

## 미국의 새로운 식품표시규정

- 지난 1월 6일에 미국 FDA와 FSIS(Food Safety and Inspection Service)의 영양표시법(Labeling regulations)이 최종 발표되었다. FSIS는 육류, 가금류 그리고 이런 원료가 3%이상 함유된 가공식품(가공육 2% 이상)을 관장하고 FDA는 그외 식품을 관장하는데 두 기관의 최종 규칙간의 차이는 • FSIS는 경쟁사 제품과의 비교를 금지 • FSIS는 최종기한을 '94년 7월로 3개월 연장 • 표시규칙의 예외를 적용받는 '소규모업체'의 정의 • Stearic acid의 표시 • 4세이하 어린이용 식품에 대한 단백질 함량 표시 등이다. ■

### 가. 제도의 연혁

1. 1990년에 영양표시 및 교육법(Nutrition Labeling and Education Act)이 발표됨
2. 위 법에 따라 보건후생성의 식품의약품관리청(FDA)은 비육류제품에 대한 표시기준을, 농무성의 식품안전검역청(FSIS)에서는 육류 및 가금류의 표시기준을 1992년 11월 8일까지 작성하기로 하였으나 몇몇 사안에서 두 기관의 의견차이로 발표가 연기됨
3. 1993년 1월 6일에 식품표시규정 최종안 공표
4. FDA 관장 품목인 비육류제품은 1994년 5월 8일부터, FSIS 관장 품목인 육류와

가금류 가공제품은 1994년 7월 6일부터 영양표시가 의무화 됨

### 나. 식품표시규정의 내용

1. 일반(의무표시규정)
2. 내용물표시 규정
3. 영양소 함량과 관련된 표시 규정
4. 건강과 관련된 표시 규정
5. 기타

### 다. 의무표시 규정

1. 의무적으로 표시하여야 하는 식품

### (가) 비육류제품

(1) 판매를 위한 모든 가공식품은, 다음의 예를 제외하고는 영양정보를 표시하여야 한다. 예외에 해당한다 하더라도 그 제품에 대한 영양 강조를 하거나 포장에 어떤 다른 영양정보를 줄 경우 또는 광고에 이용할 경우에는 어떤 예외도 인정되지 않는다.

- ① 소규모회사에서 생산된 제품(연간 식품판매량이 5만불 이하이거나 총 판매량이 50만불 이하인 회사). 판매량의 산출은 최근 2년치를 평균한다.
- ② 레스토랑 식품이나 바로 먹을 수 있게 제공되는 식품
- ③ 거의 먹을 수 있게 되어 있다는 점에서 레스토랑 식품과 유사하지만 바로 먹는 것은 아니고, 그 자리에서 조리되며 그 장소 밖에서는 판매되지 않는 식품
- ④ 이 규정에 속한 모든 영양소의량이 매우 소량 함유된 식품(예 : 커피, 차)
- ⑤ 보통의 식품 형태가 아닌 식사보충제
- ⑥ 유아용 조제유
- ⑦ 특정 질환을 가진 환자의 영양적 필요성을 충족시키는데 사용되는 것과 같은 의료용 식품
- ⑧ 벌크 형태로 수송되는 식품
- ⑨ 기부받은 식품

위와 같은 식품은 면제되기는 하지만 원한다면 영양정보를 표시할 수 있다. 또한 12제곱인치보다 포장이 적을 때에는 영양정보를 적지 않아도 된다. 그러나 이 경우 소비자가 영양정보를 얻을 수 있는 주소나 전화번호를 반드시 제공하여야 한다.

### (나) 육류 및 가공육제품

(1) 생것이거나 한 가지 재료로 만든 제품을 제외하고는 모든 제품에 표시하여야 한다. 구입시 값('as packaged')로 표시하여야 한다. 즉 식품을 구입하고난 후 소비

자가 어떤 방법으로 조리하는가에 관계없이 식품의 구입시점을 기준해서 표시한다. 베이컨과 같이 구입 후 조리동안에 영양소가 상당히 변화할 수 있는 식품의 경우에는 섭취시 값('as consumed')으로도 표시가 가능한데 이 경우에는 그 식품의 준비 및 조리과정을 분명하게 제시하여야 한다. '섭취시 값'이란 지방, 밀가루, 소금 등 영양성분을 변화시킬 수 있는 어떠한 재료도 첨가하지 않은 상태에서, 일상적 방법으로 조리했을 때의 값을 의미한다.

(2) 생것이나 단일재료로 된 육류 또는 가공육 가공제품, 예를들어 로스트 비프, 닭가슴살 생 것, 갈은 쇠고기 등은 임의로 영양성분을 표시할 수 있다. 그러나 영양성분의 표시를 원하는 업자는 반드시 강제규정에서 제시한 방법으로 표시하여야 하며, 다만 구입시 값 또는 섭취시 값에 따른 표시가 가능하다. FSIS는 임의 표시를 권장하고 있으며 만일 60%이상이 자율적으로 표시한다면 계속 자율적으로 둘 것이지만 그보다 못할 경우에는 의무조항으로 할지에 대한 연구를 시작할 것이다. 영양정보를 주는 대안으로 임의표시에 해당되는 가공업자들은 팜플렛, 포스터, 비디오 등을 이용하여 영양정보를 줄 수 있다.

### (3) 예 외

- ① 레스토랑이나 기관에서 제공되는 제품은 소비자가 그 포장을 볼 수 없기 때문에 제외한다.
- ② 제품 무게가 1/2온스(약 14그램) 이하인 소포장의 제품인 경우는 영양강조를 하지 않으면 표시할 필요가 없다(중 정도의 포장단위에는 수정된 표시가 가능하다).
- ③ 종업원수가 500명 이하이고, 한 해에 해당 제품의 생산량이 100,000파운드(약 45톤) 이하인 소규모 회사에서 생

산된 제품은 영양강조를 하지 않으면 표시할 필요가 없다.

- ④ sliced bologna와 같이, 소매로 생산되거나 포장된 제품

### 라. 영양성분 표시의 구성 (별첨 1 참조)

예외로 인정되는 식품을 제외한 모든 식품은 다음의 내용을 표시하여야 한다.

- (1) 1인분량
- (2) 1인분량당 포함되어 있는, 비타민과 무기질을 제외한 각 영양소의 함량
- (3) 1인분량에 함유된 영양소의 양을 1일 권장량(daily value)에 대한 비율로 표시
- (4) 2000칼로리와 2500칼로리의 식사를 기준으로 한 각 영양소의 1일 권장량
- (5) 칼로리 환산계수에 대한 정보

- 가용성 섬유소
- 불용성 섬유소
- 당류
- 당 알콜(예, 당 대체 크실리톨, 만니톨, 솔비톨)
- 기타 탄수화물
- 단백질
- 비타민 A
- 비타민 C
- 칼슘
- 철

- 기타 필수 비타민과 무기질
- 2. 만일 임의 성분을 강조하거나, 어떤 식품이 강화된 것이면 이들 성분에 대한 영양표시를 반드시 하여야 한다.
- 3. 영양표시란에는 위의 강제 또는 임의 성분만이 표시될 수 있으며, 예를들어 단일 아미노산, 말토덱스트린, 다가불포화 지방산으로 부터의 에너지량, 탄수화물로 부터의 에너지량 등은 그 표시에서 'nutrition fact'란( ) 안에 쓸 수 없다.

### 마. 표시하여야 할 영양소

- 1. 강제 또는 임의로 영양소 함량을 표시하여야 할 영양소와 그 순서는 다음과 같다(밑줄친 영양소는 강제 표시항목임).

- 총 에너지량
- 지방에서 오는 에너지량
- 포화지방에서 오는 에너지량
- 총 지방량
- 포화지방량
- 다가불포화지방
- 단일불포화지방
- 콜레스테롤
- 소듐
- 인
- 총 탄수화물
- 식이섬유소

### 바. 특별규정

- 1. 포장에 적절한 12제곱인치보다 작은 소포장식품일 경우에는 영양표시를 생략할 수 있으며 이 경우 소비자가 영양정보를 문의할 수 있는 전화번호나 주소를 명시하여야 한다.
- 2. 12~40제곱인치의 제품은, 포장형태 때문에 표준형태로 제시할 수 없을 경우에는 변형해서 표시할 수 있으며, 약호를 이용할 수 있고, 각주와 칼로리 변환계수를 생략할 수 있다.
- 3. 2세 미만아를 위한 제품에는 지방, 지방산 및 콜레스테롤에 관한 정보를 쓸 수 없다.

4. 4세 미만아를 위한 제품에는 1일 권장량 (daily value)과 관련된 정보를 쓸 수 없다.
5. 생과일, 야채, 생선은 임의 영양표시 기준을 따라야 한다.
6. 포장된 단일재료의 생선, 사냥용 고기 등은 조리된 값('as prepared')을 기준으로 정보를 줄 수 있다.
7. 난류는 포장박스 안에 영양정보를 표시할 수 있다.
8. 선물포장제품은 특별규정에 따라 표시할 수 있다.

## 사. 법 준수 여부 체크

1. 시장에서 영양성분 표시에 관한 모니터링을 통하여 제품을 선택하고 분석하여 그 영양정보가 정확한지를 파악한다. 만일 그 제품의 영양가가 표시사항과 일치하지 않으면 그 회사에 알려서 표시를 바꾸거나 아니면 근거자료를 제시하여야 한다. 회사는 영양분석 결과와 조리계산 자료 등을 비치하여야 한다.
2. 영양소 분석을 위한 시료의 채취는, 그 제조번호를 대표할 수 있도록 무작위로 12개의 수송단위에서 각각 1개씩 취하고, 취해진 12개의 시료(소비자단위)을 섞어서 영양소 분석을 위한 시료로 사용한다. 분석방법이 특별히 제시되지 않은 것은 'Official Methods of Analysis of the AOAC International' 15개정판(1990)에서 제시한 방법으로 분석한다. 만일 AOAC에 적절한 방법이 없으면 다른 적절한 방법을 이용할 수 있다.
3. 잘못된 표기(misbranded)의 기준
  - (가) 준수여부를 체크하기 위하여 영양소를 다음과 같이 구분하여 정의한다.
    - I군 : 강화된 또는 제조 중에 첨가된 영양소
    - II군 : 자연적으로 존재한 고유의 영양소
 만일 자연적으로 존재하는 영양소를 함유한 재료가 식품에 첨가될 경우에는, 최종제품내에서 해당 영양소의 총량은 동일 영양소가 첨가되지 않는 한 II군에 해당하는 규정을 따른다.
    - (나) I군에 해당되는 비타민, 무기질, 단백질, 식이섬유소, 인의 함량은 적어도 표시값과 같아야 하며, II군에 해당되는 비타민, 무기질, 단백질, 총탄수화물, 식이섬유소, 기타 탄수화물, 다가불포화지방산, 단일불포화지방산, 인의 함량은 적어도 표시량의 80%가 되어야 한다.
      - (다) 에너지, 당류, 총지방, 포화지방, 콜레스테롤, 나트륨 : 표시값보다 20% 이상 초과되면 잘못된 표기로 간주한다.
      - (라) 비타민, 무기질, 단백질, 총탄수화물, 식이섬유소, 기타 탄수화물, 다가불포화지방, 단일불포화지방, 인 등이 '어느 정도 초과'되는 양은 적정제조기술(GMP) 내에서 허용된다. 에너지, 당류, 총지방, 포화지방, 콜레스테롤, 나트륨 등이 '어느 정도 부족'한 양은 GMP 내에서 허용된다.
      - (마) 1인분량의 기준은 미터법에 따른다.
      - (바) 법 준수여부를 체크하기 위하여 FDA가 인정한 데이터베이스를 이용할 수 있다. 데이터베이스의 인정은 FDA의 식품안전 및 응용영양센타가 데이터베이스의 모든 면에 대해 서면으로 동의함으로써 이루어

진다. 인정은 그 필요성이 명백할 경우(생것, 해산물 등)에만 주어질 것이며, 인정은 일정한 기간, 예를 들어 10년간만 유용하며 농업이나 산업에서 큰 변화가 없을 경우에는 다시 인정될 수 있다. 데이터베이스의 사용안내는 'FDA Nutrition labeling manual : A guide for developing and using data bases'을 볼 것(식품안전 및 응용영양 센터의 영양과)

### 아. 경제적 충격

1. 미국 내에서 257,000가지의 제품이 새로운 영양표시를 하여야 한다. 새로운 표시에 의한 식품가공업자의 비용은 앞으로 20년간 14억~23억불로 전망된다. 그러나 영양표시에 의한 국민건강상의 이점을 재정면으로 따져보면 이 비용보다 훨씬 높을 것으로 추정된다. 주요 이점으로는 관상심장질환, 암, 골다공증, 비만증, 고혈압, 식품에 대한 알레르기 반응 등의율이 감소할 것이다.
2. 한편 식품분석회사들은 분석전문가를 채용하고 고가의 장비를 구입하고 있다. 큰 식품회사는 자체의 제품을 자체적으로 분석할 계획을 세우고 있다.

### 자. 국민교육

소비자가 새로운 표시방법을 가장 잘 이해하도록 하기 위하여 FDA와 USDA는 수년에 걸친 식품표시 교육 운동을 제창하기 시작했다. 이 운동에는 다른 정부기관 뿐만 아니라 소비자, 무역상, 건강단체 등의 참여도 포함되어 있다. 그 목적은 소비자의

새로운 식품표시에 대한 이해와 효율적인 사용을 증진시키고 식품선택시 미국인을 위한 식사지침에 맞추어 정확하고 건전한 식이를 선택할 수 있도록 도우는데 있다.

### 차. 영양소함량 및 건강관련 표시의 내용(생략)

(별첨 1)

① <b>Nutrition Facts</b>			
② Serving Size 1/2 cup(114g) Servings Per Container 4			
Amount Per Serving			
Calories 90	Calories from Fat 30		
③ % Daily Value *			
Total Fat 3g	5%		
Saturated fat 0g	0%		
Cholesterol 0mg	0%		
④ Sodium 300g	13%		
Total Carbohydrate 13g	4%		
Dietary Fiber 3g	12%		
Sugar 3g			
Protein 3g			
Vitamin A 80%	•	Vitamin C 60%	
Calcium 4%	•	Iron 4%	
* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:			
Calories	2,000	2,500	
Total Fat	Less than	65g	80g
Sat Fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Fiber		25g	30g
⑦ Calories per gram:			
Fat 9	Carbohydrates 4	•	Protein 4

- ① 표제 : 표제는 'Nutrition Facts'로 한다. 새로운 표제는 아래의 표시가 새로 규정된 정보를 담고 있음을 의미한다.
- ② 1인분량 : 가정에서 흔히 이용되는 측정법(예 : 1컵, 1스푼)과 미터법 모두 제시하고, 그 량은 실제 국민이 섭취하는 량을 근거로 하여 결정한다.
- ③ 지방에서 오는 칼로리량 : 소비자가 지방으로부터 30% 이하의 칼로리를 섭취하는데 도움을 준다.
- ④ 영양소목록 : 오늘날 미국민의 건강과 관련해서 가장 중요한 영양소들을 선택한 것이다. 과거에는 비타민이나 무기질을 너무 적게 섭취하여 문제가 되었지만 오늘날은 대부분이 어떤 영양소(예 : 소금, 지방)를 너무 많이 섭취하는 것이 문제가 된다.
- ⑤ 1일 권장량에 대한 비율 : 하루 동안의 식사에 어떻게 맞추겠는지를 보여준다.
- ⑥ 1일 권장량 : 이것은 새로 도입되는 것으로 어떤 영양소의 권장량은 최대값(예 : 지방은 65그램 이하)이고, 어떤 영양소는 최소값(예 : 탄수화물은 300그램 이상)이다. 여기서의 권장량은 1일 2000 또는 2500칼로리의 식사에 기초한 값이다. 그러므로 권장량은 개별적으로 자신의 칼로리 섭취량에 맞는 값으로 조절하여야 한다.
- ⑦ 지방, 탄수화물, 단백질 1그램당 칼로리를 생산하는 환산계수를 표시한다.

새질서 새생활로

문화국민 긍지찾자