

## 식품등의 표시기준 개정고시

- 식품의약품안전청고시 제2000-36호(2000.7.28) -

식품의약품안전청은 현행 식품등의 표시 기준을 2000년 7월 28일자로 개정고시하였다.

이번에 개정된 식품등의 표시기준의 주요내용을 보면 주표시면의 개념이 도입되어 제품명, 내용량 등을 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 주표시면에 표시토록 하였으며(주표시면 : 용기·포장의 표시면중 상표, 로고 등이 인쇄되어 있어 소비자가 식품등을 구매할 때 통상적으로 보여지는 면) 특정성분의 정의를 삭제하고 원재료 및 성분의 정의를 명확히 하여 영업자의 혼동을 방지하였다(예를 들어 당근쥬스중 당근은 원재료, 당근에 함유된 베타카로틴은 성분으로 구분).

또한 그동안 표시하여왔던 식품의 유형을 표시대상에서 제외하되 다류, 건강보조식품, 특수영양식품, 추출가공식품 등은 소비자를 오도할 우려가 있어 식품의 유형을 계속 표시토록 하였다.

한편 인쇄가용면적에 따른 활자의 크기

를 삭제하고 제조업자가 자율적으로 용기 및 포장의 바탕색과 구별되는 색상으로 표시하도록 하되 소비자 보호 측면에서 표시사항별로 최소 활자크기를 규정하였다.

- 식품의 유형, 내용량 : 최소 12포인트 이상
- 제조년월일 또는 유통기한, 원재료명, 성분명등 : 최소 7포인트이상
- 기타표시사항 : 최소 6포인트이상

또한 영양소함량 강조표시 기준표에 CODEX 안을 반영하여 영양소중 열량, 포화지방, 콜레스테롤에 「무」의 기준을 설정하고 「유기가공식품」, 「유기」 또는 이와 유사한 표현을 표시할 수 있는 범위를 정하였다.

그리고 「음주전후, 숙취해소」등 표시를 하는 때에는 “과다한 음주는 건강을 해칩니다”등의 경고문구를 함께 표시토록 규정하였다.

이번 고시에도 불구하고 고시일(2000.7.28)부터 1년 6개월 동안은 종전의 표시기준에 따라 표시가 가능하다.

### □ 식품등의 표시기준 제·개정 사항

- 제정 1996. 1. 1 보건복지부고시 제95-67호
- 1차개정 1996. 7.13 보건복지부고시 제96-51호
- 2차개정 1998. 1.19 보건복지부고시 제98-5호
- 제정 1998.10. 7 식약청고시 제98-96호
- 1차개정 1999. 2.18 식약청고시 제99-15호
- 2차개정 2000. 7.28 식약청고시 제2000-36호

현행	개정	사유
<p>제2조(용어의 정의) 이 고시에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.</p> <p>1.~4. (생략)</p> <p>5. “<u>성분 또는 원재료</u>”라 함은 인위적으로 가하는 정제수를 제외한 <u>식품의 제조·가공 또는 조리</u>에 사용되는 <u>물질(식품첨가물을 포함한다)</u>로서 <u>최종 제품내에 들어 있는 것</u>을 말한다.</p> <p>6. “<u>특정성분</u>”이라 함은 <u>가공식품에 사용된 성분 또는 원재료중 당해 원재료의 먹을 수 있는 부분을 말한다.</u></p>	<p>제2조 (용어의 정의) .....</p> <p>1.~4. (현행과 같음)</p> <p>5. “<u>원재료</u>”.....<u>식품 또는 식품첨가물의</u>.....<u>물질</u>.....</p> <p>6. “<u>성분</u>”이라 함은 <u>제품에 따로 첨가한 영양소 또는 비영양소이거나 제품에 따로 첨가하지 아니한 식품 또는 식품첨가물의 제조·가공 또는 조리에 사용된 원재료의 구성요소를 말한다.</u></p>	<p>○ 원재료의 정의를 명확히 함.</p> <p>○ 성분의 정의를 명확히 함.</p>
<p>&lt;신설&gt;</p>	<p>12 “<u>주표시면</u>”이라 함은 <u>용기·포장의 표시면 중 상표, 로고 등이 인쇄되어 있어 소비자가 식품 또는 식품첨가물을 구매할 때 통상적으로 소비자에게 보여지는 면을 말한다.</u></p>	<p>○ 주표시면의 개념을 도입하여 제품명, 내용량 등이 쉽게 표시토록 함.</p>
<p>제5조(표시방법) 식품 등(수입되는 식품 등을 포함한다. 이하 같다)의 표시방법은 다음과 같다.</p>	<p>제5조(표시방법) .....</p>	

현	행	개	정	사	유
<p>1. 표시사항은 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 일정장소에 일괄표시하여야 한다. 다만, 표시사항중 제4조제1호, 제3호, 제4호, 제9호 및 제10호 사항은 그러하지 아니할 수 있다.</p>	<p>1. 표시사항은 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 일정장소에 일괄 표시하여야 한다. 다만, 표시사항중 제4조제1호, 제2호, 제4호, 제7호, 제10호 또는 제11호의 사항은 그러하지 아니할 수 있다. 이 경우 제4조제1호, 제2호 및 제7호는 제품 용기·포장의 주표시면에 함께 표시하여야 한다.</p>	<p>1. 표시사항은 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 일정장소에 일괄 표시하여야 한다. 다만, 표시사항중 제4조제1호, 제2호, 제4호, 제7호, 제10호 또는 제11호의 사항은 그러하지 아니할 수 있다. 이 경우 제4조제1호, 제2호 및 제7호는 제품 용기·포장의 주표시면에 함께 표시하여야 한다.</p>	<p>○ 주표시면 개념도입에 따른 조문정리</p>		
<p>3. 일정장소에 일괄표시하여야 하는 표시사항의 활자의 크기는 다음의 구분에 따른다. 다만, 바탕색과 구별되는 색상으로 표시하는 경우로서 표시면적이 인쇄기능면적의 6퍼센트 이상인 제품과 회수하여 재사용하는 납세병마개제품에 대하여는 그러하지 아니할 수 있다.</p>	<p>3. 표시사항은 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 바탕색과 구별되는 색상으로 다음의 구분에 따라 표시하여야 한다. 다만, 회수하여 재사용하는 납세병마개제품의 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.</p>	<p>3. 표시사항은 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 바탕색과 구별되는 색상으로 다음의 구분에 따라 표시하여야 한다. 다만, 회수하여 재사용하는 납세병마개제품의 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.</p>	<p>○ 규정이 애매한 인쇄기능면적에 따른 활자의 크기를 삭제하고, 제조업자가 자율적으로 용기·포장의 바탕색과 구별되는 색상으로 표시하도록 하되, 소비자보호 측면에서 표시사항별로 최소활자크기를 정함.</p>		
<p>가. 인쇄기능면적이 50제곱센티미터이하의 경우: 5.0포인트이상</p>	<p>가. 주표시면에 표시하여야 하는 제4조제2호 및 제7호: 12포인트이상. 다만, 제4조제1호의 활자크기가 22포인트미만인 경우에는 7포인트이상</p>	<p>가. 주표시면에 표시하여야 하는 제4조제2호 및 제7호: 12포인트이상. 다만, 제4조제1호의 활자크기가 22포인트미만인 경우에는 7포인트이상</p>			
<p>나. 인쇄기능면적이 50제곱센티미터초과 500제곱센티미터이하의 경우: 7.5포인트이상</p>	<p>나. 일정장소에 일괄 표시하여야 하는 제4조제5호, 제6호, 제8호 및 제9호: 7포인트이상</p>	<p>나. 일정장소에 일괄 표시하여야 하는 제4조제5호, 제6호, 제8호 및 제9호: 7포인트이상</p>			
<p>다. 인쇄기능면적이 500제곱센티미터초과의 경우: 12포인트이상</p>	<p>다. 기타 제4조제1호, 제4호, 제10호 및 제11호: 6포인트이상</p>	<p>다. 기타 제4조제1호, 제4호, 제10호 및 제11호: 6포인트이상</p>			

현행	개정	사유
<p>2) 식품의 유형  <u>별 제7조의 규정</u>에 의한 식품의 기준 및  <u>규격</u>에 식품의 유형이 분류된 식품은 그  <u>식품의 유형(식품의 기준 및 규격)</u>에 유형  <u>이 없는 경우에는 그 식품의 종류</u>를 말한  <u>다</u>을 표시하여야 한다. 다만, 식품의 유  <u>형을 제품명이나 제품명</u>의 일부로 사용하  <u>였을 때에는 이를 표시하지 아니할 수</u>  <u>있다.</u></p>	<p>2) 식품의 유형  <u>별 제7조의 규정</u>에 의한 식품중 <u>다류·음료·</u>  <u>류(기타음료에 한한다)·특수영양식품·건</u>  <u>강보조식품·기타 식품류중 추출가공식품</u>  <u>및 기준·규격</u>외의 일반가공식품은 그 식  <u>품의 유형을 표시하여야 한다.</u> 다만, 식품  <u>의 유형을 제품명이나 제품명</u>의 일부로  <u>사용하였을 때에는 이를 표시하지 아니할</u>  <u>수 있다.</u></p>	<p>○ 행정 편의적 성격이 강한 식      품의 유형을 표시대상에서 제      외하되, 소비자를 오도할 우      려가 있는 다류, 기타음료,      건강보조식품, 특수영양식품,      추출가공식품 및 기준·규격      외의 일반가공식품은 이를      표시토록 함.</p>
<p>9) 영양성분등      가) (생략)      나) 영양성분은 다음 각호의 구분에 따라      표시하여야 한다.</p>	<p>10) 영양성분등      가) (현행과 같음)      나) 표시방법</p>	
<p>(2) 열량, 탄수화물, 단백질, 지방 및 나트      른은 그 명칭과 함량을 반드시 표시하여야      하고, 비타민, 무기질, 식이섬유질, 당류,      지방산류 또는 콜레스테롤은 임의로 표      시할 수 있으나, 이 경우 반드시 그 명      칭과 함량을 표시하여야 한다.</p>	<p>(2) 영양성분은 다음의 구분에 따라 표시하      여야 한다.      (가) 열량, 탄수화물, 단백질, 지방 및 나트륨      은 그 명칭, 함량 및 표 2의 영양소      기준치에 대한 비율(%), 열량은 제외하      다)을 반드시 표시하여야 한다.</p>	<p>○ 영양성분을 표시함에 있어 그      명칭, 함량과 함께 영양소기준      치에 대한 비율을 백분율로 추      가 표시토록 하여 소비자가 식      품을 선택할 때에 식품간의 영      양소비교를 쉽게 하고 전체식      사에서 해당식품이 차지하는      영양적 가치를 보다 잘 이해할      수 있도록 함.</p>

현	행	개	사	유
		<p>(가) 일반기준</p> <p>1. “무” 또는 “저”의 강조표시는 제조·가공과정을 통하여 해당 영양소의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있다. 다만, 제조·가공을 하지 아니하여도 원래 “무” 또는 “저”의 기준에 적합한 식품의 경우에는 동종의 다른 식품도 “무” 또는 “저”의 기준에 적합하다는 표시를 하여야 “무” 또는 “저”의 표시를 할 수 있다.</p> <p>2. 포화지방에 대하여 “무” 또는 “저”의 강조표시를 하는 때에는 당해 제품내에 함유된 콜레스테롤 함량을 표시하여야 한다. 다만, 당해 제품이 “무콜레스테롤” 기준에 적합할 경우에는 이를 생략할 수 있다.</p>	<p>○ “무” 또는 “저” 강조표시를 한 제품이 다른 제품에 비하여 “무” 또는 “저”의 기준에 적합한 것으로 소비자가 오인하는 것을 방지하기 위하여 기준을 보완함.</p> <p>○ 포화지방 “무” 또는 “저” 표시를 한 식품이 소비자로 하여금 콜레스테롤이 없거나 낮은 것으로 오인·혼동되지 않도록 함.</p>	

현		행		개		정		사	유
<영양소 함량 강조표시 기준표>		<영양소 함량 강조표시 기준표>		(나) <영양소 함량 강조표시 기준표>					
영양성분	강조표시	표시조건	영양성분	강조표시	표시조건	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 열량, 포화지방, 콜레스테롤의 “무” 강조표시가 코덱스기준에 설정됨에 따라 코덱스기준을 수용</li> <li>○ 지방의 “무” 강조표시가 코덱스기준에 상향조정됨에 따라 이를 수용</li> <li>○ 지방에 대한 포화지방 비율이 낮은 “식품성기름”에 대하여도 콜레스테롤에 대한 강조표시를 할 수 있도록 함</li> </ul>			
	열량	저	(생략)	열량	저				
무		<신설>	무		100㎖당 4kcal미만일 때				
지방	저	(생략)	지방	저	(현행과 같음)				
	무	100g/㎖당 0.15g미만일 때		무	100g당 또는 100㎖당 0.5g미만일 때				
포화지방	저	(생략)	포화지방	저	(현행과 같음)				
	무	<신설>		무	100g당 0.1g미만 또는 100㎖당 0.1g미만일 때				
콜레스테롤	저	100g당 20mg미만 또는 100㎖당 10mg미만이고, 열량의 10%미만이고, 포화지방이 100g당 1.5g 또는 100ml당 0.75g미만일 때	콜레스테롤	저	100g당 20mg미만 또는 100㎖당 10mg미만이고, 포화지방이 100g당 1.5g미만 또는 100ml당 0.75g미만이며 포화지방이 열량의 10%미만일 때				
	무	<신설>		무	100g당 5mg미만 또는 100㎖당 5mg미만이고, 포화지방이 100g당 1.5g 또는 100ml당 0.75g미만이며 포화지방이 열량의 10%미만일 때				

현		행		개		정		사		유	
당류	무	100g/100ml당 0.5g미만일 때	당류	무	100g당 또는 100ml당 0.5g미만일 때						
나트륨	저	(생략)	나트륨	저	(현행과 같음)						
	무	(생략)		무	(현행과 같음)						
식이 섬유질	함유	(생략)	식이 섬유	함유 또는 고 또는 풍부	(현행과 같음)						
	고 또는 풍부	(생략)		고 또는 풍부	(현행과 같음)						
단백질	함유	100g당 1일 권장량의 10% 이상 또는 100ml/kcal당 5%이상일 때	단백질	함유 또는 고 또는 풍부	100g당 1일 영양소 기준치의 10%이상, 100ml당 1일 영양소 기준치의 5%이상일 때 또는 100kcal당 1일 영양소 기준치의 5%이상일 때						
	고 또는 풍부	100g당 1일 권장량의 20% 이상 또는 100ml/kcal당 10%이상일 때		고 또는 풍부	100g당 1일 영양소 기준치의 20%이상, 100ml당 1일 영양소 기준치의 10%이상일 때 또는 100kcal당 1일 영양소 기준치의 10%이상일 때						
	함유	100g당 1일 권장량의 15% 이상, 100ml당 7.5%이상 또는 100kcal당 5%이상일 때		함유 또는 고 또는 풍부	100g당 1일 영양소 기준치의 15%이상, 100ml당 1일 영양소 기준치의 7.5%이상일 때 또는 100kcal당 1일 영양소 기준치의 5%이상일 때						
비타민 또는 무기질	고 또는 풍부	100g당 1일 권장량의 30% 이상, 100ml당 15%이상 또는 100kcal당 10%이상일 때	비타민 또는 무기질	고 또는 풍부	100g당 1일 영양소 기준치의 30%이상, 100ml당 1일 영양소 기준치의 15%이상일 때 또는 100kcal당 1일 영양소 기준치의 10%이상일 때						

○ “영양소기준치”의 도입에 따라 “1일 권장량”을 “영양소기준치”로 변경함.

현행	개정	사유
<p>&lt;신설&gt;</p>	<p>(6) 영양소 표시량과 실제측정값의 허용오차 범위는 다음과 같다.  (가) 열량, 당류, 지방, 포화지방, 콜레스테롤, 나트륨의 실제측정값은 표시량의 120퍼센트(%)미만이어야 하고, 비타민, 무기질, 단백질, 탄수화물, 식이섬유의 실제측정값은 표시량의 80퍼센트(%)이상이어야 한다. 다만, 범례7조의 규정에 의한 식품의 기준 및 규격의 성분규격이 “표시량이상”으로 되어 있는 경우에는 실제측정값은 표시값이상이어야 하고, 성분규격이 “표시량이하”로 되어 있는 경우에는 표시값이하이어야 한다.</p> <p>(나) 실제 측정값이 (가)에서 규정하고 있는 범위를 벗어난다 하더라도 그 양이 (5)의 영양성분 및 영양강조의 세부표시방법의 단위값치리규정에서 인정하는 범위에내인 경우에는 허용오차를 벗어난 것으로 보지 아니한다.</p>	<p>○ 영양보충용 식품 등에서 식품의 기준 및 규격이 “표시량 이상” 또는 “표시량 이하”인 경우의 허용오차는 이와 동일하게 적용하는 것이 타당함.</p> <p>○ 영양소별로 단위값 처리규정을 지킴으로 인해 허용오차의 범위를 벗어나는 경우가 있으므로 허용오차범위는 상한치와 하한치의 범위를 두고 설정하는 것이 바람직하나 레토르트 식품과 같이 제품 특성상 균질화가 쉽지 않은 제품인 경우 그 범위내로 조정하는 것이 어렵다는 업계의 의견을 수용하고 미국의 규정을 토대로 섭취를 지양하는 영양성분은 상한치를, 섭취를 권장하는 영양성분은 하한치를 제한함.</p>



현행	행	개정	사유
<p>가) <u>요주전후 숙취해소 등 음주를 조장하는 내용을 표시하여서는 아니된다.</u></p>	<p>가) <u>요주전후, 숙취해소 등의 표시를 하고자 하는 때에는 “과다한 음주는 건강을 해칩니다” 등의 경고문구를 함께 표시하여야 한다.</u></p>	<p>○ 헌법재판소의 위헌결정에 따른 규정 보완</p>	
<p>가) <u>요기가공식품 또는 이와 유사한 용어는 다음의 기준에 적합한 경우에 한하여 표시할 수 있다.</u></p> <p>(1) 국내 식품 (가) 원재료</p> <p>① 해당 식품의 제조·가공에 사용한 원재료(정제수와 열화나트륨을 제외한다. 이하 같다)의 95퍼센트(%)이상이 환경농업육성법 제16조제2항 및 환경농업육성법시행규칙 제7조 관련 별표 1의 환경농산물의 품질기준 중 유기농산물의 품질기준에 따라 생산되어 품질인증을 받은 농·축·임산물(이하 “유기농산물”이라 한다)이어야 한다.</p> <p>② 동일 원재료에 대하여 유기농산물과 비유기농산물을 혼합하여 사용하여서는 아니 된다.</p> <p>③ 식품을 제조·가공할 때에는 표 3의 “유기농산물” 제조·가공시 사용이 가능한 원재료” 이외의 원재료를 사용하여서는 아니 된다.</p>	<p>○ 유기농산물을 원료로 사용한 가공식품에 “유기가공품”, “유기” 등 표시를 할 수 있는 기준을 신설하여 국제표시기준과의 조화를 도모하고</p> <p>- 유기식품 가공산업을 활성화함으로써 유기농산물의 소비를 촉진하여 농가의 소득 증대에 기여하며</p> <p>- 안전한 먹거리를 원하는 소비자에게 유기농산물에 대한 올바른 정보를 제공하여 소비자의 혼동을 방지</p>		

현행	개정	사유
	<p>④ 방사선 조사처리된 원재료를 사용하여서는 아니 된다.</p> <p>⑤ 유전자재조합 식품 또는 식품첨가물을 사용하여서는 아니 된다.</p> <p>⑥ 당해 식품에 사용하는 용기·포장은 재활용이 가능하거나 생물분해성 재질이어야 한다.</p>	
<p>&lt;신설&gt;</p>	<p>다) “천연”의 표시는 인공(조합)향·합성착색료·합성보존료 또는 어떠한 인공이나 수확후 첨가되는 합성성분이 제품내에 포함되어 있지 아니하고, 비식용부분의 제거나 최소한의 물리적 공정 이외의 공정을 거치지 아니한 식품에 한하여 표시가 가능하다. 다만, 법 제7조의 규정에 의한 식품첨가물의 기준 및 규격에 고시된 천연첨가물의 경우에는 그러하지 아니하다.</p> <p>라) “100%”의 표시는 표시대상 원재료를 제외하고는 어떠한 물질도 첨가하지 아니한 경우에 한하여 표시할 수 있다. 다만, 농축액을 희석하여 원상태로 환원하여 사용하는 제품의 경우에는 환원된 표시대상 원재료의 농도가 100%이상이면 제품내에 식품첨가물이 포함되어 있다 하더라도 100%의 표시를 할 수 있다.</p>	<p>○ “천연”임을 표시할 수 있는 기준을 마련함으로써 영업자의 표시광고 등 원활한 영업활동을 도모하고 소비자에게 정보를 제공</p> <p>○ “100%”임을 표시할 수 있는 기준을 마련함으로써 영업자의 표시광고등 원활한 영업활동을 도모하고 소비자에게 이러한 식품에 대한 올바른 정보를 제공</p>