

### < 일 러 두 기 >

- 법령명 : 식품표시기준에 대해서(본체)
- 제정연도 : 2015년
- 최종개정일 : 2026년 4월 1일
- 출처 : 일본 소비자청 (방문일 : 2026년 4월 28일)

## 식품표시기준에 대해서<sup>1)2)</sup>

### (총칙 관련)

#### 1 적용범위에 대해서

##### (1) 식품표시법 상의 ‘판매’에 대해서

식품표시법(2013년 법률 제70호) 상에서의 ‘판매’는 설령 무상의 양도라 하더라도 불특정 또는 다수의 사람에게 식품을 양도하는 경우에는 판매와 동등한 규제를 하는 것이 적당하므로, 불특정 또는 다수의 사람에 대한 판매 이외의 양도를 포함하는 개념으로 한다(동법 제1조). 이에 따라 식품표시기준(2015년 내각부령 제10호)에서도 ‘판매’란 유상의 양도 및 불특정 또는 다수의 사람에 대한 무상의 양도를 의미하게 되며, 사람과 사람 간에 식품의 소유권이 이전되는지 여부가 ‘판매’ 행위를 하고 있는지 여부의 경계선이 된다.

##### (2) 영양성분표시에 대해서

영양성분표시를 함으로써 건강하고 영양에 균형이 잡힌 식생활을 영위하는 것의 중요성을 소비자가 스스로 인식하고 상품 선택에 도움이 되어 적절한 식생활을 실천하는 계기가 되는 효과가 기대된다는 점, 국제적으로도 국제식품규격위원회(CODE X)에서 「영양표시에 관한 가이드라인」(CAC/GL 2-1985)이 재검토되어 원칙적으로 사전에 포장된 식품의 영양표시를 의무화해야 한다는 내용이 추기(追記)된 점 등을 고려하여, 원칙적으로 모든 일반용 가공식품 및 일반용 첨가물에 영양성분표시를 의무화한다.

또한 매장에 표시되는 POP(구매시점광고)나 포스터 등 식품의 용기포장이 아닌 것에 영양표시를 하는 경우에는 식품표시기준은 적용되지 않는다.

1) 일본 ‘식품표시기준에 대해서’ 본체(本体)만을 번역한 것으로 별첨 등은 포함되어 있지 않음. 전체 원문은 식품안전 정보원 글로벌식품법령·기준규격정보시스템 또는 일본 소비자청 홈페이지 등을 참조할 것.

2) 본 ‘식품표시기준에 대해서(본체)’는 2026년 4월 1일까지 개정된 내용을 반영한 것임. 번역 이후로 개정 등의 사유로 상이한 부분이 있을 수 있어, 원문과 대조가 필요할 수 있음.

### (3) 가공식품의 원료원산지표시에 대해서

소비자의 자주적이며 합리적인 선택의 기회를 확보하는 데 기여할 수 있도록 가능한 산지정보를 충실히 제공하는 것이 바람직하다는 관점을 기본으로 하여, 원칙적으로 일본 국내에서 제조된 모든 가공식품에 대해 사용한 원재료에서 차지하는 중량의 비율이 가장 높은 원재료에 원산지표시를 의무화한다. 또한 식품표시기준에 따른 표시방법은 해당 원재료에서 차지하는 중량의 비율이 높은 순으로 원료원산지를 표시하는 ‘국가별 중량순 표시’를 원칙으로 하고, 그것이 여의치 않은 경우에도 소비자의 오인을 초래하지 않도록 소비자의 선택에 이바지하는 일정한 유용한 정보가 반드시 표시되는 제도로 하였다.

### (4) 시험검사 업무관리의 실시에 대해서

「별첨 영양성분 등의 분석방법 등」, 「별첨 알레르겐을 함유한 식품의 검사방법」 및 「별첨 안전성심사를 마친 유전자변형식품의 검사방법」의 식품표시법 제8조의 규정에 따른 시험검사에 대해서는 그 신뢰성을 확보한다는 관점에서 식품위생검사시설(식품위생법(1947년 법률 제233호) 제29조에서 규정하는 검사시설을 말한다.)의 검사 등의 업무관리에 관한 통지인 「식품위생검사시설의 검사 등의 업무관리에 대해서」(1997년 1월 16일 위식(衛食) 제8호 후생성 생활위생국 식품보건과장 통지)의 별첨 「식품위생검사시설의 검사 등의 업무관리요령」 및 「식품위생검사시설 등의 검사 등의 업무관리의 실시에 대해서」(1997년 4월 1일 위식 제117호 후생성 생활위생국 식품보건과장 통지)의 별첨 「정도(精度) 관리의 일반 가이드라인」에 준거한 적절한 업무관리를 실시할 것.

개별적인 시험검사를 실시하는데 있어 특별히 유의해야 할 사항이 있는 경우에는 필요에 따라 별도로 통지하므로 적절히 참조할 것.

### (5) 기타

특별용도식품의 표시사항 등에 대해서는 식품표시기준 및 본 통지 외에 건강증진법에서 규정하는 특별용도 표시의 허가 등에 관한 내각부령(2009년 내각부령 제57호), 특별용도식품의 표시허가 등에 대해서(2019년 9월 9일 소식표(消食表) 제296호 소비자청 차장 통지) 및 특정보건용식품의 표시허가 등에 대해서(2014년 10월 30일 소식표 제259호 소비자청 차장 통지)를 확인할 것.

## 2 정의

### (1) 가공식품

- ① 식품표시기준 별표 제19에 제시한 ‘냉동식품’에는 과일, 신선채소, 신선어패류(토막(切り身) 또는 껍질을 벗긴(むき身) 어패류는 제외한다), 식육 및 아이스크림류는 포함하지 않는다.
- ② 데친(블랜칭) 채소 등을 동결한 것으로 용기포장에 담긴 것은 식품표시기준 별표 제19에 제시한 냉동식품으로 취급하도록 한다. 데친 식품은 동결하기 직전에 가열된 것이 아니다.

### (2) 상미(賞味)기한

상미기한의 정의에 대해서 ‘단 해당 기한이 지난 경우에도 이들 품질이 유지되는 경우가 있는 것으로 한다’는 이 기한이 지난 식품을 섭취한 경우에도 반드시 위생상의 위해가 발생하는 것이 아니라는 점을 명확히 하는 취지다. 즉 식품자원의 유효활용이라는 관점에서 소비자 계몽의 의미를 담아 기재된 것이다.

### (3) 영양기능식품

칼륨은 정상혈압을 유지하는데 필요한 영양성분인 반면에 신장장애가 있는 경우 등에는 적극 섭취를 피해야 하는 것이다. 정제, 캡슐제 외에 농축가공된 분말제, 액제(液劑) 등에 대해서는 칼륨의 과잉섭취로 이어질 가능성을 부정할 수 없으므로 이들 형상의 가공식품에 기능을 표시하는 것을 인정하지 않도록 하고 있다.

### (4) 영양소 등 표시기준치

영양소 등 표시기준치란 표시를 목적으로 식사섭취기준의 기준치를 일본인의 인구를 토대로 가중평균치를 낸 것으로, 반드시 개인이 목표로 해야 하는 1일 영양소 등 섭취량을 의미하는 것이 아니다.

영양소 등 표시기준치 중 식이섬유, 나트륨 및 칼륨은 성인병 예방을 위한 지표인 목표량을 토대로 산출된 수치로 식이섬유 및 칼륨은 적극 섭취하는 것이, 나트륨은 과잉섭취를 피하는 것이 바람직하다는 의미가 있다.

### (5) 기능성표시식품

별첨 기능성표시식품을 참조

## (가공식품)

### 1 의무표시사항

#### (1) 명칭

- ① 식품의 명칭은 그 내용을 적확(的確)하게 표현하며 사회통념상 이미 일반화된 것을 표시해야 한다.
- ② 명칭 속에 주요 원재료명을 내거는 경우에는 주요 원재료와 일치해야 한다.
- ③ 명칭에 내걸어야 하는 주요 원재료를 2종 이상 혼합한 경우에는 1종류의 원재료명만을 내거는 것은 인정하지 않는다.
- ④ 신제품 등으로 업계 내에서도 아직 명칭이 널리 통용되지 않는 식품은 어떤 내용의 식품인지 사회통념상 판단할 수 있는 것이라면 그것을 명칭으로 인정한다.
- ⑤ 진미(珍味) 등과 같이 어패류 가공품, 과자, 츠쿠다니<sup>3)</sup>, 그 밖에 광범위한 구분에 걸쳐 있는 식품은 ‘진미’만으로는 식품의 내용을 적절하게 나타낼 수 없으므로 명칭으로는 인정할 수 없다. 이 경우 ‘진미 문어혼제’ 등 반드시 식품의 내용물을 적절하게 나타내는 구체적인 명칭을 표시한다.  
단 이들을 복합한 소위 ‘안주’ 등은 고유의 명칭도 없고 식품의 구분도 불가능한 것에 한하여 ‘진미’라는 명칭을 인정한다.
- ⑥ ①~⑤와 상관없이 식품표시기준 별표 제4에서 별도로 명칭의 표시방법이 규정되어 있는 식품은 이들 규정에 따라 표시할 것.

#### (2) 보존 방법

- ① 식품위생법 제13조 제1항의 규정에 따라 보존 방법의 기준이 정해져 있는 식품은 보존기준 섭씨 10도 이하인 경우 ‘보존온도 10℃ 이하’, ‘4℃ 이하에서 보존’ 등과 같이 그 기준에 맞는 보존방법을 표시할 것.  
또 즉석면류(즉석면 중 생면타입의 즉석면 이외의 것을 말한다)의 보존기준에 맞는 보존방법의 표시는 예를 들어 ‘직사광선을 피해 보존할 것’, ‘직사광선에 닿지 않을 것’ 등 그 취지가 충분히 표현된 것이면 무방하다.

3) 역자주. 어류, 해조류를 간장, 설탕, 미림 등을 넣고 조려 만든 보존식품

이들 표시는 유통, 가정 등에서 가능한 보존방법을 표시할 것.

- ② 식품위생법 제13조 제1항의 규정에 따라 보존 방법의 기준이 정해져 있지 않은 식품이라도 ‘보존온도 10℃ 이하’, ‘4℃ 이하에서 보존’ 등과 같이 보존의 방법을 구체적이며 평이한 용어로 표시할 것.
- ③ 제조 또는 가공 후 유통단계에서 적절하게 보존방법을 변경한 것으로 소비기한 또는 상미기한의 표시의 기한 변경이 필요할 경우에는 새로 적절하게 소비기한 또는 상미기한 및 보존의 방법이 표시되어야 할 것.

### (3) 소비기한 또는 상미기한

- ① 소비기한 또는 상미기한은 식품의 특성 등을 충분히 고려하고 객관적인 시험·검사를 하여 과학적·합리적으로 설정할 것.
- ② 소비기한을 표시하는 식품 등은 소비기한이 지난 경우 위생상의 위해가 발생할 우려도 있으므로 소비기한이 지난 식품 등의 판매를 엄격히 삼갈 것.
- ③ 상미기한을 연월(年月)로 표시하는 식품은 로트번호를 표시하는 등 제조일을 특정할 수 있는 조치를 강구할 것.
- ④ 소비기한 또는 상미기한(이하 ‘기한’이라고 한다)임을 나타내는 글자를 단 그 연월일의 표시(이하 ‘기한표시’라고 한다)는 해당 기한임을 분명하게 알 수 있도록 연월일 앞에 해당 기한임을 나타내는 글자를 표시한다.  
단 이 표시가 불가능하다고 판단될 경우에는 해당 기한의 글자를 연월일의 위아래 또는 뒤 등 가까운 위치에 표시하거나, 또는 ‘소비기한 ○○에 표기’ 등 표시한 위치를 지정하는 방법으로 연월일을 단독으로 표시해도 무방하다. 연월일을 단독으로 표시하는 경우에는 특히 해당 연월일의 앞뒤, 또는 위아래에 기한표시 이외의 일자를 병기(併記)하는 등 기한표시를 불명확하게 하는 표시는 하지 말아야 한다.  
또한 제조 또는 가공일로부터 상미기한까지의 기간이 3개월이 넘는 것으로 노치(notch)방식(맥주업계에서 종전부터 해오던 방식으로 라벨 둘레의 해당 연월의 부위에 파인 자국을 내어 일자를 표시하는 방식)으로 상미기한을 표시하는 경우에는 라벨에 ‘상미기한은 라벨 둘레에 노치방식으로 기재’라고 표시하여 상미기

한을 표시해도 무방하다.

- ⑤ 기한표시는 ‘소비기한 레이와(令和)<sup>4)</sup> 원년 5월 21일’, ‘상미기한 2. 6. 30’, ‘소비기한 01. 05. 21’, ‘상미기한 2020년 6월 30일’, ‘소비기한 19. 5. 21’, ‘상미기한 20. 06. 30’과 같이 표시할 것. 단 이들 표시가 불가능하다고 판단될 경우에는 ‘소비기한 010521’, ‘상미기한 20200630’, ‘상미기한 200630’으로 연, 월, 일을 각각 두 자리(서기 연도로 표기할 경우에는 네 자리 또는 끝 두 자리)로 하는 여섯 자리 또는 여덟 자리로 표시해도 무방하다.

- ⑥ 도시락류는 필요에 따라 시간까지 표시하도록 지도되는 것이 바람직하다.

- ⑦ 로트번호, 공장기호, 그 밖의 기호를 기한표시에 병기(併記)하는 경우에는 다음 예와 같은 기한표시를 확실하게 알아볼 수 있도록 표시하며, 기한표시는 ‘200630’으로 연, 월, 일을 각각 두 자리로 한 여섯 자리로 표시하면서 로트번호 ‘A63’을 병기하는 등 기한표시를 불명확하게 하는 표시는 해서는 안 된다.

(예) ‘소비기한 레이와(令和) 1년 5월 21일 A63’

‘상미기한 02. 06. 30 LOT A63’

‘상미기한 20. 6. 30 / A63’

- ⑧ 크립, 발효유, 유산균 음료 및 유음료 중 종이로 밀전(密栓)한 용기포장에 담긴 것으로 종이마개에 표시할 경우에는 마개의 표시면적으로 판단하여 기한의 글자를 표시하기 불가능한 경우에 한하여 기한의 글자는 해당 마개부분을 싸는 합성수지에 표시해도 무방하다.

또 이 경우에 속마개에 된 표시가 잘 보이지 않게 되는 일이 없도록 할 것.

#### (4) 첨가물

##### ① 물질명 표시관련

가 식품에 함유되는 첨가물에 대해서는 가공조제(加工助劑) 및 캐리오버를 제외하고 원칙적으로 해당 첨가물의 물질명을 표시할 것.

또한 물질명의 표시는 식품위생법 시행규칙(1948년 후생성령 제23호. 이하 ‘규칙’이라고 한다) 별표 제1에 게시한 첨가물(식품표시기준 별표 제8에 게시

4) 역자주. 2019년 5월 1일부터 시작된 일본의 원호

한 것을 제외한다)은 규칙 별표 제1에 게시한 명칭으로 할 것.

나 규칙 별표 제1에 게시한 첨가물의 물질명의 표시에서 규칙 별표 제1에 게시한 명칭 외에 일반적으로 널리 사용되고 있는 명칭(간략명 또는 유사명칭(類別名). 이하 ‘간략명’이라고 한다)을 사용할 수 있는 첨가물 및 그 간략명은 별첨 첨가물 1-1에 게시한 범위일 것.

또한 동종의 기능의 첨가물을 병용(併用)하는 경우에는 별첨 첨가물 1-2에 게시한 예시에 따라 간략화된 표시를 해도 무방하다.

다 기존첨가물명부(1996년 후생성 고시 제120호. 이하 ‘명부’라고 한다)에 게시한 첨가물(이하 ‘기존첨가물’이라고 한다)의 물질명의 표시는 명부에 게시한 명칭 또는 별첨 첨가물 2-1에 게시한 품명(세분류의 품명을 포함한다)으로 할 것.

라 식품위생법 제4조 제3항에서 규정하는 천연향료(이하 ‘천연향료’라고 한다)의 물질명의 표시는 별첨 첨가물 2-2에 게시한 기원물질명 또는 별칭으로 할 것. 천연향료의 물질명 표시는 기원물질명 또는 별칭에 ‘향료’라는 글자를 달 것.

마 일반적으로 식품으로 섭취되는 것으로 첨가물로 사용되는 것(이하 ‘일반음식물 첨가물’이라고 한다)의 물질명의 표시는 별첨 첨가물 2-3에 게시한 품명(세분류의 품명을 포함한다)으로 할 것.

바 별첨 첨가물 2-2 및 별첨 첨가물 2-3에 기재되지 않은 천연향료 및 일반음식물 첨가물의 물질명의 표시는 해당 첨가물이라는 것을 특정할 수 있는 과학적으로 적절한 명칭으로 할 것.

사 규칙 별표 제1에 게시한 첨가물 이외의 첨가물에 대해서 물질명의 표시를 대신하여 사용할 수 있는 간략명은 별첨 첨가물 2-1 및 별첨 첨가물 2-3의 ‘간략명 또는 유사명칭(類別名)’(세분류의 간략명 또는 유사명칭을 포함한다)의 항에 제시했다.

별첨 첨가물 2-1 및 별첨 첨가물 2-3의 용도란에 증점안정제라고 기재된 다당류를 2종 이상 병용(併用)하는 경우에는 간략명으로 ‘증점다당류’를 사용해도 무방하다.

## ② 용도명 표시 관련

가 규칙 별표 제1에 게시한 첨가물 중 식품표시기준 별표 제6의 상란(上欄)에 게시한 것으로서의 사용이 주된 용도로 판단되는 첨가물을 별첨 첨가물 1-3에 예시했다.

또 규칙 별표 제1에 게시한 첨가물 이외의 첨가물로 식품표시기준 별표 제6의

상란에 게시한 용도를 목적으로 사용되는 것의 예는 별첨 첨가물 2-1 및 별첨 첨가물 2-3의 용도의 항에 게시한 것이다.

상기 이외의 것이라도 식품표시기준 별표 제6의 상란에 게시한 것으로서 사용되는 경우에는 해당 첨가물의 용도명을 병기(併記)할 필요가 있다.

나 해당 첨가물의 사용 시 식품표시기준 별표 제6의 상란에 게시한 것 중 중복된 사용목적은 가진 경우에는 주된 목적에 관련된 용도명을 표시하면 충분하다.

다 식품표시기준 별표 제6의 하란(下欄)에 복수의 용도명이 게시된 것은 그 중 하나를 표시할 것.

### ③ 기타

가 일괄명의 정의 및 물질명의 표시에서 일괄명을 사용할 수 있는 첨가물의 범위는 별첨 첨가물 1-4에 기재된 대로다.

나 가공조제(加工助劑) 또는 캐리오버에 해당되는지 여부는 식품표시기준 제3조 제1항의 표의 첨가물의 항의 1에 제시한 정의에 비추어보아 해당 첨가물의 사용기준, 사용실태 등에 따라 개별적으로 판단되어야 한다.

다 미립 이산화규소를 여과조제의 목적 이외로 식품에 사용하는 경우에는 가공조제에는 해당되지 않아 식품에 대한 첨가물 표시는 물질명으로 하게 된다.

라 원재료에 유래하는 첨가물은 주요 원재료인지 여부와 상관없이 식품표시기준 제3조 제1항의 표의 첨가물의 항의 1에서 말하는 캐리오버에 해당되는 경우에 표시가 면제된다.

마 규칙 별표 제1에 게시한 첨가물 중 영양강화의 목적으로 사용된 것이라고 인정되는 첨가물의 범위는 별첨 첨가물 1-5에 기재된 대로다.

또 규칙 별표 제1에 게시한 것 이외의 첨가물로 영양강화의 목적으로 사용된 것으로 인정되는 첨가물의 범위는 별첨 첨가물 2-1 및 별첨 첨가물 2-3의 용도의 항에 ‘강화제’로서 예시했다.

바 용기포장에 담지 않고 판매되는 식품 중 별첨 첨가물 1-6에 게시한 첨가물을 사용한 식품은 해당 첨가물을 사용했다는 것을 표시하도록 지도할 것.

또 그 때에는 진열용 용기, 가격표 또는 상품명에 표시한 태그 또는 이들과 가까운 게시물에 표시하도록 지도할 것.

사 D-만니톨에 대해서는 조미료로서의 사용은 D-만니톨을 염화칼륨 및 글루탐산나트륨을 배합한 제제(D-만니톨이 염화칼륨, 글루탐산나트륨 및 D-만니톨의 합계량의 80% 이하인 경우에 한한다)로서 사용하는 경우에 한하여 인정되

고 있다는 점을 감안하여 해당 조미료 제제를 사용한 식품의 첨가물 표시는 일괄명을 사용하지 않고 이들 세 가지 첨가물의 물질명을 표시하도록 지도할 것.

아 구연산이수소칼륨 및 구연산칼륨, L-글루탐산칼륨, L-글루탐산칼슘, L-글루탐산마그네슘과 수산화칼륨은 조미료 또는 가공조제로서 사용되는 것이지만, 소금의 분산화를 목적으로 해당 첨가물의 사용이 인정되었다는 점을 감안하여 해당 첨가물을 사용한 식품의 표시는 물질명을 표시하도록 지도할 것.

자 물리적 처리(산처리, 알칼리처리, 표백처리와 같은 가수분해 정도의 간단한 화학적 처리를 포함한다) 또는 효소적 처리를 한 전분은 식품으로 취급하기 때문에 이를 가공전분과 병용(併用)할 경우에는 물리적 처리 또는 효소적 처리를 한 전분은 원재료로서의 표시를, 가공전분은 첨가물로서의 표시를 하도록 지도할 것.

차 식품 제조에 사용할 목적으로 가공전분과 그 밖의 원재료를 사용하여 제조된 것은 첨가물 제제로서 해석된다. 단 가공전분과 그 밖의 원재료와 혼합 등을 하여 제조된 것으로, 조리를 거쳐 식품으로 먹는 것을 목적으로 한 것은 가공식품이라고 해석된다(식품의 예: 빵, 과자, 우동, 와라비모찌<sup>5)</sup>, 가라아게<sup>6)</sup> 파우더 등의 제조에 사용되는 믹스파우더 및 액상믹스. 단 이 같은 믹스파우더 등의 제조에 사용할 목적으로 제조된 것은 첨가물 제제다).

카 가공전분만을 사용하여 제조한 ‘떡’과 물·설탕·향료·색소 이외에는 가공전분만으로 이루어진 ‘와라비모찌’, 가공전분 100%의 것을 예를 들어 ‘녹말가루(片栗粉)’, ‘고사리 녹말가루’로 판매할 경우 ‘떡’, ‘와라비모찌’는 그대로 식품으로 섭취되는 것이며, 또 ‘녹말가루’, ‘고사리 녹말가루’는 조리를 거쳐 식품으로 섭취하는 것을 목적으로 한 것이므로 ‘떡’과 ‘와라비모찌 등’ 그 자체는 첨가물 제제가 아니라 가공식품으로 해석된다. 이 때문에 ‘떡’과 ‘와라비모찌’ 등의 가공식품의 표시를 할 때에는 첨가물로서 가공전분을 표시할 필요가 있다.

타 사카린 또는 사카린나트륨을 함유한 식품은 무게를 달아 판매 등을 하는 경우에도 제조업자 또는 도매업자는 최종소매업체에서 사카린 또는 사카린나트륨의 함유 여부를 확인할 수 있도록 조치를 강구할 것.

## (5) 영양성분의 양 및 열량

① 해당 식품의 판매되는 상태에서의 가식(可食)부분의 100g 또는 100ml 또는, 1회

5) 역자주. 고사리 녹말가루로 만든 떡

6) 역자주. 닭고기나 생선 등의 재료에 밀가루나 녹말가루를 묻혀 기름에 튀겨낸 음식

섭취분(1食分), 1포장, 그 밖의 1단위(이하 ‘식품단위’라고 한다)당 단백질, 지질, 탄수화물, 나트륨의 양 및 열량과 표시하고자 하는 영양성분의 양을 표시할 경우 영양성분의 양, 열량 및 식품단위는 판매되는 상태에서의 가식부분에 관해 할 것.

물 등을 더함으로써 판매 시와 섭취 시에 중량에 변화가 있는 것(분말주스, 분말수프 등)도 판매 시의 영양성분의 양 및 열량으로 표시할 것.

조리로 영양성분의 양이 변화하는 것(밥, 건면, 소금기를 빼는 염장품 등)은 판매 시의 영양성분의 양과 함께 표준적인 조리법과 조리 후의 영양성분의 양을 병기(併記)하는 것이 바람직하다.

- ② 1포장이 1회 섭취분(1食分)인 식품 등, 1회 섭취분의 양을 적절하게 설정할 수 있는 식품은 식품단위를 1회 섭취분으로 하는 것이 바람직하다. 식품단위를 1회 섭취분으로 할 경우에는 해당 1회 섭취분의 양을 함께 표시할 것. 이 경우의 1회 섭취분의 양은 통상적으로 사람이 해당 식품을 한 번에 섭취하는 양으로서 사업자 등이 정한 양으로 할 것.

- ③ 식품표시기준 제3조 제1항의 표의 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨. 이하 본항에서 동일)의 양 및 열량의 항의 2에 따른 표시는 다음의 문구 중 하나를 포함하고 있을 것.

가 ‘추정치’

나 ‘본 표시치는 대략치(目安)입니다.’

소비자에게 적확(的確)한 정보를 제공한다는 관점에서 예를 들어 「일본식품표준 성분표 ○○○년판(○정(訂))의 계산에 따른 추정치」, 「샘플품 분석에 따른 추정치」 등 표시치의 설정근거 등을 추기(追記)하는 것은 무방하다.

- ④ 표시된 함유량은 해당 식품의 기한 내에 일정치로 표시된 경우에는 식품표시기준 별표 제9 제3란에 게재된 방법으로 얻어진 수치가 그 표시한 일정치를 기준으로 한 동표 제4란에 게재된 허용오차 범위 내, 또 하한치 및 상한치로 표시된 경우에는 그 범위 안에 들어와야 한다.

단 합리적인 추정을 통해 구해진 값을 기재하는 경우는 제외한다.

- ⑤ 식품표시기준 제3조 제1항의 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨. 이하 본항에서 동일)의 양 및 열량의 항의 1의 3에 게시한 「별표 제9의 제3란에 게

시한 방법」 등 영양성분 등의 분석방법 등의 자세한 사항은 별첨 영양성분 등의 분석방법 등을 따른다.

- ⑥ 식품표시기준 제3조 제1항의 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨. 이하 본 항에서 동일)의 양 및 열량의 항의 2에서 규정하는 ‘근거자료’는 다음과 같이 취급할 것.

가 내용

예를 들어 최신판 일본식품표준성분표를 통해 구한 계산치와 샘플품의 분석치 등을 생각할 수 있는데, 행정기관 등의 요구에 따라 설명할 수 있는 자료로서 다음 예를 참고하여 판단할 것.

(가) 분석치의 경우

- 분석시험성적서
- 계절 간, 개체 간, 기한 내의 영양성분 등의 변동을 파악하는데 충분한 수의 분석결과
- 표시된 영양성분 등의 함유량을 담보하기 위한 품질관리에 관한 자료

(나) 계산치의 경우

- 채택한 계산방법
- 인용한 데이터베이스의 명칭
- 원재료에 대해서 그 배합량이 중량으로 기재된 레시피
- 원재료에 대해서 그 영양성분 등의 함유량을 나타내는 타당한 근거에 따른 데이터
- 조리가공공정표
- 조리가공 전후의 중량변화율에 관한 데이터

나 보관방법

문서, 전자매체 어느 방법이든 무방하다.

다 보관기간

해당 자료를 토대로 표시가 이루어지는 기간. 판매를 종료하는 제품은 마지막으로 제조한 제품의 상미(소비)기한이 경과되기까지의 기간 동안.

라 기타

정기적으로 확인하는 것이 바람직하다.

- ⑦ 영양표시의 해석에 대해서

가 영양표시에 해당되지 않는 것

(가) 원재료명 또는 첨가물로서의 영양성분명만의 표시

(나) 식품표시법 및 그 하위법령 이외의 법령에 따라 의무화된 영양성분명의 표시  
나 식품표시기준이 적용되는 영양표시란 건강증진법 시행규칙(2003년 후생노동성령 제86호) 제11조에서 규정하는 영양소 및 열량 자체를 표시하는 경우는 물론, 그 총칭(미네랄, 비타민 등), 그 종류인 영양성분(지질 중 불포화지방산, 탄수화물 중 식이섬유 등), 별칭(프로틴, 팻(fat) 등), 그 구성성분(단백질 중 아미노산 등), 전구체( $\beta$ -카로틴 등), 그 밖에 이들을 시사하는 모든 표현(과실섬유, 칼슘이온 등)이 포함된 표시를 말한다.

다 ‘덜 짠 맛(うす塩味)’, ‘덜 단 맛(甘さひかえめ)’ 등 미각에 관한 표시는 영양표시가 아니므로 식품표시기준의 적용대상이 되지 않는다.

‘저염(甘塩、うす塩、あさ塩)’ 등의 표시는 영양표시로서 적용대상이 된다.

라 영양성분이 첨가된 것이 아니라 천연으로 함유된 영양성분을 표시한 경우에도 식품표시기준이 적용되는 영양표시에 해당된다.

마 원재료에 대해 영양표시를 하는 경우에도 식품표시기준이 적용되는 영양표시에 해당된다(예를 들어 녹즙음료의 케일에 함유되는 영양성분을 표시한 경우, 판매용 식품(최종제품인 녹즙음료)에 식품표시기준에 따른 표시를 할 필요가 있다.).

⑧ 품명 속에 일반명칭으로 영양성분명이 표시되는 경우에도 영양표시로 본다.

단 ‘미네랄워터’와 같이 널리 인지된 일반적인 품명으로 일반소비자에게 영양성분이 첨가되거나 강화되었다는 인상과 기대감을 주지 않는 것은 예외다.

⑨ 영양 공급원으로서의 기여도가 작은 것이란 다음 요건 중 어느 하나를 충족하는 것이다.

가 열량, 단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨 모두 0으로 표시할 수 있는 기준을 충족하고 있는 경우

나 하루에 섭취하는 해당 식품 유래의 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨)의 양 및 열량이 사회통념상 미량(微量)인 경우

⑩ 극히 단기간에 원재료가 변경되는 식품이란 다음 요건 중 어느 하나를 충족하는 것이다.

가 오늘의 도시락(사이클 메뉴를 제외한다) 등 레시피가 3일 이내에 변경되는 경우

나 복수의 부위를 혼합하기 때문에 수시로 원재료가 바뀌는 것 (예: 혼합다짐육(合挽肉),

자투리 고기(切り落とし肉) 등의 고기조각(切り身)을 사용한 식육가공품, 내장(白もつ) 등 중 복수의 종류·부위를 혼합하고 있어 수시로 원재료가 바뀌는 것)

- ⑪ 식품표시기준 제3조 제3항의 표의 영양성분의 양 및 열량의 항의 5의 ‘소비세법(1988년 법률 제108호) 제9조 제1항에서 소비세 납부의 의무가 면제되는 사업자’에 대해서는 소비세법의 판단기준에 따라 해당 여부를 판단한다.

또 식품표시기준 부칙 제6조의 규정에 따른 ‘중소기업기본법(1963년 법률 제154호) 제2조 제5항에서 규정하는 소규모 기업자’의 판단기준은 해당 사업연도의 전(前) 사업연도에 상시 사용한 종업원이 가장 많았던 시점의 수로 하며, 해당 사업연도의 전 사업연도의 종업원 수가 20인(상업 또는 서비스업에 속하는 사업을 주된 사업으로 영위하는 자는 5인) 이하인 경우에는 해당 사업연도는 영양성분표시를 생략할 수 있다. 또 해당 사업연도 중에 종업원 수가 20인 또는 5인을 초과한 경우에는 다음 연도는 원칙적으로 영양성분표시의 생략은 인정되지 않지만 다음 연도의 개시일부터 6개월간은 영양성분표시를 생략할 수 있도록 한다.

- (6) 제조소 또는 가공소의 소재지(수입품은 수입업자의 영업소 소재지, 유(乳)는 유처리장(乳処理場)(특별우유는 특별우유 착유처리장)의 소재지) 및 제조자 또는 가공자의 성명 또는 명칭(수입품은 수입업자의 성명 또는 명칭, 유는 유처리업자(특별우유는 특별우유 착유처리업자)의 성명 또는 명칭)

- ① 제조소 또는 가공소(수입품은 수입업자의 영업소 소재지, 유는 유처리장(특별우유는 특별우유 착유처리장)) (이하 ‘제조소 등’이라고 한다)의 소재지의 표시는 주거표시에 관한 법률(1962년 법률 제119호)에 따른 주거표시에 따라 주거번호까지 표기한다.

단 다음과 같은 표시는 무방하다.

가 지정도시(지방자치법(1947년 법률 제67호) 제252조의 19 제1항의 지정도시를 말함. 이하 같음.) 및 현청이 소재하는 시의 도부현(道府県)명을 생략하는 것.

나 동일 도도부현<sup>7)</sup>(都道府県) 내에 동일 정촌(町村)명이 없는 경우에 한하여 군(郡)명을 생략하는 것.

다 우유, 특별우유, 살균산양유, 성분조정우유, 저지방우유, 무지방우유, 가공유, 크림, 발효유, 유산균 음료 및 유음료 중 종이마개로 밀전(密栓)한 용기포장에 담긴 것으로, 그 판매범위가 한정되며 해당 도도부현 외에 판매되지 않는 경

7) 역자주. 일본의 광역자치단체

우의 해당 종이마개의 표시상의 도도부현명의 생략.

- ② 제조소 등의 소재지 또는 주소의 표시에 대해서 시정촌(市町村)<sup>8)</sup> 합병에 따라 시정촌명이 변경된 경우라도 시정촌 합병 후의 당분간은 합병 전의 소재지 또는 주소의 표시를 인정하도록 한다.

- ③ 제조자 등의 성명 또는 명칭의 표시

법인의 경우에는 법인명을 표시할 것. 단 해당 용기포장의 표시면적, 형태 등으로 판단하여 부득이한 경우에는 다음과 같은 표시는 무방하다.

가 주식회사를 ‘KK’ 또는 ‘(주)’, 합명회사를 ‘(명)’, 합자회사를 ‘(자)’, 유한회사를 ‘(유)’ 등으로 줄여서 표기하는 것.

나 농업협동조합을 ‘농협’, 낙농업협동조합을 ‘낙농협’, ‘낙농업협동조합연합회’를 ‘낙연’, 경제농업협동조합을 ‘경제농협’, 경제농업협동조합연합회를 ‘경제련’ 등으로 줄여서 표기하는 것.

- ④ 개인의 경우에는 개인의 성명을 표시한다. 이 경우 옥호(屋号) 등의 표시로 대신하는 것은 인정하지 않는다.

단 우유, 특별우유, 살균산양유, 성분조정우유, 저지방우유, 무지방우유, 가공유, 크림, 발효유, 유산균 음료 및 유음료 중 종이마개로 밀전한 용기포장에 담긴 것의 해당 종이마개의 표시에 관해서는 개인경영이라도 경영 햇수가 상당히 길고 판매지구의 주민들에게 널리 인지된 경우에는 ○○○목장과 같이 옥호 또는 상호를 표시해도 무방하다.

- ⑤ 식품표시기준 제3조 제1항의 표의 제조소 또는 가공소의 소재지(수입품은 수입업자의 영업소의 소재지, 유(乳)는 유 처리장(乳処理場)(특별우유는 특별우유 착유처리장. 이하 동일)의 소재지. 이하 본장에서 동일) 및 제조자 또는 가공자의 성명 또는 명칭(수입품은 수입업자의 성명 또는 명칭, 유는 유 처리업자(특별우유는 특별우유 착유처리업자. 이하 동일)의 성명 또는 명칭. 이하 본장에서 동일)의 항의 3에서 규정하는 제조소고유기호의 취급은 다음과 같다.

가 동일제품에 대해서

‘동일제품’이란 동일 규격에 동일 포장재를 사용한 제품을 말한다.

8) 역자주. 일본의 기초자치단체

(가) ‘동일 규격’이란 원칙적으로 그 제품의 원재료와 첨가물의 배합, 내용량 등 통상적으로 포장재에 표시되는 내용이 동일한 것을 말한다.

(나) ‘동일 포장재’란 포장재 중 소위 디자인 부분이 동일한 것은 물론, 소위 표시부분(법으로 정해진 표시뿐 아니라, 법으로 정해져 있지 않은 표시도 가리킨다)도 동일한 것을 말한다.

단 제조소고유기호와 소비기한·상미기한, 로트번호, 그 밖에 제조소에서 포장재에 마킹(印字)되는 것을 전제로 하는 표시부분은 포장재의 동일성에 영향을 주지 않는다.

나 동일제품을 둘 이상의 제조소에서 제조하고 있는 경우에 대해서

(가) ‘동일제품을 둘 이상의 제조소에서 제조하고 있는 경우’란 제조소고유기호의 신고 시에 다음 두 가지 요건을 충족해야 한다.

(a) 둘 이상의 제조소가 각각 식품의 위생상태를 최종적으로 변화시키는 장소 일 것.

(b) 제조소고유기호를 사용함에 따라 포장재가 공유화되는 것.

(나) 단 다음 경우에 해당될 때에는 (가)의 요건을 충족하지 않아도 ‘동일제품을 둘 이상의 제조소에서 제조하고 있는 경우’로 취급하기로 한다.

(a) 신고 시에 하나의 제조소에서 제조하고 있는 경우로 마(라)의 유효기간 내에 동일제품을 제조하는 것이 계획되어 있는 제조소에 대해서 제조계획서를 첨부하여 신고할 때

(a)에 대해서는 장래에 한 제조소에서 제조할 것이 확실해진 경우에는 제조소고유기호의 사용을 중지하고 해당 기호의 폐지신고를 해야 한다. 해당 기호의 폐지 후 계획에 변경이 생겨 둘 이상의 제조소에서 제조하게 되어 제조소고유기호를 사용하는 경우에는 재차 신규 신고를 할 필요가 있다. 이 경우에 폐지한 제조소고유기호를 사용할 수는 없다.

(b) 식품표시기준 부칙 제2조의 규정에 따른 폐지 전의 식품위생법 제19조 제1항의 규정에 따른 표시의 기준에 관한 내각부령(2011년 내각부령 제45호) 제10조에서 규정하는 제조소고유의 기호를 사용할 수 있었던 장소 중 식품표시기준에서 ‘가공소’로 취급되는 장소가 둘 이상인 경우로 해당 둘 이상의 장소에서 동일제품을 가공하고 있을 때

(c) 타 법령의 규정에 따라 최종적으로 위생상태를 변화시킨 장소 및 해당 행위를 한 자에 관한 정보가 엄격히 관리되고 있는 경우로 해당 법령, 기타 관계법령에 따른 표시를 통해 최종적으로 위생상태를 변화시킨 자 또는

장소를 특정할 수 있을 때

(다) (나)의 경우라도 소비자에 대한 정보제공에 관한 표시의무(식품표시기준 제 3조 제1항의 표의 제조소 또는 가공소의 소재지(수입품은 수입업자의 영업소의 소재지, 유(乳)는 유 처리장(乳処理場)(특별우유는 특별우유 착유처리장. 이하 동일)의 소재지. 이하 본장에서 동일) 및 제조자 또는 가공자의 성명 또는 명칭(수입품은 수입업자의 성명 또는 명칭, 유는 유 처리업자(특별우유는 특별우유 착유처리업자. 이하 동일)의 성명 또는 명칭. 이하 본장에서 동일)의 항의 3의 1부터 3까지의 표시. 이하 ‘응답의무’라고 한다)는 부과된다.

다 표시의 방법에 대해서

(가) 제조소의 소재지(유(乳)는 유 처리장(乳処理場)(특별우유는 특별우유 착유처리장)의 소재지) 대신에 제조자(유는 유 처리업자(특별우유는 특별우유 착유처리업자))의 주소(법인의 경우에는 원칙적으로 본사 소재지)로 표시하는 경우에는 제조소고유기호는 제조자의 주소, 성명 또는 명칭 다음에 ‘+’를 달아 표시하는 것을 원칙으로 한다.

(나) 제조소의 소재지 및 제조자의 성명 또는 명칭 대신에 판매자(유, 유제품 및 유 또는 유제품을 주요원료로 하는 식품을 판매하는 자를 제외한다.)의 주소 및 성명 또는 명칭으로 표시하는 경우에는 제조소고유기호는 판매자의 주소, 성명 또는 명칭 다음에 ‘+’를 달아 표시하는 것을 원칙으로 한다.

(다) (가) 및 (나)와 상관없이 동일제품을 제조자가 자체 제조소에서 제조하는 동시에 타인의 제조소에 위탁하여 제조하는 경우에는 식품표시기준 별기양식 1의 ‘제조자’ 또는 ‘판매자’의 사항명을 표시하지 않고 표시내용에 책임이 있는 자로서 표시되는 식품관련 사업자의 주소, 성명 또는 명칭 다음에 ‘+’를 달아 제조소고유기호를 표시해도 무방하다.

(라) 제조소고유기호의 표시는 (가), (나) 및 (다)에 기재한 대로, 원칙적으로 제조자 또는 판매자의 주소, 성명 또는 명칭 다음에 이어서 기재하기로 하지만, 용기포장의 형태 등으로 판단하여 부득이하게 이어서 기재하지 않는 경우에는 제조자 또는 판매자의 성명 또는 명칭 다음에 해당 제조소고유기호의 표시 위치를 표시하고, 또 원칙적으로 해당 기호가 제조소고유기호라는 것을 명기할 것.

제조소고유기호라는 것을 분명하게 알 수 있는 경우에는 다음 예와 같이 표시해도 무방하다.

## 【예】

(표시부분)

‘제조소 고유의 기호 캔 밑면 좌측에 기재’

‘제조소 고유의 기호 캔 밑면에 기재’

(기재부분)

‘+ABC / Lot.1’

‘+ABC’

### 라 응답의무에 대해서

제조소의 소재지 및 제조자의 성명 또는 명칭 대신에 제조소고유기호를 표시하는 경우의 응답의무의 표시는 다음 중 어느 하나를 따르도록 한다.

(가) ‘제조소의 소재지 또는 제조자의 성명 또는 명칭의 정보를 제공할 것을 요구받았을 때 응답하는 자의 연락처’는 제조소고유기호가 나타내는 제조소의 소재지 및 제조자의 성명 또는 명칭에 대해서 응답할 수 있는 자의 전화번호를 표시하도록 한다. 이 경우 해당 연락처에서 제조소의 소재지 또는 제조자의 성명 또는 명칭을 답할 수 없다고 응답하는 것은 인정되지 않는다.

(나) ‘제조소고유기호’가 나타내는 제조소의 소재지 및 제조자의 성명 또는 명칭을 표시한 웹사이트의 주소(2차원 코드, 그 밖에 이를 대신하는 것을 포함한다)는 그 주소에 접속한 결과 접속자가 신속하게 제조소의 소재지 등의 정보를 파악할 수 있는 주소를 표시하도록 한다.

(다) ‘해당 제품을 제조하고 있는 모든 제조소의 소재지 또는 제조자의 성명 또는 명칭 및 제조소고유기호’는 해당 제품을 제조하고 있는 모든 제조소의 소재지, 제조자의 성명 또는 명칭 및 제조소고유기호를 표시하도록 한다. 단 식품관련 사업자와 제조자의 성명 또는 명칭이 동일한 경우에는 해당 제품을 제조하고 있는 모든 제조소의 소재지 및 제조소고유기호를 표시하도록 한다.

### 마 신고의 방법에 대해서

(가) 제조소고유기호의 신고는 제조소고유기호제도 신고 데이터베이스에서 표시 내용에 책임을 지는 제조자(유(乳)는 유 처리업자(특별우유는 특별우유 착유 처리업자)) 또는 판매자(유, 유제품 및 유 또는 유제품을 주요원료로 하는 식품을 판매하는 자를 제외한다) (이하 ‘신고자’라고 한다)가 하도록 한다.

(나) 제조소고유기호는 아라비아 숫자, 로마자, 히라가나 또는 가타가나 또는 이들의 조합에 한하도록 하며, 글자 수는 10자 이내로 한다.

(다) 제조소고유기호는 원칙적으로 한 제조소당 하나의 제조소고유기호의 취득이 인정된다. 단 한 제조소가 복수의 판매자로부터 제조를 위탁받고 있는 경우에는 해당 제조소와 복수의 판매자의 조합별로 제조소고유기호를 취득할

필요가 있으므로 한 제조소에 복수의 제조소고유기호가 인정된다. 동일 제조소에서 제조되는 제품별로 제조소고유기호를 바꾸는 것은 인정되지 않는다.

(라) 제조소고유기호의 유효기간은 5년으로 만료되도록 하며, 유효기간이 지난 후에도 계속해서 사용할 경우에는 제조소고유기호제도 신고 데이터베이스에 마련된 파일에 기록된 날부터 기산하여 5년의 기간이 만료되는 날(이하 ‘갱신기한’이라고 한다)까지 원칙적으로 신고자가 제조소고유기호제도 신고 데이터베이스에서 제조소의 신고정보를 갱신하도록 한다.

제조소의 신고정보 갱신은 갱신기한의 90일 전부터 할 수 있으며, 갱신기한까지 제조소 관련 신고정보가 갱신되지 않은 경우에는 해당 제조소고유기호는 폐지된 것으로 취급하여 갱신기한이 지난 날 이후에 제조한 제품에는 사용할 수 없다. 또 폐지된 것으로 취급된 해당 제조소고유기호와 다른 제조소고유기호라면 새로 신고할 수 있다.

(마) 제조소의 신고정보에 변경이 생긴 경우 또는 제조소고유기호의 사용을 중지한 경우에는 원칙적으로 신고자가 제조소고유기호제도 신고 데이터베이스에서 신속하게 변경 또는 폐지의 신고를 하도록 한다.

단 다음의 제조소의 신고정보의 변경에 대해서는 제조자 또는 판매자와 제조소고유기호의 조합으로 제조소를 특정하기 어려워지므로 인정되지 않는다.

(a) 자체 제조소에서 제조하는 경우에는 제조소의 소재지

(b) 타인의 제조소에 위탁하여 제조하는 경우에는 수탁사의 제조자의 성명 또는 명칭 및 제조소의 소재지

이들의 경우에는 해당 제조소고유기호의 폐지 신고를 하는 동시에 폐지한 제조소고유기호와 다른 제조소고유기호로 신규 신고를 하도록 한다.

## (7) 알레르겐

별첨 알레르겐을 함유하는 식품에 관한 표시를 참조

## (8) L-페닐알라닌을 함유한다는 것

‘L-페닐알라닌 화합물을 함유한다는 것’의 표시는 ‘L-페닐알라닌화합물을 함유한다’ 등이라고 표시할 것

단 ‘L-페닐알라닌 화합물을 함유한다는 것’의 표시는 표시가능 면적이 대략 30 cm<sup>2</sup> 이하라도 생략할 수 없지만, 표시가능 면적이 대략 30cm<sup>2</sup> 이하의 것에 한하여 그 글자 수가 많아 표시가 불가능한 경우에는 ‘L-페닐알라닌화합물을 함유한다’

의 문구를 다음과 같이 기재할 수 있다.

- ① 첨가물을 표시하는 경우  
아스파탐 (페닐알라닌)
- ② 첨가물을 생략하는 경우  
페닐알라닌을 함유한다

(9) 지정성분 등 함유식품

- ① ‘지정성분 등 함유식품이라는 것’의 표시와 ‘지정성분 등에 대해서 식품위생상의 위해 발생을 방지하는 견지에서 특별한 주의를 요하는 성분 또는 물질이라는 것’의 표시는 소비자의 오인을 방지할 필요가 있으므로 가까운 위치에 표시할 것.
- ② ‘식품관련 사업자의 연락처’의 표시는 식품표시기준 제3조 제1항의 표의 제조소 또는 가공소의 소재지 및 제조자 또는 가공자의 성명 또는 명칭의 항의 3, 동조 제2항의 표의 기능성표시식품의 항 등의 규정에 따라 표시내용에 책임을 지는 자의 전화번호가 표시된 경우에는 생략해도 무방하다.
- ③ 국가와 공적기관의 승인을 받았다고 오인하게 하는 다음과 같은 표현을 표시하는 것은 식품표시기준 제9조의 표시금지사항에 해당된다.  
(예)  
‘후생노동성 장관 인정’, ‘소비자청 승인’, ‘후생노동성 추천’ 등
- ④ 지정성분 등 함유식품을 판매할 때 용기포장 이외에 지정성분 등 함유식품에 관한 사항의 표시의무는 발생하지 않지만, 지정성분 등 함유식품은 식품위생상의 위해발생을 방지하는 견지에서 특별한 주의를 요하는 성분 또는 물질을 함유하는 식품이므로 해당 식품의 진열대, 카탈로그, 웹사이트 등에 지정성분 등 함유식품에 관한 사항을 기재하여 소비자에게 자주적으로 정보를 제공하는 것이 바람직하다.

(10) 기능성표시식품

별첨 기능성표시식품을 참조

(11) 유전자변형식품에 관한 사항

### ① 분별유통생산관리에 대해서

식품표시기준 제2조 제1항 제19호에서 분별유통생산관리란 ‘유전자변형 농산물 및 비유전자변형 농산물을 생산, 유통 및 가공의 각 단계에서 선량한 관리자의 주의를 갖고 분별관리하는 것(그것이 서류로 증명된 것에 한한다)을 말한다.’고 규정되어 있다. 그 구체적인 관리 및 증명의 방법은 산지, 작목, 가공식품의 종류 등에 따라 다르지만, 수입량이 많고 유통단계가 복잡한 벌크 수송되는 북미산 비유전자변형 대두 및 텐트종 비유전자변형 옥수수는 별첨 「벌크 수송되는 북미산 비유전자변형 대두 및 텐트종 비유전자변형 옥수수의 분별유통생산관리의 지침」(이하 ‘지침’이라고 한다)에 따른 관리 및 확인이 적절하게 실시되고 있으면 기준에서 규정하는 비유전자변형 농산물의 분별유통생산관리가 이루어진 것으로 취급한다.

지침의 구체적인 운용에 대해서는 「미국 및 캐나다산 벌크수송 비유전자변형 원료(대두, 옥수수) 확보를 위한 유통 매뉴얼(일반재단법인 식품산업센터, 2000년 1월)」에 제시되어 있으니 이를 참조하기 바란다.

또 벌크 수송되는 북미산 비유전자변형 대두 및 텐트종 비유전자변형 옥수수 이외의 것의 분별유통생산관리는 유전자변형 농산물의 비의도적 혼입의 가능성이 있는 단계에서는 지침에 따른 관리 및 확인이 필요하다.

이 지침과는 다른 분별유통생산관리의 방법을 적용할 수 있지만, 그 경우에는 이 지침과 동등 또는 동등 이상의 신뢰성 및 추적가능성이 있는 방법을 적용할 필요가 있다.

### ② 비의도적 혼입에 대해서

분별유통생산관리가 적절하게 이루어진 것을 확인한 경우라도 의도치 않게 유전자변형 농산물 또는 비유전자변형 농산물의 일정한 혼입의 가능성은 부정할 수 없어 식품표시기준 제3조 제2항 및 제18조 제2항의 유전자변형식품에 관한 사항의 항에서 말하는 ‘일정한 혼입’이란 비유전자변형 대두의 경우에는 유전자변형 대두의 혼입율이 5% 이하인 것 또는 비유전자변형 옥수수의 경우에는 유전자변형 옥수수의 혼입율이 5% 이하인 것으로 한다.

분별유통생산관리가 이루어진 것을 확인한 비유전자변형 농산물로서 취급하기 위해서는 분별유통생산관리가 적절하게 이루어지고 그것이 확인된 것 및 혼입이 의도적으로 이루어진 것이 아닐 필요가 있으므로, 분별유통생산관리를 확인하지 않은 경우와 의도적으로 유전자변형 농산물을 혼입한 경우에는 5% 이하의 혼입

율이라도 분별유통생산관리를 한 것으로 취급하지 않는다.

### ③ 기준의 준수상황의 감시에 대해서

- 가 식품표시기준 제3조 제1항의 제조업자 등은 기준에 따라 유전자변형에 관한 표시를 적정하게 하는 동시에 국가, 도도부현 또는 지정도시 또는 독립행정법인 농림수산소비안전기술센터(이하 ‘센터’라고 한다)에서 요청이 있는 경우에는 그 유전자변형에 관한 표시를 한 대상 농산물 또는 이를 원재료로 하는 가공식품에 대해서 분별유통생산관리를 적정하게 실시한 것을 증명하는 서류를 제출하는 등 적절한 협력을 한다.
- 나 센터는 가에 따라 제출받은 서류의 기재내용을 확인할 것, 해당 서류에 관련된 식품에 변형된 DNA 또는 이에 따라 발생한 단백질이 잔존하는지 여부를 분석하는 등 유전자변형에 관한 표시가 적정하게 이루어졌는지 여부를 감시한다.
- 다 도도부현 또는 지정도시는 식품표시법 제15조의 규정에 따른 권한의 위임 등에 관한 정령(2015년 정령 제68호) 제5조 제1항의 규정에 따라 주요 사무소 및 사업장이 하나의 도도부현 또는 지정도시의 구역 내에만 있는 식품관련 사업자에 대한 식품표시법에 따른 지시 등의 권한이 해당 도도부현의 지사 또는 지정도시의 장의 자치사무라는 점을 충분히 인식하고 유전자변형에 관한 표시에 의의(疑義)가 있는 경우에는 지시 등의 권한을 행사하는 등 적절한 대응을 한다.

### ④ 기타

- 가 식품표시기준 제3조 제2항의 표 안의 유전자변형식품에 관한 사항의 항의 1의 ‘별표 제17의 상란에 게시한 대상 농산물’을 표시할 때 ‘감자(ばれいしょ)<sup>9)</sup>’를 ‘감자(じゃがいも)<sup>10)</sup>’라고 표시하는 등 쉽게 동일성을 인식할 수 있는 표기를 해도 무방하다.
- 나 유전자변형식품의 검사방법은 원칙적으로 별첨 안전성심사를 마친 유전자변형식품의 검사방법에 따라 실시할 것.  
변형DNA기술은 과학기술분야 중에서도 가장 선진적인 분야 중 하나로 기술의 진보에 대응하여 검사방법에 대해서 순차적으로 재고해 나가려 하고 있으므로 유의하기 바란다.

## (12) 영아(乳児)<sup>11)</sup>용 규격 적용식품이라는 내용

9) 역자주. 행정·생산분야에서 주로 쓰는 용어로 농림수산성 등 관공서에서는 이 표현을 주로 씀.

10) 역자주. 일반적 용어

① 식품표시기준의 대상에 대해서

식품표시기준의 대상이 되는 영아용 식품의 범위는 식품, 첨가물 등의 규격기준(1959년 후생성 고시 제370호. 이하 ‘규격기준’이라고 한다)에서 규정된 ‘영아용 식품’의 대상인 식품과 동일하며, 따라서 ‘영아용 식품’의 대상인 ‘영아(乳兒)’의 연령은 아동복지법(1947년 법률 제164호) 등에 준하여 ‘1세 미만’을 대상으로 한다.

② ‘영아(乳兒)용 규격 적용식품’이라는 표시에 대해서

‘영아용 규격 적용식품’이라는 표시의 방법은 ‘영아용 규격 적용식품(식품위생법에 근거해 영아용식품 관련 방사성물질의 규격이 적용된 식품)’이라고 하는 것으로 한다.

③ 표시의 생략에 대해서

식품표시기준 제3조 제3항에서 영아(乳兒)용 규격 적용식품인 것을 쉽게 판별할 수 있는 것은 영아용 규격 적용식품이라는 표시를 생략할 수 있지만, 본 규정의 대상이 되는 식품은 다음 식품이다.

가 (건강증진법(2002년 법률 제103호) 제43조 제1항의 규정에 따른 특별용도식품의) 영아용 조제분유 및 영아용 조제액상유

나 (건강증진법 제43조 제1항의 규정에 따른 특별용도식품의 환자용 식품 중) 알레르겐 제거식품 및 무유당식품(無乳糖食品) 중 영아(1세 미만)를 대상으로 한 분유 및 액상유

다 (유(乳) 및 유제품의 성분규격 등에 관한 명령(1951년 후생성령 제52호) 제2조 제38항 및 제39항에서 규정하는) 조제분유 및 조제액상유

라 상기 가부터 다까지 열거된 식품 이외의 경우에 있어서 영아(乳兒)의 음식(飮食)으로 제공하는 것을 목적으로 판매하는 식품인 것이 용이하게 판별 가능한 식품

④ 혼동하기 쉬운 표시의 금지규정에 대해서

소비자가 상품을 선택할 때 영아(乳兒)용 규격 적용식품이 아닌 것을 영아용 규격 적용식품이라고 오인하는 것을 방지할 필요가 있으므로, 영아용 규격 적용식품 이외의 식품은 영아용 규격 적용식품이라는 표시를 하거나 이와 혼동하기 쉬운 표시를 하는 것을 금지하는 규정(식품표시기준 제9조 제1항)을 마련하기로 했다. 영아용 규격 적용식품과 혼동하기 쉬운 표시의 예로는 영아용 규격의 대상이 아

11) 역자주. 원문은 ‘유아(乳兒)’이지만 만 1세부터 초등학교 취학 전까지를 의미하는 유아(幼兒)와 구분하기 위하여 본문에서는 ‘영아(乳兒)’로 표기하기로 함.

닌 식품에 ‘영유아(乳幼兒)용 규격 적용식품’과 ‘영아용 규격 적합식품’등의 표시를 하는 것을 생각할 수 있다.

예를 들어 ‘베이비○○○’(‘작은 (식품)’이라는 취지에서 ‘베이비’라는 용어를 사용한 경우)와 ‘어린이(こども)○○○’ 등의 표기를 한 식품이라도 대상연령이 1세 이상인 것이 사회통념상 확실한 식품은 이 표기만으로 영아용 규격 적용식품이라고 혼동하기 쉬운 표시로 간주되지는 않는다.

(13) 원료원산지명 (식품표시기준 별표 제15의 1~6에 게시한 것을 제외한다)

① 대상 가공식품 및 원재료와 표시방법에 대해서

가 대상 가공식품

모든 일반용 가공식품(수입품을 제외한다)을 대상으로 한다.

나 대상 원재료

사용한 원재료에서 차지하는 중량의 비율이 가장 높은 원재료(주세의 보전 및 주류업 조합 등에 관한 법률 (1953년 법률 제7호) 제86조의 6 제1항의 규정에 따른 주류의 표시의 기준에서 원산지를 표시하기로 되어 있는 원재료 및 미곡(米穀) 등의 거래 등에 관한 정보의 기록 및 산지정보의 전달에 관한 법률 (2009년 법률 제26호) 제2조 제3항에서 규정하는 지정미곡 등(미곡 및 별표 제15의 1의 (6)에 게시한 떡을 제외한다)의 원재료인 미곡을 제외한다)로, 첨가물 및 물은 포함하지 않는다.

다 표시방법

식품표시기준 제3조 제2항의 표의 수입품 이외의 가공식품의 항의 1의 1의 규정에 따라 표시한다. 또 표시하게 된 원산지가 둘 이상인 경우에는 원칙적으로 대상 원재료에서 차지하는 중량의 비율이 높은 것부터 순서대로 표시(이하 ‘국가별 중량순 표시’라고 한다)한다.

② ‘제조지표시’(식품표시기준 제3조 제2항의 표의 수입품 이외의 가공식품의 항의 1의 2의 규정에 따른 표시)

가 호칭에 대해서

‘제조지표시’라고 한다.

나 정의

‘제조지표시’의 제조란 제품의 내용에 실질적인 변경을 초래하는 행위로, 제품의 소분, 세트구성, 단순한 절단, 단순한 혼합, 냉동 등의 가공행위로 간주

되는 것은 포함되지 않는다.

다 표시방법

(가) 제조지표시를 하는 원산지가 둘 이상인 경우에는 원칙적으로 국가별 중량순 표시를 하고 국가명마다 ‘제조’의 글자를 달 것.

(나) ‘○○ 제조’라는 글자 대신에 ‘○○ 가공’이라고 표시하는 것은 불가능하다.

(다) 신선식품의 원재료명에 대응하여 ‘○○제조’라고 표시하는 것은 불가능하다.

(라) 가공식품의 원재료에서 차지하는 중량비율이 가장 높은 신선식품의 원산지를 알 수 있는 경우에는 제조지표시 대신에 해당 신선식품의 명칭과 함께 그 원산지를 표시할 수 있다.

③ ‘또는 표시’(식품표시기준 제3조 제2항의 표의 수입품 이외의 가공식품의 항의 1의 5의 가의 규정에 따른 표시)

가 호칭에 대해서

‘또는 표시’라고 한다.

나 ‘또는 표시’를 사용할 수 있는 경우에 대해서

원재료의 과거 일정기간의 산지별 사용실적(신제품의 경우 또는 원료 조달처의 변경이 확실한 경우에는 향후 일정기간의 산지별 사용계획)으로 보아 국가별 중량순 표시를 하려고 한 경우에 표시를 하는 시점(제조일)을 포함한 1년 사이에 중량순위의 변동 또는 산지의 변경이 이루어질 전망이다 국가별 중량순 표시가 어려워 근거자료를 보관하고 일정기간 사용비율이 높은 것부터 순서대로 표시했다는 것을 용기포장의 원료원산지명에 가까운 위치에 표시한 경우에 한한다.

용기포장에 표시한 원산지의 범위 내에서의 사용을 인정하는 것으로, 표시되지 않은 원산지의 원료를 사용하는 것은 인정하지 않는다.

④ ‘통합표시(大括り表示)’ (식품표시기준 제3조 제2항의 표의 수입품 이외의 가공식품의 항의 1의 5의 나의 규정에 따른 표시)

가 호칭에 대해서

‘통합표시’라고 한다.

나 ‘통합표시’를 사용할 수 있는 경우에 대해서

원재료의 과거 일정기간의 산지별 사용실적(신제품의 경우 또는 원료 조달처의 변경이 확실한 경우에는 향후 일정기간의 산지별 사용계획)으로 보아 국가

별 중량순 표시를 하려고 한 경우에 셋 이상의 외국산 산지표시에 대해서 표시를 하는 시점(제조일)을 포함한 1년 사이에 중량순위의 변동 또는 산지의 변경이 이루어질 전망이다 국가별 중량순 표시가 어렵고 근거자료를 보관하고 있는 경우에 한한다.

다 수입품이라는 것에 대해서

‘수입’ 외에 ‘외국산’, ‘외국’ 등의 표시도 가능하다. 또한 수입보다 좁은 범위를 나타내는 일반적으로 알려진 지역명 등(EU, NAFTA, ASEAN, 아프리카, 남미 등)의 표시도 가능하다.

⑤ ‘또는 표시’와 ‘통합표시(大括り表示)’의 병용(식품표시기준 제3조 제2항의 표의 수입품 이외의 가공식품의 항의 1의 5의 다의 규정에 따른 표시)

‘또는 표시’와 ‘통합표시’의 병용(併用)을 사용할 수 있는 경우에 대해서

우선 ‘통합표시’가 인정되는 조건을 충족하고 수입품의 합계와 국산품의 중량순위에 변동이 있어 ‘국산, 수입’과 ‘수입, 국산’의 표시가 어려운 경우로 ‘또는 표시’가 인정되는 조건을 충족하는 경우에 한한다.

⑥ 근거자료에 대해서

가 보관이 필요한 근거자료

(가) 과거 또는 향후 일정기간의 원산지별 중량순위의 변동 또는 산지의 변경이 있다는 것을 나타내는 자료.

(나) 같은 기간의 원산지별 사용비율의 순위를 나타내는 자료.

나 보관기간

(가) 근거자료를 토대로 표시가 이루어진 제품의 상미기한 또는 소비기한에 추가적으로 1년간.

(나) 상미기한 또는 소비기한을 생략한 것은 제조부터 5년간.

다 보관방법

문서 또는 전자매체의 어느 방법이라도 무방하다.

⑦ 과거 일정기간의 시기 및 기간에 대해서

과거 일정기간의 산지별 사용실적은 표시를 하는 시점(제조일)을 포함한 1년간(제조년, 제조년도 등)으로부터 거슬러 올라가 3년 이내의 기간 중의 1년 이상의 실적에 한한다.

⑧ 향후 일정기간의 산지별 사용계획을 사용하는 경우에 대해서

과거 일정기간의 산지별 사용실적에 따른 ‘또는 표시’, ‘통합표시(大括り表示)’ 또는 ‘또는 표시’와 ‘통합표시’의 병용(併用)을 기본으로 하여 신제품 또는 원료 조달처의 변경이 확실한 경우 등 과거의 산지별 사용실적을 사용할 수 없는 경우에는 향후 일정기간의 산지별 사용계획에 따른 표시를 사용해야 한다. 산지별 사용계획은 해당 계획에 따른 제조의 개시일부터 1년 이내의 예정에 한한다.

⑨ 상기 ③~⑤의 표시를 하는 경우에 산지별 사용실적 및 산지별 사용계획에 요구되는 합리성

다음의 경우에는 ③~⑤의 표시를 할 수 없다.

가 과거 일정기간의 산지별 사용실적 또는 향후 일정기간의 산지별 사용계획과 실제 사용실적이 크게 다르며(3개국째 이후를 ‘기타’라고 표시한 제품으로 ‘기타’라고 표시한 국가가 결과적으로 대부분을 차지하는 경우 등), 그 이유에 대해 합리적인 설명을 하지 못하는 경우.

나 책정한 산지별 사용계획의 근거에 대해 합리적인 설명을 하지 못하는 경우.

⑩ 국가별 중량순 표시가 불가능한 경우에 대해서

다음의 경우에는 불가능하다고는 인정하지 않는다.

가 산지를 변경할 때마다 표시를 바꾸는 것 또는 포장재 자체를 바꾸는 것이 가능한 경우.

나 ‘통합표시(大括り表示)’를 하는 것만을 목적으로, 의도적으로 매우 단기간만 복수의 국가에서 원료를 조달하는 경우.

⑪ 웹사이트 등을 통한 자주적인 정보제공에 대해서

원료원산지표시가 의무화되지 않은 원재료와 ‘제조지표시’, ‘또는 표시’, ‘통합표시(大括り表示)’ 등을 한 경우의 상세한 산지정보, 사용비율 등에 대해서 웹사이트 등을 통해 소비자에 대한 자주적이며 적극적인 정보제공에 힘쓰는 것이 바람직하다.

(14) 식품표시기준 별표 제15의 6에서 규정하는 주먹밥(おにぎり)

① 주먹밥(おにぎり)의 정의

취반미(炊飯米) 또는 취반미와 건더기 재료(具材)를 조합한 요리를 김으로 싸는 것 (김을 소비자가 직접 싸는 형태로 판매되고 있는 것을 포함한다.).

② 주먹밥에 해당되지 않는 것

가 주먹밥과 다른 재료를 조합한 것.

나 초를 섞은 밥(酢飯)과 건더기 재료를 조합한 요리를 김으로 싸는 것.

(15) 식품표시기준 별표 제19에서 규정한 것

① 식육

가 용기포장에 담긴 식육으로 국내 처리, 또는 수입의 여부를 불문하고 메리야스 재질의 흰 천, 마대 등으로 포장한 지육(枝肉)<sup>12)</sup>도 표시를 요한다.

나 ‘조미료에 침윤시키는 처리’란 텀블링 처리를 말한다.

다 ‘그 밖의 병원미생물에 의한 오염이 내부에 확대될 우려가 있는 처리’란 포션커트(고기 덩어리 또는 다짐육을 금속재질의 용기에 짝 눌러 담아 동결하여 정형(整形)한 다음 일정한 두께로 자르는 것), 양념(タレかけ: 작은 고기 덩어리를 용기포장에 담은 후 조미액을 더하는 것), 채우기(漬け込み: 작은 고기 덩어리를 조미액에 침지(浸漬)하는 것) 및 믹싱(작은 고기 덩어리에 조미액을 더하여 믹서로 주물러 풀어주는 것) 등 처리를 하지 않은 식육과 외관상 구별하기 어려운 처리를 말한다.

또 미처리 식육과 외관상 쉽게 구별할 수 있는 처리를 한 것(햄버그 등)은 적용되지 않는다.

② 식육제품

가 ‘건조 식육제품’이라는 표시는 드라이 소시지의 경우 ‘드라이 소시지’, 살라미 소시지는 ‘살라미 소시지’, 쇠고기 육포는 ‘쇠고기 육포’, 돼지고기 육포는 ‘돼지고기 육포’라고 표시하는 것으로 대신할 수 있다.

나 ‘비가열 식육제품’이라는 표시는 락스 햄은 ‘락스 햄’이라고 표시하여 대신할 수 있다.

다 ‘가열 식육제품’이라는 표시는 프레스햄은 ‘프레스햄’, 비엔나 소시지는 ‘비엔나 소시지’, 프랑크푸르트 소시지는 ‘프랑크푸르트 소시지’라고 표시하여 대신할 수 있다.

12) 역자주. 소, 돼지 등의 머리, 내장 등을 발라내고 남은 뼈에 붙은 고기

라 통조림 및 병조림 식육제품 중 콘비프는 ‘콘비프’, 콘드미트는 ‘콘드미트’(단 쇠고기와 말고기를 함께 사용한 것(쇠고기의 중량이 쇠고기 및 말고기의 합계 중량의 20% 이상인 것에 한한다)은 ‘뉴콘드미트’ 또는 ‘뉴콘미트’), 런천미트는 ‘런천미트’라고 표시하여 ‘가열 식육제품’이라는 표시를 대신할 수 있다.

마 식육 판매시설이 음식점 영업의 허가를 받아 조리하는 홈메이드 소시지(원료육으로 돼지고기 또는 쇠고기를 사용하고 케이싱에 충전한 다음 찌거나(蒸煮) 삶아(湯煮) 살균한 것으로, 타 업자의 손을 거치지 않고 소비자에게 직접 판매하는 것에 한한다)로 용기포장에 담아 판매하는 경우에는 다음 사항을 따를 것.

(가) 명칭은 ‘홈메이드 소시지’로 할 것

(나) ‘수제’, ‘수제식’ 등의 표시는 다음 조건을 모두 충족하는 것에만 표시할 수 있다.

(a) 양질의 원료육을 사용하여 장기간 숙성한 것

(b) 자동화된 기계 또는 장치를 사용하지 않은 것

(c) 결착재료를 함유하지 않은 것

(d) 조미료, 결착보강제, 발색제, 산화방지제 및 향신료 추출물 이외의 식품첨가물을 함유하지 않은 것

(다) 사용상의 주의사항으로 다음 사항을 표시할 것

(a) ‘10℃ 이하에서 냉장 보존할 것’ 등 보존의 방법

(b) ‘소비기한 ○년 ○월 ○일’ 등 기한표시

### ③ 유(乳), 유제품 및 유 또는 유제품을 주요 원료로 하는 식품

#### 가 종류별

(가) 종류별 표시를 하는데 있어 자연치즈를 ‘치즈(자연치즈)’, 락토 아이스를 ‘아이스크림류(락토 아이스)’ 등으로 표시하고, 연유를 ‘연유’, 발효유를 ‘발효유’ 등으로 표시하는 것은 무방하다.

(나) 종류별 표시는 ‘종류별 ○○○’라고 기재하는 등 그 종류별을 확실하게 판단할 수 있도록 표시할 것.

(다) 유산균 음료 중 무지유 고형분 3.0% 이상인 것은 유제품이라는 것을 종류별 표시에 병기(併記)하게 되어 있지만 그 표시는 다음 예와 같이 표시해도 무방하다.

(예) ‘종류별: 유산균 음료(유제품)’, ‘종류별: 유제품 유산균 음료’

## 나 기타

(가) 성분조정우유는 제거한 성분을 표시하도록 지도할 것. 표시에 대해서는 일괄표시 이외의 위치에 표시해도 무방하다.

(예) ‘제거성분: 수분’, ‘수분을 제거했습니다.’

(나) 리스테리아 모노사이토제네스는 일반적인 식중독균이 증식할 수 없는 4도 이하의 저온과 12% 식염농도에서도 증식이 가능하지만, 식품의 특성(식품의 수분활성, pH)과 첨가물 사용 등으로 인해 그 증식이 억제되는 경우가 있고, 또한 건강한 사람(健常者)의 경우 리스테리아의 오염균수가 10,000cfu/g 이하이면 발증 리스크(発症リスク)는 매우 낮다고 여겨지고 있으므로 증식의 가능성이 있는 식품이라도 소비기한 내에 식품 속의 리스테리아가 100cfu/g 이하라는 것을 사업자가 담보할 수 있다면 안전성에는 문제가 없는 것으로 여겨지고 있다.

그러므로 보존온도 및 기한표시의 설정에 대해서는 「식품표시기준 Q&A」(2015년 3월 30일 소식표 제140호)의 별첨에 해당하는 「식품기한표시의 설정을 위한 가이드라인」 등을 고려하여 적절하게 과학적 근거에 따라 설정, 표시가 이루어지도록 관계사업자에 대해 재차 지도되기 바란다. 또 필요에 따라 상미기한이 아닌 소비기한을 사용할 필요가 있다는 점에 유의하기 바란다.

(다) 임신한 여성과 고령자 등 면역기능이 저하된 사람 등은 건강한 사람(健常者)보다 적은 균수로 발증(発症)할 가능성이 있어 수막염이나 패혈증 등 심각한 증상에 빠질 수도 있으므로 리스테리아의 리스크에 관한 주의환기와 표시된 보존온도 및 기한표시 등이 반드시 준수되도록 사업자의 웹사이트와 용기포장에 대한 표시 등을 통하여 소비자에게 널리 알리는 것이 바람직하다는 점이 관계사업자에게 지도되어야 한다.

## ④ 닭의 액란(液卵)

가 닭의 액란에는 할란(割卵)하기만 한 상태인 소위 전란액(液全卵ホール)도 포함된다.

나 닭의 액란의 명칭은 (가) 살균, 미살균의 구분, (나) 동결한 것이라면 그 내용, (다) 전란, 난황, 난백의 구분을 알 수 있도록 표시할 것.

다 가당하거나 가염한 닭의 액란은 그 당분 또는 염분의 함유량에 따라 살균온도, 시간이 달라지므로 당분 또는 염분의 중량 백분율을 표시할 것.

라 미살균 닭의 액란에 대해서 섭취 시에 가열살균을 요한다는 표시는 가열가공용 닭의 껍질이 있는 알과 마찬가지로 테두리를 치거나 굵은 글자체로 표시하는 등 가열살균이 필요하다는 것이 사용자에게 분명하게 전달되도록 할 것.

#### ⑤ 생굴

가 생식용 굴의 채취수역의 표시는 노로바이러스에 오염된 굴로 인해 식중독이 발생했을 때 채취수역까지의 역학조사를 긴급하게 하는 동시에 식중독의 피해 확산 방지에 이바지하기 위한 것이므로, 국내산 굴과 외국산 굴을 혼합하여 동일포장으로 판매하지 않을 것.

나 국내산 굴의 경우에도 인접한 채취수역 등으로 가공시설의 입지조건 등에 따라 부득이한 경우를 제외하고 다른 채취수역에서 채취된 것을 혼합하여 동일 포장으로 판매하지 않을 것. 부득이하게 혼합하는 경우에도 모든 채취수역의 명칭을 표시할 것.

다 수입된 굴의 채취수역의 표시는 다음과 같이 표시하도록 지도한다.

(가) 수입 생식용 굴의 채취수역을 표시할 때에는 수입 시에 첨부되는 위생증명서(Certificate)에 기재된 채취수역(Harvest Area/Growing Area)을 가타가나 표기 등으로 바꾸어 표기하는 동시에 수출국명(필요에 따라 주명(州名) 등을 추가한다)을 병기(併記)할 것.

각 수출국별 채취수역의 표시 예에 대해서는 별첨 수입되는 생식용 굴의 채취수역 구분(명칭)의 예시를 참고하기 바란다.

(나) 호주의 경우, 수역명의 다음에 주명을 의미하는 약호(略号)를 달 것.

주명의 약칭은 별첨 수입되는 생식용 굴의 채취수역 구분(명칭)의 예시를 참고하기 바란다.

(다) 뉴질랜드의 경우, 위생증명서 안의 채취수역이 코드로 기재되어 있으므로 별첨 Shellfish Growing Areas Classified for Harvest for Human Consumption in Accordance with Regulation 48 of the Animal Products를 참고하여 각 코드가 의미하는 수역의 명칭을 표시할 것.

(라) 수입자로부터 포장업자 등에게 판매되는 경우에는 위생증명서의 사본을 송장에 첨부하는 등 채취수역에 관한 정보를 포장업자 등에게 제공하도록 관계사업자를 지도할 것.

(마) 생산자의 등록번호 등만으로 채취수역을 표시하는 것은 불가능하다.

라 축양(蓄養) 등 복수의 채취수역에서 생육된 굴은 원칙적으로 채취되기 직전의

채취수역의 명칭을 표시할 것.

마 용기포장에 담지 않고 포장업자 등에게 판매되는 경우에는 송장 등으로 채취수역에 관한 정보를 전달하도록 지도할 것.

바 생식용 이외의 굴에 대해서, 섭취할 시에는 ‘가열조리용’, ‘가열가공용’, ‘가열용’ 등 가열을 해야 한다는 것을 분명하게 표시하도록 지도할 것.

사 채취수역에 관한 보고에 대해서

(가) 도도부현 등이 자연환경 등을 고려하여 채취수역의 범위 및 그 범위를 적절하게 나타내는 명칭을 정했을 때에는 채취수역의 범위 및 그 범위의 명칭을 소비자청 식품표시과에 보고할 것.

(나) (가)의 채취수역의 범위 및 그 범위의 명칭을 변경하는 경우에도 소비자청 식품표시과에 보고할 것.

#### ⑥ 복어

로트를 특정할 수 있는 것으로서 로트번호 등을 표시할 때에는 소비기한 또는 상미기한에 의존하지 않아도 로트를 특정할 수 있고 또한 가공연월일 표시보다 로트단위를 촘촘하게 설정하며, 쉽게 판독할 수 있는 번호 등을 표시할 것. 가공연월일은 제품이 된 날(개별포장된 날)로 한다.

#### ⑦ 냉동식품

가 명칭 외에 냉동식품이라는 것을 표시한다.

나 동결시키기 직전에 가열된 것인지 여부에 대한 구별 표시는 ‘동결 직전 미가열’, ‘동결 직전 가열’ 등 식품위생법에 따른 규격이 적용되는 식품임을 알 수 있도록, 냉동식품임을 표시한 곳과 근접한 위치에 표시한다.

#### ⑧ 용기포장에 밀봉된 상온으로 유통하는 식품(청량음료수, 식육제품, 고래고기 제품 및 어육연제품을 제외한다) 중 수소이온지수가 4.6을 넘고 수분활성이 0.94를 넘으며, 또 그 중심부의 온도가 섭씨 120도로 4분 미만의 조건으로 가열살균된 것으로 보툴리누스균이 원인인 식중독의 발생을 방지하기 위하여 섭씨 10도 이하에서의 보존을 요하는 식품

일괄표시의 보존방법 란에 섭씨 10도 이하로 보존해야 한다는 것을 표시하는 동시에 요(要)냉장식품이라는 것을 소비자 등이 분명하게 알 수 있도록, 또한 용기포장의 겉면에 냉장을 요하는 식품이라는 문구(‘요냉장’ 등)를 알기 쉬운 크기

(대략 20포인트 이상)로 색채, 위치 등을 모색하여 표시할 것.

## 2 표시의 생략

표시를 생략할 수 있는 식품도 표시가 가능한 것은 가급적 표시를 하는 것이 바람직하다.

## 3 의무표시의 특례

식품표시기준 제5조 제1항의 주서(柱書)의 ‘전 2조의 규정과 상관없이 다음 표의 상란(上欄)에 게시한 경우에 해당되면 동표 하란(下欄)에 게시한 표시사항의 표시는 필요하지 않다.’란 상란에 게시한 경우는 애당초 표시의무가 부과되지 않는다는 것을 의미한다. 따라서 식품표시기준 제3조 제3항의 규정에 따라 표시를 생략할 수 있는 식품과는 달리 임의로 하란의 표시사항을 표시하는 경우라도 표시방법이 정해져 있는 것이 아니다.

단 식품표시기준 제41조 제1항의 규정에 따라 식품표시기준 제3조 및 제4조에서 정한 방법으로 표시하도록 힘써야 한다고 되어 있으므로 그러한 표시가 바람직하다는 취지의 지도 등을 하기 바란다.

## 4 임의표시

### (1) 영양기능식품의 영양성분의 기능

표시내용의 주지(主旨)가 같더라도 식품표시기준 별표 제11에서 정한 영양성분의 기능 및 섭취상의 주의사항에 변화를 주거나 생략하는 것은 인정되지 않는다.

하나의 식품에서 둘 이상의 영양성분에 대해서 영양기능표시와 주의환기표시를 할 때 해당 영양기능표시와 주의환기표시가 동일한 경우에는 묶어서 기재해도 무방하다 (예1).

또한 하나의 영양성분에 둘 이상의 영양기능표시가 있는 경우에는 다음과 같이 묶어서 표시해도 무방하다 (예2).

(예1)

니아신, 비오틴 및 비타민B<sub>2</sub>는 피부와 점막의 건강유지를 돕는 영양소입니다.

(예2)

비타민A는 야간의 시력유지를 돕는 동시에 피부와 점막의 건강유지를 돕는 영양소입니다.

복수의 영양기능식품을 섭취하는 것으로 인한 과잉 리스크를 방지하기 위하여 기능을 표시하지 않는 영양성분이라도 강화된 것은 적극적으로 그 함유량을 표시하는 것이 바람직하다.

‘영양소 등 표시기준치의 대상연령 및 기준열량에 관한 문구’란 ‘영양소 등 표시기준치(18세 이하, 기준열량 2,200kcal)’, 그 밖에 이와 유사한 문구로 한다. 2025년 4월 1일 개정 후의 영양소 등 표시기준치에 관한 표시를 할 경우, 종전의 기준과 구별하기 위하여 「영양소 등 표시기준치(2025)」 등 일본인의 식사섭취기준(2025년판)을 근거로 하고 있는 것을 알 수 있는 표시로 하는 것이 바람직하다.

필요적 표시사항인 영양소 등 표시기준치에 대한 비율, 영양소 등 표시기준치의 대상연령 및 기준열량에 관한 문구를 표시하는데 있어 소아나 가임기 여성 등 특정 성·연령계층을 대상으로 한 식사섭취기준을 임의로 표시하는 것은 무방하다. 그 경우에는 출처를 명기할 것.

영양기능식품의 기준을 충족하는지 여부는 판매 시에 판단하는 것이지만, 판매 시에 영양기능식품의 기준을 충족하는 것이라도 섭취 시에 영양기능식품의 기준을 충족하지 못하게 되는 식품에 영양성분의 기능을 표시하는 것은 바람직하지 않다.

## (2) 영양성분을 보급할 수 있다는 내용 및 영양성분 또는 열량을 적절하게 섭취할 수 있다는 내용

### ① 공통사항

#### 가 영양표시 등의 범위

식품표시기준이 적용되는 영양표시란 일본어(邦文)로 작성되어야 한다. 전체적으로 일본어 표시를 하고 식품표시기준에 적합하지 않는 영양강조표시만을 일본어 이외의 문자로 표시하는 것 등은 부적당하다.

식품표시기준을 충족하지 않는데도 불구하고 글자의 색과 크기 등을 바꿔 눈에 띄게 표시하는 것은 바람직하지 않다.

나 ‘높다’, ‘낮다’를 언급하지 않고 영양성분명만을 눈에 띄게 표시하는 것은 영양강조표시의 기준은 적용되지 않지만, 소비자의 오인을 유발하지 않는 표시를 할 것.

소금, 설탕, 지방, 당 등의 표현에도 영양강조표시의 기준이 적용된다.

- 다 영양강조표시의 기준을 충족하는지 여부는 판매 시에 판단하는 것이지만, 판매 시에 영양강조표시의 기준을 충족한 것이라도 섭취 시에 영양강조표시의 기준을 충족하지 못하게 되는 식품에 강조표시를 하는 것은 바람직하지 않다.
- 라 원재료에 대해서 영양강조표시를 할 경우 최종제품도 영양강조표시의 기준을 충족하는 것이 바람직하다. 즉 최종제품 속의 함유량이 극히 낮은데도(높은데도) 불구하고 원재료에 대해서만 영양성분을 보급할 수 있다는 내용 및 영양성분 또는 열량을 적절하게 섭취할 수 있다는 내용을 표시하는 것은 부적당하다.
- 마 상대표시(‘강화되었다는 내용의 표시’(식품표시기준 제7조 및 제21조의 표의 영양성분을 보급할 수 있다는 내용의 항의 3) 및 ‘저감되었다는 내용의 표시’(식품표시기준 제7조 및 제21조의 표의 영양성분 또는 열량을 적절하게 섭취할 수 있다는 내용의 항의 3))는 다음과 같이 한다.
- (가) 해당 타 동종의 식품을 특정하는데 필요한 사항(식품표시기준 제7조의 표의 영양성분을 보급할 수 있다는 내용의 항의 3의 1 및 동표의 영양성분 또는 열량을 적절하게 섭취할 수 있다는 내용의 항의 3의 1)은 ‘자사 기존제품 ○○○’, ‘일본식품표준성분표 ○○○년판(○정)’, ‘커피음료 표준품’ 등 해당 식품을 특정하는데 필요한 사항을 표시할 것.
  - (나) 비교대상 식품명 및 증가(저감)량 또는 비율은 상대표시와 가까운 위치에 기재할 것. 단 비교대상 식품이 완전히 동종의 식품인 경우에는 비교대상 식품명의 표시는 가까운 위치가 아니어도 된다.
  - (다) 비교대상 식품은 완전히 동종의 식품이 아니더라도 예를 들어 버터와 마가린을 비교하는 것 등도 가능하지만 다음의 경우는 부적당하다.
    - (a) 비교대상 식품의 해당 영양성분이 일반유통품에 비해 높아 ‘저감되었다는 내용’을 표시하는 식품의 해당 영양성분이 일반 유통품과 비교하여 큰 차이가 없는 경우
    - (b) 비교대상 식품의 유통이 상당히 예전에 종료된 등 사실상 비교가 불가능한 경우
- 바 열량과 영양성분치에 대해서 ‘하프’, ‘2배’, ‘1/4’ 등을 표시하는 경우 상대표시에 해당된다.
- 사 식품단위당 사용량이 다른 식품을 비교대상 식품으로 한 경우에도 강화(저감)된 양 및 비율은 100g(일반적으로 음용으로 사용되는 액상식품의 경우에는 100ml)당 기준을 충족하여 표시할 필요가 있다. 그리고 용기포장에 강화(저감)된 양 또는 비율을 식품단위당으로 비교하여 표시하는 경우에는 소비자에 대한 적절한

정보제공의 관점에서 식품단위당 비교라는 것을 표시하는 것이 바람직하다.

② 영양성분을 보급할 수 있다는 내용

- 가 높다는 내용의 표시(식품표시기준 제7조의 표의 영양성분을 보급할 수 있다는 내용의 항의 1)란 ‘고(高)’, ‘다(多)’, ‘풍부’, 그 밖에 이와 유사한 표시를 말한다.
- 나 높다는 내용의 표시는 해당 영양성분을 강화하지 않아도 해당 식품 본래의 성질로서 기준을 충족하고 있다면 표시할 수 있지만, 예를 들어 단순히 ‘고단백질 치즈’라고 표시하는 등 해당 치즈가 다른 치즈에 비해 단백질이 많다는 오해를 초래할 만한 표시는 부적당하므로 ‘치즈는 고단백질 식품입니다.’ 등으로 표시하도록 지도하는 것이 좋다.
- 다 함유한다는 내용의 표시(식품표시기준 제7조의 표의 영양성분을 보급할 수 있다는 내용의 항의 2)란 ‘원(源)’, ‘공급’, ‘함유’, ‘들어감(入り)’, ‘사용’, ‘첨가’, 그 밖에 이와 유사한 표시를 말한다.
- 라 강화되었다는 내용의 표시는 다른 식품에 비해 영양성분의 양이 강화되었다는 내용의 표시여야 한다(식품표시기준 제7조의 표의 영양성분을 보급할 수 있다는 내용의 항의 3). 비교대상 식품명 및 증가량 또는 비율을 기재하지 않고 그저 ‘고(高)’ 등의 표시만 한 경우에는 강화되었다는 표시가 아니라 높다는 내용의 표시가 된다.
- 마 ‘비타민을 함유한다’, ‘미네랄 듬뿍’과 같이 비타민과 미네랄의 총칭에 대해 영양강조표시를 하는 경우에는 식품표시기준에서 규정하는 모든 비타민 또는 미네랄에 영양강조표시의 기준이 적용된다. 일부 비타민과 미네랄만 영양강조표시의 기준을 충족하는 경우에는 해당 영양성분명을 표시할 필요가 있다.

③ 영양성분 또는 열량을 적절하게 섭취할 수 있다는 내용

- 가 함유하지 않는다는 내용의 표시(식품표시기준 제7조의 표의 영양성분 또는 열량을 적절하게 섭취할 수 있다는 내용의 항의 1)란 ‘무(無)’, ‘제로’, ‘논’, 그 밖에 이와 유사한 표시를 말하며, ‘미사용’, ‘무첨가’는 해당되지 않는다.
- ‘논슈거’, ‘슈거리스’와 같은 표시는 당류와 관련된 함유하지 않는다는 내용의 표시의 기준이 적용되는 것이다.
- 낮다는 내용의 표시(식품표시기준 제7조의 표의 영양성분 또는 열량을 적절

하게 섭취할 수 있다는 내용의 항의 2)란 ‘저(低)’, ‘줄인’, ‘적은(少)’, ‘라이트’ 그 밖에 이와 유사한 표시를 말한다.

적절하게 섭취할 수 있다는 내용의 표시의 기준이 적용되는 영양성분 및 열량은 어디까지나 ‘국민의 영양섭취의 상황으로 보아 그 과잉한 섭취가 국민 건강의 유지 증진을 방해하고 있다’(건강증진법 제16조의 2 제2항 제2호 나)는 것으로 애당초 영양성분과 열량인 이상 에너지를 공급하거나 생명의 유지·성장에 필요불가결한 것으로 당연히 본래 유해한 성분이어서는 안 된다.

나 논오일 드레싱의 취급에 대해서는 식품표시기준 별표 제13의 비고 1을 따르도록 하지만, 논오일 드레싱 중 식품표시기준 별표 제13의 비고 1의 기준치(3g/100g 미만)는 충족하지만, 식품표시기준 별표 제13의 제2란의 기준치(0.5g/100g 미만)를 초과하는 것은 소비자에게 적절한 정보제공을 도모하기 위하여 원재료로서 식용 유지를 사용하지 않았다는 점 및 해당 식품의 지질량의 유래를 분명하게 밝히는 표시를 하도록 힘쓸 것.

다 저감되었다는 내용의 표시(식품표시기준 제7조의 표의 영양성분 또는 열량을 적절하게 섭취할 수 있다는 내용의 항의 3)는 다른 식품에 비해 영양성분량이 저감되었다는 내용의 표시일 것. 비교대상 식품 및 저감량 또는 비율을 기재하지 않고 그저 ‘저(低)’ 등의 표시를 한 경우에는 저감되었다는 표시가 아니라 낮다는 의미의 표시가 된다.

‘감염(減鹽)’과 ‘식염을 ○○% 줄인’이라는 표시는 나트륨이 저감되었다는 내용의 표시의 기준이 적용되는 것이다.

라 식품표시기준 제7조의 표의 영양성분 또는 열량을 적절하게 섭취할 수 있다는 내용의 항의 3의 ‘나트륨 함유량을 25% 이상 저감하는 것으로 인해 해당 식품의 보존성 및 품질을 유지하기가 현저히 어려운 식품’이란 다음의 것을 말한다.

미소 (일본식 된장)

간장

이들 식품에 나트륨의 적절한 섭취를 할 수 있다는 내용의 표시를 할 경우에는 타 식품에 비해 저감된 나트륨의 함유량의 비율이 다음 비율 이상인 경우 하도록 한다.

미소 15%

간장 20%

(3) 당류를 첨가하지 않았다는 내용

당류를 첨가하지 않았다는 내용의 표시의 예는 ‘당류 무첨가’, ‘설탕 미사용’, 그 밖에 이와 유사한 표시를 말한다.

첨가 당류를 대신하는 원재료의 구체적인 예는 잼, 젤리, 단 맛을 더한 초콜릿, 단맛을 더한 과일 조각, 비환원 농축과즙, 건조과실 페이스트 등이다.

(4) 나트륨염을 첨가하지 않았다는 내용

나트륨염을 첨가하지 않았다는 내용의 표시의 예는 ‘식염 무첨가’, 그 밖에 이와 유사한 표시를 말한다.

첨가 나트륨염을 대신하는 원재료의 구체적인 예는 우스터소스, 피클, 페퍼로니, 간장, 염장어(鹽藏魚), 피쉬소스 등이다.

## 5 표시의 방식

(1) ‘일본어(邦文)로’

제8조 제1호의 ‘일본어로’란 원칙적으로 한자, 히라가나, 가타가나 또는 아라비아 숫자를 사용하여 표시하는 것을 말한다.

단 다음의 경우에는 로마자 등을 사용하여 표시해도 ‘일본어로’로 간주한다.

- ① ‘식품관련 사업자의 성명 또는 명칭’ 또는 ‘제조자 또는 가공자의 성명 또는 명칭’(수입품은 수입업자의 성명 또는 명칭, 유(乳)는 유 처리업자(특별우유는 특별우유 착유처리업자)의 성명 또는 명칭)을 법인등기대로 표시하는 경우.  
단 가타가나로 읽는 방법을 병기(併記)하는 것이 바람직하다.
- ② 제조소고유기호가 의미하는 제조소의 소재지 및 제조자의 성명 또는 명칭을 표시한 웹사이트의 주소를 표시하는 경우
- ③ 첨가물의 물질명 등에 대해서 화학기호 등을 표시하는 경우
- ④ 단위를 표시하는 경우
- ⑤ 로마자 등의 표기가 일반적이며 한자, 히라가나, 또는 가타가나로 표기하는 편이 더 알아보기 힘든 경우

## ⑥ 기타

### (2) 소매를 위한 포장

용기포장 위에 소매를 위해 추가로 포장(겉포장)을 하는 경우에는 안쪽의 표시를 투시할 수 있는 경우를 제외하고 겉포장에 필요한 표시를 해야 한다.

용기포장 위에 포장(겉포장)이 되어 있는 경우, 그것이 소매를 위한 것이 아닌 경우에는 해당 겉포장에도 명칭, 제조자의 성명, 주소와 보존기준이 정해진 식품 및 첨가물은 그 보존방법을 표시하는 것이 바람직하다.

### (3) 첨가물 표시

첨가물의 물질명 또는 간략명의 표시는 규칙 별표 제1, 명부, 별첨 첨가물 1-1, 별첨 첨가물 2-1, 별첨 첨가물 2-2 및 별첨 첨가물 2-3에 게시한 명칭대로 표시를 하는 것이 원칙이지만, 식품관련 사업자 및 일반소비자에게 오해를 초래하지 않는 범위 내에서 히라가나, 가타가나, 한자를 사용해도 무방하다.

### (4) 영양성분표시

- ① 영양성분표시에 사용하는 식품표시기준 별표 제9의 제1란에 게시한 영양성분명 또는 열량은 다음과 같이 표시할 수 있다.

열량은 ‘에너지(エネルギー)’

단백질은 ‘단백질(蛋白質, たん白質, タンパク質)’, ‘단백(たんぱく, タンパク)’

미네랄은 원소기호

(예) 칼슘은 ‘Ca’, 철은 ‘Fe’, 나트륨은 ‘Na’

비타민(니아신, 판토텐산, 비오틴 및 엽산을 제외한다)은 비타민명의 약어

(예) 비타민A는 「V.A」, 「VA」

- ② kcal는 キロカロリー(킬로칼로리), g은 グラム(그램), mg은 ミリグラム(밀리그램), μg은 マイクログラム(마이크로그램)이라고 가타가나 표기를 할 수 있다.

IU 또는 국제단위는 표시가 불가하다.

- ③ 폭 표시의 폭은 적절하게 설정할 것. 예를 들어 지나치게 넓은 폭으로 표시하는 것은 부적당하다.

④ 적어도 영양성분을 보급할 수 있다는 내용 및 영양성분 또는 열량을 적절하게 섭취할 수 있다는 내용을 표시하는 영양성분에 대해서는 소비자의 상품선택에 이바지하기 위하여 영양소 등 표시기준치에서 차지하는 비율을 함께 표시하는 것이 바람직하다.

⑤ 최소표시의 자릿수는 다음과 같이 한다.

자릿수를 낮추는 것을 막는 것이 아니라, 그 경우에는 그 아랫자리를 반올림하여 표시한다.

|          |                       |                    |                     |
|----------|-----------------------|--------------------|---------------------|
| 단백질      | 일의 자리 <sup>※1</sup>   | 마그네슘               | 일의 자리               |
| 지질       | 일의 자리 <sup>※1</sup>   | 망간                 | 소수 첫째자리             |
| 포화지방산    | 일의 자리 <sup>※1</sup>   | 몰리브덴               | 일의 자리               |
| n-3계 지방산 | 소수 첫째자리               | 요오드                | 일의 자리               |
| n-6계 지방산 | 소수 첫째자리               | 인                  | 일의 자리               |
| 콜레스테롤    | 일의 자리 <sup>※1</sup>   | 니아신                | 일의 자리               |
| 탄수화물     | 일의 자리 <sup>※1</sup>   | 판토텐산               | 소수 첫째자리             |
| 당질       | 일의 자리 <sup>※1</sup>   | 비오틴                | 일의 자리               |
| 당류       | 일의 자리 <sup>※1</sup>   | 비타민A               | 일의 자리               |
| 식이섬유     | 일의 자리                 | 비타민B <sub>1</sub>  | 소수 첫째자리             |
| 아연       | 소수 첫째자리               | 비타민B <sub>2</sub>  | 소수 첫째자리             |
| 칼륨       | 일의 자리                 | 비타민B <sub>6</sub>  | 소수 첫째자리             |
| 칼슘       | 일의 자리                 | 비타민B <sub>12</sub> | 소수 첫째자리             |
| 크롬       | 일의 자리                 | 비타민C               | 일의 자리               |
| 셀레늄      | 일의 자리                 | 비타민D               | 소수 첫째자리             |
| 철        | 소수 첫째자리               | 비타민E               | 소수 첫째자리             |
| 구리       | 소수 첫째자리               | 비타민K               | 일의 자리               |
| 나트륨      | 일의 자리 <sup>※1</sup>   | 엽산                 | 일의 자리               |
| 식염 상당량   | 소수 첫째자리 <sup>※2</sup> | 열량                 | 일의 자리 <sup>※1</sup> |

※1 일의 자리에 미치지 못하는 경우로 0이라고 표시할 수 있는 양(별표 제9의 제5란) 이상일 때에는 유효숫자 한 자릿수 이상으로 한다.

※2 소수 첫째자리에 미치지 못하는 경우로 나트륨의 양이 0이라고 표시할 수 있는 양(별표 제9의 제5란) 이상일 때에는 유효숫자 한 자릿수 이상으로 한다. 식염상당량을 0으로 표시할 수 있는 경우에는 '0.0', '0'이라고 표시해도 무방하다.

- ⑥ 함유량이 0인 경우의 것에 대해서도 표시사항을 생략할 수는 없다. 단 근접한 복수의 표시사항이 0인 경우에는 예를 들어 ‘단백질과 지질이 0’이라는 식으로 묶어서 표시할 수 있다(식품표시기준 별기양식 2의 비고3).
- ⑦ 세트로 판매되고 통상적으로 함께 먹는 식품(즉석면 등의 면, 건더기 수프, 분말 수프, 햄버그 세트의 햄버그와 소스 등)의 표시는 세트 합계의 함유량을 표시할 것. 이와 함께 세트를 구성하는 각각의 식품에 대해서도 함유량을 표시하는 것은 무방하다.
- ⑧ 식품표시기준 제3조 제1항의 표의 영양성분의 양 및 열량의 항의 2의 1의 기재는 별기양식 2 또는 별기양식 3에 가까운 위치에 표시할 것.
- ⑨ 표시치는 허용오차의 범위의 기준이 되는 것으로 의도적으로 조작되어서는 안 되므로, 표시를 하는 제품을 대표하는 제품을 분석하여 얻은 데이터의 가중평균치로 해야 한다(합리적인 추정을 통해 얻어진 값을 제외한다). 단 함유량을 표시할 때는 반드시 분석을 해야 하는 것이 아니며, 결과로서 표시된 함유량이 허용오차의 범위 내라면 표시기준을 위반하는 것이 아니다.  
기능을 표시하는 영양성분, 영양강조표시를 하는 영양성분의 양 및 열량은 별첨 영양성분 등의 분석방법 등에 규정된 분석법으로 측정할 것.

## 6 업소용 가공식품의 제조소 또는 가공소의 소재지 및 제조자 또는 가공자의 성명 또는 명칭

1 (6) (⑤ 가, 나 및 라를 제외한다)의 내용을 참조할 것.

식품표시기준 제10조 제2항의 표의 하란(下欄)의 ‘제조소’에는 식품표시기준 부칙 제2조의 규정에 따른 폐지 전의 식품위생법 제19조 제1항의 규정에 따른 표시의 기준에 관한 내각부령 제10조에서 규정하는 제조소고유의 기호를 사용할 수 있었던 장소 중 식품표시기준에서 ‘가공소’로 취급되는 장소를 포함하도록 한다.

## 7 업소용 가공식품의 표시의 방식

(1) 송장 등에 대한 표시는 식품표시기준 제13조 제1항 제2호의 표에 게시한 식품에 대해서 송장, 납품서 등 또는 규격서 등(이하 ‘송장 등’이라고 한다)에 표시할 경우에는 송장 등 및 해당 용기포장의 양쪽에 명칭, 제조소 또는 가공소의 소재지

및 제조자 또는 가공자의 성명 또는 명칭, 해당 기호와 구입자의 성명 및 주소(법인인은 그 명칭 및 주요 사무소의 소재지) 외에 로트기호 등 해당 식품과 송장 등과의 동일성을 확인할 수 있는 기호를 표시할 필요가 있다.

송장 등의 표시를 하는 경우에는 해당 식품을 원료로 사용할 때까지의 기간 동안 로트관리를 위하여 송장 등을 보관할 것.

- (2) 용기포장에 담긴 식육은 합성수지 필름 등으로 포장된 식육의 일정 수를 카톤박스에 담아 이 카톤박스 단위로 거래하는 것이 일반적인 것은 그 카톤에 필요한 표시를 해도 무방하다.

또 표시방법은 용기포장에 직접 인쇄하는 방법, 스탬프로 날인하는 방법, 스티커를 부착하는 방법 또는 꼬리표와 같은 것을 달아도 무방하다. 다만 꼬리표 형태의 것은 그 포장형태로 보아 다른 방법이 불가능한 경우에 한하며, 또 부정하게 재사용해서는 안 된다.

## (신선식품)

### 1 의무표시사항

#### (1) 특정보건용식품에 관한 사항

가공식품에 관련된 내용을 참조할 것.

#### (2) 기능성표시식품에 관한 사항

별첨 기능성표시식품을 참조할 것.

#### (3) 유전자변형 농산물에 관한 사항

가공식품에 관련된 내용을 참조할 것.

#### (4) 영아(乳兒)용 규격 적용식품이라는 내용

가공식품에 관련된 내용을 참조할 것.

#### (5) 식품표시기준 별표 제24에서 규정한 것

- ① 아보카도, 살구, 앵두, 감귤류, 키위, 석류, 자두, 서양배, 천도복숭아, 파인애플, 바나나, 파파야, 감자, 비파, 마르멜로, 망고, 복숭아 및 사과에 관한 사항  
별첨 첨가물 1-6의 '1 곰팡이 방지제(防かび剤) 또는 방미제(防ばい剤)'에 게시한 첨가물 및 이를 함유한 제제를 사용한 아보카도, 살구, 앵두, 감귤류, 키위, 석류, 자두, 서양배, 천도복숭아, 파인애플, 바나나, 파파야, 감자, 비파, 마르멜로, 망고, 복숭아 및 사과를 용기포장에 담지 않고 소비자에게 판매하는 경우에도 이를 사용했다는 것을 표시하도록 식품관련 사업자에게 지도할 것.

#### ② 식육에 관한 사항

가 식품표시기준의 대상이 되는 식품(쇠고기(내장을 제외한다)로 생식용인 것에 한한다)은 「식품, 첨가물 등의 규격기준(1959년 후생성 고시 제370호)」의 생식용 식육의 규격기준의 대상인 식품과 동일하며, 소위 육회 및 소 육사시미가 포함된다.

가령 규격기준의 가공기준(7)에서 규정하는 '용기포장에 담아 밀봉'한 상태의 식육을 동 가공기준(7)에서 규정하는 가열살균을 하기 위하여 다른 사업자에게 판매하는 경우에는 그 판매 시의 식육에는 본 표시기준의 표시의무는 부과되지 않지만, 해당 식육의 용기포장에 '(동 가공기준(7)에서 규정하는) 가열살균을

하기 전의 식육이다'라는 것을 알 수 있게 표시하도록 지도할 것.

나 생식용이라는 표시에 대해서

생식용의 표시는 '생식용', '생으로 먹을 수 있습니다' 등과 같이 생식용이라는 것을 명확하게 표시할 필요가 있으며, '육회용', '소 육사시미용' 등의 표시를 생식용의 표시로 간주할 수 없다.

다 도축장명, 가공시설명 등의 표시에 대해서

(가) 도축장의 명칭의 표시는 도축장 번호와 소의 개체식별을 위한 정보의 관리 및 전달에 관한 특별조치법(2003년 법률 제72호)에서 규정하는 개체식별번호의 표시로 대신할 수는 없다.

(나) 생식용 식육의 가공기준에 적합한 방법으로 가공이 이루어진 시설이 복수 존재할 경우에는 각각의 가공시설을 표시할 것. 그 때 가공 공정순으로 표시하도록 지도할 것. 또 가공시설의 표시와는 별도로 식육의 최종가공을 한 자에 대해서는 종전대로 가공자의 성명(명칭) 등을 표시할 필요가 있다.

(다) 가공시설의 명칭에 대해서는 식중독 발생 시에 신속하게 시설을 특정할 수 있도록 영업자가 영업허가신청서에 기재한 영업소의 명칭, 옥호(屋号) 또는 상호를 기재하도록 지도할 것.

(라) 동일 도도부현 내에 동일 명칭의 도축장과 가공시설이 존재하는 경우에는 도축장과 가공시설을 특정할 수 있을 정도로 상세하게 소재지를 표시하도록 지도할 것.

라 주의환기에 관한 표시기준인 '어린이, 고령자, 그밖에 식중독에 대한 저항력이 약한 사람은 식육의 생식을 삼가야 한다는 내용'에서 '어린이', '고령자', '그밖에 식중독에 대한 저항력이 약한 사람'은 예시가 아니라 이들을 모두 표시할 필요가 있다.

마 생식용 식육의 규격기준의 조리기준에서 '조리를 한 생식용 식육은 신속하게 제공해야 한다.'고 되어 있으므로 동결하지 않은 생식용 식육을 소매점 등에서 소비자에게 직접 판매하는 경우에는 소비자가 신속하게 소비하도록 적절한 소비기한을 표시하도록 지도할 것.

바 '날붙이를 사용하여 그 원형을 유지한 채 힘줄 및 섬유를 짧게 절단하는 처리'란 텐더라이즈 처리를 말한다.

③ 닭의 껍질이 있는 알에 관한 사항

가 닭의 껍질이 있는 알의 선별포장을 한 시설의 소재지를 표시하는 경우에는

식품위생상의 문제가 발생한 경우의 역학조사를 손쉽게 하기 위하여 선별포장을 한 자는 채란(採卵)을 한 시설을 특정할 수 있도록 필요한 기록을 작성할 것.

나 닭의 껍질이 있는 알에 대해서는 사용방법, 생식용인 경우에는 생식용이라는 것 등을 표시하기로 했지만, 이들 표시는 ‘생식을 할 경우에는 상미기한 내에 사용하고, 상미기한이 지난 후에는 충분히 가열조리할 필요가 있다’는 취지의 표시로도 무방하다. 또 생식용으로서의 상미기한이 지난 후에는 최대한 빨리 소비하도록 지도할 것.

다 생식용의 닭의 껍질이 있는 알에 대해서는 특히 가정과 음식점 등에서 섭씨 10도 이하로 보존하는 것이 바람직하다는 표시를하기로 했지만, 영업자가 유통과정에서 계란을 일시적으로 냉장한 다음 고온다습한 환경에서 유통시키는 경우에는 껍질 표면에 결로가 생기는 등 계란의 품질에 악영향을 미칠 것이 우려되므로 냉장하는 경우에는 가능한 유통부터 소비까지 일관되게 냉장유통을 하는 것이 바람직하다.

라 가열가공용의 닭의 껍질이 있는 알에 대해서는 가열가공용이라는 것 및 섭취시에 가열살균을 요한다는 내용의 표시를하기로 했는데, 이 경우에 표시내용에 테두리를 두르거나 굵은 글자체로 표시하는 등의 방법으로 가열살균이 필요하다는 것이 소비자에게 분명하게 전달되도록 할 것.

④ 복어의 내장을 제거하고 껍질을 벗긴 것과 토막(切り身)을 낸 복어, 복어의 정소 및 복어의 껍질로 생식용이 아닌 것에 관한 사항  
처리사업자의 성명 또는 명칭 및 주소의 표시는 처리사업자의 성명 또는 명칭 및 처리시설의 소재지를 표시할 것.

⑤ 냉동식품 중 토막(切り身) 또는 껍질을 벗긴(むき身) 어패류(생굴을 제외한다)를 동결한 것에 관한 사항  
명칭 외에 냉동식품이라는 것을 표시할 것.

⑥ 생굴에 관한 사항  
가공식품에 관련된 내용을 참조할 것.

## 2 임의표시

가열 등으로 인해 영양성분에 큰 변화가 생기는 식품은 기능을 표시하는 영양성분의

양이 식품표시기준 별표 제11의 상하한치의 범위 안에 있는 것을 담보하는 조리법을 표시할 것.

### 3 표시의 방법

#### (1) 용기포장에 담긴 신선식품의 표시

신선식품의 표시에 대해서는 일부 사항을 제외하고 용기포장(용기포장이 소매를 위해 포장된 경우는 해당 포장, 이하 동일)의 잘 보이는 위치에 표시하도록 되어 있지만, 용기포장의 형상 등을 이유로 해당 용기포장에 직접 표시하기 어려운 경우에는 다음 위치에 표시하여 용기포장에 대한 표시를 대신할 수 있도록 한다.

- ① 투명한 용기포장에 포장되어 있는 등 필요한 표시사항을 외부에서 쉽게 확인할 수 있는 경우에는 해당 용기포장 안에 들어 있는 표시서 닭의 껍질이 있는 알에 관한 상미기한의 표시는 표시서 대신에 모든 알의 껍질에 직접 마킹(印字)하는 방식으로 표시해도 무방하다.

- ② 용기포장에 매다는 등 해당 용기포장과 일체가 된 경우에는 해당 용기포장에 매달은 팻말, 라벨(票せん), 플레이트 등

#### (2) 첨가물 표시

가공식품에 관련된 내용을 참조할 것.

#### (3) 상기 1의 (5) ①의 표시

다음 방법 중 어느 하나를 따라 표시할 것.

- ① 가격표 또는 상품명을 표시한 팻말, 또는 이들과 가까운 위치의 게시물에 표시한다.
- ② 진열용 용기에 표시한다.
- ③ 그 밖에 소비자 등이 쉽게 식별할 수 있는 방법으로 표시한다.

### 4 표시금지사항

식품표시기준 제23조 제1항 주서(柱書) 본문의 ‘제18조, 제19조 및 제21조에 게시한 표시사항과 관련하여’란 의무표시사항 또는 임의표시사항에 관련되는 한 식품표시

기준 제23조 제1항 각호의 표시금지사항이 적용된다는 것을 의미한다. 다시 말해 표시금지사항이 적용되는 표시매체에 대해서는 식품표시기준 제23조 제1항 제2호 및 제3호의 규정에 연동하여 규제가 가해지게 된다.

따라서 예를 들어 특정보건용식품, 기능성표시식품 및 영양기능식품의 표시규정은 용기포장에 담긴 신선식품에 대해서만 규정되어 있으므로, 식품표시기준 제23조 제1항 제8호의 ‘보건기능식품 이외의 식품은 보건기능식품이라고 혼동하기 쉬운 명칭, 영양성분의 기능 및 특정 보건의 목적을 기대할 수 있다는 것을 나타내는 용어’의 표시의 금지도 용기포장에 담긴 신선식품의 용기포장에만 적용된다.

## (첨가물)

### 1 의무표시사항

#### (1) 명칭

① 첨가물의 명칭 및 그 제제(製劑)의 성분의 표시는 일괄명 또는 간략명을 명칭으로 사용할 수는 없다.

② 제제인 첨가물은 원칙적으로 다음 중 어느 하나의 명칭을 표시한다.

가 제제라는 것을 표시할 수 있는 글자를 단 사용목적에 나타내는 명칭을 표시한다.

(예) 감미료 제제, 보존료 제제 등

나 제제라는 것을 표시할 수 있는 글자를 단 주요성분을 나타내는 명칭을 표시한다.

그 주요성분은 규칙 별표 제1에 게시한 첨가물은 규칙 별표 제1의 명칭, 그 밖의 첨가물은 명부에 게시한 명칭 또는 별첨 첨가물 2-1에 게시한 품명을 사용한다.

(예) 에리소르빈산 제제, 감초추출물 제제 등

③ 규칙 별표 제1에 게시한 첨가물의 표시는 규칙 별표 제1에 게시한 명칭을 따르도록 한다. 기존첨가물의 표시는 명부에 게시한 명칭 또는 별첨 첨가물 2-1에 게시한 품명을 따르도록 한다. 또 천연향료 및 일반음식물 첨가물의 표시는 별첨 첨가물 2-2 및 별첨 첨가물 2-3에 게시한 품명을 따르도록 한다. 단 별첨 첨가물 2-2 및 별첨 첨가물 2-3에 기재되어 있지 않은 첨가물은 해당 첨가물인 것을 특정할 수 있는 과학적으로 적절한 명칭으로 표시한다.

천연향료는 ‘향료’라는 글자를 붙일 것.

#### (2) 보존방법

가공식품에 관련된 내용을 참조할 것.

#### (3) 소비기한 또는 상미기한

가공식품에 관련된 내용을 참조할 것.

(4) 제조소 또는 가공소의 소재지(수입품은 수입업자의 영업소 소재지) 및 제조자 또

는 가공자의 성명 또는 명칭(수입품은 수입업자의 성명 또는 명칭)  
가공식품에 관련된 내용을 참조할 것.

#### (5) 사용방법

① 사용방법의 표시는 규격기준에 사용된 용어를 그대로 표시하는 것을 원칙으로 하지만, 내용을 변경하지 않는 한 일반적인 평이한 용어로 표시하는 것은 무방하다.

② 규격기준의 제2 첨가물의 부 F 사용기준의 항의 첨가물 일반의 목(目) 중 첨가물 제제의 간주규정에서 말하는 ‘첨가물 제제에 함유되는 원료인 첨가물’이란 해당 제제를 식품에 사용하는 경우에 그 성분으로 인한 영향을 해당 식품에 미치는 첨가물을 말하는 것이다.

따라서 그 성분에 의한 영향을 해당 식품에 미치지 않는 첨가물로 그것이 보존, 산화방지, 교취(矯臭)<sup>13)</sup> 등 해당 제제의 품질유지에 필요불가결한 경우에는 해당 첨가물의 사용은 간주규정에 해당되지 않는 것으로 한다.

③ 사용방법의 표시의 생략의 운용은 다음과 같이 한다.

가 해당 첨가물 제제의 성분 및 중량퍼센트로 판단하여 용도를 한정하는 것이 적당하다고 생각되는 것으로 사용방법의 표시 속에 해당 용도로만 사용한다는 내용을 표시한 경우에는 표시된 용도 이외로 사용하는 경우의 사용방법에 관한 표시는 생략할 수 있다. 예를 들어 아세트산비닐수지는 추잉검의 기초제 및 과실과채의 표피의 피막제로 사용이 인정되고 있지만, 추잉검의 기초제용으로 표시한 경우에는 그 사용방법의 표시만 하면 된다.

나 첨가물 일반의 사용기준에 규정된 첨가물 제제에 함유되는 원료인 첨가물 이외의 첨가물의 경우에는 해당 첨가물의 사용방법에 관한 표시는 생략할 수 있다.

#### (6) 성분 및 중량퍼센트

① 식품표시기준 제32조 제2항의 표에 제시된 제제인 첨가물의 항에 ‘성분(착향을 목적으로 사용되는 것을 제외한다) 및 중량퍼센트’를 표시해야 한다고 되어 있는데, 이 ‘성분’에는 첨가물 제제에 함유되는 원료인 첨가물(해당 제제를 식품에 사용한 경우에 그 성분에 의한 영향을 해당 식품에 미치는 첨가물을 말한다) 외에 첨가

13) 역자주. 냄새 제거

물 제제에 함유되는 원료인 첨가물 이외의 첨가물, 부형제 등의 식품소재도 포함하도록 한다.

- ② 첨가물 제제의 성분의 중량퍼센트 표시는 해당 제제의 제조상의 해당 첨가물의 배합량을 기준으로 한다.
- ③ 규격기준에 따라 규정되어 있는 ‘아황산수소칼륨액’, ‘아황산수소나트륨액’, ‘아세트산’, ‘수용성안나토’, ‘D-소르비톨액’, ‘피로인산제이철액’ 등은 제제에 준하여 그 성분 및 중량퍼센트를 표시한다. 또 이들 및 표시량의 규정이 있는 것을 사용하여 제제를 제조할 경우에는 첨가물 원체(原体)로 환산하여 중량퍼센트를 표시한다.
- ④ 중량퍼센트를 표시할 때는 시료 무게(秤取量)의 유효숫자를 고려하여 표시하는 것이 바람직하다.

#### (7) 기타

타르색소의 제제는 ‘제제’의 글자를 단 실효(實効)의 색명, 예를 들어 ‘착색료 제제 황적색’이라고 표시할 것.

## 2 표시의 방식

가공식품에 관련된 내용을 참조할 것.

## 3 표시금지사항

첨가물의 표시에서는 어떠한 경우에도 ‘천연’ 또는 이와 유사한 표현의 사용은 인정되지 않는다.

### (부칙)

시행 시에 가공식품의 제조소 또는 가공소에서 제조과정에 있는 가공식품(2022년 4월 1일 이후에 판매할 예정으로 장기양조 중인 주류와 과실초 등)은 2022년 4월 1일 이후에도 종전의 예를 따를 수 있지만, 소비자에 대한 정보제공의 관점에서 가능한 해당 기준에 따른 원료원산지표시를 하는 것이 바람직하다.