
2007년도 제2차

학교급식 품질향상을 위한 세미나 자료

- ◆ 일 시 : 2007. 11. 20(화) 14:00 ~ 17:30
- ◆ 장 소 : 학교보건진흥원 2층 강당
- ◆ 주제명 : 학교급식 식재료 품질기준의 관리 방안

서울특별시학교보건진흥원

□ 세미나 진행일정 □

시 간	내 용
14:00 ~ 14:20	■ 등 록
14:20 ~ 14:30	■ 개회식
14:30 ~ 16:00	■ 주제발표 ◎ 학교급식 식재료 품질기준의 관리 방안 - 박찬동 (국립농산물품질관리원 원산지표시 담당계장)
16:00 ~ 16:15	■ 휴 식
16:15 ~ 16:30 16:30 ~ 16:45 16:45 ~ 17:00	■ 토의발표 ◎ 이진호(학교보건진흥원 보건주사) ◎ 정현정(방학초 영양교사) ◎ 최유정(배화여고 영양사)
17:00 ~ 17:30	■ 종합토론 ※ 주제발표자 및 토의발표자 배석

□ 목 차 □

- 농산물 원산지표시제도 3
박 찬 동
(국립농산물품질관리원 경기지원 유통지도과 원산지담당계장)

- 학교급식 식재료 품질관리 23
정 현 정
(서울방학초등학교 영양교사)

- 식재료 품질기준의 관리 방안 29
최 유 정
(배화여자고등학교 영양사)

농산물 원산지표시제도

박 찬 동

국립농산물품질관리원 경기지원
유통지도과 원산지담당계장



농산물 원산지표시제도

박 찬 동

국립농산물품질관리원 경기지원
유통지도과 원산지담당계장

目 次

1. 농산물 원산지표시 제도	1
가. 원산지의 개념	1
나. 원산지표시 대상품목	1
1) 농산물	1
2) 가공품	1
다. 원산지 표시기준 및 방법	1
1) 농산물	1
2) 가공품	3
라. 원산지표시 위반자 처벌	4
1) 원산지 허위표시	4
2) 원산지 미표시 및 표시방법 위반	5
3) 시정 및 공표명령	5
2. 농산물 원산지 부정유통신고 제도	5
3. 참고자료	7
<별표 1> 국산농산물 및 가공품 대상품목	7
<별표 2> 수입농산물 대상품목	10
<별표 3> 복합원재료를 사용한 경우의 원산지표시방법	19
<별표 4> 농산물 원산지 부정유통신고센터	20

1. 농산물 원산지표시 제도

가. 원산지 개념

- “원산지”란 농산물이 생산 또는 채취된 국가 또는 지역을 말하며, 동일작물·동일품종이라도 재배지역·기후·토질·재배방법·시기 등에 따라 그 품질이 다름

나. 원산지 표시대상 품목

1) 농산물

가) 국산농산물 : 160품목 <별표 1> 참조

- 농산물의 범위 : 육안으로 원형을 알아볼 수 있도록 절단, 압착, 박피, 건조, 흡습, 가열, 혼합 등의 처리를 한 경우를 포함

나) 수입농산물 : 160품목 <별표 2> 참조

- 대외무역법 제23조 제1항에 의해 산업자원부장관이 공고한 품목 중 농산물

2) 가공품 : 211품목 <별표 1> 참조

- 당해품목은 별도의 정의가 있는 경우를 제외하고는 식품위생법 제12조에 의한 식품공전 및 건강기능식품 제14조의 규정에 의한 건강기능식품공전의 정의에 따름

다. 원산지 표시기준 및 방법

1) 농산물

가) 표시기준

- 수입농산물 : 국명 또는 국명산, Made in Korea 또는 Product of China
- 국산농산물 : 국산 또는 생산한 특별시·광역시·시도명 또는 시·군·구(자치구)명을 표시

나) 표시방법 등

- 통관된 상태 그대로 유통되는 수입 농산물
 - 한글, 한문 또는 영문으로 표시, 최종 구매자가 용이하게 판독하게 할 수 있는 활자체와 위치에 표시
- 포장판매 하는 경우(통관 후 재포장하는 수입농산물 포함)
 - 방법 : 포장재에 직접인쇄, 스티커, 전자저울 라벨지 부착, 그물망 포장의 경우에는 꼬리표, 내찰로 표시 가능.
 - 위치 : 쉽게 알아볼 수 있는 곳에 표시

- 원산지표시 활자 크기

포장표면적	글자크기
3,000cm ² 이상	20포인트 이상(관련법규로 일괄표시 규정이 있는 경우에는 예외로 그 규정에 따름)
50cm ² 이상	12포인트(4.2mm) 이상
50cm ² 미만	8포인트(2.9mm) 이상

- 포장표면적은 포장재의 외형면적, 용기, 풋말, 안내표지판 등의 면적을 말한다.
- 색도 : 포장재 바탕색과 다른 단색으로 표시
- 산물로 거래하는 경우와 포장된 농산물 중 부득이 표시하지 아니한 경우에는 스티커, 용기표면, 풋말, 안내판 등에 표시(수입농산물 포함)

표시방법	규격
스티커 부착(현품)	가로 3cm×세로 2cm이상 또는 직경 2.5cm 이상
용기에 표시	가로 10cm×세로 5cm 이상
풋말표시	가로 10cm×세로 5cm, 높이 5cm이상
안내표시판(진열대)	가로 7cm×세로 5cm 이상
” (판매장소)	가로 15cm×세로 10cm 이상

- 일괄 안내표시판의 크기는 판매장소 안내표시판 이상으로 하되 20포인트 이상으로 하며, 원산지대상품목의 판매대에 표시하여 소비자가 현품과 원산지를 반드시 확인할 수 있도록 해야 함

다) 수입농산물 원산지판정 기준

원산지 변경(수입산→ 국산 등)

- 국내에서 중국산 누에나 번데기에 동충하초균을 접종하여 생산한 동충하초
- 옥수수줄기와 나무톱밥 등으로 만든 압착대목(배지)에 접종된 표고버섯의 종균 등을 수입하여 국내에서 버섯을 생산한 경우
- 종강(생강종자) 등을 국내 재배하여 새로운 생강을 생산한 경우
- 수입 마늘·마 등 영양체를 재배하여 그 영양으로 새롭게 생산된 생산물

원산지 미변경(수입산→ 수입산 등)

- 수입 두릅대목을 재배하여 두릅순 또는 두릅순에 대목을 일부 달려있게 생산한 경우
- 호접란 등 난초를 개화하지 않는 상태(뿌리포함)로 수입하여 국내에서 화아를 형성, 꽃을 피게 한 경우
- 인삼(장뇌삼 포함), 도라지 등 작물체를 수입하여 국내에 이식하였다가 생산한 경우
- 김치를 수입 후 국내에서 대파 등을 첨가하는 등 단순 가공활동 한 경우

일정기간 경과시 원산지전환(수입산→ 국산 등)

- 송아지를 수입하여 6개월 이상 사육한 경우 사육국을 원산지로하고, 6개월 미만 사육된 경우 출생국을 원산지로 봄
- 돼지를 수입하여 국내에서 2개월 이상 사육한 경우 국산으로 봄.
- 소와 돼지 이외의 수입가축을 국내에서 1개월 이상 사육한 경우 국산으로 봄

2) 가공품

가) 표시기준

농산물을 원료로 제조하는 가공품

- ① 국내가공품의 원산지표시는 가공품원료에 대하여 표시
 - 국산원료는 『국산』 또는 『특별시·광역시·시도명』 또는 『시·군·구명』, 수입 원료는 『원산지국가명』 을 표시
 - 물, 식품첨가물, 당류, 식염은 함량순위 및 표시대상에서 제외.
 - 당류 : 설탕, 포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 텍스트린, 올리고당류 등
- ② 50%이상 사용한 원료가 있는 경우 그 원료 1가지, 50% 이상인 원료가 없는 경우 배합비율이 높은 순으로 2가지 원료에 표시
- ③ 특정원료농산물의 명칭을 제품명으로 사용하는 경우 특정원료가 ②의 표시대상이 아닌 때에는 그 특정원료농산물의 원산지를 함께 표시하되 수입원료 사용시 “수입산” 으로 표시할 수 있음.
- ④ 가공품의 신뢰를 높이기 위하여 필요한 경우 ②의 표시대상 이외의 원료에 대해서도 원산지를 추가하여 표시할 수 있으며 모든 원료를 국산으로 사용시 일괄표시도 가능
- ⑤ 동일원료의 원산지가 다른 원료를 혼합하여 사용한 경우 원산지별 혼합비율이 높은 순으로 원산지 및 혼합비율 표시
- ⑥ 동일 원료를 3개국 이상의 국가에서 생산된 원료를 혼합하여 사용한 경우에는 2개국까지의 원산지 및 혼합비율을 다음 각호의 방법에 따라 표시할 수 있음
 - 국산 원료가 없을 경우에는 혼합비율이 가장 높은 원료의 “생산국명·혼합비율”과 2번째로 높은 원료의 “생산국명 등·나머지 혼합비율”을 표시 할 수 있음
 - 국산원료가 있을 경우에는 “국산·혼합비율”과 수입원료 중 혼합비율이 가장 높은 원료의 “생산국명 등·나머지 혼합비율”을 표시할 수 있음
- ⑦ 다음의 경우에는 “수입산” 이라 표시할 수 있음
 - 수입원료를 사용하는 경우로서 최근 1년 내지 3년간 연평균 3개국이상 원산지가 변경된 경우 또는 최초 생산일로부터 1년 이내에 연평균 3개국이상 원산지 변경이 예상되는 신제품인 경우. 이 경우 『원산지의 변경』 이라 함은 특정원료의 원산지 국가의 변경이 있는 경우 또는 원산지국가별 어느 하나의 변경의 폭이 최대 15%이

상인 경우를 말함

- 정부가 가공품 원료로 공급하는 수입쌀을 사용하는 경우

※ 어느 하나의 변경의 폭이 최대 15퍼센트 이상인 경우란 ?

예) 중국산 40%, 인도산 60%일 경우 ⇒ 중국산 55%, 인도산 75% 또는 중국산 35%, 인국산45% 이상인 경우

⑧ 가공품의 원료로 복합원재료를 사용한 경우의 원산지표시방법은 [별표3]에 따른다. 다만 수입가공품을 복합원재료로 사용한 경우에는 그 가공품의 원산지를 표시할 수 있다.

나) 표시방법 등

○ 방법 : 포장물에 직접 인쇄하는 것이 원칙, 스티커, 전자저울 라벨지 사용 가능, 그 물망인 경우 꼬리표나 내찰도 가능하며, 부득이한 경우 용기, 뚜껑, 안내판 등에 표시할 수 있음

○ 위치 : 포장물인 경우 성분(원재료) 및 함량 표시 란에 추가하여 표시하되 표시하기 어려운 경우 소비자가 알아보기 쉬운 위치에 표시

○ 글자의 크기 및 색도

포장 표면적	글자크기
3,000cm ² 이상	20포인트 이상
50cm ² 이상	12포인트 이상
50cm ² 미만	8포인트 이상. 다만, 8포인트 이상의 크기로 표시하기가 곤란한 경우 다른 표시사항의 글자크기와 같은 크기로 표시

- 색도 : 포장재 바탕색과 다른 단색으로 표시

라. 원산지표시 위반자 처벌

1) 원산지 허위표시

○ 허위표시, 혼동우려표시, 혼동하게 할 목적으로 그 표시를 손상·변경하는 행위, 원산지를 위장하여 판매하거나 판매할 목적으로 보관 또는 진열하는 행위

- 농관원 특별사법경찰관이 수사 후 검찰에 송치하고 법원에서 판결

○ 7년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금(병과 가능)

2) 원산지 미표시 및 표시방법 위반

○ 원산지 표시대상 농산물 및 가공품을 판매하거나 가공하는 자는 원산지표시를 하여야 하며, 위반시 과태료 부과

○ 원산지 미표시자

- 농산물 : 5만원이상~1,000만원이하(미표시 물량 x 판매가격)

- 농산가공품 : 30만원이상~1,000만원이하(년간 매출액기준 산정)
- 원산지 표시방법 위반자
 - 원산지 미표시 과태료 부과금액의 1/2을 부과

3) 시정 및 공표명령

- 표시의 이행·변경·삭제 등의 시정명령, 위반품의 판매·거래행위 금지
- 원산지 허위표시 처분을 받은 자에게 처분을 받았다는 사실을 일간신문에 공표하도록 명령
 - 위반물량 100톤, 금액 10억원이상(가공품 20억원 이상), 최근 1년간 3회이상 적발시

2. 농산물 원산지 부정유통신고 제도

- 1) 관련법 : 농산물품질관리법 제30조, 시행령 제31조, 농림부고시 2006-45호
 - 2) 신고내용
 - 대상농산물에 원산지를 표시하지 않고 판매
 - 원산지를 허위 표시하거나 이를 혼동하게 할 우려가 있는 표시
 - 원산지표시를 혼동하게 할 목적으로 그 표시를 손상·변경 행위
 - 원산지를 위장·혼합판매 하거나 판매를 목적으로 보관 또는 진열행위
 - 3) 신고기관 및 방법
 - 신고기관 : 국립농산물품질관리원(전국 어디서나 1588-8112번) : 별표4
 - 전화, 우편, 엽서, FAX 등 방법으로 신고
 - 신고시 업소명(전화번호), 위치, 위반 품목명, 위반내용(허위표시·미표시, 원산지 둔갑을 위한 포장재 교체 등)을 상세하게 신고
 - 신고사항에 대해서는 농관원 단속원이 현지 출장, 조사후 그 결과에 따라 포상금을 지급하므로 위반행위 발견시 신속하게 신고
 - 4) 지급 대상
 - 민간인 : 농관원, 지자체, 경찰등에 위반사항을 신고 또는 고발한자
 - 공무원 : 법 제17조 위반사범을 검거, 검거에 협조한 공무원
 - 5) 지급 기준 : 5만원 ~ 200만원(농림부고시 제2006-45호)
 - 6) 신청 및 지급
 - 신청 : 민간인은 매월 말일까지, 공무원은 매년 12월 10일까지
 - 지급 : 원산지표시 위반행위를 신고 또는 고발하거나 검거 및 검거에 협조한 건 중에서 판결·처분이 확정된 건에 대하여 지급
- ※ 비밀보장 : 신고 또는 고발한 자에 대하여는 일체의 비밀을 보장

<별표 1>

국산농산물 및 가공품 원산지표시 대상품목

1. 국산 농산물(160품목) ○ 농산물의 범위 : 육안으로 원형을 알아볼 수 있도록 절단, 압착, 박피, 건조, 흡습, 가열, 혼합 등의 처리를 한 경우를 포함한다. ※ 품목분류는 농수산물 표준코드 적용을 원칙으로 함.	
품목류	대 상 품 목
곡류(10)	쌀(현미포함), 보리, 밀, 옥수수, 팝콘용옥수수, 조, 수수, 기장, 메밀, 울무
두류(7)	콩, 팥, 녹두, 강낭콩, 동부, 완두, 기타콩
서류(2)	감자, 고구마
채유 종실(3)	땅콩, 참깨(검정참깨 포함), 들깨
채소류(21)	마늘, 양파, 생강, 도라지, 더덕, 건고추, 당근, 연근 건조호박, 무말랭이, 고구마줄기(생줄기 제외), 토란줄기, 멜론, 우엉, 무·배추·양배추·파(포장된 것), 참외, 수박, 딸기
약재류(61)	갈근, 감초, 강활, 건강, 결명자, 구기자, 금은화, 길경, 당귀, 독활, 두충, 만삼, 맥문동, 모과, 목단, 반하, 방풍, 복령, 복분자, 백지, 백출, 비자, 사삼(더덕), 산수유, 산약, 산조인, 산초, 소자, 시호, 오가피, 오미자, 오배자, 우슬, 황정(등굴레), 음양곽, 익모초, 작약, 진피, 지모, 지황, 차전자, 창출, 천궁, 천마, 치자, 택사, 패모, 하수오, 황기, 황백, 황금, 행인, 향부자, 현삼, 후박, 홍화씨, 고분, 소엽, 형개, 치커리(뿌리), 헛개
과실류(18)	사과, 배, 단감, 감귤류, 감, 살구, 매실, 참다래, 파인애플, 앵두, 무화과, 유자, 버찌, 포도, 대추, 복숭아, 자두, 꽃감
버섯류(12)	영지버섯, 팽이버섯, 목이버섯, 석이버섯, 운지버섯, 송이버섯, 표고버섯, 양송이버섯, 느타리버섯, 상황버섯, 아가리쿠스, 동충하초
견과류(4)	호도, 잣, 밤, 은행
인삼류(2)	수삼, 장뇌삼
산채류(5)	고사리, 취나물, 고비, 두릅, 죽순
육류(10)	쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 산양고기, 오리고기, 사슴고기, 토끼고기, 칠면조고기, 알류, 육류의 부산물
기타(5)	천연꿀(벌꿀), 녹용, 녹각, 건조누에, 프로폴리스

2. 가공품(211품목) : 당해품목은 별도의 정의가 있는 경우를 제외하고는 식품위생법 제12조에 의한 식품공전 및 건강기능식품 제14조의 규정에 의한 건강기능식품공전의 정의에 따른다.

가. 식품공전 정의 품목	
품목류	대 상 품 목
과자류 (포장된 것)(12)	빵 또는 떡류(식빵, 빵, 도넛, 떡류, 기타 빵 또는 떡류), 건과류(비스킷류, 한과류, 스낵과자류, 기타 건과류), 캔디류(양갱), 초콜릿류, 잼류
아이스크림 제품류(3)	아이스크림류, 아이스크림분말류, 아이스크림믹서류
유가공품(16)	우유류, 저지방우유류, 유당분해우유, 가공우유, 산양유, 발효유류, 버터유류, 농축유류, 유크림류, 버터류, 자연치즈, 가공치즈, 분유류, 유청류, 유당, 유단백 가수분해식품
식육제품(2)	식육가공품, 알가공품
통· 병조림(15)	사과, 배, 복숭아, 포도, 감귤, 살구, 매실, 딸기, 참다래, 토마토, 밤, 자두, 옥수수, 죽순, 버섯류를 원료로 사용한 제품
두부류(7)	두부류(두부, 전두부, 유바, 가공두부), 묵류(묵, 혼합묵, 건조묵)
식용유지류(21)	콩기름(대두유), 옥수수기름(옥배유), 채종류(유채유), 미강유, 참기름, 들기름, 홍화유, 해바라기유, 목화씨기름, 땅콩기름, 올리브유, 팜유류, 야자유, 혼합식용유, 정제가공유지, 쇼트닝, 마아가린류, 고추씨기름, 기타식용유지, 우지, 돈지
다 류(4)	침출차, 추출차, 분말차, 과실차
음료류(5)	과실채소류음료, 두유류, 발효음료류, 분말음료, 기타음료
면류(10)	건면류(국수, 냉면, 당면), 생면류, 숙면류, 유당면류, 호화건면류, 개량숙면류, 냉동면류, 파스타류
특수용도식품 (5)	조제유류, 영아용조제식, 성장기용조제식, 영·유아용곡류조제식, 기타 영·유아식
조미식품(15)	간장, 된장, 고추장, 춘장, 청국장, 혼합장, 식초, 소스류, 토마토케첩, 카레, 고추가루 또는 실고추, 향신료 가공품, 드레싱, 복합조미식품, 향미유
인삼제품류(12)	홍삼, 백삼, 태극삼, 인삼차류, 인삼음료, 인삼 통·병조림류, 인삼과자류, 당침인삼, 기타인삼식품, 홍삼차류, 홍삼음료, 기타홍삼식품
김 치 · 절임식품(9)	배추김치, 기타김치, 식염절임, 장류절임, 식초절임, 당절임, 기타절임, 농산물조림, 축산물조림
기타식품류(20)	즉석건조식품, 메주, 땅콩 또는 견과류가공품, 전분, 과·채가공품류, 튀김식품(포장된 것), 추출가공식품, 콩나물, 도시락류, 모조치즈, 식물성크림, 팝콘용옥수수가공품, 코코아가공품류, 밀가루, 찌쌀, 생식류, 시리얼류, 숙주나물, 무순, 메밀순
단순가공품(8)	식품별 기준 및 규격외의 일반가공식품으로 곡류가공품, 두류가공품, 서류가공품, 전분가공품, 식용유지가공품, 과실류·채소류가공품, 축산물가공품, 기타가공품

나. 건강기능식품공전 정의 품목	
품목류	대 상 품 목
영양보충용식품 (1)	농산물을 원료로한 모든 품목
인삼제품(4)	인삼농축액, 인삼농축액분말, 인삼분말, 인삼성분함유제품
홍삼제품(4)	홍삼농축액, 홍삼농축액분말, 홍삼분말, 홍삼성분함유제품
로얄제리제품(3)	생로얄제리, 동결건조로얄제리, 로얄제리제품
화분제품(4)	화분, 화분추출물, 화분제품, 화분제품추출물
효소함유제품(4)	곡류효소함유제품, 배아효소함유제품, 과·채류효소함유제품, 기타식물효소함유제품
배아유제품(4)	배아유, 천연토코페롤강화배아유, 배아유제품, 천연토코페롤강화배아유제품
배아제품(5)	쌀배아, 밀배아, 쌀배아제품, 밀배아제품, 배아혼합제품
포도씨유제품(2)	포도씨유, 포도씨유제품
식물추출물발효 제품(1)	식물추출물발효제품
버섯제품(2)	버섯자실제제품, 버섯균사체제품
알로에제품(9)	알로에겔, 알로에겔농축액, 알로에겔분말, 알로에착즙액, 알로에분말, 알로에겔제품, 알로에착즙액제품, 알로에겔분말제품, 알로에분말제품
매실추출물 제품(2)	매실추출물, 매실추출물제품
프로폴리스 제품(2)	프로폴리스추출물, 프로폴리스추출물제품

〈별표 2〉

수입농산물 원산지표시 대상품목

○ 대외무역법 제23조의1항에 의하여 산업자원부장관이 공고한 품목중 농산물(160품목)

구 분	분 류 내 용
제 1류	살아있는 동물
제 2류	육(肉)과 식용설육
제 4류	낙농품, 조란, 천연꿀 및 다른류에 분류되지 아니한 식용의 동물성 생산품
제 5류	다른류에 분류되지 아니한 동물성 생산품
제 6류	산 수목과 기타의 식물 및 인경(鱗莖), 뿌리 및 이와 유사한 물품과 절화(切花) 및 장식용의 잎
제 7류	식용의 채소·뿌리 및 괴경(塊莖)
제 8류	식용의 과실 및 견과(堅果)류와 감귤류 또는 멜론의 껍질
제 9류	커피, 차, 마태(茶의 一種) 및 향신료
제10류	곡물
제11류	제분공업의 생산품과 맥아(麥芽), 전분(澱粉), 이눌린 및 밀의 글루텐
제12류	채유용에 적합한 종자와 과실, 각종의 종자와 과실, 공업용 또는 의약용의 식물 및 짚과 사료용 식물
제13류	락(식물성 즙액), 검, 수지 및 기타의 식물성 액즙과 엑기스
제15류	동·식물성의 유지 및 이들의 분해 생산물, 조제식 용지와 동·식물성의 납
제16류	육류·어류·갑각류·연체동물 또는 기타 수생무척추 동물의 조제품
제17류	당류와 설탕과자
제18류	코코아와 그 조제품
제19류	곡물, 분, 전분 또는 밀크의 조제품과 베이커리 제품
제20류	채소, 과실, 견과류 또는 식물의 기타 부분의 조제품
제21류	각종의 조제 식료품
제22류	음료, 알콜 및 식초
제23류	식품공업에서 생기는 잔유물 및 웨이스트와 조제사료
제24류	담배와 조제한 담배대용물

HS번호	품	명
0102	소	
0201	쇠고기(신선 또는 냉장한 것에 한한다)	
0202	쇠고기(냉동한 것에 한한다)	
0203	돼지고기(신선·냉장 또는 냉동한 것에 한한다)	
0204	면양과 산양의 고기(신선·냉장 또는 냉동한 것에 한한다)	
0205	말·당나귀·노새와 버새의 고기(신선·냉장 또는 냉동한 것에 한한다)	
0206	식용설육(소·돼지·면양·산양·말·당나귀·노새와 버새의 것으로서 신선·냉장 또는 냉동한 것에 한한다)	
0207	가금류의 육과 식용설육(제0105호의 가금류의 것으로서 신선·냉장 또는 냉동한 것에 한한다) ※0105 : 가금류(닭·오리·거위·칠면조 및 기니아새에 한한다.)	
0208	기타의 육과 식용설육(신선·냉장 또는 냉동한 것에 한한다)	
0209	살코기가 없는 돼지비계와 가금의 비계(기름을 빼지 아니한 것 또는 기타방법으로 추출한 것으로서 신선·냉장·냉동·염장·염수장·건조 또는 훈제한 것에 한한다)	
0210	육과 식용설육(염장·염수장·건조 또는 훈제한 것에 한한다) 및 육 또는 설육의 식용의 분과 조분	
0401	밀크와 크림(농축하지 아니한 것으로서 설탕 기타 감미료를 첨가하지 아니한 것에 한한다)	
0402	밀크와 크림(농축하였거나 설탕 기타 감미료를 첨가한 것에 한한다)	
0403	버터밀크·옹고유와 옹고크림·요구르트·케피어와 기타의 발효 또는 산성화된 밀크와 크림(농축하였거나 설탕 기타 감미료를 첨가하였으나, 향 또는 과실이나 코코아를 첨가하였는지의 여부를 불문한다)	
0404	유장(농축하였거나 설탕 기타 감미료를 첨가하였는지의 여부를 불문한다)과 따로 분류된 것 이외의 천연밀크의 조성분을 함유하는 물품(설탕 기타 감미료를 첨가하였는지의 여부를 불문한다)	
0405	버터 및 기타의 지와 유(밀크에서 얻어진 것에 한한다), 데어리 스프레드	
0406	치즈와 커드	
0407	조란(껍질이 붙은 것으로서 신선하거나 저장처리 또는 조리한 것에 한한다)	
0408	조란(껍질이 붙지 아니한 것)과 난황(신선한 것·건조한 것·물에 삶았거나 찢 것·성형한 것·냉동한 것 또는 기타의 저장처리를 한 것에 한하며, 설탕 기타 감미료를 첨가하였는지의 여부를 불문한다)	
0409	천연꿀	
0410	따로 분류되지 아니한 식용의 동물성 생산품	
0504	동물(어류를 제외한다)의 장·방광이나 위의 전체 또는 단편(신선·냉장·냉동·염장·염수장·건조 또는 훈제한 것에 한한다)	

HS번호	품명
0506	삐와 혼코어 <가공하지 아니한 것, 탈지한 것, 단순히 정리한 것(특정한 형상으로 깎은 것을 제외한다), 산처리 또는 탈교한 것> 및 이들의 분과 웨이스트
0507	아이보리·귀갑·고래수염과 그 털·뿔·사슴뿔·발굽·발톱 및 부리(가공하지 아니한 것과 단순히 정리한 것에 한하며 특정한 형상으로 깎은 것을 제외한다) 및 이들의 분과 웨이스트
0510	용연향·해리향·시뵈와 사향·캔대리디즈·담즙(건조한 것인지의 여부를 불문한다) 과 의약품 제조용의 선이나 기타 동물성생산물(신선·냉장·냉동 또는 기타의 방법으로 일시 저장처리를 한 것에 한한다)
0601	인경·괴경·괴근 : 구경 및 근경으로서 휴면상태의 것, 경엽이 성장하고 있는 것 또는 꽃이 붙어 있는 것과 치커리 및 치커리 뿌리(제1212호의 뿌리를 제외한다)
0602	기타의 산 식물(뿌리를 포함한다)삼수·접수 및 버섯의 종균
0603	절화와 꽃봉오리(신선한 것과 건조·염색·표백 기타의 가공을 한 것으로서 꽃다발용 또는 장식용에 적합한 것에 한한다)
0604	식물의 잎·가지 및 기타의 부분(꽃과 꽃봉오리가 없는 것에 한한다) 과 풀·이끼 및 지의(신선한 것과 건조·염색·표백·기타의 가공을 한 것으로서 꽃다발용 또는 장식용에 적합한 것에 한한다)
0701	감자(신선 또는 냉장한 것에 한한다)
0702	토마토(신선 또는 냉장한 것에 한한다)
0703	양파·쪽파·마늘·부추와 기타 파 속의 채소(신선 또는 냉장한 것에 한한다)
0704	양배추·꽃양배추·구경양배추·케일 기타 이와 유사한 식용의 배추속(신선 또는 냉장한 것에 한한다)
0705	상치(락투카 사티바) 및 치커리(시커리엄속) (신선 또는 냉장한 것에 한한다)
0706	당근·순무·샐러드용 사탕무뿌리·선모·세러리아크·부우 기타 이와 유사한 식용의 뿌리(신선 또는 냉장한 것에 한한다)
0707	오이류(신선 또는 냉장한 것에 한한다)
0708	채두류(꼬투리 유무를 불문하여 신선 또는 냉장한 것에 한한다)
0709	기타의 채소(신선 또는 냉장한 것에 한한다)
0710	냉동채소(조리하지 아니한 것 또는 물에 삶거나 찌서 조리한 것에 한한다)
0711	일시 저장처리한 채소(이산화유황가스·염수·유황수 또는 기타의 저장 용액으로 일시적으로 저장 처리한 것으로서, 그 상태로는 식용에 적합하지 아니한 것에 한한다)
0712	건조한 채소(원상의 것·절단한 것·얇게 썬 것·파쇄한 것 또는 분상의 것에 한하며, 더 이상 조제한 것을 제외한다)

HS번호	품명
0713	건조한 채두류(꼬투리가 없는 것으로서, 껍질을 제거한 것인지 또는 쪼갠 것인지의 여부를 불문한다)
0714	매니옥·칩뿌리·살렙·국아·고구마 기타 이와 유사한 전분 또는 이눌린을 다량 함유한 뿌리·괴경(자르거나 펠리트 형상으로 한 것인지의 여부를 불문하며, 신선·냉장·냉동 또는 건조한 것에 한한다) 및 사교 야자의 수
0801	코코넛·브라질넛 및 캐슈넛(신선 또는 건조한 것에 한하며, 탈각 또는 탈피의 여부를 불문한다)
0802	기타의 견과류(신선 또는 건조한 것에 한하며, 탈각 또는 탈피의 여부를 불문한다)
0803	바나나(플랜틴을 포함하며, 신선 또는 건조한 것에 한한다)
0804	대추야자·무화과·파인애플·애버카도우·과아버·망고 및 망고스틴(신선 또는 건조한 것에 한한다)
0805	감귤류의 과실(신선 또는 건조한 것에 한한다)
0806	포도(신선 또는 건조한 것에 한한다)
0807	멜론(수박을 포함한다)과 포포우(파파야) (신선한 것에 한한다)
0808	사과·배 및 마르멜로(신선한 것에 한한다)
0809	살구·버찌·복숭아(베크터린을 포함한다)·자두 및 슬로우(신선한 것에 한한다)
0810	기타 과실(신선한 것에 한한다)
0811	냉동과실과 냉동견과류(조리하지 아니한 것 또는 물에 삶거나 찢는 것에 한하며, 설탕 또는 기타 감미료를 첨가한 것인지의 여부를 불문한다)
0812	일시 저장처리한 과실과 견과류(이산화황가스·염수·유황수 또는 기타의 저장용액으로 일시 저장처리한 것으로서 그상태로는 식용에 적합하지 아니한 것에 한한다)
0813	건조한 과실(제0801호 내지 제0806호에 해당하는 것을 제외한다)과 이류의 견과류 또는 건조한 과실의 혼합물
0814	감귤류의 껍질과 멜론(수박을 포함한다)의 껍질(신선·냉동 건조 또는 염수·유황수 기타의 저장용액으로 일시 저장처리한 것에 한한다)
0901	커피(볶은 것 또는 카페인을 제거한 것인지의 여부를 불문한다)·커피의 각과 피 및 커피를 함유한 커피대용물
0902	차류(가황한 것인지의 여부를 불문한다)
0903	마태
0904	후추(파이퍼속의 것) 및 고추류(건조 또는 분쇄한 캡시킵속 또는 피멘타속의 과실)

HS번호	품	명
0906	계피와 계피나무의 꽃	
0907	정향(과실·꽃 및 화경에 한한다)	
0908	육두구·메이스 및 소도구	
0910	생강·샤프란·심황(강황)·타임·월계수의 잎·카레이 및 기타 향신료	
1001	밀과 메슬린	
1002	호밀	
1003	보리	
1004	귀리	
1005	옥수수	
1006	쌀(벼를 포함한다)	
1007	수수	
1008	메밀·조 또는 카나리시드 및 기타의 곡물	
1101	밀가루 또는 메슬린 가루	
1102	곡분(밀가루 또는 메슬린 가루를 제외한다)	
1103	곡물의 분쇄물·조분 및 펠리트	
1104	기타 가공한 곡물(예 : 껍질을 벗긴 것, 압착한 것, 플레이크상의 것, 진주상의 것, 얇은 조각으로 한 것 또는 거칠게 빻은 것(제1006호의 쌀을 제외한다)과 곡물의 배아로서 원상의 것, 압착한 것, 플레이크상의 것 또는 분쇄한 것	
1105	감자의 분·조분·분말·플레이크·입 및 펠리트	
1106	건조한 채두류(제0713호의 것), 사고·뿌리 또는 괴경(제0714호의 것)과 제8류 물품의 분·조분과 분말	
1107	맥아(볶은 것인지의 여부를 불문한다)	
1108	전분과 이눌린	
1109	밀의 글루텐(건조한 것인지의 여부를 불문한다)	
1201	대두(파쇄한 것인지의 여부를 불문한다)	
1202	낙화생(볶거나 기타 조리를 한 것을 제외하며, 탈각 또는 파쇄한 것인지의 여부를 불문한다)	
1203	코프라	
1204	아마인(파쇄한 것인지의 여부를 불문한다)	
1205	유채(채종 또는 콜자) (파쇄한 것인지의 여부를 불문한다)	
1206	해바라기씨(파쇄한 것인지의 여부를 불문한다)	
1207	기타 채유용에 적합한 종자와 과실(파쇄한 것인지의 여부를 불문한다)	

HS번호	품	명
1208	채유용에 적합한 종자와 과실의 분과 조분(겨자의 분과 조분을 제외한다)	
1209	파종용의 종자·과실 및 포자	
1211	주로 향료용·의료용·살충용·살균용 기타 이와 유사한 용도에 적합한 식물 및 그 부분(종자와 과실을 포함하고 신선한 것 또는 건조한 것에 한하며, 절단·분쇄 또는 분말상으로 한 것인지의 여부를 불문한다)	
1212	로우커스트두, 해초류와 기타 조류, 사탕무와 사탕 수수(신선·냉장·냉동한 것 또는 건조한 것으로서 분쇄한 것인지의 여부를 불문한다) 및 주로 식용에 적합한 과실의 핵과 기타의 식물성 생산품(볶지 아니한 시코리엄 인티부스 새티범 변종의 치커리뿌리를 포함한다)으로서 따로 분류되지 아니한것	
1302	식물성의 액즙과 엑스, 펙틴질, 펙티닝산염과 펙틴산염, 식물성 원료에서 얻은 한천·기타의 점질물 및 디크너(변성 가공한 것인지의 여부를 불문한다)	
1501	돈지(라드를 포함한다)와 가금지(제0209호 또는 제1503호의 것은 제외한다)	
1502	소·면양 또는 산양의 지방(제1503호의 것은 제외한다)	
1503	라드스테아린·라드유·올레오스테아린·올레오유 및 벨로우유로서 유화·혼합 기타의 조제를 하지 아니한 것	
1507	대두유와 그 분획물(정제의 여부를 불문하여, 화학적으로 변성가공한 것을 제외한다)	
1508	낙화생유와 그 분획물(정제의 여부를 불문하며, 화학적으로 변성가공한 것을 제외한다)	
1509	올리브유와 그 분획물(정제의 여부를 불문하며, 화학적으로 변성가공한 것을 제외한다)	
1510	기타 올리브유와 그 분획물(올리브에서 얻어진 것으로서, 정제의 여부를 불문하며, 화학적으로 변성가공한 것을 제외하고, 이들의 유 또는 그 분획물이 제1509호의 유 또는 그 분획물과 혼합한 것을 포함한다)	
1511	팜유와 그 분획물(정제의 여부를 불문하며, 화학적으로 변성가공한 것을 제외한다)	
1512	또는 면실유 및 그 분획물(정제의 여부를 불문하며, 화학적으로 변성가공한 것을 제외한다)	
1513	야자유, 팜핵유 또는 바바수유와 그 분획물(정제 여부를 불문하며, 화학적으로 변성가공한 것을 제외한다)	
1514	유채유(채종유 또는 콜자유) 또는 겨자유와 그 분획물(정제의 여부를 불문하며, 화학적으로 변성가공한 것을 제외한다)	
1515	기타 비휘발성의 식물성 유지(호호버유를 포함한다)와 그 분획물(정제의 여부를 불문하며, 화학적으로 변성가공한 것을 제외한다)	
1516	동물성 또는 식물성 유지와 그 분획물(전부 또는 부분적으로 수소를 첨가한 것, 인터에스테르화한 것, 리에스테르화한 것 또는 엘라이드화한 것에 한하며, 정제한 것을 포함하고 더 이상 가공한 것을 제외한다)	

HS번호	품	명
1517	마가린 및 이 류의 동·식물성유지 또는 유지분획물로 만든 식용의 혼합물 또는 조제품 (제1516호의 식용유지 또는 유지분획물로 만든 것을 제외한다)	
1520	글리세롤(조상의 것에 한한다), 글리세롤 수 및 그리세롤페액	
1521	식물성 납(트리글리세라이드를 제외한다)·밀납 기타 곤충납과 경납(정제 또는 착색한 것인지의 여부를 불문한다)	
1522	테그라스 및 지방성 물질 또는 동식물성 납의 처리시에 생기는 잔유물	
1601	소시지 기타 이와 유사한 물품(육·설육 또는 피로 조제한 것에 한한다)과 이들 물품을 기계로한 조제식료품	
1602	기타 조제 또는 저장처리한 육·설육 또는 피	
1603	육·어류·갑각류·연체동물 또는 기타 수생무척추동물의 엑스와 즙	
1701	사탕수수당 또는 사탕무당 및 화학적으로 순수한 자당(고체의 것에 한한다)	
1702	기타의 당류(화학적으로 순수한 유당·맥아당·포도당 및 과당을 포함하며, 고체상태의 것에 한한다)·당시럽(향료나 착색제를 첨가하지 아니한 것에 한한다)·당시럽(향료나 착색제를 첨가하지 아니한 것에 한한다)·인조꿀(천연꿀을 혼합한 것인지의 여부를 불문한다) 및 캐러멜당	
1703	당밀(당류의 추출 또는 정제시에 생긴 것)	
1704	설탕과자(백색 초코렛을 포함하며, 코코아를 함유한 것을 제외한다)	
1801	코코아두(원상 또는 파쇄한 것으로서 볶은 것을 포함한다)	
1802	코코아두의 각·피와 기타 코코아 웨이스트	
1803	코코아 페이스트(탈지한 것인지의 여부를 불문한다)	
1804	코코아 버터(지 또는 유)	
1805	코코아 분말(설탕 기타 감미료를 첨가한 것을 제외한다)	
1806	초코렛과 코코아를 함유함 기타 조제식료품	
1901	맥아엑스와 분·조분·전분 또는 맥아엑스의 조제식료품(코코아를 함유하지 아니한 것 또는 완전히 탈지한 상태에서 측정된 코코아의 함유량이 전중량의 100분의 40미만의 것으로 따로 분류되지 아니한 것에 한한다) 및 제0401호 내지 제0404호에 해당하는 물품의 조제식료품(코코아를 함유하지 아니한 것 또는 완전히 탈지한 상태에서 측정된 코코아의 함유량이 전중량의 100분의 5미만의 것으로 따로 분류되지 아니한 것에 한한다)	
1902	파스타(조리한 것인지, 육 또는 기타 물품으로 속을 채운 것인지의 여부를 불문하며, 스파게티·마카로니·누들·라사그네·그노치·레비오리·카넬로니 등과 같이 가타의 방법으로 조제한 것을 포함한다)와 쿠우스쿠우스(조제한 것인지의 여부를 불문한다)	
1903	타피오카 및 전분으로 제조한 타피오카 대용물(플레이크상·날알상·진주상·무거리상 기타 이와 유사한 모양의 것에 한한다)	

HS번호	품	명
1904	콘플레이크 기타 이와 유사한 조제식료품(곡물 또는 곡물산품을 팽창 또는 볶아서 얻은 것에 한한다)과 낱알상 또는 플레이크상의 곡물(옥수수를 제외한다) 및 기타 가공한 곡물(분 및 조분을 제외하고 사전 조리 또는 기타의 방법으로 조제한 것으로서 다른 호에 계기되거나 포함되지 아니한 것에 한한다)	
1905	빵·파이·케이크·비스킷과 기타 베이커리 제품(코코아를 함유한 것인지의 여부를 불문한다) 및 성찬용 웨이퍼·제약용에 적합한 빈 캡슐·시일링웨이퍼·라이스페이퍼 기타 이와 유사한 물품	
2001	식초 또는 초산으로 조제 또는 저장처리한 채소·과실·견과류와 기타 식용에 적합한 식물의 부분	
2002	조제 또는 저장처리한 토마토(식초 또는 초산으로 처리한 것을 제외한다)	
2003	조제 또는 저장처리한 버섯과 송로(식초 또는 초산으로 처리한 것을 제외한다)	
2004	조제 또는 저장처리한 기타 채소(식초 또는 초산으로 처리한 것을 제외하고, 냉동한 것에 한하며 제2006호의 물품은 제외한다)	
2005	조제 또는 저장처리한 기타 채소(식초 또는 초산으로 처리한 것을 제외하고, 냉동하지 아니한 것에 한하며 제2006호의 물품은 제외한다)	
2006	설탕으로 저장처리한 채소·과실·견과류·과피 및 식물의 기타 부분(드레인한 것, 설탕을 입히거나 설탕에 절인 것)	
2007	잼·과실제리·마말레이드·과실 또는 견과류의 퓨레 및 과실 또는 견과류의 페이스트(가열 조제한 것에 한하며, 설탕 기타 감미료를 첨가한 것인지의 여부를 불문한다)	
2008	기타의 방법으로 조제 또는 저장처리한 과실·견과류와 기타 식용에 적합한 식물의 부분(설탕 기타 감미료 또는 주정을 첨가한 것인지의 여부를 불문하여 따로 분류되지 아니한 것에 한한다)	
2009	과실쥬스(포드즙을 포함한다)와 채소쥬스(설탕 기타 감미료를 첨가한 것을 포함하며, 발효하지 아니하였거나 주정을 함유하지 아니한 것에 한한다)	
2101	커피·차 또는 마태의 엑스·에센스와 농축물, 이들을 기제로 한 조제품, 커피·차·마태를 기제로 한 조제품, 볶은 치커리와 기타의 볶은 커피대용물 및 이들의 엑스·에센스와 농축물	
2102	효모(활성 또는 불활성의 것), 기타 단세포미생물(죽은 것에 한하며, 제3002호의 백신을 제외한다) 및 조제한 베이킹 파우더	
2103	소스와 소스제조용 조제품, 혼합조미료 및 겨자의 분·조분과 그 조제품	
2104	수프·브로드와 수프·브로드제조용 조제품 및 균질화 한 혼합조제식료품	
2105	아이스크림과 기타 빙과류(코코아를 함유한 것인지의 여부를 불문한다)	
2106	따로 분류되지 아니한 조제식료품	
2201	물(천연 또는 인조의 광수와 탄산수를 포함하며, 설탕 기타 감미료 또는 향미를 첨가하지 아니한 것에 한한다)과 얼음 및 눈	

HS번호	품명
2202	설탕이나 기타 감미료 또는 향미를 첨가한 물(광수와 탄산수를 포함한다) 및 기타 알콜을 함유하지 아니한 음료(2009호의 과일주스와 채소주스를 제외한다)
2203	맥주
2204	포도주(생포도로 제조한 것에 한하며, 알콜로 강화시킨 포도주를 포함한다) 및 포도즙(2009호의 것을 제외한다)
2205	베르못과 기타 이와 유사한 포도주(생포도로 제조한 것으로서 식물이나 방향성 물질로 향미를 가한 것에 한한다)
2206	기타의 발효주(예 : 사과술·배술·미드) : 따로 분류되지 아니한 발효주의 혼합물 및 발효주와 비알콜성음료와의 혼합물
2207	변성하지 아니한 에틸알콜(알콜의 용량이 전용량의 100분의 80이상의 것에 한한다) 및 변성에틸알콜과 기타 변성주정(알콜의 용량을 불문한다)
2208	변성하지 아니한 에틸알콜(알콜의 용량이 전용량의 100분의 80미만의 것에 한한다). 증류주·리큐르 기타 주정음료
2209	식초 및 초산으로 만든 식초대용물
2301	육·설육·어류·갑각류·연체동물 또는 기타 수생무척추동물의 분·조분 및 펠리트(식용에 적합하지 아니한 것에 한한다)와 수지박
2303	전분박과 이와 유사한 박류·비트펠프·버개스 및 기타 설탕 제조시에 생기는 웨이스트 및 양조 또는 증류박과 웨이스트(펠리트상의 것인지의 여부를 불문한다)
2308	사료용의 식물성물질·식물성웨이스트·식물성박류 및 부산물(펠리트상의 것인지의 여부를 불문하며 따로 분류되지 아니한 것에 한한다.)
2309	사료용 조제품
2401	잎담배 및 담배 부산물
2402	시가·셔루트·시가실로 및 권련(담배 또는 담배대용물의 것에 한한다)
2403	기타 제조담배, 제조한 담배대용물, 균질화 또는 재구성한 담배 및 담배엑스와 에센스

〈별표 3〉

가공품의 원료로 복합원재료를 사용한 경우의 원산지표시방법

<p>1. 가공품의 원료로 1개의 복합원재료가 50%이상 배합되었을 때</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 당해 복합원재료에 사용된 원료농산물의 원산지를 농산물품질관리법 시행규칙 제24조 제①항에 따라 표시 <p>예시] 양념된장의 원료배합비율이 『된장75%(콩60%, 밀가루40%), 콩10%, 양파5%, 마늘5%, 고추5%』 일 경우, 원산지표시는 『된장(콩 미국산)』 으로 한다.</p>
<p>2. 가공품의 원료로 50%이상 배합된 원료가 없고 1개의 원료농산물과 1개의 복합원재료가 표시대상일 때</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 원료농산물의 원산지와 복합원재료에 사용된 원료농산물의 원산지를 농산물품질관리법 시행규칙 제24조 제①항에 따라 표시 <p>예시] 콩된장의 원료배합비율이 『콩30%, 된장35%(콩60%, 밀가루40%), 밀10%, 양파5%, 마늘5%, 고추5% 등』 일 경우, 원산지표시는 『콩(중국산), 된장(콩 미국산)』 으로 한다.</p>
<p>3. 가공품의 원료로 50%이상 배합된 원료가 없고 2개의 복합원재료가 표시대상일 때</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 6복합원재료별로 사용된 원료농산물의 원산지를 농산물품질관리법 시행규칙 제24조제①항에 따라 표시 <p>예시] 양념장의 원료배합비율이 『된장40%(콩60%, 밀가루40%), 고추장30%(찹쌀40%, 고춧가루40%, 밀가루20%), 콩15%, 양파5%, 마늘5%, 고추5%』 일 경우, 원산지표시는 『된장(콩 미국산), 고추장(찹쌀 국산, 고추 중국산)』 으로 한다</p>
<p>4. 원산지표시대상 복합원재료에 다른 복합원재료가 배합되었을 때</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 원산지표시대상 복합원재료에 사용된 원료농산물을 환산하여 농산물품질관리법 시행규칙 제24조제①항에 따라 표시 <p>예시] 양념소스의 원료배합비율이 『양념장65%[된장40%(콩60%, 밀가루40%), 고추장30%(찹쌀70%, 고춧가루20%, 밀가루10%) 등], 토마토케첩15%, 식초10%, 마늘5%, 고추5%』 일 경우, 원산지표시는 『양념장(콩 미국산, 찹쌀 국산)』 으로 한다.</p> <p>※ 양념장의 원료농산물을 환산하면 된장에 콩24%와 밀16%, 고추장에 찹쌀21%·고추6%·밀3%가 혼합되었으므로 많이 함유된 콩(24%)과 찹쌀(21%)이 표시대상임.</p>

〈별표 4〉

국립농산물품질관리원 농산물 원산지 부정유통 신고센터
(전국 어디서나 ☎ 1588-8112)

기관명	전화번호	FAX
경기지원	031-449-6060	031-445-8054
서울	02-2242-6060	02-2244-0223
인천	032-821-6060	032-819-7257
수원·오산	031-295-8070	031-295-5896
화성	031-898-6193	031-898-6198
의정부·동두천·양주	031-874-6061	031-874-4130
평택	031-657-6060	031-657-6906
안성	031-671-6061	031-671-6065
구리·남양주	031-565-6060	031-557-6594
가평	031-581-6060	031-582-7553
성남·하남·광주	031-766-6060	031-765-9337
이천·용인	031-638-6060	031-635-0308
파주·고양	031-953-6061	031-954-6064
포천·연천	031-534-6060	031-535-2505
여주	031-886-6060	031-883-1320
양평	031-772-2048	031-774-3200
강화	032-933-6060	032-934-2707
김포	031-986-6060	031-986-2425

■ 참고문헌

1. 농산물품질관리법(2006.12.28. 개정, 법률 제8103호)
2. 농산물품질관리법 시행령(2007.6.26. 개정, 대통령령 제 20103호)
3. 농산물품질관리법 시행규칙(2007.6.29. 개정, 농림부령 제1561호)
4. 농산물원산지표시요령(2007.7.3. 개정, 농림부고시 제2007-42호)

학교급식 식재료 품질관리

정 현 정

서울방학초등학교
영양교사



학교급식 식재료 품질관리

정 현 정

서울방학초등학교 영양교사

1. 서론

학교급식 식재료의 효율적 품질관리를 위하여 학교급식법 제10조, 규칙 제4조에서 우수하고 안전한 식재료 사용을 위한 품질 관리기준을 의무화하여 이를 준수하지 않을 경우 시정명령, 징계, 과태료 등의 벌칙을 부과하여 질적 저하방지 및 수요자의 만족도 향상에 기여하고자 하였다.

2. 품질기준

가. 농산물 원산지 표시 - 농산물품질관리법 제15조, 대외무역법 제 23조

- 1) 친환경농업육성법 - "친환경농산물인증품" "품질인증품"
- 2) 농산물품질관리법 - "우수농산물인증품" "지리적특산품"
"이력추적관리품" 표준규격품 중 "상" 등급 이상
표준규격이 없는 것 중 가치가 "상" 이상
- 3) 전처리제품 - 제품명, 생산자 또는 생산단체명, 제조연월일, 전처리전의 원산지, 품질등급, 생산연도, 내용량, 보관 및 취급방법

나. 수산물

- 1) 원산지 표기 - 수산물품질관리법, 대외무역법
- 2) "품질인증품" "지리적표시품" 상품가치 "상" 이상
- 3) HACCP 작업장 - 해양수산부장관에게 등록한 생산 가공시설

- 4) 전처리수산물 - HACCP적용 의무화 전 권장사항
제품명, 생산자 또는 생산단체명, 제조연월일, 생산연도
전처리전의 원산지, 품질등급, 내용량, 보관 및 취급방법
- 5) 수입수산물 - 대외무역법, 식품위생법 적합 2,4번의 품질

다. 축산물

축산물가공처리법 - HACCP적용 도축장에서 처리된 식육

- 1) 쇠고기 : 육질 3등급 이상의 한우 및 육우
- 2) 돼지고기 : 2등급 이상
- 3) 닭고기 : 1등급 이상
- 4) 달걀 : 1등급 이상
- 5) 수입축산물 : 대외무역법, 식품위생법, 축산물 가공처리법에 적합한 1~4번의 품질

3. 학교 현장의 검수 시 문제점

가. 농산물

- 1) 친환경 농산물의 표기법(스티커 등) 및 구매 자료의 확인 방법
- 2) 포장의 표기와 다른 농산물(엽채류, 과일류 등)
- 3) 농산물 규격 - 시기별, 품목별 중량의 변화
- 4) 포장 상자 중량 표기

나. 수산물

- 1) 유통기간의 불명확 - 부산공동어시장 경매
- 2) 국내산 - 원산지 증명서
- 3) 원양산 - 원양반입물증
- 4) 수입산 - 수입신고필증

다. 축산물

- 1) PSE육과 DFD육의 반입 가능성

- 2) 냉동 육류의 유통기간

라. 가공품

- 1) 수입 유기농 농산물 사용
- 2) 유기농 100%의 표시 - 가공식품 전체가 유기농 100%는 아니다.
- 3) 수입 유기농 농산물 및 가공식품 - 국제적인 유기농 인증 표준화 없다.
- 4) 가공 원료 유기농산물 표기
 - 가) 국산 - 친환경농업육성법에 따라 반드시 국내 인증 후 가능
 - 나) 수입- 외국 인증만으로 가능
- 5) 햄 소시지의 아질산염 함유

마. 기타

HACCP 지정서 및 인증서 - 유효기간 표기 요망(식약청 홈페이지 확인)

4. 결론

우리의 미래인 학생들의 건강을 고려한 식재료의 안전성확보 및 만족도 향상을 위하여 식재료 품질관리기준 준수 여부가 운영평가 항목에 추가되었고 학교에서도 준수만이 아니라 실제적으로 많은 노력을 하고 있다.

우리 농축수산물의 단위도 기존의 “단”, “근”과 같은 것에서 이제는 “kg”으로 변화되었고 과학적인 영농방법으로 질의 다변화와 규격화를 위해 관계기관과 같이 노력하므로 학교급식이 더욱더 발전하리라 기대된다.

참고문헌

- 가. 축산물등급판정소 www.apgs.co.kr
- 나. 서울시교육청, 2007. 학교급식 기본방향, 2007
- 다. 해양수산부 www.momaf.go.kr

식재료 품질기준의 관리 방안

최 유 정

배화여자고등학교
영양사



식재료 품질기준의 관리 방안

최 유 정

배화여자고등학교 영양사

1. 식재료 품질관리기준 정립의 필요성

- 가. 식재료의 위생적이고 안정적인 공급
- 나. 학교 급식의 질 향상 및 대형 급식의 사고 방지
- 다. 식재료 관리 판정기준을 명확히 정립하여 학교간의 품질관리기준의 편차 최소화

2. 식재료 품질관리기준의 방안

가. 농산물 품질 기준

- 1) 친환경 농산물 또는 우수 농산물 등 표준 규격이 '상등급' 이상 사용
- 2) 수확 1년 이내의 쌀 사용
- 3) 전처리 농산물의 경우 제품명, 업소명, 제조 년·월·일, 원재료 품질, 내용량, 보관 및 취급 방법이 기재되어 있어야 함

나. 축산물 품질 기준

- 1) 쇠고기 육질 3등급 이상, 국내산 돼지고기 2등급 이상, 닭고기 1등급 이상(권장), 계란 2등급 이상(권장) 사용
(예전에는 돼지고기 등급 판정을 육질과 규격으로 나누어

A,B,C,D로 등급 판정 하였으나 2007년 7월 1일부터 규격과
육질을 나누어서 판정)

다. 기타(수입품, 가공식품의 표시기준)

- 1) 가공식품의 경우 원산지, 유통기한, 제품원료명, 제조사, 내용량,
보관 및 취급방법이 정확히 명시되어야 함
- 2) 수입품의 경우 한글표기로 명시되어야 함

3. 식재료 품질기준 관리시 문제점 및 애로사항

- 가. 검수서 작성시 축산물 등급 판정서 기준에 대한 기록관리가 필수사항인지의 여부
- 나. 전처리 농산물의 경우 전처리 업체에 대한 정확한 지침서의 유무
- 다. 축산물의 경우 국립수의 과학검역원 홈페이지에서 식육포장 처리업소의 현황을
직접 확인해야 하는지의 여부
- 라. 식재료 품질 기준에 대한 명확한 자료가 부족하여 검수시 품질 관리에 대한 적합
여부를 판정하기에 어려움
- 마. 식재료 품질기준에 대한 규격 표준화의 자료가 미비

4. 결론

- 가. 효율적인 식재료 품질관리 방안을 모색하고 시행함으로써 급식의 질 향상
- 나. 식재료 품질관리에 대한 표준 규격화 및 명확한 기준을 제시함으로써 학교 급식
식재료 품질 관리시 객관적인 자료로서 활용하며 식재료 검수 시스템 마련을 위한
토대 구축

참고문헌

1. 학교 급식법 제 10조, 규칙 제 4조
2. Boom Boom! 쓱쓱 커가는 부산 학교 급식
3. 경기도 일산 교육청 학교 급식 법령 해설
4. 축산물 등급 판정기준(농림부 고시 제 2007-40호)