식품의약품안전처 공고 제2014-385호

축산물의 표시기준 일부개정고시(안) 행정예고

2014. 12. 18.

식품의약품안전처

식품의약품안전처공고 제2014 - 385호

「축산물 위생관리법」 제6조제1항에 따른 “축산물의 표시기준(식품의약품안전처 고시 제2014-107호, ‘14.03.26)”을 일부 개정함에 있어 국민에게 널리 알려 의견을 듣고자 개정취지와 그 주요내용을 「행정절차법」 제46조에 따라 다음과 같이 공고 합니다.

2014년 12월 18일

식품의약품안전처장

축산물의 표시기준 일부개정고시(안) 행정예고

1. 개정취지

소비자의 알권리 보장 확대 요구 등에 따라 햄류를 영양표시 의무대상에 포함하고, 식육가공품 등에 기계적 회수육을 원료로 사용하면 그 사실을 표시토록 의무화하며, 영업자의 규제개선 건의 과제 중 고카페인 함유 제품에 표시하는 카페인 함량의 오차범위를 설정하고, 동 고시의 시행과정 중에 나타난 포장육 등의 제조일자·포장일 표시방법, 식육추출가공품의 고형분 함량 표시 요령 등 고시 운영상 애로사항을 개선·보완하며, 본 고시와 “식품등의 표시기준”과의 조화를 위해 최근 개정사항을 반영하려는 것임

2. 주요 개정내용

가. '식품등의 표시기준'과의 조화 등 (안 제1조, 제2조, [별표 1], [도 1])

1) 영양성분 표시관련 용어 정리를 위해 '영양소' 를 '영양성분'으로 변경

2) 1회 제공 기준량 설정 통보서에 인터넷 등을 이용한 통보절차 명시

3) 축산물 위생관리법령 제명 변경 사항 반영

나. 포장육 등에 대한 포장일자 표시방법 마련 (안 제2조제5호, [별표 1.] 1. 마. 1) 바))

1) 현행 규정에서 저장성이 변하지 않는 단순 가공을 한 포장육 등은 그 원료의 제조일을 해당 제품 제조일자로 표시하도록 규정

2) 그러나, 최근 포장육의 제조일자를 재포장한 날로 혼돈하여 잘못 표시하는 영업자가 증가

3) 저장성이 변하지 않는 단순 가공을 하는 포장육 등의 제조일자를 명확하게 하고, 추가로 포장일자를 표시하려는 경우 표시방법을 마련할 필요

다. 품목보고번호 의무 표시 [신설안 제2조제20호, [별표 1] 1. 자. 12))

1) 축산물의 체계적 관리 및 수거검사의 효율적인 업무 등을 위해 전국단위 표준번호체계로 마련된 품목보고번호 의무 표시

2) 소비자, 유통업체 및 공무원이 회수대상 축산물의 판단을 품목별 고유번호에 의해 유사제품과 정확하게 구분 확인 가능

라. 원재료로 '기계적 회수육' 사용시 의무 표시 (신설안 제2조제21호, [별표 1]1.사.7))

1) 소비자에게 정확한 정보 제공을 위하여 식육가공품 등에 기계적 회수육을 원재료로 사용시 그 표시를 의무화

마. 알레르기 표시대상 확대 및 표시방법 개선 (안 [별표 1.] 1. 사. 3))

1) 현재의 알레르기 의무표시대상만으로는 식품 유래 알레르기 예방에 한계가 있고, 소비자에게 알레르기 정보를 보다 쉽게 전달하기 위해 표시 방법 개선

2) 알레르기 표시물질 확대(12종→24종), 소비자가 쉽게 확인할 수 있도록 별도의 구분란을 만들어 원재료에 함유된 알레르기 성분 표시

바. 식육추출가공품의 고형분 표시기준 개선 (안 [별표 1] 1. 사. 5))

1) 모든 추출가공품은 고형분의 함량을 표시하여야 함

2) 고형분은 최종 추출액의 농도를 소비자에게 제공하기 위하여 표시하도록 규정하는 것이나, 추출원재료가 제품에 그대로 남아 있거나, 추출액이 없는 제품에는 고형분의 함량 표시가 필요없어 표시 의무에서 제외

사. 영양표시 의무 대상 식육가공품 확대 (안 [별표 1.] 1. 아. 1) 나))

1) 소비자의 알권리 보장 및 소비자 구매 선택을 위한 제품 정보 제공 차원에서 영양성분 표시 대상을 확대

2) 식육가공품 중 햄류를 영양표시 의무대상에 추가

아. 표시기준에 카페인 함량 표시의 오차범위 명시 (안 [별표 1] 1. 자. 10))

1) 카페인의 허용오차 범위의 근거 규정 마련 및 카페인 함량 표시의 허용오차 범위를 명시

자. 식육가공품의 가열처리 표시방법 개선 (안 [별표 1] 2. 다. 1))

1) 현재, 식육가공품은 가공과정 중 가열처리를 한 정도에 따라 '멸균제품', '가열제품', '비가열제품'으로 구분 표시
2) 가공과정 중 살균 여부에 대한 정보 제공은 미흡
3) '멸균제품', '살균제품', '비살균제품'으로 구분하여 표시토록 개선

3. 개정(안)에 대한 의견제출

「축산물의 표시기준」 일부개정고시(안)에 대하여 의견이 있는 단체 또는 개인은 2015년 1월 7일까지 다음 사항을 기재한 의견서를 식품의약품안전처장(우편번호 : 363-700, 주소 : 충청북도 청원군 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운 식품의약품안전처, 참조 : 농축수산물정책과, 전화 043-719-3207, 팩스 043-719-3200)에게 제출하여 주시기 바랍니다.

가. 예고사항에 대한 항목별 의견(찬・반 여부와 그 이유)

나. 성명(단체의 경우 단체명과 그 대표자의 성명), 주소 및 전화번호

다. 기타 참고사항

식품의약품안전처 고시 제2014-385호

「축산물 위생관리법」 제6조제1항에 따른 「축산물의 표시기준」(식품의약품안전처 고시 제2014-107호, 2014. 3. 26.)을 다음과 같이 개정 고시합니다.

2014년 12월 18일

식품의약품안전처장

축산물의 표시기준 일부개정고시(안) 행정예고

축산물의 표시기준 일부를 다음과 같이 개정한다.

제1조 중 "「축산물위생관리법」" 을 "「축산물 위생관리법」"으로 한다.

제2조제2호 중 "「축산물위생관리법」"을 "「축산물 위생관리법」"으로 하고, 같은 조 제5호 단서를 다음과 같이 하며, 같은 조 제8호 중 "영양소 또는 비영양소이거나"를 "영양성분 또는 비영양성분이거나"로 하고, 같은 조 제9호 중 ""영양소"란"을 ""영양성분"이란"으로 하며, 같은 조 제13호 중 "영양소의"를 "영양성분의"로 하고, 같은 조 제14호 각 목 외의 부분 중 "영양소의"를 "영양성분의"로 하며,

같은 호 가목 중 ""영양소 함량 강조표시" : 영양소의"를 ""영양성분 함량 강조표시" : 영양성분의"로, "영양소의"를 "영양성분의"로 하고, 같은 호 나목 중 ""영양소 비교 강조표시" : 영양소의"를 ""영양성분 비교 강조표시" : 영양성분의"로 하며, 같은 조 제15호 중 ""영양소 기준치"란"을 ""영양성분 기준치"란"으로, "영양소를"을 "영양성분을"로, "영양소의"를 "영양성분의"로 하고, 같은 조에 제20호와 제21호를 각각 다음과 같이 신설한다.

다만, 포장육의 경우에는 원료포장육의 제조연월일로 하고, 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품을 다시 나누어 판매하는 경우에는 원료제품에 표시된 제조연월일을 말하며, 원료제품의 포장을 제거한 후 저장성이 변하지 않는 단순 가공처리만을 하는 경우에는 원료제품의 포장시점으로 한다.

20. "품목보고번호"라 함은 「축산물 위생관리법」제25조에 따라 축산물가공업, 식육포장처리업 영업자가 관할 기관에 품목제조를 보고할 때 부여되는 번호를 말한다.

21. "기계적 회수육"이라 함은 살코기를 발라내고 남은 뼈에 붙은 살코기를 기계를 이용하여 분리한 식육을 말한다.

별표 1 1. 마 2)에 바)를 다음과 같이 신설한다.

바) 제2조제5호의 단서에 해당하는 축산물에 대하여 그 포장일자를 표시하는 경우에는 다)에서 정한 표시방법에 따라 유통기한을 표시

하여야 한다.

별표 1 1. 사 2) 마) 중 "식품공전 제1. 3. 식품원재료 분류 1), 2)[(12) 기타 제외]에"를 "식품공전 제1. 3. 식품원재료 분류 1), 2)에"로 한다.

별표 1 1. 사 3) 가) (1) 중 "토마토를"을 "토마토, 호두, 잣, 참깨, 키위, 쇠고기, 닭고기, 조개, 굴, 전복, 홍합, 오징어, 아황산류(SO2로 잔류량 10㎎/㎏ 이상시)를"로 하고, 같은 3) 중 나)를 다음과 같이 한다.

나) 표시방법

가)(1),(2)의 경우에는 원재료명 표시란 마지막에 일괄정리하여 알레르기 유발물질 함유여부를 표시하여야 한다.

예) 주의 : 참깨, 토마토 포함

별표 1 1. 사 5) 의 단서를 다음과 같이 신설한다.

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 아니할 수 있다.

별표 1 1. 사에 7)을 다음과 같이 신설한다.

7) 기계적 회수 식육을 원재료로 사용시 원재료명 다음에 괄호를 하고 '기계적 회수육 사용' 표시를 하여야 한다.

예) 닭고기(기계적 회수육)

별표 1 1. 아 1) 나) 중 "소시지류"를 "소시지류, 햄류"로 한다.

별표 1 1. 아 2) 사) 중 "영양소"를 "영양성분"으로 한다.

별표 1 1. 아 3) 가) 중 "[표 2] 영양소 기준치의 영양소 단위와"를 "[표 2] 영양성분 기준치의 영양성분 단위와"로 한다.

별표 1 1. 아 4) 가) (1) 중 "영양소기준치에"를 각각 "영양성분기준치에"로 하고, 같은 가) (2) 중 "영양소"를 각각 "영양성분"으로, "영양소의"를 "영양성분의" 로, "영양소"를 "영양성분"으로 하며, 같은 가) (3) 중 "영양소"를 각각 "영양성분"으로 하고, 같은 가) (4) 중 (다)와(라)를 (라)와 (마)로 하고 (다)를 다음과 같이 신설한다.

(다) 1회 제공기준량이 설정되지 않은 축산물의 경우에는 100g(㎖) 당 함유된 값으로 표시하되, 총 내용량이 100g(㎖) 미만의 제품은 해당 제품의 포장량 당으로 표시하여야 한다.

별표 1 1. 아 4) 나) (7) (가) 중 "영양소기준치표의"를 "영양성분기준치표의"로, "영양소의"를 "영양성분의"로, "영양소"를 "영양성분"으로 한다.

별표 1 1. 아 4) 나) (7) (나) 중 "영양소"를 각각 "영양성분"으로 한다.

별표 1 1. 아 4) 나) (7) (다) 중 "영양소"를 "영양성분"으로 하고, "영양소의"를 "영양성분의"로 한다.

별표 1 1. 아 4) 나) (7) (라) 중 "대하여 가) 내지 바) 또는"을 "대하여"로 하고, "영양소"를 "영양성분"으로 한다.

별표 1 1. 아 5) 가) (1) 중 "영양소"를 "영양성분"으로, "영양소의"를 "영양성분의"로 한다.

별표 1 1. 아 5) 가) (2) 중 "영양소"를 "영양성분"으로 하고, '식이섬유'의 '함유 또는 급원'의 표시조건 중 "영양소기준치의"를 "영양성분기준치의"로 하며, '단백질'의 '함유 또는 급원'의 표시조건 중 "영양소 기준치의"를 각각 "영양성분 기준치의"로 하고, '비타민 또는 무기질'의 '함유 또는 급원'의 표시조건 중 "영양소 기준치의"를 각각 "영양성분기준치의"로 한다.

별표 1 1. 아 5) 나) (1) 중 “영양소”를 “영양성분”으로 하고, 같은 나) (2) 중 “영양소의”를 “영양성분”으로, “영양소”를 “영양성분”으로 한다.

별표 1 1. 아 6) 중 “영양소”를 “영양성분”으로 한다.

별표 1 1. 자 10) 중 “축산물은”를 “액체축산물은”으로 하고, “한다.”를 “하고, 표시된 카페인의 실제측정값은 80%~120% 이어야 한다.”로 한다.

별표 1 1. 자에 12)를 다음과 같이 신설한다.

12) 「축산물 위생관리법」제25조에 따른 품목제조보고를 하고 제조하는 제품은 식품의약품안전처 홈페이지를 통해 공개하는 해당 제품의 품목보고번호를 확인하여 제품에 표시하여야 한다.

별표 1 2. 다 1) 중 ““멸균제품”, “가열제품” 또는 “비가열제품”으로”를 ““멸균제품”, “살균제품” 또는 “비살균제품”으로”로 한다.

별표 1 2. 다 10) 중 “국내산 쇠고기(법 시행규칙 제51조 제2항[별표 13]3.가에 따라 식품의약품안전처장이 고시한 “식육의 부위별·등급별 및 종류별 구분방법”에서 정한 등급 의무표시 부위에 한한다)를”을 “국내산 쇠고기(법 시행규칙 제51조 제2항 관련 [별표13] 제3호 가목·제4호가목에 따라 식품의약품안전처장이 고시한 “식육의 부위별·등급별 및 종류별 구분방법”에서 정한 등급 의무표시 부위에 한한다)를”로 한다.

별표 1 2. 라 14) 라) 중 “[별표1] 1. 가. (10)에”를 “[별표 1] 1. 아.에”로 하고, “영양소기준치에”를 “영양성분기준치에”로 한다.

별표 1 2. 라 14) 마) 중 “영양소에”를 “영양성분에”로 한다.

[표 2] 영양소기준치표 중

“

영양소	기준치	영양소	기준치	영양소	기준치

”을 “

영양성분	기준치	영양성분	기준치	영양성분	기준치

”로 한다.

[표 3] 2. 중 “수입신고 전에”를 “수입신고 전에 1회제공량 설정통보시스템(www.mfds.go.kr → 전자민원창구 → 협업시스템)을 이용하여”로 한다.

[도 1] 1. 가. 1) 가) 의 1회 제공량당 표시서식도안 중 “영양소”를 각

각 “영양성분”으로 하고, 같은 1) 나)의 100g(㎖)당 또는 1포장당 표시서식도안 중 “영양소”를 각각 “영양성분”으로 한다.

[도 1] 1. 가. 2) 의 을형 표시서식 도안 중 “영양소”를 각각 “영양성분”으로 하고, 같은 가. 3) 병형 표시서식 도안 중 “영양소”를 “영양성분”으로 한다.

[도 1] 1. 나. 의 영양성분 표시서식 도안 중 “영양소기준치”를 각각 “영양성분기준치”로 한다.

[도 1] 2. 가. ⓓ 중 “영양소”를 각각 “영양성분”으로 하고, 같은 가. ⓕ 중 “영양소”를 각각 “영양성분”으로 한다.

부칙

제1조(시행일) 이 고시는 2017. 1. 1.부터 시행한다.

제2조(적용례) 이 고시는 이 고시 시행 이후 제조·가공 또는 수입한 축산물(수입하기 위해 선적한 축산물을 포함한다)부터 적용한다.

제3조(경과조치) 이 고시 시행 당시 이미 제조·가공 또는 수입한 축산물(수입하기 위해 선적한 축산물을 포함한다)은 제조·가공 또는 수입일을 기준으로 종전의 규정에 따른다. 이 경우 해당 축산물의 유통기한까지 판매하거나 판매의 목적으로 진열 또는 운반하거나 영업에 사용할 수 있다.

신 · 구조문 대비표

현 행	개 정 (안)
제1조(목적) 이 고시는 「축산물위생관리법」 제6조제1항에 따라 축산물의 표시에 관한 기준을 규정함으로써 축산물의 위생적인 관리를 도모하고 소비자에게 정확한 정보를 제공하며 공정한 거래의 확보를 목적으로 한다.	제1조(목적) -------- 「축산물 위생관리법」 ----------.
제2조(용어의 정의) 이 고시에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.	제2조(용어의 정의) 이 고시에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.
1. (생 략)	1. (현행과 같음)
2. "축산물"이란 「축산물위생관리법」(이하 "법"이라 한다) 제2조제2호에서 정한 것을 말한다.	2. --------- 「축산물 위생관리법」----------.
3. ~ 4. (생 략)	3. ~ 4. (현행과 같음)
5. "제조연월일"이란 포장을 제외한 더 이상의 제조나 가공이 필요하지 아니한 시점(포장후 멸균 및 살균 등과 같이 별도의 제조공정을 거치는 제품은 최종공정을 마친 시점)을 말한다. 다만, 원료제품의 포장을 제거한 후 저장성이 변하지 않는 단순 가공처리만을 하는 경우에는 원료제품의 포장시점으로 한다.	5. ---------- --- 다만, 포장육의 경우에는 원료포장육의 제조연월일로 하고, 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품을 다시 나누어 판매하는 경우에는 원료제품에 표시된 제조연월일을 말하며, ----------.
6. ~ 7. (생 략)	6. ~ 7. (현행과 같음)
8. "성분"이란 제품에 따로 첨가한 영양소 또는 비영양소이거나 원재료를 구성하는 단일 물질로서 최종 제품에 함유되어 있는 것을 말한다.	8. ---------- 영양성분 또는 비영양성분----------.
9. "영양소"란 축산물가공품에 함유된 성분으로서 에너지를 공급하거나 신체의 성장·발달·유지에 필요한 것 또는 결핍 시 특별한 생화학적·생리적 변화가 일어나게 하는 것을 말한다.	9. "영양성분"이란 ----------.
10. ~ 12. (생 략)	10. ~ 12. (현행과 같음)
13. "영양성분표시"란 제품의 일정량에 함유된 영양소의 함량을 표시하는 것을 말한다.	13. ---------- 영양성분의 ----------.
14. "영양강조표시"란 제품에 함유된 영양소의 함유사실 또는 함유정도를 "무"·"저"·"고"·"강화"·"첨가"·"감소" 등의 특정한 용어를 사용하여 표시하는 것으로서 다음의 것을 말한다.	14. ---------- 영양성분의 ----------.
가. "영양소 함량 강조표시" : 영양소의 함유사실 또는 함유정도를 "무○○"·"저○○"·"고○○"·	가. "영양성분 함량 강조표시" : 영양성분의 ----------

현 행	개 정 (안)
"○○함유" 등의 표현으로 그 영양소의 함량을 강조하여 표시하는 것을 말한다.	---------- 영양성분의 ----------.
나. "영양소 비교 강조표시" : 영양소의 함유사실 또는 함유정도를 "덜"·"더"·"강화"·"첨가" 등의 표현으로 같은 유형의 제품과 비교하여 표시하는 것을 말한다.	나. "영양성분 비교 강조표시" : 영양성분의 ----------.
15. "영양소 기준치"란 소비자가 하루의 식사 중 해당 축산물이 차지하는 영양적 가치를 보다 잘 이해하고, 제품 간의 영양소를 쉽게 비교할 수 있도록 축산물의 표시에서 사용하는 영양소의 평균적인 1일 섭취기준량을 말한다.	15. "영양성분 기준치"란 ---------- 영양성분을 ---------- 영양성분의 ----------.
16. ~ 19. (생 략)	16. ~ 19. (현행과 같음)
<신 설>	20. "품목보고번호"라 함은 「축산물위생관리법」 제25조에 따라 축산물가공업, 식육포장처리업 영업자가 관할 기관에 품목제조를 보고할 때 부여되는 번호를 말한다.
<신 설>	21. "기계적 회수육"이라 함은 살코기를 발라내고 남은 뼈에 붙은 살코기를 기계를 이용하여 분리한 식육을 말한다.
[별표 1] 축산물의 세부표시기준	[별표 1] 축산물의 세부표시기준

현 행	개 정 (안)
1. 축산물의 일반기준	1. 축산물의 일반기준
가. ~ 라. (생 략)	가. ~ 라. (현행과 같음)
마. 유통기한	마. 유통기한
1) (생 략)	1) (현행과 같음)
2) 표시방법	2) 표시방법
가) ~ 마) (생 략)	가) ~ 마) (현행과 같음)
<신 설>	바) 제2조제5호의 단서에 해당하는 축산물에 대하여 그 포장일자를 표시하는 경우에는 다)에서 정한 표시방법에 따라 유통기한을 표시하여야 한다.
사. 원재료명과 함량 또는 성분명과 함량	사. 원재료명과 함량 또는 성분명과 함량
1) (생 략)	1) (현행과 같음)
2) 다음에 해당하는 경우에는 1)의 규정에도 불구하고 다음과 같이 표시할 수 있다.	2) 다음에 해당하는 경우에는 1)의 규정에도 불구하고 다음과 같이 표시할 수 있다.
가) ~ 라) (생 략)	가) ~ 라) (현행과 같음)
마) 식품공전 제1. 3. 식품원재료 분류 1), 2)[(12)기타 제외]에 해당하는 원재료 중 개별 원재료의 중량비율이 2%미만인 경우에는 분류명칭으로 표시할 수 있다.	마) 식품공전 제1. 3. 식품원재료 분류 1), 2)에 ----------.
바) ~ 아) (생 략)	바) ~ 아) (현행과 같음)
3) 1),2)의 규정에도 불구하고 함유	3) ----------

현 행	개 정 (안)
된 양과 상관없이 한국인에게 알레르기를 유발하는 것으로 알려져 있는 알레르기 유발물질의 표시는 다음과 같다.	----------.
가) 표시대상	가) 표시대상
(1) 알류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토를 원재료로 사용한 경우	(1) ---------- 토마토, 호두, 잣, 참깨, 키위, 쇠고기, 닭고기, 조개, 굴, 전복, 홍합, 오징어, 아황산류(SO2로 잔류량 10㎎/kg 이상시)를 ----------
(2) (생 략)	(2) (현행과 같음)
나) 표시방법	나) 표시방법
(1) 가)(1)의 경우에는 원재료명 표시란에 해당 원재료명을 표시하여야 한다.	가)(1), (2)의 경우에는 원재료명 표시란 마지막에 일괄 정리하여 알레르기 유발물질 함유여부를 표시하여야 한다. 예) 주의 : 참깨, 토마토 포함
(2) 가)(2)의 경우에는 원재료명 표시란에 원재료명 뒤에 괄호를 하고 그 명칭을 표시하거나 원재료명 표시란 마지막에 일괄정리하여 함유여부를 표시하여야 한다.	<삭 제>

현 행	개 정 (안)
(3) "원유"·"버터"·"치즈" 또는 "분유"를 원재료로 사용하는 경우에는 괄호를 하여 "우유"표시하는 것을 생략할 수 있다.	<삭 제>
4) (생 략)	4) (현행과 같음)
5) 축산물의 원재료로서 사용한 가용성 성분(또는 추출물)의 함량을 표시하는 때에는 제품 중에 함유된 각각의 원재료 고형분 함량(백분율)을 함께 표시하여야 한다. <단서신설>	5) ----------. 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 아니할 수 있다.
6) (생 략)	6) (현행과 같음)
<신 설>	7) 기계적 회수 식육을 원재료로 사용시 원재료명 다음에 괄호를 하고 '기계적 회수육 사용' 표시를 하여야 한다. 예) 닭고기(기계적 회수육)
아. 영양성분 등	아. 영양성분 등
1) 표시대상축산물(다른 제품의 처리·제조·가공시 원재료로 사용	1) ----------

현 행	개 정 (안)
되는 경우, 식육즉석판매가공업 영업자가 만들거나 다시 나누어 판매하는 식육가공품의 경우와 주표시면이 30㎠이하인 경우는 제외한다)	----------
가) (생 략)	가) (현행과 같음)
나) 식육가공품중 소시지류	나) ---------- 소시지류, 햄류
다) ~ 라) (생 략)	다) ~ 라) (현행과 같음)
2) 표시대상성분	2) 표시대상성분
가) ~ 바) (생 략)	가) ~ 바) (현행과 같음)
사) 그 밖에 영양표시나 영양강조 표시를 하고자 하는 [표 2] 영양소 기준치표의 영양성분	사) ---------- 영양성분 ----------
3) 표시단위 및 1회 제공량 산출기준	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] 영양소 기준치의 영양소 단위와 동일하게 표시하여야 하고, 1회 제공량과 총 제공량을 함께 표시하는 때에는 그 단위를 동일하게 표시하여야 한다.	가) ---------- 영양성분 기준치의 영양성분 단위와 ----------.
4) 표시방법	4) 표시방법
가) 공통사항	가) 공통사항

현 행	개 정 (안)
(1) 영양성분 표시대상 축산물은 열량, 탄수화물, 당류, 단백질, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤 및 나트륨에 대하여 그 명칭, 함량 및 표 2의 영양소기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 한다. 다만, 열량, 당류, 트랜스지방에 대하여는 영양소기준치에 대한 비율(%) 표시를 제외한다.	(1) ---------- 영양성분기준치에 ---------- --- 영양성분기준치에 ----------.
(2) 영양소 함량이 없는 경우(영양성분별 세부표시방법에 따라 "0"으로 표시하는 경우는 제외한다)에는 그 영양소의 명칭과 함량을 표시하지 않거나, 영양소 함량을 "없음" 또는 "-"로 표시하여야 한다.	(2) 영양성분 ---------- 영양성분의 ---------- --, 영양성분 ----------.
(3) 표 2의 영양소 기준치에 대한 비율(%)은 각 영양성분의 표시함량을 사용하여 영양소 기준치에 대한 비율을 산출한 후 이를 반올림하여 정수로 표시하여야 한다. 다만, 함량이 "00g 미만"으로 표시되어 있는 경우에는 그 실제값을 그대로 사용하여 영양소 기준	(3) ----- 영양성분 ---------- 영양성분 ---- ---------- 영양성분 ----

현 행	개 정 (안)
치에 대한 비율을 산출하여야 한다.	----------.
(4) 영양성분 표시는 소비자가 알아보기 쉽도록 바탕색과 구분되는 색상으로 다음의 기준에 따라 [도 1] 영양성분 표시서식 도안을 사용하여 표시하여야 한다.	(4) ----------.
(가) ~ (나) (생 략)	(가) ~ (나) (현행과 같음)
<신 설>	(다) 1회 제공기준량이 설정되지 않은 축산물의 경우에는 100g(㎖) 당 함유된 값으로 표시하되, 총 내용량이 100g(㎖) 미만의 제품은 해당 제품의 포장량 당으로 표시하여야 한다.
(다) 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.	(라) ----------.
(라) 1회 제공기준량이 설정되지 않은 축산물 중 100g(㎖)	(마) ----------

현 행	개 정 (안)
이상으로 포장된 제품 또는 2회 제공량 이상으로 나누어 먹을 수 있도록 포장·판매되는 제품은 각각 100g(㎖)당 또는 1회 제공량에 대한 영양성분 표시와 총 내용량에 대한 영양성분을 함께 표시할 수 있다.	----------.
나) 영양성분별 세부표시방법	나) 영양성분별 세부표시방법
(1) ~ (6) (생 략)	(1) ~ (6) (현행과 같음)
(7) 그 밖에 영양성분에 대한 표시	(7) 그 밖에 영양성분에 대한 표시
(가) 표2 영양소기준치표의 비타민과 무기질(나트륨은 제외한다)을 표시하거나 강조표시를 하는 때에는 당해 영양소의 명칭, 함량 및 표2의 영양소 기준치에 대한 비율(%)을 표시하여야 한다.	(가) -- 영양성분기준치표의 ---------- 영양성분의 ---------- 영양성분 ----------.
(나) 비타민과 무기질의 명칭 및 단위는 표 2의 영양소 기준치표에 따라 표시하며, 영양소 기준치의 2% 미만은 “0”으로 표시할 수 있다.	(나) ---------- 영양성분 ----------, 영양성분 ----------.
(다) 영양소 기준치가 설정되지	(다) 영양성분 ----------

현 행	개 정 (안)
아니한 지방산류 및 아미노산류 등을 표시하거나 영양강조표시를 하는 때에는 그 영양소의 명칭 및 함량을 표시하여야 한다.	---------- 영양성분의 ----------.
(라) 영·유아, 임신·수유부, 환자 등 특정집단을 대상으로 하는 제품에 대하여 가) 내지 바) 또는 (1)부터 (6)까지 또는 (7)의 (가)부터 (다)까지의 규정에 의한 영양성분 표시를 하는 때에는 표 2의 영양소 기준치에 대한 비율로 표시하거나 표 1의 한국인영양섭취기준 중 당해 집단의 권장섭취량 또는 충분섭취량을 기준치로 하여 기준치에 대한 비율(%)로 표시할 수 있다.	(라) ---------- 대하여 ---------- ---- 영양성분 ---------- ----------.
5) 영양강조 표시기준	5) 영양강조 표시기준
가) "저", "무", "고(또는 풍부)" 또는 "함유(또는 급원)" 용어 사용	가) "저", "무", "고(또는 풍부)" 또는 "함유(또는 급원)" 용어 사용
(1) 일반기준 : "저" 또는 "무"의 강조표시는 제조·가공과정을 통하여 (2)에 따른 영양소 함량 강조표시 세부기준에 적합하게 해당 영양소의 함량을 낮추거나 제거한 경우에만 사용할 수 있다.	(1) ---------- 영양성분 ---------- 영양성분의 ----------.
(2) 영양소 함량 강조표시 세부기준	(2) 영양성분 ----------

영양성분	강조표시	표시조건
열량	저	100g당 40kcal미만 또는 100㎖당 20kcal미만일 때
	무	100㎖당 4kcal미만일 때
지방	저	100g당 3g미만 또는 100㎖당 1.5g미만일 때
	무	100g당 또는 100㎖당 0.5g미만일 때
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 120㎎미만일 때
	무	100g당 5㎎미만일 때
식이섬유	함유 또는 급원	100g당 3g이상, 100kcal당 1.5g이상일 때 또는 1회제공량당 일일 영양소기준치의 10% 이상일 때
	고 또는 풍부	함유 또는 급원 기준의 2배
단백질	함유 또는	100g당 1일 영양소 기준치의 10%이상, 100㎖당 1일 영양소 기준치의 5%이상,

영양성분	강조표시	표시조건
열량	저	100g당 40kcal미만 또는 100㎖당 20kcal미만일 때
	무	100㎖당 4kcal미만일 때
지방	저	100g당 3g미만 또는 100㎖당 1.5g미만일 때
	무	100g당 또는 100㎖당 0.5g미만일 때
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 120㎎미만일 때
	무	100g당 5㎎미만일 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	100g당 1일 영양성분기준치의 10%이상, 100㎖당 1일 영양성분기준치의 5%

현 행		
	급원	100kcal당 1일 영양소 기준치의 5%이상일 때 또는 1회 제공량당 일일 영양소기준치의 10% 이상일 때
	고 또는 풍부	함유 또는 급원 기준의 2배
비타민 또는 무기질	함유 또는 급원	100g당 1일 영양소 기준치의 15%이상, 100㎖당 1일 영양소 기준치의 7.5%이상, 100kcal당 1일 영양소기준치의 5%이상일 때 또는 1회제공량당 일일 영양소기준치의 15% 이상일 때
	고 또는 풍부	함유 또는 급원 기준의 2배

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

(1) 영양소 함량의 차이를 다른 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) 영양소의 함량의 차이가 다른 제품의 표준값과 비교하여 열량, 탄수화물, 당류, 식이섬유, 단백질, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 콜레스테롤, 나트륨의 경우는 최소 25%이상의 차이가 있어야 하고, 나트륨을

개 정 (안)		
	급원	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 ----------

---.

(2) 영양성분 ----------

현 행	개 정 (안)
제외한 [표 2] 영양소 기준치 표에서 정한 비타민 및 무기질의 경우는 최소 1일 권장량의 10% 이상의 차이가 있어야 한다.	--------- 영양성분 ------
---

-----.
(3) (생 략)	(3) (현행과 같음)
6) 영양소 표시량과 실제 측정값의 허용오차 범위	6) 영양성분 ----------

자. 기타 표시사항	자. 기타 표시사항
1) ~ 9) (생 략)	1) ~ 9) (현행과 같음)
10) 카페인을 인위적으로 첨가하였거나 카페인을 함유한 원재료를 사용하여 제조·가공한 축산물은 카페인 함량이 ㎖당 0.15㎎이상 함유한 경우에 주표시면에 "고카페인함유"와 이와 나란히 해당 제품의 총 카페인 함량을 000㎎ 로 표시하여야 한다.	10) ----------
---
---------- 액체축산물은 ----------

---------- 하고, 표시된 카페인의 실제측정값은 80%~120% 이어야 한다.
11) (생 략)	11) (현행과 같음)
<신 설>	12) 「축산물 위생관리법」제25조에 따른 품목제조보고를 하고 제조하는 제품은 식품의약품안전처 홈페이지를 통해 공개하는 해당 제품의 품목보고번호를 확인하여 제품에 표시하여야 한

현 행	개 정 (안)
	다.
2. 축산물별 개별기준	2. 축산물별 개별기준
가. ~ 나. (생 략)	가. ~ 나. (현행과 같음)
다. 포장육 및 식육가공품	다. 포장육 및 식육가공품
1) 식육가공품은 가열처리에 따라 "멸균제품", "가열제품" 또는 "비가열제품"으로 구분 표시하여야 하며, 조리 또는 가열처리를 요하는 제품은 조리 또는 가열처리방법을 표시하여야 한다.	1) ---------- "멸균제품", "살균제품" 또는 "비살균제품"으로 ---------- ----------.
2) ~ 9) (생 략)	2) ~ 9) (현행과 같음)
10) 국내산 쇠고기(법 시행규칙 제51조 제2항[별표13]3. 가에 따라 식품의약품안전처장이 고시한 "식육의 부위별·등급별 및 종류별 구분방법"에서 정한 등급 의무표시 부위에 한한다)를 원재료로 사용한 포장육의 경우에는 축산물등급판정확인서에 표기된 등급을 표시하여야 하며, 이 등급표시는 잉크·각인·소인 이외에 스티커로 표시할 수 있다. (생략)	10) 국내산 쇠고기(법 시행규칙 제51조 제2항 관련 [별표13] 제3호가목·제4호가목에 따라 식품의약품안전처장이 고시한 "식육의 부위별·등급별 및 종류별 구분방법"에서 정한 등급 의무표시 부위에 한한다)를 ---------- ---------- ---------- ---------- ----------(생략)
라. 유가공품	라. 유가공품
1) ~ 13) (생 략)	1) ~ 13) (현행과 같음)
14) 조제분유는 다음 사항을 표시하여야 한다.	14) 조제분유는 다음 사항을 표시하여야 한다.

현 행	개 정 (안)
가) ~ 다) (생 략)	가) ~ 다) (현행과 같음)
라) 조제유류의 영양성분 표시는 영유아에게 먹이는 방법에 따라서 조유했을 때의 100㎖당 함유된 값으로 표시할 수 있으며, [별표1]1.가.(10)에 따른 영양성분 표시에 있어 영양소기준치에 대한 비율(%)의 표시를 생략할 수 있다.	라) ---------- ---------- ---------- ---------- ---, [별표1] 1. 아. 에 ------ ---------- 영양성분기준치에 ---------- ----------.
마) 기타 조제분유 및 기타조제우유는 아래의 영양소에 대하여 영양성분표시를 하여야 한다.	마) ---------- -------- 영양성분에 ------ ----------.
[표 2] 영양소 기준치표	[표 2] 영양성분 기준치표

영양소	기준치	영양소	기준치	영양소	기준치

영양성분	기준치	영양성분	기준치	영양성분	기준치

현 행	개 정 (안)
[표 3] 축산물별 1회 제공기준량	[표 3] 축산물별 1회 제공기준량
1. (생 략)	1. (현행과 같음)
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 수입신고 전에 다음의 서식에 따라 식품의약품안전처장에게 통보하여야 한다.	2. 그 밖에 제1호에서 적용할 수 없는 축산물의 1회 제공기준량 ---------- ---------- ---------- ---------- 수입신고전에 1회제공량 설정통보시스템(www.mfds.go.kr → 전자민원창구 → 협업시스템)을 이용하여 --

현 행	개 정 (안)
	----------.
[도 1] 영양성분 표시서식도안	[도 1] 영양성분 표시서식도안
1. 표시서식도안의 종류	1. 표시서식도안의 종류
가. 1회 제공량당, 100g(ml)당 또는 1포장당으로 표시하는 제품	가. 1회 제공량당, 100g(ml)당 또는 1포장당으로 표시하는 제품
1) 갑형	1) 갑형
가) 1회 제공량당	가) 1회 제공량당

영 양 성 분

1회 제공량 00 (00g) ⓐ
총 00회 제공량(00g) ⓑ

1회 제공량 당 함량ⓒ		* %영양소 기준치ⓓ
열량	000kcal	
탄수화물	00g	00%
당류	00g	
단백질	00g	00%
지방	00g	00%
포화지방	00g	00%
트랜스지방	00g	
콜레스테롤	00mg	00%
나트륨	00mg	00%

* %영양소 기준치 : 1일 영양소 기준치에 대한 비율

영 양 성 분

1회 제공량 00 (00g) ⓐ
총 00회 제공량(00g) ⓑ

1회 제공량 당 함량ⓒ		* %영양성분 기준치ⓓ
열량	000kcal	
탄수화물	00g	00%
당류	00g	
단백질	00g	00%
지방	00g	00%
포화지방	00g	00%
트랜스지방	00g	
콜레스테롤	00mg	00%
나트륨	00mg	00%

* %영양성분 기준치 : 1일 영양성분 기준치에 대한 비율

나) 100g(㎖)당 또는 1포장당

나) 100g(㎖)당 또는 1포장당

현 행	개 정 (안)

영 양 성 분

00g (00ml) ⓐ

00g(00ml) 당 함량ⓒ		* %영양소 기준치ⓓ
열량	000kcal	
탄수화물	00g	00%
당류	00g	
단백질	00g	00%
지방	00g	00%
포화지방	00g	00%
트랜스지방	00g	
콜레스테롤	00mg	00%
나트륨	00mg	00%

* %영양소 기준치 : 1일 영양소 기준치에 대한 비율

영 양 성 분

00g (00ml) ⓐ

00g(00ml) 당 함량ⓒ		* %영양성분 기준치ⓓ
열량	000kcal	
탄수화물	00g	00%
당류	00g	
단백질	00g	00%
지방	00g	00%
포화지방	00g	00%
트랜스지방	00g	
콜레스테롤	00mg	00%
나트륨	00mg	00%

* %영양성분 기준치 : 1일 영양성분 기준치에 대한 비율

2) 을형

2) 을형

영 양 성 분

1회 제공량 00 (00g)ⓐ
총 00회 제공량(00g) ⓑ

1회 제공량 당 함량ⓒ		*% 영양소 기준치ⓓ	1회 제공량 당 함량 ⓒ		*%영양소 기준치ⓓ
열량	000 kcal		지방	00g	00 %
탄수화물	00g	00 %	포화지방	00g	00 %
당류	00g		트랜스지방	00g	
			콜레스테롤	00 mg	00 %
단백질	00g	00 %	나트륨	00 mg	00 %

* %영양소 기준치 : 1일 영양소 기준치에 대한 비율

영 양 성 분

1회 제공량 00 (00g)ⓐ
총 00회 제공량(00g) ⓑ

1회 제공량 당 함량ⓒ		*% 영양성분 기준치ⓓ	1회 제공량 당 함량 ⓒ		*%영양성분 기준치ⓓ
열량	000 kcal		지방	00g	00 %
탄수화물	00g	00 %	포화지방	00g	00 %
당류	00g		트랜스지방	00g	
			콜레스테롤	00 mg	00 %
단백질	00g	00 %	나트륨	00 mg	00 %

* %영양성분 기준치 : 1일 영양성분 기준치에 대한 비율

3) 병형

3) 병형

현 행	개 정 (안)
영 양 성 분 1회 제공량 oo (oo g)ⓐ 총 00회 제공량(00g) ⓑ 1회 제공량당 함량ⓒ : **열량** 000㎉, **탄수화물** 00g(00%)·당류 00g, **단백질** 00g(00%), **지방** 00g(00%) 포화지방00g(00%)·트랜스지방00g, 콜**레스테롤** 00g (00%), **나트륨**00㎎(00%) ( )안의 수치는 1일 영양소 기준치에 대한 비율임 ⓓ	**영 양 성 분** 1회 제공량 oo (oo g)ⓐ 총 00회 제공량(00g) ⓑ 1회 제공량당 함량ⓒ : **열량** 000㎉, **탄수화물** 00g(00%)·당류 00g, **단백질** 00g(00%), **지방** 00g(00%) 포화지방00g(00%)·트랜스지방00g, 콜**레스테롤** 00g (00%), **나트륨**00㎎(00%) ( )안의 수치는 1일 영양성분 기준치에 대한 비율임 ⓓ
나. 2회 제공량이상 또는 100g(ml) 이상 포장된 제품 등으로 총 내용량의 영양성분 표시를 함께 하는 제품	나. 2회 제공량이상 또는 100g(ml) 이상 포장된 제품 등으로 총 내용량의 영양성분 표시를 함께 하는 제품

영 양 성 분

1회 제공량 00 (00 g)ⓐ 총 oo 회 제공량(00 g)ⓑ

1회 제공량당 함량ⓒ		* %영양소 기준치ⓓ	총 포장단위 당 함량ⓔ	* %영양소 기준치ⓕ
열량	000㎉		000㎉	
탄수화물	00g	00%	00g	00%
당류	00g		00g	
단백질	00g	00%	00g	00%
지방	00g	00%	00g	00%
포화지방	00g	00%	00g	00%
트랜스지방	00g		00g	
콜레스테롤	00㎎	00%	00㎎	00%
나트륨	00㎎	00%	00㎎	00%

* %영양소기준치: 1일 영양소기준치에 대한 비율

영 양 성 분

1회 제공량 00 (00 g)ⓐ 총 oo 회 제공량(00 g)ⓑ

1회 제공량당 함량ⓒ		* %영양성분 기준치ⓓ	총 포장단위 당 함량ⓔ	* %영양성분 기준치ⓕ
열량	000㎉		000㎉	
탄수화물	00g	00%	00g	00%
당류	00g		00g	
단백질	00g	00%	00g	00%
지방	00g	00%	00g	00%
포화지방	00g	00%	00g	00%
트랜스지방	00g		00g	
콜레스테롤	00㎎	00%	00㎎	00%
나트륨	00㎎	00%	00㎎	00%

* %영양소기준치: 1일 영양소기준치에 대한 비율

2. 주요 표시방법 가. 1회 제공량 및 총 제공량 ⓐ ~ ⓒ (생 략) ⓓ %영양소 기준치 : 영양소 기준치 [표 2]에 대한 1회 제공 당 함량 비율을 계산하여 표시한다.	2. 주요 표시방법 가. 1회 제공량 및 총 제공량 ⓐ ~ ⓒ (현행과 같음) ⓓ %영양성분 --- : 영양성분 ----------.
ⓕ %영양소 기준치 : 총 제공량 함량이 영양소 기준치[표 2]에 대한 비율	ⓕ %영양성분 ---- : ---------- 영양성분 ----------