공한 식품 또는 식품첨가물을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업”을 말합니다.
- 수출하려는 제품은 식품제조·가공업에서 품목제조보고하여 판매하여야 하며, 「식품위생법」 상 유통전문판매업자가 자신의 상표로 유통·판매하는 경우 '유통전문판매업' 영업신고를 하도록 하고 있으며, 수출용 식품에 대해 '유통전문판매업' 영업신고를 하지 않도록 별도의 예외규정을 두고 있지 않으므로, 수출용 식품을 위탁제조·가공하는 경우라도 '유통전문판매업' 영업신고를 하여야 합니다.
- 참고로, 위탁자로부터 전량 수출용 제품의 제조·가공을 의뢰받은 식품제조·가공업소는 해당 제품에 대하여 '전량 수출용 제품'으로 품목제조보고 하여야 합니다.

집단급식소 식품판매업

Q 103

식품제조가공업, 축산물가공업체에서 생산한 완제품을 집단급식소로 납품할 경우, 집단급식소 식품판매업 영업을 있어야 하나요?

- 「2020년 식품안전관리지침」 Ⅱ. 1. 7 ‘집단급식소 식품판매업 운영 지침’에 따라 1) 집단급식소에 식품을 판매하는 행위 2) 급식의 특징, 작업장 설치 기준 등을 고려하여 집단급식소에 판매하기 위하여 농·임·수산물을 단순 가공하는 행위의 경우 집단급식소 식품판매업 영업 가능 범위에 해당됩니다.
- 다만, 식품위생법 또는 축산물위생관리법에 의한 식품(축산물)제조·가공업업자, 식육포장처리업자가 자기가 생산한 식품에 한해 집단급식소에 직접 판매(대행하는 경우 제외)하는 경우에는 집단급식소 식품판매업 신고를 하지 아니하고 집단급식소에 식품 판매가 가능하도록 규정하고 있습니다.
- 따라서, 식품(축산물)제조·가공업자로서 생산한 식품(「식품의 기준 및 규격」에 적합하고, 「식품등의 표시기준」에 따른 적법한 표시를 완료한 완제품)에 한해 집단급식소에 직접 판매하는 경우에는 별도 집단급식소 식품판매업 신고없이 판매가 가능합니다.

## 4 식품운반업

## Q 104

식품운반업, 집단급식소 식품판매업, 식육판매업 소속의 운반차량의 온도기록 관리는 어떻게 해야하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 [별표 14] 에 따라 식품운반업의 시설기준에서 운반시설은 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량이 있어야 하며, 냉동 또는 냉장시설로 된 적재고의 내부는 식품등의 기준 및 규격 중 운반식품의 보존 및 유통기준에 적합한 온도를 유지하여야 하며, 시설외부에서 내부의 온도를 알 수 있도록 온도계를 설치하여야 한다고 규정하고 있습니다.
- 「축산물 위생관리법」 시행규칙 [별표10] 식육판매업의 시설기준에서 운반시설은 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량이 있어야 하며, 냉동 또는 냉장시설로 된 적재고의 내부는 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도를 유지하여야 하며, 문을 열지 아니하고도 내부의 온도를 알 수 있도록 외부에 온도계를 설치하여야 한다고 규정하고 있으나, 「식품위생법」, 「축산물위생관리법」에서는 식품운반업, 집단급식소 식품판매업, 식육판매업 영업자의 온도기록지, 차량운행일지 등의 기록 및 보관에 관한 사항을 별도로 규정하고 있지 않습니다.
- 다만, 「식품의 기준 및 규격」에서는 식품의 보존 및 유통기준 등을 정하고 있으며, 식자재 배송 시 동 기준을 반드시 준수하여야 하므로, 영업자가 자율적으로 온도 기록을 기록·관리하여 해당 기준 규격에 적합한 제품이 유통될 수 있도록 하는 것이 바람직할 것으로 판단됨을 알려드립니다.

## 5 식품접객업

## Q 105

일반음식점에서 냉동 아이스크림을 납품 받아 재가공(토폰 등)후 냉동 보관 가능한가요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제6. 3. 2) 원료의 보관 및 저장 가) (6) ③에서 “한 번 해동한 식품의 경우 다시 냉동하여서는 아니 된다.”라고 정하고 있으나, 이는 원료를 해동 후 그대로 다시 냉동하는 것을 금지하는 것으로, 반가공된 아이스크림 케익을 식품접객업소에서 2차 가공(토폰 등)하는 조리과정을 거치는 것이라면 해당되지 않을 것으로 판단됩니다.

## Q 106

식품접객업소에서 종사자 마스크 착용 및 손소독제 비치가 의무사항 인가요?

- 2020년 10월 16일 개정된 「식품위생법 시행규칙」에 따르면 식품 등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생모 및 마스크를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 하여야하고, 식품접객영업자는 「재난 및 안전관리 기본법」 제38조제2항 본문에 따라 경계 또는 심각의 위기경보(「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」에 따른 감염병 확산의 경우만 해당한다)가 발령된 경우에는 손님의 보건위생을 위해 해당 영업장에 손을 소독할 수 있는 용품이나 장치를 갖추어야 합니다.(시행, '20.11.6)
- 동 규정은 마스크의 종류에 대해서는 구체적으로 규정하고 있지 않아, 식품을 취급하는 종사자의 침액 등을 통한 위생상의 위해를 방지하고자 하는 목적으로 이를 관리할 수 있는 '마스크'라면 사용 가능하며,
- 푸드코트, 휴게소 등 접객장소나 취식공간이 구획이나 구분이 명확하지 않아 공동으로 사용되기도 하는 경우 해당 영업장을 사용하는 손님이 손을 소독하는 용품이나 장치를 사용할 수 있다면 시설기준을 준수한 것으로 볼 수 있음을 알려드립니다. 다만, 이 경우 각 영업장을 이용하는 손님이 손소독용품 또는 장치의 비치장소를 알 수 있도록 안내하여야 할 것으로 판단됩니다.

## Q 107

제과점영업에서 공동조리장 사용 시 '1명의 영업자' 의미가 어떻게 되나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14] 업종별 시설기준 8.식품접객업의 시설기준. 2) 조리장. 라) 1명의 영업자가 하나의 조리장을 둘 이상의 영업에 공동으로 사용할 수 있는 경우는, 기존 제과점의 영업신고관청과 같은 관할 구역에서 제과점영업을 하는 경우 또는 기존 제과점의 영업신고관청과 다른 관할 구역에서 제과점영업을 하는 경우로서 제과점 간 거리가 5킬로미터 이내인 경우로 규정하고 있습니다.
- '1명의 영업자'라 함은, 두 개의 영업소가 같은 영업자로 신고된 경우로만 한정해야 할 것으로 판단되는 바, 한 영업소에는 A, B, C라는 공동 영업자가, 다른 영업소에는 A라는 영업자가 신고된 경우, 두 개의 영업소가 같은 영업자가 운영하는 곳으로 보기는 어려울 것이므로 공동조리장 사용이 가능하지 않을 것으로 판단됨을 알려 드리니 영업에 참고하시기 바랍니다.

## Q 108

휴게음식점에서 사용하는 얼음의 기준·규격 및 수거·검사 부적합시 행정처분은 어떻게 되나요?

- 「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 아니 됩니다.
- 또한, 「식품의 기준 및 규격」 제6. 식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격 3. 원료 기준 1)원료의 구비요건에서 '식품접객업소에서 사용하는 얼음은 세균수가 1 mL당 1,000이하, 대장균 및 살모넬라가 250 mL당 음성이어야 하며, 기타 이화학적규격은 제5. 식품별 기준 및 규격 2-4 얼음류의 기준 및 규격에 적합한 것이어야 한다.' 라고 정하고 있습니다.
- 따라서, 수거·검사시 얼음 세균수를 초과한 경우에는, 「식품위생법 시행규칙」 제89조 관련 [별표 23] II. 개별기준 3. 식품접객업 4.하 '식품등의 기준 및 규격 중 식품원료 기준이나 조리 및 관리기준을 위반한 경우(제1호부터 제3호까지에 해당하는 경우는 제외한다)' 2) 그 밖의 사항을 위반한 경우에 해당되어, 시정명명(1차 위반) 처분 대상에 해당됩니다.

## Q 109

식품접객업소에서 국내 재배 및 수입되어 유통되는 농산물을 원재료로 사용할 경우 잔류농약 성적서를 구비해야 하나요?

- 국내 재배 및 수입되어 유통되는 농산물에 대해 식품접객업소등이 잔류농약 성적서를 구비하도록 규정하고 있지 않으며, 농산물에 대해 의무적으로 갖춰야할 서류를 따로 정하고 있지 않습니다.
- 다만, 영업장에서 사용하려는 농산물은 식품위생법 제7조(식품의 기준 및 규격)에 따라 식품의약품안전처장이 정하여 고시한 식품공전 별표4(농산물의 농약 잔류허용 기준)에 따른 규격에 맞는 것을 사용하여야 하는 바, 해당 농산물의 생산(유통)자 또는 수입업자 등을 통해 이에 대한 검사 결과서를 받아 보관하는 것이 바람직합니다.

## Q 110

## 일반음식점에 반려동물을 동반하여 출입이 가능한가요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14] 업종별 시설기준 8. 가 .1) 가) 에 따라 식품접객업의 영업장은 독립된 건물이거나 식품접객업의 영업허가를 받거나 영업신고를 한 업종 외의 용도로 사용되는 시설과 분리, 구획 또는 구분할 수 있으나, 「동물보호법」 제2조제1호에 따른 동물의 출입, 전시 또는 사육이 수반되는 영업을 하려는 경우에는 반드시 분리하도록 규정하고 있습니다.
- 상기 규정은 식품접객업 신고를 한 업종 외 용도로 사용되는 시설이 “「동물보호법」 제2조 제1호에 따른 동물의 출입, 전시 또는 사육이 수반되는 영업을 하려는 경우” 에는, 발생하는 오염물질로 교차오염의 우려가 있어 식품접객업소와 동물 취급시설을 완전히 분리하도록 규정하는 것이므로, 동물의 출입·전시 또는 사육이 수반되는 영업을 하고자 하는 경우에는, 식품접객업 영업공간과 동물 취급 시설 간 ‘분리’를 하고 식품 접객업으로 신고된 영업장으로는 반려동물 출입을 제한하는 등 식품 등의 위해가 발생 하지 않도록 관리하여야 하며,
- 이를 위반한 식품접객업소는 「식품위생법 시행규칙」 [별표 23] II.개별기준 3.식품 접객업 8.아.1)에 따라 시설개수명령(1차 위반시), 영업정지 15일(2차 위반시), 영업정지 1개월(3차 위반시)에 해당됩니다.



## Q 111

식품접객업소와 집단급식소에서 조리시 사용하는 원재료의 한글표시사항은 반드시 영업장내 보관해야 하나요?

- 「식품등의 표시·광고법」 제4조제3항에 따라 제1항에 따른 표시가 없거나 제2항에 따른 표시방법을 위반한 식품등은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·가공·소분·수입·포장·보관·진열 또는 운반하거나 영업에 사용해서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 식품접객업소 및 집단급식소에서 사용하는 원재료는 「식품등의 표시기준」에 따른 적법한 표시가 있는 제품을 사용하여야 하며, 당해 원재료가 사용 완료될 때까지는 해당 제품의 표시사항을 보관하여야만 적합한 원재료임을 입증할 수 있을 것이므로, 당해 원재료가 사용 완료될 때 까지 원래의 표시사항을 보관하도록 권장(지도)하고 있습니다.

## Q 112

마트 내에서 군고구마를 구워서 판매할 경우, 영업신고 대상인가요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조 (영업의 종류) ‘즉석판매제조·가공업’ 이란 “총리령으로 정하는 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업” 으로 규정하고 있고, ‘휴게음식점’이란 주로 다류, 아이스크림류 등을 조리·판매하거나 패스트푸드점, 분식점 형태의 영업 등 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 음주행위가 허용되지 아니하는 영업으로 규정하고 있습니다.
- 따라서, 영업장 내에서 군고구마를 제조하여 손님이 영업소 내에서 취식토록 제공하는 형태의 영업을 하면서, 부수적으로 손님의 요청에 따라 이를 포장·판매하는 경우에는 ‘휴게음식점’ 영업 신고를 하는 것이 바람직할 것으로 판단되나,
- 영업행위가 매장을 방문한 손님들이 음식물을 취급할 수 있도록 제공하는 ‘접객 행위’를 하는 것이 아니라, 매장에서 제조한 군고구마를 진열하여 최종 소비자들을 대상으로 ‘판매’만 하려는 경우라면 ‘즉석판매제조·가공업’ 영업 신고가 필요할 것으로 판단됩니다.

## Q 113

동일영업자가 같은 건물내 같은 업종으로 식품접객업 영업신고 할 경우, A영업장 조리장에서 제조한 제품을 B영업장에서 진열·판매 또는 추가 조리 후 진열·판매 가능한가요?

- 「식품위생법 시행규칙」 [별표 14] 업종별 시설기준 8. 식품접객업의 시설기준 가. 공통시설기준, 2)조리장 라) "1명의 영업자가 하나의 조리장을 둘 이상의 영업에 공동으로 사용할 수 있는 경우는 다음과 같다. (1)같은 건물 내에서 휴게음식점, 제과점, 일반음식점 및 즉석판매·제조가공업의 영업 중 둘 이상의 영업을 하려는 경우"라고 명시하고 있습니다.
- 따라서, 동일 영업자가 같은 건물 내에서 둘 이상의 영업을 하려는 경우, 하나의 조리장을 공동으로 사용할 수 있으므로, 공동조리장으로 사용하려는 영업소(A 조리장)의 면적을 다른 영업소(B)의 면적에 포함하여 영업신고를 완료한 경우라면, A 영업장 내 조리장에서 만든 제품을 B 영업장에서 진열·판매하거나 추가 조리하여 판매하는 것은 가능합니다.

## Q 114

휴게음식점에서 제조된 식품을 단순 서빙만 하는 종사자도 위생모를 착용해야 하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제2조 관련 [별표 1]에 따라 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생모를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 하여야 합니다.
- 위생모를 착용하도록 한 것은 식품등의 제조·가공·조리 또는 포장 과정에서 머리 카락 등 이물이 식품에 유입되지 않도록 하기 위한 것으로, 식품을 직접 조리하거나 취급하는 종업원은 위생모를 착용하거나 이에 준하는 위생 관리를 하여야 할 것입니다.
- 따라서, 식품접객업소에서 식품의 제조·가공·조리 또는 포장과정에 직접 종사하지 않고, 조리 완료된 식품을 제공하거나 판매만 하는 종업원까지 모두 위생모를 착용하여야 한다고 볼 수 없을 것이나, 완전히 포장되지 않은 식품을 제공·판매하는 과정에서 판매에 종사하는 종업원의 개인위생관리 미비로 인해 조리식품에 머리 카락 등 이물이 발견된 소지를 완전히 배제할 수는 없을 것으로 판단되므로, 포장 이 완료되지 않은 조리식품을 제공·판매하는 종업원이라면 위생모를 착용하도록 하는 것이 바람직합니다.

## Q 115

식품접객업소에서 손님이 먹다 남은 음식을 포장해 줄 수 있나요?

- 「식품위생법」 제44조(영업자 등의 준수사항)제1항 제8호 및 동법 시행령 제29조, 시행규칙 제57조(식품접객영업자 등의 준수사항) 및 [별표 17] 식품접객업 영업자 등의 준수사항, 머.항에서는, "식품접객업자는 공통 찬통, 소형 찬기 또는 복합찬기를 사용하거나, 손님이 남은 음식물을 싸서 가지고 갈 수 있도록 포장용기를 비치하고 이를 손님에게 알리는 등 음식문화 개선을 위해 노력하여야 한다."라고 규정되어 있는 바, 손님이 남은 음식물을 싸서 외부로 가져가는 행위 자체를 제한할 수는 없을 것으로 판단됩니다.

## Q 116

즉석판매제조·가공업체가 제조한 소스를 식품접객업체에서 사용 가능한가요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조에 따른 ‘즉석판매제조·가공업’이란 “총리령으로 정하는 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업”을 말합니다.
- 「식품위생법 시행규칙」 제57조 관련 [별표 17] 2. 가.에 따라 즉석판매제조·가공업자 및 그 종업원은 제조·가공한 식품을 판매를 목적으로 하는 사람에게 판매하여서는 아니 되며, 다음\* 의 어느 하나에 해당하는 방법으로 배달하는 경우를 제외하고는 영업장 외의 장소에서 판매하여서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.
  - \* 1) 영업자나 그 종업원이 최종소비자에게 직접 배달하는 경우
  - 2) 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 기준에 따라 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 경우
- 따라서, 즉석판매제조·가공업 영업자는 자신이 제조한 식품을 그대로 재판매하는 다른 영업자에게 판매하는 것은 가능하지 않으므로, 즉석판매제조·가공업 영업자가 제조한 식품을 식품접객업소로 판매한 경우 식품접객업소가 이를 그대로 재판매하여서는 아니되나, 구입한 식품(즉석판매제조·가공업소가 만든 식품)을 조리식품의 원료로 사용하는 것은 가능합니다.

## 6 집단급식소

## Q 117

제과점에서 후원 받은 빵을 집단급식소에서 배식 메뉴와 별도로 식당내에서 이용자들이 드실 수 있도록 제공해도 되나요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조에 따른 제과점은 주로 빵, 떡, 과자 등을 제조·판매하는 영업으로 음주행위가 허용되지 않으며, 식품접객업은 식품을 제조·조리하여 손님이 바로 취식할 수 있도록 제공하는 영업입니다.
- 따라서, 식품접객업소(제과점영업)에서 만든 조리식품(빵)을 집단급식소에서 제공하는 것은 식품안전관리 차원에서 적절하지 않으며, 집단급식소에서 빵을 급식으로 제공하고자 하는 경우, 식품제조·가공업자가 제조·가공한 식품을 납품받아 급식에 사용하시기 바랍니다.

## Q 118

집단급식소에서 식품 조리시 종사자가 장갑을 꼭 착용해야하나요?

- 「식품위생법」 제3조에서 “누구든지 판매(판매 외의 불특정 다수인에 대한 제공을 포함한다)를 목적으로 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열을 할 때에는 깨끗하고 위생적으로 하여야 한다.”고 규정하고 있으며, 같은 법 시행규칙 제2조 관련 [별표 1] 식품등의 위생적인 취급에 관한 기준 제4호에서는 “식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생모를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 하여야 한다.”고 규정하고 있으나, 집단급식소에서 식품을 제조할 때 장갑을 의무적으로 착용하도록 강제하는 규정은 마련되어 있지 않습니다.
- 자체적으로 해당 급식소에서 식품 조리과 관련하여 위생적인 취급을 위해 관리를 하면 될 것으로 보이나, 맨손으로 음식을 조리할 경우, 손에 묻어있는 오염물질이나 피부에 묻어있는 미생물, 피부에서 자라는 털, 깨진 손톱 등에 의해 식품이 오염될 우려가 있고, 손을 세척한 이후라도 피하층에서 발생된 땀의 배출로 인해 식품이 오염될 우려가 있으므로, 가급적 세척 및 소독이 가능한 식품용 위생장갑을 착용 후 식품을 취급할 수 있도록 관리하여 주시기 바랍니다.



## Q 119

집단급식소에서 급식으로 완제품(봉지라면)을 제공할 경우, 보존식은 어떻게 보관해야 하나요?

- 「식품위생법」 제88조제2항제2호 및 같은 법 시행규칙 제95조에 따라 집단급식소 설치·운영자는 조리·제공한 식품(법 제2조제12호에 따른 병원의 경우에는 일반식만 해당)을 보관할 때에는 매 회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하로 144시간 이상 보관하여야 하며, 이 경우 완제품 형태로 제공한 가공식품은 유통기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관할 수 있습니다.
- 보존식 보관은 식중독 발생 시 그 원인이 되는 식품을 찾아내기 위해 보관토록 규정하고 있는 바, 집단급식소에서 제공된 식품은 모두 보존식으로 보관되어야 할 것이며, 급식소 이용자에게 제공하여 셀프로 조리하여 취식할 수 있도록 제공된 식재료라면, 조리한 형태가 아닌 제공된 식재료 형태(봉지라면)로 보관하는 것이 바람직할 것으로 판단됨을 알려드립니다.
- 따라서, 차후 원인 식품을 조사하는 과정에서 동일한 롯데(제조일자 및 유통기한이 동일한 제품)의 식품을 모두 검사하는 것은 필요하지 않을 것으로 판단되는 바, 집단급식소(위탁급식영업)에서 라면을 제공할 때 완제품(봉지라면)이 제조일자 및 유통기한이 동일한 것을 증명할 수 있도록 기록 관리 등이 이루어진다면, 여러날에 제공되는 라면 중 하나만 보관하는 것이 가능할 것으로 판단됨을 알려드립니다.
- 아울러, 보존식 보관시 동일한 제품임을 증명할 수 있도록 기록하여 관리할 수 있는 증빙자료 등을 「식품위생법」 상 규정하고 있지는 않으나, 집단급식소에서 제공되는 식재료의 관리가 이루어질 수 있도록 자체적으로 관리방법을 정하여 동일한 롯데의 완제품(봉지라면)이 제공된다는 것을 증명할 수 있어야 합니다.
- 또한, 라면을 주1회 제공하는 경우, 라면이 제공된 날에만 라면을 보존식으로 보관하되, 여러 제조일자의 라면이 제공된 경우 제조일자별로 보존식을 보관하여야 함을 알려드립니다. 집단급식소에서 4가지 종류의 라면을 제공한다면 4가지 종류의 라면 모두 보존식 대상에 해당되며, 가공식품의 경우 유통기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관하면 될 것으로 판단됨을 알려드립니다.

Q 120

집단급식소에서 보존식 보관 시 멸균봉투가 아닌 가정용 지퍼백을 이용하여 분무 소독 후 사용할 수 있나요?

- 식중독 발생 시 원인균 규명을 위하여 집단급식소에서 조리·제공한 식품을 보관\* 하도록 하고 있으며, 보관 용기는 미생물이 오염되지 않도록 관리가 필요합니다.  
\* 「식품위생법」 제88조 제2항 제2호 및 같은법 시행규칙 제95조 제1항
- 식약처에서 운영 중인 매뉴얼\*에서는 보존식 관리는 세척·소독·건조된 스테인리스 재질의 뚜껑이 있는 전용용기 또는 1회용 멸균 백을 사용하도록 하고 있습니다.  
\* 집단급식소 조리종사자 단계별 위생관리 매뉴얼(2019년, 식약처)
- 가정용 지퍼백을 분무소독 후 보존식 채취용기로 사용하는 경우 소독효과 및 소독액 잔류 등의 우려가 있어 적절하다고 보기 어렵습니다.
- 따라서, 보존식은 위의 매뉴얼에서와 같이 전용용기 또는 1회용 멸균백을 사용하여 보관하시기 바랍니다.

## Q 121

집단급식소에서 개인 식재료를 집단급식소 냉장고에 '직원용' 등으로 표시하여 보관할 경우에도 위반사항에 해당하나요?

- 위탁급식영업 영업장으로 사용되는 장소나 시설에는 해당 영업에 사용하기 위한 식재료나 물품만을 보관하는 것이 가능합니다.
- 다만, 부득이 직원용 식재료를 함께 보관할 필요가 있는 경우, 영업에 사용할 목적이 아님을 확인할 수 있도록 '직원용', '개인물품' 등으로 명확히 표시하고, 영업에 사용되는 식재료와 구분하여 위생상 위해가 발생하지 않도록 보관 관리하여야 할 것으로 판단되며,
- 구분 표시 없이 영업에 사용할 목적의 식재료와 혼재 보관되어 있는 상태에서, 해당 식품원료가 관련 법령을 위반(유통기한 경과, 미표시 제품 등)한 것으로 확인되는 경우, 이를 영업에 사용할 목적이 아니라는 사항이 명백히 입증되지 않는다면, 동 식품 또한 영업에 사용할 목적으로 판단되어 위반에 대한 처분 대상이 될 수 있습니다.

Q 122

위탁급식업소(산업체-한끼식수 100명 이상)의 경우 조리사를 의무적으로 고용하여야 하나요?

- 「식품위생법」 제51조에 따라 집단급식소 설치·운영자는 조리사를 두어야 하며, 조리사는 당해 집단급식소에 상주하여 그에 따른 관련 직무를 수행하여야 합니다.
- 또한, '위탁급식영업'은 집단급식소 설치·운영하는 자와의 계약에 따라 그 집단급식소에서 음식류를 조리하여 제공하는 영업으로, 위탁급식영업자가 해당 집단급식소에 조리사를 두고 운영하는 경우라면, 동 집단급식소에서는 별도로 조리사를 두지 않아도 되나, 해당 집단급식소(위탁급식영업)가 조리사를 두지 않은 경우에는 집단급식소 설치·운영자가 처분 대상에 해당합니다.
- 따라서, 조리사를 두지 않은 집단급식소 설치·운영자는 같은 법 제51조를 위반한 경우로 보아 제96조에 따른 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금에 처할 수 있습니다.

## Q 123

A위탁급식업체가 폐업하고 B위탁급식업체가 영업할 경우, A 위탁급식업체의 보존식을 144시간동안 보관하고 있어야 하나요?

- 「식품위생법」 제88조제2항제2호 및 같은 법 시행규칙 제95조에 따라 집단급식소 설치·운영자는 조리·제공한 식품(법 제2조제12호에 따른 병원의 경우에는 일반식만 해당)을 보관할 때에는 매 회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하로 144시간 이상 보관하여야 한다고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 보존식 보관은 식중독 발생 시 그 원인이 되는 식품을 찾아내기 위해 보관토록 규정하고 있으므로, 위탁급식업체의 계약이 만료되었다고 해서 보존식을 보관하지 않거나 폐기하는 것은 바람직하지 않으며, 기존 위탁급식업체(A)가 폐점일 이전 조리·제공한 식품에 대해서 집단급식소 설치운영자는 144시간 이상 보관하여야 할 의무가 있으므로, 새로운 위탁급식업체(B)에서 보존식 보관하거나, 또는 해당 집단급식소가 보관 또는 A업체에서 보관하는 것도 가능합니다.

Q 124

100인이상 집단급식소에서 영양사가 조리사 면허를 갖추고 있는 경우, 조리사를 별도로 두어야 하나요?

- 「식품위생법」 제51조 제1항에 따라 집단급식소 운영자와 대통령령으로 정하는 식품접객업자는 조리사(調理士)를 두어야 합니다. 다만, 다음 각 호\*의 어느 하나에 해당하는 경우에는 조리사를 두지 아니하여도 된다고 규정하고 있습니다.
  - \* 1. 집단급식소 운영자 또는 식품접객영업자 자신이 조리사로서 직접 음식물을 조리하는 경우
  - 2. 1회 급식인원 100명 미만의 산업체인 경우
  - 3. 제52조제1항에 따른 영양사가 조리사의 면허를 받은 경우
- 따라서, 집단급식소 영양사가 조리사 면허를 갖추고 있는 경우라면, 조리사를 둔 것으로 보아, 별도의 조리사를 두지 않아도 됩니다.

Q 125

병원에서 의사 처방에 따라 특정 환자에게 제공하는 치료식도 검식일지를 작성하여야 하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제79조에 따라 법 제52조에 따른 영양사는 집단급식소에서 식단 작성, 검식 및 배식관리, 구매식품의 검수 및 관리, 급식시설의 위생적 관리, 집단급식소의 운영일지 작성, 종업원에 대한 영양 지도 및 식품위생교육의 직무를 수행하여야 합니다.
- 따라서, 병원에서 제공되는 급식은 그 종류에 관계없이 검식관리를 하여야 할 것으로 판단되고, 관련 법령에서 '검식 일지'를 따로 작성하도록 규정하고 있지는 않으나, 특정 환자들에게만 제공되는 식사 또한 '집단급식소'에서 조리하여 제공되는 음식물에 포함되고, 동 음식물로 인한 식중독 예방관리 등이 필요하다 할 것이므로 영양사가 실시한 검식에 관한 내용을 적절히 기록관리 해야 합니다.

## Q 126

상시 급식인원이 50인 미만인 공공기관도 집단급식소 설치신고 대상 인가요?

- 「식품위생법」 제2조 및 같은 법 시행령 제2조에 따라 집단급식소는 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인(1회 50인 이상)에게 계속하여 음식물을 공급하는 급식시설로서 기숙사, 학교, 병원, 「사회복지사업법」 제2조 제4호의 사회복지시설, 산업체, 국가, 지방자치단체 및 「공공기관의 영에 관한 법률」 제4조 제1항에 따른 공공기관, 그 밖의 후생기관 등으로 규정하고 있습니다.
- 따라서, 공공기관의 경우에도, 1회 급식인원이 50인 미만이라면 집단급식소 설치·신고 대상에 해당하지 않으므로, 자유업 형태로 운영이 가능합니다.

## Q 127

병원 집단급식소에서 의사의 처방에 따라 특정 환자에게 제공하는 치료식도 보존식 대상에 해당되나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제95조제1항에 따르면 법 제88조제2항제2호에 따라 조리·제공한 식품 (법 제2조제12호에 따른 병원의 경우에는 일반식만 해당)을 보관할 때에는 매회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하로 보관하여야 한다고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 병원에서 보관(보존)하여야 하는 ‘일반식’은 환자 등에게 일반적인 식사로 조리·제공되는 음식물을 의미하며, 의사의 처방에 따라 병원에서 특정 환자에게 제공되는 급식의 경우 보존식 대상에 해당하지 않습니다.

Q 128

집단급식소에서 제조된 음식을 다른 곳으로 이동하여 배식 가능한가요?

- 「식품위생법」 제2조 및 같은 법 시행령 제2조에 따르면 “집단급식소”라 함은 영리를 목적으로 하지 아니하고 1회 50인 이상의 특정다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 기숙사·학교·병원·「사회복지사업법」제2조제4호의 사회복지시설·산업체·국가, 지방자치단체 및 「공공기관의 운영에 관한 법률」 제4조제1항에 따른 공공기관·그 밖의 후생기관 등의 급식시설이라 규정하고 있습니다.
- 따라서, 「식품위생법」 상 집단급식소에서 조리된 음식의 배식은 집단급식소로 설치·운영 신고 된 장소 내에서 이루어져야 하며, 교차 오염 및 음식물 중 미생물 번식에 의한 식중독 발생 우려 등의 사유로 집단급식소 외부로의 이동 배식은 적절치 않습니다.



## 7 건강진단

## Q 129

요양원에서 식사 보조를 담당하는 업무를 수행하는 사람도 건강진단 대상자에 해당하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제49조제1항에 따라 법 제40조제1항 본문에 따라 건강진단을 받아야 하는 사람은 '식품 또는 식품첨가물(화학적 합성품 또는 기구등의 살균·소독제는 제외)을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원으로 한다. 다만, 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 일에 종사하는 사람은 제외 한다.'고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 집단급식소로 설치신고 된 곳에서 조리, 배식 등의 업무를 수행하는 종업원은 건강진단 대상자에 해당되나, 요양원에 입소한 사람들의 식사를 보조하는 업무를 수행하는 자는 식품위생법에 따른 건강진단 대상자에 해당하지 않습니다.

## Q 130

식품제조가공업체의 사무실에서만 근무할 경우에도 건강진단 대상자에 해당하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제49조제1항에 따라 법 제40조제1항 본문에 따라 건강진단을 받아야 하는 사람은 '식품 또는 식품첨가물 ( 화학적 합성품 또는 기구등의 살균·소독제는 제외 ) 을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원으로 한다. 다만, 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 일에 종사하는 사람은 제외한다'고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 식품제조·가공업소의 식품제조·가공 직무를 수행하는 작업자의 경우 건강진단 대상자에 해당하나, 식품을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 일에 종사하지 않는 사무실 직원의 경우 건강진단 대상자에 해당하지 않습니다.

## 8 기 타

### Q 131

초콜릿으로 병 모양을 만들어서 그 안에 전통 소주(완제품)를 넣어 만드는 '소주 초콜릿' 제품을 제조 및 유통 가능한가요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제5. 3. 3-2 초콜릿류 3) 제조·가공기준 (1)에서 “알코올 성분을 첨가할 수 없으나 제조공정상 알코올성분으로 제품의 맛, 향의 보조, 냄새 제거 등의 목적으로 사용하고자 하는 경우에는 알코올성분 기준으로 할 때 1% 미만으로 사용할 수 있다.”고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 초콜릿류 제품 중 알코올 성분이 1% 이상 함유된 제품은 국내 제조가 불가능함을 알려드립니다.
- 또한, 해당 식품이 주류인지 여부에 대해 국세청에서는, “주세법 제3조에 따라 주류란 알코올분 1도 이상의 음료”라고 해석하면서, 소주 초콜릿 제품은 ‘주류’에 해당되지 않는다고 판단하고 있는 점을 종합 해 볼 때, 규정 상 소주 초콜릿 형태의 식품을 국내에서 제조하는 것은 가능하지 않음을 알려드리니 참고하시기 바랍니다.

## Q 132

식품용 기구(얼음트레이등)를 제조할 경우, 영업의 종류 및 시설 기준이 어떻게 되나요?

- 「식품위생법」 제2조에 따른 '기구'란 "음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것 또는 식품·식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분·운반·진열할 때 사용하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건(농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건은 제외)"을 말합니다.
- 따라서, 얼음트레이 등이 식품(얼음 등)과 직접 접촉하는 경우라면 '기구'로 판단되며, 기구를 제조하는 경우는 「식품위생법」상 별도 영업신고(등록) 대상에 해당되지 않으므로, 「식품위생법」상 '기구'를 제조하는 자에 대한 시설기준에 대해 규정하고 있지 않습니다.
- 참고로, 식품과 직접 접촉하여 사용되는 기구는 「식품위생법」 제8조(유독기구 등의 판매사용 금지) 및 제9조에 따른 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」의 Ⅱ. 공통 기준 및 규격과 Ⅲ. 재질별 규격에 적합하게 제조되어야 합니다.

## 9 식품위생교육

## Q 133

집단급식소에서 근무하는 모든 조리종사자가 조리사 면허 취득 및 위생교육을 받아야 하나요?

- 「식품위생법 시행령」 제2조에 따르면 “식품위생법 제2조제12호에 따른 집단급식소는 1회 50명 이상에게 식사를 제공하는 급식소를 말한다”라고 규정하고 있으며, 「식품위생법」 제56조제1항 단서에 따르면, “집단급식소에 종사하는 조리사와 영양사는 2년마다 교육을 받아야 한다”고 규정하고 있습니다.
- 1회 급식인원이 50인 미만인 가정어린이집은 집단급식소 설치·운영신고 대상에 해당하지 않으므로, 집단급식소 설치·운영신고가 되지 않았다면 해당 가정어린이집에 근무하는 조리사 면허소지자는 「식품위생법」 제56조제1항 단서에 따른 교육대상에 해당하지 않습니다.
- 「식품위생법」 제51조제1항에 따라 집단급식소 운영자는 조리사를 두어야 하나, 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 조리사를 두지 아니하여도 된다고 규정하고 있으며,
  - 1) 집단급식소 운영자 또는 식품접객영업자 자신이 조리사로서 직접 음식물을 조리하는 경우
  - 2) 1회 급식인원 100명 미만의 산업체인 경우
  - 3) 제52조제1항에 따른 영양사가 조리사의 면허를 받은 경우
- 같은 법 제51조제2항에 따라 집단급식소에 근무하는 조리사는 다음 각 호의 직무를 수행하여야 합니다.
  - 1) 집단급식소에서의 식단에 따른 조리업무[식재료의 전(前)처리에서부터 조리, 배식 등의 전 과정을 말한다]
  - 2) 구매식품의 검수 지원

- 3) 급식설비 및 기구의 위생·안전 실무
  - 4) 그 밖에 조리실무에 관한 사항
- ☞ 상기 규정의 조리사는 「식품위생법」 제53조제1항에 따라 「국가기술자격법」에 따라 해당 기능분야의 자격을 얻은 후 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장의 면허를 받은 자를 의미하며, 조리사를 두어야 하는 경우 해당 집단급식소에는 위 항에 따른 직무를 수행할 수 있는 조리사를 1명 이상만 두어도 됨에 따라, 조리사 1명 이상을 둔 경우라면 나머지 일반 조리 종사자는 조리사 면허가 반드시 필요하지 않음을 알려드립니다.

## Q 134

같은 관할구역 내의 고속도로 휴게소 내에서 여러 개의 영업장을 운영하는 영업자의 위생교육은 어떻게 받아야 하나요?

- 「식품위생법」 제41조 제1항 및 제2항에 따라 식품위생교육은 영업자가 영업을 하기 전에 미리 받거나 매년 받아야 한다고 규정하고 있으며, 제41조 제3항에서 “식품 영업자가 영업에 직접 종사하지 아니하거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우에는 종업원 중에서 식품위생에 관한 책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받게 할 수 있다”고 규정하고 있습니다.
- 아울러, 「식품위생법 시행규칙」 제52조 제4항에 따르면, 해당 연도에 같은 조 제1항에 따른 교육을 받은 자가, 기존 영업의 허가관청·신고관청·등록관청과 같은 관할 구역에서 교육받은 업종과 같은 업종으로 영업을 하는 경우 기존 영업자 교육을 받은 것으로 본다 고 규정하고 있습니다.
- 고속도로 휴게소 내 영업장은 같은 관할구역에 있으며 모두 휴게음식업으로 영업 신고되어 있는 경우, 한 명의 영업자가 고속도로 휴게소 내 30개 영업장의 영업 신고를 하였으므로 상기 규정에 따라 영업자가 한 번 위생교육을 받을 경우 휴게소 내 영업장의 위생교육이 모두 같음될 수는 있습니다만, 30개의 영업장을 한 명의 영업자가 위생관리 할 경우 위생관리 소홀 등이 우려되므로 영업장별로 위생관리 책임자를 지정하여 교육받도록 하고 교육받은 직원이 퇴사하는 경우 새로운 직원에게 전달 교육 할 수 있도록 하는 것이 식품안전관리 차원에서 바람직한 것으로 판단 됩니다.
- 아울러, 자체적으로 고속도로 휴게소 내 여러 개의 영업장을 공동 관리하는 위생 관리 책임자를 두고 있다 하여, 해당 책임자가 한 번 교육받은 것으로 휴게소 내 다른 영업장의 위생교육을 같음할 수는 없음을 알려드리니 유의하여 주시기 바랍니다.

## Q 135

A 집단급식소 영양사가 식품위생교육을 수료하고 B 집단급식소로 발령이 나서 이동할 경우 이동한 사업장에서 별도로 기존영업자 위생교육을 수료하여야 하나요?

- 「식품위생법」 제41조 제3항 단서규정에 따르면 “다만, 집단급식소에 종사하는 조리사 및 영양사(「국민영양관리법」 제15조에 따라 영양사 면허를 받은 사람을 말한다.이하 같다)가 식품위생에 관한 책임자로 지정되어 제56조제1항 단서에 따라 교육을 받은 경우에는 제1항 및 제2항에 따른 해당 연도의 식품위생교육을 받은 것으로 본다.”라고 규정하고 있습니다.
- A 위탁급식업체에서 위생관리책임자로 지정된 영양사가 2020년도에 식품위생법 제56조제1항 단서에 따른 영양사 교육을 이수한 후 B 위탁급식업체로 이직한 경우, B 위탁급식업체는 2020년 영업자 위생교육을 받은 것으로 보기 때문에 B 위탁급식업체의 영업자는 2020년에 별도로 식품위생교육을 받지 않아도 됩니다.
- 반면, A 위탁급식업체의 영업자는 2020년도 영업자 교육을 이수하여야 하므로, 영업자가 직접 교육을 이수하거나 다른 영양사를 위생관리책임자로 지정하여 제56조제1항 단서에 따른 영양사 교육을 받게 하여야 합니다.

Q 136

집단급식소에서 '식품위생관리책임자 지정 확인서' 작성 및 보관이 의무인가요?

- 「식품위생법」 제41조 제3항에 따르면 식품 영업자가 영업에 직접 종사하지 아니하거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우에는 종업원 중에서 식품위생에 관한 책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받게 할 수 있으며, 집단급식소 설치·운영자의 경우에도 동 규정을 준용하여야 합니다.
- 집단급식소 설치·운영자가 식품위생관리책임자를 지정하여 대신 교육을 받게 하는 경우에는 교육기관에 교육 신청 시 식약처 예규 「식품관련 영업자 등에 대한 식품위생교육규정」 별지 제1호 서식의 식품위생관리책임자 지정 확인서를 제출하여야 합니다.
- 다만, 집단급식소 설치·운영자께서 식품위생관리책임자 지정 확인서를 직접 보관하실 의무는 없으나 자율적으로 보관하고자 하는 경우에는 집단급식소 설치·운영자께서 작성한 후 보관하시면 됩니다.



## Q 137

식품위생법에 따른 신규 영업 등록시 식품 위생교육을 사전에 반드시 이수하여야 하나요?

- 「식품위생법」 제41조 제2항에 따르면 “법 제36조제1항 각 호에 따른 영업을 하려는 자는 미리 식품위생교육을 받아야 한다. 다만, 부득이한 사유로 미리 식품위생교육을 받을 수 없는 경우에는 영업을 시작한 뒤에 식품의약품안전처장이 정하는 바에 따라 식품위생교육을 받을 수 있다”고 규정하고 있으며,
- 같은 법 시행규칙 제54조 제2항에 따르면, “법 제41조제2항에 따른 식품위생교육 대상자 중 영업준비상 사전교육을 받기가 곤란하다고 허가관청, 신고관청 또는 등록관청이 인정하는 자에 대해서는 영업허가를 받거나 영업신고 또는 영업등록을 한 후 3개월 이내에 허가관청, 신고관청 또는 등록관청이 정하는 바에 따라 식품위생교육을 받게 할 수 있다”고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 영업준비상 사전교육을 받기가 곤란하다고 허가관청, 신고관청 또는 등록관청이 인정하는 경우 영업허가를 받거나 영업신고 또는 영업등록을 한 후 3개월 이내에 허가관청, 신고관청 또는 등록관청이 정하는 바에 따라 위생교육을 받을 수 있으며 해당 여부 등은 관할 허가관청, 신고관청 또는 등록관청에 문의 및 상의하시기 바랍니다.

Q 138

집단급식소에서 근무중인 모든 영양사, 조리사가 위생교육 대상에 해당되나요? 교육 미이수시 행정처분은 어떻게 되나요?

- 「식품위생법」 제56조 제1항 "식품의약품안전처장은 식품위생 수준 및 자질의 향상을 위하여 필요한 경우 조리사와 영양사에게 교육(조리사의 경우 보수교육을 포함한다. 이하 이 조에서 같다)을 받을 것을 명할 수 있다. 다만, 집단급식소에 종사하는 조리사와 영양사는 2년마다 교육을 받아야 한다."고 규정하고 있습니다.
- 2020년은 「식품위생법」 제56조 단서에 따른 교육이 실시되는 해이며, 교육 대상은 집단급식소에 종사하는 모든 조리사 면허소지자가 해당합니다.
- 조리사 의무 고용 집단급식소인지 여부와 관계없이 집단급식소에 종사하는 모든 조리사 면허소지자는 2년마다 교육을 받아야 합니다.
- 「식품위생법」 제56조 제1항을 위반하여 교육을 받지 않은 조리사는 「식품위생법 시행령」 [별표 2] 2. 더목에 따라 과태료 20만원(1차 위반)에 해당되며,
- 같은 법 시행규칙 제89조 [별표 23] 2. 4. 2.에 따라 시정명령(1차 위반), 업무정지 15일(2차위반), 업무정지 1개월(3차위반)에 따른 처분을 받게 됩니다.

Q 139

영양사 및 조리사 면허를 모두 가지고 있는 경우 「식품위생법」 제56조에 따른 영양사 교육과 조리사 교육을 각각 받아야 하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제83조 제2항에 따르면, “법 제51조제1항제3호에 따른 조리사 면허를 받은 영양사나 같은 법 제52조제1항제3호에 따른 영양사 면허를 받은 조리사가 제1항에 따른 교육을 이수한 경우에는 해당 조리사 교육과 영양사 교육을 모두 받은 것으로 본다”고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 영양사 및 조리사 면허를 모두 가지고 있는 경우에는 영양사 교육 또는 조리사 교육 중 어느 하나의 교육 이수 시 두 가지 교육을 모두 이수한 것으로 볼 수 있습니다.

## 10 식품안전관리인증(HACCP)

Q 140

HACCP팀장 한 사람이 두 업체의 HACCP팀장을 겸임 할 수 있나요?

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제9조제1항에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 영업자는 안전관리인증기준(HACCP) 관리를 효과적으로 수행할 수 있도록 안전관리인증기준(HACCP) 팀장과 팀원으로 구성된 안전관리인증기준(HACCP) 팀을 구성·운영하여야 하며, 같은 조 제2항부터 제5항에는 안전관리인증기준(HACCP) 팀장의 책무 등을 정하고 있습니다.
- HACCP팀장은 HACCP팀에 주도적으로 참여하고 이를 기록·관리(팀 회의록, 보고 자료, 점검일지 등의 서명 등)하여야 하는 등 효율적이고 실질적인 HACCP 운영을 위해서는 영업등록 소재지별로 각각 HACCP팀장을 두어야 할 것으로 판단됩니다.

Q 141

수입식품에도 HACCP 마크 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제9조 및 같은 법 시행규칙 제9조에 따라 수입식품에 HACCP 표시는 인증받은 것이 사실이며 이를 객관적으로 증명할 수 있는 경우에 가능합니다.

Q 142

식품안전관리인증 업체 운영 중 인증취소 행정처분을 받았을 경우, HACCP 의무 적용 대상 품목 생산은 계속 가능한가요?

- HACCP 의무적용 대상 업체가 인증취소 처분을 받은 경우, HACCP 재인증 없이 제품을 생산하여서는 아니(위반시 영업정지 등 처분을 받게됨)됩니다.

Q 143

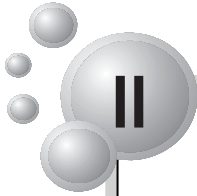
식품첨가물제조업체의 회사 매출이 100억을 초과할 경우 HACCP의무적용대상에 해당하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제62조제1항제13호에 따라 식품제조·가공업의 영업소 중 전년도 총 매출액이 100억원 이상인 영업소에서 제조·가공하는 모든 식품은 HACCP 의무적용 대상에 해당됩니다.
- 따라서, 식품제조가공업이 아닌 식품첨가물제조업으로 식품첨가물을 제조·판매하고자 하는 경우라면, HACCP 의무적용 대상이 아닌 것으로 판단됩니다.

Q 144

HACCP을 더 이상 연장하지 않고, 유효기간 만료 시 기생산 제품은 판매 가능한가요?

- HACCP 인증 유효기간 이내에 생산하여 식품위생법령, 식품 및 축산물 안전관리 인증기준 등 관련 규정에 따라 적법하게 보관·관리 중인 제품은 HACCP 유효기간이 경과하더라도 HACCP 인증 제품으로 판매가 가능합니다.



## 축산물위생관리법





## 제1장. 축산물 등의 기준 및 규격

### 1 축산물에 대한 공통기준 및 규격

#### 보존 및 유통기준

#### Q 145

냉동 포장육을 운반하는 운반고의 온도를  $-18^{\circ}\text{C}$  이하를 유지해야만 하나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제1. 3. 36) 냉장·냉동 온도측정값이라 함은 냉장·냉동고 또는 냉장·냉동설비 등의 내부온도를 측정한 값 중 가장 높은 값을 말한다. 라고 정하고 있으며, 동 고시 제2. 4. 10)에서 식육, 포장육 및 식육가공품의 냉장 제품은  $-2\sim 10^{\circ}\text{C}$ (다만, 가금육 및 가금육 포장육 제품은  $-2\sim 5^{\circ}\text{C}$ )에서 보존 및 유통하여야 한다. 다만, 멸균 또는 건조 식육가공품 등은 실온에서 보관할 수 있다. 21)에서 냉동 또는 냉장제품의 운반은 적절한 온도를 유지할 수 있는 냉동 또는 냉장차량이거나 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 하여야 한다. 다만, 냉동 제품을 소비자(영업을 목적으로 해당 제품을 사용하기 위한 경우는 제외한다.)에게 운반하는 경우는 그러하지 않을 수 있으나, 이 경우 냉동제품은 어느 일부라도 녹아있는 부분이 없어야 한다.라고 정하고 있습니다.
- 따라서, 냉동 포장육의 운반시 운반고 안의 온도는 반드시  $-18^{\circ}\text{C}$  이하를 유지하여야 함을 알려드립니다.



## 제2장. 축산물의 위생관리

Q 146

오리 식육 및 포장육 포장시 결속 포장도 가능한가요?

- 축산물의 포장은 축산물의 오염을 방지하고 품질을 유지하기 위한 것이므로 오리의 식육과 포장육은 밀봉(용기 또는 포장 내외부의 공기유통을 막는 것)포장 되어야 합니다.

\* 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 2의4] 1. 및 「식품의 기준 및 규격」 제1.3.39) 참고

- 결속 등 포장방법과는 관계없이 포장 내외부의 공기의 흐름을 막을 수 있는 방법으로 포장하면 될 것이며, 보관 또는 운반 과정 중 공기의 유입이 발생(포장이 풀리는 등) 하지 않도록 포장되어야 합니다.



Q 147

식용란 최소 포장단위에 여러 농장의 산란일이 다른 식용란을 혼재하여 구성할 수 있나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 2의4] 제6호에 따르면, ‘식용란의 최소 포장 단위에는 같은 생산농장에서 같은 산란일에 생산된 식용란이 포장되어야 하며, 난각과 최소 포장단위의 포장지에는 유통기한, 생산자명 또는 판매자명 등 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조에 따른 축산물의 표시기준에서 정하는 사항을 표시’하도록 규정하고 있습니다.
- 따라서, 식용란의 ‘최소판매단위’에는 모두 ‘같은 농장에서 같은 산란일에 생산된 식용란’을 포장하여야 합니다.



## 제3장. 검 사

### 1 자가품질검사

Q 148

자가품질검사 품목수 산정 시 수출용 제품도 포함되나요?

- 「축산물 위생관리법」 제12조제3항에 따라 축산물가공업 영업자는 총리령으로 정하는 바에 따라 그가 가공한 축산물이 가공기준 및 성분규격에 적합한지 여부를 검사하여야 하며, 이에 따른 축산물가공업 영업자의 검사기준은 같은 법 시행규칙 [별표 5]에서 정하고 있습니다.
- 다만, 축산물가공업 영업자의 검사기준에도 불구하고 수출용 축산물의 검사기준에 따라 수출을 목적으로 처리·가공하는 축산물에 대해서는 수입자가 요구하는 검사 기준에 따라 할 수 있습니다.
  - \* 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 5] 참고
- 따라서, 수출용 3개의 품목이 국내 유통이 아닌 수출만을 목적으로 생산되는 경우라면 수입자가 요구하는 검사기준에 따를 수 있으므로, 축산물 위생관리법령에서 정하는 축산물가공품의 자가품질검사를 위한 품목수 산정 시 수출용 품목을 제외하고 품목수를 산정할 수 있습니다.

## Q 149

식육즉석판매가공업체에서 소시지를 벌크로 납품받아 단순 소분하여 판매하고자 할때 자가품질검사 대상에 해당 되나요?

- 축산물 위생관리법령에 따라 식육즉석판매가공업 영업자는 그가 가공한 축산물이 가공기준 및 성분규격에 적합한지 여부를 검사하여야 합니다.
- 여러 매장에서 식육즉석판매가공업을 운영하며 같은 제품을 단순 소분하여 판매한다고 하더라도, 영업장마다 위생 및 작업환경이 다르므로 각각의 영업장에서 생산되는 제품에 대하여 별도로 자가품질검사가 이루어져야 합니다.



## 제4장. 영업의 허가 및 신고

### 1 축산물가공업

#### 식육가공업

##### Q 150

일반음식점에서 샌드위치를 구매하는 고객 대상으로 매입한 햄(축산물가공품)을 슬라이스 절단하여 포장·판매 가능한가요?

- 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호에서는 ‘식육가공업’을 식육가공품을 만드는 영업으로 규정하고 있으며, 같은 법 제22조에 따라 축산물가공업 영업을 하려는 자는 작업장별로 시·도지사의 허가를 받아야 합니다.
- 축산물가공품인 햄을 매입하여 절단 후 판매하고자 하는 것으로, 이는 축산물 위생관리법령에서 정하는 식육가공업 영업행위에 해당하므로 식육가공업 영업 허가를 받아야 하며, 생산하고자 하는 제품에 대하여 품목제조보고 후 판매 가능함을 알려드립니다.

Q 151

식육가공업소에서 냉동원료육을 해동할 수 있는 시설을 갖추기 어려워 외부 물류 창고를 통해 해동하고자 하는데 가능한가요?

- 「축산물 위생관리법」 제7조제1항에서는 ‘가축의 도살·처리, 집유, 축산물의 가공·포장 및 보관은 제22조제1항에 따라 허가를 받은 작업장에서 하여야 한다.’고 규정하고 있으므로, 축산물가공업 영업자의 영업행위는 허가받은 작업장에서 이루어져야 합니다.
- 따라서, 축산물가공업 영업으로 허가받은 작업장 외부의 창고를 이용하여 해동하는 것은 아니됩니다.
- 다만, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 4.카.에서는 ‘식육포장처리업 영업자는 식육가공업의 영업자, 집단급식소의 영양사 및 조리사가 냉동포장육 제품을 해동 상태로 공급하여 줄 것을 요청한 경우에는 사육 및 축산물의 가공 기준 및 성분규격에도 불구하고 해동을 위한 별도의 보관 장치를 이용하거나 냉장운반을 하는 등 해동되거나 해동 중인 상태로 해당 제품을 공급할 수 있다. 이 경우 해동에 관한 정보로서 다음의 사항을 보기 쉬운 장소[(3) 및 (4)에 따른 표시의 경우에는 제품 표면에 해당 제품의 정보를 표시하는 곳을 말한다]에 표시하여야 한다.’고 규정하고 있습니다.
  - (1) 해동을 요청한 자 및 해동 요청 일시
  - (2) 해동 시작시간 및 해동한 자
  - (3) 제품의 용도로서 “급식조리용” 또는 “가공원료용”이라는 표시 및 해동한 제품의 유통기한(“가공원료용”이라 표시한 경우만 해당)
  - (4) “본 제품은 요청에 의하여 냉동포장육 제품을 해동 상태로 공급하는 것으로 급식조리용 또는 가공원료용 외의 목적으로 사용하거나 재냉동해서는 안됩니다.” 라는 표시
- 위의 규정을 활용하여 식육가공업 영업자는 식육포장처리업 영업자에게 해동 요청을 통해 냉동원료육을 해동하여 공급받을 수 있으니 참고하시기 바랍니다.

## Q 152

식육가공업체에서 생산한 냉장 식육추출가공품 완제품 일부를 냉동전환 가능한가요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 4.바.에서는 ‘축산물가공업 또는 식육 포장처리업의 영업자는 냉장제품을 냉동제품으로 전환하려는 경우에는 사전에 영업허가를 한 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 전환 품목명, 중량, 보관 방법, 유통기한(냉장제품 및 냉동 전환 제품의 유통기한을 말한다), 냉동으로 전환하는 시설의 소재지 및 냉동 전환을 실시하는 날짜와 냉동 전환이 완료되는 날짜를 신고(전자문서로 하는 신고를 포함한다)하여야 하며, 다음의 사항을 준수하여야 한다.’고 규정하고 있습니다.
  - 1) 신고일부터 10일 이내에 냉동 전환을 실시하고, 냉동 전환 완료일이 냉장 제품의 유통기한을 초과하지 아니하도록 할 것
  - 2) 냉동 전환 대상 축산물에 표시기준을 준수하여 표시할 것
  - 3) 신고사항 변경 시 해당 변경 내역을 지체 없이 신고할 것
- 따라서, 축산물가공업 영업자가 냉장으로 품목제조보고하고 생산한 냉장가공품을 냉동으로 전환하려는 경우 위의 규정에 따라 냉동전환 관련 사항을 허가관청에 신고하여야 하며, 표시사항은 원래의 표시를 가리지 않도록 붙이면 될 것입니다.
- 또한, 생산한 냉장제품 중 일부에 대하여 허가관청에 냉동전환신고를 하는 것이므로 냉동전환관련 사항에 대해서는 별도로 품목제조 변경보고 할 필요가 없습니다.

Q 153

식육가공업체에서 생산한 분쇄가공육 제품에 별도 포장된 소스를 함께 동봉하여 판매 할 수 있나요?

- ‘식육가공업’의 영업자로서 생산한 ‘분쇄가공육’ 제품에 개별 포장된 소스 제품을 동봉하여 판매하려는 것으로 식육가공업 영업자로서 생산한 분쇄가공육 제품에 해당 제품을 섭취할 때 부수적으로 첨가하기 위하여 개별 포장된 소스(식품위생 법령에 따른 식품제조·가공업의 영업자가 품목제조보고 하고 생산한 완제품)를 동봉하는 것은 가능할 것으로 판단되며,
- 해당 분쇄가공육 제품의 ‘품목제조보고서’에서 제조방법설명란의 포장 공정에 ‘별도 포장된 소스를 동봉한다’는 등의 내용을 작성하시면 됩니다.

Q 154

소급창(축산물가공품)을 구입하여, 절단 후 유통·판매시 영업허가 대상인가요?

- 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호에서는 “식육가공업”을 식육가공품을 만드는 영업으로 규정하고 있으며, 같은 법 제22조제1항에 따라 축산물가공업 영업을 하려는 자는 총리령으로 정하는 바에 따라 작업장별로 시·도지사의 허가를 받아야 합니다.
- 소급창(축산물가공품)을 매입하여 절단 후 판매하고자 하는 경우 관할 관청(시·도)으로부터 식육가공업 영업허가를 받고, 생산하고자 하는 제품에 대하여 품목 제조보고 후 생산·판매 가능합니다.

알가공업

Q 155

알가공업소의 포장실 면적이 부족하여 기존 작업장에서 생산된 반제품을 타 지역 포장실로 보낸 후 추가 포장하여 출고가 가능한가요?

- 「축산물 위생관리법」 제22조제1항에 따라 축산물 가공업 영업을 하려는 자는 총리령으로 정하는 바에 따라 작업장별로 시·도지사의 허가를 받아야 한다고 규정하고 있습니다.
- 알가공업 영업자는 허가받은 영업장에서 생산한 알가공품을 다른 장소로 이동하여 추가적으로 포장하고자 하는 것은 위의 규정에 따라 영업장 이외의 곳에서 포장공정이 이루어져서는 아니 됩니다.
- 다만, 포장공정이 이루어지는 장소가 허가받은 알가공업 영업장의 관내에 위치한 경우에는 관할 관청(시·도)에 문의하여 해당 면적에 대하여 면적변경 신고하고 포장작업을 할 수 있을 것으로 판단됩니다.



2 식용란선별포장업

Q 156

닭 사육두수가 1만마리 이하 농가이면서 식용란수집판매업 안전관리인증업소의 인증을 받지 않고, 생산한 달걀의 10% 이상 검란 후 해당 결과를 6개월 이상 기록, 관리하여 운영하고 있을 때 식용란선별포장업의 식용란선별포장장을 거치지 않아도 되는데, 해당 농가가 거래업체에 동 사항을 증명할 수 있는 서류가 별도 있나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 3.머.2)에 따라 가정용으로 유통·판매하려는 달걀은 식용란선별포장업 영업자의 식용란선별포장장에서 선별·포장 처리하여야 합니다만, 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」 제4조에 따른 농장식별번호를 부여받고, 같은 법 제19조에 따른 가축및축산물식별대장에 등록된 닭의 사육두수가 1만마리 이하인 영업자로서 법 제9조에 따른 식용란수집판매업 안전관리인증업소의 인증을 받은 경우(다만, 해당 영업자가 생산한 달걀의 10퍼센트 이상을 직접 검란하여 그 결과를 6개월 이상 기록·관리하는 때에는 식용란수집판매업 안전관리인증업소의 인증을 받은 것으로 갈음할 수 있다)에는 제외하고 있습니다.
- 1만 마리 이하 농가 여부의 증명과 관련하여 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」 제8조의2제2항 및 같은 법 시행규칙 제10조의2제3항에서는 닭, 오리를 기르는 농장경영자는 매월 사육두수 등의 정보를 포함하는 닭, 오리의 사육 현황을 작성한 사육현황신고서를 축산물품질평가원장에게 제출하도록 하고 있습니다.
- 따라서, 1만마리 이하의 농가가 거래업체에 이를 증명해야 하는 경우에는 '가축 및 축산물식별대장'이나 '사육현황신고서' 제시하여 이를 증명할 수 있습니다.

## 3 식육포장처리업

## Q 157

식육포장처리업체로 식육가공업소 또는 집단급식소에서 냉동육을 해동 공급해 줄 것을 요청받은 경우 냉장실 내 하나의 공간에서 해동실(5℃ 이상)과 냉장실을 겸용으로 사용할 수 있나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 4. 카.에서는 '식육포장처리업 영업자는 식육가공업의 영업자, 집단급식소의 영양사 및 조리사가 냉동포장육 제품을 해동 상태로 공급하여 줄 것을 요청한 경우에는 사육 및 축산물의 가공기준 및 성분규격에도 불구하고 해동을 위한 별도의 보관 장치를 이용하거나 냉장운반을 하는 등 해동되거나 해동 중인 상태로 해당 제품을 공급할 수 있다. 이 경우 해동에 관한 정보로서 다음의 사항을 보기 쉬운 장소[(3) 및 (4)에 따른 표시의 경우에는 제품 표면에 해당 제품의 정보를 표시하는 곳을 말한다]에 표시하여야 한다.'고 규정하고 있습니다.
- (1) 해동을 요청한 자 및 해동 요청 일시
  - (2) 해동 시작시간 및 해동한 자
  - (3) 제품의 용도로서 “급식조리용” 또는 “가공원료용”이라는 표시 및 해동한 제품의 유통기한(“가공원료용”이라 표시한 경우만 해당)
  - (4) “본 제품은 요청에 의하여 냉동포장육 제품을 해동 상태로 공급하는 것으로 급식조리용 또는 가공원료용 외의 목적으로 사용하거나 재 냉동해서는 안됩니다.” 라는 표시
- 위의 규정에 따라 식육포장처리업 영업자는 식육가공업의 영업자, 집단급식소의 영양사 및 조리사가 냉동포장육 제품을 해동 상태로 공급하여 줄 것을 요청한 경우에 한하여 냉동포장육을 해동할 수 있으며, 해동 시 정해진 표시사항을 준수하여야 합니다.

- 「식품의 기준 및 규격」 제1.2.8)에서는 냉동된 원료의 해동은 별도의 청결한 해동 공간에서 위생적으로 실시하여야 한다고 규정하고 있으므로, 하나의 공간에 대하여 시간차를 두고 해동실과 냉장실 겸용으로 사용하는 것은 가능합니다.
- 다만, 해동과정에서 발생할 수 있는 용출수 등이 냉장 시의 냉장육에 영향을 주지 않도록 해당 공간은 청결하게 관리되어야 합니다.
- 축산물 위생관리법령에서는 해동실과 냉장실을 겸용으로 사용하는 경우 그 해당 공간의 명칭 또는 온도기록의무에 대하여 별도로 규정하고 있지 않으나, 해동과 냉장이 겸용으로 이루어지는 공간이므로 혼동이 없도록 해동 시에는 위의 규정에 따른 해동에 관한 정보를 제품과 공간의 전면에 표시하시기 바랍니다.
- 또한, 하나의 공간에서 해동과 냉장을 동시에 진행하고자 하는 경우 서로 교차 오염이 없도록 공간을 구분하여 사용하는 것은 가능할 것이며, 위와 같이 해동과 냉장이 함께 이루어지는 공간이므로 혼동이 없도록 해동 시에는 위 규정에 따른 해동에 관한 정보를 제품과 공간의 전면에 표시하시기 바랍니다.

Q 158

식육포장처리업소에서 다른 식육포장처리업소가 생산한 포장육 1t을 받아 절단 등 제조 행위 없이 단순 1kg씩 나누어 재포장 판매할 수 있나요?

- 축산물 위생관리법령 상 ‘식육포장처리업’이란 ‘포장육을 만드는 영업’이며, ‘포장육’이란, ‘판매(불특정다수인에게 무료로 제공하는 경우를 포함한다)를 목적으로 식육을 절단(세절 또는 분쇄를 포함한다)하여 포장한 상태로 냉장하거나 냉동한 것으로서 화학적 합성품 등의 첨가물이나 다른 식품을 첨가하지 아니한 것’을 말합니다.

※ 「축산물 위생관리법」 제2조제4호 및 같은 법 시행령 제21조제4호 참고

- 따라서, 냉장 또는 냉동 포장육을 절단 등의 처리 없이 단순히 나누어 담아 재포장하는 행위를 ‘포장육을 만드는 것’으로 볼 수는 없으므로,
- ‘식육포장처리업’의 영업자가 다른 식육포장처리업 영업자가 생산한 ‘포장육’을 단순히 나누어 담아 재포장하는 것은 가능하지 않습니다.

Q 159

식육포장처리업자가 생산한 냉동 포장육을 식육가공업자가 해동상태로 공급 요청한 경우, 냉동 원료육을 해동 후 세절 또는 절단하여 내포장 후 재냉동 없이 그대로 식육가공업자에게 공급할 수 있나요?

- 식육포장처리업의 영업자는 식육가공업 영업자나 집단급식소(※ 「식품위생법」 제88조에 따라 신고)의 영양사 및 조리사가 냉동포장육 제품을 해동상태로 공급하여 줄 것을 요청한 경우에는, 해동을 위한 별도의 보관장치를 이용하거나 냉장 운반을 하는 등 해동되거나 해동 중인 상태로 해당 제품을 공급할 수 있습니다.

※ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 제4호카목 참고

- 따라서, ‘식육포장처리업’ 영업자로서, 식육가공업의 영업자가 냉동포장육을 해동상태로 공급하여 줄 것을 요청한 경우, 냉동원료육을 해동후 세절 또는 절단하여 품목제조보고 한대로 공급할 수 있으며, 해동 후 절단·포장 후에는 원료의 품질에 변화가 없도록 가능한 빨리 식육가공업 영업자에게 공급하여야 함을 알려드립니다.
- 이 때, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 제4호카목에서 정하고 있는 바와 같이 '해동을 요청한 자 및 해동 요청 일시, 해동 시작시간 및 해동한 자, 해동한 제품의 유통기한 등' 반드시 표시를 하여야 합니다.

Q 160

식육포장처리업과 식품제조가공업의 영업시설을 공동으로 사용할 수 있나요?

- 식육포장처리업 영업장 시설기준에 따르면 작업장(원료보관실·식육처리실·포장실 그 밖에 식육처리·포장에 필요한 작업실을 말함)은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 하며, 식품제조가공업 영업 시설과의 공동 사용은 허용되고 있지 않습니다.

※ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제29조 [별표 10] 6.식육포장처리업 참고

Q 161

식육포장처리업소에서 포장육 판매 시 소 지방을 별도 용기에 소량 담아 프라이팬 닦는 용도로 증정 가능한가요?

- ‘식육포장처리업’의 영업자로서 ‘포장육’을 생산하여 판매하면서 소량의 ‘소 지방’을 별도 용기에 담아 ‘조리도구(프라이팬 등)를 닦는 용도’로서 함께 증정하려는 것으로,
- 직접 생산한 포장육과 함께 증정하려는 ‘소 지방’은 ‘식용’이 아닌 ‘조리도구를 닦는 용도’이며, 소비자가 해당 포장육 제품을 섭취하는 데 편이를 제공하고자 하는 것으로 보이므로 동봉된 지방은 ‘식용 목적이 아닌 프라이팬을 닦는 용도로 제공되는 것’이며, ‘식육(포장육) 조리시 해당 지방은 제거하고 프라이팬을 사용 하여야 함을 명확히 표기하는 등 소비자가 동봉된 지방을 식용으로 오인·혼동 하지 않도록 하여 포장육 제품과 함께 판매하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 162

식육포장처리업소에서 사용하던 냉동창고를 온도를 올려 냉장창고로 변경하여 사용하고자 할 때 영업허가사항 변경신고 대상에 해당하나요?

- 「축산물 위생관리법」 제22조제2항에 따라 식육포장처리업 영업자는 영업장 소재지를 변경하는 경우, 그 밖에 대통령령으로 정하는 중요한 사항을 변경하는 경우 작업장별로 시·도지사 또는 시장·군수·구청장의 허가를 받아야 하며, 이때 “대통령령으로 정하는 중요한 사항”이란 식육포장처리업의 경우 원료보관실·식육처리실·포장실 또는 냉동·냉장실을 말합니다(동 법 시행령 제22조제4호 참고).
- 또한 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제31조제1항에서는 ‘법 제22조제5항에 따라 같은 조 제1항에 따른 영업의 허가를 받은 자가 다음 각 호에 해당하는 사항을 변경하려는 경우에는 허가관청에 신고하여야 한다.’고 규정하고 있습니다.
  - 1) 영업자의 성명(영업자가 법인인 경우에는 그 대표자 성명)
  - 2) 영업장의 명칭 또는 상호
  - 3) 영 제22조에 따른 시설을 제외한 시설
- 식육포장처리업 영업자가 냉동창고로 허가받은 시설을 냉장창고로 이용하고자 하는 경우는 위의 규정에 따라 시장·군수·구청장으로부터 변경허가를 받아야 합니다.

## 4 축산물운반업

### Q 163

다른 사람의 차량을 임차하여 축산물운반업 영업신고를 할 수 있나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10]의 제7호가목(1)에 따르면, 축산물운반업은 냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량 또는 선박이 있어야 한다고 규정하고 있으며, 이 때 운반차량은 「자동차관리법」에 따라 등록된 차량을 말합니다.
- 따라서, 축산물운반업의 영업자가 영업에 필요한 차량을 반드시 구입하여야 하는 것은 아니며 계약 등을 통하여 타 사(또는 다른 사람)의 차량을 임차하여 축산물운반업소의 영업 차량으로 사용할 수 있고, 축산물운반업 영업을 하고자 하는 자가 해당 차량에 대하여 축산물운반업 영업용으로 신고하면 됩니다.
- 또한, 계약을 통하여 다른 사람의 차량을 축산물운반업 영업에 사용하시는 경우, 해당 차량은 축산물운반업소 영업 차량으로서 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10]의 제7호에 따른 '시설 기준'에 적합하게 관리·운영하여야 합니다.



5 축산물판매업

식육판매업

Q 164

식육판매업 영업신고 대상 제외 조건 중 '포장육'의 범위는 어떻게 되나요?

- 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호가목의 1)에서는 식품을 소매로 판매하는 슈퍼마켓 등 점포를 경영하는 자(이하 이 호 및 제8호에서 "슈퍼마켓등 점포 경영자"라 한다) 또는 식육판매업 외의 축산물판매업 영업자가 닭·오리의 식육(제12조의7제2항제1호에 따른 도축업의 영업자가 개체별로 포장한 닭·오리의 식육을 말한다. 이하 이 호 및 제8호에서 같다) 또는 포장육을 해당 점포 또는 영업장에 있는 냉장시설 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 경우를 포함한다) 식육판매업 영업신고 대상에서 제외한다고 규정하고 있습니다.
- 위의 규정에서 말하는 "포장육"은 식육포장처리업 영업자가 포장·처리한 포장육을 말하는 것으로서, 식육포장처리업 영업자가 소·돼지를 포함한 그 밖의 식육을 포장·처리하여 생산한 포장육에 해당됩니다.

Q 165

축산물판매업을 운영하고 있으나, 냉장창고가 협소하여 타지역에 냉장창고를 임차하여 사용가능한가요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 8.나.(1)(나)에 따른 식육판매업 시설 기준에 따라 영업장에는 전기냉동시설·전기냉장시설을 설치하여야 하며, 필요 시 축산물 영업장의 전기냉동시설·전기냉장시설을 임차하여 사용할 수 있습니다.
  - 위의 규정에 따라 현재 축산물판매업 영업을 하고 있는 장소가 아닌 관할 외의 장소에 냉장창고를 두고 축산물을 보관하고자 하는 경우, 축산물보관업 허가를 받은 장소를 임차하여 보관창고로 이용할 수 있습니다.
  - 또는 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제5호 및 같은 법 제22조제1항에 따라 추가적으로 보관창고를 두고자 하는 장소의 관할관청(시·도)으로부터 축산물보관업 영업허가를 받고, 축산물을 보관하는 것은 가능합니다.
- \* 축산물보관업: 축산물을 얼리거나 차게하여 보관하는 냉동·냉장업. 다만, 축산물가공업 또는 식육포장처리업의 영업자가 축산물을 제품의 원료로 사용할 목적으로 보관하는 경우는 제외.

Q 166

식육판매업체에서 포장육 모형품만 진열 후 식육포장처리업소로 포장육을 의뢰하여 배송 할 경우에도 전기냉장·냉동시설, 진열상자 및 저울을 의무적으로 설치해야 하나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 8. 나.(1)(나)에 따라 식육판매업 영업장에는 전기냉동시설·전기냉장시설·진열상자 및 저울을 설치하여야 합니다.
- 다만, 신고관청이 영업의 운영형태를 고려하여 위생상 위해가 없다고 인정하는 경우에는 전기냉동시설, 전기냉장시설, 진열상자 또는 저울의 전부 또는 일부를 설치하지 않을 수 있다고 규정하고 있습니다.
- 식육포장처리업 영업자에게 포장육의 배송을 의뢰하여 소비자에게 포장육을 판매하는 식육판매업 영업형태에 해당하는 경우, 전기냉장·냉동시설, 진열상자 및 저울을 설치하지 않아도 될 것으로 판단됩니다.
- 다만, 신고관청의 담당자가 현장방문을 통하여 해당 영업을 운영하는데 있어 보관 시설·진열상자 및 저울 등의 설치를 생략가능한지 판단하는 것이므로, 시설 설치 생략가능 여부에 관한 자세한 사항은 관할관청의 안내를 받으시기 바랍니다.

## Q 167

통신판매업자가 온라인으로 포장육 주문만 받고, 식육판매업소가 소비자에게 바로 배송 할 경우 식육판매업 영업신고 대상에 해당하나요?

- 온라인으로 '식육 또는 포장육을 판매하려는 자'는 「축산물 위생관리법」 제24조 및 같은 법 시행규칙 제35조에 따라 관할관청(시·군·구)에 '식육판매업'의 영업신고를 하여야 합니다.

※ 식육판매업 : 식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 영업을 포함한다) [「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호가목 참고]

- 다만, 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」 제2조제3호에 따른 '통신판매업자'가 '포장육(식육포장처리업의 영업자가 품목제조보고 하여 생산한 제품을 말한다)' 또는 '닭·오리의 식육(「축산물 위생관리법 시행령」 제12조의7제2항제1호에 따라 도축업의 영업자가 개체별로 포장한 닭·오리의 식육을 말한다)'을 판매하면서, 보관·관리 또는 배송을 '식육판매업' 또는 '식육포장처리업'의 영업자에게 위탁하는 경우에는 '식육판매업'의 영업신고 대상에서 제외됩니다.[「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호가목의 5) 참고]

- '통신판매업자'로서 '포장육'을 온라인으로 판매하면서 해당 제품의 보관·관리 또는 배송을 다른 '식육판매업'의 영업자에게 위탁하려는 것으로 판단되며, 이러한 경우는 축산물 위생관리법령상 '식육판매업'의 영업신고 대상이 아닙니다.

※ 포장육 : 판매(불특정다수인에게 무료로 제공하는 경우를 포함한다)를 목적으로 식육을 절단(세절 또는 분쇄를 포함한다)하여 포장한 상태로 냉장하거나 냉동한 것으로서 화학적 합성품 등의 첨가물이나 다른 식품을 첨가하지 아니한 것으로서, '식육포장처리업'의 영업자가 품목제조보고를 하고 만든 것

Q 168

식육판매업소에서 같은 영업자가 운영하는 일반음식점에 식육 및 포장육을 납품할 경우 거래명세서를 반드시 발급하여야 하나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제3호하목에서는, '식육판매업의 영업자는 식육 또는 포장육을 판매할 때 식육의 종류·원산지 및 이력번호를 적은 영수증 또는 거래명세서 등을 「식품위생법 시행령」 제21조에 따른 식품접객업의 영업자 또는 「식품위생법」 제88조에 따른 집단급식소 설치·운영자에게 발급하여야 하며, 이를 거짓으로 작성해서는 안된다'고 규정하고 있습니다.
- 축산물 위생관리법령에 따른 '식육판매업'과 식품위생법령에 따른 '식품접객업'은 각각 별개의 영업입니다.
- 따라서, '식육판매업'의 영업자가 '식품접객업'의 영업자에게 식육 또는 포장육을 판매할 때에는 그 영업자가 동일하다고 하더라도 위 규정에 따라 '영수증 또는 거래명세서 등'을 발급하여야 할 것입니다.

Q 169

식육가공업소에서 양념육 제조시 식육판매업소 등에서 원료육을 공급받아 사용할 수 있나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 3.더.에서는 ‘식육판매업 영업자는 식육 판매를 목적으로 하는 영업자(식품접객업·집단급식소 등과 같이 해당 영업소에서 최종소비가 이루어지는 경우는 제외한다)에게 식육을 판매하여서는 아니된다.’고 규정하고 있으므로, 식육판매업 및 식육즉석판매가공업 영업자는 식육가공업 영업자에게 식육을 판매하여서는 아니 됩니다.
- 다만, 식육포장처리업 영업자가 품목제조보고하고 생산한 포장육을 식육판매업 또는 식육즉석판매가공업 영업자로부터 구매하여 양념육의 원료로 사용하는 것은 가능합니다.
- 또한, 식육판매업 영업자가 식육가공업 영업자에게 포장육 판매시, 해당 포장육의 경우 식육포장처리업 영업자가 포장·표시 완료한 완제품(포장육) 그대로 공급하여야 합니다.

Q 170

식육판매업소에서 거래내역서 작성 시 부위 혼합된 경우 부위명은 어떻게 기재하나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 3.차.에서는 ‘식육판매업·식육부산물전문판매업 및 축산물유통전문판매업의 영업자는 별지 제38호서식의 거래내역서에 식육 또는 포장육의 매입에 관하여 그 식육 또는 포장육의 종류·물량·원산지·이력번호 및 매입처 등을 기록하고, 그 기록을 매입일부터 1년간 보관하여야 하며, 그 기록을 허위로 하여서는 아니 된다.
- 다만, 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」 제27조제2항에 따른 이력관리 시스템을 이용하여 기록·관리한 경우에는 거래내역서를 본문에 따라 기록·보관한 것으로 본다’고 규정하고 있습니다.
- [별지 제38호]의 작성요령에 따라 거래내역서 작성 시 부위 명칭의 경우 쇠고기와 돼지고기에 한정하여 안심, 등심, 목심 등으로 적고, 지육의 경우에는 지육으로 적으며, 2가지 이상의 부위가 혼합된 포장육의 경우에는 그 부위를 모두 적거나 주된 부위 위주로 “○○혼합”으로 적을 수 있습니다.

Q 171

각각의 영업자가 식육판매업, 식육즉석판매가공업 운영 시 하나의 창고를 함께 사용할 수 있나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 영업의 종류별 시설기준에 따라 영업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 합니다.
- 위의 규정에 따라 식육판매업 영업과 식육즉석판매가공업 영업이 하나의 창고를 함께 사용하고자 하는 경우, 각각의 영업자는 각 영업의 보관면적에 대하여 각각 면적변경 신고하고 구획하여 하나의 창고를 사용할 수 있습니다.

Q 172

식육판매업소에서 식육을 구입한 소비자에게 영수증 발행 시 '근내지방도' 정보도 기재하여야 하나요?

- 축산물 위생관리법령에서는 '식육판매업'의 영업자가 '일반소비자'에게 식육을 판매할 때 '영수증'을 발행할 의무는 규정하고 있지 않고, 일반소비자에게 발행하는 영수증에 기재하여야 하는 정보사항도 별도로 정하고 있지 않습니다.
- 따라서, '식육판매업'의 영업자로서, 판매하는 식육에 대하여 일반소비자에게 '영수증'을 발행하고자 하는 경우, '근내지방도' 정보를 반드시 기재하여야 하는 것은 아니며, 다만, 근내지방도 등의 정보를 기재하여 영수증을 발행하는 경우에는 소비자가 오인·혼동하지 않도록 정확한 정보를 사실대로 기재하시기 바랍니다.
- 참고로, '식육판매업'의 영업자는 식육 또는 포장육을 판매할 때 '식육의 종류·원산지 및 이력번호'를 적은 '영수증 또는 거래명세서' 등을 '식품접객업의 영업자 또는 집단급식소 설치·운영자'에게 발급하여야 함을 알려드리니 업무에 참고하시기 바랍니다.

※ 관련규정 : 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13]의 제3호하목



축산물유통전문판매원

Q 173

식육판매업자가 소를 직접 구입하여 식육포장처리업자에게 포장육 생산을 의뢰하면서 식육판매업자의 상표 표시를 하고자 할 때 어떤 업종을 득하여야 하나요?

- ① 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호마목에 따르면, ‘축산물유통전문판매업’이란, ‘축산물의 가공 또는 포장처리를 축산물가공업의 영업자 또는 식육포장처리업의 영업자에게 의뢰하여 가공 또는 포장 처리된 축산물을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업’이라고 규정하고 있습니다.
- ② 따라서, 다른 식육포장처리업 영업자에게 의뢰하여 생산한 포장육 제품을 자신의 상표로 유통·판매하려는 경우에는, 관할 시·군·구에 ‘축산물유통전문판매업’의 영업 신고를 하여야 합니다.

## Q 174

축산물유통전문판매업자가 식육가공업자에게 의뢰한 식육가공품을 식품접객업소에 납품하는 경우 영수증 또는 거래명세서를 발급하여야 하나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 제4호자목에 따르면, ‘식육가공업’의 영업자는 ‘식육가공품(양념육류·분쇄가공육제품·갈비가공품·식육추출가공품만 해당한다)을 만드는데 사용한 식육의 종류(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기 등으로 구분하되, 쇠고기 중 국내산의 경우에는 한우고기, 젓소고기, 육우고기로 구분한다. 이하 같다)·원산지를 적은 영수증 또는 거래명세서 등을 축산물유통전문판매업의 영업자, 「식품위생법 시행령」 제21조에 따른 식품접객업의 영업자 또는 「식품위생법」 제88조에 따른 집단급식소 설치·운영자에게 발급하여야 하며, 이를 거짓으로 해서는 아니 됩니다.
- 또한, 축산물 위생관리법령상 ‘축산물유통전문판매업’의 영업자는 ‘축산물가공품’을 식품접객업의 영업자에게 판매할 때 ‘영수증 또는 거래명세서 등’을 발급하여야 하는 의무를 정하고 있지 않습니다.
- 따라서, ‘축산물유통전문판매업’의 영업자가 ‘식육가공업’의 영업자에게 의뢰하여 생산한 ‘식육가공품’에 대하여, 해당 ‘식육가공품’을 만든 ‘식육가공업’의 영업자는 ‘축산물유통전문판매업’의 영업자에게 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 제4호자목에 따른 영수증 또는 거래명세서를 발급하여야 하며,
- 해당 ‘식육가공품’을 자신의 상표로 판매하는 ‘축산물유통전문판매업’의 영업자는 ‘식품접객업’의 영업자에게 축산물 위생관리법령에 따른 영수증 또는 거래명세서를 발급하여야 할 의무는 없습니다.

식용란수집판매업

Q 175

식용란을 구입하여 소매업 매장 등에 판매하면서 타 사의 식용란수집판매업자에게 자신의 상표로 표시된 식용란을 의뢰하여 판매하고자 하는 경우 식용란수집판매업 영업신고 대상인가요?

- ‘식용란수집판매업’이란 식용란(달걀만 해당한다. 이하 이 목에서 같다)을 수집·처리 또는 구입하여 전문적으로 판매하는 영업입니다.  
 ※ 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호바목 참고
- 따라서, 식용란을 구입하여 소매업 매장으로 유통하면서 다른 식용란수집판매업의 영업자에게 의뢰하여 그 수집·처리된 식용란을 자신의 상표로 판매하기도 하는 경우라면, ‘식용란수집판매업’의 영업 대상으로 판단됩니다.
- 참고로, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 11] 제1호차목에서는 ‘식용란 수집·처리를 다른 식용란수집판매업 영업자에게 의뢰하여 그 수집·처리된 식용란을 자신의 상표로 유통·판매하는 식용란수집판매업 영업자가 유통·판매하는 식용란이 법 제4조·제5조 또는 제33조를 위반한 경우로서 그 위반행위의 원인제공자가 해당 식용란 수집·처리를 의뢰받은 식용란수집 판매업 영업자인 경우에는 의뢰한 식용란수집판매업 영업자와 의뢰받은 식용란수집판매업 영업자를 함께 처분’하도록 규정하고 있습니다.

## 6 식육즉석판매가공업

### Q 176

식육즉석판매가공업소에서 벌크단위(25마리)로 구매한 닭을 2마리 단위로 재포장하여 판매할 수 있나요?

- 「축산물 위생관리법」 제10조의2에 따라 닭·오리의 식육은 포장대상 축산물로 정하고 있으며, 같은 법 시행규칙 [별표 2의4] 4.에서는 ‘닭·오리 식육을 소비자에게 직접 판매하는 식육판매업·식육즉석판매가공업 영업자는 포장된 닭·오리의 식육을 포장된 상태 그대로 판매하여야 하며, 포장을 뜯어 진열하거나 판매하여서는 아니 된다.’고 규정하고 있습니다.
- 위의 규정에 따라 식육즉석판매가공업 영업자는 벌크단위로 포장된 닭을 단순히 재분할하여 판매할 수 없습니다.
- 다만, 식육즉석판매가공업은 식육가공품을 만들거나 다시 나누어 직접 최종소비자에게 판매하는 영업이므로 식육즉석판매가공업 영업자가 닭을 매입하여 양념 후 포장·판매하는 것은 가능한 사항입니다.

7 품목제조보고

Q 177

소시지 제조 시 타사에서 염지 처리한 천연케이싱을 납품 받아 세척 공정을 거쳐 염분 제거 후 원료로 사용할때 품목제조보고시 배합비율은 어떻게 산정 해야하나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제37조에서는 품목제조보고시 규정된 서식에 따라 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율 등을 기재하고 제조방법 설명서 등을 첨부하여 보고하도록 규정하고 있습니다.
- 품목제조보고서상의 원재료를 기재할 때에는 최종 제품에 남아있지 않더라도 실제로 제품을 만들 때 투입하는 양을 기준으로 모든 원·부재료와 각각의 함량을 기재하고, 재료를 투입하고 제거하는 과정은 제조방법 설명서에 자세히 작성하면 됩니다.
- 또한, '식육가공품'에 대한 원재료로 가공식품 또는 복합원재료를 사용하는 경우로서 그 배합비율이 5% 이상인 경우에는, 해당 제품의 세부 원재료를 기재하는 것을 권고(배합비율 순으로 5개 이상)하고 있습니다.
- 식육가공품인 '소시지'를 제조하는 과정에서 다른 축산물가공업 영업자가 품목 제조보고를 하고 생산한 '천연케이싱' 제품을 원재료로서 사용하려는 것으로,
- 해당 원재료(천연케이싱)의 함량은 세척 등 전처리를 완료한 후 '제품을 만들 때 투입하는 양'을 기준으로 산출할 수 있을 것으로 판단되며, 해당 원재료(천연케이싱)의 배합비율이 5% 이상인 경우에는 품목제조보고서 상 그 제품명 등을 기재하고 세부 원재료도 기재하는 것이 바람직할 것입니다.
- 아울러, 품목제조보고와 관련하여 자세한 사항은 해당 식육가공업의 영업허가관청(시·도)과 상의하시기 바랍니다.

Q 178

분쇄가공육 제조 시 미생물 제어를 위해 알코올(주정)을 분무할 경우 품목제조보고 시 기재하여 보고하여야 하나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제37조에서는 품목제조보고시 규정된 서식에 따라 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율 등을 기재하고 제조방법 설명서 등을 첨부하여 보고하도록 규정하고 있습니다.
- 품목제조보고는 영업자가 자신이 생산하는 제품의 형태에 맞게 품목제조보고하는 것이므로 실제로 제품생산에 투입되는 모든 원·부재료와 성분, 배합비율, 제조과정 등을 고려하여 품목제조보고 하여야 합니다.
- 제품 생산 과정에서 미생물 제어를 위하여 분무한 알코올(주정)을 제품에 포함되는 원재료로 보기는 어려우므로 품목제조보고시 원재료로 기재할 필요는 없으나 관련 사항에 대하여 제조방법설명서에 기재하여야 합니다.

Q 179

축산물유통전문판매업자가 유가공품을 두 곳의 축산물가공업체에게 의뢰하는 경우 다른 배합비, 동일한 제품명으로 각각의 제조사에서 품목제조보고하여 생산 판매할 수 있나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제37조에서는 품목제조보고시 규정된 서식에 따라 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율 등을 기재하고 제조방법 설명서 등을 첨부하여 보고하도록 규정하고 있습니다.
- 품목제조보고는 영업자가 자신이 생산하는 제품의 형태에 맞게 품목제조보고하는 것이므로 실제로 제품생산에 투입되는 모든 원·부재료와 성분, 배합비율, 제조과정 등을 고려하여 품목제조보고 할 수 있습니다.
- 따라서, 축산물가공업 영업자로서 생산하는 유가공품에 대하여 품목제조보고하고, 축산물유통전문판매업 영업자로서 생산을 의뢰한 유가공품에 대하여 해당 축산물가공업 영업자(다른 제조업체)가 동일한 제품명으로 품목제조보고하고 생산·판매하는 것은 가능한 사항입니다.

## Q 180

식육가공품의 원료로 소의 위를 절단하지 않고 통째로 사용하고자 하나, 투입 시 마다 위의 크기와 무게가 일정치 않은 경우 품목제조보고시 어떻게 기재하여야 하나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제37조에서는, 품목제조보고시 규정된 서식에 따라 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율, 포장단위 등을 기재하고 제조 방법 설명서 등을 첨부하여 보고하도록 규정하고 있으며, 품목제조보고서 상의 ‘원재료 배합비율’을 기재할 때는 실제로 제품을 만들 때 투입하는 양을 기준으로 사실대로 작성하면 됩니다.
- 투입되는 원료의 크기(무게)가 매번 달라지는 경우라면, 사용하는 원료의 크기(무게)에 따라 ‘원재료의 배합비율’은 같더라도 제품의 무게와 그에 따른 ‘포장단위’는 매번 달라질 것으로 예상됩니다.
- 이러한 경우, 동일한 제품임에도 불구하고 생산할 때마다 제품의 무게와 그에 따른 포장단위가 매번 달라지는 것은 바람직하지 않을 것으로 판단되며, 품목제조 보고를 하실 때는 해당 품목의 포장단위를 명확히 정하고, 최대한 균일한 크기(무게)의 원료를 사용하여 제품을 생산하시는 것이 바람직할 것입니다.



Q 181

양념육 제조 시 모든 원재료 등은 동일하나, 사용하는 돼지고기 부위만 다른 제품을 생산할 경우 품목제조보고는 어떻게 해야 하나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제37조에서는, 품목제조보고서 규정된 서식에 따라 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율, 포장단위 등을 기재하고 제조 방법 설명서 등을 첨부하여 보고하도록 규정하고 있으며, 품목제조보고서 상의 '원재료 및 배합비율'을 기재할 때는 실제로 제품을 만들 때 투입하는 양을 기준으로 사실대로 작성하시면 됩니다.
- 동일한 방법으로 제조되는 양념육이라고 하더라도 사용하는 원재료가 다르고 그에 따른 표시사항도 달라지는 경우라면 서로 다른 품목으로 볼 수 있으므로, 사용하는 식육의 부위가 각각 달라 그에 따른 표시사항도 다르게 하려는 경우라면 각각의 품목에 대하여는 각각 품목제조보고를 실시하여야 할 것으로 판단됩니다.
- 아울러, 품목제조보고와 관련하여 자세한 사항은 해당 식육가공업의 영업허가관청(시·도)과 상의하시기 바랍니다.

## 8 위생교육

## Q 182

축산물가공업소의 검사종업원이 다수이고, 이 중 1명이 위생교육 수료 후 나머지 검사종업원에게 전달교육을 하였다면 검사종업원 모두 위생교육을 받은 것으로 볼 수 있나요?

- 「축산물 위생관리법」 제12조제3항에 따라 축산물가공업의 영업자는 그가 가공한 축산물이 가공기준 및 성분규격에 적합한지 여부를 검사하여야 하며, 같은 법 시행규칙 제14조에 따르면, 법 제12조제3항에 따른 축산물의 가공기준 및 성분규격에 관한 검사의 기준은 별표 5와 같으며, 이 경우 해당 검사기준에 따라 검사를 하여야 하는 영업자는 종업원 중에서 검사능력이 있는 사람을 지정하여 검사를 하게 할 수 있습니다.
- 또한, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제50조의2제8호에 따르면, ‘제14조제1항 후단에 따라 검사를 하는 종업원’을 법 제30조제3항에 따라 축산물 위생에 관한 교육을 받아야 하는 종업원으로 정하고 있으며, 같은 법 시행규칙 제49조제3항에 따라 매년 4시간의 위생교육을 받아야 합니다.
- 다만, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제49조제4항제3호에 따르면, 법 제30조제3항에 따라 교육을 받아야 하는 종업원이 다수인 경우에는 1명이 교육을 받은 후 전달교육을 하면 그 전달교육을 받은 종업원도 교육을 받은 것으로 볼 수 있습니다.
- 따라서, 해당 축산물가공업의 영업장에 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 5]의 기준에 따라 검사를 하는 종업원이 다수인 경우에는 1명이 법 제30조제3항에 따른 교육을 받은 후 전달교육을 하면 그 전달교육을 받은 종업원들도 법 제30조제3항에 따라 교육을 받은 것으로 볼 수 있습니다.

Q 183

축산물유통전문판매업체는 정기 위생교육 대상에 해당되나요?

- 「축산물 위생관리법」 제30조제2항에 따라 제21조제1항 각 호에 따른 영업을 하려는 자와 제27조 및 제28조에 따른 처분을 받은 영업자(영업허가가 취소되거나 영업소 폐쇄 명령을 받은 영업자는 제외한다)는 축산물 위생에 관한 교육을 받아야 합니다.
- 이 때, 법 제21조제1항 각 호에 따른 영업을 하려는 자는 도축업, 집유업, 축산물 가공업, 식용란선별포장업, 식육포장처리업, 축산물보관업, 축산물운반업, 축산물 판매업, 식육즉석판매가공업, 그 밖에 대통령령으로 정하는 영업입니다.
- 또한 같은 조 제3항에 따라 총리령으로 정하는 영업자·종업원은 매년 축산물 위생에 관한 교육을 받아야 하며, 이 때 같은 법 시행규칙 제50조의2에 따라 도축업, 집유업, 축산물가공업, 식용란선별포장업, 식육포장처리업, 축산물판매업 중 식육판매업·식육부산물전문판매업 및 식용란수집판매업, 식육즉석판매가공업의 영업자, 그리고 제14조제1항 후단에 따라 검사를 하는 종업원이 정기 위생교육의 대상입니다.
- 따라서 축산물운반업·우유류판매업·축산물유통전문판매업·축산물보관업 영업자는 정기 위생교육의 대상이 아닙니다.

Q 184

「축산물 위생관리법 시행규칙」 제50조의2(위생교육 대상자)제8호에서는 '제14조제1항 후단에 따라 검사를 하는 종업원을 규정하고 있는데, 외부에 검사 위탁시도 위생교육 대상인가요?

- 「축산물 위생관리법」 제12조제3항에서는 '제21조제1항에 따른 축산물가공업, 식육축적판매가공업의 영업자는 총리령으로 정하는 바에 따라 그가 가공한 축산물이 가공기준 및 성분규격에 적합한지 여부를 검사하여야 한다.'고 규정하고 있습니다.
- 위의 규정에 따른 검사를 하여야 하는 영업자는 종업원 중에서 검사능력이 있는 사람을 지정하여 검사하게 할 수 있고, 그 검사에 관한 기준은 같은 법 시행규칙 [별표 5]에 따른 자가품질검사를 의미합니다(「축산물 위생관리법 시행규칙」 제14조제1항).
- 이 때, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제50조의2제8호에 따라 자가품질검사를 담당하는 검사종업원은 매년 4시간의 정기 위생교육을 이수하여야 합니다.
- 자가품질검사를 외부에 위탁하여 이를 담당하는 종업원이 없는 경우에는 검사 종업원으로서 이수하여야 하는 4시간 정기 위생교육의 대상이 아닙니다.

Q 185

식육판매업의 영업신고를 먼저 득한 후 같은 장소에서 식육가공업 및 식육포장처리업 영업허가를 받고자 할 때 신규 위생교육 같음이 가능한가요?

- 「축산물 위생관리법」 제30조제2항에 따라 식육판매업, 식육가공업, 식육포장처리업 영업을 하려는 자는 축산물 위생에 관한 교육을 받아야 합니다.
- 다만, 같은 법 시행규칙 제50조제1항에 따라 축산물가공업의 영업자가 신규위생 교육을 받은 날부터 2년 이내에 영업을 하고 있는 장소 또는 같은 건물에서 식육포장처리업의 영업을 추가로 개설하려는 경우, 축산물가공업 또는 식육포장처리업 영업자가 신규위생교육을 받은 날부터 2년 이내에 그 영업을 하고 있는 장소 또는 같은 건물에서 축산물판매업 또는 식육즉석판매가공업의 영업을 추가로 개설하려는 경우 신규위생교육을 생략할 수 있습니다.
- 식육판매업 영업을 먼저 득한 후 같은 장소에서 식육가공업과 식육포장처리업 영업을 하려는 경우이므로 위에 따른 위생교육 생략 대상에 해당하지 않습니다.

Q 186

자가품질검사 담당자는 매년 4시간 축산물 위생에 관한 교육을 이수하여야 하는데, 이 때 '매년'의 기준은 어떻게 되나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제49조제3항제3호에 따라 자가품질검사 담당자는 매년 4시간의 축산물 위생에 관한 교육을 받아야 합니다.
- 위의 규정에서 “매년”이란 해당년도마다 1월 1일부터 12월 31까지의 기간 중 1회 위생교육을 받아야 함을 의미하므로, 2020년 1월 1일부터 12월 31일 중 1회를 위생교육을 받으시면 됩니다.

## Q 187

식육판매업 또는 식육즉석판매가공업소에서 1인만 종사하는 경우에도 위생교육일지를 매월 작성하여 1년간 보관하여야 하나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제1호바목에 따라, ‘축산물판매업(식육판매업)’ 및 ‘식육즉석판매가공업’의 영업자는 자체적인 위생교육계획을 수립하여 영업에 종사하는 종업원에 대하여 법 제30조제2항·제3항 및 이 규칙 제50조의2에 따라 위생교육을 받은 영업자 또는 종업원이 매월 1시간 이상 위생교육을 실시하여야 하고, 그 결과를 기록하여 이를 1년간 보관하여야 하며, 다만, 기록의 형태는 업체가 자율적으로 정하여 사용할 수 있습니다.
- 위 규정에 따른 위생교육은 해당 영업에 종사하는 종업원의 수와 상관없이 ‘모든 종업원’에 대하여 실시하여야 합니다.
- 다만, 「축산물 위생관리법」 제30조제2항·제3항 및 같은 법 시행규칙 제50조의2에 따라 위생교육을 받은 영업자 또는 종업원 혼자서 해당 영업에 종사하는 경우로서 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제1호바목에 따라 위생교육을 받을 대상이 없는 경우에는 생략이 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 188

축산물유통전문판매업체에서 신규교육을 이수한 위생관리책임자가 퇴사하여 새로운 위생관리책임자를 지정할 때 신규 위생교육을 이수하여야 하나요?

- 「축산물 위생관리법」 제30조제2항 및 같은 법 시행규칙 제49조제2항제1호에 따라 축산물유통전문판매업 영업을 하려는 자는 6시간의 위생에 관한 교육을 받아야 하며,
- 같은 법 시행규칙 제51조제2항 관련 [별표 13] 1.바.에 따라 영업자는 자체적인 위생교육계획을 수립하여 영업에 종사하는 종업원에 대하여 법 제30조 제2항, 제3항 및 이 규칙 제50조의2에 따라 위생교육을 받은 영업자 또는 종업원이 매월 1시간 이상 위생교육을 실시하여야 하고, 그 결과를 기록하여 이를 1년간 보관하여야 합니다.
- 축산물유통전문판매업 영업자의 경우 축산물 위생에 관한 보수교육을 받아야 하는 영업자에 해당하지 않으므로, 신규 위생교육 6시간을 이수한 영업자 또는 책임 종업원이 매월 1시간 이상 종업원들의 위생교육을 실시하면 됩니다.
- 또한, 위의 규정에 따라 법 제30조 제2항, 제3항 및 이 규칙 제50조의2에 따라 위생교육을 받은 영업자 또는 종업원이 위생교육을 실시할 수 있다고 규정하고 있으므로, 위생책임종업원이 퇴사한 경우 새로운 위생관리 책임종업원은 신규 위생교육(6시간)을 이수하고 종업원을 교육할 수 있습니다.

Q 189

유가공업과 집유업을 같은 영업장에서 운영하는 경우, 종업원에 대한 교육은 어떻게 실시해야 하나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제51조에 따른 [별표 13] 제1호바목에 따른 '종업원 위생교육'은 영업장의 위생적 관리를 위하여 영업장별로 영업에 종사하는 모든 종업원에게 실시하여야 하는 것이며, 동일한 영업자가 유가공업, 집유업 등 여러 가지의 영업을 운영하는 경우에는 영업의 형태와 특성에 맞는 각각의 교육자료로 위생교육을 영업별로 각각 실시하고 그 결과를 각각 기록·보관하여야 할 것으로 판단됩니다.
- 따라서, 유가공업과 집유업의 두 가지 영업을 운영하시면서 종업원 위생교육을 실시하는 경우에는, 두 가지 영업에 모두 종사하는 종업원이라고 하더라도 각각의 교육을 모두 받아야 할 것이며, 다만, 영업자가 종업원 위생교육을 운영하는 방식에 따라 같은 날 두 가지 교육을 모두 실시하는 것은 가능할 것으로 보입니다.

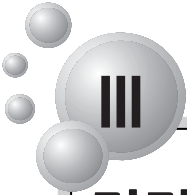


## Q 190

축산물 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 영업자가 HACCP팀장을 겸임하면서 운영하고자 할 때 종업원 대상으로 하는 신규교육(24시간)을 받은 경우 영업자 신규교육(4시간)을 이수한 것으로 볼 수 있나요?

- 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제20조제4항에 따라 축산물 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 영업자는 4시간 이상 교육을 받도록 규정하고 있습니다.
- 영업자가 HACCP 팀장을 겸임한다면 영업자를 대상으로 하지 않고 종업원을 대상으로 하는 교육(24시간)을 받아도 가능할 것으로 판단됩니다.





## 건강기능식품에 관한 법률





## 제1장. 영 업

### 1 건강기능식품제조업

Q 191

분말스틱형태의 건강기능식품의 최소판매단위 패키지 내에 셰이커(병)를 동봉하여 포장하여 판매가 가능한가요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」에서는 품목제조신고 및 표시가 완료된 최소판매단위의 건강기능식품에 셰이커(병) 등의 용기를 동봉하여 세트 포장하는 것을 제한하지 않고 있습니다.

Q 192

수입된 건강기능식품을 소분하여 일반식품과 세트포장하여 판매 가능한가요?

- 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 제12조 관련 [별표 4] 영업자준수사항 제1호 너목 및 더목에 따라 건강기능식품의 소분제조는 다음의 요건을 모두 갖춘 건강기능식품제조업자만 할 수 있으며, 이 경우에도 소분제조하여 생산된 제품을 다시 소분제조해서는 아니 됩니다.

- 1) 건강기능식품제조업자가 법 제22조제2항에 따른 우수건강기능식품제조기준적용업소일 것
- 2) 소분 대상 건강기능식품은 소비자가 직접 구매할 수 있도록 포장된 것이 아닐 것
- 3) 소분제조하여 생산되는 제품의 형태를 제조할 수 있는 시설을 갖출 것
- 4) 소분제조하여 생산되는 제품에 대하여 품목제조신고를 하였을 것

- 건강기능식품 소분포장은 소분작업 과정에서 제품의 안전성 및 품질(기능성)에 영향을 줄 수 있어 엄격하게 제한하고 있습니다.
- 따라서, 스틱 포장인 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 따른 최소 표시사항이 포함된 최소판매단위가 아니라면 최소판매단위(20포)로 나누어 담아 재포장·표시하는 행위는 소분제조 행위에 해당하므로 반드시 우수건강기능식품제조기준(GMP) 적용을 받은 건강기능식품제조업소에서 진행하여야 합니다.
- 다만, 별크로 수입하신 건강기능식품 각 스틱포에 최소 표시사항이 표시되어 있는 최소판매단위 제품의 경우에는 단순 포장행위에 해당하므로, 건강기능식품의 기능성과 안전성이 확보된다면 건강기능식품제조업체가 아니어도 보존 및 유통기준, 위생적 취급기준 등 식품위생법 상 제반사항을 준수하는 곳(건강기능식품전문제조업 영업허가, 우수건강기능식품제조기준(GMP) 적용, 품목제조신고 등은 필요하지 않음)에서 진행할 수 있습니다.

## Q 193

건강기능식품을 제조하고 남은 원료를 모아 새로운 배치 제품 제조시 원료로 사용 가능한가요?

- 건강기능식품 원료제품을 제조하고 남은 분량들을 모아서 새로운 배치의 건강기능식품 원료제품으로 제조하는 것은 제품의 균질성, 유통기한 관리 등을 고려할 때 원칙적으로 허용하기 어렵습니다.
- 건강기능식품 원료의 경우 기능성분(또는 지표성분) 외에 다양한 성분을 함유하고 있다는 특성이 있어 시간 경과 등에 따라 균질성을 확보하기 어려운 점이 있습니다. 따라서, 균질성을 유지할 수 있는 일련의 연속 공정으로 제조되는 경우가 아니라면, 서로 다른 시기에 제조된 배치별 잔량을 따로 모아 새로운 배치의 제품으로 만드는 것은 적절하지 않다고 판단됩니다.

## 2 건강기능식품판매업

Q 194

건강기능식품을 낱개로 소분 후 일반 업체의 판촉용으로 소비자에게 무료로 제공 할 수 있나요?

- 제5차 규제개혁장관회의(16.5.18.)를 계기로 「건강기능식품에 관한 법률」 제10조 제1항제4호에서 소비자의 사행심 조장을 우려로 금지하여 왔던 건강기능식품 판매 영업자의 사은품 제공, 일반식품과 세트판매 등을 허용하고 있습니다. 사행심 조장의 범위는 우연성(우연적인 방법으로 제공)과 비례성(판매하는 제품 금액 이상의 과한 사은품 또는 경품 제공)의 조건을 모두 충족하는지 여부로 판단하고 있습니다.
- 따라서, 건강기능식품 혹은 일반식품을 구매하는 모든 고객이 건강기능식품을 사은품으로 받을 수 있고, 사은품으로 제공되는 제품의 금액이 판매하는 식품의 금액에 비해 지나치게 책정되어 있지 않다고 한다면 건강기능식품을 판촉물로 제공하는 행위는 법에 저촉되지 않습니다.
- 다만, 판촉용 견본으로 건강기능식품을 증정하는 행위를 위해서는 「건강기능식품에 관한 법률」 제3조에 따라 무상증정도 영업 행위에 해당하므로, 같은 법 제6조 및 시행규칙 제5조에 따라 관할 지자체에 건강기능식품판매업 신고가 선행되어야 합니다.
- 한편, 「건강기능식품에 관한 법률」 제10조 및 같은 법 시행규칙 제12조 관련 [별표 4] 영업자준수사항 제3호 자목에 따라 건강기능식품판매업자는 포장된 건강기능식품을 소분하여 판매할 수 없으므로, 30개입의 건강기능식품 홍삼 파우치 제품을 개봉하여 낱개 1개씩 불특정 다수에게 나눠주는 행위는 소분의 행위에 해당되므로 가능하지 않습니다.
- 만일, 합법적으로 증정행사를 하고자 한다면, 건강기능식품판매업의 영업신고 후 건강기능식품 파우치 낱개 제품이 최소판매단위로 품목제조신고된 제품으로서, 각각의 낱개 제품에 「건강기능식품의 표시기준」 제4조 (표시사항)에 따른 표시사항 일체가 표시되어야 합니다.

## Q 195

약국에서 약사가 아닌 일반직원이 건강기능식품을 판매할 수 있나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제6조 규정에는 건강기능식품판매업을 하고자 하는 자는 영업시설을 갖추고 관할 관청에 영업신고를 하여야 한다고 규정하고 있습니다. 다만, 「약사법」에 따라 개설 등록된 약국에서 건강기능식품을 판매하는 경우는 제외하고 있습니다.
- 이는 약국개설자의 높은 전문성으로 인하여 건강기능식품의 건전한 유통·판매에 문제가 없다고 보아 영업신고를 하지 않아도 되도록 한 것입니다.
- 약국에서 약국개설자(약사)가 건강기능식품을 판매하는 것뿐 아니라 약국개설자의 관리 하에 약사가 아닌 사람이 판매하는 것 모두 합법적이라 할 수 있을 것입니다.

## Q 196

집단급식소에서 식사 메뉴의 일부분으로 음료 형태의 건강기능식품을 제공하고자 할 때, 별도로 영업신고를 해야 하나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제3조제5호에 '영업'이란 건강기능식품을 판매의 목적으로 제조 또는 수입하거나 판매(불특정 다수에게 무상으로 제공하는 것을 포함)하는 업(業)을 말하며, 같은 법 제6조제2항에 따라 건강기능식품판매업을 하려는 자는 영업신고를 하도록 하고 있습니다.
- 「식품위생법」 제2조제12호에 따르면 집단급식소는 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 자(같은 법 시행령 제21조제8호 마목에 따른 위탁급식영업자 포함)가 같은 법 제2조제15호에 따른 집단급식소의 식단에 건강기능식품을 포함하여 제공하려는 경우에는 건강기능식품일반판매업 영업신고를 득하지 않아도 됨을 알려드립니다.



Q 197

건강기능식품 판매시 유료 멤버십을 운영하는 것이 위반사항인가요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」에서는 건강기능식품의 판매에 관한 멤버십, 할인 제도 운영 등과 관련하여 별도로 규정하고 있지 않습니다.
- 같은 법 제10조제4호에서 영업자는 건강기능식품의 안전성 확보 및 품질관리와 유통질서 유지 및 국민 보건의 증진을 위하여 판매 사례품이나 경품을 제공하는 등 사행심을 조장하여 제품을 판매하는 행위를 하여서는 아니 된다고 규정하고는 있으나, 멤버십, 할인제도 운영이 사행심을 조장하는 행위로 보기는 어렵다고 판단 됩니다.

Q 198

건강기능식품을 구매한 고객이 요청시에 해당 건강기능식품을 소분해주는 서비스나 셀프 소분대를 마련하여 구매고객이 직접 건강기능식품을 소분할 수 있도록 하는 것이 가능한가요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제10조 및 같은 법 시행규칙 제12조 관련 [별표 4] 영업자준수사항 제3호 자목에 따라 건강기능식품판매업자(유통전문판매업, 일반 판매업)는 포장된 건강기능식품을 소분하여 판매하여서는 아니 됩니다.
- 법률에 따라서는 구매 고객의 요청이 있더라도 건강기능식품일반판매업소에서 소분 해주는 것은 불가능하며, 구매한 이후에 소비자가 직접 소분하는 행위에 대하여는 별도로 제한하고 있지 않습니다.



## 제2장. 품목제조신고

### Q 199

건강기능식품제조업체에서 품목제조신고한 한개의 제품을 두개의 유통전문판매업체에 납품 가능한가요?

- 건강기능식품 유통전문판매업은 건강기능식품제조업자에게 의뢰하여 제조한 건강기능식품을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업으로 제조를 의뢰받은 제조업소가 해당 제품에 대해 같은 법 제7조에 따라 품목제조신고하고, 그 신고한 사항대로 제품을 제조·가공 및 표시하여야 합니다.
- 유통전문판매업소가 다르다 하더라도, 제품명, 배합비(원료 또는 성분의 함량), 제조방법 등 품목제조신고한 사항이 모두 동일한 제품이라면 하나의 품목제조신고로 두 개의 유통전문판매업체에 납품은 가능할 것으로 판단됩니다.
- 다만, 건강기능식품제조업자가 품목제조신고 시 품목제조 상세정보 기타란에 위탁받은 유통전문판매업소명 모두를 기재하여 신고하는 것이 바람직하며, 행정처분시에 『건강기능식품에 관한 법률』 제23조, 제24조를 위반하여 그 원인 제공자가 건강기능식품을 제조한 영업자인 경우에 해당 유통전문판매업자를 함께 처분하고 있다는 점을 참고하여 주시기 바랍니다.

Q 200

비타민C 건강기능식품의 경우 일일섭취량을 초과하여 제조해도 되나요?

- 건강기능식품의 영양성분 중 비타민 및 무기질 제품 일일섭취량의 경우, 최소함량은 「건강기능식품의 기준 및 규격」 [별표 2] 1일 영양성분기준치의 30% 이상으로 하고, 최대함량은 최종제품의 표시량에 대한 임의기준을 적용하고 있습니다.
- 다만, 한국영양학회에서는 비타민 및 무기질에 대한 상한섭취량\*을 설정하고 있으므로, 상기 고시의 비타민 C의 일일섭취량(30~1,000mg)을 넘게 되는 경우에는 상한섭취량(18세 이상 성인기준 2,000mg)을 준수하여 품목신고 및 표시할 것을 권장합니다.

\* 인체에 유해한 영향이 나타나지 않는 최대 영양소 섭취수준

Q 201

건강기능식품제조업체에서 전공정 위탁 제조로 품목제조신고하였으나, 타 업체에서 원료칭량-혼합-타정-선별 공정까지 마친 반제품을 가져와 위탁자가 재선별 후 포장 할 경우 품목제조신고 변경 대상에 해당하나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제7조 및 같은 법 시행규칙 제8조에 따라 건강기능식품제조업자가 품목제조신고를 하려는 경우에는 품목제조신고서, 제조방법 설명서, 원료 또는 성분의 명칭과 함량, 시험검사성적서 등을 첨부하여 관할 지방청에 신고하여야 하고, 시행규칙 제9조에 따라 제품명, 원료 또는 성분의 함량이 변경되거나 유통기한을 연장하려는 경우에는 품목제조신고사항의 변경 신고를 하여야 합니다.
- 따라서, 선별공정 등 제조방법이 변경되는 것은 법적으로 신고하여야 하는 의무 대상은 아니지만, 건강기능식품은 품목제조신고한 대로 제조하여야 함에 따라 선별 공정 횟수가 추가된다면 해당 제조방법의 변경사실을 기재변경(수수료 미부과) 등으로 처리하실 것을 권장드립니다.



## 제3장. 기준 및 규격

### Q 202

어린이를 대상으로 건강기능식품을 제조시 식품첨가물의 사용 기준이 정해져 있나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」제14조제1항 후단에 따라 어린이가 섭취할 용도로 제조하는 건강기능식품에 사용할 수 없는 식품첨가물\*을 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제 2.2.11)에서 정하고 있습니다.

\* (1) 착색료(정제의 제피 또는 캡슐에 사용하는 경우는 제외)

- 동클로로필 및 그 염류(나트륨, 칼륨), 삼이산화철, 식용색소녹색제3호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소적색제2호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소적색제3호, 식용색소적색제40호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소적색제102호, 식용색소청색제1호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소청색제2호 및 알루미늄레이크, 식용색소황색제4호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소황색제5호 및 그 알루미늄레이크, 이산화티타늄, 카라멜색소(인삼 또는 홍삼을 원료로 사용한 제품에 한함)

(2) 발색제

아질산나트륨, 질산나트륨, 질산칼륨

(3) 보존료

나타마이신, 니신, 데히드로초산나트륨, 소브산 및 그 염류(칼륨, 칼슘)(액상제품 및 알로에 전잎(겔포함) 제품은 제외), 안식향산 및 그 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘)(알로에 전잎(겔포함) 제품은 제외), 파라옥시안식향산류(메틸, 에틸), 프로피온산(착향의 목적으로 사용 시 제외) 및 그 염류(나트륨, 칼슘)

(4) 표백제

메타중아황산나트륨, 메타중아황산칼륨, 무수아황산, 산성아황산나트륨, 아황산나트륨, 차아황산나트륨

(5) 산화방지제

디부틸히드록시톨루엔, 몰식자산프로필, 부틸히드록시아니솔, 이.디.티.에이. 이나트륨, 이.디.티.에이.이칼슘나트륨, 터셔리부틸히드로퀴논

(6) 알루미늄 함유 식품첨가물

산성알루미늄인산나트륨, 실리코알루미늄산나트륨, 염기성알루미늄인산나트륨, 황산 알루미늄암모늄, 황산알루미늄칼륨

- 18세 미만의 어린이가 섭취할 용도로 제조하는 건강기능식품을 제조하고자 한다면, 상기 명시된 식품첨가물은 사용할 수 없으니 품목제조신고 및 제품 제조 시 유의하시기 바랍니다.

Q 203

건강기능식품 제조시 의약품 원료를 사용하여 제조할 수 있나요?

- 건강기능식품에 사용되는 원료는 기능성 원료와 기타원료로 구성되어 있습니다.
- 기능성 원료는 「건강기능식품의 기준 및 규격」제 3. 개별기준 및 규격 또는 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」에서 정한 제조기준 및 규격에 적합한 것을 사용하여야 하고, 기타원료는 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」, 건강기능식품의 기능성 원료 또는 영양성분에 적합한 것이어야 합니다.
- 또한, 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제2. 1-1 2) 의약품의 용도로만 사용되는 원료 등 섭취방법 또는 섭취량에 대해 의·약학적 전문 지식을 필요로 하는 것은 건강기능식품 제조에 사용할 수 없음을 알려드립니다.

Q 204

건강기능식품인 스프레이형 프로폴리스추출물 제품의 일일섭취량은 얼마인가요?

- 건강기능식품의 프로폴리스추출물 제품을 제조하고자 한다면, 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제 3. 2-8 프로폴리스추출물의 제조기준, 규격 및 최종제품의 요건에 적합하여야 합니다.
- '구강에서의 항균작용에 도움을 줄 수 있음'의 기능성 내용과 관련된 프로폴리스추출물 스프레이 제품은 섭취량이 적용되지 않음을 알려드립니다.



## 제4장. 품질관리인

### Q 205

건강기능식품제조업체에 소속된 품질관리인이 다른 건강기능식품제조업체의 품질관리인을 겸임할 수 있나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제12조 및 같은 법 시행규칙 제15조에 따라 건강기능식품제조업체의 허가를 받아 영업을 하고자 하는 자는 허가를 받은 영업소별로 1인 이상의 품질관리인을 두어야 합니다. 이는 제조하는 건강기능식품의 안전성 확보 및 품질관리, 제조시설 및 제품에 대한 위생관리 등의 직무를 수행하여 건강기능식품의 안전성과 기능성을 확보하려는 취지입니다.
- 어느 한 곳 전문제조원의 품질관리인이 다른 곳의 품질관리인을 겸하는 것은 원칙적으로 허용되지 않습니다.
- 다만, 예외적으로 건강기능식품법령에서는 「농어업·농어촌 및 식품산업 기본법」 제3조제2호에 따른 농어업인, 같은 법 제3조제4호에 따른 농업 관련 생산자단체 또는 「농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 농업법인이 건강기능식품전문제조업체의 허가를 받아 국내산 농산물을 주된 원료로 건강기능식품을 제조하는 경우에는 동일 또는 인접 시·군·구내의 다른 영업소(농어업인 등의 제조업소)와 공동으로 품질관리인을 둘 수 있도록 허용하고 있습니다.

### Q 206

건강기능식품제조업체의 품질관리인으로 수의사를 선임 가능한가요?

- 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제4조에 따라 품질관리인의 자격기준을 정하고 있으며, 건강기능식품을 제조하는 업무에 종사한 경력 등이 충족하지 못하는 경우에는 '수의사'의 자격만으로 품질관리인으로 선임하기는 어려울 것으로 판단됩니다.



## 제5장. 우수건강기능식품제조기준(GMP)

### Q 207

우수건강기능식품제조기준(GMP) 적용업소에서 주성분으로 사용하는 기능성 원료도 GMP업소에서 생산된 것을 구매하여 사용하여야 하나요?

- 건강기능식품은 기능성 원료를 섭취하기 위한 목적으로 제조되어야 하며, 기능성 원료의 사용기준은「건강기능식품의 기준 및 규격」제2.2.3)에 따라「건강기능식품의 기준 및 규격」제3. 개별 기준 및 규격 또는「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」에서 정한 제조기준 및 규격에 적합한 것을 사용하여야 합니다.
- 또한, 허가(신고) 대상인 건강기능식품의 원료 등을 구입하여 사용할 때에는 건강기능식품제조업 허가를 받았거나 건강기능식품으로 수입신고를 마친 것으로서 해당 기준 및 규격에 적합한 것이어야 하며, 유통기한이 경과된 제품 등 부정·불량한 것을 사용하여서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 타 업체에서 제조된 건강기능식품(원료성 제품)을 구매하여 사용하고자 하는 경우에는 건강기능식품제조업체에서 제조하였거나, 건강기능식품으로 수입신고된 제품을 구매하여 사용 가능하며, GMP 업소에서 생산한 것으로 한정하고 있지는 않습니다.



Q 208

우수건강기능식품제조기준 적용업소(GMP적용업소)의 방진시설에 대한 관리 기준이 있나요?

- 건강기능식품제조업소는 분진으로 인해 해당 작업장이 오염되지 않도록 적절한 집진 장치 등을 설치하도록 하고 있습니다. 이는 분진이 비산되어 작업장 또는 제품 등이 오염되는 것을 방지하기 위함으로 특히 조류, 균사체, 포자 등의 건강기능식품 원료는 부유하는 성질이 강하므로 전용 집진 장치를 설치해야 합니다.
- 칭량실에는 덕트 설비를 원칙으로 하지만 부분 배기 또는 여의치 않을시 이동식 집진설비를 설치하여 분진에 의한 오염을 최대한 줄이도록 하여야 하며, 높은 곳에 먼지 부착, 집적, 낙하를 방지하기 위하여 배관, 전선, 덕트, 조명기구 등의 노출을 피하고 먼지 누적을 방지하도록 해야 합니다. 또한 후드 경사각을 두어 상부의 분진 누적을 방지하거나 필요시 후드에 필터를 설치하는 등 분진 제거를 위하여 방진 시설을 갖추어야 합니다.
- 분진제거를 위한 설비에 대한 청소 및 소독은 정기적으로 실시하여야 하며, 분진이 발생하는 작업실은 청소, 세정, 살균 등이 쉽도록 모퉁이 부분을 곡면구조로 하고, 청소 공간을 충분히 확보하고, 환기를 위한 공기치환 회수, 적절한 기류분포(상대적 음압)을 확보하도록 하고 있습니다.
- 방진시설의 능력을 특정 수치로 정하여 관리 기준을 수립하고 있지는 않으며, 상기 내용을 고려하여 사용하는 원료의 종류, 분진입자 크기, 작업장 크기, 구역 등을 위생적으로 관리할 수 있는 방진시설을 갖추면 될 것으로 판단됩니다.

## Q 209

우수건강기능식품제조기준 적용업소(GMP)에서 제조 시설 부족등으로 타 업체로 전부 공정 위탁가능한가요?

- 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 [별표 1] 업종별 시설기준 1. 자 .(1),(2) 에 따라 건강기능식품전문제조업자가 생산능력이 부족하거나 일부 제조시설이 미비한 경우에는 건강기능식품 전문제조업의 허가를 받은 자(우수건강기능식품제조기준 적용업소에 한함)에게 해당 제품 제조공정의 전부 또는 일부를 위탁하여 제조할 수 있습니다.
- 또한, 같은 시행규칙 [별표 4] 영업자 준수사항에 따라 모든 공정을 위탁하여 제조한 경우에는 해당 제품에 위탁 제조한 사실을 표시하도록 하고 있습니다.
- 이에 따라, 건강기능식품전문제조업소로서 분말 제형의 건강기능식품을 생산할 수 있는 제조시설은 갖추었으나 액상, 정제 등 다른 제품을 제조할 수 있는 시설이 없는 경우라면 액상, 정제 등 제형의 제품에 대하여 모든 공정을 위탁할 수 있으며, 이 경우 품목제조신고서에 위탁제조 사실 및 위탁제조업소 등을 표시하고, 제품에도 위탁제조 사실을 표시하여 주시면 됩니다.



## IV

# 어린이 식생활안전관리 특별법



# 제1장. 어린이 기호식품 관리 등

## 1 고열량·저영양 식품의 판매 금지 등

**Q 210**  
 학교 매점 내에서 소시지를 판매하고자 하는데, 소시지의 경우 어린이기호 식품으로 보아 고열량·저영양 식품 적용 대상인가요?

☉ 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제8조(고열량·저영양 식품 등의 판매금지 등)에 따라 학교에서는 고열량·저영양 식품과 커피 등 고카페인 함유 식품의 판매를 금지하고 있으며, 「고열량·저영양 식품 영양성분 기준」(식약처 고시)에서는 대상 어린이 기호식품을 아래와 같이 정하고 있습니다.

1) 간식용

- 가공식품 : 과자류(과자, 캔디, 빙과류), 빵류, 초콜릿류, 유가공품(가공유, 발효유, 아이스크림류), 어육가공품, 음료류(과채음료, 탄산음료, 유산균음료, 혼합음료)
- 조리식품 : 제과·제빵류 및 아이스크림류

2) 식사대용

- 가공식품 : 면류(용기면), 즉석섭취식품(김밥, 햄버거, 샌드위치)
- 조리식품 : 햄버거, 피자

☉ 따라서, 소시지가 어육가공품에 해당한다면 고열량·저영양 식품 적용 대상 어린이 기호식품이나, 식육가공품 중 소시지(식육이나 식육가공품을 그대로 또는 염지하여 분쇄 세절한 것에 식품 또는 식품첨가물을 가한 후 훈연 또는 가열 처리한 것)에 해당한다면 고열량·저영양 식품 적용 대상 어린이 기호식품이 아닙니다.

## 제2장. 올바른 식생활 정보제공 등

### 1 영양성분 표시

#### Q 211

커피전문점으로 주로 커피를 조리 판매하고, 부수적으로 제과·제빵을 만들어 판매하는 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 식품 접객영업자 중 주로 어린이 기호식품을 조리·판매하는 업소로서, 그 영업이 「가맹 사업거래의 공정화에 관한 법률」에 따른 가맹사업이고 그 가맹사업의 직영점과 가맹점을 포함한 점포수가 100개 이상인 경우이며,
- 「어린이 기호식품 등의 영양성분과 고카페인 함유 식품 표시기준 및 방법에 관한 규정」(식약처 고시) 및 「어린이 기호식품 등의 알레르기 유발 식품 표시기준 및 방법」(식약처 고시)에 따라 표시 대상 어린이 기호식품은 ‘제과·제빵류, 아이스크림류, 햄버거, 피자’로 규정하고 있습니다.
- 따라서, 해당 업소가 전문 커피전문점으로 운영되며, 부수적으로 제과·제빵 등을 판매하는 경우에는 어린이 기호식품을 주로 조리·판매하는 업소로 볼 수 없어 영양 성분 및 알레르기 유발 식품 표시 의무 대상 영업자에 해당되지 않습니다.

## Q 212

어린이기호식품을 조리 판매하고 있어 매장, 홈페이지, 포장용 박스에 영양성분 및 알레르기 유발 식품 표시를 하고 있는데, 홍보 목적으로 배포하는 전단지에도 함께 표시하여야 하나요?

- 「어린이 기호식품 등의 영양성분과 고카페인 함유 식품 표시기준 및 방법에 관한 규정」(식약처 고시) 및 「어린이 기호식품 등의 알레르기 유발 식품 표시기준 및 방법」(식약처 고시)에 따라 매장 및 온라인, 전화 등을 통해 주문·배달하는 경우의 영양성분 및 알레르기 유발 식품 표시 방법을 각각 규정하고 있습니다.
- 위의 규정에 따라 영양성분 및 알레르기 유발 식품을 적절하게 표시하고 있어, 소비자가 주문·배달 시점에서 영양성분 및 알레르기 유발식품 표시 정보를 충분히 확인할 수 있다면, 단순 홍보 목적으로 배포하는 전단지에는 영양성분 등 표시를 생략할 수 있습니다.

## 2 품질인증

### Q 213

액상차 또는 과채주스의 경우 어린이 기호식품 품질인증을 득할 수 있는지와 신청 시 제출 서류는 어떻게 되나요?

- 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제14조(품질인증기준 및 표시)에 따라 식약처장은 품질인증기준에 적합한 어린이 기호식품\*에 대하여 품질인증을 하고 있으므로 액상차는 품질인증 대상이 아니며, 과채주스는 당류를 첨가하지 아니한 경우에만 품질인증이 가능합니다.

\* 어린이 기호식품 : 과자류(과자, 캔디), 빵류, 초콜릿류, 빙과류(빙과, 아이스크림), 유가공품(가공유, 발효유), 어육가공품, 면류(용기면), 음료류(과채주스, 과채음료, 탄산음료, 유산균음료, 혼합음료), 즉석섭취식품(김밥, 햄버거, 샌드위치)

- 품질인증 신청 시 HACCP인증서 사본, 품목제조보고서 사본, 검사성적서(영양성분, 식품첨가물) 등 품질인증기준\*에 적합함을 입증할 수 있는 서류를 제출하여야 합니다.

\* 식약처 누리집 → 법령·자료 → 고시·훈령·예규 → 고시전문 → 「어린이 기호식품 품질인증 기준」





## 제3장. 어린이 기호식품 관리 등

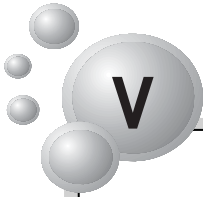
### 1 광고의 제한·금지 등

Q 214

햄버거(고열량·저영양 식품) 구매 시 연예인 브로마이드, 휴대폰 악사세리, 키링을 무료 제공하거나, 동 사항 관련하여 TV, 라디오, 인터넷을 통해 광고할 수 있나요?

- 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제10조(광고의 제한·금지 등)에서는 어린이 기호 식품 중 고열량·저영양 식품 및 고카페인 함유 식품을 제조·가공·수입·유통·판매하는 자는 방송(TV, 라디오) 및 인터넷을 이용하여 식품이 아닌 장난감이나 그 밖에 어린이의 구매를 부추길 수 있는 물건을 무료로 제공한다는 내용의 광고를 금지하고 있습니다.
- 햄버거(고열량·저영양 식품) 구매 시, 연예인 브로마이드, 휴대폰 악사세리, 키링 등 식품이 아닌 물건을 무료로 제공한다는 광고(TV, 라디오 및 인터넷 매체)를 한다면 위 규정의 구매 부추김 광고에 해당합니다.





## 수입식품안전관리특별법





## 제 1 장 . 수 입 영 업 관 리

Q 215

수입식품등 수입·판매업체에서 영업신고 된 장소외에 창고를 추가로 설치가능한가요?

- 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제15조제1항 관련 [별표 7] 영업의 종류별 시설기준 제1호 제나목에 따라 “수입식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 한다(수입식품등 수입·판매업만 해당한다). 이 경우 보관창고는 영업등록을 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있다”고 규정하고 있습니다.
- 보관창고는 영업등록을 한 소재지와 다른 곳에 설치할 수 있으며 사무소가 아닌 창고 시설에서 사용이 가능할 것으로 판단됩니다.
- 다만, 창고시설에서는 식품등을 보관하는 용도로만 사용 가능함을 알려드립니다.
- 아울러, 영업등록을 한 소재지와 다른 곳에 보관시설을 추가하려는 경우에는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제17조(등록사항의 변경)에 따라 [별지 제21호서식]의 영업등록사항 변경신고서에 영업등록증과 변경사항을 확인할 수 있는 서류를 첨부하여 영업소 소재지 관할 지방식품의약품안전청으로 ‘변경신고’ 하셔야 됨을 알려드립니다.

Q 216

수입식품 신고 후 검사결과 부적합에 따라 교육명령을 통보 받았으나, 교육명령 기간 중 추가로 부적합을 받은 경우 교육을 각각 이수 하여야 하나요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제26조에 따라 수입검사에 따른 검사 결과 부적합 수입식품등을 수입한 영업자에게 수입식품등의 안전성 및 품질관리등에 대한 교육을 명할 수 있다고 규정하고 있습니다.
- 또한 「같은 법 시행규칙」 제45조에 따라 교육명령을 받은 영업자(영업자가 지정한 수입식품 위생에 관한 책임자를 포함)는 3개월 이내에 지정된 수입식품 안전 교육 기관에서 3시간 이상의 교육을 받아야 한다고 규정하고 있습니다.
- 상기 규정에 따라 교육명령을 받은 영업자는 교육명령에 따른 교육을 각각 이수 하여야 하나, 안전교육 명령기간에 추가 부적합을 받은 경우 1회 교육 이수만으로 나머지 교육명령 건에 대한 교육을 인정하고 있습니다.

## Q 217

수입식품등 수입·판매업체의 지위승계시 수입실적 인정이 가능한가요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제16조(영업의 승계)에 따라 영업자가 영업을 양도 하거나 사망한 경우 또는 법인이 합병한 경우에는 그 양수인·상속인 또는 합병 후 존속하는 법인이나 합병에 따라 설립되는 법인은 그 영업자의 지위를 승계 한다고 규정하고 있습니다.
- 법인회사 내에서 양도 등을 통해 분리하여 새로이 법인이 설립되어 종전 영업자로부터 수입식품등 수입판매업 영업등록을 존속하고자 하는 경우에는 영업자 지위승계 신고가 가능할 것으로 판단됩니다.
- 영업자 지위승계 시 종전 회사의 수입 실적 조회 가능여부와 관련하여, 영업자 지위 승계의 경우 종전 영업등록 사항을 승계하는 경우이므로, 기존의 수입실적 조회가 가능함을 알려드립니다.



## 제2장. 통관단계관리

### 1 수입신고 등

Q 218

금속재질 분쇄기로 분쇄하여 제조·가공하는 수입식품 수입 신고시 쇳가루 제거공정 관련 서류를 반드시 제출하여야 하나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 일부개정고시 (제2019-81호, '19.9.23.) 관련하여 원료를 금속재질의 분쇄기로 분쇄하여 제조·가공하는 분말, 가루, 환 형태의 식품 및 건강기능식품을 2020.4.1.선적일 이후 수입하는 영업자는 '분쇄 이후(여러 번의 분쇄를 거치는 경우 최종 분쇄 이후) 충분한 자력을 가진 자석을 이용하여 금속성이물(쇳가루)을 제거하는 공정을 거쳤음을 확인할 수 있는 해외제조업소의 금속성이물(쇳가루) 제거공정 확인서류'를 2년간 보관하여야 하며, 제조·가공기준에 부적합한 식품은 수입이 불가합니다.
- 따라서, 원료를 금속재질의 분쇄기로 분쇄하여 제조·가공하는 분말, 가루, 환 형태의 식품 및 건강기능식품을 수입하는 영업자는 상기에 따라 제조회사에서 제조공정을 확인할 수 있는 서류를 2년간 보관하여야 하며, 수입신고 시 제출하는 구비서류에는 해당하지 않음을 알려드립니다.
  - ※ 단, 필요 시 수입신고 담당공무원이 관련 서류의 확인을 요구할 수 있음
- 또한, 최종 제품에 대한 금속성이물 검사성적서는 수입신고 시 제출하여야 하는 구비서류에는 해당하지 않으나, 주로 분말, 가루, 환 형태의 가공식품에 대해 금속성이물을 수입 통관단계에서 검사를 하고 있으므로, 영업자는 수입하는 제품이 금속성이물 기준·규격에 적합한지를 사전에 검사하고 적합한 제품만 수입하는 것이 바람직함을 알려드립니다.



## Q 219

국내 기준·규격에 적합하지 않은 원료를 수출용 제품의 원료로 수입 가능한지요?

- 「식품위생법」 제7조제4항에서는 “제1항 및 제2항에 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 아니된다.”고 규정하고 있으나, 동 조 제3항에 따라 수출할 식품 또는 식품첨가물의 기준과 규격은 제1항 및 제2항에도 불구하고 수입자가 요구하는 기준과 규격을 따를 수 있다고 되어 있습니다.
- 따라서, 국내에서 식품으로 사용할 수 없는 원료일 지라도, 수입자가 요구하는 기준 규격에 따라 식품원료로 사용 가능할 것으로 판단되나, 동 제품에 대한 품목제조보고 및 제품 표시에 수출용임을 명확히 표시하고, 식품으로 사용 불가한 원료나 성분이 국내 유통식품 제조 과정에 혼입되거나 교차오염되지 않도록 관리가 필요할 것이며, 수출용 제품이 국내에 유통·판매되지 않도록 관리가 필요할 것으로 판단되니, 이에 대한 관리를 철저히 하여 주시기 바랍니다.(수출용 제품 수입신고 절차 관련)
- 「식품위생법」 제7조제3항에 따라 수출할 식품에 대해 수입자가 요구하는 기준과 규격을 따를 수 있으므로, 국내에서 제조·가공 후 전량 수출을 목적으로 수입하는 경우 수입신고가 가능함을 알려드립니다. 다만, 이 경우 해당 원료가 수출하려는 국가의 기준 및 규격에 적합함을 증명하는 서류(FOOD CODE 등)를 근거로 제시하여야 함을 알려드립니다.
- 영업자가 국내 식품 제조·가공업소 등에서 전량 수출용 제품의 원료로 사용하기 위해 식품을 수입하는 경우, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입 시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 “외화획득용 원료”로 수입신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.

## Q 220

건강기능식품의 부원료 또는 부원료의 배합비가 변경된 경우 동일사 동일수입식품으로 실적 인정 가능한가요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입 시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.
- 수입 신고한 건강기능식품은 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 9] 수입식품등의 검사방법에 따라 「건강기능식품의 기준 및 규격」에 대한 검사 결과와 제품의 표시사항이 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 적합한지 확인 후, 모두 적합한 경우 수입이 가능하며, 검사에서 부적합 판정된 수입식품등은 수출국으로 반송 또는 다른 나라로 반출하거나 폐기하도록 규정하고 있습니다.
- 건강기능식품이 최초로 수입되는 경우 정밀검사를 실시하고, 이후 동일사 동일수입식품등의 조건이 동일한 건강기능식품이 재수입되는 경우 서류검사(현장검사) 또는 무작위표본검사를 실시하며, 기준 및 규격이 신설·강화되거나 해외 위해정보 등이 있는 경우 추가로 정밀검사를 실시할 수 있습니다.
  - ※ 건강기능식품의 동일사 동일수입식품의 조건 : 제조국·해외제조업소·제품명·제조방법·원료 및 주원료(건강기능식품의 기능성을 나타내게 하는 주된 원료 또는 성분을 말한다)의 배합비율이 같은 것으로서 최초 수입 시 정밀검사를 받은 후 5년 이내에 다시 수입된 것
- 따라서, 부원료의 성분 및 함량 변경시 동일사 동일수입식품으로 볼 수 없으며, 부원료의 성분은 바뀌지 않고 부원료의 함량만 변경된 경우, 주원료의 배합비가 변경된 것이 아니므로 나머지 조건이 동일하다면, 동일사 동일수입식품으로 판단할 수 있습니다.

## Q 221

러시아산 치즈를 수입 신고시 제출 서류는 무엇인가요?

- 「축산물의 수입허용국가(지역) 및 수입위생요건」(식약처 고시) 별표에 따라 러시아산 치즈류는 수입이 허용되어 있지 않습니다.
  - ※ 러시아산 유가공품 중 수입허용 유형 : 버터류, 분유류, 유당, 아이스크림
- 특정국가산 유가공품이 우리나라로 수입허용되기 위해서는 「수입식품안전관리 특별법」 제11조에 따라 수출국의 축산물 안전관리 실태에 대한 수입위생평가를 통해 적합한 경우 수입을 허용하고 있으며, 세부절차는 아래와 같습니다.
  - ※ (수입위생평가 절차) 수출국 정부 수입허용 요청 → (1) 수입위생평가 설문서 송부 → (2) 수출국 측의 답변서 검토 → (3) 수출국 축산물 위생실태 현지조사 → (4) 수입허용여부 결정 → (5) 수입위생요건 협의 및 고시 제정 → (6) 해외 작업장 등록
- 따라서, 수입이 허용되어 있지 않는 국가의 축산물에 대한 수입위생평가 절차를 개시하기 위해서는 수출국 정부에서 식품의약품안전처로 수출하고자 하는 축산물 유형별로 수입을 요청하여야 합니다.

Q 222

빈 난각(계란 껍질)을 초콜렛의 외포장지로 사용해도 되나요?

- 식품과 직접 접촉하여 사용되는 기구 및 용기·포장은 「식품위생법」 제8조(유독기구 등의 판매사용 금지) 및 제9조에 따른 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」의 Ⅱ. 공통기준 및 규격과 Ⅲ. 재질별 규격에 적합한 경우에 한하여 식품용으로 사용이 가능합니다.
- 또한, 위 고시 Ⅱ. 1. 나. ‘기구 및 용기·포장의 제조·가공에 사용되는 원재료는 품질이 양호하고, 유독·유해물질 등에 오염되지 아니한 것으로 안전성과 건전성을 가지고 있어야 한다.’ 및 Ⅱ. 2. 가. ‘기구 및 용기·포장은 물리적 또는 화학적으로 내용물이 오염되기 쉬운 구조이어서는 아니된다.’ 등의 규정에 적합하게 제조되어야 합니다.
- 따라서, ‘달걀 껍질(난각)’을 초콜렛의 포장 용도로 사용할 경우, 껍질이 물리적으로 견고하지 아니한 구조이며, 계란을 제거하기 위한 과정 등에서 미생물 등에 쉽게 오염될 수 있고, 세척 등이 용이하지 않은 점 등을 고려할 때, 난각을 초콜렛의 포장재로 사용하는 것은 바람직하지 않습니다.

## Q 223

## 오징어의 부산물인 오징어입이 수입이 가능한지요?

- 수입하고자 하는 제품(수산부산물)이 식품원료로 사용가능한 경우 수입신고 대상이 되며, 해당 제품(수산부산물)이 「특별위생관리식품의 수입위생요건에 등에 관한 고시」에 따른 특별위생관리식품의 대상이 된다면 관련 고시에 따라 수입위생요건을 충족해야함을 알려드립니다.
- 수입신고 대상 수입식품등을 수입하기 위해서는 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 제1항, 같은 법 시행규칙 제27조제1항에 따라 수입식품등의 수입신고서와 관련 서류(한글표시사항, 위생증명서 등)를 수입되는 식품의 통관장소 관할 지방식품의약품안전청장에게 제출하여야 하며, 같은 법 시행규칙 [별표 9] 수입식품등의 검사방법에 따라 검사(서류, 현장, 정밀, 무작위표본)하여 「식품의 기준 및 규격」에 적합한 경우 '수입식품등의 수입신고확인증'이 발급됨을 알려드립니다.
- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 1). (1)에서 식품의 제조에 사용되는 원료는 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리된 것으로 규정하고 있습니다.
- 오징어 입이 냉동상태의 오징어 입으로 오징어의 육질부를 식용으로 가공하는 공정에서 발생하는 어류의 부산물인 경우 식품원료로 사용불가함을 알려드립니다.
- 다만, 제품의 원료가 수출국에서 식용으로 분류되어 있고, 식용에 적합하게 위생적으로 채취, 취급, 제조, 가공, 관리된 것으로서 오징어 입을 원료로 자숙, 조미 등의 가공을 통해 제조한 것이라면 「식품의 기준 및 규격」 제5. 19. 19-6 “기타 수산물가공품”에 해당하는지 검토할 수 있음을 알려드리니 참고하시기 바랍니다.

Q 224

가공하지 않은 명태머리를 식품원료로 수입가능 한가요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2.1.1) 원료 등의 구비요건에서 (14) 냉동식용어류머리의 원료는 세계관세기구(World Customs Organization, WCO)의 통일상품명 및 부호체계에 관한 국제 협약상 식용(HS 0303호)으로 분류되어 위생적으로 처리된 것이 관련기관에 의해 확인된 것으로, 원료의 절단시 내장, 아가미가 제거 되고 위생적으로 처리된 것이어야 하며, 식품첨가물 등 다른 물질을 사용하지 않은 것이어야 한다고 규정하고 있으며,
- 아울러, 같은 고시 제1.3.59)에 ‘냉동식용어류머리’란 대구(*Gadus morhua*, *Gadus ogac*, *Gadus macrocephalus*), 은민대구(*Merluccius australis*), 다랑어류 및 이빨고기(*Dissostichus eleginoides*, *Dissostichus mawsoni*)의 머리를 가슴 지느러미와 배지느러미 부위가 붙어 있는 상태로 절단한 것과 식용 가능한 모든 어종(복어류 제외)의 머리 중 가식부를 분리해 낸 것을 중심부 온도가 -18℃이하가 되도록 급속 냉동한 것으로서 식용에 적합하게 처리된 것을 말한다’라고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 가공하지 않은 명태머리는 「식품의 기준 및 규격」 원료 등의 구비요건에 부합하지 않아 수입식품 등의 수입신고 대상에 해당하지 않아, 수산물로 수입이 불가함을 알려드립니다.

## Q 225

국내에서 시중에 판매 중인 투명 유리잔을 구매한 후 외부 표면 디자인 작업을 위해 국외로 수출 후 다시 재 반입가능한가요?

- 유리컵의 식품과 직접 접촉하여 사용되는 재질은 「식품위생법」 제9조에 따른 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」 적용대상으로, 해당 재질의 기준·규격 등에 적합하여야 하므로, 수입·판매를 위해서는 다음의 절차에 따라 수입신고하고 검사를 받아야 합니다.
  - 국내 기준에 적합한 제품이라도 수출 후 재수입하는 경우 통관을 위해 최초 수입 정밀검사를 포함하여 동일한 수입신고 및 검사를 거쳐야 합니다.
- 유리컵이 국내에서 제조 후, 수출하여 외부표면(식품과 접촉하지 않는 면) 인쇄를 추가하여 재수입하는 경우, 식품접촉면의 변경이 없으므로 해당 유리컵의 제조업소는 국내 제조업소를 해외제조업소로 등록하고 신고하여야 함
  - 「수입식품안전관리 특별법」 제5조에 따라 수입식품등을 국내로 수입하려는 자는 해당 해외제조업소를 수입신고 전까지 등록하도록 정하고 있으며[온라인 전산시스템 (<https://impfood.mfds.go.kr/>) 또는 방문(FAX)으로 등록 신청 가능], 해외제조업소 등록을 하지 아니하는 경우에는 수입신고를 하실 수 없음
- 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 식품용 기구(기구·용기·포장)을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.

Q 226

캡슐 형태의 제품을 수입 신고시 순중량은 어떻게 신고하나요?

- 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 건강기능식품을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입 시 물품통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.
- 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조에 따라 ‘수입식품등의 수입신고서’에 관련 서류(전자문서를 포함하며, 해당되는 서류)를 첨부하여 수입되는 수입식품등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청장에게 제출하여야 합니다.
- 같은법 시행규칙 [별지 제25호서식] 수입신고서 제1쪽 ‘순중량’은 제품 포장을 제외한 중량을 말하며, 캡슐 형태로 제조된 제품의 경우 캡슐을 포함한 실제 섭취하는 내용물의 중량을 기준으로 작성, 신고하여야 함을 알려드립니다.



## Q 227

## 옥수수껍질을 식품용 기구로 수입가능한가요?

- 옥수수 껍질(천연의 원재료) 재질로 만들어진 식품용 기구를 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.
- 식품용 기구를 수입·판매하는 영업자는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조에 따라 ‘수입식품등의 수입신고서’에 관련 서류(전자문서를 포함하며, 해당되는 서류)를 첨부하여 수입되는 수입식품등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청장에게 제출하여야 합니다.
  - 기구 또는 용기·포장의 수입신고서를 작성할 때 재질은 식품 등 및 식품첨가물과 직접 접촉하는 부분의 재질코드와 명칭을 적어야 하며, 해당 재질이 천연재질인 경우 “천연재질” 코드로 신고하시기 바랍니다.
- 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표9] 수입식품등의 검사방법에 따라 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」과 제품의 표시사항이 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 모두 적합한지 확인 후, 모두 적합한 경우 수입이 가능하며, 검사에서 부적합 판정된 수입식품등은 수출국으로 반송 또는 다른 나라로 반출하거나 폐기하도록 규정하고 있습니다.
  - 일반적으로 천연재질 식품용 기구의 경우, 정밀검사를 생략하고 있음

Q 228

가공식품 수입시 식품과 직접 접촉된 용기·포장(나무꼬치, 비닐포장등)에 대해 별도로 검사를 실시하나요?

- 식품과 직접 접촉하여 사용되는 기구 및 용기·포장은 「식품위생법」 제8조(유독기구 등의 판매·사용 금지) 및 제9조 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」의 Ⅱ.공통 기준 및 규격 및 Ⅲ.재질별 규격에 적합한 경우에 식품용으로 사용이 가능하며, 동 고시 Ⅱ.1.나.의 '기구 및 용기·포장의 제조·가공에 사용되는 원재료는 품질이 양호하고, 유독·유해물질 등에 오염되지 아니한 것으로 안전성과 건전성을 가지고 있어야 한다.'와 Ⅱ.2.가.의 '기구 및 용기·포장은 물리적 또는 화학적으로 내용물이 오염되기 쉬운 구조이어서는 아니된다.'에 적합하여야 함을 알려드립니다.
  - 일반적으로 가공식품과 직접 접촉하고 있는 용기·포장(나무꼬치, 비닐포장 등)에 대해서는 수입 통관단계에서 별도로 정밀검사를 실시하지는 않음을 알려드립니다.
  - 다만, 이 경우 해당 가공식품을 수입하는 영업자는 사전에 식품의 용기·포장으로 사용되는 재질(꼬치용 나무, 비닐포장재 등)이 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」의 Ⅱ.공통기준 및 규격 및 Ⅲ.재질별 규격에 적합한지 여부를 제조회사의 성적서 등을 통해 확인하고 수입하여야 함을 알려드립니다.
- 해외 위해정보 등 안전성 우려에 따라 필요 시 정밀검사를 실시하거나, 관련 검사 성적서 등을 요구할 수 있음

## Q 229

외화획득용으로 수입한 가공식품을 국내 판매용으로 용도변경 가능한지요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제20조제2항제2호에 따라 수입신고를 하려는 자 또는 수입신고를 한 자는 수입식품등의 안전과 품질에 대하여 책임을 지며, 신고 내용과 다른 용도로 수입식품등을 사용하거나 판매하는 행위를 하여서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.
- 따라서, 이미 외화획득용으로 수입신고 완료된 수입식품등에 대해 국내 판매용으로 용도변경은 가능하지 않음을 알려드립니다.

## Q 230

돼지 발굽이 포함된 돼지고기 수입가능한가요?

- 돼지고기 수입시 「스페인산 돼지고기 및 돼지생산물 수입위생조건」 제7조에 따라 식용에 적합한 것으로, 내용물 또는 포장에 공중위생상 위해가 없는 방법으로 처리되었다는 합격표시(사전에 대한민국 정부에 통보된 것이어야 함)를 받는 등 수입위생조건에 부합한다는 스페인 정부가 발행한 수출 위생증명서가 첨부되어야 합니다.
- 또한, 현장검사시 발굽을 포함한 돼지고기에 이물이 제거되는 등 적합한 경우 수입이 가능함을 알려 드립니다.

Q 231

국내에서 2차 가공을 거치는 나무도마도 수입신고 대상인가요?

- 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 식품용 기구·용기·포장을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.
- 나무도마를 국내에서 겉면을 깎아내는 작업 등 2차 작업을 거친 후 식품용 기구로 유통·판매할 목적으로 수입하는 경우에도 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.

## Q 232

기능성 원료로 인정받은 자와 계약한 영업자가 수입시 계약서 기재사항은 어떻게 되는지요?

- 수입신고시 구비서류는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조제1항제1호에 해당하는 각호의 구비서류 및 식품안전나라(식품안전>수입식품> 수입신고 및 검사>증명서제출)에 공지된 대상 식품인 경우, 관련 서류를 수입신고 시에 제출하여야 합니다.
  - 개별인정받은 건강기능식품을 수입신고하는 경우 인정서 사본을 구비서류로 제출하여야 함
- 위의 사항과 같이 인정받은자와 계약한 영업자가 수입신고를 하는 경우 '건강기능식품 기능성 원료로 인정받은 자와의 계약서류'를 제출하여야 하며, 별도로 반드시 명기해야 하는 사항은 정하고 있지 않으나 해당 계약서를 통해 사실관계를 객관적으로 확인할 수 있어야 함을 알려드립니다.
  - \* 신고한 원료는 통관이후 '기능성 원료로 인정받은 자'가 전량 사용함을 확인 할 수 있는 내용 등
- 또한, '건강기능식품 기능성 원료로 인정받은 자와의 계약서류'는 매 수입시 제출하여야 함을 알려드립니다.

Q 233

벌크 형태의 건강기능식품을 수입 후 국내에서 소분하여 재포장 할 수 있나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 제12조 관련 [별표 4] 영업자준수사항 제1호 너목 및 더목에 따라 건강기능식품의 소분제조는 다음의 요건을 모두 갖춘 건강기능식품제조업자만 할 수 있으며, 이 경우에도 소분제조하여 생산된 제품을 다시 소분제조해서는 아니 됩니다.
  - 1) 건강기능식품제조업자가 법 제22조제1항에 따른 우수건강기능식품제조기준적용업소일 것
  - 2) 소분 대상 건강기능식품은 소비자가 직접 구매할 수 있도록 포장된 것이 아닐 것
  - 3) 소분제조하여 생산되는 제품의 형태를 제조할 수 있는 시설을 갖출 것
  - 4) 소분제조하여 생산되는 제품에 대하여 품목제조신고를 하였을 것
- 벌크(파우치 형태)로 수입하려는 건강기능식품의 경우 각 파우치에 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 따른 표시사항이 표시되어 있지 않다면 이를 다시 최소판매단위로 나누어 담아 재포장·표시하는 행위는 소분·제조 행위에 해당하므로 건강기능식품전문제조업소에서 진행하여야 함을 알려드립니다.

## Q 234

수입식품 무작위표본검사에 대해 민간 시험검사기관 및 지방식약청에 검사항목 분할의뢰 가능한가요?

- 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 식품을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입 시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.
- 무작위표본검사로 선정된 수입식품에 대해 검사수수료를 부담하고 식품전문시험·검사기관으로 의뢰하고자 하였으나, 일부 검사항목의 검사가 불가능한 경우, 검사항목의 전부 또는 검사가 불가한 일부 검사항목만 지방식품의약품안전청으로 의뢰가 가능함을 알려드립니다.
- 다만, 2개의 검사기관으로 검사항목을 분할 의뢰하는 경우, 검체 수거량이 추가로 필요할 수 있음을 알려드리니 참고하여 주시기 바랍니다.







## VI

# 식품 등의 표시광고에 관한 법률





## 제1장. 식 품

### 1 표시의 기준

#### 제 품 명

#### Q 235

일반 식품에 '디펜스, 부스터, 스피릿, 인핸서(enhance)' 등을 제품명으로 사용 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 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 사회 윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품 등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」에 따라 「식품위생법」, 「축산물 위생 관리법」, 「건강기능식품에 관한 법률」 등 법률에서 정한 유형의 식품등과 오인·혼동할 수 있는 표시·광고는 부당한 표시·광고에 해당합니다.
- 제품명의 일부로 “디펜스”, “부스터”, “스피릿”, “인핸서(enhance)” 등을 표시하고자 하는 것으로서, 해당 표현만으로는 영업자의 책임 하에 제품명의 일부로 표시하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

## Q 236

원재료로 '조기'를 사용한 경우 제품명의 일부로 '굴비' 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭·제조 방법·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.
- 「표준국어대사전」에 따르면 '굴비'는 '소금에 약간 절여서 통으로 말린 조기'이며, '조기'는 '민어과에 속하는 보구치, 수조기, 참조기 따위를 통틀어 이르는 어류'로 정의되어 있습니다.
- 해당 제품(식품유형 : 기타수산물가공품)의 원재료 '조기'가 식용 가능한 원료로 위 정의에 부합하게 제조 가공한 제품인 경우라면 제품명의 일부로 '굴비' 표시는 가능할 것으로 판단되며, 일반적인 소비자가 보았을 때 기대하는 품질 및 특징에 부합하여야 할 것임을 알려드립니다.

## Q 237

## 제품명의 일부로 '일품' 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭·제조 방법·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 사회 윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 제품명의 일부로 “일품” 을 표시하고자 하는 것으로서, 동법에서 ‘일품’ 에 대하여 별도로 규정하고 있지는 아니 하나, 표준국어대사전에 “품질이나 상태가 제일감. 또는 그런 물품.” 등의 의미로 통용되고 있습니다.
- 따라서, 제품명의 일부로 표시하는 ‘일품’ 에 대한 소비자의 기대(원재료, 맛, 제조방법 등)에 부합하며, 객관적인 자료 등을 통해 이를 입증할 수 있는 경우라면 영업자의 책임 하에 제품명의 일부로 “일품” 의 표시는 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 238

빵가루의 제품명으로 '골드등급, 골드, 고소한, 바삭한, 참, 진한, 고급진, 더 고급진, 고품격' 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭·제조 방법·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 사회 윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- '골드등급'은 해당 정보가 없어 가능 여부를 판단하기 어려우나, 골드, 고소한, 바삭한, 참, 진한, 고급진, 더 고급진, 고품격을 제품명의 일부로 표시하고자 하는 경우라면, 일반적인 소비자가 기대하는 품질에 맞게 제품을 제조·가공하고 객관적인 사실에 입각하여 영업자 책임 하에 표시하는 것은 가능 할 것으로 판단됩니다.

## Q 239

## 일반식품의 제품명으로 “셀(cell)” 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭·제조 방법·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 사회 윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 동 법 시행령 [별표 1] 에 따라 “거짓·과장된 표시 또는 광고”에는 신체의 일부 또는 신체조직의 기능·작용·효과·효능에 관하여 표현하는 표시·광고를 부당한 표시 또는 광고의 내용으로 규정하고 있습니다.
- 제품명의 일부로 '셀(cell)'과 연계하여 위 규정에 따라 신체의 일부 또는 신체조직의 기능·작용·효과·효능에 관하여 표현을 하여서는 아니됨을 알려드리며, 이와 연계하여 위의 규정에 저촉되어서는 아니됨을 알려드립니다.

## Q 240

수입 냉동 수산물로 수입된 명태의 머리만 절단하여 소분 포장하여 판매시 원 제품명이 '명태'로 되어있는데 내용물이 '명태머리'만 있게 될 경우 표시사항을 어떻게 해야 하나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 [별표 3] 식품 등의 표시방법에 따라 소비자에게 판매하는 식품등 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시하여야 하고, 같은 법 제4조(표시의 기준)에 따른 「식품 등의 표시기준」(식약처 고시) Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준 1.터.2).에서 농산물, 임산물, 축산물(「축산물 위생관리법」에서 정한 축산물 제외), 수산물과 같은 “자연상태 식품”은 제품명(내용물의 명칭 또는 품목), 업소명(생산자 또는 생산자단체명, 수입식품의 경우 수입판매원), 제조연월일(포장일 또는 생산연도), 내용량, 보관방법(해당 경우에 한함), 주의사항(해당 경우에 한함), 유전자변형 농축수산물의 경우 「유전자변형식품등의 표시기준」에 따름, 기타표시사항 등을 표시하도록 규정하고 있습니다. 다만, 식품 중 농·임·축·수산물의 보존을 위하여 비닐랩(Wrap) 등으로 포장(진공포장 제외)하여 관능으로 내용물을 확인할 수 있도록 투명하게 포장한 것은 한글표시를 생략할 수 있습니다.
- 따라서, 해당 제품이 수입 냉동 명태의 머리만 절단한 것으로 식용에 적합하게 처리된 수산물에 해당하는 경우라면, 소비자에게 내용물에 대한 정확한 정보를 전달하고 소비자가 명태 원물로 오인·혼동하지 않도록 제품명을 “명태머리” 또는 “명태(머리 100%)”로 표시하는 것이 적합할 것으로 판단됩니다.



## Q 241

와인을 넣어 뱃쇼 음료를 제조할 경우 와인함량의 제한이 있는지와 와인이 들어 있지 않은 음료의 제품명을 뱃쇼로 표시 가능한가요?

- 「식품의 기준 및 규격」에서는 ‘음료류’ 제조 시 알코올의 사용가능 여부에 관하여 별도로 규정하고 있지 않음을 알려드립니다. 다만, 최종제품(모든 공정을 거쳐 최종적으로 제조된 제품) 중의 알코올 함량이 1% 이상인 경우 “주세법”에 따른 주류 해당 여부를 우선적으로 확인받아야 하며, 주류의 해당 여부는 국세청에서 담당하고 있음을 알려드리니 참고하시기 바랍니다.
- 「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.
- 음료의 제품명을 “뱃쇼”로 표시하고자 하는 것으로서, ‘뱃쇼’는 “따뜻한 와인이라는 뜻으로, 와인에 과일과 계피 따위를 넣고 끓여 만드는 음료” 등의 의미로 통용되고 있습니다.(출처 : 표준국어대사전 우리말샘) 이에 따른 제품명이 ‘뱃쇼’이고, 해당 제품명에 대한 소비자의 기대(원재료, 제조공정 등)에 부합하는 경우라면 영업자의 책임 하에 음료류의 제품명으로 “뱃쇼”의 표시는 가능할 것으로 판단되나, 표시문구, 디자인·도안과 연계하여 주류로 오인·혼동시키는 표현을 하여서는 아니 됩니다.

## Q 242

품목제조보고 시 제품명으로 '프레쉬○○'으로 보고한 제품의 제품명 표기 시 'fresh○○'으로 일부 영문 표시가 가능한가요?

- 「식품등의 표시기준」 [별지 1] 1. 가. 에 따르면 제품명은 그 제품의 고유명칭으로서 허가관청(수입식품의 경우 신고관청)에 신고 또는 보고하는 명칭으로 표시하여야 합니다.
- 따라서 해당 제품명으로 '후레쉬○○'으로 품목제조보고한 경우라면 위의 규정에 따라 '후레쉬○○'으로 표시하여야 합니다.

## Q 243

주류의 제품명 일부로 '명주' 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품표시광고법」과 「식품 등의 표시기준」에서 '명주'에 대하여 규정하고 있지 아니하나 표준국어대사전에 따르면 '이름난 좋은 술'로 정의하고 있습니다.
- 따라서 해당 제품이 위에 부합하는 등 객관적인 사실에 입각하여 영업자 책임 하에 '명주'를 표시하는 것이나, 보통의 주의력을 가진 소비자가 기대하는 품질에 부합하여야 할 것으로 판단됩니다.

## Q 244

최종제품의 성상이 초록색일 경우 , 제품명 일부로 '그린' 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 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 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 표시기준」에는 제품명의 일부로 색깔의 명칭을 사용하는 것에 대해 별도의 규정은 없으나, 최종 제품의 성상이 초록색인 경우 제품명의 일부로 '그린'을 사용하는 것은 가능합니다.

## Q 245

최종제품에 표시문구로 '프리미엄' 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.
- 「식품 등의 표시기준」에는 제품명의 일부인 '프리미엄' 표시에 대하여 규정하고 있지 아니 하나, 해당 제품의 품질이 우수하다는 의미의 용어를 사용하고자 하는 경우 소비자가 기대하는 품질, 영양가, 원재료, 성분 등에 대해 객관적으로 입증할 수 있는 경우라면 표시 가능합니다.

## Q 246

유크림을 원재료로 사용한 경우 슈크림라떼커피를 제품명으로 사용할 수 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고 등을 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품 등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」에 따르면, 「식품위생법」, 「축산물 위생관리법」, 「건강기능식품에 관한 법률」 등 법률에서 정한 유형의 식품등과 오인·혼동할 수 있는 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고의 내용으로 규정하고 있습니다. 다만, 즉석섭취식품, 즉석조리식품, 소스는 식품유형과 용도를 명확하게 표시한 경우 제외합니다.
- 따라서 「식품 등의 표시기준」에서는 ‘슈크림’에 대하여 별도로 규정하고 있지 아니 하나, 「표준국어대사전」에 따르면 ‘슈크림’은 서양 과자의 하나. 반죽한 밀가루를 구워 내어 그 속에 크림을 넣어 만든다. 라고 정의하고 있으므로 질의하신 제품이 동 정의에 부합하는 경우라면, 제품명의 일부로 ‘슈크림’을 표시할 수 있을 것으로 판단됩니다.

## Q 247

전해질의 보충을 위해 섭취하는 음료에 전해질의 함량을 표시하면, 이온음료 라는 제품명 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시기준」 [별지 1] 1. 가.의 규정을 준수하여야 하며, 「식품 등의 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 소비자를 기만하는 표시 또는 광고에 해당되나, 즉석섭취식품, 즉석조리식품, 소스는 식품유형과 용도를 명확하게 표시한 경우 제외합니다.
- 「식품 등의 표시기준」에서는 '이온음료'에 관하여 별도로 규정하고 있지는 아니하나, 일반적으로 '삼투압이 인간의 체액과 같은 음료. 운동이나 노동 등으로 인해 체내에서 빠져나간 수분과 전해질을 보충해주는 음료'로 인식되고 있으며, 스포츠드링크, 스포츠음료라고도 불리고 있습니다.
- 따라서, 제품명으로 이온음료는 위 규정에 부합한다면 객관적인 사실에 근거하여 제조사의 책임 하에 표시하는 것은 가능할 것으로 판단되며, 해당 전해질 함량은 의무 표시사항은 아닙니다.

## Q 248

## 일반식품의 제품명의 일부로 '수액' 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.
- 따라서 일반식품에 제품명으로서 "수액" 표시, 제품에 수액(링거)를 뜻하는 그림을 표시하는 것은 위의 규정에 따라 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시·광고로 판단되어 적절하지 아니합니다.

## Q 249

일반식품 혼합음료의 제품명의 일부로 '피부건강' 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.
- 따라서 일반식품의 제품명을 “피부건강”으로 표시하고자 하는 경우라면 이는 위의 규정에 저촉되는 표시에 해당합니다.



## Q 250

특정 지역에서 생산된 원재료로 사용하거나 특정 지역에서 생산하는 등 사실에 근거하여 제품명의 일부로 지역명을 넣을 수 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 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 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 「식품표시광고법」과 「식품 등의 표시기준」에서는 지역명 표시에 관하여 별도로 규정하고 있지 아니하나, 제품명의 일부로 지역명을 표시하고자 하는 경우에는 제품과 해당 지역과의 연관성(해당 지역에서 생산한 원재료를 사용 또는 제품의 제조·가공 작업의 진행, 그 지역만의 독특한 방식 등)을 객관적으로 입증할 수 있는 경우에 한하여 타법에 저촉되지 않는 범위에서 제조사의 책임 하에 표시하여야 할 것으로 판단됩니다.

## Q 251

실제로 갈비부위를 사용하지는 않았으나, 갈비맛이 나는 소스를 원재료로 사용한 경우, 제품명에 '갈비맛'을 넣을 수 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 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 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, 갈비맛을 내는 원료를 사용하여 해당 제품이 보통의 소비자가 기대하는 갈비맛이 나는 경우 제품명의 일부로 '갈비맛'을 사용하는 것은 가능합니다.

## Q252

주표시면에 제품명을 표시한 경우, 정보표시면 또는 주표시면 하단에 '제품명:○○'을 추가로 표시해야 하나요?

- 「식품 등의 표시기준」에 따르면 “주표시면”이란 용기·포장의 표시면 중 상표, 로고 등이 인쇄되어 있어 소비자가 식품 또는 식품첨가물을 구매할 때 통상적으로 소비자에게 보여지는 면으로서 [도 1]에 따른 면을 말하며,
- 같은 고시에 따르면 주표시면에는 제품명, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 내용량 뒤에 괄호로 표시하되, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제6조 관련 [별표 4] 영양표시 대상 식품 등만 해당한다)을 표시하여야 합니다. 다만, 주표시면에 제품명과 내용량 및 내용량에 해당하는 열량 이외의 사항을 표시한 경우 정보 표시면에는 그 표시 사항을 생략할 수 있습니다.
- 따라서, 제품에 주표시면에 제품명을 표시한 경우로, 그 외 주표시면의 하단이나 정보표시면의 한글표시사항에 “제품명:○○” 표시는 의무표시 사항은 아니므로 표시하지 아니할 수 있습니다.

업소명 및 소재지

Q 253

수입 기구의 해외제조원 표기 시 실제 생산한 제조업소명으로 표시하여야 하는지와 한글 또는 외국어로도 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조에 근거한 「식품 등의 표시기준」에 따라 국내 제조 및 수입하는 식품용 기구에 대해서는 영업소의 명칭 및 소재지, 재질명 등을 표시하여야 합니다.
- 수입 기구의 영업소의 명칭 및 소재지는 영업등록 시 등록관청에 제출한 수입식품 등 수입판매업 영업소의 명칭 및 소재지(또는 반품교환업무를 대표하는 소재지, 이 경우 ‘반품교환업무 소재지’임을 표시하여야 한다)를 말하며, 해당 수입 기구의 제조업소명을 함께 표시하여야 합니다. 이 경우 제조업소명이 외국어로 표시되어 있는 경우에는 그 제조업소명을 한글로 따로 표시하지 아니할 수 있습니다.
- 따라서, 수입 기구를 제조한 해외제조원은 외국어 또는 한글 둘 다 가능하며, 해외 제조원은 기구를 직접 생산한 제조업소임을 알려드립니다.

## Q 254

자연상태의 수산물을 투명재질에 포장할 경우 한글표시사항과 포장업소명도 표시해야 하나요?

- 「식품 등의 표시기준」 III.1.터.에 따른 자연상태의 농산물, 임산물, 축산물(「축산물 위생관리법」에서 정한 축산물 제외), 수산물인 경우라면 아래의 표시사항을 표시하여야 합니다.
  - ※ 제품명(내용물의 명칭 또는 품목), 업소명(생산자 또는 생산자단체명, 수입 식품의 경우 수입판매원), 제조연월일(포장일 또는 생산연도), 내용량, 보관 방법(해당 경우에 한함), 주의사항(해당 경우에 한함), 유전자변형 농축수산물의 경우 유전자변형식품등의 표시기준에 따름, 기타표시사항
- 또한 같은 규정에 따라 식품 중 농·임·축·수산물의 보존을 위하여 비닐랩(Wrap) 등으로 포장(진공포장 제외)하여 관능으로 내용물을 확인할 수 있도록 투명하게 포장한 것은 한글표시를 생략할 수 있습니다.
- 따라서, 해당 제품이 ‘자연상태의 수산물’인 경우라면 문의하신 포장업소명 표시는 의무사항이 아니며, 해당 제품의 내용물을 관능으로 확인이 가능하도록 투명하게 포장한 경우라면 한글표시를 생략할 수 있습니다.

제조연월일

Q 255

식품 제조 시 동결건조(6월15일) → 포장(6월20일) 순으로 제조되는 경우 제조연월일 시점이 어떻게 되나요?

- 「식품 등의 표시기준」에 따라 “제조연월일”이라 함은 포장을 제외한 더 이상의 제조나 가공이 필요하지 아니한 시점(포장 후 멸균 및 살균 등과 같이 별도의 제조공정을 거치는 제품은 최종공정을 마친 시점)을 말합니다.
- 다만, 캡셀 제품은 충전 성형완료시점으로, 소분 판매하는 제품은 소분용 원료제품의 제조연월일로, 포장육은 원료포장육의 제조연월일로, 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품을 다시 나누어 판매하는 경우는 원료제품에 표시된 제조연월일로, 원료제품의 저장성이 변하지 않는 단순 가공처리만을 하는 제품은 원료제품의 포장시점으로 합니다.  
(제조연월일의 영문명 및 약자 예시: Date of Manufacture, Manufacturing Date, MFG, M, PRO(P), PROD, PRD)
- 따라서 제조연월일은 위의 규정에 따라 각각 포장을 제외한, 제조나 가공 공정이 필요하지 아니한 ‘6월 15일’로 표시하여야 합니다.

## 유통기한

## Q 256

제조일자와 시간을 사용하여 유통기한 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시기준」에 따라 빵류 제품은 유통기한 표시대상입니다. 동 고시에 따라 제조일을 사용하여 품질유지기한을 표시하는 경우에는 “제조일로부터 ○○일”, “제조일로부터 ○○월” 또는 “제조일로부터 ○○년”으로 표시할 수 있습니다.
- 해당 빵류 제품의 품목제조보고 한 유통기한이 ‘제조일로부터 7일’일 때, 유통기한 표시에 대한 것으로서, 영업자의 책임 하에 아래 예시와 같이 표시하는 것은 가능할 것으로 판단됨을 알려드리니 업무에 참고해 주시기 바랍니다.  
(예시) 제조일 : 2020년 3월 1일 10시, 유통기한 : 2020년 3월 8일 10시
- 다만, 판매자 등이 2020년 3월 8일 10시를 경과하여 제품을 판매한 경우 법령 위반으로 처분될 수 있으니, 판매자 등이 유통기한(시간까지 포함)을 명확히 인지할 수 있도록 조치하는 등 관리가 필요할 것으로 판단됩니다.

Q 257

수입제품의 유통기한 표기 시 읽는 방법 문구 표시가 잘 못 표시된 경우 스티커로 수정할 수 있나요?

(예 : "연월일" → "일월연")

- 「식품 등의 표시기준」에 따르면 표시는 규칙 제5조 관련 [별표 3] 제4호의 본문 규정에 따라 지워지지 않는 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.
- 다만, 유통기한의 일자 표시가 아닌 단순 유통기한 읽는 방법을 나타내는 문구가 잘 못 표시된 경우라면 해당 문구만을 스티커로 수정하는 것은 신고관청 승인 하에 가능할 것으로 판단됩니다.



## Q 258

세트포장 내 구성된 제품의 가장 짧은 유통기한이 '7월 5일까지'인 경우 최종 외포장지에 좀 더 짧은 유통기한인 '7월 1일까지'로 표시할 수 있나요?

- 「식품 등의 표시기준」(식약처 고시) II.1.아.에 따르면 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 제외함).
- 따라서 제품이 각각 품목제조보고된 완제품 형태의 4종류 제품을 세트로 구성하여 포장한 세트포장 제품이라면, 세트포장 제품의 외포장지에 유통기한 표시는 위의 규정에 따라 구성제품 중 가장 짧은 유통기한인 “7월 5일” 또는 그 이내인 날짜(7월 1일 등)로 표시하여야 합니다.

## Q 259

유통기한 표기 시 펜으로 수기 표기할 수 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 시행규칙 제5조 관련 [별표 3] 제4호의 본문 규정에 따라 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여야 합니다.
- 따라서 유통기한을 표시할 때, 지워지지 않는 잉크 등을 사용하여 수기로 표시하는 것은 가능합니다. 다만, 잉크를 사용하여 수기로 표시한 해당 유통기한 표시를 수정하거나 변경할 수 없습니다.

Q 260

식품첨가물을 제조 후 표시사항을 표시할 경우, 유통기한도 표시해야 하나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 근거한 「식품 등의 표시기준」에 따라 식품첨가물은 제조연월일이 의무 표시대상에 해당됩니다.
- 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 유통기한 설정기준」 제3조(유통기한 설정 영업자 등)제1항제1호에 따라 「식품위생법 시행령」제21조에 따른 식품제조·가공업자 및 식품첨가물제조업자(단, 식품첨가물은 유통기한을 표시하는 경우에 한함)에서 ‘식품첨가물은 유통기한을 표시하는 경우에 한함’은 색소, 효소제 등 장기보관 시 역가 저하 우려 등의 사유로 영업자 스스로 유통기한이 필요하여 설정하는 경우를 말합니다.
- 따라서, 식품첨가물은 제조연월일 의무 표시 대상이며, 영업자가 스스로 유통기한을 설정하여 표시하고자 하는 경우 유통기한 표시가 가능합니다.

## Q 261

제과점 영업이며, 매장내에 진열 판매하는 빵제품에 유통기한 표시가 필수 사항 인가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제4조(표시의무자)에서 법 제4조 제2항에 따른 표시의무자는 다음과 같이 규정하고 있습니다.
  - 1) 「식품위생법 시행령」 제21조에 따른 영업을 하는 자 중 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 자(식품제조·가공업자, 즉석판매제조·가공업자, 식품첨가물제조업자, 식품 소분업자, 식용얼음판매업자, 집단급식소 식품판매업자, 용기·포장류 제조업자)
  - 2) 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조에 따른 영업을 하는 자 중 각 목의 어느 하나에 해당하는 자
  - 3) 「건강기능식품에 관한 법률」 제4조제1호에 따른 건강기능식품제조업을 하는 자
  - 4) 「수입식품안전관리 특별법 시행령」 제2조제1호에 따른 수입식품등 수입·판매업을 하는 자
  - 5) 「축산법」 제22조제1항제4호에 따른 가축사육업을 하는 자 중 식용란을 출하하는 자
  - 6) 농산물·임산물·수산물 또는 축산물을 용기·포장에 넣거나 싸서 출하·판매하는 자
  - 7) 법 제2조제3호에 따른 기구를 생산, 유통 또는 판매하는 자
- 따라서, 영업이 「식품위생법 시행령」 제21조제8호에 따른 일반음식점 및 휴게음식점, 제과점영업 등의 식품접객업을 하는 영업자에 해당되고, 제품을 해당 영업장에서 조리하여 소비자에게 직접 판매하는 경우라면 위의 규정에 따른 표시의무자에 포함 되지 아니하므로 유통기한 등 표시사항을 기재하여야 할 의무가 없습니다.

## Q 262

제품에 유통/제조일자 표기시 연월일 사이에 사용하는 문장부호로 반드시 마침표(.) 로 표기해야 하는지 마침표(.) 대신 쉼표(,)로 표기하였을 경우로 표시할 경우 위반사항인가여?

- 「식품 등의 표시기준」에 따라 제조일은 “○○년○○월○○일”, “○○.○○.○○”, “○○○○년○○월○○일” 또는 “○○○○.○○.○○”의 방법으로 표시하여야 합니다. 다만, 축산물의 경우 “○○년○○월○○일”, “○○.○○.○○”, “○○○○년○○월○○일”, “○○○○.○○.○○” 또는 “○○년○○월”, “○○.○○”. “○○○○년○○월”, “○○.○○.○○” 등 방법으로 표시할 수 있습니다.
- 또한 유통기한은 “○○년○○월○○일까지”, “○○.○○.○○까지”, “○○○○년○○월○○일까지”, “○○○○.○○.○○까지” 또는 “유통기한:○○○○년○○월○○일”로 표시하여야 합니다. 다만, 축산물의 경우 제품의 유통기한이 3월 이내인 경우에는 유통기한의 “년” 표시를 생략할 수 있습니다.
- 따라서, 제조연월일 및 유통기한 표시할 때 쉼표(,)로 표시하는 것에 대해서 규정하고 있지 아니하므로 영업자 판단 하에 표시 가능할 것으로 판단되며, 마침표를 쉼표 등으로 표시하였더라도 위반으로 보기 어려울 것으로 판단됩니다.

## Q 263

식품의 보관방법 표기에 있어서 냉장 유통시 2개월, 냉동 유통시 12개월처럼 보관방법에 따른 유통기한을 한제품에 2개 이상 표기할 수가 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 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 식품 등을 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.
- 따라서, 최종 제품에 2가지의 다른 보관방법과 유통기한(냉장유통시 2개월, 냉동 유통시 12개월)을 동시에 표시하는 것은 소비자가 제품에 대한 정보를 이해하는데 오인·혼동을 줄 수 있고, 제품을 관리할 때에도 혼선을 야기하여 교차보관 등 위생상 우려가 발생할 수 있어 위 규정에 적합하지 않습니다.

## Q 264

최소 판매단위 포장과 내포장한 제품의 유통기한이 상이하게 표시되어 유통된 경우 행정처분이 어떻게 되나요?

- 「식품 등의 표시기준」에 따라 식품소분업소에서 식품을 소분하여 재포장하는 경우라면 해당 제품의 원래 표시사항을 변경하여서는 아니 되며, 다만, 내용량, 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지, 영양성분 표시는 소분 또는 재포장에 맞게 표시하여야 합니다.
- 따라서 소분제품은 위의 규정에 따라 원래 표시사항을 변경하여서는 아니 되나, 객관적인 사실에 입각하여 영업자 책임 하에 유통기한을 짧게 표시하는 것은 가능할 것으로 판단되며, 이 경우 유통기한을 짧게 표시하려는 제품 모두 날짜를 동일하게 표시하여야 하며, 짧게 표시한 유통기한을 준수하여 유통·판매하여야 합니다.
- 또한, 해당 소분제품의 최소 판매단위가 종이박스인 경우라면, 해당 제품에 대한 표시사항은 최소 판매단위 포장지인 종이박스에 표시하여야 하며, 내포장한 제품에는 표시사항을 생략할 수 있으나, 표시하고자 하는 경우 제품명, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량, 유통기한 또는 품질유지기한, 영양성분을 표시할 수 있습니다.
- 다만, 해당 제품의 유통기한을 초과하지 않는 범위에서, 최소 판매단위 포장지와 내포장한 제품의 유통기한이 상이하게 표시되어 유통된 경우라면, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 7]에 따라 그 밖에 가)부터 차)까지를 제외한 부당한 표시·광고를 한 경우에 해당하므로 1차 위반 시 시정명령, 2차 위반 시 품목제조정지 15일, 3차 위반 시 품목제조정지 1개월의 행정처분에 처해질 수 있습니다.

## 내 용 량

## Q 265

전량 수출제품이며, 내용량 표시 관련하여, 식품등의 표시기준 부족량에 대한 허용오차범위를 적용해야 하나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭·제조 방법·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.
- 「식품 등의 표시기준」에 따라 수출식품에 대하여는 수입국 표시기준에 따라 표시할 수 있습니다.
- 따라서, 수출하는 식품인 경우라면 수입국의 표시기준에 따라 표시할 수 있으므로, 수입국의 내용량 표시 규정을 확인해야 합니다.

## 원재료명

## Q 266

땅콩 또는 견과류 가공품에 '맥주를 부르는 맛, 시원한 맥주가 땀길때, 맥주와 함께, 맥주가 생각나는 하는 아몬드' 등 의 추가문구 및 맥주사진 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 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 식품 등을 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 할 수 없도록 규정하고 있습니다.
- 식품의 표시는 제품에 사용하지 아니한 원재료를 이미지로 표시할 수 없으나, 해당 제품의 '맥주' 그림이 통상적인 수준에서 소비자가 해당 제품에 원재료로 사용한 것으로 오인·혼동할 우려가 없고, 연출된 이미지임을 표시하는 경우, 제품에 대한 그림 표시는 영업자의 책임 하에 가능할 것으로 판단됩니다.



## Q 267

젓갈류 한글표시사항 표시에서 원재료명 부분에 사용된 정제소금 함량을 표시하면 되는지 아니면 [식염함량 %] 를 추가로 더 표시를 해야 하나요?

- 「식품 등의 표시기준」에 따라 젓갈류는 식염의 함량을 표시하여야 합니다.
- 따라서, 해당 제품이 「식품의 기준 및 규격」에 따른 “젓갈”이라면, 식염의 함량을 표시하여야 하며, 위 규정에서 별도로 표시위치를 규정하고 있지 아니하므로, 정보 표시면의 원재료명 표시에서 각각의 식염에 해당하는 원재료명과 그 함량을 표시하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

## Q 268

특허받은 원료를 사용하여 제품 주표시면에 '특허 ○○호 △△원료'를 표시한 경우 △△원료에 대한 함량도 표시하여야 하나요?

- 「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, 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 광고 등 부당한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 또한, 같은 법률 제4조(표시의 기준)에 따른 「식품 등의 표시기준」(식약처 고시 [별지 1] 1.바.1).바)에서 원재료명을 주표시면에 표시하는 경우 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.
- 따라서, '특허 ○○호 △△원료'라고 주표시면에 표시하는 경우라면 위의 규정에 따라 해당 원재료명과 그 함량을 12포인트 이상의 글씨로 표시하여야 하며,
- '특허 ○○호'는 위의 규정에 따라 객관적인 실증이 가능한 경우에 사실에 입각하여 영업자 책임 하에 표시하는 것은 가능합니다.

## Q 269

즉석섭취식품의 제품명 일부로 '미숫가루'를 표시하고자 할 때, 표시면에 해당하는 원재료명 및 함량을 표시하여야 하나요?

- 「식품 등의 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.
- 해당 제품명으로 '미숫가루'를 표시하는 경우에는 위의 규정의 통칭하는 명칭으로 판단 되므로 해당 제품의 제품명으로 '미숫가루'에 해당하는 원재료(쌀, 보리, 현미 등)의 원재료명 및 그 함량을 주표시면에 14포인트 이상으로 표시하여야 합니다.

## Q 270

제품명 일부로 '그레놀라'를 표시하는 경우 주표시면에 해당하는 원재료명 및 함량을 표시하여야 하나요?

- 「식품 등의 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 고시에서는 '그레놀라'에 대하여 규정하고 있지 아니하나, 일반적으로 '그레놀라'는 '다양한 곡물, 견과류, 말린 과일 등을 혼합하여 만든 아침식사용 요리'를 의미하므로, 동 정의에 부합하는 특성을 가지고 있다면 제품명 일부로 표시 가능하며, 이 경우 위의 규정에 따라 함량표시를 하지 않을 수 있으며,
- 해당 '그레놀라'가 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 의미하는 경우라면 위에 따라 '그레놀라'에 해당하는 원재료명과 함량을 표시하여야 합니다.

## Q 271

제품명에 '모카'가 들어가면, 커피의 함량을 표시해야 하나요?

- 「식품 등의 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 표시함) 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.
- '모카'에 대하여 동 고시에서 별도로 규정하고 있지는 아니 하나, 일반적으로 '예멘의 모카지방에서 생산되어 수출된 커피' 등으로 통용되고 있으므로,
- 제품명의 일부로 '모카' 를 표시한 경우라면 최종제품에 남아있는 '커피' 의 함량을 표시하여야 할 것으로 판단됩니다.

Q 272

제품명 일부로 원재료 사용할 경우 해당 원재료에 대한 최소 함량기준이 정해져 있나요?

- 「식품 등의 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.
- 따라서, 제품명의 일부로 사용하기 위한 원재료의 최소 함량 기준에 대하여 규정하고 있지 아니하므로, 해당 원재료명을 제품명의 일부로 표시한 경우라면 주표시면에 해당 원재료명 및 함량을 표시하여야 합니다.

## Q 273

빵류에 사용되는 정제수가 최종제품에 남아있지 않을 경우 표시하지 않아도 되나요?

- 「식품 등의 표시기준」에 따라 "원재료"는 식품 또는 식품첨가물의 처리·제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 내에 들어있는 것을 말하며, 식품의 처리·제조·가공 시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외함. 이하 같음)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 하나, 중량비율로서 2% 미만인 나머지 원재료는 상기 순서 다음에 함량 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있습니다.
- 따라서, 식품(빵류)에 물을 사용하였으나, 제조공정에서 물이 제거되어 최종 제품에 남지 않은 경우라면, 물에 대한 원재료명 표시를 생략할 수 있으며, 원재료 함량 표시는 의무사항은 아니나 하고자 하는 경우에는 물을 제외한 나머지 원재료들의 합에 대한 각각의 비율로 표시할 수 있습니다.

## Q 274

품목제조보고서 'OOO빵가루' 복합원재료를 식품의 유형으로 보고하였으나, 최종제품에 표시할 경우, 유형 또는 OOO빵가루가 아닌 '빵가루' 로만 표시해도 되나요?

- 「식품 등의 표시기준」에 따르면 '복합원재료'라 함은 2종류 이상의 원재료 또는 성분으로 제조·가공하여 다른 식품의 원료로 사용되는 것으로서 행정관청에 품목제조보고되거나 수입신고 된 식품을 말하며, 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명을 포함한다) 또는 식품의 유형을 표시하고 괄호로 물을 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명을 표시하여야 합니다. 다만, 복합원재료가 당해 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 5%미만에 해당하는 경우 또는 복합원재료를 구성하고 있는 복합원재료의 경우에는 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명을 포함한다) 또는 식품의 유형만을 표시할 수 있습니다.
- 따라서, 해당 원재료 “빵가루”가 복합원재료에 해당하는 경우라면, 원재료명 표시는 해당 명칭(제품명 포함), 식품유형으로 표시 가능하므로 “빵가루” 등으로 표시 가능합니다.



## Q 275

제품명이 땅콩스낵일 경우 스낵에 대한 함량표시를 어떻게 해야 하나요?

- 「식품 등의 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 표시함) 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.
- 다만, 위의 규정에도 불구하고, 해당 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우는 그 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명의 함량표시를 하지 않을 수 있습니다.
- 따라서 ‘스낵’은 사전적으로 “간단한 식사나 간식거리”의 의미를 지니고 있으며, 원재료로 판단되지 아니 하므로, 명칭 및 함량 표시의 대상이 아닙니다.

## Q 276

김치를 제품명에 사용할 경우, 주표시면에 김치의 함량과 원산지 모두 표시해야 하나요?

- 「식품 등의 표시기준」(식약처 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.
- 같은 고시 [별지 1] 1.가.3.나)에 따르면, 해당 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우는 그 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명의 함량표시를 하지 않을 수 있습니다.
- 따라서 제품명의 일부로 통칭명 “야채”를 표시한 경우 위의 규정에 따라 원재료로 사용된 모든 야채의 원재료명과 그 함량을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 하며, 제품명의 일부로 “김치”를 표시한 경우, 위의 규정에 따라 김치는 요리명에 해당되어 별도로 주표시면에 함량표시를 하지 않을 수 있습니다.
- 아울러, 원산지 표시에 대해서는 해당 법령을 담당하는 소관부처(농림축산식품부)의 답변을 확인하시기 바랍니다.

## Q 277

제품명 일부로 '식빵' 사용 시 주표시면에 해당 명칭 및 함량 표시를 하여야 하나요?

- 「식품 등의 표시기준」 [별지 1] 1. 가.에 따르면 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 활자로 표시하여야 하며 다만, 제품명의 활자크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다.
- 위의 규정에도 불구하고, 해당 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우는 그 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명의 함량을 표시를 하지 않을 수 있습니다.
- 따라서, 제품명의 일부로 '식빵'을 사용하는 경우 위의 규정에 따라 요리명에 해당되어 함량 표시를 하지 않을 수 있습니다.

## 주의사항

## Q 278

제품에 '듀럼밀'을 사용한 경우 알레르기 유발 성분 표시 대상인가요?

- 「식품 등의 표시기준」에 따르면 알류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 SO<sub>2</sub>로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 잣을 원재료로 사용한 경우, 이 식품으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 경우, 이러한 식품 및 성분을 함유한 식품 또는 식품첨가물을 원료로 사용한 경우에는 함유된 양과 관계없이 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시하여야 합니다.
- “듀럼밀”은 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료” 목록에 “듀럼밀”(기타명칭 또는 시장명칭: Durum wheat, 학명: Triticum durum Desf./ Triticum turgidum subsp. durum (Desf.) Husn., 사용부위: 씨앗)로 등재되어 있으며, “밀”은 \*다음과 같이 알려져 있습니다.
  - \* 기타명칭 또는 시장명칭: 소맥(小麥), 밀기울(소맥부), Wheat, 학명:Triticum aestivum L., 사용부위: 싹, 씨앗, 겨(속껍질)
- 「식품의 기준 및 규격」에 따라 ‘듀럼밀’은 ‘밀’과 서로 다른 종으로서 ‘밀’에 해당되지 않으므로 해당 제품에 위와 같은 원재료를 사용한 경우라면 알레르기 유발물질 표시 대상이 아닙니다.

## Q 279

알레르기를 표시할 경우, 대두가 직접 사용되지 않았으나, 사용한 첨가물인 천연향료에 대두가 함유될 경우, 제품에 대두 함유라고 알레르기 표시해야 하나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] 1. 1. 에 따른 알레르기 유발물질\*은 다음과 같으며, 최종제품에 1) ~ 3)에 해당하는 원재료가 포함된 경우, 알레르기 유발물질을 표시를 하여야 합니다.
  - 다만, 단일 원재료를 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 SO<sub>2</sub>로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한함), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 잣
- 원재료로 사용하는 천연향료에 ‘대두유’ 가 포함되어 있을 때, 최종제품에는 ‘대두 함유’ 등의 알레르기 유발물질 표시를 하여야 합니다.

Q 280

조개의 껍데기로만 생산한 산화칼슘이 제조공정에 사용될 경우 조개류 알레르기 표시 대상 인가요?

☉ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] 1. 1. 에 따른 알레르기 유발물질\*은 다음과 같으며, 최종제품에 1) ~ 3) 에 해당하는 원재료가 포함된 경우, 알레르기 유발물질을 표시를 하여야 합니다.

☉ 다만, 단일 원재료를 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 SO<sub>2</sub>로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한함), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 잣

☉ 따라서, 조개류의 가식부위가 아닌 껍데기로만 생산한 산화칼슘의 경우 알레르기 주의 문구 표시인 '조개류 포함'을 표시하지 않습니다.

## Q 281

알레르기 혼입가능성 표시 관련하여, 현재 혼입 가능성이 없는 알레르기 물질을 표시해도 무방한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] 1. 2.에 따라 알레르기 유발물질을 사용하는 제품과 사용하지 않은 제품을 같은 제조 과정(작업자, 기구, 제조라인, 원재료보관 등 모든 제조과정)을 통하여 생산하여 불가피하게 혼입 가능성 있는 경우 해당 원재료의 혼입 가능성 있음을 주의사항 문구로 표시하여야 합니다.
- 따라서, 알레르기 원재료가 공정상 혼입될 가능성이 없는 제품에 대해 해당 문구를 미리 표시하는 것은 적합하지 않으며, 향후 혼입 가능성이 있는 제품을 생산하는 경우에 주의문구를 표시하여야 합니다.

Q 282

알레르기유발물질 중 '젓' 표시관련하여 정확한 시행일이 언제인가요?

- 「식품 등의 표시기준」(식품의약품안전처 고시 제2018-32호)에서 알레르기 유발물질로 '젓'을 추가하였으며, 시행일은 2020년 1월 1일이었습니다.
- 다만, 「식품위생법」 부칙 법률 제15484호, 2018.3.13. 제2조(식품 등의 표시에 관한 경과조치)에 따라 이 법 시행일(2019.3.14.)부터 2년 이내에 제조·가공·소분 또는 수입하는 식품 등에 대하여는 제10조·제11조·제11조의2의 개정규정 및 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에도 불구하고 종전의 제10조·제11조·제11조의2에 따른 「식품 등의 표시기준」에 따라 표시할 수 있도록 규정하고 있습니다. 이 경우 해당 식품 등은 그 유통기한까지 판매하거나 판매할 목적으로 진열 또는 운반하거나 영업에 사용할 수 있습니다.
- 따라서, 현재 알레르기 유발물질 표시는 2021년 3월 13일까지 제조·가공하여 판매하는 제품에는 '젓'에 대한 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있으나, 2021년 3월 14일부터 제조·가공하여 판매하는 제품에는 '젓'에 대한 알레르기 유발물질 표시가 있어야 합니다.



## Q 283

어유유형 크릴오일제품에 새우에 대한 알레르기 표시 해야 하나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] 1. 1. 에 따른 알레르기 유발 물질\*은 다음과 같으며, 최종제품에 1) ~ 3) 에 해당하는 원재료가 포함된 경우, 알레르기 유발물질을 표시를 하여야 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 SO<sub>2</sub>로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한함), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 잣
- ‘남극크릴’는 현행 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료” 에 ‘남극크릴’(기타명칭 또는 시장명칭: 크릴, Antarctic krill, 학명: Euphausia superba)로 등재되어 있으며, 생물분류로는 절지동물 연갑아강 난바다곤쟁이목 난바다곤쟁이과에 해당합니다.
- 따라서 위의 규정에 따라 알레르기 유발물질인 ‘새우’ 는 생물분류구분 중 ‘새우과’ 에 해당하는 것으로 판단되므로, 제품의 원재료가 ‘난바다곤쟁이과’ 인 ‘남극크릴’ 인 경우라면 알레르기 유발물질 표시대상은 아닌 것으로 판단됩니다.

## Q 284

「식품 등의 표시기준」에서 II. 1. '당알코올류를 주요 원재료로 사용한 제품에는 해당 당알코올의 종류 및 함량이나 “과량 섭취 시 설사를 일으킬 수 있습니다” 등의 표시를 해야 한다'라는 문구중 '주요 원재료'에 대한 명확한 기준이 어떻게 되나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] 소비자 안전을 위한 표시 사항(제5조제1항 관련)에 따라 당알코올류를 주요 원재료로 사용한 제품에는 해당 당알코올의 종류 및 함량이나 “과량 섭취 시 설사를 일으킬 수 있습니다” 등의 표시를 하여야 합니다.
- 위 규정에 따른 '주요 원재료'란 식품 또는 식품첨가물의 처리·제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질 중 제품의 주요한 특성 등을 부여할 수 있는 원재료를 의미하며, 이 경우 당알코올류의 함량은 별도로 규정하고 있지 않습니다. 다만, 제품에 당알코올류를 30~50% 수준으로 사용하여 과량 섭취할 우려가 있는 경우 위에 따른 주의사항을 표시하여야 함을 알려드립니다.

## Q 285

수입제품 소분업체이며, 납품받은 제품의 보관방법 표시가 되어있어 해당 표시 사항을 그대로 표시한 후, 업체에서 추가로 '남은 제품은 밀봉하여 냉장고에 보관해 주십시오' 문구 표시가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭·제조 방법·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.
- 「식품 등의 표시기준」에 따라 식품소분업소에서 식품을 소분하여 재포장한 경우, 해당 식품의 원래 표시사항을 변경하여서는 아니 됩니다. 다만, 내용량, 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지, 영양성분 표시는 소분 또는 재포장에 맞게 표시하여야 합니다.
- 따라서, 원래 제품에 있는 표시를 식품소분업소에서 임의로 변경하여서는 아니 되나, 원래 제품의 표시사항을 그대로 표시한 후, 소비자에게 안내하는 차원에서 “남은 제품은 밀봉하여 냉장고에 보관해 주십시오” 문구를 표시하는 것은 영업자의 책임 하에 가능합니다.

## 기 타

## Q 286

식품용 기구 및 용기·포장(도마)에 '항균' 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭·제조 방법·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 광고 등 부당한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 따라서 「식품위생법」의 식품용 기구 또는 용기·포장에 대하여 “항균” 표시를 하는 것은 국가적으로 공인하고 있는 정의나 기준 및 규격 등이 별도로 설정되어 있지 않아 항균 자체 표시만으로는 가능하지 않습니다.
- 다만, 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식약처 고시)에서 고시한 시험법(「살균소독력 시험법」 등)에 근거하여 시험균주, 실험방법 및 실험 결과 등 객관적인 자료를 실증 가능한 경우라면 항균 효과를 나타내는 구체적인 조건(도마에 오염된 균이 사멸되는 시간, 온도 등)과 함께 '항균' 또는 '생균수 감소율 ○○%' 등과 같은 문구를 표시하는 것은 가능합니다.

## Q 287

19년도에 수확한 쌀을 20년도인 현재 방송에서 '햇' 표시를 해도 될까요?

- 「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.
- 「식품표시광고법」과 「식품 등의 표시기준」에서 '햇'에 대하여 규정하고 있지 아니하나 표준국어대사전에 따르면 “당해에 생산된” 또는 “얼마 되지 않은” 것으로 정의하고 있습니다.
- 따라서 쌀이 가을에 수확하는 농산물로써 2019년도 가을에 수확한 경우라면 2020년도에 쌀을 수확하기 전까지 '햇'의 표시를 할 수 있을 것으로 판단됩니다.

## Q 288

각 지역별로 유명한 잡곡을 혼합한 제품에 '유명산지' 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭·제조 방법·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.
- 「식품 등의 표시기준」에 따라 질의하신 내용은 자연상태 농산물인 현미, 서리태, 찹쌀, 보리, 귀리, 기장을 혼합한 제품에 '유명산지'의 표시를 하고자 하는 것으로서,
- 각각의 곡물의 생산지역을 표시하는 것은 객관적 사실에 입각하여 영업자의 책임 하에 가능할 것으로 판단됩니다.
- 다만, 각 곡물의 생산지역을 각 곡물의 '유명산지'로 표시하는 것은 소비자의 기대에 부합하는 경우에 한하여 영업자의 책임 하에 가능한 표현으로 판단됩니다.

## Q 289

원재료인 밀가루를 '우리밀'로 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시기준」에 따라 원재료명은 「식품위생법」 제7조 및 「축산물 위생관리법」 제4조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정합니다. 동 고시에 따라 제조·가공 과정을 거쳐 원래 원재료의 성상이 변한 것을 원재료로 사용한 경우에는 그 제조·가공 공정의 명칭 및 성상을 함께 표시하여야 합니다.
- 원재료로 사용한 '밀가루'의 원재료명 표시를 '우리밀'로 표시하고자 하는 것으로서, '밀가루'로 표시하는 것이 위의 규정을 가장 충실하게 적용하여 표시한 것으로 판단됩니다만, '우리밀'이 '국산밀'만을 사용했다는 것을 의미하는 경우라면 객관적 사실에 입각하여 영업자의 책임 하에 "우리밀가루"로 표시하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 290

일반 식품에 '건강·건강유지·건강증진, 집중이 필요할 때, FOCUS, 건강음료, 임상시험을 통한 효능 및 안전성 검증 소재 원재료 사용'의 사용이 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭·제조 방법·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.
- 일반식품은 위의 규정에 저촉되는 표시를 하여서는 아니 되며 동 법 시행령 [별표 1] 1호에 따라 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고 및 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시광고는 부당한 표시광고로 정하고 있습니다만 3호 에 따라 제품에 함유된 영양성분이나 원재료가 신체조직과 기능의 증진에 도움을 줄 수 있다는 내용으로서 식품의약품 안전처장이 정하여 고시하는 내용의 표시광고는 제외하도록 하고 있습니다.
- 신체조직과 기능의 일반적인 증진을 목적으로 하는 “건강·건강유지·건강증진” 등에 도움을 준다는 표현과 그 외 해당 여러 문구(Focus, 집중이 안 될 때) 등의 표시는 객관적인 사실에 따라 영업자 책임 하에 표시 또는 광고는 가능할 것으로 판단되며, 이와 연계하여 위의 규정에 저촉되어서는 아니 됩니다.
- 또한, 해당 제품에 「식품의 기준 및 규격」 상의 적합한 원료를 사용하였음에도 불구하고 추가적으로 안전성 검증 소재의 원재료를 사용하였다는 표시와 임상시험을 통한 원재료의 효능·효과 등에 대한 표시 또는 광고는 위 고시에 저촉되는 표현이므로 표시 하여서는 아니 됩니다.



## Q 291

일반식품에 해당 제품이 우수하다는 뜻의 문구로 '국가대표' 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, 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.
- 해당 “국가대표” 문구에 대하여 규정하고 있지 아니 하나, 해당 제품이 우수(최고)하다는 의미의 용어를 사용하고자 하는 경우라면 소비자가 기대하는 품질, 영양가, 원재료, 성분 등에 대해 제조사 등의 책임 하에 객관적으로 입증할 수 있는 경우라면 표시 가능 할 것으로 판단됩니다.

## Q 292

수입 초콜릿가공품에서 'PARM OIL FREE' 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」제8조에 따르면, 누구든지 식품 등의 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.
- 동 법 시행령 제3조제2항 관련 [별표 1]에 따라 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·광고는 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고로 규정하고 있습니다.
- 'PARM OIL FREE' 표시는 위 규정에 따라 사용하지 않은 성분을 강조함으로써 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식하게 하는 내용의 표시 또는 광고로 판단되어 해당 표시는 적절하지 않음을 알려드립니다.

## Q 293

김치의 추가 문구로 '김치로 면역력 챙기세요' 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭·제조 방법·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.
- 따라서, 「식품의 기준 및 규격」에 따른 “김치”인 경우라면, 해당 제품의 광고 문구 “김치로 면역력 챙기세요” 표시는 일반식품을 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 표시 또는 광고에 해당하므로 위 규정에 저촉됨을 알려드립니다.

## Q 294

수입 목캔디 제품의 추가문구로 'soothing, soothes throat, supresses cough, oral demulcent, dual relief' 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭·제조 방법·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.
- 캔디류 제품에 'soothing, soothes throat, supresses cough, oral demulcent, dual relief' 문구 표시는 위 규정에 저촉되는 표현으로 표시하여서는 아니 됩니다.

## Q 295

혼합음료에 '전해질이 있다' 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 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.
- 「식품 등의 표시기준」에서는 전해질에 대하여 별도로 규정하고 있지 아니하나, 사전적 의미로 물처럼 극성을 띤 용매에 녹아서 이온을 형성함으로써 전기를 통하는 물질이라고 정의하고 있습니다.
- 따라서, 해당 제품이 위 규정에 부합하는 경우라면 객관적인 사실에 입각하여 영업자 책임 하에 표시할 수 있을 것으로 판단됩니다.

Q 296

포장재질이 “PE” 에 해당하는 “LDPE” 인 경우 재질은 어떻게 표시하나요?

- 「식품 등의 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.
- 따라서 재질이 ‘폴리에틸렌(PE)’인 경우라면 고시된 명칭인 ‘폴리에틸렌(PE)’로 표시하시기 바랍니다.

## Q 297

벌꿀에 '토종꿀' 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 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 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.
- 같은 법에서 “토종꿀”에 대하여 별도로 규정하고 있지는 아니 하며, 「식품의 기준 및 규격」에서도 ‘토종꿀’의 기준 및 규격이 있지 아니 합니다. 다만, 표준국어대사전에 “토종벌이 친 꿀.”로 정의되어 있습니다.
- 따라서 해당 제품이 위의 사전적인 정의에 부합하는 경우라면 영업자의 책임 하에 객관적 사실에 입각하여 “토종꿀”의 표현은 가능할 것으로 판단됩니다.

## Q 298

농산물 제품의 주표시면에 '건강한 잡곡' 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 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.
- 자연상태 농산물에 “건강한 잡곡” 등의 표시를 하고자 하는 것으로 판단되며, 영업자의 책임 하에 해당 표시를 하는 것은 가능합니다.
- 다만, 주표시면에 ‘잡곡’의 표시를 하고자 하는 경우라면, 위의 규정에 따라 주표시면에 ‘잡곡’에 해당하는 원재료의 명칭과 최종제품에 남아있는 함량을 12 포인트 이상의 글씨 크기로 표시하여야 합니다.



## Q 299

일반식품 표시문구로 수험생(학생), 임산부 추천등 특정 대상을 표시해도 되나요?

- 「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.
- 따라서, 표시 문구 중 “임산부에게 추천” 등의 표시는 일반적인 소비자가 보았을 때 다른 유형(특수용도식품 중 임산·수유부용 식품)으로 오인·혼동 할 우려가 있는 문구이므로 표시하여서는 아니 됩니다.

Q 300

과자제품에 과자로 표시가 아닌 스낵(외국어)으로 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」에 따라 외국어의 남용 등으로 인하여 외국 제품 또는 외국과 기술 제휴한 것으로 혼동하게 할 우려가 있는 내용의 표시·광고는 부당한 표시·광고에 해당합니다.
- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」에 따라 한글로 표시하는 것을 원칙으로 하되, 한자나 외국어를 병기하거나 혼용(건강기능식품은 제외한다)하여 표시할 수 있으며, 한자나 외국어의 글씨크기는 한글의 글씨크기와 같거나 한글의 글씨크기 보다 작게 표시해야 합니다. 다만, 「수입식품안전관리 특별법」 제2조 제1호에 따른 수입 식품등 또는 「상표법」에 따라 등록된 상표 및 주류 제품명의 경우, 한자나 외국어를 한글 글씨보다 크게 표시할 수 있습니다.
- 따라서, 식품 등의 표시·광고에 관한 법에서 외국어의 표시 자체를 금지하고 있지 아니 하며, 영업자의 책임 하에 판매촉진 차원의 외국어 표시는 가능합니다.

## Q 301

제품에 정제수가 사용되었으나, 최종제품에는 정제수가 남아있지 않을때 제품에 '정제수 사용안함' 이라는 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시기준」에 따라 식품의 처리·제조·가공 시 사용한 모든 원재료명 (최종제품에 남지 않는 물은 제외한다. 이하 같다)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다. 다만, 중량비율로서 2% 미만인 나머지 원재료는 상기 순서 다음에 함량 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있습니다.
- 따라서, 제조·가공에 사용한 물이 최종제품에 남아있지 아니 한 경우라면 영업자의 책임 하에 원재료명 표시에서 '물'을 표시하지 않으나, 제조·가공에는 물을 사용하였으며, 최종제품에는 물이 남아있지 않을 때, “정제수 혼입 안됨” 또는 “정제수 사용 안함” 등의 표현을 광고하고자 하는 것으로서, 이는 사실과 다른 광고이므로 거짓·과장된 광고에 해당합니다.

## Q 302

열처리하여 사균화한 유산균 원료를 사용하여 제품을 제조할 때, 원재료명란에 열처리유산균으로 표시가능한가요?

- 「식품 등의 표시기준」에 따라 원재료명은 「식품위생법」 제7조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정합니다.
- 동 고시에 따라 “원재료”는 식품 또는 식품첨가물의 처리·제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품 내에 들어있는 것을 말하며, 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.
- 따라서 원재료명은 최종제품에 남아있는 물질을 기준으로 객관적인 사실에 근거하여 영업자 책임 하에 표시 가능할 것으로 판단되나, 제조가공 공정 중에 해당 원재료가 사멸하여 최종제품에 ‘유산균’이 남아있지 않은 경우라면 ‘열처리유산균’으로 표시하여서는 아니 되며, ‘유산균사균체’와 같이 명확하게 표시하여야 합니다.

## Q 303

소비자단체나 일부 언론사가 주관하는 시상식에서 수상(受賞)을 한 내용에 대하여 제품에 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 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.
- 따라서 수상내역을 표시하기 위한 구비서류 등을 규정하고 있지 않으나 객관적인 사실에 입각하여 영업자 책임 하에 표시하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 304

일반식품에 '호흡이 상쾌한' 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조 방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품 등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 [별표 1] 4. 라.에 따르면 제2조 각 호의 사항을 표시·광고할 때 신체의 일부 또는 신체조직의 기능·작용·효과·효능에 관하여 표현하는 표시·광고는 거짓·과장된 표시 또는 광고에 해당합니다.
- 따라서 일반식품에 제품명 또는 추가문구로 “호흡이 상쾌한”을 표시하고자 하는 경우라면, 해당 표시는 신체의 일부 또는 신체조직의 기능·작용에 관한 표현에 해당하여 위 규정에 저촉되는 표시에 해당합니다.

## Q 305

일반식품인 석류즙, 도라즙 등 '몸에 좋은 건강즙' 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, 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.
- 「식품 등의 표시기준」에서 “즙”에 대해 별도로 규정하고 있지 아니하나, 표준대 국어사전은 “물기가 들어 있는 물체에서 짜낸 액체”로 정의하고 있습니다.
- 따라서 일반식품에 “몸에 좋은 건강즙” 문구를 표시하는 것으로, 해당 제품이 위의 규정에 따른 “즙”인 경우라면, 해당 문구는 객관적인 사실에 입각하여 영업자의 책임 하에 사용이 가능할 것으로 판단됩니다.

## Q 306

자체적으로 개발한 양념으로 만든 제품에 황금비율 비법양념 이라는 문구 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭·제조 방법·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 광고 등 부당한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 따라서, '황금비율'을 사용하고자 하는 경우 위의 규정에 저촉되지 않는 범위 내에서 소비자가 기대하는 품질, 영양가, 원재료, 성분 등에 대해 제조사등의 책임 하에 이를 객관적으로 입증할 수 있는 경우라면 표시 가능할 것으로 판단됩니다.



## Q 307

팜유를 입혀 유처리(Oil sprinkling)공정은 있으나, 유탕처리 등 튀긴 공정은 없을 경우, 'Non-frying' 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭·제조 방법·성분 등에 관하여 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고에 해당하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 현행 「식품의 기준 및 규격」 제1. 3. 18)에서 ‘유탕 또는 유처리’라 함은 ‘식품의 제조 공정상 식용유지로 튀기거나 제품을 성형한 후 식용유지를 분사하는 등의 방법으로 제조·가공하는 것을 말한다.’고 정하고 있습니다.
- 따라서, 해당 수입제품에 “Non-frying”을 표시하고자 하는 경우로서, 해당 제품의 제조·가공 공정 중에 위 규정에 따른 식용 유지를 분사하는 등의 방법으로 제조·가공한 경우라면 해당 제품은 ‘유탕 또는 유처리’ 제품으로 해당 문구를 표시하는 것은 일반적인 소비자가 보았을 때 오인·혼동할 우려가 있는 것으로 판단되어, 표시할 수 없습니다.

## Q 308

일반식품에 '알긴산이 풍부한' 문구 표시를 할 경우, 알긴산의 함량만 표시하면 되나요?

- 「식품 등의 표시기준」에 따르면, 제품에 직접 첨가하지 아니한 제품에 사용된 원재료 중에 함유된 성분명을 표시하고자 할 때에는 그 명칭과 실제 그 제품에 함유된 함량을 중량 또는 용량으로 표시하여야 합니다. 다만, 이러한 성분명을 영양성분 강조 표시에 준하여 표시하고자 하는 때에는 영양성분 강조표시 관련 규정을 준용할 수 있습니다.
- 따라서 해당 문구는 객관적인 사실에 입각하여 영업자 책임하에 알긴산의 함량을 표시하여야 합니다.

## Q 309

일반식품에 '백년장수' 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭·제조 방법·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.
- 따라서 광고 문구 “백년장수” 그 자체만으로는 사용 가능할 것으로 판단되나, 표시문구, 디자인·도안 등과 연계하여 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품 등으로 오인·혼동할 수 있는 표현을 하여서는 아니 됩니다.

## Q 310

국내산인 대두콩을 사용하여 청국장을 제조할 경우 주표시면에 국산콩100% 표시할 수 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭·제조 방법·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.
- 따라서 “100%”의 표현과 관련하여, 제품의 원재료로 사용된 대두콩이 전량 국내산인 경우라면, 업체 책임 하에 “국산콩 100%”표시는 가능할 것으로 판단됩니다.

## Q 311

## 일반식품에 '매일 건강해지는 습관 00주스' 표시 가능한가요

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭·제조 방법·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.
- 따라서 제품명의 일부로 '매일매일 건강해지는 습관'은 표시 그 자체만으로는 위반으로 보긴 어려울 것으로 판단되나, 이와 연계하여 위 규정에 저촉되는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

## Q 312

절임식품유형의 식품 제조시 78°C이상에서 15분간 가열살균하며 제품의 중심부 온도는 70°C이상으로 측정된 경우 '살균표시' 가능한가요?

- 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 2. 제조·가공기준에 “15) 식품 중 살균제품은 그 중심부 온도를 63°C 이상에서 30분간 가열살균 하거나 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 가열 살균하여야 하며, 오염되지 않도록 위생적으로 포장 또는 취급하여야 한다. 또한, 식품 중 멸균제품은 기밀성이 있는 용기·포장에 넣은 후 밀봉한 제품의 중심부 온도를 120°C 이상에서 4분 이상 멸균 처리하거나 또는 이와 동등이상의 멸균 처리를 하여야 한다. 다만, 식품별 기준 및 규격에서 정하여진 것은 그 기준에 따른다.”로 규정하고 있으며,
- 상기 규정에서 이와 동등이상의 효력을 가지는 방법’은 같은 고시 제 1. 3. 9)에서 기술된 방법외에 일반적으로 널리 통용되는 방법이나 과학적으로 충분히 입증된 것으로 위생학적, 영양학적, 관능적 품질의 유지가 가능한 방법을 말한다.”라고 정의하고 있으며, 식품 제조·가공업 영업자 등이 다양한 제조방법과 기술을 감안하여 이와 관련된 과학적으로 입증된 전문서적이나 논문 등을 참고하여 판단하여야 합니다.
- 따라서, 살균제품 해당 여부는 제조·가공하는 영업자 책임 하에 제품 중심부의 열처리 온도 및 시간, 미생물 등의 감소현황, 살균 이후 오염되지 않도록 위생적인 취급(포장), 제조공정 및 제품특성 등을 종합적으로 고려하여 결정하는 사항으로 해당 제품이 살균 제품인 경우라면 “살균제품”으로 표시 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 313

실온 유통 농산물의 보관방법 표시사항에 '구입후 냉동보관'으로 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시기준」 III. 1. 터.에 따라 자연상태의 식품은 제품명(내용물의 명칭 또는 품목), 업소명(생산자 또는 생산자단체명, 수입식품의 경우 수입판매원), 제조연월일(포장일 또는 생산연도), 내용량, 보관방법(해당 경우에 한함), 주의사항(해당 경우에 한함), 유전자변형 농축수산물의 경우 유전자변형식품등의 표시기준에 따름, 기타표시사항 등을 표시하여야 합니다. 다만, 농·임·축·수산물의 보존을 위하여 비닐랩(Wrap) 등으로 포장(진공포장 제외)하여 관능으로 내용물을 확인할 수 있도록 투명하게 포장한 것은 한글표시를 생략할 수 있습니다.
- 따라서 제품이 실온 유통 제품인 경우라면 “보관방법”은 “실온보관”으로 표시하는 것이 적합할 것으로 판단되며, 소비자 안전을 위해 구매 후 추가 보관방법에 대해 추가로 표시할 수 있을 것으로 판단됩니다.

Q 314

날개제품에 표시사항이 다 되어있는 제품을 번들형태로 세트구성해서 판매할 경우 번들(Bundle) 등에도 별도의 표시를 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.
- 따라서 날개제품의 표시가 소비자가 명확하게 확인 할 수 있도록 번들 포장된 경우라면 번들의 외포장지에 별도로 표시하지 않아도 될 것으로 판단됩니다.

## Q 315

소비자에게 판매하는 제품이 아닌 샘플용으로 제작된 제품에 스티커로 표시사항  
할 수 있나요?

- 「식품위생법」 제3조에 따라 판매외의 불특정 다수인에게 제공하는 것을 포함하므로, 불특정 다수인을 대상으로 식품(식품첨가물 또는 기구 또는 용기·포장 포함)을 제공하는 행위도 판매에 해당하며, 표시에 관한 기준이 정하여진 식품 등은 그 기준에 맞는 표시가 없으면 판매하거나 판매할 목적으로 수입·진열·운반하거나 영업에 사용하여서는 아니 됩니다.
- 표시는 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 시행규칙 제5조 관련 [별표 3] 제4호의 본문 규정에 따라 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여야 합니다. 다만, 다음에 해당하는 경우에는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 합니다.
  - 1) 용기·포장의 재질 또는 형태의 특성상 잉크·각인 또는 소인 등으로 표시하기가 불가능한 경우
  - 2) 통·병조림 및 병제품 등의 경우
  - 3) 제조연월일, 유통기한 또는 품질유지기한을 제외한 식품의 안전과 관련이 없는 경미한 표시사항으로 관할 허가(등록 또는 신고)관청에서 승인한 경우
  - 4) 자연상태의 농·임·축(「축산물 위생관리법」에서 정한 축산물 제외)·수산물의 경우
- 따라서 영업을 위해 샘플용으로 제공하는 식품에 대하여, 해당식품의 표시사항을 스티커를 사용하여 표시하고자 하는 경우로서,
- 샘플용으로 제공되는 제품의 경우라도 해당 제품에 대한 정확한 정보를 제공하기 위하여 「식품표시광고법」과 「식품 등의 표시기준」에 따라 표시사항을 제공하는 최소 단위별 용기·포장에 표시하여야 하며,
- 해당 제품이 위 규정에 따른 예외 경우에 해당한다면, 제품의 표시사항을 스티커를 사용하여 표시하는 것은 가능할 것으로 판단되나, 해당 제품이 위 규정에 따른 예외 경우에 해당되지 않는다면, 표시사항을 스티커로 표시하는 것은 적절하지 아니하며, 잉크·각인 또는 소인을 사용하여 표시하시기 바랍니다.

## Q 316

식품유형이 벌꿀이고, 원재료가 벌꿀류100%일 경우, 벌꿀 자체에 대한 효능 및 효과 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭·제조 방법·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 광고 등 부당한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 또한, 위 법률 시행령 [별표 1]에서 구체적인 내용을 정하고 있으나, “비교”에서 「식품위생법 시행령」 제25조제2항제6호 각 목 외의 부분 본문에 따라 영업신고 대상에서 제외되거나 같은 영 제26조의2제2항제6호 각 목 외의 부분 본문에 따라 영업등록 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 부당한 표시 또는 광고행위로 보지 않는 것으로 단서를 정하고 있습니다.
- 따라서, 해당 벌꿀이 「식품위생법 시행규칙」에서 정하는 식품소분업 신고대상에 해당하는 벌꿀인 경우에는 위의 규정에 따라 제시하신 예시와 같은 효능 효과를 표시하는 것이 적합하지 않으나, 영업자(양봉업자)가 자가 채취하여 직접 포장·판매하는 경우의 벌꿀(자연상태 식품)인 경우에는 제시하신 예시와 같은 효능 또는 효과를 표시하는 것이 가능합니다.



## Q 317

고기를 판매하는 일반음식점에서 매장에서 판매하고 있는 메뉴에 대해 포장판매가 가능한가요? 포장판매 시 표시해야 할 사항이 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제6. 식품접객업소의 조리식품은 유통·판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)을 말한다고 정의하고 있습니다.
- 따라서 일반음식점으로 영업신고 된 조리장 안에서 음식물을 조리하여 영업장을 방문한 손님에게 제공하는接客 영업을 주로 하면서 손님의 요청에 따라 서비스 차원에서 부수적으로 음식을 포장하여 판매하는 것은 일반음식점 영업으로서 가능한 영업행위에 해당합니다.
- 또한 「식품위생법 시행령」 제21조제8항에 따른 식품접객업(일반음식점영업의 경우에는 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조제2항 및 같은 법 시행규칙 제4조에 따른 표시의무자에 해당되지 않으므로 표시하지 않고 판매가 가능합니다.

## Q 318

식품의 한글표시사항 제목을 예전에는 [식품위생법에 의한 한글표시사항]으로 쓰고 있었는데, [식품 등의 표시·광고에 관한 법률에 의한 한글표시사항]으로 바뀌어야 하나요? 유예기간이 있나요?

- 「식품표시광고법」과 「식품 등의 표시기준」에 따르면 정보표시면에 표시사항을 표시함에 있어서 “식품위생법에 의한 한글표시사항”의 의무 표시 여부 및 유예기간 등에 대하여 규정하고 있지 않습니다.
- 따라서 “식품위생법에 의한 한글표시사항”은 의무표시 대상이 아님으로 표시하지 않아도 되며, 추가로 표시하고자 하는 경우라면 “식품 등의 표시·광고에 관한 법률에 의한 한글표시” 등으로 표시하는 것이 바람직합니다.
- 다만, 기존의 포장지 등은 재고 소진시까지 사용하고, 새롭게 포장지를 만드시는 경우에는 바뀐 문구로 표시하시기 바랍니다.

## Q 319

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

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」에 따라 식품 및 축산물에 대한 불만이나 소비자의 피해가 있는 경우에는 신속하게 신고할 수 있도록 “부정 불량식품 신고는 국번 없이 1399” 등의 표시를 해야 합니다. 「식품 등의 표시기준」에 따라 자연상태 식품 중 보존을 위하여 비닐랩(Wrap) 등으로 포장(진공포장 제외)하여 관능으로 내용물을 확인할 수 있도록 투명하게 포장한 것은 한글표시를 생략할 수 있습니다. 위에 따른 식품에는 자연상태의 식품을 포함하고 있으므로, 자연상태 식품에도 “부정·불량식품 신고는 국번 없이 1399” 등의 표시를 하여야 합니다만, 위의 한글표시가 생략 가능한 경우라면 해당 표시를 생략할 수 있습니다.
- 위의 규정은 기존의 「식품위생법」에 따른 「식품 등의 표시기준」 공통표시기준에서 동일한 취지로 포함되어 있는 규정으로서, 현재도 적용되는 규정임을 알려드립니다.

## Q 320

한 개의 품목제조보고를 하고, 포장단위(내용량)를 여러 개로 하는 경우, 포장단위별로 디자인을 다르게 제작해도 되나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 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 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.
- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시해야 합니다.
- 품목제조보고는 하나인 제품에 대해 내용량을 각각 다르게 하여 판매할 때, 내용량에 따라 포장지의 디자인을 다르게 하는 것이 가능한 지에 대한 것으로서, 달라지는 디자인 내용이 위의 규정에 저촉됨이 없는 범위 내에서 영업자의 책임 하에 내용량에 따라 다르게 디자인을 표시하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 321

수입 기구 용기(주방용품) 수입 시 식품에 접촉하지 않으나, 식품용 기구 도안등 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제4조제7호에 따라 법 제2조제3호에 따른 기구를 생산, 유통 또는 판매하는 자는 법 제4조제2항에 따른 표시의무자에 해당합니다.
- 따라서, 제품이 「식품위생법」 제2조제4호에 따른 ‘기구’가 아닌 경우라면 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 따른 한글표시대상은 아닙니다.
- 다만, 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」 II. 공통기준 및 규격과 III. 재질별 규격에 적합한 경우라면 영업자의 책임 하에 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 따른 표시 사항(식품용 문구, 도안 등)을 표시하는 것은 가능합니다.

## Q 322

일반음식점에서 기능성 원료를 사용할 경우 기능성 내용인 속이편한 이라는 문구를 업소에 표시해도 되나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조 방법·성분 등에 관하여 부당한 표시 또는 광고\*를 하여서는 아니 됩니다.
  - \*1. 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
  - 2. 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
  - 3. 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
  - 4. 거짓·과장된 표시 또는 광고
  - 5. 소비자를 기만하는 표시 또는 광고
  - 6. 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고
  - 7. 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고
  - 8. 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고
- 다만, 「식품위생법 시행령」 제21조제8호의 식품접객업 영업소에서 조리·판매·제조·제공하는 식품에 대한 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고행위로 보지 않도록 예외를 두고 있습니다.
- 따라서, 해당 영업이 ‘일반음식점영업(식품접객업소)’에 해당하는 경우라면 일반음식점에서 조리하여 판매하는 식품에 대한 표시 또는 광고는 부당한 표시·광고로 보지 아니하므로 기능성 내용(속편한 등)의 표시는 가능합니다.

Q 323

즉석판매제조·가공업체인데, 온라인으로 판매하므로 온라인으로 표시사항 확인이 가능할 경우, 표시를 종이에 동봉 하는 것이 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 [별표 3] 식품등의 표시방법에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시하여야 합니다.
- 즉석판매제조·가공업자가 「식품위생법 시행규칙」 [별표 15]에 따른 즉석판매제조·가공 대상식품을 판매하는 경우에는 표시사항을 진열상자에 표시하거나 별도의 표지판에 기재하여 게시하는 때에는 개개의 제품별 표시를 생략할 수 있으나, 즉석판매제조·가공 대상식품 중 선식 및 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 식품의 경우 제품별 표시를 생략하여서는 아니됩니다.
- 따라서, 즉석판매제조·가공업자가 배달 등의 방법으로 최종 소비자에게 판매하는 식품인 경우 최소판매단위에 상기 규정에 따른 표시를 하여야 하며, 제품에 직접 표시하지 않고 표시사항을 동봉하는 것은 적절하지 않습니다.

## Q 324

판매가 아닌 소비자에게 증정하는 제품도 해당 증정용 제품에 표시사항이 있어야 하나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 [별표 3] 식품등의 표시방법에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시하여야 합니다.
- “판매”란 「식품위생법」 제3조에 따라 판매외의 불특정 다수인에게 제공하는 것을 포함하므로 불특정 다수인을 대상으로 식품(식품첨가물 또는 기구 또는 용기·포장 포함)을 증정하는 행위도 판매에 해당하며, 표시에 관한 기준이 정하여진 식품등은 그 기준에 맞는 표시가 없으면 판매하거나 판매할 목적으로 수입·진열·운반하거나 영업에 사용하여서는 아니 됩니다.
- 따라서, 소비자에게 사은품(증정품)으로 제공되는 제품의 경우라도 소비자에게 정확한 정보를 제공하기 위하여 「식품 등의 표시기준」에 따른 표시사항을 소비자에게 판매 또는 제공하는 최소 단위별 용기·포장에 표시하여야 합니다.

Q 325

내포장지에 회사로고와 제품명만 표시한 경우, 회사로고를 제품명보다 더 크게 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시기준」에 따라 최소 판매단위 포장 안에 내용물을 2개 이상으로 나누어 개별포장(이하 “내포장”)한 제품의 경우에는 소비자에게 올바른 정보를 제공할 수 있도록 내포장별로 제품명, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량, 유통기한 또는 품질유지기한, 영양성분을 표시할 수 있습니다.
- 최소판매단위별 용기·포장에는 제품에 표시하여야 할 표시사항을 표시한 후, 내포장에는 회사 로고 표시를 제품명 표시보다 크게 표시하고자 하는 경우로서,
- 동법에서 제품명의 글씨크기가 회사로고 표시보다 커야한다는 등의 규정이 있지 아니하므로, 영업자의 책임 하에 회사로고 표시를 제품명 표시보다 크게 표시하는 것은 가능합니다.
- 다만, 해당 로고가 「상표법」에 따라 등록된 상표가 아니면서 외국어인 경우라면 한글보다 같거나 작게 표시하여야 합니다.



## Q 326

도라지를 원재료로 제조한 액상차를 온라인으로 판매 시, 도라지 안의 성분에 대해 효능·효과 표시·광고 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭·제조 방법·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.
- 일반식품은 위의 규정에 저촉되는 표시 및 광고를 하여서는 아니 되므로, 질의하신 바와 같이 일반식품에 사용된 원재료 성분의 효능, 효과 등을 표시 또는 광고하여서는 아니 됩니다.

## 2 영양표시

### Q 327

영양성분 분석 주기가 있나요? 배합비율 또는 사용하는 원료가 변경되면 영양성분 분석을 새로 하여야 하나요?

- 식품의 영양성분 표시값을 구하는 방법은 공인검사기관에 의뢰하거나, 자체기관에서 직접 분석하는 방법 등 모두 가능하며, 이 경우 영양성분 분석의 검사주기에 대하여 정해진 규정은 없습니다.
- 따라서 제품의 원재료, 배합비율, 제품 생산을 위한 모든 제조·가공 과정이 동일하고, 영양성분 표시량이 「식품 등의 표시기준」 [별지 1] 1.아.4)에 따른 허용오차 범위 내에 있는 제품이라면, 영양성분 검사 결과 값을 계속 사용하여도 무방할 것으로 판단됩니다.
- 다만, 표시 값의 신뢰성과 관련된 사항은 업체 책임이며, 표시 값은 같은 고시 [별지 1] 1.아.4)에 따라 “영양성분 표시량과 실제 측정값의 허용오차 범위”이내이어야 함을 알려드리며,
  - ※ 열량, 나트륨, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방 및 콜레스테롤의 실제측정 값은 표시량의 120% 미만, 탄수화물, 식이섬유, 단백질, 비타민, 무기질의 실제측정 값은 표시량의 80% 이상이어야 함.
- 따라서 제품의 원재료 배합비율 또는 사용한 원재료가 변경되면서 위의 규정에 저촉되는 경우라면, 영양성분 재분석을 하는 것이 적절할 것으로 판단됩니다.

## 3 부당한 표시 또는 광고의 내용

Q 328

백수오에 대한 검사명령제 해제 후 검사한 내용에 대한 표시 및 광고가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭·제조 방법·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 광고 등 부당한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 동 법 제8조제1항·제2항 및 같은 법 시행령 제3조제2항에 따른 「식품 등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」(식약처 고시) 제2조.3.아.에서 식품의약품안전처장이 고시한 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」, 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」, 「건강기능식품의 기준 및 규격」에 따른 유해물질(농약, 중금속, 곰팡이 독소, 동물용의약품, 의약품 성분과 그 유사물질 등) 기준 및 규격에 적합하다는 사실을 강조하여 다른 제품을 상대적으로 규정에 적합하지 않다고 인식하게 하는 표시·광고는 위 의 부당한 표시 또는 광고에 해당됩니다.
- 따라서 해당 제품에 원재료로 ‘백수오’를 사용한 식품 및 건강기능식품에 대하여 위에 따라 검사명령제가 해제(2020.2.12.)된 점과 해당 원재료를 사용하여 이러한 부연설명(원료를 공인된 검사기관의 검사를 거쳐 원료로 사용함)을 강조하여 표시 또는 광고하는 것은 위의 규정에 저촉되는 표시 또는 광고에 해당되므로 표시하여서는 아니 됩니다.

Q 329

국내에서 제조·가공한 제품에 국내에 등록되지 않은 해외상표의 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, 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 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 [별표 1] (부당한 표시 또는 광고의 내용)에 따르면 제2조 각 호의 사항을 표시·광고할 때 사실과 다른 내용으로 표현하는 표시·광고는 거짓·과장된 표시 또는 광고에 해당합니다.
- 따라서, 국내에서 제조·가공한 향신료조제품에 국내에서 등록되지 않은 해외상표를 표시하고자 하는 경우라면, 이는 해당 식품과 무관한 해외상표를 표시하여 국내에서 제조·가공한 식품을 수입식품으로 오인·혼동할 수 있는 표시로 판단되므로, 위의 규정에 저촉됨을 알려드립니다.

## Q 330

식품 원료를 추출·농축·동결·건조한 분말인 제품의 원료가 '천연'이라는 말을 사용할 수 있나요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조(부당한 표시 또는 광고 행위의 금지)에 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 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 부당한 표시·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 해당합니다만, 「식품의 기준 및 규격」에 따른 식육가공품 중 천연케이싱에 대한 “천연” 표현과 자연상태의 농산물·임산물·수산물·축산물에 대한 “자연” 표현은 제외합니다.
  - 1) 합성향료·착색료·보존료 또는 어떠한 인공이나 수확 후 첨가되는 화학적합성품이 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
- 따라서 해당 제품에 사용한 ‘식물원료’에 대해 “천연”을 표시하고자 하는 경우라면, 해당 식물 원료가 위의 규정에 저촉됨이 없는 경우에 한하여 영업자의 책임 하에 표시할 수 있습니다만, 이 경우 “추출, 농축”은 최소한의 물리적 공정 이외의 공정에 해당하여 최종 제품에 대해 ‘천연’ 표시를 할 수 없으므로, 해당 제품이 “천연”인 것으로 오인·혼동하는 표시를 하여서는 아니 됩니다.

Q 331

기타가공품에 “혈당 강화 및 혈행개선”, “혈관관리”, “포만감”, “저혈당 현상 방지 감소에 도움”, “당 땡김, 허기 증상 감소에 도움” 표시 사용 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭·제조 방법·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.
- 「식품 등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」에 따라 「식품위생법」, 「축산물 위생 관리법」, 「건강기능식품에 관한 법률」 등 법률에서 정한 유형의 식품등과 오인·혼동 할 수 있는 표시·광고는 부당한 표시·광고에 해당합니다.
- 기타가공품에 “혈당 강화 및 혈행개선”, “혈관관리”, “포만감”, “저혈당 현상 방지 감소에 도움”, “당 땡김, 허기 증상 감소에 도움” 등의 표시를 하고자 하는 것으로서, ‘포만감’, ‘허기 감소’ 등의 표현은 영업자의 책임 하에 표시 또는 광고하는 것은 가능할 것으로 판단되나, 제품명, 다른 표시문구, 디자인·도안 등과 연계하여 건강기능식품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

다만, ‘혈당 강화 및 혈행개선’, ‘혈관관리’, ‘저혈당 현상 방지 감소에 도움’, ‘당 땡김 감소’ 등의 표현은 해당 식품을 건강기능식품으로 오인·혼동시킬 수 있는 표현으로 위의 규정 및 고시에 저촉됩니다.

## Q 332

인도에서 수입한 쿠키에 'NO MAIDA' (힌두어로 정제된 밀가루(Maida)가 함유되어 있지 않다는 의미) 표시 가능할까요?

- 「식품표시광고법」 제8조(부당한 표시 또는 광고행위의 금지)에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭, 영업소의 명칭, 종류, 원재료, 성분(영양성분을 포함한다), 내용량, 제조방법, 등급, 품질, 및 사용방법 등 대통령령으로 정하는 사항에 관하여 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 다음 각 목의 표시 또는 광고 등 부당한 표시 또는 광고행위를 금지하도록 하고 있습니다.
- 「식품표시광고법 시행령」 [별표 1] 제7호에 따라 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·광고는 부당한 표시 또는 광고에 해당합니다.
- 따라서, 'NO MAIDA' 표시는 위의 규정에 따라 사용하지 않은 원료(정제밀가루)를 강조 표시하여 다른 제품과 간접적으로 다르게 인식할 우려가 있어 적절하지 않은 표시 또는 광고로 판단됩니다.

## Q 333

당류가공품의 문구로 “구강유산균”, “구강전용 유산균”, “민트향 캔디류”, “녹여 먹는 구강 유산균” 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭·제조 방법·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 시행령 [별표 1] 부당한 표시 또는 광고의 내용에 따르면 “거짓·과장된 표시 또는 광고”에는 신체의 일부 또는 신체조직의 기능·작용·효과·효능에 관하여 표현하는 표시·광고를 포함합니다. 「식품등의 표시기준」Ⅲ.1.에 따르면 ‘당류가공품’은 「식품위생법」 제7조에 따른 식품별 기준 및 규격상의 식품군, 식품종, 식품유형의 명칭을 표시하여서는 아니 됩니다.
- 추가 문구로 “구강전용 유산균”, “민트향 캔디류”, “녹여먹는 구강 유산균” 를 일반 식품에 “구강전용”의 표시는 위의 규정에 해당되는 표현으로 표시하여서는 아니 되며, “구강유산균”의 표시는 구강에서 유래한 유산균을 표시하고자 하는 경우라면 표시 자체만으로는 가능할 것으로 판단되나, 구취제거 등 해당 제품이 구강에 도움을 줄 수 있다는 의미인 경우라면 위의 규정에 저촉되는 표현으로 표시하여서는 아니 되며, “캔디류” 표시는 당류가공품은 「식품의 기준 및 규격」상의 식품유형(캔디류) 명칭으로 표시하여서는 아니 됩니다.



## Q 334

## 벌꿀제품에 '천연꿀' 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」(식약처 고시)에서는 위 법률에 대한 구체적인 내용을 정하고 있으며 제2조제3호차목에 따르면 자연상태의 농산물·임산물·수산물·축산물, 먹는물, 유전자변형식품등, 나노식품등에 대하여 '천연', '자연'(natural, nature와 이에 준하는 다른 외국어를 포함)이라는 표시·광고는 소비자를 기만하는 표시 또는 광고의 내용에 해당됩니다. (다만, 식육 가공품 중 천연케이싱에 대한 '천연' 표현과 자연상태의 농산물·임산물·수산물·축산물에 대한 '자연' 표현은 제외)
- 또한, 위 법률 제4조에 따른 「식품 등의 표시기준」(식약처 고시)Ⅲ.1. 서.2). 하).(1).(나)에서 사양벌꿀 또는 사양벌집꿀의 경우 주표시면에 12포인트 이상의 글씨로 “이 제품은 꿀벌을 기르는 과정에서 꿀벌이 설탕을 먹고 저장하여 생산한 사양벌꿀 또는 사양벌집꿀입니다.”로 표시하도록 규정하고 있습니다.
- 따라서, 벌꿀의 경우 제품명 등에 위 규정에 따라 ‘천연꿀’이라는 표시는 가능하지 않으나, ‘자연꿀’ 은 표시가 가능합니다.

## Q 335

## 제품의 문구로 '슈퍼곡물' 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭·제조 방법·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.

- 「식품 등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」 파목에 따르면 정의와 종류(범위)가 명확하지 않고, 객관적·과학적 근거가 충분하지 않은 용어를 사용하여 다른 제품 보다 우수한 제품으로 소비자를 오인·혼동시키는 표시 또는 광고는 부당한 표시·광고로 규정하고 있습니다.

(예시) 슈퍼푸드(Super food), 당지수(Glycemic index, GI), 당부하지수(Glycemic Load, GL) 등

- '슈퍼곡물' 의 경우 위의 규정에 따른 '슈퍼푸드'의 의미와 유사하며, 객관적이고 과학적인 근거가 불충분하여 해당 식품에 포함되는 범위가 명확하지 않으므로 표시하여서는 아니 됩니다.

## Q 336

자연산물 새우살 제품 수입 시 chemical-free 라는 표시된 상태 그대로 수입 가능한가요?

- 「식품표시광고법」 제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭, 원재료, 성분 등 대통령령으로 정하는 사항에 관하여 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고 등 부당한 표시 또는 광고행위를 금지하도록 하고 있습니다.
- 또한, 「식품 등의 부당한 표시 또는 광고행위의 기준」 제3조에 따라 환경호르몬, 프탈레이트와 같이 범위를 구체적으로 정할 수 없는 인체유해물질이 없다는 표시·광고는 소비자를 기만하는 표시 또는 광고에 해당됩니다.
- 따라서 일반식품(새우살)에 chemical-free는 위의 규정에 저촉되는 표시에 해당할 것으로 판단됩니다.

Q 337

과채주스 유형의 사과주스에 원료 특유의 갈변, 상품성 저하 등의 이유로 비타민C를 소량 사용할 경우, 사과 100%, 사과주스 100% 문구 표시 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 시행령 제3조(부당한 표시 또는 광고의 내용) 제2항에 따른 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」(식약처 고시) 제2조.3.카.에서 최종 제품에 표시한 1개의 원재료를 제외하고 어떤 물질이 남아 있는 경우에 “100%” 표시·광고하는 것은 부당한 표시·광고에 해당됩니다. 다만, 농축액을 희석하여 원상태로 환원한 제품의 경우 환원된 단일 원재료의 농도가 100%이상이면 제품 내에 식품첨가물(표시대상 원재료가 아닌 원재료가 포함된 혼합제제류 식품첨가물은 제외)이 포함되어 있다 하더라도 100%의 표시를 할 수 있으며, 이 경우 100% 표시 바로 옆 또는 아래에 괄호로 100% 표시와 동일한 글씨크기로 식품첨가물의 명칭 또는 용도를 표시하도록 규정하고 있습니다.

(예시) 100% 오렌지주스(구연산 포함), 100% 오렌지주스(산도조절제 포함)

- 따라서, 제품(식품유형: 과·채주스)에 사용된 원재료가 ‘사과과즙’ 외에도 ‘비타민C’가 있어 원재료가 2개인 경우이므로 위의 규정에 따라 ‘사과 100%’, ‘사과주스 100%’라고 표현하는 것은 적합하지 않습니다.

## Q 338

원재료로 식품첨가물 올레오레진 캡시컴을 사용한 경우, 이미지로 고추 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 광고에 해당하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품 등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」에 따르면 합성향료만을 사용하여 원재료의 향 또는 맛을 내는 경우라면 그 향 또는 맛을 뜻하는 그림, 사진 등의 표시 광고는 부당한 표시 또는 광고의 내용으로 규정하고 있습니다.
- 따라서 이미지 표시는 객관적인 사실에 입각하여 영업자 책임 하에 표시하는 것이며, 함량을 정확하게 알 수 없으나, 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 적합한 ‘올레오레진 캡시컴’을 최종 제품의 원재료로 사용한 경우라면 ‘고추’ 이미지 표시는 가능할 것으로 판단되며, 소비자가 기대하는 품질 등에 부합하여야 할 것입니다.



## 제2장. 축 산 물

### 1 표시의 기준

#### 제 품 명

#### Q 339

분쇄가공육에 와규, 호주산 소고기 앞다리살 등이 사용된 경우 제품명 일부로 '와규' 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시기준」에 따라 제품명에는 소비자를 오도·혼동시키는 표현, 다른 유형의 식품과 오인·혼동할 수 있는 표현 (이 경우 「건강기능식품에 관한 법률」 등 다른 법률에서 정한 유형도 포함)을 하여서는 아니 됩니다.
- 같은 고시에 따라 '식육가공품 및 포장육'은 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명을 제품명으로 사용하고자 할 경우, 가장 많이 사용한 원료 식육의 종류(품종명을 포함) 또는 부위명을 제품명으로 사용하여야 하며 이 때, 제품에 사용한 모든 식육의 종류(품종명을 포함) 또는 부위명과 그 함량을 주표시면에 표시하여야 합니다.
- '와규'는 일반적으로 일본 소 품종군을 의미하므로 위의 규정에 따라 제품에 사용된 모든 식육의 품종 중 가장 많이 사용한 경우에 한하여 제품명의 일부로 "와규"의 표시를 할 수 있습니다.

## Q 340

분쇄가공육 제품의 제품명 일부로 '육포맛' 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭·제조 방법·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.
- 표준국어대사전에서 '육포'는 “얇게 저민 쇠고기에 양념과 처첩, 밥 따위를 싸 먹는 음식, 쇠고기를 얇게 저미어 말린 포.”로 정의하고 있습니다.
- 따라서, 분쇄가공육의 제품명 일부로 '육포맛'을 표시하고자 하는 것으로서, 소비자의 기대에 부합하는 경우라면 영업자의 책임 하에 해당 표현을 표시하는 것은 가능합니다.

## Q 341

오리 다리살을 원재료로 사용한 양념육 유형 제품에 갈비라는 명칭 사용가능한가요?

- 「식품 등의 표시기준」에 따라 식육의 종류(품종명을 포함) 또는 부위명을 제품명으로 사용하고자 할 경우 다음에서 정하는 대로 주표시면에 표시하여야 합니다.
  - 1) 가장 많이 사용한 원료 식육의 종류(품종명을 포함) 또는 부위명을 제품명으로 사용하여야 하며 이 경우 제품에 사용한 모든 식육의 종류(품종명을 포함) 또는 부위명과 그 함량을 표시하여야 합니다.
  - 2) 2가지 이상의 식육의 종류(품종명을 포함) 또는 부위명을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우, 많이 사용한 순서에 따라 각각의 식육의 종류(품종명을 포함) 또는 부위명의 함량을 표시하여야 합니다.
- 「식육의 부위별·등급별 및 종류별 구분방법」에 따라 쇠고기와 돼지고기는 부위별 분할정형기준에서 갈비 부위를 규정하고 있으나, 오리는 쇠고기와 돼지고기와 달리 부위별로 분할정형기준을 구분하고 있지 않으며, 「축산물 등급판정 세부기준」 [별표 16]에서 오리부분육의 종류에 대하여 규정하고 있으나, '갈비'로 규정하고 있는 부분육은 없습니다.
- 따라서, 해당 제품명의 일부로 '갈비'로 표시하고자 하는 경우로서 오리의 다리살을 이용하여 만든 제품으로 오리의 갈비 부위가 가장 많이 들어가 있는 것으로 소비자로부터 오인·혼동을 일으킬 우려가 있는 표현으로 볼 수 있으므로 오리다리살을 원재료로 사용한 제품에 갈비라는 표시는 적절하지 않을 것으로 판단됩니다.



## 기 타

## Q 342

동물복지 인증을 받은 Aviary 사육시스템에서 생산된 계란을 판매시 제품에 'Cage free'를 표시할 수 있나요?

- 「식품 등의 표시기준」 [도 5] 에서 ‘달걀 껍데기의 사육환경번호 표시 방법’을 규정하고 있습니다.
  - 1) 방사사육 : 「동물보호법 시행규칙」 제30조 관련 별표 6의 산란계의 자유방목 기준을 충족하는 경우, “1”로 표시
  - 2) 축사 내 평사 : 「축산법 시행령」 제14조 관련 별표 1에서 정한 가축 마리당 사육 시설 면적 중 산란계 평사 기준 면적을 충족하는 시설에서 사육한 경우(다만, 축사 내 개방형 케이지를 포함), “2”로 표시
- 동물복지 인증을 받은 농장에서 Aviary사육시스템으로 생산한 식용란의 외포장지에 “cage-free”를 표시하고자 하는 경우로서, 위의 1) 에 해당하는 식용란을 사용한 경우라면 영업자의 책임 하에 객관적 사실에 입각하여 “cage free”의 표시를 하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.
- 또한, 사육환경번호를 “2”로 표시하는 식용란 중 「동물보호법」 제29조에 따른 동물 복지축산 인증을 받았고, ‘aviary 시스템’등으로 사육하는 경우, 농림축산식품부에서는 ‘cage free’로 유권해석을 하고 있는 바, 관련 타 법령에 적합한 범위 내에서 영업자의 책임 하에 해당 식용란의 외포장지에 “cage free”의 표시는 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 343

제품의 파손방지를 위해 정제수, 정제소금, 산도조절제 등으로 이루어진 충전수를 넣어 포장하는 형태의 삶은 계란의 원재료명 표시는 어떻게 해야 하나요?

- 「식품 등의 표시기준」(식약처 고시) 『별지 1』 규정에 따라 식품의 처리·제조·가공 시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외)은 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다.
- 해당 알가열 제품은 제품의 파손방지를 위해 정제수, 정제소금, 산도조절제 등을 충전액으로 사용한 경우로서 충전액을 구성하는 모든 원재료의 명칭을 표시하여야 함을 알려드립니다.

## Q 344

축산물의 추가 문구로 '대리석같은 수퍼마블링' 표시가 가능한가요?

- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭·제조 방법·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.
- 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 식품 등의 표시 또는 광고가 제8조제1항을 위반할 우려가 있어 해당 식품 등에 대한 실증이 필요하다고 인정하는 경우에는 그 내용을 구체적으로 밝혀 해당 식품 등에 표시하거나 해당 식품 등을 광고한 자에게 실증자료를 제출할 것을 요청할 수 있습니다.
- 따라서, '대리석같은 수퍼마블링'과 같이 표시한 제품에 대해 소비자가 일반적으로 기대하는 품질 등을 객관적으로 입증할 수 있는 경우 영업자의 책임 하에 사용하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

## Q 345

건조저장육류 유형의 건조공정으로 1차 50℃~55℃에서 95분, 2차 38℃에서 16시간 (또는 20℃에서 72시간) 가열, 훈연, 건조 공정 시, “저온건조” 문구 사용 가능한가요?

- 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제5. 16-4 건조저장육류 3) 제조·가공기준 (1)에서 “건조저장육류는 수분을 55% 이하로 건조하여야 한다.”라고 정하고 있으나, 동 고시에서 구체적인 건조방법(시간, 온도 등)에 대해서는 별도로 기준을 정하고 있지 않음을 알려드립니다.
- 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품 등의 명칭·제조 방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품 등을 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.
- 구체적인 건조방법 및 저온 기준에 대하여 규정하고 있지 아니하나, 해당제품에 “저온건조” 표시를 하고자 하는 경우라면 객관적인 사실에 입각하여 영업자 책임 하에 표시가 가능할 것으로 판단되며, 이와 연계하여 위의 규정에 저촉되는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

## Q 346

수입식품(캔디류) 제품에 유통기한과 품질유지기한이 동일하게 되어 있습니다. 이 경우 유통기한을 제품 별도 표기일 까지하고 제품 하단 Best Before 2021.03.05 위와 같이 표기하여도 문제가 없는지요?

- 「식품 등의 표시기준」. “유통기한”이라 함은 제품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한을 말합니다. (유통기한 영문명 및 약자 예시: Expiration date, Sell by date, EXP, E) 라. “품질유지기한”이라 함은 식품의 특성에 맞는 적절한 보존방법이나 기준에 따라 보관할 경우 해당식품 고유의 품질이 유지될 수 있는 기한을 말합니다. (품질유지기한 영문명 및 약자 예시: Best before date, Date of Minimum Durability, Best before, BBE, BE)
- 따라서, 유통기한과 품질유지기한은 상이한 것으로, '유통기한 : 제품 별도 표기일 까지 - 제품 하단 'Best Before 2021.03.05'로 표시된 경우로서 'Best Before 2021.03.05'이 수출국 제조사를 통해 확인하여 유통기한에 해당되는 경우 관련 근거 서류를 제출하여 "Best Before"를 스티커로 처리가능합니다. 다만, 'Best Before 2021.03.05' 이 품질유지기한을 의미하는 것이라면 유통기한을 재설정하여 표시하여야 합니다.
- 참고로, 「식품 등의 표시기준」에서유통기한은 “○○년○○월○○일까지”, “○○.○○.○○까지”, “○○○○년○○월○○일까지”, “○○○○.○○.○○까지” 또는 “유통기한 : ○○○○년○○월○○일”로 표시하여야 하며, 동 고시에서는 제조일을 사용하여 유통기한을 표시하는 경우에는 “제조일로부터 ○○일까지”, “제조일로부터 ○○월까지” 또는 “제조일로부터 ○○년까지”, “유통기한 : 제조일로부터 ○○일”로 표시할 수 있음을 알려드리니 업무에 참고하시기 바랍니다.

## Q 347

식용란에 단순 판매업소의 상표를 표시할 수 있나요?

- 「식품 등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」에 따라 「식품위생법 시행령」 제21조 제1호 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, 건강기능식품유통전문판매업 및 「수입식품안전관리 특별법」 제18조에 따른 주문자상표부착방식 위탁생산 식품 등의 위탁자 이외의 상표나 로고 등을 사용한 표시·광고는 부당한 표시·광고에 해당합니다.
- 다만, 아래에 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
- 「식품 등의 표시기준」에 따라 그 밖에 판매업소의 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 표시하고자 하는 경우에는 같은 고시 [별지 1] 1. 나. 1)의 규정에 따라 표시한 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지의 글씨크기와 같거나 작게 표시하여야 합니다.
- 따라서 식용란은 자연상태 축산물에 해당하므로 위의 규정에 근거하여 식용란에 판매업소의 상표를 표시하는 것은 가능하며, 판매업소의 정보를 표시하고자 하는 경우라면 영업자의 책임 하에 위의 규정에 따라 표시할 수 있습니다.

## Q 348

양념육에 사용한 식육 부위명 표기 시 '돼지고기(불고기용)'와 같이 용도를 함께 표시하는 것이 가능한가요?

- 「식품 등의 표시기준」에 따라 양념육, 포장육, 수입하는 식육은 식육의 종류와 부위명을 표시하여야 하나, 2이상의 부위가 포함되어 부위명을 표시하기 어려운 경우에는 용도 등으로 표시할 수 있습니다.
- 따라서 양념육의 식육 부위명을 표시함에 있어, 위의 규정에 해당하는 경우라면 영업자의 책임 하에 용도로 표시하는 것은 가능합니다.

(예시) 돼지고기(불고기용)

## Q 349

돼지다리로 양념육을 제조할 때, 돼지다리가 수급 사정에 따라 앞다리나 뒷다리를 사용하게 되어, 품목제조보고 시 원재료명을 돼지다리로 보고하였습니다. 이 경우 돼지다리로 표시할 수 있나요?

- 「식품 등의 표시기준」에 따라 양념육, 포장육, 수입하는 식육은 식육의 종류와 부위명을 표시하여야 하며, 「소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준」에서 식육의 종류 및 부위명이 정해진 경우 이에 따라 표시하여야 합니다.
- 따라서 양념육을 가공함에 있어, 수급 상황에 따라 돼지 앞다리와 돼지 뒷다리를 번갈아 사용할 때, 부위명 표시를 “돼지다리”로 표시하고자 하는 것으로서,
- 「소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준」에서 돼지에 대하여 ‘돼지다리’로 규정하고 있는 부위는 없으며, ‘앞다리’, ‘뒷다리’ 로 각각 구분하여 규정하고 있습니다.
- 따라서 위의 규정에 따른 부위표시를 “돼지다리”로 표시할 수 없으며, 실제 사용한 부위를 「소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준」에 따라 표시하여야 합니다.

Q 350

분쇄가공육제품(비살균제품)의 냉동제품의 경우, 가열하여 섭취하는 냉동식품 표기를 반드시 해야 하나요?

- 「식품 등의 표시기준」에 따라 냉동식품은 유형에 따라 가열하지 않고 섭취하는 냉동식품은 “가열하지 않고 섭취하는 냉동식품”으로, 가열하여 섭취하는 냉동식품은 “가열하여 섭취하는 냉동식품”으로 구분 표시하여야 합니다. (「식품위생법」 제7조에 따른 유형에 한함)
- 따라서 분쇄가공육인 경우라면 위의 규정의 적용대상이 아니므로, 표시를 하지 않아도 동 고시에 저촉되지 아니 합니다.

Q 351

냉동전환 원료육을 가공하여 제품으로 만들 경우, 제품에 '냉장제품을 냉동시킨 제품입니다.' 문구를 표시하여야 하나요?

- 「식품 등의 표시기준」 II. 1. 머.에 따라 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제25조 관련 별표 8 제2호버목에 따라 냉장제품을 냉동제품으로 전환하는 축산물은 냉동 전환 여부 등을 표시하여야 합니다.
- 따라서 냉동 전환 원료육으로 가공식품을 제조하는 경우, 위에 따른 표시사항은 적용되지 않습니다.





## 제3장. 건강기능식품

### 1 표시의 기준

#### 업소명 및 소재지

#### Q 352

건강기능식품 업소명을 표시할 경우, 제조원, 유통전문판매원, 추가적으로 일반 판매원까지 표시 가능한가요?

- 「건강기능식품의 표시기준」에 따라 건강기능식품제조업소의 명칭과 소재지는 영업 허가증에 기재된 업소명 및 소재지를 표시하여야 합니다. 이 경우 제조업소의 소재지 대신 반품교환업무를 대표하는 소재지를 표시할 수 있습니다.
- 「건강기능식품에 관한 법률」 제6조제2항에 따른 건강기능식품판매업소가 업소명 및 소재지, 상표 또는 로고 등을 추가하여 표시하고자 하는 때에는 해당 제품의 제조업소명 및 소재지, 상표 또는 로고 등의 글씨크기와 같거나 작게 표시하여야 합니다.
- 건강기능식품유통전문판매업 영업행위를 통해 제조하여 판매하는 건강기능식품에는 아래 예시 등과 같이 표시를 하여야 합니다.

(예시) 건강기능식품유통전문판매업소 : 업소명 및 소재지  
건강기능식품제조업소 : 업소명 및 소재지

- 따라서, 건강기능식품일반판매업소의 정보를 추가적으로 표시하는 것은 가능하나, 해당 제품의 건강기능식품 제조업소·유통전문판매업소의 명칭 및 소재지, 상표 또는 로고 등의 글씨 크기보다 크게 표시하여서는 아니 됩니다.

(예시) 건강기능식품유통전문판매업소 : 업소명 및 소재지  
건강기능식품제조업소 : 업소명 및 소재지  
건강기능식품일반판매업소 : 업소명 및 소재지

기 타

Q 353

건강기능식품에 '착색료 무첨가' 또는 '색소 무첨가'를 표시할 수 있나요?

- 「건강기능식품의 표시기준」 제6조제11호사목에 따라 보존료 및 색소 등의 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우 이를 사용하지 아니 하였다는 표시(예: 무(無)보존료)를 할 수 있습니다. 이는 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시) 중 해당 제품에 대하여 사용할 수 있는 식품첨가물의 경우에 한하며, 사용이 금지된 첨가물에 대해서는 사용하지 아니하였다는 표시를 할 수 없습니다.
- 「식품첨가물 기준 및 규격」에 해당 건강기능식품에 대하여 사용할 수 있는 특정 식품첨가물(착색료)이 있으나 이를 제품에 전혀 사용하지 않았고 최종제품에 검출되지 아니 한 경우라면, 이를 입증하는 객관적 사실에 근거하여 영업자의 책임 하에 '착색료 무첨가', '색소 무첨가' 표시는 가능합니다.

Q 354

건강기능식품 제조업체이며 , 해당 제품의 기능성 내용이 공전에서 두가지일 경우 , 한가지만 제품에 표시 가능한가요?

- 「건강기능식품의 표시기준」제6조제7호나목에 따르면, 기능성표시는 「건강기능식품에 관한 법률」 제14조 또는 법 제15조에 따른 기준·규격에서 정한 기능성이나 기타 식품의약품안전처장이 인정한 기능성을 표시하여야 합니다.
- 위의 고시에 근거하여 기능성 원료의 기능성 내용이 2가지 이상일 경우, 이 중 1가지 기능성 내용만을 표시하는 것은 가능합니다.

## Q 355

건강기능식품의 섭취량을 '1일 2~3회' 와 같이 범위로 표시가능한가요?

- 「건강기능식품의 표시기준」 제6조제8호가목에 따라 건강기능식품에는 해당 제품에 대한 섭취 대상별 1회 섭취하는 양과 1일 섭취횟수 및 섭취방법을 표시하여야 합니다.
- 같은 규정 제5조제1호다목에서는 '섭취량을 정수로 표시하지 아니한 경우(예: 1회 1~3정)'를 표시 오류에 따른 경미한 사항으로 정하고 있으며,
- 「건강기능식품 품목제조신고 해설서」 (18.6, 식약처 건강기능식품정책과)에는 “해당 제품의 하루 섭취량 및 섭취방법을 명확히 기재하여야 함”으로 명시되어 있습니다.
- 따라서 해당 건강기능식품의 섭취량 및 섭취방법은 문의하신 ‘1일 1포 또는 2포’가 아닌 ‘1일 2회, 1회 1포’와 같이 표시하여야 합니다.

## Q 356

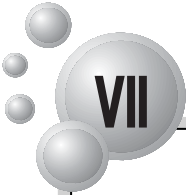
건강기능식품 액상제품의 중량표시를 ml 대신 g으로 할 수 있나요?

- 「건강기능식품의 표시기준」 제6조 5.에 따르면 내용량 표시는 내용물의 성상에 따라 중량·용량 또는 개수로 표시하여야 합니다. 이 경우 내용물이 고체 또는 반고체일 경우 중량으로, 액체일 경우 용량으로, 고체와 액체의 혼합물일 경우 중량 또는 용량으로 표시하고, 개수로 표시할 때에는 중량 또는 용량을 괄호 속에 함께 표시하여야 합니다.
- 따라서 해당 제품이 건강기능식품으로 액상제품인 경우라면 위의 규정에 따라 내용량 표시는 용량으로(ml) 표시하여야 하며, 중량을 나타내는 “g”으로 대신 표시할 수 없습니다.

## Q 357

건강기능식품의 표시사항을 제품설명서 대신 제품 안쪽면에 표시 가능한가요?

- 「건강기능식품의 표시기준」에 따르면, 표시면적이 적어 정하여진 크기로 표시하기 곤란한 경우에는 같은 고시 제5조제2호에 따라 주표시면 외의 정보 표시면에 일괄 표시 하도록 정한 사항을 다음의 구분 항목 중 어느 하나에 따라 표시할 수 있습니다.
  - \* 1) 최소판매단위별 용기·포장에 일괄 표시하여야 하는 사항을 10포인트보다 작게 표시할 수 있음. 이 경우 제4조에 따른 표시(타법포함)만을 표시해야 하며, 정보표시면의 면적은 주표시면에 준하는 최소여백을 제외한 면적 이상이어야 함
  - 2) 최소 판매단위별 용기·포장에 일괄 표시하여야 하는 사항 중 제4조제3호·제4호 및 제8호 (섭취량 및 섭취방법)의 사항을 제외하고는 제품설명서에 따로 기재하여 함께 포장할 수 있음. 이 경우 '제품설명서 참고'라는 표시를 하여야 합니다.
- 위의 규정은 주표시면이 아닌 정보표시면에 일괄 표시 하도록 정한 사항을 표시면적이 적어 정하여진 크기로 표시하기가 어려운 경우에 한하여 적용할 수 있는 규정임을 알려드리며, 표시면적이 적어 정하여진 크기로 표시하기 곤란한 경우 위의 규정에 따라 표시하는 것이 아니라 제품 포장지 내부의 면(안쪽면)에 의무 표시사항을 표시하는 것은 적절하지 않다고 판단됩니다.



VII

## 위생용품 관리법





## 제 1 장 . 위생용품

### 1 위생용품의 종류

Q 358

설거지용 비누도 위생용품 중 세척제로 볼 수 있나요?

- 「위생용품 관리법」에 따른 세척제는 아래와 같이 구분되며, 판매하거나 영업에 사용할 목적으로 위생용품을 제조·가공·소분하는 영업을 하려는 자는 「위생용품 관리법 시행규칙」으로 정하는 기준에 따른 시설을 갖추고 영업소 소재지 관할 관청에 영업신고를 하여야 합니다.
- '1종 세척제'는 사람이 그대로 먹을 수 있는 야채, 과일 등을 씻는데 사용되는 세척제이고, '2종 세척제'는 가공기구, 조리기구 등 식품·기구(자동식기세척기 포함)·용기를 씻는데 사용되는 세척제를 말한다고 정의하고 있고, '3종 세척제'는 식품의 제조장치, 가공장치 등 제조·가공용 기구 등을 씻는데 사용되는 세척제를 말한다고 정의하고 있습니다.
- 따라서, '설거지비누가' 식품의 용기나 가공기구, 조리기구 등을 씻는 데 사용할 목적으로 제조하는 제품(고체, 액체 등의 형태를 제한하고 있지 않음)이라면 「위생용품 관리법」에 따른 세척제에 해당되므로 위생용품제조업 영업신고를 하여야 합니다.

## Q 359

식품이 닿지 않는 오븐기 내부를 세척하는 용도인 세척제인 경우 위생용품에 해당하나요?

- 「위생용품 관리법」에서 관리하는 '세척제'는 야채, 과일, 식품의 기구·용기, 식품 제조·가공용 기구 등을 씻는 용도로 사용되는 제제로서, 식품이 직접 닿는 부분을 세척하는 품목입니다.
- 따라서, 식품이 닿지 않는 오븐(Oven)내부를 세척하는 제품은 「위생용품 관리법」에서 관리하는 '세척제'에 해당되지 않습니다.

## Q 360

일회용 컵 외부 하단인 식품과 직접 접촉하지 않는 부분에 LED전구를 부착한 제품의 경우 위생용품에 해당하나요?

- '일회용 컵' 외부 하단(식품과 직접 접촉하지 않는 부분)에 LED전구를 부착한 제품으로서, 이 LED전구가 식품안전에 영향을 끼치지 않는다면 일회용 컵으로 분류 가능합니다.
- 참고로, 「위생용품의 기준 및 규격」 공통제조기준에 따라 사용목적과 기능이 위생용품에 해당하는 제품으로서 전기용품 및 생활용품등과 위생용품이 조합되거나 복합 구성된 제품의 경우 전기용품 및 생활용품은 「전기용품 및 생활용품 안전관리법」에 적합한 것이어야 합니다.



## 2 기준 및 규격

## Q 361

헥궁보조제에 '안식향산'과 '안식향산나트륨'을 원료로 사용할 수 있나요?

- '안식향산(CAS No. 65-85-0)' 및 '안식향산 나트륨(CAS No. 532-32-1)'이 「위생용품의 기준 및 규격」 [별표 2] '헥궁보조제에 사용할 수 있는 성분'의 목록에 없는 성분이나, 「식품위생법」에 따라 적합하게 제조된 '식품첨가물'인 경우에는 헥궁보조제 제조에 사용 가능한 성분입니다.
- 다만, 헥궁보조제에 사용하는 식품첨가물(보존제)의 양은 물리적 또는 기타 기술적 효과를 달성하는데 필요한 최소량으로 사용하는 것이 바람직합니다.

## Q 362

세척제 제조시 물과 주정을 이용하여 추출한 망고 제품을 원재료로 사용할 수 있는가요?

- 식품에 사용할 수 있는 원료 (「식품공전」 [별표 1] )의 '물', '주정' 추출물은 세척제 성분으로 사용 가능합니다.



## 제2장. 수입위생용품의 신고 및 검사

### Q 363

화장지 제조시 사용하는 화장지 원단을 수입하고자 할 때 수입신고를 해야 하나요?

- 「위생용품 관리법」에 따른 화장지는 '화장실에서 위생을 위해 사용되는 화장실용 화장지와 일상생활에서 얼굴 등에 사용되는 미용화장지'로 구분되고 있습니다.
- 화장지 제조를 위해 사용되는 화장지 원단은 화장지 원료에 해당하고 이는 「위생용품 관리법」에 따른 화장지에 해당하지 않으며, 위생용품을 제조하기 위한 원료는 「위생용품 관리법」에 따른 수입신고 대상에 해당하지 아니합니다.
- 아울러, 판매하거나 영업에 사용할 목적으로 화장지 원단을 이용하여 「위생용품 관리법」에 따른 화장지를 제조·가공하려는 경우에는 위생용품제조업 영업신고를 하여야 합니다.

Q 364

식품접객업소용 물티슈 제조 시 사용하는 원단(부직포)을 수입하고자 할 때 수입신고 대상인가요?

- 「위생용품 관리법 시행규칙」 제13조 관련 [별표 3] 1.가.2)에 따른 수입위생용품의 자사제품 원료는 '자사의 제품을 생산하기 위하여 직접 또는 위탁하여 수입하는 위생용품'을 말합니다.
- 따라서, 원단(부직포)은 '위생용품'이 아니므로 「위생용품 관리법」에 따른 수입신고 대상이 아닙니다.

Q 365

기존 수입된 위생용품의 국외제조업소명이 단순 변경된 경우 동일사 동일수입 위생용품으로 인정받을 수 있나요?

- 수입위생용품의 '국외제조업소'는 실제로 위생용품의 제조·가공 등을 하는 국외 시설(영업소)로서 수입신고한 국외제조업소명을 그대로 표시하여야 합니다.
- 따라서, 국외제조업소의 명칭이 변경되었을 경우에는 '수입식품정보마루 전자민원 (<https://impfood.mfds.go.kr>, 전자민원 > 민원 안내 및 신청 > 수입위생용품 국외 제조업소 변경신청)'을 통하여 신청한 후에 수입신고 및 한글표시에 반영하시기 바랍니다.
- 아울러, 변경 사항이 단순 국외제조업소 명칭일 경우에는 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표 3] 제1조 가목 5) 마)에 따라 제조국, 국외제조업소, 원료명이 같은 것으로 보아 동일사 동일수입위생용품으로 인정할 수 있습니다.



## 제3장. 영 업 의 신고

### 1 위생용품제조업

#### Q 366

식품접객업소용 물티슈를 제조하고 있으나 유통전문판매업체의 요청으로 제품명을 다르게 제조할 경우 품목제조보고 가능한가요?

- 「위생용품 관리법」 제3조에 따라 위생용품의 품목제조보고는 그 품목의 제품명, 성분 등을 보고 하여야 합니다. 따라서, 제품명 및 성분 등이 다른 경우 각각의 제품명으로 품목제조보고를 하여야 합니다.
- 아울러, 「위생용품의 표시기준」에 따라 유통을 전문으로 판매하는 자가 다른 위생용품 제조업소에서 제조한 위생용품을 자신의 상표로 유통판매하는 경우에는 해당 위생용품 제조업소와 판매자의 영업소 명칭과 소재지를 모두 표시하도록 규정하고 있습니다.
- 식품접객업소 등으로부터 주문을 받아 성분명이 같은 동일 제품을 주문자(판매자)의 '상호, 로고, 상표' 등을 사용하여 제품명을 달리하여 제조하는 경우에도 각각의 제품명 별로 품목제조보고 하여야 합니다.
- 이 경우 또한, 위생용품제조업소와 판매자(주문자)의 영업소 명칭과 소재지를 모두 표시 하여야 합니다.

Q 367

세척제 판매 시 소비자가 매장에 공병을 직접 가져오거나, 매장에서 공병을 별도 구매하여 별크로 포장된 세척제를 소비자가 직접 소분 및 구매하는 형태로 영업을 가능한가요?

- 「위생용품 관리법」에 따라 판매하거나 영업에 사용할 목적으로 위생용품을 제조·가공·소분(완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말한다.)하는 영업을 하고자 하는 경우 위생용품제조업 영업신고를 하여야 합니다.
- 또한, 세척제, 행굼보조제, 일회용 기저귀, 식품접객업소용 물티슈, 일회용 팬티라이너를 제조하고자 하는 경우에는 그 품목의 제품명, 성분 등을 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 그 사실을 보고(품목제조보고)하여야 합니다.
- 아울러, 「위생용품의 기준 및 규격」 제2. 1.공통제조기준 2)에 따라 위생용품의 제조·가공에 사용되는 원재료는 품질이 양호하고 유독·유해물질 등에 오염되지 아니한 것으로 안전성을 가지고 있어야 합니다.
- 한편, 「위생용품 관리법」 제11조제2항에 따라 표시에 관한 기준이 정하여진 위생용품은 그 기준에 맞는 표시가 없으면 판매·대여하거나 판매·대여할 목적으로 제조·가공·소분·수입·위생처리·저장·진열·운반하거나 영업에 사용하여서는 아니됩니다.
- 따라서, 완제품의 형태인 세척제를 소분·판매하는 행위는 「위생용품 관리법」에 따른 위생용품제조업 영업신고를 관할 시군구에 하고, 영업자가 직접 위생용품을 소분·재포장한 후 「위생용품의 표시기준」에 맞는 표시를 하여 판매하여야 합니다.



## 제4장. 표시기준

### Q 368

식품제조가공업체에서 빵과 함께 일회용 포크 및 숟가락 함께 포장하여 판매할 경우 각각의 제품에 표시사항이 있어야 하나요?

- 납품받아 식품제조에 사용하고자 하는 일회용 포크 및 일회용 숟가락은 「위생용품 관리법」에 따른 위생용품제조업자가 생산하여야 하며, 최소 판매단위별(날개 또는 벌크 등)로 「위생용품의 표시기준」 따른 표시사항이 표기되어야 합니다.
- 그러나, 벌크 단위로 표시된 일회용 포크 및 일회용 숟가락을 식품제조가공업소에서 구입하여 자사에서 생산된 제품과 함께 하나의 제품으로 구성하여 판매하고자 할 경우, 날개 단위 일회용 포크 및 일회용 숟가락에는 「위생용품의 표시기준」 따른 표시사항을 표시하지 않아도 됩니다.

### Q 369

2중 세척제에 '제균 기능' 표시를 할 수 있나요?

- 「위생용품 관리법」 제12조의 규정에 의거, 위생용품은 사실과 다르거나 과장된 표시·광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고를 금지하고 있습니다.
- 그러므로 2중 세척제에 '제균 기능' 등의 표시를 하고자 하는 경우 그 사실 관계가 명확하고 이를 객관적으로 입증할 수 있는 경우에 한하여 표시가 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 370

자동식기세척기용 세척제에 베이킹소다(탄산수소나트륨)를 사용하여 제품명 일부로 베이킹소다를 표시하고자 하는 경우 주표시면에 해당 원료명 및 함량을 표시하여야 하나요?

- 「위생용품의 표시기준」 [별표] 표시사항별 세부표시기준 7. 원료명 또는 성분명 다목에 따라 원료명 또는 성분명을 주표시면에 표시하는 경우 해당 원료명 또는 성분명과 그 함량을 표시하여야 합니다.
- 주표시면(제품명)에 "베이킹소다"를 표시한 경우 주표시면의 원료명 또는 성분명 중 "베이킹소다"에 해당하는 "탄산수소나트륨"의 함량을 표시하여야 합니다.

Q 371

1종 세척제에 '소취' 또는 '냄새제거' 표시가 가능한가요?

- 「위생용품 관리법」에 따른 「위생용품의 기준 및 규격」에 '1종 세척제'를 '사람이 그대로 먹을 수 있는 야채, 과일 등을 씻는데 사용되는 세척제'로 정의하고 있습니다.
- 아울러, 「위생용품 관리법 시행규칙」 제19조 관련 [별표 4]에 따라 위생용품의 표시사항 등에는 '해당 위생용품의 명칭, 원료, 제조방법, 성분, 용도, 품질, 효과 등과 관련한 내용'을 표시함에 있어 사실과 다른 내용의 표시·광고를 하여서는 아니됩니다.
- 따라서, '1종 세척제'의 표시사항에 '냄새제거, 소취' 등의 효과와 관련한 표시·광고를 하고자 하는 경우에는, 그 사실 관계가 명확하고 이를 객관적으로 입증할 수 있는 경우에는 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 372

화장지에 '천연펄프' 표시가 가능한가요?

- ① 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표 4] 제1호 나목에 따라 해당 위생용품의 명칭, 원료, 제조방법, 성분, 용도, 품질 등과 다른 내용의 표시·광고는 금지하고 있습니다.
- ② 제품 제조에 사용한 펄프가 천연펄프라는 그 사실관계가 명확하고 이를 객관적으로 입증할 수 있는 경우에는 「위생용품의 표시기준」 (식품의약품안전처 고시) III.10. 바.에 따른 원료명 등에 이를 표시·광고 할 수 있습니다.

Q 373

1종 세척제에 사용 용도로 '주방청소, 개수대/싱크대 청소' 표시가 가능한가요?

- ① 1종 세척제는 야채, 과일 등을 씻는 데 사용되는 세척제를 말합니다. 따라서, 해당 위생용품의 용도와 다른 내용의 용도(주방청소, 개수대/싱크대 청소)를 표시할 경우 소비자 혼동 우려가 있을 것으로 판단됩니다.





## 제5장. 위생교육

Q 374

휴업기간이 2020.3.9.~ 2022.3.8.인 경우 매해 위생교육을 이수하여야 하나요?

- ① 「위생용품 관리법」 제9조제1항에 따라 영업자는 매년 위생교육을 받도록 규정하고 있으나, 같은 법 제4조에 따른 휴업 기간에는 위생교육을 이수하지 않아도 됩니다. 다만, 당해연도의 휴업 기간이 1.1~12.31가 아닌 경우에는 위생교육을 이수하여야 합니다.
- ② 휴업기간이 2020.3.9.~ 2022.3.8.인 경우 2020년과 2022년도 위생교육은 이수하여야 하며, 2021년 위생교육은 이수하지 않아도 됩니다.



## 2020 자주하는 질문(FAQ)집 【식품·축산물·건강기능식품·위생용품】

---

발행연월일: 2020년 11월 일

발행인: 김진석

편집위원장: 정영숙

편집위원: 김재현, 임영인, 김은경, 장소영, 김하린, 송수정,  
이러나, 홍성운

발행처: 기획조정관 고객지원담당관

---

(28159) 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187

오송보건의료행정타운 식품의약품안전처

Tel. 1577-1255, Fax. 0502-604-5909

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

본 책자의 내용을 인용할 때에는 반드시 식품의약품안전처의  
동의를 얻어야 합니다.

# 2020 자주하는 질문집

식품·축산물·건강기능식품·위생용품

MINISTRY OF  
FOOD AND  
DRUG  
SAFETY



**[공익신고자 보호제도란]** 신고자 및 신고내용은 보호됩니다.

- ▶부조리 신고 : 식약처 홈페이지 “국민소통>국민신문고>공직자 부조리 신고” 코너
- ▶공익 신고 : 식약처 홈페이지 “국민소통>신고센터>부패·공익신고 상담” 코너

이 책자의 본문은 친환경 용지를 사용하였습니다.