발간등록번호
11-1471000-100061-10

국민 안심이 기준입니다
YOUR SAFETY IS OUR STANDARD

2025 자주하는 질문집

식품·축산물·건강기능식품·위생용품

MINISTRY OF
FOOD AND
DRUG
SAFETY





식품의약품안전처

OPEN 출처표시 변경금지
공공누리 공공저작물 자유이용허락

지침서·안내서 제·개정 점검표

명칭	2025 자주하는 질문집(식품·축산물·건강기능식품·위생용품)

아래에 해당하는 사항에 체크하여 주시기 바랍니다.

등록대상 여부	☐ 이미 등록된 지침서·안내서 중 동일·유사한 내용의 지침서·안내서가 있습니까?	☐ 예 ■ 아니오
	☞ 상기 질문에 '예'라고 답하신 경우 기존의 지침서·안내서의 개정을 우선적으로 고려하시기 바랍니다. 그럼에도 불구하고 동 지침서·안내서의 제정이 필요한 경우 그 사유를 아래에 기재해 주시기 바랍니다. (사유 :)	
	☐ 법령(법·시행령·시행규칙) 또는 행정규칙(고시·훈령·예규)의 내용을 단순 편집 또는 나열한 것입니까?	☐ 예 ■ 아니오
	☐ 단순한 사실을 대외적으로 알리는 공고의 내용입니까?	☐ 예 ■ 아니오
	☐ 일회성 지시·명령에 해당하는 내용입니까?	☐ 예 ■ 아니오
	☐ 외국 규정을 단순 번역하거나 설명하는 내용입니까?	☐ 예 ■ 아니오
	☐ 신규 직원 교육을 위해 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 정리한 자료입니까?	☐ 예 ■ 아니오
	☞ 상기 사항 중 어느 하나라도 '예'에 해당되는 경우에 지침서·안내서 등록 대상이 아닙니다. 지침서·안내서 제·개정 절차를 적용하실 필요는 없습니다.	
지침서·안내서 구분	☐ 행정사무의 통일을 기하기 위하여 내부적으로 행정사무의 세부기준이나 절차를 제시하는 것입니까? (공무원용)	☐ 예(☞지침서) ■ 아니오
	☐ 민원인들의 이해를 돕기 위하여 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 설명하거나 특정 민원업무에 대한 행정기관의 대외적인 입장을 기술하는 것입니까? (민원인용)	■ 예(☞안내서) ☐ 아니오
기타 확인 사항	☐ 상위 법령을 일탈하여 새로운 규제를 신설·강화하거나 민원인을 구속하는 내용이 있습니까?	☐ 예 ■ 아니오
	☞ 상기 질문에 '예'라고 답하신 경우 상위법령 일탈 내용을 삭제하시고 지침서·안내서 제·개정 절차를 진행하시기 바랍니다.	

상기 사항에 대하여 확인하였음.

2025 년 11 월 28 일

담당자 사무관 오창훈

확 인(부서장) 과 장 김정미

이 안내서는 전화상담, 국민신문고 등을 통하여 식품·축산물·건강기능식품·위생용품 분야에 대한 질의·답변 내용을 선별·정리하여 알기 쉽게 설명하거나 식품의약품안전처의 입장을 기술한 것입니다.

본 안내서는 대외적으로 법적 효력을 가지는 것이 아니므로 본문의 기술방식('~하여야 한다' 등)에도 불구하고 참고로만 활용하시기 바랍니다. 또한, 본 안내서는 2025년 11월 현재의 과학적 · 기술적 사실 및 유효한 법규를 토대로 작성되었으므로 이후 최신 개정 법규 내용 및 구체적인 사실관계 등에 따라 달리 적용될 수 있음을 알려드립니다.

※ "민원인 안내서"란 민원인들의 이해를 돕기 위하여 법령 또는 행정규칙을 알기 쉽게 설명하거나 특정 민원업무에 대한 행정기관의 대외적인 입장을 기술하는 것(식품의약품안전처 지침서등의 관리에 관한 규정 제2조)

※ 본 안내서에 대한 의견이나 문의 사항이 있을 경우 식품의약품안전처 고객지원담당관에 문의하시기 바랍니다.

전화번호 : 1577-1255, 043-719-1003
팩스번호 : 043-719-1000

제·개정 이력

연번	제 · 개정번호	승인일자	주요내용
1	안내서-1460-01	2025. 11. 28.	2025 자주하는 질문집 (식품·축산물·건강기능식품·위생용품) 민원인 안내서 제정

CONTENTS

2025 자주하는 질문집(식품)

I 식품위생법

제1장 식품과 식품첨가물

1. 식품에 관한 기준 및 규격

식품원료 기준

1. 생화 케이크 장식 가능 여부 ····· 47
2. 식품원료 사용 기준(아마씨) ····· 48
3. 일반식품에 사용 가능 여부(침향) ····· 49

식품일반에 대한 공통 기준 및 규격

4. 가공식품의 포장 방법(밀봉포장) ····· 50
5. 냉동제품 해동 유통(식품자동판매기영업) ····· 50
6. 복합조미식품의 식중독균 기준 ····· 51
7. 소비기한이 임박한 원재료 사용가능 여부 ····· 52
8. 수산물의 미생물 기준 ····· 52
9. 식품원료 사용 기준(대마 씨앗) ····· 54
10. 식품의 포장 방법(PTP) ····· 54
11. 용어의 정의(단순추출물) ····· 55
12. 용어의 정의(밀봉) ····· 56
13. 용어의 정의(타르색소, 허용외 타르색소) ····· 57
14. 유탕·유처리 해당여부(오븐사용) ····· 57
15. 일반식품에 사용 가능 여부(멜라토닌) ····· 58
16. 일반식품에 사용 가능 여부(부화중지란) ····· 59

17. 일반식품에 사용 가능 여부(콘드로이친) ····· 59
18. 일반식품에 사용 가능 여부(포스파티딜세린) ····· 60
19. 일반식품에 사용 가능 여부(프락토올리고당) ····· 61

보존 및 유통기준

20. 냉동제품 해동 유통(식품제조가공업에서 해동) ····· 62
21. 보존 및 유통온도(냉동택배) ····· 62
22. 보존 및 유통온도(샐러드) ····· 63
23. 보존 및 유통온도(실온제품과 냉장제품의 세트) ····· 63
24. 소비기한 설정기준(단순절단) ····· 64
25. 소비기한 설정기준(수입 OEM 제품) ····· 65
26. 소비기한 설정기준(유사제품비교) ····· 65
27. 소비기한 설정기준(유형이 다른 제품과 비교) ····· 66
28. 식품접객업 원재료 해동방법 ····· 67
29. 실온보관 제품의 냉동보관 가능 여부(즉석조리식품) ····· 67
30. 실온보관 제품의 냉동보관(건조수산물) ····· 68
31. 실온보관 제품의 냉장보관 가능 여부 ····· 69
32. 원료육 해동시 심부온도 기준 ····· 69
33. 해동 후 재냉동(냉동식품 분할) ····· 70

장기보존식품의 기준 및 규격

34. 장기보존식품 규격의 적용(냉동규격) ····· 71
35. 장기보존식품 규격의 적용(레토르트) ····· 71
36. 장기보존식품 규격의 적용(통조림) ····· 72

식품별 기준 및 규격

37. 가공치즈 유고형분 계산 방법 ····· 73
38. 식품제조가공업소에서 사용중인 튀김용 기름에 대한 기준 ····· 73
39. 음료베이스의 세균수 기준(정제형태) ····· 74

40. 축산물 해당 여부(유함유가공품)····· 74
41. 카페인 제거에 사용되는 추출용제····· 75
42. 탄산음료의 탄산가스 기준····· 75

식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격

43. 오징어 내장 사용가능 여부(접객업소)····· 76
44. 해동 후 재냉동(식품접객업소)····· 77
45. 해동의 온도기준(냉동빵)····· 77
46. 해동한 냉동식품의 판매 시점····· 78

2. 식품첨가물에 관한 기준 및 규격

식품첨가물 용어의 정의 및 일반원칙

47. 무수아황산 기준 적용시 '건조과일류' 정의····· 79
48. 튀김 제조용 믹스'의 정의····· 80

식품첨가물 사용기준

49. 식용색소 사용기준(여러가지 색소 사용)····· 80
50. 수크랄로스 사용기준(희석하여 섭취하는 음료베이스)····· 81
51. 식용색소 사용기준(건강기능식품의 캡슐)····· 81
52. 식품첨가물로 사용 가능 여부(은박)····· 82
53. 향료제제의 정의····· 82

제2장 기구와 용기·포장

1. 식품용 기구 및 용기·포장에 관한 기준 및 규격

54. 기구 및 용기·포장의 기준 및 규격····· 83
55. 농산물 포장재의 기준 및 규격····· 83
56. 배달용기 기준(내열기준)····· 84
57. 접합된 재질의 기준 및 규격 적용····· 85

제3장 검사

1. 자가품질검사

58. 부적합 판정방법(동일로트 재검사 가능 여부) ····· 86
59. 자가품질검사 대상(HACCP 업체) ····· 87
60. 자가품질검사 대상(뚝배기) ····· 88
61. 자가품질검사 대상(색상이 다른 동일 재질 기구) ····· 88
62. 자가품질검사 대상(자사제조용 수입 용기) ····· 89
63. 자가품질검사 대상(자체 생산한 포장지) ····· 89
64. 자가품질검사 대상(즉석판매제조가공업 빵류, 가열제품) ····· 90
65. 자가품질검사 대상(즉석판매제조가공업 빵류, 타사크림 사용) ····· 91
66. 자가품질검사 대상(즉석판매제조가공업 참기름) ····· 92
67. 자가품질검사 대상(테스트용 제품) ····· 93
68. 자가품질검사 주기 및 항목(기구) ····· 93
69. 자가품질검사 주기(월1회 계산 방법) ····· 94
70. 자가품질검사 항목(금속성 이물) ····· 94
71. 자가품질검사 항목(금속재질 분쇄기 미사용) ····· 95
72. 자가품질검사 항목(사균체에 대한 세균수 규격 적용) ····· 95
73. 자가품질검사 항목(사용하지 않은 첨가물) ····· 96
74. 자가품질검사 항목(영유아용 레토르트) ····· 96
75. 자가품질검사 항목(용기·포장지) ····· 97
76. 자가품질검사 항목(파튤린) ····· 98
77. 자가품질검사 항목(합성향료) ····· 98
78. 자가품질검사 항목(형태가 다른 기구) ····· 99

제4장 영업

1. 영업허가 등

79. 소분 가능 여부(살균제품) ····· 100
80. 소분 가능 여부(유가공품(치즈)) ····· 101
81. 영업신고 대상 여부(꽃차 제조) ····· 101

82. 영업신고 대상(농산물 소분) ····· 102
83. 영업신고 대상(마트에서 수박 절단 판매) ····· 102
84. 영업신고 대상(셀프 라면조리기) ····· 103
85. 영업신고 대상(숙박업소에서 조식 제공) ····· 103
86. 영업신고 대상(일반음식점에서 주류 제조) ····· 104
87. 영업신고 대상(출장 뷔페) ····· 105
88. 영업신고 대상(편의점 호빵) ····· 106
89. 영업신고 대상(휴게음식점 냉동생지 조리) ····· 106
90. 즉석판매제조가공업 소분 가능 여부(치즈) ····· 107
91. 즉석판매제조가공업 제조 가능 여부(냉동떡 해동 조리) ····· 107
92. 즉석판매제조가공업 제조 가능 여부(식단형 식사관리식품) ····· 108

2. 식품제조·가공업

품목제조보고

93. 영문제품명 사용 가능 여부 ····· 109
94. 영업자 지위승계 시 품목제조보고 변경 대상 여부 ····· 110
95. 품목제조보고 대상 여부(무상제공) ····· 110
96. 품목제조보고 대상 여부(벌꿀 소분) ····· 111
97. 품목제조보고 대상 여부(생산 중단한 제품의 재생산시) ····· 111
98. 품목제조보고 대상 여부(세트상품) ····· 112
99. 품목제조보고 대상 여부(수입국 언어로 제품명 사용시) ····· 112
100. 품목제조보고 대상 여부(수출 제품명이 국내 제품명과 다른 경우) ····· 113
101. 품목제조보고 대상 여부(유통전문판매업 의뢰제품) ····· 113
102. 품목제조보고 방법(메뉴가 변경되는 도시락) ····· 114
103. 품목제조보고 방법(배합비 입력) ····· 114
104. 품목제조보고 방법(복합원재료의 제품명) ····· 115
105. 품목제조보고 방법(수돗물과 정제수) ····· 115
106. 품목제조보고 변경(내수 → 수출) ····· 116
107. 품목제조보고 변경(수출 → 내수) ····· 117
108. 품목제조보고 변경(수출제품 소비기한 연장) ····· 117
109. 품목제조보고 변경(인수합병시 폐업) ····· 118

시설기준

110. 영업장 면적 외 창고 사용 가능 여부 ····· 119

영업자 준수사항

111. 영업자 간 판매 가능 여부(즉석판매제조가공업 → 접객업소(단순해동판매)) · 119
112. 영업자 간 판매 가능 여부(즉석판매제조가공업 → 접객업소) ····· 120
113. 영업자 간 판매 가능 여부(즉석판매제조가공업 → 즉석판매제조가공업) ····· 121
114. 이물 보고 대상 및 방법 ····· 122
115. 이물 보고 대상 여부(나무가지) ····· 123
116. 이물 보고 대상 여부(담배꽁초) ····· 123

3. 식품소분·판매업

117. 냉동식품 소분시 작업장 온도 규정 ····· 124

4. 식품접객업

시설기준

118. 수족관 물 수질기준 ····· 125
119. 영업장의 분리, 구획 또는 구분(공동조리장) ····· 125
120. 제과점 공동조리장 ····· 126
121. 편의점에서 주류 취식 가능 여부 ····· 126
122. 한시적 영업 신고 방법 ····· 127
123. 한시적 영업(완제품 이동 판매) ····· 127

영업자 준수사항

124. 간판에 업종명 표시의무 ····· 128
125. 복어 조리 자격 조리사 근무 여부 ····· 128
126. 영업자 간 판매 가능 여부(제과점 → 일반음식점) ····· 129

127. 옥외 가격 표시 방법 ····· 129
128. 접객업소 음식 재사용 기준 ····· 130
129. 접객업소 판매 가능 여부(식품제조가공업 제조 가공식품) ····· 131
130. 주류 테이크아웃 판매(일반음식점) ····· 131

식품접객업소의 위생등급 지정 등

131. 위생등급 변경신고 ····· 132
132. 위생등급 유효기간 ····· 132

5. 건강진단

133. 건강진단 검사 가능 기간 ····· 133
134. 건강진단 대상(마트 직원) ····· 133
135. 건강진단 대상(설거지 담당 직원) ····· 134
136. 건강진단 유예 시 제출 서류 ····· 134
137. 영업 종사 가능 여부(건강진단 결과 전) ····· 135

6. 식품위생교육

138. 식품위생교육 갈음 여부(다수 영업의 정기교육) ····· 136
139. 식품위생교육 갈음 여부(대표자 변경) ····· 136
140. 식품위생교육 갈음 여부(동일 관할구역 내 영업) ····· 137
141. 식품위생교육 갈음 여부(영양사) ····· 138
142. 식품위생교육 갈음 여부(영업의 추가 등록) ····· 138
143. 식품위생교육 갈음 여부(지위승계) ····· 139

7. 실적보고

144. 생산실적보고 대상 여부(품목제조보고 미실시) ····· 140
145. 생산실적보고 대상(용기·포장류제조업) ····· 140
146. 생산실적보고 대상(폐업) ····· 140

8. 식품안전관리인증기준

147. HACCP 교육 갈음여부(팀장 이직) ····· 141
148. HACCP 교육 대상여부(신규 부임 팀장) ····· 141
149. HACCP 의무적용 대상 여부(즉석판매제조가공업) ····· 142
150. HACCP 의무적용 대상(반제품) ····· 143
151. HACCP 의무적용 대상(배추김치) ····· 143
152. HACCP 의무적용 대상(수출용제품) ····· 144
153. HACCP 의무적용 대상(얼갈이 김치) ····· 144
154. HACCP 의무적용 대상(음료베이스) ····· 145
155. HACCP 전환(소규모 HACCP → 일반 HACCP) ····· 146
156. HACCP 제품 위탁 가능 여부 ····· 146
157. HACCP 제품 위탁 가능 여부(외포장) ····· 147
158. HACCP 팀장의 겸직 가능 여부 ····· 148
159. HACCP 표시 가능 여부(세트상품) ····· 148
160. 수입식품의 HACCP 마크 표시 ····· 149

9. 집단급식소

161. 가공식품 완제품 제공 시 표시사항 의무 ····· 150
162. 건강진단 대상여부(영양사) ····· 151
163. 도시락 배식 가능 여부 ····· 151
164. 배식시 영양사 상주 의무 ····· 152
165. 보존식 대상(가공식품 완제품 제공) ····· 153
166. 보존식 대상(셀프조리 라면) ····· 153
167. 보존식 대상(수입식품) ····· 154
168. 보존식 대상(추가 제공 양념류) ····· 154
169. 보존식 보관방법(용기의 규격) ····· 155
170. 보존식 보관용량 ····· 156
171. 식재료 검수일지 작성 대상(마트에서 직접 구매) ····· 157
172. 집단급식소 메뉴 제공 가능 여부(의약외품) ····· 157
173. 집단급식소 설치 · 운영 신고 대상(무료급식소) ····· 159

Ⅱ 축산물 위생관리법

제1장 검사

1. 축산물의 검사

자가품질검사

174. 식용란수집판매업 성분규격 검사 생략(농장에서 검사)····· 163
175. 식용란수집판매업 성분규격 검사 생략(성적서의 용도)····· 164
176. 식용란수집판매업자의 성분규격 검사 생략(영업자에게 구매)····· 165
177. 자가품질검사 규정(법령 및 고시)····· 165
178. 자가품질검사 규정(용어의 정의)····· 166
179. 자가품질검사 규정(품목별)····· 167
180. 자가품질검사 기록관리(자체 개발 림스)····· 167
181. 자가품질검사 대상 여부(가축사육업)····· 168
182. 자가품질검사 대상 여부(식용란 수집판매업)····· 168
183. 자가품질검사 대상 여부(완제품의 원료로 사용하는 반제품)····· 169
184. 자가품질검사 면제(HACCP 업체)····· 170
185. 자가품질검사 면제(HACCP 평가 95%)····· 171
186. 자가품질검사 생략(미사용 첨가물)····· 172
187. 자가품질검사 실시 여부(동일 유형이지만 검사 항목 상이)····· 173
188. 자가품질검사 주기(1개월의 계산)····· 174
189. 자가품질검사 주기(살균제품/비살균제품)····· 174
190. 자가품질검사 주기(식용란)····· 175
191. 자가품질검사 주기(식육가공품)····· 175
192. 자가품질검사 주기(원유를 사용하지 않는 유가공업)····· 176
193. 자가품질검사 주기(일시적 생산 중단)····· 176
194. 자가품질검사 주기(제조 후 의뢰기한)····· 177
195. 자가품질검사 주기(주기 계산법)····· 178
196. 자가품질검사 주기(주기산정 시점)····· 179

197. 자가품질검사 직접 실시 가능 여부 ····· 180
198. 자가품질검사 품목선정(동일유형 품목 수 12개 초과 시) ····· 180
199. 자가품질검사 품목선정(생햄, 프레스햄) ····· 182
200. 자가품질검사 품목선정(원재료가 다른 동일 유형) ····· 183
201. 자가품질검사 품목선정(지난해 품목 12개 초과) ····· 184
202. 자가품질검사 항목(멸균 식육추출가공품) ····· 185
203. 자가품질검사 항목(멸균 양념육) ····· 186
204. 자가품질검사 항목(분쇄 포장육) ····· 187
205. 자가품질검사 항목(분쇄육이 아닌 포장육) ····· 187
206. 자가품질검사 항목(비살균 양념육) ····· 188
207. 자가품질검사 항목(소시지류) ····· 189
208. 자가품질검사 항목(식용란) ····· 190
209. 자가품질검사 항목(아이스크림류) ····· 191
210. 자가품질검사 항목(원료 유래 보존료) ····· 191
211. 자가품질검사 항목(육회) ····· 192
212. 자가품질검사 항목(장기보존 냉동식품 규격) ····· 192
213. 자가품질검사 항목(치즈) ····· 193

제2장 영업의 허가 및 신고

1. 영업의 종류 및 시설기준

영업의 종류

214. 마트에서 포장육의 낱개판매 가능 여부 ····· 194
215. 세트포장 가능 여부(포장육과 소스) ····· 195
216. 수입 유가공품 소분 가능 여부 ····· 195
217. 수입 치즈 절단 판매 가능 여부 ····· 196
218. 식용란수집판매업 대상 여부(마트 납품) ····· 196
219. 식용란수집판매업 대상 여부(슈퍼마켓 본사) ····· 197
220. 식용란수집판매업 대상 여부(식용란 유통) ····· 198
221. 식용란수집판매업 대상 여부(식품점포경영자 정의) ····· 199

222. 식용란수집판매업 대상 여부(온라인 판매)····· 200
223. 식용란수집판매업 대상 여부(제외대상)····· 201
224. 식용란수집판매업 해당 여부(식용란 운반)····· 202
225. 식육가공업 대상 여부(개봉없이 가열)····· 202
226. 식육가공업 대상 여부(타업체 제품 가공)····· 203
227. 식육가공업 영업 대상 여부(수입 베이컨 재분할)····· 203
228. 식육가공업 해당 여부(동결건조)····· 204
229. 식육즉석판매가공업 판매 가능 여부(샌드위치 제조)····· 205
230. 식육즉석판매가공업 판매 가능 여부(알가공품)····· 205
231. 식육즉석판매가공업에서 자신의 상표사용 가능 여부····· 206
232. 식육즉석판매가공업자의 온라인 판매 가능 여부····· 207
233. 식육즉석판매가공업자의 온라인 플랫폼 이용 가능 여부····· 207
234. 식육판매업 대상 여부(갈은 고기 판매)····· 208
235. 식육판매업 대상 여부(관할구역 외 자동판매기를 이용한 포장육 판매)···· 209
236. 식육판매업 대상 여부(식육가공품 온라인 판매)····· 210
237. 식육판매업 대상 여부(식육가공품 접객업소 납품)····· 211
238. 식육판매업 대상 여부(식육가공품 판매)····· 211
239. 식육판매업 대상 여부(온라인으로 포장육 판매)····· 211
240. 식육판매업 대상 여부(집단급식소에 포장육 납품)····· 212
241. 식육판매업 대상 여부(통신판매업의 온라인 판매)····· 213
242. 식육판매업 대상 여부(통신판매업자의 매입 후 온라인 판매)····· 213
243. 식육판매업 대상 여부(통신판매업자의 물류센터에서 포장)····· 215
244. 식육판매업 대상 여부(포장육 온라인 판매)····· 216
245. 식육판매업 대상 여부(포장육 유통)····· 217
246. 식육판매업 대상 여부(포장육 판매)····· 217
247. 식육판매업 대상 여부(프랜차이즈 본사)····· 218
248. 식육판매업 판매 가능 여부(농산물과 세트상품 구성)····· 219
249. 식육판매업 판매 가능 여부(소스와 세트상품 구성)····· 220
250. 식육판매업 판매 가능 여부(수입식육의 분할정형)····· 220
251. 식육판매업 판매 가능 여부(영업자에게 도축된 지육)····· 221

252. 식육판매업 판매 가능 여부(포장육 절단) ····· 221
253. 영업신고 대상 여부(세트 포장 판매) ····· 222
254. 영업신고 대상 여부(수입 치즈 판매) ····· 223
255. 영업신고 대상 여부(완제품 단순 포장) ····· 223
256. 영업신고 대상 여부(우유 및 식용란 물류센터) ····· 224
257. 영업신고 대상 여부(타사의 수입축산물 유통) ····· 225
258. 온라인 위탁판매 가능 여부(다른 영업자) ····· 226
259. 유가공업 대상 여부(가공유크림) ····· 226
260. 유가공업 대상 여부(수입냉동버터 분할) ····· 227
261. 유가공업 대상 여부(치즈제조) ····· 228
262. 축산물 위탁생산 가능 여부(포장육) ····· 229
263. 축산물보관업 대상 여부(실온제품의 냉장보관) ····· 229
264. 축산물보관업 대상 여부(자신이 판매하는 축산물 보관) ····· 230
265. 축산물보관업 대상 여부(축산물 물류센터) ····· 231
266. 축산물보관업 대상 여부(축산물 포장장소) ····· 232
267. 축산물운반업 대상 여부(배달 대행) ····· 233
268. 축산물운반업 대상 여부(최종소비자에게 배달) ····· 233
269. 축산물유통전문판매업 대상 여부(구운란 제조 의뢰) ····· 234
270. 축산물유통전문판매업 대상 여부(마트상표 달걀 판매) ····· 235
271. 축산물유통전문판매업 대상 여부(식육가공품 판매) ····· 235
272. 축산물유통전문판매업 영업 범위 ····· 236
273. 포장육 생산 가능 여부(도축업자) ····· 236

시설기준

274. 냉동시설의 변경(냉동실 → 예냉실) ····· 237
275. 냉장보관시설의 변경 ····· 238
276. 도축업 시설기준(급냉시설의 목적 외 사용) ····· 239
277. 도축업 시설기준(외부 냉동창고 이용) ····· 240
278. 동일 영업자의 시설 공동 사용 ····· 241

279. 식용란 세척수의 수질기준(지하수) ····· 242
280. 식용란수집판매업 보관 가능 여부(농·수산물 창고) ····· 243
281. 식용란수집판매업 보관 가능 여부(외부 창고) ····· 244
282. 식육가공업 가공실 온도(실온보관 제품) ····· 244
283. 식육가공업 시설기준(냉동 컨테이너) ····· 245
284. 식육가공업 작업장의 범위와 온도 ····· 246
285. 식육가공업 포장실 온도 ····· 247
286. 식육가공업에서 계란 사용시 필요한 시설 ····· 248
287. 식육판매업 보관 가능 여부(일반식품) ····· 249
288. 식육판매업 시설의 용도변경 ····· 249
289. 식육포장처리업 식육 종류에 따른 시설 분리 여부 ····· 250
290. 식육포장처리업 작업장의 온도 ····· 250
291. 식육포장처리업의 부자재 보관 방법(외부 창고) ····· 250
292. 알가공업 세란기의 세척방법 ····· 251
293. 알가공업 시설기준(식용란선별포장업 달걀 사용) ····· 251
294. 알가공업 시설기준(추가 영업장의 검란기와 세란기) ····· 252
295. 알가공업 작업장 온도(실온보관 제품) ····· 253
296. 외부 물류창고에서 합포장·보관 가능 여부 ····· 253
297. 우유류판매업의 냉장시설 기준 ····· 255
298. 유가공업 위탁 가능 여부(원료의 해동) ····· 255
299. 유가공업 작업장 온도 기준 ····· 256
300. 축산물 위탁생산 가능 여부(동일 사업자간) ····· 257
301. 축산물 위탁생산 가능 여부(절단 공정) ····· 257
302. 축산물 위탁생산 가능 여부(추출 공정) ····· 258
303. 축산물 위탁생산 가능 여부(포장 후 살균) ····· 259
304. 축산물가공업 냉각용 작업장 온도 ····· 260
305. 축산물가공업 보관 가능 여부(외부 창고) ····· 261
306. 축산물가공업 보관 가능 여부(일반식품) ····· 261
307. 축산물보관업 대상 여부(축산물유통전문판매업 외부창고) ····· 262
308. 축산물운반업 시설기준(세차시설, 차고) ····· 263

309. 축산물운반업 영업소 필요 여부(차량 1대만 운영)····· 264
310. 축산물운반업자의 냉동·냉장 창고 이용····· 264
311. 축산물유통전문판매업 보관 가능 여부(외부 창고)····· 265
312. 축산물유통전문판매업 시설기준(냉동창고)····· 266
313. 축산물유통전문판매업 시설기준(상온창고)····· 267
314. 축산물유통전문판매업 시설기준(위탁생산시 창고)····· 267

2. 영업의 허가 및 신고

315. 식육포장처리업 시설기준(근린생활시설, 창고)····· 268
316. 영업신고 가능 여부(공장 용도)····· 268
317. 일시적 영업장외 영업(면적 변경 대상)····· 269
318. 일시적 영업장외 영업(야외)····· 270
319. 축산물보관업 신고 면적(포장장소)····· 270

3. 품목 제조의 보고

320. 제조 가능 여부(냉동육 → 냉장양념육)····· 271
321. 제조 가능 여부(미출고 포장육 개봉 → 새로운 포장육)····· 271
322. 제조 가능 여부(분쇄가공육 → 양념육)····· 272
323. 제조 가능 여부(살균공정만 실시)····· 272
324. 제조 가능 여부(성형 불량제품의 재사용)····· 273
325. 제조 가능 여부(소·돼지가 섞인 포장육)····· 274
326. 제조 가능 여부(식육가공품 → 양념육)····· 274
327. 제조 가능 여부(해동한 닭 → 냉동포장육)····· 275
328. 제조 가능 여부(해동한 원료 → 식육가공품)····· 276
329. 제조 가능 여부(해동한 포장육 → 냉동양념육)····· 277
330. 품목제조보고 대상(가공방법 상이)····· 277
331. 품목제조보고 대상(계란 등급 상이)····· 278
332. 품목제조보고 대상(동일 원재료 다른 제품명)····· 279
333. 품목제조보고 대상(반제품)····· 279
334. 품목제조보고 대상(보관방법 상이)····· 280

335. 품목제조보고 대상(사용부위 변경)····· 281
336. 품목제조보고 대상(사용부위 상이)····· 282
337. 품목제조보고 대상(소스 합포장)····· 283
338. 품목제조보고 대상(원료용 포장육)····· 283
339. 품목제조보고 대상(원산지 상이)····· 284
340. 품목제조보고 대상(중량만 상이)····· 284
341. 품목제조보고 대상(포장방법 및 소비기한 상이)····· 285
342. 품목제조보고 방법(복합원재료 세부원재료 입력)····· 285
343. 품목제조보고 방법(복합원재료의 품목제조보고 번호 입력)····· 286
344. 품목제조보고 방법(부위명 기재)····· 287
345. 품목제조보고 방법(부위별 원재료 배합비율 입력)····· 288
346. 품목제조보고 방법(사용기준이 있는 원재료)····· 288
347. 품목제조보고 방법(세트상품)····· 289
348. 품목제조보고 방법(원재료 배합비율 계산)····· 290
349. 품목제조보고 방법(원재료 배합비율 입력)····· 291
350. 품목제조보고 방법(원재료 해당여부)····· 292
351. 품목제조보고 방법(최종 제품에 남아있지 않은 원·부재료)····· 292
352. 품목제조보고 방법(충진수)····· 293
353. 품목제조보고 방법(콜라겐 케이싱)····· 294
354. 품목제조보고 변경(배합비율 변경)····· 294
355. 품목제조보고 변경(소비기한 변경)····· 295
356. 품목제조보고 변경(원재료 식품유형 변경)····· 296

4. 위생교육

357. 보수교육(식육판매업, 식용란수집판매업)····· 297
358. 보수교육(위생관리책임자 인사이동)····· 297
359. 보수교육(위생관리책임자 지정)····· 298
360. 보수교육(축산물유통전문판매업)····· 299
361. 신규 위생교육(공동대표자)····· 300
362. 신규 위생교육(법인대표자 변경)····· 300

363. 신규 위생교육(영업 추가 등록)····· 301
364. 신규 위생교육(위생관리책임자 지정)····· 302
365. 신규 위생교육(지위승계)····· 302
366. 위생관리책임자 퇴사 시 종업원 위생교육 방법····· 303
367. 위생교육 생략(HACCP 정기 교육 수료 시)····· 304
368. 위생교육 생략(식육가공업, 식육포장처리업 운영)····· 304
369. 위생교육 생략(위생관리 책임자의 HACCP 교육 수료)····· 306
370. 위생교육 생략(종업원 전원 외부교육 수료)····· 306
371. 위생교육 생략(추가 매장 운영)····· 307
372. 위생교육 시간 및 교육기관····· 308
373. 위생교육(교육시간을 나누어 수강)····· 309

5. 영업자 등의 준수사항

374. 거래내역서 보관(전산 기록)····· 310
375. 거래내역서 작성(정보 생략 가능 여부)····· 310
376. 건강진단 대상 여부(포장된 축산물 운반)····· 311
377. 냉동전환(납품받은 냉장 닭고기)····· 312
378. 냉동전환(납품받은 냉장 포장육)····· 313
379. 냉동전환(냉동전환 장소)····· 314
380. 냉동전환(냉동포장육 제조)····· 315
381. 냉동전환(소비기한 설정 방법)····· 315
382. 냉동포장육의 해동유통(납품업체 요청)····· 316
383. 동일법인내 식육즉석판매가공업 영업자간 제품 이동····· 317
384. 생산실적보고(생산을 안하는 경우)····· 318
385. 생산실적보고(식용란수집판매업)····· 319
386. 식용란 거래·폐기내역서 보관방법····· 320
387. 식용란 선별·포장확인서 발급 의무····· 321
388. 식용란수집판매업 영업자 준수 사항(보관 서류)····· 321
389. 식용란수집판매업 영업자 준수 사항(위생점검일지)····· 322
390. 식육가공업 영업자 준수 사항(거래명세서 원산지 표시)····· 322

391. 식육가공업 영업자 준수 사항(원료 및 완제품 보관 온도)····· 323
392. 식육가공업 영업자 준수 사항(원료출납서류)····· 323
393. 식육가공업 영업자 준수 사항(제품별 생산공간 분리)····· 324
394. 식육가공품 거래시 제출 서류····· 324
395. 식육즉석판매가공업 판매 가능 여부(식품접객업)····· 325
396. 식육즉석판매가공업 판매 가능 여부(영업자간)····· 325
397. 식육판매업 영업자 준수 사항(문서 기록·관리, 교육)····· 326
398. 식육판매업 영업자 준수 사항(원산지, 이력번호 표시)····· 328
399. 식육판매업 영업자간 제품 이동(동일 사업자)····· 328
400. 식육판매업 영업자간 포장육 판매····· 329
401. 식육판매업 영업자의 도축검사증명서 보관····· 330
402. 식육판매업 영업자의 도축검사증명서 보관(이력축산물)····· 331
403. 식육판매업 판매 가능 여부(냉동육 ↔ 냉장육)····· 331
404. 식육판매업에서 내포장된 수입식육의 낱개판매····· 332
405. 식육판매업에서 프랜차이즈 본사로 납품 가능 여부····· 333
406. 식육포장처리업에서 냉동포장육의 해동 공급····· 334
407. 식육포장처리업장 위생화 착용 범위····· 334
408. 절단을 위한 일시적 해동 가능여부····· 335
409. 제조가능 여부(냉동식육 → 냉장포장육)····· 336
410. 제조중인 축산물의 표시사항····· 337
411. 종업원 위생교육 대상····· 338
412. 증명서 보관(등급판정확인서)····· 338
413. 축산물유통전문판매업 영업자 준수 사항(도축검사증명서)····· 339
414. 포장육 원료 보관시 표시사항 문의····· 339
415. 포장육 제조과정 중 남은 원재료의 보관····· 340
416. 행정처분(가공실 온도 미 준수)····· 341
417. 휴업 시 재고 판매 가능 여부····· 341

제3장 축산물의 위생관리

1. 위생관리기준

418. 가금류 도축시 냉각 및 포장 기준 ····· 342
419. 포유류 도살 후 방혈 방법 ····· 343

2. 축산물의 포장 등

420. 비닐랩을 이용한 포장육의 포장 ····· 344
421. 산란일이 다른 식용란의 합포장 ····· 344
422. 식용란 재포장 가능 여부 ····· 345
423. 식용란의 포장(산란일이 다른 식용란의 합포장) ····· 346
424. 식육판매업에서 수입 계육의 소분 판매 가능 여부 ····· 346
425. 제조용 원료로 사용하는 포장육의 포장 방법 ····· 347
426. 포장육의 포장 방법 ····· 348

제4장 기타

1. 기타

427. 식품원료 사용 가능여부(도축장에서 폐기되는 축산물) ····· 349
428. 축산물 범위(소 뿔) ····· 350
429. 폐기대상 축산물 운반시 온도규정 ····· 351
430. 행정처분(식중독균) ····· 351

Ⅲ 건강기능식품에 관한 법률

제1장 영업

1. 영업의 종류 및 시설기준

431. 건강기능식품벤처제조업과 유통전문판매업의 차이 ····· 355
432. 건강기능식품유통전문판매업(동일 제품 여러 곳 의뢰) ····· 355
433. 건강기능식품일반판매업(수입한 건강기능식품 판매) ····· 356
434. 건강기능식품일반판매업(영업신고면제) ····· 356
435. 건강기능식품일반판매업(온라인 전자상거래) ····· 356
436. 건강기능식품제조업(수질검사) ····· 357
437. 단체급식에서 건강기능식품 제공 가능 여부 ····· 357
438. 시설기준(분리 또는 구획) ····· 358

2. 영업의 신고 등

439. 맞춤형건강기능식품판매업(2인 이상 관리사 선임) ····· 359
440. 맞춤형건강기능식품판매업(관리사 선임, 겸직) ····· 359
441. 맞춤형건강기능식품판매업(관리사 선임, 영업자와 동일) ····· 359
442. 맞춤형건강기능식품판매업(방문판매) ····· 360
443. 맞춤형건강기능식품판매업(영업신고 방법) ····· 360

3. 품목제조신고 등

444. 건강기능식품 생산 가능 여부(품목제조신고 수리 전) ····· 361
445. 기능성원료 소분 가능 여부 ····· 361
446. 맞춤형건강기능식품판매업(품목제조신고 여부) ····· 362
447. 품목제조신고 변경신고(기능성 함량만 다른 원료 사용) ····· 362
448. 품목제조신고 변경신고(원료의 함량 변경) ····· 363

4 영업자의 준수사항

449. 건강기능식품 판매시 증정품 제공(물통, 가전제품)····· 363
450. 건강기능식품일반판매업(소분 후 증정)····· 364
451. 건강기능식품일반판매업(자동판매기)····· 364
452. 맞춤형건강기능식품 소분시설(의약품 조제시설)····· 365
453. 맞춤형건강기능식품의 배송(수탁업체에서 직접 배송)····· 365
454. 맞춤형건강기능식품의 소비자 이름 표시····· 365
455. 맞춤형건강기능식품판매업(병원에서 상담)····· 366
456. 맞춤형건강기능식품판매업(소분방법) ····· 366
457. 맞춤형건강기능식품판매업(소비기한 표시) ····· 366
458. 맞춤형건강기능식품판매업(제3자 대신 제조) ····· 367
459. 맞춤형건강기능식품판매업의 책임보험 가입····· 367
460. 맞품형건강기능식품 해당 여부(단일 제품)····· 367
461. 위탁생산시 표시 기준····· 368

5. 이상사례의 보고 등

462. 이상사례 보고 대상 여부(변질제품)····· 369
463. 이상사례 보고 주체····· 369

6. 품질관리인

464. 품질관리인 겸직 가능 여부····· 370
465. 품질관리인 겸직 가능 여부(추가선임시 겸직)····· 371

7. 교육

466. 건강기능식품일반판매업 보수교육 갈음 여부(영업장 다수)····· 372
467. 건강기능식품일반판매업 보수교육 생략(미영업시)····· 373
468. 맞춤형건강기능식품판매업(교육시간) ····· 373

제2장 기준 및 규격 등

1. 기준 및 규격

469. 개별인정형 기능성 원료의 판매 ····· 374
470. 건강기능식품의 소비기한 설정(기능성 내용이 동일) ····· 374
471. 건강기능식품의 소비기한 설정(유사제품과 비교) ····· 376
472. 건강기능식품의 주원료로 식품첨가물 사용 가능 여부 ····· 377
473. 기능성원료 영양성분의 중금속 기준 ····· 378
474. 알로에겔 제품의 "총 다당체" 표시 방법 ····· 378
475. 인삼의 잎과 줄기 사용 가능 여부 ····· 379
476. 제조가능 여부(일일섭취량 초과) ····· 379
477. 제조기준(쏘팔메토 열매 추출물 유(oil)상 형태) ····· 380
478. 중금속 기준(홍삼 원료성 제품) ····· 381

제3장 검사 등

1. 자가품질검사 의무

479. 건강기능식품 중금속의 기준(개별기준과 공통기준) ····· 382
480. 자가품질검사(동일한 기능성원료) ····· 383

제4장 우수건강기능식품제조기준 등

1. 우수건강기능식품제조기준 등

481. 개별인정형 기능성 원료 제조시설 기준(GMP) ····· 384

2. 건강기능식품이력추적관리 등록기준 등

482. 이력추적관리등록 대상 여부(일반판매업) ····· 385

Ⅳ 수입식품 안전관리 특별법

제1장 수입 전(前)단계 관리

1. 해외제조업소 등록

483. 폐업한 해외제조업소 식품 수입 가능 여부 ····· 389
484. 해외수출업소 등록시 제출서류 ····· 389
485. 해외제조업소 등록 유효기간 연장(수산물 약정국) ····· 390
486. 해외제조업소 등록 유효기간 연장(유효기간 만료 후) ····· 391
487. 해외제조업소 등록(OEM 제품) ····· 391
488. 해외제조업소 등록(농산물 포장장소) ····· 391
489. 해외제조업소 등록(반송품) ····· 392
490. 해외제조업소 등록(병입장소가 변경되는 와인) ····· 393
491. 해외제조업소 등록(수산물 약정국가) ····· 393
492. 해외제조업소 등록(원산지와 제조국이 상이한 경우) ····· 395
493. 해외제조업소 등록(축산물 가공품) ····· 396
494. 해외제조업소 등록시 제출서류 ····· 397
495. 해외제조업소 등록시 제출서류(HACCP시설) ····· 397
496. 해외제조업소 변경(유형추가) ····· 398
497. 해외제조업소 변경(제조업소명) ····· 399
498. 해외제조업소 해당여부(위탁생산) ····· 400

제2장 수입 영업 관리

1. 영업의 등록

499. 동일소재지에 영업의 중복 등록 ····· 401
500. 수입식품등수입판매업 영업등록(외국인) ····· 401
501. 시설기준(임대창고 이용) ····· 402
502. 영업대상 여부(건강기능식품 수입) ····· 403
503. 영업대상 여부(블로그를 이용한 구매대행) ····· 404

504. 영업대상 여부(선구매 해외상품 판매)····· 404
505. 영업대상 여부(수입한 제품의 온라인 유통)····· 405
506. 영업대상 여부(직구 온라인 플랫폼)····· 405
507. 영업소 변경신고 기한····· 406
508. 영업소재지와 법인등기부등본 소재지의 일치 여부····· 406
509. 지위승계 해당여부(개인사업자 → 법인사업자)····· 407
510. 지위승계 해당여부(합병으로 인한 법인명 변경)····· 407

2. 위생교육

511. 공동대표의 위생교육 수료 방법····· 408
512. 다수 영업의 대표자가 동일한 경우 위생교육 갈음 여부····· 408
513. 다중 부적합에 따른 교육수료 횟수····· 409
514. 대표자 변경시 위생교육 갈음 여부(위생관리책임자)····· 409
515. 대표자가 외국인인 경우 위생교육 방법····· 410
516. 법인의 대표자 변경시 위생교육 수료 여부····· 411
517. 보수교육 미수료시 처분····· 411
518. 수입 위생교육의 갈음 여부(HACCP 교육)····· 412
519. 수입영업 추가 등록 시 신규교육 갈음여부····· 412
520. 영업등록 당해 보수교육 해당 여부····· 413
521. 위생관리책임자 대리 교육 시 제출서류····· 413
522. 위생관리책임자 보수교육 갈음여부····· 414
523. 위생관리책임자 퇴사 시 위생교육 갈음 여부····· 414
524. 위생교육 기관의 종류····· 415
525. 위생교육을 대신 받을 수 있는 경우····· 416
526. 위생교육의 온라인 수강 방법····· 417
527. 위생교육의 유효기간····· 417
528. 종업원의 위생교육····· 418
529. 폐업 당해 위생교육 대상 여부····· 418

제3장 통관단계 관리

1. 수입 신고 등

530. 5년주기 정밀검사 해당여부 ····· 419
531. BSE관련 수입가능 여부(BSE 발생국에서 비발생국 원료 사용) ····· 420
532. GMO 표시대상여부(알팔파추출색소) ····· 421
533. 건강기능식품 개별인정형 원료 수입 자격 ····· 421
534. 국내 사용불가 원료 수입(외화획득용) ····· 422
535. 기구용기 수입신고 방법(사이즈가 다른 경우) ····· 423
536. 동일사동일수입식품 인정여부(OEM) ····· 424
537. 동일사동일수입식품 인정여부(건강기능식품의 배합비율) ····· 424
538. 동일사동일수입식품 인정여부(보관방법) ····· 425
539. 동일사동일수입식품 인정여부(세트상품) ····· 426
540. 동일사동일수입식품 인정여부(유형변경) ····· 427
541. 동일사동일수입식품 인정여부(제품명 상이) ····· 427
542. 무작위표본검사 선정기준 ····· 428
543. 반송 후 재수출하는 식품의 수입신고 용도 ····· 429
544. 반송품 수입신고 방법 및 절차 ····· 430
545. 방사능 관련 서류 제출대상(외화획득용) ····· 431
546. 방사능 관련 서류 제출대상(제3국 경유 일본 식품) ····· 431
547. 방사능 관련 서류 제출대상(제3국 수출 일본 수산물) ····· 432
548. 방사능 관련 서류 제출대상(제3국 식품을 일본에서 소분) ····· 433
549. 보세구역 내에서 소분 후 수입신고 가능 여부 ····· 434
550. 부적합 통보 후 재검사 ····· 434
551. 부적합후 정밀실적 인정여부(100kg미만 신고시) ····· 435
552. 사전 수입신고 절차 및 방법 ····· 436
553. 수산물 수입 가능 여부(대구의 위) ····· 437
554. 수산물의 위생약정(비약정국에서 수입가능 여부) ····· 438
555. 수산부산물 수입방법 ····· 438

556. 수입 건강기능식품 이력추적번호 표시 위치 ····· 439
557. 수입김치의 해썹의무 대상 여부 ····· 439
558. 수입시 제출서류(한시적 기준규격 인정 식품첨가물 사용 식품) ····· 440
559. 수입식품 운반용 박스의 교체 ····· 441
560. 수입식품등의 수입신고 절차 ····· 441
561. 수입식품등의 수입신고 처리기간 ····· 442
562. 수입식품의 재포장 가능 여부 ····· 443
563. 수입신고 구비서류 ····· 444
564. 수입신고 구비서류(BSE 발생국) ····· 444
565. 수입신고 구비서류(BSE 비발생국) ····· 446
566. 수입신고 구비서류(검사명령제) ····· 446
567. 수입신고 구비서류(수입수산물 약정국가) ····· 447
568. 수입신고 구비서류(수입수산물 약정국가, 제3국 경유) ····· 448
569. 수입신고 대상여부(냉장고 얼음 트레이) ····· 448
570. 수입신고 대상여부(면세점 판매용) ····· 449
571. 수입신고 대상여부(무상견본품) ····· 450
572. 수입신고 대상여부(물 디스펜서) ····· 450
573. 수입신고 대상여부(미군납품용) ····· 451
574. 수입신고 대상여부(반송후 폐기) ····· 452
575. 수입신고 대상여부(식품의 껍질 제거 도구) ····· 453
576. 수입신고 대상여부(실리카겔) ····· 453
577. 수입신고 대상여부(쌀국수제조용기계) ····· 454
578. 수입신고 대상여부(약케이스) ····· 455
579. 수입신고 대상여부(전자레인지 가열용 뚜껑) ····· 456
580. 수입신고 대상여부(접객업소 사용 기계) ····· 457
581. 수입신고 대상여부(컵 덮개) ····· 458
582. 수입신고 대상여부(케이크 장식초) ····· 458
583. 수입신고 대상여부(포장용기 제조 원단) ····· 459

584. 수입신고(사진제출 대상) ····· 460
585. 수입신고(사진제출, 촬영일자) ····· 461
586. 수입신고시 배합비 입력방법 ····· 461
587. 수입위생평가제도(동물성 식품의 범위) ····· 462
588. 수입위생평가제도(동물성 식품의 수입가능 국가) ····· 463
589. 수입위생평가제도(동물성식품 해당여부(유함유가공품)) ····· 463
590. 수입최소량 이상 검사대상 ····· 464
591. 수입통관된 제품의 소비기한 연장 ····· 465
592. 식염 수입가능국가(원산지와 제조국이 상이한 경우) ····· 465
593. 식품용 기구 등의 수입신고 절차 및 검사항목 ····· 466
594. 연구·조사용 수입식품 수입가능 여부(암염) ····· 468
595. 영업자가 직구한 식품원료 사용 가능여부 ····· 469
596. 우수수입업소 해외 현지실사 주기 ····· 470
597. 유전자변형식품 표시 제외대상 서류 ····· 471
598. 유통이력추적관리 대상 여부(최초수입) ····· 472
599. 자사제품 제조용 원료로 수입하는 축산물의 수입검사종류 ····· 472
600. 정밀검사 면제를 위한 검사성적서 기재사항 ····· 473
601. 정밀검사 실적 연계(제조업소 이전) ····· 474
602. 정밀검사 의뢰기관 ····· 474
603. 정밀검사 잔여검체 반환 후 판매 가능 여부 ····· 475
604. 정밀검사를 의뢰할 수 있는 외부검사기관 목록 ····· 475
605. 제품과 함께 들어있는 기구의 검사 여부 ····· 476
606. 제품명이 다른 동일사동일수입식품의 수입신고 ····· 477
607. 주문자상표부착수입식품 해당 여부(제3자 상표 부착) ····· 478
608. 주문자상표부착수입식품 해당 여부(해외자사공장) ····· 479
609. 주문자상표부착수입식품(수입 대행) ····· 480
610. 주문자상표부착수입식품(위생평가 공동실시) ····· 481
611. 주문자상표부착수입식품(자가품질검사(건강기능식품)) ····· 481

612. 주문자상표부착수입식품(최초 자가품질검사 검사일)····· 482
613. 주문자상표부착수입식품(해외 위생평가 기관)····· 483
614. 축산물 위생증명서 발급 기준(제조국과 수출국이 다른 경우)····· 484
615. 해외제조업소 위생평가(추가수입실적 없는 경우)····· 484

제4장 유통단계 관리

1. 용도변경

616. 용도변경(외화획득용 원료 폐기)····· 485
617. 용도변경(외화획득용 → 자사제조용)····· 486
618. 용도변경(자사제조용 → 외화획득용)····· 487

제5장 보칙

1. 수출식품등 안전성 지원

619. 수출 위생증명서(기구 · 용기 · 포장의 검사항목)····· 488
620. 수출 위생증명서(발급부서)····· 488
621. 수출 위생증명서(발급언어)····· 489
622. 수출 위생증명서(수입식품)····· 489
623. 수출 위생증명서(신청방법)····· 490
624. 수출 위생증명서(제출서류)····· 490
625. 수출 위생증명서(종류)····· 491

V 식품 등의 표시 광고에 관한 법률

제1장 식품

1. 표시의 기준

공통표시기준

626. 주표시면 글씨 크기(내용량, 열량)····· 495
627. 표시기준(미군부대 납품)····· 496
628. 표시기준(수출국 주요 표시사항)····· 496
629. 표시기준(증정용)····· 497

소비자 안전을 위한 표시사항

630. 당알코올 표시(선적용 가능 여부)····· 498
631. 당알코올 표시(함량 계산 방법)····· 499
632. 당알코올 표시(함량 표시 시 허용오차)····· 500
633. 당알코올 표시(함량 표시 위치)····· 501
634. 당알코올 표시(햠량 표시시 소수점 처리)····· 502
635. 무글루텐 표시····· 503
636. 신선도 유지제의 주의문구 표시 위치····· 503
637. 알레르기 유발물질 표시(갯가재)····· 504
638. 알레르기 유발물질 표시(견과류)····· 504
639. 알레르기 유발물질 표시(돼지 뼈, 피)····· 505
640. 알레르기 유발물질 표시(뿔소라)····· 506
641. 알레르기 유발물질 표시(산양유 또는 양유)····· 507
642. 알레르기 유발물질 표시(생략 대상)····· 508
643. 알레르기 유발물질 표시(소의 뼈)····· 508
644. 알레르기 유발물질 표시(아몬드)····· 509
645. 알레르기 유발물질 표시(알레르기 물질과 유사한 성분)····· 510
646. 알레르기 유발물질 표시(완두)····· 510

647. 알레르기 유발물질 표시(우지) ····· 511
648. 알레르기 유발물질 표시(쥐눈이콩) ····· 512
649. 알레르기 유발물질 표시(캐슈넛) ····· 513
650. 알레르기 유발물질 표시(콩나물) ····· 513
651. 알레르기 유발물질 표시(탈지분유) ····· 514
652. 알레르기 유발물질 표시(피스타치오) ····· 515
653. 알레르기 유발물질 표시(피칸) ····· 516
654. 알레르기 유발물질 표시(한치, 갑오징어) ····· 517
655. 알레르기 유발물질 표시(호밀) ····· 517
656. 알레르기 유발물질 표시(혼입가능성 중복표시) ····· 518
657. 알레르기 유발물질 표시(혼입가능성) ····· 519
658. 알레르기 유발물질 표시(흰강낭콩) ····· 520
659. 페닐알라닌 함유 표시 ····· 521

포장재질

660. 재질 표시 방법(PPSU) ····· 522

제품명

661. 제품명 사용 가능여부(닭갈비) ····· 523
662. 제품명 사용 가능여부(소다맛) ····· 524
663. 제품명 사용 가능여부(최소함량기준) ····· 525
664. 제품명 사용 가능여부(파프리카추출색소 사용) ····· 526
665. 제품명 사용 가능여부(합성향 사용) ····· 527
666. 제품명 영문 병기표시 가능 여부(내수/수출 겸용 제품) ····· 527
667. 제품명 외국어 병기 시 글씨 크기 ····· 529
668. 제품명 표시 방법(품목제조보고의 제품명과 상이) ····· 530
669. 제품명에 따른 함량표시 방법(17곡) ····· 530
670. 제품명에 따른 함량표시 방법(간장새우) ····· 531
671. 제품명에 따른 함량표시 방법(감자탕) ····· 532

672. 제품명에 따른 함량표시 방법(고추장)····· 533
673. 제품명에 따른 함량표시 방법(곤드레)····· 534
674. 제품명에 따른 함량표시 방법(과일의 함량을 Brix로 표시)····· 534
675. 제품명에 따른 함량표시 방법(그래놀라)····· 535
676. 제품명에 따른 함량표시 방법(김치맛)····· 536
677. 제품명에 따른 함량표시 방법(농축배율 환산값)····· 537
678. 제품명에 따른 함량표시 방법(당면)····· 538
679. 제품명에 따른 함량표시 방법(덮밥)····· 539
680. 제품명에 따른 함량표시 방법(마늘)····· 540
681. 제품명에 따른 함량표시 방법(마요)····· 540
682. 제품명에 따른 함량표시 방법(미숫가루)····· 541
683. 제품명에 따른 함량표시 방법(샐러드)····· 542
684. 제품명에 따른 함량표시 방법(순대)····· 543
685. 제품명에 따른 함량표시 방법(식육추출가공품)····· 544
686. 제품명에 따른 함량표시 방법(쌍화)····· 545
687. 제품명에 따른 함량표시 방법(알부민)····· 546
688. 제품명에 따른 함량표시 방법(앙금)····· 546
689. 제품명에 따른 함량표시 방법(야채분말)····· 547
690. 제품명에 따른 함량표시 방법(연잎밥)····· 548
691. 제품명에 따른 함량표시 방법(저분자콜라겐C)····· 549
692. 제품명에 따른 함량표시 방법(짜장소스)····· 550
693. 제품명에 따른 함량표시 방법(콰트로치즈)····· 551
694. 제품명에 따른 함량표시 방법(크림버터)····· 552
695. 제품명에 따른 함량표시 방법(표시위치)····· 553

영업소(장) 등의 명칭(상호) 및 소재지

696. 세트상품의 제조사 표시(F1, F2 표시)····· 554
697. 수입 자연상태식품 소분시 업소명 표시····· 555
698. 영업소명 표시(광고 시)····· 556

소비기한 또는 품질유지기한

699. 단순 절단 포장육의 제조일자 ····· 557
700. 소비기한 준수 의무(의무표시대상 아닌 경우) ····· 558
701. 소비기한 추가 표시 가능 여부 ····· 558
702. 소비기한 표시(수입 자연상태 식품) ····· 560
703. 소비기한 표시(시간으로 표시) ····· 560
704. 품질유지기한 표시(수입주류) ····· 561

내용량

705. 내용량 변경사실 표시 ····· 562
706. 내용량 변경사실 표시 대상 여부(신제품 출시 후 기존제품 생산중단) ····· 563
707. 내용량 변경사실 표시 대상 여부(유통과정 중 단위가격 변경) ····· 564
708. 내용량 표시(섭취 전 버리게되는 액체) ····· 566

원재료명

709. 원재료명 및 영양성분 표시방법(비오틴/바이오틴) ····· 567
710. 원재료명 및 함량표시 대상 여부(이미지 삽입) ····· 568
711. 원재료명 표시방법(불린 당면) ····· 568
712. 원재료명 표시방법(수산물) ····· 569
713. 원재료명 표시방법(정제수) ····· 570
714. 원재료명 표시방법(젤라틴 기원동물) ····· 571
715. 원재료명 표시방법(주용도명 표시) ····· 572
716. 원재료명 표시방법(찰흑미, 흑미) ····· 573
717. 원재료명 표시방법(품목제조보고한 세트포장) ····· 575
718. 원재료명 표시방법(혼합제제류 안에 향료 ○○종) ····· 576
719. 주표시면 함량 표시 단위(ppm) ····· 577
720. 첨가물의 용도명 표시(복합원재료 내 식품첨가물의 주용도) ····· 578

성분명 및 함량

721. 성분명 표시 가능 여부(아미노산 고함량) ····· 579

유전자변형식품등의 표시기준

722. 유전자변형식품 표시 대상(가수분해대두단백) ····· 581

기타

723. 대체식품(meat free, milk free, plant based) ····· 582
724. 대체식품(고기 무첨가) ····· 582
725. 대체식품(동물성 원료 포함 사실) ····· 583
726. 대체식품(동물성 원료 함유시) ····· 583
727. 대체식품(미생물 사용) ····· 584
728. 대체식품(식물성 대체육) ····· 584
729. 대체식품(식물성 돼지고기) ····· 585
730. 대체식품(식물성 우유, 식물성 유, 귀리 우유, 아몬드 우유) ····· 585
731. 대체식품(식물성 표시) ····· 586
732. 대체식품(없는 영양성분 강조) ····· 587
733. 대체식품(유형 두류가공품 표시) ····· 587
734. 대체식품(저지방) ····· 587
735. 대체식품(제품명으로 축수산가공품의 명칭 사용) ····· 588
736. 세트상품의 표시(중복 내용 생략) ····· 588
737. 유산균수 표시방법 ····· 589
738. 유탕처리 표시 대상 여부(원재료로 유탕식품 사용) ····· 590
739. 혼합절임 함량비 표시방법 ····· 590

2. 영양표시

740. 내수·수출 겸용 제품 표시(영양표시 기준 상이) ····· 591
741. 영양성분 강조표시(A2 단백질) ····· 592

742. 영양성분 강조표시(계란 2개 분량의 단백질)····· 593
743. 영양성분 강조표시(레티놀)····· 594
744. 영양성분 강조표시(무가당, D-소비톨)····· 595
745. 영양성분 강조표시(무지방, 탈지분유)····· 596
746. 영양성분 강조표시(베타카로틴)····· 597
747. 영양성분 강조표시(설탕무첨가, 프락토올리고당)····· 598
748. 영양성분 강조표시(소포장)····· 599
749. 영양성분 강조표시(액상제품의 중량 기준 적용 가능여부)····· 601
750. 영양성분 강조표시(저당, D-소비톨)····· 602
751. 영양성분 강조표시(저당, 알룰로오스)····· 603
752. 영양성분 강조표시(하프칼로리)····· 604
753. 영양성분 표시단위(1회섭취참고량이 미설정된 제품)····· 606
754. 영양표시 대상 식품(업종별 또는 영업의 종류별 정의)····· 606
755. 영양표시 대상 여부(검사용)····· 607
756. 영양표시 대상 여부(식품접객업 원료)····· 608
757. 영양표시 대상 여부(즉석판매제조가공업)····· 609

3. 부당한 표시 또는 광고행위의 금지

부당한 표시 또는 광고

758. 부당표시 해당 여부(○○g 증가)····· 610
759. 부당표시 해당 여부(○○케이크)····· 611
760. 부당표시 해당 여부(고품질)····· 612
761. 부당표시 해당 여부(깨끗한)····· 613
762. 부당표시 해당 여부(꿀잠, 스윗드림)····· 614
763. 부당표시 해당 여부(다이어트)····· 614
764. 부당표시 해당 여부(동의보감)····· 616
765. 부당표시 해당 여부(락토프리)····· 617
766. 부당표시 해당 여부(리얼)····· 617

767. 부당표시 해당 여부(마약)····· 619
768. 부당표시 해당 여부(무방부제)····· 620
769. 부당표시 해당 여부(무카페인)····· 621
770. 부당표시 해당 여부(바이탈)····· 623
771. 부당표시 해당 여부(밥이 없는 제품의 국밥 표시)····· 624
772. 부당표시 해당 여부(밸런스)····· 625
773. 부당표시 해당 여부(뷰티)····· 626
774. 부당표시 해당 여부(소분제품 홍보문구 등 추가 표시)····· 627
775. 부당표시 해당 여부(소화가 잘되는)····· 628
776. 부당표시 해당 여부(순수, 퓨어)····· 629
777. 부당표시 해당 여부(스트레스 완화)····· 630
778. 부당표시 해당 여부(실버케어)····· 631
779. 부당표시 해당 여부(심신안정, 불면증)····· 632
780. 부당표시 해당 여부(애사비)····· 633
781. 부당표시 해당 여부(언양식)····· 634
782. 부당표시 해당 여부(에너지 충전)····· 635
783. 부당표시 해당 여부(에너지)····· 636
784. 부당표시 해당 여부(영유아, 아이, 성장기)····· 637
785. 부당표시 해당 여부(원재료 할랄인증)····· 638
786. 부당표시 해당 여부(원조)····· 639
787. 부당표시 해당 여부(이너뷰티)····· 640
788. 부당표시 해당 여부(저속노화)····· 641
789. 부당표시 해당 여부(젤리)····· 642
790. 부당표시 해당 여부(초코, 초콜릿)····· 644
791. 부당표시 해당 여부(커피우유)····· 645
792. 부당표시 해당 여부(특제)····· 646
793. 부당표시 해당 여부(포만감)····· 647
794. 부당표시 해당 여부(프레쉬(Fresh))····· 648
795. 부당표시 해당 여부(프로폴리스 함유)····· 649
796. 부당표시 해당 여부(하이볼)····· 650

797. 부당표시 해당 여부(한방)····· 652
798. 부당표시 해당 여부(합성향료 사진)····· 653

일반식품 기능성 표시제도

799. 일반식품 기능성 표시(개별인정형 원료의 기능성)····· 654
800. 일반식품 기능성 표시(과립·분말 형태 제품)····· 655
801. 일반식품 기능성 표시(기능성표시 생략)····· 656
802. 일반식품 기능성 표시(수입 기능성 원료 GMP 적용)····· 657
803. 일반식품 기능성 표시(수출전용)····· 658
804. 일반식품 기능성 표시(숙취해소 원재료 인체적용시험)····· 659
805. 일반식품 기능성 표시(숙취해소 인체적용시험기관)····· 660
806. 일반식품 기능성 표시(숙취해소)····· 661
807. 일반식품 기능성 표시(액상 형태 제품)····· 662
808. 일반식품 기능성 표시(어린이, 아동 대상 판매식품)····· 662
809. 일반식품 기능성 표시(원료용 제품)····· 663
810. 일반식품 기능성 표시(정제형태)····· 665
811. 일반식품 기능성 표시(체중조절용 조제식품)····· 666
812. 일반식품 기능성 표시(키성장)····· 667
813. 일반식품 기능성 표시(환 형태)····· 668

제2장 건강기능식품

1. 표시의 기준

814. 건강기능식품의 당알코올 주의문구 표시····· 669
815. 건강기능식품 영양기능정보 표시 글씨 크기····· 670
816. 건강기능식품일반판매업소명 표시····· 670
817. 낱알모음 포장 해당 여부····· 670
818. 부원료(기타원료)의 성분명 표시····· 671
819. 재심의 대상 여부(심의사항 그대로 표시)····· 672
820. 제품명 사용 가능 여부(기타원료명 포함)····· 672

Ⅵ 위생용품 관리법

제1장 위생용품

1. 위생용품의 종류

821. 식품형태의 위생용품 생산가능 여부 ····· 677
822. 위생용품 해당 여부(1회용 부직포 행주) ····· 677
823. 위생용품 해당 여부(식기세척기 클리너) ····· 678
824. 위생용품 해당 여부(오일함유 면봉) ····· 678
825. 위생용품 해당 여부(워터픽) ····· 679
826. 위생용품 해당 여부(일회용 종이 숟가락) ····· 679
827. 위생용품 해당 여부(일회용컵 뚜껑) ····· 679
828. 위생용품 해당 여부(전동칫솔) ····· 680

2. 기준 및 규격

829. 구강관리용품 판매 가능 여부(2025.6.14. 이전 생산) ····· 681
830. 식품용 기구·용기용 세척제의 pH 규격 ····· 681
831. 일회용 빨대의 기준 및 규격 적용 여부 ····· 682

제2장 영업

832. 영업신고 대상여부(구매대행) ····· 683
833. 영업신고 대상여부(수입제품 소분) ····· 684
834. 영업의 시설기준(지하수 수질검사) ····· 684
835. 위생용품 제조시설에서 다른제품 생산 가능여부 ····· 685
836. 자가품질검사 대상 여부(수입위생용품 소분) ····· 685
837. 자가품질검사(검사 주기) ····· 687
838. 자가품질검사(위탁생산 시 검사 주체) ····· 687
839. 자가품질검사(자가품질검사 기록 시스템) ····· 688
840. 자가품질검사(재질별 색상별 적용범위) ····· 688

841. 품목제조보고 의무자(위탁생산)····· 689
842. 품목제조보고 해당 여부(세제 포함된 수세미)····· 689
843. 품목제조보고(배합비율 입력)····· 690
844. 품목제조보고(생산중량별)····· 690
845. 품목제조보고(원재료 코드 신청)····· 690

제3장 수입

846. 동일사 동일수입위생용품 요건····· 691
847. 동일사 동일수입위생용품 해당여부(구강용품)····· 692
848. 수입 정밀검사 면제(국외시험검사기관 성적서)····· 693
849. 수입신고(부적합 제품 재수입)····· 694
850. 수입신고(소분목적의 위생용품)····· 694
851. 수입신고(원료의 수입신고 대상 여부)····· 695
852. 수입신고시 수출회사 등록 방법····· 695

제4장 표시기준

853. 구강관리용품 시행일 이전 생산 제품의 표시····· 696
854. 구강관리용품 시행일 이전 생산 제품의 표시(기존포장재 사용)····· 696
855. 부당광고 해당 여부(FDA 로고 및 Ecocert 인증)····· 697
856. 부당광고 해당 여부(무형광, 무첨가 형광증백제)····· 698
857. 부당광고 해당 여부(세척제 살균)····· 699
858. 부당광고 해당 여부(오가닉)····· 700
859. 부당광고 해당 여부(유기농 원재료의 표시)····· 701
860. 부당광고 해당 여부(항균)····· 702
861. 성인귀저귀의 유통기한 표시····· 702
862. 알레르기 표시 대상····· 703
863. 위생용품이 아닌 제품과 세트상품 구성시 표시····· 703
864. 위탁 위생용품의 제조업소명 표시····· 704
865. 유통업체의 상표 표시 가능 여부····· 705
866. 접객업소 제공 위생용품의 표시사항····· 705

867. 표시사항(기저귀 색소)····· 706
868. 표시사항(세척제 사용기준)····· 706
869. 표시사항(일회용 면봉 유통기한)····· 707
870. 표시사항(재생원료 사용 시 재활용)····· 707
871. 표시사항(제품명 일부 원료명 사용 시 함량)····· 708
872. 표시사항(표시면적 작은 경우)····· 708

I

식품위생법

제 1 장

식품과 식품첨가물

1 식품에 관한 기준 및 규격

식품원료 기준

Q1 생화를 케이크 장식으로 사용해도 되나요?

✓ 식품원료는 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 1. 2) 식품원료 판단기준에 따라, 독성이나 부작용이 없고, 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 '국내에서 전래적으로 식품으로서 섭취한 근거'를 기준으로 안전성과 건전성이 확인된 것에 한하여 인정하고 있으며, 동 고시 [별표 1] "식품에 사용할 수 있는 원료"의 목록 또는 [별표 2] "식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료"의 목록, [별표 3] "한시적 기준·규격에서 전환된 원료"의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.

✓ "식품의 제조에 사용되는 원료는 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리된 것이어야 한다."라고 정하고 있어, 생화는 이에 적합한 것이어야 합니다.

✓ '생화'가 케이크 장식을 목적으로 사용하는 것으로서 식품과 직접 접촉하는 장식물인 경우라면 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 적합한 식용 가능한 장식물(원료)을 사용하여야 합니다.

✓ 다만, 식품으로 사용할 수 없는 원료인 경우라면 식품과 직접 닿는 부분은 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 적합한 재질로 포장하여 식품과 직접 접촉하지 않도록 위생적으로 취급하여야 합니다.

Q2 아마씨 효소불활성화을 위한 열처리 온도 및 시간이 정해져 있나요?

✓ 식품원료는 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 1. 2) 식품원료 판단기준에 따라, 독성이나 부작용이 없고, 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 '국내에서 전래적으로 식품으로서 섭취한 근거'를 기준으로 안전성과 건전성이 확인된 것에 한하여 인정하고 있으며, 동 고시 [별표 1] "식품에 사용할 수 있는 원료"의 목록 또는 [별표 2] "식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료"의 목록, [별표 3] "한시적 기준·규격에서 전환된 원료"의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.

✓ 질의하신 원료인 아마씨는 상기 고시 [별표 2]에 '아마(기타명칭 또는 시장명칭: 아마인, Common Flax, Flax, 학명 또는 특성: *Linum usitatissimum L.*, 사용부위: 씨앗, 사용조건: 효소불활성화 등을 위해 열처리 또는 물로 침지한 씨에 한한다. 일일섭취량이 16g을 초과하지 않아야 하며, 1회 섭취량은 4g을 초과하지 않도록 사용해야 한다.)로 등재되어 있어 식품원료로 사용 시 명시된 사용조건에 적합하게 사용하여야 합니다.

✓ 또한, 아마 씨앗의 효소불활성화를 위한 열처리조건 등은 별도로 규정하고 있지 않으며, 제조업체 책임하에 제품의 품질, 안전성 등을 고려하여 시안배당체가 최종제품에서 검출되지 않도록 설정하여야 합니다.

Q3 일반식품의 원재료로 '침향'을 사용할 수 있나요?

✓ 식품원료는 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 1. 2) 식품원료 판단기준에 따라, 독성이나 부작용이 없고, 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 '국내에서 전래적으로 식품으로서 섭취한 근거'를 기준으로 안전성과 건전성이 확인된 것에 한하여 인정하고 있으며, 동 고시 [별표 1] "식품에 사용할 수 있는 원료"의 목록 또는 [별표 2] "식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료"의 목록, [별표 3] "한시적 기준·규격에서 전환된 원료"의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.

✓ '침향나무'는 침향나무(기타명칭 또는 시장명칭 : 침향, 학명 또는 특성 : *Aquilaria agallocha Roxburgh* / *Aquilaria malaccensis Lam*, 사용부위 : 수지가 침착된 수간목(침향))로 등재되어 있어 명시된 학명 및 사용부위에 한하여 식품원료로 사용이 가능하며, 동 고시 제2. 1. 2) (7) ②에 따라 다음과 같은 사용기준에 적합하게 사용하여야 합니다.

㉮ 식품 제조 시 사용되는 '식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료'는 가공전 원료의 중량을 기준으로 50% 미만(배합수 제외)을 사용하여야 한다.

㉯ 식품 제조 시 '식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료'를 2가지 이상 혼합할 경우 혼합되는 총량은 가공전 원료의 중량을 기준으로 50% 미만(배합수 제외) 사용하여야 한다.

㉰ 다만, 최종 소비자에게 판매되지 아니하고 제조업소에 공급되는 원료용 제품을 제조하고자 하는 경우에는 위의 ㉮, ㉯ 항을 적용받지 아니할 수 있다.

㉱ 음료류, 주류 및 향신료 제조 시 '식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료'에 속하는 식물성원료가 1가지인 경우에는 원료의 중량을 기준으로 100%까지 (배합수 제외) 사용할 수 있다.

✓ 또한, '침향'은 사용부위에 생약명과 함께 '※'로 표시된 품목(건조한 것에 한함)으로 납, 비소 등 개별 중금속 허용기준은 「대한민국약전」 또는 「대한민국약전외한약(생약) 규격집」에 따르도록 규정하고 있습니다.

식품일반에 대한 공통 기준 및 규격

Q4 식품제조가공업에서 제조하는 식품은 반드시 밀봉포장이어야 하나요?

✓ 「식품의 기준 및 규격」 제2. 2. 10) 및 22)에서 '가공식품'은 미생물 등에 오염되지 않도록 위생적으로 포장하여야 하고, 기구 및 용기·포장류는 「식품위생법」 제9조의 규정에 의한 기구 및 용기·포장의 기준 및 규격에 적합한 것이어야 합니다.

✓ 따라서 제품의 포장은 상기 규정에 적합하여야 하며, 포장 방식은 제품의 특성, 보존 및 유통기준, 유통환경, 상품가치 등을 고려하여 영업자가 결정할 수 있습니다.

Q5 식품자동판매기영업자가 냉동제품을 해동 후 자동판매기에 넣어서 판매할 수 있나요?

✓ 현행 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 2) (3)에서 '이 고시에서 별도로 보존 및 유통온도를 정하고 있지 않은 경우, 실온제품은 1 ~ 35℃, 상온제품은 15 ~ 25℃, 냉장제품은 0 ~ 10℃, 냉동제품은 −18℃ 이하, 온장제품은 60℃ 이상에서 보존 및 유통하여야 한다.'라고 정하고 있으며,

✓ 동 고시 제2. 4. 3) (5)에서 “냉동제품을 해동하여 실온제품 또는 냉장제품으로 보존 및 유통할 수 없다. 다만, 아래에 해당되는 경우로서 해당 냉동제품의 제조자가 해동하여 보존 및 유통할 수 없도록 표시한 제품이 아니라면 제품에 냉동포장완료일자(또는 냉동제품의 제조일자), 해동한 업체의 명칭(해당 냉동제품을 제조한 업체와 해동한 업체가 다른 경우), 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 소비기한(냉동제품으로서의

소비기한 이내)을 별도로 표시하고 냉동제품을 해동하여 보존 및 유통할 수 있다. ① 식품제조·가공업 영업자가 냉동 가공식품(축산물가공품 제외)을 해동하여 보존 및 유통하는 경우"라고 정하고 있습니다.

✓ 상기 규정에서 "식품제조·가공업" 영업자는「식품위생법」에 따른 "식품제조·가공업자'만 해당되며, 이에 해당되지 않는 영업자는 냉동제품을 해동해서 보존 및 유통할 수 없습니다.

Q6 복합조미식품의 식중독균 기준은 어떻게 되나요?

✓ 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 3. 4) (2) 식중독균 가.에서 "식육(제조, 가공용원료는 제외한다), 살균 또는 멸균처리하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공식품"을 대상 식품으로 살모넬라, 장염비브리오, 바실루스 세레우스 등 식중독균 규격을 정하고 있습니다.

✓ 해당 제품이 복합조미식품으로 살균 또는 멸균처리하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공식품에 해당한다면, 「식품의 기준 및 규격」 제2. 3. 4) (2) 가. 가)의 살모넬라, 장염비브리오 등 식중독균이 'n=5, c=0, m=0/25g' 규격에 적합하여야 하며,

✓ 동 고시 제2. 3. 4) (2) 가. 나) 바실루스 세레우스 'g 당 10,000 이하(멸균제품은 음성이어야 한다)', 다) 클로스트리디움 퍼프린젠스 'n=5, c=2, m=100, M=1,000(멸균제품은 n=5, c=0, m=0/25g)', 라) 황색포도상구균 'n=5, c=0, m=0/25 g' 규격에 적합하여야 합니다.

Q7 즉석섭취식품(샌드위치) 제조 시 소비기한 임박한 원재료인 식빵을 사용해도 되나요?

✓ 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 1. 1) (4)에서 '허가, 등록 또는 신고 대상인 업체에서 식품원료를 구입 사용할 때에는 제조영업등록을 하였거나 수입신고를 마친 것으로서 해당 식품의 기준 및 규격에 적합한 것이어야 하며 소비기한 경과제품 등 관련 법 위반식품을 원료로 사용하여서는 아니 된다.'라고 정하고 있습니다.

✓ 질의하신 제품을 제조·가공 시 소비기한 경과 전 제품을 원료로 사용하는 것은 가능하나, 소비기한 경과제품은 원료로 사용하여서는 아니 됨을 알려드립니다.

✓ 아울러, 소비기한의 연장을 목적으로 소비기한이 임박한 원료를 사용하여 제조·가공하는 것은 바람직하지 않음을 알려드리며, 가능한 한 소비기한이 충분히 확보된 원료를 사용하여 제조·가공하는 것이 타당할 것으로 판단됩니다.

Q8 수산물의 미생물 기준이 별도로 있나요?

✓ 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제1. 3. 42)에서 "'가공식품'이라 함은 식품원료(농, 임, 축, 수산물 등)에 식품 또는 식품첨가물을 가하거나, 그 원형을 알아볼 수 없을 정도로 변형(분쇄, 절단 등) 시키거나 이와 같이 변형시킨 것을 서로 혼합 또는 이 혼합물에 식품 또는 식품첨가물을 사용하여 제조·가공·포장한 식품을 말한다. 다만, 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 원형을 알아볼 수 있는 정도로 농·임·축·수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 소금에 절이거나 숙성하거나 가열(살균의 목적 또는 성분의 현격한 변화를 유발하는 경우를 제외한다) 등의 처리과정 중 위생상 위해 발생의 우려가 없고 식품의 상태를 관능으로 확인할 수 있도록 단순처리한 것은 제외한다."라고 규정하고 있습니다.

✓ 또한. 동 고시 제2. 3. 4) (1) 다. '수산물'에서 정하는 미생물의 기준 및 규격은 아래와 같습니다.

가) 세균수: 최종소비자가 그대로 섭취할 수 있도록 유통판매를 목적으로 위생처리하여 용기·포장에 넣은 동물성 냉동수산물: n=5, c=2, m=100,000, M=500,000

나) 대장균

① 최종소비자가 그대로 섭취할 수 있도록 유통판매를 목적으로 위생처리하여 용기·포장에 넣은 동물성 냉동수산물: n=5, c=2, m=0, M=10

② 냉동식용어류머리 또는 냉동식용어류내장: n=5, c=2, m=0, M=10

③ 생식용 굴: n=5, c=1, m=230, M=700 MPN/100g

✓ 또한, 동 고시 제2. 3. 4) (2) 다.에서 "더 이상의 가열조리를 하지 않고 섭취할 수 있도록 비가식부위(비늘, 아가미, 내장 등) 제거, 세척 등 위생처리한 수산물은 살모넬라(*Salmonella* spp.), 리스테리아 모노사이토제네스(*Listeria monocytogenes*), 비브리오 패혈증균(*Vibrio vulnificus*), 비브리오 콜레라(*Vibrio cholerae*)가 n=5, c=0, m=0/25g, 장염비브리오(*Vibrio parahaemolyticus*) 및 황색포도상구균(*Staphylococcus aureus*)은 g당 100 이하이어야 한다."라고 정하고 있습니다.

Q9 삼(대마)씨앗을 식품원료로 사용할 경우 사용기준이 정해져 있나요?

✓ 삼(대마)씨는 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) [별표1]에 '삼씨(기타명칭 또는 시장명칭: 대마(大麻)씨, 헴프 씨드, Hemp seed, 학명: *Cannabis sativa L.*, 사용부위: 껍질(포엽과 외종피)이 완전히 제거된 씨앗※(마인))'로 등재되어 있어 명시된 학명 및 사용부위에 한하여 식품원료로 사용이 가능합니다.

✓ 또한, 위 규정에 따라 껍질(포엽과 외종피)을 완전히 제거한 삼씨를 원료로 식품으로 제조·가공하더라도, 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 3. 10)에 따라 유해물질인 '테트라하이드로칸나비놀(δ-9-Tetrahydrocannabinol, THC) 및 칸나비디올(Cannabidiol, CBD)기준 (1) 삼(대마)씨앗 : THC 5 mg/kg 이하, CBD 10 mg/kg 이하, (2) 삼(대마)씨유 : THC 10 mg/kg 이하, CBD 20 mg/kg 이하'를 준수하여야 합니다.

Q10 캔디류를 정제형태로 제조시 PTP형태로 포장할 수 있나요?

✓ 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 2. 10)에서 '가공식품은 미생물 등에 오염되지 않도록 위생적으로 포장하여야 한다.', 22)에서 '기구 및 용기·포장류는 「식품위생법」 제9조의 규정에 의한 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 적합한 것이어야 한다.', 24)에서 '식품의 용기·포장은 용기·포장류 제조업 신고를 필한 업소에서 제조한 것이어야 한다. 다만, 그 자신의 제품을 포장하기 위하여 용기·포장류를 직접 제조하는 경우는 제외한다.'라고 정하고 있습니다.

✓ 따라서 제품의 포장은 상기 규정에 적합하여야 하며, 질의하신 PTP 형태 등 구체적인 포장의 형태에 대해서는 이 고시에서 별도로 정하고 있지 않습니다.

Q11 일반식품에 사용가능한 추출물인 '단순추출물'의 정의가 무엇인가요?

✓ 식품원료는 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 1. 2) 식품원료 판단기준에 따라, 독성이나 부작용이 없고, 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 '국내에서 전래적으로 식품으로서 섭취한 근거'를 기준으로 안전성과 건전성이 확인된 것에 한하여 인정하고 있으며, 동 고시 [별표 1] "식품에 사용할 수 있는 원료"의 목록 또는 [별표 2] "식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료"의 목록, [별표 3] "한시적 기준·규격에서 전환된 원료"의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.

✓ 또한, 동 고시 제1. 3. 25)에서 "'단순추출물'이라 함은 원료를 물리적으로 또는 용매(물, 주정, 이산화탄소)를 사용하여 추출한 것으로 특정한 성분이 제거되거나 분리되지 않은 추출물(착즙포함)을 말한다."라고 정의하고 있으며, 동 고시 제2. 1. 2) 식품원료 판단기준 중 「식품원료 사용을 위한 의사결정도」에서 단순추출물이 아닌 경우 식품첨가물로 검토하거나 식품원료로 사용할 수 없도록 규정하고 있습니다.

Q12 밀봉 포장의 방법이 정해져 있나요?

✓ 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제1. 3. 39)에서 '밀봉이라 함은 용기 또는 포장 내외부의 공기유통을 막는 것을 말한다.'라고 정하고 있으며, 동 고시에서는 밀봉 포장에 대한 구체적인 방법에 대해서는 별도로 정하고 있지 아니함을 알려드립니다.

✓ 다만, 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 2. 10)에서 '가공식품은 미생물 등에 오염되지 않도록 위생적으로 포장하여야 한다.', 22)에서 '기구 및 용기·포장류는 「식품위생법」 제9조의 규정에 의한 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 적합한 것이어야 한다.', 24)에서 '식품의 용기·포장은 용기·포장류 제조업 신고를 필한 업소에서 제조한 것이어야 한다. 다만, 그 자신의 제품을 포장하기 위하여 용기·포장류를 직접 제조하는 경우는 제외한다.'라고 정하고 있습니다.

✓ 따라서, 해당 제품을 밀봉 포장하고자 하는 경우라면 상기 규정에 적합한 포장재를 사용하여 포장 내외부에 공기가 통하지 않도록 하고, 미생물 등에 오염되지 않도록 위생적으로 포장해야 합니다.

Q13 '타르색소'와 '허용외 타르색소'의 종류가 궁금합니다.

✓ 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제1. 2. 기준 및 규격의 적용 9)에서 "이 고시에서 정하고 있는 "타르색소"란 식용색소녹색제3호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소적색제2호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소적색제3호, 식용색소적색제40호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소적색제102호, 식용색소청색제1호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소청색제2호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소황색제4호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소황색제5호 및 그 알루미늄레이크를 말한다."라고 규정하고 있으며,

✓ 동 고시 제1. 2. 10)에서 "이 고시에서 정하고 있는 "허용외 타르색소"란 상기 제1. 2. 9)에서 정한 타르색소 중 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 해당 식품유형에 허용되지 않은 타르색소를 말한다."라고 규정하고 있습니다.

Q14 쌀을 불려서 찐 다음에 기름을 발라서 오븐에 구워서 제조하는 제품입니다. 기름을 소량 사용해도 유탕유처리식품에 해당하나요?

✓ 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제1. 3. 17)에서 '유탕 또는 유처리'라 함은 식품의 제조 공정상 식용유지로 튀기거나 제품을 성형한 후 식용유지를 분사하는 등의 방법으로 제조·가공하는 것을 말한다.'고 정하고 있습니다.

✓ 따라서, 원료를 성형 - 유처리(식용유지 분사) - 굽기 과정을 거쳐 제조한 것이라면 유처리식품에 해당할 것으로 판단됩니다.

Q15 멜라토닌 성분을 일반식품의 원료로 사용 가능한가요?

✓ 식품원료는 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 1. 2) 식품원료 판단기준에 따라, 독성이나 부작용이 없고, 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 '국내에서 전래적으로 식품으로서 섭취한 근거'를 기준으로 안전성과 건전성이 확인된 것에 한하여 인정하고 있으며, 동 고시 [별표 1] "식품에 사용할 수 있는 원료"의 목록 또는 [별표 2] "식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료"의 목록, [별표 3] "한시적 기준·규격에서 전환된 원료"의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.

✓ 또한, 동 고시 제1. 3. 25)에 따라 식품에 사용가능한 추출물은 단순추출물로 '원재료를 물리적으로 또는 용매(물, 주정, 이산화탄소)를 사용하여 추출한 것으로 특정한 성분이 제거되거나 분리되지 않은 추출물(착즙포함)'로 규정하고 있습니다.

✓ 제품이 상기 규정에 따라 단순추출한 것이 아니라 특정성분인 멜라토닌을 분리, 정제한 경우라면 식품원료로 사용할 수 없습니다.

Q16 부화가 중지된 알을 식품의 원재료로 사용할 수 있나요?

✓ 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 1. 식품원료 기준 1) 원료 등의 구비요건 (12)에서 '식품 제조·가공 등에 사용하는 식용란은 부패된 알, 산패취가 있는 알, 곰팡이가 생긴 알, 이물이 혼입된 알, 혈액이 함유된 알, 내용물이 누출된 알, 난황이 파괴된 알(단, 물리적 원인에 의한 것은 제외한다), 부화를 중지한 알, 부화에 실패한 알 등 식용에 부적합한 알이 아니어야 하며, 알의 잔류허용기준에 적합하여야 한다.'라고 정하고 있습니다.

✓ 따라서, 부화를 중지한 알은 식품 제조·가공 등에 사용할 수 없습니다.

Q17 건강기능식품의 원료인 '콘드로이친'을 일반식품 원료로 사용할 수 있나요?

✓ 식품원료는 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) [별표 1] "식품에 사용할 수 있는 원료"의 목록 또는 [별표 2] "식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료"의 목록, [별표 3] "한시적 기준·규격에서 전환된 원료"의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.

✓ 또한, 동 고시 제1. 3. 25)에 따라 식품에 사용가능한 추출물은 단순추출물로 “원료를 물리적으로 또는 용매(물, 주정, 이산화탄소)를 사용하여 추출한 것으로 특정한 성분이 제거되거나 분리되지 않은 추출물(착즙포함)”로 규정하고 있습니다.

✓ 해당 원료가 “콘드로이친황산염' 등 특정성분이 분리, 정제된 경우라면 식품원료로 사용할 수 없습니다.

Q18 일반식품 제조 시 건강기능식품 기능성 원료인 포스파티딜세린의 사용이 가능한가요?

✓ 식품원료는 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 1. 2) 식품원료 판단기준에 따라, 독성이나 부작용이 없고, 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 '국내에서 전래적으로 식품으로서 섭취한 근거'를 기준으로 안전성과 건전성이 확인된 것에 한하여 인정하고 있으며, 동 고시 [별표 1] "식품에 사용할 수 있는 원료"의 목록 또는 [별표 2] "식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료"의 목록, [별표 3] "한시적 기준·규격에서 전환된 원료"의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.

✓ 동 고시 제1. 3. 25)에 따라 식품에 사용가능한 추출물은 단순추출물로 "원료를 물리적으로 또는 용매(물, 주정, 이산화탄소)를 사용하여 추출한 것으로 특정한 성분이 제거되거나 분리되지 않은 추출물(착즙포함)"로 규정하고 있습니다.

✓ 또한, 건강기능식품 원료라도 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 적합하여야만 식품원료로 사용이 가능합니다.

✓ 현행 「건강기능식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제3. 2. 2-29 1) (2)에서 '포스파티딜세린'의 제조방법을 "대두 레시틴을 L-세린(serine)과 효소(phospholiphase) 반응하여 물, 주정, 아세톤 또는 헥산으로 추출하고 정제하여 제조하여야 함"으로 정하고 있어 특정 성분을 분리, 정제한 것으로 상기 규정에 적합하지 않아 식품원료로 사용할 수 없습니다.

Q19 일반식품 원재료로 건강기능식품 프락토올리고당을 사용할 수 있나요?

✓ 식품원료는 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 1. 2) 식품원료 판단기준에 따라, 독성이나 부작용이 없고, 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 '국내에서 전래적으로 식품으로서 섭취한 근거'를 기준으로 안전성과 건전성이 확인된 것에 한하여 인정하고 있으며, 동 고시 [별표 1] "식품에 사용할 수 있는 원료"의 목록 또는 [별표 2] "식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료"의 목록, [별표 3] "한시적 기준·규격에서 전환된 원료"의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.

✓ 또한, 건강기능식품 원료라도 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 적합하여야만 식품원료로 사용이 가능합니다.

✓ 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제5. 4. 4-3 4) (1) '올리고당'에서 "당질원료를 이용하여 당 분자가 직쇄 또는 분지 결합되도록 효소를 작용시켜 얻은 당액이나 이를 여과, 정제, 농축한 액상 또는 분말상의 것으로 프락토올리고당, 이소말토올리고당, 갈락토올리고당, 말토올리고당, 자일로올리고당, 겐티오올리고당 또는 이들을 서로 혼합한 혼합올리고당을 말한다."라고 정의하고 있습니다.

✓ 질의하신 제품의 원재료로 사용하는 건강기능식품 기능성 원료 '프락토올리고당'이 올리고당의 정의 및 규격에 적합한 것이라면 식품원료로 사용이 가능합니다.

보존 및 유통기준

Q20 냉동 수입빵류를 식품제조가공업에서 납품받아서 해동하여 유통할 수 있나요?

✓ 현행 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 3) (5)에서 '냉동제품을 해동시켜 실온 또는 냉장제품으로 유통할 수 없다. 다만, 아래에 해당되는 경우로서 해당 냉동제품의 제조자가 해동하여 보존 및 유통할 수 없도록 표시한 제품이 아니라면 제품에 냉동포장완료일자(또는 냉동제품의 제조일자), 해동한 업체의 명칭(해당 냉동제품을 제조한 업체와 해동한 업체가 다른 경우), 해동일자, 해동일로부터 유통조건에서의 소비기한(냉동제품으로서의 소비기한 이내)을 별도로 표시하고 냉동제품을 해동하여 보존 및 유통할 수 있다. ① 식품제조·가공업 영업자가 냉동 가공식품(축산물가공품 제외)을 해동하여 보존 및 유통하는 경우 ② ~ ③ (생략)'라고 정하고 있습니다.

✓ 따라서, 질의하신 제품이 「식품의 기준 및 규격」 제5. 1. 4) (4)에서 정하는 '빵류'의 냉동제품이라면, 식품제조·가공업 영업자가 해당 제품을 해동하여 냉장 또는 실온으로 보존 및 유통하는 것은 가능하며, 이 경우 규정된 표시사항을 제품에 표시하여야 합니다.

Q21 냉동식품의 택배 배송 시 보존온도는 어떻게 되나요?

✓ 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 2) 보존 및 유통온도 (3)에서 "이 고시에서 별도로 보존 및 유통온도를 정하고 있지 않은 경우, 실온제품은 1 ~35℃, 상온제품은 15 ~25℃, 냉장제품은 0 ~10℃, 냉동제품은 -18℃ 이하, 온장제품은 60℃ 이상에서 보존 및 유통하여야 한다."

✓ 다만, 냉동제품을 소비자(영업을 목적으로 해당 제품을 사용하기 위한 경우는 제외한다)에게 운반하는 경우 -18℃를 초과할 수 있으나 이 경우라도 냉동제품은 어느 일부라도 녹아있는 부분이 없어야 합니다.

Q22 샐러드는 몇 도에서 보관해야 하나요?

✓ 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 2) (4) ② ㉮ 신선편의식품(샐러드 제품 제외)은 '냉장 또는 냉동'으로 보존 및 유통하여야 하며, 동 고시 제2. 4. 2) (4) ⑤ ㉮ 신선편의식품(샐러드 제품에 한함)은 '냉장(0~5℃) 또는 냉동'으로 보존 및 유통하여야 합니다. 다만, 냉해를 입는 과일이 포함된 경우 예외적으로 10℃이하의 냉장에 보존 및 유통이 가능합니다.

Q23 면(실온보관)과 소스(냉장보관)를 합포장하여 유통 판매할 수 있나요?

✓ 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 2) 보존 및 유통온도 (3)에서 이 고시에서 별도로 보존·유통온도를 규정하지 않은 경우, 실온제품은 1~35℃, 상온제품은 15~25℃, 냉장제품은 0~10℃, 냉동제품은 -18℃이하에서 보존·유통하도록 규정하고 있습니다.

✓ 실온제품(1~35℃)과 냉장제품(0~10℃)을 합포장하여 함께 유통하고자 하는 경우라면, 2가지 제품의 공통 보존온도인 1~10℃의 냉장온도로 유통이 가능합니다.

Q24 타업체에서 제조한 기타수산물가공품을 단순절단만 하여 새로운 기타수산물가공품으로 제조한 경우 소비기한은 어떻게 설정하나요?

✓ 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 4) (3) "소비기한"의 산출은 포장완료(다만, 포장 후 제조공정을 거치는 제품은 최종공정 종료)시점으로 하고 캡슐제품은 충전·성형완료시점으로 한다. 다만, 달걀은 '산란일자'를 소비기한 산출시점으로 한다.' (5)에서 '선물세트와 같이 소비기한이 상이한 제품이 혼합된 경우와 단순 절단, 식품 등을 이용한 단순 결착 등 원료 제품의 저장성이 변하지 않는 단순가공처리만을 하는 제품은 소비기한이 먼저 도래하는 원료 제품의 소비기한을 최종제품의 소비기한으로 정하여야 한다.'로 정하고 있습니다.

✓ 아울러, 소비기한은 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 소비기한 설정기준」(식약처 고시)에 따라 포장재질, 보존조건, 제조방법, 원료배합비율 등 제품의 특성과 냉장 또는 냉동보존 등 기타 유통실정을 고려하여 위해방지와 품질을 보장할 수 있도록 소비기한 설정실험, 유사제품비교 등을 통해 영업자의 책임하에 설정할 수 있음을 알려드립니다.

✓ 원료제품의 저장성이 변하지 않는 단순절단만을 하는 제품인 경우라면 원료제품의 소비기한 이내에서 소비기한을 설정하는 것이 바람직합니다.

Q25 주문자상표부착수입식품의 경우 소비기한 설정 시 설정실험을 생략하고 유사제품과의 비교를 통한 설정이 가능한가요? 비교시 일반 수입식품과 비교가 가능한가요?

✓ 주문자상표부착수입식품(“이하 OEM수입식품”)의 소비기한은 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 소비기한 설정기준」(식약처 고시)에 따라 소비기한 설정 영업자가 포장재질, 보존조건, 제조방법, 원료배합비율 등 제품의 특성과 유통실정을 고려하여 위해방지와 품질을 보장할 수 있도록 소비기한 설정실험, 유사제품비교 등을 통해 설정할 수 있음을 알려드립니다.

✓ 아울러, 주문자상표부착수입식품(“이하 OEM수입식품”)의 소비기한 설정을 위한 유사제품 비교 시 동일 제조국 OEM수입식품(동일사 또는 타사) 및 상기 동 고시 제12조에 따라 소비기한이 설정된 국내제품과도 비교가 가능합니다.

Q26 소비기한을 유사제품과 비교설정하고자 할 때 타사비교 제품보다 짧게 설정할 수 있나요?

✓ 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 4) (2)에서 “제품의 소비기한 설정은 해당 제품의 포장재질, 보존조건, 제조방법, 원료배합비율 등 제품의 특성과 냉장 또는 냉동보존 등 기타 유통실정을 고려하여 위해방지와 품질을 보장할 수 있도록 정하여야 한다.”라고 규정하고 있으며, 소비기한 설정 실험, 유사제품비교 등을 통해 제품의 품질과 안전을 보증할 수 있도록 기타 유통설정 등을 고려하여 영업자의 책임하에 설정할 수 있습니다.

✓ 소비기한 설정실험을 생략하고 유사제품비교를 통해 소비기한을 설정하는 경우, 일반식품은 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 소비기한 설정기준」(식약처 고시) 제12조제1호다목에 따라 7가지 항목(식품유형, 성상, 포장재질 및 포장방법, 보존 및 유통온도, 보존료 사용여부, 유탕·유처리 여부, 살균 및 멸균방법)이 모두 일치하는 제품에 한하여 소비기한을 이미 설정된 소비기한 이내로 설정할 수 있습니다.

Q27 소비기한을 유사제품비교를 통해 설정시 커피제품과 빙과류 제품을 유사제품으로 볼 수 있나요?

✓ 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 4) (2)에서 “제품의 소비기한 설정은 해당 제품의 포장재질, 보존조건, 제조방법, 원료배합비율 등 제품의 특성과 냉장 또는 냉동보존 등 기타 유통실정을 고려하여 위해방지와 품질을 보장할 수 있도록 정하여야 한다.”라고 규정하고 있으며, 소비기한 설정 실험, 유사제품비교 등을 통해 제품의 품질과 안전을 보증할 수 있도록 기타 유통설정 등을 고려하여 영업자의 책임하에 설정할 수 있습니다.

✓ 소비기한 설정실험을 생략하고 유사제품비교를 통해 소비기한을 설정하는 경우, 일반식품은 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 소비기한 설정기준」(식약처 고시) 제12조제1호다목에 따라 7가지 항목(식품유형, 성상, 포장재질 및 포장방법, 보존 및 유통온도, 보존료 사용여부, 유탕·유처리 여부, 살균 및 멸균방법)이 모두 일치하는 제품에 한하여 소비기한을 이미 설정된 소비기한 이내로 설정할 수 있습니다.

✓ 커피 제품과 빙과 제품은 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제5. 식품별 기준 및 규격에 따른 식품유형이 일치하지 않기 때문에 유사제품으로 비교할 수 없습니다.

Q28 식품접객업에서 냉동제품 해동 시 적정 해동방법 및 시간이 정해져 있나요?

✓ 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제6. 3. 2) 가) (3)에서 기준규격이 정해진 식품등은 정해진 기준에 따라 보관·저장하도록 규정하고 있어, 냉동제품은 냉동(-18℃이하)에서 보관하여야 합니다.

✓ 또한, 동 고시 제6. 3. 2) 가) (6) 냉동식품의 해동에서 "① 냉동식품의 해동은 위생적으로 실시하여야 한다. ② 해동된 후에는 조리 시까지 냉장 보관하여야 한다. ③ 한 번 해동한 식품의 경우 다시 냉동하여서는 아니 된다. 다만, 냉동식품을 분할하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있으나 작업 후 즉시 냉동하여야 한다."라고 규정하고 있습니다.

✓ 해동방법과 해동시간은 제품의 특성에 따라 다를 수 있으므로 동 고시에서 구체적인 해동방법을 규정하고 있지는 않으며, 한 번 해동된 원료는 다시 냉동하여서는 아니되며 조리에 사용할 때까지 냉장으로 보관하여야 합니다.

Q29 냉동 즉석조리식품에 실온 라면사리 제품을 구성재료로 사용하고자 하는 경우 냉동으로 유통할 수 있나요?

✓ 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 보존 및 유통기준 3) (3)에서 '냉장제품을 실온에서 보존 및 유통하거나 실온제품 또는 냉장제품을 냉동에서 보존 및 유통하서는 아니된다. 다만, 아래에 해당되는 경우 실온제품 또는 냉장제품의 소비기한 이내에서 냉동으로 보존 및 유통할 수 있다. ① ~ ④ (생략) ⑤ 간편조리세트, 식육간편조리세트, 즉석조리식품, 식단형식사관리식품의 냉동제품에 구성 재료로 사용되는 경우 ⑥ (생략)' 라고 정하고 있습니다.

✓ 따라서 실온제품은 실온에서 보존 및 유통하는 것이 원칙이나, 상기 단서 예외 조항에 해당하는 경우 실온제품의 소비기한 이내에서 냉동으로 보존 및 유통할 수 있습니다.

Q30 실온보관 제품인 건다시마(수산물)를 냉동으로 보관할 수 있나요?

✓ 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 3) 보존 및 유통방법 (3)에서 "냉장제품을 실온에서 보존 및 유통하거나 실온제품 또는 냉장제품을 냉동에서 보존 및 유통하여서는 아니 된다. 다만, 아래에 해당되는 경우 실온제품 또는 냉장제품의 소비기한 이내에서 냉동으로 보존 및 유통할 수 있다.

① 건포류나 건조수산물

② 수분 흡습이 방지되도록 포장된 수분 15% 이하의 제품으로서 당해 제품의 제조·가공업자가 제품에 냉동할 수 있도록 표시한 경우

③ 1회에 사용하는 용량으로 포장된 소스류, 장류, 식용유지류, 향신료가공품이 냉동식품을 보조하기 위해 냉동식품과 함께 포장되는 경우

④ 살균 또는 멸균 처리된 음료류와 발효유류 중 해당 제품의 제조?가공업자가 제품에 냉동하여 판매가 가능하도록 표시한 제품(다만, 유리병 용기 제품과 탄산음료류는 제외)

⑤ 간편조리세트, 식육간편조리세트, 즉석조리식품, 식단형 식사관리식품의 냉동제품에 구성 재료로 사용되는 경우

⑥ ③ ~ ⑤에 따라 냉동된 실온제품 또는 냉장제품은 해동하여 보존 및 유통할 수 없다(다만, 상기 ① ~ ②의 요건에 해당하는 제품은 제외한다)"라고 규정하고 있습니다.

✓ 따라서, 실온제품은 실온에서 보존·유통하는 것이 원칙이나, 실온제품(건다시마 등)이 상기 규정의 ①에 해당하는 경우라면 실온제품의 소비기한 이내에서 냉동으로 보존·유통이 가능합니다.

Q31 실온보관 제품을 냉장창고에서 보관할 수 있나요?

✓ 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 2) 보존 및 유통온도 (3)에서 “이 고시에서 별도로 보존 및 유통온도를 정하고 있지 않은 경우, 실온제품은 1 ~35℃, 상온제품은 15 ~25℃, 냉장제품은 0 ~10℃, 냉동제품은 -18℃ 이하, 온장제품은 60℃ 이상에서 보존 및 유통하여야 한다. 〈이하 생략〉”라고 규정하고 있으며, 동 고시 제2. 4. 2) (1)에서 식품은 정해진 보존 및 유통온도를 준수하도록 규정하고 있습니다.

✓ 따라서, 실온제품일 경우 실온온도(1~35℃)와 냉장온도(0~10℃)가 겹치는 공통온도 범위인 1~10℃의 범위 내 냉장에서 보존·유통이 가능함을 알려드립니다.

Q32 축산물가공품 제조 시 사용하는 냉동 식육(돼지등뼈)의 핏물제거를 위해 유수해동을 실시합니다. 해동시 온도 기준이 있나요?

✓ 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 2. 8)에서 '냉동된 원료의 해동은 별도의 청결한 해동공간에서 위생적으로 실시하여야 한다.', 17) (2)에서 '원료육의 정형이나 냉동 원료육의 해동은 고기의 중심부 온도가 10℃를 넘지 않도록 하여야 한다.'라고 정하고 있습니다.

✓ 따라서, 냉동식육(돼지등뼈)의 해동 및 핏물제거 시 상기 규정을 준수하여 가능한 신속히 가공하고, 섭취상 위해발생우려가 없도록 위생관리에 만전을 기하시기 바랍니다.

Q33 냉동식품을 분할하기 위해 해동하는 것이 가능한가요?

✓ 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 3) (8)에서 '해동된 냉동제품을 재냉동하여서는 아니 된다. 다만, 아래의 작업을 하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있으나, 작업 후 즉시 냉동하여야 한다. ③ 냉동식품을 분할하기 위해 해동하는 경우'라고 정하고 있습니다.

✓ 상기 규정 단서에 따라 대용량의 냉동식품을 분할(소분)하는 경우 일시적으로 해동하여 분할한 후 즉시 재냉동하는 것은 가능하나, 해동-재냉동을 반복하여 분할해서는 아니됨을 알려드립니다.

장기보존식품의 기준 및 규격

Q34 냉동식품은 섭취전 가열 여부에 따라서 기준 및 규격이 달라지는데 소비자의 기호에 따라 그대로 먹을 수도 있고, 가열하여 먹을 수도 있는 경우에는 어떤 기준을 적용해야 하나요?

✓ 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제4. 3.에서 냉동식품을 "가열하지 않고 섭취하는 냉동식품"과 "가열하여 섭취하는 냉동식품"으로 분류하고 각각을 아래와 같이 규정하고 있습니다.

(1) 가열하지 않고 섭취하는 냉동식품: 별도의 가열과정 없이 그대로 섭취할 수 있는 냉동식품

(2) 가열하여 섭취하는 냉동식품: 섭취시 별도의 가열과정을 거쳐야만 하는 냉동식품을 말한다.

✓ 따라서, 가열처리 과정을 거쳐야만 섭취할 수 있는 냉동제품은 "가열하여 섭취하는 냉동식품"으로 분류되며,

✓ 비가열 섭취와 가열 섭취 모두가 가능한 냉동제품은 "가열하지 않고 섭취하는 냉동식품"으로 분류됩니다.

Q35 소비기한이 12개월 이내인 레토르트 형태의 제품이 장기보존식품 레토르트식품에 해당되나요?

✓ 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제4. 2.에서 '"레토르트(retort)식품"이라 함은 제조·가공 또는 위생처리된 식품을 12개월을 초과하여 실온에서 보존 및 유통할 목적으로 단층 플라스틱필름이나 금속박 또는 이를 여러 층으로 접착하여, 파우치와 기타 모양으로 성형한 용기에 제조·가공 또는 조리한 식품을 충전하고 밀봉하여 가열살균 또는 멸균한 것을 말한다."라고 규정하고 있습니다.

✓ 따라서, 질의하신 제품의 소비기한이 12개월을 초과하지 않는 제품(소비기한이 제조일로부터 12개월까지인 제품)이라면 레토르트식품에 해당하지 않습니다.

Q36 통조림 중 pH 4.6 이하의 산성식품은 멸균이 아닌 살균을 해야 하나요?

✓ 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제4. 1. 통·병조림식품 1) 제조·가공기준 (1)에서 “멸균은 제품의 중심온도가 120℃ 이상에서 4분 이상 열처리하거나 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 열처리하여야 한다.”라고 규정하고 있으며, 동 고시 제4. 1. 1) (3)에서 “pH가 4.6 이하인 산성식품은 가열 등의 방법으로 살균처리할 수 있다.”라고 규정하고 있습니다. 또한, 동 고시 제2. 2. 제조·가공기준 15)에서 살균제품의 열처리를 중심부 온도 63℃ 이상에서 30분간의 열처리 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 열처리로 규정하고 있습니다.

✓ 따라서, 상기 규정에 따라 통·병조림식품을 제조하는 경우에는 제품의 중심온도가 120℃ 이상에서 4분 이상 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 멸균처리하여야 합니다. 다만, pH 4.6 이하인 산성식품인 경우에는 멸균처리하지 않고 살균처리(중심부온도 63℃ 이상에서 30분간의 열처리 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 가열처리)하여 제조하는 것도 가능합니다.

식품별 기준 및 규격

Q37 가공치즈는 유고형분이 18%이상이어야 하는데 이 기준이 투입량 기준인가요? 아니면 최종함유량 기준인가요?

✓ 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제5. 19. 19-9 4) (2) '가공치즈라 함은 치즈를 원료로 하여 가열·유화공정을 거쳐 제조·가공한 것으로 원료 치즈 유래 유고형분 18% 이상의 것을 말한다.' 라고 정하고 있습니다.

✓ 가공치즈의 기준 규격의 유고형분 함량은 최종 제품의 함량을 의미합니다.

Q38 식품제조·가공업소에서 튀김제품 제조에 사용중인 식용유지에 대한 기준이 별도로 있나요?

✓ 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제5. 7. 식용유지류에서 개별 식용유지에 대하여 산가 등을 규격으로 정하고 있어, 식품제조업체에서 식용유지를 원료로 사용하고자 하는 경우에는 해당 기준 및 규격에 적합한 것을 사용하여야 합니다.

✓ 다만, 식품제조·가공업체에서 튀김 공정 과정에 사용중인 유지의 산가 등에 대해서는 동 고시에서 별도로 정하고 있지 않으며, 최종제품의 품질과 안전성을 고려하여 식품제조·가공업자가 자율적으로 관리하여야 합니다.

Q39 음료베이스 유형의 기준 및 규격에서 세균수 항목은 분말제품 제외라고 되어있는데 정제형태도 제외 대상인가요?

✓ 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제5. 9. 9-8 5) (5)에서 음료베이스의 세균수 규격은 “n=5, c=1, m=100, M=1,000(분말제품, 유산균 함유제품은 제외한다.)”로 정하고 있습니다.

✓ 질의하신 제품이 음료베이스에 해당하고 분말 형태가 아닌 정제 형태로 제조한 경우라면 상기 세균수 기준이 적용됩니다.

Q40 유함유가공품이 축산물에 해당하나요?

✓ 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제5. 19. 19-14 1)에서 '유함유가공품'이라 함은 '원유 또는 유가공품을 주원료로 하여 제조·가공한 것으로 식품유형 19-1~19-13에 해당하지 않는 것을 말한다.'라고 정하고 있으며, 유함유가공품은 「식품위생법」에 따른 식품으로 「축산물 위생관리법」 적용을 받는 축산물에 해당하지 아니합니다.

Q41 디카페인 커피 제조시 추출용매로 초산에틸을 사용할 수 있나요?

✓ 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제5. 9-2 3) (1)에서는 커피의 제조·가공기준을 "커피원두의 추출용제는 물, 주정 또는 이산화탄소를 사용하여야 하며, 카페인 제거목적으로 초산에틸을 사용할 수 있다."고 정하고 있습니다.

✓ 따라서, 커피의 추출용제로는 물, 주정 또는 이산화탄소를 사용할 수 있으며, 추가적으로 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식약처 고시)에서 커피의 카페인 제거 목적으로 사용기준이 정해진 초산에틸(식품첨가물)을 카페인 제거 목적으로 사용하는 것이 가능합니다.

Q42 식품의 기준 및 규격에서 탄산음료의 탄산가스압 기준만 있고 탄산가스 함량 기준은 별도로 없는게 맞나요?

✓ 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에서 '탄산음료의 탄산가스 함량'을 별도로 정하고 있지 아니함을 알려드립니다.

✓ 다만, 동 고시 제5. 9. 9-4 4) (1) 에서 '탄산음료'는 "먹는물에 식품 또는 식품첨가물과 탄산가스를 혼합한 것이거나 탄산수에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것을 말한다."라고 정하고 있으며, 5) (1) ②에서 "탄산가스압(kg/cm2)을 탄산음료: 0.5 이상"으로 정하고 있습니다.

식품접객업소(집단급식소 포함)의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격

Q43 식품원료 목록에서 오징어의 사용가능한 부위는 내장제외로 되어 있습니다. 일반음식점에서 내장이 들어있는 오징어통찜을 판매할 수 있나요?

✓ 식품원료는 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 1. 2) 식품원료 판단기준에 따라, 독성이나 부작용이 없고, 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 '국내에서 전래적으로 식품으로서 섭취한 근거'를 기준으로 안전성과 건전성이 확인된 것에 한하여 인정하고 있으며, 동 고시 [별표 1] "식품에 사용할 수 있는 원료"의 목록 또는 [별표 2] "식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료"의 목록, [별표 3] "한시적 기준·규격에서 전환된 원료"의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.

✓ 또한, 동 고시 제1. 3. 60) 에서 ""냉동식용어류내장'이란 식용 가능한 어류의 알(복어알은 제외), 창난, 이리(곤이), 오징어 난포선 등을 분리하여 중심부 온도가 -18℃이하가 되도록 급속냉동한 것으로서 식용에 적합하게 처리된 것을 말한다."라고 규정하고 있습니다.

✓ '오징어'가 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) [별표 1] "식품에 사용할 수 있는 원료"의 목록에 등재되어 있으며 사용부위가 '전체(내장 제외)'라고 규정되어 있다면, 난포선을 제외한 오징어의 내장은 식품원료로 사용할 수 없습니다.

✓ 다만, 소비자가 난포선을 제외한 오징어의 내장을 섭취과정에서 제거할 수 있다면, 식품접객업소에서 오징어의 내장을 포함한 오징어 전체를 조리하는 것은 가능합니다.

Q44 일반음식점에서 냉동원료를 해동 후 사용하고 남은 경우 다시 냉동할 수 있나요?

✓ 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제6. 3. 2) 가) (6)에서 식품접객업소에서 '냉동식품의 해동은 ① 냉동식품의 해동은 위생적으로 실시하여야 한다. ② 해동된 후에는 조리 시까지 냉장 보관하여야 한다. ③ 한 번 해동한 식품의 경우 다시 냉동하여서는 아니 된다. 다만, 냉동식품을 분할하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있으나 작업 후 즉시 냉동하여야 한다.'라고 정하고 있습니다.

✓ 따라서, 질의하신 일반음식점(식품접객업소)에서 해동 및 재냉동과 관련한 사항은 상기 규정을 준수하시기 바랍니다.

Q45 식품접객업소에서 냉동 빵 완제품을 해동하여 판매하고자 할 때 상온에서 해동 판매할 수 있나요?

✓ 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에서는 접객업소에서 그대로 섭취할 수 있는 냉동식품의 해동에 대한 구체적인 방법(온도 등)을 별도로 정하고 있지 않습니다. 다만, 동 고시 제6 3. 2) 가) (6) ①에서 '냉동식품의 해동은 위생적으로 실시하여야 한다.', 동 고시 제6. 4. (7)에서 '소비자가 그대로 섭취할 수 있는 냉동제품은 해동 후 24시간 이내에 한하여 해동 판매할 수 있다.'라고 정하고 있습니다.

✓ 따라서, 해당 제품이 소비자가 그대로 섭취할 수 있는 냉동빵이라면 영업자 책임하에 이를 상온에서 해동하여 해동 후 24시간 이내에 상온에서 판매하는 것은 가능할 것으로 판단되며, 이 경우 섭취상 위해발생 우려가 없도록 위생관리에 만전을 기하시기 바랍니다.

Q46 식품접객업소에서 냉동 빵을 해동하여 냉장 또는 상온에서 판매하고자 할 때 24시간 이내 판매해야 하는데 판매시점은 언제부터인가요?

✓ 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제6. 4. (7)에서 '소비자가 그대로 섭취할 수 있는 냉동제품은 해동 후 24시간 이내에 한하여 해동 판매할 수 있다.'라고 정하고 있습니다.

✓ 따라서, 상기 규정에 따라 식품접객업소에서 소비자가 그대로 섭취할 수 있는 냉동제품을 해동하여 판매하고자 경우, 해동완료 후 24시간 이내에 한하여 판매가 가능합니다,

2 식품첨가물에 관한 기준 및 규격

식품첨가물 용어의 정의 및 일반원칙

Q47 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식약처 고시)의 품목별 사용기준(무수아황산)에서 '건조과일류' 기준이 별도로 있는데 건조과일류의 정의가 궁금합니다.

✓ 현행 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식약처 고시)의 품목별 사용기준에서는 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 따른 식품유형 뿐만 아니라 '건조과일류' 등 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식약처 고시) Ⅰ. 2. 4)에서 별도로 정의하고 있는 식품에 대해서도 사용기준을 정하고 있습니다.

✓ 아울러, '건조과일류'는 동 고시 Ⅰ. 2. 4) (2)에서 '곶감, 건살구와 같이 과일류를 원형 그대로 건조한 것이거나, 감, 배, 자두 등의 과일을 주원료로 하여 과일 고유의 수분함량이 40% 이하가 되도록 건조 등의 가공공정을 거친 것으로 슬라이스, 칩(chips) 형태 등의 제품도 포함된다.' 라고 정의하고 있습니다.

✓ 무수아황산은 상기 고시의 품목별 사용기준에서 건조과일류에 이산화황으로서 1.0g/kg (단,「대한민국약전」(식약처 고시) 또는 「대한민국약전외한약(생약)규격집」(식약처 고시)에 포함되어 식품원료로 사용가능한 과일류(건조한 것에 한함)는 상기 고시의 이산화황 기준에 따르며, 건조살구의 경우에는 2.0g/kg, 건조코코넛의 경우에는 0.20g/kg)미만으로 잔류하도록 기준을 설정하고 있습니다.

✓ 따라서, 해당 제품의 식품유형이 과·채가공품에 해당하더라도 위 고시의 '건조과일류'의 정의에 부합하는 제품이라면 무수아황산 사용 시 '건조과일류'에서 규정하는 이산화황의 잔류기준을 적용받을 수 있습니다.

Q48 첨가물 공전에서 황산알루미늄칼륨의 기준은 '튀김 제조용 믹스에서 알루미늄으로서 0.1g/kg이하'로 규정하고 있습니다. 이때, '튀김 제조용 믹스'의 의미는 무엇인가요?

✓ 현행 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식약처 고시) 에서 튀김 제조용 믹스를 별도로 정의하고 있지 않으나, 튀김 제조용 믹스는 일반적으로 밀가루, 전분, 소금, 후추 등을 혼합한 프리믹스 형태의 제조된 것으로 물만 추가하여 혼합하면 튀김 제조를 위한 반죽(일명 튀김옷)을 만들 수 있는 식품을 의미합니다.

✓ 튀김 제조용 믹스는 위에서 설명한 바와 같이 튀김옷 제조를 위한 원재료가 혼합되어 있는 것을 의미하며 완성된 튀김 자체를 의미하는 것은 아닙니다.

식품첨가물 사용기준

Q49 과자 제조시 식용색소적색제2호와 식용색소황색제5호를 함께 사용하면 기준은 어떻게 적용하나요?

✓ 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식약처 고시) II.2.6)에서 '식용색소녹색제3호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소적색제2호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소적색제3호, 식용색소적색제40호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소적색제102호, 식용색소청색제1호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소청색제2호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소황색제4호 및 그 알루미늄레이크, 식용색소황색제5호 및 그 알루미늄레이크를 2종 이상 병용할 경우, 각각의 식용색소에서 정한 사용량 범위 내에서 사용하여야 하고 병용한 식용색소의 합계는 아래 표의 식품유형별 사용량 이하이여야 한다.' 라고 식용색소의 사용기준을 정하고 있습니다.

✓ 과자의 경우 병용한 식용색소의 합계의 사용량은 0.3g/kg 이하로 규정하고 있습니다.

Q50 희석하여 음용하는 음료베이스(분말제품)에 수크랄로스를 사용하는 경우 사용량 기준은 얼마 인가요?

✓ 식품첨가물은 현행 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식약처 고시)에서 정하고 있는 제조기준 및 품목별 정의와 성분규격에 적합하게 제조되어야 하며, 일반사용기준 및 품목별 사용기준에 적합하게 사용되어야 합니다.

✓ 위 고시의 수크랄로스는 음료류, 가공유, 발효유류에 0.40g/kg 이하(다만, 희석하여 음용하는 제품에 있어서는 희석한 것으로서)로 사용할 수 있으며, 만약 '음료베이스 분말제품' 10g을 물 1L(4℃ 기준, 1L = 1kg)에 희석하여 음용하는 제품이라면 제품 10g에 수크랄로스 0.4g까지 사용이 가능합니다.

* (참고) 제품 10g을 물 1L(4℃ 기준)에 희석하는 경우 101배 희석(1,010 g/10 g)되며, 제품 10g에 수크랄로스를 최대 0.404g까지 사용 가능

Q51 건강기능식품 캡슐에 대한 식용색소적색제40호 기준 적용시 캡슐의 무게만 계산해서 적용해야 하나요?

✓ 식품첨가물은 현행 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식약처 고시)에서 정하고 있는 제조기준 및 품목별 정의와 성분규격에 적합하게 제조되어야 하며, 일반사용기준 및 품목별 사용기준에 적합하게 사용되어야 합니다.

✓ 제품이 건강기능식품에 해당한다면, 위 고시에서 식용색소적색제40호의 사용기준은 정제의 제피 또는 캡슐에 한해 0.3g/kg 이하로 설정되어 있고, 건강기능식품의 내용물과 제피 또는 캡슐을 합친 제품의 총 중량을 기준으로 적용함을 알려드립니다.

Q52 식품첨가물로 은박을 원재료로 사용할 수 있나요?

✓ 원료 '은박'은 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)의 원료 목록에 등재되어 있지 않으며 국내 식용근거 및 식품으로서의 안전성이 입증되지 않아 식품의 원료로 사용할 수 없으며, 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식약처 고시)에도 등재되어 있지 않아 식품첨가물로도 사용할 수 없습니다.

Q53 향료제제는 향료가 50%이상 함유되어야 하는데, 향료 50%에 희석제가 포함되나요?

✓ 향료제제'는 현행 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식약처 고시)에서 '식품에 착향의 목적에 한하여 사용되는 것으로, 향료를 주성분으로 50% 이상 함유하고 특유의 향기를 증진 또는 강화하기 위하여 착향의 특성을 가진 식품원료, 당류(당류가공품 제외), 식염(가공소금 제외), 식품첨가물(스모크향, 감미료, 향미증진제, 유기산, 아미노산)을 혼합할 수 있다.'라고 정의하고 있는 바, 제품 중 향료 함량이 50% 미만인 경우에는 향료제제로 분류될 수 없습니다.

✓ 상기 정의에서 '향료를 주성분으로 50% 이상 함유'는 상기 고시의 적용 대상 품목인 향료를 의미하는 것으로, 천연향료물질 및 합성향료물질 뿐만 아니라 품질보존, 희석, 용해, 분산 등을 위하여 첨가하는 물, 주정, 식물성기름, 프로필렌글리콜, 트리아세틴, 글리세린, 덱스트린, 시클로덱스트린, 전분, 변성전분, 아라비아검, 고결방지제(결정셀룰로스, 규산마그네슘, 규산칼슘, 분말셀룰로스, 이산화규소에 한함), 유화제, 산화방지제도 포함됩니다.

제2장

기구와 용기·포장

1 식품용 기구 및 용기·포장에 관한 기준 및 규격

Q54 금속제 기구·용기 수입시 식품용으로 사용가능한 스테인리스(예. SUS304등) 재질은 어떤것들이 있나요?

✓ 식품과 직접 접촉하여 사용되는 기구 및 용기·포장은 「식품위생법」 제8조(유독기구 등의 판매사용 금지) 및 제9조에 따른 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」(식약처 고시)의 'II. 공통기준 및 규격'과 'III. 재질별 규격'에 적합한 경우에 한하여 식품용으로 제조·판매·수입·사용 등이 가능합니다.

✓ 따라서, '스테인레스(SUS304)'와 관련하여 위 고시 Ⅲ. 재질별 규격 중 "금속제"의 기준·규격에 적합한 경우 사용 가능하며 스테인리스의 종류를 별도로 규정하고 있지 않습니다.

Q55 껍질을 섭취하지 않는 농산물의 포장재도 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 적합해야 하나요?

✓ 「식품위생법」 제2조제4호에서 '"기구"란 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건(농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건 및 「위생용품 관리법」 제2조제1호에 따른 위생용품은 제외한다)을 말한다.'라고 규정하고 있습니다.

가. 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것

나. 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분·운반·진열할 때 사용하는 것

✓ '자연상태 농산물과 직접 닿는 포장재'의 경우 위 고시 규정의 적용 대상이 아닌 것으로 판단됩니다.

예) 세척하여 섭취하는 흙당근, 일반적으로 껍질은 섭취하지 않는 감귤류 등

✓ 다만, 세척 등이 완료되어 바로 섭취·조리 등에 사용되는 경우라면 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」(식약처 고시) 규정의 적용 대상입니다.

Q56 뜨거운 국물을 담은 배달 용기가 찌그러져 오는 경우가 많아 환경호르몬이 걱정되는데 배달용기 관련 규정이 따로 있나요?

✓ 식품과 직접 접촉하여 사용되는 기구 및 용기·포장은 「식품위생법」 제8조(유독기구 등의 판매사용 금지) 및 제9조에 따른 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」(식약처 고시)의 'II. 공통기준 및 규격'과 'III. 재질별 규격'에 적합한 경우에 한하여 식품용으로 제조·판매·수입·사용 등이 가능합니다.

※ (참고) 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」: 식약처 누리집 → 법령/자료 → 고시훈령예규 → 고시전문

✓ 배달용기의 경우 일반적으로 폴리프로필렌(PP), 폴리스티렌(PS) 등 재질로 만들어지며, PP나 PS에는 일반적으로 내분비계 장애물질(일명 환경호르몬)로 언급되는 비스페놀A, 프탈레이트 등이 사용되지 않으므로 이들 성분의 이행에 대해서는 우려하지 않아도 됨을 알려드립니다.

✓ 또한, 위 고시에서 내열온도에 대한 별도의 규정을 두고 있지는 않으나, 제품의 특성에 따라 사용 가능한 온도가 다르므로 사용 가능한 온도보다 높은 온도에서 사용하면 외형의 뒤틀림과 변형이 발생할 수 있습니다.

✓ 사용 전, 반드시 사용 가능한 내열온도를 확인하고 사용하는 것이 바람직합니다.

Q57 두 가지 재질이 접합되어 분리가 어려운 기구의 경우 기준 및 규격을 어떻게 적용해야 하나요?

✓ 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」(식약처 고시) Ⅱ. 4. 마.에 따라 두 가지 이상의 재질로 구성된 기구 및 용기·포장 중 재질별로 분리하여 해당 재질의 규격을 각각 적용하기 어려운 경우에는 구성 재질의 규격을 모두 적용하며, 규격이 중복되는 경우에는 강화된 규격을 적용합니다.

제3장

검사

1 자가품질검사

Q58 자가품질검사 결과 부적합 판정된 동일 로트 제품을 재검사하여 최종 부적합 여부를 판정하여도 되나요?

✓ 「식품위생법」 제31조제1항 및 같은 법 시행규칙 제36조 관련 [별표 14] 제1호사목에 따라 식품제조·가공업자가 검사실 및 자가품질검사에 필요한 기계·기구 및 시약류를 갖추어 직접 자가품질검사를 실시하는 경우, 자가품질검사를 실시한 제품의 결과가 부적합으로 판정되었다면 동일 로트 제품을 재검사하여 최종 결과판정을 하는 것은 가능하지 않습니다.

✓ 아울러 「식품위생법」 제31조제3항에 따라 검사를 직접 행하는 영업자는 검사 결과 해당 식품등이 제4조부터 제6조까지, 제7조제4항, 제8조, 제9조제4항 또는 제9조의3을 위반하여 국민건강에 위해가 발생하거나 발생할 우려가 있는 경우에는 지체 없이 식품의약품안전처장에게 보고하여야 하므로, 자가품질검사를 실시한 제품이 제4조부터 제6조까지, 제7조제4항, 제8조, 제9조제4항 또는 제9조의3을 위반하여 국민건강에 위해가 발생하거나 발생할 우려가 있는 경우 부적합 제품의 재고 유무와 관계없이 보고를 하여야 합니다.

Q59 HACCP 업체의 경우 자가품질검사를 면제받을 수 있나요?

✓「식품위생법」 제31조의2에 따라 식품의약품안전처장 또는 시·도지사는 제48조제3항에 따른 식품안전관리인증기준적용업소가 다음 각 호*에 해당하는 경우에는 제31조제1항에도 불구하고 총리령으로 정하는 바에 따라 자가품질검사를 면제 할 수 있습니다.

* 1) 제48조제3항에 따른 식품안전관리인증기준적용업소가 제31조제1항에 따른 검사가 포함된 식품안전관리인증기준을 지키는 경우 2) 제48조제8항에 따른 조사·평가 결과 그 결과가 우수하다고 총리령으로 정하는 바에 따라 식품의약품안전처장이 인정하는 경우

✓「식품위생법 시행규칙」 제31조의2에 따라 식품안전관리인증기준적용업소의 자가품질검사 의무를 면제하는 경우는 해당 식품안전관리인증기준적용업소에 대하여 제66조제1항에 따른 조사·평가를 한 결과가 만점의 90퍼센트 이상인 경우로 합니다.

✓「식품위생법 시행규칙」 [별표 12] 제1호 및 제3호에 따라 식품등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 하나 식품공전에서 정한 동일한 검사항목을 적용받는 품목을 제조·가공하는 경우에는 식품유형별로 이를 실시할 수 있으며 자가품질검사주기는 처음으로 제품을 제조한 날을 기준으로 산정하며 당해년도(예: 25년도) 식품안전관리인증기준 조사·평가 결과가 만점의 90퍼센트 이상인 경우, 차년도(예: 26년도) 자가품질검사를「식품위생법 시행규칙」 제31조의2에 따라 면제할 수 있습니다.

Q60 옹기류제조업에서 뚝배기를 제조하고 있습니다. 뚝배기에 대해서 자가품질검사를 실시해야 하나요?

✓ 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 제조·가공하는 식품등이 제7조 또는 제9조에 따른 기준과 규격에 맞는지를 검사하여야 하고, 같은 법 시행규칙 [별표 12] 제6호라목에 따라 기구 또는 용기·포장은 동일재질별로 6개월마다 1회 이상 재질별 성분에 관한 규격에 대해 검사를 실시하여야 합니다.

✓ 위 규정에 따라 용기·포장지제조업자 및 옹기류제조업자를 포함하는 용기·포장류제조업자가 제조하는 식품용 기구는 자가품질검사 대상에 해당됩니다.

✓ 「식품위생법 시행령」 제21조제7호나목에 따른 옹기류제조업이란 식품을 제조·조리·저장할 목적으로 사용되는 독, 항아리, 뚝배기 등을 제조하는 영업으로 뚝배기를 제조하고자 한다면 옹기류제조업 영업신고 대상에 해당되며, 옹기류제조업자가 제조하는 뚝배기는 자가품질검사 대상에 해당합니다.

✓ 참고로 식품용 기구만을 제조하는 경우, 「식품위생법」상 영업신고·등록 대상이 아니며 해당 제품은 자가품질검사 대상이 아님을 알려드립니다.

Q61 식품용 기구 자가품질검사 시 재질은 동일하나 재질의 색상만 다른 경우 각각 검사해야 하나요?

✓ 기구 또는 용기 · 포장에 대한 자가품질검사는 동일재질별로 6개월마다 1회 이상 재질별 성분에 관한 규격(근거 :「식품위생법 시행규칙」 [별표 12])에 따라 실시하여야 합니다.

✓ 동일한 재질의 식품용 기구인 경우, 색상별로 구분하여 자가품질검사를 실시할 의무는 없습니다.

Q62 식품제조·가공업 영업자가 유리병을 수입하여 자사 제품 포장용으로 사용하는 경우 유리병이 자가품질검사 대상인가요?

✓「식품위생법 시행규칙」[별표 12] 자가품질검사기준(제31조제1항 관련) 제6조가목2) 식품제조 · 가공업자가 자신의 제품을 만들기 위하여 수입한 용기 · 포장은 동일재질별로 6개월마다 1회 이상 재질별 성분에 관한 규격에 따라 자가품질검사를 실시하여야 합니다.

Q63 식품제조·가공업소에서 자사제품을 포장하기 위해 용기·포장을 제조하는 경우 용기·포장류제조업 영업신고 제외 대상인데 이런 경우에도 자가품질검사는 해야 하나요?

✓「식품위생법 시행령」제25조제7호에서 용기·포장류제조업은 영업신고를 하여야 하는 업종이나, 자신의 제품을 포장하기 위하여 용기·포장류를 제조하는 경우는 제외한다고 규정하고 있습니다.

✓ 식품제조·가공업소에서 자신의 제품을 포장하기 위하여 용기·포장을 제조하는 경우 제조된 용기·포장은 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 적합하여야 하고, 식품제조·가공업자는 기준 및 규격에 적합한 용기·포장을 사용하여야 하므로, 자가품질검사를 실시하여 적합한 용기를 사용하는 것이 적절합니다.

Q64 즉석판매제조가공업에서 만든 빵의 경우 크림을 바르거나 충전한 경우에만 자가품질검사를 해야합니다. "스콘"이나 "크림치즈케이크"처럼 반죽에 생크림을 섞은 후 가열하는 제품의 경우에도 자가품질검사를 실시해야 하나요?

✓ 「식품위생법 시행규칙」 [별표 12] 제6호나목에 따라 즉석판매제조·가공업자는 아래*의 식품 및 축산물가공품을 제조·가공하는 경우 해당 식품 및 축산물가공품의 유형별 검사항목에 대하여 9개월마다 1회 이상 자가품질검사를 실시하여야 합니다.

* 과자(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 후 가열살균하지 않고 그대로 섭취하는 것만 해당한다), 빵류(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 후 가열살균하지 않고 그대로 섭취하는 것만 해당한다), 당류(설탕류, 포도당, 과당류, 올리고당류만 해당한다), 식육함유가공품, 어육가공품류(연육, 어묵, 어육소시지 및 기타 어육가공품만 해당한다), 두부류 또는 묵류, 식용유지류(압착식용유만 해당한다), 특수용도식품, 소스, 음료류(커피, 과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료, 기타음료만 해당한다), 동물성가공식품류(추출가공식품만 해당한다), 빙과류, 즉석섭취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당한다), 즉석조리식품(순대류만 해당한다), 신선편의식품, 간편조리세트, 「축산물 위생관리법」 제2조제2호에 따른 유가공품, 식육가공품 및 알가공품

✓ 제품(빵류)이 크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 후 가열살균하지 않고 그대로 섭취하는 것이 아닌 경우 자가품질검사 의무는 없으나, 최종제품은 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 적합하여야 합니다.

Q65 즉석판매제조가공업체에서 호두과자 안에 넣을 생크림, 슈크림 등을 완제품으로 구매하여 넣는 경우에도 자가품질검사를 해야 하나요?

✓「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 제조·가공하는 식품등이 기준 및 규격에 적합한지 여부를 검사하여야 하며,「식품위생법 시행규칙」 제31조 관련 [별표 12] 제6호나목1)에 따라 즉석판매제조·가공업자는 아래*의 식품을 제조·가공할 경우 9개월 마다 1회 이상 자가품질검사를 실시하여야 합니다.

* 과자(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 후 가열살균하지 않고 그대로 섭취하는 것만 해당한다), 빵류(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 후 가열살균하지 않고 그대로 섭취하는 것만 해당한다), 당류(설탕류, 포도당, 과당류, 올리고당류만 해당한다), 식육함유가공품, 어육가공품류(연육, 어묵, 어육소시지 및 기타 어육가공품만 해당한다), 두부류 또는 묵류, 식용유지류(압착식용유만 해당한다), 특수용도식품, 소스, 음료류(커피, 과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료, 기타음료만 해당한다), 동물성가공식품류(추출가공식품만 해당한다), 빙과류, 즉석섭취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당한다), 즉석조리식품(순대류만 해당한다), 신선편의식품, 간편조리세트,「축산물 위생관리법」 제2조제2호에 따른 유가공품, 식육가공품 및 알가공품

✓ 크림의 제조 여부와 상관없이 제품이 빵류이고 크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 후 가열살균하지 않고 그대로 섭취하는 제품이라면 자가품질검사를 실시하여야 합니다.

Q66 즉석판매제조가공업소에서 손님이 가져온 참깨로 참기름을 제조하는 경우에도 자가품질검사를 실시해야 하나요?

✓ 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품 등을 제조·가공하는 영업자는 제조·가공하는 식품등이 기준 및 규격에 적합한지 여부를 검사(자가품질검사)하여야 하는 의무가 있고, 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 한다고 규정하고 있습니다.

✓ 또한 [별표 12] 제6호나목1)에 따라 즉석판매제조·가공업자는 아래*의 식품을 제조·가공할 경우 9개월 마다 1회 이상 자가품질검사를 실시하여야 합니다.

* 과자(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 후 가열살균하지 않고 그대로 섭취하는 것만 해당한다), 빵류(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 후 가열살균하지 않고 그대로 섭취하는 것만 해당한다), 당류(설탕류, 포도당, 과당류, 올리고당류만 해당한다), 식육함유가공품, 어육가공품류(연육, 어묵, 어육소시지 및 기타 어육가공품만 해당한다), 두부류 또는 묵류, 식용유지류(압착식용유만 해당한다), 특수용도식품, 소스, 음료류(커피, 과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼음료, 기타음료만 해당한다), 동물성가공식품류(추출가공식품만 해당한다), 빙과류, 즉석섭취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당한다), 즉석조리식품(순대류만 해당한다), 신선편의식품, 간편조리세트, 「축산물 위생관리법」 제2조제2호에 따른 유가공품, 식육가공품 및 알가공품

✓ 즉석판매제조·가공업소에서 제조·가공하는 식품이 「식품의 기준 및 규격」 제5. 7. 7-1. 4) (5) '참기름' 중 압착참기름에 해당한다면 자가품질검사 대상에 해당함을 알려드립니다.

✓ 다만, 업소에서 미리 제조하여 진열·판매하는 참기름이 아니고, 손님이 가져온 참깨를 임가공비만 받고 짜서 다시 전량 주는 경우라면 이는 판매를 목적으로 하는 식품으로 보기 어려워 자가품질검사 대상에 해당하지 않습니다.

Q67 식품제조가공업체에서 품목제조보고 한 제품에 대해 실제 생산 전 테스트용을 제조하는 경우에도 자가품질검사 대상인가요?

✓ 「식품위생법 시행규칙」 [별표 12] 자가품질검사기준(제31조제1항 관련)에 따라 식품등에 대한 자가품질검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 합니다.

✓ 식품제조·가공업에서 유통·판매(무료제공 포함) 목적으로 생산한 제품에 대하여 자가품질검사를 실시하여야 하고 유통·판매(무료제공 포함) 목적이 아닌 자사 제품개발을 위한 테스트용 제품은 자가품질검사 대상에 해당되지 않습니다.

✓ 참고로, 테스트용 제품이더라도 타 업체 등에 유통·판매(무료제공 포함)한 경우에는 자가품질검사 대상에 해당됩니다.

Q68 식품용 기구를 제조하는 사업자입니다. 자가품질검사의 실시 주기 및 항목이 궁금합니다.

✓ 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 제조·가공하는 식품등이 기준 및 규격에 적합한지 여부를 검사하여야 하며, 같은 법 시행규칙 [별표 12] 제6호라목에 따라 기구 및 용기·포장은 동일재질별로 6개월마다 1회 이상 재질별 성분에 관한 규격*에 대하여 자가품질검사를 실시하여야 합니다.

* 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」

✓ 다만, 식품용 기구를 제조·판매하고자 하는 경우 「식품위생법」에 따른 인허가(영업신고 등) 대상에 해당되지 않으므로 식품용 기구 자가품질검사는 의무사항이 아닌 권고사항임을 알려드립니다.

Q69 제조일이 2025.02.22.인 제품의 월1회 주기 자가품질검사주기 산정 방법은 어떻게 되나요?

✓ 「식품위생법 시행규칙」 [별표 12] 제3호 및 제6호가목4)에 따라 자가품질검사주기의 적용시점은 제품 제조일을 기준으로 산정하여야 합니다.

✓ 검사주기가 1개월인 제품을 '25.2.22.에 처음 제조·가공하여 '25.2.22.에 최초 자가품질검사를 실시하였다면'25.3.21.까지 제조한 제품에 대하여 자가품질검사를 실시한 것으로 인정되므로 '25.3.22. 이후에 제조한 제품에 대해 자가품질검사를 실시하여야 합니다.

Q70 분말 제품을 받아서 단순 혼합하여 분말 형태로 생산(분쇄공정 없음) 할 때에도 자가품질검사 금속성이물에 대한 검사를 진행해야 하나요?

✓ 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는CN 영업자는 식품등이 기준 및 규격에 적합한지 여부를 검사를 하여야 하고, 「식품등의 자가품질검사 검사항목 지정」(식약처 고시)에 따라 식품유형별 정해진 검사항목에 대하여 검사를 하여야 합니다.

✓ 또한, 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」(식약처 고시) 제3조제1항에 따라 식품제조·가공업소 및 즉석판매제조·가공업소에서 제조·가공하는 식품의 유형별 검사항목은 [별표 1]과 같습니다. 다만, 특정 제조·가공 공정을 거치는 식품의 경우에는 [별표 1]의 검사항목 외에 [별표 2]의 검사항목*을 함께 적용하여야 합니다.

* 분말, 가루, 환제품(원료를 금속재질의 분쇄기로 분쇄하는 경우) 검사항목: 금속성이물(쇳가루)

✓ 제품 생산 시 분쇄 공정이 없는 경우에는 금속성이물(쇳가루) 검사항목은 적용되지 않습니다.

Q71 분말 제품 제조 공정에 금속재질의 분쇄기로 분쇄하지 않은 경우라면 자가품질검사에서 금속성 이물 검사항목은 제외되나요?

✓ 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 식품등이 기준 및 규격에 적합한지 여부를 검사를 하여야 하고, 「식품등의 자가품질검사 검사항목 지정」(식약처 고시)에 따라 식품유형별 정해진 검사항목에 대하여 검사를 하여야 합니다.

✓ 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」(식약처 고시) 제3조제1항에 따라 식품제조·가공업소 및 즉석판매제조·가공업소에서 제조·가공하는 식품의 유형별 검사항목은 [별표 1]과 같습니다. 다만, 특정 제조·가공 공정을 거치는 식품의 경우에는 [별표 1]의 검사항목 외에 [별표 2]의 검사항목*을 함께 적용하여야 합니다.

* 분말, 가루, 환제품(원료를 금속재질의 분쇄기로 분쇄하는 경우) 검사항목: 금속성이물(쇳가루)

✓ 제품 생산 시 분쇄 공정이 없는 경우에는 금속성이물(쇳가루) 검사항목은 적용되지 않습니다.

Q72 과자에 유산균이 함유되어 있으면 자가품질검사 항목 중 세균수는 제외 가능한데 유산균 사균체가 함유되어 있을 때도 세균수 제외 대상인가요?

✓ 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 제조·가공하는 식품등이 기준 및 규격에 적합한지 여부를 검사하여야 하고, 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」(식약처 고시) [별표 1] 에 따른 식품유형별 검사항목에 대하여 검사를 하여야 합니다.

✓ 과자의 원료로 사용된 유산균이 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 적합한 미생물이며, 살균 등을 거친 사균을 첨가한 경우라면 세균수 규격 적용 대상에 해당합니다.

Q73 커피 제조 시 타르색소를 사용하지 않은 경우 자가품질검사 항목 중 허용 외 타르색소는 생략 가능한가요?

✓ 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 [별표 12]에 따라, 자가품질검사는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품유형별 검사항목을 검사하여야 합니다.

✓ 다만, 「식품등의 자가품질검사 검사항목 지정」(식약처 고시) 제3조제3항에 따라 식품제조·과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우 그 항목의 검사를 생략할 수 있습니다.

✓ 커피 제조·가공 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우라면 자가품질검사 시 그 검사항목*을 생략할 수 있으며, 이 경우 품목제조보고, 원료수불대장 등으로 타르색소를 사용하지 않았다는 것을 증명할 수 있어야 함을 알려드립니다.

* 커피의 자가품질검사 항목: 납, 허용 외 타르색소, 세균수(액상제품 중 더 이상 제조, 가공하지 않고 그대로 섭취하는 제품에 한한다), 대장균군(액상제품 중 더 이상 제조, 가공하지 않고 그대로 섭취하는 제품에 한한다)

Q74 영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 장기보존식품 레토르트 멸균제품의 경우 자가품질검사 항목은 어떻게 적용하나요?

✓ 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 제조·가공하는 식품등이 기준 및 규격에 적합한지 여부를 검사하여야 하고, 식약처장이 정하여 고시한 항목을 식품유형별로 검사하도록 규정하고 있습니다.

✓ 또한, 동 고시에 제3조제2항에 따라 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품에 해당되는 경우에는 [별표 1]의 검사항목 외에 [별표 3]의 검사항목을 적용하고, 레토르트식품 등 장기보존식품에 해당되는 경우에는

[별표 1]의 검사항목 외에 [별표 4]의 검사항목을 함께 적용하며, 기준 및 규격항목이 중복되는 경우에는 강화된 기준 및 규격 항목을 적용하여야 합니다.

✓ 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」(식약처 고시) [별표 3]에 따라 영유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품 중 멸균제품의 자가품질검사 항목은 '세균수(n=5, c=0, m=0, M= -)'로 정하고 있으며, [별표 4]에 따라 레토르트 식품은 '세균(세균 발육이 음성이어야 한다), 타르색소(검출되어서는 아니된다)'로 정하고 있습니다.

✓ 기준 및 규격항목이 중복되는 경우에는 강화된 기준 및 규격 항목을 적용하도록 하고 있어, 세균 항목에 대하여는 장기보존식품(레토르트식품 포함)의 기준 및 규격을 따름을 알려드립니다.

Q75 용기·포장지 제조시 재질별 자가품질검사를 하려고 합니다. 항목은 공전에 재질별 기준규격에 기재되어 있는 것만 의무일까요? 아니면, 공통제조기준에 기재되어 있는 항목도 의무인가요?

✓ 「식품위생법 시행규칙」 [별표 12] 제6호라목에 따라 용기·포장지제조업자는 제조하는 용기·포장에 대해 동일 재질별로 6개월마다 1회 이상 재질별 성분에 관한 규격에 대한 자가품질검사를 실시하여야 합니다.

✓ 용기·포장에 대해 자가품질검사를 실시하는 경우, 재질별 성분에 관한 규격에 대해 의무적으로 실시하여야 하나 공통기준 및 규격에 따른 검사를 의무적으로 실시하도록 규정하고 있지 않습니다.

Q76 과채주스에 사과가 일부라도 함유되었다면 자가품질검사 항목 중 파툴린 검사는 꼭 해야 하나요?

✓ 「식품등의 자가품질 검사항목 지정」(식약처 고시) [별표 1] 9-3은 식품유형이 '과·채주스'인 경우, 자가품질검사 검사항목을 납, 카드뮴, 세균수, 대장균군(다만, 가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료가 함유된 제품은 제외한다), 파툴린(사과주스농축액, 사과주스에 한한다), 보존료, 대장균(가열하지 아니한 제품 또는 가열하지 아니한 원료 함유제품에 한한다)으로 규정하고 있습니다.

✓ 「식품위생법 시행규칙」 제31조제1항 관련 [별표 12] 제6호가목3)에 따라 과·채주스는 제조일 기준 2개월마다 1회 이상 자가품질검사를 실시해야 하며, 해당 주기 내 생산된 제품을 대상으로 정해진 항목(납, 카드뮴, 세균수 보존료 등)을 검사하면 됩니다.

✓ 다만, 기본 검사 주기와는 별개로, 과채주스 유형 중 사과를 함유한 제품(사과주스농축액, 사과주스)이 생산된 경우, 해당 생산 시점에 그 제품을 대상으로 파툴린 검사를 추가로 실시해야 합니다.

Q77 식품첨가물 '합성향료'의 자가품질검사 항목은 무엇인가요?

✓ 식품첨가물제조업자가 제조하는 식품첨가물에 대하여 기준 및 규격에 맞는지 6개월마다 1회 이상 식품첨가물별 성분에 관한 규격에 대하여 자가품질검사를 하여야 합니다.

※ 관련규정: 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조 [별표 12]

✓ 향료가 올레오레진 형태의 천연향료물질이 포함된 향료라면 성분규격인 잔류용매에 대하여 자가품질검사를 실시하여야 합니다.

※ 관련규정: 「식품첨가물의 기준 및 규격」 Ⅱ. 4. 가. 향료

✓ 다만, 올레오레진 형태의 천연향료물질이 포함되지 아니한 경우라면 성분에 관한 규격을 별도로 정하고 있지 않으므로 자가품질검사를 생략할 수 있습니다.

Q78 기구 및 용기·포장의 자가품질검사는 크기나 형태가 달라도 재질별로 검사하면 되나요?

✓ 「식품위생법」 제31조 및 같은 법 시행규칙 제31조에 따라 식품등을 제조·가공하는 영업자는 제조·가공하는 식품등이 제7조 또는 제9조에 따른 기준과 규격에 맞는지를 검사하여야 하며 같은 법 시행규칙 [별표 12] 제6호라목에 따라 기구 또는 용기·포장은 동일재질별로 6개월마다 1회 이상 재질별 성분에 관한 규격에 대해 검사를 실시하여야 합니다.

✓ 따라서 용기·포장류제조업자가 제조하는 식품용 기구 및 용기·포장은 6개월마다 1회 이상 재질별 성분에 관한 규격에 대해 검사를 실시하여야 합니다.

✓ 다만, 식품용 기구만을 제조하는 경우, 「식품위생법」상 영업신고·등록 대상이 아니며 해당 제품은 자가품질검사 대상에 해당하지 않음을 알려드립니다.

제 4 장

영업

1 영업허가 등

Q79 식품소분업에서 살균 제품의 소분이 가능한가요?

✓ 「식품위생법 시행령」 제21조에서는 '식품소분업' 이란 '총리령으로 정하는 식품 또는 식품첨가물의 완제품(수입되는 제품 포함)과 벌꿀(영업자가 자가채취하여 직접 소분·포장하는 경우 제외)을 나누어 유통할 목적으로 재포장 · 판매하는 영업'으로 규정하고 있습니다.

✓ 「식품위생법 시행규칙」 제38조에 따라 어육 제품, 특수용도식품(체중조절용 조제식품은 제외한다), 통·병조림 제품, 레토르트식품, 전분, 장류 및 식초(제품의 내용물이 외부에 노출되지 않도록 개별 포장되어 있어 위해가 발생할 우려가 없는 경우는 제외한다)는 소분·판매하여서는 아니 됩니다.

✓ 식품소분업자가 살균제품을 소분하는 것은 가능하나, 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 2. 15) 식품 중 살균제품은 그 중심부 온도를 63℃ 이상에서 30 분간 가열살균 하거나 또는 이와 동등이상의 효력이 있는 방법으로 가열 살균하여야 하며, 오염되지 않도록 위생적으로 포장 또는 취급하여야 합니다. 또한, 식품 중 멸균제품은 기밀성이 있는 용기·포장에 넣은 후 밀봉한 제품의 중심부 온도를 120℃ 이상에서 4분 이상 멸균처리하거나 또는 이와 동등이상의 멸균처리를 하여야 합니다.

✓ "다만, 식품별 기준 및 규격에서 정하여진 것은 그 기준에 따른다." 라고 규정하고 있으므로, 살균제품이 동 기준 및 규격에 적합하게 유지될 수 있도록 소분장소 등을 위생적으로 관리하시기 바랍니다 .

Q80 식품소분업 영업자가 유가공품(치즈)을 소분하여 판매할 수 있나요?

✓ 식품소분업자가 소분·재포장하여 판매할 수 있는 식품 또는 식품첨가물의 완제품은 「식품위생법 시행령」 제21조제1호 및 제3호에 따른 영업의 대상이 되는 식품 또는 식품첨가물(수입되는 식품 또는 식품첨가물을 포함)과 벌꿀[영업자가 자가채취하여 직접 소분·포장하는 경우를 제외]을 말하며, 「축산물 위생관리법」에 따른 축산물(유가공품 등)은 해당하지 않습니다.

※ 관련규정: 「식품위생법 시행령」 제21조제5호가목 및 같은 법 시행규칙 제38조제1항

Q81 꽃차를 만들어 인터넷에 판매하려고 할 때 영업등록을 해야 하나요?

✓ 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제1. 3. 42)에서 "'가공식품'이라 함은 식품원료(농, 임, 축, 수산물 등)에 식품 또는 식품첨가물을 가하거나, 그 원형을 알아볼 수 없을 정도로 변형(분쇄, 절단 등) 시키거나 이와 같이 변형시킨 것을 서로 혼합 또는 이 혼합물에 식품 또는 식품첨가물을 사용하여 제조·가공·포장한 식품을 말한다. 다만, 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 원형을 알아볼 수 있는 정도로 농·임·축·수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 소금에 절이거나 숙성하거나 가열(살균의 목적 또는 성분의 현격한 변화를 유발하는 경우를 제외한다) 등의 처리과정 중 위생상 위해 발생의 우려가 없고 식품의 상태를 관능으로 확인할 수 있도록 단순처리한 것은 제외한다."라고 규정하고 있습니다.

✓ 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) [별표 1] "식품에 사용할 수 있는 원료" 또는 [별표 2] "식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료" 목록의 사용부위에 꽃이 등재되어 있는 원료의 꽃을 채집, 건조, 포장한 제품으로 물에 침출하여 그 여액을 음용하는 것이라면 동 고시 제5. 9. 9-1 4) (1) '침출차'에 해당합니다.

✓ 침출차를 제조·가공하여 유통·판매(온라인 판매 포함)하고자 하는 경우라면, 식품제조·가공업 영업등록 및 해당 제품에 대해 품목제조보고를 하여야 하며, 최종소비자를 대상으로 직접 판매하는 경우 즉석판매제조·가공업 영업신고 대상에 해당됩니다.

Q82 식품제조가공업체에서 농산물 소분 시 식품소분업 영업등록을 해야 하나요?

✓ 최종 제품이 자연산물*에 해당되는 것이라면 「식품위생법」상 별도 품목제조보고 및 영업허가·등록·신고없이 판매가 가능합니다.

* 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 농산물·임산물·수산물을 단순히 자르거나, 껍질을 벗기거나, 말리거나, 소금에 절이거나, 숙성하거나, 가열(살균의 목적 또는 성분의 현격한 변화를 유발하기 위한 목적의 경우는 제외한다. 이하 같다)하는 등의 가공과정 중 위생상 위해가 발생할 우려가 없고 식품의 상태를 관능검사로 확인할 수 있도록 가공하는 경우

Q83 마트에서 수박을 반으로 잘라서 판매할 수 있나요?

✓ 수박을 절단(1/2 또는 1/4, 깍둑썰기 등)하여 포장한 것으로 소비자가 그대로 섭취할 수 있는 제품이라면 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제1. 3. 42)에 규정된 가공식품으로 분류되며, 같은 고시 제5. 23. 23-2 4) (1) '신선편의식품'에 해당합니다.

✓ 「식품위생법」상 가공식품을 제조·가공·조리하여 판매하고자 하는 경우, 영업의 형태 및 판매방식에 따라 적법한 영업등록 또는 신고를 하여야 합니다.

✓ 따라서 신선편의식품을 제조·가공하여 직접 최종소비자에게 판매하고자 한다면 즉석판매제조·가공업 영업신고* 대상에 해당됩니다.

* 영업신고와 관련한 자세한 사항은 구체적인 영업정황 파악이 가능한 관할관청(시·군·구) 식품위생부서로 문의.

✓ 아울러 식품을 제조·가공·조리하여 판매하는 경우 위생적 취급기준, 식품의 기준 및 규격, 영업자 준수사항 등 「식품위생법」에 따른 제반사항을 준수하여야 합니다.

Q84 셀프라면 조리기계를 설치하고, 봉지라면과 용기를 고객에게 판매하여 고객이 직접 끓여 먹을 때도 별도의 영업신고가 필요한가요?

✓ 매장에서 손님이 완제품 형태의 라면과 용기를 구입한 후 손님이 직접 라면조리기를 이용하여 조리·섭취하는 경우라면 「식품위생법」상 별도의 영업신고 없이 가능함을 알려드립니다.

✓ 또한 라면과 함께 곁들여 섭취하는 식품(토핑 등)을 제공하는 경우 식품제조·가공업자가 제조·가공한 완제품 형태로서 그대로 제공하는 것은 가능합니다.

✓ 다만, 테이블을 설치하고 접객행위를 하는 등 영업형태와 판매방법에 따라 영업신고 대상이 될 수 있으므로, 영업신고에 대한 자세한 사항은 구체적 정황 파악이 가능한 영업소재지 관할관청(시·군·구) 식품위생부서와 상의하여 주시기 바랍니다.

Q85 숙박업소에서 고객 유치 차원에서 식사류를 판매하지 않고 서비스로 무료 제공할 때에도 일반음식점 영업허가를 받아야 하나요?

✓ 「식품위생법 시행령」 제21조 및 제25조에 따라 "일반음식점영업"은 "음식류를 조리·판매하는 영업으로서 식사와 함께 부수적으로 음주행위가 허용되는 영업"으로 정하고 있고, 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제6. 1.에 따른 식품접객업소의 조리식품이란 유통·판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)을 말한다고 정의하고 있어, 무료제공이라 하더라도 음식물을 조리하여 손님에게 직접제공하는 경우라면 식품접객업(일반음식점 등) 신고대상이나, 식품제조·가공업자가 제조·가공하여 최소판매 단위로 포장된 완제품 또는 상추와 같은 농산물(상추 등)을 조리하지 않고 무료로 제공하는 경우라면 「식품위생법」에 따른 별도의 영업에 해당하지 않습니다.

✓ 다만, 숙박객에게 제공하는 음식물의 현황, 운영형태, 설치시설 등을 정확히 알 수 없어 구체적인 사실 확인을 통해 관할 관청(시·군·구)에서 종합적으로 고려하여 결정할 사항임을 알려드립니다.

Q86 일반음식점에서 담금주 등 주류를 제조하여 판매할 수 있나요?

✓ 「식품위생법 시행령」 제21조에 따라 '일반음식점영업'이란 "음식류를 조리·판매하는 영업으로서 식사와 함께 부수적으로 음주행위가 허용되는 영업"을 말하고, 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제6. 식품접객업소의 조리식품 등에 대한 기준 및 규격 1. 정의에 따라 '식품접객업소의 조리식품' 이란 "유통·판매를 목적으로 하지 아니 하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)"이라고 정의하고 있습니다.

✓ 이와 관련하여, 「식품위생법」에 따라 일반음식점으로 영업신고를 하고 「주세법」에 따라 주류제조면허를 받은 경우, 해당 영업장 안에서 영업자가 직접 주류를 만들어 판매하는 것은 가능하며, 일반음식점 내에서 제조한 주류를 음식점을 방문한 손님에게 취식토록 제공·판매하는 경우라면, 별도의 식품제조·가공업 영업등록은 필요치 않습니다.

✓ 다만, 주류를 제조하여 타 영업소(일반음식점)에 판매하는 경우라면, 이는 '유통·판매' 행위에 해당되는 바, 별도로 식품제조·가공업 영업등록이 필요합니다.

Q87 축제 행사장에서 출장뷔페 영업을 하려면 한시적 영업신고를 해야 하나요?

✓ 「식품위생법」상 출장뷔페* 형태의 일반음식점은 영업신고한 영업장 내에서 식품을 조리하여 손님이 요청한 배달장소로 가져가 조리한 음식을 진열하고, 진열된 조리식품을 손님이 선택하여 먹을 수 있도록 제공하는 형태의 영업을 의미합니다.

* 출장뷔페(조리) 형태의 영업은 식품의 제조·가공이 아닌 음식물의 조리·제공의 형태로 판단되어 우리 처는 전국 17개 시·도에 출장뷔페(조리) 형태의 영업을 '일반음식점'으로 관리하도록 조치('16.9.2.)한 바 있음.

✓ 따라서 일반음식점 영업장에서 조리한 식품을 손님이 요청한 장소로 배달하여 배달 장소에서 배식 또는 자율 취식하거나 단순히 가열하여(데워) 제공하는 것은 가능하며, 이 경우 별도의 한시적 영업신고는 필요치 않습니다.

✓ 다만, 일반음식점 영업자가 기존 영업장 이외의 장소에 접객시설을 갖추고 제공·판매하는 것은 가능하지 않습니다.

✓ 아울러 한시적 영업신고는 즉석판매제조·가공업, 휴게음식점, 일반음식점, 제과점 영업자가 일시적으로 지역축제 등 행사에 참여하는 경우에 규제완화 차원에서 영업소 소재지 이외의 장소에서 1개월 이내의 범위에서만 영업이 가능하도록 하고 있으며, 한시적 영업신고를 하려는 장소는 시설기준에 따른 시설을 갖추어 해당 장소에서 식품을 제조·가공·조리하여 판매하여야 합니다.

✓ 참고로 영업형태에 따른 영업신고 필요 여부 등 자세한 사항은 구체적인 운영형태 등 확인 가능한 관할관청(시·군·구) 식품위생부서로 문의하여 주시기 바랍니다.

Q88 편의점 매장에서 호빵을 따뜻하게 데워서 판매하려고 할 때 영업신고를 해야할까요?

✓ 「식품위생법 시행규칙」 [별표 1] 식품등의 위생적인 취급에 관한 기준(제2조관련) 제6호 제조·가공(수입품을 포함한다)하여 최소판매 단위로 포장(위생상 위해가 발생할 우려가 없도록 포장되고, 제품의 용기·포장에 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조제1항에 적합한 표시가 되어 있는 것을 말한다)된 식품 또는 식품첨가물을 허가받지 아니하거나 신고하지 아니하고 판매의 목적으로 포장을 뜯어 분할하여 판매하여서는 아니 됩니다.

✓ 다만, 컵라면, 일회용 다류, 그 밖의 음식류에 뜨거운 물을 부어주거나, 호빵 등을 따뜻하게 데워 판매하기 위하여 분할하는 경우는 제외합니다.

Q89 휴게음식점에서 손님이 냉동생지를 구입하면 매장 내에서 구워서 제공하는 것이 가능한가요?

✓ 「식품위생법」 시행령 제21조 제8호 가목은 '휴게음식점영업이란 주로 다류, 아이스크림류 등을 조리·판매하거나 패스트푸드점, 분식점 형태의 영업 등 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 음주행위가 허용되지 아니하는 영업'으로 규정하고 있습니다.

✓ 다만, 편의점, 슈퍼마켓, 휴게소, 그 밖에 음식류를 판매하는 장소(만화가게 및 「게임산업진흥에 관한 법률」 제2조제7호에 따른 인터넷컴퓨터게임시설제공업을 하는 영업소 등 음식류를 부수적으로 판매하는 장소를 포함한다)에서 컵라면, 일회용 다류 또는 그 밖의 음식류에 물을 부어 주는 경우는 제외됩니다.

✓ 휴게음식점으로 영업신고된 면적에서 패스트푸드 형태의 영업의 일환으로 손님의 주문에 따라 오븐기에 빵을 조리하여 손님의 요청에 따라 포장·판매하는 것은 가능할 것으로

판단되나, 접객행위 없이 전문적으로 빵류를 제조·포장·진열·판매하는 것은 제과점 영업신고 대상에 해당함을 알려드립니다.

Q90 즉석판매제조·가공업에서 치즈를 소분하여 판매 가능한가요?

✓ 「식품위생법 시행규칙」 [별표 15] 제2호에 따라 즉석판매제조·가공업자는 영 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업자 및 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호에 따른 축산물가공업의 영업자가 제조·가공한 식품 또는 「수입식품안전관리 특별법」 제15조제1항에 따라 등록한 수입식품등 수입·판매업 영업자가 수입·판매한 식품으로 즉석판매제조·가공업소 내에서 소비자가 원하는 만큼 덜어서 직접 최종 소비자에게 판매할 수 있습니다.

✓ 다만, 통·병조림 제품, 레토르트식품, 냉동식품, 어육제품, 특수용도식품(체중조절용 조제식품은 제외), 식초, 전분, 알가공품, 유가공품(치즈류는 제외)은 덜어서 판매가 불가합니다.

✓ 따라서, 치즈는 소비자가 원하는 만큼 덜어서 판매가 가능합니다.

Q91 즉석판매제조·가공업 영업자가 식품제조 · 가공업 영업자로부터 납품받은 냉동 찹쌀떡을 해동하여 빵가루를 묻혀서 판매할 수 있나요?

✓ 식품제조·가공업 영업자가 제조·가공한 완제품(냉동 찹쌀떡)을 개봉 후 해동하여 빵가루, 콩가루, 전분가루를 묻히는 행위는 제조·가공 행위로 판단되며, 해당 제품을 제조·가공하여 직접 최종소비자에게 판매하는 경우, 즉석판매제조·가공업 영업으로 가능합니다.

Q92 즉석판매제조·가공업소에서 식단형 식사관리식품을 온라인으로 판매할 수 있나요?

✓ 「식품위생법」 제37조제6항에서는 '제1항, 제4항 또는 제5항에 따라 식품 또는 식품첨가물의 제조업·가공업(공유주방에서 식품을 제조 · 가공하는 영업을 포함한다)의 허가를 받거나 신고 또는 등록을 한 자가 식품 또는 식품첨가물을 제조 · 가공하는 경우에는 총리령으로 정하는 바에 따라 식품의약품안전처장 또는 특별자치시장 · 특별자치도지사 · 시장 · 군수 · 구청장에게 그 사실을 보고하여야 한다. 보고한 사항 중 총리령으로 정하는 중요한 사항을 변경하는 경우에도 또한 같다'로 규정하고 있습니다.

✓ 같은 법 시행령 제21조제2호에서 즉석판매제조·가공업이란 총리령으로 정하는 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업으로 규정하고 있고, 같은 법 시행규칙 [별표 15]에서 즉석판매제조·가공업 대상식품을 다음*과 같이 규정하고 있습니다.

* 1) 영 21조제1호에 따른 식품제조·가공업 및 「축산물위생관리법 시행령」 제21조제3호에 따른 축산물가공업에서 제조·가공할 수 있는 식품에 해당하는 모든 식품(통·병조림 식품 제외)

2) 영 제21조제1호에 따른 식품제조 · 가공업의 영업자 및 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호에 따른 축산물가공업의 영업자가 제조 · 가공한 식품 또는 「수입식품안전관리 특별법」 제15조제1항에 따라 등록한 수입식품등 수입 · 판매업 영업자가 수입 · 판매한 식품으로 즉석판매제조 · 가공업소 내에서 소비자가 원하는 만큼 덜어서 직접 최종 소비자에게 판매하는 식품(다만, 통·병조림 제품, 레토르트식품, 냉동식품, 어육제품, 특수용도식품(체중조절용 조제식품은 제외), 식초, 전분, 알가공품, 유가공품(치즈류 제외) 제외)

✓ 따라서 식품 제조·가공업소에서 제조·가공할 수 있는 '식단형 식사관리식품'을 즉석판매제조·가공업소에서 제조·가공하여 판매하는 것은 가능합니다.

2 식품제조·가공업

품목제조보고

Q93 품목제조보고 시 제품명을 영문명으로 하여 품목제조보고를 할 수 있나요?

✓ 「식품위생법 시행규칙」 제45조 및 「식품위생법」 제37조제6항에 따라 식품 또는 식품첨가물의 제조·가공에 관한 보고를 하려는 자는 별지 제43호서식의 품목제조보고서(전자문서로 된 보고서를 포함한다)에 다음 각 호의 서류(전자문서를 포함한다)를 첨부하여 제품생산 시작 전이나 제품생산 시작 후 7일 이내에 등록관청에 제출하여야 합니다. 이 경우 식품제조·가공업자가 식품을 위탁 제조·가공하는 경우에는 위탁자가 보고를 하여야 합니다.

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3] 제2조에 따르면 식품등의 표시는 한글로 표시하는 것을 원칙으로 하되, 한자나 외국어를 병기하거나 혼용하여 표시할 수 있으며, 한자나 외국어의 글씨크기는 한글의 글씨크기와 같거나 한글의 글씨크기보다 작게 표시해야 합니다. 다만, 「수입식품안전관리 특별법」 제2조제1호에 따른 수입식품등, 「상표법」에 따라 등록된 상표 및 주류의 제품명의 경우 한자나 외국어를 한글 글씨보다 크게 표시할 수 있습니다.

✓ 식품등의 표시는 한글로 표시하는 것을 원칙으로 하되, 한자나 외국어를 병기하거나 혼용하여 표시할 수 있으며 한자나 외국어의 글씨크기는 한글의 글씨크기와 같거나 한글의 글씨크기보다 작게 표시해야 합니다. 다만, 외국어로 표시한 제품명이 「상표법」에 따라 등록된 상표인 경우라면 한글 제품명 글씨보다 크게 표시 할 수 있습니다.

Q94 양도양수로 인한 지위승계 시 품목제조보고는 별도로 변경신고해야 하나요?

✓ 「식품위생법 시행규칙」 제48조에 따른 지위승계 신고는 기존 영업의 권리를 이전하는 절차로서 행정처분, 면적 등 기존 영업이 동일하게 지속됩니다.

✓ 이에 따라 영업등록증, 품목제조보고를 포함하여 기존 영업의 권리가 승계되며, 이 경우 별도의 영업등록사항 및 품목제조보고 변경은 하지 않아도 됩니다.

Q95 식품제조·가공업소에서 테스트 진행을 마친 샘플 제품을 시식용 홍보목적으로 다수의 거래처를 대상으로 무상으로 제공하는 경우에도 품목제조보고를 해야 하나요?

✓ 「식품위생법」 제37조제6항에 따라 식품 또는 식품첨가물의 제조·가공업 등록을 한 자가 식품 또는 식품첨가물을 제조·가공하는 경우 등록관청에 품목제조보고를 하여야 합니다.

✓ 식품제조·가공업소에서 테스트 진행을 마친 샘플 제품을 시식용 홍보목적으로 다수의 거래처를 대상으로 제공(무료제공 포함)하는 경우에는 품목제조보고 대상에 해당합니다.

Q96 업체에서 양봉업자가 채취한 벌꿀을 별도 제조·가공없이 단순 가열, 농축하여 포장하는 경우 품목제조보고를 해야 하나요?

✓ 「식품위생법 시행령」 제21조제5호가목 및 같은 법 시행규칙 제38조에 따라 식품소분업은 식품제조·가공업 및 식품첨가물제조업자가 제조·가공한 완제품(수입되는 제품 포함)과 벌꿀(영업자가 자가채취하여 직접 소분·포장하는 경우 제외)을 나누어 유통할 목적으로 재포장·판매하는 영업을 의미합니다.

✓ 다만, 어육 제품, 특수용도식품(체중조절용 조제식품은 제외), 통·병조림 제품, 레토르트식품, 전분, 장류 및 식초(제품의 내용물이 외부에 노출되지 않도록 개별 포장되어 있어 위해가 발생할 우려가 없는 경우는 제외)는 소분·판매해서는 아니됩니다.

✓ 양봉업자가 채취한 벌꿀을 별도 제조·가공 없이 단순히 가열, 농축하여 재포장·판매(영업자가 자가채취하여 직접 소분·포장하는 경우는 제외)하려는 경우, 식품소분업 영업신고 대상에 해당할 것으로 판단되며 식품소분업에서 소분·재포장하여 판매하는 제품은 품목제조보고 대상이 아닙니다.

✓ 아울러 식품소분업자에게 소분을 의뢰한 식품을 단순히 유통·판매하는 것은 「식품위생법 시행령」 제21조에서 규정하는 영업에 해당하지 않습니다.

Q97 생산 중단된 제품을 다시 생산하려면 품목제조보고를 새로 해야하나요?

✓ 「식품위생법」상 품목제조보고 중단(취소)에 대해 별도로 규정하고 있지 않으나, 해당 제품을 더 이상 생산하지 않는 경우라면 관할관청에 품목제조보고 중단보고를 할 수 있습니다.

✓ 참고로 제조·가공하는 제품에 대하여 품목제조보고 중단보고를 한 후 해당 제품을 다시 생산하고자 한다면 신규로 품목제조보고를 하여야 합니다.

Q98 타 사의 완제품으로 단순 세트상품을 구성하는 경우에도 품목제조 보고를 해야 하나요?

✓ 식품제조·가공업소에서 제조·가공한 최소판매단위 완제품(품목제조보고 및 표시 완료된 제품)을 단순히 묶어 포장(세트포장)하여 판매하는 경우라면 품목제조보고 대상에 해당되지 않으며, 별도의 영업신고·등록 없이 판매 가능합니다.

Q99 한 개의 제품을 여러 국가로 수출하고자 할 때 나라마다 언어가 달라 제품명이 달라지는 경우 각각 품목제조보고를 해야 하나요?

✓ 수출하려는 국가에 따라 제품명이 변경되는 경우 「식품위생법」상 품목제조보고 변경보고 절차 없이 제품명을 변경하여 수출이 가능함을 알려드립니다.

※ 관련규정: 「식품위생법 시행규칙」제46조제1항 단서

✓ 식품제조·가공업에서 동일한 제품(원재료, 배합비율 등)을 제조·가공하여 여러 국가로 수출·판매하는 경우 해당 제품의 제품명을 한글로 기재하여 하나의 품목제조보고서로 관리가 가능합니다.

✓ 또한 수출식품은 수입국의 표시기준에 따라 표시할 수 있으므로 질의하신 제품이 수출전용 식품인 경우라면 포장지에 수입국 표시기준에 따라 제품명을 표시할 수 있습니다.

※ 관련규정: 「식품등의 표시기준」(식약처 고시) Ⅱ. 1. 거 3)

Q100 국내 유통중인 제품에 대해 영문제품명만 다르게 표시하여 수출하려고 할 때 품목제조보고를 새로 해야 하나요?

✓ 「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 식품을 제조·가공하려는 자가 식품을 제조·가공하는 경우 영업등록관청에 실제 사용한 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 제조방법 등에 대하여 품목제조보고를 하도록 규정하고 있습니다.

✓ 따라서 식품제조·가공업소에서 제조·가공하여 국내에서 유통 중인 제품과 원재료, 배합비율, 제조방법 등이 모두 동일한 제품을 수출하려는 경우, 각각 다른 제품명으로 품목제조보고 하는 것은 가능하지 않으며, 하나의 품목제조보고서로 관리하여야 합니다.

✓ 참고로 「식품위생법 시행규칙」 제46조에 따라 내수·수출 겸용 제품으로 품목제조보고 된 사항 중 수출국의 요청에 따라 수출용 제품의 제품명을 변경하는 것은 별도의 품목제조보고 변경보고 없이 가능합니다.

Q101 기존 품목제조보고가 되어있는 제조사의 제품과 동일한 제품을 유통전문판매업에서 의뢰한 경우 품목제조보고를 새로 해야 하나요?

✓ 「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 식품제조·가공업자가 식품을 제조·가공하는 경우, 영업등록관청에 실제 사용한 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 제조방법 등에 대하여 품목제조보고를 하도록 규정하고 있습니다.

✓ 유통전문판매업소가 식품제조·가공업소에 기 생산하고 있는 제품과 동일한 제품의 생산을 의뢰한 경우, 별도의 품목제조보고 없이 기존의 품목제조보고서 기타란에 유통전문판매업소명, 소재지를 추가로 기재하여 관리할 수 있습니다.

Q102 도시락 제품 품목제조보고 할 때 메뉴가 달라지는 경우 그 때마다 품목제조보고를 할 수는 없는데 이런 경우에는 품목제조보고를 어떻게 해야 하나요?

✓ 식품제조·가공업자가 도시락 제품의 품목제조보고를 하는 경우, 제품별로 품목제조보고를 하거나 품목제조보고상 변경 가능한 구성품목을 일괄 기재하여 하나로 품목제조보고 하여 관리할 수 있습니다.

예) 제품명 : 간장불고기 도시락, 원재료명 : 쌀, 정제수, 간장, 설탕, 마늘, 어물, 김치, 소시지, 케첩, 방울토마토 등 실제 도시락 구성하는 모든 원료

예) '원재료명란'에 조리형태에 따라 밥류, 국류, 찌개류, 볶음류, 조림류, 찜류, 튀김류, 전류, 구이류, 무침류, 면류, 김치류, 절임류, 김, 소스류, 샐러드, 간식류 등으로 1차 분류하고 분류하단에 해당 식품별 세부 원재료 모두 상세히 기재

Q103 품목제조보고를 할 때 사용한 원재료를 전부 기입하였는데도 배합비가 100% 미만인 경우 문제가 되나요?

✓ 「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따른 품목제조보고 시 배합비율 계산은 식품 제조·가공 시 투입한 모든 원료의 총 함량 대비 해당 원료의 함량을 백분율로 계산하여야 하므로, 원료가 투입되는 비율과 동일하게 배합비율을 기재하고 배합비율의 합은 100%이어야 합니다.

✓ 다만, 배합비율 기재 시 소수점 자리 단위를 정하여 그 정밀도를 정하고 있지 않으며, 배합비율의 허용 오차범위에 대하여 「식품위생법」상 별도로 규정하고 있지 않으므로, 영업자 책임하에 배합비율의 합이 100%가 되도록 관리하시기 바랍니다.

✓ 참고로 배합비율의 합이 100%이 되지 않은 구체적인 사유 등을 고려하여 허위보고 등으로 행정제재처분* 대상에 해당될 수 있으며, 행정제재처분은 관할관청(시·군·구)에서 구체적인 사실관계 확인 등을 통해 최종적으로 결정할 사항임을 알려드립니다.

* 품목제조보고를 하지 않거나 허위의 보고를 한 경우(품목당): 1차 과태료 200만원, 2차 300만원, 3차 400만원

Q104 품목제조보고 시 복합원재료의 제품명을 꼭 입력해야 하나요?

✓ 「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 품목제조보고 시 원재료명 기재 및 배합비율 산출은 원재료가 '투입'되는 시점을 기준으로 실제 사용하는 모든 원재료(최종제품에 남아 있지 않은 경우 포함)를 작성하여야 합니다. 이는 최종제품의 제조·가공에 사용된 실제 원재료를 파악하기 위함입니다.

✓ 또한, 식품의 제조·가공에 사용하는 원재료가 복합원재료인 경우, '원재료명'란에 식품유형을 기재하고 '원재료기타설명'란에 제품명을 기재하도록 하고 있으며, 가공식품의 배합비율 5% 이상인 경우에는 세부 원재료는 코드로 입력하도록 권고하고 있습니다.

※ 참고 : 2025년 식품안전관리지침 Part X. [부록 3] 품목제조보고 원재료 입력 요령

✓ 따라서 복합원재료에 대하여 '원재료명'란에 식품유형만 기재하고 '원재료기타설명'란에 제품명을 기재하지 않는 것은 해당 복합원재료*에 대한 정보를 확인할 수 없으므로 가능하지 않으며, 복합원재료의 제품명 기재가 어려운 경우에는 복합원재료의 세부 원재료를 모두 풀어서 기재하여야 합니다.

* 복합원재료에 대한 품목제조보고번호를 기재하도록 규정하고 있지 않음.

Q105 식품제조업체에서 제품생산 시 상수도(수돗물)를 사용하는 경우 품목제조보고할 때 원료명으로 정제수를 입력해도 되나요?

✓ 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 1. 1) (7) 및 제2. 2. 2)에 따라 식품용수는 「먹는물관리법」의 먹는물 수질기준에 적합한 것이거나, 「해양심층수의 개발 및 관리에 관한 법률」의 기준·규격에 적합한 원수, 농축수, 미네랄탈염수, 미네랄농축수이어야 합니다.

✓ 품목제조보고 시 원재료명은 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 따른 식품에 사용할 수 있는 원료의 명칭(기타명칭 또는 시장명칭 포함) 또는 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 따른 명칭을 사용하여야 합니다.

✓ 식품 제조·가공 시 사용하는 「먹는물관리법」의 먹는물 수질기준에 적합한 '수돗물'은 품목제조보고 시 '정제수'로 기재 가능합니다.

Q106 내수용으로 품목제조보고 한 제품을 수출하려고 할 때 품목제조보고 변경 대상인가요?

✓ 「식품위생법 시행규칙」 제46조제1항에서 품목제조보고를 한 자가 해당 품목에 대하여 다음 각 호*의 어느 하나에 해당하는 사항을 변경하려는 경우에는 별지 제45호서식의 품목제조보고사항 변경보고서에 품목제조보고서 사본 및 소비기한 연장사유서(제3호의 사항을 변경하려는 경우만 해당한다)를 첨부하여 제품생산 시작 전이나 제품생산 시작일부터 7일 이내에 등록관청에 제출하여야 한다고 규정하고 있습니다.

* 1. 제품명

2. 원재료명 또는 성분명 및 배합비율(제45조제1항에 따라 품목제조보고 시 등록관청에 제출한 원재료성분 및 배합비율을 변경하려는 경우만 해당한다)

3. 소비기한(제45조제1항에 따라 품목제조보고를 한 자가 해당 품목의 소비기한을 연장하려는 경우만 해당한다)

✓ 식품제조·가공업소에서 내수용으로 품목제조보고 한 제품을 수출용으로 유통·판매하려는 경우, 별도의 품목제조보고 변경보고 대상에 해당하지 않습니다.

Q107 수출용으로 품목제조보고한 식품을 품목제조보고 변경하여 국내에서 유통하는 것이 가능한가요?

✓ 수출국의 요구에 따라 제조·가공한 제품이 「식품위생법」 제7조에 따른 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시), 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 등 법령 위반사항이 없는 경우, 국내에서 유통·판매하는 것은 가능합니다.

✓ 품목제조보고 시 수출용을 내수 및 수출 겸용으로 변경하는 것은 「식품위생법 시행규칙」 제46조에 따른 품목제조보고 사항변경보고 대상에 해당되지 않습니다.

Q108 내수 및 수출 겸용으로 품목제조보고 한 제품인데 수출용 제품에 한해서 소비기한을 연장하여 표시하는 것이 가능한가요?

✓ 「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제46조에 따라 품목제조보고한 사항 중 제품명, 원재료명 또는 성분명 및 배합비율(제45조제1항에 따라 품목제조보고 시 등록관청에 제출한 원재료성분 및 배합비율을 변경하려는 경우만 해당), 소비기한(제45조제1항에 따라 품목제조보고를 한 자가 해당 품목의 소비기한을 연장하려는 경우만 해당)이 변경되는 경우 품목제조보고 변경보고를 하여야 하나, 수출용 식품등을 제조하기 위하여 변경하는 경우는 그러하지 않을 수 있습니다.

✓ 현행 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 소비기한 설정기준」(식약처 고시) 제4조제6항에서 "수출을 목적으로 하는 제품은 품목제조보고 시 소비기한 설정 사유서를 제출하지 아니하고 수입자가 요구하는 기준에 따라 소비기한을 정할 수 있다."라고 규정하고 있습니다.

✓ 따라서 식품제조·가공업자가 내수 및 수출 겸용으로 품목제조보고 한 제품 중 수출용 제품에 대하여 소비기한을 연장하려는 경우, 품목제조보고 변경보고 대상에 해당되지 않으며, 제외국 수입자 요구에 따라 소비기한 설정이 가능함을 알려드립니다.

✓ 다만, 이 경우, 수출국 규정에 저촉되는지 여부를 확인해야하며, 소비기한이 연장된 수출용 제품은 국내에서 유통·판매할 수 없습니다.

Q109 A가 B에 인수합병되면서 A 사업자가 등록 폐업한 경우 B 사업자가 신규로 영업등록·신고 및 신규 품목제조보고를 해야 할까요?

✓ 「식품위생법」 제39조제1항에 따라 영업자가 영업을 양도하거나 사망한 경우 또는 법인이 합병한 경우에는 그 양수인·상속인 또는 합병 후 존속하는 법인이나 합병에 따라 설립되는 법인은 그 영업자의 지위를 승계한다고 규정하고 있으며, 같은법 제39조제3항에 따르면 제1항 또는 제2항에 따라 그 영업자의 지위를 승계한 자는 총리령으로 정하는 바에 따라 1개월 이내에 그 사실을 식품의약품안전처장 또는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 신고하여야 한다고 규정하고 있습니다.

✓ 「식품위생법 시행규칙」 제48조에 따른 지위승계 신고는 기존 영업의 권리를 이전하는 절차로서 행정처분, 면적 등 기존 영업이 동일하게 지속됩니다.

✓ 이에 따라 영업등록증, 품목제조보고를 포함하여 기존 영업의 권리가 승계되며, 이 경우 별도의 영업등록사항 및 품목제조보고 변경은 하지 않아도 됩니다.

✓ 다만, A 사업자가 폐업신고를 하였다면 신규로 영업등록·신고 및 신규 품목제조보고를 하여야합니다.

시설기준

Q110 식품제조·가공업에서 영업장의 창고가 부족한 경우 자사가 소유한 다른 곳의 창고를 사용할 수 있나요?

✓ 「식품위생법」 제37조제5항에 따라 식품제조·가공업 영업등록을 하려는 자는 관할관청(시·군·구)에 등록하여야 하며, 식품제조·가공업의 영업장 면적은 실질적으로 영업이 이루어지는 모든 시설이 포함되어야 합니다.

✓ 따라서 식품제조·가공업 영업장 면적 외의 장소에 있는 창고를 영업에 사용하고자 할 경우, 해당면적을 포함하여 등록사항 변경신고를 하여야 합니다.

영업자 준수사항

Q111 즉석판매제조·가공업소에서 제조 가공한 냉동 쿠키를 납품 받아 식품접객업소에서 단순 해동하여 판매할 수 있나요?

✓ 「식품위생법 시행령」 제21조제2호 및 같은 법 시행규칙 [별표 17] 제2호가목에 따라 즉석판매제조·가공업이란 총리령으로 정하는 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업을 말하며, 즉석판매제조·가공업자 및 그 종업원은 제조·가공한 식품을 판매를 목적으로 하는 사람에게 판매하여서는 아니 됩니다.

✓ 다만, 즉석판매제조·가공업 식품을 그대로 재판매하는 등 유통·판매하는 것은 원칙적으로 금지되나 즉석판매제조·가공업내에서 해당 식품을 최종소비자에게 직접 판매하는 기본적인 영업행위를 하면서 제3자를 통해 유통·판매하는 행위가 아니라면, 제한적으로 허용하고 있습니다.

✓ 이 경우, 원료를 공급받은 식품접객업소는 반드시 추가 조리과정이 필요하고 단순 해동하는 것은 추가 조리행위로 보기 어렵습니다.

✓ 참고로 즉석판매제조·가공업 식품을 그대로 재판매는 금지되며 프랜차이즈 또는 이와 유사한 형태로 가맹점이나 식품접객업소에 전문적, 지속적으로 원료를 공급하는 행위는 원료 유통·판매 행위에 해당하므로 허용되지 않습니다.

Q112 즉석판매제조·가공업자가 제조한 식품을 식품접객업소에서 판매할 수 있나요?

✓ 즉석판매제조·가공업자는 당일 제조·가공한 빵류·과자류 및 떡류를 휴게음식점영업자·일반음식점영업자 등에게 제조·가공한 당일 판매할 수 있고, 이를 구입한 휴게음식점영업자·일반음식점영업자는 구입한 그대로 당일 판매하여야 합니다.

※ 관련규정: 「식품위생법 시행규칙」 [별표 17] 제2호가목 및 제7호저목

✓ 또한 제조·가공한 빵류·과자류 및 떡류를 제조·가공 당일 판매하는 즉석판매제조·가공업자와 이를 구입하여 당일 판매하는 휴게음식점영업자·일반음식점영업자는 이를 확인할 수 있는 증명서(제품명, 제조일자 및 판매량 등이 포함된 거래명세서나 영수증 등)를 6개월간 보관해야 합니다.

※ 관련규정: 「식품위생법 시행규칙」 [별표 17] 제2호나목 및 제7호처목

Q113 즉석판매제조·가공업소에서 제조·가공한 식품(생지)을 다른 즉석판매제조·가공업소 또는 식품접객업소로 판매 가능한가요?

✓ 「식품위생법 시행령」 제21조 제2호는‘즉석판매제조·가공업이란 총리령(같은 법 시행규칙 제37조)으로 정하는 식품*을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업’으로 규정하고 있습니다.

* 「식품위생법」 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업 및 「축산물위생관리법 시행령」 제21조제3호에 따른 축산물가공업에서 제조·가공할 수 있는 식품에 해당하는 모든 식품(통·병조림 식품 제외)

✓ 또한, 같은 법 시행규칙 [별표 17] 제2호가목에 따라 ‘즉석판매제조·가공업자 및 그 종업원은 제조·가공한 식품을 판매를 목적으로 하는 사람에게 판매하여서는 아니 되며, 다음* 의 어느 하나에 해당하는 방법으로 배달하는 경우를 제외하고는 영업장 외의 장소에서 판매하여서는 아니 된다’고 규정하고 있습니다.

* 1) 영업자나 그 종업원이 최종소비자에게 직접 배달하는 경우

2) 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 기준에 따라 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 경우

✓ 따라서 즉석판매제조·가공업의 입법취지를 고려할 때, 즉석판매제조·가공업자가 제조·가공한 식품을 유통·판매 목적으로 즉석판매제조·가공업소 및 식품접객업소(제과점 영업 등)에 제공하여 그대로 재판매하는 것은 원칙적으로 허용되지 않습니다.

✓ 즉석판매제조·가공업소(A)에서 해당 식품(생지)을 최종 소비자에게 직접 판매하는 기본적인 영업행위*를 하면서 제3자를 통해 유통·판매하는 행위가 아니라면, 식품 영업형태의 다양성·소비형태 변화 등의 현실을 고려하여 빵을 제조·가공하는 원료(생지)로 다른 즉석판매제조·가공업소(B) 또는 식품접객업소(제과점 영업 등)에 판매하는 것은 제한적으로 허용하고 있습니다.

* 즉석판매제조·가공업의 기본적인 영업행위 없이 제조·가공 식품을 타 즉석판매제조·가공업소에 원료로 전문적으로 공급하는 행위는 즉석판매제조·가공업의 영업행위로 볼 수 없음

✓ 이 경우 영업소 간의 거리 등에 대하여 별도로 규정하고 있지 않으며, 원료(생지)를 공급받은 즉석판매제조·가공업소(B) 또는 식품접객업소(제과점 영업 등)에서는 반드시 추가 제조(조리) 공정이 필요함을 알려드립니다.

Q114 식품제조·가공업체인데 소비자로부터 이물발견신고가 들어왔습니다. 보고대상 이물의 종류와 절차가 궁금합니다.

✓ 「보고 대상 이물의 범위와 조사·절차 등에 관한 규정」(식약처 고시) 제3조에서 보고대상 이물의 범위를 정하고 있으며, 발견 사실을 보고하여야 하는 이물은 육안으로 식별 가능하고 식품등과 직접 접촉하고 있는 다음 각 호에 해당하는 이물을 말합니다.

1) 섭취과정에서 인체에 직접적인 위해나 손상을 줄 수 있는 재질이나 크기의 이물: 3 밀리미터(mm) 이상 크기의 유리 · 플라스틱 · 사기 또는 금속성 재질의 물질
2) 섭취과정에서 혐오감을 줄 수 있는 이물
   가) 쥐 등 동물의 사체 또는 그 배설물
   나) 파리, 바퀴벌레 등 곤충류
   다) 기생충 및 그 알(축 · 수산물을 주원료로 제조한 식품등에서 발견되는 원생물에 기생하는 기생충으로서 제조 · 가공과정에서 사멸되어 인체의 건강을 해칠 우려가 없는 것은 제외)
3) 그 밖에 인체의 건강을 해칠 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 이물 :
   가) 컨베이어벨트 등 고무류
   나) 이쑤시개(전분재질은 제외) 등 나무류
   다) 돌, 모래 등 토사류
   라) 그 밖에 위 각 목에 준하는 것으로서 식품의약품안전처장이 인정하는 이물

✓ 「보고 대상 이물의 범위와 조사·절차 등에 관한 규정」(식약처 고시 제2022-25호) 제4조에 따른 식품제조 · 가공업자, 식품첨가물제조업자, 식품소분업자, 유통전문판매업자, 수입식품 등 수입 · 판매업자, 축산물가공업자, 식육포장처리업자 및 축산물유통판매업자는 동 고시 제5조에 따라 소비자로부터 이물 발견 사실을 신고(전화, 전자문서 등 포함) 받은 날부터 7일 이내(토요일 및 법정 공휴일 제외)에 별지 제1호서식에 그 내용을 작성하여 관할 조사기관에 보고하여야 하며, 이물 또는 증거제품(포장지 포함)이 없는 경우 제5조제3항에 따라 보고 또는 통보하지 않을 수 있습니다.

✓ 식품제조업체는 자체적으로 이물 혼입 원인을 파악하고 품질 관리를 위한 개선 및 예방조치를 철저히 해야 하며, 소비자 신고내용 등 관련 자료를 2년간 보관하고 소비자가 제시한 이물 등의 증거물은 6개월(부패하거나 변질 우려가 있는 경우 2개월간 보관 가능)간 보관하여야 합니다.

Q115 식품제조·가공업 영업자가 냉동 고사리를 원재료로 사용하다 나뭇가지를 발견하였다면 이물로 보고해야 하나요?

✓ 가공하지 않은 농산물 · 수산물 등 자연산물은 이물 규격 적용대상이 아니며, 자연산물에서 발견된 이물은 보고대상에 해당되지 않습니다.

Q116 담배꽁초가 식품에서 발견되었을 시 이물 신고를 해야 하나요?

✓ 「보고 대상 이물의 범위와 조사·절차 등에 관한 규정」(식약처 고시) 제3조에서 보고대상 이물의 범위를 정하고 있으며, 발견 사실을 보고하여야 하는 이물은 육안으로 식별 가능하고 식품등과 직접 접촉하고 있는 다음 각 호에 해당하는 이물을 말합니다.

1) 섭취과정에서 인체에 직접적인 위해나 손상을 줄 수 있는 재질이나 크기의 이물: 3 밀리미터(mm) 이상 크기의 유리 · 플라스틱 · 사기 또는 금속성 재질의 물질

2) 섭취과정에서 혐오감을 줄 수 있는 이물

가) 쥐 등 동물의 사체 또는 그 배설물

나) 파리, 바퀴벌레 등 곤충류

다) 기생충 및 그 알(축 · 수산물을 주원료로 제조한 식품등에서 발견되는 원생물에 기생하는 기생충으로서 제조 · 가공과정에서 사멸되어 인체의 건강을 해칠 우려가 없는 것은 제외)

3) 그 밖에 인체의 건강을 해칠 우려가 있거나 섭취하기에 부적합한 이물 :

가) 컨베이어벨트 등 고무류

나) 이쑤시개(전분재질은 제외) 등 나무류

다) 돌, 모래 등 토사류

라) 그 밖에 위 각 목에 준하는 것으로서 식품의약품안전처장이 인정하는 이물

✓ 「보고 대상 이물의 범위와 조사·절차 등에 관한 규정」(식약처 고시 제2022-25호) 제4조에 따른 식품제조 · 가공업자, 식품첨가물제조업자, 식품소분업자, 유통전문판매업자, 수입식품등 수입 · 판매업자, 축산물가공업자, 식육포장처리업자 및 축산물유통판매업자는 동 고시 제5조에 따라 소비자로부터 이물 발견 사실을 신고(전화, 전자문서 등 포함) 받은 날부터 7일 이내(토요일 및 법정 공휴일 제외)에 별지 제1호서식에 그 내용을 작성하여 관할 조사기관에 보고하여야 하며, 이물 또는 증거제품(포장지 포함)이 없는 경우 제5조제3항에 따라 보고 또는 통보하지 않을 수 있습니다.

✓ 아울러, 담배꽁초는 이물 보고 대상 영업자의 보고 대상 이물은 아니지만, 소비자가 1399 불량식품 신고센터에 신고하는 경우 조사절차에 따라 이물 혼입 조사를 진행하게 됩니다.

3 식품소분·판매업

Q117 냉동식품을 소분할 경우, 작업장 온도규정이 있나요?

✓ 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 2) (3)에 “냉장제품은 0~10℃에서 냉동제품은 -18℃ 이하에서 보관 및 유통하여야 한다.”, 제2. 4. 3) (8)에 “해동된 냉동제품을 재냉동하여서는 아니 된다.”로 규정하고 있습니다.

✓ 식품소분업 영업자가 냉동식품을 소분 시 작업장 온도에 대해 구체적으로 규정하고 있지는 않으나, 냉동식품을 소분하는 경우 저온의 작업장에서 가급적 신속하게 소분을 진행하여, 냉동제품이 해동되거나 제품에 위해발생 우려가 없도록 위생적으로 실시하는 것이 바람직합니다.

4 식품접객업

시설기준

Q118 횟집에서 사용하는 수족관의 물에 대한 기준이 있나요?

✓ 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제6. 4. (5)에서 '수산물을 보관하기 위한 수족관 물은 위생적으로 관리되어야 한다. 다만, 불가피하게 수족관의 거품제거, 정수 등의 목적으로 사용되는 물질은 식품원료로 사용가능한 것이거나, 식품첨가물 중 이산화염소, 이산화규소 및 규소수지의 성분규격에 적합한 것이어야 한다.'라고 규정하고 있으며, 같은 고시 제6. 5. 다) (1) 수족관물에서 '① 세균수 : 1 mL 당 100,000 이하 ② 대장균군 : 1,000 이하/100 mL'라고 정하고 있습니다.

✓ 따라서 식품접객업소에서 수산물을 보관하기 위해 사용하는 물에 대해서는 상기 규정에 따라 위생적으로 관리되어야 하고, 세균수와 대장균군 규격에 적합한 물을 사용하면 됩니다.

Q119 동일 영업자가 일반음식점과 휴게음식점을 동시에 운영하며 조리장을 공동으로 사용하는 경우에도 각 영업장이 구분되어 있어야 하나요?

✓ 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 [별표 14] 업종별 시설기준에 따라 식품접객업(일반음식점 및 제과음식점 등)은 독립된 건물이거나 식품접객업의 영업허가를 받거나 영업신고를 한 업종 외의 용도로 사용되는 시설과 분리, 구획 또는 구분되어야 합니다.

✓ 한 명의 사업자가 일반음식점과 휴게음식점을 운영하면서 하나의 조리장을 둔 경우에도 위 규정에 따라 각 영업장은 분리*, 구획 또는 구분되어야 함을 알려드립니다.

* 분리 : 별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우
구획 : 칸막이·커튼 등으로 구분하는 경우
구분 : 선·줄 등으로 구분하는 경우

Q120 베이커리 까페를 2곳에서 운영하는데 A매장에는 조리장이 있고 B매장에는 조리장이 없습니다. 공동조리장을 사용하는 경우 A매장에서 조리한 빵을 B매장에서 판매할 수 있나요?

✓ 「식품위생법 시행규칙」 [별표 14] 제8호가목2)라)에 따라 1명의 영업자가 하나의 조리장을 둘 이상의 영업에 공동으로 사용할 수 있는 경우는 다음과 같습니다.

(5) 제과점영업자가 다음의 구분에 따라 둘 이상의 제과점영업을 하는 경우

(가) 기존 제과점의 영업신고관청과 같은 관할 구역에서 제과점영업을 하는 경우

(나) 기존 제과점의 영업신고관청과 다른 관할 구역에서 제과점영업을 하는 경우로서 제과점 간 거리가 5킬로미터 이내인 경우

✓ 따라서, 위의 경우에 해당한다면 A매장에서 조리한 빵을 B매장에서 판매하는 것은 가능합니다.

✓ 또한, 「식품위생법 시행규칙」 [별표 17] 제7호바목 제과점영업자가 [별표 14] 제8호가목2)라)(5)에 따라 조리장을 공동 사용하는 경우 빵류를 실제 제조한 업소명과 소재지를 소비자가 알아볼 수 있도록 별도로 표시하여야 합니다. 이 경우 게시판, 팻말 등 다양한 방법으로 표시할 수 있습니다.

Q121 편의점 앞 파라솔, 테이블 등에서 손님이 편의점에서 구입한 주류를 마실 수 있나요?

✓ 해당 장소가 편의점에서 마련한 곳으로 누구나 자유롭게 이용할 수 있는 공용장소(공간)*인 경우 해당 면적은 별도의 영업신고(식품위생법상 옥외영업) 대상에 포함되지 않으며, 영업장 외의 면적에서 손님이 스스로 음식물을 취식하는 행위는 「식품위생법」상 별도로 제한하고 있지 않음을 알려드립니다.

* 공용장소(공간)가 도로법 등 타법에 저촉되거나 민원 발생에 따라 취식이 제한될 수 있으며, 식품접객업소에서 조리·판매한 식품을 섭취하는 손님이 전용으로 이용할 수 있도록 마련한 장소인 경우라면 옥외영업 신고대상에 해당됨.

✓ 하지만, 휴게음식점으로 영업신고된 면적 내에서는 음주행위가 허용되지 않습니다.

Q122 휴게음식점, 즉석판매제조가공업 영업자가 영업장이 아닌 장소에서 한시적으로 영업하려는 경우 어떻게 신고해야 하나요?

✓ 「식품위생법 시행규칙」 제42조제3항에 따라 즉석판매제조·가공업자, 휴게음식점영업자, 일반음식점영업자 또는 제과점영업자(음식판매자동차를 사용하여 영업을 하는 경우는 제외한다)가 신고한 영업소 외의 다른 장소(휴게음식점·일반음식점·제과점영업자의 경우에는 [별표 14] 제8호가목5)에 따른 장소만 해당)에서 1개월의 범위에서 한시적으로 영업을 하려는 경우, 관할관청에 관련서류를 첨부하여 신고하여야 합니다.

Q123 식품접객업소 영업자가 백화점에서 팝업행사를 진행하려고 한시적 영업허가를 받았습니다. 기존 영업장에서 제조한 식품을 팝업 행사장에서 판매해도 되나요?

✓ 「식품위생법」 제37조제4항 및 같은 법 제42조에 따라 영업행위는 영업소(장소)별 시설기준을 갖추고 신고된 장소에서 영업행위를 하여야 하며, 일반음식점 영업자가 일시적으로 지역행사 등에 참여하는 경우에 지자체장이 별도로 시설기준을 정하는 범위에서 시설기준을 갖추고 영업신고 소재지 이외의 장소에서 1개월 이내의 범위에서 한시적으로 영업을 할 수 있습니다.

✓ 또한 같은 법 시행규칙 [별표 17] 제7호저목에 따라 식품접객업자는 조리·제조한 식품을 주문한 손님에게 판매해야 하며, 유통·판매를 목적으로 하는 자에게 판매하거나 다른 식품접객업자가 조리·제조한 식품을 자신의 영업에 사용해서는 안됩니다.

✓ 기존 식품접객업소 영업장에서 조리한 음식을 한시적 영업신고 장소로 가져와 그대로 판매하는 것은 유통·판매에 해당되어 가능하지 않습니다.

✓ 참고로 한시적 영업은 일시적으로 지역축제 등 행사에 참여하는 경우, 규제완화 차원에서 영업신고된 영업소 소재지 이외의 장소에서 1개월 이내의 범위에서만 동일한 형태의 업종에 대하여 영업신고 후 영업이 가능하도록 하고 있으므로 일반음식점영업을 신고한 자가 이외 다른 업종(즉석판매제조·가공업 등)의 영업에 대해 한시적 영업신고 하는 것은 가능하지 않습니다.

영업자 준수사항

Q124 식품접객업소 간판에 업종명을 표기 하지 않아도 되나요?

✓ 「식품위생법 시행규칙」 [별표 17] 제7호사목에 따라 식품접객업소 간판에는 허가를 받거나 신고한 상호를 표시하여야 하며, 이 경우 상호와 함께 외국어를 병행하여 표시할 수 있으나 업종구분에 혼동을 줄 수 있는 사항은 표시하여서는 아니 됩니다.

✓ 따라서 현재 식품접객업소 간판에는 해당 업종명을 표시하지 않아도 가능함을 알려드립니다.

Q125 일반음식점에서 독이 제거된 복어를 납품받아 조리하는 경우에도 복어 조리 자격을 취득한 조리사를 두어야 하나요?

✓ 「식품위생법 시행령」 제36조에 따라 식품접객업자 중 복어독 제거가 필요한 복어를 조리·판매하는 영업자에 한하여 조리사를 두어야 하며, 복어독이 이미 제거된 복어를 납품받아 조리하는 경우 복어 조리 자격을 취득한 조리사를 의무적으로 두지 않아도 됨을 알려드립니다.

✓ 이 경우 관련자격을 가진 자가 복어독이 제거되도록 전(前)처리한 것을 납품받았다는 것을 증명할 수 있어야 합니다.

Q126 제과점영업자가 제조한 빵에 일반음식점(혹은 휴게음식점) 영업자가 크림을 충전하여 판매 하는 것이 가능한가요?

✓ 휴게음식점영업자·일반음식점영업자가 제과점영업자 또는 즉석판매제조·가공업자로부터 당일 제조·가공한 빵류·과자류 및 떡류를 구입한 경우 구입 당일 판매하여야 합니다.

※ 관련규정: 「식품위생법 시행규칙」 [별표 17] 제7호저목

✓ 일반음식점(또는 휴게음식점)에서 제과점영업자가 당일 제조·가공한 빵을 구입한 경우 구입한 상태의 빵 그대로 당일 판매하여야 합니다.

Q127 영업장 면적이 150제곱미터 이상인 휴게음식점 및 일반음식점의 경우, 외부에 가격표를 게시하여야 하는데 이때 가격과 함께 용량도 표기해야 하나요?

✓ 「식품위생법 시행규칙」 [별표 17] 제7호아목에 따라 식품접객업 영업자는 손님이 보기 쉽도록 영업소의 외부 또는 내부에 가격표(부가가치세 등이 포함된 것으로서 손님이 실제로 내야 하는 가격이 표시된 가격표를 말한다)를 붙이거나 게시하되, 신고한 영업장 면적이 150제곱미터 이상인 휴게음식점 및 일반음식점은 영업소 외부와 내부에 가격표를 붙이거나 게시하여야 하고, 가격표대로 요금을 받아야 합니다.

✓ 또한, 같은 법 시행규칙 [별표 17] 제7호터목 및 퍼목에 따라 손님에게 조리하여 제공하는 식품의 주재료, 중량 등이 아목에 따른 가격표에 표시된 내용과 달라서는 아니 되며 아목에 따른 가격표에는 불고기, 갈비 등 식육의 가격을 100그램당 가격으로 표시하여야 하며, 조리하여 제공하는 경우에는 조리하기 이전의 중량을 표시할 수 있습니다. 100그램당 가격과 함께 1인분의 가격도 표시하려는 경우에는 다음의 예와 같이 1인분의 중량과 가격을 함께 표시하여야 합니다.

예) 불고기 100그램 ○○원(1인분 120그램 △△원)
갈비 100그램 ○○원(1인분 150그램 △△원)

Q128 일반음식점에서 재사용이 가능한 음식은 어떤 종류가 있나요?

✓ 「식품위생법」에 따라, 식품접객업영업자는 손님이 먹고 남긴 음식물이나 먹을 수 있게 진열 또는 제공한 음식물에 대해서는 다시 사용·조리 또는 보관해서는 안됩니다. 다만, 식품의약품안전처장이 별도로 정하여 게시한 음식물에 대해서는 다시 사용 · 조리 또는 보관할 수 있습니다.

✓ 「식품안전관리지침」에 따라, 위생과 안전에 문제가 없다고 판단되는 식품으로 위생적으로 취급하면서 다음에 해당하는 경우에는 재사용할 수 있다고 정하고 있습니다.

① 조리 및 양념 등의 혼합과정을 거치지 않은 식품으로서 별도의 처리없이 세척하여 재사용하는 경우(상추, 깻잎, 통고추, 통마늘, 방울토마토, 포도, 금귤 등 야채·과일류)

② 외피가 있는 식품으로서 껍질채 원형이 보존되어 있어 기타 이물질과 직접적으로 접촉하지 않는 경우(바나나, 귤, 리치 등 과일류, 땅콩, 호두 등 견과류)

③ 건조된 가공식품으로서 손님이 먹을만큼 덜어먹을 수 있도록 진열·제공하는 경우
(땅콩, 아몬드 등 안주용 견과류, 과자류, 초콜릿, 빵류(크림 도포·충전제품제외))

④ 뚝배기, 트레이 등과 같은 뚜껑이 있는 용기에 집게 등을 제공하여 손님이 먹을 만큼 덜어먹을 수 있도록 진열·제공하는 경우
(소금, 향신료, 후춧가루 등의 양념류, 배추김치 등 김치류, 밥)

Q129 식품제조·가공업에서 납품 받은 빵을 카페에서 별도의 조리 없이 그대로 소비자에게 메뉴로 제공해도 되나요?

✓ 식품접객업소에서 조리한 음식을 손님이 취식토록 제공하는 형태의 영업을 주로 하면서 부수적으로 식품제조·가공업자가 제조·가공한 완제품(품목제조보고 및 표시완료된 제품)을 개봉하여 메뉴(또는 메뉴의 구성품)의 일환으로 제공·판매하는 것은 가능합니다.

✓ 다만, 해당 제품이 소비기한이 경과되지 않은 제품임을 입증하기 위해서 완전히 소진될 때까지는 원래의 표시사항(최소판매단위 포장에 부착되어 있는 표시사항)을 자체적인 방법(보관 또는 부착 등)을 정하여 관리하는 것이 적절합니다.

Q130 일반음식점에서 자체 제조한 주류, 칵테일을 테이크아웃 형태로 판매할 수 있나요?

✓ 일반음식점영업이란 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 식사와 함께 부수적으로 음주행위가 허용되는 영업을 말하며, 식품접객업소의 조리식품이란 유통·판매를 목적으로 하지 아니하고 조리 등의 방법으로 손님에게 직접 제공하는 모든 음식물(음료수, 생맥주 등 포함)이라고 정의하고 있습니다.

※ 관련규정: 「식품위생법 시행령」 제21조제8호나목, 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제6. 1.

✓ 「식품위생법 시행규칙」 [별표 17] 제7호타목3)에 따라 일반음식점영업자는 주류만을 판매하여서는 아니 되며, 일반음식점에서 음식을 조리·판매하는 영업을 주로 하면서 부수적으로 주류(칵테일)를 조리하여 테이크아웃, 배달 형태로 판매하는 것은 가능합니다.

✓ 참고로 주류 제조·판매에 대한 사항(면허 등)은 소관부처인 국세청으로 문의하여 주시기 바랍니다.

식품접객업소의 위생등급 지정 등

Q131 위생등급을 지정받은 업소가 영업의 형태를 변경하거나 소재지 변경을 한 경우에 변경신고를 해야 하나요?

✓ 위생등급 지정사항 변경은 「음식점 위생등급 지정 및 운영관리 규정」(식약처 고시)에 따라 음식점 위생등급 지정을 받은 영업자가 지정받은 해당 업소의 영업의 형태(한식, 일식, 중식 등 주요 판매식품)를 변경하거나 영업장 소재지를 변경하는 경우 이전한 날로부터 30일 이내에 '식품접객업소 위생등급 지정사항 변경신청서' 및 '영업신고증'을 제출하여야 합니다.

✓ 식품의약품안전처 등 지정기관에서는 제출된 서류를 접수하고 직접 평가하거나, 평가기관(한국식품안전관리인증원)에 송부하여 평가가 진행됨을 알려드립니다.

✓ 다만, 위생등급 지정사항 변경은 영업신고번호가 동일한 경우에만 가능하며, 영업신고번호가 변경되는 경우에는 신규로 위생등급 지정 신청을 하여야 합니다.

Q132 2023년 4월 10일에 위생등급을 지정받고 유효기간이 2025년 4월 9일이라면 연장 평가 후 유효기간은 2년인가요, 3년인가요?

✓ 식품위생법 개정에 따라 2025.4.1.이후 위생등급 지정을 받거나 유효기간이 연장되는 경우부터 유효기간 3년으로 적용됩니다.

✓ 문의하신 바와 같이 2023.4.10.에 위생등급을 지정받은 경우 유효기간은 2년으로 2025.4.9.까지 이며, 연장평가에 따른 재지정 시 유효기간이 3년으로 적용됨을 알려드립니다.

5 건강진단

Q133 건강진단 만료일까지 건강검진을 꼭 받아야 하나요?

✓「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」 제2조제3항 및 제4항에 따라 건강진단의 유효기간은 1년이며, 만료일 전후 각각 30일 이내에 건강진단 검사를 실시하여야 합니다.

✓ 직전 건강진단일을 '23.6.24.에 받은 경우라면 다음 건강진단 유효기간 만료일은 '24.6.24.이고, 유효기간 만료일('24.6.24.) 전후 각각 30일 이내에 건강진단을 실시한 경우에는 유효기간 만료일에 검사를 받은 것으로 보고 있습니다.

✓ 또한「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」 제2조제4항에 따라, 천재지변, 사고, 질병 등의 사유로 건강진단 대상자가 건강진단 실시기간 이내에 건강진단을 받을 수 없다고 해당 지방자치단체의 장이 인정하는 경우, 1회에 한하여 1개월 이내의 범위에서 그 기한을 연장할 수 있으며 만료일이 '24.6.24.인 경우에 '24.7.24.까지 건강진단 실시기간이므로 불가피한 사유로 1개월 유예 시 '24.8.24 일까지 검사가 가능합니다.

Q134 마트에서 근무하는 직원은 모두 건강진단을 받아야 하나요?

✓「식품위생법」 제40조제1항 및 같은 법 시행규칙 제49조에 따라 식품을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원(다만, 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 일에 종사하는 사람은 제외)은 건강진단을 받아야 합니다.

✓ 기타식품판매업(마트 등) 영업자 및 종업원이라도 식품을 직접 취급하지 않고 완전 포장된 가공식품, 냉동식품, 수산물 등을 진열·취급·판매하는 등의 경우라면 건강진단 대상에 해당되지 않습니다.

Q135 일반음식점에서 설거지와 음식물쓰레기처리를 담당하는 직원도 건강진단을 받아야 하나요?

✓ 「식품위생법」 제40조제1항, 제88조제3항 및 같은 법 시행규칙 제49조제1항에 따라 식품을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 종업원(다만, 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 일에 종사하는 사람은 제외)은 건강진단을 받아야 합니다.

✓ 일반음식점에서 음식물을 조리하는 등의 행위 없이 설거지, 음식물쓰레기 분리 업무만 하는 직원은 건강진단 대상에 해당되지 않습니다.

Q136 식품위생분야 종사자 건강진단 대상이지만 천재지변, 사고, 질병등의 사유로 인한 건강진단을 유예하는 경우 제출서류가 정해져 있나요?

✓ 「식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙」 제2조제4항 단서에 따라 천재지변, 사고, 질병 등의 사유로 건강진단 대상자가 건강진단 실시기간 이내에 건강진단을 받을 수 없다고 해당 지방자치단체의 장이 인정하는 경우, 1회에 한하여 1개월 이내의 범위에서 그 기한을 연장할 수 있습니다.

✓ 다만, 동 법령상 해당 지자체장의 인정을 받기 위한 필요서류 등은 별도로 규정하고 있지 않으나 불가피한 사유를 당사자(건강진단 대상자)가 입증(예: 진단서, 입원확인증 등)할 수 있으면 가능할 것으로 판단됩니다.

Q137 건강진단 실시 후, 검사 결과가 나오기 전에 근무할 수 있나요?

✓「식품위생법」 제40조제1항 및 같은 법 시행규칙 제49조 제2항에 따라 건강진단을 받아야 하는 영업자 및 그 종업원은 영업 시작 전 또는 영업에 종사하기 전에 미리 건강진단을 받아야 합니다.

✓ 따라서 건강진단 대상자는 영업 시작 전 또는 영업에 종사하기 전에 건강진단을 받아야 하고 영업자 및 종사자의 의무 해태를 탓할 수 없는 정당한 사유가 있는 경우*에는 건강진단 실시(검사) 후 결과가 나오기 전에 영업에 종사하였다고 하여 위반행위로 판단하기는 어렵습니다.

* 대법원 1976. 9. 14., 75누255; 2003. 9. 2.,2002두5177 판결 등 참조

✓ 다만, 같은 법상 건강진단 결과 부적합 판정된 자를 식품위생 업무에 종사할 수 없도록 규정하고 있으므로 건강진단 결과에 따라 영업에 종사 여부를 결정하는 것이 바람직합니다.

6 식품위생교육

Q138 동일 사업자가 식품제조가공업, 즉석판매제조가공업, 유통전문판매업을 운영하는 경우 한 번의 정기교육만 받으면 되나요?

✓ 「식품위생법 시행규칙」 제52조제4항제2호에 따르면 해당 연도에 정기교육을 받은 자가 기존 영업의 영업소가 속한 특별시 · 광역시 · 특별자치시 · 도 · 특별자치도의 관할 구역에서 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 업종 중에서 같은 목의 다른 업종으로 영업을 하고 있는 경우 정기 식품위생교육을 받은 것으로 인정하고 있습니다.

1) 영 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업, 같은 조 제2호에 따른 즉석판매제조·가공업 및 같은 조 제3호에 따른 식품첨가물제조업
2) 영 제21조제5호가목의 식품소분업, 같은 호 나목의 유통전문판매업, 집단급식소 식품판매업 및 기타 식품판매업
3) 영 제21조제8호가목에 따른 휴게음식점영업, 같은 호 나목에 따른 일반음식점영업 및 같은 호 나목에 따른 일반음식점영업 및 같은 호 바목에 따른 제과점영업
4) 영 제21조제8호다목에 따른 단란주점영업 및 같은 호 라목에 따른 유흥주점영업

✓ 따라서, 식품제조·가공업과 즉석판매제조·가공업에 대한 정기교육을 받은 것으로 인정되나 유통전문판매업에 대한 정기교육은 갈음되지 않으므로 별도로 교육을 받아야 합니다.

Q139 대표자가 변경 되는 경우 위생교육을 신규로 받아야 하나요?

✓ 「식품위생법」 제41조제2항에 따르면 "제36조제1항 각 호에 따른 영업을 하려는 자는 미리 식품위생교육을 받아야 한다"고 규정하고 있습니다.

✓ 영업자 지위 승계(매매, 상속, 증여 등)로 대표자가 변경되는 경우에는 새로운 대표자가 신규 식품위생교육을 받아야 하며, 지위 승계가 아닌 개인 대표자(동일인)의 단순 개명 또는 지위 승계 절차를 거치지 않은 법인 대표이사의 단순 변경이라면 기존 교육(정기교육)을 수료하시면 됩니다.

Q140 휴게음식점 및 일반음식점 영업자가 동일 관할구역 내 2곳의 지역에서 매장을 운영할 때 정기교육을 각각 받아야 하나요?

✓ 「식품위생법 시행규칙」 제52조제4항에 따라 정기교육을 받은자가 다음 각 호의 해당하는 경우에는 해당 영업에 대한 정기교육을 받은 것으로 본다"고 규정하고 있습니다. 다만, 동 규정은 영업자가 직접 교육을 받은 경우에만 적용되고 위생관리책임자가 대신 교육받은 경우에는 적용되지 않습니다.

1) 해당 연도에 정기교육을 받은 자가 기존 영업의 영업소가 속한 특별시 · 광역시 · 특별자치시 · 도 · 특별자치도의 관할 구역에서 교육받은 업종과 같은 업종으로 영업을 하고 있는 경우

2) 해당 연도에 정기교육을 받은 자가 기존 영업의 영업소가 속한 특별시 · 광역시 · 특별자치시 · 도 · 특별자치도의 관할 구역에서 다음 각 목*의 어느 하나에 해당하는 업종 중에서 같은 목의 다른 업종으로 영업을 하고 있는 경우

* 영 제21조제8호가목에 따른 휴게음식점영업, 같은 호 나목에 따른 일반음식점영업 및 같은 호 바목에 따른 제과점영업

✓ 따라서, 상기 규정에 따라 같은 영업신고 관청 내 일반음식점 또는 휴게음식점의 정기교육을 수료한 경우, 일반음식점 또는 휴게음식점의 영업자 교육은 서로 갈음이 가능합니다. 다만, 일반음식점 또는 휴게음식점의 관할 구역(영업신고 관청)이 다른 경우라면 식품위생관리책임자를 영업장별로 각각 지정하여 교육을 받으시길 권고드립니다.

Q141 영양사 면허증을 소지하고 있는 자가 식품접객업 영업을 하려고 할 때 최초 영업신고 시 받는 신규영업자 교육과 매년 받아야 하는 정기교육이 면제되나요?

✓ 「식품위생법」 제41조4항에 따르면, "다음 각 호*의 어느 하나에 해당하는 면허를 받은 자가 제36조제1항제3호에 따른 식품접객업을 하려는 경우에는 식품위생교육을 받지 아니하여도 된다"고 규정하고 있습니다. 따라서 상기 규정은 신규교육인 경우 해당되며 정기교육은 매년 받아야합니다.

* 1. 제53조에 따른 조리사 면허
2.「국민영양관리법」제15조에 따른 영양사 면허
3.「공중위생관리법」제6조의2에 따른 위생사 면허

Q142 휴게음식점 영업자가 일반음식점을 추가로 운영하는 경우 신규영업자 교육을 새로 받아야 하나요?

✓ 「식품위생법 시행규칙」 제52조제3항에 따르면 "신규 식품위생교육을 받은 자가 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 해당 영업에 대하여 신규 식품위생교육을 받은 것으로 본다. 이 경우(제4호를 제외한다) 해당 연도에 해당 영업에 대하여 기존 식품위생교육을 받아야 한다"고 규정하고 있습니다. 다만, 동 규정은 영업자가 직접 교육을 받은 경우에만 적용되고 위생관리책임자가 대신 교육받은 경우에는 적용되지 않습니다.

1) 신규 식품위생교육을 받은 자가 교육받은 업종과 같은 업종으로 영업을 하려는 경우
2) 신규 식품위생교육을 받은 자가 다음 각 목*의 어느 하나에 해당하는 업종 중에서 같은 목의 다른 업종으로 영업을 하려는 경우

* 영 제21조제8호가목의 휴게음식점영업, 같은 호 나목의 일반음식점영업 및 같은 호 바목의 제과점영업

✓ 따라서, 휴게음식점 영업자가 일반음식점을 추가로 운영하려는 경우 일반음식점에 대한 신규교육은 면제되고, 영업신고 하려는 해당 연도에 정기교육을 받아야합니다.

Q143 일반음식점 영업 지위 승계시 식품위생교육을 새로 받아야 하나요?

✓「식품위생법」 제41조 제1항에 따라 대통령령으로 정하는 영업자 및 유흥종사자를 둘 수 있는 식품접객업 영업자의 종업원은 매년 식품위생에 관한 교육을 받아야 한다고 규정하고 있으며, 제2항에 따르면 “제36조제1항 각 호에 따른 영업을 하려는 자는 미리 식품위생교육을 받아야 한다”고 규정하고 있습니다.

✓ 개인 영업자간 지위 승계로 대표자가 변경되는 경우 신규교육을 받아야 하며, 새로운 대표자가 직접 교육을 받거나 종업원중에서 식품위생관리책임자를 지정하여 교육을 받아야합니다.

7 실적보고

Q144 식품제조・가공업 영업등록은 하였지만 품목제조보고 한 바가 없을 때에도 생산실적보고 대상인가요?

✓ 「식품위생법」에 따른 품목제조보고*는 유통·판매를 목적으로 하는 최종제품이 대상이며, 생산하지 않는 품목에 대해서는 품목제조보고 대상에 해당하지 않습니다.

*「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조

✓ 식품제조·가공업소가 품목제조보고를 하지 않은 경우라면, 「식품위생법」 제42조 및 시행규칙 제56조에 따른 생산실적 보고 의무 대상에 해당하지 않습니다.

Q145 용기 및 포장지 제조업의 경우 생산실적 보고 의무 대상인가요?

✓ 「식품위생법」 제42조 및 같은 법 시행규칙 제56조에 따라 식품 또는 식품첨가물을 제조·가공하는 영업자는 식품 및 식품첨가물의 생산실적 등을 다음 해 2월 말일까지 식품의약품안전처장 또는 시·도지사에게 보고하여야 합니다.

✓ 용기·포장류제조업자(용기·포장지제조업, 옹기류제조업)는 생산실적 보고 대상에 해당하지 않습니다.

Q146 식품제조가공업자가 폐업한 경우에도 전년도 생산실적보고를 해야 하나요?

✓ 식품제조·가공업소가 해당 제품에 대하여 관할 관청에 품목제조보고를 하였다면, 실제 생산한 실적이 없더라도 생산실적 보고 대상에 해당하며, 생산량에 대하여 사실대로 작성하되 판매량은 '0'으로 작성하고 비고란에 그 사유를 기재하시면 됩니다.

8 식품안전관리인증기준

Q147 HACCP 팀장 교육을 수료한 경력이 있는 사람이 이직하여 HACCP 팀장이 되면 팀장 교육을 다시 받아야 하나요?

✓ 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식약처 고시) 제20조에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소의 HACCP 팀장은 「식품위생법 시행규칙」 제64조제1항제1호에 따른 신규교육훈련을 16시간(인증일로부터 6개월 이내) 이수하여야 하며, 또한, 「식품위생법 시행규칙」 제64조제1항제1호에 따라 HACCP 적용업소의 HACCP 팀장은 연 1회 4시간의 정기교육훈련을 받아야 합니다.

✓ 식품 제조·가공업소의 HACCP팀장이 변경되는 경우 HACCP 팀장이 신규교육(HACCP 팀장 교육) 16시간을 수료한 이력이 있다면 연 1회 4시간의 정기교육훈련만 수료하면 됩니다.

Q148 HACCP 팀장 교체시 새로 부임한 팀장은 HACCP 교육을 신규로 받아야 하나요?

✓ 「식품위생법 시행규칙」 제64조제1항제1호 및 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식약처 고시) 제20조에 따라 식품안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 영업자는 2시간, HACCP 팀장은 16시간의 신규 교육훈련(인증일로부터 6개월 이내)을 이수하여야 하며, 또한 HACCP 팀장은 연 1회 4시간의 정기 교육훈련을 받아야 합니다.

- 영업자가 안전관리인증기준(HACCP) 팀장 신규 교육(16시간)을 받은 경우에는 영업자 신규 교육을 받은 것으로 봄

✓ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의3 및 제7조의4, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식약처 고시) 제20조에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 인증을 받으려는 축산물 작업장 영업자는 4시간 이상, 종업원은 24시간 이상의 신규 교육훈련을 이수하여야 하며 영업자는 매년 1회 이상, 총 4시간 이상의 정기교육훈련을 이수하여야 합니다.

- 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의4제2항에 따라 영업자등을 대신하여 HACCP 총괄업무를 담당하는 종업원을 지정한 경우 영업자 대신 종업원이 정기 교육훈련 이수 가능

✓ 따라서, HACCP 인증 이후 팀장이 변경되는 경우, 변경된 팀장이 신규 교육훈련을 이수한 이력이 없다면 원활한 HACCP 운영을 위하여 팀장/종업원교육(식품 16시간, 축산물 24시간)을 빠른 시일내에 이수하여야 하며, 변경된 팀장이 이전에 팀장/종업원교육을 이수한 이력이 있다면 해당 교육은 다시 이수하지 않아도 될 것으로 판단됨을 알려드립니다.

Q149 즉석판매제조·가공업 영업자가 배추김치를 제조하는 경우에도 HACCP 의무적용 대상인가요?

✓ HACCP 의무적용 대상은 「식품위생법」 제48조제1항·제2항 및 같은 법 시행규칙 제62조제1항에 따라 식품의 유형별*로 정하고 있으며, 같은 법 시행규칙 제62조제1항제13호에 따라 식품제조·가공업의 영업소 중 전년도 총 매출액이 100억원 이상인 영업소에서 제조·가공하는 모든 식품은 HACCP 의무적용 대상으로 생산하는 식품유형별로 인증을 받아야 합니다.

* ① 수산가공식품류의 어육가공품 중 어묵·어육소시지, ② 기타수산물가공품 중 냉동 어류·연체류·조미가공품, ③ 냉동식품 중 피자류·만두류·면류, ④ 과자·캔디류·빵류·떡류, ⑤ 빙과류 중 빙과, ⑥ 음료류(다류 및 커피류 제외), ⑦ 레토르트식품, ⑧ 배추김치, ⑨ 코코아가공품 또는 초콜릿류 중 초콜릿류, ⑩ 면류 중 유탕면 또는 국수, ⑪ 특수용도식품, ⑫ 즉석섭취식품, ⑬ 순대

✓ 국내 식품의 HACCP 의무적용 대상은 「식품위생법 제21조에 따른 식품제조·가공업소이며, 즉석판매·제조가공업의 경우에는 자율적으로 적용할 수 있습니다.

Q150 자사제조용 원료만으로 사용되는 반제품도 HACCP 의무적용 대상인가요?

✓ HACCP 의무적용 대상은「식품위생법」제48조제1항 · 제2항 및 같은 법 시행규칙 제62조제1항에 따라 식품의 유형별로 정하고 있으며 식품제조·가공업의 영업소 중 전년도 총 매출액이 100억원 이상인 영업소에서 제조·가공하는 모든 식품은 HACCP 의무적용 대상으로 생산하는 식품의 유형별로 인증을 받아야 합니다.

✓ 판매의 목적이 아닌 제품 제조·가공의 단순 원료로만 사용되는 반제품의 경우라면 별도의 HACCP 인증은 필요하지 않습니다.

✓ 다만, 반제품이라 하더라도 타 업체 또는 소비자에게 판매를 위한 품목제조보고가 완료된 제품으로 상기 규정에 따른 HACCP 의무 대상이라면 반드시 HACCP 인증을 받아야합니다.

✓ 아울러, HACCP 인증을 받은 완제품의 원료로 사용되는 반제품에 대해서는 HACCP 및 선행요건 관리기준에 따른 원부재료 입고검사, 위해요소 분석 등 제반사항을 기준서에 반영하여 운영하시기 바랍니다.

Q151 배추김치는 HACCP 의무적용 대상인가요?

✓ HACCP 의무적용 대상은「식품위생법」제48조제1항 · 제2항 및 같은 법 시행규칙 제62조제1항에 따라 식품의 유형별*로 정하고 있으며, 같은 법 시행규칙 제62조제1항제13호에 따라 식품제조·가공업의 영업소 중 전년도 총 매출액이 100억원 이상인 영업소에서 제조·가공하는 모든 식품은 HACCP 의무적용 대상으로 생산하는 식품 유형별로 인증을 받아야 합니다.

* ① 수산가공식품류의 어육가공품 중 어묵·어육소시지, ② 기타수산물가공품 중 냉동 어류·연체류·조미가공품, ③ 냉동식품 중 피자류 · 만두류 · 면류, ④ 과자·캔디류·빵류·떡류, ⑤ 빙과류 중 빙과, ⑥ 음료류(다류 및 커피류 제외), ⑦ 레토르트식품, ⑧ 배추김치, ⑨ 코코아가공품 또는 초콜릿류 중 초콜릿류, ⑩ 면류 중 유탕면 또는 국수, ⑪ 특수용도식품, ⑫ 즉석섭취식품, ⑬ 순대

✓ 아울러, 의무적용 품목 중 배추김치에 대한 사항은 2025년 식품안전관리지침 Ⅰ.7.7.가.에 따라 다음과 같습니다.

- 배추김치 : '절임류 또는 조림류'의 김치류 중 김치로서 배추를 주원료로 하여 절임, 양념혼합과정 등을 거쳐 이를 발효시킨 것이거나 발효시키지 아니한 것 또는 이를 가공한 것을 말함

Q152 HACCP 의무적용 대상 식품을 수출전용으로만 제조할 때에도 HACCP 의무적용 대상인가요?

✓ HACCP 의무적용 대상은 「식품위생법」 제48조제1항 · 제2항 및 같은 법 시행규칙 제62조제1항에 따라 식품의 유형별로 정하고 있으며 식품제조·가공업의 영업소 중 전년도 총 매출액이 100억원 이상인 영업소에서 제조·가공하는 모든 식품은 HACCP 의무적용 대상으로 생산하는 식품의 유형별로 인증을 받아야 합니다.

✓ 다만, 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식약처 고시) 제4조제1항에 생산식품을 모두 국외로 수출하는 영업자는 의무적용을 제외한다고 규정하고 있으므로 생산하는 식품의 유형에 속하는 모든 제품이 전량 수출된다면 해당 유형은 HACCP 의무적용 대상에서 제외할 수 있습니다.

Q153 얼갈이(엇갈이)도 배추김치에 해당하여 HACCP 의무적용 대상인가요?

✓ HACCP 의무적용 대상은 「식품위생법」 제48조제1항 · 제2항 및 같은 법 시행규칙 제62조제1항에 따라 식품의 유형별*로 정하고 있으며, 같은 법 시행규칙 제62조제1항제13호에 따라 식품제조·가공업의 영업소 중 전년도 총 매출액이 100억원 이상인 영업소에서 제조·가공하는 모든 식품은 HACCP 의무적용 대상으로 생산하는 식품 유형별로 인증을 받아야 합니다.

* ① 수산가공식품류의 어육가공품 중 어묵·어육소시지, ② 기타수산물가공품 중 냉동 어류·연체류·조미가공품, ③ 냉동식품 중 피자류 · 만두류 · 면류, ④ 과자·캔디류·빵류·떡류, ⑤ 빙과류 중 빙과, ⑥ 음료류(다류 및 커피류 제외), ⑦ 레토르트식품, ⑧ 배추김치, ⑨ 코코아가공품 또는 초콜릿류 중 초콜릿류, ⑩ 면류 중 유탕면 또는 국수, ⑪ 특수용도식품, ⑫ 즉석섭취식품, ⑬ 순대

✓ 의무적용 품목 중 배추김치에 대한 사항은 2025년 식품안전관리지침 Ⅰ.7.7.가.에 따라 다음과 같습니다.

- 배추김치 : '절임류 또는 조림류'의 김치류 중 김치로서 배추를 주원료로 하여 절임, 양념혼합과정 등을 거쳐 이를 발효시킨 것이거나 발효시키지 아니한 것 또는 이를 가공한 것을 말함

✓ 또한, 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제1. 4. 식품원료 분류에 따라 배추는 '결구 엽채류'로 분류되며 엇갈이배추(봄동, 쌈배추 등 포함)는 '엽채류'로 분류되고 있습니다.

✓ 따라서, 상기 HACCP 의무적용 대상 중 배추김치는 '결구 엽채류'로 분류된 배추를 주원료로 한 김치만 해당하며, 엇갈이배추(봄동, 쌈배추 등 포함)등을 주원료로 한 기타김치는 HACCP 의무적용 대상에 해당하지 않습니다.

Q154 음료베이스도 HACCP 의무적용 대상에 해당하나요?

✓ HACCP 의무적용 대상은 「식품위생법」 제48조제1항 · 제2항 및 같은 법 시행규칙 제62조제1항에 따라 식품의 유형별*로 정하고 있으며, 이에 해당하는 식품을 '제조 · 가공하는 영업자'는 HACCP 기준을 준수하여야 한다고 규정하고 있습니다. 또한, 같은 법 시행규칙 제62조제1항제13호에 따라 식품제조·가공업의 영업소 중 전년도 총 매출액이 100억원 이상인 영업소에서 제조·가공하는 모든 식품은 HACCP 의무적용 대상으로 생산하는 식품 유형별로 인증을 받아야 합니다.

* ① 수산가공식품류의 어육가공품 중 어묵·어육소시지, ② 기타수산물가공품 중 냉동 어류·연체류·조미가공품, ③ 냉동식품 중 피자류 · 만두류 · 면류, ④ 과자·캔디류·빵류·떡류, ⑤ 빙과류 중 빙과, ⑥ 음료류(다류 및 커피류 제외), ⑦ 레토르트식품, ⑧ 배추김치, ⑨ 코코아가공품 또는 초콜릿류 중 초콜릿류, ⑩ 면류 중 유탕면 또는 국수, ⑪ 특수용도식품, ⑫ 즉석섭취식품, ⑬ 순대

✓ 제품의 식품 유형이 음료류(음료베이스)라면 HACCP 의무적용 대상입니다.

Q155 소규모 HACCP 인증 기간 내 소규모 HACCP 인증 조건을 벗어나는 경우 즉시 일반 HACCP으로 전환하여 인증 심사를 받아야 하나요?

✓ 식품제조·가공업 소규모 업소 적용기준은 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식약처 고시) 제5조제4항 및 제6조제5항에 따라 해당 가공품 유형의 연매출액 5억 미만이거나 종업원 수가 21명 미만인 경우로 규정하고 있습니다.

✓ 귀하의 영업장에서 생산하는 식품유형에 소규모 HACCP 인증을 받았다면 인증 유효기간 도래 전까지는 기존의 소규모 기준을 유지할 수 있으며, 이후 연장심사 시 연매출액이 5억원 이상이고 「근로기준법」에 의한 영업장 전체의 상시근로자 수가 21인 이상이 된다면 일반 HACCP기준을 적용하여야 합니다.

- 연매출액, 상시근로자 수 중 한 가지만 만족하면 소규모 HACCP 기준에 해당

Q156 HACCP 인증을 받은 제조업체에서 일부 공정을 위탁하려고 할 때 제조공정이 동일하지 않더라도 같은 식품유형에 대한 HACCP 인증을 보유한 제조업체라면 위탁제조가 가능한가요?

✓ 「식품위생법」 제48조제10항 및 같은 법 시행령 제33조에서는 '위탁하려는 식품과 같은 식품에 대하여 법 제48조제3항에 따라 식품안전관리인증기준 적용업소로 인증된 업소에 위탁하여 제조 · 가공하려는 경우' 또는 '위탁하려는 식품과 같은 제조 공정 · 중요 관리점(식품의 위해를 방지하거나 제거하여 안전성을 확보할 수 있는 단계 또는 공정을 말한다)에 대하여 식품안전관리인증기준적용업소로 인증된 업소에 위탁하여 제조 · 가공하려는 경우'에는 위탁하여 제조 가공하는 것이 가능하다고 규정하고 있습니다.

✓ 따라서, 위탁하려는 식품과 같은 유형으로 HACCP 인증을 받은 업체일 때 위탁은 가능하나 수탁업체가 위탁업체의 중요관리점 및 한계기준을 충족하여 적절한 HACCP 운영을 하는 것이 바람직합니다.

- 수탁업체의 HACCP 관리기준이 더 강화된 기준일 경우 수탁업체 기준으로 생산 가능
- 수탁업체의 CCP가 아니나 위탁업체의 CCP를 수탁생산하는 경우 수탁용 CCP를 추가적으로 운영해야함(CCP관련 모든 관리 사항을 위탁업체의 기준과 동일하게 운영)

Q157 HACCP 업체에서 식품을 제조하여 내포장까지 진행한 후, HACCP 인증을 받지 않은 업체에 외포장 위탁을 할 수 있나요?

✓ 「식품위생법」 제48조제10항 및 같은 법 시행령 제33조에서는 '위탁하려는 식품과 같은 식품에 대하여 법 제48조제3항에 따라 식품안전관리인증기준 적용업소로 인증된 업소에 위탁하여 제조 · 가공하려는 경우' 또는 '위탁하려는 식품과 같은 제조 공정 · 중요관리점(식품의 위해를 방지하거나 제거하여 안전성을 확보할 수 있는 단계 또는 공정을 말한다)에 대하여 식품안전관리인증기준적용업소로 인증된 업소에 위탁하여 제조 · 가공하려는 경우'에는 위탁하여 제조 가공하는 것이 가능하다고 규정하고 있습니다.

✓ HACCP 인증제품의 제조공정 중 일부공정을 위탁하는 경우에는 위탁하려는 식품과 같은 유형으로 HACCP 인증을 받은 업체이거나 같은 제조공정 · 중요관리점(CCP)에 대하여 HACCP 인증된 업소에 위탁하여 제조 · 가공하려는 경우에만 위탁이 가능함을 알려드립니다.

✓ 다만, 내포장 이후 더 이상 교차오염 등 위해요소가 발생할 수 있는 공정이 없는 최종 완제품에 단순히 외포장만을 위탁하는 경우라면 위탁 생산이 가능합니다.

Q158 동일 법인 내1공장 HACCP 팀장이 2공장의 HACCP 팀장을 겸직할 수 있나요?

✓「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식약처 고시) 제9조제1항에 따라 HACCP 적용업체의 영업자는 HACCP 관리를 효과적으로 수행할 수 있도록 HACCP 팀장과 팀원으로 구성된 HACCP팀을 구성·운영하여야 하며 안전관리인증기준(HACCP) 팀장의 책무 등을 정하고 있습니다. 또한, HACCP팀장은 영업신고(등록)업소별 최고책임자(영업자 또는 공장장)가 되는 것을 권장하고 있습니다.

✓ 법인(사업자등록증 등 포함) 및 영업자(대표)가 동일하고 총괄관리자(최고책임자, 공장장)가 같다면 두 공장의 HACCP팀장을 겸직할 수 있습니다. 다만, 상기 조항에 따른 HACCP팀장의 정해진 책무 등을 다하여 효과적인 HACCP 운영이 이루어질 수 있도록 하여야 합니다.

Q159 각각 HACCP 인증을 받은 제품들로 단순세트포장을 하는 경우 최종 제품에 HACCP 도안 표시가 가능한가요?

✓「식품위생법」 제48조제9항 및「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식약처 고시) 제27조에 따라 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증된 업소 또는 품목에 대해서 HACCP 인증 사실을 표시하거나 광고할 수 있습니다.

✓ 각각 품목제조보고를 완료하고 최소 유통단위로 판매할 수 있는 제품을 별도의 품목제조보고 없이 단순포장(합포장)하여 판매하고자 하는 경우라면 해당 제품 모두 HACCP 인증제품인 경우에만 HACCP 마크 표시 후 판매가 가능하며, 여러 유형의 제품을 원재료로 관리 및 사용하여 1개의 제품으로 품목제조보고를 하고 해당 제품의 유형에 대해 HACCP 인증을 받은 경우라면 HACCP 인증마크 표시가 가능합니다.

Q160 수입식품도 국내 HACCP 인증을 받고 표시할 수 있나요?

✓ 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식약처 고시) 제3조에서 HACCP 적용 대상 영업자는 「식품위생법」, 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물 위생관리법」에 따라 영업허가를 받거나 신고 또는 등록을 한 자와 「축산법」에 따라 축산업의 허가 또는 등록을 한 자로 정하고 있습니다.

✓ 또한, 동 고시 제27조(우대조치)제2호에 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소로 인증된 업소 또는 품목에 대해서 HACCP인증 사실을 표시하거나 광고할 수 있다고 규정하고 있음에 따라 국내에서 HACCP 인증을 받은 최종 제품 및 업체에 대해서만 HACCP 인증마크 표시가 가능합니다.

9 집단급식소

Q161 집단급식소에서 메뉴의 일부로 빵을 제공하는데 최소판매단위 박스에는 표시사항이 있으나 개별포장에 표시사항이 없는 상태로 제공하고 있습니다. 이때, 알레르기 유발물질 등 표시가 있어야 하나요?

✓ 집단급식소에서 식품제조·가공업자가 제조·가공한 최소판매단위로 포장된 완제품(빵)을 개봉하여 개별 포장된 제품 형태로 1개씩 나누어 제공하는 것은 가능합니다.

* 이 경우 보존식 보관 기한이 지날 때까지 완제품(빵) 포장지 표시사항을 보관하여 주시기 바람

✓ 「식품위생법」에 따른 '집단급식소 영업자'는 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제4조(표시의무자)에 따른 '표시의무자'에 해당하지 아니 하며, 「식품등의 표시기준」(식약처 고시)에서 '집단급식소 영업자'가 조리하여 제공하는 식품에 대해 별도의 표시사항을 규정하고 있지 아니합니다.

✓ 따라서 '집단급식소 영업자'가 가공식품을 구매 후, 해포하여 표시사항이 없는 낱개 제품 하나를 조리식품과 함께 제공하는 것이 '집단급식소' 영업 행위에 해당되는 경우, 제공되는 해당 식품에 「식품등의 표시기준」(식약처 고시)에 따른 표시사항(알레르기 유발물질 포함)이 없는 것이 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 저촉되지는 아니합니다.

Q162 영양사의 직무와 관련하여, 영양사가 건강진단을 꼭 실시해야 하나요?

✓「식품위생법」 제40조제1항 및 같은 법 시행규칙 제49조제1항에 따라 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·운반 또는 판매하는 일에 직접 종사하는 영업자 및 그 종업원, 집단급식소 종사자(다만, 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 일에 종사하는 사람은 제외)는 건강진단을 받아야 합니다.

✓ 같은 법 제52조에 따라 영양사는 집단급식소에서 식단 작성, 검식 및 배식관리, 구매식품의 검수 및 관리, 급식시설의 위생적 관리, 집단급식소의 운영일지 작성, 종업원에 대한 영양 지도 및 식품위생교육의 직무를 수행하여야 합니다.

✓ 영양사가 검식 및 배식관리, 구매식품 검수 및 관리를 하는 것은 식품 제조·가공·조리·운반 등에 직접 종사하는 것으로 판단되어 건강진단 대상입니다.

Q163 집단급식소 내에서 제공하는 모든 음식은 급식소 내에서만 섭취하는 것이 원칙이지만 예외로 도시락 배식이 허용될 때는 언제인가요?

✓ 집단급식소 내에서 제공하는 모든 음식은 이동배식을 허용하고 있지 않고 급식소 내에서만 섭취하는 것이 원칙입니다.

✓ 다만, "집단급식소 규제개선에 따른 업무 요령 및 위생관리 가이드라인(안내서-1252-02, '23.3.28.)"의 '집단급식소 내 조리음식의 도시락 포장 제공' 코너 설치 운영은 감염병 등의 사유로 해당 사업장, 기숙사, 사회복지시설 등에 격리 또는 이동이 어려운 사람, 교대근무, 상황실 근무 등으로 배식시간 내 식사가 불가능한 사람, 크레인 등 근무자로 작업 공정상 이동이 어려워 배식 시간 내 급식소 내에서 식사가 불가한 사람에 한해 허용하고 있습니다.

※ 학교·어린이집·유치원·병원(다만, 수술실·응급실·격리실 등 근무자 도시락 제공 허용)을 제외한 급식소에서 급식 메뉴로서 도시락을 제공하는 것으로 해당 사업장 내에서만 섭취 가능하고 조리음식 도시락은 해당 끼니 배식시간 동안만 제공, 배식 시간 경과한 도시락은 즉시 폐기하여야 함. 또한 사업장 외부 반출은 불가함

Q164 집단급식소에서 중식 외 석식, 야식도 제공하는 경우 영양사가 반드시 상주하여야 하나요?

✓ 「식품위생법」 제52조제1항에 따라 집단급식소 운영자는 영양사를 두어야 하며, 제52조제2항에 따라 집단급식소에 근무하는 영양사는 다음 각 호의 직무를 수행하여야 합니다.

1. 집단급식소에서의 식단 작성, 검식 및 배식관리
2. 구매식품의 검수 및 관리
3. 급식시설의 위생적 관리
4. 집단급식소의 운영일지 작성
5. 종업원에 대한 영양 지도 및 식품위생교육

✓ 「식품위생법」에서 영양사의 근무시간 등은 규정하고 있지 않으나, 「식품위생법」상 영양사를 두어야 하는 집단급식소라면 영양사를 두어야 하며, 영양사가 해당 집단급식소내에서 위 규정의 직무를 충분히 수행할 수 있는 시간동안 상주하여 영양사의 직무를 수행할 수 있어야 합니다.

✓ 다만, 영양사가 근무하는 시간외에 급식이 이루어지는 경우 영양사의 지도·관리하에 영양사 이외의 관리 책임자로 하여금 영양사의 업무 일부를 수행하게 하는 것도 가능합니다.

Q165 집단급식소에서 완제품 형태(빵, 우유 등) 제공 시에도 보존식 대상인가요?

✓ 「식품위생법」 제88조제2항제2호 및 같은 법 시행규칙 제95조에서 '집단급식소 설치·운영자는 조리·제공한 식품(법 제2조제12호에 따른 병원의 경우에는 일반식만 해당)을 보관할 때에는 매 회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하로 144시간 이상 보관하여야 하며, 이 경우 완제품 형태로 제공한 가공식품은 유통기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관할 수 있다'고 규정하고 있습니다.

✓ 집단급식소에서 식품제조·가공업자가 제조한 완제품을 급식 메뉴로 제공하면서 제품 및 제조일자가 모두 동일한 경우, 완제품 종류별로 하나씩만 보존식으로 보관하는 것이 가능하며, 해당 완제품이 동일한 제조일자, 동일 제품임을 거래명세서 등을 통해 증명할 수 있어야 함을 알려드립니다.

Q166 집단급식소에서 봉지라면과 셀프조리기계를 두어 이용자가 직접 이용할 수 있게 했다면 보존식 대상에 해당하나요?

✓ 「식품위생법」 제88조제2항제2호 및 같은 법 시행규칙 제95조제1항 및 제2항에 따라 집단급식소를 설치·운영하는 자는 조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하로 144시간 이상 보관하여야 하나, 완제품 형태로 제공한 가공식품은 소비기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관할 수 있습니다.

✓ 따라서 집단급식소에서 급식 메뉴로서 급식소 이용자에게 셀프로 조리하여 취식할 수 있도록 완제품인 봉지라면을 제공하는 경우, 제공된 형태로 보존식으로 보관하여야 하며 소비기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관할 수 있습니다.

Q167 수입식품의 경우 실온보관이면서 보존식 보관 제외 식품유형에 해당하면 보존식 제외 대상인가요?

✓ 「집단급식소 급식안전관리 기준」(식약처 고시) 제6조제1항 시행규칙 제95조제2항에 따라 집단급식소에서 보존식으로 보관하지 않아도 되는 식품은 「식품위생법 시행령」 제21조제1호의 식품제조 · 가공업, 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호의 축산물 가공업 또는 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조제1호의 건강기능식품제조업에서 제조·가공되어 완제품 그대로 급식에 제공하는 것으로 다음 각호와 같다.

1. 빵류, 떡류, 기타 코코아가공품, 식육가공품, 알가공품류, 유가공품류, 조미건어포, 생식류, 즉석섭취 · 편의식품류를 제외한 실온제품
2. 빙과류 중 빙과

✓ 상기와 같이 수입식품은 보존식 보관 제외 대상에 해당되지 않습니다.

Q168 집단급식소에서 시중에 판매하는 고추장, 소금, 후추 등을 덜어 상시 제공하는 경우에도 보존식 대상인가요?

✓ 「식품위생법 시행규칙」 제95조제2항 및 「집단급식소 급식안전관리 기준」(식약처 고시) 제6조에 따라 집단급식소에서 보존식으로 보관이 제외되는 식품은 「식품위생법 시행령」 제21조제1호의 식품제조·가공업, 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호의 축산물가공업 또는 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조제1호의 건강기능식품제조업에서 제조·가공되어 완제품 그대로 급식에 제공하는 것으로서 빵류, 떡류, 기타 코코아가공품, 식육가공품, 알가공품류, 유가공품류, 조미건어포, 생식류, 즉석섭취·편의식품류를 제외한 실온제품과 빙과류 중 빙과(「집단급식소 급식안전관리 기준」(식약처 고시) 제6조제1항)가 해당됩니다.

- 보존식 제외 식품의 경우에도 검수일지는 작성하여야 함

✓ 완제품 형태로 제공하지 않고 소분하거나 덜어먹을 수 있게 제공하는 경우에는 보존식 보관을 하여야 합니다.

Q169 집단급식소에서 보존식 보관시 위생백에 보관해도 되나요?

✓ 「식품위생법」상 보존식 보관 용기에 대해서는 별도로 규정하고 있지 않으며 1회용 위생백에 보관하는 것에 대해 별도로 제한하고 있지 않습니다.

✓ 다만, 위생백에 보존식을 보관하는 경우에 위생백의 훼손(파손 등)으로 인한 식품오염으로 식중독 원인이 명백히 밝혀지지 않을 수 있고 역학조사(보존식 검사 등) 결과 행정재제처분 대상이 될 수 있으므로 보존식 용기는 「식품위생법」 제9조(기구 및 용기·포장에 관한 기준·규격)에 적합한 용기를 사용하고, 사용 후 세척 및 소독이 용이한 재질로 사용하는 것이 적절합니다.

✓ 참고로 우리 처에서 발간한 「집단급식소 조리종사자 단계별 위생관리 매뉴얼」 및 「학교급식 위생점검 매뉴얼」에서는 보존식 보관 시 스테인리스재질의 각각의 뚜껑이 있는 전용용기 또는 1회용 멸균백 사용을 권장하고 있습니다.

Q170 집단급식소에서 보존식 보관할 때 150g 보관용량을 꼭 지켜야 하나요?

✓ 「식품위생법」 제88조제2항제2호 및 같은 법 시행규칙 제95조에 따라 집단급식소 설치운영자는 조리 · 제공한 식품을 매회 1인분 분량을 섭씨 영하 18도 이하로 144시간 이상 보관하여야 하며 보존식 보관 시 완제품 형태로 제공한 가공식품은 소비기한 내에서 해당 식품의 제조업자가 정한 보관방법에 따라 보관할 수 있습니다.

✓ 식중독 발생 시 그 원인이 되는 식품을 찾아내기 위하여 집단급식소에서 제공된 식품은 모두 보존식으로 보관하여야 하므로 집단급식소에서 급식메뉴와 함께 기호에 따라 취식할 수 있도록 제공하는 양념류(예: 소금, 간장 등)도 종류별로 매회 1인분 분량을 보존식으로 보관하여야 합니다.

✓ 다만, 양념류 등이 가공식품으로서 양념통에 덜어 제공하는 경우라면 일정 기간 동일한 제품(제조일자 또는 소비기한까지 모두 일치)을 제공할 때 이를 증명할 수 있는 객관적인 근거자료 및 기록·관리 등이 이루어진 경우, 소비기한 이내(소비기한이 없는 경우 동일한 제조일자 이내)에서 양념 종류별로 150g 이상(단, 영하 18도 이하로 144시간 이상)으로 보관하신 후 144시간이 초과된 경우에는 다시 양념 종류별로 150g이상(단, 영하 18도 이하로 144시간 이상) 새롭게 담아 보관하는 방법으로 보존식을 운영하여도 가능합니다.

✓ 「식품위생법」상 보존식 보관 용기 또는 매 회 1인분 보관량에 대하여 별도로 규정하고 있지는 않으나 「2025년도 식품안전관리지침」에서 식중독 역학조사 시 보존식 등 검체 채취 및 검사 요령에 따라 각 반찬별로는 150g 이상(150~250g) 채취하도록 하고 있으므로 1인분 분량이 150g이 되지 않는 메뉴이더라도 150g이상 보존식으로 보관하는 것을 권고드립니다.

Q171 집단급식소 대표자가 마트에서 직접 식재료를 구입하거나 마트에서 배달시키는 경우에도 검수일지를 작성해야 하나요?

✓ 「식품위생법」상 집단급식소(위탁급식영업)에서 식재료를 마트 등에서 직접 구입하여 조리에 사용하는 것에 대해 별도로 제한하고 있지 않습니다.

✓ 다만, 집단급식소 조리에 사용되는 식품 등(식재료)은 검수를 통해 배송온도, 포장상태 등을 확인하여 적합한 것을 식재료로 사용하여야 합니다.

✓ 또한 「집단급식소 급식안전관리 기준」(식약처 고시) 제5조에 따라, 집단급식소를 설치·운영하는 자(위탁계약한 경우에는 위탁급식영업자)가 식재료를 납품받아 검수하는 경우에는 [별표 3]에 따른 검수일지를 기록하여야 합니다.

✓ 다만, 집단급식소(위탁급식영업)에서 식재료를 마트에서 직접 구입하여 사용하는 경우에는 검수일지 작성 대상에 해당되지 않습니다.

Q172 집단급식소에서 의약외품(비타민, 드링크제) 판매하거나 식사 메뉴로 제공할 수 있나요?

✓ 약사법령에 따라 적법하게 제조(또는 수입)된 의약외품을 그대로 판매(수여 포함)하는 행위에 대해서 약사법령에서 별도로 자격이나 요건을 제한하고 있지는 않으나 「약사법」 제61조(판매 등의 금지), 제68조(과장광고 등의 금지) 등에 따라 판매, 광고 등에 관하여 판매자가 준수하여야 할 사항을 정하고 있으니 업무에 참고하시기 바랍니다.

✓ 아울러, 의약외품은 약사법령에 따라 품목별로 허가 항목(효능·효과, 용법·용량, 사용상의 주의사항 등)을 정하여 허가(신고)하고 있어, 허가(신고)된 용법·용량, 사용상의 주의사항 등을 준수하여 복용할 수 있도록 각별히 주의하여 주시기 바랍니다.

✓ 「식품위생법」 제2조제1호에 따라 '식품'이란 의약으로 섭취하는 것을 제외한 모든 음식물을 의미합니다.

✓ 구체적으로 「식품위생법」상 '식품'에 해당하는지 여부는 식품으로 인한 위생상의 위해를 방지하고 국민보건의 증진에 이바지하고자 하는 식품위생법을 비롯한 식품 관련 법령의 문언, 내용과 규정 체계, 식품의 생산·판매·운반 등에 대한 위생 감시 등 식품으로 규율할 필요성과 아울러 우리 사회의 식습관이나 보편적인 음식물 관념 등을 종합적으로 고려하여 판단*하여야 합니다.

* 참조판례: 대법원 2017.1.12. 선고 2016도237; 2017.3.22. 선고 2015도2479 판결

✓ 따라서 의약외품 드링크제 등은 허가(신고)된 용법·용량, 사용상의 주의사항에 따라 복용하여야 하며 '식품'으로 보기 어려우므로, 집단급식소(위탁급식영업)에서 급식메뉴로 의약외품을 제공(판매 포함)하는 것은 가능하지 않습니다.

Q173 저소득 노인 등 취약계층 대상으로 무료급식을 제공하고자 할 경우 집단급식소 설치를 할 수 있나요?

✓「식품위생법」 제2조제12호 및 같은 법 시행령 제2조에 따라 '집단급식소'란 영리를 목적으로 하지 아니하면서 1회 50인 이상의 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 기숙사, 학교, 유치원, 어린이집, 병원, 「사회복지사업법」 제2조제4호의 사회복지시설, 산업체, 국가, 지방자치단체 및 「공공기관의 운영에 관한 법률」 제4조제1항에 따른 공공기관, 그 밖의 후생기관 등의 급식시설을 의미합니다.

✓ 집단급식소의 판단기준 검토사항(2025년 식품안전관리지침)에서 '특정다수인'은 집단급식소 설치 예정인 시설(기관)에 소속된 사람을 원칙으로 하고, 시설을 단체로 이용하는 사람 및 외부인*이 이용하지 않는 특정 장소 이용자도 포함하도록 기준(안)을 제시하고 있습니다.

* 다만, 외부 손님이 일시적으로 급식시설을 이용하는 것 허용

1. 특정다수인: 학교·기숙사·병원·산업체 등 특정 시설에 소속된 자, 기숙학원 및 일반학원을 이용하는 학원생, 청소년 수련원 단체 이용자, 어린이집·산후조리원 이용자 등
2. 불특정다수인: 사건·사고 현장 무료급식대상자, 길거리 무료급식대상자, 봉사단체 등이 조리한 도시락을 배달받는 취약계층(특정시설에 소속되지 않고 시설을 단체로 이용하는 자도 아님), 교회 및 사찰 등 종교시설을 이용하는 신도, 정해진 특정다수인 이외 급식시설 이용자 등

✓ 사회복지시설의 프로그램 이용자가 아닌 저소득 노인 등 취약계층인 불특정다수인을 대상으로 무료급식을 제공하는 경우 집단급식소 설치·운영신고 대상에 해당되지 않으며, 「식품위생법」상 별도의 인·허가 없이 자유업으로 가능합니다.

✓ 다만 영업신고 등 대상이 아니더라도 「식품위생법」 제3조, 제4조, 제7조 등을 준수하여 식품을 위생적으로 취급하여야 하며, 이를 위반한 경우 같은 법령에 따라 행정제재 및 벌칙 적용을 받을 수 있습니다.

II

축산물 위생관리법

제 1 장

검사

1 축산물의 검사

자가품질검사

Q174 식용란을 생산하는 농장 측에서 식용란 검사를 진행한 경우, 해당 식용란을 구매한 식용란수집판매업 영업자는 검사를 생략하여도 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법」 제12조 제4항 및 같은 법 시행령 제13조에 따라 '달걀을 생산하는 가축의 사육시설에서 직접 달걀을 수집하여 판매하는 식용란수집판매업'의 영업자는 그가 판매한 달걀이 성분규격에 적합한지 여부를 검사해야 하며, 다만, 해당 식용란에 대하여 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조에 따라 지정을 받은 시험·검사기관이 검사한 경우에는 검사하지 않을 수 있습니다.

✓ 따라서, '달걀을 생산하는 가축의 사육시설에서 직접 달걀을 수집하여 판매하는 식용란수집판매업'의 영업자는 자신이 판매하는 달걀이 성분규격에 적합한지 직접 검사하는 것이 원칙입니다.

✓ 다만, '농장'이 달걀에 대하여 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조 제2항 제2호에 따른 축산물 시험·검사기관에 위탁하여 검사를 실시한 경우라면 해당 시험검사성적서로 영업자의 검사를 갈음할 수 있으며, 이 경우, 「축산물 위생관리법」 제4조에 따라 식품의약품안전처장이 고시한 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정하는 시험법에

따라 식용란수집판매업 영업자의 식용란 검사 항목을 모두 포함하여 검사를 실시하고 그 결과를 확인할 수 있어야 하며, 해당 달걀에 대한 영업자의 검사 주기(산란일을 기준으로 6개월에 1회 이상)를 준수하여야 합니다.

Q175 식용란수집판매업 영업자인데 농장에서 검사를 한 경우 성분규격 검사를 생략할 수 있는데, 축산물 시험검사기관에서 발급받은 시험검사성적서의 '시험 목적'이 '참고용 검사'이어도 면제 가능한가요?

✓ 축산물 위생관리법」 제12조제4항 및 같은 법 시행령 제13조에 따라 '달걀을 생산하는 가축의 사육시설에서 직접 달걀을 수집하여 판매하는 식용란수집판매업'의 영업자는 그가 판매한 달걀이 성분규격에 적합한지 여부를 검사해야 합니다. 다만, 해당 식용란에 대하여 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」(약칭: 「식품의약품검사법」) 제6조에 따라 지정을 받은 시험·검사기관이 검사한 경우에는 검사하지 않을 수 있습니다.

✓ 따라서, 식용란을 생산하는 가축사육시설 경영자가 자신이 생산한 달걀에 대하여 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조에 따라 지정을 받은 시험·검사기관에 검사를 요청한 경우로서 「축산물 위생관리법」 제4조에 따라 식품의약품안전처장이 고시한 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정하는 시험법에 따라 식용란수집판매업 영업자의 식용란 검사 항목을 모두 포함하여 검사를 실시하고 그 결과를 확인할 수 있도록 시험검사성적서를 발급받은 경우라면, 해당 시험검사성적서에 표기된 검사목적과는 상관없이 「축산물 위생관리법」 제12조제4항에 따른 검사를 실시한 것으로 볼 수 있습니다.

Q176 식용란수집판매업 영업자에게 구매한 식용란을 구입하여 포장 상태 그대로 유통하는 식용란수집판매업자도 검사성적서를 보관·관리하여야 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법」 제12조 제4항 및 같은 법 시행령 제13조에 따라 '식용란(달걀만 해당한다)을 생산하는 가축의 사육시설에서 직접 식용란(달걀만 해당한다)을 수집하여 판매하는 식용란수집판매업 영업자'는 그가 판매한 식용란이 성분규격에 적합한지 여부를 검사해야 합니다만, 해당 영업자가 수집하고 포장한 식용란을 구입하여 그 포장된 상태 그대로 유통·판매하는 식용란수집판매업의 영업자는 해당 식용란에 대하여 직접 검사를 하거나 검사성적서를 보관·관리하도록 규정하고 있지는 않습니다.

Q177 식육가공품 자가품질검사 관련 최신 규정은 어디서 볼 수 있나요?

✓ 축산물 위생관리법에 따른 식육가공업 영업자의 검사와 관련하여서는 「축산물 위생관리법」 및 「축산물의 자가품질검사 규정」(식품의약품안전처고시)을 참고하시기 바랍니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 5]의 제1호 가목 (1) 및 (2)

- 규정 확인 방법

○ 「축산물 위생관리법」(제12조, 시행규칙 별표 5 등): 법제처 국가법령정보센터(http://law.go.kr) → 법령(법률·대통령령·부령)(클릭) → 검색어('축산물 위생관리법' 등 입력)

○ 「축산물의 자가품질검사 규정」: 법제처 국가법령정보센터(http://law.go.kr) → 행정규칙(클릭) → 검색어('축산물의 자가품질검사 규정', '축산물 검사' 등 입력)

Q178 축산물가공품 자가품질검사 규정에서 말하는 '1년', '생산 중량', '품목'의 구분 기준이 궁금합니다.

✓ 축산물 위생관리법령에 따라 축산물가공품의 검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 합니다. 다만, 다음에 해당하는 축산물가공품은 동일한 유형의 품목들 중에서 1개 이상의 품목을 선정하여 검사할 수 있습니다. 이 경우에 해당하는 축산물가공품은 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 바에 따라 1년의 기간을 기준으로 동일 유형의 품목 수가 12개 이하인 경우에는 모든 품목의 50퍼센트(소수점 이하는 반올림한다) 이상의 품목에 대해 1회 이상 검사해야 하고, 품목 수가 12개를 초과하는 경우에는 최소 6개 이상의 품목(생산중량 상위 3개인 품목을 포함한다)에 대해 1회 이상 검사를 해야 합니다.

(가) 축산물의 가공기준 및 성분규격에 따른 검사항목이 모두 같은 축산물 중 식품의약품안전처장이 고시한 유형의 축산물가공품

(나) 식육즉석판매가공업 영업자가 생산하는 식육가공품

✓ '1년의 기간을 기준'으로 함은 전년도 1년을 의미하며, 생산중량은 '생산량'을 기준으로 합니다.

✓ 상기 규정에서 '유형'이란 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에서 정하는 유형의 분류를 따릅니다. 또한, '품목'은 품목제조보고를 하고 제조·가공하는 모든 품목을 의미합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표 5] 1호가목(1) 및 (2), 「축산물의 자가품질검사 규정」(식품의약품안전처 고시) 제6조 및 제7조제1항

Q179 분쇄포장육 자가품질검사시 품목제조보고한 품목별로 검사하면 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법」제12조제3항 및 「축산물의 자가품질검사 규정」(식약처 고시) 제7조에 따라 식육포장처리업 영업자는 자신이 생산하는 분쇄포장육에 대하여 매월 1회 이상 자가품질검사를 실시하여야 합니다. 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 5] 1호다목1)에 따르면, '포장육의 검사는 판매를 목적으로 제조하는 품목별로 실시하여야 한다'고 규정하고 있습니다.

✓ 따라서, 식육포장처리업의 영업자는 품목제조보고를 하고 생산하는 제품 중 모든 '분쇄포장육' 제품에 대한 자가품질검사(검사항목: 장출혈성대장균)를 '품목제조보고한 품목별로 매월 1회 이상' 실시하여야 합니다.

Q180 자가품질검사 기록 관리를 위해 자체 개발 림스(LIMS) 프로그램을 활용해도 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 4호거목의 영업자 준수 사항 규정에 따라, 직접 자가품질검사를 실시하는 축산물가공업의 영업자는 그 검사 결과의 위조·변조를 방지할 수 있는 기록관리시스템을 설치·운영하여야 합니다.

✓ 이때 영업자가 자체 기록관리시스템을 구비한 경우에는 해당 시스템을 사용할 수 있으며, 질의하신 바와 같이 타사에서 개발한 기록관리시스템을 사용 가능합니다.

✓ 또한, 식약처에서 운영하는 통합LIMS(통합실험실정보관리시스템, http://lims.mfds.go.kr)를 사용하여 기록·관리함도 가능합니다.

Q181 가축사육업자가 메추리알을 판매하기 위해 의무적으로 실시해야하는 검사가 있나요?

✓ 메추리알을 판매하려는 경우에는 축산물 위생관리법령상으로는 별도의 영업 신고 또는 허가가 없어도 되며, 이 경우 해당 축산물의 보존 및 유통기준을 준수하여야 합니다.

✓ '가축사육업자'는 축산물 위생관리법령상 영업자가 아니므로 축산물 위생관리법령에서 해당 업자의 '자가품질검사' 의무에 대하여 규정하고 있지 않습니다.

✓ 참고로, 「축산물 위생관리법」 제12조 제8항에 따라, 식품의약품안전처장 또는 시·도지사는 검사관이 식용란에 대하여 검사하게 할 수 있고, 이에 따른 식용란의 검사에 대한 기준 등은 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 4]와 「식용란의 미생물 및 잔류물질 등 검사에 관한 규정」(농림축산식품부고시, 식품의약품안전처고시) 등을 참고하시기 바랍니다.

Q182 식용란 수집판매업자가 식용란을 공급받아 포장 판매할 때 자가품질검사를 해야 하나요?

✓ 축산물 위생관리법령에 따라 식용란(달걀만 해당한다. 이하 같다)을 생산하는 가축의 사육시설에서 직접 식용란을 수집하여 판매하는 '식용란수집판매업 영업자'는 그가 판매한 식용란이 성분규격에 적합한지 여부를 검사하여야 합니다. 또한, '식용란수집판매업의 영업자'는 식용란을 생산한 가축사육시설별로 검사를 하여야 하며, 식용란의 성분규격 중 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 검사항목*을 검사하여야 합니다.

* 항생제(퀴놀론계(엔로프록사신, 시프로플록사신), 설파제), 농약(피프로닐, 비펜트린, 플루페녹수론, 에톡사졸, 피리다벤)

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제12조제4항, 같은 법 시행령 제13조, 같은 법 시행규칙 [별표 5] 제1호라목, 「축산물의 자가품질검사 규정」(식약처 고시) [별표 1의 2]

✓ 따라서, 외부 농장에서 원란을 받아 식용란선별포장업 영업자로서 달걀을 선별 · 세척 · 건조 · 살균 · 검란 · 포장하고 식용란수집판매업 영업자로서 판매하는 경우라면, 상기 내용에 따라 식용란수집판매업 영업자가 해당 식용란에 대하여 자가품질검사를 실시해야 합니다.

Q183 식육가공품의 원료로 사용하는 반제품도 자가품질검사를 해야 되나요?

✓ 축산물 위생관리법령상 '식육가공업'이란 '식육가공품(식육간편조리세트의 경우 자신이 절단한 식육 또는 자신이 만든 식육가공품을 주원료로 하여 만든 것으로 한정한다)을 만드는 영업'이며, '식육가공품'이란 '판매를 목적으로 하는 햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류, 그 밖에 식육을 원료로 하여 가공한 것으로서 대통령령으로 정하는 것(분쇄가공육제품, 갈비가공품, 식육추출가공품, 식용 우지, 식용 돈지, 식육간편조리세트)'을 말합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제2조 제8호, 같은 법 시행령 제2조 제2항 및 제21조 제3호 가목

✓ 또한, '식육가공업'의 영업자는 자신이 만드는 '식육가공품'에 대하여 '품목제조보고'를 해야 하고, 해당 축산물이 가공기준 및 성분규격에 적합한지 여부를 '검사'해야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제12조 및 제25조

✓ 품목제조보고와 검사는 판매를 목적으로 하는 최종 완제품에 대해서 실시하는 것이며, 최종적으로 식육가공품 제품을 만들기 위한 원료로 사용하는 반제품에 대하여는 별도로 품목제조보고와 검사를 하지 않아도 됩니다.

✓ 다만, 「식품등의 표시기준」(식품의약품안전처 고시) Ⅰ. 3. 더.에서는 '복합원재료'라 함은 '2종류 이상의 원재료 또는 성분으로 제조·가공하여 다른 식품의 원료로 사용되는 것으로서 행정관청에 품목제조보고되거나 수입신고된 식품을 말한다'고 규정하고 있으므로, 해당 반제품을 하나의 '복합원재료'로서 표시사항에 기재하려는 경우라면 해당 원재료(반제품)는 별도로 품목제조보고 또는 수입신고가 되어 있어야 합니다.

✓ 따라서, 식육가공업의 영업자로서 식육가공품을 만드는 데 사용하는 반제품이 식육가공품 중 하나의 유형에 해당하고, 해당 반제품을 완제품의 표시사항에 하나의 '복합원재료'로서 기재하시려는 경우라면, 해당 반제품에 대하여 별도로 품목제조보고를 하시는 것도 가능하며, 이 경우, 해당 제품에 대해서는 판매를 목적으로 하는 완제품과 마찬가지로 하나의 품목으로 보아 「축산물 위생관리법」 제12조에 따른 검사를 실시하시기 바랍니다.

✓ 아울러, 품목제조보고 및 검사 등 영업의 운영과 관련된 자세한 사항은 해당 식육가공업의 영업허가관청(시·도)과 상의하시기 바랍니다.

Q184 축산물 안전관리인증기준을 준수한다면 자가품질검사를 안해도 되나요?

✓ 식품의약품안전처장 또는 시·도지사는 「축산물 위생관리법」제9조제4항 또는 제5항에 따른 안전관리인증작업장 등이 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 자가품질검사를 면제할 수 있다고 규정하고 있습니다.

1. 「축산물 위생관리법」제12조제3항 또는 제4항에 따른 검사 항목이 포함된 안전관리인증기준을 준수하는 경우, 안전관리인증기준의 준수 여부에 대한 결과가 나온 날부터 1년
2. 「축산물 위생관리법」 제9조의3제1항에 따른 조사·평가 결과가 그 총점의 95퍼센트 이상인 점수에 해당하는 경우, 그 조사·평가 결과가 나온 날부터 1년

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」제12조제5항, 같은 법 시행규칙 제14조 제3항 및 제4항

✓ 「축산물 위생관리법」제12조제5항제1호는 HACCP 인증을 받은 영업자가 HACCP 기준서(선행요건의 검사관리 부분) 상 품목별 검사 항목에 자가품질검사 항목*을 포함하여 관리하고, 검사주기가 자가품질검사 주기와 같거나 빈도가 더 많은 경우에 자가품질검사를 면제할 수 있는 규정입니다.

* 「축산물의 자가품질검사 규정」(식품의약품안전처 고시) [별표 1]에서 유형별 검사 항목을 규정하고 있음

✓ 상기 규정에 따른 자가품질검사 면제 가능 여부는 관할관청에서 조사·평가 등을 통하여 관련 서류 및 현장을 점검한 결과를 토대로 판단할 사항이니, 해당 관할관청(식육가공업-시·도, 식육포장처리업-시·군·구)에 문의하시어 정확한 판단을 받으시길 바랍니다.

Q185 안전관리인증기준(HACCP)에 따른 조사·평가 결과가 그 총점의 95퍼센트 이상인 경우, 축산물가공품에 대한 자가품질검사를 하지 않아도 되나요?

✓ 식품의약품안전처장 또는 시·도지사는 「축산물 위생관리법」제9조제4항 또는 제5항에 따른 안전관리인증작업장 등이 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 자가품질검사를 면제할 수 있다고 규정하고 있습니다.

1. 「축산물 위생관리법」제12조제3항 또는 제4항에 따른 검사 항목이 포함된 안전관리인증기준을 준수하는 경우, 안전관리인증기준의 준수 여부에 대한 결과가 나온 날부터 1년
2. 「축산물 위생관리법」 제9조의3제1항에 따른 조사·평가 결과가 그 총점의 95퍼센트 이상인 점수에 해당하는 경우, 그 조사·평가 결과가 나온 날부터 1년

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」제12조제5항, 같은 법 시행규칙 제14조 제3항 및 제4항

✓ 즉, 안전관리인증기준(HACCP)에 따른 조사·평가 결과가 그 총점의 95퍼센트 이상인 경우에는 해당 영업자의 축산물가공품에 대한 자가품질검사 의무를 안전관리인증기준(HACCP)의 준수 여부에 대한 결과가 나온 날부터 1년간 면제할 수 있으며, 관련한 자세한 사항은 관할관청(시·도)에 문의하시길 바랍니다.

Q186 양념육(비살균) 자가품질검사 항목에 해당하는 식품첨가물 (타르색소, 보존료)을 사용하지 않은 경우 검사를 생략해도 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법」에 따른 '축산물가공업'의 영업자는 자신이 생산하는 축산물가공품이 가공기준 및 성분규격에 적합한지 여부를 검사해야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제12조제3항

✓ 축산물가공품의 검사는 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 검사항목을 검사하여야 하며, 다만, 축산물의 가공과정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목을 생략할 수 있습니다. 또한, 동일 생산단위별로 1회 이상 성상·이물에 대한 검사를 실시해야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 5] 1호가목(4), (6)

✓ 예를 들어, '식육가공업'의 영업자이고 만들려는 제품이 '양념육 비살균제품'인 경우라면 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 검사항목은 '아질산이온, 타르색소, 보존료'이므로, 이 경우, 판매를 목적으로 만드는 '양념육 비살균제품'에 대해서는 '아질산이온, 타르색소, 보존료'와 동일 생산단위별 '성상·이물' 검사를 하면 됩니다.

✓ 또한, 식육가공업의 영업자가 '양념육 비살균제품'을 생산하면서 그 가공과정 중 '아질산이온, 타르색소, 보존료'를 직접 사용하지는 않은 경우라면, 해당 식육가공품에 대한 검사 의무가 완전히 생략되는 것은 아니고, 해당 품목에 대한 검사를 관련규정에 따라 실시하되 '아질산이온, 타르색소, 보존료' 항목은 생략하고 동일 생산단위별 '성상·이물' 검사만 실시해도 됩니다.

✓ 아울러, 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 검사항목에 대하여 특정 항목의 검사를 생략하려는 경우에는 품목제조보고, 원료출납서류 등을 통해 특정 식품첨가물을 사용하지 않았다는 사실을 증명할 수 있어야 하고, 해당 제품을 수거·검사한 결과, 아질산이온, 타르색소, 보존료 등이 그 품목에서의 정해진 기준을 초과하여 검출되는 경우(원료로부터

이행된 범위 안에서는 식품첨가물 사용기준의 제한을 받지 않을 수 있음)에는 '기준 및 규격 위반'에 해당할 수 있고 이는 해당 제품을 생산한 영업자의 책임이 될 수 있기 때문에, 「축산물의 자가품질검사 규정」(식품의약품안전처 고시)에 고시되어 있는 검사항목이 아니더라도 자체적인 검사를 실시하는 등 해당 축산물의 기준 및 규격에 모두 적합하도록 관리하셔야 합니다.

Q187 유형이 동일한 아이스크림 제품이지만 검사항목이 다른 경우에는 각각 자가품질검사해야 되나요?

✓ 현행 「축산물위생관리법 시행규칙」 별표5 1. 가. (1)에 따라 축산물가공업 영업자가 생산하는 축산물가공품의 검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 하며, (2) (가)에 해당하는 경우에는 동일유형의 품목들 중에서 1개 이상의 품목을 선정하여 검사할 수 있습니다. 이 경우 (가)에 해당하는 축산물가공품은 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 바에 따라 1년의 기간을 기준으로 동일유형의 품목 수가 12개 이하인 경우에는 모든 품목의 50퍼센트(소수점 이하는 반올림한다) 이상의 품목에 대해 1회이상 검사해야 하고, 품목수가 12개를 초과하는 경우에는 최소 6개 이상의 품목(생산중량 상위 3개인 품목을 포함한다)에 대해 1회 이상 검사를 해야 합니다.

(가) 축산물의 가공기준 및 성분규격에 따른 검사항목이 모두 같은 축산물 중 식품의약품안전처장이 고시한 유형의 축산물가공품

✓ 상기 규정에 따라 동일한 유형의 품목들 중에서 1개 이상의 품목을 선정하여 검사하기 위해서는 동일한 유형이면서도 축산물의 가공기준 및 성분규격에 따른 검사항목이 모두 동일하여야 합니다. 아이스크림의 유형은 동일하더라도 검사항목이 다르므로 각각 별도로 자가품질검사를 실시하시면 됩니다.

Q188 축산물 자가품질검사주기 1개월인 경우 2월 같이 28일이 말일인 경우에는 어떻게 해야 하나요?

✓ 축산물 자가품질검사의 주기는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제14조, 별표5 및 「축산물 자가품질검사 규정」(식약처 고시) 제7조(자가품질검사 주기)에서 1개월에 1회 이상으로 정하고 있습니다.

- 자가품질검사 주기가 1개월인 제품은 자가품질검사를 받은 날 (기산일)의 익월에서 그 기산일에 해당한 날의 전일로 기간이 만료합니다.

※ 관련규정: 민법 제160조 제2항(예: 3.2일(기산) 4.1일(만료))

✓ 다만, 1개월 단위로 정한 경우에 익월에 해당일이 없는 때에는 그 월의 말일로 기간이 만료합니다.

※ 관련규정: 민법 제160조 제3항(예: 1.30(기산) 2.28일(만료))2월 28일까지 받아야 함

Q189 햄 유형인데 살균제품과 비살균제품이 있습니다. 동일유형인데 자가품질검사를 각각해야 하나요?

✓ 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 동일한 검사 항목을 적용받는 식육즉석판매가공업 영업자가 생산하는 식육가공품은 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5 1.가.(1)에 따라 품목별로 자가품질검사를 실시하여야 합니다. 이때, 같은 법 시행규칙 별표5 1.가.(2)에 따라 동일한 유형의 품목들 중에서 1개 이상의 품목을 선정하여 검사할 수 있습니다.

✓ 다만, 동일한 유형의 햄 혹은 소시지라고 하더라도 살균제품과 비살균 제품(그대로 섭취하지 않는 제품)을 동시 생산할 경우, 「식품의 기준 및 규격」에서 동일한 검사항목을 적용받지 않으므로 이때는 각각 자가품질검사를 실시하여야 합니다.

✓ 또한, 영업자는 동일 생산단위별로 1회 이상 성상·이물에 대한 검사를 실시하여야 합니다.

※ 관련규정: 축산물 위생관리법 시행규칙 제14조 제1항 및 별표5.1.가.(6)

Q190 식용란 자가품질검사 주기가 어떻게 되나요?

✓ 식용란의 자가품질검사의 주기는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제14조, 별표5 및 「축산물 자가품질검사 규정」(식약처 고시) 제7조(자가품질검사 주기)에서 식용란은 6개월에 1회 이상이며, 검사주기 적용시점은 산란일을 기준으로 정하고 있습니다.

✓ 예를 들어, 산란일이 3월 2일인 식용란을 검사한 경우에는 해당 날짜로부터 6개월이 되는 9월 1일까지 산란하는 식용란에 대하여 자가품질검사를 1회 이상 실시한 것에 해당되며, 9월 2일 이후 (9월 2일 포함) 처음 산란된 식용란에 대하여 다시 검사를 실시하여야 합니다.

※ 관련규정: 민법 제160조(역에 의한 계산) 기간을 주, 월 또는 연으로 정한 때에는 역에 의하여 계산한다. 주, 월 또는 연의 처음으로부터 기간을 기산하지 아니하는 때에는 최후의 주, 월 또는 연에서 그 기산일에 해당한 날의 전일로 기간이 만료한다. 월 또는 연으로 정한 경우에 최종의 월에 해당일이 없는 때에는 그 월의 말일로 기간이 만료한다.

Q191 식육가공품의 자가품질검사 주기가 어떻게 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법」 제12조 제3항에 따라 식육즉석판매가공업자는 가공한 축산물이 「식품의 기준 및 규격」 (고시)에 적합한지 여부를 검사해야 하며, 「축산물 위생관리법 시행규칙」별표5 1.가.(5)(나)에 따라 식육즉석판매가공업 영업자가 생산하는 식육가공품은 9개월마다 1회 이상 검사를 실시해야 합니다.

Q192 유가공업에서 유크림만을 사용하여 아이스크림 생산 시 자가품질검사 주기가 궁금합니다.

✓ 축산물 자가품질검사의 주기는 「축산물 위생 관리법 시행규칙」 제14조, 별표5 및 「축산물 자가품질검사 규정」(식약처 고시) 제7조(자가품질검사 주기)에서 1개월에 1회 이상(단, 일 1톤 이하의 원유를 사용하여 유가공품을 생산하는 유가공업자는 2개월에 1회 이상)으로 정하고 있습니다. 유크림은 이에 해당하지 않음으로 검사주기를 1개월에 1회로 설정하시면 됩니다.

Q193 제품을 일시적으로 생산하지 않는다면, 해당 기간 동안은 자가품질검사를 생략하여도 되나요?

✓ 축산물 자가품질검사의 주기는 「축산물 위생 관리법 시행규칙」 제14조, 별표5 및 「축산물 자가품질검사 규정」(식약처 고시) 제7조(자가품질검사 주기)에서 1개월에 1회 이상(단, 일 1톤 이하의 원유를 사용하여 유가공품을 생산하는 유가공업자는 2개월에 1회 이상)으로 정하고 있습니다.

✓ 자가품질검사 주기가 2개월인 제품은 자가품질검사를 받은 날 (기산일)의 익익월에서 그 기산일에 해당한 날의 전일로 기간이 만료합니다.

※ 관련규정: 민법 제160조 제2항(예: 3.2일(기산) 5.1일(만료))

✓ 따라서, 자가품질검사 주기가 2개월에 해당되고, 7.2일에 제조한 축산물을 검사한 경우에는 상기 규정에 따라 해당 날짜로부터 2개월이 되는 9.1일까지 제조하는 축산물에 대하여 자가품질검사를 1회 이상 실시한 것에 해당되며, 9.2일 이후 (9.2일 포함) 처음 제조하는 제품에 대하여 다시 검사를 실시하여야 합니다.

✓ 참고로, 축산물가공품의 자가품질검사 주기 적용시점은 제품제조일 기준으로 산정하고 있으므로 축산물이 일정기간 제조·가공되지 않았다면 제품이 생산되지 않은 기간은 자가품질검사를 실시하지 않아도 무방하며, 제품을 재생산하는 시점부터 자가품질검사를 적용하면 됩니다. 따라서, 일정기간 생산을 하지 않고 9.15일에 재생산을 한다면 9.15일 생산 제품에 대해 검사를 실시하여야 하며, 자가품질검사 주기 적용 시점으로 재설정 됩니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5, 「축산물 자가품질검사 규정」 제7조

Q194 자가품질검사 의뢰시, 생산 즉시 검사의뢰해야 하나요? 여러품목을 모았다가 한꺼번에 의뢰해도 되나요?

✓ 축산물가공업의 영업자는 '자신이 생산한 축산물가공품에 대하여 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 검사'를 실시해야 하며, 검사주기의 적용시점은 '제품제조일'을 기준으로 합니다. 또한, 축산물가공업의 영업자가 생산하는 축산물가공품에 대한 검사주기는 '매월 1회 이상'으로 정하고 있습니다(다만, 일 1톤 이하의 원유를 사용하여 유가공품을 생산하는 유가공업 영업자는 2개월에 1회 이상).

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제12조 제3항, 같은 법 시행규칙 [별표 5] 제1호 가목, 「축산물의 자가품질검사 규정」(식품의약품안전처 고시) 제7조 제1항

✓ 즉, 축산물가공업의 영업자는 자신이 '판매를 목적으로 생산한 축산물가공품'에 대하여 '제품제조일'을 기준으로 하여 '매월 1회 이상(다만, 일 1톤 이하의 원유를 사용하여 유가공품을 생산하는 유가공업 영업자는 2개월에 1회 이상)' 검사를 실시해야 합니다.

✓ (예시) 'A 유형*의 제품'에 대하여 2024년 7월 3일에 제조한 제품의 검사를 실시하였다면 2024년 8월 2일까지 제조한 해당 유형의 제품에 대하여 검사를 1회 실시한 것에 해당되며, 최소한 2024년 8월 3일 이후 처음 제조하는 해당 품목(8월 3일 포함)에 대하여 다시 검사를 실시하시면 됨

* 축산물의 가공기준 및 성분규격에 따른 검사항목이 모두 같은 축산물 중 식품의약품안전처장이 고시한 유형의 축산물가공품

✓ 다만, '검사 의뢰 한도일자' 등을 별도로 규정하고 있지는 않으며, 축산물가공업 영업자는 자신이 만든 축산물가공품이 기준 및 규격에 적합한지 여부를 확인하여 안전한 제품을 생산·판매할 책임이 있으므로, 「축산물 위생관리법」 제12조 제3항 및 관련규정에 따른 검사는 축산물가공품 제품을 생산한 후 가능한 빠른 시일 내에 실시해야 합니다.

Q195 자가품질검사 주기가 1개월이며, 7.31. 제조한 제품을 검사하였다면, 익월에는 8.31 이후 처음 제조하는 제품에 대해 검사하면 되나요?

✓ 축산물 자가품질검사의 주기는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제14조, 별표5 및 「축산물 자가품질검사 규정」(식약처 고시) 제7조(자가품질검사 주기)에서 1개월에 1회 이상으로 정하고 있습니다.

✓ 자가품질검사 주기가 1개월인 제품은 자가품질검사를 받은 날 (기산일)의 익월에서 그 기산일에 해당한 날의 전일로 기간이 만료합니다.

※ 관련규정: 민법 제160조 제2항(예: 3.2일(기산) 4.1일(만료))

✓ 다만, 1개월 단위로 정한 경우에 익월에 해당일이 없는 때에는 그 월의 말일로 기간이 만료합니다.

※ 관련규정: 민법 제160조 제3항(예: 1.31(기산) 2.28일(만료))

✓ 따라서, 7.31일에 제조한 축산물을 검사한 경우에는 상기 규정에 따라 해당 날짜로부터 1개월이 되는 8.30일까지 제조하는 축산물에 대하여 자가품질검사를 1회 이상 실시한 것에 해당되며 (자가품질검사 주기가 1개월인 제품), 8.31일 이후 (8.31일 포함) 처음 제조하는 제품에 대하여 다시 검사를 실시하여야 합니다.

✓ 참고로, 축산물가공품의 자가품질검사 주기 적용시점은 제품제조일 기준으로 산정하고 있으므로 축산물이 일정기간 제조·가공되지 않았다면 제품이 생산되지 않은 기간은 자가품질검사를 실시하지 않아도 무방하며, 제품을 재생산하는 시점부터 자가품질검사를 적용하면 됩니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별표5, 「축산물 자가품질검사 규정」 제7조

Q196 식육즉석판매가공업을 신규로 영업등록했습니다. 자가품질검사 주기의 기준이 되는 시점이 언제인가요? 영업등록일이 기준인가요?

✓ 축산물 위생관리법령에 따라 식육즉석판매가공업 영업자는 자신이 가공한 축산물이 가공기준 및 성분규격에 적합한지 여부를 '판매를 목적으로 제조 · 가공하는 품목별로 검사'를 실시하여야 하며, 검사주기의 적용시점은 '제품제조일'을 기준으로 합니다. 또한, 식육즉석판매가공업의 영업자가 생산하는 식육가공품에 대한 검사 주기는 '9개월마다 1회 이상'으로 정하고 있습니다.

※ 관련 규정: 「축산물 위생관리법」제21조, 같은 법 시행규칙 [별표 5] 1호가목

✓ 즉, 식육즉석판매가공업 영업자는 자신이 생산하는 식육가공품에 대하여 오픈 시점 또는 판매 시점이 아닌 '제품제조일'을 기준으로 9개월마다 1회 이상 검사를 실시해야 합니다.

✓ 예시로 A 품목에 대하여 1월 1일에 처음으로 제조한 제품을 검사한 경우, 해당 날짜로부터 9개월이 되는 9월 30일까지 제조한 제품에 대하여 검사를 1회 이상 실시한 것으로 인정되며, 10월 1일에 제조하는 A 품목에 대하여 다시 검사를 실시해야 합니다.

Q197 식용란 자가품질검사 실험실을 운영할 경우, 성분규격 검사를 직접 실시하여도 되나요?

✓ '달걀을 생산하는 가축의 사육시설에서 직접 달걀을 수집하여 판매하는 식용란수집판매업'의 영업자는 그가 판매한 달걀이 성분규격에 적합한지 여부를 검사해야 합니다. 검사항목은 「축산물의 자가품질검사 규정」(식약처 고시) [별표 1의 2]에서 규정하고 있으며, 6개월에 1회 이상 실시하여야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제12조제4항, 같은 법 시행령 제13조, 같은 법 시행규칙 [별표 5] 제1호라목, 「축산물의 자가품질검사 규정」(식약처 고시) [별표 1의 2]

✓ 상기 검사는 영업자가 직접 실시하여도 되며, 장비·시설의 부족 등으로 인하여 작업장에서 검사하기에 적합하지 아니한 경우에는 「식품 · 의약품분야 시험 · 검사 등에 관한 법률」 제6조제2항제2호에 따른 축산물 시험·검사기관에 검사를 위탁할 수 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제12조제3항 및 제6항, 같은 법 시행규칙 제14조 및 제15조

Q198 1년의 기간 동안 동일 유형 품목 수가 12개를 초과하는 경우, 전체 품목을 검사하면서 상위 6개 품목(생산중량 상위3개 품목 포함)을 추가로 검사해야 되는 건지, 혹은 상위 6개 품목(생산중량 상위3개 품목 포함)만 검사하면 되는지 궁금합니다.

✓ 축산물 위생관리법령 및 관련 고시에 따라 축산물가공업 영업자가 생산하는 축산물가공품에 대한 검사 주기는 '매월 1회 이상'으로 규정하고 있으며, 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 합니다.

✓ 다만, 다음에 해당하는 축산물가공품은 동일한 유형의 품목들 중에서 1개 이상의 품목을 선정하여 검사할 수 있습니다. 이 경우 (가)에 해당하는 축산물가공품은 식품의약품안전처

장이 정하여 고시하는 바에 따라 1년의 기간을 기준으로 동일 유형의 품목 수가 12개 이하인 경우에는 모든 품목의 50퍼센트(소수점 이하는 반올림한다) 이상의 품목에 대해 1회 이상 검사해야 하고, 품목 수가 12개를 초과하는 경우에는 최소 6개 이상의 품목(생산중량 상위 3개인 품목을 포함한다)에 대해 1회 이상 검사를 해야 합니다.

(가) 축산가공기준 및 성분규격에 따른 검사항목이 모두 같은 축산물 중 식품의약품안전처장이 고시한 유형의 축산물가공품

(나) (생략)

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표 5] 1호가목(1) 및 (2), 「축산물의 자가품질검사 규정」(식품의약품안전처 고시) 제7조제1항

✓ 상기 규정의 '동일 유형의 품목수'란 전년도에 생산된 해당 동일 유형의 품목수를 의미합니다. 귀하께서 전년도(현재 기준으로 2024년도)에 품목제조보고를 하고 생산한 식육가공품 품목수가 12개를 초과하는 경우, 당해연도(2025년도) 동안에는 식육가공품 최소 6개 품목(생산중량 상위 3개인 품목을 포함)에 대하여 검사(매월 1개 이상 품목에 대하여 1회 이상)를 실시하시면 됩니다.

※ 관련규정: 「축산물의 자가품질검사 규정」(식품의약품안전처 고시) 제6조 및 제7조제1항, 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시) 19. 19-4

✓ 예시로, 생산하는 양념육(비살균제품)이 26개 품목이고 이중 생산중량 상위 3개의 품목이 A, B, C인 경우,

- 1월에 'A품목'을 생산하여 검사하고, 2월에 'B품목'을 생산하여 검사하고, 3월에 'C품목'을 생산하여 검사했다면, 4~12월에는 1년을 기준으로 6가지 이상의 품목에 대한 검사가 이루어질 수 있도록 매월 26개 품목 중 아무거나 1품목 이상 선택하여 검사하면 됩니다.

Q199 생햄 유형과 프레스햄 유형의 자가품질검사 항목이 동일하더라도 각각 검사해야 되나요?

✓ 식육가공업의 영업자는 자신이 만든 식육가공품에 대하여 '판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별'로 검사를 실시하여야 합니다.

✓ 다만, 축산물의 가공기준 및 성분규격에 따른 검사항목이 모두 같은 축산물 중 식품의약품안전처장이 고시한 유형의 식육가공품의 경우 동일한 유형의 품목들 중에서 1개 이상의 품목을 선정하여 검사할 수 있고, 이 경우 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 바에 따라 1년의 기간을 기준으로 동일 유형의 품목 수가 12개 이하인 경우에는 모든 품목의 50퍼센트(소수점 이하는 반올림한다) 이상의 품목에 대해 1회 이상 검사해야 하고, 품목 수가 12개를 초과하는 경우에는 최소 6개 이상의 품목(생산중량 상위 3개인 품목을 포함한다)에 대해 1회 이상 검사를 해야 하며, 위 규정에서 '동일 유형의 품목 수'는 '전년도에 생산된 해당 동일 유형의 품목 수'를 말합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 5] 제1호 가목 (1) 및 (2), 「축산물의 자가품질검사 규정」(식품의약품안전처 고시) 제6조

✓ 또한, 식육가공업 영업자가 생산하는 식육가공품에 대한 검사 주기는 '매월 1회 이상'으로 하며, 검사주기의 적용시점은 '제품제조일'을 기준으로 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 5] 제1호 가목 (3) 및 (5) (가), 「축산물의 자가품질검사 규정」(식품의약품안전처 고시) 제7조 제1항

✓ 식육가공품 중 '햄류'의 경우는 그 유형으로서 '햄, 생햄, 프레스햄'으로 분류되며, 각 유형별로 '비살균제품'과 '살·멸균제품 및 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품'에 대한 검사항목이 서로 다르게 규정되고 있습니다.

※ 관련규정: 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시) 제5. 17. 17-1. 4), 「축산물의 자가품질검사 규정」(식품의약품안전처 고시) [별표 1]

✓ 즉, '햄', '생햄', '프레스햄'은 각각 그 유형이 다르므로, 유형별(햄, 생햄, 프레스햄)로

먼저 구분한 후, 그 검사항목이 같은 품목이 여러 가지인 경우 1개 이상의 품목을 선정하여 각각의 주기에 맞추어 검사를 실시해야 하며,

✓ 예를 들어, '햄 살균제품'과 '햄 비살균제품', '생햄 비살균제품', '프레스햄 비살균제품'을 각각 매월 생산하여 판매하는 경우라면, '각 유형별로 그 검사항목이 모두 같은 품목(햄 살균제품, 햄 비살균제품, 생햄 비살균제품, 프레스햄 비살균제품)' 중에서 각각 1개 이상을 선정*하여 각각 매월 1회 이상 검사해야 합니다.

*「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표 5] 제1호 가목 (1)의 규정에 따름

Q200 동일유형이지만 원재료가 상이한 경우 각각 자가품질검사를 실시해야 되나요?

✓ '동일 품목이지만 원재료 등이 서로 다른 제품'으로 판단됨에 따라 하나의 품목으로 품목제조보고할 수 없으며, 별도로 품목제조보고하고 생산하여야 합니다.

✓ 축산물 위생관리법령 및 관련 고시에 따라 축산물가공업 영업자가 생산하는 축산물가공품에 대한 검사는 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 '매월 1회 이상'실시하여야 한다고 규정하고 있음에 따라, 각각 매월 1회 이상 검사를 실시하여야 합니다.

✓ 다만, 다음에 해당하는 축산물가공품은 동일한 유형의 품목들 중에서 1개 이상의 품목을 선정하여 검사할 수 있습니다. 이 경우 (가)에 해당하는 축산물가공품은 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 바에 따라 1년의 기간을 기준으로 동일 유형의 품목 수가 12개 이하인 경우에는 모든 품목의 50퍼센트(소수점 이하는 반올림한다) 이상의 품목에 대해 1회 이상 검사해야 하고, 품목 수가 12개를 초과하는 경우에는 최소 6개 이상의 품목(생산중량 상위 3개인 품목을 포함한다)에 대해 1회 이상 검사를 해야 합니다.

(가) 축산물의 가공기준 및 성분규격에 따른 검사항목이 모두 같은 축산물 중 식품의약품안전처장이 고시한 유형의 축산물가공품

(나) (생략)

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표 5] 1호가목(1) 및 (2)

Q201 전년도에 비살균 양념육 품목 14개를 자가품질검사 했다면, 당해 연도에는 몇 가지 품목을 검사해야 되나요?

✓ 축산물 위생관리법령 및 관련 고시에 따라 축산물가공업 영업자가 생산하는 축산물가공품에 대한 검사 주기는 '매월 1회 이상'으로 규정하고 있으며, 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시하여야 합니다.

✓ 다만, 다음에 해당하는 축산물가공품은 동일한 유형의 품목들 중에서 1개 이상의 품목을 선정하여 검사할 수 있습니다. 이 경우 (가)에 해당하는 축산물가공품은 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 바에 따라 1년의 기간을 기준으로 동일 유형의 품목 수가 12개 이하인 경우에는 모든 품목의 50퍼센트(소수점 이하는 반올림한다) 이상의 품목에 대해 1회 이상 검사해야 하고, 품목 수가 12개를 초과하는 경우에는 최소 6개 이상의 품목(생산중량 상위 3개인 품목을 포함한다)에 대해 1회 이상 검사를 해야 합니다.

(가) 축산물의 가공기준 및 성분규격에 따른 검사항목이 모두 같은 축산물 중 식품의약품안전처장이 고시한 유형의 축산물가공품

(나) 생략

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표 5] 1호가목(1) 및 (2), 「축산물의 자가품질검사 규정」(식품의약품안전처 고시) 제7조제1항

✓ 상기 규정의 '동일 유형의 품목수'란 전년도에 생산된 해당 동일 유형의 품목수를 의미합니다. 전년도에 품목제조보고를 하고 생산한 식육가공품 품목수가 12개를 초과하는 경우, 당해 연도 동안에는 식육가공품 최소 6개 품목(생산중량 상위 3개인 품목을 포함)에 대하여 검사(매월 1개 이상 품목에 대하여 1회 이상)를 실시하시면 됩니다.

※ 관련규정: 「축산물의 자가품질검사 규정」(식약처 고시) 제6조 및 제7조제1항, 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 17. 17-5

✓ 예시로, 전년도에 양념육 비살균제품 14개 품목을 생산하였다면 당해 연도에 검사하여야 하는 양념육 비살균제품은 최소 6개 품목입니다. 당해 연도에 생산하는 양념육 비살균제품이 8개 품목이고 이중 생산중량 상위 3개의 품목이 A, B, C인 경우, 1월에 'A품목'을 생산하여 검사하고, 2월에 'B품목'을 생산하여 검사하고, 3월에 'C품목'을 생산하여 검사했다면, 4~12월에는 1년을 기준으로 6가지 이상의 품목에 대한 검사가 이루어질 수 있도록 매월 8개 품목 중 임의로 1품목 이상 선택하여 검사하시면 됩니다.

Q202 멸균 식육추출가공품의 자가품질검사 항목은 무엇인가요?

✓ 현행 「축산물 위생관리법」 제12조 제3항에 따라 축산물가공업자는 가공한 축산물이 「식품의 기준 및 규격」(고시)에 적합한지 여부를 검사해야 하며, 「축산물의 자가품질검사 규정」(고시)에서 해당 검사항목을 정하고 있습니다.

✓ 생산하는 제품이 식육추출가공품(멸균제품)이며 '그대로 섭취하는 제품'에 해당하면, 「축산물의 자가품질검사 규정」(고시)에 따라 실시해야 하는 검사 항목은 다음과 같습니다.

- 타르색소, 세균수(액상제품에 한함), 대장균군(액상제품에 한함), 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스

✓ 반면, 생산하는 제품이 식육추출가공품(멸균제품)이며 '그대로 섭취하는 제품이 아닌 경우'에 해당하면 타르색소만 검사하면 됩니다.

Q203 멸균 양념육 자가품질검사 항목에 '살모넬라'와 '리스테리아 모노사이토제네스'도 포함되나요?

✓ 현행 「축산물 위생관리법」 제12조 제3항에 따라 축산물가공업자는 가공한 축산물이 「식품의 기준 및 규격」 (고시)에 적합한지 여부를 검사해야 하며, 「축산물의 자가품질검사 규정」 (고시)에서 해당 검사항목을 정하고 있습니다.

✓ 현행 「축산물의 자가품질검사 규정」(식약처 고시) 제5조 및 [별표1] 4-5.에 따라, 양념육(멸균제품)의 자가품질검사 항목은 아질산이온, 타르색소, 보존료, 세균수, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스입니다.

✓ '살모넬라'와 '리스테리아 모노사이토제네스'의 경우, 「식품의 기준 및 규격」(고시)의 양념육류 개별 기준 및 규격*에서 '살균제품 또는 그대로 섭취하는 제품'에 한해 개별 기준·규격을 정하고 있으나, 동 고시 제1. 2. 2)에서 "식품 등은 '제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격'에 적합하여야 한다."로 규정함에 따라 멸균처리한 가공식품은 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스를 포함한 식중독균의 규격**에 적합해야 합니다.

* 「식품의 기준 및 규격」 고시 제 5. 17. 17-5 5)

** 「식품의 기준 및 규격」 고시 제 2. 3. 4) (2) 식중독균

✓ 따라서, 제품이 양념육(멸균제품)에 해당한다면, 「식품의 기준 및 규격」(고시)의 공통기준 및 규격에도 적합해야하므로, 자가품질검사 항목에 '살모넬라'와 '리스테리아 모노사이토제네스'를 포함해야 합니다.

✓ 또한, 영업자는 동일 생산 단위별로 1회 이상 성상·이물에 대한 검사를 실시하여야 합니다.

※ 관련규정: 축산물위생관리법 시행규칙 제14조 제1항 및 [별표5] 1.가.(6)

Q204 분쇄 포장육의 자가품질검사 항목이 어떻게 되나요?

✓ 현행 「축산물 위생관리법」 제12조 제3항에 따라 식육포장처리업자는 가공한 축산물이 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 적합한지 여부를 검사해야 합니다.

✓ 현행 「축산물의 자가품질검사 규정」(식약처 고시) 제5조 및 [별표1] 7.에서 포장육(분쇄육에 한함)은 장출혈성 대장균을 검사하도록 하고 있습니다.

Q205 분쇄육이 아닌 포장육의 자가품질검사 항목과 기준 및 규격이 궁금합니다.

✓ 현행 「축산물 위생관리법」 제12조 제3항에 따라 식육포장처리업자는 가공한 축산물이 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 적합한지 여부를 검사해야 합니다.

✓ 현행 「축산물의 자가품질검사 규정」(식약처 고시) 제5조 및 [별표1] 7.에서 포장육의 자가품질검사 항목을 장출혈성 대장균(분쇄에 한함)으로 정하고 있습니다. 따라서, 생산하는 제품이 분쇄포장육에 해당하면, 1개월에 1회(생산일 기준) 장출혈성 대장균 검사를 실시하여야 합니다.

✓ 분쇄육이 아닌 포장육에 해당한다면 자가품질검사 대상에 해당하지 않습니다.

✓ 참고로, 포장육의 경우, 「식품의 기준 및 규격」(고시)에 따라 개별규격에 적합하게 생산되어야 하며, 동 고시 제5. 17. 17-9. 5)에서 정하는 다음 규격 중 (1)~(4) 기준에 적합해야 합니다.

(1) 성상 : 고유의 색택을 가지고 이미·이취가 없어야 한다.

(2) 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.

(3) 휘발성염기질소(mg%) : 20 이하

(4) 보존료 (g/kg) : 검출되어서는 아니된다.

(5) 장출혈성 대장균 : n=5, c=0, m=0/25 g(다만, 분쇄에 한한다)

Q206 식품첨가물을 사용하지 않은 비살균 양념육의 자가품질검사 항목은 무엇인가요?

✓ 「축산물 위생관리법」 제12조 제3항에 따라 축산물가공업자는 가공한 축산물이 「식품의 기준 및 규격」 (고시)에 적합한지 여부를 검사해야 하며, 「축산물의 자가품질검사 규정」 (고시)에서 해당 검사항목을 정하고 있습니다.

✓ 「축산물의 자가품질검사 규정」(식약처 고시) 제5조 및 [별표1] 4-5.에 따라 비살균 양념육의 자가품질검사 항목은 아질산이온, 타르색소, 보존료입니다.

✓ 그러나, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표5] 1.가.(4)에 따라 축산물의 가공과정 중 특정 식품첨가물(타르색소, 보존료, 아질산이온)을 사용하지 않은 경우에는 그 항목을 생략할 수 있습니다.

✓ 다만, 품목제조보고 및 원료출납서류 등으로 제조공정 중 특정 식품첨가물을 사용하지 않은 사실을 증명할 수 있어야 하며, 유통 중인 제품은 축산물의 기준 및 규격에 모두 적합하여야 합니다.

✓ 유통 중인 제품의 검사에서 보존료 등 특정 식품첨가물이 검출될 경우에는 원료배합비 등을 고려하여 원료로부터의 이행 여부를 확인하고 있으니 이를 참고하여 제조·가공한 축산물이 「축산물의 기준 및 규격」에 모두 적합하도록 관리하셔야 합니다.

✓ 또한, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제14조 제1항 및 [별표5]1.가.(6)에 따라 영업자는 동일 생산 단위별로 1회 이상 성상·이물에 대한 검사를 실시하여야 합니다.

Q207 가열 소시지(비살균제품)이고 가열 후 섭취하는 제품이라면, 자가품질검사 항목에 장출혈성 대장균도 포함되나요?

✓ 「축산물 위생관리법」 제12조 제3항에 따라 축산물가공업자는 가공한 축산물이 「식품의 기준 및 규격」(고시)에 적합한지 여부를 검사해야 하며 「축산물의 자가품질검사 규정」(고시)에서 해당 검사항목을 정하고 있습니다.

✓ 「축산물의 자가품질검사 규정」 (식약처 고시) 제5조 및 [별표1] 4-2.에 따르면 장출혈성 대장균(소시지 중 식육을 분쇄하여 케이싱에 충전 후 냉장·냉동한 제품에 한함)은 소시지류(비살균제품)의 자가품질검사 항목에 해당합니다.

✓ 다만, 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제5. 17. 17-2 5) 규격 및 「식품공전해설서」 16-2 소시지류[주해] 6)에 따르면 '소시지류'의 장출혈성 대장균 규격을 '비가열 생소시지'로 한정하고 있습니다. 또한 「식품의 기준 및 규격」 제1. 2. 2)에서 "식품 등은 '제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격'에 적합하여야 한다."로 규정함에 따라 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공식품은 장출혈성 대장균을 포함한 식중독균의 규격*에 적합해야 한다고 규정하고 있습니다.

*「식품의 기준 및 규격」 고시 제2. 3. 4) (2) 식중독균

✓ 따라서, 가열 소시지(비살균제품)이고 가열 후 섭취하는 제품이라면, 장출혈성 대장균 검사 항목에서 제외되며, 비살균제품 중 그대로 섭취하는 제품이라면 장출혈성 대장균 자가품질검사를 실시해야 합니다.

Q208 Salmonella Enteritidis도 식용란 자가품질검사 항목인가요?

✓「축산물 위생관리법」 제12조 제4항에 따라 식용란수집판매업자는 식용란이 성분규격에 적합한지 여부를 검사해야 하며 「축산물의 자가품질검사 규정」(고시)에서 해당 검사항목을 정하고 있습니다.

✓「축산물의 자가품질검사 규정」(식약처 고시) 제5조 및 [별표1의 2]에 따라 식용란의 자가품질검사 항목은 다음과 같습니다.

- 항생제 : 퀴놀론계(엔로프록사신, 시프로플록사신), 설파제
- 농약 : 피프로닐, 비펜트린, 플루페녹수론, 에톡사졸, 피리다벤

✓「축산물 위생관리법」에서 정한 자가품질검사는 상기 검사 항목만 실시하면 되지만, 동 고시에서 정한 검사 항목 이외에 영업자가 안전한 식용란을 소비자에게 제공하기 위해 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 검사 항목이나 영업자가 필요하다고 판단되는 검사 항목을 자율적으로 추가하여 실시할 수 있습니다.

✓ 참고로, 자가품질검사와는 별개로 생산단계(농장) 식용란의 검사 기준에 대해서는 「식용란의 미생물 및 잔류물질 등 검사에 관한 규정」'제8조 검사(허용)기준'에서 이미 Salmonella Enteritidis, Salmonella Typhimurium, Salmonella Thompson이 검출되어서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.

Q209 아이스크림류의 자가품질검사 시 살모넬라도 검사해야 하나요?

✓ 현행 「축산물 위생관리법」 제12조 제3항에 따라 축산물가공업자는 가공한 축산물이 「식품의 기준 및 규격」(고시)에 적합한지 여부를 검사해야 하며, 「축산물의 자가품질검사 규정」(고시)에서 해당 검사항목을 정하고 있으며, 아이스크림류(아이스크림, 아이스밀크, 저지방아이스크림, 샤베트, 비유지방아이스크림)의 자가품질검사 항목은 다음과 같습니다.

- 세균수(유산균 및 발효유 함유제품 제외), 대장균군, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스

✓ 검사 항목 중 세균수, 대장균군, 리스테리아 모노사이토제네스는 「식품의 기준 및 규격」(고시) 제5. 2. 2-1. 아이스크림류 개별 기준에 근거하여 자가품질검사 항목으로 지정되었습니다.

✓ 또한, 살모넬라는 「식품의 기준 및 규격」(고시) 제1. 2. 2)에서 "식품 등은 '제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격'에 적합하여야 한다."는 규정에 근거하여 자가품질검사 항목으로 지정하였으며, 동 고시 제2. 3. 4) (2)식중독균 중 살모넬라(살균 또는 멸균처리 하였거나 더 이상 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공식품)에 따라, 적용 규격은 n=5, c=0, m=0/25g입니다.

Q210 식품에 사용할 수 없는 보존료가 제품의 원료에서 유래되었다면, 자가품질검사에서 검출되어도 문제가 없나요?

✓ 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 3. 3)에 따라 어떤 식품에 사용할 수 없는 식품첨가물(예: 보존료)이 그 식품첨가물을 사용할 수 있는 원료로부터 유래된 것이라면 원료로부터 이행된 범위 안에서 식품첨가물(예: 보존료) 사용기준의 제한을 받지 아니할 수 있습니다.

✓ 따라서, 양념육에서 검출되는 보존료가 원료(보존료 사용가능)에서 이행된 범위 내의 수치라면 "적합"입니다.

Q211 육회 포장육 제품의 검사 대상 식중독균과 자가품질검사 항목은 무엇인가요?

✓ 「생식용 식육제품 안전관리 가이드라인」에서 권장하는 생식용 식육제품 보존 및 유통온도, 소비기한 및 한글표시사항은 생으로 섭취하는 제품 특성에 따라 식중독균 오염을 최소화하기 위한 권장 사항으로 의무사항은 아닙니다.

✓ 식육 및 포장육 형태의 생식용 제품은 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제 2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격에 따라 식중독균 규격에 적합하여야 합니다.

✓ 또한, 포장육 형태의 생식용 식육의 경우 분쇄육이 아니라면 자가품질검사 대상에 해당하지 않으나 포장육의 기준에 적합하게 생산하여야 합니다.

Q212 축산물 냉동 양념육 자가품질검사 시 장기보존식품 냉동규격도 추가하여 검사해야 하나요?

✓ 식육가공품(양념육)에 대한 자가품질검사 항목은 「축산물의 자가품질검사 규정」(식약처 고시) [별표1]에서 정하고 있으며, 양념육의 경우 멸균제품, 살균제품, 비살균제품(그대로 섭취하는 제품), 비살균제품(그 외 제품)구분에 따라 검사항목이 달리 적용됨을 알려 드립니다.

✓ 또한, 장기보존식품 중 냉동식품이더라도 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제4. 3. 2)에 따라 식육가공품인 양념육의 경우 냉동식품에 대한 규격은 적용되지 않으며, 양념육에 대한 별도 기준*을 적용해야 함을 알려 드립니다.

* 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제5. 17-5 5)

Q213 비살균 원유를 살균 처리하여 치즈를 가공하는 경우 자가품질검사 항목은 무엇인가요?

✓ 「축산물의 자가품질검사 규정」(식약처 고시) 제5조 및 [별표1] 6-9.에 따라, 치즈의 자가품질검사 항목은 다음과 같습니다.

- 대장균, 살모넬라, 리스테리아 모노사이토제네스, 황색포도상구균, 장출혈성대장균(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 클로스트리디움 퍼프린젠스(비살균 원유로 만든 치즈에 한함), 보존료

✓ 비살균 원유를 입고 받아 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제5. 19-9. 3) 제조·가공기준의 살균기준*에 맞게 살균 처리하는 과정을 거치고 치즈를 가공하는 제품에 해당한다면, 자가품질검사 항목에 장출혈성대장균과 클로스트리디움 퍼프린젠스는 해당되지 않습니다.

* 63~65℃에서 30분간, 72~75℃에서 15초간 이상 또는 이와 동등 이상의 효력을 가지는 방법으로 살균

✓ 아울러, 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제 2. 3. 식품일반의 기준 및 규격에 있는 사항은 자가품질검사 항목은 아니지만, 동 고시 제1. 2. 2)에서 "식품 등은 '제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격'에 적합하여야 한다."로 규정함에 따라 성상, 이물, 식품첨가물, 식중독균, 오염물질 등 공통규격에 적합해야 하며, 이에 따라 공통규격의 장출혈성대장균, 클로스트리디움 퍼프린젠스 규격에 적합하게 생산되어야 합니다.

제2장 영업의 허가 및 신고

1 영업의 종류 및 시설기준

영업의 종류

Q214 마트에서 포장육 최소판매단위(박스)를 뜯어 낱개로 판매해도 되나요?

✓ '식육판매업'은 '식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 영업을 포함한다)입니다.

✓ 다만, '식품을 소매로 판매하는 점포를 경영하는 자(이하 "식품점포경영자"라 한다)가 닭·오리의 식육(「축산물 위생관리법 시행령」 제12조의7제2항제1호에 따라 도축업의 영업자가 개체별로 포장한 닭·오리의 식육을 말한다. 이하 같다) 또는 포장육을 해당 점포에 있는 냉장시설 또는 냉동시설에서 보관 또는 진열하여 그 포장을 뜯지 않은 상태 그대로 해당 점포에서 최종 소비자에게 판매하는 경우(전화 또는 홈페이지 등을 통해 주문을 받아 배송·판매하는 경우를 포함한다)'에는 식육판매업 영업신고 대상에서 제외됩니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 시행령 제21조 제7호 가목

✓ 따라서, '마트'가 위 규정에 따라 식육판매업의 영업신고 없이 '포장육'을 판매하는 경우라면, 해당 포장육의 최소판매단위인 '박스'를 뜯고 소포장된 낱개로 판매하는 것은 가능하지 않습니다.

✓ 다만, 해당 마트 내에 '식육판매업'의 영업신고를 한 장소(식육판매업 영업장)에서 포장육의 최소판매단위를 뜯어 식육을 판매하는 것은 가능하며, 이 경우 식육판매업의 영업자는 자신이 판매하는 '식육'에 표시해야 하는 사항을 규정에 따라 표시해야 합니다.

※ 관련규정: 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 1] 제5호 및 「소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준」(식품의약품안전처 고시)

Q215 식육포장처리업에서 포장육에 소스류를 동봉하여 판매해도 되나요?

✓ '식육포장처리업'의 영업자는 자신이 품목제조보고 하여 직접 생산한 '포장육*' 제품과 다른 '식품제조·가공업' 영업자가 품목제조보고 하고 만든 완제품 형태의 '소스류'를 각각 밀봉 포장된 상태로 단순히 세트포장하여 판매하는 것은 가능합니다.

✓ 이 경우 세트를 구성하는 제품(포장육, 소스류)은 각각의 식품유형 및 기준·규격이 적용되므로, 각 제품은 교차 오염 및 미생물 오염 방지를 위하여 각각 밀봉 포장된 상태여야 하며, 각각의 보존 및 유통기준에 적합하게 세트제품을 구성해야 합니다.

* 포장육: 판매(불특정다수인에게 무료로 제공하는 경우를 포함한다)를 목적으로 식육을 절단(세절 또는 분쇄를 포함한다)하여 포장한 상태로 냉장하거나 냉동한 것으로서 화학적 합성품 등의 첨가물이나 다른 식품을 첨가하지 아니한 것(「축산물 위생관리법」 제2조 제4호 참고)

✓ 참고로, 식육포장처리업의 영업자가 자신이 만든 포장육 완제품(포장 및 표시 완료)에 소스류를 동봉할 때 그 동봉하는 소스류의 구체적인 포장 방법 등에 대해서는 해당 영업자가 자신의 책임하에 결정하시면 됩니다.

Q216 농축유청단백분말 20KG 을 수입하여, 유가공업자가 1KG으로 포장(소분), 판매해도 되나요?

✓ 현행 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 3) (12)에 따라, '포장축산물은 재분할 판매하지 말아야 하며, 표시대상 축산물인 경우 표시가 없는 것을 구입하거나 판매하지 말아야 한다'고 규정하고 있습니다.

✓ 상기 규정에 따라 수입 유가공품의 최소판매단위의 포장을 뜯고 소분하여 판매하는 것은 원칙적으로 불가능하며, 최소판매단위를 정하여 이에 맞도록 한글표시를 하고 수입신고를 완료한 축산물 제품에 대해서는 최소판매단위 그대로 판매하여야 합니다.

✓ 참고로, 유가공업 영업자는 수입 유가공품을 원료로 사용하여 가공(절단, 식품첨가물 첨가, 살균, 멸균 등)과정을 거친 새로운 유가공품을 품목제보조고하고 생산·판매할 수 있습니다. 다만, 상기 답변드린 바와 같이 단순 소분은 불가합니다.

Q217 유가공업자가 수입 치즈를 절단하여 진공 포장 후 판매하여도 되나요?

✓ 유가공업 영업자는 수입 치즈를 절단하고 포장하여 새로운 유가공품으로 품목제조보고하고 생산 및 유통·판매할 수 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행령」제21조제3호, 같은 법 제25조 및 같은 법 시행규칙 37조

Q218 포장된 식용란을 구입해 급식소, 음식점, 마트 등에 판매하려면 식용란 수집판매업 신고를 해야 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법」 상 '식용란수집판매업'이란 '식용란(달걀만 해당한다. 이하 이 목에서 같다)을 수집·처리 또는 구입하여 전문적으로 판매하는 영업'이며, 식용란수집판매업의 영업을 하려는 자는 관할관청(시·군·구)에 영업신고를 해야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제24조 제1항 및 같은 법 시행령 제21조 제7호 바목

✓ 따라서, 포장된 달걀을 구입하여 급식소, 음식점, 마트 등으로 유통·판매하려는 경우에는 시설기준에 적합한 시설을 갖추고 관할관청(시·군·구)에 '식용란수집판매업'의 영업신고를 해야 합니다.

Q219 슈퍼마켓 본사 측에서 식용란을 구입하여 슈퍼마켓 각 점포로 판매 할 경우 본사는 식용란수집판매업 신고를 해야 하나요?

✓ 「축산물 위생관리법」 상 '식용란수집판매업'이란 '식용란(달걀만 해당한다. 이하 같다)을 수집·처리 또는 구입하여 전문적으로 판매하는 영업'이며, 식용란수집판매업의 영업을 하려는 자는 관할관청(시·군·구)에 영업의 신고를 해야 합니다.

✓ 다만, 포장된 달걀(식용란선별포장업 및 식용란수집판매업의 영업자가 「축산물 위생관리법 시행령」 제12조의7제1항제2호에 따라 포장한 달걀을 말한다. 이하 같다)을 식품점포경영자가 해당 점포에서 최종 소비자에게 직접 판매하는 경우(전화 또는 홈페이지 등을 통해 주문을 받아 배송·판매하는 경우를 포함한다)는 식용란수집판매업 영업신고 대상에서 제외될 수 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제24조제1항, 같은 법 시행령 제21조제7호바목

✓ 따라서, '본사'에서 다른 식용란수집판매업(식용란선별포장업 함께 운영하는 경우 포함)의 영업자로부터 '포장된 달걀'을 구입하여 직접 보관하면서 각각의 점포로 판매(무료로 제공하는 경우 포함)하려는 경우라면, 해당 '본사'는 축산물 위생관리법령상 '식용란수집판매업'의 영업신고를 해야합니다.

Q220 마트에서 식용란을 식용란수집판매업자에게 공급받아 일반 소비자에게 판매하고 있습니다. 추가로 유통업체, 마트, 집단급식소에 판매하여도 되나요?

✓ 축산물 위생관리법령에 따라 식용란(달걀)을 수집·처리 또는 구입하여 전문적으로 판매하기 위해서는 '식용란수집판매업' 영업의 신고를 하여야 합니다. 다만, 다음의 경우에 해당하는 경우에는 영업신고를 하지 않을 수 있습니다.

✓ 포장된 달걀[식용란선별포장업 및 축산물판매업(식용란수집판매업만 해당한다)의 영업자가 포장한 달걀]을 식용란수집판매업 외의 축산물판매업의 영업자가 해당 점포 또는 영업장에서 최종 소비자에게 직접 판매하는 경우(전화 또는 홈페이지 등을 통해 주문을 받아 배송 · 판매하는 경우를 포함한다)

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행령」제21조제7호바목

✓ 상기 규정은 축산물판매업 '점포 또는 영업장'에서 영업자가 아닌 '최종 소비자'에게 직접 포장된 달걀을 판매하려는 경우 식용란수집판매업 영업신고를 하지 않을 수 있도록 제한적으로 허용한 것이며, 마트 또는 집단급식소에 달걀을 판매하고자 하는 경우, 상기 규정에 따른 '식용란수집판매업' 영업의 신고를 하여야 합니다.

✓ '식육판매업'의 영업자로서 마트 또는 집단급식소에 달걀을 유통할 경우, 신고한 업종의 영업행위가 아닌 다른 업종의 영업행위를 한 경우로 보아 '영업정지 1개월(1차 위반시)'의 행정처분 대상이 될 수 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표 11] 2.다.7.사.

✓ 또한, '식용란수집판매업'의 영업을 하려는 자는 기준에 적합한 시설을 갖추고 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 신고하도록 규정하고 있으며, 「축산물 위생관리법」 제24조제1항을 위반하여 신고를 하지 아니한 자는 1년 이하의 징역 또는 1천만원 이하의 벌금에 처할 수 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제24조제1항, 제45조제6항제9호

Q221 식용란수집판매업 제외 대상과 관련하여 식품점포경영자의 정의가 무엇인가요?

✓ 축산물 위생관리법령상 '식용란수집판매업'은 '식용란(달걀만 해당한다)을 수집·처리 또는 구입하여 전문적으로 판매하는 영업'이며, 식용란수집판매업의 영업을 하려는 자는 관할관청(시·군·구)에 신고를 해야 합니다.

✓ 다만, '포장된 달걀(식용란선별포장업 및 식용란수집판매업의 영업자가 「축산물 위생관리법 시행령」 제12조의7제1항제2호에 따라 포장한 달걀을 말한다. 이하 같다)'을 '식품점포경영자(식품을 소매로 판매하는 점포를 경영하는 자)'가 '해당 점포에서 최종 소비자에게 직접 판매하는 경우(전화 또는 홈페이지 등을 통해 주문을 받아 배송·판매하는 경우를 포함한다)'에는 식용란수집판매업의 영업에서 제외됩니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제24조제1항 및 같은 법 시행령 제21조제7호바목

✓ 위 규정에서는 '식품점포경영자'의 정의를 별도로 정하고 있는 것은 아니지만, '식품을 소매로 판매하는 점포를 경영하는 자'라고 설명함으로써, 일반적으로 '여러 가지 식품을 최종 소비자에게 판매하는 경우'로 보고 있습니다.

✓ 따라서, '포장된 달걀을 최종 소비자에게 직접 판매하는 경우'를 식용란수집판매업의 제외 대상으로 보는 것이 아니라, '식품을 소매로 판매하는 점포 내에서 여러 가지 식품 등과 함께 판매 품목 중 하나로서 포장된 달걀을 최종 소비자에게 직접 판매하는 경우'에 대하여 식용란수집판매업의 제외 대상으로 정하고 있습니다.

Q222 달걀을 온라인상으로 최종소비자에게 판매하는 것은 식용란수집판매업 영업에 해당하나요?

✓ 「축산물 위생관리법」 상 '식용란수집판매업'이란 '식용란(달걀만 해당한다. 이하 이 목에서 같다)을 수집·처리 또는 구입하여 전문적으로 판매하는 영업'이며, 식용란수집판매업의 영업을 하려는 자는 관할관청(시·군·구)에 영업신고를 해야 합니다.

✓ 다만, '포장된 달걀(식용란선별포장업 및 식용란수집판매업의 영업자가 「축산물 위생관리법 시행령」 제12조의7제1항제2호에 따라 포장한 달걀을 말한다. 이하 같다)을 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」에 따른 통신판매업자가 판매하는 경우로서 판매할 때 보관·관리 또는 배송을 식용란선별포장업 또는 식용란수집판매업의 영업자에게 위탁하는 경우'에는 식용란수집판매업의 영업신고 대상에서 제외된다고 규정하고 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제24조 제1항 및 같은 법 시행령 제21조 제7호 바목

✓ 따라서, 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」에 따른 통신판매업자로서 직접 달걀을 구입하여 보관하면서 소비자 등에게 판매하려는 경우라면, 관할관청(시·군·구)에 '식용란수집판매업'의 영업신고를 하셔야 하고, 통신판매업자로서 포장된 달걀만 판매하면서 보관·관리·배송을 직접 하지 않고 다른 식용란선별포장업 또는 식용란수집판매업의 영업자에게 위탁하는 경우라면 식용란수집판매업의 영업신고를 하지 않으셔도 됩니다.

Q223 식용란수집판매업 영업신고 제외대상이 있나요?

✓ 「축산물 위생관리법」 상 '식용란수집판매업'이란 '식용란(달걀만 해당한다. 이하 같다)을 수집·처리 또는 구입하여 전문적으로 판매하는 영업'이며, 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우는 제외합니다.

1) 「축산법」 제22조 제5항에 따른 가축사육업 등록 제외대상에 해당하여 등록을 하지 아니하고 닭 사육업을 하는 경우

2) 포장된 달걀(식용란선별포장업 및 식용란수집판매업의 영업자가 「축산물 위생관리법 시행령」제12조의7 제1항 제2호에 따라 포장한 달걀을 말한다. 이하 같다)을 식품점포경영자(식품을 소매로 판매하는 점포를 경영하는 자를 말한다. 이하 같다), 식용란수집판매업 외의 축산물판매업 또는 식육즉석판매가공업의 영업자가 해당 점포 또는 영업장에서 최종 소비자에게 직접 판매하는 경우(전화 또는 홈페이지 등을 통해 주문을 받아 배송·판매하는 경우를 포함한다)

3) 포장된 달걀을 「식품위생법 시행령」 제21조 제5호 나목 4)에 따른 집단급식소 식품판매업의 영업자가 집단급식소에 판매하는 경우

4) 자신이 생산한 식용란 전부를 식용란선별포장업 또는 식용란수집판매업의 영업자에게 판매하는 경우

5) 포장된 달걀을 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」에 따른 통신판매업자가 판매하는 경우(판매할 때 보관·관리 또는 배송을 식용란선별포장업 또는 식용란수집판매업의 영업자에게 위탁하는 경우로 한정한다)

6) 식용란선별포장업의 영업자가 자신이 직접 선별·세척·건조·살균·검란·포장한 달걀을 판매하는 경우

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조 제7호 바목

✓ 따라서, 위 규정의 제외대상에 해당하지 않는다면, 원칙적으로 식용란을 유통·판매하려는 자는 관할관청(시·군·구)에 '식용란수집판매업'의 영업신고를 해야 합니다.

Q224 식용란 운반만 하는 축산물 운반업체도 식용란수집판매업 영업신고 대상인가요?

✓ 축산물 위생관리법령상 '축산물운반업'이란 '축산물(원유와 건조·멸균·염장 등을 통하여 쉽게 부패·변질되지 않도록 가공되어 냉동 또는 냉장 보존이 불필요한 축산물은 제외한다)을 위생적으로 운반하는 영업(다만, 축산물을 해당 영업자의 영업장에서 판매하거나 처리·가공 또는 포장할 목적으로 운반하는 경우와 해당 영업자가 처리·가공 또는 포장한 축산물을 운반하는 경우는 제외한다)'이며, 축산물운반업의 영업을 하려는 자는 관할관청(시·군·구)에 영업 신고를 해야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제24조제1항 및 같은 법 시행령 제21조제6호

✓ 따라서, 다른 영업자 등으로부터 의뢰받아 축산물을 '운반'만 하려는 경우라면 '식용란수집판매업'의 영업신고 대상이라고 보기는 어려우나, 냉장 보관이 필요한 식용란 등을 운반만 하려는 경우라면, 관할관청(시·군·구)에 '축산물운반업'의 영업신고를 해야 합니다.

Q225 구매한 식육가공품을 봉투째 가열 처리하여 제품을 생산해도 되나요?

✓ 축산물 위생관리법령상 '식육가공업'의 영업자가 식육가공품을 원료로 사용하여 가열하는 등 가공 공정을 거쳐 새로운 식육가공품을 만들어 유통·판매하는 것은 가능하며, 이 경우 식육가공업의 영업자는 자신이 만들어 판매하는 식육가공품에 대하여 자신의 영업허가관청(시·도)에 품목제조보고를 해야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제25조 및 같은 법 시행규칙 제37조

✓ 참고로, 축산물가공품의 제조부터 판매까지 일련의 과정은 원료 관리, 소비기한 설정, 검사 등 관련 법령에서 정하는 규정에 적법하도록 영업자의 책임하에 이루어져야 하며,

축산물가공업 영업자는 축산물의 가공기준 및 성분규격 등을 준수하여 축산물가공품 제품을 만들어야 합니다.

✓ 아울러, 품목제조보고 및 영업 운영과 관련하여 자세한 사항은 해당 식육가공업의 영업허가관청(시·도)과 상의하시기 바랍니다.

Q226 식육가공업자가 타 업체에서 식육가공품을 매입하여 절단 및 비가식부위를 제거한 후 포장 판매해도 되나요?

✓ 식육가공업 영업자는 다른 식육가공업 영업자가 품목제조보고하고 생산한 식육가공품을 원료로 사용하여 가공공정을 거친 새로운 식육가공품을 생산할 수 있습니다.

✓ 따라서, 식육가공업체에서 다른 식육가공업체에서 품목제조보고하고 생산한 식육가공품을 원료로서 절단 등 가공공정을 거쳐 새로운 식육가공품을 생산함은 가능하며, 이때 영업허가관청(시·도)에 품목제조보고를 하고 해당 식육가공품을 생산 및 유통·판매하셔야 합니다.

✓ 참고로 '식육판매업'은 '식육 또는 포장육을 전문적으로 판매'하는 영업으로, 식육가공품을 생산하여 판매함은 식육판매업의 영업범위가 아닙니다.

Q227 포장된 수입 베이컨을 재분할하여 판매하려면 식육가공업 허가를 받아야 되나요?

✓ 현행 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시) 제2. 4. (12)에서 '포장축산물은 아래의 경우를 제외하고는 재분할 판매하지 말아야 하며, 표시대상 축산물인 경우 표시가 없는 것을 구입하거나 판매하지 말아야 한다. ① 식육판매업 또는 식육즉석판매가공업의

영업자가 포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 경우 ② 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품(통조림·병조림은 제외)을 만들거나 다시 나누어 판매하는 경우 ③ 즉석판매제조·가공업 영업자가 식육가공품 또는 치즈류를 나누어 판매하는 경우(단, 통·병조림식품, 레토르트식품, 냉동식품은 제외) ’라고 정하고 있음에 따라, 포장축산물은 상기 예외사항을 제외하고는 원칙적으로 재분할 판매가 불가합니다.

✓ 다만, 축산물 위생관리법령상 ‘식육가공업’의 영업자가 식육가공품 제품을 원료로 사용하여 절단하거나 가열하는 등 가공 공정을 거쳐 새로운 식육가공품을 만들어 유통·판매하는 것은 가능하며, 이 경우 식육가공업의 영업자는 자신이 만들어 판매하는 식육가공품에 대하여 자신의 영업허가관청(시·도)에 품목제조보고를 해야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제25조 및 같은 법 시행규칙 제37조

✓ 즉, 수입 제품(베이컨)이 축산물 위생관리법령상 식육가공품에 해당하는 ‘베이컨류’이고 해당 제품을 원료로 사용하여 세절 등의 가공 공정을 거쳐 새로운 식육가공품을 만드시려는 경우라면, 축산물 위생관리법령에 따라 ‘식육가공업’의 영업허가(관할관청-시·도)를 받고 새롭게 만드시는 식육가공품에 대하여 품목제조보고를 하고 생산·판매하실 수 있습니다.

Q228 사골농축액을 단순 동결 건조하려면 허가를 받은 작업장에서 해야되나요?

✓ 「축산물 위생관리법」 제7조제1항에서는, ‘가축의 도살·처리, 축산물의 가공·포장 및 보관은 같은 법 제22조제1항에 따라 허가를 받은 작업장에서 해야 한다’고 규정하고 있습니다.

✓ 따라서, ‘사골농축액’이 축산물 위생관리법에 따른 ‘축산물(식육가공품)’에 해당하고 ‘단순동결건조’가 ‘축산물의 가공행위’인 경우라면, ‘축산물의 가공행위’는 「축산물 위생관리법」 제22조제1항에 따라 허가를 받은 작업장(식육가공업)에서 해야 합니다.

Q229 식육즉석판매가공업자가 샌드위치를 제조해 판매해도 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제8호에서는 '식육즉석판매가공업'을 '식육 또는 포장육을 전문적으로 판매(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 것을 포함한다)하면서 식육가공품(통조림 · 병조림은 제외한다)을 만들거나 다시 나누어 직접 최종 소비자에게 판매하는 영업'이라고 규정하고 있습니다.

✓ 따라서, 식육즉석판매가공업 영업자가 식육 또는 포장육을 판매하시면서 「식품의 기준 및 규격」에 따른 식품유형이 '식육가공품'인 제품을 만들어 판매하실 수 있으나, '식육가공품'이 아닌 제품을 생산·판매할 수 없습니다.

Q230 식육즉석판매가공업자가 알가공품을 판매해도 되나요?

✓ 축산물 위생관리법령에 따른 '식육즉석판매가공업'이란 '식육 또는 포장육을 전문적으로 판매(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 것을 포함한다)하면서 식육가공품(통조림 · 병조림은 제외한다)을 만들거나 다시 나누어 직접 최종 소비자에게 판매하는 영업'입니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행령」제21조제8호

✓ 식육즉석판매가공업 영업자는 상기 규정에 따른 영업행위만을 하실 수 있습니다. '알가공품'을 판매함은 식육즉석판매가공업의 영업 범위가 아닙니다.

Q231 식육즉석판매가공업자가 포장육과 구운란을 납품받아 자신의 상표로 판매하여도 되나요?

✓ 축산물가공업 영업자 또는 식육포장처리업 영업자에게 의뢰하여 가공된 축산물가공품 또는 포장육을 자신의 상표로 유통·판매하고자 하는 경우, 관할관청(시·군·구)에 '축산물유통전문판매업*' 영업의 신고를 하여야 합니다.

* 축산물유통전문판매업: 축산물(이 목에서는 포장육 · 식육가공품 · 유가공품 · 알가공품을 말한다)의 가공 또는 포장처리를 축산물가공업의 영업자 또는 식육포장처리업의 영업자에게 의뢰하여 가공 또는 포장처리된 축산물을 자신의 상표로 유통 · 판매하는 영업

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호마목

✓ 축산물 위생관리법령에 따른 식육즉석판매가공업은 '식육 또는 포장육을 전문적으로 판매(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 것을 포함한다)하면서 식육가공품(통조림 · 병조림은 제외한다)을 만들거나 다시 나누어 직접 최종 소비자에게 판매하는 영업'으로서, 식육즉석판매가공업 영업행위만을 해야 하며 축산물유통전문판매업 영업행위는 할 수 없습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제8호

✓ 식육즉석판매가공업 영업자가 이를 위반하여 알가공업 영업자와 식육포장처리업 영업자에게 알가공품과 포장육의 생산을 의뢰하고 자신의 상표로 유통·판매하는 경우에는 축산물 위생관리법 등 관련 법령에 따른 행정처분 대상이 될 수 있습니다.

Q232 식육즉석판매가공업자가 온라인상에서 양념육을 판매해도 되나요?

✓「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제8호에 따라 '식육즉석판매가공업'은 '식육 또는 포장육을 전문적으로 판매(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 것을 포함한다)하면서 식육가공품(통조림·병조림은 제외한다)을 만들거나 다시 나누어 직접 최종 소비자에게 판매하는 영업'이므로, 해당 영업의 범위 내에서 온라인으로 양념육을 최종 소비자 등에게 판매하는 것은 가능합니다.

✓ 또한, 축산물 위생관리법령상 축산물은 오염을 방지하고 품질을 유지하기 위하여 용기 또는 적합한 재료를 사용하여 포장해야 하고, 포장지는 「축산물 위생관리법」 제5조 및 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시)에 적합한 것이어야 하며, 「식품위생법」에 따른 '용기·포장류 제조업' 신고를 필한 업소에서 제조한 것이어야 합니다.

※ 관련규정: 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 2. 22) 및 24)

Q233 식육즉석판매가공업 영업자가 온라인 플랫폼을 이용해서 제품을 판매해도 되나요?

✓「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제8호에서는 '식육즉석판매가공업'이란 '식육 또는 포장육을 전문적으로 판매(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 것을 포함한다)하면서 식육가공품(통조림 · 병조림은 제외한다)을 만들거나 다시 나누어 직접 최종 소비자에게 판매하는 영업'이라고 규정하고 있으며, 식육즉석판매가공업 영업자의 판매 방법에 대해서는 별도 제한하고 있지 않습니다.

✓ 따라서, B사가 플랫폼에서 통신판매중개 행위만을 하고 실제로 A 식육즉석판매가공업 영업자가 식육을 판매하는 경우라면, A 식육즉석판매가공업 영업자가 B 통신판매중개 온라인 플랫폼에서 식육을 최종 소비자에게 판매할 수 있습니다.

✓ 다만, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제4호하목에서는, '식육즉석판매가공업의 영업자는 식육 및 식육가공품을 판매를 목적으로 하는 영업자에게 식육 및 식육가공품을 판매하여서는 아니 된다'고 규정하고 있음에 따라, 판매 방법(온라인, 오프라인) 등과 상관없이 식육즉석판매가공업의 영업자가 식육을 판매를 목적으로 하는 영업자에게 판매(제품의 이동이 없더라도 실제적인 매입·매출이 이루어지는 경우를 포함)하여서는 아니 됩니다.

✓ 참고로, 온라인 판매 및 중개 판매 행위에 대하여 필요한 영업이나 신고 또는 준수사항 등에 대해서는 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」(공정거래위원회 소관) 등 관련 규정을 확인하시어 해당 부처에 문의하시길 바랍니다.

Q234 식육판매업 영업자가 식육이나 포장육을 갈아서(민찌) 판매해도 되나요?

✓ 축산물 위생관리법령에 따른 '식육판매업'은 '식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 영업을 포함한다)'입니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조 제7호 가목

✓ '민찌'가 '갈거나 다진 식육'이라면, '식육판매업'의 영업 범위 내에서 해당 축산물의 보존 및 유통기준과 영업자준수사항 등의 관련 규정을 준수하여 판매할 수 있습니다.

Q235 타 지자체에 사물인터넷 식육자판기를 설치하려면 별도로 식육판매업 영업신고를 해야 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법」 상 '식육판매업'이란 '식육* 또는 포장육**을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 영업을 포함한다)'이며, 식육판매업의 영업을 하려는 자는 시설기준에 적합한 시설을 갖추고 관할관청(시·군·구)에 영업신고를 해야 합니다.

* 식육: 식용을 목적으로 하는 가축의 지육, 정육, 내장, 그 밖의 부분을 말한다. 이하 같다

** 포장육: 판매(불특정다수인에게 무료로 제공하는 경우를 포함한다. 이하 같다)를 목적으로 식육을 절단(세절 또는 분쇄를 포함한다)하여 포장한 상태로 냉장하거나 냉동한 것으로서 화학적 합성품 등의 첨가물이나 다른 식품을 첨가하지 아니한 것. 축산물 위생관리법령에 따라 식육포장처리업 영업자가 품목제조보고하여 만든 제품을 말한다. 이하 같다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제24조 제1항 및 같은 법 시행령 제21조 제7호 가목, 「축산물 위생관리법」 제2조 제3호 및 제4호

✓ 또한, 식육판매업 영업의 신고를 할 때 사물인터넷(인터넷을 기반으로 모든 사물을 연결하여 사람과 사물 또는 사물과 사물 간 정보를 상호 공유·소통하는 지능형 기술을 말한다)을 적용하여 밀봉한 포장육의 보관온도, 소비기한 등의 정보를 실시간으로 확인·관리할 수 있는 자동판매기(이하 "사물인터넷 자동판매기"라 한다)를 신고하는 영업장 외의 장소(영업신고한 영업장과 같은 특별자치시·특별자치도·시·군·구인 경우만 해당한다)에 설치하려는 경우에는 사물인터넷 자동판매기의 설치대수 및 설치장소를 함께 신고하여야 하며, 이 경우 2대 이상의 사물인터넷 자동판매기의 설치신고를 하려면 사물인터넷 자동판매기의 설치대수 및 각각의 설치된 장소가 기재된 서류를 첨부하여 제출하여야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제24조 제1항 및 같은 법 시행규칙 제35조 제1항 및 제4항

✓ 따라서, 현재 식육판매업의 영업신고관청(시·군·구)과 같은 관할 구역에 있는 영업장 외의 장소에 사물인터넷 자동판매기를 설치하려는 경우에는 영업신고 또는 변경신고를 통해 사물인터넷 자동판매기의 설치대수 및 설치장소를 함께 신고하면 됩니다만, 현재 식육판매업의 영업신고관청(시·군·구)과 다른 관할 구역에 사물인터넷 자동판매기를 이용한 식육판매업을

운영하려는 경우라면 별도로 시설기준에 적합한 시설을 갖추어 영업신고를 해야 합니다.

✓ 이 때, 사물인터넷 자동판매기만을 이용하여 밀봉한 포장육을 판매하는 경우에는 전기냉동시설, 전기냉장시설, 진열상자 및 저울을 설치하지 아니할 수 있고, 사물인터넷 자동판매기를 설치하는 경우에는 다음의 요건을 모두 갖추어야 한다고 규정하고 있습니다.

(1) 사물인터넷 자동판매기의 설치장소는 위생적이어야 하며, 옥외에 설치하는 경우에는 비·눈 및 직사광선으로부터 보호되는 구조일 것

(2) 사물인터넷 자동판매기에는 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉동시설 또는 냉장시설을 갖출 것

(3) 사물인터넷 자동판매기의 외부에는 내부의 온도를 알 수 있도록 온도계 등 온도표시장치를 설치할 것

(4) 제품의 정보를 알아보기 쉽도록 소비기한, 중량 등을 사물인터넷 자동판매기의 외부에 표시할 것

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 제8호 나목 1) 나) (3) 및 제8호 나목 1) 마)

✓ 아울러, 식육판매업 영업을 운영하기 위하여 갖춘 영업장 및 시설이 규정 등에 적합한지 여부와 영업신고 가능 여부에 대해서는 관련 서류 검토 및 현장 방문 등을 통해 해당 작업장의 구조 및 작업 내용 등을 확인할 수 있는 관할관청(시·군·구)과 상의하시기 바랍니다.

Q236 식육가공업자가 식육가공품 완제품을 온라인으로 판매하려는데 축산물판매업 영업신고를 해야 하나요?

✓ 축산물 위생관리법령상 식육가공업의 영업자가 품목제조보고 하여 만든 식육가공품을 포장 및 표시가 완료된 완제품 상태 그대로 판매하려는 경우(온라인으로 판매하려는 경우를 포함)에는 축산물 위생관리법령상으로는 별도의 영업 신고 또는 허가가 없어도 되며, 이 경우 해당 축산물의 보존 및 유통기준을 준수하여야 합니다.

Q237 식육가공업의 영업자로부터 식육가공품을 구입하여 포장된 상태 그대로 식품접객업소에 판매하려면 별도의 영업 신고가 필요한가요?

✓ 식육가공업의 영업자가 품목제조보고 하여 만든 식육가공품을 단순히 완제품 상태 그대로 판매하려는 경우에는 축산물 위생관리법령상 별도의 영업 신고 또는 허가가 없어도 되며, 이 경우 해당 축산물의 보존 및 유통기준을 준수하여 판매하면 됩니다.

Q238 식육가공업의 영업자가 품목제조보고하고 생산한 식육가공품(햄, 베이컨)을 단순히 매입하여 완제품 상태 그대로 소비자에게 판매하려면 영업 신고가 필요한가요?

✓ 식육가공업의 영업자가 품목제조보고 하여 생산한 식육가공품을 단순히 매입하여 완제품 상태 그대로 판매하려는 경우에는 축산물 위생관리법령상 별도의 영업 신고 또는 허가가 없어도 판매할 수 있으며, 이 경우 축산물의 보존 및 유통 기준 등을 준수하여야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호

Q239 인터넷으로 포장육을 판매하는 통신판매업자가 제품의 보관·관리 또는 배송을 식육포장처리업자에게 위탁하면 식육판매업 신고를 하지 않아도 되나요?

✓ 축산물 위생관리법령에 따라 식육 또는 포장육을 판매하고자 하는 경우, '식육판매업'의 영업신고를 하여야 합니다.

✓ 다만, '「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」 제2조제3호에 따른 통신판매업자가 닭·오리의 식육 또는 포장육을 판매하는 경우(판매할 때 보관·관리 또는 배송을

식육판매업 또는 식육포장처리업의 영업자에게 위탁하는 경우로 한정한다)'에는 식육판매업 영업신고를 하지 않을 수 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제24조제1항 및 같은 법 시행령 제21조제7호가목

✓ 따라서, 통신판매업 영업자로서 판매하고자 하는 포장육의 보관·관리 또는 배송을 식육포장처리업 영업자에게 위탁할 경우, 식육판매업 영업신고를 하지 않을 수 있습니다.

✓ 참고로, 온라인 판매 및 중개판매 행위에 대하여 필요한 영업이나 신고 또는 준수 사항 등에 대해서는 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」(공정거래위원회 소관) 등 관련 규정을 확인하시어 해당 부처에 문의하시길 바랍니다.

Q240 집단급식소 식품판매업 영업자가 집단급식소에 포장육을 납품하려면 식육판매업 영업신고를 해야 되나요?

✓ 포장육을 판매하고자 하는 경우, 축산물 위생관리법령에 따른 '식육판매업[식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 영업을 포함한다)]' 영업의 신고를 하여야 합니다.

✓ 다만, '집단급식소 식품판매업의 영업자가 닭 · 오리의 식육 또는 포장육을 그 포장을 뜯지 아니한 상태 그대로 집단급식소의 설치 · 운영자 또는 위탁급식영업의 영업자에게 판매하는 경우'에는 식육판매업 영업신고 대상에서 제외됩니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행령」제21조제7호가목3)

✓ 따라서, 집단급식소 식품판매업 영업자는 식육포장처리업 영업자가 품목제조보고하고 생산한 '포장육'을 축산물 위생관리법령상 별도의 영업허가나 신고 없이 '집단급식소의 설치 · 운영자' 또는 '위탁급식영업의 영업자'에게 판매하실 수 있습니다.

Q241 통신판매업자가 축산물의 보관·관리·배송을 식육판매업 영업자에게 위탁하여 판매하려 합니다. 이때 식육판매업 신고를 해야 되나요?

✓ 식육 또는 포장육을 판매하고자 하는 경우 축산물 위생관리법령에 따른 '식육판매업'의 영업신고를 하여야 합니다만, '「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」 제2조제3호에 따른 통신판매업자가 닭 · 오리의 식육 또는 포장육을 판매하는 경우(판매할 때 보관 · 관리 또는 배송을 식육판매업 또는 식육포장처리업의 영업자에게 위탁하는 경우로 한정한다)'에는 식육판매업 영업신고를 하지 않을 수 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행령」제21조제7호가목

✓ 즉, 통신판매업 영업자로서 상기 규정에 따라 '닭 · 오리의 식육 또는 포장육'의 보관 · 관리 또는 배송을 식육판매업 영업자에게 위탁하여 판매하는 경우, 식육판매업 영업신고를 하지 않을 수 있습니다. 이때 '닭 · 오리의 식육 또는 포장육'의 보관 · 관리 또는 배송의 주체는 '식육판매업' 영업자이므로, 식육판매업 영업자는 거래명세서 발급 등 식육판매업 영업자의 준수 사항(「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표 13] 참고)을 준수하여야 합니다.

✓ 또한, 통신판매업 영업자의 준수 사항 등에 대해서는 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」(공정거래위원회 소관) 등 관련 규정을 확인하시어 해당 부처에 문의하시길 바랍니다.

Q242 A 쇼핑몰(통신판매업)에서 B 매장(식육판매업)의 식육 및 달걀을 매입하여 판매해도 되나요?

✓ 축산물 위생관리법령에서는 식육판매업과 식용란수집판매업을 다음과 같이 규정하고 있습니다.

- 식육판매업: 식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 영업을 포함한다)
- 식용란수집판매업: 식용란(달걀만 해당)을 수집 · 처리 또는 구입하여 전문적으로 판매하는 영업

✓ 즉, 식육, 포장육, 식용란을 판매하려면 상기 영업의 신고를 하여야 하므로, A 통신판매업 영업자가 B 식육판매업 영업자로부터 식육, 포장육 및 달걀을 매입하여 판매함은 불가합니다. 또한, A가 식육판매업 및 식용란수집판매업 영업신고를 하더라도 B 식육판매업 영업자는 영업자 준수 사항에 따라 식육 판매를 목적으로 하는 영업자인 A에게 식육을 판매할 수 없으며, 식용란수집판매업 영업자가 아닌 B가 A 등 다른 영업자에게 식용란을 판매할 수도 없습니다.

✓ 다만, 다음 경우와 같이 판매할 때 보관 · 관리 또는 배송을 위탁하는 경우에는 별도의 영업신고를 하지 않을 수 있습니다.

- 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」 제2조제3호에 따른 통신판매업자가 닭 · 오리의 식육 또는 포장육을 판매하는 경우(판매할 때 보관 · 관리 또는 배송을 식육판매업 또는 식육포장처리업의 영업자에게 위탁하는 경우로 한정한다)
- 포장된 달걀을 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」에 따른 통신판매업자가 판매하는 경우(판매할 때 보관 · 관리 또는 배송을 식용란선별포장업 또는 식용란수집판매업의 영업자에게 위탁하는 경우로 한정한다)

✓ 또한, 식용란을 판매하려면 상기 규정에 따른 식용란수집판매업 영업신고를 하여야 하나, 다음의 경우 영업신고를 하지 않을 수 있습니다.

- 포장된 달걀[식용란선별포장업 및 축산물판매업(식용란수집판매업만 해당한다)의 영업자가 포장한 달걀]을 식용란수집판매업 외의 축산물판매업의 영업자가 해당 점포 또는 영업장에서 최종 소비자에게 직접 판매하는 경우(전화 또는 홈페이지 등을 통해 주문을 받아 배송 · 판매하는 경우를 포함한다)

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행령」제21조제7호바목

✓ 따라서, A가 '통신판매중개'만을 하고 실제 판매자가 B 식육판매업 영업자라는 사실을 소비자가 명확히 알 수 있는 경우, 상기 규정에 따라 B 식육판매업 영업자가 자신이 판매하는 식육, 포장육, 포장된 달걀을 A의 통신판매중개 쇼핑몰에서 판매할 수 있습니다.

Q243 통신판매업자가 자신의 물류센터에서 포장육을 보관하면서 배송 및 판매하려면 식육판매업 신고를 해야 되나요?

✓ 식육 또는 포장육을 판매하고자 하는 경우 축산물 위생관리법령에 따른 '식육판매업' 영업의 신고를 하여야 합니다만, 통신판매업자가 식육포장처리업 영업자가 포장·처리한 '포장육'을 판매하는 경우로서, 판매할 때 보관 · 관리 또는 배송을 식육포장처리업의 영업자에게 위탁하는 경우에는 식육판매업 영업신고를 하지 않을 수 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행령」제21조제7호가목6)

✓ 다만, 포장육을 납품받아 귀사의 물류센터에 보관하면서 판매함은 포장육의 보관 · 관리 또는 배송을 해당 포장육을 포장·처리한 식육포장처리업의 영업자에게 위탁하는 경우로 볼 수 없으므로 식육판매업 영업신고 대상입니다.

✓ 아울러, '통신판매업' 영업자의 의무와 책임에 관해서는 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」(공정거래위원회 소관) 등의 관련 규정을 반드시 확인하시길 바라며, 영업신고와 관련한 자세한 사항은 관할관청에 문의하시길 바랍니다.

Q244 통신판매업자가 포장육을 매입하여 온라인으로 소비자에게 판매해도 되나요?

✓ 축산물 위생관리법령에 따라 식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하려는 자는 '식육판매업' 영업의 신고를 해야 하며, 식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하면서 식육가공품을 만들거나 다시 나누어 직접 최종 소비자에게 판매하려는 자는 '식육즉석판매가공업' 영업의 신고를 해야 합니다. 이때 판매방법(대면판매, 온라인판매)을 제한하고 있지는 않습니다.

✓ 따라서, 통신판매업 영업만으로는 온라인에서 포장육을 판매할 수 없으며, 온라인으로 포장육을 판매하고자 하려면 원칙적으로 식육판매업 또는 식육즉석판매가공업 영업의 신고를 해야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제24조제1항 및 같은 법 시행령 제21조제7호가목 및 제8호

✓ 참고로, 통신판매업 영업자로서 닭 · 오리의 식육 또는 포장육을 판매할 때 '보관 · 관리 또는 배송을 식육판매업 또는 식육포장처리업의 영업자에게 위탁하는 경우'에는 영업신고를 하지 않을 수 있도록 하고 있으니, 자세한 사항은 관련 규정을 참고하시길 바랍니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행령」제21조제7호가목

✓ 아울러, 통신판매업 영업자의 준수사항 등에 대해서는 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」(공정거래위원회 소관) 등 관련 규정을 확인하시어 해당 부처에 문의하시길 바랍니다.

Q245 포장육 완제품을 매입한 상태 그대로 슈퍼마켓, 소매업자, 통신판매업자, 식육판매업자에게 보관· 판매하려면 식육판매업 허가가 필요한가요?

✓「축산물 위생관리법」 상 '식육판매업'이란 '식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 영업을 포함한다)'이며, 식육 또는 포장육을 판매하려는 자는 관할관청(시·군·구)에 '식육판매업'의 영업신고를 해야 합니다.

※ 관련규정:「축산물 위생관리법」 제24조 제1항 및 같은 법 시행령 제21조 제7호 가목

✓ 또한, '축산물보관업'은 '축산물을 얼리거나 차게 하여 보관하는 냉동·냉장업'이며, '포장육을 유통·판매'하는 것은 축산물보관업의 영업 범위에 해당하지 않습니다.

※ 관련규정:「축산물 위생관리법 시행령」 제21조 제5호

✓ 따라서, '포장육을 매입하여 보관하면서 슈퍼마켓, 소매업자, 통신판매업자, 식육판매업자 등에게 유통·판매'하려는 경우에는 관할관청(시·군·구)에 '식육판매업'의 영업신고를 해야 합니다.

Q246 냉장 포장육을 납품받아 그대로 소매로 판매할 경우 식육판매업 신고를 해야 되나요?

✓「축산물 위생관리법」 상 '식육판매업'이란 '식육* 또는 포장육**을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 영업을 포함한다)'이며, 식육 또는 포장육을 판매하려는 자는 관할관청(시·군·구)에 '식육판매업'의 영업신고를 해야 합니다.

* 식육: 식용을 목적으로 하는 가축의 지육, 정육, 내장, 그 밖의 부분을 말한다. 이하 같다

** 포장육: 판매(불특정다수인에게 무료로 제공하는 경우를 포함한다. 이하 같다)를 목적으로 식육을 절단(세절 또는 분쇄를 포함한다)하여 포장한 상태로 냉장하거나 냉동한 것으로서 화학적 합성품 등의 첨가물이나 다른 식품을 첨가하지 아니한 것. 축산물 위생관리법령에 따라 식육포장처리업 영업자가 품목제조보고하여 만든 제품을 말한다. 이하 같다.

※ 관련규정:「축산물 위생관리법」 제24조 제1항 및 같은 법 시행령 제21조 제7호 가목,「축산물 위생관리법」 제2조 제3호 및 제4호

✓ 다만, '식품을 소매로 판매하는 점포를 경영하는 자(이하 "식품점포경영자"라 한다)가 닭·오리의 식육(「축산물 위생관리법 시행령」 제12조의7제2항제1호에 따라 도축업의 영업자가 개체별로 포장한 닭·오리의 식육을 말한다. 이하 같다) 또는 포장육을 해당 점포에 있는 냉장시설 또는 냉동시설에서 보관 또는 진열하여 그 포장을 뜯지 않은 상태 그대로 해당 점포에서 최종 소비자에게 판매하는 경우(전화 또는 홈페이지 등을 통해 주문을 받아 배송·판매하는 경우를 포함한다)'에는 식육판매업 영업신고 대상에서 제외됩니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 시행령 제21조 제7호 가목 1)

✓ 따라서, 축산물 위생관리법령상 식육포장처리업 영업자가 만든 포장육이라면, 해당 포장육 제품을 '일반식품 등을 소매로 판매하는 점포' 내에 보관·진열하여 그 포장을 뜯지 않은 상태 그대로 '최종 소비자'에게만 판매하는 경우에는 식육판매업의 영업신고를 하지 않아도 됩니다.

Q247 프랜차이즈 가맹본사가 전국 곳곳에 위치한 식품접객업자인 가맹점에 식육 또는 포장육을 공급하려면 어떤 영업이 필요한가요?

✓ 「축산물 위생관리법」 상 '식육판매업'이란 '식육*' 또는 포장육**'을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 영업을 포함한다)'이며, 식육판매업의 영업을 하려는 자는 시설기준에 적합한 시설을 갖추고 관할관청(시·군·구)에 영업신고를 해야 합니다.

* 식육: 식용을 목적으로 하는 가축의 지육, 정육, 내장, 그 밖의 부분을 말한다. 이하 같다

** 포장육: 판매(불특정다수인에게 무료로 제공하는 경우를 포함한다. 이하 같다)를 목적으로 식육을 절단(세절 또는 분쇄를 포함한다)하여 포장한 상태로 냉장하거나 냉동한 것으로서 화학적 합성품 등의 첨가물이나 다른 식품을 첨가하지 아니한 것. 축산물 위생관리법령에 따라 식육포장처리업 영업자가 품목제조보고하여 만든 제품을 말한다. 이하 같다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제24조 제1항 및 같은 법 시행령 제21조 제7호 가목, 「축산물 위생관리법」 제2조 제3호 및 제4호

✓ 또한, '식육판매업' 영업자는 식육 또는 포장육을 영업장(식육판매시설을 갖춘 차량의 경우 시·도지사가 인정하는 장소, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 제8호 나목 (1) (바)에 따른 전통시장 지정 영업장소 또는 밀봉한 포장육을 판매하는 사물인터넷 자동판매기의 경우 설치신고한 장소를 포함한다) 외의 장소에서 가공(이 목에서는 식육의 절단·분쇄 및 포장을 말한다)·보관·진열·판매하여서는 아니되며, 식육 판매를 목적으로 하는 영업자(식품접객업·집단급식소 등과 같이 해당 영업소에서 최종소비가 이루어지는 경우는 제외한다)에게 식육을 판매해서는 안되고, 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우는 식육 판매를 목적으로 하는 영업자에게 판매할 수 있다고 규정하고 있습니다.

1) 도축장에서 도축된 지육상태 그대로 판매하는 경우
2) 수입한 식육을 더 이상의 가공 없이 수입된 상태 그대로 판매하는 경우
3) 개체별로 포장한 닭·오리의 식육을 포장한 상태 그대로 판매하는 경우

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제3호 더목

✓ 따라서, '식육판매업'의 영업자가 '식육 또는 포장육'을 해당 영업소(식품접객업)에서 최종소비가 이루어지는 '식품접객업'의 영업자에게 판매하는 것은 가능하며, 전국의 식품접객업소로 유통하려는 경우에는, '포장육' 제품을 그 보존 및 유통기준 등을 준수하여 유통·판매하시기 바랍니다.

Q248 식육판매업자가 차돌박이, 관자, 버섯을 세트로 포장하여 판매하여도 되나요?

✓ '식육판매업' 영업자로서 식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하면서, 식육 또는 포장육과 농산물 및 수산물을 교차 오염 및 미생물 오염 방지를 위하여 각각 밀봉 포장하고 단순히 세트 제품으로 구성하여 최종소비자에게 판매하는 것은 가능한 사항입니다.

Q249 식육판매업자가 완제품 포장육에 소스를 동봉하여 세트로 판매해도 되나요?

✓ 축산물 위생관리법령 상 '식육판매업'이란 '식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 영업을 포함한다)'입니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조 제7호 가목

✓ 식육판매업 영업장으로 신고한 공간에서는 해당 영업과 관련한 행위만 해야 하고, 해당 영업장에서 식육판매업 행위와 상관없는 일반식품 등을 함께 진열하여 판매해서는 안됩니다.

✓ 다만, '식육판매업' 영업자가 '식육 또는 포장육을 전문적으로 판매'하면서 소비자의 편의성을 고려하여 부수적으로 식육과 함께 소비하는 가공식품(쌈장, 된장 등) 등을 소량으로 진열·판매하는 것에 대하여는 축산물 위생관리법령으로 제한하고 있지 않습니다.

✓ 따라서, '식육판매업'의 영업자가 '완제품 형태의 포장육(식육포장처리업 영업자가 품목제조보고 하여 만든 것으로서 포장 및 표시가 완료된 것)'을 판매하면서, 그 포장육과 함께 섭취하도록 할 목적으로 완제품 형태의 '소스류(식품제조·가공업 영업자가 품목제조보고 하여 만든 것으로서 포장 및 표시가 완료된 것)'를 단순히 세트로 포장하여 판매하는 것도 가능하며, 이 경우 해당 축산물 및 식품 각각의 보존 및 유통기준을 준수하여 보관·판매하시면 됩니다.

Q250 식육판매업자가 수입 식육을 부위별로 분할 정형하여 판매해도 되나요?

✓ '식육판매업'이란 '식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 영업을 포함)'입니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조 제7호 가목

✓ 따라서, 수입 식육을 식육판매업 영업자가 「소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준」(식품의약품안전처 고시)에서 정하는 부위별 분할정형기준([별표 3])에 맞게 소분할 부위로 절단·정형하여 판매하는 것은 가능합니다.

Q251 식육판매업자가 식육포장처리업체에게 도축된 지육상태 그대로 판매할 수 있나요?

✓ 축산물 위생관리법 시행규칙 [별표 13] 제3호더목에 따라 식육판매업 영업자는 식육판매를 목적으로 하는 영업자에게 식육을 판매하여서는 아니된다고 규정하고 있습니다만, 도축장에서 도축된 지육상태 그대로 판매하려는 경우는 예외로 하고 있습니다.

✓ 따라서, 상기 규정에 따라 식육판매업 영업자가 식육포장처리업 영업자에게 도축장에서 도축된 지육을 그대로 판매하는 것은 가능합니다.

Q252 식육판매업자가 납품 받은 포장육을 절단하여 진공포장한 후 판매해도 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법」 상 '식육판매업'은 '식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 영업을 포함한다)'입니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호가목

✓ '식육판매업'의 영업자가 자신의 영업 범위 내에서 포장육을 절단한 후 다시 포장하여 판매하는 것은 가능하며, 축산물 위생관리법령에서는 '식육판매업'의 영업자가 '식육을 포장하는 방법'에 대해서는 별도로 규정하고 있지 않습니다.

✓ 아울러, '식육판매업'의 영업자가 직접 포장한 '식육'과 '식육포장처리업'의 영업자가 품목제조보고 하여 만든 '포장육'은 서로 다른 개념이며, '식육판매업' 영업자의 준수사항으로서, '식육판매업의 영업자는 식육 또는 포장육을 영업장 외의 장소에서 가공(식육의 절단·분쇄 및 포장을 말한다)·보관·진열·판매하여서는 아니되며, 식육 판매를 목적으로 하는 영업자(식품접객업·집단급식소 등과 같이 해당 영업소에서 최종소비가 이루어지는 경우는 제외한다)에게 식육을 판매하여서는 아니 되고, 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우는 식육 판매를 목적으로 하는 영업자에게 판매할 수 있다'고 규정하고 있습니다.

1) 도축장에서 도축된 지육상태 그대로 판매하는 경우
2) 수입한 식육을 더 이상의 가공 없이 수입된 상태 그대로 판매하는 경우
3) 개체별로 포장한 닭·오리의 식육을 포장한 상태 그대로 판매하는 경우

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제3호더목

Q253 수입 축산물가공품과 수입 수산물을 합포장하여 세트포장을 구성하는데 별도의 영업이 필요한가요?

✓ 수입 축산물가공품을 한글 표시 등이 된 그 상태 그대로 판매하고자 하는 경우, 「축산물 위생관리법」상 별도의 영업신고 또는 허가 없이 가능합니다.

✓ 또한, 수산물을 소분·포장한 후 개별 포장된 축산물 완제품(수입제품 포함)과 그대로 세트포장(묶음포장)하여 판매하는 경우라면, 「식품위생법」상 별도의 영업신고·등록 없이 가능합니다.

✓ 따라서 식육가공품 또는 포장육과 수입 축산물가공품, 소분·포장한 수입 수산물을 단순히 세트로 포장하여 판매하는 것은 가능합니다. 이때 별도 포장된 제품들은 각각의 식품유형과 기준 및 규격이 적용되므로, 각 제품의 보존 및 유통기준 등을 준수하여 판매하셔야 합니다.

Q254 수입 치즈를 판매하려면 어떤 영업 신고를 해야 되나요?

✓ 축산물 위생관리법령상 유가공품에 해당하는 '치즈류' 제품으로, 수입식품등 수입판매업의 영업자가 수입한 치즈류를 포장 및 표시가 완료된 완제품 상태 그대로 판매하려는 경우라면 축산물 위생관리법령상으로는 별도의 영업 신고 또는 허가가 없어도 되며, 이 경우 해당 축산물의 보존 및 유통기준을 준수하여야 합니다.

Q255 식육가공품 완제품을 받아 스티로폼과 부직포로 포장하려면 별도의 영업신고가 필요한가요?

✓ 축산물 위생관리법령에 따라 식육가공업의 영업자가 품목제조보고 하여 만든 식육가공품을 포장 및 표시가 완료된 완제품 상태 그대로 판매하려는 경우(완제품만을 단순히 세트 포장하여 판매하려는 경우 포함)에는 축산물 위생관리법령상 별도의 영업 신고 또는 허가가 없어도 되며, 이 경우 해당 축산물의 보존 및 유통기준을 준수하여야 합니다.

Q256 우유 및 식용란을 운반하는 물류센터도 우유류판매업 및 식용란수집판매업 영업 허가가 필요한가요?

✓ 「축산물 위생관리법」 상 '우유류판매업'이란 '우유대리점·우유보급소 등의 형태로 직접 마실 수 있는 유가공품을 전문적으로 판매하는 영업'이며, '식용란수집판매업'이란 '식용란(달걀만 해당한다. 이하 이 목에서 같다)을 수집·처리 또는 구입하여 전문적으로 판매하는 영업'입니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조 제7호 다목 및 바목

✓ 따라서, 우유 또는 식용란의 유통·판매 행위 없이 다른 우유류판매업 또는 식용란수집판매업 영업자 등으로부터 의뢰를 받아 축산물(우유 또는 식용란)을 운반만 하려는 경우라면 축산물 위생관리법령상 '우유류판매업' 또는 '식용란수집판매업'의 영업신고 대상이라고 볼 수 없습니다.

✓ 다만, 냉동 또는 냉장 축산물을 보관하는 경우 '축산물보관업*', 운반하는 경우 '축산물운반업**'의 영업 허가(축산물보관업의 경우) 또는 신고(축산물운반업의 경우) 대상이 될 수 있습니다.

* 축산물보관업: 축산물을 얼리거나 차게 하여 보관하는 냉동·냉장업

** 축산물운반업: 축산물(원유와 건조·멸균·염장 등을 통하여 쉽게 부패·변질되지 않도록 가공되어 냉동 또는 냉장 보존이 불필요한 축산물은 제외한다)을 위생적으로 운반하는 영업

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제22조 제1항 및 제24조 제1항, 같은 법 시행령 제21조 제5호 및 제6호

Q257 타 업체에서 수입한 수입축산물을 구매하여 그대로 유통하려면 어떤 영업이 필요한가요?

✓ 축산물 위생관리법령에서는 식육포장처리업, 식육판매업, 축산물유통전문판매업을 다음과 같이 정의하고 있습니다.

- 식육포장처리업 : 포장육 또는 식육간편조리세트(자신이 절단한 식육을 주원료로 하여 만든 것으로 한정한다)를 만드는 영업
- 식육판매업 : 식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 영업을 포함한다)
- 축산물유통전문판매업 : 축산물(포장육 · 식육가공품 · 유가공품 · 알가공품)의 가공 또는 포장처리를 축산물가공업의 영업자 또는 식육포장처리업의 영업자에게 의뢰하여 가공 또는 포장처리된 축산물을 자신의 상표로 유통 · 판매하는 영업

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행령」제21조제4호, 제7호가목 및 마목

✓ '식육포장처리업'은 포장육을 '생산'하여 판매하는 영업입니다. 자신이 생산한 포장육을 유통·판매함은 가능하나, 타 영업자가 생산한 포장육이나 수입 식육을 유통·판매할 수는 없습니다.

✓ '식육판매업'은 식육 또는 포장육을 '판매'하는 영업으로, 포장육을 직접 생산할 수 없습니다. 식육판매업 영업자는 식육포장처리업 영업자가 품목제조보고하고 생산한 포장육을 포장 및 표시가 완료된 상태 그대로 유통·판매할 수 있으며, 수입한 식육을 수입한 상태 그대로 유통·판매할 수 있습니다. 따라서, 수입 식육을 수입한 상태 그대로 판매하고자 하시는 경우 '식육판매업' 영업의 신고를 하시면 됩니다.

Q258 통신판매업자가 포장육 생산자에게 보관·배송을 위탁하는 경우 다른 영업자에게 판매하여도 되나요?

✓ 식육 또는 포장육을 판매하고자 하는 경우 축산물 위생관리법령에 따른 '식육판매업' 영업의 신고를 하여야 합니다만, 통신판매업자가 식육포장처리업 영업자가 포장·처리한 '포장육'을 판매하는 경우로서, 판매할 때 보관 · 관리 또는 배송을 식육포장처리업의 영업자에게 위탁하는 경우에는 식육판매업 영업신고를 하지 않을 수 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행령」제21조제7호가목6)

✓ 이때 포장육을 판매할 수 있는 대상을 제한하고 있지는 않으므로, 포장육의 보관 · 관리 또는 배송을 해당 포장육을 포장·처리한 식육포장처리업의 영업자에게 위탁하는 경우에는 다른 영업자에게 판매함도 가능한 영업행위입니다.

✓ 아울러, '통신판매업' 영업자의 의무와 책임에 관해서는 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」(공정거래위원회 소관) 등의 관련 규정을 반드시 확인하시길 바라며, 영업신고와 관련한 자세한 사항은 관할관청에 문의하시길 바랍니다.

Q259 식품제조가공업에서 자사의 식품 제조에 사용하는 가공유크림을 생산하려고 합니다. 가공유크림을 반제품으로 품목제조보고하려고 하면 별도의 영업이 필요한가요?

✓ 유가공품(가공유크림)을 품목제조보고하고 생산하고자 하시는 경우, 관할관청(시·도)에 축산물 위생관리법령에 따른 '유가공업[유가공품을 만드는 영업]' 영업의 허가를 받아야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호나목 및 같은 법 제22조

Q260 수입 냉동버터를 재분할하여 판매하려면 어떤 허가를 받아야 되나요?

✓ 현행 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시) 제2. 4. (12)에서 '포장축산물은 아래의 경우를 제외하고는 재분할 판매하지 말아야 하며, 표시대상 축산물인 경우 표시가 없는 것을 구입하거나 판매하지 말아야 한다. ① 식육판매업 또는 식육즉석판매가공업의 영업자가 포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 경우 ② 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품(통조림·병조림은 제외)을 만들거나 다시 나누어 판매하는 경우 ③ 즉석판매제조·가공업 영업자가 식육가공품 또는 치즈류를 나누어 판매하는 경우(단, 통·병조림식품, 레토르트식품, 냉동식품은 제외) '라고 정하고 있음에 따라, 포장축산물은 상기 예외사항을 제외하고는 원칙적으로 재분할 판매가 불가합니다.

✓ 다만, 축산물 위생관리법령상 '유가공업'의 영업자가 유가공품 제품을 원료로 사용하여 절단하거나 가열하는 등 가공 공정을 거쳐 새로운 유가공품을 만들어 유통·판매하는 것은 가능하며, 이 경우 유가공업의 영업자는 자신이 만들어 판매하는 유가공품에 대하여 자신의 영업허가관청(시·도)에 품목제조보고를 해야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제25조 및 같은 법 시행규칙 제37조

✓ 즉, 축산물 위생관리법령상 유가공품에 해당하는 '버터류'를 원료로 사용하여 절단 등의 가공 공정을 거쳐 새로운 유가공품을 만들려는 경우라면, 축산물 위생관리법령에 따라 '유가공업'의 영업허가(관할관청-시·도)를 받고 새롭게 만드는 유가공품에 대하여 품목제조보고를 하여 생산·판매하실 수 있으며, 해당 축산물의 가공기준 및 성분규격 등을 준수하여 유가공품 제품을 만들어야 합니다.

✓ 참고로, 유가공품 제품의 보존방법은 해당 제품을 만드는 유가공업 영업자의 책임하에 제품의 저장성 및 성상 등의 특성과 소비기한 등 유통실정을 고려하여 설정할 수 있으므로, 가공 과정에서 해당 제품의 저장성이 변하는 경우라면 냉동 유가공품을 원료로 사용하여 냉장 유가공품 제품으로 생산할 수도 있습니다.

Q261 원유를 가공하여 치즈를 생산하려면 유가공업 신고를 해야 되나요?

✓ '원유*'를 원료로 사용하여 우유나 치즈 등의 '유가공품**'을 만들어 판매하는 경우로서 '유가공업' 영업에 대하여 안내드립니다.

* 원유: 판매 또는 판매를 위한 처리·가공을 목적으로 하는 착유(搾乳) 상태의 우유와 양유(羊乳)

** 유가공품: 판매를 목적으로 하는 우유류, 저지방우유류, 분유류, 조제유류, 발효유류, 버터류, 치즈류, 그 밖에 원유 등을 원료로 하여 가공한 것으로서 대통령령으로 정하는 것(무지방우유류, 유당분해우유, 가공유류, 산양유, 버터유류, 농축유류, 유크림류, 유청류, 유당, 유단백 가수분해 식품, 아이스크림류, 아이스크림분말류, 아이스크림믹스류)

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제2조 제5호 및 제9호, 같은 법 시행령 제2조 제3항

✓ 「축산물 위생관리법」상 '유가공업'이란 '유가공품을 만드는 영업'이며, 유가공업의 영업을 하려는 자는 관할관청(시·도)의 허가를 받아야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제22조 제1항, 같은 법 시행령 제21조 제3호 나목

✓ 또한, 「축산물 위생관리법」 제7조 제1항에 따라, '집유(원유를 수집, 여과, 냉각 또는 저장하는 것)'는 같은 법 제22조제1항에 따라 허가를 받은 작업장에서 해야 하고, '집유업'이란 '원유를 수집·여과·냉각 또는 저장하는 영업(다만, 자신이 직접 생산한 원유를 원료로 하여 가공하는 경우로서 원유의 수집행위가 이루어지지 아니하는 경우는 제외)'이며, 집유업의 영업자는 자신이 집유하는 원유에 대하여 축산물의 검사기준에 따라 검사관 또는 책임수의사의 검사를 받도록 규정하고 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제2조 제7호, 제7조 제1항, 제12조 제2항, 제22조 제1항, 같은 법 시행령 제21조 제2호

✓ 따라서, '원유'를 원료로 사용하여 우유나 치즈 등의 '유가공품'을 만들어 판매하시려는 경우에는 「축산물 위생관리법」상 '유가공업'의 영업에 대하여 관할관청(시·도)의 허가를 받아야 하고, 「축산물 위생관리법」상 '집유업'의 영업자가 집유하여 검사관 또는 책임수의사의 검사를 받은 원유를 공급받아 사용해야 합니다.

Q262 시설 부족으로 인해 타 식육포장처리업자에게 포장육 생산을 의뢰하여 생산할 수 있나요?

✓ 「축산물 위생관리법」 제7조에서는 축산물의 가공·포장 및 보관은 허가를 받은 작업장에서 하여야 한다고 규정하고 있으며, 시설 등이 부족하여 다른 영업자에게 공정을 위탁하여 생산하는 것에 대하여는 허용하고 있지 않습니다.

✓ 다만, 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호마목에 따른 '축산물유통전문 판매업*'의 영업자는 식육포장처리업 영업자에게 포장육 생산을 의뢰하여 생산된 해당 포장육을 자신의 상표로 유통·판매할 수 있습니다.

* 축산물유통전문판매업: 축산물(이 목에서는 포장육 · 식육가공품 · 유가공품 · 알가공품을 말한다)의 가공 또는 포장처리를 축산물가공업의 영업자 또는 식육포장처리업의 영업자에게 의뢰하여 가공 또는 포장처리된 축산물을 자신의 상표로 유통 · 판매하는 영업

✓ 따라서, 타 식육포장처리업 영업자에게 의뢰하여 생산한 포장육을 귀사의 상표로 판매하고자 하는 경우라면, 귀사는 축산물유통전문판매업 영업 신고 대상입니다.

Q263 실온보관(1~35℃) 축산물을 1~10℃에서 보관하려면 축산물보관업 영업허가를 받아야 하나요?

✓ 축산물 위생관리법령에 따라 냉장 또는 냉동 축산물*을 보관하고자 하는 경우 '축산물보관업[축산물을 얼리거나 차게 하여 보관하는 냉동 · 냉장업]' 영업허가를 받아야 합니다.

* 축산물: 식육 · 포장육 · 원유 · 식용란 · 식육가공품 · 유가공품 · 알가공품

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」제2조제2호, 같은 법 시행령 제21조제5호

✓ 냉장 또는 냉동이 필요하지 않은 축산물을 보관하고자 하는 경우 축산물보관업 영업허가 대상이 아니나, 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 2) (1)*에 따라 해당 제품의 정해진 보존 및 유통기준을 준수하여 보관하셔야 합니다.

* 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 2) (1) 식품은 정해진 보존 및 유통온도를 준수하여야 하며, 따로 보존 및 유통온도를 정하고 있지 않은 경우 직사광선을 피한 실온에서 보존 및 유통하여야 한다.

Q264 소매점, 할인점 등에서 자신이 판매하는 축산물을 보관하는 경우에도 축산물보관업 영업에 해당되나요?

✓ '축산물보관업'은 '축산물을 얼리거나 차게 하여 보관하는 냉동·냉장업'이며, 「축산물 위생관리법」 제7조 제1항에서는 '가축의 도살·처리, 집유, 축산물의 가공·포장 및 보관은 축산물 위생관리법 제22조 제1항에 따라 허가를 받은 작업장에서 하여야 한다'라고 규정하고 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제7조 제1항, 제21조 및 제22조 제1항, 같은 법 시행령 제21조 제5호

✓ 따라서, 축산물 위생관리법령에서는 제3자로부터 대가를 지급받는지 여부와 상관없이 구체적인 행위 등의 상황에 따라 축산물보관업의 영업허가 대상 여부를 판단합니다.

✓ 식품 등을 소매로 판매하는 점포 내에 자신이 판매하는 축산물가공품을 일부 보관하는 것은 보관만을 전문적으로 하는 것이 아니기 때문에 일반적으로 축산물보관업의 영업허가 대상이 아닙니다. 다만, 식품 등을 소매로 판매하는 점포를 운영하면서 별도의 창고 등에 냉장 또는 냉동 축산물의 보관 행위만을 전문적으로 하려는 경우라면 해당 장소는 축산물보관업의 영업허가 대상이 될 수 있습니다.

✓ 또한, '축산물가공업'의 영업자는 자신의 영업장 내에 '원료와 제품을 위생적으로 보관·관리할 수 있는 창고'를 갖추어야 하고, 해당 창고에 자신이 만든 축산물가공품을 보관하는 것은 허가받은 작업장 내에서 자신의 영업 범위에 따라 이루어지는 행위이므로 별도로 축산물보관업의 영업허가를 받을 필요는 없습니다.

✓ 마찬가지로, '축산물유통전문판매업'의 영업자는 축산물을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 하며, 해당 창고에 자신이 다른 영업자(축산물가공업 또는 식육포장처리업)에게 의뢰하여 생산한 축산물(축산물가공품 또는 포장육)을 그 보존 및 유통기준에 맞게 보관하는 것에 대하여는 별도로 축산물보관업의 영업허가를 받지 않아도 됩니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 제3호 가목 6) 및 제8호 나목 4) 나)

Q265 냉장 및 냉동 축산물을 물류센터에서 12시간정도 보관한 뒤 분류하여 대리점으로 출하하려 합니다. 물류센터도 축산물보관업 영업신고를 해야 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법」 상 '축산물보관업'이란 '축산물을 얼리거나 차게 하여 보관하는 냉동·냉장업'이며, 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우는 제외됩니다.

1) 축산물가공업 또는 식육포장처리업의 영업자가 축산물을 제품의 원료로 사용할 목적으로 보관하는 경우

2) 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」에 따른 통신판매업자가 판매한 축산물을 우유류판매업(냉장시설 또는 냉동시설을 갖춘 경우로 한정한다)의 영업자가 배송하기 위하여 보관하는 경우

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행령」 시행령 제21조제5호

✓ '축산물보관업'의 영업을 하려는 자는 관할관청(시·군·구)의 '허가'를 받아야 하며, 「축산물 위생관리법」 제7조제1항에 따라, '축산물의 가공·포장 및 보관'은 같은 법 제22조제1항에 따라 허가받은 작업장에서 하여야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제7조제1항 및 제22조제1항

✓ 따라서, '물류센터'와 같이 '냉동 또는 냉장 축산물을 얼리거나 차게 하여 보관'하는 행위를 하려는 경우에는 관할관청(시·군·구)에 '축산물보관업'의 영업허가를 받으셔야 합니다.

Q266 온라인으로 판매된 축산물 완제품을 택배 포장하는 장소도 축산물보관업 허가가 필요한가요?

✓ 「축산물 위생관리법」 상 '축산물보관업'이란 '축산물을 얼리거나 차게 하여 보관하는 냉동·냉장업'이며, 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우는 제외됩니다.

1) 축산물가공업 또는 식육포장처리업의 영업자가 축산물을 제품의 원료로 사용할 목적으로 보관하는 경우

2) 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」에 따른 통신판매업자가 판매한 축산물을 우유류판매업(냉장시설 또는 냉동시설을 갖춘 경우로 한정한다)의 영업자가 배송하기 위하여 보관하는 경우

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조 제5호

✓ '축산물보관업'의 영업을 하려는 자는 관할관청(시·군·구)의 '허가'를 받아야 하며, 「축산물 위생관리법」 제7조제1항에 따라, '축산물의 가공·포장 및 보관'은 같은 법 제22조제1항에 따라 허가받은 작업장에서 하여야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제7조 제1항 및 제22조 제1항

✓ 따라서, 냉동 또는 냉장 축산물을 보관하면서 배송(운반)을 위해 박스 등에 담는 행위를 하려는 경우라면 해당 행위를 하는 장소도 관할관청(시·군·구)으로부터 '축산물보관업'의 영업허가를 받아야 합니다.

✓ 또한, 축산물보관업 영업장에서는 보존 및 유통기준에 맞도록 축산물을 보관하는 행위만을 하는 것이 원칙입니다만, 냉동 또는 냉장 축산물 완제품을 단순히 운반(배송)을 용이하게 할 목적으로 박스 등에 담는 행위를 하는 것은 가능하며, 이 경우 해당 축산물의 보존 및 유통기준을 준수하여 보관 및 운송 작업 등을 하여야 합니다.

✓ 참고로, 축산물의 보관과 관련하여 축산물보관업의 작업장은 '독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리(별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다'고 규정하고 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 제5호 가목

Q267 식육판매업 영업자 입니다. 생산 제품을 최종소비자에게 배송하는데 자사 차량이 아닌 외부업체를 통해 배송하려고 합니다. 외부 업체 차량으로 축산물을 배송할 경우 축산물운반업 신고를 해야 되나요?

✓ 냉동 또는 냉장이 필요한 축산물을 운반하려면 축산물 위생관리법령에 따른 '축산물운반업' 영업의 신고를 해야 합니다. 다만, 식육판매업 영업자로서 자신이 판매하는 축산물을 운반하는 경우에는 축산물운반업 영업신고 대상에서 제외됩니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조 제6호

✓ 식육판매업 영업자가 판매하는 축산물을 최종소비자에게 '배달'을 대신하려는 경우라면 축산물운반업의 영업신고를 하지 않아도 되며, 해당 축산물의 보존 및 유통기준을 준수하여 배달하시면 됩니다.

Q268 축산물판매업 영업자가 스티로폼으로 포장한 냉장 축산물을 상온 트럭으로 소비자에게 배달하는 경우, 축산물운반업 신고를 해야 되나요?

✓ 축산물 위생관리법령상 '축산물운반업'이란 '축산물(원유와 건조·멸균·염장 등을 통하여 쉽게 부패·변질되지 않도록 가공되어 냉동 또는 냉장 보존이 불필요한 축산물은 제외한다)을 위생적으로 운반하는 영업(다만, 축산물을 해당 영업자의 영업장에서 판매하거나 처리·가공 또는 포장할 목적으로 운반하는 경우와 해당 영업자가 처리·가공 또는 포장한 축산물을 운반하는 경우는 제외한다)'이며, 축산물운반업의 영업을 하려는 자는 관할관청(시·군·구)에 신고해야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제24조 제1항 및 같은 법 시행령 제21조 제6호

✓ 다만, 축산물판매업의 영업자가 자신의 영업 범위 내에서 포장한 축산물을 구입한 최종소비자에게 단순히 서비스 차원에서 배송·배달하려는 경우라면 별도로 '축산물

운반업'의 영업신고는 하지 않아도 되며, 냉장 또는 냉동 온도관리 등 해당 축산물(또는 식품)의 보존 및 유통기준을 준수하여 배송·배달하면 됩니다.

✓ 참고로, 현행 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시)에서는, '식품은 제품의 풍미에 영향을 줄 수 있는 다른 식품 또는 식품첨가물이나 식품을 오염시키거나 품질에 영향을 미칠 수 있는 물품 등과는 분리하여 보존 및 유통하여야 한다', '냉장제품, 냉동제품, 또는 온장제품을 보존 및 유통할 때에는 일정한 온도 관리를 위하여 냉장 또는 냉동차량 등 규정된 온도로 유지가 가능한 설비를 이용하거나 또는 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 하여야 한다' 등의 보존 및 유통기준을 규정하고 있습니다.

※ 관련규정: 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시) 제2. 4. 1) (5), 제2. 4. 3) (1) 등 참고

Q269 위탁 생산한 구운란에 상표를 붙여 판매하려면 영업신고를 해야 되나요?

✓ 축산물위생관리법령에서는 축산물의 가공·포장 및 보관은 허가를 받은 작업장에서 하여야 한다고 규정하고 있으며, 시설 등이 부족하여 다른 영업자에게 공정을 위탁하여 생산하는 것에 대하여는 원칙적으로 허용하고 있지 않습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제7조

✓ 한편, 축산물 위생관리법령상 '축산물유통전문판매업'이란 '축산물(이 목에서는 포장육·식육가공품·유가공품·알가공품을 말한다)의 가공 또는 포장처리를 축산물가공업의 영업자 또는 식육포장처리업의 영업자에게 의뢰하여 가공 또는 포장처리된 축산물을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업'이며, 축산물유통전문판매업의 영업을 하려는 자는 관할관청(시·군·구)에 영업신고를 해야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제24조 제1항 및 같은 법 시행령 제21조 제7호 마목

✓ 따라서, 알가공업 영업자에게 의뢰하여 가공된 축산물(질의 내용상 '구운란')에 상표를 붙여 유통·판매하려는 경우, 관할관청(시·군·구)에 축산물유통전문판매업의 영업신고를 하고 유통·판매할 수 있습니다.

Q270 식용란수집판매업자에게 대형마트 상표의 식용란 생산을 의뢰하여 마트 측에서 판매하려면, 축산물유통전문판매업 신고가 필요한가요?

✓ 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제7호마목에서는 '축산물유통전문판매업'에 대하여 '축산물(포장육·식육가공품·유가공품·알가공품을 말한다)의 가공 또는 포장처리를 축산물가공업의 영업자 또는 식육포장처리업의 영업자에게 의뢰하여 가공 또는 포장처리된 축산물을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업'으로 규정하고 있습니다.

✓ 즉, '축산물유통전문판매업'은 '축산물가공품(식육가공품, 유가공품, 알가공품)' 및 '포장육'에 대해 적용되는 것이므로, '식용란'은 해당 영업의 적용 대상이 아닙니다.

✓ '대형마트'가 식품점포경영자로서 포장된 달걀을 그대로 해당 점포에서 최종 소비자에게 직접 판매하는 경우라면, 해당 '대형마트'의 경영자는 축산물 위생관리법령상 별도의 영업신고 없이, 다른 식용란수집판매업의 영업자에게 의뢰하여 그 수집·처리된 식용란을 자신의 상표로 판매할 수 있습니다. 이 경우 축산물의 보존 및 유통 기준 등을 준수하여야 합니다.

Q271 식육가공품을 공급받아 판매하려면 축산물유통전문판매업 신고를 해야 되나요?

✓ 축산물 위생관리법령상 '축산물유통전문판매업'이란 '축산물(축산물 위생관리법령상 포장육·식육가공품·유가공품·알가공품을 말한다)의 가공 또는 포장처리를 축산물가공업의 영업자 또는 식육포장처리업의 영업자에게 의뢰하여 가공 또는 포장처리된 축산물을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업'입니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조 제7호 마목

✓ 따라서, 식육가공업 영업자에게 의뢰하여 가공된 식육가공품을 자신의 상표로 유통·판매하려는 경우라면 관할관청(시·군·구)에 '축산물유통전문판매업'의 영업신고를 해야 합니다.

✓ 다만, 축산물 위생관리법령에 따라 식육가공업의 영업자가 품목제조보고 하여 만든 식육가공품을 자신의 상표를 사용하지 않고 단순히 포장 및 표시가 완료된 완제품 상태 그대로 판매하려는 경우에는 축산물 위생관리법령상 별도의 영업 신고 또는 허가가 없어도 되며, 이 경우 해당 축산물의 보존 및 유통기준을 준수하여 판매하면 됩니다.

Q272 축산물유통전문판매업자가 자신의 상표로 생산한 식육가공품을 온라인 또는 오프라인에서 판매해도 되나요?

✓ 축산물 위생관리법령에서는 축산물유통전문판매업 영업자의 판매방법을 제한하고 있지 않으므로, 온라인 또는 오프라인에서 귀사의 상표로 생산된 포장육 또는 식육가공품을 판매함은 가능한 영업범위입니다.

Q273 도축업 영업자가 포장육을 생산해도 되나요?

✓ '포장육'은 축산물 위생관리법령에 따른 '식육포장처리업[포장육 또는 식육간편조리세트(자신이 절단한 식육을 주원료로 하여 만든 것으로 한정한다)를 만드는 영업]' 영업자가 품목제조보고하고 생산할 수 있습니다. '도축업'은 '가축을 식용에 제공할 목적으로 도살 · 처리하는 영업'으로, 도축업 영업자는 포장육을 생산하여 판매할 수 없습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행령」제21조

시설기준

Q274 식육포장처리업 및 식육가공업에서 냉동육의 해동을 목적으로, 기존의 냉동실을 예냉실로 변경해도 되나요?

✓ '식육포장처리업 및 식육가공업의 예냉실'에 대해서는 축산물 위생관리법령에서 그 시설기준 등을 별도로 규정하고 있지 않습니다.

✓ 참고로, '예냉실의 운영 목적'과 관련하여, 영업자 준수 사항으로서, '냉장육의 절단이 쉽도록 그 심부를 제외한 표면만 단단해질 정도로 냉동시설에 일시적으로 보관할 수 있고, 이 경우 표지판 등을 이용하여 냉동육과 구별해야 한다'고 규정하고 있으며, 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시)에서, '냉동된 원료의 해동은 별도의 청결한 해동공간에서 위생적으로 실시한다'고 규정하고 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 제1호 타목, 「식품의 기준 및 규격」(고시) 제2. 2. 8)

✓ 현재 식육포장처리업 및 식육가공업 영업장에서 '냉동실'로 사용하고 있는 시설을 변경하려는 경우와 관련하여, '식육포장처리업'의 영업자가 자신이 허가 받은 시설 중 '냉동·냉장실'을 변경하려는 경우에는 해당 영업허가관청(시·군·구)의 '허가'를 받아야 하며, '식육가공업'의 영업자가 자신이 허가 받은 시설 중 '원료처리실·제조가공실 또는 포장실을 제외한 시설'을 변경하려는 경우에는 영업허가관청(시·도)에 '신고'를 해야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제22조 제2항 및 제5항, 같은 법 시행령 제22조, 같은 법 시행규칙 제31조

✓ 이와 관련하여, 변경허가를 신청하거나 변경신고를 하려는 자는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제20호서식의 변경허가신청서(전자문서로 된 신청서를 포함한다) 또는 변경신고서(전자문서로 된 신고서를 포함한다)에 다음 각 호의 서류를 첨부하여 영업허가관청(식육포장처리업-시·군·구, 식육가공업-시·도)에 제출하여야 합니다.

1) 허가증

2) 영업시설의 변경내역서(시설변경의 경우만 해당한다)

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」제31조 및 별지 제20호서식

✓ 아울러, 식육포장처리업 및 식육가공업에 대한 시설기준 적합 여부와 변경허가 또는 변경신고에 대하여는 해당 영업의 허가관청(식육포장처리업-시·군·구, 식육가공업-시·도)에서 관련서류 검토 및 현장 점검 등을 통해 판단할 수 있으므로, 자세한 사항은 해당 관할관청과 상의하시기 바랍니다.

Q275 식육가공업 및 식육포장처리업에서 사용하던 냉장실 시설이 두 곳이 있는데 이중 한 곳을 다른 목적으로 사용하려면 어떻게 해야 되나요?

✓ 식육가공업의 영업자가 허가를 받은 시설 중 '원료처리실·제조가공실 또는 포장실'을 변경하는 경우에는 영업허가관청(시·도)의 허가를 받아야 하며, '그 외 시설'을 변경하려는 경우에는 영업허가관청(시·도)에 신고를 해야 합니다.

✓ 또한, 식육포장처리업의 영업자가 허가를 받은 시설 중 '원료보관실·식육처리실·포장실 또는 냉동·냉장실'을 변경하려는 경우에는 영업허가관청(시·군·구)의 허가를 받아야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 같은 법 시행령 제22조 제3호 및 제4호

✓ 식육가공업 영업장 시설 중 냉장실을 변경하려는 경우라면 영업허가관청(시·도)에 변경신고를 하셔야 하고, 식육포장처리업의 영업자가 허가를 받은 시설 중에 냉장실을 변경하려는 경우라면 영업허가관청(시·군·구)의 허가를 받아야 합니다.

✓ 아울러, 영업 시설 운영 및 변경 등에 대한 자세한 사항은 해당 영업에 대한 영업허가관청(식육가공업-시·도, 식육포장처리업-시·군·구)과 상의하시기 바랍니다.

Q276 도축장 급냉시설의 온도를 조절하여 급냉시설 겸 예냉보관실로 사용해도 되나요?

✓ 도축장(소, 돼지 도축업 등)에는 '지육의 온도를 급격하게 낮출 수 있도록 급냉시설의 설치를 권장'하고 있습니다.

✓ 다만, 축산물 위생관리법령에서는 '급냉시설'과 '예냉시설'에 대한 구체적인 온도 기준 등을 규정하고 있지 않습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10](영업의 종류별 시설기준) 제1호(도축업)

✓ 관할관청(시·도)에서 도축업의 허가를 할 때에는 해당 도축장의 도살·처리 능력 등을 고려하여 냉장·냉동시설의 규모 등을 충분하게 갖추었는지 확인한 후 영업허가를 하고 있습니다, 급냉시설의 설치 목적이 도체의 품질을 향상시키기 위한 것임을 감안하면, '급냉터널'을 수시로 해당 시설의 목적(급냉) 외로 사용하는 것은 불가능합니다.

✓ 참고로, 도축업 영업장에 대하여 허가받은 시설의 내역 및 배치를 변경하려는 경우 '계류장·작업실 또는 냉장·냉동실'을 변경하려면 영업허가관청(시·도)의 허가를 받아야 하며 '그 외 시설'을 변경하려면 영업허가관청(시·도)에 신고를 해야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제22조 제2항 및 제5항, 같은 법 시행령 제22조 제1호, 같은 법 시행규칙 제31조

✓ 따라서, '급냉시설'을 영구적으로 '예냉보관실'의 목적으로 변경하여 사용하고자 하는 경우라면 영업허가관청(시·도)의 허가를 받아야 하며, 시설기준 적합 여부 및 변경 허가·신고에 대하여는 해당 영업허가관청(시·도)에서 관련서류 검토 및 현장 점검을 통해 판단할 수 있으므로, 자세한 사항은 해당 관청(시·도)과 상의하시기 바랍니다.

Q277 도축업 영업시설에 냉장창고만 있고 냉동창고는 없습니다. 외부의 냉동창고를 이용해 냉동할 수 있나요?

✓ 「축산물 위생관리법」제4조에서는 가축의 도살·처리의 기준을 규정하고 있으며, 이에 맞지 아니하는 축산물은 판매하거나 판매할 목적으로 보관·운반·진열해서는 아니된다고 규정하고 있습니다.

✓ 또한, 가축의 도살·처리의 기준(같은 법 시행규칙 제2조 [별표 1] 제2호나목 1)에 따르면 닭·오리·칠면조 등 가금류의 처리 방법에서는 가금의 처리는 충분히 방혈한 후 탕지·탈모·머리절단·발절단·항문제거·개복·장기적출·냉각·냉장·냉동(냉동을 하는 경우만 해당한다) 및 포장(포장을 하는 경우만 해당한다) 등의 순서로 실시하여야 한다고 규정하고 있어, 냉동 가금류의 경우 도축장에서 냉동을 완료하는 것이 원칙입니다.

✓ 다만, 도축업 영업자는 닭·오리·칠면조 등 가금류를 처리 시 계절적인 이유 등으로 일시적으로 도축 물량이 증가하여 도축장의 시설만으로는 도축한 물량을 제때 냉동할 수 없는 경우에는 식육을 신속히 냉각하고 포장한 후 다음의 요건을 모두 갖추어 도축장 외부에 있는 냉동시설을 이용하여 냉동할 수 있도록 규정하고 있습니다. 이 경우에는 식품의약품안전처장이 정하는 바에 따라 해당 검사관에게 보고하여야 합니다.

가) 식품의약품안전처장이 정하는 바에 따라 해당 도축장을 관리하는 검사관으로부터 미리 승인을 받을 것

나) 외부 냉동시설이 도축장 인근에 있는 것일 것

다) 외부 냉동시설의 운영자가 축산물보관업 영업허가를 받은 자일 것

라) 도축장에서 식육을 반출할 때 식육의 심부온도가 2℃ 이하일 것

마) 도축장에서 외부 냉동시설까지 운반하는 동안 식육의 심부온도를 2℃ 이하로 유지할 것

바) 품질 변화를 최소화할 수 있도록 외부 냉동시설에 도착한 즉시 신속히 냉동할 것

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표 1] 2호나목 5) 및 6)

✓ 상기 규정은 계절적 수급변화의 폭이 커 특정 시기에 도축량이 급증하는 닭고기의 특성을 고려하여 도축장의 냉동시설이 부족한 경우에 한 해 제한적으로 예외를 허용한 것으로, 도축장에서 냉동시설을 갖추지 않고 냉동 처리한 도축 가금류를 생산할 수 있도록 허용한 규정은 아닙니다.

✓ 즉, 냉동처리가 지연될 경우 제품의 품질이 저하되는 등 위생상 위해가 발생할 우려가 있으므로, 도축장에서 가금류를 냉동 처리하는 경우라면 원칙적으로 냉동시설을 구비하여야 합니다.

Q278 동일 영업자가 식육가공업과 식육포장처리업의 시설을 공동으로 사용할 수 있나요?

✓ 축산물 위생관리법령에서는 '식육가공업'의 작업장(원료처리실·가공실·포장실, 그 밖에 축산물의 처리·가공에 필요한 작업실을 말한다)은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리(별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우를 말한다)되어야 한다고 규정하고 있으며, '식육포장처리업'의 작업장(원료보관실·식육처리실·포장실 그 밖에 식육처리·포장에 필요한 작업실을 말한다)의 경우에도 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 한다고 규정하고 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 3호가목2)가) 및 6호나목

✓ 따라서, 식육가공업 작업장 내에 식육포장처리업 영업허가를 받을 수는 없으며, 식육가공업과 식육포장처리업의 영업을 함께 영위하려는 경우에는 원칙적으로 영업별로 각각의 영업장 안에 작업장 및 시설을 별도로 갖추어 각각의 영업에 대한 허가를 받아야 합니다.

✓ 다만, 식육가공업의 허가관청(시·도)은 동일한 영업자가 같은 장소에서 2가지 이상의 업종의 영업을 할 경우 또는 2가지 이상의 가공품을 처리·가공하고자 하는 경우, 각각의 제품의

전부 또는 일부가 다른 제품과 동일한 공정을 거쳐 생산되는 경우에는 그 공정에 사용되는 시설 및 작업장의 설치를 생략하게 할 수 있고, 식육포장처리업의 허가관청(시·군·구)은 식육포장처리업의 영업자가 축산물가공업을 함께 영위하면서 시설을 공동으로 사용하는 경우 그 시설의 전부 또는 일부의 설치를 생략하게 할 수 있다고 규정하고 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표 10] 3호다목 및 6호거목

✓ 상기 시설 설치 생략 가능 여부와 각 영업에 대한 시설기준 적합 여부 등에 대해서는 관할관청(식육가공업 허가관청-시·도, 식육포장처리업 허가관청-시·군·구)에서 관련 서류 검토 및 현장 점검 등을 통해 판단할 수 있는 것이므로, 자세한 사항은 해당 관할관청에 문의하여 주시길 바랍니다.

Q279 식용란 세척용 지하수의 수질기준이 있나요?

✓ 식용란선별포장업의 영업자는 '수돗물이 아닌 물(지하수 등)을 사용하는 경우(축산물이 직접 닿지 않는 시설의 청소에 사용하는 경우는 제외한다)에는 축산물의 도살·처리·집유·가공 등에 직접 사용하는 물이 나오는 배관 말단의 수도꼭지에서 채수(採水)하여 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는물 수질검사기관에서 1년마다(수질검사를 받은 날의 다음 날부터 기산한다) 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는물의 수질기준에 따라 검사를 받아야 하고, 검사를 받은 결과 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용해야 한다'고 규정하고 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 제1호 마목

✓ '식용란선별포장처리업의 영업자가 계란의 껍질을 세척하는 물'은 축산물(식용란)에 직접 닿도록 세척·처리 등에 사용하는 물이므로, 식용란 세척 시 지하수 등을 사용하는 경우에는 위 규정에 따라 수질검사를 받고, 검사를 받은 결과 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용해야 합니다.

Q280 식용란수집판매업 영업 면적이 아닌 농·수산물 냉장 창고에 식용란을 보관하여도 되나요?

✓ 식용란수집판매업의 영업자는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의13 및 [별표 2의 4]에 따라 포장 및 표시가 완료된 식용란은 영업장이 아닌 별도의 보관창고를 이용하여 보관할 수 있으며, 이 경우 별도의 보관창고는 식용란의 보존 및 유통기준에 적합한 온도를 유지할 수 있는 냉방시설이 설치된 곳이어야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 8호나목5)마)

✓ 다만, 냉동 또는 냉장이 필요한 축산물은 축산물 위생관리법령에 따른 '축산물보관업[축산물을 얼리거나 차게 하여 보관하는 냉동 · 냉장업]' 영업장에 보관하도록 규정하고 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제21조 및 제22조 제1항, 같은 법 시행령 제21조제5호

✓ 식용란수집판매업 면적으로 신고한 창고와 동일한 관할 내의 동일한 창고에 '냉장이 필요한 식용란'을 보관하려는 경우, 해당 면적을 식용란수집판매업 영업면적으로 포함하여 신고하거나, 또는 축산물보관업 영업장으로 허가받고 '냉장이 필요한 식용란'을 보관하실 수 있으며, 식용란수집판매업이나 축산물보관업 영업의 허가를 받지 않고 '냉장이 필요한 식용란'을 보관할 수 없습니다.

✓ 또한 식용란과 농수산물을 하나의 창고에 보관하고자 하는 경우와 관련하여, 농수산물은 식용란수집판매업 영업면적 또는 축산물보관업이 아닌 면적에 별도로 공간으로 분리하여 보관하여야 합니다.

✓ 아울러, 영업 및 시설기준과 관련한 자세한 사항은 관할관청과 상의하시길 바랍니다.

Q281 식용란수집판매업에서 계란의 보관장소가 부족한 경우 영업장외 창고에 보관해도 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 제8호 나목 5) 마)에서는 '「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의13 및 [별표 2의4]에 따라 포장 및 표시된 식용란은 영업장이 아닌 별도의 보관 창고를 이용하여 보관할 수 있고, 이 경우 별도의 보관창고는 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 식용란의 보존 및 유통기준에 적합한 온도를 유지할 수 있는 냉방시설이 설치된 곳이어야 한다'고 규정하고 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 제8호 나목 5) 마)

✓ 따라서, 포장 및 표시된 식용란은 영업장이 아닌 별도의 보관 창고를 이용하여 보관할 수 있고, 창고를 식용란수집판매업 영업면적으로 포함하여 신고함도 가능하며, 또는 영업면적으로 신고하지 않고 식용란을 보관함도 가능합니다만, 냉장이 필요한 식용란을 보관하려는 경우라면 '축산물보관업' 영업의 허가를 받은 창고를 임대하여 보관하여야 합니다.

Q282 실온 보관 식육가공품의 경우에도 가공실을 15도 이내로 유지해야 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 영업의 종류별 시설기준 제3호나목1)나)에서는, '식육가공품의 가공실은 그 실내온도가 섭씨 15도 이내로 유지될 수 있는 온도조절시설을 설치해야 한다. 다만, 가열처리를 실시하는 장소는 제외한다'라고 규정하고 있습니다.

✓ 이는 원료 단계에서부터 제품으로 완성되기까지의 공정 중 식육 및 식육가공품의 품질 유지 및 미생물 오염 방지를 위한 것으로서, 제품의 품질 및 위생 관리에 영향을 줄 수 있는 모든 과정(전처리, 가공, 포장 등)에서 온도관리는 매우 중요한 요소입니다.

✓ ‘식육 또는 식육가공품의 전처리, 가공, 포장 등’ 공정을 하는 공간이라면 그 실내온도가 섭씨 15도 이내로 유지될 수 있는 온도조절시설을 설치해야 할 것이며(가열처리를 위한 작업실은 제외), ‘보관 창고’는 해당 창고에 보관하는 원료 및 제품 등의 보존 및 유통기준을 준수할 수 있는 온도를 유지하셔야 합니다.

✓ 아울러, 시설기준의 적합 여부에 대해서는 관련 서류검토 및 현장 확인 등을 실시한 후 정확히 판단할 수 있으므로, 해당 식육가공업의 허가관청(시·도)과 상의하여 주시기 바랍니다.

Q283 식육가공업 공장 마당에 냉동 컨테이너를 설치하고 사용해도 되나요?

✓ ‘식육가공업’의 영업자가 ‘영업장의 소재지’를 변경하는 경우에는 작업장별로 관할관청(시·군·구)의 허가를 받아야 하며, 이 경우 식육가공업의 영업장으로 사용하려는 시설은 축산물 위생관리법령에서 정하는 기준에 적합해야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제21조 및 제22조 제2항, 같은 법 시행규칙 제29조 및 제31조, [별표 10] 제3호

✓ 다만, 「축산물 위생관리법」에서는 식육가공업의 영업장 및 시설로서 사용 가능한 ‘건축물 용도’ 등에 대해서는 별도로 규정하고 있지 않습니다.

✓ 즉, 영업장 소재지를 변경하여 식육가공업의 영업장으로 사용하려는 건축물의 적합 여부 등은 「건축법」에서 정하고 있는 바에 따르는 것이며, 해당 건축물(질의 내용상 ‘냉동 컨테이너’)을 영업 시설로서 허가받을 수 있는지는 변경허가 신청을 할 때 담당 공무원이 축산물 위생관리법령상 시설기준의 적합 여부뿐만 아니라 ‘건축물대장, 토지이용계획 확인서’ 등 서류 검토와 현장 점검을 통하여 건축법령 등 관련 법령에 따른 위반 여부를 검토하여 최종적으로 결정할 사안입니다.

✓ 따라서, 식육가공업의 시설기준 적합 여부 및 변경 허가 가능 여부는 해당 관할관청(시·도)과 상의하시기 바랍니다.

Q284 식육가공업 작업장의 범위와 온도 기준이 어떻게 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 3.나.1)나)에서는 '식육가공품의 가공실은 그 실내온도가 섭씨 15도 이내로 유지될 수 있는 온도조절시설을 설치해야 한다. 다만, 가열처리를 실시하는 장소는 제외한다'라고 규정하고 있습니다.

✓ 또한, 「식품의 기준 및 규격」 제2.2.18)에서는 '식육가공품 및 포장육 작업장의 실내온도는 15℃ 이하로 유지 관리하여야 한다(다만, 가열처리작업장은 제외).'라고 정하고 있으며, 이때 '작업장'이란「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 3.가.2)가)에 따라 '원료처리실·가공실·포장실, 그 밖에 축산물의 처리·가공에 필요한 작업실'을 말합니다.

✓ 개별 작업장마다 여건과 환경이 다르므로 '가공실'의 범위를 일률적으로 정할 수는 없으나, 축산물의 안전성을 위해서는 가열처리를 위한 작업실을 제외한 '식육의 전처리, 가공, 포장 등'의 공정을 하는 작업실은 섭씨 15도 이내의 온도로 유지·관리하는 것이 바람직합니다.

✓ 따라서, 가열처리를 실시하는 장소가 아니거나 특히 냉장 또는 냉동 축산물을 취급하는 장소라면 섭씨 15도 이내의 온도로 유지·관리하시는 것이 바람직합니다.

✓ 아울러, 시설기준의 적합 여부는 관련 서류검토 및 현장 확인 등을 실시한 후 정확히 판단할 수 있는 것이므로 해당 식육가공업의 허가관청(시·도)과 상의하여 주시길 바랍니다.

Q285 식육가공업 작업장은 섭씨 15도 이내로 유지되어야 하는데 포장실도 15도로 유지해야 하나요?

✓ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 영업의 종류별 시설기준 제3호나목1)나)에서는, '식육가공품의 가공실은 그 실내온도가 섭씨 15도 이내로 유지될 수 있는 온도조절시설을 설치해야 한다. 다만, 가열처리를 실시하는 장소는 제외한다'라고 규정하고 있습니다.

✓ 이는 원료 단계에서부터 제품으로 완성되기까지의 공정 중 식육 및 식육가공품의 품질 유지 및 미생물 오염 방지를 위한 것으로서, 제품의 품질 및 위생 관리에 영향을 줄 수 있는 모든 과정(전처리, 가공, 포장 등)에서 온도관리는 매우 중요한 요소입니다.

✓ '식육 또는 식육가공품의 전처리, 가공, 포장 등' 공정을 하는 공간이라면 그 실내온도가 섭씨 15도 이내로 유지될 수 있는 온도조절시설을 설치해야 할 것이며(가열처리를 위한 작업실을 제외), 식육이나 식육가공품은 다루지 않고 '상온(또는 실온)의 부재료만을 취급하는 분리(별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분)된 공간'이라면 그 실내온도가 섭씨 15도 이내로 유지될 수 있는 온도조절시설을 반드시 설치하지 않아도 됩니다.

✓ 시설기준의 적합 여부에 대해서는 관련 서류검토 및 현장 확인 등을 실시한 후 정확히 판단할 수 있는 것이므로, 해당 식육가공업의 허가관청(시·도)과 상의하여 주시기 바랍니다.

Q286 식육가공업체에서 포장된 식용란을 구입하여 식육가공품의 부재료로 사용하려고 합니다. 세란기, 파란장치 등을 구비하여야 되나요?

✓ 축산물 위생관리법령상 시설기준에서는 '식육가공업' 영업과 관련하여 '세란기, 파란장치' 등을 반드시 갖추도록 규정하고 있지 않으며, 식육가공업 영업자는 자신이 만드는 제품에 대한 원료와 공정 등 세부적인 내용에 따라 필요한 장비·기기·설비 등을 갖추어 영업을 운영하시면 됩니다.

✓ 참고로, 식육가공업의 영업자는 원료 등의 구비요건을 준수하여야 하며, '식품 제조·가공 등에 사용되는 식용란은 부패된 알, 산패취가 있는 알, 곰팡이가 생긴 알, 이물이 혼입된 알, 혈액이 함유된 알, 내용물이 누출된 알, 난황이 파괴된 알(단, 물리적 원인에 의한 것은 제외한다), 부화를 중지한 알, 부화에 실패한 알 등 식용에 부적합한 알이 아니어야 하며, 알의 잔류허용기준에 적합해야 한다'고 규정하고 있습니다.

※ 관련규정: 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시) 제2. 1. 1) 원료 등의 구비요건 (12) 등 참고

✓ 또한, 식육가공업의 영업자는 '원료가 입고되는 시점에서 원료의 종류별로 성상·이물 등이 가공품 원료로서 적합한지의 여부에 대하여 검사를 실시(다만, 해당 원료를 이미 다른 영업자가 검사한 경우, 축산물 시험·검사기관에서 검사한 경우 또는 다른 법령에서 인정하는 검사기관에서 검사를 한 경우에는 그러하지 아니함)'해야 하고, 축산물가공업에서 원료로 사용하는 달걀의 경우에는, 반드시 식용란선별포장업 영업자의 식용란선별포장장에서 선별·포장 처리되어야 하는 것은 아닙니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 5] 제1호 나목, [별표 13] 제3호 머목 2)

Q287 마트내 식육판매업 냉장시설에 축산물이 아닌 일반 가공식품(직원이 구입한 일반식품, 반품 예정인 일반가공식품)을 보관하여도 되나요?

✓ 마트 내 정육점인 식육판매업 영업장은 축산물 위생관리법령에 따라 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 합니다.

✓ 따라서 전기냉동시설, 전기냉장시설 등 식육판매업 영업시설에 식품(직원이 구매한 식품, 반품 예정인 식품, 취식 중인 식품 등 모두 포함)을 보관할 수 없음을 알려드립니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표 10] 8. 가, 1) 및 나. 1)

Q288 식육판매업 영업장의 냉동고를 타 영업을 위한 용도로 사용할 수 있나요?

✓ 축산물 위생관리법령에서는 '식육판매업'을 '식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 영업을 포함한다)'이라고 규정하고 있으며, 식육판매업 영업으로 신고한 면적과 시설은 식육판매업 영업만을 위해 사용할 수 있습니다.

✓ 식육판매업 영업의 '시설'을 변경하려는 경우에는 허가관청에 변경허가신청서와 영업시설의 변경내역서 등 필요한 서류를 갖추어 제출하여야 합니다. 변경신고 후에는 식육판매업 영업시설이 아닌 시설을 다른 영업에 사용할 수 있으며, 정확한 사항은 해당 영업신고관청(시·군·구)에 문의하시길 바랍니다.

Q289 식육포장처리업에서 소고기만 취급하다가 돼지고기 또는 닭고기 포장육을 생산하고자 할 때, 식육의 종류에 따라 시설을 분리해야 하는 규정이 있나요?

✓ 식육포장처리업 영업장의 시설기준에 따르면 작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 하며, 원료와 포장육을 위생적으로 보관·관리할 수 있는 창고를 갖추어야 하는 등 위생적으로 작업하기 위한 시설기준을 규정하고 있으며, 포장 처리하는 식육의 종류에 따라 분리하여 작업하라고 규정하고 있지는 않습니다.

✓ 따라서 식육포장처리업 영업자가 추가로 돼지고기 및 닭고기 포장육을 만들기 위하여 새로운 작업장을 만들 필요는 없습니다.

Q290 식육포장처리업 작업장의 온도는 얼마로 유지해야 하나요?

✓ 「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표 10] 6호사목에 따라 식육포장처리업 작업장에는 실내온도가 섭씨 15도 이내로 유지될 수 있도록 온도조절시설을 설치해야 합니다. 다만, 포장실의 제품 적재 기준을 규정하고 있지는 않으며, 실내온도를 섭씨 15도 이내로 유지·관리하시고 해당 포장육의 보존 및 유통기준을 준수하시길 바랍니다.

Q291 식육포장처리업에서 포장에 사용하는 아이스젤을 외부 냉동창고에 보관하여도 되나요?

✓ 식육포장처리업 영업에 사용하려는 부자재(아이스젤)는 가능하면 해당 영업장 내에 위생적으로 보관하면서 사용하는 것이 바람직합니다.

✓ 다만, 축산물 위생관리법령에서는 아이스젤 등의 부자재를 보관하는 것에 대하여 특별히 규정하고 있지 않으므로, 영업의 운영과 위생 관리 등에 영향을 주지 않는다면 외부창고에 아이스젤을 보관하시면서 사용하시면 될 것으로 판단되며, 영업의 운영 및 영업장 시설에 대한 자세한 사항은 해당 식육포장처리업 영업허가관청(시·군·과)과 상의해보시기 바랍니다.

Q292 알가공업 구비시설인 세란기의 세척 방법이 정해져 있나요?

✓ 알가공업의 제조가공실에는 검란기·세란기·파란장치(식용란을 깨는 과정이 있는 경우만 해당한다)·액란열처리시설(열처리의 과정이 있는 경우만 해당한다) 등 알의 처리·가공에 필요한 장비나 시설을 갖추어야 한다고 규정하고 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 제3호 나목 3) 가)

✓ 다만, '세란기의 세척 방법'에 대해서는 축산물 위생관리법령에서 구체적으로 정하고 있지 않으며, 영업자가 자신이 만드는 제품의 특성 등을 고려하여 필요한 성능·사양의 시설을 갖추시면 됩니다.

✓ 아울러, 알가공업 영업에 대한 시설기준 적합 여부에 대하여는 해당 영업의 허가관청(시·도)에서 관련서류 검토 및 현장 점검 등을 통해 판단할 수 있는 것이므로, 자세한 사항은 해당 관할관청과 상의하시기 바랍니다.

Q293 식용란선별포장업 공장에서 처리한 원료 달걀을 알가공업에 사용하는 경우 검란기 · 세란기 · 파란장치 설치 의무가 있나요?

✓ 현행 축산물 위생관리법령에서는 영업을 하려는 자는 총리령으로 정하는 기준에 적합한 시설을 갖추도록 하고 있으며, 이 중 알가공업은 제조가공실에 검란기·세란기 등 알의 처리·가공에 필요한 장비나 시설을 갖추어야 한다고 규정하고 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제21조, 같은 법 시행규칙 제29조 및 [별표 10] 제3호 나목 3) 가)

✓ 또한, 유통·판매되는 달걀은 식용란선별포장업 영업자의 식용란선별포장장에서 선별·포장 처리하여야 하나, 축산물가공업에서 원료로 사용하기 위한 경우에는 식용란선별포장장에서 선별·포장하지 않은 달걀을 원료로 사용할 수 있도록 예외를 두고 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제3호 머목 2)

✓ 이에 따라, 알가공업 영업을 하려는 자는 규정된 기준에 적합한 시설을 갖추어야 합니다.

✓ 즉, '검란기'와 '세란기'는 알가공업 영업자가 원료로 사용하는 알에 대하여 기준·규격에 적합한 것을 선별하고 세척하여 사용하기 위해 필요한 시설이므로, 영업자가 자신이 만드는 제품의 특성 등을 고려하여 필요한 성능·사양의 시설을 갖추어야 합니다.

✓ 또한, '파란장치'는 식용란을 깨는 과정이 있는 경우, '액란열처리시설'은 열처리의 과정이 있는 경우, 그 외의 시설 등은 자신이 만드는 제품의 처리·가공 방법에 따라 필요한 것을 갖추시면 될 것입니다.

Q294 알가공업 영업자인데 추가로 인근에서 신규 영업장을 운영할 예정입니다. 신규 영업장에도 검란기와 세란기를 반드시 구비해야 되나요?

✓ 축산물 위생관리법 시행규칙 [별표 10](영업의 종류별 시설기준) 3. 나. 3) 가)에 따라 알가공업 제조가공실에는 검란기·세란기·파란장치(식용란을 깨는 과정이 있는 경우만 해당한다)·액란열처리시설(열처리의 과정이 있는 경우만 해당한다) 등 알의 처리·가공에 필요한 장비나 시설을 갖추어야 합니다.

✓ 동일한 영업자가 두 가지 이상의 영업장을 영위 중인 경우라 하더라도, 각 영업은 독립된 영업으로 보아야 하며 별도로 시설기준을 갖추어 영업의 신고 또는 허가를 받아야 합니다.

✓ 즉, 상기 규정에 따라 말씀하시는 신규 알가공업 영업장에서 알가공품(구운란)을 생산할 때 식용란을 깨는 과정이 없는 경우에는 '파란장치'를 갖추지 않을 수 있으나, 검란기 및 세란기는 갖추어야 합니다.

Q295 구운 계란 제품이 실온 보관 제품인 경우, 작업장 온도를 실온으로 운영해도 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 영업의 종류별 시설기준 제3호 나목 3) 다)에서는, '알가공업의 제조가공실은 그 실내온도가 섭씨 15도 이내로 유지될 수 있는 온도조절시설을 설치해야 한다. 다만, 열처리를 실시하는 장소는 제외한다'라고 규정하고 있습니다.

✓ 이는 원료 단계에서부터 제품으로 완성되기까지의 공정 중 알 및 알가공품의 품질 유지 및 미생물 오염 방지를 위한 것으로서, 제품의 품질 및 위생 관리에 영향을 줄 수 있는 모든 과정(전처리, 가공, 포장 등)에서 온도관리는 매우 중요한 요소입니다.

✓ 최종제품의 보관방법이 '실온'인 경우라도, '알 또는 알가공품의 전처리, 가공, 포장 등' 공정을 하는 공간이라면 그 실내온도가 섭씨 15도 이내로 유지될 수 있는 온도조절시설을 설치해야 하며(가열처리를 위한 작업실은 제외), 제품을 완성한 후 창고 등에 보관 또는 유통하실 때에는 해당 제품의 보존 및 유통기준을 준수할 수 있는 온도(실온) 조건에서 보관·유통하시면 됩니다.

✓ 아울러, 시설기준의 적합 여부에 대해서는 관련 서류검토 및 현장 확인 등을 실시한 후 정확히 판단할 수 있으므로, 해당 알가공업의 허가관청(시·도)과 상의하여 주시기 바랍니다.

Q296 식육포장처리업장 외부 물류창고에서 포장육을 단순 합포장하고 보관하는 것이 가능한가요?

✓ 「축산물 위생관리법」 제7조 제1항에 따라, '축산물의 가공·포장 및 보관'은 같은 법 제22조 제1항에 따라 허가받은 작업장에서 하여야 하며, 식육포장처리업이 영업장에는 원료와 포장육을 위생적으로 보관·관리할 수 있는 창고를 갖추어야 합니다(다만, 창고에 갈음할 수 있는 냉동·냉장시설을 따로 갖춘 업소에서는 창고를 설치하지 아니할 수 있음).

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제7조 제1항 및 제22조 제1항, 같은 법 시행규칙 [별표 10] 제6호 파목

✓ 또한, 「축산물 위생관리법」 상 '축산물보관업'이란 '축산물을 얼리거나 차게 하여 보관하는 냉동·냉장업'이며, 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우는 제외되고,

1) 축산물가공업 또는 식육포장처리업의 영업자가 축산물을 제품의 원료로 사용할 목적으로 보관하는 경우

2) 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」에 따른 통신판매업자가 판매한 축산물을 우유류판매업(냉장시설 또는 냉동시설을 갖춘 경우로 한정한다)의 영업자가 배송하기 위하여 보관하는 경우

- '축산물보관업'의 영업을 하려는 자는 관할관청(시·군·구)의 '허가'를 받아야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제22조 제1항 및 같은 법 시행령 제21조 제5호

✓ 따라서, '식육포장처리업'의 영업자로서 포장육을 만들어 외부의 물류창고에 보관하려는 경우라면, 해당 창고가 식육포장처리업 영업장과 동일한 관청(시·군·구)의 관할지역 내에 있는 경우라면, 해당 영업장(식육포장처리업)의 면적 및 시설의 일부로서 허가를 받아 사용할 수 있으며, 영업장 구조 및 시설 배치 등에 대한 자세한 사항은 귀사의 영업(식육포장처리업)에 대한 관할관청(시·군·구)과 상의하면 됩니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제22조 제2항, 같은 법 시행규칙 [별표 10] 제8호 나목 4) 나) 및 다)

✓ 다만, 외부 창고가 해당 식육포장처리업 영업장과 다른 관청의 관할지역에 위치하는 경우 등 식육포장처리업 영업장의 일부로서 신고를 하여 사용하실 수는 없는 경우에는, 보관하려는 축산물이 '냉장 또는 냉동 축산물'인 경우라면, '축산물보관업*' 영업자에게 요청하여 보관하거나 해당 창고에 대하여 직접 축산물보관업의 영업허가(관할관청-시·군·구)를 받아 운영하실 수 있습니다.

* 축산물보관업: 축산물을 얼리거나 차게 하여 보관하는 냉동·냉장업

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제7조 제1항 및 제22조 제1항, 같은 법 시행령 제21조 제5호

✓ 또한, 축산물보관업 영업장에서는 보존 및 유통기준에 맞도록 축산물을 보관하는 행위만을 하는 것이 원칙입니다만, 냉동 또는 냉장 축산물 완제품(포장 및 표시가 완료된 제품)을 단순히 운반(배송)을 용이하게 할 목적으로 박스 등에 담는 행위를 하는 것은 가능하며, 이 경우 해당 축산물의 보존 및 유통기준을 준수하여 보관 및 운송 작업 등을 하여야 합니다.

Q297 우유판매업의 냉장시설 크기나 운영기준에 대한 규정이 있나요?

✓ '우유류판매업'의 판매장에는 우유류를 섭씨 10도 이하로 냉각하여 보존할 수 있는 우유류 전용의 전기냉장시설을 갖추어야 하고, 그 내부에는 온도계를 비치해야 합니다(다만, 신고관청이 영업의 운영형태를 고려하여 위생상 위해가 없다고 인정하는 경우에는 우유류 전용의 전기냉장시설을 설치하지 않을 수 있음).

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 제8호 나목 3) 가)

✓ 축산물 위생관리법령에서 '우유류 판매장에 갖추어야 하는 우유류 전용의 전기냉장시설'의 규모에 대하여는 구체적으로 규정하고 있지 않으며, 우유류판매업의 영업자가 영업장 크기와 판매량 등 자신의 영업 규모를 고려하여 필요한 성능·사양의 시설을 갖추시면 됩니다.

✓ 아울러, 우유류판매업 영업에 대한 시설기준 적합 여부에 대하여는 해당 영업의 신고관청(시·군·구)에서 관련서류 검토 및 현장 점검 등을 통해 판단할 수 있으므로, 질의하신 내용에 대한 자세한 사항은 해당 관할관청과 상의하시기 바랍니다.

Q298 유가공업에서 사용하는 냉동 치즈의 해동을 외부업체에 위탁해도 되나요?

✓ 축산물위생관리법령에서는 축산물의 가공·포장 및 보관은 허가를 받은 작업장에서 하여야 한다고 규정하고 있으며, 시설 등이 부족하여 다른 영업자에게 일부 공정을 위탁하여 생산하는 것에 대하여는 허용하고 있지 않습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제7조

✓ 따라서, '유가공업'의 영업자가 '냉동 치즈'를 원료로 사용하여 새로운 유가공품을 생산하면서, '해동 공정'을 다른 축산물보관업 영업자 등에 위탁하여 실시할 수는 없습니다.

✓ 또한, 다른 영업자로부터 의뢰를 받아 '냉동 유가공품'을 보관하는 '축산물보관업'의 영업자는 해당 제품의 보존 및 유통기준을 준수하여야 하며, 원칙적으로 '냉동제품을 해동하여 실온제품 또는 냉장제품으로 보존 및 유통할 수 없다'고 규정하고 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제4조, 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시) 제2. 4. 3) (5)

Q299 유가공업 작업장에는 온도 관리 기준이 없나요?

✓ 「축산물 위생관리법 시행령」제21조제3호나목에 따라 '유가공업'은 '유가공품을 만드는 영업'이며, 「축산물 위생관리법」제2조제9호에서는 '유가공품'을 판매를 목적으로 하는 우유류, 저지방우유류, 분유류, 조제유류, 발효유류, 버터류, 치즈류, 그 밖에 원유 등을 원료로 하여 가공한 것으로서 대통령령으로 정하는 것을 말한다고 규정하고 있습니다.

✓ 유가공품은 액체 상태인 원유를 주원료로 하므로 제조·가공 기준상 자동화된 시설을 이용하여 원료가 대기 중에 노출되는 경우가 적으며, 살균 또는 멸균처리를 하여야 하는 품목이 대다수로서 실내온도가 제품의 안전관리에 미치는 영향이 적습니다.

✓ 따라서, 유가공업 작업장에 대해 축산물 위생관리법령상 시설기준에서 별도로 온도조절시설을 설치하도록 규정하고 있지 않으나, 유가공업 영업자는 안전관리인증기준(HACCP)을 지켜야 할 의무가 있고, 작업장의 특성상 온도관리가 필요한 경우에는 HACCP 운영기준에서 작업실 등의 온도 기준을 설정하고 그 기준에 맞게 운영하도록 하고 있습니다.

Q300 동일 사업자가 두 개의 축산물가공업장을 영위할 경우, 영업장끼리 위탁 생산이 가능한가요?

✓ 축산물 위생관리법령에서는 축산물의 가공·포장 및 보관은 허가를 받은 작업장에서 하여야 한다고 규정하고 있으며, 시설 등이 부족하여 다른 영업자에게 공정을 위탁하여 생산하는 것에 대하여는 허용하고 있지 않습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제7조

✓ 같은 사업자라 하더라도 각 영업은 독립적인 영업으로 보아야 합니다. 따라서, 축산물가공업 본점과 지점 간의 위탁생산은 할 수 없습니다.

✓ 참고로, 밀봉 포장이 완료된 축산물가공품에 대해 부득이하게 살균, 멸균 또는 급속냉동이 필요하나 시설의 처리능력이 부족한 경우, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 제3호가목 3)에 따라 외부의 다른 축산물 영업시설을 이용할 수 있도록 제한적으로 허용하고 있으며, 이 경우, 같은 법 [별표 12] 제4호너목에 따른 사항을 준수해야 합니다. 자세한 사항은 관련 규정을 참고하시길 바랍니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표 10] 제3호가목3), [별표 12] 제4호너목

Q301 식육가공업체에서 식육포장처리업자에게 냉동 닭고기의 절단만 위탁하여 자사의 원료로 사용할 수 있나요?

✓ 축산물 위생관리법령에서는 축산물의 가공·포장 및 보관은 허가를 받은 작업장에서 하여야 한다고 규정하고 있으며, 시설 등이 부족하여 다른 영업자에게 일부 공정을 위탁하여 생산하는 것에 대하여는 허용하고 있지 않습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제7조

✓ 다만, 축산물가공업 작업장에 축산물 취급시설 중 밀봉 포장된 축산물의 살균, 멸균 또는 급속냉동을 위한 시설의 처리능력이 부족한 경우에는 영 제21조에 따른 도축업 · 축산물가공업 · 식육포장처리업 · 축산물보관업 영업자의 시설을 추가로 임차하여 사용할 수 있습니다. 이 경우 안전관리인증작업장으로 인증받은 영업자는 안전관리인증작업장으로 인증받은 영업자의 시설을 이용해야 하고, 살균, 멸균 또는 급속냉동 작업이 중요관리점인 경우 동일한 중요관리점으로 안전관리인증을 받은 작업장의 시설을 사용해야 한다고 규정하고 있습니다.

✓ 따라서, 기존에 제품생산을 의뢰한 축산물가공업체가 식육가공품을 제조하면서 '밀봉 포장된 축산물의 살균, 멸균 또는 급속냉동' 공정이 아닌 다른 공정을 다른 축산물가공업체에 영업자에게 재위탁하여 생산함은 불가함을 알려드립니다.

✓ 다만, 식육포장처리업 영업자는 식육 또는 포장육을 이용하여 포장육을 제조할 수 있으므로, 냉동닭고기가 식육 또는 포장육이라면 해당 식육포장처리업 영업자가 절단하여 새로이 포장육을 생산할 수 있을 것이며, 귀하께서는 절단하여 생산된 포장육을 사용하실 수 있을 것으로 판단되오니 참고하시기 바랍니다.

Q302 식육추출가공품 일부 공정(추출공정)을 타업체에 위탁 생산하여도 되나요?

✓ 축산물위생관리법령에서는 축산물의 가공·포장 및 보관은 허가를 받은 작업장에서 하여야 한다고 규정하고 있으며, 시설 등이 부족하여 다른 영업자에게 전부 또는 일부 가공 공정을 위탁하여 생산하는 것에 대하여는 원칙적으로 허용하고 있지 않습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제7조

Q303 밀봉하지 않은 식육가공품을 타 업체 시설에서 포장 후 살균해도 되나요?

✓「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표 10] 제3호 가목 3) 라)에서는 '식육가공업'의 영업자는 '축산물 취급 시설 중 밀봉 포장된 축산물의 살균, 멸균 또는 급속냉동을 위한 시설의 처리능력이 부족한 경우 도축업·축산물가공업·식육포장처리업·축산물보관업 영업자의 시설을 추가로 임차하여 사용'할 수 있도록 규정하고 있습니다.

✓「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표 10] 제3호 가목 3) 라)의 규정은 '축산물의 살균, 멸균 또는 급속냉동' 공정과 관련하여 축산물가공업의 영업자가 최소판매단위로서 밀봉* 포장 및 표시까지 완료한 완제품 형태의 축산물을 그 포장을 훼손하지 않은 상태에서 다른 업체의 시설을 이용할 수 있도록 하려는 취지로 마련된 규정입니다.

* 밀봉: 용기 또는 포장 내외부의 공기유통을 막는 것

✓ 따라서, 식육가공업의 영업자가 완제품 형태(포장 및 표시가 완료된 최소판매단위)로 밀봉 포장한 축산물의 살균, 멸균 또는 급속냉동을 위한 시설의 처리능력이 부족하여 다른 업체(도축업·축산물가공업·식육포장처리업·축산물보관업 영업자)의 시설을 추가로 임차하여 사용하려는 경우, 그 밀봉 포장은 운반할 때뿐만 아니라 해당 공정을 실시하는 전·후로도 그대로 유지된 상태로 위에서 말씀드린 내용을 준수하여야 합니다.

✓「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표 10] 제3호 가목 3) 라)의 규정에 따라 밀봉 포장된 축산물을 다른 업체의 시설을 이용하여 살균, 멸균 또는 급속냉동하려는 경우에는 해당 공정을 실시하는 전·후로 밀봉 포장된 상태여야 하므로, 밀봉 포장을 뜯고 다른 업체의 시설을 이용하여 가열 및 살균 공정을 하는 것은 가능하지 않습니다.

✓ 또한, 현행「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시) 제2. 4. 3) (12)에서 '포장축산물은 아래의 경우를 제외하고는 재분할 판매하지 말아야 하며, 표시대상 축산물인 경우 표시가 없는 것을 구입하거나 판매하지 말아야 한다. ① 식육판매업

또는 식육즉석판매가공업의 영업자가 포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 경우 ② 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품(통조림·병조림은 제외)을 만들거나 다시 나누어 판매하는 경우 ③ 즉석판매제조·가공업 영업자가 식육가공품 또는 치즈류를 나누어 판매하는 경우(단, 통·병조림식품, 레토르트식품, 냉동식품은 제외) '라고 정하고 있고, 식육가공업의 영업자가 품목제조보고 하여 만들어 포장 및 표시가 완료된 완제품 형태의 식육가공품을 단순히 재분할하여 판매하는 것은 원칙적으로 불가합니다.

Q304 축산물가공업에서 가열 공정 후 냉각 공정을 위한 냉각용 작업장도 15℃ 이하로 유지해야 하나요?

✓ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 3.나.1)나)에서는 '식육가공품의 가공실은 그 실내온도가 섭씨 15도 이내로 유지될 수 있는 온도조절시설을 설치해야 한다. 다만, 가열처리를 실시하는 장소는 제외한다'라고 규정하고 있습니다. 또한, 「식품의 기준 및 규격」 제2.2.18)에서는 '식육가공품 및 포장육 작업장의 실내온도는 15℃ 이하로 유지 관리하여야 한다(다만, 가열처리작업장은 제외).'라고 정하고 있습니다.

✓ 이때 '작업장'이란 「축산물 위생관리법 시행규칙 [별표 10] 3.가.2)가)에 따라 '원료처리실·가공실·포장실, 그 밖에 축산물의 처리·가공에 필요한 작업실'을 말합니다. 개별 작업장마다 여건과 환경이 다르므로 가공실의 범위를 일률적으로 정할 수는 없으나, 축산물의 안전성을 위해서는 가열처리를 위한 작업실을 제외한 '식육의 전처리, 가공, 포장 등'의 공정을 하는 작업실은 섭씨 15도 이내의 온도로 유지·관리해야 합니다.

✓ '냉각용 작업장'은 제품의 가공 공정(냉각)을 실시하는 작업실이므로, 섭씨 15도 이내의 온도로 유지할 수 있도록 관리하여야 합니다.

Q305 축산물가공업에서 제조한 완제품을 축산물보관업 창고에 보관해도 되나요?

✓ '축산물가공업'의 영업자는 원료와 제품을 위생적으로 보관·관리할 수 있는 '창고'를 갖추어야 하고, 그 바닥에는 양탄자를 설치하여서는 안 됩니다. 다만, 창고에 갈음할 수 있는 냉동·냉장시설을 따로 갖춘 업소에서는 창고를 설치하지 않아도 됩니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 제3호가목6)

✓ 또한, 축산물 위생관리법령에서는 '축산물보관업'을 '축산물을 얼리거나 차게 하여 보관하는 냉동 · 냉장업'으로 규정하고 있습니다.

✓ 축산물가공업과 별도로 축산물보관업 영업허가를 받은 경우, 축산물 위생 및 안전관리에 문제가 없을 시 축산물가공업 영업자로서 생산한 냉동·냉장이 필요한 축산물가공품을 축산물보관업 창고에 보관할 수 있습니다.

Q306 축산물가공업과 일반 식품 유통을 같이 운영하고 있습니다. 축산물가공업 영업장 냉동시설에 타 영업의 제품(일반식품)을 보관하여도 되나요?

✓ 축산물가공업의 영업장과 그 시설에서는 원칙적으로 해당 영업(축산물가공업) 행위만을 해야 하며, 다른 용도로 함께 사용하시면 안됩니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제21조 및 같은 법 시행규칙 [별표 10](영업의 종류별 시설기준) 제3호

✓ 따라서, 축산물가공업의 작업장에는 해당 영업에 사용하는 원료와 제품 등만 보관하시기 바라며, 영업장(작업장 및 시설) 관리 및 운영 등에 대해서는 그 상황을 구체적으로 확인할 수 있는 영업허가관청(시·도)과 상의해 보시기를 권해드립니다.

Q307 축산물유통전문판매업의 보관창고를 영업장소가 아닌 외부에 설치하는 경우, 축산물보관업 신고가 필요한가요?

✓ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 제8호나목4)나)에 따라, '축산물유통전문판매업의 영업자는 축산물을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 하며, 이 경우 보관창고를 영업신고를 한 영업소의 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용'할 수 있도록 규정하고 있습니다.

✓ '축산물유통전문판매업'의 영업자로서 축산물을 외부의 창고에 보관하려는 경우로서, 외부 창고가 축산물유통전문판매업 영업장과 동일한 관청(시·군·구)의 관할지역 내에 있는 경우라면, 해당 영업장의 면적 및 시설의 일부로서 사용하실 수도 있을 것이므로, 영업장 구조 및 시설 배치 등에 대한 자세한 사항은 영업에 대한 관할관청(시·군·구)과 상의해 보실 수 있을 것입니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제21조 및 제24조제1항, 같은 법 시행규칙 [별표 10] 제8호나목4) 나) 및 다)

✓ 다만, 외부 창고가 해당 축산물유통전문판매업 영업장과 다른 관청의 관할지역에 위치하는 경우라면, 해당 창고시설에 대하여 관할하는 관청이 달라지기 때문에 해당 창고시설을 축산물유통전문판매업 영업장의 일부로서 신고를 하여 사용하실 수는 없을 것이고, 이 경우에는, 보관하려는 축산물이 '냉장 또는 냉동 축산물'인 경우라면, '축산물보관업*' 영업자에게 요청하여 보관하거나 해당 창고에 대하여 귀하께서 직접 축산물보관업의 영업허가(관할관청-시·군·구)를 받아 운영하실 수 있습니다.

* 축산물보관업: 축산물을 얼리거나 차게 하여 보관하는 냉동·냉장업

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제7조제1항 및 제22조제1항, 같은 법 시행령 제21조제5호

Q308 축산물운반업의 영업신고시 시설기준이 궁금합니다. 세차 시설과 차고가 있어야 하나요?

✓ '운반시설'과 관련하여, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 제7호 가목에서는 '축산물운반업'의 영업 시설로서 '냉동 또는 냉장시설을 갖춘 적재고가 설치된 운반차량(「자동차관리법」에 따라 등록된 차량을 말한다. 이하 같다) 또는 선박이 있어야 한다', '냉동 또는 냉장시설로 된 적재고의 내부는 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도를 유지해야 하며, 문을 열지 아니하고도 내부의 온도를 알 수 있도록 외부에 온도계를 설치해야 한다. 이 경우 온도계의 온도를 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정한 기준에 적합하게 보이도록 조작할 수 있는 장치를 설치해서는 안된다', 또한, '적재고는 혈액·오수 등이 누출되지 아니하고 냄새를 방지할 수 있는 구조이어야 한다'고 규정하고 있습니다.

✓ '세차시설'과 관련하여, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 제7호 나목에서 '세차장은 「물환경보전법」에 적합한 시설로 설치해야 한다. 다만, 전용세차장을 설치할 수 없을 경우에는 동일 영업자가 세차장을 설치하거나 타인의 세차장을 사용계약에 따라 사용할 수 있다', '세차장은 영업신고를 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있다'고 규정하고 있습니다.

✓ '차고'와 관련하여, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 제7호 다목에서 '축산물운반용 차량을 주차시킬 수 있는 전용차고를 두어야 한다. 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 전용차고를 설치하지 않을 수 있다. 가) 전용차고를 설치할 수 없어 타인의 차고를 사용계약에 따라 사용하는 경우, 나) 축산물운반용 차량이 1대이고 해당 차량의 최대 적재량이 1.5톤 이하인 경우로서 해당 지방자치단체의 조례로 차고를 설치하지 않도록 규정한 경우', '차고는 영업신고를 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있다'고 규정하고 있습니다.

Q309 화물자동차 1대를 이용해 축산물운반업 신고하는 경우에도 영업소가 별도로 있어야 하나요?

✓ 영업장'과 관련하여, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 제7호 라목에서는 '축산물 운반업'의 영업장으로서 '영업활동을 위한 영업소를 두어야 한다. 다만, 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 영업소를 함께 사용할 수 있고, 「화물자동차 운수사업법」 제2조 제1호에 따른 화물자동차* 1대를 이용하여 축산물운반업을 하는 경우에는 영업자의 거주지를 영업소로 할 수 있다'고 규정하고 있습니다.

* 「화물자동차 운수사업법」 제2조 제1호에 따른 화물자동차: 「자동차관리법」 제3조에 따른 화물자동차 및 특수자동차로서 국토교통부령으로 정하는 자동차

Q310 축산물운반업 영업자가 운반과정에서 축산물을 냉동·냉장 시설에 일시적으로 보관할 수 있나요?

✓ 축산물 위생관리법령에서는 축산물운반업 영업자가 자신이 운반하는 축산물 등을 5일 이내의 기간 동안 보관하려는 경우 축산물의 가공기준 및 성분규격 중 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉동시설 또는 냉장시설을 갖춰야 하며, 그 내부의 온도를 알 수 있는 온도계 등 온도표시장치를 외부에 설치해야 한다고 규정하고 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표 10] 7. 가. 5)

✓ 해당 물류창고가 축산물의 보존 및 유통기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉동시설 또는 냉장시설이 갖춰져 있고 온도표시장치를 외부에 설치한 경우라면, 상기 규정에 따라 축산물운반업 영업자로서 운반하는 식육가공품을 별도의 축산물보관업 영업 없이 5일 이내의 기간 동안 보관할 수 있습니다.

Q311 축산물유통전문판매업에서 실온 보관 식육추출가공품을 보관 및 판매하려 합니다. 축산물보관업 등록이 되어있지 않은 외부 창고에 제품을 보관하여도 되나요?

✓ 축산물유통전문판매업의 영업자는 축산물을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 하며, 이 경우 보관창고는 영업신고를 한 영업소의 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있습니다.

✓ 다만, 위 규정에 따른 창고를 전용으로 갖출 수 없거나 전용 창고만으로는 그 용량이 부족할 경우에는 다음 중 어느 하나에 해당하는 창고를 구분하여 사용할 수 있습니다.

(1) 축산물유통전문판매업을 하려는 자가 축산물가공업 또는 식육포장처리업 영업자인 경우 그 축산물가공업 또는 식육포장처리업에 사용되는 보관창고의 일부 구역

(2) 축산물유통전문판매업을 하려는 자가 축산물의 가공 또는 포장처리를 의뢰하려는 영업자의 축산물가공업 또는 식육포장처리업에 사용되는 보관창고의 일부 구역(사용계약을 체결한 경우만 해당한다)

(3) 축산물유통전문판매업을 하려는 자가 「식품위생법 시행령」 제21조제5호나목3)의 유통전문판매업 영업자인 경우 그 유통전문판매업에 사용되는 창고 등 시설의 일부 구역(밀봉된 축산물과 밀봉된 식품을 같은 시설에 섞이지 않게 구별하는 보관하는 경우만 해당한다)

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 제8호나목4)나) 및 다)

✓ 즉, 축산물유통전문판매업의 영업자는 자신이 판매하는 축산물을 보관할 수 있는 보관창고를 원칙적으로는 직접 갖추어야 하며(영업신고를 한 영업소의 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있음), 창고를 전용으로 갖출 수 없거나 용량이 부족할 경우에는 축산물유통전문판매업에 축산물가공품을 가공하여 공급하는 축산물가공업 영업자의 보관창고 일부 구역을 사용계약을 체결하여 사용하실 수 있습니다.

✓ 따라서, 축산물유통전문판매업의 영업자가 갖추어야 하는 보관창고의 경우, 영업신고시 해당 창고의 위치나 면적 등의 정보를 신고하고 해당 축산물유통전문판매업 영업의 보관창고로서 사용하시면 됩니다.

✓ 아울러, 축산물유통전문판매업 영업을 운영하기 위하여 갖춘 영업장 및 시설이 규정 등에 적합한지 여부는 관련서류 검토 및 현장방문 등을 통해 해당 작업장의 구조 및 작업 내용 등을 확인할 수 있는 관할관청(시·군·구)과 상의하시기 바랍니다.

Q312 축산물유통전문판매업으로 위탁·제조한 제품을 판매하려 하는데, 제품 보관용 냉동창고가 있어야 하나요?

✓ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 8호나목4)나)에 따라 '축산물유통전문판매업'의 영업자는 축산물을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 하며, 이 경우 보관창고는 영업신고를 한 영업소의 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있습니다.

✓ 따라서, 축산물유통전문판매업의 영업자는 자신이 영업신고를 한 영업소의 소재지와 다른 곳에 보관창고를 설치하거나 임차하여 사용할 수 있습니다만, '냉동 축산물을 보관하려는 경우'라면, '축산물보관업'의 허가를 받은 영업장을 임차하여 보관하시거나, 별도의 보관창고에 대하여 직접 축산물보관업의 영업허가를 받고 냉동 축산물을 보관하셔야 합니다.

✓ 아울러, 축산물유통전문판매업 영업신고 절차와 시설기준 등과 관련한 자세한 사항은 관할관청(시·군·구)에 문의하시길 바랍니다.

Q313 상온보관 제품만 취급하는 축산물유통전문판매업체도 보관 창고가 있어야 하나요?

✓ 축산물유통전문판매업'의 영업자는 축산물을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 하며(이 경우 보관창고를 영업신고를 한 영업소의 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있음), 상시 운영하는 반품·교환품의 보관시설을 두어야 한다고 규정하고 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 제8호나목4)나) 및 라)

✓ 따라서, '축산물유통전문판매업'의 영업자로서 '상온' 보관조건의 축산물만을 보관하려는 경우라도, 해당 영업에 대한 보관창고 및 반품·교환품의 보관시설 등을 두어야 합니다.

Q314 축산물유통전문판매업에서 포장육을 위탁 생산하는데 보관창고가 있어야 하나요?

✓ '축산물유통전문판매업'의 영업자는 축산물을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 하고, 다만, 전용 창고만으로는 그 용량이 부족할 경우에는 다음 중 어느 하나에 해당하는 창고를 구분(선·줄 등으로 구분하는 경우를 말한다)하여 사용할 수 있도록 규정하고 있습니다.

(2) 축산물유통전문판매업을 하려는 자가 축산물의 가공 또는 포장처리를 의뢰하려는 영업자의 축산물가공업 또는 식육포장처리업에 사용되는 보관창고의 일부 구역(사용계약을 체결한 경우만 해당한다)

(1), (3) 생략

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 8호나목4) 나) 및 다)

✓ 즉, '축산물유통전문판매업'의 영업자는 축산물의 포장처리를 의뢰하려는 '식육포장처리업' 보관창고의 일부 구역을 선·줄 등으로 구분하여 사용하실 수 있으며, 이때 해당 식육포장처리업 영업장의 면적변경 신고는 필요치 않습니다.

✓ 아울러, 시설기준 적합 여부 등에 대하여는 관할관청에서 관련서류 검토 및 현장 점검 등을 통해 판단할 수 있으므로, 자세한 사항은 해당 관할관청과 상의하시길 바랍니다.

2 영업의 허가 및 신고

Q315 제2종근린생활시설 용도의 건축물을 식육포장처리업 창고로 사용할 수 있나요?

✓ '식육포장처리업'의 영업을 하려는 경우에는 축산물 위생관리법령에서 정하는 기준에 적합한 시설을 갖추어 관할관청(시·군·구)의 영업허가를 받아야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제21조 및 제22조 제1항, 같은 법 시행규칙 제29조 및 제30조, [별표 10] 제6호

✓ 다만, 「축산물 위생관리법」에서는 식육포장처리업의 영업허가가 가능한 '건축물의 용도' 등에 대해서는 별도로 규정하고 있지 않으며, 축산물 위생관리법령상의 영업을 하고자 하는 '건축물'에 대한 건축물 용도 등의 적합 여부 등은 「건축법」에서 정하고 있는 바에 따르는 것입니다.

✓ 따라서, 식육포장처리업의 시설기준 적합 여부 및 영업허가 여부는 해당 관할관청(시·군·구)에서 판단할 사항이므로, 영업허가와 관련한 자세한 사항은 해당 관청과 상의하시기 바랍니다.

Q316 산업단지에 있는 공장 용도의 부지에 식육판매업 영업신고가 가능한가요?

✓ 「축산물 위생관리법」은 축산물의 위생적인 관리와 그 품질의 향상을 도모하기 위하여 가축의 사육·도살·처리와 축산물의 가공·유통 및 검사에 필요한 사항을 정하고 있으며, 건축물 관련 내용에 대해서는 규정하고 있지 않습니다.

✓ 해당 건축물을 영업 면적으로 신고할 수 있는지는 관할관청에 영업신고를 할 경우, 관할관청의 공무원이 축산물 위생관리법령상 시설기준의 적합 여부뿐만 아니라 「건축법」 등 관련 법령에 따른 적합 여부와 서류검토, 현장점검을 통하여 최종적으로 판단할 사안입니다.

✓ 따라서, 자세한 사항은 판단권한을 가진 해당 영업의 관할관청의 안내를 받으시길 바랍니다.

Q317 식육판매업 및 식육즉석판매가공업 영업장 외의 장소에서 일시적으로 판매부스를 운영하려면 면적 변경 신고를 해야 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법 시행규칙」제36조제1항에 따라 영업의 신고를 한 자가 영업장의 면적을 변경하려는 경우에는 신고관청에 그 사실을 신고해야 합니다. 다만, 같은 항 제4조에 따라 식육판매업 또는 식육즉석판매가공업의 영업을 하는 자가 1개월 이내의 일시적 행사 운영을 위하여 신고관청에 행사계획서를 제출하고, 신고관청이 영업의 운영형태를 고려하여 위생상 위해가 없다고 인정하는 경우는 변경신고 대상에서 제외하고 있습니다.

✓ 상기 규정의 취지는 판매 등을 촉진하기 위한 행사가 잦아 면적 변경을 수시로 하는 영업자의 부담을 완화하기 위한 것으로, 영업장 면적 변경은 기존 영업장을 기준으로 확장 또는 축소되는 것입니다.

✓ 따라서 영업 관할 외에 대한 사항은 해당하지 않으며, 관외에서 일시적인 행사를 하고자 하는 경우, 행사 기간과 상관없이 해당 관할관청에 신규 영업신고가 필요합니다.

Q318 식육즉석판매가공업 일시적 행사 신고를 한다면, 영업장 외의 장소(야외)에서 판매 행위를 해도 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법 시행규칙」제36조제1항에 따라 영업의 신고를 한 자가 영업장의 면적을 변경하려는 경우에는 신고관청에 그 사실을 신고해야 합니다. 다만, 같은 항 제4조에 따라 식육즉석판매가공업의 영업을 하는 자가 1개월 이내의 일시적 행사 운영을 위하여 신고관청에 행사계획서를 제출하고, 신고관청이 영업의 운영형태를 고려하여 위생상 위해가 없다고 인정하는 경우는 변경신고 대상에서 제외합니다.

✓ 상기 규정의 취지는 판매 등을 촉진하기 위한 행사가 잦아 면적 변경을 수시로 하는 영업자의 부담을 완화하기 위한 것으로, 영업장 면적 변경은 기존 영업장을 기준으로 확장 또는 축소되는 것입니다. 따라서 영업 관할 외에 대한 사항은 해당하지 않으며, 관외에 새로운 영업장을 추가하는 경우 신규 영업신고가 필요합니다.

✓ 또한 「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표 10] 9호가목 1)에서 식육즉석판매가공업 영업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어야 한다고 규정하고 있어, 야외에서는 영업이 불가능합니다.

Q319 축산물보관업 면적 신고시 보관 면적 외의 배송을 위한 포장장소도 면적으로 신고하여야 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제5호에서는 '축산물보관업'을 축산물을 얼리거나 차게 하여 보관하는 냉동·냉장업'이라고 규정하고 있습니다.

✓ 따라서, 냉동 또는 냉장이 필요한 축산물을 보관하는 면적은 축산물보관업 면적으로 포함하여 허가받아야 하며, '기타 공간'이 냉장 또는 냉동이 필요한 축산물을 포장하고 검수하는 장소라면 축산물보관업 면적으로 허가받은 면적이어야 합니다.

✓ 아울러, 축산물보관업의 시설기준 적합 여부에 대하여는 영업허가권자인 관할 시·군·구청에서 현장 점검 등을 통해 판단할 사항이므로 자세한 사항은 관할관청에 문의하시길 바랍니다.

3 품목 제조의 보고

Q320 식육즉석판매가공업자가 냉동육을 원료로 냉장 양념육을 제조하여 판매해도 되나요?

✓ '식육즉석판매가공업' 영업자는 냉동 식육을 원료로 하여 양념을 첨가하는 등 가공과정을 거쳐 저장성, 성상, 형태 등이 변화된 냉장 식육가공품을 제조하여 최종 소비자에게 판매할 수 있습니다. 따라서, 제조하려는 제품이 식육가공품에 해당한다면 상기 내용을 고려하여 해당 제품의 보존방법을 설정할 수 있습니다.

✓ 참고로, 식육즉석판매가공업 영업자는 「축산물 위생관리법」제12조에 따라 자신이 가공한 축산물이 가공기준 및 성분규격에 적합한지 여부를 판매를 목적으로 제조 · 가공하는 품목별로 실시하여야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」제12조, 같은 법 시행규칙 [별표 5]

Q321 식육포장처리업 당사에서 생산한 미출고 포장육을 개봉하여 새로운 포장육으로 생산해도 되나요?

✓ 거래처의 단순변심 등 아직 출고되지 않고 안전성에는 문제가 없는 포장육을 원료로 사용하여 새로운 포장육을 생산함은 가능합니다. 다만, 식육포장처리업 영업자는 자신이 품목제조보고한 사실대로 포장육을 생산하여야 하므로, 기존 품목제조보고서에 작성한 제조공정에 따라 포장육을 생산할 수 없는 경우에는 별도의 품목제조보고 후 포장육을 생산하고 판매해야 합니다. 이때, 제조방법설명서에 생산과정을 자세히 기재하여 품목제조보고하시길 바랍니다.

Q322 분쇄가공육을 원료로 식육가공품(양념육)을 생산해도 되나요?

✓ 식육가공업 영업자는 포장육을 원료로 사용하여 새로운 식육가공품을 품목제조보고하고 생산·판매할 수 있습니다. 제품에 대한 유형판단이 필요한 경우, 해당 제품에 대한 정보를 명확히 하시어 관련부서에 질의하시길 바랍니다.

Q323 식육가공품 생산 시 살균 과정이 필요하나 자사 공장에는 살균기 시설이 없습니다. 품목제조보고한 제품을 타 업체에 판매하여 살균한 뒤 새로운 제품으로 품목제조보고 하여 판매해도 되나요?

✓ 축산물가공업 영업자는 다른 축산물가공업 영업자가 만든 완제품 형태의 축산물가공품을 원료로 사용하여 새로운 축산물가공품 제품을 만들 수 있습니다.

✓ 따라서, 식육가공업 영업자로서 생산하고 품목제조보고한 식육가공품을 다른 식육가공업 영업자에 판매하고, 해당 식육가공업 영업자가 귀사의 제품을 원료로 사용하여 가공공정을 거쳐 새로운 식육가공품을 만들어 품목제조보고 후 유통·판매하는 것은 가능합니다. 이때, 귀사가 생산하는 제품은 귀사가 품목제조보고하고, 타사가 생산하는 제품은 타사가 품목제조보고하여야 함을 알려드립니다.

✓ 참고로, 밀봉 포장이 완료된 축산물가공품에 대해 부득이하게 살균, 멸균 또는 급속냉동이 필요하나 시설의 처리능력이 부족한 경우, 「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표 10] 제3호가목3)라)*에 따라 외부의 다른 축산물 영업시설을 이용할 수 있도록 제한적으로 허용하고 있으며, 이 경우, 같은 법 [별표 12] 제4호나목에 따른 준수 사항을 준수해야 함을 알려드립니다.

* 「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표 10] 제3호가목3)라) : 축산물가공업의 축산물 취급시설 중 밀봉 포장된 축산물의 살균, 멸균 또는 급속냉동을 위한 시설의 처리능력이 부족한 경우에는 영 제21조에 따른 도축업 · 축산물가공업 · 식육포장처리업 · 축산물보관업 영업자의 시설을 추가로 임차하여 사용할 수 있다. 이 경우 안전관리인증작업장으로 인증받은 영업자는 안전관리인증작업장으로 인증받은 영업자의 시설을 이용해야 하고, 살균, 멸균 또는 급속냉동 작업이 중요관리점인 경우 동일한 중요관리점으로 안전관리인증을 받은 작업장의 시설을 사용해야 한다.

Q324 열처리 공정을 거쳐 생산된 형태 이상 제품을 다시 공정에 투입하여 재가공 해도 되나요?

✓ 식육가공업의 영업자는 「축산물 위생관리법」 제25조 및 같은 법 시행규칙 제37조에 따라 자신이 생산하는 식육가공품에 대하여 영업허가관청(시·도)에 품목제조보고를 하여야 하며, 품목제조보고를 한 그대로 해당 제품을 만들어야 합니다.

✓ 즉, 식육가공업의 영업자는 원료 등의 구비요건, 제조·가공기준 등 축산물의 가공기준 및 성분규격 등을 준수하여야 하고, 자신이 품목제조보고를 한 그대로 일정한 공정을 통하여 일관되고 균일한 품질의 식육가공품을 생산할 책임이 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제4조, 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시)

✓ 축산물 위생관리법령에서는 재가공(성형 불량품 등을 완제품 생산 공정에 다시 투입하는 것)에 대한 기준을 별도로 정하고 있지 않으며, 단순한 성형 불량품으로서 「식품의 기준 및 규격」에서 정하고 있는 기준·규격에 모두 적합하다면 식육가공품의 원료 등으로 사용하는 것은 가능하겠으나, 열처리 이후의 형태 이상 제품을 다시 배합 및 열처리 공정 등을 거치게 되면, 품목제조보고를 한 내용(원료, 배합비율 등)과 다르게 생산하는 것이므로 가능하지 않습니다.

Q325 종류가 다른 식육을 혼합하여 포장육으로 품목제조보고 할 수 있나요?

✓ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제25조 및 제37조에 따라 '식육포장처리업'의 영업자는 영업허가관청(시·군·구)에 '품목제조보고'를 하여야 하며, 품목제조보고서에는 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율, 포장재질 및 포장단위 등을 기재하고, 원료 처리부터 포장하는 방법까지 제조방법설명서에 자세히 작성하여야 합니다.

✓ 식육포장처리업의 영업자가 포장육을 만들 때 돼지고기와 소고기 등 가축의 종류가 서로 다른 식육을 원료로 사용하여 하나의 포장육으로 만드는 것은 가능할 것으로 판단되며, 이 경우, 식육포장처리업의 영업자는 해당 포장육을 생산하면서 사용한 원재료(돼지고기, 소고기)와 각각의 배합비율, 가공 방법(분쇄 등), 포장 방법 등 자신이 품목제조보고 한 그대로 포장육을 생산하여 유통·판매하여야 합니다.

✓ 다만, 돼지고기와 소고기를 하나의 포장육 제품으로서 포장하려는 경우, 교차오염 방지 등 위생관리나 품질 유지, 소비자 혼란 방지 등의 측면을 고려하여, 각각 소포장한 후 하나로 포장하거나 용기를 구획하여 포장하시는 것이 바람직합니다.

✓ 아울러, 품목제조보고와 관련하여 자세한 사항은 해당 식육포장처리업의 영업허가관청(시·군·구)과 상의하시기 바랍니다.

Q326 타업체의 식육가공품을 원료로 하여 양념육을 생산하여도 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법」상 '식육가공업'이란 '식육가공품(식육간편조리세트의 경우 자신이 절단한 식육 또는 자신이 만든 식육가공품을 주원료로 하여 만든 것으로 한정한다)*을 만드는 영업'이며,

* 식육가공품: 판매를 목적으로 하는 햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류, 그 밖에 식육을 원료로 하여 가공한 것으로서 대통령령으로 정하는 것(분쇄가공육제품, 갈비가공품, 식육추출가공품, 식용우지, 식용 돈지, 식육간편조리세트)

✓ '양념육'은 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시)에서 '식육이나 식육가공품에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 양념한 것이거나 식육을 그대로 또는 양념하여 가열처리한 것으로 편육, 수육 등을 포함한다(육함량 60% 이상)'고 규정하고 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제2조 제8호, 같은 법 시행령 제21조 제3호 가목, 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시) 제5. 17. 17-5 4) (1)

✓ '식육가공업'의 영업자는 자신이 만드는 식육가공품에 대하여 사용한 원재료와 배합비율, 가공 및 포장 방법 등을 사실대로 기재하여 품목제조보고를 하고, 품목제조보고를 한 내용대로 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시)에서 정하는 가공기준 및 성분규격에 적합하도록 식육가공품을 생산하여 유통·판매해야 합니다.

✓ 따라서, 식육가공업의 영업자로서 다른 영업자가 만든 식육가공품을 원료로 하여 '양념육' 유형의 제품을 생산하시려는 경우에는 영업허가관청(시·도)에 품목제조보고를 하시고, 품목제조보고를 한 내용대로 해당 축산물의 가공기준 및 성분규격에 적합한 제품을 만드시면 됩니다.

✓ 아울러, 품목제조보고와 관련하여 자세한 사항은 해당 식육가공업의 영업허가관청(시·도)과 상의하시기 바랍니다.

Q327 식육포장처리업 영업자가 냉동 닭을 해동, 손질, 분쇄 후 재냉동하여 판매해도 되나요?

✓ 축산물 위생관리법령상 '식육포장처리업'의 영업자는 '냉동 식육 또는 포장육'을 원료로 사용하여 해동, 절단(분쇄 포함), 냉동, 포장처리하여 새로운 '냉동 포장육' 제품을 만들어 판매할 수 있으며, 이 경우, 해당 '식육포장처리업'의 영업자는 자신이 만드는 포장육 제품에 대하여 냉동

식육 또는 포장육을 원료로 사용하여 해동 및 절단(분쇄), 냉동, 포장하는 공정 등의 모든 내용을 자세히 기재하여 영업허가관청(시·군·구)에 '품목제조보고'를 하시면 됩니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제25조 및 같은 법 시행규칙 제37조

✓ 참고로, 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 3) 보존 및 유통방법 (8)에서 '해동된 냉동제품을 재냉동하여서는 아니 된다. 다만, 아래의 작업을 하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있으나, 작업 후 즉시 냉동하여야 한다.'라고 정하고 있습니다.

① 냉동수산물의 내장 등 비가식부위 및 혼입된 이물을 제거하거나, 선별, 절단, 소분 등을 하기 위해 해동하는 경우

② 냉동식육의 절단 또는 뼈 등의 제거를 위해 해동하는 경우

③ 냉동식품을 분할하기 위해 해동하는 경우

✓ 상기 규정에서 식육의 절단, 분할 등 작업의 특성상 불가피하게 해동이 필요한 경우는 예외로 규정하고 있으며, 이 경우라도 절단, 분할 작업등이 가능할 정도로만 해동 한 후, 작업 후 즉시 냉동하여야 합니다.

Q328 식육가공업자가 냉동 소시지를 해동하여 식육가공품의 원료로 사용해 판매해도 되나요?

✓ '식육가공업' 영업자는 냉동 식육가공품을 원료로 하여 가공과정(절단, 식품첨가물 첨가 등)을 거쳐 저장성, 성상, 형태 등이 변화된 '식육가공품'을 생산할 수 있습니다.

✓ 따라서, '식육가공업' 영업자로서 수입 식육가공품(냉동 소시지)을 원료로 가공과정을 거친 새로운 식육가공품을 생산할 수 있으며, 이때 가공과정을 제조방법설명서에 자세히 작성하여 관할관청에 품목제조보고하고 생산 및 유통·판매해야 합니다.

Q329 냉동 포장육을 해동하여 양념육을 제조한 뒤 재냉동하여도 되나요?

✓ '식육가공업'의 영업자는 자신이 만드는 식육가공품에 대하여 사용한 원재료와 배합비율, 가공 및 포장 방법 등을 사실대로 기재하여 품목제조보고를 하고, 품목제조보고를 한 내용대로 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시)에서 정하는 가공기준 및 성분규격에 적합하도록 식육가공품을 생산하여 유통·판매해야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제25조 및 같은 법 시행규칙 제37조

✓ 식육가공업의 영업자가 냉동 원료(포장육)를 사용하여 냉동 식육가공품(양념육)을 만드는 것에 대하여는 축산물 위생관리법령에서 별도로 제한하고 있지 않습니다.

✓ 따라서, 식육가공업의 영업자로서 냉동 포장육을 원료로 사용하여 해동, 정선·절단(슬라이스 포함), 양념, 냉동하는 등 가공 공정을 거쳐 '양념육' 유형의 제품을 생산하시려는 경우에는 영업허가관청(시·도)에 품목제조보고를 하시고, 품목제조보고를 한 내용대로 해당 축산물의 가공기준 및 성분규격에 적합한 제품을 만드시면 됩니다.

Q330 포장육의 원료는 동일하지만 가공 방법이 다를 경우 각각 품목제조보고 해야 되나요?

✓ 축산물 위생관리법령상 식육포장처리업 영업자는 자신이 생산하는 포장육에 대하여 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율, 포장단위 등을 기재한 품목제조보고서와 그 품목의 제조방법 설명서, 소비기한 및 소비기한의 설정 사유서 등을 첨부하여 제품생산 개시 전이나 제품생산 개시 후 7일 이내에 해당 영업에 대한 영업허가관청(시·군·구)에 품목제조보고를 해야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제25조, 같은 법 시행령 제21조제4호, 같은 법 시행규칙 제37조제1항 및 별지 제28호서식

✓ 원재료 및 배합비율이 같더라도 '가공방법' 등이 서로 다른 경우라면 이는 각각 서로 다른 제품으로 보아야 할 것이므로, 각각의 제품명을 정하여 각각 별도로 품목제조보고를 해야 합니다.

✓ 아울러, 품목제조보고와 관련하여 자세한 사항은 해당 식육포장처리업의 영업허가관청(시·군·구)에 문의하시기 바랍니다.

Q331 원재료(계란 등)와 그 배합비율, 제조방법, 보관방법 및 소비기한과 제품명 등이 모두 같고, 사용하는 계란의 '등급'만 다른 경우 등급별로 품목제조보고 해야 되나요?

✓ 계란 및 전란액 등급판정은 「축산법」 제35조, 같은 법 시행규칙 제38조 및 축산물 등급판정 세부기준(농림축산식품부 고시 제2025-23호에 따라 시행되고 있습니다. 이에 따라 의무판정인 소·돼지 이외에 닭·오리·계란(전란액 포함)·말·꿀은 업체 등에서 자율적으로 등급판정을 신청하는 품목으로 등급판정 받지 않은 계란도 유통이 가능합니다.

✓ 또한, 축산물 위생관리법령에서는 알가공품 제조시 반드시 '등급 판정을 받은 계란'을 사용하도록 정하고 있지 않으며,

✓ 알가공업 영업자가 품목제조보고를 할 때 원재료로 사용하는 '계란의 등급' 등에 대해 의무적으로 기재하도록 하거나 사용하는 계란의 등급에 따라 품목제조보고를 별도로 실시하도록 규정하고 있지 않습니다.

✓ 따라서, 원재료(계란 등)와 그 배합비율, 제조방법, 보관방법 및 소비기한과 제품명 등이 모두 같고, 사용하는 계란의 '등급 판정 여부'만 다른 경우라면 각각 별도로 품목제조보고를 하지는 않아도 됩니다.

✓ 다만, '제품명에 계란의 등급을 사용하려는 경우 등 제품명이 서로 다른 경우'라면, 품목제조보고서 상에도 원료로 사용하는 계란의 등급 등에 대해 기재를 하여 각각 별도로 품목제조보고를 해야 할 것이며, 품목제조보고한 사실대로 해당 등급의 원료(계란)를 사용하여 제품을 만들어야 할 것으로 판단됩니다.

Q332 원재료가 동일한 제품을 제품명만 다르게 하여 품목제조보고 할 수 있나요?

✓ 원재료 및 배합비율 등 모든 것이 동일한 제품을 생산하는 경우에는 품목제조보고를 별도로 할 필요가 없습니다. 또한, 「식품등의 표시기준」(식품의약품안전처 고시)Ⅰ. 3. 가.에 따라 '제품명'은 '개개의 제품을 나타내는 고유의 명칭'이므로, 원재료 및 함량 등 모든 것이 동일한 제품을 각각 제품명만 다르게 하여 품목제조보고 하는 것은 바람직하지 않습니다.

✓ 다만, 식육포장처리업 영업자가 축산물유통전문판매업자의 의뢰에 따라 제품을 생산하는 경우, 기존에 제조하던 제품과 원재료명 및 함량, 제조방법(공정) 등 모든 사항이 동일하더라도 다른 제품명으로 품목제조보고가 가능합니다. 이 경우 품목제조보고서의 '기타'란 등에 축산물유통전문판매원을 표기하여 관리하시면 되며, 관련한 자세한 사항은 허가관청(시·도)과 상의하시길 바랍니다.

Q333 자사제품 제조를 위한 반제품 생산시 품목제조보고를 해야 하나요?

✓ '식육가공업'의 영업자는 자신이 생산하는 '식육가공품'에 대하여 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율, 포장단위 등을 기재한 품목제조보고서와 그 품목의 제조방법설명서, 소비기한 및 소비기한의 설정 사유서 등을 첨부하여 제품생산 개시 전이나 제품생산 개시 후 7일 이내에 해당 영업에 대한 영업허가관청(시·도)에 품목제조보고를 해야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제25조 및 같은 법 시행규칙 제37조 제1항

✓ 품목제조보고는 최종 완제품인 식육가공품에 대해서 실시하면 되므로, 최종적으로 식육가공품 제품을 만들기 위한 자사 제조 공정품에 대하여는 별도로 품목제조보고를 하지 않으셔도 되며,

별도로 품목제조보고가 되지 않은 해당 공정품을 최종 완제품의 품목제조보고서 상에 기재할 때에는, 그 사용한 원재료와 배합비율을 모든 원·부재료를 더하여 투입하는 양을 기준으로 각각의 양을 그대로 산출하여 사실대로 모두 기재하고, 제조방법 설명서에 해당 공정품를 만들고 농축하는 공정과 다른 원재료와 혼합하는 공정 등을 자세히 작성하시면 됩니다.

✓ 아울러, 품목제조보고와 관련하여 자세한 사항은 해당 식육가공업의 영업허가관청(시·도)과 상의하시기 바랍니다.

Q334 식육가공품의 보관 방법이 여러가지일 경우 보관 방법에 따라 각각 품목제조보고해야 되나요?

✓ '식육가공업'의 영업자는 자신이 생산하는 '식육가공품'에 대하여 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율, 포장단위 등을 기재한 품목제조보고서와 그 품목의 제조방법설명서, 소비기한 및 소비기한의 설정 사유서 등을 첨부하여 제품생산 개시 전이나 제품생산 개시 후 7일 이내에 해당 영업에 대한 영업허가관청(시·도)에 품목제조보고를 해야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제25조, 같은 법 시행규칙 제37조제1항 및 별지 제28호서식

✓ 식육가공업 영업자로서 식육가공품을 생산하면서, 원재료 및 배합비율이 같고 대부분의 공정이 동일하지만 냉장 또는 냉동 공정과 보관방법(보존 및 유통기준) 등이 서로 다르고 그에 따른 소비기한도 서로 다르게 설정하려는 경우라면, 이는 각각 서로 다른 제품으로 보아야 할 것이므로, 냉장 식육가공품과 냉동 식육가공품은 각각 별도로 품목제조보고해야 합니다.

Q335 기존에 생산하던 우정육(포장육) 원료에 안창살을 추가하려 합니다. 사용하는 부위 외에 모든 공정이 동일하다면, 새롭게 품목제조보고 하지 않아도 되나요?

✓ 식육포장처리업의 영업자는 자신이 생산하는 포장육에 대하여 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율, 포장단위 등을 기재한 품목제조보고서와 그 품목의 제조방법설명서, 소비기한 및 소비기한의 설정 사유서 등을 첨부하여 제품생산 개시 전이나 제품생산 개시 후 7일 이내에 해당 영업에 대한 영업허가관청(시·군·구)에 품목제조보고를 해야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제25조, 같은 법 시행규칙 제37조 제1항 및 별지 제28호서식

✓ 식육포장처리업 영업자가 위 규정에 따라 품목제조보고를 할 때에는 사용하는 '식육의 부위'를 반드시 모두 구분하여 작성하도록 정하고 있지 않으나, 소비자가 일반적으로 구분할 수 있는 부위의 식육을 특정 비율로 배합하여 포장육을 만드는 경우로서 제품명 등에 해당 부위 명칭을 기재하려는 경우라면, 영업자의 책임하에 사실대로 각각의 식육 부위별 원재료명 및 배합비율을 구분하여 기재해야 하고, 식육포장처리업의 영업자는 사용한 원재료와 배합비율, 가공(절단 등) 및 포장 방법 등 자신이 품목제조보고 한 그대로 해당 포장육을 생산하여 유통·판매하여야 합니다.

✓ 따라서, '특정 부위의 식육(질의 내용상 '안창살')을 사용하지만 제품명에는 해당 명칭을 사용하지 않는 경우'로서 '우정육(냉동)'이라는 기존의 품목과 사용하는 식육의 부위 외에 가공 방법 등이 모두 같은 경우라면 별도의 품목제조보고를 추가로 하실 필요는 없습니다.

Q336 제품명은 "돼지고기 포장육"으로 동일하지만 재료로 사용하는 부위가 다르다면 각각 품목제조보고 해야 되나요?

✓ 식육포장처리업의 영업자는 자신이 생산하는 포장육에 대하여 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율, 포장단위 등을 기재한 품목제조보고서와 그 품목의 제조방법설명서, 소비기한 및 소비기한의 설정 사유서 등을 첨부하여 영업허가관청에 품목제조보고를 해야 합니다. 이때, 원재료 중 축산물에 해당하는 것과, 식품공전 및 식품첨가물공전에 사용기준이 정하여져 있거나 표시·광고 시 특정 성분을 강조한 경우(원재료명 또는 성분명을 제품명의 일부로 사용)에는 '배합비율'을 반드시 기재해야 한다고 규정하고 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제25조 및 같은 법 시행규칙 제37조제1항 및 별지 제28호서식

✓ 제품명으로 '돼지고기 포장육'만을 표시하고자 하신다면 각 부위별로 나누어 품목제조보고 하고 생산할 필요는 없습니다. 다만, 제품명에 '(삼겹살: 구이용), (목심: 구이용), (갈매기살: 구이용)'과 같이 식육의 부위명을 함께 사용하고자 하는 경우라면, 원재료에 부위명을 기재하고 원재료 배합비율에 배합비율을 기재하여 각각 품목제조보고하고 생산 및 판매해야 합니다. 품목제조보고서상 특정 부위를 별도로 명시하는 경우에는 해당 부위를 제외한 다른 부위를 원료로 하여 해당 제품을 생산하는 것은 가능하지 않습니다.

✓ 아울러, 품목제조보고와 관련한 자세한 사항은 영업허가관청과 상의하시길 바랍니다.

Q337 양념육에 타사 제조 소스를 합포장하여 세트로 판매하려면 별도로 품목제조보고를 해야 되나요?

✓ 식육가공업의 영업자는 '식품제조·가공업의 영업자가 품목제조보고하고 생산한 완제품 형태의 소스류'를 구입하여 자신이 품목제조보고하고 생산 및 포장·표시를 완료한 '식육가공품'과 합포장하여 판매할 수 있습니다.

✓ 이때, 각 제품은 교차 오염 및 미생물 오염 방지를 위하여 각각 밀봉 포장되어 있어야 하며, 개별 포장된 제품은 각각의 식품유형과 기준·규격이 적용됩니다. 따라서, 각각 품목제조보고하고 각각 포장된 식육가공품과 소스류를 단순히 합포장한 제품은 별도로 품목제조보고하지 않아도 되며, 식육가공업 영업자로서 생산한 식육가공품에 대해서만 품목제조보고하시면 됩니다. 참고로, 축산물 위생관리법령에서는 품목제조보고 시 대표유형을 설정하도록 규정하고 있지 않습니다.

Q338 식육가공업과 식품제조가공업을 함께 영위 중이며, 식육가공업에서 생산한 양념육을 식품제조가공업에서 생산하는 제품의 원료로 사용합니다. 원료로 사용하는 양념육에 대해 품목제조보고 해야 하나요?

✓ 식육가공업과 식품제조·가공업의 영업을 함께 영위 중인 경우라고 하더라도, 각각의 영업은 독립된 영업으로 보아야 합니다. 즉, 자신이 운영하는 식품제조·가공업 영업에서 원료로 사용할 목적으로 만든 제품이라도, 식육가공업 영업자로서 만드는 식육가공품(질의 내용상 '양념육')에 대하여는 관련규정을 준수하여 품목제조보고 및 검사 등을 실시하여야 합니다.

✓ 따라서, '식육가공업'의 영업자로서 만드는 '양념육' 제품에 대하여는 「축산물 위생관리법」 제25조에 따라 별도로 품목제조보고를 하고, 같은 법 제12조 및 관련규정에 따라 자신이 가공한 축산물(식육가공품)이 가공기준 및 성분규격에 적합한지 여부를 검사해야 합니다.

Q339 식육가공품 원료로 사용하는 정제염의 원산지가 다른 경우 각각 품목제조보고 해야 되나요?

✓ 식육가공업의 영업자는 자신이 생산하는 식육가공품에 대하여 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율, 포장단위 등을 기재한 품목제조보고서와 그 품목의 제조방법설명서, 소비기한 및 소비기한의 설정 사유서 등을 첨부하여 영업허가관청(시·도)에 품목제조보고를 해야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제25조, 같은 법 시행규칙 제37조제1항 및 별지 제28호서식

✓ 사용하는 정제염의 '원산지'만 다른 경우라면 각각 별도로 품목제조보고를 하지 않아도 됩니다.

Q340 중량만 다른 동일한 식육가공품을 생산할 경우, 중량별로 각각 품목제조보고 해야 되나요?

✓ '식육가공업'의 영업자는 자신이 생산하는 '식육가공품'에 대하여 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율, 포장단위 등을 기재한 품목제조보고서와 그 품목의 제조방법설명서, 소비기한 및 소비기한의 설정 사유서 등을 첨부하여 제품생산 개시 전이나 제품생산 개시 후 7일 이내에 해당 영업에 대한 영업허가관청(시·도)에 품목제조보고를 해야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제25조, 같은 법 시행규칙 제37조제1항 및 별지 제28호서식

✓ 식육가공업 영업자로서 식육가공품 제품을 생산하면서, 원재료 및 배합비율, 제조방법 등 모든 것이 동일하나 단순히 중량(포장단위)만 다른 경우라면, 하나의 품목으로서 품목제조보고를 하면 될 것으로 판단되고, 포장단위에 따라 포장 방법이 다르고 그에 따른 소비기한 등이 다르게 설정되는 경우라면, 서로 다른 품목으로 보아 각각 품목제조보고를 하시면 됩니다.

✓ 아울러, 품목제조보고와 관련하여 자세한 사항은 해당 식육가공업의 영업허가관청(시·도)과 상의하시기 바랍니다.

Q341 포장육의 제조 공정은 동일하지만 포장방법 및 소비기한이 다르다면 각각 품목제조보고해야 하나요?

✓ '식육포장처리업'의 영업자는 자신이 생산하는 포장육에 대하여 영업허가관청에 품목제조보고를 하여야 하며, 품목제조보고서에는 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율, 포장재질 및 포장단위 등을 기재하고 제조방법설명서에는 원료처리부터 포장하는 방법까지 자세히 작성하여야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제25조 및 같은 법 시행규칙 제37조제1항 및 별지 제28호서식

✓ 상기 품목제조보고에서 설정하는 '품목'은 동일한 원재료 및 함량으로 동일한 가공과정을 거쳐 동일한 제품명으로 생산·판매되는 제품입니다. 포장 공정이 다르고 그에 따른 소비기한이 다르게 설정된다면 서로 다른 품목으로 보아야 하며, 따라서 각각 품목제조보고하여야 합니다.

Q342 축산물가공품 품목제조보고 시 복합원재료의 세부 원재료까지 입력해야 하나요?

✓ 축산물가공업 영업자는 자신이 생산하는 축산물가공품에 대하여 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명 및 배합비율, 포장단위 등을 기재한 품목제조보고서와 그 품목의 제조방법 설명서, 소비기한 및 소비기한의 설정 사유서 등을 첨부하여 제품생산 개시 전이나 제품생산 개시 후 7일 이내에 해당 영업에 대한 허가관청(시·도)에 품목제조보고를 하여야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제25조, 같은 법 시행규칙 제37조

✓ 상기 품목제조보고서에 '원재료'를 기재할 때에는 실제로 제품을 만들 때 투입하는 모든 원·부재료를 기재하여야 합니다. 다만, 식품의 유형이 있는 가공식품 또는 복합원재료를 원재료로 사용하는 경우에는 해당 식품의 유형(「식품의 기준 및 규격」, 「첨가물의 기준 및 규격」에서 정하고 있는 공식적인 명칭 또는 표준화된 명칭)을 코드로 선택하고 원재료기타설명란에 해당 복합원재료의 제품명을 기재하실 수 있으며, 해당 가공식품 또는 복합원재료의 배합비율이 5% 이상인 경우에는 세부 원재료 입력을 권고(배합비율 순으로 5개 이상)하고 있습니다.

Q343 식품 유형이 있는 복합원재료로 제조한 양념육을 품목제조보고하려 합니다. 복합원재료의 품목제조보고번호를 기재해야 되나요?

✓ 축산물가공업 영업자는 자신이 생산하는 축산물가공품에 대하여 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명 및 배합비율, 포장단위 등을 기재한 품목제조보고서와 그 품목의 제조방법 설명서, 소비기한 및 소비기한의 설정 사유서 등을 첨부하여 제품생산 개시 전이나 제품생산 개시 후 7일 이내에 해당 영업에 대한 허가관청(시·도)에 품목제조보고를 하여야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제25조, 같은 법 시행규칙 제37조

✓ 상기 품목제조보고서에 '원재료'를 기재할 때에는 실제로 제품을 만들 때 투입하는 모든 원·부재료를 기재하여야 합니다. 다만, 식품의 유형이 있는 가공식품 또는 복합원재료를 원재료로 사용하는 경우에는 해당 식품의 유형(「식품의 기준 및 규격」, 「첨가물의 기준 및 규격」에서 정하고 있는 공식적인 명칭 또는 표준화된 명칭)을 코드로 선택하고 원재료기타설명란에 해당 복합원재료의 제품명을 기재하실 수 있으며, 해당 가공식품 또는 복합원재료의 배합비율이 5% 이상인 경우에는 세부 원재료 입력을 권고(배합비율 순으로 5개 이상)하고 있습니다.

✓ 즉, 품목제조보고 시 복합원재료의 품목제조보고를 의무 기재하도록 규정하고 있지 않습니다.

Q344 포장육 품목제조보고 시 부위명을 기재하여야 되나요?

✓ 식육포장처리업의 영업자는 자신이 생산하는 포장육에 대하여 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율, 포장단위 등을 기재한 품목제조보고서와 그 품목의 제조방법설명서, 소비기한 및 소비기한의 설정 사유서 등을 첨부하여 영업허가관청에 품목제조보고를 해야 합니다. 이때, 원재료 중 축산물에 해당하는 것과, 식품공전 및 식품첨가물공전에 사용기준이 정하여져 있거나 표시·광고 시 특정 성분을 강조한 경우(원재료명 또는 성분명을 제품명의 일부로 사용)에는 '배합비율'을 반드시 기재해야 한다고 규정하고 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제25조 및 같은 법 시행규칙 제37조제1항 및 별지 제28호서식

✓ 식육포장처리업 영업자는 자신이 생산하는 포장육에 대하여 품목제조보고 시 원재료에 부위명을 기재하지 않고 생산할 수 있습니다. 다만, 제품명에 식육의 부위명을 사용하고자 하는 경우라면 상기 규정에 따라 원재료에는 각 부위를 별도로 기재하고 원재료 배합비율에 각 부위별 배합비율을 기재하여 품목제조보고하고 생산 및 판매하여야 합니다. 또한, 품목제조보고서상 특정 부위를 별도로 명시하는 경우에는 해당 부위를 제외한 다른 부위를 원료로 하여 해당 제품을 생산하는 것은 가능하지 않습니다.

✓ 아울러, 품목제조보고와 관련한 자세한 사항은 영업허가관청과 상의하시길 바랍니다.

Q345 제품명에 부위명을 기재한 경우, 원재료 배합비율도 부위별로 기재해야 되나요?

✓ 식육포장처리업의 영업자는 자신이 생산하는 포장육에 대하여 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율, 포장단위 등을 기재한 품목제조보고서와 그 품목의 제조방법설명서, 소비기한 및 소비기한의 설정 사유서 등을 첨부하여 영업허가관청에 품목제조보고를 해야 합니다. 이때, 원재료 중 축산물에 해당하는 것과, 식품공전 및 식품첨가물공전에 사용기준이 정하여져 있거나 표시·광고 시 특정 성분을 강조한 경우(원재료명 또는 성분명을 제품명의 일부로 사용)에는 '배합비율'을 반드시 기재해야 한다고 규정하고 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제25조, 같은 법 시행규칙 제37조제1항 및 별지 제28호서식

✓ 포장육의 제품명에 식육의 부위명을 사용하고자 하는 경우, 원재료에는 각 부위를 별도로 기재하고 각 부위별 배합비율을 원재료 배합비율에 기재하여 품목제조보고하시고 생산 및 판매하여야 합니다.

Q346 사용량 기준이 있는 원료(감초)가 들어있는 복합원재료를 포장육의 원료로 사용한 경우, 복합원재료의 비율과 세부원료(감초)의 비율을 기재해야 되나요?

✓ 식육포장처리업의 영업자는 자신이 생산하는 포장육에 대하여 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율, 포장단위 등을 기재한 품목제조보고서와 그 품목의 제조방법설명서, 소비기한 및 소비기한의 설정 사유서 등을 첨부하여 영업허가관청에 품목제조보고를 해야 합니다. 이때, 원재료 중 축산물에 해당하는 것과, 식품공전 및 식품첨가물공전에 사용기준이 정하여져 있거나 표시·광고 시 특정 성분을 강조한 경우(원재료명 또는 성분명을 제품명의 일부로 사용)에는 '배합비율'을 반드시 기재해야 한다고 규정하고 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제25조 및 같은 법 시행규칙 제37조제1항 및 별지 제28호서식

✓ 또한, 품목제조보고서에 '원재료'를 기재할 때에는 실제로 제품을 만들 때 투입하는 모든 원·부재료를 기재하여야 합니다만, 식품의 유형이 있는 가공식품 또는 복합원재료를 원재료로 사용하는 경우에는 해당 식품의 유형(「식품의 기준 및 규격」, 「첨가물의 기준 및 규격」에서 정하고 있는 공식적인 명칭 또는 표준화된 명칭)을 코드로 선택하고 원재료기타설명란에 해당 복합원재료의 제품명을 기재하실 수 있으며, 해당 가공식품 또는 복합원재료의 배합비율이 5% 이상인 경우에는 세부 원재료 입력을 권고(배합비율 순으로 5개 이상)하고 있습니다.

✓ 즉, 복합원재료의 배합비율이 5% 이상인 제품은 품목제조보고 시 세부 원재료 입력을 권고하고 있습니다만, 사용기준이 정해진 원료인 '감초'가 복합원재료의 세부 원재료로 사용되어 제품에 이행되는 경우, 상기 규정에 따라 '감초'의 배합배율을 입력하시는 것이 바람직합니다.

Q347 4가지의 양념육을 합포장하여 냉동 세트 제품으로 판매하려 합니다. 4가지 제품을 각각 품목제조보고 해야 되나요?

✓ 제품의 생산 방법(포장 방법 포함)과 판매 형태(세트포장 등)는 영업자가 자신의 책임하에 결정하는 것이며, 영업자는 사실대로 품목제조보고 등을 실시하고 해당 축산물의 보존 및 유통기준을 준수하여 판매해야 합니다.

✓ '식육가공업'의 영업자가 4가지 양념육으로 구성된 제품을 하나의 '식육가공품' 으로 품목제조보고할 수 있습니다.

✓ 또한, '식육가공업'의 영업자가 품목제조보고 하여 직접 생산한 여러가지 '식육가공품' 제품을 각각 밀봉 포장된 상태로 단순히 세트포장하여 판매하는 것은 가능합니다만, 이 경우, 개별 포장된 식육가공품은 각각의 식품유형 및 기준·규격이 적용되므로, 각 제품은 교차 오염 및 미생물 오염 방지를 위하여 밀봉 포장된 상태여야 하며, 각각의 보존 및 유통기준에 적합하게 세트제품을 구성해야 할 것으로 판단됩니다.

✓ 즉, 각각 품목제조보고 하여 만든 4가지의 양념육 완제품을 단순히 세트로 포장하여 '냉동'으로 판매하려는 경우라면, 해당 세트를 구성하는 4가지의 양념육 제품은 각각 '냉동 제품'으로서 품목제조보고를 하셔야 할 것으로 판단되며, 이 경우 해당 세트제품을 구성하는 각각의 제품은 각각 밀봉 포장된 상태여야 할 것입니다.

Q348 식육가공품 품목제조보고를 위해 배합비율을 산출하려 합니다. 처음 투입한 원재료 양을 기준으로 산출해야 되나요?

✓ 축산물가공업 영업자는 자신이 생산하는 축산물가공품에 대하여 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명 및 배합비율, 포장단위 등을 기재한 품목제조보고서와 그 품목의 제조방법 설명서, 소비기한 및 소비기한의 설정 사유서 등을 첨부하여 제품생산 개시 전이나 제품생산 개시 후 7일 이내에 해당 영업에 대한 허가관청(시·도)에 품목제조보고를 하여야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제25조, 같은 법 시행규칙 제37조제1항 및 별지 제28호서식

✓ 상기 품목제조보고서 상의 '원재료'를 기재할 때에는 최종 제품에 남아있지 않더라도 실제로 제품을 만들 때 투입하는 모든 원·부재료를 기재하여야 하며, '원재료 배합비율'을 기재할 때에는 실제로 제품을 만들 때 투입하는 양을 기준으로 사실대로 작성하여야 합니다. 또한, 재료를 투입하거나 제거하는 과정 등에 대해서는 제조방법 설명서에 자세히 작성하셔야 합니다.

Q349 품목제조보고 시 원재료 배합비율은 반드시 입력해야 하나요?

✓ 식육가공업의 영업자는 자신이 생산하는 식육가공품에 대하여 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율, 포장단위 등을 기재한 품목제조보고서와 그 품목의 제조방법설명서, 소비기한 및 소비기한의 설정 사유서 등을 첨부하여 제품생산 개시 전이나 제품생산 개시 후 7일 이내에 해당 영업에 대한 영업허가관청(시·도)에 품목제조보고를 하여야 하며, 품목제조보고를 한 사실대로 제품을 만들어야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제25조, 같은 법 시행규칙 제37조 제1항 및 별지 제28호서식

✓ 품목제조보고서에 '원재료명 또는 성분명'을 기재할 때에는 최종 제품에 남아있지 않더라도 실제로 제품을 만들 때 투입하는 모든 원·부재료를 기재하여야 하며, 원·부재료를 투입하고 제거하는 과정은 제조방법 설명서에 자세히 작성하시면 됩니다.

✓ 또한, 품목제조보고서상 '배합비율'의 기재는 원재료 중 축산물에 해당하는 것과 식품공전 및 식품첨가물공전에 사용기준이 정하여져 있거나 표시·광고 시 특정 성분을 강조한 경우(원재료명 또는 성분명을 제품명의 일부로 사용)만 해당합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제28호서식

✓ '배합비율'은 귀하께서 해당 제품을 만들면서 사용하는 모든 원·부재료를 더하여 '투입하는 양'을 기준으로 사실대로 각각의 양을 그대로 산출하시면 됩니다.

✓ 아울러, 품목제조보고와 관련하여 자세한 사항은 해당 식육가공업의 영업허가관청(시·도)과 상의하시기 바랍니다.

Q350 양념육 제조 시 생성된 육즙을 분리하였다가 제품에 다시 넣는 경우, 품목제조보고 시 육즙을 원재료로 기재하여야 되나요?

✓ 품목제조보고서 상의 '원재료'를 기재할 때에는 최종 제품에 남아있지 않더라도 실제로 제품을 만들 때 투입하는 모든 원·부재료를 기재하여야 하며, '원재료 배합비율'을 기재할 때에는 실제로 제품을 만들 때 투입하는 양을 기준으로 사실대로 작성하여야 합니다. 또한, 재료를 투입하거나 제거하는 과정 등에 대해서는 제조방법 설명서에 자세히 작성하셔야 합니다.

✓ 육즙이 제품 제조 과정에서 생성되는 것이라면 투입하는 재료로 보기는 어려울 것입니다. 따라서 품목제조보고서상 원재료에 기재하지 않아도 되며, 원재료 배합비율을 기재할 때 또한 육즙의 양을 별도로 계산하지 않아도 될 것입니다만, 제조방법 설명서에 육즙을 분리하고 다시 넣어 포장하는 과정 등에 대하여 자세히 작성하시기 바랍니다.

Q351 식육가공품(돼지수육) 제조 시 물, 고기, 향신료를 넣고 삶은 후 고기만 건져서 제품을 생산합니다. 품목제조보고 시 최종 제품에 남아있지 않더라도 투입하는 모든 원·부재료를 기재해야 되나요?

✓ 식육가공업의 영업자는 자신이 생산하는 식육가공품에 대하여 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율, 포장단위 등을 기재한 품목제조보고서와 그 품목의 제조방법설명서, 소비기한 및 소비기한의 설정 사유서 등을 첨부하여 제품생산 개시 전이나 제품생산 개시 후 7일 이내에 해당 식육가공업에 대한 영업허가관청(시·도)에 품목제조보고를 하여야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제25조, 같은 법 시행규칙 제37조제1항 및 별지 제28호서식

✓ 품목제조보고서에 '원재료명 또는 성분명'을 기재할 때에는 최종 제품에 남아있지 않더라도 정제수를 포함하여 실제로 제품을 만들 때 투입하는 모든 원·부재료를 기재하여야 하며, 원·부재료를 투입하고 제거하는 과정 등을 포함하여 가공 및 포장 공정 등은 제조방법 설명서에 자세히 작성하면 됩니다.

✓ 또한, '배합비율'은 원재료 중 축산물에 해당하는 것과, 식품공전 및 식품첨가물공전에 사용기준이 정하여져 있거나 표시·광고 시 특정 성분을 강조한 경우(원재료명 또는 성분명을 제품명의 일부로 사용)에는 반드시 기재해야 하며, 사용하는 모든 원·부재료를 더하여 '투입하는 양'을 기준으로 각각의 양을 그대로 산출해야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별지 제28호서식]

Q352 가공치즈 제조 시 보존을 위해 충진수(정제수, 구연산칼륨)와 함께 포장합니다. 품목제조보고 시 충진수도 원재료 상에 기재하여야 되나요?

✓ 축산물 위생관리법령에 따라 유가공업의 영업자는 자신이 생산하는 유가공품에 대하여 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율, 포장단위 등을 기재한 품목제조보고서와 그 품목의 제조방법설명서, 유통기간 및 유통기간의 설정 사유서 등을 첨부하여 제품생산 개시 전이나 제품생산 개시 후 7일 이내에 해당 유가공업에 대한 영업허가관청(시·도)에 품목제조보고를 하여야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제25조, 같은 법 시행규칙 제37조제1항 및 별지 제28호서식

✓ 상기 품목제조보고서 상의 '원재료'를 기재할 때에는 실제로 제품을 만들 때 투입하는 모든 원·부재료를 기재하여야 하며, '원재료 배합비율'을 기재할 때에는 실제로 제품을 만들 때 투입하는 양을 기준으로 사실대로 작성하여야 합니다. 또한, 재료를 투입하거나 제거하는 과정 등에 대해서는 제조방법 설명서에 자세히 작성하셔야 합니다.

✓ 따라서, 유가공품의 품목제조보고서상 원재료를 기재할 때에는 충진수(정제수, 구연산칼슘)를 포함한 각각의 원·부재료를 모두 기재하여야 하며, 원재료 배합비율을 기재할 때 또한 충진수(정제수, 구연산칼슘)를 포함하여 제품 제조 시 '투입하는 양'을 기준으로 산출하여 기재하시기 바랍니다.

Q353 품목제조보고 시 콜라겐 케이싱의 함량도 기재해야 되나요?

✓ 축산물가공업 영업자로서 축산물가공품에 대한 품목제조보고서상의 원재료를 기재할 때에는, 최종 제품에 남아있지 않더라도 실제로 제품을 만들 때 투입하는 모든 원·부재료를 기재하여야 하며, 모든 원·부재료를 더하여 각각의 함량을 그대로 산출하여야 합니다.

✓ 따라서, 품목제조보고 시에는 '콜라겐 케이싱'을 포함한 각각의 원·부재료를 모두 기재하여야 하며, 원재료 배합비율을 기재할 때 또한 '콜라겐 케이싱'을 포함하여 제품 제조 시 '투입하는 양'을 기준으로 배합비율을 산출하여 기재하여야 합니다. 또한, 재료를 투입하거나 제거하는 과정 등에 대하여는 제조방법 설명서에 자세히 작성하시면 됩니다.

Q354 배합 비율이 변경되어 품목제조보고 변경신청을 하려고 하는데, 배합비율에도 허용되는 오차범위가 있나요?

✓ 축산물가공업의 영업자는 자신이 생산하는 축산물가공품에 대하여 해당 품목의 제품명, 원재료 또는 성분명, 배합비율, 포장단위 등을 기재한 품목제조보고서와 그 품목의 제조방법설명서, 소비기한 및 소비기한의 설정 사유서 등을 첨부하여 제품생산 개시 전이나 제품생산 개시 후 7일 이내에 해당 영업에 대한 허가관청(시·도)에 품목제조보고를 하여야 하며, 품목제조보고를 한 사실대로 제품을 만들어야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제25조, 같은 법 시행규칙 제37조 제1항 및 별지 제28호서식

✓ 또한, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제37조 제2항에 따르면, 품목제조의 보고를 한 축산물가공업의 영업자가 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 사항을 변경하였을 때에는 그 날부터 7일 이내에 별지 제29호 서식의 변경보고서(전자문서로 된 보고서를 포함한다)를 허가관청(시·도)에 제출하도록 규정하고 있습니다.

1. 해당 품목의 제품명
2. 원재료명 또는 성분명 및 배합비율
3. 소비기한

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제25조, 같은 법 시행규칙 제37조 및 별지 제29호서식

✓ 품목제조보고서와 실제 제품을 생산하는 것에 대한 '오차 범위' 등을 축산물 위생관리법령상 별도로 정하고 있지 않으나, '축산물가공업'의 영업자로서 생산하는 축산물가공품에 대한 품목제조보고는 사실대로 하여야 하며, 허가관청(시·도)에 보고한 내용대로 해당 제품을 생산하여야 합니다.

✓ 또한, '축산물가공업'의 영업자가 품목제조보고를 한 이후 해당 제품에 대한 '배합비율'을 변경하였을 때에는, 그 날부터 7일 이내에 별지 제29호 서식의 변경보고서(전자문서로 된 보고서를 포함한다)를 허가관청(시·도)에 제출해야 합니다.

✓ 아울러, 품목제조보고 및 변경보고와 관련하여 자세한 사항은 해당 축산물가공업(유가공업)의 영업허가관청(시·도)과 상의하시기 바랍니다.

Q355 포장육 소비기한 변경 시 품목제조보고 변경 보고를 해야 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제37조제2항에 따르면, 품목제조의 보고를 한 식육포장처리업의 영업자가 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 사항을 변경하였을 때에는 그 날부터 7일 이내에 별지 제29호 서식의 변경보고서(전자문서로 된 보고서를 포함한다)를 허가관청(시·군·구)에 제출하도록 규정하고 있습니다.

1. 해당 품목의 제품명
2. 원재료명 또는 성분명 및 배합비율
3. 소비기한[소비기한을 연장하는 경우에는 소비기한 변경 근거서류(전자문서를 포함한다) 첨부]

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제25조, 같은 법 시행규칙 제37조 및 별지 제29호서식

✓ 따라서, '식육포장처리업'의 영업자로서 만드시는 '포장육' 제품에 대하여 '소비기한'을 변경하려는 경우라면 허가관청(시·군·구)에 품목제조보고 변경 보고를 하셔야 합니다.

Q356 원재료로 빵가루를 사용하는데 빵가루의 유형이 변경되었습니다. 원재료의 식품유형이 변경되는 경우 품목제조변경보고를 해야 되나요?

✓ 축산물 위생관리법령에 따라 품목제조의 보고를 한 자가 '해당 품목의 제품명, 원재료명 또는 성분명 및 배합비율, 소비기한'을 변경하였을 때에는 그 날부터 7일 이내에 별지 제29호서식의 변경보고서에 소비기한 변경 근거서류를 첨부하여 허가관청에 제출하도록 규정하고 있습니다.

✓ 따라서, 원재료로 사용하는 '식품의 유형이 있는 가공식품 또는 복합원재료'의 '식품유형'이 변경되는 경우는 상기 규정에 따른 변경신고 대상이므로, 빵가루 업체의 변경신고 이후 7일 이내에 품목제조보고 변경 신청하시면 되며, 관련한 자세한 사항은 해당 관할관청과 상의하시길 바랍니다.

4 위생교육

Q357 식육판매업과 식용란수집판매업 영업 중인데, 각 영업별로 위생교육을 이수해야 되나요?

✓ '식육판매업' 영업자와 '식용란수집판매업'의 영업자는 매년 축산물 위생에 관한 교육(이하 '보수교육'이라 한다.)을 받아야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제30조제3항, 같은 법 시행규칙 제50조의2

✓ 따라서, '식육판매업'과 '식용란수집판매업'의 영업을 운영하고 있는 자는 「축산물 위생관리법」 제30조제3항에 따라 각 영업별로 매년 1회 이상 위생교육을 받으시면 됩니다.

Q358 동일 법인내 A, B 축산물판매업 매장이 있습니다. A, B 모두 위생관리책임자가 신규 위생교육과 보수교육을 수료하였습니다. A, B 매장의 위생관리책임자가 서로 인사이동이 되면 당해의 보수교육을 다시 받아야 하나요?

✓ 축산물판매업 또는 식육즉석판매가공업의 영업을 하려는 자는 축산물 위생에 관한 교육(이하 '신규교육'이라 한다.)을 받아야 하며, 매년 축산물 위생에 관한 교육(이하 '보수교육'이라 한다.)을 받아야 합니다.

✓ 또한, 교육을 받아야 하는 자가 영업에 직접 종사하지 아니하거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우에는 종업원 중에서 위생에 관한 책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받을 수 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제30조제2항·제3항 및 제4항, 같은 법 시행규칙 제50조의2

✓ 축산물판매업 또는 식육즉석판매가공업 영업신고를 한 영업장에서 위생에 관한 책임자로서 영업자를 대신하여 「축산물 위생관리법」 제30조에 따른 신규교육 및 보수교육을 받은 종업원이, 자신이 근무하고 있던 영업과 같은 종류의 다른 영업장으로 이동하여 위생에 관한 책임자로서 근무하게 되는 경우라면, 신규교육 및 해당 연도의 보수교육을 다시 받지는 않아도 되며, 「축산물 위생관리법」 제30조에 따라 교육을 받은 자가 축산물판매업 또는 식육즉석판매가공업의 영업자 준수 사항에 따른 종업원 위생교육을 실시하면 됩니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제1호바목

Q359 "위생에 관한 책임자"를 지정하여 위생교육을 수료하였다면, 해당 연도의 위생교육 의무를 준수한 것인가요?

✓ 「축산물 위생관리법」 제30조제2항에 따라 식육판매업의 영업을 하려는 자는 축산물 위생에 관한 교육(이하 '신규교육'이라 한다.)을 받아야 하며, 같은 조 제3항에 따라 식육판매업의 영업자는 매년 축산물 위생에 관한 교육(이하 '보수교육'이라 한다.)을 받아야 합니다.

✓ 또한 「축산물 위생관리법」 제30조제4항에서는, 제2항 또는 제3항에 따라 교육을 받아야 하는 자가 영업에 직접 종사하지 아니하거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우에는 종업원 중에서 위생에 관한 책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 수 있습니다.

✓ 즉, '위생에 관한 책임자'로 지정된 종업원이 영업자를 대신하여 신규교육 또는 보수교육을 받은 경우, 해당 연도에 해당 영업자의 신규교육 또는 보수교육 의무를 준수한 것으로 인정됩니다.

Q360 축산물유통전문판매업 영업자 및 종사자는 매년 '축산물 위생에 관한 교육'을 받아야 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법」 제30조 제2항에 따라, 축산물유통전문판매업의 영업을 하려는 자는 축산물 위생에 관한 교육(이하 '신규교육'이라 한다)을 받아야 합니다.

✓ 다만, 축산물유통전문판매업의 영업자는 「축산물 위생관리법」 제30조 제3항에 따라 매년 축산물 위생에 관한 교육(이하 '보수교육'이라 한다)을 받아야 하는 영업자는 아닙니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제30조 제2항 및 제3항, 같은 법 시행규칙 제50조의2

✓ 따라서, '축산물유통전문판매업'의 영업자는 해당 영업을 신규로 시작할 때 「축산물 위생관리법」 제30조 제2항에 따른 '신규교육'을 받아야 하고, 다만, 매년 실시하는 '보수교육'은 받지 않아도 됩니다.

✓ 참고로, 영업자의 준수 사항으로서, 축산물유통전문판매업의 영업자는 다음 기준에 따라 종업원에 대하여 매년 1시간 이상 위생교육을 실시해야 합니다.

1) 자체적인 위생교육 계획을 수립할 것

2) 「축산물 위생관리법」 제30조 제2항·제3항 및 같은 법 시행규칙 제50조의2에 따라 위생교육을 받은 영업자 또는 같은 법 제30조 제4항에 따라 위생교육을 받은 종업원이 교육을 실시할 것

3) 교육 결과를 기록하여 2년간 보관할 것. 다만, 기록의 형태는 업체가 자율적으로 정하여 사용할 수 있다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제1호 바목

Q361 공동대표자일 경우, 둘 다 신규 위생교육을 받아야 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법」제30조제2항에 따라 식육포장처리업, 축산물가공업, 축산물판매업 영업을 하려는 자는 축산물 위생에 관한 교육(이하 '신규교육'이라 한다.)을 받아야 합니다.

✓ 신규교육은 각 영업별로 수료하여야 하며, 공동대표자가 하나의 영업을 운영하는 경우 한 명의 대표자가 신규교육을 수료하는 것이 가능합니다.

✓ 참고로, 「축산물 위생관리법 시행규칙」제50조제1항에 따라 '축산물가공업의 영업자가 신규위생교육을 받은 날부터 2년 이내에 영업을 하고 있는 장소 또는 같은 건물에서 식육포장처리업의 영업을 추가로 개설하려는 경우'에는 식육포장처리업 영업자로서 받아야 하는 신규교육을 생략할 수 있습니다.

✓ 다만, 추가되는 영업장소는 종전의 영업장소와 유기적으로 연결되어 하나의 관리체계로 운영되는 경우로 한정하고 있으니, 관련한 자세한 사항은 판단 권한을 가진 관할관청에 문의하시길 바랍니다.

Q362 법인내 매장에서 위생관리책임자가 위생교육을 대신 수료하고 있습니다. 법인의 대표자가 변경되는 경우 위생교육을 신규로 수료해야 하나요?

✓ 축산물판매업 또는 식육즉석판매가공업의 영업을 하려는 자는 축산물 위생에 관한 교육(이하 '신규교육'이라 한다.)을 받아야 하며, 매년 축산물 위생에 관한 교육(이하 '보수교육'이라 한다.)을 받아야 합니다.

✓ 또한, 교육을 받아야 하는 자가 영업에 직접 종사하지 아니하거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우에는 종업원 중에서 위생에 관한 책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받을 수 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제30조제2항·제3항 및 제4항, 같은 법 시행규칙 제50조의2

✓ '법인'을 영업자로 하여 축산물판매업 또는 식육즉석판매가공업의 영업신고를 한 경우로서 해당 법인의 대표자가 변경되어 「축산물 위생관리법」 제24조제2항 및 같은 법 시행규칙 제36조에 따른 '신고사항의 변경 등의 신고'를 하신 경우, 법인의 대표자가 변경되었더라도 해당 영업장에서 위생에 관한 책임자로서 영업자를 대신하여 「축산물 위생관리법」 제30조에 따른 신규교육 및 보수교육을 받은 종업원이 그대로 영업에 종사하고 있는 경우라면, 새로운 법인의 대표자가 별도로 신규교육 또는 보수교육을 수료하지는 않아도 됩니다.

Q363 식육판매업 영업자가 축산물유통전문판매업을 추가로 신청하는 경우 위생교육을 새로 들어야 하나요?

✓ 「축산물 위생관리법」 제30조제2항에 따라 축산물판매업('식육판매업' 및 '축산물유통전문판매업') 영업을 하려는 자는 축산물 위생에 관한 교육(신규위생교육)을 받아야 합니다. 또한, 축산물판매업 중 '식육판매업' 영업자는 같은 법 제30조제3항에 따라 매년 축산물 위생에 관한 교육(보수위생교육)을 받아야 합니다.

✓ 신규위생교육을 받은 날부터 2년 이내에 신규위생교육을 받았던 영업이 속하는 업종의 영업을 하려는 경우 그 영업을 하려는 자의 교육을 생략할 수 있습니다.

✓ 따라서, 식육판매업 및 축산물유통전문판매업 영업을 위하여 신규위생교육을 이수한 '2년 이내'에 같은 식육판매업 및 축산물유통전문판매업 영업을 영위하고자 하는 경우 신규교육을 생략할 수 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제50조제1항제1의2호

✓ 또한, 보수교육을 받은 영업자가 해당 연도에 교육을 받았던 영업이 속하는 업종의 영업을 하려는 경우 그 영업을 하려는 자의 교육을 생략할 수 있습니다.

✓ 따라서, 식육판매업 영업자로서 해당 연도에 보수위생교육을 수료한 경우라면 식육판매업 및 축산물유통전문판매업 영업자로서 받아야 하는 신규교육을 생략할 수 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제50조제1항제1의3호

Q364 한 명의 영업자가 두가지의 영업을 하는 경우, 영업 별로 각각 위생관리책임자를 지정하여 신규교육을 수료하면 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법」제30조제2항에 따라 축산물가공업 영업을 하려는 자는 축산물 위생에 관한 교육(이하 '신규교육')을 받아야 하며, 제4항에 따라 교육을 받아야 하는 자가 영업에 직접 종사하지 아니하거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우에는 종업원 중에서 위생에 관한 책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받게 할 수 있습니다.

✓ 위생관리책임자를 지정하여 신규교육을 받고자 하는 경우에는, 각 영업장 별로 위생관리책임자를 지정하여 각각 신규교육을 수료하셔야 합니다.

Q365 법인 합병으로 지위승계가 이루어지는 경우 대표자는 위생교육을 새로 받아야 하나요?

✓ 「축산물 위생관리법」제30조 제2항에 따라 '축산물유통전문판매업' 또는 '식육판매업' 영업을 하려는 자는 축산물 위생에 관한 교육(이하 '신규교육')을 받아야 하며, 같은 조 제3항에 따라 '식육판매업'의 영업자는 매년 축산물 위생에 관한 교육(이하 '보수교육')을 받아야 합니다.

✓ 또한, 같은 조 제4항에 따라 해당 영업자가 영업에 직접 종사하지 아니하거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우에는 종업원 중에서 위생에 관한 책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받게 할 수 있습니다.

✓ 법인인 영업자가 합병하였을 때에는 합병 후 존속하는 법인 또는 합병으로 설립되는 법인이 그 영업자의 지위를 승계하게 되는데, 지위승계를 통해 축산물유통전문판매업, 식육판매업의 영업자(법인의 대표자)가 변경되는 경우에는 새로운 영업자(법인의 대표자)가

해당 두 개 영업에 대한 '신규교육'을 수료해야 하며, '위생에 관한 책임자'가 영업자를 대신해서 위생교육(신규교육 및 보수교육)을 수료하였고 그 종업원이 합병 후에도 해당 영업장에서 위생에 관한 책임자로서 계속 종사하는 경우라면, 두 개 영업에 대하여 신규교육을 다시 수료하지는 않아도 되고, 그 위생에 관한 책임자가 그 해에 식육판매업에 대한 보수교육을 수료하면 됩니다.

Q366 축산물유통전문판매업 위생관리책임자가 퇴사한 경우 종업원 위생교육을 어떻게 실시하나요?

✓ 「축산물 위생관리법」 제30조제2항에 따라 축산물유통전문판매업의 영업을 하려는 자는 축산물 위생에 관한 교육(이하 '신규교육'이라 한다.)을 받아야 합니다.

✓ 또한, 「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표 12](영업자 및 종업원 준수 사항) 제1호사목에 따라 축산물유통전문판매업 영업자는 다음 기준에 따라 영업에 종사하는 모든 종업원에 대하여 '매년 1시간 이상' 위생교육을 실시하여야 합니다.

1) 자체적인 위생교육 계획을 수립할 것
2) 법 제30조제2항 · 제3항 및 이 규칙 제50조의2에 따라 위생교육을 받은 영업자 또는 법 제30조제4항에 따라 위생교육을 받은 종업원이 교육을 실시할 것
3) 교육 결과를 기록하여 2년간 보관할 것. 다만, 기록의 형태는 업체가 자율적으로 정하여 사용할 수 있다.

✓ 신규교육을 이수하였던 위생관리책임자가 퇴사한 경우, 위생에 관한 책임자를 새로 지정하시어 신규교육을 수료하거나 영업자가 직접 신규교육을 수료하여야 합니다. 종업원 위생교육은 신규교육을 수료한 영업자 또는 위생에 관한 책임자가 실시해야 합니다.

Q367 식육포장처리업 및 식육가공업을 영위하고 있는 동일 영업자가 축산물 HACCP 정기 교육훈련을 받았다면, 두 영업 모두 위생교육을 생략해도 되나요?

✓ 식육가공업의 영업자가 「축산물 위생관리법 시행규칙」제7조의4에 따른 HACCP 정기 교육훈련을 받은 경우에는, 그 정기 교육훈련을 받은 해에 해당 영업자로서 받아야 하는 보수교육을 생략할 수 있습니다.

✓ 또한, 동일한 영업자가 식육가공업과 식육포장처리업을 영위하면서, 식육가공업의 영업을 하고 있는 장소 또는 같은 건물에서 식육포장처리업을 함께 운영하는 경우, 식육가공업 영업자로서 HACCP 정기 교육훈련을 받았거나 보수교육을 받은 경우에는 식육포장처리업 영업자로서 그 해에 받아야 하는 보수교육을 생략할 수 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」제50조제2항 제1호 및 제4호

Q368 식육가공업과 식육포장처리업을 영위 중입니다. 식육가공업 정기위생교육을 수료하였다면, 식육포장처리업 정기위생교육을 생략하여도 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법」제30조제3항에 따라 '식육가공업' 또는 '식육포장처리업'의 영업자는 매년 축산물 위생에 관한 교육을 받아야 하며, 제4항에 따라 교육을 받아야 하는 자가 영업에 직접 종사하지 아니하거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우에는 종업원 중에서 위생에 관한 책임자를 지정하여 영업자 대신 교육을 받게 할 수 있습니다.

✓ 식육가공업과 식육포장처리업 등 여러 가지 영업을 운영하시려는 경우라도, 원칙적으로 각각의 영업에 대하여 작업장별로 위생교육을 각각 받으셔야 합니다. 다만, 「축산물 위생관리법 시행규칙」제50조에서는 위생교육을 생략할 수 있는 경우를 정하고 있습니다.

그 중 '식육가공업과 식육포장처리업의 영업을 함께 운영'하는 상황과 관련하여 위생교육을 생략할 수 있는 경우는 다음과 같습니다.

✓ 축산물가공업의 영업자가 영업을 하고 있는 장소 또는 같은 건물에서 식육포장처리업 영업을 추가로 개설한 경우(추가되는 영업장소가 종전의 영업장소와 유기적으로 연결되어 하나의 관리체계로 운영되는 경우로 한정)로서, 축산물가공업의 영업자로서 매년 받아야 하는 교육을 받은 경우에는 그 해에 식육포장처리업 영업자가 매년 받아야 하는 교육은 생략할 수 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」제50조제2항제1호

✓ 결론적으로, 상황에 따라 영업자 정기위생교육을 생략할 수도 있으며, 정확한 상황을 확인할 수 있는 영업 허가관청과 상의하시길 바랍니다.

✓ 참고로, 축산물 위생교육기관을 다음과 같이 알려드립니다.

- 도축업, 집유업 축산물가공업(식육가공업, 유가공업, 알가공업), 식용란선별포장업, 식육포장처리업, 식육판매업, 식육부산물전문판매업, 식용란수집판매업, 식육즉석판매가공업 기존 영업자 : 한국식품안전관리인증원(www.haccp.or.kr), 농협 축산물위생교육원(www.meatacademy.co.kr), (사)축산기업중앙회(www.kfmp.or.kr), (사)한국식품안전협회(https://safetyfood.uriweb.kr)
- 알가공업, 식용란선별포장업, 식용란수집판매업 영업자 : (사)한국계란유통협회(www.keda.or.kr)
- 도축업, 축산물가공업, 식육포장처리업, 식육판매업, 식육부산물전문판매업, 식육즉석판매가공업의 영업자 : (사)한국축산물처리협회(www.cleanmeat.or.kr)
- 집유장 책임수의사 : (사)대한수의사회(www.kvma.or.kr)

Q369 식육가공업 위생관리책임자가 HACCP 정기교육을 수료한 경우, 당해 위생교육을 생략하여도 되나요?

✓ 축산물 위생관리법에 따라 식육가공업 영업자는 매년 축산물 위생에 관한 교육을 받아야 합니다. 또한, 식육가공업의 영업자가 「축산물 위생관리법 시행규칙」제7조의4에 따른 HACCP 정기 교육훈련을 받은 경우에는, 그 정기 교육훈련을 받은 해에 해당 영업자로서 받아야 하는 위생교육을 생략할 수 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」제30조제3항, 같은 법 시행규칙 제50조제2항제4호 및 제50조의2

✓ 따라서, '식육가공업'의 영업자가 자신의 작업장에 대하여 위생 책임자로 지정한 종업원이 해당 작업장에서 식육가공업 영업에 종사하면서 해당 식육가공업에 대하여 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의4에 따른 HACCP 정기 교육훈련을 받은 경우에는, 그 정기 교육훈련을 받은 해의 해당 식육가공업에 대한 위생교육은 생략할 수 있습니다.

Q370 종업원 전원이 위생교육을 수료했다면 해당 연도의 자체교육을 생략하여도 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법」제30조제3항에 따라 축산물판매업 영업자는 매년 축산물 위생에 관한 교육을 받아야 합니다.

✓ 또한, 상기 보수교육과는 별개로 「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표 13] (영업자 및 종업원 준수 사항) 제1호바목에 따라 영업자는 자체적인 위생교육계획을 수립하여 영업에 종사하는 모든 종업원에 대하여 매년 1시간 이상의 위생교육을 실시하여야 하고, 그 결과를 기록하여 이를 2년간 보관하여야 합니다.

✓ 모든 종업원이 위생교육을 수료하도록 자체적인 위생교육 계획을 수립하고 결과를 기록 및 보관한 경우로, 해당 교육이 영업자 준수 사항에 따른 종업원 위생교육의 조건에 부합한다면, 영업자 준수 사항에 따른 종업원 위생교육을 실시한 것으로 판단됩니다.

Q371 식육판매업 영업자가 추가로 신규 매장을 운영하려는 경우, 신규위생교육을 생략해도 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법」 제30조 제2항에 따라 식육판매업의 영업을 하려는 자는 축산물 위생에 관한 교육(이하 '신규교육'이라 한다)을 받아야 하며, 같은 조 제3항에 따라 식육판매업의 영업자는 매년 축산물 위생에 관한 교육(이하 '보수교육'이라 한다)을 받아야 합니다.

✓ 또한, 「축산물 위생관리법」 제30조 제2항 또는 제3항에 따라 교육을 받아야 하는 자가 '영업에 직접 종사하지 아니하거나 두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우'에는 종업원 중에서 '위생에 관한 책임자'를 지정하여 영업자 대신 교육을 받게 할 수 있도록 규정하고 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제30조 제2항·제3항 및 제4항, 같은 법 시행규칙 제50조의2

✓ 따라서, 식육판매업의 영업을 운영하면서 다른 장소에 추가로 식육판매업의 영업신고를 하려는 경우로서 '두 곳 이상의 장소에서 영업을 하는 경우'에 해당한다면, 종업원 중에서 '위생에 관한 책임자'를 지정하고 해당 종업원이 영업자를 대신하여 「축산물 위생관리법」 제30조 제2항에 따른 '신규교육'을 받아야 합니다.

Q372 축산물 영업별 의무 교육 시간 및 교육기관이 궁금합니다.

✓ 축산물위생관리법 시행규칙 제49조에 따라 교육의 시간은 검사를 하는 책임수의사는 매년 4시간, 제50조의2의 규정에 따른 영업자는 매년 3시간으로 규정하고 있습니다.

✓ 각 영업별 보수교육 수료가 가능한 축산물 위생교육기관은 아래와 같으며, 말씀하신 중복되는 교육기관은 교육 대상자의 편의에 따라 기관을 선택하여 수료하실 수 있습니다. 교육 비용과 일정 등 자세한 사항은 각 교육기관으로 문의하여 주시길 바랍니다.

- 도축업, 집유업 축산물가공업(식육가공업, 유가공업, 알가공업), 식용란선별포장업, 식육포장처리업, 식육판매업, 식육부산물전문판매업, 식용란수집판매업, 식육즉석판매가공업 기존 영업자 : 한국식품안전관리인증원(www.haccp.or.kr), 농협 축산물위생교육원(www.meatacademy.co.kr), (사)축산기업중앙회(www.kfmp.or.kr), (사)한국식품안전협회(https://safetyfood.uriweb.kr)
- 알가공업, 식용란선별포장업, 식용란수집판매업 영업자 : (사)한국계란유통협회(www.keda.or.kr)
- 도축업, 축산물가공업, 식육포장처리업, 식육판매업, 식육부산물전문판매업, 식육즉석판매가공업의 영업자 : (사)한국축산물처리협회(www.cleanmeat.or.kr)
- 집유장 책임수의사 : (사)대한수의사회(www.kvma.or.kr)

✓ 또한, 보수교육을 받은 영업자는 다음 규정에 따라 자체적인 위생교육 계획을 수립하여 '매년 1시간 이상' 영업에 종사하는 모든 종업원에게 위생교육을 실시해야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표 12] 1호사목 및 [별표 13] 1호바목

1) 자체적인 위생교육 계획을 수립할 것
2) 법 제30조제2항,제3항 및 이 규칙 제50조의2에 따라 위생교육을 받은 영업자 또는 법 제30조제4항에 따라 위생교육을 받은 종업원이 교육을 실시할 것
3) 교육 결과를 기록하여 2년간 보관할 것. 다만, 기록의 형태는 업체가 자율적으로 정하여 사용할 수 있다.

Q373 종업원에 대하여 매년 1시간의 교육을 실시해야 하는데 이를 반기별로 나누어 30분씩 교육해도 되나요?

✓ 축산물보관업의 영업을 하려는 자는 「축산물 위생관리법」 제30조제2항에 따라 축산물 위생에 관한 교육(신규교육)을 받아야 합니다. 또한, 축산물보관업 영업자는 다음 기준에 따라 종업원에 대하여 매년 1시간 이상 위생교육을 실시해야 합니다.

1) 자체적인 위생교육 계획을 수립할 것

2) 법 제30조제2항 · 제3항 및 이 규칙 제50조의2에 따라 위생교육을 받은 영업자 또는 법 제30조제4항에 따라 위생교육을 받은 종업원이 교육을 실시할 것

3) 교육 결과를 기록하여 2년간 보관할 것. 다만, 기록의 형태는 업체가 자율적으로 정하여 사용할 수 있다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표 13] 1호바목

✓ 상기 내용에 따라 종업원 위생교육은 최소 교육시간을 '매년 1시간'으로 규정하고 있으며, 교육시간 이수 방법을 별도로 규정하고 있지는 않습니다. 따라서, 자체적인 위생교육 계획으로서 교육시간을 나누어 분기별 또는 반기별로 실시하여도 됩니다.

5 영업자 등의 준수사항

Q374 전산으로 거래내역서를 기록 및 보관해도 되나요?

✓ '식육판매업'의 영업자는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제38호서식의 '거래내역서'에 식육 또는 포장육의 매입에 관하여 그 식육 또는 포장육의 종류·물량·원산지·이력번호 및 매입처 등을 기록하고, 그 기록을 매입일부터 1년간 보관하여야 하며, 그 기록을 허위로 하여서는 안됩니다. 다만, 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」 제27조제2항에 따른 이력관리시스템을 이용하여 기록·관리한 경우에는 거래내역서를 본문에 따라 기록·보관한 것으로 본다고 규정하고 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제3호차목 및 별지 제38호서식

✓ '식육판매업' 영업자로서 식육 또는 포장육의 매입에 관하여 기록하는 '거래내역서'는 자체적인 시스템 등 전자적인 방법으로도 기록·보관할 수 있으며, 다만, 이 경우에는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 별지 제38호서식 따라 정하고 있는 내용을 모두 포함하여 작성·보관하여야 할 것이며, 관계 공무원이 해당 내용을 열람하고자 하는 때에는 즉시 출력 등을 통하여 확인할 수 있어야 합니다.

Q375 수입 식육 거래내역서 작성 시 확인할 수 없는 정보는 생략해도 되나요?

✓ 식육판매업 영업자는 「축산물 위생관리법 시행규칙」별지 제38호서식의 '거래내역서'에 식육 또는 포장육의 매입에 관하여 그 식육 또는 포장육의 종류·물량·원산지·이력번호 및 매입처 등을 기록하고, 그 기록을 매입일부터 1년간 보관하여야 하며, 그 기록을

허위로 하여서는 아니 됩니다. 다만, 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」 제27조제2항에 따른 이력관리시스템을 이용하여 기록·관리한 경우에는 거래내역서를 본문에 따라 기록·보관한 것으로 본다고 규정하고 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 3호차목 및 [별지 제38호서식]

✓ 따라서, 식육판매업 영업자는 식육 또는 포장육을 매입할 때 별지 제38호서식의 거래내역서의 모든 항목을 기재하셔야 합니다만, 수입식육의 경우 관련 규정상 이력번호가 부여되지 않거나 식육판매업자가 도축장 정보 등을 확인할 수 없는 경우가 있어 해당 항목을 제외하고 기재함이 가능하며, 그 외의 확인 가능한 항목은 모두 기재하여야 합니다.

Q376 포장이 완료된 축산물(계란)을 취급하는 종업원도 건강진단을 받아야 하나요?

✓ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제44조 제1항에서는 법 제29조 제1항 본문에 따라 건강진단을 받아야 하는 사람은 '가축의 도살·처리, 원유의 수집·여과·냉각·저장 또는 축산물의 채취·가공·포장·보관·운반·판매에 직접 종사하는 사람으로 하며, 다만, 영업자 또는 종업원 중에 완전 포장된 축산물을 보관·운반 또는 판매하는 사람은 제외'하도록 규정하고 있습니다.

✓ 따라서, 질의하신 '포장 계란'이 완전히 포장된 것이라면, 식용란수집판매업의 영업장에서 해당 계란을 포장 및 표시된 상태 그대로 취급하는 영업자 또는 종업원은 건강진단을 반드시 받아야 하는 사람에서 제외할 수 있을 것으로 판단됩니다.

Q377 축산물가공업자가 냉장 닭고기를 매입한 후 냉동전환하여 사용해도 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법」 제4조에 따른 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시) 제2. 4. 2) (4)에 따르면, '분쇄육과 가금육을 제외한 냉장 식육'은 '-2 ~ 10℃', '냉장 분쇄육과 가금육'은 '-2 ~ 5℃'에서 보존 및 유통하여야 합니다.

✓ 또한, 같은 고시 제2. 1. 1) (4)에서는, '허가, 등록 또는 신고 대상인 업체에서 식품원료를 구입 사용할 때에는 제조영업등록을 하였거나 수입신고를 마친 것으로서 해당식품의 기준 및 규격에 적합한 것이어야 하며 소비기한 경과제품 등 관련 법 위반식품을 원료로 사용하여서는 아니 된다'고 규정하고 있습니다.

✓ 따라서, '축산물가공업'의 영업자는, 보관방법이 '냉장'이며 그에 따른 소비기한이 설정되어 있는 식육 또는 포장육을 구입하여 축산물가공품의 원료로 사용하는 경우에는, 해당 축산물(식육 또는 포장육)의 '보관방법'과 '소비기한'을 준수하여 보관하면서 사용해야 합니다.

✓ 즉, 축산물가공업의 영업자는 냉장 식육 또는 포장육을 임의로 냉동으로 전환하여 보관하면서 사용해서는 안되며, 해당 축산물의 보관방법인 냉장 온도 기준을 준수하여 보관하면서, 표시된 소비기한 내에 축산물가공품의 원료로 사용해야 합니다.

✓ 아울러, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 제4호 바목의 '냉동전환신고'는 축산물가공업 또는 식육포장처리업의 영업자가 '자신이 만든 냉장 축산물을 냉동으로 전환하여 판매하려는 경우'에 적용할 수 있는 규정입니다.

Q378 식육포장처리업 영업자에게 냉장 포장육을 납품받은 업체의 영업장에서 냉동전환하여도 되나요?

✓ 축산물 위생관리법령상 영업자 준수 사항에 따라, '축산물가공업' 또는 '식육포장처리업'의 영업자는 냉장제품을 냉동제품으로 전환하려는 경우에는 사전에 영업허가관청(축산물가공업-시·도, 식육포장처리업-시·군·구)에 전환 품목명, 중량, 보관방법, 소비기한(냉장제품 및 냉동 전환제품의 소비기한을 말한다), 냉동으로 전환하는 시설의 소재지 및 냉동 전환을 실시하는 날짜와 냉동 전환이 완료되는 날짜를 신고(전자문서로 하는 신고를 포함한다)하여야 하며, 다음의 사항을 준수하여야 합니다.

1) 신고일부터 10일 이내에 냉동 전환을 실시하고, 냉동 전환 완료일이 냉장제품의 소비기한을 초과하지 아니하도록 할 것

2) 냉동 전환 대상 축산물에 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조에 따른 표시기준을 준수하여 표시할 것

3) 신고사항 변경 시 해당 변경 내역을 지체 없이 신고할 것

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 제4호 바목

✓ 냉장 포장육 제품의 냉동전환은 '해당 포장육을 생산한 식육포장처리업' 영업자가 영업허가관청(시·군·구)에 신고한 후 가능하며, 냉동전환의 장소에 대해서는 별도로 제한하고 있지 않으므로 해당 포장육을 납품받은 업체의 냉동시설에서도 냉동전환을 실시할 수는 있습니다.

✓ 다만, 냉장 포장육 제품의 냉동전환에 대한 주체는 해당 포장육을 생산한 식육포장처리업의 영업자이므로, 위 규정(「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 제4호 바목)에 따라 냉동전환이 실시될 수 있도록 식육포장처리업 영업자의 책임하에 실시해야 합니다.

✓ 즉, '식육포장처리업'의 영업자가 이미 판매한 냉장 포장육 제품을 그대로 냉동으로 전환하여 다시 판매하려는 경우라면, 냉동전환을 해당 포장육을 납품받은 업체의 영업장 내에서 실시하는 것은 가능할 것으로 판단되지만, 위 규정에서 정하고 있는 바에 따라 사전에 영업허가관청(시·군·구)에 신고를 하고 표시 등을 실시해야 하는 것은 '식육포장처리업'의 영업자입니다.

✓ 아울러, 냉동전환과 관련하여서는 해당 식육포장처리업의 영업허가관청(시·군·구)이 구체적인 상황과 내용을 확인할 수 있도록 반드시 사전에 상의하여 신고 및 냉동전환 조치 등을 실시하시기 바랍니다.

Q379 축산물 냉동전환 장소에 대한 제한이 있나요?

✓ 「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표 12] 4.바.에서는 '축산물가공업 또는 식육포장처리업의 영업자는 냉장제품을 냉동제품으로 전환하려는 경우에는 사전에 영업허가를 한 시·도지사 또는 시장·군수·구청장에게 전환 품목명, 중량, 보관방법, 소비기한(냉장제품 및 냉동 전환 제품의 소비기한을 말한다), 냉동으로 전환하는 시설의 소재지 및 냉동 전환을 실시하는 날짜와 냉동 전환이 완료되는 날짜를 신고(전자문서로 하는 신고를 포함한다)하여야 하며, 다음의 사항을 준수하여야 한다.'고 규정하고 있습니다.

1) 신고일부터 10일 이내에 냉동 전환을 실시하고, 냉동 전환 완료일이 냉장제품의 소비기한을 초과하지 아니하도록 할 것

2) 냉동 전환 대상 축산물에 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조에 따른 표시기준을 준수하여 표시할 것

3) 신고사항 변경 시 해당 변경 내역을 지체없이 신고할 것

✓ 축산물 위생관리 법령에서는 냉동전환을 하는 장소에 대해서는 별도로 제한하고 있지 않습니다. 따라서, 해당 축산물을 생산한 작업장이나 냉동전환을 할 수 있는 시설을

갖춘 축산물보관업 허가를 받은 작업장에서 냉동전환을 실시할 수 있으나, 냉동전환은 영업허가관청(시·도 또는 시·군·구)에 그 장소를 신고토록 하고 있으므로, 관할관청의 안내에 따르시길 바랍니다.

Q380 수입 냉장육으로 냉동포장육을 생산하려면 냉동전환신고를 해야 되나요?

✓ 식육포장처리업 영업자는 '냉장 식육 또는 냉장 포장육'을 원료로 사용하여 새로운 '냉동 포장육' 제품을 만들어 판매할 수 있습니다. 이 경우, 자신이 만드는 냉동 포장육에 대하여 절단, 냉동하는 공정 등의 내용을 상세히 기재하여 영업허가관청에 품목제조보고를 하시면 되며, 이는 축산물 위생관리법령상 '냉동전환신고'의 대상이 아닙니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제25조 및 같은 법 시행규칙 제37조

✓ 참고로, 식육포장처리업의 영업자가 자신이 품목제조보고 하고 만든 '냉장 포장육' 제품을 포장된 상태 그대로 '냉동 포장육' 제품으로 전환하여 유통·판매하려는 경우 영업자 준수 사항에 따른 '냉동전환신고'를 해야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 4호바목

Q381 축산물 냉동전환 시 소비기한은 어떻게 설정하나요?

✓ 현행 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시) 제2. 4. 4) (3) '"소비기한"의 산출은 포장완료(다만, 포장 후 제조공정을 거치는 제품은 최종공정 종료)시점으로 하고 캡슐제품은 충전·성형완료시점으로 한다. 다만, 달걀은 '산란일자'를 소비기한 산출시점으로 한다.', (5)에서 '선물세트와 같이 소비기한이 상이한 제품이 혼합된 경우와 단순

절단, 식품 등을 이용한 단순 결착 등 원료 제품의 저장성이 변하지 않는 단순가공처리만을 하는 제품은 소비기한이 먼저 도래하는 원료 제품의 소비기한을 최종제품의 소비기한으로 정하여야 한다.'로 정하고 있으며, 같은 고시 제2. 4. 4) (6)에서 '소분 판매하는 제품은 소분하는 원료 제품의 소비기한을 따른다.'라고 정하고 있습니다.

✓ 최종제품의 소비기한은 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 소비기한 설정기준」(식품의약품안전처 고시)과 상기 고시의 규정에 따라 포장재질, 보존조건, 제조방법, 원료배합비율 등 제품의 특성과 냉장 또는 냉동보존 등 기타 유통실정을 고려하여 위해방지와 품질을 보장할 수 있도록 소비기한 설정실험 등을 통해 영업자의 책임하에 설정하여야 합니다.

Q382 식육가공업체 측에서 냉동포장육을 해동하여 공급 하도록 요청한 경우, 냉장 상태로 유통하여도 되나요?

✓ 식육포장처리업의 영업자 준수 사항에 따라 식육포장처리업의 영업자는 냉동식육 또는 냉동포장육을 해동하여 냉장포장육으로 유통판매해서는 아니 됩니다만, 식육가공업의 영업자가 냉동포장육 제품을 해동 상태로 공급하여 줄 것을 요청한 경우에는 해동을 위한 별도의 보관 장치를 이용하거나 냉장운반을 하는 등 해동되거나 해동 중인 상태로 해당 제품을 공급할 수 있습니다. 이 경우 해동에 관한 정보로서 다음의 사항을 해당 제품의 표면에 표시해야 합니다.

(1) 해동을 요청한 자 및 해동 요청 일시

(2) 해동 시작시각 및 해동한 자

(3) 제품의 용도로서 "가공원료용"이라는 표시 및 해동한 제품의 소비기한

(4) "본 제품은 요청에 의하여 냉동포장육 제품을 해동 상태로 공급하는 것으로 가공원료용 외의 목적으로 사용하거나 재냉동해서는 안됩니다"라는 표시

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 4호사목 및 카목

✓ 따라서, 식육가공업의 영업자가 식육포장처리업의 영업자에게 냉동포장육을 해동 상태로 공급하여 줄 것을 요청하면, 식육포장처리업의 영업자는 자신이 품목제조보고하고 생산한 냉동포장육을 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 4호카목에서 정하는 사항을 준수하여 해동 중인 상태로 공급할 수 있습니다.

✓ 식육가공업 영업자가 원료로 사용하려는 목적으로 냉동포장육 제품을 해동 상태로 공급받은 경우, 원료출납서류에 해당 제품을 해동 상태로 공급받은 사실을 기록해야 하며, 냉동포장육을 해동하여 오래 보관하면서 사용하면 부패·변질 및 품질 저하의 우려가 있으므로 당일 사용할 수 있는 정도의 양만큼만 해동 상태로 공급받아 바로 사용하시길 바랍니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 4호가목 및 마목

Q383 동일한 법인이 식육즉석판매가공업 영업장 A와 B를 각각 운영하는 경우, A작업장에서 포장한 양념육을 B작업장으로 옮겨와 판매하여도 되나요?

✓ 식육즉석판매가공업의 영업자는 식육·포장육 및 식육가공품을 영업장 외의 장소에서 절단·분쇄·포장·보관·가공·진열·판매하여서는 아니 되며, 식육 및 식육가공품을 판매를 목적으로 하는 영업자에게 판매하여서는 안되나, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우는 식육 및 식육가공품 판매를 목적으로 하는 영업자에게 판매할 수 있습니다.

1) 도축장에서 도축된 지육상태 그대로 다른 식육판매업 영업자에게 판매하려는 경우
2) 수입한 식육을 더 이상의 가공 없이 수입된 상태 그대로 판매하는 경우
3) 개체별로 포장한 닭·오리의 식육을 포장한 상태 그대로 판매하는 경우
4) 식품접객업·집단급식소 등과 같이 해당 영업소에서 최종소비가 이루어지는 영업자에게 식육을 판매하는 경우

5) 식육즉석판매가공업의 영업신고관청과 같은 관할 구역이거나 거리가 5킬로미터 이내의 다른 관할 구역의 식품접객업 영업자에게 식육가공품을 판매하는 경우

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제4호 하목

✓ 두 곳의 장소(A작업장, B작업장)에서 각각 '식육즉석판매가공업'의 영업신고를 한 경우라면, 영업자가 동일하다고 하더라도 각각 영업신고한 별도의 영업장은 서로 독립된 영업을 운영하는 것으로 볼 수 있습니다.

✓ 따라서, 식육즉석판매가공업의 영업자는 자신의 영업장 외의 장소에서 절단·분쇄·포장·보관·가공·진열·판매하여서는 아니 되므로, 동일한 법인이 영업자로서 식육즉석판매가공업 영업장 A와 B를 각각 운영하는 경우, 영업장 B에서 만든 식육가공품을 영업장 A로 이동하여 포장할 수는 없고, 마찬가지로 영업장 A에서 가공 또는 포장한 식육가공품을 영업장 B에서 진열·판매할 수는 없으며, 각 영업장별로 영업자 준수 사항 등 관련 규정을 위반하지 않도록 주의하면서 각각의 영업을 독립적으로 운영해야 합니다.

Q384 일정 기간 동안 포장육 생산실적이 없었다면, 해당 기간 동안은 생산실적 보고를 생략해도 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법」 제25조 및 같은 법 시행규칙 제37조에 따라 식육포장처리업 영업자는 자신이 생산하는 포장육에 대하여 허가관청에 품목제조보고를 해야 하며, 시행규칙 제54조에 따라 연도별 생산실적을 다음 해 2월 말일까지 보고하여야 합니다.

✓ 식육포장처리업이 해당 제품에 대해 품목제조보고를 하지 않은 경우라면 생산실적 보고 의무 대상이 아니나, 품목제조보고를 하였다면 실제 생산한 실적이 없더라도 생산실적 보고 대상에 해당하며, 생산량에 대하여 사실대로 작성하되 판매량은 '0'으로 작성하고 비고란에 그 사유를 기재하시면 됩니다.

✓ 참고로, 축산물 위생관리법령에서는 영업자가 정당한 사유 없이 6개월 이상 계속 휴업하는 경우 그 허가를 취소하거나 영업소 폐쇄를 명하여야 한다고 규정하고 있음에 따라, 정당한 사유없이 6개월 이상 계속 휴업하는 경우 신고관청은 법령에서 정하는 신고사항의 직권말소 절차에 따라 직권으로 신고사항을 말소할 수 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」제27조제1항 및 제3항, 같은 법 시행규칙 제36조의2

Q385 식용란수집판매업자도 생산실적보고를 하나요?

✓ 「축산물 위생관리법」 제34조(생산실적 등의 보고 및 통보) 제22조제1항에 따라 도축업, 집유업, 축산물가공업 또는 식육포장처리업의 영업허가를 받은 자는 총리령으로 정하는 바에 따라 도축실적, 집유실적, 축산물가공품 또는 포장육의 생산실적을 시 · 도지사 또는 시장 · 군수 · 구청장에게 보고하여야 하고, 시 · 도지사 또는 시장 · 군수 · 구청장은 이를 식품의약품안전처장에게 통보하여야 한다. 이 경우 시장 · 군수 · 구청장은 시 · 도지사를 거쳐야 한다고 규정하고 있습니다.

✓ 따라서, 식용란수집판매업자는 생산실적보고 대상이 아닙니다.

Q386 식용란수집판매업에서 식용란 거래·폐기내역서를 전산시스템에 보관하여도 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제3호 머목 6)에 따라, 식용란수집판매업의 영업자는 같은 규칙 별지 제40호서식의 '식용란 거래·폐기내역서'에 식용란의 수집·포장 및 판매내역을 기록하고 그 기록을 식용란 수집일로부터 6개월 이상 보관하여야 하고, 그 기록을 거짓으로 작성하여서는 아니 됩니다. 다만, 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」 제27조제2항에 따른 이력관리시스템을 이용하여 별지 제40호서식에 기록해야 하는 내용을 기록·관리한 경우에는 거래·폐기내역서를 기록·보관한 것으로 본다고 규정하고 있습니다.

✓ 따라서, '식용란 거래·폐기내역서'에 대하여는 그 서식을 별도로 규정하고 있으며(「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별지 제40호서식]), 원칙적으로 규정된 서식에 따라 작성해야 하나, 해당 서식에 따라 기록하여야 하는 사항(매입연월일, 식용란의 종류, 매입처, 매입수량, 산란일, 판매연월일, 판매처, 판매수량, 소비기한, 냉장출하여부, 폐기연월일, 폐기량, 폐기방법, 폐기처, 비고)을 모두 포함하는 경우라면 업체 자체의 시스템이나 양식을 사용하는 것도 가능합니다.

✓ 아울러, 식용란수집판매업 영업자로서 기록·보관해야 하는 '식용란거래·폐기내역서' 등의 서류를 전자적인 방법으로 관리하는 경우에는, 관련규정에 따라 정하고 있는 내용을 모두 포함하여야 하며, 관계 공무원이 해당 내용을 열람하고자 하는 때에는 즉시 출력 등을 통하여 확인할 수 있어야 합니다.

Q387 식용란선별포장업 영업자나 식용란수집판매업 영업자가 식용란을 판매할 때 식용란 선별·포장확인서를 발급하거나 보관해야 하나요?

✓ 「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표 12] 제3의2호자목 및 [별표 13] 제3호머목은 지난 2024년 1월 12일 식용란선별포장업 영업자의 식용란 선별·포장확인서 발급 의무와 식용란수집판매업 영업자의 확인서 사본 제공 의무를 삭제하여 개정·시행된 바 있습니다.

✓ 즉, 식용란수집판매업 영업자가 식품접객업 등 다른 영업자에게 식용란을 판매할 시 더 이상 식용란 선별·포장확인서 사본을 제공할 의무가 없으므로, 식품접객업 영업자께서는 식용란수집판매업 영업자로부터 식용란을 구입할 때 식용란 선별·포장확인서 사본을 요청하지 않으셔도 됩니다.

Q388 식용란선별포장업체가 포장한 계란을 온라인사업자에게 납품하는 경우, 보관해야 되는 서류가 있나요?

✓ 식용란(달걀)을 수집·처리 또는 구입하여 전문적으로 판매하기 위해서는 「축산물 위생관리법 시행령」제21조제7호바목에 따른 '식용란수집판매업' 영업신고를 하여야 합니다.

✓ 「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표 13] 제3호머목 6)에 따라 식용란수집판매업의 영업자는 별지 제40호서식의 식용란 거래·폐기내역서에 식용란의 수집·포장 및 판매내역을 기록하고 그 기록을 식용란 수집일로부터 6개월 이상 보관하여야 하고, 그 기록을 거짓으로 작성하여서는 아니 됩니다.

✓ 기존 영업장에 식용란수집판매업 영업 신고를 하고 최종소비자 및 영업자에게 달걀을 유통·판매하고자 하는 경우, 해당 식용란수집판매업 영업장에서 이루어지는 모든 거래에 대하여 식용란 거래·폐기내역서를 작성하셔야 합니다.

✓ 「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표 13] 제3호머목을 위반한 경우, 같은 법 시행규칙」[별표 11] 제2호다목 9.가.7)에 따라 '영업정지 7일(1차 위반시)'의 행정처분 대상이 될 수 있습니다.

Q389 마트에 포장된 계란을 납품하는 경우 자체위생관리기준 점검일지를 매일 작성하여야 되나요?

✓ '식용란수집판매업'의 영업자는 위생관리기준에 따라 해당 작업장 또는 업소에서 영업자 및 종업원이 지켜야 할 자체위생관리기준을 작성·운영해야 하며, 매일 자체위생관리기준의 준수 여부를 점검하여 이를 점검일지에 기록하여야 하고, 점검일지는 최종 기재일부터 3개월간 보관해야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제8조 및 같은 법 시행규칙 제6조 제2항 및 제4항

Q390 식육가공업 거래명세서에 원산지를 표시해야 되나요?

✓ 영업자 준수 사항으로서 '식육가공업'의 영업자는 '식육가공품(양념육류·분쇄가공육제품·갈비가공품·식육추출가공품만 해당한다)을 만드는데 사용한 식육의 종류(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기 등으로 구분하되, 쇠고기 중 국내산의 경우에는 한우고기, 젖소고기, 육우고기로 구분한다. 이하 같다)·원산지를 적은 영수증 또는 거래명세서 등을 축산물유통전문판매업의 영업자, 「식품위생법 시행령」 제21조에 따른 식품접객업의 영업자 또는 「식품위생법」 제88조에 따른 집단급식소 설치·운영자에게 발급하여야 하며, 이를 거짓으로 해서는 아니 된다'고 규정하고 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 제4호자목

✓ 따라서, 거래명세서에는 '원산지'를 기재하여 발급해야 하고 이를 거짓으로 해서는 아니 됩니다.

Q391 식육가공품 원료육과 완제품의 보관 온도 기준이 있나요?

✓ 「식품의 기준 및 규격」 4. 2) (보존 및 유통온도) (4)에서는 냉장 식육 및 식육가공품의 보존 및 유통 온도를 -2~10℃ 로 규정하고 있으며, (3)에서는 이 고시에서 별도로 보존 및 유통온도를 정하고 있지 않은 경우, 냉장제품은 0~10℃에서 보존 및 유통하여야 한다고 규정하고 있습니다.

✓ 축산물 위생관리법령에서는 식육가공업 영업자가 원료와 완제품을 식육가공업 창고에 보관할 때 보존 및 유통온도를 준수할 수 있는 방법을 별도로 규정하고 있지 않으므로, 자체적으로 설정하시되 상기 보존 및 유통기준을 준수하시길 바랍니다.

Q392 1공장에서 생산한 원료육을 2공장으로 옮겨 식육추출가공품 생산 원료로 사용하고 있습니다. 2공장 측에서 원료출납서류 기록을 하여야 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법」 제22조 제1항에 따라, 식육가공업의 영업을 하려는 자는 작업장별로 시·도지사의 허가를 받아야 합니다.

✓ 따라서, 두 곳의 장소(1공장, 2공장)에 대하여 각각 '식육가공업'의 영업허가를 받은 경우라면, 영업자가 동일하다고 하더라도 각각 영업허가를 받은 별도의 작업장은 서로 독립된 영업을 운영하는 것으로 볼 수 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제22조 제1항

✓ 즉, 1공장에서 식육가공업 영업자로서 품목제조보고 하여 생산한 식육가공품 제품을 2공장에 판매하고, 2공장에서 해당 제품을 원료로 사용하여 가공 공정을 거쳐 새로운 식육가공품을 만들어 유통·판매하는 것은 가능하고, 이 경우 1공장이 생산하는 제품은

1공장이, 2공장이 생산하는 제품은 2공장이 품목제조보고 해야 하며, 2공장의 경우 1공장에서 만든 식육가공품을 원료로 입고·사용하는 것에 대하여 '원료출납서류'에 그 사실대로 기록해야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 제4호 가목

Q393 식육가공품 생산 시 수입육과 한우를 같은 생산공간에서 작업하여도 되나요?

✓ 축산물 위생관리법령에서는 식육가공업 영업자가 식육가공품(양념육)을 생산할 시에 수입육과 한우를 구분하여 생산하도록 규정하고 있지는 않습니다.

✓ 다만, 원산지 등이 섞이지 않도록 관리하심이 바람직하므로, 영업자 판단하에 자체적으로 요일이나 생산공간을 분리하여 생산함이 가능하며, 품목제조보고를 한 사실대로 제품을 생산하시길 바랍니다.

Q394 양념육 납품 시 거래처에 도축검사증명서와 수입신고필증을 제출해야 하나요?

✓ 축산물 위생관리법령에서는, '식육가공업'의 영업자가 자신이 만든 식육가공품을 판매하거나 '축산물유통전문판매업'의 영업자가 식육가공업 영업자에게 의뢰하여 만든 축산물(식육가공품)을 자신의 상표로 판매하는 경우, '도축검사증명서'나 '수입신고필증'을 거래처에 제공하도록 규정하고 있지 않습니다.

Q395 식육즉석판매가공업에서 제조한 식육가공품을 식당에 납품하는 것이 가능한가요?

✓ 축산물 위생관리법령 상 '식육즉석판매가공업'이란 '식육 또는 포장육을 전문적으로 판매(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 것을 포함한다)하면서 식육가공품(통조림·병조림은 제외한다)을 만들거나 다시 나누어 직접 최종 소비자에게 판매하는 영업'입니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조 제8호

✓ 따라서, '식육가공품(양념육, 돈까스)'을 만들어 식당에 납품하는 경우는 '식육가공업'의 영업 행위로 볼 수 있습니다.

✓ 다만, '식육즉석판매가공업'의 영업자는 자신의 영업 범위에 따라 '식육가공품'의 경우 원칙적으로는 직접 최종 소비자에게만 판매할 수 있으나, 개정(2023년 3월 2일)된 영업자 준수 사항에 따라 '해당 식육즉석판매가공업의 영업신고관청(시·군·구)과 같은 관할 구역이거나 거리가 5킬로미터 이내의 다른 관할 구역의 식품접객업 영업자'에게 판매하는 것은 가능합니다.

Q396 식육즉석판매가공업자입니다. 식품접객업과 같은 장소에서 영업하고 있는 식육판매업 또는 식육즉석판매가공업 영업자에게 식육가공품을 판매하여도 되나요?

✓ 축산물 위생관리법령상 '식육즉석판매가공업'이란 '식육 또는 포장육을 전문적으로 판매(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 것을 포함한다)하면서 식육가공품(통조림·병조림은 제외한다)을 만들거나 다시 나누어 직접 최종 소비자에게 판매하는 영업'입니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조 제8호

✓ 또한, 영업자 준수 사항으로서, 식육즉석판매가공업의 영업자는 식육 및 식육가공품을 판매를 목적으로 하는 영업자에게 판매해서는 안되며, 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우는 식육 및 식육가공품 판매를 목적으로 하는 영업자에게 판매할 수 있습니다.

1) 도축장에서 도축된 지육 상태 그대로 다른 식육판매업 영업자에게 판매하려는 경우
2) 수입한 식육을 더 이상의 가공 없이 수입된 상태 그대로 판매하는 경우
3) 개체별로 포장한 닭·오리의 식육을 포장한 상태 그대로 판매하는 경우
4) 식품접객업·집단급식소 등과 같이 해당 영업소에서 최종 소비가 이루어지는 영업자에게 식육을 판매하는 경우
5) 식육즉석판매가공업의 영업신고관청과 같은 관할 구역이거나 거리가 5킬로미터 이내의 다른 관할 구역의 식품접객업 영업자에게 식육가공품을 판매하는 경우

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제4호 하목

✓ 즉, '식육즉석판매가공업'의 영업자는 자신의 영업 범위에 따라 '식육가공품'의 경우 원칙적으로는 직접 최종 소비자에게만 판매할 수 있으나, 영업자 준수 사항에 따라 해당 식육즉석판매가공업의 영업신고관청(시·군·구)과 같은 관할 구역이거나 거리가 5킬로미터 이내의 다른 관할 구역의 식품접객업 영업자에게 판매하는 것은 가능합니다.

✓ 따라서, 식품접객업과 같은 장소에서 운영하는 경우라도 '식육판매업' 또는 '식육즉석판매가공업' 등의 영업자에게 식육가공품을 판매할 수는 없습니다.

Q397 식육판매업 영업자가 준수해야 하는 '문서 기록·관리 및 교육' 규정이 있나요?

✓ 아래의 답변은 '문서 기록·관리, 교육' 등과 관련된 몇 가지 규정만을 안내드리는 것이고, 실제 구체적인 사실관계 등이 다른 경우에는 답변이 달라질 수 있으니 이 점 유의하시기 바랍니다.

✓ 식육판매업의 영업자는 축산물 위생관리법령 및 관련규정에서 정하는 여러 제반사항들을 준수하여 영업을 영위하여야 합니다.

✓ 예를 들어, 축산물 위생관리법령에서는 식육판매업 영업자로 하여금 다음 아래와 같은 사항들을 준수토록 규정하고 있습니다.

1) 자체위생관리기준 작성·운영

- 영업자는 위생관리기준에 따라 해당 작업장 또는 업소에서 영업자 및 종업원이 지켜야 할 자체위생관리기준을 작성·운영하여야 한다(HACCP 인증을 받거나 받은 것으로 보는 경우는 제외).
- 영업자는 매일 자체위생관리기준의 준수 여부를 점검하여 이를 점검일지에 기록하여야 하고, 점검일지는 최종 기재일부터 3개월간 보관하여야 한다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제8조 및 같은 법 시행규칙 제6조

2) 영업자 위생교육에 관한 규정:

- '식육판매업의 영업을 하려는 자'는 축산물 위생에 관한 교육(이하 '신규교육'이라 한다)을 받아야 하며, '식육판매업의 영업자'는 매년 축산물 위생에 관한 교육(이하 '보수교육'이라 한다)을 받아야 한다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제30조 제2항 및 제3항

3) 종업원 위생교육 실시 및 결과 기록에 관한 규정:

- 영업자는 다음 기준에 따라 종업원에 대하여 매년 1시간 이상 위생교육을 실시해야 한다.

(1) 자체적인 위생교육 계획을 수립할 것

(2) 「축산물 위생관리법」 제30조 제2항·제3항 및 같은 법 시행규칙 제50조의2에 따라 위생교육을 받은 영업자 또는 같은 법 제30조 제4항에 따라 위생교육을 받은 종업원이 교육을 실시할 것

(3) 교육 결과를 기록하여 2년간 보관할 것. 다만, 기록의 형태는 업체가 자율적으로 정하여 사용할 수 있다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제1호 바목

4) 거래내역서 기록 및 보관에 관한 규정:

- 영업자는 「축산물 위생관리법 시행규칙」 별지 제38호서식의 거래내역서에 식육 또는 포장육의 매입에 관하여 그 식육 또는 포장육의 종류·물량·원산지·이력번호 및 매입처 등을 기록하고, 그 기록을 매입일부터 1년간 보관하여야 하며, 그 기록을 허위로 하여서는 아니 된다. 다만, 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」 제27조 제2항에 따른 이력관리시스템을 이용하여 기록·관리한 경우에는 거래내역서를 본문에 따라 기록·보관한 것으로 본다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제3호 차목

5) 거래내역서류 작성 및 보관에 관한 규정:

- 영업자는 영업자(「식품위생법」 제36조에 따른 영업자 및 같은 법 제88조에 따른 집단급식소 설치·운영자를 포함한다) 간의 거래에 관하여 판매일·판매처·판매량 등을 기록한 거래내역서류를 작성하고, 이를 최종 기재일부터 2년간 보관하여야 하며, 관계서류를 허위로 작성·보관하여서는 아니 된다. 다만, 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」 제27조제2항에 따른 이력관리시스템을 이용하여 기록·관리한 경우에는 거래내역서를 작성·보관한 것으로 본다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제3호 거목

✓ 아울러, 식육판매업의 구체적인 운영 상황 등과 관련하여서는 영업신고관청(시·군·구)에 문의하여 안내받으시기를 권해드립니다.

Q398 식육판매업에서 판매 영수증에 원산지, 이력번호를 표시해야 되나요?

✓ 축산물 위생관리법령에서는 식육판매업 영업자가 소비자에게 발급하는 영수증에 원산지 또는 이력번호를 표시하도록 의무사항을 규정하고 있지 않습니다.

Q399 동일한 사업자가 두 식육판매업장을 운영하는 경우, 한 영업장에서 작업한 식육이나 포장육을 다른 영업장으로 이동하여 판매해도 되나요?

✓ 두 곳의 장소에서 각각 '식육판매업'의 영업신고를 한 경우라면, 영업자가 동일하다고 하더라도 각각 영업신고한 별도의 영업장은 서로 독립된 영업을 운영하는 것으로 볼 수 있습니다.

✓ 또한, 영업자 준수 사항으로, 식육판매업의 영업자는 식육 또는 포장육을 영업장 외의 장소에서 가공(식육의 절단·분쇄 및 포장을 말한다)·보관·진열·판매하여서는 아니되며, 식육 판매를 목적으로 하는 영업자(식품접객업·집단급식소 등과 같이 해당 영업소에서

최종소비가 이루어지는 경우는 제외한다)에게 식육을 판매하여서는 아니 되고, 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우는 식육 판매를 목적으로 하는 영업자에게 판매할 수 있습니다.

1) 도축장에서 도축된 지육상태 그대로 판매하는 경우

2) 수입한 식육을 더 이상의 가공 없이 수입된 상태 그대로 판매하는 경우

3) 개체별로 포장한 닭·오리의 식육을 포장한 상태 그대로 판매하는 경우

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제3호더목

✓ 따라서, 동일한 영업자가 두 식육판매업 영업장을 각각 운영하는 경우, 한 영업장에서 포장한 식육을 다른 영업장으로 이동하여 가공·보관·진열·판매할 수는 없으며, 각 영업장별로 영업자 준수 사항 등 관련 규정을 위반하지 않도록 주의하시면서 각각의 영업을 독립적으로 운영하시면 됩니다.

Q400 식육판매업 영업자(A)는 식육포장처리업 영업자(B)가 만든 포장육을 매입하여 그 상태 그대로 다른 식육판매업 영업자(C)에게 판매해도 되나요?

✓ 축산물 위생관리법령 상 '식육판매업'이란 '식육 또는 포장육을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 영업을 포함한다)'입니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조 제7호 가목

✓ 식육판매업의 영업자는 영업자 준수 사항에 따라 식육 판매를 목적으로 하는 영업자(식품접객업·집단급식소 등과 같이 해당 영업소에서 최종소비가 이루어지는 경우는 제외한다)에게 식육을 판매해서는 아니 되고, 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우는 식육 판매를 목적으로 하는 영업자에게 판매할 수 있습니다.

1) 도축장에서 도축된 지육상태 그대로 판매하는 경우

2) 수입한 식육을 더 이상의 가공 없이 수입된 상태 그대로 판매하는 경우

3) 개체별로 포장한 닭·오리의 식육을 포장한 상태 그대로 판매하는 경우

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제3호 더목

✓ 따라서, '식육판매업'의 영업자(A)는 위의 규정에 따라 '식육'은 다른 영업자(식품접객업·집단급식소 등과 같이 해당 영업소에서 최종소비가 이루어지는 경우는 제외한다)에게 판매할 수 없으나, 식육포장처리업 영업자(B)가 만든 완제품(포장 및 표시 완료) 형태의 '포장육'을 그대로 다른 식육판매업 영업자(C)에게 판매하는 것은 가능합니다.

Q401 식육판매업 영업자가 수입 식육을 구매하여 판매할 경우 제품별로 도축검사증명서를 보관해야 되나요?

✓ 식육판매업 및 식육즉석판매가공업의 영업자는 영업자 준수사항으로서 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」 제2조제8호가목1)에 따른 국내산이력축산물이 아닌 축산물을 보관·운반·판매하는 경우 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제13조에 따른 '도축검사증명서'를 최종발급일부터 1년간 보관해야 하고, 다만, 식육포장처리업 영업자가 생산한 포장육을 뜯지 않은 상태로 그대로 판매하는 경우는 제외됩니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제1호 라목

✓ 따라서, 식육판매업 또는 식육즉석판매가공업의 영업자는 자신이 구매하여 판매하는 식육 또는 포장육에 대하여 국내산이력축산물이 아닌 경우라면 그 '도축검사증명서'를 공유 받아 최종발급일부터 1년간 보관해야 합니다(해당되는 식육 또는 포장육 제품이 여러 개인 경우 모두 받아 보관).

Q402 식육판매업자가 국내산이력축산물을 판매하는 경우 도축검사증명서를 보관해야 되나요?

✓ 식육판매업 영업자는 국내산이력축산물이 아닌 축산물을 보관·운반·판매하는 경우 '도축검사증명서'를 최종발급일부터 1년간 보관하여야 합니다. 다만, 식육포장처리업 영업자가 생산한 포장육을 뜯지 않은 상태로 그대로 판매하는 경우는 제외됩니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제1호 라목

✓ 상기 규정은 '국내산이력축산물이 아닌 축산물'에 해당되는 규정으로서, '국내산이력축산물'을 보관·운반·판매하는 경우에는 도축검사증명서를 별도로 보관하지 아니할 수 있습니다. 국내산이력축산물은 이력번호를 통해 이력관리시스템 등 전자적인 방법으로 도축검사증명서를 확인할 수 있습니다.

Q403 식육판매업소에서 냉장 원료육으로 냉동제품을 생산하거나, 냉동 원료육을 해동하여 냉장제품으로 판매해도 되나요?

✓ 식품은 정해진 보존 및 유통온도를 준수해야 하며, '냉장 식육'은 '-2~10℃(분쇄육, 가금육 제외)' 또는 '-2~5℃(분쇄육, 가금육에 한함)'에서, '냉동 식육'은 '-18℃ 이하'에서 보존 및 유통해야 합니다.

※ 관련규정: 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시) 제2. 4. 2) (1), (3), (4)

✓ 또한, 영업자 준수 사항으로서, 식육판매업의 영업자는 냉동식육을 해동하여 냉장식육으로 보관하거나 판매하여서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제3호 아목

✓ 따라서, 식육판매업의 영업자는 고객 등의 요청이 있더라도, '식육 또는 포장육'은 해당 제품에 표시된 내용대로 '냉장[-2~10℃(분쇄육, 가금육 제외) 또는 -2~5℃(분쇄육, 가금육에 한함)]' 또는 '냉동(-18℃ 이하)' 온도 기준과 소비기한 등의 보존 및 유통기준을 준수하여 보관 및 유통·판매해야 합니다.

✓ 즉, '식육판매업'의 영업자는 냉장 식육·포장육을 얼려서 냉동 식육·포장육으로 보관하거나 판매해서는 안 되고, 냉동 식육·포장육을 해동하여 냉장 식육·포장육으로 보관하거나 판매해서도 안됩니다.

✓ 아울러, 해동된 냉동 제품은 재냉동하면 안 되며, 다만, 냉동 식육의 절단 또는 뼈 등의 제거를 위해 해동하는 경우에는 그러하지 아니 할 수 있으나, 작업 후 즉시 냉동해야 합니다.

※ 관련규정: 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시) 제2. 4. (8)

Q404 수입육(닭고기)의 최소판매단위가 박스 안에 들어있는 내포장 단위라면 박스를 뜯어 낱개로 판매해도 되나요?

✓ 축산물 위생관리법령 상 '식육판매업'이란 '식육* 또는 포장육**을 전문적으로 판매하는 영업(포장육을 다시 절단하거나 나누어 판매하는 영업을 포함한다)'입니다.

* 식육: 식용을 목적으로 하는 가축의 지육, 정육, 내장, 그 밖의 부분을 말한다. 이하 같다

** 포장육: 판매(불특정다수인에게 무료로 제공하는 경우를 포함한다. 이하 같다)를 목적으로 식육을 절단(세절 또는 분쇄를 포함한다)하여 포장한 상태로 냉장하거나 냉동한 것으로서 화학적 합성품 등의 첨가물이나 다른 식품을 첨가하지 아니한 것. 축산물 위생관리법령에 따라 식육포장처리업 영업자가 품목제조보고하여 만든 제품을 말한다. 이하 같다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제2조 제3호 및 제4호, 같은 법 시행령 제21조 제7호 가목

✓ 식육판매업의 영업자는 영업자 준수 사항에 따라, 식육 판매를 목적으로 하는 영업자(식품접객업·집단급식소 등과 같이 해당 영업소에서 최종소비가 이루어지는 경우는

제외한다)에게 '식육'을 판매해서는 아니 되고, 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우는 식육 판매를 목적으로 하는 영업자에게 판매할 수 있습니다.

1) 도축장에서 도축된 지육상태 그대로 판매하는 경우

2) 수입한 식육을 더 이상의 가공 없이 수입된 상태 그대로 판매하는 경우

3) 개체별로 포장한 닭·오리의 식육을 포장한 상태 그대로 판매하는 경우

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제3호 더목

✓ '내포장 낱개'가 최소판매단위인 경우로서 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제3호 더목의 2)에 해당하는 경우라면, '식육판매업'의 영업자는 수입 식육(닭고기)을 해당 제품의 최소판매단위(내포장 낱개) 그대로 다른 영업자 또는 최종소비자 등에게 유통·판매할 수 있습니다.

Q405 프랜차이즈 본사에서 각 지점으로 식육을 공급하는 경우 식육판매업자가 프랜차이즈 본사에 식육을 판매해도 되나요?

✓ 식육판매업 영업자 준수 사항에 따라 식육판매업 영업자는 식육판매를 목적으로 하는 영업자(식품접객업·집단급식소 등과 같이 해당 영업소에서 최종소비가 이루어지는 경우는 제외)에게 식육을 판매하여서는 아니 됩니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 3호 더목

✓ 상기 규정에 따라 식육판매업 영업자는 식육판매를 목적으로 하는 영업자에게 식육을 유통·판매할 수 없습니다.

Q406 식육포장처리업자가 냉동식육을 즉석판매제조가공업체가 요청하는 경우 해동해서 판매할 수 있나요?

✓「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표 12] 제4호 사목에 따라, '식육포장처리업'의 영업자는 냉동 식육 또는 냉동 포장육을 해동하여 냉장 포장육으로 유통·판매해서는 아니 되나 식육가공업·식품제조가공업·식품접객업 영업자 또는 집단급식소의 영양사 및 조리사가 냉동 포장육 제품을 해동 상태로 공급하여 줄 것을 요청한 경우에는 위의 규정과 축산물의 가공기준 및 성분규격에도 불구하고 해동을 위한 별도의 보관 장치를 이용하거나 냉장운반을 하는 등 해동되거나 해동 중인 상태로 해당 제품을 공급할 수 있습니다.

✓ 즉, '식육포장처리업'의 영업자는, 원칙적으로는 냉동 식육 또는 냉동 포장육을 해동하여 냉장 포장육으로 유통·판매할 수 없으나, '조리용' 또는 '가공원료용'으로 사용하려는 영업자로부터 요청을 받은 경우에만 제한적으로 자신이 만든 냉동 포장육 제품을 해동하여 공급할 수 있도록 규정하고 있는 것이며, 즉석판매제조가공업자에게 냉동 포장육 제품을 식육포장처리업의 영업자가 해동하여 공급할 수는 없습니다.

Q407 식육포장처리업장 종업원이 위생화를 착용해야 하는 작업장의 범위가 어떻게 되나요?

✓ 영업자 준수 사항에 따라 '식육포장처리업'의 영업자는 '작업장 안에서 종업원의 위생복·위생모·위생화 및 마스크의 착용 여부 및 개인의 위생상태를 점검하여 작업에 종사하도록 하여야 하며', 이와 관련하여, 위생관리기준에서는 '위생복 등을 입은 상태에서 작업장 밖으로 출입을 하여서는 아니 된다'고 규정하고 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표 2] 제2호 라목 및 [별표 12] 제1호 나목

✓ 위 규정은 작업장 및 축산물의 위생관리를 위한 것으로, 위생복 등은 원칙적으로 작업장 내에서만 착용하도록 하고, 위생복 등을 입은 상태에서는 작업장 안팎으로 출입(나가고 들어가는 것) 하는 것을 방지하기 위한 취지의 규정입니다.

✓ '식육포장처리업의 작업장'은 '원료보관실·식육처리실·포장실과 그 밖에 식육처리·포장에 필요한 작업실'을 말하며, 축산물을 취급하거나 축산물의 위생·안전에 영향을 줄 수 있는 공간이라면 작업장의 일부로 보아 해당 공간에서도 위생복 등을 착용해야 하며, 축산물에 영향을 주지 않을 만한 공간이라면 반드시 작업장으로 보아 관리하지 않아도 됩니다.

- 참고로, '청결구역'과 '일반구역'은 안전관리인증기준의 선행요건 중 영업장 관리 부분*에서 명시하고 있습니다.

* 「식품 및 축산물 안전관리인증기준」(식품의약품안전처 고시) [별표 1] 참고

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 제6호 나목

Q408 냉동 포장육 생산 중에 절단을 위해 일시적으로 해동할 수 있나요?

✓ 축산물의 보존 및 유통의 방법에 관한 기준이 정하여진 축산물은 누구든지 그 기준에 따라 보존·유통하여야 하며, 그 기준에 맞지 않는 축산물은 판매하거나 판매할 목적으로 보관·운반 또는 진열하여서는 아니 됩니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제4조

✓ 또한, 영업자 준수 사항에 따라 식육포장처리업의 영업자는 냉동식육 또는 냉동포장육을 해동하여 냉장포장육으로 유통·판매하여서는 아니 되며, 식육판매업의 영업자는 냉동식육을 해동하여 냉장식육으로 보관하거나 판매하여서는 아니 됩니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 4호 사목, [별표 13] 3호 아목

✓ 다만, 냉동식육의 절단을 위해 해동한 후 분할 작업 후 재냉동하는 것은 가능하며, 이 경우 분할 작업 후 즉시 냉동하여야 합니다.

※ 관련규정: 「식품의 기준 및 규격」 제2. 4. 3) (8)

Q409 식육포장처리업자가 냉동 식육을 원료로 냉장 포장육을 생산해도 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 4호 사목에 따라 식육포장처리업의 영업자는 냉동식육 또는 냉동포장육을 해동하여 냉장포장육으로 유통·판매해서는 아니 됩니다.

✓ 참고로, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 4호 카목*의 규정은 식육가공업·식품제조가공업·식품접객업 영업자 또는 집단급식소의 영양사 및 조리사의 영업자가 식육포장처리업의 영업자에게 '냉동포장육 제품'을 해동 상태로 공급하여 줄 것을 요청하면, 식육포장처리업의 영업자는 자신이 품목제조보고하고 생산한 '냉동포장육 제품'을 해동 중인 상태로 공급할 수 있도록 한 규정으로서, 냉동식육으로 냉장 포장육을 생산할 수 있도록 허용한 규정이 아닙니다.

* 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 4호 카목: 식육포장처리업의 영업자는 식육가공업·식품제조가공업·식품접객업 영업자 또는 집단급식소의 영양사 및 조리사가 냉동포장육 제품을 해동 상태로 공급하여 줄 것을 요청한 경우에는 해동을 위한 별도의 보관 장치를 이용하거나 냉장운반을 하는 등 해동되거나 해동 중인 상태로 해당 제품을 공급할 수 있다. 이 경우 해동에 관한 정보로서 다음의 사항을 해당 제품의 표면에 표시해야 한다. 다만, (1) 및 (2)에 따른 표시는 보기 쉬운 장소에 표시할 수 있다.

(1) 해동을 요청한 자 및 해동 요청 일시

(2) 해동 시작시각 및 해동한 자

(3) 제품의 용도로서 "조리용" 또는 "가공원료용"이라는 표시 및 해동한 제품의 소비기한

(4) "이 제품은 요청에 의하여 냉동포장육 제품을 해동 상태로 공급하는 것으로 조리용 또는 가공원료용 외의 목적으로 사용하거나 다시 냉동해서는 안됩니다"라는 표시

Q410 여러 식육을 각각 단품으로 포장한 후 세트 제품으로 합포장 하려 합니다. 단품 제품을 보관할 때 반드시 표시해야 하는 사항이 있나요?

✓ 축산물 위생관리법령에서는 '공정 과정 중의 축산물(절단 및 포장한 식육)'을 보관하는 경우에 대한 표기사항은 별도로 규정하고 있지 않으므로 업체에서 자율적으로 관리하시되, 해당 축산물(절단 및 포장한 식육)의 사용 가능 기간과 용도(예: OO 제품 생산용 가공원료) 등의 정보와 함께 '공정 중'임을 별도로 표기하여 기존 원료(절단 및 별도로 포장하기 전의 식육) 및 최종 완제품 등과 구분하여 보관하시는 것이 바람직할 것으로 판단됩니다.

✓ 또한, 소비기한 경과 등 관련 규정을 위반한 원료를 사용하시면 안 되므로, 기존 원료(절단 및 별도로 포장하기 전의 식육)의 표시사항도 함께 두어 관리하시기 바랍니다.

✓ 참고로, 식육포장처리업의 영업자는 「축산물 위생관리법」 제25조 및 같은 법 시행규칙 제37조에 따라 자신이 생산하는 포장육에 대하여 영업허가관청(시·군·구)에 품목제조보고를 하여야 하며, 품목제조보고를 한 그대로 해당 제품을 만들어야 합니다.

✓ 또한, 식육포장처리업의 영업자는 원료를 사용하여 제품을 생산하고 이를 판매한 내용을 기록하여 생산·판매이력을 파악할 수 있도록 다음의 서류를 작성하고 이를 최종 기재일부터 2년간 보관하여야 하며, 이를 허위로 작성해서는 안됩니다. 다만, 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」 제26조제1항에 따른 장부나 같은 법 제27조제2항에 따른 이력관리시스템으로 기록·관리한 것은 위의 내용에 따라 해당 서류를 작성·보관한 것으로 볼 수 있습니다.

(1) 원료의 입고·사용에 관한 원료출납서류

(2) 생산·작업기록에 관한 서류

(3) 제품의 생산단위(로트)별로 생산일, 생산량, 판매처 및 판매량 등에 관한 거래내역서류

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 제4호 가목

✓ 최종 완제품인 포장육에 대한 품목제조보고 시, 제조방법 설명서에는 '여러 가지 식육을 각각 별도로 포장'하고 '함께 세트로 포장'하는 등의 내용을 포함하여 모든 공정을 자세히 기재하고, 위 규정에서 정하는 서류에는 원료의 입고 및 사용이나 포장육 제품의 생산 및 판매 등에 관한 내용을 사실대로 작성하여야 하며, 품목제조보고서에 기재한 내용대로 해당 포장육 제품을 만들면서 사용한 원료의 양이나 생산 및 작업 내용을 확인할 수 있어야 합니다.

Q411 작업장에 입실하지 않는 종업원도 '축산물 위생관리법상 종업원 위생교육'을 받아야 하나요?

✓ 축산물 위생관리법령에서 규정하는 영업자는 다음 기준에 따라 종업원에 대하여 매년 1시간 이상 위생교육을 실시해야 합니다.

1) 자체적인 위생교육 계획을 수립할 것
2) 법 제30조 제2항·제3항 및 이 규칙 제50조의2에 따라 위생교육을 받은 영업자 또는 법 제30조 제4항에 따라 위생교육을 받은 종업원이 교육을 실시할 것
3) 교육 결과를 기록하여 2년간 보관할 것. 다만, 기록의 형태는 업체가 자율적으로 정하여 사용할 수 있다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 12] 1호 사목 및 [별표 13] 1호 바목

✓ 따라서, '영업에 종사하는 모든 종업원'에게 '매년 1시간 이상' 위생교육을 실시하여야 합니다.

Q412 축산물 등급 판정확인서를 보관해야 되나요?

✓ 축산물 위생관리법에서는 식육가공업, 식육포장처리업, 축산물보관업, 축산물유통전문판매업 영업자가 '등급 판정확인서'를 보관하도록 하는 규정이 없습니다.

Q413 축산물유통전문판매업에서 식육포장처리업에서 제조한 포장육을 그대로 판매하는 경우에도 도축검사증명서를 보관해야 하나요?

✓ '축산물유통전문판매업'의 영업자는 「가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률」 제2조 제8호 가목 1)에 따른 국내산이력축산물이 아닌 축산물을 판매하는 경우 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제13조에 따른 '도축검사증명서'를 최종발급일부터 1년간 보관하여야 하고, 다만, 식육포장처리업 영업자가 생산한 포장육을 뜯지 않은 상태로 그대로 판매하는 경우는 제외한다고 규정하고 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 13] 제1호 라목

✓ 따라서, '축산물유통전문판매업'의 영업자로서 식육포장처리업 영업자가 생산한 '포장육'을 뜯지 않은 상태 그대로 판매하는 경우에는 '도축검사증명서'를 반드시 보관하지 않아도 됩니다.

Q414 포장육 원료로 사용할 식육을 냉동고에 보관할 때, 소비기한 표기를 생략하여도 되나요?

✓ '식육'이라 함은 식용을 목적으로 하는 동물성원료의 지육, 정육, 내장, 그 밖의 부분을 말하며, '지육'은 머리, 꼬리, 발 및 내장 등을 제거한 도체를, '정육'은 지육으로부터 뼈를 분리한 고기를, '내장'은 식용을 목적으로 처리된 간, 폐, 심장, 위, 췌장, 비장, 신장, 소장 및 대장 등을, '그 밖의 부분'은 식용을 목적으로 도축된 동물성원료로부터 채취, 생산된 동물의 머리, 꼬리, 발, 껍질, 혈액 등 식용이 가능한 부위를 말합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제2조 제3호, 「식품의 기준 및 규격」 제1. 3. 44)

✓ 식육포장처리업 영업자는 영업자 준수 사항에 따라 원료를 사용하여 제품을 생산하고 이를 판매한 내용을 기록하여 생산·판매이력을 파악할 수 있도록 다음의 서류를 작성하고 이를 최종 기재일부터 2년간 보관하여야 하며, 이를 허위로 작성하여서는 아니 됩니다.

(1) 원료의 입고·사용에 관한 원료출납서류

(2) 생산·작업기록에 관한 서류

(3) 제품의 생산단위(로트)별로 생산일, 생산량, 판매처 및 판매량 등에 관한 거래내역서류

✓ 축산물 위생관리법령에서는 식육포장처리업 영업자가 포장육의 원료로 사용하는 식육을 보관할 때 표시에 대하여 별도로 규정하고 있지 않으나, 식육포장처리업 영업자는 상기 규정에 따라 원료의 입고·사용에 관한 원료 출납서류를 작성하여야 합니다. 따라서, 소비기한이 설정된 제품을 원료로 사용하는 경우라면 사용 가능 기간과 용도 등을 별도로 표기하여 소비기한이 경과되는 등 관련 법을 위반하지 않도록 보관하시는 것이 바람직하며, 소비기한이 설정되지 않은 식육의 경우에는 영업자가 식육의 입고 등에 대해 파악할 수 있는 정보를 기록하여 보관하되 빠른 시일 내에 포장육 제품으로 생산함이 바람직합니다.

Q415 포장육 생산 후 남은 원료를 보관하여도 되나요?

✓ 축산물 위생관리법령에서는 식육포장처리업 영업자가 포장육을 생산할 시 제조 공정의 중간단계에 있는 제품이나 남은 원료의 보관 및 표시에 대하여 별도로 규정하고 있지 않습니다.

✓ 다만, 소비기한이 경과되는 등 관련 법을 위반하여서는 아니 되므로, 기존 원료 및 최종 완제품 등과 구분할 수 있도록 표시하여 보관하시는 것이 바람직하며, 품목제조보고한 사실대로 포장육을 생산하셔야 합니다.

Q416 축산물가공업 가공실 온도 유지 조건을 지키지 않을 경우 행정처분이 어떻게 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 영업의 종류별 시설기준에 따라, 축산물가공업(식육가공업, 알가공업)의 가공실은 그 실내온도가 섭씨 15도 이내로 유지될 수 있는 온도조절시설을 설치해야 합니다. 다만, 가열처리를 실시하는 장소는 제외됩니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 10] 제3호 나목 1) 및 3)

✓ 상기 규정을 위반한 경우, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 11] 제2호 나목 9. 자.에 따라 '그 밖에 가목부터 아목까지를 제외한 허가 또는 신고사항 중 1) 시설기준에 위반된 경우'로서, '시설개선명령(1차 위반 시), 영업정지 1개월(2차 위반 시), 영업정지 2개월(3차 위반 시)'의 행정처분이 부과될 수 있습니다.

Q417 식육가공업 휴업 시 재고 제품을 판매하여도 되나요?

✓ 식육가공업의 영업자가 품목제조보고한 내용에 따라 생산하고 사실대로 표시사항 등을 기재하여 만든 완제품 형태의 제품이라면, 표시사항에 기재(표시) 한 내용에 따라 보존 및 유통기준을 준수하여 해당 제품의 소비기한 내에서 유통·판매할 수 있습니다.

✓ 다만, 자신이 만든 식육가공품을 판매하고 관련 서비스 등을 제공하는 행위는 식육가공업의 영업 활동에 해당하는 것이므로, 휴업 전에 제품 판매 및 소비자 응대 등의 모든 영업 행위를 완료하셔야 합니다.

제3장 축산물의 위생관리

1 위생관리기준

Q418 닭 도축 과정 중 냉각공정 및 포장 과정의 온도 기준이 어떻게 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 1] (가축의 도살·처리 및 집유의 기준) 2호 나목에서는 닭·오리·칠면조 등 가금류의 처리방법을 규정하고 있습니다. 가금의 처리는 충분히 방혈한 후 탕지(털을 제거하기 위하여 뜨거운 물에 담그는 것)탈모·머리절단·발절단·항문제거·개복·장기적출·냉각(수세냉각 또는 공기냉각·)냉장·냉동(냉동을 하는 경우만 해당) 및 포장(포장을 하는 경우만 해당) 등의 순서로 실시하여야 하며, 빙수냉각 시 1.8kg 이상 ~ 3.6kg 미만의 식육은 6시간 내에 5℃ 이하로 냉각하여야 하며, 포장을 하는 경우에는 포장 시까지 이 온도가 유지되어야 합니다. 또한, 도축장에서 반출되는 식육의 심부온도는 2℃ 이하로 유지되어야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 1] 2호 나목 1) 및 5) 나)

✓ 즉, 가금류는 냉각 후 포장하여야 하며, 1.8kg 이상 ~ 3.6kg 미만의 식육은 6시간 내에 5℃ 이하로 냉각하여 포장 시까지 이 온도가 유지되어야 합니다.

✓ 따라서, 18호 닭의 식육의 온도가 5℃ 이하로 냉각되기 전에 포장할 수 없으며, 5℃ 이하로 냉각한 이후에 포장하고, 도축장에서 반출될 때는 심부온도를 2℃ 이하로 유지하여야 합니다.

Q419 포유류를 전살한 뒤 수평으로 눕힌 상태에서 방혈하여도 되나요?

✓「축산물 위생관리법 시행규칙」[별표 1] 제1호 가목 3)에서는 '소·말·양·돼지 등 포유류(토끼는 제외한다)'의 도살방법 중 '방혈법'에 대하여 아래와 같이 규정하고 있습니다.

가) 방혈은 목동맥을 절단하여 실시한다.

나) 목동맥 절단 시에는 식도 및 기관이 손상되어서는 아니 된다.

다) 방혈 시에는 뒷다리를 매달아 방혈함을 원칙으로 한다.

✓ 가축의 도살·처리 시 충분한 방혈이 이루어지지 않을 경우 빠른 미생물 증식 등에 의해 부패·변질이 일어날 수 있기 때문에, '뒷다리를 매달아 방혈함'을 원칙으로 하는 것은 효과적인 방혈과 축산물의 위생 및 안전 관리의 측면 등을 고려하여 규정한 것입니다. 수평으로 눕힌 상태에서 방혈을 하면 방혈이 충분히 이루어지지 않을 우려가 있어, 뒷다리를 매달아 방혈하는 것이 바람직합니다.

2 축산물의 포장 등

Q420 포장육을 비닐랩으로 포장하여도 되나요?

✓ 축산물 위생관리법령상 식육포장처리업 영업자가 포장육을 만들 때는 오염을 방지하고 품질을 유지하기 위하여 용기 또는 적합한 재료를 사용하여 포장해야 하고, 식육 포장에 사용하는 포장지는 「식품위생법」 제9조의 규정에 의한 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시)에 적합한 것이어야 하며, 「식품위생법」에 따른 '용기·포장류 제조업' 신고를 필한 업소에서 제조한 것이어야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제5조, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 2의4] 1호, 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시) 제2. 2. 22) 및 24)

✓ 축산물 위생관리법령상 식육포장처리업의 영업자가 포장육을 생산할 때 포장하는 방법에 대하여 자세하게 규정하고 있지는 않습니다. 다만, 상기 규정을 준수하고, 유통과정 중 외부로부터 축산물의 오염을 방지하고 품질을 유지할 수 있도록 포장할 필요가 있으며, 품목제조보고한 사실대로(포장재질, 포장단위 등) 생산하시어 유통·판매해야 합니다.

Q421 산란일이 다른 식용란을 합포장하여 판매해도 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법」 제10조의2 및 같은 법 시행령 제12조의7에 따라 '달걀'은 포장대상 축산물로서 식용란수집판매업의 영업자는 달걀을 반드시 포장하여 보관·운반·진열·판매해야 하며, 달걀의 구체적인 포장방법 등은 같은 법 시행규칙 [별표 2의4]에서 세부적으로 정하고 있습니다.

✓ 식용란의 최소 포장단위에는 '같은 생산농장에서 같은 산란일에 생산된 식용란이 포장'되어야 하며, '난각과 최소 포장단위의 포장지에는 소비기한, 생산자명 또는 판매자명 등 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조에 따른 축산물의 표시기준에서 정하는 사항을 표시'하여야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 2의4](축산물의 포장방법 등) 제6호

Q422 '안전관리인증업소'로 인증을 받은 식용란수집판매업의 영업자는 식용란을 재포장하여도 되나요?

✓ 식용란수집판매업 영업자는 포장된 달걀을 재포장하여 판매해서는 안 되며, 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우는 재포장하여 판매할 수 있습니다.

가) 식용란수집판매업 영업자가 다른 식용란수집판매업 영업자로부터 구입한 벌크(300개 이상 단위를 말한다)로 포장된 달걀(식용란선별포장업에서 선별·포장한 달걀과 「수입식품안전관리 특별법」 제12조에 따라 등록한 해외작업장에서 포장되어 수입된 달걀은 제외한다)을 판매하기 위해 재포장하는 경우

나) 「축산물 위생관리법」 제9조제4항에 따라 안전관리인증업소로 인증을 받은 식용란수집판매업의 영업자가 식용란선별포장장에서 선별·포장이 되거나 「수입식품안전관리 특별법」 제12조에 따라 등록한 해외작업장에서 포장되어 수입된 달걀을 판매하기 위해 재포장하는 경우

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 2의4] 제8호

✓ 따라서, '「축산물 위생관리법」 제9조제4항에 따라 안전관리인증업소로 인증을 받은 식용란수집판매업의 영업자'는 다른 식용란선별포장장에서 선별·포장된 달걀을 판매하기 위해 재포장할 수 있습니다.

Q423 생산 농장 및 산란일이 다른 식용란을 같이 포장하여 판매해도 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 2의 4] 제6호에서는 '식용란의 최소 포장단위에는 같은 생산농장에서 같은 산란일에 생산된 식용란이 포장되어야 하며, 난각과 최소 포장단위의 포장지에는 소비기한, 생산자명 또는 판매자명 등 「식품 등의 표시 · 광고에 관한 법률」 제4조에 따른 축산물의 표시기준에서 정하는 사항을 표시하여야 한다.'고 규정하고 있습니다.

✓ 따라서 '생산농장' 또는 '산란일'이 다른 식용란을 하나의 최소 포장단위로 포장할 수 없으며, '같은 생산농장에서 같은 산란일에 생산된 식용란' 만을 하나의 최소 포장단위로 포장하실 수 있습니다.

Q424 식육판매업자가 박스째로 수입한 닭고기를 개봉하여 소분 후 낱개로 판매해도 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 2의4](축산물의 포장방법 등) 제5호에 따라, 수입된 닭·오리 식육을 판매하는 영업자는 수입 당시에 포장된 상태 그대로 유통·판매하여야 하며, 소매단위 포장이나 부위별 포장을 하려는 경우에는 식육포장처리업 영업장에서 하여야 합니다.

✓ 따라서, 수입 계육을 수입 당시 포장된 상태 그대로 판매하여야 하며, 그 포장을 뜯고 낱개로 판매할 수 없습니다.

Q425 식육포장처리업에서 생산한 포장육을 스테인리스 재질 용기에 담아 식육가공업에 납품해도 되나요?

✓ 식육포장처리업 영업자로서 '포장육'을 만들어 유통·판매할 때에는 식육의 포장처리 및 표시 등을 완료하여 '포장육' 완제품의 형태로 납품해야 하며, 단순히 '식육을 용기에 담아' 다른 업체 등으로 납품하는 것은 가능하지 않습니다.

✓ '식육포장처리업'의 영업자는 자신이 생산하는 '포장육'에 대하여 해당 품목의 제품명, 소비기한, 원재료 또는 성분명, 배합비율, 보관방법 및 포장재질, 포장단위 등을 기재한 품목제조보고서와 그 품목의 제조방법설명서, 소비기한 및 소비기한의 설정 사유서 등을 첨부하여 제품생산 개시 전이나 제품생산 개시 후 7일 이내에 해당 영업에 대한 영업허가관청(시·군·구)에 품목제조보고를 해야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제25조, 같은 법 시행규칙 제37조 제1항 및 별지 제28호서식

✓ 또한, 축산물 위생관리법령상 식육포장처리업 영업자가 포장육을 만들 때는 오염을 방지하고 품질을 유지하기 위하여 용기 또는 적합한 재료를 사용하여 포장해야 하고, 포장에 사용하는 포장지는 「식품위생법」 제9조의 규정에 의한 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시)에 적합한 것이어야 하며, 「식품위생법」에 따른 '용기·포장류 제조업' 신고를 필한 업소에서 제조한 것이어야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제5조, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 2의4] 1호, 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시) 제2. 2. 22) 및 24)

✓ 따라서, 축산물 위생관리법령상 식육포장처리업의 영업자가 포장육을 생산할 때 포장하는 방법에 대하여는 자세하게 규정하고 있지는 않습니다만, 위의 규정을 준수하고, 유통과정 중 외부로부터 축산물의 오염을 방지하고 품질을 유지할 수 있도록 포장할 필요가 있으며, 품목제조보고한 사실대로(포장재질, 포장단위 등) 포장육을 만들고 한글표시사항 등 관련 규정을 준수하여 표시한 제품을 유통·판매해야 합니다.

Q426 포장육 제품 포장 시 밀봉 방식이 규정되어 있나요?

✓ 축산물 위생관리법령상 식육포장처리업 영업자가 포장육을 만들 때는 오염을 방지하고 품질을 유지하기 위하여 용기 또는 적합한 재료를 사용하여 포장해야 하고, 식육 포장에 사용하는 포장지는 「식품위생법」 제9조의 규정에 의한 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시)에 적합한 것이어야 하며, 「식품위생법」에 따른 '용기·포장류 제조업' 신고를 필한 업소에서 제조한 것이어야 합니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제5조, 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 2의4] 1호, 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시) 제2. 2. 22) 및 24)

✓ 축산물 위생관리법령상 식육포장처리업의 영업자가 포장육을 생산할 때 포장하는 방법에 대하여 자세하게 규정하고 있지는 않습니다만, 식육포장처리업 영업자는 자신이 품목제조보고한 사실대로(포장재질, 포장단위 포함) 생산하여 유통·판매하여야 합니다. 또한, 이물 혼입 등으로 기준 규격을 위반할 시에는 행정처분 대상이 될 수 있으므로, 밀봉 등 포장 방식을 검토하여 유통과정 중 외부의 오염에 노출되지 않도록 하여야 합니다.

제4장

기타

1 기타

Q427 도축장에서 버려지는 부산물을 수거하여 축산물가공품 원료로 사용해도 되나요?

✓ 원료 등의 구비요건에 따라, 식품의 제조에 사용되는 원료는 식용을 목적으로 채취, 취급, 가공, 제조 또는 관리된 것이어야 하고, 축산물은 「축산물 위생관리법」에 적합한 것이어야 합니다.

※ 관련규정: 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시) 제2. 1. 1) (1) 및 (5)

✓ 또한, 「축산물 위생관리법」 제2조 제3호에서는 '식육'이란 '식용을 목적으로 하는 가축의 지육, 정육, 내장, 그 밖의 부분'을 말한다고 규정하고 있고, 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시) 제1. 3. 44)에서, '그 밖의 부분'은 '식용을 목적으로 도축된 동물성원료로부터 채취, 생산된 동물의 머리, 꼬리, 발, 껍질, 혈액 등 식용이 가능한 부위를 말한다'고 규정하고 있습니다.

✓ 따라서, '돼지 부산물'이 식용을 목적으로 도축된 가축(돼지)으로부터 채취, 생산된 그 밖의 부분으로서 위생적으로 취급, 보관, 관리하고 식용이 가능한 경우라면 「축산물 위생관리법」에 따른 축산물(식육)이라고 볼 수 있을 것입니다만, 「축산물 위생관리법」상 축산물로 분류 및 관리되기 위해서는 같은 법 제22조에 따라 허가받은 작업장에서 가축의 도살·처리가 이루어져야 하며, 같은 법 제12조에 따라 검사관의 검사를 통해 합격하여야 하고, 같은 법 제4조에 따라 정하여진 기준 및 규격 등 축산물 위생관리법에 적법하게 관리되어야 합니다.

✓ 즉, 축산물가공업의 영업자로서 식육부산물을 사용하여 축산물가공품을 만드시려는 경우라면, 허가받은 작업장(도축장)에서의 도축, 검사 등 축산물 위생관리법에 따라 적법하게 관리된 원료를 받아 사용하셔야 할 것이며, 위생적인 취급 여부 및 안전성이 확인되지 않은 식육부산물을 임의로 수거하여 사용하시는 것은 바람직하지 않습니다.

Q428 축산물 위생관리법에 따라 적법한 과정으로 획득한 소 뿔은 축산물로 구분하나요?

✓ 「축산물 위생관리법」 상 '가축'은 '소, 말, 양(염소 등 산양을 포함한다), 돼지(사육하는 멧돼지를 포함한다), 닭, 오리, 그 밖에 식용을 목적으로 하는 동물로서 사슴, 토끼, 칠면조, 거위, 메추리, 꿩, 당나귀'로 규정하고 있습니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법」 제2조 제1호 및 같은 법 제2조 제1항

✓ 또한, 「축산물 위생관리법」 제2조 제3호에서는, '식육'이란 '식용을 목적으로 하는 가축의 지육, 정육, 내장, 그 밖의 부분'을 말한다고 규정하고 있고, 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시) 제1. 3. 44)에서 '그 밖의 부분'은 '식용을 목적으로 도축된 동물성원료로부터 채취, 생산된 동물의 머리, 꼬리, 발, 껍질, 혈액 등 식용이 가능한 부위를 말한다'고 정하고 있습니다.

✓ 따라서, '소 뿔'이 식용을 목적으로 도축된 가축(소)으로부터 채취, 생산된 그 밖의 부분으로서 위생적으로 취급, 보관, 관리하고 식용이 가능한 경우라면 「축산물 위생관리법」에 따른 축산물(식육)이라고 볼 수 있을 것입니다만, 「축산물 위생관리법」 상 축산물로 분류 및 관리되기 위해서는 같은 법 제22조에 따라 허가받은 작업장에서 가축의 도살·처리가 이루어져야 하며, 같은 법 제12조에 따라 검사관의 검사를 통해 합격하여야 하고, 같은 법 제4조에 따라 정하여진 기준 및 규격 등 축산물 위생관리법에 적법하게 관리되어야 합니다.

Q429 폐기 대상 축산물 운반 시에도 냉장 온도를 준수해야 되나요?

✓ 축산물 위생관리법령에서는 폐기 대상 축산물을 운송 시 온도 기준을 규정하고 있지 않습니다.

✓ 다만, 축산물 등 식품에는 이물이 혼입되지 않도록 주의하여야 하며, 제품의 풍미에 영향을 줄 수 있는 다른 식품 및 식품첨가물 및 식품을 오염시키거나 품질에 영향을 미칠 수 있는 물품 등과는 분리 보관하여야 합니다.

※ 관련규정: 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전처 고시) 제2. 4. 1) (3), (5)

✓ 따라서 폐기 대상 축산물을 냉장이 아닌 온도로 이송할 시 '폐기용'으로 표시하고 판매 대상 제품 등과 서로 섞이거나 교차오염이 발생하지 않도록 운송하시길 바랍니다.

Q430 생식용 식육에서 식중독균 기준이 초과될 경우 행정처분이 어떻게 되나요?

✓ 「축산물 위생관리법」 제4조 2항에 따라 식약처장이 고시한「식품의 기준 및 규격」제2.3.4) (2)에 생으로 섭취하는 식육에 대한 기준 및 규격이 규정되어 있으며, 축산물을 판매·가공 등 취급하는 누구나 이에 적합하게 관리해야 합니다.

✓ 생식용 식육에서 식중독균 기준 초과 시, 식육포장처리업 영업자는 '품목류 제조정지 1개월과 해당 제품 폐기', 식육판매업 영업자는 '영업정지 1개월과 해당 제품 폐기'의 처분을 받을 수 있으며, 도축업 영업자에 대하여 행정처분 기준을 규정하고 있지 않습니다. 다만, 위반행위의 책임 소재와 행정처분 여부는 관할관청에서 위반행위의 자세한 정황을 확인하여 종합적으로 판단하고 있으므로, 상기 기준 및 규격을 위반하지 않도록 위생관리를 철저히 하시길 바랍니다.

※ 관련규정: 「축산물 위생관리법 시행규칙」 [별표 11] 2호 나목 1.아. 및 2호 다목 1.가.

III

건강기능식품에 관한 법률

제 1 장

영업

1 영업의 종류 및 시설기준

Q431 건강기능식품 영업 중 건강기능식품벤처제조업과 건강기능식품유통전문판매업의 차이는 어떻게 되나요?

✓ 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조(영업의 종류) 제1호 나목에 따르면, 건강기능식품벤처제조업이란 「벤처기업육성에 관한 특별법」 제2조에 따른 벤처기업이 건강기능식품을 같은 법 제2조 제1호 가목의 건강기능식품전문제조업자에게 위탁하여 제조하는 영업으로 정하고 있습니다. 또한, 건강기능식품유통전문판매업이란 건강기능식품전문제조업자에게 의뢰하여 제조한 건강기능식품을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업으로 정하고 있습니다.

Q432 건강기능식품유통전문판매업소에서 제품 공급이 원활하지 못한 경우를 대비하여 여러 곳의 건강기능식품전문제조업소에 동일한 제품을 생산 의뢰할 수 있나요?

✓ 「건강기능식품에 관한 법률」 제4조 및 같은 법 시행령 제2조(영업의 종류) 제3호 나목에 따라 건강기능식품유통전문판매업은 국내의 건강기능식품전문제조업자에게 의뢰하여 제조한 건강기능식품을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업입니다.

✓ 한 곳의 건강기능식품유통전문판매업자가 여러 곳의 건강기능식품전문제조업자에게 제품명, 원료 및 함량, 제조 방법, 배합비 등이 모두 같은 제품을 각각 의뢰하여 자신의 상표로 유통·판매할 수 있으며, 해당 건강기능식품전문제조업자는 직접 제조하는 건강기능식품의 품목에 대해 각각 품목제조신고를 해야 합니다.

Q433 수입식품등 수입·판매업자가 건강기능식품을 수입하여 일반 소비자에게 판매하고자 할 때, 건강기능식품일반판매업 영업이 필요한가요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」에 따른 수입식품등 수입·판매업자의 경우, 자신이 수입한 건강기능식품을 소비자 및 도·소매업자 등 건강기능식품판매업자에게 출고·공급하는 형태는 별도로 판매업 영업신고를 하지 아니할 수 있음을 알려드립니다.

Q434 약국은 건강기능식품일반판매업 영업신고 시 면제 대상인가요?

✓ 「건강기능식품에 관한 법률」 제6조(영업의 신고 등) 제2항에 따라 건강기능식품판매업을 하려는 자는 총리령으로 정하는 바에 따라 영업소별로 제4조에 따른 시설을 갖추고 영업소의 소재지를 관할하는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 신고하여야 합니다. 다만, 「약사법」 제20조에 따라 개설 등록한 약국에서 건강기능식품을 판매하는 경우에는 영업신고 절차가 면제되어 있습니다.

Q435 온라인 전자상거래(배달의 민족 등)를 통하여 건강기능식품을 판매할 경우에도 영업신고 대상인가요?

✓ 건강기능식품을 구매하여 전자상거래(배달의 민족 등)에서 판매하려는 경우에는 「건강기능식품에 관한 법률」 제6조에 따라 영업소별로 시설을 갖추고 영업소의 소재지를 관할하는 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수·구청장에게 건강기능식품일반판매업 영업신고를 하고, 같은 법 시행규칙 [별표 4] 영업자준수사항을 준수하시어 판매하여야 합니다.

✓ 참고로, 전자상거래 등의 판매업은 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」(공정거래위원회 소관) 관련임을 알려드립니다.

Q436 건강기능식품제조업체가 액상제품 제조 시 수돗물을 사용한다면 수질 검사 대상인가요?

✓ 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 제12조 제2항 관련 [별표 4] 제1호 마목에 따라 건강기능식품전문제조업자는 수돗물이 아닌 지하수 등을 건강기능식품의 제조에 사용하는 때에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는물 수질검사기관에서 1년(마시는 형태의 건강기능식품인 경우에는 6월)마다 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는물의 수질기준에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 합니다.

✓ 따라서, 수돗물은 검사 대상이 아닙니다.

✓ 다만, 「건강기능식품에 관한 법률」 제22조(우수건강기능식품제조기준 등)에 따른 제조위생관리기준서에 '사용하는 용수의 관리 방법' 중 수돗물에 대한 관리 기준이 설정되어 있다면 해당 기준 준수하여 관리되어야 합니다.

Q437 집단급식소에서 건강기능식품 제공 시 영업신고가 필요한가요?

✓ 「건강기능식품에 관한 법률」 제3조 제5호에 "영업"이란 건강기능식품을 판매의 목적으로 제조 또는 수입하거나 판매(불특정 다수에게 무상으로 제공하는 것을 포함)하는 업(業)을 말하며, 같은 법 제6조 제2항에 따라 건강기능식품판매업을 하려는 자는 영업신고를 하도록 하고 있습니다.

✓ 한편, 집단급식소는 영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수인에게 계속하여 음식물을 공급하는 급식시설로서, 영양사의 관리하에 급식대상 집단의 영양섭취기준에 따라 음식명, 식재료, 영양성분, 조리방법, 조리인력 등을 고려한 식단을 작성하여 운영하고 있습니다.

✓ 이러한 집단급식소의 특성을 고려하여 「식품위생법」 제2조 제12호에 따른 집단급식소를

설치·운영하는 자(같은 법 시행령 제21조 제8호 마목에 따른 위탁급식영업자 포함)가 같은 법 제2조 제15호에 따른 집단급식소에서의 식단에 건강기능식품을 포함하여 제공하려는 경우에는 건강기능식품일반판매업 신고를 득하지 않아도 된다고 기 유권해석한 바 있습니다.(2018년 10월)

✓ 따라서, 집단(위탁)급식소에서 급식 식단(후식 포함)의 하나로 건강기능식품을 제공하는 경우(그 식단 메뉴에 건강기능식품이 포함되어 있고 소비자가 선택 여부를 결정하는 경우를 포함), 위 규정에 따른 건강기능식품 영업신고 없이 급식 식단으로 제공할 수 있으나, 급식소의 식단에 포함시키지 않고 판매하거나, 식단에 포함되어 있더라도 사회적 통념에 비추어 볼 때 판매 영업이라고 간주(예, 여러 차례 섭취할 분량을 판매 등)할 수 있는 경우 「건강기능식품에 관한 법률」 제6조 및 같은 법 시행규칙 제5조에 따라 건강기능식품일반판매업 신고를 하여야 합니다.

Q438 건강기능식품 제조 시 밀폐된 소분기를 사용합니다. 이러한 경우에도 작업실을 분리 또는 구획해야 하나요?

✓ 「건강기능식품법에 관한 법률 시행규칙」 [별표 1] 업종별 시설기준 제1호 나목 2) '작업장은 원료처리실·제조실 및 포장실 그 밖에 제조에 필요한 작업실을 말하며, 각각의 시설은 분리 또는 구획*(칸막이·커튼 등에 의하여 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다. 다만, 제조공정의 자동화 또는 시설·제품의 특수성으로 인하여 분리 또는 구획할 필요가 없다고 인정되는 경우로서 각각의 시설이 서로 구분(선·줄 등에 의하여 구별되는 경우를 말한다. 이하 같다)될 수 있는 때에는 그러하지 아니하다.' 라고 규정하고 있습니다.

✓ 소분기를 사용하는 경우 기계가 자동으로 밀폐되기 때문에 별도 공간이 필요 없으나, 그 외 수동으로 소분·조합하는 경우에는 위의 규정이 적용될 수 있습니다.

* 법령상 분리, 구획, 구분을 정의, 파티션이나 커튼으로 된 경우 구획되었다고 판단

2 영업의 신고 등

Q439 건강기능식품 품질관리인을 두 명 이상 선임해도 되나요?

✓「건강기능식품에 관한 법률」 제12조 및 같은 법 시행규칙 제15조에 따라 건강기능식품제조업의 허가를 받아 영업을 하고자 하는 자는 허가를 받은 영업소별로 1인 이상의 품질관리인을 두어야 합니다. 따라서 2인의 품질관리인도 선임 가능합니다.

Q440 맞춤형건강기능식품관리사는 1개 영업소에만 선임될 수 있나요? 1인의 관리사가 2개 이상의 영업소에 선임될 수는 없나요?

✓「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 제16조의 3에 따라 영업소별로 1인 이상의 관리사를 두어야 하며, 선임신고서 접수 시 중복선임이 되지 않으므로 원칙적으로 1개 영업소에만 선임된다고 볼 수 있습니다.

Q441 영업자와 관리사가 동일인인 경우 스스로 선임신고가 가능한가요?

✓「건강기능식품에 관한 법률」 제12조의3 제1항에 따라 맞춤형건강기능식품을 판매하는 영업자가 맞춤형건강기능식품관리사의 자격을 갖추고(영업자가 7대 보건인력에 해당하는 경우를 말함) 맞춤형건강기능식품 관리업무에 종사하고 있는 경우에는 맞춤형건강기능식품관리사를 선임할 의무는 없으며 스스로 선임 가능합니다.

- 영업자가 7대 보건인력인 경우 : 관리사를 선임하지 않아도 되나, 영업자를 관리사로 선임신고해야함.
- 영업자가 7대 보건인력이 아닌 경우 : 관리사 반드시 선임

✓ 다만, 신고한 영업소별로 1인 이상을 두어야 하며, 1명의 관리사가 여러 개의 영업소를 담당할 수 없습니다.

Q442 방문판매를 하는 다단계 영업자도 맞춤형건강기능식품판매업 영업이 가능한가요?

✓ 맞춤형건강기능식품판매업을 하려는 경우에는 「건강기능식품법에 관한 법률」 시설기준을 준수해야 하며, 영업소 내에서 상담이 이루어져야 하므로 방문판매 형태의 영업은 가능하지 않습니다.

Q443 맞춤형건강기능식품판매업 교육 수료 후 영업신고는 어떻게 하나요?

✓ 맞춤형건강기능식품의 영업신고를 위해서는 영업의 시설(영업소, 소분 · 작업실 또는 소분 · 조합 시설 등)을 갖추고, 영업자 교육을 이수한 증빙 서류 및 맞춤형건강기능식품관리사 선임 후 선임신고서를 첨부하여, 영업신고서(전자문서 포함)를 제출하여야 합니다.

3 품목제조신고 등

Q444 건강기능식품 품목제조신고 수리 전에 제품을 제조할 수 있나요?

✓ 건강기능식품 품목제조신고는 건강기능식품제조업소에서 건강기능식품을 생산하기 전에 제품명, 원료 또는 성분의 함량, 기준 및 규격, 제조공정, 섭취방법, 포장방법, 소비기한 등을 신고하는 제도이며, 품목제조(변경)신고가 수리되기 전에는 제품을 제조 및 판매해서는 아니 됩니다.

Q445 직접 제조한 건강기능식품 원료성 제품(20kg)을 1kg씩 소분하는 것이 가능한가요?

✓ 건강기능식품 소분제조는 소분작업 과정에서 제품의 안전성 및 품질(기능성)에 영향을 줄 수 있어 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 제12조 관련 [별표 4] 영업자준수사항 제1호 너목 및 더목에 따라 다음의 요건을 모두 갖춘 건강기능식품제조업자만 할 수 있도록 엄격하게 제한하고 있으며, 이 경우에도 소분제조하여 생산된 제품을 다시 소분제조해서는 아니 됩니다.

1) 건강기능식품제조업자가 법 제22조제1항에 따른 우수건강기능식품제조기준적용업소일 것
2) 소분 대상 건강기능식품은 소비자가 직접 구매할 수 있도록 포장된 것이 아닐 것
3) 소분제조하여 생산되는 제품의 형태를 제조할 수 있는 시설을 갖출 것
4) 소분제조하여 생산되는 제품에 대하여 품목제조신고를 하였을 것

✓ 이에 따라, 건강기능식품전문제조업소에서 원료성 제품(20kg)을 1kg씩 소분제조하는 것은 가능하며, 생산되는 최종제품에 대해 품목제조신고하여야 합니다.

Q446 소분·조합된 맞춤형건강기능식품을 품목제조신고 해야 하나요?

✓ 맞춤형건강기능식품은 건강기능식품에 관한 법률에 따른 품목제조신고 대상이 아닙니다.

✓ 다만, 소분 대상 건강기능식품은 각각 품목제조신고가 되어있어야 하며, 수입된 건강기능식품의 경우 수입신고확인증으로 대체할 수 있습니다.

Q447 기존 품목제조신고한 주원료의 배합비와 동일하나 기능성 함량만 다른 원료를 사용하여 일일섭취량 범위 내 생산하는 경우 품목제조신고 변경신고 대상인가요?

✓ 「건강기능식품에 관한 법률」 제7조(품목제조신고 등) 및 같은 법 시행규칙 제9조(품목제조신고사항의 변경신고) 규정에 따라 제품명, 원료 또는 성분의 함량을 변경하거나 소비기한 연장 시 품목제조신고사항 변경신고를 하여야 합니다.

✓ 다만, 위 규정에도 불구하고 기능성을 가진 주원료 또는 주성분의 함량을 변경하여 당해 품목의 기능성이 변경될 경우는 품목제조신고를 새로이 하여야 합니다.

✓ 따라서 기능성 성분 함량이 다른 원료를 사용할 경우 최종제품의 일일섭취량 범위 내에 있고, 해당 품목의 기능성 내용이 변경되지 않는다면 성분의 함량 변경에 따른 시험검사 성적서를 구비하여 품목제조신고사항의 변경신고를 하셔야 될 것으로 판단됩니다.

✓ 참고로 건강기능식품제조업자가 품목제조신고 시 주원료의 기능성분 함량은 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 제8조에 따라 제조하고자 하는 품목에 실제 사용하는 원료 또는 성분의 명칭과 함량을 사실대로 기재하여 신고한 후 품목제조신고서 상의 원료 및 기능성분 함량을 기준으로 최종제품 표시량에 표시해야 합니다.

Q448 기존 품목제조신고 된 건강기능식품의 경질캡슐 원료 중 말토덱스트린이 단순 증량된 경우 품목제조신고 변경신고 대상에 해당하나요?

✓ 기 품목제조신고 사항 중 부원료로 사용된 말토덱스트린의 함량이 증량되는 경우에는 「건강기능식품에 관한 법률」 제7조 및 같은 법 시행규칙 제9조 (품목제조신고사항의 변경신고)에 따라 '원료 또는 성분의 함량 변경사항에 해당되어, [별지 제18호 서식] 품목제조신고사항 변경신고서에 품목제조신고증을 첨부하여 관할 지방식품의약품안전청장에게 제출하여야 합니다.

영업자의 준수사항

Q449 건강기능식품 구매자에게 물통, 가전제품 등을 증정할 수 있나요?

✓ 「건강기능식품에 관한 법률」 제10조(영업자의 준수사항) 제1항 제4호에서 영업자는 판매 사례품이나 경품을 제공하는 등 사행심을 조장하여 제품을 판매하는 행위를 하지 않도록 정하고 있으며, 위 규정에서 언급한 '사행심 조장의 범위'는 우연성(우연적인 방법으로 제공)과 비례성(판매하는 제품 금액 이상의 과한 사은품 또는 경품 제공)의 조건을 모두 충족하는지 여부로 판단하고 있습니다.

✓ 이에 따라 건강기능식품을 구매하는 모든 고객이 받을 수 있고, 증정으로 제공되는 제품의 금액이 판매하는 제품의 금액에 비해 지나치게 책정되어 있지 않는 경우에 한하여 건강기능식품일반판매업자가 건강기능식품 판매 시 증정품을 제공하는 것은 가능한 것으로 판단됩니다.

Q450 건강기능식품일반판매업체에서 최소판매단위의 박스(외포장)를 제거한 후, 내포장의 제품들을 소분하여 증정용으로 제공할 수 있나요?

✓ 「건강기능식품에 관한 법률」 제3조에서는 건강기능식품을 불특정 다수에게 무상으로 제공하는 것 또한 판매의 행위로 간주하고 있으므로 귀하께서 건강기능식품을 무상 증정하려는 경우 「건강기능식품에 관한 법률」 제6조에 따른 건강기능식품판매업 영업신고를 하여야 합니다.

✓ 또한, 「건강기능식품에 관한 법률」 제10조(영업자의 준수사항) 및 같은 법 시행규칙 제12조 (영업자의 준수사항) 관련 [별표 4] 영업자준수사항 제3호 자목에 따라 건강기능식품판매업자는 포장된 건강기능식품을 소분하여 판매하여서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.

✓ 따라서, 건강기능식품판매업자가 위의 규정에 따라 최소판매단위로 판매되고 있는 건강기능식품을 소분하여 사은품으로 무상 제공하는 행위는 불가합니다.

Q451 건강기능식품을 자동판매기에서 판매할 수 있나요?

✓ 건강기능식품을 자동판매기에 넣어서 판매할 수 있으며 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 [별표 4] 영업자준수사항 제3호 타목에 따라 건강기능식품을 자동판매기에 넣어 판매하는 건강기능식품일반판매업자는 다음의 사항을 준수하여야 합니다.

1) 건강기능식품에 보건위생상 위해가 없도록 자동판매기를 관리할 것
2) 자동판매기에는 영업신고번호 및 연락할 수 있는 전화번호를 12포인트 이상의 글씨로 자동판매기 앞면의 보기 쉬운 곳에 표시할 것
3) 건강기능식품과 그 밖의 식품을 함께 판매하는 경우에는 소비자가 혼동하지 않도록 구분하여 진열할 것
4) 자동판매기 외부에 건강기능식품별 섭취량, 섭취방법 및 섭취 시 주의사항을 게시하거나 부착하여야 하며, 해당 건강기능식품에 표시된 기능성에 관한 정보 외의 정보를 표시하지 말 것

Q452 맞춤형건강기능식품 소분 시 의약품 조제시설이나 (반)자동 설비를 사용한 소분이 가능한가요?

✓ 의약품 조제 시설에서 반자동 또는 자동화 설비를 사용하여 소분하는 경우 의약품과 혼용되지 않고, 교차오염이 발생되지 않도록 철저히 관리하여야 합니다. 또한, 소분·조합된 제품은 제형 간 이염 등의 방지를 위한 포장재 사용 등을 권고합니다.

Q453 맞춤형건강기능식품의 소분·조합을 위탁한 경우 수탁업체에서 소비자에게 바로 배송이 가능한가요?

✓ 제한은 없으나, 수탁업소에서 소비자에게 배송하여도 표시사항을 통해 확인이 가능합니다. 따라서, 소비자에게 소분·조합한 장소에 대한 정보(해당 업소(명칭 및 주소 등의 정보 포함))를 제공하시기 바랍니다.

Q454 맞춤형건강기능식품의 용기 또는 포장에 상담한 소비자 이름을 기록해야 하는데 가명, 익명을 사용해도 되나요?

✓ 가능합니다. 상담 시 구매자 이름(가명, 익명)을 가명 또는 익명으로 변경하여 기재하시면 됩니다.

Q455 병원 진료실에서 맞춤형건강기능식품 영업 행위나 진료 중 상담이 가능한가요?

✓ 의사·치과의사·한의사가 병원이나 한의원에서 맞춤형건강기능식품관리사 선임이 되어 있으며, 의료행위 외 건강기능식품 상담을 진행한다면 가능합니다.

✓ 다만, 의료인이라 할지라도 건강기능식품 상담 시에는 개인용 건강관리제품의 측정 결과를 질병 예측, 의학적 내용과 연관시키는 행위, 소비자 직접 의뢰 검사(DTC) 결과, 개인의 유전·건강정보를 질병, 치료와 연계시켜 상담·관리 하는 행위, 설문조사, 알고리즘 결과를 질병 예측, 의학적 내용과 연관시키는 행위, 의약품(한약 포함)의 효능·효과와 유사하다는 광고를 하면서 제품을 추천하는 행위는 하지 말아야 합니다.

✓ 상담 시 맞춤형건강기능식품과 관련된 부당한 표시 또는 광고하는 경우 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 따른 행정처분 대상입니다.

Q456 맞춤형건강기능식품 소분·조합 시 건강기능식품 제품별 각각 별도 용기에 담아 소분하여 판매하는 방식이 가능한가요?

✓ 소비자에게 섭취방법을 명확하게 고지하고, 맞춤형건강기능식품 상담 과정과 소분·조합된 제품에 대한 상세 정보를 제공한다면 법령상 가능할 것으로 판단됩니다.

Q457 맞춤형건강기능식품에는 다양한 건강기능식품이 조합되어 있습니다. 이때 제품 표시사항에 소비기한은 어떻게 표시하나요?

✓ 구성하는 맞춤형건강기능식품 중 소비기한이 가장 짧은 제품의 소비기한으로 표시하고, 소분일자나 권장 섭취기간을 함께 표시하여야 합니다.

Q458 선물용 맞춤형 건강기능식품을 제3자가 대신 제조하여 선물로 제공해도 되나요?

✓ 맞춤형건강기능식품은 불특정인을 대상으로 하는 선물은 불가능하나, 주체가 명확하면 소분·조합이 가능합니다.

✓ 예를 들어, 부모가 자녀 또는 자녀가 부모의 건강 상태 등을 토대로 상담받아 소분·조합하여 판매하는 행위는 법적으로 문제가 되지 않습니다.

✓ 다만, 섭취하는 대상에 대해서는 상담 기록으로 남겨 확인할 수 있도록 해야 합니다.

Q459 맞춤형건강기능식품판매업자가 책임보험에 가입하려고 합니다. 기존 건강기능식품판매업이나 식품판매업을 위해 가입하였던 책임보험에서 맞춤형건강기능식품판매업을 추가하는 방식으로도 가능한가요?

✓ 기존 규제특례 시범사업 영업자들이 가입하였던 책임보험의 경우 맞춤형건강기능식품판매업을 위한 특례 보험상품을 가입한 경우가 대부분이었으나, 제도 시행 이후에는 보험사에서 정식 상품으로 출시할 것으로 예상됩니다. 건강기능식품판매업이나 식품판매업의 책임보험의 조항을 추가하는 사항 등은 보험사와 논의하시기 바랍니다.

✓ 참고로, 소비자가 요청하는 조합에 따라 소분·조합한 제품과 관련하여 소비자 분쟁 해결 및 환불 등의 사항은 소비자 보호 관련 법령에 따르게 됩니다.

Q460 한 가지 제품만을 맞춤형건강기능식품으로 판매 가능한가요?

✓ 「건강기능식품에 관한 법률」 제3조(정의) 제1의2호에서 "맞춤형건강기능식품"이란 제조 또는 수입된 한 종류 이상의 건강기능식품을 개인의 필요 등에 따라 소분·조합한 것을 말한다고 규정하고 있습니다.

✓ 맞춤형건강기능식품 정의상 한 가지 이상을 소분·조합하도록 되어 있어 한 가지 제품을 소분하는 행위 자체를 조합이 안 되었다고 판단할 수 없으므로 한 가지 제품도 가능합니다.

✓ 따라서, 상담 후 소분형이 아닌 최소판매단위인 건강기능식품(완제품) 그대로 판매가 가능합니다. 이때, 「건강기능식품에 관한 법률」 제6조 제3항에 따라, 맞춤형건강기능식품 판매업 영업자는 건강기능식품 판매를 위한 건강기능식품일반판매업 영업신고를 하지 않아도 됨을 알려드립니다.

Q461 건강기능식품전문제조업자가 제조공정의 전부를 위탁하고자 할 때 제조업체 표시는 어떻게 하나요?

✓ 「건강기능식품에 관한 법률」 제4조 및 시행규칙 제2조 관련 [별표 1] 제1호 자목에 따라 건강기능식품전문제조업자가 생산능력이 부족하거나 일부 제조시설이 미비한 경우에는 건강기능식품전문제조업의 허가를 받은 자에게 해당 제품 제조공정의 전부 또는 일부를 위탁하여 제조할 수 있습니다.

✓ 또한, 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 [별표 4] 영업자준수사항 제1호 머목에 따라 건강기능식품전문제조업자는 [별표 1] 제1호 자목 (1)에 따라 건강기능식품을 위탁하여 제조하는 경우 반기별 1회 이상 위탁 제조시설의 관리상태 등을 점검하여야 하며, 모든 제조 공정 또는 원료 칭량(저울 등을 사용하여 무게를 정밀하게 측정하는 것을 말한다) 및 포장 공정을 제외한 모든 제조 공정을 위탁하여 제조한 경우에는 해당 제품에 위탁 제조한 사실을 표시하여야 합니다.

5 이상사례의 보고 등

Q462 건강기능식품 이상사례의 보고 대상으로 변질된 제품도 해당하나요?

✓ 「건강기능식품에 관한 법률」 제10조의2(이상사례의 보고 등) 제1항에 따라 영업자는 건강기능식품으로 인하여 발생하였다고 의심되는 바람직하지 아니하고 의도되지 아니한 징후, 증상 또는 질병(이하“이상사례”라 한다)을 알게 된 경우에는 총리령으로 정하는 바에 따라 식품의약품안전처장(식품안전정보원)에게 보고하여야 합니다.

✓ 이에 따라, 이상사례에 관한 보고를 받은 식품안전정보원에서는 해당 건강기능식품의 안전성 및 이상사례와의 인과관계 등에 관한 조사·분석 등을 실시하고 있습니다.

✓ 그러나, 제조·유통·소비단계에서 변질된 건강기능식품으로 인하여 발생하였다고 의심되는 이상사례에 대해서는 해당 건강기능식품의 안전성 및 이상사례와의 인과관계 등에 관한 조사·분석 등이 어려울 것으로 보여 이상사례 보고 대상에 해당되지 않습니다.

Q463 건강기능식품 이상사례 신고를 판매업체와 제조사에서 같이 접수받은 경우 보고는 어떻게 하나요?

✓ 건강기능식품으로 인하여 발생하였다고 의심되는 이상사례를 보고하는 영업자는 건강기능식품전문제조업자 및 건강기능식품벤처제조업자, 건강기능식품일반판매업자 및 건강기능식품유통판매업자, 수입식품등 수입판매업자, 약국개설자가 해당됩니다.

✓ 건강기능식품을 섭취하고 이상사례를 겪은 한 명의 소비자가 판매업체, 제조업체에 신고한 경우, 이를 신고받은 영업자 모두 식품안전정보원에 이상사례를 중복으로 보고가 가능합니다.

✓ 따라서, 소비자로부터 이상사례 신고를 판매업체 등에서 접수받은 경우, 건강기능식품일반판매업, 건강기능식품유통전문판매업 또는 건강기능식품제조업자 중 한 곳에서 식품안전정보원에 이상사례 보고를 하여야 합니다.

6 품질관리인

Q464 동일 법인이나 소재지가 다른 두 개의 건강기능식품제조업소에서 동일한 품질관리인이 겸직 가능한가요?

✓ 「건강기능식품에 관한 법률」 제12조 및 같은 법 시행규칙 제15조에 따라 건강기능식품제조업의 허가를 받아 영업을 하고자 하는 자는 허가 받은 영업소별로 1인 이상의 품질관리인을 두어야 합니다.

✓ 이는 제조하는 건강기능식품의 안전성 확보 및 품질관리, 제조시설 및 제품에 대한 위생관리 등의 직무를 수행하게 하여 건강기능식품의 안전성과 기능성을 확보하려는 취지입니다.

✓ 다만, 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」 제3조 제2호에 따른 농업인, 같은 법 제3조 제4호에 따른 농업 관련 생산자단체 또는 「농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률」 제2조 제2호에 따른 농업법인이 건강기능식품전문제조업의 허가를 받아 국내산 농산물을 주된 원료로 건강기능식품을 제조하는 경우에는 동일 또는 인접 시·군·구내의 다른 영업소와 공동으로 품질관리인을 둘 수 있습니다.

✓ 동일한 품질관리인을 선임할 수 있는 경우는 상기 규정에 해당하는 경우만 가능하므로, 동일 법인 내 소재지가 다른 두 개의 영업소라면 한 명의 품질관리인이 두 개의 영업소의 품질관리인을 겸하는 것은 원칙적으로 허용되지 않습니다.

Q465 품질관리인이 1공장, 2공장 각각 1명씩 선임되어 있습니다. 추가로 1공장, 2공장의 품질관리인으로 선임하려고 하는데 추가로 선임하는 품질관리인은 한 명이 두 공장을 모두 관리해도 되나요?

✓ 「건강기능식품에 관한 법률」 제12조 및 같은 법 시행규칙 제15조에 따라 건강기능식품 제조업의 허가를 받아 영업을 하고자 하는 자는 허가 받은 영업소별로 1인 이상의 품질관리인을 두어야 합니다. 이는 제조하는 건강기능식품의 안전성 확보 및 품질관리, 제조시설 및 제품에 대한 위생관리 등의 직무를 수행하게 하여 건강기능식품의 안전성과 기능성을 확보하려는 취지입니다.

✓ 다만, 「농어업·농어촌 및 식품산업 기본법」 제3조 제2호에 따른 농어업인, 같은 법 제3조 제4호에 따른 농업 관련 생산자단체 또는 「농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률」 제2조 제2호에 따른 농업법인이 건강기능식품전문제조업의 허가를 받아 국내산 농산물을 주된 원료로 건강기능식품을 제조하는 경우에는 동일 또는 인접 시·군·구내의 다른 영업소와 공동으로 품질관리인을 둘 수 있습니다.

✓ 따라서, 1공장과 2공장에 각각 선임된 품질관리인 외에 품질관리인 1명을 1공장과 2공장에 겸직으로 추가로 선임하는 것은 바람직하지 않은 것으로 판단됩니다.

✓ 아울러, 품질관리인을 추가로 선임할 경우에는 1공장과 2공장 중 한 곳을 정하여 추가 선임은 가능합니다.

7 교육

Q466 동일한 영업자가 경기도 내 두 지역에서 건강기능식품일반판매업 운영 시 영업자 보수교육은 1회만 받을 수 있나요?

✓ 「건강기능식품에 관한 법률」 제13조(교육) 제1항 단서에 따라 건강기능식품판매업의 영업자는 영업소별로 안전위생교육을 매년 받아야 하나, 같은 법 시행규칙 제19조(교육시간) 제2항에 따르면 같은 법 제13조 제1항 단서에 따른 교육을 받은 자가 해당 연도에 교육받은 영업의 영업소 소재지가 속한 특별시·광역시·도·특별자치도에서 다른 건강기능식품판매업을 함께 하고 있는 경우에는 해당 영업소도 같은 법 제13조 제1항 단서에 따른 교육을 받은 것으로 봅니다.

✓ 따라서, 건강기능식품판매업의 영업자가 영업소별로 매년 받아야 하는 안전위생교육은 위 규정에 따라 특별시·광역시·도·특별자치도를 기준으로 영업자가 안전위생교육을 받을 수 있을 것으로 판단됩니다.

※ 예시) 경기도 용인시와 성남시에 동일한 영업자가 건강기능식품일반판매업을 운영하는 경우 영업자 보수교육은 경기도를 기준으로 1회만 받을 수 있음.

✓ 참고로, 「건강기능식품에 관한 법률」 제13조(교육) 제5항에 따라 종업원을 안전위생에 관한 책임자로 지정하여 같은 법 제13조(교육) 제1항 단서에 따른 안전위생교육을 영업자 대신 받은 경우에는 영업소별로 안전위생교육을 받아야 될 것으로 판단됩니다.

Q467 건강기능식품일반판매업 영업자입니다. 당해 연도에 영업을 하지 않은 경우 보수교육은 생략할 수 있나요?

✓ 「건강기능식품에 관한 법률」 제13조(교육) 제1항 단서에 따라 건강기능식품판매업의 영업자는 영업소별로 안전위생교육을 매년 받아야 합니다.

✓ 하지만, 「건강기능식품에 관한 법률」 제13조(교육) 제1항 단서에 따른 안전위생교육의 의무는 영업을 계속적으로 영위하는 영업자에게 건전하고 안전한 건강기능식품의 유통·판매 도모를 위해 부과하는 것으로 당해 연도에 영업을 하지 않았다는 명백한 증거*가 있는 경우에는 안전위생교육 미이수에 따른 과태료 부과 처분이 어려울 것으로 판단됩니다.

* 부가가치세 과세표준증명원 또는 부가가치세 면세사업자 수입 금액증명원 등

Q468 맞춤형건강기능식품판매업자 및 관리사의 교육 시간은 어떻게 되나요?

✓ 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 제19조(교육시간) 제3항에 따라 맞춤형건강기능식품판매업 영업을 하려는 영업자가 미리 받아야 하는 교육시간은 3시간입니다.

✓ 또한, 같은 법 시행규칙 제19조 제5항 및 제6항에 따라 맞춤형건강기능식품관리사는 신규교육(6시간)과, 신규교육 후 매년 받는 보수교육(3시간)을 이수해야 합니다.

✓ 영업자는 3시간의 안전위생교육(신규)을 이수해야 하며, 보수교육은 없습니다.

제2장

기준 및 규격 등

1 기준 및 규격

Q469 개별인정형 기능성 원료의 경우 인정서가 발급된 자에 한하여 사용할 수 있는데, 제조행위 외에도 수입하여 다른 업체에 판매할 수도 있나요?

✓ 「건강기능식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2 1. 1) (2) (나)에 따라 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」(식약처 고시)에 따른 개별인정형 기능성 원료는 인정서가 발급된 자에 한하여 사용할 수 있습니다.

✓ 이는 인정받은 자가 인정받은 기능성 원료를 직접 수입, 제조 또는 판매할 수 있다는 의미로서 수입하여 판매하는 행위가 포함됩니다.

✓ 참고로, 건강기능식품제조업에서 개별인정형 원료를 사용하여 제품을 제조하고자 하는 경우 상기 규정에 따라 개별인정 받은 업체로부터 납품받아 사용하는 것은 가능합니다.

Q470 건강기능식품 유사제품 소비기한 설정 시 기능성 내용이 같으면 해당 제품과 비교 설정할 수 있나요?

✓ 현행 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 소비기한 설정기준」(식약처 고시) 제4조에서 최종제품의 소비기한은 포장재질, 보존조건, 제조방법, 원료배합비율 등 제품의 특성과 냉장 또는 냉동보존 등 기타유통실정을 고려하여 위해방지와 품질을 보장할 수 있도록 소비기한 설정 실험, 유사제품비교 등을 통해 영업자 책임하에 설정할 수 있습니다.

✓ 건강기능식품의 소비기한 설정 시 소비기한 설정실험을 생략하고 유사제품비교를 통해 소비기한을 설정하고자 한다면, 상기 고시 제12조에 따라 소비기한이 설정된 제품과 기능성 원료 등 아래 7개 항목이 모두 일치하는 것에 한하여 신제품의 소비기한을 이미 설정된 소비기한 이내로 설정할 수 있습니다.

① 다음의 어느 하나에 해당하는 기능성 원료 등

가) 건강기능식품의 기준 및 규격에 따른 영양성분 또는 기능성 원료

나) 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」에 따른 기능성 원료 또는 기능성 원료와 식품유형이 동일한 건강기능식품

② 제품의 형태(예: 캡슐, 정제, 분말, 과립, 액상, 환, 편상, 페이스트상, 시럽, 겔, 젤리, 바, 필름)

③ 포장재질(예: 종이제, 합성수지제, 유리제, 금속제 등) 및 포장방법(예: 진공 포장, 밀봉포장 등)

④ 보존 및 유통온도

⑤ 보존료 사용여부

⑥ 유탕·유처리 여부

⑦ 살균 또는 멸균방법

✓ 질의하신 제품에 대한 세부 정보의 부족으로 정확한 답변 드리기 어려우나 '기능성 내용'은 유사제품 비교 시 검토하는 항목이 아니며, 질의하신 제품이 상기 규정에 적합하지 않다면, 유사제품비교를 적용할 수 없을 것으로 판단됩니다.

Q471 건강기능식품 소비기한 설정을 유사제품비교를 통해 설정하고자 합니다. 소비기한을 설정하려는 제품(A)과 비교하려는 제품(B)의 기능성 원료는 동일하나 영양성분은 B 제품이 더 많이 들어 있습니다. 두 제품이 비교 가능한가요?

✓ 건강기능식품의 소비기한 설정 시 소비기한 설정실험을 생략하고 유사제품비교를 통해 소비기한을 설정하고자 한다면 현행 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 소비기한 설정기준」(식약처 고시) 제12조 제4호 가목에 따라 소비기한이 설정된 제품과 기능성원료 등 다음 7가지 항목이 모두 일치하는 것에 한하여 신제품의 소비기한을 이미 설정된 소비기한 이내로 설정할 수 있습니다.

1) 다음의 어느 하나에 해당하는 기능성 원료 등
   가) 건강기능식품의 기준 및 규격에 따른 영양성분 또는 기능성 원료
   나) 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」에 따른 기능성 원료 또는 기능성 원료와 식품유형이 동일한 건강기능식품
2) 제품의 형태(예: 캡슐, 정제, 분말, 과립, 액상, 환, 편상, 페이스트상, 시럽, 겔, 젤리, 바, 필름)
3) 포장재질(예: 종이제, 합성수지제, 유리제, 금속제 등) 및 포장방법(예: 진공 포장, 밀봉포장 등)
4) 보존 및 유통온도
5) 보존료 사용여부
6) 유탕·유처리 여부
7) 살균 또는 멸균방법

✓ 다만, 상기의 영양성분 또는 기능성 원료는 「건강기능식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제3. 개별 기준 및 규격에서 정하고 있는 원료와 동일해야 유사제품으로 비교 가능하나, 영양성분은 기타원료로도 사용이 가능함을 인정하여 기능성 원료가 동일한 비교 제품 및 영양성분을 함유하는 제품에 영양성분이 더 많이 포함된 경우에도 유사제품으로 비교가 가능하도록 일부 허용하고 있음을 알려드립니다.

✓ 따라서, 질의하신 신규 제품의 기능성 원료는 기존 제품과 일치해야 하며, 영양성분은 일치하지 않는 경우라도 비교하려는 기존 제품에 모두 포함되어 있고 다른 영양성분이 더 많이 포함된 경우라면 유사제품 비교를 통한 소비기한 설정이 가능합니다.

Q472 식품첨가물 비타민 K2를 건강기능식품의 주원료로 사용할 수 있나요?

✓ 건강기능식품에 사용되는 원료는 기능성 원료, 영양성분 및 기타원료로 구성되어 있습니다. 기능성 원료는 「건강기능식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제3. 개별기준 및 규격 또는 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」(식약처 고시)에서 정한 제조기준 및 규격에 적합한 것을 사용하여야 하고, 영양성분은 비타민·무기질, 식이섬유, 단백질, 필수지방산 등을 말하며, 기타원료는 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」, 건강기능식품의 기능성 원료 또는 영양성분에 적합한 것이어야 합니다.

✓ 또한, 건강기능식품의 비타민과 무기질 제품은 일상 식사에서 부족될 수 있는 비타민과 무기질을 보충하는 것이 목적이므로 식사를 대용하거나 다른 성분의 섭취가 목적이 되어서는 안됩니다.

✓ 「건강기능식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제3. 개별 기준 및 규격 1. 영양성분 6)에 '비타민과 무기질 제품의 제조·가공에 사용할 수 있는 각 원료의 목록을 제시하며, 해당 원료의 기준 및 규격은 식품 또는 식품첨가물의 기준 및 규격을 적용한다.'라고 규정하고 있습니다.

✓ 아울러 동 고시 제3. 1. 1-5 비타민 K에서 비타민 K 제조에 사용할 수 있는 원료는 비타민 K1, 비타민 K2, 식품원료를 사용하여 비타민 K를 보충할 수 있도록 제조가공한 것으로 규정하고 있습니다.

✓ 따라서 비타민 K2가 식품첨가물의 기준 및 규격에 적합한 원료인 경우에는 비타민K의 원료로 사용 가능할 것으로 판단됩니다.

Q473 건강기능식품의 기능성 원료로 영양성분만을 사용합니다. 개별기준 및 규격에서 중금속 기준이 없는데 기능성 원료의 중금속 공통 규격(1.0 mg/lkg 이하, 카드뮴은 0.3 mg/kg 이하)을 적용하면 되나요?

✓ 현행 「건강기능식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제3. 개별 기준 및 규격 1.영양성분 6)에 '비타민과 무기질 제품의 제조·가공에 사용할 수 있는 각 원료의 목록을 제시하며, 해당 원료의 기준 및 규격은 식품 또는 식품첨가물의 기준 및 규격을 적용한다.'라고 규정하고 있습니다.

✓ 또한, 동 고시 제2. 3. 건강기능식품의 기준 및 규격 적용 5)에서 '제3. 개별 기준 및 규격에서 정하고 있지 않은 기능성 원료의 중금속 규격은 납은 1.0 mg/kg 이하, 카드뮴은 0.3 mg/kg 이하로 한다'라고 정하고 있습니다.

✓ 다만, 영양성분은 원료성 제품과 최종제품으로 구분되지 않으며, 영양성분의 원료는 식품첨가물 또는 식품의 기준 및 규격에 적합하여야 합니다.

✓ 아울러, 영양성분만을 사용하여 건강기능식품을 제조한 것이라면 기능성 원료의 중금속 공통 규격(1.0 mg/lkg 이하, 카드뮴은 0.3 mg/kg 이하) 적용 대상에 해당하지 않습니다.

Q474 건강기능식품 알로에겔 제품의 "총 다당체" 표시 시 주원료와 기타원료의 다당체를 구분하여 표시해야 하나요?

✓ 건강기능식품의 기능성 원료 알로에 겔은 현행 「건강기능식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)의 제2. 공통 기준 및 규격 및 제3. 2-47 알로에 겔에서 정하고 있는 제조기준, 규격, 최종제품의 요건에 적합하여야 하며, 동 규정의 제조기준에서 기능성분(또는 지표성분)의 함량은 '고형분 중에서 총 다당체를 30 mg/g 이상 함유하고 있어야 함'으로 정하고 있고, 규격에서 최종제품의 총 다당체(기타원료에서 유래하는 다당체를 구분하여 표시하여야 함) 함량은 원료성 제품의 경우 '표시량의 80% 이상'으로 정하고 있습니다.

✓ 따라서, 상기 규정에 따라 기타원료에서 유래하는 다당체를 구분하여 표시하여야 합니다.

Q475 건강기능식품 중 인삼 제품을 생산하고자 할 때 인삼의 잎과 줄기도 사용할 수 있나요?

✓ 인삼을 건강기능식품의 기능성원료로 사용하려면 「건강기능식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제3. 2. 2-1 인삼에서 정하고 있는 제조기준, 규격 및 최종제품의 요건에 적합하여야 합니다.

✓ 또한, 상기 규정 제3. 2. 2-1 인삼의 1) 제조기준에서 '원재료'를 "인삼(Panax ginseng C.A. Meyer)*으로 정하고 있고, 동 규정의 '제조 시 유의사항'에서 "원재료인 인삼근은 「인삼산업법」에 적합하여야 하며, 4년근 이상의 것으로 춘미삼, 묘삼, 삼피, 인삼박은 사용할 수 없으며 병삼인 경우에는 병든 부분을 제거하고 사용할 수 있음"이라고 정하고 있습니다.

* 말리지 아니한 수삼, 수삼을 햇볕·열풍 또는 기타 방법으로 익히지 아니하고 말린 백삼, 수삼을 물로 익혀 말린 태극삼

✓ 따라서, 귀하께서 제조하려는 인삼추출물에 위 항에서 정하고 있는 '인삼근' 외에 잎이나 줄기가 포함된다면 상기 제조기준에 적합하지 않아 기능성 원료로 사용할 수 없습니다.

Q476 건강기능식품의 영양성분에 해당하는 기능성 원료는 「건강기능식품의 기준 및 규격」에서 규정하는 최대함량을 초과할 수 있다는데 얼마나 초과 가능한가요?

✓ 현행 「건강기능식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제3. 1. 비타민 및 무기질의 일일섭취량은 동 고시 [별표 2] 1일 영양성분기준치의 30% 이상인 최소함량기준과 과잉섭취로부터 안전성을 확보하기 위한 최대함량기준으로 설정되어 있으며, 최대함량기준은 최종제품의 표시량에 대한 임의기준으로 적용하고 있습니다.

✓ 건강기능식품의 비타민, 무기질 제품은 현행 「건강기능식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 공통 기준 및 규격과 제3. 개별 기준 및 규격에서 정하고 있는 제조기준, 규격 및 제품의 요건에 적합하여야 합니다.

✓ 따라서, 비타민 및 무기질의 최대함량기준은 임의기준을 적용하므로 일일섭취량의 최대함량기준을 초과하는 제품 제조는 가능하나, 최대함량기준을 초과 시 과잉섭취에 따른 이상사례가 발생할 개연성이 있으므로 품목별 일일섭취량을 준수하여 제조하시는 것이 바람직합니다.

Q477 쏘팔메토 열매 추출물 건강기능식품의 경우 반드시 유(oil)상의 형태로만 제조하여야 하나요?

✓ 건강기능식품의 기능성 원료 '쏘팔메토 열매 추출물'은 현행 「건강기능식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 공통 기준 및 규격과 동 고시 2-28 쏘팔메토 열매 추출물에서 정하고 있는 제조기준, 규격에 적합하여야 하며, 동 규정의 제조기준에서 "쏘팔메토(Serenoa repens) 열매를 주정 또는 이산화탄소(초임계추출)로 추출한 후 여과, 농축, 정제하여 유(oil)상으로 제조하여야 하며, 기능성분(또는 지표성분)의 함량은 로르산(Lauric acid)이 220 mg/g 이상 함유되어 있어야 함'으로 정하고 있습니다.

✓ 또한, 동 고시 제2. 공통 기준 및 규격 3. 건강기능식품의 기준 및 규격 적용에서 제3. 개별 기준 및 규격에 제시된 각 기능성분의 규격은 소비자에게 직접 판매되지 아니하는 원료성 제품과 이를 사용하여 제조·가공한 최종제품으로 구분하여 적용하며, 다만, 기능성 원료에 과당, 전분, 포도당, 유당, 텍스트린 등을 혼합하여 원료성 제품으로 사용하는 경우, 기능성분(또는 지표성분)의 함량은 배합비를 고려하여 환산하였을 때 해당 기능성 원료의 제조기준에 적합하여야 한다고 정하고 있습니다.

✓ 따라서 상기 규정에 적합하게 제조된 기능성 원료 '쏘팔메토 열매 추출물'에 기타 원료를 혼합하여 유(oil)상이 아닌 형태의 원료성 제품 또는 최종제품으로 제조·수입을 하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

Q478 홍삼 원료성 제품의 경우 중금속 기준은 어떻게 되나요?

✓ 건강기능식품 홍삼 제품은 「건강기능식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 공통 기준 및 규격과 제3. 2-2 홍삼의 제조기준, 규격 및 최종제품의 요건에 적합하여야 합니다.

✓ 아울러, 같은 고시 제2. 공통 기준 및 규격 3. 5)에 '제3. 개별 기준 및 규격에서 정하고 있지 않은 기능성 원료의 중금속 규격은 납은 1.0 mg/kg 이하, 카드뮴은 0.3 mg/kg 이하로 한다.'라고 규정하고 있습니다.

✓ 위 규정의 기준에 적합한 제품으로서 소비자에게 전달되지 않고, 다른 제품의 제조에 사용되는 원료성 제품이라면, 홍삼 개별 규격에 중금속 규격을 정하고 있지 않으므로, 위 규정의 규격(납은 1.0 mg/kg 이하, 카드뮴은 0.3 mg/kg 이하)을 적용하여야 합니다.

제3장

검사 등

1 자가품질검사 의무

Q479 건강기능식품 중 프로폴리스추출물 원료성 제품을 제조하고 있습니다. 자가품질검사시 중금속 기준이 궁금합니다. 개별 기준에는 납만 있고 카드뮴은 기준이 없습니다. 카드뮴은 공통규격을 적용하면 되나요?

✓ 「건강기능식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 3. 5)에서 제3. 개별 기준 및 규격에서 정하고 있지 않은 기능성 원료의 중금속 규격은 납은 1.0 mg/kg 이하, 카드뮴은 0.3 mg/kg 이하를 적용하도록 규정하고 있으나, 질의하신 프로폴리스추출물의 경우 같은 고시 제3. 2. 2-8 프로폴리스추출물 2) 규격에서 '납(mg/kg): 1.0 이하'로 중금속 규격을 개별로 정하고 있으므로 개별 규격을 적용하면 됩니다.

Q480 식품의 경우 식품유형과 검사항목이 동일하다면 대표되는 품목 1개로 자가품질검사를 실시할 수 있는데, 건강기능식품도 동일한 기능성 원료 제품들이라면 1달에 한 번 자가품질검사를 실시할 수 있나요?

✓ 「건강기능식품에 관한 법률 시행규칙」 [별표 7] 자가품질검사기준에 따라 건강기능식품(기능성 원료 또는 성분 제외)은 품목별로 1월마다 1회 이상 공통 및 개별 기준· 규격 항목에 대하여 자가품질검사를 실시하여야 합니다. 동일한 기능성 제품이라도 품목이 다르다면 각각 자가품질검사를 진행해야 합니다.

✓ 참고로, 건강기능식품은 「건강기능식품에 관한 법률」 제22조(우수건강기능식품제조기준 등) 및 같은 법 시행규칙 [별표 4의2] 우수건강기능식품 제조 및 품질관리 기준 제8호 가목에 따라 제조번호별로 완제품 검사를 실시하여야 합니다.

제4장

우수건강기능식품제조기준 등

1 우수건강기능식품제조기준 등

Q481 건강기능식품의 개별인정형 원료는 GMP 시설에서만 생산해야 하나요?

✓ 「건강기능식품에 관한 법률」 제22조(우수건강기능식품제조기준 등) 제1항 건강기능식품을 제조하는 영업자는 우수한 건강기능식품의 제조 및 품질관리를 위하여 총리령으로 정하는 우수건강기능식품 제조 및 품질관리 기준을 준수하여야 합니다.

✓ 국내에서 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준 규격 인정」(식약처 고시)에 관한 규정에 따라 인정된 기능성 원료를 생산하는 경우에는 건강기능식품전문제조업(GMP적용업소) 허가를 받고 제조하여야 하며 GMP를 준수하여야 기능성 원료 생산이 가능합니다.

2 건강기능식품이력추적관리 등록기준 등

Q482 건강기능식품일반판매업의 경우 건강기능식품이력추적관리등록을 해야 하나요?

✓ 「건강기능식품에 관한 법률」 제22조의2에 따르면 건강기능식품을 제조 또는 판매하는 자 중 건강기능식품이력추적관리를 하려는 자는 총리령으로 정하는 등록기준을 갖추어 해당 건강기능식품을 식품의약품안전처장에게 등록할 수 있으며, 그 매출액 등이 총리령으로 정하는 매출액 또는 매장면적에 해당하는 건강기능식품제조업자 및 유통전문판매업자는 식품의약품안전처장에게 등록하여야 한다고 규정하고 있습니다.

✓ 따라서, 건강기능식품일반판매업의 경우 「건강기능식품에 관한 법률」에 따른 의무등록 대상이 아님을 알려드립니다.

IV

수입식품 안전관리 특별법

제 1 장

수입 전(前)단계 관리

1 해외제조업소 등록

Q483 국내에 등록된 해외제조업소가 폐업하였습니다. 폐업 전 생산한 제품을 국내로 수입할 수 있나요?

✓ 수입식품을 국내로 수입하려는 자 또는 해외제조업소의 설치·운영자는 「수입식품안전관리 특별법」 제5조에 따라 수입신고 전까지 제품을 생산·제조·가공·처리·포장·보관 등을 하는 업소를 해외제조업소로 등록하도록 규정하고 있으며, 제품의 소비기한(제조일자) 설정 및 품질관리 등 최종제품의 제조공정이 완료되는 곳을 해외제조업소로 등록하여야 합니다.

✓ 해외제조업소 등록은 수입 전(前) 현지에서부터 수입식품 안전관리 강화를 통해 국민건강 보호를 그 목적으로 하고 있으며, 등록된 정보를 활용하여 수입신고, 통관과정 중 검사, 수입식품 부적합 또는 사고 발생 시 원인규명 및 재발 방지대책 수립 요구 등 수입식품 안전 관리 전반에 활용되고 있습니다.

✓ 따라서, 수입하려는 제품의 해외제조업소가 폐업 등으로 제조시설이 부재한 경우라면 해외제조업소 등록이 불가하며, 기 등록된 해외제조업소라도 등록 유지가 어렵습니다.

Q484 농·임·수산물 수입 시에는 해외수출업소를 등록해야 하는데 등록에 필요한 구비서류는 어떤 서류를 제출해야 하나요?

✓ 농·임·수산물 수입 시에는 해외수출업소를 등록해야 합니다. 제출 서류로는 수출회사의 정보가 있는 선적서류(BL) 등을 제출하여야 합니다.

Q485 수산물 약정국의 해외제조업소도 2년마다 해외제조업소 갱신신청을 해야 하나요?

✓ 수입식품등을 국내로 수입하려는 자 또는 해외제조업소의 설치·운영자는 「수입식품안전관리 특별법」 제5조에 따라 수입신고 전까지 제품을 생산·제조·가공·처리·포장·보관 등을 하는 업소를 해외제조업소로 등록하도록 규정하고 있으며, 제품의 소비기한(제조일자) 설정 및 품질관리 등 최종제품의 제조공정이 완료되는 곳을 해외제조업소로 등록하여야 합니다.

✓ 수입식품등의 해외제조업소를 등록하고자 하는 경우에는 해당 제조업소가 수출국의 식품 등 관련 법령에 따라 허가·등록·신고 등이 되었음을 증명하는 수출국 발행 증빙서류(공장등록증 등 인허가 서류)를 제출하여야 합니다. 다만, 수출국 제도 체계상 별도 인허가가 없는 영업은 같은 법 시행규칙 별지 제1호의2 서식으로 대신할 수 있습니다.

✓ 수산물 수입 약정국(12개국)의 약정 적용 범위에 해당하는 경우라면 등록 유효기간의 영향을 받지 않음을 알려드립니다.

* 수산물 약정국가 : 러시아, 에콰도르, 중국, 태국, 인도네시아, 베트남, 칠레, 노르웨이, 필리핀, 페루, 아르헨티나, 스페인

Q486 해외제조업소의 유효기간 만료 후에는 연장이 불가하여 신규로 신청해야 하나요?

✓ 수입식품등을 국내로 수입하려는 자 또는 해외제조업소의 설치·운영자는 「수입식품안전관리 특별법」 제5조에 따라 수입신고 전까지 제품을 생산·제조·가공·처리·포장·보관 등을 하는 업소를 해외제조업소로 등록하도록 규정하고 있으며, 제품의 소비기한(제조일자) 설정 및 품질관리 등 최종제품의 제조공정이 완료되는 곳을 해외제조업소로 등록하여야 합니다.

✓ 수입식품등의 해외제조업소를 등록하고자 하는 경우에는 해당 제조업소가 수출국의 식품 등 관련 법령에 따라 허가·등록·신고 등이 되었음을 증명하는 수출국 발행 증빙서류(공장등록증 등 인허가 서류)를 제출하여야 합니다. 다만, 수출국 제도 체계상 별도 인허가가 없는 영업은 같은 법 시행규칙 별지 제1호의2 서식으로 대신할 수 있습니다.

✓ 해외제조업소 등록 유효기간은 같은 법 제5조 제6항에 따라 2년으로 규정하고 있으며, 등록 유효기간이 만료한 경우 유효기간 연장 신청이 가능합니다.

Q487 제조의뢰자 즉 OEM 위탁자가 A(국내)이며, 그 위탁을 받아 실제 제품을 생산하는 공장은 B(해외)일 경우 해외제조업소는 어디로 등록해야 하나요?

✓ 해외제조업소의 등록은 실제로 수입식품 등을 생산·제조·가공·처리·포장·보관 등을 하는 업소를 등록하여야 하며, 주문자상표부착방식(OEM)으로 수입식품 등을 생산할 경우 실제 식품 등을 제조·가공하는 제조업소 B를 등록하여야 합니다.

Q488 농산물인 경우에 해외제조업소 등록 방법은 어떻게 되나요?

✓ 농산물의 경우 최종 포장장소를 해외제조업소로 등록하여야 하며, 포장장소는 그 형태에 따라 농장, 농장혼합시설(농장+단순가공시설), 집하장으로 구분 등록하여야 합니다.

Q489 국내에서 수출 후 반송되는 반송품의 수입신고 시 해외제조업소는 어떻게 등록하나요?

✓ 수입식품등을 국내로 수입하려는 자 또는 해외제조업소의 설치·운영자는 「수입식품안전관리 특별법」 제5조에 따라 수입신고 전까지 제품을 생산·제조·가공·처리·포장·보관 등을 하는 업소를 해외제조업소로 등록하도록 규정하고 있으며, 제품의 소비기한(제조일자) 설정 및 품질관리 등 최종제품의 제조공정이 완료되는 곳을 해외제조업소로 등록하여야 합니다.

✓ 수입식품등의 해외제조업소를 등록하고자 하는 경우에는 해당 제조업소가 수출국의 식품 등 관련 법령에 따라 허가·등록·신고 등이 되었음을 증명하는 수출국 발행 증빙서류(공장등록증 등 인허가 서류)를 제출하여야 합니다. 다만, 수출국 제도 체계상 별도 인허가가 없는 영업은 같은 법 시행규칙 별지 제1호의2 서식으로 대신할 수 있습니다.

✓ 수입식품등(반송품 포함)을 국내로 수입하고자 하는 경우라면 상기에 따라 해당 국가의 식품 등 관련 법령에 따라 허가·등록·신고 등이 된 제조시설이면서 제품의 소비기한(제조일자) 설정 및 품질관리 등 최종제품의 제조공정이 완료되는 곳을 해외제조업소*로 등록하여야 하며, 반송품의 경우에도 이와 동일하게 해외제조업소(국내 소재)를 등록하시기 바랍니다.

* 수입식품정보마루(http://impfood.mfds.gp.kr) → 회원가입 및 로그인 → 전자민원 → 민원신청 바로가기 → 해외제조업소 등록신청

✓ 아울러, 해외제조업소가 이미 등록된 경우라면 추가 등록 절차 없이 수입신고가 가능하므로 수입식품정보마루의 업체 조회**를 통해 기 등록여부를 확인 후 등록 절차 등을 진행하시기 바랍니다.

** 등록 업체조회 : 수입식품정보마루(http://www.impfood.go.kr) → 안전정보 → 제품 및 업체검색 → 업체조회(제조/작업장/수출) → 해외제조업소·해외작업장(축산물)·수출업소 → 업체정보입력 및 검색

Q490 병입장소가 매번 변경되는 와인의 경우 해외제조업소는 어디로 등록해야 하나요?

✓ 주류의 경우 해외제조업소 등록은 최종 병입하는 장소를 해외제조업소로 등록하도록 하고 있습니다. 참고로, 주류의 브랜드명(상표명)으로 등록이 불가합니다.

✓ 다만, 병입장소가 매번 바뀌는 와인 제품의 경우, 해당 내용을 확인하는 제조업소 측 공문이 첨부되는 조건으로 원액을 제조 · 생산하는 시설을 해외제조업소로 등록이 가능합니다.

Q491 수산물 약정국가에서 수산물을 수입하는 경우 해외제조업소 등록은 어떻게 하나요?

✓ 수입식품등을 국내로 수입하려는 자 또는 해외제조업소의 설치·운영자는 「수입식품안전관리 특별법」 제5조에 따라 수입신고 전까지 제품을 생산·제조·가공·처리·포장·보관 등을 하는 업소를 해외제조업소로 등록하도록 규정하고 있으며, 제품의 소비기한(제조일자) 설정 및 품질관리 등 최종제품의 제조공정이 완료되는 곳을 해외제조업소로 등록하여야 합니다.

✓ 수입식품등의 해외제조업소를 등록하고자 하는 경우에는 해당 제조업소가 수출국의 식품 등 관련 법령에 따라 허가·등록·신고 등이 되었음을 증명하는 수출국 발행 증빙서류(공장등록증 등 인허가 서류)를 제출하여야 합니다. 다만, 수출국 제도 체계상 별도 인허가가 없는 영업은 같은 법 시행규칙 별지 제1호의2 서식으로 대신할 수 있습니다.

✓ 따라서, 수입식품등(수산물 포함)을 국내로 수입하고자 하는 경우 수출국의 식품 등 관련 법령에 따라 허가·등록·신고 등이 된 제조시설이면서 해당 제품의 소비기한(제조일자) 설정 및 품질관리 등 최종제품의 제조공정이 완료되는 곳을 해외제조업소로 등록하여야 합니다.

✓ 다만, 수산물 수입 약정국(12개국)의 수산물 수입을 위해 해외제조업소를 등록하는 경우에는 해외제조업소 설치·운영자가 수출국 정부를 통해 요청하는 경우에만 등록이 가능합니다.

* 수산물 약정국가 : 러시아, 에콰도르, 중국, 태국, 인도네시아, 베트남, 칠레, 노르웨이, 필리핀, 페루, 아르헨티나, 스페인

✓ 또한, 약정국 수산물 등 국가 간 등록시설을 해외제조업소로 등록하는 경우 수출국에서 부여한 해당 시설의 등록시설번호가 반영되며, 등록 유효기간을 정하고 있지 않으므로 귀하께서 약정국에서 수산물을 수입하는 경우라면 등록 유효기간이 만료되더라도 수입신고가 가능함을 알려드립니다.

✓ 아울러, 해당 해외제조업소가 약정국 등록 시설에 해당함에도 약정 적용 범위인 수산물을 제외한 수입식품등을 수입하는 경우라면 유효기간이 만료되기 전 해외제조업소 등록 유효기간 연장 신청 절차를 진행하여야 하며, 이미 만료된 경우에도 등록 유효기간 연장이 가능함을 알려드립니다.

Q492 파키스탄 암염을 프랑스에서 포장해서 국내로 수출하는 경우 해외제조업소는 어느 나라의 업체를 등록해야 하나요?

✓ 수입식품을 국내로 수입하려는 자 또는 해외제조업소의 설치·운영자는 「수입식품안전관리 특별법」 제5조에 따라 수입신고 전까지 제품을 생산·제조·가공·처리·포장·보관 등을 하는 업소를 해외제조업소로 등록하도록 규정하고 있으며, 제품의 소비기한(제조일자) 설정 및 품질관리 등 최종제품의 제조공정이 완료되는 곳을 해외제조업소로 등록하여야 합니다.

✓ 수입식품의 해외제조업소를 등록하고자 하는 경우에는 해당 제조업소가 수출국의 식품 등 관련 법령에 따라 허가·등록·신고 등이 되었음을 증명하는 수출국 발행 증빙서류(공장등록증 등 인허가 서류)를 제출하여야 합니다. 다만, 수출국 제도 체계상 별도 인허가가 없는 영업은 같은 법 시행규칙 별지 제1호의2 서식으로 대신할 수 있습니다.

✓ 파키스탄 소재 A 업체에서 만든 제품을 프랑스 소재 B 업체에서 최종 포장을 하는 경우로 이해됩니다. 따라서 A 업체가 수출국의 식품 등 관련 법령에 따라 허가·등록·신고 등이 된 제조시설이면서 해당 제품에 대한 소비기한 설정, 품목제조보고 등 제품 전반에 대한 관리를 하는 경우로서, B 업체에서 추가 제조·가공 절차 없이 배송 편의 등을 위해 단순 포장하는 경우라면 A 업체를 해외제조업소로 등록하여야 할 것으로 판단됩니다.

✓ 다만, A 업체가 내용물만 생산하고, B 업체가 수출국의 식품 등 관련 법령에 따른 허가·등록·신고 등이 된 제조시설이면서 제품의 소비기한(제조일자) 설정 및 품질관리 등 최종 공정이 완료되는 곳이라면 B 업체를 해외제조업소로 등록하여야 합니다.

Q493 축산물가공품을 수입하려고 하는데 제조회사가 해외제조업소로 등록되지 않았습니다. 수입자가 해외제조업소를 등록할 수 있나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제12조에 따라 축산물의 도축·집유·제조·가공 등을 하는 해외작업장의 설치·운영자는 제20조에 따른 축산물에 대한 수입신고 전에 수출국 정부를 통하여 식품의약품안전처에 등록을 신청하여야 합니다.

✓ 제품이 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 따른 축산물 유형에 해당하는 경우, 수입 축산물을 최종 제조·가공하는 작업장은 해외작업장으로 등록되어야 하며, 해당 작업장은 수출국 정부에서 인정한 축산물 작업장이어야 함을 알려드립니다.

✓ 같은 법 시행규칙 제12조에 따른 해외작업장 등록에 필요한 제출서류는 다음과 같습니다.

1) 해외작업장 등록신청서(「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 [별지 제16호서식])
2) 수출국 정부가 해당 해외작업장에 대하여 정기적인 관리·감독을 실시한 문서 또는 식약처장이 정하여 고시한 점검기준에 따라 수출국 정부가 점검한 점검표
3) 수출국 정부에서 인정한 해당 해외작업장의 영업에 관한 인허가 서류 사본
4) 「축산물 위생관리법」에 따른 안전관리인증기준(HACCP)에 상응하는 기준을 적용한 작업장인 경우 그 기준의 운용계획서 요약본 및 중요 관리점이 표시된 작업 공정도 사본
5) 「축산물 위생관리법」에 따른 안전관리인증기준(HACCP)에 상응하는 기준을 적용한 작업장이 아닌 경우 해당 해외작업장의 위생관리기준 요약본 및 작업 공정도 사본

✓ 참고로, 해당 서류는 수출국 정부를 통하여 우리 처 현지실사과(mfdsoip@korea.kr)로 제출되어야 합니다.

Q494 해외제조업소 등록 시 제출하여야 하는 구비서류가 있나요?

✓ 수입식품등을 국내로 수입하려는 자 또는 해외제조업소의 설치·운영자는 「수입식품안전관리 특별법」 제5조에 따라 수입신고 전까지 제품을 생산·제조·가공·처리·포장·보관 등을 하는 업소를 해외제조업소로 등록하도록 규정하고 있으며, 제품의 소비기한(제조일자) 설정 및 품질관리 등 최종제품의 제조공정이 완료되는 곳을 해외제조업소로 등록하여야 합니다.

✓ 수입식품등의 해외제조업소를 등록하고자 하는 경우에는 해당 제조업소가 수출국의 식품 등 관련 법령에 따라 허가·등록·신고 등이 되었음을 증명하는 수출국 발행 증빙서류(공장등록증 등 인허가 서류)를 제출하여야 합니다. 다만, 수출국 제도 체계상 별도 인허가가 없는 영업은 같은 법 시행규칙 별지 제1호의2 서식으로 대신할 수 있습니다.

✓ 또한, 수출국 발행 증빙서류가 영문이 아닌 제2외국어의 경우 해당 증빙서류의 공증번역본 또는 해외제조업소 공문(영문, 해외제조업소 직인 포함) 중 한 가지 서류를 제출할 수 있습니다.

Q495 해외제조업소 등록 시 해당 업소가 HACCP 인증을 받은 경우에는 기본제출서류 외에 HACCP에관한 추가 증빙서류를 제출해야 하나요?

✓ 수입식품등을 국내로 수입하려는 자 또는 해외제조업소의 설치·운영자는 「수입식품안전관리 특별법」 제5조에 따라 수입신고 전까지 제품을 생산·제조·가공·처리·포장·보관 등을 하는 업소를 해외제조업소로 등록하도록 규정하고 있으며, 제품의 소비기한(제조일자) 설정 및 품질관리 등 최종제품의 제조공정이 완료되는 곳을 해외제조업소로 등록하여야 합니다.

✓ 수입식품등의 해외제조업소를 등록하고자 하는 경우에는 해당 제조업소가 수출국의 식품 등 관련 법령에 따라 허가·등록·신고 등이 되었음을 증명하는 수출국 발행 증빙서류(공장등록증 등 인허가 서류)를 제출하여야 합니다. 다만, 수출국 제도 체계상 별도 인허가가 없는 영업은 같은 법 시행규칙 별지 제1호의2 서식으로 대신할 수 있습니다.

✓ 해외제조업소 등록 시 식품안전관리시스템을 적용하고자 할 경우, 해외제조업소 등록/변경/유효기간 연장 민원을 통해 GMP, HACCP, ISO22000 등의 식품안전관리시스템 인증서를 제출하여야 합니다.

Q496 해외제조업소 등록 시 신고하지 아니한 유형을 수입할 수 있나요?

✓ 수입식품등을 국내로 수입하려는 자 또는 해외제조업소의 설치·운영자는 「수입식품안전관리 특별법」 제5조에 따라 수입신고 전까지 제품을 생산·제조·가공·처리·포장·보관 등을 하는 업소를 해외제조업소로 등록하도록 규정하고 있으며, 제품의 소비기한(제조일자) 설정 및 품질관리 등 최종제품의 제조공정이 완료되는 곳을 해외제조업소로 등록하여야 합니다.

✓ 수입식품등의 해외제조업소를 등록하고자 하는 경우에는 해당 제조업소가 수출국의 식품 등 관련 법령에 따라 허가·등록·신고 등이 되었음을 증명하는 수출국 발행 증빙서류(공장등록증 등 인허가 서류)를 제출하여야 합니다. 다만, 수출국 제도 체계상 별도 인허가가 없는 영업은 같은 법 시행규칙 별지 제1호의2 서식으로 대신할 수 있습니다.

✓ 해외제조업소가 이미 등록된 업체로서, 등록된 생산품목 이외의 제품을 수입하고자 하는 경우라면 해외제조업소 변경등록신청을 통해 등록 정보 중 생산품목별 세부 유형을 추가하여 변경 처리가 가능합니다.

Q497 해외제조업소명이 변경된 경우 변경등록 방법은 어떻게 되나요?

✓ 수입식품등을 국내로 수입하려는 자 또는 해외제조업소의 설치·운영자는 「수입식품안전관리 특별법」 제5조에 따라 수입신고 전까지 제품을 생산·제조·가공·처리·포장·보관 등을 하는 업소를 해외제조업소로 등록하도록 규정하고 있으며, 제품의 소비기한(제조일자) 설정 및 품질관리 등 최종제품의 제조공정이 완료되는 곳을 해외제조업소로 등록하여야 합니다.

✓ 수입식품등의 해외제조업소를 등록하고자 하는 경우에는 해당 제조업소가 수출국의 식품 등 관련 법령에 따라 허가·등록·신고 등이 되었음을 증명하는 수출국 발행 증빙서류(공장등록증 등 인허가 서류)를 제출하여야 합니다. 다만, 수출국 제도 체계상 별도 인허가가 없는 영업은 같은 법 시행규칙 별지 제1호의2 서식으로 대신할 수 있습니다.

✓ 해외제조업소 등록 정보*가 변경되었을 경우 해외제조업소 변경등록 신청**을 하여야 합니다.

* 해외제조업소의 명칭, 소재지(행정구역 명칭 변경에 한함), 대표자, 전화번호, 전자우편주소 및 해당 국가명, 생산 품목, 영업의 종류, 식품안전에 관한 관리시스템 적용 여부

** 수입식품정보마루(http://www.impfood.go.kr) → 회원가입 및 로그인 → 전자민원 → 민원안내 및 신청 → 민원신청바로가기 → 해외제조업소 변경등록 신청

✓ 아울러, 해외제조업소 변경등록 신청 시 ① 변경된 수출국 정부기관 서류(업소명, 소재지 정보 등이 포함된 영문 서류) ② 해외제조업소 공문 : 업소명 변경 전·후에 대한 정보, 업소명 변경 사유, 소재지 미변동에 대한 내용 포함(영문, 해외제조업소 직인 또는 수기서명 등 포함)을 첨부하여 해외제조업소 변경등록 신청을 하시기 바랍니다.

Q498 해외제조업소 A사에서 B사로 일부 또는 전 공정을 위탁하여 생산한 제품입니다. A사 또는 B사 어떤 공장을 해외제조업소로 등록해야 하나요?

✓ 수입식품을 국내로 수입하려는 자 또는 해외제조업소의 설치·운영자는 「수입식품안전관리 특별법」 제5조에 따라 수입신고 전까지 제품을 생산·제조·가공·처리·포장·보관 등을 하는 업소를 해외제조업소로 등록하도록 규정하고 있으며, 제품의 소비기한(제조일자) 설정 및 품질관리 등 최종제품의 제조공정이 완료되는 곳을 해외제조업소로 등록하여야 합니다.

✓ 수입식품의 해외제조업소를 등록하고자 하는 경우에는 해당 제조업소가 수출국의 식품 등 관련 법령에 따라 허가·등록·신고 등이 되었음을 증명하는 수출국 발행 증빙서류(공장등록증 등 인허가 서류)를 제출하여야 합니다. 다만, 수출국 제도 체계상 별도 인허가가 없는 영업은 같은 법 시행규칙 별지 제1호의2 서식으로 대신할 수 있습니다.

✓ A 업체가 상기 규정에 따라 해당 수출국의 식품 등 관련 법령에 따라 허가·등록·신고 등이 된 제조시설이면서 실제 제품의 제조·가공 및 품질관리, 소비기한설정(제조일자설정) 등 제품의 전반적인 관리를 진행하는 곳으로, B 업체에 일부 공정만 단순 위탁한 형태라면 A 업체를 해외제조업소로 등록하여야 할 것으로 판단됩니다.

✓ 다만, B 업체가 상기 규정에 따라 해당 수출국의 식품 등 관련 법령에 따라 허가·등록·신고 등이 된 제조시설이면서 품질관리 등과 함께 실제 제품에 대한 최종 공정이 완료되는 곳이라면 해당 업체를 해외제조업소로 등록하여야 할 것으로 판단됩니다.

제2장

수입 영업 관리

1 영업의 등록

Q499 동일한 대표자가 동일한 소재지에 상호를 달리하여 수입식품등 수입·판매업 영업등록이 가능한가요?

✓ 동일한 소재지(동일한 사무실 내에서 일부 면적을 분할하여 신청하는 경우 포함)에서 동일인이 (동일 또는 다른 상호로) 동일한 종류의 수입식품 영업을 하는 것은, 영업정지 등의 행정처분을 피하기 위한 목적으로 악용될 우려가 있음에 따라 영업 등록이 허용되지 않습니다.

Q500 수입식품등 수입·판매업 영업등록 시 신청서에 주민등록번호와 등록기준지 기재란이 있습니다. 대표자가 외국인인 경우 주민등록번호 및 등록기준지는 어떻게 입력해야 하나요?

✓ 대표자가 외국인인 경우에는 외국인등록사실증명서 또는 국내거소사실증명서를 확인하고 있으며, 국내에 일정 기간 거주하지 않아 외국인등록증을 발급받지 못하는 경우에는 법인등기부등본 또는 사업자등록증 확인을 통해 영업 등록이 가능함을 알려드립니다.

Q501 수입식품등 수입·판매업의 창고는 영업등록 소재지와 다른 지역의 창고를 임차하여 이용할 수 있나요?

✓「수입식품안전관리 특별법」 제14조 및 같은 법 시행령 제2조에 따라 "수입식품등 수입·판매업"은 수입식품등을 수입하여 판매하는 영업으로 규정하고 있으며, 같은 법 시행규칙 제15조 제1항 관련 [별표 7] 영업의 종류별 시설기준*을 지켜야 합니다.

* 수입식품등 수입·판매업 시설기준

1) 영업활동을 위한 독립된 사무소가 있어야 한다. 다만, 영업활동에 지장이 없는 경우에는 다른 사무소를 함께 사용할 수 있으며, 수입식품등 수입·판매업 또는 수입식품등 인터넷 구매대행업으로서 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」 제2조 제1호·제2호에 따른 전자상거래·통신판매 형태의 영업을 하여 구매자가 직접 사무소를 방문하지 않는 경우에는 「건축법」에 다른 주택 용도의 건축물을 사무소로 사용할 수 있다.

2) 수입식품등을 위생적으로 보관할 수 있는 창고를 갖추어야 한다(수입식품등 수입·판매업만 해당한다). 이 경우 보관창고는 영업등록을 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있다.

3) 2)의 규정에도 불구하고 수입식품등을 직접 소비자에게 판매하지 아니하는 경우에는 별도의 보관창고를 설치하지 아니할 수 있다.

✓ 따라서 보관창고는 영업등록을 한 소재지와 다른 곳에 설치하거나 임차하여 사용할 수 있습니다.

Q502 수입식품등의 수입판매업 영업으로 일반식품을 수입하고 있습니다. 차후 건강기능식품을 수입하여 판매하려고 하면 새로운 영업을 등록해야 하나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제14조 및 같은 법 시행령 제2조에 따라 수입식품등(식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하여 판매하는 영업을 "수입식품등 수입·판매업"으로 규정하고 있으며, 같은 법 제20조에 따라 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등을 수입하기 위해서는 매 수입 시마다 해당 수입식품등의 수입신고를 하고, 같은 법 제21조에 따라 통관절차가 끝나기 전 필요한 검사를 받아야 합니다.

✓ 국내로 수입하려는 건강기능식품은 상기 규정에 따른 수입신고 및 검사를 실시하여 「건강기능식품의 기준 및 규격」(식약처 고시), 「건강기능식품의 표시기준」(식약처 고시) 등 관련 규정에 적합하다고 인정되는 경우, 해당 제품의 수입이 가능하며, 「건강기능식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 적합하지 않은 원료를 사용하거나, 제조·가공기준에 적합하지 않는 등 관련 규정에 적합하지 않은 경우에는 국내에서 유통·판매할 수 없습니다.

✓ 참고로, 수입 건강기능식품의 경우 수입·판매업자가 수입한 제품을 제3자가 구매하여 유통·판매하려는 경우 「건강기능식품에 관한 법률」에 따른 영업신고가 필요할 수 있음을 알려드립니다.

Q503 개인 인터넷 블로그에 해외 판매 제품을 게시하여 해당 제품의 구매를 원하는 소비자에게 주문을 받고, 블로그 운영자가 해외 사이버몰에서 제품을 구매하여 해외에서 소비자에게 배송되는 형태로 판매되는 경우 인터넷 구매 대행업에 해당하나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법 시행령」 제2조 제3호에 따르면 수입식품등 인터넷 구매 대행업이란 '국내 소비자의 요청에 따라 해외 판매자의 사이버몰 등으로부터 수입식품등의 구매를 대행하여 수입하는 영업'으로 규정하고 있습니다.

✓ 대법원 판례(98구13491)에서 영업이라는 것은 영리의 목적으로 계속적·반복적인 행위를 하는 경우로 판시하고 있음에 따라, 블로그 운영자가 영리를 목적으로 수수료를 받으면서 구매대행을 하는 경우라면, 수입식품등 인터넷 구매 대행업으로 간주하여야 할 것으로 판단됩니다.

Q504 해외 물품을 선구매 해놓고 국내의 보세구역에 보관해 두었다가 주문이 들어오는 경우 상품을 배송하는 형태가 '수입식품등 인터넷 구매 대행업'의 영업범위에 해당하나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법 시행령」 제2조에 따르면 '수입식품등 인터넷구매 대행업'은 구매 대행업자가 국내 소비자에게 구매 요청을 받은 후 해외 판매자의 사이버몰 등으로부터 구매를 대행하여 판매하는 경우로 한정하고 있습니다. 영업상 사용할 목적으로 수입식품등을 소비자의 구매 요청 없이 선구매하여 보세구역 내에 보관하였다가 판매하는 행위는 '수입식품등 수입·판매업'의 영업 범위에 해당합니다.

Q505 다른 수입업체가 정상적으로 수입한 제품을 구매하여 인터넷으로 판매하려는 경우 영업등록을 하여야 하나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」에 따른 수입식품등 수입·판매업자(A)가 적법한 통관절차를 거쳐 수입한 식품등을 제3자(B)가 구매하여 유통·판매하려는 경우, 해당 영업자(B)는 「수입식품안전관리 특별법」 상 별도의 영업등록 대상에 해당하지 않습니다.

Q506 국내 오픈마켓에서 운영하는 로켓 직구의 영업형태가 영업등록 대상인가요?

✓ 해당 인터넷 쇼핑몰(로켓 직구 등)이 (해외제조업체 등을 입점하도록 하여) 식품등을 소비자에게 판매할 수 있는 플랫폼을 제공하는 등 통신판매를 알선하여 「전자상거래 등에서의 소비자보호에 관한 법률」 제2조 제4호에 따른 `통신판매중개'에 해당하는 경우 「수입식품안전관리 특별법」에 따른 영업등록 대상에 해당하지 않습니다.

✓ 다만, 통신판매중개업자가 직접 수입식품등의 구매를 대행하는 행위를 하거나, 광고행위 및 거래행위에 일부 관여하는 경우에는 `수입식품등 인터넷 구매 대행업' 영업등록을 하여야 합니다.

✓ 아울러, `국내 소비자가 자가소비를 목적으로 해외 사이버몰(국내 포털사 및 오픈마켓에 입점한 해외사업자 포함)에서 물품을 구매하고, 해외사업자가 해당 제품을 소비자에게 직접 배송되도록 하는 경우' 해외직구에 해당되며, 해외사업자인 경우에는 「수입식품안전관리 특별법」에 따른 영업등록 및 수입신고 대상에 해당하지 않습니다.

Q507 수입식품등 수입·판매업 영업자인데 회사의 주소지가 변경되었습니다. 주소 변경 신고를 해야 하나요? 변경 신고를 하는 경우 신고 기한이 정해져 있나요?

✓「수입식품안전관리 특별법」 제15조 및 같은 법 시행규칙 제17조 제1항에서는 "영업등록한 사항 중 영업소의 소재지를 변경등록 하려는 자는 변경사유가 발생한 날부터 30일 이내에 별지 제21호서식의 영업등록사항 변경등록신청서에 영업등록증*과 같은 법 시행규칙 제16조 제1항 제2호부터 제6호까지의 서류를 첨부하여 새로운 소재지를 관할하는 지방식품의약품안전청장에게 제출하여야 한다."라고 규정하고 있습니다.

* 전자문서로 발급 받은 경우(전자영업등록증)에는 영업등록증 미첨부

✓ 수입식품등 수입·판매업 영업소 소재지가 변경되는 경우라면 상기 규정에 따라 변경 사유가 발생한 날부터 30일 이내에 관할 지방식약청으로 '변경 등록**'하여야 합니다.

** 온라인(식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr) → 기업회원 로그인 또는 회원가입 → 우리회사 안전관리 → 자주찾는 민원서비스 → 수입식품등 영업등록사항 변경등록)을 통해서도 신청할 수 있습니다.

Q508 법인등기부등본 상의 법인 명칭 및 소재지와 영업 등록 시 명칭 및 소재지가 일치해야 하나요?

✓ 법인등기부등본은 법인 여부를 확인하기 위해 검토하고 있는 것이며, 영업 등록 신청 시 법인등기부등본 상의 법인 명칭 및 소재지가 동일하지 않아도 영업 등록은 가능합니다.

Q509 개인사업자에서 법인사업자로 변경될 경우 영업자 지위승계에 해당하나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제16조(영업의 승계)에 따라 영업자가 영업을 양도하거나 사망한 경우 또는 법인이 합병한 경우에는 그 양수인·상속인 또는 합병 후 존속하는 법인이나 합병에 따라 설립되는 법인은 그 영업자의 지위를 승계한다고 규정하고 있습니다.

✓ 기존 영업자(개인)에서 법인으로 변경된 경우 신규 영업자에 해당되므로 새롭게 영업등록을 하거나 영업자 지위승계 신고를 하여야 합니다.

Q510 합병으로 인하여 대표자는 동일하나 기존 법인의 명칭이 변경되는 경우, 영업등록 변경 신고/지위 승계 중 어디에 해당하나요?

✓ 법인 간의 합병으로 인하여 영업소의 명칭(법인명)이 변경되는 경우 영업자 지위 승계에 해당합니다.

2 위생교육

Q511 수입식품등 수입·판매업 영업등록 하려고 하는데 대표자가 2인입니다. 신규 위생교육을 2인 모두 수료해야 하나요?

✓「수입식품안전관리 특별법」 제17조(위생 교육)에 따라 영업자는 매년 수입식품등의 위생관리 등에 관한 교육을 받아야 하며, 같은 법 시행규칙 제23조(위생교육 시간 등)에 따라 위생교육 시간은 4시간을 받도록 규정하고 있습니다. 영업자(대표자)가 2인 이상인 경우에는 영업자 중 1인만 교육을 받으시면 됩니다.

Q512 '수입식품등 인터넷 구매 대행업' 및 '수입식품등 수입·판매업'을 동일한 대표자가 운영하고 있습니다. 매년 받아야 하는 보수교육을 영업별로 각각 받아야 하나요?

✓「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제23조 제3항에 따라 '「수입식품안전관리 특별법」에 따른 영업*을 함께하고 있는 자가 해당 연도에 기존 영업자 위생교육(보수교육, 3시간)을 받은 경우에는 위생교육을 받지 않은 다른 영업에 대해서는 기존 영업자 위생교육(보수)을 받은 것으로 본다'라고 규정하고 있습니다.

* 수입식품등 수입·판매업, 수입식품등 신고 대행업, 수입식품등 인터넷 구매 대행업, 수입식품등 보관업

✓ 동일한 대표자가 '수입식품등 인터넷 구매 대행업' 및 '수입식품등 수입·판매업'을 영위하고 있으며, 해당 대표자가 직접 위생교육을 받는 경우라면 수입식품 영업자 위생교육은 매년 1회만 이수**하면 됩니다.

** 대표자가 직접 '수입식품등 인터넷 구매 대행업'에 대한 위생교육(보수교육)을 이수한 경우, 동일한 대표자가 영업등록한 다른 수입식품 영업(수입식품등 수입·판매업 등)에 대한 당해 연도의 보수교육을 이수한 것으로 갈음

※ 위생관리책임자가 대표자를 대신하여 위생교육을 받는 경우라면 영업 별로 각각 위생교육을 이수하여야 함

Q513 수입식품등 부적합에 따른 교육명령을 받았습니다. 교육 수료 전인데 또 다른 부적합 통보를 받은 경우에 부적합에 따른 교육을 2회 받아야 하나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제26조에 따라 수입검사에 따른 검사 결과 부적합 수입식품등을 수입한 영업자에게 수입식품등의 안전성 및 품질관리 등에 대한 교육을 명할 수 있다고 규정하고 있습니다. 또한 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 교육명령을 받은 영업자(영업자가 지정한 수입식품 위생에 관한 책임자를 포함)는 3개월 이내에 지정된 수입식품 안전 교육기관에서 3시간 이상의 교육을 받아야 한다고 규정하고 있습니다.

✓ 수입식품등의 안전에 관한 교육명령에 따라 교육 안내 통보를 받은 지 3개월 이내에 이수해야 하며 안전교육 이수 전에 여러 건의 부적합 등으로 교육명령을 받았다면 1회 교육 이수만으로 나머지 교육명령 건에 대한 교육을 인정하고 있습니다. 다만, 교육 이수 이후 발생한 부적합에 대한 교육명령은 별도의 명령이 있는 것이므로 다시 교육받아야 합니다.

Q514 수입식품등 수입·판매업 영업을 지위승계하여 대표자가 변경되었습니다. 기존에도 대표자가 위생교육을 수료하지 않고 위생관리책임자가 대신 교육을 수료하였습니다. 위생관리책임자가 계속 근무하는 경우 대표자가 위생교육을 신규로 수료해야 하나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제17조(위생교육)에 따라 '영업을 하려는 자는 미리 수입식품등의 위생관리 등에 관한 교육을 받아야 한다'라고 규정하고 있으며, 영업자 지위승계 시 대표자가 변경되는 경우로서 이는 새롭게 영업자가 신규교육을 이수하여야 합니다.

✓ 다만, 같은 법 시행규칙 제24조 영업자 대신 관리책임자가 위생교육을 받을 수 있는 경우에 해당하고 기존의 관리책임자가 변동 없이 위생관리 업무를 수행하고 있다면 대표자가 신규교육을 받지 아니할 수 있습니다.

Q515 수입식품등 수입·판매업 영업 등록 준비 중입니다. 대표자가 국내에 거주하고 있지 않은 외국인인데 위생교육을 종업원이 대신 받을 수 있나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제17조(위생교육) 제2항 및 같은 법 시행규칙 제23조(위생교육 시간 등) 제2항에 따라 수입식품등 수입·판매업 영업을 하려는 자는 수입식품등의 위생관리 등에 관한 교육(4시간)을 이수하여야 하며, 같은 법 제17조 제3항에서 교육을 받아야 하는 영업자 또는 영업을 하려는 자가 총리령으로 정하는 부득이한 사유*가 있는 경우에는 종업원 중에서 관리책임자를 지정하여 영업자 또는 영업을 하려는 자 대신 교육을 받을 수 있다고 규정하고 있습니다.

* 총리령으로 정하는 부득이한 사유란 같은 법 시행규칙 제24조(영업자 대신 관리책임자가 위생교육을 받을 수 있는 경우)에 따라 아래와 같습니다.

① 천재지변, 질병·사고 또는 업무상 국외출장 등의 사유로 위생교육을 받을 수 없는 경우

② 영업자 또는 영업을 하려는 자가 영업에 직접 종사하지 아니하는 경우

③ 같은 영업자 또는 영업을 하려는 자가 둘 이상의 장소에서 영업을 하거나 영업을 하려는 경우

④ 영업자 또는 영업을 하려는 자가 외국인인 경우

✓ 위생교육을 받아야 하는 자는 "영업자" 또는 "영업을 하려는 자"로 되어있으나 상기의 부득이한 사유에 해당하여 종업원이 대신 교육을 받을 경우, 「수입식품등 영업자 교육 및 교육기관 지정·운영 등에 관한 규정」(식약처 고시) 제13조 제5항에 따라 교육신청 시 영업자가 [별지 제9호서식] 위생관리책임자 지정 확인서를 작성하여 제출하여야 합니다.

Q516 법인 대표자를 A에서 B로 변경하고자 하는 경우 위생교육을 받아야 하나요?

✓ 법인 대표자가 변경된 경우 「수입식품안전관리 특별법」에 따른 변경신고를 하여야 하며, (지위승계가 아닌) 법인 대표자가 단순 변경된 경우 이전 대표자(A)가 보수교육을 이미 받았다면 새로운 대표자(B)가 당해년도 보수교육을 이수할 의무는 없으나 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제25조 관련 [별표 8] 영업자 준수사항 제1호 다목에 따라 '종업원을 고용한 영업자는 위생교육 계획을 수립하여 영업에 종사하는 종업원에 대하여 매 분기 위생교육을 실시'하도록 하고 있음에 따라, 종업원을 고용하고 있는 경우라면 새로운 대표자(B)는 보수교육을 이수하여 종업원에 대한 교육을 실시하는 것이 바람직할 것으로 판단됩니다.

✓ 참고로, 법인 합병에 따른 영업자 지위 승계의 경우에는 신규교육을 받아야 합니다.

Q517 수입식품등 수입·판매업 영업자입니다. 올해 보수교육을 이수하지 못했는데 행정처분 등 불이익이 있나요?

✓ 영업자*는 「수입식품안전관리 특별법」 제17조에 따라 식품의약품안전처장이 정한 위생교육기관에서 위생교육(신규교육 4시간, 보수교육 3시간)을 이수하여야 합니다.

* 수입식품등 수입·판매업, 수입식품등 신고 대행업, 수입식품등 인터넷 구매 대행업, 수입식품등 보관업

✓ 상기 규정을 위반하여 위생교육을 받지 않은 경우라면 같은 법 제46조 제3항 제1호에 따라 과태료(1차 위반: 30만원, 2차 위반: 60만원, 3차 이상 위반: 90만원)가 부과될 수 있습니다.

Q518 수입 영업자는 매 분기 종업원에 대한 교육을 실시해야 합니다. 본 회사는 HACCP 식품제조업 영업자로 매월 종업원 위생교육을 실시하고 있습니다. HACCP 위생교육으로 수입 관련 교육을 갈음할 수 있나요?

✓「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제25조 관련 [별표 8] 영업자 준수사항 제1호 다목에 따라 "종업원을 고용한 영업자는 위생교육 계획을 수립하여 영업에 종사하는 종업원에 대하여 매 분기 위생교육을 실시하여야 하고(법 제17조에 따라 종업원이 영업자 대신 위생교육을 받은 경우에는 그 종업원이 위생교육을 실시할 수 있다), 그 결과를 기록하여 1년간 보관하여야 한다."라고 규정하고 있습니다.

✓「식품위생법」에 따른 식품안전관리인증기준적용업소의 영업자 및 종업원에 대한 교육훈련과 「수입식품안전관리 특별법」에 따른 종업원 위생교육은 상이한 법률에 근거한 다른 교육내용(법령 규정, 안전관리 제도 등)이 적용되므로, 수입식품등 수입·판매업 영업자(또는 위생관리책임자)는 「수입식품안전관리 특별법」에 따라 수료한 위생교육을 토대로 관련 법령 및 제도, 위생관리, 품질유지 등에 대해 종업원 교육을 별도로 실시하고 그 결과를 기록하여 보관하여야 합니다.

Q519 현재 "수입식품등 인터넷 구매 대행업" 영업자입니다. 다른 지역에 새로 수입식품등 인터넷 구매 대행업 영업등록하는 경우에 위생교육을 신규로 받아야 하나요?

✓「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제23조 제4항에 따라 '신규 위생교육을 받은 날부터 2년이 지나지 않은 자 또는 해당 연도에 기존 영업자 위생교육(보수교육, 3시간)을 받은 자가 같은 법 제14조 제1항 각 호의 영업을 하려는 경우에는 해당 영업에 대하여

위생교육(신규)을 받은 것으로 본다'라고 규정하고 있으며, 대표자가 직접 '수입식품등 인터넷 구매 대행업'에 대한 위생교육(보수교육)을 이수하고 동일한 대표자가 '수입식품등 인터넷 구매 대행업' 영업을 추가로 하려는 경우에는 해당 영업에 대하여 위생교육(신규)을 이수한 것으로 갈음하고 있습니다.

※ 다만, 위생관리책임자가 대표자를 대신하여 위생교육을 받는 경우라면 영업소 별로 각각 위생교육을 이수하여야 합니다.

Q520 지난해 위생교육을 수료하고 올해 신규 영업등록을 한 경우 올해 보수교육을 받아야 하나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제17조 및 같은 법 시행규칙 제23조에 따라 위생교육기관에서 매년 수입식품의 위생관리 등에 관한 보수교육(3시간)을 이수해야 함에 따라 지난해 위생교육을 수료하고 올해 신규 영업 등록을 한 경우에도 보수교육을 이수해야 함을 알려드립니다.

Q521 위생관리책임자가 영업자를 대신하여 교육받으려고 하는데 제출하여야 하는 서류가 있나요?

✓ 「수입식품등 영업자 교육 및 교육기관 지정·운영 등에 관한 규정」 제13조 제5항에 따라 영업자가 "위생관리책임자" 를 지정하여 교육을 받게 하는 경우에는 교육 신청 시 별지 제9호서식의 "위생관리책임자 지정 확인서"를 제출하여야 합니다.

Q522 동일 영업자가 동일 소재지에 "수입식품등 수입·판매업"과 "수입식품등 신고 대행업"을 운영하고 있습니다. 위생교육은 위생관리책임자가 대신 받았습니다. 두 영업의 위생관리책임자가 동일한 경우 매해 받아야 하는 보수교육은 1회만 받으면 되나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제17조(위생교육) 제2항 및 같은 법 시행규칙 제 23조(위생교육 시간 등) 제2항에 따라 영업을 하려는 자는 미리 수입식품등의 위생관리 등에 관한 교육(신규교육 4시간)을 이수하여야 하며, 같은 법 제17조 제3항에 따라 교육을 받아야 하는 영업자 또는 영업을 하려는 자가 부득이한 사유가 있는 경우에는 종업원 중에서 관리 책임자를 지정하여 영업자 또는 영업을 하려는 자 대신 교육을 받을 수 있다고 규정하고 있습니다.

✓ 두 영업의 위생관리책임자가 동일하더라도 위생교육은 소재지 및 영업 별로 각각 이수하여야 합니다.

Q523 영업자가 위생관리책임자를 지정하여 신규 또는 보수교육을 받게 하는 경우 위생교육 받았던 위생관리책임자가 퇴사 시 새로 오는 위생관리책임자는 신규 또는 보수교육을 다시 받아야 하나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제17조(위생교육) 제2항 및 같은 법 시행규칙 제23조(위생교육 시간 등) 제2항에 따라 영업을 하려는 자는 미리 수입식품등의 위생관리 등에 관한 교육(신규교육 4시간)을 이수하여야 하며, 같은 법 제17조 제3항에 따라 교육을 받아야 하는 영업자 또는 영업을 하려는 자가 부득이한 사유가 있는 경우에는 종업원 중에서 관리 책임자를 지정하여 영업자 또는 영업을 하려는 자 대신 교육을 받을 수 있다고 규정하고 있습니다.

✓ 같은 법 시행규칙 제25조 관련 [별표8] 영업자 준수사항 제1호 다목에 따라 "종업원을 고용한 영업자는 위생교육 계획을 수립하여 영업에 종사하는 종업원에 대하여 매 분기 위생교육을 실시하여야 하고(법 제17조에 따라 종업원이 영업자 대신 위생교육을 받은 경우에는 그 종업원이 위생교육을 실시할 수 있다), 그 결과를 기록하여 1년간 보관하여야 한다."라고 규정하고 있습니다.

✓ 영업자 대신 위생관리책임자가 수입식품 위생교육을 이수한 뒤 퇴사 등의 사유로 위생관리책임자에서 해임된 경우, 당해 연도의 위생교육을 이수한 것으로 갈음되나 새로운 위생관리책임자가 교육을 재수강하는 것이 바람직합니다.

Q524 수입식품등 수입·판매업 영업등록을 위해 신규 위생교육을 수료하고자 합니다. 위생교육은 어느 기관에서 받아야 하나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제17조 제2항에 따라 영업을 하려는 자는 식품의약품안전처장이 정한 위생교육기관에서 위생교육을 이수(신규 4시간)해야 합니다.

✓ 위생교육은 한국건강기능식품협회(1661-2371, https://edu.khsa.or.kr), 한국식품안전협회(02-2051-7006, https://safetyfoodimp.or.kr), 한국식품산업협회(1577-3869, http://www.kfia21.or.kr)에서 집합교육 또는 온라인 교육을 실시하고 있으며, 한 곳을 선택하여 수료하셔야 합니다.

Q525 영업자를 대신하여 위생관리책임자를 지정하여 위생교육을 대신 받을 수 있나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제17조(위생교육) 제2항 및 같은 법 시행규칙 제23조(위생교육 시간 등) 제2항에 따라 영업을 하려는 자는 미리 수입식품등의 위생관리 등에 관한 교육(신규교육 4시간)을 이수하여야 하며, 같은 법 제17조 제3항에 따라 교육을 받아야 하는 영업자 또는 영업을 하려는 자가 부득이한 사유*가 있는 경우에는 종업원 중에서 관리 책임자를 지정하여 영업자 또는 영업을 하려는 자 대신 교육을 받을 수 있다고 규정하고 있습니다.

* 부득이한 사유란 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우를 말합니다.

- 천재지변, 질병·사고 또는 업무상 국외출장 등의 사유로 위생교육을 받을 수 없는 경우
- 영업자 또는 영업을 하려는 자가 영업에 직접 종사하지 아니하는 경우
- 같은 영업자 또는 영업을 하려는 자가 둘 이상의 장소에서 영업을 하거나 영업을 하려는 경우
- 영업자 또는 영업을 하려는 자가 외국인인 경우

✓ 위의 부득이한 사유에 해당하는 경우 영업자 대신 관리책임자가 교육을 대신 받을 수 있습니다.

Q526 수입식품등 인터넷 구매 대행업 영업등록을 하려고 위생교육을 수료하고자 합니다. 온라인으로 수강이 가능한가요?

✓ 영업을 하려는 자는「수입식품안전관리 특별법」제15조에 따른 영업등록을 하여야 하며, 같은 법 제17조 제2항에 따라 식품의약품안전처장이 정한 위생교육기관에서 위생교육(신규교육, 4시간)을 이수하여야 합니다.

✓「수입식품안전관리 특별법」시행규칙 제23조 제5항에 따라 위생교육은 교육과정의 성격, 교육여건 등을 고려하여 집합교육 또는 인터넷을 이용한 교육의 방법으로 실시할 수 있습니다.

✓ 교육은 한국건강기능식품협회(1661-2371, https://edu.khsa.or.kr), 한국식품안전협회(02-2051-7006, https://safetyfoodimp.or.kr), 한국식품산업협회(1577-3869, http://www.kfia21.or.kr)에서 집합교육 또는 온라인 교육을 실시하고 있으니 자세한 사항은 각 교육기관으로 문의하시기 바랍니다.

Q527 수입식품등 수입·판매업 영업등록을 하기위해 위생교육을 수료하였습니다. 사정이 있어 교육 수료 후 영업등록을 하지 않았습니다. 수료한 신규교육의 유효기간이 있나요?

✓「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」제23조 제4항에 따라 '신규 위생교육을 받은 날부터 2년이 지나지 않은 자 또는 해당 연도에 기존 영업자 위생교육(보수교육, 3시간)을 받은 자가 같은 법 제14조 제1항 각 호의 영업을 하려는 경우에는 해당 영업에 대하여 위생교육(신규)을 받은 것으로 본다'라고 규정하고 있음에 따라 영업 등록을 하기 위한 신규 위생교육을 받은 날부터 2년까지 유효합니다.

Q528 수입식품등 수입·판매업 영업자인데 영업자 준수사항에 매년 종업원에 대한 위생교육을 실시해야 합니다. 모든 종업원에 대해 교육을 실시해야 하나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제25조 관련 [별표 8] 영업자 준수사항 제1호 다목에 따라 "종업원을 고용한 영업자는 위생교육 계획을 수립하여 영업에 종사하는 종업원에 대하여 매 분기 위생교육을 실시하여야 하고(법 제17조에 따라 종업원이 영업자 대신 위생 교육을 받은 경우에는 그 종업원이 위생교육을 실시할 수 있다), 그 결과를 기록하여 1년간 보관하여야 한다."라고 규정하고 있습니다.

✓ 종업원에 대한 위생교육과 관련하여 교육의 시간, 내용 및 종업원의 구체적인 범위는 법에서 정하고 있지 않으나, 수입식품 관련 업무를 수행하고, 수입식품을 "저장·운반·진열·보관하거나 판매"하는 종업원에 대하여 (대표자 또는 위생관리책임자가 이수한) 보수교육 내용을 토대로 관련 법령 및 제도, 위생관리, 품질유지 등에 대한 교육을 실시하면 될 것으로 판단됩니다.

Q529 올해 수입식품등 수입·판매업 영업을 폐업할 예정입니다. 폐업 당해에도 위생교육(보수교육)을 받아야 하나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제17조(위생교육) 제1항 및 같은 법 시행규칙 제23조(위생교육 시간 등) 제1항에 따라, 영업자는 매년 수입식품등의 위생관리 등에 관한 교육(보수교육 3시간)을 이수하여야 합니다.

✓ 한편, 영업을 등록한 자가 폐업을 하고자 하는 경우, 「수입식품안전관리 특별법」 제15조 제3항 및 같은 법 시행규칙 제18조(폐업신고)에 따라, 지방식품의약품안전청장에게 폐업신고서를 제출하여야 합니다.

✓ 당해 연도의 위생교육(보수교육)을 이수하지 않은 경우라도 폐업신고가 가능합니다.

제3장 통관단계 관리

1 수입 신고 등

Q530 기구·용기 최초 정밀검사 후 5년이 지나면 정밀검사를 다시 받아야 하는 것으로 알고 있습니다. 5년 주기 내 무작위표본검사나 위해정보에 따른 정밀검사를 받은 경우에는 정밀검사로 인정되어 5년 정밀검사의 주기가 늘어나나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 [별표 10] 제4호 마목에서 기구 또는 용기·포장은 제조국·해외제조업소·재질 및 바탕색상이 같은 것으로서 제1호 가목1)·3)에 해당하여 정밀검사를 받은 후 5년(최초 수입에 따른 정밀검사 후 수입신고확인증을 발급받은 날부터 기산하되, 식품의약품안전처장이 정하는 중점검사항목에 대한 무작위표본검사를 받은 경우에는 무작위표본검사를 받은 후 수입신고확인증을 발급받은 날부터 기산한다) 이내에 다시 수입된 것으로 규정하고 있습니다.

✓ 정밀검사 실적 인정 여부는 상기 규정에 따라 최초 수입에 따른 정밀검사 또는 식약처장이 정한 중점검사항목에 대한 무작위표본검사를 받은 경우로만 인정하고 있습니다.

Q531 일본에서 제조한 카레인데 원재료로 호주산 소고기를 사용하였습니다. 호주는 BSE발생국이 아니나 일본은 BSE발생국입니다. BSE 비발생국의 소고기를 사용한 경우 수입이 가능한가요?

✓ 수입신고 시의 구비서류는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조 제1항에 해당하는 각호의 구비서류 및 수입식품정보마루(안전정보 → 수입검사관련정보 → 증명서제출)에 공지된 대상 식품인 경우, 관련 서류를 수입신고 시에 제출하여야 합니다.

✓ BSE(소해면상뇌증) 발생 이력이 있는 36개국*에서 수입되는 반추동물 및 부산물을 원료로 하는 식품 및 식품첨가물에 대해 수입을 금지(우유, 유가공품 및 콜라겐케이싱 제외)하고 있습니다.

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

✓ 다만, 우지가공품, 젤라틴, 콜라겐, 제2인산칼슘 및 이를 원료로 사용한 식품에 대해서는 매 수입 시 수출국 정부증명서**를 제출한 경우 수입이 가능합니다.

** 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조 제1항에 따른 구비서류 등 수입요건은 별도 확인 필요

1) 우지가공품 : 원료로 사용한 우지가 불용성 불순물 함량이 0.15% 이하임을 증명하는 수출국 정부 증명서 제출한 경우
2) 젤라틴, 콜라겐 : 원피나 가죽 및 뼈에서 유래되었다는 수출국 정부 증명서 제출한 경우
3) 제2인산칼슘 : 단백질과 지방이 함유되지 않았다는 수출국 정부 증명서 제출한 경우(단, 소석회를 원료로 사용한 경우는 제외)

✓ 또한, BSE 비발생국가(상기 36개국 이외)에서 생산한 반추동물 및 그 부산물을 원료로 제조·가공한 식품(건강기능식품 포함) 및 식품첨가물은 'BSE 발생국 원료를 사용하지 않았거나 비발생국가의 BSE에 감염되지 아니한 원료를 사용하였다는 수출국 정부증명서(관련단체, 협회등 공적기관에서 발행한 증명서 또는 자가서류에 공적기관이 공증한 증명서를 포함)'를 매 수입 시 제출하는 경우 수입이 가능합니다.

✓ 하지만, BSE 발생국가에서 소고기를 원료로 제조·가공한 식품은 원료 소고기의 원산지가 비발생국가이더라도 위 규정에 따라 수입이 불가합니다.

Q532 원재료로 알팔파추출색소를 사용한 경우에 GMO 표시 대상인가요?

✓ '수입식품등의 수입신고서'에는 유전자변형식품 표시 여부를 '표시함', '표시하지 않음', '해당 없음'으로 다음과 같이 구분하여 신고하도록 하고 있습니다.

- 표시함 : 유전자변형식품등 표시대상에 해당하는 식품으로서 유전자변형식품등임을 표시(유전자변형 ○○ 포함, 유전자변형 ○○ 포함가능성 있음 등)한 경우
- 표시하지 않음 : 유전자변형식품등 표시대상에 해당하는 식품으로서 표시면제 구비서류(구분유통 증명서 등)를 제출하고 유전자변형식품등임을 표시하지 아니한 경우
- 해당 없음 : 유전자변형식품 표시대상에 해당하지 아니하는 식품

✓ 아울러, 「유전자변형식품등의 표시기준」(식약처 고시) 제3조 제1항에 따라, 국내에서 식품용으로 승인된 유전자변형농축수산물(대두, 옥수수, 면화, 카놀라, 사탕무, 알팔파)과 이를 원재료로 하여 제조·가공 후에도 유전자변형 DNA가 남아있는 경우 유전자변형식품임을 표시하여야 합니다.

✓ 알팔파추출색소는 유전자변형식품등 표시대상에 해당하는 식품첨가물로, 유전자변형식품등임을 표시하지 아니한 경우에는 유전자변형식품 면제 구비서류를 제출하여야 합니다.

Q533 건강기능식품 개별인정형 원료를 수입하는데 건강기능식품 기능성 원료 인정서를 발급받은 자와 수입자가 다른 경우에도 수입이 가능한가요?

✓ 「건강기능식품에 관한 법률」 제15조와 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」(식약처 고시)에 따라 인정된 개별인정형 원료는 인정서가 발급된 자에 한하여 사용할 수 있습니다.

✓ 개별인정형 원료를 수입신고하는 경우 우리 처에서 인정한 건강기능식품 기능성 원료 인정 통보 공문(건강기능식품 기능성 원료 인정서 포함)을 제출하여야 하며, 인정서의 기재사항이 수입식품등 수입신고서에 작성되는 내용과 일치하는 경우 수입이 가능합니다.

✓ 다만, 인정받은 자가 다른 수입식품등 수입판매업소에게 인정받은 기능성 원료의 수입을 위탁하는 것은 가능하며, 이 경우 '건강기능식품 기능성 원료 인정 통보 공문(건강기능식품 기능성 원료 인정서 포함)'과 '기능성 원료로 인정받은 자와의 계약서류' 등 사실관계를 객관적으로 확인할 수 있는 서류*를 제출하여야 합니다.

* 제출서류의 구체적인 사항에 대하여 별도로 정하고 있지는 않으나, 기능성 원료를 인정받은 자와의 계약관계, 수입신고한 제품은 인정받은 자가 전량 사용함 등을 객관적으로 확인할 수 있어야 합니다.

Q534 국내 사용 불가 원료를 수입하여 수출용 식품을 제조하여 수출하고자 합니다. 국내에서 사용 불가능한 식품이더라도 외화획득용으로 수입 가능한가요?

✓ 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등(해외에서 국내로 수입되는 식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하려면, 「수입식품 안전관리 특별법」 제20조에 따라 매 수입 시 수입식품등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하여야 합니다.

✓ 영업자가 전량 수출을 목적으로 「대외무역법 시행령」 제26조에 따른 외화획득용으로 수입식품등을 수입하고자 하는 경우, 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 [별지 제25호서식] 수입식품등의 수입신고서 용도에 '외화획득용'으로 신고가 가능합니다.

✓ 또한, 「식품위생법」 제7조 제4항에 따라 기준과 규격이 정하여진 식품 또는 식품첨가물은 그 기준에 따라 제조·수입·가공·사용·조리·보존하여야 하며, 그 기준과 규격에 맞지 아니하는 식품 또는 식품첨가물은 판매하거나 판매할 목적으로 제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반·보존 또는 진열하여서는 아니 됩니다. 다만, 같은 법 제7조 제3항에 따라 수출할 식품 또는 식품첨가물의 기준과 규격은 제1항 및 제2항에도 불구하고 수입자가 요구하는 기준과 규격을 따를 수 있습니다.

✓ 이때, 외화획득용으로 수입하는 수입식품등이 국내 기준 및 규격에 적합하지 아니한 경우 해당 제품이 「약사법」, 「마약류 관리에 관한 법률」 등 다른 법령에 위반됨이 없고, 수출하려는 국가의 식품 관련 기준 및 규격에 적합함을 증명하는 서류(FOOD CODE 등)를 근거로 제시하여야 합니다.

Q535 수입 머그컵이 동일한 재질과 색상인데 사이즈만 여러 가지 제품입니다. 수입신고 시 한 건으로 신고할 수 있나요?

✓ 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입 시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.

✓ 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 [별지 제25호서식] 유의사항 카.에 따라 '동일한 재질의 기구 또는 용기·포장은 식품과 접촉하는 부위와 그 색상이 다른 경우에도 1건으로 수입신고를 할 수 있습니다. 다만, 한 가지 색상이라도 그 기준 및 규격에 부적합한 경우에는 해당 수입신고는 수리되지 않음을 알려드립니다.'라고 정하고 있어 동일 재질로 구성된 제품으로 색상, 크기가 다른 것은 1건으로 신고가 가능합니다.

Q536 동일사 동일수입식품인데 주문자상표부착(OEM) 수입식품인 경우도 있고 아닌 경우도 있습니다. 두 제품의 정밀검사 실적 공유가 가능한가요?

✓ 식품(농산물·임산물·수산물은 제외한다)의 동일사 동일수입식품의 조건은「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」[별표 10] 제4호 가목에 따라 제조국·해외제조업소·제조방법 및 원재료명이 같은 것으로서 최초 수입 시 정밀검사를 받은 후 5년(최초 수입에 따른 정밀검사 후 수입신고확인증을 발급받은 날부터 기산하되, 식품의약품안전처장이 정하는 중점검사항목에 대한 무작위표본검사를 받은 경우에는 무작위표본검사를 받은 후 수입신고확인증을 발급받은 날부터 기산) 이내에 다시 수입된 것'으로 정하고 있습니다.

✓ 정밀검사 이후 수입하는 제품의 OEM 여부와 관계없이 상기 규정에 따른 동일사 동일수입식품에 해당하는 경우 동일 실적 인정이 가능합니다.

Q537 건강기능식품의 기능성분 함량이 변화되는 경우에 기존 수입실적을 인정받을 수 있나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」[별표 9] 수입식품등의 검사방법 2. 가. 7)에서 '정밀검사를 받은 것 중 별표 10 제4호의 동일사 동일수입식품등의 조건을 충족하는 것으로서 다시 수입하는 수입식품등'은 서류 검사 대상으로 정하고 있으며, 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」[별표 10] 제4호 바목에서 건강기능식품의 동일사 동일수입식품등은 '제조국·해외제조업소·제품명·제조방법·원료 및 주원료의 배합비율이 같은 것으로서 최초 또는 5년 주기 정밀검사를 받은 후 5년 이내에 다시 수입된 것'으로 정하고 있습니다.

✓ 최초 수입 이후 기능성분 함량이 변경되는 경우 최종제품의 기준 및 규격이 변경되는 것으로 판단됨에 따라, 동일사 동일수입식품으로 실적 인정이 불가합니다.

Q538 기존 수입제품과 동일한 제품인데 보관방법이(실온, 냉장, 냉동) 다른 경우 동일사 동일수입식품으로 인정 가능한가요?

✓ 수입식품등이 최초로 수입되는 경우, 수입식품등은 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제32조 관련 [별표 10]의 1등급 수입식품등에 해당되어 정밀검사 대상으로 분류됩니다.

✓ 정밀검사를 받은 후 5년 이내에 다시 수입되는 동일사 동일수입식품은 최초정밀검사 대상이 아니나 문의하시는 가공식품이 제조국, 해외제조업소, 제조방법 및 원재료명이 모두 동일하나 보관방법이 냉동, 냉장, 실온으로 다른 경우, 냉동제품은 냉장 및 실온보관과 달리 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제4. 장기보존식품의 기준 및 규격을 함께 적용하는 냉동식품으로 기준 및 규격이 상이하며, 제조방법에 최종 냉동공정이 포함되어야 하므로 동일 제품으로 인정이 불가합니다.

✓ 동일사 동일수입식품등의 조건이 모두 동일한 제품의 보관방법이 냉장과 실온으로 다른 제품의 경우, 원칙적으로 동일 제품으로 최초 정밀검사 실적 인정은 가능할 것으로 판단됩니다. 다만, 일반적으로 보관방법은 소비기한과 관련이 있으며 냉장보관 제품과 실온 보관제품의 원재료 및 제조방법이 다른 점을 감안할 때, 단순히 보관방법 이외에 제품정보가 모두 동일하고 같은 제품임을 입증할 수 있어야 하며, 필요시 수입신고 담당 공무원은 해외제조업소의 품목제조보고서 등 동일 제품임을 입증할 수 있는 확인서류를 요구할 수 있습니다.

Q539 세트상품의 수입신고 시 1건으로 신고해야 하는지, 아니면 개별 구성품별로 신고해야 하는지 궁금합니다. 신고 방법에 따라서 동일사 동일수입식품 인정 여부도 달라지나요?

✓ 세트상품이라 함은 그 자체로도 소비자에게 판매될 수 있는 최소판매단위 형태'의 포장을 하고 있는 것으로서 다음의 조건을 충족해야 합니다.

1) 개별제품이 수출국에서도 최소판매단위 형태로 유통·판매되고 있고

2) 개별제품에 수출국의 표시사항(제품명, 원재료 등)이 기재되어 있으며

3) 동 제품(개별제품)에 한글표시사항을 부착하여 바로 소비자에게 판매할 수 있는 형태

✓ 세트상품의 제조사가 모두 동일하다면 1건 또는 개별제품별로 각각 신고가 가능하며, 제조사가 다르다면 제조사별로 신고하여야 합니다.

✓ 세트포장을 구성하고 있는 개별제품별로 각각 수입신고 하는 경우, 기존의 개별제품에 대한 정밀검사 실적 인정이 가능합니다.

✓ 다만, 개별제품별로 각각 수입신고 하였으나 (개별제품에 대한) 최초정밀검사 실적이 없는 경우, 해당 제품은 최초정밀검사를 받아야 함을 알려드립니다.

✓ 세트포장 제품을 '개별제품별로 각각 수입신고' 하지 않고, '1건으로 묶어 수입신고'하는 경우에는 기존의 개별제품에 대한 정밀검사 실적 인정 불가능합니다.

예) 'A' + 'B'로 구성된 제품(세트포장) 수입 시

1) 세트포장 전체(A+B)를 1건으로 수입신고(최초정밀검사)하여 통관한 뒤,

- 추후에 'A' 또는 'B'만 따로 수입(신고)하는 경우 : 기존 수입실적(A 또는 B) 인정 불가
- 추후에 '세트포장 전체(A+B)'로 수입(신고)하는 경우 : 기존 수입실적(A+B) 인정

2) 세트포장 제품에 대하여 'A', 'B'를 각각 개별 수입신고(최초정밀검사)하여 통관한 뒤, 추후에 'A'만 따로 수입(신고)하는 경우 : 'A'에 대한 기존 수입실적 인정 가능

3) 'A'(개별제품)만 수입(최초정밀검사)하여 통관한 뒤, 추후 'A'가 포함되어 있는 세트포장 제품 수입시 개별제품별로 각각 수입신고하는 경우 : 'A'에 대한 기존 수입실적 인정 가능

✓ 세트포장 제품의 수입신고 및 통관방식 등에 대해서는 수입식품 통관지역을 관할하는 지방식품의약품안전청에 문의하시기 바랍니다.

Q540 동일한 제품인데 식품유형만 변경된 경우 기존 수입실적을 인정받을 수 있나요?

✓ '식품유형'은 제품의 원료, 제조방법, 용도, 섭취형태 등 제품의 특성을 고려하여 식품의 안전과 품질 확보를 위해 유사한 특성의 식품끼리 묶은 것으로, 최초정밀검사 이후 수입되는 제품의 유형이 변경되는 경우 중점검사항목에 따른 기준 및 규격이 변경됨에 따라 정밀검사를 다시 받아야 합니다.

Q541 홍차를 수입하려고 하는데 같은 제조사의 홍차가 여러가지입니다. 원재료(홍차100%) 및 공정은 모두 동일하지만 등급에 따라 제품명이 모두 상이합니다. 동일사 동일수입식품에 해당하여 한 건으로 수입신고 가능한가요?

✓ 동일사 동일수입식품등은 '제조국·해외제조업소·제조방법 및 원재료명이 같은 것으로서 최초 또는 5년 주기 정밀검사를 받은 후 5년 이내에 다시 수입된 것'으로 정하고 있습니다.

✓ 정밀검사 적합판정을 받은 후 이후에 수입되는 식품이 상기 규정에 따른 동일사 동일수입식품의 조건에 해당하는 제품인 경우 수입실적 인정이 가능합니다. 다만 수입신고 시에는 제품명별로 각각 수입신고 하여야 합니다.

Q542 수입식품등의 무작위표본검사 대상 선정 기준이 무엇인가요?

✓ 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등(해외에서 국내로 수입되는 식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조에 따라 매 수입 시 수입식품등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하여야 합니다.

✓ 수입신고 한 식품등은 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」제30조 관련 [별표 9]의 검사방법에 따라 해당 수입식품등에 대한 검사를 하고, 그 결과가 적합하다고 인정되는 경우 수입신고인에게 수입식품등의 수입신고확인증을 발급하며, 검사 결과 부적합한 수입식품등은 수출국으로 반송 또는 다른 나라로 반출하거나 폐기하도록 규정하고 있습니다.

✓ 상기 [별표 9]의 검사방법에서 무작위표본검사는 표본추출 계획에 따라 실시하는 검사로 정밀검사를 받은 수입식품이나 서류 또는 현장검사 대상인 수입식품 중 수입식품의 종류별 위해도 등을 고려하여 표본추출 계획에 따라 검사가 필요하다고 인정하는 수입식품, 수입식품 안전관리에 필요한 정보를 수집하기 위하여 검사가 필요하다고 인정하는 수입식품을 대상으로 하고 있습니다.

✓ 무작위표본검사 선정은 그 간 검사기록, 정보수집 내역 등에 따라 이루어지고 있으며, 부적합 이력(국가·품목·제조업소 등) 등 여러 가지 위해요소에 가중치를 두어 전산시스템을 통해 무작위로 자동 선정하고 있습니다.

Q543 한국에서 해외로 수출한 가공식품이 반송되어 다시 외국으로 재수출되는 경우는 수입신고 용도가 외화획득용인가요? 아니면 반송용인가요?

✓ 국내에서 제조한 제품을 수출 후 다시 국내로 수입하는 경우 수입신고서의 용도는 '반송품'으로 신고하여야 합니다.

✓ 아울러, 반송제품을 수입신고하고자 하는 경우 '수입식품등 신고 및 검사에 관한 규정'(식약처 고시) 제22조에 따른 반송사유서, 수출상대국의 부적합 사유서(수출상대국에서 부적합된 경우에 한함), 국내 반입 후 계획이 구체적으로 기재된 수출 또는 처리계획서를 추가로 제출하여야 하며, 반송된 수입식품등은 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표9] 수입식품등의 검사방법에 따라 기준 및 규격 적합여부에 대한 검사와 표시기준·허위표시 등의 확인 후 모두 적합한 경우 수입 후 국내 유통이 가능합니다.

✓ 외국으로부터 반송된 수입식품등 중 국내에서 재가공하여 수출하려는 수입식품등 또는 국내에 유통 중인 제품과 동일한 제품으로서 그 반송사유가 수입식품등의 변질이나 위생상 위해가 아닌 수입식품등에 한해 서류검사에 해당하며, 그 외의 경우는 정밀검사 후 적합한 경우에만 국내 유통이 가능합니다.

Q544 국내에서 생산한 제품을 수출하였으나 현지 사정으로 반송 되었습니다. 반송품에 대한 수입신고 방법 및 절차가 어떻게 되나요?

✓ 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 식품등을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입 시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.

✓ 국내에서 제조하여 수출한 식품을 수출하였다가 다시 반송하여 통관 후 국내 유통·판매를 목적으로 수입하는 경우, 일반적인 식품등의 수입 통관절차와 동일하게 수입신고하고 검사를 받아야 합니다.

✓ 식품등을 수입하는 영업자는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조에 따라 수입식품등의 수입신고서에 관련 서류(전자문서를 포함하며, 해당되는 서류)를 첨부하여 수입되는 수입식품등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청장에게 제출하여야 합니다.

- 반송품의 경우 수입신고서 상의 용도를 '반송품'으로 수입신고 하여야 함

✓ 반송 제품을 수입신고 하고자 하는 경우 반송사유서, 수출상대국의 부적합 사유서(수출상대국에서 부적합된 경우에 한함), 국내 반입 후 계획이 구체적으로 기재된 수출 또는 처리계획서를 추가로 제출하여야 하며, 반송된 식품등은 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표9] 수입식품등의 검사방법에 따라 품목별 기준 및 규격에 대한 검사 결과와 제품의 표시사항이 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 적합한지 확인 후, 모두 적합한 경우 수입 후 국내 유통이 가능합니다.

✓ 외국으로부터 반송된 수입식품등 중 국내에서 재가공하여 수출하려는 수입식품등 또는 국내에 유통 중인 제품과 동일한 제품으로서 그 반송사유가 수입식품등의 변질이나 위생상 위해가 아닌 수입식품등에 한해 서류검사에 해당하며, 그 외의 경우는 정밀검사 후 적합한 경우에만 국내 유통이 가능합니다.

Q545 일본에서 외화획득용 원료 수입 시 산지증명서 및 방사능성적서를 제출해야 하는지?

✓ 우리 처는 방사능 물질로부터 수입식품의 안전성 확보를 통한 국민의 안전과 건강 보호를 위하여 일본에서 생산 또는 제조하여 수입하는 식품등(농·임산물, 가공식품, 식품첨가물, 건강기능식품)에 대하여 매 수입 시 방사능 검사성적서를 포함한 정부증명서(13개도·현*) 또는 생산지 증명서(13개 이외 34개도·부·현) 원본을 제출토록 하고 있습니다.

* 13개 도·현 : 후쿠시마, 이바라키, 토치키, 군마, 사이타마, 치바, 미야기, 가나가와, 도쿄, 나가노, 야마가타, 니이가타, 시즈오카

- 수산물의 경우 다음과 같은 서류를 제출해야 함.(방사능검사성적서를 포함한 정부증명서(8개 지역), 생산지증명서(31개 지역))

✓ 또한, 매 수입시마다 수입신고를 받은 지방식품의약품안전청(또는 검사소)에서 방사능 검사를 실시하고 있으며, 검사 결과 방사능이 검출되면 추가로 기타 핵종(스트론튬 등)에 대한 검사증명서 제출을 요구하고 있음을 알려드립니다.

✓ 일본산 수입식품의 경우 제품 용도(외화획득용 등) 구분 없이 방사능 서류 제출 및 방사능 검사대상입니다.

Q546 일본에서 생산한 위스키로 제3국으로 수출 후 통관되어 유통 중인 식품입니다. 이를 다시 한국으로 수입하는 경우에도 산지증명서와 방사능증명서를 제출해야 하나요?

✓ 현재 일본에서 생산 또는 제조하여 수입하는 식품(농·임산물, 가공식품, 식품첨가물, 건강기능식품)에 대해 일본 후쿠시마현 원자력발전소 방사능 유출 사고 발생에 따라, 매 수입 시 방사능검사성적서를 포함한 정부증명서(13개도·현*) 또는 생산지 증명서(13개 이외 34개도·부·현) 원본을 제출토록 하고 있으며, 수입단계에서 방사능 검사도 실시하고 있습니다.

* 13개 도·현 : 후쿠시마, 이바라키, 토치키, 군마, 사이타마, 치바, 미야기, 가나가와, 도쿄, 나가노, 야마가타, 니이가타, 시즈오카

- 수산물의 경우 다음과 같은 서류를 제출해야 함.(방사능검사성적서를 포함한 정부증명서(8개 지역), 생산지증명서(31개 지역))

✓ 따라서 일본에서 생산된 식품 수입 시, 13개 이외 34개도·부·현에서 생산된 제품의 경우 생산지 증명서 원본을 제출하여야 하며, 13개도·현에서 생산된 제품의 경우 방사능검사성적서를 포함한 정부증명서 원본을 제출하여야 합니다. 또한, 수입단계에서 방사능 검사도 받아야 합니다.

Q547 일본산 가리비를 베트남에서 껍질만 제거하고 냉동한 제품입니다. 국내로 수입하려고 하는데 일본 정부에서 발행한 생산지 증명서가 있어야 하나요?

✓ 베트남 해외제조업소에서 일본산 가리비를 세척 및 탈각한 경우 해당 수산물의 원산지는 일본으로, '13.9월 일본산 수입식품 등 임시 조치에 의해 원산지가 일본산이면 후쿠시마 주변 8개 지역*은 수입을 금지하고 있으며 그 외 지역은 일본 정부가 발행한 한국 정부가 요구하는 양식의 생산지 증명서 및 방사능 검사증명서(8개 지역**)를 구비(필수)서류로 제출하여야 함을 알려드립니다.

* 수입금지 8개현: 후쿠시마, 군마, 도치기, 지바, 이바라키, 미야기, 이와테, 아오모리

** 방사능검사증명서 제출 8개현: 가나가와, 도쿄도, 홋카이도, 에히메, 구마모토, 미에, 가고시마, 아이치

✓ 참고로, 일본 정부가 베트남으로 발행한 생산지 증명서 등은 수입신고 시 구비 요건에 맞지 않아 반려됩니다.

✓ 아울러, 생산지 증명서를 구비하신 경우, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조에 따라 수입신고 시 구비서류로 베트남 정부기관에서 발행한 위생증명서를 제출하여야 하며, 위생약정에 따라 우리처에 등록된 해외제조업소에서만 수입이 가능합니다.

Q548 케냐에서 생산한 커피 생두를 일본에서 소분하여 수입하는 경우 생산지 증명서를 제출해야 하나요?

✓ 수입신고 시 제출하여야 하는 구비서류는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조 제1항에 해당하는 각호의 서류 및 '수입식품정보마루(https://impfood.mfds.go.kr) → 안전정보 → 수입검사관련정보 → 증명서제출'에 공지된 대상인 경우, 관련 서류를 수입신고 시에 제출하여야 합니다.

✓ 일본에서 생산 또는 제조하여 수입되는 식품등(농·임산물, 가공식품, 식품첨가물, 건강기능식품)은 매 수입 시 생산지 증명서(13개 이외 지역) 또는 방사능 검사성적서를 포함하는 정부증명서(13개도·현*) 원본을 제출하여야 합니다.

* 13개 도·현(수산물의 경우 해당지역이 일부 상이함) : 후쿠시마, 이바라키, 토치키, 군마, 사이타마, 치바, 미야기, 가나가와, 도쿄, 나가노, 야마가타, 니이가타, 시즈오카

✓ 또한, 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 [별표 9] 및 [별표 10]에 따라 국내외 식품안전정보 등에 따라 문제가 제기되어 식품의약품안전처장이 정밀검사가 필요하다고 인정하는 수입식품등에 대해서는 별도로 검사 횟수 또는 기간을 정하여 정밀검사를 실시하고 있습니다.

✓ 따라서 제조·생산국이 일본이거나 일본을 경유하여 수입하는 모든 식품은 매 수입 시 방사능 검사를 실시하고 있습니다.

✓ 다만, 식품이 일본이 아닌 제3의 국가에서 생산·제조 및 포장이 완료된 가공식품으로, 일본에서 소분 등을 통해 최소판매단위 포장의 변경이 이루어지지 않았음을 확인할 수 있는 경우 단순 경유로 인정되어 위 구비서류 제출 및 방사능 검사 대상에 해당하지 아니하나 일본에서 소분이 이루어진 제품은 구비서류 제출 및 방사능 검사 대상입니다.

Q549 수입식품을 국내에 반입 후 수입신고 전 보세구역에서 소분하여 재포장 후 수입신고를 해도 되나요?

✓ 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등(해외에서 국내로 수입되는 식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조에 따라 매 수입 시 수입식품등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하여야 합니다.

✓ 수입식품등은 해외제조업소에서 포장 완료한 제품 그대로 수입신고 하여야 하며, 해외제조업소에서 포장이 완료된 수입식품등을 국내 반입하여 수입신고 전 보세구역 등에서 임의로 소분 또는 재포장하여 수입신고는 불가합니다.

Q550 정밀검사에서 부적합 통보를 받았습니다. 다시 한번 정밀검사를 받을 수 있나요?

✓ 「식품위생법」 제23조(식품등의 재검사)에 따라 부적합 통보를 받은 영업자가 그 검사 결과에 이의가 있으면 검사한 제품과 같은 제품(같은 날에 같은 영업시설에서 같은 제조 공정을 통하여 제조 · 생산된 제품에 한정한다)을 식품의약품안전처장이 인정하는 국내외 검사기관 2곳 이상에서 같은 검사 항목에 대하여 검사를 받아 그 결과가 당초 통보받은 검사 결과와 다를 때에는 그 검사기관의 검사성적서 또는 검사증명서를 첨부하여 재검사를 요청할 수 있습니다.

✓ 다만, 시간이 경과함에 따라 검사 결과가 달라질 수 있는 검사항목(이물, 미생물, 곰팡이독소, 잔류농약 및 잔류동물용의약품)은 재검사 대상에서 제외됩니다.

Q551 정밀검사 시 부적합 통지를 받아 5번의 추가 정밀검사를 받아야 합니다. 추가 정밀검사 시 100kg 이상 수입해야 정밀검사 실적을 인정받을 수 있나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제21조 제2항에 따라 식품의약품안전처장은 수입검사를 할 때에 수입식품등의 검사이력, 국내외 식품안전정보 등에 따라 수입식품등을 구분하여 차등 검사할 수 있어 같은 법 시행규칙 [별표 10]에서 수입식품등을 1등급, 2등급, 3등급으로 구분하여 차등 관리하고 있습니다.

✓ 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제32조 관련 [별표 10] 제2호 나목에 따라 법 제21조에 따른 정밀검사, 무작위표본검사 또는 법 제25조에 따른 수거검사 결과 부적합 처분을 받은 후 다시 수입되는 경우로서 동일사 동일수입식품등에 해당하는 수입식품등은 '2등급 수입식품등'으로 구분하고 있으며, 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 9] 제2호 다목에 따라 위 2등급 수입식품에 해당하는 경우에는 다음의 기준에 따라 합산하여 5회까지 정밀검사를 실시합니다.

(1) 부적합 처분을 받은 날부터 1년 이내에 재수입되는 수입식품등: 임의로 정밀검사 대상을 정하여 실시할 수 있다.

(2) 부적합 처분을 받은 날부터 1년을 초과하여 재수입되는 수입식품등: 수입신고 횟수를 기준으로 실시한다.

✓ 상기 규정에 따라 5회 정밀검사는 수입량과 무관하게 실시하고 있으며, 부적합 재수입 5회 정밀검사 결과 모두 적합한 후 수입되는 수입 건에 대해서는 서류검사 또는 무작위표본검사로 분류됩니다.

Q552 수입식품이 국내에 도착하기 전 미리 신고할 수 있다는데 사전신고의 절차와 방법이 궁금합니다.

✓ 식품등을 수입하는 영업자는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조에 따라 '수입식품등의 수입신고서'에 관련 서류(전자문서를 포함하며, 해당되는 서류)를 첨부하여 수입식품등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청장에게 제출하여야 합니다.

✓ 이 경우 수입식품등의 도착 예정일 5일 전부터 미리 신고할 수 있으며, 상기 규정의 '수입식품등의 수입신고서'의 신고시기에 '사전신고'로 구분하여 수입신고가 가능합니다.

✓ 또한, 미리 신고한 도착항, 도착 예정일, 반입 장소 및 반입 예정일 등 주요 사항이 변경되는 경우 즉시 그 내용을 문서(전산시스템으로 정정신청 가능)로 사전 신고한 지방식품의약품안전청으로 신고하여야 합니다.

✓ 「수입식품등 신고 및 검사에 관한 규정」(식약처 고시) 제5조에 따라 사전신고한 식품등에 대하여는 반입장소에 반입하기 전까지 서류검사를 완료하고, 보세구역 등에의 입고 즉시 서류검사 대상에 해당되는 식품등에 대하여는 수입식품등의 수입신고확인증을 교부하며, 현장검사, 정밀검사 또는 무작위표본검사 대상인 경우 해당되는 검사를 실시하고 그 검사에 필요한 검체를 채취하도록 하고 있습니다.

✓ 이때 입고 사실은 전화, 모사전송(FAX), 서류 등으로 확인하며, 미리 신고한 도착 예정일보다 늦게 도착하는 경우 그 지연 기간은 수입신고 처리 기간에 산입하지 않습니다.

Q553 수산물 대구의 위를 수입할 수 있나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제10조의2 제1항에 따라 수출국에서 식용으로 관리하지 아니하여 특별한 위생관리가 필요한 특별위생관리식품에 대하여 수출국 정부가 수입허용을 요청하는 특별위생관리식품별로 수출국의 위생관리실태 등에 대하여 수입위생평가를 실시하도록 하고 있습니다.

✓ 또한, 특별위생관리식품은 같은 법 시행령 제1조의 4에서 어류의 머리, 어류 및 연체류의 내장으로 정하고 있으며, 구체적인 품목은 「특별위생관리식품의 수입위생요건 등에 관한 고시」(식약처 고시) 제3조에 따라 아래와 같습니다.

※ 1. 냉동식용어류머리[대구(Gadus morhua, Gadus ogac, Gadusmactocephalus),은민대구(Merluccius australis), 다랑어류 및 이빨고기(Dissostichus eleginoides, Dissostichus mawsoni)에 한함]
2. 냉동식용어류머리 가식부[모든 어종(복어류 제외)]
3. 냉동식용어류내장[모든 어종의 간과 알(복어 간과 알 제외), 창난*, 이리(곤이)에 한함]
4. 냉동식용연체류내장[오징어 난포선에 한함]

* 창난 : 명태의 위(밥통)과 내장을 말함

✓ 냉동 대구 위 제품은 위의 규정에서 정한 수입허용 품목에 포함되지 않아 수입이 불가합니다.

Q554 캄보디아(비약정국)에서 수산물을 수입하고자 합니다. 수입이 가능한가요? 가능하다면 위생증명서를 구비해야하나요?

✓ 수산물은 모든 국가에서 수입이 가능합니다. (일본 8개현 제외.) 캄보디아는 비약정국으로 수입신고 시 위생증명서는 구비서류가 아니며, 해당 수산물의 기준 및 규격에 적합해야 수입이 가능함을 알려드립니다.

✓ 참고로, 위생약정국*으로부터 수입신고 시 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조에 따라 구비서류인 수출국 정부에서 발행한 위생증명서를 첨부하여야 합니다.

* 베트남, 인도네시아, 중국, 태국, 에콰도르, 러시아, 칠레, 노르웨이, 필리핀, 페루, 아르헨티나, 스페인

Q555 베트남에서 냉동명태알(명란) 수입이 가능한가요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제10조의2 제1항에 따라 수출국에서 식용으로 관리하지 아니하여 특별한 위생관리가 필요한 특별위생관리식품에 대하여 수출국 정부가 수입허용 요청을 하는 경우 특별위생관리식품별로 수출국의 위생관리실태 등에 대하여 수입위생평가를 실시하도록 하고 있으며, 같은 법 시행령 제1조의 4에서 어류의 머리, 어류 및 연체류의 내장으로 정하고 있습니다.

✓ 아울러, 「특별위생관리식품의 수입위생 요건 등에 관한 고시」(식약처 고시) 제3조에 따라 구체적인 품목*은 아래와 같으며, 베트남산 어류 내장의 수입을 허용하고 있습니다.

* 1. 냉동식용어류머리[대구(Gadus morhua, Gadus ogac, Gadus mactocephalus), 은민대구(Merluccius australis), 다랑어류 및 이빨고기(Dissostichus eleginoides, Dissostichus mawsoni)에 한함]
2. 냉동식용어류머리 가식부[모든 어종(복어류 제외)]
3. 냉동식용어류내장[모든 어종의 간과 알(복어 간과 알 제외), 창난, 이리(곤이)에 한함]
4. 냉동식용연체류내장[오징어 난포선에 한함]

✓ 따라서, 수입하고자 하는 '베트남산 냉동 명란'이 상기 규정에서 정하는 품목에 해당하는 경우라면 수입이 가능합니다.

✓ 추가로, 수입신고 시 식약처와 수출국 정부가 협의한 수출위생증명서를 제출하여야 합니다.

Q556 수입 건강기능식품 이력추적번호를 어디에 표시해야 하나요?

✓ 「식품 등 이력추적관리기준」(식약처 고시) 제7조에 따르면 이력추적관리 등록자는 식품이력추적관리를 위하여 최종 소비자에게 판매하는 제품의 경우 최소판매단위별 용기·포장에 수입식품등의 유통이력추적관리번호를 표시하도록 하고 있으며, 최종 소비자에게 판매하는 최소판매단위 제품을 유통단위별로 포장할 경우에는 그 유통단위별 용기·포장에도 해당 제품의 식품이력추적관리번호와 그 수량에 관한 정보를 표시하여야 한다고 규정하고 있습니다.

✓ 이는 식품의 안전성을 제고하고 소비자가 정확한 정보를 제공받을 수 있도록 하는 것을 목적으로 하므로 최소판매단위별 용기·포장에 표시하여야 합니다.

Q557 김치를 수입하는 경우 제조시설이 해썹 인증을 받아야 하나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제6조의2 및 같은 법 시행규칙 제3조의3에 따라 식품안전관리인증기준을 지키는 해외제조업소를 수입식품등별 식품안전관리인증기준적용업소로 인증하고 있으며, 김치(배추를 주원료로 하여 절임, 양념혼합과정 등을 거친 그대로의 것 또는 발효시킨 것이거나 이를 가공한 것으로 한정한다)는 수입식품안전관리인증기준적용업소에서 생산·제조·가공·처리·포장·보관 등이 이루어진 경우에 한정하여 수입할 수 있습니다.

✓ 배추김치 의무 적용은 해외제조업소별 국내 수입량에 따라 단계적으로 적용하여 '24년 10월 1일 이후 선적하는 제품부터는 모든 수입김치에 적용하고 있습니다.

Q558 한시적 기준 규격 인정 식품첨가물을 이용하여 제조한 식품의 수입이 가능한가요? 가능하다면 수입 시 제출서류는 무엇인가요?

✓ 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입 시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.

✓ 수입식품등을 수입하는 영업자는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조에 따라 '수입식품등의 수입신고서'에 관련 서류(전자문서를 포함하며, 해당되는 서류)를 첨부하여 수입되는 수입식품등의 통관 장소를 관할하는 지방식품의약품안전청장에게 제출하여야 합니다.

✓ 한시적으로 인정받은 원재료 수입 시 별도로 제출해야 하는 필수 구비서류는 없으나, 해당 원료의 제조·사용조건 등의 확인이 필요한 경우, 해당 내용을 확인할 수 있는 자료를 요청할 수 있음을 알려드립니다.

✓ 수입신고한 식품등은 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표9] 수입식품등의 검사방법에 따라 기준 및 규격 적합여부에 대한 검사와 표시기준·허위표시 등의 확인 후 모두 적합한 경우 수입이 가능하며, 검사에서 부적합 판정된 수입식품등은 수출국으로 반송 또는 다른 나라로 반출하거나 폐기하도록 규정하고 있습니다.

※ 수입신고 확인증(적합)을 발급받은 후 세관의 통관 절차 진행 가능함

✓ 한시적 원료는 한시적 원료로 신청한 자에 한하여 사용가능합니다. 따라서 한시적 원료를 원재료로 사용한 수입식품을 수입하는 경우 각 지방청 수입통관 담당 부서에 한시적 원료로 인정받은 업체와 이를 원료로 완제품을 제조한 해외제조업체와의 원료수불 관계 등을 확인할 수 있는 계약서류 및 한시적 원료 인정서 사본을 매 수입 시 제출하여야 합니다. 또한, 해당 계약서 상에는 한시적 원료명과 완제품 제조회사명 및 소재지가 포함되어야 합니다.

- 수입식품에 사용된 원료 및 제조공정은 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시), 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식약처 고시) 및 「건강기능식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 적합하여야 하며, 최종제품은 해당 유형의 기준 및 규격에 적합하여야 함

Q559 수입식품의 최소판매단위 10개가 운반용 박스 하나에 담겨있습니다. 운반용 박스를 해체한 후 최소판매단위 5개를 하나의 박스에 담아 유통할 수 있나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제3조에 따라 영업자는 안전하고 양질인 수입식품등을 수입하여야 하고, 취급하는 수입식품등의 위해 여부에 대하여 항상 확인하고 검사하여야 하는 책무 규정이 있습니다.

✓ '최소판매단위' 제품의 유통·운반을 용이하게 하기 위한 목적으로 '최소판매단위 제품을 담고 있는 운반용 상자의 교체'는 소비자에게 '상자 단위'로 판매되지 않는 경우에 한하여 영업자의 책임하에 가능할 것으로 판단되며, 운반용 상자의 표시사항이「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 위반하여서는 아니 됨을 알려드립니다.

Q560 베트남에서 견과류 등을 수입하고자 하는데 수입 관련 절차가 어떻게 되나요?

✓ 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등(식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입 시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.

✓ 수입신고 한 식품등은 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 9] 수입식품등의 검사방법에 따라 기준 및 규격 적합 여부에 대한 검사와 표시기준·허위표시 등의 확인 후 모두 적합한 경우 수입이 가능하며, 검사에서 부적합 판정된 수입식품등은 수출국으로 반송 또는 다른 나라로 반출하거나 폐기하도록 규정하고 있습니다.

※ 수입신고 확인증(적합)을 발급받은 후 세관의 통관 절차 진행 가능함

✓ 일반적으로 수입식품등이 최초로 수입되는 경우 식약처장이 정한 중점검사 항목을 적용하여 정밀검사를 실시하고, 이후 동일사 동일수입식품등의 조건을 충족하는 수입식품등이 재수입되는 경우 서류검사(현장검사) 또는 무작위표본검사를 실시하며, 기준 및 규격이 신설·강화되거나 해외 위해정보 등이 있는 경우 추가로 정밀검사를 실시하고 있습니다.

※ 최초정밀검사 중점검사항목은 '수입식품정보마루 → 안전정보 → 수입검사관련정보 → 통관단계 검사지시('중점'으로 검색)'에 게재되어 있음

✓ 아울러, 수입식품에 사용된 원료 및 제조공정은 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시), 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식약처 고시) 및 「건강기능식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 적합하여야 하며, 최종제품은 해당 유형의 기준 및 규격에 적합하여야 하며, 동 기준에 적합하지 아니한 경우 수입이 불가함을 알려드립니다.

Q561 수입식품등의 수입신고 시, 신고부터 검사 완료까지 소요 기일이 얼마나 걸리나요?

✓ 수입 식품등을 최초로 수입하는 경우 식약처장이 정한 중점검사 항목을 적용하여 정밀검사를 실시하고, 이후 동일사 동일수입식품등의 조건을 충족하는 기구 또는 용기·포장이 재수입되는 경우 서류검사(현장검사) 또는 무작위표본검사를 실시하며, 기준 및 규격이 신설·강화되는 경우 추가로 정밀검사를 실시하고 있습니다.

- 식품등, 건강기능식품: 서류검사 2일, 현장검사 3일, 무작위표본검사 5일, 정밀검사 10일(진균수시험대상 10일, 식품조사처리식품 14일, 가온보존시험대상 15일)
- 축산물: 서류검사 2일, 현장검사 3일, 무작위표본검사 14일[조제유류를 제외한 냉장보관 축산물 7일(리스테리아 또는 다이옥신 검사대상 10일)], 정밀검사 14일(가온보존시험대상 15일)

Q562 수입검사 완료된 제품을 소비자에게 배송하려고 하는데, 유통과정에서 파손의 위험이 있어 재포장을 하려고 합니다. 재포장이 가능한가요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제14조 및 같은 법 시행령 제2조에 따른 수입식품등(식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하여 판매하는 영업을 '수입식품등 수입·판매업'으로 규정하고 있으며, 같은 법 제3조에 따라 영업자는 안전하고 양질인 수입식품등을 수입하여야 하고, 취급하는 수입식품등의 위해 여부에 대하여 항상 확인하고 검사하여야 합니다.

✓ 수입식품등 수입·판매업자가 수출국에서 제조된 최종제품(최소판매단위)에 대하여 새로운 포장으로 변경(재포장)하는 것은 제품의 오염·훼손 및 허위표시 제품 유통·판매 등의 우려가 있어 허용되지 않습니다.

✓ 다만, 수입신고 당시의 최소판매단위 제품(한글표시사항이 부착된 형태)을 훼손*하지 않고 그대로 유지하면서, (수입·판매업자가) 그 바깥 쪽에 새로운 포장(종이상자 등)을 추가하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

* 포장을 뜯거나, 수출국 표시사항 또는 한글표시사항의 변경 등

✓ 이때, 소비자가 해당 제품을 구매하여 추가포장을 제거(개봉)하였을 때, 그 내부는 수입신고 당시의 최소판매단위 제품 포장(한글표시사항이 부착된 형태)이 그대로 유지되어 있어야 하고, 새로운 포장(추가포장)의 표시사항은 「식품등의 표시기준」(식약처 고시)등 관련 법령에 위반되어서는 아니 되며, 최소판매단위 제품에 포장을 추가하는 과정이 제품의 안전성 및 품질에 영향을 주지 않아야 함을 알려드립니다.

Q563 중국산 가공식품을 수입하고자 합니다. 수입 시 필요한 서류는 무엇인가요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 제1항에 따라 수입신고를 하려는 자는 같은 법 시행규칙 제27조 제1항에 따라 [별지 제25호서식]의 수입식품등의 수입신고서(전자문서로 된 신고서를 포함한다)에 관련 서류(전자문서를 포함한다)를 첨부하여 수입식품등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청장에게 제출하여야 합니다.

✓ 수입신고 시의 구비서류는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조 제1항에 해당하는 각호의 구비서류 및 '수입식품정보마루(https://impfood.mfds.go.kr) → 안전정보 → 수입검사관련정보 → 증명서 제출'에 공지된 대상인 경우, 관련 서류를 수입신고 시에 제출하여야 합니다.

- 제품에 사용된 원재료, 제품의 형태 및 제조국가 등에 따라 필요한 구비서류가 있을 수 있으니 수입 전 상기 규정 및 '식품안전나라'의 게시물을 확인하시기 바랍니다.

Q564 BSE 발생국인 캐나다에서 우피 또는 돈피에서 유래된 젤라틴을 원료로 제조·가공한 식품을 수입할 경우 구비서류는 어떻게 되나요?

✓ 수입신고 시의 구비서류는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조 제1항에 해당하는 각호의 구비서류 및 수입식품정보마루(안전정보 → 수입검사관련정보 → 증명서제출)에 공지된 대상 식품인 경우, 관련 서류를 수입신고 시에 제출하여야 합니다.

✓ BSE(소해면상뇌증) 발생 이력이 있는 36개국*에서 수입되는 반추동물(소, 사슴, 양 등) 및 그 부산물을 원료로 제조·가공한 모든 식품 및 식품첨가물에 대해 수입을 금지하고 있어, 다음의 36개국에서 제조·가공한 식품에 반추동물을 원료로 사용한 경우 수입이 불가합니다.

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

✓ 다만, BSE 발생 이력이 있는 국가에서 생산된 우피(소의 원피 및 가죽) 및 뼈에서 유래된 젤라틴과 이를 원료로 제조·가공한 식품(건강기능식품 포함) 및 식품첨가물을 수입하고자 하는 경우, 다음의 증명내용을 포함하는 '수출국 정부 증명서 또는 농림축산식품부 고시에 따라 협의된 젤라틴 검역증명서*'를 제출하는 경우 수입이 가능합니다.

* 농림축산식품부 협의서류 확인방법: 홈페이지 접속(https://www.qia.go.kr) → 동물검역 → 동물축산물검역 → 국가별 검역증명서 승인 현황 → 품목에서 '젤라틴' 검색

① (공통)가축전염병 병원체에 오염이 되지 않도록 생산되었음

② (공통)젤라틴과 콜라겐을 생산하기 위한 소는 수출국 정부에서 실시한 생체 및해체검사를 통과하였음

③ (소 뼈 유래)도축 당시 30개월 이상 소에서 나온 뇌, 눈, 척수, 머리뼈, 척주 및 모든 월령의 소에서 나온 편도와 회장원위부를 사용되지 않았음

④ (소 뼈 유래)소뼈는 다음의 모든 공정 또는 이와 동등하거나 그 이상의 감염력 감소 효과가 있는 절차를 거쳤음

1) 탈지(degreasing), 2) 산성 탈염(acid deminerlaisation), 3) 산 또는 알칼리처리(acid or alkaline treatment), 4) 여과(filtration), 5) 살균(138℃에서 최소 4초간) 혹은 전염성을 감소시킬 수 있는 이와 동등 이상 처리(고압 열처리 등)

⑤ (소 뼈 유래)「콜라겐 및 젤라틴 수입위생조건(농식품부 고시)」에 따라 승인된 제조시설에서 생산된 젤라틴 및 콜라겐을 사용하였음을 증명

✓ 따라서, BSE 발생국인 캐나다에서 우피 유래 젤라틴을 원료로 제조·가공한 식품을 수입하는 경우, 상기 규정에 해당하는 구비서류 원본을 매 수입 시 제출하여야 하며, 증명서의 내용은 수입신고서에 작성되는 정보와 동일하여 수입신고 하는 최종제품에 대한 증명임을 입증할 수 있어야 인정이 가능합니다.

✓ 참고로, 돈피 유래 젤라틴을 원료로 제조·가공한 식품을 수입하는 경우, 사용한 젤라틴의 원료 유래 물질을 확인할 수 있는 제조회사에서 발행한 증명서를 제출하여야 하며, 증명내용 외 제조회사명(소재지 포함), 발행인(직책 포함), 발행일, 연락처(e-mail, 전화번호 등)가 포함되어야 합니다.

Q565 BSE 비발생국가에서 우피 및 우골 유래 젤라틴을 원료로 사용할 경우 수입 가능한가요? 가능하다면 구비서류는 어떻게 되나요?

✓ BSE(소해면상뇌증) 발생 이력이 있는 36개국*에서 수입되는 반추동물 및 부산물을 원료로 하는 식품 및 식품첨가물에 대해 수입을 금지(우유, 유가공품 및 콜라겐케이싱 제외)하고 있습니다.

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

✓ 따라서, BSE 비발생국가(상기 36개국 이외)에서 생산한 반추동물 및 그 부산물을 원료로 제조·가공한 식품(건강기능식품 포함) 및 식품첨가물은 'BSE 발생국 원료를 사용하지 않았거나 비발생국가의 BSE에 감염되지 아니한 원료를 사용하였다는 수출국 정부증명서(관련단체, 협회등 공적기관에서 발행한 증명서 또는 자가서류에 공적기관이 공증한 증명서를 포함)'를 매 수입 시 제출(원본)하는 경우 수입이 가능합니다.

✓ 참고로, BSE 비발생국가(터키)의 우골(뼈)에서 유래한 젤라틴을 원재료로 제조·가공한 제품을 수입하는 경우, 상기 규정에 따른 증명서를 구비서류로 제출하면 수입이 가능합니다.

Q566 검사명령제 대상 수입식품은 수입신고 시 검사성적서를 제출해야 하나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제22조(검사명령)에 따라 부적합률이 높거나 위해가 우려되는 수입식품등에 대하여 수입신고 전에 영업자로 하여금 사전에 검사하여 적합한 식품만 수입하도록 하는 검사명령 제도를 운영하고 있습니다.

✓「수입식품등 검사명령에 관한 규정」 제3조 제2항에 따라 수입신고 전의 수입식품등에 대한 검사명령은 검사명령 대상 수입식품등, 대상국가, 검사항목, 사유, 기간, 시험법, 영업자(대상 영업자가 정해진 경우에 한함) 등이 포함된 검사명령서를 식품의약품안전처 홈페이지(알림 → 공지/공고 → 공지)에 게재하고 있습니다.

- 식약처 누리집(http://www.mfds.go.kr) → 알림 → 공지/공고 → 공지 → '명령' 검색
- 수입식품정보마루(https://impfood.mfds.go.kr) → 알림자료 → 법령 및 제도 → 검사명령제

✓ 상기 절차에 따라 시험·검사기관에서 검사를 받은 성적서를 제출하지 않는 경우 수입신고서는 반려되며, 검사명령에 따라 검사를 실시한 결과 부적합한 경우에는 수입신고를 할 수 없으며, 해당 부적합 식품은 반송 또는 폐기 등 조치를 하여야 합니다.

Q567 수입 수산물 수입 시에는 위생증명서를 제출해야 하나요?

✓「수입식품안전관리 특별법」 제20조 제1항 및 같은 법 시행규칙 제27조 제1항 제7호에 따라 수입신고 하려는 자는 수산물 수입신고 시 별지 제25호서식의 식품 등의 수입신고서와 수산물 위생약정을 체결한 국가로부터 수입하는 경우 위생증명서를 첨부하여 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청장에 제출하여 신고하도록 하고 있습니다.

✓ 참고로, 위생약정국*의 해외제조업소는 약정에 따라 우리 처에 등록된 해외제조업소에서만 수입가능하며, 한글표시에 약정에 따른 해외제조업소 명칭 및 소재지, 등록번호 표시가 필요함을 알려드립니다.

* (약정국) 베트남, 인도네시아, 중국, 태국, 에콰도르, 러시아, 칠레, 노르웨이, 필리핀, 페루, 아르헨티나, 스페인

Q568 노르웨이 수산물이 프랑스를 경유하여 수입되는 경우 위생증명서를 제출해야 하나요?

✓ 위생약정국*으로부터 수입신고 시 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조에 따라 구비서류인 수출국 정부에서 발행한 위생증명서를 첨부하여야 합니다.

* 베트남, 인도네시아, 중국, 태국, 에콰도르, 러시아, 칠레, 노르웨이, 필리핀, 페루, 아르헨티나, 스페인

✓ 노르웨이산 수산물이 프랑스에서 통관된 경우, 위생증명서 첨부가 필요하지 않으며, 통관되지 않고 보세구역에서 재수출(단순 경유) 된 경우 노르웨이 위생 당국이 발행하는 수출위생증명서를 첨부하여야 합니다.

Q569 냉장고를 수입하는데 냉장고 안에 얼음 트레이나 야채칸 트레이가 포함되어 있습니다. 포함된 기구·용기에 대하여 수입신고를 해야 하나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제14조 및 같은 법 시행령 제2조에 따라 수입식품등(식품, 식품첨가물, 기구*, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하여 판매하는 영업을 "수입식품등 수입·판매업"으로 규정하고 있으며, 같은 법 제20조에 따라 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등을 수입하기 위해서는 매 수입 시마다 해당 수입식품등의 수입신고를 하고, 같은 법 제21조에 따라 통관절차가 끝나기 전 필요한 검사를 받아야 합니다.

* 기구란 다음 어느 하나에 해당하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건(농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건 및 「위생용품 관리법」 제2조 제1호에 따른 위생용품은 제외한다)을 말합니다. (근거법령: 「식품위생법」 제2조 제4호)

- 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것
- 식품 또는 식품첨가물을 채취 · 제조 · 가공 · 조리 · 저장 · 소분[(小分): 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말한다] · 운반 · 진열할 때 사용하는 것

✓ 얼음 트레이가 식품(식용 얼음 포함)과 직접 닿는 용도로 사용되어 「식품위생법」에 따른 "기구"에 해당하는 경우라면, 해당 부속품(냉장고 부품)이 포함된 '냉장고' 수입 시, 상기 규정에 따른 '수입식품등 수입·판매업' 영업등록을 하고 수입신고 및 검사를 받아야 합니다.

※ 식품용 기구가 포함된 제품 수입신고 시 식품과 직접 닿는 부위에 대해서만 검사 실시

✓ 다만, 일반적으로 식품과 직접 접촉하여 사용하기보다는 다른 용기나 포장된 식품을 보관하는 용도로 사용하는 등 '식품용 기구'에 해당하지 않는 부품**의 경우에는 상기 규정에 따른 수입신고 대상에 해당하지 않습니다.

** (채소 및 과일 등을 보관하는) 냉장고 내 신선칸 등

Q570 면세점 판매용으로 수입하는 식품도 수입신고 대상인가요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제20조에 따라 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등을 수입하기 위해서는 매 수입 시마다 해당 수입식품등을 수입신고를 하고, 같은 법 제21조에 따라 통관절차가 끝나기 전 필요한 검사를 받아야 합니다.

✓ 다만, 「관세법」 제2조 및 제154조에 따르면 보세판매장은 보세구역으로 관리되고 있으며, 해외제조 식품 등 외국물품이 보세구역에 반입되는 것은 "수입*"에 해당하지 않는 것으로 규정되어 있습니다.

* "수입"이란 외국물품을 우리나라에 반입(보세구역을 경유하는 것은 보세구역으로부터 반입하는 것을 말한다) 하거나 우리나라에서 소비 또는 사용하는 것을 말한다.(「관세법」 제2조 제1호)

✓ 따라서, 수입통관을 하지 아니하고 보세판매장으로 반입되어 '국내 내수시장이 아닌 면세점에서 판매를 위한 목적으로만 사용되는 경우'에는 "수입"에 해당되지 아니하므로 상기 규정에 따른 영업등록 및 수입신고 대상에 해당하지 않습니다.

Q571 무상 견본품으로 전시용 와인 잔을 수입할 경우 수입신고 대상에 해당하나요?

✓ 영업자는 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등(식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입 시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.

✓ 다만, 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 8의2] 수입신고를 하지 않을 수 있는 수입식품등 제3호에 따라 '무상으로 반입하는 상품의 견본 또는 광고물품으로서 그 표시가 명확한 수입식품등'에 대해서는 신고가 필요하지 않은 수입식품등으로 규정하고 있습니다.

✓ 따라서, 무상 반입되는 전시용 와인 잔이 위의 규정에 해당될 경우에는 수입신고가 필요하지 않으며, 제품에 샘플, 비매품 등과 같이 판매 또는 영업상 사용하지 않는다는 표시가 명확해야 합니다.

Q572 필터를 연결하여 사용하는 물 디스펜서가 수입신고 대상에 해당하나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제14조 및 같은 법 시행령 제2조에 따라 수입식품등(식품, 식품첨가물, 기구*, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하여 판매하는 영업을 "수입식품등 수입·판매업"으로 규정하고 있으며, 같은 법 제20조에 따라 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등을 수입하기 위해서는 매 수입 시마다 해당 수입식품등을 수입신고를 하고, 같은 법 제21조에 따라 통관절차가 끝나기 전 필요한 검사를 받아야 합니다.

* 기구란 다음 어느 하나에 해당하는 것으로서 '식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건(농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건 및 「위생용품관리법」 제2조 제1호에 따른 위생용품은 제외한다)'을 말합니다. (「식품위생법」 제2조 제4호)

- 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것
- 식품 또는 식품첨가물을 채취 · 제조 · 가공 · 조리 · 저장 · 소분[(小分): 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말한다] · 운반 · 진열할 때 사용하는 것

✓ 제품(물 디스펜서)이 식품과 직접 접촉하는 용도로 사용되어 「식품위생법」에 따른 "기구"에 해당하는 경우라면 상기 규정에 따른 수입신고 대상에 해당할 것으로 판단됩니다.

✓ 다만, 문의하신 제품이 「먹는물관리법」상 "정수기" 또는 "정수기 부분품"에 해당되는 경우에는 「수입식품안전관리 특별법」에 따른 수입신고 대상에 해당하지 않으며 "정수기" 또는 "정수기 부분품" 해당 여부는 해당 법령 소관 부처(환경부)에 문의하셔야 합니다.

Q573 식품을 수입하여 전량 미군부대로 납품하는 경우에도 수입신고를 해야 하나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제14조 및 같은 법 시행령 제2조에 따라 수입식품등(식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하여 판매하는 영업을 "수입식품등 수입·판매업"으로 규정하고 있으며, 같은 법 제20조에 따라 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등을 수입하기 위해서는 매 수입 시마다 해당 수입식품등을 수입신고를 하고, 같은 법 제21조에 따라 통관절차가 끝나기 전 필요한 검사를 받아야 합니다.

✓ 다만, 같은 법 시행규칙 제27조의2 관련 [별표 8의2] 수입신고를 하지 않을 수 있는 수입식품등 제1호에 따라 '우리나라에 있는 외국의 대사관·공사관·영사관 또는 그 밖의 이에 준하는 기관에서 수입하는 공용의 수입식품등 또는 그 기관에 소속된 공무원 및 그 가족이 수입하는 자가소비용 수입식품등'에 대해서는 신고가 필요하지 않은 수입식품등으로 규정하고 있습니다.

✓ 주한미군에 납품하기 위하여 수입하는 제품은 상기 규정에서 정하고 있는 "우리나라에 있는 외국의 기관 또는 그 기관에 소속된 공무원 및 그 가족이 직접 수입하는 경우"에 해당되지 않음에 따라, "수입식품등 수입·판매업" 영업 등록 후 '외화획득용*'으로 수입신고하셔야 합니다.

* 외화획득용: 「대외무역법 시행령」 제26조(외화획득의 범위)에 따른 용도

(2. 주한 국제연합군이나 그 밖의 외국군 기관에 대한 물품등의 매도)

Q574 수출하였다가 통관하지 못하고 반송된 식품등(기구·용기)입니다. 반송 후 폐기할 예정인데 수입신고를 해야 하나요?

✓ 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 식품등을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입 시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.

✓ 국내에서 제조하여 수출한 식품을 수출하였다가 다시 반송하여 통관 후 국내 유통·판매를 목적으로 수입하는 경우에도, 일반적인 식품등의 수입 통관절차와 동일하게 수입신고하고 검사를 받아야 합니다.

✓ 그러나 국내에서 폐기할 목적으로 국내로 다시 반입하는 경우에는 해당 반송품은 영업자가 국내에 판매 또는 영업상 사용할 목적이 아니므로 수입신고 대상이 아닙니다. 국내 반입 후 폐기와 관련된 사항은 해당 기관(관세청)에 문의하여 주시기 바랍니다.

Q575 마카다미아 껍질을 깔 수 있는 오프너도 수입신고 대상인가요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제14조 및 같은 법 시행령 제2조에 따라 수입식품등(식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하여 판매하는 영업을 "수입식품등 수입·판매업"으로 규정하고 있으며, 같은 법 제20조에 따라 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등을 수입하기 위해서는 매 수입 시마다 해당 수입식품등의 수입신고를 하고, 같은 법 제21조에 따라 통관절차가 끝나기 전 필요한 검사를 받아야 합니다.

✓ 마카다미아 껍질을 깔 수 있는 오프너가 식품과 직접 닿는 용도(사용과정에서 식품에 닿을 가능성이 있는 경우 포함)로 사용되어 「식품위생법」에 따른 “기구”에 해당하는 경우라면 상기 규정에 따른 ‘수입식품등 수입·판매업’ 영업등록을 하고 수입신고 및 검사를 받아야 함을 알려드립니다.

Q576 도시락 김에 들어가는 소량씩 개별 포장된 실리카겔입니다. 수입신고 대상인가요?

✓ 실리카겔이 식품포장 내부의 습기, 냄새, 산소 등을 제거하여 제품의 신선도를 유지시킬 목적으로 사용되는 제품이라면 사용목적, 용도 등을 종합적으로 고려할 때 「식품위생법」 제2조에 따른 기구 또는 용기·포장에 해당하지 않을 것으로 판단됩니다.

✓ 참고로 「식품의 기준 및 규격」 제2. 2. 23)에서 식품 포장 내부의 습기, 냄새, 산소 등을 제거하여 제품의 신선도를 유지시킬 목적으로 사용되는 물질은 기구 및 용기·포장의 기준 및 규격에 적합한 재질로 포장하여야 하고, 식품에 이행되지 않도록 포장하여야 한다고 규정하고 있습니다.

✓ 수입하고자 하는 제품(실리카겔)이 제품 신선도 유지 목적으로만 사용되어 「식품위생법」에 따른 "기구" 또는 "용기·포장"에 해당하지 않는 경우, 「수입식품안전관리 특별법」에 따른 수입신고 대상에 해당하지 않습니다.

Q577 쌀국수 제조용 기계를 수입할 경우 식약처에 수입신고 하여야 하나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제14조 및 같은 법 시행령 제2조에 따라 수입식품등(식품, 식품첨가물, 기구*, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하여 판매하는 영업을 "수입식품등 수입·판매업"으로 규정하고 있으며, 같은 법 제20조에 따라 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등을 수입하기 위해서는 매 수입 시마다 해당 수입식품등을 수입신고를 하고, 같은 법 제21조에 따라 통관절차가 끝나기 전 필요한 검사를 받아야 합니다.

* 기구란 다음 어느 하나에 해당하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건(농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건 및 「위생용품 관리법」 제2조 제1호에 따른 위생용품은 제외한다)'을 말합니다. (근거법령: 「식품위생법」 제2조 제4호)

- 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것
- 식품 또는 식품첨가물을 채취 · 제조 · 가공 · 조리 · 저장 · 소분[(小分): 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말한다] · 운반 · 진열할 때 사용하는 것

✓ 다만, 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 8의2] 제5호에 따라 '「식품위생법 시행령」 제21조 제1호·제3호·제7호, 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조 제3호·제4호, 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조 제1호 가목에 따른 영업소**의 제조·가공시설에 부착·설치하여 사용하는 기계류와 그 부속품'은 수입신고가 필요하지 않은 수입식품등으로 분류하고 있습니다.

** 식품제조·가공업, 식품첨가물제조업, 용기·포장류제조업, 축산물가공업, 식육포장처리업, 건강기능식품제조업

✓ 쌀국수 제조용 기계가 상기 단서 규정("다만, ~")에 해당하는 경우에는 「수입식품안전관리 특별법」에 따른 수입신고 대상에 해당하지 않습니다.

✓ 다만, 상기 단서 규정에 해당하지 않으며, 해당 '제품'을 판매 또는 영업상 사용할 목적(식품접객업소 또는 즉석판매제조·가공업체에서 사용 등)으로 수입하는 경우, 수입신고 및 통관 단계 검사를 받아야 함을 알려드립니다.

Q578 알약을 요일별로 구분하여 보관하는 약 케이스가 수입신고 대상인가요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제14조 및 같은 법 시행령 제2조에 따라 수입식품등(식품, 식품첨가물, 기구*, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하여 판매하는 영업을 "수입식품등 수입·판매업"으로 규정하고 있으며, 같은 법 제20조에 따라 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등을 수입하기 위해서는 매 수입 시마다 해당 수입식품등을 수입신고를 하고, 같은 법 제21조에 따라 통관절차가 끝나기 전 필요한 검사를 받아야 합니다.

* 기구란 다음 어느 하나에 해당하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건(농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건 및 「위생용품관리법」 제2조 제1호에 따른 위생용품은 제외한다)'을 말합니다. (근거법령: 「식품위생법」 제2조 제4호)

- 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것
- 식품 또는 식품첨가물을 채취 · 제조 · 가공 · 조리 · 저장 · 소분[(小分): 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말한다] · 운반 · 진열할 때 사용하는 것

✓ 약 케이스가 의약품을 담는 용도로만 쓰이는 등 "식품**"과 직접 닿는 용도로 쓰이지 않는 경우라면 「수입식품안전관리 특별법」에 따른 수입신고 대상에 해당하지 않으나, 해당 제품이 건강기능식품을 보관하는 등 "식품(건강기능식품 포함)"에 직접 닿는 용도로 쓰이는 경우, 상기 규정에 따른 수입신고 및 검사를 받아야 합니다.

** 식품이란 모든 음식물(의약품으로 섭취하는 것을 제외한다)을 말합니다.(「식품위생법」 제2조 제1호)

Q579 전자레인지 속에서 음식을 가열할 때 사용하는 덮개가 기구·용기에 해당하여 수입신고 대상인가요?

* 식품에 직접 닿지는 않으나 전자레인지로 가열 시 식품에서 발생한 수증기가 뚜껑에 물방울로 맺혀 식품으로 떨어질 수 있음

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제14조 및 같은 법 시행령 제2조에 따라 수입식품등(식품, 식품첨가물, 기구*, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하여 판매하는 영업을 "수입식품등 수입·판매업"으로 규정하고 있으며, 같은 법 제20조에 따라 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등을 수입하기 위해서는 매 수입 시마다 해당 수입식품등을 수입신고를 하고, 같은 법 제21조에 따라 통관절차가 끝나기 전 필요한 검사를 받아야 합니다.

* 기구란 다음 어느 하나에 해당하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건(농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건 및 「위생용품관리법」 제2조 제1호에 따른 위생용품은 제외한다)을 말합니다. (근거법령: 「식품위생법」 제2조 제4호)

- 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것
- 식품 또는 식품첨가물을 채취 · 제조 · 가공 · 조리 · 저장 · 소분[(小分): 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말한다] · 운반 · 진열할 때 사용하는 것

✓ 제품(전자레인지용 뚜껑)이 식품과 직접 접촉(사용 과정에서 발생하는 응축수 등 식품과 닿을 가능성이 있는 경우 포함)하여 「식품위생법」에 따른 "기구"에 해당하는 경우라면 상기 규정에 따른 수입신고 및 검사를 받아야 합니다.

Q580 프랜차이즈 본사인데 각 지점에서 사용할 면 뽑는 기계, 만두 굽는 기계를 수입하려고 합니다. 수입신고를 해야 하나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제14조 및 같은 법 시행령 제2조에 따라 수입식품등(식품, 식품첨가물, 기구*, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하여 판매하는 영업을 "수입식품등 수입·판매업"으로 규정하고 있으며, 같은 법 제20조에 따라 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등을 수입하기 위해서는 매 수입 시마다 해당 수입식품등을 수입신고를 하고, 같은 법 제21조에 따라 통관절차가 끝나기 전 필요한 검사를 받아야 합니다.

* 기구란 다음 어느 하나에 해당하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건(농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건 및 「위생용품 관리법」 제2조 제1호에 따른 위생용품은 제외한다)'을 말합니다. (근거법령: 「식품위생법」 제2조 제4호)

- 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것
- 식품 또는 식품첨가물을 채취 · 제조 · 가공 · 조리 · 저장 · 소분[(小分): 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말한다] · 운반 · 진열할 때 사용하는 것

✓ 다만, 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 8의2] 제5호에 따라 '「식품위생법 시행령」 제21조 제1호·제3호·제7호, 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조 제3호·제4호, 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조 제1호 가목에 따른 영업소**의 제조·가공시설에 부착·설치하여 사용하는 기계류와 그 부속품'은 수입신고가 필요하지 않은 수입식품등으로 분류하고 있습니다.

** 식품제조·가공업, 식품첨가물제조업, 용기·포장류제조업, 축산물가공업, 식육포장처리업, 건강기능식품제조업

✓ 문의하신 제품(면 뽑는 기계. 만두 굽는 기계 등)이 상기 규정에 따라 제조·가공업체에서 부착·설치되어 사용하는 경우에는 「수입식품안전관리 특별법」에 따른 수입신고 대상에 해당하지 않으나, 해당 제품이 제조·가공업체에서 부착·설치되어 사용되지 않으며 해당 '제품'을 판매 또는 영업상 사용할 목적(즉석판매제조·가공업소, 식품접객업소 사용 등)으로 수입하는 경우라면 상기 규정에 따른 수입신고 및 통관 단계 검사를 받아야 합니다.

Q581 단순히 이물 혼입 방지 용도의 컵 덮개도 수입신고 대상인가요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제20조에 따라 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등(식품, 식품첨가물, 기구*, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하는 경우, 매 수입 시 물품 통관지역을 관할하는 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 같은 법 제21조에 따라 통관절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.

* 기구란 다음 어느 하나에 해당하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건(농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건 및 「위생용품 관리법」 제2조 제1호에 따른 위생용품은 제외한다)을 말합니다. (근거법령: 「식품위생법」 제2조 제4호)

- 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것
- 식품 또는 식품첨가물을 채취 · 제조 · 가공 · 조리 · 저장 · 소분[(小分): 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말한다] · 운반 · 진열할 때 사용하는 것

✓ 제품(컵 덮개)이 컵에 먼지가 안 들어가도록 덮어두는 용도로만 사용되는 등 '식품과 직접 닿는 용도'로 사용되지 않아 「식품위생법」에 따른 "기구"에 해당하지 않는 경우, 「수입식품안전관리 특별법」에 따른 수입신고 및 검사대상이 아닙니다.

Q582 케이크 장식용 초를 수입 진행할 예정입니다. 수입신고 대상인가요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제20조에 따라 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등(해외에서 국내로 수입되는 식품, 식품첨가물, 기구*, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하는 경우, 매 수입 시 물품 통관지역을 관할하는 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 같은 법 제21조에 따라 통관절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.

* "기구"란 다음 어느 하나에 해당하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계·기구나 그 밖의 물건(농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계·기구나 그 밖의 물건 및 「위생용품 관리법」 제2조 제1호에 따른 위생용품은 제외한다)을 말합니다. (근거법령: 「식품위생법」 제2조 제4호)

- 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것
- 식품 또는 식품첨가물을 채취 · 제조 · 가공 · 조리 · 저장 · 소분[(小分): 완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말한다] · 운반 · 진열할 때 사용하는 것

✓ 식품을 제조·가공·조리하는 영업자가 식품을 제조·가공·조리·운반·진열할 때 사용하는 것으로 식품과 직접 접촉하여 사용되는 케이크 장식용 초의 경우**에는 상기 「수입식품안전관리 특별법」에 따른 수입신고 대상에 해당하나, 영업자가 식품을 제조·가공·조리·운반·진열할 때 식품과 직접 접촉하여 사용하는 것이 아니라, 통상적으로 판매되는 케이크 장식용 초의 경우 「식품위생법」 제2조 제4호에 따른 기구에 해당하지 않으므로 수입신고 대상에 해당하지 않습니다.

** 제과점 영업자가 케이크 제조 과정에서 해당 제품을 케이크 위에 올려 진열·판매하는 경우 등

✓ 다만, 식품에 직접 닿을 수 있는 부위는 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 적합한 재질을 사용해야 합니다.

Q583 포장 용기 제조용 PET 원단을 수입 후 압축 성형하여 포장 용기를 제조할 때, PET 원단이 수입신고 대상인가요?

✓ 식품과 직접 접촉하여 사용하는 식품용 기구 및 용기·포장은 「식품위생법」 제9조에 따른 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」(식약처 고시) 적용 대상으로 해당 재질의 기준·규격 등에 적합하여야 하며, 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입하기 위해서는「수입식품안전관리특별법」 제20조에 따라 매 수입 시마다 물품 통관지역을 관할하는 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 같은 법 제21조에 따라 통관절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.

✓ 문의하신바 국내로 수입 후 식품과 직접 접촉되는 부분에 별도의 제조공정이 없고 단순 제단, 접착, 압축성형 등을 거쳐 식품을 직접 담거나 접촉하는 용도로 사용되는 경우에는 「식품위생법」 제2조에 따른 '기구'에 해당되므로 상기 규정에 따라 수입신고 하여야 합니다.

Q584 수입신고 시 반드시 제품의 사진을 제출해야 하나요?

✓ 수입식품등(식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장, 건강기능식품 등)을 수입하는 영업자는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조 제1항 제1의2호에 따라 수입식품등의 수입신고서에 수입식품등의 사진을 첨부하여야 합니다. 같은 규정 단서 조항에 따라 사진을 제출하지 아니할 수 있는 품목은 다음과 같습니다.

✓ 제외 대상 품목*

- 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 [별표9] 제2호 가목 1)부터 3)까지의 어느 하나에 해당하는 수입식품등(외화획득용, 자사제조용 원료, 연구조사에 사용하는 수입식품)
- 그 외 제외 대상 품목 : 활 · 냉장 및 포장에 넣어지지 아니한 자연상태의 수산물, 농 · 임산물, 식육, 탱크로리로 수입되는 식품등(조주정, 식용유지, 식품첨가물 등), 정제 · 가공을 거쳐야 하는 식품원료(판매용), 식품첨가물(향료 및 향료제제)

* 수입식품정보마루 → 안전정보 → 수입검사관련정보 → 증명서제출 → 수입식품등의 수입신고시 사진 제출 제외 수입식품등 공지

Q585 재수입되는 기구·용기·포장의 서류검사 시, 사진을 첨부할 때 촬영일자를 명시해야 하나요?

✓ 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입 시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.

✓ 수입식품등(식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장, 건강기능식품 등)을 수입하는 영업자는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조 제1항 제1의2호에 따라 수입식품등의 수입신고서에 수입식품등의 사진을 첨부하여 수입되는 수입식품등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청장에게 매 수입 시 제출하여야 하며, 일반적으로 구비서류의 정보는 수입신고서에 작성되는 정보와 동일하여 수입신고 하는 제품에 대한 증명임을 입증할 수 있어야 인정이 가능합니다.

✓ 모든 기구·용기·포장의 경우 식품과 닿는 면의 재질과 색상을 확인할 수 있는 사진 제출이 필요(촬영일자 생략 가능)합니다. 제출하는 사진은 반드시 국내 반입하여 촬영해야 하는 것은 아니며 수출지에서 선적 전에 촬영한 것이나, 이전 수입신고 시 제출한 사진 활용도 가능합니다.

Q586 수입신고 시 원재료의 배합비를 입력해야 하는데 해외제조사에서 배합비는 대외비라는 이유로 원재료 배합 비율을 알려주지 않습니다. 배합비 없이도 수입신고가 가능한가요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 [별지 제25호서식] 수입식품등의 수입신고서 유의사항 다.에서 '제2쪽 원재료명은 원료가 투입되는 시점을 기준으로 제조·가공에 사용하는 모든

원재료명을 적되 제품 유형의 분류를 위하여 주원료의 성분 배합 비율과 사용량을 정하고 있는 식품원료 또는 식품첨가물은 그 사용량 또는 비율을 적어야 한다.'라고 정하고 있습니다.

✓ 상기 수입식품등의 수입신고서의 원재료명칭은 제품을 제조·가공하는데 사용한 모든 원재료(식품첨가물 포함)를 기재하여야 하며, 배합 비율(%)은 실제 제품을 제조할 때 투입하는 양을 기준으로 작성하여야 합니다.

✓ 원재료가 '2종류 이상의 원재료 또는 성분으로 제조·가공한 식품 등'인 경우 해당 원재료를 구성하는 원재료를 부성분으로 함께 신고하여야 하며, 부성분은 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 등에 고시된 명칭으로 신고가 가능합니다.

✓ 아울러, 주원료(수입신고 제품의 유형을 판단하기 위한 원재료)와 사용량(기준)을 정하고 있는 식품첨가물은 반드시 배합 비율을 밝혀 신고하여야 하나, 모든 원재료의 배합비율(100%)을 기재하지 않아도 수입신고가 가능(배합 비율을 생략할 수 있는 원재료의 함량은 "0"으로 신고 가능)함을 알려드립니다.

- 다만, 기준·규격 적용 및 표시기준 등 검사과정에서 확인이 필요한 경우 해당 원재료의 배합 비율 자료 등을 요구할 수 있습니다.

Q587 기존 축산물 수입 시에만 적용하던 수입위생평가제도가 동물성 식품에도 확대되었는데 동물성 식품의 범위는 어떻게 되나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법 시행령」 제1조의2(동물성 식품의 범위)에 따라 「식품위생법」 제7조 제1항에 따라 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 식품의 기준 및 규격에 따른 식품 중 "기타식육(타조고기), 기타알제품(타조알), 식육함유가공품, 알함유가공품"이 동물성 식품에 해당됩니다.

Q588 동물성 식품을 수입할 수 있는 국가는 어떻게 확인하나요?

✓ 동물성 식품을 수입할 수 있는 국가는 「수입식품안전관리 특별법」 제11조 제3항에 따른 「축산물 또는 동물성 식품의 수입허용국가(지역) 및 수입위생요건」(식약처 고시)에서 확인할 수 있습니다.

- 식약처 누리집(http://www.mfds.go.kr) → 법령자료 → 법령정보 → 고시훈령예규

Q589 유함유가공품이 동물성 식품에 해당하여 사전에 등록된 국가 및 해외제조업소에서만 수입이 가능한가요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제2조에서 '축산물'은 「축산물 위생관리법」 제2조에 따른 축산물*을 말하며, 동물성 식품은 「식품위생법」 제2조에 따른 식품(축산물 제외) 중 동물의 식육·원유·알 또는 이들을 원료로 하여 제조·가공한 식품, 축산물을 원료로 하여 제조·가공한 식품으로 대통령령(「수입식품안전관리 특별법 시행령」 제1조의2)으로 정하는 것**으로 정의하고 있습니다.

* (축산물) 식육, 포장육, 원유, 식용란, 식육가공품, 유가공품, 알가공품

** (동물성 식품) 기타식육 및 기타알제품 중 식품의약품안전처장이 고시하는 것, 식육함유가공품, 알함유가공품

✓ 아울러, 축산물 및 동물성 식품은 「수입식품안전관리 특별법」 제11조 제3항에 따라 식품의약품안전처장이 수입위생요건을 정하여 고시한 국가 또는 지역으로부터 수입하여야 하며, 축산물인 경우 같은 법 제12조 제1항에 따라 '해외작업장'을, 동물성 식품인 경우 같은 법 제5조 제8항에 따라 '해외제조업소'를 수입신고 전에 수출국 정부를 통하여 식품의약품안전처장에게 등록을 신청하여야 합니다.

✓ 수입하고자 하는 제품이 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제5. 식품별 기준 및 규격에 따른 '19-14 유함유가공품'으로 분류되는 경우라면, 현재 시행 중인 「수입식품안전관리 특별법」(법률 제20245호, 2024.2.6., 일부개정)에 따라 축산물 또는 동물성 식품에 해당하지 않으므로 상기 규정과는 무관하게 수입이 가능합니다.

Q590 4가지 종류(A, B, C, D)로 구성된 키친웨어 제품입니다. 4가지의 재질은 모두 상이합니다. 최초 정밀검사 A, B, C, D 각각 25kg으로 순중량 100kg으로 신고하였습니다. 차후 A제품만 100kg 수입 시에는 100kg 이상 중량 정밀검사를 받아야 하나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 9] 수입식품등의 검사방법 제2호 가목 7)에서 정밀검사를 받은 것 중 [별표 10] 제4호의 동일사 동일수입식품등의 조건을 충족하는 것으로서 다시 수입하는 수입식품등은 서류검사 대상으로 정하고 있으며,

✓ 기구 또는 용기 · 포장의 동일사 동일수입식품등은 '제조국 · 해외제조업소 · 재질 및 바탕색상이 같은 것으로서 최초 수입 시 정밀검사를 받은 후 5년(최초 수입에 따른 정밀검사 후 수입신고확인증을 발급받은 날부터 기산하되, 식품의약품안전처장이 정하는 중점검사항목에 대한 무작위표본검사를 받은 경우에는 무작위표본검사를 받은 후 수입신고확인증을 발급받은 날부터 기산) 이내에 다시 수입된 것'으로 정하고 있습니다.

✓ 다만, 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 [별표 9] 제3호 가목 5) 및 「수입식품등 신고 및 검사에 관한 규정」(식약처 고시) 제25조에 따라 식품의약품안전처장이 수입 최소량으로 고시한 100kg 미만으로 수입되어 정밀검사한 동일사 동일수입식품등이라도 그 후 수입신고한 수입식품등이 수입 최소량 이상인 경우에는 새로이 정밀검사를 실시하여야 합니다.

※ 수입량은 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 [별지 제25호서식] '수입식품등의 수입신고서' 제1쪽의 '순중량'을 기준으로 하고 있습니다.

✓ 따라서, 4가지 종류(A, B, C, D)로 구성된 제품을 순중량 100kg 이상으로 적합판정을 받은 후 이후에 수입되는 기구류가 상기 규정에 따른 동일사 동일수입식품등에 해당하는 경우 서류검사 또는 무작위표본검사에 해당합니다.

Q591 수입 시 소비기한 설정을 제조일로부터 6개월로 수입 통관하였는데 이후 해외 제조업체에서 소비기한 설정 실험을 통해 소비기한을 제조일로부터 12개월로 연장하였습니다. 수입 통관된 제품도 소비기한을 12개월로 연장할 수 있나요?

✓ 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제 2. 4. 4)에 따라, 수입업자는 '수입 냉장식품 중 보존 및 유통온도가 국내와 상이하여 국내의 보존 및 유통온도 조건에서 유통하기 위한 경우 또는 수입식품 중 제조자가 정한 소비기한 내에서 별도로 소비기한을 설정하는 경우'에 한하여 제품의 소비기한을 설정할 수 있도록 하고 있습니다.

✓ 이미 수입신고 수리된 수입식품등에 대해서는 수입신고 시 설정된 소비기한을 연장하는 것이 가능하지 않으며, 수입식품등은 수입신고 시 설정된 소비기한을 준수하여야 합니다.

Q592 프랑스에서 수입하는 기타소금(암염)입니다. 프랑스산 암염은 수입이 불가한데 암염의 원산지가 "파키스탄"인 경우에는 수입이 가능한가요?

✓ 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등(해외에서 국내로 수입되는 식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조에 따라 매 수입 시 수입식품등의 통관장소를 관할하는 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하여야 합니다.

✓ 수입 신고한 식품등은 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표9] 수입식품등의 검사방법에 따라 기준 및 규격 적합여부에 대한 검사와 표시기준·허위표시 등의 확인 후 모두 적합한 경우 수입이 가능하며, 검사에서 부적합 판정된 수입식품등은 수출국으로 반송 또는 다른 나라로 반출하거나 폐기하도록 규정하고 있습니다.

✓ 암염 생산국가가 제조국을 의미하는 것은 아니기 때문에 암염 수입 가능 국가의 원료(암염)를 가지고 제3국에서 기타 소금으로 제조하여 수입신고 한 경우, 해당 암염이 수입 가능 국가의 원료인지 확인(표시사항, 제조사 증명서 등)하여 적합한 경우 수입 가능합니다.

※ 예시) 암염 원산지: 파키스탄 → 최종 포장가공: 프랑스인 경우 수입 가능

✓ 아울러, 천일염 및 기타소금의 수입 가능 국가는 아래와 같이 규정하고 있음을 알려드립니다.(2025.9.18. 기준)

- 천일염 수입 가능 국가(32개국) : 뉴질랜드, 독일, 멕시코, 베트남, 오스트리아, 이스라엘, 이탈리아, 프랑스, 일본, 태국, 호주, 파키스탄, 인도, 북한, 키리바시공화국, 중국, 캄보디아, 미국, 스페인, 스리랑카, 페루, 그리스, 슬로베니아, 영국, 벨기에, 포르투갈, 아이슬란드, 나미비아, 이집트, 인도네시아, 튀르키예, 미얀마
- 암염 수입 가능 국가(15개국) : 미국, 칠레, 몽골, 파키스탄, 중국, 오스트리아, 이란, 볼리비아, 독일, 러시아, 튀르키예, 이집트, 스위스, 카자흐스탄, 우즈베키스탄
- 호수염 수입 가능 국가(6개국) : 이스라엘, 아르헨티나, 파키스탄, 볼리비아, 호주, 중국
- 지하수염 수입 가능 국가(4개국) : 스페인, 튀르키예, 라오스, 남아프리카공화국

Q593 중국에서 식음료용 컵을 수입하고자 합니다. 이때 신고 및 검사 절차는 어떻게 되나요?

✓ 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 「식품위생법」에 따른 기구 또는 용기·포장을 수입하려면, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입 시 물품 통관 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 통관절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.

※ 「식품위생법」 제2조에서 "기구"란 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 것으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 닿는 기계 · 기구나 그 밖의 물건(농업과 수산업에서 식품을 채취하는 데에 쓰는 기계 · 기구나 그 밖의 물건 및 「위생용품 관리법」 제2조 제1호에 따른 위생용품은 제외한다)으로 정의하고 있습니다.

1) 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 것

2) 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·가공·조리·저장·소분·운반·진열할 때 사용하는 것

✓ 수입신고 한 식품용 기구 또는 용기·포장은 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 9] 수입식품등의 검사방법에 따라 기준 및 규격 적합여부에 대한 검사와 표시기준·허위표시 등의 확인 후 모두 적합한 경우 수입이 가능하며, 검사에서 부적합 판정된 수입식품등은 수출국으로 반송 또는 다른 나라로 반출하거나 폐기하도록 규정하고 있습니다.

※ 수입신고 확인증(적합)을 발급받은 후 세관의 통관절차 진행 가능함

✓ 일반적으로 식품용 기구 또는 용기·포장이 최초로 수입되는 경우 식약처장이 정한 중점검사 항목을 적용하여 정밀검사를 실시하고, 이후 동일사 동일수입식품등의 조건을 충족하는 기구 또는 용기·포장이 재수입되는 경우 서류검사(현장검사) 또는 무작위표본검사를 실시하며, 기준 및 규격이 신설·강화되는 경우 추가로 정밀검사를 실시하고 있습니다.

- 최초정밀검사 중점검사항목 및 검사기관 현황은 '수입식품정보마루 → 안전정보 → 수입검사관련정보 → 통관단계 검사지시('중점'으로 검색)'에 게재되어 있으니 확인하시기 바랍니다.

✓ 일반적으로 식품용 기구 또는 용기·포장의 수입신고 및 검사는 식품과 직접 접촉하는 부위를 대상으로 하며, 식품과 직접 접촉하여 사용되지 않는 부위는 신고 및 검사 대상에 해당하지 않습니다.

✓ 아울러, 식품과 직접 접촉하여 사용되는 기구 및 용기·포장은 「식품위생법」 제8조(유독기구 등의 판매·사용 금지) 및 제9조에 따른 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」(식약처 고시)의 II. 공통기준 및 규격과 III. 재질별 규격에 적합한 경우에 한하여 식품용으로 제조·판매·수입·사용 등이 가능합니다.

Q594 연구·조사용으로 남아공산 암염(식염)을 수입할 수 있나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제20조에 따라 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등(식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하는 경우, 매 수입 시 물품 통관지역을 관할하는 지방식품의약품안전청에 수입신고를 하고, 같은 법 제21조에 따라 통관절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.

✓ 연구·조사를 목적으로 수입 가능 국가 외 나라의 식염을 수입하고자 하는 경우라면 '연구·조사용에 사용되는 수입식품등'에 해당되며, 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 9] 제2호 가목 3)에 따라 수입신고*를 하여야 합니다.

* 일반적으로 연구·조사용 수입식품등은 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 9] 수입식품등의 검사방법 제2호 가목 3)에 따라 서류검사 대상으로 분류하고 있으나, 해외 위해정보 등 필요시 정밀검사를 실시할 수 있습니다.

✓ 연구·조사에 사용하는 식품은 수입신고인의 영업소 소재지를 관할하는 영업허가(등록·신고) 기관의 장이 해당 수입식품등이 수입신고 용도에 적합하게 사용되었는지 사후관리(확인·점검)하고 있습니다.

Q595 직구한 식품을 국내 접객업소에서 원재료로 사용해도 되나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제14조 및 같은 법 시행령 제2조에 따라 수입식품등(식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 수입하여 판매하는 영업을 "수입식품등 수입·판매업"으로 규정하고 있으며, 같은 법 제20조에 따라 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등을 수입하기 위해서는 매 수입 시마다 해당 수입식품등의 수입신고를 하고, 같은 법 제21조에 따라 통관절차가 끝나기 전 필요한 검사를 받아야 합니다.

✓ 한편, '국내 소비자의 요청에 따라 해외 판매자의 사이버몰 등으로부터 수입식품등의 구매를 대행하여 수입하는 영업'은 수입식품등 인터넷 구매 대행업에 해당되며, '국내 소비자가 자가소비를 목적으로 해외 인터넷 사이버몰에서 직접 구매하는 식품등·건강기능식품 및 축산물'은 직접구매 해외식품등에 해당됩니다.

✓ 제품이 '자가소비'를 목적으로 해외 판매자의 사이버몰에서 직접 구매(해외직구)하거나, 구매 대행 영업자를 통해 구매(인터넷 구매대행)한 수입식품등인 경우 판매*하거나 영업상 목적으로 사용할 수 없습니다.

* 판매 외의 불특정 다수인에 대한 제공을 포함(근거 : 「식품위생법」 제3조)

✓ 소비자(불특정 다수)에게 판매하거나 영업(식품접객업소 등)에 사용할 목적인 식품등은 상기 규정에 따른 수입식품등 수입·판매업 영업자가 '판매용'으로 정식 수입 통관한 제품을 사용하여야 합니다.

Q596 우수수입업소를 2024년 2월에 등록한 경우 해외제조업소 점검을 언제까지 실시해야 하나요?

✓ 「우수수입업소 등록 및 관리 기준」(식약처 고시) 제8조 제1항에 따라 우수수입업소는 해당 해외제조업소 또는 해외작업장을 「해외제조업소 및 해외작업장 현지실사 방법 및 기준」(식약처 고시)에 따른 위생기준에 적합하도록 매년 1회 이상(신규 등록한 연도는 제외) 위생관리 상태를 점검하여 유지·관리하여야 합니다.

✓ 「우수수입업소 등록 및 관리 기준」(식약처 고시) 제8조 제4항 '제1항에 따라 우수수입업소가 위생관리 상태를 점검할 때에는 「해외제조업소 및 해외작업장 현지실사 방법 및 기준」(식약처 고시) 제4조의 점검표에 따라 점검을 실시하고 다음 각 호를 포함하는 결과보고서를 작성하여 다음 연도 1월 말까지 식품의약품안전처장에게 보고하여야 한다. 이 경우 보고 서류는 한국어를 사용하여 작성되어야 한다.

1. 해당 제조업소의 명칭, 대표자, 소재지 및 해당품목
2. 점검자, 점검자의 소속기관명, 점검기간
3. 점검결과 요약 및 개선필요사항
4. 점검표 및 관련 증명자료

✓ 따라서 2024년 2월 우수수입업소로 최초 등록한 경우라면 해외제조업소(작업장) 점검을 2025년 12월 31일까지 실시하고 결과보고서를 작성하여 2026년 1월 말까지 우리 처(현지실사과)로 보고하여야 합니다.

Q597 유전자변형식품등 표시대상에 해당하는 식품의 제조사 증빙서류를 제출하여 유전자변형식품 표시를 면제받고자 합니다. 제조사 원본서류를 제출해야 하나요?

✓ 유전자변형식품등(「식품위생법」 제12조의2 제1항 각 호의 어느 하나에 해당하는 생명공학 기술을 활용하여 재배 · 육성된 농 · 축 · 수산물 등으로서 안전성 심사를 받은 식품, 이를 원재료로 제조 · 가공한 식품 또는 식품첨가물) 표시대상에 해당하는 식품으로서 유전자변형식품등임을 표시하지 아니한 경우에는 다음 중 어느 하나에 해당하는 구비서류를 수입신고 시에 제출하여야 합니다.

1) 구분유통증명서(종자구입 · 생산 · 제조 · 보관 · 선별 · 운반 · 선적 등 취급과정에서 유전자변형식품등과 구분하여 관리하였음을 증명하는 서류, 사본으로 제출 가능하나 최종 단계 증명은 원본 제출)
2) 구분유통증명서와 동등한 효력이 있음을 생산국의 정부가 인정하는 증명서(원본 제출)
3) 「식품 · 의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조 및 제8조에 따라 지정되었거나 지정된 것으로 보는 시험 · 검사기관에서 발행한 유전자변형식품등 표시대상이 아님을 입증하는 시험 · 검사성적서(원본 제출)

✓ 또한, 가공식품에 대해서는 유전자변형식품등과 구분하여 관리된 원료를 사용하여 제조하였다고 제조업소가 직접 발행한 증명서 원본을 구분유통증명서로 인정하고 있으며, 증명서 유형은 다음의 3가지가 있습니다.

1) 사용된 원재료 또는 제품을 구분관리 하였다는 내용의 제조업소 발행 증명서(원본 제출)
2) 사용된 원재료에서 유전자변형 DNA(또는 단백질)가 검출되지 않았다는 내용의 제조업소 발행 증명서(증명서 원본, 검사성적서는 사본 제출 가능, 국내외 시험검사기관에서 발급한 성적서)
3) 최종제품에서 유전자변형 DNA(또는 단백질)가 검출되지 않았다는 내용의 제조업소 발행 증명서(증명서 및 검사성적서 원본 제출, 국내외 시험검사기관에서 발급한 성적서)

✓ 제조업소가 직접 발행한 증명서를 제출하고자 하는 경우 위의 어느 하나에 해당하는 구비서류를 제출하여야 하며, 증명서의 내용(제품명, 제조업소, 수량·중량, 제조일자·소비기한, 화물정보, 자필서명 등)은 수입신고서에 작성되는 정보와 동일하여 수입신고하는 제품에 대한 증명임을 입증할 수 있어야 인정이 가능합니다.

Q598 건강기능식품을 처음으로 수입하려고 합니다. 건강기능식품은 유통이력추적관리 대상으로 알고 있는데 처음 수입하는 경우에도 유통이력추적관리 대상으로 등록해야 하나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제35조 제2항에 따라 건강기능식품을 수입·판매하는 영업자는 수입하는 건강기능식품의 품목류별 2016년 이후 연매출액이 1억원 이상이 될 경우, 해당 연매출액 계산의 대상이 되는 연도의 다음 해 12월 1일까지 같은 법 시행규칙 제36조에 따라 관할 지방식품의약품안전청장에게 유통이력추적관리 등록을 하여야 합니다.

✓ 따라서, 건강기능식품 수입 이후 매출액이 발생하지 않아 연매출액이 1억 미만이라면 수입식품등의 유통이력추적관리 대상이 아닌 것으로 판단됩니다.

Q599 축산물가공품(치즈)를 자사제조용 원료로 수입하고자 할 때 서류검사 대상인가요, 정밀검사 대상인가요?

✓ 자사제품 제조용 원료로 수입하는 축산물은 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 9] 제2호 가목 2) 다)에 따라 서류검사 대상에 해당되나, 같은 법 시행규칙 [별표 9] 및 [별표 10]에 따른 현장검사, 정밀검사, 무작위표본검사 대상의 경우에는 해당되는 검사를 받아야 함을 알려드립니다.

✓ 참고로, 최초로 수입된 축산물, 최초로 수입되어 정밀검사를 받은 후 기준 및 규격이 신설 또는 강화된 축산물, 최초로 수입되어 정밀검사를 받은 후 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 [별표 10] 제4호 각 목에 따른 기간이 경과하여 동일사 동일수입식품등의 조건을 충족하지 않는 축산물은 자사제품 제조용 원료라 하더라도 정밀검사 대상임을 알려드립니다.

Q600 국외 시험검사기관에서 정밀검사를 미리 받고 수입검사 시 정밀검사를 면제받고자 합니다. 정밀검사 성적서에 기재되어야 할 필수 항목은 무엇인가요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제21조 제3항에서 영업자가 신고한 해당 수입식품등에 대하여 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」에서 정한 검사기관에서 검사를 받아 그 검사성적서 또는 검사증명서 등을 제출하는 경우 수입식품등의 검사 전부 또는 일부를 생략할 수 있다고 정하고 있으며, 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제27조 제1항에 따라 별표9 제2호 다목에 따른 정밀검사 대상 수입식품등으로 상기 규정에 따라 수입식품등의 검사 전부 또는 일부를 생략받고자 하는 경우 수입신고 시 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제8조에 따른 국외 시험·검사기관이 정밀검사를 하여 발행한 시험·검사성적서를 제출(원본)하여야 합니다.

✓ 또한, 상기 규정 [별표 9] 수입식품등의 검사방법에서 수입신고인이 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제8조에 따른 국외 시험·검사기관의 시험·검사성적서를 제출하는 경우에는 해당 수입식품등에 대한 정밀검사에 갈음하거나 그 검사항목을 조정하여 검사할 수 있다고 정하고 있습니다.

✓ 상기 규정에 따른 시험·검사성적서는 해당 수입식품등에 대해 실시한 시험·검사성적서를 제출하여야 하며, 발행한 성적서가 해당 제품에 대한 검사성적서임을 확인할 수 있도록 「식품·의약품분야 시험·검사등에 관한 법률」에서 정하고 있는 다음의 정보를 포함하여 검사성적서가 발행되어야 인정이 가능함을 알려드립니다.

1) 발행번호, 접수일자, 시험·검사일자, 국외시험·검사기관 소재국
2) 의뢰자(또는 제조회사) 정보 : 성명, 회사명, 주소, 전화번호 등
3) 수입자 정보 : 성명, 회사명, 주소, 전화번호, 제품명, 수입량(총중량), 포장단위(packing unit)
4) 선적항 공항, 운송방법, 제조번호, 제조연월일(소비기한), 시료명, 시료채취지역 및 채취일
5) 시험·검사항목, 시험·검사방법, 시험기준·규격, 시험·검사 결과값(정량한계, 검출한계 등 포함)
6) 발급연월일, 국외시험·검사기관의 명칭, 소재지, 서명권자의 서명

Q601 해외제조업소의 이전으로 인해 제조업소코드를 신규로 등록하였습니다. 기존 정밀검사 실적을 인정받을 수 있나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 [별표 10] 제4호가목에서 식품(농산물·임산물·수산물은 제외한다)의 동일사 동일수입식품등은 '제조국·해외제조업소·제조방법 및 원재료명이 같은 것으로서 최초 또는 5년주기 정밀검사를 받은 후 5년 이내에 다시 수입된 것'으로 정하고 있습니다.

✓ 해외제조업소의 소재지가 변경된 경우는 동일한 해외제조업소로 인정할 수 없어, 같은 법 시행규칙 [별표 10] 제1호가목3) 최초로 수입되어 정밀검사를 받은 후 제4호 각 목에 따른 기간이 경과하였거나 동일사 동일수입식품등의 조건을 충족하지 않는 수입식품등에 해당되어 1등급 수입식품등으로 분류됩니다.

✓ 따라서, 기존 정밀검사 실적 인정이 불가하며, 다시 최초 정밀검사를 받아야 합니다.

Q602 최초 정밀검사시 정밀검사를 식약처에서 받을 수 있나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 9] 제3호가목1)에 따라 수입식품 등 등급별 정밀검사 대상(최초 수입, 부적합 제품(5회), 기준규격 신설·강화 제품, 특별관리영업자 수입제품 등)은 민간 시험·검사기관에서 검사를 받아야 합니다.

✓ 다만, 민간 시험·검사기관에서 검사를 수행하기 어려운 경우(마약이나, 검사장비 및 시약 등이 없는 경우) 지방식약청에 의뢰 가능하며, 민간 시험검사기관에서 검사 가능한 항목 및 세부 운영 방안에 대하여 '수입식품정보마루(https://impfood.mfds.go.kr) → 알림자료 → 공지사항 '수입식품등 최초정밀 중점검사항목 및 업무처리지침' 에 공지하고 있습니다.

Q603 정밀검사에 사용되고 남은 잔여검체를 소비자에게 판매해도 되나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제20조에 따라 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입하는 경우에는 수입신고를 하도록 하고 있으며, 같은 법 시행규칙 제30조 관련 [별표 9] 수입식품등의 검사방법에 따라 정밀검사 등 필요한 검사를 실시하고, 검사결과가 적합한 경우 유통·판매할 수 있습니다.

✓ 또한, 영업자는 「수입식품안전관리 특별법」 제3조에 따라 안전하고 양질인 수입식품등을 수입하여야 하고, 취급하는 수입식품등의 위해 여부에 대하여 항상 확인하고 검사하여야 하는 책무가 있습니다.

✓ 검사결과가 적합한 경우, 검체 채취 후 남은 제품을 최종 소비자에게 판매하는 것은 바람직하지 않습니다.

✓ 다만, 영업자의 책임하에 제조·가공용 원료로 사용하거나 연구목적 등 영업상 사용은 가능할 것으로 판단되며, 유통과정에서 해당 제품이 오염·변질 등이 되지 않도록 안전하고 위생적으로 관리하여야 합니다.

Q604 수입식품의 정밀검사를 외부검사기관에서 받으려고 합니다. 수입신고 지역에 따라 의뢰할 수 있는 시험검사기관이 정해져 있나요?

✓ 수입식품등이 최초로 수입되는 경우 식약처장이 정한 중점검사 항목을 적용하여 정밀검사를 실시하고 있습니다.

✓ 수입식품등을 최초 수입하여 정밀검사(무작위검사 포함) 진행 시 수입자는 민간 식품전문시험·검사기관 중에서 선택하여 검사받을 수 있으며, 관할 지역은 별도로 규정하고 있지 않습니다.

- 최초정밀검사 중점검사항목 및 식품전문검사기관 검사가능 현황은 '수입식품정보마루 → 안전정보 → 수입검사관련정보 → 통관단계 검사지시('중점'으로 검색)'에 게재되어 있음.

Q605 수입식품이 파우더 형태의 제품인데 제품 안에 플라스틱 숟가락이 같이 들어있는 경우에 재질검사를 하나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제20조에 따라 영업자가 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용할 목적으로 수입식품등을 수입하기 위해서는 매 수입 시마다 해당 수입식품등의 수입신고를 하고, 같은 법 제21조에 따라 통관절차가 끝나기 전 필요한 검사를 받아야 합니다.

✓ 수입신고한 수입식품등은 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 9] 수입식품등의 검사방법에 따라 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시), 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식약처 고시), 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 대한 검사결과와 제품의 표시사항이 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 적합한지 확인 후, 모두 적합한 경우 수입이 가능하며, 검사에서 부적합 판정된 수입식품등은 수출국으로 반송 또는 다른 나라로 반출하거나 폐기하도록 규정하고 있습니다.

✓ 일반적으로 용기·포장에 식품을 포장하여 수입하는 경우, 내용물인 식품을 대상으로 수입신고 및 검사를 실시하며, 식품과 직접 접촉하고 있는 용기·포장에 대해서는 신고 및 검사를 생략하고 있습니다.

* 해외 위해정보 등이 있는 경우 정밀검사를 실시하거나, 필요 시 수입신고 담당 공무원이 관련 서류(재질 등)의 확인 등을 요구할 수 있음

✓ 다만, 식품과 직접 접촉하고 있지 아니하나 식품과 직접 접촉하여 사용되는 '식품용 기구'를 함께 포장하여 최종 소비자에게 그대로 유통·판매하는 형태로 수입하는 식품은, '식품'으로 수입신고하고 '식품용 기구'에 대한 검사를 추가하여 실시합니다.

Q606 동일사 동일수입식품인데 제품명이 상이합니다. 수입신고 시 1건으로 신고 가능한가요?

✓ 일반적으로 수입식품등이 최초로 수입되는 경우 최종제품의 식품유형에 대해서 식약처장이 정한 중점검사 항목을 적용하여 정밀검사를 실시하고, 이후 동일사 동일수입식품등의 조건이 동일한 수입식품등이 재수입되는 경우 서류검사(현장검사) 또는 무작위표본검사를 실시하며, 기준 및 규격이 신설·강화되거나 해외 위해정보 등이 있는 경우 추가로 정밀검사를 실시하고 있습니다.

✓ 아울러, 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 [별표 10] 제4호가목에서 식품(농산물·임산물·수산물은 제외한다)의 동일사 동일수입식품등은 '제조국·해외제조업소·제조방법 및 원재료명이 같은 것으로서 최초 또는 5년주기 정밀검사를 받은 후 5년 이내에 다시 수입된 것'으로 정하고 있습니다.

✓ 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 [별표 10] 수입식품등의 구분기준에 따른 '동일사 동일수입식품등'은 수입식품등의 검사방법에 따른 검사종류 및 대상을 분류하기 위하여 적용하는 것으로, 상기 규정에 따른 동일사 동일수입식품등의 조건에 해당하는 제품인 경우 수입실적 인정이 가능하나, 제품명별로 각각 수입신고하여야 합니다.

- 다만, 동일한 제품명에 포장단위 중량만 다른 제품인 경우 한 건으로 수입신고 가능

Q607 수입자의 상표가 아닌 제3자의 상표가 표시된 식품도 주문자상표부착식품으로 신고해야 하나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제18조제2항에 따르면, 영업자가 주문자상표부착방식으로 수출국에 제조·가공을 위탁한 수입식품등(해외에서 국내로 수입되는 식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 "주문자상표부착수입식품등*"이라고 규정하고 있으며, 주문자상표부착수입식품등의 상표**는 「상표법」에 따라 특허청에 등록한 상표뿐만 아니라 특허청에 등록하지 않은 상표를 포함하고 있습니다.

* "주문자상표부착수입식품등"이란 국내 식품영업자가 수출국 해외제조업소 또는 해외작업장에 계약의 방식으로 제조·가공을 위탁하여 주문자의 상표(로고, 기호, 문자, 도형 등)를 한글로 인쇄된 포장지에 표시하여 수입한 것을 말합니다.
(「주문자상표부착수입식품등의 현지 위생점검 기준 및 위생평가 방법」 제2조제2호)

** "상표"란 자기의 상품과 타인의 상품을 식별하기 위하여 사용하는 기호·문자·도형 등 상품의 출처를 나타내기 위해 사용하는 모든 표시를 말합니다.
(「상표법」 제2조제1항제1호 및 제2호)

✓ '해외제조업소에 제조·가공을 위탁하여 한글로 인쇄된 포장지(최소포장단위)에 주문자(국내 식품 영업자)의 상표*를 부착(표시)하여 수입'하는 경우 '주문자상표부착수입식품등'에 해당함을 알려드립니다.

* 상표권을 소유한 업체와 계약 등을 통해 공유받은 상표 포함

Q608 국내 업체의 외국 현지설립 자사공장에서 생산한 제품을 수입하는 경우에도 주문자상표부착방식(OEM)수입식품에 해당하나요?

✓「수입식품안전관리 특별법」 제18조제2항에 따르면, 영업자가 주문자상표부착방식으로 수출국에 제조·가공을 위탁한 수입식품등(해외에서 국내로 수입되는 식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 "주문자상표부착수입식품등*"이라고 규정하고 있으며, 주문자상표부착수입식품등의 상표**는 「상표법」에 따라 특허청에 등록한 상표뿐만 아니라 특허청에 등록하지 않은 상표를 포함하고 있습니다.

* "주문자상표부착수입식품등"이란 국내 식품영업자가 수출국 해외제조업소 또는 해외작업장에 계약의 방식으로 제조·가공을 위탁하여 주문자의 상표(로고, 기호, 문자, 도형 등)를 한글로 인쇄된 포장지에 표시하여 수입한 것을 말합니다.
(「주문자상표부착수입식품등의 현지 위생점검 기준 및 위생평가 방법」 제2조제2호)

** "상표"란 자기의 상품과 타인의 상품을 식별하기 위하여 사용하는 기호·문자·도형 등 상품의 출처를 나타내기 위해 사용하는 모든 표시를 말합니다.
(「상표법」 제2조제1항제1호 및 제2호)

✓ 수입하려는 제품이 '해외제조업소에 제조·가공을 위탁하여 한글로 인쇄된 포장지에 주문자(수입자 또는 판매자 등 국내 식품영업자)의 상표를 부착하여 수입하는 경우'라면 '주문자상표부착수입식품등'에 해당합니다.

✓ 다만, 다음 중 어느 하나에 해당하는 경우에는 '제조·가공 위탁행위가 없는 경우'로 보아 주문자상표부착수입식품등에 해당하지 않는 것으로 판단하고 있습니다.

- 국내 업체의 외국 현지설립 자사공장에서 생산한 제품을 수입하는 경우
- 외국 다국적기업의 공장에서 생산한 제품을 한국지사에서 수입하는 경우
- 자연상태의 농·임·수산물 및 축산물

Q609 A사의 주문자상표부착(OEM)수입식품을 B사에서 대신 수입하는 경우에 자가품질검사 및 현지 위생평가등의 의무는 누가 수행하여야 하나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제18조제2항에 따르면, 영업자가 주문자상표부착방식으로 수출국에 제조·가공을 위탁한 수입식품등을 "주문자상표부착수입식품등*"이라고 규정하고 있으며, 주문자상표부착수입식품등의 상표**는 「상표법」에 따라 특허청에 등록한 상표뿐만 아니라 특허청에 등록하지 않은 상표를 포함하고 있습니다.

* "주문자상표부착수입식품등"이란 국내 식품영업자가 수출국 해외제조업소 또는 해외작업장에 계약의 방식으로 제조·가공을 위탁하여 주문자의 상표(로고, 기호, 문자, 도형 등)를 한글로 인쇄된 포장지에 표시하여 수입하는 것(「주문자상표부착수입식품등의 현지 위생점검 기준 및 위생평가 방법」 제2조제2호)

** "상표"란 자기의 상품과 타인의 상품을 식별하기 위하여 사용하는 기호·문자·도형 등 상품의 출처를 나타내기 위해 사용하는 모든 표시(「상표법」 제2조제1항제1호 및 제2호)

✓ 제품이 '수입식품등 수입·판매업자(B)가 상표권을 소유하고 있는 국내 식품영업자(A)와의 계약 등을 통해 상표를 공유 받은 후, 해외제조업소에 제조·가공을 위탁하여 주문자*의 상표 등을 한글로 인쇄된 포장지에 표시하여 수입하는 경우'라면 '주문자상표부착수입식품등'에 해당하며, 아래 각 호의 사항을 지켜야 합니다.

* 주문자: 수입원 또는 판매원 등 국내 식품영업자

1) 주문자상표부착수입식품등을 제조·가공하는 업체에 대하여 식품의약품안전처장이 정하는 위생점검에 관한 기준에 따라 해외식품 위생평가기관으로 하여금 현지 위생평가 등을 실시하게 하여야 한다.

2) 주문자상표부착수입식품등에 대하여 「식품위생법」 제31조(자가품질검사 의무)에 따른 검사를 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하여야 한다.

3) 주문자상표부착수입식품등은 수입신고 시 소비기한 설정사유서를 제출하여야 한다.

✓ 따라서 상기 의무사항은 "수입식품등 수입·판매업자(B)"가 준수하여야 함을 알려드리며, 준수사항 이행을 위해 국내 식품영업자(A) 및 수입식품등 수입·판매업자(B)는 상호 협력이 필요한 것으로 판단됩니다.

Q610 해외제조업소에서 수출하는 주문자부착수입식품을 여러 업체에서 수입하는 경우에 위생평가를 공동으로 진행할 수 있나요?

✓ 해외제조업소에 대한 위생평가는 「주문자상표부착수입식품등의 현지 위생점검 기준 및 위생평가 방법」(식약처 고시 제2024-53호, '24.9.25.)에 따라 실시합니다.

✓ 동 고시 제4조제4항에서 하나의 해외제조업소(또는 해외작업장)에서 제조·가공되는 동일 제조공정의 동일 유형(건강기능식품인 경우 동일 제조공정의 동일 품목류)인 주문자상표부착수입식품등을 다수의 영업자가 수입하는 경우 영업자가 협의하여 위생평가를 공동으로 진행하고 평가 결과를 공유할 수 있도록 규정하고 있습니다.

✓ 따라서, 해외제조업소 현지 위생평가의 경우 동일 제조공정의 동일 유형(품목)인 주문자상표부착수입식품등의 경우 사전에 영업자가 협의하여 위생평가를 공동으로 진행한 경우에 평가 결과의 공유가 가능합니다.

Q611 건강기능식품을 주문자상표부착방식으로 수입하는 경우에 자가품질검사를 실시해야 하나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제18조제2항에 따르면, 영업자가 주문자상표부착방식으로 수출국에 제조·가공을 위탁한 수입식품등(해외에서 국내로 수입되는 식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물)을 "주문자상표부착수입식품등"이라고 규정하고 있으며,

✓ 수입하려는 제품이 '해외제조업소에 제조·가공을 위탁하여 한글로 인쇄된 포장지에 주문자(수입자 또는 판매자 등 국내 식품 영업자)의 상표를 부착하여 수입하는 경우'라면 '주문자상표부착수입식품등'에 해당하며, 아래 각 호의 사항을 지켜야 합니다.

1) 주문자상표부착수입식품등을 제조·가공하는 업체에 대하여 식품의약품안전처장이 정하는 위생점검에 관한 기준에 따라 해외식품 위생평가기관으로 하여금 현지 위생평가 등을 실시하게 하여야 한다.

2) 주문자상표부착수입식품등에 대하여 「식품위생법」 제31조(자가품질검사 의무)에 따른 검사를 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하여야 한다.

3) 주문자상표부착수입식품등은 수입신고 시 소비기한 설정사유서를 제출하여야 한다.

✓ 상기 자가품질검사는 「식품위생법」의 적용을 받는 식품등이 수입되는 경우에 해당하여 「건강기능식품에 관한 법률」에 따른 건강기능식품은 상기 자가품질검사 대상에 해당하지 않습니다.

Q612 주문자상표부착수입식품을 수입하고 있습니다. 자가품질검사 주기가 6개월인데 처음으로 자가품질검사를 실시해야 하는 시기가 궁금합니다. 최초 수입건에 대해 자가품질검사를 실시해야 하는지 아니면 자가품질검사 주기(6개월) 내에만 1회 실시하면 되는지요?

✓ 주문자상표부착수입식품등에 대한 자가품질검사 의무는 반드시 최초 수입시에 실시하도록 규정하고 있지 않으며, 「식품위생법 시행규칙」 [별표 12]에 따라 자가품질검사 주기*내에 자가품질검사를 실시하여야 합니다.

*「수입식품안전관리 특별법」 제18조제2항에 따른 주문자상표부착식품등의 자가품질검사 주기는 「관세법」 제248조에 따라 관할 세관장이 신고필증을 발급한 날을 기준으로 산정

✓ 참고로, 자가품질검사 의뢰 일자에 대해서는 별도로 규정하고 있지 않으나 판매를 목적으로 하는 식품등은 「식품위생법」 제7조 및 제9조에 따라 기준 및 규격에 적합하지 않으면 판매할 수 없으므로, 수입식품 안전성 제고 차원에서 수입신고·통관 후 유통 전 또는 유통 초기에 자가품질검사 실시하는 것을 권고하고 있음을 알려드립니다.

Q613 주문자상표부착(OEM)수입식품을 수입하는 경우 해외제조업소에 대하여 위생평가를 실시하여야 하는데 위생평가를 실시하는 기관 현황이 궁금합니다.

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제18조제2항에 따라 주문자상표부착방식으로 수입식품등을 수입·판매하는 영업자는 주문자상표부착(OEM)수입식품등을 제조·가공하는 해외제조업소에 대하여 식품의약품안전처장이 정하는 위생점검에 관한 기준에 따라 해외식품 위생평가기관을 통해 현지 위생평가 등을 실시하여야 합니다.

* 해외식품 위생평가기관 지정현황(5개 기관) : 한국식품안전관리인증원, 한국에스지에스(주), 한국식품산업협회 부설 한국식품과학연구원, (주)세스코, 한국뷰로베리타스 주식회사

※ 해외식품 위생평가기관 현황: 식약처 누리집 → 알림 → 공지/공고 → 공고('위생평가' 검색)

✓ 해외제조업소에 대한 위생평가는 「주문자상표부착수입식품등의 현지 위생점검 기준 및 위생평가 방법(식약처 고시 제2024-53호, '24.9.25.)」 제3조제2호에 따라 위생평가 주기별(1년 ~ 3년 주기)로 1회 이상 위생관리 평가를 실시하여야 하며, 위생평가 주기는 해당 품목의 최초 수입신고 확인증 발급일부터 산정됩니다.

○ 평가주기 1년인 수입식품등:

- 「식품 등의 기준 및 규격」(식약처 고시)의 식품별 기준 및 규격에서 정한 특수영양식품 중 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 이유식
- 「수입식품안전관리 특별법」 제21조 및 제25조에 따른 검사결과 부적합으로 판정된 수입식품등

○ 평가주기 2년인 수입식품등: 기구 및 용기·포장을 제외한 수입식품등

○ 평가주기 3년인 수입식품등: 기구 및 용기·포장

※ OEM 고시 확인: 식약처 누리집 → 법령/자료 → 법령정보 → 고시·훈령·예규 → 고시전문('주문자' 검색)

Q614 프랑스에서 생산한 버터를 미국에서 수출하는 경우에 수출위생증명서는 어느나라에서 발행해야 하나요?

✓ 축산물을 수입신고하는 자는 「수입식품안전관리 특별법」 제11조에 따라 수출국 정부가 식품의약품안전처장과 협의한 서식 등에 따라 발급한 수출 위생증명서를 첨부하여야 합니다.

* 참고로 「수입식품안전관리 특별법」 제11조에 따른 "「축산물 또는 동물성 식품의 수입허용국가(지역) 및 수입위생요건」 제2조제9호에 "수출국"이란 축산물 또는 동물성 식품을 생산하여 한국으로 수입이 허용된 국가로 정의하고 있습니다.

✓ 따라서 프랑스에서 생산된 완제품인 축산물(치즈)에 대해 수출국 정부가 발행한 수출위생증명서를 첨부하여 수입신고하여야 하며, 수출국(제조국 포함) 외의 국가에서 선적하는 축산물에 대하여는 선적 국가가 해당 축산물에 대해 한국 정부와 협의된 수출위생증명서 서식이 있는 경우에 한해 수출제품이 「수입식품안전관리 특별법」에 따른 수입위생요건을 준수하였음을 증명하는 수출위생증명서를 발급할 수 있습니다.

Q615 주문자상표부착방식으로 최초 수입 후 추가 수입실적이 없는 상태로 위생평가 주기가 도래하였습니다. 현재는 수입계획이 없는데 위생평가를 실시하여야 하나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법」 제18조제2항에 따라 주문자상표부착방식으로 수입식품등을 수입·판매하는 영업자는 주문자상표부착(OEM)수입식품등을 제조·가공하는 해외제조업소에 대하여 식품의약품안전처장이 정하는 위생점검에 관한 기준에 따라 해외식품위생평가기관을 통해 현지 위생평가등을 실시하여야 합니다.

✓ 아울러, 「주문자상표부착수입식품등의 현지 위생점검 기준 및 위생평가 방법」(식약처 고시 제2024-53호, '24.9.25.) 제3조제1항제3호에서는 영업자가 최초 수입 이후 위생평가 주기 내에 수입실적이 없어 주기별로 위생평가를 하지 않은 경우 재수입시점부터 4개월 안에 위생평가를 실시하도록 규정하고 있습니다.

✓ 따라서, 위생평가 주기 내에 수입실적이 없어 위생평가를 하지 않은 경우 재수입시점부터 4개월 안에 위생평가를 실시하여야 합니다.

제4장

유통단계 관리

1 용도변경

Q616 외화획득용 원료는 반드시 외화획득 목적으로 사용되어야 한다고 알고 있는데, 실제로 수출을 이행하지 않고 해당 제품을 폐기하는 경우에도 용도전환 신청을 해야 하나요?

✓ 「식품위생법」 제7조제3항에 따라, 수출할 식품 또는 식품첨가물에 대해서는 수입자가 요구하는 기준과 규격을 따를 수 있으며, 국내 기준 및 규격에 맞지 아니하나 제조·가공 후 전량 수출을 목적으로 하는 외화획득용 원료를 수입하는 경우 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입 시 물품통관 관할 지방식품의약품안전청에 "외화획득용 원료"로 수입신고를 하고, 통관 절차가 끝나기 전에 필요한 검사를 받아야 합니다.

✓ 아울러, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조제2항에 따라 수입신고를 하려는 자 또는 수입신고를 한 자는 신고내용과 다른 용도로 수입식품등을 사용하거나 판매하는 행위를 하여서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.

✓ 외화획득용 원료의 폐기와 관련 그 사실을 객관적인 자료 등으로 실증할 수 있는 경우라면 원료의 폐기 처리는 가능함을 알려드립니다.

✓ 참고로, 외화획득용 원료로 수입된 식품등은 수입신고인의 영업소 소재지를 관할하는 영업허가(등록·신고)기관의 장이 해당 수입식품등이 수입신고 용도에 적합하게 사용되었는지 사후관리(확인·점검)하고 있으니 참고하시기 바랍니다.

Q617 외화획득용으로 수입신고 통관한 식품을 자사제품 제조용으로 용도 전환이 가능한가요?

✓ 「식품위생법」 제7조제3항에 따라, 수출할 식품 또는 식품첨가물에 대해서는 수입자가 요구하는 기준과 규격을 따를 수 있으며, 국내 기준 및 규격에 맞지 아니하나 제조·가공 후 전량 수출을 목적으로 하는 외화획득용 원료를 수입하는 경우 「수입식품안전관리 특별법」 제20조 및 제21조에 따라 매 수입 시 물품통관 관할 지방식품의약품안전청에 "외화획득용 원료"로 수입신고하여야 하고, "자사제품 제조용 원료"는 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제30조 관련 [별표 9] 제2호가목2)에 따라 '자사의 제품을 생산하기 위하여 직접 또는 위탁하여 수입하는 수입식품등 또는 식품 등을 직접 제조·가공하지 아니하고 다른 사람에게 의뢰하여 제조·가공된 식품 등을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업을 하는 자가 제조·가공을 의뢰한 제품의 원료'로 정의하고 있습니다.

✓ 또한, 「수입식품안전관리 특별법」 제20조제2항에서는 수입신고를 하려는 자 또는 수입신고를 한 자는 수입식품등의 안전과 품질에 대하여 책임을 지도록 하고 있으며, 신고내용과 다른 용도로 수입식품등을 사용하거나 판매하는 행위를 하여서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.

✓ 외화획득용으로 수입신고한 제품의 용도를 변경(외화획득용 → 자사제조용)하는 것은 가능하지 않음을 알려드립니다.

✓ 참고로, 유통관리대상 식품(외화획득용 원료 포함)의 수입신고를 수리한 지방식품의약품안전청장은 수입신고인의 영업소 소재지를 관할하는 영업허가(등록·신고)기관의 장에게 신고받은 내용을 통보하고, 관할 기관의 장은 해당 수입식품등이 수입신고 용도에 적합하게 사용되었는지 사후관리(확인·점검)하고 있으니 참고하시기 바랍니다.

Q618 자사제품 제조용 원료로 수입한 제품의 일부를 해외로 다시 수출할 경우 용도변경을 해야하나요?

✓ "자사제품 제조용 원료"는「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」제30조 관련 [별표 9] 제2호가목2)에 따라 '자사의 제품을 생산하기 위하여 직접 또는 위탁하여 수입하는 수입식품등 또는 식품 등을 직접 제조·가공하지 아니하고 다른 사람에게 의뢰하여 제조·가공된 식품 등을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업을 하는 자가 제조·가공을 의뢰한 제품의 원료'로 정의하고 있습니다.

✓ 또한,「수입식품안전관리 특별법」제20조제2항에서는 수입신고를 하려는 자 또는 수입신고를 한 자는 수입식품등의 안전과 품질에 대하여 책임을 지도록 하고 있으며, 신고내용과 다른 용도로 수입식품등을 사용하거나 판매하는 행위를 하여서는 아니 된다고 규정하고 있습니다.

✓ 다만, 같은 법 시행규칙 제28조제4항에 따라 아래 어느 하나에 해당하는 경우는 자사제품 제조용 원료의 용도변경 승인 대상으로 보지 아니하며, 별도의 용도변경 승인 없이 사용이 가능합니다.

1) 자신이 수입한 원료를 다른 생산품목이나 신개발 제품에 사용하는 경우
2) 원료를 동일 법인 내에 여러 제조 · 가공 업소에 공급하는 경우
3) 외화획득용 원료로 사용하거나 재수출하는 경우
4) 식용 외의 다른 용도로 전환하는 경우

✓ 수입·통관 완료된 자사제품 제조용 원료로 수입한 제품을 재수출하는 경우라면 별도의 용도변경 승인 없이 사용이 가능합니다.

✓ 참고로, 유통관리대상 식품(자사제품 제조용 원료 포함)의 수입신고를 수리한 지방식품의약품안전청장은 수입신고인의 영업소 소재지를 관할하는 영업허가(등록·신고)기관의 장에게 신고받은 내용을 통보하고, 관할 기관의 장은 해당 수입식품등이 수입신고 용도에 적합하게 사용되었는지 사후관리(확인·점검)하고 있습니다.

제5장

보칙

1 수출식품등 안전성 지원

Q619 기구・용기・포장의 수출위생증명서 신청 시 검사성적서를 제출해야 하는데 검사항목은 어떠한 항목을 검사해야 하나요?

✓ 검사성적서는 「식품위생법 시행규칙」 제31조제1항 관련 [별표 12]에 따른 기구 또는 용기·포장의 자가품질검사기준을 준용하여 발급 신청일로부터 6개월 이내 발행된 것이어야 합니다. 또한 색상이 다르면 색상별로 검사성적서를 제출해야 합니다.

Q620 수출식품의 위생증명서 발급은 어느 기관(부서)에서 하나요?

✓ 건강기능식품 기능성원료 영문인정서

- 식품의약품안전처 식품안전정책국 식품기준과

✓ 위생협정이 체결된 국가*로 수출되는 “수산물가공품” 위생증명서

* 태국, 중국, 러시아, 베트남, 인도네시아, 에콰도르, EU, 미국(냉동 이매패류) 등

- 국립수산물품질관리원

✓ 위생증명서/자유판매증명서/분석증명서/제조증명서/우수건강기능식품제조기준적용업소 지정서/건강기능식품이력추적관리등록 증명서/위생협정이 체결되지 않은 국가로 수출되는 “수산물가공품” 위생증명서/對 EU, 영국 “수산물 함유 복합식품*” 증명서

* 김치, 해물전, 해물만두 등

- 지방식약청 운영지원과

✓ 수출국이 수의사의 서명을 요구*하는 위생증명서

* 미국/캐나다/EU/영국 열처리 가금육 제품 등의 위생증명서

- 지방식약청 농축수산물안전과 (대구·대전청 식품안전관리과)

✓ 인삼 위생증명서

- 국립농산물품질관리원

Q621 중국어로 된 수출 위생증명서를 받을 수 있나요?

✓ 수출 위생증명서는 영문으로만 발급됩니다.

✓ 참고로, 수출국이 자국의 언어로 된 위생증명서 제출을 요구하면 수출자가 “식약처에서 발급받은 영문 위생증명서 등을 수출 대상국의 언어로 번역 후 공증”받아서 제출하실 수 있습니다.

Q622 외국에서 수입한 수입제품도 수출 위생증명서를 발급받을 수 있나요?

✓ “위생증명서”는 법*에 따라 국내에서 적합하게 제조·생산·가공·관리되고 있는 제품임을 증명하는 서류로서 그 사실관계를 확인하고 발급하는 것이기 때문에 수입제품에 대해서는 발급하지 않습니다.

*「식품위생법」,「건강기능식품에 관한 법률」,「축산물 위생관리법」

Q623 수출 위생증명서 신청 방법이 궁금합니다.

✓ ① 직접 방문, ② 우편, ③ 온라인* 중 선택하여 신청할 수 있습니다.

* 온라인 신청 방법

- 식약처 누리집(www.mfds.go.kr) → 식품 전자민원창구 → 통합민원상담 → 자주찾는 민원 → 수출식품 영문증명서 신청
- 식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr) → 통합민원상담 → 자주찾는 민원 → 수출식품 영문증명서 신청

Q624 수출식품의 위생증명서 발급시 제출하여야 할 서류가 있나요?

✓ 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 별지 제38호서식의 수출식품등 위생증명 신청서(전자문서로된 신청서 포함) 및 아래의 첨부서류를 제출하면 됩니다.

✓ 첨부서류(전자문서 포함)

① 영업허가 · 신고 또는 등록증

② 품목제조보고서(기구 · 용기 · 포장의 경우에는 검사성적서를 말하며, 농산물 · 임산물 · 수산물의 경우에는 법에 따라 허가 · 등록 · 신고된 영업소에 납품했다는 것을 증명할 수 있는 거래명세서 등 관련 서류)

③ 수출신고필증 또는 수출사실을 확인할 수 있는 선하증권 등 선적 관련 서류

④ 수출식품등 검사성적서(분석증명서를 발급받는 경우에 한함)

- 검사성적서는 시험 · 검사기관에서 당해 수출식품등의 법에 따른 기준 및 규격에 대한 항목을 검사한 영문검사성적서 원본이어야 하며, 검사목적(수출용), 검사기관명, 제품명(검체명), 의뢰인, 제조업체명, 소재지, 제조번호, 제조일자(소비기한), 검사항목 및 검사결과 등이 포함되어야 함. 다만, 온라인 등을 통하여 영문검사성적서의 사실 여부가 확인되는 경우에는 영문검사성적서 사본을 제출할 수 있음

⑤ 식품의약품안전처장 및 지방식품의약품안전청장은 필요한 경우 신청인에게 추가 자료 등을 요구할 수 있음

Q625 수출 시 발급 받을 수 있는 위생증명서의 종류는 무엇인가요?

✓「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제48조 관련 [별표 14]에서 확인할 수 있으며, 다음과 같습니다.

가. 위생증명서: 「식품위생법」, 「건강기능식품에 관한 법률」 및 「축산물 위생관리법」(이하 이 표에서 "법"이라 한다)에 따라 적합하게 제조 · 생산 · 가공 · 관리되고 있는 제품임을 증명하는 서류

나. 자유판매증명서: 법에 따라 적합하게 제조 · 생산 · 가공 · 관리 · 유통되고 있는 제품으로서 국내에서 자유롭게 판매되고 있는 제품 또는 수출용으로 제조 · 생산 · 가공 · 관리되고 있는 제품임을 증명하는 서류

다. 분석증명서: 법에 따라 기준 및 규격에 적합한 제품임을 증명하는 서류

라. 제조증명서: 제조방법 및 원재료명이 법에 따라 품목제조보고한 내용대로 제조된 제품임을 증명하는 서류

마. 우수건강기능식품제조기준 적용업소 지정서: 「건강기능식품에 관한 법률」에 따른 우수건강기능식품제조기준에 적합한 업소임을 증명하는 서류

바. 건강기능식품이력추적관리등록 증명서:「건강기능식품에 관한 법률」에 따른 건강기능식품 이력추적관리등록 제품임을 증명하는 서류

사. 건강기능식품 기능성원료 인정 증명서: 「건강기능식품에 관한 법률」에 따라 인정받은 건강기능식품 기능성원료임을 증명하는 서류

아. 그 밖에 수출 대상국에서 요구하여 식품의약품안전처장이 인정하여 증명하는 서류

V

식품 등의 표시 광고에 관한 법률

제 1 장

식품

1 표시의 기준

공통표시기준

Q626 주표시면 내용량은 30포인트, 열량은 10포인트로 글씨크기를 다르게 할 수 있나요?

✓ 「식품등의 표시기준」(식약처 고시) Ⅱ. 1. 가. 1)에 따르면, 주표시면에는 제품명, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 내용량 뒤에 괄호로 표시하되, 규칙 제6조 관련 별표 4 영양표시 대상 식품등만 해당한다)을 표시하여야 합니다.

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제5조제2항 관련 [별표 3] 제5호에 따르면, 글씨크기는 10포인트 이상으로 하여야 합니다.

✓ 주표시면에 내용량 및 내용량에 해당하는 열량을 표시함에 있어 위 규정에 따라 10포인트 이상으로 표시하여야 하므로, 주표시면에 내용량을 30포인트로 표시하고 열량을 10포인트로 표시하는 것은 가능합니다.

Q627 미군부대에만 납품하는 제품도 국내법 표시기준을 따라야 하나요?

✓ 국내법을 적용하지 아니하는 장소(미군기지)에 유통·판매하는 것은 "수출"로 보여지며, 해당 제품에 대해 전량 수출용으로 품목제조보고를 한 후 수출 용도로만 사용하여야 합니다.

✓ 「식품등의 표시기준」 Ⅱ. 1. 거 3)에 따르면 수출식품에 대하여는 수입국 표시기준에 따라 표시할 수 있습니다.

✓ 해당 제품이 수출제품인 경우라면, 모든 수출식품의 표시사항은 위 규정에 따라 수출국의 법령에 적합하게 표시하여야 합니다.

- 참고로 해당 제품은 미군부대에서만 사용되는 수출 제품이므로 한글표시사항을 별도로 부착하지 않아도 됩니다.

Q628 수출국 표시사항 중 가려서는 안 되는 주요 표시사항은 무엇인가요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」에 따르면 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시해야 하며, 표시할 때는 지워지지 않는 잉크·각인 또는 소인(燒印) 등을 사용해야 합니다.

✓ 「식품등의 표시기준」(식약처 고시) Ⅱ. 1. 거. 4) 가)에 따라, 수출국에서 유통되고 있는 식품등의 경우에는 수출국에서 표시한 표시사항이 있어야 하고, 한글이 인쇄된 스티커를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 하며, 원래의 용기·포장에 표시된 제품명, 소비기한 등 일자표시에 관한 사항 등 주요 표시사항을 가려서는 아니 됩니다.

✓ 수입식품에 한글표시사항을 부착할 때 상기 규정에 따라 주요 표시사항을 가려서는 아니되며, 제품명, 일자표시(소비기한 등), 원재료명, 해외제조업소명을 주요 표시사항으로 관리하고 있습니다.

✓ 수입식품은 상기 규정에 따라 주요 표시사항을 가리지 않는 범위 내에서 한글이 인쇄된 스티커를 부착할 수 있습니다.

Q629 시식코너에서 증정용으로 소스를 나누어주는 경우에도 제품에 대한 표시사항이 있어야 하나요? 또한, 제품에 증정용이라고 표시해야 하나요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3] 제1호에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기 · 포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시해야 합니다.

✓ “판매”란 「식품위생법」 제3조에 따라 판매 외의 불특정 다수인에게 제공하는 것을 포함하므로, 증정용, 시음용 또는 비매품 식품도 위의 규정에 따라 최소 판매단위별 용기·포장에 표시사항이 표시되어 있어야 합니다.

✓ 아울러, 증정용, 시음용 또는 비매품 식품에 대해 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에서 해당 사실을 용기·포장에 반드시 표시하여야 한다고 규정하고 있지 않습니다.

소비자 안전을 위한 표시사항

Q630 2024년 12월 30일 개정된 당알코올류 주의사항 표시의 경우 시행(26.1.1.) 전 선적용하여 표시할 수 있나요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] Ⅱ. 1. 마.에 따르면 '당알코올류(락티톨, 만니톨, D-말티톨, D-소비톨, 에리스리톨, 이소말트, 자일리톨, 폴리글리시톨액, 말티톨액, D-소비톨액 등)를 10% 이상(다만, 폴리글리시톨액, 말티톨액, D-소비톨액의 경우에는 말티톨과 소비톨의 실제 함량을 기준으로 적용) 함유한 제품에는 "당알코올"을 표시하고 괄호로 당알코올의 종류 및 함량을 표시하여야 하며, 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 "당알코올 함유 제품으로 과량 섭취 시 설사를 일으킬 수 있습니다" 등의 표시를 해야 합니다.

(예시) 당알코올(D-소비톨 4%, D-말티톨 10%), "당알코올 함유 제품으로 과량 섭취 시 설사를 일으킬 수 있습니다"

✓ 현재 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] Ⅱ. 1. 마.에 따라 당알코올류를 주요 원재료로 사용한 제품에는 해당 당알코올의 종류 및 함량과 "과량 섭취 시 설사를 일으킬 수 있습니다" 등의 표시를 하여야 하고,

✓ 위 개정된 규정 부칙에 따른 시행일(2026.1.1.) 이후 제조 · 가공 · 소분하거나 수입을 위해 선적하는 경우부터 적용하여야 하나, 소비자 정보제공 차원에서 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 표시하는 것은 영업자 책임하에 가능합니다.

Q631 원재료로 폴리글리시톨액, 말티톨액, D-소비톨액을 10% 이상 사용하였습니다. 하지만 실제 당알코올의 함량은 10% 미만인데 당알코올 주의문구를 표시해야 하나요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] Ⅱ. 1. 마.에 따르면 '당알코올류(락티톨, 만니톨, D-말티톨, D-소비톨, 에리스리톨, 이소말트, 자일리톨, 폴리글리시톨액, 말티톨액, D-소비톨액 등)를 10% 이상(다만, 폴리글리시톨액, 말티톨액, D-소비톨액의 경우에는 말티톨과 소비톨의 실제 함량을 기준으로 적용) 함유한 제품에는 "당알코올"을 표시하고 괄호로 당알코올의 종류 및 함량을 표시하여야 하며, 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 "당알코올 함유 제품으로 과량 섭취 시 설사를 일으킬 수 있습니다" 등의 표시를 해야 합니다.

(예시) 당알코올(D-소비톨 4%, D-말티톨 10%), "당알코올 함유 제품으로 과량 섭취 시 설사를 일으킬 수 있습니다"

✓ 위 규정에 따라 식품에 사용한 모든 당알코올류의 함량이 10% 이상인 경우 표시하여야 하고,

✓ 해당 제품에 당알코올로써 "폴리글리시톨액, 말티톨액, D-소비톨액"만을 사용하였고, 이를 구성하는 말티톨과 소비톨의 총 함량이 10% 미만인 경우 위의 규정에 해당하지 아니합니다.

✓ 아울러, 위의 규정은 같은 법 시행규칙 부칙에 따라 시행일(2026.1.1.) 이후 제조 · 가공 · 소분하거나 수입을 위해 선적하는 경우부터 적용됩니다.

Q632 "당알코올의 종류 및 함량" 주의사항 표기 시 함량의 허용오차 범위가 있나요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」[별표 2] Ⅱ. 1. 마.에 따라 당알코올류를 주요 원재료로 사용한 제품에는 해당 당알코올의 종류 및 함량과 "과량 섭취 시 설사를 일으킬 수 있습니다" 등의 표시를 해야 합니다.

✓ 위 규정에 따른 당알코올 주의문구 규정에 대해 식품의약품안전처는 소비자가 당알코올 함유 제품을 과량 섭취 시의 부작용에 대해 주의사항 표시를 더 명확하게 확인할 수 있도록 개선하도록 규정을 개정*(2024.12.30)한 것으로,

*「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」[별표 2] Ⅱ. 1. 마.에 따라 '당알코올류(락티톨, 만니톨, D-말티톨, D-소비톨, 에리스리톨, 이소말트, 자일리톨, 폴리글리시톨시럽, 말티톨시럽, D-소비톨액 등)를 10% 이상(다만, 말티톨시럽, D-소비톨액, 폴리글리시톨시럽의 경우에는 말티톨과 소비톨의 실제 함량을 기준으로 적용) 함유한 제품에는 "당알코올"을 표시하고 괄호로 당알코올의 종류 및 함량을 표시하여야 하며, 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 "당알코올 함유 제품으로 과량 섭취 시 설사를 일으킬 수 있습니다" 등의 표시를 해야 한다.
(예시) 당알코올(D-소비톨 4%, D-말티톨 10%), "당알코올 함유 제품으로 과량 섭취 시 설사를 일으킬 수 있습니다"

✓ 당알코올의 종류 및 함량을 표시함에 있어 함량 표시에 허용 오차는 적용되지 않으며, 최종제품 내에 남아있는 것에 대하여 사실대로 표시하여야 합니다.

Q633 2024년 12월 30일 개정된 당알코올류 주의사항에 따라 "당알코올(에리스리톨 10%)" 표기 시 표시위치는 어디인가요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] Ⅱ. 1. 마.에 따라 당알코올류를 주요 원재료로 사용한 제품에는 해당 당알코올의 종류 및 함량과 “과량 섭취 시 설사를 일으킬 수 있습니다” 등의 표시를 해야 합니다.

✓ 위 규정에 따른 당알코올 주의문구 규정에 대해 식품의약품안전처는 소비자가 당알코올 함유 제품을 과량 섭취 시의 부작용에 대해 주의사항 표시를 더 명확하게 확인할 수 있도록 규정을 개정*(2024.12.30)하였으며, 해당 규정은 부칙에 따라 시행일(2026.1.1.) 이후 제조·가공·소분하거나 수입을 위해 선적하는 경우부터 적용됩니다.

* 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] Ⅱ. 1. 마.에 따라 ‘당알코올류(락티톨, 만니톨, D-말티톨, D-소비톨, 에리스리톨, 이소말트, 자일리톨, 폴리글리시톨시럽, 말티톨시럽, D-소비톨액 등)를 10% 이상(다만, 말티톨시럽, D-소비톨액, 폴리글리시톨시럽의 경우에는 말티톨과 소비톨의 실제 함량을 기준으로 적용) 함유한 제품에는 “당알코올”을 표시하고 괄호로 당알코올의 종류 및 함량을 표시하여야 하며, 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 “당알코올 함유 제품으로 과량 섭취 시 설사를 일으킬 수 있습니다” 등의 표시를 해야 한다.
(예시) 당알코올(D-소비톨 4%, D-말티톨 10%), “당알코올 함유 제품으로 과량 섭취 시 설사를 일으킬 수 있습니다”

✓ "당알코올(에리스리톨 10%)"을 표시하는 것과 관련하여, "당알코올” 표시 및 괄호로 당알코올의 종류·함량 표시위치는 별도로 규정하고 있지 않으므로 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되게 표시하지 않을 수 있습니다. 다만, 해당 문구는 소비자들이 쉽게 확인할 수 있도록 표시하는 것이 바람직합니다.

Q634 당알코올류 10% 이상으로 당알코올류 관련 주의사항을 표시할 때 함량이 소수점이면 소수점 그대로 표시하나요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] Ⅱ. 1. 마.에 따라 '당알코올류(락티톨, 만니톨, D-말티톨, D-소비톨, 에리스리톨, 이소말트, 자일리톨, 폴리글리시톨액, 말티톨액, D-소비톨액 등)를 10% 이상(다만, 폴리글리시톨액, 말티톨액, D-소비톨액의 경우에는 말티톨과 소비톨의 실제 함량을 기준으로 적용) 함유한 제품에는 "당알코올"을 표시하고 괄호로 당알코올의 종류 및 함량을 표시하여야 하며, 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 "당알코올 함유 제품으로 과량 섭취 시 설사를 일으킬 수 있습니다" 등의 표시를 해야 합니다.

(예시) 당알코올(D-말티톨 10%, D-소비톨 4%), "당알코올 함유 제품으로 과량 섭취 시 설사를 일으킬 수 있습니다"

✓ 상기 규정은 소비자가 당알코올 함유 제품을 과량 섭취하는 경우 부작용에 대해 주의사항 표시를 더 명확하게 확인할 수 있도록 규정을 개정(2024.12.30)하였으며, 해당 규정은 부칙에 따라 시행일(2026.1.1.) 이후 제조·가공·소분하거나 수입을 위해 선적하는 경우부터 적용됩니다.

✓ 복합원재료에 관계없이 해당 제품에 당알코올류를 사용하여 그 합이 10% 이상 함유한 경우라면, "당알코올"을 표시하고 괄호로 모든 당알코올의 종류 및 함량을 표시하여야 함을 알려드립니다.

✓ 이 경우, 함량 표시를 함에 있어 소수점, 반올림 등에 대하여 별도로 규정하고 있지 아니하므로 영업자 책임하에 최종제품에 함유된 함량을 확인하여 정확한 함량을 표시하여야 합니다.

Q635 제품에 글루텐이 없다면 '무글루텐', '글루텐프리' 등의 문구 사용이 가능한가요?

✓ 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2]에 따라 밀, 호밀, 보리, 귀리 및 이들의 교배종을 원재료로 사용하지 않고 총 글루텐 함량이 20mg/kg 이하인 식품 또는 밀, 호밀, 보리, 귀리 및 이들의 교배종에서 글루텐을 제거한 원재료를 사용하여 총 글루텐 함량이 20mg/kg 이하인 식품은 무글루텐(Gluten Free)의 표시를 할 수 있습니다.

✓ 모든 식품에 원재료로 밀, 호밀, 보리, 귀리 및 이들의 교배종을 원재료로 사용하지 않고 글루텐 함량이 20mg/kg 이하인 식품이거나, 밀, 호밀, 보리, 귀리 및 이들의 교배종에서 글루텐을 제거한 원재료를 사용하여 총 글루텐 함량이 20mg/kg 이하인 식품에 해당하는 경우라면 무글루텐, 글루텐프리 표시가 가능합니다.

Q636 신선도 유지제를 식품에 동봉한 경우 "용도" 및 "먹어서는 안 됩니다" 주의문구를 어디에 표시해야 하나요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] Ⅱ. 1. 바.에 따르면 별도 포장하여 넣은 신선도 유지제에는 “습기방지제”, “습기제거제” 등 소비자가 그 용도를 쉽게 알 수 있게 표시하고, “먹어서는 안 됩니다” 등의 주의문구도 함께 표시해야 한다. 다만, 정보표시면(용기·포장의 표시면 중 소비자가 쉽게 알아볼 수 있게 표시사항을 모아서 표시하는 면을 말한다. 이하 같다) 등에 표시하기 어려운 경우에는 신선도 유지제에 직접 표시할 수 있습니다.

✓ 위 규정에 따라 별도 포장하여 넣은 신선도 유지제의 용도(습기제거제 등)를 표시하여야 하고, “먹어서는 안 됩니다” 등의 주의문구도 함께 표시하여야 하고, 정보표시면에 표시하기 어려운 경우, 신선도 유지제에 직접 표시가 가능합니다.

Q637 "갯가재"의 경우 알레르기 유발물질 표시 대상에 해당하나요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] Ⅰ. 1.에 따르면 식품등에 알레르기를 유발할 수 있는 원재료가 포함된 경우 그 원재료명을 표시해야 하며, 알레르기 유발물질*은 다음과 같습니다.* 알류(가금류만 해당한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우만 해당한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함한다), 잣

✓ 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] "식품에 사용할 수 있는 원료"의 목록에 따르면, '갯가재' (기타명칭 또는 시장명칭: 딱새, Japanese mantis shrimp, 학명: *Oratosquilla oratoria*) 로 등재되어 있습니다.

✓ '갯가재'는 위 규정에 직접적으로 포함되지 않으므로 알레르기 유발물질 표시 대상이 아닙니다.

Q638 아몬드와 호두를 사용하여 빵을 제조할 때 알레르기 유발물질 표시를 견과류로 표시해도 되나요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2]에 따른 알레르기 유발물질*은 다음과 같으며, 최종제품에 ① ~ ③ 에 해당하는 원재료가 포함된 경우, 알레르기 유발물질을 표시를 하여야 합니다. 다만, 단일 원재료로 제조 · 가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있습니다.

* 알류(가금류에 한함), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종제품에 SO_2로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한함), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 잣

① 알레르기 유발물질* 을 원재료로 사용한 식품등

② ①의 식품등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품등

③ ① 및 ② 를 함유한 식품등을 원재료로 사용한 식품등에는 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시하여야 합니다.

(예시) 달걀, 우유, 새우, 이산화황, 조개류(굴) 함유

✓ '아몬드'는 알레르기 유발물질에 해당하지 아니하므로 이를 알레르기 유발물질 표시에 포함하여 표시하는 것은 적절하지 아니함을 알려드립니다. 또한, 제품에 호두가 포함되어 있다면 해당 원재료의 명칭을 정확하게 표시하여야 합니다.

Q639 "돼지 뼈", "돼지 피"를 원재료로 사용한 경우 알레르기 표시방법이 궁금합니다.

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] Ⅰ. 1.에 따르면 식품등에 알레르기를 유발할 수 있는 원재료가 포함된 경우 그 원재료명을 표시해야 하며, 알레르기 유발물질1), 표시 대상2) 및 표시방법3)은 다음과 같습니다.

1) 알류(가금류만 해당한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우만 해당한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함한다), 잣

2) 가) 1)의 알레르기 유발물질을 원재료로 사용한 식품등, 나) 1)의 식품등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품등, 다) 가) 및 나)를 함유한 식품등을 원재료로 사용한 식품등

3) 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고, 제품에 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시해야 하나, 단일 원재료로 제조·가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있습니다.

✓ 원재료로 돈혈(돼지 피)를 사용한 경우로서, 위 규정에 따른 '돼지고기'는 '돼지'의 식육 및 뼈, 피 등 부산물을 포함하는 것으로 보는 것이 적절합니다.

✓ 위 규정에 따른 알레르기 유발물질의 명칭은 "돼지고기"이므로, "돼지고기 함유"와 같이 알레르기 유발물질 표시를 하여야 할 것이며, "돈혈 포함"과 같이 표시하는 것은 적절하지 않습니다.

Q640 "뿔소라"의 경우 알레르기 유발물질 표시대상에 해당하나요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] Ⅰ. 1.에 식품등에 알레르기를 유발할 수 있는 원재료가 포함된 경우 그 원재료명을 표시해야 하며, 알레르기 유발물질 표시 대상 원재료는 알류(가금류만 해당한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우만 해당한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함한다), 잣으로 규정하고 있습니다.

✓ 표시방법은 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고, 제품에 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시해야 합니다. 다만, 단일 원재료로 제조·가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있습니다.

(예시) 달걀, 우유, 새우, 이산화황, 조개류(굴) 함유

✓ 위 규정에 따른 조개류의 범위는 「식품의 기준 및 규격」에 따른 "이매패류*"로 해석하는 것이 타당할 것입니다.

* 두 장의 껍데기를 가진 조개류로 대합, 굴, 진주담치, 가리비, 홍합, 피조개, 키조개, 새조개, 개량조개, 동죽, 맛조개, 재첩류, 바지락, 개조개 등을 말함.

✓ 해당 제품에 원재료로 사용한 "뿔소라"는 표준국어대사전에서 "뿔소랏과의 고둥"으로 정의하고 있으며 위 규정의 "조개류"에 해당하지 않습니다.

✓ 따라서, "뿔소라"는 알레르기 유발물질 표시 대상에 해당하지 아니합니다.

Q641 "산양유" 또는 "양유"의 경우 알레르기 유발물질 표시 대상(우유 함유)에 해당하나요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」[별표 2] Ⅰ. 1.에 따르면 식품등에 알레르기를 유발할 수 있는 원재료가 포함된 경우 그 원재료명을 표시해야 하며, 알레르기 유발물질1), 표시 대상2) 및 표시방법3)은 다음과 같습니다.

1) 알류(가금류만 해당한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우만 해당한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함한다), 잣

2) 가) 1)의 알레르기 유발물질을 원재료로 사용한 식품등, 나) 1)의 식품등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품등, 다) 가) 및 나)를 함유한 식품등을 원재료로 사용한 식품등

3) 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고, 제품에 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시해야 하나, 단일 원재료로 제조 · 가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있습니다.

✓ 표준국어대사전에 따르면 "우유"는 "소의 젖", "산양유" 는 "염소에서 짜낸 젖", "양유"는 "양의 젖"으로 정의하고 있고,「식품의 기준 및 규격」에서 “우유”와 “산양유”의 기준 및 규격을 따로 정의하고 있어, 해당 제품에 사용된 원재료(양유 또는 산양유)가「식품의 기준 및 규격」에 따른 “우유”에 해당하지 아니하고 "산양유"에 해당하는 경우라면 위 규정에 해당하지 아니하여 ‘우유 함유’ 표시 대상이 아닙니다.

Q642 알레르기 유발물질 표시 대상 원재료가 사용되었으나, 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있는 경우가 있나요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」[별표 2] Ⅰ. 1. 다.에 따라 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고, 제품에 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시해야 합니다.

✓ 다만, 단일 원재료로 제조 · 가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있으며,

✓「식품등의 표시기준」Ⅱ. 1. 거. 5)에 따라「항공안전법」제2조제1호에 따른 항공기 내에서 제공되는 식사(기내식, 機內食)의 경우에는 소비자 안전을 위한 표시사항 중 알레르기 유발물질만 표시할 수 있습니다. 다만, 별도의 메뉴판, 안내장(전자기기에 의한 방법 포함) 등으로 알레르기 유발물질 정보를 제공하는 경우에는 그 표시를 생략할 수 있고,

✓ 같은 고시 Ⅲ. 거. 주류 2) 하) (12)에 따라 주정 및 증류주류(소주, 위스키, 브랜디, 일반증류주, 리큐르)는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있음을 규정하고 있습니다.

Q643 "소 뼈"의 경우 알레르기 유발물질 표시 대상에 해당하나요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」[별표 2] Ⅰ. 1.에 따르면 식품등에 알레르기를 유발할 수 있는 원재료가 포함된 경우 그 원재료명을 표시해야 하며, 알레르기 유발물질1), 표시 대상2) 및 표시방법3)은 다음과 같습니다.

1) 알류(가금류만 해당한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우만 해당한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함한다), 잣

2) 가) 1)의 알레르기 유발물질을 원재료로 사용한 식품등, 나) 1)의 식품등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품등, 다) 가) 및 나)를 함유한 식품등을 원재료로 사용한 식품등

3) 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고, 제품에 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시해야 하나, 단일 원재료로 제조·가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있습니다.

✓ 소의 뼈를 원재료로 사용하였다면 위 규정에 따라 '쇠고기 함유'의 표시를 하여야 합니다.

Q644 "아몬드"의 경우 알레르기 유발물질 표시 대상에 해당하나요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] Ⅰ. 1.에 따르면 식품등에 알레르기를 유발할 수 있는 원재료가 포함된 경우 그 원재료명을 표시해야 하며, 알레르기 유발물질1), 표시 대상2) 및 표시방법3)은 다음과 같습니다.

1) 알류(가금류만 해당한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우만 해당한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함한다), 잣

2) 가) 1)의 알레르기 유발물질을 원재료로 사용한 식품등, 나) 1)의 식품등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품등, 다) 가) 및 나)를 함유한 식품등을 원재료로 사용한 식품등

3) 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고, 제품에 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시해야 하나, 단일 원재료로 제조·가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있습니다.

✓ '아몬드'는 알레르기 유발물질 표시 대상에 해당하지 않습니다.

Q645 원재료에 알레르기 유발물질을 사용하지 않았지만, 유사한 성분이 있는 경우 알레르기 유발물질 표시를 해야 하나요?

✓ 해당 제품에 알레르기 유발물질을 원재료로 사용하거나, 해당 식품등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품은 아니지만, 미생물 배양 또는 세포배양물 등 신기술 적용으로 인해 기존의 알레르기 유발물질과 유사한 특정성분이 포함되어 있는 경우라면, 알레르기 유발물질 관련 유사 성분이 함유되어 있음을 소비자가 알 수 있도록 주의사항 표시를 하여야 합니다.

(예시) 해당 제품에 사용된 베타락토글로불린은 알레르기 유발물질인 우유와 유사한 성분이 함유되어 있습니다.

Q646 "완두"의 경우 알레르기 유발물질 표시 대상에 해당하나요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] Ⅰ. 1.에 따르면 식품등에 알레르기를 유발할 수 있는 원재료가 포함된 경우 그 원재료명을 표시해야 하며, 알레르기 유발물질1), 표시 대상2) 및 표시방법3)은 다음과 같습니다.

1) 알류(가금류만 해당한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우만 해당한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함한다), 잣

2) 가) 1)의 알레르기 유발물질을 원재료로 사용한 식품등, 나) 1)의 식품등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품등, 다) 가) 및 나)를 함유한 식품등을 원재료로 사용한 식품등

3) 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고, 제품에 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시해야 하나, 단일 원재료로 제조 · 가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있습니다.

✓「식품의 기준 및 규격」[별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료”의 목록에 따르면, 대두는 ‘대두’ (기타명칭 또는 시장명칭: 콩, 백태, 청태, 노란콩, 검정콩, 흑두(黑豆), 서리태, 쥐눈이콩, 서목태, 약콩, Soy bean, Black Beans, 학명: *Glycine max (L.) Merr. / Dolichos soja L. / Glycine hispida (Moench) Maxim.*) 로 등재되어 있습니다.

✓ "완두콩"은 ‘대두’와 다른 원료로 위 규정에 따른 알레르기 유발물질 표시 대상이 아닙니다.

Q647 "우지"의 경우 알레르기 유발물질 표시 대상(쇠고기 함유)에 해당하나요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」[별표 2] Ⅰ. 1.에 따르면 식품등에 알레르기를 유발할 수 있는 원재료가 포함된 경우 그 원재료명을 표시해야 하며, 알레르기 유발물질1), 표시 대상2) 및 표시방법3)은 다음과 같습니다.

1) 알류(가금류만 해당한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우만 해당한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함한다), 잣

2) 가) 1)의 알레르기 유발물질을 원재료로 사용한 식품등, 나) 1)의 식품등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품등, 다) 가) 및 나)를 함유한 식품등을 원재료로 사용한 식품등

3) 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고, 제품에 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시해야 하나, 단일 원재료로 제조 · 가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있습니다.

✓ "우지"를 사용하여 제조된 제품으로서 위 규정에 따른 쇠고기와 관련된 성분이 최종제품 내 남아있는 경우라면 알레르기 표시 대상에 해당됩니다.

Q648 쥐눈이콩이 알레르기 유발물질 표시 대상에 해당하나요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2]에 따른 알레르기 유발물질*은 다음과 같으며, 최종제품에 ① ~ ③ 에 해당하는 원재료가 포함된 경우, 알레르기 유발물질을 표시하여야 합니다. 다만, 단일 원재료로 제조 · 가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있습니다.

* 알류(가금류에 한함), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종제품에 SO_2로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한함), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 잣

① 알레르기 유발물질* 을 원재료로 사용한 식품등

② ①의 식품등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품등

③ ① 및 ② 를 함유한 식품등을 원재료로 사용한 식품등에는 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시하여야 합니다.

(예시) 달걀, 우유, 새우, 이산화황, 조개류(굴) 함유

✓ 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) [별표 1] “식품에 사용할 수 있는 원료” 목록에 ‘대두’의 기타명칭 또는 시장명칭이 ‘콩, 백태, 청태, 노란콩, 검정콩, 흑두(黑豆), 서리태, Soy bean, Black Beans’로 등재되어 있습니다.

✓ 최근 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 개정에 따라 기존에 ‘여두’ 등의 이명으로 정하고 있던 ‘쥐눈이콩, 서목태, 약콩’이 ‘대두’의 기타명칭 또는 시장명칭에 추가되어 2026.1.1.부터 식품등에 ‘쥐눈이콩’이 원재료로 포함된 경우, 영업자가 학명을 확인하여 '여우콩'이 아닌 ‘대두(학명 *Glycine max (L.) Merr. | Dolichos soja L. | Glycine hispida (Moench) Maxim.*)’에 해당 시 원재료명을 '대두'로 표시하는 것은 가능할 것으로 판단되며 '대두' 알레르기 유발물질 표시를 하여야 합니다.

Q649 캐슈넛(캐슈)도 알레르기 유발물질 표시 대상인가요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2]에 따른 알레르기 유발물질*은 다음과 같으며, 최종제품에 ① ~ ③ 에 해당하는 원재료가 포함된 경우, 알레르기 유발물질을 표시를 하여야 합니다. 다만, 단일 원재료로 제조·가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있습니다.

* 알류(가금류에 한함), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종제품에 SO_2로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한함), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 잣

① 알레르기 유발물질* 을 원재료로 사용한 식품등

② ①의 식품등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품등

③ ① 및 ② 를 함유한 식품등을 원재료로 사용한 식품등에는 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시하여야 합니다.

(예시) 달걀, 우유, 새우, 이산화황, 조개류(굴) 함유

✓ 따라서 캐슈는 알레르기 유발물질 표시 대상이 아닙니다.

Q650 농산물인 "콩나물"의 경우 알레르기 유발물질 표시 대상에 해당하나요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] Ⅰ. 1. 다.에 따라 단일 원재료로 제조·가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있습니다.

✓ "자연상태 식품"에 해당하는 경우라면 소비자가 육안으로 확인이 가능하므로 알레르기 유발물질 표시 대상에 해당하지 않습니다.

Q651 "탈지분유"가 알레르기 유발물질 표시 대상(우유 함유)에 해당하나요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」[별표 2] Ⅰ. 1.에 따르면 식품등에 알레르기를 유발할 수 있는 원재료가 포함된 경우 그 원재료명을 표시해야 하며, 알레르기 유발물질1), 표시 대상2) 및 표시방법3)은 다음과 같습니다.

1) 알류(가금류만 해당한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우만 해당한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함한다), 잣

2) 가) 1)의 알레르기 유발물질을 원재료로 사용한 식품등, 나) 1)의 식품등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품등, 다) 가) 및 나)를 함유한 식품등을 원재료로 사용한 식품등

3) 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고, 제품에 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시해야 하나, 단일 원재료로 제조 · 가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있습니다.

✓「식품의 기준 및 규격」에서 '탈지분유'란 탈지유(유지방 0.5% 이하)에서 수분을 제거하여 분말화한 것을 말합니다(탈지유 100%).

✓ 따라서 해당 제품에 '탈지분유'가 원재료로 사용된 경우라면 위 규정에 따라 '우유 함유'로 표시하여야 합니다.

Q652 "피스타치오"의 경우 알레르기 유발물질 표시 대상에 해당하나요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」[별표 2] Ⅰ. 1.에 따르면 식품등에 알레르기를 유발할 수 있는 원재료가 포함된 경우 그 원재료명을 표시해야 하며, 알레르기 유발물질1), 표시 대상2) 및 표시방법3)은 다음과 같습니다.

1) 알류(가금류만 해당한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우만 해당한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함한다), 잣

2) 가) 1)의 알레르기 유발물질을 원재료로 사용한 식품등, 나) 1)의 식품등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품등, 다) 가) 및 나)를 함유한 식품등을 원재료로 사용한 식품등

3) 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고, 제품에 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시해야 하나, 단일 원재료로 제조 · 가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있습니다.

✓ 위 규정에 따라 알레르기 유발물질 및 표시 대상, 표시방법 등을 규정하고 있으며, 피스타치오는 표시 대상에 해당되지 않습니다.

Q653 "피칸"의 경우 알레르기 유발물질 표시 대상(호두 함유)에해당하나요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」[별표 2] Ⅰ. 1.에 따르면 식품등에 알레르기를 유발할 수 있는 원재료가 포함된 경우 그 원재료명을 표시해야 하며, 알레르기 유발물질1), 표시 대상2) 및 표시방법3)은 다음과 같습니다.

1) 알류(가금류만 해당한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우만 해당한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함한다), 잣

2) 가) 1)의 알레르기 유발물질을 원재료로 사용한 식품등, 나) 1)의 식품등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품등, 다) 가) 및 나)를 함유한 식품등을 원재료로 사용한 식품등

3) 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고, 제품에 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시해야 하나, 단일 원재료로 제조 · 가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있습니다.

✓「식품의 기준 및 규격」[별표 1]에 따르면 "호두나무"의 학명은 '*Juglans regia L. | J. sinensis (C. de Candolle) Dode.*'로, "피칸"의 학명은 '*Carya pecan | Carya illinoensis | Juglans pecan | Juglans illinoensis | Hicoria pecan | Carya oliviformis*'로 서로 다른 원료로 분류되므로, 피칸은 위 규정에 따른 알레르기 표시 대상이 아닙니다.

Q654 "한치", "갑오징어"의 경우 알레르기 유발물질 표시 대상에해당하나요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」[별표 2] Ⅰ. 1.에 따르면 식품등에 알레르기를 유발할 수 있는 원재료가 포함된 경우 그 원재료명을 표시해야 하며, 알레르기 유발물질* 은 다음과 같습니다.

* 알류(가금류만 해당한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우만 해당한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함한다), 잣

✓ 위 규정에 따른 "오징어"의 세부사항을 별도로 정하고 있지 않으나,

✓ 한치와 갑오징어는 오징어와 동일한 두족강에 속하는 연체동물로 두족류에 해당하여 알레르기 유발물질 표시 대상에 해당합니다.

Q655 원재료가 100% 호밀인 시리얼 제품은 알레르기 유발물질 표시 대상인가요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」[별표 2]에 따른 알레르기 유발물질*은 다음과 같으며, 최종제품에 ① ~ ③ 에 해당하는 원재료가 포함된 경우, 알레르기 유발물질을 표시하여야 합니다. 다만, 단일 원재료로 제조 · 가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있습니다.

* 알류(가금류에 한함), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종제품에 SO_2로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한함), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 잣

① 알레르기 유발물질* 을 원재료로 사용한 식품등

② ①의 식품등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품등

③ ① 및 ② 를 함유한 식품등을 원재료로 사용한 식품등에는 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시하여야 합니다.

(예시) 달걀, 우유, 새우, 이산화황, 조개류(굴) 함유

✓ 현행 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) [별표 1] "식품에 사용할 수 있는 원료" 목록에서 밀은 "밀"(소맥(小麥), 밀기울(소맥부), Wheat, 학명: *Triticum aestivum L.,* 사용부위: 싹, 씨앗, 겨(속껍질))로, 호밀은 "호밀"(기타명칭 또는 시장명칭: 라이보리, 라이맥, Rye, 학명: *Secale cereale L.*, 사용부위: 싹, 씨앗)로 등재되어 있습니다.

✓ '밀'과 '호밀'은 「식품의 기준 및 규격」에서 서로 다른 원료로 분류되어 있으므로 호밀은 알레르기 유발물질 표시 대상에 해당하지 않습니다.

Q656 알레르기 유발물질 표시와 혼입될 우려가 있는 알레르기 유발물질 표시를 중복으로 표시해도 되나요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] Ⅰ. 1.에 따른 알레르기 유발물질*은 다음과 같으며, 최종제품에 1) ~ 3) 에 해당하는 원재료가 포함된 경우, 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고, 제품에 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시해야 합니다. 다만, 단일 원재료로 제조 · 가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있습니다.

1) 알레르기 유발물질* 을 원재료로 사용한 식품등

2) 1)의 식품등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품등

3) 1) 및 2)를 함유한 식품등을 원재료로 사용한 식품등

* 알류(가금류에 한함), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종제품에 SO_2로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한함), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 잣

✓ 같은 법 시행규칙 [별표 2] Ⅰ. 2.에 따라 알레르기 유발물질을 사용한 제품과 사용하지 않은 제품을 같은 제조 과정(작업자, 기구, 제조라인, 원재료보관 등 모든 제조과정을 포함)을 통해 생산하여 불가피하게 혼입될 우려가 있는 경우“이 제품은 알레르기 발생 가능성이 있는 메밀을 사용한 제품과 같은 제조 시설에서 제조하고 있습니다”, “메밀 혼입 가능성 있음”, “메밀 혼입 가능” 등의 주의사항 문구를 표시해야 합니다. 다만, 제품의 원재료가 제1호가목에 따른 알레르기 유발물질인 경우에는 표시하지 않습니다.

✓ ‘알레르기 유발물질’ 표시 원재료인 경우, 해당 원재료에 대해 혼입가능성에 대한 내용은 표시하지 않아야 합니다.

Q657 제품 생산 전/후 CIP 설비로 생산라인 전체를 세척하고 있습니다. 세척과정을 거친 후 다른 제품을 생산하는데도 알레르기 유발물질 혼입가능성 표시를 해야 하나요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2]에 따르면 알레르기 유발물질에는 알류(가금류만 해당한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우만 해당한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함한다), 잣을 규정하고 있으며, 이러한 식품을 원재료로 사용한 경우, 이 식품으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분, 이러한 식품 및 성분을 함유한 식품등을 원재료로 사용한 경우에는 함유된 양과 관계없이 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시 대상 원재료명을 표시하여야 합니다.

✓ 또한, 알레르기 유발물질을 사용한 제품과 사용하지 않은 제품을 같은 제조 과정(작업자, 기구, 제조라인, 원재료보관 등 모든 제조과정을 포함한다)을 통해 생산하여 불가피하게 혼입될 우려가 있는 경우 "이 제품은 알레르기 발생 가능성이 있는 메밀을 사용한 제품과 같은 제조 시설에서 제조하고 있습니다", "메밀 혼입 가능성 있음", "메밀 혼입 가능" 등의 주의사항 문구를 표시해야 하나, 제품의 원재료가 알레르기 유발물질인 경우에는 표시하지 않습니다.

✓ 상기 규정은 식품을 제조할 때 알레르기 유발물질을 원재료로 사용하지 않았으나 알레르기 유발물질을 원재료로 사용한 제품과 같은 제조라인에서 제조하는 등 불가피하게 혼입될 우려가 있는 경우에 표시하도록 규정하는 것으로, 최종제품 생산단계에서 해당 알레르기 유발물질의 혼입 가능성이 전혀 없는 경우에는 최종 제품에 혼입 우려 알레르기 유발물질 표시 대상에 해당하지 않습니다.

Q658 "흰강낭콩"의 경우 알레르기 유발물질 표시 대상(대두 함유)에 해당하나요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] Ⅰ. 1.에 따르면 식품등에 알레르기를 유발할 수 있는 원재료가 포함된 경우 그 원재료명을 표시해야 하며, 알레르기 유발물질1), 표시 대상2) 및 표시방법3)은 다음과 같습니다.

1) 알류(가금류만 해당한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우만 해당한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함한다), 잣

2) 가) 1)의 알레르기 유발물질을 원재료로 사용한 식품등, 나) 1)의 식품등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품등, 다) 가) 및 나)를 함유한 식품등을 원재료로 사용한 식품등

3) 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고, 제품에 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시해야 하나, 단일 원재료로 제조·가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있습니다.

✓ 또한, 「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] "식품에 사용할 수 있는 원료"의 목록에 따르면, 대두는 '대두' (기타명칭 또는 시장명칭: 콩, 백태, 청태, 노란콩, 검정콩, 흑두(黑豆), 서리태, 쥐눈이콩, 서목태, 약콩, Soy bean, Black Beans, 학명: *Glycine max (L.) Merr. / Dolichos soja L. / Glycine hispida (Moench) Maxim.*) 로 등재되어 있으며, 흰강낭콩은 '흰강낭콩'(학명 또는 특성: *Phaseolus multiflorus var. albus Bailey*)로 등재되어 있습니다.

✓ 따라서, 해당 원재료가 위 규정에 따라 대두가 아닌 "흰강낭콩"에 해당하는 경우라면 위의 규정에 따른 알레르기 유발물질 대상이 아닙니다.

Q659 복합원재료 내에 아스파탐이 들어있는 원료를 사용하는 경우에도 '페닐알라닌 함유' 표시를 해야 하나요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] Ⅱ. 1. 라.에 따라 아스파탐(aspatame, 감미료)을 첨가 사용한 제품에는 "페닐알라닌 함유"라는 내용을 표시해야 합니다.

✓ 아스파탐이 있는 복합원재료를 사용한 제품이라도 '페닐알라닌 함유' 표시를 하여야 합니다.

포장재질

Q660 PPSU 재질을 사용했을 때 재질 표시는 어떻게 해야 하나요?

✓ 식품과 직접 접촉하여 사용되는 기구 및 용기·포장은 「식품위생법」 제9조에 따른 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」(식약처 고시) II. 공통기준 및 규격과 III. 재질별 규격에 적합하여야 합니다.

* 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」: 식약처 홈페이지 〉 법령/자료 〉 고시훈령예규 〉 고시전문

✓ PPSU는 제시하신 명칭만으로는 정확한 재질 판단이 어렵습니다.

✓ 다만, PPSU가 기본 중합체(base polymer) 중 4,4"-디히드록시디페닐설폰 또는 4,4"-디히드록시비페닐과 4,4"-디클로로디페닐설폰의 중합물질의 함유율이 50% 이상이고 비스페놀 A를 사용하지 않은 합성수지제라면, 위 고시에서 정한 "폴리에테르설폰(poly(ether sulfone), PES)" 재질로 분류가 가능합니다.

✓ 「식품등의 표시기준」(식약처 고시) III. 4.에 따라 기구 또는 용기·포장은 다음의 표시사항*을 표시하여야 합니다.

* 업소명 및 소재지, 재질명, "식품용" 단어 또는 [도 7]에 따른 "식품용 기구 도안" 표시, 주의사항(해당되는 경우에 한함), 기타표시사항

✓ 「식품등의 표시기준」 II. 1. 타.에 따라 제품에 사용되는 합성수지제 또는 고무제의 용기 또는 포장지에는 포장재질을 다음과 같이 표시하여야 합니다.

1) 합성수지제 또는 고무제의 재질에 따라 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 등재된 재질명칭인 염화비닐수지, 폴리에틸렌, 폴리프로필렌, 폴리스티렌, 폴리염화비닐리덴, 폴리에틸렌테레프탈레이트, 페놀수지, 실리콘고무 등으로 각각 구분하여 표시하여야 하며, 이 경우 약자로 표시할 수 있습니다.

2) 「자원의 절약과 재활용 촉진에 관한 법률」에 따라 폴리에틸렌(PE), 폴리프로필렌(PP),

폴리에틸렌테레프탈레이트(PET), 폴리스티렌(PS), 염화비닐수지(PVC)가 표시되어 있으면 별도 재질표시를 생략할 수 있습니다.

✓「식품등의 표시기준」Ⅲ. 4. 가. 5)에 따라, 기구 및 용기·포장의 재질표시는 식품과 직접 접촉하는 부분의 재질만을 표시할 수 있습니다.

✓ 식품과 직접 접촉하는 부분의 재질이 위 답변에 따른 "폴리에테르설폰(poly(ether sulfone), PES)"인 경우라면 상기 규정에 따라 “PES”로 표시하는 것이 적절합니다.

제품명

Q661 닭다리살(정육)만을 이용하여 양념을 버무린 제품의 제품명으로 "닭갈비"를 사용할 수 있나요?

✓「식품등의 표시기준」(식약처 고시) Ⅲ. 1. 더. 2) 거) (4)에 따르면 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명을 제품명으로 사용하고자 할 경우에는 가장 많이 사용한 원료 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명을 제품명으로 사용하여야 하며, 이 경우 제품에 사용한 모든 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명과 그 함량을 주표시면에 표시하여야 합니다.

✓「소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준」(식약처 고시)에 따라 쇠고기와 돼지고기는 부위별 분할정형기준에서 갈비부위를 규정하고 있으나, 닭의 경우 쇠고기와 돼지고기와 달리 부위별로 분할정형기준을 구분하고 있지 않으며,「축산물의 등급판정 세부기준」[별표 16]에서 닭·오리부분육의 종류를 규정하고 있으나, ‘갈비’에 대해서는 규정하고 있지 아니합니다.

✓ 또한,「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 및「식품등의 표시기준」(식약처 고시)에서는 “닭갈비”에 대하여 별도로 규정하고 있지는 아니하나, 국립국어원 표준국어대사전에서

따르면 “닭갈비”는 ①‘닭의 갈비’ 또는 ②‘토막 낸 닭을 양념고추장에 재웠다가 뜨겁게 달군 철판에 기름을 두르고 야채를 함께 넣고 볶은 음식’으로 알려져 있습니다.

✓ 따라서 이러한 점을 전반적으로 고려할 때, 닭 원육에 양념된 제품으로서 위 ②의 일반적으로 통용되는 요리명의 의미에 부합하는 경우라면 ‘소갈비’, ‘돼지갈비’와는 다르게 예외적으로 ‘닭의 갈비’라는 부위가 들어가 있지 않더라도 영업자 책임하에 제품명으로 “닭갈비” 표시는 가능합니다. 이 경우, 일반적인 소비자가 보았을 때 기대하는 품질 및 특성 등에 부합하여야 합니다.

Q662 합성향료 소다향을 첨가한 경우 제품명의 일부로 "소다맛" 표시가 가능한가요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면, 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 「식품등의 표시기준」『별지1』 1. 가. 3) 다) 에 따라 “맛” 또는 “향”을 내기 위하여 사용한 원재료로 향료만을 사용하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 때에는 원재료명 또는 성분명 다음에 “향” 자를 사용하되, 그 글씨크기는 제품명과 같거나 크게 표시하고, 제품명 주위에 “합성OO향 첨가(함유)” 또는 “합성향료 첨가(함유)”

등의 표시를 하여야 합니다. 다만, 해당 원재료의 "맛" 또는 "향"을 내기 위해 향료물질로 사용한 것이 합성향료물질로만 구성된 것에 한합니다.

(예시) 딸기향캔디(합성딸기향 첨가)

✓ '소다'에 대해 같은 법 및 「식품등의 표시기준」에서 별도로 규정하지 아니하나, 사전적으로 소다는 1) 탄산 나트튬의 속칭으로 수산화 나트륨, 탄산 소다 따위의 나트륨 화합물을 부르는 명칭. 2) 탄산수 또는 탄산음료의 영어명으로 정의되고 있습니다.

✓ 해당 제품에 소다맛을 내기 위한 원재료를 사용하거나, 실제 해당 제품이 통상적인 소다맛에 대한 소비자의 기대에 부합하는 경우라면, 제품명의 일부로 '소다' 표시는 가능하나,

✓ 맛 또는 향을 내기 위한 원재료로 "합성소다향"만을 사용한 경우라면, 위 규정에 따라 해당 명칭 다음에 "향"자를 사용하여야 하며, "맛"자를 표시할 수 없습니다.

✓ 아울러, "향"의 글씨크기는 제품명과 같거나 크게 표시하고, 제품명 주위에 "합성OO향 첨가(함유)" 또는 "합성향료 첨가(함유)" 등의 표시를 하여야 합니다.

Q663 원재료명을 제품명의 일부로 사용할 수 있는 원재료의 최소 함량 기준이 있나요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 표시사항별 세부표시기준 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨 크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

✓ 원재료명을 제품명에 사용할 때의 최소 함량 기준 등을 별도로 규정하고 있지 않습니다.

Q664 파프리카추출색소(식품첨가물)를 사용한 제품의 제품명 일부로 "파프리카" 표시 가능한가요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

✓ 제품에 「식품첨가물 기준 및 규격」에 따른 '파프리카추출색소*'를 사용한 경우라면 제품명 일부로 "파프리카" 표시는 가능하며, 이 경우 위 규정에 따라 "파프리카추출색소"의 함량을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하시기 바랍니다.

* 파프리카추출색소 : 파프리카(Capsicum annuum Linne)의 과실을 유기용제(향신료올레오레진류의 추출용매)로 추출하여 얻어진 카로티노이드계 색소로서 캡산틴류(capsanthins)를 주성분으로 하는 것이다. 다만, 색가조정, 품질보존 등을 위하여 희석제, 산화방지제 및 기타 식품첨가물(유화제, 증점제 등)을 첨가할 수 있다.

Q665 합성바나나향을 사용한 캔디류 제품의 제품명으로 '바나나 캔디'를 사용할 수 있나요?

✓「식품등의 표시기준」『별지 1』1. 가. 3) 다) "맛" 또는 "향"을 내기 위하여 사용한 원재료로 향료만을 사용하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 때에는 원재료명 또는 성분명 다음에 "향" 자를 사용하되, 그 글씨크기는 제품명과 같거나 크게 표시하고, 제품명 주위에 "합성OO향 첨가(함유)" 또는 "합성향료 첨가(함유)" 등의 표시를 하여야 한다. 다만, 해당 원재료의 "맛" 또는 "향"을 내기 위해 향료물질로 사용한 것이 합성향료물질로만 구성된 것에 한한다.

(예시) 딸기향캔디(합성딸기향 첨가)

✓ 제품에 '바나나' 맛 또는 향을 내기 위하여 합성향료물질만을 사용하였다면 제품명에 '바나나향'으로 표시하여야 합니다.

✓ 또한, 제품명 주위에 "합성OO향 첨가(함유)" 또는 "합성향료 첨가(함유)" 등의 표시를 하여야 합니다.

Q666 국내 및 수출 겸용하는 제품의 제품명으로 한글과 영문을 병행하여 표시할 수 있나요? [예: 사과파이(apple pie)]

✓「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」[별표 3]에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시하여야 합니다.

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3] 2.에 따르면 식품등의 표시 방법은 한글로 표시하는 것을 원칙으로 하되, 한자나 외국어를 병기하거나 혼용하여 표시할 수 있으며, 한자나 외국어의 글씨크기는 한글의 글씨크기와 같거나 한글의 글씨크기보다 작게 표시해야 합니다. 다만, 다음*의 경우 한자나 외국어를 한글보다 크게 표시할 수 있습니다.

* 1)「수입식품안전관리 특별법」 제2조제1호에 따른 수입식품등의 경우. (다만, 같은 법 제18조제2항에 따른 주문자상표부착수입식품등에 표시하는 한자 또는 외국어의 글씨크기는 한글과 같거나 작게 표시해야 함)

2)「상표법」에 따라 등록된 상표 및 주류의 제품명의 경우

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 [별표 1] 5. 마.에 따라 부당한 표시 또는 광고 내용에 따라 외국어의 남용 등으로 인하여 외국 제품 또는 외국과 기술 제휴한 것으로 혼동하게 할 우려가 있는 내용의 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고에 해당합니다.

✓「식품등의 표시기준」 Ⅱ. 1. 거. 3)에 따르면 수출식품에 대하여는 수입국 표시기준에 따라 표시할 수 있습니다.

✓ 식품등의 표시는 규정에 따라 최소 판매단위에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시하여야 하고, 의무 표시사항은 한글로 표시하는 것을 원칙이나, 외국어와 병기 또는 혼용이 가능합니다.

✓ 국내 수출 겸용 제품에 국내 표시기준에 따른 사항을 한글로 표시하고 수입국 언어로 수입국 표시기준에 따른 표시사항을 병기하는 것은 가능하나, 위 규정에 따라 외국어를 남용하여 외국 제품으로 혼동하지 않도록 유의하여야 하며,

✓ 수출식품은 위 규정에 따라 수입국 표시기준을 확인하여 영업자 책임하에 표시하여야 합니다.

Q667 제품명으로 외국어 병기 시 한글과 동일한 글씨 포인트로 외국어 제품명을 인쇄하였으나 폰트 종류의 차이로 외국어 제품명이 한글보다 커 보입니다. 실제 크기를 기준으로 한글 제품명보다 같거나 작아야 하나요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」[별표 3] (제5조제2항 관련) 제2호에 따라 한글로 표시하는 것을 원칙으로 하되, 한자나 외국어를 병기하거나 혼용하여 표시할 수 있으며, 한자나 외국어의 글씨크기는 한글의 글씨크기와 같거나 한글의 글씨크기보다 작게 표시해야 하며 다만, 다음의 어느 하나에 해당하는 경우에는 제외합니다.

* 한자나 외국어를 한글보다 크게 표시할 수 있는 경우

1) 「수입식품안전관리 특별법」 제2조제1호에 따른 수입식품등의 경우. 다만, 같은 법 제18조제2항에 따른 주문자상표부착수입식품등에 표시하는 한자 또는 외국어의 글씨크기는 한글과 같거나 작게 표시해야 한다.

2) 「상표법」에 따라 등록된 상표 및 주류의 제품명의 경우

✓「식품등의 표시기준」 Ⅰ. 3. 터.에 따라 "포인트"란 한국산업표준 KS A 0201(활자의 기준 치수)이 정하는 바에 따라 활자의 크기를 표시하는 단위를 말합니다.

✓ 위에 따른 규정 위반 여부는 한글 글씨 크기 포인트와 외국어 글씨 크기 포인트를 비교하여 적용하고 있으며, 글씨체, 굵기 등은 적용하고 있지 않습니다.

✓ 따라서 병기한 외국어 제품명이 한글 글씨 크기 포인트보다 크지 않다면 그 자체가 위의 규정 위반은 아닙니다.

Q668 제품명 표기 시 품목제조보고한 제품명과 동일하게 표시하여야 하나요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 표시사항별 세부표시기준 1. 가. 1)에 따라 제품명은 그 제품의 고유명칭으로서 허가관청(수입식품의 경우 신고관청)에 신고 또는 보고하는 명칭으로 표시하여야 합니다.

✓ 따라서, 식품제조가공업소에서 품목제조보고한 제품의 제품명 표시는 위 규정에 따라 품목제조보고한 명칭으로 표시하여야 합니다.

Q669 제품명 일부로 "17곡"을 사용한 경우 주표시면에 17가지 곡물 명칭과 함량 표시를 하여야 하나요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

✓ 「식품의 기준 및 규격」 제1. 4. 식품원료 분류에 따르면 곡류, 서류, 두류 등으로 분류*하고 있습니다.

* 곡류 : 귀리, 기장, 메밀, 밀, 보리, 수수, 쌀, 아마란스(씨), 옥수수, 율무, 조, 퀴노아, 트리티케일, 피, 호밀 등

* 서류 : 감자, 고구마, 곤약(구약), 마, 마카, 야콘, 카사바(타피오카), 토란 등

* 두류 : 강낭콩, 녹두, 대두, 동부, 렌즈콩, 리마콩, 완두, 이집트콩, 작두콩, 잠두, 제비콩, 팥, 피전피 등

✓ 제품의 제품명 일부로 '17곡' 표시하고자 하는 것으로, "17곡"이 위 규정에 따른 "곡류"에 해당하는 경우 곡류에 해당하는 17종의 원재료 명칭과 함량을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨크기로 표시하여야 합니다.

Q670 혼합간장을 사용한 제품의 제품명의 일부로 "간장" 사용 시 주표시면에 "혼합간장"의 함량을 표시하여야 하나요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.

✓ 제품명의 일부로 "간장"을 표시하고자 하는 경우 최종제품에 함유된 간장의 함량을 표시하여야 할 것이며, 간장 관련한 원재료가 혼합간장이라면 최종제품에 들어있는 혼합간장 내의 간장 함량으로 표시할 수 있습니다.

(예시) 혼합간장 ○○%(간장 ○○%)

Q671 즉석조리식품의 제품명으로 "감자탕"을 사용한 경우 주표시면에 감자 또는 등뼈의 함량을 표시하여야 하나요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.

✓ 같은 고시 『별지 1』 1. 가. 3) 나)에 따라 가)의 규정에도 불구하고, 해당 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우는 그 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명의 함량표시를 하지 않을 수 있습니다.

✓ 즉석조리식품의 제품명을 “감자탕”으로 표시하고자 하는 것으로서,

✓ ‘감자탕’의 ‘감자’는 ‘돼지등뼈에 든 척수’를 이르며 ‘감자탕’은 ‘돼지뼈에 우거지, 들깨즙, 파, 마늘, 따위의 양념을 넣어 진하고 맵게 끓인 탕.’ 등으로 통용되고 있습니다.

✓ 따라서 ‘감자탕’ 표시에 대한 소비자의 기대에 부합하는 경우라면 영업자의 책임하에 “감자탕”으로 제품명을 표시하는 것은 가능하며, ‘감자탕’은 요리명으로 판단되므로 위 규정에 따라 별도의 함량 표시를 하지 않을 수 있을 것입니다.

Q672 제품명 일부로 "고추장"을 사용한 경우 주표시면에 "고춧가루"의 함량을 표시하여야 하나요?

✓「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 가. 3) 가) 에 따라 식품의 처리·제조·가공시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

✓ 다만, 위 규정에도 불구하고 해당 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우는 그 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명의 함량표시를 하지 않을 수 있습니다.

(식품유형명 사용 예시) "○○토마토케첩"(식품유형: 토마토케첩), "○○조미김"(식품유형: 조미김)

(요리명 사용 예시) "불고기○○", "바비큐○○", "갈비○○"

✓「식품등의 표시기준」에 따라 식품유형이 고추장인 경우 주표시면에 고춧가루 함량을 12포인트 이상으로 표시하여야 한다고 규정하고 있습니다. 해당 제품의 식품유형이 고추장인 경우 또는 해당 제품의 제품명이 "○○고추장"인 경우라면 위 규정에 따라 주표시면에 고춧가루 함량을 12포인트 이상으로 표시하여야 합니다.

✓ 다만, 해당 제품의 식품유형이 고추장이 아니고, 고추장을 원재료로 사용하여 제품을 제조한 제품으로 제품명을 "고추장○○"으로 표시하고자 한다면, 위 규정에 따라 주표시면에 고추장의 함량을 14포인트 이상의 글자로 표시하여야 합니다.

Q673 제품명 일부로 "곤드레" 사용한 경우 주표시면에 고려엉겅퀴(곤드레)의 함량을 표시하여야 하나요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

✓ 고려엉겅퀴(곤드레)를 원재료로 사용하여 제품명 일부로 "곤드레" 표시한 경우 위 규정에 따라 해당 원재료명 및 함량을 주표시면에 14포인트 이상으로 표시하여야 합니다.

Q674 과일농축액을 사용한 제품의 제품명 일부로 "과일" 사용 시 주표시면에 과일의 함량 대신에 브릭스(Brix) 단위로 함량을 표시할 수 있나요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을

주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

✓ 제품명 일부로 “과일”을 사용한 경우, 위 규정에 따라 과일에 해당하는 원재료명과 그 함량을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

✓ 농축액 함량을 표시할 때 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 표시하는 것이 아닌 브릭스(Brix)로 표시하는 것은 적절하지 않습니다.

Q675 제품명 일부로 "그래놀라"를 사용한 경우 주표시면에 그래놀라의 함량을 표시하여야 하나요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

✓ 같은 고시 『별지 1』 1. 가. 3) 나)에 따르면 해당 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우는 그 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명의 함량표시를 하지 않을 수 있습니다.

✓ 「식품등의 표시기준」에서 '그래놀라' 표시에 대하여 규정하고 있지 아니하나, 일반적으로 '그래놀라'라 함은 '다양한 곡물, 견과류, 말린 과일 등을 혼합하여 만든 아침식사용 요리' 등의 의미로 통용되고 있습니다.

✓ 따라서, 해당 제품이 여러 곡물 등을 원료로 사용하여 제조한 제품이 해당 표시에 대해 보통의 주의력을 지닌 소비자의 기대 등에 부합하는 경우라면 영업자의 책임하에 제품명의 일부로 '그래놀라' 표시는 가능하며, 이 경우 위 규정에 따른 '요리명'으로 판단되어 '그래놀라'에 해당하는 원재료명 및 함량표시는 생략할 수 있습니다.

Q676 김치분말을 원재료로 사용한 경우 제품명 일부로 "김치맛"을 표시할 수 있나요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조(부당한 표시 또는 광고행위의 금지)에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고 등을 하여서는 아니 됩니다.

✓ 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가

추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

✓ 해당 제품에 통상적으로 김치를 만들 때 사용하는 원재료(예: 김치국물 등)를 사용하여 김치맛을 구현하였다면 소비자 기대에 부합(품질, 맛, 원재료 등)하는 등 사실에 근거하여 제품명 일부로 “김치맛” 표현은 가능하며, 이 경우 위 규정에 따라 김치맛과 관련된 원재료의 명칭과 함량을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

Q677 음료베이스 제품의 원재료로 블루베리농축액을 사용하였습니다. 고형분 함량 표시 시 "블루베리 과즙으로 00%(환산값)"를 추가로 표시할 수 있나요?

✓ 「식품등의 표시기준」 Ⅰ. 3. 바. 에 따라 “원재료”는 식품 또는 식품첨가물의 처리·제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품 내에 들어있는 것을 말합니다.

✓ 동 고시 『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.

✓ 위 규정에 따른 블루베리농축액의 명칭 및 함량을 표시할 때, 농축배율을 반영한 환산값을 추가적으로 표시하고자 하는 것은 사실에 입각하여 가능합니다.

✓ 다만, 추가적으로 표시하는 함량 또한 직접 사용한 원재료로 오인·혼동되지 않도록 영업자의 책임하에 '환산하여 추가로 표시한 함량'임을 알 수 있도록 표시하여야 합니다.

(예시) 블루베리농축액 ○○%(고형분 함량 ○○%)//블루베리 원물로 환산하면 ○○% 등

Q678 만두의 제품명 일부로 "당면"을 사용한 경우 주표시면에 당면의 함량을 표시하여야 하나요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

✓ '당면'은 원재료명으로, 위 규정에 따라 주표시면에 해당 원재료의 명칭 및 함량을 표시하여야 합니다.

Q679 제품명 일부로 "덮밥"을 사용한 경우 주표시면에 밥 함량을 표시하여야 하나요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

✓ 같은 고시 『별지 1』 1. 가. 3) 나)에 따르면 해당 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우는 그 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명의 함량표시를 하지 않을 수 있습니다.

(식품유형명 사용 예시) “○○토마토케첩”(식품유형: 토마토케첩), “○○조미김”(식품유형: 조미김)

(요리명 사용 예시) “수정과○○”, “식혜○○”, “불고기○○”, “피자○○”, “짬뽕○○”, “바비큐○○”, “갈비○○”, “통닭○○”

✓ "덮밥"에 대하여 「식품등의 표시기준」에서 별도로 규정하고 있지 아니하나, 표준국어대사전(국립국어원)에 따르면 "덮밥"은 "반찬이 될 만한 요리를 밥 위에 얹어 먹는 음식을 통틀어 이르는 말"로 각각 정의하고 있어 위 규정에 따라 요리명인 덮밥의 함량은 표시하지 않아도 됩니다.

Q680 제품명 일부로 "마늘"을 표시하고자 하며, 마늘과 마늘분말을 원재료로 사용한 경우 주표시면에 원재료의 명칭과 함량은 어떻게 표시하나요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

✓ 제품명의 일부로 '마늘'을 표시한 경우 위 규정에 따라 마늘에 해당하는 원재료의 명칭 및 함량을 주표시면에 표시하여야 합니다. 이 경우 '마늘'에 해당하는 원재료 명칭 및 함량을 각각 표시하거나, 최종제품에 남아있는'마늘'의 함량을 합하여 표시하는 것 또한 가능합니다.

Q681 제품명 일부로 "마요"를 사용한 경우 주표시면에 "마요네즈"의 함량을 표시하여야 하나요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 가. 3) 가) 에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의

원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.

✓ 제품명 일부로 “마요”를 표시할 때의 위 규정에 따른 원재료명 및 함량 표시에 대한 것으로서,

✓ 제품명 일부로 표시한 “마요”가 원재료로 사용한 ‘마요네즈’를 의미하는 경우라면 ‘마요네즈’는 위 규정에 따른 원재료명 및 함량표시 대상에 해당합니다.

Q682 제품명 일부로 "미숫가루" 사용한 경우 주표시면에 미숫가루의 함량을 표시하여야 하나요?

✓ 「식품등의 표시기준」 Ⅰ. 3. 바.에 따라 “원재료”는 식품 또는 식품첨가물의 처리·제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품 내에 들어있는 것을 말합니다.

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 및 「식품등의 표시기준」에서 '미숫가루'에 대하여 규정하고 있지 아니 하나, 「표준국어대사전」에 따르면 "찹쌀이나 멥쌀 또는 보리쌀 따위를 찌거나 볶아서 가루로 만든 식품"으로 정의하고 있습니다.

✓ 제품명 일부로 '미숫가루'를 표시한 경우라면, '미숫가루' 정의에 해당하는 '찹쌀 또는 멥쌀 또는 보리쌀' 등의 원재료명 및 최종제품에 남아있는 함량을 표시하는 것이 바람직합니다.

Q683 제품명 일부로 "샐러드"를 사용한 경우 주표시면에 샐러드의 함량을 표시하여야 하나요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

✓ 같은 고시 『별지 1』 1. 가. 3) 나)에 따르면, 해당 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우는 그 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명의 함량표시를 하지 않을 수 있습니다.

(요리명 사용 예시) “수정과○○”, “식혜○○”, “불고기○○”, “피자○○”, “짬뽕○○”, “바비큐○○”, “갈비○○”, “통닭○○”

✓ 같은 고시에서 ‘샐러드’에 대해 별도로 규정하고 있지 아니하나, 일반적으로 ‘샐러드’는 ‘서양 요리의 하나. 생야채나 과일을 주재료로 하여 마요네즈나 프렌치드레싱 따위의 소스로 버무린 음식’으로 알려져 있습니다.

✓ 이와 관련하여, 제품명의 일부로 ‘샐러드’를 표시하는 경우 위 규정에 따른 요리명에 해당되어 원재료의 함량표시는 생략할 수 있습니다.

Q684 제품명 일부로 "순대"를 사용한 경우 주표시면에 순대의 함량을 표시하여야 하나요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

✓ 위 규정에 따라 주표시면에 ‘순대’의 명칭 및 함량을 14포인트 이상의 글씨 크기로 표시하여야 합니다.

Q685 "한우 목살"과 "한우사골농축액"을 사용한 식육추출가공품의 제품명이 '한우육개장' 입니다. 한우의 함량표시를 어떻게 해야 하나요?

✓「식품등의 표시기준」Ⅲ. 1. 더. 2) 거) (4)에 따르면 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명을 제품명으로 사용하고자 할 경우 다음에서 정하는 대로 주표시면에 표시하여야 합니다.

1) 가장 많이 사용한 원료 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명을 제품명으로 사용하여야 하며 이 경우 제품에 사용한 모든 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명과 그 함량을 표시하여야 합니다.

2) 2가지 이상의 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우, 많이 사용한 순서에 따라 각각의 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명의 함량을 표시하여야 합니다.

✓ 동 고시『별지 1』1. 바. 4)에 따라 식품의 원재료로서 사용한 추출물(또는 농축액)의 함량을 표시하는 때에는 추출물(또는 농축액)의 함량과 그 추출물(또는 농축액)중에 함유된 고형분 함량(백분율)을 함께 표시하여야 합니다. 다만, 고형분 함량의 측정이 어려운 경우 배합함량으로 표시할 수 있습니다.

(예시) 딸기 추출물(또는 농축액) ○○%(고형분 함량 ○○% 또는 배합 함량 ○○%)

✓ 해당 제품(식품유형: 식육추출가공품)에 원재료로 한우 목살, 한우사골농축액 등을 사용하여 추출한 제품의 제품명으로 "한우 육개장"으로 표시하고자 하는 경우 위 규정에 따라 가장 많이 사용한 식육에 한하여 제품명 일부로 표시 가능하며, 이 경우 모든 식육의 종류(품종명 포함) 또는 부위명과 그 함량을 주표시면에 표시하여야 하므로 [한우 목살 함량, 한우사골농축액 함량 (고형분 함량)]이 적절합니다.

Q686 제품명 일부로 "쌍화"를 사용한 다류의 경우 주표시면에 쌍화차의 함량을 표시하여야 하나요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.

✓ 제품명 일부로 "쌍화"를 표시하고자 하는 것으로서, '쌍화'가 원재료명에 해당하지 아니하므로, 위 규정의 적용 대상이 아닙니다.

✓ 참고로, 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」에 따라 '쌍화탕', '쌍화전', '한방쌍화차', '쌍화액'은 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고에 해당합니다.

Q687 제품명 일부로 "알부민"을 사용한 경우 주표시면에 알부민의 함량을 표시하여야 하나요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

✓ 제품명 일부로 "알부민"으로 표시하는 경우 위 규정에 따라 제품명의 일부로 사용된 원재료명 또는 성분명의 명칭과 그 함량을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

Q688 제품명이 "앙금떡"인 경우, 앙금의 함량을 표시해야 하나요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량

또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.

✓ '앙금'은 사전적으로 "녹말 따위의 아주 잘고 부드러운 가루가 물에 가라앉아 생긴 층"의 의미가 있어, 원재료명으로 판단되지 않아 앙금에 대한 함량표시를 하지 않을 수 있습니다.

Q689 복합조미식품의 제품명이 "야채분말"이면 야채에 해당하는 원재료의 명칭 및 함량을 주표시면에 표시해야 하나요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지1』 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

✓ 해당 제품의 제품명 일부로 원재료명 또는 원재료명을 통칭하는 명칭(야채)을 표시한 경우라면 야채(채소)에 해당하는 모든 원재료명 및 함량을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨크기로 표시하여야 합니다.

Q690 제품명으로 "연잎밥"을 사용한 경우 주표시면에 연잎과 밥의 함량을 표시하여야 하나요?

✓「식품등의 표시기준」 I. 3. 바.에 따르면 “원재료”는 식품 또는 식품첨가물의 처리·제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품 내에 들어있는 것을 말합니다.

✓ 또한, 같은 고시『별지 1』1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 하며

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

✓ 같은 고시『별지 1』1. 가. 3) 나)에 따르면 해당 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는 경우는 그 식품유형명, 즉석섭취·편의식품류명 또는 요리명의 함량표시를 하지 않을 수 있습니다.

(요리명 사용 예시) “수정과○○”, “식혜○○”, “불고기○○”, “피자○○”, “짬뽕○○”, “바비큐○○”, “갈비○○”, “통닭○○”

✓ 최종 제품이 밥에 해당하는 경우이고 원재료 일부로 연잎을 사용하였다면 제품명 일부로 ‘연잎밥’ 표시는 가능합니다. 이 경우, 최종 제품 내에 남아있는 연잎에 해당하는 원재료명 및 함량을 위 규정에 따라 표시하여야 하며, 밥의 경우 위 규정에 따라 함량을 별도로 표시하지 않을 수 있습니다.

Q691 제품명이 "저분자콜라겐C"일 경우 원재료명과 함량을 표시해야 하나요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

✓ 영양성분에 대한 “고(또는 풍부) 또는 함유(또는 급원)” 표시는 영양성분 함량 강조표시에 해당되며, 이 경우, 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 아. 3) 가) (2) 영양성분 함량강조표시 세부기준에 따라 해당 영양성분의 ‘함유 또는 급원’에 적합하여야 합니다.

* 비타민 또는 무기질의 ‘함유’ 또는 ‘급원’ 세부기준: 식품 100g당 1일 영양성분 기준치의 15% 이상, 식품 100ml당 1일 영양성분 기준치의 7.5% 이상, 식품 100kcal당 1일 영양성분기준치의 5% 이상일 때 또는 1회 섭취참고량당 1일 영양성분기준치의 15% 이상일 때

✓ 제품명을 ‘저분자콜라겐C’로 표시하고자 하는 경우, 제품에 사용한 원재료명(또는 성분명)을 제품명의 일부로 표시하는 것 자체만으로는 영업자의 책임하에 표시할 수 있습니다. 이 경우 주표시면에 해당 원재료명 및 함량을 표시하여야 하며, 비타민C를 표시한 경우라면 영양성분 함량강조에 해당되어 '비타민 함유 또는 급원 세부기준'에 부합하여야 합니다.

✓ 세부기준에 부합하는 경우 강조하고자 하는 영양성분을 포함하여 「식품등의 표시기준」

『별지 1』 1. 아. 2)에 따라, 9가지 영양성분(열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질)의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 [도 3] 영양성분 표시도안에 따라 표시하여야 합니다.

- 열량, 트랜스지방은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시는 제외

✓ 아울러, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 및 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 등에서는 '저분자'에 대한 정의, 기준 및 규격 등과 관련하여 규정하고 있지 아니하므로, 제품에 '저분자'를 표시하고자 하는 경우라면 소비자에게 정확한 정보를 제공하기 위해 영업자의 책임하에 '저분자'의 정의(해당 제품의 분자량 등) 등을 과학적이고 객관적인 사실에 입각하여 표시하여야 합니다.

* 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제9조에 따라 추후 표시·광고에 대한 실증 요청을 받은 경우 15일 이내로 실증자료를 제출하여야 함.

Q692 제품명으로 "짜장소스"를 사용한 경우 주표시면에 "춘장", "짜장분"의 함량을 표시하여야 하나요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

✓ 해당 제품의 제품명이 '짜장소스'인 경우, 사용한 원재료인 춘장 및 짜장분에 대한 함량을 위 규정에 따라 표시하는 것이 바람직합니다.

Q693 5가지 치즈를 사용한 제품의 제품명 일부로 "콰트로 치즈"을 사용한 경우 주표시면에 4가지 치즈의 명칭과 함량만을 표시할 수 있나요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 가. 3)에 따르면 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

✓ 해당 제품에 5종류의 "치즈"를 사용하고 제품명에 "콰트로*치즈"로 표시하는 것은 영업자 책임하에 가능하며,

* 콰트로(quatro) : 넷(4), 네 개, 네 번째,

✓ 주표시면에 4가지의 치즈에 해당하는 원재료명 및 함량을 14포인트 이상의 글씨크기로 표시하여야 합니다.

Q694 제품명 일부로 "크림버터"를 사용한 경우 주표시면 원재료명(크림, 버터) 및 함량 표기 시 순서가 정해져 있나요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

✓ 제품명 일부로 표시한 '크림', '버터'는 원재료명으로 위에 따라 해당 원재료명 및 함량을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨크기로 표시하여야 하며, 이때 원재료명 및 함량 표시 순서에 대해서는 별도로 규정하고 있지 않습니다.

Q695 제품명에 포함된 원재료명 및 함량을 주표시면에 표시하였습니다. 정보표시면 원재료 표시란에도 원재료의 함량을 표시해야 하나요?

✓「식품등의 표시기준」『별지 1』1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 제조·가공시에 사용한 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우나 2가지 이상의 원재료명칭을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 활자크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 활자로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

✓ 같은 고시『별지 1』1. 바. 1) 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공 시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외. 이하 같음)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다. 다만, 중량비율로서 2% 미만인 나머지 원재료는 상기 순서 다음에 함량 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있습니다.

✓ 제품명에 사용된 원재료명은 주표시면에 그 명칭과 함량을 표시해야 하며, 정보표시면에는 제품명에 사용된 것과 상관없이 식품의 처리·제조·가공 시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외. 이하 같음)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 하나 함량 표시는 하지 않아도 무방합니다.

영업소(장) 등의 명칭(상호) 및 소재지

Q696 육수와 고명으로 구성된 세트상품입니다. 육수는 1개의 공장에서 생산하고 고명은 2개의 공장에서 생산하는 경우 세트포장의 외포장지에 고명의 제조사를 F1, F2로 구분하여 표시할 수 있나요?

✓ 「식품등의 표시기준」 II. 1. 아.에 따르면, 세트포장(각각 품목제조보고 또는 수입신고된 완제품 형태로 두 종류 이상의 제품을 함께 판매할 목적으로 포장한 제품을 말함) 형태로 구성한 경우 세트포장 제품을 구성하는 각 개별 제품에는 표시사항을 표시하지 아니할 수 있지만 세트포장 제품의 외포장지에는 이를 구성하고 있는 각 제품에 대한 표시사항을 각각 표시하여야 합니다. 이 경우 소비기한은 구성제품 가운데 가장 짧은 소비기한 또는 그 이내로 표시하여야 합니다(다만, 소비자가 완제품을 구성하는 각 제품의 표시사항을 명확히 확인할 수 있는 경우를 제외한다).

✓ 동 고시 『별지 1』 1. 나. 1) 가)에 따라 식품등 제조·가공업은 영업등록 또는 영업신고 시 등록 또는 신고관청에 제출한 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 표시하되, 업소의 소재지 대신 반품교환업무를 대표하는 소재지를 표시할 수 있습니다.

✓ 고명에 대해 식품제조·가공업소 명칭 및 소재지, 소비기한을 제외한 모든 표시사항이 동일하나 제조업소명 및 소재지가 상이한 경우에 한하여, 해당 제품이 F1 또는 F2표시 등을 통해 어느 제조업소에서 제조한 제품인지 소비자가 명확하게 확인할 수 있다면 영업자의 책임하에 하나의 포장지에 복수의 영업소의 정보 및 품목보고번호를 표시하는 것은 가능합니다.

Q697 수입 자연상태식품을 소분하는 소분업소명 표시를 생략해도 되나요?

✓「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」(식약처 고시)에 따라「식품위생법 시행령」제21조제1호 및 제5호나목3)에 따른 식품제조 · 가공업, 유통전문판매업,「축산물 위생관리법 시행령」제21조제3호·4호 및 제7호마목에 따른 축산물가공업, 식육포장처리업, 축산물유통전문판매업,「건강기능식품에 관한 법률 시행령」제2조제1호 및 제3호나목에 따른 건강기능식품제조업, 건강기능식품유통전문판매업 및「수입식품안전관리 특별법」제18조에 따른 주문자상표부착방식 위탁생산 식품등의 위탁자 이외의 상표나 로고 등을 사용한 표시·광고는 부당한 표시·광고에 해당합니다. 다만, 다음에 해당하는 경우는 제외합니다.

1) 최종 소비자에게 판매되지 아니하는 식품등 및 자연상태의 농산물·임산물·수산물·축산물의 경우

2)「상표법」에 따른 상표권을 소유한 자가 상표 사용권뿐만 아니라 해당 제품에 안전·품질에 관한 정보·기술을 제조사에게 제공한 경우

✓「식품등의 표시기준」Ⅲ. 1. 퍼. 2) 나)에 따라 자연상태 식품은 업소명(채취·생산자, 채취·생산자단체명 또는 포장업체명, 수입식품의 경우 수입판매업소명) 표시대상입니다.

✓ 같은 고시 Ⅲ. 1. 퍼. 2) 다)에 따라 자연상태 식품은 생산연도, 생산연월일(채취·수확·어획·도축한 연도 또는 연월일) 또는 포장일 표시대상입니다.

✓ 수입 자연상태 식품에는 위 규정에 따라 수입판매업소의 명칭을 표시하여야 하며, 소분 상품에도 동일하게 수입판매업소의 명칭을 표시하여야 합니다.

✓ 아울러, 영업자의 책임하에 추가로 소분업소 명칭을 표시하는 것은 가능합니다.

Q698 제품 광고에는 업소명을 표시해야 하는데 유통전문판매업에서 제조 의뢰한 식품은 유통전문판매업소와 제조업소명 모두 표시해야 하나요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에서 "광고"란 라디오 · 텔레비전 · 신문 · 잡지 · 인터넷 · 인쇄물 · 간판 또는 그 밖의 매체를 통하여 음성 · 음향 · 영상 등의 방법으로 식품등에 관한 정보를 나타내거나 알리는 행위를 말한다고 정의하고 있습니다.

✓ 동 법 시행규칙 [별표 6]에 따르면, 식품등을 텔레비전·인쇄물 등을 통해 광고하는 경우에는 제품명, 제조·가공·처리·판매하는 업소명(관할 관청에 허가·등록·신고한 업소명을 말한다.)을 그 광고에 포함시켜야 하며, 수입식품등의 경우에는 제품명, 제조국(또는 생산국) 및 수입식품등 수입 · 판매업의 업소명을 그 광고에 포함시켜야 한다고 규정하고 있습니다.

✓ 상기 규정에 따라 식품등을 인터넷 등을 통해 광고하는 경우에는 제품명, 제조·가공·처리·판매하는 업소명(관할 관청에 허가·등록·신고한 업소명을 말한다.)을 그 광고에 포함시켜야 하므로 제조업소 및 유통전문판매업소명을 함께 포함시켜야 합니다.

소비기한 또는 품질유지기한

Q699 식육포장처리업자가 원육을 단순 가공(절단) 후 포장육으로 제조할 때 제조된 포장육의 제조일자는 원료육의 제조일자로 표시해야 하나요?

✓ 「식품등의 표시기준」 Ⅰ. 3. 다.에 따라 "제조연월일"이라 함은 포장을 제외한 더 이상의 제조나 가공이 필요하지 아니한 시점(포장 후 멸균 및 살균 등과 같이 별도의 제조공정을 거치는 제품은 최종공정을 마친 시점)을 말합니다. 다만, 캅셀제품은 충전·성형완료시점으로, 소분판매하는 제품은 소분용 원료제품의 제조연월일로, 포장육은 원료포장육의 제조연월일로, 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품을 다시 나누어 판매하는 경우는 원료제품에 표시된 제조연월일로, 원료제품의 저장성이 변하지 않는 단순 가공처리만을 하는 제품은 원료제품의 포장시점으로 합니다.

✓ 동 고시 Ⅲ. 1. 더. 2) 라)에 따라 포장육은 소비기한을 표시하여야 합니다. 다만, 원료제품의 포장을 제거한 후 저장성이 변하지 않는 단순 가공처리만을 하여 재포장하는 경우, 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품을 다시 나누어 재포장하는 경우, 포장육을 재포장하는 경우, 그 제품에 재포장일자를 표시하고자 하면 제조연월일 및 소비기한을 표시하여야 합니다.

✓ 원육을 단순 절단하여 제조한 포장육에 제조일을 표시하고자 한다면 위의 규정에 따라 원료 포장육의 제조연월일로 표시하여야 합니다.

Q700 소비기한 표시 대상이 아닌 수입 아이스크림에 소비기한이 표시되어 있다면 소비기한을 준수해야 하나요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」제4조에 따른「식품등의 표시기준」Ⅲ. 1. 나. 2)에서 빙과류는 소비기한을 표시하여야 하나, 아이스크림류, 빙과, 식용얼음은 제조연월일을(단, 아이스크림류, 빙과는 "제조연월"만을 표시할 수 있음) 표시하도록 규정하고 있습니다.

✓ 따라서, 아이스크림 제품에 수입식품등 수입판매업 영업자의 책임하에 한글표시사항으로써 소비기한을 설정·표시한 경우라면 위 규정에 따라 해당 날짜를 준수하여 보관·관리하여야 합니다.

Q701 제조연월일 표시 대상인 리큐르 제품에 소비기한을 추가로 표시할 수 있나요?

✓「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 4. 4) (2)에서 "제품의 소비기한 설정은 해당 제품의 포장재질, 보존조건, 제조방법, 원료배합비율 등 제품의 특성과 냉장 또는 냉동보존 등 기타 유통실정을 고려하여 위해방지와 품질을 보장할 수 있도록 정하여야 한다.", (3)에서 '"소비기한"의 산출은 포장완료(다만, 포장 후 제조공정을 거치는 제품은 최종공정 종료)시점으로 하고 캡슐제품은 충전·성형 완료시점으로 한다. 다만, 달걀은 '산란일자'를 소비기한 산출시점으로 한다.', (5)에서 '선물세트와 같이 소비기한이 상이한 제품이 혼합된 경우와 단순 절단, 식품 등을 이용한 단순 결착 등 원료 제품의 저장성이 변하지 않는 단순가공처리만을 하는 제품은 소비기한이 먼저 도래하는 원료 제품의 소비기한을 최종제품의 소비기한으로 정하여야 한다.'라고 규정하고 있습니다.

✓ 해당 제품이 '리큐르'로써 해당 제품의 소비기한을 설정하시려는 경우, 상기 규정과 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 소비기한 설정기준」(식약처 고시)에 따라 포장재질, 보존조건, 제조방법, 원료배합비율 등 제품의 특성과 냉장 또는 냉동보존 등 기타 유통실정을 고려하여 위해방지와 품질을 보장할 수 있도록 소비기한 설정실험 등을 통해 영업자의 책임하에 설정할 수 있습니다.

✓ 「식품등의 표시기준」 Ⅲ. 1. 거. 2) 라)에 따라 주류는 제조연월일을 표시하여야 하고, 탁주 및 약주는 소비기한, 맥주는 소비기한 또는 품질유지기한을 표시하여야 합니다. (다만, 제조번호 또는 병입연월일을 표시한 경우에는 제조연월일을 생략할 수 있다.)

✓ 같은 고시 『별지 1』 1. 라. 11)에 따라 자연상태 식품 등 소비기한 표시대상 식품이 아닌 식품에 소비기한을 표시한 경우에는 1)부터 10)까지의 표시방법을 따라 표시하여야 한다(자연상태 식품인 경우 2)와 5) 중 "제조일"은 "생산연월일 또는 포장일"로 본다). 이 경우, 표시된 소비기한이 경과된 제품을 수입·진열 또는 판매하여서는 아니 되며, 이를 변경하여서도 아니 됩니다.

✓ 상기 규정에 따라 주류(리큐르 등)는 제조연월일을 표시하여야 하고, 소비기한 표시를 하지 아니할 수 있으나, 영업자 책임하에 소비기한을 설정하여 표시할 수 있습니다.

✓ 다만, 소비기한 표시대상 식품이 아닌 식품에 소비기한을 표시한 경우에는 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 라. 1)부터 10)까지의 소비기한 표시방법을 따라 표시하여야 하고, 표시된 소비기한이 경과된 제품을 수입·진열 또는 판매하여서는 아니 되며, 이를 변경하여서는 아니 됩니다.

Q702 자연상태 식품을 수입하는데 현품에 소비기한이 표시되어 있습니다. 한글표시사항에도 반영하여 기재해야 하나요?

✓「식품등의 표시기준」Ⅲ. 1. 퍼. 2) 다) 에 따라 자연상태 식품은 생산연도, 생산연월일(채취·수확·어획·도축한 연도 또는 연월일) 또는 포장일 표시대상입니다.

✓ 해당 제품이 자연상태 식품인 경우라면 위 규정에 따른 일자를 표시하여야 하며, 소비기한 표시대상은 아닙니다.

✓ 따라서 수출국에서 '소비기한'을 표시하였더라도 한글표시사항에는 소비기한을 표시하지 않을 수 있습니다.

Q703 즉석섭취식품의 소비기한 표시 시 제조일을 "○○년○○월○○일 ○○시" 로 표시하고, 소비기한을 "제조일로부터 ○시간"으로 표시할 수 있나요?

✓「식품등의 표시기준」Ⅲ. 1. 저. 2) 거) (2)에 따르면 즉석섭취식품 중 도시락, 김밥, 햄버거, 샌드위치, 초밥의 제조연월일 표시는 제조일과 제조시간을 함께 표시하여야 하며, 소비기한 표시는 "○○년○○월○○일까지", "○○일○○시까지" 또는 "○○.○○.○○ 00:00까지"로 표시하도록 규정하고 있습니다.

✓ 동 고시『별지 1』다. 2)에 따르면 제조일을 주표시면 또는 정보표시면에 표시하기가 곤란한 경우에는 해당위치에 제조일의 표시위치를 명시하여야 합니다.

✓ 즉석섭취식품 중 도시락은 상기 규정에 따라 표시하여야 하므로 "제조일자로부터 ○시간까지" 등의 방법은 적절하지 않습니다.

Q704 수입 주류 현품에 표시되어있는 품질유지기한을 한글표시사항에 반영하여 표시해야 하나요?

✓「식품등의 표시기준」Ⅲ. 1. 거. 2) 라)에 따라 주류는 제조연월일 표시대상이며(탁주 및 약주는 소비기한, 맥주는 소비기한 또는 품질유지기한), 제조번호 또는 병입연월일을 표시한 경우에는 제조연월일을 생략할 수 있습니다.

✓ 해당 내용은 「식품등의 표시기준」에 따른 제조연월일 표시 대상인 주류에 수출국에서 품질유지기한 또는 소비기한을 표시한 경우로서,

✓「식품등의 표시기준」에 따른 제조연월일 표시 대상이므로, 한글표시사항에는 제조연월일을 표시하여야 하며, 수출국에서 표시한 품질유지기한 또는 소비기한은 한글표시사항에 표시하지 않을 수 있습니다.

내용량

Q705 제품의 내용량이 감소된 경우 내용량 변경 사실을 제품에 표시해야 하나요?

✓「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 마. 8)에 따라 식품의 내용량을 변경(감소한 경우에 한함)한 경우, 변경한 날로부터 3개월 이상의 기간 동안 제조 · 가공 · 소분하거나 수입하는 제품의 내용량 주위에 변경 사실을 표시하여야 합니다. 이 경우 스티커를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 하며, 소비자가 변경 전의 내용량을 쉽게 알아볼 수 있도록 표시하여야 합니다. 다만, 다음의 경우에는 표시하지 아니할 수 있습니다.

1) 단위가격(출고가격을 기준으로 한다)이 상승하지 않은 경우
2) 내용량 변경(감소) 비율이 5% 이하인 경우
3)「식품위생법 시행령」 제21조제1호 부터 제3호의 식품제조 · 가공업, 즉석판매제조 · 가공업 및 식품첨가물제조업,「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호의 축산물가공업 및 제8호에 따른 식육즉석판매가공업에 사용될 목적으로 공급되는 원료용 식품 등의 경우
4) 자연상태의 농 · 임 · 축 · 수산물(단,「축산물 위생관리법」에서 정한 축산물 중 식육가공품, 유가공품, 알가공품은 제외한다)의 경우
5)「식품위생법 시행령」 제21조제2호에 따른 즉석판매제조 · 가공업의 영업자가「식품위생법 시행규칙」 제37조 관련 별표 15에 따른 즉석판매제조 · 가공 대상식품을 판매하는 경우
6)「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제8호에 따른 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품을 만들거나 다시 나누어 판매하는 경우
7) 소비자에게 직접 판매되지 아니하고,「식품위생법 시행령」 제21조제8호의 식품접객업에 조리를 목적으로 공급하는 식품 및「식품위생법」 제2조제12호의 집단급식소에 급식용도로 납품되는 식품의 경우

(예시) 내용량 00g(내용량 변경 제품, 00g→00g 또는 00% 감소), 내용량 00g(이전 내용량 00g) 등

Q706 100g 제품을 생산하다가 80g 신규제품을 출시하고 나중에 기존 제품을 생산중단 하는 경우 내용량 감소 표시 대상인가요? 생산중단 시기에 대한 기준이 있나요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 마. 8)에 따라 식품의 내용량을 변경(감소한 경우에 한함)한 경우, 변경한 날로부터 3개월 이상의 기간 동안 제조 · 가공 · 소분하거나 수입하는 제품의 내용량 주위에 변경 사실을 표시하여야 합니다. 이 경우 스티커를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 하며, 소비자가 변경 전의 내용량을 쉽게 알아볼 수 있도록 표시하여야 합니다.

(예시) 내용량 ○○g(내용량 변경 제품, ○○g→○○g 또는 ○○% 감소), 내용량 ○○g(이전 내용량 ○○g) 등

✓ 다만, 다음의 경우에는 표시하지 아니할 수 있습니다.

1) 단위가격(출고가격을 기준으로 한다)이 상승하지 않은 경우

2) 내용량 변경(감소) 비율이 5% 이하인 경우

3) 「식품위생법 시행령」 제21조제1호 부터 제3호의 식품제조 · 가공업, 즉석판매제조 · 가공업 및 식품첨가물제조업, 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호의 축산물가공업 및 제8호에 따른 식육즉석판매가공업에 사용될 목적으로 공급되는 원료용 식품 등의 경우

4) 자연상태의 농 · 임 · 축 · 수산물(단, 「축산물 위생관리법」에서 정한 축산물 중 식육가공품, 유가공품, 알가공품은 제외)의 경우

5) 「식품위생법 시행령」 제21조제2호에 따른 즉석판매제조 · 가공업의 영업자가 「식품위생법 시행규칙」 제37조 관련 별표 15에 따른 즉석판매제조 · 가공 대상식품을 판매하는 경우

6) 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제8호에 따른 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품을 만들거나 다시 나누어 판매하는 경우

7) 소비자에게 직접 판매되지 아니하고, 「식품위생법 시행령」 제21조제8호의 식품접객업에 조리를 목적으로 공급하는 식품 및 「식품위생법」 제2조제12호의 집단급식소에 급식용도로 납품되는 식품의 경우

(예시) 내용량 ○○g(내용량 변경 제품, ○○g→○○g 또는 ○○% 감소), 내용량 ○○g(이전 내용량 ○○g) 등

✓ 내용량이 다른 신제품이 출시된 경우라면 상기 규정의 적용 대상으로 판단되지 아니하나, 내용량이 다른 신제품을 출시 후 기존 내용량의 제품을 단종하는 경우라면, 상기 규정을 위반한 것으로 볼 수 있을 것으로 판단되며, 단종 시기 등에 따른 구체적인 위반 여부는 영업자의 소명, 현장조사 등을 통해 검토하여야 합니다.

Q707 유통과정에서 단위가격이 변경된다면 내용량 변경사실 표시 대상인가요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지1』 1. 마. 8)에 따라 식품의 내용량을 변경(감소한 경우에 한함)한 경우, 변경한 날로부터 3개월 이상의 기간 동안 제조 · 가공 · 소분하거나 수입하는 제품의 내용량 주위에 변경 사실을 표시하여야 합니다. 이 경우 스티커를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 하며, 소비자가 변경 전의 내용량을 쉽게 알아볼 수 있도록 표시하여야 합니다.

(예시) 내용량 ○○g(내용량 변경 제품, ○○g→○○g 또는 ○○% 감소), 내용량 ○○g(이전 내용량 ○○g) 등

✓ 다만, 다음의 경우에는 표시하지 아니할 수 있습니다.

1) 단위가격(출고가격을 기준으로 한다)이 상승하지 않은 경우

2) 내용량 변경(감소) 비율이 5% 이하인 경우

3) 「식품위생법 시행령」 제21조제1호 부터 제3호의 식품제조 · 가공업, 즉석판매제조 · 가공업 및 식품첨가물제조업, 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호의 축산물가공업 및 제8호에 따른 식육즉석판매가공업에 사용될 목적으로 공급되는 원료용 식품 등의 경우

4) 자연상태의 농 · 임 · 축 · 수산물(단, 「축산물 위생관리법」에서 정한 축산물 중 식육가공품, 유가공품, 알가공품은 제외)의 경우

5) 「식품위생법 시행령」 제21조제2호에 따른 즉석판매제조 · 가공업의 영업자가 「식품위생법 시행규칙」 제37조 관련 별표 15에 따른 즉석판매제조 · 가공 대상식품을 판매하는 경우

6) 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제8호에 따른 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품을 만들거나 다시 나누어 판매하는 경우

7) 소비자에게 직접 판매되지 아니하고, 「식품위생법 시행령」 제21조제8호의 식품접객업에 조리를 목적으로 공급하는 식품 및 「식품위생법」 제2조제12호의 집단급식소에 급식용도로 납품되는 식품의 경우

(예시) 내용량 ○○g(내용량 변경 제품, ○○g→○○g 또는 ○○% 감소), 내용량 ○○g(이전 내용량 ○○g) 등

✓ 위 1) 에 따른 '단위가격(출고가격)'은 식품을 제조·가공하거나 소분하는 식품의 경우라면 제조·가공 영업자 및 소분 영업자가 유통·판매를 위해 출고하는 가격'을 말하며, 수입식품은 수입식품등 수입·판매업자가 유통·판매를 위해 출고하는 가격을 말합니다.

* 내용량 변경 사실 표시 질의·응답집 Q8.
(식약처 누리집 → 법령/자료 → 법령정보 → 제개정고시등 → 「식품등의 표시기준」 일부개정고시(고시 제2024-41호, '24.7.24.)에 첨부)

✓ 단위가격은 제조사 등의 출고가격을 기준으로 하므로, 유통과정에서 단위가격이 상승하는 경우는 표시 대상이 아닙니다.

Q708 절임식품의 조미액은 먹기 전에 버리게 되는데 내용량 및 열량 표시 시 버리는 조미액을 포함해야 하나요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 마. 2)에 따라 먹기 전에 버리게 되는 액체(제품의 특성에 따라 자연적으로 발생하는 액체를 제외한다) 또는 얼음과 함께 포장하거나 얼음막을 처리하는 식품은 액체 또는 얼음(막)을 뺀 식품의 중량을 표시하여야 합니다.

✓ 같은 고시 『별지 1』 1. 아. 1) 나)에 따르면, 영양성분 함량은 식품 중 먹을 수 있는 부위를 기준으로 산출합니다. 이 경우 먹을 수 있는 부위는 동물의 뼈, 식물의 씨앗 및 제품의 특성상 품질유지를 위하여 첨가되는 액체(섭취 전 버리게 되는 액체) 등 통상적으로 섭취하지 않는 먹을 수 없는 부위는 제외하고 실제 섭취하는 양을 기준으로 합니다.

✓ 내용량 및 열량은 상기 규정에 따라 먹기 전에 버리게 되는 액체를 제외하고 실체 섭취하는 양을 기준으로 표시하여야 합니다.

예) OOOg(OOOkcal)

원재료명

Q709 원재료명과 영양성분 도안에 비오틴을 표시할 때 비오틴으로 해야 하나요? 바이오틴으로 해야 하나요?

✓「식품등의 표시기준」에 따라 식품첨가물에 대한 표시는 다음과 같이 하여야 합니다.

* [표 4]에 해당하는 용도로 식품을 제조·가공시에 직접 사용·첨가하는 식품첨가물은 그 명칭과 용도를 함께 표시하여야 한다. (예시) 사카린나트륨(감미료) 등

* [표 5]에 해당하는 식품첨가물의 경우에는 「식품첨가물 기준 및 규격」에서 고시한 명칭이나 같은 표에서 규정한 간략명으로 표시하여야 한다.

* [표 6]에 해당하는 식품첨가물의 경우에는 「식품첨가물 기준 및 규격」에서 고시한 명칭이나 같은 표에서 규정한 간략명 또는 주용도(중복된 사용 목적을 가질 경우에는 주요 목적을 주용도로 한다.)로 표시하여야 한다. 다만, [표 6]에서 규정한 주용도가 아닌 다른 용도로 사용한 경우에는 고시한 식품첨가물의 명칭 또는 간략명으로 표시하여야 한다.

✓「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 아. 2) 나) (7) (가)에 따라, 규칙 제6조 관련 별표 5 1일 영양성분 기준치의 비타민과 무기질(나트륨은 제외한다)을 표시하거나 강조표시하는 경우에는 해당 영양성분의 명칭, 함량 및 규칙 제6조 관련 별표 5의 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 합니다.

✓ 일반식품에 식품첨가물로 '비오틴'을 사용한 경우라면 원재료명란에는 상기 규정에 따라 「식품첨가물 기준 및 규격」에서 고시한 명칭인 '비오틴'으로 표시하여야 하며, 영양정보표에 별도로 '바이오틴'을 표시하고자 하는 경우라면 영양정보표에는 위 규정에 따라 [별표 5]에서 규정하는 영양성분 명칭인 '바이오틴'으로 표시하여야 합니다.

Q710 주표시면에 식품에 들어간 원재료의 이미지만 넣고, 문구를 따로 표시하지 않는데 함량 표시를 해야 하나요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 바. 1) 바)에 따라 원재료명을 주표시면에 표시하는 경우 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 글씨로 표시하여야 하며, 다만, 『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 해당하는 경우는 그에 따릅니다.

✓ 동 고시에서 주표시면에 표시한 이미지에 대해 해당 원재료명 및 함량을 의무적으로 표시하는 것에 대해 별도로 규정하고 있지 아니하므로 주표시면 이미지에 대한 원재료명 및 함량 표시는 의무 기재사항이 아닙니다.

- 다만, 이미지로 표시한 원재료는 해당 제품에 원재료로 사용되어 최종 제품 내에 남아있어야 합니다.

Q711 건면 상태인 당면에 정제수를 넣어 불린당면을 원재료로 사용한 경우에 불리는데 사용한 물도 표시해야 하나요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 바. 1) 가)에 따라 식품의 처리 · 제조 · 가공시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외한다. 이하 같다)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다. 다만, 중량비율로서 2% 미만인 나머지 원재료는 상기 순서 다음에 함량 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있습니다.

✓ 해당 제품에 전분 100%인 "당면"을 "물"에 불려 원재료로 사용한 경우, 상기 규정에 따라 '당면'과 '물"을 함량 순서대로 표시하는 것이 원칙이나, 최종 제품에 남아있지 않는 물은 표시하지 아니합니다.

Q712 수산물을 원재료로 사용하고 있습니다. 식품의 기준및 규격에 영어 명칭만 있는 경우 국립수산과학원의 한글명칭(남방살오징어)을 원재료명으로 사용할 수 있나요?

✓「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 바. 1) 나)에 따라 원재료명은 「식품위생법」 제7조 및 「축산물 위생관리법」 제4조에 따른「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정합니다.

1) 수산물의 경우에는 「식품의 기준 및 규격」에 고시된 명칭(기타명칭 또는 시장명칭, 외래어의 경우 한글표기법에 따른 외국어 명칭 포함)으로 표시하여야 합니다.

2) 위의 1)에도 불구하고 시장에서 널리 통용되는 형태학적 분류에 따른 명칭으로 표시할 수 있습니다. 다만, 민어과에 대해서는 1)에 따른 명칭으로 표시하여야 합니다.

3) 위의 1) 또는 2)에 따라 표시한 명칭 바로 뒤에 괄호로 생물 분류 중 "○○속" 또는 "○○과"의 명칭을 추가로 표시할 수 있습니다.

✓「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] "식품에 사용할 수 있는 원료"에 "Purpleback flying squid(기타명칭 또는 시장명칭 : -, 학명 또는 특성 : *Sthenoteuthis oualaniensis*, 사용부위 : 전체(내장제외))"이 등재되어 있습니다.

✓ 해당 제품에 위 규정에 따른 원재료를 사용하고 이를 한글표기법에 따라 "퍼플백 플라잉 스퀴드" 또는 "퍼플백 플라잉 오징어"로 표시하거나 대표명인 '오징어'로 표시하는 것은 가능합니다. 또한, 해당 원재료가 국립수산과학원에 '남방살오징어'로 등재되어 있다면 해당 명칭으로 표시하는 것도 가능할 것으로 판단되나, 이와 관련하여 해당 기관에 확인이 필요합니다.

Q713 식품제조가공업체에서 상수도를 사용하여 식품을 제조했을 때 정제수로 표시할 수 있나요?

✓ 「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 품목제조보고 시, 원재료명 또는 성분명 및 배합비율은 원료가 "투입"되는 시점을 기준으로 실제 사용하는 모든 원재료를 작성하여야 합니다.

✓ 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제2. 1. 1) (7) 및 2. 2)에 따라 식품용수는 「먹는물관리법」의 먹는물 수질기준에 적합한 것이거나, 「해양심층수의 개발 및 관리에 관한 법률」의 기준·규격에 적합한 원수, 농축수, 미네랄탈염수, 미네랄농축수이어야 하며,

- 제2. 2. 3)에 따라 식품용수는 먹는물관리법에서 규정하고 있는 수처리제를 사용하거나, 각 제품의 용도에 맞게 물을 응집침전, 여과[활성탄, 모래, 세라믹, 맥반석, 규조토, 마이크로필터, 한외여과(Ultra Filter), 역삼투막, 이온교환수지], 오존살균, 자외선살균, 전기분해, 염소소독 등의 방법으로 수처리하여 사용할 수 있습니다.

✓ 식품 제조·가공 시 상기 규정에 적합한 식품용수(상수도 또는 지하수)를 사용한다면 품목제조보고 시 원재료명에 정제수로 기재가 가능합니다.

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을

사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 같은 법 제9조에 따라 식품등에 표시를 하거나 식품등을 광고한 자는 자기가 한 표시 또는 광고에 대하여 위 규정에 저촉되지 않도록 객관적이고 과학적인 근거자료로써 실증(實證)할 수 있어야 하고, 해당 실증자료의 구체적인 요건 등은 「식품등의 표시 또는 광고 실증에 관한 규정」(식약처 고시)에서 정하고 있으며, 제출된 자료는 관계 분야의 다양한 전문가들의 자문 등을 통해 타당성 여부를 검토하게 됩니다.

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 바. 1) 나)에 따라 원재료명은 「식품위생법」 제7조 및 「축산물 위생관리법」 제4조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정합니다.

✓ 상기 규정에 따른 처리가 된 "물"을 사용한 경우라면, 객관적인 사실에 입각하여 영업자의 책임하에 원재료명으로서 "정제수" 표시는 가능합니다.

Q714 식물성유지를 연질캡슐에 담은 제품입니다. 연질캡슐 제조 시 젤라틴이 들어가는데 원재료명 '젤라틴' 표시 시 젤라틴의 유래 동물까지 표시해야 하나요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 바. 1) 나)에 따라 원재료명은 「식품위생법」 제7조 및 「축산물 위생관리법」 제4조에 따른 「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정합니다.

✓ 같은 고시 Ⅰ. 3. 바.에 따라 “원재료”는 식품 또는 식품첨가물의 처리·제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품 내에 들어있는 것을 말하며, 같은 고시 『별지

1』 1. 바. 1) 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공 시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외함. 이하 같음)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다. 다만, 중량비율로서 2% 미만인 나머지 원재료는 상기 순서 다음에 함량 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있습니다.

✓ 일반 제품(식품, 축산물, 식품첨가물)에 원재료명 표시는 상기 규정에 따라 표시하여야 하며, 동물에서 유래된 성분을 사용한 경우로서 성분명, 기원동물 및 사용부위에 대한 표시는 별도로 규정하고 있지 않습니다.

Q715 주용도가 영양강화제인 식품첨가물 여러 개를 사용하는 경우, 첨가물의 명칭 대신에 주용도인 "영양강화제 ○종"으로 표시할 수 있나요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 바. 2) 가)에 따라 식품첨가물에 대한 표시는 다음과 같이 하여야 합니다.

* [표 4]에 해당하는 용도로 식품을 제조·가공시에 직접 사용·첨가하는 식품첨가물은 그 명칭과 용도를 함께 표시하여야 한다. (예시) 사카린나트륨(감미료) 등
* [표 5]에 해당하는 식품첨가물의 경우에는 「식품첨가물 기준 및 규격」에서 고시한 명칭이나 같은 표에서 규정한 간략명으로 표시하여야 한다.
* [표 6]에 해당하는 식품첨가물의 경우에는 「식품첨가물 기준 및 규격」에서 고시한 명칭이나 같은 표에서 규정한 간략명 또는 주용도(중복된 사용 목적을 가질 경우에는 주요 목적을 주용도로 한다.)로 표시하여야 한다만, [표 6]에서 규정한 주용도가 아닌 다른 용도로 사용한 경우에는 고시한 식품첨가물의 명칭 또는 간략명으로 표시하여야 한다.

✓ 해당 제품에 식품첨가물을 사용한 경우로서 상기 규정에 따라 [표 6]에 해당하고 "영양강화제"의 주용도로 사용된 식품첨가물인 경우라면 주용도(중복된 사용 목적을 가질 경우에는 주요 목적을 주용도로 한다)로 표시하는 것은 영업자 책임하에 가능하며, 같은 주용도의 여러 식품첨가물을 사용한 경우라면 "영양강화제 1, 영양강화제 2, …" 또는 "영양강화제 ○종" 등으로 명확하게 표시하는 것이 적절합니다.

Q716 원재료로 흑미와 찰흑미를 각각 사용하고, 품목제조보고 하였으나 표시는 흑미로만 할 수 있나요?

✓「식품위생법」 제37조제6항 및 같은 법 시행규칙 제45조에 따라 품목제조보고 시 원재료명은「식품의 기준 및 규격」에 따른 식품에 사용할 수 있는 원료의 명칭(기타명칭 또는 시장명칭 포함) 또는「식품첨가물의 기준 및 규격」에 따른 명칭을 사용하여야 합니다.

✓ 따라서 품목제조보고시 "표준국어대사전"에 따른 명칭이 아닌「식품의 기준 및 규격」 [별표 1] "식품에 사용할 수 있는 원료"의 목록에 기재된 명칭(기타명칭 또는 시장명칭 포함)을 사용하여야 할 것으로 판단됩니다.

✓ 식품원료는 현행「식품의 기준 및 규격」 제2. 1. 2) 식품원료 판단기준에 따라, 독성이나 부작용이 없고, 식욕억제, 약리효과 등을 목적으로 섭취한 것 외에 "국내에서 전래적으로 식품으로서 섭취한 근거"를 기준으로 안전성과 건전성이 확인된 것에 한하여 인정하고 있으며, 동 고시 [별표 1] "식품에 사용할 수 있는 원료"의 목록 또는 [별표 2] "식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료"의 목록, [별표 3] "한시적 기준·규격에서 전환된 원료"의 목록에 등재된 품목 및 품목의 사용부위에 한하여 사용이 가능합니다.

✓ 해당 제품의 구체적인 원료정보(학명, 사용부위), 원재료배합비(총 100%), 상세한 제조공정, 특성(섭취방법 및 목적, 성상, 사진 등)이 제시되지 않아 정확한 판단이 어려움을 양지하여주시기 바랍니다.

✓ 현행「식품의 기준 및 규격」에서는 "찰흑미"에 대해서 별도로 정의하고 있지 않으며, 같은 고시 [별표 1] "식품에 사용할 수 있는 원료"의 목록에 "벼(기타명칭 또는 시장명칭: 쌀, 현미, 백미, 미강, Rice, 학명 또는 특성: *Oryza sativa* / *Oryza glaberrima*, 사용부위: 씨앗, 겨(왕겨 제외), 순))"로 등재되어 있어 학명 및 사용부위에 적합한 경우에 한하여 식품원료로 사용이 가능함을 알려드립니다.

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 바. 1) 나)에 따라 원재료명은 「식품위생법」 제7조 및 「축산물 위생관리법」 제4조에 따른「식품의 기준 및 규격」, 표준국어대사전 등을 기준으로 대표명을 선정합니다.

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」과 「식품등의 표시기준」에서는 '찰흑미', '흑미'에 대하여 별도로 규정하고 있지 않으나, 「표준국어대사전」에 따르면 '흑미'는 '겉이 검은 쌀의 한 종류'로 정의하고 있으며, '찰흑미'에 대해서는 별도로 정의하고 있지 않습니다.

✓ 해당 제품이 위 규정의 정의 및 소비자의 기대(품질 등)에 부합하는 경우라면 영업자의 책임하에 '흑미'로 표시할 수 있습니다.

Q717 각각 품목제조보고된 떡과 소스 제품을 합쳐서 하나의 제품으로 품목제조보고 했을 경우 원재료는 어떻게 표시해야 하나요?

✓ 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3] 제1호에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시하여야 합니다.

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 바. 1) 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공 시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 물은 제외함. 이하 같음)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 합니다. 다만, 중량비율로서 2% 미만인 나머지 원재료는 상기 순서 다음에 함량 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있습니다.

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 바. 1) 마)에 따라, 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료의 명칭(제품명을 포함한다) 또는 식품의 유형을 표시하고 괄호로 물을 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명을 표시하여야 합니다. 다만, 복합원재료가 당해 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 5% 미만에 해당하는 경우 또는 복합원재료를 구성하고 있는 복합원재료의 경우에는 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명을 포함한다) 또는 식품의 유형만을 표시할 수 있습니다.

✓ 해당 제품의 형태가 하나의 최종 제품으로 품목제조보고하여 대표유형으로 선정하는 경우라면 전체 제품을 기준으로 표시사항을 표시하여야 합니다.

✓ 떡과 소스가 단일원재료인 경우라면 단일원재료의 원재료 표시규정, 복합원재료인 경우라면 복합원재료의 원재료 표시규정에 따라 표시하여야 합니다.

Q718 혼합제제류에 포함된 향료가 여러 가지인 경우 "향료 ○○종"으로 표시할 수 있나요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 바. 2) 라)에 따라 혼합제제류 식품첨가물은 고시된 혼합제제류의 명칭을 표시하고 괄호로 혼합제제류를 구성하는 식품첨가물 등을 모두 표시하여야 하며 이 경우 식품첨가물의 명칭은 「식품첨가물 기준 및 규격」에서 고시한 명칭 대신 [표 5] 또는 [표 6]에서 규정한 간략명으로 표시할 수 있습니다.

(예시) 면류첨가알칼리제(탄산나트륨, 탄산칼륨)

✓ 또한, 같은 고시 『별지 1』 1. 바. 3) 차)에 따라 식품첨가물 중 천연향료나 합성향료를 사용한 경우 각각 “천연향료”, “합성향료”로 표시하여야 합니다. 다만, 향료의 명칭을 추가로 표시할 수 있습니다.

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

✓ 해당 제품에 원재료로 혼합제제류 식품첨가물을 사용한 경우 위 규정에 따라 고시된 혼합제제류의 명칭을 표시하고 괄호로 혼합제제류를 구성하는 식품첨가물 등을 모두 표시하여야 합니다.

✓ 또한, 해당 혼합제제류 식품첨가물 내의 합성향료 또는 천연향료 표시는 상기 규정에 따라 표시하여야 하므로 “합성향료(천연향료) ○○종”으로 표시할 수 있습니다.

Q719 주표시면에 동충하초추출물의 함량 표시 시 ppm단위로 표시해도 되나요?

✓「식품등의 표시기준」『별지 1』1. 바. 1) 바)에 따르면, 원재료명을 주표시면에 표시하는 경우 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

✓ 동 고시『별지 1』1. 사.에 따라 제품에 직접 첨가하지 아니한 제품에 사용된 원재료 중에 함유된 성분명을 표시하고자 할 때에는 그 명칭과 실제 그 제품에 함유된 함량을 중량 또는 용량으로 표시하여야 합니다.

✓ 주표시면에 최종 제품내에 남아있는 원재료를 표시하고자 한다면,「식품등의 표시기준」『별지 1』1. 바. 1) 바)에 따라 표시하여야 하며 이때 함량 표시 단위에 대하여 별도로 규정하고 있지 아니하므로 이를 'ppm'으로 표시하는 것 자체만으로는 가능합니다.

✓ 또한, 주표시면에 최종제품 내에 남아있는 성분을 표시하고자 한다면,「식품등의 표시기준」『별지 1』1. 사.에 따라 표시하여야 하며 이때 함량은 중량 또는 용량으로 표시하여야 합니다.

Q720 5% 이상 사용한 복합원재료의 5순위 안에 용도명을 표시해야 하는 식품첨가물이 있다면 식품첨가물의 용도까지 표시해야 하나요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 바. 1) 마)에 따라 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명을 포함) 또는 식품의 유형을 표시하고 괄호로 물을 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명을 표시하여야 합니다. 다만, 복합원재료가 당해 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율이 5% 미만에 해당하는 경우 또는 복합원재료를 구성하고 있는 복합원재료의 경우에는 그 복합원재료를 나타내는 명칭(제품명을 포함) 또는 식품의 유형만을 표시할 수 있습니다.

✓ 같은 고시 『별지 1』 1. 바. 2) 가)에 따라 [표 4]에 해당하는 용도로 식품을 제조·가공 시에 직접 사용·첨가하는 식품첨가물은 그 명칭과 용도를 함께 표시하여야 합니다.

(예시) 사카린나트륨(감미료) 등

✓ 최종제품에서 중량비율로 5% 이상 차지하는 복합원재료의 구성원재료로 물을 제외하고 많이 사용한 순서로 5순위 내 「식품등의 표시기준」 [표 4]에 해당하는 식품첨가물이 포함된 경우도 해당 식품첨가물을 직접 사용·첨가하는 것으로 유권해석하고 있으므로, 상기 규정에 따라 해당 식품첨가물의 명칭과 주용도를 함께 표시하여야 합니다.

성분명 및 함량

Q721 일반식품에 "아미노산 고함량" 표시를 할 수 있나요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓「식품등의 표시기준」 Ⅰ. 3. 사.에 따라, “성분”이라 함은 제품에 따로 첨가한 영양성분 또는 비영양성분이거나 원재료를 구성하는 단일물질로서 최종제품에 함유되어 있는 것을 말합니다.

✓ 같은 고시 『별지 1』 1. 사.에 따라 제품에 직접 첨가하지 아니한 제품에 사용된 원재료 중에 함유된 성분명을 표시하고자 할 때에는 그 명칭과 실제 그 제품에 함유된 함량을 중량 또는 용량으로 표시하여야 합니다. 다만, 이러한 성분명을 영양성분 강조표시에 준하여 표시하고자 하는 때에는 영양성분 강조표시 관련 규정을 준용할 수 있습니다.

✓ 해당 제품에 '아미노산'에 해당하는 성분이 남아있다면, "아미노산" 표시는 가능하며 이 경우 위 규정에 따라 아미노산의 명칭 및 함량을 표시하여야 합니다.

✓ 「식품등의 표시기준」에서는 해당 성분에 대한 '고함량'의 기준에 대해 별도로 규정하고 있지 않으므로 객관적인 사실에 근거하여 귀하의 제품에 해당 표시가 소비자의 기대(원재료, 성상, 제조방법 등)에 부합하는 경우라면 제조자 또는 영업자의 책임하에 표시가 가능할 것으로 판단되나, 이와 연계하여 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 저촉되어서는 아니 되며 추후 실증자료를 요청할 경우 제출할 수 있어야 합니다.

유전자변형식품등의 표시기준

Q722 가수분해 대두단백의 경우 유전자변형식품 표시를 해야 하나요?

✓ 「유전자변형식품등의 표시기준」(식약처 고시) 제3조에 따르면 「식품위생법」 제18조에 따른 안전성 심사 결과, 식품용으로 승인된 유전자변형농축수산물(대두, 옥수수, 면화, 카놀라, 사탕무, 알팔파)과 이를 원재료로 하여 제조·가공한 후에도 유전자변형 DNA 또는 유전자변형 단백질이 남아있는 유전자변형식품등은 유전자변형식품임을 표시하여야 합니다.

✓ 규정에 따른 표시대상 중 유전자변형농산물이 비의도적으로 3%이하인 농산물과 이를 원재료로 사용하여 제조·가공한 식품 또는 식품첨가물의 경우 구분유통증명서 또는 정부증명서 또는 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조 및 제8조에 따라 지정되었거나 지정된 것으로 보는 시험·검사기관에서 발행한 유전자변형식품등 표시대상이 아님을 입증하는 시험·검사성적서 중 하나를 구비하는 경우에는 유전자변형식품임을 표시하지 아니할 수 있습니다.

✓ 또한, 당류, 식용유, 간장, 변성전분, 주류와 같이 고도의 정제과정 등으로 유전자변형 성분이 전혀 남아있지 않아 검사불능인 경우에도 유전자변형식품임을 표시하지 아니할 수 있습니다.

✓ '가수분해대두단백', '분리대두단백'이 상기 규정에 해당하지 않고, 유전자변형 대두를 제조·가공하여 유전자변형 성분이 남아있는 경우라면 유전자변형식품 표시대상에 해당됩니다.

기타

Q723 대체식품에 'meat free', 'milk free', 'plant based'의 표시를 할 수 있나요?

✓ 대체식품의 주표시면 표시 원칙(1. "대체식품" 용어 표시, 2. 제품명에 "식물성" 단어 또는 대체하는 "원재료명"을 병기하여 표시, 3. 동물성 원료의 포함 여부 표시)을 준수한 경우라면, meat free, milk free 등 동물성 원료가 사용되지 않았음을 설명하는 문구를 추가로 표시할 수 있으며, plant-based, 식물유래, 식물기반 등 식물성 원료가 사용된 제품임을 설명하는 문구를 추가로 표시할 수 있습니다.

Q724 대체식품에 동물성 원료가 포함되어 있지 않음을 표시할 때 '고기 무첨가' 표시를 할 수 있나요?

✓ 해당 제품의 원재료 중 고기가 포함되어 있지 않은 경우라면 '고기 무첨가' 표시를 할 수 있으며, 이 경우 주표시면에 12포인트 이상의 글씨크기로 표시하여야 합니다.

✓ 또한, '고기가 들어있지 않습니다.', '고기를 사용한 제품이 아닙니다.', '동물성 원료 대신 식물성 원료로 만든 제품입니다.', '고기가 아닙니다.'의 표현도 사용할 수 있습니다.

Q725 대체식품에 주원료를 식물성 원료로 사용하고, 일부 동물성 원료가 포함되어 있는 경우, 동물성 원료의 포함 사실을 표시해야 하나요?

✓ 원재료 중 주원료로 식물성 원료를 사용하고, 일부 동물성 원료가 포함되어 있는 경우, 해당 제품의 식물성 원료 및 그 함량, 동물성 원료 및 그 함량을 표시하거나 일부 동물성 원료가 포함되었음을 주표시면에 12포인트 이상의 글씨크기로 표시하여야 합니다.

(예시1) 식물성 원료 00%, 동물성 원료 00%

(예시2) '○○에 동물성 원료가 포함되어 있습니다.', '동물성 원료 ○○가 사용되었습니다.'

Q726 대체식품에 일부 동물성 원료가 포함되어 동물성 원료와 식물성 원료의 함량을 표시하고자 할 때, 함량 표시는 어떻게 해야 하나요?

✓ 대체식품의 원재료 중 일부 동물성 원료가 포함되어 있는 경우 해당 제품의 식물성 원료, 동물성 원료의 함량을 표시하거나 주표시면에 동물성 원료가 포함되었음을 12포인트 이상의 글씨크기로 표시하여야 합니다.

✓ 동물성 원료와 식물성 원료의 함량 산출 시 해당 제품의 원재료에서 차지하는 중량 비율로 산출하여야 하며, 식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 추출물(또는 농축액)의 함량과 그 추출물(또는 농축액)중에 함유된 고형분 함량(백분율)을 함께 표시하여야 합니다. 단, 고형분 함량의 측정이 어려운 경우 배합함량으로 표시할 수 있습니다.

Q727 대체식품에 주원료를 식물성 원료로 사용하고, 원재료 중 미생물을 일부 사용하였을 경우 제품명에 '식물성' 용어를 표시할 수 있나요?

✓ 해당 제품의 주원료가 식물성 원료이고, 「식품의 기준 및 규격」의 식품원료 분류에서 식물성 원료, 동물성 원료로 분류되지 않은 원료로서 미생물(박테리아, 효모, 균류 등), 꿀, 제비집 등의 원료를 일부 포함한 경우 제품명에 '식물성' 용어를 사용할 수 있습니다.

✓ 또한, 주원료가 식물성 원료이고, 동물성 유래 식품첨가물 또는 조미식품이 포함된 경우에도 제품명에 '식물성' 용어를 표시할 수 있습니다. 단, 이 경우 동물성 원료의 포함 사실을 표시하여야 합니다.

Q728 "대체식품" 용어 외에 기존의 유권해석인 '식물성 대체육'을 표시하거나, 그 외 대안육, 대체유 등의 용어를 사용할 수 있나요?

✓ 2020년 3월 유권해석을 통해 주표시면에 '식물성 대체육'을 표시하면, 제품명에 '식물성+미사용 원재료명', '식물성+요리명' 등의 표시를 할 수 있도록 운영해 왔습니다.

✓ 그러나, 2023년 8월 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시 제2023-56호, '23.8.31.개정)에 '대체식품'의 정의가 신설되었으며, '대체식품 표시 가이드라인'이 마련되었으므로, 기존의 유권해석은 그 효력이 상실됩니다.

✓ 따라서, 대체식품의 표시 가이드라인 배포 후 제조·가공·수입(선적일 기준)되는 식품은 이 가이드라인에 따라 '대체식품' 용어를 표시하고 운영하여야 하며, '대체식품' 이외의 용어를 사용할 수 없습니다.

✓ 다만, 기존의 유권해석으로 '식물성 대체육'으로 표시된 포장재가 남아있는 경우에는 해당 포장재 소진 시까지 사용할 수 있습니다.

Q729 대체식품에 '식물성 돼지고기'라고 표시해도 되나요?

✓ 돼지고기를 사용하지 않은 식품에 '대체식품'이라 표시하고 제품명에 '식물성'을 병기 하더라도 '돼지고기'라는 1차 산물인 원재료의 명칭을 표시할 수 없습니다.

Q730 우유를 사용하지 않은 식품의 제품명으로 '식물성 우유', '식물성유'라고 표시하거나, 대체한 원재료명('귀리'또는 '아몬드')을 사용하여 '귀리우유', '아몬드 우유'라고 해도 되나요?

✓ 우유를 사용하지 않은 식품에 '식물성'을 병기 하더라도 제품명에 '우유', '유' 표시는 할 수 없습니다. 또한, 제품명에 대체한 원재료명('귀리' 또는 '아몬드')을 병기 하더라도 우유를 사용하지 않은 식품이라면 '귀리 우유', '아몬드 우유'라고 표시할 수 없습니다.

Q731 100% 식물성 원료만 사용한 제품의 제품명 일부로 "식물성"을 사용하는 경우 주표시면에 "대체식품" 표시를 하여야 하나요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ "대체식품"이란, 「식품의 기준 및 규격」에 따라 동물성 원료 대신 식물성 원료, 미생물, 식용곤충, 세포배양물 등을 주원료로 사용하여 기존 식품과 유사한 형태, 맛, 조직감 등을 가지도록 제조하였다는 것을 표시하여 판매하는 식품을 말하며,

✓ 식물성 원료 100%를 사용한 것만으로 "대체식품" 해당 여부를 판단하지 아니합니다.

✓ "식물성" 표현과 관련하여 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에서 별도로 정하고 있지 아니하나, 「표준국어대사전」에서 '식물성'은 '식물에서만 볼 수 있는 고유한 성질', '식물에서 얻어지는 것'으로 정의하고 있으므로 해당 제품이 식물성 원료만을 사용하여 사전적 정의 및 소비자의 기대(원재료, 성상, 제조방법 등) 부합하는 경우라면 객관적 사실에 입각하여 영업자의 책임하에 "식물성" 표시 자체는 가능합니다.

Q732 대체식품에 함유되어 있지 않은 영양성분을 강조 표시하여도 되나요?

✓ 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」에 따라 영양성분의 함량을 낮추거나 제거하는 제조·가공의 과정을 거치지 않은 원래의 식품등에 해당 영양성분이 전혀 들어 있지 않은 경우 그 영양성분에 대한 강조 표시·광고는 소비자를 기만하는 표시 또는 광고로 부당한 표시 또는 광고의 내용에 해당하므로 표시할 수 없습니다.

(예시) 두부 제품에 '무콜레스테롤', '콜레스테롤 0%' 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고에 해당

Q733 식품유형이 두류가공품인 제품에 대체식품을 표시하고자 하는 경우 두류가공품의 표시를 하여야 하나요?

✓ 식품유형은 「식품의 기준 및 규격」의 제5. 식품별 기준 및 규격에서 분류하는 것으로 해당 식품유형이 두류가공품이라면 정보표시면의 식품유형란에 두류가공품을 표시하여야 하며, 「식품등의 표시기준」에 따라 두류가공품에 해당하는 표시사항을 모두 표시하여야 합니다.

Q734 대체식품에 '저지방' 등의 영양성분 강조표시를 하여도 되나요?

✓ 영양성분의 '저·무·고(또는 풍부)' 또는 '함유(또는 급원)' 용어 사용은 「식품등의 표시기준」에 따라 영양강조 표시기준에 적합한 경우 표시할 수 있으며, "무" 또는 "저"의 강조표시는 영양성분 함량 강조표시 세부기준에 적합하게 제조·가공과정을 통하여 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있습니다.

Q735 "콩으로 만든 함박스테이크" 같이 동물성 원료 대신 식물성 원료만을 사용하여 제조·가공·수입·소분한 식품의 제품명에 기존의 축수산 가공품의 명칭을 사용하고자 하는 경우 무엇을 표시해야 하나요?

✓ 대체식품의 표시 가이드라인에서 주표시면에 표시하도록 제시한 세 가지 표시사항*을 모두 표시하여야 하며, 세 가지를 모두 표시하지 않고 하나 또는 두 가지만 표시하는 등 해당 가이드라인을 따르지 않은 경우라면 「식품등의 표시·광고에 관한 법률」에 저촉될 수 있습니다.

* 1) '대체식품' 용어
2) 제품명은 '식물성' 단어 또는 대체하는 '원재료명'을 병기
3) 동물성 원료를 대체한 경우 대체한 동물성 원료가 없다는 표시 또는 그 외 동물성 원료의 일부 함유 여부 등을 표시

Q736 당알코올류가 10% 이상 사용된 식품끼리 세트상품을 구성하고자 합니다. 당알코올류 주의사항 표시를 한 번만 표시할 수 있나요?

✓ 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시하여야 합니다.

✓ 「식품등의 표시기준」(식약처 고시) II. 1. 아.에 따르면 세트포장(각각 품목제조보고 또는 수입신고 된 완제품 형태로 두 종류 이상의 제품을 함께 판매할 목적으로 포장한 제품을 말함) 형태로 구성한 경우 세트포장 제품을 구성하는 각 개별 제품에는 표시사항을 표시하지 아니할 수 있지만 세트포장 제품의 외포장지에는 이를 구성하고 있는 각 제품에 대한 표시사항을 각각 표시하여야 합니다. 이 경우 소비기한은 구성제품 가운데 가장 짧은 소비기한 또는 그 이내로 표시하여야 합니다.(다만, 소비자가 완제품을 구성하는 각 제품의 표시사항을 명확히 확인할 수 있는 경우를 제외함).

✓ 해당 제품이 각각 품목제조보고된 두 종류 이상의 제품을 함께 판매할 목적으로 포장된 세트포장 제품(일반식품)인 경우, 상기 규정에 따라 세트포장 제품의 외포장지에는 이를 구성하고 있는 각 제품에 대한 표시사항을 각각 표시하여야 하며, 이 경우 내 포장지(각 개별 제품)에는 표시사항을 표시하지 아니할 수 있으나, 표시하고자 하는 경우라면 위 규정에 따라 표시하여야 합니다.

✓ 또한, 세트포장제품의 외포장지에 각 품목별로 표시사항을 표시함에 있어 중복되는 항목은 병합하여 한 번만 표시하고자 하는 것으로서, 중복되는 표시사항은 하나로 병합하여 표시하는 것 자체만으로는 영업자의 책임하에 가능할 것으로 판단되나, 품목별로 다른 사항(제품명, 내용량, 영양성분, 소비기한 등)은 각각 구분하여 표시하여야 합니다.

Q737 기타가공품에 유산균수를 표시하고자 하는 경우 "투입균수" 및 "보장균수" 표시 가능한가요?

✓ 「식품등의 표시기준」 Ⅲ. 1.에 따라 유산균 함유 제품(예: 과자, 캔디류, 아이스크림류, 아이스크림믹스류, 빙과)의 경우에는 함유된 유산균수를 표시하여야 합니다. 특정균의 함유사실을 표시하고자 할 때에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 합니다.

(예시) 유산균 100,000,000(1억) CFU/g, 유산균 1억 CFU/g, *Lactobacillus acidophilus* 100,000,000(1억) CFU/g, *Lactobacillus acidophilus* 1억 CFU/g 등

✓ 해당 제품이 “유산균이 함유된 기타가공품”에 해당하는 경우라면 위 규정에 따른 표시 대상에는 해당하지 않으나, 영업자 책임하에 특정 유산균에 대한 함유사실을 표시하고자 하는 경우라면 위의 예시에 따라 표시 가능합니다.

✓ 이때 최종 제품에 남아있는 것을 기준으로 유산균의 함유균수를 표시하여야 합니다.

Q738 과자에 유탕·유처리 식품을 원재료로 사용하면 유탕처리제품이나 유처리제품으로 표시를 해야하나요?

✓ 「식품등의 표시기준」 Ⅲ. 1. 가. 2) 거) (1)에 따라 식품유형이 '과자'인 제품 중 유탕 또는 유처리한 제품은 "유탕처리제품" 또는 "유처리제품"으로 표시하여야 합니다. (과자에 한함)

✓ 상기 규정 중 "유탕·유처리 식품"은 「식품의 기준 및 규격」에 따라 식품의 제조·공정상 식용유지로 튀기거나 제품을 성형한 후 식용유지를 분사하는 등의 방법으로 제조·가공하는 것을 말하므로, 유탕처리제품을 원재료로 사용하고 최종 제품(식품유형:과자)이 "유탕·유처리 공정"이 없는 경우라면 위 규정의 적용 대상이 아닙니다.

Q739 혼합절임은 혼합된 원재료명 및 함량비를 표시하여야 하는데 함량비를 배합비율로 표시하면 되나요?

✓ 「식품등의 표시기준」에 따라 혼합절임은 식염, 장류, 식초, 당류 등을 제외하고 함량이 높은 원재료명을 앞에 붙여 "혼합절임"으로 표시하고, 혼합된 원재료명 및 함량비(%)를 표시하여야 합니다.

✓ 상기 규정에 따른 '혼합절임'은 절임의 대상이 되는 원재료가 복수인 '절임식품'을 의미하므로, 위의 규정에 따라 각각의 원재료명과 최종제품에서의 함량비를 예시와 같이 표시하여야 합니다.

(예시) 무 혼합절임(무20%, 양배추 15%, 당근 10%)

2 영양표시

Q740 내수·수출 겸용 제품으로 수입국의 언어로 영양표시를 추가로 표시합니다. 수입국의 영양표시 기준이 국내와 상이하여 지방이 국내 기준으로는 2.7인데 수입국 기준으로는 2.5입니다. 수출용 영양표시가 국내용과 달라도 되나요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 시행령 [별표 1]에 따르면 외국어의 남용 등으로 인하여 외국 제품 또는 외국과 기술 제휴한 것으로 혼동하게 할 우려가 있는 내용의 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고의 내용에 해당됩니다.

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제6조제1항 관련 [별표 4]에 따라 영양표시 대상 제품에 해당하는 경우, 영양성분 표시를 하여야 합니다.

✓ 질의하신 제품이 국내 및 해외 판매 겸용 제품이고, 국내 규정에 적합하게 영양성분 함량을 표시하고 별도로 구분되게 수출국의 표시사항(영양성분)에 따라 표시를 하여, 지방함량의 표시가 다른 경우 그 자체만으로는 가능할 것으로 판단되나, 이와 연계하여 일반적인 소비자가 보았을 때 외국 제품으로 오인·혼동할 우려가 없어야 합니다.

Q741 주표시면에 "A2단백질 함유"를 표시하는 경우 영양강조 표시에 해당하나요?

✓ 영양성분 표시도안 이외의 위치에 특정 영양성분의 함유사실이나, 풍부사실을 표시하는 것은 영양성분 함량 강조표시에 해당되며, 이 경우 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 아. 3) 가) (2) 영양성분 함량강조표시 세부기준에 따라 해당 영양성분의 "함유 또는 급원"또는 "고 또는 풍부"표시기준에 적합한 경우에 한하여 표시가 가능합니다.

* 단백질 '함유' 또는 '급원' 기준: 식품 100g 당 1일 영양성분 기준치의 10% 이상, 식품 100㎖ 당 1일 영양성분 기준치의 5% 이상 , 식품 100kcal 당 1일 영양성분 기준치의 5% 이상일 때 또는 1회 섭취참고량당 1일 영양성분기준치의 10% 이상일 때

✓ 강조하고자 하는 영양성분을 포함하여 동 고시『별지 1』1. 아. 2)에 따라, 9가지 영양성분(열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질)의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 [도 3] 영양성분 표시도안에 따라 표시하여야 합니다.

- 열량, 트랜스지방은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시는 제외

✓ 따라서 해당 제품에 'A2 단백질 함유'를 표시하고자 하는 경우, 해당 제품에 함유된 A2 단백질의 함량이 위 규정에 따른 함유 및 급원 기준에 적합하여야 합니다.

Q742 주표시면에 단백질 함유 표시 시 계란 몇 개 분량인지 추가 표시 가능한가요? 예) 계란 2개 분량의 단백질 함유

✓ 영양성분 표시도안 이외의 위치에 특정 영양성분에 대한 명칭을 표시하는 것은 영양성분 함량 강조표시에 해당되며, 이 경우 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 아. 3) 가) (2) 영양성분 함량강조표시 세부기준에 따라 해당 영양성분의 '함유 또는 급원' 표시기준에 각각 적합한 경우에 한하여 표시가 가능합니다.

- 단백질 '함유' 또는 '급원' 기준: 식품 100g당 1일 영양성분 기준치의 10% 이상, 식품 100㎖당 1일 영양성분 기준치의 5% 이상, 식품 100kcal당 1일 영양성분 기준치의 5% 이상일 때 또는 1회 섭취참고량당 1일 영양성분기준치의 10% 이상일 때

✓ 영양성분 함량 강조표시를 하고자 하는 경우라면, 강조하고자 하는 영양성분과 함께 9가지 영양성분(열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질)의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 합니다.

- 단, 열량, 트랜스지방은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시 제외함

✓ 동 고시 Ⅰ. 3. 사.에 따라, "성분"이라 함은 제품에 따로 첨가한 영양성분 또는 비영양성분이거나 원재료를 구성하는 단일물질로서 최종제품에 함유되어 있는 것을 말합니다.

✓ 해당 제품에 단백질 함유 사실을 표시하고자 한다면, 상기 규정에 따른 단백질 함유 및 급원 기준에 적합하여야 하며, 계란에 대한 단백질 함량 기준을 별도로 규정하고 있지 않습니다.

✓ 추가적으로 식품영양성분 DB자료등에 근거하여 계란의 단백질 함량과 비교하여 표시하는 경우 객관적인 사실에 근거하여 영업자의 책임하에 표시는 가능합니다. 다만, 소비자가 해당 제품이 표시한 양만큼의 계란이 함유된 것으로 오인·혼동의 여지가 있어서는 아니 되며, 해당 표시와 관련하여 위의 규정에 저촉되어서는 아니 되며 추후 실증자료를 요청할 경우 제출할 수 있어야 합니다.

Q743 제품명 일부로 "레티놀" 표시 가능한가요?

✓ 영양성분 표시도안 이외의 위치에 특정 영양성분의 함유사실을 표시하는 것은 영양성분 함량강조표시에 해당되며, 이 경우 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 아. 3) 가) (2) 영양성분 함량 강조표시 세부기준에 따라 '함유 또는 급원' 표시조건에 적합하여야 합니다.

- 비타민 또는 무기질 함유 또는 급원: 식품 100g당 1일 영양성분 기준치의 15% 이상, 식품 100㎖당 1일 영양성분 기준치의 7.5% 이상, 식품 100kcal당 1일 영양성분기준치의 5% 이상일 때 또는 1회 섭취참고량당 1일 영양성분기준치의 15% 이상일 때

✓ 강조하고자 하는 영양성분을 포함하여 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 아. 2)에 따라, 9가지 영양성분(열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질)의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 [도 3] 영양성분 표시도안에 따라 표시하여야 합니다.

- 열량, 트랜스지방은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시는 제외

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

✓「식품등의 표시광고에 관한 법률」 및 「식품등의 표시기준」에서 '레티놀'에 대해 별도로 규정하고 있지 아니하나, 레티놀은 비타민A의 한 가지 형태로 「식품의 기준 및 규격」 제8. 일반시험법 2. 식품성분시험법의 2.2.2.1에서 비타민A(레티놀)의 분석방법을 규정하고 있습니다.

✓ 따라서, 최종 제품내에 남아있는 '레티놀'이 위 규정에서의 비타민A의 함유 및 급원 기준에 적합하다면 제품명 일부로 '레티놀' 표현은 가능하며 이 경우 위 규정에 따라 표시하여야 하며 해당 제품은 영양표시 대상입니다.

Q744 원재료로 D-소비톨을 사용했는데 '무가당' 표시가 가능한가요?

✓「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 아. 3)에 따라 다음의 모두에 해당하는 경우 "설탕 무첨가", "무가당"을 표시할 수 있습니다.

(1) 당류를 첨가하지 않은 제품
(2) 당류를 기능적으로 대체하는 원재료(꿀, 당시럽, 올리고당, 당류가공품 등. 다만, 당류에 해당하지 않는 식품첨가물은 제외)를 사용하지 않은 제품
(3) 당류가 첨가된 원재료(잼, 젤리, 감미과일 등)를 사용하지 않은 제품
(4) 농축, 건조 등으로 당함량이 높아진 원재료(말린과일페이스트, 농축과일주스 등)를 사용하지 않은 제품
(5) 효소분해 등으로 식품의 당함량이 높아지지 않은 제품

✓ 영양성분 함량 강조표시를 하고자 하는 경우라면, 강조하고자 하는 영양성분과 함께 9가지 영양성분(열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질)의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 합니다.

- 단, 열량, 트랜스지방은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시 제외

✓ '무가당' 표시는 위 규정에 따라 가능하며 「식품첨가물 기준 및 규격」(식약처 고시)에 따른 'D-소비톨(감미료)'를 사용한 경우 해당 표시는 가능합니다. 다만, D-소비톨 이외의 원재료가 위 규정에 저촉되어서는 아니 됩니다.

Q745 일반식품에 전지분유 대신 탈지분유를 원재료로 사용해 지방의 함량을 낮추고 영양강조표시 '지방 무' 기준에 맞다면 '무지방' 표시를 할 수 있나요?

✓「식품등의 표시기준」『별지 1』1. 아. 3) 가)에 따라 “무” 또는 “저”의 강조표시는 (2)의 규정에 따른 영양성분 함량 강조표시 세부기준에 적합하게 제조·가공과정을 통하여 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있습니다.

* 열량 ‘무’ 표시기준: 식품 100ml당 4kcal미만일 때
* 콜레스테롤 ‘무’ 표시기준: 식품 100g당 5mg미만 또는 식품 100ml당 5mg미만이고, 포화지방이 식품 100g당 1.5g 또는 식품 100ml당 0.75g미만이며 포화지방이 열량의 10%미만일 때
* 지방 ‘무’ 표시기준: 식품 100g당 또는 식품 100ml당 0.5g 미만일 때
* 포화지방 ‘저’ 표시기준: 식품 100g당 1.5g미만 또는 식품 100ml당 0.75g미만이고, 열량의 10%미만일 때

✓ 영양성분 함량 강조표시를 하고자 하는 경우라면, 강조하고자 하는 영양성분과 함께 9가지 영양성분(열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질)의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 합니다.

- 단, 열량, 트랜스지방은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시 제외함

✓ 전지분유 대신 탈지분유를 사용하여 위 규정의 지방 ‘무’ 표시기준에 적합하게 제조·가공한 경우라면 영업자의 책임하에 “무지방” 표시는 가능합니다.

✓ 상기 규정에 따라 강조표시를 하는 경우, 강조하고자 하는 영양성분을 포함하여 9가지 영양성분의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율을 영양성분 표시도안에 따라 표시하시기 바랍니다.

Q746 김치에 베타카로틴이 들어있어 "베타카로틴 함유" 표시를 하려고 하는데 영양강조표시에 해당하나요?

✓「식품등의 표시기준」『별지 1』Ⅰ. 3. 사.에 따라, “성분”이라 함은 제품에 따로 첨가한 영양성분 또는 비영양성분이거나 원재료를 구성하는 단일물질로서 최종제품에 함유되어 있는 것을 말합니다.

✓「식품등의 표시기준」Ⅰ. 3. 사.에 따라 제품에 직접 첨가하지 아니한 제품에 사용된 원재료 중에 함유된 성분명을 표시하고자 할 때에는 그 명칭과 실제 그 제품에 함유된 함량을 중량 또는 용량으로 표시하여야 합니다. 다만, 이러한 성분명을 영양성분 강조표시에 준하여 표시하고자 하는 때에는 영양성분 강조표시 관련 규정을 준용할 수 있습니다.

✓ 최종제품 내 베타카로틴이 함유되어 있는 경우라면, “베타카로틴 함유” 표시는 영업자의 책임하에 가능하며 제품에 함유된 베타카로틴의 함량을 중량 또는 용량으로 표시하여야 합니다.

Q747 프락토올리고당을 사용하고 '설탕 무첨가' 표시가 가능한가요?

✓「식품등의 표시기준」『별지 1』1. 아. 3) 가) 영양강조 표시기준에 따른 '무당류' 기준에 적절하지 않은 식품등에 '무설탕' 표시·광고 및 1. 아. 3) 다)에 따른 "설탕 무첨가" 기준에 적절하지 않은 식품등에 "설탕 무첨가" 또는 "무가당" 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고의 내용에 해당됩니다.

✓「식품등의 표시기준」『별지 1』1. 아. 3) 다) 에 따라 다음의 모두에 해당하는 경우 "설탕 무첨가", "무가당"을 표시할 수 있습니다.

(1) 당류를 첨가하지 않은 제품

(2) 당류를 기능적으로 대체하는 원재료(꿀, 당시럽, 올리고당, 당류가공품 등. 다만, 당류에 해당하지 않는 식품첨가물은 제외)를 사용하지 않은 제품

(3) 당류가 첨가된 원재료(잼, 젤리, 감미과일 등)를 사용하지 않은 제품

(4) 농축, 건조 등으로 당함량이 높아진 원재료(말린과일페이스트, 농축과일주스 등)를 사용하지 않은 제품

(5) 효소분해 등으로 식품의 당함량이 높아지지 않은 제품

✓ 제품에 프락토올릭고당이 사용된 경우라면, (2)에 저촉되어 "설탕 무첨가" 표시를 할 수 없습니다.

Q748 에너지바 4개입 제품으로 영양강조표시 고단백 기준에 적합합니다. 주표시면에 "고단백, 1개당 단백질 00g" 표시가 가능한가요?

✓ 「식품등의 표시기준」『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

✓ 「식품등의 표시기준」에 따르면, 원재료명을 주표시면에 표시하는 경우 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 별지 1 1. 가. 3) 가)에 해당하는 경우에는 그에 따릅니다.

✓ 「식품등의 표시기준」에 따르면 영양성분표 이외의 위치(제품명 포함)에 영양성분 명칭을 표시하는 것은 영양성분 함량강조표시에 해당하며, 이 경우 「식품등의 표시기준」에 따른 영양성분 함량강조표시 세부기준 중 "함유 또는 급원" 표시 조건에 적합하여야 합니다.

* 단백질 '함유' 또는 '급원' 기준: 식품 100g당 1일 영양성분 기준치의 10% 이상, 식품 100㎖당 1일 영양성분 기준치의 5% 이상, 식품 100kcal당 1일 영양성분 기준치의 5% 이상일 때 또는 1회 섭취참고량당 1일 영양성분기준치의 10% 이상일 때

* 단백질의 '고 또는 풍부' 세부기준: 함유 또는 급원 기준의 2배

✓ 영양성분 함량 강조표시를 하고자 하는 경우라면, 강조하고자 하는 영양성분과 함께 9가지 영양성분(열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질)의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 합니다.

- 단, 열량, 트랜스지방은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시 제외함

✓ 영양성분표 이외의 위치에 영양성분 명칭을 표시하는 것은 영양성분 함량강조표시에 해당하며, 상기 규정에 따른 단백질 '고 또는 풍부' 기준에 적합한 경우라면 영업자의 책임하에 표시가 가능함을 알려드립니다.

- 이 경우, 강조하고자 하는 영양성분을 포함하여 9가지 영양성분의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율을 영양성분 표시 도안에 따라 표시하시기 바랍니다.

✓ 원재료명을 주표시면에 표시하는 경우, 1개당 기준이 아닌 제품 전체를 기준으로 표시하시기 바랍니다.

- 참고로, 제품 전체를 기준으로 원재료의 함량을 표시한 후, 소비자에게 정보 제공 차원에서 1개당 함량을 추가로 표시하는 것은 가능합니다.

Q749 액상차 제품에 저당 표시를 하려고 합니다. 액상제품임에도 영양강조 표시 저당 표시조건에서 중량 기준인 '100g당 5g미만' 기준을 적용할 수 있나요?

✓「식품등의 표시기준」『별지 1』1. 아. 3) 가)에 따라 "무" 또는 "저"의 강조표시는 영양성분 함량 강조표시 세부기준에 적합하게 제조·가공과정을 통하여 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있습니다.

- 당류 '저' 표시기준: 식품 100g당 5g미만 또는 식품 100㎖당 2.5g미만일 때

✓ 강조하고자 하는 영양성분을 포함하여 동 고시『별지 1』1. 아. 2)에 따라, 9가지 영양성분(열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질)의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 [도 3] 영양성분 표시도안에 따라 표시하여야 합니다.

- 열량, 트랜스지방은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시는 제외

✓ "저당" 표시는 위 규정에 따라 당류의 함량을 낮추거나 제거하는 공정을 거치고, 당류 '저' 표시기준에 적합한 경우에 한하여 가능합니다. 또한, 해당 제품이 액상제품이나 이를 중량(g)으로 환산하여 당류 '저' 표시기준을 적용하는 것 자체만으로는 가능합니다.

Q750 설탕대신 D-소비톨을 사용하고 '저당' 표시를 할 수 있나요?

✓「식품등의 표시기준」『별지 1』1. 아. 3) 가)에 따라 “무” 또는 “저”의 강조표시는 (2)의 규정에 따른 영양성분 함량 강조표시 세부기준에 적합하게 제조·가공과정을 통하여 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있습니다.

* 당류 ‘저’ 표시기준: 식품 100g당 5g미만 또는 식품 100㎖당 2.5g미만일 때

✓ 같은 고시에서 ‘낮추거나 제거하는 공정’에 대해 별도로 규정하고 있지 아니하나, 제품에 당류 대신 감미료를 사용하거나, 설탕 대신 기능적으로 대체할 수 있는 원재료를 사용하거나, 당 함량이 높은 원재료를 사용하는 레시피에서 당 함량이 낮은 원재료를 사용하는 것으로 레시피를 수정하는 등의 방법으로 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거된 경우라면 객관적인 사실에 입각하여 영업자의 책임하에 표시할 수 있습니다.

✓ 해당 제품에 ‘D-소비톨’을 사용하여 ‘저당’ 표시를 하고자 하는 경우에는 위 규정에 따라 해당 표시기준에 적합하게 제조·가공과정을 통하여 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우 표시 가능합니다.

Q751 설탕 대신 알룰로오스를 사용하여 영양성분 강조표시 당류 "저"의 기준에 적합하다면 "저당" 표시가 가능한가요?

✓「식품등의 표시기준」『별지 1』1. 아. 3) 가)에 따라 “무” 또는 “저”의 강조표시는 (2)의 규정에 따른 영양성분 함량 강조표시 세부기준에 적합하게 제조·가공과정을 통하여 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있습니다.

* 당류 ‘저’ 표시기준: 식품 100g당 5g미만 또는 식품 100㎖당 2.5g미만일 때

* 당류 ‘무’ 표시기준: 식품 100g당 또는 식품 100㎖당 0.5g미만일 때

✓ 영양성분 함량 강조표시를 하고자 하는 경우라면, 강조하고자 하는 영양성분과 함께 9가지 영양성분(열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질)의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 합니다.

- 단, 열량, 트랜스지방은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시 제외함

✓ 알룰로오스를 사용하여 제조된 제품이 상기 규정의 당류 ‘저’, ‘무’ 표시기준에 적합한 경우라면 영업자의 책임하에 “저당”, “무당” 표시는 가능합니다.

✓ 영양성분 강조표시를 하고자 하는 경우, 강조하고자 하는 영양성분을 포함하여 9가지 영양성분의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율을 영양성분 표시 도안에 따라 표시하시기 바랍니다.

Q752 주표시면에 "하프칼로리" 표시할 때 기준이 있나요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제9조에 따라 식품등에 표시를 하거나 식품등을 광고한 자는 자기가 한 표시 또는 광고에 대하여 실증(實證)할 수 있어야 하고, 식품등의 표시 또는 광고가 제8조제1항을 위반할 우려가 있어 해당 식품등에 대한 실증이 필요하다고 인정하는 경우에는 그 내용을 구체적으로 밝혀 해당 식품등에 표시하거나 해당 식품등을 광고한 자에게 실증자료를 제출할 것을 요청할 수 있습니다.

✓「식품등의 표시기준」(식약처 고시) 『별지 1』 1. 아. 3) 나) "덜", "더", "감소 또는 라이트", "낮춘", "줄인", "강화", "첨가" 용어 사용하는 경우,

1) 영양성분 함량의 차이를 다른 제품의 표준값과 비교하여 백분율 또는 절대값으로 표시할 수 있습니다. 이 경우 다른 제품의 표준값은 동일한 식품유형 중 시장점유율이 높은 3개 이상의 유사식품을 대상으로 산출하여야 합니다.

2) 영양성분 함량의 차이가 다른 제품의 표준값과 비교하여 열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 식이섬유, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질의 경우는 최소 25% 이상의 차이가 있어야 하고, 나트륨을 제외한 규칙 제6조 관련 별표 5 1일 영양성분 기준치에서 정한 비타민 및 무기질의 경우는 1일 영양성분 기준치의 10% 이상의 차이가 있어야 합니다.

3) 2)에 해당하는 제품 중 "덜, 라이트, 감소"를 사용하고자 하는 경우에는 해당 영양성분의 함량차이의 절대값이 가)의 규정에 따른 "저"의 기준값보다 커야 하고, "더, 강화, 첨가"를 사용하고자 하는 경우에는 해당 영양성분의 함량차이의 절대값이 가)의 규정에 따른 "함유"의 기준값보다 커야 합니다.

* 유사식품: 국내(한국)에서 판매하고 있는 동일한 식품유형인 제품들 중 제품에 사용된 주원료, 성분배합비율, 제조방법, 소비자의 구매패턴 등을 고려하여 일반적으로 유사하다고 인식될 수 있는 식품

✓ 영양성분 함량 강조표시를 하고자 하는 경우라면, 강조하고자 하는 영양성분과 함께 9가지 영양성분(열량, 나트륨, 탄수화물, 당류, 지방, 트랜스지방, 포화지방, 콜레스테롤, 단백질)의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 합니다.

- 단, 열량, 트랜스지방은 1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시 제외함

✓ 해당 제품이 '다른 제품과 비교하여 열량이 1/2이다'라는 의미로 "하프칼로리"를 표시하고자 하는 경우라면, 상기 규정에 따른 기준에 적합한 경우 영업자의 책임하에 표시가 가능할 것으로 판단됩니다.

✓ 이 경우, 시장점유율이 높은 3개 이상의 유사식품에 대해 영업자의 책임하에 선정하여 비교·표시하여야 하며, 이와 관련하여 추후 실증 요청을 받게 될 경우 위 규정에 따라 실증자료를 제출할 수 있어야 합니다.

✓ 참고로, "덜, 감소, 라이트, 줄인, 적은"과 같은 비교 강조표시를 하는 경우라면, 비교제품의 표준값은 자사 제품과 대비하는 비교하는 것은 적절하지 아니하며, 자사 제품을 포함한 국내에서 판매하는 동일한 식품유형 중 시장점유율이 높은 3개 이상의 유사식품으로 산출하여야 합니다.

✓ 영양성분 강조표시를 하고자 하는 경우, 상기 규정에 따라 강조하고자 하는 영양성분을 포함하여 9가지 영양성분의 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율을 영양성분 표시 도안에 따라 표시하시기 바랍니다.

Q753 1회 섭취참고량이 없는 식품유형의 100g단위 영양성분표시가 가능한가요?

✓「식품등의 표시기준」(식약처 고시) 『별지 1』 1. 아. 1) 가)에 따라 영양성분 함량은 총 내용량(1 포장)당 함유된 값으로 표시하여야 합니다. 다만, 총 내용량이 100g(ml)을 초과하고 1회 섭취참고량의 3배를 초과하는 식품은 총 내용량 대신 100g(ml)당 함량으로 표시할 수 있습니다. 영양성분 함량 단위는 규칙 제6조 관련 [별표 5] 1일 영양성분 기준치의 영양성분 단위와 동일하게 표시하여야 하고, 1회 섭취참고량과 총 제공량(1 포장)을 함께 표시하는 때에는 그 단위를 동일하게 표시하여야 합니다.

✓ 영양성분 함량은 위 규정에 따라 총 내용량당 함유된 값으로 표시하여야 하나, 총 내용량이 100g(ml)을 초과하고 1회 섭취참고량의 3배를 초과하는 식품은 총 내용량 대신 100g(ml)당 함량으로 표시할 수 있습니다. 다만, 해당 제품의 식품유형이 1회 섭취참고량이 미설정되어 있고 총내용량이 100g을 초과한 경우라면 100g(ml)당 함량으로 표시할 수 있습니다.

Q754 영양표시 적용 시기와 관련 해당 업종별 또는 영업의 종류별 매출액이 기준인데, '업종별 또는 영업의 종류별'이 어떤 의미인가요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제6조제1항 관련 [별표 4]에 따라 영양표시 대상 제품에 해당하는 경우 영양성분 표시를 하여야 합니다.

✓ [별표 4]의 시행일은 다음과 같습니다.

1) 해당 업종별 또는 영업의 종류별 2022년 매출액이 120억원을 초과하는 영업소에서 제조 · 가공 · 소분하거나 수입하는 식품등: 2026년 1월 1일

2) 해당 업종별 또는 영업의 종류별 2022년 매출액이 120억원 이하인 영업소에서 제조 · 가공 · 소분하거나 수입하는 식품등: 2028년 1월 1일

✓ “업종별” 및 “영업의 종류”는 「식품위생법」, 「축산물 위생관리법」, 「수입식품 안전관리 특별법」 등에서 정하는 영업의 종류를 뜻하며, “영업의 종류별 매출액”은 영업의 종류별로 해당 영업의 전체 매출을 의미하므로,

✓ 해당 영업소의 2022년 매출액이 120억원을 초과하는 경우라면, 2026년 1월 1일부터 영양성분 표시를 하여야 하며,

✓ 2028년 1월 1일부터는 매출액에 상관없이 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 4] 2.에서 정하는 식품을 제외한 모든 식품이 영양표시 대상입니다.

Q755 해썹 CCP 유효성 검사를 위해 양념육을 제조하려고 합니다. 판매는 하지 않고 검사만 받는 용도인데 영양성분 표시를 해야하나요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제6조제1항 관련 [별표 4]에 따라 영양표시 대상 제품에 해당하는 경우, 영양성분 표시를 하여야 합니다.

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제6조제1항 관련 [별표 4] 제2호에 따라 영양표시 대상에서 제외하는 식품 등은 다음과 같습니다.

1) 「식품위생법 시행령」 제21조제2호에 따른 즉석판매제조 · 가공업 영업자가 제조 · 가공하는 식품
2) 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제8호에 따른 식육즉석판매가공업 영업자가 만들거나 다시 나누어 판매하는 식육가공품
3) 식품, 축산물 및 건강기능식품의 원료로 사용되어 그 자체로는 최종 소비자에게 제공되지 않는 식품, 축산물 및 건강기능식품
4) 포장 또는 용기의 주표시면 면적이 30제곱센티미터 이하인 식품 및 축산물
5) 농산물·임산물·수산물, 식육 및 알류

✓ 해당 제품(양념육)이 최종 소비자에게 판매되지 않는 제품이라면 위 규정에 따라 영양성분 표시 대상에 해당되지 않습니다.

Q756 소비자에게 판매하지 않고 음식점으로 납품되어 원료로 사용하는 제품의 경우 영양표시를 안 해도 되나요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 시행규칙 제6조제1항 관련 [별표 4]에 따라 영양표시 대상 제품에 해당하는 경우, 영양성분 표시를 하여야 합니다.

✓ 동 법 시행규칙 제6조제1항 관련 [별표 4] 제2호에 따라 영양표시 대상에서 제외하는 식품 등은 다음과 같습니다.

1) 「식품위생법 시행령」 제21조제2호에 따른 즉석판매제조 · 가공업 영업자가 제조 · 가공하는 식품
2) 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제8호에 따른 식육즉석판매가공업 영업자가 만들거나 다시 나누어 판매하는 식육가공품
3) 식품, 축산물 및 건강기능식품의 원료로 사용되어 그 자체로는 최종 소비자에게 제공되지 않는 식품, 축산물 및 건강기능식품
4) 포장 또는 용기의 주표시면 면적이 30제곱센티미터 이하인 식품 및 축산물
5) 농산물·임산물·수산물, 식육 및 알류

✓ 해당 제품이 일반음식점등으로 납품되어 조리식품등의 원료로 사용되는 경우라면 3)에 따라 영양표시 제외 대상입니다.

Q757 즉석판매제조가공업에서 제조한 식품에 영양표시를 해야하나요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제5조제1항 관련 [별표 4]에 따라 영양표시 대상 제품에 해당하는 경우, 영양성분 표시를 하여야 합니다.

✓ 같은 법 시행규칙 제6조제1항 관련 [별표 4] 제2호에 따라 영양표시 대상에서 제외하는 식품 등은 다음과 같습니다.

1) 「식품위생법 시행령」 제21조제2호에 따른 즉석판매제조 · 가공업 영업자가 제조 · 가공하는 식품

2) 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제8호에 따른 식육즉석판매가공업 영업자가 만들거나 다시 나누어 판매하는 식육가공품

3) 식품, 축산물 및 건강기능식품의 원료로 사용되어 그 자체로는 최종 소비자에게 제공되지 않는 식품, 축산물 및 건강기능식품

4) 포장 또는 용기의 주표시면 면적이 30제곱센티미터 이하인 식품 및 축산물

5) 농산물·임산물·수산물, 식육 및 알류

✓ 위 규정에 따라 즉석판매제조 · 가공업 영업자가 제조 · 가공하는 식품인 경우라면, 영양표시 대상에서 제외됩니다.

3 부당한 표시 또는 광고행위의 금지

부당한 표시 또는 광고

Q758 자사 제품 대비 내용량이 증가한 경우 "○○g 증가" 표시 가능한가요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 같은 법 시행령 [별표 1] 제7호에 따르면, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 다음의 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고에 해당됩니다.

1) 비교표시·광고의 경우 그 비교대상 및 비교기준이 명확하지 않거나 비교내용 및 비교방법이 적정하지 않은 내용의 표시·광고

✓ 자사 기존제품 대비 내용량 증가의 표시라면 위 규정에 해당하는 것으로 판단되지 아니하여 객관적인 사실을 바탕으로 영업자 책임하에 표시가 가능합니다.

✓ 참고로, 위 규정에 따라 그 비교대상 및 비교기준이 명확하지 않거나 비교내용 및 비교방법이 적정하지 아니한 경우, 자기 식품을 타업소의 식품과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고에 해당합니다.

Q759 포장육 또는 식육가공품의 모양이 케이크 형태인 경우 제품명으로 "○○케이크" 표시 가능한가요?

✓ 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용기준」 제2조제3호너목에 따르면, 「식품위생법」, 「축산물 위생관리법」, 「건강기능식품에 관한 법률」 등 법률에서 정한 유형의 식품등과 오인·혼동할 수 있는 표시·광고는 소비자를 기만하는 표시 또는 광고에 해당되나, 즉석섭취식품, 즉석조리식품, 소스는 식품유형과 용도를 명확하게 표시한 경우 제외합니다.

✓ 「식품의 기준 및 규격」 제5. 1.에 따르면 “빵류”는 ‘밀가루 또는 기타 곡분, 설탕, 유지, 달걀 등을 주원료로 하여 이를 발효시키거나 발효하지 않고 반죽한 것 또는 크림, 설탕, 달걀 등을 주원료로 하여 반죽하여 냉동한 것과 이를 익힌 것으로서 식빵, 케이크, 카스텔라, 도넛, 피자, 파이, 핫도그, 티라미스, 무스케익 등을 말한다’고 규정하고 있습니다.

✓ ‘식육가공품 및 포장육’ 유형의 제품명으로 ‘○○케이크’를 사용하는 경우, 일반적인 소비자가 보았을 때 해당 제품을 다른 식품 유형("빵류")으로 오인·혼동할 우려가 없고, 제품의 모양이 "케이크" 형태임을 표시하는 경우라면 영업자의 책임하에 해당 제품명의 사용이 가능합니다.

✓ 아울러, 해당 표시가 가능하더라도, 이를 표시하려는 의도, 전반적인 표시·광고 문구를 종합적으로 고려하여 적합 여부를 판단해야 하며 이와 연계하여 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에 저촉되어서는 아니 됩니다.

Q760 제품명 일부로 "고품질" 표시 가능한가요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 같은 법 및 「식품등의 표시기준」에서 '고품질'에 대하여 따로 정의하고 있지 아니하나, 표준국어대사전에서 '물품의 성질과 바탕이 우수하고 좋음'으로 정의하고 있습니다.

✓ 제품에 해당 표시가 위 정의 및 소비자의 기대(원재료, 성상, 제조방법 등)에 부합하는 경우라면 위 규정에 저촉되지 않는 범위 내에서 해당 표현 자체만으로는 영업자의 책임하에 표시 가능합니다.

Q761 식품에 "깨끗한 재료" 표시가 가능한가요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ '깨끗한' 표시에 대하여 별도로 정하고 있지 아니하여, 객관적인 사실에 근거하여 식품에 해당 표시가 소비자의 기대에 부합하는 경우 영업자 책임하에 위 규정에 저촉됨이 없는 범위 내에서 표시가 가능합니다.

Q762 일반식품의 제품명에 '꿀잠', '스윗드림' 등의 표시를 할 수 있나요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 제품명으로 사용할 경우 상기 규정에 적합하여야 하므로, “꿀잠” 또는 “스윗드림”은 수면의 질 개선에 도움을 줄 수 있는 것으로 인식될 우려가 있어 건강기능식품 또는 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고에 해당되어 적절하지 않습니다.

Q763 체중조절용 조제식품의 제품명 일부로 "다이어트" 표시 가능한가요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는

표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 같은 법 제10조(표시 또는 광고의 자율심의)에 따라 식품등에 관하여 표시 또는 광고하려는 자는 해당 표시·광고(제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 표시사항만을 그대로 표시·광고하는 경우는 제외한다)에 대하여 식품의약품안전처에 자율심의기구로 등록한 기관에 미리 심의 받아야 하며 심의 대상식품은 같은 법 시행규칙 제10조에 따라 특수영양식품, 특수의료용도식품, 건강기능식품, 기능성표시식품으로 규정하고 있습니다.

✓ 위에 따라 우리 처에 등록된 자율심의기구는 독립적 민간기구로 자체적으로 운영기준, 심의기준, 심의위원회 운영기준 및 심의수수료 규정 등을 수립하고 자율적으로 운영하고 있으며, 자율심의제도는 독립된 민간 자율심의기구로 하여금 영업자가 일차적으로 스스로 심의하도록 하여 부당한 표시 또는 광고로부터 소비자 피해를 예방하고 정부기관은 사후 관리·감독하도록 운영하고 있습니다.

✓ 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에서 규정하고 있는 '특수영양식품(체중조절용 조제식품)'의 경우, 제품명 일부로 '다이어트'의 표시는 「식품등의 표시기준」(식약처 고시)을 준수하고 위의 규정에 저촉되지 않는 범위 내에서 영업자의 책임하에 표시가 가능합니다.

* 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 체중조절용 조제식품이라 함은 체중의 감소 또는 증가가 필요한 사람을 위해 식사의 일부 또는 전부를 대신할 수 있도록 필요한 영양성분을 가감하여 조제된 식품을 말함

✓ 참고로 특수영양식품(체중조절용 조제식품)은 위 규정에 따라 자율심의기구로 등록한 기관(한국식품산업협회)에 미리 심의를 받아야 하며, 심의받은 내용대로 표시하여야 합니다.

Q764 일반식품의 제품명 일부로 "동의보감" 표시 가능한가요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」(식약처 고시) 제2조제3호너목에 따르면 「식품위생법」, 「축산물 위생관리법」, 「건강기능식품에 관한 법률」 등 법률에서 정한 유형의 식품등과 오인·혼동할 수 있는 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고에 해당됩니다.

✓ 일반식품에 부당한 표시 또는 광고의 해당 여부는 특정 단어로만 판단하는 것이 아니라 표시 또는 광고를 종합적으로 연계해서 결과적으로 소비자의 오인·혼동을 야기할 우려가 있는 경우라면 부당한 표시 또는 광고에 해당될 수 있습니다.

✓ 제품명 일부로 의서명칭(예: 동의보감)을 표시하고자 하는 것으로, 해당 표현으로 인하여 일반식품을 다른 유형의 제품으로 인식할 우려가 있는 등 위 규정에 저촉되는 경우라면 해당 표현은 적합하지 않습니다.

Q765 제품에 "락토프리"를 표시하고자 할 경우의 기준이 어떻게 되나요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항·제2항, 같은 법 시행령 제3조제2항 관련 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」(식약처 고시) 제2조제3호마목에 따르면 영양성분의 함량을 낮추거나 제거하는 제조·가공의 과정을 거치지 않은 원래의 식품등에 해당 영양성분이 전혀 들어있지 않은 경우 그 영양성분에 대한 강조 표시·광고는 소비자를 기만하는 표시 또는 광고에 해당됩니다.

(예시) 두부 제품에 '무콜레스테롤' 표시·광고

✓「식품등의 표시기준」 영양성분 함량강조표시 세부기준에서 '유당' 표시와 관련하여 규정하고 있지 아니하나, '락토프리' 표시를 하는 경우 '유당이 없음'을 의미하는 것으로서, 해당 제품이 일반적인 제조 · 가공과정에서 유당(lactose)이 필수적으로 사용되는 제품임에도, 제조·가공과정(제조·가공 과정 중 유당분해 효소를 사용하여 유당 제거하는 등)을 통해 유당의 함량을 제거하여 유당 함량이 실제로 0(무유당)인 경우라면 해당 표시는 사용 가능함을 안내하여 드리며, 유당 함량을 낮추거나 제거하는 별도의 제조·가공의 과정을 거치지 않은 원래의 식품, 원재료 등에 유당이 전혀 들어있지 않은 경우라면 "락토프리" 표시는 적절하지 않습니다.

Q766 딸기를 원재료로 사용한 케이크 제품의 제품명 일부로 "리얼" 표시 가능한가요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고,

거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 「식품등의 표시기준」(식약처 고시) 『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시할 수 있습니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

✓ 일반식품에 부당한 표시 또는 광고의 해당 여부는 특정 단어로만 판단하는 것이 아니라 표시 또는 광고를 종합적으로 연계해서 결과적으로 소비자의 오인·혼동을 야기할 우려가 있는 경우라면 부당한 표시 또는 광고에 해당될 수 있습니다.

✓ 제품명은 위 규정에 저촉되지 않는 범위 내에서 객관적인 사실에 근거하여 영업자 책임하에 가능하며, 이 경우 위 규정에 따라 표시하고 일반적인 소비자가 기대하는 품질 및 특성 등에 부합하여야 합니다.

✓ 다만, 해당 표현 자체만으로 가능하더라도 표시문구, 도안·디자인 등과 연계하여 타사의 제품을 '진짜' 또는 '리얼'이 아닌 것으로 소비자를 오인·혼동시킬 수 있는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

Q767 접객업소의 메뉴명으로 "마약옥수수 튀김"을 사용할 수 있나요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조의2에 따라 식품의약품안전처장, 특별시장·광역시장·특별자치시장·도지사·특별자치도지사 또는 시장·군수·구청장은 영업자 등에게 「마약류 관리에 관한 법률」 제2조 제1호에 따른 마약류 중 마약 등 총리령으로 정하는 마약류 및 이와 유사한 표현을 사용한 표시 또는 광고를 하지 아니하도록 권고할 수 있습니다.

✓ 식품 등에 "마약" 표현이 '대단히 맛이 있다.'는 표현을 과장하여 표시한 것으로, 보통의 주의력을 가진 일반 소비자가 식품 등에 실제로 "마약" 성분이 함유되어 있다고 생각하기는 어려워 사용 자제를 강제하지는 못하나, "마약"에 대한 우리나라 국민의 정서를 고려해 볼 때 상호명, 제품명(메뉴명)으로 "마약"을 표시하는 것은 바람직하지 않은 측면이 있어 사용 자제를 권고하는 내용으로 개정('24.1.) 되어 2024년 7월 3일부터 시행 중입니다.

✓ 이에 식약처는 지자체와 함께 식품접객업 영업신고서를 제출하거나 가공식품의 품목제조보고 시 제품명 등의 일부에 마약이라는 단어를 사용하지 않도록 영업자에게 적극 권고·홍보하고 있으며, 마약 단어 사용금지 동영상을 제작하고 지방자치단체, 식품위생교육기관 등에서 교육 자료로 활용할 수 있도록 배포하여 영업자 스스로 마약이라는 표현의 부적절함을 인지하도록 교육·홍보하고 있습니다.

Q768 제품 내에 보존료, 산화방지제를 무첨가하여 '방부제를 사용하지 않았으므로 개봉 후 바로 드십시오.'라는 주의문구를 추가할 수 있나요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」(식약처 고시) 제2조제3호사목에 따라 식품의약품안전처장이 고시한 「식품첨가물 기준 및 규격」에서 규정하고 있지 않는 명칭을 사용한 표시·광고는 소비자를 기만하는 부당한 표시·광고에 해당됩니다.

(예시) 무MSG, MSG무첨가, 무방부제, 방부제 무첨가 표시·광고

✓ 일반식품의 섭취방법, 주의사항 표시는 제조사가 제품 특성을 고려하여 섭취방법, 주의사항 등을 소비자에게 정보를 제공하는 차원에서 설정하여 표시하는 것이므로, 질의하신 섭취방법 표시(개봉 후 바로 드십시오.) 자체만으로는 영업자 책임하에 가능할 것으로 판단되나, '방부제를 사용하지 않았다.' 등의 표현은 적절하지 않음을 알려드립니다.

Q769 천연적으로 카페인이 없는 다류 제품에 "無카페인, 카페인 무첨가 등"의 표시광고가 가능한가요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 같은 법 시행령 [별표 1] 제7호나목에 따라 제품의 제조방법·품질·영양가·원재료·성분 또는 효과와 직접적인 관련이 적은 내용이나 사용하지 않은 성분을 강조함으로써 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식하게 하는 내용의 표시·광고는 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시·광고에 해당됩니다.

✓ 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」(식약처 고시) 제2조제5호에 따르면 사용하지 않은 원재료 또는 성분을 강조함으로써 다른 업소의 제품을 간접적으로 다르게 인식하게 하는 내용의 표시·광고는 부당한 표시·광고에 해당합니다. 다만, 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 [별표 1] 제7호나목단서에 따른 소비자의 판단에 도움을 주기 위해 표시·광고할 필요성이 있는 다음 각 목의 표시·광고는 제외하며, 이 경우에도

「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 [별표 1] 제6호에 해당하는 표시·광고는 그에 따라 금지합니다.

1) 「식품위생법」 제7조에 따라 사용이 가능한 식품첨가물을 사용하지 않고 해당 제품에 함유되어 있지 않은 경우로서, 해당 식품첨가물이 없거나 사용하지 않았다는 내용 등의 표시·광고

2) 해당 제품에 사용하지 않았거나 함유되어 있지 않은 원재료(식품첨가물은 제외한다) 또는 성분이 없거나 사용되지 않았다는 내용 등의 다음에 해당하는 표시·광고

① 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 2] Ⅰ. 1. 가.에서 규정하는 알레르기 유발물질

② 대체식품의 특성을 표현하는 원재료: 식육(Meat), 우유(Milk), 알(Egg) 등

③ 카페인, 이 경우 다류에 한하며, 다류 제품 고유의 공통적 특성으로 카페인이 없고, 최종 제품에도 카페인이 전혀 함유되지 않은 경우 “천연적으로 카페인 미함유” 등의 표시를 할 수 있음

✓ 같은 고시 제2조제3호가목에 따라 식품의약품안전처장이 고시한 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」, 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」, 「건강기능식품의 기준 및 규격」에서 해당 식품 등에 사용하지 못하도록 정한 원재료, 식품첨가물(보존료 제외) 등이 없거나 사용하지 않았다는 표시·광고는 부당한 표시·광고에 해당됩니다.

✓ 최종 제품이 다류에 한하여, 고유의 공통적 특성으로 카페인이 없고, 최종 제품에도 카페인이 전혀 함유되지 않은 경우라면 “천연적으로 카페인 미함유” 등의 표현을 하는 것이 적절할 것으로 판단됩니다.

✓ 따라서, ‘無카페인, 카페인 무첨가’ 등과 같이 유사한 표현을 사용하고자 하는 경우라면 “천연적으로 無카페인”, “천연적으로 카페인 무첨가”와 같이 해당 제품에 천연적으로 카페인이 없음을 분명하게 표시하는 것이 바람직합니다.

Q770 식품의 제품명 일부로 '바이탈(vital)" 표시가 가능한가요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ '바이탈'이 "vital"을 의미하는 것이라면, 해당 표현은 일반적으로 "필수적인, 생명유지에 필수적인, 활력이 넘치는"의 의미를 갖고 있으므로, 해당 제품에 대한 표시로 소비자의 기대(원재료, 성상, 제조방법 등)에 부합하는 경우라면 제조자 또는 영업자의 책임하에 표시가 가능합니다.

✓ 아울러, 부당한 표시 또는 광고는 문구뿐 아니라 업체가 이를 표시하려는 의도, 전반적인 표시·광고 문구를 종합적으로 고려하여 적합 여부를 판단해야 하는 사항이며 이와 연계하여 위 규정에 저촉됨이 없어야 합니다.

Q771 식육추출가공품의 제품명 일부로 "국밥"을 사용하고자 하나, 밥이 사용되지 않은 경우 표시 가능한가요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 같은 법 및 「식품등의 표시기준」(식약처 고시)에서는 “국밥”에 대하여 별도로 규정하고 있지 아니하나, 국립국어원 표준국어대사전에 따르면 ‘끓인 국에 밥을 만 음식 또는 국에 미리 밥을 말아 끓인 음식’으로 정의하고 있습니다.

✓ 따라서 해당 제품의 제품명 일부로 ‘국밥’이라고 표현하고자 하는 경우라면 위 정의에 부합하게 제조·가공한 경우로서 일반적인 소비자가 기대하는 품질 및 특성 등에 부합한다면 영업자 책임하에 해당 표현은 가능합니다.

✓ 다만, 해당 제품에 밥이 포함되지 않는 경우라면 소비자가 해당 제품에 밥이 함유된 것으로 오인·혼동할 우려가 있으므로 해당 제품에 "밥"을 포함하지 않고 있다는 사실을 명확히 표시하는 경우라면 가능합니다.

Q772 제품명 일부로 "밸런스" 표시가 가능한가요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 부당한 표시 또는 광고는 문구뿐 아니라 이를 표시하려는 의도, 전반적인 표시·광고 문구를 종합적으로 고려하여 적합 여부를 판단해야 합니다.

✓ 따라서, 일반식품의 제품명 일부로 '밸런스' 문구 그 자체만으로는 영업자의 책임하에 가능할 것이나, 이와 연계하여 그림, 도형, 문구 등이 위 규정에 저촉됨이 없어야 합니다.

Q773 일반식품에 "뷰티" 표시가 가능한가요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에서는 '뷰티' 표시에 대하여 별도로 정하고 있지 않으나, 위 규정에 저촉되지 않는 범위 내에서 영업자 책임하에 표시하는 것은 가능할 것으로 판단됩니다.

✓ 다만, 부당한 표시 또는 광고는 특정 단어만으로도 해당될 수 있으나, 제품 전체적으로 표시 또는 광고가 연계하여 소비자의 오인·혼동을 야기하는 경우에도 해당될 수 있습니다.

Q774 식품 소분 시 원래 제품에 없는 홍보 문구 및 주의사항을 추가 표시할 수 있나요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기 · 포장에 법 제4조부터 제6조까지의 규정에 따른 사항을 표시해야 합니다.

✓ 「식품등의 표시기준」(식약처 고시)에 따라 식품소분업소에서 식품을 소분하여 재포장한 경우 해당 식품의 원래 표시사항을 변경하여서는 아니 되며 다만, 내용량, 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지, 용기·포장재질, 영양성분 표시는 소분 또는 재포장에 맞게 표시하여야 합니다.

✓ 소비자에게 판매되는 식품의 표시는 위 규정에 따라 표시하되, 소분되는 식품의 경우 위 규정에 따라 원래 표시사항을 변경하여서는 아니 되며, 모든 표시·광고는 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」과 「식품등의 표시기준」(식약처 고시)을 준수하여 표시하여야 합니다.

✓ 소분 제품에 홍보문구 및 주의사항을 표시하는 경우 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」과 「식품등의 표시기준」(식약처 고시)을 준수하는 범위 내에서 영업자가 객관적인 사실에 입각하여 추가로 표시하는 것 자체만으로는 가능합니다.

Q775 일반식품에 "소화가 잘 되는" 표시가 가능한가요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 아울러, 같은 법 시행령 [별표 1] 제4호에 따르면 제2조 각 호의 사항을 표시·광고할 때 신체의 일부 또는 신체조직의 기능·작용·효과·효능에 관하여 표현하는 표시·광고는 거짓·과장된 표시·광고에 해당합니다.

✓ 또한,「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」(식약처 고시) 제2조제3항너목에 따르면「식품위생법」,「축산물 위생관리법」,「건강기능식품에 관한 법률」 등 법률에서 정한 유형의 식품등과 오인·혼동할 수 있는 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고에 해당됩니다.

✓「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 따른 식품유형 중 유당분해우유* 에 한하여 해당 식품유형의 특성상 “소화가 잘 되는” 등의 문구가 가능한 것으로 유권해석하고 있습니다.

* 원유의 유당을 분해 또는 제거한 것이나, 이에 비타민, 무기질을 강화한 것으로 살균 또는 멸균처리한 것

✓ 따라서 일반식품에 “소화가 잘 되는” 등의 표시는 위 규정에 해당하는 부당한 표시 또는 광고에 해당될 수 있어 적절하지 않습니다.

Q776 일반 가공식품의 제품명 일부로 "순수" 또는 "퓨어"라는 단어 사용이 가능한가요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 같은 법 제9조(표시 또는 광고 내용의 실증)에 따라 식품 등에 표시를 하거나 식품등을 광고한 자는 자기가 한 표시 또는 광고에 대하여 실증(實證) 할 수 있어야 하며, 식품의약품안전처장은 식품등의 표시 또는 광고가 제8조제1항을 위반할 우려가 있어 해당 식품등에 대한 실증이 필요하다고 인정하는 경우에는 그 내용을 구체적으로 밝혀 해당 식품등에 표시하거나 해당 식품등을 광고한 자에게 실증자료를 제출할 것을 요청할 수 있습니다.

✓ 따라서 “순수”, “퓨어” 표시에 대하여 같은 법 및 「식품등의 표시기준」(식약처 고시)에서 규정하고 있지 아니하므로 관련한 정의와 소비자의 기대수준에 부합하는 경우라면 영업자의 객관적인 판단하에 표시 자체만으로는 가능합니다. 다만, 이와 연계하여 그림, 도형, 문구 등이 부당한 표시 또는 광고행위의 금지에 저촉되어서는 아니 됩니다.

Q777 일반식품에 "스트레스 완화" 표시가 가능한가요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」(식약처 고시) 제2조제3호너목에 따르면 「식품위생법」, 「축산물 위생관리법」, 「건강기능식품에 관한 법률」 등 법률에서 정한 유형의 식품등과 오인·혼동할 수 있는 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고에 해당됩니다.

✓ 같은 법 시행령 제3조제1항 관련 [별표 1] 제4호에 따르면, 제2조 각 호의 사항을 표시·광고할 때 신체의 일부 또는 신체조직의 기능·작용·효과·효능에 관하여 표현하는 표시·광고는 부당한 표시·광고에 해당합니다.

✓ 일반식품에 “스트레스 완화” 문구 표시는 위 규정에 저촉되어 적절하지 않습니다.

Q778 제품명으로 '실버케어 닭죽' 사용 가능한가요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 [별표 1] 제3호라목에 따라 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고는 부당한 표시 또는 광고에 해당하나, 해당 제품이 발육기, 성장기, 임신수유기, 갱년기 등에 있는 사람의 영양보급을 목적으로 개발된 제품이라는 내용의 표시·광고는 제외합니다.

✓ 「식품의 기준 및 규격」 제3. 2. 1)에 따르면 “고령자용으로 표시하여 판매하는 식품(고령친화식품)”이란 ‘제5. 식품별 기준 및 규격’의 1. 과자류, 빵류 또는 떡류 ~ 24. 기타식품류(다만, 기타가공품은 제외)에 해당하는 식품 중 고령자를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품으로서, 고령자의 식품 섭취나 소화 등을 돕기 위해 식품의 물성을 조절하거나, 소화에 용이한 성분이나 형태가 되도록 처리하거나, 영양성분을 조정하여 제조·가공한 것을 말합니다.

✓ 따라서, 제품이 위의 기준 규격에 적합하고, 고령자가 섭취대상임을 표시하여 판매하는 제품인 경우라면, 제품명의 일부로 “실버케어” 표시 그 자체는 영업자 책임하에 가능할 것으로 판단되며, 이와 연계하여 표시문구, 도안·디자인 등에 저촉되는 부당한 표시·광고를 포함하여서는 아니 됩니다.

Q779 일반식품 다류 중 캐모마일 차 제품에 "캐모마일 차를 마시면 심신안정과 불면증에 도움을 줄 수 있습니다."라는 광고 문구를 표시할 수 있나요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 [별표 1] 제1호에 따라 질병의 예방 · 치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고는 부당한 표시 또는 광고에 해당합니다.

✓ 같은 법 시행령 [별표 1] 제3호에 따라 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고는 부당한 표시 또는 광고에 해당합니다.

✓ 캐모마일을 사용하여 제조한 다류 제품에 ‘캐모마일 차를 마시면 불면증과 심신안정과 불면증에 도움을 줄 수 있습니다.’의 문구를 광고하고자 하는 것으로서, 이는 상기 규정에 저촉되어 질병의 예방, 치료에 효능이 있거나 긴장 완화 등의 기능성이 있는 건강기능식품으로의 오인·혼동을 야기할 수 있어 표시 또는 광고하는 것은 적절하지 않습니다.

Q780 사과효모식초를 사용한 경우 제품명 일부로 "애사비" 표시가 가능한가요?

✓ 「식품등의 표시기준」(식약처 고시) Ⅰ. 3. 바. 에 따라 “원재료”는 식품 또는 식품첨가물의 처리·제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종제품 내에 들어있는 것을 말합니다.

✓ 같은 고시 『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

✓ ‘사과효모식초’를 원재료로 한 식품의 제품명 일부로 애플사이다비니거의 줄임말인 ‘애사비’ 표시 자체만으로는 가능합니다. 다만, 이 경우에도 위 규정에 따라 해당 원재료명과 그 함량을 함께 표시하는 것이 바람직합니다.

Q781 언양식으로 제조한 식육가공품의 제품명 일부로 "언양식 불고기"와 같이 "언양식" 표시가 가능한가요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 「식품등의 표시기준」(식약처 고시) 『별지1』 1. 가. 1)에 따라 제품명은 그 제품의 고유명칭으로서 허가관청(수입식품의 경우 신고관청)에 신고 또는 보고하는 명칭으로 표시하여야 하고, 제품명에 상호·로고 또는 상표 등의 표현을 함께 사용할 수 있습니다.

✓ 위의 고시에서는 특정 국가명 또는 지역명을 표시하는 것과 관련하여 별도로 규정하고 있지는 아니하고 있습니다.

✓ 제품명의 일부로 "언양식" 지역명을 표시하고자 하는 경우라면 해당 지역과의 연관성(해당 지역에서 생산한 원재료를 사용 또는 제품의 제조·가공 작업의 진행, 그 지역만의 독특한 방식 등)을 객관적으로 입증할 수 있는 경우에 한하여 타법 및 위에 따른 규정에 저촉되지 않는 범위 내에서 제조사 또는 영업자의 책임하에 표시 가능합니다.

Q782 식품에 "에너지 충전" 문구 표시 가능한가요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」(식약처 고시) 제2조제3호너목에 따르면 「식품위생법」, 「축산물 위생관리법」, 「건강기능식품에 관한 법률」 등 법률에서 정한 유형의 식품등과 오인·혼동할 수 있는 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고에 해당됩니다.

✓ 일반식품에 부당한 표시 또는 광고의 해당 여부는 특정 단어로만 판단하는 것이 아니라 표시 또는 광고를 종합적으로 연계해서 결과적으로 소비자의 오인·혼동을 야기할 우려가 있는 경우라면 부당한 표시 또는 광고에 해당될 수 있습니다.

✓ 일반식품에 표시·광고문구로서 “에너지 충전”의 경우, 해당 제품이 동 표현에 대한 소비자의 기대에 부합하는 등 객관적인 사실에 따라 영업자 책임하에 가능할 것이나,

✓ 제품의 제품명, 글씨크기나 색상, 도안·이미지, 다른 광고와의 연계 등 종합적으로 판단하여 위 규정에 저촉되는 표시를 하는 경우 법령 위반으로 볼 수 있으니 이 점 유념하시기 바랍니다.

Q783 홍삼 등을 원재료로 사용한 식품에 "에너지" 표시가 가능한가요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 같은 법 및 「식품등의 표시기준」(식약처 고시)에서 '에너지' 표시에 대하여 따로 정의하고 있지 아니하며, 제품에 해당 표시가 소비자의 기대(원재료, 성상, 제조방법 등)에 부합하는 경우라면 영업자 또는 제조자의 책임하에 표시는 가능합니다.

Q784 영유아 대상식품이 아닌 일반식품에 '우리아이 첫OO'(ex.우리아이 첫 간식, 우리아이 첫 과자 등), '성장기인 우리아이', '키즈용 영양간식' 등의 표현을 사용할 수 있나요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 같은 법 시행령 [별표 1] 제3호에 따르면 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고는 부당한 표시·광고에 해당합니다. 다만, 해당 제품이 발육기, 성장기, 임신수유기, 갱년기 등에 있는 사람의 영양보급을 목적으로 개발된 제품이라는 내용의 표시·광고는 부당한 표시·광고에서 제외합니다.

✓ 영·유아를 섭취대상으로 표시하여 판매하는 식품이 아닌 일반 가공식품에 '성장기인 우리아이', '키즈용 영양간식' 등의 표현 자체만으로는 영업자의 책임하에 표시 가능하나, '우리아이 첫 간식/첫 과자' 등의 표현은 해당 제품을 '영유아 섭취대상 표시 대상 제품'으로 소비자가 오인 · 혼동할 수 있어 바람직하지 않습니다.

Q785 할랄 인증 받은 냉동 밀가루 반죽을 납품받아서 빵을 제조할 때 "할랄 인증 받은 반죽을 이용하여 생산한 제품"이라는 광고 문구 사용 가능한가요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 같은 법 제9조에 따라 식품 등에 표시를 하거나 식품 등을 광고한 자는 자기가 한 표시 또는 광고에 대하여 실증(實證) 할 수 있어야 하며, 식품의약품안전처장은 식품등의 표시 또는 광고가 제8조제1항을 위반할 우려가 있어 해당 식품등에 대한 실증이 필요하다고 인정하는 경우에는 그 내용을 구체적으로 밝혀 해당 식품등에 표시하거나 해당 식품등을 광고한 자에게 실증자료를 제출할 것을 요청할 수 있습니다.

✓ 같은 법 시행규칙 제9조제1항을 보면, 법 제9조제2항에 따라 식품등을 표시 또는 광고한 자가 표시 또는 광고에 대하여 실증(實證)하기 위하여 제출해야 하는 자료로는 “시험 또는 조사결과, 전문가 견해, 학술문헌, 그 밖의 식품의약품안전처장이 실증을 위하여 필요하다고 인정하는 자료”가 있습니다.

✓ 인증기관으로부터 해당 원재료에 대해 ‘할랄’에 대하여 인증을 받은 사실이 있고,

인증기간이 유효한 경우 객관적인 자료 등을 통해 해당 사실을 실증할 수 있다면 영업자의 책임하에 인증받은 사실을 표시하는 것은 가능합니다. 다만, 이 경우 해당 제품이 할랄 인증을 받은 것으로 오인·혼동할 수 있는 표시를 하여서는 아니 되며 원재료가 할랄 인증을 받은 것임을 명확히 표시하여야 합니다. 아울러, 해당 표시와 연계하여 부당한 표시·광고에 저촉되는 내용이 포함되어서는 아니 되며, 추후 표시·광고에 대한 실증 요청을 받은 경우 실증자료를 제출하여야 함을 알려드립니다.

Q786 제품명에 "원조" 사용 가능한가요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 및 「식품등의 표시기준」(식약처 고시)에서 '원조' 표시에 대하여 따로 정하고 있지 아니하나, 표준국어대사전에서 '어떤 일을 처음으로 시작한 사람, 어떤 사물이나 물건의 최초 시작으로 인정되는 사물이나 물건'으로 정의하고 있어, 제품에 해당 표시가 위 정의 및 소비자의 기대에 부합하는 경우, 부당한 표시 또는 광고행위의 금지에 저촉되지 않는 범위 내에서 객관적 근거에 따라 영업자 책임하에 표시하는 것은 가능합니다.

Q787 콜라겐이 들어간 음료의 광고 문구로 "이너뷰티" 사용 가능한가요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」(식약처 고시) 제2조제3호너목에 따르면 「식품위생법」, 「축산물 위생관리법」, 「건강기능식품에 관한 법률」 등 법률에서 정한 유형의 식품등과 오인·혼동할 수 있는 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고에 해당됩니다.

✓ 제품명 또는 추가문구 일부로 “이너뷰티”라는 표현 자체만으로는 영업자의 책임하에 가능할 것으로 판단됩니다. 다만 전체적인 디자인, 글씨 크기, 색상, 추가 문구 등과 연계하여 부당한 표시 또는 광고행위의 금지에 저촉되는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됨을 알려드립니다.

✓ 참고로, 일반식품에 부당한 표시 또는 광고의 해당 여부는 특정 단어로만 판단하는 것이 아니라 표시 또는 광고를 종합적으로 연계해서 결과적으로 소비자의 오인·혼동을 야기할 우려가 있는 경우라면 부당한 표시 또는 광고에 해당될 수 있음을 알려드립니다.

Q788 일반 가공식품에 "저속노화" 표시 가능한가요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 부당한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

1. 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
2. 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
3. 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
4. 거짓·과장된 표시 또는 광고
5. 소비자를 기만하는 표시 또는 광고
6. 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고
7. 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고
8. 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고
9. 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고
10. 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고

✓ 다만, 위 제1호 및 제3호에도 불구하고 다음 각 호*에 해당하는 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고행위로 보지 않습니다.

1.「식품위생법 시행령」 제21조제8호의 식품접객업 영업소에서 조리·판매·제조·제공하는 식품에 대한 표시·광고
2.「식품위생법 시행령」 제25조제2항제6호 각 목 외의 부분 본문에 따라 영업신고 대상에서 제외되거나 같은 영 제26조의2제2항제6호 각 목 외의 부분 본문에 따라 영업등록 대상에서 제외되는 경우로서 가공과정 중 위생상 위해가 발생할 우려가 없고 식품의 상태를 관능검사(官能檢査)로 확인할 수 있도록 가공하는 식품에 대한 표시·광고

✓ 같은 법 시행령 [별표 1] 제4호라목에 따라 제2조 각 호의 사항을 표시·광고할 때 신체의 일부 또는 신체조직의 기능·작용·효과·효능에 관하여 표현하는 표시·광고는 거짓·과장된 표시 또는 광고에 해당합니다.

✓ 국립국어원 표준국어대사전에 따라 "노화"는 '질병이나 사고에 의한 것이 아니라 시간이 흐름에 따라 생체 구조와 기능이 쇠퇴하는 현상'으로 정의되어 있어, '저속노화'의 의미가 신체의 기능에 관한 표현인 경우 위 규정에 따라 해당 표현은 적절하지 않습니다.

Q789 기타가공품의 제품명 일부로 "젤리" 표시가 가능한가요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」(식약처 고시) 제2조제3호너목에 따르면 「식품위생법」, 「축산물 위생관리법」, 「건강기능식품에 관한 법률」 등 법률에서 정한 유형의 식품등과 오인·혼동할 수 있는 표시·광고는 부당한 표시 또는 광고에 해당됩니다.

✓ 「식품등의 표시기준」(식약처 고시) 『별지 1』 1. 가. 3). 가)에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

✓ 「식품등의 표시기준」(식약처 고시)에서는 “젤리”에 대해 별도로 규정하고 있지 않으나, 국립국어원 표준국어대사전에 따르면 ‘어육류나 과실류의 교질분(膠質分)을 채취한 맑은 즙 또는 이것에 젤라틴을 넣어 반고체 상태로 응고시킨 것’으로 정의하고 있습니다.

✓ 따라서, 기타가공품의 제품명 일부로 “젤리” 문구는 위 정의 및 일반적인 소비자가 기대하는 품질 및 특성 등에 부합하게 제조·가공한 경우라면 영업자 책임하에 해당 표현이 가능합니다.

✓ 다만, 해당 표현 자체만으로 가능하더라도 이와 연계하여 위 규정에 저촉되어서는 아니 됩니다.

Q790 코코아분말을 사용한 빵류의 제품명 또는 주표시면 문구로 "초코○○", "초콜릿○○" 표시 가능한가요?

✓ 「식품등의 표시기준」(식약처 고시) 『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 따라 식품의 제조·가공 시에 사용한 원재료명, 성분명 또는 과실·채소·생선·해물·식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명(식품의 원재료가 추출물 또는 농축액인 경우 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시한다) 또는 성분명과 그 함량(백분율, 중량, 용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 제품명의 글씨크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다.

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

(예시) 딸기○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○%))

(예시) 과일○○(사과 ○○%, 배 ○○%)

✓ 같은 고시 『별지1』 1. 바. 1) 바)에 따르면, 원재료명을 주표시면에 표시하는 경우 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 별지 1 1. 가. 3) 가)에 해당하는 경우에는 그에 따릅니다.

✓ 원재료 일부로 “코코아분말”을 사용한 경우라면, 제품명 및 주표시면 문구 일부로 “초코○○, 초콜릿○○” 표시는 가능합니다.

✓ 아울러, 제품명 및 주표시면에 원재료명을 표시하는 경우 위 규정에 따라 해당 원재료명과 함량을 각각의 글씨크기 기준에 따라 표시하여야 합니다.

Q791 커피를 사용한 가공유의 제품명으로 "커피우유" 표시가 가능한가요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 해당 제품이 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 따른 '가공유' 유형인 경우라면, 제품명의 일부로서 "우유" 표시는 영업자의 책임하에 가능합니다.

Q792 일반식품에 "특제" 표시가 가능한가요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 일반식품에 부당한 표시 또는 광고의 해당 여부는 특정 단어로만 판단하는 것이 아니라 소비자에게 전달하고자 하는 전체적·궁극적 인상을 종합적으로 검토하여 판단하고 있습니다.

✓ 같은 법 및 「식품등의 표시기준」(식약처 고시)에서는 “특제” 등 표현에 대해 별도로 규정하고 있지 않으나, 해당 문구에 대한 사전적 의미에 맞고 일반적인 소비자가 기대하는 품질 및 특성 등에 부합하는 경우라면 위 규정에 저촉되지 않는 범위 내에서 표시가 가능합니다.

Q793 일반식품에 "포만감" 표시가 가능한가요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 일반식품에 “포만감” 표현 자체만으로는 가능할 것이나, 전체적인 디자인, 글씨 크기, 색상, 추가 문구 등과 연계하여 위 규정에 저촉되는 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 아울러, 일반식품에 부당한 표시 또는 광고의 해당 여부는 특정 단어로만 판단하는 것이 아니라 표시 또는 광고를 종합적으로 연계해서 결과적으로 소비자의 오인·혼동을 야기할 우려가 있는 경우라면 부당한 표시 또는 광고에 해당될 수 있습니다.

Q794 제품명 일부로 "프레쉬(Fresh)" 표시 가능한가요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 'Fresh(프레시 or 프레쉬)' 표시에 대하여 같은 법 및 「식품등의 표시기준」(식약처 고시)에서 별도로 규정하고 있지 아니하나, 해당 문구에 대한 소비자의 일반적인 기대에 부합하는 경우라면 객관적인 사실에 근거하여 영업자의 책임하에 Fresh(프레시 or 프레쉬)' 표시는 가능합니다.

✓ 다만, 해당 표시가 다른 광고 문구 및 그림 등과 연계하여 위 규정에 저촉되어서는 아니 됩니다.

Q795 캔디류 식품에 "항산화·구강 항균 효과가 있는 프로폴리스 OO% 함유" 표시가 가능한가요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 같은 법 시행령 [별표 1] 제3호에 따라 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고는 부당한 표시 또는 광고에 해당합니다.

✓ 「식품등의 표시기준」『별지1』 1. 바. 1) 바)에 따라 원재료명을 주표시면에 표시하는 경우 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 글씨로 표시하여야 합니다. 다만, 같은 고시 『별지 1』 1. 가. 3) 가)에 해당하는 경우는 그에 따릅니다.

✓ 일반 캔디류에 프로폴리스를 원재료로 사용하고 “항산화. 구강 항균 효과가 있는 프로폴리스 ○○% 함유”등의 문구를 표시하고자 하는 것으로서, 해당 문구는 건강기능식품으로의 오인·혼동을 야기할 수 있어 적절하지 않습니다.

✓ 다만, 최종제품에 함유된 ‘프로폴리스’의 함량만을 표시하는 것 자체는 영업자의 책임하에 가능하며, ‘프로폴리스’ 명칭을 주표시면에 표시하는 경우, 원재료명과 함량을 주표시면에 표시해야 합니다.

Q796 주류가 아닌 음료류의 제품명 일부로 "하이볼" 표시 가능한가요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 같은 법 제8조제1항·제2항 및 같은 법 시행령 제3조제2항에 따른「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」(식약처 고시) 제2조제3호너목에 따르면,「식품위생법」,「축산물 위생관리법」,「건강기능식품에 관한 법률」 등 법률에서 정한 유형의 식품등과 오인·혼동할 수 있는 표시·광고는 소비자를 기만하는 표시 또는 광고에 해당되나, 즉석섭취식품, 즉석조리식품, 소스는 식품유형과 용도를 명확하게 표시한 경우 제외합니다.

✓「식품등의 표시기준」(식약처 고시) II. 1. 카.에 따라 주류 이외의 식품에 알코올이 없다는 표현(예시 : 무알코올, Alcohol free), 알코올이 사용되지 않았다는 표현(예시 : 알코올 무첨가, No alcohol added)을 사용하는 경우에는 이 표현 바로 옆 또는 아래에 괄호로 성인이 먹는 식품임을 같은 크기의 글씨로 표시하여야 하며, 알코올 식품이 아니라는

표현(예시 : 비알코올, Non-alcoholic)을 사용하는 경우에는 성인이 먹는 식품임과 함께 “에탄올(또는 알코올) 1% 미만 함유”를 소비자가 알아보기 쉽게 같은 크기의 글씨로 바탕색과 구분되도록 표시하여야 합니다.

(예시) “무알코올(성인용)”, “Alcohol free(성인용)”, “알코올 무첨가(성인용)”, “No alcohol added(성인용)”, “비알코올(에탄올 1% 미만 함유, 성인용)”, “Non-alcoholic(에탄올 1% 미만 함유, 성인용)”

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」에서 ‘하이볼’에 대해 별도로 정의하고 있지는 아니하고, 표준국어대사전에서 ‘위스키, 브랜디에 소다수나 물을 타고 얼음을 넣은 음료’로 설명하고 있습니다.

✓ 따라서, ‘하이볼’이 ‘주류’의 의미로 통용되고 있는 것을 고려할 때, 해당 제품명은 ‘주류’가 아닌 음료류에 ‘하이볼’로 표시하는 것은 소비자의 오인·혼동을 야기할 수 있으므로 적절하지 아니합니다.

Q797 제품명의 일부로 '한방(韓方)'을 표시할 수 있나요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 같은 법 시행령 [별표 1] 제5호다목에 따라 각종 감사장 또는 체험기 등을 이용하거나 “한방(韓方)”, “특수제법”, “주문쇄도”, “단체추천” 또는 이와 유사한 표현으로 소비자를 현혹하는 표시·광고는 소비자를 기만하는 표시 또는 광고에 해당합니다.

✓ 국립국어원 표준국어대사전에 따르면 “한방(韓方)”은 ‘중국에서 발달하여 우리나라로 전래된 의술 또는 한의(韓醫)의 처방’으로 정의하고 있습니다. 따라서 제품명 일부로 “한방”이라는 표현은 적절하지 않습니다.

Q798 합성향료를 사용한 제품에 해당 향을 나타내는 원재료 사진을 표시할 수 있나요?

✓「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」(식약처 고시) 제2조제3호자목에 따라 "합성향료만을 사용하여 원재료의 향 또는 맛을 내는 경우 그 향 또는 맛을 뜻하는 그림, 사진 등의 표시·광고"는 부당한 표시 또는 광고에 해당합니다.

일반식품 기능성 표시제도

Q799 일반식품에 건강기능식품 개별인정형 원료를 사용하고 기능성을 표시할 수 있나요?

✓ 「부당한 표시 또는 광고로 보지 아니하는 식품등의 기능성 표시 또는 광고에 관한 규정」(식약처 고시) 제4조제1항에 따라 기능성 범위는 「건강기능식품의 기준 및 규격」에서 기능성 원료로 정해진 것 중 별표 2 제1호에 해당하는 기능성, 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」 제10조제1항에 따라 인정받은 기능성 원료의 제조자 또는 수입자가 별지 서식의 기능성을 나타내는 원재료의 일반식품 사용신청서로 식품의약품안전처장에게 신청하여 별표 2 제2호의 의사결정도에 따라 인정받은 원재료의 기능성, 「식품등의 표시 또는 광고 실증에 관한 규정」 제4조제3호 중 인체적용시험 또는 인체적용시험 결과에 대한 정성적 문헌고찰(체계적 고찰, SR: Systematic Review)을 통해 과학적 자료를 갖춘 다음에 해당하는 기능성*입니다.

* 특정 영양성분의 대체, 제거 또는 감소로 인한 기능성, 숙취해소와 관련된 기능성, 「식품의 기준 및 규격」에 따른 발효유류에 대한 장건강·위건강 기능성

✓ 일반식품에 건강기능식품 개별인정형 원료를 사용하여 기능성을 표시하고자 하는 경우에는 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」(식약처 고시)에 따른 건강기능식품 기능성 원료 인정서를 근거자료로 하며, 개별인정 받은 자가 「부당한 표시 또는 광고로 보지 아니하는 식품등의 기능성 표시 또는 광고에 관한 규정」(식약처 고시) 별지 서식을 작성하여 식품의약품안전처에 신청한 후 식품의약품안전처장으로부터 식품에 사용할 수 있다고 인정받은 경우 해당 원료에 대한 기능성 표현이 가능합니다.

✓ 이 경우, 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」(식약처 고시) 제10조제1항에 따라 인정받은 기능성 원료의 제조자 또는 수입자가 '기능성을 나타내는

원재료의 일반식품 사용신청서'를 작성 후 '건강기능식품 기능성 원료 인정서'를 첨부하여 우편 또는 '문서24'로 신청 가능합니다.

* ① 우편 신청 : (우 28159) 충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 식품의약품안전처 식품표시광고정책과② "문서24" 신청 : '문서24'(http://open.gdoc.go.kr)에 접속·로그인 후 신청서 등을 첨부하고, 수신처를 식품의약품안전처 식품표시광고정책과로 지정하여 제출

✓ 참고로, 개별인정형 원료의 일반식품 원료 사용가능 여부는 동 고시, [별표 2] 제2호의 의사결정도에 따라 판단하며 처리기한은 60일이며, 별도의 보완 기준 및 기간에 대해 정하고 있지 아니하므로 해당 서류 검토 후 필요한 경우에 한하여 개별적으로 안내하고 있으니 참고하시기 바랍니다.

* "섭취량 등 평가 필요" 분류 시 별도 신청 및 추가 처리일 소요

Q800 과립·분말 형태 제품에 대해 기능성 표현 가능한가요?

✓ 「부당한 표시 또는 광고로 보지 아니하는 식품등의 기능성 표시 또는 광고에 관한 규정」(식약처 고시) 제3조제2항에 따라 과립(식품을 잔 알갱이 형태로 만든 것) 또는 분말(입자의 크기가 과립제품보다 작은 것)은 바로 섭취하는 1회 분량의 스틱·포 형태만 기능성 표현을 제한하고 있습니다.

✓ 스틱·포 형태 중에서도 컵스프, 분말차, 분말커피와 같이 물에 섞어서 섭취하는 식품 또는 분말카레, 과립짜장과 같이 조리하여 섭취하는 식품등은 기능성 표현을 할 수 있습니다.

Q801 품목제조보고 시 기능성표시식품으로 신고하였습니다. 동일 제품이나 포장단위만 다른 제품을 추가로 생산하려고 하는데 기능성표시를 생략할 수 있나요?

✓ 「부당한 표시 또는 광고로 보지 아니하는 식품등의 기능성 표시 또는 광고에 관한 규정」(식약처 고시) 제6조제1항에 따라 기능성을 표시하려는 식품등은 기능성에 도움을 줄 수 있다고 알려진 또는 보고된 기능성 원재료 또는 성분이 식품등에 들어있다는 내용 및 “본 제품은 건강기능식품이 아닙니다.”라는 문구를 주표시면에 표시하여야 하고, 기능성 성분 함량(이 경우 기능성 성분 함량 표시 단위는 「식품등의 표시기준」 『별지 1』 1. 아. 1)에 따른 영양성분 표시단위 기준을 준용합니다.), 1일 섭취기준량, 섭취 시 주의사항(이 경우 해당 기능성을 나타내는 원재료 또는 성분별로 「건강기능식품의 기준 및 규격」과 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」에서 정한 사항을 모두 포함하여야 하며, 섭취 시 주의사항을 정하고 있지 아니하는 경우 표시를 생략할 수 있습니다), 질병의 예방·치료를 위한 제품이 아니라는 문구, 균형잡힌 식생활을 권장하는 문구, 이상사례가 있는 경우 섭취를 중지하고 전문가와 상담이 필요하다는 문구를 포함하여야 합니다.

✓ 해당 사항과 관련하여 식품등의 최소판매단위별 용기·포장에 기능성 표시를 하고자 하는 경우라면 위 규정의 기준 및 요건을 충족하여야 하며, 해당 기능성을 나타내는 원재료의 함량 및 기능성의 표시·광고는 위에 따른 표시·광고 방법을 준수하여야 합니다.

✓ 다만, 동일한 원재료, 배합비율, 제조방법, 소비기한 등을 가졌지만 최소판매단위가 다른 경우로서 새롭게 추가한 최소판매단위별 용기·포장(예: 1000g)에는 기능성 표시를 하지 않고자 하는 경우 영업자 책임하에 해당 표시를 하지 않을 수 있습니다.

Q802 수입한 기능성 원료를 사용하여 일반식품에 기능성 표시를 하고자 하는 경우 수입원료는 우수건강기능식품제조기준 적용업소(GMP)에서 제조되어야 하나요?

✓ 「부당한 표시 또는 광고로 보지 아니하는 식품등의 기능성 표시 또는 광고에 관한 규정」(식약처 고시) 제4조제1항에 따라 기능성 범위는 「건강기능식품의 기준 및 규격」에서 기능성 원료로 정해진 것 중 별표 2 제1호에 해당하는 기능성, 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」 제10조제1항에 따라 인정받은 기능성 원료의 제조자 또는 수입자가 별지 서식의 기능성을 나타내는 원재료의 일반식품 사용신청서로 식품의약품안전처장에게 신청하여 별표 2 제2호의 의사결정도에 따라 인정받은 원재료의 기능성, 「식품등의 표시 또는 광고 실증에 관한 규정」 제4조제3호 중 인체적용시험 또는 인체적용시험 결과에 대한 정성적 문헌고찰(체계적 고찰, SR: Systematic Review)을 통해 과학적 자료를 갖춘 다음에 해당하는 기능성*입니다.

* 특정 영양성분의 대체, 제거 또는 감소로 인한 기능성, 숙취해소와 관련된 기능성, 「식품의 기준 및 규격」에 따른 발효유류에 대한 장건강·위건강 기능성

✓ 같은 고시 제5조제4항에 따라, 기능성을 나타내는 원재료 또는 성분을 사용한 식품등은 다음의 어느 하나의 기준에 적합하여야 하며, 이 경우 시험절차와 방법은 「건강기능식품의 기준 및 규격」 또는 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」에 따릅니다. 다만, 식품등의 특성상 기능성을 나타내는 성분의 표시량 시험방법을 적용하기 어려운 경우에는 「식품등의 표시 또는 광고 실증에 관한 규정」 제4조제3호가목에서 정하고 있는 시험절차와 방법에 적합하여야 합니다.

- 「건강기능식품의 기준 및 규격」제 3. 개별 기준 및 규격 중 기능성분의 표시량 기준
- 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」에 따라 인정된 기능성분 함량 기준 및 규격 중 기능성분의 표시량 기준
- 제4조제1항제3호에 따라 실증된 기능성 성분 함량의 표시량 기준(실제 측정값은 표시량의 80% 이상이어야 한다) 또는 실증된 최종제품의 원재료 또는 성분의 배합비율과 동일

✓ 「부당한 표시 또는 광고로 보지 아니하는 식품등의 기능성 표시 또는 광고에 관한 규정」(식약처 고시) 제5조제1항에 따라 「식품위생법」 제48조제3항에 따라 식품안전관리인증기준적용업소로 인증 받은 업소 또는 「축산물 위생관리법」 제9조제3항에 따라 축산물 안전관리인증업소로 인증 받은 업소에서 제조·가공되어야 합니다. 다만, 「수입식품안전관리 특별법」 제2조에 따른 수입식품등은 제외합니다.

✓ 같은 고시 제5조제2항제2호에 따라 식품등에 사용된 기능성을 나타내는 원재료 또는 성분은 「건강기능식품에 관한 법률」 제4조 및 같은 법 제22조에 따른 우수건강기능식품제조기준 적용업소에서 제조·가공된 것이어야 합니다. 다만, 「수입식품안전관리 특별법」 제2조에 따른 수입식품등은 제외합니다.

✓ 제품 내 원료가 위의 [별표 2] 제1호에 해당하는 기능성 원료를 사용한 경우이며, 해당 원료가 '수입된 기능성 원료'에 해당하는 경우라면, 위 규정에 따라 '우수건강기능식품제조기준 적용업소(GMP)'에서 제조되지 않았더라도 기능성을 나타내는 원재료(또는 성분)로 사용할 수 있습니다.

Q803 수출 전용 일반식품에 "숙취해소" 광고 문구를 표시하고자 하는 경우에도 인체적용시험등의 실증자료가 있어야 하나요?

✓ 「부당한 표시 또는 광고로 보지 아니하는 식품등의 기능성 표시 또는 광고에 관한 규정」(식약처 고시) 부칙(제2020-129호, 2020.12.29) 제3조에 따라 2025.1.1.부터 식품의 숙취해소 표시·광고는 「식품등의 표시 또는 광고 실증에 관한 규정」 제4조제3호 중 인체적용시험 또는 인체적용시험 결과에 대한 정성적 문헌고찰(체계적 고찰, SR: Systematic Review)을 통해 과학적 자료를 갖춘 경우에 한하여 표현이 가능합니다.

✓ 다만, 「식품등의 표시기준」 II. 1. 거 3)에 따르면 수출식품에 대해서는 수입국 표시기준에 따라 표시할 수 있습니다.

Q804 숙취해소 기능성 실증을 위한 인체적용시험을 최종 완제품이 아닌 원재료로 시험이 가능한가요?

✓ 「부당한 표시 또는 광고로 보지 아니하는 식품등의 기능성 표시 또는 광고에 관한 규정」(식약처 고시) 제4조제1항에 따라 기능성 범위는 「건강기능식품의 기준 및 규격」에서 기능성 원료로 정해진 것 중 별표 2 제1호에 해당하는 기능성, 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」 제10조제1항에 따라 인정받은 기능성 원료의 제조자 또는 수입자가 별지 서식의 기능성을 나타내는 원재료의 일반식품 사용신청서로 식품의약품안전처장에게 신청하여 별표 2 제2호의 의사결정도에 따라 인정받은 원재료의 기능성, 「식품등의 표시 또는 광고 실증에 관한 규정」 제4조제3호 중 인체적용시험 또는 인체적용시험 결과에 대한 정성적 문헌고찰(체계적 고찰, SR: Systematic Review)을 통해 과학적 자료를 갖춘 다음에 해당하는 기능성*입니다.

* 특정 영양성분의 대체, 제거 또는 감소로 인한 기능성, 숙취해소와 관련된 기능성, 「식품의 기준 및 규격」에 따른 발효유류에 대한 장건강·위건강 기능성

✓ 일반식품에 "숙취해소" 표시와 관련하여 2025.1.1.부터는 「식품등의 표시 또는 광고 실증에 관한 규정」(식약처 고시) 제4조제3호 중 인체적용시험 또는 인체적용시험 결과에 대한 정성적 문헌고찰(체계적 고찰, SR: Systematic Review)을 통해 과학적 자료를 갖춘 경우 표현이 가능하며, 이와 관련하여, 실증자료 준비를 위한 영업자 편의를 위해 「숙취해소 표시·광고 실증을 위한 인체적용시험 가이드라인」*을 마련하였습니다.

* "식약처 누리집 → 법령/자료 → 법령정보 → 공무원지침서/민원인안내서"에서 확인 가능

✓ 참고로 해당 인체적용시험 가이드라인의 시험방법과 양식은 '예시'를 제공하는 것이며, 최신의 과학적인 방법 등을 사용하여 영업자 책임하에 숙취해소 기능성을 입증할 수 있도록 하여야 합니다. 또한, 식품 등에 숙취해소 기능성을 표시하고자 하는 영업자와 연구자는 전문적 식견 하에 「식품등의 표시 또는 광고 실증에 관한 규정」(식약처 고시)에 부합하는 객관적이고 과학적인 실증자료를 준비하여야 합니다.

✓ 「숙취해소 표시·광고 실증을 위한 인체적용시험 가이드라인」에 따라 숙취해소와 관련된 기능성을 나타내는 최종제품 또는 원재료를 시험물질로 선정할 수 있도록 안내하고 있으므로, 원재료에 대한 인체적용시험 결과를 기반으로 제품이 제조된 경우라면, 숙취해소와 관련된 제품명 표시는 영업자의 책임하에 가능합니다.

✓ 이 경우 숙취해소 기능성이 있다고 입증된 주요 원재료의 함량과 동일한 함량으로 제품을 제조하여야 하고, 기타 원재료 및 제조·가공공정 등이 해당 주요 원재료의 기능성 및 안전성 등에 영향을 주지 않음을 실증할 수 있도록 적합한 자료를 구비하여야 합니다.

✓ 더불어, 위 규정에 따라 숙취해소와 관련된 표시·광고를 하는 경우에는 자율심의기구로 등록한 기관에 미리 심의를 받아 표시·광고하여야 합니다.

Q805 숙취해소 기능성 표시 관련 인체적용시험을 수행할 수 있는 기관이 정해져 있나요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제9조(표시 또는 광고내용의 실증)에 따라 식품등에 표시를 하거나 식품등을 광고한 자는 자기가 한 표시 또는 광고에 대하여 실증(實證)할 수 있어야 하며, 식품등의 표시 또는 광고가 제8조제1항을 위반할 우려가 있어 해당 식품등에 대한 실증이 필요하다고 인정하는 경우에는 그 내용을 구체적으로 밝혀 해당 식품등에 표시하거나 해당 식품등을 광고한 자에게 실증자료를 제출할 것을 요청할 수 있습니다.

✓ 「식품등의 표시 또는 광고 실증에 관한 규정」(식약처 고시) [별표] 인체적용시험 자료와 인체 외 시험 자료의 기준 1. 가. 1)에 따라 관련분야 전문의 또는 병원, 국내외 대학, 식품등 관련 전문 연구기관에서 5년 이상 식품등 인체 적용시험 분야의 시험경력을 가진 자의 지도 및 감독 하에 수행·평가되어야 합니다.

✓ 따라서 위 규정에 따른 기준을 갖춘 기관에서 인체적용시험을 수행할 수 있습니다.

Q806 숙취해소 기능성을 표시하고자 하는 제품에 동물실험 자료를 갖춘 경우 기능성 표시가 가능한가요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제9조(표시 또는 광고내용의 실증)에 따라 식품등에 표시를 하거나 식품등을 광고한 자는 자기가 한 표시 또는 광고에 대하여 실증(實證)할 수 있어야 하며, 식품등의 표시 또는 광고가 제8조제1항을 위반할 우려가 있어 해당 식품등에 대한 실증이 필요하다고 인정하는 경우에는 그 내용을 구체적으로 밝혀 해당 식품등에 표시하거나 해당 식품등을 광고한 자에게 실증자료를 제출할 것을 요청할 수 있습니다.

✓ 「부당한 표시 또는 광고로 보지 아니하는 식품등의 기능성 표시 또는 광고에 관한 규정」(식약처 고시) 부칙(제2020-129호, 2020.12.29) 제3조에 따라 2025.1.1.부터 식품의 숙취해소 표시·광고는 「식품등의 표시 또는 광고 실증에 관한 규정」 제4조제3호 중 인체적용시험 또는 인체적용시험 결과에 대한 정성적 문헌고찰(체계적 고찰, SR: Systematic Review)을 통해 과학적 자료를 갖춘 경우에 한하여 표현이 가능합니다.

✓ 해당 사항 관련하여 위 규정에 따라 2025년 1월 1일부터 인체적용시험 또는 인체적용시험 결과에 대한 정성적 문헌고찰(체계적 고찰, SR: Systematic Review)을 통해 과학적 자료를 갖춘 경우에 한하여 표현이 가능하므로,

✓ 동물실험 자료 또는 동물실험을 통한 정성적 문헌고찰을 한 경우 인정되지 않습니다.

Q807 일반식품 액상 형태 제품에 기능성 표시가 가능한가요?

✓「부당한 표시 또는 광고로 보지 아니하는 식품등의 기능성 표시 또는 광고에 관한 규정」(식약처 고시) 제3조제2항에 따라 액상의 경우 스프레이형 및 앰플형 또는 이와 유사한 형태의 식품등은 기능성 표시를 제한하고 있습니다.

✓ 또한, 농축액과 100mL 이하 파우치 형태는 인삼 또는 홍삼에 대한 기능성을 표시하는 제품에만 제한하며, 그 외 기능성 원료를 사용한 농축액과 100mL 이하 파우치 형태는 해당 기능성에 대한 표시가 가능합니다.

(예시1) 사과추출액 제품(100mL 파우치)에 인삼·홍삼에 대한 기능성 표시는 할 수 없음.

✓ 다만, 알로에 겔 등 그 외 기능성 원료를 사용 시 기능성 표현이 가능합니다.

(예시2) 최소판매단위가 200mL인 액상제품이 개별포장제품(10mL) 20개로 구성되어 있다면, 100mL 이하 파우치 형태에 해당하여 인삼·홍삼에 대한 기능성 표시는 할 수 없음

Q808 어린이, 아동 대상 판매식품에 대해 기능성 표시가 가능한가요?

✓「부당한 표시 또는 광고로 보지 아니하는 식품등의 기능성 표시 또는 광고에 관한 규정」(식약처 고시) 제3조 제2항에 따라 “어린이”, “아동” 또는 이와 유사한 표현을 하거나, 이미지를 사용하여 아동(18세 미만)이 섭취하는 식품등은 기능성 표현을 할 수 없습니다.

✓ 다만, 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제14조제1항에 따라 품질인증을 받은 어린이기호식품에 해당되는 경우라면 어린이 표방식품이라 하더라도 기능성 표시가 가능합니다.

Q809 숙취해소 표시한 식품을 타사 원료용 제품으로 공급할 경우 기능성 표시식품의 표시사항을 모두 표시하여야 하나요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」[별표 1] 에 따라 「식품위생법 시행령」 제21조제1호 및 제3호의 식품제조 · 가공업 및 식품첨가물제조업, 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호의 축산물가공업, 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조제1호의 건강기능식품제조업에 사용될 목적으로 공급되는 원료용 식품등은 다음의 표시사항만을 표시할 수 있습니다.

1) 제품명
2) 영업소의 명칭 및 소재지
3) 제조연월일, 소비기한 또는 품질유지기한
4) 보관방법
5) 소비자 안전을 위한 주의사항 중 알레르기 유발물질

✓「부당한 표시 또는 광고로 보지 아니하는 식품등의 기능성 표시 또는 광고에 관한 규정」(식약처 고시) 제4조제1항에 따라 기능성 범위는 「건강기능식품의 기준 및 규격」에서 기능성 원료로 정해진 것 중 별표 2 제1호에 해당하는 기능성, 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」 제10조제1항에 따라 인정받은 기능성 원료의 제조자 또는 수입자가 별지 서식의 기능성을 나타내는 원재료의 일반식품 사용신청서로 식품의약품안전처장에게 신청하여 별표 2 제2호의 의사결정도에 따라 인정받은 원재료의 기능성, 「식품등의 표시 또는 광고 실증에 관한 규정」 제4조제3호 중 인체적용시험 또는 인체적용시험 결과에 대한 정성적 문헌고찰(체계적 고찰, SR: Systematic Review)을 통해 과학적 자료를 갖춘 다음에 해당하는 기능성*입니다.

* 특정 영양성분의 대체, 제거 또는 감소로 인한 기능성, 숙취해소와 관련된 기능성, 「식품의 기준 및 규격」에 따른 발효유류에 대한 장건강·위건강 기능성

✓「부당한 표시 또는 광고로 보지 아니하는 식품등의 기능성 표시 또는 광고에 관한 규정」(식약처 고시) 제6조제2항(2025년 1월 1일 시행)에 따라 기능성을 표시하려는 식품등은 다음 각 호의 사항을 포함하여야 합니다. 이 경우 제1호 및 제5호의 사항은 주표시면에 표시하여야 하고, 그 이외의 사항은 기능성 표시 서식 도안을 활용하여 표시할 수 있습니다.

1. 제4조제1항제3호에 해당하는 기능성 내용

예: '숙취해소' 라는 내용

2. 기능성 성분 함량(최종제품으로 실증한 경우에는 제외). 이 경우 기능성 성분 함량 표시 단위는 「식품등의 표시기준」 별지 1. 1. 아. 1)에 따른 영양성분 표시단위 기준을 준용한다.
3. 1일 섭취기준량
4. "과도한 음주는 건강을 해칩니다."라는 문구(제4조제1항제3호나목의 기능성을 표시하려는 식품등의 경우에만 해당한다)
5. "본 제품은 건강기능식품이 아닙니다."라는 문구
6. 질병의 예방 · 치료를 위한 제품이 아니라는 문구
7. 이상사례가 있는 경우 섭취를 중지하고 전문가와 상담이 필요하다는 문구

✓ 원료용 식품의 경우 위 「식품등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」에 따른 표시사항만을 표시할 수 있으나, 추가적으로 "숙취해소"와 관련된 기능성을 표시하는 경우 위 「부당한 표시 또는 광고로 보지 아니하는 식품등의 기능성 표시 또는 광고에 관한 규정」(식약처 고시)에 따라 표시사항을 표시하여야 합니다.

Q810 숙취해소 기능성 표시 제품을 정제형태로 제조할 수 있나요?

✓「부당한 표시 또는 광고로 보지 아니하는 식품등의 기능성 표시 또는 광고에 관한 규정」(식약처 고시) 제4조제1항에 따라 기능성 범위는 「건강기능식품의 기준 및 규격」에서 기능성 원료로 정해진 것 중 별표 2 제1호에 해당하는 기능성, 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」 제10조제1항에 따라 인정받은 기능성 원료의 제조자 또는 수입자가 별지 서식의 기능성을 나타내는 원재료의 일반식품 사용신청서로 식품의약품안전처장에게 신청하여 별표 2 제2호의 의사결정도에 따라 인정받은 원재료의 기능성, 「식품등의 표시 또는 광고 실증에 관한 규정」 제4조제3호 중 인체적용시험 또는 인체적용시험 결과에 대한 정성적 문헌고찰(체계적 고찰, SR: Systematic Review)을 통해 과학적 자료를 갖춘 다음에 해당하는 기능성*입니다.

* 특정 영양성분의 대체, 제거 또는 감소로 인한 기능성, 숙취해소와 관련된 기능성, 「식품의 기준 및 규격」에 따른 발효유류에 대한 장건강·위건강 기능성

✓ 같은 고시 제3조제1항에 따르면 다음에 해당하는 식품등은 기능성 표시·광고 대상에서 제외됩니다.

1.「식품의 기준 및 규격」에서 정한 주류 및 특수의료용도등식품

2. 별표 1의 영양성분 함량 기준에 적합하지 않은 식품등

3. 36개월 이하 영유아를 섭취대상으로 하는 식품등 및 “어린이”, “아동” 또는 이와 유사한 표현이나 이미지를 사용하여 「아동복지법」 제3조제1호에 따른 아동이 섭취하는 것으로 표시 또는 광고한 식품등. (다만, 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제14조제1항에 따라 품질인증을 받은 어린이 기호식품은 제외)

4. 임산부 또는 수유중인 여성을 대상으로 한 식품등(임신 계획용 표방식품등을 포함한다)

5. 정제, 캡슐, 과립 또는 분말(이 경우 바로 섭취하는 스틱, 포 형태에 한함) 및 액상(이 경우 스프레이형·앰플형 및 이와 유사한 형태, 인삼·홍삼에 대한 기능성을 나타낸 농축액·100 mL 이하 파우치 형태에 한함) 중 어느 하나에 해당하는 형태의 식품등

✓ 해당 제품이 정제형태인 경우라면, 위 규정에 따라 숙취해소와 관련된 기능성 표시·광고는 적절하지 않습니다.

Q811 특수의료용도등식품의 경우 기능성 표시를 할 수 없는데 "체중조절용 조제식품"은 기능성 표시를 할 수 있나요?

✓ 「부당한 표시 또는 광고로 보지 아니하는 식품등의 기능성 표시 또는 광고에 관한 규정」(식약처 고시) 제3조제2항에 따라 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 주류 및 특수의료용도등식품, 임산부 또는 수유중인 여성을 대상으로 한 식품 등은 「식품 등의 표시 · 광고에 관한 법률 시행령」 별표 1 제3호나목에 따라 부당한 표시 또는 광고로 보지 아니하는 "신체조직과 기능의 증진에 도움을 줄 수 있다는 내용"(이하 "기능성"이라 한다)을 표시 또는 광고하려는 식품등에 제외됩니다.

✓ 「식품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 따르면 체중조절용 조제식품이라 함은 체중의 감소 또는 증가가 필요한 사람을 위해 식사의 일부 또는 전부를 대신할 수 있도록 필요한 영양성분을 가감하여 조제된 식품을 말하며, 특수영양식품에 해당됩니다.

✓ 따라서, 「부당한 표시 또는 광고로 보지 아니하는 식품등의 기능성 표시 또는 광고에 관한 규정」(식약처 고시)에 따라 기능성 표시를 하고자 하는 일반식품이 위 규정에 따른 체중조절용 조제식품(특수영양식품)인 경우, 이에 대해 별도로 제한하고 있지 아니하므로 위 규정에 적합하게 제조·가공되어 같은 고시의 기타 제조요건과 표시광고 요건을 모두 충족한 경우라면 해당 제품 자체는 가능합니다.

✓ 또한, 기능성 표시 식품은 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제10조(표시 또는 광고의 자율심의)에 따른 심의 대상으로, 자율심의기구로 등록한 기관(한국식품산업협회)에 미리 심의를 받아 심의결과에 따라 표시·광고 하여야 합니다.

Q812 어린이 키성장 기능성 원료인 개별인정형 원료를 일반식품에 사용한 경우 식품에 "키성장" 표시를 할 수 있나요?

✓ 「부당한 표시 또는 광고로 보지 아니하는 식품등의 기능성 표시 또는 광고에 관한 규정」 제4조제1항에 따라 기능성 범위는「건강기능식품의 기준 및 규격」에서 기능성 원료로 정해진 것 중 별표 2 제1호에 해당하는 기능성, 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」 제10조제1항에 따라 인정받은 기능성 원료의 제조자 또는 수입자가 별지 서식의 기능성을 나타내는 원재료의 일반식품 사용신청서로 식품의약품안전처장에게 신청하여 별표 2 제2호의 의사결정도에 따라 인정받은 원재료의 기능성, 「식품등의 표시 또는 광고 실증에 관한 규정」 제4조제3호 중 인체적용시험 또는 인체적용시험 결과에 대한 정성적 문헌고찰(체계적 고찰, SR: Systematic Review)을 통해 과학적 자료를 갖춘 다음에 해당하는 기능성*입니다.

* 특정 영양성분의 대체, 제거 또는 감소로 인한 기능성, 숙취해소와 관련된 기능성, 「식품의 기준 및 규격」에 따른 발효유류에 대한 장건강·위건강 기능성

✓ 같은 고시 제4조제2항제1호에 따라 어린이, 임산·수유부, 노인 등 건강민감 계층과 관련된 내용은 기능성에 해당하지 않습니다.

예 : 수험생 기억력개선, 어린이 키성장, 노인 인지능력개선

✓ 위 규정에 따라 어린이, 임산·수유부, 노인 등 건강민감 계층과 관련된 내용은 기능성의 범위에 해당하지 아니하므로, '어린이 키성장' 표시는 적절하지 않습니다.

Q813 과립 또는 분말(바로 섭취하는 스틱, 포 형태에 한함)은 기능성 표시식품으로 제조가 불가능한데 "환" 형태의 제품도 "과립 또는 분말" 제품에 포함되나요?

✓ 「부당한 표시 또는 광고로 보지 아니하는 식품등의 기능성 표시 또는 광고에 관한 규정」(식약처 고시) 제3조제2항에 따라 환(식품을 작고 둥글게 만든 것) 형태의 제품에 대한 기능성 표현을 제한하지 않습니다.

✓ 따라서, 스틱·포 형태는 과립 또는 분말에 한해 제한하는 것이므로 환을 스틱 또는 포에 담아 기능성을 표시하는 것은 가능합니다.

제2장 건강기능식품

1 표시의 기준

Q814 건강기능식품에 당알코올 사용 시 "당알코올의 종류 및 함량" 주의사항 표시를 하여야 하나요? 또, 표시한 경우 기타원료 강조 표시에 해당하나요?

✓ 당알코올 주의문구 규정에 대해 식품의약품안전처는 소비자가 당알코올 함유 제품을 과량 섭취 시의 부작용에 대해 주의사항 표시를 더 명확하게 확인할 수 있도록 개선하도록 규정을 개정*(2024.12.30)하였으며, 해당 규정은 부칙에 따라 시행일(2026.1.1.) 이후 제조·가공·소분하거나 수입을 위해 선적하는 경우부터 적용됩니다.

* 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시보행규칙」 [별표 2] Ⅱ. 제1호마목에 따라 '당알코올류(락티톨, 만니톨, D-말티톨, D-소비톨, 에리스리톨, 이소말트, 자일리톨, 폴리글리시톨액, 말티톨액, D-소비톨액 등)를 10% 이상(다만, 폴리글리시톨액, 말티톨액, D-소비톨액의 경우에는 말티톨과 소비톨의 실제 함량을 기준으로 적용) 함유한 제품에는 "당알코올"을 표시하고 괄호로 당알코올의 종류 및 함량을 표시하여야 하며, 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 "당알코올 함유 제품으로 과량 섭취 시 설사를 일으킬 수 있습니다" 등의 표시를 해야 한다.

(예시) 당알코올(D-말티톨 10%, D-소비톨 4%), "당알코올 함유 제품으로 과량 섭취 시 설사를 일으킬 수 있습니다"

✓ 「식품등의 표시광고에 관한 법률 시행규칙」 일부개정령을 개정공포(총리령 제2004호, 2024.12.30.)에 따라 당알코올 주의문구가 위 규정과 같이 개정되었으며, 제품이 건강기능식품인 경우 위의 변경된 개정사항에는 해당사항이 없습니다.

✓ 다만, 소비자 안전을 위하여 추가적으로 표시하고자 하는 경우라면 가능하며, 이 경우 해당 표시는 소비자 안전을 위한 표시사항으로서 기타원료 강조 표시로 보지 않습니다.

Q815 건강기능식품 영양기능정보 표시도안 내 글씨크기가 정해져 있나요?

✓「건강기능식품의 표시기준」(식약처 고시) [별표 1] 2. 가. 영양·기능정보 표시요령과 방법에 따라 글자모양은 8포인트 이상의 고딕체류로 표시하여야 합니다.

Q816 건강기능식품의 영업소 명칭을 표시하고자 할 때 건강기능식품 일반판매업소도 표시 가능한가요?

✓「건강기능식품의 표시기준」 제6조제3호라목에 따라 「건강기능식품에 관한 법률」 제6조제2항에 따른 건강기능식품판매업소가 업소명 및 소재지, 상표 또는 로고 등을 추가하여 표시하고자 하는 때에는 해당 제품의 제조업소명 및 소재지, 상표 또는 로고 등의 글씨크기와 같거나 작게 표시하여야 합니다.

✓ 따라서 건강기능식품일반판매업의 업소명은 위 규정에 따라 추가표시할 수 있습니다.

Q817 건강기능식품 낱알모음 포장에는 제품명과 제조업소명을 표시하는데 스틱포장도 낱알모음에 해당하나요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 [별표 3] 1. 나.에 따라 낱알모음*을 하여 한 알씩 사용하는 건강기능식품은 그 낱알모음 포장에 제품명과 제조업소명을 표시해야 합니다.

* 스틱포장, PTP포장, 사면포장, 파우치 포장 등

✓ 위 규정과 같이 낱알모음은 개별 단위포장인 PTP 포장, 사면포장, 스틱포장, 파우치 포장 등으로서 한 알씩 사용하는 경우를 의미하므로, 분말 스틱포장이 최소판매단위 내 여러 포 들어있는 형태로써 하나씩 사용하는 경우라면 해당 스틱포장에 제품명, 제조업소명을 표시해야 합니다.

Q818 건강기능식품의 부원료(기타원료)로 효모추출물을 사용하였습니다. 원재료명 표시 시 "효모추출물(글루타치온90%)"로 표시할 수 있나요?

✓「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓「건강기능식품 표시기준」 제6조제12호아목에 따르면, 제9호다목 이외에 기타원료(성분)의 명칭 또는 함량을 별도로 표시하거나, 기타원료의 사진, 이미지 등의 표시를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 같은 고시 제6조제9호다목에 따라 기타원료의 함량을 표시하려는 경우에는 원료명을 주원료와 기타원료로 구분하여 많이 사용한 순서대로 표시하여야 하며 이 경우 기타원료의 성분명칭을 함께 표시하여서는 아니 됩니다.

✓ 기타원료(부원료) '효모추출물'을 '원료명 및 함량" 표시란에 표시할 때 원료 명칭은 고시된 명칭이나 표준화된 명칭으로 표시하여야 하며, "글루타치온" 등이 해당 기타원료의 성분명칭인 경우 위 규정에 따라 이를 함께 표시하는 것은 적절하지 아니합니다.

Q819 건강기능식품 광고 심의가 완료된 제품의 사진과 한글표시사항을 그대로 표시·광고하고자 할 때 심의를 다시 받아야 하나요?

✓ 건강기능식품 광고 심의를 받은 제품 패키지만을 그대로 노출하는 것 자체는 재심의 대상에 해당하지 않습니다.

Q820 건강기능식품 제품명의 일부로 기타원료를 포함해도 되나요?

✓ 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항에 따르면 누구든지 식품등의 명칭·제조방법·성분 등에 관하여 질병의 예방·치료에 효능이 있는 것으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고, 거짓·과장된 표시 또는 광고, 소비자를 기만하는 표시 또는 광고, 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고, 객관적인 근거 없이 자기 또는 자기의 식품등을 다른 영업자나 다른 영업자의 식품등과 부당하게 비교하는 표시 또는 광고, 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고, 총리령으로 정하는 식품등이 아닌 물품의 상호, 상표 또는 용기·포장 등과 동일하거나 유사한 것을 사용하여 해당 물품으로 오인·혼동할 수 있는 표시 또는 광고, 제10조제1항에 따라 심의를 받지 아니하거나 같은 조 제4항을 위반하여 심의 결과에 따르지 아니한 표시 또는 광고를 하여서는 아니 됩니다.

✓ 「건강기능식품의 표시기준」(식약처 고시) 제6조제2호나목에 따라 제품명은 「건강기능식품에 관한 법률」 제14조제1항에 따른 기준·규격에서 정하고 있는 영양성분·기능성 원료 명칭 (해당 제품의 특성을 나타내는 명칭의 일부만 사용할 수도 있다)

또는 「건강기능식품에 관한 법률」 제14조제2항에 따른 식품의약품안전처장이 인정한 명칭을 사용하여야 합니다. 이 경우 상호 또는 상표나 가상의 명칭을 함께 사용할 수 있습니다.

✓ 같은 고시 제6조제12호아목에 따르면, 제9호다목 이외에 기타원료(성분)의 명칭 또는 함량을 별도로 표시하거나, 기타원료의 사진, 이미지 등의 표시를 하여서는 아니됩니다.

✓ 위 규정에 따라 기타원료의 명칭을 제품명에 나타내는 경우는 적절하지 않습니다.

VI

위생용품 관리법

제 1 장

위생용품

1 위생용품의 종류

Q821 치즈 형태의 세척제(주방비누)를 수입할 수 있나요?

✓ 「위생용품 관리법」 제12조의2(식품으로 오인할 수 있는 위생용품의 판매 등 금지)에 따라 누구든지 식품의 형태 · 냄새 · 색깔 · 크기 · 용기 및 포장 등을 모방하여 섭취 등 식품으로 오용될 우려가 있는 위생용품을 판매하거나 판매할 목적으로 제조 · 가공 · 소분 · 수입 · 저장 · 진열하거나 영업에 사용하여서는 아니 됩니다.

✓ 따라서 일반적인 소비자들이 치즈로 인식할 수 있는 형태로 제작된 세척제는 수입이 불가합니다.

Q822 부직포로 만들어진 일회용 행주입니다. 사용자에 따라 여러번 세탁하여 사용할 수도 있습니다. 위생용품 1회용 행주에 해당하나요?

✓ 현행, 「위생용품 관리법」에 따라 관리하고 있는 일회용 행주는 「위생용품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제3. 개별기준 및 규격 16. 1)에 따라 주방에서 식품용 기구나 식탁 등을 닦기 위하여 사용하는 일회용 제품(최초 사용 시 세척하지 않고 사용하는 제품으로 수회 사용 후 폐기하는 제품 포함)으로서 종이제 등으로 만들어진 건조 제품으로 적용범위를 규정하고 있습니다.

✓ 따라서, 일회용 행주가 상기의 용도에 적합하다면 「위생용품 관리법」에 따른 위생용품에 해당합니다. 다만, 주방용 이외 청소 등 다용도 제품은 위생용품에 해당하지 않습니다.

Q823 식기세척기 내부 세척용 제품도 위생용품에 해당하나요?

✓ 「위생용품 관리법」에 따라 관리하고 있는 세척제는 '채소, 과일, 식품의 기구·용기, 식품 제조·가공용 기구 등을 씻는 용도로 사용되는 제제(製劑)'입니다.

✓ 같은 법에 따른 자동식기세척기용 세척제는 자동식기세척기에 식품의 기구·용기 등과 함께 넣어 식품의 기구·용기를 닦는 용도로 사용하는 제제를 의미하므로, 식기세척기 내부 세척용 제품은 「위생용품 관리법」에 따른 위생용품에 해당하지 않습니다.

Q824 오일을 포함한 면봉이 위생용품에 해당하는지 궁금합니다. 면봉의 손잡이 부분이 플라스틱이고 플라스틱 부분에 오일이 채워져 있습니다. 사용 시 면봉을 꺾으면 가운데 오일이 면봉솜으로 이동하는 형태입니다.

✓ 현행 「위생용품 관리법」 제2조제1항에 “위생용품이란 보건위생을 확보하기 위하여 특별한 위생관리가 필요한 용품”으로 정의하고 있으며, 일회용 면봉 등을 관리하고 있습니다.

✓ 제품이 「위생용품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제3. 개별기준 및 규격 12. 일회용 면봉에 따라 적용범위, 제조기준 및 규격에 적합하다면 위생용품으로 분류될 수 있습니다.

✓ 다만, 해당 제품의 사용방법을 고려할 때 면체가 축에서 분리되지 않아야 하므로, 면체에 액이 묻은 상태에서 ‘면체와 축의 접착 강도’도 적합해야 합니다.

※ 제품 형태: 인체 청결용액이 축에 담겨 있는 면봉으로 사용 시 액이 면체로 흘러가는 형태

Q825 구강세정기 "워터픽"도 위생용품에 해당하나요?

✓ 「위생용품 관리법」이 개정(제19474호, 2023.6.13.)됨에 따라 구강위생 확보, 구강건강의 증진 및 유지 등을 목적으로 제조된 구강관리용품(칫솔(치간칫솔포함), 치실, 설태제거기)은 '위생용품'에 해당됩니다.

✓ 다만, 워터픽은 「위생용품 관리법」에 따른 위생용품에 해당하지 않습니다.

Q826 종이로 만든 일회용 숟가락도 위생용품에 해당하나요?

✓ 현행 「위생용품 관리법」에 따른 일회용 숟가락은 「위생용품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제3. 개별기준 및 규격 4. 1)에 따라 식품과 접촉하는 숟가락으로서 일회용으로 사용되는 제품으로 적용범위를 규정하고 있습니다.

✓ 따라서, 질의하신 제품과 같이 '패스트푸드점에서 콘샐러드 같은 음식을 떠먹는 용도로 사용되는 종이 스푼'은 「위생용품 관리법」에 따른 위생용품(일회용 숟가락)에 해당합니다.

Q827 일회용 컵의 뚜껑은 위생용품에 해당되나요?

✓ 일회용 컵의 뚜껑은 위생용품에 해당되지 않으며, 「식품위생법」에 따른 식품용 기구에 해당합니다.

✓ 다만, 수입신고 시 일회용 컵의 뚜껑이 함께 포장되어 있는 경우에는 뚜껑을 컵의 부속물로 보아 위생용품으로 함께 신고할 수 있습니다.

Q828 전동칫솔도 위생용품에 해당하나요?

✓ 「위생용품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제3. 개별기준 및 규격 20. 구강관리용품 가. 1)에 따르면 칫솔의 적용범위는 구강 내 치아, 잇몸, 치아 사이(치간) 등 면들을 깨끗하게 하기 위한 용도로, 손으로 움직이는 용품이며, 손잡이, 칫솔모, 칫솔모가 붙어 있는 칫솔 머리로 구성된 칫솔과 치간칫솔, 지지대로부터 방사상으로 퍼져있는 칫솔모의 형태로 구성된 치간칫솔에 적용하며, 단, 해당 용품 중 전동식으로 작동하는 칫솔의 경우 그 머리부분에 한하여 적용하도록 규정하고 있습니다.

✓ 전동 제품에 체결되어 사용하는 교체형 칫솔헤드는 「위생용품 관리법」에 따른 구강관리용품에 해당합니다(전동 기계부분은 해당 안 됨).

2 기준 및 규격

Q829 2025.6.14. 이전 제조한 구강관리용품은 언제까지 유통판매 가능한가요?

✓ 구강관리용품 등 위생용품관리법 신규지정 품목의 경우 시행일 이전에 제조된 제품은 기존 소관법률에 따라 관리됩니다.

✓ 「위생용품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 부칙 제4조(이미 제조된 위생용품에 관한 경과조치)에 따라 '27.6.13.(유통기한이 있는 경우에는 그 유통기한까지)까지 유통 · 판매 가능합니다.

Q830 식품용 기구·용기용 세척제의 pH 규격은 자동식기세척기용 및 세척과정 중 손이 직접 닿지 않는 곳에 사용하는 세척제에는 제외하고 있습니다. 세척 중 장갑을 착용하는 경우에도 pH 규격을 제외할 수 있나요?

✓ 「위생용품의 기준 및 규격」(식약처 고시) 제3. 개별기준 및 규격, 1. 세척제, 4)에 따라 식품용 기구·용기용 세척제의 pH 규격은 자동식기세척기용 및 세척과정 중 손이 직접 닿지 않는 곳에 사용하는 세척제에는 제외하고 있습니다.

✓ 상기 규정에서 '세척과정 중 손이 직접 닿지 않는 곳에 사용하는 세척제'라는 의미는 물리적으로 손이 들어갈 수 없는 곳 또는 장갑 등 보호장비를 착용하여 맨손이나 피부에 직접 닿지 않는다는 의미까지 포괄합니다.

✓ 다만, 제품 표시사항에 '제품 사용 전 또는 사용할 때 장갑, 마스크 등의 보호구를 꼭 착용하고 사용하세요' 등의 안내문구가 표시되어야만 '장갑 등을 착용하여 손이 닿지 않는 곳에 사용하는 세척제'로 간주하여 pH 규격 적용을 제외할 수 있습니다.

Q831 위생용품 일회용 빨대의 기준 및 규격이 별도로 있나요?

✓ 「위생용품 관리법」에 따른 일회용 빨대는 식품과 접촉하여 일회용으로 사용되는 제품으로 동 법 제10조에 따른 「위생용품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 제조기준과 규격은 '「식품위생법」에 따른 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 따른다.'고 규정하고 있습니다.

제 2 장

영업

Q832 위생용품을 해외에서 구매대행하는 경우에 위생용품수입업 신고를 해야 하나요?

✓ 「위생용품 관리법」 제2조제3호, 제3조제2항 및 제8조제1항에 따라 판매하거나 영업에 사용할 목적으로 위생용품을 수입하려는 경우 위생용품수입업 영업신고를 하고 수입 위생용품에 대한 신고를 하여야 합니다.

✓ 따라서, 해외 제품을 구매하여 판매할 때는 상기 위생용품수입업 신고 대상에 해당하므로, 법 제9조에 따른 위생교육을 받고, 「위생용품 관리법 시행규칙」 제2조 [별표 1]에 따른 영업에 필요한 시설을 갖춘 후, 영업소 소재지 관할 지방식약청에 신고하여야 하며, 위생용품수입업자는 수입하려는 위생용품에 대해 「위생용품 관리법」 제11조에 따른 표시기준을 준수하도록 규정하고 있습니다.

✓ 다만, 구매대행이란 국내 소비자의 요청에 따라 해외 판매자의 사이버몰 등으로부터 물품 구매를 대행하는 것을 말하는데, 현재 「위생용품 관리법」은 해당 행위에 관하여 규정하고 있지 않습니다.

Q833 위생용품수입업 영업자입니다. 칫솔을 벌크로 수입하여 국내에서 개별포장 후 유통하고자 하는데 별도의 영업이 필요한가요?

✓ 「위생용품 관리법」에 따라 제조되거나 수입된 위생용품을 구입하여 그대로 단순히 유통판매만 하는 경우는 위생용품 제조업 영업신고 대상이 아닙니다.

✓ 「위생용품 관리법」 제2조에 따라 판매하거나 영업에 사용할 목적으로 위생용품을 제조·가공·소분(완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말한다.)하는 영업을 하려는 자는 위생용품제조업 영업신고를 하여야 합니다.

✓ 그러므로, 위생용품수입업 영업신고를 하고 칫솔을 수입하여 소분하는 행위는 위생용품제조업을 득해야 합니다.

Q834 수돗물이 아닌 지하수 등을 위생용품의 제조·가공에 사용하는 경우 수질검사를 주기적으로 해야 하나요?

✓ 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표 1]에 따라 위생용품의 제조 시 지하수 등을 사용하는 경우 「먹는물관리법」에 따른 수질기준에 적합한 물이 사용될 수 있도록 관리(검사)하여야 합니다.

✓ 관련 내용은 환경부 고시*를 참고하시기 바랍니다.

* 참고: 「먹는물 수질감시항목 운영 등에 관한 고시」

Q835 위생용품 제조시설을 이용해서 위생용품이 아닌 다른 제품 생산이 가능한가요?

✓「위생용품 관리법 시행규칙」 제2조제3항에 따라 위생용품제조업자는 위생용품 제조시설을 이용하여 위생용품 외의 제품을 제조할 수 있습니다. 다만, 위생용품 외의 제품을 제조하여 위생용품이나 위생용품 외의 제품이 오염될 우려가 있는 경우는 제외합니다.

✓ 이 경우 위생용품 관리법령에 위생용품 제조시설 공동이용과 관련하여 교차오염이 발생되지 않는 조건에서 생산하도록 규정하고 있습니다.

✓ 참고로 위생용품 이외의 물품은 소관 법률에 따라 영업·허가·신고를 적법하게 해야 하며, 해당 법률에 따라 제조시설의 공동 사용이 가능한지를 확인하여야 합니다.

Q836 수입된 위생용품(면봉)을 소분하려고 합니다. 소분 시에도 자가품질검사를 실시해야 하나요?

✓「위생용품 관리법」 제2조제2호에 따라 "위생용품제조업"이란 판매하거나 영업에 사용할 목적으로 위생물수건을 제외한 위생용품을 제조·가공·소분(완제품을 나누어 유통을 목적으로 재포장하는 것을 말한다)하는 영업을 의미합니다.

✓ 또한,「위생용품 관리법」 제13조 및 같은 법 시행규칙 제20조에 따라 위생용품제조업자 또는 위생물수건처리업자는 제조·가공·소분·위생처리하는 위생용품이 법 제10조제1항 또는 제2항에 따른 기준 및 규격에 맞는지를 검사하여야 합니다.

✓「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표 5] 제3호에 따라 자가품질검사는 위생용품별로

법 제10조에 따른 기준 및 규격에 따른 항목을 검사하여야 하나, 식품의약품안전처장이 검사항목을 별도로 정하여 고시한 위생용품의 경우에는 해당 검사항목만 검사할 수 있습니다.

- 「위생용품의 자가품질검사 항목 및 세부 사항 지정」(식약처 고시) 제3조제2항에 따라 소분하는 위생용품의 경우에는 미생물 검사항목만 적용할 수 있으나, 「위생용품 관리법 시행규칙」 제13조 관련 [별표 3] 제1호가목2)에 따라 자사제품의 원료로 수입한 위생용품을 소분하는 경우는 제외합니다.
- 따라서, 일회용 면봉을 판매용으로 수입신고하여 정밀검사 후 통관되어 위생용품 제조업소에서 소분한 제품에 대한 자가품질검사는 미생물 검사항목만 적용할 수 있습니다.

✓ 아울러, 「위생용품 관리법 시행규칙」 제13조 [별표 3] 제1호가목2)에 따라 자사제품의 원료(자사의 제품을 생산하기 위하여 직접 또는 위탁하여 수입하는 위생용품을 말한다)로 수입하는 위생용품은 서류검사 대상으로 분류하며, 자사제품의 원료로 수입신고하여 서류검사로 통관된 제품을 국내에서 소분하여 재포장 할 경우에는 모든 검사항목에 대해 자가품질검사를 하여야 합니다.

✓ 참고로, 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표 5] 제1호가목에 따라 위생용품에 대한 자가품질검사는 판매·대여를 목적으로 제조·가공·소분·위생처리하는 위생용품의 제품별로 실시해야 하나, 법 제10조에 따른 기준 및 규격에서 정한 동일한 검사항목을 적용받는 제품의 경우에는 포장단위나 제품명 등과 상관없이 같은 기준 및 규격을 적용받는 품목 중 1개만 검사할 수 있습니다.

Q837 위생용품 자가품질검사 주기가 어떻게 되나요?

✓「위생용품 관리법」 제13조에 따라 위생용품제조업자 또는 위생물수건처리업자는 총리령으로 정하는 바에 따라 제조·가공·소분·위생처리하는 위생용품이 제10조제1항 또는 제2항에 따른 기준 및 규격에 맞는지를 검사하여야 하며,

✓ 자가품질검사 주기는 같은 법 시행규칙 제20조 및 [별표 5] 제5호에 따라 아래와 같습니다.

- 위생물수건: 매월 1회 이상(법 제10조제1항에 따른 기준 및 규격에서 정한 중금속 항목의 경우에는 6개월마다 1회 이상)
- 영 제3조에 따라 품목제조보고 대상으로 지정된 위생용품: 6개월마다 1회 이상
- 위 항목을 제외한 위생용품: 12개월마다 1회 이상

Q838 위생용품을 판매업자가 제조업자에게 의뢰하여 생산하는 경우 자가품질검사는 누가 실시해야 하나요?

✓「위생용품 관리법」 제13조(자가품질검사 및 위탁검사)에 따라 위생용품 제조업자 또는 위생물수건처리업자는 총리령으로 정하는 바에 따라 제조·가공·소분·위생처리하는 위생용품이 제10조제1항에 따른 기준 및 규격에 맞는지를 검사하도록 규정하고 있으며,

✓ 자가품질검사를 직접 하기 어려운 경우에는 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」에 따라 지정된 위생용품 시험·검사기관에 위탁하여 검사할 수 있습니다.

✓ 따라서, 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표 5] 제4호에서 위생용품을 위탁하여 제조하는 경우 위탁자 또는 수탁자가 자가품질검사를 실시할 수 있다는 의미는 위·수탁자 모두 위생용품제조업자인 경우를 의미하므로, 위탁자가 판매자일 때에는 자가품질검사는 제조업자가 실시하여야 합니다.

Q839 영업자가 자가품질검사를 직접 수행하는 경우 결과의 변경 내용이 기록·저장되는 시스템을 운영해야 하는데 이를 구비할 수 없는 경우에는 어떻게 해야 하나요?

✓ 위생용품제조업자는「위생용품 관리법 시행규칙」[별표 1] 제2호라목1) 및 2)에 따라 위생용품의 기준 및 규격을 검사할 수 있는 검사실을 갖추어야 하며, 검사실을 갖추는 경우에는 자가품질검사에 필요한 기계·기구 및 시약류를 갖추어야 합니다.

✓ 또한, 같은 법 시행규칙 제10조 및 [별표 2] 제2호바목에 따라 자가품질검사를 하는 위생용품제조업자는 검사설비에 검사 결과의 변경 시 그 변경내용이 기록·저장되는 시스템을 설치·운영하여야 합니다.

✓ 다만, 영업자가 동 시스템을 설치·운영하기 어려운 경우에는 식약처 통합실험정보관리시스템(http://lims.mfds.go.kr)을 이용할 수 있습니다.

Q840 일회용 숟가락·젓가락·포크·나이프·빨대·컵의 경우 재질은 동일하나 색상이 다를 경우 각각 자가품질검사를 받아야 하나요?

✓ 위생용품의 자가품질검사는 위생용품제조업자가 제조하는 위생용품의 제품별로 실시하여야 하나,

- 「위생용품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에서 정한 동일한 검사항목을 적용받는 제품의 경우에는 위생용품의 유형별로 자가품질검사를 실시할 수 있으며,
- 재질이 동일한 일회용 컵. 숟가락. 젓가락. 포크. 나이프. 빨대는 품목이 다르더라도 위생용품의 재질별로 실시할 수 있습니다.

✓ 따라서, 한 위생용품제조업자가 생산한 재질(PP)이 동일한 일회용 숟가락, 젓가락, 포크, 나이프, 빨대, 컵은 색상이 다르더라도 위생용품의 재질별로 1품목에 대해서만 검사할 수 있습니다.ㅈ

Q841 제조시설을 갖추지 않고 위생용품을 유통판매하기 위해 위생용품 제조업체에 의뢰하여 생산하는 경우 품목제조보고와 생산실적 보고는 어느 업체가 해야 하나요?

✓ 유통판매자(위탁자)가 위생용품 생산을 의뢰하는 경우, 품목제조보고와 생산실적보고는 의뢰받은 제조업체(수탁자)가 하여야 합니다.

Q842 세제가 묻어있는 일회용 수세미를 제조하고 있습니다. 사용되는 세제는 A 업체에서 생산하고 수세미에 세척제를 도포하는 것은 B업체에서 이루어집니다. 품목제조보고는 어느 업체에서 해야 하나요?

✓ 현행 「위생용품 관리법」에 따라 관리하고 있는 세척제는 '채소, 과일, 식품의 기구·용기, 식품 제조·가공용 장치 등을 씻는 용도로 사용되는 제제(製劑)'로 정의하고 있습니다.

- '세척제가 도포된 수세미'를 상기의 용도로 판매하고자 하는 경우 도포되어 있는 '세척제'는 위생용품(세척제)으로 분류 가능합니다.

✓ 또한, 위생용품제조업의 신고를 한 자가 사람에게 화학물질이 노출될 우려가 있는 등 국민의 건강 보호를 위하여 특별히 관리가 필요한 대통령령으로 정하는 품목을 제조·가공하려는 경우에는 그 품목의 제품명, 성분 등을 관할 지자체에 보고하여야 합니다.

- 「위생용품 관리법 시행령」 제3조제1호에 따라 세척제는 품목제조보고 대상에 해당하므로, 제조한 세척제에 대해 품목제조보고를 하여야 하며,
- A업체가 품목제조보고한 세척제를 납품받아 B업체가 소분(일회용 수세미에 도포하고 건조)한 경우 B업체는 소분된 제품(세척제)에 대해 품목제조보고 의무가 없습니다.

Q843 세척제 품목제조보고 시 배합비율을 입력해야 하나요?

✓ 배합비율은 「위생용품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 사용기준이 정해져 있는 원료 또는 성분의 경우에만 작성하시면 됩니다. 현재 세척제 제조에 사용가능한 성분은 사용기준을 따로 정하고 있지 않으므로, 배합비율을 기재하지 않으셔도 됩니다.

Q844 식품접객업소에서 사용하는 식품접객업소용 물티슈에 대한 품목제조보고 시 중량별로 품목제조보고를 하여야 하나요?

✓ 제품명, 원료(성분) 및 배합비율 등이 동일하고 중량만 달리할 때는 위생용품 품목제조보고서 상의 '포장방법 및 포장단위' 등에 그 사실을 기재하여 한 건으로 보고할 수 있습니다.

Q845 품목제조보고시 원재료코드 검색이 되지 않는데, 등록되지 않은 원재료 코드는 어떻게 신청하나요?

✓ 위생용품 품목제조보고 시 사용가능한 원재료는 식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr)에서 검색이 가능하며, 검색이 되지 않는 경우는 원재료코드 신청을 해야 합니다.

* 신청경로: 식품안전나라 → 통합민원상담서비스 → 전자민원 → 원재료코드 신청(기 등록 원재료 확인 버튼을 클릭하여 등록되어 있는지 확인 후 신청)

✓ 다만, 세척제 및 헹굼보조제의 경우 국외에서 사용하고 있는 근거서류나 안전성자료 등을 국민신문고를 통해 제출하면 검토 후 원재료코드를 생성해 드립니다.

✓ 또한, 식품접객업소용 물티슈의 경우 사용 가능한 살균·보존제 성분을 「식품위생법」에 따른 식품첨가물 또는 「화장품법」에 따라 '화장품 안전기준 등에 관한 규정' [별표 2]의 성분으로 정하고 있어, 이 외 살균·보존을 위한 원재료는 사용할 수 없으므로 코드 생성이 불가합니다.

제3장

수입

Q846 위생용품 수입시 "동일사 동일수입위생용품" 인정기준이 어떻게 되나요?

✓「위생용품 관리법 시행규칙」[별표 3] 1. 가목 5) 다)에 따른 '동일사 동일수입위생용품'은 동법 시행규칙 [별표 3] 1. 다목에 따른 정밀검사를 받은 것 중 다음*의 조건을 충족하는 것으로서 최초 수입 시 정밀검사를 받은 후 5년 이내(문신용 염료는 3년 이내)에 다시 수입하는 위생용품을 말합니다.

- 세척제 및 헹굼보조제: 제품명, 제조국, 국외제조업소, 원료명 및 그 배합비율이 같은 것
- 식품접객업의 영업소에서 손을 닦는 용도 등으로 사용할 수 있도록 포장된 물티슈: 제품명, 제조국, 국외제조업소, 원료명이 같은 것
- 일회용 컵 · 숟가락 · 젓가락 · 포크 · 나이프 · 빨대: 제조국, 국외제조업소, 재질 및 색상(식품과 직접 접촉하는 면에 한정한다)이 같은 것(일회용 컵 · 숟가락 · 젓가락 · 포크 · 나이프 · 빨대 상호간에는 품목이 다른 경우도 포함한다)
- 일회용 이쑤시개: 제조국, 국외제조업소, 재질 및 색상(인체에 직접 접촉하는 면에 한정한다)이 같은 것
- 화장지, 일회용 행주 · 타월 · 종이냅킨 · 면봉 · 기저귀 · 팬티라이너, 손을 닦는 용도 등으로 사용할 수 있도록 포장된 마른 티슈로서 최종 단계에서 물을 첨가하여 사용하는 제품: 제조국, 국외제조업소, 원료명이 같은 것으로서 법 제10조제1항에 따른 기준 및 규격에서 정한 동일한 검사항목을 적용받는 것
- 구강관리용품: 제조국, 국외제조업소가 같은 것. 다만, 치실의 경우 제조국, 국외제조업소, 원료명이 같은 것으로 한다.
- 문신용 염료: 제조국, 국외제조업소, 원료명이 같은 것. 이 경우 최초로 수입하여 정밀검사를 받은 제품의 원료명으로만 구성된 제품으로서 그 원료명의 수가 적은 제품도 원료명이 같은 것

Q847 설태제거기 수입시 기존 수입제품과 색상이 다른 경우에는 정밀검사를 새로 받아야 하나요?

✓ 위생용품은 매 수입시마다 통관지 관할 지방식약청에 수입신고를 하여야 하며, 최초 수입신고한 위생용품에 대해서는「위생용품 관리법 시행규칙」 제13조 [별표 3]에 따른 검사(서류, 현장, 정밀)를 실시하여 그 검사 결과 「위생용품의 기준 및 규격」(식약처 고시)에 적합한 경우에 수입신고 확인증을 발급합니다.

✓ 이후 다시 수입신고한 제품이 이전 수입신고한 제품과 동일사 동일제품의 요건이 같은 경우에는 '동일사 동일수입위생용품'으로 인정하여 정밀검사를 제외한 서류검사, 현장검사 또는 무작위표본검사를 받고 수입 통관이 가능합니다.

✓ 설태제거기의 경우 동일사 동일제품의 요건은 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표 3] 제1호가목5)바)에 따라 제조국, 국외제조업소으로 규정하고 있으므로 제품의 색상이 다르더라도 색상 별로 정밀검사는 진행되지 않습니다.

Q848 수입 전에 국외시험검사기관에서 정밀검사를 미리 받으면 수입검사 시 정밀검사를 면제받을 수 있나요?

✓ 「위생용품 관리법」 제8조제3항에 따라 식품의약품안전처장은 수입신고된 위생용품에 대하여 「식품 · 의약품분야 시험 · 검사 등에 관한 법률」 제6조제2항제6호에 따른 위생용품 시험·검사기관, 같은 조 제4항 단서에 따라 총리령으로 정하는 시험·검사기관 또는 같은 법 제8조에 따라 식품의약품안전처장이 지정한 국외시험·검사기관에서 검사를 받아 그 검사성적서 또는 검사증명서를 제출하는 경우에는 검사의 전부 또는 일부를 생략할 수 있도록 규정하고 있습니다.

✓ 다만, 현재(2025.06.19.) 식약처장이 지정한 위생용품 국외시험·검사기관이 없으므로 국외에서 검사한 결과와 수입신고 전 영업자가 자체적으로 검사기관에 의뢰한 성적서로는 통관 전 검사의 생략이 불가능합니다.

✓ 향후, 국외시험검사기관이 지정된 경우에는 "식약처 홈페이지〉정책정보〉시험검사기관〉시험검사기관 지정현황"에서 확인할 수 있습니다.

Q849 수입검사 결과 부적합 판정된 위생용품을 외국으로 반송 후 국내로 다시 수입하는 것이 가능한가요?

✓「위생용품 관리법 시행규칙」 제14조제1항에 따라 수입신고인은 부적합통보서를 발급받은 날부터 1년 이내에 부적합한 위생용품을 해당 수출국으로 반송(다른 나라로의 반출 포함)하거나 폐기하여야 합니다.

✓ 수입검사 결과 부적합 판정된 위생용품을 외국으로 반송 후 국내로 다시 수입하는 것은 불가합니다.

✓ 검사 결과 부적합처분을 받아 수출국으로 반송되거나 다른 나라로 반출된 위생용품을 재수입한 경우에는 1차 위반시 영업정지 2개월, 2차 위반시 영업소 폐쇄에 해당됩니다.

✓ 참고로,「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표3] 제1호 다목에 따라 검사 결과 부적합 처분을 받은 날부터 재수입되는 동일사 동일수입위생용품에 대해서는 정밀검사 5회를 실시하고 있습니다.

Q850 화장지를 벌크 형태로 수입하여 국내에서 소분 후 판매하려고 합니다. 수입신고 대상인가요?

✓ 판매하거나 영업에 사용할 목적으로 위생용품을 수입하려는 경우「위생용품 관리법」 제3조제2항에 따라 위생용품수입업 영업신고 후, 같은 법 제8조제1항에 따라 관할 지방청에 수입신고하여야 합니다.

✓ 화장지를 국내에서 소량으로 나누어 재포장 할 목적으로 화장지 완제품을 벌크 형태로 수입하는 경우 수입신고 대상이며 자사제조용 원료로 수입 신고할 수 있습니다.

Q851 위생용품의 원료(부직포)도 수입신고 대상인가요?

✓ 「위생용품 관리법」 제8조에 따라 위생용품수입업자는 판매하거나 영업에 사용할 목적으로 수입하려는 위생용품을 총리령으로 정하는 바에 따라 관할 지방식품의약품안전청에 수입신고하여야 합니다.

✓ 다만, 위생용품의 원료로 사용되는 '단일 원재료 또는 성분'의 경우 그 자체는 위생용품(완제품)에 해당하지 않으므로 수입하고자 하는 부직포(원료)는 수입신고 대상에 해당하지 않습니다.

Q852 위생용품 수입신고시 수출회사도 등록해야 하나요?

✓ 판매하거나 영업에 사용할 목적으로 「위생용품 관리법」에 해당하는 위생용품을 수입신고하려는 경우 「위생용품 관리법 시행규칙」제12조 제1항에 따라 위생용품의 수입신고서 작성 시 국외제조업소를 신고하여야 하며, 국외제조업소가 등록되어 있지 않은 경우, 수입식품정보마루에서 등록신청이 가능합니다.

✓ 다만, 위생용품을 제조한 업소와 수출하는 업소가 다른 경우에는 국외제조업소와 수출업소를 모두 등록하여야 합니다.

제4장

표시기준

Q853 2025.6.14.부터 구강관리용품이 위생용품으로 적용받는데 시행일 이전 생산한 제품도 표시사항을 변경해야 하나요?

✓ 시행일('25.6.14.) 이전에 제조가 완료된 제품은 종전 표시사항으로 유통·판매 가능합니다.

Q854 구강용품 칫솔 제조업체인데 기존에 사용하던 칫솔의 포장지가 남아있습니다. 2026.6.14. 이후 생산하는 칫솔의 포장에 기존의 포장지를 계속 사용할 수 있나요?

✓ 「위생용품의 표시기준」(식약처 고시)의 부칙 제3조에 따라

- 종전의 「생활화학제품 및 살생물제의 안전관리에 관한 법률」또는 「어린이제품 안전 특별법」에 따라 제조 · 가공 · 소분 · 수입하는 문신용 염료 또는 어린이용 구강관리용품에 대한 표시(포장재를 포함한다)는 이 고시 시행에도 불구하고 2027년 6월 13일까지 종전의 규정에 따를 수 있고,
- 구강관리용품(「어린이제품 안전 특별법」에 따른 어린이 구강관리용품은 제외한다)에 대한 기존 표시(포장재를 포함한다)는 이 고시 시행에도 불구하고 2026년 6월 13일까지 사용할 수 있도록 경과조치를 규정하였습니다.

✓ 시행일(2025.6.14)부터는 개정된 위생용품 표시기준에 따라 표시하여야 하나, 개정된 표시기준을 법률 시행과 동시에 적용하기에는 어려움이 있을 것으로 판단되어, 2025년 6월14일 이후 제조·수입(선적일 기준)된 신규 위생용품도 2027년 6월 13일까지 기존 포장재 사용이 가능합니다.

Q855 위생용품에 미국 FDA 로고 및 Ecocert 인증 표시·광고가 가능한가요?

✓ 「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표 4] 제2호바목3)에 따라 소비자 안전에 관한 사항에 대하여 각종 상장·감사장 등을 이용하거나 “인증”·“보증” 또는 “추천”을 받았다는 내용을 사용하거나 이와 유사한 내용을 표현하는 표시·광고는 금지하고 있으나, 다음 어느 하나에 해당하는 경우 사용할 수 있도록 규정

① 제품과 직접 관련하여 받은 상장

② 「정부조직법」 제2조부터 제4조까지의 규정에 따른 중앙행정기관·특별지방행정기관 및 그 부속 기관, 「지방자치법」 제2조에 따른 지방자치단체, 「공공기관의 운영에 관한 법률」 제4조에 따른 공공기관 또는 관계 법령에 따라 소비자 안전에 관한 사항에 대해 정당한 권한을 가지고 있는 기관·단체 로부터 받은 인증·보증

③ 외국의 정부기관, 지방자치단체 또는 외국의 법령에 따라 소비자 안전에 관한 사항에 대해 정당한 권한을 가지고 있는 기관·단체로부터 받은 인증·보증

✓ ‘FDA 로고’ 사용은 FDA에서 권한을 지니고 있고, FDA에서는 민간에서의 로고 사용을 금하고 있으므로 FDA에서 허용하는 범위 내에서 사용하여야 할 것으로 판단되며, 해당 로고를 사용함으로써 FDA에서 제품 승인, 인증 등을 받은 것으로 소비자의 오인·혼동할 우려가 없도록 명확하게 표시·광고 하여야 합니다.

✓ ‘Ecocert 인증’의 경우 EU 규정에 따라 유기농 생산물을 감시하는 국제단체 에코써트(ECO-CERT)가 시험·검사·발급하는 유기농 인증을 의미하며, 제품의 원료가 되는 재료들이 친환경기준을 충족했다는 사실을 보여주는 것으로 판단 되는바, 본 인증을 통해 천연 등의 문구를 표시·광고하고자 하는 경우 제품 내 원료에 대한 인증임을 명시하여 전체 제품에 대한 인증으로 오인·혼동하지 아니하도록 하는 것이 바람직합니다.

Q856 위생용품 일회용 행주에 "무형광", "무첨가 형광증백제" 표시가 가능한가요?

✓「위생용품 관리법 시행규칙」[별표 4] 제1호나목에 따라 사실과 다르거나 과장된 표시·광고로서 해당 위생용품의 명칭, 원료, 제조방법, 성분, 용도, 품질 등과 다른 내용의 표시·광고는 금지하고 있습니다.

✓ 같은 규칙 [별표 4] 제2호나목 1)와 2)에 따라 그 원료의 명칭 등을 사용하여 화학적 합성품이 아닌 것으로 혼동할 우려가 있는 표시·광고와 "천연", "자연" 등의 용어("natural", "nature" 등 이와 유사한 의미의 외국어를 포함한다)를 사용(영업소의 명칭 또는 「상표법」에 따라 등록된 상표명에 포함된 경우는 제외한다)하여 화학적 합성품을 사용하지 않은 것으로 혼동할 우려가 있는 표시 · 광고는 금지하고 있습니다.

✓ 같은 규칙 같은 별표 제2호사목에 따라 "무(無)", "무첨가" 등의 용어("free", "zero" 등 이와 유사한 의미의 외국어를 포함한다)나 "0%" 등의 표현을 사용하여 같은 법 제10조제1항에 따른 기준 및 규격에서 위생용품에 사용이 금지된 원료·성분이 없다거나 해당 원료 · 성분을 사용하지 않았다는 내용을 강조함으로써 소비자로 하여금 해당 제품만 금지된 원료 · 성분이 함유되지 않은 것으로 오인하게 할 수 있는 표시·광고를 금지하도록 개정('24.8.12.) 하였습니다.

✓ 또한, 같은 규칙 부칙(총리령 제1978호, 2024.8.12.) 제1조에 따라 [별표 4] 제2호나목 및 사목의 개정 규정은 공포 후 2년이 경과한 날('26.8.13.)부터 시행한다고 규정하고 있음을 알려드립니다.

✓ 일회용 행주 제품은 「위생용품 기준 및 규격」(식약처 고시)에서 형광증백제 불검출로 규격을 규정하고 있어 해당 제품에 '무형광', '형광증백제 불검출' 문구는 표시·광고가 불가능하나, 형광증백제를 제조과정 중에 첨가하지 않지 않았다는 사실관계가 명확하고 이를 객관적으로 입증할 수 있는 경우에 한해 '무첨가 형광증백제' 문구는 표시·광고 가능합니다.

Q857 세척제의 광고문구로 "살균" 표시를 할 수 있나요?

✓ 현행 「위생용품 관리법」에 따라 관리하고 있는 세척제는 '채소, 과일, 식품의 기구·용기, 식품의 제조·가공용 장치를 씻는 용도로 사용되는 제제(製劑)'로 정의하고 있습니다.

✓ 「위생용품 관리법」 제12조 및 같은 법 시행규칙 제19조에 따라 누구든지 위생용품의 성분·용도·효과에 관하여 사실과 다르거나 과장된 표시·광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고, 다른 업체 또는 그 업체의 제품을 비방하는 표시·광고는 금지하고 있습니다.

✓ 또한, 「위생용품 관리법 시행규칙」 제19조 [별표 4] 제1호나목에 따르면 해당 위생용품의 명칭, 원료, 제조방법, 성분, 용도, 품질 등과 다른 내용의 표시·광고는 금지하고 있습니다.

✓ 따라서, 제품의 용도가 살균이 주목적이라면 위생용품(세척제)에 해당하지 않으나, 주 용도가 세척이면서 부수적인 효과로 살균의 내용을 표시·광고하고자 하는 경우에는 상기 규정을 준수하고, 그 사실관계가 명확하고 이를 객관적으로 입증할 수 있는 시험결과 등이 있는 경우에 한하여 영업자의 책임하에 해당 표시·광고가 가능하도록 운영하고 있습니다.

✓ 다만, 해당 표시·광고를 할 때는 소비자들이 시험 결과 내용 및 용도 등에 대해 사실과 다르게 오인·혼동(예: 살균제)하지 아니하도록 표시·광고하여야 합니다.

Q858 기저귀를 유기농 면을 사용하여 제조하였습니다. 제품명에 "오가닉"을 사용할 수 있나요?

✓ 「위생용품 관리법」 제12조 및 같은 법 시행규칙 제19조에 따라 누구든지 위생용품의 성분·용도·효과에 관하여 사실과 다르거나 과장된 표시·광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 광고, 다른 업체 또는 그 업체의 제품을 비방하는 표시·광고는 금지하고 있으며, 같은 법 시행규칙 제19조 및 [별표 4] 제1호나목에 따라 해당 위생용품의 명칭, 원료, 제조방법, 성분, 용도, 품질 등과 다른 내용의 표시·광고는 금지하고 있습니다.

✓ 또한, 「위생용품의 표시기준」 (식약처 고시) [별표 1] 표시사항별 세부표시기준, 제2호에 따라 제품명은 그 제품의 고유명칭으로 표시하며 상호·로고 또는 상표 등의 표현을 함께 사용할 수 있습니다.

✓ 제품명에 유기농 면을 사용하였다는 의미로서 '오가닉' 표현을 사용하고자 할 경우, 상기 규정을 준수하며 그 사실관계가 명확하고 이를 객관적으로 입증할 수 있는 자료가 있다면 영업자 책임하에 표시·광고할 수 있으나, 하나의 원료가 유기농임에도 불구하고 제품 전체가 유기농인 것으로 소비자가 오인·혼동하지 아니하도록 표시·광고하는 것이 바람직합니다.

Q859 세척제의 일부 원료를 유기농 제품으로 사용한 경우에 유기농 원료를 사용했다는 표시를 할 수 있나요?

✓ 「위생용품 관리법」 제12조 및 같은 법 시행규칙 제19조에 따라 누구든지 위생용품의 성분·용도·효과에 관하여 사실과 다르거나 과장된 표시·광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 광고, 다른 업체 또는 그 업체의 제품을 비방하는 표시·광고는 금지하고 있으며, 같은 법 시행규칙 제19조 및 [별표 4] 제1호나목에 따라 해당 위생용품의 명칭, 원료, 제조방법, 성분, 용도, 품질 등과 다른 내용의 표시·광고는 금지하고 있습니다.

✓ 유기농 원료를 일부 사용하였다는 의미로서 '유기농' 표현을 사용하고자 할 경우, 상기 규정을 준수하며 그 사실관계가 명확하고 이를 객관적으로 입증할 수 있는 자료가 있다면 영업자 책임하에 표시·광고할 수 있으나, 하나의 원료가 유기농임에도 불구하고 제품 전체가 유기농인 것으로 소비자가 오인·혼동하지 아니하도록 표시·광고하는 것이 바람직함을 알려드립니다.

✓ 참고로, 「위생용품의 표시기준」(식약처 고시) [별표 1] 표시사항별 세부표시기준, 제7호다목에 따라 원료명 또는 성분명을 제품명의 일부로 사용하거나 주표시면에 표시하는 경우 해당 원료명 또는 성분명과 그 함량을 표시하도록 규정하고 있으므로, 유기농 원재료를 주표시면에 광고하고자 하는 경우 해당 원료의 함량을 표시하여야 합니다.

Q860 기저귀에 항균처리한 원단을 사용한 경우 제품의 홍보문구로 "항균" 표시가 가능한가요?

✓「위생용품 관리법」 제12조 및 같은 법 시행규칙 제19조에 따라 위생용품의 명칭·성분·용도·효과에 관하여는 사실과 다르거나 과장된 표시·광고, 소비자를 기만하거나 오인·혼동시킬 우려가 있는 표시·광고는 금지하고 있습니다.

✓ 또한,「위생용품 관리법 시행규칙」 [별표 4] 제1호나목 및 라목에 따라 해당 위생용품의 명칭, 원료, 제조방법, 성분, 용도, 품질 등과 다른 내용의 표시·광고 및 효과를 표시함에 있어서 사실과 다른 내용의 표시·광고를 금지하고 있습니다.

✓ 항균이라는 문구는 상기 규정을 준수하며 그 사실관계가 명확하고 이를 객관적으로 입증할 수 있는 자료가 있다면 영업자 책임하에 표시·광고할 수 있습니다. 다만, 이 경우 소비자 오인·혼동 우려가 있으므로 항균처리한 부위를 명확히 명시하여야 합니다.

Q861 위생용품인 일회용 성인기저귀에 유통기한을 표시해야 하나요?

✓ 기저귀와 같이 면이나 부직포로 제조된 일부 위생용품은 시간에 따라 물리적인 변화가 거의 일어나지 않는 특성이 있으므로 현행「위생용품 관리법」에서는 유통기한 설정기준을 별도로 규정하지 않고 있습니다.

✓ 참고로,「위생용품의 표시기준」(식약처 고시) Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준 제17조에 따라 일회용 기저귀에는 “위생용품”이라는 글자, 제품명, 영업소의 명칭 및 소재지, 내용량, 제조연월일, 원료명 및 성분명(안감, 흡수층, 방수층, 고정테이프에 사용된 원료와 성분의 명칭을 구분하여 표시), 위생용품의 유형, 사용 및 보관상 주의사항(해당되는 경우에 한함), 적용대상을 표시하도록 규정하고 있으나, 유통기한 표시는 의무 표시사항이 아닙니다.

Q862 과일·채소용 세척제에 사용한 향료에 알레르기 유발 성분이 포함된 경우 해당 성분을 표시해야 하나요?

✓ 「위생용품의 표시기준」(식약처 고시) [별표 1] 표시사항별 세부표시기준, 7., 바.에 따라 향료를 사용한 경우 그 향의 명칭[예시:○○향]만을 표시할 수 있으나, 해당 향료에 「화장품법 시행규칙」 제19조제6항 및 [별표 4]에 따른 「화장품 사용할 때의 주의사항 및 알레르기 유발성분 표시에 관한 규정」(식약처 고시)에서 정하는 알레르기 유발 성분이 포함되어 있는 경우에는 해당 성분의 명칭을 함께 표시해야 합니다.

✓ 세척제 제조에 '시트랄' 성분이 함유된 향료를 사용하였으면 원재료명 표시시 "00향(시트랄)"로 표시하여야 합니다.

Q863 칫솔(위생용품)과 치약(의약외품)이 함께 세트포장 형태로 구성된 제품의 경우 주표시면에 "위생용품"을 표시해야 하나요?

✓ 「위생용품의 표시기준」(식약처 고시) Ⅱ. 공통표시기준, 제1호라목에 따라 주표시면에는 "위생용품"이라는 글자, 제품명, 내용량을 표시하여야 하며, 정보표시면에는 영업소의 명칭 및 소재지, 제조연월일, 유통기한, 원료명 또는 성분명, 위생용품의 유형, 주의사항 등을 표시사항별로 표 또는 단락 등으로 나누어 표시하여야 합니다.

✓ 다만, 위생용품과 타 법령에 따른 품목이 세트포장된 제품의 주표시면에 "위생용품"이라는 글자 등이 표시될 경우, 전체제품이 위생용품으로 오인혼동될 우려가 있어, 주표시면 표시사항(위생용품이라는 글자, 제품명, 내용량)을 정보표시면에 표시할 수 있습니다.

Q864 위생용품 세척제를 A제조업체에서 생산하는데 생산능력이 부족하여 B업체에 위탁하여 생산하는 경우 제조업체명은 어떤 업체로 표시해야 하나요?

✓ 「위생용품의 표시기준」(식약처 고시) [별표 1] 제3호가목에 따라 위생용품제조업소의 영업소의 명칭(“업체명” 또는 “업소명”으로 표시할 수 있다. 이하 같다)과 소재지는 영업신고증에 기재된 영업소의 명칭(상호)과 소재지를 표시하되, 영업신고증에 기재된 소재지 대신 반품교환업무를 대표하는 소재지를 표시할 수 있으며, 위생용품제조업자가 다른 위생용품제조업자에게 위탁하여 위생용품을 제조한 경우에는 위탁을 의뢰한 영업소의 명칭 및 소재지로 표시하여야 합니다.

✓ 따라서, A업체에서 제조하는 세척제 제품을 주문량 증가 등으로 생산 능력이 부족하여 B업체에 위탁하여 제조하는 경우, 위탁을 의뢰한 A업체의 명칭과 소재지를 제조업소로 표시하여야 합니다

* (예시) 제조업소: A업체 명칭 및 소재지

✓ 다만, 제조업소 표시란에 A업체를 표시하고, B업체(수탁자)를 병기하는 것은 가능합니다.

✓ 참고로, 「위생용품의 표시기준」 [별표 1] 제3호가목에 따르면 “위생용품제조업자가 제조시설 등이 부족하여 그 위생용품을 제조하는 다른 위생용품제조업자에게 위탁하여 해당 위생용품을 제조한 경우에는 위탁을 의뢰한 영업소의 명칭 및 소재지로 표시하여야 한다. 이 경우, 위탁을 의뢰받은 영업소의 명칭(상호) 및 소재지를 제조위탁업소(위탁제조원)으로서 추가 표시할 수 있다“라고 규정하고 있습니다.

Q865 위생용품 유통업체의 상표를 제품에 표시할 수 있나요?

✓ 「위생용품의 표시기준」(식약처 고시) [별표 1] 제3호마목에 따라 유통을 전문으로 판매하는 자가 다른 위생용품제조업소에서 제조한 위생용품을 자신의 상표로 유통·판매하는 경우에는 해당 위생용품제조업소와 판매자의 영업소의 명칭(상호)과 소재지(또는 반품교환업무를 대표하는 소재지)를 모두 표시하여야 합니다.

✓ 따라서 유통업체가 제조업소에서 위탁의뢰하여 제조한 제품에 유통업체의 상표를 표시할 수 있습니다.

Q866 접객업소에서 고객에게 위생용품(일회용 포크)을 제공하고 있습니다. 일회용 포크는 벌크 제품을 구매하여 개별 포크에는 표시사항이 없습니다. 고객에게 일회용 포크 제공 시 표시사항을 부착해야 하나요?

✓ 「위생용품의 표시기준」(식약처 고시) Ⅱ. 공통표시기준 제1호가목에 따라 위생용품의 표시는 소비자에게 판매·대여하는 제품의 최소 판매·대여 단위별 용기·포장에 하도록 규정하고 있으며, 최소판매단위 안의 내포장에 대한 표시는 별도로 규정하고 있지 않습니다.

✓ 접객업소에서 구매한 위생용품을 소비자에게 판매가 아닌 단순 제공하는 경우라면 「위생용품 관리법」에 따른 표시기준 준수의무가 없습니다.

Q867 기저귀에 사용된 색소의 종류를 표시해야 하나요?

✓ 「위생용품의 표시기준」 [별표1] 표시사항별 세부표시기준, 제7호 가목 및 나목에 따라 원료명 또는 성분명은 위생용품의 제조에 사용된 모든 원료명 또는 성분명을 표시하여야 합니다.

✓ 그간 모호한 명칭사용으로 인해 소비자 알 권리를 제한하고 있었던 일부 원료명 또는 성분명 표시방법을 개선하고자 색소명칭을 총칭명이 아닌 사용된 색소의 구체적인 명칭으로 표시하도록 하였습니다.

✓ 기저귀의 경우에는 안감 및 흡수층에 사용된 색소를 구체적으로 표시하고 다만 방수층 및 고정(테이프)에 사용된 색소는 일반 총칭명인 색소로 표시할 수 있습니다.

Q868 세척제 표시기준 중 사용기준을 전부 표시하여야 하나요?

✓ 「위생용품의 표시기준」(식약처 고시) Ⅲ. 개별표시사항 제1호(세척제)자목에 따라 사용기준을 표시하며, 과일채소용 세척제인 경우에는 사용자가 세척제 유형에 맞게 사용기준을 확인할 수 있도록 제품에 사용기준 1), 2), 5)를 표시하여야 하며, 식품용 기구·용기용 세척제와 식품 제조·가공장치용 세척제의 경우에는 사용기준 3)~5)만 표시 가능합니다.

Q869 일회용 면봉에 제조연월일과 유통기한을 모두 표시할 수 있나요?

✓ 「위생용품의 표시기준」(식약처 고시) Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준 제16호마목에 따라 일회용 면봉에는 제조연월일을 의무적으로 표시하여야 하나, 유통기한은 별도로 설정하고 있지 않아 의무표시사항에 해당하지 않습니다.

✓ 다만, 위생용품 제조업자가 유통기한을 표시하고자 하는 경우, 동 고시 [별표 1] 제6호에 따라 표시할 수 있으며 유통기한을 표시한 위생용품을 유통·판매 시 해당 기한을 준수하여 판매하여야 합니다.

Q870 위생용품에 재생원료를 사용한 경우에 재활용 표시를 해야 하나요?

✓ 「위생용품의 표시기준」(식약처 고시) [별표 1] 표시사항별 세부표시기준 제10호에 따른 재활용에 대한 표시는 재생원료를 사용한 경우에는 '본 제품은 자원재활용을 위해 재생원료를 사용한 제품입니다'라고 명시(다만, 「식품위생법」의 「기구 및 용기·포장의 기준규격」에 따른 종이제를 재생원료로 사용한 경우에는 표시하지 않음)해야 합니다.

✓ 동 고시 Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준에 따라 재생원료를 사용한 경우 재활용 표시의무 대상 위생용품은 화장지, 일회용 행주, 일회용 타월, 일회용 종이냅킨, 물티슈용 마른 티슈가 있습니다.

Q871 원료명의 일부를 제품명으로 표시한 경우에는 원료의 함량도 표시해야 하나요?

✓ 「위생용품의 표시기준」(식약처 고시) [별표 1] 표시사항별 세부표시기준 제7호가목에 따라 위생용품 제조에 사용된 모든 원료명 또는 성분명을 표시하여야 합니다. 다만, 동 고시 [별표 1] 제7호다목에 따라 원료명 또는 성분명을 제품명의 일부로 사용하거나 주표시면에 표시하는 경우 해당 원료명 또는 성분명과 그 함량을 표시하여야 합니다.

Q872 제품의 표시면적이 작아 표시가 어려운 경우 어떻게 표시해야 하나요?

✓ "위생용품"이라는 글자, 제품명, 업체의 명칭 및 소재지, 내용량, 제조연월일, 원료명 또는 성분명의 글자 크기는 7포인트 이상, 기타 표시사항은 6포인트 이상으로 표시하여야 합니다. 다만, 표시면적이 「위생용품 관리법」에서 정한 표시사항만을 표시하기에도 부족한 경우에는 정해진 활자크기 보다 작게 표시할 수 있습니다.

✓ 또는 정보표시면의 면적이 100cm2 미만인 경우, 면적별로 최소표시사항만을 정보표시면에 표시할 수 있으며(표시면적별 표시사항 참고) 나머지 표시사항은 별도로 첨부하는 문서(첨부문서)에 표시할 수 있도록 개정('25.5.27.)하였습니다. 이 경우 정보표시면에 "동봉된 첨부문서를 확인하시오." 등의 안내 표시를 하여야 합니다. 최소표시사항만을 표시한 경우에는 활자크기가 7포인트 이상이어야 합니다.

2025 자주하는 질문(FAQ)집
식품·축산물·건강기능식품·위생용품 분야

발 행 연 월 2025년 11월

발 행 인 우영택

편집위원장 김정미

편 집 위 원 오창훈, 윤민영, 문학진, 이미진, 오주희, 이지은

발 행 처 기획조정관 고객지원담당관

(28159)충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187
오송보건의료행정타운 식품의약품안전처

종합상담센터 1577-1255

이 책은 식품의약품안전처의 소유이며 내용의 일부 또는 전부에 대한 무단복제를 금합니다.

본 책자의 내용을 인용할 때에는 반드시 식품의약품안전처의 동의를 얻어야 합니다.

또한, 수록된 질의 · 답변 문안의 발췌 · 사용 시 임의편집 등으로 인해 유권해석 등이 왜곡되거나 달라지지 않도록 유의하시기 바랍니다.

2025 자주하는 질문집

식품의약품안전처