

식품등의 표시기준 일부개정고시(안)

행정예고

2013. 10. 2.

식품의약품안전처

식품의약품안전처 공고 제2013-199호

「식품등의 표시기준」(식품의약품안전처고시 제2013-132호, 2013. 4. 5)을 일부 개정함에 있어 국민에게 미리 알려 의견을 수렴하고자 그 취지, 개정 이유 및 주요 내용을 「행정절차법」 제46조에 따라 다음과 같이 공고합니다.

2013년 10월 2일

식품의약품안전처장

식품등의 표시기준 일부개정고시(안) 행정예고

1. 개정 이유

소비자, 업계 등 국민의 요구에 부합할 수 있도록 식품용 기구 구분 표시제도 도입, 방사선조사식품 명칭 개정, 원터치캔 주의문구 개정, 고카페인 함유 문구 및 카페인 함량 활자크기 확대, 유통기한·품질 유지기한 활자크기 확대, 영양성분 표시서식 도안의 내용 보완 등 식품등의 표시기준을 합리적으로 개선하여 소비자에게 알기 쉽고 정확한 정보 전달 및 산업계의 발전을 도모하고, 관련 규정과의 조화를 위해 현행화하고자 함.

2. 주요 내용

가. 식품용 기구 구분 표시제도 도입 [안 제9조 관련 『별지1』 1.다 및 [도4] 신설]

- 1) 식품용 기구에 식품용임을 확인할 수 있는 표시가 없어 비식품용 기구를 혼용하는 사례가 발생하여 소비자가 이를 구분 할 수 있는 표시 필요
- 2) 식품용 기구임을 확인할 수 있는 식품용 기구 구분 표시 의무화
- 3) ‘식품용’ 기구의 표시로 식품용으로 제조된 적합한 기구를 소비자가 선택 구매 할 수 있도록 정보를 제공함

나. 방사선조사식품 명칭 개정 [안 제3조제1호라목, 제8조2호사목 관련 『별지4』]

- 1) 현행 조사처리식품에 대한 용어는 ‘방사선’에 국한되고 있어, 소비자에게 정확한 정보를 제공하기 위해 선종, 처리방식, 조사목적에 대한 정보제공 확대 필요
- 2) 「식품의 기준 및 규격」의 개정에 따른 선종 확대 사항을 반영하고, ‘방사선조사’ 용어 뿐만 아니라 선종과 사용목적 또는 처리방식(조사)에 따른 용어를 사용하여 표시할 수 있도록 허용 함
- 3) ‘조사처리식품’의 명칭의 다양성을 부여함으로써 조사처리 식품에 대한 정확한 정보를 제공하고자 함

- 3 -

다. 주류 표시방법 개정 [안 제5조제2호, 『별지1』 제1호가목2), 『별지1』 제3호27)바)]

- 1) 「주세법」 제44조의 2 주류의 표시사항이 삭제(2013.4.5 개정, 2014.1.1시행)되어 「식품등의 표시기준」의 적용 대상이 되는 국내 주류 표시에 대하여 행정의 일관성을 위해 기존 「주세법」 표시사항과 조화되도록 개정 필요
- 2) 주류 유형 의무 표시, 소주의 증류식 소주와 희석식 소주 구분 표시 의무 삭제, 주류의 제품명은 외국어를 한글표시활자 보다 크게 표시할 수 있도록 함
- 3) 관련 법령 사항을 반영하여 행정의 일관성 유지 및 업계 혼선 방지

라. 원터치캔 주의문구 개정 [안 제6조제1호다목]

- 1) 원터치캔의 보관 및 폐기 시에도 안전 사고가 빈번히 발생하고 있어 기존 원터치캔 주의문구 수정 필요
- 2) 원터치캔 주의문구에 개봉 시 뿐만 아니라 보관 및 폐기 시에도 주의하도록 주의문구 개정
- 3) 소비자 안전사고 예방

마. 고카페인 표시 관련 활자크기 확대 [안 제6조제1호과목]

- 1) 고카페인 함유 식품을 쉽게 확인할 수 있도록 고카페인 표시 관련 활자 크기 확대 필요

- 4 -

- 2) 기타표시사항에 해당하는 ‘고카페인 함유’ 및 ‘총카페인 함량 OO mg’ 표시를 주의사항 표시로 분류하여 기존 6포인트 활자크기를 10포인트 활자크기로 확대
- 3) 소비자에게 알기 쉬운 정보 제공

바. 유기가공식품 세부표시기준 삭제 [안 제3조 관련 『별지5』, [표 3]]

- 1) 농림축산식품부 유기가공식품 관리 규정*이 마련(2014.1.1시행)되고 유기가공식품 표시기준 유효기간 만료 시점(2013.12.31)이 도래됨
* 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」
- 2) 유기가공식품 세부표시기준 및 유기가공식품 생산 및 취급시 사용이 가능한 재료 규정 삭제
- 3) 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」에 따라 유기가공식품의 인증 및 표시 통합 관리

사. 유통기한·품질유지기한 활자크기 확대 [안 제5조제3호가목2)다)]

- 1) 노약자, 어린이 등 취약계층이 식품 구매 시 가장 많이 확인하는 유통기한·품질유지기한을 쉽게 알아 볼 수 있도록 글자크기 확대 필요
- 2) 유통기한·품질유지기한 활자크기를 10포인트에서 12포인트로 확대
- 3) 취약계층까지 유통기한·품질유지기한 정보를 알기 쉽게 제공

- 5 -

아. 식품별 개별표시기준 식품유형 등 「식품의 기준 및 규격」과의

조화 [안 제6호제1호바목, 제8조제3호, 『별지1』 제3호21)가) 및 27)다)]

- 1) 「식품의 기준 및 규격」 개정에 따라 식품별 개별표시기준 식품유형 등이 조화 되도록 개정 필요
- 2) 해동한 수산물 ‘해동’ 의무 표시, 식품유형 합성식조를 회색초산으로 개정, ‘선천성대사이상환자용’ 명칭을 ‘선천성대사질환자용’으로 수정, ‘주정’ 유형 신설에 따른 에탄올 함량 의무표시
- 3) 관련 고시의 개정사항을 반영하여 법 체계의 일관성 유지 및 업계 혼선 방지

자. 영양성분표시 관련 개정 [안 제9조 관련 『별지3』 제2호]

- 1) 우편을 이용하여 1회제공량 설정통보서를 제출하는 방법의 개선 필요
- 2) 식품별 1회제공기준량을 적용할 수 없거나 별도의 1회제공기준량이 필요한 식품의 경우 1회제공량 설정통보 시스템을 이용할 수 있도록 개정
- 3) 시스템 사용을 통한 민원처리시간 단축 및 민원인 편의제공

3. 의견 제출

- 6 -

「식품등의 표시기준」 일부개정고시(안)에 대하여 의견이 있는 단체 또는 개인은 2013년 10월 22일까지 다음 사항을 기재한 의견서를 식품의약품안전처장(우편번호 : 363-700, 주소 : 충청북도 청원군 오송읍 오송생명 2로 187(연제리 643번지) 오송보건의료행정타운 식품의약품 안전처, 참조 : 식품소비안전과, 전화 043-719-2861, 팩스 043-719-2850)에게 제출하여 주시기 바랍니다.

가. 예고사항에 대한 항목별 의견(찬·반 여부와 그 이유)

나. 성명(단체의 경우 단체명과 그 대표자의 성명), 주소 및 전화번호

다. 기타 참고사항

- 7 -

식품의약품안전처 고시 제2013- 호

「식품위생법」 제10조에 따른 「식품등의 표시기준」(식품의약품안전처 고시 제2013-132호, 2013. 4. 5)을 다음과 같이 개정 고시합니다.

2013년 월 일

식품의약품안전처장

식품등의 표시기준 일부개정고시(안) 행정예고

식품등의 표시기준 일부를 다음과 같이 개정한다.

제3조제1호라목을 다음과 같이 하고, 바목을 삭제한다.

라. 조사처리한 식품

제5조제3호가목 중 2)다)유통기한·품질유지기한의 활자크기(포인트)를 “10 이상”을 “12 이상”으로 한다.

제6조제1호다목 중 “개봉시 캔 절단부분에 손이 닿지 않도록”을 “개봉, 보관 및 폐기 시”로 하고, 같은 호 바목 중 ““선천성대사이상환자용”으로 수입하는”을 “선천성대사질환자용”으로, “선천성대사이상환자용식품”을 “선천성대사질환자용식품”으로 하며, 같은 호 과목 중 “문구를”을 “문구 및 주표시면에 “고카페인 함유” 및 “총카페인 함량 OO mg”으로 한다.

제8조제2호사목 중 “방사선조사”를 “조사처리”로 하고, 같은 조 제3호에 후단을 다음과 같이 신설한다.

- 8 -

또한, 해동한 수산물에 ‘해동’이라는 표시와 함께 냉장 진열 시작 일시를 표시하여야 한다. 이 경우 해동한 수산물의 해동 표시 등은 별도의 표지판을 사용하여 표시할 수 있다.

제8조제6호 중 “수입자의 요구”를 “수입국 표시기준”으로 한다.

제9조제2호 중 “방사선 조사식품”을 “조사처리식품”으로 한다.

별지 1 제1호가목2)가)4)를 다음과 같이 한다.

(4) 주류

별지 1 제1호가목9)마)(1)(나) 중 “일일”을 “1일”로 한다.

별지 1 제1호가목10)아)를 삭제한다.

별지 1 제1호다목1)마)를 신설한다.

마) 기구의 식품용 표시는 다음과 같이 한다.

- (1) 표시대상 : 「식품위생법」 제2조제4호 기구(이하 ‘식품용 기구’라 한다). 다만, 식품제조가공업·즉석판매제조가공업·식품첨가물제조가공업체로 납품되어 제품의 포장 용기로 사용되어지는 품목은 제외한다.
- (2) 표시내용 : ‘식품용’ 단어 또는 [도4] ‘식품용 기구 도안’을 표시하여야 한다.
- (3) 표시장소 : 제5조제1호에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 표시하거나 제품자체에 표시한다.
- (4) 표시방법 : 잉크·각인 또는 소인으로 표시한다. 표시방법은 잉크·각인 또는 소인으로 표시하는 것을 원칙으로 하되, 제품의

특성상 잉크·각인 또는 소인이 불가능한 경우 스티커를 사용하여 표시할 수 있다.

별지 1 제2호다목2)나) 중 “가열하여 섭취하는 냉동식품”은 가열여부에 따라 “냉동 전 가열제품” 또는 “냉동 전 비가열 제품”으로 구분하여 추가 표시하여야 하며”를 “가열하여 섭취하는 냉동식품”의 경우 살균한 제품은 “살균제품”으로 한다.

별지 1 제3호 식품별 개별표시기준 중 2) 빵 또는 떡류 개별표시기준을 다음과 같이 한다.

“ 2) 빵 또는 떡류	빵류 중 식빵, 카스텔라, 도넛, 케이크류 등으로 구분 표시하여야 한다.	”를 “ 2) 빵 또는 떡류	빵류는 식빵, 케이크, 카스텔라, 도넛, 피자, 파이, 핫도그 등으로 구분 표시하여야 한다.	”으로
--------------	--	-----------------	---	-----

한다.

별지 1 제3호 식품별 개별표시기준 중 9) 당시럽류 개별표시기준을 다음과 같이 한다.

“ 9) 당시럽류	<삭제 2009.5.18>	”를 “ 9) 당시럽류		”으로
-----------	----------------	--------------	--	-----

한다.

별지 1 제3호 식품별 개별표시기준 중 11) 식육 또는 알가공품 중 나) 식품가공품, 다) 알가공품 개별표시기준을 다음과 같이 한다.

“ 나) 식육가공품	1) 식품의 유형에 따라 햄류, 프레스햄, 훈합프레스햄, 소시지,	”를 “ 나) 식육가공품	1) 비가열식육제품은 “비가열제품”으로 표시할 수 있다.	”으로
------------	--------------------------------------	---------------	---------------------------------	-----

	혼합소시지, 건조소시지, 건조혼합소시지, 반건조소시지, 반건조혼합소시지, 베이컨류, 건조지방육, 양념육(육지물), 분쇄가공품, 갈비가공품, 포장육, 진공포장 냉장육, 냉동육, 튀김육제품, 기타 식육가공품으로 구분 표시하여야 한다. 이 경우 프레스햄, 혼합프레스햄은 소시지로 표시할 수 있다. 2) 비가열식육제품은 “비가열제품”으로 표시할 수 있다. 3) 특정부위를 사용하는 제품은 식육의 원료육 명칭 뒤에 관호로 그 부위명을 표시하여야 한다. 4) 햄 이외의 식육제품은 햄의 명칭(본인햄, 본레스햄 등) 또는 이와 혼동하기 쉬운 유사한 용어를 표시하여서는 아니된다. 5) 원료육을 2가지 이상 사용하는 때에는 원료육 일부의 명칭을 제품명으로 사용하여서는 아니된다. 다만, 원료육의 함량을 제품명과 동일한 위치에 표시하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다. 6) 원재료의 전부가 식		2) 특정부위를 사용하는 제품은 식육의 원료육 명칭 뒤에 관호로 그 부위명을 표시하여야 한다. 3) 원료육을 2가지 이상 사용하는 때에는 원료육 일부의 명칭을 제품명으로 사용하여서는 아니된다. 다만, 원료육의 함량을 제품명과 동일한 위치에 표시하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다. 4) 원재료의 전부가 식육인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니된다. 다만, 식육의 함량을 제품명과 동일한 위치에 표시하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.
--	---	--	---

	육인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니된다. 다만, 식육의 함량을 제품명과 동일한 위치에 표시하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.		
다) 알가공품	1) 식품의 유형에 따라 전란액, 난황액, 전란분, 난백액, 난황분, 난백분, 가열성형제품, 피단, 기타 알가공품으로 구분 표시하여야 한다. 2) 살균여부에 따라 “살균제품” 또는 “비살균제품”으로 구분 표시하여야 한다.	다) 알가공품	살균여부에 따라 “살균제품” 또는 “비살균제품”으로 구분 표시하여야 한다.

한다.

별지 1 제3호 식품별 개별표시기준 중 13) 두부류 또는 목류 개별표시 기준을 다음과 같이 한다.

“ 13) 두부류 또는 목류	가공두부는 제조방법에 따라 구운두부, 튀김두부(또는 유부), 냉동두부, 건조두부 등으로 구분 표시할 수 있다.	”를 “ 13) 두부류 또는 목류	”으로
-----------------	---	--------------------	-----

한다.

별지 1 제3호 식품별 개별표시기준 중 15) 면류 개별표시기준을 다음과 같이 한다.

“ 15) 면류	1) 국수, 냉면, 당면, 유탕면, 파스타류, 로 구분표시 하여야 하며, 면의 특성에 따라 건면, 생면, 숙면, 호화건면, 라면, 만두피, 수제비 등으로 구분 표시할 수 있다.	”를 “	15) 면류	1) 국수, 냉면, 당면, 유탕면, 파스타류, 기타면류로 구분표시 하여야 한다.	”으로

한다.

별지 1 제3호 식품별 개별표시기준 중 21) 조미식품 중 가)식초와 사)

복합조미식품 개별표시기준을 다음과 같이 한다.

“ 가)식초	1) 식초는 발효식초, 합성식초, 기타식초로 구분 표시하여야 한다.	”를 “	가)식초	1) 식초는 발효식초, 희석조산, 기타식초로 구분 표시하여야 한다.	”으로

한다.

- 13 -

“ 사)복합조미식품	1) (생략) 2) 특정원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 당해 원재료명 또는 성분명과 그 함량을 주표시면과 원재료명 또는 성분명 표시란에 12 포인트 이상의 활자로 표시하여야 한다.	”를 “	사)복합조미식품	복합조미식품을 표시하고 일반 소비자용 제품은 조리시의 사용방법을 표시하여야 한다.	”으로

한다.

별지 1 제3호 식품별 개별표시기준 중 27) 주류 개별표시기준 중 바)

소주 개별표시기준을 다음과 같이 하고, 타)를 신설한다.

“ 바) 소주	1) 식품의 유형에 따라 증류식소주, 회석식 소주로 구분 표시하여야 한다. 2) (생략)	”를 “	바) 소주	에탄올의 함량을 표시하여야 한다.	”으로,

“ 타) <신설>	<신설>	”를 “	타) 주정	에탄올의 함량을 표시하여야 한다.	”으로

한다.

별지 1 제3호 식품별 개별표시기준 중 29) 기타식품류 중 가) 땅콩 또는

견과류가공품 식품유형과 개별표시기준을 다음과 같이 한다.

- 14 -

“가) 땅콩 또는 견과류 가공품	땅콩버터, 땅콩 또는 견과류가공품류는 주원료명 및 함량비(%)를 표시하여야 한다.	”를 “	가) 땅콩 또는 견과류 가공품	땅콩버터, 땅콩 또는 견과류가공품은 주원료명 및 함량비(%)를 표시하여야 한다.	”으로
-------------------	---	------	------------------	--	-----

한다.

별지 1 제3호 식품별 개별표시기준 중 29) 기타식품류 중 다) 전분 식품유형을 다음과 같이 한다.

“다) 전분	1) 전분명에 전분명을 하용하여야 한다. 2) 원재료 성분에 따라 옥수수전분, 감자전분, 고구마전분, 밀전분, 쌀전분, 타피오카전분 또는 도토리전분 등으로 구분 표시하여야 한다.	”를 “	다) 전분류	1) 전분명에 전분명을 하용하여야 한다. 2) 원재료 성분에 따라 옥수수전분, 감자전분, 고구마전분, 밀전분, 쌀전분, 타피오카전분 또는 도토리전분 등으로 구분 표시하여야 한다.	”으로
--------	--	------	--------	--	-----

한다.

별지 1 제3호 식품별 개별표시기준 중 29) 기타식품류 중 라) 과·채가공품류 개별표시기준을 다음과 같이 한다

“라) 과·채가공품류	과·채가공품, 과채류액 또는 과채ペース트로 구분 표시하여야 하고, 원료명과 그 함량을 표시하여야 한다.	”를 “	라) 과·채가공품류	사용한 과일류 또는 채소류의 원료명과 그 함량을 표시하여야 한다.	”으로
-------------	---	------	------------	--------------------------------------	-----

한다.

별지 1 제3호 식품별 개별표시기준 중 29) 기타식품류 중 사) 벌꿀 식품유형과 개별표시기준을 다음과 같이 한다.

- 15 -

“사)벌꿀	주밀원의 종류에 따라 아카시아벌꿀, 벌꿀, 또는 감화꿀 등으로 구분 표시하여야 한다.	”를 “	사) 벌꿀류	1) 벌꿀, 설탕사양벌꿀로 구분 표시하여야 한다. 2) 벌꿀 주밀원의 종류에 따라 아카시아벌꿀, 벌꿀, 또는 감화꿀 등으로 구분 표시하여야 한다.	”으로
-------	---	------	--------	--	-----

한다.

별지 1 제3호 식품별 개별표시기준 중 29) 기타식품류 중 차) 추출가공품 식품유형과 개별표시기준을 다음과 같이 한다

“차) 추출가공식품	1) 식품의 유형에 따라 추출식품 또는 추출가공식품으로 구분하여 표시하여야 하고,	”를 “	차) 추출가공식품류	1) 추출식품 또는 추출가공식품으로 구분하여 표시하여야 하고,	”으로
------------	---	------	------------	------------------------------------	-----

한다.

별지 1 제3호 식품별 개별표시기준 중 29) 기타식품류 중 파) 밀가루 식품유형을 다음과 같이 한다

“파) 밀가루	밀가루, 영양강화밀가루, 기타밀가루로 구분하여 표시하여야 한다.	”를 “	파) 밀가루류	밀가루, 영양강화밀가루, 기타밀가루로 구분하여 표시하여야 한다.	”으로
---------	-------------------------------------	------	---------	-------------------------------------	-----

한다.

별지 1 제3호 식품별 개별표시기준 중 29) 기타식품류 중 머), 버), 서), 어) 및 지)를 신설한다.

- 16 -

“	미)		”를 “	미) 버섯가공식품		”으로
	비)			비) 자라가공식품		
	시)			시) 효모식품		
	어)			어) 효소식품		
	지)			지) 화분가공식품		

한다.

별지 3 제2호를 다음과 같이 한다.

- 제1호에 따라 식품별 1회 제공기준량을 적용할 수 없거나 별도의 1회 제공기준량이 필요한 식품의 경우에는 제품생산 개시전이나 수입신고전에 1회 제공량 설정통보 시스템(www.mfds.go.kr→전자민원창구→협업시스템)을 이용하여 식품의약품안전처장에게 통보하여야 한다.

※ 참고 : 통보서 양식 및 제출서류

식품등의 1회 제공량 설정 통보서				
제조(수입) 업체	① 명칭(상호)		② 대표자	
	③ 소재지			
통보인	④ 성명			
	⑤ 부서명		⑥ 연락처	전화 또는 이메일:
대상 식품	⑦ 제품명		⑧ 식품유형	
	⑨ 포장·판매단위			
	⑩ 1회 제공량			
	⑪ 설정 사유			
<p>「식품 등의 표시기준」에 따라 상기식품의 1회 제공량을 별도 설정하여 통보합니다.</p> <p>년 월 일</p> <p style="text-align: right;">통보인</p> <p style="text-align: center;">식품의약품안전청장 귀하</p>				
<p>※ 첨부자료</p> <p>1. 주요성분배합비율</p> <p>2. 제품 또는 그 제품의 사진</p> <p>3. 1회 제공량 당 영양성분</p>				

별지 4 제목 “방사선조사식품의”를 “조사처리식품의”로 하고, 별지 4를 다음과 같이 한다.

1. 표시대상

법 제7조에 따라 감마선 또는 전자선 가속기에서 방출되는 에너지로 조사처리한 식품(원재료 포함)은 조사처리된 식품임을 표시하여야 한다.

2. 표시방법


가. 활자크기 및 표시장소

- (현행과 같음)
- 표시장소

- 가) 조사처리한 식품의 경우 소비자가 알아보기 쉬운 장소에 표시사항을 표시
- 나) 조사처리한 원재료를 사용한 식품의 경우 “원재료명 및 함량”란에 그 조사한 내용을 표시

나. 표시사항

- 1) 조사처리한 식품의 경우 조사선종(감마선, 전자선)과 함께 조사목적(살균, 살충, 발아억제, 숙도조절)또는 처리방식(조사)을 표시하고, 조

사처리도안()을 표시하여야 한다. 다만, 선종의 경우 개별 선종 대신 이를 통칭하여 “방사선”으로 표시할 수 있다.

[예시 : 감마선살균식품, 전자선살균식품, 감마선살충식품, 전자선살충식품, 감마선발아억제식품, 전자선발아억제식품, 감마선숙도조절식품, 전자선숙도조절식품, 감마선조사식품, 전자선조사식품으로 구분하거나 통칭하여 방사선살균식품, 방사선살충식품, 방사선발아억제식품, 방사선숙도조절식품, 방사선조사식품]

- 2) 조사처리한 원재료를 사용한 경우

- 가) 조사처리한 개별 원재료명 앞에 조사선종과 처리방식 또는 조사목적을 표시하거나 개별 원재료명 뒤에 괄호로 이를 표시하여야 한다. 다만, 선종의 경우 개별 선종 대신 이를 통칭하여 “방사선”으로 표시할 수 있다.

[예시 : 감마선살균 버섯, 버섯(감마선살균), 전자선살균 버섯, 버섯

(전자선살균), 방사선살균 버섯, 버섯(방사선살균), 방사선조사 버섯, 버섯(방사선조사) 등]

- 나) 어떤 원재료가 조사처리 되었는지 확인하기 어려운 경우에는 “조사 처리된 원재료 일부 함유” 또는 “일부 원재료 조사처리” 등의 내용으로 표시 할 수 있다.

별지 5 유기가공식품의 세부표시기준을 삭제한다.

[도 2] 1. 표시서식도안의 종류 나. 중 “하여야”를 “하고자”로 하며, [도 2], [도 3]을 [도 1], [도 2]로 하고, [도 3]을 신설한다.

[도 3] 식품용 기구 도안

1. 도안



2. 도안 제작 방법

가. 크기

- 1) 표시하려는 제품 또는 포장 등의 크기, 형태, 주변의 도안 등을 고려하여 적절한 크기로 가감하여 제작한다. 이 경우 '가'형과 '나'형은 가로 35 : 세로 30 비율을 유지하고 도안에 포함된 모든 요소를 동일한 비율로 가감하여 제작되 식별이 가능하도록 세로의 최소 규격은 높이 7mm로 한다.
- 2) '다'형에서 '바'형으로 표시하는 경우 비율은 다음과 같이 한다.



나. 문자 : 가로 35mm로 크기와 비례를 준수하여야 한다. 서체는 도

- 21 -

안과 다른 서체를 사용해서는 안된다.

다. 색깔

- 1) 단색 적용시 흰색 바탕에 검정색으로 표시('가'형, '다'형, '마'형)하거나, 검정색 바탕에 흰색('나'형, '라'형, '바'형)으로 표시한다.
- 2) 특수컬러는 금색(P874C) 또는 은색(P877C)을 이용하여 '가'형에서 '바'형으로 표시할 수 있다.
- 3) 명도에 따라 다음과 같이 표시한다.



3. 표시방법

가. 식품용 기구 도안은 '가'형부터 '바'형 중에 선택하여 사용할 수 있다.

나. 2. 도안제작방법을 준수하여 표시하여야 한다.

[표 3] 유기가공식품 생산 및 취급시 사용이 가능한 재료는 삭제한다.

제1조(시행일) ① 이 고시는 고시한 날부터 시행한다. 다만, 별지1 제2호다목2)나) 개정 규정은 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시) 제3, 3.2) 가열하여 섭취하는 냉동식품 규격 개정과 동시에 시행하며, 별지1 제3호21)가) 개정 규정은 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시) 제5, 21-1. 1)과 4)의 (2)의 “합성식초”를 “희석초산”로 개정함과 동시에 시행하며, 별지1 제3호27)타) 개정 규정은 식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시) 제5, 27-12 주정 유형 신설함과 동시에 시행하며, 별지1 제3호29)사) 개정 규정은 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시) 제5, 29-7 설탕사양별꿀 유형 신설함과 동시에 시행한다.

② 제1항에도 불구하고 별지1.1.다.1)마)(1)의 개정 규정은 다음과 같이 시행한다.

1. 금속제에 대하여는 2015년 1월 1일부터 시행한다.
2. 고무제에 대하여는 2016년 1월 1일부터 시행한다.
3. 합성수지제에 대하여는 2017년 1월 1일부터 시행한다.
4. 나머지 재질 및 2가지 이상 식품과 접촉하는 재질로 구성된 제품에 대하여는 2018년 1월 1일부터 시행한다.

③ 제1항에도 불구하고 제3조1.바. (유기가공식품), 별지 5 (유기가공식품의 세부표시기준) 및 표 3 (유기가공식품 생산 및 취급시 사용이 가능한 재료)은 2014년 1월 1일부터 시행한다.

- 23 -

④ 제1항에도 불구하고 제5조제3호가목 중 다) (유통기한·품질유지기한 활자크기)는 2016년 1월 1일부터 시행한다.

제2조(경과조치) ① 이 고시 시행 당시 「주세법」(법률 제11690호, 2013.3.23개정)에 따라 표시한 주류는 2014년 12월 31일까지 「주세법」(법률 제11690호, 2013.3.23개정) 제44조의2에 따라 표시할 수 있다. 이 경우 해당 식품의 유통기한까지 판매하거나 판매의 목적으로 진열 또는 운반하거나 영업상 사용할 수 있다.

② 이 고시 시행 당시 제조·가공 또는 수입하였던 식품(수입하기 위해 선적한 식품을 포함한다)과 이와 동일한 식품은 제조 또는 수입일을 기준으로 2014년 12월 31일까지 종전 기준에 따라 표시할 수 있다. 다만, 제5조제3호가목 중 2)다) 규정은 2015년 12월 31일까지 종전 기준에 따라 표시할 수 있다. 이 경우 해당 식품의 유통기한까지 판매하거나 판매의 목적으로 진열 또는 운반하거나 영업상 사용할 수 있다.

- 24 -

신 · 구조문 대비표

[illegible]

현행

는 한자나 외국어를 한글표시
활자보다 크게 표시 할 수 있
다.

3. (생략)

가. 표시장소별 표시사항 및 활자
크기

표시장소	표시사항	활자크기 (포인트)
1) 주표시면	(생략)	(생략)
2) 일관표시 면	가)~나) (생략) 다)유통기한·품질유지기한 라)~마) (생략)	(생략) <u>10 이상</u> (생략)
3) 기타 표 시면	(생략)	(생략)

**제6조(소비자 안전을 위한 주의
사항 표시)** 제3조의 규정에 따
른 표시대상이 되는 식품등을
제조·가공·수입·소분·판매하는
영업자는 다음 각 호에 해당하
는 식품등에 소비자의 안전을
위한 주의 사항을 표시하여야
한다.

1. 식품

가.·나. (생략)

다. 개봉시 상해 우려가 있는
“윌터치캔” 통조림 제품에
대하여는 “개봉시 캔 절단
부분에 손이 닿지 않도록 주
의하십시오” 등의 표시

개정안

제품명

3. (현행과 같음)

가. -----

표시장소	표시사항	활자크기 (포인트)
1) 주표시면	(현행과 같음)	(현행과 같음)
2) 일관표시 면	가)~나) (현행과 같음) 다)유통기한·품질유지기한 라)~마) (현행과 같음)	(현행과 같음) <u>12 이상</u> (현행과 같음)
3) 기타 표 시면	(현행과 같음)	(현행과 같음)

**제6조(소비자 안전을 위한 주의
사항 표시)** -----

1. -----

가.·나. (현행과 같음)

다. -----

“윌터치캔” 통조림 제품에
대하여는 “개봉, 보관 및 폐
기 시 주의하십시오” 등의
표시

현행	개정안
<u>선 조사식품</u> 의 세부표시기준 : 『별지 4』 3. (생략)	<u>조사처리식품</u> - 3. (현행과 같음)
『별지1』 식품등의 세부표시기준(제9조관련)	『별지1』 식품등의 세부표시기준(제9조관련)
1. 식품등의 일반 기준	1. 식품등의 일반 기준
가. 식품(수입식품을 포함한다)	가. 식품(수입식품을 포함한다)
1) (생략)	1) (현행과 같음)
2) 식품의 유형	2) 식품의 유형
가) 다음의 식품에 대하여는 식품의 유형을 표시하여야 한다. 다만, 식품의 유형을 제품명이나 제품명의 일부로 사용하였을 때에는 표시하지 아니할 수 있다.	가) ----- ----- ----- ----- -----.
(1)~(3) (생략)	(1)~(3) (현행과 같음)
(4) <삭제 2005. 3. 7>	(4) <u>주류</u>
(5)~(8) (생략)	(5)~(8) (현행과 같음)
3) ~ 8) (생략)	3) ~ 8) (현행과 같음)
9) 영양성분등	9) 영양성분등
가) ~ 라) (생략)	가) ~ 라) (현행과 같음)
마) 영양강조 표시기준	마) 영양강조 표시기준
(1) “저”, “무”, “고(또는 풍부)” 또는 “함유(또는 급원)” 용어사용	(1) “저”, “무”, “고(또는 풍부)” 용어사용

현행			개정안		
(가) (생략)			(가) (현행과 같음)		
(나) 영양소 함량 강조표시 세부기준			(나) 영양소 함량 강조표시 세부기준		
영양성분	강조표시	표시조건	영양성분	강조표시	표시조건
(생략)			(현행과 같음)		
식이유	합유 또는 급원	식품 100g당 3g 이상, 식품 100kcal당 1.5g 이상일 때 또는 1회제공량당 <u>일일</u> 영양소기준치의 10% 이상일 때			----- ----- ----- <u>1일</u> ----- -----
	고 또는 풍부	함유 또는 급원 기준의 2배			-----
단백질	합유 또는 급원	식품 100g당 1일 영양소 기준치의 10% 이상, 식품 100㎖당 1일 영양소 기준치의 5% 이상, 식품 100kcal당 1일 영양소 기준치의 5% 이상일 때 또는 1회제공량당 <u>일일</u> 영양소기준치의 10% 이상일 때			----- ----- ----- <u>1일</u> ----- -----
	고 또는 풍부	함유 또는 급원 기준의 2배			-----
비타민 또는 무기질	합유 또는 급원	식품 100g당 1일 영양소 기준치의 15% 이상, 식품 100㎖당 1일 영양소 기준치의 7.5% 이상, 식품 100kcal당 1일 영양소기준치의 5% 이상일 때 또는 1회제공량당 <u>일일</u> 영양소기준치의 15% 이상일 때			----- ----- ----- <u>1일</u> ----- -----
	고 또는 풍부	함유 또는 급원 기준의 2배			-----

10) 기타표시사항

가) ~ 사) (생략)

아) 카페인을 인위적으로 첨가하였거나 카페인 함유한 원재료를 사용하여 제조·가공한 액체식품은 카페인 함량이 ml당 0.15mg이상 함유한 경우

현행			개정안		
(가) (현행과 같음)			(가) (현행과 같음)		
(나) 영양소 함량 강조표시 세부기준			(나) 영양소 함량 강조표시 세부기준		
영양성분	강조표시	표시조건	영양성분	강조표시	표시조건
(현행과 같음)			(현행과 같음)		
식이유	합유 또는 급원	식품 100g당 3g 이상, 식품 100kcal당 1.5g 이상일 때 또는 1회제공량당 일일 영양소기준치의 10% 이상일 때			----- ----- ----- 1일 ----- -----
	고 또는 풍부	함유 또는 급원 기준의 2배			-----
단백질	합유 또는 급원	식품 100g당 1일 영양소 기준치의 10% 이상, 식품 100㎖당 1일 영양소 기준치의 5% 이상, 식품 100kcal당 1일 영양소 기준치의 5% 이상일 때 또는 1회제공량당 일일 영양소기준치의 10% 이상일 때			----- ----- ----- 1일 ----- -----
	고 또는 풍부	함유 또는 급원 기준의 2배			-----
비타민 또는 무기질	합유 또는 급원	식품 100g당 1일 영양소 기준치의 15% 이상, 식품 100㎖당 1일 영양소 기준치의 7.5% 이상, 식품 100kcal당 1일 영양소기준치의 5% 이상일 때 또는 1회제공량당 일일 영양소기준치의 15% 이상일 때			----- ----- ----- 1일 ----- -----
	고 또는 풍부	함유 또는 급원 기준의 2배			-----

10) 기타표시사항

가) ~ 사) (현행과 같음)

아) <삭제>

현행	개정안
<p><u>에 주표시면에 “고카페인 함유” 및 “충카페인 함량 OOmng”을 표시하여야 한다.</u></p> <p>다. 기구 또는 용기·포장(수입기구 또는 용기·포장을 포함한다)</p> <p>1) 공통사항</p> <p>가) ~ 라) (생략)</p> <p><u>마) <신설></u></p>	<p>다. 기구 또는 용기·포장(수입기구 또는 용기·포장을 포함한다)</p> <p>1) 공통사항</p> <p>가) ~ 라) (현행과 같음)</p> <p><u>마) 기구의 식품용 표시는 다음과 같이 한다.</u></p> <p><u>(1) 표시대상 : 「식품위생법」 제2조제4호 기구(이하 ‘식품용 기구’라 한다). 다만, 식품제조가공업·즉석판매제조가공업·식품첨가물제조가공업체로 납품되어 제품의 포장 용기로 사용되는지는 품목은 제외한다.</u></p> <p><u>(2) 표시내용 : ‘식품용’ 단어 또는 [도4] ‘식품용 기구 도안’을 표시하여야 한다.</u></p> <p><u>(3) 표시장소 : 제5조제1호에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 표시하거나 제품 자체에 표시한다.</u></p>

현행	개정안				
<p>2. 장기보존식품의 표시기준</p> <p>가. ~ 나. (생략)</p> <p>다. 냉동식품</p> <p>1) (생략)</p> <p>2) 표시사항</p> <p>가) (생략)</p> <p>나) <u>“가열하여 섭취하는 냉동식품”은 가열여부 등에 따라 “냉동 전 가열제품” 또는 “냉동 전 비가열제품”으로 구분하여 추가 표시하여야 하며,</u> 발효제품 또는 유산균 첨가제품은 효모 또는 유산균수를 함께 표시하여야 한다.</p> <p>3. 식품별 개별표시기준</p> <table> <tr> <td>식품유형</td><td>개별표시기준</td></tr> </table>	식품유형	개별표시기준	<p><u>(4) 표시방법 : 잉크·각인 또는 소인으로 표시한다. 표시방법은 잉크·각인 또는 소인으로 표시하는 것을 원칙으로 하되, 제품의 특성상 잉크·각인 또는 소인이 불가능한 경우 스티커를 사용하여 표시할 수 있다.</u></p> <p>2. 장기보존식품의 표시기준</p> <p>가. ~ 나. (현행과 같음)</p> <p>다. 냉동식품</p> <p>1) (현행과 같음)</p> <p>2) 표시사항</p> <p>가) (현행과 같음)</p> <p>나) <u>“가열하여 섭취하는 냉동식품”의 경우 살균한 제품은 “살균제품”,</u>----- ----- ----- ----- -----.</p> <p>3. 식품별 개별표시기준</p> <table> <tr> <td>식품유형</td><td>개별표시기준</td></tr> </table>	식품유형	개별표시기준
식품유형	개별표시기준				
식품유형	개별표시기준				

현행			개정안		
1) (생략)	(생략)		1) (현행과 같음)	(현행과 같음)	
2) 빵 또는 떡류	가) 빵류 나) 떡류 다) 만두류	빵류 중 식빵, 카스텔라, 도넛, 케이크류 등으로 구분 표시하여야 한다.	2) 빵 또는 떡류	가) 빵류 나) 떡류 다) 만두류	빵류는 식빵, 케이크, 카스텔라, 도넛, 피자, 파이, 핫도그 등으로 구분 표시하여야 한다.
3)~8) (생략)	(생략)		3)~8) (현행과 같음)	(현행과 같음)	
9) 당시럽류		<삭제 2009.5.18>	9) 당시럽류		<삭제>
10) (생략)	(생략)		10) (현행과 같음)	(현행과 같음)	
11) 식육 또는 알가공품	가) 식육 또는 알제품 나) 식육가공품 다) 알가공품	1) 식육의 유형에 따라 햄류, 프레스햄, 혼합프레스햄, 소시지, 혼합소시지, 건조소시지, 건조혼합소시지, 반건조소시지, 반건조혼합소시지, 베이컨류, 건조저장육, 양념육(육지름), 분쇄가공품, 갈비가공품, 포장육, 진공포장 냉장육, 냉동육, 퇴간육제품, 기타 식육가공품으로 구분 표시하여야 한다. 이 경우 프레스햄, 혼합프레스햄은 소시지로 표시할 수 있다. 2)~3) (생략) 4) 햄 이외의 식육제품은 햄의 명칭(분위햄, 본레스햄 등) 또는 이와 혼동하기 쉬운 유사한 용어를 표시하여서는 아니된다. 5)~6) (생략) 1) 식육의 유형에 따라 전란액, 난황액, 전란분, 난백액, 난황분, 난백분, 가열식월계품, 피난, 기타 알가공품으로 구분 표시하여야 한다. 2) (생략)	11) 식육 또는 알가공품	가) 식육 또는 알제품 나) 식육가공품 다) 알가공품	(현행과 같음) 1) <삭제> 2)~3) (현행과 같음) 4) <삭제> 5)~6) (현행과 같음) 1) <삭제> 2) (현행과 같음)
12) (생략)	(생략)		12) (현행과 같음)	(현행과 같음)	
13) 두부류 또는 묵류	가) 두부 나) 견두부	가공두부는 제조방법에 따라 구유두부, 된견두부(또는 율부), 냉동두부, 건조두부	13) 두부류 또는 묵류	가) 두부 나) 견두부	<삭제>

현행			개정안		
	다) 유바 라) 가공두부 마) 묵류	등으로 구분 표시할 수 있다.		다) 유바 라) 가공두부 마) 묵류	
14) (생략)	(생략)		14) (현행과 같음)	(현행과 같음)	
15) 면류	가) 국수 나) 냉면 다) 당면 라) 유탕면류 마) 파스타류 바) <식설>	1) 국수, 냉면, 당면, 유탕면, 파스타류, <식설>로 구분표시 하여야 하며, 면의 특성에 따라 건면, 생면, 숙면, 호화건면, 라면, 방두피, 수제미 등으로 구분 표시할 수 있다. 2) (생략)	15) 면류	가) 국수 나) 냉면 다) 당면 라) 유탕면류 마) 파스타류 바) 기타면류	1) ----- -----기타면류 -----한다. <삭제> 2) (현행과 같음)
16)~20) (생략)	(생략)		16)~20) (현행과 같음)	(현행과 같음)	
21)조미식품	가) 식초 (나)~거) (생략) 사) 복합조미식품	1) 식초는 발효식초, 합성식초, 기타식초로 구분 표시하여야 한다. 2)~3) (생략) (생략) 1) (생략) 2) 특정원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고 자 하는 경우에는 당해 원재료명 또는 성분명과 그 함량을 주표시면과 원재료명 또는 성분명 표시란에 12 포인트 이상의 활자로 표시하여야 한다.	21)조미식품	가) 식초 (나)~거) (현행과 같음) 사) 복합조미식품	1) -----희석초산 ----- ----- 2)~3) (현행과 같음) (현행과 같음) 1) (현행과 같음) 2) <삭제>
22)~26) (생략)	(생략)		22)~26) (현행과 같음)	(현행과 같음)	
27) 주류	가)~마) (생략) 바) 소주 (사)~카) (생략)	(생략) 1) 식육의 유형에 따라 증류식소주, 희석식 소주로 구분 표시하여야 한다. 2) (생략) (생략)	27) 주류	가)~마) (현행과 같음) 바) 소주 (사)~카) (현행과 같음)	(현행과 같음) 1) <삭제> 2) (현행과 같음) (현행과 같음)

현행		개정안	
29) 기타식 품류	타) <신설>	<신설>	
	가) 말물 또는 견과 류가 공품	가) 말물 또는 견과 류가 공품	말물 또는 견과류 가공품은 -----
	나) 쌀습류	나) 쌀습류	-----
	다) 전분	다) 전분류	1)~2) (현행과 같음)
	라) 과·채 가공품류	라) 과·채 가공품류	사용한 과일류 또는 채소류 의 -----
	마) 조미김	마) 조미김	-----
	바) 튀김식 품	바) 튀김식 품	-----
	사) 별품	사) 별품류	1) 별품, 설탕사탕별품로 구 분 표시하여야 한다. 2) 별품 주원료의 ----- -----
	아) 모조치 즈	아) 모조치 즈	1)~2) (현행과 같음)
	자) 식물성 크림	자) 식물성 크림	1)~2) (현행과 같음)
	차) 추출가 공식품	차) 추출가 공식품류	1) <삭제> ----- ----- -----, (현행과 같음) 2)~3) (현행과 같음)
	카) 팔콘 용 육 수수 가공품	카) 팔콘 용 육 수수 가공품	-----
	타) 식염	타) 식염	1)~2) (현행과 같음)
	파) 밀가루	파) 밀가루 류	(현행과 같음)
	하) 원발	하) 원발	(현행과 같음)
	거) 생식류	거) 생식류	1)~2) (현행과 같음)
	너) 시리얼	너) 시리얼	-----

현행		개정안	
	류	류	-----
	터) 열습류	터) 열습류	(현행과 같음)
	러) 즉식식 취·편의식 품류	러) 즉식식 취·편의식 품류	-----
	미)<신설>	미) 바깥가 식품	-----
	비)<신설>	비) 재가 식품	-----
	서)<신설>	서) 호모식 품	-----
	여)<신설>	여) 효소식 품	-----
	제)<신설>	제) 화분가 공식품	-----
「별지3」 1회 제공기준량(제2 조제8호 관련)		「별지3」 1회 제공기준량(제2 조제8호 관련)	
1. 1회 제공기준량 (생략)		1. 1회 제공기준량 (현행과 같음)	
2. 그 밖에 제1호에서 적용할 수 없는 식품의 1회 제공기준량		2. 그 밖에 제1호에서 적용할 수 없는 식품의 1회 제공기준량	
제1호에 따라 식품별 1회 제공기 준량을 적용할 수 없거나 별도의		제1호에 따라 식품별 1회 제공기 준량을 적용할 수 없거나 별도의	
1회 제공기준량이 필요한 식품의 경우에는 제품생산 개시전이나 수		1회 제공기준량이 필요한 식품의 경우에는 제품생산 개시전이나 수	
입신고전에 다음의 서식에 따라		입신고전에 1회 제공량 설정정보	
식품의약품안전처장에게 통보하여		시스템(www.mfds.go.kr→전자	
야 한다.		민원창구→협업시스템)을 이용	
<신설>		하여 -----	
		※ 참고: 통보서 양식 및 제출서류	

현행	개정안
<div> <div>1회 제공량 설정 표시</div> <div> <div>제3조(수입)업지</div> <div> <div>①명칭(상표)</div> <div>②소재지</div> </div> </div> <div> <div>통보인</div> <div> <div>③성명</div> <div>④부서명</div> <div>⑤연락처</div> <div>⑥소재지</div> <div>⑦소재지</div> <div>⑧소재지</div> </div> </div> <div> <div>대상식품</div> <div> <div>⑨소재지·판매처</div> <div>⑩1회 제공량</div> <div>⑪설정 사유</div> </div> </div> <div> <div>「식품등의 표시기준」에 따라 상기식품의 1회 제공량을 별도 설정하여 통보합니다.</div> <div> <div>년 월 일</div> <div>통보인 (인명 또는 직)</div> </div> <div> <div>식품의약품안전처장 귀하</div> </div> <div> <div>별 부가표</div> <div> <div>1. 주요성분에 함비율</div> <div>2. 제품 또는 그 식품의 사진</div> <div>3. 1회 제공량 당 영양성분</div> </div> </div> </div> </div>	<div> <div>식품의 1회 제공량 설정 통보서</div> <div> <div>제3조(수입)업지</div> <div> <div>①명칭(상표)</div> <div>②소재지</div> </div> </div> <div> <div>통보인</div> <div> <div>③성명</div> <div>④부서명</div> <div>⑤연락처</div> <div>⑥소재지</div> <div>⑦소재지</div> <div>⑧소재지</div> </div> </div> <div> <div>대상식품</div> <div> <div>⑨소재지·판매처</div> <div>⑩1회 제공량</div> <div>⑪설정 사유</div> </div> </div> <div> <div>「식품등의 표시기준」에 따라 상기식품의 1회 제공량을 별도 설정하여 통보합니다.</div> <div> <div>년 월 일</div> <div>통보인 (인명 또는 직)</div> </div> <div> <div>식품의약품안전처장 귀하</div> </div> <div> <div>별 부가표</div> <div> <div>1. 주요성분에 함비율</div> <div>2. 제품 또는 그 식품의 사진</div> <div>3. 1회 제공량 당 영양성분</div> </div> </div> </div> </div>
<div> <div>「별지4」</div> <div>방사선조사식품의 세부표시기준(제3조제1호라목)</div> <div>1. 표시대상</div> <div> <div>가. 법 제7조에 따라 방사선 조사</div> <div>사가 허용된 식품에 방사선을 조사한 경우(완제품)</div> <div>나. 가목의 식품 중 검지법이 고</div> <div>시된 식품을 원재료로 사용하여 식품을 제조·가공한 경우(방사선 조사한 원재료 사용 식품)</div> </div> <div>2. 표시방법</div> <div> <div>가. 활자크기 및 표시장소</div> <div>1) (생략)</div> </div> </div>	<div> <div>「별지4」</div> <div>조사처리식품의 세부표시기준(제3조제1호라목)</div> <div>1. 표시대상</div> <div> <div>법 제7조에 따라 감마선 또는 전자선 가속기에서 방출되는 에너지로 조사처리한 식품(원재료 포함)은 조사처리된 식품임을 표시하여야 한다.</div> </div> <div>2. 표시방법</div> <div> <div>가. 활자크기 및 표시장소</div> <div>1) (현행과 같음)</div> </div> </div>

현행	개정안
<div> <div>2) 표시장소</div> <div> <div>가) 제1호 가목에 해당하는 완제품의 경우 소비자가 알아보기 쉬운 장소에 표시사항을 표시</div> <div>나) 제1호 나목에 해당하는 방사선 조사한 원재료를 사용한 식품의 경우 “원재료명 및 함량”란에 그 조사한 내용을 표시</div> </div> <div>나. 표시사항</div> <div> <div>1) 제1호 가목에 해당하는 완제품의 경우 : 조사처리된 식품임을 나타내는 문구 및 조사도안</div> <div> <div> <div></div> </div> </div> </div> </div>	<div> <div>2) 표시장소</div> <div> <div>가) 조사처리한 식품의 -----</div> <div>-----</div> <div>-----</div> <div>-----</div> </div> <div> <div>나) 조사처리한 원재료를 -----</div> <div>-----</div> <div>-----</div> <div>-----</div> </div> <div>나. 표시사항</div> <div> <div>1) 조사처리한 식품의 경우 조사선종(감마선, 전자선)과 함께 조사목적(살균, 살충, 발아억제, 숙도조절)또는 처리방식(조사)을 표시하고 조사처리도안()을 표시하여야 한다.</div> <div> <div> <div></div> </div> </div> <div> <div>다만, 선종의 경우 개별 선종 대신 이를 통칭하여 “방사선”으로 표시할 수 있다.</div> <div>[예시 : 감마선살균식품, 전자선살균식품, 감마선살충식품, 전자선살충식품, 감마선발아억제식품, 전자선발아억제식품, 감마선</div> </div> </div> </div>

현행	개정안
<p>2) 제1호 나목에 해당하는 방사선 조사한 원재료를 사용한 식품의 경우</p> <p>가) 개별 원재료명과 함께 표시 : 원재료명 및 함량 표시란에 해당 원재료명에 괄호로 “방사선조사”로 표시 [예시: “양파(방사선조사)”, “방사선조사마늘” 등]</p> <p>나) 방사선조사처리 원재료를 일괄표시</p> <p>(1) 방사선 조사처리한 복합</p>	<p><u>속도조절식품, 전자선속도조절식품, 감마선조사식품, 전자선조사식품으로 구분하거나 통칭하여 방사선살균식품, 방사선살충식품, 방사선발아억제식품, 방사선속도조절식품, 방사선조사식품</u></p> <p>2) <u>조사처리한 원재료를 사용한 경우</u></p> <p>가) <u>조사처리한 개별 원재료명 앞에 조사선종과 처리방식 또는 조사목적</u>을 표시하거나 개별 원재료명 뒤에 괄호로 이를 표시하여야 한다. 다만, 선종의 경우 개별 선종 대신 이를 통칭하여 “방사선”으로 표시할 수 있다. [예시 : 감마선살균 버섯, 버섯(감마선살균), 전자선살균 버섯, 버섯(전자선살균), 방사선살균버섯, 버섯(방사선살균), 방사선조사 버섯, 버섯(방사선조사) 등]</p> <p><삭 제></p>

현행	개정안
<p><u>원재료 표시 : 방사선조사한 복합원재료명과 그 원재료명 5개 이상 표시</u></p> <p>[예시 : 방사선조사한 ○○ 복합원재료명(원재료명 5개 이상 표시)]</p> <p>(2) 방사선 조사처리한 식품을 일괄표시 : 방사선 조사한 원재료를 괄호로 하여 일괄 표시</p> <p>[예시 : 방사선 조사한 원재료(감자, 마늘, 양파 등)]</p> <p>나) 어떤 원재료가 <u>방사선 조사처리</u> 되었는지 확인하기 어려운 경우에는 “<u>방사선조사</u> 처리된 원재료 일부 함유” 또는 “일부 원재료 <u>방사선 조사</u>처리” 등의 내용으로 표시할 수 있다.</p> <p>『별지 5』 유기가공식품의 세부 표시기준(제3조제1호바목관련)</p> <p>1. 유기가공식품의 제조·가공기준</p> <p>가. 국내 식품</p> <p>1) 원재료</p>	<p>나) ----- <u>조사처리</u></p> <p>-----</p> <p>----- “<u>조사</u>” -----</p> <p>-----</p> <p>----- <u>조사</u> -----</p> <p>-----</p> <p>-----.</p> <p><삭 제></p>

현 행	개 정 안
<p>가) 해당 식품의 제조·가공에 사용한 원재료(정제수와 염화나트륨을 제외한다. 이하 같다)의 95퍼센트(%)이상 「친환경농업육성법」 제17조 및 동법 시행규칙 제9조 관련 [별표 3] 제2호의 규정에 의한 유기농립산물(“전환기”로 표시된 유기농립산물은 제외한다. 이하 같다) 및 제3호의 규정에 의한 유기축산물의 인증기준에 의하여 인증을 받은 농·축·임산물(이하 “유기농산물”이라 한다)이어야 한다.</p> <p>나) 동일 원재료에 대하여 유기농산물과 비유기농산물을 혼합하여 사용하여서는 아니 된다.</p> <p>다) 식품을 제조·가공할 때에는 [표 3]의 “유기가공식품 제조·가공시 사용이 가능한 원재료” 이외의 원재료를 사용하여서는 아니 된다.</p> <p>라) 방사선 조사처리된 원재료를 사용하여서는 아니 된다.</p>	

현 행	개 정 안
<p>마) 유전자재조합 식품 또는 식품첨가물을 사용하거나 검출되어서는 아니된다.</p> <p>바) 당해 식품에 사용하는 용기·포장은 재활용이 가능하거나 생물분해성 재질이어야 한다.</p> <p>2) 제조·가공 등 방법</p> <p>가) 기계적, 물리적 또는 생물적(발효, 훈제 등) 제조·가공방법을 사용하여야 하고, 식품첨가물을 최소량 사용하여야 한다.</p> <p>나) 유기가공식품과 비유기가공식품을 동일한 시간에 동일한 설비로 제조·가공하여서는 아니 된다.</p> <p>다) 유기가공식품을 제조·가공하기 전에 비유기가공식품을 제조·가공한 때에는 비유기가공식품의 제조·가공에 사용한 제조설비의 이물질을 제거하고 세척 등을 철저히 하여야 한다.</p> <p>라) 유기가공식품과 원료유기농산물은 비유기가공식품</p>	

현행	개정안
<p><u>및 비유기원료농산물과 따로 보관·저장하여야 한다.</u></p> <p>3) <u>제조공장의 관리</u></p> <p><u>가) 공장주변 등의 해충 등 방제는 기계적, 물리적 또는 생물적 방법에 따라 하여야 한다.</u></p> <p><u>나) 1)의 방법으로 방제가 충분하지 아니한 경우에는 농약 자재 등을 사용할 수 있으나, 이 경우 유기가공식품 및 유기농산물과 직접 접촉되지 아니하여야 한다.</u></p> <p><u>다) 제조설비 중 식품과 직접 접촉하는 부분에 대한 세척, 소독 및 살균은 화학약품(식품첨가물은 제외한다)을 사용하여서는 아니되며, 식품첨가물을 사용한 경우에는 식품첨가물이 제조설비에 잔존하여서는 아니 된다.</u></p> <p><u>나. 수입 식품</u></p> <p><u>1) 가목 1) 가)의 규정에 따른 유기농산물이거나 동 인증기준 이상의 유기농산물이어야 한다.</u></p>	

현행	개정안
<p>2) <u>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.</u></p> <p>3) <u>가목 1) 나)에서 바)까지의 기준과 동목 2) 및 3)의 기준에 적합하여야 한다.</u></p> <p>4) <u>해당 수입식품이 1)에서 3)까지의 규정에 적합한지의 여부는 해당제품의 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.</u></p> <p>2. <u>유기농산물 함량에 따른 표시</u></p>	

현 행	개 정 안
<p><u>기준</u></p> <p>가. 유기농산물 100퍼센트(%) 사 용한 식품</p> <p>1) 유기농산물 100퍼센트(%)에 해당하는 제품은 유기농산물 이외에 어떠한 식품 또는 식 품첨가물도 최종 제품 내에 남아 있지 않아야 한다.</p> <p>2) 표시범위 및 장소</p> <p>가) “유기농 100퍼센트(%)” 또 는 이와 유사한 용어를 제 품명에 사용할 수 있다.</p> <p>나) 표시장소는 주표시면 등 제품의 어느 장소에도 표시 할 수 있다.</p> <p>다) 유기농산물 인증기관의 명 칭이나 인장, 로고 기타 인증 에 관한 표시를 할 수 있다.</p> <p>라) 원재료명 및 함량 표시란에 유기농산물의 함량을 백분율 (%)로 표시하여야 한다.</p> <p>나. 95퍼센트(%) 이상 유기농산 물인 식품</p> <p>1) 최종 제품에 남아 있는 원재 료의 95퍼센트(%) 이상 유기 농산물이어야 한다.</p>	

현 행	개 정 안
<p>2) 표시범위 및 장소</p> <p>가) “유기” 또는 이와 유사한 용어를 제품명에 사용할 수 있다.</p> <p>나) 가목 2)의 나)에서 라)까지 의 표시기준을 준용한다.</p> <p>다. 70퍼센트(%)이상 95퍼센트 (%)미만 유기농산물인 식품</p> <p>1) 최종 제품에 남아 있는 원재 료의 70퍼센트(%) 이상 95퍼 센트(%) 미만이 유기농산물이 어야 한다.</p> <p>2) 표시범위 및 장소</p> <p>가) 유기 또는 이와 유사한 용 어를 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 것을 제외 하고 사용할 수 있다.</p> <p>나) 표시장소는 주표시면을 제 외한 표시면에 표시할 수 있다.</p> <p>다) 원재료명 및 함량 표시란에 유기농산물의 함량을 백분율 (%)로 표시하여야 한다.</p> <p>라. 특정 원재료로 유기농산물을 사용한 식품</p> <p>1) 가목 및 다목 외의 식품으로</p>	

현행	개정안
<p>서 특정 원재료로 유기농산물을 사용한 제품에 한한다.</p> <p>2) 표시범위 및 장소</p> <p>가) 해당 원재료명의 일부로 “유기” 또는 이와 유사한 용어를 표시할 수 있다.</p> <p>나) 표시장소는 원재료명 및 함량 표시란에만 표시할 수 있다.</p> <p>다) 원재료명 표시란에 유기농 산물의 함량을 백분율(%)로 표시하여야 한다.</p> <p>[도1] <삭제 2008.10.08></p> <p>[도2] 영양성분 표시서식 도안</p> <p>1. 표시서식도안의 종류</p> <p>가. (생략)</p> <p>나. 2회 제공량이상 또는 100g(ml)이상 포장된 식품 등으로 총 내용량의 영양성분 표시를 함께 하여야 하는 제품</p> <p>[도3] (생략)</p> <p><신설></p>	<p>[도1] <삭제></p> <p>[도1] -----</p> <p>1. 표시서식도안의 종류</p> <p>가. (현행과 같음)</p> <p>나. -----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-- 하고자 -----</p> <p>[도2] (현행과 같음)</p> <p>[도3] 식품용 기구 도안</p> <p>1. 도안</p>

현행	개정안
	<div>  <p><가'형></p>  <p><나'형></p>  <p>식품용</p> <p><다'형></p>  <p>식품용</p> <p><라'형></p>  <p>식품용</p> <p><마'형></p>  <p>식품용</p> <p><바'형></p> </div> <p>2. 도안 제작 방법</p> <p>가. 크기</p> <p>1) 표시하려는 제품 또는 포장 등의 크기, 형태 및 주변의 도안 등을 고려하여 적절한 크기로 가감하여 제작한다. 이 경우 ‘가’형과 ‘나’형은 가로 35 : 세로 30 비율을 유지하고 도안에 포함된 모든 요소를 동일</p>

현행	개정안
	<p>비율로 가감하여 제작하되 식별이 가능하도록 세로의 최소 규격은 높이 7 mm로 한다.</p> <p>2) '다'형에서 '바'형으로 표시하는 경우 비율은 다음과 같이 한다.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>식품용</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>식품용</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>식품용</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>식품용</p> </div> </div> <p>나. 문자 : 가로 35 mm로 크기와 비례를 준수하여야 한다. 서체는 도안과 다른 서체를 사용해서는 안된다.</p> <p>다. 색깔</p> <p>1) 단색 적용시 흰색 바탕에 검정색으로 표시('가'형, '다'형, '마'형)하거나, 검정색 바탕에 흰색('나'형, '라'형, '바'형)으로 표시한다.</p>

현행	개정안
	<p>2) 특수컬러는 금색(P874C) 또는 은색(P877C)을 이용하여 '가'형에서 '바'형으로 표시할 수 있다.</p> <p>3) 명도에 따라 다음과 같이 표시한다.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>식품용</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>식품용</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>식품용</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>식품용</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>식품용</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>식품용</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>식품용</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>식품용</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>식품용</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>식품용</p> </div> </div> <p>3. 표시방법</p> <p>가. 식품용 기구 도안은 '가'형부터 '바'형 중에 선택하여 사용할 수 있다.</p> <p>나. 2. 도안제작방법을 준수하여 표시하여야 한다.</p>

[표 3] 유기가공식품 생산 및 취급시 사용이 가능한 재료

1. 식품첨가물(보조제포함)

기준 번호	명칭	사용표기
170	탄산칼슘(Calcium Carbonate)	-
220	이산화황(Sulphur Dioxide)	의인제물

[표 3] <삭제>

현행			개정안
식품 번호	명칭	사용조건	
270	젖산(Lactic acid)	-	
290	이산화탄소(Carbon Dioxide)	발효, 제조, 제품	
296	사과산(Malic acid)	-	
300	아스코르빈산(Ascorbic acid)	-	
306	토코페롤, 자연추출물 혼합 (Tocopherols, mixed natural concentrates)	자연산물을 구할 수 없는 조건	
322	레시틴(Lecithin)	표백제와 유기용매를 사용하지	
330	구연산(Citric acid)	같은 것	
335	주석산나트륨(Sodium tartrate)	과일, 제조제품	
336	주석산수소칼륨(Potassium tartrate)	과일, 제조제품	
341i	제일인산칼륨(Monosodium Orthophosphate)	식품의(穀物), 과일, 제조제품	
400	알긴산(Alginate)	-	
401	알긴산나트륨(Sodium alginate)	-	
402	알긴산칼륨(Potassium alginate)	-	
406	한천(Agar)	-	
407	카라기난(Caragellan)	-	
410	로커스트콩검(Locust bean gum)	-	
412	구아검(Guar gum)	-	
413	트라가칸스검(Tragacanth gum)	-	
414	아라비카검(Arabic gum)	우유, 지방과 제조제품	
415	산탄검(Xanthan gum)	고지방제품, 과일, 제조, 과일, 비스	
416	카라아검(Karaga gum)	견과류	
440	펙틴(Pectins : 변형되지 않은 것)	-	
500i	탄산나트륨(Sodium Carbonate)	-	
500ii	탄산수소나트륨(Sodium Hydrogen Carbonate)	과일, 비스킷/과일	
500iii	제스퀴탄산나트륨(Sodium Sesquicarbonate)	과일, 비스킷/과일	
501i	탄산칼륨(Potassium carbonate)	음료	
503i	탄산암모늄(Ammonium Carbonate)	-	
503ii	탄산수소암모늄(Ammonium Hydrogen Carbonate)	생동과일, 제조, 과일, 제조	
504i	탄산마그네슘(Magnesium Carbonate)	동조제, 제조, 과일, 과일, 과일	
508	염화칼륨(Potassium Chloride)	유제품/지방제품/과일, 제조, 과일	
509	염화칼슘(Calcium Chloride)	유제품	
511	염화마그네슘(Magnesium Chloride)	유제품	
516	황산칼슘(Calcium sulphur)	과일, 비스킷/유제품/제품에서 이	
524	수산화나트륨(Sodium Hydroxide)	스트레스제	
938	아르곤(Argon)	-	
941	질소(Nitrogen)	-	
948	산소(Oxygen)	-	
2. 착향료(Flavourings)			
코덱스 천연착향료 일반규정			

현행			개정안
(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, 기타 질소화합물			
동 성분을 사용하도록 식품공전의 기준·규격에서 규정하고 있는 경우에 한함.			
6. 유기가공식품 제조·가공을 위하여 사용 할 수 있는 가공보조제			
명칭	사용조건		
물(water)	-		
염화칼슘(Calcium Chloride)	응고제		
탄산칼슘(Calcium Hydroxide)	-		

현행		개정안
명칭	사용조건	
Carbonate)		
수산화칼슘 (Calcium hydroxide)		
황산칼슘(Calcium sulphate)		
염화마그네슘(Magnesium chloride or nigari)	-	
탄산칼륨 (Potassium carbonate)	응고제	
이산화탄소(Carbon dioxide)	응고제	
질소(Nitrogen)	건포도 건조	
에탄올(Ethanol)	-	
탄닌산(Tannic acid)	-	
난백알부민(Egg white albumin)	용매	
카제인(Casein)	여과보조제	
젤라틴(Gelatin)	-	
은분(singlass)	-	
식물유(Vegetable oils)	-	
이산화규소(Silicon dioxide)	유연제	
활성탄(Activated carbon)	겔과 콜로이드용액으로	
탈크(Talc)	-	
벤토나이트(Bentonite)	-	
고령토(Kaolin)	-	
규조토(Diatomaceous earth)	-	
페라이트(Perlite)	-	
개암껍질(Hazelnuts shells)	-	
밀랍(Beeswax)	-	
카나우바 왁스(Carnauba wax)	유연제	
황산(Sulphuric acid)	유연제	
수산화나트륨 (Sodium hydroxide)	설탕 제조시 탈수용 pH 조정	
DL-주석산	설탕 제조시 pH 조정	
L-주석산	-	
DL-주석산나트륨	-	
L-주석산나트륨	설탕 제조	
탄산나트륨 (Sodium carbonate)	-	
나무껍질 혼합제	설탕 가공시 pH 조정	
(Preparation of bark components)	pH 조정	
수산화칼륨 (Potassium hydroxide)		
구연산(Citric acid)		
미생물 및 효소제제(Preparations of microorganisms and enzymes)		
식품가공에 보조제로 일반적으로 사용되는 미생물 및 효소제		

현행		개정안
명칭	사용조건	
제(유전자재조합 미생물 및 효소제제는 제외)		