

2018년 상반기 자주하는 질문집

식품 · 축산물 · 건강기능식품 · 위생용품



알 림

‘자주 하는 질문집’은 식품의약품안전처 국민신문고를 선별·정리하여 일반 국민, 영업자 및 관련 공무원이 참고자료로 활용할 수 있도록 제작하였습니다.

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

I. 식품위생법 1

제1장. 식품과 식품첨가물 3

1. 식품에 관한 기준 및 규격 3

식품원료기준

- 1. 식품 원료 가능 여부(이성화액당) 3
- 2. 식품 원료 가능 여부(알룰로오스) 4
- 3. 식품 원료 가능 여부(딸기 씨앗) 4
- 4. 식품 원료 가능 여부(종자용 씨앗) 5
- 5. 식품 원료 가능 여부(더덕 씨앗) 5
- 6. 식품 원료 가능 여부(원재료의 ※ 표시) 6
- 7. 식품 원료 가능 여부(홍경천) 6
- 8. 식품 원료 가능 여부(건강기능식품원료) 7
- 9. 식품 원료 가능 여부(홍삼박) 7
- 10. 식품 원료 가능 여부(망고잎) 8
- 11. 식품 원료 가능 여부(산삼배양근) 8
- 12. 식품 원료 가능 여부(알파리포산, 글루타치온) 9
- 13. 식품 원료 가능 여부(침향나무) 10
- 14. 식품 원료 가능 여부(에키니시아) 10
- 15. 식품 원료 가능 여부(MSM) 11
- 16. 식품 원료 가능 여부(트레할로스) 11
- 17. 식품 원료 가능 여부(유당) 12

Contents

보존 및 유통기준

18. 식용얼음 보관온도	13
19. 주문자상표부착수입식품의 유통기한 설정 시험기관	13
20. 주문자상표부착수입식품의 유통기한 유사제품 비교설정	14
21. 냉동제품과 냉장소스 동봉포장	14
22. 수입 냉동 빵류 해동	15
23. 식품유형 신설제품의 유통기한 유사제품 비교	16
24. 신선편의식품 보관 조건 문의	16
25. 냉동제품 택배 관련 문의	17
26. 건조수산물 냉동 보관	17
27. 냉동 설비내 온도계 위치에 따른 기준	18
28. 사용시 남은 농산물의 냉동 보관 가능 여부	18

식품일반에 대한 공통 기준 및 규격

29. 호두속껍질의 이물 해당 여부	19
30. 살균과 비살균의 기준	20
31. 포장육 산소흡수제의 재질	21

식품별 기준 및 규격

32. 노니즙 분말제품 유형	22
33. 연잎가루제품의 유형	22
34. 다른 전분 혼합 가능 여부	23
35. 유처리 해당 여부	23
36. 김밥김 유형	24

37. 농산물 다이스 절단 제품 유형	24
38. 살균 복합조미식품의 규격 적용	25
39. 과채가공품의 대장균 규격	25
40. 염장 연어알 유형	26
41. 레몬액침지 냉동자숙 대게 유형	26
42. 크림치즈 배합한 빵류의 규격	27
43. 어류 필렛형태 제품 유형	27
44. 절단 아보카도 유형	28
45. 가쓰오부시 조각과 뼈 혼합팩의 유형	29
46. 전감용 냉동 대구 슬라이스의 유형	29
47. 제비집 유형	30
48. 자숙피조개 유형	30
49. 식품유형(침출차)	31
50. 식·약 공용농산물의 PLS 적용	31

식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격

51. 휴게음식점에서 냉동제품 해동 방법	32
------------------------	----

2. 식품첨가물에 관한 기준 및 규격 33

사용기준

52. 천연유래 정보	33
53. 사카린나트륨의 사용품목 확대	33
54. 절임류의 타르색소 허용 사유	34
55. 차아염소산수 제조장치를 통한 식재료 살균 기능	34

Contents

56. 카페인 무수물 사용	35
57. 의약 캡슐용 젤라틴을 식품 제조시 사용 여부	35

제조기준

58. 식품첨가물 제조시 허용하는 용매	36
59. 식품용 청관제가 식품첨가물에 해당하는지	36

3. 기구 및 용기·포장의 기준 및 규격

60. 달걀 트레이 기구 해당 여부	37
61. 과자내에 동봉되는 소스 포장지의 인쇄	37
62. 광목천의 재질 규격	38
63. 면사의 재질 규격	39
64. EPPE의 재질	39
65. 복합재질	40

제2장. 표시

1. 식품등의 표시기준

제품명

66. 제품명 사용 가능 여부(그뤼잇)	41
67. 제품명 사용 가능 여부(본초)	42
68. 수입제품 소분시 제품명 변경 가능 여부	43
69. 통칭명	44
70. 제품명 사용 가능 여부(새싹)	45
71. 제품명 일부를 한자로 표시 가능 여부	46

72. 제품명 사용 가능 여부(천연향료 사용)	47
73. 제품명 사용 가능 여부(프로바이오틱스 유산균)	48
74. 제품명 사용 가능 여부(모히토)	49
75. 제품명 사용 가능 여부(우유)	50
76. 제품명 사용 가능 여부(미세먼지, 황사)	51
77. 제품명 사용 가능 여부(더커진)	52
78. 주문자상표부착 수입제품의 제품명 활자 크기	53

업소명 및 소재지

79. 기구용기 제조업체 표시 방법	54
80. F1, F2의 업소명 및 소재지 표시 방법	55
81. 농산물의 수입원, 소분원 표시	56
82. 소분업소 F1, F2 표시	57

제조연월일

83. 즉석판매제조가공업소에서 제조한 제품의 제조시간 표시	58
--	----

유통기한

84. 유통기한 표시(시간표시)	59
85. 품질유지기한 표시(침출차)	59
86. 세트포장 제품의 유통기한 표시	60
87. 식품용 기구의 유통기한 표시	60
88. 유통기한 별도위치 표시방법	61

원재료명

89. 고형분 함량 표시	62
---------------------	----

Contents

90. 합성향료 표시방법	63
91. 발효식초 표시방법	63
92. 복합원재료 표시방법(명칭)	64
93. 가용성 홍삼성분 표시방법	64
94. 원재료 배합비율 표시	65
95. 식품첨가물 명칭 변경에 따른 표시방법	65
96. 용도가 동일한 식품첨가물 표시방법	66
97. 희석제가 첨가된 식품첨가물 표시방법	67
98. 원재료명 표시(무청→시래기)	68
99. 원재료명 표시(백설탕, 연성가공치즈)	69
100. 원재료명 표시(액상과당)	70
101. 원재료 함량 표시(소수점 처리)	71
102. 원재료명 표시방법(과채)	72
103. 복합원재료 표시방법(7가지)	72
104. 원재료명 표시방법(모링가잎)	73
105. 원재료명 표시(진피)	74
106. 원재료명 표시(다진마늘)	75
107. 원재료명 표시(대두분)	76
108. 반제품 표시방법	77

내용량

109. 농산물 내용량 표시방법(개수)	78
110. 내용량 표시방법(섭취 전 버리는 액체)	79
111. 내용량 표시방법(단위)	79

주의사항

112. 알레르기 표시방법(바지락, 굴, 전복)	80
113. 알레르기 표시 방법(혼입가능성 표시방법)	81
114. 알레르기 표시 대상(파로)	82
115. 알레르기 표시 방법(난류)	83

기타표시

116. 유산균 함유균수 표시	84
117. 냉동식품의 온도 표시	84
118. 운반용 상자 표시	85
119. 개정된 표시사항 스티커 처리	85
120. 소재지 변경시 기존 포장재 사용 방법	86
121. 사용하지 않은 원재료 그림 표시	87
122. 식품제조업체에서 식품용 도안 표시 대상 해당 여부	87
123. 보존료 무첨가 표시	88
124. 수입기구 표시방법	88
125. 수제 표시 방법	89
126. 프리미엄 표시방법	89
127. 정보표시면 표시사항 순서	90
128. 바코드 표시 방법	90
129. 슈퍼푸드 표시	91
130. 반제품 표시 대상 여부	91
131. 식품접객업소, 집단급식소용 스티커	92
132. 합성향료를 사용한 경우 실물 그림 표시	92

Contents

133. 자연산물에 수입판매원 상표 표시	93
134. 제품표시면 구분	94
135. 자체검사필 표시	95
136. 제품 표시사항(소스의 용도표시 위치)	96
137. 제품 표시사항(치아관리)	67
138. 제품 표시사항(항균)	98
139. 제품 표시사항(열대우림동맹)	99
140. 제품 표시사항(FDA 표시)	100
141. 최소활자크기	101
142. 최소 여백을 제외한 면적	101
143. 주표시면 표시장소	102
144. 원료용 제품의 원재료명 표시방법	103
145. 주문자상표부착수입식품의 상표	104
146. 가공식품의 일부 표시사항을 제품설명서 사용	105
2. 식품의 영양표시 등	106
147. 자사제품 대비	106
148. 영양표시 표시방법(총내용량)	107
149. 영양표시 미표시 대상 식품(주표시면에 열량표시)	108
150. 영양성분 표시방법 (영양성분 함량을 두 가지 이상 표시단위로 병행)	109
151. 영양성분 표시 방법(100ml→80ml)	110
152. 영양성분 표시(알룰로오스, 에리스리톨)	111
153. 영양성분 함량 강조표시(식이섬유)	112
154. 영양성분 표시 서식도안내의 활자 크기	113

155. 저염 표시 방법	114
156. 무 트랜스지방 표시	115
3. 유전자변형식품등의 표시	116
157. 유기농 식품 유전자변형식품 표시면제	116
158. NON-GMO 표시	116
4. 허위표시	117
159. 태극기 표시	117
160. 허위표시·과대광고(00개월 이상 어린이)	118
161. 허위표시·과대광고(건강)	118
162. 허위표시·과대광고(다이어트)	119
163. 허위표시·과대광고(특허등록)	120
164. 허위표시·과대광고(FRESH)	120
제3장. 검사	121
1. 자가품질검사	121
165. 자가품질검사 주기산정(1)	121
166. 자가품질검사 주기산정(2)	122
167. 자가품질검사 주기산정(3)	123
168. 자가품질검사 항목(파툴린)	124
169. 자가품질검사 대상(즉석판매제조가공업 한시적 영업)	125
170. 자가품질검사 항목(주정처리 살균제품)	126
171. 자가품질검사 방법(일정기간 생산하지 않은 경우)	127
172. 자가품질검사 항목(사용하지 않은 식품첨가물)	128

Contents

173. 자가품질검사 검사방법(보관방법이 상이한 제품)	129
제4장. 영업	130
1. 식품제조·가공업	130
174. 식품제조 가공업체 창고임대	130
175. 식품제조·가공업체 신규업체 과징금 산정 방법	130
176. 포장지 자가품질검사 성적서 보관 유무	131
177. 위탁제조시 행정처분 주체	131
시설기준	
178. 식품제조·가공업소 시설기준 적용특례(전량 위탁생산)	132
179. 식품제조·가공업소 시설기준 적용특례(위탁 제조 비율)	132
180. 식품제조·가공업소 시설기준 적용특례(의뢰 제품 재위탁)	133
181. 식품제조·가공업소 동일 작업장에서 다른 제품 생산	133
182. 둘 이상의 식품제조시설 공동 사용	134
183. 식품제조·가공업소 영업장 이외 장소에 보관	134
184. 식품제조·가공업소에서 시설 추가하지 않고 새로운 식품군 제조	135
품목제조보고	
185. 품목제조보고 대상(유통전문판매원 의뢰 제품)	136
186. 품목제조보고(유통전문판매업 의뢰 동일제품을 다른 제품명으로 보고)	136
187. 품목제조보고(동일제품을 다른 제품명으로 보고)	137
188. 품목제조보고(타사에서 동일제품명 보고)	137
189. 품목제조보고(포장재질과 중량만 다른 동일 제품)	138
190. 품목제조보고(제조방법이 여러 가지인 수출용 제품)	138

191. 품목제조보고(국내용 제품과 제품명만 다른 수출용 제품)	139
192. 품목제조보고(보관방법이 다른 제품)	139
193. 품목제조보고(원재료 함량이 다른 제품)	140
194. 품목제조보고(불특정 다수인 제공)	140
195. 품목제조보고(반제품)	141
196. 품목제조보고(국내에서 사용 불가한 원료로 만든 수출용 제품)	141
197. 품목제조보고(동일제품 다른 소재지에서 제조)	142
198. 품목제조보고(배합비율산정)	142
199. 품목제조보고(정제수)	143
200. 품목제조보고(최종제품에 남지 않은 정제수)	143
201. 품목제조보고(배합비 소수점 표시방법)	144
202. 품목제조보고(복합원재료)	144
203. 품목제조보고(도시락)	145
204. 품목제조보고(최종제품에서 걸러지는 원료)	145
205. 품목제조보고(유당제품)	146
206. 품목제조보고(성상이 다른 동일원료)	146
207. 품목제조보고(포장재질과 중량 변경)	147
208. 품목제조보고(전부개정고시에 따른 유형변경)	147
209. 품목제조보고(천연향료)	148
210. 품목제조보고 변경(식품군 변경)	148
211. 품목제조보고 중단신청	149
212. 품목제조보고(행정처분)	149

Contents

213. 수질검사 부적합시 재검사	150
214. 위탁생산시 생산실적 보고 대상	150
215. 벌크상태 원재료 사용 방법	151
216. 다류제도시 수질검사 주기	151
2. 즉석판매제조·가공업	152
217. 즉석판매제조·가공업체에서 제조한 제품 일반음식점에서 사용	152
218. 즉석판매제조·가공업체에서 즉석판매제조·가공업체에 납품	153
219. 즉석판매제조·가공업체 품목제조보고 대상 여부	154
220. 즉석판매제조·가공업체에서 제조한 제품 휴게음식점에서 사용	154
221. 즉석판매제조·가공업체에서 추가 품목 제조	155
222. 즉석판매제조·가공업 대상 여부(반찬판매)	155
223. 즉석판매제조·가공업체에서 덜어서 판매(축산물가공품)	156
224. 즉석판매제조·가공업체에서 덜어서 판매	157
225. 즉석판매제조·가공업체 제조한 제품 식품제조·가공업에서 사용	158
3. 식품소분·판매업	159
식품소분업	
226. 소분해당 여부(가열살균 공정 추가)	159
227. 기구 소분 가능 여부	159
228. 소분해당 여부	160
229. 소분해당 여부(소포장을 대포장으로 포장)	160
유통전문판매업	
230. 유통전문판매업체 상표	161

231. 유통전문판매업 영업 해당 여부 162

식품운반업

232. 자동온도기록장치 보관기간 163

233. 식품운반업 영업신고 대상 163

식품자동판매기업

234. 편의점에서 커피머신기 설치시 필요한 영업 164

4. 식품접객업 165

235. 복어조리업체 조리사 규정 165

236. 영업신고 이외의 장소에서 취식 165

237. 일반음식점 도시락 배달 166

238. 일반음식점 택배 배달 166

239. 조리중 제품 보관 방법 167

240. 소분원재료 보관 방법 167

241. 일반음식점 이외의 장소에서 판매 168

242. 수입원재료 사용시 수입신고확인증 보관 여부 168

243. 가정집에서 만든 원료 사용 169

244. 테이크 아웃 형태 판매 169

245. 냉동제품 해동 판매 170

246. 타지역 배달 170

247. 완제품 판매 171

248. 영업장 면적변경 미신고 171

249. 완제품 덜어서 판매 172

Contents

250. 유통기한 경과 원료 보관	172
251. 덜어서 판매	173
252. 공동조리장 면적 신고	173
253. 냉동제품 해동하여 추가로 식품 첨가	174
254. 휴게음식점 조리식품 포장 판매	174
255. 인터넷 주문(제과점)	175
256. 제과점에서 조리한 빵 일반음식점 판매	175
257. 객석 구비사항	176
258. 식품접객업소에서 덜어서 판매	176
259. 애견카페 입구 손소독제 비치	177
260. 위탁급식소에서 아이스크림 판매	177
5. 집단급식소	178
261. 위생복 종류	178
262. 집단급식소를 직영에서 위탁으로 변경	179
263. 집단급식소의 위탁급식영업자 변경	180
264. 집단급식소 변경신고 하지 않은 경우 행정처분	180
265. 일반음식점에서 조리한 음식 제공	181
266. 집단급식소 이동배식	181
267. 집단급식소에서 무표시 제품 사용	182
268. 한명의 영양사가 두 곳의 집단급식소 관리	182
269. 사회복지시설 집단급식소 신고	183
270. 어린이집 집단급식소 신고 대표자	183
271. 법인 대표자 변경	184

272. 의경부대 집단급식소 설치 신고 대상여부	184
273. 대체식 보존식 여부	185
274. 완제품 보존식 보관 방법	185
6. 기타	186
275. 자가품질검사 미검사시 행정처분 중 품목의 범위	186
276. 법인대표자 성명 개명시 수수료	187
277. 품목류 제조정지에 해당하는 품목	188
278. 위생용품 표시사항에 적합하지 않은 제품 사용	188
279. 자가품질검사 결과전 판매 가능 여부	189
280. 폐업한 회사에서 제조한 제품 판매 가능 여부	189
281. 타사제품 세트구성	190
282. 기타식품판매업소 매출 산정 방법	190
283. 집단급식소 식품판매업 영업정지 기간중 영업	191
7. 식품위생교육	192
284. 휴업시 위생교육	192
285. 일반음식점 보수교육(기존교육)시 휴게음식점 위생교육 같음	193
286. 여러 개의 영업장에 대한 위생교육 같음	194
287. 조리사 교육 대상	195
288. 식품위생관리책임자 지정 및 교육이수	196
8. 건강진단	197
289. 급식봉사자 건강진단 대상 여부	197
290. 건강진단 주기(학교)	198
291. 건강진단 주기	198

Contents

292. 건강진단 주기 산정	199
293. 건강진단 대상자(영업에 직접 종사하지 않은 대표자)	199
294. 건강진단 대상자(농산물 판매)	200
9. 안전관리인증(HACCP)	201
295. HACCP 인증 제품 소분시 소분업소도 HACCP 인증 받아야 하는지	201
296. HACCP 의무적용 제품의 위탁생산 여부	202
297. HACCP 인증사실에 대한 표시	203
298. HACCP 인증서 유효기간	204
299. HACCP 적용 대상	205
II. 축산물 위생관리법	207
제1장. 축산물의 기준 및 규격	209
1. 축산물에 대한 공통기준 및 규격	209
보존 및 유통기준	
300. 염장 닭고기의 보존온도	209
301. 냉장육의 해동기준	210
2. 축산물별 기준 및 규격	211
302. 훈제육의 유형	211
제2장. 축산물의 표시기준	212
1. 제품명	212
303. 우삼겹(업진살)표시 사용 가능여부	212

2. 기타표시	213
304. 달걀 껍데기 표시	213
305. 포장육 비살균 제품 표시	214
306. 포장육(돈육)의 부위명칭 표시	214
307. 갈비가공품의 식육함량 표시	215
308. 주표시면에 00인분 표시	216
제3장. 축산물의 위생관리	217
309. 안전관리인증기준(HACCP) 신규영업자 교육	217
310. 신규 식육가공업 안전관리인증기준(HACCP) 적용 시행일	218
311. 기존 안전관리인증기준(HACCP) 적용 유가공업소 신규 품목제조	219
312. 소규모 안전관리인증기준(HACCP) 적용 관련	220
313. 안전관리인증기준(HACCP) 적용 시기(식육가공업)	220
314. HACCP 표시 가능 여부	221
제4장. 검사	222
1. 자가품질검사	222
315. 식육즉석판매가공업 자가품질검사 주기	222
316. 자가품질검사 대상(유형 통합)	222
317. 자가품질검사 항목(보존료가 첨가된 원재료 사용)	223
318. 자가품질검사 성적서 인정	223
319. 자가품질검사 항목(특정첨가물 사용하지 않은 경우)	224
320. 자가품질검사 항목(보관방법이 다른 동일유형 제품)	224

Contents

321. 포장육의 자가품질검사 주기	225
제5장. 영업의 허가 및 신고	226
1. 축산물가공업	226
322. 식육가공업체에서 식품 제조	226
323. 식육가공업과 식육포장처리업 공동 사용	227
324. 식육가공업체 도축검사 증명서 보관여부	227
325. 종업원 교육	228
2. 식육포장처리업	229
326. 식육포장처리업체에서 냉동제품 해동하여 판매	229
327. 식육포장처리업 영업(식육판매업체 판매)	230
3. 식용란선별포장업	231
328. 식용란선별포자 영업(마트에 식용란 판매)	231
4. 축산물보관업	232
329. 냉동예비실	232
330. 축산물보관업과 식품보존업 동일 면적 신고	233
5. 축산물운반업	234
331. 식품과 축산물 혼합 배송	234
6. 축산물판매업	235
식육판매업	
332. 포장육 절단하여 판매(1)	235
333. 포장육 절단하여 판매(2)	236
334. 식육판매업소 표시사항	237

335. 소비자가 구입한 닭고기 껍질 제거하여 판매	237
식육부산물판매업	
336. 식육부산물판매업 시설기준(진열판매대)	238
식용란수집판매업	
337. 식용란수집판매업 대상 여부	239
7. 식육즉석판매가공업	240
338. 식육즉석판매가공업 대상 여부(1)	240
339. 식육즉석판매가공업 대상 여부(2)	241
340. 식육즉석판매가공업 대상 여부(3)	242
8. 기타	243
341. 마트에서 축산물 완제품 판매	243
9. 품목제조의 보고	244
342. 품목제조보고(유통기한만 다른 제품)	244
343. 품목제조보고(제조과정중 투입되는 정제수)	245
344. 품목제조보고(조리 후 버리는 원료)	246
Ⅲ. 건강기능식품에 관한 법률	247
제1장. 영업	249
1. 건강기능식품제조업	249
345. 지위승계시 GMP 승계	249
346. 건강기능식품 기능성 원료 인증서 양도	249
347. 건강기능식품 제조 재위탁	250

Contents

348. 건강기능식품 원료성 제품 소비자 판매	250
349. 건강기능식품 위탁제조(칭량만 한 경우)	251
350. 소분 건강기능식품 제조업체 판매 가능 여부	252
351. 건강기능식품이력추적관리 대상 업종	253
2. 건강기능식품판매업	254
352. 위생안전교육(보수교육)	254
제2장. 품목제조신고	255
353. 건강기능식품과 일반식품 하나의 품목으로 신고	255
354. 품목제조신고 변경(기능성 추가)	255
355. 품목제조신고 방법(이형제)	256
356. 동일제품 다른 제품명으로 품목제조신고	256
357. 포장재질 추가	257
제3장. 검사	258
1. 자가품질검사	258
358. 자가품질검사전 판매 가능 여부	258
359. 자가품질검사 주기	259
360. 자가품질검사 방법(LOT 별)	260
361. 자가품질검사 성적서	261
제4장. 기준 및 규격	262
1. 공통기준 및 규격	263

362. 건강기능식품의 중금속 규격 적용	262
2. 개별기준	263
363. 텍스트린함유 알로에겔 제품 다당체 구분 표시	263
364. 회화나무열매추출물의 고시형 전환 시기	263
365. 고시되지 않은 원료 사용(무기질)	264
366. 비타민 D의 일일 섭취량 초과제품	264
367. EPA 및 DHA 함유유지 제품의 산가 및 과산화물가 규격	265
제5장 표시·광고	266
1. 표시기준	266
제품명	
368. 건강기능식품에 영유아 표시	266
369. 제품명 주변 기준·규격상의 명칭 표시	267
370. 제품명(멀티, 종합)	268
업소명 및 소재지	
371. 유통전문판매원을 판매원으로 표시	269
372. 판매원 표시	269
기능정보	
373. 기능성 내용 선택표시	270
374. 기능성 표시 문구 일부 수정	271
375. 당류의 1일 영양성분 기준치 비율	271
원료명	

Contents

376. 부원료 함량 표시	272
377. 건강기능식품의 부원료 표시	272
378. 원재료명을 영문으로 표시	273

기타표시

379. 건강기능식품 세트 포장	274
380. 건강기능식품 부원료의 효능 표시	275
381. 제품설명서 표시 항목	276
382. 특허출원번호 표시	277
383. 위탁제조 표시	277

제6장 우수건강기능식품제조기준(GMP)

1. 이력추적관리	278
384. 이력추적관리 표시문구 활자 크기	278

IV. 수입식품안전관리 특별법

제1장. 수입 영업 관리

1. 영업등록	281
385. 수입식품등 수입판매업 영업등록 장소(주택)	281

제2장. 통관단계 관리

1. 수입신고등	282
386. 수입식품등 시험성적서 확인 방법	282
387. 방사능 검사	283
388. 외화획득용 수입절차	284

389. 제3국 경유시 수입절차	285
390. 수입제품 GMO 표시 면제	286
391. 젤라틴 제품 수입시 제출서류	287
392. 우지가공품 수입시 구비서류	288
393. 일본산 가공식품 방사능 검사성적서	289
394. 이탈리아 유기농 제품의 유기농인증서	290
395. 접객업소에서 사용하는 커피머신 수입신고 대상 여부	291
396. 식품과 축산물 하나의 제품으로 구성된 경우 수입신고 방법	282
397. 돈피유래 젤라틴 수입시 제출서류	292
398. 수입신고필증과 수입신고확인증	293
399. 동일모선 동일입항일자에 수입되는 동일제품의 수입신고	293

V. 위생용품 관리법 295

제1장. 위생용품 297

1. 위생용품 297

400. 위생용품 관리법 시행이전 법령과 동시 적용 가능한지 297

2. 위생용품 종류 298

401. 위생용품 해당 여부(세척제)(1) 298

402. 위생용품 해당 여부(세척제)(2) 298

403. 위생용품 해당 여부(일회용 컵 뚜껑) 299

404. 위생용품 해당 여부(물티슈 제조기계) 299

405. 위생용품 해당 여부(한 장씩 뽑아 사용하는 물티슈) 300

406. 위생용품 해당 여부(산모용 패드) 300

Contents

407. 위생용품 해당 여부(일회용 행주)	301
408. 위생용품 해당 여부(일회용 타월)	301
409. 위생용품 해당 여부(청소용 마른티슈)	302
410. 위생용품 해당 여부(커피 젖는 스틱)	302
411. 위생용품 해당 여부(다회 사용 제품)	303
412. 위생용품 해당 여부(팬티라이너)	303
413. 위생용품 해당 여부(비데용 화장지, 클렌징 물티슈)	304
제2장. 영업의 신고	305
1. 영업신고	305
414. 위생용품 영업신고 대상 여부	305
415. 위생용품 영업신고 제출서류	306
416. 수질검사성적서	306
417. 수수료면제	307
418. 변경신고 대상 여부(위생용품 추가생산)	307
419. 신고사항의 변경	308
420. 휴업	308
2. 위생용품제조업	309
421. 수입제품 소분시 필요한 영업	309
422. 위생용품 소분시 필요한 영업	309
423. 한명의 영업자가 두 곳에서 영업	310
424. 위생용품제조업 시설 기준	310
425. 위생용품 제조시설에서 다른 제품 생산	310

426. 검사실	311
427. 위탁제조	312
428. 원료출납관계서류	312
429. 수질검사 주기	312
430. 원자재 생산시 수질검사 대상 여부	313
431. 종업원 위생교육	313
432. 위생관리인	314
433. 림스시스템	314
434. 생산실적보고	315
3. 위생용품수입업	316
435. 위생용품제조업체에서 자사제품의 원료 수입시 필요한 영업	316
436. 위생용품수입업소의 보관시설(1)	316
437. 위생용품수입업소의 보관시설(2)	317
4. 기타	318
438. 위생용품 판매시 필요한 영업	318
5. 품목제조보고	319
439. 품목제조보고 대상	319
440. 품목제조의 보고(1)	319
441. 품목제조의 보고(2)	319
442. 품목제조의 보고(3)	320
443. 품목제조의 보고(혼합원료)	320
444. 품목제조의 보고(팬티형 및 밴드형 기저귀 생산)	320
445. 품목제조의 보고(제품명이 다른 제품)	321

Contents

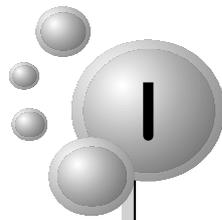
446. 품목제조의 보고(중량별 보고)	321
447. 품목제조의 보고(기저귀 원료)	322
448. 품목제조의 보고(수출용 제품)	322
449. 품목제조의 보고(위탁생산)	323
450. 품목제조보고 변경보고	323
제3장. 수입위생용품의 신고 및 검사	324
451. 연구조사용 수입	324
452. 수입신고(자사제조용 원료)	324
453. 수입신고(세트구성)	324
454. 수입신고(일회용 냅킨)	325
455. 수입신고(제조일)	325
456. 수입신고(기저귀)	325
457. 수입신고(기저귀 테이프)	326
458. 동일사 요건(기저귀)	326
459. 일회용 컵과 뚜껑이 함께 포장된 제품 수입신고 방법	326
460. 위생용품 수입신고대상	327
461. 위생용품 수입신고 방법	327
462. 위생용품 수입신고시 제출 서류(1)	327
463. 위생용품 수입신고시 제출 서류(2)	328
464. 위생용품 수입신고 절차	328
465. 부적합 위생용품 처리 방법	329
466. 위생용품 관리법 시행이전 입항 제품 수입신고 방법	329

467. 위생용품 관리법 시행이전 품목 수입신고 방법	329
468. 수입검사실적(종전 법령에 따른 실적인정)	330
469. 동일사동일수입위생용품의 조건	330
470. 동일사 요건(포장용기)	331
471. 수입최소량	331
472. 국외제조업소 신청(1)	331
473. 국외제조업소 신청(2)	332
474. 식품용 기구 수입시 수입신고	332
제4장. 위생교육	333
475. 위생교육(신규교육)	333
476. 위생교육(책임자 교육)	333
477. 위생교육(둘 이상의 영업)	334
478. 위생교육(신규교육 같음)	334
479. 위생교육(보수교육 같음)	335
480. 위생교육(종전 법령에 따른 영업자)	335
481. 위생교육(행정처분)	335
제5장. 기준 및 규격	338
482. 세척제	336
483. 세척제 성분	336
484. 위생용품의 기준 및 규격 적용시점	337
485. 종전법에 따라 제조된 기저귀 기준	337

Contents

제6장. 표시기준	338
1. 위생용품	338
486. 위생용품 글자(1)	338
487. 위생용품 글자(2)	338
488. 위생용품 글자(3)	339
2. 업소명 및 소재지	340
489. 판매업소 로고 표시	340
490. 판매업소 표시	340
3. 제조연월일	341
491. 제조연월일 표시	341
492. 위생물수건 표시사항	341
493. 제조연월일 표시가 없는 수입제품	341
4. 원료명 또는 성분명	342
494. 원료함량 표시	342
495. 원료명 표시	342
496. 위생용품 원료명	343
497. 위생용품 원료명	343
498. 표시(중전의 법령에 따른 표시추가)	344
5. 기타	345
499. 운반용 박스의 표시	345
500. 세트포장 제품	345
501. 활자크기	346

502. 스티커 부착	346
503. 소분 위생용품 표시사항	347
504. 수출전용제품의 표시사항	347
505. 무형광, 무포름알데히드 표시	348
506. 표시기준 유효기간	348
제7장. 허위표시 등의 금지	349
507. 위생용품 허위과대광고	349
제8장. 자가품질검사	350
508. 자가품질검사 주기	350
509. 자가품질검사 항목	350
510. 자가품질검사 대상	351
511. 자가품질검사 해당 품목	351
512. 색상 다른 제품 검사	352
513. 자가품질검사 대상(수입제품)	352
514. 자가품질검사 대상(운반용 박스)	353
515. 자가품질검사(같은 영업자가 다른 장소 영업소의 검사실에서 검사) ...	353
제9장. 행정처분	354
516. 행정처분(1)	354
517. 행정처분(2)	354
518. 행정처분(3)	354



식품위생법



제1장. 식품과 식품첨가물

1 식품에 관한 기준 및 규격

식품원료기준

Q 1

이성화액당(Isomerized glucose syrup)을 식품의 원료로 사용할 수 있나요?

- ‘이성화액당(Isomerized glucose syrup)’이 전분을 주원료로 하여 당화시켜 얻은 포도당을 이성화한 것으로 「식품의 기준 및 규격」 제4. 4-5 과당류에 해당되는 제품이라면 식품의 원료로 사용할 수 있습니다.

Q 2

알룰로오스를 식품의 원료로 사용할 수 있나요?

- ‘알룰로오스’는 현재 한시적 인정을 받은 원료로 인정받은 영업자에 한하여 사용할 수 있습니다.

Q 3

딸기의 씨앗을 식품원료로 사용할 수 있나요?

- 딸기가 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] ‘식품에 사용할 수 있는 원료’의 목록에 사용부위가 열매로 등재되어 있는 것이라면, 딸기의 열매와 씨앗의 형태 등을 고려하였을 때 통상적으로 딸기의 열매는 과육과 씨앗을 함께 섭취하므로 딸기의 씨앗은 식품원료로 사용 가능할 것으로 판단됩니다.
- 다만 위 고시 제2. 1. 1) (23)에 ‘식품의 제조·가공 중에 발생하는 식용가능한 부산물을 다른 식품의 원료로 이용하고자 할 경우 식품의 취급기준에 맞게 위생적으로 채취, 취급, 관리된 것이어야 한다.’라고 규정하고 있으므로 딸기 씨앗은 이에 적합한 경우 식품의 원료로 사용할 수 있습니다.

Q 4

식품 취급업소가 아닌 씨앗 도매점(종자상)에서 딸기씨를 구입하여 세척 후 식품 원료로 사용할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 1) 원료 등의 구비요건 (1) 에서 ‘식품의 제조에 사용되는 원료는 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리된 것이어야 한다.’ 라고 규정하고 있으므로, 딸기 재배의 목적으로 생산된 종자용 씨앗은 식품 원료로 사용이 불가합니다.

Q 5

더덕의 씨앗을 식품원료로 사용할 수 있나요?

- 더덕이 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] ‘식품에 사용할 수 있는 원료’ 의 목록에 등재되어 있는 더덕(학명: *Codonopsis lanceolata* (Siebold & Zucc.) Benth. & Hook.f. ex Trautv. / *Campanumoea japonica* Siebold & Morren) 이라면 뿌리, 줄기, 잎 부위에 한하여 식품원료로 사용 가능하나, 더덕의 씨앗은 국내 식용근거가 없고 식품으로서의 안전성 등이 입증되지 않아 현재로서는 식품의 원료로 사용할 수 없습니다.
- 참고로 국내에서 새로이 식품에 사용하고자 하는 원료는 「식품등의 한시적 기준 및 규격 인정기준」 (식약처 고시) 에 따라 해당 원료의 안전성을 입증할 수 있는 자료와 함께 한시적 기준 및 규격 인정 신청을 하시면 식품원료 사용가능 여부를 검토 받을 수 있습니다.

Q 6

식품공전상 별표의 식품원료 목록에 ‘※’는 어떤 의미인가요?
예) ※(산수유)로 표시

- ① ‘※(OO)’ 표시가 된 원료는 식품과 생약으로 사용될 수 있는 식품원료로 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] ‘식품에 사용할 수 있는 원료’ 와 [별표 2] ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’ 중 식물성 및 동물성 원료 목록에 ‘※’ 으로 표시되어 있으며, 각 품목의 개별 중금속 허용기준과 농약잔류허용기준이 「대한민국약전」 또는 「대한민국약전외한약(생약)규격집」 에 적합하고 그 사용 기준에 적합할 경우 사용가능합니다.

Q 7

홍경천을 식품원료로 사용할 수 있나요?

- ① ‘홍경천추출물’은 ‘홍경천(*Rhodiola rosea* L.)’ 이 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] ‘식품에 사용할 수 있는 원료’ 의 목록 또는 [별표 2] ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’의 목록에 등재되지 않은 품목으로 식품원료로 사용할 수 없습니다.

Q 8

건강기능식품 기능성 원료를 식품원료로 사용할 수 있나요?

- 건강기능식품 원료가 「식품의 기준 및 규격」 과 「식품첨가물의 기준 및 규격」 에 적합하게 제조된 것이라면 식품 원료로도 사용이 가능합니다.

Q 9

홍삼을 추출하고 남은 홍삼박을 식품원료로 사용할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 1) 원료 등의 구비요건 (1)에 따라 식품의 제조에 사용되는 원료는 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리된 것이어야 합니다. 따라서 ‘홍삼박’이 위와 같이 관리된 경우라면 식품의 원료로 사용이 가능합니다.
- 다만 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 1) (11) ① 에서 ‘인삼 또는 홍삼 함유 제품류에 인삼을 원료로 사용하는 경우 춘미삼, 묘삼, 삼피, 인삼박은 사용할 수 없으며 병삼인 경우에는 병든 부분을 제거하고 사용할 수 있다.’ 고 규정하고 있어, ‘인삼 또는 홍삼 함유 제품류’ 에는 ‘삼홍삼박’ 을 원료로 사용할 수 없습니다.

Q 10

인디카망기페라(*Mangifera indica* L.)의 잎이 식품원료로 사용할 수 있나요?

- ① ‘인디카망기페라’는 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] ‘식품에 사용할 수 있는 원료’의 목록에 ‘인디카망기페라(이명: 망고, Mango, 학명: *Mangifera indica* L., 사용부위: 열매, 씨앗(종자유))’로 등재되어 있습니다.
- ② 따라서 ‘인디카망기페라’의 열매와 씨앗(종자)은 식품의 원료로 사용이 가능하나, 잎은 식품으로서의 국내 식용 근거 및 안전성이 확인되지 않아 식품원료로 사용할 수 없습니다.

Q 11

산삼배양근을 식품원료로 사용할 수 있나요?

- ① ‘산삼배양근’은 특수한 조건하에서 천연 산삼 뿌리로부터 조직을 분리하여 인공배양한 것으로 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] ‘식품에 사용할 수 있는 원료’의 목록에 등재된 ‘조직배양삼’에 해당되며, 조직배양삼의 식품원료 사용 가능 여부는 조직배양방법에 대한 자료(배지조성과 배양방법, 조직배양에 사용된 식물호르몬제의 불검출자료 등)를 검토 후 판단하고 있습니다.

Q 12

알파리포산(Alpha Lipoic Acid)과 글루타치온(L-Glutathione)을 식품의 원료로 사용할 수 있나요?

- ① 알파리포산(Alpha Lipoic Acid)과 글루타치온(L-Glutathione)은 「식품의 기준 및 규격」 및 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 사용할 수 있는 원료로 고시되어 있지 않아 식품원료로 사용할 수 없습니다.
- ② 또한 알파리포산은 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제2. 1-1 2) 의약품의 용도로만 사용되는 원료 등 섭취방법 또는 섭취량에 대해 의·약학적 전문 지식을 필요로 하는 것으로, 건강기능식품 제조에 사용할 수 없습니다.

Q 13

침향나무를 식품의 원료로 사용할 수 있나요?

- 침향나무가 「식품의 기준 및 규격」 [별표 2] ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’의 목록에 등재되어 있는 침향나무(이명: 침향, 학명: *Aquilaria agallocha* Roxburgh)를 말하는 것이라면 침향나무(*Aquilaria agallocha* Roxburgh)의 식품원료 사용부위는 수지가 침착된 수간목 부위로 규정하고 있으며, 해당 원료를 식품원료로 사용할 때에는 「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 2) (7) 식품에 제한적으로 사용할 수 있는 식품원료의 사용조건에 적합하게 사용하여야 합니다.
- 식품에 제한적으로 사용할 수 있는 식품원료의 사용조건
 - ㉠ ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’로 명시되어 있는 동·식물 등은 가공 전 원재료의 중량을 기준으로 원료배합시 50% 미만(배합수는 제외한다) 사용하여야 한다.
 - ㉡ ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’에 속하는 원료를 혼합할 경우, 혼합원료의 가공 전 중량을 기준으로 총량이 제품의 50% 미만(배합수는 제외한다)이어야 한다.
 - ㉢ 다만 다류, 음료류, 주류 및 향신료 제조 시에는 제품의 구성 원료 중 ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’에 속하는 식물성원료가 1 가지인 경우에는 ‘식품에 사용할 수 있는 원료’로 사용할 수 있다.

Q 14

에키니시아(*Echinacea purpurea*)가 식품원료로 사용할 수 있나요?

- 에키니시아(*Echinacea purpurea*)는 「식품의 기준 및 규격」 [별표1] ‘식품에 사용할 수 있는 원료’의 목록 또는 [별표2] ‘식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료’의 목록에 등재되지 않은 품목으로 국내에서 식품의 원료로 사용할 수 없으며, 이를 원료로 식품으로 제조·가공할 수 없습니다.

Q 15

건강기능식품의 기능성원료인 엠에스엠(MSM)을 식품의 원료로 사용할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제1. 3. 26)에서 ‘단순추출물’이라 함은 원료를 물리적으로 또는 용매(물, 주정, 이산화탄소)를 사용하여 추출한 것으로 특정한 성분이 제거되거나 분리되지 않은 추출물(착즙포함)을 말하며, 제2. 2. 7)에서 식품은 물, 주정 또는 물과 주정의 혼합액, 이산화탄소만을 사용하여 추출할 수 있다. 다만, 식품첨가물의 기준 및 규격에서 개별기준이 정해진 경우는 그 사용기준을 따르도록 규정하고 있습니다.
- 따라서 「건강기능식품의 기준 및 규격」에 고시된 기능성원료인 ‘엠에스엠(MSM, Methyl sulfonylmethanme)’에 해당하는 경우라면 특정 성분을 분리·정제한 것으로 단순추출물에 해당하지 않으며, 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 지정·고시하고 있지 않은 품목으로 식품에 사용할 수 없습니다.

Q 16

트레할로스를 식품원료로 사용할 수 있나요?

- ‘트레할로스’는 「식품의 기준 및 규격」 [별표1] ‘식품에 사용할 수 있는 원료’의 목록에 ‘트레할로스(이명: Trehalose)’로 등재되어 있어 식품의 원료로 사용할 수 있습니다.

Q 17

락토오스(젖당)을 식품원료로 사용할 수 있나요?

- 젖당은 「식품의 기준 및 규격」 제4. 18-12.에 ‘유당이라 함은 탈지유 또는 유청에서 탄수화물 성분을 분리하여 분말화 한 것을 말한다(원유 또는 유가공품 100%).’ 라고 규정하고 있어, 해당 규정에 적합한 경우 식품의 원료로 사용할 수 있습니다.

보존 및 유통기준

Q 18

식용얼음도 냉동제품에 해당하여 -18°C 이하로 보관하여야 하나요?

- ① 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 보존 및 유통기준 29)에서 얼음류는 -10°C 이하로 보관·유통하도록 규정하고 있어, 이 고시에 따른 식용얼음에 해당하는 경우 -10°C 이하로 보관·유통할 수 있습니다.

Q 19

주문자상표부착수입식품을 수입할 경우 유통기한설정 실험을 국내 실험기관 아닌 수출국에서 실험한 유통기한설정실험 성적서도 인정 되나요?

- ① 주문자상표부착수입식품(OEM)의 유통기한은 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 유통기한 설정기준」에 따라 수출국 현지제조·가공업자 또는 수입식품등 수입 판매업자가 제품의 위해방지와 품질을 보장할 수 있도록 유통기한 설정 실험을 통하여 설정하도록 규정하고 있습니다.
- ② 따라서 국내 시험기관 뿐만 아니라 수출국 현지 제조·가공업자 또는 제조국의 대학 및 대학 부설연구소, 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조제1항제2호에 따른 국외 시험검사기관에서 수행한 유통기간 설정실험을 근거로 작성된 유통기한설정사유서도 제출 가능합니다.

Q 20

주문자상표부착수입식품의 경우 유통기한 유사 제품 비교시 제조국까지 동일해야 하나요?

- ① 최종 제품의 유통기한은 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 유통기한 설정기준」에 따라 제품의 특성과 유통실정을 고려하여 위해방지와 품질을 보장할 수 있도록 유통기한 설정 실험, 유사제품비교 등을 통해 설정하여야 하며, 제12조(유통기간 설정실험 생략 등)에 따라 유통기간 설정실험을 생략하고 유사제품 비교를 통해 제품의 유통기한을 설정하고자 한다면 유통기한이 설정된 제품과 7가지 항목(식품유형, 성상, 포장재질 및 포장방법, 보존 및 유통온도, 보존료 사용여부, 유통·유처리 여부, 살균 또는 멸균방법)이 모두 일치하는 경우에 이미 유통기한이 설정된 제품의 유통기한 이내로 설정할 수 있습니다.
- ② 다만 주문자상표부착수입식품(OEM)의 유통기간 설정실험을 생략하고 유사제품과 비교하여 설정하는 경우라면, 동일한 국가에서 제조된 제품으로써 국내로 수입하여 이미 유통기한 설정사유서가 제출된 기존 제품과 비교할 수 있습니다.

Q 21

냉동식품을 보조하기 위한 목적으로 합포장한 소스의 중량이 20g을 초과한 경우 함께 포장할 수 없나요?

- ① 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 17) 에서 '실온 또는 냉장제품을 냉동제품으로 유통할 수 없으나, ① 냉동식품을 보조하기 위해 함께 포장되는 소스류, 장류, 식용유지류, 향신료가공품의 실온 또는 냉장제품은 냉동으로 유통할 수 있다. 이때 냉동제품과 함께 포장되는 소스류, 장류, 식용유지류, 향신료가공품의 포장단위는 20g 을 초과하여서는 아니 되며, 합포장된 최종제품의 유통기한은 실온 또는 냉장제품의 유통기한을 초과할 수 없다.' 라고 정하고 있습니다.
- ② 따라서 20g을 초과하는 실온 또는 냉장보관 소스는 냉동식품을 보조하기 위해 함께 포장하여 냉동으로 보관 유통할 수 없으나, 냉동식품을 보조하기 위해 20g을 초과하는 분량의 소스가 필요한 경우, 포장단위별 무게가 20g 이하인 실온 또는 냉장보관 소스 여러 개를 냉동식품과 함께 포장 후 냉동으로 보존·유통 할 수 있습니다.

Q 22

수입업체에서 수입한 냉동 빵을 식품제조·가공업체에 위탁하여 해동해서 판매할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 16) 에 ‘냉동제품을 해동시켜 실온 또는 냉장제품으로 유통할 수 없다. 다만 식품제조·가공업 영업자가 냉동제품인 빵류, 떡류, 초콜릿류, 젓갈류, 과·채주스 또는 수산물가공품(살균 또는 멸균하여 진공 포장된 제품에 한함)에 축산물가공업 중 유가공업 영업자가 냉동된 치즈류 또는 버터류에 냉동포장완료일자, 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 유통기한(냉동제품으로서의 유통기한 이내)을 별도로 표시하여 해동시키는 경우는 제외한다.’ 고 규정하고 있습니다.
- 따라서 냉동 빵은 위 규정에 따라 식품제조·가공업 영업자에게 위탁하여 위생적으로 해동하여 냉동포장완료일자, 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 유통기한(냉동제품으로서의 유통기한 이내)를 별도로 표시한다면 실온 또는 냉장제품으로 보관 및 유통이 가능합니다.

Q 23

품목제조보고시 유사제품 비교를 통하여 유통기한을 설정하고자 하는데, 식품공전 전부개정에 따라 변경된 유형(기타가공품→기타 농산가공품으로 변경)으로 유통되는 제품이 없어 비교가 어렵습니다. 이 경우 기존 유형의 제품과 비교해도 되나요?

- ① 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 유통기한 설정기준」 제12조(유통기간 설정실험 생략 등)에 따라 유통기한이 설정된 제품과 7가지 항목(식품유형, 성상, 포장재질 및 포장방법, 보존 및 유통온도, 보존료 사용여부, 유당·유처리 여부, 살균 또는 멸균방법)이 모두 일치하는 경우에 한하여 유통기한 설정실험을 생략하고 유사제품 비교를 통하여 이미 설정된 유사제품의 유통기한 이내로 유통기한을 설정할 수 있도록 규정하고 있습니다.
- ② 새로 생산하는 '기타 농산가공품' 제품의 유통기한 설정실험을 생략하기 위해 비교하고자 하는 기존 제품이 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제 2016-154 호, 2016.12.29.)에 따라 '기타가공품'에서 '기타 농산가공품'으로 식품유형만 변경되고 식품유형을 제외한 나머지 6가지 비교항목이 모두 일치하는 경우라면 위 규정에 따른 유사제품 비교가 가능합니다.

Q 24

조각과일이나 채소로 구성된 신선편의식품도 5℃ 이하로 보관해야 하나요?

- ① 과일이나 채소를 원료로 하여 세척, 박피, 절단 등의 가공공정을 거쳐 포장하여 소비자가 별도의 세척과정 없이 그대로 섭취할 수 있는 제품이라면 「식품의 기준 및 규격」 제4. 22-2 4) (2) '신선편의식품'으로 분류되며,
- ② 이 고시 제2. 4. 7)에서 신선편의식품 및 훈제연어는 5℃ 이하에서 보존하도록 규정하고 있으나, 이는 신선편의식품 중 샐러드에만 해당되는 사항으로 조각과일, 조각채소와 같은 제품은 5℃ 이하에서 보존 시 과일 및 채소에 냉해(冷害)가 발생하는 사례가 보고되고 있어 냉장(0~10℃ 이하)에서 유통하도록 하고 있습니다.

Q 25

냉동제품을 택배로 배송할 경우 포장 상자에 아이스팩을 넣어서 운반할 수 있나요?

- ① 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 21)에 ‘냉동 또는 냉장제품의 운반은 적절한 온도를 유지할 수 있는 냉동 또는 냉장차량이거나 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 하여야 한다. 다만, 냉동제품을 소비자(영업을 목적으로 해당 제품을 사용하기 위한 경우는 제외한다.)에게 운반하는 경우는 그러하지 않을 수 있으나, 이 경우 냉동제품은 어느 일부라도 녹아있는 부분이 없어야 한다.’고 규정하고 있습니다.
- ② 따라서 냉동제품을 소비자(영업을 목적으로 해당 제품을 사용하기 위한 경우는 제외)에게 운반 시 아이스팩이나 얼음 등을 이용하여 보존 및 유통하는 것은 가능하나, 이 경우 냉동제품은 어느 일부분이라도 녹아있는 부분이 없도록 하여야 합니다.

Q 26

집단급식소에서 실온보관으로 표시된 건조수산물인 건다시마나 건새우를 냉동으로 보관할 수 있나요?

- ① 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 18)에 ‘실온 또는 냉장제품인 건포류나 건조수산물은 품질의 유지를 위해 냉동으로 보관 및 유통할 수 있다. 이 경우 유통기한은 종전의 제품의 유통기한을 초과할 수 없다.’고 규정하고 있습니다.
- ② 따라서 건다시마와 건새우가 단순히 건조된 제품이라면 건조 수산물에 해당되어 냉동으로 보관 및 유통이 가능합니다.

Q 27

냉장제품의 보관온도는 -18°C 도 이하로 보관하여야 하는데, 냉동고의 온도가 온도측정 장치의 위치에 따라 다르게 측정되는데 온도를 어떻게 맞추어야 하나요?

- ① 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 5)와 19)에 냉장제품은 $0\sim 10^{\circ}\text{C}$ 에서 냉동제품은 -18°C 이하에서 보관 및 유통하도록 규정하고 있습니다. 또한 이 고시 제1. 3. 36)에 따라 '냉장·냉동 온도측정값이라 함은 냉장·냉동고 또는 냉장·냉동설비 등의 내부온도를 측정한 값 중 가장 높은 값을 말한다.'고 규정하고 있어 이 규정에 따라 내부온도 측정값 중 가장 높은 값을 측정할 수 있는 곳에 설치하여 냉동고의 온도가 -18°C 가 되도록 냉동 온도를 준수하여 보존 및 유통하여야 합니다.

Q 28

식품제조가공업소에서 사용하고 남은 농산물을 냉동하여 다음에 사용할 때 다시 해동해서 사용할 수 있나요?

- ① 「식품의 기준 및 규격」 제2. 6. 보존 및 유통기준 14)와 15)에 '냉동제품을 해동시켜 실온 또는 냉장제품으로 유통시켜서는 아니 되며, 실온 또는 냉장제품을 냉동시켜 냉동제품으로 유통시켜서는 아니 된다.'고 규정하고 있습니다.
- ② 다만 농산물은 냉동이나 해동에 관하여 별도로 규정하고 있지 않아 사용하고 남은 농산물을 다음에 다시 사용하고자 하는 경우 냉동하여 사용할 수 있습니다.

식품일반에 대한 공통 기준 및 규격

Q 29

견과류가공품에서 호두의 속껍질이 나왔는데 이물에 해당하나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 3. 2) 이물 (1) 에 ‘식품은 ① 원료의 처리과정에서 그 이상 제거되지 아니하는 정도 이상의 이물, ② 오염된 비위생적인 이물, ③ 인체에 위해를 끼치는 단단하거나 날카로운 이물을 함유하여서는 아니 된다. 다만, 다른 식물이나 원료식물의 표피 또는 토사, 원료육의 털, 뼈 등과 같이 실제로 있어 정상적인 제조·가공상 완전히 제거되지 아니하고 잔존하는 경우의 이물로서 그 양이 적고 위해 가능성이 낮은 경우는 제외한다.’ 고 규정하고 있습니다.
- 따라서 호두 속껍질의 경우 전래적으로 호두와 함께 섭취한 경험이 있고, 현재까지 그 유해성이 입증되지 않아 이물로 보기는 어렵습니다.

Q 30

살균제품을 원료로 사용하여 제조한 최종제품은 살균제품에 해당하나요?

- ① 「식품의 기준 및 규격」 제2. 3. 37)에 따라 ‘살균’이라 함은 따로 규정이 없는 한 세균, 효모, 곰팡이 등 미생물의 영양 세포를 불활성화시켜 감소시키는 것으로, 제 2. 2. 제조·가공기준 15)에 식품 중 살균제품은 그 중심부 온도를 63℃ 이상에서 30분간 가열살균 하거나 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 가열 살균하여야 하며, 오염되지 않도록 위생적으로 포장 또는 취급하여야 한다. 또한, 식품 중 멸균제품은 기밀성이 있는 용기·포장에 넣은 후 밀봉한 제품의 중심부 온도를 120℃ 이상에서 4분이상 멸균처리하거나 또는 이와 동등이상의 멸균 처리를 하여야 한다. 다만, 식품별 기준 및 규격에서 정하여진 것은 그 기준에 따르도록 규정하고 있습니다.
- ② 따라서 살균제품을 원료로 사용하여 제조한 제품을 위 규정에 적합하게 가열살균 하고 이후의 공정이 미생물 오염방지를 보장할 수 있는 경우라면 살균제품에 해당되며, 그렇지 아니한 경우에는 비살균 제품에 해당합니다. 또한 살균제품 해당 여부는 해당 제품을 제조·가공하는 영업자가 제조공정 및 제조환경 등을 고려하여 결정하여야 합니다.

Q 31

식육포장처리업체에서 포장육을 진공 포장할 때 습기제거지와 함께 식품용 산소흡수제를 넣어 포장할 수 있나요?

- ① 「식품의 기준 및 규격」 제2. 2. 22)에서 ‘식품포장 내부의 습기, 냄새, 산소 등을 제거하여 제품의 신선도를 유지시킬 목적으로 사용되는 물질은 기구 및 용기·포장의 기준·규격에 적합한 재질로 포장하여야 하고 식품에 이행되지 않도록 포장하여야 한다.’ 라고 정하고 있습니다.
- ② 따라서 식육의 진공포장 시 습기제거지와 산소흡수제 등을 사용하는 경우 기구 및 용기 포장의 기준·규격에 적합한 재질이어야 하며 식육에 이행되지 않도록 하여야 합니다.

식품별 기준 및 규격

Q 32

노니 열매를 세척 후 분쇄, 발효, 착즙, 분무건조, 포장하여 원료로 사용하는 제품이라면 유형은 어떻게 되나요?

- 노니(학명: *Morinda citrifolia*) 100%를 세척 → 분쇄 → 발효 → 착즙 → 분무건조 → 포장한 것으로 다른 제품의 원료로 사용되는 것이라면 「식품의 기준 및 규격」 제4. 15-7 4) (1) '과·채 가공품'에 해당합니다.

Q 33

건조 연잎을 분말로 만들어 물에 타서 직접 음용하는 제품이라면 식품의 유형은 어떻게 되나요?

- 연잎을 분말화하여 물에 혼합하여 음용하는 제품이라면 「식품의 기준 및 규격」 제4. 9-1, 4) (3) '고형차'에 해당합니다.

Q 34

전분 제조기준에 원료의 종류가 다른 전분은 일절 혼합할 수 없도록 규정하고 있는데 전분가공품에도 적용되나요?

- ① 「식품의 기준 및 규격」 제4. 15-1 3) ‘전분 제조시 원료의 종류가 다른 전분은 일절 혼합할 수 없다.’ 의 제조·가공기준은 ‘전분’ 에 해당하는 규정으로, ‘전분가공품’ 이라면 해당하지 않습니다.

Q 35

분쇄된 통밀에 식용유지를 첨가하여 교반하고 포장한 제품으로 유처리 제품에 해당하나요?

- ① 「식품의 기준 및 규격」 제1. 3. 18) 에서 ‘유탕 또는 유처리라 함은 식품의 제조 공정상 식용유지로 튀기거나 제품을 성형한 후 식용유지를 분사하는 등의 방법으로 제조·가공하는 것을 말한다.’ 고 규정하고 있습니다.
- ② 따라서 통밀에 식용유지를 첨가하여 교반하고 포장한 제품은 유탕 또는 유처리 식품에 해당하지 않습니다.

Q 36

단순히 구운김의 유형은 어떻게 되나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제4. 19-4 에 ‘조미김’이라 함은 마른김(얼구운김 포함)을 굽거나, 식용유지, 조미료, 식염 등으로 조미·가공한 것을 말합니다. 따라서 마른김을 단순히 구운 제품도 ‘조미김’에 해당합니다.

Q 37

양파와 당근을 슬라이스 또는 다이스 절단 후 포장한 제품으로 바로 섭취하는 제품일 경우 식품의 유형은 어떻게 되나요?

- 양파와 당근을 각각 슬라이스 또는 다이스 절단한 후 포장하여 추가적인 세척 없이 그대로 사용하는 경우 위생상 위해발생 우려가 있어 「식품의 기준 및 규격」 제4. 15-7 4) (1) ‘과·채가공품’에 해당합니다.

Q 38

복합조미식품이 살균제품일 경우 대장균과 대장균군중 어떤 항목을 검사하여야 하나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제4. 12-2 소스류 5) 규격 (3) 에 ‘대장균: $n=5$, $c=2$, $m=0$, $M=10$ (비살균제품에 한하며, 복합조미식품은 $n=5$, $c=2$, $m=0$, $M=10$ 으로 한다.)’ 규격은 비살균 소스류 제품 및 비살균 복합조미식품에 한하여 적용되는 규정이며, 복합조미식품이 살균제품이라면 대장균군($n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$)이 적용됩니다.

Q 39

과채가공품은 살균 여부와 관련 없이 대장균 검사 대상에 해당하나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제4 15. 15-7 기타 농산가공품류 5) 규격 (8) 대장균: $n=5$, $c=1$, $m=0$, $M=10$ (비살균제품 중 더 이상 가공, 가열 조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 제품 및 과·채가공품에 한한다)로 규정하고 있습니다.
- 위 검사 항목은 비살균 과·채가공품과 더 이상 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 비살균제품에 한하여 적용하는 규정으로 비살균 과채가공품에 한하여 규격이 적용됩니다.

Q 40

연어알을 세척하여 소금(천일염)을 첨가한 후 포장하여 냉동한 제품이라면 식품의 유형이 어떻게 되나요?

- 연어알을 원료로 하여 그대로 또는 세척하여 소금(천일염)을 가한 후 냉동한 것으로서 발효·숙성의 과정을 거치지 않은 제품이라면 '수산물'에 해당합니다.

Q 41

냉동자숙대게를 해동하여 세척 후 레몬액에 침지 한 후 다시 냉동하는 제품의 유형은 어떻게 되나요?

- 냉동자숙대게를 원료로 해동 → 세척 → 레몬액침지 → 냉동 → 포장의 제조 공정을 거친 제품이라면 「식품의 기준 및 규격」 제4. 19-6 '기타 수산물가공품'에 해당합니다.

Q 42

빵 반죽에 크림치즈를 배합하여 구운 제품도 ‘크림 도포 또는 충전한 빵류’에 해당하나요?

- ① 「식품의 기준 및 규격」 제4.1.5) (7) 황색포도상구균: $n=5$, $c=0$, $m=0/10g$ (다만, 크림을 도포 또는 충전한 빵류에 한한다.), (8) 살모넬라: $n=5$, $c=0$, $m=0/10g$ (다만, 크림을 도포 또는 충전한 빵류에 한한다.)고 규정하고 있습니다.
- ② 크림치즈가 빵류에 충전이나 도포를 하는 것이 아니라, 빵류 반죽에 혼합되는 원료로 사용되고 이후 굽기 공정을 거치는 것이라면 ‘크림을 도포 또는 충전한 빵류’의 규격 적용 대상에 해당하지 않습니다.

Q 43

연어나 광어의 비가식부위를 제거하고 원형태의 필렛으로 가공하여 횡감용으로 사용할 경우 수산물에 해당하나요?

- ① 연어 또는 광어를 원료로 하여 비가식 부위 제거 후 원형태의 필렛으로 가공한 것으로 횡감용으로 사용하는 제품이라면 ‘수산물’에 해당합니다.

Q 44

아보카도를 세척하여 씨를 제거하고 반으로 절단한 냉동제품으로 소비자가 바로 섭취하는 제품이라면 유형이 어떻게 되나요?

- ① 「식품의 기준 및 규격」 제1. 3. 42)에 ‘가공식품’이라 함은 ‘식품원료(농, 임, 축, 수산물 등)에 식품 또는 식품첨가물을 가하거나, 그 원형을 알아볼 수 없을 정도로 변형(분쇄, 절단 등) 시키거나 이와 같이 변형시킨 것을 서로 혼합 또는 이 혼합물에 식품 또는 식품첨가물을 사용하여 제조·가공·포장한 식품을 말한다. 다만, 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 원형을 알아볼 수 있는 정도로 농·임·축·수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 소금에 절이거나 숙성하거나 가열(살균의 목적 또는 성분의 현격한 변화를 유발하는 경우를 제외한다) 등의 처리과정 중 위생상 위해 발생의 우려가 없고 식품의 상태를 관능으로 확인할 수 있도록 단순 처리한 것은 제외한다.’고 규정하고 있습니다.
- ② 다만 아보카도를 세척 후 껍질과 씨 제거 → 절단(2등분) → 냉동 과정을 거쳐 포장한 것으로 원형을 알아 볼 수 있으나 소비자가 해동하여 바로 섭취할 수 있도록 가공한 것이라면, 이 고시 제4. 15-7 4) (1) ‘과·채가공품’에 해당합니다.

Q 45

가쓰오부시를 제조하는 과정에서 발생한 작은 조각들의 부산물을 다시팩에 담아서 제품으로 제조할 수 있나요?

- ① 가쓰오부시를 원료로 선별하여 포장하는 과정에서 발생하는 부산물을 채취하여 티백 포장한 제품이라면 「식품의 기준 및 규격」 제4. 19-6 ‘기타 수산물가공품’에 해당합니다.
- ② 다만 가쓰오부시 부산물을 식용을 목적으로 위생적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리된 것에 한하여 식품원료로 사용 할 수 있습니다.

Q 46

대구를 전감용으로 사용하기 위하여 절단하여 냉동한 제품으로 수산물에 해당하나요?

- ① 대구 100%를 원료로 뼈 제거 → 절단 → 냉동하여 전감용으로 사용하는 제품이라면 「식품의 기준 및 규격」 제4. 19-6. ‘기타 수산물가공품’에 해당하며 추가로 제3. 3. 냉동식품의 규격도 동시에 적용하여야 합니다.

Q 47

제비집을 가열하지 않고 불순물 제거 후 건조, 성형한 것은 자연산물에 해당하나요?

- ‘제비집’은 「식품의 기준 및 규격」 [별표1] ‘식품에 사용할 수 있는 원료’의 목록에 ‘제비집(이명: 연와, Salangane nest)’으로 등재되어 있으며, 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조, 관리된 것이라면 식품의 원료로 사용 가능합니다.
- 따라서 위 규정에 적합한 제비집을 원료로 불순물을 제거하고 건조하여 성형한 제품이라면 ‘자연산물’에 해당합니다.

Q 48

피조개를 자숙하여 껍데기를 벗긴 제품의 유형은 어떻게 되나요?

- 피조개를 자숙, 탈각한 것으로 소비자가 세척, 가열조리 없이 그대로 섭취할 수 있는 것이라면 「식품의 기준 및 규격」 제4. 19. 19-6 ‘기타 수산물가공품’에 해당하며, 소비자가 섭취시 가열조리가 필요한 것이라면 ‘수산물’에 해당합니다.

Q 49

농산물 100%를 선별하여 혼합, 티백포장, 포장(외포장)한 제품으로 침출차 형태로 섭취하는 제품이라면 가공식품에 해당하나요?

- 농산물(식물의 잎, 꽃, 줄기, 뿌리, 열매 또는 곡류 등) 100%를 원료로 선별 → 혼합 → 티백포장 → 포장(외포장)한 제품으로 물에 침출하여 그 여액을 음용하는 제품은 「식품의 기준 및 규격」 제4. 9-1 다류 중 (1) '침출차'에 해당합니다.

Q 50

식품으로도 사용되고 생약으로도 사용되는(식·약 공용) 농산물 110종은 농약허용물질관리제도(PLS)의 적용대상에 해당하나요?

- 식·약 공용 농산물 110종은 농약허용물질관리제도(PLS)가 전면 도입된 후에도 적용대상이 아니며 「식품의 기준 및 규격」 [별표 3] 주3 에 따라 「대한민국 약전」 및 「대한민국약전외한약(생약)규격집」 의약품 각조에 따라 적용해야 합니다.

식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격

Q 51

휴게음식점에서 냉동떡과 빵을 해동하여 판매할 경우 어떻게 해동해야 하나요?

- ① 식품은 제품성상, 제조방법, 포장상태, 보존온도 등 그 특성이 매우 다양하므로 「식품의 기준 및 규격」에서는 해동기준(방법, 시간 등)에 대해서 별도로 규정하고 있지 않습니다. 다만 이 고시 제2.2.8)에 냉동된 원료의 해동은 별도의 청결한 해동공간에서 위생적으로 실시하도록 하고 있으며, 16) (2)에 원료육의 정형이나 냉동 원료육의 해동은 고기의 중심부 온도가 10℃를 넘지 않도록 규정하고 있습니다.
- ② 또한 「식품의 기준 및 규격」 제5. 3. (7)에 ‘소비자가 그대로 섭취할 수 있는 냉동제품은 해동 후 24시간 이내에 한하여 해동 판매할 수 있다.’ 고 규정하고 있으므로, 식품접객업소(휴게음식점)에서 소비자가 그대로 섭취할 수 있는 냉동제품(떡, 빵)이라면 위 규정에 적합하도록 해동하여 24시간 이내에 판매하여야 합니다.

2 식품첨가물에 관한 기준 및 규격

사용기준

Q 52

식품 제조시 발효공정으로 자연 발생한 보존료에 대한 정보는 어디에서 볼 수 있나요?

- ① 식품첨가물 천연유래 인정사례 관련 정보는 ‘식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr) > 식품 · 안전정보 > 식품첨가물정보 > 식품첨가물 천연유래정보’ 에서 확인할 수 있습니다.

Q 53

즉석판매제조가공업소 및 식품접객업소에서도 사카린나트륨을 사용할 수 있나요?

- ① 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 적합한 「사카린나트륨」은 즉석판매제조가공업소 및 식품접객업소 식품의 제조 · 가공 및 조리 과정에서 고시에 규정된 사용기준에 적합하게 사용할 수 있습니다.

Q 54

절임식품중 밀봉 및 가열살균 또는 멸균처리한 제품에는 타르색소를 사용할 수 있는데 그 이유가 무엇인가요?

- 타르색소는 「식품첨가물의 기준 및 규격」 적용대상 품목으로 해당규정에 적합하게 사용하여야 하며, 절임식품 중 밀봉 및 가열 살균 또는 멸균 처리한 제품에 한해 사용이 가능한 이유는 가공 공정 중 식품에 색을 상실할 우려로 색을 부여하거나 복원시키는 데 기술적 필요성이 인정되었으며, 동 식품 섭취를 통한 식용색소의 안전성 평가 등을 통해 사용이 인정되어 사용할 수 있습니다.

Q 55

집단급식소에서 채소를 살균하기 위하여 제조장치를 이용하여 차아염소산수를 만들어 사용할 수 있나요?

- 「식품첨가물의 기준 및 규격」 에 따른 「차아염소산수」 는 과일류, 채소류 등 식품의 살균 목적으로 사용하며, 최종식품의 완성 전에 제거하도록 그 사용기준을 정하고 있습니다.
- 따라서 제조장치로부터 생성되는 ‘차아염소산수’ 가 「식품첨가물의 기준 및 규격」 에 따른 「차아염소산수」 의 기준·규격에 적합하고, 제조장치는 「전기용품 안전관리법」, 「산업표준화법」 등 관련 법령에 적합한 기계장치 또는 부품을 사용하여 제조·조립·구성되어야 하며, 생성된 최종 첨가물이 직접 접촉하는 부품의 재질은 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」 에 적합한 경우에 집단급식소에 설치하여 사용할 수 있습니다.

Q 56

‘카페인 무수물’이 식품첨가물 ‘카페인’에 해당하나요?

- ① 「카페인」은 「식품첨가물의 기준 및 규격」 적용대상 품목으로 정의에 ‘꼭두서니과 커피(*Coffea arabica* LINNE)의 종자 또는 동백나무과 차(*Camellia sinensis* O. KZE)의 잎을 물 또는 이산화탄소로 추출한 다음 분리, 정제하여 얻어진 것으로서 그 성분은 카페인이다.’고 규정하고 있습니다.
- ② 또한 「식품첨가물의 기준 및 규격」의 「카페인」의 분자식 및 분자량에서 보는 바와 같이 1수염 뿐만 아니라 무수물도 포함하고 있으므로 카페인 무수물이 「카페인」의 정의 및 성분규격에 적합한 경우 식품첨가물로 사용할 수 있습니다.

Q 57

의약품 캡슐 제조에 사용하는 젤라틴을 식품용 캡슐 제조에 사용 할 수 있나요?

- ① 「식품위생법」 제7조제4항에서는 ‘제1항 및 제2항에 따라 기준과 규격이 정하여진 식품 또는 식품첨가물은 그 기준에 따라 제조·수입·가공·사용·조리·보존하여야 하며, 그 기준과 규격에 맞지 아니하는 식품 또는 식품첨가물은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반·보존 또는 진열하여서는 아니 된다.’고 규정하고 있어, 식품 제조·가공 시 동 규정을 준수하여야 합니다.
- ② 따라서 사용하고자 하는 젤라틴이 식품용으로 제조된 것으로서 국내 「식품첨가물의 기준 및 규격」의 규격적용 대상 품목인 「젤라틴」의 정의 및 성분규격에 적합한 경우에 한하여 사용할 수 있습니다.

제조기준

Q 58

식품 첨가물 제조시 사용할 수 있는 유기용매는 어떤 품목이 있나요?

- ① 「식품첨가물의 기준 및 규격」 Ⅱ. 1. 4) (3) 에서 ‘동물, 식품, 광물 등을 원료로 하여 제조되는 식품첨가물에 사용되는 추출용매는 물, 주정과 이 고시에 수재된 것으로서 개별규격에 적합한 것이나, 삼염화에틸렌, 염화메틸렌으로서 [별표 3] 의 품목별 규격에 적합한 것이어야 한다. 다만, 사용된 용매(물, 주정 제외)는 최종 제품 완성 전에 제거하여야 한다.’ 고 규정하고 있습니다.
- ② 따라서 유기용매도 위 규정에 적합한 것을 사용하여야 하며 일부 식품첨가물은 품목별 정의에서 사용할 수 있는 추출용매를 명시한 경우도 있으니 반드시 해당 식품첨가물의 정의를 확인하여야 합니다.

Q 59

식품용 보일러에 사용하기 위하여 청관제를 제조한다면 식품첨가물에 해당하나요?

- ① 「식품첨가물의 기준 및 규격」 일부개정고시(식약처 고시 제2017-100호, 2017.12.11.) 에 의해 식품과 직접 접촉하는 스팀을 생산하는 보일러에 사용되는 청관제에 대한 기준·규격을 신설하였습니다.
- ② 청관제에 사용할 수 있는 식품첨가물은 40개이며, 화학적 변화를 주지 않는 방법으로 2종 이상 단순 혼합한 것이 포함되며, 품질보존, 희석 등을 위하여 물, 포도당을 첨가할 수 있도록 규정하고 있으며, 동 규정은 2019년 1월 1일부터 시행됩니다.

3 기구 및 용기 · 포장의 기준 및 규격

Q 60

달걀을 보관하는 트레이는 기구에 해당하나요?

- 달걀의 비가식부인 껍질에만 접촉되어 사용되는 달걀 트레이와 같이 일반적으로 식품과 직접 접촉하여 사용되지 않는 제품인 경우에는 식품위생법에 따른 「기구 및 용기 · 포장의 기준 및 규격」에 따른 식품용 기구에 해당하지 않습니다.

Q 61

포장지 겉면이 인쇄된 소스를 과자와 같이 포장할 수 있나요?

- 「기구 및 용기 · 포장의 기준 및 규격」 Ⅱ. 1. 사.의 규정에 ‘기구 및 용기포장 제조 시 식품과 직접 접촉하는 면에는 인쇄를 하여서는 아니된다.’고 규정하고 있습니다.
- 따라서 포장지 겉면이 인쇄된 소스를 과자와 같이 포장할 경우 소스 포장지의 겉면이 과자(식품)와 직접 접촉하므로, 소스 포장지의 내부면 뿐만 아니라 겉면(외부면)도 「기구 및 용기 · 포장의 기준 및 규격」에 적합하여야 하므로, 위 규정에 따라 기구 · 용기 · 포장의 식품과 직접 접촉하는 면(소스 포장지의 겉면)에는 인쇄를 하여 제조할 수 없습니다.
- 다만 인쇄가 필요한 경우에는 코팅 등을 하여 인쇄면이 식품과 직접 닿지 않도록 하여야 하며, 인쇄방법에 대해서는 별도로 규정하고 있지 않습니다.

Q 62

식품제조사 '광목천' 을 사용하는데, 광목천의 재질 규격은 어떻게 되나요?

- ① 광목천이 천연의 면으로 만들어져 위해 우려가 없는 경우에는 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」 Ⅱ. 4. 다. 식품 또는 식품첨가물에 접촉되는 재질이 돌 또는 착색되지 아니한 유리제 등 기타 천연의 원재료로 만들어져 위해 우려가 없는 기구 및 용기·포장에 대하여는 규격 적용을 아니할 수 있다에 준하여 식품용 기구 및 용기·포장으로 사용할 수 있습니다.
- ② 광목천을 식품용 기구 및 용기·포장으로 사용하기 위해서는 「식품위생법」 제8조에 따라 식품용 기구·용기·포장은 유독·유해물질이 들어 있거나 묻어 있어 인체의 건강을 해칠 우려가 있어서는 아니되며, 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」 Ⅱ. 1. 나. 기구 및 용기·포장의 제조·가공에 사용되는 원재료는 품질이 양호하고, 유독·유해물질 등에 오염되지 아니한 것으로 안전성과 건전성을 가지고 있어야 한다. 등의 규정에도 적합하여야 합니다.

Q 63

티백을 연결하는 면사(실)의 규격은 어떻게 되나요?

- 티백에 연결된 실이 '면사(면 100%)'라면 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」 Ⅱ. 4. 다. 식품 또는 식품첨가물에 접촉되는 재질이 돌 또는 착색되지 아니한 유리제 등 기타 천연의 원재료로 만들어져 위해 우려가 없는 기구 및 용기·포장에 대하여는 규격 적용을 아니할 수 있다에 준하여 식품용 기구·용기·포장으로 사용할 수 있습니다.
- 면사를 식품용 기구 및 용기·포장으로 사용하기 위해서는 「식품위생법」 제8조에 따라 식품용 기구·용기·포장은 유독·유해물질이 들어 있거나 묻어 있어 인체의 건강을 해칠 우려가 있어서는 아니되며, 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」 Ⅱ. 1. 나. 기구 및 용기·포장의 제조·가공에 사용되는 원재료는 품질이 양호하고, 유독·유해물질 등에 오염되지 아니한 것으로 안전성과 건전성을 가지고 있어야 한다. 등의 규정에도 적합하여야 합니다.

Q 64

식품용 기구의 주재료가 EPPE(Easy Processing Polyethylene)입니다. 폴리에틸렌(PE)과 동일한 재질로 볼 수 있나요?

- EPPE(Easy Processing Polyethylene)는 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」 중 '폴리에틸렌(PE)'으로 분류 가능하며, 동 재질의 기준·규격 등에 적합한 경우에만 한하여 식품용 기구 및 용기·포장으로 사용할 수 있습니다.

Q 65

대나무섬유(bamboo fiber) 55% + 폴리프로필렌(polypropylene)45%로 구성된 기구의 재질은 어떻게 되나요?

- ① '대나무섬유(bamboo fiber) 55% + 폴리프로필렌(polypropylene) 45%'로 만들어진 제품은 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」 중 '폴리프로필렌(PP)'에 해당합니다.



제2장. 표 시

1 식품등의 표시기준

제품명

Q 66

제품명 일부로 ‘그웨잇00’을 사용할 수 있나요?

- 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 되며, 제품명은 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 가. 1). 의 규정을 준수하여야 합니다.
- 「식품등의 표시기준」에서는 ‘그웨잇’을 제품명의 일부로 표시하기 위해 갖추어야 할 사항을 별도로 규정하고 있지 아니하나, 제품의 품질이 우수하다는 의미로 사용하고자 하는 경우 소비자가 기대하는 품질, 영양가, 원재료, 성분 등에 대해 제조사의 책임 하에 이를 객관적으로 입증할 수 있는 경우라면 표시할 수 있습니다.

Q 67

다류 제품명으로 '본초00' 이 가능한가요?

- ① 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 되며, 일반식품의 제품명은 「식품등의 표시기준」 『별지1』 세부표시기준 1.가. 규정에 따라 소비자를 오도·혼동시키는 표현, 시행규칙 제8조의 규정에 따른 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현 등을 사용하지 아니하도록 규정하고 있습니다.
- ② 「식품등의 표시기준」 에는 '본초' 에 대한 정의는 없으나, 표준국어대사전에 따르면 '본초' 란 약재나 약학을 한방에서 이르는 말이므로 일반식품의 제품명으로 '본초' 를 사용하여 의약품 또는 건강기능식품으로 소비자를 오인·혼동할 수 있는 제품명을 사용하는 것은 적절하지 않습니다.

Q 68

수입식품을 소분할 경우 소분업체에서 제품명을 변경하여 표시할 수 있나요?

- 식품의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 대해서는 「식품위생법」 제13조에 따라 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고, 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 등 허위표시 및 과대광고를 할 수 없습니다.
- 「식품등의 표시기준」 II.1.타.에 따라 식품소분업체에서 식품을 소분하여 재포장하는 경우 해당 식품의 원래 표시사항을 변경하여서는 아니 됩니다. 다만 내용량, 업소명 및 소재지, 영양성분 표시는 소분에 맞게 표시하여야 합니다.
- 따라서 식품소분업체에서 식품을 소분하여 재포장하는 경우 내용량, 업소명 및 소재지, 영양성분 표시사항 이외 원래 제품의 제품명을 변경하여 표시 할 수 없습니다.

Q 69

12가지 곡물을 원료로 제조된 제품의 제품명으로 12곡을 사용할 경우 12곡의 '곡'이 통칭명에 해당하나요? 통칭명에 해당할 경우 2가지 이상의 원재료 합계량이 생물을 기준으로 15% 이상이 되어야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」(식약처 고시 제2018-32호, 2018.4.26.) 『별지 1』 표시사항별 세부표시기준 1. 식품 가) 식품의 제조·가공시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 한다. 다만, 제품명의 활자크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 활자로 표시하여야 하며, 통칭명칭 규정의 15% 함량 기준은 삭제*되었습니다.

* 개정된 고시는 2020년 1월 1일부터 시행하나, 이 고시 시행 전에 이미 제조·가공 또는 수입된 식품등이 이 고시를 적용받고자 하는 경우 이 고시를 적용할 수 있습니다.

- ② 통칭의 국어사전 상의 뜻은 '통틀어 가리키는 것' 으로 12곡은 곡물의 종류 중 열 두가지 곡물을 나타내는 단어이므로 통칭명칭으로 보기 어려워 12곡에 해당하는 명칭과 함량을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다.

Q 70

제품명 일부로 새싹을 사용하고자 하는 경우 통칭명에 해당하나요?

- ① 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 되며, 식품의 제품명은 「식품등의 표시기준」 『별지1』 세부표시기준 1.가. 규정에 따라 소비자를 오도·혼동시키는 표현, 시행규칙 제8조의 규정에 따른 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현 등을 사용하지 아니하도록 규정하고 있습니다.
 - ② 또한 「식품등의 표시기준」(식약처 고시 제2018-32호, 2018.4.26.) 『별지 1』 표시사항별 세부표시기준 1. 식품 가) 식품의 제조·가공시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 한다. 다만, 제품명의 활자크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 활자로 표시하여야 하며, 통칭명칭 규정의 15% 함량 기준은 삭제*되었습니다.
- * 개정된 고시는 2020년 1월 1일부터 시행하나, 이 고시 시행 전에 이미 제조·가공 또는 수입된 식품등이 이 고시를 적용받고자 하는 경우 이 고시를 적용할 수 있습니다.
- ③ 따라서 「식품등의 표시기준」에서 새싹을 통칭명으로 규정하고 있지 않으나 제품명의 일부로 표시하고자 할 경우에는 위의 규정에 따라 표시하여야 합니다.

Q 71

제품명 일부를 한자로 표시 할 수 있나요?

- ① 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등을 하여서는 아니 됩니다.
- ② 「식품등의 표시기준」 Ⅱ. 공통표시기준 1. 표시방법 나. 에 따라 표시는 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 합니다. 다만, 수입되는 식품등과 「상표법」에 의하여 등록된 상표 및 주류의 제품명은 한자나 외국어를 한글표시활자보다 크게 표시할 수 있습니다.
- ③ 따라서 표시는 한글로 표시하여야 하나 위 규정에 따라 제품명의 일부를 소비자의 이해를 돕기 위하여 한자를 혼용하거나 병기 표시할 수 있으며, 이때 한글표시 활자와 같거나 작은 크기의 활자로 표시 하여야 합니다.

Q 72

자몽향(천연향료)을 사용한 제품의 제품명으로 자몽을 표시할 수 있나요?

- ① 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ② 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 표시사항별 세부표시기준 1. 식품 가) 식품의 제조·가공시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 한다. 다만, 제품명의 활자크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 활자로 표시하도록 규정하고 있습니다.

(예시) 흑마늘00(흑마늘 00%), 딸기00(딸기추출물 00%(고형분 함량 00% 또는 배합 함량 00%)), 과일00(사과 00%, 배00%)

- ③ 따라서 식품첨가물인 천연향료(자몽향)를 사용한 경우라면 제품명으로 '자몽' 을 표시할 수 있으며, 이 경우 주표시면에 천연향료(자몽향)의 함량을 14포인트 이상의 활자로 표시 하여야 합니다.

예시) 천연향료(자몽향) 00%

Q 73

프로바이오틱스유산균을 사용하여 제조한 제품의 제품명으로 프로바이오틱스 유산균을 표시할 수 있나요?

- ① 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고, 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ② 식품의 제품명 표시는 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 표시사항별 세부표시기준 1. 식품 가) 식품의 제조·가공시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 한다. 다만, 제품명의 활자크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 활자로 표시하도록 규정하고 있습니다.

(예시) 흑마늘00(흑마늘 00%) 딸기00(딸기추출물 00%(고형분 함량 00% 또는 배합 함량 00%)), 과일00(사과 00%, 배00%)
- ③ 제품명으로 ‘프로바이오틱스유산균’을 사용하고자 하는 경우 객관적인 사실에 입각하여 제조사의 책임하에 표시가 가능하나, 사균이 함유된 제품의 경우 ‘프로바이오틱스’ 문구는 적절하지 않으며, 식품의 제조·가공 시 원재료로 사용한 유산균을 주표시면에 문구로써 표시하는 경우 최종제품에 함유되어 있는 유산균을 위의 규정에 따라 해당 원재료명 및 함량을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다.
- ④ 다만 해당 문구와 연계하여 소비자가 해당 식품을 건강기능식품 등으로 오인·혼동하도록 하는 표시는 하여서는 아니 됩니다.

Q 74

당시럽류의 제품명 일부로 모히토를 표시할 수 있나요?

- ① 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ② 또한 제품명은 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1.가.1)다)의 규정에 따라 제품명으로 소비자를 오도·혼동시키는 표현, 다른 유형의 식품과 오인·혼동할 수 있는 표현(이 경우 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물 위생관리법」 등 다른 법률에서 정한 유형도 포함), 식품위생법 시행규칙 제8조의 규정에 따른 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현 등을 사용하여서는 아니 됩니다.
- ③ 「식품등의 표시기준」에서는 ‘모히토’에 관하여 규정하고 있지 않으나, 일반적으로 브랜드 스매시에 레몬이나 라임 주스를 첨가한 것으로 ‘당시럽류’ 제품의 제품명 일부로 ‘모히토’를 사용하는 것은 적절하지 않습니다.

Q 75

아래의 원재료를 사용한 경우 제품명의 일부로 우유를 표시할 수 있나요?

*사용 원재료: 가당연유, 가당탈지연유, 가공연유, 전지분유, 탈지분유

- ① 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 표시사항별 세부표시기준 1.가.3).가).에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우 해당 원재료명 또는 성분명과 그 함량(%)을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 함을 규정하고 있습니다.
- ① 「식품의 기준 및 규격」에 ‘우유’란 원유를 살균 또는 멸균처리한 것(원유100%), ‘가당연유’란 원유에 당류를 가하여 농축한 것, ‘가당탈지연유’란 원유의 유지방분을 0.5% 이하로 조정후 당류를 가하여 농축한 것, ‘가공연유’란 원유 또는 우유류에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 농축한 것으로 규정하고 있습니다.
- ① 따라서 ‘가당연유’, ‘가당탈지연유’, ‘가공연유’를 원재료로 사용하였을 경우에는 제품명의 일부로 ‘우유○○’을 표시할 수 있을 것으로 판단되며, 이 경우 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다.
- ① 아울러 「식품의 기준 및 규격」에서 ‘전지분유’는 원유에서 수분을 제거하여 분말화한 것(원유 100%), ‘탈지분유’란 탈지유(유지방 0.5% 이하)에서 수분을 제거하여 분말화한 것을 말합니다(탈지유 100%).
- ① 따라서 ‘전지분유’, ‘탈지분유’를 원재료로 사용하였을 경우, 제품명의 일부로 ‘우유○○’을 사용할 수 있으며, 주표시면에 해당 원재료명과 그 함량을 표시하여야 합니다.

Q 76

제품명 일부로 미세먼지(공기), 황사 표시가 가능한가요?

- ① 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고, 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등을 하여서는 아니 됩니다.
- ② 제품명은 「식품등의 표시기준」 『별지1』 세부표시기준 1.가. 규정에 따라 소비자를 오도·혼동시키는 표현, 시행규칙 제8조의 규정에 따른 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현 등을 사용하지 아니하도록 규정하고 있습니다.
- ③ 따라서 식품의 제품명으로 ‘미세먼지(공기)’ 나 ‘황사’ 를 표시하는 경우 호흡기에 효과적이거나 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있는 것으로 보일 수 있으며, 의약품 또는 건강기능식품으로 소비자를 오인·혼동시킬 우려가 있어 적절하지 않습니다.

Q 77

제품명 일부로 '더 커진'을 표시할 수 있나요?

- 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품등의 표시기준」에 따르면 식품의 제품명은 소비자를 오도·혼동시키는 표현, 다른 유형의 식품과 오인·혼동할 수 있는 표현 (이 경우 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물 위생관리법」 등 다른 법률에서 정한 유형도 포함), 식품위생법 시행규칙 제8조의 규정에 따른 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현은 금지하고 있습니다.
- 따라서 제품의 크기 등을 강조하는 표시에 관하여 「식품등의 표시기준」에서는 규정하고 있지 않으나, 소비자가 오인·혼동 할 수 있는 강조표시를 하는 것은 적절하지 않습니다.
- 다만 제품의 크기가 기존제품과 대비하여 커졌다는 의미로써 '더 커진' 표시를 하고자 하는 경우에는 기존제품과 대비하여 얼마나 증가한 것인지 함께 표시하여 소비자로 하여금 증가한 범위를 명확하게 인식할 수 있는 경우에 한하여 사실에 근거하여 제조사 책임 하에 사용가능할 것으로 판단됩니다.

Q 78

주문자상표부착방식(OEM)으로 수입하는 제품의 경우 제품명에 한글보다 외국어를 더 크게 하여 표시할 수 있나요?

- ① 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등을 하여서는 아니 됩니다.
- ② 「식품등의 표시기준」에 따르면 표시는 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 합니다. 다만, 수입되는 식품등과 「상표법」에 따라 등록된 상표 및 주류의 제품명은 한자나 외국어를 한글표시활자보다 크게 표시 할 수 있습니다.
- ③ 따라서 제품이 수출국에서 유통되고 있는 수입식품등과 달리 한글로 인쇄된 포장지에 표시하여 수입하는 주문자상표부착방식 위탁생산 (OEM, Original Equipment Manufacturing) 식품인 경우 위 규정 단서 규정 중 ‘수입되는 식품등’에 해당되지 않으므로 제품명에 외국어를 한글표시 활자보다 크게 표시할 수 없으며, 주표시면의 외국어 표시는 한글표시 활자와 같거나 작은 크기로 표시하여야 하며 소비자의 이해를 돕기 위해 외국어를 혼용하거나 병기하여 표시가능하나 외국어만 표시하여 수입제품으로 오인·혼동하게 하여서는 아니 됩니다.

업소명 및 소재지

Q 79

식품용기구 수입시 제조위탁업체와 제조업체 둘 다 표시하여야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」 Ⅲ. 3. 나. 에서는 용기류 외의 기구 또는 용기·포장에 대하여 업소명 및 소재지를 식품의 세부표시기준을 준용하여 표시하되, 수입기구의 경우에는 제조업소명 대신에 제조위탁업소명(원산지)를 표시할 수 있도록 규정하고 있습니다.

예시) 수입기구의 경우 제조업소명: ○○ 또는 제조위탁업소명 : ○○(원산지)

- 따라서 수입기구의 경우 해당 수입판매업소의 업소명 및 소재지와 제조업소명 또는 수입판매업소의 업소명 및 소재지와 제조위탁업소명을 표시하여야 합니다.

Q 80

동일한 제품을 두 곳의 제조업체에서 제조할 경우 제품 포장지에 두 곳의 제조업소를 다 표시하여 사용할 수 있나요?

- ① 식품제조·가공업소의 업소명 및 소재지는 해당 제품을 제조·가공한 업소의 업소명 및 소재지를 표시하여야 하나, 다른 표시사항이 동일하고, 2개 이상의 제조업소명 및 소재지를 복수로 표시(F1, F2 등)하고, 해당제품이 F1 또는 F2 중 어디에 해당하는지를 유통기한 등으로 명확히 구분할 경우 복수의 업소명 및 소재지를 표시하는 것은 가능합니다.

Q 81

농산물을 직접 수입하여 소분 판매하고자 할 때 수입원과 소분원 모두 표시하여야 하나요?

- 자연상태의 농·임·축·수산물로서 용기·포장에 넣어진 식품은 「식품등의 표시기준」 III. 1. 나. 31)에 따른 표시사항*을 표시하여야 합니다. 다만, 식품 중 농·임·축·수산물의 보존을 위하여 비닐랩(Wrap) 등으로 포장(진공포장 제외)하여 관능으로 내용물을 확인할 수 있도록 투명하게 포장한 것은 한글표시를 생략할 수 있습니다.

* 제품명(내용물의 명칭 또는 품목), 업소명(생산자 또는 생산자단체명, 수입식품의 경우 수입판매원), 제조연월일(포장일 또는 생산연도), 내용량, 보관방법(해당하는 경우에 한함), 주의사항(해당 경우에 한함), 유전자변형 농축수산물의 경우 「유전자변형식품등의 표시기준」에 따름.

- 「식품등의 표시기준」에 따르면 식품소분업소에서 식품을 소분하여 재포장한 경우에는 해당 식품의 원래 표시사항을 변경하여서는 아니 됩니다. 다만, 내용량, 업소명 및 소재지, 영양성분 표시는 소분에 맞게 표시하여야 합니다.
- 따라서 자연상태의 수입 농산물인 경우 한글표시사항을 표시하여야 하며, 이 때 업소명은 수입판매원을 의무적으로 표시하도록 규정하고 있습니다. 자연산물을 소분 포장하는 경우에는 영업신고 대상에 해당하지 아니하므로 식품소분업소명은 표시 대상에 해당하지 않습니다.

Q 82

동일한 제품을 두 군데의 소분업소에서 소분할 경우 제품에 F1, F2로 구분하여 표시할 수 있나요?

- ① 식품소분업소의 업소명 및 소재지는 「식품등의 표시기준」에 따라 영업신고 시 신고관청에 제출한 업소명 및 소재지 (또는 반품교환업무를 대표하는 소재지)를 표시하여야 하며, 해당 식품을 실제 소분한 업소명 및 소재지를 표시하여야 합니다.
- ② 다만 다른 표시사항이 동일하고, 2개의 소분업소명(소재지 포함)을 복수로 표시하여도 유통기한과 함께 이를 명확히 구분 (F1, F2) 한다면 소비자의 오인·혼동 우려는 없을 것으로 판단되므로 소분업소명 및 소재지의 복수 표시는 가능할 것으로 판단됩니다.

제조연월일

Q 83

즉석판매제조·가공업소에서 샌드위치나 김밥을 제조할 경우 제조일과 시간을 함께 표시해야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」에 따르면 식품제조·가공업소에서 제조·가공하는 식품, 즉석 판매제조·가공업소에서 식품제조·가공업 영업자가 제조·가공한 식품 등은 표시 사항을 표시하여야 하며, 이 때 즉석섭취식품 중 도시락, 김밥, 햄버거, 샌드위치, 초밥의 제조연월일 표시는 제조일과 제조시간을 함께 표시하여야 하며, 유통기한 표시는 ‘○○월○○일○○시까지’, ‘○○일○○시까지’ 또는 ‘○○.○○.○○ 00:00까지’로 표시하여야 합니다.
- 따라서 즉석판매제조·가공업소 매장에서 김밥과 샌드위치를 제조·가공할 경우 제조일과 제조시간, 유통기한 일자와 시간을 함께 표시하여야 합니다.

유통기한

Q 84

2018년 1월 1일 09:00시에 제조한 제품의 유통기한이 1년인 경우 유통기한 표시는 2019년 1월 1일 08:59분까지로 표시해야 하나요?

- ① 유통기한은 ‘○○년 ○○월 ○○일까지’, ‘○○.○○.○○ 까지’, ‘○○○○년 ○○월 ○○일까지’, ‘○○○○.○○.○○ 까지’ 또는 ‘유통기한: ○○○○년 ○○월 ○○일’로 표시하여야 하며, 제조일을 사용하여 유통기한을 표시하는 경우에는 ‘제조일로부터 ○○ 일까지’, ‘제조일로부터 ○○월까지’ 또는 ‘제조일로부터 ○○년까지’, ‘유통기한: 제조일로부터 ○○ 일’로 표시할 수 있습니다.
- ② 또한 제품의 제조·가공과 포장과정이 자동화 설비로 일괄 처리되어 제조시간까지 자동 표시할 수 있는 경우에는 ‘○○월 ○○일 ○○시까지’ 또는 ‘○○.○○.○○ 00:00 까지’ 로 표시할 수 있습니다.
- ③ 따라서 2018년 1월 1일에 제조한 제품의 유통기한이 ‘제조일로부터 1년까지’ 인 경우 유통기한은 2018년 12월 31일이며, 제조일시가 2018년 1월 1일 09:00인 경우 유통기한은 2019년 1월 1일 08:59로 판단됩니다.

Q 85

발효를 하지 않은 침출차는 품질유지기한으로 표시할 수 있나요?

- ① 다류의 유통기한 표시는 「식품등의 표시기준」 Ⅲ. 1. 나. 16). 다류의 나) 표시사항에 따라 고체식품 및 멸균한 액상제품은 유통기한 또는 품질유지기한으로 표시하며, 침출차 중 발효과정을 거치는 차의 경우에는 유통기한 또는 제조연월일을 표시하여야 합니다.
- ② 따라서 질의한 침출차 제품이 발효과정을 거치지 않고 고체식품 및 멸균한 액상제품이라면 품질유지기한으로 표시가 가능합니다.

Q 86

품목제조보고된 3가지 제품을 단순 세트 포장할 경우 유통기한은 어떻게 표시하나요?

- 「식품등의 표시기준」 Ⅱ. 1. 가. 에 따르면 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매 단위별 용기·포장에 Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준에 따른 표시사항을 표시하여야 합니다.
- 이 고시 Ⅱ. 1. 카. 에 따르면 세트포장(각각 품목제조보고 또는 수입신고 된 완제품 형태로 두 종류 이상의 제품을 함께 판매할 목적으로 포장한 제품을 말함) 형태로 구성한 경우 세트포장 제품의 외포장지에는 이를 구성하고 있는 각 제품에 대한 표시사항을 각각 표시하여야 한다. 이 경우 유통기한은 구성제품 가운데 가장 짧은 유통기한 또는 그 이내로 표시하여야 한다(다만, 소비자가 완전제품을 구성하는 각 제품의 표시사항을 명확히 확인할 수 있는 경우를 제외한다).라고 규정하고 있습니다.
- 따라서 각각 품목제조보고 또는 수입신고 된 완제품 형태를 포장한 제품이라면 유통기한은 구성제품 가운데 가장 짧은 유통기한 또는 그 이내로 표시할 수 있습니다.

Q 87

기구에 유통기한이 표시된 경우 유통기한을 변경할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」 에 따르면 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준에 따른 표시사항을 표시하여야 하며, 기구 또는 용기·포장은 「식품등의 표시기준」 Ⅲ. 3. 에 따라 표시하여야 합니다.
- 따라서 기구 또는 용기·포장은 유통기한 의무표시 대상은 아니나, 유통기한을 표시한 경우에는 표시된 유통기한이 경과된 제품을 수입·진열 또는 판매하여서는 아니 되며 이를 변경하여서도 아니 됩니다.

Q 88

정보표시면에 ‘유통기한: 상단 표시일까지’ 로 표시하고 상단에는 날짜만 표시하고 ‘까지’를 표시하지 않아도 되나요?

- ① 「식품등의 표시기준」에 따르면 유통기한은 ‘○○년○○월○○일까지’, ‘○○.○○.○○까지’, ‘○○○○년○○월○○일까지’, ‘○○○○.○○.○○까지’ 또는 ‘유통기한: ○○○○년○○월○○일’로 표시하여야 하며, 유통기한 또는 품질유지기한을 주표시면 또는 정보표시면에 표시하기가 곤란한 경우에는 해당위치에 유통기한 또는 품질유지기한의 표시위치를 명시하여야 합니다.
- ② 따라서 제품의 상단에 유통기한 날짜를 ‘○○○○.○○.○○’로 표시하고 정보표시면에 ‘유통기한: 상단 표시일까지’로 표시한 경우 상단에는 ‘까지’를 표시하지 않아도 가능합니다.

원재료명

Q 89

제품명의 일부로 추출물을 사용한 경우 고형분 함량 측정이 어려운 경우 어떻게 표시하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」에 따르면 식품의 제조·가공시에 사용한 원재료명을 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시)과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하도록 규정하고 있습니다.

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○% 또는 배합 함량 ○○%))

- ② 따라서 고형분 함량 측정이 어려운 경우 고형분 함량 대신 배합 함량을 표시할 수 있습니다.

Q 90

원재료로 합성향료인 딸기향을 사용한 경우 원재료명 표시에 '합성향료'만 표시할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」(식약처 고시 제2017-99호, 2017.12.6.) [별지1]1.바.1).차)에 따라 식품첨가물 중 천연향료나 합성향료를 사용한 경우 각각 '천연향료', '합성향료'로 표시하여야 한다. 다만, 향료의 명칭을 추가로 표시할 수 있도록 규정*하고 있습니다.

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

* 해당 고시는 2020년 1월 1일부터 시행하나 이 고시 시행 전에 이미 제조·가공 또는 수입된 식품등이 이 고시를 미리 적용하고자 하는 경우 이 고시를 적용할 수 있습니다.

- 따라서 합성향료 딸기향을 원재료로 사용한 경우 합성향료로 표시할 수 있습니다.

Q 91

발효식초 원재료로 사과농축액, 포도당, 주정을 이용하여 제조하나, 제조공정상 주정은 최종제품에 남아있지 않을 경우 표시하지 않아도 되나요?

- 「식품등의 표시기준」에 따르면 발효식초는 과실·곡물술덧, 과실주, 과실착즙액, 곡물주, 곡물당화액, 주정 또는 주류 등의 원재료명 및 함량을 표시하여야 하고, 해당 원재료 명칭을 제품명에 사용할 수 있습니다
- 따라서 식품의 유형이 발효식초인 경우에는 위 규정에 따른 원재료를 사용한 경우 그 원재료명 및 함량을 표시하여야 하므로 사과농축액, 포도당, 주정의 함량을 표시하여야 합니다.

Q 92

5% 이상 사용한 복합원재료의 경우 명칭에 타사브랜드명이 포함되어있을 경우 브랜드명을 제외하고 표시가능한가요?

- ① 「식품등의 표시기준」 [별지1]1.바.1).마에서 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료 명칭 또는 해당 식품의 유형(제품명으로 그 복합원재료의 종류, 유형 등을 알 수 없는 경우 한한다)을 표시하고 괄호로 물을 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명을 표시하여야 합니다.
- ② 따라서 제품명에 포함된 브랜드명(상호명 등)은 제외하고 표시할 수 있습니다.

Q 93

가용성홍삼성분을 원재료로 사용한 경우 홍삼성분함량을 표시해야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 Ⅲ. 1. 가. 2). 마).에 따라 '인삼 성분이 함유된 제품에는 인삼 또는 인삼을 나타내는 명칭(제품명을 포함한다), 도안 및 그림 등을 표시하거나 사용할 수 있으며, 이에 해당하는 경우에는 가용성인삼성분 또는 가용성홍삼성분을 원재료로 사용한 때에는 해당 식품에 각각 인삼성분함량(mg/g) 또는 홍삼성분함량(mg/g)을 표시하여야 한다.'라고 규정하고 있습니다.
- ② 따라서 가용성홍삼성분을 원재료로 사용한 경우 홍삼성분함량(mg/g)을 표시하여야 합니다.

Q 94

제품에 원재료의 배합비율을 모두 표시해야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」의 1. 3. 바.에 따르면 ‘원재료’는 식품 또는 식품첨가물의 제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품내에 들어있는 것을 말하며, [별지 1] 세부표시기준 1.바.에 따라 원재료명은 식품의 제조·가공시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외. 이하 같음)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다.
- ② 이 고시에서 원재료 함량은 모두 표시하도록 규정하고 있지 않으나, 원재료명을 제품명의 일부로 사용한 경우 또는 주표시면에 원재료명을 표시한 경우, 식품유형별 개별표시기준에 따라 표시하는 경우에는 해당 원재료의 함량을 표시하도록 규정하고 있습니다.

Q 95

식품등의 표시기준에 따른 식품첨가물 명칭과 식품첨가물공전상의 명칭이 서로 다른 경우 어느 기준으로 표시하여야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 1. 5. 기준의 적용에 ‘이 고시와 관련된 내용으로 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」 및 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」의 변경이 있는 경우에는 변경된 사항을 우선 적용할 수 있다.’고 규정되어 있습니다.

* 식약처 고시 제2016-32호 (2016.4.29.) L-글루탐산나트륨 등 46품목의 품목명 개정 (시행일 2018.1.1.)

- ② 따라서 제품에 원재료로 사용한 식품첨가물 명칭을 표시하고자 하는 경우라면 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 따라 변경이 있는 경우에는 변경된 사항을 우선 적용하여 표시할 수 있습니다.

Q 96

탄산수소나트륨과 탄산칼륨을 원재료로 사용한 경우 용도를 표시할 경우 산도 조절제로 명칭이 동일한데 어떻게 표시하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 바. 2). 다). 에 따라 '[표 6]에 해당하는 식품 첨가물의 경우에는 「식품첨가물 기준 및 규격」 에서 고시한 명칭이나 같은 표에서 규정한 간략명 또는 주용도(중복된 사용 목적을 가질 경우에는 주요 목적을 주용도로 한다.)로 표시하여야 한다. 다만, [표 6]에서 규정한 주용도가 아닌 다른 용도로 사용한 경우에는 고시한 식품첨가물의 명칭 또는 간략명으로 표시하여야 한다.'라고 규정하고 있습니다.
- ② 따라서, [표 6]에 해당하는 첨가물로 식품첨가물의 용도로 표시하고자 하는 경우 '산도조절제 1, 산도조절제 2', '산도조절제 2종' 또는 '산도조절제 1, 2'로 표시할 수 있습니다.

Q 97

희석제를 첨가하여 제조한 토마토색소를 원재료로 사용한 경우 복합원재료 표시사항처럼 토마토색소(희석제1, 희석제2)로 표시해야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」에 따르면, 식품의 제조·가공 시 사용한 식품첨가물을 원재료명란에 표시하고자 하는 경우, [표 4]에 해당하는 용도로 식품을 제조·가공 시 사용한 식품첨가물은 그 명칭과 용도를 함께 표시하여야 하며, [표 5]에 해당하는 경우 고시한 명칭이나 간략명(간략명이 있는 경우에 한함)으로 표시하여야 하며, [표 6]에 해당하는 경우에는 고시한 명칭이나 간략명 또는 주용도로 표시하여야 합니다.
- 따라서 사용한 원재료가 「식품첨가물의 기준 및 규격」에 따른 「토마토색소」일 경우 「식품등의 표시기준」 [표 5]에 해당하므로 ‘토마토색소’로 표시할 수 있습니다.

※ 「식품첨가물의 기준 및 규격」 중 토마토색소 정의: 이 품목은 토마토(*Lycopersicon esculentum* MILLER)의 과실을 유지로 추출 또는 과실을 탈수하여 실온상태 혹은 열을 가하여 핵산 혹은 아세트산으로 추출한 다음 용매를 제거하거나 토마토과실을 착즙한 것으로부터 분획하여 얻어진 색소로서 라이코펜(lycopene)을 주성분으로 한 것이다. 다만, 색가조정, 품질보존 등을 위하여 희석제, 안정제 및 용제 등을 첨가할 수 있다.

Q 98

품목제조보고서에는 원재료명을 무청으로 보고하였으나, 제품에는 시래기로 표시할 수 있나요?

- ① 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법 시행규칙」 제8조에 따라 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고, 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ② 「식품등의 표시기준」에 따르면 원재료는 식품 또는 식품첨가물의 제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품내에 들어있는 것을 말하며, 이 고시 『별지 1』 1. 식품 바. 원재료명 표시기준에 원재료명은 식품위생법 제7조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정합니다.
- ③ ‘시래기’는 「표준국어대사전」에 따르면 ‘무청이나 배춧잎을 말린 것, 새끼 따위로 엮어 말려서 보관하다가 볶거나 국을 끓이는 데 쓴다.’로 정의하고 있어, 이에 해당할 경우 ‘무청’으로 품목제조보고를 했을지라도 ‘시래기’로 표시할 수 있습니다.

Q 99

식품공전 전부개정고시에 따라 백설탕은 설탕으로, 연성가공치즈는 가공치즈로 유형 명칭이 변경되었는데, 기존 유형명으로 표시된 포장지를 사용해도 되나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 1. 총칙 5. 기준의 적용에 ‘이 고시와 관련된 내용으로 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」 및 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」의 변경이 있는 경우에는 변경된 사항을 우선 적용할 수 있다.’고 규정하고 있습니다.
- ② 「식품의 기준 및 규격」 전부개정에 따라 식품유형이 변경되는 경우, 해당 고시에서 정하는 배(시)행일, 경과조치, 미리적용 여부에 따라 표시사항도 동일하게 적용됩니다.
- ③ 또한 「식품등의 표시기준」 II. 공통표시기준 1. 표시방법 더. 에 따라 ‘제조연월일, 유통기한 또는 품질유지기한을 제외한 식품의 안전과 관련이 없는 경미한 표시사항으로 관할 허가 또는 신고관청에서 승인한 경우’ 스티커 등을 사용하여 표시사항을 수정할 수 있도록 규정하고 있습니다.
- ④ 따라서 일자표시(제조연월일, 유통기한, 품질유지기한)를 제외한 나머지 표시사항은 관할 허가 또는 신고관청을 통해 승인받고 스티커 등으로 수정하여 재고 포장지를 사용하실 수 있습니다. 다만 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 바. 원재료명 표시기준에 원재료명은 식품위생법 제7조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정하도록 규정하고 있습니다.
- ⑤ 따라서 해당 제품의 원재료 명칭은 2018년 1월 1일부터 제조되는 식품에는 해당 식품유형을 표시하고자 하는 경우에는 위 규정에 적합하게 표시하는 것이 원칙이나, 원재료로 ‘백설탕’, ‘연성가공치즈’ 를 사용하여 제조한 것이 사실인 경우 원재료명은 ‘백설탕’, ‘연성가공치즈’ 로 표시하는 것은 가능합니다.

Q 100

식품공전 전부개정고시에 따라 액상과당이 기타과당으로 변경되었는데, 원재료 명칭도 기타과당으로 표시해야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 1. 총칙 5. 기준의 적용에 ‘이 고시와 관련된 내용으로 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」 및 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」의 변경이 있는 경우에는 변경된 사항을 우선 적용할 수 있다.’고 규정되어 있으므로, 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시에 따라 식품유형의 명칭이 변경되는 경우 「식품의 기준 및 규격」에서 정하는 바 (시행일, 경과조치, 미리적용 여부)에 따라 표시사항도 동일하게 적용되는 것이 원칙이며, 표시기준에서 별도의 유예기간을 부여하지 않습니다.
- ② 다만 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 바. 원재료명 표시기준에 원재료명은 식품위생법 제7조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정하고, 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료를 나타내는 명칭 (제품명을 포함한다) 또는 식품의 유형을 표시할 수 있습니다.
- ③ 「식품의 기준 및 규격」에 따르면 ‘액상과당’은 「식품의 기준 및 규격」 전부개정고시(식약처 고시 제2016-154 호, 2016.12.29.) 제4. 4. 4-5 4) (2)에 따라 ‘기타과당’으로 통합되었습니다.
- ④ 따라서 식품을 제조·가공시 사용한 원재료의 식품유형이 ‘기타과당’인 경우에는 원재료명란에 ‘기타과당’으로 표시하여야 하나, 그 원재료가 이전 규정에 따라 ‘액상과당’을 사용한 것이 사실인 경우에는 ‘액상과당’으로 표시되어 있는 것을 사용하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다. 다만 원재료명은 식품유형에 맞게 표시하는 것이 바람직하므로 향후 기존 포장지 소진시기에 맞추어 변경하시는 것이 적절할 것으로 판단됩니다.

Q 101

원재료 함량이 △.△△△△%인 경우 △.△△%으로 소수점 처리 시 반올림 없이 소수점 둘째자리 까지만 표시할 수 있나요?

- 「식품위생법」 제13조 및 같은 법 시행규칙 제8조에 따라 식품등의 명칭·제조방법, 품질·영양표시, 영양가·원재료·성분·용도에 관하여는 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 되며, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고는 하여서는 아니 됩니다.
- 아울러 「식품등의 표시기준」에 따라 식품의 제조·가공 시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않은 정제수 제외)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 하며, 원재료의 함량은 제품명 또는 제품명의 일부로 사용된 원재료명과 식품유형별 개별표시기준에서 정하고 있는 경우에 한하여 의무적으로 표시하도록 규정하고 있습니다.
- 따라서 위 규정에 따라 표시하여야 하는 함량이 품목제조보고서에 소수점 넷째자리까지 기재된 경우 식품 포장지에는 이와 동일하게 표시하는 것이 적절하나, 실제함량보다 많은 것으로 표시하지 아니하고 실제함량과 크게 오인하지 아니할 수 있는 범위 내에서 소수점 둘째자리까지 표시하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 102

주표시면에 '과채' 문구를 표시한 경우 과일과 채소에 해당하는 원재료명 및 함량을 12포인트 이상으로 표시하여야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」에 따르면 원재료명을 주표시면에 표시하는 경우 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다.
- ② 「표준국어대사전」에 따르면 '과채'라 함은 과일과 채소를 아울러 이르는 말로 정의하고 있으므로, 이를 제품명이 아닌 주표시면에 표시하는 경우에는 위 규정에 따라 과일과 채소에 해당하는 원재료명 및 함량을 12포인트 이상으로 표시하여야 합니다.

Q 103

품목제조보고시 복합원재료의 원재료가 7가지 사용되었으나 5가지만 기재한 경우 제품에 표시할 때는 7가지 다 표시할 수 있나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 1. 3. 더. 에 따르면 복합원재료라 함은 2종류의 원재료 또는 성분으로 제조·가공하여 다른 식품의 원료로 사용되는 것으로서 행정관청에 품목제조보고되거나 수입신고된 식품을 말합니다.
- ② 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 바. 원재료명 표시규정에 따라 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료의 명칭 또는 해당 식품의 유형(제품명으로 그 복합원재료의 종류, 유형등을 알 수 없는 경우에 한한다)을 표시하고 괄호로 물을 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명을 표시하여야 하며, 복합원재료가 당해 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 5%미만에 해당하는 경우에는 식품유형만을 표시할 수 있습니다.
- ③ 따라서 복합원재료내 5가지의 원재료명을 품목제조보고하였으나, 표시시항에는 복합원재료의 명칭을 표시하고 괄호로 물을 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 7가지의 원재료명을 표시하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 104

드럼스틱 잎을 원재료로 사용한 경우 원재료명으로 모링가잎을 표시할 수 있나요?

- ① 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ② 「식품등의 표시기준」에 따르면 제품명으로 소비자를 오도·혼동시키는 표현, 다른 유형의 식품과 오인·혼동할 수 있는 표현 (이 경우 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물 위생관리법」 등 다른 법률에서 정한 유형도 포함), 시행규칙 제8조의 규정에 따른 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현은 금지하고 있습니다. 또한 원재료명은 법 제7조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정하여 표시할 수 있습니다.
- ③ 식품을 제조·가공시 사용한 원재료가 드럼스틱(이명 Drumstick-tree, 학명: *Moringa deifera* Lam)의 잎인 경우에는 제품명의 일부로 드럼스틱을 지칭하는 것으로서 그 학명 중 일부인 ‘모링가’를 표시하는 것은 가능할 것으로 판단되나, 원재료명란 및 주표시면에 원재료명에는 실제원재료명인 ‘드럼스틱잎’으로 표시하여야 하나, ‘드럼스틱잎 (모링가잎)’으로 표시하는 것도 가능합니다.

Q 105

귤나무의 열매껍질을 원재료로 사용한 경우 진피 또는 감귤피로 표시할 수 있나요?

- ① 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ② 「식품등의 표시기준」에 따르면 제품명으로 소비자를 오도·혼동시키는 표현, 다른 유형의 식품과 오인·혼동할 수 있는 표현 (이 경우 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물 위생관리법」 등 다른 법률에서 정한 유형도 포함), 시행규칙 제8조의 규정에 따른 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현은 금지하고 있습니다. 또한 원재료명은 법 제7조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정하여 표시할 수 있습니다.
- ③ 또한 원재료로 ‘귤나무(이명: 감귤, 학명 Citrus unshiu S.Markov. / Citrus reticulata Blanco)’의 열매껍질을 사용한 경우에는 원재료명란에 생약명(진피)이 아닌 감귤껍질 또는 감귤피로 표시하는 것이 적절할 것으로 판단됩니다.

Q 106

제품명이 '다진생강(냉동)'인 제품을 납품받아 원재료로 사용하는 경우 원재료 명으로 '다진생강(냉동)이나 생강'으로 표시할 수 있나요?

- 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법 시행규칙」 제8조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니되며, 식품이 의약품 또는 건강기능식품으로 오인되거나, 질병의 치료에 효능이 있다는 내용 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고는 하여서는 아니되도록 규정하고 있습니다.
- 식품의 원재료명 표시는 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 바. 1). 나) 에 따라 '법 제7조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정한다.' 라고 규정하고 있습니다.
- 따라서 냉동 '다진생강' 을 원재료로 사용한 경우 '다진생강(냉동)' 또는 '다진생강' 으로 표시할 수 있으나, 원료로 다진생강을 공급받아 사용하기 때문에 '생강' 으로 표시하는 것은 적절하지 않습니다.

Q 107

두부 제조 시 가공된 대두분말을 구입하여 사용하는 경우 대두로 표시할 수 있나요?

- ① 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ② 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 바. 1)에 따라 원재료명은 식품의 제조·가공 시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외한다. 이하 같다) 을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 하며, 중량비율로서 2% 미만인 나머지 원재료는 상기 순서 다음에 함량 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있으며, 원재료명은 같은 법 제7조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정하고 있습니다.
- ③ 제품 제조시 대두분말을 구매하여 사용하였다면 원재료명은 ‘대두’ 가 아닌 ‘대두 분말’ 로 표시하고, 대두를 직접 분쇄하여 사용하는 경우라면 ‘대두’ 로 표시할 수 있습니다.

Q 108

대추, 생강, 감초를 혼합하여 추출한 식물혼합추출물을 원재료로 사용할 경우 식품 등의 표시기준에 따른 복합원재료에 해당하지 않는데 어떻게 표시하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 1. 3. 더. 복합원재료라 함은 2종류 이상의 원재료 또는 성분으로 제조·가공하여 다른 식품의 원료로 사용되는 것으로서 행정관청에 품목제조보고되거나 수입신고된 식품을 말합니다. 이 고시 『별지 1』 1. 바. 1). 가). 식품의 제조·가공시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외한다. 이하 같다)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다. 다만, 중량비율로서 2% 미만인 나머지 원재료는 상기 순서 다음에 함량 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있습니다.
- ② 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 바 . 1). 라). 제조·가공 과정을 거쳐 원래 원재료의 성상이 변한 것을 원재료로 사용한 경우에는 그 제조·가공 공정의 명칭 및 성상을 함께 표시하여야 합니다.
(예시: OO 농축액 , OO 추출액 , OO 발효액 , 당화 OO)
- ③ 따라서 질의제품이 자사의 다른 제품에 사용하기 위하여 제조·가공하는 반제품(공정품)은 복합원재료에 해당되지 않으므로, 식품의 제조·가공시에 사용한 모든 원재료명을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다. 또한 질의제품이 추출과정을 거쳐 원래 원재료의 성상이 변한 것을 원재료로 사용한 경우 그 제조·가공 공정의 명칭 및 성상을 함께 표시하여야 합니다.
(예시) 식물혼합추출물 (식물 1, 식물 2, 식물 3,)

내용량

Q 109

농산물의 중량을 표시할 때 개수로 표시할 수 있나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 Ⅱ. 1. 가.에 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준에 따른 표시사항을 표시하여야 하며, 같은 고시 Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준 1. 식품 나. 식품별 표시사항 및 표시기준 31) 자연상태 식품에 따라 농산물, 임산물, 축산물, 수산물을 포장한 경우(진공포장이 아닌 비닐랩 등으로 포장하여 관능으로 내용물을 확인할 수 있도록 투명 포장한 것은 제외) 제품명(내용물의 명칭 또는 품목), 업소명(생산자 또는 생산자단체명, 수입식품의 경우 수입판매원), 제조연월일(포장일 또는 생산연도), 내용량, 보관방법(해당 경우에 한함), 주의사항(해당 경우에 한함) 등을 표시하여야 합니다.
- ② 내용량 표시방법은 「별지 1」 표시사항별 세부표시기준 마. 내용량 규정에 내용물의 성상에 따라 중량·용량 또는 개수로 표시하되 개수로 표시할 때에는 중량 또는 용량을 괄호 속에 표시하도록 하고 있으므로, 농산물의 중량을 개수로 표시하고자 하는 경우 중량 또는 용량을 괄호 속에 표시하여야 합니다.

Q 110

조미액에 담겨져 최종 섭취전에 조미액을 버리는 제품의 경우 내용량 표시는 어떻게 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 「별지 1」 1. 마.에 따라 내용물의 성상에 따라 중량·용량 또는 개수로 표시하되, 개수로 표시할 때에는 중량 또는 용량을 괄호 속에 표시하여야 하며, 섭취 전에 버리게 되는 액체(제품의 특성에 따라 자연적으로 발생하는 액체를 제외함)는 그 액체를 뺀 식품의 중량을 표시하여야 합니다.
- ② 따라서 조미액에 담겨져 있는 형태로써 조미액을 섭취 전에 버리게 되는 경우 내용량은 조미액을 제외한 식품의 중량을 표시하여야 합니다.

Q 1111

과채음료의 내용량 표기 시 ml가 아닌 g으로 표시할 수 있나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 에 따르면 내용량은 내용물의 성상에 따라 중량·용량 또는 개수로 표시하되, 개수로 표시할 때에는 중량 또는 용량을 괄호 속에 표시하여야 합니다.
- ② 따라서 제품의 성상에 따라 중량(g) 또는 용량(ml)으로 표시 가능합니다.

주의사항

Q 112

원재료로 바지락, 굴, 전복, 개량조개를 사용한 경우 알레르기 함유 표시는 어떻게 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 11.2.가에 따라 알레르기 유발물질은 함유된 양과 관계없이 원재료명을 표시하여야 합니다. 「식품의 기준 및 규격」의 식품원재료 분류에 따르면, ‘패류(조개류)’는 굴, 홍합, 꼬막, 재첩, 소라, 고둥, 대합, 전복, 바지락 등의 품목을 포함하고 있습니다.
- ② 따라서 원재료로 바지락, 굴, 전복, 개량조개를 사용한 경우 1) 조개류(굴, 전복) 함유 2) 조개류(바지락, 개량조개, 굴, 전복) 함유 3) 조개류 함유로 표시할 수 있습니다.

Q 113

제조과정중 글, 전복, 홍합, 바지락을 사용하는 제품과 같은 제조시설에서 제조한 경우 주의문구를 표시할때 ‘조개류(글, 전복, 홍합, 바지락)’과 ‘조개류’ 중 어떻게 표시해야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」에 따라 알레르기 유발물질을 사용하는 제품과 사용하지 않은 제품을 같은 제조 과정(작업자, 기구, 제조라인, 원재료보관 등 모든 제조과정)을 통하여 생산하여 불가피하게 혼입가능성 있는 경우 주의사항 문구를 표시하여야 하며, 다만 제품의 원재료로서 별도 표시란에 표시한 알레르기 유발물질은 표시하지 않도록 규정하고 있습니다.
(예시) ‘이 제품은 메밀을 사용한 제품과 같은 제조 시설에서 제조하고 있습니다.’ 등
- ② 따라서 혼입가능성이 있는 알레르기 유발물질 표시를 할 때 ‘조개류’, ‘조개류(글, 전복, 홍합, 바지락, …)’ 두 가지 방법 모두 가능합니다.

Q 114

수입 제품에 파로(Farro, 학명 : *Triticum dicoccum*)가 사용된 경우 알레르기 함유 표시를 하여야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」에 따라 한국인에게 알레르기를 유발하는 것으로 알려져 있는 난류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종제품에 SO₂로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한함), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함)를 함유한 원재료를 사용한 경우, 이 식품으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분, 이러한 식품 및 성분을 함유한 식품 또는 식품첨가물을 원료로 사용한 경우에 함유된 양과 관계없이 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시하여야 합니다.
- ② 원재료 ‘파로(Farro)’는 이탈리아에서 나는 밀의 일종으로 알레르기 유발 물질인 ‘밀’로 표시하여야 합니다.

Q 115

계란을 사용한 제품에 알레르기 유발 물질 표기 시 '난류 함유'로 표시할 수 있나요?

- ☞ 「식품등의 표시기준」에 따르면 알레르기 유발물질은 함유된 양과 관계없이 원재료명을 표시하여야 하며, 표시대상은 난류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 SO₂ 로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함)로 규정하고 있고, 이를 원재료로 사용한 경우, 알레르기 유발물질로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분, 알레르기 유발물질 및 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 함유한 식품 또는 식품첨가물을 원재료로 사용한 경우로, 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시하여야 합니다.

예시) 계란, 우유, 새우, 아산화황, 조개류(굴) 함유
- ☞ 따라서 '계란'을 사용한 경우 '난류 함유'보다 '계란 함유'등으로 표시하여야 합니다.

기타표시

Q 116

유산균이 함유된 과자를 제조할 경우 함유된 유산균수를 표시하도록 되어있는데, 제조시 투입한 균수로 표시할 수 있나요?

- 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고, 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품등의 표시기준」 에서 원재료는 식품의 제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품내에 들어있는 것으로, 유산균 함유 과자제품에 함유된 유산균수 표시는 해당 제품 제조시 투입한 균수가 아닌 해당 완제품에 함유된 유산균의 수(생존한 균수)를 표시하여야 합니다.

Q 117

냉동보관 식품에 냉동온도를 표시해야 하나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제1. 총칙 3. 용어의 풀이, 34)에서 ‘이 고시에서 따로 정하여진 것을 제외하고는 냉동은 -18°C 이하, 냉장은 $0\sim 10^{\circ}\text{C}$ 를 말한다.’라고 규정하고 있습니다.
- 「식품등의 표시기준」 의 냉동식품은 위 규정에 따라 보존하는 제품으로, 냉동 보관하여야 하는 제품은 ‘냉동보관’으로 표시하여야 하며, 이와 함께 ‘ -18°C 이하’를 표시하는 것은 의무사항이 아니나 추가적으로 표시할 수 있습니다.

Q 118

식품제조업체에서 배송용으로 사용하는 외박스에도 표시를 해야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」 Ⅱ.1.가.의 규정에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 Ⅲ.개별표시사항 및 표시기준에 따른 표시사항을 표시하여야 합니다.
- 따라서 최소판매단위별 용기·포장에 위 규정에 따른 표시를 하고 운반용 상자에 넣어 배송을 하는 경우, 운반용 상자는 위 규정에 따른 표시대상에 해당하지 않습니다.

Q 119

식품제조업체에서 표 또는 단락으로 표시하여야 하나, 남아 있는 포장지가 많아 개정된 표시사항을 스티커로 수정하여 표시할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」에 따르면 표시는 지워지지 않는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여야 합니다. 다만, 제조연월일, 유통기한 또는 품질유지기한을 제외한 식품의 안전과 관련이 없는 경미한 표시사항으로 관할 허가 또는 신고관청에서 승인한 경우에는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 않게 부착하여야 합니다.
- 따라서 관할 허가 또는 신고관청에서 승인한 경우 유통기한 등의 일자표시와 관련된 부분을 제외하고 알레르기유발물질, 품목보고번호, 표 또는 단락 표시 등을 스티커로 수정하여 표시하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 120

수입업체의 소재지가 변경된 경우 남아있는 기존 포장지에 스티커로 수정하여 처리할 수 있나요?

- 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 다른 내용의 표시·광고는 아니되며, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시키 우려가 있는 표시·광고는 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품등의 표시기준」 [별지1]1.나.1).라. 에 따라 식품등의 수입판매업소는 영업등록시 등록관청에 제출한 업소명 및 소재지(또는 반품교환업무를 대표하는 소재지, 이 경우 '반품교환업무 소재지' 임을 표시하여야 한다)를 표시하되, 해당 수입식품의 제조업소명을 표시하여야 합니다. 이 경우 제조업소명이 외국어로 표시되어 있는 경우에는 그 제조업소명을 한글로 따로 표시하지 아니할 수 있습니다.

(예시) 수입판매업소: 업소명, 소재지(또는 반품교환업무 소재지)
제조업소 : 업소명

- 또한 같은 고시에 따르면 허가(등록 또는 신고)권자가 변경허가(등록 또는 신고)된 업소명 및 소재지를 표시하는 경우에는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 합니다.
- 따라서 수입판매업소의 소재지가 변경되어 관할 허가(신고)권자에게 변경신고를 하고 이에 수리되었을 경우, 위 규정에 따라 스티커 처리에 대한 별도의 승인 없이 스티커 등으로 수정할 수 있습니다.

Q 121

과자 제품에 사용하지 않은 원재료의 사진이나 그림을 표시할 수 있나요?

- 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등을 하여서는 아니 되도록 규정하고 있습니다.
- 「식품등의 표시기준」 II. 1. 너에 따라 주표시면에 조리식품 사진이나 그림을 사용하는 경우 사용한 사진이나 그림 근처에 ‘조리에’, ‘이미지 사진’, ‘연출된 예’ 등의 표현을 10포인트 이상의 활자로 표시하도록 규정하고 있습니다. 따라서 사용하지 않은 원재료의 그림이나 사진을 표시하고자 하는 경우 제품에 ‘조리에’ 등의 문구를 표시하여야 합니다.

Q 122

식품제조업체에서 식품용기를 납품받아 사용하는 경우 최종제품에 ‘식품용’ 도안을 표시해야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」 III. 3. 기구 또는 용기·포장의 규정에 따라 ‘식품용’ 단어 또는 [도 5] ‘식품용 기구 도안’ 표시대상은 「식품위생법」 제2조제4호에 따른 기구이며, 다만 식품제조가공업·즉석판매제조가공업·식품첨가물제조업체로 납품되어 제품의 포장 용기로 사용되어지는 품목은 제외합니다.
- 따라서 식품용기(수입제품 포함)가 식품제조가공업체로 납품되어 제품의 포장 용기로 사용되는 것은 식품용 기구 구분 표시 대상이 아니며, 최종 소비자에게 직접 판매되는 경우만 표시대상입니다.

Q 123

식품에 '보존료 무첨가' 표시가 가능한가요?

- ① 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고 등을 해서는 아니 됩니다.
- ② 「식품등의 표시기준」에 따르면 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 해당 식품에 사용하지 못하도록 한 보존료, 색소 등의 식품첨가물에 대하여 사용을 하지 않았다는 표시를 하여서는 아니 됩니다.
- ③ 해당 제품에 사용가능한 보존료, 색소 등을 사용하지 않고 제조·가공하였으며 보존료, 색소 등이 일체 검출되지 않은 경우 이를 입증하는 객관적 사실에 근거하여 제조사의 책임 하에 '보존료 무첨가' 표시를 할 수 있습니다.

Q 124

식품용 기구를 수입할 경우 어떠한 사항을 표시해야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」에 따르면 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 III. 개별표시사항 및 표시기준에 따른 표시사항을 표시하며, 기구 또는 용기·포장은 동 고시의 III. 3에 따라 업소명 및 소재지, 재질명, '식품용' 단어 또는 [도5] '식품용 기구 도안' 표시, 주의사항(해당되는 경우에 한함)을 표시하여야 합니다.

Q 125

손으로 직접 티백에 차를 담아 제조할 경우 '수제'표시가 가능하나요?

- ① 「식품위생법」 제13조제1항에 따라 누구든지 식품 등의 명칭·제조방법, 품질·영양 표시에 관하여는 사실과 다르거나 과장된 표시·광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등의 표시·광고를 금지하도록 규정하고 있습니다.
- ② 「식품등의 표시기준」에서는 '수제' 표시에 관하여 별도로 규정하고 있지 않으나, 일반적으로 '수제'라 함은 '손으로 만든 것'을 의미하며, 소비자들 역시 일반적으로 기계를 사용하여 대량 생산한 것이 아닌 사람의 손으로 하나씩 만들어낸 것으로 인식하고 있는 점 등을 고려할 때 해당 식품이 동 정의에 부합하는 경우라면 제조사의 책임 하에 사실에 입각하여 표시하는 것은 가능합니다.

Q 126

수입제품에 'PREMIUM'이 표시되어 있는데 표시 가능하나요?

- ① 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고 등을 해서는 아니 됩니다.
- ② 「식품등의 표시기준」에서는 '프리미엄(premium)' 표시를 사용하기 위한 별도의 규정이 없으나, 제품의 품질이 우수하다는 의미 등으로 해당 용어를 표시한 경우 소비자가 기대하는 품질, 영양가, 원재료, 성분 등에 대해 제조사의 책임 하에 이를 객관적으로 입증할 수 있는 경우라면 표시하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 127

정보표시면에 [도2]의 표시사항 표시서식도안에 따라 순서대로 표시해야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 Ⅱ.1.다.에 따라 표시사항을 표시할 때는 소비자가 쉽게 알아 볼 수 있도록 눈에 띄게 주표시면 및 정보표시면으로 구분하여 바탕색의 색상과 대비되는 색상으로 다음에 따라 표시하여야 하며, 이 경우 [도2] ‘표시사항 표시서식도안’을 활용할 수 있습니다.
- ② 이 고시 Ⅱ.1.다.2.)에 따라 정보표시면에는 식품유형, 업소명 및 소재지, 유통기한 (제조연월일 또는 품질유지기한), 원재료명, 주의사항 등을 표시사항 별로 표 또는 단락 등으로 나누어 표시하되, 정보표시면 면적이 100cm² 미만인 경우에는 표 또는 단락으로 표시하지 아니할 수 있습니다.
- ③ 따라서 정보표시면의 표시사항은 [도2] 표시사항 표시서식도안을 참고하여 해당 제품의 표시사항을 [도2]의 순서와 상관없이 표로 표시하거나 단락으로 표시할 수 있습니다.

Q 128

제품에 바코드표시는 어떻게 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」에 따르면 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준에 따른 표시사항을 표시하도록 규정하고 있으며, 바코드 표시에 관하여는 규정하고 있지 않습니다.

Q 129

‘슈퍼푸드’를 상표 등록한 경우 제품에 표시할 수 있나요?

- ① 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고, 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ② 현재 ‘슈퍼푸드’의 표현은 객관적이고 과학적인 근거가 불충분하여 해당 식품에 포함되는 범위가 명확하지 않으며, ‘슈퍼푸드’ 원재료를 사용하였다더라도, 위 규정에 위배되는 내용으로 해당 용어를 제품의 주표시면이나 제품명으로 사용하는 것은 해당 식품이 특수용도식품 및 건강기능식품으로 오인·혼동될 수 있으므로 제품에 사용하는 것은 적절하지 않습니다.

Q 130

식품제조업체에서 제조한 반제품도 식품등의 표시기준에 적합하게 표시해야 하나요?

- ① 「식품등의 표시기준」 1. 총칙 4. 표시대상에는 식품제조·가공업 및 즉석판매제조·가공업의 신고를 하여 제조·가공하는 식품, 식품소분업으로 신고를 하여 소분하는 식품, 수입식품, 자연상태의 농·임·축·수산물로서 용기·포장에 넣어진 식품(수입식품 포함) 등은 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에는 한글 표시사항을 표시하도록 규정하고 있습니다.
- ② 따라서 소비자에게 판매하지 않고 자사 제품의 제조에 사용될 목적으로 자사에서 제조하는 반제품의 경우 표시대상에 해당하지 않습니다.

Q 131

식품제조가공업소에서 식품접객업소와 집단급식소에 납품할 경우 ‘식품접객업소용 및 집단급식소용’으로 표시할 수 있나요?

- ① 「식품등의 표시기준」에 따르면 표시는 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여야 합니다. 다만 식품제조·가공업소에서 제조·가공하여 식품접객업소 또는 집단급식소에만 납품 판매되는 제품으로서 ‘식품접객업소용’ 또는 ‘집단급식소용’으로 표시한 경우 표시사항은 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 합니다.
- ② 따라서 해당 식품이 식품접객업소용 및 집단급식소용에만 판매되는 경우에는 위의 규정에 따라 ‘식품접객업소용 및 집단급식소용’으로 표시할 수 있습니다.

Q 132

합성향료(망고향)만을 사용한 수입제품에 ‘실제 망고가 들어가 있지 않습니다’를 표시한 경우 망고 그림을 표시할 수 있나요?

- ① 「식품등의 표시기준」에 따르면 합성향료만을 사용하여 원재료의 향 또는 맛을 내는 경우 그 향 또는 맛을 뜻하는 그림, 사진 등의 표시를 하여서는 아니 됩니다.
- ② 따라서 위 규정에 따라 명확한 문구(실제망고가 들어있지 않습니다 등)를 표시한 경우라도 해당 원재료의 이미지를 표시하여서는 아니 됩니다.

Q 133

수입 냉동수산물에 수입판매업소의 상표를 표시한 경우 주문자상표부착(OEM) 제품에 해당하나요?

- ① 「수입식품안전관리 특별법」 제18조제2항에 따라 주문자상표부착수입식품등은 영업자가 주문자상표부착방식으로 수출국에 제조·가공을 위탁한 수입식품등을 수입·판매하는 경우에 해당됩니다. 수산물의 경우에는 제조·가공을 하지 않으므로 주문자상표부착수입식품등에 해당하지 않습니다.
- ② 「식품등의 표시기준」에 따르면 자연상태의 농·임·수산물로서 용기·포장에 넣어진 식품은 「식품등의 표시기준」 III. 1. 나. 31)에 따른 표시사항*을 표시하여야 합니다. 따라서 자연상태의 수산물은 주문자상표부착수입식품에 해당하지 아니하므로 자신의 상표를 표시하는 것에 대해 제한을 받지 않을 것으로 판단됩니다.

* 제품명(내용물의 명칭 또는 품목), 업소명(생산자 또는 생산자단체명, 수입식품의 경우 수입판매원), 제조연월일(포장일 또는 생산연도), 내용량, 보관방법(해당하는 경우에 한함), 주의사항(해당 경우에 한함), 유전자변형 농축수산물의 경우 「유전자변형식품등의 표시기준」에 따름.

Q 134

원통형 용기에 표시를 스티커로 할 경우 주표시면은 윗면에 정보표시면은 밑면에 표시할 수 있나요?

- ① 「식품등의 표시기준」에 따라 ‘주표시면’이라 함은 용기·포장의 표시면 중 상표, 로고 등이 인쇄되어 있어 소비자가 식품 또는 식품첨가물을 구매할 때 통상적으로 소비자에게 보여지는 면으로서 [도 1]에 따른 면을 말합니다.
- ② 따라서 용기형태가 [도 1]의 ‘컵라면’ 형태로써 스티커를 통하여 표시사항을 표시하는 경우에는 주표시면의 표시사항은 윗면에만 표시하는 것은 가능하나, 정보표시면의 표시사항은 바닥면에 표시하는 것 보다는 앞면 등에 표시하여 소비자에게 해당 제품의 표시사항을 쉽게 확인할 수 있도록 표시하는 것이 바람직할 것으로 판단됩니다.

Q 135

식품이나 축산물 제품에 자체검사필 표시를 할 수 있나요?

- ① 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법 시행규칙」 제8조에 따라 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 되며, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고는 하여서는 아니 됩니다.
- ② 「축산물 위생관리법」 제32조 및 같은 법 시행규칙 제52조에 사실과 다른 내용이나 소비자에게 오인·혼동을 줄 수 있는 내용 등의 허위·과대·비방의 표시·광고를 금지하고 있습니다.
- ③ 따라서 ‘자체검사필’ 표시에 대해 「식품등의 표시기준」 및 「축산물의 표시기준」에는 별도의 기준(검사항목, 검사주기 등)을 규정하고 있지 아니하나, 제품을 자체적으로 품질검사를 하여 완료하였다는 사실을 표현하고자 하는 것이라면 소비자에게 정확한 사실관계를 전달하고 오인·혼동을 방지하기 위해, ‘품질검사 완료’ 등 명확한 문구 표시와 함께 실제검사를 한 검사기관 등을 함께 표시하시는 것이 적절할 것으로 판단됩니다.

Q 136

소스류 경우 식품유형과 용도를 명확하게 표시한 경우 다른 유형의 명칭을 제품명으로 사용할 수 있는데, 용도 표시는 어디에 해야 하나요?

- ① 식품의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 대해서는 「식품위생법」 제13조 및 같은 법 시행규칙 제8조에 따라 허위표시 또는 과대광고를 할 수 없으며, 질병의 치료에 효능·효과 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고 및 소비자를 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고는 할 수 없습니다.
- ② 「식품등의 표시기준」 [별지1] 1.가.5).나).에 따라 다른 유형의 식품과 오인·혼동할 수 있는 표현은 제품명으로 사용하여서는 아니됩니다. 이 경우 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물 위생관리법」 등 다른 법률에서 정한 유형도 포함합니다. 다만, 소스류는 식품유형과 용도를 명확하게 표시하는 경우 제외합니다.
- ③ 따라서 소스류 제품에 다른 유형의 명칭을 표시하고자 하는 경우 소스류의 용도를 명확하게 표시하여야 하며, 이 경우 표시 위치를 규정하고 있지는 아니하므로 소비자가 확인하기 쉬운 위치에 표시하여야 합니다.

Q 137

자일리톨을 원재료로 사용한 식품에 치아관리 표시를 할 수 있나요?

- ① 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ② 또한 「식품위생법 시행규칙」 제8조제2항제4호 관련 [별표 3] 및 일반식품의 유용성 표시·광고 인정범위 지침서에서는 인체의 건전한 성장 및 발달과 건강한 활동을 유지하는데 도움을 준다는 표현, 건강유지·건강증진·체력유지·체질개선·식이요법·영양보급 등에 도움을 준다는 표현 등에 관해 과학적·객관적인 근거를 가지고 유용성 표시를 할 수 있도록 하고 있습니다.
- ③ 따라서 자일리톨을 원재료로 사용한 식품에 ‘치아관리’ 라는 표시는 위의 규정에 따라 적절하지 않습니다.

Q 138

기구 또는 용기·포장에 항균 표시가 가능한가요?

- 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 식품위생법에서 정하고 있는 기구 또는 용기·포장에 대한 ‘항균’이라는 표현에 대해서는 국가적으로 공인하고 있는 정의나 기준 및 규격 등이 설정되어 있지 않아 제품에 표시하는 것은 적절하지 않습니다.

Q 139

수입제품에 열대우림동맹(Rainforest Alliance : 사회·노동·환경 보호관리 기준을 통과한 커피 생두에 수여) 인증마크를 표시할 수 있나요?

- 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 같은 법 시행규칙 제8조제6호에 따라 각종 상장·감사장 등을 이용하거나 ‘인증’·‘보증’ 또는 ‘추천’ 을 받았다는 내용을 사용하거나 이와 유사한 내용을 표현하는 표시·광고는 하여서는 아니 됩니다. 다만, 다음에 해당하는 내용을 사용하는 경우는 제외 됩니다.
 - 1) 「정부표창규정」 에 따라 제품과 직접 관련하여 받은 상장
 - 2) 「정부조직법」 제2조부터 제4조까지의 규정에 따른 중앙행정기관·특별지방행정기관 및 그 소속기관, 「지방자치법」 제2조에 따른 지방자치단체 또는 「공공기관의 운영에 관한 법률」 제4조에 따른 공공기관으로부터 받은 인증·보증
 - 3) 「식품산업진흥법」 제22조에 따른 전통식품 품질인증, 「산업표준화법」 제15조에 따른 제품인증 등 다른 법령에 따라 받은 인증·보증
 - 4) 식품의약품안전처장이 고시하는 절차와 방법에 따라 식품에 대한 인증·보증의 신뢰성을 인정받은 기관으로부터 받은 인증·보증
- 따라서 ‘열대우림동맹 (Rainforest Alliance)’ 마크는 위의 규정에 따라 식품 등의 명칭, 제조방법, 품질, 영양가, 원재료, 성분 또는 사용에 대한 표시에 해당되지 않아 위의 규정이 적용되지 않으므로 「식품위생법」 이외의 다른 법령에서 표시를 제한하고 있지 않는 경우 표시가 가능합니다.

Q 140

수입제품에 FDA 인증마크가 표시되어 있는데 표시할 수 있나요?

- 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 같은 법 시행규칙 제8조제6호에 따라 각종 상장·감사장 등을 이용하거나 ‘인증’·‘보증’ 또는 ‘추천’ 을 받았다는 내용을 사용하거나 이와 유사한 내용을 표현하는 표시·광고는 하여서는 아니 됩니다. 다만, 다음에 해당하는 내용을 사용하는 경우는 제외 됩니다.
 - 1) 「정부표창규정」 에 따라 제품과 직접 관련하여 받은 상장
 - 2) 「정부조직법」 제2조부터 제4조까지의 규정에 따른 중앙행정기관·특별지방행정기관 및 그 부속기관, 「지방자치법」 제2조에 따른 지방자치단체 또는 「공공기관의 운영에 관한 법률」 제4조에 따른 공공기관으로부터 받은 인증·보증
 - 3) 「식품산업진흥법」 제22조에 따른 전통식품 품질인증, 「산업표준화법」 제15조에 따른 제품인증 등 다른 법령에 따라 받은 인증·보증
 - 4) 식품의약품안전처장이 고시하는 절차와 방법에 따라 식품에 대한 인증·보증의 신뢰성을 인정받은 기관으로부터 받은 인증·보증
- 따라서 해당 식품의 영양, 품질, 영양가, 성분, 제조방법 등에 관한 사항으로써 인증한 경우에는 위 규정에 한하여 가능하며, FDA마크 표시는 FDA에서 인증한 식품으로 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있어 적절하지 않습니다.

Q 141

정보표시면의 면적이 부족하여 10포인트 이상의 활자크기로 표시할 수 없는 경우 최소 활자크기는 어떻게 되나요?

- ① 「식품등의 표시기준」에 따라 정보표시면의 면적([도 1]에 따른 정보표시면 중 주표시면에 준하는 최소 여백을 제외한 면적)이 부족하여 10포인트 이상의 활자크기로 표시사항을 표시할 수 없는 경우에는 10포인트 이상을 따르지 아니할 수 있습니다. 이 경우 정보표시면에는 이 고시에서 정한 표시(타법포함)사항만을 표시하여야 합니다.
- ② 따라서 정보표시면이 부족한 경우 10포인트 이상의 활자로 표시하지 아니할 수 있으나 소비자가 알아볼 수 있도록 가능한 가장 큰 활자로 표시하여야 합니다.

Q 142

표시기준에 정보표시면 중 주표시면에 준하는 최소 여백을 제외한 면적은 어떤 의미인가요?

- ① 「식품등의 표시기준」에 따라 정보표시면의 면적([도 1]에 따른 정보표시면 중 주표시면에 준하는 최소 여백을 제외한 면적)이 부족하여 10포인트 이상의 활자크기로 표시사항을 표시할 수 없는 경우에는 10포인트 이상을 따르지 아니할 수 있습니다. 이 경우 정보표시면에는 이 고시에서 정한 표시(타법포함)사항만을 표시하여야 합니다.
- ② 위 규정에 따른 ‘주표시면에 준하는 최소 여백을 제외한 면적’이란 정보표시면의 면적이 주표시면의 면적과 같고, 제품을 봉합한 부분을 제외하여 제품표시가 실제적으로 가능한 것을 말합니다.

Q 143

「식품등의 표시기준」 [도 1] 중 오렌지 주스의 주표시면의 경우 앞면, 윗면, 뒷면으로 명시하고 있는데, 이 중 한 면만 주표시면으로 보고 주표시면에 따른 표시를 할 수 있나요?

- ① 「식품등의 표시기준」에 따르면 ‘주표시면’이라 함은 용기·포장의 표시면 중 상표, 로고 등이 인쇄되어 있어 소비자가 식품 또는 식품첨가물을 구매할 때 통상적으로 소비자에게 보여지는 면으로서 [도 1]에 따른 면을 말합니다.
- ② 주표시면에는 제품명, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 내용량 뒤에 괄호로 표시한다)을 표시하여야 합니다. 다만, 주표시면에 제품명과 내용량 및 내용량에 해당하는 열량 이외의 사항을 표시한 경우 정보표시면에는 그 표시사항을 생략할 수 있습니다.
- ③ 제품이 [도 1]의 ‘오렌지주스’와 유사한 포장인 경우에는 위의 규정에 따라 주표시면은 앞면, 윗면, 뒷면이므로 업체의 실정에 맞게 앞면 또는 윗면 또는 뒷면의 한 면에만 표시할 수 있습니다.

Q 144

소비자에게 직접 판매하지 않고 식품제조·가공업소에 원료용으로 납품하는 경우 '제품명, 제조일자 또는 유통기한, 보관방법 또는 취급방법, 업소명 및 소재지만 표시할 수 있다.'로 규정되어 있는데, 원재료명란을 추가하여 표시기준에 따른 표시를 따르지 않고 표시할 수 있나요?

- 「식품등의 표시기준」 1. 3. 어. 표시사항은 제품명, 식품의 유형, 업소명 및 소재지, 제조연월일, 유통기한 또는 품질유지기한, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량, 원재료명, 성분명 및 함량, 영양성분 등 Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준에서 식품등에 표시하도록 규정하고 있습니다. 이 고시 Ⅱ. 1. 러. 에서 소비자에게 직접 판매되지 아니하고 식품제조·가공업소 및 식품첨가물제조업소에 제품의 원료로 사용될 목적으로 공급되는 원료용 제품의 경우에는 제품명, 제조일자 또는 유통기한, 보관방법 또는 취급방법, 업소명 및 소재지만 표시할 수 있음을 규정하고 있습니다.
- 따라서 소비자에게 직접 판매되지 아니하고 식품제조·가공업소에 제품의 원료로 사용될 목적으로 공급되는 원료용 제품의 경우에는 제품명, 제조일자 또는 유통기한, 보관방법 또는 취급방법, 업소명 및 소재지만 표시할 수 있으며, 추가적인 정보를 제공하기 위해 원재료명을 표시하고자 하는 경우는 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 바. 원재료명의 표시 규정에 따라 표시하여야 합니다.

Q 145

주문자상표부착수입식품의 상표가 반드시 「상표법」에 등록된 상표이어야 하나요?

- ① 「수입식품안전관리 특별법」 제18조제2항에 따라 주문자상표부착수입식품등은 영업자가 주문자상표부착방식으로 수출국에 제조·가공을 위탁한 수입식품등을 수입·판매하는 경우에 해당됩니다.
- ② 수입식품안전관리 특별법상에는 주문자상표부착수입식품등으로 수입하고자 하는 경우, 상표는 「상표법」에 따라 특허청에 상표 출원하여 등록된 상표를 의미하나 특허청에 등록하지 않은 상표도 허용하고 있습니다.
- ③ 「상표법」에 등록되지 않은 상표일지라도 위 규정에 따라 수출국 제조·가공업소와 계약의 방식으로 제품 생산을 위탁하여 수입하는 경우에는 주문자상표부착수입식품등의 대상에 해당합니다.

Q 146

가공식품의 일부 표시사항을 제품설명서에 표시하고 남은 면적에는 디자인을 표시할 수 있나요?

- ① 「식품등의 표시기준」에 따르면 주표시면 및 정보표시면은 같은 고시 [도 1]에 따른 면을 말하며, 주표시면에는 제품명, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량 (단, 열량은 내용량 뒤에 괄호로 표시하되, 「식품위생법 시행규칙」 제6조의 규정에 따른 영양표시 대상 식품에 한함)을, 정보표시면에는 식품유형, 업소명 및 소재지, 유통기한(제조연월일 또는 품질유지기한), 원재료명, 주의사항 등을 표시사항 별로 표 또는 단락 등으로 나누어 표시하여야 합니다.
- ② 다만 정보표시면 면적이 100cm² 미만인 경우에는 표 또는 단락으로 표시하지 아니할 수 있으며, 표시사항을 표시함에 있어 활자크기는 10포인트 이상으로 하여야 하며, 영양성분 등의 활자크기는 [도 3]에 따르나, 정보표시면의 면적([도 1]에 따른 정보표시면 중 주표시면에 준하는 최소 여백을 제외한 면적)이 부족하여 10포인트 이상의 활자크기로 표시사항을 표시할 수 없는 경우에는 10포인트 이상의 활자크기를 따르지 아니할 수 있으나 이 경우 정보표시면에는 이 고시에서 정한 표시(타법포함) 사항만을 표시하여야 합니다.
- ③ 따라서 식품의 정보표시면은 위 규정에 적합하게 표시하여야 하며, 별도로 제품설명서를 허용하고 있지 아니하며 정보표시면에 이미지를 표시하고 제품설명서를 사용하여 정보표시면의 표시사항을 표시하는 것은 적절하지 않습니다.

2 식품의 영양표시 등

Q 147

기준에 생산하던 자사제품에 비하여 나트륨 함량을 줄인 제품에 '기준 제품대비 나트륨 00%를 줄인 제품' 표시가 가능하나요?

- 영양강조 표시로 '덜', '더', '감소 또는 라이트', '낮춘', '줄인', '강화', '첨가' 용어를 하고자 하는 경우 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1.아.5)나)에 따라 '동일한 식품유형 중 시장점유율이 높은 3개 이상의 유사 식품'을 대상으로 영양성분 함량 표준값을 산출하여야 하며, '나트륨'의 경우, 영양성분 함량의 차이가 다른 제품의 '표준 값'과 비교하여 최소 25% 이상의 차이가 있어야 하고, 해당 영양성분의 함량 차이의 절대 값이 나트륨 함량 강조표시 기준의 '저'의 기준 값(식품 100g당 120mg 미만) 보다 커야 합니다.
- 영양강조 표시시 '동일한 식품유형 중 시장점유율이 높은 3개 이상의 유사 식품'을 대상으로 영양성분 함량 표준 값을 산출하도록 규정한 것은 최대한 객관성을 확보하기 위한 규정으로, 이에 해당하지 않은 '기준 제품대비 나트륨 00%를 줄인 제품' 표시는 적절하지 않습니다.

Q 148

주표시면의 총 내용량을 29.5g으로 표시한 경우 영양정보표시면의 총 내용량에 1g 단위로 반올림하지 않고 29.5g으로 표시할 수 있나요?

- ① 「식품등의 표시기준」에 따라 영양성분 표시서식도안에 총 내용량 표시는 [도 3] 2. 가. 총내용량 표시에 '총 내용량을 중량(g) 또는 용량(ml)으로 표시하고 소수점 첫째 자리에서 반올림하여 1g(ml)단위로 표시한다. 10g(ml)미만인 경우 소수점 둘째자리에서 반올림하여 0.1g(ml)단위로 표시할 수 있다'고 규정하고 있습니다.
- ② 다만 주표시면의 내용량과 영양정보표시면의 내용량이 다르게 표시되는 경우에는 소비자 혼란을 일으킬 수 있으므로, 소수 첫째자리에서 반올림하여 두 표시면의 총 내용량이 동일한 경우에 동 규정에 따라 표시하는 것이 타당할 것으로 판단됩니다.
- ③ 따라서 주표시면의 내용량을 29.5g으로 표시한 경우라면, 영양정보표시면의 총 내용량표시시 소수 첫째 자리에서 반올림한 경우(30g) 내용량이 달라 소비자의 혼란을 일으킬 수 있으므로 영양정보표시면의 총 내용량은 29.5g으로 표시하는 것이 타당할 것으로 판단됩니다.

Q 149

영양성분 표시대상 식품은 아니나, 주표시면에 열량만 표시하는 경우 영양성분을 표시해야 하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제6조제1항은 총리령으로 정하는 식품의 영양표시 대상 식품에 대해 규정하고 있으며, 표시대상 식품 외의 식품에 영업자가 스스로 영양표시를 하는 식품 또한 영양표시 대상 식품에 해당합니다.
- 영양성분 표시대상 식품은 아니나 주표시면에 영양표시를 하고자 하는 경우 열량만이 아닌 「식품등의 표시기준」 『별지1』 1. 아. 영양성분등에 따라 9가지 영양성분(열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질)의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 [도 3] 표시서식도안을 사용하여 표시하여야 합니다.

※ 영양성분 표시대상 식품: 1. 장기보존식품(레토르트식품만 해당), 2. 과자류 중 과자, 캔디류 및 빙과류 중 빙과, 3. 빵류 및 만두류, 4. 초콜릿류 및 코코아가공품류, 5. 잼류, 6. 식용 유지류(동물성유지, 식용유지가공품 중 모조치즈, 식물성크림, 기타식용유지가공품은 제외), 7. 면류, 8. 음료류(다류와 커피류 중 볶은 커피 및 인스턴트 커피는 제외), 9. 특수용도식품, 10. 어육가공품 중 어육소시지, 11. 즉석섭취식품 및 즉석조리식품, 12. 장류(한식메주, 한식된장, 청국장 및 한식메주를 이용한 한식간장은 제외), 13. 시리얼류, 14. 제1호부터 제13호까지의 규정에 따른 식품 외의 식품으로서 법 제11조제2항에 따른 영업자가 스스로 영양표시를 하는 식품

Q 150

영양성분을 병행 표시할때 총 내용량당 당류의 영양성분 함량이 '0'으로 표시되지 않으면, 다른 표시단위의 영양성분인 당류 0.3g은 '0'으로 표시할 수 없는지와 '0'으로 표시 불가능한 경우 '00g 미만'으로 표시하고자 한다면 '0.5g 미만'으로 표시하여야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 아.4) 가)(3) 에 따라, '영양성분 함량을 두 가지 이상의 표시단위로 병행 표기하는 경우, 총 내용량당 영양성분 함량이 '0'으로 표시되지 않으면, 다른 표시단위의 영양성분 함량도 '0'으로 표시할 수 없다. 이 경우 실제함량을 그대로 표시하거나 '00g 미만'으로 표시한다. 다만, '00g 미만'은 영양성분별 세부표시방법에 따라 '0'으로 표시할 수 있는 규정에 한하여 표시할 수 있도록 규정하고 있습니다.

(예시: 총 내용량당 당류 함량이 '1g' 이고 1회 섭취참고량당 함량이 '0.3g' 인 경우 1회 섭취참고량당 당류 함량은 '0.3g' 또는 '0.5g 미만'으로 표시)

- 따라서 영양성분 병행표기 시 총 내용량당 당류 함량이 '0'이 아니라면 다른 표시단위의 당류 함량도 '0'으로 표시할 수 없습니다. 영양성분 병행표기 시 총 내용량당이 아닌 다른 표시단위의 당류 함량이 0.3g 인 경우 '00g 미만'으로 표시하고자 한다면, '0.5g 미만'으로 표시하여야 합니다.

Q 151

총 내용량이 80ml의 제품이나, 영양성분 분석기관에 의뢰하여 발급된 성적서에는 100ml 기준으로 나온 경우 어떻게 계산하나요?

- 영양성분 표시 값은 분석 결과(100ml 당)를 총 내용량에 대한 중량(80ml)으로 환산하여 적용 가능합니다. 다만, 영양성분의 표시 값과 실제측정값 사이의 오차는 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 아.6) 에서 정하고 있는 허용오차 범위* 이내 이어야 합니다.

*허용오차 범위: 열량, 나트륨, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방 및 콜레스테롤의 실제측정값은 표시량의 120% 미만, 탄수화물, 식이섬유, 단백질, 비타민, 무기질의 실제측정값은 표시량의 80% 이상이어야 함

Q 152

탄수화물의 열량 산출시 에리스리톨과 알룰로오스를 적용하고자 한다면 영양 성분표에 에리스리톨과 알룰로오스에 대한 명칭 및 함량도 표시하여야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 아.4) 나)(1)(나) 열량의 산출기준에 따라, 영양성분의 표시함량을 사용('00g 미만' 으로 표시되어 있는 경우에는 그 실제값을 그대로 사용한다)하여 열량을 계산함에 있어 탄수화물은 1g 당 4kcal 를, 단백질은 1g 당 4kcal 를, 지방은 1g 당 9kcal 를 각각 곱한 값의 합으로 산출하고, 알콜 및 유기산의 경우에는 알콜은 1g 당 7kcal 를, 유기산은 1g 당 3kcal 를 각각 곱한 값의 합으로 합니다.
- 또한 '탄수화물 중 당알콜 및 식이섬유 등의 함량을 별도로 표시하는 경우의 탄수화물에 대한 열량 산출은 당알콜은 1g 당 2.4kcal(에리스리톨은 0kcal), 식이섬유는 1g 당 2kcal, 타가토스는 1g 당 1.5kcal, 알룰로오스는 1g 당 0kcal, 그 밖의 탄수화물은 1g 당 4kcal 를 각각 곱한 값의 합으로 한다.' 라고 규정하고 있습니다.
- 따라서 위의 규정에 따라 탄수화물에 대한 열량 산출 시 알룰로오스, 에리스리톨을 적용하고자 하는 경우라면, 영양성분표에 알룰로오스 명칭, 함량을 표시하여야 하며, 각 해당 열량 계수를 반영하여 산출하여야 합니다.

Q 153

식이섬유의 함유 또는 급원 표시조건에서는 ‘식품 100g당 3g 이상, 식품 100kcal당 1.5g 이상일 때 또는 1회 섭취참고량당 1일 영양성분기준치의 10% 이상일 때’로 규정되어 있는데, 이 중 1가지만 만족하여도 표시조건에 충족되나요?

- 영양성분표 이외의 위치에 ‘식이섬유 함유’ 를 표시하고자 하는 경우에는 영양성분 함량 강조표시에 해당되며, 「식품등의 표시기준」 『 별지 1』 1. 아.5) 가)(1)가)(2) 영양성분 함량강조표시 세부기준에 따라 해당 영양성분의 함유 또는 급원* 표시조건에 적합하여야 합니다.
- 따라서 최종 제품에 함유된 식이섬유의 함량이 ‘함유 또는 급원’ 표시조건 중 1가지만 만족하는 경우라면 ‘식이섬유 함유’ 표시 가 가능하며, 영양강조 표시를 하는 경우에는 「식품등의 표시기준」 에 따라 영양표시를 하여야 합니다.

*식이섬유 ‘함유 또는 급원’ 표시조건: 식품 100g 당 3g 이상, 식품 100kcal 당 1.5g 이상일 때 또는 1 회 섭취참고량당 1 일 영양성분기준치의 10% 이상일 때

Q 154

영양성분 표시서식도안의 활자크기를 10포인트 이상으로 표시해야 하나요?

- 「식품등의 표시기준」 II.1.라.에 따라 ‘표시사항을 표시함에 있어 활자크기는 10포인트 이상으로 하여야 한다’라는 규정이 있으나, 정보표시면의 면적[도 1]에 따른 정보표시면 중 주표시면에 준하는 최소 여백을 제외한 면적이 부족하여 10포인트 이상의 활자크기로 표시사항을 표시할 수 없는 경우에는 이 규정을 따르지 아니할 수 있으며, 이는 영양표시도 포함하고 있습니다.
- 다만 [도 3] 영양성분 표시서식도안(텍스트형)내 열량, 영양성분의 명칭 및 함량, 1일 영양성분 기준치에 대한 비율 활자크기는 최소 10포인트 이상으로 표시하기를 권장하며, 이 외 영양성분 표시서식도안내 활자크기는 최소 활자크기는 따로 규정하고 있지 아니하나, 소비자가 표시사항을 인지할 수 있을 정도의 활자크기가 적절할 것으로 판단됩니다.

Q 155

떡 제조시 소금을 첨가하지 않을 경우 저소금 또는 무소금 표시가 가능하나요?

- 「식품등의 표시기준」 『별지1』 1. 아. 5) 가) (1) (가)에 따라 영양성분의 ‘무’ 또는 ‘저’의 강조표시는 (2)의 규정에 따른 영양성분 함량 강조표시 세부기준*에 적합하게 제조·가공과정을 통하여 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있으며, 같은 규정 II. 3. 나에 따라 소비자가 오인·혼동하는 표시**에 해당되지 않는 경우에 한하여 표시가 가능합니다.
- 따라서 제품이 일반적으로 소금이 첨가되는 식품임에도 불구하고, 소금의 함량을 줄이고자 소금을 넣지 않고 위 규정에 적합한 경우 ‘저소금(염)’ 또는 ‘무소금(염)’ 표시를 할 수 있습니다.

- * ① 저나트륨: 식품 100g당 120mg 미만일 때
- ② 저소금(염): 식품 100g당 305mg 미만일 때
- ③ 무나트륨: 식품 100g당 5mg 미만일 때
- ④ 무소금(염): 식품 100g당 13mg 미만일 때

** 영양성분의 함량을 낮추거나 제거하는 제조·가공의 과정을 하지 아니한 원래의 식품에 해당 영양성분 함량이 전혀 들어 있지 않은 경우 그 영양성분에 대한 강조표시

Q 156

트랜스지방 측정값이 '0'일 경우 '무 트랜스지방', '트랜스지방 프리' 등 표시를 할 수 있나요?

- ① 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법 시행규칙」 제8조에 따라 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ② 또한 「식품등의 표시기준」 Ⅱ. 공통표시기준 3. 나에 따라 영양성분의 함량을 낮추거나 제거하는 제조·가공의 과정을 하지 아니한 원래의 식품에 해당 영양성분 함량이 전혀 들어 있지 않은 경우 그 영양성분에 대한 강조표시 하여서는 아니됩니다.
- ③ 따라서 최종 제품의 트랜스지방 실제 측정값이 '0'일 경우, 강조표시가 아닌 함량의 객관적인 사실을 표현하는 '무 트랜스지방', '트랜스지방 0g, 트랜스지방 프리' 등의 표시는 가능할 것으로 판단됩니다.

3 유전자변형식품등의 표시

Q 157

미국에서 유기농 인증을 받은 경우 수입 시 수입증명서(NAQS IMPORT CERTIFICATE) 를 제출하는 경우 GMO 표시 면제가 가능한가요?

- ① 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리지원에 관한 법률」에 따라 우리나라와 유기농식품의 동등성 협정을 체결한 미국의 유기농식품 수입증명서(NAQS IMPORT CERTIFICATE)를 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조제1항제3호의 구분유통증명서로 인정하고 있습니다.
- ② 따라서 미국의 유기농식품 수입증명서(NAQS IMPORT CERTIFICATE)를 제출하는 경우 유전자변형식품 표시 면제가 가능합니다.

Q 158

Non-GMO 표시는 어떤 경우에 할 수 있나요?

- ① 「유전자변형식품등의 표시기준」 제3조제1항에 따라 국내에서 식품용으로 승인된 유전자변형농축수산물(대두, 옥수수, 면화, 카놀라, 사탕무, 알팔파)과 이를 원재료로 하여 제조·가공 후에도 유전자변형 DNA가 남아있는 경우 유전자변형식품임을 표시하여야 합니다.
- ② ‘Non-GMO’ 표시는 위 고시 제5조제8호에 따라 제3조제1항에 해당하는 표시대상 중 유전자변형식품등을 사용하지 않은 경우로서, 표시대상 원재료 함량이 50% 이상이거나 또는 해당 원재료 함량이 1순위로 사용하고, 비의도적 혼입치가 0%인 경우에 ‘Non-GMO’ 표시가 가능합니다.
- ③ 아울러 유전자변형식품 표시대상이 아닌 식품에 ‘비유전자변형식품, 무유전자변형식품, Non-GMO, GMO-free’ 또는 이와 유사한 용어를 사용하여 소비자에게 오인 혼동을 주는 표시는 할 수 없습니다.

4 허위표시

Q 159

일반식품의 제품 포장지 디자인으로 태극기 문양을 사용할 수 있나요?

- ① 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 할 수 없습니다.
- ② 대한민국의 국기(태극기)에 관한 사항은 「대한민국국기법」을 준수하여야 하며, 「국기의 게양·관리 및 선양에 관한 규정」에 따라 국가 또는 지방자치단체는 민간 기업이나 단체 또는 개인이 영리목적, 인지도향상 등의 사적인 목적으로 국기 또는 국기문양을 이용하지 않도록 계도·안내하도록 규정하고 있습니다.
- ③ 따라서 민간 기업에서 사적인 목적으로 국기 또는 국기문양을 임의로 국내에서 판매되는 일반식품에 표시하는 것은 위 규정에 따라 적절하지 아니할 것으로 판단되나, 추가적인 사항은 「대한민국국기법」을 관장하는 행정안전부 의정담당관실(02-2100-3076)에서 확인할 수 있습니다.

Q 160

어린이들이 먹기 좋게 절단한 제품에 '00개월이상 어린이용' 이라는 문구를 표시할 수 있나요?

- ① 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 되도록 규정하고 있습니다.
- ② 따라서 식품에 특수용도식품으로 오인·혼동하게 하는 표시(아기 및 아기 이미지, 섭취가능 월령 등)를 하여서는 아니 되므로 '00개월이상 어린이용' 표시는 표시할 수 없습니다.

Q 161

식품에 '건강'이라는 문구를 표시할 수 있나요?

- ① 식품등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고 또는 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 수 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 되도록 규정하고 있습니다.
- ② 다만 「식품위생법 시행규칙」 제8조제2항제4호 관련 [별표3] 및 일반식품의 유용성 표시·광고 인정범위 지침서에서는 인체의 건전한 성장 및 발달과 건강한 활동을 유지하는데 도움을 준다는 표현, 건강유지·건강증진·체력유지·체질개선·식이요법·영양보급 등에 도움을 준다는 표현 등에 관해 과학적·객관적인 근거를 가지고 유용성 표시를 할 수 있도록 하고 있습니다.
- ③ 따라서 식품에 '건강' 을 표시하는 것은 위 규정에 적합한 경우에 한하여 표시 가능합니다.

Q 162

체중조절용조제식품에 '다이어트' 를 표시할 수 있나요?

- ① 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- ② 따라서 특수용도식품 중 체중조절용 조제식품인 경우라면 제품명 일부로 '다이어트' 를 표시할 수 있습니다.

Q 163

판매 식품과 관련한 특허등록 내용을 광고할 수 있나요?

- 「식품위생법」 제13조에 따라 누구든지 식품등의 명칭·제조방법, 품질·영양 표시, 유전자변형식품등 및 식품이력추적관리 표시, 영양가·원재료·성분 또는 사용에 대한 정보를 나타내거나 알리는 행위를 할 때에는 '1. 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고, 2. 사실과 다르거나 과장된 표시·광고, 3. 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고, 4. 다른 업체 또는 그 제품을 비방하는 광고'에 해당하는 허위·과대광고를 하여서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.
- 따라서 '특허등록'의 광고는 객관적인 사실에 입각하여 제조사 책임 하에 광고 가능할 수 있으나, 특허의 명칭 및 내용중 질병명 또는 질병의 증상·증후 등의 효능·효과에 대한 내용 등의 위 규정에 저촉되는 표현이 있는 경우 광고할 수 없습니다.

Q 164

농산물에 'fresh' 사용이 가능한가요?

- 식품 등의 명칭, 제조방법 및 품질, 영양가, 원재료, 성분 및 용도에 관하여는 「식품위생법」 제13조에 따라 질병의 예방 및 치료에 효능·효과가 있거나 의약품 또는 건강기능식품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용의 표시·광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고 등 허위표시 또는 과대광고를 하여서는 아니 됩니다.
- 「식품등의 표시기준」에서는 'fresh' 표시에 관하여 규정하고 있지 아니하나, 해당 제품이 신선하다는 의미로 'fresh' 용어를 사용하고자 하는 경우에는 소비자가 기대하는 품질, 영양가, 원재료, 성분 등에 대해 책임하에 이를 객관적으로 입증할 수 있는 경우 표시할 수 있습니다.



제3장. 검 사

1 자가품질검사

Q 165

자가품질검사 주기가 2개월인 제품으로 품목제조보고는 1월 10일에 하고 첫 생산은 2월 1일에 한 경우 자가품질검사주기 적용일과 다음 검사는 언제 받아야 하나요?

- ① 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자(즉석판매제조·가공업 포함)는 제조하는 식품등이 기준 및 규격에 적합한지 검사해야 하며, 식약처장이 정한 식품유형별 검사항목을 검사하도록 규정하고 있습니다.
- ② 「식품위생법 시행규칙」 [별표 12] 3.에 따른 자가품질검사 주기의 적용시점은 '제품제조일'을 기준으로 산정하고 있으므로, 최초로 제조·가공한 제품(2월1일)에 대해 자가품질검사를 실시하고 검사주기도 2월 1일부터 적용합니다.
- ③ 즉 자가품질검사 주기의 적용시점은 '제품제조일' 이므로 2월1일 제조한 식품을 검사하고 이를 기준으로 검사주기를 산정하는 경우 해당 날짜로부터 2개월이 되는 3월 31일까지 제조하는 식품에 대하여 자가품질검사를 1회이상 실시한 것에 해당되며, 4월1일 이후 처음 제조하는 식품(4월1일 포함)에 대하여 다시 검사를 실시하여야 합니다.

Q 166

자가품질검사 주기가 1개월마다 1회 이상인 제품으로 18년 4월 20일에 제조한 제품은 다음 검사의 경우 5월 20일부터 6월 19일까지 제조된 제품 중 어떤 제조일자 제품으로 자가품질검사를 받아야 하나요?

- ① 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 제조·가공하는 식품등이 기준 및 규격에 적합한지 여부를 주기적으로 검사하여야 하고, 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」에 따른 항목을 검사하도록 규정하고 있습니다.
- ② 「식품위생법 시행규칙」 [별표 12] 3. 에 따른 자가품질검사 주기의 적용시점은 ‘제품제조일’을 기준으로 산정하고 있으므로, 4월 20일 제조한 식품을 검사하고 이를 기준으로 검사주기를 산정하는 경우 해당 날짜로부터 1개월이 되는 5월 19일까지 제조하는 식품에 대하여 자가품질검사를 1회이상 실시한 것에 해당되며, 5월 20일 이후 처음 제조하는 식품(5월 20일 포함)에 대하여 다시 검사를 실시하여야 합니다.

Q 167

17년 10월 22일부터 자가품질검사 주기가 6개월에서 3개월마다 1회 이상으로 변경되었는데, 17년 9월에 제조한 제품의 자가품질검사의 주기가 3개월로 변경되는 시점이 18년 1월과 3월중 언제인가요?

- ① 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 자신이 제조·가공하는 식품등이 법 제7조에 따른 기준과 규격에 맞는지 검사하여야 하며, 같은 법 시행규칙 [별표 12] 에서 자가품질검사는 식품유형별 검사항목을 정해진 주기에 따라 실시하도록 규정하고 있습니다.
- ② 아울러 자가품질검사 주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 산정하고 있으며, 자가품질검사 주기를 변경하는 시행규칙 개정 부칙 제2조(자가품질검사에 관한 경과조치)에 따라 '식품제조·가공하는 영업자가 그 시행일 이후 첫 번째로 하는 자가품질검사는 종전의 규정에 따른다'라고 규정하고 있습니다.
- ③ 따라서 회사의 매출액이 5억원 미만이라면 2017.10.22.부터 적용하므로 2017년 9월 제조한 식품을 검사하고 이를 기준으로 검사주기를 산정하는 경우 종전의 검사주기가 적용되므로 해당 날짜로부터 6개월이 되는 2018년 3월까지 제조하는 식품에 대하여는 자가품질검사를 1회이상 실시한 것에 해당되며, 그 이후 제조하는 식품에 대하여는 3개월에 1회 이상이 적용됩니다.

Q 168

과채주스에 사과농축액이 10% 함유된 경우도 자가품질 검사시 파툴린 항목을 검사해야 하나요?

- ① 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 식품등의 기준 및 규격에 적합한지 여부를 정기적으로 검사하여야 하며, 식품의약품안전처장이 정하여 고시한 식품유형별 검사항목을 검사해야 합니다.
- ② ‘사과농축액과 사과주스’의 식품유형은 각각 「식품의 기준 및 규격」 제4. 9. 9-3 4) (1) 농축과·채즙과 (2) 과·채주스에 해당합니다. 「식품의 기준 및 규격」 2.일반기준 및 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 고시에 따라 농축과·채즙, 과·채주스 중 사과주스 및 사과농축액은 파툴린(patulin) 항목을 검사해야 합니다.
- ③ 이는 파툴린(patulin)이 Penicillum, Aspergillus 속 곰팡이가 생성하는 신경독소로서 주로 사과를 원료로 하는 사과주스에 오염되고 있으므로 과채주스 중 사과함량에 관계없이 사과를 포함한 주스는 파툴린 검사를 하여야 합니다.

Q 169

즉석판매제조·가공업소에서 받은 자가품질검사 성적서를 한시적 영업을 할 장소의 자가품질검사 성적서로 인정받을 수 있나요?

- ① 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 자신이 제조·가공하는 식품등이 기준과 규격에 맞는지 검사하여야 하며, 식품의약품안전처장이 정하여 고시한 식품유형별 검사항목을 검사해야 합니다.
- ② 즉석판매제조·가공업소에서의 자가품질검사는 영업자는 ‘영업신고를 한 장소별로’ 위의 규정에 따라 9개월 마다 1회 이상 식품유형별 검사항목을 검사 하여야 하며, A 영업소에서 생산한 제품에 대한 검사결과를 B 영업소에서 생산한 동일 제품에 대한 검사 결과로 인정할 수 없습니다.

Q 170

주정처리한 생면은 살균제품에 해당하여 자가품질검사시 대장균군을 검사하여야 하나요?

- ① 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 제조·가공하는 식품등이 기준 및 규격에 적합한지 여부를 검사하여야 하며, 식약처장이 정한 식품유형별 검사항목을 검사하도록 규정하고 있습니다.
- ② 「식품의 기준 및 규격」 제2. 2. 15)에 ‘식품 중 살균제품은 그 중심부 온도를 63℃ 이상에서 30 분간 가열살균 하거나 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 가열 살균하여 하며, 오염되지 않도록 위생적으로 포장 또는 취급하여야 한다.’라고 규정하고 있습니다.
- ③ 따라서 위의 조건에 적합하게 가열살균하고 이 후 공정을 거치는 동안 미생물 오염 방지를 보장할 수 있는 제품이라면 살균제품에 해당되나, 주정처리만 한 제품이라면 살균제품에 해당하지 않아 대장균군 검사대상에 해당하지 않습니다.

Q 171

즉석판매제조가공업체에서 계절별로 제품을 생산할 경우에도 규정된 주기별로 자품검사를 받아야 하나요?

- ① 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자(즉석판매제조·가공업 포함)는 제조하는 식품등이 기준 및 규격에 적합한지 검사해야 하며, 식약처장이 정한 식품유형별 검사항목을 검사하도록 규정하고 있습니다.
- ② 「식품위생법 시행규칙」 [별표 12] 3.에 따른 자가품질검사 주기의 적용시점은 ‘제품제조일’을 기준으로 산정하고 있으므로, 간헐적으로 생산하여 검사기간이 도래하는 시기에 해당 제품의 생산이 없다면 그 이후 최초로 제조·가공한 제품에 대해 자가품질검사를 실시하여야 합니다.

Q 172

제품 제조시 보존료를 사용하지 않은 경우 자기품질검사시 보존료 항목을 생략할 수 있나요?

- ① 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 제조·가공하는 식품등이 기준 및 규격에 적합한지 여부를 검사하여야 하고, 「식품등의 자기품질 검사항목 지정」에 따른 항목을 검사하도록 규정하고 있습니다.
- ② 「식품위생법 시행규칙」 [별표 12]에 따른 자기품질검사는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목을 검사하며, 식품제조·가공 과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 않은 경우에는 그 항목의 검사를 생략할 수 있으나, 영업자가 제조·가공하는 제품은 「식품의 기준 및 규격」에 따른 식품일반에 대한 공통기준 및 규격, 개별 기준규격에도 적합하여야 합니다.

Q 173

냉동/냉장/실온으로 구분되는 소스 제품인 경우 자가품질검사를 각각 받아야 하나요?

- ① 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 제조·가공하는 식품등이 기준 및 규격에 적합한지 여부를 검사하여야 하는 의무가 있고, 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시해야 합니다. 다만, '식품공전'에서 정한 동일한 검사항목을 적용받는 품목은 식품유형별로 검사를 실시할 수 있습니다.
- ② 자가품질검사는 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」 [별표 1]에 따른 식품 유형별 검사항목에 대하여 정해진 주기에 따라 실시하여야 하되, 냉동식품이라면 [별표 2]에 따른 냉동식품에 해당되는 규격을 함께 적용하여야 하며, 기준 및 규격항목이 중복되는 경우 더 강화된 기준 및 규격항목을 적용하여야 합니다.
- ③ 냉장/냉동/실온 소스의 경우 유형이 동일하더라도 검사항목에 차이가 있다면 동일한 검사항목을 적용받는 품목들끼리 식품유형별로 각각 검사를 하여야 합니다.



제4장. 영 업

1 식품제조·가공업

Q 174

식품제조·가공업체의 보관창고를 타 유통업자에게 임대할 수 있나요?

- 타 유통업자의 영업활동을 위해서 제품을 보관하는 행위는 식품제조·가공업체의 영업행위에 해당하지 않으므로, 식품제조·가공업소의 창고 일부 공간을 타 유통업자에게 임대하려는 경우 영업장 면적변경 신고를 통하여 임대하려는 면적만큼 축소하고, 그 축소한 면적을 유통업자에게 임대하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 175

식품제조·가공업체에서 과징금 산정시 신규영업으로 연간 매출을 산정할 수 없을 경우 어떻게 산정 하나요?

- 「식품위생법 시행령」 제53조 관련 [별표 1] 1. 나. 에 따라 영업정지에 갈음한 과징금 부과 기준이 되는 매출금액은 처분일이 속한 연도의 전년도 1년간 총매출금액을 기준으로 한다. 다만, 신규사업·휴업 등으로 인하여 1년간의 총매출 금액을 산출할 수 없는 경우에는 분기별·월별 또는 일별 매출금액을 기준으로 연간 총매출 금액으로 환산하여 산출할 수 있도록 규정하고 있습니다.
- 따라서 과징금을 산정하는데 있어 처분일이 속한 연도의 전년도 총 매출액을 산출할 수 없는 경우 위 규정 후단에 따라 분기별·월별 또는 일별 매출금액을 기준으로 연간 총매출 금액으로 환산하여 산출하여야 합니다.

Q 176

식품제조·가공업체에서 용기·포장류 제조업체에서 제조한 포장지를 납품받아 사용하는 경우 해당 업체로부터 포장지에 대한 자가품질검사 성적서를 받아서 보관하여야 하나요?

- ① 「식품위생법」에서는 식품제조·가공업체에서 납품 받는 포장지에 대한 자가품질 검사 성적서를 보관·관리하도록 규정하고 있지 않습니다.
- ② 다만 기구 및 용기·포장의 기준 및 규격에 적합한 포장지를 식품 포장재로 사용 하여야 합니다.

Q 177

식품제조·가공업체에서 위탁하여 생산한 경우 식품위생법에 위반되어 행정처분 대상이 될 경우 행정처분 대상은 어떻게 되나요?

- ① 식품위생법상 위탁 제조·가공을 하여 생산한 제품에 대해 문제가 발생 했을 경우, 위반 행위의 원인이 수탁자에게 있더라도 행정처분 등의 책임은 위탁자에게 있습니다.

시설기준

Q 178

식품제조·가공업체에서 제품을 제조할 수 있는 제조시설을 보유하고 있지만 제품 생산을 100% 전량 위탁하여 제조할 수 있나요?

- ① 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14] 1.식품제조·가공업의 시설기준 자 목2)에 따라 식품제조·가공업자가 제조·가공시설 등이 부족한 경우에는 식품제조·가공업의 영업등록을 한 자에게 위탁하여 식품을 제조·가공할 수 있습니다.
- ② 식품제조·가공업체에서 제조·가공시설을 갖추고 있지만 전혀 생산하지 않고 전량을 위탁하여 제조하는 경우라면 식품제조·가공업의 영업이 아닌 유통전문판매업에 해당하여 타 식품제조·가공업체에 전량 위탁하여 생산할 수 없습니다.

※ 2018년 식품안전관리지침 Ⅱ. 2. 식품 위탁 제조·가공업체 관리 4.에 따라 위탁자가 위탁 생산하려는 품목에 대한 제조·가공시설 자체가 없거나 제조·가공시설을 갖추고 있지만 생산을 하지 않는 경우는 위탁제조·가공의 범위에 해당하지 않음.

Q 179

식품제조·가공업체에서 위탁하여 생산하는 경우 기존에는 50% 생산을 위탁하다가 80%로 위탁할 경우 위탁에 해당하나요?

- ① 「식품위생법 시행규칙」 제36조 및 같은 법 시행규칙 제36조 관련 [별표 14] 1. 식품제조가공업의 시설기준 자. 시설기준의 적용 특례 2)에 따라 식품·제조가공업자가 제조·가공시설 등이 부족한 경우에는 식품 제조·가공업의 영업등록을 한 자에게 위탁하여 식품을 제조·가공할 수 있습니다.
- ② 위 특례 규정은 식품제조·가공업체에서 당해 품목의 제조·가공시설을 갖추고 생산을 하면서 일부 제조·가공시설이 부족하거나, 생산량이 초과되어 일부 공정을 타 식품제조·가공업체에 위탁하여 제조할 수 있다는 사항으로 위탁비율에 따라 구분하고 있지 않습니다.

Q 180

식품제조·가공업체에서 유통전문판매업체의 의뢰를 받았으나 전혀 생산하지 않고 타 제조업체에 위탁하여 생산할 수 있나요?

- 법인, 계열사 동일 여부와 관계없이 유통전문판매업자로부터 생산 의뢰를 받은 식품제조·가공업체가 해당 제품을 전혀 생산하지 않고 타 식품제조·가공업체에 재위탁 하는 것은 가능하지 않습니다.

Q 181

식품제조·가공업체에서 동일한 작업장 내에서 다른 유형의 제품을 동시간대에 같이 생산할 수 있나요?

- 식품제조·가공업자가 다른 유형의 제품을 동일한 작업장에서 생산하는 경우 식품 위생법상 별도의 제한을 두고 있지 않습니다. 다만 생산하고자 하는 식품의 작업장 환경, 포장 공정의 특성 등을 고려하여 교차오염 등이 발생하지 않도록 위생적으로 관리하여야 합니다.

Q 182

효소처리제품 및 비효소처리 제품을 같은 기계로 제조할 수 있나요?

- ① 「식품위생법」 제36조 및 같은 법 시행규칙 [별표 14] 1. 식품제조·가공업의 시설 기준 자목 3) 에 따라 ‘하나의 업소가 둘 이상의 업종의 영업을 할 경우 또는 둘 이상의 식품을 제조·가공하고자 할 경우로서 각각의 제품이 전부 또는 일부의 동일한 공정을 거쳐 생산되는 경우에는 그 공정에 사용되는 시설 및 작업장을 함께 쓸 수 있다.’ 고 규정하고 있습니다.
- ② 따라서 두 제품이 동일한 공정을 거쳐 생산되는 경우에는 그 공정에 사용되는 시설을 함께 쓸 수 있으며, 이 경우 생산되는 제품은 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」 등에 각각 적합하여야 합니다.

Q 183

식품제조·가공업체에서 제품을 제조 후 영업장 밖의 장소인 토굴이나 땅속에 보관할 수 있나요?

- ① 식품제조·가공업체에서 생산되는 제품은 영업등록 된 면적 내에서 위생적으로 보관·관리되어야 하므로 영업등록 면적 외의 장소에서 해당 제품을 보관하여 판매할 수 없습니다. 영업등록 면적 외의 장소에서 제품을 보관하고자 하는 경우 해당 장소에 대하여 등록관청에 영업장의 면적 변경 신고 후 사용하여야 합니다.

Q 184

식품제조·가공업체에서 추가로 시설을 갖추지 않고 새로운 식품군을 제조·가공하려는 경우도 변경 등록대상에 해당하나요?

- ① 「식품위생법 시행령」 제26조의3제2호에 따라 제21조제1호의 식품제조·가공업을 하는 자가 추가로 시설을 갖추어 새로운 식품군(법 제7조제1항에 따라 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품의 기준 및 규격에 따른 식품군을 말한다)에 해당하는 식품을 제조·가공하려는 경우에는 영업소 소재지 관할 등록관청에 변경 등록하여야 합니다.
- ② 따라서 추가로 시설을 갖추어 새로운 식품군(법 제7조제1항에 따라 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품의 기준 및 규격에 따른 식품군)에 해당하는 식품을 제조·가공하려는 경우에는 위 규정에 따른 변경 등록대상에 해당되나, 추가로 시설을 갖추지 않고 새로운 식품군을 추가하는 경우라면 변경 등록대상에 해당하지 않습니다.

품목제조보고

Q 185

식품제조·가공업체에서 기 품목제조보고 된 제품을 유통전문판매업소의 상표로 생산시 별도로 품목제조보고를 해야 하나요?

- ① 「식품위생법 시행령」 제21조에서 ‘유통전문판매업’이란 ‘식품 또는 식품첨가물을 스스로 제조·가공하지 아니하고 식품제조·가공업자 또는 식품첨가물제조업자에게 의뢰하여 제조·가공한 식품 또는 식품첨가물을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업’으로 규정하고 있습니다.
- ② 따라서 식품제조·가공업자가 이미 품목제조보고하여 생산되고 있는 제품에 대하여 유통전문판매업자가 의뢰하는 경우라면 별도의 품목제조보고가 필요치 않으므로, 기 품목제조보고한 제품에 유통전문판매업자의 상표를 부착하여 생산하는 것은 가능합니다.

Q 186

유통전문판매업의 요청에 따라 동일한 제품에 대하여 두 가지 제품명으로 각각 품목제조보고를 할 수 있나요?

- ① 유통전문판매업자가 의뢰하여 제품을 생산하는 경우에는 식품제조·가공업소에서 기 제조하던 제품과 원재료명 및 함량, 제조방법(공정), 성상 등이 동일하더라도 다른 제품명으로 품목제조보고가 가능합니다.
- ② 다만 유통전문판매업자가 특정 제품의 제조·가공을 의뢰하면서 동일한 제품을 각각 다른 제품명으로 품목제조보고 하도록 요청하는 것은 가능하지 않습니다.

Q 187

제품의 원재료와 배합비율, 제조공정, 유통기한 등이 동일한 2가지 제품을 다른 제품명으로 품목제조보고 할 수 있나요?

- ① 「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 품목제조보고 시 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 제조방법, 유통기한 등이 동일한 제품의 경우 각각 제품명을 다르게 하여 품목제조보고를 할 수 없습니다.
- ② 다만 유통전문판매업자가 의뢰하여 제품을 생산하는 경우라면 원재료명 및 함량, 제조방법(공정), 성상 등이 동일하더라도 다른 제품명으로 품목제조보고가 가능합니다.

Q 188

서로 다른 두 제조업체가 품목제조보고 상 원재료 및 배합비율이 다른 제품에 대해 동일 제품명을 사용할 수 있나요?

- ① 식품위생법상 각 영업소 별로 생산하는 품목에 대하여 품목제조보고 하여야 하며, 이 경우 영업소별로 생산하는 품목의 제품명 동일 여부를 별도로 제한하고 있지 않으므로 타사에서 제조한 제품과 동일한 제품명으로 품목제조보고 할 수 있습니다.

Q 189

원재료, 배합비율등이 동일하나 포장재질과 중량만 다르게 제조할 경우 별도로 품목제조보고를 해야 하나요?

- 생산한 제품이 원재료, 배합비율, 성상, 유통기한은 같으나 ‘중량 및 포장재질’ 만이 다른 경우는 하나의 품목제조보고서에 유통하려는 중량단위 및 포장재질을 모두 기입하여 관리하여야 합니다.
- 다만 유통기한은 포장재질, 보존조건, 제조방법, 원료배합비율 등 제품특성과 기타 유통실정을 고려하여 위해방지와 품질을 보장할 수 있도록 실험을 통해 설정되는 것이므로, 원재료, 배합비율 등이 같더라도 유통기한이 다른 경우 별도제품(품목제조보고)으로 관리하여야 합니다.

Q 190

제조방법이 여러 가지인 수출용 제품의 경우 품목제조보고를 한건으로 할 수 있나요?

- 「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조제1항에 따라 품목제조 보고를 할 경우 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 제조방법 등이 상이한 경우에는 각각의 제품으로 품목제조보고 하도록 하고 있으므로, 수출용 제품에 대한 품목제조보고를 하는 경우도 제조방법이 상이한 경우 별도로 품목제조보고를 하여야 합니다.

Q 191

국내 판매용 제품과 원재료, 제조공정 등이 동일한 제품에 대하여 제품명 등 표기사항을 달리하여 수출하는 경우 신규로 품목제조보고 하여야 하어요?

- 식품위생법상 동일한 원재료, 배합비율 등의 동일한 품목을 각각 다른 제품명으로 별도로 품목제조보고 하는 것은 적절하지 않으나, 전량 수출용 제품의 경우 동일 품목에 대해 다른 표기사항(제품명 등)으로 관리하고자 하는 경우라면 별도로 품목제조보고하여 관리하여야 할 것으로 판단되며, 이 경우 해당 품목제조보고서에 전량 수출용으로 기재하여 관리하여야 합니다.

Q 192

제품의 원재료, 배합비율 등이 동일하지만 보관방법이 냉장과 냉동으로 다르고 유통기한이 다른 경우 각각 품목제조보고 하여야 하나요?

- 「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조제1항에 따라 품목제조 보고를 할 경우 제품의 원재료, 배합비율 등이 동일하지만 보관방법이 각각 냉장과 냉동으로 다르고 유통기한이 상이한 경우 별도로 품목제조보고를 하여야 합니다.

Q 193

멸치볶음 제품의 원재료인 멸치의 함량을 70%와 80% 두 가지 형태로 제조하여 실온과 냉장보관 제품으로 생산할 경우 품목제조보고를 하나로 할 수 있나요?

- ① 원재료의 배합비율이 상이한 경우 배합비율을 범위로 일괄 기재하는 것은 바람직하지 않으며, 멸치 함량이 70% 와 80% 인 제품은 각각의 제품명으로 별도로 품목제조보고 하여야 합니다.
- ② 또한 하나의 제품의 보관방법을 실온과 냉장으로 하려는 경우 제조방법이 상이하므로 각각의 제품명으로 별도로 품목제조보고 하여야 합니다.

Q 194

식품제조·가공업체에서 샘플을 제조하여 테스트 목적으로 나누어 주려고 합니다. 품목제조보고를 해야 하나요?

- ① 「식품위생법」 제3조제1항에서는 누구든지 판매(판매 외의 불특정 다수인에 대한 제공을 포함한다. 이하 같다)를 목적으로 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열을 할 때에는 깨끗하고 위생적으로 하여야 한다고 규정하고 있으므로, 불특정 다수인에 대한 제공도 판매에 포함하고 있습니다.
- ② 따라서 샘플로 제작하여 불특정 다수인에게 제공하고자 하는 경우 식품제조·가공업 영업등록 및 품목제조보고를 하여야 합니다.

Q 195

식품제조·가공업체에서 여러 가지 원료가 혼합된 반제품을 만들 경우 품목제조 보고를 하여야 하나요? 또한 표시기준에 따른 복합원재료에 해당하나요?

- ① 품목제조보고는 유통·판매를 목적으로 하는 최종제품이 대상이며, 유통·판매를 목적으로 생산하는 제품이 아닌 자사에서 최종제품의 원료로 사용하기 위하여 직접 제조·가공하는 반제품은 별도의 품목제조보고 대상에 해당하지 않습니다.
- ② 참고로 「식품등의 표시기준」 1. 3. 더 . 에 따라 ‘복합원재료라 함은 2 종류의 원재료 또는 성분으로 제조·가공하여 다른 식품의 원료로 사용되는 것으로서 행정 관청에 품목제조보고 되거나 수입신고된 식품을 말한다.’ 라고 규정하고 있어 자사의 최종제품에 사용하기 위하여 제조·가공하는 반제품은 복합원재료에 해당되지 않습니다.

Q 196

국내에서는 사용이 불가능한 원재료 및 식품첨가물이나 수출국에서는 사용이 가능한 경우 수출용으로 제조할 수 있나요?

- ① 「식품위생법」 제7조제4항에서는 ‘제1항 및 제2항에 따라 기준과 규격이 정하여진 식품 또는 식품첨가물은 그 기준에 따라 제조·수입·가공·사용·조리·보존하여야 하며, 그 기준과 규격에 맞지 아니하는 식품 또는 식품첨가물은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반·보존 또는 진열하여서는 아니 된다.’고 규정하고 있습니다.
- ② 다만 「식품위생법」 제7조제3항에 따라 수출할 식품의 기준과 규격은 수입자가 요구하는 기준과 규격을 따를 수 있으므로, 수입자가 요구하는 기준 및 규격에 적합하다면 품목제조보고를 할 수 있으며, 이 경우 전량 수출용 식품으로 품목제조보고를 하여야 합니다.

Q 197

동일 제품을 다른 소재지에 위치한 공장에서 제조하는 경우 별도로 품목제조 보고를 해야 하나요?

- ① 「식품위생법」 제37조제5항에 따라 식품제조·가공업 영업등록을 하려는 자는 영업종류별 또는 영업소별로 식품의약품안전처장 또는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 등록하여야 하며, 같은 법 제37조제6항에 따라 식품제조업·가공업 등록을 한 자가 식품을 제조·가공하는 경우에는 식품의약품안전처장 또는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 그 사실을 보고하여야 합니다.
- ② 따라서 각 영업소 별로 생산하는 품목에 대하여 품목제조보고 하여야 하므로, 동일 제품이라 하더라도 각각 품목제조보고 하여야 합니다.

Q 198

품목제조보고시 원재료 배합비율을 어떻게 산정하나요?

- ① 「식품위생법」 제37조제5항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 품목제조보고시, 원재료명 또는 성분명 및 배합비율은 정제수를 포함하여 실제 원료가 투입되는 시점을 기준으로 작성하여야 합니다. 따라서 실제 원료가 투입되는 기준으로 원재료명을 기재하고 배합비율을 산출하여야 합니다.
- ② 다만 배합비율 표시는 식품공전 및 식품첨가물 공전에 사용기준이 정하여져 있는 원재료 또는 성분의 경우만 해당합니다.

Q 199

품목제조보고시 사용된 정제수는 어떻게 보고하나요?

- ① 「식품위생법」 제37조제6항에 따라 품목제조보고 시 제조·가공에 사용된 모든 원재료명, 성분명을 기재하여야 하고, 배합비율은 정제수를 포함한 모든 원료가 '투입' 되는 기준으로 산정하여야 합니다.
- ② 다만 배합비율의 경우 식품공전 및 식품첨가물 공전에 사용기준이 정하여져 있는 원재료 또는 성분의 경우만 의무적으로 기재하도록 규정하고 있으므로, 「식품의 기준 및 규격」에 정제수의 사용기준이 별도로 정하여져 있지 않은 경우, 원재료명에 '정제수'라고 기입하고 배합비율은 생략할 수 있습니다.

Q 200

최종제품에 정제수가 남아있지 않은 제품으로 품목제조보고 시 정제수의 배합비율을 기재하여야 하나요?

- ① 「식품위생법」 제37조제5항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 품목제조보고 시, 원재료명 또는 성분명 및 배합비율은 정제수를 포함하여 실제 원료가 투입되는 시점을 기준으로 작성하여야 합니다. 다만 배합비율 표시는 식품공전 및 식품첨가물 공전에 사용기준이 정하여져 있는 원재료 또는 성분의 경우만 해당되므로, 최종제품에 정제수가 남아있지 않더라도 정제수는 원재료명만 기재하고 배합비율은 생략할 수 있습니다.

Q 201

제품의 생산 시 원재료 배합비에 대한 허용 오차범위와 배합비율 기재 시 소수점 처리는 어떻게 하나요?

- ① 「식품의 기준 및 규격」에서는 원재료 배합비율의 최소 허용 오차범위에 대해 명시하고 있지 않으며, 「식품위생법」 제37조제6항에 따라 품목제조보고 시, 제조·가공에 사용한 모든 원재료의 배합비율을 기재하려는 경우 투입되는 시점을 기준으로 하여 기재하고, 배합비율 기재 시 소수점 자리 단위를 제한하고 있지 않으므로 배합비율의 총 합이 100%가 될 수 있도록 기재하여야 합니다.
- ② 아울러 배합비율은 식품공전 및 식품첨가물 공전에 사용기준이 정하여져 있는 원재료 또는 성분의 경우만 기재하고, 배합비율의 총 합이 반드시 100%가 되지 않아도 됩니다.
 - ※ 예) 10가지 원료를 사용한 제품의 배합비율을 표시하는 경우, 이중 2가지 원료만 사용기준이 정해져 있다면 2가지 원료의 배합비율만 표시하면 되므로, 나머지 사용기준이 정해져 있지 아니한 8개 원료는 원료명만 표시하면 되므로 총합이 100%가 되지 않을 수 있음

Q 202

품목제조보고 시 5% 이상의 복합원재료를 다 풀어서 기재해야 하나요?

- ① 「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 식품을 제조·가공하려는 자가 식품 또는 식품첨가물을 제조·가공하는 경우 영업등록관청에 실제 투입된 원료에 대한 원재료명 또는 성분명 및 배합비율 등에 대하여 사실대로 기재하여 품목제조보고를 하여야 합니다.
- ② 다만 품목제조보고 시 사용한 복합원재료의 경우 복합원재료를 구성하는 세부원재료는 기재하지 않아도 됩니다.

Q 203

메뉴가 다양한 도시락을 제조하는 경우 품목제조보고를 메뉴별로 각각 해야 하나요?

- 도시락을 제조하는 경우 메뉴별로 모두 품목제조보고하기 어려운 경우라면, 하나의 품목제조보고서 상에 변경 가능한 구성 품목의 종류를 모두 일괄 보고하여 관리하여야 합니다.

Q 204

간장 제조시 최종 공정에서 메주가 걸러져 최종제품에는 남아 있지 않더라도 원재료로 보고 해야 하나요?

- 「식품위생법」 제37조제5항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 품목제조보고 시, 원재료명 또는 성분명 및 배합비율은 실제 원료가 투입되는 시점을 기준으로 작성하여야 합니다.
- 따라서 실제 원료가 투입되는 기준으로 메주를 포함하여 원재료명을 기재하고 배합비율을 산출하여야 합니다.

Q 205

유통한 제품도 식용유지를 품목제조보고서에 기재해야 하나요?

- ① 「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 식품을 제조·가공하려는 자가 식품을 제조·가공하는 경우 영업등록관청에 실제 사용한 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 제조방법 등에 대하여 품목제조보고를 하도록 규정하고 있습니다.
- ② 품목제조보고시 ‘투입’ 되는 모든 원재료를 기재하여야 하므로 식용유지를 포함하여 원재료명에 기재하여야 하며, 배합비율은 원재료를 투입하는 기준으로 산정하여 기재하면 됩니다. 다만 배합비율 표시는 식품공전 및 식품첨가물 공전에 사용기준이 정하여져 있는 원재료 또는 성분의 경우만 해당합니다.

Q 206

원재료로 땅콩과 땅콩페이스트를 사용한 경우 품목제조보고시 두 원재료를 땅콩으로 보고해도 되나요?

- ① 「식품위생법」 제37조제6항에 따라 품목제조보고 시 실제 사용한 원재료명, 성분명을 기재하여야 하므로, 땅콩, 땅콩페이스트를 사용한 경우 두 원재료를 ‘땅콩’으로 일괄 기재하는 것은 가능하지 않으며 각각의 원재료명인 ‘땅콩’, ‘땅콩 페이스트’로 기재하여야 합니다.
- ② 아울러 배합비율은 식품공전 및 식품첨가물 공전에 사용기준이 정하여져 있는 원재료 또는 성분의 경우만 해당합니다.

Q 207

포장재질과 중량을 변경할 경우 품목제조보고 변경보고 대상에 해당하나요?

- ① 「식품위생법 시행규칙」 제46조에 따라 제품명, 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 유통기한(제45조제1항에 따라 품목제조보고를 한 자가 해당 품목의 유통기한을 연장하려는 경우만 해당)등을 변경하려는 경우에는 [별지 제45호 서식]의 품목제조보고사항 변경보고서를 신고관청에 제출하여야 합니다.
- ② 질의 제품이 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 유통기한 등이 모두 동일하고 포장재질과 중량만을 변경하려는 경우라면 품목제조보고 변경 보고 대상에 해당하지 않습니다.

Q 208

식품공전 전부개정으로 식품의 유형이 변경된 경우 변경보고를 해야 하나요?

- ① 「식품위생법 시행규칙」 제46조제1항에 따라 품목제조보고를 한 자가 해당 품목에 대하여 제품명, 원재료명 또는 성분명 및 배합비율 등의 어느 하나에 해당하는 사항을 변경하려는 경우에는 [별지 제45호 서식]의 품목제조보고사항 변경보고서에 품목제조보고서 사본 등을 첨부하여 등록관청에 제출하여야 한다고 규정하고 있습니다.
- ② 질의 제품이 기 품목제조보고한 사항 중 실제 사용하는 원재료, 배합비율 등은 그대로이나 「식품의 기준 및 규격」 전부개정으로 식품의 유형이 변경된 경우는 품목제조보고 변경보고 대상에 해당하지 않습니다.
- ③ 참고로 변경된 식품유형으로 품목제조보고서를 재교부 받고자 하는 경우 관할 등록관청에 변경되는 식품 유형을 알리면 가능함을 알려드리니, 관할 등록관청에서 확인하기 바랍니다.

Q 209

원재료로 사용하는 천연착향료 식품첨가물의 명칭이 천연향료로 변경되었는데 품목제조보고 변경보고를 해야 하나요?

- ① 「식품위생법 시행규칙」 제46조제1항에 따라 품목제조보고를 한 자가 해당 품목에 대하여 제품명, 원재료명 또는 성분명 및 배합비율 등의 어느 하나에 해당하는 사항을 변경하려는 경우에는 [별지 제45호 서식]의 품목제조보고사항 변경보고서에 품목제조보고서 사본 등을 첨부하여 등록관청에 제출하여야 한다고 규정하고 있습니다.
- ② 질의 제품이 기 품목제조보고한 사항 중 실제 사용하는 원재료, 배합비율 등은 그대로이나 「식품첨가물의 기준 및 규격」 개정으로 유형 명칭이 변경된 경우는 품목제조보고 변경보고 대상에 해당하지 않습니다.

Q 210

식품공전 전부개정으로 과채가공품이 농산물가공식품류로 변경되어 품목제조보고 변경신고를 해야 하나요?

- ① 「식품위생법 시행규칙」 제46조제1항에서는 품목제조보고를 한 자가 해당 품목에 대하여 제품명, 원재료명 또는 성분명 및 배합비율 등의 어느 하나에 해당하는 사항을 변경하려는 경우에는 별지 제45호서식의 품목제조보고사항 변경보고서에 품목제조보고서 사본 등을 첨부하여 등록관청에 제출하여야 한다고 규정하고 있습니다.
- ② 「식품의 기준 및 규격」 제4. 15. 농산물가공식품류 15-7 기타 농산물가공품류 4) (1) 과채가공품으로 식품군 분류만 변경되고 식품의 유형이 그대로인 경우는 별도 품목제조보고 변경 대상에 해당하지 않습니다.

Q 211

제조하는 품목의 생산을 중단하는 경우 품목제조 중단신청을 할 수 있나요?

- 식품위생법에는 식품제조·가공업자가 제조하는 품목에 대하여 중단하고자 하는 경우 품목제조보고 중단에 관한 규정은 없으나, 식품안전나라(<http://www.foodsafetykorea.go.kr>)의 우리회사안전관리시스템에서 품목제조보고 중단을 신청할 수 있습니다.

Q 212

품목제조보고 한 배합비율과 다르게 제품을 생산할 경우 위반사항에 해당하나요?

- 「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 식품을 제조·가공하려는 자가 식품을 제조·가공하는 경우 영업등록관청에 실제 사용한 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 제조방법 등에 대하여 품목제조보고를 하도록 규정하고 있습니다.
- 따라서 실제 제품의 원재료 배합비율과 품목제조보고 한 내용이 다를 경우에는 「식품위생법 시행령」 제67조 관련 [별표 2] 2. 바. 에 따라 보고를 하지 않거나 허위의 보고를 한 경우로 보아 1차 위반시 과태료 200 만원에 해당될 수 있습니다.

영업자 준수사항

Q 213

식품제조업체에서 지하수 검사결과 부적합한 경우 다시 채수하여 검사할 수 있나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제57조 관련 [별표 17] 1.자목에 따라 식품제조·가공업자는 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 제조·가공 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는 물 수질검사기관에서 1년(음료류 등 마시는 용도의 식품인 경우에는 6개월)마다 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 합니다.
- 위 규정을 위반한 자는 식품위생법상 행정처분 대상에 해당하며, 수질검사 부적합시 식품위생법에서는 지하수를 다시 채수하여 검사할 수 있는 규정이 없습니다.

Q 214

위탁생산 시 생산실적보고 및 생산일지 작성은 누가 하나요?

- 위탁제조의 경우 위탁자를 제조원으로 보아 생산실적보고를 하여야 하며, 생산일지의 경우 수탁자가 수탁된 제품의 생산 및 작업기록에 관한 서류와 원료의 입고·출고·사용에 대한 원료수불 관계서류를 작성하여 최종 기재일부터 3년간 보관·관리하여야 합니다.

Q 215

식품제조·가공업체에서 벌크로 포장된 원재료를 소량씩 소분 포장하여 보관하였다가 사용해도 되나요?

- ① 식품제조·가공업에서 원료 제품을 소분해서 보관하였다가 사용하는 것은 가능할 것으로 판단되며, 이 경우 원료수불관계서류 등에 명확히 기재하고, 「식품위생법」 제3조에 따른 위생적 취급기준, 「식품위생법」 제7조에 따른 식품의 기준 및 규격 등을 준수하여야 합니다.
- ② 다만 덜어 보관하는 원료 제품이 소진되기 전까지는 유통기한 등 표시사항을 확인할 수 있는 포장지(용기 등)를 보관하거나, 해당 제품의 원래 표시사항을 부착하는 등의 방법으로 관리를 하여야 합니다.

Q 216

식품공전 전부개정으로 다류가 음료류에 포함되어 수질검사를 6개월 마다 해야 하나요?

- ① 「식품위생법 시행규칙」 제57조 관련 [별표 17] 1.자목에 따라 식품제조·가공업자는 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 제조·가공 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는 물 수질검사기관에서 1년(음료류 등 마시는 용도의 식품인 경우에는 6개월)마다 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 합니다.
- ② 「식품의 기준 및 규격」 제4. 9.에서 ‘음료류라 함은 다류, 커피, 과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼홍삼음료 등 음용을 목적으로 하는 것을 말한다.’라고 정하고 있으며, 동 음료류의 범위는 「식품의 기준 및 규격」 전부개정(식약처 고시 제2016-154호, 2016.12.29.)에 따른 식품유형 정비 시, 종전 식품군(대분류)이었던 다류를 음료류(식품군)의 하위분류(식품종)로 재정비한 것으로 2018년 1월 1일부터 시행되었습니다. 따라서 다류를 제조·가공하는 경우 6개월 마다 수질검사를 하여야 합니다.

2 즉석판매제조·가공업

Q 217

즉석판매제조·가공업체에서 제조한 냉동제품을 일반음식점의 원재료로 납품할 수 있나요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조에서 ‘즉석판매제조·가공업’이란 ‘총리령으로 정하는 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업’으로 규정하고 있으며, 같은 법 시행규칙 제57조 [별표 17] 1. 즉석판매제조·가공업자 준수사항 가목에서는 제조·가공한 식품을 판매를 목적으로 하는 사람에게 판매하여서는 아니 되며, 다음의 어느 하나에 해당하는 방법으로 배달하는 경우를 제외하고는 영업장 외의 장소에서 판매하여서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.
 - 1) 영업자나 그 종업원이 최종소비자에게 직접 배달하는 경우
 - 2) 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 기준에 따라 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 경우
- 즉석판매·제조가공업소에서 제조·가공한 식품을 일반음식점 등 식품접객업소에 공급하여 식품접객업소에서 그대로 판매하는 것이 아닌, 찌거나 삶거나 굽는 조리 과정을 거쳐 조리식품의 원료로서 사용할 수 있습니다. 이 경우 해당 제품은 「식품의 기준 및 규격」에 따른 보존기준 등과 「식품등의 표시기준」에 따른 표시사항을 준수하여야 합니다. 다만, 최종소비자에게 직접 판매하는 행위 없이 일반음식점 등에 전문적으로 유통·판매하는 경우는 즉석판매제조·가공업 영업의 정의에 맞지 않으며, 식품제조·가공업의 영업행위에 해당합니다.

Q 218

즉석판매제조·가공업체에서 제조한 식품을 타 즉석판매제조·가공업소에 판매할 수 있나요?

- ① 「식품위생법 시행령」 제21조에 ‘즉석판매제조·가공업’이란 ‘총리령으로 정하는 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업’으로 규정하고 있고, 「식품위생법 시행규칙」 제57조 [별표 17] 1. 즉석판매제조·가공업자 준수사항 가목에서는 제조·가공한 식품을 판매를 목적으로 하는 사람에게 판매하여서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.
- ② 따라서 즉석판매제조·가공업소에서 제조·가공한 식품을 타 즉석판매제조·가공업소에서 받아서 이를 원재료로 하여 별도 제조·가공한 후 판매하는 것은 가능할 것이나 별도 제조·가공행위 없이 그대로 판매하는 것은 가능하지 않습니다.

Q 219

즉석판매제조·가공업체에서 제조한 제품도 품목제조보고 대상에 해당하나요?

- 「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 식품을 제조·가공하려는 자가 식품을 제조·가공하는 경우 영업등록관청에 실제 사용한 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 제조방법 등에 대하여 품목제조보고를 하도록 규정하고 있습니다.
- 위 규정에 따라 즉석판매 제조·가공업은 품목제조보고 대상에 해당하지 않습니다.

Q 220

휴게음식점에서 즉석판매제조·가공업자에게 떡을 납품 받아서 대추나 견과류 등을 얹어서 판매할 수 있나요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조(영업의 종류) ‘즉석판매제조·가공업’ 이란 ‘총리령으로 정하는 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업’ 으로 규정하고 있고, 같은 법 시행규칙 제57조 [별표 17] 1. 즉석판매제조·가공업자 준수 사항 가목에서는 제조·가공한 식품을 판매를 목적으로 하는 사람에게 판매하여서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.
- 따라서 휴게음식점에서 즉석판매제조·가공업자에게 떡을 납품받아 대추나 견과류 등을 얹어서 영업장 내에서 고객이 취식할 수 있도록 조리하여 판매할 수 있습니다.

Q 221

즉석판매제조·가공업체에서 추가로 품목을 제조하려는 경우 변경신고를 해야 하나요?

- 「식품위생법 시행령」 제26조제6호에 따라 즉석판매제조·가공업을 하는 자가 즉석판매제조·가공 대상 식품 중 식품의 유형을 달리하여 새로운 식품을 제조·가공하려는 경우(변경 전 식품의 유형 또는 변경하려는 식품의 유형이 법 제31조에 따른 자가품질검사 대상인 경우만 해당)에는 변경신고를 하여야 합니다.

Q 222

일반음식점에서 주로 반찬을 조리하여 판매할 수 있나요?

- 음식을 조리하여 소비자에게 취식토록 제공하는 일반음식점 영업을 주로 하면서 서비스 차원에서 부수적으로 반찬을 판매하는 것은 별도의 즉석판매제조·가공업 영업신고 없이 일반음식점 영업행위로서 가능하나, 반찬을 제조·가공하여 최종소비자에게 판매하는 영업을 주로 하려는 경우는 별도로 ‘즉석판매제조·가공업’ 영업신고를 하여야 합니다.

Q 223

즉석판매제조·가공업체에서 축산물가공업체에서 제조한 제품도 떨어져 판매할 수 있나요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조에서 ‘즉석판매제조·가공업’ 이란 ‘총리령으로 정하는 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업’ 으로 규정하고 있으며, 같은 법 시행규칙 제37조 관련 [별표 15] 에서는 즉석판매제조·가공 대상 식품을 다음과 같이 규정하고 있습니다.
 - 1) 영 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업 및 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호에 따른 축산물가공업에서 제조·가공할 수 있는 식품에 해당하는 모든 식품(통·병조림 식품 제외)
 - 2) 영 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업의 영업자 및 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호에 따른 축산물가공업의 영업자가 제조·가공한 식품 또는 「수입식품안전관리 특별법」 제15조제1항에 따라 등록된 수입식품등 수입·판매업 영업자가 수입·판매한 식품으로 즉석판매제조·가공업소 내에서 소비자가 원하는 만큼 떨어져 직접 최종 소비자에게 판매하는 식품(다만, 통·병조림 제품, 레토르트식품, 냉동식품, 어육제품, 특수용도식품(체중조절용 조제식품은 제외), 식초, 전분, 알가공품, 유가공품 제외)
- 따라서 위 규정 2)에 따라 즉석판매제조·가공업소에서 축산물가공품중 알가공품과 유가공품을 제외한 축산물가공품은 제조·가공 없이 단순히 떨어져 판매할 수 있습니다.

Q 224

즉석판매제조·가공업체에서 완제품을 덜어서 판매할 경우 식품소분업 영업에 해당하나요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조에서 ‘즉석판매제조·가공업’이란 ‘총리령으로 정하는 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업’으로 규정하고 있으며, 같은 법 시행규칙 제37조 관련 [별표 15]에서는 즉석판매제조·가공 대상 식품을 다음과 같이 규정하고 있습니다.
 - 1) 영 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업 및 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호에 따른 축산물가공업에서 제조·가공할 수 있는 식품에 해당하는 모든 식품(통·병조림 식품 제외)
 - 2) 영 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업의 영업자 및 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호에 따른 축산물가공업의 영업자가 제조·가공한 식품 또는 「수입식품안전관리 특별법」 제15조제1항에 따라 등록된 수입식품등 수입·판매업 영업자가 수입·판매한 식품으로 즉석판매제조·가공업소 내에서 소비자가 원하는 만큼 덜어서 직접 최종 소비자에게 판매하는 식품(다만, 통·병조림 제품, 레토르트식품, 냉동식품, 어육제품, 특수용도식품(체중조절용 조제식품은 제외), 식초, 전분, 알가공품, 유가공품 제외)
- 따라서 위 규정 2)에 따라 즉석판매제조·가공업으로 영업신고된 장소에서는 식품 제조·가공업자 및 축산물가공업의 영업자가 제조·가공한 식품 또는 수입업자가 수입·판매한 식품을 최종소비자가 원하는 만큼 덜어서 소포장·판매할 수 있으며, 유통·판매 목적이 아닌 경우 별도 식품소분업 영업신고는 필요하지 않습니다.

Q 225

즉석판매제조·가공업체에서 제조한 식품을 식품제조·가공업체에 원재료로 판매할 수 있나요?

- ① 「식품위생법 시행령」 제21조에 따라 ‘즉석판매제조·가공업’이란 ‘총리령으로 정하는 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업’으로 규정하고 있고, 같은 법 시행규칙 제57조 [별표 17] 1. 즉석판매제조·가공업자 준수사항 가목에서는 제조·가공한 식품을 판매를 목적으로 하는 사람에게 판매하여서는 아니 된다고 규정되어 있습니다.
- ② 다만 즉석판매제조·가공업 영업자는 즉석판매제조·가공업소에서 제조한 식품을 주로 최종 소비자에게 판매하면서 일부 부수적으로 타 식품제조·가공업소의 원료로 판매하는 것은 즉석판매제조·가공업 영업신고로 가능합니다.

3 식품소분·판매업

식품소분업

Q 226

드럼통에 포장된 음료를 추가적으로 가열 살균 후 소분할 경우 소분행위에 해당하나요?

- 완제품을 살균 공정을 거쳐 동일 유형으로 가공할 경우, 소분행위가 아닌 「식품위생법」 제37조에 따라 식품제조·가공업 영업등록 및 품목제조보고 대상에 해당되며, 유통기한 위·변조 등의 방지를 위해 포장재질, 보존조건, 가공방법, 원료배합비율 등 제품의 특성을 고려하여 원료 제품의 유통기한 내에서 유통기한을 정하는 것이 바람직합니다.

Q 227

식품용 기구를 벌크로 수입하여 소분업소에서 소분하여 판매할 수 있나요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조에 따라 ‘식품소분업’은 ‘식품제조·가공업 및 식품첨가물제조업에 따른 영업의 대상이 되는 식품 또는 식품첨가물의 완제품을 나누어 유통할 목적으로 재포장·판매하는 영업’으로 규정하고 있습니다.
- 따라서 「식품위생법」 제2조에 따른 기구를 소분·판매하는 경우는 식품소분업 영업행위에 해당되지 않으며, 별도의 영업신고 없이 소분하여 판매 할 수 있습니다.

Q 228

별크로 수입된 딸기맛, 오렌지맛, 바나나맛 3가지 사탕을 하나의 포장지에 섞어서 구성할 경우도 소분에 해당하나요?

- ① 「식품위생법 시행령」 제21조제5호가목에 따라 식품소분업이란 총리령으로 정하는 식품 또는 식품첨가물의 완제품을 나누어 유통할 목적으로 재포장·판매하는 영업으로 규정하고 있습니다.
- ② 딸기맛, 오렌지맛, 바나나맛으로 구성된 별크제품을 각각 소포장하여 판매하고자 하는 경우에는 위 규정에 따른 식품소분업으로 영업행위가 가능하며, 식품소분업 영업신고 된 장소 내에서 재포장하여 판매하여야 합니다.
- ③ 참고로 세가지맛 사탕제품이 원물이 달도록 혼합하여 포장하고자 하는 경우라면 식품제조·가공업 및 품목제조보고 대상에 해당합니다.

Q 229

100g 단위의 제품을 혼합 재포장하여 대포장 단위로 할 경우 소분에 해당하나요?

- ① 「식품위생법」 제2조(정의)에 따라 소분은 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말하며, 같은 법 시행령 제21조에 따라 식품소분업은 총리령으로 정하는 식품 또는 식품첨가물의 완제품을 나누어 유통할 목적으로 재포장·판매하는 영업으로 규정하고 있습니다.
- ② 따라서 완제품 대포장을 나누어 소포장으로 재포장·판매하는 경우라면 소분에 해당할 것으로 판단되며, 소분의 최대 및 최소량에 대한 한계 관련은 별도로 규정하고 있지 않습니다. 참고로 소포장을 대포장으로하는 경우는 식품위생법상 분류되는 업종이 없으므로 동 행위는 적절치 않을 것으로 판단됩니다.

유통전문판매업

Q 230

유통전문판매업 제품의 상표가 반드시 「상표법」에 등록된 상표이어야 하나요?

- ① 「식품위생법 시행령」 제21조 ‘유통전문판매업’이란 ‘식품 또는 식품첨가물을 스스로 제조·가공하지 아니하고 식품제조·가공업자 또는 식품첨가물제조업자에게 의뢰하여 제조·가공한 식품 또는 식품첨가물을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업’으로 규정하고 있습니다.
- ② 위 규정의 ‘자신의 상표’는 「상표법」에 등록된 상표만을 의미하는 것으로 보기는 어려울 것이므로, 「상표법」에 등록된 상표 외의 상표로 식품 또는 식품첨가물을 유통·판매하는 경우도 ‘유통전문판매업’ 영업에 해당될 것으로 판단됩니다.

Q 231

유통전문판매원에서 A 식품제조·가공업체에 생산을 의뢰하고, A 업체에서는 원료의 준비 및 칭량을 한 후에, B 식품제조·가공업체에 위탁하여 배합, 살균, 충전 공정을 하여 최종적으로 제품을 제조할 경우 위탁제조에 해당하나요?

- ① 「식품위생법 시행규칙」 [별표 14] 1.식품제조·가공업의 시설기준 자목2)에서는 식품제조·가공업자가 제조·가공시설 등이 부족한 경우에는 식품제조·가공업의 영업신고를 한 자에게 위탁하여 식품을 제조·가공할 수 있다고 규정하고 있습니다.

* 2018년 식품안전관리지침 II, 2. 식품 위탁 제조·가공업체 관리 4.에 따라 위탁자가 위탁생산하려는 품목에 대한 제조·가공시설 자체가 없거나 제조·가공시설을 갖추고 있지만 생산을 하지 않는 경우는 위탁제조·가공의 범위에 해당하지 않음.

- ② 유통전문판매업소에서 A 식품제조·가공업소에 생산을 의뢰한 제품에 대하여, A 식품제조·가공업소에서 다른 제조·가공 공정 없이 원료 준비 및 칭량만을 행하고, B 식품제조·가공업소에서 배합, 살균, 충전 등의 제조·가공 공정을 진행된다면 위탁제조·가공의 범위에 해당되지 않아 가능하지 않을 것으로 판단됩니다.

식품운반업

Q 232

식품을 운반하는 차량에 설치된 자동온도기록장치의 온도기록지는 얼마동안 보관해야 하나요?

- ① 식자재 배송 시 「식품의 기준 및 규격」에 따른 보존 및 유통기준 등을 반드시 준수하여야 하며, 식품위생법상 온도기록지의 보관기한을 별도로 규정하고 있지 않습니다.

Q 233

기타식품판매업소(슈퍼마켓)에서 소비자 요청에 의해 직접 마실 수 있는 유산균음료나 어류·조개류 및 그 가공품 등을 배송하는 경우에도 식품운반업 영업신고를 해야 하나요?

- ① 「식품위생법 시행령」 제21조제4호에 따라 ‘식품운반업’은 ‘직접 마실 수 있는 유산균음료(살균유산균음료를 포함한다)나 어류·조개류 및 그 가공품 등 부패·변질되기 쉬운 식품을 위생적으로 운반하는 영업. 다만, 해당 영업자의 영업소에서 판매할 목적으로 식품을 운반하는 경우와 해당 영업자가 제조·가공한 식품을 운반하는 경우는 제외한다.’으로 규정하고 있습니다.
- ② 이와 관련하여 기타식품판매업 영업을 하면서 소비자 요청에 의해 배송을 하는 것은 위 규정의 식품운반업 영업 범위에 해당되지 않습니다.

식품자동판매기업

Q 234

편의점 안에 커피머신을 설치할 경우 추가적으로 영업신고를 해야 하나요?

- ① 「식품위생법 시행령」 제21조에서 ‘식품자동판매기영업’이란 ‘식품을 자동판매기에 넣어 판매하는 영업. 다만, 유통기간이 1개월 이상 완제품만을 자동판매기에 넣어 판매하는 경우는 제외한다.’로 규정하고 있으며, 「식품위생법 시행령」 제21조제8호가목에 따라 ‘휴게음식점영업’이란 ‘주로 다류(茶類), 아이스크림류 등을 조리·판매하거나 패스트푸드점, 분식점 형태의 영업 등 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 음주행위가 허용되지 아니하는 영업’으로 규정하고 있습니다.
- ② 이와 관련하여 직원이 손님에게 커피를 제공하는 등의 접객행위 없이 손님이 직접 커피머신기를 이용하여 스스로 커피를 뽑아 섭취하도록 하는 경우라면 ‘식품자동판매기’ 영업에 해당되며, 직원이 커피머신기를 이용하여 커피를 뽑아 손님에게 제공하여 주는 형태의 영업을 하는 경우라면 ‘휴게음식점’ 또는 ‘즉석판매제조·가공업’ 영업에 해당될 것으로 판단됩니다.

4 식품접객업

Q 235

독이 제거된 복어를 받아서 조리하는 경우 복어 조리 자격을 갖춘 조리사가 조리를 해야 하나요?

- 「식품위생법」 제51조 및 같은 법 시행령 제36조에 따라 식품접객업 중 복어(독이 제거된 복어 포함)를 조리·판매하는 영업을 하는 자는 조리사를 두어야 하며, 이 경우 조리사는 ‘복어조리기능사’ 만을 의미하는 것이 아닌 조리사 면허증이 있는 조리사를 두는 것이 가능합니다.
- 다만 「식품위생법 시행령」 제36조에 따라 식품접객업 중 복어독 제거가 필요한 복어를 조리·판매하는 영업을 하는 자는 「국가기술자격법」에 따른 복어 조리 자격을 취득한 조리사를 두도록 법령이 개정되어 2019년 12월 13일부터 시행됨에 따라 시행일 이후 독이 제거된 복어를 받아서 조리하는 경우는 복어조리기능사 및 조리사를 의무적으로 두지 않아도 됩니다.

Q 236

호텔 조리장내에서 조리한 음식을 세미나실로 옮겨서 먹을 수 있나요?

- 「식품위생법 시행령」 제21조제8호나목에 따라 일반음식점영업이란 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 식사와 함께 부수적으로 음주행위가 허용되는 영업으로 규정하고 있습니다.
- 일반음식점 영업신고가 되어 있는 호텔 음식점에서 조리한 음식을 서비스 차원에서 세미나실로 배달·제공하여 고객들이 취식토록 하는 행위는 별도의 추가 영업신고 없이 가능 할 것으로 판단됩니다. 다만, 음식 제공을 위하여 세미나실로 이동 시, 식중독, 교차오염 등의 위해요소가 발생하지 않도록 위생적으로 음식을 제공하여야 합니다.

Q 237

일반음식점에서 고객의 주문을 받아 조리한 도시락을 배달 판매할 수 있나요?

- 일반음식점에서 소비자로부터 주문을 받아 영업장에서 조리한 도시락을 포장하여 소비자에게 배달하여 주는 형태는 별도의 추가 영업신고 없이 가능할 것으로 판단되며, 이 경우 위생적 취급기준 등을 준수하여 배달하여야 합니다.

Q 238

일반음식점영업에서 택배 또는 퀵으로 인근지역으로 배달 판매 할 수 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제5. 식품접객업소의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격 1. 정의에 따라 ‘식품접객업소의 조리식품’이란 유통·판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)을 말한다고 규정하고 있습니다.
- 따라서 일반음식점에서 조리식품을 영업장 내에서 판매하는 영업을 주로 하면서 부수적으로 소비자로부터 주문을 받아 영업장에서 조리한 조리식품을 포장하여 소비자에게 배달하여 주는 형태는 별도의 추가 영업신고 없이 판매할 수 있습니다.

Q 239

일반음식점에서 조리과정중인 식품에 대하여 보관방법이 있나요?

- ① 식품접객업소에서 조리 과정 중에 있는 원료 또는 조리식품 등의 냉장·냉동 보관, 유통기한에 대한 기준은 별도로 정하고 있지 않으나, 원재료에서 최종제품까지 품질 및 위생관리에 문제가 발생하지 않도록 선입선출 등 적절한 방법으로 관리하여야 합니다.
- ② 참고로 「식품의 기준 및 규격」 제7. 2. 2) 가) (3)에서는 ‘기준규격이 정해진 식품 등은 정해진 기준에 따라 보관·저장하여야 하며, 농·임·축·수산물 중 선도를 유지해야 하는 원료의 경우에는 냉장 또는 냉동 보관하여야 한다.’ 고 규정하고 있으며, (5)에서는 ‘개별 표시된 식품 등을 제외하고, 냉장으로 보관하여야 하는 경우에는 10℃ 이하, 냉동으로 보관하여야 하는 경우에는 -18℃ 이하에서 보관하여야 한다.’ 고 규정하고 있습니다.

Q 240

식품접객업소에서 대용량의 양념류를 소분하여 보관하는 경우 어떻게 표시하여야 하나요?

- ① 「식품위생법」 제10조제2항에서는 제1항에 따라 표시에 관한 기준이 정하여진 식품등은 그 기준에 맞는 표시가 없으면 판매하거나 판매할 목적으로 수입·진열·운반하거나 영업에 사용하여서는 아니 된다고 규정하고 있습니다. 따라서, 식품접객업소에서 사용되는 식재료(양념류)는 위의 규정에 따라 표시기준에 적합한 표시가 있는 식재료를 사용하여야 합니다.
- ② 다만 식품접객업소에서 식재료(양념류)를 소분·보관하는 경우 의무적으로 표시하여야 하는 사항을 식품위생법령으로 규정하는 바는 없으나, 식품의 품질 및 안전 관리를 할 수 있도록 자체적으로 표시방법, 내용 등을 정하여 관리하여야 합니다.

Q 241

일반음식점에서 조리한 음식을 영업장 이외의 장소에서 판매하는 것이 가능하나요?

- ① 「식품의 기준 및 규격」 제7. ‘식품접객업소의 조리식품’은 유통·판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)을 말한다고 정의하고 있습니다.
- ② 따라서 일반음식점 등 식품접객업소에서 조리한 식품을 영업신고 면적 외의 장소에서 판매하는 것은 가능하지 않습니다.

Q 242

일반음식점에서 원재료로 수입제품을 구입한 경우 수입신고필증과 수입신고확인증을 구비하여야 하나요?

- ① 식품위생법상 일반음식점 영업자가 수입 원재료에 대해 수입신고필증 및 수입신고확인증을 비치하도록 규정하고 있지 않습니다.

Q 243

가정집에서 만든 된장, 고추장을 식품접객업소에서 사용할 수 있나요?

- ① 「식품위생법」 제4조제7호에 따라 누구든지 영업자가 아닌 자가 제조·가공·소분한 식품등을 판매하거나 판매할 목적으로 채취·제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열하여서는 아니 됩니다.
- ② 따라서 영업신고(등록)되지 않은 가정집에서 된장, 고추장등을 제조·가공하여 식품접객업소에서 원재료로 사용하거나 그대로 판매하는 것은 가능하지 않습니다.

Q 244

일반음식점에서 테이크아웃 형태로 도시락을 판매할 수 있나요?

- ① 「식품위생법 시행령」 제21조제8호나목에 따른 일반음식점 영업 행위를 주로 하면서, 일반음식점으로 신고된 영업장 내에서 조리된 음식을 소비자가 원할 경우 테이크아웃 형태로 판매할 수 있습니다.

Q 245

일반음식점에서 냉동빵류를 벌크로 받아서 해동하여 냉장으로 판매할 수 있나요?

- 식품접객업에서 조리하는 식품을 판매하면서 「식품의 기준 및 규격」 3. 조리 및 관리기준 (7)에 따라 소비자가 그대로 섭취할 수 있는 냉동제품은 해동 후 24시간 이내에 해동하여 판매할 수 있습니다.

Q 246

일반음식점에서 출장뷔페로 영업을 할 경우 영업신고 장소와 멀리 떨어진 타 지역에도 배달을 할 수 있나요?

- 출장뷔페(조리) 형태의 영업은 식품의 제조·가공이 아닌 음식물의 조리·제공의 형태에 해당되는 것으로 판단되어 출장뷔페(조리) 형태의 영업을 '일반음식점'으로 관리하도록 하고 있습니다.
- 일반음식점 내 조리식품의 배달 장소 범위에 대하여 별도로 규정하는 바는 없지만, 음식을 조리하여 배달하여 제공 시 식중독, 교차오염 등의 위해가 발생하지 않도록 위생적으로 음식을 제공하여야 하므로 장거리에 있는 곳에 배달하는 경우는 위해 발생 우려가 있어 적절하지 않을 것으로 판단됩니다.

Q 247

일반음식점에서 식품제조업체에서 제조한 완제품을 판매할 수 있나요?

- ① 「식품위생법 시행령」 제21조제8호나목에 따라 일반음식점영업이란 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 식사와 함께 부수적으로 음주행위가 허용되는 영업으로 정의하고 있으며, 「식품의 기준 및 규격」 제5. 식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격에 따른 ‘식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품’ 이란 유통·판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)로 규정하고 있습니다.
- ② 일반음식점 영업행위인 식품접객업의 조리식품을 판매하는 영업을 주로 하면서 부수적으로 식품제조·가공업소에서 생산한 제품(완제품 형태의 쿠키등)을 판매하는 것은 별도의 추가 영업신고 없이 일반음식점 영업신고로도 가능합니다.

Q 248

식품접객업소의 영업장 면적을 변경신고하지 않고 영업할 경우 행정처분이 어떻게 되나요?

- ① 식품접객업자는 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14] 에 따라 영업에 적합한 시설을 갖추고, 독립된 건물이나 다른 용도로 사용되는 시설 등과 분리·구획 또는 구분하여 영업장을 신고하여야 하고, 영업신고 된 장소 내에서 영업하도록 하고 있습니다.
- ② 식품접객업자가 영업장의 면적을 변경하고 변경신고를 하지 아니 한 경우 같은 법 시행규칙 제89조 관련 [별표 23] Ⅱ.3. 제8호다목에 따라 1차 위반 시 시정명령, 2차 위반 시 영업정지 7일, 3차 위반 시 영업정지 15일 처분을 받을 수 있습니다.

Q 249

휴게음식점에서 샐러드와 샌드위치를 판매할 경우 각각의 완제품을 식품제조업체에서 구입하여 덜어서 판매할 수 있나요?

- ① 「식품의 기준 및 규격」 제7. '식품접객업소의 조리식품'은 유통·판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)을 말한다고 정의하고 있습니다. 식품접객업소에서 음식물을 조리하여 판매하는 영업을 주로 하면서, 부수적으로 소비자가 취식할 수 있도록 식품제조·가공업소에서 만든 샌드위치, 샐러드 등을 덜어 한 용기에 구성한 후 판매하는 것은 가능합니다.
- ② 다만 판매하는 샌드위치, 샐러드 등이 소진되기 전까지는 유통기한 등 표시사항을 확인할 수 있는 해당 제품의 원래 포장지를 보관하거나, 해당 제품의 원래 표시사항을 부착하는 등의 방법으로 관리를 철저히 하여야 합니다.

Q 250

휴게음식점에서 사용하는 원료중 한 번도 사용하지 않은 채 유통기한이 경과한 제품이 있는 경우 행정처분 대상에 해당하나요?

- ① 「식품위생법 시행규칙」 제57조 관련 [별표 17] 7. 카목에 따라 휴게음식점영업자는 유통기한이 경과된 원료 또는 완제품을 조리·판매의 목적으로 보관하거나 이를 음식물의 조리에 사용하여서는 아니 됩니다.
- ② 따라서 사용·판매하지 않은 원료라 하더라도 휴게음식점영업자가 유통기한 경과된 제품을 보관한 경우는 위 규정에 위반되는 사항입니다.

Q 251

휴게음식점에서 제조회사에서 구입한 벌크상태의 완제품을 구매하여 단순 개별 포장하여 표시사항 없이 진열·판매하는 것이 가능하나요?

- ① 「식품위생법 시행령」 제21조제8호가목에 따라 휴게음식점영업이란 주로 다류(茶類), 아이스크림류 등을 조리·판매하거나 패스트푸드점, 분식점 형태의 영업 등 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 음주행위가 허용되지 아니하는 영업으로 규정하고 있습니다. 현행 「식품의 기준 및 규격」 제 7. 식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격에 따른 '식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품' 이란 유통·판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)로 규정하고 있습니다.
- ② 따라서 휴게음식점에서 음식물을 조리하여 판매하는 영업을 주로 하면서 부수적으로 벌크상태의 제품을 단순 개별 포장하여 진열·판매하는 것은 가능합니다. 또한 휴게음식점 영업으로서 제공하는 식품은 「식품등의 표시기준」에 따른 의무 표시대상에 해당되지 않습니다.

Q 252

1명의 영업자가 하나의 조리장을 둘 이상의 영업에 공동으로 사용하는 경우 공동으로 사용하는 조리장의 면적은 어떻게 신고하나요?

- ① 「식품위생법 시행규칙」 [별표 14] 8. 가. 2) 라)에서 조리장을 공동으로 사용할 수 있는 경우에 대하여 규정하고 있습니다. 조리장을 공동으로 사용하는 경우 각각의 영업신고 시 조리장을 공동으로 사용하는 면적을 각각 포함하여 신고하면 될 것으로 판단됩니다.

Q 253

휴게음식점에서 냉동빵을 해동하여 슈가파우더를 뿌리는 등의 조리과정을 거치면 24시간 이상 판매해도 되나요?

- ① 「식품의 기준 및 규격」 제5. 식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격 3. (7)에 ‘소비자가 그대로 섭취할 수 있는 냉동제품은 해동 후 24시간 이내에 한하여 해동 판매할 수 있다.’고 명시하고 있습니다.
- ② 다만 냉동 빵류를 해동하여 슈가파우더 등으로 토핑하는 경우는 조리과정에 해당되므로 위 규정에 적용받지 않으나, 가급적 빠른 시간 내에 소진될 수 있도록 하는 것이 바람직합니다.

Q 254

휴게음식점에서 볶은 커피나 수제청을 만들어서 손님이 요청할 경우 판매할수 있나요?

- ① 휴게음식점에서 직접 조리한 커피액, 수제청 등을 손님이 영업소 내에서 취식토록 제공하는 형태의 영업을 주로 하면서 부수적으로 손님의 요청에 따라 서비스차원에서 이를 포장·판매하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.
- ② 다만 영업행위가 서비스 차원에서 하는 부수적인 행위가 아닌 최종 소비자에게 주로 ‘판매’하려는 영업형태인 경우 ‘즉석판매제조·가공업’을, ‘유통·판매’가 목적인 경우라면 ‘식품제조·가공업’ 영업등록 대상에 해당합니다.

Q 255

제과점업소에서 제조한 케이크를 온라인에서 주문결제하고 매장에서 수령할 경우 어떠한 영업이 필요하나요?

- ① 제과점영업자가 소비자로부터 온라인으로 조리식품의 주문결제를 받은 후, 소비자가 영업장에 방문하였을 때 조리식품을 판매하는 행위는 별도 영업신고 없이 가능합니다.

Q 256

제과점에서 제조한 빵을 일반음식점에 판매할 수 있나요?

- ① 「식품의 기준 및 규격」 제5. 식품접객업소의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격 1. 정의에 따라 ‘식품접객업소의 조리식품’ 이란 유통·판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)을 말한다고 규정하고 있습니다.
- ② 이와 관련하여 제과점영업장에서 조리된 빵류는 일반음식점 등 식품접객업소에 유통·판매할 수 없습니다.
- ③ 다만 「식품위생법 시행규칙」 제57조 관련 [별표 17] 제7호 저목에 따라 조리·가공한 음식을 진열하고, 진열된 음식을 손님이 선택하여 먹을 수 있도록 제공하는 형태(즉, 뷔페형태)로 영업을 하는 일반음식점영업자는 제과점영업자에게 당일 제조·판매하는 빵류를 구입하여 구입 당일 이를 손님에게 제공할 수 있고, 이 경우 당일 구입하였다는 증명서(거래명세서나 영수증 등을 말한다)를 6개월간 보관하여야 합니다.

Q 257

식품접객업소에서 반드시 객석을 갖추어야 하나요?

- 식품위생법상 휴게음식점 등 식품접객업 영업 시 객석을 의무적으로 갖추도록 규정하고 있지는 않습니다.

Q 258

식품접객업소에서 잼이나 크림치즈를 1회용 용기에 넣어 판매할 때 소분업 대상에 해당하나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제7. ‘식품접객업소의 조리식품’은 유통·판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)을 말한다고 정의하고 있습니다. 식품접객업소에서 음식물을 조리하여 판매하는 영업을 주로 하면서, 서비스 차원에서 부수적으로 잼, 크림치즈 등을 용기에 넣어 판매하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.
- 또한 식품접객업 영업으로서 판매하는 소분 제품은 「식품등의 표시기준」에 따른 의무 표시대상에 해당되지 않습니다. 다만, 식품의 품질 및 안전 관리 차원에서 판매 제품에 대한 유통기한 등 표시사항을 확인할 수 있는 원래 포장지를 ‘보관’하는 등의 방법으로 관리를 철저히 하여야 합니다.

Q 259

애견카페 입구에 손 소독제를 비치해야 하나요?

- 2018년 6월 30일부터는 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14] 8. 식품 접객업의 시설기준 가목1)마)에 따른 「동물보호법」 제2조제1호에 따른 동물의 출입, 전시 또는 사육이 수반되는 시설과 직접 접한 영업장의 출입구에는 손을 소독할 수 있는 장치, 용품 등을 갖추도록 규정하고 있습니다.

Q 260

위탁급식영업자가 기계를 이용하여 소프트아이스크림을 종이컵에 담아 판매하려는 경우 별도 영업신고 대상인가요?

- 위탁급식영업자가 아이스크림 완제품을 개봉하여 덜어주거나 기계를 이용하여 콘이나 종이컵에 담아 판매하려는 경우 별도 '휴게음식점' 영업신고 대상에 해당합니다.

5 집단급식소

Q 261

집단급식소에서 위생복으로 흰색 반팔티를 입어도 되나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제2조 관련 [별표 1] 식품등의 위생적인 취급에 관한 기준 제4호에서는 ‘식품등의 제조·가공·조리 또는 포장에 직접 종사하는 사람은 위생 모를 착용하는 등 개인위생관리를 철저히 하여야 한다.’라고 규정하고 있습니다.
- 식품위생법 상 위생복의 종류를 제한하고 있지 않으나 [식중독 예방진단 컨설팅 매뉴얼] 91쪽에서는 ‘흰색이나 옅은 색상의 면소재로 목둘레나 소매단이 늘어지지 않는 것’을 상의로 착용하도록 권장하고 있습니다.
※ 식중독 예방진단 컨설팅 매뉴얼: 식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr) > 위해·예방 정보 > 식중독 예방홍보사이트 소개 > 식중독 예방 교육 및 홍보 > 위생관리 매뉴얼

Q 262

집단급식소를 직영에서 위탁으로 또는 위탁에서 직영으로 변경하는 경우 변경신고 대상에 해당하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제94조제7항에 따라 집단급식소의 설치·운영자가 신고사항 중 다음 각 호*의 구분에 따른 사항을 변경하는 경우에는 별지 제71호서식의 신고사항 변경신고서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 집단급식소 설치·운영신고증을 첨부하여 신고관청에 제출하도록 규정하고 있습니다.
 1. 집단급식소의 설치·운영자가 법인인 경우: 그 대표자, 그 대표자의 성명, 소재지 또는 위탁급식영업자
 2. 집단급식소의 설치·운영자가 법인이 아닌 경우: 설치·운영자의 성명, 소재지 또는 위탁급식영업자
- 집단급식소를 직영으로 운영하다가 위탁급식업소에 위탁하는 경우, 또는 위탁급식업소에 위탁하여 운영하다가 직영으로 운영하는 경우에 대하여 의무 변경신고 및 이에 대한 처분 사항을 규정하고 있지 않습니다. 다만, 집단급식소에 대한 효율적인 사후관리를 위해 집단급식소 설치운영 신고 시 직영 또는 위탁급식 운영 여부를 신고하도록 하고 있는 점 등을 고려할 때, 운영방식이 변경되는 경우에도 이를 관할관청에 신고하는 것을 권장합니다.

Q 263

집단급식소의 위탁급식영업자가 변경된 경우 변경신고를 해야 하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제94조제7항에 따라 집단급식소의 설치·운영자가 신고사항 중 다음 각 호*의 구분에 따른 사항을 변경하는 경우에는 별지 제71호서식의 신고사항 변경신고서(전자문서로 된 신청서를 포함한다)에 집단급식소 설치·운영신고증을 첨부하여 신고관청에 제출하도록 규정하고 있습니다.
 1. 집단급식소의 설치·운영자가 법인인 경우: 그 대표자, 그 대표자의 성명, 소재지 또는 위탁급식영업자
 2. 집단급식소의 설치·운영자가 법인이 아닌 경우: 설치·운영자의 성명, 소재지 또는 위탁급식영업자
- 따라서 집단급식소 설치운영자가 위탁급식업소에 대하여 신고하였고, 신고한 위탁급식업소가 변경되는 경우라면 위 규정에 따른 변경신고를 하여야 합니다.

Q 264

집단급식소의 위탁급식영업자가 변경되었으나 변경신고를 하지 않은 경우 행정처분은 어떻게 되나요?

- 「식품위생법」 제71조(시정명령)제1항에서는 식품의약품안전처장, 시·도지사 또는 시장·군수·구청장은 제3조에 따른 식품등의 위생적 취급에 관한 기준에 맞지 아니하게 영업하는 자와 이 법을 지키지 아니하는 자에게는 필요한 시정을 명하여야 한다고 규정하고 있으며, 같은 법 제88조제3항에서는 집단급식소에 관하여는 제71조를 준용한다고 규정하고 있습니다.
- 변경신고 대상임에도 불구하고 변경신고를 하지 않은 경우라면 집단급식소는 위 규정에 따라 ‘시정명령’ 처분 대상에 해당합니다.

Q 265

조리시설이 없어 집단급식소를 신고하지 않고 일반음식점에서 음식을 주기적으로 받아 식사할 수 있나요?

- ① 조리시설을 별도로 갖추고 있지 않아 일체의 음식물 조리 행위가 이루어지지 않는다면 식품위생법상 집단급식소 설치운영신고는 필요치 않으며, 일반음식점으로부터 출장뷔페식으로 식사를 받아 취식하는 것은 가능하며, 식사제공 시 「식품위생법」 제3조의 위생적 취급기준을 준수하여야 합니다.

Q 266

집단급식소 장소와 공장이 거리가 멀어 이동배식을 하고자 하는데 가능하나요?

- ① 「식품위생법」 제2조 및 같은 법 시행령 제2조에 따르면 ‘집단급식소’라 함은 영리를 목적으로 하지 아니하고 1회 50인 이상의 특정다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 급식시설이라 규정하고 있습니다.
- ② 이와 관련하여, 식품위생법에 이동배식에 관한 내용을 별도로 명시하고 있지는 않으나, 집단급식소(위탁급식영업)에서 조리된 음식의 배식은 집단급식소로 설치·운영 신고된 장소 내에서 이루어져야 하며, 교차 오염 및 음식물 중 미생물 번식에 의한 식중독 발생 우려가 있어 외부로의 이동 배식은 적절하지 않습니다.

Q 267

집단급식소에서 무표시 제품을 사용한 경우 행정처분은 어떻게 되나요?

- ① 「식품위생법」 제88조제3항에 따라 집단급식소에 관하여는 제10조제2항을 준용하도록 규정하고 있습니다. 또한 「식품위생법」 제97조제1호에 따라 제10조제2항(제88조에서 준용하는 경우를 포함한다)을 위반한 자는 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금에 처한다고 규정하고 있습니다.
- ② 따라서 집단급식소에서 「식품위생법」 제10조제2항을 위반하여 표시사항 일부 또는 전부를 표시하지 않은 제품을 사용 시 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금처분 대상에 해당합니다.

Q 268

영양사 한명이 집단급식소 두 곳을 공동으로 관리할 수 있나요?

- ① 「식품위생법」 제52조제1항에 따라 집단급식소 운영자는 영양사(營養士)를 두어야 하며, 제52조제2항에 따라 집단급식소에 근무하는 영양사는 다음 각 호의 직무를 수행하여야 합니다.
 1. 집단급식소에서의 식단 작성, 검식(檢食) 및 배식관리
 2. 구매식품의 검수(檢受) 및 관리
 3. 급식시설의 위생적 관리
 4. 집단급식소의 운영일지 작성 5. 종업원에 대한 영양 지도 및 식품위생교육
- ② 따라서 영양사 의무 고용 대상인 집단급식소라면 각각의 집단급식소마다 영양사가 상주하여 위의 규정에 따른 영양사의 직무를 수행하여야 합니다.

Q 269

사회복지시설 집단급식소의 경우 기관의 장으로 집단급식소 설치 신고가 가능하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 [별지 제68호 서식]에 따라 집단급식소의 종류가 식품위생법 제2조제12호나목부터 라목까지 또는 바목*의 어느 하나에 해당하는 곳의 집단급식소인 경우에는 성명란에 그 기관의 장을 적도록 하고 있습니다.

* 학교, 병원 「사회복지사업법」 제2조제4호의 사회복지시설, 국가·지방자치단체 및 「공공기관의 운영에 관한 법률」 제4조제1항에 따른 공공기관

- 위 규정에서 규정하고 있는 기관은 기관의 장이 수시로 변경되는 특성을 고려하여 기관의 장으로 신고하도록 규정하고 있어 사회복지시설에 해당하는 집단급식소의 경우 그 기관의 장으로 신고가 가능합니다.

Q 270

어린이집에서 집단급식소 설치신고를 할 경우 대표자를 누구로 하여 신청하나요?

- 「식품위생법」 제88조제1항에 따라 집단급식소를 설치·운영하려는 자는 총리령으로 정하는 바에 따라 특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 신고하도록 규정하고 있으며, 같은 법 시행규칙 제94조제1항에 따라 법 제88조제1항에 따라 집단급식소를 설치·운영하려는 자는 제96조에 따른 시설기준을 갖춘 후 별지 제68호서식의 집단급식소 설치·운영신고서에 제42조제1항제1호·제4호 및 제13호의 서류를 첨부하여 신고관청에 제출하도록 규정하고 있습니다.
- 「식품위생법」에서는 집단급식소 설치·운영 신고인(대표자)을 원장, 시설의 장 등으로 규정하고 있지 않고 위 규정과 같이 '집단급식소 설치·운영하려는 자'로 규정하고 있으므로, 집단급식소 설치·운영 신고자는 식중독 사고 예방관리 및 위생관리 등의 책임을 질 수 있는 자가 신고하여야 합니다.

Q 271

집단급식소 법인의 대표자가 변경되는 경우 변경신고 대상에 해당하나요?

- ① 「식품위생법 시행규칙」 제94조(집단급식소의 신고 등)제7항제1호에 따라 집단급식소의 설치·운영자가 법인인 경우 ‘그 대표자, 그 대표자의 성명, 소재지 또는 위탁급식영업자’에 대한 신고사항을 변경하는 경우에는 [별지 제71호 서식]의 신고사항 변경신고서에 집단급식소 설치·운영신고증을 첨부하여 신고관청에 제출하도록 규정하고 있습니다.
- ② 따라서 법인의 경우 대표자가 바뀌는 경우라면 위 규정에 따라 변경신고 대상에 해당합니다.

Q 272

의경부대의 경우 집단급식소 설치·운영신고 대상에 해당하나요?

- ① 「식품위생법」 제2조 및 같은 법 시행령 제2조에 따라 집단급식소는 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인(1회 50인 이상)에게 계속하여 음식물을 공급하는 급식시설로서 기숙사, 학교, 병원, 「사회복지사업법」 제2조제4호의 사회복지시설, 산업체, 국가, 지방자치단체 및 「공공기관의 운영에 관한 법률」 제4조제1항에 따른 공공기관, 그 밖의 후생기관 등으로 규정하고 있습니다.
- ② 의경부대는 국가방호 업무를 하는 특수목적의 조직체로 부대 내에 있는 급식시설은 외부인의 출입이 통제되는 구역으로 「식품위생법」을 그대로 적용하는데 어려움이 있고, 「경찰공무원 보건안전 및 복지기본법」 및 「의무경찰대 설치 및 운영에 관한 법률」에 근거한 「의무경찰 관리규칙」의 급식관련 규정에 따라 운영되고 있으므로 「식품위생법」에 따른 집단급식소 설치·운영 신고대상에 해당되지 않으며, 식품위생법상 영양사 의무 고용 대상에도 해당하지 않습니다.

Q 273

학교 집단급식소에서 일부 학생을 위한 대체식을 제공하는 경우 보존식을 보관하여야 하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제95조제1항에 따르면 법 제88조제2항제2호에 따라 조리·제공한 식품(법 제2조제12호에 따른 병원의 경우에는 일반식만 해당, 치료를 주목적으로 환자에게 제공하는 치료식은 보존식 보관 의무가 없음)을 보관할 때에는 매 회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하로 보관하여야 하며, 이 경우 완제품 형태로 제공한 가공식품은 유통기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관할 수 있습니다.
- 따라서 집단급식소에서 개별적으로 제공하는 대체식도 보존식 대상에 해당하므로 보존식으로 보관하여야 합니다.

Q 274

컵라면이나 음료처럼 완제품 형태로 제공된 식품도 보존식으로 보관시 냉동으로 보관하여야 하나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제95조제1항에 따르면 법 제88조제2항제2호에 따라 조리·제공한 식품(법 제2조제12호에 따른 병원의 경우에는 일반식만 해당)을 보관할 때에는 매 회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하로 보관하여야 하며, 이 경우 완제품 형태로 제공한 가공식품은 유통기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관할 수 있습니다.
- 완제품 형태로 제공하는 식품 또한 보존식 대상이며, 완제품 형태로 제공한 가공식품은 유통기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관할 수 있습니다.

6 기타

Q 275

자가품질검사 항목이 동일한 5품목의 절임류 제품 중 한 품목만 자가품질검사를 하는 경우, 만약 자가품질검사를 받지 않아 행정처분으로 품목제조정지처분 시 품목의 범위는 어떻게 되나요?

- 「식품위생법」 제31조에 따르면 식품등을 제조·가공하는 영업자는 제조·가공하는 품목별로 자가품질검사의 의무가 존재하고, 「식품위생법 시행규칙」 제31조제1항 [별표 12]에 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 하나, 식품공전에서 동일한 검사항목을 적용받은 품목을 제조·가공하는 경우에는 식품 유형별로 이를 실시할 수 있도록 규정하고 있습니다.
- 따라서 식품제조·가공업소에서 절임류에 대해 자가품질검사를 실시하지 않은 경우 절임류 모든 품목에 대한 자가품질검사를 실시하지 아니한 경우에 해당되어 절임류의 품목별로 품목제조정지 1개월의 행정처분 대상에 해당합니다.

Q 276

일반음식점 법인대표자가 변경되었을 경우 또는 대표자의 성명이 개명되었을 경우 수수료는 어떻게 되나요?

- ☉ 「식품위생법 시행령」 제26조에 따라 영업자의 성명(법인인 경우에는 그 대표자의 성명을 말한다), 영업소의 명칭 또는 상호, 영업소의 소재지, 영업장의 면적 등을 변경하는 경우에는 신고를 하여야 합니다. 또한, 같은 법 시행규칙 제97조 관련 [별표 26] 수수료 제1호에서 ‘변경: 9,300원(소재지 변경은 26,500원으로 하되, 영 제26조제1호 * 및 제94조제5항의 변경사항인 경우는 수수료를 면제한다)’ 고 규정하고 있습니다.

* 「식품위생법 시행령」 제26조(신고를 하여야 하는 변경사항) 제1호: 영업자의 성명(법인인 경우에는 그 대표자의 성명을 말한다)
- ☉ 따라서 일반음식점 법인대표자가 변경되어 변경신고하는 경우 또는 법인대표자의 성명이 개명되어 변경신고하는 경우는 수수료가 면제됩니다. 아울러 법인명만 변경되는 경우는 위 규정의 변경신고 대상에 해당되지 않으며, 법인명이 변경됨으로 인해 영업소의 명칭 또는 상호가 변경되는 경우라면 변경신고 대상에 해당됩니다.

Q 277

행정처분중 품목류 제조정지면 모든 품목에 대하여 제조를 할 수 없나요?

- ‘품목류 제조정지’ 처분은 식품제조·가공업자가 해당 품목류의 제조 행위를 할 수 없도록 하는 행정처분이며, 식품위생법상 ‘품목류’란 「식품등의 기준 및 규격」 중 같은 기준 및 규격을 적용받아 제조·가공되는 모든 품목을 의미합니다.

Q 278

식품접객업소에서 「위생용품의 표시기준」을 준수하지 않은 위생용품을 사용한 경우 식품위생법상 처분대상이 되나요?

- 위생용품을 제조·수입하는 영업자는 「위생용품 관리법」 제11조 및 같은 법 시행규칙 제18조에 따른 「위생용품의 표시기준」에 따른 표시를 하여야 하며, 위생용품을 구입·사용하는자(식품접객업자)에 대한 표시기준 준수 의무에 대해서는 별도로 규정하고 있지 않습니다.
- 따라서 표시기준을 준수하지 않은 위생용품을 사용한 식품접객업소를 식품위생법상 위반 및 처분 대상으로 보기 어려우나, 식품접객업 영업자가 위생용품을 구입하여 손님에게 제공하는 경우 「위생용품 관리법」에 따른 표시사항이 표시된 위생용품을 사용하여야 합니다.

Q 279

자가품질검사 결과가 나오기 전에 판매할 수 있나요?

- ① 자가품질검사 대상식품에 대하여 자가품질검사를 의뢰하고 결과가 나오기 전에 판매하는 것을 제한하기는 어려울 것으로 판단되나, 「식품위생법」 제31조(자가품질검사 의무)에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 그 기준과 규격에 맞는 지 검사를 하여야 합니다.
- ② 또한 같은 법 제3조제1항에 따라 ‘판매’ 에는 불특정 다수인에 대한 제공이 포함되며, 불특정 다수인에게 식품 제공 시 법 제7조제4항에 따라 기준·규격에 맞지 않는 식품은 제공할 수 없으므로, 자가품질검사 결과 부적합하여 기준·규격을 위반한 사실을 알게 된 경우 영업자는 유통 중인 해당 제품에 대하여 법 제45조에 따라 회수하거나 회수하는데 필요한 조치를 하여야 합니다.
- ③ 참고로 자가품질검사 결과 부적합한 사실을 확인하였거나 자가품질위탁검사기관으로부터 부적합한 사실을 통보받았음에도 불구하고 해당 식품을 유통·판매한 경우에는 행정처분 대상에 해당합니다.

Q 280

거래업체 폐업으로 인하여 폐업전에 구매한 제품을 유통기한 내에서 판매할 수 있나요?

- ① 거래업체가 폐업을 하였더라도 해당 제품이 이미 적법하게 생산된 제품이고 현재 유통기한이 지나지 않는 등 식품위생법상 위법사항이 없는 제품이라면 해당 제품의 유통기한까지 판매할 수 있습니다.

Q 281

타 식품제조·가공업체의 완제품을 받아 세트로 구성하는 경우도 영업신고(등록) 및 품목제조보고 대상에 해당하나요?

- ① 「식품위생법」 제37조에 따라 대통령령으로 정하는 영업을 하려는 자는 대통령령으로 정하는 바에 따라 영업 종류별 또는 영업소별로 식품의약품안전처장 또는 특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 등록하여야 한다고 규정하고 있습니다.
- ② 식품제조업체에서 제조·가공 행위 없이 타사의 식품제조·가공업소에서 제조·가공한 각각의 완제품(품목제조보고 및 표시 완료)을 단순히 조합하여 세트로 구성하는 경우에는 당해 세트 제품에 대한 별도의 영업신고(등록) 및 품목제조보고 대상에 해당하지 않습니다.

Q 282

기타식품판매업소인 마트에서 과징금 산정시 식품이 아닌 제품도 매출액 산정에 들어가나요?

- ① 「식품위생법 시행령」 제53조 관련 [별표 1] 영업정지 같음 과징금 산정기준에는 ‘영업정지에 같음한 과징금부과의 기준이 되는 매출금액은 처분일이 속한 연도의 전년도 1년간 총매출금액을 기준’으로 한다고 규정되어 있습니다.
- ② 식품위생법상 영업정지에 같음한 과징금 산정을 위한 매출금액의 경우, 비식품 매출을 제외하고 「식품위생법」에 따라 신고한 영업(타 식품판매업소)과 관련한 식품 매출로 과징금의 산정기준을 적용하여야 합니다.

Q 283

집단급식소 식품판매업소에서 영업정지 기간중에 식품접객업소에 식품을 납품할 수 있나요?

- ① 식품위생법상 영업정지 행정처분은 「식품위생법 시행령」 제21조에 따른 영업을 득한 영업자에 대하여 해당 영업과 관련된 영업행위가 정지되는 것입니다.
- ② 따라서 식품위생법상 집단급식소 식품판매업에 대한 영업정지를 받은 경우 집단급식소 식품판매업 영업범위에 해당되는 집단급식소에 식품을 판매하는 행위가 정지되는 것이며, 집단급식소에 판매하는 행위 이외에 집단급식소 식품판매업 영업범위에 해당되지 않는 식품접객업소에 납품하는 것은 가능합니다.

7 식품위생교육

Q 284

일반음식점에서 휴업 중인 경우도 위생교육을 받아야 하나요?

- 「식품위생법」에는 휴업에 관한 사항이 없습니다. 폐업을 하지 않았다면 언제든지 다시 영업을 재개할 수 있으므로 식품안전사고를 예방하고 식품위생수준의 향상을 위해 영업자 교육은 이수하여야 합니다.

Q 285

일반음식점에서 보수교육(기존교육)을 받아야 하는데 휴게음식점 교육을 받은 경우도 인정 가능한가요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제52조제4항제2호에 따르면, 해당 연도에 같은 조 제1항에 따른 교육을 받은 자가 기존 영업의 허가관청·신고관청·등록관청과 같은 관할 구역에서 다음 각 목에 해당하는 업종 중 같은 목의 다른 업종으로 영업을 하고 있는 경우 같은 조 제1항에 따른 식품위생교육을 받은 것으로 본다 고 규정하고 있습니다.
 - 1) 영 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업, 같은 조 제2호에 따른 즉석판매제조·가공업 및 같은 조 제3호에 따른 식품첨가물제조업
 - 2) 영 제21조제8호가목에 따른 휴게음식점영업, 같은 호 나목에 따른 일반음식점 영업 및 같은 호 바목에 따른 제과점영업
 - 3) 영 제21조제8호다목에 따른 단란주점영업 및 같은 호 라목에 따른 유흥주점영업
- 따라서 영업자가 같은 신고관청의 같은 관할구역에서 일반음식점과 휴게음식점 두 가지의 영업을 하는 경우, 영업자가 휴게음식점영업에 대한 식품위생교육을 이수하였다면 일반음식점에 대한 식품위생교육이 같음됩니다.
- 다만 휴게음식업 영업 없이 일반음식점 영업만 운영하고 있는 경우에는 동 규정을 적용하기 어려우므로, 일반음식점 영업자 식품위생교육을 이수하여야 합니다.

Q 286

영업자가 같은 관할 구역 내에 같은 종류의 영업을 여러 개 영업신고하고 식품위생교육을 위생관리책임자를 지정하여 교육받고자 하는 경우, 공동의 위생관리책임자를 지정하여 한번만 교육받아도 되나요?

- 「식품위생법 시행규칙」 제52조제4항에 따르면, 해당 연도에 같은 조 제1항에 따른 교육을 받은 자가 기존 영업의 허가관청·신고관청·등록관청과 같은 관할 구역에서 교육받은 업종과 같은 업종으로 영업을 하는 경우 또는 다음 가 목에 해당하는 업종 중 같은 목의 다른 업종으로 영업을 하고 있는 경우 같은 조 제1항에 따른 식품위생교육을 받은 것으로 본다고 규정하고 있습니다.
 - 1) 영 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업, 같은 조 제2호에 따른 즉석판매제조·가공업 및 같은 조 제3호에 따른 식품첨가물제조업
 - 2) 영 제21조제8호가목에 따른 휴게음식점영업, 같은 호 나목에 따른 일반음식점영업 및 같은 호 바목에 따른 제과점영업
 - 3) 영 제21조제8호다목에 따른 단란주점영업 및 같은 호 라목에 따른 유흥주점영업

- 등록 관청의 같은 관할구역에서 동일 업종 또는 유사 업종으로 여러 개의 영업을 할 경우 위생관리책임자를 지정하여 식품위생교육을 받고자 한다면 각 영업장별로 위생관리책임자를 지정하고 각각 식품위생교육을 이수하여야 합니다.

Q 287

식품위생법 제56조에 따라 집단급식소에 종사하는 조리사가 2년마다 받아야 하는 교육 대상은 집단급식소에 근무하는 조리사 면허증 소지자 전체인가요 아니면 집단급식소에 선임된 조리사 면허증 소지자 인가요?

- ① 「식품위생법」 제51조제1항에 따라 집단급식소 운영자는 조리사를 두어야 하며, 같은 법 제56조제1항에서는 집단급식소에 종사하는 조리사는 2년마다 교육을 받아야 한다고 규정하고 있습니다.
- ② 같은 법 제56조제1항에 따른 조리사 교육 대상은 면허증이 있는 선임된 조리사가 해당되며, 조리사 면허증이 있더라도 집단급식소에 조리사로 선임되지 않은 자는 교육대상에 해당하지 않습니다.

Q 288

영업에 직접 종사하지 않거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우 반드시 식품위생관리책임자가 식품위생교육을 이수하여야 하나요?

- ☉ 「식품위생법」 제41조제3항에 따르면, 같은 조 제1항 및 제2항에 따라 식품위생교육을 받아야 하는 자가 영업에 직접 종사하지 아니하거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우에는 종업원 중에서 식품위생에 관한 책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받게 할 수 있으며, 「식품위생법 시행규칙」 제52조제3항에 따라 신규교육 또는 보수교육(기존교육)을 받은 자가 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 해당 영업에 대한 신규 위생교육을 받은 것으로 본다고 규정하고 있습니다.

 1. 신규 식품위생교육을 받은 날로부터 2년이 지나지 않은 자 또는 보수교육(기존교육)을 받은 날부터 1년이 지나지 아니한 자가 교육받은 업종과 같은 업종으로 영업을 하려는 경우
 2. 신규 식품위생교육을 받은 날로부터 2년이 지나지 않은 자 또는 보수교육(기존교육)을 받은 날로부터 1년이 지나지 아니한 자가 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 업종 중에서 같은 목의 다른 업종으로 영업을 하려는 경우
 - 1) 영 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업, 같은 조 제2호에 따른 즉석판매제조·가공업 및 같은 조 제3호에 따른 식품첨가물제조업
 - 2) 영 제21조제8호가목에 따른 휴게음식점영업, 같은 호 나목에 따른 일반음식점영업 및 같은 호 바목에 따른 제과점영업
 - 3) 영 제21조제8호다목에 따른 단란주점영업 및 같은 호 라목에 따른 유흥주점영업
- ☉ 따라서 위 규정에 따라 식품위생교육은 영업자가 직접 받거나 식품위생에 관한 책임자를 지정하여 교육 받게 할 수 있으며, 영업자가 직접 교육받고자 하는 경우에는 영업에 직접 종사하지 아니하거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 한다 하여 반드시 식품위생에 관한 책임자를 지정하여 교육을 받아야 하는 것은 아닙니다.
- ☉ 아울러 신규교육 또는 보수교육(기존교육)을 이수한 영업자가 교육받은 업종과 같은 업종 또는 유사 업종으로 여러 개의 영업을 하고자 할 때에 위 규정의 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 해당 영업에 대한 신규 위생교육을 갈음할 수 있습니다.

8 건강진단

Q 289

일시적으로 급식봉사 기관에서 배식업무를 하는 봉사자도 건강진단을 받아야 하나요?

- 「식품위생법」 제40조 및 같은 법 시행규칙 제49조에 따라 ‘건강진단을 받아야 하는 사람은 식품 또는 식품첨가물(화학적 합성품 또는 기구 등의 살균·소독제는 제외)을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원으로 한다. 다만 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 일에 종사하는 사람은 제외한다.’ 고 규정하고 있습니다.
- 따라서 사회봉사자가 일시적으로 배식업무를 하는 경우 위 규정에 따른 건강진단 대상자로 볼 수 없으나, 식품으로 전이 될 수 있는 전염성질환을 예방하고자 하는 목적이 있는 입법취지를 비추어 볼 때 배식 등을 하는 사회봉사자는 건강진단을 받는 것이 바람직할 것으로 판단됩니다.

Q 290

집단급식소를 운영하는 학교는 건강진단을 몇 개월 주기로 받아야 하나요?

- ① 「식품위생법 시행규칙」 제49조 및 「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」에 따라 식품 등의 조리·가공 등에 직접 종사하는 사람은 장티푸스, 폐결핵, 전염성 피부질환에 대해 매년 1회 건강진단을 받도록 규정하고 있으며, 「학교급식법 시행규칙」 제6조 관련 [별표 4] 학교급식의 위생·안전관리 기준에 따라 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하여야 한다고 규정하고 있습니다.
- ② 따라서 식품제조·가공업소의 경우 「식품위생법」에 따라 건강진단 주기는 1년에 1회이며, 학교급식 종사자의 경우 「학교급식법」에 따라 6개월에 1회 건강진단을 받아야 합니다.

Q 291

식품위생분야 종사자의 건강진단 주기는 어떻게 되나요?

- ① 「식품위생법」 제40조 및 같은 법 시행규칙 제49조에 따라 식품을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원은 건강진단을 받아야 합니다(다만, 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 일에 종사하는 사람은 제외).
- ② 「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」에 따라 식품 등의 조리·가공 등에 직접 종사하는 사람은 장티푸스, 폐결핵, 전염성 피부질환에 대해 매년 1회 (건강진단 검진을 받은 날을 기준으로 한다) 건강진단을 받도록 규정하고 있습니다.

Q 292

건강진단 주기산정은 어떻게 하나요?

- ① 「식품위생법」 제40조(건강진단)에 따라 건강진단을 받은 결과 타인에게 위해를 끼칠 우려가 있는 질병이 있다고 인정된 자는 그 영업에 종사하지 못하거나 영업자가 영업에 종사시키지 못하도록 규정하고 있습니다.
- ② 또한 「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」에 따라 식품 등의 조리·가공 등에 직접 종사하는 사람은 장티푸스, 폐결핵, 전염성 피부질환에 대해 연 1회 건강진단을 받도록 규정하고 있습니다.
- ③ 위 규정은 영업자 및 종업원의 건강상태를 지속적으로 점검하기 위한 것으로, ‘판정일자’ 기준이 아닌, 검진 대상자가 예측 가능한 ‘검진일자’를 기준으로 하여야 합니다.

Q 293

대표자가 식품매장 업무에 참여하지 않고 업무만 총괄하는 경우도 건강진단 대상자에 해당하나요?

- ① 「식품위생법 시행규칙」 제49조제1항에 따르면 법 제40조제1항 본문에 따라 건강진단을 받아야 하는 사람은 식품 또는 식품첨가물(화학적 합성품 또는 기구등의 살균·소독제는 제외)을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원(다만, 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 일에 종사하는 사람은 제외)입니다.
- ② 따라서 대표자가 위 규정에 따른 업무를 하지 않고 업무만 총괄하는 경우라면 건강진단 대상자에 해당하지 않습니다.

Q 294

기타식품판매업소에서 포장된 농산물외에 벌크 농산물(비포장 농산물)을 운반·진열·판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원은 건강진단을 받아야 하나요?

- 「식품위생법」 제40조 및 같은 법 시행규칙 제49조에 따라 식품을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원은 건강진단을 받아야 합니다(다만, 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 일에 종사하는 사람은 제외).
- 따라서 기타식품판매업소에서 비포장 농산물을 운반·진열·판매하는 일에 종사하는 자는 위 규정에 따라 건강진단 대상자에 해당합니다.

9 안전관리인증(HACCP)

Q 295

안전관리인증기준(HACCP) 적용 제품을 소분할 경우 소분업체도 안전관리인증 기준(HACCP)을 받아야 하나요?

- 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소에서 제조·가공한 제품을 소분하여 안전관리인증기준(HACCP) 인증마크를 표시하여 판매하고자 하는 경우라면, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제3조에 따라 식품제조가공업과 소분업 각각 안전관리인증기준(HACCP) 관리기준을 수립하여 인증을 받아야 합니다. 다만 소분한 제품에 대하여 안전관리인증기준(HACCP) 적용 제품임을 표시 또는 광고하지 않고 판매하는 경우라면, 소분업체는 안전관리인증기준(HACCP) 인증을 받지 않고 판매가 가능합니다.

Q 296

안전관리인증기준(HACCP) 적용업체에서 위탁하여 생산할 경우 안전관리인증 기준(HACCP) 적용 업체에 위탁해야 하나요?

- 「식품위생법」 제48조제10항 및 같은 법 시행령 제33조에서는 ‘위탁하려는 식품과 같은 식품에 대하여 법 제48조제3항에 따라 식품안전관리인증기준 적용업소(이하 ‘식품안전관리인증기준 적용업소’라 한다)로 인증된 업소에 위탁하여 제조·가공하려는 경우’ 또는 ‘위탁하려는 식품과 같은 제조공정·중요관리점(식품의 위해를 방지하거나 제거하여 안전성을 확보할 수 있는 단계 또는 공정을 말한다)에 대하여 식품안전관리인증기준 적용업소로 인증된 업소에 위탁하여 제조·가공하려는 경우’에는 위탁하여 제조 가공하는 것은 가능하다고 정하고 있습니다.
- 따라서 위탁하려는 식품과 같은 유형으로 안전관리인증기준(HACCP) 인증받은 업체이거나, 같은 제조공정·중요관리점(CCP)에 대하여 안전관리인증기준(HACCP) 인증된 업소에 위탁하여 제조·가공하려는 경우는 가능하나, 안전관리인증기준(HACCP) 인증을 받지 않은 업체에 위탁하여 생산하는 것은 불가합니다.

Q 297

안전관리인증기준(HACCP) 적용 업체에서 소재지 변경 신청 기간중에 생산한 제품도 안전관리인증기준(HACCP) 심별을 표시할 수 있나요?

- ① 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제12조에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소가 소재지를 이전(이 경우에도 해썬을 계속 적용하여야 한다)하는 때에는 이전한 날로부터 30일 이내에 변경신청서에 변경사항을 증명할 수 있는 서류를 첨부하여 한국식품안전관리인증원장에게 제출하도록 규정하고 있습니다.
- ② 아울러 안전관리인증기준(HACCP) 인증받은 식품제조·가공업체가 소재지를 이전하여 안전관리인증기준(HACCP)을 계속 적용하고 있는 경우, 소재지 변경신청 기간 중에도 여전히 인증 받은 제품을 생산·판매하거나 안전관리인증기준(HACCP) 인증 심별 등을 이용하여 인증사실을 표시·광고할 수 있습니다.

Q 298

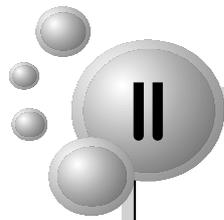
안전관리인증기준(HACCP)인증서의 연장신청을 하여야 하는데 유효기간은 어떻게 확인하나요?

- ① 「식품위생법」 제48조의2 및 같은 법 시행규칙 제69조의2 개정에 따라 인증 유효기간은 인증을 받은 날부터 3년으로 정하고, 인증 유효기간을 연장하려는 자는 인증 유효기간이 끝나기 전(60일 이전)에 연장 신청을 하도록 개정되었습니다.
- ② 따라서 안전관리인증기준(HACCP) 인증서가 법령 개정 이전에 발급된 경우 별도의 유효기간이 기재되어 있지 않더라도 발급일로부터 3년까지 유효기간이 인정되며 당해 기간 동안에만 인증서로 효력이 유지됩니다.
- ③ 참고로 유효기간 연장신청을 거쳐 「식품위생법 시행규칙」 별지 제53호 서식에 따른 인증서가 발급되는 경우 별도의 유효기간을 명시하고 있습니다.

Q 299

냉동 면류(또는 냉장 면류)에 대해 안전관리인증기준(HACCP)을 인증 받은 후 냉장 면류(또는 냉동면류)를 함께 생산하고자 한다면 안전관리인증기준(HACCP) 인증을 별도로 받아야 하나요?

- ① 안전관리인증기준(HACCP) 인증은 식품의 유형별로 하고 있으나, 냉동식품 중 피자류·만두류·면류에 해당하는 제품은 동일한 식품유형이라 하더라도 냉동식품과 그 외 식품에 대하여 구분하여 인증 하고 있습니다.
- ② 따라서 냉동 면류에 대한 안전관리인증기준(HACCP) 인증을 받은 작업장에서 비냉동 면류를 생산하거나, 비 냉동 면류에 대하여 안전관리인증기준(HACCP) 인증을 받은 작업장에서 동일한 식품유형의 냉동제품을 생산하고자 하는 경우 별도로 안전관리인증기준(HACCP) 인증을 받아야 합니다.



축산물 위생관리법



제 1 장 . 축산물의 기준 및 규격

1 축산물에 대한 공통기준 및 규격

보존 및 유통기준

Q 300

닭고기를 염장하여 만든 양념육은 $-2\sim 5^{\circ}\text{C}$ 로 보관하여야 하나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 10)에서 '식육, 포장육 및 식육가공품의 냉장 제품은 $-2\sim 10^{\circ}\text{C}$ (다만, 가금육 및 가금육 포장육 제품은 $-2\sim 5^{\circ}\text{C}$)에서 보존 및 유통하여야 한다.' 라고 정하고 있습니다. 질의 제품은 닭고기를 소금물로 염장 한 것으로 육함량 60%이상의 제품이라면 「식품의 기준 및 규격」 제4. 16. 16-5 4) (1) '양념육' 에 해당합니다.
- 따라서 양념육은 식육가공품에 해당하여, $-2\sim 10^{\circ}\text{C}$ 에서 보존·유통하여야 합니다.

Q 301

식육포장처리업체에서 냉동육을 가공하기 위해 해동할 경우 해동시 온도나 시간을 규정하고 있나요?

- 「식품의 기준 및 규격」 제2. 2. 제조·가공기준 8) 에 ‘냉동된 원료의 해동은 별도의 청결한 해동공간에서 위생적으로 실시하여야 한다.’ 고 정하고 있으며, 이 고시 제2. 2. 16) (2) 에서 ‘원료육의 정형이나 냉동 원료육의 해동은 고기의 중심부 온도가 10℃ 를 넘지 않도록 하여야 한다.’ 라고 정하고 있으나 해동온도, 해동시간을 별도로 정하고 있지 않습니다.
- 따라서 냉동육의 해동은 고기의 중심부 온도가 10℃ 를 넘지 않는 범위 내에서 제품의 위생상 위해가 발생하지 않도록 자체적으로 기준을 설정하여 관리하여야 합니다.

2 축산물별 기준 및 규격

Q 302

돼지목살에 식품첨가물이나 양념은 하지 않고 칼집을 낸 후 가열하지 않고 '훈연'만 하는 제품의 유형은 어떻게 되나요?

- 식육을 단순히 칼집을 낸 후 착향의 목적으로 훈연하여 포장한 제품은 「식품의 기준 및 규격」 제4. 16-5 4) (1) '양념육'에 해당합니다.



제 2 장 . 축산물의 표시기준

1 제품명

Q 303

소고기 양지부위를 이용하여 만든 식육가공품의 제품명으로 양지가 아닌 우삼겹 또는 업진살로 표시할 수 있나요?

- 「축산물의 표시기준」에 따라 식육의 종류 또는 부위명을 제품명으로 사용하고자 할 경우 가장 많이 사용한 원료 식육의 종류 또는 부위명을 제품명으로 사용하여야 하며 이 경우 제품에 사용한 모든 식육의 종류 또는 부위명과 그 함량을 주표시면에 표시하여야 합니다.
- 우삼겹은 쇠고기 부위 중 양지(대분할)의 업진살(소분할)로서 ‘업진살’의 다른 명칭으로 수년간 사용하고 있어, 현재 일반화된 표현으로 소비자가 돼지고기로 오인·혼동할 여지가 없을 것으로 판단됩니다.
- 따라서, 부위명칭이 ‘업진살’로 표시되어 있다면 ‘우삼겹’을 제품명으로 사용하는 것은 가능할 것으로 판단되며, 이 경우 위 규정에 따라 해당 부위명 및 그 함량을 표시하여야 합니다.

2 기타표시

Q 304

달걀을 포장한 최소포장단위에도 사업장 명칭, 고유번호, 사육환경번호를 표시하여야 하나요?

- 「축산물의 표시기준」 [별표 1] 2. 가.에 따르면 생산자 또는 식용란수집판매업의 영업자는 달걀의 껍데기에 「축산법」 제22조에 따라 관할 관청에서 발급한 가축사육업 허가·등록증에 기재된 고유번호(이하 ‘고유번호’라 함)를 2018년 4월 25일부터 표시하여야 하며, 사육환경번호는 2018년 8월 23일부터 표시하여야 합니다.
- 또한 식용란수집판매업의 영업자가 달걀을 포장하는 때에는 최소포장단위에 사업장 명칭*을 2020년 1월 1일부터 표시하여야 하며, 달걀을 포장한 최소포장단위에 고유번호 및 사육환경번호를 표시하도록 규정하고 있지 않습니다.

*축산법 제22조에 따라 관할 관청에 가축사육업으로 허가·등록한 명칭

Q 305

포장육에 '비살균제품'으로 표시하여야 하나요?

- ㉠ 「축산물의 표시기준」에 따른 표시대상은 식육포장처리업의 허가를 받은 영업자가 생산하는 포장육, 축산물가공업의 허가를 받은 영업자가 처리·제조·가공하는 축산물가공품 등에 해당하며, 이 고시에 제4조에 따른 표시사항을 표시하여야 합니다.
- ㉡ 따라서 제품의 유형이 '포장육'인 경우에는 위의 규정에 따른 표시사항을 표시하여야 하며, 이 고시에서는 포장육에 '비살균제품'으로 표시하도록 규정하고 있지 않습니다.

Q 306

포장육에 돼지고기 부위명(뒷다리, 앞다리등)을 의무로 표시해야 하나요?

- ㉠ 「축산물의 표시기준」 [별표 1] 1.나. 2) 포장육, 양념육, 가열양념육 및 수입하는 식육은 식육의 종류와 부위명을 표시하여야 합니다.
 - 가) 식품의약품안전처장이 고시한 「소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준」에서 식육의 종류 및 부위명이 정해진 경우 이에 따라 표시하여야 한다.
 - 나) 20이상의 부위가 포함되어 부위명을 표시하기 어려운 경우에는 용도 등으로 표시할 수 있다.
 - 다) 가), 나)의 규정에도 불구하고 식육의 종류 또는 부위명을 제품명이나 제품명의 일부로 사용한 때에는 식육의 종류 또는 부위명을 생략할 수 있다.
- ㉡ 또한 「소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준」에서 돼지고기의 대부분 부위명칭은 안심, 등심, 목심, 앞다리, 뒷다리, 삼겹살, 갈비로 구분하고 있습니다. 따라서 포장육에 해당하는 경우라면 돼지고기 부위명을 표시하여야 합니다.

Q 307

햄류와 소시지의 경우 식육함량을 표시할 때 정제수를 제외하고 표시할 수 있나요?

- 「축산물의 표시기준」 에서 ‘원재료’ 는 축산물의 처리·제조·가공에 사용되는 물질 (식품첨가물을 포함한다)로서 최종 제품내에 들어 있는 것으로 정의하고 있으며, 축산물가공품의 처리·제조·가공 시 사용한 모든 원재료명(최종 제품에 남지 않는 정제수는 제외한다) 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다.
- 또한 이 고시에 따라 제품에 사용한 모든 식육의 종류 및 함량을 표시하여야 하며, 이 경우 식육의 함량은 「축산물 위생관리법」 제22조제1항에 따라 축산물가공업의 허가를 받은 영업자 또는 「수입식품안전관리 특별법」 제20조제1항에 따라 수입신고 하는 자가 품목제조보고 또는 수입신고 할 때 해당 서식에 기재하는 원재료 또는 성분의 배합비율을 그대로 표시하여야 합니다. 다만, 식품유형 중 햄류(캔햄류 제외), 소시지류(비가열소시지류 제외), 베이컨류, 건조저장육류, 양념육 중 수육과 편육, 갈비가공품은 물을 제외한 배합비율에 따라 표시할 수 있습니다.
- 따라서 햄류(캔햄류 제외) 및 소시지류(비가열소시지류 제외)의 식육의 함량은 물을 제외한 배합비율에 따라 표시할 수 있으며 원재료명에 정제수를 제외하고 표시할 수 있습니다.

Q 308

식육추출가공품 주표시면에 1회섭취참고량을 기준으로 1인분을 표시할 수 있나요?

- 「축산물의 표시기준」 1. 아. 3) 축산물의 영양성분 표시단위 기준은 「식품위생법」 제10조에 따라 식품의약품안전처장이 정한 「식품등의 표시기준」에 따라 표시하여야 합니다. 다만, 축산물별 1회 섭취참고량은 [표 1]을 따릅니다.
- 또한 「축산물의 표시기준」, 「식품등의 표시기준」에서 규정하는 ‘1회 섭취참고량’은 만 3세 이상 소비계층이 통상적으로 소비하는 식품별 1회 섭취량과 시장조사 결과 등을 바탕으로 설정한 값으로서, 영업자가 별도로 1회 섭취참고량을 설정할 수는 없으며, 제품의 영양성분 표시 단위는 총내용량, 100g, 개 또는 조각 단위, 1회 섭취참고량 등이 있습니다.
- 따라서 제품의 축산물 유형이 ‘식육추출가공품’에 해당되고 영양성분 표시를 하고자 하는 경우라면 「식품등의 표시기준」 『별지1』 1. 아. 영양성분등 및 [도 1] 영양성분 표시서식도안 규정에 따라 표시하여야합니다. 다만 영양성분 표시가 아닌 주표시면 등에 내용량의 ‘OO인분’ 표시와 관련하여서는 별도의 규정이 정해져 있지 않으므로 제품의 특성 등을 고려하여 판단 후 표시하기 바랍니다.



제3장 . 축산물의 위생관리

Q 309

식육가공업소에서 안전관리인증기준(HACCP) 신규 영업자 교육의 경우 대표자가 해외출장 등의 사유로 교육 이수가 어려운 경우 공장장이 대신 이수할 수 있나요?

- 「축산물 위생관리법」 제9조, 같은 법 시행규칙 제7조의4 및 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 제20조에 따라 축산물 안전관리인증기준을 작성·운영하여야 하는 축산물영업자(농업인 포함, 이하 영업자등) 및 종업원은 안전관리인증기준(HACCP) 인증신청 이전 또는 인증일 이전에 신규교육훈련을 받도록 규정하고 있습니다.
 - * 영업자 및 농업인: 4 시간 이상, 종업원 : 24 시간 이상
- 다만 영업자등이 축산물 안전관리인증기준의 총괄적인 관리 업무를 담당하는 종업원을 지정한 경우 영업자등을 대신하여 그 종업원에게 교육을 실시하는 것이 가능하도록 예외 규정을 두고 있음에 따라, 종업원 중 책임자를 지정하여 영업자 교육을 대신 받도록 하는 것은 가능합니다.

Q 310

식육가공업체의 안전관리인증기준(HACCP) 의무적용 시기는 어떻게 되나요?

- 「축산물위생관리법 시행규칙」 제7조제2항에 정한 식육가공업에 대한 안전관리인증기준(HACCP) 의무적용은 2016년 매출액에 따라 시행일을 정하고 있으며, 2018년 신규로 영업허가를 받아 2016년 매출액이 없는 식육가공업 영업자는 4단계에 해당하므로 2024년 12월 1일 이전까지 안전관리인증기준(HACCP)을 적용하도록 하고 있습니다.
- 식육가공업에 대한 안전관리인증기준(HACCP) 의무적용 시행일은 다음과 같습니다.
 - ① 1단계: 2016년 매출액이 20억원 이상인 영업소: 2018년 12월 1일
 - ② 2단계: 2016년 매출액이 5억원 이상인 영업소: 2020년 12월 1일
 - ③ 3단계: 2016년 매출액이 1억원 이상인 영업소: 2022년 12월 1일
 - ④ 4단계: 제1호부터 제3호까지 중 하나에 해당하지 아니하는 영업소: 2024년 12월 1일

Q 311

안전관리인증기준(HACCP) 인증 유가공업체에서 유가공품인 샤베트, 비유지방 아이스크림과 가공식품인 빙과류를 새로이 제조할 경우 HACCP 인증을 추가로 받아야 하나요?

- 유가공품 등 축산물에 대한 안전관리인증기준(HACCP) 적용은 영업의 종류별(유가공업, 식육가공업 등)로 하고 있으며, 식품제조가공업에서 생산하는 식품에 대한 안전관리인증기준(HACCP) 인증은 식품의 유형별(빙과류, 음료류 등)로 하고 있습니다.
- 따라서 질의한 제품 중 안전관리인증기준(HACCP) 적용업체임을 확인 받은 영업의 종류(유가공업)에 해당하는 제품(샤베트, 비유지방 아이스크림 등 유가공품)을 신규 추가하여 생산하고자 하는 경우, 신제품 추가에 따른 위해요소분석을 실시하고 이에 대한 관리계획을 수립하여 안전관리인증기준(HACCP) 기준서에 반영하여 운영하시고, 이후 정기점검 등 사후평가 시 확인받으면 됩니다.
- 다만 가공식품을 생산하고자 하는 경우, 식품제조가공업 영업등록을 하고 해당 식품유형(빙과류)에 대한 안전관리인증기준(HACCP) 인증을 별도로 받아야 합니다.

Q 312

식육가공업체의 16년 매출액이 20억 이상이고 종업원 수가 21인 미만인 경우, 매출액 기준으로만 볼 때는 안전관리인증기준(HACCP) 의무적용 대상에 해당하나, 종업원 수는 소규모 안전관리인증기준(HACCP)에 해당하는 경우 소규모 안전관리인증기준(HACCP) 적용이 가능한가요?

- 「식품 및 축산물안전관리인증기준」 제5조제4항 및 제6조제5항에 따라 연매출액 5억 원 미만이거나 종업원 수가 21인 미만인 축산물가공업소는 소규모 업소용 선행요건 및 별도로 정하여진 「소규모 업소용 안전관리인증기준(HACCP) 표준관리기술서」를 적용할 수 있습니다.
- 따라서 해당 영업에 종사하는 종업원 수가 소규모업소에 해당되는 경우에는 연매출액이 5억 원 이상이더라도 소규모 업소용 안전관리인증기준(HACCP) 선행요건 및 안전관리인증기준(HACCP)을 적용할 수 있습니다.

Q 313

2018년에 식육가공업을 시작하는 업체가 20억 이상의 매출이 발생하는 경우, 안전관리인증기준(HACCP)의무 적용 시점은 언제가 되나요?

- 「축산물위생관리법 시행규칙」 제7조에 따라 2018년 신규로 영업허가를 받아 2016년 매출액이 없는 식육가공업 영업자는 2024년 12월 1일 이전까지 안전관리인증기준(HACCP)을 적용하도록 하고 있습니다.

Q 314

안전관리인증기준(HACCP) 인증 받은 식육가공업체에서 사용한 원료육이 HACCP 인증을 받지 않은 제품일 경우 생산한 제품에 HACCP 심벌을 표시할 수 있나요?

- ① 안전관리인증기준(HACCP)은 식품의 원재료부터 제조·가공·조리·유통까지 발생할 우려가 있는 위해요소를 확인·평가하여 중점적으로 관리하는 제도로써 식품의 안전성 확보를 위한 과학적인 사전예방관리시스템입니다. 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」 [별표1] 선행요건 1.바. 39.에 따라 구입 및 입고 시에는 검사성적서로 확인하거나 자체적으로 정한 입고기준 및 규격에 적합한 원·부자재를 구입하여야 합니다.
- ② 안전관리인증기준(HACCP) 인증제품을 원료로 사용하는 경우 안전관리인증기준(HACCP) 인증서 확인으로 위 규정에서 정한 검사성적서를 확인한 것으로 갈음할 수 있으며, 식육포장처리업의 경우에는 안전관리인증기준(HACCP) 적용 작업장에서 생산된 원료육을 사용하는지 여부가 안전관리인증기준(HACCP) 심사·평가를 위한 평가항목에 포함되지만, 안전관리인증기준(HACCP) 인증제품의 원재료로 반드시 안전관리인증기준(HACCP) 인증 제품만을 사용하여야 하는 것은 아닙니다.
- ③ 참고로 안전관리인증기준(HACCP) 인증 관련 기술상담이 필요한 경우 인증과 기술 지원을 담당하는 한국식품안전관리인증원(<http://www.haccp.or.kr>, 대표전화 ☎ 1599-1102)을 통하여 확인할 수 있습니다.



제 4 장 . 검 사

1 자가품질검사

Q 315

식육즉석판매가공업 영업자의 자가품질검사 주기는 어떻게 되나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표5] 1. 가. (5), (나)에 따라, 식육즉석판매가공업 영업자가 생산하는 식육가공품은 9개월마다 1회 이상 검사하여야 하며, 검사주기의 적용시점은 제품제조일을 기준으로 식육즉석판매가공업 영업자가 생산하는 식육가공품에 대해서 유형별로 검사하여야 합니다.

Q 316

가열양념육과 양념육 각각 자가품질검사를 하였으나, 식품공전 전부개정고시로 가열양념육이 양념육으로 통합된 경우 자가품질검사를 계속 두 품목으로 해야 하나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 5]에 따라 축산물가공품의 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 하나, 축산물의 가공기준 및 성분규격에 따른 검사항목이 모두 같은 축산물가공품 및 식육즉석판매가공업 영업자가 생산하는 식육가공품은 유형별로 검사를 실시할 수 있습니다.
- 따라서 두 품목의 축산물의 가공기준 및 성분규격에 따른 검사항목이 모두 같은 경우라면 유형별 검사를 실시할 수 있습니다.

Q 317

타 사에서 만든 보존료가 첨가된 복합원재료를 원료로 사용한 경우 자가품질 검사시 보존료를 제외하고 검사할 수 있나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제14조(영업자의 검사)제1항 및 [별표5]에 따라, 축산물가공업 및 식육즉석판매가공업 영업자는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 검사항목을 검사하도록 하고, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 5]에 따라 축산물가공업 및 식육즉석판매가공업 영업자는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 검사항목을 검사하여야 하나 축산물의 가공과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목을 생략할 수 있도록 하고 있습니다.
- 따라서 양념육 제조과정에 보존료를 사용하지 않았다면 자가품질검사 항목에서 보존료 항목에 대한 검사를 생략할 수 있습니다. 다만 유통 중인 제품의 검사에서 보존료가 검출될 경우, 원료로부터의 이행여부를 확인하고 있습니다.

Q 318

식용란을 생산하는 가축사육시설이나 식용란수집판매업 영업자가 식용란을 검사한 경우 이를 구매한 식용란수집판매업자는 자가품질검사를 생략할 수 있나요?

- 「축산물 위생관리법」 제12조제4항 및 같은 법 시행규칙 [별표5]에 따르면 2018년 4월 25일부터 가축사육시설에서 직접 식용란을 수집하는 식용란수집판매업 영업자는 그가 판매하는 식용란이 성분규격에 적합한지 여부를 검사하여야 합니다.
- 수집한 식용란을 생산하는 가축사육시설이나 식용란수집판매업 영업자가 해당 식용란을 검사한 경우 또는 「식품·의약품분야 시험·검사등에 관한 법률」 제16조에서 지정한 검사기관에서 자가품질검사 항목을 모두 검사한 경우, 검사성적서를 구비하는 것으로 해당 식용란에 대한 자가품질검사를 생략할 수 있도록 정하고 있습니다.

Q 319

양념육류의 자가품질검사항목은 아질산이온, 타르색소, 보존료이나 식품첨가물을 사용하지 않은 경우 검사를 생략할 수 있나요?

- ① 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제14조(영업자의 검사) 제1항 및 [별표 5] 에 따라, 축산물가공업 및 식육즉석판매가공업 영업자는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 검사항목을 검사하여야 합니다. 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 5] 의 1. 검사기준 가. (4) 에 따라 축산물가공업 및 식육즉석판매가공업 영업자는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 검사항목을 검사하여야 하며, 축산물의 가공과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목을 생략할 수 있습니다.
- ② 또한 자가품질검사에서 일부 항목에 대하여 검사를 생략하였더라도 수거검사 등 최종제품의 검사에서는 기준에 적합하여야합니다.

Q 320

식육추출가공품(살균제품)으로 냉동과 냉장제품을 생산할 경우 자가품질검사는 어떻게 하나요?

- ① 「축산물가공업 영업자 등의 검사규정」 에 따라 식육추출가공품 중 그대로 섭취하지 않는 살균제품의 경우 검사항목은 타르색소, 대장균군으로 냉장제품과 냉동제품에 동일하게 적용됩니다.
- ② 또한 「축산물위생관리법 시행규칙」 [별표 5] 에 따라 축산물가공품의 검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 하나 축산물의 가공기준 및 성분규격에 따른 검사항목이 모두 같은 축산물가공품 및 식육즉석판매가공업 영업자가 생산하는 식육가공품은 유형별로 검사를 실시할 수 있으므로, 식육추출가공품 유형의 두 품목 중 한 품목만 검사를 진행할 수 있습니다.

Q 321

포장육의 자가품질검사 항목과 주기는 어떻게 되나요?

- ① 「축산물 위생관리법」 제12조 및 같은 법 시행규칙 제14조제1항 및 [별표 5]에 따라, 축산물가공업 및 식육즉석판매가공업, 식용란수집판매업(식용란을 생산하는 가축의 사육시설에서 직접 수집하는 경우) 영업자는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 검사항목을 검사하여야 합니다.
- ② 따라서 식육포장처리업 영업자는 현행 축산물의 자가품질검사 대상 영업자에 해당 되지는 않으나 「축산물 위생관리법」 제4조에 따라 영업자가 생산하는 제품은 축산물의 가공기준 및 성분규격에 적합하게 관리하여야 합니다.



제 5 장 . 영 업 의 허 가 및 신 고

1 축산물가공업

Q 322

식품과 축산물의 기준이 통합되었는데 식육가공업체에서도 식품에 해당하는 식육함유가공품을 생산할 수 있나요?

- ① 「축산물 위생관리법」 제2조에서는 식육가공품을 판매를 목적으로 하는 햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류, 그 밖에 식육을 원료로 하여 가공한 것으로서 대통령령으로 정하는 것으로 정의하고, 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조에서는 식육가공업을 식육가공품을 만드는 영업으로 규정하고 있습니다.
- ② 따라서 식육함유가공품은 식육가공품에 해당되지 않으므로 식육함유가공품을 생산하는 것은 식육가공업의 영업 범위에 포함되지 않습니다.

Q 323

식육가공업과 식육포장처리업에서 작업장을 공동으로 사용할 수 있나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제29조 관련 [별표10]에서는 영업의 종류별 시설기준에서는 ‘작업장(원료보관실·식육처리실·포장실 그 밖에 식육처리·포장에 필요한 작업실을 말한다)은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 한다’고 규정하고 있습니다. 식육가공업 시설에 대해서는 ‘허가관청은 동일한 영업자가 2이상의 업종의 영업을 할 경우 또는 2이상의 가공품을 처리·가공하고자 하는 경우, 각각의 제품의 전부 또는 일부가 다른 제품과 동일한 공정을 거쳐 생산되는 경우에는 그 공정에 사용되는 시설 및 작업장의 설치를 생략하게 할 수 있다.’로 규정하고 있습니다.
- 따라서 질의와 같이 식육가공업 영업자가 식육포장처리업 영업 허가를 추가로 받고자 하는 경우, 식육가공업과 식육포장처리업의 제조 공정에 동일한 공정이 존재하고 그 공정에 사용되는 시설·작업장이 공동 사용으로 인하여 교차오염 등 위해 우려가 없다고 인정되는 경우에 한하여 공통의 시설 및 작업장의 전부 또는 일부는 생략할 수 있습니다. 다만, 공동사용 가능 여부는 허가권자인 관할 관청에서 종합적으로 고려하여 판단하여야 합니다.

Q 324

식육가공업체에서 포장육을 구입하는 경우 도축검사증명서를 보관하여야 하나요?

- 축산물 위생관리법령에서는 축산물 가공업 영업자로 하여금 도축검사증명서를 보관하도록 규정하고 있지 않으므로, 도축검사증명서를 보관해야할 의무는 없습니다.

Q 325

도축업, 식육가공업, 식육포장처리업을 하고 있으며, 위생교육을 각각 이수하고 있으며, 각 업종별로 위생교육을 이수한 교육자가 해당업종에 종사하는 종업원에 대해 월 1회 1시간씩 교육을 실시하고는 있는데 식육포장처리장업종 위생교육 이수자가 식육가공업 종업원에 대해 위생교육을 해도 되나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제51조제1항 (별표 12) 도축업·집유업·축산물가공업·식육포장처리업의 영업자 및 종업원 준수사항에 따른 매월 1시간 이상 영업자(책임자)의 종업원에 대한 위생교육은 식육가공업 및 식육포장처리업 각각의 교육을 받은 영업자(책임자)가 실시하는 것이 원칙이나,
- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제50조제2항에 따라 축산물가공업의 영업자가 영업을 하고 있는 장소 또는 같은 건물에서 식육포장처리업 또는 식육즉석판매가공업의 영업을 하고 있는 경우에는 매년 식육포장처리업 또는 식육즉석판매가공업 영업자가 받아야 하는 교육은 생략가능 하므로, 식육가공업 교육을 받은 영업자(책임자)가 식육포장처리업 종업원을 교육하는 것은 가능하나, 식육포장처리업 교육을 받은 영업자(책임자)가 식육가공업 종업원을 교육하는 것은 적절하지 않습니다.

2 식육포장처리업

Q 326

식육포장처리업체에서 집단급식소 이외의 일반소매업장에 납품시 해동하여 판매할 수 있나요?

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 제4호사목에 따라 식육포장처리업 영업자는 냉동식육 또는 냉동포장육을 해동하여 냉장포장육으로 유통·판매할 수 없습니다. 다만, 예외적으로 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 제4호카목에 ‘식육포장처리업의 영업자가 냉동포장육을 집단급식소에 공급할 때에는 해당 집단급식소의 영양사 및 조리사가 해동을 요청할 경우 해동을 위한 별도의 보관 장치를 이용하거나 냉장운반을 할 수 있다. 이 경우 해당 제품이 해동 중이라는 표시, 해동을 요청한 자, 해동시작시간, 해동한 자 등 해동에 관한 내용을 표시하여야 한다.’라고 규정하고 있습니다.
- 따라서 제품을 유통하는 집단급식소에서 영양사 및 조리사가 해동을 요청할 경우 위 규정에 따라 해동하고 표시하여야 하나, 일반소매업장의 경우 요청이 있더라도 냉동식육 및 냉동포장육을 해동하여 판매하는 것은 불가합니다.

Q 327

축산물판매업 영업자가 다른 정육점에서 식육(쇠고기)를 구입하여 판매할 수 있나요?

- ① 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조에 ‘식육판매업’은 식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업이며, ‘식용란수집판매업’은 식용란(달걀만 해당한다)을 수집·처리하거나 구입하여 전문적으로 판매하는 영업으로 규정하고 있습니다.
- ② 식육판매업소는 식육을 판매를 목적으로 하는 영업자(식품접객업, 집단급식소 등과 같이 해당 영업소에서 최종소비가 이루어지는 경우 제외)에게 판매하여서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.
- ③ 따라서 식육포장처리업 영업자가 생산한 포장육이라면 다른 식육판매업 영업자로부터 구매하는 것은 가능할 것이나, 포장육이 아닌 식육의 경우라면 해당 규정에 따라 식육판매업 영업자에게 구매하여 유통·판매할 수 없습니다.

3 식용란선별포장업

Q 328

식용란수집판매업체에서 식용란선별포장업 허가를 받지 못하면 마트에 판매할 수 없나요?

- 「축산물 위생관리법」에 따라 식용란선별포장업은 식용란(달걀만 해당)을 전문적으로 선별·세척·건조·살균·검란·포장 처리하는 영업으로 식용란(달걀만 해당)을 수집·처리하거나 구입하여 전문적으로 판매하는 식용란수집판매업과는 별개의 영업입니다.
- 따라서 식용란을 구입하여 마트 등에 판매하는 영업 형태의 식용란수집판매업 영업자는 별도의 식용란선별포장업 영업 허가는 필요하지 않습니다.
- 다만 식용란선별포장업 영업장에서 처리되지 않은 식용란은 소비자용(가정용)으로 판매할 수 없으므로(2019.4.25.시행), 판매용 식용란을 구입하실 때에는 식용란선별포장업에서 처리된 것임을 확인한 후 구입하시는 것이 필요할 것입니다.

4 축산물보관업

Q 329

축산물보관업소의 경우 시설기준에 냉동예비실을 두도록 되어있는데, 냉동예비실이 왜 필요하나요?

- 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조 제5호에 따라 ‘축산물보관업은 축산물을 열리거나 차게 하여 보관하는 냉동·냉장업. 다만, 축산물가공업 또는 식육포장처리업의 영업자가 축산물을 제품의 원료로 사용할 목적으로 보관하는 경우는 제외한다.’고 규정하고 있습니다.
- 또한 축산물보관업 시설기준에 대하여 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표10]의 4. 나.에서는 ‘작업장에는 상하차대·냉동예비실·냉동실 및 냉장실이 있어야 하며, 각각의 시설은 분리 또는 구획되어야 한다. 다만, 냉동을 하지 아니할 경우에는 냉동예비실과 냉동실을 두지 아니할 수 있다.’고 규정하고 있으며, 4. 라.에서는 ‘냉동예비실·냉동실 및 냉장실은 온도조절이 가능하도록 시공하되, 문을 열지 아니하고도 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 외부에 설치하여야 한다.’고 규정하고 있습니다.
- 냉동예비실은 냉동제품의 입출고 시 부득이하게 냉동실(-18℃)에 보관하지 못하고 일시적으로 외부에 두어야 하는 경우 외부와의 급격한 온도차이로 인해 제품품질에 영향을 미칠 수 있으므로 온도차를 완화하기 위한 시설입니다. 또한, 냉동예비실에 따로 적용되는 시설 기준 등은 없으나, 냉동예비실에 냉동제품을 일시적으로 보관하는 동안 품질에 영향을 미치지 않을 정도로 관리할 수 있어야 하므로 온도조절이 가능한 시설을 갖추어야 할 것으로 판단됩니다.

Q 330

축산물보관업과 식품보존업을 동일한 면적에서 할 수 있나요?

- ① 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 4. 축산물보관업 시설기준 가. 에 따르면 작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 구분 [밀봉 포장된 축산물과 밀봉 포장된 식품(「식품위생법」에 따른 식품을 말한다)을 같은 작업장에 보관하는 경우만 해당한다] 되거나 분리되어야 한다고 규정하고 있습니다.
- ② 또한 「식품위생법 시행규칙」 [별표 14] 1. 식품보존업의 시설기준 나 . 식품냉동냉장업 1) 에 따라 작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리되어야 하지만 , 밀봉 포장된 식품과 밀봉 포장된 축산물을 같은 작업장에 구분하여 보관하는 경우 작업장은 분리되지 않을 수 있다고 규정하고 있습니다.
- ③ 위 규정은 식품냉동·냉장업과 축산물보관업으로 각각 영업신고 한 작업장이 같은 작업장인 경우 밀봉 포장된 식품과 밀봉 포장된 축산물을 분리(벽이나 층 등으로 구분)가 아닌 구분(선·줄 등으로 구분)하여 보관하는 것이 가능하다는 의미이며, 동일면적을 중복하여 신고하는 것은 가능하지 않습니다.

5 축산물운반업

Q 331

축산물운반업자는 식품과 축산물이 밀봉 포장 한 상태라면 혼합 배송할 수 있나요?

- 축산물운반업 영업자의 준수사항과 관련하여 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 2. 마. 에서는, ‘축산물은 식품(「식품위생법」에 따른 식품을 말한다. 이하 이 목에서 같다)과 같이 적재하지 아니한다. 다만, 축산물 및 식품(「식품위생법 시행령」 제25조제1항에 따라 식품운반업의 신고를 하고 운반하여야 하는 품목은 제외한다) 이 각각 밀봉 포장된 경우에는 같이 적재할 수 있다.’ 라고 규정하고 있습니다.
- 따라서 축산물과 식품(「식품위생법 시행령」 제25조제1항에 따라 식품운반업의 신고를 하고 운반하여야 하는 품목은 제외)을 같이 적재하여 운반하고자 할 경우에는, 해당 축산물과 식품은 각각 밀봉 포장되어 있어야 할 것입니다.
- 다만 축산물과 식품을 적재하는 각각의 공간이 벽 또는 층 등으로 완전히 분리되어 교차오염의 발생 가능성이 없다면 적재된 축산물과 식품은 각각 밀봉되지 않아도 혼합 배송이 가능합니다.

6 축산물 판매업

식육 판매업

Q 332

포장육을 구입하여 식육판매업소에서 해당 포장육을 다시 절단하거나 나누어 식품접객업소에 판매할 수 있나요?

- 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조에서는 식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는营业을 포함한다)을 식육판매업으로 규정하고 있으며, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제51조2항 관련 축산물 판매업 등 영업자 준수사항 3. 더에서는 ‘식육판매업 영업자는 식육 또는 포장육을 영업장 외의 장소(식육판매시설을 갖춘 차량의 경우 시·도지사가 인정하는 장소가 아닌 곳을 말한다)에서 가공(이 목에서는 식육의 절단·분쇄 및 포장을 말한다)·보관·판매하여서는 아니되며, 식육을 판매를 목적으로 하는 영업자(식품접객업·집단급식소 등과 같이 해당 영업소에서 최종소비가 이루어지는 경우는 제외한다)에게 판매하여서는 아니 된다’로 규정하고 있습니다.
- 따라서 식육판매업소에서 포장육을 납품받아 절단하거나 나누어서 최종소비가 이루어지는 식품접객업소 등에 공급할 수 있습니다.

Q 333

식육판매업소에서 포장된 포장육을 소비자 요청에 따라 개봉 후 원하는 만큼 절단하여 판매할 수 있나요?

- ① 「축산물 위생관리법」 제21조 및 같은 법 시행령 제21조제7호가목에서는 식육판매업을 식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는营业을 포함한다)으로 규정하고 있습니다.
- ② 따라서 식육판매업에서는 덩어리로 포장된 포장육을 잘라서 판매할 수 있으며, 이미 절단되어 포장된 식육을 소비자가 요청하는 만큼 나누어 판매하는 것도 가능합니다.

Q 334

식육판매업에서 포장육을 소분하여 판매할 때 원래 포장육에는 부위명이 표시되어있지 않은 경우 어떻게 표시하나요?

- ① 식육판매업 영업자가 식육을 판매할 때 표시사항은 「축산물의 표시기준」에 따른 표시가 아닌 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13]의 영업자 준수사항에 따른 표시를 하여야 합니다. 또한, 식육판매업 영업자가 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제51조제2항 관련 [별표 13] 제3호가목에 따라 식육의 종류 및 부위 등을 표시하려는 경우에는 식품의약품안전처장이 고시한 「식육의 부위별·등급별 및 종류별 구분방법」에 따라 표시하도록 규정하고 있습니다.
- ② 따라서 구입한 포장육에 부위표시가 되어있지 않더라도 식육판매업 영업자가 포장육을 소분한 후, 비닐 등으로 포장하여 판매하는 경우에는 위 규정에 따라 해당 부위의 정확한 명칭을 표시하여야 합니다.

Q 335

식육판매업소에서 포장된 닭고기를 소비자가 구매후 절단하거나 껍질을 제거해달라고 하는 경우 제거하여 판매할 수 있나요?

- ① 축산물 위생관리법령에서는 닭·오리 식육을 소비자에게 직접 판매하는 식육판매업·식육즉석판매가공업 영업자는 포장된 닭·오리 식육을 포장된 상태 그대로 판매하여야 하며, 포장을 뜯어 진열하거나 판매하여서는 아니 된다.
- ② 다만 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의10 [별표 2의 3] 소비자가 소매단위 포장된 닭·오리 식육의 구매를 결정한 후 조리의 편의성을 위해 식육판매업·식육즉석판매가공업 영업자에게 포장을 뜯고 절단해 줄 것을 요구한 경우에는 식육판매업·식육즉석판매가공업 영업자는 위생적으로 절단한 후 포장에 적합한 비닐 등에 담아 줄 수 있도록 규정하고 있습니다.
- ③ 따라서 식육판매업 영업자라면 포장된 닭 구매를 결정한 소비자의 요구에 따라 처리(절단, 껍질제거 등)하여 포장에 적합한 비닐 등에 담아 판매할 수 있습니다.

식육부산물판매업

Q 336

식육부산물전문유통판매업소에서 최종소비자에게 판매하는 것이 아닌, 식육판매업소나 식육가공업소에 전문적으로 판매할 경우 반드시 진열판매대가 필요하나요?

- 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조(영업의 세부 종류와 범위)에서는 식육부산물전문판매업을 식육 중 부산물로 분류되는 내장간·심장·위장·비장·창자·콩팥 등을 말한다)과 머리·다리·꼬리·뼈·혈액 등 식용이 가능한 부분만을 전문적으로 판매하는 영업으로 규정하고 있습니다.
- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제29조 관련 [별표10] 영업의 종류 및 시설기준에서는 식육부산물전문판매업 영업장의 시설에 대해 아래와 같이 규정하고 있습니다.
 - (가) 세척시설·보관시설·진열상자 및 저울을 설치하여야 한다.
 - (나) 세척시설은 부식성이 없고 내수성 재질이어야 한다.
 - (다) 보관시설은 10℃ 이하의 전기냉장 또는 영하 18℃ 이하의 전기냉동이 가능하여야 하고, 내부에는 온도계를 비치하여야 한다.
 - (라) 진열상자는 식육부산물을 종류별로 진열하도록 되어 있어야 한다.
 - (마) 진열상자는 내부에 온도계를 비치하고 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도로 유지되어야 하며, 진열한 식육부산물을 소비자가 보기 쉽도록 하여야 한다. (바) 식육부산물을 채취·수집·운반하는 기구는 내수성 재질로 된 것이어야 한다.
- 따라서 식육부산물전문판매업 영업에는 영업자와 최종소비자 구분 없이 모두 영업 대상에 포함되므로 질의한 경우도 식육부산물전문판매업 영업신고 대상에 해당되며 위 규정에 따른 시설기준을 준수하여야 합니다.

식용란수집판매업

Q 337

식용란수집판매업자로부터 포장된 식용란을 구입하여 식당에 판매할 경우 어떠한 영업을 필요하나요?

- ① 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조(영업의 세부 종류와 범위) 제7항바목에서는 ‘식용란수집판매업’은 식용란(닭의 알만 해당한다. 이하 이 목에서 같다)을 수집·처리하거나 구입하여 전문적으로 판매하는 영업. 다만, 자신이 생산한 식용란 전부를 식용란수집판매업의 영업자에게 판매하는 경우와 「축산법」 제22조제1항제4호에 따른 등록 대상이 아닌 양계업 또는 포장된 식용란을 최종 소비자에게 직접 판매하는 소매업은 제외라고 규정하고 있습니다.
- ② 포장된 식용란을 구입하여 다른 영업자에게 판매하거나 유통하려는 영업을 하려는 경우에는 식용란을 구입하여 전문적으로 판매하는 영업에 해당할 것이므로 식용란 수집판매업 영업 신고를 하셔야 합니다.

7 식육즉석판매가공업

Q 338

식육을 판매하면서 추가로 뼈를 삶아 육수를 만들어서 판매할 수 있나요?

- 「축산물위생관리법 시행령」 제21조제8호에서는 ‘식육즉석판매가공업: 식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하면서 식육가공품(통조림·병조림 제외)을 만들거나 다시 나누어 직접 최종 소비자에게 판매하는 영업’ 이라고 규정하고 있습니다.
- 따라서 식육 또는 포장육을 팔면서 식육가공품(통조림·병조림 제외)을 만들거나 다시 나누어 직접 소비자에게 판매하는 경우라면 ‘식육즉석판매가공업’에 해당합니다.

Q 339

식육즉석판매가공업소에서 제조한 식육가공품을 다른 영업자에게 유통판매할 수 있나요?

- 「축산물 위생관리법」 제21조 및 같은 법 시행령 제21조에서 ‘식육즉석판매가공업’은 식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하면서 식육가공품(통조림·병조림은 제외)을 만들거나 다시 나누어 직접 최종 소비자에게 판매하는 영업으로 규정하고 있으며, 같은법 시행규칙 [별표 13] 4.하목에서는 식육즉석판매가공업의 영업자는 식육 및 식육가공품을 판매를 목적으로 하는 영업자(식육의 경우에는 식품접객업·집단급식소 등과 같이 해당 영업소에서 최종소비가 이루어지는 경우는 제외)에게 판매를 금지(다만, 도축장에서 도축된 지육상태 그대로를 다른 식육판매업에 판매하고자 하는 경우와 수입육을 더 이상의 가공없이 수입된 상태 그대로 판매하는 경우는 제외)하고 있습니다.
- 식육가공품을 만들어 ‘최종소비자에게 직접 판매’ 하는 것이 아니라 다른 영업자에게 유통하고자 하는 것은 식육즉석판매가공업의 영업 범위에 해당하지 않습니다. 식육즉석판매가공업은 식육 또는 포장육을 판매하면서 식육가공품을 만들거나 다시 나누어 소비자에게 직접 판매하는 경우가 해당되며, 식육가공품을 만들어 영업자·소비자 등에 유통 판매하려면 ‘식육가공업’ 영업 허가가 필요합니다.

Q 340

식육즉석판매가공업체에서 냉동돈육갈비를 해동하고 자른뒤 양념을 혼합한 냉장돈육 양념갈비 제품으로 만들어서 판매할 수 있나요?

- 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조에서는 ‘식육즉석판매가공업’에 대하여 ‘식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하면서 식육가공품(통조림·병조림은 제외한다)을 만들거나 다시 나누어 직접 최종 소비자에게 판매하는 영업’이라고 규정하고 있습니다.
- 따라서 식육즉석판매가공업 영업자가 냉동 돈육갈비를 해동하여 절단 후, 양념을 배합한 냉장 돈육양념육을 제조할 수 있습니다.

8 기타

Q 341

대형마트에서 완제품인 축산물 가공품을 판매할 경우 필요한 영업이 무엇인가요?

- 단순히 진열·판매하고자 하는 경우 별도의 영업의 신고 또는 허가가 필요하지 않습니다.

9 품목제조의 보고

Q 342

제품의 원재료 및 배합비와 중량이 동일하더라도 유통기한이 다른 경우 동일 제품명으로 품목제조보고가 가능하나요?

- 축산물 위생관리법령에서는 축산물가공업 영업자 및 식육포장처리업 영업자로 하여금 해당 생산품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율과 유통기간 등에 대해 품목제조보고를 하도록 규정하고 있습니다. 또한 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 유통기한 설정기준」에 따르면 유통기한은 포장재질, 보존조건, 제조방법, 원료배합비율 등 제품의 특성과 냉장 또는 냉동보존 등 기타 유통실정을 고려하여 유통기한 설정실험을 통하여 설정하도록 규정하고 있습니다.
- 따라서 해당 제품이 원재료·성분명·배합비율이 같으면서 유통기한 설정실험을 통해 도출된 유통기한이 다른 것은 포장재질, 제조방법 등 제품특성 관련사항이 상이할 수 있어 서로 동일하지 않은 제품으로 볼 수 있어, 제품명을 다르게 하여 각각 품목제조보고를 하여야 합니다.

Q 343

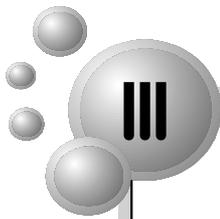
식육추출가공품 생산시 추가 투입되는 정제수의 함량이 품목제조보고서에 포함하여야 하나요?

- ① 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제37조 품목제조의 보고 제1항에서는 축산물가공업 및 식육포장처리업의 영업자는 별지 제28호서식의 품목제조보고서에 제조방법 설명서, 유통기간 설정사유서 등과 함께 영업허가(신고)기관에 제출하도록 되어 있으며 별지 제28호서식에는 제품명, 원재료명 또는 성분명과 배합비율, 유통기간 등을 기재하도록 규정하고 있습니다. 이는 품목제조보고서에 제품을 제조할 때 사용한 모든 원재료를 기재해야함을 뜻하며 또한 제조방법 설명서에는 제품의 제조방법에 대해 자세히 서술해야합니다.
- ② 따라서 품목제조보고서상의 원재료 배합비율을 기재할 때는 실제로 해당 제품의 제조시 사용된 각 원재료의 배합비율(투입비율)을 기준으로 작성하여야 하므로 식육추출가공품 제조과정 중 정제수가 추가로 투입되는 경우 정제수의 함량은 품목제조보고서상에 포함되어야 하며 정제수가 추가되는 공정이 제조방법설명서에 자세히 기록되어야 합니다.

Q 344

식육을 삶을 때 냄새를 제거하기 위하여 사용하는 원료는 삶은 후 버리는데 품목 제조보고서 보고해야 하나요?

- ① 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제37조에서는 품목제조보고서 규정된 서식에 따라 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율 등을 기재하고 제조방법 설명서 등을 첨부하여 보고하도록 규정하고 있습니다.
- ② 품목제조보고서 상의 원재료를 기재할 때는, 최종 제품에 남아있지 않더라도 실제로 제품을 만들 때 투입하는 모든 원·부재료를 기재하고, 재료를 투입하고 제거하는 과정은 제조방법 설명서에 자세히 작성하여 품목제조보고를 하여야 합니다.



건강기능식품에 관한 법률



제 1 장 . 영 업

1 건강기능식품제조업

Q 345

우수건강기능식품제조기준(GMP) 인증을 받은 건강기능식품제조업소를 지위 승계 받은 경우 GMP 인정사항도 승계되나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제11조에 따라 영업자(건강기능식품제조업)가 다른 사람에게 영업을 양도한 경우 그 양도인에게 영업을 승계할 수 있습니다.
- 영업을 승계 받은 자는 1개월 이내에 같은 법 시행규칙 제14조(영업자의 지위승계 신고)에 따라 관할 식품의약품안전청장에게 신고하여야 합니다. 영업(건강기능식품제조업)을 승계하는 경우 우수건강기능식품제조기준 인정사항도 함께 승계됩니다.

Q 346

건강기능식품 기능성 원료인정서를 타업체에 양도할 수 있나요?

- 건강기능식품 기능성 원료 인정서를 타업체에 양도하는 것은 가능하며, 이와 관련하여 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」 제11조에 따라 ‘제9조제1항에 따라 기능성원료 인정을 받은자가 대표자, 업체명 또는 기관명, 소재지, 원료명 또는 제품명 등을 변경하고자 하는 경우 별지 제5호 또는 별지 제6호 서식의 인정사항 변경 신청서를 식품의약품안전처장에게 제출하여 변경할 수 있다’고 규정하고 있습니다.

Q 347

건강기능식품유통전문판매업체로부터 위탁 받은 제품의 일부 공정을 다른 건강기능식품전문제조업체에 다시 부분 위탁할 수 있나요?

- ① 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 [별표 1] 업종별 시설기준 제1호자목 (1)에 따라 건강기능식품전문제조업자가 생산능력이 부족하거나 일부 제조시설이 미비한 경우에는 건강기능식품전문제조업의 허가를 받은 자에게 해당 제품 제조공정의 전부 또는 일부를 위탁하여제조할 수 있습니다.
- ② 따라서 건강기능식품유통전문판매원으로부터 제조를 위탁받아 생산하는 경우라도 위 규정에 해당하여 일부 제조시설에 문제가 생긴 경우 다른 제조업소(GMP 지정업소)에 일부 공정을 위탁할 수 있습니다.

Q 348

건강기능식품 원료성 제품을 소비자에게 그대로 판매할 수 있나요?

- ① 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제2. 2. 공통제조기준에 따라 건강기능식품은 인체에 보건 목적의 유용한 효과를 얻기 위한 기능성 원료 또는 성분의 섭취를 주된 목적으로, 정제·캡슐·환·과립 등의 형태로 1회 섭취가 용이하게 제조·가공되어야 하며, 같은 기준 및 규격 제2. 3 건강기능식품의 기준 및 규격 적용의 2)에 따라 개별 기준 및 규격에 제시된 각 기능성분의 규격은 소비자에게 직접 판매되지 아니하는 원료성 제품과 이를 사용하여 제조·가공한 최종제품으로 구분하여 적용하고 있습니다.
- ② 따라서 건강기능식품의 제조를 위하여 벌크로 수입하는 원료성 제품은 적절한 제조과정을 거쳐야 할 물품으로서 소비자에게 직접 판매할 수 없습니다.

Q 349

건강기능식품제조업체에서 위탁하여 제조할 경우 원료 칭량만 하여 제조업체에 위탁할 경우 일부공정 위탁에 해당하나요?

- ① 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 제12조 관련 [별표 4] 영업자준수사항 제1호너쪽에 따라 건강기능식품전문제조업자는 [별표 1] 제1호자목(1)에 따라 위탁하여 제조하는 경우 분기별 1회 이상 위탁 제조 관리상태 등을 점검하고 해당 제품에 위탁 제조한 사실을 표시하여야 합니다. 다만, 제조공정의 일부를 위탁하여 제조하는 경우에는 그 사실을 표시하지 아니할 수 있습니다(단서의 유효기간: 2018.6.30.).
- ② 이에 따라 A 업체에서 구입한 원료를 칭량까지만 하고 주요 제조공정은 모두 B 업체에서 하는 경우라면 A 업체가 일부 공정만을 위탁하였다고 보기 어렵습니다.

Q 350

건강기능식품제조업체에서 수입된 20kg 기능성 원료를 1kg으로 소분한 경우 타 건강기능식품제조업체에 소분된 원료를 판매할 수 있나요?

- ① 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 [별표 4] 영업자준수사항 제1호더목에 따라 소분제조는 다음의 요건을 모두 갖춘 건강기능식품제조업자만 할 수 있도록 허용 하면서, 이 경우에도 소분제조하여 생산된 제품을 다시 소분제조해서는 아니된다고 규정하고 있습니다.
 - 1) 건강기능식품제조업자가 법 제 22 조제 2 항에 따른 우수건강기능식품제조기준적 용업소일 것
 - 2) 소분 대상 건강기능식품은 소비자가 직접 구매할 수 있도록 포장된 것이 아닐 것
 - 3) 소분제조하여 생산되는 제품의 형태를 제조할 수 있는 시설을 갖출 것
 - 4) 소분제조하여 생산되는 제품에 대하여 품목제조신고를 하였을 것
- ② 소분제조한 제품을 재소분제조할 수 없다고 규정하고 있는 것은 최종소비자에게 판매할 목적으로 생산된 완제품이 무분별하게 소분되어 유통·판매되는 것을 방지 하고자 함이며, 기능성 원료 제품의 경우 요건을 갖춘 업소에 의뢰하여 소분 하였 다면 건강기능식품 완제품 제조의 목적으로 다른 건강기능식품제조업소에 공급할 수 있습니다.

Q 351

건강기능식품에 관한 법률에 따라 건강기능식품이력추적관리를 등록하는 대상 업체는 '건강기능식품을 제조 또는 판매하는 자'로 되어있습니다. 의무적용 대상자는 건강기능식품제조업자만 해당하나요?

- ① 「건강기능식품에 관한 법률」 제22조의2에서 말하는 건강기능식품을 제조 또는 판매하는 자라 함은 건강기능식품제조업(건강기능식품전문제조업, 건강기능식품벤처제조업) 또는 건강기능식품판매업(건강기능식품일반판매업, 건강기능식품유통전문판매업) 영업을 하는 자를 말합니다.
- ② 같은 법 시행규칙 제29조의2제2항에서 상기규정 단서의 '총리령으로 정하는 매출액 또는 매장면적에 해당하는 자란 건강기능식품을 제조하는 자 중 같은 조항 각호의 자를 말한다고 정하고 있습니다.
- ③ 따라서 위 규정에 따라 건강기능식품이력추적관리 등록 의무 대상자는 건강기능식품제조업자이며, 건강기능식품판매업자는 의무 대상에 해당하지 않습니다.

2 건강기능식품판매업

Q 352

2017년도에 건강기능식품 일반판매업 신규교육을 받은 경우 2018년도에 보수교육을 받아야 하나요?

- 건강기능식품의 건전한 유통질서 확립을 위해 「건강기능식품에 관한 법률」 제13조에 따라 건강기능식품판매업(일반판매업, 유통전문판매업) 영업자를 대상으로 매년 안전위생교육을 받도록 하고 있습니다.
- 다만 건강기능식품판매업 안전위생(보수)교육 제도의 안정적 정착을 위하여 한시적으로 2017년부터 2018년 사이에 신규교육 또는 보수교육을 한차례라도 받은 경우는 「건강기능식품에 관한 법률」 제13조제1항에 따른 보수교육 의무를 이행한 것으로 인정하고 있습니다.
 - 1) 한시적 시행내용
2017.1.1.부터 2018.12.31. 사이에 신규 또는 보수교육을 한차례라도 이수한 경우 보수교육 의무를 이행한 것으로 인정(과태료 20만원 처분 면제)
 - 2) 한시적 시행 예외사항
 - ① 2017년부터 2018년 사이에 신규 또는 보수교육을 전혀 이수하지 않은 기존 영업자
 - ② 교육 이수자가 이동, 퇴사 등(기타사유)으로 2018년도에 그 영업소에 없는 경우 등은 2018년도 보수교육을 필히 이수하여야 함
- 따라서 2017년부터 2018년 사이에 안전위생교육을 실시한 영업자는 2019년부터 안전위생 보수교육을 이수하여야 합니다.



제 2 장 . 품 목 제 조 신 고

Q 353

건강기능식품과 일반식품을 멀티팩으로 구성하여 품목제조신고가 가능하나요?

- ① 건강기능식품과 일반식품을 멀티팩으로 구성하여 건강기능식품으로 품목제조신고하는 것은 가능하지 않습니다. 다만, 건강기능식품판매업자가 건강기능식품과 일반식품으로 품목제조신고된 각각의 제품을 그대로 엮어서 세트로 구성하여 판매할 수는 있습니다.
- ② 이 경우 세트로 구성하였더라도 하나의 새로운 제품으로 인정되는 것은 아니므로, 그 세트제품의 포장에는 해당 제품을 구성하고 있는 개별제품에 대한 표시사항들을 모두 표시하여야 합니다(다만, 세트의 포장재가 투명하여 개별제품의 표시사항을 확인할 수 있는 경우라면 추가 표시할 필요는 없음).

Q 354

홍삼 건강기능식품의 섭취량의 변경으로 기능성 내용이 추가되는 경우 품목제조신고 변경을 해야 하나요?

- ① 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 제9조에 따라 품목제조신고한 사항 중 제품명 변경, 원료또는 성분의 함량 변경, 유통기한을 연장하고자 하는 경우에는 변경신고를 하여야 합니다.
- ② 질의 제품이 섭취량의 변경으로 기능성 내용이 추가되는 경우 변경신고 대상에 해당되지 않으므로 관할 지방청에 기재사항 변경만으로도 가능합니다.

Q 355

건강기능식품제조시 기기설비에 분무한 이형제가 최종제품에 남아있다면 품목제조 신고시 어떻게 기재하나요?

- 품목제조신고시 사용한 원료는 모두 기재하여야 하고, 비율은 백분율(%)로 작성하며 사용한 원료의 최종합계는 100% 가 되어야 합니다. 따라서 기기설비에 분무한 이형제가 최종제품에 미량이라도 남아있는 경우에는 품목제조신고서에 기타원료로 기재하고 그 함유량의 배합비를 백분율(%)로 제시하여야 합니다.
- 실제 해당제품에 함유되는 양을 측정하기는 어렵다 하더라도 제조과정에서 사용되는 이형제의 분무량과 제품으로 이행될 것으로 예상되는 비율 등을 토대로 평균적인 함유량을 계산하고 그 배합비를 백분율(%)로 작성하면 될 것으로 보입니다.

Q 356

건강기능식품유통전문판매업자가 의뢰하는 경우 원재료명 및 함량, 제조방법, 성상 등이 동일하더라도 다른 제품명으로 품목제조보고가 가능하나요?

- 이미 품목제조신고된 건강기능식품과 원료 및 함량, 제조방법, 배합비 등이 모두 같은 제품을 제품명만 다르게 하여 별도로 품목제조신고할 수는 없습니다.
- 다만 서로 다른 건강기능식품유통전문판매업자가 건강기능식품제조업자에게 제조 의뢰하는 경우 원료 및 함량, 제조방법, 배합비 등이 모두 같고 제품명만 다르게 품목제조신고 하는 것은 가능합니다.

Q 357

건강기능식품 제품의 용기는 HDPE 용기이나, 같은 제품에 PTP 포장을 추가하려고 합니다. 이 경우 새로 품목제조신고를 해야 하나요?

- ① 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 제9조(품목제조신고사항의 변경신고)에 따라 품목제조신고한 사항 중 제품명 변경, 원료 또는 성분의 함량 변경, 유통기한을 연장하고자 하는 경우에는 변경신고를 하여야 합니다. 품목제조신고시 ‘포장방법과 포장단위’에는 PTP 포장, 병포장 등으로 기재하고 1개 제품에 대하여 동시에 여러 포장방법을 함께 신고할 수 있습니다.
- ② 사용되는 포장 재질 중 제품과 접촉하는 재질을 기재하도록 하고 있으며, 포장재질의 변경은 위 규정에 따라 의무적인 변경신고 대상은 아니나 변경을 원할 경우 문서를 받아 기록 변경처리 가능하며 포장방법이 변경되는 경우 유통기한에 영향을 미치는지 검토하고 있습니다.



제 3 장 . 검 사

1 자가품질검사

Q 358

건강기능식품은 자가품질검사 결과가 나오기 전까지는 판매가 불가하나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제21조 및 같은 법 시행규칙 제25조 관련 [별표 7] ‘자가품질검사기준’ 에 따르면, 건강기능식품(기능성 원료 또는 성분 제외)은 1월마다 1회 이상, 기능성 원료 또는 성분은 제조단위(로트)별 1회 이상 실시하도록 규정하고 있습니다.
- 자가품질검사는 건강기능식품제조업자가 제조한 건강기능식품이 기준 및 규격에 맞는지를 검사하여 검사결과가 부적합한 제품이 유통되는 것을 방지하여 소비자에게 안전하고 건전한 제품을 공급함을 목적으로 실시하는 것으로, 그 결과가 적합한 제품에 한하여 출고하는 것이 적절할 것으로 판단됩니다.

Q 359

1월20일에 생산한 제품에 대하여 자가품질검사를 하고 2월1일에 생산을 하였으나 제조일로부터 1개월이 되지 않아 검사를 추가로 하지 않고 3월5일에 생산하여 검사를 할 수 있나요?

- ① 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 [별표 7] 자가품질검사기준 제1호나목에 따라 자가품질검사주기의 적용시점은 제품의 제조일 기준으로 산정하고, 제1호라목(1) 및 (2)에 따라 건강기능식품(기능성 원료 또는 성분 제외)은 1월마다 1회 이상 공통 및 개별 기준·규격 항목, 기능성 원료 또는 성분은 제조단위(롯데)별 1회 이상 기준·규격 항목에 대하여 자가품질검사를 실시하여야 합니다.
- ② 질의하신 바와 같이 1월 20일, 2월 1일, 3월 5일에 제조한 제품에 대하여 1월 20일에 제조하여 검사한 경우에는 제조일로부터 1월이 되는 2월 19일까지 제조하는 제품에 대하여 자가품질검사를 1회 실시한 것에 해당되며, 2월 20일부터 처음 제조하는 제품에 대하여 다시 검사를 실시하여야 합니다. 따라서 2월 1일에 제조한 제품이 아닌 3월 5일에 제조한 제품에 대하여 검사를 실시하면 됩니다.

Q 360

건강기능식품제조에 사용되는 기능성 원료를 LOT별로 자가품질검사해야 하나요?

- ① 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 [별표 7] 자가품질검사기준 제1호라목 (1) 및 (2) 에 따라 건강기능식품 (기능성 원료 또는 성분 제외)은 1월마다 1회 이상 공통 및 개별 기준·규격 항목, 기능성 원료 또는 성분은 제조단위(롯트)별 1회 이상 기준·규격 항목에 대하여 자가품질검사를 실시하여야 합니다.
- ② 위 자가품질검사기준에서 ‘기능성 원료 또는 성분’ 이라 함은 소비자에게 판매 되는 최종제품이 아니라 건강기능식품을 제조하는데 사용되는 원료성 제품(고시형 원료 및 개별인정형 원료 모두 해당)을 말하며, 제조단위(롯트)별 1회 이상 기준·규격 항목을 검사하여야 합니다.
- ③ 원료성 제품을 제외한 소비자에게 판매되는 건강기능식품 최종제품은 1월마다 1회 이상 공통 및 개별 기준·규격 항목을 검사하여야 하므로 최종제품 내에 포함된 기능성 성분의 함량도 1월마다 1회 이상 하여야 합니다.

Q 361

건강기능식품제조에 사용되는 기능성 원료 시험검사를 납품받는 원료회사의 성적서로 갈음할 수 있나요? 또한 기타원료는 납품받는 원료회사의 성적서로 갈음할 수 있나요?

- ① 「건강기능식품에 관한 법률」 제21조에 따라 건강기능식품제조업의 허가를 받은 자는 그가 제조하는 건강기능식품이 제14조에 따른 기준 및 규격에 맞는지를 검사하고 그 기록을 보존하여야 하며, 직접 검사하는 것이 적합하지 아니할 때에는 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제3항제2호에 따른 자가품질위탁 시험·검사기관에 위탁하여 검사할 수 있습니다 .
- ② 따라서 기능성 원료를 납품받을 때 받은 성적서가 위 규정에 따라 해당 건강기능식품 제조업소에서 기준 및 규격에 맞는지를 검사한 성적서이거나 자가품질위탁 시험·검사기관에 위탁하여 검사한 결과, 적합한 성적서인 경우 해당 기능성 원료의 자가품질검사 성적서로 갈음이 가능하며, 납품받은 기타원료의 경우에도 해당 제품의 제조업소에서 자가품질검사 또는 공인검사기관에서 검사한 결과, 적합한 시험성적서가 있는 경우 해당 기타원료의 자가품질검사 성적서로 갈음이 가능합니다.



제 4 장 . 기 준 및 규 격

1 공통기준 및 규격

Q 362

건강기능식품 기능성 원료에 대하여 납과 카드뮴 규격 신설되었는데 완제품도 검사하여야 하나요?

- 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제2. 공통 기준 및 규격, 3. 건강기능식품의 기준 및 규격 적용 5) 제3. 개별 기준 및 규격에서 정하고 있지 않은 기능성 원료의 중금속 규격은 납은 1.0 mg/kg 이하, 카드뮴은 0.3 mg/kg 이하의 규격적용은 기능성 원료 제품에 한하여 적용합니다.

2 개별기준

Q 363

알로에 겔에 말토덱스트린을 혼합하여 만든 알로에 겔 건강기능식품으로 총다당체함량에 말토덱스트린(다당체)의 함량이 영향을 미칩니다. 이 경우 기타유래다당체를 구분하여 표시해야 하나요?

- 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제3, 2-47 알로에 겔의 제조기준에 따라, 알로에 겔의 기능성분(또는 지표성분)은 총 다당체로 설정되어 있으며, 고형분 중에서 총 다당체를 30 mg/g 이상 함유하고 있어야 합니다 .
- 질의 제품이 알로에 겔에 말토덱스트린 등 기타원료가 혼합되어 있는 경우라면, 이 고시 제3, 2-47, 2), (2) 에 따라 기타원료에서 유래하는 다당체를 구분하여 표시하여야 합니다.

Q 364

회화나무열매추출물이 개별인정형 원료에서 고시형 원료로 언제부터 가능하나요?

- 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제3, 2-68 회화나무열매추출물은 식품의약품안전처 고시 제2018-12호(2018.02.28) 에 따라, 고시 후 1년이 경과한 2019년 2월 28일부터 시행합니다.

Q 365

마그네슘의 한 종류인 스테아린산마그네슘을 건강기능식품 원료로 사용할 수 있나요?

- ① 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제3, 1. 영양성분에는 비타민과 무기질 제품의 제조·가공에 사용할 수 있는 각 원료의 목록을 제시하며, 해당 원료의 기준 및 규격은 식품 또는 식품첨가물의 기준 및 규격을 적용하고 있습니다.
- ② 스테아린산마그네슘은 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제3, 1-16 마그네슘에 고시되어 있지 않은 원료이나, 「건강기능식품의 기준 및 규격」에서 정하는 비타민·무기질의 원료 목록에는 제시되어 있지 않으나, 식품 또는 식품첨가물의 기준 및 규격에서 기준과 규격이 정하여지지 않은 원료에 대하여는 식품의약품안전처장은 국제식품규격위원회 (Codex Alimentarius Commission, CAC) 규정 등 외국의 기준 및 규격을 적용할 수 있으니, 해당 원료에 대한 자료를 제출할 경우 검토하여 사용가능 여부를 판단할 수 있습니다.

Q 366

건강기능식품의 비타민 D의 일일섭취량은 10 ug~ 100 ug 인데 상한섭취량을 초과해서 제품을 생산할 수 있나요?

- ① 건강기능식품의 비타민 및 무기질은 과잉섭취로부터 안전성을 확보하기 위해 최대함량기준을 설정하여 운영하고 있으며, 「건강기능식품의 기준 및 규격」에서 최대함량기준은 최종제품의 표시량에 대한 임의기준으로 적용되고 있습니다.
- ② 비타민 D 일일섭취량이 100 μ g 을 초과한 제품은 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제3, 1-3 비타민 D 의 최대함량기준(100 μ g)을 초과한 것으로, 과잉섭취에 따른 이상사례가 발생할 개연성이 있으므로 일일섭취량을 준수하는 것이 바람직합니다.

Q 367

「건강기능식품의 기준 및 규격」 일부 개정고시 (식품의약품안전처 고시 제 2018-12호) 에 따라 EPA 및 DHA 함유 유지에 산가 및 과산화물가의 기준규격이 신설되었는데 시행일은 언제인가요?

- 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제3, 2-16 EPA 및 DHA 함유 유지의 규격 중 산가와 과산화물가는 고시(2018.02.28.) 후 1년이 경과한 날부터 시행하며, 이 고시 시행 당시 검사가 접수되어 진행 중인 사항에 대하여는 종전의 규정에 따르고, 시행 당시 종전에 규정에 따라 수입한 건강기능식품은 종전에 규정을 따르며 이 경우 그 유통기한까지 판매할 수 있습니다.



제 5 장 . 표 시 · 광 고

1 표시기준

제품명

Q 368

홍삼 건강기능식품에 제품명 및 문구로 영유아용으로 표시할 수 있나요?

- 건강기능식품의 제품명은 「건강기능식품에 관한 법률」 제18조에 따른 허위·과대·비방의 표시·광고에 해당하는 표현이나 다른 건강기능식품과 오인·혼동할 수 있는 표현을 포함하여 사용하여서는 아니 됩니다.
- 「건강기능식품의 기준 및 규격」에서 기능성 원료에 대하여 일일섭취량 등을 연령별로 구분하고 있지는 않으나, 제품의 섭취대상을 특정 연령군으로 정하는 경우 제품명에 이를 사용하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.
- 따라서 해당 제품의 섭취대상을 영유아로 정하는 경우 제품명 또는 문구 표시로 ‘영유아용’ 표현은 사용 가능합니다.

Q 369

건강기능식품의 제품명으로 '멀티비타민 무기질' 을 사용한 경우, 제품명 주변에 해당 기준규격상의 명칭을 모두 표시해야하나요 아니면 비타민, 무기질로만 표시할 수 있나요?

- ① 건강기능식품의 제품명은 「건강기능식품에 관한 법률」 제18조에 따른 허위·과대·비방의 표시·광고에 해당하는 표현이나 다른 건강기능식품과 오인·혼동할 수 있는 표현을 포함하여 사용하여서는 아니 됩니다.
- ② 또한 법 제14조제1항에 따른 기준·규격에서 정하고 있는 영양성분·기능성 원료 명칭(해당 제품의 특성을 나타내는 명칭의 일부만 사용할 수도 있다) 또는 법 제14조제2항에 따른 식품의약품안전처장이 인정한 명칭을 사용하여야 하며, 제품명에 기준·규격상 영양성분·기능성 원료 명칭을 사용하지 않은 경우에는 제품명 주변(바로 위·아래·옆)에 해당 기준·규격상의 명칭 등이 뚜렷이 보이도록 가장 큰 제품명 활자크기의 2분의 1이상 크기로 표시하여야 합니다.
- ③ 사용하고자 하는 제품명 또는 제품명의 일부로 '비타민, 무기질' 이라고 명시하는 경우에는 위의 규정에 따라 제품에 함유된 비타민 및 무기질 정보를 정확하게 표시하여야 합니다.
- ④ 다만 제품명에 표시된 '멀티비타민 무기질' 의 의미가 해당 제품의 주원료로 2종 이상의 비타민 또는 무기질을 사용하여 나타낸 것이라면, 제품명 주변(바로 위·아래·옆)에 해당 기준·규격상의 명칭 등을 표시하지 않아도 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 370

건강기능식품의 제품명 일부로 멀티 또는 종합을 표시하고자 할 때 기준은 어떻게 되나요?

- 건강기능식품의 제품명은 「건강기능식품에 관한 법률」 제18조에 따른 허위·과대·비방의 표시·광고에 해당하는 표현이나 다른 건강기능식품과 오인·혼동할 수 있는 표현을 포함하여 사용하여서는 아니 됩니다.
- 「건강기능식품의 표시기준」은 ‘멀티’, ‘종합’에 대하여 별도로 규정하고 있지 아니하나, 소비자 오인·혼동을 방지하기 위하여 제품의 주원료가 「건강기능식품의 기준 및 규격」의 기준·규격에 적합하게 2종 이상의 비타민 또는 무기질을 사용하여 제조·가공한 제품인 경우 ‘멀티’, 5종 이상의 비타민 또는 무기질을 사용하여 제조·가공한 제품인 경우 ‘종합’ 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용할 수 있습니다.

업소명 및 소재지

Q 371

건강기능식품 업소명 및 소재지 표시할 경우 유통전문판매업소를 유통전문 판매원이 아닌 판매원으로 표시 할 수 있나요?

- 「건강기능식품의 표시기준」 제6조제3호에 따라 건강기능식품판매업소의 명칭 및 소재지를 표시할 때, ‘건강기능식품유통전문판매원: 명칭 및 소재지’ 을 ‘판매원: 명칭 및 소재지’ 로 표시할 수 있습니다.

Q 372

수입건강기능식품의 경우 박스에 수입원과 동시에 별도로 판매원을 표시 할 수 있나요?

- 「건강기능식품의 표시기준」 제6조 3. 업소명 및 소재지. 나.에 따라, 건강기능식품의 수입업소의 명칭과 소재지는 영업신고증에 기재된 업소명 및 소재지를 표시하고, 수입신고한 해당 제품의 수출국명과 제조업소명을 병행하여 표시하여야 합니다. 이 경우 수출국명과 제조업소명이 외국어로 표시되어 있으면 한글로 따로 표시하지 아니할 수 있습니다.
- 아울러 「건강기능식품의 표시기준」 제6조 3.업소명 및 소재지. 다.에 따라 건강기능식품판매업소가 업소명 및 소재지, 상표 또는 로고 등을 추가하여 표시하고자 하는 때에는 해당 제품의 제조업소명 및 소재지, 상표 또는 로고 등의 활자크기와 같거나 작게 표시하여야 합니다.
- 따라서 수입건강기능식품의 업소명 및 소재지를 표시하는데 있어 건강기능식품판매업소는 추가로 표시할 수 있습니다.

기능정보

Q 373

건강기능식품 원료 중 고시형 원료인 ‘감마리놀렌산 함유유지’의 일일섭취량이 240mg일 경우 기능성 문구를 모두 표시하여야 하나요?

- 건강기능식품의 기능성 표시는 「건강기능식품의 표시기준」 제6조, 7. 나에 따라 법 제14조 또는 법 제15조에 따른 기준·규격에서 정한 기능성이나 기타 식품의약품 안전처장이 인정한 기능성을 표시하여야 합니다.
- 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제3. 2-17 감마리놀렌산 함유 유지의 기준·규격에 적합하게 제조·가공한 제품의 기능성 내용 표시에 있어, 제품의 일일 섭취량이 감마리놀렌산으로서 240mg인 경우 해당 기능성 내용을 모두 표시하는 것이 바람직하나, 기능성 내용 중 일부만을 표시하는 것을 위반으로 보기는 어려울 것으로 판단됩니다.

*감마리놀렌산 함유 유지의 기능성 내용

- 1) 혈중 콜레스테롤 개선·혈행개선에 도움을 줄 수 있음
(감마리놀렌산으로서 240~300mg)
- 2) 월경전 변화에 의한 불편한 상태 개선에 도움을 줄 수 있음
(감마리놀렌산으로서 210~300mg)
- 3) 면역과민반응에 의한 피부상태 개선에 도움을 줄 수 있음
(감마리놀렌산으로서 160~300mg)

Q 374

홍삼 건강기능식품의 기능성내용이 ‘갱년기 여성의 건강에 도움을 줄 수 있음’일 경우, 기능성 내용 중 ‘여성’이라는 단어를 제외 할 수 있나요?

- ① 「건강기능식품의 표시기준」 제6조(세부표시기준 및 방법)제7호나목에 따라 기능성 표시는 법 제14조 또는 법 제15조에 따른 기준·규격에서 정한 기능성이나 기타 식품의약품안전처장이 인정한 기능성을 표시하여야 합니다.
- ② 따라서 기능성 내용은 ‘갱년기 여성의 건강에 도움을 줄 수 있음’ 을 그대로 표시하여야 하며, 내용을 임의로 변경하여 표시할 수 없습니다.

Q 375

건강기능식품에 당류의 1일 영양성분기준치에 대한 비율 표시를 반드시 하여야 하나요?

- ① 「건강기능식품에 관한 법률」 제18조에 따라 누구든지 건강기능식품의 명칭, 원재료, 제조방법, 영양성분, 성분, 사용방법, 품질 및 건강기능식품이력추적관리 등에 관한 허위·과대·비방의 표시·광고를 금지하고 있습니다.
- ② 「건강기능식품의 표시기준」 제6조 6. 가.는 ‘열량, 탄수화물, 당류(캡슐·정제·환·분말 형태의 건강기능식품은 제외), 단백질, 지방, 나트륨과 영양성분 기준치의 30% 이상을 함유하고 있는 비타민 및 무기질은 그 명칭, 1회 분량 또는 1일 섭취량 당 함량 및 영양성분 기준치(또는 한국인 영양섭취기준)에 대한 비율(%열량,당류는 제외한다)을 다음과 같이 표시하여야 한다’고 규정하고 있습니다.
- ③ 따라서 건강기능식품의 영양정보란에 당류의 1일 영양성분 기준치에 대한 표시(%)는 의무가 아니나, 소비자 정보제공 차원에서 당류의 1일 영양성분기준치에 대한 비율을 추가로 표시할 수 있습니다.

원료명

Q 376

건강기능식품의 원료명 및 함량란에 부원료에 대한 함량을 표시할 수 있나요?

- ① 「건강기능식품의 표시기준」 제6조 9. 가. 및 가의 2. 에 따라 원료명은 해당제품의 기능성을 나타내는 주원료를 우선표시 하여야 하고, 주원료의 함량을 표시하는 경우에는 기능성분 (또는 지표성분) 의 명칭과 함량을 함께 표시하여야 합니다.
- ② 위의 규정을 고려할 때, 부원료에 대한 함량의 표시는 「건강기능식품의 표시기준」에서 정하고 있지 아니하나, 건강기능식품의 표시사항 중 ‘원료명 및 함량’란에 주원료의 함량을 표시하고, 부원료의 함량을 품목제조신고(또는 수입신고서)된 사항과 동일하게 표시하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

Q 377

건강기능식품에 사용된 부원료를 주표시면이 아닌 정보표시면 또는 설명서에 표시할 수 있나요?

- ① 건강기능식품의 표시는 「건강기능식품에 관한 법률」 제18조에 따른 허위·과대·비방의 표시·광고에 해당하는 표현이나 다른 건강기능식품과 오인·혼동할 수 있는 표현을 포함해서는 아니 됩니다.
- ② 따라서 해당 제품에 기능성을 나타내는 주원료가 아닌 ‘부원료’ 명칭을 사용하는 경우 해당 부원료가 기능성이 있는 것으로 오인·혼동될 수 있으므로, ‘원료명 및 함량’란에 기재하는 것이 아니라 별도로 부원료 명칭, 함량 등을 주표시면, 정보표시면, 제품설명서에 표시하는 것은 적절하지 않습니다.

Q 378

수입건강기능식품중 프로바이오틱스 제품에 관하여 한글표시사항 중 원료명에 유산균의 종류를 한글이 아닌 영문표기로 표시가능한가요?

예시) 원재료명: L. acidophilus

- ① 「건강기능식품에 관한 법률」 제18조에 따라 누구든지 건강기능식품의 명칭, 원재료, 제조방법, 영양성분, 성분, 사용방법, 품질 및 건강기능식품이력추적관리 등에 관한 허위·과대·비방의 표시·광고를 금지하고 있습니다.
- ② 「건강기능식품의 표시기준」 제5조(표시방법) 1.가.는 '표시는 한글로 하는 것을 원칙으로 하되, 소비자의 이해를 돕기 위하여 한자나 외국어를 함께 표시할 수 있으며, 이 경우 한자나 외국어는 한글표시에 활자보다 크게 표시하여서는 아니 된다. 다만, 수입되는 건강기능식품과 상표법에 의하여 등록된 상표는 외국어를 한글표시의 활자보다 크게 표시할 수 있다.'고 명시되어 있습니다.
- ③ 따라서 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제3.2-51 프로바이오틱스의 제조·기준에 적합한 제품의 원료명 및 함량표시에 있어 미생물 명칭인 'L. acidophilus' 는 한글로 표시하거나 외국어(영어)와 병행하여 표시하는 것이 적절할 것으로 판단됩니다.

기타표시

Q 379

건강기능제조업체에서 건강기능식품 두 종류를 세트 포장하여 투명한 용기에 담아 판매할 경우 표시사항을 어떻게 해야 하나요?

- 「건강기능식품의 표시기준」 제9조(준용)에 ‘「건강기능식품의 표시기준」에 관하여 이 규정으로 정하지 아니한 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장, 알레르기, 방사선조사, 포장재질등에 대하여는 「식품등의 표시기준」을 준용하고, 유전자변형 건강기능식품은 「유전자변형식품등의 표시기준」을 준용한다’고 규정하고 있습니다.
- 「식품등의 표시기준」 II.카에는 ‘세트포장(각각 품목제조보고 또는 수입신고 된 완제품 형태로 두 종류 이상의 제품을 함께 판매할 목적으로 포장한 제품을 말함) 형태로 구성한 경우 세트포장 제품을 구성하는 각 개별 제품에는 표시사항을 표시하지 아니할 수 있지만 세트포장 제품의 외포장지에는 이를 구성하고 있는 각 제품에 대한 표시사항을 각각 표시하여야 한다. 이 경우 유통기한은 구성제품 가운데 가장 짧은 유통기한 또는 그 이내로 표시하여야 한다(다만, 소비자가 완제품을 구성하고 있는 각 제품의 표시사항을 명확히 확인할 수 있는 경우를 제외한다)’고 명시되어 있습니다.
- 따라서 제품이 위 규정에 따른 건강기능식품 세트포장 제품인 경우라면 외포장지에 각 개별 제품의 표시사항을 표시하여야 하나, 내포장에 표시사항이 표시되어있고 소비자가 각 제품의 표시사항을 명확히 확인할 수 있는 경우에 해당된다면 외포장지에 표시하지 아니할 수 있습니다.

Q 380

건강기능식품에 사용된 부원료의 효능 문구를 주표시면이나 상세페이지에 표시할 수 있나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제18조에 따라 누구든지 건강기능식품의 명칭, 원재료, 제조방법, 영양소, 성분, 사용방법, 품질 및 건강기능식품이력추적관리 등에 관한 허위·과대·비방의 표시·광고를 금지하고 있습니다.
- 또한 건강기능식품에 사용된 부원료(성분)에 대한 도안 표시, 부원료 명칭을 제품 명의 일부로 사용하는 등 부원료 강조표시는 해당 부원료가 기능성이 있는 것으로 오인·혼동할 우려가 있어 사용할 수 없습니다.
- 따라서 부원료의 효능을 주표시면 및 상세페이지에 표시하는 것은 위 규정에 따라 표시할 수 없습니다.

Q 381

「건강기능식품의 표시기준」에 ‘최소 판매단위별 용기·포장에 일괄 표시하여야 하는 사항 중 제4조제3호·제4호 및 제8호(섭취량 및 섭취방법)의 사항을 제외하고는 제품설명서에 따로 기재하여 함께 포장할 수 있다.’로 규정하고 있습니다. 이 때, 제품의 정보표시면에 제3호, 제4호, 제8호 외의 사항인 제6호(영양정보) 또는 제7호(기능정보)의 표시도 가능한가요?

- 「건강기능식품의 표시기준」 제5조3.나.에 따르면 표시면적이 적어 정하여진 크기로 표시하기 곤란한 경우에는 제5조제2호에 따라 주표시면 외의 정보 표시면에 일괄 표시하도록 정한 사항을 다음의 구분 항목 중 어느 하나에 따라 표시할 수 있도록 규정하고 있습니다.
 - 1) 최소판매단위별 용기·포장에 일괄 표시하여야 하는 사항을 10포인트보다 작게 표시할 수 있다. 이 경우 제4조에 따른 표시(타법포함)만을 표시해야 하며, 정보 표시면의 면적은 주표시면에 준하는 최소여백을 제외한 면적 이상이어야 한다.
 - 2) 최소 판매단위별 용기·포장에 일괄 표시하여야 하는 사항 중 제4조제3호·제4호 및 제8호(섭취량 및 섭취방법)의 사항을 제외하고는 제품설명서에 따로 기재하여 함께 포장할 수 있다. 이 경우 '제품설명서 참고'라는 표시를 하여야 한다.
- 따라서 위의 규정 2)에 따라 표시하는 경우 제4조제3호·제4호 및 제8호(섭취량 및 섭취방법)의 사항 외의 제6호 또는 제7호의 표시도 가능합니다.

Q 382

건강기능식품에 특허출원번호를 표시할 수 있나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제18조에 따라 누구든지 건강기능식품의 명칭, 원재료, 제조방법, 영양소, 성분, 사용방법, 품질 및 건강기능식품이력추적관리 등에 관한 허위·과대·비방의 표시·광고를 금지하고 있습니다.
- 따라서 해당 제품이 특허를 받은 것이 객관적인 사실인 경우 특허번호 등을 표시하는 것은 가능하나, 특허출원은 현재 특허법에 따라 특허를 받지 않은 식품으로 향후 특허를 받는다는 보장이 없으므로 이는 미래의 불확실한 사실을 표시하여 소비자를 오인·혼동시킬 수 있어 적절하지 않습니다.

Q 383

건강기능식품벤처제조업인 경우 건강기능식품전문제조업자에게 위탁하여 제조할 경우 제품에 위탁한 내용을 표시해야 하나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 [별표 4] 영업자준수사항 제1호머목에서 ‘건강기능식품전문제조업자’는 [별표 1] 제1호자목(1)에 따라 위탁하여 제조하는 경우 해당 제품에 위탁 제조한 사실을 표시하도록 규정하고 있습니다.
- 따라서 영업의 형태가 건강기능식품벤처제조업이라면, 적용 대상에 해당하지 않습니다.

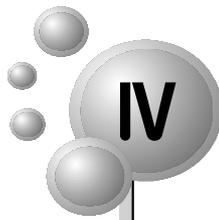
제 6 장 . 우수건강기능식품제조기준(GMP)

1 이력추적관리

Q 384

건강기능식품 이력추적관리 신고된 제품 표시사항에 ‘www.tfood.go.kr에서 식품이력추적관리번호를 입력하시면식품의 정보를 확인하실 수 있습니다.’의 문구를 표시하고자 할 때 정해진 활자크기가 있나요?

- 「건강기능식품에 관한 법률」 제22조의2 및 「식품등 이력추적관리기준」 제6조에 따라 식품이력 등록자 중 식품이력추적관리품목임을 표시하고자 하는 경우 같은 고시 [별표 4] 에 따른 식품이력추적관리 표시기준을 따라야 합니다.
- 식품이력표지도표(심볼) 및 표지도표 아래(옆)에 ‘www.tfood.go.kr 에서 식품이력추적관리번호를 입력하시면 식품의 정보를 확인하실 수 있습니다.’ 라는 문구는 자율적으로 표시하도록 하고 있습니다.
- 활자크기에 대하여 별도의 제한 규정은 없으나 소비자가 정보를 알아볼 수 있도록 「건강기능식품의 표시기준」 에 나와있는 ‘활자크기’ 규정을 준용하는 것이 바람직할 것으로 판단됩니다.



IV

수입식품안전관리 특별법



제 1 장 . 수 입 영 업 관 리

1 영업등록

Q 385

일반 주택에서도 수입식품등 수입판매업 등록을 할 수 있나요?

- 「수입식품안전관리 특별법」 제14조 및 같은 법 시행규칙 제15조 관련 [별표7] 영업의 종류별 시설기준 제1호제가목에 따라 수입식품등 수입·판매업을 하려는 자는 ‘영업활동을 위한 독립된 사무소가 있어야 한다. 다만, 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 사무소를 함께 사용할 수 있다’ 라고 규정하고 있습니다.
- 따라서 「수입식품안전관리 특별법」에서는 ‘수입식품등 수입·판매업’ 영업을 하기 위해서는 영업활동을 위한 독립된 사무소를 설치해야 하는 의무 규정을 두고 있으므로 주택시설에 ‘수입식품등 수입·판매업’의 영업등록을 허용하는 것은 어려울 것으로 판단됩니다.



제 2 장 . 통 관 단 계 관 리

1 수입신고등

Q 386

수입 통관된 제품의 정밀검사 시험성적서는 어떻게 확인할 수 있나요?

- 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 시험성적서 등 수입신고 관련 자료는 해당 수입자 또는 수입자의 동의를 받은 수입신고 대행자에 한하여 공개가 가능합니다.
- 따라서 수입신고한 수입식품등에 대한 수입신고서 및 정밀검사 시험성적서는 식품 안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr) > 수입식품등 정보공개를 통하여 직접 확인 및 출력할 수 있습니다.

Q 387

뉴질랜드에서 녹용을 수입시 방사능검사를 하나요?

- ① 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조에 따라 매 수입시 물품 통관지역을 관할하는 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.
- ② 현재 방사능 검사는 모든 식품에 적용할 수 있도록 공통 기준 및 규격으로 관리하고 검사의 필요성, 효율성 등을 고려하여 검사대상을 정하여 검사를 실시하고 있으며, 일본이나 동유럽의 원전사고 등에 따라 해당 국가의 품목이나 버섯류, 베리류 등 검출이력이 높은 품목에 대하여 방사능 검사를 하고 있으며, 뉴질랜드산 녹용의 경우 별도의 방사능 검사를 실시하고 있지 않습니다.

Q 388

국내 기준 및 규격에 적합하지 않은 식품첨가물 혼합제제를 외화획득용으로 수입신고 할 수 있나요?

- ① 「식품위생법」 제7조제4항에 따라 기준과 규격이 정하여진 식품 또는 식품첨가물은 그 기준에 따라 제조·수입·가공·사용·조리·보존하여야 하며, 그 기준과 규격에 맞지 아니하는 식품 또는 식품첨가물은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반·보존 또는 진열하여서는 아니 됩니다.
- ② 다만 「식품위생법」 제7조제3항에 따라 수출할 식품의 기준과 규격은 수입자가 요구하는 기준과 규격을 따를 수 있도록 규정하고 있는 바, 당해 나라에서 사용할 수 있는 식품첨가물이라면 이를 생산하여 ‘전량 수출용’ 으로 품목제조보고 후, 전량 수출하는 것은 가능합니다.
- ③ 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조 및 「수입식품등 검사에 관한 규정」 제13조제2항에 따라 외화획득용 원료를 수입하고자 하는 자는 수입신고 시 국내 반입 후 계획이 구체적으로 기재된 ‘수출계획서(제조가공업소명, 제조예정일, 수출 예정국, 수출예정일자 등), 품목제조보고서(수출용) 사본’ 을 첨부하여 ‘수입식품등의 수입신고서’와 함께 수입되는 식품등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청 장에게 제출하여야 합니다.
- ④ 또한 외화획득용 식품등은 수입신고인의 영업소 소재지를 관할하는 영업허가(등록·신고)기관의 장이 해당 수입식품등이 수입신고 용도에 적합하게 사용되었는지 사후관리(확인·점검)하고 있습니다. 또한, 외화획득용 식품등을 수입한 자는 수출 후 14일 이내에 외화획득용 식품등을 이용하여 제조·가공한 식품등을 수출하였다는 증빙서류를 영업허가(등록·신고)를 받은 기관의 장에게 제출하여야 합니다.

Q 389

러시아산 냉동수산물이 제3국을 통관후 다시 우리나라로 수입하는 경우 위생 증명서를 제출해야 하나요?

- ① 「수입식품안전관리 특별법」 제20조제1항 같은 법 시행규칙 제27조1항7호에 따라 수입신고 하려는 자는 수산물 수입 신고 시 별지 제3호서식의 식품 등의 수입신고서와 「농수산물품질관리법」 제88조제1항제2호에 따른 협약을 체결한 국가로부터 수입하는 경우 위생증명서 등 제반서류를 첨부하여 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청장에 제출하여 신고하도록 하고 있으며,
- ② 수산물 위생약정은 6개국(러시아, 중국, 베트남, 태국, 인도네시아, 에콰도르)과 체결되어 있으며, 관련고시에 따라 해당국에서 직접 수출되는 수산물의 경우에 한해 수입 신고서와 동일한 수입정보(수출자, 수입자, 생산이력 등)가 포함된 위생증명서 원본증명서를 제출하도록 하고 있습니다.
- ③ 러시아산(원산지) 수산물이 제3국에서 통관 후 우리나라로 재수출 되는 경우 한러시아 수산물 위생약정에 포함되지 않아 위생증명서 원본증명서가 요구되지 않습니다.

Q 390

대두레시틴이 유화제의 용도로 사용될 경우 GMO표시면제 대상 인가요?

- ① 「유전자변형식품등의 표시기준 일부개정고시」(식약처 고시 제2017-7호)에 따라, 국내에서 식품용으로 승인된 유전자변형농축수산물(대두, 옥수수, 면화, 카놀라, 사탕무, 알팔파)과 이를 원재료로 하여 제조·가공한 후에도 유전자변형 DNA(단백질)가 남아있는 경우 유전자변형식품임을 표시하도록 하고 있습니다.
- ② 유전자변형식품 표시면제는 유전자변형농산물이 비의도적으로 3%이하인 농산물과 이를 원재료로 사용하여 제조가공한 식품 및 식품첨가물은 구분유통증명서, 정부증명서 중 어느 하나의 서류를 제출하는 경우에 한하여 표시면제가 가능합니다.
- ③ 또한 가공보조제(식품의 제조·가공 중 특정 기술적 목적을 달성하기 위하여 의도적으로 사용된 물질), 부형제(식품성분의 균일성을 위하여 첨가하는 물질), 희석제(식품의 물리·화학적 성질을 변화시키지 않고, 그 농도를 낮추기 위하여 첨가하는 물질), 안정제(식품의 물리·화학적 변화를 방지할 목적으로 첨가하는 물질)의 용도로 사용하는 것은 표시 대상에서 제외됩니다. 따라서 대두레시틴이 유화제의 용도로 사용되었다는 제조업체의 증명서가 있다면 표시면제 대상에 해당합니다.
- ④ 참고로 식품안전나라(<http://www.foodsafetykorea.go.kr>) > 식품·안전정보 > GMO 정보 > GMO 표시)에 제조업체가 발행하는 표시면제 관련 증명서 양식 등 관련 정보가 공지되어 있으며, 식약처 누리집(<http://mfds.go.kr>)에 상기 「유전자변형식품등의 표시기준 일부개정고시」(식약처 고시 제2017-7호) 및 관련 Q&A 자료가 공지되어 있습니다.

Q 391

호주에서 브라질산 젤라틴을 이용하여 제조한 젤라틴을 수입하는 경우 수출국 정부증명서를 제출하여야 하나요?

- 우리나라는 BSE(소해면상뇌증) 발생 이력이 있는 36개국*에서 수입되는 반추동물 및 그 부산물을 원료로 제조가공한 모든 식품 및 식품첨가물에 대해 수입을 금지하고 있습니다.

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

- 다만 BSE 발생 이력이 있는 국가에서 생산된 ‘우피’ 유래 젤라틴을 원료로 사용한 식품 및 식품첨가물을 수입하고자 하는 경우, 다음의 내용을 포함하는 ‘수출국 정부 증명서’ 를 제출하는 경우 수입이 가능합니다.

- ① 해당 제품의 원료는 가축전염병 우려가 없는 건강한 가축에서 유래하였고 동 원료는 원피 및 가죽에서만 유래하였음
- ② 해당 제품의 생산에 사용된 원피 및 가죽은 한국의 관련 규정에 따른 특정위험물질(SRMs)과 교차오염이 이루어지지 않도록 수집, 운반, 보관 및 처리되었음
- ③ (젤라틴 제조공정) 젤라틴의 제조 원료는 산 또는 알칼리 처리에 뒤이어 1회 이상 헹구기(rinses)를 거쳤으며 pH는 그 후에 조정되어야 함. 젤라틴은 1회 이상의 연이은 가열과 뒤이어 여과 및 열처리 방법에 의한 정제(purification)에 의해 추출(extracted)되었음

- 따라서 호주에서 제조한 젤라틴의 경우 위 규정의 증명내용에 따른 수출국 정부 증명서를 제출하여야 합니다.

Q 392

미국산 우지가 45% 사용된 식품을 수입할 때에 구비서류는 어떻게 되나요?

- 우리나라는 BSE(소해면상뇌증) 발생 이력이 있는 36 개국*에서 수입되는 반추동물 및 그 부산물을 원료로 제조가공한 모든 식품 및 식품첨가물에 대해 수입을 금지하고 있습니다.

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

- 그러나 BSE 발생 이력이 있는 국가(미국포함)에서 생산된 '우지가공품' 이 함유된 식품의 경우 원료로 사용한 우지가 불용성 불순물 함량이 0.15% 이하임을 증명하는 수출국 정부증명서를 제출하면 수입이 가능합니다.

Q 393

일본산 제품으로 방사능 검사성적서에 따른 생산지는 원재료의 생산지를 기준으로 적용하나요?

- ① 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등 (식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장, 건강기능식품, 축산물) 을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.
- ② 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조에 따라 ‘수입식품등의 수입신고서’ 에 관련 서류(전자문서를 포함하며, 해당되는 서류)를 첨부하여 수입되는 수입식품등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청장에게 제출하여야 합니다.
- ③ 일본에서 생산 또는 제조하여 수입되는 모든 식품에 대해 매 수입 시 방사능 검사성적서를 포함하는 정부증명서(13 개도·현*) 또는 생산지 증명서(13 개 이외 지역) 원본을 제출토록 하고 있으며, 국내 수입단계에서 방사능 검사도 실시하고 있습니다. 이 때, 방사능 검사결과에서 방사능이 검출되면 기타 핵종(스트론튬 등)에 대한 검사증명서 제출을 요구하고 있습니다.
 - * 13 개 도·현 : 후쿠시마, 이바라키, 토치키, 군마, 사이타마, 치바, 미야기, 가나가와, 도쿄, 나가노, 야마가타, 니이가타, 시즈오카
- ④ 가공식품의 경우 생산지는 원재료의 생산지가 아닌 해외제조업소의 소재지를 기준으로 적용합니다. 참고로 방사능 검사성적서 상의 정보(발급기관, 제품명, 제조일자 등)는 정부증명서(생산지증명서)와 동일하여야 하며, 정부증명서에는 제품명, 제조업소명 및 주소, 제조일자 또는 유통기한, 수량 및 중량, 방사능 검사성적서 발급기관, 운송정보 등이 표시되어야 합니다.

Q 394

이탈리아 유기농 제품을 수입하고자 하는 경우 어떤 서류가 필요하나요?

- 유기식품을 수입하고자 하는 경우 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리 지원에 관한 법률」에 따라 국내 인증기관에서 유기식품으로 인증받거나, 미국 및 EU 회원국에서 제조(생산)한 수입식품은 동등성 협약에 따라 관련 서류 제출을 통하여 유기식품으로 수입신고할 수 있습니다.
 - ※ 국내 인증의 경우 인증서 사본과 거래증명서 (Transaction Certificate) 원본을 제출하여야 하고, 동등성 협약에 따른 인증의 경우 인증서 사본과 NAQS Import certificate 원본을 제출하여야 합니다.
- 이탈리아(EU 회원국) 인증기관에서 동등성 협약을 통해 수입하고자 하는 제품에 대한 인증서 사본과 NAQS Import certificate 원본을 제출하시는 경우 유기식품으로 수입이 가능합니다.

Q 395

커피음료판매점에서 음료를 만들기 위해 수입하는 커피머신은 식품등의 제조·가공·조리·저장·운반 등에 사용하는 기계류와 그 부속품에 해당하여 수입신고를 하지 않아도 되나요?

- ① 「식품위생법」 제2조에 따라 ‘기구’란 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것, 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분·운반·진열할 때 사용하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건으로 정의하고 있으며, 기구를 영업에 사용 할 목적으로 수입하는 경우 「수입식품안전관리 특별법」 제20조에 따라 수입신고 하여야 합니다.
- ② 「수입식품 안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 9] 1. 에서 정하는 수입 신고가 필요하지 않은 수입식품등 중 ‘마. 식품등의 제조·가공·조리·저장·운반 등에 사용하는 기계류와 그 부속품’은 식품 (또는 식품첨가물) 제조·가공업체에서 대용량의 식품등을 제조·가공할 목적으로 제조시설에 부착, 설치하여 사용하는 것을 말합니다.
- ③ 커피음료판매점(식품접객업) 또는 가정에서도 커피음료를 만드는데 사용하는 커피머신은 식품(또는 식품첨가물) 제조업소에서 사용하는 기계류와 그 부속품에 해당하지 않아, 해당 식품용 기구를 영업에 사용 할 목적으로 수입하는 경우 「수입식품안전관리 특별법」 제20조에 따라 수입신고를 하여야 합니다.

Q 396

자연치즈와 소스가 별도로 포장되어 하나의 제품으로 구성된 제품은 1건으로 수입신고할 수 있나요?

- 제품명, 제품별 중량 등을 고려하여 대표 제품의 유형 한건으로 수입신고가 가능하나, 축산물가공품(자연치즈)과 가공식품(소스류) 각각의 기준 및 규격에 대한 검사를 실시합니다.

Q 397

돈피젤라틴을 수입하는 경우 증명서를 제출해야 하나요?

- 돼지를 원료로 한 돈피 젤라틴의 경우 사용한 젤라틴의 원료유래 물질을 확인할 수 있는 제조회사에서 발행한 증명서가 필요합니다. 수입신고 구비서류 관련 세부적인 사항은 '식품안전나라(<http://www.foodsafetykorea.go.kr>) > 식품안전정보 > 수입식품정보 > 수입신고 및 검사 > 증명서 제출' 에서 확인할 수 있습니다.

Q 398

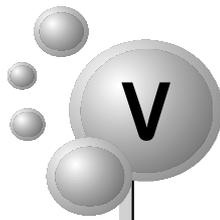
수입신고필증과 수입신고확인증의 차이는 무엇인가요?

- 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등(식품첨가물 포함)을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입 시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.
- 이에 따라 해당 수입식품등에 대한 검사를 하고, 그 결과가 적합하다고 인정되는 경우에는 수입신고인에게 같은 법 시행규칙 [별지 제28호서식]에 따른 수입신고확인증을 발급하고 있습니다. 수입신고필증은 관세청에서 수입신고수리 후 발급하는 서류로, 식품의약품안전처에서 검사결과 발급하는 수입신고 확인증과는 다른 서류입니다.

Q 399

수입식품 신고 시 동일모션으로 동일입항일자에 수입한 동일 제품은 1건으로 수입신고하여야 하나요?

- 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 [별지 제25 호서식] 유의사항 마. 에 따라 ‘동일모션으로 동일입항일자에 수입한 동일제품은 1건으로 수입신고하여야 합니다. 다만, 축산물·수산물의 경우에는 수입 당시의 선하증권 (B/L NO) 단위로 하여야 합니다’ 라고 정하고 있습니다.
- 이는 동일모션으로 동일입항일자에 수입한 동일제품은 1건으로 수입신고하여 같은 방법으로 검사하기 위한 규정입니다. 다만, 축산물·수산물은 제품의 특성 상 선하증권 단위로 신고를 허용하고 있습니다.



위생용품 관리법



제 1 장 . 위 생 용 품

1 위생용품

Q 400

기존에 「전기용품 및 생활용품 안전관리법」으로 관리하던 품목은 위생용품 관리법 시행 이후 「위생용품 관리법」과 「전기용품 및 생활용품안전관리법」을 모두 준수해야 하나요?

- 화장지, 일회용 면봉, 일회용 기저귀는 2018년 4월 19일부터 산업통상자원부 소관 「전기용품 및 생활용품 안전관리법」 또는 「어린이제품안전특별법」이 아닌 식약처 소관 「위생용품 관리법」을 준수하여야 합니다.

2 위생용품의 종류

Q 401

비데 등 외관 이물 청소용 세척제가 「위생용품 관리법」에 따른 위생용품에 해당하나요?

- 「위생용품 관리법」 제2조에서 정의하고 있는 세척제는 야채, 과일 등을 씻는 데 사용되는 제제 및 식품의 용기나 가공기구, 조리기구 등을 씻는 데 사용되는 제제입니다.
- 따라서 ‘비데 등 외관 이물 청소’를 목적으로 사용되는 제품은 「위생용품 관리법」에 따른 세척제의 범위에 포함되지 않습니다.

Q 402

식기세척기를 씻는 용도의 세척제, 전자레인지 및 후드 등을 닦는 세척제의 경우 「위생용품 관리법」에 따른 세척제에 해당하나요?

- 식기세척기와 전자레인지 및 후드 등의 기계는 식품과 직접 닿지 않기 때문에 ‘기계’만을 닦는 용도의 세척제는 「위생용품 관리법」에 따른 세척제의 적용범위에 해당되지 않습니다.

Q 403

일회용 컵의 뚜껑(PS, PE재질)도 위생용품에 해당되나요?

- 일회용 컵의 뚜껑은 위생용품에 해당되지 않으며, 「식품위생법」에 따른 기구에 해당됩니다.

Q 404

물티슈용 마른티슈 디스펜서, 물티슈 제조기계도 「위생용품 관리법」에 따른 관리대상에 해당하나요?

- 물티슈용 마른티슈 디스펜서, 물티슈 제조기계는 「위생용품 관리법」의 관리대상 품목에 해당하지 않습니다.

Q 405

한 장씩 뽑아 사용하는 물티슈도 식당에서 사용하면 식품접객업소용 물티슈에 해당하나요?

- ① 「위생용품 관리법」에 따른 물티슈는 「식품위생법」 제36조제1항제3호에 따른 식품접객업의 영업소에서 손을 닦는 용도 등으로 사용할 수 있도록 포장된 물티슈를 말하며, 포장단위에 관계 없이 위생용품제조업자가 식품접객업소에서 사용될 목적으로 제조하였다면 위생용품에 해당합니다.

Q 406

산모용 패드(분만 후 자궁에서 나오는 분비물(오로)처리를 위해 산모들이 사용하는 제품)의 경우 위생용품 중 일회용기저귀에 해당되나요?

- ① 「위생용품의 기준 및 규격」 제3. 13.에 따른 일회용 기저귀는 대·소변을 스스로의 힘으로 가리기 힘든 성인 및 어린이에게 사용되는 것이며, 산모용 패드는 출산 후 산모의 분비물 처리가 주 용도이므로 「위생용품 관리법」에 따라 관리되는 일회용 기저귀에 해당하지 않습니다.

Q 407

부직포에 약액을 넣어 만든 습식 형태의 일회용 행주도 위생용품에 해당하나요?

- ☞ 「위생용품의 기준 및 규격」 제3조. 16에 따라 일회용 행주는 ‘주방에서 식품용 기구나 식탁 등을 닦기 위하여 사용하는 일회용 제품으로서 종이제 등으로 만들어진 건조 제품’을 의미하고 있어, 부직포에 약액을 함침한 습식 제품의 경우 위생용품에 해당하지 않습니다.

Q 408

식품의 기름물기 등 제거를 위해 사용하는 제품은 위생용품 분류 중 어디에 해당되나요?

- ☞ 「위생용품의 기준 및 규격」 제3. 17에 따라 일회용 타월은 식품의 유·수분 등을 닦아내거나 손의 물기를 제거하는 용도로 사용되는 종이제 등으로 만들어진 제품을 말하며, 식품과 접촉되어 사용되는 제품은 일회용 타월 중 키친타월에 해당됩니다.

Q 409

마른부직포 제품으로 소비자가 물을 적셔서 청소용으로 사용하는 제품도 물티슈용 마른 티슈에 해당하나요?

- 「위생용품 관리법 시행령」 제2조 [별표 1]에 따라 물티슈용 마른 티슈는 ‘손을 닦는 용도 등으로 사용할 수 있도록 포장되어 최종단계에서 물을 첨가하여 사용하는 제품’ 을 말하므로 청소용으로 사용하는 제품은 위 규정에 따른 위생용품에 해당하지 않습니다.

Q 410

일회용으로 사용하는 커피 짓는 스틱은 위생용품에 해당하나요?

- 「위생용품 관리법」 에서 정의하는 위생용품은 총 19종이며 ‘세척제, 행굼보조제, 위생물수건, 기타 위생용품(일회용 컵·숟가락·젓가락·포크·ナイフ·빨대, 화장지, 일회용 행주·타월·종이냅킨, 식품접객업소용 물티슈, 일회용 이쑤시개·면봉·기저귀, 일회용 팬티라이너, 물티슈용 마른 티슈)’ 로 정하고 있으며, 일회용으로 사용되는 커피 짓는 스틱은 위생용품에 해당하지 않습니다.

Q 411

위생용품으로 분류한 일회용 컵·손가락·젓가락·포크·ナイ프·빨대와 식품용 기구로 수입신고한 제품은 어떻게 구분하나요?

- ① 「위생용품 관리법」에 따른 위생용품은 일회용 컵·손가락·젓가락·포크·ナイ프·빨대이며, 다회용의 목적으로 제조된 제품은 「식품위생법」에 따른 식품용 기구에 해당됩니다.

Q 412

팬티라이너 제품을 위생용품과 의약외품으로 구분하는 기준은 어떻게 되나요?

- ① 「위생용품 관리법」에 따른 팬티라이너는 질 분비물의 위생처리에 사용되는 것으로 사용 후 폐기되는 일회용 제품이며, 「약사법」에 따른 의약외품으로 분류되는 생리대는 생리혈의 위생처리용 목적으로 사용하는 제품입니다.

Q 413

비데용 물화장지 및 클렌징 물티슈가 위생용품에 해당 하나요?

- 「위생용품 관리법」에 따른 물티슈는 「식품위생법」 제36조제1항제3호에 따른 식품접객업의 영업소에서 손을 닦는 용도 등으로 사용할 수 있도록 포장된 물티슈를 말하며, 비데용 물화장지 및 클렌징 물티슈는 위생용품에 해당하지 않습니다.



제 2 장 . 영 업 의 신 고

1 영업신고

Q 414

「(구)공중위생법」에 따른 위생용품제조업자와 위생처리업자의 경우 추가로 위생용품 관리법에 따른 영업신고를 하여야 하나요?

- 「위생용품 관리법」 부칙 제5조와 제6조에 따라 종전의 「공중위생법」에 따라 위생용품제조업 및 위생처리업의 신고를 한 자는 이 법에 따른 위생용품제조업 및 위생물수건처리업 신고를 한 것으로 볼 수 있으며, 별도의 신고 절차 없이 관할 관청에서 영업신고증을 재교부 받을 수 있습니다.

Q 415

위생용품제조업, 위생물수건처리업, 위생용품수입업 신고시 필요한 서류는 무엇인가요?

- 위생용품제조업 또는 위생물수건처리업의 영업신고시 필요한 서류는 다음과 같습니다.
 - 1) 교육수료증 1부(「위생용품 관리법 시행규칙」 제17조제1항에 따른 사유로 미리 교육을 받을 수 없는 경우는 제외합니다)
 - 2) 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는물 수질검사기관이 발행한 검사성적서 1부(수돗물이 아닌 지하수 등을 위생용품의 원료처리·제조·가공·소분 과정에 사용하는 경우만 해당합니다)
- 위생용품수입업 영업신고시 필요한 서류는 다음과 같습니다.
 - 1) 교육수료증 1부(「위생용품 관리법 시행규칙」 제17조제1항에 따른 사유로 미리 교육을 받을 수 없는 경우는 제외합니다)
 - 2) 보관창고 임차계약서(보관창고를 임차한 경우만 해당합니다) 또는 물류이용계약서(외부 물류회사와 보관 등 물류서비스 계약을 체결한 경우만 해당합니다)
 - 3) 위생용품제조업신고증(자사제품의 원료로 위생용품을 수입하려는 경우만 해당합니다)

Q 416

위생용품제조업 또는 위생물수건처리업에서 지하수를 사용하지 않고 수돗물을 사용할 경우에도 영업신고시 수질검사성적서를 제출하여야 하나요?

- 「위생용품 관리법 시행규칙」 제3조제1항제2호에 따른 수질검사성적서 제출대상은 지하수 등을 위생용품의 제조·가공·소분·위생처리 과정에 사용하는 경우에만 해당합니다.

Q 417

「수입식품안전관리 특별법」에 따른 수입식품등 수입·판매업 등록을 한 자가 기존 영업장소와 다른 장소에서 위생용품수입업 영업신고 신청을 한 경우 수수료 면제 대상에 해당되나요?

- 「수입식품안전관리 특별법」에 따라 수입식품등 수입판매업 등록을 한 자가 위생용품 수입업 영업 신청시 수수료를 면제한다는 규정에는 영업장 소재지에 대한 제한 규정이 없으므로, 위생용품 수입업 영업 장소가 수입판매업과 소재지가 달라도 영업신고 수수료를 면제합니다.

Q 418

위생용품제조업소에서 영업신고시 제조·가공·소분하는 위생용품의 종류중 신고하지 않은 위생용품을 추가로 생산하고자 할 경우 변경신고를 해야 하나요?

- 「위생용품 관리법」 제3조제1항 및 제2항, 같은 법 시행규칙 제4조제2항에 따른 변경신고 대상은 영업자의 성명(법인인 경우에는 그 대표자의 성명을 말한다), 영업소의 명칭 또는 상호, 영업소의 소재지, 영업소의 면적이 변경된 경우 해당합니다.
- 따라서 다른 종류의 위생용품을 추가로 생산하는 경우 위의 규정에 따른 변경신고 대상에 해당하지 않습니다.

Q 419

대표자의 자택주소가 변경된 경우도 변경신고 대상에 해당하나요?

- 「위생용품 관리법」 제3조제1항 및 제2항, 같은 법 시행규칙 제4조제2항에 따른 변경신고 대상은 영업자의 성명(법인인 경우에는 그 대표자의 성명을 말한다), 영업소의 명칭 또는 상호, 영업소의 소재지, 영업소의 면적이 변경된 경우 해당합니다.
- 따라서 대표자의 자택주소가 변경된 경우는 위의 규정에 따른 변경신고 대상에 해당하지 않습니다.

Q 420

휴업하거나 영업을 재개하려는 경우도 신고하여야 하나요?

- 「위생용품 관리법 시행규칙」 제7조제1항에 따라 휴업·폐업하거나 영업을 재개하려는 자는 그 휴업·폐업·재개한 날부터 30일 전에 [별지 제10호서식]의 영업의 폐업·휴업 등 신고서(전자문서로 된 신고서를 포함한다)에 영업신고증을 첨부하여 신고관청에 제출하여야 합니다.
- 다만 휴업기간이 1개월 미만인 경우에는 휴업신고 대상에 해당하지 않습니다.

2 위생용품제조업

Q 421

직접 위생용품을 수입하여 통관후 국내에서 작은 단위로 소포장하고자 할 때 어떠한 영업신고를 해야 하나요?

- 「위생용품 관리법」 제2조에 따른 위생용품수입업과 위생용품제조업 신고를 모두 하셔야 합니다.

Q 422

대포장 된 위생용품을 소분하여 재포장하는 경우 영업신고를 해야 하나요?

- 판매하거나 영업에 사용할 목적으로 위생용품을 소분(완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것)하려면 '위생용품 제조업' 영업신고를 하여야 합니다.

* 「위생용품 관리법」 제2조제2호: '위생용품제조업'이란 판매하거나 영업에 사용할 목적으로 위생물수건을 제외한 위생용품을 제조·가공·소분(小分): 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말한다. 이하 같다] 하는 영업을 말한다.

Q 423

동일 영업자가 두 장소에서 위생용품제조업을 하고자 할 때, 영업신고를 한번만 해도 되나요?

- ① 위생용품제조업 영업신고는 영업장별로 각각 하여야 하며, 품목제조보고, 생산실적 보고 등도 영업소별로 각각 하셔야 합니다.

Q 424

위생용품제조업 영업을 하려는 경우 필요한 시설은 무엇인가요?

- ① 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표 1]에 따라 위생용품제조업 영업자는 작업장, 급수시설, 창고, 검사실 등의 시설을 갖춰야 합니다.

Q 425

위생용품 제조시설을 이용해서 위생용품이 아닌 다른 제품 생산이 가능한가요?

- ① 위생용품제조업자는 위생용품 제조시설로 위생용품 이외의 물품을 생산 할 수 있으며, 제품 상호간의 오염 우려가 없도록 관리하여야 합니다.
- ② 다만 영업신고는 해당 업종 모두를 신고(허가 등)해야 하며 해당 법률에서도 제조시설의 공동 사용이 가능한지를 확인하여야 합니다.

Q 426

위생용품제조업 및 위생물수건처리업의 경우 위생용품의 기준 및 규격을 검사할 수 있는 검사실을 갖추도록 되어있는데 꼭 검사실을 갖추어야 하나요?

- ☉ 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표1] 제2호라목에 따라 위생용품의 기준 및 규격을 검사할 수 있는 검사실을 갖추어야 한다. 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 검사실을 갖추지 않을 수 있도록 규정하고 있습니다.

- 가) 법 제13조제2항에 따라 위생용품 시험·검사기관에 위탁하여 자가품질검사를 하려는 경우
- 나) 같은 영업자가 다른 장소에 영업신고한 같은 업종의 영업소에 검사실을 갖추고 그 검사실에서 법 제13조제1항에 따른 자가품질검사를 하려는 경우
- 다) 같은 영업자가 설립한 위생용품 관련 연구·검사기관에서 자사제품에 대하여 법 제13조제1항에 따른 자가품질검사를 하려는 경우
- 라) 「독점규제 및 공정거래에 관한 법률」 제2조제2호의 기업집단에 속하는 위생용품 관련 연구·검사기관 또는 같은 조 제3호의 계열회사가 영업신고한 같은 업종의 영업소의 검사실에서 법 제13조제1항에 따른 자가품질검사를 하려는 경우

Q 427

위생용품제조업체(A)에서 타 위생용품제조업체(B)에 위탁하여 제조할 경우 생산된 제품에 대한 책임은 어디에 있나요?

- ① 위생용품제조업체(A)에서 위생용품제조업체(B)에 위탁하여 제조할 경우 제조한 위생용품에 대한 생산실적보고 및 품목제조보고에 관한 의무는 위탁자(A)에게 있으며, 제품에 대한 모든 책임은 위탁한 위생용품제조업체(A)가 지게 됩니다.

Q 428

영업자준수사항에서 생산 및 작업기록에 관한 서류와 원료의 입고·출고·사용에 대한 원료수불 관계 서류, 제품의 거래 기록 서류를 작성하도록 되어 있는데 반드시 포함하여야 하는 내용이나 주의사항, 서식 등이 있나요?

- ① 「위생용품 관리법」에서는 별도의 정해진 서식은 없으며, 업체의 특성에 맞도록 작성하여 관리할 수 있습니다.

Q 429

수돗물이 아닌 지하수 등을 위생용품의 제조가공에 사용하는 경우 수질검사를 주기적으로 해야 하나요?

- ① 「위생용품 관리법 시행규칙」 영업자 등의 준수사항에 따라 지하수를 사용하는 경우 「먹는물관리법」에 따른 수질기준에 적합한 물이 사용될 수 있도록 관리하여야 합니다.
- ② 지하수의 수질검사 주기는 별도로 정하고 있지 않지만, 영업자는 수질기준에 적합하도록 관리하여야 합니다.

Q 430

화장지, 기저귀 등의 원자재(원지, 부직포 등) 제조 시 사용하는 물이 「먹는물 관리법」에 따른 수질기준에 적합한 물을 사용해야 하나요?

- ① 「위생용품 관리법」에 따른 수질기준은 위생용품제조업에 적용되는 시설기준으로서, 위생용품에 해당하지 않은 화장지, 기저귀 등의 원지, 부직포 등 원자재를 제조하는 업체는 위생용품제조업에 해당하지 않아, 동 시설기준을 따르지 않아도 됩니다.
- ② 또한 제조 등 과정 중 물을 사용하지 않는 위생용품제조업체는 급수시설을 갖추지 않아도 됩니다.

Q 431

종업원에 대하여 별도로 위생교육을 해야 하나요?

- ① 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표2] 제1호마목에 따라 종업원을 고용한 영업자는 위생교육 계획을 수립하여 영업에 종사하는 종업원에 대하여 정기적으로 위생교육을 실시하여야 하고(법 제9조4항에 따라 종업원이 영업자 대신 위생교육을 받은 경우에는 그 종업원이 위생교육을 실시할 수 있다), 그 결과를 기록하여 1년간 보관하여야 합니다.

Q 432

(구)공중위생법에서는 세척제를 제조하는 업체에 한하여 위생관리인을 두도록 규정하고 있는데, 위생용품 관리법에서도 위생관리인 두어야 하나요?

(참고) [관련 법령] (구)공중위생법

제 17조 (위생관리인 자격등) ① 법 제19조의 규정에 의하여 위생관리인을 두어야 할 위생용품제조업자는 세척제 제조업자로 한다.

- 「위생용품 관리법」에서는 ‘위생관리인’을 두어야 하는 규정이 없습니다. 따라서 이 법이 시행되는 2018년 4월 19일 이후에는 위생관리인을 별도로 두지 않아도 됩니다.

Q 433

영업자가 자가품질검사 결과의 변경 내용이 기록, 저장되는 시스템을 구비할 수 없을 경우 어떻게 하나요?

- 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표 2] 2.바목에 따라 자가품질검사를 하는 위생용품제조업자는 검사설비에 검사 결과의 변경 시 그 변경내용이 기록·저장되는 시스템을 설치, 운영하도록 규정하고 있습니다.
- 다만 영업자가 해당 시스템을 설치, 운영하기 어려운 경우에는 식약처 통합실험정보관리시스템(<http://lims.mfgs.go.kr>)을 이용할 수 있으며, 통합실험정보관리시스템을 사용하고자 하는 사용자는 식약처 누리집(www.mfds.go.kr) > 공지 > 위생용품제조업자 자가품질검사 기록관리시스템 안내(통합실험정보관리시스템)에서 신청서를 작성하여 제출하면 신청 가능합니다.

Q 434

위생용품을 위탁하여 제조한 경우 생산실적보고는 누가 하나요?

- 1) 위생용품제조업체(A)에서 위생용품제조업체(B)에 위탁한 경우
- 2) 유통판매업체(C)가 위생용품제조업체(D)에 의뢰하여 제조

☞ 「위생용품 관리법 시행규칙」 제11조에 따라 위생용품을 제조·가공·소분·위생처리하는 영업자는 전년도에 위생용품을 생산한 실적, 위생처리한 실적 등을 별지 제12호서식의 위생용품 생산실적 등 보고서(전자문서를 포함한다)에 적어 매년 1월 31일까지 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 보고하여야 합니다.

- 1) 위생용품제조업체(A)에서 위생용품제조업체(B)에 위탁한 경우
: 위탁한 영업자(A)가 보고하여야 합니다.
- 2) 위생용품 제조시설을 갖추지 않은 유통판매업체(C)가 위생용품제조업체(D)에 의뢰하여 제조한 경우
: 수탁 받은 영업자(D)가 보고하여야 합니다.

3 위생용품수입업

Q 435

위생용품제조업자가 자사제품의 원료로 위생용품을 수입할 경우 위생용품수입업 신고대상에 해당하나요?

- ① 「위생용품 관리법 시행규칙」 제3조제3항에 따라 위생용품제조업자가 자신이 제조하는 제품(자사제품)의 원료로 위생용품을 수입하기 위하여는 위생용품수입업의 신고를 하여야 하며, 수입업 영업신고서에 위생용품제조업 영업신고증을 첨부하여 지방식품의약품안전청장에게 제출하여야 합니다.
- ② 이 경우 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표9] 수수료 제1호라목1)에 따라 영업 신고 수수료는 면제됩니다.

Q 436

위생용품수입업소는 반드시 보관시설을 갖추어야 하나요?

- ① 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표1] 제3호에 따라 수입 위생용품을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 하며, 이 경우 보관창고는 영업신고를 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있습니다.
- ② 위의 규정에도 불구하고 수입 위생용품을 직접 소비자에게 판매하지 않고, 보세창고에서 바로 다른 영업자에게 판매하는 등 별도의 보관창고가 필요 없는 경우에는 보관창고를 설치하지 않을 수 있습니다.

Q 437

위생용품수입업소의 보관창고를 제3자 물류창고도 사용할 수 있나요?

- ① 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별지 제2호서식] 신고인 제출서류 제2호에 따라 외부 물류회사와 보관 등 물류서비스 계약을 체결한 경우 물류이용계약을 제출하여야 합니다.

4 기타

Q 438

위생용품을 판매하는 경우에도 영업신고를 해야 하나요?

- 「위생용품 관리법」에 따라 제조되거나 수입된 위생용품을 구입하여 단순히 판매만 하는 경우는 영업신고 대상에 해당하지 않습니다.

5 품목제조보고

Q 439

품목제조보고 대상 위생용품은 어떠한 것이 있나요?

- 품목제조 보고의 대상 품목은 「위생용품 관리법 시행령」 제3조에 따라 ‘세척제’, ‘행균보조제’, ‘식품접객업소용 물티슈’, ‘일회용 기저귀’, ‘일회용 팬티라이너(의약외품은 제외)’입니다.

Q 440

품목제조보고는 언제 하나요?

- 「위생용품 관리법 시행규칙」 제5조제1항에 따라 제조방법에 대한 설명서를 첨부하여 제품생산 시작 전이나 제품 생산 시작 후 7일 이내에 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 보고하여야 합니다.

Q 441

품목제조보고서 어떠한 사항을 보고하여야 하나요?

- 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별지 제7호 서식] 품목제조보고서에 제품명, 원료성분의 명칭 및 그 배합 비율등 제품정보를 기재하고, 제조방법에 대한 설명서를 첨부하여 신고관청에 보고하여야 합니다.

Q 442

품목제조 보고서 배합비율에 대하여 모두 보고하여야 하나요?

- ① 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별지 제7호 서식] 유의사항 제2호에 따라 혼합원료는 혼합된 개별 성분의 명칭을 모두 적으며, 배합비율에 대한 보고는 「위생용품 관리법」 제10조제1항에 따른 기준 및 규격에 사용기준이 정해져 있는 원료 또는 성분의 경우만 해당합니다.

Q 443

기저귀 품목제조보고시 혼합된 원료는 혼합된 개별 성분을 모두 보고하여야 하나요?

- ① 혼합된 원료는 혼합된 개별 성분의 명칭을 모두 기재 하여 품목제조보고 하여야 합니다. 다만 기저귀의 경우 색소와 향료의 경우에 한하여 향료는 사과향, 레몬향 등 명칭으로, 색소의 경우 적색색소, 황색색소 등으로 보고하여도 무방할 것으로 판단됩니다.

Q 444

일회용 기저귀중 팬티형과 밴드형을 생산할 경우 각각 품목제조보고를 하여야 하나요?

- ① 「위생용품 관리법」 제3조제4항에 따라 생산하는 ‘일회용 기저귀’ 모든 품목(팬티형, 밴드형)에 대하여 제품별로 각각 품목제조보고를 하여야 합니다.

Q 445

제조하는 위생용품의 제품명이 다른 경우 품목제조보고는 각각 하여야 하나요?

- 품목제조보고는 제품명별로 하여야 합니다. 아울러 위생용품 제조에 사용된 원료(성분)가 다른 경우에도 각각 보고하여야 합니다.

Q 446

식품접객업소용 물티슈의 품목제조보고 시 물티슈의 중량별로 품목제조보고를 하여야 하나요?

- 제품명, 원료(성분) 및 배합비율 등이 동일하고 중량만 달리하는 경우에는 위생용품 품목제조보고서에 '포장방법 및 포장단위' 등에 그 사실을 기재 하여 보고하여야 합니다.

Q 447

기저귀 제조에 사용되는 원료(부직포)의 재질이 공급자의 사정에 따라 변경될 경우 품목제조보고를 각각 하여야 하나요?

예) A 부직포(폴리프로필렌, 폴리에틸렌)에서 B 부직포(폴리프로필렌, 폴리에틸렌, 폴리스티렌)로 변경

- 사용하는 원료의 일부가 고정적으로 변경되는 경우 품목제조보고서 상에 동 사실 (부직포 A: 폴리프로필렌, 폴리에틸렌, 부직포 B: 폴리프로필렌, 폴리에틸렌, 폴리스티렌)을 명시(원료 공급 업체의 공급 사정에 따라 부직포 A 또는 부직포 B를 교대 사용 함)하여 품목제조보고 할 수 있습니다.
- 다만 이 경우 자가품질검사주기에 따라 교대로 검사하여 위생용품이 「위생용품 관리법」 제10조제1항에 따른 기준 및 규격에 맞는지를 검사하여야 합니다.

Q 448

수출용 제품의 경우 국내제품과 동일하게 품목제조보고를 해야 하나요?

- 수출용 위생용품도 「위생용품 관리법」 제3조제4항에 따라 품목제조보고를 하여야 합니다.
- 다만 「위생용품 관리법 시행규칙」 제6조제1항에 따라 수출용 위생용품의 경우에는 변경보고 대상에는 해당하지 않습니다.

Q 449

위생용품 제조시설을 갖추지 않고 위생용품을 유통판매하는 업체(A)가 위생용품제조업체(B)에 의뢰하여 생산하는 경우 품목제조보고와 생산실적보고는 어느 업체가 해야 하나요?

- ① 위생용품 제조시설을 갖추지 않고 위생용품을 유통판매 하고자 하는 업체(A)가 위생용품 생산을 의뢰한 경우 품목제조보고와 생산실적보고는 위생용품제조업자(B, 수탁자)가 하여야 합니다.

Q 450

품목제조보고 변경보고는 어떠한 사항이 변경된 경우에 하나요?

- ① 「위생용품 관리법 시행규칙」 제6조제1항에 따라 다음의 어느 하나에 해당하는 사항을 변경하려는 경우 변경된 사항으로 제품생산을 시작하기 전에 [별지 제9호 서식]의 위생용품 품목제조보고사항 변경보고서(전자문서로 된 보고서를 포함한다)를 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 제출하여야 합니다.

1. 제품명
2. 원료·성분의 명칭 및 그 배합비율

제3장. 수입위생용품의 신고 및 검사

Q 451

연구조사 목적으로 위생용품을 수입할 경우 위생용품 수입업 영업신고를 해야 하나요?

- 판매하거나 영업에 사용할 목적으로 위생용품을 수입하려면 위생용품수입업의 영업신고를 하여야 하며, 위생용품을 연구·조사하는 용도로 수입하는 경우도 영업에 사용하기 위해 수입하는 것이므로 위생용품수입업 영업신고를 하여야 합니다.

Q 452

위생용품 제조업자가 자사제조용으로 신고할 수 있는 원료 범위는 어떻게 되나요?

- 자사제조용 위생용품은 자사의 제품을 생산하기 위하여 수입하는 위생용품(완제품)을 말하므로 원료는 이에 해당하지 않습니다.

Q 453

술가락과 젓가락이 세트 구성된 제품은 한건으로 신고할 수 있나요?

- 위생용품이 세트 제품으로 여러 유형이 혼합한 경우(술가락과 젓가락이 세트 구성) 한 건으로 수입신고할 수 있습니다.

Q 454

일회용 종이냅킨 수입신고시 원료 신고는 어떻게 해야 하나요?

- ① 일회용 종이냅킨의 경우 펄프(천연펄프 혹은 재생펄프), 색소(구체적으로 명기) 등으로 신고하여야 합니다.

Q 455

수입신고시 위생용품의 제조일자를 반드시 신고하여야 하는지요?

- ① 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별지 제13호 서식]에 따라 수입신고시 제조연월일을 신고해야 합니다.

Q 456

일회용 기저귀를 수입신고할 때 원료 또는 성분 신고는 어떻게 해야 하나요?

- ① 일회용 기저귀의 경우 안감, 흡수층, 방수층, 고정(테이프) 등으로 구분하고 있으며 부위별 원료 또는 성분을 확인하여 신고하여야 합니다.
- ② 참고로 색소의 경우 방수층 필름으로 디자인이 입혀져 있는 경우에는 ‘색소’ 로 신고하고 안감, 흡수층에 색상이 구별되는 경우 구체적으로 색소 명칭을 기재하여야 합니다.

Q 457

일회용 기저귀의 고정(테이프) 부위는 인체 접촉 부위가 아닌데 수입신고해야 하나요?

- 일회용 기저귀의 경우 원료 또는 성분을 모두 수입 신고하도록 정하고 있어 고정(테이프)도 수입신고 대상에 해당합니다.

Q 458

수입신고된 기저귀 제품의 원료(성분)가 최초 정밀검사를 받은 제품보다 원료 개수가 적으나 원료명이 동일한 경우 최초 정밀검사 대상에 해당하나요?

- 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표 3] 제1호가목5)마)에 정한 바에 따라 최초 정밀검사를 받은 제품과 원료가 달라진 경우 최초 정밀검사 대상에 해당됩니다.

Q 459

일회용 컵(위생용품)과 일회용 컵 뚜껑(식품용 기구)이 함께 포장되어 수입하는 경우 각각 위생용품 또는 식품용 기구로 구분하여 수입신고해야 하나요?

- 일회용 컵과 뚜껑이 함께 포장되어 있는 경우 뚜껑을 컵의 부속물로 보아 위생용품으로 함께 수입신고가 가능합니다.

Q 460

위생용품의 수입신고 대상은?

- 판매하거나 영업에 사용할 목적으로 수입하려는 위생용품은 모두 식품의약품안전처장에게 신고하여야 합니다.

Q 461

위생용품의 수입신고는 어떻게 하여야 하나요?

- 위생용품의 수입신고는 관세청 통관단일창구(UNIPASS)*에서 필요한 서류를 첨부하여 관할지방식품의약품청장에게 수입신고 하여야 합니다.
* 관세청 통관단일창구: <https://unipass.customs.go.kr>
- 첨부하여야 할 서류에는 ① 한글표시가 된 포장지, ② 국외시험검사기관 성적서(검사를 면제받으려는 경우), ③ 수출계획서(외화획득용 제품의 경우), 영업신고증 사본(자사제조용 제품의 경우) 등이 있습니다.

Q 462

수입신고 시 제출하는 한글표시 포장지 관련하여, 모든 표시사항을 한글로 번역해서 제출해야 하는지?

- 수입신고시 신고인이 제출하는 서류 중 한글표시 포장지는 「위생용품의 표시기준」에 따라 필요한 표시사항을 한글로 제출하여야 합니다.
- 다만 외국어로 표시되어 있는 모든 표시사항을 한글로 번역하여 제출할 필요는 없습니다.

Q 463

위생용품 수입 신고시 구비서류 중 한글표시가된 포장지(한글표시가 인쇄된 스티커를 붙인 포장지 포함) 또는 한글표시 내용이 적힌 서류가 언급되어 있는데, 둘 중 하나를 택하는 것이 가능한가요?

- 수입신고서 구비서류 중 한글표시사항은 한글표시가 된 ‘포장지’ 또는 ‘한글표시사항이 적힌 서류’ 중 택하여 제출이 가능합니다.

Q 464

위생용품의 수입검사는 어떻게 진행되나요?

- 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표 3] 지방식품의약품안전청에서 위생용품 수입신고를 받은 경우 ‘위생용품의 수입신고 및 검사방법’에 따라 해당 수입위생용품에 대한 검사를 실시합니다.
- 수입검사의 민원처리기간은 서류검사 2일, 현장검사 3일, 무작위표본검사 5일(진균수 시험대상 10일), 정밀검사 10일입니다.
- 또한 정밀검사 대상일 경우 해당 시험·검사기관에 직접 수수료를 납부해야 하며, 검사결과 위생용품의 기준 및 규격 등에 적합한 경우에는 수입신고인에게 수입신고확인증이 발급됩니다.

Q 465

부적합 판정을 받은 위생용품은 어떻게 처리해야 하나요?

- 「위생용품 관리법 시행규칙」 제14조제1항에 따라 부적합 위생용품에 대해서는 수입신고인에게 부적합 통보서가 발급되며 수입 신고인은 부적합 통보서를 발급 받은 날로부터 1년 이내에 부적합 위생용품을 해당 수출국으로 반송(다른 나라로의 반출 포함)하거나 폐기하여야 합니다.

Q 466

법 시행 이전에 입항 된 제품도 수입신고 대상에 포함되나요?

- 입항일과 관계없이 2018년 4월 19일부터는 「위생용품 관리법」에 따른 수입신고를 하여야 합니다.

Q 467

기준에 수입하던 요실금 처리용 라이너, 패드도 법 시행 후 처음 수입할 경우 정밀검사를 통한 수입신고를 진행해야 하나요?

- 요실금 처리용 라이너, 패드는 ‘성인용 일회용 기저귀’에 해당됩니다. 따라서 「위생용품 관리법」에 따른 수입신고 대상이며, 법 시행 후 최초 신고 제품인 경우에는 최초 정밀검사 대상에 해당합니다.

Q 468

「(구)공중위생법」에 따라 수입되던 제품도 실적으로 인정되나요?

- 「위생용품 관리법」 부칙 제4조에 따라 「(구)공중위생법」에 따라 수입된 제품은 「위생용품 관리법」에 따른 위생용품 수입신고를 한 것으로 인정하고 있습니다.

Q 469

동일사동일수입위생용품의 조건은 어떻게 되나요?

- 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표3] 제1호가목5)에 따라 정밀검사를 받은 것 중 다음의 조건을 충족하는 것으로서 최초 수입시 정밀검사를 받은 후 5년 이내에 다시 수입하는 위생용품(동일사동일수입위생용품)은 다음과 같습니다.
 - 가) 세척제 및 헹굼보조제: 제품명, 제조국, 국외제조업소, 원료명 및 그 배합비율이 같은 것
 - 나) 식품접객업의 영업소에서 손을 닦는 용도 등으로 사용할 수 있도록 포장된 물티슈: 제품명, 제조국, 국외제조업소, 원료명이 같은 것
 - 다) 일회용 컵·숟가락·젓가락·포크·ナイ프·빨대: 제조국, 국외제조업소, 재질 및 색상(식품과 직접 접촉하는 면에 한정한다)이 같은 것
 - 라) 일회용 이쑤시개: 제조국, 국외제조업소, 재질 및 색상(인체에 직접 접촉하는 면에 한정한다)이 같은 것
 - 마) 화장지, 일회용 행주·타월·종이냅킨·면봉·기저귀·팬티라이너, 손을 닦는 용도 등으로 사용할 수 있도록 포장된 마른 티슈로서 최종 단계에서 물을 첨가하여 사용하는 제품: 제조국, 국외제조업소, 원료명이 같은 것으로서 법 제10조제1항에 따른 기준 및 규격에서 정한 동일한 검사항목을 적용 받는 것

Q 470

세척제를 수입시 포장용기도 동일사동일제품의 조건에 포함되나요?

- ① 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표3] 제1호가목5)에 따라 세척제의 경우 제품명, 제조국, 국외제조업소, 원료명 및 그 배합비율이 같아야 동일사동일제품으로 인정될 수 있습니다.
- ② 포장용기나 색깔 등은 동일사동일제품 요건에 해당되지 않으므로 포장 용기가 달라도 동일사동일제품으로 인정됩니다.

Q 471

수입위생용품도 수입식품처럼 수입최소물량이 있나요?

- ① 「위생용품 관리법」에서는 수입 최소량에 대해 규정하고 있지 않습니다.

Q 472

유니패스에서 조회되지 않는 국외제조업체는 어떻게 해야 하나요?

- ① 국외제조업체가 유니패스에서 조회되지 않을 경우 수입식품검사시스템 전자민원창구에서 관련 서류를 작성하여 팩스로 신청하여 주기 바랍니다.

* 수입식품검사시스템 전자민원창구 : <https://impfood.mfds.go.kr>

Q 473

위생용품도 수입식품안전관리 특별법의 해외제조업소 등록처럼 국외제조업소를 사전에 등록해야 하나요?

- ① 「위생용품 관리법」에서는 수입신고전에 국외제조업소를 사전에 등록하도록 하는 규정이 없습니다.
- ② 다만 신규 국외제조업소의 경우 수입신고시 조회가 되지 않기 때문에 ‘수입식품검사 시스템 전자민원창구’에서 관련서류를 작성하여 팩스로 신청해 주시기 바랍니다.

Q 474

식품용 기구를 수입시 위생용품 수입업이 있어야 하나요?

- ① 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기구를 수입할 때에는 「수입식품안전관리 특별법」에 따른 ‘수입식품등 수입·판매업’의 영업신고만 신고하시면 됩니다.
- ② 다만 일회용 컵·숟가락·젓가락·포크·ナイフ·빨대를 수입하고자 한다면 「위생용품 관리법」에 따른 ‘위생용품수입업’의 영업신고를 하여야 합니다.



제 4 장 . 위 생 교 육

Q 475

신규 영업자가 반드시 위생교육을 이수해야만 영업신고를 할 수 있나요?

- 「위생용품 관리법」 제9조제2항에 따라 신고를 하려는 자는 미리 위생교육을 받아야 합니다. 다만 「위생용품 관리법 시행규칙」 제17조에 따라 제2호에 따라 천재지변, 본인의 질병·사고, 업무상 국외출장 등의 사유로 위생교육을 받을 수 없거나, 위생교육과정이 개설되지 아니하는 등 사전교육을 받기가 곤란하다고 신고관청이 인정하는 경우 영업신고 후에 교육을 받을 수 있으며, 영업을 시작한 후 6개월 이내에 위생교육을 이수하여 수료증을 해당 신고관청에 제출하여야 합니다.

Q 476

위생교육을 대표가 아닌 종업원(책임자)이 대신 받는 것이 가능한가요?

- 「위생용품 관리법」 제9조제4항에 따라 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 자는 그 종업원 중 책임자를 지정하여 교육을 받게 할 수 있습니다.
 1. 둘 이상의 장소에서 영업을 하는 자
 2. 영업에 직접 종사하지 아니하는 자
 3. 천재지변, 본인의 질병·사고 또는 업무상 국외출장 등 총리령으로 정하는 사유로 교육을 받을 수 없는 자
- 법 제9조제4항에 따라 교육을 받아야 하는 자가 그 종업원 중 책임자를 지정하여 교육을 받게 하는 경우에는 「위생용품 위생교육기관 지정 및 운영에 관한 규정」 별지 제6호 서식의 위생교육책임자 지정 확인서를 교육기관의 장에게 제출하여야 합니다.

Q 477

동일 영업자가 운영하는 공장이 여러 곳인 경우 소재지마다 각각 위생교육을 받아야 하나요?

- 「위생용품 관리법」 제9조에 따라 위생교육은 영업소별로 각각 받아야 하나, 둘 이상의 장소에서 영업을 하는 자는(대표자가 동일한 경우) 그 종업원 중 책임자를 지정하여 교육을 받게 할 수 있습니다.

Q 478

위생용품제조업과 위생용품수입업을 동시에 할 경우 신규위생교육은 각각 받아야 하나요?

- 「위생용품 관리법 시행규칙」 제16조제4항에 따라 신규위생교육을 이수한 자가 그 이수한 날부터 2년 이내에 위생용품제조업, 위생용품수입업, 위생물수건처리업의 영업을 하거나 추가로 하려는 경우에는 신규위생교육을 받지 아니하여도 된다고 규정하고 있습니다.
- 따라서 신규위생교육을 이수한 영업자가 2년 이내에 다른 종류의 영업을 신규로 하고자 한다면 신규위생교육을 별도로 받지 않아도 됩니다.

Q 479

위생용품제조업과 위생용품수입업을 동시에 하는 경우 매년 받아야 하는 보수교육은 각각 받아야 하나요?

- ☉ 「위생용품 관리법 시행규칙」 제16조제1항에 따라 영업자가 매년 받아야 하는 위생교육시간은 3시간이며, 영업자가 법 제2조제2호부터 제4호까지의 영업(위생용품제조업, 위생용품수입업, 위생물수건처리업) 중에서 2종 이상의 영업을 하는 경우에는 매년 3시간의 보수교육만 받으면 됩니다.

Q 480

공중위생법에 따른 위생용품제조업자 및 수입식품등 수입판매업자의 경우 영업신고시 위생용품 관리법에 따른 위생교육을 다시 받아야 하나요?

- ☉ 「위생용품 관리법」 부칙 제8조에 따라 이 법 시행당시 종전의 공중위생법 제37조 및 「수입식품안전관리 특별법」 제17조에 따라 위생교육을 이수한 경우(2018.1.1~2018.4.18 까지 이수한 경우)는 이 법에 따른 위생교육을 해당 연도에 이수한 것으로 보고 있어, 추가로 교육을 받지 않아도 됩니다.

Q 481

위생교육을 받지 않은 경우 어떤 처분을 받나요?

- ☉ 「위생용품 관리법」 제9조제1항부터 제3항까지(신규교육, 보수교육)를 위반하여 위생교육을 받지 않은 경우 과태료 30만원이 부과됩니다.



제5장. 기준 및 규격

Q 482

1종 세척제, 2종 세척제, 3종 세척제의 구분은 어떻게 하나요?

- 「위생용품의 기준 및 규격」에 따라 세척제는 아래와 같이 1종 세척제, 2종 세척제, 3종 세척제로 구분됩니다.

가. 1종 세척제 : 사람이 그대로 먹을 수 있는 야채·과일 등을 씻는데 사용되는 세척제

나. 2종 세척제 : 가공기구, 조리기구 등 식품 기구(자동식기세척기 포함)·용기를 씻는데 사용되는 세척제

다. 3종 세척제 : 식품의 제조장치, 가공장치 등 제조·가공용 기구 등을 씻는데 사용되는 세척제

Q 483

세척제에 사용 가능한 성분은 어디서 확인하나요? 또한 사용하고자 하는 계면활성제가 제시된 성분 목록에 없는 경우 어떻게 해야 하나요?

- 「위생용품의 기준 및 규격」 중 [별표 1]에 세척제 제조에 사용가능한 성분들이 규정되어 있으며, [별표 1] 기재되지 않은 성분을 세척제에 사용하고자 하는 경우에는 국내·외에서 사용하고 있는 근거서류나 관련 문헌 등을 식품의약품안전처(첨가물포장과)에 제출하여 검토 받아야 합니다.

Q 484

수입위생용품의 정밀검사 시 「위생용품 관리법」 적용 시점이 선적일 기준이라고 하였는데, 4월 18일에 미국에서 선적되어 5월에 한국에 들어오는 제품은 종전 기준 및 규격을 따르면 되나요?

- ① 「위생용품의 기준 및 규격」은 선적일 기준으로 적용되지만, 수입신고의 적용 시점은 「위생용품 관리법」 시행일(2018.4.19.)부터 적용받습니다.
- ② 따라서 2018년 4월 18일 선적되어 5월에 국내로 수입되는 제품의 기준 및 규격은 종전의 규정을 적용받으나 「위생용품 관리법」에 따른 수입신고를 하여야 합니다.

Q 485

기준에 만들어져 유통중인 기저귀는 어떠한 기준 및 규격을 적용 받나요?

- ① 「위생용품 관리법」이 시행되는 2018년 4월 19일 이전에 제조하여 유통중인 일회용 기저귀에 대한 기준규격은 종전의 「전기용품 및 생활용품안전관리법」 및 「어린이제품 안전 특별법」의 기준 및 규격을 따릅니다.



제 6 장 . 표 시 기 준

1 위생용품

Q 486

‘위생용품’ 글자를 표시할 때 색상이나 글상자의 선 종류(점선, 실선 등)가 정해져 있나요?

- ① 「위생용품의 표시기준」 [별표] 제1호에 ‘위생용품’ 이라는 글자는 주표시면에 바탕 색생과 구분되는 색상으로 글상자 안에 표시하도록 규정하고 있습니다.
- ② ‘위생용품’ 글자의 색상을 별도로 규정하고 있지 않으나 바탕색과 구분되는 색이어야 하며, 글상자의 선은 점선이나 실선 모두 가능합니다.

Q 487

식품접객업소용 물티슈에 ‘위생물티슈’라고 표시한 경우도 ‘위생용품’이라는 글자를 표시하여야 하나요?

- ① 「위생용품의 표시기준」 [별표] 제1호에 ‘위생용품’ 이라는 글자는 주표시면에 바탕 색생과 구분되는 색상으로 글상자 안에 표시하도록 규정하고 있습니다.
- ② 따라서 위생용품에 해당하는 경우 반드시 최소판매단위의 주표시면에 글상자 안에 ‘위생용품’ 이라는 글자를 표시하여야 합니다.

Q 488

수입위생용품의 경우 위생용품이라는 글자는 스티커로 주표시면에 부착해야 하나요?

- 수입 위생용품 중 스티커를 부착하여 표시사항을 표시하는 경우 다른 표시사항과 함께 일괄 표시할 수 있습니다.

2 업소명 및 소재지

Q 489

위생용품제조업이 없는 판매자가 자신의 상표로 유통 판매하는 경우 표시는 어떻게 하여야 하나요?

- ① 「위생용품의 표시기준」 [별표] 제3호마목에 따라 유통을 전문으로 판매하는 자가 다른 위생용품제조업소에서 제조한 위생품을 자신의 상표로 유통 판매하는 경우에는 해당 위생용품제조업소와 판매자의 영업소의 명칭(상호)과 소재지(또는 반품 교환업무를 대표하는 소재지)를 모두 표시하도록 규정하고 있습니다.

Q 490

위생품을 판매하는 판매업소도 반드시 표시해야 하나요?

- ① 「위생용품의 표시기준」 [별표] 제3호마목에 따라 유통을 전문으로 판매하는 자가 다른 위생용품제조업소에서 제조한 위생품을 자신의 상표로 유통 판매하는 경우에는 해당 위생용품제조업소와 판매자의 영업소의 명칭(상호)과 소재지(또는 반품 교환업무를 대표하는 소재지)를 모두 표시하도록 규정하고 있습니다.
- ② 위의 규정은 유통을 전문으로 하여 판매하는 자가 다른 위생용품제조업소에서 제조한 위생품을 자신의 상표로 유통 판매하는 경우에 해당하는 규정으로 단순히 판매만 하는 경우는 표시 대상에 해당하지 않습니다.

2 제조연월일

Q 491

일회용 숟가락도 제조일자를 표시해야 하나요?

- 「위생용품 관리법 시행규칙」 제18조제1항제5호에 따라 제조연월일을 표시하여야 합니다.

Q 492

위생물수건에도 ‘위생용품과 제조일자’ 를 표시해야 하나요?

- 「위생용품의 표시기준」 Ⅲ. 제3호에 따라 위생물수건에는 ‘위생용품’ 이라는 글자, 영업소의 명칭 및 소재지만을 표시할 수 있으며, 제조연월일 표시는 의무 사항이 아닙니다.

Q 493

수입제품의 경우 현품에 제조일자가 없을 경우 어떻게 표시하나요?

- 「위생용품의 표시기준」 [별표] 제5호에 따라 위생용품에는 제조연월일을 표시하여야 하며, 수입제품에 제조연월일이 표시되어있지 않은 경우 수입업자는 제조국, 제조회사로부터 받은 제조연월일에 대한 증명자료를 토대로 하여 한글표시사항에 제조일자를 표시하여야 합니다.

4 원료명 또는 성분명

Q 494

세척제에 사용된 원료의 함량은 다 표시하여야 하나요?

- 「위생용품의 표시기준」 [별표] 제7호가목에 따라 위생용품의 제조에 사용된 모든 원료명 또는 성분명을 표시하도록 규정하고 있으며, 모든 원료 또는 성분의 함량을 표시하여야 하는 것은 아닙니다.
- 다만 같은 호 다목에 따라 원료명 또는 성분명을 주표시면에 표시하는 경우에 한하여 해당 원료명 또는 성분명과 그 함량을 표시하여야 합니다.

Q 495

세척제의 원료명을 표시할 경우 많이 사용한 순서대로 표시해야 하나요?

- 「위생용품의 표시기준」 [별표] 제7호가목에 따라 위생용품의 제조에 사용된 모든 원료명 또는 성분명을 표시하도록 규정하고 있으나, 표시순서에 대한 규정은 없습니다.

Q 496

제품에 표기하는 원료명 또는 성분명이 품목제조보고서에 작성하는 원료명 또는 성분명과 같아야 하나요?

- ① 품목제조보고의 원료명 또는 성분명과 한글표시사항의 원료명 또는 성분명은 일치하여야 합니다.
- ② 참고로 「위생용품의 표시기준」 [별표] 제7호나목에 따라 원료명 또는 성분명은 법 제10조에 따른 「위생용품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정하여야 합니다.

Q 497

원료명 또는 성분명은 농도가 얼마 이상 일 때 표시해야 하나요?

- ① 「위생용품의 표시기준」 [별표] 제7호가목에 따라 위생용품의 제조에 사용된 원료명 또는 성분명은 농도에 관계없이 모두 표시하도록 규정하고 있습니다.
- ② 다만 위생용품 제조과정 중 첨가되어 최종제품에서 불활성화되는 효소나 제거되는 원료·성분의 경우에는 그 명칭을 표시하지 않을 수 있습니다.

Q 498

식품용 기구였으나 현재는 위생용품에 해당할 경우 위생용품과 식품등의 표시기준 표시 사항을 모두 표시해야 하나요?

- ☞ 위생용품에 해당할 경우 위생용품의 표시기준만 표시하여야 합니다.

5 기타

Q 499

위생용품을 운반하는 운반용 박스에도 표시해야 하나요?

- 「위생용품의 표시기준」 II 1.가목에 따라 판매·대여하는 제품의 최소 단위별 용기·포장에는 III. 개별표시사항 및 표시기준에 따른 표시를 하여야 하며,
- 최소판매단위의 위생용품을 여러 개 담아 운반하는 운반용 박스는 표시대상에 해당하지 않습니다.

Q 500

세트포장 제품의 경우 구성 제품의 표시사항을 모두 표시해야 하나요?

- 「위생용품의 표시기준」 II 1. 차목에 따라 세트포장(두 종류 이상의 각각 다른 제품을 함께 판매할 목적으로 포장한 제품을 말함) 형태로 구성한 경우 세트포장 제품의 외포장지에는 이를 구성하고 있는 각 제품에 대한 표시사항을 각각 표시하여야 하며, 소비자가 완제품을 구성하는 각 제품의 표시사항을 명확히 확인할 수 있는 경우에는 제외합니다.
- 따라서 외포장지에 구성제품의 표시사항을 각각 표시하여야 하며, 투명 비닐포장 등으로 구성제품의 표시사항을 소비자가 명확히 확인할 수 있는 경우는 외포장지에 구성제품의 표시사항을 표시하지 않을 수 있습니다.

Q 501

표시면적이 적은 제품에 대한 표시사항은 어떻게 하나요?

- 「위생용품의 표시기준」 II. 1. 마목에 따라 위생용품은 '위생용품' 이라는 글자, 제품명, 업체의 명칭 및 소재지, 내용량, 제조연월일, 원료명 또는 성분명의 글자 크기는 7포인트 이상, 이외의 글자 크기는 6포인트 이상으로 표시하여야 합니다.
- 다만 「위생용품의 표시기준」 II. 1.바목에 따라 정보표시면의 면적이 이 고시에서 정한 표시사항(다른 법령에서 표시하도록 정해진 사항 포함)만을 표시하기에도 부족한 경우에는 정해진 활자크기를 따르지 아니할 수 있으며(정해진 활자크기 보다 작게 표시할 수 있음), 다른 법령에서 표시사항 및 활자크기를 규정하고 있는 경우에는 그 법령에서 정하는 바를 따르도록 규정하고 있습니다.

Q 502

제품에 인쇄가 불가능한 경우 스티커 부착이 가능하나요?

- 「위생용품의 표시기준」 II. 1.나목1)에 따라 제품포장의 특성상 잉크·각인 또는 소인 등으로 표시하기가 불가능한 경우 스티커, 라벨(Lable) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으며, 이 경우 떨어지지 않게 부착하여야 합니다.

Q 503

A업체가 제조한 위생용품을 B업체가 소분하여 판매하는 경우 표시는 어떻게 해야 하나요?

- ① 「위생용품의 표시기준」 II. 1. 카목에 따라 위생용품제조업자가 위생용품을 소분하여 재포장한 경우 해당 위생용품의 원래 표시사항을 변경하여서는 아니 되나, 내용량, 영업소의 명칭 및 소재지를 소분된 사항에 맞게 표시하여야 합니다.
- ② 따라서 내용량, 영업소의 명칭 및 소재지는 소분된 제품의 내용량과 소분업체의 명칭 및 소재지를 표시해야하며, 그 외에 표시사항들은 소분전 제품에 표시된 표시하여야 합니다.

Q 504

수출전용제품의 경우에도 위생용품의 표시기준에 따라 표시하여야 하나요?

- ① 「위생용품의 표시기준」 II. 1. 타목1)에 따라 수출 위생용품에 대하여는 수입자의 요구에 따라 표시할 수 있도록 규정하고 있습니다.

Q 505

화장지류 제품에 '무형광·무포름알데하이드'라는 광고 문구를 써도 되나요?
화장지 규격

1. 포름알데히드(mg/L): 4 이하
2. 형광증백제: 불검출(미용 화장지에 한함)

- ① 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표 4] 제2호라목에 위생용품 시험·검사기관이 아닌 기관에서 법 제10조제1항에 따른 기준 및 규격에서 정한 검사항목을 검사한 결과를 이용한 표시·광고의 경우 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고에 해당합니다.
- ② 따라서 화장지류 제품에 '무형광, 무포름알데하이드' 문구는 위생용품 공인 시험·검사기관에서 검사한 결과만 표시할 수 있습니다.

Q 506

위생용품에 대한 표시기준 유효기간은 어떻게 되나요?

- ① 「위생용품의 표시기준」은 2018년 4월 19일부터 시행되지만 「위생용품 관리법 시행규칙」 부칙 제5조에 따라 종전의 「공중위생법」, 「식품위생법」, 「전기용품 및 생활용품 안전관리법」 또는 「어린이제품 안전 특별법」에 따라 제조·수입·위생처리하는 위생용품에 대해 2020년까지 4월 18일까지 종전 규정에 따라 표시할 수 있습니다.
- ② 또한 종전 소관법령이 없던 품목인 일회용 행주, 일회용 타월, 일회용 팬티라이너, 손을 닦는 용도 등으로 사용할 수 있도록 포장된 마른 티슈로서 최종 단계에서 물을 첨가하여 사용하는 제품에 사용 중인 포장재는 제18조(표시사항 등)에도 불구하고 2020년 4월 18일까지 사용할 수 있습니다.



제 7 장 . 허 위 표 시 등 의 금 지

Q 507

「위생용품 관리법」에서 금지하고 있는 광고 행위가 있나요?

- 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표 4]에 따른 허위·과대·비방 표시·광고의 범위는 다음과 같습니다.
 - 가. 사실과 다르거나 과장된 표시·광고에 해당하는 경우
 - 나. 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고에 해당하는 경우
 - 다. 다른 업소 또는 그 제품을 비방하는 표시·광고에 해당하는 경우



제8장. 자가품질검사

Q 508

위생용품의 자가품질검사 주기는 어떻게 되나요?

- 자가품질검사 주기의 적용시점은 제품 제조일을 기준으로 산정하며, 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표5] 제5호에 따라 위생용품의 자가품질검사의 주기는 다음과 같습니다.

가. 위생물수건: 매월 1회 이상(법 제10조제1항에 따른 기준 및 규격에서 정한 중금속 항목의 경우에는 6개월마다 1회 이상)

나. 품목제조보고 대상으로 지정된 위생용품(세척제, 행굼보조제, 일회용기저귀, 팬티라이너, 식품접객업소용 물티슈): 3개월마다 1회 이상

다. 그 외 위생용품: 6개월 마다 1회 이상

Q 509

자가품질검사항목은 어떻게 되나요?

- 자가품질검사 항목은 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표5] 제3호에 따라 위생용품별로 법 제10조제1항에 따른 기준 및 규격에 따른 항목을 검사하여야 하며, 「위생용품의 기준 및 규격」(식약처 고시 제2018-19호)에서 위생용품별 검사항목을 확인할 수 있습니다.

Q 510

A 위생용품제조업체에서 B 위생용품제조업체에 위탁하여 제조한 위생용품의 경우 자가품질검사는 누가 하나요?

- ① 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표5] 제4호에 따라 영업자가 다른 영업자에게 위생용품을 제조·가공·소분·위생처리하게 하는 경우에는 위생용품을 제조·가공·소분·위생처리하게 하는 자(A) 또는 직접 그 위생용품을 제조·가공·소분·위생처리하는 자(B)가 자가품질검사를 실시하여야 합니다.

Q 511

모든 품목에 대하여 자가품질검사를 해야 하나요?

- ① 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표5] 제1호에 따라 위생용품에 대한 자가품질검사는 판매·대여를 목적으로 제조·가공·소분·위생처리하는 위생용품의 제품별로 실시하여야 합니다. 다만, 법 제10조제1항에 따른 기준 및 규격(「위생용품의 기준 및 규격」(식약처 고시))에서 정한 동일한 검사항목을 적용받는 제품의 경우에는 위생용품의 유형별로 실시할 수 있습니다.

Q 512

1회용 손가락의 경우 재질은 동일하나 색상이 다를 경우 각각 자기품질검사를 받아야 하나요?

- ① 「위생용품 관리법」 제10조제1항에 따른 기준 및 규격(「위생용품의 기준 및 규격」(식약처 고시))에서 정한 동일한 검사항목을 적용받는 제품의 경우에는 위생용품의 유형별로 실시할 수 있으므로, 동일한 검사항목을 적용받는 경우 색상이 다르더라도 자기품질검사는 한 개의 제품만 할 수 있습니다.

Q 513

위생용품수입업도 자기품질검사를 해야 하나요?

- ① 「위생용품 관리법」 제13조제1항에 따라 위생용품제조업자 또는 위생물수건처리업자는 총리령으로 정하는 바에 따라 제조·가공·소분·위생처리하는 위생용품이 제10조제1항에 따른 기준 및 규격에 맞는지 검사하여야 합니다.
- ② 따라서 위 규정에 따라 위생용품수입업 영업자가 수입하는 위생용품은 자기품질검사 대상에 해당하지 않습니다.

Q 514

위생용품의 외포장지나 운반용 박스도 자가품질검사를 받아야 하나요?

- ① 위생용품의 판매 및 운반을 위해 제품을 담는데 사용되는 포장지나 박스는 자가품질검사 대상에 해당하지 않습니다.

Q 515

검사시설이 없는 위생용품제조업소(A) 이외 추가로 다른 장소에 같은 영업자가 검사시설이 있는 위생용품제조업소(B)를 신고한 경우 B업소의 검사실에서 자가품질 검사를 할 수 있나요?

- ① 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표1] 제2호라목에 따라 위생용품의 기준 및 규격을 검사할 수 있는 검사실을 갖추도록 규정하고 있으나, 같은 영업자가 다른 장소에 영업신고한 같은 업종의 영업소에 검사실을 갖추고 그 검사실에서 법 제13조제1항에 따른 자가품질검사를 하려는 경우 자가품질검사가 가능합니다.



제 9 장 . 행 정 처 분

Q 516

영업신고 변경신고를 하지 않은 경우 처분은 어떻게 되나요?

- 「위생용품 관리법」 제17조제1항제2호에 따라 영업소 폐쇄 등의 행정처분을 받을 수 있고, 같은 법 제34조제1항제1호에 따라 100만원 이하의 과태료가 부과될 수 있습니다.

Q 517

수입식품등 수입판매업과 같은 장소에서 영업을 하는 위생용품수입업자가 행정처분을 받은 경우 같은 장소에 있는 수입식품등 수입판매업 영업도 제한을 받는지요?

- 「위생용품 관리법」 제5조에 따른 ‘영업신고의 제한’ 이란 같은 장소에 같은 종류의 영업을 경우로 제한하고 있어 위생용품수입업 영업자의 행정처분 사항이 수입 식품 판매업 영업자에게 영향을 미치지 않습니다.

Q 518

영업신고를 하지 않고 영업한 경우 처분 기준은 어떻게 되나요?

- 「위생용품 관리법」 제32조제2호에 따라 1년 이하의 징역 또는 1천 만원 이하의 벌금에 처합니다.

[2018년 상반기]

자주 하는 질문(FAQ)집

[식품·축산물·건강기능식품·위생용품]

발행연월일: 2018년 6월 29일

발행인: 이동희

편집위원장: 신재식

편집위원: 문성심, 김도완, 권대근, 황순임, 추명희,
이라나, 홍성운

발행처: 기획조정관 고객지원담당관

(28159)충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187
오송보건의료행정타운 식품의약품안전처

Tel. 1577-1255, Fax. 043-719-1000

