식품의약품안전처 공고 제2016-160호

축산물의 표시기준 일부개정고시(안)

행정예고

2016. 04. 20.

식품의약품안전처

식품의약품안전처 공고 제2016-160호

「축산물 위생관리법」 제6조제1항에 다른 “축산물의 표시기준(식품의약품안전처 고시 제2015-64호, 2015.09.21.)을 일부 개정함에 있어 국민에게 널리 알려 의견을 듣고자 개정취지와 그 주요 내용을 「행정절차법」 제46조에 따라 다음과 같이 공고합니다.

2016년 4월 20일

축산물의 표시기준 일부개정고시(안) 행정예고

1. 개정취지

소비자의 알권리 확대를 위한 정보제공 강화 등을 위해 햄, 소세지 등 식육가공품에 사용한 모든 고기함량 표시 및 냉동 또는 냉장제품에 대한 표시를 의무화하고, 영업자의 규제개선 과제로 최종 소비자에게 판매되지 않고 가맹점에 공급하는 제품에 대하여 필요한 표시사항만 사용할 수 있도록 특례조항을 신설하며, 본 고시와 “식품등의 표시기준”과의 조화를 위해 최근 개정사항 등을 반영하려는 것임

2. 주요내용

가. 식육가공품에 사용한 모든 육함량 표시 의무화 (안 [별표 1] 2. 다. 5))

1) 식육가공품(햄, 소세지 등)에 대한 육함량 표시 자율화로 소비자에게 적색육 섭취량 정보제공 미흡

2) 햄, 소세지 등 식육가공품에 사용한 모든 육함량 표시를 의무적으로 표시할 수 있도록 개정하여 소비자 알권리 확대

나. 냉동 또는 냉장제품 여부 주표시면 표시 의무화 (안 별표1. 1. 자. 1 3) 신설)

1) 현행 표시규정에는 냉동 또는 냉장보관·유통하는 제품은 보관방법 및 온도로만 표시

2) 그러나, 최근 포장육의 경우 냉동 또는 냉장제품인지 주표시면에 표시가 되어 있지 않아 소비자 오인·혼동 유발

3) 냉동·냉장제품인 경우 주표시면에 명확히 표시할 수 있도록 의무화

다. 규제조항 개선으로 영업활동 활성화 (안 제8조제5호 신설)

1) 최종소비자에게 판매되지 않고 가맹점에 공급하는 제품에 대해서 필요한 표시사항만 사용할 수 있도록 특례조항 신설

라. '식품등의 표시기준'과의 조화 등 (안 제2조제12호, 제15호, 제16호, 제17호 신설, 제3조제1호, 제4조제6호, 제5조제4호, 제5호 및 제6호 신설, 제8호 단서신설, 제10호 신설, 제6조제3호, 제5호, 제9호 신설, 제7조제1호, 제4호 신설, 제8조제1호바목, 사목 및 아목 신설, 제4호 단서신설, 제5호 신설, 별표 1. 1. 가. 3). 가), 라. 2). 나), 마. 2) 나), 사) 신설, 바. 1), 바. 4), 사. 1). 라), 바)～사) 신설, 사. 4), 아. 1), 2), 3), 4), 5), 6), 자 4), 13)신설, 별표 1. 2. 다. 1), 5), 별표 2, 표1, 도1, 도2 신설)

1) 영양성분 표시관련 용어 정리를 위해 '1회제공량'을 '1회 섭취참고량'으로, '영양성분 기준치'를 '1일 영양성분 기준치'로 변경

2) 주표시면과 정보표시면으로 표시방법 명확화 및 모든 표시사항 활자크기를 10포인트이상으로 통일시켜 소비자 가독성 증대

3) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시 문구 통일화(원터치캔 통조림, 알레르기 유발물질, 무글루텐표시 등)

4) 고체 내용물은 중량(g)만을, 액체는 용량(ml)만을 표시토록 했던 부분을 고체·액체 상관없이 중량·용량 모두 표시할 수 있도록 개선

5) 스티커, 라벨 또는 꼬리표를 사용할 수 있는 표시사항의 적용특례에 소비자에게 직접 판매되지 않고 식품접객업소 또는 집단급식소에 납품하는 제품, 방사선조사 관련문구표시, 식육즉석판매가공업 대상 축산물 중 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 식육가공품의 경우 추가

6) 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 할 경우 해당 원재료명(원재료가 추출물 또는 농축액인 경우에 고형분 함량 또는 배합함량 함께 표시) 활자크기를 14포인트 이상으로 하여 소비자 가독성 증대

7) 유통기한 표시의무가 아닌 국가에서 수입되는 제품의 유통기한을 수입국의 증명자료를 토대로 표시토록 규정 명확화

8) 원재료명에 품종명을 사용할 수 있도록 하고 원재료의 성상이 변한 것을 원재료로 사용한 경우에는 그 제조·가공 공정의 명칭 및 성상 함께 표시

9) 원재료로 사용한 추출물(또는 농축액)의 함량을 표시할 때 고형분의 함량을 표시하기 어려운 경우에는 원재료의 배합함량을 백분율로 표시할 수 있도록 개선

10) 내용량의 허용오차 범위 중 현재 설정되어 있지 않는 5g(5ml)이하 추가

11) 영양성분 등에 관한 표시방법 등은 「식품위생법」 제10조에 따라 식품의약품안전처장이 정한 “식품등의 표시기준”에 따라 표시할 수 있도록 규정 통일화

3. 일부개정(안)에 대한 의견제출

「축산물의 표시기준」 일부개정고시(안)에 대하여 의견이 있는 단체 또는 개인은 2016년 5월 11일까지 다음 사항을 기재한 의견서를 식품의약품안전처장(우편번호: 28159, 주소 : 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 식품의약품안전처, 참조 : 농축수산물정책과, 전화 043-719-3222, 팩스 043-719-3200, 전자우편: yhcho75@korea.kr)에게 제출하여 주시기 바랍니다.

가. 예고사항에 대한 의견(찬·반 여부와 그 사유)

나. 성명(단체인 경우 단체명과 그 대표자 성명), 주소 및 전화번호

다. 기타 참고사항

식품의약품안전처 고시 제2016 -호

「축산물 위생관리법」 제16조제1항에 따른 「축산물의 표시기준」(식품의약품안전처고시 제2015-64호, 2015.09.21.)을 다음과 같이 일부개정 고시합니다.

2016년 월 일

식품의약품안전처장

축산물의 표시기준 일부개정고시(안) 행정예고

축산물의 표시기준 일부를 다음과 같이 개정한다.

제2조제12호를 다음과 같이 한다.

12. "1회 섭취참고량"은 만3세 이상 우리국민이 통상적으로 소비하는 축산물 1회 섭취량과 시장조사 결과 등을 바탕으로 설정한 값을 말한다. 이 경우 1회 섭취참고량은 [표1]과 같다.

제2조제15호 중 ""영양성분 기준치"란"을 ""1일 영양성분 기준치(이하 '1일 기준치'라 한다)"란"으로 하고, 같은 조 제16호 중 ""주표시면"이란 제품명"을 ""주표시면"이라 함은 용기ㆍ포장의 표시면 중 상표, 로고"로, "있는 용기ㆍ포장의 표시면으로"를 "있어"로, "볼 수 있는 면을 말한다"를 "소비자에게 보여지는 면으로서 [도 1]과 같다"로 하며, 같은 조 제17

호부터 제21호까지를 각각 제18호부터 제22호까지로 하며, 제2조에 제17호를 다음과 같이 신설한다.

17. "정보표시면"이라 함은 용기·포장의 표시면 중 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 표시사항을 모아서 표시하는 면으로서 [도 1]과 같다.

제3조제1호나목 중 "법 제15조제1항"을 "「수입식품안전관리특별법」제20조제1항"으로 한다.

제4조제6호 중 "내용량과 1회 제공량"을 각각 "내용량"으로 한다.

제5조제4호 각 목 외의 부분을 다음과 같이 한다.

표시사항을 표시할 때는 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 눈에 띄게 주표시면 및 정보표시면으로 구분하여 바탕색과 대비되는 색상으로 다음 각 목에 따라 표시하여야 하며, 이 경우 [도 2] '표시사항 표시서식도안'을 활용할 수 있다. 다만, 회수하여 재사용하는 병마개 제품의 경우에는 그러하지 아니하다.

제5조제4호가목 및 나목을 각각 다음과 같이 한다.

가. 주표시면에는 제품명, 축산물가공품의 유형, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 내용량 뒤에 괄호로 표시한다)을 표시하여야 한다. 다만, 주표시면에 제품명, 축산물가공품의 유형, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량 이외의 사항도 표시한 경우 정보표시면에는 그 표시사항을 생략할 수 있다.

나. 정보표시면에는 영업장의 명칭 및 소재지, 제조연월일, 유통기한, 원재료명과 함량, 성분명과 함량, 영양성분, 주의사항, 기타사항 등을 표시사항 별로 표 또는 단락으로 나누어 표시하되, 정보표시면 면적이 100㎠ 미만인 경우에는 표 또는 단락 등으로 나누어 표시하지 아니할 수 있다.

제5조제4호다목 중 “가목 2)”를 “나목”으로 하고, 같은 호 라목 및 마목을 각각 삭제하고, 같은 조 제5호부터 제7호를 각각 제7호부터 제9호로 하며, 같은 조 제5호 및 제6호를 다음과 같이 한다.

5. 표시사항을 표시함에 있어 활자크기는 10포인트 이상으로 하여야 한다.

6. 제5호에도 불구하고 정보표시면의 면적이 부족한 경우에는 10포인트 이상의 활자크기로 표시하지 아니할 수 있다. 이 경우 정보표시면에는 제4조 및 제5조제4호나목에 따른 표시사항만을 표시하여야 한다.

제5조제8호(종전의 제6호) 단서 및 제10호를 각각 다음과 같이 신설한다.

8. 다만, 식품에 유해한 영향을 미치지 아니하는 용기로서 일반 시중에 유통 판매할 목적이 아닌 다른 회사의 제품 원재료로 제공할 목적으로 사용하는 경우와 「자원의 절약과 재활용촉진에 관한 법률」에 따라 재사용되는 유리병(같은 축산물유형 또는 유사한 품목으로 사용한 것에 한한다)의 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.

10. 식육즉석판매가공업소에서 식육가공업 영업자가 제조·가공한 축산물을 최종 소비자에게 덜어서 판매하는 경우에는 해당 축산물의

원래 표시사항을 변경하여서는 아니된다.

제6조제3호를 다음과 같이 한다.

3. "원터치캔" 통조림 제품에 대하여는 "캔 절단 부분이 날카로우므로 개봉, 보관 및 폐기 시 주의하십시오" 등의 표시

제6조제5호를 다음과 같이 한다.

5. 알레르기 유발물질 표시

가. 알레르기 유발물질 표시

알레르기 유발물질은 함유된 양과 관계없이 원재료명을 표시하여야 하며, 표시대상과 표시방법은 다음과 같다.

1) 표시대상

가) 알류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 호두, 쇠고기, 닭고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 아황산류(SO_2로 잔류량 10㎎/㎏ 이상시)를 원재료로 사용한 경우

나) 가)의 유래성분을 함유한 원재료를 사용한 경우

다) 가) 및 나)를 함유한 식품 또는 식품첨가물을 원재료로 사용한 경우

2) 표시방법

가) 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시하여야 한다.

예) ┌──────────────────────────────┐

│ 계란, 우유, 새우, 이산화황, 조개류(굴) 함유 │

└──────────────────────────────┘

나. 알레르기 유발물질 관련 주의사항 표시

알레르기 유발 성분을 사용하는 제품과 그러하지 않은 제품을 같은 제조 시설 등을 통하여 생산하게 될 경우 불가피하게 혼입 가능성이 있다는 내용의 표시. 다만, 혼입의 가능성이 전혀 없는 경우와 제품에 알레르기 유발물질을 원재료로 사용한 경우, 해당 원재료에 대한 주의사항 문구는 표시하지 않는다.

(예시) "이 제품은 알레르기 유발 성분(메밀)을 사용한 제품과 같은 제조 시설에서 제조하고 있습니다." 등의 표시

제6조제9호를 다음과 같이 신설한다.

9. 밀, 호밀, 보리, 귀리 및 이들의 교배종을 원재료로 사용하지 않으면서 총 글루텐 함량이 20㎎/㎏ 이하인 식품 또는 밀, 호밀, 보리, 귀리 및 이들의 교배종에서 글루텐을 제거한 원재료를 사용하여 총 글루텐 함량이 20㎎/㎏ 이하인 식품은 무글루텐(Gluten Free)의 표시를 할 수 있다.

제7조제1호 중 "해당"을 "「식품첨가물의 기준 및 규격」(식약처 고시)에서 해당"으로 하고, 같은 조에 제4호를 다음과 같이 신설한다.

4. 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식약처 고시)에서 고시한 첨가물명 외 명칭

(예시) "MSG" 표시

제8조제1호에 바목부터 아목까지를 각각 다음과 같이 신설한다.

바. 축산물가공업소에서 제조·가공하여 식품접객업소 또는 집단급식소에만 납품 판매되는 제품으로서 "식품접객업소용" 또는 "집단급식소용"으로 표시된 경우

사. 방사선조사 관련 문구를 표시하고자 하는 경우

아. 식육즉석판매가공업 대상 축산물 중 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 식육가공품의 경우

제8조제4호에 단서를 다음과 같이 신설한다.

다만, 식육즉석판매가공업 대상 축산물 중 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 식육가공품의 경우 개개의 제품별 표시를 생략하여서는 아니된다.

제8조제5호를 다음과 같이 신설한다.

5. 축산물가공업자가 최종소비자에게 판매되지 아니하는 축산물을 「가맹사업거래의 공정화에 관한 법률」에 의한 가맹점에 제조·가공, 조리를 목적으로 공급하는 경우에는 제품명, 제조일자 또는 유통기한, 보관방법 또는 취급방법, 업소명 및 소재지만을 표시할 수 있다. 다만, 여러 종류의 축산물이 함께 포장된 덕용제품의 경우 가맹사업자가 제품명과 업소명 및 소재지를 POS(point of sales)시스템 등을 통해 이미 알고 있는 경우에는 그 표시를 생략할 수 있다.

별표 1. 1. 가. 3) 가) 중 "해당 원재료명 또는 성분명과 함량(백분율 또는

중량 ·용량)을 주표시면에 12포인트 이상의 활자로”를 “ 해당 원재료명(원재료가 추출물 또는 농축액인 경우에는 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시) 또는 성분명과 함량(백분율 또는 중량 ·용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 활자로”로 하고 “예시”를 다음과 같이 신설한다

(예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%)

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

별표 1. 라. 2) 나) 중 “일괄표시면”을 각각 “정보표시면”으로 한다.

별표 1. 마. 2) 나) 중 “일괄표시면”을 “정보표시면”으로 한다

별표 1. 마. 2). 사)를 다음과 같이 신설한다.

사) 유통기한 표시가 의무가 아닌 국가로부터 유통기한이 표시되지 않은 제품을 수입하는 경우 그 수입자는 제조국, 제조회사로부터 받은 유통기한에 대한 증명자료를 토대로 하여 한글표시사항에 유통기한을 표시하여야 한다.

별표 1. 바. 1)을 다음과 같이 한다.

1) 내용물의 성상에 따라 중량·용량 또는 개수로 표시하여야 한다. 다만, 개수로 표시하는 경우에는 그 중량 또는 용량을 괄호 안에 표시하여야 한다.

별표 1. 바. 4) 중 “내용량과 1회 제공량”을 “내용량”으로 하고 (예시) “300g(720kcal, 240 kcal/1회제공량 100g)”을 “300g(720kcal)”으로

한다.

별표 1. 사. 1) 라) 중 “표시할 수 있다”를 “표시하여야 한다”라고 한다.

별표 1. 사. 1) 중 바), 사)를 각각 다음과 같이 신설한다.

바) 품종명을 원재료명으로 사용할 수 있다(예시 : 00소고기, 00돼지고기)

사) 제조 ·가공 과정을 거쳐 원래 원재료의 성상이 변한 것을 원재료로 사용한 경우에는 그 제조 ·가공 공정의 명칭 및 성상을 함께 표시하여야 한다(예시 : ○○농축액, ○○추출액, ○○발효액, 당화○○)

별표 1. 사. 3)을 삭제하고 4)를 3)으로, 5)를 4)로 하며, 4)의 “가용성 성분(또는 추출물)”을 “추출물(또는 농축액)”으로 각각 하고 “제품 중에 함유된 각각의 원재료 고형분 함량(백분율)을”을 “추출물(또는 농축액)의 함량과 그 추출물(또는 농축액) 중에 함유하고 있는 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로”로 하며, 예시를 다음과 같이 신설한다.

(예시) 딸기추출물(또는 농축액) 00%(고형분 함량 00% 또는 배합 함량 00%)

(예시) 딸기 바나나 추출물(또는 농축액) 00%(고형분함량 딸기 00%, 바나나 00%, 배합 함량 딸기 00%, 바나나 00%)

별표 1. 사. “6)”을 “5)”로, “7)”을 “6)”으로 한다

별표 1. 아. 1) 중 “다른 제품의 처리 · 제조 · 가공시 원재료로 사용되는 경우”를 “최종소비자에게 제공되지 아니하고 다른 제품의 처리 · 제조 · 가공 또는 조리할 때 원재료로 사용되는 경우” 로 하고, 2), 3),

4), 5), 6)을 각각 다음과 같이 한다

2) 축산물의 표시대상 성분은 「식품위생법」 제10조에 따라 식품의약품안전처장이 정한 “식품등의 표시기준”에 따라 표시하여야 한다.

3) 축산물의 영양성 표시단위 기준은 「식품위생법」 제10조에 따라 식품의약품안전처장이 정한 “식품등의 표시기준”에 따라 표시하여야 한다. 단, 축산물별 1회 섭취 참고량은 [표1]을 따른다

4) 축산물의 영양표시방법은 「식품위생법」 제10조에 따라 식품의약품안전처장이 정한 “식품등의 표시기준”에 따라 표시하여야 한다

5) 축산물의 영양강조 표시기준은 「식품위생법」 제10조에 따라 식품의약품안전처장이 정한 “식품등의 표시기준”에 따라 표시하여야 한다. 단, 영양성분 함량 강조표시 중 “저지방”에 대한 표시조건은 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정한 기준을 적용할 수 있다

6) 축산물의 영양성분 표시량과 실제 측정값의 허용오차 범위는 「식품위생법」 제10조에 따라 식품의약품안전처장이 정한 “식품등의 표시기준”에 따른다.

별표 1. 1. 자. 4) 중 “표시하여야 하며, 조리 또는 가열처리를 요하는 제품은 조리 또는 가열처리방법을 표시하여야 한다”를 “표시하여야 한다. 또한 축산물로서 해동, 조리 또는 가열처리가 필요한 제품은 해동방법, 조리 또는 가열처리방법을 표시하여야 한다”로 하고, 다음과 같이 단서를 신설한다

다만, 최종소비자에게 제공되지 아니하고 다른 제품의 제조·가공 및 조리 시 원료로 사용되는 축산물의 경우 해동방법 및 조리 또는 가열처리방법의 표시를 생략할 수 있다.

별표 1. 1. 자. 13)을 다음과 같이 신설한다.

13) 축산물이 냉동 또는 냉장제품인 경우에는 주표시면에 “냉동제품” 또는 “냉장제품”으로 표시하여야 한다.

별표 1. 2. 다. 1) 중 “표시하여야 하며, 조리 또는 가열처리를 요하는 제품은 조리 또는 가열처리방법을 표시하여야 한다”를 “표시하여야 한다”로 한다

별표 1. 2. 다. 5) 중 “아니 된다”를 “아니 되며, 제품에 사용한 모든 식육의 종류 및 함량을 표시하여야 한다”로 한다.

별표 1. 2. 라. 14). 라) 중 “영양성분기준치”를 “1일 영양성분기준치”로 한다.

별표 2. 표시량 중 “5g이상 50g이하”를 “50g이하”로, “5ml이상 50ml이하”를 “50ml이하″로 한다

“표1”과 “표2”를 삭제하고 “표3”을 “표1”로 하며, 표1(종전의 표3) 제목 중 “1회 제공기준량”을 “1회 섭취 참고량”으로 하고, 표1의 제1호 중 “1회 제공기준량”을 각각 “1회 섭취 참고량”으로 “국민이”를 “만 3세 이상 우리국민이“로 하며, 제2호를 다음과 같이 한다.

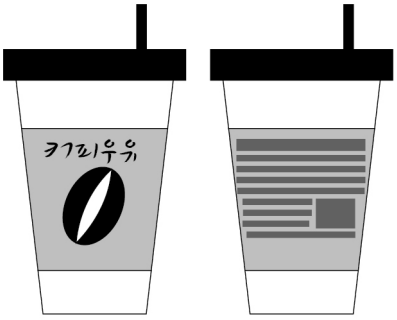
2. 그 밖에 제1호에서 설정되지 않은 축산물의 1회 섭취 참고량은 「식품위생법」 제10조에 따라 식품의약품안전처장이 정한 “식품등

의 표시기준”에 따른다

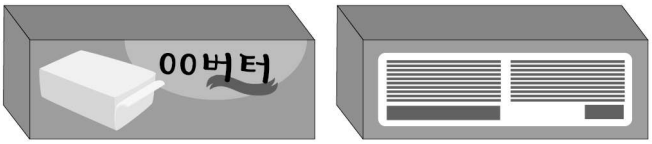
[도1]을 다음과 같이 하고, [도 2] 및 [도 3]을 각각 [도3] 및 [도 4]로 하며, [도 2]를 다음과 같이 한다.

[도 1] 용기・포장의 주표시면 및 정보표시면 구분

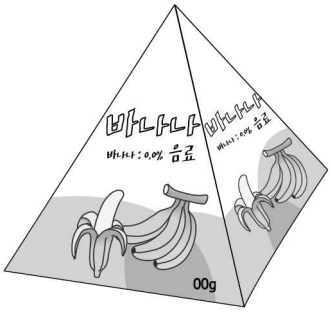
주표시면(앞면 또는 윗면) 정보표시면(뒷면)



주표시면(앞면 또는 윗면) 정보표시면(뒷면)

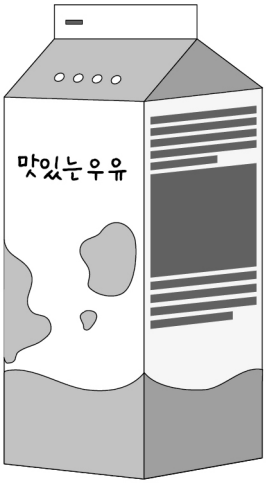


주표시면(앞면 또는 윗면) 정보표시면(뒷면)

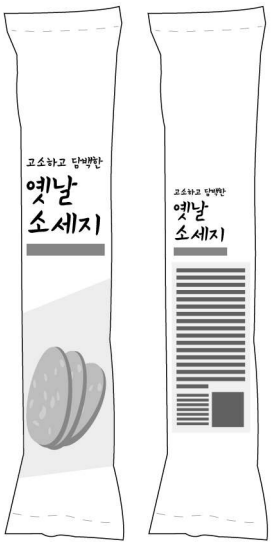


주표시면(앞면 2개면) 정보표시면(뒷면)

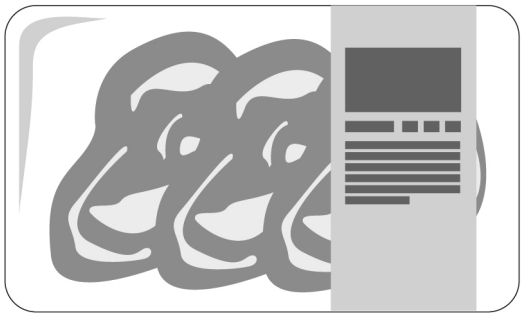
주표시면(앞면) 정보표시면(뒷면)



주표시면(앞면 또는 뒷면) 정보표시면(양측면)



주표시면(앞면) 정보표시면(뒷면)



스티커부착제품

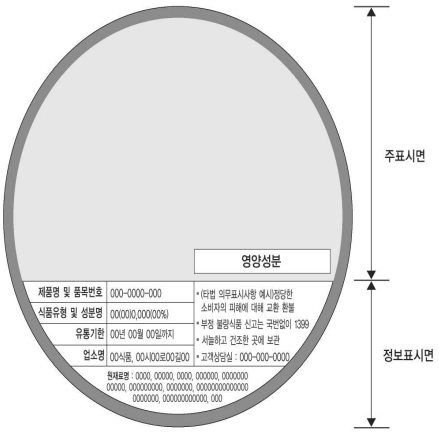
주표시면(스티커면적의 1/2) 정보표시면(스티커면적의 1/2)

[도 2] 표시사항 표시서식도안

(예시)

제 품 명	○○○ ○○	▪(예시) 이 제품은 ○○○를 사용한 제품과 같은 시설에서 제조 ▪(타법 의무표시사항 예시) 정당한 소비자의 피해에 대해 교환, 환불 ▪(업체 추가표시사항 예시)서늘하고 건조한 곳에 보관 ▪부정·불량식품 신고 : 국번없이 1399 ▪(업체 추가표시사항 예시) 고객상담실 : ○○○-○○○-○○○○
축산물의 유형	○○○(○○○○○○*) *기타표시사항	
업소명 및 소재지	○○식품, ○○시○○구○○로 ○○길○○	
유통기한	○○년○○월○○일까지	
내 용 량	○○○ g	
원재료명	○○, ○○○○, ○○○○○○, ○○○○○, ○○, ○○○○○○○, ○○○, ○○○○○	
	○○*, ○○○*, ○○* 함유 (*알레르기 유발물질)	
성분명 및 함량	○○○(○○mg)	
용기(포장)재질	○○○○○	영양성분* (주표시면 표시 가능)
품목보고번호	○○○○○○○○○○○-○○○	

정보표시면



부　　칙(2016. 00. 00)

제1조(시행일) 이 고시는 2018년 1월 1일부터 시행한다.

제2조(적용례) 이 고시는 이 고시 시행후 최초로 제조·가공 또는 수입(선적일을 기준으로 한다. 이하 같다)하는 축산물부터 적용한다. 다만, 이 고시 시행 전 이미 제조·가공 또는 수입된 축산물이 이 고시를 적용받고자 하는 경우 이 고시에 따라 표시할 수 있다.

제3조(경과조치) 이 고시 시행 당시 종전의 규정에 따라 이미 제조·가공 또는 수입된 축산물은 제조·가공 또는 수입일 기준으로 2018년 12월 31일까지 종전의 규정에 따라 표시할 수 있다. 이 경우 해당 축산물은 그 유통기한까지 판매하거나 판매의 목적으로 진열 또는 운반하거나 영업에 사용할 수 있다.

신 · 구조문 대비표

현 행	개 정 (안)
제2조(용어의 정의) 이 고시에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.	제2조(용어의 정의) 이 고시에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.
1. ~ 11. (생 략)	1. ~ 11. (현행과 같음)
12. "1회제공량"이란 4세 이상 소비계층이 통상적으로 1회 섭취하기에 적당한 양으로서 1회 제공기준량에 따라 산출한 양을 말한다. 이 경우 1회 제공기준량은 [표 3]과 같다.	12. "1회 섭취참고량"은 만3세 이상 우리국민이 통상적으로 소비하는 축산물 1회 섭취량과 시장조사 결과 등을 바탕으로 설정한 값을 말한다. -- 섭취참고량은 [표 1]과 ------.
13. ~ 14. (생 략)	13. ~ 14. (현행과 같음)
15. "영양성분 기준치"란 소비자가 하루의 식사 중 해당 축산물이 차지하는 영양적 가치를 보다 잘 이해하고, 제품 간의 영양성분을 쉽게 비교할 수 있도록 축산물의 표시에서 사용하는 영양성분의 평균적인 1일 섭취기준량을 말한다.	15. "1일 영양성분 기준치(이하 '1일 기준치'라 한다)"란 ----------.
16. "주표시면"이란 제품명 등이 인쇄되어 있는 용기·포장의 표시면으로 소비자가 축산물을 구매할 때 통상적으로 볼 수 있는 면을 말한다.	16. "주표시면"이라 함은 용기·포장의 표시면 중 상표, 로고 등이 인쇄되어 있어 소비자가 축산물을 구매할 때 통상적으로 소비자에게 보여지는 면으로서 [도 1]과 같다
<신 설>	17. "정보표시면"이라 함은 용기·포장의 표시면 중 소비자가 쉽게 알아

현 행	개 정 (안)
	볼 수 있도록 표시사항을 모아서 표시하는 면으로서 [도 1]과 같다
17. “주원료”란 법 제4조의 규정에 의한 축산물의 기준 및 규격에서 정한 성분 배합기준 이상의 원재료 또는 각각의 축산물의 주용도, 제품의 특성 등을 고려하여 다른 축산물과 구별, 특징짓게 하기 위하여 사용되는 원료를 말한다.	18. ----------.
18. “포장육”이란 법 제2조제4호에서 정한 것을 말한다.	19. ----------.
19. “복합원재료”란 2종류 이상의 원재료 또는 성분으로 제조·가공한 제품으로서 축산물의 원료로 사용되는 것을 말한다.	20. ----------.
20. “품목보고번호”라 함은 「축산물위생관리법」제25조에 따라 축산물가공업, 식육포장처리업 영업자가 관할 기관에 품목제조를 보고할 때 부여되는 번호를 말한다.	21. ----------.
21. “기계적발골육”이라 함은 살코기를 발라내고 남은 뼈에 붙은 살코기를 기계를 이용하여 분리한 식육을 말한다.	22. ----------.
제3조(표시대상) 표시대상 축산물은 다음 각 호와 같다.	제3조(표시대상) 표시대상 축산물은 다음 각 호와 같다.
1. 축산물가공품	1. 축산물가공품
가. (생 략)	가. (현행과 같음)

현 행	개 정 (안)
나. 법 제15조제1항에 따른 수입신고를 하여야 하는 축산물(이하 “수입축산물”이라 한다) 중 축산물가공품	나. 「수입식품안전관리특별법」 제20조제1항에 따른 ----------
제4조(표시사항) 제3조에 따른 표시대상 축산물을 처리·제조·가공·수입하는 영업자는 다음 각호의 사항을 표시하여야 한다.	제4조(표시사항) ----------.
1. ~ 5. (생 략)	1. ~ 5. (현행과 같음)
6. 내용량(내용량과 1회 제공량에 해당하는 열량) : 내용량과 1회 제공량에 해당하는 열량은 영양성분표시대상 축산물에 한정하여 표시한다.	6. 내용량(내용량에 ----------) : 내용량에 ----------.
제5조(표시방법) 축산물의 표시방법은 다음 각호와 같다.	제5조(표시방법) 축산물의 표시방법은 다음 각호와 같다.
1. ~ 3. (생 략)	1. ~ 3. (현행과 같음)
4. 표시사항은 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 눈에 띄게 바탕색과 구별되는 색상으로 주표시면, 일괄표시면(소비자가 쉽게 알아 볼 수 있도록 모아서 표시하는 면을 말한다) 및 기타표시면(주표시면과 일괄표시면 등을 포함한 모든 표시면을 말한다)으로 구분하여 다음 각 목과 같이 표시하여야 한다.	4. 표시사항을 표시할 때는 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 눈에 띄게 주표시면 및 정보표시면으로 구분하여 바탕색과 대비되는 색상으로 다음 각 목에 따라 표시하여야 하며, 이 경우 [도 2] ‘표시사항 표시서식도안’을 활용할 수 있다. 다만, 회수하여 재사용하는 병마개 제품의 경우에는 그러하지 아니하다.
가. 표시 장소별 표시 사항 및 활자 크기	가. 주표시면에는 제품명, 축산물가공품의 유형, 내용량 및 내용량에

<table>
<tr><th>현 행</th><th>개 정 (안)</th></tr>
<tr><td>
<table>
<tr><th>표시장소</th><th>표시사항</th><th>활자크기
(포인트)</th></tr>
<tr><td>1) 주표시면</td><td>○제품명
○축산물가공품의 유형
○내용량(내용량과 1회 제공량에 해당하는 열량)</td><td>12 이상
12 이상
12 이상</td></tr>
<tr><td>2) 일괄표시면</td><td>○제조연월일
○유통기한
○원재료명 및 함량
○성분명 및 함량</td><td>10 이상
10 이상
7 이상
7 이상</td></tr>
<tr><td>3) 기타 표시면</td><td>○영업장의 명칭(상호)·소재지
○영양성분
○주의사항 표시
○기타사항 표시</td><td>6 이상
8 이상
8 이상
6 이상</td></tr>
</table>
나. 가목 1)의 표시사항 중 제품명의 활자크기가 22포인트 이하인 경우에는 축산물가공품의 유형과 내용량은 7포인트 이상으로 표시할 수 있다.

다. 가목 2)의 표시사항 중 제조연월일과 유통기한은 주표시면에 표시할 수 있다.
라. 포장면적이 150㎠이하인 제품의 경우 활자크기는 제조연월일과 유통기한은 8포인트 이상으로, 원재료명과 함량은 5포인트 이상으
</td><td>
해당하는 열량(단, 열량은 내용량 뒤에 괄호로 표시한다)을 표시하여야 한다. 다만, 주표시면에 제품명, 축산물가공품의 유형, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량 이외의 사항도 표시한 경우 정보표시면에는 그 표시사항을 생략할 수 있다.

나. 정보표시면에는 영업장의 명칭 및 소재지, 제조연월일, 유통기한, 원재료명과 함량, 성분명과 함량, 영양성분, 주의사항, 기타사항 등을 표시사항 별로 표 또는 단락으로 나누어 표시하되, 정보표시면 면적이 100㎠ 미만인 경우에는 표 또는 단락 등으로 나누어 표시하지 아니할 수 있다.
다. 나목의 표시사항 중 ----------.
<삭 제>
</td></tr>
</table>

현 행	개 정 (안)
로, 영양성분과 주의사항은 6포인트 이상으로 표시할 수 있다.	
마. 제5조제2호에 해당하는 내포장의 표시사항과 활자크기는 가목의 규정을 따르지 아니할 수 있다.	<삭 제>
<신 설>	5. 표시사항을 표시함에 있어 활자크기는 10포인트 이상으로 하여야 한다
<신 설>	6. 제5호에도 불구하고 정보표시면의 면적이 부족한 경우에는 10포인트 이상의 활자크기로 표시하지 아니할 수 있다. 이 경우 정보표시면에 제4조 및 제5조제4호나목에 따른 표시사항만을 표시하여야 한다.
5. 표시는 용기 또는 포장에 지워지지 아니하는 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여 한글로 표시하여야 한다. 다만 소비자의 이해를 돕기 위하여 한자나 외국어를 혼용하거나 함께 표시할 수 있다.	7. ----------.
6. 용기나 포장은 다른 업소의 표시가 있는 것을 사용하여서는 아니된다. <단서신설>	8. 용기나 포장은 다른 업소의 표시가 있는 것을 사용하여서는 아니된다. 다만, 식품에 유해한 영향을 미치지 아니하는 용기로서 일반 시중에 유통 판매할 목적이 아닌 다른 회사의 제품 원재료로 제공할 목적으로 사

현 행	개 정 (안)
	용하는 경우와 「자원의 절약과 재활용촉진에 관한 법률」에 따라 재사용되는 유리병(같은 축산물유형 또는 유사한 품목으로 사용한 것에 한한다)의 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.
7. 시각장애인을 위하여 제품명, 유통기한 등 표시사항을 알기 쉬운 장소에 점자로 표시할 수 있다. 이 경우 스티커 등을 이용할 수 있다.	9. 시각장애인을 위하여 제품명, 유통기한 등 표시사항을 알기 쉬운 장소에 점자로 표시할 수 있다. 이 경우 스티커 등을 이용할 수 있다.
<신 설>	10. 식육즉석판매가공업소에서 식육가공업 영업자가 제조·가공한 축산물을 최종 소비자에게 덜어서 판매하는 경우에는 해당 축산물의 원래 표시사항을 변경하여서는 아니된다.
제6조(소비자 안전을 위한 주의사항 표시) 제3조에 따른 표시대상 축산물을 처리·제조·가공·수입하는 영업자는 다음 각 호에 해당하는 축산물에 소비자의 안전을 위한 주의사항을 표시하여야 한다.	제6조(소비자 안전을 위한 주의사항 표시) 제3조에 따른 표시대상 축산물을 처리·제조·가공·수입하는 영업자는 다음 각 호에 해당하는 축산물에 소비자의 안전을 위한 주의사항을 표시하여야 한다.
1. ~ 2. (생 략)	1. ~ 2. (현행과 같음)
3. 개봉시 상해 우려가 있는 “원터치캔” 통조림 제품에 대하여는 “개봉시 캔 절단부분에 손이 닿지 않도록 주의하십시오” 등의 표시	3. “원터치캔” 통조림 제품에 대하여는 “캔 절단 부분이 날카로우므로 개봉, 보관 및 폐기 시 주의하십시오” 등의 표시
4. (생 략)	4. (현행과 같음)

현 행	개 정 (안)
5. <조항의 이동>알레르기 유발 성분을 사용하는 제품과 그러하지 않은 제품을 같은 제조시설 등을 통하여 생산하게 될 경우 불가피하게 혼입 가능성이 있다는 내용의 표시. 다만, 혼입의 가능성이 전혀 없는 경우에는 그러하지 아니하다.<단서추가 신설> (예시) “이 제품은 알레르기 유발 성분(메밀)을 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다.” 등의 표시	5. 알레르기 유발물질 표시 가. 알레르기 유발물질 표시 알레르기 유발물질은 함유된 양과 관계없이 원재료명을 표시하여야 하며, 표시대상과 표시방법은 다음과 같다. 1) 표시대상 가) 알류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 호두, 쇠고기, 닭고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 아황산류(SO_2로 잔류량 10mg/kg 이상시)를 원재료로 사용한 경우 나) 가)의 유래성분을 함유한 원재료를 사용한 경우 다) 가) 및 나)를 함유한 식품 또는 식품첨가물을 원재료로 사용한 경우 2) 표시방법 가) 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시하여야 한다.

현 행	개 정 (안)
	예) 계란, 우유, 새우, 이산화황, 조개류(굴) 함유 나. 알레르기 유발물질 관련 주의사항 표시 ---------- ---------- ---------- ---------- ---------- ---------- -----. 다만, 혼입의 가능성이 전혀 없는 경우와 제품에 알레르기 유발물질을 원재료로 사용한 경우, 해당 원재료에 대한 주의사항 문구는 표시하지 않는다. ---------- ---------- ---------- -------
6. ~ 8. (생 략) <신 설>	6. ~ 8. (현행과 같음) 9. 밀, 호밀, 보리, 귀리 및 이들의 교배종을 원재료로 사용하지 않으면서 총 글루텐 함량이 20㎎/㎏ 이하인 식품 또는 밀, 호밀, 보리, 귀리 및 이들의 교배종에서 글루텐을 제거한 원재료를 사용하여 총 글루텐 함량

현 행	개 정 (안)
	이 20㎎/㎏ 이하인 식품은 무글루텐(Gluten Free)의 표시를 할 수 있다.
제7조(소비자가 오인·혼동하는 표시금지) 제3조에 따른 표시대상 축산물을 처리·제조·가공·수입하는 영업자는 다음 각호의 소비자가 오인·혼동하는 표시를 하여서는 아니된다.	제7조(소비자가 오인·혼동하는 표시금지) 제3조에 따른 표시대상 축산물을 처리·제조·가공·수입하는 영업자는 다음 각호의 소비자가 오인·혼동하는 표시를 하여서는 아니된다.
1. 해당 제품에 사용하지 못하도록 한 합성보존료, 색소 등의 식품첨가물에 대하여 사용을 하지 않았다는 표시 (예시) 양념육류, 분쇄가공육제품에 "무보존료" 등의 표시	1. 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식약처 고시)에서 해당 제품에 ---------- (예시) 양념육류, 분쇄가공육제품에 "무보존료" 등의 표시
2. ~ 3. (생 략)	2. ~ 3. (현행과 같음)
<신 설>	4. 「식품첨가물의 기준 및 규격」(식약처 고시)에서 고시한 첨가물명외 명칭 (예시) "MSG" 표시
제8조(표시사항의 적용특례) 다음 각호의 축산물에 대하여는 제4조 및 제5조의 규정에도 불구하고 그 축산물의 특성을 고려하여 다음과 같이 표시할 수 있다.	제8조(표시사항의 적용특례) 다음 각호의 축산물에 대하여는 제4조 및 제5조의 규정에도 불구하고 그 축산물의 특성을 고려하여 다음과 같이 표시할 수 있다.
1. 다음 각 목에 해당하는 경우에는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으며 이를 떨어	1. 다음 각 목에 해당하는 경우에는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으며 이를 떨어

현 행	개 정 (안)
지지 아니하게 부착하여야 한다.	지지 아니하게 부착하여야 한다.
가. ~ 마. (생 략)	가. ~ 마. (현행과 같음)
<신 설>	바. 축산물가공업소에서 제조·가공하여 식품접객업소 또는 집단급식소에만 납품 판매되는 제품으로서 “식품접객업소용” 또는 “집단급식소용”으로 표시된 경우
<신 설>	사. 방사선조사 관련 문구를 표시하고자 하는 경우
<신 설>	아. 식육즉석판매가공업 대상 축산물 중 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 식육가공품의 경우
2. ~ 3. (생 략)	2. ~ 3. (현행과 같음)
4. 법 시행령 제21조제8호에 따른 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품을 만들거나 다시 나누어 판매하는 경우로서 표시사항을 진열상자에 표시하거나 별도의 표지판에 기재하여 게시하는 때에는 개개의 제품별 표시를 생략할 수 있다. <단서 신설>	4. ----------. 다만, 식육즉석판매가공업 대상 축산물 중 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 식육가공품의 경우 개개의 제품별 표시를 생략하여서는 아니된다.
<신 설>	5. 축산물가공업자가 최종소비자에게

현 행	개 정 (안)
	판매되지 아니하는 축산물을 「가맹사업거래의 공정화에 관한 법률」에 의한 가맹점에 제조·가공, 조리를 목적으로 공급하는 경우에는 제품명, 제조일자 또는 유통기한, 보관방법 또는 취급방법, 업소명 및 소재지만을 표시할 수 있다. 다만, 여러 종류의 축산물이 함께 포장된 덕용제품의 경우 가맹사업자가 제품명과 업소명 및 소재지를 POS(point of sales)시스템 등을 통해 이미 알고 있는 경우에는 그 표시를 생략할 수 있다.
<신 설>	부 칙(2016. 00. 00) 제1조(시행일) 이 고시는 2018년 1월 1일부터 시행한다. 제2조(적용례) 이 고시는 이 고시 시행 후 최초로 제조·가공 또는 수입(선적일을 기준으로 한다. 이하 같다)하는 축산물부터 적용한다. 다만, 이 고시 시행전에 이미 제조·가공 또는 수입된 축산물이 고시를 적용받고자 하는 경우 이 고시에 따라 표시할 수 있다. 제3조(경과조치) 이 고시 시행 당시 종전의 규정에 따라 이미 제조·가공

현 행	개 정 (안)
	또는 수입된 축산물은 제조·가공 또는 수입일 기준으로 2018년 12월 31일까지 종전의 규정에 따라 표시할 수 있다. 이 경우 해당 축산물은 그 유통기한까지 판매하거나 판매의 목적으로 진열 또는 운반하거나 영업에 사용할 수 있다.
[별표 1] 축산물의 세부표시기준 1. 축산물의 일반기준 가. 제품명 1) ~ 2) (생 략) 3) 원재료명 또는 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 다음의 구분에 따른다. 가) 제품의 처리·제조·가공 시에 사용한 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우와 2가지 이상의 원재료명을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명 또는 성분명과 함량(백분율 또는 중량·용량)을 주표시면에 12포인트 이상의 활자로	[별표 1] 축산물의 세부표시기준 1. 축산물의 일반기준 가. 제품명 1) ~ 2) (현행과 같음) 3) 원재료명 또는 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 다음의 구분에 따른다. 가) ---------- 해당 원재료명 (원재료가 추출물 또는 농축액인 경우에는 그 원재료의 함량과 그 원재료에 함유된

현 행	개 정 (안)
표시하여야 한다. 다만, 제품명의 활자크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 활자로 표시할 수 있다. <예시 신설>	고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 함께 표시) 또는 성분명과 함량(백분율 또는 중량·용량)을 주표시면에 14포인트 이상의 ----------. (예시) 흑마늘○○(흑마늘 ○○%) (예시) 딸기우유○○(딸기추출물 ○○%(고형분 함량 ○○% 또는 배합 함량 ○○%))
나. ~ 다. (생 략)	나. ~ 다. (현행과 같음)
라. 제조연월일(이하 "제조일"로 표시한다)	라. 제조연월일(이하 "제조일"로 표시한다)
1) 표시대상 축산물 : 아이스크림류	1) 표시대상 축산물 : 아이스크림류
2) 표시방법	2) 표시방법
가) (생 략)	가) (현행과 같음)
나) 제조일의 표시는 "○○년○○월○○일", "○○.○○.○○", "○○○○년○○월○○일","○○○○.○○.○○." 또는 "○○년○○월", "○○.○○.","○○○○년○○월", "○○○○.○○" 등의 방법으로 주표시면 또는 일괄표시면에 표시하여야 하고,	나) ---------- 정보표시면에 ----------

현 행	개 정 (안)
제조일을 주표시면 또는 일괄표시면에 표시하기가 어려운 경우에는 해당 위치에 제조일의 표시위치를 명시하여야 한다.	---------- 정보표시면에 ----------.
다) (생 략)	다) (현행과 같음)
3) (생 략)	3) (현행과 같음)
마. 유통기한	마. 유통기한
1) (생 략)	1) (현행과 같음)
2) 표시방법	2) 표시방법
가) (생 략)	가) (현행과 같음)
나) 유통기한을 주표시면 또는 일괄표시면에 표시하기가 어려운 경우에는 해당 위치에 유통기한의 표시위치를 명시하여야 한다.	나) 유통기한을 주표시면 또는 정보표시면에 표시하기가 어려운 경우에는 해당 위치에 유통기한의 표시위치를 명시하여야 한다.
다) ~ 바) (생 략)	다) ~ 바) (현행과 같음)
<신 설>	사) 유통기한 표시가 의무가 아닌 국가로부터 유통기한이 표시되지 않은 제품을 수입하는 경우 그 수입자는 제조국, 제조회사로부터 받은 유통기한에 대한 증명자료를 토대로 하여 한글표시사항에 유통기한을 표시하여야 한다.
3) ~ 4) (생 략)	3) ~ 4) (현행과 같음)
바. 내용량	바. 내용량
1) 내용물의 성상에 따라 중량·용	1) 내용물의 성상에 따라 중량·용

현 행	개 정 (안)
량 또는 개수로 표시하여야 한다. 이 경우 내용물이 고체 또는 반고체일 경우 중량으로, 액체일 경우에는 용량으로, 고체와 액체의 혼합물(직접 마시지 아니하는 액체를 포함한다)일 경우에는 중량 또는 용량으로 표시하고, 개수로 표시하는 경우에는 중량 또는 용량을 괄호 안에 표시하여야 한다.	량 또는 개수로 표시하여야 한다. 다만, 개수로 표시하는 경우에는 그 중량 또는 용량을 괄호 안에 표시하여야 한다.
2) ~ 3) (생 략)	2) ~ 3) (생 략)
4) 영양성분 표시대상 축산물에 대한 내용량을 표시할 때에는 그 내용량에 괄호를 하여 내용량과 1회 제공량에 해당하는 열량을 함께 표시하여야 한다. (예시) 300g(720kcal, 240kcal/1회 제공량 100g)	4) ---------- 내용량에 ----------. (예시) 300g(720kcal)
사. 원재료명과 함량 또는 성분명과 함량	사. 원재료명과 함량 또는 성분명과 함량
1) 표시방법	1) 표시방법
가) ~ 다) (생 략)	가) ~ 다) (현행과 같음)
라) 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료의 명칭 뒤에 괄호를 하고 그 안에 정제수를 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명	라) 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료의 명칭 뒤에 괄호를 하고 그 안에 정제수를 제외하고 많이 사용한 순서에 따라 5가지 이상의 원재료명

현 행	개 정 (안)
또는 성분명을 표시할 수 있다. (이하생략)	또는 성분명을 표시하여야 한다.(현행과 같음)
마) (생 략)	마) (현행과 같음)
<신 설>	바) 품종명을 원재료명으로 사용할 수 있다.(예시 : ◯◯소고기, ◯◯돼지고기)
<신 설>	사) 제조·가공 과정을 거쳐 원래 원재료의 성상이 변한 것을 원재료로 사용한 경우에는 그 제조·가공 공정의 명칭 및 성상을 함께 표시하여야 한다.(예시 : ◯◯농축액, ◯◯추출액, ◯◯발효액, 당화◯◯)
2) (생 략)	2) (현행과 같음)
3) 1), 2)의 규정에도 불구하고 함유된 양과 상관없이 한국인에게 알레르기를 유발하는 것으로 알려져 있는 알레르기 유발물질의 표시는 다음과 같다. 가) 표시대상 (1) 알류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 호두, 쇠고기, 닭고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 아황산류(SO2로 잔류량 10㎎/㎏ 이상시)를 원재료	<조항의 이동으로 삭제>

현 행	개 정 (안)
로 사용한 경우 (2) (1)의 유래성분을 함유한 원재료를 사용한 경우 나) 표시방법 가) (1), (2) 의 경우에는 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시하여야 한다. 예) 새우, 조개류(굴) 함유	
4) 주표시면에 특정원재료명과 성분명을 표시하는 경우에는 그 함량을 원재료명 또는 성분명 표시란에 표시하여야 한다.	3) ----------.
5) 축산물의 원재료로서 사용한 가용성 성분(또는 추출물)의 함량을 표시하는 때에는 제품 중에 함유된 각각의 원재료 고형분 함량(백분율)을 함께 표시하여야 한다. 다만, 최종 제품에 추출액이 남지 않는 경우나 가공과정 중 투입한 가용성성분(또는 추출물)을 제거하지 아니하여 최종 제품에 그대로 남아 있는 경우에는 고형분의 함량을 표시하지 아	4) ----------추출물(또는 농축액)의 ----------추출물(또는 농축액)의 함량과 그 추출물(또는 농축액) 중에 함유하고 있는 고형분의 함량 또는 배합 함량을 백분율로 -----. ----------추출물(또는 농축액)----------

현 행	개 정 (안)
니할 수 있다.	----------. (예시) 딸기추출물(또는 농축액) 00%(고형분 함량 00% 또는 배합 함량 00%) (예시) 딸기 바나나 추출물(또는 농축액) 00%(고형분함량 딸기 00%, 바나나 00% 또는 배합 함량 딸기 00%, 바나나 00%)
6) 성분명을 표시하고자 하는 때에는 그 명칭과 실제 그 제품에 함유된 함량을 백분율 또는 중량(용량)으로 표시하여야 한다. (이하생략)	5) ----------.(현행과 같음)
7) 기계적 회수 식육을 원재료로 사용시 원재료명 다음에 괄호를 하고 '기계발골육' 사용 표시를 하여야 한다.	6) ----------.
아. 영양성분 등	아. 영양성분 등
1) 표시대상축산물(다른 제품의 처리·제조·가공시 원재료로 사용되는 경우, 식육즉석판매가공업 영업자가 만들거나 다시 나누어 판매하는 식육가공품의 경우와 주표시면이 30㎠이하인 경우는 제외한다)	1) 표시대상축산물(최종소비자에게 제공되지 아니하고 다른 제품의 처리·제조·가공 또는 조리할 때 원재료로 사용되는 경우, 식육즉석판매가공업 영업자가 만들거나 다시 나누어 판매하는 식육가공품의 경우와 주표시면이 30㎠이하인 경우는 제외한다)
가) ~ 라) (생 략)	가) ~ 라) (현행과 같음)

현 행	개 정 (안)
2) 표시대상성분 가) 열량 나) 탄수화물 : 당류 다) 단백질 라) 지방 : 포화지방 ·트랜스지방 마) 콜레스테롤 바) 나트륨 사) 그 밖에 영양표시나 영양강조 표시를 하고자 하는 [표 2] 영양성분 기준치표의 영양성분	2) 축산물의 표시대상 성분은 「식품위생법」 제10조에 따라 식품의약품안전처장이 정한 “식품등의 표시기준”에 따라 표시하여야 한다.
3) 표시단위 및 1회 제공량 산출기준 가) 영양성분 함량은 1회 제공량당, 100그램(g)당, 100미리리터(㎖)당 또는 1 포장 당 함유된 값으로 표시한다. 이 경우 영양성분 함량 단위는 [표 2]영양성분 기준치의 영양성분 단위와 동일하게 표시하여야 하고, 1회 제공량과 총 제공량을 함께 표시하는 때에는 그 단위를 동일하게 표시하여야 한다. 나) 영양성분 함량은 축산물 중 가식부위를 기준으로 산출한다. 이 경우 가식부위는 동물의 뼈, 식물의 씨앗 및 제품의 특	3) 축산물의 영양성분 표시단위 기준은 식품위생법」 제10조에 따라 식품의약품안전처장이 정한 “식품등의 표시기준”에 따라 표시하여야 한다. 다만, 축산물별 1회 섭취참고량은 [표 1]을 따른다.

현 행	개 정 (안)
성상 품질유지를 위하여 첨가되는 액체 등으로 통상적으로 섭취하지 않는 비가식 부위는 제외하고 실제 섭취하는 양을 기준으로 한다. 다) 한번에 먹을 수 있도록 포장·판매되는 제품은 [표 3]의 1회 제공기준량 및 라)에 따른 1회 제공량 범위에도 불구하고 총 내용량을 1회 제공량으로 한다. 라) 2회 제공량 이상으로 나누어 먹을 수 있도록 포장·판매되는 제품은 [표 3] 축산물가공품별 1회 제공기준량의 3분의 2(67%)이상 2배(200%)미만의 범위(이하 “제공량 범위 “라 한다.)에서 컵, 개 또는 조각 등으로 나눌 수 있는 단위(이하” 단위“라 한다)내용량을 1회 제공량으로 산출하여야 하며, 그 외 범위에 해당하는 경우에는 다음의 기준에 따라 산출하여야 한다. (1) 단위 내용량이 1회 제공량 범위 미만에 해당하는 경우에는	

현 행	개 정 (안)
2단위 이상을 1회 제공량으로 하되, 1회 제공기준량에 가장 가까운 값이 되도록 단위의 수를 정한다. (2) 단위 내용량이 1회 제공량 범위 이상에 해당하는 경우에는 그 내용량을 2회 제공량 이상으로 하되, 총 제공량은 1회 제공기준량으로 나눈 값에 가까운 값으로 정한다. 마) 라)의 규정에도 불구하고 각각 단위 내용량이 통상적으로 1명이 한번에 먹을 수 있는 내용량인 경우에는 [표3] 제2호에 따라 식품의약품안전처장에게 통보하고, 그 내용량을 1회 제공량으로 할 수 있다. 1회 제공기준량이 설정되지 않은 축산물도 또한 같다.	
4) 표시방법 가) 공통사항 (1) 영양성분 표시대상 축산물은 열량, 탄수화물, 당류, 단백질, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤 및 나트륨에 대하여 그 명칭, 함량 및 표 2의 영	4) 축산물의 영양표시방법은 「식품위생법」 제10조에 따라 식품의약품안전처장이 정한 “식품등의 표시기준”에 따라 표시하여야 한다.

현 행	개 정 (안)
양성분기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 한다. 다만, 열량, 당류, 트랜스지방에 대하여는 영양성분기준치에 대한 비율(%) 표시를 제외한다. (2) 영양성분 함량이 없는 경우(영양성분별 세부표시방법에 따라 “0”으로 표시하는 경우는 제외한다)에는 그 영양성분의 명칭과 함량을 표시하지 않거나, 영양성분 함량을 “없음” 또는 “-”로 표시하여야 한다. (3) 표 2의 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 각 영양성분의 표시함량을 사용하여 영양성분 기준치에 대한 비율을 산출한 후 이를 반올림하여 정수로 표시하여야 한다. 다만, 함량이 “00g 미만”으로 표시되어 있는 경우에는 그 실제값을 그대로 사용하여 영양성분 기준치에 대한 비율을 산출하여야 한다. (4) 영양성분 표시는 소비자가 알아보기 쉽도록 바탕색과 구	

현 행	개 정 (안)
분되는 색상으로 다음의 기준에 따라 〔도 1〕 영양성분 표시서식 도안을 사용하여 표시하여야 한다. (가) 1회 제공기준량이 설정된 축산물은 1회 제공량에 대한 영양성분을 표시하여야 하고, 그 단위는 컵, 개 또는 조각 등으로 표시하며, 그 양에 대한 중량(g) 또는 용량(㎖)을 괄호로 표시하여야 한다. 이 경우 중량 등을 표시함에 있어 10g(㎖) 미만은 그 값에 가까운 0.1 g(㎖) 단위로, 10 g(㎖) 이상은 그 값에 가까운 1 g(㎖) 단위로 표시하여야 한다. (나) 2회 제공량 이상인 제품의 경우에는 총 제공횟수를 표시하여야 한다. 그 횟수가 3회 이상 5회 미만은 그 값에 가까운 0.5단위로 표시하여야 하고, 그 외에는 그 값에 가까운 정수로 표시하여야 한다. 이 때 반올림한 값에는 “약”을 함께 표시하여야	

현 행	개 정 (안)
한다. (예시: 총 약 3.5회 제공량, 약 4회 제공량) (다) 1회 제공기준량이 설정되지 않은 축산물의 경우에는 100g(㎖) 당 함유된 값으로 표시하되, 총 내용량이 100g(㎖) 미만의 제품은 해당 제품의 포장량 당으로 표시하여야 한다. (라) 2회 제공량 이상으로 나누어 먹을 수 있도록 포장·판매되는 제품은 최소 판매단위별 용기·포장에 1회 제공량에 대한 영양성분 표시를 하여야 하고, 내포장한 제품에는 그 내용량에 대한 영양성분을 표시할 수 있다. (마) 1회 제공기준량이 설정되지 않은 축산물 중 100g(㎖) 이상으로 포장된 제품 또는 2회 제공량 이상으로 나누어 먹을 수 있도록 포장·판매되는 제품은 각각 100g(㎖)당 또는 1회 제공량에 대한 영양성분 표시와 총	

현 행	개 정 (안)
내용량에 대한 영양성분을 함께 표시할 수 있다. 나) 영양성분별 세부표시방법 (1) 열량 (가) 열량의 단위는 킬로칼로리(kcal)로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나 그 값에 가장 가까운 5kcal 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 5 kcal 미만은 “0”으로 표시할 수 있다. (나) 열량의 산출기준은 다음과 같다. ① 영양성분의 표시함량을 사용(“00g 미만”으로 표시되어 있는 경우에는 그 실제 값을 그대로 사용한다)하여 열량을 계산함에 있어 탄수화물은 1g당 4kcal를, 단백질은 1g당 4kcal를, 지방은 1g당 9kcal를 각각 곱한 값의 합으로 산출하고, 알콜 및 유기산의 경우에는 알콜은 1g당 7kcal를, 유기산은 1g당 3kcal를 각각 곱한 값의 합으로 한다.	

현 행	개 정 (안)
② 탄수화물 중 당알콜 및 식이섬유의 함량을 별도로 표시하는 경우의 탄수화물에 대한 열량 산출은 당알콜은 1g당 2.4kcal(에리스리톨은 0kcal)를, 식이섬유는 1g당 2kcal를, 타가토스는 1g당 1.5kcal, 그 밖의 탄수화물은 1g당 4kcal를 각각 곱한 값의 합으로 한다. (2) 탄수화물 (가) 탄수화물에는 당류를 구분하여 표시하여야 한다. (나) 탄수화물의 단위는 그램(g)으로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나 그 값에 가장 가까운 1g 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 1g 미만은 “1g 미만”으로, 0.5g 미만은 “0”으로 표시할 수 있다. (다) 탄수화물의 함량은 식품 중량에서 조단백질, 조지방, 수분 및 회분의 함량을 뺀 값을 말한다. (3) 단백질	

현 행	개 정 (안)
(가) 단백질의 단위는 그램(g)으로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나, 그 값에 가장 가까운 1g 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 1g 미만은 “1g 미만”으로, 0.5g 미만은 “0”으로 표시할 수 있다. (4) 지방 (가) 지방에는 포화지방 및 트랜스지방을 구분하여 표시하여야 한다. (나) 지방의 단위는 그램(g)으로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나, 5g 이하는 그 값에 가장 가까운 0.1g 단위로, 5g을 초과한 경우에는 그 값에 가장 가까운 1g 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 0.5g 미만은 “0”으로 표시할 수 있다. (다) (나)의 규정에도 불구하고 트랜스지방은 0.5g 미만은 “0.5g 미만”으로 표시할 수 있으며, 0.2g 미만은 “0”으로 표시할 수 있다. < 신설	

현 행	개 정 (안)
2007. 12. 17. > (5) 콜레스테롤 (가) 콜레스테롤의 단위는 미리그램(mg)으로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나, 그 값에 가장 가까운 5mg 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 2mg 이상 5mg 미만은 “5mg 미만”으로, 2mg 미만은 “0”으로 표시할 수 있다. (6) 나트륨 (가) 나트륨의 단위는 미리그램(mg)으로 표시하되, 그 값을 그대로 표시하거나, 5mg 이상 120mg 이하인 경우에는 그 값에 가장 가까운 5mg 단위로, 120mg을 초과하는 경우에는 그 값에 가장 가까운 10mg 단위로 표시하여야 한다. 이 경우 5mg 미만은 “0”으로 표시할 수 있다. (7) 그 밖에 영양성분에 대한 표시 (가) 표2 영양성분기준치표의	

현 행	개 정 (안)
비타민과 무기질(나트륨은 제외한다)을 표시하거나 강조표시를 하는 때에는 당해 영양성분의 명칭, 함량 및 표 2의 영양성분 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 한다. (나) 비타민과 무기질의 명칭 및 단위는 표 2의 영양성분 기준치표에 따라 표시하며, 영양성분 기준치의 2% 미만은 “0”으로 표시할 수 있다. (다) 영양성분 기준치가 설정되지 아니한 지방산류 및 아미노산류 등을 표시하거나 영양강조표시를 하는 때에는 그 영양성분의 명칭 및 함량을 표시하여야 한다. (라) 영·유아, 임신·수유부, 환자 등 특정집단을 대상으로 하는 제품에 대하여 (1)부터 (6)까지 또는 (7)의 (가)부터 (다)까지의 규정에 의한 영양성분 표시를 하는 때에는 표 2의 영양성분 기	

<table>
<tr><th>현 행</th><th>개 정 (안)</th></tr>
<tr><td>
준치에 대한 비율로 표시하거나 표 1의 한국인영양섭취기준 중 당해 집단의 권장섭취량 또는 충분섭취량을 기준치로 하여 기준치에 대한 비율(%)로 표시할 수 있다.
5) 영양강조 표시기준
가) “저”, “무”, “고(또는 풍부)” 또는 “함유(또는 급원)”용어사용
(1) 일반기준 : “저” 또는 “무”의 강조표시는 제조 ·가공과정을 통하여 (2)에 따른 영양성분 함량 강조표시 세부기준에 적합하게 해당 영양성분의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있다.<단서삭제>
(2) 영양성분 함량 강조표시 세부기준
<table>
<tr><th>영양성분</th><th>강조표시</th><th>표시조건</th></tr>
<tr><td rowspan="2">열량</td><td>저</td><td>100g당 40kcal미만 또는 100㎖당 20kcal미만일 때</td></tr>
<tr><td>무</td><td>100㎖당 4kcal미만일 때</td></tr>
<tr><td rowspan="2">지방</td><td>저</td><td>100g당 3g미만 또는 100㎖당 1.5g미만일 때(단, 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 가공품의 유형을 별도로 규정하는 경우에는 해당기준을 적용할 수 있다)</td></tr>
<tr><td>무</td><td>100g당 또는 100㎖당 0.5g미만일 때</td></tr>
</table>
</td><td>
5) 축산물의 영양강조 표시기준은 「식품위생법」 제10조에 따라 식품의약품안전처장이 정한 “식품등의 표시기준”에 따라 표시하여야 한다. 다만, 영양성분 함량 강조표시 중 “저지방”에 대한 표시조건은 축산물의 가공기준 및 성분규격에서 정한 기준을 적용할 수 있다.
</td></tr>
</table>

현 행	개 정 (안)

포화지방	저	100g당 1.5g미만 또는 100㎖당 0.75g미만이고, 열량의 10%미만일 때
	무	100g당 0.1g미만 또는 100㎖당 0.1g미만일 때
트랜스지방	저	100g당 0.5g미만일 때
콜레스테롤	저	100g당 20㎎미만 또는 100㎖당 10㎎미만이고, 포화지방이 100g당 1.5g미만 또는 100㎖당 0.75g미만이며, 포화지방이 열량의 10%미만일 때
	무	100g당 5㎎미만 또는 100㎖당 5㎎미만이고, 포화지방이 100g당 1.5g 또는 100㎖당 0.75g미만이며 포화지방이 열량의 10%미만일 때
당류	무	100g당 또는 100㎖당 0.5g미만일 때
나트륨	저	100g당 120mg미만일 때
	무	100g당 5mg미만일 때
식이섬유	함유 또는 급원	100g당 3g이상, 100kcal당 1.5g이상일 때 또는 1회제공량당 일일 영양성분기준치의 10% 이상일 때
	고 또는 풍부	함유 또는 급원 기준의 2배
단백질	함유 또는 급원	100g당 1일 영양성분기준치의 10%이상, 100㎖당 1일 영양성분기준치의 5%이상, 100kcal당 1일 영양성분기준치의 5%이상일 때 또는 1회 제공량당 일일 영양성분기준치의 10% 이상일 때
	고 또는 풍부	함유 또는 급원 기준의 2배
비타민 또는 무기질	함유 또는 급원	100g당 1일 영양성분기준치의 15%이상, 100㎖당 1일 영양성분기준치의 7.5%이상, 100kcal당 1일 영양성분기준치의 5%이상일 때 또는 1회제공량당 일일 영양성분기준치의 15% 이상일 때
	고 또는 풍부	함유 또는 급원 기준의 2배

나) “덜”, “더”, “감소 또는 라이트”, “강화”, “첨가” 용어 사용

(1) 영양성분 함량의 차이를 다

현 행	개 정 (안)
른 제품의 표준 값과 비교하여 백분율 또는 절대 값으로 표시할 수 있다. 이 경우 다른 제품의 표준 값은 동일한 축산물유형 중 시장점유율이 높은 3개 이상의 유사축산물을 대상으로 산출하여야 한다. (2) 영양성분의 함량의 차이가 다른 제품의 표준값과 비교하여 열량, 탄수화물, 당류, 식이섬유, 단백질, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤, 나트륨의 경우는 최소 25%이상의 차이가 있어야 하고, 나트륨을 제외한 [표 2] 영양성분 기준치표에서 정한 비타민 및 무기질의 경우는 최소 1일 권장량의 10% 이상의 차이가 있어야 한다. (3) (2)에 해당하는 제품 중 “덜, 라이트, 감소”를 사용하고자 하는 경우에는 해당 영양성분의 함량차이의 절대 값이 가)의 규정에 의한 “저”의 기준값보다 커야 하고, “더, 강화, 첨가”를 사용하고자 하는 경	

현 행	개 정 (안)
우에는 해당 영양성분의 함량 차이의 절대 값이 가)의 규정에 의한 “함유”의 기준 값보다 커야 한다. 6) 영양성분 표시량과 실제 측정값의 허용오차 범위 가) 열량, 당류, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤 및 나트륨의 실제측정 값은 표시량의 120% 미만이어야 한다. 나) 비타민 ·무기질 ·단백질 ·탄수화물 ·식이섬유의 실제측정 값은 표시량의 80% 이상이어야 한다. 다) 가) 및 나)의 규정에도 불구하고 법 제4조의 규정에 의한 축산물의 가공기준 및 규격의 성분규격이 “표시량 이상”으로 되어 있는 경우에는 실제측정 값은 표시 값 이상이어야 하고, 성분규격이 “표시량 이하”로 되어 있는 경우에는 표시 값 이하이어야 한다. 라) 실제 측정값이 가) 내지 다)에서 규정하고 있는 범위를 벗어난다 하더라도 그 양이 4)나)의	6) 축산물의 영양성분 표시량과 실제 측정값의 허용오차 범위는 「식품위생법」 제10조에 따라 식품의약품안전처장이 정한 “식품 등의 표시기준”에 따른다.

현 행	개 정 (안)
영양성분별 세부표시방법의 단위 값 처리 규정에서 인정하는 범위이내인 경우에는 허용오차를 벗어난 것으로 보지 아니한다.	
자. 기타 표시사항	자. 기타 표시사항
1) ~ 3) (생 략)	1) ~ 3) (현행과 같음)
4) 냉동상태로 판매되는 축산물은 소비자가 쉽게 확인할 수 있도록 냉동보관 방법 및 조리시의 해동방법을 표시하여야 하며, 조리 또는 가열처리를 요하는 제품은 조리 또는 가열처리방법을 표시하여야 한다.<단서신설>	4) 냉동상태로 판매되는 축산물은 소비자가 쉽게 확인할 수 있도록 냉동보관 방법 및 조리시의 해동방법을 표시하여야 한다. 또한, 축산물로서 해동, 조리 또는 가열처리가 필요한 제품은 해동방법, 조리 또는 가열처리방법을 표시하여야 한다. 다만, 최종소비자에게 제공되지 아니하고 다른 제품의 제조·가공 및 조리 시 원료로 사용되는 축산물의 경우 해동방법 및 조리 또는 가열처리방법의 표시를 생략할 수 있다.
5) ~ 12) (생 략)	5) ~ 12) (현행과 같음)
<신 설>	13) 축산물이 냉동 또는 냉장제품인 경우에는 주표시면에 “냉동제품” 또는 “냉장제품”으로 표시하여야 한다.
2. 축산물별 개별기준	2. 축산물별 개별기준
가. ~ 나. (생 략)	가. ~ 나. (현행과 같음)

현 행	개 정 (안)
다. 포장육 및 식육가공품	다. 포장육 및 식육가공품
1) 식육가공품은 가열처리에 따라 “멸균제품”, “살균제품” 또는 “비살균제품”으로 구분 표시하여야 하며, 조리 또는 가열처리를 요하는 제품은 조리 또는 가열처리방법을 표시하여야 한다.	1) 식육가공품은 가열처리에 따라 “멸균제품”, “살균제품” 또는 “비살균제품”으로 구분 표시하여야 한다.
2) ~ 4) (생 략)	2) ~ 4) (현행과 같음)
5) 식육가공품에는 원료의 전부가 식육인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니 된다.	5) 식육가공품에는 원료의 전부가 식육인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니 되며, 제품에 사용한 모든 식육의 종류 및 함량을 표시하여야 한다.
라. 유가공품	라 유가공품
14) 가) ~ 다) (생 략)	14) 가) ~ 다) (현행과 같음)
라) 조제유류의 영양성분표시는 영유아에게 먹이는 방법에 따라서 조유했을 때의 100ml당 함유된 값으로 표시할 수 있으며, [별표1] 1. 아. 에 따른 영양성분 표시에 있어 영양성분기준치에 대한 비율(%)의 표시를 생략할 수 있다.	라) 조제유류의 영양성분표시는 영유아에게 먹이는 방법에 따라서 조유했을 때의 100ml당 함유된 값으로 표시할 수 있으며, [별표1] 1. 아. 에 따른 영양성분 표시에 있어 1일 영양성분기준치에 대한 비율(%)의 표시를 생략할 수 있다.
[별표2] 표시된 양과 실제량과의 부족량의 허용오차(제10조관련)	[별표2] 표시된 양과 실제량과의 부족량의 허용오차(제10조관련)

현 행

적용분류	표시량	허용오차
중량	5g 이상 50g 이하	9%
	50g 초과 100g 이하	4.5g
	100g 초과 200g 이하	4.5%
	200g 초과 300g 이하	9g
	300g 초과 500g 이하	3%
	500g 초과 1kg 이하	15g
	1kg 초과 10kg 이하	1.5%
	10kg 초과 15kg 이하	150g
	15kg 초과	1%
용량	5mL 이상 50mL 이하	9%
	50mL 초과 100mL 이하	4.5mL
	100mL 초과 200mL 이하	4.5%
	200mL 초과 300mL 이하	9mL
	300mL 초과 500mL 이하	3%
	500mL 초과 1L 이하	15mL
	1L 초과 10L 이하	1.5%
	10L 초과 15L 이하	150mL
	15L 초과	1%

[표 1] 한국인 영양섭취기준

[표 2] 영양성분 기준치표

[표 3] 축산물별 1회 제공기준량

1. 1회 제공기준량

국민이 통상적으로 소비하는 1회 섭취량과 시장조사 결과 등을 바탕으로 설정한 축산물별 1회 제공기준량은 다음과 같다.

축산물군	축산물종	축산물유형	1회 제공 기준량	비고
식육가공품	햄류	햄	30g	
		프레스햄		
		혼합프레스햄		
	소시지류	소시지		
		발효소시지		
		혼합소시지		
	베이컨류	베이컨류		
	건조저장육류	건조저장육류	15g	
	양념육류	**양념육**	60g	
		가열양념육		
	분쇄가공육제품	분쇄가공육제품	30g	
	갈비가공	갈비가공품	60g	

개 정 (안)

적용분류	표시량	허용오차
중량	50g 이하	9%
	50g 초과 100g 이하	4.5g
	100g 초과 200g 이하	4.5%
	200g 초과 300g 이하	9g
	300g 초과 500g 이하	3%
	500g 초과 1kg 이하	15g
	1kg 초과 10kg 이하	1.5%
	10kg 초과 15kg 이하	150g
	15kg 초과	1%
용량	50mL 이하	9%
	50mL 초과 100mL 이하	4.5mL
	100mL 초과 200mL 이하	4.5%
	200mL 초과 300mL 이하	9mL
	300mL 초과 500mL 이하	3%
	500mL 초과 1L 이하	15mL
	1L 초과 10L 이하	1.5%
	10L 초과 15L 이하	150mL
	15L 초과	1%

<삭 제>

<삭 제>

[표 1] 축산물별 1회 섭취 참고량

1. 1회 섭취 참고량

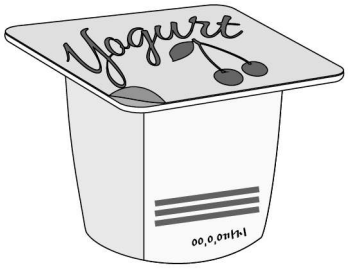
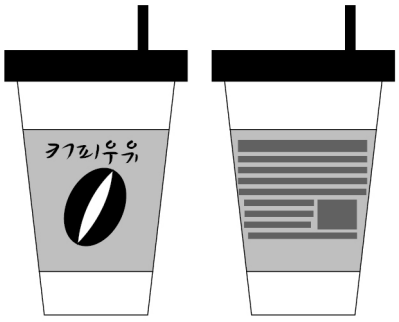
만3세 이상 우리국민이 통상적으로 소비하는 1회 섭취량과 시장조사 결과 등을 바탕으로 설정한 축산물별 1회 섭취 참고량은 다음과 같다.

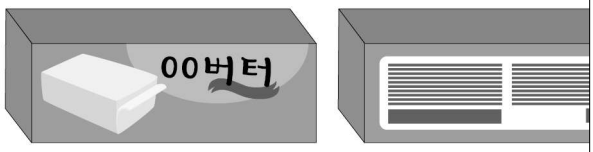
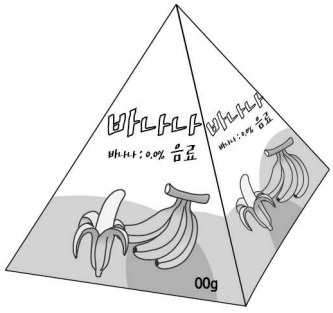
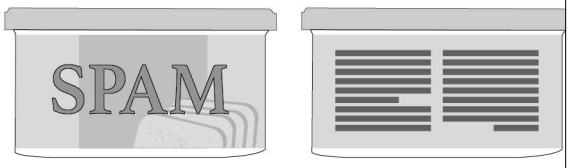
축산물군	축산물종	축산물유형	1회 섭취 참고량	비고
식육가공품	햄류	햄	30g	
		프레스햄		
		혼합프레스햄		
	소시지류	소시지		
		발효소시지		
		혼합소시지		
	베이컨류	베이컨류		
	건조저장육류	건조저장육류	15g	
	양념육류	**양념육**	60g	
		가열양념육		
	분쇄가공육제품	분쇄가공육제품	30g	
	갈비가공	갈비가공품	60g	

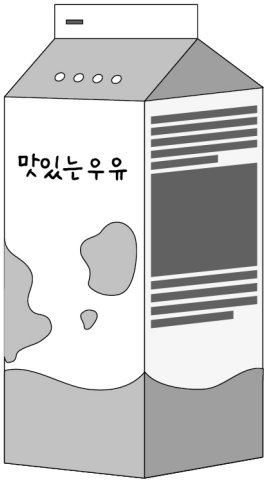
현 행				개 정 (안)			
	품				품		
	식육추출가공품	단순식육추출가공품	240g		식육추출가공품	단순식육추출가공품	240g
		식육추출가공품				식육추출가공품	
유가공품	우유류	우유	200㎖	유가공품	우유류	우유	200㎖
		강화우유				강화우유	
		환원유				환원유	
		유산균첨가우유				유산균첨가우유	
	저지방우유류	저지방우유			저지방우유류	저지방우유	
		환원저지방우유				환원저지방우유	
		강화저지방우유				강화저지방우유	
		환원강화저지방우유				환원강화저지방우유	
		유산균첨가저지방우유				유산균첨가저지방우유	
		무지방우유				**무지방우유**	
	유당분해우유	유당분해우유			유당분해우유	유당분해우유	
		저지방유당분해우유				저지방유당분해우유	
		무지방유당분해우유				**무지방유당분해우유**	
	가공유류	가공유			가공유류	가공유	
		저지방가공유				저지방가공유	
		무지방가공유				**무지방가공유**	
		유음료				유음료	
	산양유	산양유			산양유	산양유	
	발효유류	발효유	80㎖ 또는 80g		발효유류	발효유	80㎖ 또는 80g
		농후발효유	액상 150㎖ 호상 100㎖ 또는 100g			농후발효유	액상 150㎖ 호상 100㎖ 또는 100g
		크림발효유				크림발효유	
		농후크림발효유				농후크림발효유	
		발효버터유				발효버터유	
	자연치즈	경성치즈	20g		자연치즈	경성치즈	20g
		반경성치즈				반경성치즈	
		연성치즈				연성치즈	
		생치즈				생치즈	
	가공치즈	경성가공치즈			가공치즈	경성가공치즈	
		반경성가공치즈				반경성가공치즈	
		혼합가공치즈				혼합가공치즈	
		연성가공치즈				연성가공치즈	
	아이스크림류	아이스크림	100㎖ 또는 제품별로 이에 해당하는 g		아이스크림류	아이스크림	100㎖ 또는 제품별로 이에 해당하는 g
		아이스밀크				아이스밀크	
		샤베트				샤베트	
		저지방아이스크림				저지방아이스크림	
		비유지방아이스크림				비유지방아이스크림	
알 가공품 **및 식용란**	전란액, 난황액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백분, 가열성형제품, 염지란, 피단, **식용란**	전란액, 난황액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백분, 가열성형제품,염지란, 피단, **식용란**	50g	알 가공품 **및 식용란**	전란액, 난황액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백분, 가열성형제품, 염지란, 피단, **식용란**	전란액, 난황액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백분, 가열성형제품,염지란, 피단, **식용란**	50g

<table>
<tr><th>현 행</th><th>개 정 (안)</th></tr>
<tr><td>2. 그 밖에 제1호에서 적용할 수 없는 축산물의 1회 제공기준량
제1호에 따라 축산물별 1회 제공기준량을 적용할 수 없거나 별도의 1회 제공기준량이 필요한 축산물의 경우에는 제품생산 개시 전이나 수입신고전에 1회제공량 설정통보시스템(www.mgds.go.kr → 전자민원창구 → 협업시스템)을 이용하여 다음의 서식에 따라 식품의약품안전처장에게 통보하여야 한다.

<table>
<tr><td colspan="5">1회 제공량 설정 통보서</td></tr>
<tr><td rowspan="2">제조
(수입)
업체</td><td>① 명칭(상호)</td><td></td><td>②대표자</td><td></td></tr>
<tr><td>③ 소재지</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">통보인</td><td>④ 성명</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>⑤ 부서명</td><td></td><td>⑥ 연락처</td><td>전화 :</td></tr>
<tr><td rowspan="4">대상
축산물</td><td>⑦ 제품명</td><td></td><td>⑧ 축산물 유형</td><td></td></tr>
<tr><td>⑨포장·판매 단위</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>⑩ 1회 제공량</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>⑪ 설정 사유</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="5">「축산물의 표시기준」에 따라 상기식품의 1회 제공량을 별도 설정하여 통보합니다.
년 월 일</td></tr>
</table>
</td><td>2. 그 밖에 제1호에서 설정되지 않은 축산물의 1회 섭취 참고량은 「식품위생법」제10조에 따라 식품의약품안전처장이 정한 “식품등의 표시기준”에 따른다.</td></tr>
</table>

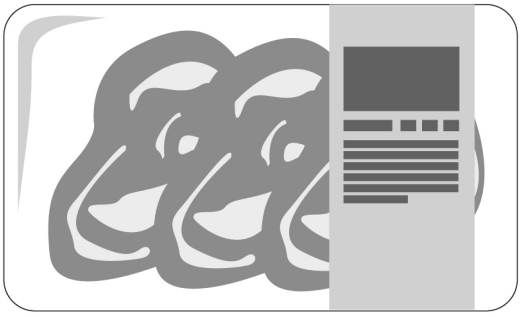
현 행	개 정 (안)
통보인 (서명 또는 인) 식품의약품안전처장 귀하 ※ 첨부자료 1. 주요성분배합비율 2. 제품 또는 그 제품의 사진 3. 1회 제공량 당 영양성분 [도 1] 영양성분 표시서식도안	[도 1] 용기·포장의 주표시면 및 정보표시면 구분  주표시면(앞면 또는 윗면) 정보표시면(뒷면)  주표시면(앞면 또는 윗면) 정보표시면(뒷면)

현 행	개 정 (안)
	 주표시면(앞면 또는 윗면) 정보표시면(뒷면)  주표시면(앞면 2개면) 정보표시면(뒷면)  주표시면(앞면) 정보표시면(뒷면)

현 행	개 정 (안)
	 주표시면(앞면 또는뒷면) 정보표시면(양측면) 주표시면(앞면) 정보표시면(뒷면)

<table>
<tr><th>현 행</th><th>개 정 (안)</th></tr>
<tr><td>

<신 설></td><td>



스티커부착제품

주표시면(스티커면적의 1/2) 정보표시면(스티커면적의 1/2)

[도 2] 표시사항 표시서식도안

(예시)

<table>
<tr><td>제 품 명</td><td>○○○ ○○</td><td rowspan="9">▪(예시) 이 제품은 ○○○를 사용한 제품과 같은 시설에서 제조

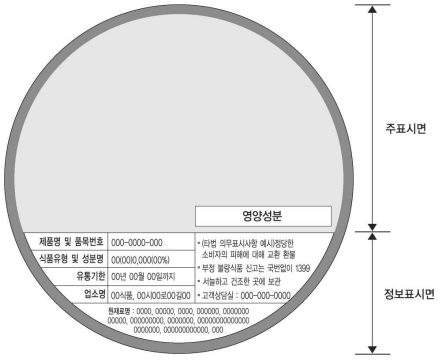
▪(타법 의무표시사항 예시) 정당한 소비자의 피해에 대해 교환, 환불

▪(업체 추가표시사항 예시)서늘하고 건조한 곳에 보관

▪부정·불량식품 신고 : 국번없이 1399

▪(업체 추가표시사항 예시)
고객상담실 : ○○○-○○○-○○○○</td></tr>
<tr><td>축산물의 유형</td><td>○○○(○○○○○○*)
*기타표시사항</td></tr>
<tr><td>업소명 및 소재지</td><td>○○식품, ○○시○○구○○로
○○길○○</td></tr>
<tr><td>유통기한</td><td>○○년○○월○○일까지</td></tr>
<tr><td>내 용 량</td><td>○○○ g</td></tr>
<tr><td rowspan="2">원재료명</td><td>○○, ○○○○, ○○○○○○, ○○○○○, ○○, ○○○○○○○, ○○○, ○○○○○</td></tr>
<tr><td>○○*, ○○○*, ○○* 함유
(*알레르기 유발물질)</td></tr>
<tr><td>성분명 및 함량</td><td>○○○(○○mg)</td></tr>
<tr><td>용기(포장)</td><td>○○○○○</td><td>영양성분*
(주표시면 표시 가능)</td></tr>
</table>

</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>현 행</th><th>개 정 (안)</th></tr>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><td>재질</td><td></td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>품목
보고
번호</td><td>○○○○○○○○○○○-
○○○</td></tr>
</table>
정보표시면


</td></tr>
<tr><td>[도 2] 닭·오리의 식육의 합격표시
[도 3] 계란 난각의 생산자명 기호 표시 방법</td><td>[도 3] 닭·오리의 식육의 합격표시
[도 4] 계란 난각의 생산자명 기호 표시 방법</td></tr>
</table>