

식품등의 표시기준 해설서

2005. 5.



(<http://www.kfda.go.kr>)

일 러 두 기

- 본 해설서는 식품위생법 제10조에서 규정한 식품등의 표시기준에 대한 관계자의 이해를 돕기 위하여 제작한 것으로서 법적 구속력이 없으며 법적 타당성 등을 검토·결정할 경우 반드시 관련 법령 및 고시 전문을 확인하여야 합니다.
- 본 해설서에 언급되어 있는 예시(2004년도 이전의 질의응답을 기준으로 한 것임)는 참고용으로 동일하거나 유사한 사례를 자의적으로 유추적용하거나 각종 증빙자료로 활용하는 것은 식약청 견해와는 관련이 없음을 알려드립니다.
- 본 해설서는 식품등의 표시기준과 관련된 사항을 주요내용으로 하고 있으며 타법령 및 고시와 관련된 사항은 자세히 다루고 있지 아니함을 알려드립니다.
- 관련 규정의 제·개정 등 변동사항이 있을 수 있으므로 식품의약품안전청 홈페이지 및 담당부서(식품안전과)를 통해 수시로 확인하시기 바랍니다.

차 례

제 1 장 개 요

- | | |
|------------------------|---|
| 1. 식품표시제도란? | 3 |
| 2. 식품표시의 기능 | 5 |
| 3. 우리나라의 표시관리 제도 | 6 |

제 2 장 식품등의 표시기준

- | | |
|--|----|
| 1. 「식품등의 표시기준」고시의 목적 | 13 |
| 2. 「식품등의 표시기준」의 변천 | 14 |
| 3. 「식품등의 표시기준」의 구성 | 21 |
| 4. 「식품등의 표시기준」에서 사용되는 용어의 정의 | 23 |
| 5. 일반표시사항 | 25 |
| 5-1. 표시대상 | 25 |
| 5-2. 표시사항 | 30 |
| 5-3. 표시방법 | 31 |
| 5-4. 표시사항의 적용특례 | 36 |
| 6. 세부표시사항 | 42 |
| 6-1. 제품명 | 42 |
| 6-1-1. 제품명 사용기준 | 42 |
| 6-1-2. 원재료명 또는 성분명을 제품명 또는 제품명의
일부로 사용하고자 하는 경우 | 45 |

6-2. 식품의 유형	49
6-3. 업소명 및 소재지	51
6-4. 제조연월일 및 유통기한	54
6-5. 내용량	59
6-6. 원재료명 및 함량, 성분명 및 함량	62
6-7. 영양표시	72
6-8. “유기”표시	87
6-9. 기타표시사항-1	94
6-10. 기타표시사항-2	97
7. 식품첨가물	102
7-1 제품명	102
7-2 식품첨가물의 그 외 표시사항	103
8. 기구 또는 용기·포장	107

제 3 장 식품등의 표시기준 개정

1. 주요개정내용 및 추진사항	113
------------------------	-----

제 4 장 허위표시·과대광고

.....	125
-------	-----

부 록 1. 식품표시관련 판례

1. 판례 1	139
2. 판례 2	141

3. 판례 3	143
4. 판례 4	145

부 록 2. 식품표시관련 법률 및 고시

식품위생법	150
식품위생법시행규칙	151
식품등의표시기준(식약청고시2005-12호)	153
유전자재조합식품등의표시기준	207
건강기능식품에관한법률	209
건강기능식품에관한법률시행규칙	210
건강기능식품의표시기준	211
건강기능식품기능성표시·광고심의위원회자체세부운영규정	227

제1장 개요

1. 식품표시제도란 ?
2. 식품표시의 기능
3. 우리나라의 표시관리 제도

1. 식품표시제도란?

식 품표시제도란 식품에 관한 각종 정보, 즉 구성 성분, 중량, 제조일자 및 유통기한, 사용방법, 영양성분 등에 관한 정보를 제품의 포장이나 용기에 표시토록 함으로써, 생산자는 소비자가 건전한 식생활을 할 수 있도록 정확한 구매정보를 제공하고 소비자는 자신의 요구에 부합하는 식품을 선택하는 공정한 거래 확보를 통하여 소비자를 보호하는 제도를 말한다.

최근 들어 식품표시 정책과 관련된 주변여건들이 급격히 변화함에 따라 식품산업 측면에서는 식품소재나 공정·포장·유통 등의 모든 분야에 걸쳐 변화가 일어나고 있는 현상에서 생산자는 제품이 좀더 유익한 점이나 다른 제품과는 차별화되는 점을 직·간접적으로 소비자에게 전달하고자 노력하는 것을 쉽게 알 수 있다.

한편, 식품을 통해 건강을 유지하려는 소비자의 욕구가 증대하고 있으며 이에 따른 식품의 안전성에 대한 소비자의 우려 역시 급격히 커지고 있는 실정이다. 또한 국가간 식품교역량의 증가는 개별 국가의 표시기준을 국제 표시기준과 조화를 요구하고 있으며, 국가간의 통상마찰의 소지로서 작용하기도 한다.

이러한 시대적 흐름 속에서 어떤 식품을 선택할 것인가는 국민개인의 건강에 중요한 영향을 미치는 요인으로 작용함에 따라 표시제도의 중요성이 강조되고 있는 실정이다.

(1) 소비자의 입장

소비자는 생활에 필요한 다양한 상품을 구입함에 있어 상품에 표시된 내용과 거래조건 등에 대한 표시를 통하여 어떠한 상품을 어떠한 양으로 누구에게서 구입하는가를 결정한다. 따라서 상품의 내용과 거래조건 등에 대한 표시는 소비자가 안전하고 적절한 소비생활을 영위하기 위해서 반드시 필요한 사항이다.

(2) 생산자의 입장

상품의 공정한 거래는 사회의 질서유지 및 건전한 소비생활 확립에 큰 영향을 미친다. 생산자는 상품·용역을 판매하여 사업을 유지·발전시키기 위하여 소비자에게 올바른 정보를 제공하여 보다 넓은 상품 선택의 기회를 부여하여야 한다. 또한 허위·과대 표시를 배제하여 사업자간의 공정한 거래관행을 확립할 수 있도록 소비자의 구매 권리에 부응하는 적절한 표시를 하여야 한다.

(3) 정부입장

식품의 표시는 소비자와 생산자를 연결하는 일차적인 도구로서 소비자는 표시를 통해 제공된 정보에 기초하여 자신에 적합한 제품을 선택하게 되며 생산자는 표시를 통하여 제품의 성질이나 우수성을 소비자에게 알리게 된다. 생산자와 소비자의 중간입장에서 관리를 하여야 하는 주체인 정부는 소비자를 기만하거나 오도하는 표현을 금지하는 동시에 소비자가 반드시 알아야할 정보를 제공하도록 일정한 기준을 제시, 관리하여야 하는 것이며, 세계 각국에서도 자국의 법률이나 기준에 의해 식품의 표시를 관리하고 있다.

2. 식품표시의 기능

표시는 생산자와 소비자 모두에게, 제품 정보에 관한 중요한 의사소통의 수단 이 되며, 특히 소비자가 개개의 상품 및 브랜드 등을 쉽게 판단할 수 있는 일차적인 수단이 된다. 따라서 표시는 소비자가 쉽게 식별할 수 있는 기능을 가져야 하며 상품의 선택, 구입, 소비의 각 단계에서 필요한 사실을 식별하는 것이 가능해야 한다.

표시는 다음과 같은 세 가지의 주요한 기능을 지닌다.

- 제품의 기본적인 사항에 대한 안내
 - 제품명
 - 원재료명 및 함량
 - 내용량
 - 유통기한
 - 품질이나 등급
 - 원산지 및 제조업소
 - 유통판매업소 및 수입판매업소

- 소비자를 위한 안전, 영양 및 건강에 관련된 정보 제공
 - 보관 및 취급방법
 - 영양표시(단백질, 탄수화물, 지방, 열량, 나트륨 등)
 - 특수영양식품이거나 건강기능식품의 경우 표시가능한 문구

- 식품 판매, 홍보, 광고를 위한 수단으로 사용
 - 저지방, 저 콜레스테롤
 - 식이섬유 풍부

- 무가당, 무가염
- Made in XXX
- 단위가격 표시등
- 수량표시, 내용량 표시등

3. 우리나라의 표시관리제도

우리나라의 식품표시와 관련한 법률에는 가장 기본법이 되는 법률인 식품위생법을 비롯하여 <표1>에 정리한 것처럼 건강기능식품에관한법률, 축산물가공처리법, 농산물품질관리법 등이 있으며 이 중 식품표시에 가장 기본법이자 일반법인 식품위생법 제10조에 근거한 “식품등의 표시기준”이 우리나라 식품표시를 운영하는 가장 주요한 규정이다.

<표 1> 부처별 표시관련 규정 및 주요 내용

관 련 법 령(소관기관)	주 요 내 용
○ 식품위생법(보건복지부) - 식품등의 표시기준(식약청) - 유전자재조합식품표시기준(식약청)	- 식품의 전반적인 표시기준 - 유전자재조합식품의 표시(콩, 옥수수, 콩나물을 주원료로 사용한 식품)
○ 건강기능식품에 관한 법률 (보건복지부) - 건강기능식품등의 표시기준(식약청)	- 건강기능식품의 전반적인 표시기준
○ 농산물품질관리법(농림부) - 농산물원산지표시요령 - 유전자변형농산물표시요령	- 농·축산물 및 가공품의 원산지 표시 - 유전자변형농산물 표시(콩, 옥수수, 콩나물, 감자)
○ 친환경농업육성법(농림부)	- 친환경농산물·축산물에 대한 표시 사항 및 표시방법

관 련 법 령(소관기관)	주 요 내 용
○ 축산물가공처리법(농림부) -축산물등의 표시에 관한 기준(국립수의과학검역원)	-축산물가공품의 전반적인 표시기준
○ 수산물품질관리법(해양수산부) -수산물원산지표시업무처리요령	-수산물의 원산지 표시
○ 양곡관리법(농림부) - 양곡매매업자및양곡가공업자등의 준수사항	- 포장양곡의 규격표시
○ 주세법(국세청)	- 주류의 용기 또는 상표의 표시사항 및 표시기준 정하여 주류의 종류, 알콜분, 용기주입연월(일) 등에 대해 표시
○ 자원의절약과재활용촉진에관한법률(환경부) - 분리배출표시에 관한 지침	- 분리배출표시 도안, 분리배출표시 기준 및 방법, 분리배출표시 제외 등
○ 표시·광고의공정화에관한법률(공정거래위원회)	- 시장경제체제의 공정한 거래관행 확보 1) 허위/과장 표시/광고 2) 기만적인 표시/광고 3) 부당한 비교 표시/광고 4) 비방 표시/광고
○ 대외무역법(산업자원부)	- 원산지표시대상식품, 표시방법, 원산지 판정기준 등

3-1 식품위생법

식품위생법에 근거하여 식품의약품안전청 고시로 운영되는 「식품등의 표시기준」에서는 식품등의 위생적인 취급을 도모하고 소비자에게 정확한 정보를 제공하

기 위하여 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장의 표시기준에 관한 사항을 규정하고 있는데 제품명, 업소명, 유통기한, 원재료명 등 기본적인 표시사항과 영양성분, 유기식품에 대한 표시사항 등이 이에 해당한다. 한편, 동법에 근거한 「유전자재조합식품등의 표시기준」은 콩, 옥수수, 콩나물을 주원료로 제조한 식품에 대한 표시방법, 표시의무자, 표시면제 등에 대하여 규정하고 있다.

3-2 건강기능식품에 관한 법률

건강기능식품에관한법률에 근거하여 식품의약품안전청 고시로 운영되는 「건강기능식품의 표시기준」은 건강기능식품에 표시하여야 하는 내용과 방법 등에 관한 기준을 정하여 건강기능식품의 품질향상을 도모하고 소비자에게 정확한 정보를 제공하고자, 건강기능식품의 제품명, 업소명, 유통기한, 원재료명 등 기본적인 표시사항과 영양성분, 기능정보에 대한 표시사항을 규정하고 있다.

3-3 축산물가공처리법

축산물가공처리법에 근거하여 국립수의과학검역원 고시로 운영되는 「축산물의 표시기준」에서는 축산물의 위생적이고 원활한 가공 및 관리를 도모하고 소비자에게 정확한 정보를 제공하고자 축산물에 대한 표시방법을 규정하고 있다.

3-4 농산물품질관리법

농산물품질관리법에 근거하여 국립농산물품질관리원 고시로 운영되는 「농산물원산지표시요령」은 농산물(임산물과 축산물 포함)과 그 가공품의 원산지 표시에 관한 세부적인 사항을 규정하고 있다. 한편, 동법에 근거한 「유전자변형농산물의 표시요령」은 유전자변형 콩, 옥수수, 콩나물, 감자의 표시기준 및 표시방법을 다루고 있다.

3-5 친환경농업육성법

친환경농업육성법은 농업의 환경보전기능을 증대시키고, 농업으로 인한 환경오염을 줄이며, 친환경농업을 실천하는 농업인을 육성함으로써 지속가능하고 환경친화적인 농업을 추구함을 목적으로 제정되었으며 동법 시행규칙에 친환경(유기, 전환기유기, 무농약, 저농약) 농산물·축산물에 대한 표시사항 및 표시방법이 규정되어 있다.

3-6 양곡관리법

양곡관리법은 양곡을 효율적으로 관리하여 양곡의 수급조절을 원활히 하고 적정가격을 유지함으로써 국민식량의 확보와 국민경제의 안정에 이바지함을 목적으로 제정되었으며 동법에 근거하여 농림부 고시로 운영되는 「양곡매매업자및양곡가공업자등의준수사항」은 포장양곡의 규격표시에 관한 세부적인 사항을 규정하고 있다.

3-7 수산물품질관리법

수산물품질관리법에 근거하여 국립수산물품질검사원 고시로 운영되는 「수산물원산지표시요령」은 수산물과 그 가공품의 원산지 표시에 관한 세부적인 사항을 규정하고 있다.

3-8 표시·광고의공정화에관한법률

표시·광고의공정화에관한법률에 근거하여 공정거래위원회 고시로 운영되는 「부당한 표시·광고 행위의 유형 및 기준」은 부당한 표시·광고가 구체적으로 어떠한 경우에 해당되는지를 사업자, 사업자단체 및 일반국민에게 예시함으로써 부당한 표시·광고 행위를 사전에 방지하고 부당한 표시·광고에 대한 법집행의 객관성과 투명성을 확보하고자 가격, 원재료, 품질, 규격, 수량, 유통기한, 제조방법, 원산지 등으로 구분하여 부당행위의 기준 및 사례를 제시하고 있다. 또한 동법에 근거한

「중요한 표시·광고사항 고시」는 소비자의 상품 또는 용역의 구매선택에 영향을 미칠 수 있는 중요한 표시·광고 사항을 정함으로써 소비자가 합리적으로 선택하는데 필요한 정보의 범위를 확대하여 정보부족으로 인한 소비자 피해를 사전에 예방하고자 식품등 분야별, 업종별 표시·광고에 대한 중요정보 및 예시를 제시하고 있다. 한편, 동법에 근거한 「비교표시·광고에 관한 심사지침」은 부당하게 비교하는 표시·광고를 심사함에 있어 이에 관한 구체적인 처리기준을 제시함으로써 사업자의 부당한 비교표시·광고를 방지하는 한편, 객관적 정보제공을 통하여 합리적 소비활동과 건전한 경쟁촉진에 기여할 수 있는 정당한 비교표시·광고를 활성화하고자 적용범위, 일반원칙, 심사기준 및 예시를 제시하고 있다.

3-9 주세법

주세법시행규칙에 주류의 용기 또는 상표의 표시사항 및 표시기준을 정하여 주류의 종류, 알콜분, 용기주입연월(일) 등을 표시토록 하고 있다. 한편, 동법에 근거한 「주류의 상표사용에 관한 위임고시」에 가정용 및 할인매장용등 용도구분 표시에 관한 사항이 규정되어 있다.

3-10 대외무역법

대외무역법은 대외무역을 진흥하고 공정한 거래질서를 확립하여 국제수지의 균형과 통상 교역의 확대를 도모함으로써 국민경제의 발전에 이바지함을 목적으로 제정되었으며 동법 시행령에 원산지표시대상품품, 표시방법, 원산지 판정기준 등에 관한 사항이 규정되어 있다.

3-11 자원의절약과재활용촉진에관한법률

자원의절약과재활용촉진에관한법률에 근거하여 환경부 고시로 운영되는 「분리배출표시에 관한 지침」은 분리배출표시 도안, 분리배출표시 기준 및 방법, 분리배출표시 적용제외 등에 관한 사항이 규정되어 있다.

제 2 장

식품등의 표시기준

1. 「식품등의 표시기준」 고시의 목적
2. 「식품등의 표시기준」의 변천
3. 「식품등의 표시기준」의 구성
4. 용어의 정의
5. 일반표시사항
6. 세부표시사항
7. 식품첨가물
8. 기구 또는 용기·포장

1. 「식품등의 표시기준」 고시의 목적

식품위생법

식품위생법 제10조(표시기준) ①식품의약품안전청장은 국민보건상 특히 필요하다고 인정하는 때에는 판매를 목적으로 하는 식품 또는 식품첨가물과 제9조제1항의 규정에 의하여 기준 또는 규격이 정하여진 기구와 용기·포장의 표시에 관하여 필요한 기준을 정하여 이를 고시할 수 있다.

②제1항의 규정에 의하여 표시에 관한 기준이 정하여진 식품등은 그 기준에 맞는 표시가 없으면 이를 판매하거나 판매의 목적으로 수입·진열 또는 운반하거나 영업상 사용하지 못한다.

식품등의 표시기준

제1조(목적) 이 고시는 식품위생법¹⁾ 제10조의 규정에 의하여 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장(이하 “식품등”이라 한다)의 표시기준에 관한 사항을 규정함으로써 식품 등의 위생적인 취급을 도모하고 소비자에게 정확한 정보를 제공하며 공정한 거래의 확보를 목적으로 한다.

소비자와 생산자를 연결하는 일차적 도구인 표시를 통하여 소비자는 명시된 정보를 기초하여 자신에게 적합한 제품을 선택하게 되고 생산자는 제품의 특성이나 우

1) 2005년 3월 7일 개정고시 중 종전에서 개정되거나 추가된 내용은 진한 글씨체로 표시하였다. 이 고시는 고시한 날부터 시행한다. 다만, 병과류의 제조연월일, 원재료명 및 함량, 영양성분표시대상 확대, “고카페인”표시, 젤리제품 경고문구, 복합조미식품의 특정원재료명 표시, 밀가루의 구분 표시에 대한 개정규정은 고시 후 1년 6월이 경과한 날부터 시행한다. 이 고시 시행 당시 영업허가를 받았거나 영업신고를 한 자가 제조·가공·판매 또는 수입하는 식품등에 대한 표시기준 적용에 있어서는 2005년 9월 30일까지 종전의 규정에 의할 수 있다.

수성을 소비자에게 알리게 된다. 「식품등의 표시기준」의 목적은 표시를 통하여 소비자를 오도하거나 기만하는 표현을 금지하는 동시에 소비자가 반드시 알아야 할 정보를 제공하도록 일정한 기준을 제시, 관리하기 위함에 있다. 국제식품규격위원회(CODEX)에서도 표시기준을 제시하고 있고 세계 각국에서도 자국의 표시기준에 따라 식품의 표시사항을 관리하고 있다.

2. 「식품등의 표시기준」의 변천

고시일	고시번호	주요내용
1996.1.1	복지부고시 제95-67호	<ul style="list-style-type: none"> ○ 표시기준의 일원화 <ul style="list-style-type: none"> - 식품위생법시행규칙에서 정하고 있는 식품등의 표시기준과 식품공전에서 기준·규격으로 정하고 있는 표시기준을 「식품등의 표시기준」으로 일원화하여 식품등의 표시에 따른 혼란을 예방함. ○ 의무표시사항의 축소 <ul style="list-style-type: none"> - 식품등의 의무표시사항을 현행 15개사항에서 9개사항으로 축소하고 식품의 보관상 주의사항, 반품교환장소 등 식품위생과 직접적인 관련이 적은 표시사항을 삭제함. ○ 표시위치의 합리적 조정 <ul style="list-style-type: none"> - 식품의 유형, 영업허가(신고)번호, 제조연월일 또는 유통기한, 성분 또는 원재료명 및 함량 등 소비자보호와 관련이 큰 사항은 일정장소에 일괄표시토록 하고 제조업소명 및 소재지 등은 표시위치를 자율화 함. ○ 표시활자크기의 완화 <ul style="list-style-type: none"> - 일정장소에 일괄표시하는 활자의 크기는 제품의 인쇄가용면적을 기준으로 5포인트, 7.5포인트, 12포인트이상 등 3가지 유형으로 합리화 함. ○ 영양성분관련 표시기준 강화 <ul style="list-style-type: none"> - 국민건강 및 소비자 선택권의 보호를 위하여 영양표시 대상 및 그 표시기준 등을 보다 명확히 규정함.

고시일	고시번호	주요내용
1996.7.13	복지부고시 제96-51호	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품별기준 및 규격이외의 일반가공식품에 대하여 식품공전상의 식품별 기준·규격의 식품군, 식품종, 식품 유형의 명칭사용 금지 ○ 농축홍삼류 등 6개 홍삼제품 유형에 대한 표시사항 신설 ○ 재제소금 및 가공소금의 표시사항 신설
1998.1.19	복지부고시 제98-5호	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품공전에 신설된 식품유형을 반영함. <ul style="list-style-type: none"> - 과일·채소류음료에 ‘비가열천연과실·채소류즙’, ‘비가열혼합과실·채소류즙’ 유형 신설 - 조제유류에 ‘성장기용조제우유’ 및 ‘성장기용조제분유’ 유형 신설 ○ 비타민과 무기질의 1일 영양권장량의 기준을 현행 Codex 기준에서 한국영양학회의 ‘한국인영양권장량’을 기준으로 하도록 함. ○ 당류의 범위를 ‘단당류와 이당류’로 제한함. ○ 외화획득용으로 관광용품센터에서 수입하는 제품의 경우 국내유통시 유통기한 표시 등이 의무화되지 아니하여 업소명 및 소재지, 유통기한 등 최소한의 표시사항을 표시하도록 규정함.
1998.10.7	식약청고시 제98-96호	<ul style="list-style-type: none"> ○ 행정권한의 위임 및 위탁에 관한 규정이 개정됨에 따라 식품위생법 제10조의 규정에 의한 식품·식품첨가물과 기구·용기·포장의 표시기준의 고시 업무가 “보건복지부장관”에서 “식품의약품안전청장”으로 위임됨에 따라 “보건복지부 고시”로 되어 있는 식품등의 표시기준을 “식품의약품안전청 고시”로 제정

고시일	고시번호	주 요 내 용
1999.2.18	식약청고시 제99-15호	<ul style="list-style-type: none"> ○ 2000년에 대비하여 제조일의 표시는 “○○년○○월○○일”, “○○○○.○○.○○” 또는 “○○○○년○○월○○일” 등으로, 유통기한의 표시는 “○○년○○월○○일까지”, “○○○○.○○.○○까지” 또는 “○○○○년○○월○○일까지” 등으로 영업자가 선택하여 표시할 수 있도록 함. ○ 식품공전에 주원료성분배합기준 및 성분규격이 설정되어 있는 포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 텍스트린, 인삼제품류등의 제품에 대하여는 원재료 및 성분의 함량은 표시하지 않도록 함. 단, 소비자에게 영양정보제공을 위하여 영양표시를 의무화하고 있는 건강보조식품, 특수영양식품과 소비자가 함량표시에 의해 제품의 품질 등을 올바르게 선택할 수 있게 하기 위하여 혼합식품류(혼합식용류, 혼합장 등) 및 식초, 식염, 액젓, 조미액젓, 단수추출식품등 제품에 대하여는 함량표시를 현행대로 유지 ○ 식품등의 의무표시사항중 ‘영업허가(신고)기관명 및 영업허가(신고)번호’는 현행 표시기준에 ‘제조업소명과 제조업소의 반품교환업무를 대표하는 소재지’를 의무적으로 표시하도록 하고 있어 의무표시사항에서 제외함. ○ 제품명 또는 제품명의 일부로 사용된 성분 또는 원재료의 함량 표시는 소비자가 쉽게 이해할 수 있도록 백분율로 표시함.

고시일	고시번호	주 요 내 용
2000.7.28	식약청고시 제2000-36호	<ul style="list-style-type: none"> ○ 주표시면의 개념을 도입하여 제품명, 내용량 등을 소비자가 알아보기 쉽게 표시토록 함. ○ 특정성분의 정의를 삭제하고 원재료 및 성분의 정의를 명확히 하여 영업자의 혼동방지 ○ 행정 편의적 성격이 강한 식품의 유형을 표시대상에서 제외하되 소비자를 오도할 우려가 큰 다류, 기타음료, 건강보조식품, 특수영양식품, 추출가공식품 및 기준·규격외의 일반가공식품은 이를 표시토록 함. ○ 규정이 애매한 인쇄가용면적에 따른 활자의 크기를 삭제하고 제조업자가 자율적으로 용기·포장의 바탕색과 구별되는 색상으로 표시하도록 하되, 소비자보호측면에서 표시사항별로 최소활자크기를 정함. ○ 영양표시사항에영양소기준치에 대한 비율을 추가함. ○ 영양소 함량 강조표시 기준표에 CODEX안을 반영함. ○ 영양소 표시내용과 실제량과의 허용오차 범위를 정함. ○ "유기가공식품", "유기" 또는 이와 유사한 표현을 표시할 수 있는 범위를 정함. ○ "음주전후, 숙취해소" 등 표시를 하는 때에는 "과다한 음주는 건강을 해칩니다." 등의 경고문구를 함께 표시토록 함. ○ 천연 및 100%임을 표시할 수 있는 범위를 정함. ○ 기타 식품공전의 개정에 따른 식품유형의 변경 및 영양보충용식품의 범위확대 등 사항을 표시기준에 반영

고시일	고시번호	주요내용
2002.8.27	식약청고시 제2002-49호	<ul style="list-style-type: none"> ○ 제조연월일의 산출시점 기준을 당해 제품의 최종 포장직전까지 더 이상의 제조·가공이 필요하지 아니한 시점을 기준으로 하도록 함. ○ 주표시면 및 일정장소에 일괄표시를 하여야 하는 사항과 활자크기에 대하여 명확히 규정함. ○ 수입식품 및 식품첨가물 중 자사제품제조용원료에 대하여 제품명, 제조업소명과 제조연월일 또는 유통기한만을 표시할 수 있도록 완화하는 근거 규정을 마련하고, 이들 제품이 수출국의 표시사항이 있을 경우에는 한글표시를 생략할 수 있도록 함. ○ 수입식품중 제품명을 한글로 표시함에 있어 외국어의 제품명을 한글로 번역하여 표시할 수 있으며, 한글로 번역하여 제품명을 표시하는 때에는 외국어의 제품명과 병기하도록 함. ○ 여러 곳으로 분산되어 있는 식품유형 표시사항을 한 곳으로 합하여 규정하였으며, 업소명 및 소재지의 표시기준을 명확히 규정함. ○ 식품첨가물중 명칭과 용도를 표시하는 합성감미료는 수크랄로스, 아세설팜칼륨을, 합성착색료는 식용색소청색 제1호 알루미늄레이크, 식용색소적색 제102호 및 동클로로필을, 합성보존료는 안식향산칼륨 및 안식향산칼슘을 추가함. ○ 소비자 보호차원에서 원더치킨의 개봉시 주의안내표시를 소비자가 쉽게 확인할 수 있도록 함. ○ 식품공전이 개정되어 전분제 기구 또는 용기·포장에 있어서 내수성과 비내수성의 기준·규격이 서로 다름에 따라 비내수성은 비내수성 전분제로 표시하도록 함. ○ 면류의 전제품에 대하여 살균여부 등에 따라 "살균제품", "주정침지제품" 또는 "비살균제품"으로 구분표시 하도록 한 규정을 생면류 및 숙면류에 만 이를 구분하여 표시하도록 완화함. ○ 미삼류와 인삼근류로 구분하여 표시하도록 하는 인삼류는 농축 인삼류, 인삼분말류, 농축홍삼류 및 홍삼분말류 등 100% 인삼을 사용하여 제조·가공하는 제품에 한하여 표시하도록 함.

고시일	고시번호	주요내용
2003.5.23	식약청고시 제2003-27호	<ul style="list-style-type: none"> ○ 대외무역법시행령 제34조제1항제3호의 규정에 의하여 관광사업용으로 수입되는 식품은 표시예외 규정에서 제외함. ○ 수입식품의 경우 제조업소 소재지 표기는 생략하도록 함. ○ 알레르기를 유발할 수 있는 원료인 난류, 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 돼지고기, 복숭아, 토마토를 식품 원료로 사용하거나 이를 함유한 식품을 원료로 사용하였을 시 함유한 양과 관계없이 사용된 원료명을 표시하도록 함. ○ 식품첨가물의 명칭과 용도를 표시하는 대상 식품첨가물 중 합성보존료에 소르빈산칼슘을 추가함. ○ 영양성분 표시대상에 과자류중 식빵 및 빵, 면류중 숙면류·유당면류·호화건면류 및 개량숙면류, 레토르트식품을 추가함. ○ 유기농원료를 사용한 제품의 품질 향상과 소비자 보호를 위하여 유기농원료의 함량을 상향 조정함. ○ 건강보조식품중 로얄젤리가공식품과 화분가공식품의 표시사항중 알레르기 유발 근거가 없는 주의사항을 삭제함.
2004.4.19	식약청고시 제2004-27호	<ul style="list-style-type: none"> ○ 기구 또는 용기·포장의 살균·소독제의 유효성분의 성분명과 함량을 표시토록 함. ○ 기구 또는 용기·포장의 살균·소독의 목적으로 사용되는 식품첨가물은 "기구 또는 용기·포장의 살균·소독제"로 표시하고 한시적 기준 및 규격 인정번호를 함께 표시토록 함. ○ 기구 또는 용기·포장의 살균·소독제의 사용방법 및 주의사항을 표시토록 함.
2005.3.7	식약청고시 제2005-12호	<ul style="list-style-type: none"> ○ 원재료명 표시사항 개정에 따라 CODEX 기준에 부합하는 복합원재료의 정의를 "2종류 이상의 원재료 또는 성분으로 제조·가공한 식품으로써 다른 식품의 원료로 사용되는 것을 말한다."라는 내용을 신설함(안 제2조제14호) ○ 식품의 유형을 주표시면에 표시토록 한 규정을 규제완화 차원에서 일괄표시면에 표시할 수 있도록 함(안 제5조제1호)

고시일	고시번호	주요내용
2005.3.7	식약청고시 제2005-12호	<ul style="list-style-type: none"> ○ 포장면적이 150cm²이하인 경우 원재료명의 활자크기를 5포인트 이상으로 표시할 수 있도록 함(안 제5조제3호) ○ 소비자에게 직접 판매되지 아니하고 식품제조·가공업소 및 식품첨가물제조업소에 제품의 원료로 사용될 목적으로 공급되는 원료용 제품의 경우에는 표시사항이 인쇄된 스티커를 사용할 수 있도록 함(안 제6조제3호) ○ 운반·보관중 해동과 냉동의 반복으로 품질저하 등이 우려되는 병과류에 대하여 제한적으로 제조일을 표시토록 추가함(안 별지1 제1호가목) ○ 소비자에게 폭넓은 구매정보를 제공하고 국제기준과의 조화를 위하여 식품에 사용한 모든 원재료명 및 성분명을 표시토록 하고 면제규정을 둠(안 별지1 제1호가목). ○ 과자류 중 식빵, 케이크류, 빵, 도넛, 기타빵, 건과류, 캔디류, 초콜릿류, 잼류, 면류 전품목, 음료류 전품목등 어린이 다소비식품 및 식사대용식품을 중심으로 영양표시 대상품목을 확대하고 면제규정을 둠(안 별지1 제1호가목) ○ 자원의절약과재활용촉진에관한법률에 따라 포장재질을 표시토록 하고 있으므로 재질이 표시되어 있으면 생략토록 함(안 별지1 제1호가목). ○ 카페인을 ml당 0.15mg이상 함유하고 있는 액체식품은 주표시면에 “고카페인함유”로 표시하도록 하고, 다류 및 제품명 또는 제품명의 일부로 “커피” 또는 “차”로 표시되는 제품은 제외토록 함(안 별지1 제1호가목). ○ 최근 미니컵 젤리제품 섭취에 따른 질식사고와 관련하여 한입크기로서 작은 용기에 담겨져 있는 젤리제품에 대하여 잘못 섭취에 따른 질식을 방지하기 위한 경고문구를 표시토록 함(안 별지1 제2호) ○ 특정원재료를 미량사용한 복합조미식품에 대하여 사용한 특정원재료명 및 함량을 주표시면과 원재료명 및 함량란에 표시토록 함으로 정확한 함량정보 제공(안 별지1 제2호)

3. 「식품등의 표시기준」의 구성

식품위생법 제10조의 규정에 의한 「식품등의 표시기준」은 표시에 대한 전반적인 조항을 다루고 있고, 일반기준과 개별기준으로 구분·운영하고 있다.

제1조부터 제6조는 전반적인 표시에 대한 조항으로 표시의 목적, 표시기준에 나타나 있는 용어의 정의, 표시의무대상, 표시의무사항, 표시방법 및 표시사항에 있어 적용될 수 있는 특례조항으로 구성되어 있다.

제7조인 식품등의 세부표시기준(별지1)에는 일반기준으로 제품명, 식품의 유형, 업소명 및 소재지, 제조연월일, 유통기한, 내용량, 원재료명 및 함량, 성분명 및 함량, 영양성분 등의 표시기준에 대하여 보다 구체적으로 명시되어 있다. 또한, 개별기준으로 과자류, 당류 등 20개 식품군에 대하여 소비자에게 정보가 전달되어야 할 개별식품의 특성 등에 대한 표시사항을 규정하고 있다.

제8조에는 중량등의 허용오차에 대하여 표시된 양과 실제량의 부족량의 허용오차(범위)를 표로써 설명하고 있다.

이 밖에도 인삼식품에 대하여 사용할 수 있는 도안 및 기준문구를 설정하고 있으며, 영양성분 표시에 필요한 영양소 기준치표 및 한국인 1일 영양권장량이 제시되어 있으며, 유기가공식품 생산 및 취급시 사용이 가능한 재료에 대한 목록과 식품첨가물의 간략명 및 주용도를 정리해 놓은 표도 명시되어 있다.

<식품등의 표시기준의 구성>

조 항	세부 기준
제1조(목적) 제2조(용어의 정의) 제3조(표시대상) 제4조(표시사항) 제5조(표시방법) 제6조(표시사항의 적용특례) 제7조(식품등의 세부표시기준) 제8조(중량등의 허용오차)	
제7조(식품등의 세부표시기준)	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 「별지1」 식품등의 세부표시기준(제7조관련) 1. 식품등의 일반기준 <ul style="list-style-type: none"> 가. 식품(수입식품을 포함) 나. 식품첨가물(수입식품첨가물을 포함) 다. 기구 또는 용기·포장(수입기구 또는 용기·포장 포함) 2. 식품별 개별기준 <ul style="list-style-type: none"> 1)~20) 과자류 등 20개 식품군
제8조(중량등의 허용오차)	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 「별지2」 표시된 양과 실제량과의 부족량의 허용오차(범위)
기타 도안 및 표	<ul style="list-style-type: none"> ◆[도1] 人蔘의 標準圖案 ◆[도2] 영양표시 서식도안 ◆[표1] 人蔘의 由來 基準文案 ◆[표1의2] 한국인 1일 영양권장량 ◆[표2] 영양소 기준치표 ◆[표3] 유기농식품 생산 및 취급시 사용이 가능한 재료 ◆[표4] 식품첨가물의 간략명 및 주용도

4. 「식품등의 표시기준」에서 사용되는 용어의 정의

식품등의 표시기준

제2조(용어의 정의) 이 고시에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. “제품명”이라 함은 개개의 제품을 나타내는 고유의 명칭을 말한다.
2. “식품의 유형”이라 함은 식품위생법(이하 “법”이라 한다) 제7조의 규정에 의한 식품등의 기준 및 규격의 최소분류단위를 말한다.
3. “제조연월일”이라 함은 포장을 제외한 더 이상의 제조나 가공이 필요하지 아니한 시점(포장후 멸균 및 살균 등과 같이 별도의 제조공정을 거치는 제품은 최종공정을 마친 시점)을 말한다. 다만, 캡셀제품은 충전·성형완료시점으로, 소분판매하는 제품은 소분용 원료제품의 제조연월일로, 원료제품의 저장성이 변하지 않는 단순 가공처리만을 하는 제품은 원료제품의 포장시점으로 한다.
4. “유통기한”이라 함은 제품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한을 말한다.
5. “원재료”라 함은 인위적으로 가하는 정제수를 제외한 식품 또는 식품첨가물의 제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품내에 들어있는 것을 말한다.
6. “성분”이라 함은 제품에 따로 첨가한 영양소 또는 비영양소이거나 원재료를 구성하는 단일물질로서 최종제품에 함유되어 있는 것을 말한다.
7. “영양소”라 함은 식품에 함유된 성분으로서 에너지를 공급하거나 신체의 성장, 발달, 유지에 필요한 것 또는 결핍시 특별한 생화학적, 생리적 변화가 일어나게 하는 것을 말하며, 영양소중 “당류”라 함은 식품내에 존재하는 모든 단당류와 이당류를 말한다.
8. “1인분량” 또는 “1회분량”이라 함은 제품의 특성에 따라 그 제품의 주요 소비계층이 1회 섭취하기에 적당한 양을 말한다.
9. “영양성분표시”라 함은 제품의 일정량에 함유된 영양소의 함량을 표시하는 것을 말한다.

10. “영양강조표시”라 함은 제품에 함유된 영양소의 함유사실 또는 함유정도를 “무”, “저”, “고”, “강화”, “첨가”, “감소”등의 특정한 용어를 사용하여 표시하는 것으로서 다음의 것을 말한다.
- 가. “영양소 함량강조표시” : 영양소의 함유사실 또는 함유정도를 “무〇〇”, “저〇〇”, “고〇〇”, “〇〇함유”등과 같은 표현으로 그 영양소의 함량을 강조하여 표시하는 것을 말한다.
- 나. “영양소 비교강조표시” : 영양소의 함유사실 또는 함유정도를 “덜”, “더”, “강화”, “첨가”등과 같은 표현으로 같은 유형의 제품과 비교하여 표시하는 것을 말한다.
11. “영양소 기준치”라 함은 소비자가 하루의 식사중 해당식품이 차지하는 영양적 가치를 보다 잘 이해하고, 식품간의 영양소를 쉽게 비교할 수 있도록 식품표시에서 사용하는 영양소의 평균적인 1일섭취 기준량을 말한다.
12. “주표시면”이라 함은 용기·포장의 표시면중 상표, 로고 등이 인쇄되어 있어 소비자가 식품 또는 식품첨가물을 구매할 때 통상적으로 소비자에게 보여지는 면을 말한다.
13. “주원료”이라 함은 법 제7조의 규정에 의한 식품의 기준 및 규격에서 정한 성분배합기준이상의 원재료 또는 각각의 식품의 주용도, 제품의 특성 등을 고려하여 다른 식품과 구별, 특징있게 하기 위하여 사용되는 원료를 말한다.
14. “복합원재료”라 함은 2종류 이상의 원재료 또는 성분으로 제조·가공한 식품으로써 다른 식품의 원료로 사용되는 것을 말한다.

식품등의 표시기준에서는 규정 적용의 일관성을 유지하고 유권해석 상의 오류를 방지하기 위하여 상기와 같이 용어를 정의해 놓았다. 따라서 이후의 모든 용어 사용에 대해서는 상기의 정의를 기준으로 하게 된다.

5. 일반표시사항

5-1. 표시대상

식품등의 표시기준

제3조(표시대상) 표시대상 식품등은 다음과 같다.

1. 식품 또는 식품첨가물

가. 식품위생법시행령(이하 “영”이라 한다) 제7조제1호의 규정에 의한 식품제조·가공업 및 동조제2호의 규정에 의한 즉석판매제조·가공업의 신고를 하여 제조·가공하는 식품. 다만, 식용얼음의 경우에는 5킬로그램이하의 포장 제품에 한한다.

나. 영 제7조제3호의 규정에 의한 식품첨가물제조업의 허가를 받아 제조·가공하는 식품첨가물

다. 영 제7조제5호가목의 규정에 의한 식품소분업으로 신고를 하여 소분하는 식품 또는 식품첨가물

라. 방사선으로 조사처리한 식품

마. 수입식품 또는 수입식품첨가물

바. 가목 내지 마목외의 용기·포장에 넣어진 식품, 자연상태의 수입 농·임·축·수산물로서 용기·포장에 넣어진 것. 다만 식품의 보존을 위하여 비닐랩(Wrap) 등으로 포장(진공포장 제외)하여 관능으로 내용물을 확인할 수 있도록 투명하게 포장한 것은 제외한다.

2. 기구 또는 용기·포장(수입제품을 포함한다)

가. 법 제9조제1항 및 제2항의 규정에 의하여 기준 및 규격이 정하여진 기구 또는 용기·포장

나. 용기류

식품위생법상 표시를 하여야 하는 식품등을 구분·명시하였다. 동규정을 이해함에 있어 중요한 것은 표시대상이 가공식품에만 국한되는 것이 아니라 용기·포장에 들어진 농·임·축·수산물도 해당된다는 것이다.

상기규정에 따라接客업소나 일반음식점에서 판매되는 식품은 표시대상이 아니지만, 즉석판매제조·가공업소에서 판매되는 식품은 표시대상에 해당됨을 알 수 있다.(제6조에 의거 진열상자나 별도의 표지판에 게시할 경우 개개의 제품별 표시는 생략할 수 있음). 또한, 식품위생법 제2조제1호에서는 식품이라 함은 의약으로 섭취하는 것을 제외한 모든 음식물을 말한다고 규정하고 있으므로 일차 농임축수산물의 경우에도 포장되어지는 것은 기본적으로 모두 표시기준의 적용을 받는다고 해석할 수 있는데, 이 경우 내용물 확인이 가능하도록 비닐랩 등으로 투명하게 포장한 것은 표시대상에서 제외한다. 그러나 단순농산물을 투명하게 소포장한 것이라 할지라도 진공포장한 경우에는 표시대상에 해당된다.

표시대상 Q&A

질 의

휴게음식점 영업장에서 빵을 즉석에서 만들어 날개로 포장을 한 후 판매하는 제품에도 표시사항이 있어야 하나요?

- ▷ 휴게음식점 영업은 주로 다류, 빵, 떡, 과자, 아이스크림등을 영업장내에서 즉석에서 제조·판매하는 것으로 고객의 편의를 위하여 종이봉지 등에 넣어 판매할 경우 이는 표시대상이 아님

질 의

머리와 꼬리를 자르고 뼈를 제거한 후 소금으로 염장하여 진공포장한 고등어를 유통하려면 식품위생법상 어떤 표시를 하여야 하나요?

- ▷ 고등어의 머리와 꼬리를 자르고 뼈와 내장을 제거하여 물로 세척후 소금으로 염장하여 진공포장하는 형태의 영업은 식품위생법시행령 제7조제1호의 식품제조·가공업에 해당함.
- ▷ 식품제조·가공업소에서 생산·판매하는 제품은 식품등의 표시기준 제3조제1호가목의 규정에 의하여 표시대상 식품에 해당하며, 동고시 제4조의 규정에 의하여 제품명, 식품의 유형, 업소명 및 소재지, 제조연월일, 유통기한, 내용량, 원재료명 및 함량, 성분명 및 함량, 영양성분, 기타 식품등의 세부표시기준에서 정하는 사항 중 해당 사항을 표시하여야 함.

질 의

농산물을 포장하여 판매하고자 할 경우 표시방법에 대하여 알려주세요.

- ▷ 자연상태의 농·임·축·수산물과 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 경우에는 다음의 표시사항만을 표시할 수 있음.(식품등의 표시기준 제6조 참조) 다만, 식품의 보존을 위하여 비닐랩 등으로 내용물을 확인할 수 있도록 투명하게 소포장 한 것은 다음의 표시사항도 생략할 수 있음.
 - 제품명(내용물의 명칭 또는 품목)
 - 업소명(생산자명 또는 생산자 단체명)
 - 제조연월일(포장일 또는 생산연도)
 - 내용량
 - 보관 및 취급방법

질 의

농산물, 수산물 등 가공되지 않은 순수한 1차 식품을 투명한 비닐봉투 등에 담아 포장판매할 경우, 식품위생법상의 표시사항은 구체적으로 어떻게 되는지요?

- ▷ 자연상태의 농·임·축·수산물로써 용기·포장에 넣어진 것 중 비닐랩 등으로 내용물을 확인할 수 있도록 투명하게 소포장한 것에 해당할 경우에는 표시대상에서 제외할 수 있도록 되어 있어 동 표시기준에 의한 표시를 하지 않더라도 유통·판매가 가능할 것임.(식품등의 표시기준 제6조 참조)

질 의

야채를 씻어서 절단한 후에 진공포장을 해서 납품하고자 합니다. 어떤 표시사항이 붙어야 하는지요.

- ▷ 농산물을 단순절단하여 진공포장한 경우에는 표시대상에 해당됨. 이러한 제품의 용기·포장에는 제품명(내용물의 명칭 또는 품목), 업소명(생산자 또는 생산자단체명), 제조연월일(포장일 또는 생산연도), 내용량, 보관 및 취급방법만을 표시할 수 있음.(식품등의 표시기준 제6조 참조)

질 의

대형할인매장에서 즉석판매제조가공업 신고를 하고 영업을 하고 있습니다. 즉석제조가공식품은 표시기준 내용중 원재료명 및 배합비율에 대하여는 표기를 하지 않고 판매하여도 무방하다는데 사실인가요?

- ▷ 즉석판매제조·가공업의 영업자가 자신이 제조한 식품을 포장·판매하는 경우 제품명·식품의 유형·업소명·유통기한·원재료명·내용량·기타표시사항 등 「식품등의표시기준」에 적합한 표시사항을 표시하여야 하나,
- ▷ 동 표시사항을 진열상자에 표시하거나 별도의 표지판에 기재하여 게시하는 때에는 식품위생법 제10조의 규정에 의거 개개의 제품별 표시를 생략할 수 있음.(식품등의 표시기준 제6조 참조)

질 의

운반용 상자에도 표시사항을 표시하여야 합니까?

- ▷ 운반을 목적으로 제작된 박스에는 식품등의 표시기준에서 정한 표시사항을 표시하지 아니할 수 있음. 다만, 제품구분 등을 위하여 제품명, 업소명 등의 기본적인 표시사항은 표시하는 것이 바람직함. 운반용 상자에도 임의로 표시를 하였다면 구성제품의 표시사항과 일치하여야 할 것임.

5-2. 표시사항

식품등의 표시기준

제4조(표시사항) 식품등의 표시사항은 다음과 같다.

1. 제품명(기구 또는 용기·포장은 제외한다)
2. 식품의 유형 (따로 정하는 제품에 한한다)
3. <삭 제 99. 2. 18>
4. 업소명 및 소재지
5. 제조연월일(따로 정하는 제품에 한한다)
6. 유통기한(식품첨가물과 기구 또는 용기·포장은 제외한다)
7. 내용량(기구 또는 용기·포장은 제외한다)
8. 원재료명(기구 또는 용기·포장은 재질로 표시한다) 및 함량(원재료를 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우에 한한다)
9. 성분명 및 함량(성분표시를 하고자 하는 식품 및 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우에 한한다)
10. 영양성분 (따로 정하는 제품에 한한다)
11. 기타 식품등의 세부표시기준에서 정하는 사항

제품에 표시되어야 하는 일반적인 표시사항은 「제품명, 식품의 유형, 업소명 및 소재지, 제조연월일, 유통기한, 내용량, 원재료명 및 함량, 영양성분, 기타 식품등의 세부표시기준에서 정하는 사항」이 있으며, 이와 같은 표시사항들은 모든 식품에 일률적으로 적용되는 것이 아니라 식품의 유형 및 특성에 따라 조금씩 다를 수 있다.

모든 식품에 반드시 표시하여야 하는 최소한의 사항은 일반적으로 제품명, 업소명 및 소재지, 유통기한(일부 식품은 제조연월일), 내용량, 원재료명 5가지이다.

5-3. 표시방법

식품등의 표시기준

제5조(표시방법) 식품등(수입되는 식품등을 포함한다. 이하 같다)의 표시방법은 다음과 같다.

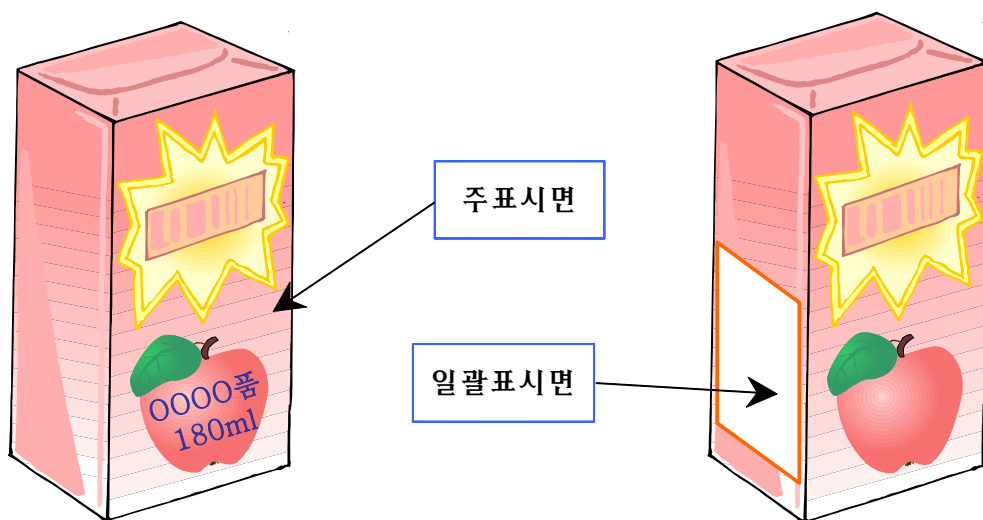
1. 제4조제1호의 규정에 의한 **제품명** 및 동조제7호의 규정에 의한 내용량은 주 표시면에 표시하여야 한다.
- 1의2. 제1호의 규정에 의한 주표시면에 표시하여야 하는 사항외의 표시사항은 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 일정장소에 일괄 표시하여야 한다. 다만, 표시사항중 제4조제4호에 의한 업소명 및 소재지, 동조제10호의 규정에 의한 영양성분 또는 동조제11호의 규정에 의한 기타 식품등의 세부표시기준에서 정하는 사항은 그러하지 아니할 수 있다.
2. 표시사항은 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 표시하여야 한다. 다만, 위생상 위해발생 우려가 적은 내포장된 건과류 및 캔디류, 초콜릿류, 껌 및 껌류는 판매업소에 공급하는 제품의 최소 유통 단위별 용기·포장에 표시할 수 있다.
3. 표시사항은 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 바탕색과 구별되는 색상으로 표시하되, 다음에서 규정한 활자의 크기로 하여야 한다. 다만, 회수하여 재사용하는 납세 병마개제품의 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.
 - 가. 식품의 유형 및 내용량의 활자는 12포인트 이상으로 하여야 한다. 다만, 제품명이 22포인트 미만인 경우에는 식품의 유형 및 내용량의 활자를 7포인트 이상으로 할 수 있다.
 - 나. 제조연월일, 유통기한, 원재료명, 성분 및 함량의 활자는 7포인트 이상으로 하여야 한다. 다만, 포장면적 150cm²이하인 경우에는 원재료명의 활자크기를 5포인트 이상으로 할 수 있다.
 - 다. 제품명, 업소명 및 소재지, 영양성분 및 기타 식품등의 세부표시기준에서 정하는 사항의 활자는 6포인트 이상으로 하여야 한다.
4. 표시는 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여 한글로 하여야 하나 소비자의 이해를 돕기 위하여 한자나 외국어는 혼용하거나 병기하여 표시할 수 있으며, 이 경우 한자나 외국어는 한글표시 활자와 같거나 작은 크기의 활자로 표시하여야 한다. 다만, 수입되는 식품 등과 상표법에 의하여 등록된 상표는 외국어를 한글표시활자보다 크게 표시 할 수 있다.
5. <삭 제 2000. 7. 28>
6. 용기나 포장은 다른 제조업소의 표시가 있는 것을 사용하여서는 아니된다. 다만, 식품에 유해한 영향을 미치지 아니하는 용기로서 일반시중에 유통 판매할 목적이 아닌 다른 회사의 제품원료로 제공할 목적으로 사용하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.

5-3-1 표시사항별 표시장소와 활자크기

일반적으로 식품에 표시되는 표시사항은 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 바탕색과 구별되는 색상의 잉크, 각인 또는 소인 등을 사용하여 표시한다. 활자의 색상이나 바탕색은 별도로 규정되어 있지 아니하나 중요한 것은 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 표시하여야 한다는 것이다. 표시사항별 표시장소와 활자크기는 다음과 같이 정리할 수 있다.

표시사항	표시장소			활자크기 (포인트)
	주표시면*	일괄장소	기타	
제품명	√			6
식품의 유형		√		12
업소명 및 소재지			√	6
제조연월일		√		7
유통기한		√		7
내용량	√			12
원재료명 및 함량**		√		7
성분명 및 함량		√		7
영양성분			√	6
기타			√	6

* 주표시면(PDP, Principal display panel)이라 함은 용기·포장의 표시면중 상표, 로고 등이 인쇄되어 있어 소비자가 식품 또는 식품첨가물을 구매할 때 통상적으로 소비자에게 보여지는 면을 말함.



** 포장면적 150cm^2 이하인 제품은 원재료명의 활자크기를 5포인트 이상으로 할 수 있도록 하였음.

5-3-2 최소 판매단위별 용기·포장에 표시

식품에 표시되는 표시사항은 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 표시하는 것을 원칙으로 한다. 이와 별도로 제5조 제2호의 규정에 의하면 완제품 형태의 제품을 선물세트 형태로 구성한 경우 선물세트 외포장지에 선물세트를 구성하고 있는 각각의 제품에 대한 표시사항을 별도 표시(소비자가 완제품을 구성하는 각 제품의 표시사항을 명확히 확인할 수 있는 경우는 제외)한다. 단, 이 경우 유통기한은 구성제품 가운데 가장 짧은 유통기한으로 표시하여야 한다.

5-3-3 표시 언어

표시사항은 한글로 표시하는 것이 원칙이나 소비자의 이해를 돕기 위하여 한자나 외국어는 혼용하거나 병기하여 표시할 수 있다. 동 규정을 이해함에 있어 중요한 것은 한자나 외국어를 혼용하거나 병기하여 표시하는 것이 소비자의 이해를 돕기 위해서라는 조건에 부합되어야 한다는 것이다. 이 경우 한자나 외국어는 한글표시 활자와 같거나 작은 크기의 활자로 표시하여야 하고 수입되는 식품 등과 상표법에 의하여 등록된 상표는 외국어를 한글표시활자보다 크게 표시할 수 있다.

표시방법 Q&A

질 의

완제품 형태의 제품을 선물세트 형태로 구성하여 판매하고자 할 경우 표시방법에 대하여 알려주세요.

- ▷ 완제품 형태의 제품을 선물세트 형태로 구성한 경우 선물세트 외포장지에 선물세트를 구성하고 있는 각각의 제품에 대한 표시사항을 별도 표시하여야 하고 유통기한은 구성제품 가운데 가장 짧은 유통기한으로 표시하여야 함

질 의

스프를 제조하여 면류제조업체에 납품하고자 하는 경우 표시방법에 대하여 알려주세요.

- ▷ 면류등에 첨가되는 스프의 경우 최종소비자가 스프만을 섭취하는 것이 아니라 면류 등 식품의 구성성분으로 첨가되기 때문에 생산자에 제공되는 최소판매단위별 용기·포장에 표시사항을 표시할 수 있음.
- ▷ 따라서 면류 제조업체에 스프를 박스단위로 납품할 경우 최소판매단위인 박스에 표시사항을 표시할 수 있음.

질 의

식품 2종을 묶음을 투명지퍼백으로 포장을 계획중입니다. 이와 같이 포장할 경우 개별제품들의 후면에 표기된 각각의 제품표기사항들은 소비자들이 확인 가능합니다. 이 경우 외포장지(투명지퍼백)에 추가로 표기해야 하는지요?

- ▷ 식품등의 표시기준에서 정한 표시사항은 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매 단위별 용기·포장에 표시하여야 함. 다만 몇가지의 제품을 투명지퍼백 등에 담아 개별제품의 표시사항을 충분히 확인할 수 있는 경우 별도표시가 필요치 않을 것임.

질 의

당사의 한글표시가 제품명이 22포인트 미만입니다. 제품의 규격상 8포인트 이상으로 작업을 하기는 곤란합니다. 제품명 이외 모든 표시 사항을 8포인트로 하고자 하는데 괜찮은지요?

- ▷ 식품의 표시사항 중 식품의 유형과 내용량의 경우에는 12포인트이상(제품명의 활자크기가 22포인트미만의 경우에는 7포인트이상)의 활자크기로 표시하여야 하고,
- ▷ 내용량을 주표시면에 표시할 수 없는 수입식품의 경우에는 제품명의 활자크기와 관계없이 한글표시스티커에 동 표시사항을 12포인트이상의 활자크기로 표시하여야 하며,
- ▷ 나머지 표시사항은 모두 8포인트이상의 활자크기로 표시하는 것이 가능함.

5-4 표시사항의 적용특례

식품등의 표시기준

제6조(표시사항의 적용특례) 다음 각호의 식품에 대하여는 그 식품의 특성을 고려하여 제4조 및 제5조의 규정에 불구하고 다음과 같이 표시할 수 있다.

1. 즉석판매제조·가공업의 영업자가 자신이 제조·가공한 식품을 진열 판매하는 경우로서 표시사항을 진열상자에 표시하거나 별도의 표지판에 기재하여 게시하는 때에는 개개의 제품별 표시를 생략할 수 있다.
2. 제품포장의 특성상 잉크·각인 또는 소인 등으로 표시하기가 불가능한 경우에는 표시사항이 인쇄된 스티커를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 하며, 통·병조림 및 병제품 등의 경우에는 표시사항이 인쇄된 라벨(Label)을 떨어지지 아니하게 부착하여 사용할 수 있다.
3. 소비자에게 직접 판매되지 아니하고 식품제조·가공업소 및 식품첨가물 제조업소에 제품의 원료로 사용될 목적으로 공급되는 원료용 제품의 경우에는 표시사항이 인쇄된 스티커를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 한다.
4. 제3조제1호바목에 해당하는 식품은 제품명(내용물의 명칭 또는 품목), 업소명(생산자 또는 생산자단체명), 제조연월일(포장일 또는 생산연도), 내용량, 보관 및 취급방법만을 표시할 수 있다.
5. 절임식품(단무지에 한한다), 두부류 또는 목류를 운반용 위생상자를 사용하여 판매하는 경우에는 그 운반용 위생상자에 업소명 및 소재지만을 표시할 수 있다.
6. 수출식품에 대하여는 수입자의 요구에 따라 표시할 수 있다.
7. 수입식품 등에 대한 표시방법
 - 가. 수출국에서 유통되고 있는 식품 등의 경우에는 수출국에서 표시한 표시사항이 있어야 하고, 한글이 인쇄된 스티커를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 하며, 원래의 용기·포장에 표시된 영양표시 등 주요 표시사항을 가려서는 아니 된다. 다만, 한글로 표시된 용기·포장으로 포장하여 수입되는 식품등의 경우에는 표시사항을 스티커로 부착하여서는 아니 된다.

- 나. 수출국 및 제조회사의 표시는 한글표시 스티커에 당해 제품수출국의 언어로 표시할 수 있다.
- 다. 주표시면에 표시하여야 하는 표시사항을 주표시면에 표시할 수 없는 경우에는 한글표시 스티커에 12포인트이상의 활자로 표시하여야 한다.
- 라. 자사의 제품을 제조·가공하기 위한 원료(이하 “자사제품제조용원료”라 한다)로 식품 및 식품첨가물의 경우에는 제품명, 제조업소명과 제조연월일(식품첨가물에 한한다) 또는 유통기한(식품에 한한다)을 표시할 수 있다.
- 마. 수입되는 식품 등 중 다음에 해당하는 것은 한글표시를 생략할 수 있다.
- 1) 용기·포장에 넣어지지 아니한 자연상태의 농·임·축·수산물
 - 2) 자사제품제조용원료로서 원래의 용기·포장 또는 라벨에 수출국의 제품명, 제조업소명과 제조연월일 또는 유통기한이 표시된 식품 및 식품첨가물. 다만, 원래의 용기·포장 또는 라벨에 제품명, 제조업소명과 제조연월일 또는 유통기한이 표시되어 있지 아니한 경우에는 그러하지 아니하다.
 - 3) 대외무역법시행령 제34조의 규정에 의하여 외화획득용으로 수입하는 식품 등. 다만, 대외무역법시행령 제34조제1항제3호의 규정에 의하여 관광사업용으로 수입되는 식품등은 제외한다.

다음의 경우에는 그 식품의 특성을 고려하여 일반적인 표시규정에도 불구하고 다음과 같이 표시할 수 있다.

- 즉석판매제조·가공업의 영업자가 자신이 제조·가공한 식품을 진열 판매하는 경우로서 표시사항을 진열상자에 표시하거나 별도의 표시판에 기재하여 게시하는 때(예를 들어, 두부, 참기름, 반찬류, 주스, 돈까스 등 즉석판매제조·가공업 영업신고를 하여 제조·가공하는 식품)에는 개개의 제품별 표시를 생략할 수 있다.
- 제품포장의 특성상 잉크·각인 또는 소인 등으로 표시하기가 불가능한 경우에는 드럼통, 콘테이너 등의 포장형태가 해당되고 이 경우에는 표시사항이

인쇄된 스티커를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 한다.

- 소비자에게 직접 판매되지 아니하고 식품제조·가공업소 및 식품첨가물업소에 제품의 원료로 사용될 목적으로 공급되는 원료용 제품의 경우에는 표시사항이 인쇄된 스티커를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착할 수 있다. 이는 원료용 제품에 한하여 한글표시사항을 반드시 인쇄하지 않더라도 스티커를 사용하여 표시할 수 있도록 특례규정을 마련한 것이다. 예를 들어, 소스류를 생산하는 식품제조가공업소에 간장이 원료로서 공급될 경우 소스류 제조업소로 공급되는 간장에는 표시사항이 인쇄된 스티커를 사용할 수 있다.
- 표시대상중 다른 원료를 사용하지 아니하고 원형을 알아볼 수 있는 정도로 농·임·축·수산물 단순처리한 경우는 제품명(내용물의 명칭 또는 품목), 업소명(생산자 또는 생산자단체명), 제조연월일(포장일 또는 생산연도), 내용량, 보관 및 취급방법만을 표시할 수 있으며 식품의 보존을 위하여 비닐랩 등으로 내용물을 확인할 수 있도록 투명하게 소포장 한 것은 표시사항을 생략할 수 있다. 다만, 진공포장한 것은 해당되지 아니하므로 5가지 사항을 표시하여야 한다.
- 절임식품(단무지에 한한다), 두부류 또는 목류를 운반용 위생상자를 사용하여 판매하는 경우에는 그 운반용 위생상자에 업소명 및 소재지만을 표시할 수 있다. 그러나 운반용 위생상자에 담긴 두부류를 미리 판매단위로 절단·포장하여 판매하는 경우에는 운반용 위생상자나 별도의 표지판에 표시사항을 표시하였다 하더라도 각각의 제품별로 「식품등의 표시기준」에 적합한 표시를 하여야 한다.
- 수출식품에 대하여는 수입자의 요구에 따라 표시할 수 있으나 이 경우 해당 수입국의 규정에 적합하여야 한다.
- 수입식품은 수출국에서 적법하게 유통되는 식품에 한하여 스티커의 사용을 인정한다. 또한, 주표시면에 표시하여야 하는 표시사항을 주표시면에 표시할 수 없는 경우에는 한글표시 스티커에 12포인트이상의 활자로 표시하여야 한다.

표시사항 적용특례 Q&A

질 의

백화점등에서 즉석제조·가공업 영업을 하고 있으며 즉제품을 용기에 담아 판매하고자 합니다. 용기 하나하나마다 표시사항을 인쇄해야 하는지요?

- ▷ 즉석판매제조·가공업의 영업자가 자신이 제조·가공한 식품을 진열 판매하는 경우로서 표시사항을 진열상자에 표시하거나 별도의 표시판에 기재하여 게시하는 때에는 개개의 제품별 표시를 생략할 수 있도록 하고 있음.

질 의

표시사항을 스티커를 사용하여 표시할 수 있습니까?

- ▷ 인쇄가 가능한 제품포장의 경우에는 반드시 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여 표시사항을 인쇄하여야 함. 다만, 드럼통, 콘테이너 등 제품포장의 특성상 잉크·각인 또는 소인 등으로 표시하기가 불가능한 경우에는 표시사항이 인쇄된 스티커를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 함.
- ▷ 한편, 통·병조립 및 병제품 등의 경우에는 표시사항이 인쇄된 라벨(Label)을 떨어지지 아니하게 부착하여 사용할 수 있음.

질 의

농산물을 포장하여 판매시 유통기한을 표시할 수 있나요?

- ▷ 농산물의 경우 제품명(내용물의 명칭 또는 품목), 업소명(생산자 또는 생산자단체명), 제조연월일(포장일 또는 생산연도), 내용량, 보관 및 취급방법만을 표시할 수 있으나 유통기한을 표시하였을 경우 표시된 유통기한을 준수하여야 함.

질 의

연두부를 제조하여 날개 단위로 비닐팩에 넣어 포장한 후 20개 단위로 운반용 위생상자에 담아 소비자에게 판매하려 합니다.

이 경우 연두부 날개의 비닐팩 포장에는 식품위생법에 명시된 표시를 전혀 하지 아니하고 연두부 20개를 담은 운반용 위생상자에만 식품위생법 표시기준에 의한 표시를 하여 소비자에게 판매하려고 하는데 가능한지요?

- ▷ 두부류를 운반용 위생상자를 사용하여 판매하는 경우에는 식품등의 표시기준 제 6조제5호의 규정에 의거 그 운반용 위생상자에 업소명 및 소재지만을 표시할 수 있도록 규정하고 있음.
- ▷ 그러나 동 제품의 경우 상기 규정의 취지와는 달리 연두부를 날개단위로 비닐팩에 개별포장하여 유통시키는 경우에 해당하므로, 운반용 위생상자에 표시기준이 표시되어 있다 할지라도 날개의 비닐팩 포장지에는 표시기준에서 정한 표시사항을 표시해야 함.

질 의

자사제품을 제조·가공하기 위하여 수입하는 원료에 대한 표시사항에 대하여 알려주세요.

- ▷ 자사제품 제조용 원료로 식품 및 식품첨가물을 수입한 경우에는 제품명, 제조업소명과 제조연월일(식품첨가물에 한한다) 또는 유통기한(식품에 한한다)을 표시할 수 있음. 다만, 수출국의 언어로 제품명, 제조업소명과 제조연월일 또는 유통기한이 표시된 식품 또는 식품첨가물은 한글표시를 생략할 수 있음.

6. 세부표시사항(식품등의 표시기준 제7조 관련)

6-1 제품명

6-1-1 제품명의 사용기준

식품등의 표시기준

1) 제품명

- 가) 제품명은 그 제품의 고유명칭으로서 허가관청(수입식품의 경우 신고관청)에 신고 또는 보고하는 명칭으로 표시하여야 한다.
- 나) 제품명은 소비자를 오도·혼동 시키거나 다른 유형의 식품과 오인·혼동할 수 있는 표현을 사용하여서는 아니된다.
- 다) 제품명은 상호·로고 또는 상표등의 표현을 사용할 수 있으나 식품위생법시행규칙 제6조의 규정에 의한 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현을 사용하여서는 아니된다.

식품에 있어서 “제품명”이라 함은 개개의 제품을 나타내는 고유의 명칭을 말하는 것으로서 영업자가 그 제품의 특성에 맞추어 자율적으로 정하여 허가·신고관청에 신고하면 된다. 다만 다음과 같은 제품명은 사용할 수 없다.

- 소비자를 오도·혼동시키거나 그럴 우려가 있는 제품명
- 다른 식품으로 오인·혼동할 수 있는 명칭의 제품명
- 식품위생법시행규칙 제6조 규정의 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 제품명

제품명 사용기준 Q&A

질 의

제품명을 결정할 때 고려하여야 할 사항은 무엇입니까?

- ▷ 제품의 본래적 특성을 나타내는 것으로 일반적이 아닌 구체적인 명칭이 가장 바람직함. 즉 제품명만으로도 그 제품이 어떠한 제품인지를 알 수 있어야 하고 또한 소비자를 오도하거나 혼동시켜서는 아니되며, 식품위생법에서 규정한 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현 및 다른 유형의 식품과 오인·혼동할 수 있는 표현을 포함하여 사용하여서는 아니됨.
- ▷ 즉, 혼합음료에 해당하는 제품의 제품명을 "○○쥬스"로 하거나 향신료조제품에 해당하는 제품의 제품명을 "○○고추가루"로 할 수 없음. 또한 비타민보충용식품, 칼슘보충용식품 등 건강기능식품에관한법률에 의한 건강기능식품과 오인·혼동하는 제품명을 사용하여서도 아니됨.

질 의

제품명으로 가상의 명칭을 사용할 수 있습니까?

- ▷ 식품의 특성이나 유형과 관련이 없는 가상의 명칭을 제품명으로 사용할 수 있으나 이 경우 식품의 유형을 표시하여야 함.
- ▷ 예를 들어 사탕류의 제품명을 "꿈동산"이라는 가상의 명칭을 사용하고자 할 경우 식품의 유형인 "사탕류"를 표시하여야 함.

질 의

성분배합비율, 제조방법 등이 동일한 제품에 대하여 상이한 제품명을 사용할 수 있습니까?

- ▷ 성분배합비율, 제조방법 등이 동일한 제품에 대하여 상이한 제품명으로 품목제조보고를 하는 것은 가능하지 않음.
- ▷ 다만, 식품위생법시행령 제7조의 규정에 의한 유통전문판매업자가 식품제조·가공업소에 의뢰하여 생산할 경우에 한하여 상이한 명칭 사용이 가능함.

6-1-2 원재료명 또는 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우

식품등의 표시기준

라) 원재료명 또는 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 다음 각호에 따른다.

- (1) <삭 제 2000. 7. 28>
- (2) <삭 제 2000. 7. 28>
- (3) 과실·채소·생선·해물·식육등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 할 때에는 2가지이상(예 : 과일의 경우 사과·배·포도등)의 원재료 합계량이 생물을 기준으로 하여 15퍼센트 이상이어야 한다. 이 경우 2가지이상의 원재료명과 그 함량을 성분명 표시란에 표시하여야 한다.
- (4) 제품의 제조·가공시에 사용한 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우와 2가지 이상의 원재료명칭을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 당해 원재료명 또는 성분명과 그 함량을 주표시면이나 원재료명 또는 성분명 표시란에 12포인트 이상의 활자로 표시하여야 한다. 다만, 제품명의 활자크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 활자로 표시하여야 한다.
- (5) “맛” 또는 “향”을 내기 위하여 첨가한 원재료나 성분을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 때에는 원재료명 또는 성분명 다음에 “맛” 또는 “향” 자를 제품명과 같은 크기의 활자로 표시하고 제품명 주위에 그 원재료명 또는 성분명과 함량을 표시하거나 “○○향 첨가” 또는 “○○향 함유”의 표시를 하여야 한다.
- (6) <삭 제 2005. 3. 7>

(7) 오곡밥, 수정과, 식혜 등과 같은 식품으로서 동 제품에 전래적으로 사용된 원료가 적정량 함유되어 통상 고유명칭으로 사용되고 있는 성분 또는 전통적인 식생활관습에 따라 제조되는 “김밥”중 “김”과 같은 성분은 제품명 또는 제품명의 일부로 표시할 수 있다.

(8) <삭 제 2005. 3. 7>

(9) <삭 제 2002. 8. 27>

마) 유가공품 또는 식육제품의 기준 및 규격에 적합하지 아니한 제품은 유제품 및 유가공제품 또는 식육 및 식육제품의 명칭을 사용하여서는 아니된다. 다만, 법 제7조의 규정에 의하여 기준 및 규격이 별도로 정하여진 식품에 있어서는 그러하지 아니하다.

바) 수입식품중 제품명을 한글로 표시함에 있어 외국어의 제품명을 한글로 번역하여 표시할 수 있으며, 한글로 번역한 제품명은 가) 내지 마)의 규정에 적합하여야 하고, 이를 표시하고자 하는 때에는 외국어의 제품명과 병기하여야 한다.

제품명에는 당해 제품의 제조가공에 사용한 원료를 강조하기 위하여 원재료명이나 성분명을 제품명이나 제품명의 일부로 사용하는 경우가 많다. 예를 들어, 빵을 제조·가공하려고 하는데 사과를 원료로 사용하였을 시 “사과빵”이라고 제품명을 정하고자 하는 경우가 그 예이다. 이 경우 상기 규정에 의거 주표시면이나 원재료명 및 함량란에 그 원료의 명칭과 함량을 12포인트이상의 크기로 표시하여야 한다.

그런데 빵에 사과의 맛을 내기 위하여 사과를 직접 사용한 것이 아니라 사과향을 사용하였을 경우에는 “사과빵”이라고 표시할 수 없고 “사과**맛**빵” 또는 “사과**향**빵”이라고 표시하여야 하고, 제품명 주위에 “사과향 첨가”등으로 표시하여야 한다.

그러나 식품의 원료로써 인정되지 않는 성분명을 제품명의 일부로 사용하거나 제품에 함유되었다는 사실을 표시하는 것은 바람직하지 아니하다.

제품명 Q&A

질 의

제품명을 “야채죽”으로 할 수 있는 조건은 무엇입니까?

- ▷ 과실·채소·생선·해물·식육등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 할 때에는 2가지이상(예 : 과일의 경우 사과·배·포도등)의 원재료 합계량이 생물을 기준으로 하여 15퍼센트 이상이어야 함. 이 경우 2가지이상의 원재료명과 그 함량을 성분명 표시란에 표시하여야 함.
- ▷ 당근, 양파, 시금치를 원료로 하여 제조·가공한 죽제품의 제품명을 “야채죽”으로 하고자 할 경우 당근, 양파, 시금치의 합계량이 생물을 기준으로 하여 15퍼센트 이상이어야 하며, 당근, 양파, 시금치 각각의 원재료명과 함량을 성분명 표시란에 표시하여야 함.

질 의

제조·가공시 사용한 원재료명 또는 성분명을 제품명의 일부로 사용할 수 있습니까?

- ▷ 빵을 제조·가공시 사과를 원재료의 일부로 사용하였다면 제품명의 일부로 “사과”를 사용하는 것은 가능할 것이며, 이 경우 사과의 함량을 주표시면이나 원재료명 또는 성분명 표시란에 12포인트 이상의 활자로 표시하여야 함.

질 의

게르마늄을 제품명의 일부로 사용할 수 있습니까?

- ▷ 게르마늄은 식품의 원료로서의 안전성이 입증되지 않은 물질이므로 제품명의 일부로 사용하는 것은 바람직하지 않음.

질 의

수입식품의 제품명은 어떻게 결정합니까?

- ▷ 수입식품의 제품명은 외국어의 제품명을 발음대로 한글로 표시하거나 한글로 번역하여 표시할 수 있으며, 한글로 번역한 제품명은 제품명 관련규정에 적합하여야 한다. 아울러 번역한 제품명을 사용하는 경우 외국어의 제품명과 병기하여야 함.
- ▷ 예를 들어 외국어의 제품명이 "Apple Candy"인 경우 한글 제품명은 사과사탕 (Apple candy)" 또는 "애플캔디"로 표시할 수 있음.

6-2 식품의 유형

식품등의 표시기준

가) 다음의 식품에 대하여는 **식품의 유형**을 표시하여야 한다. 다만, 식품의 유형을 제품명이나 제품명의 일부로 사용하였을 때에는 표시하지 아니할 수 있다.

- (1) 다류
- (2) 음료류(기타음료에 한한다)
- (3) 특수영양식품
- (4) <삭 제 2005. 3. 7>
- (5) 기타 식품류중 추출가공식품
- (6) 식품별 기준 및 규격 이외의 일반가공식품
- (7) 식품의 특성이나 유형과 관련이 없는 가상의 명칭을 제품명 또는 그 일부로 사용한 식품
- (8) 식품별 개별기준에 의하여 식품유형을 표시하도록 한 식품

나) 가)(6)의 규정에 의한 식품별 기준 및 규격 이외의 일반가공식품은 식품의 유형에 따라 곡류가공품, 두류가공품, 서류가공품, 전분가공품, 식용유지가공품, 당류가공품, 과일류·채소류가공품, **수산물가공품, 축산물가공품, 기타가공품**으로 표시하여야 하고, 법 제7조의 규정에 의한 식품별 기준 및 규격상의 식품군, 식품종, 식품유형의 명칭을 표시하여서는 아니 된다.

3) <삭 제 99. 2. 18>

“식품의 유형”이라 함은 식품위생법 제7조의 규정에 의한 식품등의 기준 및 규격의 최소분류단위를 말하며, 이 규정에 적용되는 제품은 식품의 유형을 명시하여야 한다.

식품의 유형 Q&A

질 의

표시사항 중 "식품의 유형"란을 보니까 "수산물 가공품"이라고 표기되어 있는 것을 발견했습니다. 수산물 가공품이라는 식품유형이 식품공전에는 없는 것으로 알고 있는데 어떻게 이런 표기가 가능한지요?

- ▷ 식품위생법 제7조의 규정에 의거 식품공전 "제4. 식품별 기준 및 규격"에 수재된 식품 외의 일반가공식품 중 "수산물가공품"에 해당할 경우 식품의 유형은 "수산물가공품"으로 표시하여야 함.

질 의

식품유형표기는 예를 들어 대분류(다류), 소분류(분말차)가 있는데 표시하는 과정에서 대분류만 표시하여도 되는지 아니면 소분류 대분류를 전부 표시해야 하는지 궁금합니다.

- ▷ 식품의 유형은 식품위생법 제7조의 규정에 의한 식품의 기준 및 규격(식품공전)의 식품종에서 분류(세분류를 포함)하고 있는 "분말차"로 표시하여야 함.

6-3 업소명 및 소재지

식품등의 표시기준

- 가) 식품등 제조·가공업소의 경우에는 법 제22조의 규정에 의하여 영업허가나 신고시 허가 또는 신고관청에 제출한 업소명 및 소재지를 표시하여야 한다. 이 경우 소재지를 표시함에 있어 반품교환업무를 대표하는 소재지를 표시할 수 있다.
- 나) 식품소분업소, 유통전문판매업소 경우에는 제조업소명(소재지를 포함한다)과 함께 당해 업소명 및 소재지를 병행하여 표시하여야 한다.
- 다) 식품등의 수입판매업소의 경우에는 업소명 및 소재지와 당해 제품의 제조업소명을 표시하여야 한다. 다만, 외국의 제조업소명이 외국어로 표시되어 있는 경우에는 그 제조업소명을 한글로 따로 표시하지 아니할 수 있다.
- 라) 가) 및 나)의 규정이외의 판매업소 등의 업소명 및 소재지를 병기하고자 하는 때에는 제조업소명의 표시활자와 같거나 작은 크기의 활자로 표시하여야 한다.

업소명 및 소재지라 함은 제조업소, 판매업소 그리고 그 주소 등을 지칭하는 것이다. 식품소분업소나 유통전문판매업소의 경우에는 제조업소명 및 제조업소 소재지와는 별도로 식품소분업소 및 그 소재지, 또는 유통전문판매업소명 및 그 소재지를 함께 표시하여야 한다. 제조업소가 “서울시 OO구 OO동 OO번지”에 위치한 “갑상사”, 소분업소가 “인천시 XX구 XX동 XX번지”에 위치한 “을식품” 일 경우 업소명 및 소재지의 표시는 다음과 같이 표시할 수 있다.

- 제조업소: 갑상사, 서울시 OO구 OO동 OO번지
- 소분업소: 을식품, 인천시 XX구 XX동 XX번지

※ 수입식품의 제조업소명이 외국어로 표시되어 있는 경우에는 그 제조업소명을 한글로 따로 표시하지 아니할 수 있으며 또한, 수입식품의 제조업소는 그 명칭만 표시할 수 있으므로 제조업소의 주소는 생략이 가능함.

업소명 및 소재지 Q&A

질 의

주문생산자부착방식(OEM)에 의하여 제조·가공된 식품에 유통전문판매업소의 상표를 부착하여 판매하는 경우 업소명은 어떻게 표시하여야 합니까?

- ▷ 식품위생법시행령 제7조의 규정에 의하여 식품 또는 식품첨가물을 스스로 제조·가공하지 아니하고 타인에게 의뢰하여 제조·가공된 식품 또는 식품첨가물을 자신의 상표로 유통·판매하고자 할 경우 유통전문판매업 영업신고를 하도록 규정하고 있음. 이 경우 업소명 및 소재지는 식품제조·가공업소와 유통전문판매업소의 명칭과 소재지를 각각 구분하여 표시하여야 함.
- ▷ 예를 들어, “가”라는 식품제조가공업소에서 생산한 제품을 “나”라는 유통전문판매업소에서 판매유통시킬 경우 제조원은 “가”, 유통전문판매원은 “나”로 구분표시하여야 함

질 의

식품을 위탁하여 제조·가공하는 경우 업소명은 어떻게 표시하여야 합니까?

- ▷ 식품위생법시행규칙 제20조 관련 별표9의 규정에 의하여 식품제조·가공업자가 제조·가공시설 등이 부족한 경우에는 식품제조·가공업의 영업신고를 한 자에게 위탁하여 식품을 제조·가공할 수 있으며 이 경우 업소명 및 소재지는 위탁을 의뢰한 업체의 업소명 및 소재지로 표시하여야 함.
- ▷ 예를 들어 “갑”이라는 식품제조가공업소에서 “을”이라는 식품제조가공업소에 식품제조가공을 위탁하였을 경우 제조원은 “갑”이 됨.

질 의

소재지를 복수로 표시할 수 있습니까?

- ▷ 원칙적으로 당해 제품에 해당되는 소재지만을 표시하여야 함. 그러나 다른 표시 사항이 동일하고 공장 소재지만 상이한 경우 공장 소재지를 복수로 표시하고 당해 제품이 생산된 공장을 구분하여 표시할 수 있음.

- ▷ 예를 들어 공장 소재지를 F1:○○, F2:○○ 등으로 구분하여 표시하고, 당해 제품이 생산된 공장이 F1인 경우 유통기한과 함께 F1으로 날인하는 등 별도 표시할 수 있음.

6-4 제조연월일 및 유통기한

식품등의 표시기준

5) 제조연월일(이하 “제조일”로 표시할 수 있다)

가) 표시대상은 도시락류, 설탕, 재제·가공·정제소금, 병과류 및 주류(다만, 주류의 경우 제조번호 또는 병입년월일을 표시한 경우에는 제조일자를 생략할 수 있다)에 한하며 도시락류의 경우에는 제조시간까지 표시하여야 한다.

나) 도시락류외의 제품에 있어서 제조자가 제조일을 표시할 때에는 다음 기준에 의한다.

- (1) 제조일의 표시는 “○○년○○월○○일”, “○○.○○.○○”, “○○○○년○○월○○일” 또는 “○○○○.○○.○○”의 방법으로 표시하여야 하고, 제조일을 일괄표시장소에 표시하기가 곤란한 경우에는 당해위치에 제조일의 표시위치를 명시하여야 한다. 다만, 수입되는 식품 등에 있어서 단순히 수출국의 년, 월, 일의 표시순서가 전단의 표시순서와 다를 경우에는 소비자가 알아보기 쉽도록 년, 월, 일의 표시순서를 예시하여야 한다.
- (2) 통조림제품에 있어서 연의 표시는 끝 숫자만을, 10월, 11월, 12월의 월 표시는 각각 O.N.D로, 1일 내지 9일의 표시는 바로 앞에 0을 표시할 수 있다.
- (3) 음료류(유산균음료 및 살균유산균음료는 제외한다)에 있어서 병마개에 표시하는 경우에는 제조 “연월” 만을 표시할 수 있다.
- (4) 우유·발효유 또는 유산균음료(살균유산균음료를 포함한다)에 있어서는 제조 “일”만을 표시할 수 있다.
- (5) 병과류에 있어서는 제조 “연월” 만을 표시할 수 있으며, 판매업소에 공급하는 제품의 경우 최소 유통단위별 용기·포장에 표시할 수 있으나, 종이재질로 날개제품을 재포장한 경우에는 재포장한 포장지에 표시하여야 한다.

6) 유통기한

가) 식품은 다음 구분에 따라 그 유통기한을 정하여 표시하여야 한다. 다만, 설탕, 아이스크림류, 빙과류, 식용얼음, 과자류중 껌류(소포장 제품에 한한다)와 재제·가공·정제소금 및 주류(탁주 및 약주를 제외한다)는 유통기한 표시를 생략할 수 있다.

(1) 유통기한의 표시는 “○○년○○월○○일까지”, “○○.○○.○○까지”, “○○○○년○○월○○일까지” 또는 “○○○○.○○.○○까지”로 표시하여야 하고, 유통기한을 일괄표시 장소에 표시하기가 곤란한 경우에는 당해위치에 유통기한의 표시위치를 명시하여야 한다. 다만, 수입되는 식품 등에 있어서 단순히 수출국의 년, 월, 일의 표시순서가 전단의 표시순서와 다를 경우에는 소비자가 알아보기 쉽도록 년, 월, 일의 표시순서를 예시하여야 한다.

(2) 제조일을 표시하는 경우에는 “제조일로부터 ○○일까지”, “제조일로부터 ○○월까지” 또는 “제조일로부터 ○○년까지”로 표시할 수 있다.

(3) 도시락류는 “○○월○○일○○시까지” 또는 “○○일○○시까지”로 표시하여야 한다.

(4) 제품의 제조·가공과 포장과정이 자동화 설비로 일괄처리되어 제조시간 까지 자동표시할 수 있는 경우에는 “○○월○○일○○시까지”로 표시할 수 있다.

나) 유통기한의 표시는 사용 또는 보존에 특별한 조건이 필요한 경우 이를 함께 표시하여야 한다. 이 경우 냉동 또는 냉장보관·유통하여야 하는 제품은 『냉동보관』 또는 『냉장보관』으로 표시하여야 한다.

다) 유통기한이 서로 다른 여러 가지 제품을 함께 포장하였을 경우에는 그 중 가장 짧은 유통기한을 표시하여야 한다.

우리나라 표시기준 상의 제조연월일은 “포장을 제외한 더 이상의 제조나 가공이 필요하지 아니한 시점”을 의미하고, 유통기한은 국제식품규격위원회(Codex)에서 규정한 “sell-by-date(소비자에게 판매가 가능한 최종일자)”와 그 의미를 같이 한다. 식품에 따라 제조연월일 또는 유통기한을 표시하여야 하고 어떤 식품은 제조

연월일과 유통기한을 모두 표시하여야 한다. 단, 아이스크림류, 식용얼음, 과자류 중 껌류(소포장제품에 한한다.)의 경우에는 제조연월일과 유통기한 표시를 생략할 수 있다. 식품별 날짜표시 종류 및 제조연월일, 유통기한 표시방법은 다음과 같다.

구 분		대 상 식 품
제조연월일	유통기한	
○	○	도시락류(시간단위까지 표시하여야 함.)
○ ※ 제조번호 또는 병입년 월일을 표시 한 주류는 생략가능	×	설탕, 재제·가공·정제소금, 빙과류 및 주류 ※ 주류중 탁주 및 약주는 유통기한을 표시하여야 함. ※ 빙과류에 있어서는 제조“연월”만을 표시할 수 있음. 판매업소에 공급하는 제품의 경우 최소 유통단위별 용기·포장에 표시할 수 있음. 종이재질로 날개제품을 재포장한 경우에는 재포장한 포장지에 표시하여야 함.
×	×	아이스크림류, 식용얼음, 과자류중 껌류(소포장제품에 한함.)
×	○	상기 대상식품에 해당되지 아니하는 식품

구 분		표 시 방 법
제조연월일		“○○년○○월○○일”, “○○.○○.○○”, “○○○○.○○.○○” 또는 “○○○○년○○월○○일” ※ 도시락류는 시간까지 표시하여야 함.
유통기한	제조일을 표시하는 경우	“제조일로부터 ○○일까지”, “제조일로부터 ○○월까지” 또는 “제조일로부터 ○○년까지”
	해당일자 표시하는 경우	“○○년○○월○○일까지”, “○○.○○.○○까지”, “○○○○.○○.○○까지” 또는 “○○○○년○○월○○일까지” ※ 도시락류는 “○○월○○일○○시까지” 또는 “○○일○○시까지”로 표시하여야 함.

제조연월일 및 유통기한 Q&A

질 의

제조번호가 표시되어 있는 맥주의 경우 제조일자를 표시하지 않아도 되나요?

- ▷ 주류의 경우 제조번호 또는 병입연월일을 표시한 경우에는 제조일자를 생략할 수 있음.

질 의

제조연월일을 표시하여야 하는 제품에 제조연월일 대신 유통기한을 표시할 수 있습니까?

- ▷ 제조연월일을 표시하여야 하는 제품에 제조연월일 대신 유통기한을 표시하였다면 현행 표시기준 위반사항으로 보지 않음. 그러나 표시된 유통기한을 준수하여 유통·판매하여야 함.

질 의

유통기한을 일괄표시장소 외의 다른 장소에 표시할 수 있습니까?

- ▷ 제조연월일 및 유통기한을 일괄표시 장소에 표시하기가 곤란한 경우에는 당해위치에 제조연월일 또는 유통기한의 표시위치를 명시하여야 함. 예를 들어, 제품의 전면상단 좌측에 유통기한을 표시하고, 일괄표시란에 「유통기한: 전면 상단 좌측 표시일까지」와 같이 구체적인 위치를 명시하는 것이 바람직함.

질 의

식품을 수입하여 국내에 판매하려고 합니다. 한글표기사항 중 유통기간을 "제조일로부터 2년까지"로 표기하고 제조일자를 날인할 수 있는 지 궁금합니다.

- ▷ 유통기한을 표시함에 있어 제조연월일을 함께 표시하는 경우에는 제조연월일을 명시하고 "제조일로부터 ○○일까지", "제조일로부터 ○○월까지" 또한 "제조일로부터 ○○년까지"로 표시할 수 있음.

질 의

A제품과 B제품을 세트로 만들어서 판매한 경우 A제품의 유통기한이 2002년 9월 11일까지이며, 다른 B제품의 유통기한이 2002년 9월 10일까지라 하면 세트로 제작한 이 제품의 유통기한은 언제로 표시해야 하는지요?

- ▷ 유통기한을 표시함에 있어 유통기한이 서로 다른 여러 가지 제품을 함께 포장하였을 경우에는 그 중 가장 짧은 유통기한을 표시하여야 함.

6-5 내용량

식품등의 표시기준

- 가) 내용물의 성상에 따라 중량·용량 또는 개수로 표시하여야 한다. 이 경우 내용물이 고체 또는 반고체일 경우 중량으로, 액체일 경우 용량으로, 고체와 액체의 혼합물(직접 음용하지 아니하는 액체를 포함한다)일 경우 중량 또는 용량으로 표시하고, 개수로 표시할 때에는 중량 또는 용량을 괄호 속에 표시하여야 한다.
- 나) 섭취전에 버리게 되는 액체(제품의 특성에 따라 자연적으로 발생하는 액체 제외)와 함께 포장되는 식품은 액체를 뺀 식품의 중량을 표시하여야 한다.
- 다) 정제형태로 제조된 제품의 경우에는 판매되는 한 용기·포장내의 정제수와 총중량을, 캡슐형태로 제조된 제품의 경우에는 캡슐수와 피포제 중량을 제외한 내용량을 표시하여야 한다. 이 경우 피포제의 중량은 내용물을 포함한 캡슐 전체 중량의 50%미만이어야 한다.

내용물의 성상에 따른 표시방법은 다음과 같다.

구 분	내용물의 성상
중량 (kg, g, mg)	고체 또는 반고체
용량 (l, ml)	액체
중량 또는 용량	고체와 액체의 혼합물 직접 음용하지 아니하는 액체(간장, 식초, 식용유 등)
개수	중량 또는 용량을 괄호 속에 표시

내용량 Q&A

질 의

내용량을 「100 ± 15g」 또는 「100g ± 3%」 과 같이 범위를 두고 표시할 수 있습니까?

- ▷ 현행 식품등의 표시기준 「별지2」에 식품의 종류별로 표시된 양과 실제량과의 부족량에 대한 허용오차(범위)를 정하고 있음. 따라서 내용량을 범위를 두어 표시하게 될 경우 허용오차 범위를 이중으로 적용하게 되므로 내용량 표시는 단일값으로 표시하여야 함.

질 의

단무지를 제조하고 있습니다. 단무지 덩어리와 먹지 않는 액체를 혼합하여 제품화 하고자 할 경우 내용량을 어떻게 표시하나요?

- ▷ 내용량의 표시를 함에 있어서는 그 내용물의 성상에 따라 중량, 용량 또는 개수로 표시할 수 있음. 구체적으로 말하면 내용물이 고체 또는 반고체일 경우에는 중량(kg, g, M/T 등)으로, 액체일 경우 용량(kl, ml, dl, l 등)으로, 고체와 액체의 혼합물 (직접 음용하지 아니하는 액체를 포함)일 경우 중량 또는 용량으로 표시하고, 개수로 표시하고자 할 때에는 중량 또는 용량을 괄호 속에서 표시하도록 하고 있음.
- ▷ 따라서 먹지 않는 액체 안에 담긴 단무지 제품인 경우라면 내용량은 액체를 뺀 식품의 중량으로 표기하여야 함.

질 의

중량 100g 과자류의 경우 내용량에 대한 부족량의 허용오차를 얼마로 하여야 하는지 답변을 부탁드립니다.

- ▷ 표시된 양과 실제량과의 부족량에 대한 허용오차는 식품등의표시기준 제8조 관련 「별지 2」의 규정에 의거 과자류 항목을 적용함.
- ▷ 예를 들어, 중량 100g의 과자류의 경우 부족량의 허용오차는 4%이므로 실중량은 96g이상이어야 함.

6-6 원재료명 및 함량, 성분명 및 함량

식품등의 표시기준

8) 원재료명 및 함량

- 가) 인위적으로 가한 정제수를 제외한 모든 원재료명 또는 성분명을 제조·가공시 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 한다. 다만, 법 제7조의 규정에 의한 식품의 기준 및 규격에서 정한 주원료의 원료명을 우선 표기할 수 있으며, 중량비율로서 2% 미만인 경우에는 함량 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있다.
- 나) 식품첨가물을 표시함에 있어 표4에 해당하는 식품첨가물의 경우 식품첨가물공전의 고시된 명칭이나 동 표에서 규정한 간략명 또는 그 식품첨가물에 해당하는 주용도로 표시하여야 한다. 다만, 표4에서 규정한 주용도가 아닌 다른 용도로 사용한 경우에는 고시된 명칭 또는 간략명으로 표시하여야 한다.

[표 4] 식품첨가물의 간략명 및 주용도

식품첨가물명 (간략명)	주용도
구연산, 구연산삼나트륨(구연산나트륨), 구연산칼륨(구연산K), 구연산칼슘(구연산Ca), 메타인산나트륨(메타인산Na), 메타인산칼륨(메타인산K), DL-사과산, DL-사과산나트륨, 산성알루미늄인산나트륨(산성알루미늄인산Na), 산성피로인산나트륨(산성피로인산Na), 세스퀴탄산나트륨(세스퀴탄산Na), 수산화나트륨(가성소오다, 수산화Na), 수산화나트륨액(가성소오다액, 수산화Na액), 수산화마그네슘(수산화Mg), 수산화암모늄, 수산화칼륨(수산화K), 수산화칼슘(소석회, 수산화Ca), 아디핀산, 염기성알루미늄인산나트륨(염기성알루미늄인산Na), 염산, 젖산나트륨(젖산Na), 젖산칼륨(젖산칼륨액, 젖산K), 젖산칼슘(젖산Ca), 제삼인산나트륨(인산삼나트륨, 제삼인산Na; 인산삼Na), 제삼인산마그네슘(제삼인산Mg), 제삼인산칼륨(인산삼칼륨, 제삼인산K, 인산삼K), 제삼인산칼슘, 제이인산나트륨(인산이나트륨, 인산수소이나트륨, 제이인산Na, 인산이Na, 인산수소이Na), 제이인산마그네슘(제이인산Mg), 제이인산암모늄(인산이암모늄), 제이인산칼륨(인산이칼륨, 제이인산K, 인산이K), 제이인산칼슘, 제일인산나트륨(인산일나트륨, 제일인산Na, 인산일Na), 제일인산암모늄(산성인산암모늄), 제일인산칼륨(산성인산칼륨, 제일인산K, 산성인산K), 제일인산칼슘, 초산, 초산나트륨(초산Na), 초산칼슘(초산Ca), 탄산나트륨(탄산소오다, 소오다회, 탄산Na), 탄산마그네슘(탄산Mg), 탄산수소나트륨(중탄산나트륨, 탄산수소Na, 중탄산Na), 탄산수소암모늄(중탄산암모늄), 탄산수소칼륨(탄산수소K), 탄산암모늄, 탄산칼륨(무수)[탄산K(무수)], 폴리인산나트륨(폴리인산Na), 폴리인산칼륨(폴리인산K), 피로인산나트륨(피로인산나트륨, 피로인산Na; 피로인산사Na), 피로인산칼륨(피로인산K), 황산, 황산나트륨(황산Na), 황산알루미늄암모늄(암모늄명반, 소암모늄명반), 황산알루미늄칼륨(명반, 소명반, 황산알루미늄K), 황산칼륨(황산K)	산도 조절제

식품첨가물명 (간략명)	주용도
<p>5'-시티딜산이나트륨(5'-시티딜산나트륨, 시티딜산이Na, 시티딜산Na), 5'-우리딜산이나트륨(5'-우리딜산나트륨, 우리딜산이Na, 우리딜산Na), 구연산철(구연산Fe), 구연산철암모늄, 글루콘산동(글루콘산Cu), 글루콘산망간(글루콘산Mn), 글루콘산아연(글루콘산Zn), 글리세로인산칼륨(글리세로인산K), 글리세로인산칼슘(글리세로인산Ca), 니코틴산, 니코틴산아미드(니코틴산, 나이아신), 디벤조일티아민(티아민, 비타민B1), 분말비타민A, 비오틴, 비타민B1나프탈린 1, 5-디설포산염(치아민나프탈린 1, 5-디설포산염), 비타민B1나프탈린 2, 6-디설포산염(치아민나프탈린 2, 6-디설포산염), 비타민B1라우릴황산염(치아민라우릴황산염), 비타민B1염산염, 비타민B1로단산염(치아민티오시안산염), 비타민B1질산염(치아민질산염), 비타민B1프탈린염(치아민프탈린염), 비타민B2, 비타민B2인산에스테르나트륨(리보플라빈 5'-인산에스테르나트륨, 비타민B2인산에스테르Na, 리보플라빈 5'-인산에스테르Na), 비타민B6염산염, 비타민D2, 비타민D3, 비타민K1, 산화아연(산화Zn), 산화칼슘(산화Ca), 엽산, 요오드칼륨(요오드K), 용성비타민P, 유성비타민A지방산에스테르[비타민 A유(유성비타민A에스테르, 비타민A유), 인산철(인산Fe), 전해철, 젓산철(젓산Fe), 주석산수소콜린, 타우린, 탄산칼슘(탄산Ca), 판토텐산나트륨(판토텐산Na), 판토텐산칼슘(판토텐산Ca), 푸마르산제일철, 피로인산제일철(피로인산철), 피로인산철나트륨(피로인산철Na), 환원철, 황산마그네슘(황산Mg), 황산망간(황산Mn), 황산아연(황산Zn), 황산제일철(황산철), DL-메티오닌, DL-알라닌(알라닌), DL-트레오닌(트레오닌), DL-트립토판(트립토판), DL-페닐알라닌(페닐알라닌), L-글루타민, L-라이신, L-라이신염산염, L-로이신, L-메티오닌(메티오닌), L-발린(발린), L-세린(세린), L-아르기닌(아르기닌), L-아스파라긴(아스파라긴), L-아스파르트산(아스파르트산), L-알라닌(알라닌), L-이소로이신(이소로이신), L-카르니틴(카르니틴), L-트레오닌(트레오닌), L-트립토판(트립토판), L-티로신(티로신), L-페닐알라닌(페닐알라닌), L-프롤린(프롤린), L-히스티딘(히스티딘), L-히스티딘염산염, 5'-시티딜산(CMP), 5'-아데닐산(AMP), 락토펜린농축물, 뮤신, 뮤타스테인, 비타민B12, 이노시톨, 헤스페리딘, 험철, 효소처리헤스페리딘</p>	영양강화제
<p>글리세린지방산에스테르(글리세린에스테르), 소르비탄지방산에스테르(소르비탄에스테르), 스테아린산마그네슘(스테아린산Mg), 스테아린산칼슘(스테아린산Ca), 스테아릴젓산나트륨(스테아릴젓산Na), 스테아릴젓산칼슘(스테아릴젓산Ca), 엽화콜린, 자당지방산에스테르(자당에스테르), 폴리소르베이트20(폴리소르베이트), 폴리소르베이트 60(폴리소르베이트), 폴리소르베이트 65(폴리소르베이트), 폴리소르베이트 80(폴리소르베이트), 프로필렌글리콜지방산에스테르(프로필렌글리콜에스테르), 레시틴, 유카추출물, 효소분해레시틴, 메틸셀룰로오스,</p>	유화제

식품첨가물명 (간략명)	주용도
<p>메틸에틸셀룰로오스, 알긴산나트륨(알긴산Na), 알긴산암모늄, 알긴산칼륨(알긴산K), 알긴산칼슘(알긴산Ca), 알긴산프로필렌글리콜(알긴산에스테르), 에틸셀룰로오스, 카르복시메틸셀룰로오스나트륨(섬유소글리콜산나트륨, 카르복시메틸셀룰로오스Na, 섬유소글리콜산Na), 카르복시메틸셀룰로오스칼슘(섬유소글리콜산칼슘, 카르복시메틸셀룰로오스Ca, 섬유소글리콜산Ca), 카르복시메틸스타치나트륨(카르복시메틸스타치Na), 카제인나트륨(카제인Na), 히드록시프로필메틸셀룰로오스</p>	증점제
<p>개미산, 개미산게라닐, 개미산시트로넬릴, 개미산이소아밀, 게라니올, 계피산, 계피산메틸, 계피산에틸, 계피알데히드, 계피알콜, 케톤류, 낙산, 낙산부틸, 낙산에틸, 낙산이소아밀, ν-노나락톤, 데카날, 데카논산에틸, 데카놀, 락톤류, 리나롤, 말톨, 메틸 β-나프틸케톤, N-메틸안트라닐산메틸, dl-멘톨(dl-박하뇌, 멘톨), l-멘톨(l-박하뇌, 멘톨), 바닐린, 방향족알데히드류, 방향족알콜류, 벤즈알데히드, 벤질알콜, 살리실산메틸, 시클로헥산프로피온산알릴, 시트랄, 시트로넬랄, 시트로넬롤, 아니스알데히드, α-아밀신남알데히드(α-아밀신나믹알데히드), 아세트초산에틸, 아세트페논, 안트라닐산메틸, 에스테르류, 에테르류, 에틸바닐린, 옥타논산에틸, 옥틸알데히드, ν-운데카락톤, 유게놀, 유칼리프톨, 이소길초산에틸, 이소길초산이소아밀, 이소유게놀, 이소티오시아네이트류, 이소티오시안산알릴, α-이오논, β-이오논, 지방산류, 지방족알데히드류, 지방족알콜류, 지방족탄화수소류, 초산게라닐, 초산리나릴, 초산벤질, 초산부틸, 초산시트로넬릴, 초산신나밀, 초산에틸, 초산이소아밀, 초산페닐에틸, 치오알콜류, 치오에테르류, 카프론산알릴, 테르펜계탄화수소류, 파라메틸아세트페논, 페놀류, 페놀에테르류, 페닐초산에틸, 페닐초산이소부틸, 푸르푸랄 및 그 유도체, 프로피온산벤질, 프로피온산에틸, 프로피온산이소아밀, 피페로날, 헥사논산에틸, 히드록시시트로넬랄, 히드록시시트로넬랄디메틸아세탈, 프로피온산, 헵타논산에틸 및 인돌, 아민, 옥사졸, 치아졸, 퀴놀린, 피라진, 피롤, 피로딘 및 그 유도체(인돌, 아민, 옥사졸, 치아졸, 퀴놀린, 피라진, 피롤, 피로딘, 인돌유도체, 아민유도체, 옥사졸유도체, 치아졸유도체, 퀴놀린유도체, 피라진유도체, 피롤유도체, 피로딘유도체)</p>	합성 착향료
<p>몰포린지방산염(몰포린), 라우린산, 밀납, 석유왁스, 셀락, 스테아린산, 싹겨왁스, 유동파라핀, 초산비닐수지, 카나우바왁스, 칸델릴라왁스, 팔미트산, 폴리비닐피로리돈</p>	피막제

식품첨가물명 (간략명)	주용도
5'-구아닐산이나트륨; 5'-구아닐산나트륨(구아닐산Na), 5'-리보뉴클레오티드이나트륨(리보뉴클레오티드이Na), 5'-리보뉴클레오티드칼슘(리보뉴클레오티드Ca), 5'-이노신산이나트륨; 5'-이노신산나트륨(이노신산이Na; 이노신산Na), 글리신, L-글루타민산(글루타민산), L-글루타민산암모늄, L-글루타민산칼륨(글루타민산K), 호박산, 호박산이나트륨(호박산나트륨)	향미 증진제
글루코아밀라아제(아밀로글루코시다아제), 글루코오스산화효소, 글루코오시성산화효소, 텍스트라나아제, 디아스타아제, 락타아제(β -갈락토시다아제), 리파아제, 리파아제/에스테라아제, 말토게닉아밀라아제, 셀룰라아제, 우유응고효소, 인베르타아제, 카탈라아제, 키토사나아제, 트랜스글루코시다아제, 트랜스글루타미나아제, 트립신, 판크레아틴, 펙티나아제, 펙신, 포스포리파아제 A2, 폴루라나아제, 프로테아제(곰팡이성:HUT)(프로테아제), 프로테아제(곰팡이성:SAP)(프로테아제), 프로테아제(세균성)(프로테아제), 프로테아제(식물성)(프로테아제), 헤미셀룰라아제, G4 생성효소, α -아밀라아제(비세균성)(프로테아제), α -아밀라아제(세균성)(프로테아제), β -글루카나아제	효소 제제

다) 다음에 해당하는 경우에는 가)와 나)의 규정에 불구하고 다음과 같이 표시할 수 있다.

- (1) 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료 명칭을 표시하고 괄호로 정제수를 제외하고 많이 사용한 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명을 표시하여야 한다. 다만, 복합원재료를 구성하고 있는 복합원재료는 그 명칭만을 표시할 수 있다.
- (2) 복합원재료가 당해 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 5%미만에 해당하는 경우에는 복합원재료의 명칭만을 표시할 수 있다.
- (3) 식용유지는 “식용유지명” 또는 “동물성 유지, 식물성 유지(올리브유 제외)”로 표시할 수 있다.
- (4) 전분은 “전분명(OOO전분)” 또는 “전분”으로 표시할 수 있다.
- (5) 껌 베이스 제조에 사용되는 모든 종류의 원료는 “껌 베이스”로 표시할 수 있다.

- (6) 총 중량비율이 10%미만인 당절임과일은 “당절임과일”로 표시할 수 있다.
- (7) 식품공전 제3. 1. 28)식품원재료 분류 (1), (2)(⑩기타 제외)에 해당하는 원재료 중 개별 원재료의 중량비율이 2%미만인 경우에는 분류명칭으로 표시할 수 있다.
- (8) 당해 제품에 직접 사용하지 않았으나 식품의 원료에서 이행 (carry-over)된 식품첨가물이 당해 제품에 효과를 발휘할 수 있는 양보다 적게 함유된 경우에는 그 식품첨가물의 명칭을 표시하지 아니할 수 있다
- (9) 식품의 가공과정중 첨가되어 최종제품에 제거되는 식품첨가물의 경우에는 그 명칭을 표시하지 아니할 수 있다.
- (10) 주표시면의 면적이 30cm² 이하인 것은 5가지 이상의 원재료명만을 표시할 수 있다.
- (11) 식품첨가물 중 천연착향료를 사용한 경우 “천연착향료” 또는 구체적인 명칭으로 표시할 수 있다.
- 라) 다)의 규정에 불구하고 한국인에게 알레르기를 유발하는 것으로 알려져 있는 난류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 돼지고기, 복숭아, 토마토를 함유하거나 이들 식품으로부터 추출등의 방법으로 얻은 성분과 이들 식품 및 성분을 함유한 식품을 원료로 사용하였을 경우에는 함유된 양과 관계없이 원재료명을 표시하여야 한다.
- [예, 계란을 함유한 과자: 계란, 계란을 원료로 하여 추출한 난황을 원료로 하여 제조한 과자: 난황(계란), 계란이나 난황을 원료로 하여 제조한 과자를 원료로 제조한 가공식품: 계란, 난황(계란)]
- 마) 1) 제품명의 규정에 의하여 원재료명 또는 성분명과 함량을 표시하여야 하는 경우에는 그 함량을 백분율로 표시하여야 한다.
- 바) 다음의 용도로 사용되는 식품첨가물을 인위적으로 첨가한 식품에 있어서 첨가된 식품첨가물의 명칭과 용도를 표시하여야 한다. <삭 제 2005. 3. 7>

식품첨가물의 명칭	용도
데히드로초산 데히드로초산나트륨 소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘 안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘 파라옥시안식향산메틸 파라옥시안식향산부틸 파라옥시안식향산에틸 파라옥시안식향산프로필 파라옥시안식향산이소부틸 파라옥시안식향산이소프로필 프로피온산 프로피온산나트륨 프로피온산칼슘	합성보존료
디부틸히드록시톨루엔 부틸히드록시아니졸 몰식자산프로필 에리쓰르빈산 에리쓰르빈산나트륨 아스코르빌스테아레이트 아스코르빌파르미테이트 이·디·티·에이이나트륨 이·디·티·에이칼슘이나트륨 터셔리부틸히드로퀴논	산화방지제
산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨 무수아황산 메타중아황산칼륨 메타중아황산나트륨	표백용은 “표백제”로, 보존용은 “합성보존료”로, 산화방지제는 “산화방지제”로 한다.

식품첨가물의 명칭	용도
고도표백분 차아염소산나트륨 표백분 이염화이소시아눌산나트륨	살균용은 “합성살균제”로, 표백용은 “표백제”로 한다
아질산나트륨 질산나트륨 질산칼륨	발색용은 “발색제”로, 보존용은 “합성보존료”로 한다
천연카페인	향미증진제

사) 식품의 원재료로서 사용한 가용성 성분(또는 추출물)의 함량을 표시하는 때에는 제품중에 함유하는 각각의 원재료 고형분 함량(백분율)을 함께 표시하여야 한다.

9) 성분명 및 함량

제품에 직접 첨가하지 아니한 제품에 사용된 원재료중에 함유된 성분명을 표시하고자 할 때에는 그 명칭과 실제 그 제품에 함유된 함량을 중량 또는 용량으로 표시하여야 한다. 다만, 이러한 성분명을 영양소 강조표시에 준하여 표시하고자 하는 때에는 영양소 강조표시 관련 규정을 준용할 수 있다.

“원재료”라 함은 인위적으로 가하는 정제수를 제외한 식품 또는 식품첨가물의 제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품내에 들어 있는 것을 말한다. 원칙적으로 사용한 모든 원재료를 표시하여야 하며 이 경우, 기준 및 규격에서 정한 주원료의 원료명을 우선 표시할 수 있고 많이 사용한 순서에 따라 원재료명을 표시한다. 식품첨가물의 경우에도 원칙적으로 사용한 모든 식품첨가물을 표시하여야 하나, 식품첨가물 중 명칭과 용도를 반드시 표시하여야 하는 71개의 식품첨가물을 따로 정하고 있다. 또한, 「표4」에 수록된 식품첨가물은 식품첨가물공전의 고시된 명칭이나 동 표에서 규정한 간략명 또는 그 식품첨가물에 해당하는 주용도로 표시한다.(다만, 표4에서 규정한 주용도가 아닌 다른 용도로 사용한 경우에는 고시된 명칭 또는 간략명으로 표시하여야 한다.)

원재료명 및 함량, 성분명 및 함량 Q&A

질 의

원재료명칭은 어떠한 명칭으로 표시합니까?

- ▷ 식품의 제조·가공시에 사용한 원재료명 표시는 해당 원재료의 제품명으로 표시하는 것이 아니라 소비자가 알 수 있는 가장 일반적인 명칭으로 표시함. 예를 들어 김치를 제조·가공시 “가나다”라는 제품명의 젓갈을 사용한 경우 젓갈에 대한 원재료명 표시는 “가나다”로 표시하는 것이 아니라 “젓갈”로 표시함.

질 의

원재료의 함량은 반드시 표시하여야 합니까?

- ▷ 제품명의 일부로 사용한 원료 및 성분에 해당되지 아니하고 식품별 개별기준에 따라 원료의 함량을 표시하여야 하는 경우가 아니라면 원료의 함량표시는 의무사항으로 규정하고 있지 않음.
- ▷ 참고로 품목제조보고서상의 배합비율 표시는 식품공전 및 식품첨가물공전에 사용기준이 정하여져 있는 원재료 또는 성분에 한하여 보고하도록 규정되어 있음.

질 의

복합원재료명 표시방법에 대하여 알려주세요.

- ▷ “복합원재료”라 함은 2종류 이상의 원재료 또는 성분으로 제조·가공한 식품으로서 다른 식품의 원료로 사용되는 것을 말함. 복합원재료는 ① 그 명칭을 표시

하고 명칭 옆에 괄호로 해당 복합원재료를 제조하는데 사용된 5가지 이상의 원재료를 함량 순으로 표시하거나 ② 복합원재료를 구성하는 모든 원재료 각각을 개별적으로 표시함.

- ▷ 예를 들어 라면 제품에 밀가루, 설탕, 마늘, 양파 그리고 복합원재료인 간장이 사용되었을 경우 원재료명은 ①의 방법과 같이 함량 순에 따라 “밀가루, 설탕, 간장(대두, 밀, 소금, OO, △△), 마늘, 양파”로 표시하든지 ②의 방법과 같이 “밀가루, 대두, 밀, 설탕, 마늘, 소금, OO, 양파, △△”로 표시함.
- ▷ 복합원재료가 당해 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 5%미만일 경우 그 복합원재료는 명칭만 표시할 수 있음. 위의 예시에서 간장의 함량이 원재료 전체 중 중량비율로 5%미만일 경우 원재료명은 “밀가루, 설탕, 간장, 마늘, 양파”라고 표시할 수 있음.

질 의

알레르기 유발성분 표시방법에 대하여 알려주세요.

- ▷ 현행 식품등의 표시기준에는 한국인에게 알레르기를 유발하는 것으로 알려져 있는 11가지 식품이 규정되어 있으며 11가지 식품에 해당하는 난류, 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 돼지고기, 복숭아, 토마토를 함유하거나 이들 식품으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분과 이들 식품 및 성분을 함유한 원재료로 사용하였을 경우에는 함유된 양과 관계없이 원재료명을 표시하여야 함.
- ▷ 따라서 알레르기 유발성분을 함유한 식품을 원료로 사용하였을 경우에는 해당 원료명 다음에 괄호로 알레르기 유발성분명을 표시하여야 함[예; 치즈(우유), 마요네즈(계란), 간장(대두, 밀)]. 다만, 원재료명에 알레르기 유발성분명이 일부로 포함될 경우는 중복하여 표시하지 아니할 수 있음[예; 대두유, 토마토케첩].
- ▷ 아울러 알레르기 유발성분이 중복될 경우에는 중복하여 표시할 필요는 없으며, 식품첨가물 공전에 수재된 식품첨가물은 알레르기 표시대상이 아님. 예를 들어 원재료명 및 함량란에 “치즈(우유), 버터(우유)”를 “치즈(우유), 버터”라고 표시

하여도 표시기준 위반은 아님.

- ▷ 한편, 알레르기 유발성분 표시와 관련하여 경고문구는 표시하지 않음. 우유 등과 같이 특정 성분에 알레르기 반응을 나타내는 사람은 제품에 표시되어 있는 원재료명 목록을 확인하여 우유가 당해제품에 포함되어 있을 경우 제한하여 섭취하게 되므로 경고문구 표시는 필요하지 않음.

질 의

“소맥분(밀)”이라고 표시해야 하는데 잘못하여 “소맥분”이라고만 표시했는데 괜찮을까요?

- ▷ 알레르기 유발성분 표시와 관련하여 “소맥분”은 “밀가루”로 표시하거나 “소맥분(밀)”이라고 표시하는 것이 바람직하나 밀가루를 “소맥분”으로 표시하였다고 하여 표시기준 위반이라고 볼 수는 없음.

질 의

이행(carry-over)된 식품첨가물 표시방법에 대하여 알려주세요.

- ▷ 이행(Carry-over)된 식품첨가물이 의미있는 양으로 존재하거나 기술적 기능을 얻기에 충분한 양으로 잔류하는 경우에는 그 사실을 표시하여야 하지만 단순히 원료에서 이행된 경우라면 이행된 식품첨가물의 명칭은 표시하지 아니할 수 있음.
- ▷ 예를 들어 소르빈산을 첨가한 간장을 원료로 소스를 만들었을 경우, 소르빈산의 양이 소스에서 아무런 의미가 없을뿐더러 아무런 기능을 발휘하지 않는 양일 경우 이러한 이행된 소르빈산은 표시하지 않을 수 있음.

6-7 영양표시

식품등의 표시기준

10) 영양성분등

가) 표시대상

(1) 특수영양식품

(2) 영양성분표시를 하고자 하는 식품

(3) 영양강조표시를 하고자 하는 식품(식품등의 기준 및 규격에 별도로 정하여져 있는 것은 제외한다)

(4) 과자류 중 식빵, 케이크류, 빵, 도넛, 기타빵, 건과류, 캔디류, 초콜릿류 및 잼류

(5) 면류

(6) 레토르트식품

(7) 음료류

나) 가)의 규정에 불구하고 다음에 해당하는 경우에는 영양성분 표시를 생략할 수 있다.

(1) 즉석판매제조·가공업소에서 제조·가공하는 식품

(2) 최종소비자에게 제공되지 아니하고 다른 식품의 제조·가공시 원료로 사용되는 식품

(3) 주표시면의 면적이 30cm²이하인 식품

다) 표시방법

(1) 영양성분은 제품이 판매되는 시점에서의 100그램(g)당, 100밀리리터(ml)당 또는 그 포장에 소비자가 1회에 섭취하는 양인 경우에는 1포장당 함유된 값으로 표시하여야 하며, 용기·포장에 소비자에게 제공하는 횟수를 표시한 경우(예 : “○○인분” 또는 “○○회용”)에는 1인분량당 또는 1회분량당 함유된 값으로 표시할 수 있다. 【예 : 1인분량당 ○○그램(○○인분용) 또는 1회 분량당 ○○그램(○○회분용)】. 또한, 액체에 담긴 것으로서 통상 그 액체를 섭취하지 아니 하는 제품은 고형량에 근거한 함유량을 기준으로 산출하여야 한다.

(2) 영양성분은 다음의 구분에 따라 표시하여야 한다.

- (가) 영양성분 표시 대상식품은 열량, 탄수화물, 단백질, 지방 및 나트륨에 대하여 그 명칭, 함량 및 표 2의 영양소 기준치에 대한 비율(% , 열량은 제외한다)을 반드시 표시하여야 한다.
- (나) 비타민과 무기질(나트륨 제외)은 **특수영양식품**의 경우에는 표 2의 영양소 기준치의 항목 모두를 임의로 표시할 수 있으며, 그 외의 식품의 경우에는 비타민 A, D, E, C, B₁, B₂, 나이아신, B₆, 엽산, 칼슘, 인, 철, 아연에 한하여 임의로 표시할 수 있으나 이를 표시하거나 영양강조표시를 하는 때에는 당해 영양소의 명칭, 함량 및 표 2의 영양소 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 한다.
- (다) 식이섬유, 콜레스테롤은 임의로 표시할 수 있으나 이를 표시하거나 영양강조표시를 하는 때에는 당해 영양소의 명칭, 함량 및 표 2의 영양소 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 한다.
- (라) 영양소 기준치가 설정되지 아니한 당류, 지방산류, 아미노산류는 임의로 표시할 수 있으나 이를 표시하거나 영양강조표시를 하는 때에는 당해 영양소의 명칭 및 함량을 표시하여야 한다.
- (마) 영·유아, 임신·수유부, 환자 등 특정집단을 대상으로 하는 식품에 대하여 가) 내지 라)의 규정에 의한 영양성분 표시를 하는 때에는 표 2의 영양소 기준치에 대한 비율로 표시하거나 표 1의2 한국인 1일 권장량중 당해 집단의 영양권장량을 기준으로 하여 기준치에 대한 비율(%)로 표시할 수 있다.
- (바) 영양소기준치에 대한 비율은 반올림하기 전의 영양소함량을 사용하여 영양소기준치에 대한 비율을 산출한 후 이를 반올림하여 정수로 표시하여야 한다.
- (사) 영양성분 표시는 [도 2]의 영양표시서식 도안을 사용하여 표시할 수 있다.

(3) “저”, “무”, “고(또는 풍부)” 또는 “함유(또는 급원)” 등의 용어는 다음의 일반기준 및 영양소함량 강조표시기준표에 적합한 경우에만 표시할 수 있다.

(가) 일반기준

1. “무” 또는 “저”의 강조표시는 제조·가공과정을 통하여 해당 영양소의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있다. 다만, 제조·가공을 하지 아니 하여도 원래 “무” 또는 “저”의 기준에 적합한 식품의 경우에는 동종의 다른 식품도 “무” 또는 “저”의 기준에 적합하다는 표시를 하여야 “무” 또는 “저”의 표시를 할 수 있다.
2. 포화지방에 대하여 “무” 또는 “저”의 강조표시를 하는 때에는 당해 제품내에 함유된 콜레스테롤 함량을 표시하여야 한다. 다만, 당해 제품이 “무콜레스테롤” 기준에 적합할 경우에는 이를 생략할 수 있다.

< 영양소 함량 강조표시 기준표 >

영양성분	강조표시	표시조건
열량	저	식품 100g당 40kcal미만 또는 식품 100ml당 20kcal미만일 때
	무	식품 100ml당 4kcal미만일 때
지방	저	식품 100g당 3g미만 또는 식품 100ml당 1.5g미만일 때
	무	식품 100g당 또는 식품 100ml당 0.5g미만일 때
포화지방	저	식품 100g당 1.5g미만 또는 식품 100ml당 0.75g미만이고, 열량의 10%미만일 때
	무	식품 100g당 0.1g미만 또는 식품 100ml당 0.1g미만일 때
콜레스테롤	저	식품 100g당 20mg미만 또는 식품 100ml당 10mg미만이고, 포화지방이 식품 100g당 1.5g미만 또는 식품 100ml당 0.75g미만이며, 포화지방이 열량의 10%미만일 때
	무	식품 100g당 5mg미만 또는 식품 100ml당 5mg미만이고, 포화지방이 식품 100g당 1.5g 또는 식품 100ml당 0.75g미만이며 포화지방이 열량의 10%미만일 때

영양성분	강조표시	표시조건
당류	무	식품 100g당 또는 식품 100ml당 0.5g미만일때
나트륨	저	식품 100g당 120mg미만일 때
	무	식품 100g당 5mg미만일 때
식 이 섬 유	함유 또는 급원	식품 100g당 3g이상 또는 식품 100kcal당 1.5g이상일 때
	고 또는 풍부	식품 100g당 6g이상 또는 식품 100kcal당 3g이상일 때
단백질	함유 또는 급원	식품 100g당 1일 영양소 기준치의 10%이상, 식품 100ml당 1일 영양소 기준치의 5%이상일 때 또는 식품 100kcal당 1일 영양소 기준치의 5%이상일 때
	고 또는 풍부	식품 100g당 1일 영양소 기준치의 20%이상, 식품 100ml당 1일 영양소 기준치의 10%이상일 때 또는 식품 100kcal당 1일 영양소기준치의 10%이상일 때
비타민 또는 무기질	함유 또는 급원	식품 100g당 1일 영양소 기준치의 15%이상, 식품 100ml당 1일 영양소 기준치의 7.5%이상일 때 또는 식품 100kcal당 1일 영양소기준치의 5%이상일 때
	고 또는 풍부	식품 100g당 1일 영양소 기준치의 30%이상, 식품 100ml당 1일 영양소 기준치의 15%이상일 때 또는 식품 100kcal당 1일 영양소기준치의 10%이상일 때

(4) “덜”, “더”, “감소 또는 라이트”, “강화”, “첨가”등의 용어는 다음의 조건이 모두 충족되는 경우에만 표시할 수 있다.

(가) 영양소의 함량의 차이를 다른 제품의 표준값과 비교하여 백분율 또는 절대값으로 표시할 수 있는 경우. 이 경우 다른 제품의 표준값은 시장점유율이 높은 3개업소이상의 동일제품을 대상으로 산출하여야 한다.

(나) 영양소의 함량의 차이가 다른 제품의 표준값과 비교하여 열량 및 칼슘이 함유되어 있는 영양소(대량영양소)의 경우는 최소 25퍼센트(%)이상의 차이가 있어야 하고, 적게 함유되어 있는 영양소(미량영양소)의 경우는 최소 1일 권장량의 10퍼센트(%)이상의 차이가 있어야 한다. 또한, 그 함량차이의 절대값은 “덜, 라이트, 감소”의 경우 “저”의 기준값보다 커야 하며, “더, 강화, 첨가”의 경우 “함유”의 기준값보다 커야 한다.

(5) 영양성분 및 영양강조의 세부표시방법은 다음에 따른다.

(가) 열량은 킬로칼로리(kcal)로 표시하되 그 값에 가장 가까운 5킬로칼로리(kcal) 단위로 표시하여야 하며, 5킬로칼로리(kcal)미만은 0으로 표시할 수 있다. 열량은 탄수화물, 단백질, 지방의 경우에 1그램(g)당 각각 4킬로칼로리(kcal), 4킬로칼로리(kcal), 9킬로칼로리(kcal)로, 알콜과 유기산의 경우에는 1그램(g)당 각각 7킬로칼로리(kcal), 3킬로칼로리(kcal)를 곱한 값의 합으로 한다. 다만, 탄수화물 함량중 식이섬유질의 함량을 표시할 경우에는 탄수화물 함량에서 식이섬유질 함량을 뺀 값으로 계산할 수 있다.

(나) 탄수화물은 그램(g)으로 표시하되, 그 값에 가장 가까운 1그램(g) 단위로 표시하여야 하며, 이 경우 1그램(g)미만은 “1그램(g)미만”으로, 0.5그램(g)미만은 “0”으로 표시할 수 있다. 탄수화물의 함량은 식품중량에서 조단백질, 조지방, 수분 및 회분의 함량을 뺀 값을 말한다.

① 식이섬유 또는 당류를 표시하고자 하는 때에는 탄수화물 바로 아래에 괄호로 그 명칭과 함량을 탄수화물의 표시방법에 준하여 표시하여야 한다.

(다) 단백질은 그램(g)으로 표시하되, 그 값에 가장 가까운 1그램(g) 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 1그램(g)미만은 “1그램(g)미만”으로, 0.5그램(g)미만은 “0”으로 표시할 수 있다.

(라) 지방은 그램(g)으로 표시하되, 5그램(g)이하의 그 값에 가장 가까운 0.5그램(g) 단위로, 5그램(g)을 초과한 경우에는 그 값에 가장 가까운 1그램(g) 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 0.5그램(g)미만은 “0”으로 표시할 수 있다.

- ① 포화지방산 또는 불포화지방산을 표시하고자 하는 때에는 지방 바로 아래에 괄호로 그 명칭과 함량을 지방의 표시방법에 준하여 표시하여야 한다.
- ② 콜레스테롤을 표시하고자 하는 때에는 지방 바로 아래에 그 명칭과 함량을 미리그램(mg)으로 표시하되, 그 값에 가장 가까운 5미리그램(mg) 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 2미리그램(mg)이상 5미리그램(mg)미만은 “5미리그램(mg)미만”으로, 2미리그램(mg)미만은 “0”으로 표시할 수 있다.
- (마) 나트륨은 미리그램(mg)으로 표시하되, 5미리그램(mg)이상 120미리그램(mg)이하인 경우에는 그 값에 가장 가까운 5미리그램(mg) 단위로, 120미리그램(mg)을 초과하는 경우에는 그 값에 가장 가까운 10미리그램(mg) 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 5미리그램(mg)미만은 “0”으로 표시할 수 있다.
- (바) 비타민과 무기질의 명칭 및 단위는 표 2의 영양소 기준치표에 따라 표시하며, 영양소 기준치의 2퍼센트(%)미만은 “0”으로 표시할 수 있다.
- (사) 영양소 함량이 0인 경우는 그 영양소명과 함량을 표시하지 아니할 수 있다. 다만, 영양강조표시 제품은 그러하지 아니하다.
- (6) 영양소 표시량과 실제측정값의 허용오차 범위는 다음과 같다.
- (가) 열량, 당류, 지방, 포화지방, 콜레스테롤, 나트륨의 실제측정값은 표시량의 120퍼센트(%)미만이어야 하고, 비타민, 무기질, 단백질, 탄수화물, 식이섬유의 실제측정값은 표시량의 80퍼센트(%)이상이어야 한다. 다만, 법 제7조의 규정에 의한 식품의 기준 및 규격의 성분규격이 “표시량이상”으로 되어 있는 경우에는 실제측정값은 표시값이상이어야 하고, 성분규격이 “표시량이하”로 되어 있는 경우에는 표시값이하이어야 한다.
- (나) 실제 측정값이 (가)에서 규정하고 있는 범위를 벗어난다 하더라도 그 양이 (5)의 영양성분 및 영양강조의 세부표시방법의 단위값처리규정에서 인정하는 범위내인 경우에는 허용오차를 벗어난 것으로 보지 아니한다.

영양표시는 소비자에게 제품이 가지고 있는 영양성분과 함량을 정확하게 알려줌으로써, 소비자가 자신의 건강에 적합한 제품을 선택하도록 도움을 준다. 날이 갈수록 건강에 대한 소비자의 욕구와 관심이 높아지고 있으므로, 건강과 밀접한 관련이 있는 영양성분에 대한 소비자의 관심도 점차 높아질 것이다. 따라서, 영양표시를 하는 것은 업체의 이미지를 향상시키고, 제품의 경쟁력을 높이는데 기여할 수 있다. 영양소별 표시방법 및 단위값처리는 다음과 같다.

♠ 영양소별 표시방법

영양소	표시 단위	표시방법	비 고
열량	Kcal	가장 가까운 5Kcal 단위로 표시	5kcal 미만은 0으로 표시 가능
탄수화물	g	가장 가까운 1g 단위로 표시	1g 미만은 "1g 미만"으로, 0.5g 미만은 "0"으로 표시 가능
식이섬유	g	가장 가까운 1g 단위로 표시	1g 미만은 "1g 미만"으로, 0.5g 미만은 "0"으로 표시 가능
당류	g	가장 가까운 1g 단위로 표시	1g 미만은 "1g 미만"으로, 0.5g 미만은 "0"으로 표시 가능
단백질	g	가장 가까운 1g 단위로 표시	1g 미만은 "1g 미만"으로, 0.5g 미만은 "0"으로 표시 가능
지방	g	5g 이하의 가장 가까운 0.5g 단위로, 5g을 초과한 경우에는 가장 가까운 1g 단위로 표시 표시	0.5g 미만은 "0"으로 표시 가능
포화 지방산	g	5g 이하의 가장 가까운 0.5g 단위로, 5g을 초과한 경우에는 가장 가까운 1g 단위로 표시 표시	0.5g 미만은 "0"으로 표시 가능
불포화 지방산	g	5g 이하의 가장 가까운 0.5g 단위로, 5g을 초과한 경우에는 가장 가까운 1g 단위로 표시 표시	0.5g 미만은 "0"으로 표시 가능
콜레스테롤	mg	가장 가까운 5mg 단위로 표시	2-5mg은 5mg 미만으로, 2mg 미만은 "0"으로 표시 가능
나트륨	mg	5mg 이상 120mg 이하인 경우에는 가장 가까운 5mg 단위로, 120mg 초과시에는 10mg 단위로 표시	5mg 미만은 0으로 표시 가능
비타민, 무기질		영양소기준치의 명칭과 단위를 따름	영양소기준치의 2% 미만은 "0"으로 표시 가능

영양표시를 할 때에는 항시 열량·탄수화물·지방·단백질·나트륨에 대하여 명시하여야 한다. 예를 들어, 칼슘이 OOm_g 포함되어 있다는 것을 표시하고자 할 경우 칼슘의 함량과 영양소기준치 대비 비율(%) 뿐만 아니라, 열량·탄수화물·단백질·지방·나트륨에 대해서도 명칭, 함량, 영양소기준치 대비 비율(% , 열량은 제외)을 표시하여야 하는 것이다.

영양표시 Q&A

질 의

일반 소비자에게 판매하지 아니하는 냉동 Dough(반가공상태의 밀가루반죽)가 식품의 유형상 영양성분 표시대상에 해당된다면 영양표시를 하여야 합니까?

- ▷ 2005년 3월 7일 개정고시를 통하여 최종소비자에게 직접 제공되지 아니하고 빵 또는 식빵의 제조가공시 원료로 사용되는 냉동 Dough(반가공상태의 밀가루반죽)의 경우 식품의 유형상 영양성분 표시대상이라 하더라도 영양표시를 생략할 수 있도록 하였음.

질 의

영양표시에 표시할 수 있는 영양소의 범위는 제한되어 있습니까?

- ▷ 영양성분표시를 하고자 하는 제품은 영양소 중 열량, 탄수화물, 단백질, 지방, 나트륨을 의무표시항목으로 꼭 표시하여야 함. 영양성분표시와 함께 영양소함량 강조(영양강조표시)를 하고자 하는 경우는 해당 영양소의 함량도 반드시 표시하여야 함. 그 외의 영양성분은 임의로 표시할 수 있으나, 식품유형에 따라 표시할 수 있는 영양성분이 정하여져 있음.
- 일반가공식품의 경우 일부 비타민(A, D, E, C, B1, B2, 나이아신, B6, 엽산)과 무기질(칼슘, 인, 철, 아연)에 한하여 임의로 표시할 수 있음.
 - 특수영양식품은 영양소 기준치의 항목 모두를 임의로 표시할 수 있음.
 - 식이섬유, 콜레스테롤, 당류, 지방산류, 아미노산류는 임의로 표시할 수 있음.

- ▷ 제조업자 임의대로 특정 영양소의 함량만을 표시할 수는 없음. 즉 열량, 탄수화물, 단백질, 지방, 나트륨을 의무표시항목으로 꼭 표시하여야 함. 이것은 식품에 영양표시를 하는 경우, 소비자에게 특정 영양소(임의표시영양소)의 함량과 함께 주요한 영양소(의무표시영양소)의 함량을 동시에 알려, 소비자가 균형된 정보를 가지고 제품을 선택할 수 있게 하기 위해서임.

질 의

제품에 칼슘 100mg이 함유되어 있다는 것을 표시하려면 어떻게 해야 하나요?

- ▷ 제품에 칼슘 100mg이 함유되어 있다는 것을 표시하려면 제품내의 열량, 탄수화물, 단백질, 지방 및 나트륨에 대하여 명칭, 함량 및 영양소기준치에 대한 비율(% , 열량은 제외)을 반드시 함께 표시하여야 하고, 칼슘에 대하여 그 명칭과 함량, 영양소기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 함.

질 의

영양표시시 1회분량당 함량으로 표시하여도 되나요?

- ▷ 소비자들이 쉽게 이해할 수 있도록 하기 위해 영양소함량은 제품이 판매되는 시점에서의 100그램이나 100밀리리터당 혹은 1인분량이나 1회분량당으로 표시하는 것이 바람직함. 따라서 영양표시양식에는 ‘1회분량’과 ‘총 O회분량’을 제시하도록 권장하며, 생산자는 자사 제품에 적절한 1인분량 혹은 1회분량을 자율적으로 정할 수 있음.

영 양 성 분		
1회분량 oo (00 g) 총 oo 회분량(00 g)		
1회분량당	함량	*%영양소 기준치
열량	150 kcal	
탄수화물	22g	7%
식이섬유	3g	12%
당류	10g	
단백질	2g	3%
지방	6g	12%
포화지방산	2g	13%
불포화지방산	3g	
콜레스테롤	10mg	3%
나트륨	55mg	2%
칼슘	15mg	2%
철	1mg	7%
*%영양소기준치: 1일 영양소기준치에 대한 비율		

질 의

타사 제품의 단백질(대량영양소) 표준값이 100g이고 당사 제품의 단백질 함량이 120g일 경우 “단백질 첨가”나 “단백질 강화”라는 표시를 사용할 수 있나요?

- ▷ 다른 제품의 단백질(대량영양소) 표준값이 100g이고 당사 제품의 단백질 함량이 120g일 경우 차이량은 20g. 이 때 다른 제품의 표준값과의 대비율은 $20/100 \times 100 = 20\%$ 이 경우 “단백질 첨가”나 “단백질 강화”라는 표시는 사용할 수 없음.

질 의

시장점유율이 높은 3개업소이상의 제품과 비교하여 칼로리가 25%이상 차이가 있을때 “칼로리 감소” 또는 “칼로리()% 다운” 또는 “칼로리()% 라이트” 등으로 표시하는 것이 가능한지 알고 싶습니다.

- ▷ “덜”, “더”, “감소 또는 라이트” 등의 용어를 사용하여 영양소 비교강조표시를 하는 경우, 비교기준인 “다른 제품의 표준값”은 시장조사자료 등 객관적인 근거에 기초하여 시장점유율이 높은 3개업소이상의 동일제품을 대상으로 산출하여야 함.
- ▷ 또한, 영양소의 함량의 차이를 다른 제품의 표준값과 비교하여 열량 및 많이 함유되어 있는 영양소(대량영양소)의 경우는 최소 25퍼센트(%)이상의 차이가 있어야 하고, 적게 함유되어 있는 영양소(미량영양소)의 경우는 최소 1일 권장량의 10퍼센트(%)이상의 차이가 있어야 함. 또한, 그 함량차이의 절대값은 “덜, 라이트, 감소”의 경우 “저”의 기준값보다 커야 하며, “더, 강화, 첨가”의 경우 “함유”의 기준값보다 커야 함.

질 의

실제 열량이 94Kcal인 제품의 열량은 어떻게 표시하여야 하나요?

- ▷ 열량은 킬로칼로리(kcal)로 표시하되 그 값에 가장 가까운 5킬로칼로리 단위로 표시하여야 하며, 5킬로칼로리 미만은 0으로 표시할 수 있음.
- ▷ 따라서, 실제 열량이 94Kcal인 제품의 열량은 90Kcal가 아닌 95Kcal로 표시하여야 함.

질 의

“무당” 표시에 대하여 알고 싶습니다.

▷ “무당”의 강조표시를 하고자 할 경우에는 다음의 일반기준 및 영양소함량 강조 표시기준표에 적합한 경우에만 표시할 수 있으며 아울러 “무”의 영양강조표시를 한 경우 영양성분 표시대상에 해당되어 동 표시기준에서 정한 영양표시방법에 따라 표시하여야 함.

가. 일반기준

- “무” 또는 “저”의 강조표시는 제조·가공과정을 통하여 해당 영양소의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있음. 다만, 제조·가공을 하지 아니하여도 원래 “무” 또는 “저”의 기준에 적합한 식품의 경우에는 동종의 다른 식품도 “무” 또는 “저”의 기준에 적합하다는 표시를 하여야 “무” 또는 “저”의 표시를 할 수 있음.
- 포화지방에 대하여 “무” 또는 “저”의 강조표시를 하는 때에는 당해 제품내에 함유된 콜레스테롤 함량을 표시하여야 함. 다만, 당해 제품이 “무콜레스테롤” 기준에 적합할 경우에는 이를 생략할 수 있음.

나. 영양소 함량 강조표시 기준표

- 당류에 대한 “무”의 강조표시 기준은 “식품 100g당 또는 100ml당 0.5g미만”으로 규정

▷ 예를 들어, 당류를 첨가하지는 않았을 경우 “무가당”은 가능할 것이나(이 경우 무가당 표시옆에 괄호로 제품내에 함유된 당함량을 표시하여야 함) 다른 원료에서 이행되었거나 특정원료 자체에 포도당이 함유되어 있어 최종 제품내에 포도당이 100g당 0.6g 존재할 경우 영양소함량 강조표시 기준초과이므로 “무당”과 “무포도당”은 사용할 수 없음.

질 의

%영양소기준치란 무엇입니까?

- ▷ 영양소기준치'란 소비자가 하루의 식사 중 해당식품이 차지하는 영양적 가치를 보다 쉽게 이해하고, 식품간의 영양소를 쉽게 비교할 수 있도록 하기 위해 일반인(4세 이상 어린이 및 성인)의 평균적인 1일 영양소 섭취 기준량을 정해 놓은 것임. 이와달리 '영양권장량'은 한가지 영양소에 대해 성별, 연령별로 다른 권장량이 정해져 있어, 영양표시를 위한 기준으로는 사용하기에 어려움.
- ▷ “%영양소기준치”는 해당식품에 포함된 각 영양소들의 영양소기준치에 대한 비율로, 하루에 섭취해야 할 영양소량의 몇 % 인가를 나타냄. 2002년 1월 28일부터는 열량을 제외한 각 영양소들의 영양소함량과 영양소기준치에 대한 비율(% , %영양소기준치)을 표시하도록 정하고 있음. 표현단위는 계산값에 가장 가까운 정수단위로 표시할 것을 권장함. 예를 들어, 비타민씨 110mg은 영양소기준치 대비 200%임. %영양소기준치는 눈에 잘 띄도록 영양소함량보다 굵은 글씨체로 표시할 것을 권장함.
- ▷ 일부 특정집단(영·유아 및 임신·수유부, 환자 등)을 대상으로 하는 식품에 대해서는 영양소기준치에 대한 비율 대신 “한국인 1일 영양권장량” 중 해당집단의 영양권장량에 대한 비율로 표시할 수 있음.

♠ 영양소 기준치표

영양소	기준치	영양소	기준치	영양소	기준치
탄수화물(g)	328	철분(mg)	15	판토텐산(mg)	5
식이섬유(g)	25	비타민D(μ g)	5	인(mg)	700
단백질(g)	60	비타민E(mg α -TE)	10	요오드(μ g)	75
지방(g)	50	비타민K(μ g)	55	마그네슘(mg)	220
포화지방(g)	15	비타민B ₁ (mg)	1.0	아연(mg)	12
콜레스테롤(mg)	300	비타민B ₂ (mg)	1.2	셀렌(μ g)	50
나트륨(mg)	3,500	나이아신(mg NE)	13	구리(mg)	1.5
칼륨(mg)	3,500	비타민B ₆ (mg)	1.5	망간(mg)	2.0
비타민A(μ g RE)	700	엽산(μ g)	250	크롬(μ g)	50
비타민C(mg)	55	비타민B ₁₂ (μ g)	1.0	몰리브덴(μ g)	25
칼슘(mg)	700	비오틴(μ g)	30		

- Vit A, Vit D, Vit E는 기준치표에 따른 단위로 표시하되 괄호를 하여 IU단위로 표시할 수 있음.

질 의

당알콜은 당류에 해당됩니까?

- ▷ 현행 식품등의 표시기준에 당류라 함은 식품내에 존재하는 모든 단당류와 이당류를 말한다라고 정의되어 있으므로 당알콜은 당류에 해당되지 아니함.

질 의

해당 영양성분이 극히 소량 함유된 경우에도 표시하여야 합니까?

- ▷ 표시해야 할 영양소의 함량이 극히 적어 “0”으로 표기하는 것이 가능한 경우는 해당 영양소의 명칭과 함량을 표시하지 아니할 수 있음. 다만, “무지방” 등과 같이 영양강조표시를 한 제품은 ‘0’인 경우에도 이를 생략할 수 없음.

6-8 “유기” 표시

식품등의 표시기준

거) 유기가공식품 또는 이와 유사한 용어는 다음의 기준에 적합한 경우에 한하여 표시할 수 있다.

(1) 국내 식품

(가) 원재료

- ① 해당 식품의 제조·가공에 사용한 원재료(정제수와 염화나트륨을 제외한다. 이하 같다)의 95퍼센트(%)이상이 친환경농업육성법 제17조 및 동법시행규칙 제9조 관련 별표 3 제2호의 규정에 의한 유기농립산물 및 제3호의 규정에 의한 유기축산물의 인증기준에 의하여 인증을 받은 농·축·임산물(이하“유기농산물”이라 한다)이어야 한다
- ② 동일 원재료에 대하여 유기농산물과 비유기농산물을 혼합하여 사용하여서는 아니 된다.
- ③ 식품을 제조·가공할 때에는 표 3의 “유기가공식품 제조·가공시 사용이 가능한 원재료” 이외의 원재료를 사용하여서는 아니 된다.
- ④ 방사선 조사처리된 원재료를 사용하여서는 아니 된다.
- ⑤ 유전자재조합 식품 또는 식품첨가물을 사용하거나 검출되어서는 아니 된다.
- ⑥ 당해 식품에 사용하는 용기·포장은 재활용이 가능하거나 생물분해성 재질이어야 한다.

(나) 제조·가공 등 방법

- ① 기계적, 물리적 또는 생물적(발효, 훈제 등) 제조·가공방법을 사용하여야 하고, 식품첨가물을 최소량 사용하여야 한다.
- ② 유기가공식품과 비유기가공식품을 동일한 시간에 동일한 설비로 제조·가공하여서는 아니 된다.
- ③ 유기가공식품을 제조·가공하기 전에 비유기가공식품을 제조·가공한 때에는 비유기가공식품의 제조·가공에 사용한 제조설비의 이물질을 제거하고 세척 등을 철저히 하여야 한다.

- ④ 유기가공식품과 원료유기농산물은 비유기가공식품 및 비유기원료농산물과 따로 보관·저장하여야 한다.

(다) 제조공장의 관리

- ① 공장주변 등의 해충 등 방제는 기계적, 물리적 또는 생물적 방법에 따라 하여야 한다.
- ② ①의 방법으로 방제가 충분하지 아니한 경우에는 농약자재 등을 사용할 수 있으나, 이 경우 유기가공식품 및 유기농산물과 직접 접촉되지 아니하여야 한다.
- ③ 제조설비중 식품과 직접 접촉하는 부분에 대한 세척, 소독 및 살균은 화학약품(식품첨가물은 제외한다)을 사용하여서는 아니 되며, 식품첨가물을 사용한 경우에는 식품첨가물이 제조설비에 잔존하여서는 아니 된다.

(2) 수입식품

(가) 당해 수입식품의 원재료중 친환경농업육성법 제17조 및 동법시행규칙 제9조 관련 별표 3 제2호의 규정에 의한 유기농립산물 및 제3호의 규정에 의한 유기축산물의 인증기준에 의하여 인증받은 유기농산물이거나 동 인증기준 이상의 유기농산물이어야 한다.

(나) 당해 수입식품의 원재료중 친환경농업육성법 제17조 및 동법시행규칙 제9조 관련 별표 3 제2호의 규정에 의한 유기농립산물 및 제3호의 규정에 의한 유기축산물의 인증기준이 설정되어 있지 아니한 농산물의 경우에는 당해 제품 수출국에 당해 유기농산물에 대한 품질기준이 설정되어 있고, 이에 적합하여야 한다.

(다) (1)의 (가) ② 내지 ⑥ 및 (나) 및 (다)의 기준에 적합하여야 한다.

(라) 해당 수입식품이 (가) 내지 (다)의 규정에 적합한지의 여부는 당해 제품 수출국 정부에서 정한 유기농산물 및 유기가공식품의 표시에 관한 규정의 인증기관 요건에 적합한 기관[IFOAM(국제유기농업운동연맹)등 국제기구의 인증을 받는 등 신인도가 있는 기관]에서 발행한 인증서로 판단할 수 있다

너) 식품(수입식품을 포함한다)에 사용한 유기농산물의 함량에 따라 다음과 같이 표시할 수 있다.

- (1) 거), (1)의 (가) ② 내지 ⑥, (나) 및 (다)의 규정 [수입식품은 거), (2)의 규정] 에 적합하고, 유기농산물 이외에 어떠한 식품 또는 식품첨가물도 최종제품내에 남아 있지 아니한 식품의 경우에는 “유기농 100퍼센트(%)” 또는 이와 유사한 표시를 할 수 있다.
- (2) 거), (1)의 (가) ② 내지 ⑥, (나) 및 (다)의 규정 [수입식품은 거), (2)의 규정] 에 적합하고, 최종제품에 남아 있는 원재료의 95퍼센트(%)이상이 유기농산물인 식품의 경우에는 “유기” 또는 이와 유사한 용어를 제품명의 일부로 사용할 수 있고, 용기·포장의 주표시면에 표시할 수 있으며, 당해 제품에 사용한 유기농산물 인증기관의 명칭이나 인장, 로고 기타 인증에 관한 표시를 할 수 있다. 이 경우 원재료명 표시란에 유기농산물의 함량을 백분율로 표시하여야 한다.
- (3) 거), (1)의 (가) ② 내지 ⑥, (나) 및 (다)의 규정 [수입식품은 거), (2)의 규정] 에 적합하고, 최종제품에 남아 있는 원재료70퍼센트(%)이상 95퍼센트(%)미만이 유기농산물인 경우에는 용기·포장의 주표시면을 제외한 표시면에 “유기” 또는 이와 유사한 용어를 표시할 수 있다. 이 경우 원재료명 표시란에 유기농산물의 함량을 백분율로 표시하여야 한다.
- (4) (1) 내지 (3)외의 식품으로서 특정 원재료로 유기농산물을 사용한 경우에는 원재료명 표시란에 해당 원재료명의 일부로 “유기” 또는 이와 유사한 용어를 표시할 수 있다. 이 경우 해당 원재료명 옆에 괄호로 유기농산물의 함량을 백분율로 표시하여야 한다.

농산물의 경우 친환경농업육성법에 따라 유기농산물의 인증제도가 시행되고 있고 가공식품의 경우에는 식품등의 표시기준에 의거하여 관리하고 있다. 유기식품과 관련한 표시는 현행 식품등의 표시기준 『별지1』 식품등의 표시기준, 1.식품등의 일반 기준, 가.식품(수입식품등을 포함한다). 거) 및 너)의 규정에 적합한 경우에 한하여 표시할 수 있다. 따라서 동 표시기준에서 정하고 있는 제조·가공방법, 제조공장의 관리, 유기가공식품 제조·가공시 사용이 가능한 원재료 등 제반규정에 모두 적합한 경우에 한하여 유기농산물 함량에 따른 유기관련 표시가 가능하다.

한편, 유기농산물 함량에 따라 표시 가능한 범위와 방법이 별도로 규정되어 있으며 그 내용은 다음과 같다.

유기원재료 함량	범위 및 방법
최종제품내에 유기농산물 이외에 어떠한 식품 또는 식품첨가물도 남아 있지 아니한 식품	“유기농 100퍼센트”
원재료의 95%이상인 유기농산물인 식품	“유기” 또는 이와 유사한 용어 - 제품명 일부로 사용가능 - 주표시면에 표시가능 - 유기농산물 인증기관의 명칭이나 인장, 로고, 기타 인증에 관한 표시가능 - 원재료명 표시란에 유기농산물의 함량을 백분율로 표시
원재료의 70%이상 95%미만이 유기농산물인 식품	“유기” 또는 이와 유사한 용어 - 주표시면을 제외한 표시면에 표시가능 - 원재료명 표시란에 유기농산물의 함량을 백분율로 표시
특정원재료로 유기농산물을 사용한 경우	- 원재료명 표시란에 해당 원재료명의 일부로 “유기” 또는 이와 유사한 용어 표시가능 - 해당 원재료명 옆에 괄호로 유기농산물의 함량을 백분율로 표시

예를 들어 유기농산물로 인증받은 유기농쌀이 20%, 일반밀이 50% 함유된 빵을 “유기농빵”이라고 할 수는 없으나 원재료명 및 함량란에 “유기농쌀(20%)”이라고 표시할 수는 있다. 이 경우 유기농산물의 함량을 반드시 표시하여야 한다.

“유기”표시 Q&A

질 의

유기식품 수입시 표시기준에서 정한 제반규정에 적합한지 여부를 판단하기 위하여 제출하는 서류에 대하여 알려주세요.

- ▷ 해당 수입식품이 표시기준에서 정한 유기관련 제반규정에 적합한지의 여부는 당해 제품 수출국 정부에서 정한 유기농산물 및 유기가공식품의 표시에 관한 규정의 인증기관 요건에 적합한 기관[IFOAM(국제유기농업운동연맹)등 국제기구의 인증을 받는 등 신인도가 있는 기관]에서 발행한 인증서로 판단할 수 있음.
- ▷ 현재 수입 유기농/식품 관련 제도의 효율적 운영을 위하여 수출국 정부에서 운영하고 있는 유기식품 관리 규정 및 인증에 관한 규정을 제출받아 검토후 인정 가능한 경우 수출국 정부에서 인정해준 국가별 인증기관 현황을 우리청 홈페이지(www.kfda.go.kr → 식품 → 수입식품정보 → 알림판)에 등재하고 있음.
- ▷ 유기농·식품 수입시 확인하여야 할 내용을 다음과 같이 정리하였으니 수입신고 시 참조하여 주시기 바람.
 - 가. 유기농/식품 인증서에 포함되어야 할 내용
 - 1) IFOAM 또는 수출국 정부에서 인정한 인증기관이 유기농/식품의 재배·제조·가공·생산시설 등의 사업장을 인정하고 발행하는 인증서에는 아래와 같은 내용이 포함되어 있어야 함.
 - 가) IFOAM 또는 수출국 정부로부터 인정받은 인증기관의 회사명, 주소, 전화번호
 - 나) IFOAM 또는 수출국 정부로부터 인정받은 인증기관이 유기농/식품을 재배·제조·가공·생산시설 등의 사업장에 인증한 유기농/식품의 종류 및 회사명, 소재지, 인증 시행일자(또는 갱신일자)

- 2) 유기농·식품 수입신고 시 “1) 가), 나)”의 내용이 포함된 인증기관이 발행한 인증서 사본 및 제조자가 발행한 원료성분 명칭(복합 유기농·식품에 한함) 원본(발행자의 소속부서, 성명 및 사인이 포함되어야 함) 첨부
- 나. 인증서는 원재료에 관한 것인데 당해 가공식품에도 적용할 수 있는지 여부에 대하여
- 인증서에 기재된 유기농·식품의 종류가 수입신고한 내용과 상이한 경우에는 인정할 수 없음.

질 의

제품명이 "유기농법 사과로 만든 사과잼"인 제품이 있습니다. 유기농 사과의 함량은 70%입니다. 이 경우 "유기농법 사과로 만든 사과잼"이라는 제품명이 주표시면에 사용이 가능한지요?

- ▷ 최종제품에 남아 있는 원재료의 95%이상이 유기농산물인 식품의 경우가 아니므로 제품명의 일부로 사용한 "유기농법"의 용어는 적절하지 않음. 그러나 최종제품에 남아있는 원재료의 70%이상 95%미만이 유기농산물인 경우에는 용기·포장의 주표시면을 제외한 표시면에 "유기" 또는 이와 유사한 용어를 표시할 수 있음.

질 의

"유기"이외에 "전환기유기", "무농약", "저농약" 등 친환경농업육성법에 의거 인증받은 친환경농산물을 원재료로 제조·가공한 경우 표시방법에 대하여 알려주세요.

- ▷ "전환기유기", "무농약", "저농약" 표시와 관련된 규정은 별도로 마련되어 있지

아니하나 “유기”이외에 “전환기유기”, “무농약”, “저농약” 등 친환경농업육성법에 의거 인증받은 친환경농산물을 원재료로 제조·가공한 경우 제품명 등의 일부로 “전환기유기”, “무농약”, “저농약”등의 용어를 사용하는 것은 제품자체가 인증을 받은 것처럼 소비자를 오도·혼동시킬 우려가 있어 바람직하지 아니함.

- ▷ 다만, “전환기유기”, “무농약”, “저농약” 등에 대한 인증이 최종제품이 아니라 원재료에 대한 인증임을 소비자가 명확히 알 수 있도록 표시하는 것은 가능함. 예를 들어 무농약인증 밀을 사용하였다 하여 제품명으로 “무농약빵” 이라고 표시하는 것은 타당하지 않으나 다만, 원재료명 및 함량란에 “무농약인증밀OO%”이라고 표시는 할 수는 있을 것임.

6-9 기타 표시사항-1

식품등의 표시기준

11) 기타 표시사항

- 가) 회수병을 사용하는 제품의 경우에는 **빈용기보증금**에 관한 사항을 용기 또는 병마개에 잘 보이도록 표시하여야 한다.
- 나) 조사처리식품의 경우에는 조사처리업소명, 전화번호, 조사년월일, 조사선량과 조사처리된 식품임을 나타내는 표시를 하여야 하고 다음과 같은 **조사도안**을 소비자가 **알아볼 수 있도록** 표시하여야 한다.



- 다) 식품소분업소에서 식품을 소분하여 재포장한 경우에는 소분한 식품의 원래표시사항을 변경하여서는 아니된다.
- 라) 육류등 냉동식품에는 “이미 냉동된 바 있으니 해동 후 재냉동시키지 마시길 바랍니다”라는 내용의 안내표시를 하여야 한다.
- 마) 과일·채소류음료, 우유류등 개봉후 부패·변질될 우려가 높은 식품은 “개봉후 냉장보관하거나 빨리 드시기 바랍니다”라는 내용의 안내표시를 하여야 한다.
- 바) 통·병조림은 다음 각호의 구분에 따라 표시하여야 한다.
- (1)·(2) <삭 제 2002. 8. 27>
 - (3) 내용물의 고품량 및 내용량을 성분명 표시란에 표시하여야 한다.
 - (4) 산성통조림식품은 “산성통조림”으로 표시하여야 한다.
 - (5) 개봉시 상해우려가 있는 “원터치캔” 통조림은 “개봉시 캔 절단부분에 손이 닿지 않도록 주의하십시오” 라는 내용의 주의안내표시를 소비자가 쉽게 확인할 수 있도록 표시하여야 한다.

- 사) 레토르트식품은 “레토르트식품”으로 표시하여야 한다.
- 아) 냉동식품은 다음 각호의 구분에 따라 표시하여야 한다.
- (1) 비가열섭취 냉동식품 또는 가열후섭취냉동식품으로 구분 표시하여야 한다.
 - (2) 가열후 섭취 냉동식품은 가열여부등에 따라 “냉동전 가열제품” 또는 “냉동전 비가열제품”으로 구분하여 추가 표시하여야 하며, 발효제품 또는 유산균첨가제품은 효모 또는 유산균수를 함께 표시하여야 한다.
 - (3) 냉동보관방법 및 조리시의 해동방법을 표시하여야 한다.
 - (4) 조리 또는 가열처리를 요하는 제품은 조리 또는 가열처리방법을 표시하여야 한다.
 - (5) 원재료의 전부가 식육 또는 농산물인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니 된다. 다만, 식육 또는 농산물의 함량을 제품명과 동일한 위치에 표시하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.
 - (6) 원료육을 2가지 이상 혼합하여 사용하는 때에는 단일 원료육의 명칭을 제품명으로 사용하여서는 아니된다. 다만, 원료육의 함량을 제품명과 동일한 위치에 표시하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.

기타표시사항 Q&A

질 의

소분한 식품에 대한 표시방법에 대하여 알려주세요.

- ▷ 식품소분업소에서 식품을 소분하여 재포장한 경우에는 소분한 식품의 원래표시사항을 변경하여서는 아니됨.(내용량은 예외) 따라서 소분한 식품의 표시사항은 소분한 식품의 중량, 포장재질을 고려하여 소분하기 전 제품의 표시사항을 그대로 표시하는 것이 원칙이며, 업소명 규정에 따라 식품소분업소명 및 소재지를 추가하여 표시하여야 함.

질 의

통조림 및 병조림의 경우 일반식품의 표시사항 이외의 다른 어떤 표시사항이 있어야 하나요?

- ▷ 통·병조림은 다음의 구분에 따라 표시하여야 함.
- 내용물의 고품량 및 내용량을 성분명 표시란에 표시하여야 함.
 - 산성통조림식품은 “산성통조림”으로 표시하여야 함.
 - 개봉시 상해우려가 있는 “원터치캔” 통조림은 “개봉시 캔 절단부분에 손이 닿지 않도록 주의하십시오.”라는 내용의 주의안내표시를 소비자가 쉽게 확인할 수 있도록 표시하여야 함.

6-10 기타표시사항-2

식품등의 표시기준

- 자) 2) 나)의 규정에 의한 식품별 기준 및 규격이외의 일반가공식품의 식품유형을 표시하여야 하는 대상식품중 유당·유처리식품은 “유당·유처리식품”으로 살균제품, 멸균제품은 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 각각 표시하여야 한다.
- 차) 제품에 사용되는 합성수지제의 용기 또는 포장지에는 포장재질을 표시하여야 한다. 이 경우 합성수지제의 재질에 따라 염화비닐수지·폴리에틸렌·불소처리된 폴리에틸렌 및 폴리프로필렌·폴리스티렌·폴리염화비닐리덴·폴리에틸렌테레프탈레이트·페놀수지 등으로 각각 구분하여 표시하거나, **자원의절약과재활용촉진에관한법률에 따라 폴리에틸렌(PE), 폴리프로필렌(PP), 폴리에틸렌테레프탈레이트(PET), 폴리스티렌(PS), 염화비닐수지(PVC)가 표시되어 있으면 별도 재질표시를 생략할 수 있다.**
- 카) 음주전후, 숙취해소 등의 표시를 하고자 하는 때에는 “과다한 음주는 건강을 해칩니다” 등의 경고문구를 함께 표시하여야 한다.
- 타) 아스파탐을 첨가사용한 제품에는 “페닐알라닌 함유”라는 내용의 표시를 하여야 한다.
- 파) 이온수, 생명수, 약수 등의 용어를 사용하여서는 아니된다.
- 하) “선천성대사이상환자용”으로 수입하는 식품에는 “선천성대사이상환자용식품”과 “의사의 지시에 따라 사용하여야 합니다”라는 문구를 표시하여야 하며, 기타 식품의약품안전청장이 특수질환자용 식품이라고 인정하는 식품의 경우에도 위의 경우를 준용한다.
- 더) “천연”의 표시는 인공(조합)향·합성착색료·합성보존료 또는 어떠한 인공이나 수확후 첨가되는 합성성분이 제품내에 포함되어 있지 아니하고, 비식용부분의 제거나 최소한의 물리적 공정 이외의 공정을 거치지 아니한 식품 또는 법 제7조의 규정에 의한 식품첨가물의 기준 및 규격에 고시된 천연첨가물의 경우에는 표시가 가능하다.

- 러) “100%”의 표시는 표시대상 원재료를 제외하고는 어떠한 물질도 첨가하지 아니한 경우에 한하여 표시할 수 있다. 다만, 농축액을 희석하여 원상태로 환원하여 사용하는 제품의 경우에는 환원된 표시대상 원재료의 농도가 100%이상이면 제품내에 식품첨가물이 포함되어 있다 하더라도 100%의 표시를 할 수 있다.
- 머) “무가당” 강조표시는 제조·가공중에 당을 인위적으로 사용하지 아니한 경우에 한하여 표시할 수 있으며, 이 경우 무가당 표시옆에 괄호로 제품내에 함유된 당함량을 표시하여야 한다.
- 버) “무가염” 강조표시는 제조·가공과정중에 염화나트륨을 인위적으로 사용하지 아니한 경우에 한하여 표시할 수 있으며, 이 경우 제품내에 함유된 염화나트륨 함량을 표시하여야 한다.
- 서) 카페인을 인위적으로 첨가하였거나 카페인을 함유한 원재료를 사용하여 제조·가공한 액체식품은 카페인 함량이 ml 당 0.15mg이상 함유한 경우에 주표시면에 “고카페인함유”로 표시하여야 한다. 다만, 다류 및 제품명 또는 제품명의 일부로 “커피” 또는 “차”로 표시되는 제품은 그러하지 아니하다.

기타표시사항 Q&A

질 의

식품을 포장한 재질이 복합다층 필름인 경우 그 재질 표기시 식품에 접하는 재질만 표기 했을시 법적 위반 사항이 되는지 궁금합니다.

- ▷ 합성수지제의 용기·포장지 재질표기는 식품과 직접 접촉하는 부분에 대한 재질만을 표시할 수 있음.

질 의

식품공전 기구 및 용기 포장의 기준규격에서 합성수지제는 분류별로 한글로 포장재를 표시(예 : 폴리에틸렌)하여야 합니까? 아니면 약자(예 : PE)로 표기가 가능한가요? 또한 PE재질중 세부사항인 LDPE, HDPE는 어떻게 표기하여야 하나요?

- ▷ 현행 식품등의 표시기준에 의거 제품에 사용되는 합성수지제의 용기 또는 포장지에는 포장재질을 표시하여야 하고, 이 경우 합성수지제의 재질에 따라 염화비닐수지·폴리에틸렌·불소처리된 폴리에틸렌 및 폴리프로필렌·폴리스티렌·폴리염화비닐리덴·폴리에틸렌테레프탈레이트·페놀수지 등으로 각각 구분하여 표시하여야 하나, 다만, 식품공전 중 합성수지제 기준·규격에 정하여진 영문약자로 표시하였다면 현행 표시기준 위반사항으로 보지 아니함.
- ▷ 아울러 LDPE, HDPE는 각각 고밀도폴리에틸렌(또는 LDPE), 저밀도폴리에틸렌(또는 HDPE)으로 표시하거나, 두 경우 모두 폴리에틸렌(PE)로 표시할 수 있음.
- ▷ 또한 자원의절약과재활용촉진에관한법률에 따라 폴리에틸렌(PE), 폴리프로필렌(PP), 폴리에틸렌테레프탈레이트(PET), 폴리스티렌(PS), 염화비닐수지(PVC)가 표시되어 있으면 별도 재질표시를 생략할 수 있음.

질 의

식품등의 표시기준에 특별히 규정되어 있는 주의 또는 안내 표시사항에 대하여 알려주세요.

- ▷ 육류등 냉동식품에는 “이미 냉동된 바 있으니 해동 후 재냉동시키지 마시길 바랍니다”라는 내용의 안내표시를 하여야 함.
- ▷ 과일·채소류음료, 우유류등 개봉후 부패·변질될 우려가 높은 식품은 “개봉후

냉장보관하거나 빨리 드시기 바랍니다”라는 내용의 안내표시를 하여야 함.

- ▷ 아스파탐을 첨가사용한 제품에는 “페닐알라닌 함유”라는 내용의 표시를 하여야 함.
 - 아스파탐은 페닐알라닌과 L-Aspartic acid로 구성되어 있어 페닐알라닌을 타이로신으로 전환시키는 효소의 활성이 저하되어 있는 PKU 환자가 섭취할 경우 문제가 될 수 있음. 따라서 현행 식품등의 표시기준에 아스파탐을 사용하였을 경우 페닐알라닌을 함유하고 있다는 사실을 반드시 표시토록 하고 있음.
- ▷ 이온수, 생명수, 약수 등의 용어를 사용하여서는 아니됨.
- ▷ “선천성대사이상환자용”으로 수입하는 식품에는 “선천성대사이상환자용식품”과 “의사의 지시에 따라 사용하여야 합니다”라는 문구를 표시하여야 하며, 기타 식품의약품안전청장이 특수질환자용 식품이라고 인정하는 식품의 경우에도 이를 준용함.
- ▷ 식품의 보존성을 증진시키기 위하여 용기 또는 포장등에 질소가스등을 충전하였을 때에는 그 사실을 표시하여야 함.
- ▷ 당알콜류를 주원료로 한 제품은 해당 당알콜류의 종류 및 함량을 표시하여야 하고, “과량섭취시 설사를 일으킬 수도 있습니다”라는 내용의 주의사항을 표시하여야 함.

질 의

“100%”에 대한 표시방법에 대하여 알려주세요.

- ▷ “100%”의 표시는 표시대상 원재료를 제외하고는 어떠한 물질도 첨가하지 아니한 경우에 한하여 표시할 수 있음. 예를 들어 성분배합비율이 대두 99.9%, 소금 0.1%로 제조·가공한 제품에 “대두 100%”로 표시하는 것은 가능하지 아니함.
- ▷ 다만, 농축액을 희석하여 원상태로 환원하여 사용하는 제품의 경우에는 환원된 표시대상 원재료의 농도가 100%이상이면 제품 내에 식품첨가물이 포함되어 있다 하더라도 100%의 표시를 할 수 있음. 이 경우 식품첨가물이 아니라 설탕, 소금 등을 사용하였다면 “100%”로 표시하는 것은 가능하지 아니함.

질 의

“무가당”에 대한 표시방법에 대하여 알려주세요.

- ▷ “무가당”의 표시는 제조·가공중에 당을 인위적으로 사용하지 아니한 경우에 한하여 표시할 수 있음. 이 경우 반드시 무가당 표시옆에 괄호로 제품내에 함유된 당함량을 표시하여야 함.

질 의

“무보존료”에 대한 표시방법에 대하여 알려주세요.

- ▷ “무보존료”의 표현은 당해제품에 보존료를 인위적으로 첨가하지 아니하고 원재료 등에서 유래된 보존료도 함유되어 있지 않은 경우에만 표현이 가능함. 따라서 제조·가공시 보존료를 사용하지 아니하였더라도 보존료가 함유되어 있는 제품을 원료[예: 보존료가 사용된 고추장]로 사용하였을 경우에는 “무보존료”의 표시는 가능하지 아니함.

7. 식품첨가물(수입식품첨가물을 포함한다)

7-1 제품명

식품등의 표시기준

1) 제품명

식품의 세부표시사항 1)을 준용하되 화학적 합성품인 식품첨가물에 있어서는 법 제7조의 규정에 의하여 고시한 식품첨가물의 명칭을 표시하여야 한다. 다만, 다음의 착향료원료인 화학적합성품에 있어서는 그러하지 아니하다

- 고급케톤류(Ketones)
- 락톤류(Lactones)
- 방향족 알데히드류(Aromatic aldehydes)
- 방향족 알콜류(Aromatic alcohol)
- 이소티오 시아네이트류(Isothio cyanates)
- 인돌 및 그 유도체(Indoles and its derivatives)
- 에스테르류(Esters)
- 에테르류(Ethers)
- 지방산류(Fatty acid)
- 지방족고급알데히드류(Aliphatic higher aldehyde)
- 지방족고급알콜류(Aliphatic higher alcohol)
- 지방족고급탄화수소류(Aliphatic higher hydrocarbons)
- 치오알콜류(Thio alcohols)
- 치오에테르류(Thio ethers)
- 테르펜계탄화수소류(Terpen series hydrocarbons)
- 페놀류(Phenols)
- 페놀에테르류(Phenoethers)
- 푸르푸랄 및 그 유도체(Furfural derivatives)

7-2 식품첨가물의 그 외 표시사항

식품등의 표시기준

3) 업소명 및 소재지

식품의 세부표시사항 4)를 준용한다.

4) 제조연월일

식품의 세부표시사항 5)중 나)를 준용한다. 다만, 유통기한을 표시하는 경우에는 제조연월일을 생략할 수 있다. 이 경우 유통기한의 표시는 식품의 세부표시사항 6)을 준용한다.

5) 내용량

식품의 세부표시사항 7)을 준용한다.

6) 원료명 및 성분

식품의 세부표시사항 8) 및 9)를 준용[8)의 라)는 제외한다]하되, 기구 또는 용기·포장의 살균·소독제에 있어서는 유효성분의 성분명과 함량을 표시한다.

7) 기타표시사항

가) 식품첨가물은 그 제품의 특성에 따라, 혼합제제인 제품은 “혼합제제 식품첨가물”로, 화학적합성품인 제품은 “화학적합성품 식품첨가물”로, 기타 이외의 제품은 “식품첨가물”로 표시하되 “화학적합성품 식품첨가물”의 활자의 크기는 식품등의 표시기준 제5조제3호의 규정을 준용한다. 이 경우 혼합제제인 제품에 있어서는 그 혼합된 주요 성분명을 표시하여야 한다.

나) 타르색소를 혼합 또는 희석한 제제에 있어서는 “혼합” 또는 “희석”이라는 표시와 실제의 색깔명칭을 표시하여야 한다.

다) 화학적합성품(착향을 목적으로 사용되는 것을 제외한다)만을 서로 혼합한 식품첨가물에 있어서는 그 혼합된 화학적합성품의 명칭 및 함량을 표시하여야 하고, 천연색소류 제제 및 효소 또는 비타민 제제의 경우에는 각각 색가 및 역가를 표시하여야 한다.

라) 보관방법 및 사용기준을 표시하여야 한다. 다만, 동 사항을 표시하기가 어려운 때에는 보관방법 및 사용기준을 기재한 사용안내서를 제품의 용기·포장 내부에 동봉하여야 한다.

마) 기구 또는 용기·포장의 살균·소독제는 다음 각호의 구분에 따라 표시하여야 한다.

- (1) “기구 또는 용기·포장의 살균·소독제”로 표시하고 한시적 기준 및 규격인정번호를 함께 표시하여야 한다.
- (2) 사용방법(제품의 희석방법, 살균·소독 대상별 사용방법 및 사용량 등) 및 주의사항을 표시하여야 한다. 다만, 사용방법을 표시하기 어려운 때에는 동 사항을 기재한 사용안내서를 제품의 용기·포장 내부에 동봉할 수 있다.
- (3) 특정균주에 대한 살균력을 표시하고자 할 때에는 식품첨가물·기구 및 용기·포장의 한시적 기준 및 규격에서 인정한 경우에 한하여 표시할 수 있다.

식품첨가물 Q&A

질 의

색소를 제조하여 판매하고자 할 경우 표시방법에 대하여 알려주세요.

▷ 식품첨가물을 그 자체로 판매하고자 하는 경우 표시사항을 정리하면 다음과 같음.

표시사항	표시장소			활자크기 (포인트)	주요 표시기준
	주표시면	일괄	기타		
<input type="checkbox"/> 제품명	○			6	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품의 제품명 세부표시사항 준용 ○ 화학적 합성품인 식품첨가물에 있어서는 법 제7조의 규정에 의하여 고시한 식품첨가물의 명칭을 표시하여야 함. 다만, 다음의 착향료 원료인 화학적합성품에 있어서는 그러하지 아니함 <ul style="list-style-type: none"> · 고급케톤류(Ketones) · 락톤류(Lactones) · 방향족 알데히드류(Aromatic aldehydes) · 방향족 알콜류(Aromatic alcohol) · 이소티오 시아네이트류(Isothio cyanates) · 인돌 및 그 유도체(Indoles and its derivatives) · 에스테르류(Esters) · 에테르류(Ethers) · 지방산류(Fatty acid) · 지방족고급알데히드류(Aliphatic higher aldehyde) · 지방족고급알콜류(Aliphatic higher alcohol) · 지방족고급탄화수소류(Aliphatic higher hydrocarbons) · 치오알콜류(Thio alcohols) · 치오에테르류(Thio ethers) · 테르펜계탄화수소류(Terpen series hydrocarbons) · 페놀류(Phenols) · 페놀에테르류(Phenoleters) · 푸르푸랄 및 그 유도체(Furfural derivatives)
<input type="checkbox"/> 업소명· 소재지			○	6	○ 식품의 업소명 및 소재지 세부표시사항 준용
<input type="checkbox"/> 제조 연월일		○		7	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품의 제조연월일 세부표시사항 준용 - 다만, 유통기한을 표시하는 경우에는 제조연월일을 생략할 수 있다. 이 경우 유통기한의 표시는 식품의 유통기한 세부표시사항을 준용함
<input type="checkbox"/> 내용량	○			12	○ 중량, 용량, 개수(중량, 용량 표시)

표시사항	표시장소			활자크기 (포인트)	주요 표시기준
	주표 시면	일괄	기타		
<input type="checkbox"/> 원료명 및 성분		○		7	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품의 원재료명 및 함량 세부표시사항을 준용[8]의 나)는 제외] ○ 기구 또는 용기·포장의 살균·소독제는 유효성분의 성분명과 함량을 표시
<input type="checkbox"/> 기타			○	6	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품첨가물은 그 제품의 특성에 따라 표시하여야 함 <ul style="list-style-type: none"> - 혼합제제 → “혼합제제 식품첨가물” ※ 활자의 크기는 식품등의 표시기준 제5조제3호의 규정을 준용 ※ 혼합제제인 제품에 있어서는 그 혼합된 주요 성분명을 표시 - 화학적합성품 → “화학적합성품 식품첨가물” - 기타 → “식품첨가물” ○ 타르색소를 혼합 또는 희석한 제제 <ul style="list-style-type: none"> - “혼합” 또는 “희석”이라는 표시 - 실제의 색깔명칭을 표시 ○ 화학적합성품(착향을 목적으로 사용되는 것을 제외한다)만을 서로 혼합한 식품첨가물 <ul style="list-style-type: none"> - 혼합된 화학적합성품의 명칭 및 함량을 표시 - 천연색소류 제제 및 효소 또는 비타민 제제의 경우 : 각각 색가 및 역가를 표시 ○ 보관방법 및 사용기준을 표시 <ul style="list-style-type: none"> - 다만, 동 사항을 표시하기가 어려운 때에는 보관방법 및 사용기준을 기재한 사용안내서를 제품의 용기·포장 내부에 동봉하여야 함

8. 기구 또는 용기 · 포장(수입기구 또는 용기 · 포장을 포함한다)

식품등의 표시기준

1) 용기류

업소명(수입용기류의 경우에는 식품등 수입판매업소명) 및 소재지를 식품의 세부표시사항 4)를 준용하여 표시하여야 한다.

2) 기타 기구 또는 용기 · 포장

업소명 및 소재지를 식품의 세부표시사항 4)를 준용하여 표시하여야 한다. 다만, 식품 또는 식품첨가물 영업허가를 받은 업소의 주문에 의하여 생산 하거나 식품 또는 식품첨가물 제조업소가 그 자신의 제품을 넣기 위하여 제조하는 경우에는 그러하지 아니하다.

3) 합성수지제의 용기 · 포장에 있어서는 재질에 따라 염화비닐수지 · 폴리에틸렌 · 불소처리된 폴리에틸렌 및 폴리프로필렌 · 폴리스티렌 · 폴리염화비닐리덴 · 폴리에틸렌테레프탈레이트 · 페놀수지 등으로 각각 구분하여 표시하여야 한다.

4) 식품포장용 랩은 제조에 사용하는 주원료 명칭 및 가소제, 안정제, 산화 방지제등의 첨가제명칭과 다음의 사용상 주의사항을 표시하여야 한다.

가) 식품포장용으로 사용할 때에는 100℃를 초과하지 않은 상태에서만 사용할 것. 다만, 100℃를 초과하는 고열에 내열성이 있는 재질로 만든 제품은 그 내열온도를 표시할 수 있으며, 이 경우 그 내열온도와 안전성에 대한 사항은 식품위생검사가기관이 인정한 것이어야 한다.

나) 지방성분이 많은 식품에는 직접 접촉되지 않도록 사용할 것.

5) 식품의 보존성을 증진시키기 위하여 용기 또는 포장등에 질소가스 등을 충전하였을 때에는 그 사실을 표시하여야 한다.

6) 비내수용 전분제 기구 또는 용기 · 포장은 “비내수성 전분제”라고 표시하여야 한다.

기구 또는 용기·포장 Q&A

질 의

종이컵 제조하여 판매하고자 할 경우 표시방법에 대하여 알려주세요.

⇒ 기구 또는 용기·포장에 대한 표시사항을 정리하면 다음과 같음.

◆ 용기류

표시사항	표시장소			활자크기 (포인트)	주요 표시기준
	주표시면	일괄	기타		
<input type="checkbox"/> 업소명·소재지			○	6	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품의 업소명 및 소재지 세부표시사항 준용 ○ 제조업소명과 제조업소의 반품교환업무를 대표하는 소재지를 표시

◆ 기타 기구 또는 용기·포장

표시사항	표시장소			활자크기 (포인트)	주요 표시기준
	주표시면	일괄	기타		
<input type="checkbox"/> 업소명·소재지			○	6	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품의 업소명 및 소재지 세부표시사항 준용 ○ 제조업소명과 제조업소의 반품교환업무를 대표하는 소재지를 표시 ※ 다만, 식품 또는 식품첨가물 영업허가를 받은 업소의 주문에 의하여 생산하거나 식품 또는 식품첨가물 제조업소가 그 자신의 제품을 넣기 위하여 제조하는 경우에는 그러하지 아니함

표시사항	표시장소			활자크기 (포인트)	주요 표시기준
	주표시면	일괄	기타		
<input type="checkbox"/> 원료명 및 성분		○		7	<ul style="list-style-type: none"> ○ 합성수지제의 용기·포장에 있어서는 재질표시 <ul style="list-style-type: none"> - 염화비닐수지 - 폴리에틸렌 - 불소처리된 폴리에틸렌 및 폴리프로필렌 - 폴리스티렌 - 폴리염화비닐리덴 - 폴리에틸렌테레프탈레이트 - 페놀수지
<input type="checkbox"/> 기타			○	6	<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품포장용 랩은 제조에 사용하는 주원료 명칭 및 가소제, 안정제, 산화 방지제 등의 첨가제명칭과 다음의 사용상 주의사항을 표시하여야 함 <ul style="list-style-type: none"> - 식품포장용으로 사용할 때에는 100℃를 초과하지 않은 상태에서만 사용할 것 ※ 다만, 100℃를 초과하는 고열에 내열성이 있는 재질로 만든 제품은 그 내열온도를 표시할 수 있으며, 이 경우 그 내열온도와 안전성에 대한 사항은 식품위생검사기관이 인정한 것이어야 함 - 지방성분이 많은 식품에는 직접 접촉되지 않도록 사용할 것. ○ 식품의 보존성을 증진시키기 위하여 용기 또는 포장 등에 질소가스등을 충전하였을 때에는 그 사실을 표시하여야 함

제 3 장 식품등의 표시기준 개 정

1. 주요개정내용 및 추진사항

1. 주요 개정내용 및 추진사항

식품의약품안전청에서는 식품위생법 제10조의 규정에 의한 식품등의 표시기준 중 일부 규제 관련 규정을 합리적으로 보완하고 민원이 자주 야기되고 있는 규정을 개선하여 국제표시기준과 조화를 이룰 수 있도록 함으로써 소비자에게 올바른 정보를 제공하기 위하여 2005. 3. 7일자로 동 표시기준을 개정, 고시한 바 있으며, 그 주요내용은 다음과 같다

1-1. 개정사유

- 소비환경변화를 반영하고 소비자의 합리적인 식품선택에 필요한 정보제공을 확대하여 정보부족으로 인한 소비자의 피해발생을 사전에 예방하고,
- 국제기준과의 조화 및 건전한 식생활 유도를 통한 국민보건 향상에 이바지 하기 위하여 종전규정의 일부 미비점을 보완하려는 것임

1-2. 주요 개정내용

1-2-1 소비자 알권리 강화 측면

- 용기·포장에 넣어진 농·임·수·축산물로서 진공으로 포장한 경우에는 식품 등의 표시기준에서 정한 표시사항을 표시하도록 함
- 소비자에게 폭넓은 구매정보를 제공하고 국제기준과의 조화를 위하여 식품에 사용한 모든 원재료명 및 성분명을 표시토록 하고 면제규정을 둠
- 과자류 중 식빵, 케이크류, 빵, 도넛, 기타빵, 건과류, 캔디류, 초콜릿류, 잼류, 면류 전품목, 음료류 전품목 등 어린이 다소비식품 및 고열량 식품 중심으로 영양표시 대상품목을 확대하고 면제규정을 둠.
- 빙과류제품에 대하여 제조“연월”을 표시토록 하되 판매업소에 공급하는 제품의 경우 최소 유통단위별 용기·포장에 표시할 수 있으나, 종이재질로 날개제

- 품을 재포장한 경우에는 재포장한 포장지에 표시하도록 함.
- 카페인을 ml 당 0.15mg 이상 함유하고 있는 액체식품은 주표시면에 “고카페인함유”로 표시하도록 하고, 다류 및 제품명 또는 제품명의 일부로 “커피” 또는 “차”로 표시되는 제품은 제외토록 함
 - 최근 미니컵 젤리제품 섭취에 따른 질식사고와 관련하여 한입크기로서 작은 용기에 담겨져 있는 젤리제품에 대하여 잘못 섭취에 따른 질식을 방지하기 위한 경고문구를 표시토록 함
 - 특정원재료를 미량사용한 복합조미식품에 대하여 사용한 특정원재료명 및 함량을 주표시면과 원재료명 및 함량란에 표시토록 함으로 정확한 함량정보 제공

1-2-2 영업자 규제완화 측면

- 식품의 유형을 주표시면에 표시토록 한 규정을 규제완화 차원에서 일괄표시면에 표시할 수 있도록 함
- 포장면적이 150cm^2 이하인 경우 원재료명의 활자크기를 5포인트 이상으로 표시할 수 있도록 함
- 소비자에게 직접 판매되지 아니하고 식품제조·가공업소 및 식품첨가물제조업소에 제품의 원료로 사용될 목적으로 공급되는 원료용 제품의 경우에는 표시사항이 인쇄된 스티커를 사용할 수 있도록 함
- 제조연월일 표시방법 중 “OO.OO.OO”를 추가하여 표시할 수 있도록 함
- 유통기한 표시방법 중 “OO.OO.OO까지”를 추가하여 표시할 수 있도록 하고, 제품의 품질유지에 필요한 냉동 또는 냉장온도 표시의무를 면제함
- 자원의절약과재활용촉진에관한법률에 따라 포장재질을 표시하도록 되어 있으므로 재질이 표시되어 있으면 생략토록 함

1-3 주요 쟁점 사항

1-3-1 원재료명 표시제도 개선

□ 종 전

- 종전 규정에 의거 반드시 표시하여야 하는 원재료
 - 인위적으로 가한 정제수를 제외한 5가지 이상의 성분 또는 원재료
 - 명칭과 용도를 표시하도록 규정한 6가지 용도, 70종 식품첨가물
 - 난류, 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 돼지고기, 복숭아, 토마토 등 11종의 알레르기 유발성분을 함유하는 경우에는 함유된 양과 관계없이 해당성분명을 표시

□ 개선 필요성

- 소비자 구매정보 제공에 미흡하고 국제추세에 비취 제한적으로 운용
 - 미국, EU, 일본 등 제외국 규정과 Codex 규정에는 면제사항에 해당되는 일부 원재료만을 제외한 모든 원재료명 및 식품첨가물의 명칭을 표시토록 규정하고 있음.
- 소비자의 건강지향적 식생활 행태에 부응하고 건전한 식생활 유도를 통한 국민보건 향상을 위하여 개선 필요

□ 개정 사항

- 원칙적으로 모든 원재료명 및 식품첨가물의 명칭을 표시
 - 다만, 미량 사용되는 복합원재료, Carry-over 식품첨가물, 포장지의 면적 등을 고려한 원재료명 표시 면제규정을 마련하여 모든 원재료명을 표시토록 하는 규정이 합리적으로 운영될 수 있도록 함.
- ※ 중량비율 5%미만의 복합원재료에 대해서는 명칭만 표시할 수 있도록 규정 신설
- ※ 식품첨가물의 명칭 대신 간략명 이나 용도로만 표시할 수 있는 첨가물군 신설
 - 한편, 알레르기 유발성분 표시는 어떠한 경우라도 표시되어야 한다고 판단되므로 면제규정을 적용하지 않음.

원재료명 표시관련 제외국 규정 비교표

국가명	내 용	근거자료
우리나라	<ul style="list-style-type: none"> • 인위적으로 가한 정제수를 제외한 5가지 이상의 성분 또는 원재료명을 표시 • 알레르기를 유발할 수 있는 원료인 난류, 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 계, 돼지고기, 복숭아, 토마토를 식품 원료로 사용하거나 이를 함유한 식품을 원료로 사용하였을 경우 함유한양과 관계없이 사용된 원료명을 표시하여야 함. 	식품등의 표시기준 (식약청 고시)
CODEX	<ul style="list-style-type: none"> • 원칙적으로 사용한 모든 원재료명을 표시 • 원재료명 표시가 면제되는 경우 <ul style="list-style-type: none"> - 제조과정중 증발되는 물 또는 휘발성원재료 - 기술적 기능을 얻는데 요구되는 양보다 적게 이행된 식품첨가물과 가공보조제 - 복합원재료의 중량비율이 5%이하인 경우 복합원재료를 구성하고 있는 각각의 원재료명 	CODEX STAN 1985-1
미국	<ul style="list-style-type: none"> • 원칙적으로 사용한 모든 원재료명을 표시 • 원재료명 표시가 면제되는 경우 <ul style="list-style-type: none"> - 식품의 원재료에 첨가되거나 최종식품에서 어떠한 기능도 가지지 않는 물질 - 가공과정중 식품에 첨가되거나 포장전 제거되는 물질(가공보조제) - 가공과정중 식품에 첨가되거나 식품중 일반적으로 발견되는 성분으로 전환되는 물질 - 기술상 또는 기능상 목적으로 식품에 첨가되었으나 제품중 무의미한 양으로 존재하며 가공후 어떠한 기술상 또는 기능상 효과를 가지지 못하는 물질 - 가공설비 또는 포장재로부터 식품으로 전이된 물질 	CFR 21 Part 101
일본	<ul style="list-style-type: none"> • 원칙적으로 사용한 모든 원재료명을 표시하되 복합원재료의 중량비율이 5%미만인 경우 또는 복합원재료의 명칭에서 그 원재료가 분명할 경우에는 해당 복합원재료의 원재료 표시를 생략할 수 있음. 	식품위생법 (후생노동성) 가공식품품질 표시기준 (농림수산성고시)
호주	<ul style="list-style-type: none"> • 원칙적으로 사용한 모든 원재료명을 표시하되 복합원재료의 중량비율이 5%미만인 경우 복합원재료의 표시를 생략할 수 있음. • 단, 알레르기 유발물질 및 최종제품에서 기능을 가지는 첨가물은 함량에 관계없이 표시하여야 함. 	ANZ Food Standards Code Part 1.2
EU	<ul style="list-style-type: none"> • 원칙적으로 사용한 모든 원재료명을 표시하되 복합원재료의 중량비율이 2%이하인 경우는 원재료명을 기재할 필요없음.(2004.11.25일부터 시행) • 최종제품에 존재하더라도 해당 기능을 하지 않는 경우는 원재료명 표시에서 제외됨. 	Directive 2000/13/EC Directive 2003/89/EC

면제규정 비교표

국가명	내 용			
CODEX	구 분	생략가능한 표시사항	근거자료	
	중량 5%미만 복합원재료 · 신선한 과일 및 야채. 껍질 벗기거나 자르거나 기타 이와 유사한 처리를 하지 않은 감자 · 포도주, liqueur wines, sparkling wines, aromatized wines, fruit wines, and sparkling fruit wines · 알콜 함량 10% 이상의 음료 · 통상적으로 제조 24시간 이내에 소비되는 과자 및 빵 · 식초 · 식염 · 고체당류 · 당으로 향이나 색을 낸 과자류 · 추잉검	복합원재료를 구성하는 각각의 원재료명 일자표시 및 저장방법	CODEX STAN 1985-1	
	소포장단위(가장 큰 표면적이 10cm ² 미만)	원재료명 롯데번호 일자표시 및 저장방법 사용방법		
	일본	용기 또는 포장의 면적이 30cm ² 이하인것		원재료명 , 상미기한(품질 유지기한) 또는 소비기한 또는 보존방법
원재료가 1가지 종류로만 된 것(통조림 및 식육제품 제외)		원재료명		
내용량을 외견상 용이하게 식별할 수 있는 것(특정상품의 판매와 관련한 계량에 관한 정령(平成5년 정령 제249호) 제5조의 특정상품은 제외)		내용량		
품질의 변화가 극히 적은것 - 전분, 추잉검 및 빙과, 설탕, 아이스크림류, 식염 및 조미료, 음료수 및 청량음료수 (유리병포장(종이마개가 붙어 있는 것 제외) 또는 폴리에틸렌제 용기에 넣어진 것에 한함) 및 얼음		상미기한(품질유지기한) 및 보존방법		
상온에서 보존하는 것 이외에 그 보존방법에 관하여 유의하여야 할 특단의 사항이 없는 것	보존방법			

국가명	내 용		
미국	구 분	생략가능한 표시사항	근거자료
	<ul style="list-style-type: none"> · 소매점에서 판매되는 벌크포장된 식품(소비자에게 계시판등을 이용하여 알림) · 기술적 기능을 갖지 않는 캐리오버된 첨가물 · 조미료, 향신료, 색소 	원재료명	CFR 21 Part 101
	소매점에서 재포장하는 식품	제조업자, 포장업자, 유통업자의 성명 및 주소	
투명포장된 중량 1쿼트이하의 비가공 과일 및 야채	제품명		
EU	<ul style="list-style-type: none"> · 중량 25%미만 복합원재료 · 탈피, 세절 또는 이와 유사한 처리를 한 신선한 과일, 야채, 감자 · 탄산수, 기타 원재료를 포함하지 않은 단일 품목으로부터 유래한 발효식초 · 치즈, 버터, 발효우유, 크림(제조하는데 필수적인 유산균, 효소, 미생물 배양체와 치즈가공에 필요한 소금이외에 다른 원재료가 포함되지 않아야 함) · 단일 성분의 제품 	원재료명	Directive 2000/13/EC
호주	<ul style="list-style-type: none"> · 향신료 또는 가공중에 완전히 제거되는 휘발성분 · 농축, 탈수된 제품을 복원하는데 사용되는 물 또는 최종제품의 5%미만 첨가되는 물 · 가공보조제 · 중량 5%미만 복합원재료(단, 최종제품에 기술적 기능을 갖는 식품첨가물인 경우는 제외) 	원재료명	ANZ Food Standards Code Part 1.2

1-3-2. 병과류 날짜 표시제도 도입

□ 종 전

- 병과류는 유통기한과 제조일자 표시가 임의사항임

□ 개선 필요성

- 운반·보관중 해동과 냉동의 반복으로 품질저하가 우려되어 유통기한 또는 조일자의 표시사항에 대한 개선이 필요

□ 개정 사항

- 제조“연월”을 표시토록 하되 판매업소에 공급하는 제품의 경우 최소 유통단위 별 용기·포장에 표시할 수 있으나, 종이재질로 날개제품을 재포장한 경우에는 재포장한 포장지에 표시하도록 함.

1-3-3. 영양표시 대상품목 확대

□ 종 전

- 종전 규정에 의거 영양성분 표시대상은 다음과 같음.
 - 특수영양식품
 - 영양성분표시 혹은 영양강조표시를 하고자 하는 식품
 - 과자류 중 식빵 및 빵(2003. 5월 추가)
 - 면류중 숙면류, 유당면류, 호화건면류 및 개량숙면류(2003. 5월 추가)
 - 레토르트식품(2003. 5월 추가)

□ 개선 필요성

- 영양표시에 대한 중요성과 소비자의 관심이 증가되고 있으며, 국제적 추세에 비취 제한적으로 운용
 - 미국, 호주 등에서는 모든 가공식품에 영양성분을 의무표시하도록 하고 있음.

□ 개정 사항

- 영양성분 표시대상 식품을 확대

- 과자류 중 식빵, 케이크류, 빵, 도넛, 기타빵, 건과류, 캔디류, 초콜릿류, 썸류, 면류 전품목, 음료류 전품목등 어린이 다소비식품 및 고열량 식품 중심으로 영양표시 대상품목을 확대하고 면제규정을 둠.
- 다만, 제조업체의 수용가능성을 고려하여 합리적인 유예기간을 마련
- 영양소기준치 표시방법
 - 실제측정값을 기준으로 정수로 표시하도록 규정을 명확히 함.
- 영양표시 양식 제시
 - 표준화된 영양표시양식을 제시하여 산업체와 소비자의 이해를 도모

영양표시관련 제외국 규정 비교표

국가명	내 용		
	표시대상식품	의무표시항목	근거자료
한국	<ul style="list-style-type: none"> • 특수영양식품 또는 건강보조식품 • 영양성분표시를 하고자 하는 식품 • 영양강조표시를 하고자 하는 식품 • 과자류중 식빵 및 빵 • 면류중 숙면류, 유당면류, 호화건면류 및 개량숙면류 • 레토르트식품 	<ul style="list-style-type: none"> • 열량, 탄수화물, 단백질, 지방, 나트륨 • 영양강조표시된 영양소 	식품등의 표시기준 (식약청 고시)
CODEX	<ul style="list-style-type: none"> • 영양강조표시가 되어 있는 식품 	<ul style="list-style-type: none"> • 열량, 단백질, 탄수화물, 지방, 영양강조표시 대상 영양소 	CAC/GL 1985-2
미국	<ul style="list-style-type: none"> • 모든 가공식품 	<ul style="list-style-type: none"> • 열량, 지방에서 유래된 열량, 총지방, 포화지방, 콜레스테롤, 나트륨, 총탄수화물, 식이 섬유, 당류, 단백질, 비타민A, C, 칼슘, 철 	CFR 21 Part 101
일본	<ul style="list-style-type: none"> • 영양표시를 하고자 하거나 영양표시가 되어 있는 식품 	<ul style="list-style-type: none"> • 열량, 탄수화물, 단백질, 지방, 나트륨 • 영양강조표시된 영양소 	식품위생법
호주	<ul style="list-style-type: none"> • 일부제품을 제외한 모든 식품 • 영양강조표시가 되어 있는 식품 	<ul style="list-style-type: none"> • 열량, 단백질, 지방, 포화지방, 탄수화물, 당류, 나트륨 	ANZ Food Standards Code Part1.2
EU	<ul style="list-style-type: none"> • 영양표시는 임의사항이며 영양강조표시가 되어 있는 경우는 필수 	<ul style="list-style-type: none"> • 다음 두가지 형태 가운데 한가지로 표시 - 열량, 단백질, 탄수화물, 지방 - 위의 영양소와 함께 당류, 지방, 섬유소, 나트륨 	Directive 90/496/EEC

1-3-3 카페인 표시 규정 신설

□ 종 전

- 종전 식품등의 표시기준에 카페인 관련 표시규정 없음.

□ 개선 필요성

- 카페인 함유식품에 대한 소비자 구매정보 수단이 미흡
 - 유럽, 호주등에서 카페인 의무표시 규정 운영

□ 개정 사항

- 카페인 함유식품에 대한 표시기준 마련
 - 카페인을 ml당 0.15mg이상 함유하고 있는 액체식품은 주표시면에 “고카페인 함유”로 표시하도록 하고, 다류 및 제품명 또는 제품명의 일부로 “커피” 또는 “차”로 표시되는 제품은 제외토록 함

카페인 표시관련 규정 비교표

국가명	내 용	근거자료
EU	<ul style="list-style-type: none"> • 기원에 관계없이 제품 1ℓ 당 150mg의 Caffeine 함유시 제품명과 같은 면에 “고 카페인 함유(High Caffeine Contents)”라고 표시하고 괄호로 100ml당 카페인 함량을 mg으로 표시토록 관련 규정 개정 • 다만, 제품명에 “커피(coffee)” 또는 “홍차(tea)” 용어를 포함하는 커피 또는 홍차음료에는 적용되지 않음. <p>※ 2004. 7. 1 시행예정. 단 2004. 7. 1 이전에 표시된 제품에 한하여 그 재고분이 소진될 때까지 인정하기로 함</p>	Directive 2002/67/EC
호주	<ul style="list-style-type: none"> • 카페인을 인위적으로 첨가한 콜라음료의 경우 카페인이 함유된 제품이라는 표시 • 정신적 활동을 강화할 목적으로 제조하는 카페인 첨가음료 (Formulated Caffeinated Beverage)의 경우 카페인의 함량, 카페인이 함유된 제품, 임산부, 수유부, 카페인에 민감한 사람에게는 권장하지 않는다는 내용의 표시를 하도록 규정하고 있음. 	ANZ Food Standards Code Part 2.6.4

제 4 장

허위표시·과대광고

식품위생법

법 제11조(허위표시등의 금지) ① 식품등의 명칭·제조방법 및 품질에 관하여는 허위표시 또는 과대광고를 하지 못하고, 포장에 있어서는 과대포장을 하지 못하며, 식품·식품첨가물의 표시에 있어서는 의약품과 혼동할 우려가 있는 표시를 하거나 광고를 하여서는 아니된다. 식품·식품첨가물의 영양가·원재료 성분 및 용도에 관하여도 또한 같다.

②제1항의 규정에 의한 허위표시·과대광고·과대포장의 범위, 기타 필요한 사항은 보건복지부령으로 정한다.

- 현행 식품위생법 제11조 및 동법 시행규칙 제6조에 따라 허위표시등의 금지 및 허위표시·과대광고 및 과대포장의 범위에 관하여 규정하고 있으며 동법 시행규칙 제6조제1항의 허위표시·과대광고의 범위는 용기·포장 및 라디오·텔레비전·신문·잡지·음곡·영상·인쇄물·간판·인터넷 그 밖의 방법에 의하여 식품등의 명칭·제조방법·품질·영양가·원재료·성분 또는 사용에 대한 정보를 나타내거나 알리는 행위중 다음에 해당하는 것으로 한다.
 - 허가·신고 또는 보고한 사항이나 수입신고한 사항과 다른 내용의 표시·광고
(예) 제품명, 식품의 유형 등을 임의로 변경
 - 질병의 치료에 효능이 있다는 내용 또는 의약품으로 혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고
(예) 고혈압, 당뇨병, 암 등의 예방 및 치료, 위장, 대장 등의 치료 개선, 노화치료, 회춘, 정력증진, 간장해독, 한방비법, 혈액순환, 변비가 있는 사람에게, 병이 걱정되는 사람에게 등
 - ⇒ 일반식품이 질병의 치료에 효능이 있는 것이 사실이라 할지라도, 그 제품을 식품위생법에 의하여 식품으로 공인받았을 뿐 의약품으로 공인받지 아니한 이상, 식품위생법의 규제대상인 식품에는 처음부터 의약품은 제외되어 있으므로, 그 식품을 표시하거나 광고함에 있어서 의약품과 혼동할 우려가 있는 표현을 사용한다면 그것은 식품에 관한 표시나 광고로서의 범

위를 벗어나 그 자체로 식품의 품질에 관한 허위표시나 과대광고로서 소비자의 위생에 위해를 가할 우려가 있다고 할 것이어서, 식품으로 인한 위생상의 위해를 방지한다는 관점에서 식품에 관한 표시와 광고를 규제하는 식품위생법에 위반되는 것이다.

⇒ 허위표시·과대광고 가운데 가장 빈번히 언급되는 사항으로 식품의 원래의 목적 이외에 다른 제품과의 차별화를 위해서 동 내용의 표시·광고를 하는 경우가 상당히 많다.

⇒ 민간에서 일반적으로 알려져 있는 사항이라 할지라도 제품의 판매와 관련하여 표시·광고할 경우 허위표시·과대광고에 해당되며, 또한 외판사원이 ○○스쿠알렌 제품을 판매하면서 스쿠알렌이 특정질병에 특효라는 내용이 인쇄된 책자를 교부하는 행위도 허위표시·과대광고에 해당된다.

- 제품의 원재료 또는 성분과 다른 내용의 표시·광고
- 제조연월일 또는 유통기한을 표시함에 있어서 사실과 다른 내용의 표시·광고
- 제조방법에 관하여 연구 또는 발견한 사실로서 식품학·영양학 등의 분야에서 공인된 사항외의 표시·광고. 다만, 제조방법에 관하여 연구 또는 발견한 사실에 대한 식품학·영양학 등의 문헌을 인용하여 문헌의 내용을 정확히 표시하고, 연구자의 성명·문헌명·발표연월일을 명시하는 표시·광고는 그러하지 아니하다.
- ⇒ 동 규정을 이해함에 있어 가장 중요한 것은 식품학·영양학 등의 분야에서 공인된 사항의 범위가 제조방법에 국한된다는 것이다. 예를 들어 김치를 제조함에 있어 그 조직감이 오랫동안 유지될 수 있는 방법이 식품학 분야에서 공인되었다면 표시·광고가 가능하나, 김치에 존재하는 미생물이 유용하다는 학회지 게재 내용은 허위표시·과대광고에 해당된다.
- 각종의 감사장·상장(정부표창규정에 의하여 제품과 직접 관련하여 수여한 상장을 제외한다) 또는 체험기 등을 이용하거나 "주문쇄도"·"단체추천" 또는 이와 유사한 내용을 표현하는 광고
- 외국어의 사용등으로 외국제품으로 혼동할 우려가 있는 표시·광고 또는 외국과 기술제휴한 것으로 혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고

⇒ 수출용 식품포장지의 재고가 많아 국내에서 사용하고자 별도의 한글표시를 한다하더라도 외국제품으로 혼동하거나 외국과 기술제휴한 것으로 혼동할 우려가 있어 사용할 수 없다.

- 다른 업소의 제품을 비방하거나 비방하는 것으로 의심되는 광고이거나 제품의 제조방법·품질·영양가·원재료·성분 또는 효과와 직접 관련이 적은 내용을 강조함으로써 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식되게 하는 광고

(예) 우리는 고름우유를 절대로 팔지 않습니다.

- 객관적인 사실에 근거하지 아니하고 "최고"·"가장 좋은" 또는 "특" 등의 표현으로 소비자를 현혹시키거나 현혹시킬 우려가 있는 표시·광고. 이 경우 외국어표기중 "Best"·"Most"·"Special" 등이나 외국어 한글표기중 "베스트"·"모스트"·"스페셜" 등도 같다.

⇒ 동 규정을 이해함에 있어 가장 중요한 것은 객관적인 사실에 근거하지 아니한다는 것이다. 따라서 "최고", "특" 등의 표현을 사용하면서 보편타당한 사실을 객관적으로 충분히 입증하지 못한다면 허위표시·과대광고에 해당된다.

(예) 최상, 고품질, 고단위, 탁월한 신비 등의 표현

- 미풍양속을 해치거나 해칠 우려가 있는 저속한 도안·사진 등을 사용하는 표시·광고 또는 미풍양속을 해치거나 해칠 우려가 있는 음향을 사용하는 광고

⇒ 어린이들이 주로 섭취하는 과자, 초콜릿 등의 제품의 모양이나 제품명 등이 어린이들의 정서에 좋지 않은 영향을 준다거나 주류제품에 나체 도안이나 사진 등을 사용하여서는 아니 된다.

(예) 나체 사진 등

- 화학적합성품의 경우 그 원료의 명칭등을 사용하여 화학적 합성품이 아닌 것으로 혼동할 우려가 있는 광고
- 판매사레품 또는 경품판매 등 사행심을 조장하는 내용의 광고(독점규제및공정거래에관한법률에 의하여 허용되는 경우를 제외한다)

□ 또한 허위표시·과대광고로 보지 아니하는 표시 및 광고의 범위와 그 적용대상 식품을 별도로 정하고 있으며 그 내용은 다음과 같다.

⇒ 동 규정을 이해함에 있어 가장 중요한 것은 유용성을 표시·광고할 수 있는 적용대상식품은 특수영양식품에 국한되어 있다는 것이다. 따라서 특수영양식품을 제외한 식품, 특히 농산물 등에는 유용성표시가 금지되어 있다.

1. 적용대상식품

특수영양식품

2. 표시 및 광고(표시는 식품의 용기·포장에 기재하는 문자, 숫자 또는 도형을 말하고 광고는 라디오, 텔레비전, 신문, 잡지, 영상, 인터넷, 제품판매와 관련한 제품설명서와 특정회원용 제품설명서등 인쇄물을 통한 제품선전 및 소개를 말한다)

가. 유용성

- (1) 식품영양학적으로 공인된 사실의 표현(예시 : 임신수유기영양보급, 병후회복시영양보급, 노약자영양보급, 환자에 대한 영양보조 등)
- (2) 제품에 함유된 영양성분의 식품영양학적 기능 및 작용의 표현(예시 : 비타민, 칼슘, 철, 아미노산, 지방산 등의 기능 및 작용)

나. 용도

- (1) 제품의 제조목적이나 주요용도에 따라 용도의 표현
(예시 : 유아식, 환자식 등)
- (2) 특정질병을 지칭하지 아니하는 단순한 권장 내용의 표현
(예시 : 발육기, 성장기, 임신수유기, 갱년기, 노화기에 좋다 등)

다. 섭취방법·섭취량

제품의 성질상 섭취방법과 섭취량을 표현하여야 할 경우 해당 제품의 식품영양학적 기준으로 가장 적합하다고 생각되는 섭취방법 및 섭취량

□ 광고사전심의

특수영양식품 가운데 식사대용식품 중 체중조절용식품에 대한 허위·과대광고를 예방하기 위하여 이를 광고하는 때에는 보건복지부장관이 정하는 바에 따라 한국식품공업협회에서 사전심의를 받도록 하고 있다.

(1) 심의대상

신문, 잡지, 제품설명서, 전단, 교통수단을 이용한 광고물

(2) 심의기구

한국식품공업협회

(3) 위원회 구성

학계, 소비자단체, 공무원, 업계 등 10인 이내로 구성하되 업계 대표가 1/2미만이어야 함.

(4) 시행

신문·잡지·교통수단을 이용한 광고물(97.3.1), 전단·제품설명서(97.10.1)

(5) 위반시 행정처분

광고사전 심의를 받지 아니하거나 심의결과 부적합한 광고문안을 시정하지 아니하고 광고를 한 때(1차 영업정지 15일, 2차 영업정지 1월, 3차 영업정지 3월)

□ 과대 포장의 범위

법 제11조의 규정에 의한 과대포장의 범위는 자원의절약과재활용촉진에관한법률 제15조제1항의 규정에 의한 제품의포장방법 및포장재의재질등의기준에관한규칙(환경부령)이 정하는 바에 의한다. 동 규정에서 제품의 종류별 포장공간비율, 포장횟수 등을 정하고 있다.

제품의 종류		포장공간비율	포장횟수
식품류	가 공 식 품	15%이하	2차이내
	음 료	10%이하	1차이내
	주 류	10%이하	2차이내
	제 과 류	20%이하	2차이내
	건 강 · 기 호 식 품	15%이하	2차이내
종합제품	1차식품, 가공식품, 음료, 주류, 제과류, 건강·기호식품, 화장품류(세제류 포함), 신변잡화	25%이하	2차이내

- 주1) 제품의 특성상 1개씩 날개로 포장한 후 여러 개를 함께 포장하는 경우 날개의 제품포장은 포장공간비율 및 포장횟수의 적용대상인 포장으로 보지 아니한다.
- 2) 제품의 제조·수입 또는 판매과정에서의 부스러짐·변질등을 방지하기 위하여 공기를 주입하는 경우에 부풀려진 부분에 대하여는 포장공간비율을 적용하지 아니하며, 부스럼방지 및 자동화를 위하여 받침접시를 사용하는 경우에는 이를 포장횟수에서 제외한다.
- 3) 종합제품의 경우 종합제품을 구성하는 1회이상 포장된 최소판매단위의 제품과 1회이상 포장한 같은 종류 또는 다른 종류의 제품포장은 포장공간 비율 및 포장 횟수 적용대상인 포장으로 보지 아니하되, 종합제품을 구성하는 1회이상 포장된 최소판매단위의 제품과 1회이상 포장한 같은 종류 또는 다른 종류의 제품은 제품별 포장공간비율 및 포장횟수기준에 적합하여야 한다.
- 4) 종이로 제조된 받침접시·포장용 완충재를 사용한 제품의 포장공간비율은 위 각각의 포장공간비율에 10을 더한 값으로 한다.
- 5) 홍차·녹차 등의 경우와 같이 제품이 포장과 함께 직접 사용되는 경우에는 그 포장을 포장공간비율 및 포장횟수 적용대상인 포장으로 보지 아니한다.
- 6) 포장공간비율의 측정방법은 산업표준화법 제10조의 규정에 의한 한국산업규격인 상업포장(소비자포장)의 포장공간비율 측정방법(KSA1005-1996)에 의한다.
- 7) 판매자는 위 표의 제품의 포장공간비율 및 포장횟수를 충족하는 범위안에서 제품 또는 포장된 제품을 포장·판매할 수 있다.

허위표시 및 과대광고 Q&A

질 의

표시 또는 광고하고자 하는 내용이 허위표시·과대광고에 해당하는지 여부는 어떻게 확인할 수 있습니까?

⇒ 식품은 영양섭취를 주된 목적으로 하는 음식물임에 비하여, 의약품은 질병을 치료·예방하거나 사람의 구조기능에 약리학적 영향을 주기 위한 목적으로 사용되는 것으로서 식품과 의약품은 그 개념, 사용목적, 규율체계 등의 면에서 엄격히 구분됨.

광고에 대한 규제는 생산자에 대한 소비자의 상대적 정보 불평등으로 인한 시장실패를 보완하기 위한 것으로서, 소비자 주권을 지향하는 오늘날 더욱 강화되고 있음. 국내에서도 식품위생법 이외에 약사법, 독점규제및공정거래에관한법률, 소비자보호법 등에서 이를 시행하고 있고, 외국에서도 어떤 방식으로든 허위·과대광고를 막기 위한 제도적 장치를 마련, 시행하고 있음.

식품산업으로 인한 위해의 발생은 바로 국민 모두의 건강을 위협한다는 점에서 식품광고에 대한 규제는 단순히 정보불평 등으로 인한 시장실패를 보완한다는 측면뿐만 아니라, 잘못된 광고로 인한 불특정 다수 국민의 건강에 미치는 해악을 방지하고자 하는 차원에서 여타 제품에 대한 광고보다 더욱 엄격하게 규제하고 있음.

건강과 관련하여 입증되지 아니한 정보를 식품의 표시·광고에 이용할 경우, 소비자에게 다음과 같은 3가지의 피해를 입힐 수 있음. 첫째, 소비자가 입증된 다른 방법 대신에 상대적으로 입증되지 아니한 치료방법에 의존함으로써 치료시기를 놓칠 수 있음. 둘째, 소비자가 입증되지 아니한 식품의 유용성 광고에 현혹되어 경제적 손실을 초래하게 할 수 있음. 셋째, 새로운 연구결과에 의하여 그 정보가 잘못된 것으로 판정될 경우 기존의 모든 건강정보를 불신하게 되고, 국민 건강 정책의 기본원칙인 '건전하고 균형된 식생활의 유지'에 대한 부정적인 자

세를 야기하여 국민건강 전반에 결정적인 악영향을 미칠 수 있음.

따라서 별다른 생각 없이 표시 또는 광고한 문구나 도안이 식품위생법 등에서 규정하고 있는 허위표시·과대광고에 해당될 수 있으므로 관련 규정의 내용을 정확히 이해하고 규정된 사항에 위반되지 아니하도록 상당한 주의를 기울여야 함. 제품에 대한 직접적인 표시 또는 광고가 아니라 암시적·은유적 표현이라 하더라도 허위표시·과대광고의 범위에 해당됨. 예를 들어 제조업자 또는 제품개발과 관련한 사람의 이력 및 저서를 소개하는 내용, 방송내용을 인용하는 것도 허위표시·과대광고의 범위에 해당됨. 또한 해당 식품 자체가 아니라 그 제품의 성분 및 원재료에 대하여 질병의 치료에 효능이 있는 것으로 표시·광고하는 행위 등도 허위표시·과대광고의 범위에 해당됨.

질 의

“청정”, “무공해”의 표현을 사용하여 표시할 수 있습니까?

- ▷ 현재 “청정”, “무공해” 등의 표현은 그 뜻이 불분명하고 모호하여, 이를 증명할 수 있는 과학적인 근거가 미흡하여 제품에 이와 같은 표현을 사용하는 것은 바람직하지 않음.
- ▷ 동 표현과 관련하여 객관적 사실이 충분치 못할 경우 허위·과대광고에 해당될 수 있으니 유념하여야 함.

질 의

“다이어트”, “슬림”에 대한 표시방법에 대하여 알려주세요.

- ▷ 현행 식품위생법시행규칙 제6조제1항의 규정에 의한 질병의 치료에 효능이 있다는 내용 또는 의약품으로 혼동할 우려가 있는 내용, 제품의 원재료 또는 성

분과 다른 내용의 표시·광고 등을 할 수 없도록 되어 있고, 동조제2항 관련 별표 3의 규정에 의한 허위표시·과대광고로 보지 아니하는 표시 및 광고의 범위와 그 적용대상식품의 규정에 의하여 특수영양식품류에 한하여 식품영양학적으로 공인된 사실의 표현 등 유용성 표시를 할 수 있도록 되어 있음.

- ▷ 따라서 “다이어트”, “슬림” 등 표현도 상기 규정에 의하여 특수영양식품의 체중 조절용식품에 한하여 표시가 가능하며, 다류 등에는 표시는 가능하지 아니함.
- ▷ 한편, 식품별 개별기준에 따라 착향탄산음료중 제품 400밀리리터(ml)당 열량 2Kcal이하인 제품은 “다이어트”라는 용어를 표시할 수 있도록 규정하고 있음.

질 의

특허받은 원료를 사용하여 "기타가공식품"의 식품유형으로 제품을 만들고자 합니다. 이때, 제품포장에 발명의 명칭은 표기하지 않고 "특허번호"와 "OOO가 개발한 특허원료사용"이라는 말만 표기한다면 이것이 가능한지요?

- ▷ 식품위생법 제11조의 규정에 의하여 식품등의 명칭·제조방법·품질·성분 및 영양가에 대하여는 허위표시 또는 과대광고를 하지 못하며, 동법시행 규칙 제6조제1항제5호의 규정에 의하여 "제조방법"에 관하여 연구 또는 발견한 사실로서 식품학, 영양학등의 분야에서 공인된 사항 외의 표시·광고를 하여서는 아니됨.
- ▷ 따라서 귀하가 표시하고자 하는 발명특허 관련 사항은 귀하가 제조·가공한 제품에 대한 발명특허가 아닌 사용된 원료에 대한 발명특허이므로 동 제품의 용기·포장에 특허번호등을 표시하는 것은 타당치 아니할 것으로 판단됨.

질 의

홍국분말에 인체내 콜레스테롤 생합성에 관여하는 HMG-CoA 환원효소를 저해하는 성분인 모나콜린K가 함유되어 있어 "지질대사와 관련된 건강증진"에 도움을 줄 수 있다는 표현을 사용할 수 있는지요?

- ▷ 홍국분말은 식품의 제조·가공 또는 보존을 위하여 사용되는 식품첨가물에 해당하는 물질로서 식품의 영양가치를 높이거나 유용한 기능을 부여하기 위하여 첨가하는 성분 또는 원재료와는 그 사용목적이 다름.
- ▷ 따라서, 이러한 홍국분말 등 식품첨가물에 대하여 "지질대사와 관련된 건강증진 등"이라는 유용성을 표시·광고하는 것은 타당치 아니 함.

질 의

"원적외선과 자화처리방법을 이용한 활성수제조시스템(신용신안등록제 XXXXX호)과 산소용해시스템(특허 제OOOOOOO호)를 이용하여 만든 혼합 음료입니다." 라는 내용을 PET용기 한 면에 표기가 가능합니까?

- ▷ 식품위생법시행규칙 제6조 허위표시·과대광고의 범위로 제품의 원재료 또는 성분과 다른 내용의 표시·광고와 제조방법에 관하여 연구 또는 발견한 사실로서 식품학·영양학 등의 분야에서 공인된 사항 외의 표시·광고, 다만, 제조방법에 관하여 연구 또는 발견한 사실에 대한 식품학·영양학 등의 문헌을 인용하여 문헌의 내용을 정확히 표시하고, 연구자의 성명·문헌명·발표년월일을 명시하는 표시·광고는 그러하지 아니하다.라고 정하고 있음.
- ▷ 따라서 제조 방법에 관한 사실적 내용을 정확하게 밝힐 경우 표시는 가능할 것으로 판단되나 동 제조방법으로 생산한 제품의 기능성·유용성 등에 대하여는 표시할 수 없음.

질 의

유산균 함유식품에 꽃잎 문양에 사람의 body 실루엣이 그려진 도안을 사용할 수 있는지 알고 싶습니다.

- ▷ 식품 위생법 시행규칙 제6조에 "미풍양속을 해치거나 해칠 우려가 있는 저속한 도안·사진 등을 사용하는 표시·광고 또는 미풍양속을 해치거나 해칠 우려가 있는 음향을 사용하는 광고"는 허위표시·과대광고의 범위로 정하고 있음.
- ▷ 따라서 귀사에서 수입하고자 하는 제품 포장지의 도안(여자의 body 실루엣)은 상기규정에 의거 허위표시·과대광고에 해당된다고 판단됨.

부록 1

식품 표시 관련 판례

1. 판례 1

2. 판례 2

3. 판례 3

4. 판례 4

1. 판례1

1-1 구분

대법원 1992.11.10.선고

91도 1925판결

【식품위생법위반】

1-2 판례사항

외판사원이 세모스쿠알렌을 판매하면서 '심해상어간유'라는 제목으로 스쿠알렌이 암, 간장질환, 위궤양, 당뇨병, 심장병 등에 특효라는 내용이 인쇄된 책자를 교부한 행위가 식품위생법 제11조 제1항 소정의 과대광고에 해당한다고 본 사례

1-3 판결요지

외판사원이 세모스쿠알렌을 판매하면서 '심해상어간유'라는 제목으로 스쿠알렌이 암, 간장질환, 위궤양, 당뇨병, 심장병 등에 특효라는 내용이 인쇄된 책자를 교부한 행위가 식품위생법 제11조 제1항 소정의 과대광고에 해당한다고 본 사례

1-4 전문

1. 원심판결 이유에 의하면 원심은, 제1심 채용증거들을 종합하여 피고인 임영희가 피고인 주식회사 세모에서 식품제조품목허가를 받아 제조, 판매하는 세모스쿠알렌의 외판사원으로서 그 판시 일시에 공소의 이유구에게 식품인 위 세모스쿠알렌을 판매하면서 위 회사로 부터 받은 '심해상어간유'라는 제목으로 스쿠알렌이 암, 간장질환, 위궤양, 당뇨병, 고혈압, 심장병 등에 특효라는 내용이 인쇄된 40페이지 책자를 교부한 사실을 인정하였는바, 위 증거들을 기록에 대조하여 살펴보면 원심의 위 증거취사와 사실인정은 정당한 것으로 수긍할 수 있고 원심판결에 소론과 같은 채증법칙위반의 위법이 있다 할 수 없다.

2. 식품위생법 제11조 제1항에 의하면 식품…의 명칭, 제조방법 및 품질에 관하여는 허위표시 또는 과대광고를 하지 못하고… 라고 되어 있고 그 제2항에 의하면 허위표시, 과대광고를 범위에 관하여는 보건사회부령으로 정하도록 되어있는데, 식품위생법시행규칙 제6조 제2항은 과대광고를 범위는 식품 등의 명칭, 제조방법, 품질 및 사용에 관한 라디오, 텔레비전, 신문, 잡지, 음곡, 영상, 인쇄물 등에 의한 광고 중 다음 각호의 1에 해당하는 것으로 한다고 한다. 그 제2호에서 질병의 치료에 효능이 있다는 내용의 광고 또는 의약품으로 혼동할 우려가 있는 내용의 광고라고 규정하고 있고, 위 인정의 책자가 일본의 의학박사가 지은 내용을 그대로 번역한 것이라 하더라도 기록상 원저작물이 위 시행규칙 제6조 제3호 단서에서 말하는 식품학, 영양학 등에 관한 문헌을 인용하여 그 문헌의 내용을 정확히 표시하고 연구자의 성명, 문헌명, 발표년월일을 명시한 광고라고는 할 수 없으므로 위 인정과 같이 피고인이 세모스쿠알렌을 판매하면서 '심해상어간유'라는 제목으로 스쿠알렌이 암, 간장질환, 위궤양, 당뇨병, 고혈압, 심장병 등에 특효라는 내용이 인쇄된 책자를 교부한 행위는 식품위생법 제11조 제1항 위반에 해당한다고 할 것인 바, 이와 같은 취지의 원심판단도 정당하고 거기에 소론이 같은 법리오해의 위법이 있다 할 수 없다.
3. 원심판결 이유에 의하면 원심은, 거시증거에 의하여 그 판시사실을 인정한 다음 비록 피고인 임영희가 피고인 주식회사 세모와 사이에 명시적인 고용계약 내지 근로계약을 체결하지 아니한 채 독립한 사업자등록(위탁판매업)을 하여 위 세모스쿠알렌의 판매업에 종사하여 왔다 하더라도 사실상으로는 피고인 주식회사 세모의 사용인 또는 기타 종업원의 지위에 있다고 보는 것이 타당하다고 판시하였는바, 기록에 대조하여 살펴보면 위 인정과 판단은 정당한 것으로 수긍할 수 있고 거기에 소론이 주장하는 위법이 있다 할 수 없다. 논지는 모두 이유 없다.
4. 그러므로 상고를 모두 기각하기로 하여 관여 법관의 일치된 의견으로 주문과 같이 판결한다.

2. 판례2

2-1 구분

대법원

1990.9.25.선고

90도 1771판결

【식품위생법위반】

2-2 판례사항

성분배합비율 100퍼센트로 소꼬리를 제조하는 품목허가를 받고 실제로는 소꼬리를 20퍼센트만 넣어 만든 식품에 품목허가 표시를 하여 판매한 행위가 변경허가 없이 식품을 제조한 후 허위표시를 하여 판매한 경우에 해당하는지 여부 (적극)

2-3 판결요지

성분배합비율 100퍼센트로 소꼬리를 제조하는 품목허가를 받았음에도 불구하고 소꼬리 20퍼센트, 소영덩이뼈(반골) 80퍼센트를 혼합하여 소꼬리를 제조한 후 그 전체가 100퍼센트 소꼬리이고 품목허가를 받은 것처럼 표시하여 판매한 경우에는 이는 식품위생법 제22조 제2항 소정의 변경허가를 받지 아니한 채 식품을 제조한 후 허위표시를 하여 이를 판매한 것으로 보아야 한다.

2-4 전문

원심이 확정된 바와 같이 피고인들이 성분배합비율 100퍼센트로 소꼬리를 제조하는 품목허가를 받았음에도 불구하고 소꼬리 20퍼센트, 소영덩이뼈(반골) 80퍼센트를 혼합하여 소꼬리를 제조한 후 그 전체가 100퍼센트 소꼬리이고 품목허가 제22호로 받은 것처럼 표시하여 이를 판매한 것이라면 이는 위 법 제22조 제2항 소정의 변경허가를 받지 아니한 채 식품을 제조한 후 허위표시를 하여 이를 판매한 것으로 볼 수밖에 없다 할 것이다.

위와 같은 취지의 원심판단은 정당하고 거기에 소론과 같은 사실오인 또는 법리 오해의 위법이 없다.

그러므로 상고를 기각하기로 하여 관여법관의 일치된 의견으로 주문과 같이 판결한다.

3. 판례3

3-1 구분

대법원

1996. 2. 13. 선고

95도 2121 판결

【사기】

3-2 판례사항

[1] 가공일을 고쳐서 식품을 판매한 백화점 직원에게 사기죄를 인정한 사례

[2] 공소사실의 특정정도

3-3 판결요지

- [1] 판매하다 남은 식품에 부착되어 있는 바코드와 비닐랩 포장을 뜯어내고 다시 포장을 하면서 가공일이 당일로 기재된 바코드와 백화점 상표를 부착하여 진열대에 진열하여 마치 위 상품이 판매 당일 구입되어 가공된 신선한 것처럼 고객에게 판매한 백화점 식품담당 직원에게 사기죄를 인정한 사례.
- [2] 사기죄에 있어서 수인의 피해자에 대하여 각별로 기망행위를 하여 각각 재물을 편취한 경우에 그 범의가 단일하고 범행방법이 동일하다고 하더라도 포괄 1죄가 되는 것이 아니라 피해자별로 1개씩의 죄가 성립하는 것으로 보아야 할 것이고, 이러한 경우 그 공소사실은 각 피해자와 피해자별 피해액을 특정할 수 있도록 기재하여야 할 것인바, '일정한 기간 사이에 성명불상의 고객들에게 1일 평균 매상액 상당을 판매하여 그 대금 상당액을 편취하였다'는 내용은 피해자나 피해액이 특정되었다고 할 수 없다.

3-4 전문

1. 피고인의 상고이유를 본다.

원심은 피고인이 백화점 상계점의 식품팀을 총괄하는 식품담당 차장으로서 정육팀 종업원인 공소외인 등과 공모하여 1994. 7. 7. 12:13경 위 백화점 지하 1층 식품판매장에서 이틀 전인 1994. 7. 5. 판매하다 남은 채고 정육상품으로서 가공일이 같은 달 4. 또는 같은 달 5.로 표시된 소천엽, 소양 등에 부착되어 있는 바코드와 비닐랩 포장을 벗겨낸 다음 다시 새로운 비닐랩으로 재포장한 후 그 위에 가공일이 1994. 7. 7.로 기재된 바코드와 백화점 상표를 부착하여 진열대에 진열하여 마치 위 상품이 판매 당일 구입되어 가공된 신선한 것처럼 고객인 피해자 배국경을 기망하여 그에게 위 소천엽 1개를 대금 2,440원에, 위 소양 1개를 대금 1,201원에 판매하여 그 대금 상당액을 편취한 사실을 유죄로 인정하였는바, 기록에 비추어 검토하여 보면, 원심의 판단은 정당한 것으로 충분히 수긍이 가고, 거기에 어떤 위법이 있다고 할 수 없다.

피고인은 상품에 부착되어 있는 바코드와 비닐랩 포장을 뜯어내고 다시 포장을 하면서 가공일이 당일로 기재된 바코드와 비닐랩 포장을 부착한 것은 백화점의 관행상의 행위일 뿐 거기에 가공일자에 관하여 고객을 기망함으로써 판매를 촉진한다는 편취의 고의가 있었던 것은 아니라고 주장하나, 이러한 주장은 결국 원심의 전권에 속하는 사실의 인정을 비난하는 것에 지나지 아니하여 받아들일 수 없다.

2. 검사의 상고이유를 본다.

사기죄에 있어서 수인의 피해자에 대하여 각별로 기망행위를 하여 각각 재물을 편취한 경우에 그 범의가 단일하고 범행방법이 동일하다고 하더라도 포괄1죄가 되는 것이 아니라 피해자별로 1개씩의 죄가 성립하는 것으로 보아야 할 것이고, 이러한 경우 그 공소사실은 각 피해자와 피해자별 피해액을 특정할 수 있도록 기재하여야 할 것인바, 따라서 '일정한 기간 사이에 성명불상의 고객들에게 1일 평균 매상액 상당을 판매하여 그 대금 상당액을 편취하였다'는 내용은 피해자나 피해액이 특정되었다고 할 수 없을 것이다.

원심이 같은 취지에서, 이 사건 공소사실 중 '피고인이 1994. 7. 7. 12:13경 피해자 배국경을 기망하여 소천엽 1개를 대금 2,440원에, 소양 1개를 대금 1,201원에 판매하여 그 대금 상당액을 편취하였다'는 부분에 관하여는 범죄의 일시와 장소, 범행의 방법이 구체적으로 특정되어 있다고 할 것이나, 이를 제외한 나머지 공소사실인 '피고인이 1992. 9. 1.경부터 1994. 7. 11.까지 사이에 성명불상의 고객들에게 위와 같은 방법으로 가공일을 변작한 소양, 소천엽, 닭다리, 닭가슴살, 닭어깨살, 닭날개 등 소부산물 및 계육 등 1일 평균 10개, 대금 합계 25,000원 상당을 판매하여 그 대금 상당액을 편취하였다'는 부분에 관하여는 피해자의 숫자조차 특정되어 있지 않는 등 공소장에 구체적인 범죄사실의 기재가 없어 그 공소제기의 절차가 법률의 규정에 위반하여 무효인 경우에 해당한다고 판단한 것은 정당하고, 거기에 소론과 같이 공소사실 특정의 정도에 관한 법리를 오해한 위법이 있다고 할 수 없다. 논지는 이유 없다.

3. 그러므로 상고를 모두 기각하기로 하여 관여 법관의 일치된 의견으로 주문과 같이 판결한다.

4. 판례4

4-1 구분

대법원

1995.7.28.선고

95도 1157판결

【사기】

4-2 판례사항

백화점의 식품매장에서 재고 생식품을 가공일자가 재포장일자로 기재된 바코드라벨을 부착하여 재판매하는 행위는 사기죄의 기망행위라고 한 사례

4-3 판결요지

백화점의 식품매장에서 당일 판매되지 못하고 남은 생식품들에 대하여 그 다음날 아침 포장지를 교체하면서 가공일자가 재포장일자로 기재된 바코드라벨을 부착하여 재판매하는 행위 내지 판매기법은 제품의 신선도에 대한 소비자들의 신뢰를 배신하고 그들의 생식품 구매 동기에 있어서 중요한 요소인 가공일자에 관한 착오를 이용하여 재고상품을 종전 가격에 판매하고자 하는 것으로서 그 사술의 정도가 사회적으로 용인될 수 있는 상술의 정도를 넘은 기망행위라고 한 사례

4-4 전문

원심이 확정된 바와 같이, 백화점과 같은 대형유통업체에서 생식품의 포장에 "가공일자"를 표기하는 이유는 소비자들로 하여금 신선도에 대한 신뢰를 갖고 제품을 구입할 수 있는 기회를 주기 위한 것이고, 소비자들 역시 백화점의 생식품 포장의 바코트라벨에 표시된 "가공일자"를 보고 그 신선도를 확인하여 매입하는 관계로 가공일이 구입 당일로 표기되지 않은 제품은 잘 팔리지 않으며, 이 사건 백화점 이외의 다른 일부 유명백화점에서는 매일 폐점시간이 임박하면 판매되지 아니한 생식품에 대하여는 할인판매를 하여 재고를 남기지 않는 방법을 취하고 있고, 생식품이 가공단계를 거침이 없이 산지에서 유입된 물품이 그대로 포장되어 판매된다고 하더라도 소비자의 입장에서는 바코트라벨에 표기된 "가공일자"를 제품이 산지에서 판매처로 유입된 일자 정도로 알고 제품의 신선도를 판단하는 기준으로 삼는 것이 일반적이라면, 이 사건 백화점의 식품매장에서 당일 판매되지 못하고 남은 생식품들에 대하여 그 다음 날 아침 포장지를 교체하면서 가공일자가 재포장일자로 기재된 바코트라벨을 부착하여 재판매하는 행위 내지 판매기법은 이와 같은 소비자들의 신뢰를 배신하고 동인들의 생식품 구매 동기에 있어서 중요한 요소인 가공일자에 관한 착오를 이용하여 재고상품을 종전 가격에 판매하고자 하는 것으로서 그 사술의 정도가 사회적으로 용인될 수 있는 상술의 정도를 넘은 기망행위라고 할 것이고, 또한 기록에 의하면 피고인은 이 사건 백화점의 식품부 차장으로서 식품부 전체의 판매 및 상품관리를 하고 있는 자로서 식품부 직원들의 이 사건 재포장 작업을 관리 또는 감독하여 왔고, 피고인 스스로도 검찰에서 소비자가 신선한 상품으로 생각을 하고 구매를 하도록 하기 위하여 가공일자를 당일로 표시한다고 진술하고 있는 등 위와 같은 기망행위를 충분히 인식하고 있었던 사실이 인정되는 점에 비추어 보면 피고인에게 사기의 범의가 있다고 봄이 상당하고, 소론이 내세우는 사정만으로 이를 부인할 수는 없다 할 것이다.

결국 같은 취지의 원심 판단은 옳고, 거기에 소론과 같은 위법이 있다고 할 수 없다. 논지는 이유가 없다.

이에 상고를 기각하기로 관여 법관의 의견이 일치되어 주문과 같이 판결한다.

부록 2
식품표시관련
법률 및 고시

식품표시 관련 규정목록

REFERENCES			
구분	법률/고시명	소관기관	HOME PAGE
법률	식품위생법<별첨>	보건복지부	www.mohw.go.kr
고시	식품등의표시기준(식약청 고시2004-27호) <별첨>	식품의약품안전청	www.kfda.go.kr
고시	유전자재조합식품등의표시기준<별첨>	식품의약품안전청	www.kfda.go.kr
법률	건강기능식품에관한법률<별첨>	보건복지부	www.mohw.go.kr
고시	건강기능식품의표시기준<별첨>	식품의약품안전청	www.kfda.go.kr
법률	축산물가공처리법	농림부	www.maf.go.kr
고시	축산물의표시기준	국립수의과학검역원	www.nvrqs.go.kr
법률	농산물품질관리법	농림부	www.maf.go.kr
고시	농산물원산지표시요령	국립농산물품질관리원	www.naqs.go.kr
고시	유전자변형농산물의표시요령	국립농산물품질관리원	www.naqs.go.kr
법률	친환경농업육성법	농림부	www.maf.go.kr
법률	수산물품질관리법	해양수산부	www.momaf.go.kr
고시	수산물원산지표시업무처리요령	국립수산물품질검사원	www.nfpqis.go.kr
법률	표시·광고의공정화에관한법률	공정거래위원회	www.ftc.go.kr
고시	부당한표시·광고행위의유형및기준	공정거래위원회	www.ftc.go.kr
고시	중요한표시·광고사항고시	공정거래위원회	www.ftc.go.kr
고시	비교표시·광고에관한심사지침	공정거래위원회	www.ftc.go.kr
법률	주세법	국세청	www.nts.go.kr
고시	주류의상표사용에관한위임고시	국세청	www.nts.go.kr
법률	대외무역법	산업자원부	www.mocie.go.kr
법률	자원의절약과재활용촉진에관한법률	환경부	www.me.go.kr
고시	분리배출표시에관한지침	환경부	www.me.go.kr
법률	양곡관리법	농림부	www.maf.go.kr
고시	양곡매매업자및양곡가공업자등의준수사항	농림부	www.maf.go.kr

※ 별첨된 법률 및 고시 이외의 나머지 법률과 고시는 각 소관기관의 홈페이지에 게재되어 있음.

식품위생법

일부개정 2004.1.20 법률 제07096호

제4장 표시

제10조 (표시기준) ①식품의약품안전청장은 국민보건상 특히 필요하다고 인정하는 때에는 판매를 목적으로 하는 식품 또는 식품첨가물과 제9조제1항의 규정에 의하여 기준 또는 규격이 정하여진 기구와 용기·포장의 표시에 관하여 필요한 기준을 정하여 이를 고시할 수 있다. 다만, 생물의 유전자중 유용한 유전자만을 취하여 다른 생물체의 유전자와 결합시키는 등의 유전자재조합기술을 활용하여 재배·육성된 농·축·수산물등을 원료로 하여 제조·가공한 식품 또는 식품첨가물의 경우에는 그 표시에 관하여 필요한 기준을 정하여 이를 고시한다.<개정 1995.12.29, 1999.5.24, 2000.1.12>

②제1항의 규정에 의하여 표시에 관한 기준이 정하여진 식품등은 그 기준에 맞는 표시가 없으면 이를 판매하거나 판매의 목적으로 수입·진열 또는 운반하거나 영업상 사용하지 못한다.<개정 1995.12.29>

제11조 (허위표시등의 금지) ①식품등의 명칭·제조방법 및 품질에 관하여는 허위표시 또는 과대광고를 하지 못하고, 포장에 있어서는 과대포장을 하지 못하며, 식품·식품첨가물의 표시에 있어서는 의약품과 혼동할 우려가 있는 표시를 하거나 광고를 하여서는 아니된다. 식품·식품첨가물의 영양가·원재료·성분 및 용도에 관하여도 또한 같다.<개정 1995.12.29, 2002.8.26>

②제1항의 규정에 의한 허위표시·과대광고·과대포장의 범위 기타 필요한 사항은 보건복지부령으로 정한다. <개정 1995.12.29>

식품위생법시행규칙

일부개정 2004.1.31 부령 제00270호

제6조 (허위표시·과대광고 및 과대포장의 범위<개정 1996.12.20>) ①법 제11조의 규정에 의한 허위표시·과대광고의 범위는 용기·포장 및 라디오·텔레비전·신문·잡지·음곡·영상·인쇄물·간판·인터넷 그 밖의 방법에 의하여 식품등의 명칭·제조방법·품질·영양가·원재료·성분 또는 사용에 대한 정보를 나타내거나 알리는 행위중 다음 각호의 1에 해당하는 것으로 한다. <개정 1995.8.31, 1996.12.20, 1998.10.19, 2001.7.31, 2003.8.18>

1. 법 제22조의 규정에 의하여 허가·신고 또는 보고한 사항이나 제11조의 규정에 의하여 수입신고한 사항과 다른 내용의 표시·광고
2. 질병의 치료에 효능이 있다는 내용 또는 의약품으로 혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고
3. 제품의 원재료 또는 성분과 다른 내용의 표시·광고
4. 제조연월일 또는 유통기한을 표시함에 있어서 사실과 다른 내용의 표시·광고
5. 제조방법에 관하여 연구 또는 발견한 사실로서 식품학·영양학등의 분야에서 공인된 사항외의 표시·광고. 다만, 제조방법에 관하여 연구 또는 발견한 사실에 대한 식품학·영양학 등의 문헌을 인용하여 문헌의 내용을 정확히 표시하고, 연구자의 성명·문헌명·발표연월일을 명시하는 표시·광고는 그러하지 아니하다.
6. 각종의 감사장·상장(정부표창규정에 의하여 제품과 직접 관련하여 수여한 상장을 제외한다) 또는 체험기등을 이용하거나 "주문쇄도"·"단체추천" 또는 이와 유사한 내용을 표현하는 광고
7. 외국어의 사용등으로 외국제품으로 혼동할 우려가 있는 표시·광고 또는 외국과 기술제휴한 것으로 혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고
8. 다른 업소의 제품을 비방하거나 비방하는 것으로 의심되는 광고이거나 제품의 제조방법·품질·영양가·원재료·성분 또는 효과와 직접 관련이 적은 내용을 강조함으로써 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식되게 하는 광고
9. 객관적인 사실에 근거하지 아니하고 "최고"·"가장 좋은" 또는 "특" 등의 표현으로 소비자를 현혹시키거나 현혹시킬 우려가 있는 표시·광고. 이 경우 외국어표기중 "Best"·"Most"·"Special" 등이나 외국어 한글표기중 "베스트"·"모스트"·"스페셜" 등도 같다.
10. 미풍양속을 해치거나 해칠 우려가 있는 저속한 도안·사진 등을 사용하는 표시·광고 또는 미풍양속을 해치거나 해칠우려가 있는 음향을 사용하는 광고
11. 화학적합성품의 경우 그 원료의 명칭등을 사용하여 화학적 합성품이 아닌 것으로 혼동할 우려가 있는 광고
12. 삭제 <1995.8.31>
13. 판매사례품 또는 경품판매등 사행심을 조장하는 내용의 광고(독점규제및공정거래에 관한법률에 의하여 허용되는 경우를 제외한다)

②제1항의 규정에 의한 허위표시·과대광고로 보지 아니하는 표시 및 광고의 범위와 그 적용대상식품은 별표 3과 같다. <개정 1995.8.31, 1996.12.20>

③법 제11조의 규정에 의한 과대포장의 범위는 자원의절약과재활용촉진에 관한법률 제15조제1항의 규정에 의한 제품의포장방법및포장재의재질등의기준에관한규칙이 정하는 바에 의한다. <개정 1995.8.31>

[전문개정 1991.12.28]

별표 3] <개정 2000.8.8, 2004.1.31>

허위표시·과대광고로 보지 아니하는 표시 및 광고의

범위와 그 적용 대상 식품(제6조제2항관련)

1. 적용대상식품

특수영양식품

2. 표시 및 광고(표시는 식품의 용기·포장에 기재하는 문자, 숫자 또는 도형을 말 하고 광고는 라디오, 텔레비전, 신문, 잡지, 영상, 인터넷, 제품판매와 관련한 제품설명서와 특정회원용 제품설명서등 인쇄물을 통한 제품선전 및 소개를 말한다)

가. 유용성

(1) 삭제 <2004.1.31>

(2) 식품영양학적으로 공인된 사실의 표현(예시 : 임신수유기영양보급, 병후회복 시 영양보급, 노약자영양보급, 환자에 대한 영양보조등)

(3) 제품에 함유된 영양성분의 식품영양학적 기능 및 작용의 표현(예시 : 비타민, 칼슘, 철, 아미노산, 지방산 등의 기능 및 작용)

나. 용도

(1) 제품의 제조목적이나 주요용도에 따라 용도의 표현

(예시 : 유아식, 환자식등)

(2) 특정질병을 지칭하지 아니하는 단순한 권장 내용의 표현

(예시 : 발육기, 성장기, 임신수유기, 갱년기, 노화에 좋다등)

다. 섭취방법·섭취량

제품의 성질상 섭취방법과 섭취량을 표현하여야 할 경우 해당 제품의 식품영양학적 기준으로 가장 적합하다고 생각되는 섭취방법 및 섭취량

라. 기타 허위표시·과대광고로 보지 아니하는 표시 및 광고의 범위 등과 관련한 세부사항은 보건복지부장관이 정하여 고시한다.

식품등의표시기준

개정 2005.3.7 식품의약품안전청고시 제2005-12호

제1조(목적) 이 고시는 식품위생법 제10조의 규정에 의하여 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장(이하 “식품등”이라 한다)의 표시기준에 관한 사항을 규정함으로써 식품등의 위생적인 취급을 도모하고 소비자에게 정확한 정보를 제공하며 공정한 거래의 확보를 목적으로 한다.

제2조(용어의 정의) 이 고시에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. “제품명”이라 함은 개개의 제품을 나타내는 고유의 명칭을 말한다.
2. “식품의 유형”이라 함은 식품위생법(이하 “법”이라 한다) 제7조의 규정에 의한 식품등의 기준 및 규격의 최소분류단위를 말한다.
3. “제조연월일”이라 함은 포장을 제외한 더 이상의 제조나 가공이 필요하지 아니한 시점(포장후 멸균 및 살균 등과 같이 별도의 제조공정을 거치는 제품은 최종공정을 마친 시점)을 말한다. 다만, 캡셀제품은 충전·성형완료시점으로, 소분판매하는 제품은 소분용 원료제품의 제조연월일로, 원료제품의 저장성이 변하지 않는 단순 가공처리만을 하는 제품은 원료제품의 포장시점으로 한다.
4. “유통기한”이라 함은 제품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한을 말한다.
5. “원재료”라 함은 인위적으로 가하는 정제수를 제외한 식품 또는 식품첨가물의 제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품내에 들어있는 것을 말한다.
6. “성분”이라 함은 제품에 따로 첨가한 영양소 또는 비영양소이거나 원재료를 구성하는 단일물질로서 최종제품에 함유되어 있는 것을 말한다.
7. “영양소”라 함은 식품에 함유된 성분으로서 에너지를 공급하거나 신체의 성장, 발달, 유지에 필요한 것 또는 결핍시 특별한 생화학적, 생리적 변화가 일어나게 하는 것을 말하며, 영양소중 “당류”라 함은 식품내에 존재하는 모든 단당류와 이당류를 말한다.
8. “1인분량” 또는 “1회분량”이라 함은 제품의 특성에 따라 그 제품의 주요 소비계층이 1회 섭취하기에 적당한 양을 말한다.
9. “영양성분표시”라 함은 제품의 일정량에 함유된 영양소의 함량을 표시하는 것을 말한다.
10. “영양강조표시”라 함은 제품에 함유된 영양소의 함유사실 또는 함유정도를 “무”, “저”, “고”, “강화”, “첨가”, “감소”등의 특정한 용어를 사용하여 표시하는 것으로서 다음의 것을 말한다.
 - 가. “영양소 함량강조표시” : 영양소의 함유사실 또는 함유정도를 “무○○”, “저○○”, “고○○”, “○○함유”등과 같은 표현으로 그 영양소의 함량을 강조하여 표시하는 것을 말한다.
 - 나. “영양소 비교강조표시” : 영양소의 함유사실 또는 함유정도를 “덜”, “더”, “강화”, “첨가”등과 같은 표현으로 같은 유형의 제품과 비교하여 표시하는 것을 말한다.
11. “영양소 기준치”라 함은 소비자가 하루의 식사중 해당식품이 차지하는 영양적 가치를 보다 잘 이해하고, 식품간의 영양소를 쉽게 비교할 수 있도록 식품표시에서 사용하는 영양소의 평균적인 1일섭취 기준량을 말한다.

12. “주표시면”이라 함은 용기·포장의 표시면중 상표, 로고 등이 인쇄되어 있어 소비자가 식품 또는 식품첨가물을 구매할 때 통상적으로 소비자에게 보여지는 면을 말한다.
13. “주원료”이라 함은 법 제7조의 규정에 의한 식품의 기준 및 규격에서 정한 성분배합기준이상의 원재료 또는 각각의 식품의 주용도, 제품의 특성 등을 고려하여 다른 식품과 구별, 특징있게 하기 위하여 사용되는 원료를 말한다.
14. “복합원재료”라 함은 2종류 이상의 원재료 또는 성분으로 제조·가공한 식품으로써 다른 식품의 원료로 사용되는 것을 말한다.

제3조(표시대상) 표시대상 식품등은 다음과 같다.

1. 식품 또는 식품첨가물
 - 가. 식품위생법시행령(이하 “영”이라 한다) 제7조제1호의 규정에 의한 식품제조·가공업 및 동조제2호의 규정에 의한 즉석판매제조·가공업의 신고를 하여 제조·가공하는 식품. 다만, 식용얼음의 경우에는 5킬로그램이하의 포장 제품에 한한다.
 - 나. 영 제7조제3호의 규정에 의한 식품첨가물제조업의 허가를 받아 제조·가공하는 식품첨가물
 - 다. 영 제7조제5호가목의 규정에 의한 식품소분업으로 신고를 하여 소분하는 식품 또는 식품첨가물
 - 라. 방사선으로 조사처리한 식품
 - 마. 수입식품 또는 수입식품첨가물
 - 바. 가목 내지 마목외의 용기·포장에 넣어진 식품, 자연상태의 수입 농·임·축·수산물로서 용기·포장에 넣어진 것. 다만 식품의 보존을 위하여 비닐랩(Wrap) 등으로 포장(진공포장 제외)하여 관능으로 내용물을 확인할 수 있도록 투명하게 포장한 것은 제외한다.
2. 기구 또는 용기·포장(수입제품을 포함한다)
 - 가. 법 제9조제1항 및 제2항의 규정에 의하여 기준 및 규격이 정하여진 기구 또는 용기·포장
 - 나. 용기류

제4조(표시사항) 식품등의 표시사항은 다음과 같다.

1. 제품명(기구 또는 용기·포장은 제외한다)
2. 식품의 유형 (따로 정하는 제품에 한한다)
3. <삭 제 99. 2. 18>
4. 업소명 및 소재지
5. 제조연월일(따로 정하는 제품에 한한다)
6. 유통기한(식품첨가물과 기구 또는 용기·포장은 제외한다)
7. 내용량(기구 또는 용기·포장은 제외한다)
8. 원재료명(기구 또는 용기·포장은 재질로 표시한다) 및 함량(원재료를 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우에 한한다)
9. 성분명 및 함량(성분표시를 하고자 하는 식품 및 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우에 한한다)
10. 영양성분 (따로 정하는 제품에 한한다)
11. 기타 식품등의 세부표시기준에서 정하는 사항

제5조(표시방법) 식품등(수입되는 식품등을 포함한다. 이하 같다)의 표시방법은 다음과 같다.

1. 제4조제1호의 규정에 의한 제품명 및 동조제7호의 규정에 의한 내용량은 주표시면에 표시하여야 한다.
- 1의2. 제1호의 규정에 의한 주표시면에 표시하여야 하는 사항외의 표시사항은 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 일정장소에 일괄 표시하여야 한다. 다만, 표시사항중 제4조제4호에 의한 업소명 및 소재지, 동조제10호의 규정에 의한 영양성분 또는 동조제11호의 규정에 의한 기타 식품등의 세부표시기준에서 정하는 사항은 그러하지 아니할 수 있다.
2. 표시사항은 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 표시하여야 한다. 다만, 위생상 위해발생 우려가 적은 내포장된 건과류 및 캔디류, 초콜릿류, 껌 및 젤류는 판매업소에 공급하는 제품의 최소 유통 단위별 용기·포장에 표시할 수 있다.
3. 표시사항은 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 바탕색과 구별되는 색상으로 표시되되, 다음에서 규정한 활자의 크기로 하여야 한다. 다만, 회수하여 재사용하는 납세병마개제품의 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.
 - 가. 식품의 유형 및 내용량의 활자는 12포인트 이상으로 하여야 한다. 다만, 제품명이 22포인트 미만인 경우에는 식품의 유형 및 내용량의 활자를 7포인트 이상으로 할 수 있다.
 - 나. 제조연월일, 유통기한, 원재료명, 성분 및 함량의 활자는 7포인트 이상으로 하여야 한다. 다만, 포장면적 150cm²이하인 경우에는 원재료명의 활자크기를 5포인트 이상으로 할 수 있다.
 - 다. 제품명, 업소명 및 소재지, 영양성분 및 기타 식품등의 세부표시기준에서 정하는 사항의 활자는 6포인트 이상으로 하여야 한다.
4. 표시는 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여 한글로 하여야 하나 소비자의 이해를 돕기 위하여 한자나 외국어는 혼용하거나 병기하여 표시할 수 있으며, 이 경우 한자나 외국어는 한글표시 활자와 같거나 작은 크기의 활자로 표시하여야 한다. 다만, 수입되는 식품 등과 상표법에 의하여 등록된 상표는 외국어를 한글표시활자보다 크게 표시할 수 있다.
5. <삭 제 2000. 7. 28>
6. 용기나 포장은 다른 제조업소의 표시가 있는 것을 사용하여서는 아니된다. 다만, 식품에 유해한 영향을 미치지 아니하는 용기로서 일반시중에 유통 판매할 목적이 아닌 다른 회사의 제품원료로 제공할 목적으로 사용하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.

제6조(표시사항의 적용특례) 다음 각호의 식품에 대하여는 그 식품의 특성을 고려하여 제4조 및 제5조의 규정에 불구하고 다음과 같이 표시할 수 있다.

1. 즉석판매제조·가공업의 영업자가 자신이 제조·가공한 식품을 진열 판매하는 경우로서 표시사항을 진열상자에 표시하거나 별도의 표지판에 기재하여 게시하는 때에는 개개의 제품별 표시를 생략할 수 있다.

2. 제품포장의 특성상 잉크·각인 또는 소인 등으로 표시하기가 불가능한 경우에는 표시사항이 인쇄된 스티커를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 하며, 통·병조립 및 병제품 등의 경우에는 표시사항이 인쇄된 라벨(Label)을 떨어지지 아니하게 부착하여 사용할 수 있다.
3. 소비자에게 직접 판매되지 아니하고 식품제조·가공업소 및 식품첨가물제조업소에 제품의 원료로 사용될 목적으로 공급되는 원료용 제품의 경우에는 표시사항이 인쇄된 스티커를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 한다.
4. 제3조제1호바목에 해당하는 식품은 제품명(내용물의 명칭 또는 품목), 업소명(생산자 또는 생산자단체명), 제조연월일(포장일 또는 생산연도), 내용량, 보관 및 취급방법만을 표시할 수 있다.
5. 절임식품(단무지에 한한다), 두부류 또는 묵류를 운반용 위생상자를 사용하여 판매하는 경우에는 그 운반용 위생상자에 업소명 및 소재지만을 표시할 수 있다.
6. 수출식품에 대하여는 수입자의 요구에 따라 표시할 수 있다.
7. 수입식품 등에 대한 표시방법
 - 가. 수출국에서 유통되고 있는 식품 등의 경우에는 수출국에서 표시한 표시사항이 있어야 하고, 한글이 인쇄된 스티커를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 하며, 원래의 용기·포장에 표시된 영양표시 등 주요 표시사항을 가려서는 아니 된다. 다만, 한글로 표시된 용기·포장으로 포장하여 수입되는 식품등의 경우에는 표시사항을 스티커로 부착하여서는 아니 된다.
 - 나. 수출국 및 제조회사의 표시는 한글표시 스티커에 당해 제품수출국의 언어로 표시할 수 있다.
 - 다. 주표시면에 표시하여야 하는 표시사항을 주표시면에 표시할 수 없는 경우에는 한글표시 스티커에 12포인트이상의 활자로 표시하여야 한다.
 - 라. 자사의 제품을 제조·가공하기 위한 원료(이하 “자사제품제조용원료”라 한다)로 식품 및 식품첨가물의 경우에는 제품명, 제조업소명과 제조연월일(식품첨가물에 한한다) 또는 유통기한(식품에 한한다)을 표시할 수 있다.
 - 마. 수입되는 식품 등 중 다음에 해당하는 것은 한글표시를 생략할 수 있다.
 - 1) 용기·포장에 넣여지지 아니한 자연상태의 농·임·축·수산물
 - 2) 자사제품제조용원료로서 원래의 용기·포장 또는 라벨에 수출국의 제품명, 제조업소명과 제조연월일 또는 유통기한이 표시된 식품 및 식품첨가물. 다만, 원래의 용기·포장 또는 라벨에 제품명, 제조업소명과 제조연월일 또는 유통기한이 표시되어 있지 아니한 경우에는 그러하지 아니하다.
 - 3) 대외무역법시행령 제34조의 규정에 의하여 외화획득용으로 수입하는 식품 등. 다만, 대외무역법시행령 제34조제1항제3호의 규정에 의하여 관광사업용으로 수입되는 식품등은 제외한다.

제7조(식품등의 세부표시기준) 식품등의 세부표시기준은 「별지 1」 과 같다.

제8조(중량등의 허용오차) 제4조제7호의 규정에 의하여 중량 또는 용량을 표시함에 있어 그 용기·포장에 표시된 양과 실제량과의 부족량의 허용오차는 「별지 2」 와 같다.

부 칙(1996. 1. 1)

①(시행일) 이 고시는 1996년 1월 1일부터 시행한다.

②(다른 고시의 폐지) 인삼제품의 포장 및 도안등에 관한 표시기준(보건사회부 고시 제 90-13호, 1990. 2. 10)은 이를 폐지한다.

부 칙(1996. 7. 13)

제1조(시행일) 이 고시는 1996년 7월 13일부터 시행한다.

제2조(식품등의 표시기준에 관한 경과조치) 이 고시 시행당시 종전의 규정에 의하여 영업허가를 받았거나 신고를 한 자가 제조·가공·판매 또는 수입하는 식품등에 대한 표시기준은 1997년 12월 31일까지는 종전의 표시기준에 의할 수 있다. 다만, 염관리법 개정과 인삼산업법 제정으로 신설된 제제·가공소금과 홍삼제품은 이 고시 시행일 이전에 제조·가공 또는 수입되어 유통되는 제품을 제외하고는 시행일로부터 이 기준에 의한다.

부 칙(1998. 1. 19)

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(식품등의 표시기준에 관한 경과조치) 이 고시 시행당시 영업허가를 받았거나 영업신고를 한 자가 제조·가공·판매 또는 수입하는 식품등에 대한 표시 기준은 별지 1. 식품등의 세부표시기준 제1. 식품등의 일반기준 가. 10)중 파)항의 개정규정을 제외하고는 1998년 12월 31일까지 종전의 표시기준에 의할 수 있다.

부 칙(1998. 10. 7)

이 고시는 1998. 10. 7일부터 시행한다.

부 칙(1999. 2. 28)

①(시행일) 이 고시는 고시한 날로부터 시행한다.

②(식품등의 표시기준에 관한 경과조치) 이 고시 시행당시 영업허가를 받았거나 영업신고를 한 자가 제조·가공·판매 또는 수입하는 식품등에 대한 표시기준은 2000년 2월 29일까지는 종전의 표시기준에 의할 수 있다.

부 칙(2000. 7. 28)

①(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

②(식품등의 표시기준에 관한 경과조치) 이 고시 시행 당시 영업허가를 받았거나 영업신고를 한 자가 제조·가공·판매 또는 수입하는 식품 등에 대한 표시기준은 2002년 1월 28일까지는 종전의 표시기준에 의할 수 있다.

②(식품등의 표시기준에 관한 경과조치) 이 고시 시행 당시 영업허가를 받았거나 영업 신고를 한 자가 제조·가공·판매 또는 수입하는 식품등에 대한 표시기준 적용에 있어서는 2003년 3월 31일까지 종전의 규정에 의할 수 있다.

부 칙(2003. 5. 23)

①(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다. 다만, 별지 1 제1호가목 11) 너) (3)의 개정규정은 공포 후 6월이 경과한 날부터 시행하고, 별지 1 제1호가목 8) 나) 및 동목 10) 가) (4) 내지 (6)의 신설 규정은 공포 후 1년이 경과한 날부터 시행한다.

②(식품등의 표시기준에 관한 경과조치) 이 고시 시행 당시 영업허가를 받았거나 영업 신고를 한 자가 제조·가공·판매 또는 수입하는 식품등에 대한 표시기준 적용에 있어서는 2003년 12월 31일까지 종전의 규정에 의할 수 있다.

부 칙(2004. 4. 19)

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

부 칙(2005. 3. 7)

①(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다. 다만, 별지1 제1호가목 5)가), 동목 8), 동목 10)가) 및 다)(2)(바), 동목 11)서, 별지1 제2호 1) 1)-3 라), 동호 14) 14)-14 다) 및 20) 20)-17의 개정규정은 고시 후 1년 6월이 경과한 날부터 시행한다.

②(식품등의 표시기준에 관한 경과조치)이 고시 시행 당시 영업허가를 받았거나 영업 신고를 한 자가 제조·가공·판매 또는 수입하는 식품등에 대한 표시기준 적용에 있어서는 2005년 9월 30일까지 종전의 규정에 의할 수 있다.

『별지1』 식품등의세부표시기준(제7조 관련)

1. 식품등의 일반기준

가. 식품(수입식품을 포함한다)

1) 제품명

가) 제품명은 그 제품의 고유명칭으로서 허가관청(수입식품의 경우 신고관청)에 신고 또는 보고하는 명칭으로 표시하여야 한다.

나) 제품명은 소비자를 오도·혼동 시키거나 다른 유형의 식품과 오인·혼동할 수 있는 표현을 사용하여서는 아니된다.

다) 제품명은 상호·로고 또는 상표등의 표현을 사용할 수 있으나 식품위생법시행규칙 제6조의 규정에 의한 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현을 사용하여서는 아니된다.

라) 원재료명 또는 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 다음 각호에 따른다.

- (1) <삭 제 2000. 7. 28>
- (2) <삭 제 2000. 7. 28>
- (3) 과실·채소·생선·해물·식육등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 할 때에는 2가지이상(예 : 과일의 경우 사과·배·포도등)의 원재료 합계량이 생물을 기준으로 하여 15퍼센트이상이어야 한다. 이 경우 2가지이상의 원재료명과 그 함량을 성분명 표시란에 표시하여야 한다.
- (4) 제품의 제조·가공시에 사용한 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우와 2가지 이상의 원재료명칭을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 당해 원재료명 또는 성분명과 그 함량을 주표시면이나 원재료명 또는 성분명 표시란에 12포인트 이상의 활자로 표시하여야 한다. 다만, 제품명의 활자크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트이상의 활자로 표시하여야 한다.
- (5) “맛” 또는 “향”을 내기 위하여 첨가한 원재료나 성분을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 때에는 원재료명 또는 성분명 다음에 “맛” 또는 “향”자를 제품명과 같은 크기의 활자로 표시하고 제품명 주위에 그 원재료명 또는 성분명과 함량을 표시하거나 “○○향 첨가” 또는 “○○향 함유”의 표시를 하여야 한다.
- (6) <삭 제 2005. 3. 7>
- (7) 오곡밥, 수정과, 식혜 등과 같은 식품으로서 동 제품에 전래적으로 사용된 원료가 적정량 함유되어 통상 고유명칭으로 사용되고 있는 성분 또는 전통적인 식생활관습에 따라 제조되는 “김밥”중 “김”과 같은 성분은 제품명 또는 제품명의 일부로 표시할 수 있다.
- (8) <삭 제 2005. 3. 7>
- (9) <삭 제 2002. 8. 27>
- 마) 유가공품 또는 식육제품의 기준 및 규격에 적합하지 아니한 제품은 유제품 및 유가공제품 또는 식육 및 식육제품의 명칭을 사용하여서는 아니된다. 다만, 법 제7조의 규정에 의하여 기준 및 규격이 별도로 정하여진 식품에 있어서는 그러하지 아니하다.
- 바) 수입식품중 제품명을 한글로 표시함에 있어 외국어의 제품명을 한글로 번역하여 표시할 수 있으며, 한글로 번역한 제품명은 가) 내지 마)의 규정에 적합하여야 하고, 이를 표시하고자 하는 때에는 외국어의 제품명과 병기하여야 한다.

2) 식품의 유형

- 가) 다음의 식품에 대하여는 식품의 유형을 표시하여야 한다. 다만, 식품의 유형을 제품명이나 제품명의 일부로 사용하였을 때에는 표시하지 아니할 수 있다.
- (1) 다류
 - (2) 음료류(기타음료에 한한다)
 - (3) 특수영양식품
 - (4) <삭 제 2005. 3. 7>
 - (5) 기타 식품류중 추출가공식품
 - (6) 식품별 기준 및 규격 이외의 일반가공식품
 - (7) 식품의 특성이나 유형과 관련이 없는 가상의 명칭을 제품명 또는 그 일부로 사용한 식품

(8) 식품별 개별기준에 의하여 식품유형을 표시하도록 한 식품

나) 가)(6)의 규정에 의한 식품별 기준 및 규격 이외의 일반가공식품은 식품의 유형에 따라 곡류가공품, 두류가공품, 서류가공품, 전분가공품, 식용유지가공품, 당류가공품, 과실류·채소류가공품, 수산물가공품, 축산물가공품, 기타가공품으로 표시하여야 하고, 법 제7조의 규정에 의한 식품별 기준 및 규격상의 식품군, 식품종, 식품유형의 명칭을 표시하여서는 아니 된다.

3) <삭 제 99. 2. 18>

4)업소명및소재지

가) 식품등 제조·가공업소의 경우에는 법 제22조의 규정에 의하여 영업허가나 신고시 허가 또는 신고관청에 제출한 업소명 및 소재지를 표시하여야 한다. 이 경우 소재지를 표시함에 있어 반품교환업무를 대표하는 소재지를 표시할 수 있다.

나) 식품소분업소, 유통전문판매업소 경우에는 제조업소명(소재지를 포함한다)과 함께 당해 업소명 및 소재지를 병행하여 표시하여야 한다.

다) 식품등의 수입판매업소의 경우에는 업소명 및 소재지와 당해 제품의 제조업소명을 표시하여야 한다. 다만, 외국의 제조업소명이 외국어로 표시되어 있는 경우에는 그 제조업소명을 한글로 따로 표시하지 아니할 수 있다.

라) 가) 및 나)의 규정이외의 판매업소 등의 업소명 및 소재지를 병기하고자 하는 때에는 제조업소명의 표시활자와 같거나 작은 크기의 활자로 표시하여야 한다.

5) 제조연월일(이하 “제조일”로 표시할 수 있다)

가) 표시대상은 도시락류, 설탕, 재제·가공·정제소금, 빙과류 및 주류(다만, 주류의 경우 제조번호 또는 병입년월일을 표시한 경우에는 제조일자를 생략할 수 있다)에 한하며 도시락류의 경우에는 제조시간까지 표시하여야 한다.

나) 도시락류외의 제품에 있어서 제조자가 제조일을 표시할 때에는 다음 기준에 의한다.

(1) 제조일의 표시는 “○○년○○월○○일”, “○○.○○.○○”, “○○○○년○○월○○일” 또는 “○○○○.○○.○○”의 방법으로 표시하여야 하고, 제조일을 일괄표시장소에 표시하기가 곤란한 경우에는 당해위치에 제조일의 표시위치를 명시하여야 한다. 다만, 수입되는 식품 등에 있어서 단순히 수출국의 년, 월, 일의 표시순서가 전단의 표시순서와 다를 경우에는 소비자가 알아보기 쉽도록 년, 월, 일의 표시순서를 예시하여야 한다.

(2) 통조림제품에 있어서 연의 표시는 끝 숫자만을, 10월, 11월, 12월의 월 표시는 각각 O.N.D로, 1일 내지 9일의 표시는 바로 앞에 0을 표시할 수 있다.

(3) 음료류(유산균음료 및 살균유산균음료는 제외한다)에 있어서 병마개에 표시하는 경우에는 제조 “연월” 만을 표시할 수 있다.

(4) 우유·발효유 또는 유산균음료(살균유산균음료를 포함한다)에 있어서는 제조 “일”만을 표시할 수 있다.

(5) 빙과류에 있어서는 제조 “연월”만을 표시할 수 있으며, 판매업소에 공급하는 제품의 경우 최소 유통단위별 용기·포장에 표시할 수 있으나, 종이재질로 날개 제품을 재포장한 경우에는 재포장한 포장지에 표시하여야 한다.

6) 유통기한

가) 식품은 다음 구분에 따라 그 유통기한을 정하여 표시하여야 한다. 다만, 설탕, 아이스크림류, 빙과류, 식용얼음, 과자류중 껌류(소포장 제품에 한한다)와 재제·가공·정제소금 및 주류(탁주 및 약주를 제외한다)는 유통기한 표시를 생략할 수 있다.

(1) 유통기한의 표시는 “○○년○○월○○일까지”, “○○.○○.○○까지”, “○○○○년○○월○○일까지” 또는 “○○○○.○○.○○까지”로 표시하여야 하고, 유통기한을 일괄표시 장소에 표시하기가 곤란한 경우에는 당해위치에 유통기한의 표시위치를 명시하여야 한다. 다만, 수입되는 식품 등에 있어서 단순히 수출국의 년, 월, 일의 표시순서가 전단의 표시순서와 다를 경우에는 소비자가 알아보기 쉽도록 년, 월, 일의 표시순서를 예시하여야 한다.

(2) 제조일을 표시하는 경우에는 “제조일로부터 ○○일까지”, “제조일로부터 ○○월까지” 또는 “제조일로부터 ○○년까지”로 표시할 수 있다.

(3) 도시락류는 “○○월○○일○○시까지” 또는 “○○일○○시까지”로 표시하여야 한다.

(4) 제품의 제조·가공과 포장과정이 자동화 설비로 일괄처리되어 제조시간까지 자동표시할 수 있는 경우에는 “○○월○○일○○시까지”로 표시할 수 있다.

나) 유통기한의 표시는 사용 또는 보존에 특별한 조건이 필요한 경우 이를 함께 표시하여야 한다. 이 경우 냉동 또는 냉장보관·유통하여야 하는 제품은 『냉동보관』 또는 『냉장보관』으로 표시하여야 한다.

다) 유통기한이 서로 다른 여러 가지 제품을 함께 포장하였을 경우에는 그중 가장 짧은 유통기한을 표시하여야 한다.

7) 내용량

가) 내용물의 성상에 따라 중량·용량 또는 개수로 표시하여야 한다. 이 경우 내용물이 고체 또는 반고체일 경우 중량으로, 액체일 경우 용량으로, 고체와 액체의 혼합물(직접 음용하지 아니하는 액체를 포함한다)일 경우 중량 또는 용량으로 표시하고, 개수로 표시할 때에는 중량 또는 용량을 괄호 속에 표시하여야 한다.

나) 섭취전에 버리게 되는 액체(제품의 특성에 따라 자연적으로 발생하는 액체 제외)와 함께 포장되는 식품은 액체를 뺀 식품의 중량을 표시하여야 한다.

다) 정제형태로 제조된 제품의 경우에는 판매되는 한 용기·포장내의 정제수와 총 중량을, 캡슐형태로 제조된 제품의 경우에는 캡슐수와 피포제 중량을 제외한 내용량을 표시하여야 한다. 이 경우 피포제의 중량은 내용물을 포함한 캡슐 전체 중량의 50%미만이어야 한다.

8) 원재료명 및 함량

가) 인위적으로 가한 정제수를 제외한 모든 원재료명 또는 성분명을 제조·가공시 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 한다. 다만, 법 제7조의 규정에 의한 식품의 기준 및 규격에서 정한 주원료의 원료명을 우선 표기할 수 있으며, 중량비율로서 2% 미만인 경우에는 함량 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있다.

나) 식품첨가물을 표시함에 있어 표4에 해당하는 식품첨가물의 경우 식품첨가물공전의 고시된 명칭이나 동 표에서 규정한 간략명 또는 그 식품첨가물에 해당하는 주용도로 표시하여야 한다. 다만, 표4에서 규정한 주용도가 아닌 다른 용도로 사용한 경우에는 고시된 명칭 또는 간략명으로 표시하여야 한다.

다) 다음에 해당하는 경우에는 가)와 나)의 규정에 불구하고 다음과 같이 표시할 수 있다.

- (1) 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료 명칭을 표시하고 괄호로 정제수를 제외하고 많이 사용한 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명을 표시하여야 한다. 다만, 복합원재료를 구성하고 있는 복합원재료는 그 명칭만을 표시할 수 있다.
- (2) 복합원재료가 당해 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 5%미만에 해당하는 경우에는 복합원재료의 명칭만을 표시할 수 있다.
- (3) 식용유지는 “식용유지명” 또는 “동물성 유지, 식물성 유지(올리브유 제외)”로 표시할 수 있다.
- (4) 전분은 “전분명(OOO전분)” 또는 “전분”으로 표시할 수 있다.
- (5) 껌 베이스 제조에 사용되는 모든 종류의 원료는 “껌베이스”로 표시할 수 있다.
- (6) 총 중량비율이 10%미만인 당절임과일은 “당절임과일”로 표시할 수 있다.
- (7) 식품공전 제3. 1. 28)식품원재료 분류 (1), (2)(⑩기타 제외)에 해당하는 원재료 중 개별 원재료의 중량비율이 2%미만인 경우에는 분류명칭으로 표시할 수 있다.
- (8) 당해 제품에 직접 사용하지 않았으나 식품의 원료에서 이행(carry-over)된 식품첨가물이 당해 제품에 효과를 발휘할 수 있는 양보다 적게 함유된 경우에는 그 식품첨가물의 명칭을 표시하지 아니할 수 있다
- (9) 식품의 가공과정중 첨가되어 최종제품에 제거되는 식품첨가물의 경우에는 그 명칭을 표시하지 아니할 수 있다.
- (10) 주표시면의 면적이 30cm² 이하인 것은 5가지 이상의 원재료명만을 표시할 수 있다.
- (11) 식품첨가물 중 천연착향료를 사용한 경우 “천연착향료” 또는 구체적인 명칭으로 표시할 수 있다.

라) 다)의 규정에 불구하고 한국인에게 알레르기를 유발하는 것으로 알려져 있는 난류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 돼지고기, 복숭아, 토마토를 함유하거나 이들 식품으로부터 추출등의 방법으로 얻은 성분과 이들 식품 및 성분을 함유한 식품을 원료로 사용하였을 경우에는 함유된 양과 관계없이 원재료명을 표시하여야 한다.

[예, 계란을 함유한 과자: 계란, 계란을 원료로 하여 추출한 난황을 원료로하여 제조한 과자: 난황(계란), 계란이나 난황을 원료로 하여 제조한 과자를 원료로 제조한 가공식품: 계란, 난황(계란)]

마) 1) 제품명의 규정에 의하여 원재료명 또는 성분명과 함량을 표시하여야 하는 경우에는 그 함량을 백분율로 표시하여야 한다.

바) 다음의 용도로 사용되는 식품첨가물을 인위적으로 첨가한 식품에 있어서 첨가된 식품첨가물의 명칭과 용도를 표시하여야 한다. <삭 제 2005. 3. 7>

식품첨가물의 명칭	용도
삭카린나트륨 아스파탐 글리실리진산이나트륨 글리실리진산삼나트륨 수크랄로스 아세실팜칼륨	합성감미료
식용색소녹색 제3호 식용색소녹색 제3호 알루미늄레이크 식용색소적색 제2호 식용색소적색 제2호 알루미늄레이크 식용색소적색 제3호 식용색소적색 제40호 식용색소적색 제40호 알루미늄레이크 식용색소적색 제102호 식용색소청색 제1호 식용색소청색 제1호 알루미늄레이크 식용색소청색 제2호 식용색소청색 제2호 알루미늄레이크 식용색소황색 제4호 식용색소황색 제4호 알루미늄레이크 식용색소황색 제5호 식용색소황색 제5호 알루미늄레이크 동클로로필 동클로로필린나트륨 철클로로필린나트륨 삼이산화철 이산화티타늄 수용성안나토 카르민	합성착색료
데히드로초산 데히드로초산나트륨 소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘 안식향산 안식향산나트륨 안식향산칼륨 안식향산칼슘	합성보존료

파라옥시안식향산메틸 파라옥시안식향산부틸 파라옥시안식향산에틸 파라옥시안식향산프로필 파라옥시안식향산이소부틸 파라옥시안식향산이소프로필 프로피온산 프로피온산나트륨 프로피온산칼슘	합성보존료
디부틸히드록시톨루엔 부틸히드록시아니졸 몰식자산프로필 에리쓰르빈산 에리쓰르빈산나트륨 아스코르빌스테아레이트 아스코르빌파르미테이트 이·디·티·에이이나트륨 이·디·티·에이칼슘이나트륨 터셔리부틸히드로퀴논	산화방지제
산성아황산나트륨 아황산나트륨 차아황산나트륨 무수아황산 메타중아황산칼륨 메타중아황산나트륨	표백용은 “표백제”로, 보존용은 “합성보존료”로, 산화방지제는 “산화방지제”로 한다.
고도표백분 차아염소산나트륨 표백분 이염화이소시아눌산나트륨	살균용은 “합성살균제”로, 표백용은 “표백제”로 한다
아질산나트륨 질산나트륨 질산칼륨	발색용은 “발색제”로, 보존용은 “합성보존료”로 한다
천연카페인	향미증진제

사) 식품의 원재료로서 사용한 가용성 성분(또는 추출물)의 함량을 표시하는 때에는 제품중에 함유하는 각각의 원재료 고형분 함량(백분율)을 함께 표시하여야 한다.

9) 성분명 및 함량

제품에 직접 첨가하지 아니한 제품에 사용된 원재료중에 함유된 성분명을 표시하고자 할 때에는 그 명칭과 실제 그 제품에 함유된 함량을 중량 또는 용량으로 표시하여야 한다. 다만, 이러한 성분명을 영양소 강조표시에 준하여 표시하고자 하는 때에는 영양소 강조표시 관련 규정을 준용할 수 있다.

10) 영양성분등

가) 표시대상

- (1) 특수영양식품
- (2) 영양성분표시를 하고자 하는 식품
- (3) 영양강조표시를 하고자 하는 식품(식품등의 기준 및 규격에 별도로 정하여져 있는 것은 제외한다)
- (4) 과자류 중 식빵, 케이크류, 빵, 도넛, 기타빵, 건과류, 캔디류, 초콜릿류 및 잼류
- (5) 면류
- (6) 레토르트식품
- (7) 음료류

나) 가)의 규정에 불구하고 다음에 해당하는 경우에는 영양성분 표시를 생략할 수 있다.

- (1) 즉석판매제조·가공업소에서 제조·가공하는 식품
- (2) 최종소비자에게 제공되지 아니하고 다른 식품의 제조·가공시 원료로 사용되는 식품
- (3) 주표시면의 면적이 30cm²이하인 식품

다) 표시방법

- (1) 영양성분은 제품이 판매되는 시점에서의 100그램(g)당, 100밀리리터(ml)당 또는 그 포장에 소비자가 1회에 섭취하는 양인 경우에는 1포장당 함유된 값으로 표시하여야 하며, 용기·포장에 소비자에게 제공하는 횟수를 표시한 경우(예 : “○○인분” 또는 “○○회용”)에는 1인분당 또는 1회분당 함유된 값으로 표시할 수 있다.

【예 : 1인분당 ○○그램(○○인분용) 또는 1회 분량당 ○○그램(○○회분용)】.

또한, 액체에 담긴 것으로서 통상 그 액체를 섭취하지 아니 하는 제품은 고형량에 근거한 함량을 기준으로 산출하여야 한다.

- (2) 영양성분은 다음의 구분에 따라 표시하여야 한다.

- (가) 영양성분 표시 대상식품은 열량, 탄수화물, 단백질, 지방 및 나트륨에 대하여 그 명칭, 함량 및 표 2의 영양소 기준치에 대한 비율(%), 열량은 제외한다)을 반드시 표시하여야 한다.
- (나) 비타민과 무기질(나트륨 제외)은 특수영양식품의 경우에는 표 2의 영양소 기준치의 항목 모두를 임의로 표시할 수 있으며, 그 외의 식품의 경우에는 비타민 A, D, E, C, B1, B2, 나이아신, B6, 엽산, 칼슘, 인, 철, 아연에 한하여 임의로 표시할 수 있으나 이를 표시하거나 영양강조표시를 하는 때에는 당해 영양소의 명칭, 함량 및 표 2의 영양소 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 한다.

- (다) 식이섬유, 콜레스테롤은 임의로 표시할 수 있으나 이를 표시하거나 영양강조표시를 하는 때에는 당해 영양소의 명칭, 함량 및 표 2의 영양소 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 한다.
- (라) 영양소 기준치가 설정되지 아니한 당류, 지방산류, 아미노산류는 임의로 표시할 수 있으나 이를 표시하거나 영양강조표시를 하는 때에는 당해 영양소의 명칭 및 함량을 표시하여야 한다.
- (마) 영·유아, 임신·수유부, 환자 등 특정집단을 대상으로 하는 식품에 대하여 가) 내지 라)의 규정에 의한 영양성분 표시를 하는 때에는 표 2의 영양소 기준치에 대한 비율로 표시하거나 표 1의2 한국인 1일 권장량중 당해 집단의 영양권장량을 기준치로 하여 기준치에 대한 비율(%)로 표시할 수 있다.
- (바) 영양소기준치에 대한 비율은 반올림하기 전의 영양소함량을 사용하여 영양소기준치에 대한 비율을 산출한 후 이를 반올림하여 정수로 표시하여야 한다.
- (사) 영양성분 표시는 [도 2]의 영양표시서식 도안을 사용하여 표시할 수 있다.

(3) “저”, “무”, “고(또는 풍부)” 또는 “함유(또는 급원)” 등의 용어는 다음의 일반 기준 및 영양소함량 강조표시기준표에 적합한 경우에만 표시할 수 있다.

(가) 일반기준

1. “무” 또는 “저”의 강조표시는 제조·가공과정을 통하여 해당 영양소의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있다. 다만, 제조·가공을 하지 아니하여도 원래 “무” 또는 “저”의 기준에 적합한 식품의 경우에는 동종의 다른 식품도 “무” 또는 “저”의 기준에 적합하다는 표시를 하여야 “무” 또는 “저”의 표시를 할 수 있다.
2. 포화지방에 대하여 “무” 또는 “저”의 강조표시를 하는 때에는 당해 제품내에 함유된 콜레스테롤 함량을 표시하여야 한다. 다만, 당해 제품이 “무콜레스테롤” 기준에 적합할 경우에는 이를 생략할 수 있다.

< 영양소 함량 강조표시 기준표 >

영양성분	강조표시	표시조건
열량	저	식품 100g당 40kcal미만 또는 식품 100ml당 20kcal미만일 때
	무	식품 100ml당 4kcal미만일 때
지방	저	식품 100g당 3g미만 또는 식품 100ml당 1.5g미만일 때
	무	식품 100g당 또는 식품 100ml당 0.5g미만일 때
포화지방	저	식품 100g당 1.5g미만 또는 식품 100ml당 0.75g미만이고, 열량의 10%미만일 때
	무	식품 100g당 0.1g미만 또는 식품 100ml당 0.1g미만일 때

영양성분	강조표시	표시조건
콜레스테롤	저	식품 100g당 20mg미만 또는 식품 100ml당 10mg미만이고, 포화지방이 식품 100g당 1.5g미만 또는 식품 100ml당 0.75g미만이며, 포화지방이 열량의 10%미만일 때
	무	식품 100g당 5mg미만 또는 식품 100ml당 5mg미만이고, 포화지방이 식품 100g당 1.5g 또는 식품 100ml당 0.75g미만이며 포화지방이 열량의 10%미만일 때
당류	무	식품 100g당 또는 식품 100ml당 0.5g미만일 때
나트륨	저	식품 100g당 120mg미만일 때
	무	식품 100g당 5mg미만일 때
식이섬유	함유 또는 급원	식품 100g당 3g이상 또는 식품 100kcal당 1.5g이상일 때
	고 또는 풍부	식품 100g당 6g이상 또는 식품 100kcal당 3g이상일 때
단백질	함유 또는 급원	식품 100g당 1일 영양소 기준치의 10%이상, 식품 100ml당 1일 영양소 기준치의 5%이상일 때 또는 식품 100kcal당 1일 영양소 기준치의 5%이상일 때
	고 또는 풍부	식품 100g당 1일 영양소 기준치의 20%이상, 식품 100ml당 1일 영양소 기준치의 10%이상일 때 또는 식품 100kcal당 1일 영양소 기준치의 10%이상일 때
비타민 또는 무기질	함유 또는 급원	식품 100g당 1일 영양소 기준치의 15%이상, 식품 100ml당 1일 영양소 기준치의 7.5%이상일 때 또는 식품 100kcal당 1일 영양소 기준치의 5%이상일 때
	고 또는 풍부	식품 100g당 1일 영양소 기준치의 30%이상, 식품 100ml당 1일 영양소 기준치의 15%이상일 때 또는 식품 100kcal당 1일 영양소 기준치의 10%이상일 때

- (4) “덜”, “더”, “감소 또는 라이트”, “강화”, “첨가” 등의 용어는 다음의 조건이 모두 충족되는 경우에만 표시할 수 있다.
- (가) 영양소의 함량의 차이를 다른 제품의 표준값과 비교하여 백분율 또는 절대값으로 표시할 수 있는 경우. 이 경우 다른 제품의 표준값은 시장점유율이 높은 3개업소이상의 동일제품을 대상으로 산출하여야 한다.
- (나) 영양소의 함량의 차이가 다른 제품의 표준값과 비교하여 열량 및 많이 함유되어 있는 영양소(대량영양소)의 경우는 최소 25퍼센트(%)이상의 차이가 있어야 하고, 적게 함유되어 있는 영양소(미량영양소)의 경우는 최소 1일 권장량의 10퍼센트(%)이상의 차이가 있어야 한다. 또한, 그 함량차이의 절대값은 “덜, 라이트, 감소”의 경우 “저”의 기준값보다 커야 하며, “더, 강화, 첨가”의 경우 “함유”의 기준값보다 커야 한다.
- (5) 영양성분 및 영양강조의 세부표시방법은 다음에 따른다.
- (가) 열량은 킬로칼로리(kcal)로 표시하되 그 값에 가장 가까운 5킬로칼로리(kcal) 단위로 표시하여야 하며, 5킬로칼로리(kcal)미만은 0으로 표시할 수 있다. 열량은 탄수화물, 단백질, 지방의 경우에 1그램(g)당 각각 4킬로칼로리(kcal), 4킬로칼로리(kcal), 9킬로칼로리(kcal)로, 알콜과 유기산의 경우에는 1그램(g)당 각각 7킬로칼로리(kcal), 3킬로칼로리(kcal)를 곱한 값의 합으로 한다. 다만, 탄수화물 함량중 식이섬유질의 함량을 표시할 경우에는 탄수화물 함량에서 식이섬유질 함량을 뺀 값으로 계산할 수 있다.
- (나) 탄수화물은 그램(g)으로 표시하되, 그 값에 가장 가까운 1그램(g) 단위로 표시하여야 하며, 이 경우 1그램(g)미만은 “1그램(g)미만”으로, 0.5그램(g)미만은 “0”으로 표시할 수 있다. 탄수화물의 함량은 식품 중량에서 조단백질, 조지방, 수분 및 회분의 함량을 뺀 값을 말한다.
- ① 식이섬유 또는 당류를 표시하고자 하는 때에는 탄수화물 바로 아래에 괄호로 그 명칭과 함량을 탄수화물의 표시방법에 준하여 표시하여야 한다.
- (다) 단백질은 그램(g)으로 표시하되, 그 값에 가장 가까운 1그램(g) 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 1그램(g)미만은 “1그램(g)미만”으로, 0.5그램(g)미만은 “0”으로 표시할 수 있다.
- (라) 지방은 그램(g)으로 표시하되, 5그램(g)이하는 그 값에 가장 가까운 0.5그램(g) 단위로, 5그램(g)을 초과한 경우에는 그 값에 가장 가까운 1그램(g) 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 0.5그램(g)미만은 “0”으로 표시할 수 있다.
- ① 포화지방산 또는 불포화지방산을 표시하고자 하는 때에는 지방 바로 아래에 괄호로 그 명칭과 함량을 지방의 표시방법에 준하여 표시하여야 한다.
- ② 콜레스테롤을 표시하고자 하는 때에는 지방 바로 아래에 그 명칭과 함량을 미리그램(mg)으로 표시하되, 그 값에 가장 가까운 5미리그램(mg) 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 2미리그램(mg)이상 5미리그램(mg)미만은 “5미리그램(mg)미만”으로, 2미리그램(mg)미만은 “0”으로 표시할 수 있다.
- (마) 나트륨은 미리그램(mg)으로 표시하되, 5미리그램(mg)이상 120미리그램(mg)이하인 경우에는 그 값에 가장 가까운 5미리그램(mg) 단위로, 120미리그램(mg)을 초과하는 경우에는 그 값에 가장 가까운 10미리그램(mg) 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 5미리그램(mg)미만은 “0”으로 표시할 수 있다.

- (바) 비타민과 무기질의 명칭 및 단위는 표 2의 영양소 기준치표에 따라 표시하며, 영양소 기준치의 2퍼센트(%)미만은 “0”으로 표시할 수 있다.
- (사) 영양소 함량이 0인 경우는 그 영양소명과 함량을 표시하지 아니할 수 있다. 다만, 영양강조표시 제품은 그러하지 아니하다.
- (6) 영양소 표시량과 실제측정값의 허용오차 범위는 다음과 같다.
- (가) 열량, 당류, 지방, 포화지방, 콜레스테롤, 나트륨의 실제측정값은 표시량의 120퍼센트(%)미만이어야 하고, 비타민, 무기질, 단백질, 탄수화물, 식이섬유의 실제측정값은 표시량의 80퍼센트(%)이상이어야 한다. 다만, 법 제7조의 규정에 의한 식품의 기준 및 규격의 성분규격이 “표시량이상”으로 되어 있는 경우에는 실제측정값은 표시값이상이어야 하고, 성분규격이 “표시량이하”로 되어 있는 경우에는 표시값이하이어야 한다.
- (나) 실제 측정값이 (가)에서 규정하고 있는 범위를 벗어난다 하더라도 그 양이 (5)의 영양성분 및 영양강조의 세부표시방법의 단위값처리규정에서 인정하는 범위내인 경우에는 허용오차를 벗어난 것으로 보지 아니한다.

11) 기타 표시사항

- 가) 회수병을 사용하는 제품의 경우에는 빈용기보증금에 관한 사항을 용기 또는 병마개에 잘 보이도록 표시하여야 한다.
- 나) 조사처리식품의 경우에는 조사처리업소명, 전화번호, 조사년월일, 조사선량과 조사처리된 식품임을 나타내는 표시를 하여야 하고 다음과 같은 조사도안을 소비자가 알아볼 수 있도록 표시하여야 한다.



- 다) 식품소분업소에서 식품을 소분하여 재포장한 경우에는 소분한 식품의 원래표시사항을 변경하여서는 아니된다.
- 라) 육류등 냉동식품에는 “이미 냉동된 바 있으니 해동 후 재냉동시키지 마시길 바랍니다”라는 내용의 안내표시를 하여야 한다.
- 마) 과일·채소류음료, 우유류등 개봉후 부패·변질될 우려가 높은 식품은 “개봉후 냉장보관하거나 빨리 드시기 바랍니다”라는 내용의 안내표시를 하여야 한다.
- 바) 통·병조림은 다음 각호의 구분에 따라 표시하여야 한다.
- (1)·(2) <삭 제 2002. 8. 27>
 - (3) 내용물의 고품량 및 내용량을 성분명 표시란에 표시하여야 한다.
 - (4) 산성통조림식품은 “산성통조림”으로 표시하여야 한다.
 - (5) 개봉시 상해우려가 있는 “윈터치켄” 통조림은 “개봉시 캔 절단부분에 손이 닿지 않도록 주의하십시오” 라는 내용의 주의안내표시를 소비자가 쉽게 확인할 수 있도록 표시하여야 한다.

- 사) 레토르트식품은 “레토르트식품”으로 표시하여야 한다.
- 아) 냉동식품은 다음 각호의 구분에 따라 표시하여야 한다.
- (1) 비가열섭취 냉동식품 또는 가열후섭취냉동식품으로 구분 표시하여야 한다.
 - (2) 가열후 섭취 냉동식품은 가열여부등에 따라 “냉동전 가열제품” 또는 “냉동전 비가열제품”으로 구분하여 추가 표시하여야 하며, 발효제품 또는 유산균첨가제품은 효모 또는 유산균수를 함께 표시하여야 한다.
 - (3) 냉동보관방법 및 조리시의 해동방법을 표시하여야 한다.
 - (4) 조리 또는 가열처리를 요하는 제품은 조리 또는 가열처리방법을 표시하여야 한다.
 - (5) 원재료의 전부가 식육 또는 농산물인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니 된다. 다만, 식육 또는 농산물의 함량을 제품명과 동일한 위치에 표시하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.
 - (6) 원료육을 2가지 이상 혼합하여 사용하는 때에는 단일 원료육의 명칭을 제품명으로 사용하여서는 아니된다. 다만, 원료육의 함량을 제품명과 동일한 위치에 표시하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.
- 자) 2) 나)의 규정에 의한 식품별 기준 및 규격이외의 일반가공식품의 식품유형을 표시하여야 하는 대상식품중 유당·유처리식품은 “유당·유처리식품”으로 살균제품, 멸균제품은 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 각각 표시하여야 한다.
- 차) 제품에 사용되는 합성수지제의 용기 또는 포장지에는 포장재질을 표시하여야 한다. 이 경우 합성수지제의 재질에 따라 염화비닐수지·폴리에틸렌·불소처리된 폴리에틸렌 및 폴리프로필렌·폴리스티렌·폴리염화비닐리덴·폴리에틸렌테레프탈레이트·페놀수지 등으로 각각 구분하여 표시하거나, 자원의절약과재활용촉진에관한법률에 따라 폴리에틸렌(PE), 폴리프로필렌(PP), 폴리에틸렌테레프탈레이트(PET), 폴리스티렌(PS), 염화비닐수지(PVC)가 표시되어 있으면 별도 재질표시를 생략할 수 있다.
- 카) 음주전후, 숙취해소 등의 표시를 하고자 하는 때에는 “과다한 음주는 건강을 해칩니다” 등의 경고문구를 함께 표시하여야 한다.
- 타) 아스파탐을 첨가사용한 제품에는 “페닐알라닌 함유”라는 내용의 표시를 하여야 한다.
- 파) 이온수, 생명수, 약수 등의 용어를 사용하여서는 아니된다.
- 하) “선천성대사이상환자용”으로 수입하는 식품에는 “선천성대사이상환자용식품”과 “의사의 지시에 따라 사용하여야 합니다”라는 문구를 표시하여야 하며, 기타 식품의약품안전청장이 특수질환자용 식품이라고 인정하는 식품의 경우에도 위의 경우를 준용한다.
- 거) 유기가공식품 또는 이와 유사한 용어는 다음의 기준에 적합한 경우에 한하여 표시할 수 있다.
- (1) 국내 식품
 - (가) 원재료
 - ① 해당 식품의 제조·가공에 사용한 원재료(정제수와 염화나트륨을 제외 한다. 이하 같다)의 95퍼센트(%)이상이 친환경농업육성법 제17조 및 동법시행규칙 제9조 관련 별표 3 제2호의 규정에 의한 유기농림산물 및 제3호의 규정에 의한 유기축산물의 인증기준에 의하여 인증을 받은 농·축·임산물(이하 “유기농산물”이라 한다)이어야 한다

- ② 동일 원재료에 대하여 유기농산물과 비유기농산물을 혼합하여 사용하여서는 아니 된다.
- ③ 식품을 제조·가공할 때에는 표 3의 “유기가공식품 제조·가공시 사용이 가능한 원재료” 이외의 원재료를 사용하여서는 아니 된다.
- ④ 방사선 조사처리된 원재료를 사용하여서는 아니 된다.
- ⑤ 유전자재조합 식품 또는 식품첨가물을 사용하거나 검출되어서는 아니된다.
- ⑥ 당해 식품에 사용하는 용기·포장은 재활용이 가능하거나 생물분해성 재질이 어야 한다.

(나) 제조·가공 등 방법

- ① 기계적, 물리적 또는 생물적(발효, 훈제 등) 제조·가공방법을 사용하여야 하고, 식품첨가물을 최소량 사용하여야 한다.
- ② 유기가공식품과 비유기가공식품을 동일한 시간에 동일한 설비로 제조·가공하여서는 아니 된다.
- ③ 유기가공식품을 제조·가공하기 전에 비유기가공식품을 제조·가공한 때에는 비유기가공식품의 제조·가공에 사용한 제조설비의 이물질(세척 등)을 철저히 하여야 한다.
- ④ 유기가공식품과 원료유기농산물은 비유기가공식품 및 비유기원료농산물과 따로 보관·저장하여야 한다.

(다) 제조공장의 관리

- ① 공장주변 등의 해충 등 방제는 기계적, 물리적 또는 생물적 방법에 따라 하여야 한다.
- ② ①의 방법으로 방제가 충분하지 아니한 경우에는 농약자재 등을 사용할 수 있으나, 이 경우 유기가공식품 및 유기농산물과 직접 접촉되지 아니하여야 한다.
- ③ 제조설비중 식품과 직접 접촉하는 부분에 대한 세척, 소독 및 살균은 화학약품(식품첨가물은 제외한다)을 사용하여서는 아니 되며, 식품첨가물을 사용한 경우에는 식품첨가물이 제조설비에 잔존하여서는 아니 된다.

(2) 수입식품

(가) 당해 수입식품의 원재료중 친환경농업육성법 제17조 및 동법시행규칙 제9조 관련 별표 3 제2호의 규정에 의한 유기농립산물 및 제3호의 규정에 의한 유기축산물의 인증기준에 의하여 인증받은 유기농산물이거나 동 인증기준 이상의 유기농산물이어야 한다.

(나) 당해 수입식품의 원재료중 친환경농업육성법 제17조 및 동법시행규칙 제9조 관련 별표 3 제2호의 규정에 의한 유기농립산물 및 제3호의 규정에 의한 유기축산물의 인증기준이 설정되어 있지 아니한 농산물의 경우에는 당해 제품 수출국에 당해 유기농산물에 대한 품질기준이 설정되어 있고, 이에 적합하여야 한다.

(다) (1)의 (가) ② 내지 ⑥ 및 (나) 및 (다)의 기준에 적합하여야 한다.

(라) 해당 수입식품이 (가) 내지 (다)의 규정에 적합한지의 여부는 당해 제품 수출국 정부에서 정한 유기농산물 및 유기가공식품의 표시에 관한 규정의 인증기관 요건에 적합한 기관[IFOAM(국제유기농업운동연맹)등 국제기구의 인증을 받는 등 신인도가 있는 기관]에서 발행한 인증서로 판단할 수 있다.

너) 식품(수입식품을 포함한다)에 사용한 유기농산물의 함량에 따라 다음과 같이 표시할 수 있다.

(1) 거), (1)의 (가) ② 내지 ⑥, (나) 및 (다)의 규정 [수입식품은 거), (2)의 규정]에 적합하고, 유기농산물 이외에 어떠한 식품 또는 식품첨가물도 최종제품내에 남아 있지 아니한 식품의 경우에는 “유기농 100퍼센트(%)” 또는 이와 유사한 표시를 할 수 있다.

(2) 거), (1)의 (가) ② 내지 ⑥, (나) 및 (다)의 규정 [수입식품은 거), (2)의 규정]에 적합하고, 최종제품에 남아 있는 원재료의 95퍼센트(%)이상인 유기농산물인 식품의 경우에는 “유기” 또는 이와 유사한 용어를 제품명의 일부로 사용할 수 있고, 용기·포장의 주표시면에 표시할 수 있으며, 당해 제품에 사용한 유기농산물 인증기관의 명칭이나 인장, 로고 기타 인증에 관한 표시를 할 수 있다. 이 경우 원재료명 표시란에 유기농산물의 함량을 백분율로 표시하여야 한다.

(3) 거), (1)의 (가) ② 내지 ⑥, (나) 및 (다)의 규정 [수입식품은 거), (2)의 규정]에 적합하고, 최종제품에 남아 있는 원재료70퍼센트(%)이상 95퍼센트(%)미만이 유기농산물인 경우에는 용기·포장의 주표시면을 제외한 표시면에 “유기” 또는 이와 유사한 용어를 표시할 수 있다. 이 경우 원재료명 표시란에 유기농산물의 함량을 백분율로 표시하여야 한다.

(4) (1) 내지 (3)외의 식품으로서 특정 원재료로 유기농산물을 사용한 경우에는 원재료명 표시란에 해당 원재료명의 일부로 “유기” 또는 이와 유사한 용어를 표시할 수 있다. 이 경우 해당 원재료명 옆에 괄호로 유기농산물의 함량을 백분율로 표시하여야 한다.

더) “천연”의 표시는 인공(조합)향·합성착색료·합성보존료 또는 어떠한 인공이나 수확후 첨가되는 합성성분이 제품내에 포함되어 있지 아니하고, 비식용부분의 제거나 최소한의 물리적 공정 이외의 공정을 거치지 아니한 식품 또는 법 제7조의 규정에 의한 식품첨가물의 기준 및 규격에 고시된 천연첨가물의 경우에는 표시가 가능하다.

러) “100%”의 표시는 표시대상 원재료를 제외하고는 어떠한 물질도 첨가하지 아니한 경우에 한하여 표시할 수 있다. 다만, 농축액을 희석하여 원상태로 환원하여 사용하는 제품의 경우에는 환원된 표시대상 원재료의 농도가 100%이상이면 제품내에 식품첨가물이 포함되어 있다 하더라도 100%의 표시를 할 수 있다.

머) “무가당” 강조표시는 제조·가공중에 당을 인위적으로 사용하지 아니한 경우에 한하여 표시할 수 있으며, 이 경우 무가당 표시옆에 괄호로 제품내에 함유된 당함량을 표시하여야 한다.

버) “무가염” 강조표시는 제조·가공과정중에 염화나트륨을 인위적으로 사용하지 아니한 경우에 한하여 표시할 수 있으며, 이 경우 제품내에 함유된 염화나트륨 함량을 표시하여야 한다.

서) 카페인을 인위적으로 첨가하였거나 카페인을 함유한 원재료를 사용하여 제조·가공한 액체식품은 카페인 함량이 ml당 0.15mg이상 함유한 경우에 주표시면에 “고카페인함유”로 표시하여야 한다. 다만, 다류 및 제품명 또는 제품명의 일부로 “커피” 또는 “차”로 표시되는 제품은 그러하지 아니하다.

나. 식품첨가물(수입식품첨가물을포함한다)

1) 제품명

식품의 세부표시사항 1)을 준용하되 식품에 직접 사용하는 화학적 합성품인 식품첨가물에 있어서는 법 제7조의 규정에 의하여 고시한 식품첨가물의 명칭을 표시하여야 한다. 다만, 다음의 착향료원료인 화학적합성품에 있어서는 그러하지 아니하다.

- 고급케톤류(Ketones)
- 락톤류(Lactones)
- 방향족 알데히드류(Aromatic aldehydes)
- 방향족 알콜류(Aromatic alcohol)
- 이소티오 시아네이트류(Isothio cyanates)
- 인돌 및 그 유도체(Indoles and its derivatives)
- 에스테르류(Esters)
- 에테르류(Ethers)
- 지방산류(Fatty acid)
- 지방족고급알데히드류(Aliphatic higher aldehyde)
- 지방족고급알콜류(Aliphatic higher alcohol)
- 지방족고급탄화수소류(Aliphatic higher hydrocarbons)
- 치오알콜류(Thio alcohols)
- 치오에테르류(Thio ethers)
- 테르펜계탄화수소류(Terpen series hydrocarbons)
- 페놀류(Phenols)]
- 페놀에테르류(Phenoleters)
- 푸르푸랄 및 그 유도체(Furfural derivatives)

2) <삭 제 99. 2. 18>

3) 업소명 및 소재지

식품의 세부표시사항 4)를 준용한다.

4) 제조연월일

식품의 세부표시사항 5)중 나)를 준용한다. 다만, 유통기한을 표시하는 경우에는 제조연월일을 생략할 수 있다. 이 경우 유통기한의 표시는 식품의 세부표시사항 6)을 준용한다.

5) 내용량

식품의 세부표시사항 7)을 준용한다.

6) 원료명 및 성분명

식품의 세부표시사항 8) 및 9)를 준용[8)의 라)는 제외한다]하되, 기구 또는 용기·포장의 살균·소독제에 있어서는 유효성분의 성분명과 함량을 표시한다.

7) 기타 표시사항

- 가) 식품첨가물은 그 제품의 특성에 따라, 혼합제제인 제품은 “혼합제제 식품첨가물”로, 화학적합성품인 제품은 “화학적합성품 식품첨가물”로, 기타 이외의 제품은 “식품첨가물”로 표시하되 “화학적합성품 식품첨가물”의 활자의 크기는 식품등의 표시기준 제5조제3호의 규정을 준용한다. 이 경우 혼합제제인 제품에 있어서는 그 혼합된 주요 성분명을 표시하여야 한다.
- 나) 타르색소를 혼합 또는 희석한 제제에 있어서는 “혼합” 또는 “희석”이라는 표시와 실제의 색깔명칭을 표시하여야 한다.
- 다) 화학적합성품(착향을 목적으로 사용되는 것을 제외한다)만을 서로 혼합한 식품첨가물에 있어서는 그 혼합된 화학적합성품의 명칭 및 함량을 표시하여야 하고, 천연색소류 제제 및 효소 또는 비타민 제제의 경우에는 각각 색가 및 역가를 표시하여야 한다.
- 라) 보관방법 및 사용기준을 표시하여야 한다. 다만, 동 사항을 표시하기가 어려운 때에는 보관방법 및 사용기준을 기재한 사용안내서를 제품의 용기·포장 내부에 동봉하여야 한다.
- 마) 기구 또는 용기·포장의 살균·소독제는 다음 각호의 구분에 따라 표시하여야 한다.
- (1) “기구 또는 용기·포장의 살균·소독제”로 표시하고 한시적 기준 및 규격인 정번호를 함께 표시하여야 한다.
 - (2) 사용방법(제품의 희석방법, 살균·소독 대상별 사용방법 및 사용량 등) 및 주의사항을 표시하여야 한다. 다만, 사용방법을 표시하기 어려운 때에는 동 사항을 기재한 사용안내서를 제품의 용기·포장 내부에 동봉할 수 있다.
 - (3) 특정균주에 대한 살균력을 표시하고자 할 때에는 식품첨가물·기구 및 용기·포장의 한시적 기준 및 규격에서 인정한 경우에 한하여 표시할 수 있다.

다. 기구 또는 용기·포장(수입기구 또는 용기·포장을 포함한다)

1) 용기류

업소명(수입용기류의 경우에는 식품등 수입판매업소명) 및 소재지를 식품의 세부표시사항 4)를 준용하여 표시하여야 한다.

2) 기타 기구 또는 용기·포장

업소명 및 소재지를 식품의 세부표시사항 4)를 준용하여 표시하여야 한다. 다만, 식품 또는 식품첨가물 영업허가를 받은 업소의 주문에 의하여 생산 하거나 식품 또는 식품첨가물 제조업소가 그 자신의 제품을 넣기 위하여 제조하는 경우에는 그러하지 아니하다.

3) 합성수지제의 용기·포장에 있어서는 재질에 따라 염화비닐수지·폴리에틸렌·불소처리된 폴리에틸렌 및 폴리프로필렌·폴리스티렌·폴리염화비닐리덴·폴리에틸렌 테레프탈레이트·페놀수지 등으로 각각 구분하여 표시하여야 한다.

4) 식품포장용 랩은 제조에 사용하는 주원료 명칭 및 가소제, 안정제, 산화 방지제 등의 첨가제명칭과 다음의 사용상 주의사항을 표시하여야 한다.

가) 식품포장용으로 사용할 때에는 100℃를 초과하지 않은 상태에서만 사용할 것. 다만, 100℃를 초과하는 고열에 내열성이 있는 재질로 만든 제품은 그 내열온도를 표시할 수 있으며, 이 경우 그 내열온도와 안전성에 대한 사항은 식품위생검사기관이 인정한 것이어야 한다.

나) 지방성분이 많은 식품에는 직접 접촉되지 않도록 사용할 것.

5) 식품의 보존성을 증진시키기 위하여 용기 또는 포장등에 질소가스 등을 충전하였을 때에는 그 사실을 표시하여야 한다.

6) 비내수용 전분제 기구 또는 용기·포장은 “비내수성 전분제”라고 표시하여야 한다.

2. 식품별 개별기준

1) 과자류

1)-1 빵 또는 떡류

가) <삭 제 2000. 7. 28>

나) <삭 제 2005. 3. 7>

다) 유당처리한 제품은 “유당처리제품”으로 표시하여야 한다.

라) 건조한 제품은 “건조제품”으로 표시하여야 한다.

1)-2 건과류

가) <삭 제 2000. 7. 28>

나) 유당 또는 유처리한 제품은 “유당처리제품” 또는 “유처리제품”으로 표시하여야 한다. 다만, 비스킷류 및 조지방 함량이 10퍼센트(%)미만인 제품은 그러하지 아니하다.

1)-3 캔디류

가)·나) <삭 제 2000. 7. 28>

다) 당알콜류를 주원료로 한 제품은 해당 당알콜류의 종류 및 함량을 표시하여야 하고, “과량섭취시 설사를 일으킬 수도 있습니다”라는 내용의 주의사항을 표시하여야 한다.

라) 한입크기로서 작은 용기에 담겨져 있는 젤리제품(소위 미니컵젤리)은 잘못 섭취에 따른 질식을 방지하기 위한 경고문구를 함께 표시하여야 한다.

1)-4 초콜릿류

<삭 제 2000. 7. 28>

1)-5 껌

<삭 제 2000. 7. 28>

1)-6 쥘류

가)·나) <삭 제 2000. 7. 28>

다) 과실류 또는 과채류의 함량을 표시하여야 한다.

2) 당류

2)-1 설탕

가) <삭 제 2000. 7. 28>

나) 백설탕은 정백당, 쌍백당, 각설탕, 미립당등으로 구분 표시할 수 있다.

다) 갈색설탕은 중백당, 황백당, 정제중백당등으로 구분 표시할 수 있다.

- 라) 흑설탕은 삼온당, 정제삼온당등으로 구분 사용할 수 있다.
 마) “천연설탕” 또는 “자연설탕”이란 용어를 표시하여서는 아니되며, 설탕이외의 원재료명 또는 성분명을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

2)-2 포도당

- 가) <삭 제 2000. 7. 28>
 나) <삭 제 99. 2. 18>
 다) 포도당이외의 원재료명 또는 성분명을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

2)-3 과당

- 가) <삭 제 2000. 7. 28>
 나) <삭 제 99. 2. 18>
 다) 과당이외의 원재료명 또는 성분명을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

2)-4 엿류

- 가) <삭 제 2000. 7. 28>
 나) <삭 제 99. 2. 18>
 다) 산으로 당화한 물엿, 가루엿 및 덩어리엿은 “산당화엿”으로 표시하여야 한다.
 라) 이온정제공정을 거친 제품은 “이온정제”로 표시할 수 있다.

2)-5 당시럽류

- 가) <삭 제 2000. 7. 28>
 나) 당시럽이외의 원재료명 또는 성분명을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

2)-6 텍스트린

이온정제공정을 거친 제품은 “이온정제”로 표시할 수 있다.

2)-7 올리고당류

- 가) 해당 올리고당 명칭 및 함량을 표시하여야 한다.
 나) 혼합올리고당은 혼합된 올리고당의 명칭 및 함량을 각각 표시하여야 한다.

3) 아이스크림제품류

3)-1 아이스크림류

- 가) 식품의 유형에 따라 아이스크림, 아이스밀크, 샤베트, 저지방아이스크림, 비유지방아이스크림으로 구분 표시하여야 하고, 유산균함유제품과 발효유함유제품은 이를 구분하여 추가 표시하여야 하며, 발효유함유제품의 경우 유산균 함유사실을 표시하고자 할 때에는 그 균의 종류와 함유균 수를 표시하여야 한다.
 나) 아이스크림, 아이스밀크는 유지방분의 함량을 표시하여야 하고, 저지방 아이스크림은 지방분의 함량을 표시하여야 하며, 유산균함유제품의 경우 특정균의 함유 사실을 표시하고자 할 때에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다.
 다) 아이스크림의 실중량은 부피로 표시할 수 있다.

3)-2 빙과류

- 가) 유산균함유 빙과류의 경우에는 그 함유된 유산균수 또는 효모수를 표시하여야 한다.
 나) “아이스크림”이라고 표시하여서는 아니된다.
 다) 빙과류의 실중량은 부피로 표시할 수 있다.
 라) 유산균함유 빙과류의 경우 특정균의 함유 사실을 표시하고자 할 때에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다.

3)-3 아이스크림분말류

가) 식품의 유형에 따라 아이스크림분말, 아이스밀크분말, 샤베트분말, 비유지방아이스크림분말로 구분 표시하여야 하고, 유산균 함유제품과 발효유 함유제품은 이를 구분하여 추가 표시하여야 한다.

나) 아이스크림분말, 아이스밀크분말은 유지방분의 함량을 표시하여야 하고, 유산균 함유제품의 경우 특정균의 함유 사실을 표시하고자 할 때에는 그 균의 함유균 수를 표시하여야 한다.

다) 제품 단위중량당의 가수량을 표시하여야 한다(권장가수량은 제품중량의 2배임).

3)-4 아이스크림믹스류

가) 식품의 유형에 따라 아이스크림믹스, 아이스밀크믹스, 샤베트믹스, 저지방아이스크림믹스, 비유지방아이스크림믹스로 구분 표시하여야 하고, 유산균 발효제품과 발효유 함유제품은 이를 구분하여 추가 표시하여야 한다.

나) 아이스크림믹스, 아이스밀크믹스는 유지방분의 함량을 표시하여야 하고, 저지방아이스크림믹스는 지방분의 함량을 표시하여야 하며, 유산균함유 제품의 경우 특정균의 함유사실을 표시하고자 할 때에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다.

다) 가열처리방법등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 한다.

4)유가공품

4)-1 우유류

가) 식품의 유형에 따라 우유, 강화우유, 환원유, 유산균첨가우유로 구분 표시하여야 한다.

나) 강화우유는 강화한 성분명 및 함량을 표시하여야 하고, 유산균첨가 제품의 경우 특정균의 함유사실을 표시하고자 할 때에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다. 단, 1리터(ℓ)당 비타민 A는 2,000IU, 비타민 D는 400IU이상인 때에만 강화우유로 표시할 수 있다.

다) 가열처리방법등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간 살균 또는 고온단시간살균을 표시하고자 할 때에는 “파스퇴라이제이션”으로 표시할 수 있다.

4)-2 저지방우유류

가) 식품의 유형에 따라 저지방우유, 강화저지방우유, 환원저지방우유, 환원강화저지방우유, 유산균첨가저지방우유로 구분 표시하여야 한다.

나) 제품중 유지방분 함량을 표시하여야 하고, 유지방분의 함량이 0.5퍼센트(%)이하 일 때에는 “탈지우유”, “탈지강화우유” 또는 “환원탈지유”로 표시할 수 있다.

다) 가열처리방법등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간 살균 또는 고온단시간살균을 표시하고자 할 때에는 “파스퇴라이제이션”으로 표시할 수 있다.

라) 강화저지방우유, 환원강화저지방우유는 강화한 성분명 및 함량을 표시 하여야 하고, 유산균첨가제품의 경우 특정균의 함유사실을 표시하고자 할 때에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다. 단, 1리터(ℓ)당 비타민 A는 2,000IU, 비타민 D는 400IU이상인 때에만 강화우유로 표시할 수 있다.

4)-3 유당분해우유

- 가) 식품의 유형에 따라 유당분해우유, 저지방유당분해우유로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 유당함량을 표시하여야 한다.
- 다) 가열처리방법등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간 살균 또는 고온단시간살균을 표시하고자 할 때에는 “파스퇴라이제이션”으로 표시할 수 있다.

4)-4 가공유류

- 가) 식품의 유형에 따라 가공유, 저지방가공유, 유음료로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 저지방가공유중 유지방분이 0.5퍼센트(%)이하인 제품은 탈지가공유로 표시할 수 있다.
- 다) 가열처리방법등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간 살균 또는 고온단시간살균을 표시하고자 할 때에는 “파스퇴라이제이션”으로 표시할 수 있다.

4)-5 산양유

가열처리방법등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간살균 또는 고온단시간살균을 표시하고자 할 때에는 “파스퇴라이제이션”으로 표시할 수 있다.

4)-6 발효유류

- 가) 식품의 유형에 따라 발효유, 농후발효유, 크림발효유, 농후크림발효유, 발효버터유로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 냉동발효유류는 냉동발효유, 냉동농후발효유, 냉동크림발효유, 냉동농후크림발효유, 냉동발효버터유로 구분 표시하여야 한다.

4)-7 버터유류

- 가) 식품의 유형에 따라 버터유, 버터유분말로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 버터유는 가열처리방법등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 한다.

4)-8 농축유류

- 가) 식품의 유형에 따라 농축우유, 탈지농축우유, 가당연유, 가당탈지연유로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 가열처리방법등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 한다.
- 다) 멸균된 농축우유 또는 탈지농축우유는 각각 “무가당연유” 또는 “무가당탈지연유”로 표시할 수 있다.
- 라) 가당제품은 사용한 당류의 종류 및 함량을 표시하여야 한다.
- 마) 특정성분을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

4)-9 유크림류

- 가) 식품의 유형에 따라 유크림, 가공유크림, 분말유크림으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 조지방 함량을 표시하여야 한다.
- 다) 가열처리방법등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 한다.

4)-10 버터류

가) 식품의 유형에 따라 버터, 가공버터로 구분 표시하여야 한다.

나) 식염의 첨가여부에 따라 “식염” 또는 “무가염”으로 표시할 수 있고, 발효 공정을 거친 제품은 발효를 표시할 수 있다.

다) 가염제품은 식염의 함량을 표시하여야 한다.

4)-11 자연치즈

가) 식품의 유형에 따라 고지방경성치즈, 중지방반경성치즈, 저지방생치즈 등으로 구분 표시하여야 한다.

나) 특정성분명을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

4)-12 가공치즈

식품의 유형에 따라 경성가공치즈, 반경성가공치즈, 혼합가공치즈, 연성가공치즈로 구분 표시하여야 한다.

4)-13 분유류

가) 식품의 유형에 따라 전지분유, 탈지분유, 가당분유, 혼합분유로 구분 표시하여야 한다.

나) 가당분유는 첨가된 당류의 종류 및 함량을 표시하여야 한다.

다) 혼합분유는 조제분유로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니된다.

4)-14 유청류

가) 식품의 유형에 따라 유청, 농축유청, 유청분말로 구분 표시하여야 한다.

나) 유청 및 농축유청은 가열처리방법등에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 한다.

다) 특정성분을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

4)-15 유당

특정성분을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

4)-16 유단백 가수분해식품

가) 식품의 유형에 따라 유단백가수분해물, 유단백가수분해물 가공식품으로 구분 표시하여야 한다.

나) 조단백질, 아미노산성 질소, 카제인포스포 펩타이드의 함유비율을 표시하여야 한다.

5) 식육제품

5)-1 식육가공품

가) 식품의 유형에 따라 햄류, 프레스햄, 혼합프레스햄, 소시지, 혼합소시지, 건조소시지, 건조혼합소시지, 반건조소시지, 반건조혼합소시지, 베이컨류, 건조저장육, 양념육(육지물), 분쇄가공품, 갈비가공품, 포장육, 진공포장 냉장육, 냉동육, 튀김육제품, 기타 식육가공품으로 구분 표시하여야 한다. 이 경우 프레스햄, 혼합프레스햄은 소시지로 표시할 수 있다.

나) 비가열식육제품은 “비가열제품”으로 표시하여야 한다.

다) 특정부위를 사용하는 제품은 식육의 원료육 명칭 뒤에 괄호로 그 부위명을 표시하여야 한다.

- 라) 햄 이외의 식육제품은 햄의 명칭(본인햄, 본레스햄 등) 또는 이와 혼동하기 쉬운 유사한 용어를 표시하여서는 아니된다.
- 마) 원료육을 2가지 이상 사용하는 때에는 원료육 일부의 명칭을 제품명으로 사용하여서는 아니된다. 다만, 원료육의 함량을 제품명과 동일한 위치에 표시하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.
- 바) 원재료의 전부가 식육인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니된다. 다만, 식육의 함량을 제품명과 동일한 위치에 표시하는 경우에는 그러 하지 아니할 수 있다.

5)-2 알가공품

- 가) 식품의 유형에 따라 진란액, 난황액, 진란분, 난백액, 난황분, 난백분, 가열성형 제품, 피단, 기타 알가공품으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 살균여부에 따라 “살균제품” 또는 “비살균제품”으로 구분 표시하여야 한다.

6) 어육제품

6)-1 어육가공품

- 가) <삭 제 2000. 7. 28>
- 나) 유당처리한 제품은 “유당처리제품”으로 표시하여야 한다
- 다) 가열처리방법등에 따라 “살균제품, 비살균제품, 멸균제품” 또는 “비가열제품”으로 구분 표시하여야 한다.
- 라) 맛살류 제품(게맛살, 새우맛살 등)은 제품의 명칭이나 도안에 나타나 있는 특정어육이 아니라는 표시와 포함된 주요성분의 함유량 또는 함유율 및 향의 명칭을 표시하여야 하고, 그 특정성분이 35퍼센트(%) 미만일 경우 용기나 포장에 그 특정성분과 관련된 그림이나 사진을 표시할 수 없다.

7) 두부류 또는 목류

7)-1 두부류

- 가) 두부를 튀긴 제품은 “튀긴두부(또는 유부)”로 표시하여야 한다
- 나) 공두부는 제조방법에 따라 구운두부, 튀긴두부(또는 유부), 냉동두부, 건조두부 등으로 구분 표시할 수 있다.

7)-2·7)-3 <삭 제 2000. 7. 28>

7)-4 목류

- 가) 제조방법에 따라 충전제품 또는 밀봉제품으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 원재료의 명칭과 함량을 표시하여야 한다.

8) 식용유지류

8)-1 식용유지

- 가) 식용유지중 과쇄분을 원료로 하여 제조·가공한 유지류는 “○○과쇄분 포함” 또는 “○○과쇄분 함유” 및 과쇄분의 함량을 표시하여야 한다.
- 나) 식용유지중 정제가공유지, 쇼트닝 또는 마가린 제품의 경우는 원재료로 사용한 유지의 종류에 따라 식물성유지 또는 동물성유지로 원재료명 및 함량 표시란에 표시할 수 있다.

- 다) 참기름은 참기름 또는 추출참깨유로 구분 표시하여야 한다.
- 라) 들기름은 들기름 또는 추출들깨유로 구분 표시하여야 한다.
- 마) 홍화유(사플라워유)는 고올레산홍화씨에서 추출한 제품의 경우에는 올레산함량을 표시할 수 있다.
- 바) 해바라기유는 고올레산해바라기씨에서 추출한 제품의 경우에는 올레산함량을 표시할 수 있다.
- 사) 올리브유
- (1) 압착올리브유, 정제올리브유 또는 혼합올리브유로 구분 표시하여야 한다.
 - (2) 혼합올리브유의 경우는 압착올리브유와 정제올리브유의 명칭과 배합비율(백분율)을 표시하여야 한다.
- 아) 혼합식용유
- (1) 혼합식용유를 표시하여야 한다.
 - (2) 단일식용유지의 원료인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니된다.
 - (3) 혼합된 각 식용유지 명칭 및 그 함량 순위에 따른 배합비율(백분율)을 표시하여야 한다.
 - (4) 유가공품 및 기타 다른 식품으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니된다.
 - (5) 원재료명 또는 성분명을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.
- 자) 정제가공유지
- (1) 정제가공방법에 따라 수소첨가유, 분별유 또는 에스테르화유로 구분 표시하여야 한다.
 - (2) 혼합정제 가공유지는 단일식용유지의 원료인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니된다.
 - (3) 혼합정제가공유지는 혼합된 각 식용유지명칭을 그 함량순위에 따라 표시하여야 한다.
- 차) 쇼트닝
- (1) 고체상 또는 유동상제품은 고체제품 또는 유동상제품으로 구분 표시하여야 한다.
 - (2) 레시틴 또는 글리세린지방산에스테르를 사용한 업소용 제품은 사용된 유화제의 명칭과 “업소용”이란 용어를 함께 표시하여야 한다. 다만, 산가가 0.8이하의 경우에는 제외한다.
- 카) 마아가린류
- (1) 마아가린 또는 저지방마아가린(지방스프레드)으로 구분 표시하여야 한다.
 - (2) 유동상 제품은 “유동상제품”으로 표시할 수 있다.
- 타) 기타 식용유지
- (1) 유지원료명 뒤에 유 또는 기름(표시 예 : OO유 또는 OO기름)을 표시 하여야 한다.
 - (2) 압착유지는 유지명 앞에 압착문구(표시 예 : 압착OO유 또는 압착 OO기름)를 표시하여야 한다.
- 8)-2 우지
- 8)-3 돈지

9) 면류

9)-1 면류

- 가) 건면류, 생면류, 숙면류, 유당면류, 호화건면류, 개량숙면류, 냉동면류 또는 파스타류로 구분 표시하여야 하고, 유당면류, 호화건면류, 개량숙면류는 라면으로 표시할 수 있다.
- 나) 메밀국수 또는 막국수는 메밀가루가 30퍼센트(%)이상 함유된 경우에 한하여 표시할 수 있다.
- 다) 생면류 및 숙면류는 살균여부등에 따라 “살균제품”, “주정침지제품” 또는 “비살균제품”으로 구분 표시하여야 한다.

10) 다류

10)-1 침출차

- 가) 침출차의 특성에 따라 녹차, 우롱차, 홍차, 가공곡류차로 구분 표시할 수 있다.
- 나) 착향료를 사용하였을 때에는 사용향의 구분에 따라 식품의 유형 다음에 괄호로 “천연OO향 첨가”, “인공OO향 사용” 또는 “합성OO향 첨가”등으로 추가 표시하여야 한다.

10)-2 추출차

- 가) <삭 제 2002. 8. 27>
- 나) <삭 제 2000. 7. 28>
- 다) 희석·용해하여 음용하는 제품은 그 희석배수 또는 희석량을 표시하여야 한다.
- 라) 착향료를 사용하였을 때에는 사용향의 구분에 따라 식품의 유형 다음에 괄호로 “천연OO향 첨가”, “인공OO향 사용” 또는 “합성OO향 첨가”등으로 추가 표시하여야 한다.

10)-3 분말차

- 가) “분말차”로 표시하여야 하고, 자동판매기용은 “자동판매기용”임을 표시하여야 한다.
- 나) 희석·용해하여 음용하는 제품은 그 희석배수 또는 희석량을 표시하여야 한다.
- 다) 착향료를 사용하였을 때에는 사용향의 구분에 따라 식품의 유형 다음에 괄호로 “천연OO향 첨가”, “인공OO향 사용” 또는 “합성OO향 첨가”등으로 추가 표시하여야 한다.

10)-4 과실차

- 가) <삭 제 2002. 8. 27>
- 나) 2종이상의 원료를 사용한 제품은 단일원료명을 제품명으로 사용하여서는 아니 된다.
- 다) 희석·용해하여 음용하는 제품은 그 희석배수 또는 희석량을 표시하여야 한다.
- 라) 착향료를 사용하였을 때에는 사용향의 구분에 따라 식품의 유형 다음에 괄호로 “천연OO향 첨가”, “인공OO향 사용” 또는 “합성OO향 첨가”등으로 추가 표시하여야 한다.

10)-5 커피

- 가) <삭 제 2002. 8. 27>

- 나) 조제커피 또는 액상커피는 제품 100그램(g)당 커피원두로 환산한 중량백분율 또는 커피추출고형물의 중량백분율로 커피함량을 표시하여야 한다.
- 다) 카페인 함량을 90퍼센트(%)이상 제거한 제품은 “탈카페인 제품”으로 표시할 수 있다.
- 라) 희석용 액상커피는 음용에 적절한 희석배수를 표시하여야 한다.
- 마) 착향료를 사용하였을 때에는 사용량의 구분에 따라 식품의 유형 다음에 괄호로 “천연OO향 첨가”, “인공OO향 사용” 또는 “합성OO향 첨가”등으로 추가 표시하여야 한다.

11) 음료류

11)-1 과실·채소류음료

- 가) 농축과실즙(또는 과실분), 농축채소즙(또는 채소분), 농축과·채즙(또는 과·채분), 과실쥬스, 채소쥬스, 과·채쥬스, 과실음료, 채소음료 또는 과·채음료로 구분 표시하여야 하고, 비가열제품은 비가열임을 표시하여야 한다.
- 나)·다) <삭 제 2000. 7. 28>

11)-2 탄산음료류

- 가) 탄산수, 탄산음료 또는 착향탄산음료로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 착향탄산음료중 제품 400밀리리터(ml)당 열량이 2킬로칼로리(Kcal)이하인 제품은 “다이어트”라는 용어를 표시할 수 있다. 이 경우 열량 및 영양 성분을 표시하여야 한다.

11)-3 두유류

- 가) 두유액, 두유, 조제두유, 분말두유 또는 기타두유로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 수소이온농도(pH)가 4.6이하인 조제두유 및 기타두유는 그 제품의 수소이온농도(pH)를 표시하여야 한다.
- 다) 가열처리방법등에 따라 “멸균제품” 또는 “살균제품”으로 구분 표시하여야 한다.
- 라) 과실·채소즙이 함유된 제품은 과실·채소즙의 함량을 표시하여야 한다.
- 마) 대두고형분 함량을 표시하여야 한다.

11)-4 발효음료류

유산균음료, 효모음료 또는 기타발효음료로 구분 표시하여야 하고, 살균제품은 “살균○○음료”로 표시하여야 한다.

11)-5 기타음료

- 가) 식품의 유형에 따라 혼합음료, 추출음료 또는 음료베이스로 구분하여 주표시면에 표시하여야 한다.
- 나) <삭 제 2000. 7. 28>

11)-6 분말음료

- 가) 분말음료를 표시하여야 한다
- 나) <삭 제 2000. 7. 28>
- 다) “천연”, “신선”, “자연” 또는 “농축”이라는 용어를 사용하여서는 아니된다. 다만, 100% 천연향을 사용한 경우 “천연OO향 첨가”라는 표시를 할 수 있다.

12) 특수영양식품

12)-1 조제유류

가) <삭 제 2002. 8. 27>

나) 조산아 또는 미숙아용은 “조산아용” 또는 “미숙아용”으로 구분 표시하여야 한다.

다) 영·유아에게 먹이는 방법을 표시하여야 한다.

라) 성분명을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

마) 100킬로칼로리(Kcal)당 철 1밀리그램(mg)이상 함유한 제품은 “철강화 조제유”라고 표시할 수 있다.

12)-2 영아용조제식

가) <삭 제 2002. 8. 27>

나) 영아에게 먹이는 양과 방법을 표시하여야 한다.

다) 성분명을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

라) 법 제7조의 규정에 의한 식품의 기준 및 규격에서 관리하는 영양성분을 영양성분의 표시방법에 따라 표시하여야 한다. 다만, 영양소 기준치가 설정되어 있지 아니한 영양소의 경우에는 그 명칭과 함량만을 표시한다.

12)-3 성장기용조제식

가) <삭 제 2002. 8. 27>

나) 생후 6개월 이후의 영·유아에게 먹이는 양과 방법을 표시하여야 한다.

다) 성분명을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

라) 법 제7조의 규정에 의한 식품의 기준 및 규격에서 관리하는 영양성분을 영양성분의 표시방법에 따라 표시하여야 한다. 다만, 영양소 기준치가 설정되어 있지 아니한 영양소의 경우에는 그 명칭과 함량만을 표시한다.

12)-4 영·유아용 곡류조제식

가) <삭 제 2002. 8. 27>

나) 이유기의 영·유아에게 먹이는 양과 방법을 표시하여야 한다

다) 성분명을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

라) 법 제7조의 규정에 의한 식품의 기준 및 규격에서 관리하는 영양성분을 영양성분의 표시방법에 따라 표시하여야 한다. 다만, 영양소 기준치가 설정되어 있지 아니한 영양소의 경우에는 그 명칭과 함량만을 표시한다.

12)-5 기타 영·유아식

가) <삭 제 2002. 8. 27>

나) 이유기 또는 그 이후의 영·유아에게 먹이는 양과 방법을 표시하여야 한다

다) 성분명을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

라) 법 제7조의 규정에 의한 식품의 기준 및 규격에서 관리하는 영양성분을 영양성분의 표시방법에 따라 표시하여야 한다. 다만, 영양소 기준치가 설정되어 있지 아니한 영양소의 경우에는 그 명칭과 함량만을 표시한다.

12)-6 <삭 제 2005. 3. 7>

12)-7 환자용 등 식품

가) <삭 제 2002. 8. 27>

나) 제품특성별 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

- 다) 섭취용량 및 용법을 표시하여야 한다.
- 라) 법 제7조의 규정에 의한 식품의 기준 및 규격에서 관리하는 영양성분을 영양성분의 표시방법에 따라 표시하여야 한다. 다만, 영양소 기준치가 설정되어 있지 아니한 영양소의 경우에는 그 명칭과 함량만을 표시한다.
- 마) “의사의 지시에 따라 사용하여야 합니다“ 라는 내용의 표시를 하여야 하고, 치료효과 등을 표시하여서는 아니된다.

12)-8 식사대용식품

- 가) <삭 제 2002. 8. 27>
- 나) 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.
- 다) 법 제7조의 규정에 의한 식품의 기준 및 규격에서 관리하는 영양성분을 영양성분의 표시방법에 따라 표시하여야 한다. 다만, 영양소 기준치가 설정되어 있지 아니한 영양소의 경우에는 그 명칭과 함량만을 표시한다

13) <삭 제 2005. 3. 7>

14)조미식품

14)-1 간장

- 가) 한식간장, 양조간장, 혼합간장, 산분해간장 또는 효소분해간장 등으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 양조간장원액에 산분해간장원액, 한식간장원액 또는 효소분해간장등을 혼합한 혼합간장은 그 혼합비율을 표시하여야 하고, 이 경우에는 혼합된 각각의 간장에 대한 총질소함량을 함께 표시하여야 한다.(표시 예 : 양조간장(총질소 00%)00%, 산분해간장(총질소 00%)00% 혼합등)
- 다) 분말제품은 “분말제품”으로 표시하여야 하고, 사용농도 또는 희석배수를 표시하여야 한다.

14)-2 된장

- 가) 된장 또는 한식된장으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 간장을 짜낸 나머지 부분을 원료로 사용하였을 때에는 그 내용을 표시하여야 한다.
- 다) 분말제품은 “분말제품”으로 표시하여야 하고, 사용농도 또는 희석배수를 표시하여야 한다.

14)-3 고추장

- 가) 고추장, 쌀고추장 또는 찹쌀고추장으로 구분 표시하여야 한다
- 나) <삭 제 2000. 7. 28>
- 다) 쌀고추장 또는 찹쌀고추장은 쌀 또는 찹쌀의 함량을 표시하여야 한다.
- 라) 분말제품은 “분말제품”으로 표시하여야 하고, 사용농도 또는 희석배수를 함께 표시하여야 한다.

14)-4 춘장

- “춘장”으로 표시하여야 한다. 다만, 분말제품은 “분말제품”으로 표시하여야 하고, 사용농도 또는 희석배수를 함께 표시하여야 한다.

14)-5 청국장

“청국장”으로 표시하여야 한다. 다만, 분말제품은 “분말제품”으로 표시하여야 하고, 사용농도 또는 희석배수를 함께 표시하여야 한다.

14)-6 혼합장

가) 혼합장을 표시하여야 한다

나) 원료 종류의 명칭 및 함량을 표시하여야 한다.

다) 살균한 제품은 “살균제품”으로 표시하여야 한다.

14)-7 식초

가) 과실양조식초, 곡물양조식초, 주정식초, 합성식초 또는 기타식초로 구분 표시하여야 한다

나) 초산의 함량을 표시하여야 한다.

다) 양조식초는 주원료명 및 함량을 표시하여야 하고, 그 주원료명칭을 제품명에 사용할 수 있다. 다만, 감식초는 “감식초”로 표시할 수 있고, “건강음료”등 건강과 관련된 용어를 표시하여서는 아니된다.

14)-8 소스류

살균 또는 멸균공정을 거친 경우 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 구분 표시하여야 한다.

14)-9 토마토케첩

14)-10 카레

<삭 제 2000. 7. 28>

14)-11 고추가루 또는 실고추

<삭 제 2000. 7. 28>

14)-12 향신료가공품

가) 천연향신료 또는 향신료조제품으로 구분 표시하여야 한다.

나) 천연향신료 다음에 괄호로 단일식품의 통상명칭인 흑후추, 백후추, 계피, 정향 등으로 구분하여 추가 표시하여야 한다.

다) 향신료조제품은 5종이상의 주원료의 명칭 및 함량을 표시하여야 한다(단, 5종 미만의 경우는 모두 표시하여야 한다).

라) 건조하거나 살균한 제품은 “건조제품” 또는 “살균제품”으로 구분 표시하여야 한다.

14)-13 드레싱

가) 유화형드레싱, 분리액상드레싱, 마요네즈, 샐러드드레싱 또는 프렌치 드레싱으로 구분 표시하여야 한다

나) <삭 제 2005. 3. 7>

다) 분리액상제품은 “사용직전에 흔들어서 사용하십시오”라는 내용의 표시를 하여야 한다.

14)-14 복합조미식품

가) 복합조미식품을 표시하여야 한다.

나) 일반 소비자용 제품은 조리시의 사용방법을 표시하여야 한다.

다) 특정원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 당해 원재료명 또는 성분명과 그 함량을 주표시면과 원재료명 또는 성분명 표시란에 12포인트 이상의 활자로 표시하여야 한다.

14)-15 향미유

가) 향미유를 표시하여야 한다

나) 사용한 식용유지의 명칭 및 배합비율(백분율)을 함량순위에 따라 표시하여야 한다.

15)얼음

식용얼음 또는 어업용얼음으로 구분 표시하여야 한다.

16)인삼제품류

가) 인삼제품의 기준 및 규격에 적합하지 아니한 제품의 경우에는 인삼 또는 인삼을 나타내는 명칭(제품명을 포함한다), 도안 및 그림등을 표시하거나 사용할 수 없다.

나) <삭 제 2005. 3. 7>

다) 인삼제품의 포장에 인삼도안을 표시하고자 할 때에는 『도 1』의 인삼제품의 표준도안에 따라 표시하여야 한다. 다만, 인삼을 상징하는 도안을 표시하고자 할 때에는 그러하지 아니한다.

라) 제품설명문 또는 포장에 인삼의 유래를 표기하고자 하는 때에는 『표 1』의 인삼의 유래 기본문안을 준용하여야 한다.

마) 인삼제품 포장의 색상 및 색도는 전체적으로 조화를 이루어 제품의 품위를 높이고 타인이 제조하여 생산하고 있는 제품과 혼동되지 않도록 하여야 한다.

바) 제품명은 한자로 표시할 수 있다.

사) 국내 시판제품에는 “대한민국특산품”이라는 자구를 한글 또는 한자로 표시할 수 있고, 수출품에는 “대한민국특산품”이라는 자구를 영어 또는 수입국의 언어로 표시할 수 있다.

16)-1 <삭 제 2005. 3. 7>

16)-2 <삭 제 2005. 3. 7>

16)-3 인삼차류

16)-3-1 인삼차

<삭 제 99. 2. 18>

16)-3-2 인삼엽차

16)-3-3 인삼액상차류

가) <삭 제 2000. 7. 28>

나) 벌꿀을 50퍼센트(%)이상 함유한 제품은 “인삼벌꿀(봉밀)차”로 표시할 수 있다.

다) <삭 제 99. 2. 18>

16)-4 인삼음료

<삭 제 2000. 7. 28>

16)-5 인삼 통·병조림류

16)-5-1 인삼 통·병조림

16)-5-2 인삼레토르트식품

16)-6 인삼과자류

16)-6-1 인삼캔디류

가) <삭 제 2000. 7. 28>

나) 인삼사탕류는 인삼알사탕, 인삼드롭스, 인삼캔디, 인삼젤리, 인삼양갱, 인삼누가, 인삼마블등으로 구분 표시할 수 있다.

16)-6-2 인삼껌

<삭 제 2000. 7. 28>

16)-7 당침인삼

가) <삭 제 2000. 7. 28>

나) 당침액으로 벌꿀만을 사용한 제품은 인삼정과로 표시할 수 있다.

다) 진공 또는 가스포장 제품은 그 포장방법을 표시하여야 한다.

라) 제품에 사용한 원료인삼의 년수를 표시하여야 한다.

16)-8 <삭 제 2005. 3. 7>

16)-9 기타 인삼식품

가) 기타 인삼제품을 표시하여야 하고, 제품특성 등을 고려하여 식품의 기준 및 규격에서 정하는 해당 식품유형도 함께 표시하여야 한다(표시 예 : 기타인삼제품 · 건면류 · 국수, 기타인삼제품 · 초콜릿)

나) 가금육, 알등을 원료로 한 인삼제품에 있어서 인삼이 3퍼센트(%)이상 함유된 제품은 그 함유사실을 표시하여야 한다.

다) 가용성인삼성분을 원료로 사용하는 때에는 인삼성분함량(mg/g)을 표시하여야 한다.

16)-10 <삭 제 2005. 3. 7>

16)-11 <삭 제 2005. 3. 7>

16)-12 홍삼차류

16)-12-1 홍삼차

<삭 제 99. 2. 18>

16)-12-2 홍삼액상차류

가) <삭 제 2000. 7. 28>

나) 벌꿀을 50퍼센트(%)이상 함유한 제품은 “홍삼벌꿀(봉밀)차”로 표시할 수 있다.

다) <삭 제 99. 2. 18>

16)-13 홍삼음료

가) <삭 제 2000. 7. 28>

나) <삭 제 99. 2. 18>

16)-14 <삭 제 2005. 3. 7>

16)-15 기타 홍삼식품

가) 기타홍삼식품을 표시하여야 하고, 제품특성 등을 고려하여 식품의 기준 및 규격에서 정하는 해당식품유형도 함께 표시하여야 한다(표시 예 : 기타 홍삼식품 · 건면류 · 국수, 기타홍삼식품 · 초콜릿)

나) 가금육, 알 등을 원료로 한 홍삼제품에 있어서 홍삼이 3퍼센트(%)이상 함유된 제품은 그 함유사실을 표시하여야 한다.

다) 가공성홍삼성분을 원료로 사용하는 때에는 홍삼성분함량(mg/g)을 표시하여야 한다.

17) 김치·절임식품

17)-1 김치류

- 가) 김치류 고유의 명칭을 사용할 수 있다.
- 나) 물김치는 주원료명을 표시하여야 한다.
- 다) 살균여부에 따라 “살균제품” 또는 “비살균제품”으로 구분 표시하여야 한다.

17)-2 젓갈류

- 가) <삭 제 2000. 7. 28>
- 나) 식염의 함량을 표시하여야 한다.
- 다) 액젓은 원액함량을 표시하여야 한다.
- 라) 조미액젓은 원액함량, 첨가 원료명을 표시하여야 한다.

17)-3 절임류

가) 식염절임, 장류절임(장아찌), 식초절임, 당절임 또는 기타절임으로 구분 표시하여야 한다.

나) 주원료가 2종이상인 제품은 “혼합절임”으로 표시하여야 하고, 함량순위에 따라 사용된 주원료의 명칭 및 함량비(%)를 표시하여야 한다.

다) 가열처리방법에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 표시하여야 한다.

17)-4 조림류

- 가) <삭 제 2000. 7. 28>
- 나) 주원료가 2종이상인 혼합조림은 함량이 높은 성분명을 앞에 붙여 “혼합조림”으로 표시하여야 하고, 혼합된 원료의 원료명 및 함량비(%)를 표시하여야 한다.
- 다) 가열처리방법에 따라 “살균제품” 또는 “멸균제품”으로 표시하여야 한다.

18) 주류

18)-1 탁주

- 가) 에탄올의 함량을 표시하여야 한다.
- 나) 살균제품은 “살균탁주”로 표시하여야 한다.

18)-2 약주

- 가) 에탄올의 함량을 표시하여야 한다.
- 나) 살균제품은 “살균약주”로 표시하여야 한다.

18)-3 청주

가) 에탄올의 함량을 표시하여야 한다.

나) 발효시켜 얻은 에탄올 모두가 백미에서 기인한 때에는 “순”이라는 용어를 표시할 수 있다.

18)-4 맥주

- 가) 에탄올의 함량을 표시하여야 한다.
- 나) 제품의 색상에 따라 담색맥주 또는 흑맥주로 표시할 수 있으며, 열처리하지 않은 것은 생맥주로 표시할 수 있다.
- 다) 제품 100밀리리터(ml)당 열량이 30킬로칼로리(kcal)이하인 제품은 “라이트”라는 용어를 표시할 수 있다.

18)-5 과실주

가) 에탄올의 함량을 표시하여야 한다.

나) 주원료의 종류에 따라 포도주, 사과주, 딸기주 등으로 구분 표시할 수 있고, 포도주는 색상에 따라 적포도주, 백포도주, 홍포도주등으로 표시할 수 있다.

다) 탄산가스를 함유한 제품은 그 내용을 표시하여야 한다.

18)-6 소주

가) 식품의 유형에 따라 증류식 소주, 희석식 소주로 구분 표시하여야 한다.

나) 에탄올의 함량을 표시하여야 한다.

18)-7 위스키

가) 에탄올의 함량을 표시하여야 한다.

나) 원료주를 사용한 제품은 원료주함량 비율을 표시하여야 한다.

다) 원료주의 조성이나 산지에 따라 특정한 고유명칭등을 표시할 수 있다.

18)-8 브랜디

가) 에탄올의 함량을 표시하여야 한다.

나) 원료주를 사용하는 제품은 원료주함량 비율을 표시하여야 한다.

다) 원료주의 조성이나 산지에 따라 특정한 고유명칭등을 표시할 수 있다.

18)-9 일반증류주

가) 에탄올의 함량을 표시하여야 한다.

나) 원료주를 사용하는 제품은 원료주함량 비율을 표시하여야 한다.

다) 원료주의 조성이나 산지에 따라 고량주, 럼, 보드카, 진 등의 특정한 고유명칭을 표시할 수 있다.

18)-10 리큐르

가) 에탄올의 함량을 표시하여야 한다.

나) 원료주의 조성이나 산지에 따라 인삼주, 매실주, 오가피주등의 특정한 고유명칭을 표시할 수 있다.

18)-11 기타 주류

에탄올의 함량을 표시하여야 한다.

19) 건포류

가) <삭 제 2000. 7. 28>

나) 원료로 사용하는 어패류명을 표시하여야 한다.

20) 기타식품류

20)-1 즉석건조식품

가) 특정 건조방법에 따라 건조된 부분이 제품 중량의 80퍼센트(%)이상인 제품은 그 건조방법별로 “OO건조식품”으로 표시할 수 있다.

나) 통상 고유명칭이 사용되는 식품의 경우에는 그 명칭을 사용할 수 있다.

다) 조리방법을 표시하여야 한다.

20)-2 메주

<삭 제 2000. 7. 28>

20)-3 땅콩 또는 견과류가공품

가) <삭 제 2000. 7. 28>

나) <삭 제 2000. 7. 28>

- 다) 땅콩버터 또는 견과류가공품류는 주원료명 및 함량비(%)를 표시하여야 한다.
- 20)-4 캡슐류
- 20)-5 전분
- 가) 제품명에 전분을 사용하여야 한다
- 나) 원재료 성분에 따라 옥수수전분, 감자전분, 고구마전분, 밀전분, 쌀전분, 타피오카전분 또는 도토리전분 등으로 구분 표시하여야 한다.
- 20)-6 과·채가공품류
- 과채가공품, 과채퓨레 또는 과채페이스트로 구분 표시하여야 하고, 원료명을 함께 표시하여야 한다.
- 20)-7 조미김
- 20)-8 튀김식품
- 20)-9 벌꿀
- 가) 주밀원의 종류에 따라 아카시아꿀, 밤꿀 또는 잡화꿀 등으로 구분 표시하여야 한다.
- 20)-10 도시락류
- 도시락, 김밥류, 햄버거류 또는 샌드위치류로 구분 표시하여야 한다.
- 20)-11 모조치즈
- 가) 모조치즈를 표시하여야 한다
- 나) 자연치즈 또는 가공치즈와 혼동되는 표시를 하여서는 아니된다.
- 20)-12 식물성크림
- 가) 식물성크림을 표시하여야 한다
- 나) 유가공품과 혼동되는 표시를 하여서는 아니된다.
- 20)-13 추출가공식품
- 가) 식품의 유형에 따라 추출식품 또는 추출가공식품으로 구분하여 주표시면에 표시하여야 하고, 가열처리 방법 등에 따라 “살균제품” 또는 “비살균제품”으로 구분 표시하여야 한다.
- 나) 각각의 원재료로 사용된 가용성 성분(또는 추출물)의 명칭 및 함량을 표시하여야 한다.
- 다) <삭 제 2000. 7. 28>
- 라) 특수영양식품과 혼동될 수 있는 표시를 하여서는 아니되며, 건강과 관련된 일체의 표시를 하여서는 아니된다.
- 20)-14 팝콘용 옥수수가공품
- 20)-15 재제·가공·정제소금
- 가) <삭 제 2000. 7. 28>
- 나) 식품첨가물을 첨가하여 제조한 기타가공소금에 있어서는 첨가한 식품첨가물의 명칭과 함량을 표시하여야 한다.
- 20)-16 코코아가공품류
- 코코아버터, 코코아매스, 코코아분말, 기타코코아가공품으로 구분 표시하여야 한다.
- 20)-17 밀가루
- 밀가루, 영양강화밀가루, 기타밀가루로 구분하여 표시하여야 하며 밀가루의 경우 밀가루 다음에 괄호로 “강력밀가루”, “중력밀가루”, “박력밀가루” 및 “해당등급(1,2,3등급)”을 추가 표시하여야 한다.

『별지2』 표시된 양과 실제량과의 부족량의 허용오차(범위)

식품의 종류	품 목	표 시 된 양	허용오차
과 자 류	건과류·유과류·초코렛류· 알사탕류·빵류	10g이하	11%
		10g초과 30g이하	9%
		30g초과 50g이하	7%
		50g초과 300g이하	5%
		300g초과 500g이하	4%
500g초과	3%		
당 류	포도당·설탕 (각설탕 제외)	200g초과	4g
		200g초과 1,000g이하 1,000g초과	2% 1%
유가공품	이성화당·물엿	500g이하	4g
		500g초과	2%
	우유·살균산양유·탈지유 류·가공유류·발효유 [액상]	500ml이하	10ml
		500ml초과 2,000ml이하 2,000ml초과	2% 1%
크림·무당연유·가당연유· 가당탈지연유·전지분유·탈 지분유·가당분유·발효유 [호상]	500g이하	10g	
	500g초과 2,000g이하 2,000g초과	2% 1%	
버터	200g이하 200g초과	4g 2%	
치이즈	50g이하 50g초과 100g이하 100g초과	2g 3g 3%	
식육제품 및 어육연제품	식육제품·어육연제품	100g이하	2g
		100g초과 1,000g이하 1,000g초과	2% 1%
두 부	두부	표시된 양에 대하여	10%
식용유지류	대두유·채종유·미강유·압 착식용유·기타식용유	200g 또는 200ml이하	4ml
		200g초과 2,000g이하 2,000g초과	3% 2%
	마아가린	200g이하 200g초과	4g 2%
쇼트닝	500g이하 500g초과 2,000g이하 2,000g초과	15g 3% 2%	

식품의 종류	품 목	표 시 된 양	허용오차
면 류	라면	표시된 양에 대하여	5%
	기타 인스턴트면류·건면	200g이하 200g초과	6g 3%
다 류	볶은커피·인스턴트커피·코코아·홍차·인스턴트홍차·녹차·기타다류	100g이하 100g초과 500g이하 500g초과	3g 3% 2%
음료류	탄산음료·유기산음료	200ml이하 200ml초과 500ml이하 500ml초과	6ml 3% 2%
	분말음료	100g이하 100g초과 500g이하 500g초과	3g 3% 2%
	유산균음료·살균유산균음료·혼합음료 및과실·채소류음료	200ml이하 200ml초과	4ml 2%
조미식품	된장·고추장·춘장등	1,000g이하 1,000g초과 5,000g이하 5,000g초과	20g 2% 1%
	간장	200ml이하 200ml초과	4ml 2%
	소오스	100ml이하 100ml초과 1,000ml이하 1,000ml초과	2ml 2% 1%
	마요네즈·드레싱류	100g이하 100g초과	3g 3%
	토마토케찹	100g이하 100g초과 1,000g이하 1,000g초과	3g 3% 2%
	고추가루·후추가루	50g이하 50g초과	1.5g 3%
	카레·겨자등	50g이하 50g초과 100g이하 100g초과	2g 4% 2%
인삼제품	전제품	3g이하 3g초과	5% 3%
특수영양식품	조제분유	200g이하 200g초과 500g이하 500g초과	10g 2% 1%

식품의 종류	품 목	표 시 된 양	허용오차
주 류	발효주	200ml이하 200ml초과	6ml 3%
식품첨가물	글루타민산나트륨·이노신산나트륨·구아닐산나트륨·5-리보뉴클레오티드 혼합조미료	50g이하 50g초과	1.5g 3%
기타식품 및 식품첨가물	기타 위에 해당되지 아니한 식품 및 식품첨가물	50g[mℓ]이하 50g[mℓ]초과 100g[mℓ]이하 100g[mℓ]초과 1,000g[mℓ]이하 1,000g[mℓ]초과	4% 3% 2% 1%

[도 1] 人蔘의 標準圖案



[도2] 영양표시서식도안

<예시 2>

<예시 1>

영양성분		
1회분량 oo (00 g) 총 oo 회분량(00 g)		
1회분량당 량	함	*%영양소 기준치
열량	150kcal	
탄수화물	22g	7%
단백질	2g	3%
지방	6g	12%
나트륨	55mg	2%

*%영양소기준치: 1일 영양소기준치에 대한 비율

영양성분		
1회분량 oo (00 g) 총 oo 회분량(00 g)		
1 회 분 량 당 함량		*%영양소 기준치
열량	150kcal	
탄수화물	22g	7%
식이섬유	3g	12%
당류	10g	
단백질	2g	3%
지방	6g	12%
포화지방산	2g	13%
불포화지방산	3g	
콜레스테롤	10mg	3%
나트륨	55mg	2%
칼슘	15mg	2%
철	1mg	7%

*%영양소기준치: 1일 영양소기준치에 대한 비율

<예시 3>

영양성분	1회분량당 함량		%영양소 기준치	
	1회분량당 함량		1회분량당 함량	%영양소 기준치
1회분량 0(00g) 총 00회분량	열량	0kcal	단백질	0g 0%
	탄수화물	0g 0%	지방	0g 0%
	식이섬유	0g 0%	나트륨	0mg 0%
	칼슘	0mg 0%	철	0mg 0%

*%영양소기준치: 1일 영양소기준치에 대한 비율

<예시 4>

영양성분		1회분량 oo (oo g)	총 00회분량(oo g)
1회분량당 함량 : 열량 0 kcal, 탄수화물 0g(0%), 단백질 0g(0%), 지방 0g(0%), 나트륨 0mg(0%), 칼슘 0mg(0%), 철 0mg(0%). ()안의 수치는 1일 영양소기준치에 대한 비율임			

[표1] 人蔘의 由來 基本文案

1. 한국어

高麗人蔘의 由來

人蔘은 數千年前부터 中國의 民間醫에 依하여 널리 補身用으로 使用되었다고 합니다. 文獻上的 記錄으로는 中國의 前漢元帝時代(西曆紀元前33~48)의 史遊의 著 「急就章」에 人蔘의 이름이 처음 記載되었고 後漢 獻帝建安年度(西紀196~220)의 張仲景의 著 「傷寒論」에는 總處方 113方中 人蔘配劑 21方이 收錄되었으며 그後の 「名醫別錄」, 「神農本草經」等 많은 漢方醫書의 記錄에 依하면 人蔘이 貴重한 補身材料로서 使用되어 東洋 諸民族의 保健에 寄與한 바 컸으며 家庭常備品으로 까지 登場하였음을 알 수 있습니다.

高麗人蔘은 元來 韓國 및 韓國과 隣接한 中國地方의 深山에 自生하였던 것이나 많이 採取되어 消盡됨에 따라 人工的으로 栽培하게 되었고 韓國에서는 李朝 宣祖朝(西紀1567~1608)때부터 그 記錄이 있는 것으로 보아 實際 人蔘의 人工栽培는 더 오랜 歷史를 가진 것으로 보입니다.

2. 영어

ORIGIN OF KOREAN GINSENG

The medicinal use of Ginseng was already well known to chinese civil herb doctor several thousands years ago. The name of Ginseng can be found in various chinese historical records many of which were written as early as B.C 100.

According to many chinese medicinal books ever published, Ginseng has been generally used as a medicine for human health in most of oriental countries.

Korean Ginseng originally grew in deep mountains both of Korea and China. However, this wild Korean Ginseng was so scarcely found to obtain that its supply could not meet ever increasing demand, and therefore from 16th century, it has been cultivated on the farm a mass supply in Korea.

3. 일본어

高麗人蔘の 由來

人蔘は 數千年前より 中國の 民間醫に 依り, 廣く 補身用として 使用されました。文獻上の 記錄には 中國の 前漢元帝時代(西曆紀元前 33~48年)の 史遊の著 「急就章」に 人蔘名が 始めて 記載され 後漢獻帝建安年代(西紀 196~220年)の 張仲景の 著 「傷寒論」には 總處方 113方中 人蔘配劑 21方が 收錄されており其後の 「名醫別錄」 「神農本草經」等 多くの 韓方醫書の 記錄に 依れば 人蔘が 貴重な 補身材料として 使用され 東洋諸民族の 保健に 寄與したること 大なるにして 家庭常備品にまで 登場されたことは 周知の通りですが、又 高麗人蔘は 元來韓國並び 韓國と 隣接した 中國地方の 深山に 自生されたものが 多く採取され 消盡されるに 従い 人工的に栽培するようになり 韓國では 李朝宣祖(1567~1608)時代より 其の記錄に 書かれているのに 依れば 實際人蔘の 人工栽培は 最も長い歷史を 持っていることと 看做されます。

4. 중국어

高麗人蔘的 由來

距今 數千年前，人蔘在中國醫學史上，已被採用為補身 強壯之靈葯 中國「前漢」元帝時代(公元前 33~48年) 史遊著之「急就章」中，初見 蔘名，此為文獻上首次記載「後漢」獻帝建安時代(公元196~220年) 張仲景著之「傷寒論」中，總處方內，列有 113種，其中配劑人蔘者 計有 21種，此後「名醫別錄」「神農本草經」等 許多醫書，無不記載人蔘的功效，且對黃色人種保健，具有莫大貢獻等 語

高麗人蔘，原為韓國及隣近之中國東北深山之天然植物，然因採蔘者過多，不願滅種之慮，故始有人工栽培之輿論，吾國李氏朝鮮宣祖時代(公著 1567~1608年) 始發 現人工栽培地文獻 然而其人蔘栽培之史蹟，亦不可推測地

[표1의2] 한국인 1일 영양권장량

연령	체중 (kg)	신장 cm	에너지 kcal	단백질 g	비타민A μgRE	비타민D μg	비타민E mgα□ □TE	비타민C mg	비타민B ₁ mg	비타민B ₂ mg	나이아신 mgNE
영아 0~4(개월) *	5.6	58	500	15(20)	350	5(10)	3	35(50)	0.2(0.3)	0.3(0.4)	2(3)
5~11	9.3	73	750	20	350	10	4	35	0.4	0.5	5
소아 1~3(세)	14	92	1200	25	350	10	5	40	0.6	0.7	8
4~6	19	111	1600	30	400	10	6	50	0.8	1.0	11
7~9	27	127	1800	40	500	10	7	60	0.9	1.1	12
남자 10~12(세)	38	144	2200	55	600	10	8	70	1.1	1.3	15
13~15	54	162	2500	70	700	10	10	70	1.3	1.5	17
16~19	64	172	2700	75	700	10	10	70	1.4	1.6	18
20~29	67	174	2500	70	700	5	10	70	1.3	1.5	17
30~49	68	170	2500	70	700	5	10	70	1.3	1.5	17
50~64	68	168	2300	70	700	10	10	70	1.2	1.4	15
65~74	64	167	2000	65	700	10	10	70	1.0	1.2	13
75이상	60	166	1800	60	700	10	10	70	1.0	1.2	13
여자 10~12(세)	38	144	2000	55	600	10	8	70	1.0	1.2	13
13~15	51	158	2100	65	700	10	10	70	1.1	1.3	14
16~19	54	160	2100	60	700	10	10	70	1.1	1.3	14
20~29	54	161	2000	55	700	5	10	70	1.0	1.2	13
30~49	55	158	2000	55	700	5	10	70	1.0	1.2	13
50~64	57	157	1900	55	700	10	10	70	1.0	1.2	13
65~74	54	154	1700	55	700	10	10	70	1.0	1.2	13
75이상	52	152	1600	55	700	10	10	70	1.0	1.2	13
임신 전 반			+150	+15	+0	+5	+0	+15	+0.3	+0.3	+1.0
후 반			+350	+15	+100	+5	+2	+15	+0.4	+0.4	+2.0
수유			+400	+20	+350	+5	+3	+35	+0.4	+0.5	+4.0

연령	체중 (kg)	신장 (cm)	에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민B ₆ (mg)	엽산 (μg)	칼슘 (mg)	인 (mg)	철분* (mg)	아연 (mg)
영아 0~4(개월) *	5.6	58	500	15(20)	0.1(0.2)	60(100)	200(300)	100(200)		2(4)
5~11	9.3	73	750	20	0.4	70	300	300	2(6) 8	4
소아 1~3(세)	14	92	1200	25	0.5	80	500	500	8	6
4~6	19	111	1600	30	0.6	100	600	600	9	8
7~9	27	127	1800	40	0.8	150	700	700	10	9
남자 10~12(세)	38	144	2200	55	1.1	200	800	800	12	12
13~15	54	162	2500	70	1.4	250	900	900	16	12
16~19	64	172	2700	75	1.5	250	900	900	16	12
20~29	67	174	2500	70	1.4	250	700	700	12	12
30~49	68	170	2500	70	1.4	250	700	700	12	12
50~64	68	168	2300	70	1.4	250	700	700	12	12
65~74	64	167	2000	65	1.4	250	700	700	12	12
75이상	60	166	1800	60	1.4	250	700	700	12	12
여자 10~12(세)	38	144	2000	55	1.1	200	800	800	16	10
13~15	51	158	2100	65	1.4	250	800	800	16	10
16~19	54	160	2100	60	1.4	250	800	800	16	10
20~29	54	161	2000	55	1.4	250	700	700	16	10
30~49	55	158	2000	55	1.4	250	700	700	16	10
50~64	57	157	1900	55	1.4	250	700	700	12	10
65~74	54	154	1700	55	1.4	250	700	700	12	10
75이상	52	152	1600	55	1.4	250	700	700	12	10
임신 전 반			+150	+15	+0.5	+250	+300	+300	+4 * *	+3
후 반			+350	+15	+0.5	+250	+300	+300	+8 * *	+3
수유			+400	+20	+0.6	+100	+400	+400	+2	+6

모유 영양아 기준권장량(인공영양아 권장량) ** 철분 보충제 권장
[사단법인 한국영양학회 : 한국인 영양권장량 (2000년 제7차 개정)]

[표2] 영양소 기준치표

영양소	기준치	영양소	기준치	영양소	기준치
탄수화물(g)	328	철분(mg)	15	판토텐산(mg)	5
식이섬유(g)	25	비타민D(μg)	5	인(mg)	700
단백질(g)	60	비타민E(mg α -TE)	10	요오드(μg)	75
지방(g)	50	비타민K(μg)	55	마그네슘(mg)	220
포화지방(g)	15	비타민B1(mg)	1.0	아연(mg)	12
콜레스테롤(mg)	300	비타민B2(mg)	1.2	셀렌(μg)	50
나트륨(mg)	3,500	나이아신(mg NE)	13	구리(mg)	1.5
칼륨(mg)	3,500	비타민B6(mg)	1.5	망간(mg)	2.0
비타민A(μg RE)	700	엽산(μg)	250	크롬(μg)	50
비타민C(mg)	55	비타민B12(μg)	1.0	몰리브덴(μg)	25
칼슘(mg)	700	비오틴(μg)	30		

- Vit A, Vit D, Vit E는 기준치표에 따른 단위로 표시하되 괄호를 하여 IU단위로 표시할 수 있다.

[표3] 유기가공식품 생산 및 취급 시 사용이 가능한 재료

1. 식품첨가물(보조제포함)

번호	명칭	사용 조건
170	탄산칼슘	-
220	이산화황	와인제품
270	젖산(Lactic acid)	발효 채소 제품
290	이산화탄소	-
296	사과산(Malic acid)	-
300	아스코르빈산(Ascorbic acid)	자연산을 구할 수 없는 조건
306	토코페롤, 자연추출물 혼합	-
322	레시틴(Lecithin)	표백제와 유기용매를 사용하지 않은 것
330	구연산(Citric acid)	과일, 채소제품
335	주석산나트륨(Sodium tartrate)	과자, 제과용
336	주석산수소칼륨(Potassium tartrate)	곡물식(穀物食), 과자, 제과용
341i	제일인산칼슘	반죽을 부풀리는 데만 사용

번호	명칭	사용 조건
400	알긴산(Alginic acid)	-
401	알긴산나트륨(Sodium alginate)	-
402	알긴산칼륨(Potassium alginate)	-
406	한천(Agar)	-
407	카라기난(Carageenan)	-
410	로커스트콩검(Locust bean gum)	-
412	구아검(Guar gum)	-
413	트라가칸스검(Tragacanth gum)	-
414	아라비아검(Arabic gum)	우유, 지방과 제과용제품
415	산탄검(Xanthan gum)	고기지방제품, 과일, 채소, 과자, 비스킷, 사라다
416	카라야검(Karaga gum)	-
440	펙틴(Pectins : 변형되지 않은 것)	-
500	탄산나트륨	과자, 비스킷/제과용
501	탄산칼륨	곡물식/과자와 비스킷/제과용
503	탄산암모늄	-
504	탄산마그네슘	-
508	염화칼륨	냉동과실 · 채소/과실 · 채소 통조림, 채소 양념/케찹과 겨자
509	염화칼슘	유제품/지방제품/과실 · 채소/두류제품
511	염화마그네슘	두류제품
516	황산칼슘	과자, 비스킷/두류제품/제빵시 이스트촉매제
524	수산화나트륨	곡류제품
938	아르곤	-
941	질소	-
948	산소	-

2. 착향료(Flavourings)

코덱스 천연착향료 일반규정(General Requirements for Natural Flavourings(CAC/GL 29-1987))에 따라 착향료 또는 혼합천연착향료로 표시되어 있는 물질 및 제품

3. 염류(Salts) (현행과 같음)

식품가공에 일반적으로 사용되는 기본 성분으로서의 염화나트륨(Sodium chloride) 또는 염화칼륨(Potassium chloride)에 한함

4. 미생물 및 효소제제(Preparations of microorganisms and enzymes)

식품가공에 일반적으로 사용되는 미생물 및 효소제제(유전자재조합 미생물 및 효소제제는 제외)

5. 무기질(미량원소 포함), 비타민, 필수지방산, 필수아미노산, 기타질소화합물

동 성분을 사용하도록 식품공전의 기준·규격에서 규정하고 있는 경우에 한함.

6. 유기가공식품 제조·가공을 위하여 사용 할 수 있는 가공보조제

명 칭	사용조건
물	-
염화칼슘	응고제
탄산칼슘	-
수산화칼슘	-
황산칼슘	응고제
염화마그네슘(or nigari)	응고제
탄산칼륨	건포도 건조
이산화탄소	-
질소	-
발효주정	용매
탄닌산	여과보조제
난백알부민(Egg white albumin)	-
카제인	-
젤라틴(Gelatin)	-
운모(Isinglass)	-
식물유(Vegetable oils)	유연제
이산화규소(Silicon dioxide)	겔과 콜로이드용액으로
활성탄(Activated carbon)	-
탈크(Talc)	-
벤토나이트(Bentonite)	-
고령토(Kaolin)	-
규조토(Diatomaceous earth)	-
퍼라이트(Perlite)	-
개암껍질(Hazelnuts shells)	-
밀랍(Beeswax)	유연제
카나우바왁스(Carnauba wax)	유연제
황산	설탕 제조시 탈수용 pH 조정
수산화나트륨	설탕 제조시 pH 조정
DL-주석산	-
L-주석산	-
DL-주석산나트륨	-
L-주석산나트륨	-
탄산나트륨	설탕 제조
나무껍질 혼합제제	-
수산화칼륨	설탕 가공시 pH 조정
구연산	pH 조정
미생물 및 효소제제(Preparations of microorganisms and enzymes) 식품가공에 보조제로 일반적으로 사용되는 미생물 및 효소제제(유전자재조합 미생물 및 효소제제는 제외)	

[표 4] 식품첨가물의 간략명 및 주용도

식품첨가물명 (간략명)	주용도
<p>구연산,구연산삼나트륨(구연산나트륨),구연산칼륨(구연산K), 구연산칼슘(구연산Ca), 메타인산나트륨(메타인산Na), 메타인산칼륨(메타인산K), DL-사과산,DL-사과산나트륨,산성알루미늄인산나트륨(산성알루미늄인산Na), 산성피로인산나트륨(산성피로인산Na), 세스퀴탄산나트륨(세스퀴탄산Na), 수산화나트륨(가성소오다, 수산화Na), 수산화나트륨액(가성소오다액, 수산화Na액), 수산화마그네슘(수산화Mg), 수산화암모늄, 수산화칼륨(수산화K), 수산화칼슘(소석회, 수산화Ca), 아디핀산, 염기성알루미늄인산나트륨(염기성알루미늄인산Na), 염산, 젖산나트륨(젖산Na),젖산칼륨(젖산칼륨액, 젖산K), 젖산칼슘(젖산Ca), 제삼인산나트륨(인산삼나트륨, 제삼인산Na; 인산삼Na), 제삼인산마그네슘(제삼인산Mg), 제삼인산칼륨(인산삼칼륨, 제삼인산K, 인산삼K), 제삼인산칼슘,제이인산나트륨(인산이나트륨, 인산수소이나트륨, 제이인산Na, 인산이Na, 인산수소이Na), 제이인산마그네슘(제이인산Mg), 제이인산암모늄(인산이암모늄), 제이인산칼륨(인산이칼륨, 제이인산K, 인산이K),제이인산칼슘,제일인산나트륨(인산이나트륨, 제일인산Na, 인산일Na), 제일인산암모늄(산성인산암모늄), 제일인산칼륨(산성인산칼륨,제일인산K, 산성인산K), 제일인산칼슘, 초산, 초산나트륨(초산Na), 초산칼슘(초산Ca), 탄산나트륨(탄산소오다, 소오다회, 탄산Na), 탄산마그네슘(탄산Mg), 탄산수소나트륨(중탄산나트륨, 탄산수소Na, 중탄산Na), 탄산수소암모늄(중탄산암모늄), 탄산수소칼륨(탄산수소K), 탄산암모늄, 탄산칼륨(무수)[탄산K(무수)], 폴리인산나트륨(폴리인산Na), 폴리인산칼륨(폴리인산K), 피로인산나트륨(피로인산나트륨, 피로인산Na; 피로인산나트륨), 피로인산칼륨(피로인산K), 황산, 황산나트륨(황산Na), 황산알루미늄암모늄(암모늄명반, 소암모늄명반), 황산알루미늄칼륨(명반, 소명반, 황산알루미늄K), 황산칼륨(황산K)</p>	<p>산도조절제</p>
<p>5'-시티딜산이나트륨(5'-시티딜산나트륨, 시티딜산이Na, 시티딜산Na), 5'-우리딜산이나트륨(5'-우리딜산나트륨, 우리딜산이Na, 우리딜산Na), 구연산철(구연산Fe), 구연산철암모늄, 글루콘산동(글루콘산Cu), 글루콘산망간(글루콘산Mn), 글루콘산아연(글루콘산Zn), 글리세로인산칼륨(글리세로인산K), 글리세로인산칼슘(글리세로인산Ca), 니코틴산, 니코틴산아미드(니코틴산, 나이아신), 디벤조일티아민(티아민, 비타민B1), 분말비타민A, 비오틴, 비타민B1나프탈린 1, 5-디설포산염(치아민나프탈린 1, 5-디설포산염), 비타민B1나프탈린 2, 6-디설포산염(치아민나프탈린 2, 6-디설포산염), 비타민B1라우릴황산염(치아민라우릴황산염), 비타민B1염산염, 비타민B1로단산염(치아민티오시안산염), 비타민B1질산염(치아민질산염), 비타민B1프탈린염(치아민프탈린염), 비타민B2, 비타민B2인산에스테르나트륨(리보플라빈 5'-인산에스테르나트륨, 비타민B2인산에스테르Na, 리보플라빈</p>	<p>영양강화제</p>

<p>5'-인산에스테르Na), 비타민B6염산염, 비타민D2, 비타민D3, 비타민K1, 산화아연(산화Zn), 산화칼슘(산화Ca), 엽산, 요오드칼륨(요오드K), 용성비타민P, 유성비타민A지방산에스테르[비타민 A유(유성비타민A에스테르, 비타민A유), 인산철(인산Fe), 전해철, 젖산철(젖산Fe), 주석산수소콜린, 타우린, 탄산칼슘(탄산Ca), 판토텐산나트륨(판토텐산Na), 판토텐산칼슘(판토텐산Ca), 푸마르산제일철, 피로인산제이철(피로인산철), 피로인산철나트륨(피로인산철Na), 환원철, 황산마그네슘(황산Mg), 황산망간(황산Mn), 황산아연(황산Zn), 황산제일철(황산철), DL-메티오닌, DL-알라닌(알라닌), DL-트레오닌(트레오닌), DL-트립토판(트립토판), DL-페닐알라닌(페닐알라닌), L-글루타민, L-라이신, L-라이신염산염, L-로이신, L-메티오닌(메티오닌), L-발린(발린), L-세린(세린), L-아르기닌(아르기닌), L-아스파라긴(아스파라긴), L-아스파르트산(아스파르트산), L-알라닌(알라닌), L-이소로이신(이소로이신), L-카르니틴(카르니틴), L-트레오닌(트레오닌), L-트립토판(트립토판), L-티로신(티로신), L-페닐알라닌(페닐알라닌), L-프롤린(프롤린), L-히스티딘(히스티딘), L-히스티딘염산염, 5'-시티딜산(CMP), 5'-아데닐산(AMP), 락토펜농축물, 뮤신, 뮤타스테인, 비타민B12, 이노시톨, 헤스페리딘, 헴철, 효소처리헤스페리딘</p>	영양강화제
<p>글리세린지방산에스테르(글리세린에스테르), 소르비탄지방산에스테르(소르비탄에스테르), 스테아린산마그네슘(스테아린산Mg), 스테아린산칼슘(스테아린산Ca), 스테아릴젖산나트륨(스테아릴젖산Na), 스테아릴젖산칼슘(스테아릴젖산Ca), 염화콜린, 자당지방산에스테르(자당에스테르), 폴리소르베이트20(폴리소르베이트), 폴리소르베이트 60(폴리소르베이트), 폴리소르베이트 65(폴리소르베이트), 폴리소르베이트 80(폴리소르베이트), 프로필렌글리콜지방산에스테르(프로필렌글리콜에스테르), 레시틴, 유카추출물, 효소분해레시틴</p>	유화제
<p>메틸셀룰로오스, 메틸에틸셀룰로오스, 알긴산나트륨(알긴산Na), 알긴산암모늄, 알긴산칼륨(알긴산K), 알긴산칼슘(알긴산Ca), 알긴산프로필렌글리콜(알긴산에스테르), 에틸셀룰로오스, 카르복시메틸셀룰로오스나트륨(섬유소글리콜산나트륨, 카르복시메틸셀룰로오스Na, 섬유소글리콜산Na), 카르복시메틸셀룰로오스칼슘(섬유소글리콜산칼슘, 카르복시메틸셀룰로오스Ca, 섬유소글리콜산Ca), 카르복시메틸스타치나트륨(카르복시메틸스타치Na), 카제인나트륨(카제인Na), 히드록시프로필메틸셀룰로오스</p>	증점제

<p>개미산, 개미산게라닐, 개미산시트로넬릴, 개미산이소아밀, 게라니올, 게피산, 게피산메틸, 게피산에틸, 게피알데히드, 게피알콜, 케톤류, 낙산, 낙산부틸, 낙산에틸, 낙산이소아밀, ν-노나락톤, 데카날, 데카논산에틸, 데카놀, 락톤류, 리나롤, 말톨, 메틸 β-나프틸케톤, N-메틸안트라닐산메틸, dl-멘톨(dl-박하뇌, 멘톨), l-멘톨(l-박하뇌, 멘톨), 바닐린, 방향족알데히드류, 방향족알콜류, 벤즈알데히드, 벤질알콜, 살리실산메틸, 시클로헥산 프로피온산알릴, 시트랄, 시트로넬랄, 시트로넬롤, 아니스알데히드, α-아밀신남알데히드(α-아밀신나믹알데히드), 아세토초산에틸, 아세토페논, 안트라닐산메틸, 에스테르류, 에테르류, 에틸바닐린, 옥타논산에틸, 옥틸알데히드, ν-운데카락톤, 유게놀, 유칼리프톨, 이소길초산에틸, 이소길초산이소아밀, 이소유게놀, 이소티오시아네이트류, 이소티오시아나산알릴, α-이오논, β-이오논, 지방산류, 지방족알데히드류, 지방족알콜류, 지방족탄화수소류, 초산게라닐, 초산리나릴, 초산벤질, 초산부틸, 초산시트로넬릴, 초산신나밀, 초산에틸, 초산이소아밀, 초산페닐에틸, 치오알콜류, 치오에테르류, 카프론산알릴, 테르펜계탄화수소류, 파라메틸아세토페논, 페놀류, 페놀에테르류, 페닐초산에틸, 페닐초산이소부틸, 푸르푸랄 및 그 유도체, 프로피온산벤질, 프로피온산에틸, 프로피온산이소아밀, 피페로날, 핵사논산에틸, 히드록시시트로넬랄, 히드록시시트로넬랄디메틸아세탈, 프로피온산, 헵타논산에틸 및 인돌, 아민, 옥사졸, 치아졸, 퀴놀린, 피라진, 피롤, 피로딘 및 그 유도체(인돌, 아민, 옥사졸, 치아졸, 퀴놀린, 피라진, 피롤, 피로딘, 인돌유도체, 아민유도체, 옥사졸유도체, 치아졸유도체, 퀴놀린유도체, 피라진유도체, 피롤유도체, 피로딘유도체)</p>	<p>합성착향료</p>
<p>몰포린지방산염(몰포린), 라우린산, 밀납, 석유왁스, 셀락, 스테아린산, 쌀겨왁스, 유동파라핀, 초산비닐수지, 카나우바왁스, 칸텔릴라왁스, 팔미트산, 폴리비닐피로리돈</p>	<p>피막제</p>
<p>5'-구아닐산이나트륨; 5'-구아닐산나트륨(구아닐산Na), 5'-리보뉴클레오티드이나트륨(리보뉴클레오티드Na), 5'-리보뉴클레오티드칼슘(리보뉴클레오티드Ca), 5'-이노신산이나트륨; 5'-이노신산나트륨(이노신산Na; 이노신산Na), 글리신, L-글루타민산(글루타민산), L-글루타민산암모늄, L-글루타민산칼륨(글루타민산K), 호박산, 호박산이나트륨(호박산나트륨)</p>	<p>향미증진제</p>

<p>글루코아밀라아제(아밀로글루코시다아제), 글루코오스산화효소, 글루코오스이성화효소, 텍스트라나아제, 디아스타아제, 락타아제(β-갈락토시다아제), 리파아제, 리파아제/에스테라아제, 말토게닉아밀라아제, 셀룰라아제, 우유응고효소, 인베르타아제, 카탈라아제, 키토사나아제, 트랜스글루코시다아제, 트랜스글루타미나아제, 트립신, 판크레아틴, 펙티나아제, 펩신, 포스포리파아제 A2, 풀루라나아제, 프로테아제(곰팡이성:HUT)(프로테아제), 프로테아제(곰팡이성:SAP)(프로테아제), 프로테아제(세균성)(프로테아제), 프로테아제(식물성)(프로테아제), 헤미셀룰라아제, G4 생성효소, α-아밀라아제(비세균성)(프로테아제), α-아밀라아제(세균성)(프로테아제), β-글루카나아제</p>	<p>효소제제</p>
--	-------------

유전자재조합식품등의표시기준

개정 2001.7.9 식품의약품안전청 고시 제2001-43호

제1조(목적) 이 고시는 식품위생법(이하「□□법」이라 한다) 제10조제1항 단서의 규정에 의하여 생물의 유전자중유용한 유전자만을 취하여 다른 생명체의 유전자와 결합시키는 등의 유전자재조합기술을 활용하여 재배·육성된 농·축·수산물 등을 원료로 하여 제조·가공한 식품 또는 식품첨가물의 표시에 관한 사항을 규정함으로써 소비자에게 올바른 정보를 제공함을 목적으로 한다.

제2조(용어의 정의) 이 고시에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. “유전자재조합식품등”이라 함은 유전자재조합기술을 활용하여 재배·육성된 농·축·수산물 등으로 제조·가공된 식품 또는 식품첨가물을 말한다.
2. “원재료”라 함은 인위적으로 가하는 정제수를 제외한 식품 또는 식품첨가물의 제조·가공·조리에 사용되는 물질로서 최종 제품내에 들어 있는 것을 말한다.
3. “주표시면”이라 함은 용기·포장의 표시면 중 상표, 로고 등이 인쇄되어 있어 소비자가 식품 또는 식품첨가물을 구매할 때 통상적으로 소비자에게 보여지는 면을 말한다.
4. “주요원재료”라 함은 식품 또는 식품첨가물의 제조·가공에 사용한 원재료중 많이 사용한 5가지 원재료를 말한다.

제3조(표시대상) 표시대상 식품 또는 식품첨가물(수입되는 식품 또는 식품첨가물을 포함한다. 이하 같다)은 농수산물품질관리법 제16조의 규정에 의하여 유전자변형농수산물임을 표시하여야 하는 농수산물을 주요원재료로 1이상 사용하여 제조·가공한 식품 또는 식품첨가물 중 제조·가공 후에도 유전자재조합 DNA 또는 외래단백질이 남아 있는 다음 각호의 1에 해당하는 식품으로 하며, 표시대상 식품의 분류는 법 제7조의 규정에 의한 식품의 기준 및 규격에 의한다.

1. 일반가공식품의 두류가공품 중 콩가루
2. 일반가공식품의 곡류가공품 중 옥수수가루
3. 일반가공식품 중 콩 또는 콩가루 함유 두류가공품
4. 일반가공식품 중 옥수수 또는 옥수수가루 함유 곡류가공품
5. 일반가공식품의 두류가공품 중 콩통조림
6. 일반가공식품의 곡류가공품 중 옥수수통조림
7. 과자류 중 빵 및 떡류
8. 과자류 중 건과류
9. 두부류 중 두부
10. 두부류 중 가공두부
11. 두부류 중 전두부
12. 두유류
13. 특수영양식품 중 영아용조제식
14. 특수영양식품 중 성장기용조제식
15. 특수영양식품 중 영·유아용 곡류조제식
16. 특수영양식품 중 기타 영·유아식

17. 특수영양식품 중 영양보충용식품
18. 조미식품 중 된장
19. 조미식품 중 고추장
20. 조미식품 중 청국장
21. 조미식품 중 혼합장
22. 김치·절임식품 중 조림류
23. 기타식품류 중 매주
24. 기타식품류의 전분 중 옥수수전분
25. 기타식품류 중 팝콘용 옥수수가공품
26. 기타 콩, 옥수수 및 콩나물을 주요원재료로 사용한 식품
27. 기타 제1호 내지 제26호의 식품을 주요원재료로 사용한 식품

제4조(표시의무자) 유전자재조합식품등의 표시의무자는 식품위생법시행령 제7조의 규정에 의한 식품제조·가공업, 즉석판매제조·가공업, 식품첨가물제조업, 식품소분업, 유통전문판매업 또는 식품등수입판매업 영업을 하는 자로 한다.

제5조(표시방법) 유전자재조합식품등의 표시방법은 다음과 같다.

1. 유전자재조합식품등의 표시는 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 당해 제품의 용기·포장의 바탕색과 구별되는 색상의 10포인트이상의 활자로 표시하여야 한다.
2. 유전자재조합식품등의 표시는 소비자가 잘 알아볼 수 있도록 당해 제품의 주표시면에 “유전자재조합식품” 또는 “유전자재조합 ○○포함식품”으로 표시하거나 제품에 사용된 유전자변형농수산물의 원재료명 바로 옆에 괄호로 “유전자재조합” 또는 “유전자재조합된 ○○”으로 표시하여야 한다.
3. 유전자재조합여부를 확인할 수 없는 경우에는 당해제품 주표시면에 “유전자재조합 ○○포함가능성 있음”으로 표시하거나 제품에 사용된 당해 제품 원재료명 바로 옆에 괄호로 “유전자재조합○○포함가능성 있음”으로 표시할 수 있다 (신설 2001.7. 9)

제6조(표시사항의 적용특례) 다음 각호의 1에 해당하는 경우에는 제5조의 규정에 불구하고 다음과 같이 표시할 수 있다.

1. 즉석판매제조·가공업의 영업자가 자신이 제조·가공한 유전자재조합식품을 진열 판매하는 경우로서 유전자재조합식품 표시사항을 진열상자에 표시하거나 별도의 표지판에 기재하여 게시하는 때에는 개개의 제품별 표시를 생략할 수 있다.
2. 두부류를 운반용 위생상자를 사용하여 판매하는 경우로서 그 위생상자에 유전자재조합식품 표시사항을 표시하거나 별도의 표지판에 기재하여 게시하는 때에는 개개의 제품별 표시를 생략할 수 있다.
3. 제품포장의 특성상 잉크·각인 또는 소인 등으로 유전자재조합식품임을 표시하기가 불가능한 경우와 수입되는 식품 또는 식품첨가물의 경우에는 떨어지지 아니하게 부착되는 스티커를 사용하여 표시할 수 있다.

부 칙

이 고시는 2001년 7월 13일부터 시행한다.

건강기능식품에관한법률

일부개정 2004.3.22 법률 제07211호

제16조 (기능성 표시·광고의 심의) ①건강기능식품의 기능성 표시·광고를 하고자 하는 자는 식품의약품안전청장이 정한 건강기능식품 표시·광고심의기준, 방법 및 절차에 따라 심의를 받아야 한다.

②식품의약품안전청장은 제1항의 규정에 의한 건강기능식품의 기능성표시·광고심의에 관한 업무를 제28조의 규정에 의하여 설립된 단체에 위탁할 수 있다.

제17조 (표시기준) ①건강기능식품의 용기·포장에는 다음 각호의 사항을 표시하여야 한다.

1. 건강기능식품이라는 표시
2. 기능성분 또는 영양소 및 그 영양권장량에 대한 비율(영양권장량이 설정된 것에 한한다)
3. 섭취량 및 섭취방법, 섭취시 주의사항
4. 유통기한 및 보관방법
5. 질병의 예방 및 치료를 위한 의약품이 아니라는 내용의 표현
6. 그 밖에 식품의약품안전청장이 정하는 사항

②제1항의 규정에 의한 표시방법 등에 관하여 필요한 사항은 식품의약품안전청장이 정하여 고시한다.

제18조 (허위·과대의 표시·광고 금지) ①영업자는 건강기능식품의 명칭, 원재료, 제조방법, 영양소, 성분, 사용방법, 품질 등에 관하여 다음 각호에 해당하는 허위·과대의 표시·광고를 하여서는 아니된다.

1. 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고
2. 사실과 다르거나 과장된 표시·광고
3. 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고
4. 의약품의 용도로만 사용되는 명칭(한약의 처방명을 포함한다)의 표시·광고
5. 제16조제1항의 규정에 의하여 심의를 받지 아니하거나 심의 받은 내용과 다른 내용의 표시·광고

②제1항의 규정에 의한 허위·과대의 표시·광고의 범위 등에 관하여 필요한 사항은 보건복지부령으로 정한다.

건강기능식품에관한법률시행규칙

제21조 [별표5]와 동일

[별표 5]

허위·과대의 표시·광고의 범위(제21조관련)

1. 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고에 해당하는 경우
 - 가. 질병 또는 질병군의 발생을 사전에 방지한다는 내용의 표시·광고
 - 나. 질병 또는 질병군에 효과가 있다는 내용의 표시·광고. 다만, 질병이 아닌 인체의 구조 및 기능에 대한 보건용도의 유용한 효과는 해당되지 아니한다.
 - 다. 질병의 특징적인 징후 또는 증상에 대하여 효과가 있다는 내용의 표시·광고
 - 라. 제품명, 학술자료, 사진 등을 활용하여 질병과의 연관성을 암시하는 표시·광고. 다만, 질병의 발생 위험을 감소시키는데 도움이 된다는 표시·광고의 경우에는 해당되지 아니한다.
 - 마. 의약품에 포함된다는 내용의 표시·광고
 - 바. 의약품을 대체할 수 있다는 내용의 표시·광고
 - 사. 의약품의 효능 또는 질병 치료의 효과를 증가시킨다는 내용의 표시·광고
2. 사실과 다르거나 과장된 표시·광고에 해당하는 경우
 - 가. 법 제5조 내지 법 제7조의 규정에 따라 허가받은 사항이나 신고한 사항 또는 법 제8조의 규정에 따라 수입신고한 사항과 다른 내용의 표시·광고
 - 나. 식품의약품안전청장이 인정하지 아니한 기능성을 나타내는 내용의 표시·광고
 - 다. 정부 또는 관련공인기관의 수상·인증·선정·특허와 관련하여 사실과 다른 내용의 표시·광고
 - 라. 객관적인 사실에 근거하지 아니하고 "최고"·"가장 좋은" 또는 "특" 등의 표현으로 소비자를 현혹시키거나 현혹시킬 우려가 있는 표시·광고. 이 경우 "Best"·"Most"·"Special" 등의 외국어표기와 "베스트"·"모스트"·"스페셜" 등의 외국어 한글표기도 또한 같다.
3. 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고에 해당하는 경우
 - 가. 각종의 감사장 또는 체험기 등을 이용하거나 "주문쇄도", "단체추천" 또는 이와 유사한 내용을 표현하는 광고
 - 나. 의사, 치과의사, 한의사, 수의사, 약사, 한약사, 대학교수 또는 그 밖의 자가 제품의 기능성을 보증하거나, 제품을 지정·공인·추천·지도 또는 사용하고 있다는 내용 등의 표시·광고
 - 다. 외국어의 사용 등으로 외국제품으로 혼동할 우려가 있는 표시·광고 또는 외국과 기술 제휴한 것으로 혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고
 - 라. 해당 제품의 제조방법·품질·영양소·원재료·성분 또는 효과와 직접 관련이 적은 내용을 강조함으로써 다른 업체의 제품을 간접적으로 다르게 인식되게 하는 광고
 - 마. 비교표시·광고의 경우 그 비교대상 및 비교기준이 명확하지 아니하거나 비교 내용 및 비교방법이 적정하지 아니한 내용의 표시·광고
4. 의약품의 용도로만 사용되는 명칭(한약의 처방명을 포함한다)의 표시·광고의 경우 : 법 제24조제3항의 규정에 따라 식품의약품안전청장이 정한 의약품의 용도로만 사용되는 원료에 관한 내용의 표시·광고

건강기능식품의표시기준

제정 2004. 1. 31 식품의약품안전청고시 제2004-6호

제1조(목적) 이 고시는 건강기능식품에관한법률 제17조의 규정에 의하여 건강기능식품에 표시하여야 하는 내용과 방법 등에 관한 기준을 정함으로써 건강기능식품의 품질향상을 도모하고 소비자에게 정확한 정보를 제공함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 고시에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

1. “제품명”이라 함은 개개의 제품을 나타내는 고유의 명칭을 말한다.
2. “유통기한”이라 함은 제품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한을 말한다.
3. “제조일”이라 함은 포장을 제외한 더 이상의 제조나 가공이 필요하지 아니한 시점(포장후 멸균 및 살균 등과 같이 별도의 제조공정을 거치는 제품은 최종공정을 마친 시점)을 말한다. 다만, 캡셀제품은 충전·성형완료시점으로 하고, 정제·액상 등 제품은 충전 및 포장공정을 제외한 제조공정을 마친 시점으로 한다.
4. “원재료”라 함은 건강기능식품의 제조에 사용되는 물질로서 최종 제품에 함유되어 있는 것을 말한다. 다만, 제조·공정에 사용되는 식품(정제수를 포함한다) 또는 식품첨가물이라도 최종 제품에 남아 있지 아니한 것은 제외한다.
5. “성분”이라 함은 화합물, 혼합물 또는 식품 등에서 분리된 단일물질이나 원재료를 구성하는 단일물질로서 최종제품에 함유되어 있는 것을 말한다.
6. “1회 분량”이라 함은 제품의 특성에 따라 그 제품의 주요 소비대상 1인이 1회 섭취하기에 적당한 양을 말한다.
7. “영양정보표시”라 함은 제품의 일정량에 함유된 영양소의 함량 및 영양소 기준치에 대한 비율 등을 표시하는 것을 말한다.
8. “영양소 기준치”라 함은 식품표시를 위하여 설정한 한국인 1인에 대한 영양소의 평균적인 1일섭취 기준량을 말한다.
9. “영양권장량”이라 함은 한국인 1인이 1일에 필요로 하는 영양소를 성별 및 연령군 별로 정하여 섭취를 권장하는 영양소의 양을 말한다.
10. “기능정보표시”라 함은 제품의 일정량에 함유된 기능성분 또는 지표성분의 함유도와 기능성표시 등을 말한다.
11. “기능성표시”라 함은 건강기능식품에관한법률(이하 “법”이라 한다) 제3조제2호에서 규정한 기능성에 관한 표시를 말한다. 이 경우 기능성표시에는 영양소기능표시·기타기능표시 및 질병발생위험감소표시를 포함한다.
12. “주원료”라 함은 건강기능식품의 기능성을 나타내게 하는 주된 원료 또는 성분을 말한다.
13. “주표시면”이라 함은 소비자가 건강기능식품을 구매할 때 통상적으로 소비자에게 보여지는 면을 말한다.
14. “정보표시면”이라 함은 주표시면에 표시되지 아니한 당해 제품의 정보사항을 소비자가 보기 쉽도록 표시하는 면을 말한다.

제3조(표시대상) 이 표시기준에 의하여 표시하여야 하는 건강기능식품은 다음 각호와 같다.

1. 법 제5조의 규정에 의하여 건강기능식품제조업의 영업허가를 받아 제조하는 건강기능식품(기능성 원료 또는 성분을 포함한다. 이하 같다)
2. 법 제8조의 규정에 의하여 수입신고하는 건강기능식품

제4조(표시사항) 법 제17조제1항의 규정에 의하여 표시하여야 하는 사항은 다음 각호와 같다.

1. “건강기능식품”이라는 표시(다만, 건강기능식품의 원료용 제품인 경우 “건강기능식품원료”라는 표시)
2. 제품명
3. 업소명 및 소재지
4. 유통기한 및 보관방법
5. 내용량
6. 영양정보(영양소 및 함량과 그 기준치 또는 영양권장량에 대한 비율을 포함한다)
7. 기능정보(기능성분 또는 기능성 원료의 지표성분 및 그 함량을 포함한다)
8. 섭취량, 섭취방법 및 섭취시 주의사항
9. 원재료명 및 함량
10. 질병의 예방 및 치료를 위한 의약품이 아니라는 내용의 표현
11. 기타 건강기능식품의 세부표시기준에서 정하는 사항

제5조(표시방법) 제4조의 규정에 의한 표시사항에 대한 표시방법은 다음 각호와 같다.

1. 일반사항
 - 가. 표시는 한글로 하는 것을 원칙으로 하되, 소비자의 이해를 돕기 위하여 한자나 외국어를 함께 표시할 수 있으며, 이 경우 한자나 외국어는 한글표시의 활자보다 크게 표시하여서는 아니 된다. 다만, 수입되는 건강기능식품과 상표법에 의하여 등록된 상표는 외국어를 한글표시의 활자보다 크게 표시할 수 있다.
 - 나. 표시는 소비자에게 판매되는 최소 판매단위별 용기·포장에 하여야 한다. 다만, 낱알모음하여 한 알씩 사용하는 제품은 그 낱알포장에 제품명과 업소명을 표시하여야 한다.
 - 다. 표시는 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 바탕색과 구별되는 색상으로 하여야 한다. 다만, 유통기한 등 일부표시사항의 변조 등을 방지하기 위하여 각인 또는 압인 등을 사용하여 그 내용을 알아 볼 수 있도록 표시하는 경우에는 그러하지 아니하다.
 - 라. 표시는 지워지지 아니하는 잉크로 인쇄하거나 각인 또는 소인 등을 사용하여야 한다. 다만, 탱크로리, 드럼통, 병 제품 또는 플라스틱 용기 등 제품포장의 특성상 인쇄, 각인 또는 소인 등으로 표시하기가 곤란한 경우에는 표시사항이 인쇄 또는 기재된 라벨(Label) 등을 사용할 수 있다.

마. 용기나 포장은 다른 제조업소의 표시가 있는 것을 사용하여서는 아니 된다. 다만, 건강기능식품에 유해한 영향을 미치지 아니하는 용기로서 다른 업소의 제품원료로 제공할 목적으로만 사용하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.

2. 표시장소

표시는 소비자가 쉽게 알아 볼 수 있는 곳에 하여야 한다. 다만, 제4조제1호·제2호 및 제5호의 표시사항은 반드시 주표시면에 하여야 하고, 동조제3호·제6호·제7호·제10호 및 제11호의 사항 이외의 표시는 정보표시면에 일괄표시 하여야 한다.

3. 활자크기

가. 제4조제1호 및 제5호의 표시활자는 12포인트 이상이어야 한다. 다만, 제2호의 표시활자가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상으로 표시할 수 있다.

나. 제4조제2호의 표시활자는 표시된 활자크기 중 가장 큰 것의 2분의 1 이상이어야 하되, 최소한 7포인트 이상이어야 한다.

다. 제4조제3호·제4호·제7호·제8호 및 제10호의 표시활자는 7포인트 이상이어야 하고, 그 밖의 표시활자는 6포인트 이상이어야 한다.

제6조(세부표시기준 및 방법) 건강기능식품의 세부표시기준 및 방법은 다음 각호와 같다.

1. 건강기능식품이라는 표시

가. 건강기능식품은 주표시면에 “건강기능식품”이라는 표시를 하여야 한다.

나. 건강기능식품의 원료용 제품은 주표시면에 “건강기능식품원료”라는 표시를 하여야 한다.

2. 제품명

가. 제품명은 그 제품의 특성을 나타내는 고유명칭으로서, 영업허가 또는 신고관청에 품목제조신고서 또는 수입신고서에 기재한 명칭을 표시하여야 한다.

나. 법 제14조 또는 법 제15조의 규정에 의한 기준·규격에서 정하고 있는 명칭(제품 유형이 구분된 경우에는 그 명칭을 표시하여야 하나, 당해 제품의 구분에 의하여 특성을 나타내는 명칭의 일부만 사용할 수도 있다)이나, 식품의약품안전청장이 인정한 명칭이 있을 때에는 그 명칭을 사용하여야 한다. 이 경우 상호·로고 또는 상표나 가상의 명칭을 함께 사용할 수 있다.

다. 제품의 특성과 제조상의 처리조건 등을 함께 사용하고자 하는 경우에는 소비자가 오인·혼동하지 않도록 필요한 부가적인 용어(건조, 농축, 환원, 혼연 등)를 제품명과 함께 사용하거나 제품명 주변에 표시하여야 한다.

라. 법 제18조의 규정에 의한 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현이나, 다른 건강기능식품과 오인·혼동할 수 있는 표현을 포함하여 사용하여서는 아니 된다.

마. 수입건강기능식품의 제품명을 한글로 표시함에 있어, 외국어 제품명을 한글로 번역하여 표시할 수 있다. 이 경우 가목 내지 라목의 규정에 적합하게 하여야 한다.

3. 업소명 및 소재지

- 가. 건강기능식품제조업소의 명칭과 소재지는 영업허가증에 기재된 업소명 및 소재지를 표시하여야 한다. 이 경우 소재지는 반품교환업무를 대표하는 소재지를 표시할 수 있다.
- 나. 건강기능식품수입업소의 명칭과 소재지는 영업신고증에 기재된 업소명 및 소재지를 표시하고, 수입신고한 당해 제품의 수출국명과 제조업소명을 병행하여 표시하여야 한다. 이 경우 수출국명과 제조업소명이 외국어로 표시되어 있으면 한글로 따로 표시하지 아니할 수 있다.
- 다. 건강기능식품판매업소가 업소명 및 소재지, 상표 또는 로고 등을 추가하여 표시하고자 하는 때에는 당해 제품의 제조업소명 및 소재지, 상표 또는 로고 등의 활자 크기와 같거나 작게 표시하여야 한다.

4. 유통기한 및 보관방법

가. 유통기한은 다음의 구분에 따라 정하여 표시하여야 한다.

- 1) 유통기한의 표시는 “○○년○○월○○일까지” 또는 “□□○○.○○.○○까지”, “○○○○년○○월○○일까지” 또는 “○○○○.○○.○○까지□□로 표시하여야 하고, 유통기한을 정보표시면에 일괄표시하기가 곤란한 경우에는 당해 위치에 유통기한의 표시위치를 명시하여야 한다.
- 2) 수입되는 건강기능식품인 경우 수출국의 유통기한 표시순서가 위의1) 표시순서와 다를 때에는 소비자가 알아보기 쉽도록 년, 월, 일의 표시순서를 예시하여야 한다.
- 3) 제조일을 함께 표시하는 경우에 유통기한이 1월 이내이면 “제조일로부터 ○○일까지”, 유통기한이 12월 미만이면 “제조일로부터 ○○월까지” 또는 유통기한이 1년 이상이면 “제조일로부터 ○○년까지”로 표시하여야 한다. 이 경우 제조일의 표시는 “○○년○○월○○일” 또는 “□□○○.○○.○○”, “○○○○년○○월○○일” 또는 “○○○○.○○.○○□□의 방법으로 표시하여야 한다.

나. 유통기한이 서로 다른 여러 가지 제품을 함께 포장하였을 경우에는 그중 가장 짧은 유통기한 하나만을 표시하여야 한다.

다. 유통기한을 표시함에 있어 당해 제품의 사용 또는 보존에 관한 기준이 정하여진 경우에는 이를 함께 표시하여야 한다. 이 경우 냉동 또는 냉장상태가 계속적으로 유지되어야 하는 제품은 「냉동보관」 또는 「냉장보관」이라고 표시하여야 하고, 제품의 품질유지에 필요한 냉동 또는 냉장온도를 표시하여야 한다.

5. 내용량

가. 내용물의 성상에 따라 중량·용량 또는 개수로 표시하여야 한다. 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 한다.

나. 정제형태로 제조된 제품의 경우에는 판매되는 한 용기·포장내의 정제수와 총중량을, 캡셀형태로 제조된 제품의 경우에는 캡셀수와 피포제 중량을 제외한 내용량을 표시하여야 한다.

6. 영양정보

가. 열량, 탄수화물, 단백질, 지방 및 나트륨에 대하여 그 명칭, 1회 분량당 함량 및 별표 1의 영양소 기준치(또는 특정집단별 해당 한국인 1일 영양권장량)에 대한 비율(% , 열량은 제외한다)을 다음과 같이 표시하여야 한다. 다만, 비타민, 무기질(나트륨은 제외한다)과 기타 영양성분은 임의로 표시할 수 있으며, 이 경우 당해 영양소의 명칭, 함량 및 별표 1의 영양소 기준치(또는 특정집단별 해당 한국인 1일 영양권장량)에 대한 비율(%)을 표시하여야 하고, 영양소 기준치가 정하여지지 아니한 것은 그 영양소의 명칭과 함량을 표시하여야 한다.

- 1) 열량은 킬로칼로리(kcal)로 표시하되, 그 값에 가장 가까운 5킬로칼로리(kcal) 단위로 표시하여야 하며, 5킬로칼로리(kcal)미만은 "0"으로 표시할 수 있다. 열량의 계산은 각 성분 1그램(g)당 탄수화물 및 단백질인 경우 각각 4킬로칼로리(kcal), 지방은 9킬로칼로리(kcal), 알콜은 7킬로칼로리(kcal), 유기산은 3킬로칼로리(kcal), 당알콜은 2.4킬로칼로리(kcal)를 곱한 값의 합으로 한다. 다만, 탄수화물 함량중 식이섬유질의 함량을 표시할 경우에는 탄수화물 함량에서 식이섬유질 함량을 뺀 값으로 계산할 수 있다.
- 2) 탄수화물은 그램(g)으로 표시하되, 그 값에 가장 가까운 1그램(g)단위로 표시하여야 하며, 1그램(g)미만은 "1그램(g)미만"으로, 0.5그램(g)미만은 "0"으로 표시할 수 있다. 이 경우 탄수화물의 함량은 건강기능식품 중량에서 조단백질, 조지방, 수분 및 조회분의 함량을 뺀 값을 말한다. 식이섬유 또는 당류를 표시하고자 하는 때에는 탄수화물 바로 아래에 괄호로 그 명칭과 함량을 탄수화물의 표시방법에 준하여 표시하여야 한다.
- 3) 단백질은 그램(g)으로 표시하되, 그 값에 가장 가까운 1그램(g) 단위로 표시하여야 하며, 1그램(g)미만은 "1그램(g)미만"으로, 0.5그램(g)미만은 "0"으로 표시할 수 있다.
- 4) 지방은 그램(g)으로 표시하되, 5그램(g)이하는 그 값에 가장 가까운 0.5그램(g) 단위로, 5그램(g)을 초과하는 경우에는 그 값에 가장 가까운 1그램(g) 단위로 표시하여야 하며, 0.5그램(g)미만은 "0"으로 표시할 수 있다.
 - 가) 포화지방산 또는 불포화지방산을 표시하고자 하는 때에는 지방 바로 아래에 괄호로 그 명칭과 함량을 지방의 표시방법에 준하여 표시하여야 한다.
 - 나) 콜레스테롤을 표시하고자 하는 때에는 지방 바로 아래에 그 명칭과 함량을 미리그램(mg)으로 표시하되, 그 값에 가장 가까운 5미리그램(mg) 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 2미리그램(mg)이상 5미리그램(mg)미만은 "5미리그램(mg)미만"으로, 2미리그램(mg)미만은 "0"으로 표시할 수 있다.
- 5) 나트륨은 미리그램(mg)으로 표시하되, 5미리그램(mg)이상 120미리그램(mg)이하인 경우에는 그 값에 가장 가까운 5미리그램(mg) 단위로, 120미리그램(mg)을 초과하는 경우에는 그 값에 가장 가까운 10미리그램(mg) 단위로 표시하여야 하며, 5미리그램(mg)미만은 "0"으로 표시할 수 있다.
- 6) 탄수화물, 단백질, 지방 및 나트륨의 함량을 "0"으로 표시하는 경우에는 그 표시를 생략할 수 있다.

나. 영양소 표시량과 실제측정값의 허용오차 범위는 다음과 같다.

- 1) 열량, 당류, 지방, 포화지방산, 콜레스테롤, 나트륨의 실제측정값은 표시량의 120퍼센트(%)미만이어야 하고, 비타민, 무기질, 단백질, 탄수화물, 식이섬유의 실제측정값은 표시량의 80퍼센트(%)이상이어야 한다. 다만, 법 제14조의 규정에 의한 건강기능식품 기준 및 규격의 규격이 “표시량 이상”인 경우에는 실제측정값은 표시값 이상이어야 하고, 규격이 “표시량 이하”인 경우에는 표시값 이하이어야 하며, 규격이 “~이상 ~이하”인 경우에는 그 범위내이어야 한다.
- 2) 영양소의 실제 측정값이 1)의 규정범위를 벗어난 경우에도 가목의 규정에 의한 단위값 표시범위내에서는 허용오차 범위로 인정한다.

다. 영양정보표시는 제7호의 기능정보표시와 함께 정보표시면에 별표 2의 영양·기능정보표시요령 및 방법에 따라 표시하여야 한다.

7. 기능정보

가. 기능성분표시는 해당제품의 대표적인 기능성분 또는 기능성원료의 지표성분과 그 함량을 표시하여야 한다. 이 경우 기능성분 또는 지표성분의 함량은 1회 분량당 함유된 값으로 표시하여야 하고 기능성분 또는 지표성분의 구분이 곤란한 경우에는 기능성원료와 그 함량을 표시할 수 있다.

나. 기능성표시를 하고자 하는 경우에는 인체의 성장·증진 및 정상적인 기능에 대한 영양소의 생리학적 작용을 나타내는 영양소기능표시와 인체의 정상기능이나 생물학적 활동에 특별한 효과가 있어 건강상의 기여나 기능향상 또는 건강유지·개선을 나타내는 영양소기능 외의 기타기능표시 및 전체 식사를 통한 식품의 섭취가 질병의 발생 또는 건강상태의 위험감소와 관련한 질병발생위험감소표시로 구분하여 다음의 요건에 적합하도록 표시하여야 한다.

- 1) 법 제14조 또는 법 제15조의 규정에 의하여 기준·규격 또는 원료·성분으로 고시되었거나 인정된 제품이어야 한다.
- 2) 일반적으로 알려진 과학적 자료로 인정된 것으로서 표시된 기능성의 효과 및 건강과의 관련성이 충분히 입증되어야 한다.
- 3) 영양소기능표시는 별표 1의 영양소기준치가 설정되어 있는 것에 한한다.
- 4) 질병이나 좋지 않은 건강상태의 위험을 증가시킬 수 있을 정도의 해당 기능성분 또는 원료나 영양소를 함유하여서는 아니 된다.
- 5) 기능성표시가 영양소기준치 초과섭취 등 특정식품의 과다한 소비를 조장하거나 균형잡힌 일상식사 등 좋은 식습관을 비난하는 것으로 오인할 우려가 있는 내용이어서는 아니 된다.
- 6) 기능성표시대상 성분 또는 기능성원료의 지표성분은 공인되었거나 식품의약품안전청장이 인정하는 시험방법으로 정량검사 할 수 있어야 한다.
- 7) 법 제16조에 의한 건강기능식품표시및광고심의기준에 따라 사전심의를 받아야 한다.

8. 섭취량, 섭취방법 및 섭취시 주의사항

가. 해당 제품에 대한 섭취 대상별 1회 섭취하는 양과 1일 섭취횟수 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

나. 해당 제품의 섭취시 이상증상이나 부작용 우려대상, 과다 섭취시 부작용 가능성 및 그 양 등 주의해야 할 사항이 있을 경우 이를 표시하여야 한다.

9. 원재료명 및 함량

- 가. 원재료명은 해당 제품의 제조시 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 한다. 다만, 최종제품에 남아있지 아니한 원재료명은 표시하지 아니할 수 있다.
- 나. 복합원재료(2 이상의 원재료를 사용하여 제조한 제품)를 원료로 사용한 때에는 그 복합원재료명을 표시하고 괄호 속에 많이 사용한 원재료명을 순서에 따라 표시하여야 한다. 다만, 복합원재료가 당해 제품의 5퍼센트(%) 미만에 해당되거나 당해 원재료의 일부를 복합원재료 명칭으로 사용하여 그 원재료가 분명한 경우에는 해당 원재료명을 표시하지 아니할 수 있다.
- 다. 한국인에게 알레르기를 유발하는 것으로 알려져 있는 계란(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 돼지고기, 복숭아, 토마토를 함유하거나 이들을 원료로 하여 가공한 그 가공품 등의 원재료가 제품에 함유된 경우에는 나목 단서의 규정에 불구하고 그 명칭을 표시하여야 한다. [표시 예 : 계란을 사용한 경우 “계란”, 난황을 사용한 경우 “난황(계란)"]
- 라. 제조시 사용한 정제수는 원재료로 표시하여야 한다. 다만, 그 사용한 정제수가 최종제품에 남아 있지 아니한 경우와 소금물, 시럽 또는 육수 등으로 표시한 경우에는 이에 사용한 정제수를 따로 표시하지 아니할 수 있다.
- 마. 생물의 유전자중 유용한 유전자만을 취하여 다른 생물체의 유전자와 결합시키는 등의 유전자재조합기술을 활용하여 재배·육성된 농·축·수산물 등을 원료로 제조한 유전자재조합식품등의 표시는 식품위생법 제10조제1항 단서의 규정에 의한 유전자재조합식품등의 표시기준에 따라 원재료 또는 성분명 바로 옆에 괄호로 “유전자재조합” 또는 “유전자재조합된 ○○(포함)”이라고 표시하여야 한다.
- 바. 식품첨가물공전에 사용기준이 정해진 식품첨가물을 사용하거나 함유(인위적으로 식품첨가물을 사용한 원료제품으로부터 유래된 것에 한한다)한 경우 나목 단서의 규정에 불구하고 그 함유된 식품첨가물의 명칭과 용도를 표시하여야 한다. 다만, 합성착색료중 식용색소황색 제4호와 그 알루미늄레이크를 제외한 합성착색료는 용도만 표시할 수 있다.
- 사. 원재료로서 사용한 가용성 성분(또는 추출물)의 함량을 표시하는 때에는 제품중에 함유된 각각의 원재료 고형분 함량(백분율)을 함께 표시하여야 한다.
10. 질병의 예방 및 치료를 위한 의약품이 아니라는 내용의 표현은 소비자가 알아보기 쉽도록 주표시면 또는 정보표시면의 아래부분에 바닥면과 평행하게 표시하여야 한다.
11. 기타 건강기능식품의 세부표시기준에서 정하는 사항
- 가. 동물에서 유래된 성분(식품첨가물을 포함한다)을 사용하는 경우에는 그 성분명, 기원동물 및 사용부위를 표시하여야 한다. 다만, 빈 캡셀 등 제조공정상 손해면상뇌증의 감염우려가 없는 품목의 경우에는 그러하지 아니하다.

나. 조사처리한 건강기능식품(건강기능식품원료를 포함한다)이나 조사처리된 한가지 원재료로 제조된 경우에는 조사처리업소명, 조사선량을 표시하여야 하고 조사처리된 제품임을 나타내는 표시와 다음과 같은 조사도안을 소비자가 알아보기 쉽게 정보표시면에 표시하여야 한다.



다. 제품에 사용되는 합성수지제의 용기 또는 포장지에는 포장재질을 표시하여야 한다. 이 경우 합성수지제의 재질에 따라 염화비닐수지(PVC)·폴리에틸렌(PE)·불소 처리된 폴리에틸렌 및 폴리프로필렌(PP)·폴리스티렌(PS)·폴리염화비닐리덴(PVDC)·폴리에틸렌테레프탈레이트(PET)·페놀수지(PF) 등으로 표시하거나 통상적으로 사용하고 있는 영문약자로 표시할 수 있다.

라. 음주전후, 숙취해소 등의 표시를 하고자 하는 때에는 “과다한 음주는 건강을 해칩니다” 등의 경고문구를 함께 표시하여야 한다.

마. “천연”의 표시는 인공(조합)향·합성착색료·합성보존료 또는 어떠한 인공이나 수확 후 첨가되는 합성성분이 제품내에 포함되어 있지 아니하고, 비식용부분의 제거나 최소한의 물리적 공정 이외의 공정을 거치지 아니한 건강기능식품의 경우에는 표시가 가능하다.

바. “100%”의 표시는 표시대상 원료를 제외하고는 어떠한 물질도 첨가하지 아니한 경우에 한하여 표시할 수 있다.

사. 아스파탐을 첨가 사용한 제품에는 “페닐알라닌 함유”라는 내용의 표시를 하여야 한다.

아. 인삼 및 홍삼제품에 대하여는 다음의 사항을 표시할 수 있다.

- 1) 인삼·홍삼제품의 기준 및 규격에 적합한 제품의 경우에만 인삼 또는 인삼을 나타내는 명칭(제품명을 포함한다), 도안 및 그림 등을 표시하거나 사용할 수 있다. 다만, 다른 법령에서 별도로 정하여진 경우에는 그러하지 아니하다.
- 2) 인삼·홍삼제품에 사용한 원료삼의 배합비율(백분율)을 미삼류와 인삼근류로 구분하여 표시하여야 한다.
- 3) 인삼제품의 포장에 인삼도안을 표시하고자 할 때에는 별표 3제1호의 인삼제품의 표준도안에 따라 표시하여야 한다. 다만, 인삼을 상징하는 도안을 표시하고자 할 때에는 그러하지 아니한다.
- 4) 제품설명문 또는 포장에 인삼의 유래를 표기하고자 하는 때에는 별표 3 제2호의 인삼의 유래 기본문안을 준용하여야 한다.
- 5) 제품명은 한자로 표시할 수 있다.
- 6) 국내 시판제품에는 “대한민국특산품”이라는 자구를 한글 또는 한자로 표시할 수 있고, 수출품에는 “대한민국특산품”이라는 자구를 영어 또는 수입국의 언어로 표시할 수 있다.

자. 우수건강기능식품제조기준(GMP)적용지정업소의 제품에는 “GMP적용업소”를 표시할 수 있다.

제7조(중량등의 허용오차) 제4조제5호의 규정에 의하여 내용량을 표시함에 있어 그 용기·포장에 표시된 양과 실제량과의 부족량의 허용오차는 별표 4와 같다.

제8조(적용특례) 제4조 및 제5조의 규정에 불구하고 건강기능식품의 특성을 고려하여 다음 각 호와 같이 표시할 수 있다.

1. 건강기능식품의 원료제품의 경우에는 제4조제6호·제8호·제10호 및 제11호의 표시사항을 표시하지 아니 할 수 있다.
2. 제5조제2호의 규정에 의하여 주표시면 외의 정보표시면에 일괄표시하여야 하는 사항을 표시면적이 적어 정하여진 크기로 표시하기가 곤란한 경우에는 최소 판매단위별 용기·포장에 제4조제3호·제4호 및 제8호(섭취량 및 섭취방법)의 사항만을 표시할 수 있으며, 그 밖의 사항은 제품설명서에 따로 기재하여 함께 포장할 수 있다. 이 경우 “제품설명서 참조”라는 표시를 하여야 한다.
3. 수출하는 건강기능식품은 수입자의 요구에 따라 표시할 수 있다.
4. 수입하는 건강기능식품은 일부 표시사항에 대하여 다음과 같이 표시할 수 있다.
 - 가. 수출국 및 제조업소의 표시는 그 나라의 언어로 할 수 있다.
 - 나. 제5조제2호의 규정에 의하여 주표시면에 표시하여야 하는 사항을 부득이한 사유로 정보표시면에 표시하고자 하는 경우에는 12포인트 이상의 활자크기로 표시하여야 한다.
 - 다. 건강기능식품제조업소가 자사의 제품을 제조하기 위한 원재료 또는 성분(이하 “자사 원료용건강기능식품”이라 한다)을 수입하는 경우에는 제4조제6호·제8호·제10호 및 제11호의 표시사항을 표시하지 아니할 수 있으며, 자사 원료용건강기능식품의 표시사항중 수출국에서 사용하는 표시가 있는 경우 한글표시를 생략할 수 있다.

제9조(준용) 건강기능식품의 표시기준에 관하여 이 규정으로 정하지 아니한 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장, 유기가공제품 및 유기농산물 또는 이와 유사한 용어의 사용 등에 대하여는 식품위생법 제10조의 규정에 의한 식품등의표시기준을 준용한다.

부 칙

제1조(시행일) 이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

제2조(경과조치) 이 고시 시행당시 식품위생법에 의하여 영업신고를 한 자가 제조 또는 수입하는 건강기능식품에 대한 표시는 2004. 8. 26까지 식품위생법 제10조의 규정에 의한 식품등의표시기준에 의할 수 있다.

제3조(다른 고시의 개정) ①식품위생법령에 의한 식품등의표시기준중 이 법 제14조·제15조의 규정에 의한 건강기능식품의 기준·규격에 해당하는 건강보조식품·특수영양식품중 영양보충용식품 및 인삼·홍삼제품에 대한 표시기준은 이를 각각 삭제한다.

②유전자재조합식품등의표시기준중 다음과 같이 개정한다.

제3조 각호외 부분중 “법 제7조의 규정에 의한”을 “식품위생법 제7조 및 건강기능식품에 관한법률 제14조의 규정에 의한”으로 하고, 동 조제17호중 “특수영양식품 중 영양보충용식품”을 “건강기능식품 중 영양보충용제품”으로 하며, 제4조중 “식품등수입판매업 영업을 하는 자”를 “식품등수입판매업 영업을 하는 자 및 건강기능식품에 관한법률시행령 제2조의 규정에 의한 건강기능식품제조업, 건강기능식품수입업 영업을 하는 자”로 한다.

[별표 1]

영양소 기준치

영양소	기준치	영양소	기준치	영양소	기준치
탄수화물(g)	328	철분(mg)	15	판토텐산(mg)	5
식이섬유(g)	25	비타민D(μ g)	5	인(mg)	700
단백질(g)	60	비타민E(mg α -TE)	10	요오드(μ g)	75
지방(g)	50	비타민K(μ g)	55	마그네슘(mg)	220
포화지방(g)	15	비타민B ₁ (mg)	1.0	아연(mg)	12
콜레스테롤(mg)	300	비타민B ₂ (mg)	1.2	셀렌(μ g)	50
나트륨(mg)	3,500	나이아신(mg NE)	13	구리(mg)	1.5
칼륨(mg)	3,500	비타민B ₆ (mg)	1.5	망간(mg)	2.0
비타민A(μ g RE)	700	엽산(μ g)	250	크롬(μ g)	50
비타민C(mg)	55	비타민B ₁₂ (μ g)	1.0	몰리브덴(μ g)	25
칼슘(mg)	700	비오틴(μ g)	30		

- VitA, VitD, VitE는 기준지표에 따른 단위로 표시하되 괄호를 하여 IU단위로 표시할 수 있다.

[별표 2]

영양·기능정보표시요령 및 방법

1. 영양·기능정보표시내용(예시)

<예시 1>

① 영양·기능정보		
② 1회분량		
③ 1회분량 당	함량	④%영양소기준치
⑤ 열량	150kcal	
⑥ 탄수화물	23g	7%
⑦ 단백질	2g	3%
⑧ 지방	6g	11%
⑨ 나트륨	55mg	2%
⑩ 비타민 C	11mg	20%
⑪ 칼슘	20mg	7%
⑫ 기능성분 또는 지표성분	○ mg	

⑬ ※%영양소기준치 : 1일 영양소기준치에 대한 비율

<예시 2>

① 영양·기능정보		
② 1회 분량		
③ 1회분량 당	함량	④%영양소기준치
⑤ 열량	150kcal	
⑥ 탄수화물	23g	7%
식이섬유	3g	12%
당류	10g	
⑦ 단백질	2g	3%
⑧ 지방	6g	11%
포화지방산	2g	
불포화지방산	3g	
콜레스테롤	10mg	3%
⑨ 나트륨	55mg	2%
⑩ 비타민 C	11mg	20%
⑪ 칼슘	20mg	7%
⑫ 기능성분 또는 지표성분	○ mg	

⑬ ※%영양소기준치 : 1일 영양소기준치에 대한 비율

<예시 3>

① 영양·기능정보	③ 1회분량 당	함량	④%영양소기준치	③ 1회분량 당	함량	④%영양소기준치
② 1회 분량	⑤ 열량	150kcal		⑦ 단백질	2g	3%
	⑥ 탄수화물	23g	7%	⑧ 지방	6g	11%
	식이섬유	3g	12%	⑨ 나트륨	55mg	2%
	⑩ 비타민 C	11mg	20%	⑪ 칼슘	20mg	7%
	⑫ 기능성분 또는 지표 성분	○ mg				

⑬ ※%영양소기준치 : 1일 영양소기준치에 대한 비율

<예시 4>

영양·기능정보 총 12회 분량 1회 분량(35g)

1회분량 당 함량 : 열량 kcal, 탄수화물 ○g(○%), 단백질 ○g(○%), 지방 ○g(○%), 나트륨 ○mg(○%), 비타민 C ○mg(○%), 칼슘 ○mg(○%), 기능성분 또는 지표성분 ○mg

※()안의 수치는 1일 영양소기준치에 대한 비율임

2. 표시방법

가. 공통사항

- 제품에 표시할 때에는 항목별 표시한 번호는 제외하고 표시항목만 표시하여야 한다.
- 글씨모양은 고딕 또는 휴먼고딕체로 표시하여야 한다.
- 열량, 탄수화물, 단백질, 지방, 나트륨, 기능성분 또는 지표성분은 7포인트 이상의 굵은 고딕 또는 휴먼고딕체로 표시하여야 한다.
- 제품포장형태에 따라 예시 1 내지 예시 3의 방법으로 표시하여야 한다. 다만, 표시면적이 적어 예시 1 내지 예시 3의 방법으로 표시가 불가능할 경우에는 예시 4의 방법으로 표시할 수 있다.

나. 각 표시항목별 표시방법에 대하여는 다음과 같다.

- ① 영양·기능정보 : 가능한 한 8포인트 이상 굵은 고딕 또는 휴먼고딕으로 표시
 - ※ 기능성표시를 하고자 하는 경우에는 점선안에 기능성에 대한 표시를 하여야 한다.
- ② 1회 분량 : 제품의 1회 분량당 단위 중량 또는 개수 등을 표시
 - ※ 표시사항 상단에는 의무적으로 표시하여야 하는 영양소를 표시하도록 하기 위한 란으로 설정하였으므로 이를 구분하기 위하여 동 표시란 하단에는 굵은 선(1.0~1.5mm내외)으로 표시하여야 한다.
- ③ 1회 분량 당 함량 : 6포인트 이상의 크기로 표시
- ④ %영양소기준치 : 6포인트 이상의 크기로 표시
- ⑤~⑨ : 영양소의 종류별로 함량 및 영양소기준치에 대한 비율을 표시하여야 하며, 활자크기는 6포인트 이상으로 표시하여야 한다. 이 경우 ⑥탄수화물에 대하여는 식이섬유 및 당류로 구분 표시할 수 있고, ⑧지방은 포화지방산, 불포화지방산 및 콜레스테롤 등으로 구분하여 표시할 수 있다.
 - ※ 표시사항 상단(⑤~⑨)아래에는 임의(자율)적으로 표시하여야 하는 영양소 및 영양보충용제품의 영양소를 표시하도록 하며, 의무표시사항과 구분하기 위하여 중간정도의 굵은 선(0.5~0.8mm내외)으로 표시하여야 한다.
- ⑩ 비타민 : 제품에 첨가하거나 함유된 비타민을 강조하고자 하는 때에는 각각의 비타민 명칭과 1회 분량당 함량 및 영양소기준치에 대한 비율을 표시하여야 한다.
- ⑪ 무기질 : 제품에 첨가하거나 함유된 무기질(칼슘, 철 등)을 강조하고자 하는 때에는 각각의 무기질 명칭과 1회 분량당 함량 및 영양소기준치에 대한 비율을 표시하여야 한다.
 - ※ 표시사항 하단에는 기능성분 또는 기능성원료의 지표성분의 함량을 표시하도록 하며, 임의표시사항과 구분하기 위하여 중간정도의 굵은 선(0.5~0.8mm내외)으로 표시하여야 한다.
- ⑫ 영양소외의 기능성분 : 기능성분표시는 해당제품의 대표적인 기능성분 또는 기능성원료의 지표성분과 그 함량을 표시하여야 한다. 이 경우 기능성분 또는 지표성분의 함량은 1회 분량당 함유된 값으로 표시하여야 하고 기능성분 또는 지표성분의 구분이 곤란한 경우에는 기능성원료와 그 함량을 표시할 수 있다.
- ⑬ "%영양소기준치"는 1일 영양소기준치에 대한 비율이라는 안내표시를 하여야 한다.

별표 3]

1. 인삼의 표준도안



2. 인삼의 유래 기본문안

가. 한국어

高麗人蔘의 由來

人蔘은 數千年前부터 中國의 民間醫에 依하여 널리 補身用으로 使用되었다고 합니다. 文獻上의 記錄으로는 中國의 前漢元帝時代(西曆紀元前33~48)의 史遊의 著 「急就章」에 人蔘의 이름이 처음 記載되었고 後漢 獻帝建安年度(西紀196~220)의 張仲景의 著 「傷寒論」에는 總處方 113方中 人蔘配劑 21方이 收錄되었으며 그後的 「名醫別錄」, 「神農本草經」等 많은 漢方醫書의 記錄에 依하면 人蔘이 貴重한 補身材料로서 使用되어 東洋 諸民族의 保健에 寄與한 바 컸으며 家庭常備品으로 까지 登場하였음을 알 수 있습니다.

高麗人蔘은 元來 韓國 및 韓國과 隣接한 中國地方의 深山에 自生하였던 것이나 많이 採取되어 消盡됨에 따라 人工的으로 栽培하게 되었고 韓國에서는 朝鮮 宣祖(西紀1567~1608)때부터 그 記錄이 있는 것으로 보아 實際 人蔘의 人工栽培는 더 오랜 歷史를 가진 것으로 보입니다.

나. 영어

ORIGIN OF KOREAN GINSENG

The medicinal use of Ginseng was already well known to chinese civil herb doctor several thousands years ago. The name of Ginseng can be found in various chinese historical records many of which were written as early as B.C 100.

According to many chinese medicinal books ever published, Ginseng has been generally used as a medicine for human health in most of the oriental countries.

Korean Ginseng originally grew in deep mountains both of Korea and China. However, this wild Korean Ginseng was so scarcely found to obtain that its supply could not meet ever increasing demand, and therefore from 16th century, it has been cultivated on the farm as a mass supply in Korea.

다. 일본어

高麗人蔘の 由來

人蔘は 數千年前より 中國の 民間醫に 依り, 廣く 補身用として 使用されました。文獻上の 記録には 中國の 前漢元帝時代(西曆紀元前 33~48年)の 史遊の著 「急就章」に 人蔘名が 始めて 記載され 後漢獻帝建安年代(西紀 196~220年)の 張仲景の著 「傷寒論」には 總處方 113方中 人蔘配劑 21方が 収録されており其後の 「名醫別錄」 「神農本草經」等 多くの 韓方醫書の 記録に 依れば 人蔘が 貴重な 補身材料として 使用され 東洋諸民族の 保健に 寄與した ること 大なるにして 家庭常備品にまで 登場されたことは 周知の通りですが、又 高麗人蔘は 元來韓國並び 韓國と 隣接した 中國地方の 深山に 自生されたものが 多く採取され 消盡されるに 従い 人工的に栽培するようになり 韓國では 朝鮮宣祖(1567~1608)時代より 其の記録に 書かれているのに 依れば 實際人蔘の 人工栽培は 最も長い歴史を 持っていることと看做されます。

라. 중국어

高麗人蔘的 由來

距今 數千年前, 人蔘在中國醫學史上, 已被採用爲補身 強壯之靈藥 中國 「前漢」元帝時代(公元前 33~48年) 史遊著之「急就章」中, 初見 蔘名, 此爲文獻上首次記載「後漢」獻帝建安時代(公元196~220年) 張仲景著之「傷寒論」中, 總處方內, 列有 113種, 其中配劑人蔘者 計有 21種, 此後 「名醫別錄」 「神農本草經」等 許多醫書, 無不記載人蔘的 功效, 且對黃色人種 保健, 具有莫大貢獻等 語 高麗人蔘, 原爲韓國及隣近之中國東北深山之天然植物, 然因採蔘者過多, 不願滅種之慮, 故始有人工栽培之輿論, 吾國朝鮮宣祖時代(公著 1567~1608年) 始發 現人工栽培地文獻 然而其人蔘栽培之史蹟, 赤不可推測地

[별표 4]

표시된 양과 실제량과의 부족량의 허용오차(범위)

품 목	표 시 된 양	허용오차
인삼·홍삼제품	3g이하	5%
	3g초과 100g이하	3%
	100g초과 1000g이하	2%
	1000g초과	1%
인삼·홍삼제품 외의 건강기능식품	50g[ml]이하	4%
	50g[ml]초과 100g[ml]이하	3%
	100g[ml]초과 1000g[ml]이하	2%
	1000g[ml]초과	1%

[부 록]

한국인 1일 영양권장량연령

연 령	체중 (kg)	신장 cm	에너지 kcal	단백질 g	비타민 A μgRE	비타민 D μg	비타민 E mgα□ □TE	비타민 C mg	비타민B ₁ mg	비타민B ₂ mg	나이아 신 mgNE
영아 0~4(개월) *	5.6	58	500	15(20)	350	5(10)	3	35(50)	0.2(0.3)	0.3(0.4)	2(3)
5~11	9.3	73	750	20	350	10	4	35	0.4	0.5	5
소아 1~3(세)	14	92	1200	25	350	10	5	40	0.6	0.7	8
4~6	19	111	1600	30	400	10	6	50	0.8	1.0	11
7~9	27	127	1800	40	500	10	7	60	0.9	1.1	12
남자 10~12(세)	38	144	2200	55	600	10	8	70	1.1	1.3	15
13~15	54	162	2500	70	700	10	10	70	1.3	1.5	17
16~19	64	172	2700	75	700	10	10	70	1.4	1.6	18
20~29	67	174	2500	70	700	5	10	70	1.3	1.5	17
30~49	68	170	2500	70	700	5	10	70	1.3	1.5	17
50~64	68	168	2300	70	700	10	10	70	1.2	1.4	15
65~74	64	167	2000	65	700	10	10	70	1.0	1.2	13
75이상	60	166	1800	60	700	10	10	70	1.0	1.2	13
여자 10~12(세)	38	144	2000	55	600	10	8	70	1.0	1.2	13
13~15	51	158	2100	65	700	10	10	70	1.1	1.3	14
16~19	54	160	2100	60	700	10	10	70	1.1	1.3	14
20~29	54	161	2000	55	700	5	10	70	1.0	1.2	13
30~49	55	158	2000	55	700	5	10	70	1.0	1.2	13
50~64	57	157	1900	55	700	10	10	70	1.0	1.2	13
65~74	54	154	1700	55	700	10	10	70	1.0	1.2	13
75이상	52	152	1600	55	700	10	10	70	1.0	1.2	13
임신 전 반			+150	+15	+0	+5	+0	+15	+0.3	+0.3	+1.0
후 반			+350	+15	+100	+5	+2	+15	+0.4	+0.4	+2.0
수유			+400	+20	+350	+5	+3	+35	+0.4	+0.5	+4.0

연령	체중 (kg)	신장 cm	에너지 kcal	단백질 g	비타민B ₆ mg	엽산 μg	칼슘 mg	인 mg	철분* mg	아연 mg
영아 0~4(개월) *	5.6	58	500	15(20)	0.1(0.2)	60(100)	200(300)	100(200)	2(6)	2(4)
5~11	9.3	73	750	20	0.4	70	300	300	8	4
소아 1~3(세)	14	92	1200	25	0.5	80	500	500	8	6
4~6	19	111	1600	30	0.6	100	600	600	9	8
7~9	27	127	1800	40	0.8	150	700	700	10	9
남자 10~12(세)	38	144	2200	55	1.1	200	800	800	12	12
13~15	54	162	2500	70	1.4	250	900	900	16	12
16~19	64	172	2700	75	1.5	250	900	900	16	12
20~29	67	174	2500	70	1.4	250	700	700	12	12
30~49	68	170	2500	70	1.4	250	700	700	12	12
50~64	68	168	2300	70	1.4	250	700	700	12	12
65~74	64	167	2000	65	1.4	250	700	700	12	12
75이상	60	166	1800	60	1.4	250	700	700	12	12
여자 10~12(세)	38	144	2000	55	1.1	200	800	800	16	10
13~15	51	158	2100	65	1.4	250	800	800	16	10
16~19	54	160	2100	60	1.4	250	800	800	16	10
20~29	54	161	2000	55	1.4	250	700	700	16	10
30~49	55	158	2000	55	1.4	250	700	700	16	10
50~64	57	157	1900	55	1.4	250	700	700	12	10
65~74	54	154	1700	55	1.4	250	700	700	12	10
75이상	52	152	1600	55	1.4	250	700	700	12	10
임신 전 반			+150	+15	+0.5	+250	+300	+300	+4 *	+3
후 반			+350	+15	+0.5	+250	+300	+300	* +8 *	+3
수유			+400	+20	+0.6	+100	+400	+400	* +2	+6

* 모유 영양아 기준권장량(인공영양아 권장량)
* * 철분 보충제 권장
[사단법인 한국영양학회 : 한국인 영양권장량 (2000년 제7차 개정)]

건강기능식품기능성표시·광고심의위원회 자체세부운영규정

제정 2004. 2. 18. 식품의약품안전청 승인

제2조(세부심의기준) ①심의는 건강기능식품에관한법률 제16조제1항의 규정에 의한 건강기능식품표시및광고심의기준(이하 “심의기준”이라 한다)에 의한다. 이 경우 그 세부심의기준은 [별표 1] 기능성표시·광고심의기준별세부지침 및 [별표 2] 심의세칙에 의한다.

②식품위생법, 약사법, 표시·광고공정화에관한법률 등의 관련규정을 참조할 수 있다.

[별표 1] 기능성표시·광고심의기준별세부지침**1. 목적**

건강기능식품표시및광고심의기준 제3조 규정에 의한 기능성 표시·광고심의를 효율적으로 할 수 있도록 심의기준별 세부지침을 정함.

2. 심의기준별 세부지침

(1) 국민의 건강증진 및 소비자보호에 관한 국가의 건강기능식품정책에 부합하여야 한다.

- 건강기능식품의 안전성 확보, 품질향상을 위한 정책에 부합하여야 함.
- 영업자간의 공정한 경쟁과 건전한 유통·판매를 도모하여 국민건강증진 및 소비자보호관련 제반정책에 부합하여야 함.
 - 보건복지부의 국민식생활지침에 위배되지 아니하여야 함.

(2) 인체의 구조 및 기능에 대하여 생리학적 작용 등과 같은 보건용도에 유용한 효과에 대한 표현이어야 한다.

- 인체조직 기능의 일반적인 증진을 나타내는 표현이어야 함.
 - 예) 건강유지, 건강증진, 체질개선, 영양보급 등
- 인체의 성장·발육 및 정상기능에 대한 영양소의 생리학적 작용에 대한 표현이어야 함.
 - 예) 영양보충용제품(비타민, 칼슘, 철, 아미노산 등)의 기능성 표현
 - 비타민D는 뼈의 형성과 장관에서 칼슘의 흡수를 도우며, 칼슘의 대사를 촉진시켜 칼슘이 체외로 배설되지 않도록 칼슘의 재흡수를 도와줍니다.
 - 예) 식품영양학적으로 공인된 사실의 표현이어야 함.
 - 임신기, 수유기, 성장기 및 노화기의 영양보급 등
- 인체의 정상기능 또는 생물학적 활동에 특별한 효과가 있어 건강에 기여하고 기능향상 또는 건강유지와 증진에 도움이 된다는 표현이어야 함.
 - 예) 건강기능식품류(영양보충용제품 제외)에 대한 기능성 표현
 - EPA함유제품은 콜레스테롤 개선에 도움이 되고 혈행을 원활히 하는 데 도움이 됩니다.
 - 일상의 식사를 통한 식품의 섭취는 질병의 발생 또는 건강상태의 위험요인을 감소시키는 데 도움이 된다는 표현이어야 함.

- 식품의약품안전청장이 질병발생위험감소에 대하여 현재까지 인정한 사항은 없으나 앞으로 사안별로 인정할 예정이다.

예) 칼슘이 적당히 함유된 식사는 칼슘 부족으로 인한 골다공증 등의 발생 위험을 낮추는데 도움을 줄 수도 있습니다. 이 제품은 평상시 칼슘을 부족하게 섭취하는 소비자를 위한 칼슘보충용제품입니다.

(3) 객관적이고 과학적인 근거자료에 의해 표현되어야 한다.

○ 객관적으로 인정되는 과학적인 연구결과에 따라 관계 전문가집단에서 상당한 정도 합의가 된 사실의 표현이어야 함.

○ 학술문헌 등의 내용을 인용하는 표현은 과학적 합의가 되지 않은 사실과 부정확한 사실을 전달할 우려가 있으므로 타당성을 입증할 만한 객관적·과학적인 근거자료에 의해 표현되어야 함.

예) 부적합한 표현

- 영지는 신농본초경 및 본초강목에서 불노초, 선지로 불리우며 국제심포지움을 통해서 노화방지, 간세포 부활에 효과가 있고 각종 성인병에 혁신을 가져온 신물질로 입증되었습니다.

○ 객관적·과학적으로 인정된 근거 없이 자사제품이 타사제품보다 우수하다는 배타적·절대적 표현 또는 동일한 조건이 아닌 왜곡될 가능성이 있는 특정한 조건하에서 얻어진 결과만으로 부적절한 비교 표현을 하여서는 아니 됨.

○ 다른 식품과 성분·함량 등을 비교할 경우에는 동법시행규칙 제23조제4항의 규정에 의한 검사기관의 해당 성분·함량 등에 관한 시험·검사자료에 근거하여 표현되어야 함.

(4) 이해하기 쉽고 올바른 문장이나 용어를 사용하여 명확하게 표현하여야 한다.

○ 표준어·식품과학용어·한글맞춤법의 사용을 원칙으로 하고 외국어는 적절한 학술용어 등이 없을 경우 외래어표기법에 따라서 표현하여야 함.

○ 바른 언어생활을 저해하는 비속어, 은어 및 저속한 조어를 사용하여 표현하여서는 아니 됨.

○ 같은 원료의 명칭이 식품·의약품의 명칭으로 구분되는 경우 식품의 명칭으로 표현하여야 함.

예) 도라지·길경은 “도라지”, 마·산약은 “마”

○ 해당 제품이 갖는 고유의 특성과 기능성 등에 관한 정보를 명확하고 이해하기 쉽게 표현하여 합리적인 제품선택 및 올바른 이용에 도움이 되어야 함.

예) ○○제품은 식용 가능한 어류(△△)에서 채취한 도코사헥사엔산(DHA)를 함유한 유지를 식용에 적합하도록 정제하여 이를 주원료로 제조·가공한 제품입니다. DHA가 두뇌·망막의 구성성분이므로 두뇌영양공급에 도움이 되는 건강기능식품입니다.

○ 보통 소비자에게 익숙하지 않은 법령·행정용어 등으로 구성된 허가·신고·지정·인정·선정·인증 등을 표현할 경우에는 영업신고·품목제조신고 등을 영업허가·품목제조허가 등으로 또는 지방자치단체·협회 등에 의한 수상·선정·인증 등을 국가기관에 의한 수상·선정·인증 등으로 오인하지 않도록 사실에 근거하여 명확하게 표현하여야 함.

예) 서울지방식품의약품안전청 건강기능식품수입업 영업신고 제○호
 서울특별시 은평구청 건강기능식품일반판매업 제○호

(5) 법 제14조 또는 법 제15조의 규정에 의하여 안전성 및 기능성에 관한 건강기능식품의 기준·규격 또는 원료·성분으로 고시되었거나 인정된 내용에 부합하여야 한다.

○ 건강기능식품의 원료·성분, 제조·사용 및 보존 등에 대하여 기준과 규격을 정해서 고시한 “건강기능식품의기준및규격”에 부합하여야 함.

○ 고시되지 아니한 원료·성분의 안전성·기능성 또는 식품의 기준·규격 등에 대하여 자료검토 및 검사를 거쳐 건강기능식품의 원료·성분 또는 기준·규격으로 인정하는 “건강기능식품의원료또는성분인정에관한규정” 및 “건강기능식품기준및규격인정에관한규정”에 부합하여야 함.

(6) 법 제17조의 규정에 의한 표시기준에 적합하여야 한다.

○ 건강기능식품의 용기·포장 및 설명서에는 법 제17조 및 건강기능식품의표시기준의 규정에 적합하게 표시하여야 한다.

- 건강기능식품의표시기준 제6조제7호나목의 규정 및 별표 2의 영양·기능정보표시요령및방법에 적합하게 기능성 표시

(7) 법 제18조의 규정에 의한 허위·과대의 표시·광고 범위에 해당되어서는 아니 된다.

○ 건강기능식품의 명칭, 원재료, 제조방법, 영양소, 성분, 사용방법, 품질 등에 관하여 표시·광고를 할 경우에는 법 제18조 및 동법시행규칙 제21조 [별표 5] 허위·과대의 표시·광고의범위에 해당되어서는 아니 됨.

예) 제1호가목 : 암예방, 고혈압·당뇨 등 만성질환 예방

제1호나목 : 당뇨병, 고혈압 등 질병치료에 대한 표현

제1호다목 : 관절염통증 경감 등의 표현

제1호마목 : 항생제, 항균제, 살균제 등의 표현

<광고표현 예시>

건강기능식품	광 고 표 현
칼슘보충용제품	칼슘은 인체의 구성성분으로 2% 정도를 차지하고 있는 데, 체내 칼슘의 대부분(99%)은 골격과 치아에 존재하고 극히 일부(1%)가 세포와 세포내외의 체액에 존재하면서 신체의 생리조절 기능을 수행하고 있습니다. ○○제품은 성장발육이 왕성한 청소년, 칼슘필요량이 증가하는 임신·수유부, 뼈가 약해지기 쉬운 갱년기의 여성이나 식생활에서 칼슘의 섭취가 충분치 못한 현대인들의 칼슘부족 예방에 좋은 건강기능식품입니다.
효모추출물제품	효모는 아미노산 조성이 좋은 양질의 단백질과 비타민, 무기질등 각종 영양소가 풍부하게 함유되어 있으며, 특히 비타민 B군과 셀렌, 아연 등의 미량원소를 함유하고 있어 ○○제품은 현대인의 영양불균형 개선과 건강증진 및 신진대사 기능에 유용한 건강기능식품입니다.

[별표 2] 심의세칙

1. 식품의약품안전청장이 고시 또는 인정한 건강기능식품기준 및 규격 중 건강기능식품별 기능성 내용에 따라 기능성을 표현하여야 한다. 이 경우 각 품목류별로 주원료 또는 성분의 기능성을 인정하고 있으므로 주원료 또는 성분위주로 표현하여야 한다.

2. 기능성내용과 관련하여 주원료 또는 성분이 아닌 원료나 성분을 과장하여 표현할 경우 소비자가 주원료 또는 성분으로 오인할 우려가 있으므로 보조원료 또는 성분을 표시·광고할 경우에는 함량 표시 및 간단한 서술에 한 한다.

① 표현 허용예 : ○○ 제품은 양질의 단백질과 불포화지방산으로 이루어져 있으며, 보조원료로 키토산과 토코페롤이 첨가되었습니다.

② 표현 불허용예 : 양질의 단백질로 이루어진 ○○ 제품에는 보조원료로 면역력증가, 항균작용을 하는 키토산과 노화억제작용을 하는 토코페롤이 첨가되었으며, 조혈기능을 가진 비타민, 저항력을 증진하는 아연과 각종 미네랄, 칼슘 등이 골고루 들어 있습니다.

3. 의약품적인 효능·효과에 해당되는 표현을 해서는 아니 된다.

예시) ① 기원, 유래 등의 설명으로 암시

“옛날부터 스칸디나비아 사람들은 상어로부터 추출한 간유를 허약체질, 상처치유 목적, 위장질환 등 여러 가지 질병에 복용시키는 민간요법으로 사용 등”

② 신문, 잡지 등의 기사나 의사, 학자 등의 담화, 학설, 경험담 등을 인용 또는 기재함으로써 암시

“의학박사 ○○○의 말씀 「○○ 제품을 복용하면 백혈병, 암 등에 걸리지 않으며, 예방효과가 뛰어난 것으로 밝혀졌다.」 등 ”

③ 「호전반응」이란 표현으로 암시

“과학적으로 증명된 바 없음에도 식품섭취시 발생하는 소화장애, 소화이상 등을 체질개선, 체내정화라는 명현반응 또는 호전반응으로 설명하여 섭취를 권장”

4. 건강기능식품은 기능성 원료 또는 성분을 일반식품보다 고농도로 함유하여 과잉으로 섭취할 경우 건강장애 등을 일으킬 우려가 있으므로 건강기능식품의 섭취량 및 섭취방법을 표현할 경우에는 정확하고 올바른 정보제공이 되도록 하여야 한다. 이 경우 의약품의 용법·용량으로 오인하지 않도록 하여야 한다.

예시) 설사가 나지 않는 범위내에서 최대량을 드시면 효능이 가장 좋습니다. (×)

1일 3회 1포씩 복용하고, 특별한 과로시 1-2포를 별도로 섭취하면 피로감을 개선할 수 있습니다. (×)

5. 기능성 내용과 관련하여 식품의약품안전청장이 인정하지 않은 기능성 원료 또는 성분은 과학적 검증이 이루어지지 않은 것이므로 이를 표시·광고하여서는 아니 된다.

예시) 멸일엽에는 게르마늄이 460ppm 함유되어 있는 세포에 산소를 원활히 공급해 줍니다.

6. 기능성 내용과 관련하여 제품의 특징을 사실과 다르게 또는 과장하거나 모호하게 표현하여 소비자를 오인케 하여서는 아니 되며, 제품의 특징에 대한 표현은 사실대로 하여야 한다.

예시) 키토산은 인체에 가장 흡수되기 쉬운 고분자 형태로 만들어 인체의 자연치유력을 회복시켜 주는 고기능성 건강식품입니다.

7. 기능성 내용과 관련하여 제품이 함유한 기능성 원료 또는 성분이 식품의약품안전청장이 인정하지 아니한 특정대상에게 효능·효과가 있음을 강조함으로써 소비자를 오인시킬 우려가 있는 권장표현을 해서는 아니 된다.

예시) 수험생들과 같이 학습능력증진 및 신경의 영양공급이 필수적인 분

8. 기능성 내용의 표시·광고와 관련하여 판매사레품, 경품류, 제공기간, 반품, 교환, 대금지불방법 등의 판매방법 및 거래내용을 사실과 다르게 하거나 모호하게 하여 소비자를 기만하거나 오인시킬 우려가 있는 표현을 해서는 아니 된다.

예시) 부당하게 고객을 유인하기 위하여 실제와는 달리 한정된 기간이나 한정된 수량만을 판매하는 것으로 표시·광고하는 행위

9. 기능성 내용과 관련하여 저속한 문구나 사진 및 도안은 미풍양속을 해치거나 해칠 우려가 있으므로 광고윤리성을 저해하는 내용의 표현을 하여서는 아니 된다.

예시) 강력하고 정력적인 남자의 힘은 모든 남자들의 꿈, 그 꿈을 ○○ 제품으로 이루십시오.

10. 기능성 내용과 관련하여 국민건강의식을 해칠 우려가 있는 음주, 흡연 등을 조장하는 내용을 표현하여서는 아니 된다.

예시) 음주, 흡연 등으로 잃은 건강과 활력을 되찾는 데 도움을 줍니다

◇ 건강기능식품 기능성 표시·광고 표현 적용사례 ◇

품 목 군	기능성 내용	표현 불허용 사례
<p>1. 영양보충용 제품 1) 단백질보충용 제품</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 근육, 결합조직 등 신체조직의 구성성분 ○ 건강증진 및 유지 ○ 단백질 대사균형에 도움 ○ 영양보급, 영양부족 개선 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 질병 저항력 증진 ○ 혈액순환 촉진, 혈행개선, ○ 혈압상승 억제 ○ 인체의 면역력 증진 ○ 피부탄력유지, 피부노화·잔주름 방지 ○ 스테미너 작용

2)비타민A 보충용제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 동물성식품에 함유되어 있으며 녹황색의 식물성식품에는 체내에서 비타민A의 전구체인 카로테노이드의 형태로 들어있음. ○ 눈의 간상세포에서 물체를 볼수있게 해주는 색소(로돕신)를 합성하는데 비타민A가 필요 ○ 눈의 영양공급 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 치아건강에 도움 ○ 결핍증 : 야맹증, 각막건조증, 실명
3)비타민B1 보충용제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 곡류(당질) 섭취량이 많을수록 비타민B1의 필요량이 증가 ○ 에너지 대사에 관여(당질의 적절한 대사를 촉진시켜 음식으로부터 에너지를 만들도록 도움) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 결핍증 : 각기병, 말초신경염, 부종 신경이상증세 ○ 심장과 신경조직을 정상화시킴 ○ 피로, 다리의 무감각, 허약
4)비타민B2 보충용제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 탄수화물, 단백질, 지방등이 산화되어 에너지를 발생할 때 작용하는 효소의 작용을 도움 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 결핍증 : 결막염, 광공포증, 설염, 지루성 피부염증상
5)비타민B6 보충용제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 아미노산대사에 관여 ○ 헤모글로빈의 구성성분인 헴 합성과정에 관여함 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 결핍증 : 피로, 우울증, 불면증, 피부질환 ○ 신경전달계의 올바른 기능을 도움 ○ 면역체생성 저하, 거대적혈구성 빈혈 ○ 흡수불량, 설사
6)비타민B12 보충용제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 핵산 합성과 조혈작용에 관여함 ○ 적혈구 형성에 보조적인 역할을 함 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 결핍증 : 빈혈, 신경장해 ○ 악성빈혈에 유효성분, ○ 불규칙한 심장박동, 기타 심장장애 ○ 말초신경의 퇴화
7)비타민C 보충용제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 수용성 비타민의 하나로 항산화작용을 하며 균형잡힌 식사를 통해 적절한 비타민C를 섭취하도록 권장하고 있음. ○ 항산화작용[세포손상을 유발시키기도 하는 자유기 (유해산소)로부터 인체를 보호 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 결핍증 : 괴혈병, 저항성 저하, 치주염, 출혈 ○ 상처치유의 지연, ○ 잇몸이 붓고 쉽게 출혈이 일어남 ○ 치아가 약해짐, 근육쇠약
8)비타민D 보충용제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 뼈의 형성에 도움 ○ 장관에서 칼슘의 흡수를 도움 ○ 칼슘의 대사를 촉진시켜 칼슘이 체외로 배설되지 않도록 칼슘의 재흡수를 도움, 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 결핍증 : 구루병(어린이), 골다공증(성인)유발 ○ 뼈의 석회화가 부실해짐 ○ 골절이 잘됨 ○ 다리, 척추, 가슴의 기형,

9)비타민E 보충용제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 항산화 작용(세포막의 구조성분인 불포화지방산이 파괴되는 것을 막아 세포의 손상을 예방함) ○ 지방성식품에 비타민E 첨가시 지방산들의 산화를 막음 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 결핍증 : 적혈구 용혈, 빈혈, 뇌출혈 ○ 노화방지
10)비타민K 보충용제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 비타민K공급이 충분치 않으면 혈액응고가 지연됨 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 결핍증 : 내출혈
11)나이아신 보충용제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 에너지대사에 관여, 산화환원작용 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 결핍증 : 펠라그라, 신경장해, 설사, 피부염 ○ 신경전달계에 관여
12)비오틴 보충용제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 지방, 단백질, 글리코겐 합성에 관여 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 결핍증 : 피부염, 모발손상, 식욕감퇴, 탈모증, 결막염, 피로, 근육통, 우울증
13)엽산 보충용제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 세포, 특히 적혈구 형성에 필요한 장관의 기능유지 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 결핍증 : 빈혈, 장관이상
14)판토텐산 보충용제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ coenzyme A와 asyl carrier protein(ACP)의 구성성분으로 체내에서 지방산의 합성과 대사 및 pyruvate 및 α-ketoglutarate 산화등의 반응에 관여 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 결핍증 : 피부염, 불면증, 탈모, 저혈당 등
15)구리 보충용제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 영양보급 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 결핍증:적혈구 합성이 저하되어 빈혈발생 ○ 심장순환계 결합조직을 정상으로 유지
16)마그네슘 보충용제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 골격, 체액의 구성성분 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 결핍증 : 성장저해, 행동장해, 식욕부진 ○ 신경, 심장기능에 도움을 줌
17)망간 보충용제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 영양보급 	
18)몰리브덴 보충용제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 영양보급 	

19)셀렌 보충요제품	○항산화 영양소로써 비타민E와 함께 체내에서 지질의 산화를 방지하고 세포막을 보호	○결핍증 : 우울증, 호흡이상, 뼈의 연화 ○면역작용, 심장질환 예방 ○노화예방
20)아연 보충용제품	○인체의 모든조직에 존재하는 미량원소 ○핵산과 아미노산의 대사에 관여	○적혈구와 인슐린의 구성성분
21)요오드 보충용제품	○갑상선호르몬의 구성성분	○갑상선이상 예방 및 치료
22)철분 보충용제품	○적혈구의 성분으로 산소를 운반함 ○헤모글로빈,미오글로빈의 성분	○결핍증 : 빈혈, 면역력 저하
23)칼륨 보충용제품	○영양보급	
24)칼슘 보충용제품	○체내 칼슘의 대부분(99%)은 골격과 치아에 존재하고 극히 일부(1%)가 세포와 세포 내외의 체액에 존재하면서 신체의 생리조절 기능을 수행함. ○골격과 치아의 구성성분(뼈와 이를 구성함) ○칼슘부족 예방, 성장발육도움	○결핍증 : 구루병, 골다공증, 성장위축 ○정상적인 심장박동, 근육의 수축조절, 신경흥분과 자극 전달에 관여 ○체액의 산성화 방지 ○각종 신체불균형 개선 ○관절염 및 뼈질환 예방 ○신경안정제 효과
25)크롬 보충용제품	○영양보급	
26)아미노산 보충용제품	○영양보급	
27)지방산 보충용제품	○영양보급	
28)식이섬유 보충용제품	○배변활동 원활 ○체중감량에 도움 ○지방흡수 저하 ○지방합성저해 체지방분해(단, 가르시니아캄보지아껍질 추출물 함유)	○변비의 치료 및 예방 ○암의 치료 및 억제 ○당뇨병 예방 및 치료 ○비만의 근원적 치료 ○다이어트 후 요요현상 없음 ○일시에 10kg이상의 다이어트

2. 인삼제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 원기회복 ○ 면역력증진 ○ 자양강장에 도움 	
3. 홍삼제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 원기회복 ○ 면역력증진 ○ 자양강장에 도움 	
4. 뱀장어유제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 건강증진 및 유지 ○ 영양보급 	
5. EPA 또는 DHA 함유제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ EPA함유제품 : <ul style="list-style-type: none"> * 콜레스테롤 개선에 도움 * 혈행을 원활히 하는데 도움 ○ DHA함유제품 <ul style="list-style-type: none"> * 두뇌·망막의 구성성분 * 두뇌 영양공급에도 도움 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 순환기장애 개선(혈전생성 억제,혈압·혈류조절) ○ 동맥경화 억제 ○ 치매예방, 사고력·기억력 증강 ○ 뇌기능 활성물질 ○ 두뇌·시신경발달 ○ 학습기능 향상, 수험생 건뇌식품
6. 로알젤리 제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 영양보급 ○ 건강증진 및 유지 ○ 고단백 식품 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 미확인 R물질 함유 ○ 항균작용 ○ 스테미너식품, 강장식품, 혈압조절
7. 효모제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 영양의 불균형 개선 ○ 영양공급원 ○ 건강증진 및 유지 ○ 신진대사 기능 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 간장기능 향상 및 해독작용, 숙취해소 ○ 간세포 재생효과 ○ 근육 및 노화세포에 활력 ○ 생체내 저항력 증진, 면역기능 향상
8. 화분제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 영양보급 ○ 피부건강에 도움 ○ 건강증진 및 유지 ○ 신진대사 기능 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 혈액순환 및 고혈압 예방 ○ 피부노화 예방, 세포재생 능력 ○ 호흡기질환 예방 ○ 정력증진, 갱년기 장애개선 ○ 변비개선

9. 스쿠알렌 함유제품	<ul style="list-style-type: none"> ◦산소공급의 원활화 ◦피부건강에 도움 ◦신진대사 기능 	<ul style="list-style-type: none"> ◦체내에서 물과 반응하여 산소와 에너지 발생 ◦혈액에 산소공급, 산소부족 해결 ◦피부 및 세포의 재생, 손상방지 ◦간의 유해물질 억제 ◦혈관과 피를 맑게 해줌 ◦자연치유력 강화
10. 효소 함유제품	<ul style="list-style-type: none"> ◦신진대사 기능 ◦건강증진 및 유지 ◦체질개선 ◦연동작용, 배변에 도움(식이섬유 다량함유시) 	<ul style="list-style-type: none"> ◦변비·속변예방 ◦각종 성인병 예방 ◦다이어트 작용, 당과 지방흡수 지연효과 ◦비만방지작용 ◦체내 노폐물과 유해물질 배설을 도움 ◦영양분의 흡수촉진작용 ◦피부미용
11. 유산균 함유제품	<ul style="list-style-type: none"> ◦유익한 유산균의 증식 ◦장내 유해 미생물 억제 ◦장내 연동운동 ◦정장작용 	<ul style="list-style-type: none"> ◦변비예방 ◦소화·흡수대사 촉진작용 ◦혈중 콜레스테롤 조절작용 ◦소화불량 해소, 위장치료
12. 클로렐라 제품	<ul style="list-style-type: none"> ◦단백질 공급원 ◦체질개선 ◦영양보급 ◦핵산및 단백질, 엽록소, 섬유소등 성분 함유 ◦건강증진 및 유지 	<ul style="list-style-type: none"> ◦혈압조절 ◦순환기 계통의 질환예방 ◦간장보호, 빈혈예방 ◦세포부활작용 ◦비만방지
13. 스피루리나 제품	<ul style="list-style-type: none"> ◦필수 아미노산의 공급원 ◦단백질 공급 ◦영양공급 ◦생리활성성분 함유 ◦건강증진 및 유지 	<ul style="list-style-type: none"> ◦빈혈 및 변비 예방 ◦간장보호 ◦노화방지 ◦신체 저항력 증진

14. 감마리놀렌산 함유제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 필수지방산의 공급원 ○ 콜레스테롤 개선에 도움 ○ 혈행개선에 도움 ○ 생리활성물질 함유 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 혈압조절, 혈전생성 억제 ○ 비만치료, 지방대사 촉진 ○ 면역력 증강작용 ○ 체내 호르몬 생성역할 ○ 피부미용·보습작용, 피부조직 활성화
15. 배아유제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 영양보급 	
16. 배아제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 밀배아 제품 * 항산화작용,* 과산화지질의 생성억제 * 생리활성성분 함유 * 신진대사 기능 ○ 쌀배아제품 : 영양보급 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 혈액순환, 동맥경화 억제 ○ 혈관내 콜레스테롤 침착 예방 ○ 호르몬조절 효과 ○ 노화 방지, 피부미용 ○ 면역력 증강작용
17. 레시틴제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 콜레스테롤 개선에 도움 ○ 두뇌영양공급 ○ 항산화 작용 ○ 혈행개선 작용 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 세포부활(재생)작용 ○ 간의 지방축적 억제 ○ 노화방지, 피부탄력 및 피부미용 효과 ○ 콜레스테롤 및 지방분해작용 ○ 뇌신경 및 뇌세포대사 촉진 ○ 기억력·집중력 증진
18. 옥타코사놀 함유제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 건강증진 및 유지 ○ 지구력 증진 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 혈액순환 촉진 ○ 근육발달 촉진 ○ 노화방지, 피부미용·피부탄력 유지
19. 알콕시글리세롤 함유제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 유아성장에 도움 ○ 생리활성 성분 함유 ○ 신체저항력 증진 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 관절염 치료 ○ 세균·바이러스에 대한 저항력 증진 ○ 인체 항체생성 ○ 자가회복 기능
20. 포도씨유 제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 항산화 작용 ○ 필수지방산 공급원 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 동맥경화 억제 ○ 간기능 개선 ○ 콜레스테롤 저하작용 ○ 다이어트 효과, 비만방지

21. 식물추출물 발효제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 건강증진 및 유지 ○ 체질개선 ○ 영양공급원 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 소화불량 해소 ○ 변비개선 및 예방 ○ 피부미용 효과 ○ 다이어트 효과, 체중감소, 공복감 제거
22. 뮤코다당· 단백제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 연골의 구성성분 ○ 건강증진 및 유지 ○ 영양공급원 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 인체 면역력 증진, 강화작용 ○ 피부탄력유지
23. 엽록소 함유 제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ S O D 함유 ○ 유해산소의 예방 ○ 피부건강에 도움 ○ 건강증진 및 유지 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 신체 면역세포 활성화 ○ 노화방지, 피부미용 ○ 항균작용 ○ 콜레스테롤 축적예방
24. 버섯제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 혈행을 원활히하는데 도움 ○ 생리활성 물질함유 ○ 건강증진 및 유지 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 간세포 활성화, 간장해독, 간세포 부활 작용 ○ 혈액정화작용 ○ 혈압조절작용 ○ 콜레스테롤 조절작용 ○ 노화예방, 장수식품
25. 알로에 제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 장운동에 도움 ○ 면역력 증강기능 ○ 위와 장건강에 도움 ○ 피부건강에 도움(알로에베라) ○ 배변활동에 도움(아보레센스) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 상처수복 및 회복, 피부질활 개선, 피부미용 ○ 신장기능의 보호 및 개선 ○ 세포부활 및 재생작용 ○ 변비개선 ○ 소화·흡수촉진작용 ○ 항균작용
26. 매실추출물 제품	<ul style="list-style-type: none"> ○ 유해균의 번식 억제 ○ 피로회복에 도움 ○ 유기산 작용 ○ 알칼리성 생성식품 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 해독작용, 혈액정화 ○ 간장보호, 변비개선 ○ 노화방지, 피부미용 ○ 살균작용 ○ 신체 면역력 증강작용

<p>27. 자라제품</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 자라분말 * 건강증진 및 유지 * 영양보급, 단백질 공급원 * 신체기능의 활성화, 체력증진, 체력보강 ○ 자라유 : 영양보급 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 혈전예방, 혈행개선 ○ 간장 및 신장기능 촉진 ○ 피부미용, 피부탄력 유지 ○ 신체 저항력 증진 ○ 지구력 증진 ○ 스테미너증강, 정력증진
<p>28. 베타카로틴 함유제품</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 비타민A의 전구체 ○ 항산화 작용 ○ 유해산소의 예방 ○ 피부건강 유지 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 세포조직 손상억제, 세포기능 유지 ○ 시력장애 개선, 눈의 피로회복 ○ 시력유지, 시력보호, 시각색소 형성에 관여 ○ 피부미용, 노화방지
<p>29. 키토산함유 제품</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 콜레스테롤 개선에 도움 ○ 항균작용 ○ 면역력 증강기능 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 자연치유력 회복기능, 세포부활작용 ○ 혈액순환 촉진, 혈당조절 ○ 중금 속의 흡착·배설작용 ○ 노화억제, 피부미용 ○ 정장작용, 체내유해물질 배설작용 ○ 비만방지
<p>30. 키토올리고당 함유제품</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 콜레스테롤 개선에 도움 ○ 항균작용 ○ 면역력 증강기능 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 자연치유력 회복기능, 세포부활작용 ○ 혈액순환 촉진, 혈당조절 ○ 중금 속의 흡착·배설작용 ○ 노화억제, 피부미용 ○ 정장작용, 체내유해물질 배설작용 ○ 비만방지
<p>31. 글루코사민 함유제품</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 관절 및 연골의 구성성분 ○ 관절 및 연골을 튼튼히 하는데 도움을 줌 ○ 관절 및 연골 건강에 도움 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 관절염 치료
<p>32. 프로폴리스 추출제품</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ 항균작용 ○ 항산화작용 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 이노제 및 혈관운동 조절제 ○ 모세관계의 원활 ○ 항염작용(염증억제) ○ 살균작용

