

< 일 러 두 기 >

- 법령명 : 식품표시기준 Q&A 제1장 총칙
- 제정일 : 2015년
- 최종개정일 : 2026년 4월 1일
- 출처 : 일본 소비자청 (방문일 : 2026년 4월 29일)

식품표시기준 Q&A¹⁾

(2015년 3월, 최종개정 2026년 4월 1일)

제1장 총칙

제1조 관련

(총칙-1) 어떤 식품이 식품표시기준의 적용을 받습니까?

(답)

식품표시법 제2조 제3항 제1호에서 규정하는 식품의 제조·가공·수입을 업(業)으로 하는 자(해당 식품의 판매를 하지 않는 자를 제외한다) 또는 식품의 판매를 업으로 하는 자와 식품관련 사업자 이외의 자(바자회 등에서 판매하는 자 등 판매를 업으로 하지 않는 자)가 가공식품(주류를 포함한다), 신선식품 또는 첨가물을 판매하는 경우 및 불특정 또는 다수의 사람에게 무상으로 양도하는 경우에 적용을 받습니다.

배합사료와 같이 식품이 아닌 것은 대상이 아닙니다.

(총칙-2) 식품표시기준의 적용범위가 ‘판매하는 경우’라고 되어 있는데, ‘판매하는 경우’에 해당되지 않는 경우로는 어떤 경우가 있습니까?

(답)

특정 소수의 사람에게 무상으로 양도하는 경우가 이에 해당됩니다.

(총칙-3) 용기포장에 담기고 스테이플러, 고무 밴드 등으로 끝을 막은 가공식품과 목판에 붙인 어묵, 카스텔라 등을 파라핀지 등 간이적인 방법으로 포장한 것(양끝이 열린 것)은 표시가 필요합니까?

(답)

‘용기포장에 담기다’는 개방성 여부의 구별(「詰」, 「入」の区別)을 하지 않습니다. 따라서 스테이플러, 고무 밴드 등으로 용기포장의 끝을 막은 가공식품과 목판에 붙인 어묵, 카스텔라 등에 파라핀지 등 간이적인 방법으로 포장한 것(양끝이 열린 것)은 용기포장에 담긴 가공식품으로서 표시가 필요합니다.

1) 본 파일은 일본 ‘식품표시기준 Q&A’의 제1장 총칙만을 번역한 것임. 제2장 가공식품은 식품안전정보원 글로벌 식품법령·기준규격정보시스템에 번역본이 업로드 되어 있으나, 다른 부분에 대해서는 원문만을 업로드 하고 있음. 원문은 식품안전정보원 글로벌식품법령·기준규격정보시스템 또는 일본 소비자청 홈페이지 등을 참조할 것.

(총칙-4) ‘가공식품 또는 신선식품을 설비를 마련하여 취식하게 하는 경우’란 구체적으로 어떤 경우가 해당되니까?

(답)

식품표시기준 제1조 단서의 ‘가공식품 또는 신선식품을 설비를 마련하여 취식하게 하는 경우’란 구체적으로는 레스토랑, 식당, 찻집 등의 외식사업자에 의한 식품의 제공 (예를 들어 음식점에서 제공되는 상태의 것을 자택으로 배달받는 등의 외식사업자에 의한 배달을 포함한다)을 가리킵니다.

상기 외식사업자가 다른 장소에서 제조·가공한 것을 구매하여 섭취하게 하는 경우에는 표시는 필요 없지만, 단순히 판매만 하는 경우에는 제조·가공한 자 또는 판매를 하는 자 중 어느 한쪽이 표시를 할 필요가 있습니다.

(총칙-5) 가공식품 또는 신선식품을 설비를 마련하여 취식하게 하는 경우(생식용 쇠고기의 주의환기표시를 제외한다)에는 용기포장의 유무와 상관없이 식품표시기준은 적용되지 않습니까?

(답)

식품표시기준 제1조 단서에서 규정한 대로 적용되지 않습니다.

(총칙-6) 유기(有機)가공식품에는 식품표시기준이 적용되니까?

(답)

적용됩니다.

유기가공식품의 일본농림규격(2022년 9월 1일 재무성·농림수산업성 고시 제18호) 제5조 및 식품표시기준에 따른 표시를 하십시오.

(총칙-7) 매장에서 고객의 요구에 따라 각각 표시가 되어 있는 식품을 세트로 담은 경우 겉포장인 선물용 상자 등에도 표시를 할 필요가 있습니까?

(답)

각각의 용기포장에 표시가 된 식품을 고객의 요구에 따라 상자 등에 담아 판매하는 경우의 상자 등에는 표시를 하지 않아도 무방합니다.

(총칙-8) 세트로 담은 식품의 표시방법은 어떻게 하면 좋습니까?

(답)

구매자의 요구에 따라 세트의 내용이 수시로 바뀌는 경우에는 겉포장은 단순히 겉을

꾸미기 위한 선물용 상자에 불과하다고 여겨지므로 겉포장에는 표시가 필요가 없지만, 이런 경우를 제외하고는 겉포장(소매를 위한 포장)에 표시를 할 필요가 있습니다.

(총칙-9) 수출식품은 제품이 수출용으로 확정되기까지는 식품표시기준의 적용을 받을 것이라고 해석되는데, 처음부터 수출을 할 목적으로 제조한 제품은 표시(일문, 영문을 불문하고)를 할 필요가 없다고 생각해도 됩니까?

(답)

수출용으로 특정되고 일본 국내에서 소비자에게 판매되지 않을 제품으로 상관행, 계약 등에 따라 표시를 하는 것이 부적당한 것은 식품표시기준에서 규정하는 표시를 생략해도 무방합니다.

(총칙-10) 식품관련사업자 이외란 구체적으로 어떤 업종을 가리킵니까? 복수의 구체적인 예를 들어 설명해주시시오.

(답)

반복계속성이 없는 판매를 하는 사람을 가리키며, 예를 들어 초등학교 바자회에서 봉지에 담은 쿠키를 판매하는 학부형이나 주민자치회가 주최한 축제에서 병에 담은 수제 잼을 판매하는 주민자치회 임원 등을 생각할 수 있습니다.

제2조 관련

(가공식품 및 신선식품 관련)

(총칙-11) ‘가공식품’ 및 ‘신선식품’은 어떠한 것입니까?

(답)

식품표시기준 제2조 제1항 제1호 및 제2호에 규정되어 있습니다.

‘가공식품’은 ‘제조 또는 가공된 식품’이라고 정의되며, 조미와 가열 등을 한 것이 해당되고 구체적인 품목은 식품표시기준 별표 제1에 게시되어 있습니다.

‘신선식품’은 ‘가공식품 및 첨가물 이외의 식품’이라고 정의되며, 단순히 물로 세척하거나 절단, 냉동 등을 한 것이 해당되며 구체적인 품목은 식품표시기준 별표 제2에 게시되어 있습니다.

(총칙-12) 다음 상품은 신선식품입니까, 가공식품입니까?

(답)

	구체적인 예	가공 식품	신선 식품	보충설명
농 산 물	한 종류의 채소를 절단만 한 것 (절단채소)		○	식품표시기준 별표 제2(신선식품 일람)의 1의 (5)에서 채소는 '수확 후 조정, 선별, 물 세척 등을 한 것, 단순히 절단한 것 및 단순히 동결시킨 것을 포함한다.'고 규정되어 있습니다.
	복수의 채소를 절단한 다음 혼합한 것 (샐러드 믹스, 볶음 요리 믹스)	○		복수의 채소를 혼합한 것은 그 자체가 하나의 제품(조리된 식품)이므로 가공식품입니다.
	오존수, 차아염소산 소다수로 살균세정한 것		○	오존수, 차아염소산 소다수를 사용한 살균세정은 일정한 작위는 가하지만 가공(새로운 속성의 부가)에는 이르지 않으므로 신선식품입니다.
	데친 후 냉동한 채소	○		블랜칭 처리를 한 것은 가공식품입니다.
	베이비 채소 (복수의 종류의 어린잎을 혼합한 것)		○	베이비 채소는 복수의 종류의 어린잎을 섞은 것이지만 어린잎을 뜯은 상태 그대로 봉투에 담은 것이라 각각의 어린잎의 원형을 알아볼 수 있고 판별할 수 있어 신선식품에 해당됩니다. 단 베이비 채소를 원형을 알아볼 수 없을 정도로 절단한 경우에는 복수의 채소를 절단한 다음 혼합한 것과 마찬가지로 판단하여 가공식품에 해당됩니다. 가공식품 또는 신선식품 어느 쪽에 해당되는지는 상품의 상태에 따라 판단할 필요가 있습니다.
축 산 물	혼합다짐육(合挽肉)	○		복수의 종류의 가축, 가금 등의 식육을 혼합한 것은 그 자체가 하나의 조리된 식품이므로 가공식품입니다.
	복수의 부위의 식육을 절단한 다음 조미하지 않고 하나의 팩에 포장한 것		○	식품표시기준 별표 제2(신선식품 일람)의 2 (1)에서 식육은 '단순히 절단, 얇게 슬라이스 등을 한 것과 단순히 냉장 및 동결시킨 것을 포함한다.'고 규정되어 있습니다. 또 동일 종류를 혼합한 것은 신선식품입니다.

	복수의 부위의 식육을 절단한 다음 조미액에 담가 하나의 팩에 포장한 것	○		단순히 절단, 얇게 슬라이스 등을 한 것은 신선식품으로 보지만, 조미를 한 경우에는 본질적으로 새로운 것을 만들어 내는 것이므로 가공식품입니다.
	복수의 종류의 식육과 채소를 절단한 다음 조미하지 않고 하나의 팩에 담은 것	○		복수의 종류의 식육과 채소를 조합한 것은 그 자체가 하나의 조리된 식품이므로 가공식품입니다.
	스파이스를 뿌린 식육	○		조미한 경우에는 가공식품입니다.
	쇠고기 다타키 ²⁾	○		표면을 불로 지진 것은 가공식품입니다.
	불고기 양념(たれ)을 혼합한 식육	○		가공식품과 신선식품을 혼합한 것은 가공식품입니다.
	빵가루를 입힌 돈카츠용 돼지고기	○		표면에 옷을 입힌 것은 가공식품입니다.
수산물	다랑어(マグロ) 단품의 회		○	식품표시기준 별표 제2(신선식품 일람)의 3에서 수산물은 '라운드 ³⁾ , 세미드레스 ⁴⁾ , 드레스 ⁵⁾ , 휠레 ⁶⁾ , 토막(切り身), 회(모듬회를 제외함), 껍질을 벗긴 살(むき身), 단순히 동결시킨 것 및 해동한 것과 살아있는 것을 포함한다.'고 규정되어 있습니다.
	다랑어 단품의 회에 해초(ツマ)·차조기 잎(大葉)을 곁들인 것		○	다랑어 단품의 회에 해초, 차조기 잎 등이 곁들여진 경우 전체로서 그것이 하나의 신선식품이므로 주된 상품인 다랑어에 대해서만 명칭 및 원산지의 표시가 필요합니다. 그 밖의 표시는 필요 없습니다.
	복수의 종류의 회를 모듬으로 담은 것	○		복수의 종류의 회를 모듬으로 담은 것은 가공식품입니다.
	다랑어의 일종인 황다랑어(キハタ)와 눈다랑어(メバチ)를 모듬으로 담은 것		○	동일 종류인지 여부는 기본적으로는 사회상식으로 판단해야 하지만, 식품표시기준 별표 제2에 개별 구체적인 종류가 있는지 여부가 하나의 기준이 됩니다. 별표 제2에 개별 구체적인 종류명이 없는 것은 별표 제2의 분류의 기초가 된 일본표준상품분류를 참고하여 판단하게 되지만, 황다랑어와 눈다랑어는 같은 다랑어류로 분류되어 있으므로 한 종류의 것으로 간주합니다.
	다랑어의 붉은 살코기와 뱃살		○	복수의 부위를 혼합한 것이라도 '모듬으로

2) 역자주. 표면의 기생충을 죽이기 위해 육류, 생선의 표면을 불에 그슬린 요리

3) 역자주. 통째

4) 역자주. 배를 갈라 아가미와 내장을 제거한 것

5) 역자주. 세미드레스에서 대가리를 제거한 것

6) 역자주. 드레스를 세 장으로 손질한 것

(トロ)을 섞어 담은 것			담은 것을 제외한다.'고 규정하고 있으므로 모듬에 해당되지 않는 것이 전제가 되는 동일 종류의 생선의 각 부위를 혼합한 것은 식품표시기준 별표 제2의 3의 '모듬'에 해당 되지 않으므로 신선식품입니다.
꼬리(및 껍질)만 단시간 가열(데치기)하여 붉게 변하게 한 대하	○		꼬리(및 껍질)만 단시간 가열한 것이라도 가열한 것은 가공식품입니다.
단시간 가열(데치기)하여 껍질을 열어 살을 꺼낸 바지락	○		껍질을 열어 살을 꺼내기 위한 가열은 단 시간이라도 가공식품입니다.
전골세트	○		생선 또는 식육과 채소의 조합은 가공식품 입니다.
찐 문어(蒸しダコ)	○		찐 것은 가공식품입니다.
염장 미역의 소금기를 뺀 것	○		염장한 것은 가공식품으로, 그것의 소금기를 뺀 것도 가공식품입니다.
살을 꺼내고 갈라 내장을 제거한 다음 냉동한 피조개의 살		○	생 피조개에서 살을 꺼내고 갈라 내장을 제거하여 냉동한 것은 신선식품입니다.
한 종류의 생선의 아가미 아래 가슴지느러미가 있는 부분(カマ)과 살이 붙은 뼈(身アウ)를 세트로 담은 것		○	동일 종류의 생선의 각 부위를 세트로 담은 것은 신선식품입니다.

(총칙-13) 가볍게 소금을 뿌린 어패류는 신선식품에 해당되니까?

(답)

장기보존 목적과 조미 목적이 아닌 가볍게 소금을 뿌린(해수농도 정도(대략 어육 중 염분농도 3% 정도 이하의 것)) 어패류는 신선식품입니다.

(총칙-14) '제조' 및 '가공'의 정의를 가르쳐주십시오.

(답)

일반적으로는

- ①'제조'란 그 원료로 사용한 것과는 본질적으로 다른 새로운 것을 만들어내는 것
- ②'가공'이란 어느 것을 재료로 하여 그 본질은 유지하면서 새로운 속성을 부가하는 것입니다.

(충칙-15) 식품관련 사업자의 행위 중 ‘제조’, ‘가공’이란 구체적으로 어떤 행위를 가리킵니까?

(답)

‘가공’이란 새로운 속성을 추가하는 행위로, 가공행위를 한 전후를 비교하여 본질의 변경을 초래하지 않는 정도의 행위를 말합니다. 구체적으로는 다음의 행위가 ‘가공’에 해당됩니다. 주류의 ‘제조’, ‘가공’의 판단에 대해서는 ‘식품표시법 상의 주류의 표시의 Q&A(2018년 7월 국세청)’를 확인하십시오.

가공	형태의 변경	절단	가공식품의 단순한 절단 (햄 덩어리를 슬라이스, 등)
		정형	가공식품의 크기를 가지런히 맞춘다 (블럭 형태의 베이컨의 크기와 형태를 가지런히 맞춘다 등)
		선별	가공식품을 선별 (멸치(煮干)를 크기별로 선별한다 등)
		파쇄	신선식품과 가공식품을 분말(가루형태로 만든 것)이 아닌, 조금 부수는 행위 (굵게 빻은 대두 등)
		혼합	서로 다른 종류의 신선식품과 가공식품의 혼합(양배추와 양상추의 믹스, 아라레 ⁷⁾ 와 땅콩의 혼합(카키피) 등. 단 분체(粉体)와 분체, 액체와 액체, 고체와 액체의 혼합을 제외한다.)
	용기 포장의 변경	모듬 담기	복수의 다른 종류의 신선식품을 모듬으로 담는 것 (다랑어(マグロ)와 연어의 모듬 회 등) ※모듬으로 담은 A와 B는 따로 먹는다.
			신선식품과 가공식품(다른 종류)의 모듬담기 (다랑어와 삶은 문어(ゆでダコ)의 모듬 등)
		소분	가공식품을 소분 포장한다 (장어 양념구이(うなぎの蒲焼き))를 벌크로 매입하여 소분한다 등)
	가염		이미 간이 된 가공식품에 가염한다 (염분 농도가 낮은 간 연어(塩鯡甘口)에 소금을 뿌려 염분 농도가 높은 간연어(塩鯡辛口)로 만든다, 염장 미역에 소금을 더한다 등)
	발골		원형인 상태로 뼈 제거만 한다 (간 고등어의 가시 제거 등)
	표면을 불로 지진다		신선식품의 표면만을 불로 지지하는 행위 (쇠고기의 다타키, 가다랑어의 다타키 등)
	냉동		단순히 가공식품을 냉동한 것 (냉동건조두부(凍り豆腐), 한천, 냉동식품 등의 제조행위에 해당하는 것을 제외한다)
	해동		자연해동 등을 통해 단순히 냉동식품을 냉장 또는 상온의

7) 역자주. 잘게 쪼갠 찹쌀떡을 불에 굽거나 튀긴 후 조리하여 만든 화과자의 일종

		상태까지 해동한 것 (냉동 삶은 문어(冷凍ゆでタコ)를 해동한다)
	결착방지	엉겨 붙지 않도록 식물성유지를 도포한 것 (건포도에 식물성유지를 바른다)

(총칙-16) 가공식품에서 ‘제조자’, ‘가공자’란 어떤 행위를 한 사람을 가리킵니까?

(답)

(총칙-15)에 제시한 가공행위를 한 자가 ‘가공자’가 되며, 이 가공행위 이외를 한 자가 ‘제조자’가 됩니다.

(일련의 공정을 동일 사업자가 한 경우)

쇠고기를 구워(제조), 절단(가공)한 사업자는 ‘제조자’에 해당됩니다.

(각각의 공정을 다른 사업자가 한 경우)

쇠고기를 구운(제조) 사업자는 ‘제조자’가 됩니다.

그 구운 쇠고기를 다른 사업자가 절단(가공)한 경우, 절단한 사업자는 ‘가공자’가 됩니다.

(총칙-17) 슈퍼마켓의 백야드 등에서 소분포장한 가공식품을 그 자리에서 판매할 경우 식품표시기준에 따라 규정된 표시는 필요합니까?

(답)

슈퍼마켓의 백야드 등에서 단순히 소분 등을 한 가공식품을 그 자리에서 판매할 경우에는 식품표시기준에 규정된 표시가 필요합니다. 이 경우에는 식품표시기준 제5조 제1항의 표의 ‘식품을 제조, 또는 가공한 장소에서 판매하는 경우’에 해당되지 않으므로 원재료명, 내용량 등의 표시를 할 필요가 있습니다.

(총칙-18) 소위 업무용 슈퍼마켓 등에서 소비자에게도 판매될 가능성이 있는 가공식품은 어떤 표시를 하면 됩니까?

(답)

주로 업무용 식품으로 판매되는 것이라도 소비자에게 판매되는 형태로 되어 있고, 소비자에게도 판매될 가능성이 있는 것은 일반용 가공식품으로서 표시할 필요가 있습니다.

(총칙-19) 식품표시기준 별표 제2에 게시한 유(乳) 및 식품표시기준 별표 제1에 게시한 낙농제품과 유 등 명령 상의 유 및 유제품이란 어떻게 다릅니까?

(답)

식품표시기준 별표 제2에 게시한 유(乳) 및 식품표시기준 별표 제1에 게시한 낙농제품은 총무성이 작성한 「일본표준상품분류」를 토대로 작성한 것입니다.

또 「유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 명령」(1951년 후생성 제52호)에 규정이 있는 유 및 유제품의 정의와 규격 등에 대해서는 해당 명령을 따를 필요가 있습니다.

(총칙-20) 신선식품의 ‘조정’, ‘선별’이란 어떤 행위를 가리킵니까?

(답)

‘조정’이란 일정한 작위를 하지만 새로운 속성이 부가되는 것에는 이르지 않는 행위이며, ‘선별’이란 일정한 기준에 따라 구분, 분류하는 것을 말합니다.

구체적인 예로는 ‘조정’은 생산자의 수확 후 작업의 일환으로 하는 대두의 건조행위를 들 수 있습니다. ‘선별’은 일정한 기준에 따라 분별하고 있는 사과의 사이즈 분류를 들 수 있습니다.

(업무용 가공식품 및 업무용 신선식품 관련)

(총칙-21) 업무용 가공식품과 업무용 신선식품의 정의를 가르쳐주십시오.

(답)

- 1 업무용 가공식품이란 가공식품 중 소비자에게 판매되는 형태의 것 이외의 것을 말합니다.

예를 들어 소, 돼지의 혼합다짐육(合挽肉) (A) → A를 조미한 혼합다짐육 (B) → B에 감자 등의 원재료를 섞은 고로케의 속 (C) → C에 옷을 입힌 것 (D) → D를 튀긴 고로케 (E) → E를 넣은 도시락 (F)라는 상품이 있을 경우, F가 소비자에게 판매될 때에는 F 이외의 A~E가 모두 업무용 가공식품이 됩니다. 또 E (조리식품(総菜))가 소비자에게 판매된 경우에는 A~D가 업무용 가공식품입니다.

- 2 업무용 신선식품이란 신선식품 중 가공식품의 원재료가 되는 것을 말합니다.

예를 들어 말린 전갱이포(開き干し)에 사용되는 전갱이, 햄버그에 사용되는 쇠고기, 건포도에 사용되는 포도 등입니다.

신선식품의 형태로 유통하여 그대로 소비자에게 판매되는 것은 업무용 신선식품으로

표시하는 것이 아니라, 일반용 신선식품으로서 표시를 할 필요가 있습니다.

(특정보건용식품 관련)

(총칙-22) 보건기능식품과 소위 건강식품의 제도와 관련하여 따로 참조해야 할 Q&A 등이 있습니까?

(답)

특정보건용식품 및 소위 건강식품에 대해서는 「특정보건용식품의 표시허가 등에 대해서」(2014년 10월 30일 소식표(消食表) 제259호), 「특정보건용식품의 표시에 관한 질의 응답집」(2016년 1월 8일 소식표 제5호) 등도 참조하십시오.

(총칙-23)·(총칙-24) 삭제

(첨가물 관련)

(총칙-25) 첨가물 표시의 의무가 있는 식품은 어떤 범위입니까?

(답)

첨가물 표시를 하는 식품의 범위는 식품표시기준 제3조 제1항, 제10조, 제15조, 제19조, 제24조 또는 제29조에 규정되어 있는 식품입니다. 단 용기포장의 표시가능 면적이 대략 30cm² 이하인 것, 식품표시기준 별표 제24에 게시한 아보카도, 살구, 앵두, 감귤류, 키위, 석류, 자두, 서양배, 천도복숭아, 파인애플, 바나나, 파파야, 감자, 비파, 마르멜로, 망고, 복숭아 및 사과, 곰팡이 방지제(防かび剤) 또는 방미제(防ばい剤)로 사용되는 첨가물 이외의 첨가물은 생략할 수 있습니다.