기 업로드 되었던「식품표시기준 Q&A 제2장 가공식품
(최종개정 2020년 7월 16일)」이후
2021년 3월 17일 개정된 내용을 반영하여
새롭게 업로드 하였습니다.

최신 버전인「일본식품표시기준 Q&A 제2장 가공식품
(최종개정 2021년 3월 17일)」을
참고바랍니다.

※「일본식품표시기준 Q&A 제2장 가공식품
(최종개정 2021년 3월 17일)」바로가기 :
https://foodlaw.foodinfo.or.kr/lawview/detail.do?docNo=972&docDtl=1015&docGrpCd=51&menuKey=143&currentPageNo=1

식품표시기준 Q&A[1)2)]

(2015년 3월, 최종개정 2020년 7월 16일)

제2장 가공식품

(가공－1) 일반용 가공식품에는 어떤 표시가 의무화되어 있습니까?

(답)

일반용 가공식품의 의무표시사항 및 그 표시의 방법은 주로 식품표시기준 제3조 제1항 및 제2항, 제4조, 별표 제19에 규정되어 있으므로 확인하십시오.

---

1) 본 파일은 일본 '식품표시기준 Q&A'의 제2장 가공식품만을 번역한 것임. 제2장 가공식품 외 다른 부분에 대해서는 일본 소비자청 홈페이지 등을 참조할 것. 개정 등의 사유로 상이한 부분이 있을 수 있어, 원문과 대조가 필요할 수 있음.

2) https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_cms101_200716_09.pdf

제3조 제1항 관련

(표시의 대상에 대해서)

(가공-2) '용기포장에 담긴 가공식품'의 정의를 가르쳐주십시오. 또 다음의 것은 해당됩니까?

① 꼬치에 끼운 닭꼬치를 그대로 판매

② 트레이에 올린 가공식품 (랩 등으로 포장하지 않은 것)

③ 소분포장한 제품을 다스(dozen) 단위로 묶은 가공식품 포장

④ 소비자에게 건넬 때 종이, 비닐 등으로 포장한 가공식품

(답)

1 '용기포장에 담긴 가공식품'이란 가공식품을 용기포장한 것으로, 그대로의 상태로 소비자에게 전달하는 것을 말합니다.

2 질문하신 예는 다음과 같이 구분합니다.

(1) 용기포장에 해당하는 것 · · · ③

소분한 각각의 포장에 식품표시기준에 규정된 표시가 되어 있고, 다스 단위로 묶은 포장 너머로 보이면 새로 표시를 할 필요는 없습니다.

(2) 용기포장에 해당되지 않는 것 · · · ①, ②, ④

(가공-3) 가공식품이라도 용기포장을 하지 않고 낱개판매를 하는 등의 경우에는 표시는 하지 않아도 됩니까?

(답)

일반용 가공식품에 대해서 식품관련 사업자가 생식용 쇠고기를 용기포장에 담지 않고 소비자에게 판매하는 경우를 제외하고 식품표시기준 제3조 제1항에서는 '용기포장에 담긴 가공식품'에 기준을 적용한다고 규정하고 있습니다. 이 때문에 업무용 가공식품을 제외한 용기포장에 담기지 않은 가공식품을 판매하는 경우에는 식품표시기준은 적용되지 않습니다.

(가공-4) 고객의 주문에 따라 도시락, 조리식품(そうざい)을 그 자리에서 용기에 담아 판매하고 있는 경우 식품표시기준에 규정된 표시는 필요합니까?

(답)

고객의 주문에 따라 도시락, 조리식품을 그 자리에서 용기에 담아 판매하는 행위는 식품표시기준의 용기포장에 담긴 가공식품에 해당되지 않아, 식품표시기준 제40조에서 규정하는 생식용 쇠고기의 주의환기표시를 제외하고 식품표시기준에서 규정한 표시는 필요 없습니다.

(가공-5) 탱크로리와 컨테이너 등 반복사용하는 운송용기(通い容器)에도 표시의무가 부과됩니까?

(답)

1 식품표시기준에서는 최종적으로 소매되는 식품의 표시의 정확성을 확보하기 위하여 탱크로리와 컨테이너 등 반복사용하는 운송용기도 필요에 따라 표시의무의 대상으로 삼고 있습니다.

2 탱크로리와 컨테이너 등 반복사용하는 운송용기는 용기포장에 해당되지 않지만, 업무용 가공식품에 해당할 경우 식품표시기준 제11조 제1항의 표의 '용기포장에 담지 않고 판매하는 경우'에 해당됩니다.

3 이 경우에 업무용 가공식품으로서 필요한 표시사항은 송장, 납품서 등 또는 규격서 등에 표시하십시오.

(가공-6) 판매사업자 등이 어떤 이유로 표시가 없는 것을 입수하여 판매 등을 할 경우에는 판매사업자 등이 스스로 식품표시기준에 규정된 표시를 할 필요가 있는데, 이 경우 제조소 소재지, 제조자 성명 등에서 미상인 것은 어떻게 표시하면 됩니까?

(답)

제조자의 성명 및 주소 또는 소재지 등이 확실치 않고 그 표시가 없는 가공식품은 상대처와 상관없이 판매할 수 없습니다.

(명칭 관련)

(가공-7) 상품명을 명칭으로 표시하거나 명칭에 괄호를 달아 상품명을 병기(併記)하는 것은 가능합니까?

(답)

1 식품표시기준 제3조 제1항의 표의 명칭의 규정에서 명칭은 그 내용을 나타내는 일반적인 명칭으로 표시하도록 규정하고 있으므로, 상품명이 그 내용을 나타내는 일반적인 명칭이라면 명칭으로 사용하는 것은 가능합니다.

2 또 타 법령에 따라 표시규제가 있는 품목은 해당 법령에 따라 명칭이 제한을 받는 경우가 있습니다.

3 명칭에 괄호를 달아 상품명을 병기하는 것은 병기하는 것으로 인해 명칭을 오인하게 하는 것이 아니라면 무방하다고 생각합니다.

(가공-8) 상품명이 일반적인 명칭이 아닌 경우, 일반적인 명칭을 상품명에 병기(併記)하면 일괄표시 부분의 명칭을 생략할 수 있습니까?

(답)

1 상품명과 가까운 위치에 일반적인 명칭을 명료하게 표시하는 경우에는 일괄표시 부분의 명칭의 표시를 생략할 수 있습니다.

2 이 경우, 일반적인 명칭을 상품명에 비해 현저하게 작게 표시하는 등의 방법은 소비자를 오인하게 할 가능성이 있으므로 인정하지 않습니다.

【표시 예】

(주요 면)

포테이토칩○○ (스낵과자)

(일괄표시 부분)

원재료명
첨가물
내용량
상미기한
보존방법
제조자

(가공-9) 의무표시사항의 명칭으로서 '흑당' 또는 '흑설탕'이라고 표시할 수 있는 것은 어떤 것입니까?

(답)

1 흑당 또는 흑설탕이란 사탕수수를 짜낸 즙을 중화, 침전 등을 하여 불순물을 제거하고 펄펄 끓여 농축한 다음, 당밀분의 분리 등의 가공을 하지 않고 냉각하여 제조한 설탕으로 고형 또는 분말형태의 것을 말합니다.

2 의무표시사항의 명칭은 그 가공식품의 일반적인 명칭을 표시하기로 되어 있으므로 단순히 '흑당'또는 '흑설탕'이라고 표시할 수 있는 것은 상기 정의에 부합되는 것뿐입니다.

3 흑당에 조당(粗糖) 등을 더하여 가공한 것은 의무표시사항의 명칭을 단순히 '흑당' 또는 '흑설탕'이라고 표시할 수는 없지만, 순수한 '흑당'이 아니라는 것을 알 수 있는 명칭이라면 흑당을 포함한 문구를 명칭(예를 들어 '가공흑당' 등)으로 표시하는 것은 가능합니다.

4 또 흑당을 전혀 사용하지 않는 설탕에 '○○흑당', '흑당○○', '○○흑설탕' 또는 '흑설탕○○' 등 흑당(흑설탕)을 포함하는 문구를 의무표시사항의 명칭으로 표시하는 것은 흑당이 들어간 것이라는 오인을 초래하므로 표시할 수 없습니다.

(가공-10) 유산균 음료(발효유를 포함한다)의 명칭 또는 상품명을 '○○소다', '○○주스' 등이라고 표시해도 됩니까?

(답)

청량음료수의 표시와 혼동하기 쉬운 표시가 되므로 부적당합니다.

(보존의 방법 관련)

(가공-11) 식품을 구입한 후에는 어떻게 보존하면 됩니까?

(답)

소비기한 또는 상미(賞味)기한은 정해진 방법으로 보존하는 것을 전제로 한 것이므로 표시된 보존방법에 따라 보존하십시오. 식품을 개봉한 경우에는 소비기한 또는 상미기한까지 식품의 안전성과 품질 유지가 담보된 것이 아니므로 빨리 소비할 필요가 있습니다(총칙-23, 총칙-24 참조).

보존방법의 표시가 없는 경우에는 상온에서의 보존이 가능합니다.

(가공-12) 보존방법의 표시는 어떻게 하면 됩니까?

(답)

보존방법은 '보존온도 10℃ 이하', '4℃ 이하에서 보존' 등과 같이 유통, 가정 등에서 가능한 보존의 방법을 읽기 쉽고 소비자가 이해하기 쉬운 용어로 일괄표시 부분에 표시하도록 되어 있습니다. 소비기한 또는 상미기한을 일괄표시 부분의 밖에 표시할 경우에는 일괄표시 부분에 표시위치를 표시하면 소비기한 또는 상미기한의 표시위치의 가까이에 표시할 수 있습니다.

또 상온에서 보존하는 것 이외에 유의해야 할 특별한 사항이 없는 것은 우유, 유음료를 제외하고 상온보존이 가능하다는 표시는 생략할 수 있습니다. 단, 직사광선을 피할 필요가 있는 등 상온 이외에 유의사항이 있는 경우에는 '직사광선을 피하여 실온에서 보관'이란 표시를 할 필요가 있습니다.

나아가 개봉 후에 보존방법을 변경하는 것이 바람직한 식품은 '개봉 후에는 4℃ 이하에서 보관하십시오.' 등과 같이 개봉 후의 취급방법을 일괄표시 부분 밖에 표시하거나, 일괄표시 부분에 표시할 경우에는 '사용상의 주의사항' 등이라고 사항명을 기재하여 보존방법과는 다른 것이라는 것을 분명히 밝히고 기재하는 것이 바람직합니다.

(소비기한 또는 상미기한 관련)

(가공-13) '소비기한'과 '상미기한'은 각각 어떤 식품에 표시됩니까?

(답)

일반적으로 품질(상태)이 급속히 열화(劣化)되는 식품에는 안전성을 결여하게 될 우려가 없는 기한인 '소비기한'을, 그 밖의 (비교적 품질이 잘 열화되지 않는) 식품에는 맛있게 먹을 수 있는 기한인 '상미기한'을 표시해야 한다고 생각합니다.

예를 들어 '소비기한'은 도시락, 조리빵, 조리식품(そうざい), 생과자류, 식육, 생면류 등 품질(상태)이 급속히 열화되기 쉬운 식품에, '상미기한'은 스낵과자, 즉석면류, 통조림, 우유, 유제품 등 품질의 열화가 비교적 완만히 이루어지는 식품에 표시되고 있습니다.

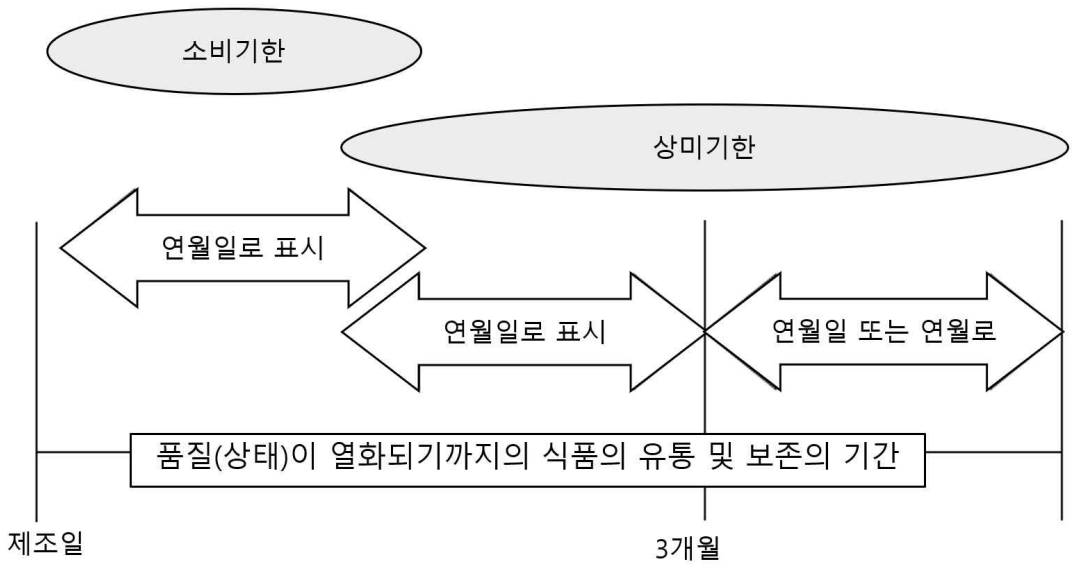
이들 기한은 용기포장을 개봉 전의 상태에서 보존한 경우의 기한을 나타내는 것입니다.

(가공-14) 상미기한으로서 '연월일(年月日)'을 표시한 것과 '연월(年月)'까지만 표시된 것이 있는데 그 이유는 무엇입니까?

(답)

일반적으로 소비기한 또는 상미기한은 '연월일'까지 표시해야 하지만, 상미기한을 표시해야 하는 상품 중 제조일부터 상미기한까지의 기간이 3개월이 넘는 것은 '연월'로 표시하는 것이 인정되고 있습니다.

(이미지)



(가공-15) 왜 제조연월일의 표시를 의무화하지 않습니까?

(답)

후생노동성 및 농림수산성에서 식품의 일자표시의 바람직한 방향성에 대해 검토한 결과,

① 보존기술의 진보로 제조연월일을 보기만 해서는 언제까지 보존할 수 있는지 알 수 없게 된 점

② 제조연월일의 표시가 반품과 폐기를 증대시키고 있었다는 점

③ 국제규격(포장식품의 표시에 관한 국제식품규격위원회(CODEX) 일반규격)과의 조화를 요구받게 된 점

등의 이유로 1995년에 제조연월일을 표시하게 되어 있었던 제도가 기한표시를 하도록 변경되어 2년간의 이행기간을 거쳐 1997년 4월부터 완전히 전환되었습니다.

이 때문에 제조연월일만을 표시하는 것은 인정되지 않게 되었지만, 사업자가 소비기한 또는 상미기한의 표시를 적절히 하고 필요에 따라 소비자에 대한 정보제공의 차원에서 임의로 제조연월일을 표시하는 것은 가능합니다.

상미기한이 지난 식품은 바로 먹지 못하게 되는 것이 아니므로, 폐기로 인한 환경부하도 고려하면서 구입과 보존을 하는 것이 바람직합니다.

(가공-16) 소비기한과 상미기한을 정하는 것은 누구입니까?

(답)

소비기한 또는 상미기한은 식품의 특성, 품질변화의 요인과 원재료의 위생상태, 제조·가공 시의 위생관리 상태, 용기포장의 형태, 보존상태 등의 제반요소를 감안하여 과학적, 합리적으로 설정할 필요가 있습니다. 이 때문에 그 식품을 가장 잘 알고 있는 사람, 즉 원칙적으로

① 수입식품 이외의 식품은 제조업자, 가공업자 또는 판매업자가,

② 수입식품은 수입업자가

책임지고 기한을 설정하여 표시하게 됩니다.

소비기한 또는 상미기한의 표시뿐 아니라 식품에 대한 표시는 이들을 판매하는 식품관련 사업자 등 중 표시내용에 책임이 있는 사람(이하 '표시책임자'라고 한다)이 하는 것입니다. 따라서 표시책임자는 설정하는 기한에 대하여 스스로 책임이 있다는 점을 인식할 필요가 있습니다.

(가공-17) 소비기한과 상미기한은 어떻게 설정할 필요가 있습니까?

(답)

기한을 적절하게 설정하기 위해서는 식품의 특성, 품질변화의 요인과 원재료의 위생상태, 제조·가공 시의 위생관리의 상태, 용기포장의 형태, 보존상태 등 해당 식품에 관한 지견(知見)과 정보를 갖출 필요가 있으므로 표시책임자가 기한을 설정하게 됩니다.

이 때문에 표시책임자가 객관적인 기한 설정을 위해 미생물시험, 이화학시험, 관능시험 등을 포함해 기존에 상품의 개발·영업 등을 통해 축적한 경험과 지식 등을 유효 활용하여 과학적·합리적인 근거에 따라 기한을 설정할 필요가 있습니다.

(가공-18) 식품관련 사업자가 소비기한 또는 상미기한을 설정하는 경우에 실시해야 하는 검사 등은 정해져 있습니까?

(답)

시장에 유통되는 식품에는 다양한 종류가 있어 소비기한 또는 상미기한의 설정에 필요한 검사도 각각의 품목별로 다양할 것으로 생각되므로 품목횡단적인 규정은 설정되어 있지 않습니다.

단 일반적으로는 소비기한을 표시해야 하는 식품은 기한을 설정할 때 일반세균, 대장균군, 식중독균 등의 미생물시험이 필요할 것으로 생각됩니다. 또 식품위생법에서 성분규격 및 위생지도기준 등이 규정되어 있는 식품에 대해서는 이들 설정된 검사항목 중 보존기간 중에 변화하는 항목의 검사도 필요합니다. 또 상미기한을 설정할 때에는 미생물시험, 이화학시험, 관능검사 등의 객관적인 항목(지표)에 기반할 필요가 있습니다. (「식품기한표시의 설정을 위한 가이드라인」(2005년 2월 25일 식안기발(食安基発) 제0225001호 후생노동성 기준심사과장 통지, 16소안(消安) 제8982호 농림수산성 표시·규격과장 통지) 참조)

식품의 제조업자 등으로 구성된 소위 업계단체가 작성한 기한 설정에 관한 가이드라인 등을 참고하는 것도 가능합니다.

(가공-19) 모든 상품에 대해 미생물시험, 이화학시험, 관능검사 등을 실시할 필요가 있습니까?

(답)

기한을 설정할 때는 모든 상품에 대해 미생물시험, 이화학시험, 관능검사 등의 모든 지표의 검사를 실시할 필요는 없어, 업계단체가 작성한 기한 설정에 관한 가이드라인(매뉴얼) 등을 참고하여 검사항목을 좁히는 것이 가능할 것으로 생각합니다.

또 상품 아이템이 방대하거나, 상품 수명주기가 빠르다는 등의 이유로 각각의 식품마다 시험·검사를 실시하기 어려운 경우에는 식품의 특성을 충분히 고려하여 그 특성이 유사한 식품의 시험·검사결과 등을 참고하여 기한을 설정하는 것도 가능합니다.

(가공-20) 기한 설정의 설정근거를 소비자 등에게 요구받은 경우에는 어떻게 대응하면 됩니까?

(답)

기한표시를 하는 식품관련 사업자는 기한 설정의 설정근거에 관한 자료 등을 정비·보관하고, 웹사이트에 게재하는 등 소비자 등에게 정보를 제공하도록 힘써야 한다고 생각합니다.

(가공-21) 수입식품의 소비기한 또는 상미기한을 표시할 때 주의를 요하는 사항은 있습니까?

(답)

소비기한 또는 상미기한의 표시를 하는 것은 수입업자입니다.(가공-16 참조)

수입 시에 원산국에서 일본의 법령에 따른 기한이 표시되지 않은 수입식품에 대해서는 수입업자가 국외 제조업자가 설정하는 기한 등을 기본으로 해당 식품의 기한을 설정하는데 필요한 정보에 대해 제조업자 등에게 확인을 하고 미생물시험과 이화학시험, 관능시험 등을 실시하여 과학적 근거에 의거한 적절한 기한을 설정하고 자체책임 하에 기한표시를 할 필요가 있습니다.

또 수입 시에 이미 일본의 법령에 따른 기한표시가 되어 있는 식품에 대해서도 수입업자가 해당 식품에 표시된 소비기한 또는 상미기한의 표시의 설정근거 등에 대해 국외 제조업자 등으로부터 충분히 청취하여 파악할 필요가 있습니다.

수입식품에 대해서는 필요에 따라 그 운송 보관상의 특성도 고려하여 기한을 설정할 필요가 있다는 점에 유의하십시오.

(가공-22) 가공식품에 상미기한을 설정할 경우 안전계수는 어떻게 설정하면 됩니까?

(답)

객관적인 항목(지표)에 따라 구한 기한에 대하여 일정의 안전을 고려하여 식품의 특성에 따라 1 미만의 계수(안전계수)를 곱하여 기간을 설정하는 것이 기본입니다. 안전계수는 각각의 상품의 품질의 편차와 상품의 부대환경 등을 감안하여 설정되는데, 이들의 변동이 적다고 여겨지는 것에 대해서는 0.8 이상을 기준으로 설정하는 것이 바람직하다고 생각합니다. 또 식품낭비를 줄인다는 관점에서도 지나치게 낮은 안전계수를 설정하는 것은 바람직하지 않다고 생각합니다.

지나치게 낮은 안전계수로 기한을 설정한 후 재고를 소진하기 위하여 기한을 재부착해 소비자의 오해를 산 사례도 있으므로 적절한 안전계수를 설정하는 것이 중요합니다.

(가공-23) 소비기한 또는 상미기한에 대한 식품표시기준 위반이 있는 경우에는 판매업자에게도 식품표시법상의 책임을 묻게 됩니까?

(답)

식품표시에 대해서는 표시책임자가 소비기한 또는 상미기한의 표시내용이 올바르다는 것에 대한 책임을 지고 있습니다.

판매업자가 제조업자와 합의 등을 하여 제조업자를 대신하여 표시책임자가 된 경우에는 이들 판매업자가 기한표시의 내용에 대한 책임을 지게 됩니다. (가공-16 참조) 그러므로 소비기한 또는 상미기한이 적절하게 설정되어 있지 않은 경우에는 그 표시를 설정한 이들 표시책임자에게 식품표시법에 따른 책임을 묻게 됩니다. (가공-16 참조)

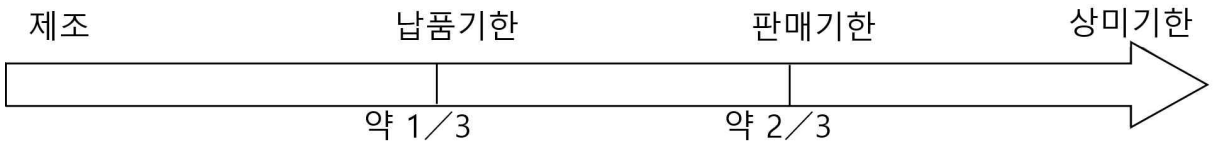
또 기한이 식품표시기준에 규정된 방법으로 표시되지 않은 경우(소비기한 또는 상미기한의 표시가 누락되어 있는 경우를 포함한다)에는 그 표시를 한 표시책임자에게 일의적(一義的) 책임이 있는 것은 물론이지만, 식품표시법에서는 식품관련 사업자 등은 식품표시기준에 따른 표시가 되어 있지 않은 식품을 판매해서는 안 된다고 규정되어 있으므로 그 의미에서는 표시책임자가 아닌 경우라도 식품표시기준에 맞지 않는 소비기한 또는 상미기한이 표시된 식품을 판매한 판매업자에게도 책임이 미치는 경우가 있습니다.

(가공-24) 소위 1/3규정※에 따라 납품기한, 판매기한이 설정되고 있는 실태가 있는데 법령상 근거가 있는 것입니까?

(답)

제조업자, 판매업자, 소비자가 제조를 한 시점부터 상미기한까지의 기간을 균등하게 나눈다는 개념에 기반한 소위 1/3규정이라는 것을 일부 볼 수 있는데, 이에 대한 법적 근거는 없으며 어디까지나 임의로 이루어지고 있는 것이므로 납품기한, 판매기한을 1/3규정에 따라 설정할 의무는 없습니다.

※1/3규정: 업자간에 자주적으로 납품기한, 판매기한을 설정하는 룰.



(가공-25) 소비기한 또는 상미기한의 표시방법은 어떠한 것입니까?

(답)

소비기한 또는 상미기한의 표시는 소비자에게 알기 쉬어야 하므로 다음 예와 같이 일괄표시 부분에 소비기한 또는 상미기한의 사항명을 표시하고 '연', '월', '일'(또는 '연', '월') 각각을 이 순서대로 표시할 필요가 있습니다.

단 일괄표시 부분에 표시하는 것이 어렵다고 인정될 경우에는 일괄표시 부분에 '소비기한 이 면의 상부에 기재' 등 표시위치를 지정하는 방법으로 연월일(또는 연월)을 지정위치에 단독으로 표시할 수 있습니다. 이 경우에 단순히 '테두리 밖에 기재'나 '별도 기재'의 표시는 인정되지 않습니다.

표시에 사용하는 글자는 소비자 등에게 알기 쉽도록 원칙적으로 일본산업규격 Z 8305 (1962)에서 규정하는 8포인트의 활자 이상의 크기의 글자를 사용할 필요가 있지만 표시가능 면적이 대략 150㎠ 이하인 것은 일본산업규격 Z 8305 (1962)에서 규정하는 5.5포인트의 활자 이상의 크기의 글자를 사용하는 것이 인정되고 있습니다.

표시 예 :

'소비기한 레이와(令和)[3] 1년 9월 6일'	'상미기한 레이와 1년 9월'
'소비기한 1. 9. 6'	'상미기한 1. 9'
'소비기한 19. 9. 6'	'상미기한 19. 9'

또 숫자 사이의 '.'을 생략해도 무방하지만, 이 경우에는 잘못 읽는 일이 없도록 월 또는 일이 한 자리 수인 경우에는 둘째 자리에 '0'을 붙여 표시(예: 9월을 의미하는 '9'는 '09'로 한다)하도록 하십시오.

표시 예 :

'소비기한 190906' '상미기한 1909'

또 로트번호, 공장기호, 그 밖의 기호를 소비기한 또는 상미기한의 표시에 병기(併記)할 경우에는 예와 같이 소비기한 또는 상미기한을 확실하게 알 수 있도록 표시할 필요가 있습니다. 소비기한 또는 상미기한의 표시를 '190906'이라고 연, 월, 일을 각각 두 자리 수로 하는 6자리 표시를 하고, 로트번호 'A63'이라고 병기하는 등 소비기한 또는 상미기한을 불명확하게 하는 표시는 적절치 않습니다.

잘못된 표시 예:

'190906 A 63'

올바른 표시 예 (소비기한 또는 상미기한의 표시를 확실하게 알 수 있다) :

'소비기한 레이와(令和) 1년 9월 6일 A63'

'상미기한 1. 9. 6 LOT A63'

'상미기한 1. 9. 6 / A 63'

3) 역자주. 2019년 5월 1일부터 시작된 일본의 원호

(가공-26) 다음 예와 같이 표시위치를 지정하는 방법으로 상미기한의 연월일을 단독으로 표시한 경우 제조소고유기호, 로트번호, 그 밖의 기호를 병기(併記)해도 됩니까?

(표시 예)

표시부분	기재부분(캔 밑면 좌측)
상미기한 캔 밑면 좌측 상단에 연월로 기재 ・・・ 제조자 (판매자) ○○○ 제조소고유기호 캔 밑면 좌측 상단에 기재	16. 4 / + ABC Lot1

(답)

제조소고유기호의 표시는 제조자명 또는 판매자명의 다음에 이어서 기재하는 것을 원칙으로 하지만, 제조자명 또는 판매자명의 다음에 해당 기호의 표시위치를 명기하고, 또 원칙적으로 해당 기호가 제조소고유기호라는 것을 명기하면 용기포장의 형태 등으로 판단하여 이어서 기재하지 않아도 무방합니다.

그 때 제조소고유기호와 함께 이것과 혼동하기 쉬운 로트번호 등, 그 밖의 기호를 병기하는 경우에는 '제조소고유기호 ○○에 기재'라고 구체적으로 표시위치를 지정하는 방법으로 표시할 필요가 있습니다.

(표시 예)

표시부분	기재부분
상미기한 캔 밑면 좌측 상단에 연월로 기재 ・・・ 제조자 (판매자) ○○○ 제조소고유기호 캔 밑면 좌측 하단에 기재	16.4 / + ABC Lot.1
상미기한 캔 밑면 좌측 상단에 연월로 기재 ・・・ 제조자 (판매자) ○○○ 제조소고유기호 캔 밑면 좌측 상단에 기재	16.4 / + ABC Lot.1
상미기한 캔 밑면 좌측 상단에 연월로 기재 ・・・ 제조자 (판매자) ○○○ 제조소고유기호 캔 밑면 좌측 하단에 기재	1604 / Lot.1 + ABC

(가공-27) 제조연월일을 기재하고 다음 방법으로 표시해도 됩니까?
① 소비기한 제조일로부터 3일간
② 상미기한 제조일로부터 1개월간
③ 상미기한 제조일로부터 3개월간 (기한표시를 연월 표시로 간략화할 수 있는 경우)

(답)
인정되지 않습니다. 각각 (가공-25)와 같이 정해진 방법으로 표시해야 합니다.

① 소비기한 레이와(令和) ○년 ○월 ○일, 소비기한 20○○년 ○월 ○일
② 상미기한 레이와 ○년 ○월 ○일, 상미기한 20○○년 ○월 ○일
③ 상미기한 레이와 ○년 ○월, 상미기한 20○○년 ○월

당연히 제조연월일만을 표시하는 것은 인정되지 않지만, 필요한 소비기한 또는 상미기한의 표시를 적절하게 하고, 임의로 제조연월일을 표시하거나 소비기한, 상미기한을 제조일부터 어느 정도의 기간으로 설정했는지를 부기(付記)하는 것은 무방합니다. (가공-15 참조)

(가공-28) 상미기한이 3개월을 넘는 경우의 기한의 표시는 연월까지로 가능하다고 되어 있는데 품질유지의 기간이 100일인 식품을 4월 10일에 제조하면 그 상미기한은 7월 18일입니다. 연월로 표시할 경우 표시는 6월, 7월 어느 쪽으로 해야 합니까?

(답)
연월로 표시하는 경우, 기한은 월말까지로 해석되므로 7월이라고 표시한 경우 상미기한은 7월 31일을 의미하게 됩니다. 이는 7월 18일을 넘어가게 되므로 부적절합니다. 질문하신 케이스는 18일은 절사(切捨)하여 6월로 표시해야 합니다.
이렇게 제조 또는 가공일부터 상미기한까지의 기간이 3개월이 넘는 경우로 상미기한이라는 글자를 단 연월의 표시로 그 연월일의 표시를 대신할 때에는 그 날이 속한 달의 전월의 연월로 표시합니다. 단 상미기한이 월의 말일인 경우는 예외입니다.
상미기한은 과학적 근거에 의거하여 사업자가 스스로 설정하는 것이지만, (가공-35)도 참고하여 식품의 불필요한 폐기도 줄인다는 관점도 고려해서 적절하게 표시하십시오.

표시 예:

‘상미기한 2020년 4월 10일’ → ‘상미기한 2020년 3월’

‘상미기한 2020년 4월 30일’ → ‘상미기한 2020년 4월’

(가공-29) 제조 후 3개월 이상 품질 유지가 가능한 식품에 상품관리상 로트번호를 월 다음에 기재해도 됩니까?

표시 예 상미기한 레이와(令和) ○년 ○월 ☆☆☆

상미기한 2022. 4 ☆☆☆ (☆는 로트번호)

(답)

‘상미기한’이라고 기재하고 연월만을 표시할 경우, 일을 기재하지 않았으므로 이런 표시방법으로는 소비자의 오해를 초래하게 됩니다. 따라서 로트번호는 소비자가 오해하지 않도록 다음 예와 같이 표시해야 합니다. (가공-26 참조)

표시 예:

상미기한 레이와 ○년 ○월 LOT A63

상미기한 2022. 4 / A63

(가공-30) 수입식품에 표시되어 있는 소비기한 또는 상미기한의 표시방법에 대해서, 다음 예와 같이 원산국에서 이미 소비기한 또는 상미기한이 표시된 경우에는 식품표시기준에 따른 소비기한 또는 상미기한이 표시되어 있는 것으로 간주해도 됩니까?

예 :

① Before End APR. 22

② 04-11

③ 14. 11. 2022

(답)

표시사항은 일본어(邦文)로 해당 식품의 구입자 또는 사용자가 읽기 쉽고, 이해하기 쉬운 용어로 정확하게 표시해야 합니다. 예시된 표시는 소비기한 또는 상미기한을 뜻하는 글자도 없는데다, 일자도‘연→월→일’ 이외의 순서로 표시되어 있어 일본인에게는 생소한 표기법입니다. 따라서 수입업자가 책임지고 적정한 표시를 할 필요가 있습니다.

(가공-31) 소비기한 또는 상미기한의 용어의 의미가 소비자 입장에서 꼭 알기 쉬운 것은 아니니 설명을 덧붙여도 됩니까?

(답)

식품의 기한에 대해서는 소비자가 그 의미를 올바르게 이해하는 것이 중요하므로 소비기한 또는 상미기한의 용어의 의미에 대해서 알기 쉽게 표시하는 것은 소비자에게 정보제공을 한다는 관점에서 적절하다고 생각합니다.

표시 예:

소비기한 (기한이 지나면 먹지 마시오.) : 레이와(令和) ○○년 ○○월 ○○일

소비기한: 레이와 ○○년 ○○월 ○○일까지 다 드시기 바랍니다.

상미기한 (맛있게 먹을 수 있는 기한입니다.) 20××년 ○○월 ○○일

상미기한 (기한이 지나도 바로 못 먹게 되는 것은 아닙니다.)
: 레이와 ○○년 ○○월 ○○일

상미기한: 레이와 ○○년 ○○월경까지 맛있게 드실 수 있습니다.

(가공-32) 카탈로그와 인터넷을 이용한 통신판매 등 식품의 용기포장에 표시하는 것만으로는 구입 시 소비자에게 필요한 정보를 전달할 수 없는 경우가 있는데 어떻게 하면 됩니까?

(답)

카탈로그와 인터넷을 이용한 통신판매 등으로 제공되는 식품이라도 용기포장에 소비기한 또는 상미기한 등의 의무표시사항을 표시할 필요가 있습니다.

또한 사업자의 자주적인 활동으로 식품의 용기포장에 표시된 소비기한 또는 상미기한 등의 의무표시사항을 확인할 수 있도록 카탈로그와 인터넷의 구입화면 등에서 이들 정보를 적극적으로 제공하는 것이 바람직합니다.

(가공-33) 소비기한 또는 상미기한의 표시와 함께 '가급적 빨리 드십시오.'라는 표시를 병기(併記)해도 됩니까?

(답)

제조업자가 기한의 최종일에 먹는 것보다는 빠른 시일 내에 먹는 것이 보다 맛있다는 사정 등으로 '가급적 빨리 드십시오'라고 일괄표시의 밖에 표시하는 것은 무방합니다.

또 밀봉된 생과자의 세트 등 겉포장을 개봉함으로써 밀봉상태를 유지하지 못하게 되어 표시된 기한까지 품질 유지가 어려운 것은 상자 안에 '개봉 후에는 가급적 빨리 드십시오'라고 표시한 설명서를 첨부하는 등 소비자에게 정보제공을 하는 것이 바람직하다고 생각합니다.

(가공-34) 소비기한 또는 상미기한의 표시와 함께 기한표시가 미개봉 상태를 전제로 한 것이라는 것을 함께 표시할 수 있습니까?

(답)

기한표시는 개봉 전의 상태로 정해진 보존방법으로 보존한 경우의 기한으로서 표시된 것으로 개봉 후에는 상온으로 보존할 수 있는 것이라도 환경 속 미생물에 의해 부패가 시작됩니다.

그러므로 기한표시가 미개봉 상태를 전제로 한 것이라는 것을 함께 표시하는 것은 소비자에게 정보제공을 한다는 관점에서 적절하다고 생각합니다.

(가공-35) 상미기한의 표시와 함께 부패와 변패(変敗) 등의 품질 열화(劣化)의 척도가 되는 정보를 함께 표시하는 것은 가능합니까?

(답)

상미기한이 표시되는 식품은 기한이 지나도 그 품질이 충분히 유지되고 있는 경우가 있어 식품의 불필요한 폐기를 줄인다는 관점에서 품질 열화의 척도가 되는 정보(식품의 색·향의 변화, 포장의 팽창 등)를 표시나 웹사이트 등을 통하여 가능한 범위에서 소비자에게 제공하는 것이 바람직하다고 생각합니다.

또 '상미기한'이 지난 식품의 취급방법 등에 대해 소비자로부터 문의가 들어온 경우에는 가능한 정보제공에 힘쓰고 적절하게 대응할 것이 요구됩니다.

소비기한이 표시되는 식품은 기한이 지난 것은 품질(상태)의 열화로 인해 안전성이 결여될 가능성이 높으므로 먹어서는 안 됩니다.

(가공-36) 상미기한이 다른 둘 이상의 식품을 세트로 담은 상품을 판매하는 경우 겉포장의 상미기한의 표시는 어떻게 하면 됩니까?

(답)

각각의 용기포장에 표시가 되어 있는 식품을 구매자의 요구에 따라 포장하는 경우에는 그 겉포장에 표시는 필요 없습니다. 한편 소매를 위한 포장, 즉 처음부터 조합된 하나의 상품으로 판매하는 경우에는 소비자가 겉포장을 통해 적절하게 판단할 수 있도록 모든 식품 중 가장 짧은 상미기한 또는 모든 식품의 상미기한을 겉포장에 표시할 필요가 있습니다.

(가공-37) 주류에 대해서, 일부 병맥주에서 종전부터 실시되고 있는 대로 라벨 둘레에 연월일의 부위에 파인 자국을 내어 일자를 표시하는 방법(노치방식)은 인정됩니까?

(답)

제조 또는 가공일로부터 상미기한이 3개월이 넘는 것은 맥주업계에서 종전부터 실시해온 대로 라벨 둘레에 연월의 부위에 파인 자국을 내어 상미기한을 표시해도 무방합니다. 단 이 경우 일괄표시 부분에는 '상미기한은 라벨 둘레에 노치방식으로 기재' 등이라고 표시할 필요가 있습니다.

(가공-38) 표시된 기한이 지난 식품을 판매해도 됩니까?

(답)

식품의 판매가 금지되는 것은 해당 식품이 식품위생법상의 문제가 있는 경우, 구체적으로는 식품위생법 제6~12조 등을 위반한 경우이므로 설령 표시된 기한이 지났더라도 해당 식품이 위생상의 위해를 미칠 우려가 없는 것이라면 이것을 판매하는 것이 식품위생법으로 일률적으로 금지되어 있다고는 할 수 없습니다.

하지만 식품위생을 확보하기 위해서는 소비기한 또는 상미기한의 각각의 취지를 고려하여 취급할 필요가 있습니다.

우선 소비기한에 대해서는 이 기한이 지난 식품은 섭취를 피해야 하는 성격의 것이므로 이를 판매하는 것은 엄중히 삼가야 합니다.

또 상미기한에 대해서는 기한이 지났다고 해서 당장 식품위생상의 문제가 발생하는 것은 아니지만 기한 내에 판매하는 것이 바람직합니다.

(가공-39) 상품을 진열한 후에도 합리적인 근거가 있는 기한의 범위 내라면 소비기한과 상미기한을 연장해서 표시하는 것은 가능합니까?

(답)

과학적·합리적인 근거를 갖고 설정한 기한보다 짧은 기한을 상품에 표시하고 이를 진열한 후에 표시라벨을 바꿔 부착하여 기한을 연장하는 것은 당초 설정했던 기한의 범위 내라도 당초의 기한표시에 따라 상품을 선택한 소비자의 신뢰를 저해하는 행위로 소비자의 적절한 상품선택을 확보한다는 관점에서 적당하다고 할 수 없습니다.

○ 부적절한 사례

제조당일을 소비기한으로 표시하고 무게를 달아 판매하는 조리식품(そうざい)이 팔다 남았을 때 그 일부를 냉장보관하고 다음날에 그 날을 소비기한으로 표시하여 판매했다. 판매자는 소비기한을 과학적 근거에 따라 제조일로부터 4~5일로 설정하고 있었다.

(가공-40) 유통과정에서 냉동되는 등 보존조건이 변경된 경우 소비기한 또는 상미기한은 어떻게 설정하면 됩니까?

(답)

유통단계에서 적절하게 보존방법을 변경한 것으로 소비기한 또는 상미기한의 표시의 변경이 필요해지는 경우에는 적정한 표시를 확보한다는 관점에서 변경된 보존방법 및 이에 따른 새로운 기한을 재설정하고, 적절하게 표시를 바꿔야 합니다. 유통단계에서 식품을 동결하는 경우에는 식품의 제조업자 등이 책임지고 온도관리를 실시하는 등 식품의 위생상의 위해를 방지하는 것이 바람직합니다.

또 보존온도를 변경한 이유를 소비자가 알 수 있도록 주의사항 등으로서 기재하는 등의 방법으로 오해가 생기지 않도록 주의할 필요가 있습니다.

이들 기한의 재설정은 과학적·합리적인 근거를 갖고 적정하고 객관적으로 한 경우에는 법령위반이 되지 않습니다.

(가공-41) 냉동상태로 납품된 상품을 매장 내에서 보존온도를 변경하여 진열 판매하는 경우 보존온도 변경자를 표시할 필요는 없습니까?

(답)

'보존온도 변경자' 등의 표시를 의무화하고 있지는 않지만, 표시책임자가 아닌 자가 용기포장에 담긴 가공식품을 개봉하지 않고, 원래의 표시를 남겨둔 채 별도로 보존방법과 기한표시를 변경한 표시를 할 경우에는 그것을 명확히 알리기 위하여 '보존온도 변경자' 등의 표시를 하는 것이 바람직하다고 생각합니다. 표시책임자가 보존온도를 변경한 경우에도 '보존온도를 변경했다'는 것을 알기 쉽게 표시하는 것이 바람직하다고 생각합니다.

해당 표시사항에 대해서는 향후 후생노동성과 자치단체와도 협의하면서 실태를 파악하여 문제점을 정리한 다음 검토해 나갈 예정입니다.

(가공-42) 냉동상태로 판매점까지 유통하고 판매점에서 판매 시에 해동하여 냉장상태로 판매되는 것을 전제로 제조되는 식품의 경우, 판매점에서 냉장상태로의 상미(소비)기한을 마킹(印字)하기 위해 제조 시에 냉동상태로의 상미기한의 마킹을 생략하는 것은 가능합니까?

(답)

식품표시법에서는 판매 시에 표시가 필요하다고 규정하고 있으므로, 제조자가 슈퍼마켓 등 판매점에 판매하는 시점에도 표시가 필요합니다. 그러므로 소비자에게 판매될 때까지 판매점에서 표시가 이루어지는 것을 이유로 제조자의 표시의무가 면제되는 것은 아닙니다.

(가공-43) 가공의 단계에서 기한이 지난 원재료를 사용하는 것은 가능합니까?

(답)

소비기한이 지난 원재료를 사용하는 것은 엄히 삼가야 할 일입니다. (가공-38 참조) 한편 상미기한은 정해진 방법으로 보존된 경우에 기대되는 모든 품질의 유지가 충분히 가능하다고 인정되는 기한으로(총칙-24 참조) 이 기한을 넘긴 원재료를 사용하는 것은 반드시 금하고 있지는 않습니다. 다만 이 경우에도 해당 원재료의 특징을 고려한 보존온도의 변경과 가열가공 등을 할 시에는 사내기준을 마련한 다음 최종제품의 품질에 문제가 없다는 것을 과학적·합리적인 방법으로 확인하는 동시에, 그 관련 기록·장부 등을 보존하는 등 신중하고 충분한 관리·확인 아래 이루어질 필요가 있습니다.

(가공-44) 한 번 출하한 다음 반품된 상품이 아직 기한 내인 경우 출하 시에 표시한 기한(일시)을 그대로 사용하거나 기한을 연장하여 표시하여 출하하는 것은 가능합니까?

(답)

기한표시는 식품의 특성 등에 따라 과학적·합리적인 근거를 갖고 적정하게 설정해야 하는 것으로 (「식품기한표시의 설정을 위한 가이드라인」(2005년 2월 후생노동성·농림수산성) 참조), 정해진 방법으로 보존한 경우의 기한으로 표시되고 있습니다.

한번 출하한 후 반품된 상품에 대해서는 정해진 방법으로 보존되었는지 확인하기란 통상적으로 어려워 품질을 보증할 수 없으므로, 한 번 출하한 후 반품된 상품을 재출하하는 것은 원칙적으로 인정되지 않습니다. 그러므로 부득이하게 재차 출하하는 것은 출하 후에 정해진 방법으로 보존되고 있었다는 것이 확인되었고 해당 방법으로 보존되면 품질 열화가 거의 일어나지 않는 경우에 한하여 인정되는 것으로, 그 때에도 과학적·합리적 근거에 따라 적절하게 기한을 설정할 필요가 있습니다. 반품된 상품에 대하여 출하 시에 표시한 기한(일시)을 연장하여 표시하는 것은 과학적·합리적인 근거가 없으므로 인정되지 않습니다.

(가공-45) 과학적인 근거에 따라 설정된 기한을 넘긴 기한을 표시한 경우, 식품표시법상 어떻게 취급됩니까?

(답)

소비기한 또는 상미기한의 표시는 식품표시기준에 따라 이루어져야 하는 것으로 소비기한 및 상미기한 각각의 정의에 따라 이루어지지 않았다면 적절한 표시라고 할 수 없습니다. 즉 소비기한은 '정해진 방법으로 보존한 경우에 부패, 변패(変敗), 기타 품질의 열화에 따라 안전성을 결여하게 될 우려가 없다고 인정되는 기한', 상미기한은 '정해진 방법으로 보존한 경우에 기대되는 모든 품질의 유지가 충분히 가능하다고 인정되는 기한'이여야 합니다. 또 과학적인 근거에 따라 설정된 기한을 넘겨 표시한 경우로 공중위생에 위해를 미칠 우려가 있는 경우에는 식품위생법 제20조에서 금하고 있는 '공중위생에 위해를 미칠 우려가 있는 허위 또는 과대한 표시'에도 해당되게 됩니다. 상미기한의 정의에 '단 해당 기한이 지난 경우에도 이들 품질이 유지되고 있는 경우가 있는 것으로 한다'는 표현이 있는데, 이는 기한이 지난 식품이 바로 먹을 수 없게 되는 것이 아니라는 점을 소비자에게 정보제공하기 위한 것이므로 짧은 기한을 설정할 필요가 있다는 것은 아닙니다. (총칙-24 참조)

(가공-46) 제조연월일을 역산할 수 없는 상품(상미기한을 연월로 표시한 제품)으로 로트번호도 기재하지 않은 경우, 폐기 등의 조치를 강구해야 하는 위반이 발견되었을 때에는 어떻게 취급됩니까?

(답)

위반품의 로트를 특정하지 못하는 한 적어도 동일 소비기한 또는 상미기한이 표시된 식품 전량이 폐기 등의 대상이 된다고 생각합니다.

(가공-47) 제조물책임법과 식품표시법에 따른 소비기한 또는 상미기한의 표시의 관련성을 어떻게 생각하면 됩니까?

(답)

제조물책임법은 제조물로 인해 소비자 위해가 발생한 경우 소비자가 제조업자에게 손해배상을 청구하는데 필요한 요건을 제조업자의 '과실'에서 '결함'으로 변경하는 것입니다. '과실'이라는 것은 피해를 막으려고 생각하면 가능한데도 불구하고 무언가의 부주의로 방지하기 위한 조치를 게을리 했다는 주관적인 것이지만, '결함'이란 그 제조물 자체의 객관적인 상태이므로 소비자의 입증부담이 경감되었다고 할 수 있습니다. 이는 가공식품뿐 아니라 모든 제조물에 대해 도입된 것입니다.
한편 소비기한 또는 상미기한의 표시는 식품표시법에 따른 식품표시기준에 규정되어 있는 것으로 제조물책임법과는 법률상의 직접적인 관계는 없습니다. 즉 표시행정상의 단속은 식품표시법에 따라 이루어지는 것입니다.
한편, 제조자의 소비자에 대한 배상책임의 유무는 이 제조물책임법에 따라 판단되게 됩니다. 식품위생법의 규격과 기준 등에 대한 적합·부적합과 제조물의 결함 유무의 판단은 꼭 일치하는 것은 아니지만 제조물의 결함 유무를 판단하는데 있어 중요한 고려사항이 된다는 점은 충분히 생각할 수 있습니다.

(가공-48) 소비기한 또는 상미기한 전에 판매된 식품을 구입한 소비자가 그 기한이 지난 후에 해당 식품을 먹고 식중독에 걸린 경우 소비자에 대해 영업자의 민사상의 책임은 있습니까?

(답)

적정한 소비기한 또는 상미기한의 표시를 한 식품으로 식중독이 발생한 경우, 그 기한의 전인가 후인가라는 점은 영업자의 민사상의 책임을 판단하는데 있어 하나의 고려사항이 된다고 생각할 수 있습니다. 하지만 상미기한의 표시 자체가 위생적인 요인뿐 아니라 맛과 향 등도 감안하여 설정되는 경우도 있어 꼭 기한을 넘긴 후의 섭취를 피하라는 취지의 표시를 하고 있다고는 할 수 없습니다.
즉 식중독이 발생한 경우의 영업자의 소비자에 대한 민사상의 책임은 민법과 제조물책임법 등에 비추어보아 표시뿐 아니라 여러 요소를 감안하여 영업자에게 과실이 있었는지, 상품에 결함이 있었는지 등을 고려하여 최종적으로는 법원이 판단하게 됩니다. 기한 후의 식품이라고 해서 당장 영업자가 면책되는 것이 아니라고 생각됩니다.

(가공-49) 기한이 지난 식품을 판매하여 식중독이 발생한 경우 소비자에 대한 민사상의 책임은 제조업자, 판매업자 어느 쪽에 있습니까?

(답)

기한이 지난 식품을 판매하여 식중독이 발생한 경우의 소비자에 대한 제조업자와 판매업자의 민사상의 책임은 각각에 대해 발생원인과 과실의 유무 등 표시 이외의 여러 요소도 감안하여 민법과 제조물책임법 등에 비추어 보아 최종적으로는 법원이 판단하게 됩니다. 그러므로 일반적이며 택일적으로, 어느 한 쪽에 책임이 있다고 할 수는 없습니다.

제조업자에게는 식품의 결함에 의한 제조물책임 등이, 판매업자에게는 민법에 따른 채무불이행책임, 불법행위책임 등을 묻게 되므로 원인 여하에 따라서는 양측의 책임이 인정되는 경우도 있을 수 있습니다. 실제로 어느 쪽이 소비자에게 배상을 할지는 피해를 입은 소비자의 선택에 따르게 되며, 또 제조업자와 판매업자의 어느 쪽이 어느 정도 최종적으로 부담할지는 원인에 대한 기여의 정도와 계약관계 등에 따라 판단하게 됩니다.

(가공-50) 다음과 같은 사례는 위반에 해당됩니까?

사례 ①

생식용으로 판매할 예정인 선어(鮮魚)를 가열조리용 선어로 판매할 때 소비기한을 며칠 연장했다. 가열조리용의 소비기한은 과학적 근거에 따라 설정되어 있었다.

사례 ②

제조당일을 소비기한으로 표시하고 무게를 달아 판매하는 조리식품(そうざい)이 팔다 남았을 때 그 일부를 냉장보관하고 다음 날에 그 날을 소비기한으로 표시하여 판매했다. 판매자는 소비기한을 과학적 근거에 따라 제조일로부터 4~5일이라고 설정하고 있었다.

(답)

사례①, 사례② 모두 위반은 아니지만 팔다 남은 상품의 기한을 부적절하게 연장하고 있다는 인상을 소비자에게 주어 결과적으로 식품표시에 대한 신뢰를 저해하는 사례로 적절치는 않으므로 삼가야 한다고 생각합니다.

(원재료명 관련)

(가공-51) 중간가공 원재료를 사용한 경우의 원재료명의 표시방법을 가르쳐주십시오.

(답)

식품을 제조할 때 밀가루, 간장 등의 가공식품을 매입하여 그것을 원재료로 사용하는 경우에는 가공원재료를 사용하고 있다는 것을 알 수 있게 표시하는 것이 원칙입니다.

가공식품의 원재료명의 표시는 원칙적으로 최종제품을 제조하는 사업자가 사용하는 상태의 원재료를 가장 일반적인 명칭으로 표시하게 됩니다. 그러므로 가공원재료를 사용하여 제품을 제조한 경우에는 해당 가공원재료의 가장 일반적인 명칭을 표시하게 됩니다.

<1종류의 원재료로 이루어진 가공원재료를 사용한 경우의 표시방법>

【예①】 밀가루를 매입하여 사용한 경우

원 재 료 명	밀가루, 설탕, ○○, △△

복합원재료를 사용한 경우에는 예②-1과 같이 복합원재료의 명칭 다음에 괄호를 달아 해당 복합원재료를 구성하는 원재료를 가장 일반적인 명칭으로 표시하게 됩니다. 단 해당 복합원재료의 원재료가 3종류 이상인 경우에는 예②-2와 같이 해당 복합원재료가 원재료에서 차지하는 중량비율이 높은 순서가 3위 이하이며 해당 비율이 5% 미만인 원재료는 '기타'라고 표시할 수 있습니다.

또 복합원재료가 제품의 원재료에서 차지하는 중량의 비율이 5% 미만인 경우 또는 복합원재료의 명칭을 통해 그 원재료를 분명하게 알 수 있는 경우에는 예②-3과 같이 해당 복합원재료의 원재료의 표시를 생략할 수 있습니다.

단 원재료명의 표시에 대해서 식품표시기준 별표 제4에서 별도로 원재료명의 표시방법이 규정되어 있는 식품은 이들 규정에 따라 표시하게 됩니다.

(다음 페이지 계속)

<복합원재료를 사용한 경우의 표시방법>

【예②】 식용 식물성유지, 난황, 양조식초, 향신료, 식염, 설탕으로 이루어진 마요네즈를 매입하여 사용한 경우 (향신료, 식염, 설탕은 마요네즈에서 차지하는 비율이 5% 미만)

예②-1 기본적인 작성법

원 재 료 명	○○, △△, 마요네즈 (식용 식물성유지, 난황(계란 함유), 양조식초, 향신료, 식염, 설탕), □□ , ××

예②-2 향신료, 식염, 설탕을 '기타'라고 표시하는 경우

원 재 료 명	○○, △△, 마요네즈 (식용 식물성유지, 난황(계란 함유), 양조식초, 기타), □□ , ××

※양조식초는 중량비율이 3위 이하이지만 5% 이상 사용되었으므로 '기타'로 표시할 수 없습니다.

예②-3 사용한 마요네즈가 최종제품에서 차지하는 비율이 5% 미만인 경우

원 재 료 명	○○, △△, □□ , ××, ・・・・, 마요네즈 (계란 함유)

※마요네즈는 '복합원재료가 제품의 원재료에서 차지하는 중량의 비율이 5% 미만인 경우'가 아니라도 '복합원재료의 명칭을 통해 그 원재료를 분명하게 알 수 있는 경우'에 해당되므로 복합원재료의 원재료의 표시를 생략하는 것도 가능합니다.

(가공-52) 복합원재료를 분할하여 표시할 수 있는 조건에 대해 자세히 가르쳐주십시오.

(답)

복합원재료의 표시방법은 원칙적으로 (가공-51)에 따라 표시하게 되지만 그들을 사용한 경우라도 식품표시기준 제3조 제1항의 표의 원재료명의 항 1의 3에서 규정하는 경우 다음의 조건으로 종합적으로 판단합니다.

(참고)

제3조 제1항의 표 원재료명의 항 1의 3

3 1 및 2의 규정과 상관없이 단순히 혼합하기만 하는 등 원재료의 성상(性状)에 큰 변화가 없는 복합원재료를 사용하는 경우에는 해당 복합원재료의 모든 원재료 및 그 이외의 사용한 원재료에 대해서 원재료에서 차지하는 중량의 비율이 높은 것부터 순서대로 그 가장 일반적인 명칭으로 표시할 수 있다.

<조건1>

중간가공 원재료를 사용한 경우로 소비자가 그 내용을 이해할 수 없는 복합원재료의 명칭인 경우

<조건2>

중간가공 원재료를 사용한 경우로 복수의 원재료를 단순히 혼합(합성한 것은 제외한다)하기만 하는 등 소비자에게 중간가공 원재료에 관한 정보를 제공하는 이점이 적다고 판단되는 경우

【예①】

설탕, 코코아 파우더, 아몬드 파우더, 식염을 혼합한 복합원재료 '코코아 조제품'을 매입하여 제조한 쿠키

○ 복합원재료 표시에 의한 방법

원재료명	밀가루, 코코아 조제품(설탕, 코코아파우더, 기타), 버터, 계란 팽창제

○ 분할하여 표시하는 방법

원재료명	밀가루, 버터, 설탕, 계란, 코코아파우더, 아몬드 파우더, 식염 팽창제

(다음 페이지 계속)

【예②】

설탕과 난황을 혼합한 복합원재료 '가당난황'을 매입하여 제조한 파운드 케이크

○ 복합원재료 표시에 의한 방법

원재료명	가당난황(난황(계란 함유), 설탕), 밀가루, 버터, 건포도 팽창제

○ 분할하여 표시하는 방법

원재료명	밀가루, 버터, 난황(계란 함유), 설탕, 건포도 팽창제

【예③】

찹쌀가루에 밀 글루텐 및 가공전분이 혼합된 찹쌀가루 조제품에 pH조정제를 첨가하여 제조된 떡

○ 복합원재료 표시에 의한 방법

원재료명	찹쌀가루 조제품(찹쌀가루, 밀 글루텐) 가공전분, pH조정제

○ 분할하여 표시하는 방법

원재료명	찹쌀가루, 밀 글루텐 가공전분, pH조정제

복합원재료의 일반적인 명칭이 존재하고 성상(性狀)에 큰 변화가 있는 경우에도 동일 구성의 복합원재료를 복수로 사용한 경우 등 그대로 표시할 경우 소비자에게 난해한 표시가 된다면 필요에 따라 원래의 원재료로 분할해서 표시하는 것도 가능합니다.

(가공-53) 복합원재료를 사용한 경우 분할하여 표시할 수 없는 경우를 가르쳐주십시오.

(답)

복합원재료를 사용한 경우에 복합원재료의 일반적인 명칭이 존재하는 경우와 성상(性状)에 큰 변화가 있는 경우에는 원래의 원재료로 분할하여 표시하는 것은 불가능합니다.

<원래의 원재료의 상태의 명칭으로 표시할 수 없는 예>

【예①】

콘스타치로 제조된 '포도당과당액당' 및 감자전분으로 제조된 '고과당액당'을 매입하여 제조한 귤 젤리의 원재료 표시

○ 적절한 표시 예

원재료명	귤, 포도당과당액당, 고과당액당 겔화제(펙틴), 산미료, pH조정제

× 부적절한 표시 예

원재료명	귤, 콘스타치, 감자전분 겔화제(펙틴), 산미료, pH 조정제

【예②】피와 앙금을 매입하여 제조한 도라야키의 원재료 표시

○ 적절한 표시 예

원재료명	피(계란, 밀가루, 설탕), 통팥앙금(설탕, 팥, 물엿, 한천) 팽창제

× 부적절한 표시 예

원재료명	설탕, 계란, 밀가루, 팥, 물엿, 한천 팽창제

(가공-54) 복합원재료의 원재료에 대해서, 복합원재료에서 차지하는 중량비율이 5% 미만으로 중량순위가 3번째, 4번째인 원재료를 '기타'라고 표시하고 5번째 원재료를 따로 빼서 표시하는 것은 가능합니까?

(답)

불가능합니다. 이러한 경우에 5번째 원재료를 표시하고 싶다면 3번째, 4번째 원재료를 '기타'라고 묶지 않고 각각 중량순으로 표시하고, 그 다음에 표시할 필요가 있습니다.

(가공-55) 가공식품의 원재료로서 유기농산물, 유기축산물 또는 유기가공식품을 사용한 경우 '유기농 토마토', '유기농 밀가루' 등 사용한 원재료가 유기라는 것을 표시할 수 있습니까?

(답)

일본농림규격 등에 관한 법률(1950년 법률 제175호. 이하 'JAS법'이라고 한다) 제10조의 규정에 따라 등급 표시(유기JAS마크)가 붙은 유기농산물(유기농산물의 일본농림규격(2005년 10월 27일 농림수산성 고시 제1605호) 제3조에서 규정하는 것을 말한다. 이하 동일), 유기축산물(유기축산물의 일본농림규격(2005년 농림수산성 고시 1608호) 제3조에서 규정하는 것을 말한다. 이하 동일) 또는 유기가공식품(유기가공식품의 일본농림규격(2005년 10월 27일 농림수산성 고시 제1606호) 제3조에서 규정하는 것을 말한다. 이하 동일)이 원재료인 경우에는 식품표시기준 제7조의 규정에 따라 해당 원재료가 유기농산물, 유기축산물 또는 유기가공식품이라는 것을 표시할 수 있습니다.

(가공-56) 원재료로 소량만을 사용한 것과 일반적으로는 먹지 않는 것에 대해서도 모두 표시할 필요가 있습니까?

(답)

1 원재료로 사용한 것은 아무리 소량이라도 표시가 필요합니다. 가시와모찌[4]의 '떡갈나무 잎' 등 일반적으로 그 자체를 먹지 않는 것은 원재료에는 해당되지 않습니다.

2 또 첨가물과 하나가 되어 사용되는 부형제(첨가물 제제 속의 식품소재)는 원재료에는 해당되지 않는다고 생각합니다.

3 이밖에 복합원재료의 원재료의 표시를 생략할 수 있는 경우가 있습니다. (가공-51 참조)

4 단 첨가물 제제 중 유당과 같은 알레르겐을 함유한 식품소재에 대해서는 해당 식품소재에 함유되는 알레르겐은 별도로 알레르기 표시를 할 필요가 있습니다.

(가공-57) 원재료의 표시순서는 제조 시의 원재료 배합비율에 따라 결정합니까?

(답)

1 원재료의 표시순서는 기본적으로 제조 시의 배합비율에 따라 결정하게 됩니다. 국제규격인 국제식품규격위원회(CODEX)의 포장식품 일반규격에서도 같은 개념이 적용되고 있습니다.

2 단

① 프라이류의 튀김용 기름과 엑기스 추출 목적의 차와 허브류, 가열한 식육을 조미액에 담근 후 조미액을 버리는 경우 등과 같이 제조 시에 배합한 양과 최종제품에 함유되는 양이 확연하게 다른 경우와,

② 농축원료와 건조원료를 사용하기 때문에 사용한 원재료의 중량을 단순비교하는 것이 적당하지 않은 경우

에는 소비자를 오인하게 하지 않도록 표시순서를 결정할 때 유의할 필요가 있습니다.

---

4) 역자주. 한국의 망개떡과 유사한 떡으로 떡갈나무 잎으로 싼 떡

3 2의 ①의 예의 경우에는 제품에 흡수되는 기름, 엑기스와 조미액의 양을, 사업자 스스로 또는 업계의 시험결과 등으로 추측하여 해당 제품에 함유될 것으로 생각되는 중량순서로 표시하십시오.

4 또 2의 ②의 예의 경우에는 원료의 입수 시에는 농축 또는 건조된 형태라도 제조 시에 환원되는 원재료에 대해 내용물을 오인하게 하지 않도록 주의하면서 환원한 상태 또는 건조 전의 상태로 환산한 중량순서로 표시할 수 있습니다.

5 이 모두 원재료를 중량순서로 표시하도록 정한 것은 상품명과 이미지로 예상되는 사용량과 크게 다른 것 등으로 인한 소비자의 오인과 불이익을 방지하기 위한 것으로 소비자가 사용한 원재료의 많고 적음을 적절하게 판단할 수 있도록 각 사업자가 충분히 고려할 필요가 있습니다.

(가공-58) 원재료명의 작성방법으로 '채소', '어패류', '당류', '풍미원료' 등 동종의 원재료를 복수로 사용하는 경우에는 묶어서 표시할 수 있습니까?

(답)

1 '채소', '어패류', '당류', '풍미원료'와 같이 소비자가 동종의 원재료라고 인식하고 있는 것으로 복수 종류의 원재료를 사용하는 경우에는 동종의 원재료를 묶어서 표시하는 것이 알기 쉬운 경우도 있습니다.

이런 경우에는 식품표시기준 제3조 제1항의 표의 원재료명의 항의 2의 1의 규정에 따라 '채소', '어패류', '당류', '풍미원료' 등의 글자 다음에 괄호를 달아 묶어서 표시할 수 있습니다.

2 또 식품표시기준 별표 제4에서 별도로 원재료명의 표시방법이 규정되어 있는 식품에 대해서도 소비자에게 알기 쉬운 경우에는 상기 1과 같이 묶어서 표시해도 무방합니다.

<파스타 소스의 원재료명으로 채소를 묶어서 표시하는 경우의 표시 예>

원재료명	토마토, 토마토 페이스트, 양파, 당근, 마늘, 설탕, 샐러리, 식물성유지, 식염, 파슬리, 전분, 향신료
첨가물	조미료(아미노산 등), ・・・



원재료명	채소(토마토, 양파, 당근, 마늘, 샐러리, 파슬리), 토마토 페이스트, 설탕, 식물성유지, 식염, 전분, 향신료
첨가물	조미료(아미노산 등), ・・・

주) 이 예의 경우 '채소'라고 묶어서 표시할 수 있는 것은 원재료로서 생(生) 또는 냉동의 채소를 사용한 것에 국한되므로, 토마토 페이스트는 묶음표시에는 포함할 수 없습니다.

또 '채소' 중 일부만을 추출하여 묶어서 표시하거나 채소의 일부를 '기타'라고 표시하는 것은 불가합니다.

(가공-59) 복수의 가공식품으로 구성되는 제품의 원재료의 표시방법을 가르쳐주십시오.

(답)

1 낫토, 별첨 소스(たれ) 및 별첨 겨자로 구성된 낫토제품과 같은 복수의 가공식품으로 구성된 제품에 대해서 이 제품에 사용한 원재료 및 첨가물을 식품표시기준 제3조 제1항의 표의 원재료명의 항의 2의 2 및 첨가물의 항의 2의 규정에 따라 가공식품별로 묶어서 표시할 수 있습니다.

2 원재료명의 표시에 대해서 식품표시기준 별표 제4에서 별도로 원재료명의 표시방법이 규정되어 있는 식품은 이들 규정에 따라 표시하게 됩니다.

【예】 '낫토+별첨 소스+별첨 겨자'로 구성된 낫토제품

(표시 예1)

원재료명	낫토(대두, 낫토균), 별첨 소스(식물성 단백분해물(대두 함유), 설탕, 간장(대두·밀 함유), 식염, 양조식초, 다시마 엑기스), 별첨 겨자(겨자, 식염, 양조식초)
첨가물	별첨 소스(조미료(아미노산 등), 주정, 비타민B_1), 별첨 겨자(산미료, 착색료(울금), 증점다당류, 향료)

(표시 예2)

원재료명	【낫토】 대두, 낫토균 【별첨 소스】 식물성 단백분해물(대두 함유), 설탕, 간장(대두·밀 함유), 식염, 양조식초, 다시마엑기스 【별첨 겨자】 겨자, 식염, 양조식초
첨가물	【별첨 소스】 조미료(아미노산 등), 주정, 비타민B_1 【별첨 겨자】 산미료, 착색료(울금), 증점다당류, 향료

(가공-60) 다음과 같은 것을 슈퍼마켓 등의 백야드 등에서 조리(제조 또는 가공)하여 직접 그 자리에서 판매하는 경우에는 원재료명 등의 표시는 필요 없어집니까?

(수산) 전골세트, 바비큐 세트

(축산) 각종 전골세트, 각종 볶음 요리 세트, 야키니쿠(焼き肉) 세트, 햄버그, 피망고기완자

(농산) 절단 후르츠믹스, 전골세트

(답)

1 식품관련 사업자가 용기포장된 상기 제품을 슈퍼마켓 등의 백야드 등에서 조리(제조 또는 가공)(이하 '인스토어 가공'이라고 한다)하여 직접 그 자리에서 판매하는 경우, 원재료명, 내용량, 원료원산지명 등 일부 표시사항을 표시할 필요는 없습니다. 자세한 내용은 식품표시기준 제5조 제1항의 '식품을 제조 또는 가공한 장소에서 판매하는 경우'의 항을 확인하십시오.

2 식품표시기준상은 내용량의 표시의무가 없는 경우라도 계량법상 표시해야만 하는 경우가 있다는 점에는 유의하기 바랍니다.

(가공-61) 원재료명의 표시에서 다음과 같이 표시하는 것은 가능합니까?

① 몇 종류의 생선을 일괄하여 '생선', '어육'

② 혼마구로 (本マグロ)

③ 흑당, 환원물엿을 묶어서 '설탕'

④ 유기농 대두

⑤ NON-GMO 대두

(답)

질문하신 예는 다음과 같습니다.

① 복수 종류의 어육을 다진 것 등 생선의 종류별로 중량순으로 표시하기 어려운 경우 또는 상품특성상 원재료를 어종별로 표시하기 어려운 경우에는 몇 종류의 생선을 일괄하여 '생선' 또는 '어육'이라고 표시할 수 있습니다. 단 이 경우에는 특정 종류의 어류의 명칭만을 뽑아서 표시하는 것은 불가능합니다.

② 참다랑어(クロマグロ、Thunnus thynnus)를 '혼마구로(本マグロ、ほんまぐろ)'라고 표시하는 것은 가능하지만 '눈다랑어(メバチ)', '황다랑어(キハダ)', '날개다랑어(ビンナガ)' 등 참다랑어와 다른 어종을 '혼마구로'라고 표시할 수는 없습니다.

③ '흑당'은 '설탕'이라고 표시할 수 있지만 '환원물엿'은 당알코올로 '설탕'이 아니므로 '설탕'이라고 표시할 수는 없습니다. '환원물엿'이라고 가장 일반적인 명칭으로 표시하십시오.

④ 유기농산물의 일본농림규격에 따라 등급이 매겨진 것을 직접 사용한 경우에 한하여 '유기'라는 문구를 표시할 수 있습니다. 또 유기농산물을 사용했다고 표시할 경우에는 특색 있는 원재료에 해당되므로 원재료에서 차지하는 유기농산물의 사용비율이 100%인 것을 제외하고 사용비율을 명시할 필요가 있습니다.

⑤ 원재료명은 가장 일반적인 명칭으로 표시할 것, 또 일반소비자가 읽기 쉽고 이해하기 쉽도록 일본어(邦文)로 표시할 필요가 있으므로 이 경우에는 '대두(유전자 변환이 아님)' 등이라고 표시하십시오.

(가공-62) 동일 공장에서 '새우 사오마이(しゅうまい)', '게살 사오마이', '가리비 사오마이'를 제조하여 모둠으로 담은 경우에는 원재료 표시를 각 상품마다 해야 합니까?

(답)

원칙적으로는 3종류 모두의 원재료에 대해서 모든 원재료의 중량에 대한 비율이 높은 순서로 표시해야 하지만, 소비자가 구입 시에 판단하기 쉽도록 '새우 사오마이', '게살 사오마이', '가리비 사오마이' 별로 표시하는 것은 무방합니다.

(가공-63) 타사에서 매입한 몇 종류의 제품을 세트로 담은 경우 원재료명의 표시는 어떻게 하면 됩니까?

(답)

1 원재료명의 표시는

케이크 세트를 예로 들면 '초콜릿 케이크(설탕, 계란, 밀가루, 식물성유지, 카카오매스, 전지분유(全粉乳)···(이하 생략))', 딸기 케이크(설탕, 밀가루, 계란, 식물성유지, 카카오버터, 딸기···(이하 생략)) 등으로 각 제품별로 복수의 제품의 모든 원재료명을 식품표시기준 제3조 제1항의 표의 원재료명의 항의 규정에 따라 표시합니다.

2 단 세트로 담은 식품 하나하나에 표시가 있고 겉포장을 통해 그 표시를 인식할 수 있는 경우에는 새롭게 겉포장에 표시할 필요는 없습니다.

(가공-64) 원재료에서 차지하는 중량의 비율이 2% 이하인 향신료는 '향신료'라고 묶어서 표시할 수 있게 되어 있는데, 2%란 각각의 향신료의 비율인지, 아니면 모든 향신료를 합산한 것인지 궁금합니다. 또 향신료의 일부를 강조하기 위하여 보통의 원재료로서 표시하는 것은 가능합니까?

(답)

1 향신료 및 향신료 엑기스에 대해서는 식품표시기준 제3조 제1항의 표의 원재료명의 항의 규정에 따라 기존첨가물명부(1996년 후생성 고시 제120호)에 게시된 첨가물에 해당되는 것을 제외하고, 그 향신료 또는 향신료 엑기스를 합산한 중량이 원재료 전체에서 차지하는 중량의 비율이 2% 이하인 경우에 한하여 '향신료' 또는 '혼합향신료'라고 표시할 수 있습니다. 또 2%를 넘는 경우에는 각각 혼합한 개별명칭으로 표시하십시오.

2 일부 향신료를 강조하기 위하여 특정 향신료를 보통 원재료로서 '····, 후추, 향신료, ····'등과 같이 표시하는 것은 적절치 않습니다.

(가공-65) 원재료명의 표시에서 카레가루 등 여러 종류의 향신료로 이루어진 것으로 소형 용기포장에 담긴 것은 사용한 모든 향신료를 표시해야 합니까?

(답)

1 원재료의 표시는 원재료에서 차지하는 중량의 비율이 높은 것부터 순서대로 그 가장 일반적인 명칭으로 표시하게 되어 있습니다.

2 하지만 카레가루 등과 같이 여러 종류의 향신료로 이루어진 것으로 소형 용기포장에 담긴 것은 용기포장의 면적이 좁으므로 정해진 활자 이상의 크기의 글자(표시가능 면적이 대략 150㎠ 이하의 것은 5.5포인트의 활자 이상의 크기의 글자로 할 수 있습니다)를 고려하더라도 모든 원재료명을 표시하는 것은 기술적으로 어려울 것으로 생각됩니다.

3 따라서 식품표시기준 제3조 제1항의 표의 원재료명의 항의 규정에서 향신료 및 향신료 엑기스(기존첨가물명부에 게재된 첨가물에 해당되는 것을 제외하고 원재료에서 차지하는 중량의 비율이 2% 이하인 것에 한한다)는 '향신료' 또는 '혼합향신료'라고 표시할 수 있게 되어 있다는 점을 감안하여 카레가루 등과 같이 여러 종류의 향신료로 이루어진 것으로 소형 용기포장에 담긴 것의 원재료의 표시는 각각의 향신료 중 원재료에서 차지하는 중량의 비율이 2%를 넘는 것은 그 가장 일반적인 명칭으로 표시하고, 2% 이하의 것은 '기타 향신료'로 묶어서 표시해도 무방합니다.

(가공-66) 원재료로서 특정JAS규격에 따라 등급이 매겨진 토종닭고기(地鶏肉)와 숙성 햄·소시지류를 사용한 경우 그 내용을 테두리 밖에 표시할 수 있습니까?

(답)

특정JAS규격에 따라 등급이 매겨진 것을 원재료로 사용한 경우에 강조표시로서 그 내용을 테두리 밖에 표시하는 것은 가능합니다.

(가공-67) 식품표시기준 별표 제4에 규정된 조리냉동식품의 원재료명의 표시방법이 적용되지 않는 냉동식품에 대해서, 예를 들어 식육, 어육, 채소, 속재료들을 잘 엉기게 하는 재료, 옷, 피, 소스 등의 원재료명은 조리냉동식품의 표시기준의 규정에 준하여 '식육(쇠고기, 돼지고기)' 등으로 표시할 수 있습니까?

(답)

무방합니다.

(가공-68) 어육연제품에 복수의 어류의 어육을 사용한 경우, 그 모든 어류명을 표시할 필요가 있습니까?

(답)

1 원재료에는 사용한 모든 원재료를 가장 일반적인 명칭으로 표시하게 되어 있습니다. 어육연제품에 사용한 어육에 대해서는 사용한 어류의 명칭을 모두 표시하는 것이 기본입니다. 하지만 어획 시의 부수어획(混獲) 등의 이유로 사용한 모든 어류의 명칭을 알 수 없는 경우, 원재료를 어류별로 표시하는 것이 어려운 경우 등이 있을 수 있으므로 식품표시기준 제3조 제1항의 표의 원재료명의 항의 규정에서 특정 종류의 어류의 명칭을 표시하지 않는 경우에 한하여 복수 종류의 어류를 일괄적으로 '생선' 또는 '어육'이라는 명칭으로 표시하는 것이 인정되고 있습니다.

2 이 경우에 특정 종류의 어류의 명칭만을 따로 뽑아서 표시하는 것은 불가능하지만, 복수의 어류를 사용했을 시에 '어육(실꼬리돔(いとよりだい), 황돔(れんこだい), 대구(たら), 갯장어(はも))'과 같이 사용한 모든 어류를 한꺼번에 묶어서 표시하는 것은 가능합니다.

3 하지만 어육연제품(찐·구운·튀긴·삶은 어묵류, 어육소시지, 어육햄의 점착제 역할을 하는 재료)에 사용하는 어류에 대해서는 특정 어류의 명칭을 알 수 없는 경우가 있을 수 있다는 점 및 소비자의 오인을 초래하지 않는 범위에서 명칭을 알 수 있는 어류에 대해 표시함으로써 원재료명에 표시하는 정보가 늘어나므로 사용하는 어류가 4종류 이상인 경우에는 '어육'의 글자에 괄호를 달아 중량비율이 높은 것부터 순서대로 3종의 어류명을 표시하고 그 밖의 어류는 '기타'라고 표시해도 무방합니다.

(가공-69) 과자에 흑당을 사용한 경우 원재료에 흑당 또는 흑설탕이라고 써도 됩니까?

(답)

흑당 또는 흑설탕이란 사탕수수를 짜낸 즙을 중화, 침전 등을 하여 불순물을 제거하고 펄펄 끓여 농축한 다음, 당밀분의 분리 등의 가공을 하지 않고 냉각하여 제조한 설탕으로 고형 또는 분말형태의 것을 말하므로 이 정의에 부합되는 것을 직접 원재료로 사용한 것이라면 그 가장 일반적인 명칭인 '흑당' 또는 '흑설탕'을 원재료로 표시할 수는 있습니다.

한편 농축한 사탕수수 즙에서 당밀을 분리하여 결정화한 조당(粗糖)과 당밀 등을 원료로 한 것 등은 흑당이라고는 인정할 수 없으므로 원재료명으로 '흑당'또는 '흑설탕'이라고 표시할 수는 없습니다.

(가공-70) 흑당과 가공흑당의 원재료 표시는 어떻게 하면 됩니까?

(답)

1 원재료명은 사용한 원재료의 가장 일반적인 명칭을 표시해야 하므로 흑당(흑설탕)은 원재료명으로서 직접 사용한 원재료인 '사탕수수'라고 표시하게 됩니다.

2 한편 예를 들어 흑당, 조당(粗糖), 당밀을 더해 가공한 것은 원재료명으로 '흑당', '조당', '당밀' 등 직접 사용한 것의 가장 일반적인 명칭을 표시하게 됩니다.

3 실제 제조에서 사탕수수를 사용하지 않았는데, '사탕수수'라고 표시하는 것과 '조당'과 '당밀'을 사용했는데도 표시하지 않는 것은 식품표시기준 위반입니다.

(가공-71) A국에서 수입하는 '연어알' 중에는 연어 외에 은연어 등 연어·송어류의 어종이 혼합되어 있는 케이스가 있습니다. 그러므로 원재료명의 표시로서 '연어송어알(鮭鱒卵)'이라고 표시해도 됩니까?

(답)

연어·송어류를 난바다에서 잡아 선상에서 어란을 적출하고 어종의 구별 없이 혼합된 상태로 입하되는 경우에는 원재료명을 '연어송어알(鮭鱒卵)'이라고 표시해도 문제없습니다.

(가공-72) 농산물을 원료로 하는 경우 계절과 산지 등에 따른 편차를 보정하기 위하여 조정자재를 사용하는 경우가 있어 제조마다 배합량이 변화할 가능성이 있는데 그 경우의 원재료의 표시순서에서 기본적인 배합량에 따라 표시하는 것이 가능합니까?

(답)

원료의 배합비율을 변경하는 것이라면 변경 후의 배합비율에 따라 원재료의 표시순서를 변경할 필요가 있습니다.

(가공-73) 원재료와 첨가물은 구분해서 표시하기로 되어 있는데, 원재료, 첨가물의 표시순서는 특별히 정해진 것이 없다고 해석해도 됩니까?

(답)

원재료, 첨가물의 순서가 일반적이므로 해당 순서로 표시하는 것이 바람직하다고 생각합니다.

단 보충제와 같이 그 대부분이 첨가물로 구성된 경우에는 첨가물을 먼저 표시(그 경우에도 중량순으로 표시)해도 무방합니다.

(가공-74) 복합원재료에 사용된 첨가물은 복합원재료의 괄호 안의 마지막에 표시해야 합니까? 아니면 일괄표시의 원재료명란의 마지막에 표시해야 합니까?

(답)

1 첨가물의 표시는 원칙적으로 첨가물의 사항란을 만들어 첨가물에서 차지하는 중량의 비율이 높은 것부터 순서대로 표시해야 합니다.

첨가물의 사항란을 만들지 않고 표시하는 경우에는 원재료명의 사항란에 원재료명과 명확하게 구분하여 표시할 필요가 있으므로, 복합원재료의 괄호 안의 마지막에 표시하는 것이 아니라 그 식품에 사용한 다른 첨가물(복합원재료에 사용된 것 이외의 첨가물)과 묶어서 마지막에 표시할 필요가 있습니다.

2 이때 가공조제(加工助剤)와 캐리오버에 해당되는 첨가물은 표시할 필요가 없지만, 해당 첨가물에 유래하는 특정원재료에 대한 알레르기 표시가 필요합니다.

(첨가물 관련)

(가공-75) '일반적으로 식품으로 섭취되고 있는 것으로 첨가물로 사용되는 품목 리스트'(이하 '일반음식물첨가물 리스트'라고 한다)에 수록되지 않은 식품은 첨가물의 목적으로 사용해도 첨가물 표시는 필요 없다고 해석해도 됩니까?

(답)

첨가물의 목적으로 사용한 경우에는 그것이 식품이라도 첨가물로서의 표시가 필요합니다.

(가공-76) 아미노산액은 어떻게 표시하면 됩니까?

(답)

동식물 단백을 가수분해하여 얻어진 아미노산액과 같이 각각의 아미노산까지 단리(単離)하지 않고 다양한 아미노산 등이 복합된 상태를 유지하고 있는 것은 고기 엑기스와 같이 식품으로서 취급되고 있어 첨가물 표시는 필요 없습니다.

한편 아미노산액에 L-글루탐산나트륨 등의 첨가물이 첨가된 경우와 조미료의 용도로 사용된 것 중 L-글루탐산나트륨과 DL-알라닌 등과 같이 단일성분으로 이루어진 아미노산에는 첨가물 표시가 필요합니다.

(가공-77) 한천을 사용한 식품에서 '한천'은 어떻게 표시하면 됩니까?

(답)

한천을 식품으로 사용하는 경우에는 첨가물 표시는 필요 없으며, 첨가물의 목적으로 사용하는 경우에는 첨가물로서의 표시가 필요합니다.

(가공-78) 일괄명 또는 첨가물의 용도를 나타내는 명칭을 물질명 표시를 한 다음 부기(付記)해도 됩니까?

(답)

일괄명을 표시하고 일괄명으로 대체한 물질명을 병기(併記)하는 것과 물질명의 표시에 첨가물의 용도를 나타내는 명칭을 부기하는 것은 임의표시로, 일괄표시의 테두리 안에 의무표시사항 이외의 표시를 하는 것은 식품마다 표시가 달라져 혼란을 야기할 우려가 있으므로 바람직하지 않습니다.

단 병기 또는 부기하는 것이 소비자 입장에서 알기 쉬운 표시가 될 경우에는 부기해도 무방합니다. 이 때 일괄명을 표시한 다음 일괄명으로 대체한 물질명을 병기하는 경우에는 표시하는 해당 첨가물은 일괄명의 범위의 첨가물이어야 하며 또 첨가물의 용도를 나타내는 명칭에 대해서도 소비자에게 오해를 살만한 것은 사용하지 마십시오.

(가공-79) 일괄명의 표시에 사용한 첨가물의 명칭을 부기(付記)해도 됩니까?
(예) 산미료(구연산 등), 유화제(레시틴)

(답)

(가공-78)대로 일괄명을 표시한 다음 일괄명으로 대체한 물질명을 병기(併記)하는 경우에는 표시하는 해당 첨가물은 일괄명의 범위의 첨가물일 필요가 있습니다. 또 병기할 첨가물은 중량비율이 높은 것부터 순서대로 표시하는 동시에 복수의 것을 사용하고 있으면서 마치 단품만을 사용하고 있는 듯한 표현(예: 레시틴 이외의 유화제를 사용하면서 유화제(레시틴)이라고 표시하는 등)은 할 수 없습니다.

(가공-80) 염화마그네슘 또는 염화마그네슘함유물을 사용한 경우 부가적으로 '(간수)'를 표시해도 됩니까?

(답)

일반적으로 '간수'는 염화마그네슘을 주성분으로 하는 해수로부터 소금을 뽑은 잔류물을 말하며, 예로부터 두부를 굳히는 재료 등으로도 사용되고 있습니다. 그러므로 식염에 조제해수 염화마그네슘을 사용한 경우 및 두부를 응고시킬 목적으로 염화마그네슘 또는 조제해수 염화마그네슘을 사용한 경우에 한하여 해당 부가표시를 해도 무방합니다.

(가공-81) 파라옥시벤조산에스테르류를 파라벤이라고 표시할 수 있습니까?

(답)

불가능합니다. 간략명은 「식품표시기준에 대해서」(2015년 3월 30일 소식표(消食表) 제139호)의 별첨 첨가물2-1에 게시된 명칭을 사용하십시오.

(가공-82) '향신료 추출물'을 표시할 때 개별 원재료명을 부여한 명칭인 '향신료(기원물질명)+추출물(예를 들어 후추 추출물)'을 사용해도 됩니까?

(답)

향신료를 원재료로 하여 향신미(香辛味)의 부여를 목적으로 사용되는 첨가물의 표시는 '향신료 추출물' 또는 '스파이스 추출물'(식품에 대한 표시에서는 간략명, 또는 유사명칭(類別名)인 '스파이스', '향신료'도 사용할 수 있다)을 사용하며, 그 밖의 명칭은 사용할 수 없습니다.

(가공-83) 간장에 사용된 에탄올은 보존료로서 표시해야 됩니까?

(답)

간장에 일반적으로 사용되고 있는 에탄올은 안식향산, 소브산 등의 보존료와 동등한 효과를 지닌 수준이 아니므로 물질명을 표시하면 그걸로 충분합니다.

(가공-84) 조미료(아미노산, 핵산)라고 표시하는 것은 가능합니까?

(답)

식품표시기준 제3조 제1항의 표의 첨가물의 항 3의 규정에 따른 별표 제7에 조미료로서 아미노산과 다른 종류의 것을 2종 이상 사용한 경우의 표시는 '조미료(아미노산 등)'라고 표시하도록 규정되어 있지만 '등'의 부분을 구체적으로 표시해도 무방합니다.

(가공-85) 두유에 팽창을 목적으로 탄산수소나트륨을 첨가하여 유부를 제조한 경우 '팽창제'의 일괄명을 사용할 수 있습니까? 또 '밀기울'의 경우는 어떻습니까?

(답)

양쪽 다 일괄명을 사용할 수 있습니다. 그 밖에 '간모도키[5]'에도 사용할 수 있습니다.

5) 역자주. 두부를 으깨어 당근, 연근, 우엉 등과 섞어 튀긴 요리

(가공-86) 카스텔라 등의 포장 시 보존을 위해 이산화탄소로 가스치환을 하는 경우에는 해당 첨가물의 표시는 필요합니까?

(답)

식품 속에 잔존하지 않으므로 가공조제(加工助剤)에 해당되어 표시는 필요 없습니다.

(가공-87) 초밥용 유부를 간장, 설탕 등으로 조미한 것에 두부용 응고제의 표시는 필요합니까?

(답)

두부용 응고제는 조미공정을 거쳐 최종식품에서는 효과가 없다고 여겨져 캐리오버에 해당되므로 표시는 필요 없습니다.

(가공-88) 홍국색소에 추출용제로 함유되는 에탄올은 표시할 필요가 있습니까?

(답)

색소부분과 분리할 수 없는 상태인 추출용제는 추출용제를 포함하여 해당물을 원체(原体)로 취급하므로 표시는 필요 없습니다.

(가공-89) 2016년 10월에 식품, 첨가물 등의 사용기준이 개정되어 과산화수소의 사용기준이 '과산화수소는 삶은 시라스[6](釜揚げしらす) 및 말린 시라스(しらす干し)는 그 1kg당 0.005g 이상 잔존하지 않도록 사용해야 한다'로 바뀌었습니다. 이 사용기준을 준수하여 제조한 삶은 시라스 및 말린 시라스의 과산화수소에 대해서는 가공조제(加工助剤)에 해당되어 표시는 필요 없습니까?

(답)

과산화수소를 사용하고 삶은 시라스 및 말린 시라스에 잔존할 경우에는 표시가 필요합니다.

검사에서 과산화수소가 검출된 경우라도 해당 첨가물을 사용하지 않은 것을 기록으로 명확하게 확인할 수 있다면 표시는 필요 없습니다.

6) 역자주. 멸치, 청어, 은어의 치어

(가공-90) '첨가물은 일절 사용하지 않았습니다', '무첨가' 등이라고 표시하는 것은 가능합니까?

(답)

1 통상적으로 동종의 제품이 일반적으로 첨가물이 사용되고 있는 것으로 해당 제품에 첨가물을 사용하지 않는 경우에는 첨가물을 사용하지 않았다는 내용의 표시를 해도 무방하다고 생각합니다.

가공조제(加工助剤)와 캐리오버 등으로 표시를 할 필요가 없어도 첨가물을 사용한 경우에는 첨가물을 사용하지 않았다는 표시를 해서는 안 됩니다.

또 '무첨가'라고만 표시하는 것은 무엇을 첨가하지 않았는지가 불분명하므로 구체적으로 표시하는 것이 바람직하다고 생각합니다.

2 게다가 동종의 제품이 일반적으로 첨가물을 사용하지 않는 것일 경우에는 첨가물을 사용하지 않았다는 표시를 하는 것은 적절치 않습니다.

(가공-91) 첨가물 제제를 사용한 가공식품에 대해서, 첨가물 제제를 구성하는 첨가물을 어떤 순서로 표시하면 됩니까?

(답)

목적성분의 중량의 비율이 높은 것부터 순서대로 표시하십시오.

(가공-92) 첨가물로서 감미료(감초)와 조미료(아미노산)를 함유하는 미소를 조림에 소량 사용한 경우, 감미료(감초)와 조미료(아미노산)는 최종제품인 조림에서도 표시가 필요합니까?

(답)

조미료, 감미료는 미량이라도 최종제품의 맛에 효과를 미치고 있으므로 감미료(감초)와 조미료(아미노산)는 캐리오버에 해당되지 않아 표시할 필요가 있습니다. 그밖에 향료와 착색료와 같이 오감에 작용할만한 첨가물은 조미료와 감미료와 마찬가지로 캐리오버로 간주되지 않아 표시가 필요합니다.

(내용량 또는 고형량 및 내용총량 관련)

(가공-93) 내용량의 단위로 'g', 'kg', 'ml', 'L'의 기호는 사용할 수 있습니까?

(답)

사용할 수 있습니다.

단 계량법의 규정에 따라 표시하기로 되어 있는 것은 계량법에 따라 표시할 필요가 있습니다. 자세한 사항은 각 도도부현의 계량검정소 등에 문의하기 바랍니다.

(가공-94) 기간한정 캠페인으로 통상제품보다 증량한 제품의 판매를 검토하고 있습니다. 이 경우에는 내용량은 어떻게 표시하면 됩니까?

(답)

의무표시사항으로서의 내용량의 표시는 그 제품의 실제 내용량을 표시할 필요가 있으므로 통상제품보다 증량한 제품은 통상제품의 중량이 아닌 증량 후의 중량을 내용량으로 표시할 필요가 있습니다.

(가공-95) 내용총량과 고형량을 상품의 주요 면에 명칭과 함께 표시할 경우 일괄표시 부분의 내용총량, 고형량의 표시를 생략할 수 있습니까?

(답)

1 내용총량, 고형량 등도 내용량과 마찬가지로 상품의 주요 면에 명칭과 함께 명료하게 표시된 경우에는 일괄표시 부분의 내용총량, 고형량 등의 표시를 생략할 수 있습니다.

2 단 이 경우 복수의 용량이 표시되므로 각각의 숫자의 의미가 불명확해지지 않도록 상품의 주요 면에서 '고형량' 등의 항목명을 달아 표시할 필요가 있습니다.

(가공-96) 일반적으로 두부는 수제작이 많고 수작업으로 절단을 하고 있어 내용중량이 일정치 않아 정확한 표시를 하기 어려운데 어떻게 표시하면 됩니까?

(답)

1 식품표시기준 제3조 제1항의 표의 내용량 또는 고형량 및 내용총량의 항의 규정에서는 '내용량'으로서 내용중량, 내용체적(内容体積) 또는 내용수량을 표시하게 되어 있습니다. 단 계량법에 따른 특정상품에 해당되지 않고 내용량을 외견상

쉽게 식별할 수 있는 것은 내용량의 표시를 생략할 수 있습니다.

2 두부의 내용량은 내용중량 또는 개수를 '200g', '1모(丁)'와 같이 표시하는 것이 원칙이지만 두부는 계량법에 따른 특정상품에 해당되지 않으므로 내용량을 외견상 쉽게 식별할 수 있는 경우에는 표시를 생략하는 것도 가능합니다.

(가공-97) '내용량을 외견상 쉽게 식별할 수 있는'이란 구체적으로 어떤 상태를 말합니까?

(답)

제품이 용기포장된 상태로 용기포장을 열지 않고 내용수량을 외견으로 쉽게 판별할 수 있는 경우를 말합니다.

(가공-98) 고형물에 충진액을 더한 제품 중 캔 또는 병에 밀봉한 제품은 내용량 대신 고형량 및 내용총량을 표시할 것, 또 캔 또는 병 이외의 용기포장에 밀봉한 제품은 내용량 대신 고형량을 표시할 수 있게 되어 있는데, 후자인 고형량을 표시할 수 있는 식품으로는 어떤 것들이 있습니까?

(답)

통조림, 병조림 이외의 것으로는 죽순·토란·나물 등의 채소의 미즈니[7](水煮), 곤약 등이 해당됩니다.

(가공-99) 낫토 등에 첨부되는 소스(たれ)와 겨자의 내용량은 표시하지 않아도 됩니까?

(답)

작은 봉지에 든 조미료 등은 그 상품 속에서는 일반적으로 부수적인 것으로 여겨진다는 점 및 계량법에서 그 내용량의 표시가 의무화되어 있지 않으므로 식품표시기준에서도 그 내용량의 표시는 생략해도 무방합니다.

7) 역자주. 채소, 고기 등을 싱겁게 간을 하여 익힌 요리

(가공-100) 내용중량으로 관리하면 개수가 일정치 않은 제품(예를 들어 1kg 팩)에 대해서, 내용량을 '1kg(○~○개입)'이라고 중량에 개수를 병기(併記)할 경우에는 내용개수에 폭을 둔 표시는 할 수 있습니까?

(답)

무방합니다.

(가공-101) 복수의 종류의 회를 모둠으로 담은 경우에는 가공식품이 되어 내용량 표시가 필요해지는데, 어떻게 내용량 표시를 하면 됩니까?

(답)

1 '내용량을 외견상 쉽게 식별할 수 있는 것(특정상품의 판매와 관련된 계량에 관한 정령(1993년 정령 제249호) 제5조에 게시된 특정상품을 제외한다)'에 해당되면 내용량의 표시를 생략할 수 있습니다.

2 일반적인 모둠회의 경우 몇 조각인지는 외견상 쉽게 식별할 수 있으므로 내용량의 표시를 생략할 수 있습니다.

3 또 표시를 하는 경우에는 내용중량으로 표시하는 방법 외에 '6종 모둠', '3인분' 등 내용수량으로 표시하는 것도 가능합니다.

(영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨)의 양 및 열량 관련)

(가공-102) 영양성분의 기능의 표시와 영양강조표시를 하는 성분 이외의 영양성분에 대해 합리적인 추정을 통해 얻어진 값을 표시할 수 있습니까?

(답)

영양성분의 기능의 표시와 영양강조표시를 하는 경우 표시하는 모든 영양성분이 허용오차 범위 내에 있을 필요가 있습니다(합리적인 추정을 통해 얻어진 값은 인정되지 않습니다).

(가공-103) 영양성분표시의 표시치는 반드시 「식품표시기준에 대해서(2015년 3월 30일 소식표(消食表) 제139호) 별첨 영양성분 등의 분석방법 등」에 제시된 방법으로 얻어진 값이어야 합니까? 예를 들어 단백질 양은 얻어진 전 질소량을 「식품표시기준에 대해서 별첨 영양성분 등의 분석방법 등」에 제시된 질소-단백질 환산계수를 사용해 환산하여 얻어진 값이어야 합니까?

(답)

표시치를 구하는 방법은 영양성분의 기능의 표시와 영양강조표시를 하는 경우를 제외하고 「식품표시기준에 대해서 별첨 영양성분 등의 분석방법 등」에 기재된 방법(이하 '해당 방법'이라고 합니다) 이외라도 가능합니다.

물론 단백질 양을 표시하는 경우에도 영양성분의 기능의 표시와 영양강조표시를 하는 경우를 제외하고 식품관련 사업자 등은 해당 방법에 제시된 질소-단백질 환산계수를 반드시 사용해야 하는 것은 아닙니다.

다만 해당 방법 이외의 방법으로 얻어진 표시치라도 일정값으로 표시하는 경우에는 해당 방법으로 얻어진 값이 그 일정값을 기준으로 한 허용오차 범위 내(하한치 및 상한치로 표시하는 경우는 그 범위 내에)에 있을 필요가 있습니다.

영양성분의 기능의 표시와 영양강조표시를 하는 경우를 제외하고 식품표시기준에 게시한 요건에 해당하는 경우에는 합리적인 추정을 통해 얻어진 일정값을 표시하는 것도 가능합니다.

(가공-104) 사업자가 영양표시를 할 때 사용할 수 있는 식품의 영양성분이 게재된 데이터베이스로는 어떤 것이 있습니까?

(답)

최신 일본식품표준성분표와 별첨 식품의 영양성분 데이터베이스 구축 가이드라인 등에 따라 업계단체가 작성한 것 등을 생각할 수 있습니다.

또 일본식품표준성분표는 최근에는 5년 마다 책정되고 있지만 차기 개정판이 공표될 때까지 각 해마다 그 시점에 일본식품표준성분표에 수록하기로 결정한 식품에 대해 일본식품표준성분표의 추보(追補)가 공표되고 있습니다.

이처럼 데이터베이스의 값에 개정(改訂)이 있는 경우 즉시 현재의 표시를 변경할 필요는 없지만 용기포장 변경 시 등에 최신 데이터베이스의 값으로 갱신하는 등 정기적으로 표시치를 재고하는 것이 바람직합니다.

(가공-105) 해당 식품의 100그램 또는 100밀리리터 또는 1회 섭취분(一食分), 1포장, 그 밖의 1단위당 양을 표시하게 되어 있는데 그 밖의 1단위의 정의는 무엇입니까? 예를 들어 사오마이(しゅうまい), 교자의 1개당 단위도 그 정의에 포함되는 것입니까?

(답)

소비자에게 인식되는 단위라면 제품 1개당을 단위로 하는 것은 가능합니다.

(가공-106) 해당 식품단위가 1회 섭취분(一食分)인 경우에는 해당 1회 섭취분의 양을 병기(併記)한다고 나와 있는데, 그 밖의 식품단위에 대해서도 기준이 되는 중량을 병기해도 됩니까?

(답)

1회 섭취분 이외의 식품단위에 대해서도 임의로 해당 식품단위의 양을 병기하는 것은 가능합니다.

(가공-107) 개당 중량에 다소 편차가 있는 식품에 대해서, 식품단위당을 '1개(△g)당'이라고 표시할 경우, 영양성분표시의 테두리 밖에 식품단위의 중량에 편차가 있다는 내용의 보충설명을 추기(追記)하는 것은 가능합니까?

(답)

영양성분표시의 테두리 밖에 식품단위의 보충사항을 임의로 추기하는 것은 가능합니다.

【표시 예】

'개당 중량에 편차가 있지만 표시치는 △g의 경우의 값입니다.'

'1개의 중량은 ○~○g입니다' 등

(가공-108) 일반용 가공식품에 대해서, 영양성분의 기능의 표시와 영양강조표시(영양성분을 보급할 수 있다, 영양성분 또는 열량의 적절한 섭취를 할 수 있다, 당류를 첨가하지 않았다, 나트륨염을 첨가하지 않았다는 내용)를 하지 않는 경우 하나의 식품의 영양성분표시 안에 일부항목만 합리적인 방법에 의한 추정치로 표시하는 것은 가능합니까? 그럴 경우 보관해 두어야 하는 합리적 근거는 '추정치'의 표시를 한 성분만으로 충분합니까?

(답)

'추정치'인 성분을 알 수 있도록 기재하면 문제없습니다. 예를 들어 '○○는 추정치', '○○ 이외의 영양성분은 추정치' 등의 문구를 영양성분표시의 가까이에 기재하십시오.

'추정치'를 표시한 성분에 대해서는 필요에 따라 설명을 할 수 있도록 그 합리적 근거를 보관해둘 필요가 있습니다.

(가공-109) 영양표시를 하는 경우의 분석기관의 지정은 있습니까?

(답)

영양성분표시의 표시치를 설정하는 경우의 분석기관의 지정은 없습니다.

(가공-110)

① 식품 100g당 나트륨 양이 5mg 미만인 경우에는 '식염상당량 0g'이라고 표시하는 것은 가능합니까?

② ①에 해당되지 않는 경우, 식염상당량은 몇 자릿수까지 표시하면 됩니까?

(답)

① 가능합니다.

② 예를 들어 해당 식품의 나트륨 양이 100g당 6mg, 식염상당량으로 환산한 값이 0.01524g인 경우 유효숫자 한 자릿수 이상으로 표시하게 되므로 표시는 0.02g이 됩니다. 0.015g, 0.0152g과 같이 아랫자리를 표기하는 것을 막는 것은 아닙니다.

영양성분표시의 식품단위가 100g당이 아닌 경우에도 100g당 나트륨 양이 5mg 미만이 아닌 경우에는 유효숫자 한 자릿수 이상으로 표시할 필요가 있습니다(100g당 6mg의 식품에서 영양성분표시의 식품단위가 10g당인 경우에는 식염상당량의 표시는 0.002g이 됩니다. 0.0015g, 0.00152g과 같이 아랫자리를 표기하는 것을 막는 것은 아닙니다.).

(식품관련 사업자의 성명 또는 명칭 및 주소)

(가공-111) 식품관련 사업자의 전화번호, FAX번호, 메일주소와 웹사이트 주소를 식품표시기준 별기양식 1의 테두리 안에 표시할 수 있습니까?

(답)

1 이들 표시는 의무표시사항은 아니지만 소비자 입장에서 중요한 정보로 적절한 표시사항이라고 생각되므로 식품표시기준 별기양식 1의 테두리 안에 표시할 수 있습니다. 이 밖에도 고객 문의처, 개봉 후 취급방법 등은 식품표시기준 별기양식 1의 테두리 안에 표시할 수 있습니다.

2 단 상품의 설명서, 선전문구 등은 의무표시사항이 잘 보이지 않게 되므로 식품표시기준 별기양식 1의 테두리 안에 표시할 수 없습니다.

【표시 예】

명칭	
원재료명	
첨가물	
내용량	
상미기한	
보존방법	
제조자	
고객 다이얼	0120 (○○) ○○○○
당사 홈페이지	http://www...

(가공-112) 제조소고유기호의 문의에 대한 응답의무를 지는 것은 누구입니까?

(답)

기본적으로는 표시책임자가 응답의무를 지게 됩니다.

(가공-113) 식품관련 사업자의 표시방법을 가르쳐주십시오.

(답)

1 표시책임자인 식품관련 사업자의 성명 또는 명칭 및 주소를 '제조자', '가공자', '판매자', '수입자' 중 하나의 사항명을 달고 일괄표시 부분에 표시할 필요가 있습니다.

2 사항명은 표시책임자가 해당 제품의 제조업자인 경우에는 '제조자', 가공자인 경우에는 '가공자', 수입업자인 경우에는 '수입자'라고 하는 것이 기본입니다.

3 제조업자, 가공자 또는 수입업자와의 합의 등을 통해 이들 대신에 판매업자가 표시책임자가 될 수도 있습니다. 이 경우에는 사항명을 '판매자'로 할 필요가 있습니다.

(가공-114) 식품관련 사업자의 사항명에 대해서, 제조소 또는 가공소의 소재지 및 제조자 또는 가공자의 성명 또는 명칭의 표시와의 관계를 가르쳐주십시오.

(답)

1 가공식품에 대해서는 표시책임자의 성명 또는 명칭 및 주소를 표시하도록 규정되어 있습니다. 표시책임자의 성명 또는 명칭 및 주소의 표시는 소비자 등이 해당 상품에 대한 문의 등을 하는데 필요한 표시로 문의 등에 응답할 수 있는 자의 성명 또는 명칭 및 주소라면, 법인의 경우 반드시 법인등기된 명칭 또는 주소일 필요는 없습니다.

2 한편 제조소 또는 가공소의 소재지 및 제조자 또는 가공자의 성명 또는 명칭의 표시는 식품을 섭취할 때의 안전성의 확보라는 관점에서 해당 식품에 대해서 최종적으로 위생상태를 변화시키는 제조 또는 가공이 이루어진 장소의 소재지를 표시하도록 규정되어 있어 제조자 또는 가공자의 성명 또는 명칭에 대해서는 법인의 경우 법인등기된 명칭(로마자로 등기된 경우에는 가타가나의 명칭으로도 가능합니다)일 필요가 있습니다.

3 이들 규정은 목적이 다르므로 표시책임자의 성명 또는 명칭 및 주소와 제조소 또는 가공소의 소재지 및 제조자 또는 가공자의 성명 또는 명칭을 각각 적절한 사항명으로 표시할 필요가 있습니다.
사항명에 대해서는 (총칙-15)의 표에 따라 판단하십시오.

4 표시책임자의 성명 또는 명칭 및 주소와 제조소 또는 가공소의 소재지 및 제조자 또는 가공자의 성명 또는 명칭이 동일한 경우에는 표시책임자의 성명 또는 명칭 및 주소를 표시하는 것으로 양쪽 규정을 충족한 것으로 간주됩니다.

5 한편, 양쪽 규정에 따라 표시하는 자가 다른 경우에는 표시책임자의 성명 또는 명칭 및 주소를 식품표시기준 별기양식 1의 테두리 안에 표시할 필요가 있습니다. 제조소 또는 가공소의 소재지 및 제조자 또는 가공자의 성명 또는 명칭에 대해서도 식품표시기준 별기양식 1의 테두리 안에 표시하는 것은 가능하지만, 이 경우 어느 쪽이 표시책임자인지를 합의해 둘 필요가 있습니다.
또 표시책임자는 1업자이지만 온도대를 변경하는 등 부분적으로 표시의 변경을 하는 경우에는 그 표시사항에 대해 변경을 한 자가 책임을 지게 됩니다.

6 제조소 또는 가공소의 소재지 및 제조자 또는 가공자의 성명 또는 명칭은 표시책임자의 성명 또는 명칭 및 주소의 가까이에 표시해야 한다고 규정되어 있습니다.

(가공-115) 유통업체 자체 브랜드(PB) 상품 등 판매자가 표시내용에 대해 책임을 지는 상품에 대해 판매자의 위탁으로 상품을 제조하고 있는 사업자명을 함께 표시하고 싶은 경우 어떻게 표시하면 됩니까?

(답)

1 판매자의 기획에 따라 식품을 제조한 공장을 표시하고 싶은 경우에는 판매자가 표시에 책임을 진다는 것이 명확해지도록 (가공-257)의 ①의 가와 같이 제조자는 별기양식 1의 테두리 밖에 표시하십시오.

2 또 제조자를 별기양식 1의 테두리 안에 표시하는 것도 가능합니다. 이 경우 판매자가 표시책임자라는 것에 합의해 둘 필요가 있습니다.

(가공-116) 식품관련 사업자명란에 성명 또는 명칭 또는 주소 외에 옥호(屋号), 상호, 상품 브랜드와 그것을 도안화한 마크를 병기(併記)해도 됩니까?

(답)

소비자의 오인을 유발하지 않는 범위라면 병기해도 무방합니다.

(가공-117) 원산국을 실제로 표시할 의무가 있는 것은 누구입니까?

(답)

원산국의 표시의무는 제품수입을 한 경우에는 수입자에게, 벌크 상태로 수입된 것을 국내에서 소분포장한 경우에는 소분포장한 자에게 표시의무가 있습니다. 이 경우의 수입업자란 수입한 제품의 표시내용에 대해서 일본국내에서 책임을 지는 자입니다. 또 판매업자가 해당 제품의 표시내용에 책임을 지는 것에 합의가 된 경우에는 해당 판매업자가 표시책임자가 될 수도 있습니다. 단 이 경우에는 별도로 제조소 또는 가공소의 소재지(수입업자의 영업장 소재지) 및 제조자 또는 가공자의 성명 또는 명칭(수입업자의 성명 또는 명칭)을 표시할 필요가 있습니다. 표시책임자와 제조소 등의 소재지 등이 동일한 경우에는 표시책임자의 성명 또는 명칭 및 주소를 표시하는 것으로 양쪽 규정을 충족하고 있는 것으로 간주됩니다. 이 경우 '가공자', '수입자' 등의 사항명에 대해서는 식품표시기준에 따라 표시할 필요가 있습니다.

(가공-118) 표시책임자가 판매자인 경우로 제조소고유기호를 사용할 수 있는 경우에 제조소고유기호를 표시하고 임의로 제조자의 본사의 명칭 등을 표시하려고 할 경우 어떻게 표시하면 됩니까?

(답)

제조소고유기호로 대체된 제조자의 표시와 구별하기 위해서도 이 경우의 제조자의 본사의 명칭은 표시를 할 것이라면 일괄표시 부분의 테두리 밖에 표시하는 것이 바람직하다고 생각합니다. 또 표시할 때에는 소비자의 오인을 유발하지 않도록 '제조자 ○○사'가 아니라 사실에 의거하여 '본 제품은 ○○사에서 제조하고 있습니다', '문의처 ○○사' 등으로 표시하는 것이 바람직하다고 생각합니다.

(제조소 또는 가공소의 소재지 및 제조자 또는 가공자의 성명 또는 명칭 관련)

(가공-119) 다음의 경우에는 '제조자의 성명 또는 명칭'의 표시로 적절합니까?

① 제조자가 개인인 경우로 '제조자의 성명 또는 명칭'으로서 '쇼히 타로(消費太郎)'와 같이 성명이 적혀 있지 않고, '쇼히상점(消費商店)'과 같이 옥호(屋号)가 적혀 있는 경우

② 제조자가 법인인 경우로 '제조자의 성명 또는 명칭'으로 등기된 정식명칭('주식회사 쇼히물산(株式会社消費物産)')이 아닌 단순히 '쇼히야(消費屋)'와 같이 법인인지 여부가 확실치 않은 방법으로 표시한 경우

(답)

제조자의 '성명 또는 명칭'은 제조를 실시한 자가 누구인지를 객관적으로 밝히고 또 그 자의 동일성을 나타내는 것이며, 또 법인의 경우에는 그 자체가 법인이라는 것을 객관적으로 인식할 수 있을 정도로 명확히 할 필요가 있다고 해석합니다. '쇼히상점(消費商店)'과 '쇼히야(消費屋)'라고 등기된 정식 법인명이 아닌 단순한 옥호 등의 경우 '쇼히상점', '쇼히야'로는 불충분하며, '쇼히 타로(消費太郎)'와 같이 성명을 표시하거나 '주식회사 쇼히물산(株式会社消費物産)'과 같이 등기된 정식 법인명을 표시할 필요가 있습니다.

① '쇼히상점'이 아닌 예를 들어 '쇼히상점 (대표자 쇼히 타로)'와 같이 표시하는 것은 가능합니다.

② '쇼히야'가 아닌 예를 들어 '주식회사 쇼히물산(쇼히야)'와 같이 표시하는 것은 가능합니다.

(가공-120) 제조소 또는 가공소의 소재지 및 제조자 또는 가공자의 성명 또는 명칭을 표시하는 경우

① '제조소 또는 가공소의 소재지'란 본사 등의 사무소 또는 주거 등이 아닌 현품을 제조 또는 가공하고 있는 제조소 또는 가공소를 의미하는가.

② '제조자 또는 가공자의 성명 또는 명칭'이란 현품을 제조하고 있는 제조소의 성명 또는 명칭이 아닌 본사 등의 성명 또는 명칭을 의미하는가.

(답)

① '제조소 또는 가공소의 소재지'의 제조 또는 가공이란 최종적으로 위생상태를 변화시키는 제조 또는 가공(예를 들어 세트구성의 식품의 경우 세트로 담는 식품에 개별포장되지 않은 식품이 포함되어 있는 경우에는 세트로 담을 때 위생상의 리스크가 발생하므로 그 세트구성 작업만을 하는 공장은 가공소가 된다)으로, 개인의 경우에는 최종적으로 위생상의 리스크를 발생시키는 행위를 한 점포와 공장 등의 주소를, 법인의 경우에는 그 소재지를 의미합니다.

② '제조자 또는 가공자의 성명 또는 명칭'은 ①의 최종적으로 위생상의 리스크를 발생시키는 행위를 한 점포와 공장 등의 명칭이 아니라, 개인의 경우에는 제조 또는 가공하는 자의 성명을, 법인의 경우에는 법인등기를 한 법인명과 회사의 대표권을 가진 지점 등의 명칭을 의미합니다.

(가공-121) 제조소 또는 가공소의 소재지 및 제조자 또는 가공자의 성명 또는 명칭을 표시할 경우 예를 들어 다음 표시는 가능합니까?

제조자: 쇼히식품 주식회사 (법인등기를 한 법인명)
제조자의 주소: 도쿄도 △△구 △△ 1-2-3 (법인등기를 한 법인의 주소)
제조소명: 쇼히식품 주식회사 ○○공장
제조소의 소재지: ○○현 ○○시 ○○ 1234

【표시】
제조소 쇼히식품 주식회사 (○○공장)
○○현 ○○시 ○○ 1234

(답)

원래 '(○○공장)'의 표시는 필요 없지만 제조소의 소재지와의 관계에서 공장명을 표시하는 것이 소비자에게 알기 쉬운 표시가 되는 경우에는 법인등기를 한 법인명 등의 뒤에 괄호를 달거나 한 칸을 띄우고 공장명 등을 부기(付記)하는 것은 가능합니다.

(가공-122) ‘제조소 또는 가공소의 소재지 및 제조자 또는 가공자의 성명 또는 명칭은 식품관련 사업자의 성명 또는 명칭 및 주소의 가까이에 표시해야 한다’고 되어 있는데, 가까이에 표시하는 위치에 ‘제조소 또는 가공소의 기재위치’를 표시(예: 제조소고유기호는 ○○에 표기)함으로써 다른 위치에 표시하는 것은 가능합니까?

(답)

가능합니다. 제조소고유기호를 사용하지 않고 제조소 또는 가공소의 소재지 및 제조자 또는 가공자의 성명 또는 명칭을 표시하는 경우, 별도로 위치를 지정하여 표시할 수는 없습니다.

제3조 제2항 관련

(알레르겐)

(가공-123) 알레르겐의 표시에 대해서 가르쳐주십시오.

(답)

별첨 알레르겐을 참조하십시오.

(특정보건용식품 관련)

(가공-124) 특별용도식품(특정보건용식품을 제외한다)과 특정보건용식품에는 합리적인 추정을 통해 얻어진 값을 표시할 수 있습니까?

(답)

특별용도식품에는 식품표시기준 제3조 제1항의 표의 영양성분의 양 및 열량의 항의 하란2는 적용되지 않으므로 분석을 통해 얻어진 값을 표시할 필요가 있습니다.

(가공-125) 보건기능식품의 표시가 바람직하지 않은 식품은 있습니까?

(답)

예를 들어 맥주 등의 알코올음료와 나트륨, 당분 등을 과잉섭취하게 하는 식품은 보건기능식품의 표시를 함으로써 해당 식품이 건강의 유지증진에 도움이 된다는 일면을 강조하게 되는데 섭취로 인한 건강에 미치는 악영향도 부정할 수 없으므로 보건기능식품의 표시를 하는 것은 바람직하지 않다고 생각합니다.

(가공-126) 보건기능식품 이외의 식품에 대해서는 보건기능식품과 혼동하기 쉬운 명칭을 표시해서는 안 된다고 되어 있는데, 혼동하기 쉬운 명칭이란 구체적으로 어떤 것을 말합니까?

(답)

예를 들어 '특정건강식품', '특정기능식품', '보건○○식품', '기능○○식품' 등의 명칭으로 특히 '기능', '보건'의 글자가 포함된 것을 가리킵니다.

(유전자변형식품에 관한 사항 관련)

(가공-127) 가공식품의 유전자변형식품에 관한 사항의 표시에 대해서 가르쳐주십시오.

(답)

별첨 '유전자변형식품에 관한 사항 관련'을 참조하십시오.

(영아(乳児)[8]용규격 적용식품이라는 내용 관련)

(가공-128) 왜 영아(乳児)용 식품의 표시기준을 마련하게 되었습니까?

(답)

1 2012년 4월 1일부터 시행된 식품 중 방사성물질의 기준치(규격기준: 후생노동성 책정)에서는 영아용 식품(영아(1세 미만)가 섭취할 목적으로 판매하는 것)에 일반식품보다 낮은 기준치가 적용되고 있습니다(일반식품: 100Bq/kg, 영아용 식품: 50Bq/kg).

2 하지만 해당 영아용 식품은 상품에 따라서는 외견상 소비자가 영아용 식품의 규격기준이 적용되는 식품(이하 '영아용규격 적용식품'이라고 한다)인지 여부를 판별하지 못하는 경우가 있을 것으로 예상됩니다.

3 이에 소비자가 식품을 구입할 시에 그 식품이 '영아용 식품' 또는 '일반식품'의 어느 기준이 적용되는 것인지를 판별하여 상품을 선택할 수 있도록 후생노동성의 규격기준을 고려하여 영아용 식품의 표시기준을 책정한 것입니다.

(가공-129) 식품표시기준의 대상인 영아(乳児)용 식품에 대해서, 그 대상이 되는 영아의 연령은 몇 살입니까?

(답)

1 식품표시기준의 대상인 영아용 식품의 범위는 규격기준에서 규정된 '영아용 식품'의 대상 식품과 마찬가지입니다.

2 따라서 식품표시기준의 '영아용 식품'의 대상인 '영아(乳児)'의 연령도 아동복지법(1947년 법률 제164호) 등에 준하여 '1세 미만'이 그 대상입니다.

(가공-130) 영아(乳児)용 식품의 표시기준은 어떠한 내용입니까?

(답)

영아용 식품의 표시기준의 내용은 다음과 같습니다.

1 영아용규격 적용식품에 대한 표시 (식품표시기준 제3조 제2항의 표, 제10조 제1

8) 역자주. 원문은 '유아(乳児)'이지만 만 1세부터 초등학교 취학 전까지를 의미하는 '유아(幼児)'와 구분하기 위하여 본문에서는 '영아(乳児)'라고 표기하기로 함.

항 제10호, 제15조 제1항 제9호, 제18조 제2항, 제24조 제1항 제4호 및 제29조 제1항 제4호 관련)

영아용규격 적용식품은 영아용규격 적용식품이라고 표시하기로 한다.

2 생략규정 (식품표시기준 제3조 제3항의 표 및 제18조 제2항 관련)

영아용규격 적용식품이라는 것을 쉽게 판별할 수 있는 것은 영아용규격 적용식품이라는 표시를 생략할 수 있도록 했다.

3 혼동하기 쉬운 표시의 금지규정 (식품표시기준 제9조 제1항 제3호 및 제23조 제1항 제3호 관련)

영아용규격 적용식품 이외의 식품에는 영아용규격 적용식품이라는 표시 또는 이와 혼동하기 쉬운 표시를 해서는 안 된다.

(가공-131) '영아(乳児)용규격 적용식품'이라는 표시는 이 밖에 어떤 문구로 표시할 수 있습니까?

(답)

1 '영아용규격 적용식품'이라는 표시는 원칙적으로는 '영아용규격 적용식품'이라고 표시하기로 했지만 다음의 표시 예도 가능합니다.

(표시 예)

- **영아용규격 적용식품**
- **본 제품은 (식품위생법에 의거한) 영아용 식품의 규격기준이 적용되는 식품입니다.**
- **영아용 식품의 규격기준이 적용되는 식품입니다.**
- **본 제품은 영아용규격 적용식품입니다.**
- **영아용규격 적용식품입니다.**
- **영아용규격 적용**

2 '영아용규격 식품'과 '영아용규격' 등과 같이 '적용'이라는 문구가 들어가지 않은 것은 표시할 수 없습니다. (가공-132 참조)

(가공-132) '영아(乳児)용규격 적용식품'의 문구에 '적용' 대신 '적합'을 써도 됩니까?

(답)

1 '영아용규격 적용식품'에 '적용' 대신 '적합'의 문구를 사용하는 것은 불가합니다.

2 '적용'이라는 것은 후생노동성이 책정한 영아용 식품의 규격기준의 카테고리에 들어가는 식품인 것을 나타내는 것으로 사용한 문구이지만, 판매되는 각각의 상품 하나하나를 개별적으로 검사하는 것을 상정(想定)한 것이 아닙니다.

3 가령 '적용' 대신에 '적합'이라고 표기할 경우 소비자에게 판매되는 각각의 상품 하나하나를 개별적으로 검사하여 표시했다는 오해를 줄 수 있으므로 '적합'이라고 표기하는 것은 불가합니다.

(가공-133) '영아(乳児)용규격 적용식품'이라고 표시하는 경우에 글자의 크기 등 규정이 있습니까?

(답)

1 '영아용규격 적용식품' 등이라고 표시하는 경우의 글자의 크기에 대해서는 식품표시기준 제8조 제1항 제9호 등의 규정에 따라 원칙적으로는 8포인트 이상의 크기로 표시할 필요가 있습니다.
표시가능 면적이 대략 150㎠ 이하의 것은 5.5포인트 이상의 크기의 통일성 있는 글자로도 가능하다고 규정하고 있습니다.

2 표시를 하는 사업자는 각 상품의 표시 레이아웃 등도 고려하여 소비자에게 충분히 잘 보이는 위치, 크기, 색으로 표시하도록 신경 쓰기 바랍니다.

(가공-134) 대상연령을 1세 이상으로 한 상품이라도 동시에 '베이비 푸드'라고 표기한 경우 '영아(乳児)용규격 적용식품'의 표시는 필요합니까?

(답)

1 '베이비'라는 단어·용어를 '작다'는 의미가 아니라 '아기'를 의미하는 단어·용어로 사용할 경우 여기에서 말하는 '베이비'란 영아에게도 적합하다는 표시에 해당됩니다.

2 따라서 이 경우 ‘베이비 푸드’와 ‘베이비 음료’ 등으로 표기한 식품은 설령 대상연령을 1세 이상으로 한 것이라도 영아에게도 적합하다는 표시가 되어 있는 것으로 간주되므로 ‘영아용규격 적용식품’의 표시가 필요합니다.

(가공-135) ‘이유식을 시작하면’이라는 표시를 한 식품은 ‘영아(乳児)용규격 적용식품’에 해당됩니까?

(답)

1 이유식은 사회통념상 1세 미만의 영아에게도 주는 것이라고 여겨지므로 ‘이유식을 시작하면’이라는 표시는 영아에게도 적합하다는 표시에 해당됩니다.

2 따라서 ‘이유식을 시작하면’이라는 표시를 한 식품은 ‘영아용규격 적용식품’에 해당됩니다.

3 같은 관점에서 상기 이외에 ‘아기를 위하여’, ‘아기용’, ‘이유식에 적합한’, ‘베이비푸드의 소재로서’ 등도 영아에게도 적합하다는 표시에 해당됩니다.

(가공-136) 업무용 식품에도 ‘영아(乳児)용규격 적용식품’의 표시가 필요합니까?

(답)

업무용 식품이라도 영아용 식품이라면 식품표시기준 제10조 및 제24조의 규정에 따라 ‘영아용규격 적용식품’의 표시가 필요합니다.

(가공-137) 생략규정이 마련된 이유는 무엇입니까?

(답)

1 영아(乳児)용 식품의 표시기준을 책정한 목적은 영아용규격 적용식품과 일반식품의 규격기준이 적용되는 식품을 명확하게 구분하여 공중위생의 견지에서 소비자가 식품의 내용을 이해하고 선택할 수 있는 기회를 확보하는데 있습니다.

2 따라서 소비자가 영아용 식품이라는 것을 쉽게 판별할 수 있는 것은 식품표시기준에 따른 영아용규격 적용식품의 표시가 필요 없다고 판단하여 생략규정이 마련

되었습니다.

(가공-138) 생략규정이 적용되는 식품을 구체적으로 가르쳐주십시오.

(답)

생략규정은 영아(乳児)용규격 적용식품이라는 것을 쉽게 판별할 수 있는 것은 영아용규격 적용식품의 표시를 생략할 수 있도록 한 규정으로, 본 생략규정의 대상이 되는 식품은 다음과 같습니다.

① (건강증진법 제43조 제1항의 규정에 따른 특별용도식품의) 영아용 조제분유 및 영아용 조제액상유

② (건강증진법 제43조 제1항의 규정에 따른 특별용도식품의 환자용식품 중) 알레르겐 제거식품 및 무유당식품(無乳糖食品) 중 영아(1세 미만)를 대상으로 한 분유 및 액상유

③ (유(乳) 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령(1951년 후생성령 제52호. 이하 '유(乳) 등 성령'이라고 한다) 제2조 제37항 및 제38항에서 규정하는) 조제분유 및 조제액상유

(가공-139) '○개월경부터' 등 대상월령을 표시해도 생략규정의 대상이 되지 않습니까?

(답)

'○개월경부터' 등 대상월령 표시가 된 식품은 그 표시만으로는 꼭 해당 식품이 영아(乳児)용 식품이라는 것이 대부분의 소비자에게는 전달되지 않으므로 생략규정의 대상으로 삼는 것은 적당하지 않습니다. (예: '12개월경부터'와 '1세경부터' 등의 표기는 그것이 규격기준상의 영아용 식품의 카테고리에 포함되는 식품인지 여부를 소비자가 즉시 판별하기는 어렵다고 생각됩니다.)

(가공-140) 혼동하기 쉬운 표시의 금지규정을 마련한 이유는 무엇입니까?

(답)

소비자가 상품을 선택할 때 영아(乳児)용규격 적용식품이 아닌 것을 영아용규격 적용식품이라고 오인하는 것을 방지할 필요가 있으므로, 영아용규격 적용식품이 아닌 식품에는 영아용규격 적용식품이라는 표시를 달거나 이와 혼동하기 쉬운 표시를 다는 것을 금지하는 규정을 마련하기로 한 것입니다.

(가공-141) 어떻게 표시하면 혼동하기 쉬운 표시의 금지규정에 해당됩니까?

(답)

1 영아(乳児)용규격 적용식품과 혼동하기 쉬운 표시의 예로서는 다음과 같은 표시가 해당됩니다.

영아용규격의 대상이 아닌 식품에

·'영유아(乳幼児)용 규격 적용식품'

·'영아용규격 적합식품'

등의 표시를 하는 것.

2 예를 들어 '베이비○○○'(해당 식품이 '작다'는 취지에서 '베이비'라는 용어를 사용하는 경우)와 '어린이(こども) ○○○' 등의 표기가 달린 식품이라도 대상연령이 1세 이상인 것이 사회통념상 확실한 식품은 이 표기만으로 바로 영아용규격 적용식품과 혼동하기 쉬운 표시라고 간주되지는(=혼동하기 쉬운 표시의 금지규정에 해당되는 것) 않습니다.

(가공-142) 12개월 이상의 연령을 타깃으로 한 식품에 대해서, 영아(乳児)용규격 적용식품과 동등한 관리를 하고 있는 경우에는 임의로 그 내용을 표시하는 것은 가능합니까?

(답)

1 12개월 이상의 연령을 타깃으로 한 식품에 대해서 영아용규격 적용식품과 동등한 관리를 하고 있는 경우에는 임의로 그 내용을 표시하는 것은 가능합니다.

그 경우의 표시 예는 다음과 같습니다.

(표시 예)

·'(본 제품은) 영아용규격 적용식품과 동등한 관리를 하고 있습니다.'

·'영아용규격 적용식품과 동등한 관리'

·'영아용 식품과 동등한 관리'

2 '영아용규격 준거식품'과 '본 제품은 영아용 식품에 준한 식품입니다.' 등의 표기는 무엇에 준하는지가 확실치 않으므로 이 같은 표기는 인정되지 않습니다.

(가공-143) 영아(乳児)용 음료로 호지차나 현미차 등은 식품, 첨가물 등의 규격기준(1959년 후생성 고시 제370호)의 '음료수'(기준치 10Bq/kg)의 카테고리에 해당되는데, 이들 음료에 대해 임의로 '음료수의 규격기준이 적용되는 식품입니다' 등이라고 표시하는 것은 가능합니까?

(답)

1 영아용 음료라도 호지차와 현미차 등은 규격기준의 '음료수'(기준치 10Bq/kg)의 카테고리에 해당됩니다.

2 따라서 이들 음료수는 영아용 식품의 카테고리에 해당되는 식품이 아니므로 '영아용규격 적용식품'이라고 표시하는 것은 불가능하지만 임의로 '음료수의 규격기준이 적용되는 식품입니다.' 등의 표시를 하는 것은 사실에 입각한 표시라면 가능합니다.

3 규격기준상 '음료수'(기준치 10Bq/kg)와 '영아용 식품'(기준치 50Bq/kg)은 음료수의 기준치가 영아용 식품의 기준치보다도 낮게 설정되어 있으므로, 영아용 음료수라도 호지차와 현미차 등에 '(본 제품은) 영아용규격 적용식품과 동등한 관리를 하고 있습니다.'와 '영아용 식품과 동등한 관리' 등의 표시를 할 수는 없습니다.

(가공-144) 우유는 1세 미만의 영아(乳児)에게 주는 것을 염두에 두고 판매하는 경우 영아용규격 적용식품이라고 표시하는 것은 가능합니까?

(답)

1 규격기준에서 '우유'(기준치 50Bq/kg)와 '영아용 식품'(기준치 50Bq/kg)은 서로 다른 카테고리로 우유는 '우유'(기준치 50Bq/kg)의 카테고리에 해당됩니다.

※ 규격기준의 '우유'(기준치 50Bq/kg)의 카테고리에는 유(乳) 등 성령 제2조 제1항에서 규정하는 '유(乳)' 및 동조 제40항에서 규정하는 '유음료'가 포함됩니다.

2 따라서 우유는 영아용 식품의 카테고리에 해당되는 식품이 아니므로 '영아용규격 적용식품'이라고 표시할 수 없습니다.

(원료원산지 관련)

(가공-145) 가공식품의 원료원산지표시에 대해 가르쳐주십시오.

(답)

별표 15의 1부터 6에 게시한 가공식품은 별첨 원료원산지표시(별표 15의 1~6)를, 그 밖의 가공식품은 별첨 새로운 원료원산지표시제도를 참조하십시오.

(원산국명 관련)

(가공-146) A국에서 제조한 말린 멸치류(잔멸치(ちりめんじゃこ))를 일본국내에 수입하여 국내에서 가열살균(증기살균)하여 포장한 경우 수입품으로서 원산국표시가 필요합니까?
또 사항명 등을 '제조자'로 해야 하는지, 아니면 '가공자'로 해야 하는지 궁금합니다.

(답)
국내에서의 가열살균행위로 인해 실질적인 변경이 '잔멸치'에 초래되지 않았다면 수입품으로 취급하게 되어 원산국(A국)의 표시가 필요합니다.
단 가열살균을 하는 것은 가공식품의 제조에 해당되므로 가열살균을 한 사업자를 '제조자'로 표시할 필요가 있습니다. (※구체적인 판단은 개별적으로 할 필요가 있습니다.)

(가공-147) B국에서 제조된 '건새우(干しえび)'를 수입하여 일본국내에서 착색료를 사용하여 착색 및 소분포장을 하는 경우 착색행위를 실질적 변경이 일어난 것으로 간주할 수 있습니까? (최종제품을 건새우로 판매한다)

(답)
'건새우'로 수입하여 국내에서 '건새우'로 판매할 경우, 착색이 '건새우'에 실질적 변경을 초래하지 않는다면 착색행위만으로 내용의 실질적 변경이 이루어졌다고 판단할 수 없으므로 수입품으로 취급하게 되어 원산국(B국)의 표시가 필요합니다.
단 가공식품의 착색행위는 제조에 해당되므로 착색을 한 사업자를 '제조자'로 표시할 필요가 있습니다. (※구체적인 판단은 개별적으로 할 필요가 있습니다.)

(가공-148) 수입된 '포도씨유'에 일본국내에서 영양 강화 또는 보존의 목적으로 비타민E를 첨가한 경우에는 원산국표시는 필요합니까?

(답)
비타민E를 영양강화 또는 보존(산화방지)의 목적으로 첨가하는 것은 실질적인 변경을 초래하는 행위라고는 판단할 수 없으므로 원산국표시가 필요합니다.
단 원산국표시와는 무관하지만 첨가물을 첨가하는 행위는 제조에 해당되므로 혼동하지 않도록 주의가 필요합니다.

(가공-149) G국에서 인도와 스리랑카에서 제조된 홍차의 황차(荒茶)(인도산 6할, 스리랑카산 4할)와 소량의 건과일과 향료를 혼합하여 일본으로 수입한 제품의 원산국명은 어떻게 표시하면 됩니까?

(답)

제품의 원산국이란 부당경품류 및 부당표시방지법(1962년 법률 제134호. 이하 '경품표시법'이라고 한다)에 따른 「상품의 원산국에 관한 부당한 표시」(1973년 공정거래위원회 고시 제34호)에서 '그 상품의 내용에 실질적인 변경을 초래하는 행위가 이루어진 국가'라고 정의되어 있고, 또 녹차 및 홍차의 원산국에 대해서는 황차의 제조국이라고 정리되어 있습니다.

질문하신 제품은 홍차로 제조되는 것이지만 '향'은 홍차의 품질 및 특성에 있어 중요한 요소이므로 본 제품에 이루어진 건과일과 향료를 블렌드하여 새로운 '향'을 더하는 행위는 그 홍차의 특성에 실질적인 변경을 초래하는 행위에 해당된다고 생각되므로 원산국명은 G국이 됩니다.

(가공-150) S국에서 초벌구이(素焼き)를 한 오카키[9]를 수입하여 일본국내에서 최종공정(조미(味付け))을 하는데 원산국표시가 필요합니까?

(답)

제품의 원산국이란 경품표시법에 따른 「상품의 원산국에 관한 부당한 표시」에서 '그 상품의 내용에 실질적인 변경을 초래하는 행위가 이루어진 국가'라고 정의되어 있어 초벌구이를 한 오카키에 조미를 하는 행위는 상품의 내용에 실질적인 변경을 초래하는 행위에 해당되므로 원산국표시는 필요 없습니다.

(가공-151) 수산물을 해상가공한 경우의 원산국은 어떻게 됩니까?

(답)

관세법 시행령(1954년 정령 제150호) 및 시행규칙(1966년 대장성령 제55호)에서는 '한 국가 또는 지역의 선박에서 전호※에 게시한 물품만을 원료 또는 재료로 생산된 물품'에 대해서는 '한 국가 또는 지역에서 완전히 생산된 물품'으로 보기로 한다고 되어 있으므로 질문하신 케이스의 원산국은 그 선적(船籍)이 속한 국가가 됩니다.

※ 전호(관세법 시행규칙 제1조의 5 제6호) '한 국가 또는 지역의 선박에 의해 공해(公海)와 본국의 배타적 경제수역의 해역 및 외국의 배타적 경제수역의 해역에서 포획된 수산물'

9) 역자주. 찹쌀로 만든 떡을 잘게 부수어 불에 구운 후 조미한 화과자로 아라레에 비해 큰 편

(가공-152) 외국(A국)에서 제조된 가공식품을 다른 외국(B국)을 경유하여 수입한 경우 식품표시기준에서는 원산국명은 어느 쪽을 표시해야 합니까?

(답)

이 경우 B국은 경유하기만 할 뿐 실질적인 변경을 초래하는 행위를 하지 않았으므로 원산국으로서는 최종적인 제조국인 A국을 표시하게 됩니다.

관세법(1954년 법률 제61호)에서도 최종가공지를 원산국이라고 규정하고 있습니다.

(가공-153) 다음의 경우에는 원산국명은 어떻게 표시하면 됩니까?

① A국산의 볶은 깨와 B국산의 잔멸치(ちりめんじゃこ)를 C국에서 혼합한 경우

② A국산의 볶은 깨와 B국산의 볶은 깨를 C국에서 혼합한 경우

(답)

1 ①과 같이 복수의 종류의 것을 혼합한 경우에는 혼합한 곳이 원산지가 되므로 C국이 원산지가 됩니다. (C국이 일본인 경우에는 원산국명의 표시는 필요 없습니다.)

2 ②와 같이 같은 종류의 것을 혼합한 경우에는 제품에서 차지하는 중량의 비율이 높은 것부터 순서대로 A국과 B국을 표시하십시오.

(가공-154) 외국에서 수입한 원재료를 사용하여 일본국내에서 조미(味付け) 등 가공을 한 경우 '국산', '○○현산' 등으로 표시해도 됩니까? 또 원재료가 외국산이라는 것을 강조하고 싶은 경우에는 어떻게 표시하면 됩니까?

(답)

1 수입한 원재료를 사용하여 일본국내에서 조미 등 가공을 한 경우, 제조지는 국내가 되지만 그것을 이유로 '국산', '○○현산' 등으로 표시하면 원료의 원산지가 '국산', '○○현산' 등이라는 오인을 유발할 수 있습니다. 그러므로 표시금지사항(식품표시기준 제9조)에서 '산지명을 나타내는 표시로 산지명의 의미를 오인하게 할 만한 표시', 구체적으로는 제조지와 가공지를 단순히 '○○산'이라고 표시하는 것을 금지하고 있습니다.

2 원재료가 외국산이라는 것을 강조하고 싶은 경우에는 특색 있는 원재료에 해당하므로 식품표시기준 제7조의 특색 있는 원재료 등에 관한 사항의 규정에 따라 그 사용비율을 병기(併記)하여 표시하십시오. 단 식품표시기준 제3조 제2항의 원료원

산지명의 규정에 따라 원재료명란 등에 원료원산지명을 표시(사용한 중량비율이 높은 것부터 순서대로 원산지를 표시)해도 특정 원산지의 것만을 강조하여 표시하고 있다고는 인정되지 않으므로 비율을 병기할 필요는 없습니다.

(가공-155) 제품의 원산국명을 표시할 필요가 있는 가공식품의 개념에 대해 가르쳐주십시오.

(답)

1 식품표시기준 제3조 제2항에서 수입품은 원산국명을 표시할 것을 의무화하고 있습니다. 여기에서 말하는 '수입품'이란

① 용기포장되어 그대로의 형태로 소비자에게 판매되는 제품 (제품수입)

② 벌크 상태로 수입된 것을 국내에서 소분하여 용기포장한 제품

③ 제품수입된 것을 국내에서 세트로 담은 제품

④ 그밖에 수입된 제품에 국내에서 '상품의 내용에 실질적인 변경을 초래하는 행위'가 이루어지지 않은 제품

을 가리킵니다.

2 또 경품표시법에 따른 「상품의 원산국에 관한 부당한 표시」의 규정에서는 국내에서 생산된 상품에 대해서 그 상품이 국내에서 생산된 것임을 일반소비자가 판별하기 어렵다고 인정될 시에는 '국산' 등이라고 표시할 것, 또는 외국에서 생산된 상품에 대해 그 상품이 그 원산국에서 생산된 것임을 일반소비자가 판별하기 어렵다고 인정될 시에는 그 원산국명을 표시하도록 규정되어 있습니다.

(가공-156) 제품의 원산국에 대해 가르쳐주십시오. 또 (가공-155)에서 말하는 '수입된 제품에 국내에서 상품의 내용에 실질적인 변경을 초래하는 행위가 이루어지지 않은 제품'이란 어떤 제품입니까?

(답)

1 제품의 원산국이란 경품표시법에 따른 「상품의 원산국에 관한 부당한 표시」에 규정되어 있는 대로 '그 상품의 내용에 실질적인 변경을 초래하는 행위가 이루어진 국가'를 가리킵니다.

이 경우 다음과 같은 행위는 '상품의 내용에 실질적인 변경을 초래하는 행위'에 포함되지 않습니다.

① 상품에 라벨을 달고, 그 밖의 표시를 하는 것

② 상품을 용기에 담거나 포장을 하는 것

③ 상품을 단순히 세트로 담거나 조합하는 것

④ 간단한 부품의 조립을 하는 것

여기에 추가적으로 관세법 기본통달에서는

⑤ 단순한 절단

⑥ 운송 또는 보존을 위한 건조, 냉동, 염수침지(塩水漬け), 그밖에 이와 유사한 행위

⑦ 단순한 혼합

에 대해서도 원산국의 변경을 초래하는 행위에 포함되지 않는다고 명시되어 있습니다.

2 그러므로 수입된 제품에 대해 상기 ①부터 ⑦까지에 해당되는 행위를 국내에서 한 경우에도 해당 제품은 제품수입한 제품과 마찬가지로 '실질적인 변경을 초래하는 행위'가 이루어진 국가를 원산국으로 표시할 필요가 있습니다.

3 수입품인 가공식품에 대해서 기본적으로는 '그 상품의 내용에 실질적인 변경을 초래하는 행위'가 마지막으로 이루어진 국가가 원산국이 되는 경우가 많지만, 제품의 제조공정이 2개국 이상에서 이루어지는 경우에 해당 상품의 중요한 구성요소가 복수이며 그 중 어느 부분도 중요성의 우열을 가릴 수 없는 경우 또는 상품의 중요한 제조공정이 복수이며 그 중 어느 공정도 중요성의 우열을 가릴 수 없는 경우로 그것들이 각각 다른 국가에서 이루어질 시에는 소비자의 오인을 야기하지 않도록 그들 국가를 모두 원산국으로 표시할 필요가 있습니다.

(가공-157) 다음의 것의 원산국은 어떻게 됩니까?

① 녹차 및 홍차

② 인스턴트 커피

③ 청량음료·과즙음료

④ 세트구성 상품

⑤ 초콜릿

(답)

① 녹차 및 홍차는 '황차(荒茶)의 제조'가 이루어진 국가를 원산국이라고 하고 있지만, 그 후 복수의 황차를 혼합하여 제조한 경우에는 혼합하여 제조한 국가가 원산국이 됩니다.

② 인스턴트 커피는 커피원두의 분쇄, 추출농축 후의 건조가 이루어진 국가가 원산국이지만, 그 후 혼합된 경우에는 혼합이 이루어진 국가가 원산국입니다.

인스턴트 커피는 레귤러 커피와 함께 공정경쟁규약에서는 생두(生豆)의 생산국을 표시하게 되어 있습니다.

③ 농축과즙을 환원과즙의 상태로 희석한 경우 등은 희석한 국가가 원산국입니다.

④ 단순히 세트로 담은 상품은 그 용기에 담긴 각각의 상품의 원산국이 원산국입니다.

⑤ 초콜릿은 적온처리(템퍼링)가 이루어진 국가가 원산국입니다.

(가공-158) 가공식품을 수입하여 국내에서 소분포장과 세트구성을 한 제품에는 어떤 표시가 필요합니까?

(답)

단순한 소분포장과 세트구성은 '상품의 내용에 실질적인 변경을 초래하는 행위'에 해당되지 않으므로, 제품수입된 제품과 마찬가지로 '상품의 내용에 실질적인 변경을 초래하는 행위'가 이루어진 국가를 원산국으로 표시할 필요가 있습니다.

또 이 경우 (가공-117)과 같이 소분포장과 세트구성을 한 업자가 표시책임자가 되는 경우에는 수입자를 표시책임자로 표시할 필요는 없습니다.

(가공-159) 삶은 게를 수입하여 국내에서 껍질을 벗겨 판매할 경우 원산국을 표시할 필요가 있습니까?

(답)

삶은 게의 껍질을 벗기는 행위는 관세법상의 관세율표에서 껍질이 있는지 여부로 분류기준이 명확하게 구분되어 있으므로, 단순한 절단과 달리 실질적인 변경을 초래하는 행위에 해당된다고 볼 수 있습니다. 그러므로 원산국을 표시할 필요는 없습니다.
껍질이 붙어 있는지 여부에 대한 판단기준에 대해 명확한 비율 등의 기준은 없지만 대략 절반 정도를 기준으로 개별적으로 판단하게 됩니다.
원산국표시는 필요 없지만 삶은 게의 경우 식품표시기준 별표 제15의 1의 (19)에 게시된 '삶거나 찐 어패류 및 해조류'에 해당되므로 원재료인 게의 원산지 표시가 필요합니다.

(가공-160) 다음과 같이 외국산 원료를 사용하여 일본국내에서 제조한 제품은 원산국을 표시할 필요가 있습니까?
또 그런 경우에는 제조자란의 표시는 어떻게 됩니까?
① 외국산 건새우(干しえび)를 국내에서 조미(味付け)한 경우
② 외국산 건새우를 국내에서 봉지에 담은 경우

(답)

1 외국에서 제조한 건새우를 일본국내에서 조미한 경우에는 조미행위가 상품의 내용에 실질적인 변경을 초래하게 되므로 제품의 원산국은 일본이 됩니다. 그러므로 원산국을 표시할 필요는 없습니다. 이 때 제조업자란에는 조미한 자를 '제조자'로 표시하게 됩니다.

2 외국에서 제조한 건새우를 단순히 국내에서 봉지에 담아도 제품의 내용을 실질적으로 변경하는 행위에 해당되지 않으므로, 건새우를 제조한 국가가 제품의 원산국이 됩니다. 따라서 제품수입된 제품과 마찬가지로 건새우의 제조국을 '원산국'으로 표시하고 이와 함께 봉지에 담은 업자를 식품표시법의 규정에 따라 '가공자'로 표시할 필요가 있습니다.

(가공-161) A국에서 갑(甲)사가 벌크 수입한 '장어 양념구이(うなぎの蒲焼き)'를 갑사가 자체 가공하지 않고 최종포장하여 판매한 경우의 표시방법을 가르쳐 주십시오.

(답)

해당 제품은 국내에서 갑사가 벌크제품을 소분하여 최종포장했지만 단순히 소분포장만 한 경우에는 제품의 내용을 실질적으로 변경하는 행위에 해당되지 않으므로 원산국으로 A국을 표시할 필요가 있습니다.

소분행위는 가공식품의 가공행위에 해당되므로 수입품이라 하더라도 가공자의 표시가 필요합니다.

(벌크제품을 소분한 경우의 표시 예)

명 칭	장어 양념구이
원 재 료 명	장어, 간장(대두·밀 함유), 설탕, 포도당과당액당, 발효조미료(쌀, 쌀누룩, 술, 설탕, 식염), 물엿, 장어엑기스
첨 가 물	가공전분, 조미료(아미노산 등), 착색료(캐러멜, 안나토), 증점다당류
내 용 량	2미
상 미 기 한	2019년 5월 21일
보 존 방 법	10℃ 이하에서 보존하십시오.
원 산 국 명	A국
가 공 자	갑사 △△현 △△시 △△초 11-22

(가공-162) A국에서 갑(甲)사가 벌크 수입한 '장어 양념구이(うなぎの蒲焼き)'를 을(乙)사가 가공하지 않고 최종포장하고 병(丙)사가 표시내용을 포함하여 책임을 지고 판매한 경우의 표시방법을 가르쳐주십시오.

(답)

(가공-161)과 같은 상황이지만 병사가 표시내용에 책임을 진다는 것이 을사와 합의된 경우에는 병사가 해당 표시내용에 책임을 지는 것을 전제로 판매자로서 표시할 수 있습니다. 이 경우에도 가공소의 소재지 및 가공자(을사)의 성명 또는 명칭의 표시가 필요합니다.

(벌크제품을 소분하고, 판매자가 표시내용에 책임을 지는 경우의 표시 예)

명 칭	장어 양념구이
원재료명	장어, 간장(대두・밀 함유), 설탕, 포도당과당액당, 발효조미료(쌀, 쌀누룩, 술, 설탕, 식염), 물엿, 장어엑기스
첨 가 물	가공전분, 조미료(아미노산 등), 착색료(캐러멜, 안나토), 증점다당류
내 용 량	2미
상미기한	2019년 5월 21일
보존방법	10℃ 이하에서 보존하십시오.
원산국명	A국
판 매 자	병사 □□현 □□시 □□초 12-3
가 공 자	을사 ○○현 ○○시 ○○초 1-2

(가공－163) A국에서 수입한 ‘장어’를 갑사가 국내에서 가열조리하여 ‘장어 양념구이(うなぎの蒲焼き)’로서 을사에 벌크로 판매하고, 그 ‘장어 양념구이’를 을사가 최종포장, 판매한 경우의 표시방법을 가르쳐주십시오.

(답)

해당 제품은 국내에서 ‘상품의 내용에 실질적인 변경을 초래하는 행위’를 한 상품이므로 제품의 원산국 표시는 필요 없지만 장어 양념구이의 경우 식품표시기준 제3조 제2항의 표의 수입품 이외의 가공식품의 항의 4의 규정에 따라 국내제조 제품에 원재료인 장어의 원산지표시가 의무화되어 있습니다. 그러므로 원재료명인 ‘장어’의 뒤에 괄호를 달아 원료인 장어의 원산국을 표시할 필요가 있습니다.

이 경우 을사가 벌크제품을 소분하여 최종포장을 했으므로 표시의무는 을사에게 있습니다.

(국내에서 제조한 벌크제품을 소분한 경우의 표시 예)

명 칭	장어 양념구이
원재료명	장어(A국), 간장(대두·밀 함유), 설탕, 포도당과당액당, 발효조미료(쌀, 쌀누룩, 술, 설탕, 식염), 물엿, 장어엑기스
첨 가 물	가공전분, 조미료(아미노산 등), 착색료(캐러멜, 안나토), 증점다당류
내 용 량	2미
상미기한	2019년 5월 21일
보존방법	10℃ 이하에서 보존하십시오.
가 공 자	을사 ○○현 ○○시 ○○초 1-2

(가공-164) 수입한 황차(荒茶)를 사용하여 일본국내에서 완제품 차(仕上げ茶)로 만든 녹차는 어떻게 표시하면 됩니까?

(답)

1 녹차는 황차를 제조한 국가를 원산국으로 하고 있습니다.
한편 일본국내에서 완제품 차로 만든 녹차는 원료원산지표시의 대상이므로 원료원산지로서 황차를 제조한 국가를 표시할 필요가 있습니다. (표시 예1)

2 복수의 원산국의 황차를 혼합하여 제조한 경우 원료원산지명으로 제품의 원재료에서 차지하는 중량의 비율이 높은 것부터 순서대로 황차의 제조국명을 표시할 필요가 있습니다. (표시 예2)

3 또 제품수입한 녹차는 수입업자가 표시의무자가 되므로 원산국명 등을 표시하십시오. (표시 예3)

(표시 예1) A국에서 수입한 황차를 사용하여 국내에서 마감가공(仕上げ)을 한 경우

명칭	전차(煎茶)[10]
원재료명	차
원료원산지명	A국
내용량	100g
상미기한	2020년 5월
보존방법	고온다습을 피하고, 다른 향이 옮지 않도록 주의해주세요.
제조자	(주)○○제다 △△현 △△시 △△초 △△

명칭	전차
원재료명	차 (A국)
내용량	100g
상미기한	2020년 5월
보존방법	고온다습을 피하고, 다른 향이 옮지 않도록 주의해주세요.
제조자	(주)○○제다 △△현 △△시 △△초 △△

(다음 페이지 계속)

10) 역자주. 일본의 대표적인 녹차로 차광막을 씌우지 않고 재배한 차. 이 점에서 옥로(玉露), 말차(抹茶)와 다름.

(표시 예2) A국에서 수입한 황차와 국내산 황차를 사용하여 국내에서 마감가공을 한 경우

명 칭	전차
원 재 료 명	차
원료원산지명	A국, 일본
내 용 량	100g
상 미 기 한	2020년 5월
보 존 방 법	고온다습을 피하고, 다른 향이 옮지 않도록 주의해주세요.
제 조 자	(주)○○제다 △△현 △△시 △△초 △△

명 칭	전차
원 재 료 명	차 (A국, 일본)
내 용 량	100g
상 미 기 한	2020년 5월
보 존 방 법	고온다습을 피하고, 다른 향이 옮지 않도록 주의해주세요.
제 조 자	(주)○○제다 △△현 △△시 △△초 △△

(표시 예3) A국에서 마감가공, 포장된 것을 수입하여 그대로 판매할 경우

명 칭	전차
원 재 료 명	차
내 용 량	100g
상 미 기 한	2020년 5월
보 존 방 법	고온다습을 피하고, 다른 향이 옮지 않도록 주의해주세요.
원 산 국 명	A국
수 입 자	(주)○○상사 △△도 △△구 △△초 △△

제3조 제3항 관련

(보존의 방법 관련)

(가공-165) '직사관선을 피하고 상온에서 보존할 것'이라는 보존의 방법은 유의해야 할 사항이 없는 것으로서 표시를 생략할 수 있습니까?

(답)

식품표시기준 제3조 제3항의 표의 보존의 방법의 항에 상온에서 보존하는 것 이외에 그 보존방법에 관해서 유의해야 할 사항이 없는 것은 보존방법을 생략할 수 있다고 규정되어 있습니다. 직사광선을 피해야 한다는 내용은 상온으로 보존하는 것 이외에 그 보존방법에 관해서 유의해야 할 사항에 해당되므로 생략할 수는 없습니다.

(가공-166) 식품표시기준 제3조 제3항의 표의 보존의 방법의 항 및 소비기한 또는 상미기한의 항에 규정되어 있는 식염은 보존의 방법 및 소비기한 또는 상미기한을 생략할 수 있는 품목인데 다른 식품원료와 첨가물을 혼합하는 등의 경우에도 보존방법 및 소비기한 또는 상미기한의 표시는 생략할 수 있습니까?

(답)

식품표시기준 제3조 제3항의 표의 보존의 방법의 항 및 소비기한 또는 상미기한의 항에 규정되어 있는 품목은 그 특성상 장기 보존에 견딜 수 있는 것이기에 생략할 수 있는 것입니다. 따라서 식품표시기준 제3조 제3항의 표의 보존의 방법의 항 및 소비기한 또는 상미기한의 항에 표시되어 있는 품목이라도 원재료와 첨가물을 혼합하는 것으로 보존성이 저하될 것 같은 경우에는 보존의 방법 및 소비기한 또는 상미기한을 표시할 필요가 있다고 생각합니다.

(원재료명 관련)

(가공-167) 원재료가 1종류인 경우에는 원재료명을 표시하지 않아도 된다고 나와 있는데, 여기에 첨가물은 포함하지 않는 것으로 생각하면 됩니까?

(답)

1 원재료가 1종류인 것(통조림 및 식육제품과 유전자변형에 관한 의무표시사항을 표시하는 경우를 제외한다)은 원재료명의 표시를 생략할 수 있습니다. 개별품목의 표시기준이 정해져 있는 식품은 해당 개별품목의 표시기준에 따라 원재료명을 표시할 필요가 있습니다.

2 첨가물을 사용한 경우에는 식품표시기준 제3조 제1항의 표의 첨가물의 항의 규정에 따라 표시할 필요가 있지만, 사용한 첨가물이 동 규정에 따라 표시가 필요 없는 것으로 분류되어 결과적으로 표시대상인 원재료가 1종류가 된 경우에는 표시를 생략할 수 있습니다.

원재료가 1종류인 것이라도 예를 들어 '콩가루(きなこ)', '쌀가루(上新粉)' 등 일반적으로 명칭으로 그 원재료를 알기 어려운 것은 '대두', '멥쌀'과 같이 원재료명을 표시하는 것이 바람직하다고 생각합니다.

(내용량 또는 고형량 및 내용총량 관련)

(가공-168) 어떤 경우에 일괄표시 부분의 내용량의 표시를 생략할 수 있습니까?

(답)

1 내용량에 대해서는 '○○g', '○○ml'와 같이 단위를 명기하여 상품의 주요 면의 눈에 잘 띄는 위치에 그 상품의 일반적인 명칭과 한 눈에 들어오도록 표시하는 경우에 일괄표시 부분의 내용량의 표시('내용량'이라는 사항명 자체를)를 생략할 수 있습니다. 단 내용량을 큰 봉지의 모퉁이에 작게 표시하는 등 주요 면에서의 표시가 명료하지 않은 경우에는 일괄표시 부분의 내용량의 표시는 생략할 수 없습니다. (계량법에 따른 특정상품에 해당되지 않고 내용량을 외견상 쉽게 식별할 수 있는 것은 내용량의 표시 자체를 생략하는 것도 가능합니다.)

2 또 상품명이 일반적인 명칭이라고는 인정되지 않아 명칭을 대신할 수 없는 경우에는 내용량이 상품의 주요 면에 표시되어 있어도 명칭과 같은 면에 표시하고 있다고는 인정되지 않으므로 일괄표시 부분에 명칭과 함께 내용량을 표시할 필요가 있습니다.

【명칭, 내용량의 생략 가능여부의 정리】

주요 면에 대한 표시	일괄표시 부분에 대한 표시생략의 가능 여부	
	명칭	내용량
명칭+내용량을 주요 면에 표시	가	가
명칭만을 주요 면에 표시	가	불가
내용량만을 주요 면에 표시 (상품명이 명칭을 대신할 수 없는 경우에도 동일함)	불가	불가

(가공-169) 내용량을 상품의 주요 면에 표시할 경우 '내용량'의 사항명을 생략하지 않고 상품의 주요 면에 기재할 필요가 있습니까?

(답)

내용량을 표시할 때는 '○○g', '○○ml'와 같이 단위를 명기할 필요가 있으며, 내용량을 명칭과 함께 주요 면에 표시할 때도 단위가 명기되어 있으면 소비자는 내용량의 표시라는 것을 충분히 이해할 수 있다고 생각됩니다. 따라서 상품의 주요 면에 내용량을 표시할 경우에는 '내용량'의 사항명은 생략할 수 있습니다.

(영양성분의 양 및 열량 관련)

(가공-170) 하루에 섭취하는 해당 식품 유래의 영양성분의 양 및 열량이 사회통념상 미량인 식품에는 어떤 것이 포함됩니까?

(답)

커피원두와 그 추출물, 허브와 그 추출물, 차엽과 그 추출물, 스파이스 등을 생각할 수 있습니다.

단 스파이스 등 중 한 번에 많이 사용하는 경우가 예상되고 또 그런 경우에 영양의 공급원이 될 수 있는 것은 영양성분의 양 및 열량의 표시를 생략할 수 없습니다.

(가공-171) 매우 단기간에 원재료가 변경되는 식품이란 어떤 것을 말합니까?

(답)

매일 종류가 바뀌는 오늘의 도시락, 복수의 부위를 혼합했기 때문에 수시로 원재료가 바뀌는 것(예: 혼합다짐육(合挽肉), 야키니쿠(焼き肉) 세트, 자투리고기(切り落とし肉) 등의 고기조각(切り身)을 사용한 식육가공품, 내장(白もつ) 등 중 복수의 종류·부위를 혼합하기 때문에 수시로 원재료가 바뀌는 것) 등을 생각할 수 있습니다. 단 사이클 메뉴는 제외합니다.

(가공-172) 소규모 사업자(주)가 소비자에게 판매하는 식품은 영양표시를 하고자 하는 경우를 제외하고 영양성분의 양 및 열량의 표시를 생략할 수 있는데, 소규모 사업자가 제조하고 소규모가 아닌 사업자가 판매하는 경우에도 영양성분의 양 및 열량의 표시를 생략할 수 있습니까?

(주) 소규모 사업자란 다음 중 해당 사항이 있는 자입니다.

- 소비세법(1988년 법률 제108호) 제9조 제1항에서 소비세 납부의 의무가 면제되는 사업자
- 중소기업기본법(1963년 법률 제154호) 제2조 제5항에서 규정하는 소규모 사업자

(답)

소규모 사업자가 제조한 식품을 소규모가 아닌 사업자가 판매하는 경우에는 영양성분의 양 및 열량의 표시를 생략할 수 없습니다. 이 경우에는 꼭 제조자(소규모 사업자)가 영양성분의 양 및 열량을 표시할 필요는 없으며, 판매하는 자(소규모가 아닌 사업자)가 표시해도 무방합니다.

(가공-173) 소규모 사업자가 제조하고 소규모가 아닌 사업자가 판매할 때 소규모가 아닌 사업자가 영양성분의 양 및 열량의 표시를 추기(追記)한 경우 영양성분의 양 및 열량의 표시를 추기한 자의 성명 또는 명칭 및 주소를 표시할 필요가 있습니까?

(답)

소규모가 아닌 사업자가 영양성분의 양 및 열량의 표시를 추기한 경우, 추기한 자가 추기한 표시내용(영양성분의 양 및 열량의 표시)에 대한 책임을 지게 됩니다. 이 경우 추기한 자의 성명 또는 명칭 및 주소를 별기양식 2 또는 별기양식 3의 표시와 가까운 위치에 표시하는 것이 바람직합니다.

【표시 예】

영양성분표시 식품단위당	
열량	kcal
단백질	g
지질	g
탄수화물	g
식염상당량	g

영양성분 표시자 : ○○○○주식회사

도쿄도 지요다구 가스미가세키 ○-○-○

(가공-174) '소비세법(1988년 법률 제108호) 제9조 제1항에서 소비세 납부의 의무가 면제되는 사업자'에 대해서. 예를 들어 식품의 제조·판매사업뿐 아니라 식품이외의 제조·판매사업도 하고 있는 경우 과세매출액은 식품의 매출만으로 판단합니까? 아니면 모든 사업의 매출로 판단합니까?

(답)

'소비세법(1988년 법률 제108호) 제9조 제1항에서 소비세 납부의 의무가 면제되는 사업자'에 해당되는지 여부는 소비세법의 판단기준을 따르도록 하고 있으며, 소비세법에서 과세매출액은 모든 사업의 매출로 판단하도록 하고 있습니다.

(가공-175) '소비세법 제9조 제1항에서 소비세 납부의 의무가 면제되는 사업자'에 해당되는지 여부는 언제의 과세매출액을 기준으로 판단하게 됩니까?

(답)

'소비세법 제9조 제1항에서 소비세 납부의 의무가 면제되는 사업자'에 대해서는 해당 사업연도에 이 자에 해당되는지 여부는 소비세법의 판단기준을 따르도록 하고 있으며, 소비세법에서는 원칙적으로 해당 사업연도의 전전사업연도의 과세매출액을 기준으로 판단한다고 규정하고 있습니다. 단 해당 사업연도의 전사업연도의 개시일부터 6개월간의 과세매출액이 1,000만 엔 이상인 경우에는 해당 사업연도에 소비세 납부의 의무가 면제되지 않는다고 규정되어 있습니다.

(주) 개인사업자의 경우 사업연도는 역년(Calendar Year: 1월 1일부터 12월 31일까지)입니다.

제4조 관련

(유제품 및 유(乳) 또는 유제품이 주요원료인 식품)

(가공-176) 유제품(버터, 치즈 등)의 종류별 표시에 대해서, '○○버터', '○○치즈' 등의 상품명이 기재되어 있으면 각각 버터, 치즈라는 종류별 표시를 한 것으로 인정해도 무방합니까?

(답)

'○○버터', '○○치즈' 등의 상품명은 종류별 표시로는 인정되지 않습니다.

(가공-177) 자연치즈 등의 표시기준은 어떠한 내용입니까?

(답)

1 자연치즈(소프트 및 세미하드인 것에 한한다)를 용기포장에 담은 후 가열살균한 것 또는 섭취 시에 가열하는 것은 해당 성분규격의 적용이 제외된다는 점을 고려하여 용기포장에 담은 후 가열살균한 자연치즈의 경우에는 '용기포장에 담은 후 가열살균했다는 것'을, 섭취 시에 가열해야 하는 자연치즈의 경우에는 '섭취 시에 가열해야 한다는 것'을 표시하게 됩니다.

2 발효 후 살균한 발효유는 유(乳) 등 성령으로 정하는 발효유의 성분규격 중 유산균 수 또는 효모 수의 적용이 제외된다는 점을 고려하여 발효 후에 살균한 발효유인 경우에는 살균한 발효유라는 것을 표시하게 됩니다.

3 발효유 및 유산균 음료의 유산균 수에 대해서 제조 시 발효온도가 섭씨 25도 안팎의 유산균도 측정할 수 있다는 점을 고려하여 제조 시 발효온도가 섭씨 25도 안팎인 경우에는 '제조 시의 발효온도가 섭씨 25도 안팎임'을 표시하게 됩니다.

(가공-178) 표시의 대상이 되는 자연치즈는 어떤 것입니까?

(답)

1 자연치즈(소프트 및 세미하드의 것에 한한다)로 용기포장에 담긴 후 가열살균한 것 또는 섭취 시에 가열하는 것이 표시의 대상입니다.

2 자연치즈(소프트 및 세미하드의 것에 한한다)는 국제식품규격위원회(CODEX)의 치즈의 일반규격(Codex General Standard for Cheese (CODEX STAN 283-1978))의 7.1.1에서 말하는 식별명 'Soft' 또는 'Firm/Semi-hard'의 정의를 충족하는 것을 의미합니다.

(참고: 국제식품규격위원회가 규정하는 정의)

① Soft: MFFB(주)가 67%를 웃도는 것을 말한다.

② Firm/Semi-hard: MFFB가 54~69%인 것을 말한다.

③ Hard: MFFB가 49~56%인 것을 말한다.

④ Extra hard : MFFB가 51%를 밑도는 것을 말한다.

(주) MFFB란 지방을 제외한 치즈의 중량에서 차지하는 수분 함량(%)을 의미하며, 다음 식으로 구한다.

MFFB (percentage Moisture on a Fat-Free-Basis)

=치즈 속 수분함량 / (치즈의 총 중량-치즈의 지방중량)×100

(가공-179) 자연치즈의 '용기포장에 담은 후 가열살균한 것' 또는 '섭취 시에 가열을 요한다는 것' 의 표시는 구체적으로 어떤 문구로 표시할 수 있습니까?

(답)

1 '용기포장에 담은 후 가열살균한 것'의 표시는 '포장 후 가열', '포장 후 가열살균', '용기포장 후 가열살균 완료' 등 용기포장에 담은 후에 가열살균한 것이라는 문구를 표시하게 됩니다.

2 '섭취 시에 가열해야 한다는 것'의 표시는 '종류별 ○○'의 다음에 '(요(要)가열)', '(가열이 필요)', '(가열해서 드세요)' 등 섭취 시에 가열해야 한다는 문구를 표시하게 됩니다.

(가공-180) 리스테리아가 증식할 가능성이 있는 자연치즈에 대해서, 유통 시 및 가정에서 적절하게 온도관리를 하게 하려면 어떻게 해야 합니까?

(답)

1 리스테리아가 증식할 가능성이 있는 자연치즈(pH, 수분활성, 첨가물의 사용 등으로 리스테리아의 증식을 억제하고 있지 않은 것)에 대해서는 「리스테리아 모노사이토제네스에 관한 Q&A에 대해서」(2014년 12월 25일 식안기발(食安基発) 1225 제4호 후생노동성 기준심사과장 통지·식안감발(食安監発) 1225 제4호 후생노동성 감시안전과장 통지)에서 '리스크 관리로서 품온(品温)을 항상 6℃ 이하(2~4℃ 이하가 바람직하다)로 유지할 것'이라고 규정하고 있습니다.

2 그러므로 식품관련 사업자는 그 책무로서 표시된 보존온도대로 적절하게 유통, 판매할 수 있는 업자 등에 대해서만 거래하는 등의 대응을 할 필요가 있습니다.

3 또 유통 시 및 가정에서 적절하게 온도관리를 하도록 보존의 방법('6℃ 이하에서 보존' 등)이 유통업자와 소비자에게 확실하게 전달될 수 있는 표시를 할 수 있도록 힘쓰기 바랍니다. 이와 함께 리스크 관리의 관점에서 기한표시는 상미기한이 아닌 소비기한으로 하도록 하십시오.

4 후생노동성에서 자연치즈 외에 비가열 식육제품에도 리스테리아의 성분규격이 설정되어 있는데 비가열 식육제품에는 적용제외의 규정이 없어 모든 비가열 식육제품이 대상이 되므로 표시기준의 설정은 없습니다. 하지만 리스테리아가 증식할 가능성이 있는 비가열 식육제품에 대해서도 자연치즈와 같은 취급을 하도록 힘쓰십시오.

(가공-181) 표시의 대상이 되는 살균한 발효유 및 유산균 음료란 어떤 식품입니까?

(답)

1 발효유 및 유산균 음료의 일반적인 제조공정은 제품의 베이스가 되는 원료를 가열살균한 후 유산균 등을 접종하여 발효시키고 있습니다.

2 한편 '살균한 발효유 및 유산균 음료'는 발효 후에 살균(75℃ 이상으로 15분간 가열하거나 이와 동등 이상의 살균효과가 있는 방법)을 한 발효유 및 유산균 음료를 말하며, 이 발효 후에 살균한 발효유 및 유산균 음료가 표시 대상이 됩니다.

(가공-182) 발효 후에 살균한 발효유 및 유산균 음료의 표시는 구체적으로 어떤 문구로 표시할 수 있습니까?

(답)

1 발효 후에 살균한 발효유의 표시는 '살균처리를 한 발효유'등 발효 후에 살균한 발효유라는 의미의 문구를 표시하게 됩니다.

2 발효 후에 살균한 유산균 음료의 표시는 '살균처리를 한 유산균 음료' 등 발효 후에 살균한 유산균 음료라는 의미의 문구를 표시하게 됩니다.

(가공-183) 표시의 대상이 되는 발효유 또는 유산균 음료로 제조 시의 발효온도가 섭씨 25℃ 안팎의 것은 어떤 식품입니까?

(답)

1 일반적인 발효유 또는 유산균 음료에 사용되는 유산균의 증식의 지적(至適)온도는 35℃~40℃로 되어 있습니다. 한편 카스피해 요거트, 북유럽의 빌리(VIILI) 등 전통적인 발효유 등에 사용되는 유산균의 증식의 지적온도는 20℃~30℃로 되어 있습니다.

2 이 20℃~30℃에서 발효(저온발효)하는 유산균의 측정이 가능해졌으므로 이 저온발효하는 발효유 등이 표시의 대상이 됩니다.

(가공-184) 발효유 또는 유산균 음료로 제조 시의 발효온도가 섭씨 25℃ 안팎인 것의 표시는 구체적으로 어떤 문구로 표시할 수 있습니까?

(답)

'저온발효' 등 제조 시의 발효온도가 25℃ 안팎이라는 것을 의미하는 문구를 표시하게 됩니다.

(수산 가공식품)

(가공-185) 방어 데리야키[11]는 가공식품이라고 보는데 '양식'과 '해동'의 표시는 필요 없다고 생각해도 됩니까? 또 원재료인 '방어'에도 표시할 필요는 없습니까?

(답)

방어 데리야키는 가공식품이므로 신선식품의 개별적 의무표시인 '양식'와 '해동'의 표시의무는 없습니다. 따라서 방어 데리야키의 원재료인 '방어'에 대해서도 '양식'과 '해동'의 표시의무는 없습니다.

11) 역자주. 생선을 구워서 미림과 간장으로 만든 소스를 발라 윤기가 나도록 구운 요리

(냉동식품)

(가공-186) 용기포장에 담아 냉동한 조리빵은 냉동식품입니까? 또 해동해서 판매되는 경우에 보존방법의 표시는 필요합니까?

(답)

냉동식품입니다.

또 냉동식품은 최종적으로 해동하여 판매되는 것이라도 냉동식품으로 유통하는 한 냉동식품으로서의 표시가 필요하며, 해동하여 판매할 시에는 판매 시의 식품의 구분에 맞는 표시로 적절하게 변경할 필요가 있습니다.

예를 들어 조리식품(そうざい)을 동결한 것은 냉동식품이지만, 그것을 판매점에서 해동하여 냉장으로 판매할 경우에는 조리식품으로서 표시하게 됩니다.

그 때는 보존온도도 변경되므로 보존방법의 변경과 적절한 기한표시로 변경할 필요가 있습니다.

(식육)

(가공-187) 식육 중 조수(鳥獸)의 종류는 식품표시기준 별표 제19의 표의 식육의 항의 3에서 '명칭을 통해 조수의 종류를 충분히 판단할 수 있는 것은 조수의 종류의 표시를 생략할 수 있다.'고 되어 있습니다. 따라서 명칭으로 쇠고기를 '비프', 돼지고기를 '포크', 닭고기를 '치킨'이라고 표시한 것은 조수의 종류를 충분히 판단할 수 있으니 조수의 종류의 표시를 생략해도 됩니까?

(답)

생략할 수 있습니다.

(가공-188) 혼합다짐육(合挽肉) 등, 간 고기는 섭취 시에 그 전체를 충분히 가열할 필요가 있다는 내용의 표시의무대상입니까?

(답)

처리를 한 것이 외관상 분명하여 새삼 처리를 한 사실 등을 표시를 통해 알릴 필요가 없는 혼합다짐육과 간 고기에 대해서는 처리를 한 사실을 표시할 필요는 없지만, 제품특성상 내부에까지 식중독의 원인균 등이 존재할 우려가 있으므로 중심부의 색이 변할 때까지 충분히 가열할 필요가 있다는 정보를 소비자에게 제공하십시오.

(통조림 식품)

(가공-189) 통조림 식품은 주요 원재료명을 표시하게 되어 있는데 캔에 담긴 맥주, 술, 주스류는 어떻게 주요 원재료명을 표시하면 됩니까?

(답)

청량음료수와 주류는 통조림 식품에 해당되지 않습니다.

(생식용 쇠고기)

(가공-190) 생식용 쇠고기의 표시에 대해 가르쳐주십시오.

(답)

별첨 생식용 쇠고기를 참조하십시오.

(조리냉동식품, 칠드[12]만두류)

(가공-191) 조리냉동식품과 칠드만두에서 의무표시인 튀김옷의 비율, 피의 비율의 측정방법을 가르쳐주십시오.

(답)

일례로서 다음과 같은 방법이 있습니다.

1용기 또는 1포장의 내용량이 150g을 넘는 것은 150g이 되는 개수에 대해, 1용기 또는 1포장의 내용량이 150g 이하인 것은 총 개수에 대해, 튀김의 속재료를 제거한 옷 또는 만두 속을 제거한 피의 중량을 재어 그 중량이 제품에서 차지하는 비율의 백분비를 튀김옷 또는 피의 비율로 측정하십시오.

(가공-192) 식품표시기준 별표 제4에서 원재료명의 표시방법으로 '식물성유지' 또는 '식용 식물성유지'라고 예시되어 있는 '즉석 면', '축산물 통조림 및 축산물 병조림', '건조수프' 등의 원재료에 식용 면실유, 식용 팜유 등의 식용 식물성유지를 사용한 경우 식용 면실유, 식용 팜유 등의 개별 유지명을 원재료명으로 표시할 수 있습니까?

(답)

가장 일반적인 명칭인 식용 면실유, 식용 팜유 등의 유지명을 표시하는 것은 무방합니다.

(가공-193) 기존의 개별품목의 품질표시기준에서 규정되어 있었던 표시사항 등은 식품표시기준에도 규정되어 있는데, 개별품목의 품질표시기준에서 대상이었던 식품의 범위는 식품표시기준에서도 변경은 없습니까?

(답)

원칙적으로 변경은 없습니다.

12) 역자주. 동결 직전의 온도까지 냉각하여 보존하는 것

제5조 관련

(가공-194) 인스토어 가공된 업무용 가공식품은 식품표시기준에 따른 표시의무의 대상입니까?

(답)

일반용 가공식품을 식품을 제조하거나 가공한 장소에서 판매하는 경우에는 식품표시기준 제5조의 규정에 따라 원재료명, 내용량, 원료원산지명 등의 표시사항의 표시는 필요 없지만, 업무용 가공식품은 동조가 적용되지 않으므로 명칭, 원재료명, 원료원산지명 등의 표시사항을 표시할 필요가 있습니다.

(가공-195) 인스토어 가공한 일반용 가공식품을 판매할 때 원료원산지표시는 필요합니까? ((전반-7)과 동일)

(답)

1 인스토어 가공한 일반용 가공식품의 판매에 대해서는 '식품을 제조하거나 가공한 장소에서 판매하는 경우'라고 간주하여 식품표시기준에서는 원료원산지표시는 필요 없다고 규정하고 있습니다.

2 단 매입, 절단, 성형, 해동, 소분, 재포장, 데우기 등의 행위는 인스토어 가공에는 해당되지 않으므로 슈퍼마켓 등의 백야드에서 하는 경우라도 표시할 필요가 있습니다.

예를 들어 냉동상태로 매입한 양념육을 슈퍼마켓 등의 백야드에서 해동, 소분 및 포장하여 판매할 경우, 원료원산지표시를 포함한 일반용 가공식품을 판매할 때의 표시가 필요합니다.

3 조미하는 행위(소금 간을 한다, 간장을 뿌린다, 깨를 뿌린다 등), 조리하는 행위(찐다, 굽는다, 튀긴다 등) 등은 인스토어 가공에 해당됩니다.

(가공-196) '식품을 제조하거나 가공한 장소에서 판매하는 경우'란 구체적으로는 어떤 경우가 해당됩니까?

(답)

'식품을 제조하거나 가공한 장소에서 판매하는 경우'란 제조자와 판매자가 동일하고 동일시설 내, 부지 내에서 제조 판매하는 것을 말합니다. 구체적으로는 양과자점, 화과자점 등의 '과자 소매업(제조소매)'과 빵가게 등의 '빵 소매업(제조소매)' 등이 그 자리에서 하는 식품의 제조판매, 조리식품(そうざい), 모둠회 등을 인스토어 가공하여 해당 매장 내에서 판매하는 것 등이 해당됩니다.

(가공-197) 매장에서 절임반찬(漬物), 츠쿠다니[13], 과자 등을 무게를 달아 판매하는 등의 경우 바쁜 시간대에 대비하여 미리 그 날의 예상판매량을 포장하여 매장에 진열한 경우 이 포장에 표시의무는 있습니까?

(답)

소매점이 당일에 그 날의 예상판매량의 한도 내에서 미리 용기포장에 담아 진열해두는 것은 고객의 요구에 따라 무게를 달아 판매 등을 하는 범위로 여겨지므로 해당 용기포장에는 표시하지 않아도 무방합니다.

단 생식용인 것과 냉장 등 온도관리가 필요한 것은 판매 시에 생식용 및 요(要)냉장이라는 것 등을 소비자에게 정확하게 전달할 필요가 있습니다.

(가공-198) 식품을 제조하거나 가공한 장소에서 일반용 가공식품을 판매하는 경우에 '제조소 또는 가공소의 소재지 및 제조자 또는 가공자의 성명 또는 명칭'을 표시할 때 사항란을 만들지 않고 표시해도 됩니까?

(답)

식품을 제조하거나 가공한 장소에서 일반용 가공식품을 판매하는 경우에는 식품관련 사업자의 성명 또는 명칭 및 주소의 표시는 필요 없으며, 제조소 또는 가공소의 소재지 및 제조자 또는 가공자의 성명 또는 명칭의 표시는 식품관련 사업자의 성명 또는 명칭 및 주소의 표시가 아니라는 것이 분명하므로 사항란을 만들지 않아도 무방하지만 소비자에게 알기 쉬운 표시를 하기 위하여 사항란을 만들어 표시하는 것이 바람직합니다.

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

(가공-199) ‘식품을 제조하거나 가공한 장소에서 판매하는 경우’의 규정의 적용범위(어떠한 경우인가)에 대해 구 기준의 운용에서 바뀌는 사항은 있습니까?

(답)

변경사항은 없습니다.

제6조 관련

(가공-200) 의무표시, 권장표시, 임의표시의 각각의 법적지위 및 정의에 대해 구체적으로 가르쳐주십시오. 또 알레르겐을 함유한 식품에서 말하는 권장표시와 영양성분표시에서 말하는 권장표시의 차이에 대해서도 가르쳐주십시오.

(답)

의무표시 사항은 기준에 따른 표시가 되어 있지 않은 경우 식품표시법에 따른 행정조치의 대상이 됩니다. 한편 권장표시, 임의표시 사항은 표시를 할 의무는 없지만 표시를 하는 경우에는 식품표시기준에 따른 방법으로 표시할 필요가 있어, 이를 지키지 않은 경우에는 마찬가지로 행정조치의 대상이 됩니다. 권장표시와 임의표시는 행정조치와의 관계에서 그 어떤 취급상의 차이도 없습니다. 영양표시상의 권장표시는 사업자 측의 표시의 실행 가능성의 관점에서 표시 의무는 부과하지 않지만, 국민의 섭취상황, 성인병과의 관련성 등의 관점에서 소비자 측에서의 표시의 필요성이 높다고 여겨져 장래적인 표시 의무화를 내다보고 그 외 임의표시 성분보다 우선도가 높은 것으로서 규정하고 있습니다.

알레르겐의 표시는 중증도·증례수가 많은 7개 품목(특정 원재료)은 식품표시기준으로 표시를 의무화하고, 과거에 일정한 빈도로 건강피해를 보인 21개 품목은 통지로 표시를 권장하고 있습니다. 통지에 의한 것이기 때문에 기준에 따른 표시가 되지 않은 경우에도 식품표시법을 위반하는 것은 아니지만 식품표시기준에 준하여 적극적으로 표시하는 것이 바람직합니다.

(가공-201) 권장표시 사항 중 권장된 성분의 함유량을 0으로 표시할 수 있는 경우에도 표시할 필요가 있습니까?

(답)

0이라는 정보의 제공도 의의가 있다고 생각합니다. 단 해당 성분을 함유하지 않은 것이 소비자에게도 분명한 식품군의 경우와 지질을 0이라고 표시할 수 있는 경우의 포화지방산의 양, 탄수화물을 0이라고 표시할 수 있는 경우의 식이섬유의 양은 예외입니다.

(가공-202) 영양성분표시(식품표시기준 별기양식 3)에 대해서, 탄수화물의 내역표시 중 '당류'만 표시할 수 있습니까? 당질과 식이섬유를 함께 표시해야 합니까?

(답)

당류만 표시하는 것도 가능합니다. 그 경우 탄수화물의 아래 줄에 1자를 들여쓰기 하여 '-당류'라고 표시하십시오. '-'는 생략해도 무방합니다.

또 이 경우에도 영양성분(단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨)의 양 및 열량의 표시는 필수입니다.

제7조 관련

(특색 있는 원재료 등에 관한 사항 관련)

(가공-203) 식품표시기준 제7조 '특색 있는 원재료 등에 관한 사항'에 대해서, 본 규정의 목적과 개요를 가르쳐 주십시오.

(답)

1 본 규정의 목적은 원재료의 특색에 대해 특별히 강조된 표시로 인한 소비자의 오인을 방지하는 것입니다.

2 구체적으로는 예를 들어 상품에 '국산××사용'과 같이 '특색 있는 원재료'의 표시가 되어 있는 경우 소비자는 '국산××'의 사용비율이 100%라고 인식하게 될 것으로 생각됩니다. 이 같은 경우에 실제로는 '국산××'의 사용비율이 10%였다면 결과적으로 소비자를 오인하게 한 것이므로 '국산×× 10% 사용'과 같이 사용비율을 병기(併記)하도록 규정하고 있습니다.

3 표시하는 비율은 표시하는 특색 있는 원재료의

① 제품에서 차지하는 비율

② 특색 있는 원재료와 동일한 종류의 원재료에서 차지하는 비율

중 하나입니다. 어느 쪽의 비율을 표시하는지에 대해서는 (가공-212)를 참조하십시오. 사용비율이 100%인 경우에는 비율표시를 생략할 수 있습니다.

4 또 3 ②의 비율을 표시하는 경우에는 동일한 종류의 원재료에서 차지하는 비율임을 표시할 필요가 있습니다. 구체적으로는 (가공-212)를 참조하십시오.

5 특정 원재료를 강조표시한다는 것은 기본적으로 해당 원재료를 사용함으로써 제품의 품질을 향상시키는 등의 효과가 있는 경우에 그것을 PR할 목적을 갖는다고 볼 수 있습니다. 강조표시를 할 경우 사업자는 그 표시를 하는 근거에 대해 명확하게 설명할 수 있을 필요가 있다고 생각합니다.

(가공-204) 특색 있는 원재료의 표시에 대한 경위를 가르쳐주십시오.

(답)

2006년 8월 가공식품 품질표시기준은 다음과 같이 개정되고, 그 후 식품표시기준으로 이행되었습니다.

특색 있는 원재료의 표시에 대한 개정 포인트는 다음과 같습니다.

① 특색 있는 원재료의 구체적인 예를 제시 (가공-207 참조)

② 비율표시의 단위로서 '%' 외에 '할'도 가능하다는 점을 명확화 (가공-214)

③ 부득이한 사정으로 사용비율이 변동하는 경우 '○○% 이상'과 같이 폭을 둔 표시를 용인 (가공-215 참조)

(가공-205) 식품표시기준 제7조의 표의 특색 있는 원재료 등에 관한 사항의 항의 1에서 원료원산지표시를 제외한 이유를 가르쳐주십시오.

(답)

식품표시기준 제7조에서는 특정 원산지의 것 등 특색 있는 원재료를 사용했다고 표시하는 경우에는 그 사용비율의 표시가 의무화되어 있습니다.

한편 원료원산지표시에서는 원재료에서 차지하는 중량비율 상위 1위의 원재료의 원산지를 전부 또는 2곳 이상 표시하기 때문에 특정 원산지의 것만을 강조해서 표시하고 있다고는 인정되지 않아 사용비율의 표시까지는 필요 없다고 판단되어 상기 표시방법에 따른 표시를 한 경우에는 식품표시기준 제7조의 적용에서 제외한다는 것을 명시한 것입니다.

이 개념은 식품표시기준 제3조에서 규정하는 방법에 따라 임의로 표시하는 경우에도 적용되어 식품표시기준 제7조의 적용에서 제외됩니다.

이 경우에도 사용한 원재료의 원산지가 복수인 경우에는 전부 또는 2곳 이상 기재할 필요가 있습니다.

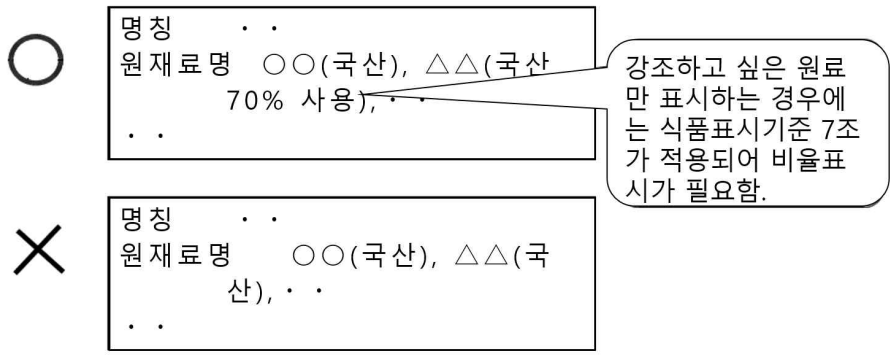
또 일괄표시 부분의 테두리 밖에 특정 원산지의 것만을 강조하여 표시하는 경우에는 제7조의 적용에서 제외되지 않으므로 이 경우에는 해당 강조표시의 가까운 위치 또는 일괄표시의 원재료명에 비율표시를 할 필요가 있습니다.

(다음 페이지 계속)

≪예≫ 강조표시를 하는 원재료에 국산 원료 70%, A국산 원료 20%, B국산 원료 10%를 사용한 상품의 경우

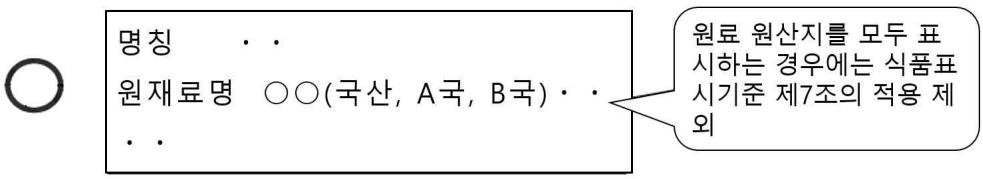
① 일괄표시 안에 특정 원산지의 원료만을 강조표시→ 제7조를 적용

(의무표시 대상 외 품목의 경우)



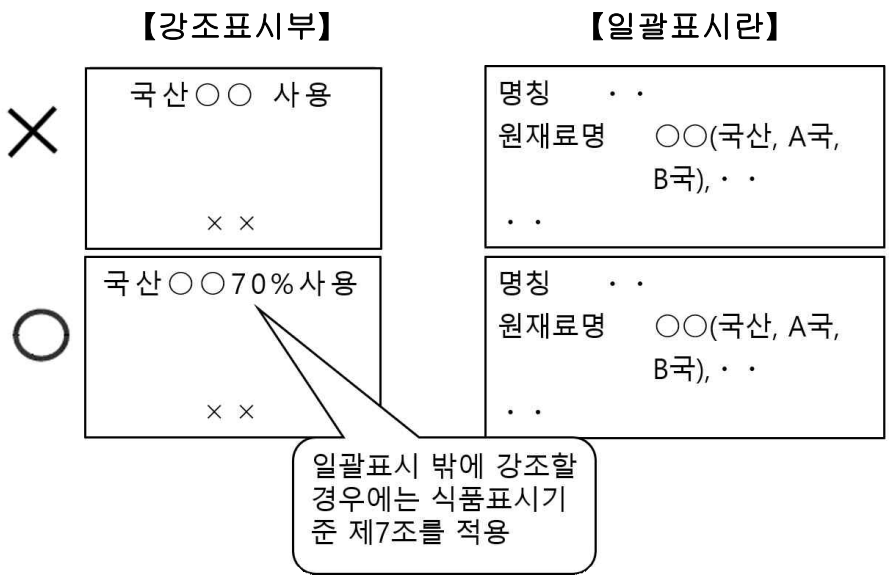
② 식품표시기준 제3조에서 규정하는 방법에 따라 원료의 모든 원산지 또는 2곳 이상을 중량순으로 표시 → 식품표시기준 제7조의 적용 제외

(의무표시 대상, 대상 외 품목 모두 공통)



③ 일괄표시 부분의 테두리 밖에 특정 원산지의 원료만을 강조표시→ 식품표시기준 제7조를 적용

(의무표시 대상인 원재료, 대상 외 원재료 모두 공통)



(가공－206) 버터를 사용하여 제조한 제품에 버터의 원료인 우유를 강조하여 표시하려는 경우 ‘홋카이도(北海道)산 우유 사용’과 같이 표시하는 것은 가능합니까?
또 흑당 또는 흑설탕을 사용하여 제조한 제품에 ‘오키나와(沖縄産)산 사탕수수 사용’과 같이 표시하는 것은 가능합니까?

(답)

1 질문하신 것과 같이 제조자가 버터를 구입하여 제조하였고 직접 우유를 사용하지 않은 제품에 ‘우유 사용’이라고 표시하는 것은 적절치 않습니다.

2 이 경우에 사용한 버터가 홋카이도산 우유를 사용해 만들어진 것을 사실에 입각하여 표시하는 것은 가능합니다.

3 마찬가지로 제조자가 흑당(흑설탕)을 구입하여 제조하였고 직접 사탕수수를 사용하지 않은 경우에는 ‘오키나와산 사탕수수 사용’ 등이라고 강조하여 표시하는 것은 적절치 않습니다.
다만 ‘사용한 흑당은 모두 오키나와산 사탕수수로 만든 것입니다’ 등 사실에 입각하여 표시하는 것은 가능합니다.

(가공-207) 어떤 원재료가 '특색 있는 원재료'에 해당됩니까?

(답)

1 '특색 있는 원재료'란 특색이 있다는 것을 나타내는 용어를 내거는 등의 방법으로 일반적 명칭으로 표시되는 원재료에 대해 차별화가 꾀해진 것으로 동종의 원재료에서 차지하는 비율이 100% 사용이 아닌 경우에 '○○ 사용', '○○ 들어감(入り)'과 같이 '사용했다는 것'을 표시하는 것이 소비자에게 우량오인을 준다고 여겨지는 것을 가리킵니다. '특색 있는 원재료'에 해당되는 것을 다음과 같이 정리했습니다.

① 특정 원산지의 것

· 국산 대두 연두부(絹豆腐)

· 터키산 헤이즐넛 사용

· 도카치(十勝)산 팥 사용

· 국내산 우엉 사용

· 산리쿠(三陸)산 미역 사용 등

② 유기농산물, 유기축산물 및 유기가공식품

· 유기 밀 사용

· 유기재배 곤약감자로 자체생산

· 유기 쇠고기 사용 등

③ 비유전자변형의 것 등

④ 특정 제조지의 것

· 군마현에서 정제된 곤약가루 들어감(入り)

· 홋카이도에서 제조된 버터를 사용 등

⑤ 특별한 재배방법으로 생산된 농산물

· 특별재배 파 들어감

· 재배기간 중 농약을 사용하지 않은 당근 사용 등

⑥ 품종명 등

· 도치오토메(とちおとめ) 사용

· 고시히카리(コシヒカリ) 들어감

· 혼마구로(本まぐろ) 들어감 등

⑦ 유명상표명(銘柄名), 브랜드명, 상품명

· 우지차(宇治茶) 사용

· 마쓰자카 소(松阪牛) 사용

· 에치젠 게(越前がに) 들어감

· 시판되고 있는 상품의 상품명 ○○을 '○○사용' 등

(③에 대해서는 식품표시기준 제3조 제2항의 표의 유전자변형 식품에 관한 사항의 규정에 따라 표시할 필요가 있다)

2 단 타 법령, 행정기관이 정하는 가이드라인 등에 따라 상기 ①~⑦에 해당되는 원재료의 표시방법이 정해져 있는 것은 해당 법령 등에서 정하는 방법으로 표시하는 경우에 한하여 특색 있는 원재료에는 해당되지 않는 것으로 봅니다.

3 당연하지만 1에서 특색 있는 원재료에 해당된다고 정리한 것 외에도 그 원재료에 관한 표시가 실제의 것보다 우량한 제품이라고 오인하게 하는 경우는 부적절합니다. 사업자는 식품표시법에 따른 본 규정뿐 아니라 경품표시법 등 타 법령에서 규정된 우량오인 방지의 규정에도 유의하면서 소비자의 오인을 유발하지 않는 적절한 표시를 하십시오.

(가공－208) ‘특색 있는 원재료’에 해당된다고 한 (가공－207)의 ‘⑥품종명 등’ 및 ‘⑦유명상표명(銘柄名), 브랜드명, 상품명’의 구체적인 범위를 가르쳐 주십시오.

(답)

1 ‘품종명 등’이란

① 농산물은 ‘기타아카리(キタアカリ)’, ‘하루유타카(ハルユタカ)’ 등 종묘법에 따른 등록품종명, ‘고시히카리(コシヒカリ)’ 등 농산물검사법에 따른 농산물 규격규정에서 정한 산지품종상표로서의 품종명, 그 밖의 기존 품종명 및 품종을 나타내는 용어

② 축산물은 ‘흑모화종(黒毛和種)’, ‘버크셔종’ 등 품종명 및 ‘흑모화우(黒毛和牛)’, ‘화우(和牛)’ 등 품종을 나타내는 용어

③ 수산물은 ‘구로마구로(クロマグロ)’, ‘무당게(タラバガニ)’, ‘자지복(トラフグ)’ 등의 종명 및 ‘혼마구로(ホンマグロ)’, ‘꽃게(ワタリガニ)’ 등 종을 나타내는 용어

2 ‘유명상표명, 브랜드명, 상품명’이란

① ‘마쓰자카 소(松阪牛)’, ‘가고시마 흑돼지(かごしま黒豚)’, ‘에치젠 게(越前がに)’, ‘우지차(宇治茶)’, ‘긴카 햄(金華ハム)’ 등 생산지와 제조법 등에 대해 독자적인 기준과 지역에서 전승되어 온 제조법 등에 부합되는 것에 대해 일반적 명칭에 지역명 등의 특색 있는 용어를 내거는 등의 방법으로 일반적 명칭의 것과 차별화되어 있는 것

② 시판되고 있는 상품의 상품명 (일반적 명칭의 것을 제외한다)

3 1 ③의 수산물의 표시에 대해서는 일괄표시 부분의 원재료명으로 별첨 어패류의 명칭의 가이드라인에 따라 어종명을 표시할 경우에는 비율표시는 필요 없습니다. 당연한 것이지만 특정 어종명을 일괄표시 부분 이외에 강조하여 표시하는 경우에는 비율표시가 필요합니다.

(가공-209) 다음과 같이 표시할 경우 특색 있는 원재료의 표시에 해당됩니까?

① 흑당 사용

② 파래 듬뿍

③ 숯불로 볶은 보리 사용

④ 킬리만자로 블렌드

(답)

1 기본적인 개념으로는 '사용', '듬뿍' 등 해당 원재료를 어떠한 용어로 표현하는지와 상관없이 원재료 자체를 일반적 명칭으로 표시하는 경우에는 특색 있는 원재료의 표시에는 해당되지 않습니다.

2 질문하신 예의 경우는 다음과 같습니다.

① '흑당'은 '설탕'을 세분화한 원재료로 '흑당'이라는 명칭이 일반적 명칭으로 정착되었으므로 특색 있는 원재료의 표시에는 해당되지 않습니다.

이 경우에 흑당 이외의 설탕도 사용하고 있는 경우 소비자는 '사용된 설탕 중 흑당이 차지하는 비율이 100%'라고 이해할 가능성이 있으므로, 원재료명란에 '설탕(정백당(上白糖), 흑당), …'과 같이 표시하는 등 소비자의 오인을 유발하지 않도록 표시할 필요가 있습니다.

【동종의 예】 삼온당(三温糖), 말차(抹茶), 옥로(玉露), 가부세차[14], 흑초, 사과식초 등

② '파래'는 일반적 명칭이므로 특색 있는 원재료에 해당되지 않습니다. 단 '○○산 파래 듬뿍' 등 특색 있는 용어(이 경우 '○○산')를 내거는 경우에는 특색 있는 원재료의 표시에 해당됩니다.

또 '듬뿍' 등 함유량이 많은 것을 강조하여 표시하는 경우에는 제조자가 당사 기존제품과의 비교 등의 기준 등을 갖고 소비자의 문의에 명확하게 답변할 수 있어야 한다고 생각합니다.

14) 역자주. 일본차의 일종으로 차나무에 직접 차광막을 씌워 재배하는 차

③ 가공식품의 제조방법은 매우 다양하여 꼭 명확한 정의에 따른 제법뿐 아니라 같은 제법명이라도 제조자에 따라 다른 제법을 취하는 경우가 있다는 것, 소비자의 입장에서 제법 표시는 상품의 이미지로 받아들여진다는 점 등 명확한 구분이 어려우므로 제조방법에 특색이 있는 원재료는 비율표시의 의무화에는 적합하지 않다고 판단했습니다.

따라서 숯불로 볶은 보리의 사용비율을 병기(併記)할 의무는 없지만 예를 들어 숯불로 볶은 보리와 일반적인 방법으로 볶은 보리를 혼합하여 사용하는 것이라면 단순히 '숯불로 볶은 보리'라고 표시할 것이 아니라, '숯불로 볶은 보리를 블렌드함으로써…'와 같은 설명표시를 하는 등 정확한 정보제공에 힘쓰는 것이 바람직하다고 생각합니다. 또 소비자로부터 '숯불로 볶은'의 의미에 대한 질문이 들어왔을 때 대응할 수 있는 명확한 근거를 갖고 표시할 필요가 있습니다.

【동종의 예】 2단 숙성(二段仕込み), 입자가 굵은, 특제(特製) 등

④ (가공-207)의 1 ①~⑦에 해당되는 원재료라도 타 법령 등에 따라 표시를 하는 경우에는 특색 있는 원재료의 규정에 따라 비율을 표시할 필요는 없습니다.

'킬리만자로'라는 커피품종 자체는 (가공-207)의 1 ⑦에 해당되지만 레귤러 커피 또는 인스턴트 커피에 대하여 「레귤러 커피 및 인스턴트 커피의 표시에 관한 공정경쟁규약」에 표시방법이 규정되어 있으므로 이에 따라 표시를 하십시오.

(가공-210) '레몬 풍미'라고 표시할 경우 특색 있는 원재료의 표시에 해당됩니까? 또 레몬을 사용하지 않고 향료로 풍미를 더한 상품에 이런 표시를 해도 됩니까?

(답)

1 '레몬 풍미'와 같은 표시는 레몬의 맛과 향이 난다는 제품의 특징을 일반적 명칭으로 나타낸 것이므로 특색 있는 원재료의 표시에는 해당되지 않습니다.

2 또 레몬을 사용하지 않고 향료로 풍미를 더한 상품에 '레몬 풍미'라고 표시하는 것은 가능합니다. 이 경우 '레몬 사용'이라고 표시하는 것은 사실과 다른 표시이므로 인정되지 않습니다.

3 레몬향료를 사용한 상품은 원재료명란 또는 첨가물란에 '레몬향료'와 '향료'와 같이 사용한 향료를 첨가물로 표시할 필요가 있습니다.

(가공-211) 특색 있는 원재료를 사용한 경우에는 반드시 사용비율을 표시해야 합니까?

(답)

1 비율표시가 필요한 것은 특색 있는 원재료를 사용한 것을 강조하여 표시하는 경우입니다. 특색 있는 원재료를 사용했더라도 그것을 표시하지 않았다면 비율표시를 할 필요는 없습니다.

2 구체적으로는 특색 있는 원재료(○○)를 사용하고

① 제품 겉면 등에 '○○ 사용', '○○ 들어감(入り)'과 같이 특색 있는 원재료를 강조하여 표시할 경우

② 제품의 명칭이 특색 있는 원재료를 사용한 것을 나타내는 것일 경우

③ '○○을/를 사용하고, …'와 같이 설명문 등으로 특색 있는 원재료를 사용한 것을 표시할 경우

④ 일괄표시 부분의 원재료명으로 '멥쌀(○○), …'과 같이 표시할 경우

에는 ○○의 사용비율을 명시할 필요가 있습니다.

3 또 동종의 원재료 중의 사용비율이 100%인 경우에는 비율의 표시를 생략할 수 있습니다.

(가공-212) 특색 있는 원재료의 비율표시로서

① 제품에서 차지하는 비율

② 특색 있는 원재료와 동일한 종류의 원재료에서 차지하는 비율

의 어느 한쪽을 표시하면 됩니까?

(답)

1 표시가 필요한 비율에 대해서는 식품표시기준 제7조의 표의 특색 있는 원재료 등에 관한 사항에서

① 특색 있는 원재료가 제품의 원재료에서 차지하는 중량의 비율

② 특색 있는 원재료가 특색 있는 원재료 및 특색 있는 원재료와 동일한 종류의 원재료를 합친 것에서 차지하는 중량의 비율 (이 경우에 특색 있는 원재료가 특색 있는 원재료 및 특색 있는 원재료와 동일한 종류의 원재료를 합친 것에서 차지하는 중량의 비율이라는 것을 표시할 것.)

의 어느 한쪽이라고 규정되어 있습니다.

2 (가공-207)에 게시한 원재료의 특징으로 기본적으로는 ②의 개념에 따라 동일한 종류의 원재료에서 차지하는 비율을 표시해야 한다고 생각합니다. 예를 들어 쌀로 고시히카리(コシヒカリ)와 니폰바레(日本晴)를 사용한 '영양밥(炊き込みご飯)의 레토르트 파우치'에서 고시히카리를 사용한 것을 표시할 경우 다음의 두 가지 방법을 생각할 수 있습니다.

【방법1】 강조표시 부분에 '쌀에서 차지하는 비율'이라는 것을 명시
(예1) '고시히카리(コシヒカリ) 50% 사용(쌀에서 차지하는 비율)'
(예2) '본 상품에 사용된 쌀 중 고시히카리는 50%입니다'

【방법2】 일괄표시 부분의 원재료명란에 비율표시
(예) '원재료명 멥쌀(고시히카리 50%), …'

주) 특색 있는 원재료의 비율표시는 소비자의 오인을 초래하지 않는다는 관점에서 강조한 모든 위치에 표시할 필요가 있다고 생각합니다.

3 단 다음과 같이 세분화된 원재료의 일부를 강조하는 경우에는 ②의 비율을 표시하면 소비자의 오인을 유발할 우려가 있다고 생각되므로 ①의 비율을 표시해야 한다고 생각합니다.

【예】 '참다랑어(本マグロ) 20% (북태평양산 50%, 멕시코산 50%), 눈다랑어(メバチ) 80%'의 다랑어 다타키(まぐろのたたき)
→ × (불가) '북태평양산 참다랑어 50% 사용(참다랑어에서 차지하는 비율)'
○ (가) '북태평양산 참다랑어 10% 사용(다랑어에서 차지하는 비율)

4 또 제품 속에 극소량밖에 들어가지 않은 것에 대해 1의 ②를 활용하여 예를 들어 다음의 표시 예1과 같이 100%라고 비율을 표시할 경우, 실제로 제품 전체의 원재료로서 사용하고 있는 비율(실제로 포함된 원재료의 양)과 이 강조한 표시로부터 소비자가 받을 이미지에 커다란 괴리가 생길 수 있다고 생각합니다. 강조표시를 할 때에는 표시하는 이유를 잘 고려하여 소비자가 오인하지 않도록 주의해서 다음의 표시 예2를 참고하여 표시하십시오.

・표시 예1 : ‘○○현산 사과 100% 사용(사과에서 차지하는 비율)’
・표시 예2 : ‘제품 속에 ○○현산 사과를 5%(○g) 사용’

경품표시법상의 개념으로 2006년 11월에 공정거래위원회가 발표한 「과즙·과실표시가 있는 가공식품의 표시에 관한 실태조사보고서」는 특색 있는 원재료로 표시한 비율에 대해서 무엇의 비율인지 명료하게 표시하는 동시에 실제 원재료의 사용율과 백분율로 표시되는 수치와의 괴리가 큰 경우에는 단순히 백분율 표시만을 하는 것이 아니라, 중량을 함께 구체적으로 표시하는 것이 바람직하다고 하고 있습니다. 자세한 사항은 보고서를 참조하십시오.

보고서의 URL: https://www.jftc.go.jp/houdou/pressrelease/cyosa/cyosa-hyoji/h18/06110801_files/06110801-hontai.pdf

(가공-213) A현산 사과과즙과 B현산의 농축사과과즙을 사용한 제품에 A현산 사과과즙을 사용했다는 것을 표시할 경우에는 비율의 표시가 필요한데 사용한 상태에서 중량을 비교하면 됩니까?

(답)

1 상태(농축, 건조 등)가 다른 동종의 원재료를 혼합하여 사용하는 경우에는 사용한 상태에서 중량을 비교하는 것이 아니라, 동등한 상태로 환산한 중량을 비교하십시오.

2 질문하신 예의 경우 사용한 상태로 중량을 비교하면 A현산의 비율이 많아져 소비자의 오인을 유발하게 되므로 B현산의 농축사과과즙을 환원한 상태의 중량으로 환산하는 등 적절히 비교하여 표시할 필요가 있습니다.

(가공-214) '○○%'가 아닌 '○할'이라고 표시하는 것도 가능합니까?

(답)

1 가능합니다. 구체적으로는 사용량이 53%인 경우 '53%'대신에 '5할'이라고 표시하는 것이 가능합니다.

2 '○할'로 비율표시를 하는 경우에는 소비자가 사용량이 많다고 오인하지 않도록 반올림이 아니라 절사한 숫자를 표시하십시오.

【예】 사용량 : 79% → '79%' 또는 '7할'이라고 표시. '8할'은 불가.

사용량 : 5% → '○할' 표시는 불가. '5%'라고 표시.

(가공-215) 사용비율이 변동되는 원재료를 특색 있는 원재료로서 표시하려고 할 경우 어떻게 비율표시를 하면 됩니까?

(답)

1 원재료의 사용비율이 변동하는 경우 상정(想定)되는 최소치를 기재하여 '○% 이상' 또는 '○할 이상'과 같이 폭을 두어 표시를 하는 것이 가능합니다.

2 구체적으로는 예를 들어 계절에 따라 사용비율이 45%~52%의 범위에서 변동하는 특색 있는 원재료를 강조하여 표시하는 경우에는 '45% 이상' 또는 '4할 이상'의 표시가 가능합니다.

3 또 '○%~△%'와 같이 표시하는 것은 함유량이 많다는 오인을 유발할 가능성이 있으므로 인정되지 않습니다.

(가공-216) 유기농산물, 유기축산물 또는 유기가공식품을 사용했다는 것을 표시할 수 있는 것은 어떤 경우입니까?

(답)

1 유기농산물, 유기축산물 또는 유기가공식품은 JAS법 제63조 제2항에서 '그 누구도 지정농림물자 이외의 농림물자에 대해서 해당 지정농림물자의 일본농림규격에서 규정한 명칭의 표시 또는 이와 혼동하기 쉬운 표시를 해서는 안 된다'는 표시규제가 부과되어 있어, 해당 식품이 유기농산물, 유기축산물 또는 유기가공식품이라고 표시하기 위해서는 해당 식품에 대해 유기JAS제도에 따른 등급판정을 받을 필요가 있습니다.

유기JAS제도의 내용에 대해서는 농림수산성에 문의하기 바랍니다.

2 또 주류의 원재료로서 유기농산물과 유기가공식품 등을 사용하고 그것을 표시할 경우에는 국세청의 「주류의 유기 등의 표시기준」(2000년 12월 26일 국세청 고시 제7호)을 확인하십시오.

(가공-217) A현산 대두와 B현산 대두를 섞어 사용한 것을 테두리 밖에 표시한 경우에는 일괄표시의 테두리 안의 원재료명은 '대두(A현산 ○%, B현산 △%)'라고 표시합니까?

(답)

1 복수의 산지를 강조하는 경우에는 특색 있는 원재료에 해당되어 사용비율이 높은 것부터 순서대로 그 사용비율과 함께 표시하게 됩니다.

이 경우 테두리 밖의 강조표시의 가까운 위치에 비율표시를 하는 것이 기본입니다.

2 의무표시로서 원재료명란 등에 원료원산지명을 표시(사용한 중량비율이 높은 것부터 순서대로 원산지를 표시)하는 경우에는 강조표시에는 해당되지 않으므로 비율을 병기(併記)할 필요는 없습니다.

(영양성분 (단백질, 지질, 탄수화물 및 나트륨을 제외) 관련)

(가공-218) 트랜스지방산에 대해 표시하는 경우에는 어떻게 표시하면 됩니까?

(답)

트랜스지방산에 대해서는 「트랜스지방산의 정보공개에 관한 지침」(2011년 2월 21일 소비자청)을 확인하여 표시하기 바랍니다. 표시의 방법은 식품표시기준 별기양식 3에 기재된 n-6계 지방산 다음으로, 지질보다 1글자 들여쓰기를 하여 테두리 안에 표시하십시오.

(나트륨의 양 관련)

(가공-219) 나트륨염을 첨가하지 않은 식품의 영양성분표시(식품표시기준 별기양식 3)에서 나트륨을 임의로 표시하는 경우 식염상당량을 테두리 밖에 기재하는 것은 가능합니까?

(답)

불가능합니다. 식염상당량도 일괄표시 안에 나트륨 다음에 괄호를 달아 표시하십시오.

(영양기능식품의 영양성분의 기능 관련)

(가공-220) '특정 대상자에 대해 주의를 필요로 하는 것은 해당 주의사항'이란 어떤 표시입니까?

(답)

질병으로 영양대사에 변화가 생겨 건강한 사람과 동등한 영양성분의 기능을 얻지 못하는 것, 임산부와 영유아(乳幼児) 등 특정 라이프 스테이지에 있는 사람에 대해 섭취량에 주의가 필요한 것은 그 내용을 표시하십시오.

예를 들어 자몽(주스)은 칼슘길항제의 효과를 증강시킬 가능성이 있다는 등의 표시를 생각할 수 있습니다.

(가공-221) 영양기능식품의 표시금지규정에 따라 표시가 금지되는 것은 어떤 표시입니까?

(답)

식품표시기준 별표 제11의 제3란에 게시한 표시 이외의 기능표시는 인정되지 않습니다.

(가공-222) 영양기능식품의 표시를 하는 것이 바람직하지 않은 식품은 있습니까?

(답)

예를 들어 맥주 등의 알코올음료와 나트륨, 당류 등을 과잉섭취하게 되는 식품 등은 영양기능식품의 표시를 함으로써 해당 식품이 건강의 유지 증진에 도움이 된다는 일면을 강조하게 되는데 섭취로 인해 건강에 미칠 악영향도 부정할 수 없으므로 영양기능식품의 표시를 하는 것은 바람직하지 않다고 생각합니다.

(가공-223) 영양기능식품에서 규격기준이 정해져 있는 영양성분을 복수로 표시하는 경우 그 순서는 정해져 있습니까?

(답)

특별히 정해져 있지 않습니다.

(가공-224) 영양기능식품에서

① 1일 섭취 기준량을 '○○알~○○알 드세요'라는 식으로 폭의 양끝으로 표시하는 것은 가능합니까? 또 '~ 이상 드세요', '~ 이내로 드세요'라는 식으로 폭의 한쪽 끝만으로 표시하는 것은 가능합니까?

② 1일 섭취 기준량을 폭으로 표시하는 경우 영양성분표시의 식품단위도 폭으로 표시할 필요가 있습니까?

(답)

① 폭의 양끝으로 표시하는 것은 가능합니다.

단 이 경우에는 폭의 양끝 각각의 1일 섭취 기준량에 함유되는 영양기능표시성분량이 영양기능식품의 규격기준에 적합해야 하는 것은 말할 것도 없습니다. 한편, 폭의 한쪽 끝만으로 표시하는 것은 1일 섭취 기준량에 함유되는 영양기능표시성분량이 영양기능식품의 규격기준의 상한치와 하한치를 벗어날 가능성이 있으므로 해당 기준을 충족하지 못합니다.

② 영양성분표시의 식품단위는 폭도, 1일 섭취 기준량의 범위에 있는 일정한 값도 좋지만, 소비자에게 알기 쉬운 값으로 하십시오. 영양소 등 표시기준치에서 차지하는 비율의 표시는 영양성분표시가 폭인 경우에는 폭으로, 일정한 값인 경우에는 일정한 값으로, 영양성분표시와 통일된 표시를 할 필요가 있습니다.

(가공-225) 영양기능식품의 규격기준에 적합하면 영양기능식품에 '소비자청의 규격기준 적합'이라고 표시해도 무방합니까?

(답)

무방합니다.

단 '소비자청 인정규격기준 적합' 등 소비자청 장관의 개별심사를 받은 것이 아니라는 표시의 취지를 몰각(沒却)한 듯한 표시는 적절치 않습니다. 또 '소비자청의 영양기능식품의 규격기준을 (간단히, 가볍게, 완전하게) 통과' 등의 과대한 표현도 적절치 않습니다.

(가공-226) 용기포장에 일반적으로 알려진 사항을 어필한 경우(예: '귤에는 비타민C가 다량 함유되어 있습니다', 돼지고기 200g으로 하루에 필요한 비타민B_1을 섭취할 수 있습니다) 영양강조표시의 규정을 따른 표시가 필요합니까?

(답)

일반적으로 알려진 사항이라도 식품표시기준 별표 제12 및 별표 제13의 제1란에 게시된 영양성분에 대해 영양강조표시를 할 경우에는 식품표시기준의 규정에 따라 표시할 필요가 있습니다. 영양강조표시를 하지 않고 단순히 영양성분의 명칭을 기재한 경우에는 일반표시사항(열량, 단백질, 지질, 탄수화물, 식염상당량) 및 표시한 영양성분의 양을 표시할 필요가 있습니다.

(영양성분을 보급할 수 있다는 내용 관련)

(가공-227) '청량음료수, 그밖에 일반적으로 음용으로 사용하는 액상의 식품'의 구체적인 범위(미소시루, 수프, 젤리음료 등)에 대해 기준치는 100g과 100ml 어느 쪽으로 취급됩니까?

(답)

사회통념상 고형으로 섭취하는 식품은 100g, 액체로 섭취하는 식품은 100ml로 하는 것을 생각할 수 있습니다.

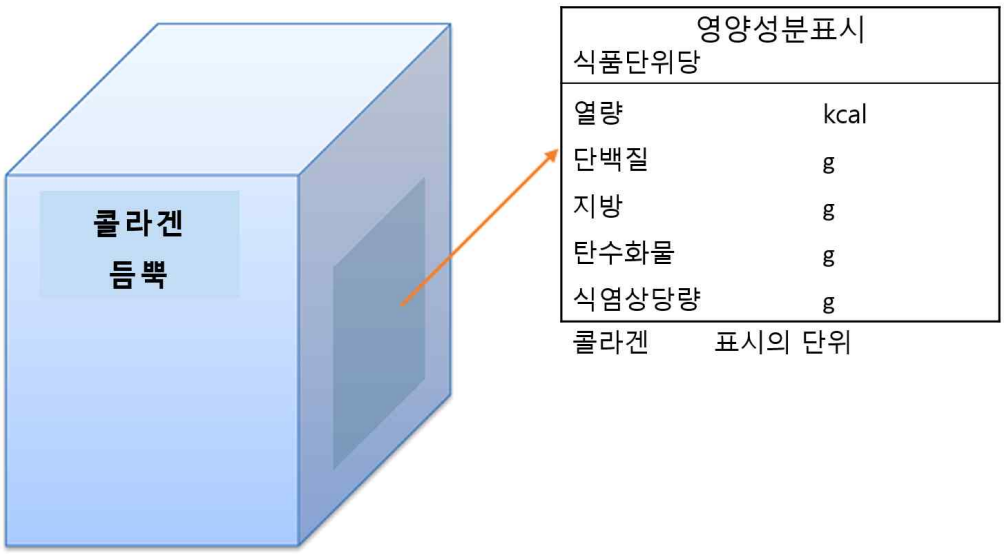
(가공-228) 식품표시기준 별표 제12 및 13에 규정되어 있지 않은 성분의 영양강조표시(듬뿍, 적게 등)의 기준치는 있습니까?

(답)

기준치는 규정되어 있지 않지만 과학적 근거에 의거하여 판매자의 책임 아래 표시할 필요가 있습니다.

그 때 식품표시기준 별표 제9에 규정된 영양성분으로 별표 제12 및 13에 규정되어 있지 않은 성분의 경우에는 영양성분표시의 테두리 안에 해당 영양성분의 양을 표시할 필요가 있습니다.

또 별표 제9에 규정되어 있지 않은 성분의 경우에는 영양성분표시와 구별하여 영양성분표시와 가까운 위치에 표시하는 것이 바람직합니다.



(가공-229) 식품표시기준 제3조 제1항의 표의 영양성분의 양 및 열량의 항의 하란2의 단서의 규정에 대해서, 예를 들어 'Ca 풍부'라고 표시했을 때에는 Ca만 식품표시기준 별표 제9에 게시한 허용오차 범위 내에 들어오면 됩니까?

(답)

1 가공식품에 영양강조표시를 하는 경우에는 강조되는 영양성분뿐 아니라 표시하는 모든 영양성분 및 열량에 대해서도 합리적인 추정을 통해 얻어진 값을 표시할 수는 없습니다.

2 그러므로 식품표시기준 제3조 제1항의 표의 영양성분의 양 및 열량의 항의 하란 1의 3의 규정에 따라 식품표시기준 별표 제9의 제4란의 허용오차의 범위를 준수할 필요가 있습니다.

3 영양성분 또는 열량을 적절하게 섭취할 수 있다는 내용도 마찬가지입니다.

(가공-230) 용기포장에 '비타민B군을 함유합니다'라고 표시한 경우 비타민B군 전체가 영양강조표시의 기준치를 충족할 필요가 있습니까?

(답)

'비타민B군을 함유합니다'라는 표시는 비타민B군 전체를 가리키는 것이므로 식품표시기준 별표 제12에 게시한 비타민B군(니아신, 판토텐산, 비오틴, 비타민B_1, 비타민B_2, 비타민B_6, 비타민B_{12}, 엽산) 전체가 영양강조표시의 기준치를 충족할 필요가 있습니다.

(영양성분 또는 열량을 적절하게 섭취할 수 있다는 내용 관련)

(가공-231) 열량 등이 낮다는 것의 기준을 충족하지 않은 경우에 단순히 '다이어트', '라이트' 등이라고 표시하는 것은 가능합니까?

(답)

소비자의 오인을 유발할 가능성이 있으므로 바람직하지 않다고 생각합니다.

(당류를 첨가하지 않았다는 내용 및 나트륨염을 첨가하지 않았다는 내용 관련)

(가공-232) 당류와 식염(나트륨) 이외의 것이라도 사실이면 무첨가의 표시는 가능합니까?

(답)

당류, 나트륨 이외에 대해서는 규정이 없으므로 사실이라면 표시는 가능합니다.

(가공-233) 당알코올을 사용한 경우 당류 무첨가라고 표시할 수 있습니까?

(답)

영양성분의 표시 중 당류의 정의는 단당류 또는 이당류로 당알코올이 아니므로 표시는 가능합니다.

(가공-234) 식염 이외의 나트륨염을 기술적 목적으로 첨가하는 경우란 어떤 경우를 말합니까?

(답)

탄산수소나트륨 등 정미(呈味)성분이 아닌 것에 나트륨염이 함유되어 있는 경우입니다.

(가공-235) '효소분해, 그 밖의 어떠한 방법에 의해 해당 식품의 당류 함유량이 원재료에 함유되어 있던 양을 넘지 않을 것'이라고 규정되어 있는데 여기에서 말하는 '"효소분해, 그 밖의 어떠한 방법"'에 대해서 구체적인 예를 들어 가르쳐주십시오.

(답)

예로서 효소의 첨가로 전분을 가수분해하여 당류를 만드는 등의 방법이 있습니다.

(가공-236) 당류 무첨가에 대해서, 식품 본래의 성분으로서 당류를 함유하는 경우라도 당류의 대용으로 사용하지 않았다면 당류 무첨가 표시는 가능합니까?

(답)

가능합니다.

(가공-237) '설탕 미사용', '설탕 무첨가'라고 표시를 하는 것은 가능합니까? 또 그런 표시를 할 경우 '자당'의 양을 표시할 필요는 있습니까?

(답)

식품표시기준 제7조의 표의 당류를 첨가하지 않았다는 것에 관한 기준을 충족했다면 표시는 가능합니다. '자당'의 양을 표시할 필요는 없지만 '당류'의 표시를 할 필요가 있습니다.

'자당'을 임의로 표시할 수는 있습니다. 그 때는 식품표시기준에 규정되어 있지 않은 성분이므로 일괄표시의 테두리 밖에 기재하십시오.

(가공-238) 나트륨염을 첨가하지 않은 식품에 대해서, 나트륨 양을 표시하고 식염상당량을 괄호를 달아 표시할 경우 반드시 '식염 무첨가' 등의 문구를 표시해야 합니까?

(답)

제7조의 규정에 따라 나트륨염을 첨가하지 않았다는 것을 표시할 수 있는 요건을 충족하고 있는 경우라면 나트륨 양을 표시하고 식염상당량을 괄호 안에 표기할 수 있으므로 나트륨염을 첨가하지 않았다는 것을 꼭 표시할 필요는 없습니다.

(가공-239) 나트륨염을 첨가하지 않은 식품에 대해서, '식염상당량'으로 표시할지 나트륨을 임의로 표시할지와는 상관없이 표시란 밖에 '식염 유래가 아님'과 같은 주의문구를 기재하는 것은 가능합니까?

(답)

사실에 입각한 것이라면 가능합니다.

(가공-240) 칼륨염 등 나트륨염이 아닌 첨가물을 사용한 경우, 나트륨염을 첨가하지 않았다는 표시가 가능합니까?

(답)

표시는 가능합니다.

제8조 관련

(가공-241) 수입품의 표시는 일본어(邦文)로 작성할 필요가 있습니까?

(답)

일본국내에서 판매되는 식품의 표시는 일본어로 하는 것이 의무입니다(식품표시기준 제8조 제1호 참조). 따라서 수입품이라도 수입업자가 국내에서 다른 사업자에게 판매하는 시점부터 의무표시사항을 일본어로 표시해야 합니다.

(가공-242) 식품표시기준 별기양식 1에 따른 표시를 반드시 해야 합니까?

(답)

1 식품표시기준 별기양식 1에 따른 표시가 기본입니다.

2 식품표시기준 별기양식 1 이외의 방법으로 표시할 수 있는 것은

① 슈퍼마켓 등 판매점에서 소분 등을 할 시에 가격 등을 표시하는 스티커(소위 프라이스 라벨)에 일괄하여 알기 쉽게 표시하는 경우

② 용기포장의 형태 등으로 보아 식품표시기준 별기양식 1에 따른 표시가 어려워 소비자가 알기 쉽도록 방법을 고안하여 표시하는 경우

등의 경우에 한합니다.

3 당연한 것이지만 식품표시기준 별기양식 1에 따른 표시가 어려운 경우에도 식품표시기준 별기양식 1에 따른 표시와 동등한 정도로 보기 쉽게 일괄하여 표시할 필요가 있습니다. 표시를 할 때에는 소비자에게 보다 알기 쉽도록 방법을 모색하기 바랍니다.

(가공-243) 식품표시기준 제8조 제3호 '별기양식에 따른 표시와 동등한 정도'로 알기 쉬운 표시로서 어떤 것을 생각할 수 있습니까?

(답)

1 '별기양식에 따른 표시와 동등한 정도'로 알기 쉬운 표시란 다음과 같은 표시를 말합니다.

① 슈퍼마켓 등에서 사용되는 소위 프라이스 라벨을 이용한 표시

② 과자류 등 용기포장의 형태에 맞춰 고안한 표시

2 그 밖에 별기양식을 기본으로 하면서

① 별기양식의 표시순서를 변경하여 표시하는 것 (단 영양성분 및 열량을 제외합니다)

② 별기양식의 사항명을 동일한 의미라고 쉽게 판단할 수 있는 항목명으로 표시하는 것

③ 별기양식에 구분선 등을 표시하는 것

등 제품의 포장형태 등을 고려하여 보다 알기 쉬워지도록 방법을 모색하여 표시하는 것도 가능합니다. 단 예를 들어 '원재료명'을 두 군데로 나누어 표시하는 등 표시내용이 복잡해지는 표시는 인정되지 않습니다.

3 또 '소비기한 또는 상미기한'과 같이 사항명을 생략할 수 없는 것을 제외하고 표시사항의 내용으로 별기양식에 따른 표시와 동등한 정도로 알기 쉬운 표시라면 사항명을 표시하지 않고 표시사항만을 표시하는 것도 가능합니다.

(가공-244) 일괄표시는 필요한 모든 항목이 충족되었으면 동일면이 아닌 2개의 면에 걸쳐 표시하는 것도 가능합니까?

(답)

동일면의 잘 보이는 위치에 표시하는 것이 바람직하지만 용기포장의 형태 등으로 인해 동일면에 표시하기 어려운 경우에는 2개의 면에 걸쳐 표시하는 것도 가능합니다.

(가공-245) 복수의 표시사항에 대해서, 표시위치를 일괄표시 부분에 표시하면 다른 위치에 표시하는 것은 가능합니까?

(답)

1 원재료명, 원료원산지명, 내용량 및 소비기한 또는 상미기한을 다른 사항과 묶어서 일괄표시 부분에 표시하기가 도저히 어려운 경우에는 표시위치를 일괄표시 부분에 표시하면 다른 위치에 표시할 수 있습니다. 소비기한 또는 상미기한의 표시위치를 표시하고 다른 위치에 표시하는 경우에 보존방법에 대해서도 표시사항을 일괄하여 표시하는 위치에 그 표시위치를 표시하면 소비기한 또는 상미기한의 표시위치 가까이에 표시하는 것이 가능합니다.

2 표시사항은 소비자에게 알기 쉽게 일괄하여 표시하는 것이 기본으로, 부득이한 사정으로 다른 위치에 표시할 때에는

① '상품 전면 상부에 표시', '본면 우측 하단에 표시'와 같이 표시위치를 일괄표시 부분에 명확하게 표시할 것

② 복수의 표시사항을 별도로 표시하는 경우에는 그것들이 제각기 흩어지지 않도록 가급적 묶어서 표시할 것

③ 배경과 대조적인 색깔을 사용하거나 큰 글자로 마킹(印字)하는 등 명료하게 식별할 수 있는 방법으로 표시할 것

이 필요합니다.

(가공-246) 개별품목마다 표시해야 할 명칭이 정해져 있는 식품은 식품표시기준에서 규정된 명칭, 내용량을 주요 면에 표시하면 일괄표시 부분의 명칭, 내용량을 생략할 수 있습니까?

(답)

1 개별품목마다 규정되어 있는 표시방법이 있는 것은 그것에 따라 표시를 할 필요가 있습니다.

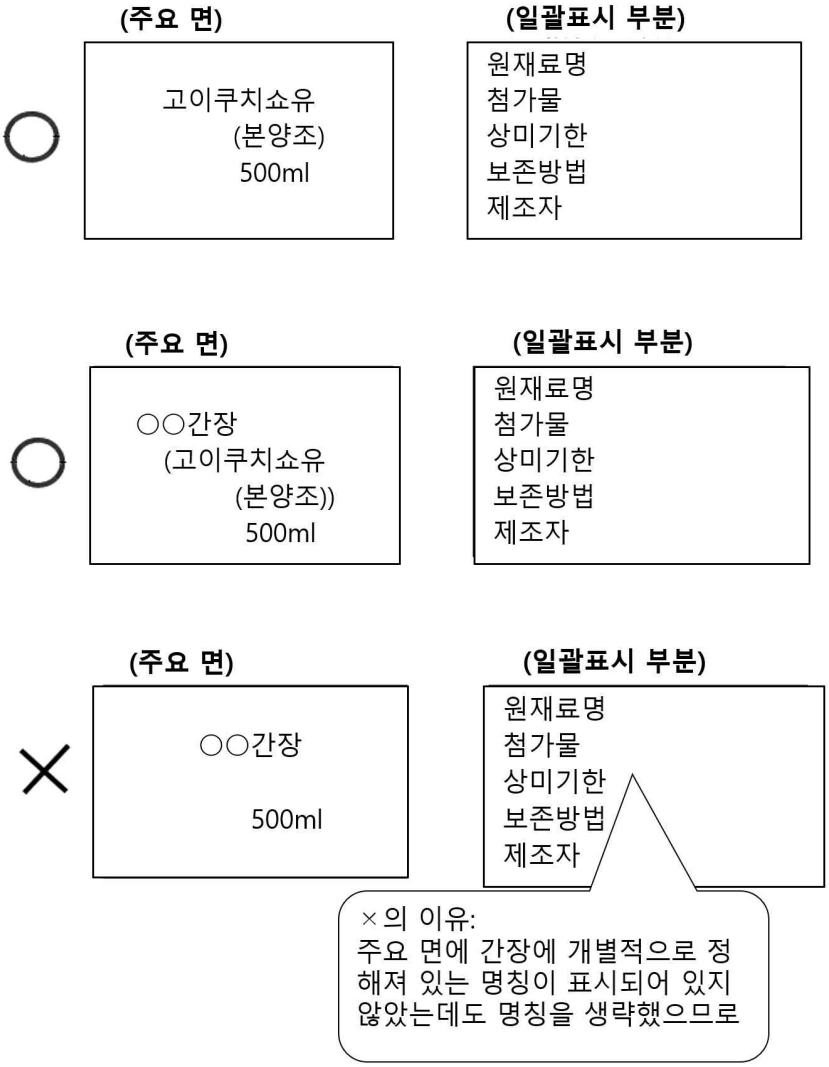
2 그러므로 개별품목마다 표시해야 할 명칭이 정해져 있는 경우에는 그 정해진 명칭을 표시할 필요가 있습니다.

3 한편, 개별품목마다 명칭의 규정이 있는 식품도 해당 표시기준에서 정하는 명칭을 상품 겉면에 명료하게 표시할 경우에는 일괄표시 부분의 명칭을 생략할 수 있습니다.

(다음 페이지 계속)

【간장에 개별적으로 정해져 있는 명칭인 '고이쿠치쇼유[15]'의 표시 예】

※간장은 '고이쿠치쇼유(본양조)', '다마리쇼유[16](혼합양조)'와 같이 명칭으로 표시해야 하는 용어가 규정되어 있지만, 일괄하여 표시해야 한다는 규정은 없습니다. 그러므로 명칭으로 표시해야 하는 용어를 상품의 주요 면에 명료하게 표시한 경우에는 일괄표시 부분의 명칭을 생략할 수 있습니다.



15) 역자주. 색이 진한 간장으로 일본에서 가장 일반적인 간장. 일본의 간장 생산량의 8할을 차지함.

16) 역자주. 도카이 3현(아이치현, 기후현, 미에현)에서 주로 소비되는 색이 진한 간장. 고이쿠치쇼유가 대두와 밀을 거의 동량으로 사용하는 것에 비해 다마리쇼유는 거의 대두만으로 만들어짐. 일본 국내생산량의 2%에 조금 못 미치는 수준임.

(가공-247) 세트로 담은 식품의 표시방법에 대해서 가르쳐주십시오.

(답)

1 세트로 담은 식품의 표시를 할 때에는 단순히 세트로 담은 상품이 되는지, 세트로 담는 것으로 인해 새로운 독립된 하나의 상품이 되는지에 따라 표시방법이 달라집니다.

2 단순히 세트로 담은 상품의 경우

세트를 구성하는 개별식품마다 겉포장에 표시를 하는 것이 원칙입니다. 단 세트에 담긴 식품 하나하나에 표시가 있고 겉포장을 통해 그 표시를 인식할 수 있는 경우에는 새롭게 겉포장에 표시를 할 필요는 없습니다.

또 각각의 용기포장에 표시를 한 식품을 고객의 요구에 따라 상자 등에 담아 판매를 하는 경우의 상자 등에는 표시를 하지 않아도 무방합니다.

3 새로운 독립된 하나의 상품(세트로 담긴 것을 모두 사용하여 함께 먹는 것을 의도한 식품 등)의 경우 (예: 컵라면, 즉석 미소수프, 전골세트 등)

전체를 하나의 식품으로 간주하여 겉포장에 일괄표시하는 것이 원칙입니다. 이 때 각 구성요소는 해당 가공식품의 원재료가 됩니다.

4 단 새로운 독립된 하나의 상품이라도 각 구성요소가 식품표시기준 별표 제19 및 별표 제24의 상란에 게시한 식품 중 다음의 식품에 해당되는 경우에는 동표의 중란에 게시한 표시사항을 동표의 하란에서 정한 표시방법에 따라 해당 상품의 겉포장에 표시하십시오.

① 즉석면류 (즉석면 중 생면 타입의 즉석면 이외의 것을 말한다)
② 식육 (조수(鳥獣)의 생육(뼈 및 장기를 포함한다)에 한한다)
③ 식육제품 (식품위생법 시행령 제13조에서 규정한 것에 한한다)
④ 유(乳)
⑤ 유제품
⑥ 유 또는 유제품을 주요원료로 하는 식품
⑦ 닭의 액란 (닭의 껍질이 있는 알에서 난각을 제거한 것을 말한다.)
⑧ 토막(切り身) 또는 껍질을 벗긴(むき身) 어패류(생굴 및 복어를 원재료로 하는 복어 가공품을 제외한다)로 생식용의 것 (동결시킨 것을 제외한다.)
⑨ 생굴

⑩ 삶은 게

⑪ 어육햄, 어육소시지 및 특수포장 어묵

⑫ 복어를 원재료로 하는 복어가공품

⑬ 고래고기 제품

⑭ 냉동식품

⑮ 용기포장에 담긴 가압가열살균식품

⑯ 용기포장에 밀봉된 상온으로 유통하는 식품(청량음료수, 식육제품, 고래고기 제품 및 어육연제품을 제외한다) 중 수소이온지수가 4.6을 넘고 수분활성이 0.94를 넘으며 그 중심부의 온도를 섭씨 120도로 4분이 되지 않는 조건으로 가열살균된 것으로 보툴리누스균이 원인인 식중독의 발생을 방지하기 위하여 섭씨 10도 이하에서 보존해야 하는 것

⑰ 물만을 원료로 하는 청량음료수

⑱ 식품표시기준 별표 제24에 게시한 표시사항 (현미 및 도정미에 관한 표시사항, 표고버섯에 관한 표시사항 및 수산물에 관한 표시사항을 제외한다)

5 상기 세트의 형태와는 무관하게 식품표시기준 제3조 제1항의 표의 제조소 등의 소재지 및 제조자 등의 성명 또는 명칭의 표시에 대해서는 각각 다른 제조소에서 용기포장되어 판매되는 개별식품을 세트로 담을 경우 원칙적으로 각각의 개별식품에 표시가 필요하지만, 하나의 독립된 상품으로 판매되는 식품에 해당될 경우에는 어느 하나의 개별식품의 제조 또는 가공을 하고 또 최종적으로 세트로 담은 사업자만을 제조소 또는 가공소로 표시할 수 있습니다. 이 경우, 표시책임자가 세트로 담은 식품의 제조 또는 가공을 하는 사업자와 합의를 해둘 필요가 있습니다.

(가공-248) 몇 종류의 제품을 세트로 담은 경우 원재료, 첨가물, 내용량의 표시는 어떻게 하면 됩니까?

(답)

1 원재료명 및 첨가물의 표시를 원재료명란에 표시할 경우에는 케이크 세트를 예로 들면 '초콜릿 케이크(설탕, 계란, 밀가루, 식물성유지, 카카오매스, 전지분유(全粉乳)… / 유화제, 팽창제, 향료), 딸기 케이크(설탕, 밀가루, 계란, 식물성유지, 카카오버터, 딸기… / 유화제, 팽창제, 향료)' 등으로 각각의 제품마다 복수의 제품의 모든 원재료명 및 첨가물을 식품표시기준에 따라 표시합니다. 첨가물은 '초콜릿 케이크(설탕, 계란, 밀가루, 식물성유지, 카카오매스, 전지분유…), 딸기 케이크(설

탕, 밀가루, 계란, 식물성유지, 카카오버터, 딸기…) / 유화제, 팽창제, 향료' 등과 같이 묶어서 표시하는 것도 가능합니다.

2 첨가물의 표시를 첨가물란을 만들어 표시하는 경우에는 '초콜릿 케이크(유화제, 팽창제, 향료), 딸기 케이크(유화제, 팽창제, 향료)'라고 원재료의 표시와 마찬가지로 각 제품마다 복수의 제품의 모든 첨가물을 식품표시기준에 따라 표시합니다. 또 묶어서 '유화제, 팽창제, 향료'라고 표시하는 것도 가능합니다.

3 내용량은 'A제품 ○○g, B제품 ○○g' 또는 '○○g (A제품 ○○g, B제품 ○○g)'이라고 표시합니다.

4 세트로 담은 식품 하나하나에 표시가 있고 겉포장을 통해 그 표시를 인식할 수 있는 경우에는 새로 겉포장에 표시할 필요는 없습니다.

(가공-249) 몇 종류의 제품을 세트로 담은 경우 영양성분의 양 및 열량의 표시는 어떻게 하면 됩니까?

(답)

각각의 식품마다 표시합니다.

단 세트로 담은 식품 하나하나에 표시가 있고 겉포장을 통해 그 표시를 인식할 수 있는 경우에는 새로 겉포장에 표시할 필요는 없습니다.

【표시 예】

영양성분표시	초콜릿 케이크 (1개당)	딸기 케이크 (1개당)
열량	kcal	kcal
단백질	g	g
지질	g	g
탄수화물	g	g
식염상당량	g	g

(가공-250) 세트를 구성하는 식품에 대해서, 각각의 것에 영양강조표시를 하는 것은 가능합니까? (예를 들어 '염분을 30% 줄인 국수장국(めんつゆ) 사용' 등)

(답)

가능하지만 그럴 경우에는 세트 전체 및 영양강조표시를 한 해당 개별식품에 대한 영양성분표시가 필요합니다.

(가공-251) 세트로 담은 상품, 개별포장 집합체의 것으로 개별포장에 표시한 경우에는 상품 겉포장 패키지에도 표시할 필요가 있습니까? 필요하다면 그 표시방법을 가르쳐주십시오. 또 반대로 개별포장에 표시하지 않고 상품 겉포장 패키지에만 표시하는 것도 가능합니까?

(답)

각각의 상품에 표시를 한 경우라도 상품 겉포장 패키지에도 별도로 표시할 필요가 있습니다. 단 투명한 봉투 등을 통해 각각의 상품의 표시를 인식할 수 있는 경우라면 굳이 상품 겉포장 패키지에 표시를 할 필요는 없습니다.

또한 판매방법이 세트의 형태로만 국한되고 상품마다 낱개로 판매되는 일이 없는 경우에는 상품 겉포장 패키지에 표시를 했다면 각각의 상품에 표시를 할 필요는 없습니다. 단 판매자에 의해 낱개로 판매되는 것이 상정(想定)되는 경우에는 상정되는 상품 전부에 표시를 할 필요가 있습니다. 상정하지 않았던 상품이 판매자에 의해 낱개로 판매되는 경우에는 판매자에게 표시의무가 생깁니다.

(가공-252) 원재료명의 표시방법에 대해서 탄력적인 운용은 있습니까?

(답)

1 원재료명으로 표시하는 정보는 원재료명 외에 유전자변형 농산물이라는 것, 알레르겐을 함유하고 있다는 것 외에 원료원산지명의 표시가 있는 등 가장 공간을 필요로 하는 표시항목입니다.

2 그러므로 도시락, 조리식품(そうざい) 등 여러 종류의 원재료를 사용하고 일괄표시 부분에 원재료명을 표시하면 복잡해서 가독성이 떨어지는 경우에는 일괄표시 부분에 표시위치를 표시하면 원재료명을 별도로 표시할 수도 있습니다.

3 이 경우 일괄표시 부분과 동일면의 가까운 위치에 표시하는 것이 원칙이지만, 그럴 수 없는 경우에는 소비자가 쉽게 확인할 수 있는 면에 별도로 표시할 수 있습니다.

(가공-253) 첨가물의 사항명란을 만들지 않고 원재료명란에 원재료명과 구분하여 표시하는 방법을 가르쳐 주십시오.

(답)

원재료와 첨가물을 명확하게 구분하는 방법으로 다음의 방법을 생각할 수 있습니다. 단 다음 방법으로만 한정하는 것은 아닙니다. 하지만 예를 들어 구획을 나누지 않고 연달아 표시하는 것은 불가능합니다.

① 원재료와 첨가물을 기호로 구분하여 표시한다.

원재료명	딸기, 설탕 / 겔화제(펙틴), 산화방지제(비타민C)

② 원재료와 첨가물을 행을 바꾸어 표시한다.

원재료명	돼지삼겹살, 설탕, 식염, 계란단백, 식물성단백, 향신료 인산염(Na), 조미료(아미노산), 산화방지제(비타민C), 발색제(아질산Na), 코치닐색소

③ 원재료와 첨가물을 다른 란에 표시한다.

원재료명	돼지삼겹살, 설탕, 식염, 계란단백, 식물성단백, 향신료
	인산염(Na), 조미료(아미노산), 산화방지제(비타민C), 발색제(아질산Na), 코치닐색소

(가공-254)

① 첨가물을 사용하지 않고 제조된 가공식품의 원재료의 표시방법

② 첨가물만을 사용하여 제조된 가공식품의 원재료의 표시방법

을 가르쳐주십시오.

(답)

① 일괄표시에 '원재료명'의 란을 만들어 사용한 원재료를 식품표시기준의 규정에 따라 표시하십시오. 이 때 '첨가물'란을 만들어 빈칸으로 두는 것도 가능하지만 생략하는 것이 바람직하다고 생각합니다.

② 일괄표시에 '첨가물'의 란 또는 '원재료명'의 란을 만들어 사용한 첨가물을 식품표시기준의 규정에 따라 표시하십시오.

(가공-255) 첨가물을 사용하지 않은 경우, 첨가물란을 만들어 '없음'이라고 표시하는 것은 가능합니까?

(답)

첨가물의 사용여부와 상관없이 '없음'이라는 표시는 인정되지 않습니다.

(가공-256) 프라이스 라벨로 원산국표시와 원료원산지표시를 할 때의 주의사항을 가르쳐주십시오.

(답)

1 종전부터 신선식품은 프라이스 라벨로 원산지표시를 하는 방식이 보급되어 있습니다. 가공식품도 신선식품처럼 판매되는 것은 프라이스 라벨을 이용한 원산국표시와 원료원산지표시를 하고 있습니다.

2 한편 식품표시기준 제9조 제1항에서 '산지명을 나타내는 표시로 산지명의 의미를 오인하게 할 만한 표시'는 금지되고 있습니다. 이로서 예를 들어 수입한 원료를 국내에서 조미(味付け) 등의 가공을 하여 제조한 것에 마치 '국산'처럼 표시하는 것은 해당 제품의 원재료가 '국산'이라고 오인하게 할 만한 가능성이 있으므로 인정되지 않습니다.

3 프라이스 라벨로 가공식품에 산지표시를 하는 경우에도 상기 내용을 고려하여 소비자를 오인하게 하지 않도록 표시할 필요가 있습니다.

【외국의 원료를 사용하여 국내에서 제조한 제품에 국내의 지명 등을 표시하는 경우의 표시 예】



국산	**말린 전갱이 포(開干し)**
원재료명	전갱이(A국), ・・・

제조지를 단순히 '국산'이라고 표시하는 것은 소비자를 오인하게 할 가능성이 있으므로 불가



국내제조	**말린 전갱이 포**
원재료명	전갱이(A국), ・・・

제조지라는 것을 알 수 있도록 표시하는 것은 가능

(가공-257) 제조자와 표시책임자(판매자)가 다른 경우의 표시방법을 구체적으로 가르쳐주십시오.

(답)

식품표시기준 제3조 제1항의 표에서 규정한 대로 일반용 가공식품을 판매하는 경우 '표시책임자(판매자)의 성명 또는 명칭 및 주소'와 함께 종전대로 공중위생상의 위해 발생·확대방지의 관점에서 '제조소의 소재지 및 제조자의 성명 또는 명칭'을 표시할 필요가 있습니다. 이 때 '제조소의 소재지 및 제조자의 성명 또는 명칭'은 '표시책임자(판매자)의 성명 또는 명칭 및 주소'의 가까운 위치에 표시할 필요가 있습니다. 구체적으로는 다음의 표시방법을 생각할 수 있습니다.

① 표시책임자가 판매자로 제조자가 다른 경우

가. 제조소의 소재지 및 제조자의 성명 또는 명칭을 일괄표시 부분의 테두리 밖에 표시한 경우의 표시 예

판매자란의 가까운 위치에 표시하십시오.

명칭
원재료명
첨가물
내용량
상미기한
보존방법
판매자 □□주식회사
도쿄도 지요다구 가스미가세키 ■-■-■

제조소※1 ○○주식회사
도쿄도 지요다구 나가타초 ●-●-●

(다음 페이지 계속)

나. 제조소의 소재지 및 제조자의 성명 또는 명칭을 일괄표시 부분의 테두리 안에 표시한 경우의 표시 예

명칭	
원재료명	
첨가물	
내용량	
상미기한	
보존방법	
판매자	□□주식회사
	도쿄도 지요다구 가스미가세키 ■-■-■
제조소※1	○○주식회사
	도쿄도 지요다구 나가타초 ●-●-●

다. 제조소의 소재지 및 제조자의 성명 또는 명칭을 제조소고유기호를 사용하여 표시한 경우의 표시 예 (예: 해당 제품을 제조하고 있는 모든 제조소의 소재지 또는 제조자의 성명 또는 명칭 및 제조소고유기호를 표시하는 경우※2)

제조소고유기호를 사용하여 표시하는 경우에 함께 필요해지는 표시사항은 꼭 판매자란의 가까이에 표시할 필요는 없지만, 알기 쉬운 위치에 표시하도록 하십시오.

명칭	
원재료명	
첨가물	
내용량	
상미기한	
보존방법	
판매자	□□주식회사 +AA
	도쿄도 지요다구 가스미가세키 ■-■-■

제조소고유기호

AA : ○○주식회사 ▲▲공장 가나가와현・・・
AB : ○○주식회사 ◆◆공장 도치기현・・・
AC : ○○주식회사 ▼▼공장 아이치현・・・

(다음 페이지 계속)

라. 수입품을 소분하여 가공소의 소재지 및 가공자의 성명 또는 명칭을 일괄표시 부분의 테두리 안에 표시한 경우의 표시 예

명칭	
원재료명	
첨가물	
내용량	
상미기한	
보존방법	
원산국명	△△국
판매자	□□주식회사 도쿄도 지요다구 가스미가세키 ■-■-■
가공소※3	○○주식회사 도쿄도 지요다구 나가타초 ●-●-●

마. 수입품을 소분하여 가공소의 소재지 및 가공자의 성명 또는 명칭을 일괄표시 부분의 테두리 밖에 표시한 경우의 표시 예

일괄표시 부분의 테두리 밖에 표시하는 것도 가능하지만 판매자의 가까운 위치에 표시하십시오.

명칭	
원재료명	
첨가물	
내용량	
상미기한	
보존방법	
원산국명	△△국
판매자	□□주식회사 도쿄도 지요다구 가스미가세키 ■-■-■
가공소※3	○○주식회사 도쿄도 지요다구 나가타초 ●-●-●

(다음 페이지 계속)

② 표시책임자가 제조자인 경우 (판매자와 제조자가 동일한 경우를 포함한다)

제조자가 표시책임자인 경우에는 제조자의 성명 또는 명칭, 제조자의 주소 및 제조소의 소재지를 표시하면 된다.

가. 제조소의 소재지 및 제조자의 성명 또는 명칭을 일괄표시 부분의 테두리 밖에 표시한 경우의 표시 예

제조자란의 가까운 위치에 표시하십시오.

명칭
원재료명
첨가물
내용량
상미기한
보존방법
제조자 □□주식회사
도쿄도 지요다구 가스미가세키 ■-■-■

제조소※4 도쿄도 지요다구 나가타초 ●-●-●

나. 제조소의 소재지 및 제조자의 성명 또는 명칭을 일괄표시 부분의 테두리 안에 표시한 경우의 표시 예

명칭
원재료명
첨가물
내용량
상미기한
보존방법
제조자 □□주식회사
도쿄도 지요다구 가스미가세키 ■-■-■
제조소※4 도쿄도 지요다구 나가타초 ●-●-●

(다음 페이지 계속)

다. 제조소의 소재지 및 제조자의 성명 또는 명칭을 제조소고유기호를 사용하여 표시한 경우의 표시 예 (예: 해당 제품을 제조하고 있는 모든 제조소의 소재지 또는 제조자의 성명 또는 명칭 및 제조소고유기호를 표시하는 경우※2)

제조소고유기호를 사용하여 표시하는 경우에 함께 필요해지는 표시사항은 반드시 판매자란의 가까이에 표시할 필요는 없지만 알기 쉬운 위치에 표시하도록 하십시오.

명칭	
원재료명	
첨가물	
내용량	
상미기한	
보존방법	
제조자	□□주식회사 +AA
	도쿄도 지요다구 가스미가세키 ■-■-■

제조소고유기호
AA: : ▲▲공장 가나가와현・・・
AB : ◆◆공장 도치기현・・・
AC : ▼▼공장 아이치현・・・

※1 '제조자', '제조장소' 등 제조한 장소를 알 수 있는 사항명도 가능하다.
'가공소의 소재지 및 가공자의 성명 또는 명칭'을 표시할 경우에는 '가공소', '가공장소' 등 가공한 장소를 알 수 있는 사항명으로 한다.

(다음 페이지 계속)

※2 제조소고유기호를 표시한 경우에는 식품표시기준 제3조 제1항의 표의 제조소 또는 가공소의 소재지 및 제조자 또는 가공자의 성명 또는 명칭의 항의 하란 3에 기재한 1~3 중 어느 하나를 표시해야 하는 표시 예는 동항 하란 3의 3의 사례로 동항 하란의 1 또는 2에 기재한 사항을 표시하는 것도 가능하다.

【참고】 식품표시기준 제3조 제1항

제조소 또는 가공소의 소재지 (수입품은 수입업자의 영업소 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, 유(乳)는 유 처리업자(특별우유는 특별우유 착유처리업자. 이하 동일)의 성명 또는 명칭. 이하 본장에서 동일)	1 · 2 (생략) 3 1의 규정과 무관하게 원칙적으로 동일제품을 둘 이상의 제조소에서 제조하고 있는 경우에는 제조자의 주소 및 성명 또는 명칭과 제조자가 소비자청 청장에게 신고한 제조소고유의 기호(아라비아 숫자, 로마자, 히라가나 또는 가타가나 또는 이들을 조합한 것에 한한다. 이하 본항에서 동일) 또는 판매자(유(乳), 유제품 및 유 또는 유제품을 주요 원료로 하는 식품을 판매하는 자를 제외한다. 이하 3에서 동일)의 주소, 성명 또는 명칭과 제조자 및 판매자가 연명(連名)으로 소비자청 청장에게 신고한 제조자의 제조소고유의 기호(이하 '제조소고유기호'라고 한다)의 표시로 제조소의 소재지 및 제조자의 성명 또는 명칭의 표시를 대신할 수 있다. 이 경우에는 다음 중 어느 하나의 사항을 표시해야 한다. 1 제조소의 소재지 또는 제조자의 성명 또는 명칭의 정보제공을 요구받았을 때 답변할 자의 연락처 2 제조소고유기호가 나타내는 제조소의 소재지 및 제조자의 성명 또는 명칭을 표시한 웹사이트의 주소 (2차원 코드, 그밖에 이를 대신하는 것을 포함한다) 3 해당 제품을 제조하고 있는 모든 제조소의 소재지 또는 제조자의 성명 또는 명칭 및 제조소고유기호

※3 '가공자', '가공장소' 등 가공한 장소를 알 수 있는 사항명도 가능하다.

※4 '제조장소' 등 제조한 장소를 알 수 있는 사항명도 가능하다.

(가공-258) 식품표시기준 별기양식 2 또는 3과 동등한 정도로 알기 쉽게 일괄 표시하는 방법을 가르쳐주십시오.

(답)

【예①】 식품표시기준 별기양식 2가 들어가지 않는 경우에는 가로로 나란히 표시할 수 있다.

영양성분표시(식품단위당) / 열량 kcal, 단백질 g, 지질 g,
탄수화물 g, 식염상당량 g

【예②】 식품표시기준 별기양식 3이 들어가지 않는 경우에는 분할한 양식으로 표시할 수 있다.

영양성분표시 식품단위당					
열량	kcal	탄수화물	g	기타 영양성분 (미네랄, 비타민)	mg, μg
단백질	g	- 당질	g		
지질	g	- 당류	g		
- 포화지방산	g	- 식이섬유	g		
콜레스테롤	mg	식염상당량	g		

※'-'는 생략해도 무방하다.

【예③】 예②의 양식으로 표시하기 어려운 경우에는 가로로 나란히 표시할 수 있다.

영양성분표시(식품단위당) / 열량 kcal, 단백질 g, 지질 g (포화지방산 g), 탄수화물 g (당질 g, 식이섬유 g), 식염상당량 g

【예④】 영양기능표시를 하는 경우

영양성분표시 식품단위당 (1일 섭취 기준량)	
열량	kcal
단백질	g
지질	g
탄수화물	g
식염상당량	g
칼슘	mg (○%) (주)

(주) 영양소 등 표시기준치(18세 이상, 기준열량 2,200kcal)에서 차지하는 비율

(가공-259) 0표시의 규정이 없는 성분은 어떻게 취급하면 됩니까?

(답)

규정된 분석방법으로 측정하여 검출한계 이하인 경우에는 0이라고 표시해도 무방합니다.

(가공-260) β-카로틴을 표시할 경우 테두리 안에 표시하는 것은 가능합니까?

(답)

비타민A의 내역으로 테두리 안에 표시하는 것은 불가능합니다. 테두리 밖에 표시하십시오.

(가공-261) 당질 및 식이섬유를 표시하는 것으로 탄수화물의 표시를 대신할 수 있습니까?

(답)

그런 표시는 불가합니다. 탄수화물을 표시한 다음 그 내역으로서 당질과 식이섬유를 표시하십시오.

(가공-262) 식품표시기준 별기양식 3의 '-'는 반드시 표시해야 합니까?

(답)

내역이라는 것을 알 수 있는 표시라면 '-'는 표시하지 않아도 됩니다.

(가공-263) 식품표시기준 별기양식 3의 '영양성분표시'라는 글자를 '영양성분치', '표준영양성분' 등으로 표기해도 됩니까?

(답)

반드시 '영양성분표'라고 표시하십시오.

(가공-264) '대략 30㎠' 및 '대략 150㎠'의 '대략'이란 어느 범위까지를 가리킵니까?

(답)

용기포장의 형상, 의무표시 대상이 되는 사항의 글자 수는 각각의 상품마다 다르므로 표시가능 면적 30㎠ 및 150㎠ 이하를 기본으로 하면서 각각의 케이스에 따라 판단하게 됩니다.

(가공-265) 글자 포인트의 취급에 대해서, 줄 간격·글자 폭을 좁혀도 됩니까?

(답)

글자 포인트 수가 확보된 것에 다소의 처리가 이루어지는 정도는 무방합니다. 다만 그로 인해 가독성이 현저하게 저해되는 것은 바람직하지 않습니다.

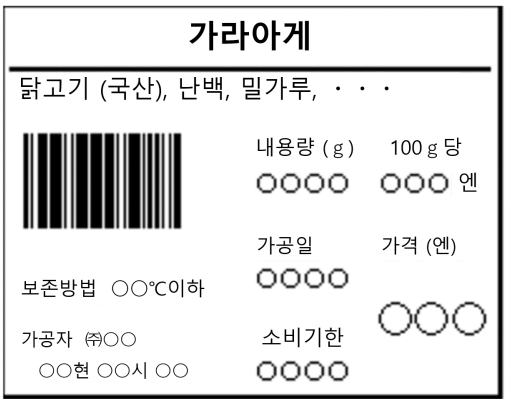
(가공-266) 프라이스 라벨로 표시할 경우 '명칭', '원재료명' 등의 사항명을 생략하는 것은 가능합니까?

(답)

1 프라이스 라벨로 표시할 경우 '명칭', '원재료명' 등의 사항명을 생략해도 알기 어려워지지 않는 경우에는 사항명을 생략할 수 있습니다.

2 단 '소비기한' 또는 '상미기한'은 각각의 용어의 의미가 달라 연월일만을 표시하면 어느 쪽의 기한을 표시하고 있는지 불분명하므로 사항명을 생략할 수 없습니다. 또한 '제조자', '가공자', '판매자' 등의 사항명도 생략하지 않고 표시할 필요가 있습니다.

【프라이스 라벨의 표시 예】



(가공-267) 프라이스 라벨과는 별도로 일괄표시를 제품의 뒷면에 표시해도 됩니까?

(답)

1 프라이스 라벨과는 별도로 일괄표시를 상품의 뒷면에 첨부하는 예가 있는데 상품을 뒤집어서 표시를 확인하는 것은 보기 힘들 뿐만 아니라, 특히 매장에서 포장하는 상품의 경우에는 상품을 훼손할 수도 있으므로 바람직하지 않습니다.

2 그러므로 의무표시사항은 (도시락-8)과 같은 경우를 제외하고 프라이스 라벨에 대한 일괄표시, 원재료명의 별도기재, '반찬' 표시(도시락-3) 등을 활용하여 상품 겉면에 표시하십시오.

(가공-268) 가공식품의 주문서와 카탈로그에 표시하는 것으로 상품의 용기포장에 대한 표시를 대신할 수 있습니까?

(답)

소비자용으로 판매되는 상품의 경우 식품표시기준에 따른 의무표시사항은 가공식품의 용기포장에 표시해야 합니다. 따라서 주문서와 카탈로그에 표시하는 것으로 용기포장에 대한 표시를 대신할 수는 없습니다.

(가공-269) 수입품에 대해서, 원재료와 외국의 제조업자의 명칭 등 의무표시사항이 해당 외국 제조업자에 의해 표시되어 있다면 각각 해당하는 것에 대해 표시된 것으로 간주할 수 있습니까?

(답)

의무표시사항은 식품표시기준에 따라 일본어(邦文)로 표시해야 합니다. 일본어로 표시했더라도 외국의 제조사업자 등을 해당 제품의 일본국내 판매 시의 표시책임자로 할 수는 없습니다.

(가공-270) 수입품으로 이미 현지 언어로 원재료명의 표시 등이 되어 있는데 이들을 일본어로 표시할 필요가 있습니까?

(답)

일본국내에서 판매되는 식품의 표시는 일본어(邦文)로 하는 것이 의무입니다(식품표시기준 제8조 제1호 참조).

또 식품에 관한 표시가 소비자가 식품을 구입할 때 자주적이며 합리적인 식품 선택의 기회를 확보하는데 있어 중요한 역할을 하고 있다는 점을 감안하여, 명칭, 원재료명, 첨가물에 대해서 명칭은 그 내용을 나타내는 일반적인 명칭을 사용하여 표시하도록 규정하고, 첨가물은 물질명 등을 표시하도록 규정하고 있으며, 원재료명 또는 첨가물은 각각 원재료 또는 첨가물에서 차지하는 중량의 비율이 높은 것부터 순서대로 표시하도록 규정하고 있습니다.

(가공-271) 식품표시기준의 '표시가능 면적'이란 라벨면적 또는 용기포장의 표면적의 어느 쪽입니까?

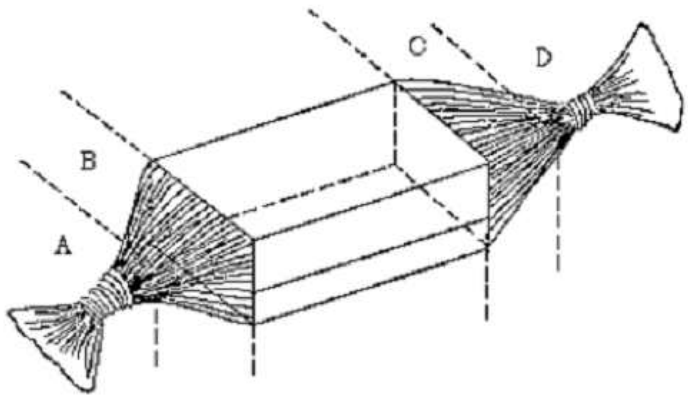
(답)

표시가능 면적이란 용기포장의 형상 등에 따라서도 다르지만 표시사항을 표시해도 판독하기 어려운 부분을 제외한 용기포장의 표면적을 말합니다. 예를 들어 포장이 겹쳐지는 부분과 캔디 등의 '비틀어진 날개(ひねり)' 부분, 광전관 마크 등은 표시가능한 부분에 들어가지 않습니다. 따라서 용기포장의 표면적에서 표시가 불가능한 부분을 뺀 면적이 됩니다.

또 인쇄병입(수거하여 재사용하는 병에 한합니다) 음료 등으로 해당 병의 형상 또는 표면에 특수한 가공이 되어 있어 라벨 부착이 불가능한(라벨을 부착하는 것에 의해 재사용이 불가능한 경우를 포함합니다) 경우에는 라벨의 부착이 불가능한 면적을 표시가능 면적에 포함하지 않아도 무방합니다.

쓸데없이 표면적을 적게 만드는 방법에 의한 포장은 적당하지 않습니다.

(캔디의 예)



A, B, C, D는 판독이 어려운 부분이므로 이 경우의 표면적은 사면체 면적의 합계입니다.

(가공-272) 표시가능 면적이 150㎠보다 큰 경우에는 5.5~7.5포인트의 글자의 사이즈를 사용하는 것은 불가능합니까?

(답)

소비자용으로 판매되는 상품에 대해서 표시가능한 면적이 대략 150㎠보다 큰 경우에는 8포인트 이상의 크기의 글자로 표시해야 합니다.

(가공-273) 표시는 용기포장의 잘 보이는 위치에 표시하게 되어 있는데, 점선 타발과 타각(打刻)에 의한 표시는 잘 보이고 이해하기 쉬운 것으로 인정됩니까?

(답)

표시는 소비자 등에게 잘 보이고 이해하기 쉽게 표시하기 위하여 원칙적으로 일본산업규격 Z 8305 (1962)에서 규정하는 8포인트(6호) 이상의 글자를 사용할 필요가 있지만 그 이상 큰 글자(도안)라도 그것이 불명료하고 판독하기 어려운 것이어서는 안됩니다. 따라서 일반적으로 글자가 큰 점선 타발과 타각으로 표시해도 명료하게 판독할 수 있는 것이 아니라면 적정한 표시라고는 할 수 없습니다.

(가공-274) 용기포장의 표시에 오류가 있는 경우 그 위에 스티커 등을 부착하여 정정하는 것은 가능합니까?

(답)

표시를 정정하기 위하여 잘못된 표시 위에 스티커 등으로 적정한 표시를 부착하는 것 자체는 무방합니다.

다만 소비자 등에게 오해를 살 우려가 있다는 점에도 유의하여 소비자 등으로부터 들어온 문의에는 잘 대응하는 등 사업자로서 적절한 대응을 하는 것이 중요합니다.

(가공-275) 식품표시기준 별기양식 1의 비고 12 '소비자의 선택에 이바지하는 적절한 표시사항'이란 구체적으로 어떤 사항이 있습니까?

(답)

일괄표시 테두리 안에는 식품표시기준 별기양식 1에서 규정되어 있는 사항 외에 식품표시기준 제4조에서 개별품목별로 정해져 있는 표시사항과 공정경쟁규약, 기타 법령에 따라 정해져 있는 것 외에 소비자의 선택에 이바지하는 적절한 표시사항을 표시할 수 있습니다. 구체적으로는 '사용상의 주의사항', '개봉 후의 상미기한', '사용방법' 등을 생각할 수 있습니다.

이 경우에 '보존방법'과 '사용상의 주의사항', '상미기한'과 '개봉 후의 상미기한'은 다른 것이므로 오인이 생기지 않도록 사항명을 분명히 하여 표시하도록 하십시오.

(가공-276) 「식품, 첨가물 등의 규격기준」에서 청량음료수(원료용 과즙을 제외한다)의 용기포장을 유리재질의 용기포장으로 하는 경우에는 '수거해서 반복사용하는 것은 투명한 것일 것'이라 되어 있고, 또 「유(乳) 등 성령」에서 우유, 특별우유, 살균산양유, 성분조정우유, 저지방우유, 무지방우유, 가공유 및 크림의 용기포장을 유리병으로 할 경우에는 '착색하지 않은 투명한 것으로'라고 되어 있는데, 유리병에 제조소와 유 처리장(乳処理場), 명칭과 종류별, '용기는 씻어서 반납해주십시오' 등의 글자를 인쇄할 경우 이들 규정의 '투명한 상태'가 아니게 되는 것은 어느 정도 인쇄표시가 된 경우입니까?

(답)

투명한 유리병을 사용하게 하는 것은 용기 자체의 오염이나 내용물의 변질 및 침전물 등 이물을 한 눈에 알아볼 수 있기 때문으로 유리병에 표시함으로서 이 목적을 저해하지 않는 정도라면 부득이한 것으로 봅니다.

(가공-277) 충분한 가열의 표시는 일괄표시가 아닌 별도 라벨표시를 해도 됩니까?

(답)

식품표시기준 별표 제20에 양식의 규정이 없는 식품의 경우에는 식품표시기준 별기양식 1에 따라 표시하십시오. 그 때 식품표시기준 별기양식 1에 기재가 없는 사항으로 식품표시기준 별표 제19에서 표시가 필요하다고 되어 있는 사항에 대해서는 표시방법에 규정이 없으므로 식품표시기준 별기양식 1의 테두리 밖에 표시하는 것도 가능합니다. 식품의 용기포장에 식품표시기준 제8조에 따라 표시하는 것이라면 라벨 등에 표시하는 것도 가능합니다.

그 경우에도 해당 표시사항 중 섭취할 때 그 전체를 충분히 가열해야 한다는 내용의 표시는 섭취 시의 안전성의 관점에서 소비자의 주의를 환기하기 위한 표시이므로 가능한 일괄표시 부분 또는 일괄표시 부분의 가까이에 표시하는 것이 바람직합니다.

또 섭취할 때 그 전체를 충분히 가열해야 한다는 내용의 표시 등 안전성에 관한 사항도 라벨 등에 표시할 수 있지만, 만약 스티커가 벗겨진 경우에 잘못된 정보가 소비자에게 전달되어 건강상의 위해가 발생할 수 있으므로 바람직하지 않습니다.

(가공-278) 국산 벌꿀의 표시방법을 가르쳐주십시오.

(답)

벌꿀류의 표시는 식품표시기준에 따라 표시할 필요가 있습니다.

또 경품표시법에 따라 인정된 업계의 자주규정인 「벌꿀류의 표시에 관한 공정경쟁규약」이 있어 해당 규약에 참가하는 사업자는 이 규약에 따른 표시도 할 필요가 있습니다.

「벌꿀류의 표시에 관한 공정경쟁규약」에서는 채밀국명을 표시하게 되어 있으며, 식품표시기준 별기양식 1의 12에 표시하는 것이 가능하다고 되어 있습니다.

라벨 등에 국산이라고 표시할 경우에는 원료벌꿀의 전량이 국내에서 채밀된 것이어야 합니다.

또 영아(乳児)보툴리누스증에 관한 주의환기의 차원에서 '1세 미만의 영아에게 주지 마십시오' 등의 표시를 하는 것이 바람직합니다.

(국내에서 채밀한 벌꿀의 표시 예)

명 칭	벌꿀
원 재 료 명	벌꿀 (국산)
내 용 량	500g
상 미 기 한	2020년 5월
보 존 방 법	직사광선을 피하여 상온에서 보존하십시오.
제 조 자	○○봉밀(주) ○○현 ○○시 ○○초 1-6

※1세 미만의 영아에게 주지 마십시오.

(가공-279) 우유의 표시방법을 가르쳐주십시오.

(답)

우유는 식품표시기준의 규정에 따라 표시를 할 필요가 있습니다.

또 경품표시법에 따라 인정된 업계의 자주규정인 「음용유(乳)의 표시에 관한 공정경쟁규약」이 있어 해당 규약에 참가하는 사업자는 이 규약에 따른 표시도 필요합니다.

원칙적으로 식품표시기준에서는 일본산업규격 Z 8305 (1962)에서 규정하는 8포인트의 활자 이상의 크기의 글자로 하게 되어 있지만, 우유 등의 종류별 명칭에 대해서는 10.5포인트의 활자 이상(기타 유제품의 종류별 명칭은 14포인트의 활자 이상)의 크기의 통일된 글자로 할 필요가 있습니다.

종 류 별 명 칭	우유
상 품 명	○○우유
무 지 유 고 형 분	8.3% 이상
유 지 방 분	3.5% 이상
원 재 료 명	생유 100%
원 료 원 산 지 명	국산
살 균	130℃ 2초간
내 용 량	1000ml
상 미 기 한	19.05.21 (주)
보 존 방 법	10℃ 이하에서 보존하십시오.
개 봉 후 의 취 급 법	개봉 후에는 냉장고에서 10℃ 이하에서 보존하고, 상미기한과 상관없이 가급적 빨리 드십시오.
제 조 소 소 재 지	도쿄도 ○○구 ○○초 21-1
제 조 자	○○우유(주) ○○공장

(주) 상미기한은 일괄표시란에 표시할 위치를 명기하고 일괄표시란 이외의 위치에 표시할 수 있습니다. 단 이 경우의 표시는 소비자가 판독할 수 있도록 명료하게 표시할 필요가 있습니다.

제9조 관련

(가공-280) 조리냉동식품의 표시기준에서는 원재료의 일부가 다른 원재료에 비해 많이 함유된 용어에 대한 규정(식품표시기준 제9조 제2항 별표 제22)이 있는데, 특색 있는 원재료에 대한 규정(식품표시기준 제7조)과의 관계는 어떻습니까?

(답)

예를 들어 '냉동 새우 사오마이(しゅうまい)'라고 표시할 수 있는 '새우'의 함유율은 조리냉동식품의 개별적인 규정에서는 만두 속에 대해 15% 이상 함유하고 있거나 또는 15% 미만인 경우에는 그 함유율을 표시하게 되어 있지만, '새우'는 일반적인 명칭으로 '특색 있는 원재료'에는 해당되지 않으므로 특별히 두 규정에서 모순이 생기지 않습니다.

(가공-281) 표시금지사항의 '실제보다 현저하게 우량 또는 유리하다고 오인하게 하는 용어', '그밖에 내용물을 오인하게 하는 문구, 그림, 사진, 기타 표시'란 어떠한 것을 말합니까?

(답)

1 가공식품의 표시금지사항은 제3조, 제4조, 제6조 및 제7조(명칭, 원재료, 첨가물 등)에 관련된 것에 한정됩니다.

2 구체적으로는 예를 들어 다음의 것이 해당됩니다.

- 특정 원산지의 것, 유기농산물 등 특색 있는 원재료를 일절 사용하지 않았는데도 해당 특색 있는 원재료를 사용했다는 내용의 강조표시
- 산지명을 오인하게 하는 표시
- 첨가물을 사용한 가공식품에 '무첨가'라고 표시

3 식품표시기준 제3조, 제4조, 제6조 및 제7조와 관련되지 않은 것은 경품표시법 등 타 법령에 의해 조치되게 됩니다.

제10조 관련

(가공-282) 업무용 가공식품에는 어떤 표시가 의무화되어 있습니까?

(답)

업무용 가공식품의 의무표시사항은 주로 식품표시기준 제10조 제1항에 규정되어 있으므로 확인하십시오.

(가공-283) 학교와 병원에서 급식을 제공하는 경우는 설비를 마련하여 취식하게 하는 경우에 해당됩니까?

(답)

학교와 병원에서 급식을 제공하는 사업자도 식품관련 사업자입니다. 학교와 병원에서 급식을 제공하는 경우에는 설비를 마련하여 취식하게 하는 경우에 해당되므로, 식품표시기준 제1조에 따라 기준의 적용대상이 되지 않습니다.

(가공-284) 학교급식과 병원급식 등에 판매하는 업무용 가공식품은 영양성분표시가 필요합니까?

(답)

업무용 가공식품에는 유전자변형식품에 관한 사항, 내용량, 영양성분 등의 표시는 필요 없습니다.

(가공-285) 외식용과 인스토어 가공용의 식품에만 쓰이는 업무용 가공식품은 식품표시기준에 따른 표시가 필요합니까?

(답)

1 외식용 등으로만 공급될 것이 확실한 업무용 가공식품(외식사업자에게 직접 도매로 공급되는 것 등)에 대해서는 용기포장에 담긴 업무용 가공식품의 표시사항 중 '원재료명', '식품관련 사업자의 성명 또는 명칭 및 주소', '원산국명' 및 '원료원산지명'을 제외하고 필요합니다.

2 매입처에서 외식용으로만 사용할 것인지 여부가 불분명한 경우에는 상기 1에 제시한 표시사항도 필요합니다.

(가공-286) 그룹사간의 거래는 식품표시기준에 규정된 표시의무의 대상입니까?

(답)

1 일반적으로 최종제품에 대해 표시를 한 자만을 표시책임자로 한 경우 업자간 거래에서 부적정 표시의 원인을 만든 자에게 책임을 물을 수 없습니다.

2 이 같은 제도로는 최종제품의 표시의 정확성을 확보하기 어렵다는 이유로 2008년에 가공식품 품질표시기준 및 신선식품 품질표시기준을 개정하여, 상품의 제조 등에 관련된 자 모두에게 표시의무를 부과하기로 했습니다.

[업자간 거래를 식품표시기준의 대상으로 하더라도 최종제품의 표시책임자는 종전대로 원재료를 확인하여 올바른 표시를 할 필요가 있는 것은 말할 것도 없습니다.]

3 식품표시기준에서도 이 개념을 계승하여 그룹사간의 판매도 '업자간' 거래가 되므로 표시의무의 대상이 됩니다.

(가공-287) 동일기업 내 거래는 식품표시기준에서 규정된 표시의무의 대상이 됩니까?

(답)

동일기업 내 거래에 대해서는 기업 내에서 거래를 하는 자가 각각 표시책임자(부적정 표시를 한 경우에 식품표시법에 따라 처분되는 자)가 되는 것이 아니라, 그 기업 전체가 표시책임자가 되므로 표시의무의 대상이 되지는 않습니다.

적정한 표시를 하는데 필요한 범위에서 동일기업 내라도 적절하게 정보의 전달·관리를 하는 것은 바람직하다고 생각합니다.

[제조공정을 타 기업에 위탁하는 경우에는 동일기업 내 거래가 아니므로 표시의무의 대상입니다.]

(가공-288) 가공과 포장 등의 공정의 일부를 타사에 위탁하는 경우(계약상의 도급인 경우를 포함한다)는 식품표시기준에 규정된 표시의무의 대상이 됩니까?

(답)

1 기본적으로는 어떠한 위탁이든 수탁사가 부적정 표시의 원인이 되는 행위를 할 가능성이 있으므로 위탁사와 수탁사 간에 판매되는 식품도 표시의 대상으로 합니다.

2 이에 제품 등도 위탁사에서 준비하여 그것을 수탁사에 제공한 다음

① 단순한 선별
② 단순한 혼합
③ 단순한 절단
④ 단순한 소분
⑤ 단순한 포장
⑥ 단순한 세트로 담기, 조합
⑦ 단순한 라벨부착

과 같은 단순한 위탁행위라도 수탁사가 부적정 표시의 원인이 되는 행위를 할 가능성이 있으므로 표시의무의 대상으로 합니다.

3 표시방법에 대해서는 다른 업무용 식품과 마찬가지이지만, 식품표시기준에 따른 용기포장에 대한 표시의 의무가 없는 것은 모든 표시사항을 송장, 납품서 등 또는 규격서 등에 표시할 수 있습니다.

4 예를 들어

① 규격서 등과 대조할 수 있도록 한 송장 등을 수탁사에 보내어 수탁사가 제품을 위탁사에 납품할 때 해당 규격서 등과 대조할 수 있도록 한 송장 등을 반송하는 것
② 위탁사가 수탁사에 포장 전 제품과 미리 표시를 한 포장재를 보내고, 수탁사가 포장 전 제품을 그 포장재에 담아 위탁사로 반송하는 것

등 정보전달이 이루어졌다면 표시의무를 다 한 것이라 할 수 있습니다.

(가공-289) 단순히 유통·보관만을 위탁한 경우에는 식품표시기준에 따른 표시의무의 대상입니까?

(답)

1 식품표시기준에 따른 표시의무를 지는 것은 식품관련 사업자 등(식품표시법 제2조 제3항)입니다. 단순히 운송만을 위탁받은 사업자(도매는 하지 않고 운반운임만을 수령)는 위탁사와 운송(배송)처에서 용기포장, 송장, 납품서 등 또는 규격서 등을 교환하게 되므로 표시의무의 대상에서 제외됩니다.

2 단순히 보관만을 위탁받은 사업자도 표시의무의 대상에서 제외됩니다.

3 상기 1 및 2에서 운송과 보관의 과정에서 상미기한(소비기한)을 표시하는 등의 행위를 하는 사업자는 그 전후의 사업자와 표시내용에 관한 정보 등을 긴밀하게 공유하여 식품표시기준에 준한 적정한 표시를 하기 바랍니다.

(가공-290) 제조 등의 행위를 일절 하지 않는 도매업자는 식품표시기준에 따른 표시의무의 대상이 됩니까?

(답)

1 식품표시기준에 따른 표시의무를 지는 것은 식품관련 사업자 등(식품표시법 제2조 제3항)입니다. 제조 등의 행위를 하는지 여부와 상관없이 도매업자는 식품의 판매를 업(業)으로 하는 자이므로 표시의무의 대상입니다. 따라서 도매업자는 표시책임자가 되므로 의무표시사항에 대한 정보를 파악하여 적절하게 전달할 필요가 있습니다. 송장, 납품서 등 또는 규격서 등에 표시되어 있는 경우에는 그 정보를 전달할 필요가 있습니다.

의무표시사항이 모두 용기포장에 이미 표시되어 있다면 도매업자는 다시 표시를 할 필요는 없습니다.

2 판매처와 매입처의 합의에 따라 규격서 등을 교환하고, 도매업자를 거쳐 제품이 거래되는 경우라도 도매업자는 표시의무의 대상이 됩니다.

이 경우에 예를 들어 의무표시사항의 전부가 용기포장에 표시되지 않은 것은 도매업자는 제품과 규격서 등을 대조할 수 있는 정보를 송장, 납품서 등에 표시하여 매입처에 전달하면 문제는 없으므로 반드시 도매업자가 규격서 등을 입수할 필요는 없다고 생각합니다. 또 상기 1과 마찬가지로 의무표시사항이 모두 용기포장에 이미 표시되어 있다면 도매업자는 다시 표시를 할 필요는 없습니다.

(가공-291) 업무용 수입품은 어느 단계부터 식품표시기준에 따른 표시가 의무화 됩니까?

(답)

1 수입업자가 국내에서 다른 사업자에게 판매하는 시점부터 표시가 필요해집니다.

2 또 주류는 주세의 보전 및 주류업 조합 등에 관한 법률(1953년 법률 제7호)에 따라 주류를 보세지역에서 인수할 때까지 표시하는 것이 의무화되어 있습니다.

3 따라서 수출국 측의 사업자에게는 식품표시기준에 따른 표시의무는 없습니다.

4 수입절차를 대행만 하는 사업자에게는 식품표시기준에 따른 표시의무는 없습니다.

(가공-292) 업무용 가공식품에 내용량을 표시할 필요는 있습니까?

(답)

식품표시기준에서는 업무용 가공식품에 대하여 내용량의 표시를 의무화하고 있지 않습니다. 단 계량법 제13조 제1항의 규정에 따라 표시하는 것이 의무화되어 있는 업무용 가공식품에 대해서는 표시할 필요가 있습니다.

자세한 사항은 인근 계량검정소에 문의하기 바랍니다.

(가공-293) 업무용 가공식품의 표시는 어디에 하면 됩니까?

(답)

1 업자간 거래에서는 용기포장뿐 아니라 송장, 납품서 등 또는 규격서 등에 표시할 수 있습니다.

2 규격서 등에 표시하는 경우에는 용기포장, 송장 또는 납품서 등에서 발송, 납품된 제품이 어느 규격서 등에 따르고 있는지 대조할 수 있도록 할 필요가 있습니다.

3 이와 같이 업무용 가공식품의 의무표시사항을 용기포장뿐 아니라 송장, 납품서 등 또는 규격서 등에 표시하는 것도 인정하고 있지만, 식품표시기준 별표 제23에 게시한 사항은 용기포장에 표시할 필요가 있습니다.

4 용기포장에 담지 않고 판매되는 업무용 가공식품의 경우에는 식품표시기준 별표 제23에 게시한 사항이라도 송장, 납품서 또는 규격서 등에 표시해도 무방합니다.

(가공-294) 업무용 가공식품에 대해서, 명칭의 표시는 어떻게 됩니까?

(답)

1 '명칭'은 '그 내용을 나타내는 일반적인 명칭을 표시한다'라고 되어 있습니다.

2 하지만 용기포장 이외의 탱크로리나 컨테이너 등으로 운반할 시 기호나 약호(略号)로 표시를 하려고 하는 경우에는 업자간에 규격서 등으로 그 기호와 약호의 의미가 주지(周知)되어 있고, 행정에 의한 조사·검사 시에 일반적 명칭과의 대응관계를 명시할 수 있다면 기호나 약호로 정보전달을 하는 것도 가능합니다.

3 또 간장, 미소 등의 개별품목별로 정의와 명칭을 정하여 식품표시기준에 따라 그 정의에 부합되지 않은 것에 대하여 그 명칭의 사용을 제한하고 있는 것은 업자간 거래에서도 동일한 명칭사용제한이 가해지게 됩니다.

(가공-295) 업자간 거래에서의 원재료명과 첨가물의 표시는 원재료와 첨가물의 중량의 비율이 높은 순서로 쓸 필요가 있습니까?
또 원재료와 첨가물의 배합비율을 표시할 필요는 있습니까?

(답)

1 업자간 거래에서의 원재료명과 첨가물의 표시에 대해서는 최종제품에 적절하게 표시하기 위한 정보를 전달하면 되므로 반드시 '비율이 높은 순서'로 표시할 필요는 없고 '비율이 높은 순서를 알 수 있도록' 표시하면 충분하다고 생각합니다.

2 또 원재료와 첨가물의 배합비율은 의무표시사항이 아닙니다. 단 중간원료의 공급자는 최종제품의 적정한 표시에 도움이 되는 범위에서 수요처의 요청에 따라 원재료와 첨가물의 정보를 규격서 등을 통해 올바르게 전달하는데 힘쓸 필요가 있습니다.

3 식육제품에 대해서는 식품표시기준에 따라 용기포장에 원료육명을 배합분량이 많은 순서로 표시하게 되어 있습니다.

(가공-296) '비율이 높은 순서를 알 수 있도록'이란 구체적으로 어떻게 표시하면 됩니까?

(답)

1 예를 들어 원재료와 첨가물의 배합비율을 표시하는 등 상품을 수령한 측이 원재료와 첨가물에서 차지하는 중량의 비율이 높은 순서를 알 수 있도록 되어 있다면 문제없습니다.

2 또 어떤 설명문도 없이 원재료명과 첨가물을 표시하는 경우에는 수령하는 측은 일반적으로 비율이 높은 순서로 표시되어 있다고 인식하게 되므로 원재료를 비율이 높은 순서로 표시할 필요가 있습니다.

(가공－297) 업무용 가공식품에 대해서, 원재료명의 표시는 얼마나 자세하게 써야 합니까?

(답)

1 모든 원재료명을 표시하는 것이 기본이지만 업자간 거래를 표시의무의 대상으로 삼는 것은 최종제품의 표시의 정확성을 확보하기 위한 조치이므로, 최종제품에서 표시되는 원재료명이 표시되어 있다면 된다고 생각합니다. 따라서 하기 2 및 3과 같이 표시하는 것도 가능합니다.

단 하기 2 및 3의 표시는 최종제품에서 이들의 간이적인 표시가 된다는 것을 알고 있는 경우에 인정되는 것으로, 최종제품의 표시를 파악할 수 없는 경우에는 최종제품에서 모든 원재료명이 표시되는 것을 염두에 두고 표시할 필요가 있습니다.

2 최종제품에서 복합원재료(2종류 이상의 원재료로 이루어진 원재료)로 사용되어 최종제품의 원재료명 표시에서 복합원재료명으로 표시되는 업무용 가공식품에 대해서는 첨가물을 제외하고 다음과 같이 표시하는 것도 가능합니다.

① 최종제품의 원재료명 표시에서는 복합원재료의 명칭 다음에 괄호를 달아 표시하기로 되어 있는 복합원재료의 원재료명을 표시하고, 중량의 비율이 높은 순서가 3위 이하이며 그 비율이 5% 미만인 원재료명은 묶어서 '기타'라고 표시할 수 있습니다.

상기 1의 개념에 따라 업무용 가공식품의 원재료로 최종제품에서 '기타'라고 표시되는 원재료는 '기타'라고 표시할 수 있습니다.

② 최종제품의 원재료명 표시에서는 복합원재료가 최종제품의 원재료에서 차지하는 비율이 5% 미만인 경우와 복합원재료의 명칭을 통해 그 원재료를 분명하게 알 수 있는 경우(JAS규격과 개별품목별로 정의된 명칭 등)에는 복합원재료의 원재료의 표시를 생략할 수 있습니다.

상기 1 의 개념에 따라 업무용 가공식품의 원재료로 최종제품에서 표시가 생략되는 원재료는 그 표시를 생략할 수 있습니다.

3 또 업무용 가공식품의 원재료명 표시는 다음과 같이 표시할 수 있습니다.

① 최종제품의 원재료로 '향신료' 또는 혼합향신료라고 표시되는 것의 원재료인 것은 '향신료' 또는 '혼합향신료'라고 표시할 수 있습니다.

② 최종제품의 원재료로 향초(香草)[17] 또는 '혼합향초'라고 표시되는 것의 원재료

17) 역자주. 향에 특징이 있는 허브

인 것은 '향초' 또는 '혼합향초'라고 표시할 수 있습니다.

③ 최종제품의 원재료로 '당과(糖果)'라고 표시되는 것의 원재료인 것은 '당과'라고 표시할 수 있습니다.

④ 최종제품의 원재료로 '반찬'이라고 표시되는 것의 원재료인 것은 '반찬'이라고 표시할 수 있습니다.

(가공-298) 업무용 가공식품에는 원료원산지표시에 관해 표시가 필요한 사항이 있습니까?

(답)

1 소비자에게 판매되는 제품에서 원료원산지를 적정하기 표시하기 위하여 중간가공원재료 등 업무용 가공식품에 해당되면 원산지 정보를 적절하게 전달할 필요가 있습니다.

한편 최종제품의 원료원산지표시와 무관한 사항은 표시(정보전달)의 의무는 없습니다.

2 최종제품의 원료원산지표시의 정확성을 확보하기 위하여

① 최종제품에서 제조지 표시의무의 대상 원재료인 업무용 가공식품(최종제품 중 중량비율 상위 1위의 원재료인 것 등)은 해당 업무용 가공식품의 원산국명

② 수입품 이외의 업무용 가공식품으로 '실질적인 변경'에 해당되지 않는 단순한 절단, 소분 등을 하여 최종제품이 되는 업무용 가공식품은 최종제품에서 원료원산지표시 의무의 대상이 되는 원재료(해당 업무용 가공식품 중 중량비율 상위 1위의 원재료 등)의 원산지명

중 어느 하나의 표시(정보전달)를 하는 것이 의무입니다.

3 업무용 가공식품을 판매하는 사업자는 상기 2 ① 및 ②의 어느 쪽에 해당되는지, 또는 어디에도 해당되지 않는지 잘 확인하기 바랍니다. 또 업무용 가공식품을 구입하는 사업자는 예를 들어 상기 2 ①의 용도로 구입하여 원료원산지표시가 없는 것을 업무용 슈퍼마켓 등에서 소비자에게 판매할 경우 식품표시기준 위반이 되므로 주의하십시오.

4 식품관련 사업자간의 합의에 따라 신선식품까지 거슬러 올라가 원료원산지표시를 한 경우에는 상기 2 ① 및 ②의 표시(정보전달)는 필요 없습니다.

5 또 상기 내용과 별개로 수입 후에 국내에서 '제품의 내용에 실질적인 변경을 초래하는 행위'가 이루어지지 않는 업무용 가공식품은 해당 업무용 가공식품의 원산국 표시가 필요합니다. (「식품표시기준 Q&A(가공-155) 및 (가공-156)」 참조)

(가공-299) 업무용 가공식품에 대해서, 원산국명의 표시는 어떤 경우에 의무가 됩니까?

(답)

1 식품표시기준에서는 최종제품이 '수입품'인 것에는 원산국명의 표시가 의무화되어 있습니다. 여기에서 말하는 수입품이란

① 용기포장되어 그대로의 형태로 소비자에게 판매되는 제품 (제품수입)

② 벌크 상태로 수입된 것을 국내에서 소분하여 용기포장한 제품

③ 제품수입된 것을 국내에서 세트로 담은 제품

④ 그밖에 수입된 제품에 대해 국내에서 '제품의 내용에 실질적인 변경을 초래하는 행위'가 이루어지지 않은 제품

을 가리킵니다.

2 '수입품'인 최종제품에 적절하게 원산국명을 표시하기 위해서는 업무용 가공식품의 원산국명을 전달할 필요가 있으므로, 그러한 업무용 가공식품에는 원산국명의 표시를 의무화하고 있습니다.

3 상기 2의 업무용 가공식품 외에 최종제품이 '수입품'이 되는지 여부가 불분명한 업무용 가공식품은 원산국명을 표시할 필요가 있습니다.

(가공-300) 업무용 가공식품으로 판매했는데도 불구하고 구입한 업자가 직접 소비자에게 판매하여 표시에 미비가 발생한 경우 제조자가 표시책임을 추궁 받게 됩니까?

(답)

분명히 업무용으로 판매할 것을 상정(想定)한 상품에 대해서 제조자가 업무용 가공식품으로 판매하는 것이며 일반용 가공식품으로서의 의무표시를 충족하지 않았다는 것을 거래 시 서면 등을 통해 명확히 밝혔음에도 불구하고 이를 구입한 판매자가 일반용으로 판매할 경우에는 소비자에게 직접 판매하는 업자가 표시책임자로서 일반용 가공식품으로서의 표시를 할 필요가 있습니다.

(가공-301) '용기포장에 담긴 가공식품의 복합원재료 표시에서 생략할 수 있는 것으로 여겨지는 복합원재료의 원재료'에 대해서 원재료의 표시를 생략할 수 있다고 나와 있는데 어떠한 케이스에 생략할 수 있습니까?

(답)

식품표시기준 제3조 제1항의 표의 원재료명의 항의 1의 2의 나에 해당되는 경우(복합원재료가 제품의 원재료에서 차지하는 중량의 비율이 5% 미만인 경우 또는 복합원재료의 명칭을 통해 그 원재료를 분명하게 알 수 있는 경우) 생략할 수 있습니다.

(가공-302) 업무용 가공식품은 '영양성분의 양 및 열량'이 임의표시라고 되어 있는데 '영양성분을 보급할 수 있다는 내용의 표시' 등의 영양강조표시의 규정은 적용됩니까?

(답)

업무용 가공식품은 영양강조표시의 규정은 적용되지 않으므로 업무용 가공식품의 규정에 따른 표시를 하십시오.

예를 들어 외식점포에서 푸딩 등이 용기포장에 담긴 상태로 제공되는 경우에는 식품표시기준이 외식(가공식품 또는 신선식품을 설비를 마련하여 취식하게 하는 경우)을 적용범위로 하고 있지 않으므로 영양강조표시의 규정도 적용되지 않습니다.

하지만 소비자에게 적절한 정보제공을 해야 한다는 관점에서 영양강조표시를 하려는 경우에는 식품표시기준의 규정에 준거하는 것이 바람직하다고 생각합니다.

(가공-303) 첨가물 및 첨가물 제제의 기한표시는 생략할 수 있다고 되어 있는데, 소비자에게 직접 판매하는 것이 아니라 식품 제조업자간에 거래되는 업무용 첨가물 및 첨가물 제제의 기한에 관한 정보는 어떻게 제공하면 됩니까?

(답)

첨가물 및 첨가물 제제는 그 품질이 유지되는 기간이 길고 상미기한의 표시보다 상품 로트번호의 정보가 보다 유용하다는 등의 이유에서 상미기한의 표시는 생략할 수 있게 되어 있습니다.

또 업자간의 거래 시에 임의로 기한을 표시하는 경우에는 식품표시법에 따른 의무표시라고 오인되지 않는 표현으로서 '품질보증기한', '품질보증기간' 등의 용어를 사용하는 것은 무방합니다.

(가공-304) 업무용 가공식품을 업자간에 거래하는 경우 개별포장에는 표시가 되어 있는데 그 경우에는 골판지 박스에도 표시를 해야 합니까?

또 박스에 표시가 되어 있는데, 그 경우에는 개별포장에도 표시를 해야 합니까?

(답)

1 개별포장에 표시된 식품을 운반의 목적만으로 골판지 박스에 담는 경우에는 그 박스는 운반을 위한 기구라고 해석되므로 표시의무는 없습니다.

2 한편 해당 골판지 박스가 운반을 위한 기구가 아니라 소매를 위해 포장된 것인 경우로 '원재료명(첨가물 이외)', '원료원산지명(필요한 경우)', '원산국명(필요한 경우)'에 대해 개별포장에 이들 정보를 표시한 경우에는 이들을 골판지 박스에 새로 표시할 필요는 없지만, 명칭, 첨가물, 알레르겐, 상미기한(소비기한) 및 보존방법(필요한 경우), 제조소 또는 가공소의 소재지 및 제조자 또는 가공자의 성명 또는 명칭에 대해서는 식품표시기준 제13조의 규정에 따라 지정된 위치에 표시할 필요가 있습니다.

3 골판지 박스에는 표시되어 있지만 개별포장에 표시되어 있지 않은 상품을 박스에서 꺼내어 슈퍼마켓 등에서 소비자에게 판매하는 경우에는 식품표시기준에 따라 개별포장(용기포장)에 표시할 필요가 있습니다.

(가공-305) 업무용 가공식품에 이미 개별품목별 식품표시기준에 따른 표시를 한 경우 표시를 변경할 필요가 있습니까?

(답)

1 업무용 가공식품은 기본적으로는 식품표시기준 제3조(횡단적 의무표시)에 따라 표시하게 되는데 업무용 가공식품으로 이미 식품표시기준 제4조(개별적 의무표시)에 따라 최종제품과 동일한 표시를 한 경우에는 이를 변경할 필요는 없습니다.

2 또 간장, 미소 등 개별품목별로 정의와 명칭을 정하고 식품표시기준 제3조 제1항의 표의 명칭의 항에 따라 그 정의에 부합되지 않는 것에 대해 그 명칭의 사용을 제한하고 있는 것에 대해서는 업자간 거래에서도 동일한 명칭사용제한이 가해지게 됩니다.

(가공-306) 글자의 크기와 작성법에 관한 규제는 있습니까?

(답)

업무용 가공식품 및 업무용 신선식품에 대해서는 소비자에게 알기 쉬운 표시를 하게 하기 위한 규제(일괄표시, 활자의 크기, 글자의 색 등)를 적용하지 않으므로, 예를 들어 '명칭'과 '원재료명' 등의 사항명을 기재할 필요는 없습니다. 단 그 때는 거래 상대방에게 명칭과 원재료명 등의 정보가 잘 전달되도록 기재해야 합니다.

(가공-307) 송장, 납품서 등 또는 규격서의 범위를 가르쳐주십시오.

(답)

1 송장 또는 납품서 등이란 전표, 인보이스 등 제품에 첨부되어 상대측에 송부되는 것을 말합니다. 그러므로 제품에 첨부되지 않는 것은 '납품서'라고 부르는 것이라도 식품표시기준에서 규정된 납품서 등이 아닙니다.

2 규격서 등이란 제품규격서, 배합규격서, 납품규격서, 사양서 등이라고 불리는 제품에 첨부되지 않는 것으로, 거래 당사자간에 그 내용에 대해 합의된 것입니다. 그러므로 '견적서', '주문서', '카탈로그', '지시서', '성분일람표' 등이라는 명칭이라도 제품에 첨부되지 않고 거래 당사자간에 내용(의무표시사항 등)에 대해 합의된 것이라면 식품표시기준에서 규정된 규격서 등으로 간주됩니다.

3 규격서 등은 전자매체인 것을 포함합니다.

(가공-308) 업자간 거래에서 반드시 규격서 등을 작성해야 합니까?

(답)

1 업자간에 거래되는 업무용 가공식품 및 업무용 신선식품의 의무표시사항을 표시하는 곳은 용기포장뿐 아니라 송장, 납품서 등 또는 규격서 등도 인정하도록 하고 있습니다.

2 따라서 의무표시사항이 이미 용기포장, 송장 또는 납품서 등에 표시되어 있다면 새로 규격서 등을 작성할 필요는 없습니다.

(가공-309) 규격서 등은 양이 방대한데 종이로 보관할 필요가 있습니까?

(답)

1 규격서 등에 표시하는 경우에는 해당 규격서 등의 정리 및 보존에 힘써야 합니다. 어느 상품에 대응하는 규격서 등인지 바로 대조할 수 있도록 보존할 필요가 있습니다.

2 이와 같은 규격서 등은 종이가 아닌 전자매체로 보존하는 것도 가능하므로 보관할 공간이 없는 경우에는 전자매체로 보존하게 됩니다.
해당 규격서 등을 전자매체로 보존하는 경우에는 인쇄가 가능한 상태로 할 필요가 있습니다.

(가공-310) 업자간 거래의 표시가 의무화되면 거래상대 이외의 유통업자, 소비자 등에게 의무표시사항을 표시한 규격서 등을 공개할 의무가 제조업자 등에게 생기는 것입니까?

(답)

제조업자 등이 의무표시사항을 규격서 등에 표시했다면 제조업자 등에게 해당 규격서 등을 거래상대 이외의 유통업자와 소비자 등에게 공개할 의무가 생기는 것은 아닙니다.

(가공-311) 업무용 주류에 대해서, 식품표시법에 따른 표시는 어떻게 됩니까?

(답)

업무용 주류는 식품표시법의 대상이므로 업자간 거래의 표시의무의 대상이 됩니다. 또 주류는 주세의 보전 및 주류업 조합 등에 관한 법률에 따른 표시도 필요합니다.

제12조 관련 및 제13조 관련

(가공-312) 업무용 가공식품에 영양성분을 표시하는 경우에는 일반용 가공식품과 동일하게 표시해야 합니까?

(답)

그렇습니다. 자세한 표시의 방법에 대해서는 (가공-104)부터 (가공-110)까지, 표시의 방식 등에 대해서는 (가공-258)부터 (가공-263)까지를 참조하십시오.

제14조 관련

(가공-313) 일본농림규격의 등급판정이 이루어지지 않은 업무용 가공식품에는 등급을 나타내는 용어를 표시해서는 안 됩니까?

(답)

식품표시기준 제14조의 규정에서 업무용 가공식품에 대해서는 등급을 나타내는 용어의 표시는 금지되어 있지 않습니다.