

日本の食品表示制度

■ 식품에 부착된 표시외에도, 가게앞에 붙은 광고, 판매인에 의한 설명, T.V, 라디오, 신문, 잡지등의 매스컴광고와 전단에 의한 광고등에 의한 정보는 소비자가 시장에 유통되고 있는 식품을 선택, 구입하는 경우에 없어서는 안되는 것이다. 최근 식생활의 다양화, 기술의 발달에 수반해 새로운 형태의 식품이 차츰차츰 등장하고 있지만, 제조, 유통업자가 가진 정보와 소비자의 지식, 정보와의 사이에 커다란 차이가 있어, 소비자의 적절한 선택, 구매를 위해서는 제조, 유통업자로부터의 상품정보의 제공이 불가결하게 되고 있다. 그 중에서도 표시는 상품에 부착되어 있으므로, 소비자가 상품을 손에 넣을 경우, 확실히 가장 중요한 정보이다.

또, 이물혼입등의 사고발생시의 롯데식별을 용이하게 하고, 위해의 발생을 방지하는 동시에, 적절한 표시를 통해, 공정한 경쟁을 확보한다고 하는 중요한 기능을 가지고 있는 것도 잊어서는 안된다. ■

1. 식품표시의 역사

식품의 표시는 식품이 지역내에서 유통, 소비되고 있는 경우에는, 생산자와 소비자의 사이에 신뢰관계가 성립되고, 상품의 素性도 명확하기 때문에 필요하지는 않다. 그러나 식품이 대량으로 생산되어 광역유통하게 되어, 위조품, 불량품의 발생이라고 하는 사태라도 생기게 되면, 식품의 품질을 판단하기 위해, 또 안전성 확보의 관점

에서 표시의 필요성이 인식되게 된다.

식품표시의 역사를 보면, 이미 1900년, 안전성확보를 위한 청량음료수에 대해서 제조자의 성명, 회사명, 영업소의 소재지 및 제조년월일을 기재한 표지에 용기를 포함하는 것이 의무화되었고, 1910년에는 식품첨가물의 표시가 의무화되었다. 가공식품의 표시가 본격적으로 제도화된 것은 1947년에 제정된 식품위생법에 표시가 결정되고 나서이다. 또 이것과 같은 시기에 GHQ의

신청에 따라 통조림에 대해서 품명, 공장명, 제조년월일을 표시하는 can mark의 제도화도 실시되고 있다. 식품의 표시가 현재와 같은 형으로 정비되는 동기가 되었던 것은 1960년의 통조림 사건이다. 이것은 당시 통조림제조업계에서는 쇠고기 통조림에 말고기를 사용하는 것이 거의 상례화되고 있었던 것이 판명되어 사회문제로 되었던 것이지만, 사건후 농림성은 축육의 맛을 가미, 축육야채 익힘, 축육 corn beef의 각 통조림에 대해서 일본농림규격을 제정(1961년 1월)하고, 후생성도 식품위생법 시행규칙을 개정(1961년 6월)하여, 원료육의 종류를 표시하게 했다.

또 공정거래위원회에서는 1962년 부당경품류 및 부당표시 방지법을 제정해 공정한 거래확보의 관점에서 적극적으로 규제하게 되었다. 그후, 생산기술의 향상에 의해 상품의 내용이 소비자만이 아니고, 유통, 판매업자에게도 이해되지 않은것이 늘었기 때문에 상품선택의 기준으로서의 적절한 표시에의 관심이 한층 높아져 왔다. 그중, 1968년에 제정된 소비자보호 기본법에서 표시의 적정화에 관해 국가가 필요한 시책을 강구하는 것이 요구되어, 1969년 후생성이 식품·위생법 시행규칙을 개정하고, 용기·포장에 넣어진 가공식품 모두에 표시의무를 부과하고, 농림성도 1970년 농림물자규격법을 개정하여, JAS 적합을 물어, 해당식품 모두에 일정한 품질표시를 의무화하기 위한 제도를 도입했다. 이것에 따라 현재 식품표시 제도가 완성된 것이다.

이하, 주로 농림수산성이 한 식품표시 제도에 대해서 살펴보기로 하겠다.

2. 식품표시제도의 현상

앞에서 서술한 대로, 현재 일본에 있어서 식품의 표시에 관한 주 법률로서는,

① 식품위생법

② 농림물자의 규격화 및 품질표시의 적정화에 관한 법률

③ 부당경품류 및 부당표시 방지법이 있다. 이 외, 내용량의 표시를 요구한 계량법, 영양강화를 한 식품등에서 영양성분등의 표시를 의무화하고 있는 영양개선법도 식품의 표시에 관해 중요한 법률이다.

(1) 식품위생법

식품위생법에서는 공중위생상 위해의 발생방지를(식품의 안전성 확보) 목적으로 하고, 식품사고가 발생한 경우의 원인규명을 위한 제조년월일, 제조자, 사용한 식품첨가물등의 표시를 의무화하고 있다. 대상이 되는 것은 표 1의 식품이고, 표 2에 언급한 사항의 표시를 의무화하고 있다.

표시의 방법으로는 용기포장을 열지않아도 용이하게 볼 수 있게 해당 용기포장 또는 포장의 보기쉬운 장소에, 국문으로 읽기 쉽고 이해하기 쉬운 용어로 정확히 표시하도록 되어 있다.

표 1. 식품위생법에 의해 표시의 기준이 결정된 식품

- | |
|---|
| <p>(1) 마가린 (2) alcohol음료(alcohol용량 1% 이상을 함유하는 음료) (3) 청량음료수 (4) 식육제품 (5) 어육햄, 어육소세지 및 고래고기 베이컨류 (6) 시안 화합물을 함유하는 두류 (7) 냉동식품(제조 또는 가공한 식품 및 생선토막 또는 조갯살로 된 경어패류를 동결시킨 것으로 용기포장에 넣어진 것에 한 함) (8) 방사선 조사식품 (9) 용기포장 채움 가압가열 살균식품(통조림, 병조림, 레토르트 식품류) (10) 용기포장에 넣어진 식품(上記 이</p> |
|---|

의의 것)으로, 다음의 것

① 식육, 생굴, 생면류(삶은 면류를 포함), 즉석면류, 도시락, 조리빵, 부식물, 어육연제품 및 생과자류

② 가공식품으로 ①에 언급된 것 이외의 것

③ 감귤류, 바나나

표 2. 식품위생법에 근거한 기본적인 표시 사항

(1) 명칭

(2) 제조 또는 가공년월일(제조 또는 가공년월일이 분명하지 않은 수입품은 수입년월일이라는 뜻의 문자를 붙인 년월일)

(3) 제조소 또는 가공소의 소재지(수입품은 수입업자의 영업 소재지) 및 제조자 또는 가공자(수입품은 수입업자)의 성명(법인의 경우는 그 명칭)

(4) 첨가물(영양강화의 목적으로 사용된 것, 가공조제 제외)

(5) 주요 원재료명(통조림식품의 경우)

(2) 농림물자의 규격화 및 품질표시의 적정화에 관한 법률(JAS법)

농림물자의 품질개선, 생산의 합리화, 거래의 단순공정화 및 사용 또는 소리의 합리화를 도모하기 위해, 품질기준 및 표시기준(JAS 규격)에 의해 격(格)을 태긴 합격제품에 JAS mark의 표시를 하는 것을 인정하는 동시에(JAS 규격제도), 일반소비자의 선택에 도움을 주기 위해, 원칙적으로 JAS 규격이 제정되고 있는 농림물자에 대해서 품질표시기준을 정해, 모든 제조업자들에게 품질에 대한 적정한 표시를 의무화하고 있다(품질표시제도). 품질 및 표시의 기준을 정하고 있는 JAS규격(표 3)에 합격한 제품에는 그것을 나타내는 JAS mark가 제품에 붙는다. 이 경우에는 당연

히 규격에 근거한 품질표시가 되지 않으면 안된다.

표 3. 品目別 日本農林規格數(표시기준을 정한 것)

(1991년 7월말 현재)

| | | | | | |
|---|---|----|---|---|-------|
| 면 | | | | 류 | (8) |
| 얼 | 린 | 두 | | 부 | (1) |
| 식 | 품 | 성 | 단 | 백 | 및 |
| 조 | 미 | 식 | 물 | 성 | 단 |
| 식 | 물 | 성 | 단 | 백 | 식 |
| 조 | | | | | 료 |
| 토 | 마 | 토 | 가 | 공 | 품 |
| 건 | | 조 | | 스 | 프 |
| 유 | 지 | (마 | 가 | 린 | 류 |
| 포 | 도 | | | | 당 |
| 캔 | | | | | 류 |
| 花 | | | | | 디 |
| 체 | 리 | 설 | 탕 | 절 | 임 |
| 잼 | | | | | 류 |
| 우 | 유 | 및 | 유 | 제 | 품 |
| 과 | | 실 | | | 류 |
| 두 | | | 유 | | 류 |
| 식 | 료 | 통 | 조 | 및 | |
| 식 | 료 | 병 | 조 | 림 | (106) |
| 레 | 토 | 르 | 트 | 파 | 우 |
| 조 | 리 | 냉 | 동 | 식 | 품 |
| 냉 | 동 | 만 | 두 | 류 | (1) |
| 농 | 산 | 물 | 漬 | 物 | (10) |
| 건 | 조 | 매 | 시 | 포 | 테 |
| 건 | | | | | 이 |
| 축 | 육 | 가 | 공 | 품 | (20) |
| 수 | 산 | 가 | 공 | 품 | (19) |
| | | | 계 | | (304) |

한편 품질기준은 대상이 되는 품목의 모든 제품에 의무화가 실현된다. 품질표시기준에 있어서 표시는 JAS규격에 준해 정해지고, 대체로 ① 품명, ② 제조년월일, ③

제조사 또는 판매업자의 성명(명칭), 주소, ④ 원재료명(식품첨가물을 포함), ⑤ 내용량, ⑥ 기타(상미기간, 보존방법, 원산국명 등)의 표시를 의무화하고 있다.

품질표시기준의 제정에 있어서는 해당대 상품목에 관련된 다른 법령(식품위생법, 경표법, 계량법)의 표시에 관한 규제를 만족하도록 정해져 있으므로, 품질표시기준이 정해져 있는 품목의 표시에 대해서는 그 기준에 따라 표시를 하면 관계법령에 있어서 요청받고 있는 표시사항을 모두 만족하게 된다. 1991년 7월말 현재, 음료식품 및 유지에 관련된 JAS규격중 품질표시에 관한 규정을 갖는 것은 304가지, 품질표시 규정은 46가지이다. 품질표시기준이 정해진 품목을 표 4에, 표시사례를 그림 1에 나타냈다.

표 4. 품질표시기준설정품목
(1991년 7월말 현재)

| 명 | 칭 | 제정(고시) 년 월 일 |
|-------------|---|---|
| 과실음료 | | '71. 8. 3 |
| 탄산음료 | | '71. 8. 3 |
| 어육햄 및 어육소세지 | | '71. 8. 3 |
| 간장 | | ('78. 1.10) '72. 1.27 ('80. 3. 7) |
| 식용식물유지 | | '72. 1.27 |
| 마가린 | | '72. 1.27 |
| 즉석면류 | | ('85. 7.22) '72. 8.25 |
| 잼류 | | '72. 8.28 |
| 베이컨류 | | '73. 5.25 |
| 햄류 | | '73. 5.25 |
| 얼린두부 | | ('81. 8.21) '73. 6. 4 |
| 마카로니류 | | '74. 2. 1 |
| 우스타소스류 | | '74. 6.27 |
| 혼합 프레스햄 | | '74. 7. 8 |

| 명 | 칭 | 제정(고시) 년 월 일 |
|-----------------|---|-----------------|
| 된장 | | '74. 7. 8 |
| 특수포장어묵류 | | '75. 1.22 |
| 섬계 가공품 | | '75. 2.22 |
| 풍미조미료 | | '75.11.18 |
| 섬계무침 | | '75.11.18 |
| 간장 | | '72. 1.27 |
| 토마토피레 및 토마토펜스트 | | '76. 4.24 |
| 이외의 토마토 가공품 | | ('79.10.11) |
| 건조스프 | | '76. 8.11 |
| 건조매시포테이토 | | '77. 2.10 |
| 소세지 | | '77. 4.25 |
| 혼합 소세지 | | '77. 4.25 |
| 기다랭이포 | | '77. 7. 8 |
| 레토르트파우치식품 | | '77.12. 5 |
| 냉동 햄버그 스테이크 | | '77. 6.23 |
| 체리설탕절임 | | '78. 2.15 |
| 아이스크림 | | '78. 7.21 |
| 건조미역 | | '78. 6.28 |
| 염장미역 | | '78. 6.29 |
| 조리냉동식품 | | '78.10. 7 |
| 식초 | | '79. 6. 8 |
| 과실통 · 병조림 | | '79. 7. 7 |
| 소면류 | | '80. 9.26 |
| 야채통 · 병조림 | | '80.10. 3 |
| 두유, 조제두유 및 두유음료 | | '81.11.16 |
| 면류동용 찌유 | | '84.10.16 |
| 축산물통 · 병조림 | | '86.11.18 |
| 건면류 | | '86.11.18 |
| 조리식품통 · 병조림 | | '86.11.18 |
| 냉동 미트볼 | | '90. 8. 9 |
| 냉동 만두 | | '90. 8. 9 |
| 풍미어묵 | | '90. 8. 9 |

(註) 制定(告示) 年月日欄의 ()는 全面改正年月日

식용식품유지중 식용면실유

| | |
|-------|----------------------------------|
| 품명 | 식용면실유 |
| 원재료명 | 식용면실유 |
| 내용량 | ○○○g |
| 제조년월일 | 3. 8. 1 |
| 제 조 명 | ○○ 제유주식회사 東京都千代田區露が關 1-2-1 |

(3) 부당경품류 및 부당표시방지법(경표법)

공정한 경쟁의 확보에 의한 일반소비자의 이익보호를 목적으로 부당하게 손님을 유인하고, 공정한 경쟁을 저해할 염려가 있다고 인정되는 표시를 금지하고 있다. 또 사업자등이 설정한 공정경쟁규약에 참가한 사업자등은 규약에서 정한 표시화의 의무가 된다.

공정경쟁규약은 1991년 7월말 현재 34가지 식품(표 5 참조)에 대해서 정해져 있고 표시항목은 표 6과 같다.

표 5. 공정경쟁규약설정품목

| 품명 | 인정년월일 | 품명 | 인정년월일 |
|------------|-------------|----------------|-------------|
| 飲用乳 | '68. 5. 30 | 초코렛이용식품 | '72. 10. 4 |
| 발효유, 유산균음료 | '77. 12. 12 | 츄잉껌 | '75. 9. 3 |
| 살균유, 산균음료 | '77. 12. 12 | 凍豆腐 | '70. 3. 30 |
| 치즈 | '71. 3. 31 | 食酢 | '70. 3. 7 |
| 아이스크림류 | '75. 9. 3 | 과실음료등 | '71. 3. 2 |
| 별꿀류 | '69. 11. 10 | 커피음료등 | '77. 12. 22 |
| 로얄제리 | '79. 9. 20 | 합성레몬 | '67. 10. 27 |
| 섬재식품 | '74. 3. 30 | 豆乳類 | '87. 12. 28 |
| 고추명란식품 | '88. 11. 1 | 마가린류 | '67. 2. 22 |
| 가다랭이 | '69. 10. 15 | 관광토산품 | '66. 2. 12 |
| 食品 | 김 | 맥주 | '79. 12. 17 |
| 식품통조림詰 | '68. 8. 30 | 수입맥주 | '82. 3. 8 |
| 토마토가공품 | '76. 10. 20 | 위스키 | '80. 7. 30 |
| 粉와사비 | '69. 1. 20 | 수입위스키 | '80. 7. 30 |
| 生麵類 | '76. 10. 20 | 소주乙類 | '86. 6. 16 |
| 비스켓류 | '71. 3. 31 | 아와모리소주 | '83. 11. 24 |
| 초코렛류 | '71. 3. 25 | 식육(東京都)의 27都府縣 | '70. 4. 14 |

즉석중화면(조미료 첨부의 경우)

| | |
|-------|---|
| 품명 | 즉석중화면 |
| 원재료명 | 유부면(소맥분, 식물성단백, 卵粉, 식물유지, 라드, 간수, 산화방지제(비타민E), 첨부조미료(식염, 닭고기엑기스), 향신료, 조미료(아미노산등) |
| 내용량 | 내용중량 ○○○g, 면중량 ○○g |
| 제조년월일 | 3. 8. 1 |
| 상미기간 | 6개월 |
| 보존방법 | 직사일광을 피해 상온에서 보존 |
| 조리방법 | 表面에 기재 |
| 제 조 자 | ○○식품주식회사 東京都千代田區露が關 1-2-1 |

그림 1. 품질표시기준의 일괄표시 예

표 6. 공정경쟁규약에 따른 표시항목

1. 공동표시사항
 - (1) 종류별 명칭
 - (2) 제조년월일
 - (3) 제조소 소재지
 - (4) 제조업자, 판매업자의 성명
 - (5) 원재료명
 - (6) 식품첨가물
 - (7) 내용중량(소비자를 오인하게 하는 표시에 관한 금지규정이 정해져 있다)
2. 개별표시사항의 예
 - (1) 발효유, 유산균음료...보존상의 주의
 - (2) 식품통조림...원료의 배합비율
 - (3) 식초...순도, 사용방법

공정경쟁규약은 업계의 자주규제기관(공정거래협의회등)에 의해 운영된다고 하는 성격을 가지므로, 규약에 참가하는 사업자에게는 구속력이 있지만, 참가사업자이외(outsider)에게는 규약준수 의무는 없다.

(4) 계량법

적정한 계량을 확보하기 위해, 용기에 넣거나 또는 포장식품에 대해서 해당상품을 판매하는 자(제조업자등)에게 실제량의 표시를 의무화하고 있다.

(5) 영양개선법

영양개선법에서는 국민의 영양개선 관점으로부터 영양성분의 보급이 가능하다는 표시를 하는 식품(강화식품), 乳兒用, 幼兒用, 임산부용, 병자용등 특별용도에 적합하다는 뜻을 표시하는 식품(특별용도식품), 특별용도식품중 특정보건의 목적을 기대할 수 있다는 표시를 하는 식품(특정보건용식품)에 대해서는, 후생대신의 허가를 받는 동시에, 허가를 받은 식품에 대해서는 그 허가증표를(특수영양식품인 것을 나타내는 인형 mark) 첨부하는 동시에 일정한 표시(표 7)를 의무화하고 있다.

표 7. 특수영양식품의 표시사항(영양개선법 시행규칙에서)

- (1) 상품명
- (2) 제조년월일
- (3) 제조소 소재지
- (4) 제조자의 성명(법인의 경우를 그 명칭)
- (5) 별기양식 제3에 의한 허가증표(인형 mark)
- (6) 허가를 받은 표시의 내용
- (7) 강화식품에 대해서는 해당강화식품에 의한 보급이 가능한 영양성분의 함유량
- (8) 특별용도식품에 대해서는 허가를 받은 이유 및 성분 분석표, energy량 및 원재료의 명칭
- (9) 특정보건용 식품에 대해서는 품질보유기한(제조후 정해진 보존의 조건에서 품질의 보유가 가능한 기한을 말함), 특정보건용식품이라는 뜻, 내용량, 섭취량 및 섭취상 주의사항
- (10) 섭취, 조리 또는 보존의 방법에 관해 특히 주의를 필요로 하는 것에 대해서는 그 주의사항
- (11) 허가를 받은 자가 제조자 이외의 사람일 때는 그 허가를 받은 자의 영업소 소재지 및 성명(법인의 경우 그 명칭)

(6) 지방공공단체의 조례에 의한 것

식품위생법, JAS법등에 의한 표시의 규제가 행해지고 있지 않은 품목(빵류, 納豆, 충전두부등)에 대해서 보완적으로 지방공공단체에서 조례에 근거해 표시사항으로 정하고 있는 예가 있다. 조례에 의한 표시 기준 설정품목수가 많은 東京都의 예를 표 8에 나타냈다.

표 8. 包裝食品의 標示基準 設定狀況(東京都)

| 대 상 품 목 | 표 시 사 항 |
|---|---|
| 빵류 층진두부 상기이외의 두부 두부가공품(튀김, 유부 및 야채, 다시마등을 넣은 유부등) 식용유에 튀긴 과자 및 油을 뿌리거나 또는 塗布한 菓子 납두. premix류 | 제조년월일 원재료명, 내용량, 제조년월일, 품질보존기간 원재료명, 내용량, 제조년월일, 상기상 주의 제조년월일, 상기상 주의 제조년월일, 보존방법, 상기상 주의 원재료명, 내용량, 제조년월일 또는 상미기한, 보존방법, 상기상 주의 |
| 곤약 찜목판어묵, 찜구이어묵, 찜어묵 꼬치어묵, 튀김어묵, 한 뺨 조리냉동차식품(품질표시기준이 정해져 있는 것 제외) | 원재료명, 내용량, 제조년월일 원재료명, 원재료배합활합, 내용량 원재료명, 내용량 원재료명, 원재료배합활합, 내용량, 상기상 주의 |
| 소맥분 생면류 | 제조년월일, 종류명, 주요용도 생것, 삶은것, 전것등 별, 원재료명, 내용량, 보존방법, 상기상 주의 |
| 계란 해물조림류 및 증두 불고기의 조미국물류, 밥위에 뿌려먹는 류, 염신 야채지물(一夜 절임류에 한함) 포장떡 | 난중구분, 사업자의 성명 또는 명칭 및 주소 원재료명, 상미기간, 보존방법, 사용상 주의 원재료명, 내용량, 제조년월일, 보존방법, 상기상 주의 품명, 제조년월일, 상기상 주의 원재료명, 제조년월일 또는 상미기한, 보존방법, 살균포장 |
| 인스탄트커피, 레귤러커피 | 원재료명, 제조년월일 또는 상미기한, 보존방법, 상기상 주의 |
| 홍차 | 제조년월일, 포장년월일 또는 상미기한, 보존방법, 상기상 주의 |
| 분말청량음료수 즉석 curry-roux | 원재료명, 제조년월일, 보존방법, 상기상 주의 원재료명, 제조년월일, 상기상 주의 |
| stew 벌꿀류 | 원재료명, 내용량, 제조년월일, 상기상 주의 품명, 탈취, 탈색, 원재료명, 원재료의 비율 또는 중량, 제조년월일, 사업자명, 소재지 |

3. 통달에 근거한 것

표시에 관한 제도의 운영에 관해서는 지금까지 설명한대로 법률에 근거한 표시제도를 기본으로 해서 추진하고 있지만 제도상 강하게 의무화하는 것이 가능하다고 하는 장점이 있는 것, 규격기준을 제정할 때에는 자문기관의 조사, 심의를 필요로 하는 등, 기술적 자료의 축적, 자료수집등에 시간이 걸리는 경우가 많다. 그래서 건강식품등의 새로운 형태의 식품에서는 상품으로서의 '품질특성이 정착되지 않고, 품질의 좋고 나쁨의 기준이 명확하지 않기 때문에 규격만들기가 어렵고 또 조사에 시간을 들이고 있는 사이에 상품수명이 다해 버리는 경우도 있는 등 JAS규격과 품질표시기준에 익숙하지 않은 것도 있다.

또 지역에서 유통되는 식품에 대해서는 법률에 근거한 전국적인 규격을 필요로 하지 않는 경우도 있다.

이렇게 JAS규격과 품질표시 기준에 의한 표시의 규제가 어려운 식품에 대해서 표시의 규격화를 도모하기 위해 농림수산성에서는 통달과 예산조치에 근거한 표시제도를 설정하고 있다.

(1) 신식품등 품질표시 지침

건강식품, 자연식품, 복제식품, 감염식품 등 새로운 형태의 식품에 대해서 1987년도부터 품질표시의 적정화를 위한 표시지침을 설정하고 있고 1991년 7월말에 9품목(표 9 참조)에 대해서 기준을 설정했다. 지침의 내용은 품질표시 기준에 입각한 내용(표 10 참조)으로 되어 있다.

표 9. 지침이 설정되어 있는 품목

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> (1) 어란 성형가공품 (2) 울무식품 (3) 비타민C 함유과자 |
|---|

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> (4) 불고기등의 조미국물 (5) 반발효차등 (6) 오롱차음료 (7) 즉석 된장국 (8) 미네랄 워터류(용기에 넣은 음용수) (9) 아침식사 cereal |
|--|

표 10. 지침에 의한 기본적인 표시사항

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> (1) 품명 (2) 원재료명 (3) 내용량 (4) 제조년월일 (5) 보존방법 (6) 제조업자등 (7) 원산국명(수입품의 경우) |
|--|

(註) 그의 품목마다에 고유의 표시사항을 정하고 있다.

(2) 청과물의 일반품질 표시지침

식품표시에 관한 제제도는 원칙적으로 가공식품을 대상으로 하고 있고 신선한 식품은 무포장인체로 판매 또 그 외관으로부터 선도와 품질이 판단하기 쉽기 때문에 표시의 필요성은 적다고 생각되기 때문이다.

그러나 최근 소비자의 건강지향, 선도지향등 식생활의 다양화, 수입식품의 증대등을 배경으로 신선한 식품에 대해서도 소비자가 구입시 상품선택의 기준이 되는 객관적인 표시를 요구하는 소리가 강해지는 동시에 생산자측에서는 생산, 유통의 정보를 정확하게 전하고 싶다는 요청이 높아지고 있다. 그래서 1991년 2월에 청과물의 일반품질표시 지침을 작성해 4월부터 시행했다. 지침에 근거한 표시사항은 아래와 같지만 청과물의 판매상황에 맞는 표시항목을 생략할 수 있는 것으로 하고 있다.

- ① 기본적 표시사항
 - 품질 또는 품명

- 산지 또는 원산국
- 생산자, 출하자 또는 수입업자
- 내용량
- 크기 및 품위

② 임의적 표시사항

- 출하년월일
- 상미기한
- 먹는 시기(철)
- 보존방법
- 조리방법등

(3) 지역 인증 식품제도

지역에서 생산된 원재료를 확실히 사용하고 있는 가공식품과 재배 제조방법에 특징이 있다고 인정되는 식품에 대해서 그 품질과 표시가 都道府縣에서 정한 기준에 적합한 것에 인증mark를 붙이는 제도이다. 1991년 7월말 현재 8縣15품목(표 11 참조)에 대해서 사업이 실시되고 있다. 지역인증식품의 표시사항으로서는 JAS규격, 품질 표시기준에서 정해진 표시사항에 더해 「이 제품은 青森縣인 ○○(품종명)를 원료로 했습니다」(과즙의 예), 「본 제품은 햇별에 의해 건조를 했습니다」(매실장아찌, 和歌山縣의 예), 「채지(菜芝)(島取現산 100% 사용)」(채지초절임의 예) 등 제품의 특징에 관한 표시의 기준을 정하고 있다.

표 11. 지역 인증식품 사업실시 현 및 품목

| | |
|------|------------------------|
| 青森縣 | 사과천연과즙 |
| 岩手縣 | 사과천연과즙, 포도천연과즙, 낫또, 먼류 |
| 山梨縣 | 조합된장, 생고구마곤약, 平飼鶴卵 |
| 長野縣 | 쌀 |
| 兵庫縣 | 월과절임, 야채전국, 흑대두자반 |
| 和歌山縣 | 매실장아찌 및 조미 매실장아찌 |

| | |
|------|-------|
| 島取縣 | 채지초절임 |
| 慶兒島縣 | 천연쌀식초 |

(4) 자연식품 인증제도(미니 JAS)

지역적으로 생산, 유통되고 있는 식품으로 그 제품의 포장형태와 보존성등에 따라서 현재의 JAS규격의 제도에는 곧 적용하기 어려운 것에 대해서, 품질의 향상을 도모하는 동시에 소비자 보호를 기하기 위해 都道府縣이 제조등의 시설, 품질관리, 품질 및 표시의 기준(지역식품인증 기준)을 작성해 기준에 합격한 공장을 인증하고 그 제품에 인증mark를 붙이는 것을 인정하고 있다. 이 제도는 1991년 7월말 현재 24縣에서 실시되고 있고 품목마다의 표시 항목은 표 12와 같다.

표 12. 地域食品認定制度에 根據한 表示項目

| | 품명 | 원재료명 | 내용량 | 제조년월일 | 제조자등 | 상미기간 | 보존방법 | 전분함유율 |
|---|--------|------|-----|-------|------|------|------|-------|
| 두 | 부 | ○ | ○ | ○ | ◎ | ○ | ○ | |
| 유 | 부 | ○ | ○ | ○ | ◎ | ○ | | |
| 곤 | 낙 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | |
| 납 | 두 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | |
| 점 | 어 목류 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | ○ |
| 구 | 운 어 목류 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | ○ |
| 삶 | 은 어 목류 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | ○ |
| 튀 | 김 어 목류 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | ○ |
| 간 | 장 두 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | |
| 메 | 주 통 물 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | |

(註) ◎ : 두부-제조일 또는 제조요일, 유부-제조일

4. 이후의 과제

(1) 침과물의 특별표시

최근 소비자의 건강, 안전성 지향등을

반영해, 「유기재배」, 「유기농법」등 특별한 표시를 청과물이 다수 출회하고 있다.

그러나 이들 청과물등의 생산, 유통, 소비의 실태를 보면 표시에 대해서 공적인 기준이 없는 것, 표시의 진위를 소비자가 확인할 수 없는 것등의 문제가 있어 이것을 방치하면 청과물의 품질과 표시, 청과물에 대한 소비자의 불만과 불신이 양정되어 청과물의 원활한 생산, 유통, 소비의 촉진이 곤란하게 되는 것도 염려된다.

이미 미국에서는 유기농법에 대해서 법률에 근거한 제도화가 진행되어 표시, 인증제도에 대해서 검토가 진행되고 있다. EC에서도 유기농업에 관한 지침이 나오고 FAO/WHO 국제식품규격위원회에서도 검토가 시작되고 있다.

농림수산성에서는 이러한 움직임에 대응하기 위해 1991년 4월부터 청과물등 특별 표시 검토위원회 설치하고 그 실태를 검사하는 동시에 그 표시방법에 대해서 검토를 하고 있다.

(2) 제조년월일 표시를 둘러싼 의론

날짜표시에 대해서는 식품위생법 제정이래, 제조년월일이 원칙으로 되어 있어 소

비자의 사이에서도 정착되어 있지만, 최근 소비자, 유통업자로부터 이것에 가해 상미기간(한)도 병행해 표시해야 한다는 소리가 강하고, 제조업자로부터는 제조년월일에서 상미기한 표시에의 이행을 원하는 소리도 높다. 한편 제외국으로부터는 제조년월일 표시의 방법을 변경하고 국제적인 조정을 도모해야 한다는 요청이 밀려오고 있다. 더구나 지나친 선도지향, 상품의 날짜관리를 시정하기 위해서는 날짜표시방법에 대해서도 변경해야 한다는 지적도 있다.

(3) 기타

식품에 관해서는 그 외 원산국 표시, 성분표시, 조리식품, 외식등에 대한 표시방법, 환경문제에의 대응, 표시의 국제화, 복잡화한 표시의 간소화등 다양한 과제가 산적해 있다. 이러한 문제에 대해 생산, 유통, 소비자단체의 의향, 문제점을 충분히 고려해 JAS규격, 품질표시 기준의 활용, 보급추진외 지침등 기동적인 수법도 이용, 행정으로서 기민하게 대응해 가는 것이 요구되고 있다.