

식품의약품안전처 공고 제2021-224호

식품등의 표시기준 일부개정고시(안)

행정예고

2021. 5. 25.

식품의약품안전처

## 식품의약품안전처 공고 제2021-224호

「식품등의 표시기준」(식품의약품안전처 고시 제2021-7호, 2021.2.5.)을 일부 개정함에 있어 국민에게 미리 알려 의견을 듣고자 그 취지, 개정 이유 및 주요 내용을 「행정절차법」 제46조에 따라 다음과 같이 공고합니다.

2021년 5월 25일

식품의약품안전처장

### 식품등의 표시기준 일부개정고시(안) 행정예고

#### 1. 개정 이유

특정성분에 민감한 소비자 보호 및 정보 제공 강화를 위하여 비알코올 식품의 알코올 함유 표시를 쉽게 확인할 수 있도록 개선하고, 제품의 형태·특성 등을 고려하여 표시방법을 개선하는 한편,

「식품의 기준 및 규격」 개정사항을 반영하여 특수의료용도등식품 등 일부 식품유형과 표시사항을 정비하고, 타 법령·고시 인용조문과 일부 모호한 규정 등을 개선·보완하려는 것임.

## 2. 주요 내용

가. 총칙 및 공통표시기준 중 일부 규정 개정(안 I. 2, 3, II. 1. 가, 자, 카, 거, 2. 다)

- 1) 총칙 및 공통표시기준 중 식품유형, 법령 인용조항 등 정비
- 2) 비알코올 식품에 알코올 함유 표시를 소비자가 쉽게 확인할 수 있게 바탕색과 구분되도록 표시방법 개선 및 문구 정비
- 3) 급식 용도의 즉석섭취식품에 대한 표시방법 개선

나. 개별표시사항 및 표시기준 중 일부 규정 개정(안 III. 1. 가, 나, 다, 사, 자, 차, 카, 거, 더, 머, 서, 어, 저, 커, 퍼, 4. 가)

- 1) 유산균을 첨가하여 제조한 과자, 캔디류, 빙과 등에 유산균수 표시방법 예시 신설
- 2) 코코아가공품류의 영양성분 및 내용량 표시 규정 정비
- 3) 고올레산 콩에서 추출한 콩기름에 대한 올레산 함량 표시 신설 및 식용유지류의 기타표시사항 일부 자구수정
- 4) 음료류의 일자표시 중 일부 자구수정
- 5) 「식품의 기준 및 규격」 개정사항을 반영하여 특수영양식품, 주류, 유가공품류, 즉석식품류의 식품유형 정비 및 특수의료용도등식품의 표시사항 등 규정 신설

- 6) 포장육(국내산 쇠고기 1++등급)의 경우, 등급 표기 시 근내지방도를 포함하여 표시하도록 규정 명확화 및 자구수정
- 7) 벌꿀류의 표시사항 중 일부 자구수정
- 8) 달걀 껍데기 표시 의무자에 식용란선별포장업 영업자 추가 및 「축산법 시행령」에 따라 닭 사육업 등록대상에서 제외되는 닭 사육시설 10m<sup>2</sup> 미만 사육업자가 생산한 달걀의 생산자고유번호 표시 예외 규정 신설
- 9) 관능으로 내용물 확인이 가능한 투명포장(진공포장 제외)된 자연 상태 식품은 내용량 표시를 생략할 수 있도록 규정 신설

**다. 표시사항별 세부표시기준 중 일부 규정 개정(안 「별지 1」 1. 나, 바)**

- 1) 식품 제조·가공업자가 제조시설 등이 부족하여 위탁하여 식품을 제조·가공하는 경우, 위탁을 의뢰받은 영업소(위탁제조원)도 추가 표시할 수 있도록 규정 신설
- 2) 원재료명 세부표시기준 중 타 고시 인용문구 자구수정

**3. 의견제출**

「식품등의 표시기준」 일부개정고시(안)에 대하여 의견이 있는 단체 또는 개인은 2021년 7월 26일까지 다음 사항을 기재한 의견서를 식품의약품안전처장(우편번호 : 28159, 주소 : 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운 식품의약품안전처, 참조 : 식품

표시광고정책과, 전화: 043-719-2189, 팩스: 043-719-2180)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 제2021 - 호

「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」 제5조제3항에 따른 「식품등의 표시기준」을 다음과 같이 개정합니다.

2021년 월 일

식품의약품안전처장

### 식품등의 표시기준 일부개정고시(안)

식품등의 표시기준 일부를 다음과 같이 개정한다.

I. 2. 나. 1) 중 “특수용도식품”을 “특수영양식품, 특수의료용도식품”으로 한다.

I. 3. 자.를 다음과 같이 한다.

“당류”라 함은 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」(이하 “규칙”이라 한다) 제6조제2항제4호에 따른 당류로서 당류 함량은 모든 단당류와 이당류의 합을 말한다.

I. 3. 하. 중 “말한다”를 “말하며, 이 경우 1일 영양성분 기준치는 규칙 제 6조 관련 별표 5에 따른다”로 한다.

II. 1. 가. 중 “「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」(이하 “규칙”이라 한다)”를 “규칙”으로 한다.

II. 1. 자. 중 “제7조의 11 관련 별표 2의 3”을 “제7조의 13 관련 별표 2의 4”로 한다.

II. 1. 카.를 다음과 같이 한다.

카. 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 한다.

(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)”

II. 1. 거. 2)부터 4)까지를 3)부터 5)까지로 하고, 2)를 다음과 같이 신설한다.

2) 「식품위생법 시행령」 제21조제1호에 따른 식품제조·가공업의 영

업자가 즉석섭취식품을 제조·가공하여 급식 용도로 집단급식소에 납품 판매하는 경우 표시사항은 서류로 제공할 수 있다.

II. 2. 다. 3)부터 7)까지를 4)부터 8)까지로 하고, 2) 및 3)을 각각 다음과 같이 하고, 8) 중 “3) 및 4)”를 “4) 및 5)”로 한다.

2) “가열하여 섭취하는 냉동식품”의 경우 살균한 제품은 “살균제품”으로 표시하여야 한다.

3) 유산균첨가제품은 유산균수를 함께 표시하여야 한다(「식품위생법」 제7조에 따른 유형에 한함).

(예시) “유산균 100,000,000(1억) CFU/g”, “유산균 1억 CFU/g” 등

III. 1. 가. 2) (1) 중 “과자, 캔디류, 추잉껌에 한함”을 “과자에 한함”으로 하고, (2) 중 “하며”를 “한다”로 하며, 후단에 다음과 같이 예시를 신설한다.

(예시) “유산균 100,000,000(1억) CFU/g”, “1억 CFU/g”, “*Lactobacillus acidophilus* 100,000,000(1억) CFU/g”, “*Lactobacillus acidophilus* 1억 CFU/g” 등

III. 1. 나. 1) 가) 중 “(\*축산물)”을 “[「축산물 위생관리법」 제2조제2호에 따른 축산물(이하 “\*축산물”이라 한다)]”로 하고, 2) 중 (2)의 후단에 다음과 같이 예시를 신설한다.

(예시) “유산균 100,000,000(1억) CFU/g”, “1억 CFU/g”, “*Lactobacillus*



*acidophilus* 100,000,000(1억) CFU/g”, “*Lactobacillus acidophilus* 1억 CFU/g” 등

Ⅲ. 1. 나. 2) 중 (5)의 후단에 다음과 같이 예시를 신설한다.

(예시) “*Lactobacillus acidophilus* 100,000,000(1억) CFU/g”, “*Lactobacillus acidophilus* 1억 CFU/g” 등

Ⅲ. 1. 나. 2) 중 (8)의 후단에 다음과 같이 예시를 신설한다.

(예시) “유산균 100,000,000(1억) CFU/g”, “1억 CFU/g”, “*Lactobacillus acidophilus* 100,000,000(1억) CFU/g”, “*Lactobacillus acidophilus* 1억 CFU/g” 등

Ⅲ. 1. 다. 2) 마) 중 “초콜릿류에 한하며 내용량”을 “내용량”으로 하고, “영양성분(초콜릿류에 한함)”을 “영양성분”으로 한다.

Ⅲ. 1. 사. (3)부터 (8)까지를 (4)부터 (9)까지로 하고, (3)을 다음과 같이 신설하며, 종전의 (9)와 (9)의 (가)부터 (라)까지를 삭제한다.

(3) 콩기름(대두유)은 고올레산콩에서 추출한 제품의 경우에는 올레산 함량을 표시할 수 있다.

Ⅲ. 1. 자. 2) 라)를 다음과 같이 한다.

라) 유통기한[고체식품(다류 및 커피에 한함) 및 멸균한 액상제품은

유통기한 또는 품질유지기한, 침출차 중 발효과정을 거치는 차의 경우 유통기한 또는 제조연월일로 표시할 수 있다]

Ⅲ. 1. 차.의 제목 “특수용도식품”을 “특수영양식품”으로 하고, 1)의 라)의 제목 “영·유아용 곡류조제식”을 “영·유아용 이유식”으로 하며, 1)의 마)와 바)를 삭제하고, 1)의 사)부터 아)까지를 마)부터 바)까지로 한다.

Ⅲ. 1. 차. 2) 거) (1) (가) 중 “성장기용 조제식 및 특수의료용도등식품 중 영·유아(0~36개월) 대상 제품”을 “성장기용 조제식”으로 하고, (나) 중 “특수의료용도등 식품, 체중조절용 조제식품”을 “체중조절용 조제식품”으로 하며, (2)의 (가) 후단에 다음과 같이 예시를 신설하고, (5)의 제목 “영·유아용 곡류조제식”을 “영·유아용 이유식”으로 하며, (6)과 (7)의 (가)부터 (라)까지를 삭제하고, (8)과 (9)를 각각 (6)과 (7)로 한다.

(예시) “*Lactobacillus acidophilus* 100,000,000(1억) CFU/g”, “*Lactobacillus acidophilus* 1억 CFU/g” 등

Ⅲ. 1. 카. 특수의료용도식품을 다음과 같이 신설한다.

#### 카. 특수의료용도식품

##### 1) 유형

##### 가) 표준형 영양조제식품

일반환자용 균형영양조제식품, 당뇨병환자용 영양조제식품, 신장질환  
환자용 영양조제식품, 장질환환자용 단백가수분해 영양조제식품, 열량 및  
영양공급용 식품, 연하곤란환자용 점도조절 식품

나) 맞춤형 영양조제식품

선천성대사질환환자용조제식품, 영·유아용 특수조제식품, 기타환자용  
영양조제식품

다) 식단형 식사관리식품

당뇨환자용 식단형 식품, 신장질환환자용 식단형 식품

## 2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한

마) 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 내용량 뒤에 괄  
호로 표시)

바) 원재료명

사) 영양성분

아) 용기·포장 재질

자) 품목보고번호

차) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

카) 보관방법(해당 경우에 한함)

타) 주의사항

(1) 부정·불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

파) 조사처리식품(해당 경우에 한함)

하) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

거) 기타표시사항

(1) 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 영양성분은 “영양성분의 표시방법”에 따라 표시하여야 한다. 이 경우 1일 영양성분 기준치가 설정되어 있지 아니한 영양성분과 영·유아(0~36개월) 대상 제품은 영양성분의 명칭과 함량만을 표시할 수 있다.

(2) 제품특성별 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

(3) 치료효과 등을 표시하여서는 아니 된다.

(4) “의사의 지시에 따라 사용하여야 합니다” 등을 표시하여야 한다.

(5) “의약품 또는 건강기능식품이 아닙니다” 등을 표시하여야 한다.

(6) 기타환자용 영양조제식품은 「식품의 기준 및 규격」에 따른 특수의료용도식품의 제조·가공기준을 참고로 하여 섭취 대상자의 질환명과 섭취에 적절한 병증의 상태를 표시하여야 하며, 「식품의 기준 및 규격」에서 정하고 있지 않은 성분이라도 질환별 식사관리에 중요한 성분은 (1)의 표시방법에 따라 그 함량을 표시하여야 한다.

(7) 식단형 식사관리식품 중 한 끼 기준 열량이 500 kcal 미만이거나, 800 kcal를 초과하도록 제조된 제품은 「식품의 기준 및 규격」에 따른 특수의료용도식품의 제조·가공기준을 참고로 하여 고

려된 섭취 대상자의 특징(성별, 나이, 체중, 비만도, 병증의 상태 등)을 표시하여야 한다.

(8) 식단형 식사관리식품 중 두 개 이상으로 구성하여 판매하는 제품은 「식품의 기준 및 규격」에 따른 특수의료용도식품의 제조·가공기준을 참고로 하여 섭취열량 및 영양성분을 끼니별로 구분하여 추가로 표시하여야 하며, 소비자가 밥을 별도로 준비하여 같이 섭취하도록 구성된 제품은 섭취에 적절한 밥의 종류, 준비방법, 섭취량과 밥을 포함한 열량 및 영양성분을 추가로 표시하여야 한다. 이때 추가 표시사항은 제품에 동봉된 식단표 등 첨부문서에 표시할 수 있다.

3) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면 및 정보표시면의 표시사항 및 표시방법, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼 성분 함유 식품의 표시, 조사처리식품의 표시는 II. 공통표시기준에 따른다.

III. 1. “카.”부터 “파.”까지를 “타.”부터 “하.”까지로 한다.

III. 1. “하.”를 “거.”로 하고, 1)을 다음과 같이 하고, 2)의 파)와 하)의 (12) 및 (13) 중 “증류주”를 각각 “증류주류”로 한다.

1) 표시사항

가) 발효주류

탁주, 약주, 청주, 맥주, 과실주

나) 증류주류

소주, 위스키, 브랜디, 일반증류주, 리큐르

다) 기타 주류

라) 주정

Ⅲ. 1. “거.”를 “너”로 한다.

Ⅲ. 1. “너.”를 “더.”로 하고, 1) 아)의 “포장육(\*축산물, 수입하는 식육 포함)”을 “포장육(\*축산물)”으로 하고, (9) 중 “표시하여야 하며”를 각각 “표시(쇠고기 1++등급의 경우, 괄호로 근내지방도 포함)하여야 하며”로 하며, (10)의 (가) 중 “특수용도식품”을 “특수영양식품 또는 특수의료용도식품”으로 한다.

Ⅲ. 1. “더.”를 “러.”로 한다.

Ⅲ. 1. “러. 유가공품”을 “머. 유가공품류”로 하고, 1)에 “하) 유함유가공품”을 신설하며, 2) 거) (3)의 후단에 다음과 같이 예시를 신설한다.

(예시) “*Lactobacillus acidophilus* 100,000,000(1억) CFU/g”, “*Lactobacillus acidophilus* 1억 CFU/g” 등

Ⅲ. 1. “머.”를 “버.”로 한다.

Ⅲ. 1. “버.”를 “서.”로 하고, 2) 하) (2) (다) 중 “특수용도식품”을 “특수영양식품 또는 특수의료용도식품”으로 한다.

Ⅲ. 1. “서.”를 “어.”로 하고, 2) 가) (2) 중 “벌꿀류”를 “벌집꿀, 벌꿀”로 하며, 2) 나) (4) “유통기한(벌꿀류는 유통기한 또는 품질유지기한)”을 “유통기한”으로 한다.

Ⅲ. 1. “어.”를 “저.”로 하고, 1) 나)의 후단에 “간편조리세트”를 신설한다.

Ⅲ. 1. “저.”를 “처.”로 한다.

Ⅲ. 1. “처.”를 “커.”로 하고, 1) 나) 중 “생산자 또는 식용란수집판매업”을 “생산자, 식용란선별포장업 또는 식용란수집판매업”으로 하며, 나) (4) (나)의 단서를 다음과 같이 신설한다.

다만, 「축산법 시행령」 제14조의 3에 따라 닭 사육업 등록대상에서 제외되는 사육시설 면적 10m<sup>2</sup> 미만인 닭 사육업에서 생산하여 용기·포장에 넣거나 싸서 출하·판매하는 달걀의 경우에는 고유번호를 표시하지 아니한다.

(예시) “1004 2”

Ⅲ. 1. “커.”를 “터.”로 한다.

Ⅲ. 1. “터.”를 “펴”로 하고, 2) 나) 중 “수입판매업소명 포함”을 “수입판매업소명”으로 하며, “제조연월일을”을 “포장일자”로 하고, 2) 라)에 괄호로 단서를 신설한다.

다만, 관능으로 내용물을 확인할 수 있도록 투명하게 포장(진공포장 제외)한 것은 내용량 표시를 생략할 수 있음

Ⅲ. 4. 가. 3) 나) 중 “Ⅱ. 1. 가”를 “규칙 제5조 관련 별표 3”으로 하고, 다) 중 “표시한다. 표시방법은 잉크·각인 또는 소인으로 표시하는”을 “표시하는”으로 한다.

『별지1』 1. 나. 1) 가)의 후단을 다음과 같이 신설한다.

이 경우, 위탁을 의뢰 받은 영업소의 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 제조위탁업소(위탁제조원)으로서 추가 표시할 수 있다.

『별지1』 1. 바. 3) 바) 중 “식품공전 제1. 3. 식품원재료”를 “「식품의 기준 및 규격」 제1. 4. 식품원료”로 한다.



[표 3] 1회 섭취참고량

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량
1	과자류, 빵류 또는 떡류		과자	강냉이, 팝콘	20 g
				기타	30 g
			캔디류	양갱	50 g
				푸딩	100 g
				그 밖의 해당식품	10 g
			추잉껌		2 g
			빵류	피자	150 g
				그 밖의 해당식품	70 g
떡류		100 g			
2	빙과류	아이스크림류			100ml 또는 제품별로 이에 해당하는 g
			아이스크림믹스류		-
			빙과	빙과	100 g(ml)
			얼음류		-
3	코코아가공품 류 또는 초콜릿류	코코아가공품류			-
			초콜릿류	초콜릿가공품	30 g
				초콜릿가공품을 제외한 초콜릿류	15 g
4	당류	설탕류	설탕	5 g	
			기타설탕	5 g	
		당시럽류	당시럽류	10 g	
		올리고당류		-	
		포도당		-	
		과당류		-	
		엿류	기타엿	덩어리엿	30 g
				가루엿	5 g
당류가공품		-			
5	잼류		잼	20 g	
			기타잼	20 g	
6	두부류 또는 묵류		두부	80 g	
			유마	80 g	
			가공두부	80 g	
			묵류	80 g	
7	식용유지류	식물성유지류	콩기름(대두유)	5 g(ml)	
			옥수수기름(옥배유)	5 g(ml)	
			채종유(유채유 또는 카놀라유)	5 g(ml)	
			미강유(현미유)	5 g(ml)	

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량
			참기름		5 g(ml)
			추출참깨유		-
			들기름		5 g(ml)
			추출들깨유		-
			홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유)		5 g(ml)
			해바라기유		5 g(ml)
			목화씨기름(면실유)		5 g(ml)
			땅콩기름(낙화생유)		5 g(ml)
			올리브유		5 g(ml)
			팜유류		5 g(ml)
			야자유		5 g(ml)
			고추씨기름		5 g(ml)
			기타식물성유지		5 g(ml)
			동물성유지류		-
		식용유지가공품	혼합식용유		5 g(ml)
		향미유		5 g(ml)	
		가공유지		5 g(ml)	
		쇼트닝		5 g(ml)	
		마가린		5 g(ml)	
		모조치즈		20 g	
식물성크림		5 g			
기타 식용유지가공품		-			
8	면류		생면		200 g
			숙면		200 g
			건면		100 g
			유탕면	봉지	120 g
				용기	80 g
9	음료류	다류	침출차		200 ml
			액상차		200 ml
			고형차		200 ml
		커피	커피		200 ml
		과일·채소류음료	농축과·채즙 (또는과·채분)		200 ml
			과·채주스		200 ml
			과·채음료		200 ml
		탄산음료류		200 ml	
		두유류		200 ml	
		발효음료류		100 ml	
		인삼·홍삼음료		150 ml	
		기타음료	혼합음료		200 ml
			음료베이스		150 ml
10	특수영양식품	조제유류			-

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량
		영아용 조제식			-
		성장기용 조제식			-
		영·유아용 이유식			-
		체중조절용 조제식품			40 g
		임산·수유부용식품			20 g
11	특수의료용도 식품	표준형영양조제식 품			-
		맞춤형 영양조제식품			-
		식단형 식사관리식품			-
12	장류		메주		-
			한식간장		5 ml
			양조간장		5 ml
			산분해간장		5 ml
			효소분해간장		5 ml
			혼합간장		5 ml
			한식된장		10 g
			된장		10 g
			고추장		10 g
			춘장		15 g
			청국장		20 g
			혼합장		15 g
			기타장류		10 g
13	조미식품	식초			5 ml
		소스류	소스	드레싱	15 g
			마요네즈		10 g
			토마토케첩		10 g
			복합조미식품		-
		카레(커리)	레토르트식품		200 g
			기타		25 g
		고춧가루 또는 실고추			-
		향신료가공품			-
식염			-		
14	절임류 또는 조림류	김치류	김치속		-
			김치	배추김치	40 g
				물김치	60 g
		기타김치		40 g	
		절임류	절임식품	장류절임 중 장아찌	15 g
				그 밖의 해당식품	25 g
당절임			25 g		

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량		
15	주류	조립류			-		
		발효주류			-		
		증류주류			-		
		기타주류			-		
16	농산가공식품류	주정			-		
		전분류			-		
		밀가루류			-		
		땅콩 또는 견과류가공품류	땅콩버터			5 g	
			땅콩 또는 견과류가공품			10 g	
		시리얼류	시리얼류			30 g	
		찐쌀	찐쌀			-	
		효소식품	효소식품			-	
		기타 농산가공품류	과·채가공품	견과류			5 g
				기타			30 g
17	식육가공품 및 포장육	햄류	햄			30 g	
			프레스햄			30 g	
		소시지류	소시지			30 g	
			발효소시지			30 g	
			혼합소시지			30 g	
		베이컨류	베이컨류			30 g	
		건조저장육류	건조저장육류			15 g	
		양념육류	양념육			60 g	
			분쇄가공육제품			30 g	
			갈비가공품			60 g	
		식육추출가공품	식육추출가공품			240 g	
		식육함유가공품	식육함유가공품	육포 등 육류 말린 것			15 g
				그 밖의 해당식품			30 g
		포장육				-	
18	알가공품류	알가공품			50 g		
		알함유가공품			50 g		
19	유가공품류	우유류	우유			200 ml	
			환원유			200 ml	
		가공유류	강화우유			200 ml	
			유산균침가우유			200 ml	
			유당분해우유			200 ml	
			가공유			200 ml	
		산양유	산양유			200 ml	
		발효유류	발효유				80 ml 또는 80 g
			발효유와				액상 150 ml,

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량
			발효유분말을 제외한 발효유류		호상 100ml 또는 100 g
		버터유	버터유		-
		농축유류			-
		유크림류			-
		버터류			-
		치즈류	자연치즈		20 g
			가공치즈		20 g
		분유류			-
		유청류			-
		유당			-
		유단백기수분해식품			-
		유함유가공품			-
20	수산가공식품류	어육가공품류	어육살		30 g
			연육		30 g
			어육반제품		30 g
			어묵		30 g
			어육소시지		30 g
			기타 어육가공품		30 g
		젓갈류			-
		건포류	조미건어포		15 g
			건어포		15 g
			기타 건포류		15 g
		조미김	조미김		4 g
				김자반	10g
		한천			-
		기타 수산물가공품			-
		21	동물성가공식품류	기타식육 또는 기타알제품	기타식육 또는 기타알
곤충가공식품					-
자라가공식품					-
추출가공식품					80 g
22	별꽃 및 화분가공품류	별꽃류			20 g
		로얄젤리류			-
		화분가공식품			-
23	즉석식품류	생식류			40 g
		즉석섭취·편의식 품류		도시락, 김밥류 등	1식
				햄버거, 샌드위치류	150 g
				그 밖의 해당식품	1식
만두류	만두		150 g		
24	기타식품류	효모식품	효모식품		-

번호	식품군	식품종	식품유형	세부	1회섭취 참고량
		기타가공품	기타가공품		-
25	식용란		식용란		50 g
26	닭·오리의식육				-
27	자연상태 식품				-

[표 6] 명칭, 간략명 또는 주용도를 표시하여야 하는 식품첨가물

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
5'-구아닐산이나트륨	구아닐산이나트륨, 구아닐산나트륨, 구아닐산Na	영양강화제, 향미증진제
구연산		산도조절제
구연산망간	구연산Mn	영양강화제
구연산삼나트륨	구연산Na	산도조절제, 영양강화제
구연산철	구연산Fe	영양강화제
구연산철암모늄		영양강화제
구연산칼륨	구연산K	산도조절제, 영양강화제
구연산칼슘	구연산Ca	산도조절제, 영양강화제
β-글루카나아제	글루카나아제	효소제
글루코노-δ-락톤		두부응고제, 산도조절제, 팽창제
글루코아밀라아제		효소제
글루코오스산화효소		효소제
글루코오스이성화효소		효소제
글루콘산		산도조절제
글루콘산나트륨	글루콘산Na	산도조절제, 유화제, 영양강화제
글루콘산동	글루콘산Cu	영양강화제
글루콘산마그네슘	글루콘산Mg	산도조절제, 영양강화제
글루콘산망간	글루콘산Mn	영양강화제
글루콘산아연	글루콘산Zn	영양강화제
글루콘산철	글루콘산Fe	산도조절제, 영양강화제
글루콘산칼륨	글루콘산K	산도조절제, 영양강화제
글루콘산칼슘	글루콘산Ca	산도조절제, 영양강화제
글루타미나아제		효소제
L-글루타민	글루타민	영양강화제
L-글루탐산	글루탐산	향미증진제, 영양강화제
L-글루탐산암모늄	글루탐산암모늄	향미증진제
L-글루탐산칼륨	글루탐산칼륨, 글루탐산K	향미증진제
글리세로인산칼륨	글리세로인산K	영양강화제
글리세로인산칼슘	글리세로인산Ca	영양강화제
글리세린지방산에스테르	글리세린에스테르	유화제 겉기초제
글리신		영양강화제, 향미증진제
나린진		향미증진제
니코틴산	나이아신	영양강화제
니코틴산아미드		영양강화제
담마검		피막제, 증점제, 안정제
텍스트라나아제		효소제

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
디벤조일티아민		영양강화제
디벤조일티아민염산염		영양강화제
디아스타아제		효소제
라우릴황산나트륨	라우릴 황산Na	유화제
L-라이신	라이신	영양강화제
L-라이신염산염	라이신염산염	영양강화제
락타아제		효소제
락토페린농축물	락토페린	영양강화제
레시틴		유화제
렌넛카제인		유화제, 증점제, 안정제
L-로이신	로이신	영양강화제
5'-리보뉴클레오티드이나트륨	5'-리보뉴클레오티드Na, 리보뉴클레오티드이나트륨, 리보뉴클레오티드Na	향미증진제, 영양강화제
5'-리보뉴클레오티드이칼슘	5'-리보뉴클레오티드Ca, 리보뉴클레오티드칼슘, 리보뉴클레오티드Ca	향미증진제, 영양강화제
리소짐		효소제
리파아제		효소제
리파아제/에스테라아제		효소제
말토게낙아밀라아제		효소제
말토트리오히드로라아제	G3생성효소	효소제
메타인산나트륨	메타인산Na	산도조절제, 팽창제
메타인산칼륨	메타인산K	산도조절제, 팽창제
DL-메티오닌		영양강화제
L-메티오닌		영양강화제
몰리브덴산암모늄		영양강화제
몰포린지방산염	몰포린	피막제
뮤신		영양강화제
밀납		피막제
L-말린	말린	영양강화제
베타글리코시다아제	글리코시다아제	효소제
베타인		향미증진제
분말비타민A	비타민A, Vit.A	영양강화제
비오틴		영양강화제
비타민B <sub>12</sub>		영양강화제
비타민B <sub>1</sub> 나프탈린-1,5-디설펜산염		영양강화제
비타민B <sub>1</sub> 나프탈린-2,6-디설펜산염		영양강화제
비타민B <sub>1</sub> 라우릴황산염		영양강화제
비타민B <sub>1</sub> 로단산염	치아민로단산염, Vit.B <sub>1</sub> 로단산염, Vit.B <sub>1</sub> 티오시안산염	영양강화제
비타민B <sub>1</sub> 염산염	치아민염산염	영양강화제
비타민B <sub>1</sub> 질산염		영양강화제
비타민B <sub>1</sub> 프탈린염		영양강화제
비타민B <sub>2</sub>	Vit. B <sub>2</sub>	영양강화제
비타민B <sub>2</sub> 인산에스테르나트륨	비타민B <sub>2</sub> 인산에스테르Na, Vit. B <sub>2</sub> 인산에스테르Na, 리보플라빈인산에스테르Na	영양강화제
비타민B <sub>6</sub> 염산염	Vit. B <sub>6</sub> 염산염	영양강화제



식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
비타민C	Vit. C	영양강화제, 산화방지제
비타민D <sub>2</sub>	Vit. D <sub>2</sub>	영양강화제
비타민D <sub>3</sub>	Vit. D <sub>3</sub>	영양강화제
비타민E	Vit. E	영양강화제, 산화방지제
비타민K <sub>1</sub>	Vit. K <sub>1</sub>	영양강화제
빙초산		산도조절제
DL-사과산	사과산	산도조절제, 팽창제
DL-사과산나트륨	사과산Na	산도조절제, 팽창제
산성알루미늄인산나트륨	산성알루미늄인산Na	산도조절제, 팽창제
산성피로인산나트륨	산성피로인산Na, 피로인산일나트륨, 피로인산일Na	산도조절제, 팽창제
산화마그네슘	산화Mg	영양강화제
산화아연	산화Zn	영양강화제
산화칼슘	산화Ca	산도조절제, 영양강화제
석유왁스		피막제, 껌기초제
L-세린	세린	영양강화제
세스퀴탄산나트륨	세스퀴탄산Na	산도조절제, 팽창제
셀룰라아제		효소제
소르비탄지방산에스테르	소르비탄에스테르	유화제 껌기초제
수산화마그네슘	수산화Mg	산도조절제, 영양강화제
수산화암모늄		산도조절제
수산화칼슘	수산화Ca, 소석회	산도조절제
셀락		피막제
스테아린산마그네슘	스테아린산Mg	영양강화제, 유화제
스테아린산칼슘	스테아린산Ca	영양강화제, 유화제
스테아릴젓산나트륨	스테아릴젓산Na	유화제
스테아릴젓산칼슘	스테아릴젓산Ca	유화제
L-시스테인염산염	시스테인염산염	영양강화제, 밀가루개량제
L-시스틴	시스틴	영양강화제
5'-시티딜산	시티딜산, CMP	영양강화제
5'-시티딜산이나트륨	5'-시티딜산나트륨, 5'-시티딜산Na, 시티딜산이나트륨, 시티딜산이Na, 시티딜산나트륨, 시티딜산Na	영양강화제
쌀겨왁스		피막제
5'-아데닐산	아데닐산, AMP	영양강화제
아디프산		산도조절제, 팽창제
L-아르지닌	아르지닌	영양강화제
α-아밀라아제	α-아밀라아제	효소제
β-아밀라아제	β-아밀라아제	효소제
아셀렌산나트륨	아셀렌산Na	영양강화제
L-아스코브산나트륨	아스코브산나트륨, 아스코브산Na, 비타민C-Na	영양강화제, 산화방지제
아스코브산칼슘	아스코브산Ca, 비타민C-Ca	영양강화제, 산화방지제
아스파라지나아제		효소제

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
L-아스파라진	아스파라진	영양강화제
L-아스파르트산	아스파르트산, 아스파라진산	영양강화제
알긴산		유화제, 증점제, 안정제
DL-알라닌		영양강화제
L-알라닌		영양강화제
알파갈락토시다아제	갈락토시다아제	효소제
에리스리톨		향미증진제, 감미료, 습윤제
에스테르겔		껌기초제, 안정제
염기성알루미늄인산나트륨	염기성알루미늄인산Na	산도조절제, 유화제
염화마그네슘	염화Mg	두부응고제, 영양강화제
염화망간	염화Mn	영양강화제
염화암모늄		팽창제
염화제이철	염화철, 염화Fe	영양강화제
염화칼슘	염화Ca	두부응고제, 영양강화제
염화콜린		영양강화제
염화크롬	염화Cr	영양강화제
엽산		영양강화제
올레오레진캄시킴		향미증진제
올레인산나트륨	올레인산Na	피막제
요오드칼륨	요오드K	영양강화제
용성비타민P		영양강화제
5'-우리딜산이나트륨	5'-우리딜산나트륨, 5'-우리딜산Na, 우리딜산이나트륨, 우리딜산이Na, 우리딜산나트륨, 우리딜산Na	영양강화제
우유응고효소		효소제
유동파라핀		피막제, 이형제
유성비타민A지방산에스테르	유성비타민A에스테르, 비타민A에스테르	영양강화제
유카추출물		유화제
이노시톨		영양강화제
5'-이노신산이나트륨	5'-이노신산나트륨, 5'-이노신산Na, 이노신산이나트륨, 이노신산Na	영양강화제, 향미증진제
이리단백		영양강화제
L-이소로이신	이소로이신	영양강화제
이초산나트륨	이초산Na	산도조절제
이타콘산		산도조절제
인베르타아제		효소제
인산		산도조절제, 영양강화제
인산철	인산Fe	영양강화제
자당지방산에스테르	자당에스테르	유화제, 껌기초제
전해철		영양강화제
젖산		산도조절제
젖산나트륨	젖산Na	산도조절제, 향미증진제, 유화제, 영양강화제
L-젖산마그네슘	L-젖산Mg, 젖산마그네슘, 젖산Mg	산도조절제

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
젖산철	젖산Fe	산도조절제, 영양강화제
젖산칼륨	젖산K	산도조절제, 향미증진제
젖산칼슘	젖산Ca	산도조절제, 영양강화제
제삼인산나트륨	제삼인산Na, 인산삼Na	산도조절제, 팽창제, 영양강화제
제삼인산마그네슘	제삼인산Mg, 인산삼Mg	산도조절제, 영양강화제, 팽창제
제삼인산칼륨	제삼인산K, 인산삼K	산도조절제, 팽창제, 영양강화제
제삼인산칼슘	제삼인산Ca, 인산삼Ca	산도조절제, 영양강화제, 팽창제
제이인산나트륨	제이이산Na, 인산이Na	산도조절제, 팽창제, 영양강화제
제이인산마그네슘	제이인산Mg, 인산이Mg	산도조절제, 영양강화제, 팽창제
제이인산암모늄		산도조절제, 팽창제
제이인산칼륨	제이인산K, 인산이K	산도조절제, 팽창제, 영양강화제
제이인산칼슘	제이인산Ca, 인산이Ca	산도조절제, 영양강화제, 팽창제
제일인산나트륨	제일인산Na, 인산일Na	산도조절제, 팽창제, 영양강화제
제일인산암모늄	인산일암모늄	산도조절제, 팽창제
제일인산칼륨	제일인산K, 인산일K, 산성인산칼륨, 산성인산K	산도조절제, 팽창제, 영양강화제
제일인산칼슘	제일인산Ca, 인산일Ca, 산성인산칼슘, 산성인산Ca	산도조절제, 영양강화제, 팽창제
젤라틴		유화제, 젤형성제, 안정제
조제해수염화마그네슘		두부응고제
DL-주석산		산도조절제
L-주석산		산도조절제
DL-주석산나트륨	DL-주석산Na	산도조절제
L-주석산나트륨	L-주석산Na	산도조절제, 영양강화제
DL-주석산수소칼륨	DL-주석산수소K, DL-중주석산칼륨, DL-중주석산K	산도조절제, 팽창제
L-주석산수소칼륨	L-주석산수소K, L-중주석산칼륨, L-중주석산K	산도조절제, 팽창제
주석산수소콜린	중주석산콜린	영양강화제
주석산칼륨나트륨	주석산K·Na	산도조절제
검레진		껌기초제
초산		산도조절제
초산나트륨	초산Na	산도조절제
초산비닐수지		껌기초제, 피막제
초산칼슘	초산Ca	산도조절제
카나우바왁스		피막제
카라기난		유화제
L-카르니틴	카르니틴	영양강화제

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
카제인		유화제, 증점제, 안정제
카제인나트륨	카제인Na	유화제, 증점제, 안정제
카탈라아제		효소제
칸델릴라왁스		유화제, 피막제
켈라야추출물		유화제
키토사나아제		효소제
타우린		영양강화제
탄나아제		효소제
탄닌산		항미증진제
탄산나트륨	탄산Na, 소오다회	산도조절제, 팽창제, 영양강화제
탄산마그네슘	탄산Mg	산도조절제, 영양강화제, 팽창제
탄산수소나트륨	탄산수소Na, 중탄산Na	산도조절제, 팽창제, 영양강화제
탄산수소암모늄		산도조절제, 팽창제
탄산수소칼륨	탄산수소K, 중탄산칼륨, 중탄산K	산도조절제, 팽창제, 영양강화제
탄산암모늄		산도조절제, 팽창제
탄산칼륨(무수)	탄산칼륨, 탄산K	산도조절제, 팽창제
탄산칼슘	탄산Ca	산도조절제, 영양강화제, 팽창제 껌기초제
테아닌		영양강화제
텔크		껌기초제, 여과보조제, 표면처리제
<i>d</i> - $\alpha$ -토코페롤	토코페롤	영양강화제, 산화방지제
<i>d</i> -토코페롤(혼합형)	토코페롤(혼합형)	영양강화제, 산화방지제
<i>d</i> / $\alpha$ -토코페릴아세테이트	초산토코페롤, 초산비타민E, 초산Vit. E	영양강화제, 산화방지제
<i>d</i> - $\alpha$ -토코페릴아세테이트	초산토코페롤, 초산비타민E, 초산Vit. E	영양강화제, 산화방지제
<i>d</i> - $\alpha$ -토코페릴호박산	호박산토코페롤, 호박산비타민E, 호박산Vit. E	영양강화제, 산화방지제
2트랜스글루코시다아제		효소제
트랜스글루타미나아제		효소제
DL-트레오닌		영양강화제
L-트레오닌		영양강화제
트리아세틴		유화제 껌기초제
트립신		효소제
DL-트립토판		영양강화제
L-트립토판		영양강화제
L-티로신	티로신	영양강화제
판크레아틴		효소제
판토텐산나트륨	판토텐산Na	영양강화제
판토텐산칼슘	판토텐산Ca	영양강화제
DL-페닐알라닌		영양강화제

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
L-페닐알라닌		영양강화제
펙티나아제		효소제
펙틴		증점제, 안정제
펩신		효소제
포스포리파아제 A2		효소제
폴리부텐		껌기초제
폴리비닐피로리돈		피막제
폴리소르베이트20		유화제
폴리소르베이트60		유화제
폴리소르베이트65		유화제
폴리소르베이트80		유화제
폴리이소부틸렌		껌기초제
폴리인산나트륨	폴리인산Na	산도조절제, 팽창제
폴리인산칼륨	폴리인산K	산도조절제, 팽창제
푸마르산		산도조절제
푸마르산일나트륨	푸마르산나트륨, 푸마르산Na	산도조절제
푸마르산제일철	푸마르산철, 푸마르산Fe	영양강화제
플루라나아제		효소제
플루란		피막제
프로테아제(곰팡이성: HUT)	프로테아제	효소제
프로테아제(곰팡이성: SAP)	프로테아제	효소제
프로테아제(세균성)	프로테아제	효소제
프로테아제(식물성)	프로테아제	효소제
프로필렌글리콜		유화제, 습윤제, 안정제
프로필렌글리콜지방산에스테르	프로필렌글리콜에스테르	유화제
L-프롤린	프롤린	영양강화제
피로인산나트륨	피로인산Na, 피로인산사Na	산도조절제, 팽창제
피로인산제이철	피로인산철, 피로인산Fe	영양강화제
피로인산철나트륨	피로인산철Na, 피로인산Fe·Na	영양강화제
피로인산칼륨	피로인산K	산도조절제, 팽창제
피마자유		피막제, 이형제
피틴산		산도조절제
향신료 올레오레진류		향미증진제
헤미셀룰라아제		효소제
헤스페리딘		영양강화제
헴철		영양강화제
호박산		산도조절제, 향미증진제
호박산이나트륨	호박산나트륨, 호박산Na	산도조절제, 향미증진제
환원철		영양강화제
황산나트륨	황산Na	산도조절제, 영양강화제
황산동	황산Cu	영양강화제, 제조용제
황산마그네슘	황산Mg	두부응고제, 영양강화제
황산망간	황산Mn	영양강화제
황산아연	황산Zn	영양강화제, 제조용제
황산알루미늄암모늄		팽창제
황산알루미늄칼륨	황산알루미늄K, 황산Al·K, 칼륨명반	산도조절제, 팽창제
황산암모늄		팽창제

식품첨가물의 명칭	간략명	주용도
황산제일철	황산철, 황산Fe	영양강화제
황산칼륨	황산K	산도조절제
황산칼슘	황산Ca	두부응고제, 산도조절제, 영양강화제
효모		팽창제
효모추출물		향미증진제
효소분해레시틴		유화제
효소처리루틴		산화방지제
효소처리헤스페리딘		영양강화제
L-히스티딘	히스티딘	영양강화제
L-히스티딘염산염	히스티딘염산염	영양강화제
엑소말토테트라히드로라아제		효소제

부칙<제2021- 호, 2021. . >

제1조(시행일) ① 이 고시는 2022년 1월 1일부터 시행한다.

② 제1항에도 불구하고 II. 1. 카목의 개정규정은 2024년 1월 1일부터 시행한다.

제2조(적용례) 이 고시는 이 고시 시행일부터 제조·가공 또는 수입(수입하기 위해 선적한 식품등을 포함한다. 이하 같다)하는 식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장(이하 “식품등”이라 한다)에 적용한다. 다만, 이 고시 시행 전에 이미 제조·가공 또는 수입된 식품등이 이 고시를 적용받고자 하는 경우 이 고시를 적용할 수 있다.

제3조(경과조치) 이 고시 시행 당시 종전의 규정에 따라 이미 제조·가공 또는 수입된 식품등은 해당 식품의 유통기한까지 판매하거나 판매의 목적으로 진열 또는 운반하거나 영업상 사용할 수 있다.

## 신·구조문 대비표

현 행	개 정 (안)
<p>I. 총칙</p> <p>1. (생 략)</p> <p>2. 구성</p> <p style="padding-left: 20px;">가. (생 략)</p> <p style="padding-left: 20px;">나. (생 략)</p> <p style="padding-left: 40px;">1) 식품, 축산물(이하 “식품”이라 한다)은 과자류·빵류 또는 떡류, 빙과류, 코코아가공품류 또는 초콜릿류, 당류, 잼류, 두부류 또는 묵류, 식용유지류, 면류, 음료류, <u>특수용도식품</u>, 장류, 조미식품, 절임류 또는 조림류, 주류, 농산가공식품류, 식육가공품 및 포장육, 알가공품류, 유가공품, 수산가공식품류, 동물성가공식품류, 벌꿀 및 화분가공품류, 즉석식품류, 기타식품류, 식용란, 닭·오리의 식육, 자연상태 식품으로 구성한다.</p> <p>3. 용어의 정의</p>	<p>I. 총칙</p> <p>1. (현행과 같음)</p> <p>2. 구성</p> <p style="padding-left: 20px;">가. (현행과 같음)</p> <p style="padding-left: 20px;">나. (현행과 같음)</p> <p style="padding-left: 40px;">1) ----- ----- ----- ----- ----- ----- <u>특수영양식품, 특수</u> <u>료용도식품</u>, ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- -----.</p> <p>3. 용어의 정의</p>





현 행	개 정 (안)
<p>1. 표시방법</p> <p>가. 「<u>식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙</u>」(이하 “<u>규칙</u>”이라 한다) 제5조 관련 별표 3 제3호 본문에 따른 표시는 도 2 표시사항 표시서식도안을 활용할 수 있다.</p> <p>1) · 2) (생략)</p> <p>나. ~ 아. (생략)</p> <p>자. (생략)</p> <p>1) ~ 3) (생략)</p> <p>4) 「<u>축산물 위생관리법 시행규칙</u>」 <u>제7조의11</u> 관련 별표 2의3 제7호에 따라 식용란수집 판매업의 영업자가 달걀을 재포장하여 판매하는 경우. 다만, 제품명의 경우(수입달걀 제외)에는 재포장에 따라 변경하여 표시할 수 있다.</p> <p>차. (생략)</p> <p>카. 주류 이외의 식품에 <u>알코올</u> 식품이 아니라는 표현(예시: No n-alcoholic), <u>알코올이 없다는</u> 표현(예시: Alcohol free), 알코</p>	<p>1. 표시방법</p> <p>가. <u>규칙</u> ----- ----- ----- -----.</p> <p>1) · 2) (현행과 같음)</p> <p>나. ~ 아. (현행과 같음)</p> <p>자. (현행과 같음)</p> <p>1) ~ 3) (현행과 같음)</p> <p>4) ----- ----- <u>제7조의13</u> 관련 별표 2의 <u>4</u> ----- ----- ----- ----- -----.</p> <p>차. (현행과 같음)</p> <p>카. ----- <u>알코올이</u> 없다는 표현(예시 : 무알코올, Alcohol free), <u>알코올이 사용되지 않았다는</u> 표현(예시 : 알코</p>

현 행	개 정 (안)
<p>올이 사용되지 않았다는 표현 (예시: No alcohol added)을 사용하는 경우에는 이 표현 바로 옆 또는 아래에 괄호로 성인이 먹는 식품임을 같은 크기의 글씨로 표시하여야 한다. 다만, “비알코올(에탄올 1% 미만 함유, 성인용)”, “Non-alcoholic(에탄올 1% 미만 함유, 성인용)”, “무알코올(성인용)”, “Alcohol free(성인용)”, “알코올 무첨가(성인용)”과 같이 알코올 식품이 아니라는 표현을 사용하는 경우에는 “에탄올(또는 알코올) 1% 미만 함유”를 같은 크기의 글씨로 함께 표시하여야 한다.</p> <p>타. ~ 하. (생략)  거. (생략)  1) (생략)  2) &lt;신설&gt;</p>	<p>올 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 한다.</p> <p>(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)”</p> <p>타. ~ 하. (현행과 같음)  거. (현행과 같음)  1) (현행과 같음)  2) 「식품위생법 시행령」 제21</p>

현 행	개 정 (안)
<p>2) ~ 4) (생 략)</p> <p>너. ~ 버. (생 략)</p> <p>2. 장기보존식품의 표시</p> <p>가·나. (생 략)</p> <p>다. 냉동식품</p> <p>1) (생 략)</p> <p>2) “가열하여 섭취하는 냉동식품”의 경우 살균한 제품은 “살균제품”으로 표시하여야 하며, <u>유산균첨가제품은 유산균수를 함께 표시하여야 한다.</u>(「식품위생법」 제7조에 따른 유형에 한함).</p> <p><u>&lt;신 설&gt;</u></p>	<p><u>조제1호에 따른 식품제조·가공업의 영업자가 즉석섭취식품을 제조·가공하여 급식 용도로 집단급식소에 납품 판매하는 경우 표시사항은 서류로 제공할 수 있다.</u></p> <p>3) ~ 5) (현행 2)부터 4)까지와 같음)</p> <p>너. ~ 버. (현행과 같음)</p> <p>2. 장기보존식품의 표시</p> <p>가·나. (현행과 같음)</p> <p>다. -----</p> <p>1) (현행과 같음)</p> <p>2) ----- ----- ----- 한다.</p> <p>3) <u>유산균첨가제품은 유산균수를 함께 표시하여야 한다.</u>(「식품위생법」 제7조에 따른 유형</p>

현 행	개 정 (안)
<p>3) ~ 6) (생 략)</p> <p>7) 3) 및 4)의 규정에도 불구하고, 최종소비자에게 제공되지 아니하고 다른 식품의 제조·가공, 조리시 원료로 사용되는 식품에는 조리시의 해동방법 및 조리 또는 가열처리방법의 표시를 생략할 수 있다.</p> <p>3. ~ 4. (생 략)</p>	<p>에 한함).</p> <p>(예시) “유산균 100,000,000(1억) CFU/g”, “유산균 1억 CFU/g” 등</p> <p>4) ~ 7) (현행 3)부터 6)까지와 같음)</p> <p>8) 4) 및 5)----- ----- ----- ----- ----- ----- -----.</p> <p>3. ~ 4. (현행과 같음)</p>
<p>Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준</p> <p>1. 식품</p> <p>가. 과자류, 빵류 또는 떡류</p> <p>1) (생 략)</p> <p>2) 표시사항</p> <p>가) ~ 하) (생 략)</p> <p>거) 기타표시사항</p>	<p>Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준</p> <p>1. 식품</p> <p>가. 과자류, 빵류 또는 떡류</p> <p>1) (현행과 같음)</p> <p>2) -----</p> <p>가) ~ 하) (현행과 같음)</p> <p>거) -----</p>

현 행	개 정 (안)
<p>(1) 유탕 또는 유처리한 제품은 “유탕처리제품” 또는 “유처리제품”으로 표시하여야 한다 (과자, 캔디류, 추잉껌에 한함).</p> <p>(2) 유산균 함유 과자, 캔디류는 그 함유된 유산균수를 표시하여야 하며, 특정균의 함유 사실을 표시하고자 할 때에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다.</p> <p><u>&lt;신 설&gt;</u></p> <p>(3) ~ (6) (생 략)</p> <p>3) (생 략)</p>	<p>(1) ----- ----- ----- (과자에 한함).</p> <p>(2) ----- ----- ----- ----- ----- (예시) “유산균 100,000,000(1억) CFU/g”, “1억 CFU/g”, “<i>Lactobacillus acidophilus</i> 100,000,000(1억) CFU/g”, “<i>Lactobacillus acidophilus</i> 1억 CFU/g” 등</p> <p>(3) ~ (6) (현행과 같음)</p> <p>3) (현행과 같음)</p>
<p>나. 빙과류</p> <p>1) 유형</p> <p>가) 아이스크림류(*축산물)</p>	<p>나. 빙과류</p> <p>1) ----</p> <p>가) 아이스크림류[「축산물 위생관리법」 제2조제2호에 따른 축산물(이하 “*축산물”이라 한</p>

현 행	개 정 (안)
<p>나) ~ 라) (생 략)</p> <p>2) 표시사항</p> <p>가) ~ 하) (생 략)</p> <p>거) 기타표시사항</p> <p>(1) (생 략)</p> <p>(2) 아이스크림류·아이스크림믹스류의 유산균 함유제품은 유산균 함유제품과 발효유 함유제품으로 구분하고, 아이스크림류는 함유 유산균수를 표시하여야 한다.</p> <p><u>&lt;신 설&gt;</u></p> <p>(3)·(4) (생 략)</p> <p>(5) 아이스크림류·아이스크림믹스류 중 유산균첨가제품의 경우에는 특정균의 함유사실을 표시하고자 하는 경우에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다.</p> <p><u>&lt;신 설&gt;</u></p>	<p><u>다]</u></p> <p>나) ~ 라) (현행과 같음)</p> <p>2) -----</p> <p>가) ~ 하) (현행과 같음)</p> <p>거) -----</p> <p>(1) (현행과 같음)</p> <p>(2) ----- ----- ----- ----- -----.</p> <p>(예시) “유산균 100,000,000(1억) CFU/g”, “유산균 1억 CFU/g” 등</p> <p>(3)·(4) (현행과 같음)</p> <p>(5) ----- ----- ----- ----- -----.</p> <p>(예시) “<i>Lactobacillus acidophilus</i> 100,000,000(1억) CFU/g”,</p>

현 행	개 정 (안)
<p>(6) · (7) (생 략)</p> <p>(8) 유산균 함유 병과는 그 함유된 유산균수를 표시하여야 하며, 특정균의 함유사실을 표시하고자 할 때에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다.</p> <p><u>&lt;신 설&gt;</u></p> <p>3) (생 략)</p>	<p><u>“Lactobacillus acidophilus 1억 CFU/g” 등</u></p> <p>(6) · (7) (현행과 같음)</p> <p>(8) ----- ----- ----- ----- -----.</p> <p>(예시) <u>“유산균 100,000,000(1억) CFU/g”, “1억 CFU/g”, “Lactobacillus acidophilus 100,000,000(1억) CFU/g”, “Lactobacillus acidophilus 1억 CFU/g” 등</u></p> <p>3) (현행과 같음)</p>
<p>다. 코코아가공품류 또는 초콜릿류</p> <p>1) (생 략)</p> <p>2) 표시사항</p> <p>가) ~ 라) (생 략)</p> <p>마) 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 <u>초콜릿류에 한하며 내용량 뒤에 괄호로</u></p>	<p>다. 코코아가공품류 또는 초콜릿류</p> <p>1) (현행과 같음)</p> <p>2) -----</p> <p>가) ~ 라) (현행과 같음)</p> <p>마) -----</p> <p>----- <u>내용량</u></p> <p>-----</p>



현 행	개 정 (안)
<p>표시)</p> <p>바) (생 략)</p> <p>사) <u>영양성분(초콜릿류에 한함)</u></p> <p>아) ~ 거) (생 략)</p> <p>3) (생 략)</p> <p>라. ~ 바. (생 략)</p>	<p>바) (현행과 같음)</p> <p>사) <u>영양성분</u></p> <p>아) ~ 거) (현행과 같음)</p> <p>3) (현행과 같음)</p> <p>라. ~ 바. (현행과 같음)</p>
<p>사. 식용유지류</p> <p>1) (생 략)</p> <p>2) 표시사항</p> <p>가) ~ 하) (생 략)</p> <p>거) 기타표시사항</p> <p>(1) · (2) (생 략)</p> <p><u>&lt;신 설&gt;</u></p> <p>(3) ~ (8) (생 략)</p> <p>(9) <u>동물성유지류(어유, 기타 동물성유지 제외)</u></p> <p>(가) <u>가열처리에 따라 살균</u></p>	<p>사. 식용유지류</p> <p>1) (현행과 같음)</p> <p>2) -----</p> <p>가) ~ 하) (현행과 같음)</p> <p>거) -----</p> <p>(1) · (2) (현행과 같음)</p> <p>(3) <u>콩기름(대두유)은 고올레 산콩에서 추출한 제품의 경우</u> <u>에는 올레산함량을 표시할 수</u> <u>있다.</u></p> <p>(4) ~ (9) (현행 (3)부터 (8) 까지와 같음)</p> <p><u>&lt;삭 제&gt;</u></p> <p><u>&lt;삭 제&gt;</u></p>

현 행	개 정 (안)
<p>제품은 “살균제품”, 멸균제품은 “멸균제품”, 비살균제품은 “비살균제품”으로 표시하여야 한다.</p> <p>(나) 햄의 명칭(본인햄, 본레스햄 등) 또는 이와 혼동하기 쉬운 유사한 용어를 표시하여서는 아니된다.</p> <p>(다) 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명을 제품명으로 사용하고자 할 경우 다음에서 정하는 대로 주표시면에 표시하여야 한다.</p> <p>- 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 한다.</p> <p>- 2가지 이상의 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우, 많이 사용한 순</p>	<p>&lt;삭 제&gt;</p> <p>&lt;삭 제&gt;</p>

현 행	개 정 (안)
<p>서에 따라 각각의 식육의 종류 (품종명을 포함한다) 또는 부위명의 함량을 표시하여야 한다.</p> <p>(라) 원재료의 전부가 식육인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니 되며, 제품에 사용한 모든 식육의 종류 및 함량을 표시하여야 하며, 이 경우 식육의 함량은 「축산물 위생관리법」 제22조제1항에 따라 축산물가공업의 허가를 받은 영업자 또는 「수입식품안전관리특별법」 제20조제1항에 따라 수입신고 하는 자가 품목제조보고 또는 수입신고 할 때 서식에 기재하는 원재료 또는 성분의 배합비율을 그대로 표시하여야 하고, 「축산물 위생관리법」 제24조제1항에 따라 식육즉석판매제조가공업의 신고를 한 영업자 및 「식품위생법」 제37조제4항에 따라 즉석판매제조·가공업의 신고를 한 영업자는 제품에 실제로 사용한</p>	<p style="text-align: center;"><u>&lt;삭 제&gt;</u></p>

현 행	개 정 (안)
<p><u>원재료 또는 성분의 배합비율</u> <u>을 그대로 표시하여야 한다.</u></p> <p>(10) ~ (18) (생 략)</p> <p>3) (생 략)</p> <p>아. (생 략)</p>	<p>(10) ~ (18) (현행과 같음)</p> <p>3) (현행과 같음)</p> <p>아. (현행과 같음)</p>
<p><b>자. 음료류</b></p> <p>1) (생 략)</p> <p>2) 표시사항</p> <p>가) ~ 다) (생 략)</p> <p>라) 유통기한(<u>고체식품(다류에 한함) 및 멸균한 액상제품은 유통기한 또는 품질유지기한, 침출차 중 발효과정을 거치는 차의 경우 유통기한 또는 제조연월일로 표시할 수 있다</u>)</p> <p>마) ~ 거) (생 략)</p> <p>3) (생 략)</p>	<p><b>자. 음료류</b></p> <p>1) (현행과 같음)</p> <p>2) -----</p> <p>가) ~ 다) (현행과 같음)</p> <p>라) -----[<u>고체식품(다류 및 커피에 한함) 및 멸균한 액상제품은 유통기한 또는 품질유지기한, 침출차 중 발효과정을 거치는 차의 경우 유통기한 또는 제조연월일로 표시할 수 있다</u>]</p> <p>마) ~ 거) (현행과 같음)</p> <p>3) (현행과 같음)</p>
<p><b>차. 특수용도식품</b></p> <p>1) 유형</p> <p>가) ~ 다) (생 략)</p>	<p><b>차. 특수영양식품</b></p> <p>1) ----</p> <p>가) ~ 다) (현행과 같음)</p>

현 행	개 정 (안)
<p>라) <u>영·유아용 곡류조제식</u>  마) <u>기타 영·유아식</u>  바) <u>특수의료용도등식품</u>  <u>환자용 식품, 선천성 대사질</u>  <u>환자용 식품, 유단백 알레르</u>  <u>기 영·유아용 조제식품, 영·</u>  <u>유아용 특수조제식품</u></p>	<p>라) <u>영·유아용 이유식</u>  <u>&lt;삭 제&gt;</u>  <u>&lt;삭 제&gt;</u></p>
<p>사) ~ 아) (생 략)</p>	<p>마) ~ 바) (현행 사)부터 아)까지와 같음)</p>
<p>2) 표시사항</p>	<p>2) -----</p>
<p>가) ~ 하) (생 략)</p>	<p>가) ~ 하) (현행과 같음)</p>
<p>거) 기타표시사항</p>	<p>거) -----</p>
<p>(1) 공통사항(조제유류 제외)</p>	<p>(1) -----</p>
<p>(가) 「식품위생법」 제7조에 따른 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 영양성분은 “영양성분의 표시방법”에 따라 표시하여야 한다. 이 경우 1일 영양성분 기준치가 설정되어 있지 아니한 영양성분과 영아용 조제식, <u>성장기용 조제식 및 특수의료용도등식품 중 영·유아</u> (0~36개월) 대상 제품은 영양성분의 명칭과 함량만을 표시</p>	<p>(가) -----  -----  -----  -----  -----  -----  -----  -----  -----, <u>성장기용 조제식</u> -----  -----  -----</p>

현 행	개 정 (안)
<p>할 수 있다.</p> <p>(나) 성분명을 제품명으로 사용하여서는 아니 된다(<u>특수 의료용도등 식품, 체중조절용 조제식품, 임산·수유부용식품 제외</u>)</p> <p>(2) 조제유류</p> <p>(가) 유산균첨가제품의 경우에는 특정균의 함유사실을 표시하고자 하는 경우에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다.</p> <p><u>&lt;신 설&gt;</u></p> <p>(3) · (4) (생 략)</p> <p>(5) <u>영·유아용 곡류조제식</u> 이유기의 영·유아에게 먹이는 양과 방법을 표시하여야 한다.</p> <p>(6) <u>기타 영·유아식</u> <u>이유기의 영·유아에게 먹이는 양과 방법을 표시하여야 한다.</u></p>	<p>-----.</p> <p>(나) ----- -----(<u>체중 조절용조제식품 및 -----</u> -----) -----)</p> <p>(2) -----</p> <p>(가) ----- ----- ----- -----.</p> <p><u>(예시) “<i>Lactobacillus acidophilus</i> 100,000,000(1억) CFU/g”, “<i>Lactobacillus acidophilus</i> 1억 CFU/g” 등</u></p> <p>(3) · (4) (현행과 같음)</p> <p>(5) <u>영·유아용 이유식</u> ----- ----- -----.</p> <p><u>&lt;삭 제&gt;</u></p>

현 행	개 정 (안)
<p><u>(7) 특수의료용도등 식품</u></p> <p><u>(가) 제품특성별 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.</u></p> <p><u>(나) 치료효과 등을 표시하여서는 아니 된다.</u></p> <p><u>(다) “의사의 지시에 따라 사용하여야 합니다” 등을 표시하여야 한다.</u></p> <p><u>(라) “의약품 및 건강기능식품이 아닙니다” 등을 표시하여야 한다.</u></p> <p><u>(8) ~ (9) (생 략)</u></p> <p>3) (생 략)</p>	<p><u>&lt;삭 제&gt;</u></p> <p><u>(6) ~ (7) (현행 (8)부터 (9)까지와 같음)</u></p> <p>3) (현행과 같음)</p>
<p><u>&lt;신 설&gt;</u></p>	<p><u>카. 특수의료용도식품</u></p> <p><u>1) 유형</u></p> <p><u>가) 표준형 영양조제식품</u></p> <p><u>일반환자용 균형영양조제식품, 당뇨병환자용 영양조제식품, 신장질환환자용 영양조제식품, 장질환환자용 단백가수분해 영양조제식품, 열량 및 영양공급용 식품,</u></p>

현 행	개 정 (안)
	<p><u>연하근란자용 점도조절 식품</u></p> <p><u>나) 맛춤형 영양조제식품</u></p> <p><u>선천성대사질환자용조제식품,</u> <u>영·유아용 특수조제식품, 기타</u> <u>환자용 영양조제식품</u></p> <p><u>다) 식단형 식사관리식품</u></p> <p><u>당뇨환자용 식단형 식품,</u> <u>신장질환자용 식단형 식품</u></p> <p><u>2) 표시사항</u></p> <p><u>가) 제품명</u></p> <p><u>나) 식품유형</u></p> <p><u>다) 영업소(장)의 명칭(상호)</u> <u>및 소재지</u></p> <p><u>라) 유통기한</u></p> <p><u>마) 내용량 및 내용량에 해당</u> <u>하는 열량(단, 열량은 내용량</u> <u>뒤에 괄호로 표시)</u></p> <p><u>바) 원재료명</u></p> <p><u>사) 영양성분</u></p> <p><u>아) 용기·포장 재질</u></p> <p><u>자) 품목보고번호</u></p> <p><u>차) 성분명 및 함량(해당 경</u> <u>우에 한함)</u></p> <p><u>카) 보관방법(해당 경우에 한함)</u></p>



현 행	개 정 (안)
	<p><u>타) 주의사항</u></p> <p><u>(1) 부정·불량식품신고표시</u></p> <p><u>(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)</u></p> <p><u>(3) 기타(해당 경우에 한함)</u></p> <p><u>과) 조사처리식품(해당 경우에 한함)</u></p> <p><u>하) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)</u></p> <p><u>거) 기타표시사항</u></p> <p><u>(1) 「식품의 기준 및 규격」에서 정한 영양성분은 “영양성분의 표시방법”에 따라 표시하여야 한다. 이 경우 1일 영양성분 기준치가 설정되어 있지 아니한 영양성분과 영·유아(0~36개월) 대상 제품은 영양성분의 명칭과 함량만을 표시할 수 있다.</u></p> <p><u>(2) 제품특성별 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.</u></p> <p><u>(3) 치료효과 등을 표시하여서는 아니 된다.</u></p> <p><u>(4) “의사의 지시에 따라 사</u></p>

현 행	개 정 (안)
	<p><u>용하여야 합니다” 등을 표시하여야 한다.</u></p> <p><u>(5) “의약품 또는 건강기능식품이 아닙니다” 등을 표시하여야 한다.</u></p> <p><u>(6) 기타환자용 영양조제식품은 「식품의 기준 및 규격」에 따른 특수의료용도식품의 제조·가공기준을 참고로 하여 섭취 대상자의 질환명과 섭취에 적절한 병증의 상태를 표시하여야 하며, 「식품의 기준 및 규격」에서 정하고 있지 않은 성분이라도 질환별 식사관리에 중요한 성분은 (1)의 표시방법에 따라 그 함량을 표시하여야 한다.</u></p> <p><u>(7) 식단형 식사관리식품 중 한 끼 기준 열량이 500 kcal 미만이거나, 800 kcal를 초과하도록 제조된 제품은 「식품의 기준 및 규격」에 따른 특수의료용도식품의 제조·가공기준을 참고로 하여 고려된</u></p>

현 행	개 정 (안)
	<p><u>섭취 대상자의 특징(성별, 나이, 체중, 비만도, 병증의 상태 등)을 표시하여야 한다.</u></p> <p><u>(8) 식단형 식사관리식품 중 두 개 이상으로 구성하여 판매하는 제품은 「식품의 기준 및 규격」에 따른 특수의료용도식품의 제조·가공기준을 참고로 하여 섭취열량 및 영양성분을 끼니별로 구분하여 추가로 표시하여야 하며, 소비자가 밥을 별도로 준비하여 같이 섭취하도록 구성된 제품은 섭취에 적절한 밥의 종류, 준비방법, 섭취량과 밥을 포함한 열량 및 영양성분을 추가로 표시하여야 한다. 이때 추가 표시사항은 제품에 동봉된 식단표 등 첨부문서에 표시할 수 있다.</u></p> <p><u>3) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면</u></p>

현 행	개 정 (안)
<p><u>카. ~ 파.</u> (생 략)</p>	<p><u>및 정보표시면의 표시사항 및 표시방법, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유 식품의 표시, 조사처리식품의 표시는 Ⅱ. 공통표시기준에 따른다.</u></p> <p><u>타. ~ 하.</u> (현행 카부터 파까지 와 같음)</p>
<p><u>하. 주류</u></p> <p>1) 유형</p> <p><u>가) 탁주</u></p> <p><u>나) 약주</u></p> <p><u>다) 청주</u></p> <p><u>라) 맥주</u></p> <p><u>마) 과실주</u></p> <p><u>바) 소주</u></p> <p><u>사) 위스키</u></p> <p><u>아) 브랜디</u></p> <p><u>자) 일반증류주</u></p> <p><u>차) 리큐르</u></p> <p><u>카) 기타 주류</u></p> <p><u>타) 주정</u></p> <p>2) 표시사항</p> <p>가) ~ 타) (생 략)</p>	<p><u>거. 주류</u></p> <p>1) ---</p> <p><u>가) 발효주류</u></p> <p><u>탁주, 약주, 청주, 맥주, 과실주</u></p> <p><u>나) 증류주류</u></p> <p><u>소주, 위스키, 브랜디, 일반 증류주, 리큐르</u></p> <p><u>다) 기타 주류</u></p> <p><u>라) 주정</u></p> <p>2) -----</p> <p>가) ~ 타) (현행과 같음)</p>

현 행	개 정 (안)
<p>과) 유전자변형식품(해당 경우에 한함. 다만, <u>증류주</u>와 같이 유전자변형 DNA 또는 유전자변형 단백질이 남아있지 않은 식품은 제외)</p>	<p>과) ----- ----- <u>증류주류</u> ----- ----- -----</p>
<p>하) 기타표시사항</p>	<p>하) -----</p>
<p>(1) ~ (11) (생 략)</p>	<p>(1) ~ (11) (현행과 같음)</p>
<p>(12) 주정 및 <u>증류주</u>(소주, 위스키, 브랜디, 일반증류주, 리큐르)는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있다.</p>	<p>(12) ----- <u>증류주류</u> ----- ----- ----- -----</p>
<p>(13) 주정 및 <u>증류주</u>(소주, 위스키, 브랜디, 일반증류주, 리큐르)는 복합원재료 명칭을 생략하고 주정 및 각각의 증류주원액으로 표시할 수 있다. 다만, 증류 후 사용되는 원재료(물 제외) 및 식품첨가물은 표시하여야 한다.</p>	<p>(13) ----- <u>증류주류</u> ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- -----</p>
<p>(14) (생 략)</p>	<p>(14) (현행과 같음)</p>
<p>3) (생 략)</p>	<p>3) (현행과 같음)</p>
<p><u>거</u>. (생 략)</p>	<p><u>너</u>. (현행 거와 같음)</p>

현 행	개 정 (안)
<p><b>너. 식육가공품 및 포장육</b></p> <p>1) 유형</p> <p>가) ~ 사) (생 략)</p> <p>아) <u>포장육(*축산물, 수입하는 식육 포함)</u></p> <p>2) 표시사항</p> <p>가) ~ 하) (생 략)</p> <p>거) 기타표시사항</p> <p>(1) ~ (8) (생 략)</p> <p>(9) 국내산 쇠고기(「소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분 기준」에서 정한 등급 의무표시 부위에 한한다)를 원재료로 사용한 포장육의 경우에는 축산물등급판정확인서에 표기된 등급을 <u>표시하여야 하며</u>, 이 경우 등급표시는 잉크·각인·소인 이외에 스티커로 표시할 수 있다. 다만, 최종소비자에게 그대로 판매되는 포장육은 식육의 등급 종류를 모두 나열하고 해당 등급을 <u>표시하여야 하며</u>, 등급표시 의무부위와 비의무부</p>	<p><b>더. 식육가공품 및 포장육</b></p> <p>1) ---</p> <p>가) ~ 사) (현행과 같음)</p> <p>아) <u>포장육(*축산물)</u></p> <p>2) -----</p> <p>가) ~ 하) (현행과 같음)</p> <p>거) -----</p> <p>(1) ~ (8) (현행과 같음)</p> <p>(9) -----</p> <p>----- 표시(쇠고기 1++등급의 경우, 괄호로 근내지방도 포함) 하여야 하며, -----</p> <p>----- 표시(쇠고기 1++ 등급의 경우, 괄호로 근내지방</p>

현 행	개 정 (안)
<p>위가 서로 혼재되고 2) 거) (12) (나)에 따라 2가지 이상의 부위가 포함되어 부위명 대신 용도로 표시한 경우에는 등급표시를 생략할 수 있다.</p> <p>(10) 식육추출가공품</p> <p>(가) 「식품위생법」에 의한 <u>특수용도식품</u>과 혼동될 수 있는 표시를 하여서는 아니 되며, 건강과 관련된 일체의 표시를 하여서는 아니 된다.</p> <p>(나) (생 략)</p> <p>(11) ~ (12) (생 략)</p> <p>3) (생 략)</p> <p><u>더.</u> (생 략)</p>	<p><u>도 포함)하여야 하며,</u> ----- ----- ----- -----.</p> <p>(10) -----</p> <p>(가) ----- <u>특수영양식품 또는 특수의료용도식품</u> ----- ----- -----</p> <p>(나) (현행과 같음)</p> <p>(11) ~ (12) (현행과 같음)</p> <p>3) (현행과 같음)</p> <p><u>러.</u> (현행 더와 같음)</p>
<p><u>러. 유가공품</u></p> <p>1) 유형</p> <p>가) ~ 파) (생 략)</p> <p><u>&lt;신 설&gt;</u></p> <p>2) 표시사항</p> <p>가) ~ 하) (생 략)</p>	<p><u>머. 유가공품류</u></p> <p>1) ---</p> <p>가) ~ 파) (현행과 같음)</p> <p><u>하) 유함유가공품</u></p> <p>2) -----</p> <p>가) ~ 하) (현행과 같음)</p>

현 행	개 정 (안)
<p>거) 기타표시사항</p> <p>(1) · (2) (생 략)</p> <p>(3) 유산균첨가제품의 경우에는 특정균의 함유사실을 표시하고자 하는 경우에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다.</p> <p><u>&lt;신 설&gt;</u></p> <p>(4) ~ (16) (생 략)</p> <p>3) (생 략)</p> <p><u>머.</u> (생 략)</p>	<p>거) -----</p> <p>(1) · (2) (현행과 같음)</p> <p>(3) -----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----.</p> <p>(예시) “<i>Lactobacillus acidophilus</i> 100,000,000(1억) CFU/g”, “<i>Lactobacillus acidophilus</i> 1억 CFU/g” 등</p> <p>(4) ~ (16) (현행과 같음)</p> <p>3) (현행과 같음)</p> <p><u>머.</u> (현행 머와 같음)</p>
<p><u>버.</u> 동물성가공식품류</p> <p>1) (생 략)</p> <p>2) 표시사항</p> <p>가) ~ 파) (생 략)</p> <p>하) 기타표시사항</p> <p>(1) (생 략)</p> <p>(2) 추출가공식품</p> <p>(가) ~ (나) (생 략)</p>	<p><u>서.</u> 동물성가공식품류</p> <p>1) (현행과 같음)</p> <p>2) -----</p> <p>가) ~ 파) (현행과 같음)</p> <p>하) -----</p> <p>(1) (현행과 같음)</p> <p>(2) -----</p> <p>(가) ~ (나) (현행과 같음)</p>



현 행	개 정 (안)
<p>(다) <u>특수용도식품</u>과 혼동될 수 있는 표시를 하여서는 아니 되며, 건강과 관련된 일체의 표시를 하여서는 아니 된다.</p> <p>3) (생 략)</p>	<p>(다) <u>특수영양식품 또는 특수의료용도식품</u> ----- ----- -----.</p> <p>3) (현행과 같음)</p>
<p><u>서. 벌꿀 및 화분가공품류</u></p> <p>1) (생 략)</p> <p>2) 표시사항</p> <p>가) 벌꿀류 및 로열젤리류(로열젤리에 한함)</p> <p>(1) (생 략)</p> <p>(2) <u>벌꿀류</u>의 경우 주밀원의 종류에 따라 아카시아꿀, 밤꿀 또는 잡화꿀 등으로 구분 표시하여야 한다.</p> <p>(3) (생 략)</p> <p>나) 로열젤리제품(로열젤리 제외) 및 화분가공식품</p> <p>(1) ~ (3) (생 략)</p> <p>(4) <u>유통기한(벌꿀류는 유통기한 또는 품질유지기한)</u></p> <p>(5) ~ (13) (생 략)</p>	<p><u>어. 벌꿀 및 화분가공품류</u></p> <p>1) (현행과 같음)</p> <p>2) -----</p> <p>가) ----- -----</p> <p>(1) (현행과 같음)</p> <p>(2) <u>벌집꿀, 벌꿀</u>----- ----- -----</p> <p>(3) (현행과 같음)</p> <p>나) ----- -----</p> <p>(1) ~ (3) (현행과 같음)</p> <p>(4) <u>유통기한</u></p> <p>(5) ~ (13) (현행과 같음)</p>

현 행	개 정 (안)
3) (생 략)	3) (현행과 같음)
<p><u>어.</u> 즉석식품류</p> <p>1) 유형</p> <p>가) (생 략)</p> <p>나) 즉석섭취·편의식품류 즉석섭취식품, 신선편의식품, 즉석조리식품, &lt;신 설&gt;</p> <p>다) (생 략)</p> <p>2) ~ 3) (생 략)</p> <p><u>저.</u> (생 략)</p>	<p><u>저.</u> 즉석식품류</p> <p>1) ---</p> <p>가) (현행과 같음)</p> <p>나) ----- ----- -----, <u>간편조리세트</u></p> <p>다) (현행과 같음)</p> <p>2) ~ 3) (현행과 같음)</p> <p><u>처.</u> (현행 저와 같음)</p>
<p><u>처.</u> 식용란</p> <p>1) 표시사항</p> <p>가) (생 략)</p> <p>나) <u>달걀 껍데기(표시의무자: 생산자 또는 식용란수집판매업의 영업자)</u></p> <p>(1) ~ (3) (생 략)</p> <p>(4) 기타표시사항</p> <p>(가) (생 략)</p> <p>(나) 산란일, 고유번호 및 사</p>	<p><u>커.</u> 식용란</p> <p>1) -----</p> <p>가) (현행과 같음)</p> <p>나) ----- <u>생산자, 식용란선별포장업 또는 식용란수집판매업-----)</u></p> <p>(1) ~ (3) (현행과 같음)</p> <p>(4) -----</p> <p>(가) (현행과 같음)</p> <p>(나) -----</p>

현 행	개 정 (안)
<p>육환경번호는 함께 표시하여야 한다. 예시) 1004M3FDS2</p> <p><u>&lt;단서신설&gt;</u></p> <p>(다) (생 략)</p> <p>2) (생 략)</p> <p><u>커.</u> (생 략)</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>다만, 「축산법 시행령」 제14조의 3에 따라 닭 사육업 등록 대상에서 제외되는 사육시설 면적 10m<sup>2</sup> 미만인 닭 사육업에서 생산하여 용기·포장에 넣거나 싸서 출하·판매하는 달걀의 경우에는 고유번호를 표시하지 아니한다.</p> <p>(예시) “1004 2”</p> <p>(다) (현행과 같음)</p> <p>2) (현행과 같음)</p> <p><u>터.</u> (현행 커와 같음)</p>
<p><u>터.</u> 자연상태 식품</p> <p>1) (생 략)</p> <p>2) 표시사항</p> <p>가) (생 략)</p> <p>나) 업소명(채취·생산자, 채취·생산자단체명 또는 포장업체명, 수입식품의 경우 <u>수입판매업소</u></p>	<p><u>피.</u> 자연상태 식품</p> <p>1) (현행과 같음)</p> <p>2) -----</p> <p>가) (현행과 같음)</p> <p>나) -----</p> <p>-----</p> <p>----- <u>수입판매업</u></p>

현 행	개 정 (안)
<p><u>명 포함</u>)</p> <p>다) 생산연도 또는 생산연월일 (채취·수확·어획·도축한 연도 또는 연월일). 다만, <u>제조연월일</u> 을 추가로 표시할 수 있다.</p> <p>라) 내용량&lt;<u>단서신설</u>&gt;</p> <p>마) ~ 아) (생 략)</p> <p>2. · 3. (생 략)</p>	<p><u>소명</u>)</p> <p>다) ----- ----- ----- <u>포장일자</u> 를-----.</p> <p>라) -----[<u>다만, 관능으로 내용물을 확인할 수 있도록 투명하게 포장(진공포장 제외)한 것은 내용량 표시를 생략할 수 있음</u>]</p> <p>마) ~ 아) (현행과 같음)</p> <p>2. · 3. (현행과 같음)</p>
<p>4. 기구 또는 용기·포장</p> <p>가. 표시사항</p> <p>1) · 2) (생 략)</p> <p>3) ‘식품용’ 단어 또는 도 7에 따른 ‘식품용 기구 도안’ 표시</p> <p>가) (생 략)</p> <p>나) 표시장소 : <u>II. 1. 가.</u>에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장</p>	<p>4. 기구 또는 용기·포장</p> <p>가. -----</p> <p>1) · 2) (현행과 같음)</p> <p>3) ----- -----</p> <p>가) (현행과 같음)</p> <p>나) ----- : <u>규칙 제5조 관련 별표 3</u> ----- -----</p>

현 행	개 정 (안)
<p>에 표시하거나 제품자체에 표시한다.</p> <p>다) 표시방법 : 잉크·각인 또는 소인으로 표시한다. 표시방법은 <u>잉크·각인 또는 소인으로 표시하는 것을 원칙으로 하되</u>, 제품의 특성상 잉크·각인 또는 소인이 불가능한 경우 스티커 또는 꼬리표를 사용하여 표시할 수 있다.</p> <p>4) · 5) (생략)</p> <p>나. (생략)</p>	<p>----- -----.</p> <p>다) ----- : ----- ----- 표시하는 ----- ----- ----- ----- ----- -----.</p> <p>4) · 5) (현행과 같음)</p> <p>나. (현행과 같음)</p>
<p>『별지1』 표시사항별 세부표시 기준</p> <p>1. 식품(수입식품을 포함한다) 가. (생략)</p> <p>나. 영업소(장) 등의 명칭(상호) 및 소재지</p> <p>1) 업종별 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지의 표시사항은 다음과 같다.</p>	<p>『별지1』 표시사항별 세부표시 기준</p> <p>1. 식품(수입식품을 포함한다) 가. (현행과 같음)</p> <p>나. 영업소(장) 등의 명칭(상호) 및 소재지</p> <p>1) ----- ----- -----.</p>



현 행	개 정 (안)
<p>바. 원재료명</p> <p>1) · 2) (생 략)</p> <p>3) (생 략)</p> <p>가) ~ 마) (생 략)</p> <p>바) <u>식품공전 제1. 3. 식품원재료</u> 분류 1), 2)에 해당하는 원재료 중 개별 원재료의 중량비율이 2%미만인 경우에는 분류명칭으로 표시할 수 있다.</p> <p>사) · 아) (생 략)</p> <p>4) (생 략)</p> <p>사. · 아. (생 략)</p> <p>2. ~ 4. (생 략)</p>	<p>바. 원재료명</p> <p>1) · 2) (현행과 같음)</p> <p>3) (현행과 같음)</p> <p>가) ~ 마) (현행과 같음)</p> <p>바) 「<u>식품의 기준 및 규격</u>」  <u>제1. 4. 식품원료</u> -----  -----  -----  -----.</p> <p>사) · 아) (현행과 같음)</p> <p>4) (현행과 같음)</p> <p>사. · 아. (현행과 같음)</p> <p>2. ~ 4. (현행과 같음)</p>