

식품등의 표시기준

[시행 2021. 2. 5.] [식품의약품안전처고시 제2021-7호, 2021. 2. 5., 일부개정]



식품의약품안전처(식품표시광고정책과), 043-719-2188

1. 총 칙

1. 목 적

이 고시는「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」제4조 및 제5조, 같은 법 시행규칙 제5조제3항 및 제6조제4항에 따라 식품, 축산물, 식품첨가물, 기구 또는 용기포장의 표시기준에 관한 사항 및 영양성분 표시대상 식품의 영양표시에 관하여 필요한 사항을 규정함으로써 위생적인 취급을 도모하고 소비자에게 정확한 정보를 제공하며 공정한 거래의 확보를 목적으로 한다.

2. 구 성

가. 이 고시는 총칙, 공통표시기준, 개별표시사항 및 표시기준, 별지 1 표시사항별 세부표시기준으로 나눈다.

나. 개별표시사항 및 표시기준은 식품, 축산물, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장(이하 "식품등"이라 한다)으로 나눈다.

1) 식품, 축산물(이하 "식품"이라 한다)은 과자류·빵류 또는 떡류, 빙과류, 코코아가공품류 또는 초콜릿류, 당류, 잼류, 두부류 또는 묵류, 식용유지류, 면류, 음료류, 특수용도식품, 장류, 조미식품, 절임류 또는 조림류, 주류, 농산가공식품류, 식육가공품 및 포장육, 알가공품류, 유가공품, 수산가공식품류, 동물성가공식품류, 벌꿀 및 화분가공품류, 즉석식품류, 기타식품류, 식용란, 닭오리의 식육, 자연상태 식품으로 구성한다.

3. 용어의 정의

가. "제품명"이라 함은 개개의 제품을 나타내는 고유의 명칭을 말한다.

나. "식품유형"이라 함은 「식품위생법」제7조제1항 및 「축산물 위생관리법」제4조제2항에 따른 「식품의 기준 및 규격」의 최소분류 단위를 말한다.

다. "제조연월일"이라 함은 포장을 제외한 더 이상의 제조나 가공이 필요하지 아니한 시점(포장 후 멸균 및 살균 등과 같이 별도의 제조공정을 거치는 제품은 최종공정을 마친 시점)을 말한다. 다만, 캡셀제품은 충전성형완료시점으로, 소분판매하는 제품은 소분용 원료제품의 제조연월일로, 포장육은 원료포장육의 제조연월일로, 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품을 다시 나누어 판매하는 경우는 원료제품에 표시된 제조연월일로, 원료제품의 저장성이 변하지 않는 단순 가공처리만을 하는 제품은 원료제품의 포장시점으로 한다. (제조연월일의 영문명 및 약자 예시: Date of Manufacture, Manufacturing Date, MFG, M, PRO(P), PROD, PRD)

라. "유통기한"이라 함은 제품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한을 말한다. (유통기한 영문명 및 약자 예시: Expiration date, Sell by date, EXP, E)

마. "품질유지기한"이라 함은 식품의 특성에 맞는 적절한 보존방법이나 기준에 따라 보관할 경우 해당식품 고유의 품질이 유지될 수 있는 기한을 말한다. (품질유지기한 영문명 및 약자 예시: Best before date, Date of Minimum Durability, Best before, BBE, BE)

- 바. "원재료"는 식품 또는 식품첨가물의 처리제조가공 또는 조리에 사용되는 물질로서 최종 제품내에 들어있는 것을 말한다.
- 사. "성분"이라 함은 제품에 따로 첨가한 영양성분 또는 비영양성분이거나 원재료를 구성하는 단일물질로서 최종제품에 함유되어 있는 것을 말한다.
- 아. "영양성분"이라 함은 식품에 함유된 성분으로서 에너지를 공급하거나 신체의 성장, 발달, 유지에 필요한 것 또는 결핍시 특별한 생화학적, 생리적 변화가 일어나게 하는 것을 말한다.
- 자. "당류"라 함은 식품 내에 존재하는 모든 단당류와 이당류의 합을 말한다.
- 차. "트랜스지방"이라 함은 트랜스구조를 1개 이상 가지고 있는 비공액형의 모든 불포화지방을 말한다.
- 카. "1회 섭취참고량"은 만 3세 이상 소비계층이 통상적으로 소비하는 식품별 1회 섭취량과 시장조사 결과 등을 바탕으로 설정한 값을 말한다. 이 경우 1회 섭취참고량은 표 3과 같다.
- 타. "영양성분표시"라 함은 제품의 일정량에 함유된 영양성분의 함량을 표시하는 것을 말한다.
- 파. "영양강조표시"라 함은 제품에 함유된 영양성분의 함유사실 또는 함유정도를 "무", "저", "고", "강화", "첨가", "감소"등의 특정한 용어를 사용하여 표시하는 것으로서 다음의 것을 말한다.
- 1) "영양성분 함량강조표시" : 영양성분의 함유사실 또는 함유정도를 "무○○", "저○○", "고○○", "○○함유"등과 같은 표현으로 그 영양성분의 함량을 강조하여 표시하는 것을 말한다.
 - 2) "영양성분 비교강조표시" : 영양성분의 함유사실 또는 함유정도를 "덜", "더", "강화", "첨가"등과 같은 표현으로 같은 유형의 제품과 비교하여 표시하는 것을 말한다.
- 하. "1일 영양성분 기준치"라 함은 소비자가 하루의 식사 중 해당식품이 차지하는 영양적 가치를 보다 잘 이해하고, 식품간의 영양성분을 쉽게 비교할 수 있도록 식품표시에서 사용하는 영양성분의 평균적인 1일 섭취 기준량을 말한다.
- 거. "주표시면"이라 함은 용기포장의 표시면 중 상표, 로고 등이 인쇄되어 있어 소비자가 식품 또는 식품첨가물을 구매할 때 통상적으로 소비자에게 보여지는 면으로서 도 1에 따른 면을 말한다.
- 너. "정보표시면"이라 함은 용기포장의 표시면 중 소비자가 쉽게 알아 볼 수 있도록 표시사항을 모아서 표시하는 면으로서 도 1에 따른 면을 말한다.
- 더. "복합원재료"라 함은 2종류 이상의 원재료 또는 성분으로 제조가공하여 다른 식품의 원료로 사용되는 것으로서 행정관청에 품목제조보고되거나 수입신고된 식품을 말한다.
- 러. "통병조림식품"은 통 또는 병에 넣어 탈기와 밀봉 및 살균 또는 멸균한 것을 말한다.
- 머. "레토르트(retort)식품"은 단층플라스틱필름이나 금속박 또는 이를 여러 층으로 접착하여 파우치와 기타 모양으로 성형한 용기에 제조가공 또는 조리한 식품을 충전하고 밀봉하여 가열살균 또는 멸균한 것을 말한다.
- 버. "냉동식품"은 제조가공 또는 조리한 식품을 장기 보존할 목적으로 냉동처리, 냉동보관 하는 것으로서 용기포장에 넣은 식품을 말한다.
- 서. "품목보고번호"라 함은 「식품위생법」 제37조에 따라 제조·가공업 영업자 또는 「축산물 위생관리법」 제25조에 따라 축산물가공업, 식육포장처리업 영업자가 관할기관에 품목제조를 보고할 때 부여되는 번호를 말한다.
- 어. "표시사항"이란 제품명, 식품유형, 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지, 제조연월일, 유통기한 또는 품질유지기한, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량, 원재료명, 성분명 및 함량, 영양성분 등 Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준에서 식품등에 표시하도록 규정한 사항을 말한다.

저. "기계발골육"이라 함은 살코기를 발라내고 남은 뼈에 붙은 살코기를 기계를 이용하여 분리한 식육을 말한다.

처. "산란일"이란 닭이 알을 낳은 날을 말한다.

커. "얼음막"이란 수산물을 동결하는 과정에서 수산물의 표면에 얼음으로 막을 씌우는 것을 말한다.

터. "포인트"란 한국산업표준 KS A 0201(활자의 기준 치수)이 정하는 바에 따라 활자의 크기를 표시하는 단위를 말한다.

4. 기준의 적용

이 고시와 관련된 내용으로「식품의 기준 및 규격」,「식품첨가물의 기준 및 규격」 및「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」의 변경이 있는 경우에는 변경된 사항을 우선 적용할 수 있다.

5. 규제의 재검토

「행정규제기본법」제8조 및「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」에 따라 2014년 1월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 12월 31일까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

II. 공통표시기준

1. 표시방법

가. 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행규칙」(이하 "규칙"이라 한다) 제5조 관련 별표 3 제3호 본문에 따른 표시는 도 2 표시사항 표시서식도안을 활용할 수 있다.

1) 주표시면에는 제품명, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 내용량 뒤에 괄호로 표시하되, 규칙 제6조 관련 별표 4 영양표시 대상 식품등만 해당한다)을 표시하여야 한다. 다만, 주표시면에 제품명과 내용량 및 내용량에 해당하는 열량 이외의 사항을 표시한 경우 정보표시면에는 그 표시사항을 생략할 수 있다.

2) 정보표시면에는 식품유형, 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지, 유통기한(제조연월일 또는 품질유지기한), 원재료명, 주의사항 등을 표시사항 별로 표 또는 단락 등으로 나누어 표시하되, 정보표시면 면적이 100cm² 미만인 경우에는 표 또는 단락으로 표시하지 아니할 수 있다.

나. 달걀 껍데기의 표시사항은 6포인트 이상으로 할 수 있다.

다. 정보표시면의 면적(도 1에 따른 정보표시면 중 주표시면에 준하는 최소 여백을 제외한 면적)이 부족하여 10 포인트 이상의 글씨크기로 표시사항을 표시할 수 없는 경우에는 규칙 제5조 관련 별표 3 제5호의 본문 규정을 따르지 않을 수 있다. 이 경우 정보표시면에는 이 고시에서 정한 표시(조리·사용법, 섭취방법, 용도, 주의사항, 바코드, 타법에서 정한 표시사항 포함)사항만을 표시하여야 한다.

라. 최소 판매단위 포장 안에 내용물을 2개 이상으로 나누어 개별포장(이하 "내포장"이라 한다)한 제품의 경우에는 소비자에게 올바른 정보를 제공할 수 있도록 내포장별로 제품명, 내용량 및 내용량에 해당하는 열량, 유통기한 또는 품질유지기한, 영양성분을 표시할 수 있다. 다만, 내포장한 제품의 표시사항 및 글씨크기는 규칙 제5조 관련 별표 3 제5호의 본문 규정을 따르지 않을 수 있다.

마. 용기나 포장은 다른 업소의 표시가 있는 것을 사용하여서는 아니 된다. 다만, 식품에 유해한 영향을 미치지 아니하는 용기로써 일반시중에 유통 판매할 목적이 아닌 다른 회사의 제품원재료로 제공할 목적으로 사용하는 경우와「자원의 절약과 재활용촉진

에 관한 법률」에 따라 재사용되는 유리병(같은 식품유형 또는 유사한 품목으로 사용한 것에 한한다)의 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.

바. 시각장애인을 위하여 제품명, 유통기한 등의 표시사항을 알기 쉬운 장소에 점자표시, 바코드 또는 점자·음성변환용 코드로 추가 표시할 수 있다. 이 경우 점자표시 등은 스티커 등을 이용할 수 있다.

사. 「수입식품안전관리 특별법」제18조에 따른 주문자상표부착방식위탁생산(OEM, Original Equipment Manufacturing) 식품 등은 14포인트 이상의 글씨로 주표시면에「대외무역법」에 따른 원산지 표시의 국가명 옆에 괄호로 위탁생산제품임을 표시하여야 한다(다만, 농임축수산물로서 자연상태의 식품, 기구 또는 용기·포장과 유통전문판매업소가 표시된 제품은 제외한다).

"원산지: ○○ (위탁생산제품)", "○○ 산 (위탁생산제품)", "원산지:○○(위탁생산)", "○○ 산(위탁생산)", "원산지:○○(OEM)" 또는 "○○ 산(OEM)"

아. 세트포장(각각 품목제조보고 또는 수입신고 된 완제품 형태로 두 종류 이상의 제품을 함께 판매할 목적으로 포장한 제품을 말함) 형태로 구성된 경우 세트포장 제품을 구성하는 각 개별 제품에는 표시사항을 표시하지 아니할 수 있지만 세트포장 제품의 외포장지에는 이를 구성하고 있는 각 제품에 대한 표시사항을 각각 표시하여야 한다. 이 경우 유통기한은 구성제품 가운데 가장 짧은 유통기한 또는 그 이내로 표시하여야 한다(다만, 소비자가 완제품을 구성하는 각 제품의 표시사항을 명확히 확인할 수 있는 경우를 제외한다).

자. 다음의 경우에는 해당 식품의 원래 표시사항을 변경하여서는 아니 된다. 다만, 내용량, 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지, 용기·포장재질, 영양성분 표시는 소분 또는 재포장에 맞게 표시하여야 한다.

- 1) 식품소분업소에서 식품을 소분하여 재포장한 경우
- 2) 즉석판매제조가공업소에서 식품제조가공업 영업자가 제조가공한 식품을 최종 소비자에게 덜어서 판매하는 경우
- 3) 식육즉석판매가공업소에서 식육가공업 영업자가 제조·가공한 축산물을 최종 소비자에게 덜어서 판매하는 경우
- 4) 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제7조의11 관련 별표 2의3 제7호에 따라 식용란수집판매업의 영업자가 달걀을 재포장하여 판매하는 경우. 다만, 제품명의 경우(수입달걀 제외)에는 재포장에 따라 변경하여 표시할 수 있다.

차. 「식품위생법」 제37조 및 「축산물 위생관리법」제25조에 따른 품목제조보고를 하고 제조하는 제품은 품목보고번호를 표시하여야 한다.

카. 주류 이외의 식품에 알코올 식품이 아니라는 표현(예시: Non-alcoholic), 알코올이 없다는 표현(예시: Alcohol free), 알코올이 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.

타. 제품에 사용되는 합성수지제 또는 고무제의 용기 또는 포장지에는 포장재질을 다음과 같이 표시하여야 한다.

- 1) 합성수지제 또는 고무제의 재질에 따라「기구 및 용기포장의 기준 및 규격」에 등재된 재질명칭인 염화비닐수지, 폴리에틸렌, 폴리프로필렌, 폴리스티렌, 폴리염화비닐리덴, 폴리에틸렌테레프탈레이트, 페놀수지, 실리콘고무 등으로 각각 구분하여 표시하여야 하며, 이 경우 약자로 표시할 수 있다.
- 2) 「자원의 절약과 재활용 촉진에 관한 법률」에 따라 폴리에틸렌(PE), 폴리프로필렌(PP), 폴리에틸렌테레프탈레이트(PET), 폴리스티렌(PS), 염화비닐수지(PVC)가 표시되어 있으면 별도 재질표시를 생략할 수 있다.

파. 주표시면에 조리식품 사진이나 그림을 사용하는 경우 사용한 사진이나 그림 근처에 "조리에", "이미지 사진", "연출된 예" 등의 표현을 10포인트 이상의 글씨로 표시하여야 한다.

하. 축산물이 냉동 또는 냉장제품인 경우에는 주표시면에 "냉동" 또는 "냉장"으로 표시하여야 한다. 다만, 제품명의 일부로 사용하거나 주표시면에 보관방법이 표시되어 있는 경우에는 그 표시를 생략할 수 있다.

거. 다음의 식품에 대하여는 그 식품의 특성을 고려하여 다음과 같이 표시할 수 있다.

1) 다음에 해당하는 경우로서 표시사항을 진열상자에 표시하거나 별도의 표지판에 기재하여 게시하는 때에는 개개의 제품별 표시를 생략할 수 있으며, 진열상자 또는 별도의 표지판의 기재사항 중 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 생략할 수 있다.

가) 「식품위생법 시행령」제21조제2호에 따른 즉석판매제조·가공업의 영업자가 「식품위생법 시행규칙」제37조 관련 별표 15에 따른 즉석판매제조·가공 대상식품을 판매하는 경우. 다만, 즉석판매제조·가공 대상식품 중 선식 및 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 식품의 경우 제품별 표시를 생략하여서는 아니된다.

나) 「주세법 시행령」제4조에서 정한 소규모 주류제조자가 직접 제조한 탁주, 약주, 청주, 맥주를 해당 제조자가 같은 장소에서 운영하는 식품접객업소의 고객들에 한해 직접 판매하는 경우

다) 「축산물 위생관리법 시행령」제21조제8호에 따른 식육즉석판매·가공업 영업자가 식육가공품을 만들거나 다시 나누어 판매하는 경우. 다만, 식육즉석판매·가공업 대상 축산물 중 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종 소비자에게 배달하는 식육가공품의 경우 개개의 제품별 표시를 생략하여서는 아니된다.

2) 수출식품에 대하여는 수입국 표시기준에 따라 표시할 수 있다.

3) 수입식품등

가) 수출국에서 유통되고 있는 식품등의 경우에는 수출국에서 표시한 표시사항이 있어야 하고, 한글이 인쇄된 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 하며, 원래의 용기포장에 표시된 제품명, 일자표시에 관한 사항(유통기한 등) 등 주요 표시사항을 가려서는 아니 된다.

나) 한글로 표시된 용기·포장으로 포장하여 수입되는 식품등의 표시사항은 잉크·각인 또는 소인 등을 사용하여야 한다.

다) 수출국 및 제조회사의 표시는 한글표시 스티커에 해당 제품수출국의 언어로 표시할 수 있다.

4) 「항공안전법」제2조제1호에 따른 항공기 내에서 제공되는 식사(기내식, 機内食)의 경우에는 소비자 안전을 위한 표시사항 중 알레르기 유발물질만 표시할 수 있다. 다만, 별도의 메뉴판, 안내장(전자기기에 의한 방법 포함) 등으로 알레르기 유발물질 정보를 제공하는 경우에는 그 표시를 생략할 수 있다.

너. 표시는 규칙 제5조 관련 별표 3 제4호의 본문 규정에 따라 지워지지 아니하는 잉크각인 또는 소인 등을 사용하여야 한다. 다만, 다음에 해당하는 경우에는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 한다.

1) 용기·포장의 재질 또는 형태의 특성상 잉크각인 또는 소인 등으로 표시하기가 불가능한 경우

2) 통병조림 및 병제품 등의 경우

3) 소비자에게 직접 판매되지 아니하고 식품제조·가공업소, 축산물가공업소 및 식품첨가물제조업소에 제품의 원재료로 사용될 목적으로 공급되는 원재료용 제품의 경우

4) 허가(등록 또는 신고)권자가 변경허가(등록 또는 신고)된 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지를 표시하는 경우

5) 제조연월일, 유통기한 또는 품질유지기한을 제외한 식품의 안전과 관련이 없는 경미한 표시사항으로 관할 허가(등록 또는 신고)관청에서 승인한 경우

- 6) 자연상태의 농임축(「축산물 위생관리법」에서 정한 축산물 제외)수산물의 경우
- 7) 식품제조·가공업소 또는 축산물가공업소에서 제조·가공하여 식품접객업소 또는 집단급식소에만 납품 판매되는 원료용 제품의 경우
- 8) Ⅱ. 6에 따른 방사선조사 관련 문구를 표시하고자 하는 경우
- 9) 즉석판매제조·가공 또는 식육즉석판매가공 대상식품 중 선식 및 우편 또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 식품의 경우

다. 탱크로리(액체나 기체 상태의 식품등을 대량으로 실어 나를 수 있는 탱크를 갖춘 화물자동차를 말한다) 제품의 표시사항은 차 내부에 비치할 수 있다.

러. 「식품위생법 시행령」 제21조제8호바목에 따른 제과점영업자 중 「가맹사업거래의 공정화에 관한 법률」 제2조제2호 및 제3호에 따른 가맹본부 및 가맹점사업자가 그 직영점과 가맹점에서 제조·가공 또는 조리하여 용기·포장에 제품명을 표시하는 식품의 경우 해당 식품의 제품명에 관한 세부사항은 별지 1 1. 가. 제품명 기준을 따른다.

머. 「축산물 위생관리법 시행규칙」 제51조 관련 별표 12 제4호바목 및 「수입식품안전관리 특별법 시행규칙」 제25조 관련 별표 8 제2호바목에 따라 냉장제품을 냉동제품으로 전환하는 축산물은 다음의 표시사항을 표시하여야 한다. 이 경우 기존의 표시사항을 가리거나 제거해서는 안 된다.

- 1) "이 제품은 냉장제품을 냉동시킨 제품입니다"라는 문구 표시
- 2) 해당 제품의 냉동 전환일
- 3) 냉동제품의 유통기한 및 보관온도의 표시

버. 식품등의 개별표시사항은 Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준 및 별지 1 표시사항별 세부표시기준에 따라 표시한다.

2. 장기보존식품의 표시

가. 통병조림

- 1) 내용물은 고형량 및 내용량으로 구분하여 표시하여야 한다. 다만, 섭취전에 액체를 버릴 수 없는 식품으로 고형분과 액체를 함께 섭취할 수밖에 없는 식품은 내용량만을 표시할 수 있다.
- 2) 산성통조림식품은 "산성통조림"으로 표시하여야 한다.
- 3) 통조림식품은 유통기한 또는 품질유지기한을 표시할 수 있다. (「식품위생법」 제7조에 따른 유형에 한함)

나. 레토르트식품

- 1) "레토르트식품"으로 표시하여야 한다.
- 2) 레토르트식품은 영양성분 및 내용량에 해당하는 열량을 표시하여야 하며, 유통기한 또는 품질유지기한을 표시할 수 있다. (「식품위생법」 제7조에 따른 유형에 한함)

다. 냉동식품

- 1) 냉동식품은 유형에 따라 가열하지 않고 섭취하는 냉동식품은 "가열하지 않고 섭취하는 냉동식품"으로, 가열하여 섭취하는 냉동식품은 "가열하여 섭취하는 냉동식품"으로 구분 표시하여야 한다. (「식품위생법」 제7조에 따른 유형에 한함)
- 2) "가열하여 섭취하는 냉동식품"의 경우 살균한 제품은 "살균제품"으로 표시하여야 하며, 유산균첨가제품은 유산균수를 함께 표시하여야 한다. (「식품위생법」 제7조에 따른 유형에 한함)

- 3) 냉동식품은 해당 식품의 냉동보관방법 및 조리시의 해동방법을 표시하여야 한다.
- 4) 조리 또는 가열처리가 필요한 냉동식품은 그 조리 또는 가열처리방법을 표시하여야 한다.
- 5) 원재료의 전부가 식육 또는 농산물인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니 된다. 다만, 식육 또는 농산물의 함량을 제품명과 같은 위치에 표시하는 경우에는 그러하지 아니하다. (「식품위생법」제7조에 따른 유형에 한함)
- 6) 원료육을 2가지 이상 혼합하여 사용한 냉동식품은 단일 원료육의 명칭을 제품명으로 사용하여서는 아니 된다. 다만, 원료육의 함량을 제품명과 같은 위치에 표시하는 경우에는 그러하지 아니하다. (「식품위생법」제7조에 따른 유형에 한함)
- 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.

3. 인삼 또는 홍삼성분 함유 식품의 표시

가. 표시대상: 인삼 또는 홍삼 등을 원재료로 사용하여 인삼 및 홍삼성분을 함유한 제품

나. 제품설명문 또는 포장에 인삼의 유래를 표기하고자 하는 때에는 표 1의 인삼의 유래 기본문안을 준용하여야 한다.

다. 인삼제품 포장의 색상 및 색도는 전체적으로 조화를 이루어 제품의 품위를 높이고 타인이 제조하여 생산하고 있는 제품과 혼동되지 않도록 하여야 한다.

라. 인삼 또는 홍삼을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용할 수 있으며, 이 경우 제품명은 한자로 표시할 수 있다.

마. 국내 시판제품에는 "대한민국특산품"이라는 자구를 한글 또는 한자로 표시할 수 있고, 수출품에는 "대한민국특산품"이라는 자구를 영어 또는 수입국의 언어로 표시할 수 있다.

바. 인삼 성분이 함유된 제품에는 인삼 또는 인삼을 나타내는 명칭(제품명을 포함한다), 도안 및 그림 등을 표시하거나 사용할 수 있다.

사. 바.에 해당되는 경우, 가용성인삼성분 또는 가용성홍삼성분을 원재료로 사용한 때에는 해당 식품에 각각 인삼성분함량(mg/g) 또는 홍삼성분함량(mg/g)을 표시하여야 한다.

아. 인삼은 뿌리 이외의 부위를 원재료로 사용한 경우에는 그 부위의 명칭을 표시하고, 2가지 이상의 부위를 함께 사용한 경우에는 각각의 명칭과 함량을 표시하여야 한다.

(예시) 인삼의 열매를 사용한 경우에는 '인삼열매'로 표시, 인삼의 열매를 사용하여 농축액을 제조한 경우 '인삼열매농축액'으로 표시, 인삼의 뿌리와 열매로 농축액을 제조한 경우 '인삼농축액(뿌리80%, 열매20%)' 등

4. 조사처리(照射處理)식품의 표시

가. 표시대상

- 1) 「식품위생법」제7조 및 「축산물 위생관리법」제4조에 따라 조사처리가 허용된 식품에 조사처리한 경우(완제품)
- 2) 1)의 식품 중 검지법이 고시된 식품을 원재료로 사용하여 식품을 제도가공한 경우(조사처리한 원재료 사용 식품)

나. 표시방법

1) 표시장소

가) 가목1)에 해당하는 완제품의 경우 소비자가 알아보기 쉬운 장소에 표시사항을 표시

나) 가목2)에 해당하는 조사처리한 원재료를 사용한 식품의 경우 원재료명란에 그 조사한 내용을 표시

2) 표시사항

가) 가목1)에 해당하는 완제품의 경우 : 조사처리된 식품임을 나타내는 문구 및 조사도안

(예시) "방사선 조사", "감마선 조사", "방사선 살균", "방사선 살충", "감마선 발아억제", "전자선 발아억제", "감마선 살균", "전자선 살균", "감마선 살충", "전자선 살충" 등



나) 가목2)에 해당하는 조사처리한 원재료를 사용한 식품의 경우

(1) 개별 원재료명과 함께 표시 : 원재료명란의 해당 원재료명에 예시와 같이 표시

(예시) "양파(방사선조사)", "양파(감마선 발아억제)", "방사선조사마늘", "감마선 발아억제 마늘" 등

(2) 조사처리 원재료를 일괄표시

(가) 조사처리한 복합원재료 표시 : 조사처리한 복합원재료명과 그 원재료명 5개 이상 표시

(예시) 방사선조사한 ○○복합원재료명(원재료명 5개 이상 표시), 감마선조사한 ○○복합원재료명(원재료명 5개 이상 표시)

(나) 조사처리한 식품을 일괄표시 : 조사처리한 원재료를 괄호로 하여 일괄표시

(예시) 방사선 조사한 원재료(감자, 마늘, 양파 등), 감마선 발아억제 원재료(감자, 마늘, 양파 등)

(3) 어떤 원재료가 조사처리 되었는지 확인하기 어려운 경우에는 "방사선조사 처리된 원재료 일부 함유" 또는 "일부 원재료 방사선 조사처리" 등의 내용으로 표시할 수 있다.

Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준

1. 식품

가. 과자류, 빵류 또는 떡류

1) 유형

과자, 캔디류, 추잉껌, 빵류, 떡류

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한

마) 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 과자, 캔디류, 빵류에 한하며 내용량 뒤에 괄호로 표시)

바) 원재료명

사) 영양성분(과자, 캔디류, 빵류에 한함)

아) 용기포장 재질

자) 품목보고번호

차) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

카) 보관방법(해당 경우에 한함)

타) 주의사항

(1) 부정불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

파) 조사처리식품(해당 경우에 한함)

하) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

거) 기타표시사항

(1) 유당 또는 유처리한 제품은 "유당처리제품" 또는 "유처리제품"으로 표시하여야 한다(과자, 캔디류, 추잉껌에 한함).

(2) 유산균 함유 과자, 캔디류는 그 함유된 유산균수를 표시하여야 하며, 특정균의 함유사실을 표시하고자 할 때에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다.

(3) 한입크기로서 작은 용기에 담겨져 있는 젤리제품(소위 미니컵젤리 제품)에 대하여는 잘못 섭취에 따른 질식을 방지하기 위한 경고문구를 표시하여야 한다.

(예시) "열려서 드시지 마십시오. 한번에 드실 경우 질식의 위험이 있으니 잘 씹어 드십시오. 5세 이하 어린이 및 노약자는 섭취를 금하여 주십시오" 등의 표시

(4) 식품제조·가공업 영업자가 냉동식품인 빵류 및 떡류를 해동하여 유통하려는 경우에는 제조연월일, 해동연월일, 냉동식품으로서의 유통기한 이내로 설정한 해동 후 유통기한, 해동한 제조업체의 명칭과 소재지(냉동제품의 제조업체와 동일한 경우는 생략할 수 있다), 해동 후 보관방법 및 주의사항을 표시하여야 한다. 다만, 이 경우에는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 한다.

(5) 식품제조·가공업 영업자가 냉동식품인 빵류 및 떡류를 해동하여 유통할 때에는 "이 제품은 냉동식품을 해동한 제품이니 재냉동시키지 마시길 바랍니다" 등의 표시를 하여야 한다.

(6) 껌 베이스 제조에 사용되는 식품첨가물 중 에스테르검, 폴리부텐, 폴리이소부틸렌, 초산비닐수지, 글리세린지방산에스테르, 자당지방산에스테르, 소르비탄지방산에스테르, 탄산칼슘, 석유왁스, 검레진, 탈크, 트리아세틴은 "껌기초제" 또는 "껌베이스"로 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 홍삼성분 함유 식품의 표시, 조사처리식품의 표시는 II. 공통 표시기준에 따른다.

나. 빙과류

1) 유형

가) 아이스크림류(*축산물)

아이스크림, 저지방아이스크림, 아이스밀크, 샤베트, 비유지방아이스크림

나) 아이스크림믹스류(*축산물)

아이스크림믹스, 저지방아이스크림믹스, 아이스밀크믹스, 샤베트믹스, 비유지방아이스크림믹스

다) 빙과

라) 얼음류

식용얼음, 어업용얼음

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한(아이스크림류, 빙과, 식용얼음은 제조연월일. 단, 아이스크림류, 빙과는 "제조연월"만을 표시할 수 있다.)

마) 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 아이스크림류 및 빙과에 한하며 내용량 뒤에 괄호로 표시)

바) 원재료명

사) 영양성분(아이스크림류, 빙과에 한함)

아) 용기포장 재질

자) 품목보고번호

차) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

카) 보관방법(해당 경우에 한함)

타) 주의사항

(1) 부정불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

파) 조사처리식품(해당 경우에 한함)

하) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

거) 기타표시사항

(1) 아이스크림류에는 보관조건과 보관온도를 표시하여야 하며, 실중량을 부피로 표시할 수 있다.

(2) 아이스크림류아이스크림믹스류의 유산균함유제품은 유산균 함유제품과 발효유 함유제품으로 구분하고, 아이스크림류는 함유 유산균수를 표시하여야 한다.

(3) 아이스크림아이스밀크, 아이스크림믹스아이스밀크믹스(분말제품 제외)는 유지방분의 함량을 표시하여야 하고, 저지방아이스크림과 저지방아이스크림믹스는 지방분의 함량을 표시하여야 한다.

(4) 아이스크림믹스류 중 분말제품의 경우에는 제품단위중량당 가수량을 표시하여야 한다. (권장가수량은 제품중량의 2배임)

(5) 아이스크림류아이스크림믹스류 중 유산균첨가제품의 경우에는 특정균의 함유사실을 표시하고자 하는 경우에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다.

(6) 아이스크림류·아이스크림믹스류 중 살균제품 또는 멸균제품인 경우에는 "살균제품" 또는 "멸균제품"으로 구분하여 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간살균 또는 고온단시간살균을 표시하고자 하는 경우에는 "파스퇴라이제이션"으로 표시할 수 있다.

- (7) 아이스크림류아이스크림믹스류 중 발효후 가열처리된 제품에는 "발효후 가열처리 제품"이라는 표시를 하여야 한다.
- (8) 유산균 함유 병과는 그 함유된 유산균수를 표시하여야 하며, 특정균의 함유사실을 표시하고자 할 때에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다.
- 3) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면 및 정보 표시면의 표시사항 및 표시방법, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유 식품의 표시, 조사처리식품의 표시는 Ⅱ. 공통 표시기준에 따른다.

다. 코코아가공품류 또는 초콜릿류

1) 유형

가) 코코아가공품류

코코아매스, 코코아버터, 코코아분말, 기타 코코아가공품

나) 초콜릿류

초콜릿, 밀크초콜릿, 화이트초콜릿, 준초콜릿, 초콜릿가공품

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한

마) 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 초콜릿류에 한하며 내용량 뒤에 괄호로 표시)

바) 원재료명

사) 영양성분(초콜릿류에 한함)

아) 용기포장 재질

자) 품목보고번호

차) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

카) 보관방법(해당 경우에 한함)

타) 주의사항

(1) 부정불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

파) 조사처리식품(해당 경우에 한함)

하) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

거) 기타표시사항

(1) 알코올성분을 첨가한 제품은 알코올성분의 함량을 표시하여야 한다.

(2) 식품제조가공업 영업자가 냉동식품인 초콜릿류를 해동하여 출고하려는 경우에는 제조연월일, 해동연월일, 냉동식품으로서의 유통기한 이내로 설정한 해동 후 유통기한, 해동한 제조업체의 명칭과 소재지(냉동제품의 제조업체와 동일한 경우는 생략할

수 있다), 해동 후 보관방법 및 주의사항을 표시하여야 한다. 다만, 이 경우에는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 한다.

(3) 식품제조가공업 영업자가 냉동식품인 초콜릿류를 해동하여 출고할 때에는 "이 제품은 냉동식품을 해동한 제품이니 재 냉동 시키지 마시길 바랍니다" 등의 표시를 하여야 한다.

3) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면 및 정보 표시면의 표시사항 및 표시방법, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유 식품의 표시, 조사처리식품의 표시는 Ⅱ. 공통 표시기준에 따른다.

라. 당류

1) 유형

가) 설탕

설탕, 기타설탕

나) 당시럽류

다) 올리고당류

올리고당, 올리고당가공품

라) 포도당

마) 과당류

과당, 기타과당

바) 엿류

물엿, 기타엿, 텍스트린

사) 당류가공품

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한 또는 품질유지기한(단, 설탕류는 제조연월일, 당류가공품은 유통기한)

마) 내용량

바) 원재료명

사) 용기포장 재질

아) 품목보고번호

자) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

차) 보관방법(해당 경우에 한함)

카) 주의사항

(1) 부정불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

타) 조사처리식품(해당 경우에 한함)

파) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

하) 기타표시사항

(1) 설탕은 "천연설탕" 또는 "자연설탕"이란 용어를 표시하여서는 아니 된다.

(2) 올리고당류는 해당 올리고당 명칭 및 함량을 표시하여야 한다.

(3) 올리고당가공품은 혼합된 올리고당의 명칭 및 함량을 각각 표시하여야 한다.

(4) 포도당은 포도당 외의 원재료명 또는 성분명을 제품명으로 사용하여서는 아니 된다.

(5) 산으로 당화한 엿류는 "산당화엿"으로 표시하여야 한다.

(6) 당류가공품 중 유당유처리식품은 "유당유처리식품"으로 살균제품, 멸균제품은 "살균제품" 또는 "멸균제품"으로 각각 표시하여야 한다.

(7) 당류가공품은 「식품위생법」제7조에 따른 식품별 기준 및 규격상의 식품군, 식품종, 식품유형의 명칭을 표시하여서는 아니 된다.

3) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면 및 정보 표시면의 표시사항 및 표시방법, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유 식품의 표시, 조사처리식품의 표시는 Ⅱ. 공통 표시기준에 따른다.

마. 잼류

1) 유형

잼, 기타잼

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한 또는 품질유지기한

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

바) 영양성분

사) 원재료명

아) 용기포장 재질

자) 품목보고번호

차) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

카) 보관방법(해당 경우에 한함)

타) 주의사항

- (1) 부정불량식품신고표시
- (2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)
- (3) 기타(해당 경우에 한함)

파) 조사처리식품(해당 경우에 한함)

하) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

거) 기타표시사항

과일류 또는 채소류의 배합 함량을 표시하여야 한다.

3) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면 및 정보 표시면의 표시사항 및 표시방법, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유 식품의 표시, 조사처리식품의 표시는 II. 공통 표시기준에 따른다.

바. 두부류 또는 묵류

1) 유형

두부, 유바, 가공두부, 묵류

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한

마) 내용량

바) 원재료명

사) 용기포장 재질

아) 품목보고번호

자) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

차) 보관방법(해당 경우에 한함)

카) 주의사항

(1) 부정불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

타) 조사처리식품(해당 경우에 한함)

파) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

하) 기타표시사항

두부류 또는 묵류를 운반용 위생상자를 사용하여 판매하는 경우에는 그 운반용 위생상자에 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지만을 표시할 수 있다.

3) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면 및 정보 표시면의 표시사항 및 표시방법, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유 식품의 표시, 조사처리식품의 표시는 Ⅱ. 공통 표시기준에 따른다.

사. 식용유지류

1) 유형

가) 식물성유지류

콩기름(대두유), 옥수수기름(옥배유), 채종유(유채유 또는 카놀라유), 미강유(현미유), 참기름, 추출참깨유, 들기름, 추출들깨유, 홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유), 해바라기유, 목화씨기름(면실유), 땅콩기름(낙화생유), 올리브유, 팜유, 팜올레인유, 팜스테아린유, 팜핵유, 야자유, 고추씨기름, 기타식물성유지

나) 동물성유지류(*축산물, 다만 어유, 기타동물성유지 제외)

식용우지, 식용돈지, 원료우지, 원료돈지, 어유, 기타동물성유지

다) 식용유지가공품

혼합식용유, 향미유, 가공유지, 쇼트닝, 마가린, 모조치즈, 식물성크림, 기타 식용유지가공품

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 괄호로 표시. 다만, 동물성유지류, 식용유지가공품 중 모조치즈, 식물성크림, 기타 식용유지가공품은 내용량에 해당하는 열량 표시 제외)

바) 원재료명

사) 영양성분(동물성유지류, 식용유지가공품 중 모조치즈, 식물성크림, 기타식용유지가공품은 제외)

아) 용기포장 재질

자) 품목보고번호

차) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

카) 보관방법(해당 경우에 한함)

타) 주의사항

(1) 부정불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

파) 조사처리식품(해당 경우에 한함)

하) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

거) 기타표시사항

- (1) 식용유지류 중 파쇄분을 원재료로 하여 제조가공한 유지류는 "○○분 함유" 및 그 함량을 표시하여야 한다.
- (2) 식용유지가공품중 가공유지, 쇼트닝 또는 마가린 제품의 경우는 원재료로 사용한 유지의 종류에 따라 식물성유지 또는 동물성유지로 원재료명 표시란에 표시할 수 있다. 다만, 수소첨가로 경화한 경우 원재료명에 경화유 또는 부분경화유임을 표시하여야 한다. [예 : 식물성유지(대두부분경화유)]
- (3) 참기름은 참기름 또는 추출참깨유로 구분 표시하여야 한다.
- (4) 들기름은 들기름 또는 추출들깨유로 구분 표시하여야 한다.
- (5) 홍화유(잇꽃유 또는 사플라워유)는 고올레산홍화씨에서 추출한 제품의 경우에는 올레산 함량을 표시할 수 있다.
- (6) 해바라기유는 고올레산해바라기씨에서 추출한 제품의 경우에는 올레산함량을 표시할 수 있다.
- (7) 올리브유
- (가) 압착올리브유, 정제올리브유 또는 혼합올리브유로 구분 표시하여야 한다.
- (나) 혼합올리브유의 경우는 압착올리브유와 정제올리브유의 명칭과 배합비율(백분율)을 표시하여야 한다.
- (8) 기타식물성유지
- (가) 유지원재료명 뒤에 유 또는 기름(표시 예 : ○○유 또는 ○○기름)을 표시하여야 한다.
- (나) 압착유지는 유지명 앞에 압착문구(표시 예 : 압착○○유 또는 압착○○기름)를 표시하여야 한다.
- (9) 동물성유지류(어유, 기타동물성유지 제외)
- (가) 가열처리에 따라 살균제품은 "살균제품", 멸균제품은 "멸균제품", 비살균제품은 "비살균제품"으로 표시하여야 한다.
- (나) 햄의 명칭(본인햄, 본레스햄 등) 또는 이와 혼동하기 쉬운 유사한 용어를 표시하여서는 아니된다.
- (다) 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명을 제품명으로 사용하고자 할 경우 다음에서 정하는 대로 주표시면에 표시하여야 한다.
- 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.
- 2가지 이상의 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우, 많이 사용한 순서에 따라 각각의 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명의 함량을 표시하여야 한다.
- (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 즉석판매제조가공업의 신고를 한 영업자는 제품에 실제로 사용한 원재료 또는 성분의 배합비율을 그대로 표시하여야 한다.
- (10) 혼합식용유
- (가) 혼합된 각 식용유지 명칭 및 그 함량 순위에 따른 배합비율(백분율)을 표시하여야 한다.
- (나) 유가공품 및 기타 식품으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니 된다.
- (다) 원재료명 또는 성분명을 제품명으로 사용하여서는 아니 된다.
- (11) 향미유

사용한 식용유지의 명칭 및 배합비율(백분율)을 함량순위에 따라 표시하여야 한다.

(12) 가공유지

(가) 가공방법에 따라 수소첨가유, 분별유 또는 에스테르화유로 구분 표시 하여야 한다.

(나) 가공유지를 혼합한 경우는 단일 식용유지의 원재료인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니 된다.

(다) 혼합가공유지는 혼합된 각 식용유지 명칭을 그 함량순위에 따라 표시하여야 한다.

(13) 쇼트닝

(가) 고체상 또는 유동상제품은 고체식품 또는 유동상제품으로 구분 표시하여야 한다.

(나) 레시틴 또는 글리세린지방산에스테르를 사용한 업소용 제품은 사용된 유화제의 명칭을 표시하여야 한다. 다만, 산가가 0.8이하의 경우에는 제외한다.

(14) 마가린

(가) 마가린 또는 저지방마가린(지방스프레드)으로 구분 표시하여야 한다.

(나) 유동상 제품은 "유동상제품"으로 표시할 수 있다.

(15) 모조치즈

자연치즈 또는 가공치즈와 혼동되는 표시를 하여서는 아니 된다.

(16) 식물성크림

유가공품과 혼동되는 표시를 하여서는 아니 된다.

(17) 기타 식용유지가공품 중 유당유처리식품은 "유당유처리식품"으로 살균제품, 멸균제품은 "살균제품" 또는 "멸균제품"으로 각각 표시하여야 한다.

(18) 기타식용유지가공품은 「식품위생법」제7조에 따른 식품별 기준 및 규격상의 식품군, 식품종, 식품유형의 명칭을 표시하여서는 아니 된다.

3) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면 및 정보 표시면의 표시사항 및 표시방법, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유 식품의 표시, 조사처리식품의 표시는 II. 공통 표시기준에 따른다.

아. 면류

1) 유형

생면, 숙면, 건면, 유당면

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 괄호로 표시)

바) 원재료명

사) 영양성분

아) 용기포장 재질

자) 품목보고번호

차) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

카) 보관방법(해당 경우에 한함)

타) 주의사항

(1) 부정불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

파) 조사처리식품(해당 경우에 한함)

하) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

거) 기타표시사항

살균제품은 살균여부에 따라 "살균제품", "주정처리제품"으로 구분 표시하여야 한다.

3) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면 및 정보 표시면의 표시사항 및 표시방법, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유 식품의 표시, 조사처리식품의 표시는 II. 공통 표시기준에 따른다.

자. 음료류

1) 유형

가) 다류

침출차, 액상차, 고형차

나) 커피

다) 과일채소류 음료

농축과채즙(또는 과채분), 과채주스, 과채음료

라) 탄산음료류

탄산음료, 탄산수

마) 두유류

원액두유, 가공두유

바) 발효음료류

유산균음료, 효모음료, 기타발효음료

사) 인삼홍삼음료

아) 기타음료

혼합음료, 음료베이스

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한(고체식품(다류에 한함) 및 멸균한 액상제품은 유통기한 또는 품질유지기한, 침출차 중 발효과정을 거치는 차의 경우 유통기한 또는 제조연월일로 표시할 수 있다)

마) 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 내용량 뒤에 괄호로 표시. 다만, 다류, 커피 중 볶은커피 및 인스턴트커피는 내용량에 해당하는 열량 표시 제외)

바) 원재료명

사) 영양성분(다류, 커피 중 볶은커피 및 인스턴트커피는 제외)

아) 용기포장 재질

자) 품목보고번호

차) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

카) 보관방법(해당 경우에 한함)

타) 주의사항

(1) 부정불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

파) 조사처리식품(해당 경우에 한함)

하) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

거) 기타표시사항

(1) 다류

(가) 침출차는 특성에 따라 녹차·우롱차·홍차·가공곡류차로 구분하여 표시할 수 있다.

(나) 희석용해하여 음용하는 제품은 그 희석배수 또는 희석량을 표시하여야 한다.

(다) 카페인 함량을 90퍼센트(%)이상 제거한 제품은 "탈카페인(디카페인) 제품"으로 표시할 수 있다.

(2) 커피

(가) 액상제품은 커피원두의 함량을 표시하여야 한다. 다만, 추출한 경우에는 고형분 함량 또는 배합 함량을 표시하여야 한다.

(나) 카페인 함량을 90퍼센트(%)이상 제거한 제품은 "탈카페인(디카페인) 제품"으로 표시할 수 있다.

(3) 과일채소류음료

(가) 가열하지 않은 제품은 가열하지 않은 제품임을 표시하여야 한다.

(나) 식품제조·가공업 영업자가 냉동식품인 과·채주스를 해동하여 유통하려는 경우에는 제조연월일, 해동연월일, 냉동식품으로서의 유통기한 이내로 설정한 해동 후 유통기한, 해동한 제조업체의 명칭과 소재지(냉동제품의 제조업체와 동일한 경우는 생략할 수 있다), 해동 후 보관방법 및 주의사항을 표시하여야 한다. 다만, 이 경우에는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 한다.

(다) 식품제조·가공업 영업자가 냉동식품인 과·채주스를 해동하여 유통할 때에는 "이 제품은 냉동식품을 해동한 제품이니 재 냉동시키지 마시길 바랍니다" 등의 표시를 하여야 한다.

(4) 탄산음료류

탄산음료 중 제품 400mL 당 열량이 2kcal 이하인 제품은 "다이어트"라는 용어를 표시할 수 있다.

(5) 두유류

(가) 수소이온농도(pH)가 4.6미만인 기타두유는 그 제품의 수소이온농도(pH)를 표시하여야 한다.

(나) 가열처리방법 등에 따라 "멸균제품"으로 구분 표시하여야 한다.

(다) 과실채소즙이 함유된 제품은 과실채소즙의 함량을 표시하여야 한다.

(6) 발효음료류

살균제품은 살균제품임을 표시하여야 한다.

(7) 인삼홍삼음료

인삼홍삼음료는 인삼음료 또는 홍삼음료로 구분 표시하여야 한다.

(8) 기타음료

분말형태의 음료베이스는 분말제품임을 표시하고, "천연", "신선", "자연" 또는 "농축"이라는 용어를 사용하여서는 아니 된다.

다만, 100% 천연향을 사용한 경우 "천연○○향 첨가"라는 표시를 할 수 있다.

(9) 제조연월일을 추가로 표시하고자 하는 음료류(다류, 커피, 유산균음료 및 살균유산균음료는 제외한다)로서 병마개에 제조 연월일을 표시하는 경우, 제조 "연월"만을 표시할 수 있다

3) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면 및 정보 표시면의 표시사항 및 표시방법, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유 식품의 표시, 조사처리식품의 표시는 Ⅱ. 공통 표시기준에 따른다.

차. 특수용도식품

1) 유형

가) 조제유류(*축산물)

영아용 조제유, 성장기용 조제유

나) 영아용 조제식

다) 성장기용 조제식

라) 영유아용 곡류조제식

마) 기타 영유아식

바) 특수의료용도등식품

환자용 식품, 선천성 대사질환자용 식품, 유단백 알레르기 영·유아용 조제식품, 영·유아용 특수조제식품

사) 체중조절용 조제식품

아) 임신수유부용 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 괄호로 표시)

바) 원재료명

사) 영양성분

아) 용기포장 재질

자) 품목보고번호

차) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

카) 보관방법(해당 경우에 한함)

타) 주의사항

(1) 부정불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

파) 조사처리식품(해당 경우에 한함)

하) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

거) 기타표시사항

(1) 공통사항(조제유류 제외)

(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, 성장기용 조제식 및 특수의료용도등식품 중 영유아(0~36개월) 대상 제품은 영양성분의 명칭과 함량만을 표시할 수 있다.

(나) 성분명을 제품명으로 사용하여서는 아니 된다(특수의료용도등 식품, 체중조절용 조제식품, 임산수유부용식품 제외)

(2) 조제유류

(가) 유산균첨가제품의 경우에는 특정균의 함유사실을 표시하고자 하는 경우에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다.

(나) 살균제품 또는 멸균제품인 경우에는 "살균제품" 또는 "멸균제품"으로 구분하여 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간살균 또는 고온단시간살균을 표시하고자 하는 경우에는 "파스퇴라이제이션"으로 표시할 수 있다.

(다) 발효후 가열처리된 제품에는 "발효후 가열처리 제품"이라는 표시를 하여야 한다.

(라) 영아용 조제유 중 분말상의 것은 특정성분을 제품명으로 사용하여서는 아니된다.

(마) 영아용 조제유 중 분말상의 것은 조산아 또는 미숙아용은 각각 "조산아용" 또는 "미숙아용"으로 표시하여야 하며 영유아에 먹이는 방법을 표시하여야 하고, 이 때 조제분유 등 분말상의 조제유류의 경우 "조유 후 바로 수유하시고 남은양은 재수유하지 말고 버리십시오."라는 내용의 안내표시를 하여야 한다.

(바) 100킬로칼로리(kcal)당 철 1밀리그램 이상 함유된 제품은 "철강화조제유"라고 표시할 수 있다.

(사) 영아용 조제유는 "모유가 아기에게 가장 좋은 식품입니다."라는 내용의 안내표시를 12포인트 이상의 글씨로 표시하여야 한다.

(아) 조제유류의 영양성분표시는 영유아에게 먹이는 방법에 따라서 물에 타는 등 조제했을 때의 100ml당 함유된 값으로 표시할 수 있으며, 별지 1 1. 아. 4)에 따른 영양성분 표시에 있어 1일 영양성분기준치에 대한 비율(%)의 표시를 생략할 수 있다.

(3) 영아용 조제식

영아에게 먹이는 양과 방법을 표시하여야 한다.

(4) 성장기용 조제식

생후 6개월 이후의 영유아에게 먹이는 양과 방법을 표시하여야 한다.

(5) 영유아용 곡류조제식

이유기의 영유아에게 먹이는 양과 방법을 표시하여야 한다.

(6) 기타 영유아식

이유기의 영유아에게 먹이는 양과 방법을 표시하여야 한다.

(7) 특수의료용도등 식품

(가) 제품특성별 권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

(나) 치료효과 등을 표시하여서는 아니 된다.

(다) "의사의 지시에 따라 사용하여야 합니다" 등을 표시하여야 한다.

(라) "의약품 및 건강기능식품이 아닙니다" 등을 표시하여야 한다.

(8) 체중조절용 조제식품

권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

(9) 임신수유부용 식품

권장섭취량 및 섭취방법을 표시하여야 한다.

3) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면 및 정보 표시면의 표시사항 및 표시방법, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유 식품의 표시, 조사처리식품의 표시는 II. 공통 표시기준에 따른다.

카. 장류

1) 유형

한식메주, 개량메주, 한식간장, 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장, 한식된장, 된장, 고추장, 춘장, 청국장, 혼합장, 기타장류

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한 또는 품질유지기한(메주는 유통기한)

마) 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 내용량 뒤에 괄호로 표시. 다만, 한식메주, 한식된장, 청국장 및 한식메주를 이용한 한식간장은 내용량에 해당하는 열량 표시 제외)

바) 원재료명

사) 영양성분(한식메주, 한식된장, 청국장 및 한식메주를 이용한 한식간장은 제외)

아) 용기포장 재질

자) 품목보고번호

차) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

카) 보관방법(해당 경우에 한함)

타) 주의사항

(1) 부정불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

파) 조사처리식품(해당 경우에 한함)

하) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

거) 기타표시사항

(1) 양조간장원액에 산분해간장원액, 한식간장원액 또는 효소분해간장 등을 혼합한 혼합간장은 그 혼합비율을 표시하여야 하고, 이 경우에는 혼합된 각각의 간장에 대한 총 질소함량을 함께 표시하여야 한다.

(2) 고추장은 주표시면에 고춧가루 함량을 12포인트 이상으로 표시하여야 한다.

(3) 혼합장은 원재료로 사용한 장류의 명칭 및 함량을 표시하여야 하고 살균한 제품은 살균제품임을 표시하여야 한다.

(4) 장류의 분말제품은 "분말제품"으로 표시하여야 하고, 사용 농도 또는 희석배수를 표시하여야 한다.

(5) 메주는 대두의 함량을 표시하여야 한다.

3) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면 및 정보 표시면의 표시사항 및 표시방법, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유 식품의 표시, 조사처리식품의 표시는 II. 공통 표시기준에 따른다.

타. 조미식품

1) 유형

가) 식초

발효식초, 희석초산

나) 소스류

소스, 마요네즈, 토마토케첩, 복합조미식품

다) 카레(커리)

카레(커리)분, 카레(커리)

라) 고춧가루 또는 실고추

고춧가루, 실고추

마) 향신료가공품

천연향신료, 향신료조제품

바) 식염

천일염, 재제소금(재제조소금), 태움용용소금, 정제소금, 기타소금, 가공소금

2) 표시사항

가) 식초, 소스류, 카레(커리), 고춧가루 또는 실고추, 향신료가공품, 식염(천일염 제외)

(1) 제품명

(2) 식품유형

(3) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

(4) 유통기한(식초 및 멸균한 카레(커리)제품은 유통기한 또는 품질유지기한, 식염은 제조연월일)

(5) 내용량

(6) 원재료명

(7) 용기포장 재질

(8) 품목보고번호

(9) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

(10) 보관방법(해당 경우에 한함)

(11) 주의사항

(가) 부정불량식품신고표시

(나) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(다) 기타(해당 경우에 한함)

(12) 조사처리식품(해당 경우에 한함)

(13) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

(14) 기타표시사항

(가) 식초

초산의 함량을 표시하여야 하며, 발효식초의 경우에는 과실·곡물술덧, 과실주, 과실착즙액, 곡물주, 곡물당화액, 주정 또는 주류 등의 원재료명 및 함량을 표시하여야 하고, 해당 원재료 명칭을 제품명에 사용할 수 있다.

(나) 소스

살균 또는 멸균공정을 거친 경우 "살균제품" 또는 "멸균제품"으로 구분표시하여야 한다.

(다) 복합조미식품

일반 소비자용 제품은 조리시의 사용방법을 표시하여야 한다.

(라) 향신료가공품

건조하거나 살균한 제품은 "건조제품" 또는 "살균제품"으로 구분 표시하여야 한다.

(마) 식염

식품첨가물을 첨가하여 제조한 가공소금에 있어서는 첨가한 식품첨가물의 명칭과 함량을 표시하여야 한다.

나) 식염(천일염에 한함)

- (1) 터목 2)에 따라 표시하여야 한다.
- (2) 주표시면에 식용임을 표시하여야 한다.
- 3) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면 및 정보 표시면의 표시사항 및 표시방법, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유 식품의 표시, 조사처리식품의 표시는 Ⅱ. 공통 표시기준에 따른다.

파. 절임류 또는 조림류

1) 유형

가) 김치류

김치속, 김치

나) 절임류

절임식품, 당절임

다) 조림류

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한 또는 품질유지기한(조림식품 중 멸균하지 아니한 제품은 유통기한)

마) 내용량

바) 원재료명

사) 용기포장 재질

아) 품목보고번호

자) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

차) 보관방법(해당 경우에 한함)

카) 주의사항

(1) 부정불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

타) 조사처리식품(해당 경우에 한함)

파) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

하) 기타표시사항

(1) 김치류는 고유의 명칭을 사용할 수 있다.

(2) 김치류는 살균여부에 따라 "살균제품" 또는 "비살균제품"으로 구분 표시하여야 한다.

(3) 절임류와 조림류는 최종 제품에 한하여 살균한 제품은 "살균제품", 멸균한 제품은 "멸균제품"으로 표시하여야 한다.

(4) 혼합절임은 식염, 장류, 식초, 당류 등을 제외하고 함량이 높은 원재료명을 앞에 붙여 "혼합절임"으로 표시하고, 혼합된 원재료명 및 함량비(%)를 표시하여야 한다.

(5) 혼합조림은 식염, 장류, 당류 등을 제외하고 함량이 높은 원재료명을 앞에 붙여 "혼합조림"으로 표시하고, 혼합된 원재료의 원재료명 및 함량비(%)를 표시하여야 한다.

(6) 절임류(단무지에 한한다)를 운반용 위생상자를 사용하여 판매하는 경우에는 그 운반용 위생상자에 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지만을 표시할 수 있다.

3) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면 및 정보 표시면의 표시사항 및 표시방법, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유 식품의 표시, 조사처리식품의 표시는 Ⅱ. 공통 표시기준에 따른다.

하. 주류

1) 유형

가) 탁주

나) 약주

다) 청주

라) 맥주

마) 과일주

바) 소주

사) 위스키

아) 브랜디

자) 일반증류주

차) 리큐르

카) 기타 주류

타) 주정

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 제조연월일(탁주 및 약주는 유통기한, 맥주는 유통기한 또는 품질유지기한). 다만, 제조번호 또는 병입연월일을 표시한 경우에는 제조연월일을 생략할 수 있다.

마) 내용량

바) 원재료명

사) 용기포장 재질

아) 품목보고번호

자) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

차) 보관방법(해당 경우에 한함)

카) 주의사항

(1) 부정불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

타) 조사처리식품(해당 경우에 한함)

파) 유전자변형식품(해당 경우에 한함. 다만, 증류주와 같이 유전자변형 DNA 또는 유전자변형 단백질이 남아있지 않은 식품은 제외)

하) 기타표시사항

(1) 공통사항

주류는 에탄올(또는 알코올)의 함량을 표시하여야 한다.

(2) 탁주

(가) 살균제품은 "살균탁주"로 표시하여야 한다.

(나) 전분질원료가 단일 원료인 경우 전분질원료에 대해 100% 표시할 수 있다.

(예시) 전분질원료로 쌀 100%를 사용하였습니다.

전분질원료로 쌀만을 사용하였습니다.

전분질원료 : 쌀 100%

(3) 약주

살균제품은 "살균약주"로 표시하여야 한다.

(4) 청주

발효시켜 얻은 에탄올 모두가 백미에서 기인한 때에는 "순"이라는 용어를 표시할 수 있다.

(5) 맥주

(가) 제품의 색상에 따라 담색맥주 또는 흑맥주로 표시할 수 있으며, 열처리하지 않은 것은 생맥주로 표시할 수 있다.

(나) 제품 100 밀리리터(ml)당 열량이 30킬로칼로리(kcal)이하인 제품은 "라이트"라는 용어를 표시할 수 있다.

(6) 과실주

(가) 원재료의 종류에 따라 포도주, 사과주, 딸기주 등으로 구분 표시할 수 있고, 포도주는 색상에 따라 적포도주, 백포도주, 홍포도주 등으로 표시할 수 있다.

(나) 탄산가스를 함유한 제품은 그 내용을 표시하여야 한다.

(7) 소주

「주세법」제6조에 따라 설치한 주류제조면허장과 용기주입제조장에서 동일한 소주를 제조·가공한 경우 동일한 원재료명을 표시할 수 있다.

(8) 위스키

(가) 원료주를 사용한 제품은 원료주 함량 비율을 표시하여야 한다.

(나) 원료주의 조성이나 산지에 따라 특정한 고유명칭 등을 표시할 수 있다.

(9) 브랜드

(가) 원료주를 사용하는 제품은 원료주 함량 비율을 표시하여야 한다.

(나) 원료주의 조성이나 산지에 따라 특정한 고유명칭 등을 표시할 수 있다.

(10) 일반증류주

(가) 원료주를 사용하는 제품은 원료주 함량 비율을 표시하여야 한다.

(나) 원료주의 조성이나 산지에 따라 고량주, 럼, 보드카, 진 등의 특정한 고유명칭을 표시할 수 있다.

(11) 리큐르

원료주의 조성이나 산지에 따라 인삼주, 매실주, 오가피주 등의 특정한 고유 명칭을 표시할 수 있다.

(12) 주정 및 증류주(소주, 위스키, 브랜드, 일반증류주, 리큐르)는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있다.

(13) 주정 및 증류주(소주, 위스키, 브랜드, 일반증류주, 리큐르)는 복합원재료 명칭을 생략하고 주정 및 각각의 증류주원액으로 표시할 수 있다. 다만, 증류 후 사용되는 원재료(물 제외) 및 식품첨가물은 표시하여야 한다.

(예시) "소주원액", "위스키원액", "브랜드원액", "보드카원액"

(14) 주류의 원재료명 중 "에탄올"은 "알코올"로 표시할 수 있다.

3) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면 및 정보 표시면의 표시사항 및 표시방법, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유 식품의 표시, 조사처리식품의 표시는 II. 공통 표시기준에 따른다.

거. 농산가공식품류

1) 유형

가) 전분류

전분, 전분가공품

나) 밀가루류

밀가루, 영양강화 밀가루

다) 팥콩 또는 견과류가공품류

팥콩버터, 팥콩 또는 견과류가공품

라) 시리얼류

마) 찐쌀

바) 효소식품

사) 기타 농산가공품류

과채가공품, 곡류가공품, 두류가공품, 서류가공품, 기타 농산가공품

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한(전분·밀가루류는 유통기한 또는 품질유지기한)

마) 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 시리얼류에 한하며 내용량 뒤에 괄호로 표시)

바) 원재료명

사) 영양성분(시리얼류에 한함)

아) 용기포장 재질

자) 품목보고번호

차) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

카) 보관방법(해당 경우에 한함)

타) 주의사항

(1) 부정불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

파) 조사처리식품(해당 경우에 한함)

하) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

거) 기타표시사항

(1) 전분류

(가) 제품명에 전분을 사용하여야 한다.

(나) 원재료 성분에 따라 옥수수전분, 감자전분, 고구마전분, 밀전분, 쌀전분, 타피오카전분 또는 도토리전분 등으로 구분 표시하여야 한다.

(2) 땅콩 또는 견과류가공품류

땅콩버터는 땅콩의 함량을 표시하여야 한다.

(3) 찐쌀

제품명에 찐쌀을 표시하여야 한다.

(4) 효소식품

α-아밀라아제와 프로테아제의 함량(unit/g)을 표시하여야 한다.

(5) 과채가공품

사용한 과일류 또는 채소류의 원재료명과 그 함량을 표시하여야 한다. 다만, 단순 절단하거나 원물을 그대로 사용하여 관능으로 내용물을 확인할 수 있도록 투명하게 포장한 것은 함량표시를 생략할 수 있다.

(6) 전분가공품, 곡류가공품, 두류가공품, 서류가공품, 기타 농산가공품은 「식품위생법」제7조에 따른 식품별 기준 및 규격상의 식품군, 식품종, 식품유형의 명칭을 표시하여서는 아니 된다.

(7) 전분가공품, 곡류가공품, 두류가공품, 서류가공품, 기타 농산가공품 중 유당유처리식품은 "유당유처리식품"으로 살균제품, 멸균제품은 "살균제품" 또는 "멸균제품"으로 각각 표시하여야 한다.

3) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면 및 정보 표시면의 표시사항 및 표시방법, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유 식품의 표시, 조사처리식품의 표시는 Ⅱ. 공통

표시기준에 따른다.

너. 식육가공품 및 포장육

1) 유형

가) 햄류(*축산물)

햄, 생햄, 프레스햄

나) 소시지류(*축산물)

소시지, 발효소시지, 혼합소시지

다) 베이컨류(*축산물)

라) 건조저장육류(*축산물)

마) 양념육류(*축산물)

양념육, 분쇄가공육제품, 갈비가공품, 천연케이싱

바) 식육추출가공품(*축산물)

사) 식육함유가공품

아) 포장육(*축산물, 수입하는 식육 포함)

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형(수입하는 식육 제외)

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한(다만, 원료제품의 포장을 제거한 후 저장성이 변하지 않는 단순 가공처리만을 하여 재포장하는 경우, 식육즉석판매가공업 영업자가 식육가공품을 다시 나누어 재포장하는 경우, 포장육을 재포장하는 경우, 그 제품에 재포장일자를 표시하고자 하면 제조연월일 및 유통기한)

마) 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 햄류, 소시지류에 한하며 내용량 뒤에 괄호로 표시)

바) 원재료명

사) 영양성분(햄류, 소시지류에 한함)

아) 용기포장 재질

자) 품목보고번호

차) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

카) 보관방법(해당 경우에 한함)

타) 주의사항

(1) 부정불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

파) 조사처리식품(해당 경우에 한함)

하) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

거) 기타표시사항

(1) 식육가공품은 가열처리에 따라 살균제품은 "살균제품", 멸균제품은 "멸균제품", 비살균제품은 "비살균제품"으로 표시하여야 한다.

(2) 햄 이외의 식육가공품은 햄의 명칭(본인햄, 본레스햄 등) 또는 이와 혼동하기 쉬운 유사한 용어를 표시하여서는 아니된다.

(3) 특정부위를 사용하는 제품은 식육의 원료육 명칭 뒤에 괄호로 그 부위명을 표시하여야 한다.

(4) 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명을 제품명으로 사용하고자 할 경우 다음에서 정하는 대로 주표시면에 표시하여야 한다(식육합유가공품, 수입하는 식육 제외).

(가) 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.

(나) 2가지 이상의 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우, 많이 사용한 순서에 따라 각각의 식육의 종류(품종명을 포함한다) 또는 부위명의 함량을 표시하여야 한다.

(5) 식육가공품에는 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 즉석판매제조가공업의 신고를 한 영업자는 제품에 실제로 사용한 원재료 또는 성분의 배합비율을 그대로 표시하여야 한다. (식육합유가공품 제외). 다만, 식품유형 중 햄류(캔햄류 제외), 소시지류(비가열소시지류 제외), 베이컨류, 건조저장육류, 양념육 중 수육과 편육, 갈비가공품은 물을 제외한 배합비율에 따라 표시할 수 있다.

(예시) 베이컨의 원재료 배합비율 : 돼지고기 80%, 물 15%, 부재료 5% → 돼지고기 함량 : 94% (80/85 x 100)

(6) 소시지류의 충전에 사용된 케이싱의 명칭은 원재료명 표시란의 마지막에 표시할 수 있으며, 비가식 케이싱을 사용한 경우에는 주표시면에 소비자가 쉽게 확인할 수 있도록 비가식 케이싱의 사용여부를 표시하여야 한다.

(7) 통조림제품에 있어서 연도의 표시는 끝 숫자만을, 10월11월12월의 월 표시는 각각 O.N.D로, 1일부터 9일까지의 표시는 그 숫자의 앞에 ○을 표시할 수 있다.

(8) 국내산 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기를 원재료로 사용한 포장육의 경우에는 당해 도체가 도축된 도축장의 업소명을 표시하여야 한다. 다만, 두 곳 이상의 도축장에서 도축된 식육이 서로 혼재된 경우에는 도축된 도축장 모두를 각각 표시하며, 도축장명의 표시는 잉크각인 또는 소인 이외에 스티커로도 할 수 있다.

(9) 국내산 쇠고기(「소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준」에서 정한 등급 의무표시 부위에 한한다)를 원재료로 사용한 포장육의 경우에는 축산물등급판정확인서에 표기된 등급을 표시하여야 하며, 이 경우 등급표시는 잉크각인소인 이외에 스티커로 표시할 수 있다. 다만, 최종소비자에게 그대로 판매되는 포장육은 식육의 등급 종류를 모두 나열하고 해당 등급을 표시하여야 하며, 등급표시 의무부위와 비의무부위가 서로 혼재되고 2) 거) (12) (나)에 따라 2가지 이상의 부위가 포함되어 부위명 대신 용도로 표시한 경우에는 등급표시를 생략할 수 있다.

(10) 식육추출가공품

(가) 「식품위생법」에 의한 특수용도식품과 혼동될 수 있는 표시를 하여서는 아니 되며, 건강과 관련된 일체의 표시를 하여서는 아니 된다.

(나) 각각의 원재료로 사용된 추출물(또는 농축액)의 명칭 및 함량을 표시하여야 한다.

(11) 식육함유가공품

(가) 원료육을 2가지 이상 사용하는 때에는 원료육 일부의 명칭을 제품명으로 사용하여서는 아니 된다. 다만, 원료육의 함량을 제품명과 동일한 위치에 표시하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.

(나) 원재료의 전부가 식육인 것으로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니 된다. 다만, 식육의 함량을 제품명과 동일한 위치에 표시하는 경우에는 그러하지 아니할 수 있다.

(12) 양념육, 포장육, 수입하는 식육은 식육의 종류와 부위명을 표시하여야 한다.

(가) 「소·돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준」에서 식육의 종류 및 부위명이 정해진 경우 이에 따라 표시하여야 한다.

(나) 2이상의 부위가 포함되어 부위명을 표시하기 어려운 경우에는 용도 등으로 표시할 수 있다.

(다) (가), (나)의 규정에도 불구하고 식육의 종류 또는 부위명을 제품명이나 제품명의 일부로 사용한 때에는 식육의 종류 또는 부위명을 생략할 수 있다.

3) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면 및 정보 표시면의 표시사항 및 표시방법, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유 식품의 표시, 조사처리식품의 표시는 II. 공통 표시기준에 따른다.

더. 알가공품류

1) 유형

가) 알가공품(*축산물)

전란액, 난황액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백분, 알가열제품, 피단

나) 알함유가공품

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한

마) 내용량

바) 원재료명

사) 용기포장 재질

아) 품목보고번호

자) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

차) 보관방법(해당 경우에 한함)

카) 주의사항

(1) 부정불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

타) 조사처리식품(해당 경우에 한함)

파) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

하) 기타표시사항

(1) 살균제품은 "살균제품", 멸균제품은 "멸균제품", 비살균제품은 "비살균제품"으로 표시하여야 한다.

(2) 알가공품 중 냉장 비살균제품의 제조연월일 표시는 "00월00일00시", "00. 00. 00:00" 등으로 표시할 수 있으며 유통기한은 "00월00일00시까지", "00. 00. 00:00까지" 등의 방법으로 표시할 수 있다.

3) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면 및 정보 표시면의 표시사항 및 표시방법, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유 식품의 표시, 조사처리식품의 표시는 Ⅱ. 공통 표시기준에 따른다.

러. 유가공품

1) 유형

가) 우유류(*축산물)

우유, 환원유

나) 가공우유류(*축산물)

강화우유, 유산균첨가우유, 유당분해우유, 가공유

다) 산양유(*축산물)

라) 발효우유류(*축산물)

발효유, 농후발효유, 크림발효유, 농후크림발효유, 발효버터유, 발효유분말

마) 버터유(*축산물)

바) 농축우유류(*축산물)

농축우유, 탈지농축우유, 가당연유, 가당탈지연유, 가공연유

사) 유크림류(*축산물)

유크림, 가공유크림

아) 버터류(*축산물)

버터, 가공버터, 버터오일

자) 치즈류(*축산물)

자연치즈, 가공치즈

차) 분유류(*축산물)

전지분유, 탈지분유, 가당분유, 혼합분유

카) 유청류(*축산물)

유청, 농축유청, 유청단백분말

타) 유당(*축산물)

파) 유단백가수분해식품(*축산물)

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한

마) 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 우유류, 가공유류(우유·환원유·강화우유·유산균첨가우유 중 유지방 2.6%이하 제품과 유당분해우유는 제외), 발효유류, 치즈류, 분유류에 한하며 내용량 뒤에 괄호로 표시)

바) 원재료명

사) 영양성분(우유류, 가공유류(우유·환원유·강화우유·유산균첨가우유 중 유지방 2.6%이하 제품과 유당분해우유는 제외), 발효유류, 치즈류, 분유류에 한함)

아) 용기포장 재질

자) 품목보고번호

차) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

카) 보관방법(해당 경우에 한함)

타) 주의사항

(1) 부정불량식품 신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

파) 조사처리식품(해당 경우에 한함)

하) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

거) 기타표시사항

(1) 비살균 원유 등으로 만든 유가공품의 경우에는 원재료명에 "비살균 원유" 등으로 표시하여야 한다.

(2) 강화우유는 강화한 성분명 및 함량을 표시하여야 하며 1리터당 비타민A는 2,000IU, 비타민D는 400IU이상인 경우에 한하여 강화우유로 표시할 수 있다.

(3) 유산균첨가제품의 경우에는 특정균의 함유사실을 표시하고자 하는 경우에는 그 균의 함유균수를 표시하여야 한다.

(4) 살균제품 또는 멸균제품인 경우에는 "살균제품" 또는 "멸균제품"으로 구분하여 표시하여야 하고, 살균온도 또는 멸균온도 및 시간을 표시하여야 하며, 저온장시간살균 또는 고온단시간살균을 표시하고자 하는 경우에는 "파스퇴라이제이션"으로 표시할 수 있다.

(5) 우유(저지방 및 무지방 제외), 환원유(저지방 및 무지방 제외), 강화유(저지방 및 무지방 제외), 유산균첨가우유(저지방 및 무지방 제외) 중 유지방을 감하여 표준화한 경우에는 "표준화제품", "표준화우유" 또는 "스텐다디제이션" 등을 표시하고 유지방 함량을 표시하여야 한다.

- (6) 우유류, 강화우유 및 유산균첨가우유 중 저지방제품은 유지방분의 함량을 표시하여야 하고, 유지방분의 함량이 0.5퍼센트 이하일 경우에는 "탈지우유" "탈지강화우유" 또는 "환원탈지유"로 표시할 수 있다.
- (7) 가공유 중 저지방제품은 유지방분이 0.5퍼센트 이하인 제품은 탈지가공유로 표시할 수 있다.
- (8) 발효 후 가열처리된 제품에는 "발효 후 가열처리 제품"이라는 표시를 하여야 한다.
- (9) 멸균된 농축우유 또는 탈지농축우유는 각각 "무가당연유" 또는 "무가당탈지연유"로 표시할 수 있다.
- (10) 농축유류, 자연치즈, 유청류의 경우 특정성분을 제품명으로 사용하여서는 아니 된다.
- (11) 농축유류 중 가당제품은 사용한 당류의 종류 및 함량을 표시하여야 한다.
- (12) 유크림류는 조지방함량을 표시하여야 한다.
- (13) 혼합분유는 조제분유로 오인되게 하는 표시를 하여서는 아니 된다.
- (14) 유단백가수분해식품의 경우 조단백질아미노산성 질소의 함유비율을 표시하여야 한다.
- (15) 축산물가공업 중 유가공업 영업자가 치즈류, 버터류를 해동하여 유통하려는 경우에는 제조년월일, 해동연월일, 냉동식품으로서의 유통기한 이내로 설정한 해동 후 유통기한, 해동한 제조업체의 명칭과 소재지(냉동제품의 제조업체와 동일한 경우는 생략할 수 있다), 해동 후 보관방법 및 주의사항을 표시하여야 하며, 주표시면에는 "해동된 냉장(실온)제품"이라는 표시를 "냉동"이라고 표시된 근처에 추가로 표시하여야 한다. 다만, 이 경우에는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 한다.
- (16) 축산물가공업 중 유가공업 영업자가 치즈류, 버터류를 해동하여 유통할 때에는 "이 제품은 냉동식품을 해동한 제품이니 재냉동시키지 마시길 바랍니다" 등의 주의사항 문구를 표시하여야 한다.
- 3) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면 및 정보 표시면의 표시사항 및 표시방법, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유 식품의 표시, 조사처리식품의 표시는 II. 공통 표시기준에 따른다.

며. 수산가공식품류

1) 유형

가) 어육가공품류

어육살, 연육, 어육반제품, 어묵, 어육소시지, 기타 어육가공품

나) 젓갈류

젓갈, 양념젓갈, 액젓, 조미액젓

다) 건포류

조미건어포, 건어포, 기타 건포류

라) 조미김

마) 한천

바) 기타 수산물가공품

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한(젓갈류는 유통기한 또는 품질유지기한)

마) 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 어육소시지에 한하며 내용량 뒤에 괄호로 표시)

바) 원재료명

사) 영양성분(어육소시지에 한함)

아) 용기포장 재질

자) 품목보고번호

차) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

카) 보관방법(해당 경우에 한함)

타) 주의사항

(1) 부정불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

파) 조사처리식품(해당 경우에 한함)

하) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

거) 기타표시사항

(1) 어육가공품류는 가열처리방법 등에 따라 "살균제품, 비살균제품, 멸균제품" 또는 "비가열제품"으로 구분 표시하여야 한다.

(2) 맛살류 제품(게맛살, 새우맛살 등)은 제품의 명칭이나 도안에 나타나 있는 특정어육이 아니라는 표시와 포함된 주요성분의 함유량 또는 함유율 및 향의 명칭을 표시하여야 하고, 그 특정성분이 35퍼센트(%) 미만일 경우 용기나 포장에 그 특정성분과 관련된 그림이나 사진을 표시할 수 없다.

(3) 젓갈류는 식염의 함량을 표시하여야 한다.

(4) 조미액젓은 원액함량과 첨가한 원재료명을 표시하여야 한다.

(5) 식품제조·가공업 영업자가 냉동식품인 젓갈류, 기타 수산물가공품(살균 또는 멸균하여 진공 포장된 제품에 한함)을 해동하여 유통하려는 경우에는 제조연월일, 해동연월일, 냉동식품으로서의 유통기한 또는 품질유지기한 이내로 설정한 해동 후 유통기한 또는 품질유지기한, 해동한 제조업체의 명칭과 소재지(냉동제품의 제조업체와 동일한 경우는 생략할 수 있다), 해동 후 보관방법 및 주의사항을 표시하여야 한다. 다만, 이 경우에는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나 떨어지지 아니하게 부착하여야 한다.

(6) 식품제조·가공업 영업자가 냉동식품인 젓갈류, 기타 수산물가공품(살균 또는 멸균하여 진공 포장된 제품에 한함)을 해동하여 유통할 때에는 "이 제품은 냉동식품을 해동한 제품이니 재 냉동시키지 마시길 바랍니다" 등의 표시를 하여야 한다.

(7) 건포류는 원재료로 사용하는 어패류명을 표시하여야 한다.

(8) 기타 수산물가공품은 「식품위생법」제7조에 따른 식품별 기준 및 규격상의 식품군, 식품종, 식품유형의 명칭을 표시하여서는 아니 된다.

(9) 기타 수산물가공품 중 유탕유처리식품은 "유탕유처리식품"으로 살균제품, 멸균제품은 "살균제품" 또는 "멸균제품"으로 각각 표시하여야 한다.

3) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면 및 정보 표시면의 표시사항 및 표시방법, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유 식품의 표시, 조사처리식품의 표시는 Ⅱ. 공통 표시기준에 따른다.

버. 동물성가공식품류

1) 유형

가) 기타식육 또는 기타알제품

기타식육 또는 기타알, 기타 동물성가공식품

나) 곤충가공식품

다) 자라가공식품

자라분말, 자라분말제품, 자라유제품

라) 추출가공식품

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한

마) 내용량

바) 원재료명

사) 용기포장 재질

아) 품목보고번호

자) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

차) 보관방법(해당 경우에 한함)

카) 주의사항

(1) 부정불량식품 신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

타) 조사처리식품(해당 경우에 한함)

파) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

하) 기타표시사항

(1) 기타식육 또는 기타알

원재료육의 명칭과 부위를 표시하여야 한다.

(2) 추출가공식품

(가) 가열처리방법 등에 따라 "살균제품" 또는 "비살균제품"으로 구분 표시하여야 한다.

(나) 각각의 원재료로 사용된 추출물의 명칭 및 함량을 표시하여야 한다.

(다) 특수용도식품과 혼동될 수 있는 표시를 하여서는 아니 되며, 건강과 관련된 일체의 표시를 하여서는 아니 된다.

3) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면 및 정보 표시면의 표시사항 및 표시방법, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유 식품의 표시, 조사처리식품의 표시는 Ⅱ. 공통 표시기준에 따른다.

서. 벌꿀 및 화분가공품류

1) 유형

가) 벌꿀류

벌집꿀, 벌꿀, 사양벌집꿀, 사양벌꿀

나) 로열젤리류

로열젤리, 로열젤리제품

다) 화분가공식품

가공화분, 화분함유제품

2) 표시사항

가) 벌꿀류 및 로열젤리류(로열젤리에 한함)

(1) 터목 2)에 따라 표시하여야 한다.

(2) 벌꿀류의 경우 주밀원의 종류에 따라 아카시아꿀, 밤꿀 또는 잡화꿀 등으로 구분 표시하여야 한다.

(3) 사양벌꿀 또는 사양벌집꿀의 경우 주표시면에 12포인트 이상의 활자로 "이 제품은 꿀벌을 기르는 과정에서 꿀벌이 설탕을 먹고 저장하여 생산한 사양벌꿀 또는 사양벌집꿀입니다."로 표시하여야 한다.

나) 로열젤리제품(로열젤리 제외) 및 화분가공식품

(1) 제품명

(2) 식품유형

(3) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

(4) 유통기한(벌꿀류는 유통기한 또는 품질유지기한)

(5) 내용량

(6) 원재료명

(7) 용기포장 재질

(8) 품목보고번호

(9) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

(10) 보관방법(해당 경우에 한함)

(11) 주의사항

(가) 부정불량식품신고표시

(나) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(다) 기타(해당 경우에 한함)

(12) 조사처리식품(해당 경우에 한함)

(13) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

3) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면 및 정보 표시면의 표시사항 및 표시방법, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유 식품의 표시, 조사처리식품의 표시는 Ⅱ. 공통 표시기준에 따른다.

어. 즉석식품류

1) 유형

가) 생식류

생식제품, 생식함유제품

나) 즉석섭취·편의식품류

즉석섭취식품, 신선편의식품, 즉석조리식품

다) 만두류

만두, 만두피

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한(즉석섭취식품 중 도시락·김밥·햄버거·샌드위치·초밥은 제조연월일 및 유통기한)

마) 내용량 및 내용량에 해당하는 열량(단, 열량은 즉석섭취식품 및 즉석조리식품, 만두류에 한하며 내용량 뒤에 괄호로 표시)

바) 원재료명

사) 영양성분(즉석섭취식품 및 즉석조리식품, 만두류에 한함)

아) 용기포장 재질

자) 품목보고번호

차) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

카) 보관방법(해당 경우에 한함)

타) 주의사항

(1) 부정불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

파) 조사처리식품(해당 경우에 한함)

하) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

거) 기타표시사항

(1) 생식류

건조방법에 따라 동결건조, 자연건조, 송풍건조로 구분하여 표시하여야 한다.

(2) 즉석섭취편의식품류

즉석섭취식품 중 도시락, 김밥, 햄버거, 샌드위치, 초밥의 제조연월일 표시는 제조일과 제조시간을 함께 표시하여야 하며, 유통기한 표시는 "○○월○○일○○시까지", "○○일○○시까지" 또는 "○○.○○.○○ 00:00까지"로 표시하여야 한다.

3) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면 및 정보 표시면의 표시사항 및 표시방법, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유 식품의 표시, 조사처리식품의 표시는 II. 공통 표시기준에 따른다.

저. 기타식품류

1) 유형

가) 효모식품

나) 기타가공품

2) 표시사항

가) 제품명

나) 식품유형

다) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

라) 유통기한

마) 내용량

바) 원재료명

사) 용기포장 재질

아) 품목보고번호

자) 성분명 및 함량(해당 경우에 한함)

차) 보관방법(해당 경우에 한함)

카) 주의사항

(1) 부정불량식품신고표시

(2) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(3) 기타(해당 경우에 한함)

타) 조사처리식품(해당 경우에 한함)

파) 유전자변형식품(해당 경우에 한함)

하) 기타표시사항

(1) 기타가공품 중 유당유처리식품은 "유당유처리식품"으로 살균제품, 멸균제품은 "살균제품" 또는 "멸균제품"으로 각각 표시하여야 한다.

(2) 기타가공품은 「식품위생법」제7조에 따른 식품별 기준 및 규격상의 식품군, 식품종, 식품유형의 명칭을 표시하여서는 아니 된다.

3) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면 및 정보 표시면의 표시사항 및 표시방법, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유 식품의 표시, 조사처리식품의 표시는 Ⅱ. 공통 표시기준에 따른다.

처. 식용란(수입식용란을 포함한다)

1) 표시사항

가) 최소포장단위(표시의무자: 식용란수집판매업의 영업자)

(1) 제품명

(2) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

(3) 유통기한

(4) 내용량

(5) 기타표시사항

(가) 제품의 품질유지에 필요한 보관방법 및 보관온도를 표시하여야 한다.

(나) "구입 후 냉장 보관하시기 바랍니다."라는 내용의 안내표시를하여야 한다.

(다) 산란일을 사용하여 유통기한을 표시하는 경우에는 "산란일로부터 ○○일까지" 또는 "산란일로부터 ○○월까지"로 표시할 수 있다.

나) 달걀 껍데기(표시의무자: 생산자 또는 식용란수집판매업의 영업자)

(1) 산란일(산란시점으로부터 36시간 이내 채집한 경우에는 채집한 날을 산란일로 표시할 수 있다)

(2) 고유번호(「축산법」제22조에 따라 관할 관청에서 발급한 가축사육업 허가등록에 기재된 고유번호)

(3) 사육환경번호(도 5에 따라 표시)

(4) 기타표시사항

(가) 산란일은 "△△○○(월일)"의 방법으로 표시하여야 한다.

(예시) 1004

(나) 산란일, 고유번호 및 사육환경번호는 함께 표시하여야 한다.

(예시) 1004M3FDS2

(다) 달걀 껍데기에는 「축산물위생관리법」제5조에 따라 정하여진 검인용·인쇄용 색소를 사용하여 표시하여야 한다.

2) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면 및 정보 표시면의 표시사항 및 표시방법, 장기보존식품의 표시는 Ⅱ. 공통표시기준에 따른다.

커. 닭오리의 식육

1) 표시사항(표시의무자: 도축업 영업자)

가) 합격표시(도 6에 따라 표시)

나) 작업장의 명칭 및 소재지

다) 생산연월일(도축하는 날로 하며, 표시는 포장이 완료된 시점에 표시하여야 한다)

라) 유통기한

마) 내용량

바) 보관방법

사) 기타표시사항

(가) 냉장제품에는 "냉장보관" 및 냉장온도를 표시하여야 하며, 냉동제품에는 "냉동보관" 및 냉동온도를 표시하여야 한다.

(나) 생산일의 표시는 "○○년○○월○○일", "○○.○○.○○", "○○○○년○○월○○일", "○○○○.○○.○○." 등의 방법으로 표시하여야 한다.

(다) 생산일을 표시하는 위치에 표시가 어려운 경우에는 해당 위치에 생산일의 표시위치를 명시하여야 한다.

(라) 생산일을 사용하여 유통기한을 표시하는 경우에는 "생산일로부터 ○○일까지" 또는 "생산일로부터 ○○월까지"로 표시할 수 있다.

2) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면 및 정보 표시면의 표시사항 및 표시방법, 장기보존식품의 표시는 Ⅱ. 공통표시기준에 따른다.

터. 자연상태 식품

1) 농산물, 임산물, 축산물(「축산물 위생관리법」에서 정한 축산물 제외), 수산물

2) 표시사항

가) 내용물의 명칭 또는 제품명(제품명의 경우 내용물의 명칭 포함)

나) 업소명(채취·생산자, 채취·생산자단체명 또는 포장업체명, 수입식품의 경우 수입판매업소명 포함)

다) 생산연도 또는 생산연월일(채취·수확·어획·도축한 연도 또는 연월일). 다만, 제조연월일을 추가로 표시할 수 있다.

라) 내용량

마) 보관방법(해당 경우에 한함)

바) 주의사항(해당 경우에 한함)

사) 유전자변형 농축수산물의 경우「유전자변형식품등의 표시기준」에 따른다.

아) 기타표시사항

(1) 해동한 수산물은 '해동'이라는 표시와 함께 냉장 진열 시작 일시를 표시하여야 한다. 이 경우 해동한 수산물의 해동 표시 등은 별도의 표지판을 사용하여 표시할 수 있다.

(2) 용기포장에 넣어지지 않고 수입되는 자연상태의 농임축수산물은 한글표시를 생략할 수 있다.

(3) 「양곡관리법 시행규칙」 별표 4 양곡의 표시사항 및 표시방법에 따라 표시한 양곡의 경우에는 한글 표시를 생략할 수 있다. 다만, 생산연도는 모든 양곡에 표시하여야 한다.

(4) 「지역농산물 이용촉진 등 농산물 직거래 활성화에 관한 법률」 제2조제3호의 가목 및 나목에 따라 직거래를 통해 유통되는 농·임·수산물 중 비닐랩(wrap) 등으로 포장(진공포장 제외)하여 관능으로 내용물을 확인할 수 있도록 투명하게 포장한 것은 한글 표시를 생략할 수 있다.

3) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면 및 정보 표시면의 표시사항 및 표시방법, 장기보존식품의 표시, 인삼 또는 홍삼성분 함유 식품의 표시, 조사처리식품의 표시는 Ⅱ. 공통 표시기준에 따른다.

2. 식품첨가물

가. 식품첨가물

1) 표시사항

가) 제품명(「식품첨가물의 기준 및 규격」에 고시된 명칭을 사용하거나, 제품명에 그 첨가물의 명칭을 포함하여 표시하여야 한다.)

(예시) 안식향산나트륨, ○○○ 안식향산나트륨 또는 ○○○ (안식향산나트륨)

나) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

다) 제조연월일 또는 유통기한

라) 내용량

마) 원재료명 또는 성분명

바) 용기포장 재질

사) 품목보고번호

아) 보관방법 및 사용기준(다만, 동 사항을 표시하기가 곤란할 경우 QR코드 또는 속지를 사용할 수 있다)

자) 주의사항

(1) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(2) 기타(해당 경우에 한함)

차) 유전자변형 식품첨가물(해당 경우에 한함)

카) 기타표시사항

(1) 타르색소를 혼합 또는 희석한 제제에 있어서는 "혼합" 또는 "희석"이라는 표시와 실제의 색깔명칭을 표시하여야 한다.

(2) 천연색소류 제제 및 비타민 제제는 각각 색가 및 역가를 표시하여야 한다.

2) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면 및 정보 표시면의 표시사항 및 표시방법은 Ⅱ. 공통표시기준에 따른다.

나. 혼합제제류

1) 표시사항

가) 제품명

나) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

다) 제조연월일 또는 유통기한

라) 내용량

마) 원재료명 또는 성분명

바) 용기포장 재질

사) 품목보고번호

아) 보관방법 및 사용기준(다만, 동 사항을 표시하기가 곤란할 경우 QR코드 또는 속지를 사용할 수 있다)

자) 주의사항

(1) 알레르기 유발물질(해당 경우에 한함)

(2) 기타(해당 경우에 한함)

차) 유전자변형 식품첨가물(해당 경우에 한함)

카) 기타표시사항

(1) 혼합제제류 제품은 「식품첨가물의 기준 및 규격」Ⅱ. 4. 나. 에 고시된 혼합제제류 명칭 및 혼합제제류를 구성하는 식품첨가물의 함량을 표시하여야 한다. 다만, 사용기준이 정해지지 않은 식품첨가물은 함량 표시를 제외할 수 있다.

(2) 타르색소를 혼합 또는 희석한 제제에 있어서는 "혼합" 또는 "희석"이라는 표시와 실제의 색깔 명칭을 표시하여야 한다.

2) 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면 및 정보 표시면의 표시사항 및 표시방법은 Ⅱ. 공통표시기준에 따른다.

3. 기구등의 살균소독제

가. 표시사항

1) 제품명

2) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

3) 제조연월일 또는 유통기한

4) 내용량

5) 원재료명 또는 성분명(유효성분의 성분명 및 함량에 한한다)

6) 용기포장 재질

7) 품목보고번호

8) 보관방법 및 사용기준(다만, 동 사항을 표시하기가 곤란할 경우 QR코드 또는 속지를 사용할 수 있다)

가) 사용방법 : 제품의 희석방법, 살균소독 대상별 사용방법 및 사용량 등

9) 주의사항(해당 경우에 한함)

10) 기타표시사항

가) "기구등의 살균소독제"로 표시하여야 한다.

나. 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면 및 정보 표시면의 표시사항 및 표시방법은 Ⅱ. 공통표시기준에 따른다.

4. 기구 또는 용기포장

가. 표시사항

1) 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지

다만, 식품 영업등록 또는 식품첨가물 영업등록을 받은 업소의 주문에 의하여 생산 하거나 식품 또는 식품첨가물 제조업소가 그 자신의 제품을 넣기 위하여 제조하는 경우에는 그러하지 아니하다.

영업소(장)의 명칭(상호) 예시 : 제조업 영업소(장)의 명칭(상호), 유통전문판매업 영업소(장)의 명칭(상호), 수입판매업 영업소(장)의 명칭(상호)

2) 재질명(합성수지제 또는 고무제에 한함)

재질에 따라「기구 및 용기포장의 기준 및 규격」에 등재된 재질명칭인 염화비닐수지, 폴리에틸렌, 폴리프로필렌, 폴리스티렌, 폴리염화비닐리덴, 폴리에틸렌테레프탈레이트, 페놀수지, 실리콘고무 등으로 각각 구분하여 표시하여야 하며, 이 경우 약자로 표시할 수 있다.

3) '식품용' 단어 또는 도 7에 따른 '식품용 기구 도안' 표시

가) 표시대상 : 「식품위생법」 제2조제4호 기구(이하 '식품용 기구'라 한다). 다만, 식품제조가공업·즉석판매제조가공업·식품첨가물제조업체로 납품되어 제품의 포장 용기로 사용되어지는 품목은 제외한다.

나) 표시장소 : II. 1. 가.에 따라 소비자에게 판매하는 제품의 최소 판매단위별 용기·포장에 표시하거나 제품자체에 표시한다.

다) 표시방법 : 잉크·각인 또는 소인으로 표시한다. 표시방법은 잉크·각인 또는 소인으로 표시하는 것을 원칙으로 하되, 제품의 특성상 잉크·각인 또는 소인이 불가능한 경우 스티커 또는 꼬리표를 사용하여 표시할 수 있다.

4) 주의사항(해당되는 경우에 한함)

5) 기타표시사항

가) 식품포장용 랩은 제조에 사용하는 원재료 명칭 및 가소제, 안정제, 산화방지제 등의 첨가제의 명칭을 표시하여야 한다.

나) 비내수용 전분제 기구 또는 용기포장은 "비내수성 전분제"라고 표시하여야 한다.

다) 기구 중 압력솥은 「전기용품 및 생활용품 안전관리법」에 의하여 적합하게 표시한 경우에는 동 표시기준에 의하여 표시한 것으로 간주한다.

라) 유리제 가열조리용 기구는 직화용, 오븐용, 전자레인지용, 열탕용으로 구분 표시하여야 한다.

마) 전자레인지에 사용하는 합성수지제 기구 또는 용기·포장은 전자레인지용으로 구분 표시하여야 한다.

바) 기구 및 용기포장의 재질표시는 식품과 직접 접촉하는 부분의 재질만을 표시할 수 있다.

나. 소비자 안전을 위한 주의사항 표시, 글씨 크기 등 표시방법은 규칙 제5조 관련 별표 2 및 별표 3을 따르고, 주표시면 및 정보 표시면의 표시사항 및 표시방법은 II. 공통표시기준에 따른다.