

# CESCO Food Safety NEWSLETTER

2018. March \_ Vol. 78

발행처 \_ (주)세스코 식품안전연구소

주소 \_ 서울특별시 강동구 상일로 10길 46 (주) 세스코 터치센터

대표번호 \_ 02-2140-0288 http://cescofood.co.kr

## NEWS 식품안전 주요 NEWS

### 설명절 농식품 부정유통 위반 548개소 적발

- 원산지, 양곡 표시를 거짓으로 표시한 327개소는 수사 후 검찰 송치

국립농산물품질관리원은 설 명절 농식품 유통 성수기인 '18.1.22 ~ 2.14, 24일간 제수.선물용 농식품 판매 및 제조업체 10,539개소를 조사하여 원산지와 양곡 표시를 위반한 548개소를 적발하였다고 밝혔다. 이번 단속은 설을 맞이하여 유통 성수기를 틈타 외국산을 국내산으로 판매하거나 일반농산물을 유명지역의 특산물로 둔갑하는 행위를 근절하기 위하여 성수품인 축산물, 떡류 및 가공품에 대하여 원산지 지리적 표시 위반행위를 집중 단속하였다.

부정유통 적발사례를 보면, 원산지 표시를 위반한 업소가 539개소(거짓표시 325, 미표시 214), 양곡 표시를 위반한 업소가 9개소(거짓표시 2, 미표시 7)이다. 원산지, 양곡 표시를 거짓으로 표시한 327개소에 대해서는 수사 후 검찰에 송치할 예정이고, 표시를 하지 않은 221개소에 대해서는 과태료를 부과할 예정이다. 원산지를 위반한 품목 중에서는 돼지고기와 쇠고기가 219건으로 38.3%를 차지하여 가장 많이 적발되었으며, 이어서 배추김치 117건, 콩 57건, 떡류 24건 순으로 나타났다. 또한, 양곡 표시 위반 유형을 보면 쌀의 도정연월일 미표시 5건(38.5%), 생산연도 미표시 3건, 품종 거짓표시 1건과 미표시 1건, 품목 미표시 2건, 용도 외 사용 1건 순으로 나타났다.

### ☞ 행정제재와 벌칙

위반 내용	행정제재	벌칙
양곡 거짓 표시	영업정지 1개월	3년 이하 징역 또는 양곡시가 환산가액 5배 벌금
원산지 표시위반	-	거짓표시 : 7년이하의 징역이나 1억원 이하 벌금 미표시 : 5만원 ~ 1천만원 이하의 과태료
양곡 혼합 위반	영업정지 1개월	3년 이하 징역 또는 양곡시가 환산가액 5배 벌금
양곡 미표시	경고	5~200만원 이하 과태료

(출처 : 농림축산식품부, 2월 25일)

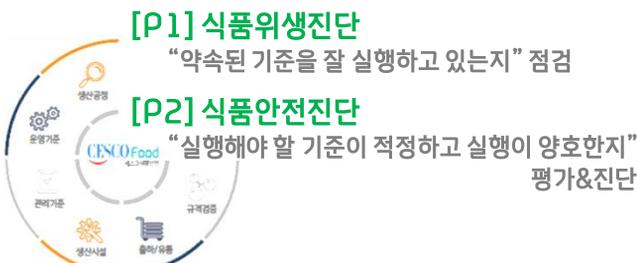


CESCO 세스코 터치센터 전경

## 세스코 식품안전서비스

도달 식품위생 솔루션

## 세스코 식품안전감사 서비스



### 내 사업장 식품안전 체계의 새로운 변화!!



#### 고객 니즈에 맞춘 식품안전감사 제공

- 업종 특성, 글로벌 위생관리기준 접목
- HACCP컨설팅 know-how 접목
- Data 기반의 객관적 자료, 문제 발생 사전예방 가능



#### 해충방제+Food 복합서비스로 시너지 효과

- 시설+설비 2개 관점 진단 ▶ 이물 관리 특화
- ▶ 이물 클레임 예방

## 농산물의 잔류허용기준 PLS 본격 시행

- 식품의 기준 및 규격 일부 개정 고시...19.1.1부터 시행

식품의약품안전처는 식품 오염물질 기준 적용 원칙을 정비하고, 중금속 규격 재평가 결과를 바탕으로 납 또는 카드뮴의 규격을 강화 또는 신설하고자 하며, 국내외에서 사용되는 농약의 잔류허용기준을 신설·개정하는 등 과학적인 식품 안전관리를 하고자 관련 규정을 일부 개정하여 고시한다고 밝혔다.

주요 내용은 아래와 같다.

1. 농약 잔류허용기준이 설정되지 않은 경우, 일률기준(0.01 mg/kg 이하)을 적용할 수 있도록 근거 조항을 신설하고 잔류허용 기준 설정이 면제될 수 있는 근거 정비 (시행일 : '19.1.1~)
2. 물질별로 따로 규정되어 있던 오염물질 기준 적용 원칙을 통합 정비
3. 농·임·축·수산물의 방사능 및 폴리염화비페닐(PCBs) 기준 적용 조항 신설
4. 과일류, 연체류, 갑각류, 유지종실류의 납 규격 신설 및 개정 (시행일 : '18.9.1~)
5. 근채류, 해조류의 납, 카드뮴 규격 신설 및 개정 (시행일 : '18.9.1~)
6. 수산물의 히스타민 규격 적용 어류에 '방어' 추가 (시행일 : '19.1.1~)
7. 멸종위기종으로 등록된 미혹점상어, 비약상어, 장완홍상어를 식품원료 목록에서 삭제
8. 이미녹타딘 등 농약 109종의 농약 잔류허용기준 개정

PLS에 관한 자세한 내용은 '식약처' 또는 '세스코 식품안전' 사이트( [▶자료 다운로드](#) )에서 확인할 수 있다.

(출처 : 식품의약품안전처, 2월 22일)

## 농장에서 식탁까지 건강한 먹거리를 보장하는 지역 푸드플랜 시동 걸다

- 지역 푸드플랜 시범 구축을 위한 9개 선도 지자체 선정

농림축산식품부는 금년도 지역 푸드플랜(먹거리 생산부터 소비까지 전 과정을 연계하는 로컬순환시스템)을 통해 지역민에게 건강한 먹거리 보장하고, 도농상생, 지속가능한 먹거리 산업을 도모하는 지역 단위의 먹거리 종합전략)을 시범적으로 구축하기 위한 9개소의 선도지자체를 선정하였다고 밝혔다.

전국 29개 기초 및 광역자치단체가 선도지자체 공모에 신청한 가운데, 광역형 1개소(충남), 도시형 2개소(서울 서대문구, 유성구), 농촌형 2개소(충남 청양군, 전남 해남군), 복합형 4개소(강원 춘천시, 전북 완주군, 경북 상주시, 전남 나주시)가 선정되었다. 9개 선도지자체는 향후 지역 푸드플랜 기본계획 수립을 위한 연구용역비, 교육 및 거버넌스 구축 등을 지원받게 된다. 선도지자체는 푸드플랜 수립에 필요한 지역 내 먹거리 심층 실태조사, 맞춤형 공급체계 구축 및 먹거리 현안 분석을 통한 정책과제 도출 등의 과업을 수행하며, 민·관 거버넌스로서의 지역 푸드위원회를 구성하여 운영할 계획이다. 농식품부는 지역 공무원, 영양사 등 관계자 이해도 및 공감대 제고를 위한 지역 푸드플랜 아카데미 개설, 선진지 연수 등 교육 프로그램도 병행한다. 각 선도지자체는 푸드플랜 수립 과정을 상호 공유·피드백하며, 금년도까지 푸드플랜 수립을 완료할 계획이다. 시범 구축 결과는 표준모델화 후 전국 지방자치단체에 보급될 계획이며, '22년까지 100개 지자체가 지역 푸드플랜 계획을 수립하는 것을 목표로 하고 있다.

농식품부 관계자는 '선도지자체를 통한 시범사업이 지역 푸드플랜 확산의 마중물이 될 것이며, 먹거리 보장과 도농상생, 지속가능한 먹거리 산업으로 나아가는 단초가 될 것'이라고 기대감을 밝혔다.

(출처 : 농림축산식품부, 2월 26일)



**세스코 시험분석 서비스**  
(자가품질검사, 영양성분, HACCP 위해요소)



**식품의약품안전처 지정**

제100호(식품), 제59호(축산물)  
자가품질위탁 시험·검사기관

**자가품질검사 서비스**

식품/축산물 제조·가공, 즉석판매제조·가공업자가  
식품위생법, 축산물위생관리법에서 정한  
기준·규격에 적합한지를 확인하는 검사



첨단 분석장비 및 전문인력과 분석 노하우를 바탕으로 신뢰성을 보증 하는 국가공인검사기관

# 달걀껍데기를 보면 달걀정보를 알 수 있다!!

- 해동치즈표기 명확화 등 축산물의 표시기준 일부개정고시... '20.1.1 시행

식품의약품안전처는 달걀 껍데기에 산란일자, 생산자 고유번호, 사육환경 번호를 의무적으로 표시하는 것을 주요내용으로 하는 「축산물의 표시기준」을 일부개정하여 고시 한다고 밝혔다. 이번 개정은 지난해 8월 살충제 계란 사건을 계기로 소비자에게 달걀의 신선도, 생산환경 등에 대한 정확한 정보를 제공하고 국내 유통되는 달걀에 대한 신뢰를 회복하기 위해 마련되었다.

주요 내용은 아래와 같다.

1. 달걀 표시체계 개선
  - 1) '산란일자', '생산자 고유번호', '사육환경번호'를 함께 표시
    - (예시) 1004M3FDS2
    - 생산자 고유번호 : 가축사육업 허가 시 달걀 농장별로 부여되는 고유번호(예시: M3FDS)로 표시
    - 사육환경번호 : 닭을 사육하는 환경에 따라 구분되며 1(방사 사육), 2(축사내 평사), 3(개선된 케이지), 4(기존 케이지)와 같이 사육환경에 해당하는 번호로 표시
  - 2) 산란일에 대한 정의 개정
    - 닭이 알을 낳은 날. 다만 산란시점으로부터 36시간 이내 채집한 경우 채집한 날을 산란일로 표시할 수 있음 (예시 : △△○○(월일))
  - 5) 식용란수집판매업의 영업자가 계란을 재포장하여 판매하는 경우의 규정 신설
2. 식육의 품종명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하였을 경우 함량 표시 여부에 대해 영업자 혼동 방지를 위하여 식육의 종류에 품종명도 포함되도록 규정 명확화
3. 식육가공품에 사용한 식육의 함량을 품목제조보고 또는 수입신고할 때 서식에 기재한 원재료 또는 성분 배합비율을 표시하도록 규정 마련
  - 1) 물이 대부분 제거되는 베이컨류, 건조저장육류, 수육 등 유형은 물을 제외한 배합비율로 표시 가능
    - (예시) 베이컨의 원재료 배합비율 : 돼지고기 80%, 물 15%, 부재료 5% → 돼지고기 함량 : 94% (80/85 x 100)
4. 천연향료, 합성향료를 사용한 경우 '천연향료', '합성향료'로 표시하고 향료의 명칭을 추가로 표시할 수 있도록 문구 수정
5. 복합원재료명을 표시할 때 명칭 뿐만 아니라 식품의 유형으로도 표시 가능토록 개선
6. 기계발골육과 일반정육이 혼합된 경우 혼합비율을 표시하도록 표시방법 명확화
7. 포장육 및 수입하는 식육, 단일원재료로 제조·가공한 축산물의 제품명이 알레르기 표시대상 원재료명과 동일한 경우 생략할 수 있도록 개선
8. 주표시면에 내용량을 표시하기 어려운 축산물가공품에 대해서도 해당 부위에 내용량 표시 위치를 명시할 수 있도록 개선
9. 유통기한, 제조연월일의 영문명 예시를 규정에 명시
10. 제한적 식품원료인 아마씨를 원재료로 사용할 경우 소비자 주의사항에 일일섭취량 및 1회 섭취량 표시와 주표시면에 함량 표시를 하도록 규정 신설
11. 치즈류, 버터류를 해동하여 유통하려는 경우 '해동된 냉장(실온) 제품' 표시 등 표시사항 기준 마련 및 주의사항 문구를 표시하도록 규정 신설
12. 소비자에게 직접 판매되지 않고 식품제조·가공업소 등의 제품원료로 사용될 목적으로 공급되는 원료용 제품의 표시 간소화

(출처 : 식품의약품안전처, 2월 23일)



## 세스코 표시 검증/작성 서비스



### ‘표시 리스크’ 관리 능력 향상

- 최신 정책, 법령 관리 통한 최적의 ‘제품 표시’ 유지
- 잦은 인력 변화에 따른 법규 리스크 관리 역량 유지
- 명확한 원인 파악을 통한 대응논리 및 소명절차 지원
- 전문교육, 영양성분 분석까지 ‘One-stop’ 서비스 연계

#### 【 표시 검증 】

- 표시사항, 셀링포인트
- 솔루션 제공

#### 【 현장 표시 검증 】

- 표시사항, 셀링포인트
- 현장방문, MD당 20제품

#### 【 표시 작성 】

- 표시사항, 영양성분표 작성 및 솔루션 제공

#### 【 Online/광고물 검증 】

- 셀링포인트/체험기/댓글 등 허위,과대 광고 검증

제품 출시 이전부터 이후까지 모든 표시 관련 법규 기반의 체계적인 제품표시 리스크 관리

## '18년 3~4월 점검 일정

점검명	점검 대상	점검기간
○ 봄 신학기 합동점검	학교급식.매점, 집단급식소 식품/대형식재료 판매, 분식점 등	2.26 ~ 3.9
○ 자가품질검사 자체실시 업체 점검	과자류, 김치류 등 식품제조 / 인삼, 비타민 등 건기식제조(1차)	3.5 ~ 3.9
○ 봄 행락철 다중이용시설 점검	고속도로휴게소, 기차역, 국.공립공원, 유원지, 푸드트럭 등	3.19 ~ 3.23
○ 식중독예방 합동점검	집단급식소(청소년수련원 시설), 김밥, 도시락제조업체 등	4.9 ~ 4.17
○ 어린이 기호식품 품질인증 제품 수거검사		4.16 ~ 4.24
○ 가정의달 건기식품 제조.유통 합동점검	인삼, 홍삼, 프로바이오틱스, 영양소제품 등	4.16 ~ 4.20
○ 가정의달 뷔페업소 등 식품접객업체 점검	뷔페, 패밀리레스토랑, 대형음식점 등	4.23 ~ 4.27

(출처 : 식품의약품안전처)

## 🔧 식품산업 NEWS

### 식약처, '식품등위해정보관리 매뉴얼' 공무원지침서 공지

식품의약품안전처는 '식품.의료제품 등 위해정보 관리 매뉴얼'을 개정하여 공지하였다.

이번 매뉴얼은 ▲위해정보 관리 프로세스 ▲위해정보 수집 ▲위해정보 분석 ▲위해정보의 분류 및 제공 ▲시스템 운영 및 사후관리 순으로 구성되어 있으며, 식약처에서 사용하는 온라인정보 검색사이트와 검색어까지 수록하여 각 사업장에서 위해정보를 관리하는 담당자에게 많은 도움이 될 것으로 기대된다.

#### 식품·의료제품 등 위해정보 관리 매뉴얼

2017. 12.

[별첨 1] 식품 온라인정보 검색사이트

번호	한글명	영어	영문명	영문명	영문명	영문명	영문명
1	식품	food	식품	식품	Lebensmittel/ Nahrungsmittel	식품	alimento
2	안전식품	food safety	안전	안전	Lebensmittel/ Nahrungsmittel	안전	seguridad alimentaria
3	식품위생	food hygiene	식품	식품	Lebensmittel/ Nahrungsmittel	식품	higiene alimentaria
4	검사/조사	food inspection / food investigation	검사	검사	Lebensmittel/ Nahrungsmittel	검사	investigación
5	검출	food detection / found	검출	검출	Lebensmittel/ Nahrungsmittel	검출	detección
6	잔류	food recall	잔류	잔류	Lebensmittel/ Nahrungsmittel	잔류	residuo de
7	발효	outbreak	발효	발효	Lebensmittel/ Nahrungsmittel	발효	broto

#### 1.4. 위해정보 관리 프로세스

단계	구분	구분	구분
수집	▶ 검색: 식품안전정보관리시스템(식품안전나라, 국제기구 등 포함), 1881사이트 등의 검색	▶ 식품안전정보관리시스템(식품안전나라, 국제기구 등 포함), 1881사이트 등의 검색	▶ 식품안전정보관리시스템(식품안전나라, 국제기구 등 포함), 1881사이트 등의 검색
	▶ 유해정보: 유해정보관리시스템(식품안전나라, 국제기구 등 포함), 1881사이트 등의 검색	▶ 유해정보: 유해정보관리시스템(식품안전나라, 국제기구 등 포함), 1881사이트 등의 검색	▶ 유해정보: 유해정보관리시스템(식품안전나라, 국제기구 등 포함), 1881사이트 등의 검색
분석	▶ 위험정보: 식품안전정보관리시스템(식품안전나라, 국제기구 등 포함), 1881사이트 등의 검색	▶ 위험정보: 식품안전정보관리시스템(식품안전나라, 국제기구 등 포함), 1881사이트 등의 검색	▶ 위험정보: 식품안전정보관리시스템(식품안전나라, 국제기구 등 포함), 1881사이트 등의 검색
	▶ 유해정보: 유해정보관리시스템(식품안전나라, 국제기구 등 포함), 1881사이트 등의 검색	▶ 유해정보: 유해정보관리시스템(식품안전나라, 국제기구 등 포함), 1881사이트 등의 검색	▶ 유해정보: 유해정보관리시스템(식품안전나라, 국제기구 등 포함), 1881사이트 등의 검색

번호	구분	구분	구분
1	식품	식품	식품
2	식품	식품	식품
3	식품	식품	식품
4	식품	식품	식품
5	식품	식품	식품
6	식품	식품	식품
7	식품	식품	식품
8	식품	식품	식품
9	식품	식품	식품
10	식품	식품	식품
11	식품	식품	식품
12	식품	식품	식품
13	식품	식품	식품
14	식품	식품	식품
15	식품	식품	식품
16	식품	식품	식품
17	식품	식품	식품
18	식품	식품	식품
19	식품	식품	식품
20	식품	식품	식품

자세한 내용은 '식품의약품안전처' 또는 '세스코 식품안전' 사이트(▶[자료 다운로드](#))에서 확인할 수 있다.

(출처 : 식품의약품안전처, 1월 24일)

## HACCP 의무 교육

식품의약품안전처 지정 'HACCP 교육훈련기관' (제10호)  
cescofood.co.kr

### HACCP 정기 과정 (3/14, 3/26)

- 년 1회 HACCP 팀장이 반드시 이수 (법정 교육)
- 효율적인 HACCP 사후관리 방법, 요령 습득

### HACCP 경영자 과정 (3/14)

- HACCP 추진 시 최고경영자의 역할 인식
- 사업자등록증 상의 대표자가 참석

### HACCP 팀장 과정 (3/15~16, 3/29~30)

- 신규로 HACCP을 인증받기 위해 필요한 법정 교육
- HACCP 팀장 또는 교육을 필요로 하는 모든 분
- '세스코 시뮬레이션센터'에서 현장 실습까지 한번에!

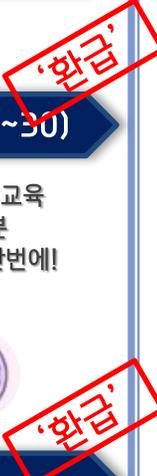
## 식품 전문 교육

### 표시연관 법규와 식품표시실습 (3/13)

- 표시 연관 법규를 한눈에 소개(법, 공전, 기타 법규)
- 표시기준을 이해하고 표시 근거와 영양성분표, 표시사항, 원산지를 직접! 작성하고 오류사항도 찾기도 한번에!

### 식품공장 해충 방어와 이물분석 (3/27)

- 식품공장 유래 주요 해충의 특성을 알아보고 제어법 제공
- 주요 이물의 동정방법과 취약포인트 개선방안



# “축산물의 표시기준” 일부개정고시 세부 내용

주요 내용 (시행일 : '20년 1월 1일~)	관련 조항	근거
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ ‘알레르기유발물질’ 표시               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 포장육, 수입식육, 단일 원재료로 가공한 축산물</li> <li>- 제품명, 원재료명이 동일한 경우 : 알레르기 표시 생략 단서 추가</li> </ul> </li> </ul>	제6조(소비자 안전을 위한 주의사항)	❖ 축산물의 표시기준 일부개정고시 (고시 2018-9(18.2.23))
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 아마씨(아마씨유 제외) 원재료 사용시 주의사항 표시 신설               <ul style="list-style-type: none"> <li>- “일일섭취량이 16g을 초과하지 않아야 하며, 1회 섭취량은 4g을 초과하지 않아야 한다” 등 표시</li> </ul> </li> </ul>	제8조(표시사항의 적용특례)	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 수입축산물의 영문 표시 및 약자 예시 신설               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 제조년월일 : Date of Manufacture, Manufacturing Date, Date of production, Production date, MFG, M, PRO(P), PROD, PRD 등</li> <li>- 유통기한 : Expiration on date, Sell by date, Expiry Date, EXP, E</li> <li>- 위의 예시에 있지 않은 영문표시 및 약자가 수출국의 제조연월일, 유통기한을 나타낼 때에는 그 날짜를 제조연월일, 유통기한으로 볼 수 있음</li> </ul> </li> </ul>	제8조(표시사항의 적용특례)	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 소비자에게 직접 판매되지 않는 표시적용 특례               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 식품제조·가공업소, 축산물가공업소 및 식품첨가물제조업소에 제품의 원재료 사용될 목적으로 공급되는 원료용 제품</li> <li>- 제품명, 제조일자 또는 유통기한, 보관방법 또는 취급방법, 업소명 및 소재지, 알레르기 유발물질만 표시할 수 있음</li> </ul> </li> </ul>	별표1. 축산물의 세부표시기준 1. 축산물의 일반기준 사. 원재료명과 함량 또는 성분명과 함량	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 복합원재료 사용시 명칭 외에 해당 식품의 유형도 표시 가능               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 기존 : 명칭만 사용</li> </ul> </li> <li>▶ 복합원재료가 5%미만, 복합원재료를 구성하고 있는 복합원재료의 경우 명칭 외에 해당 식품의 유형도 표시 가능</li> </ul>	별표1. 축산물의 세부표시기준 1. 축산물의 일반기준 사. 원재료명과 함량 또는 성분명과 함량	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 기계적 회수 식육만을 원재료로 사용하는 경우에만 ‘기계발골육’ 표시하도록 개정</li> <li>▶ 일반정육과 기계발골육이 혼합된 경우 혼합비율 표시               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 예시) 닭고기00%(정육 80%, 기계발골육 20%) 또는 닭고기정육 00%, 닭고기(기계발골육) 00%</li> </ul> </li> </ul>	별표1. 축산물의 세부표시기준 1. 축산물의 일반기준 사. 원재료명과 함량 또는 성분명과 함량	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 아마씨(아마씨유 제외)를 원재료로 사용시 : 해당 식품에 그 함량(중량)을 주표시면에 표시 신설</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 식용란에 표시하여야 할 표시사항 개정               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 축산법의 가축사육업에 허가·등록한 명칭(고유번호)을 표시</li> <li>- ‘사육환경표시’ 추가</li> <li>- 산란일 ; “△△○○(월일)”의 방법으로 표시</li> <li>- 산란일, 고유번호 및 사육환경번호는 함께 표시 (예시) 1004M3FDS2</li> </ul> </li> <li>▶ [도4] 달걀 껍데기의 사육환경번호 표시방법 신설</li> </ul>	별표1. 축산물의 세부표시기준 2. 축산물별 개별기준 가. 식용란	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 산란일 규정 개정               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 산란일 : 닭이 알을 낳은 날 (기존 : 생산자가 계란을 채집한 날)</li> <li>- 산란시점으로 36시간 이내에 채집한 경우 채집한 날을 산란일로 표시 가능</li> </ul> </li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 식용란수집판매업자가 재포장하여 판매하는 경우 표시기준 신설               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 원래의 표시사항 변경 금지</li> <li>- 내용량, 영업장의 명칭 및 소재지, 제품명(수입계란 제외)은 변경 가능</li> </ul> </li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 식육가공품에 사용한 식육의 종류 및 함량 표시기준에 함량 표시방법 단서 추가               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 품목제조보고 또는 수입신고시 원재료 또는 성분의 배합비율을 그대로 표시</li> <li>- 햄류(칸햄류 제외), 소시지류(비가열소시지류 제외), 베이컨류, 건조저장육류, 양념육 중 수육과 편육, 갈비가공품은 물을 제외한 배합비율로 표시 가능</li> <li>- 예시) 베이컨의 원재료 배합비율 : 돼지고기 80%, 물 15%, 부재료 5% → 돼지고기 함량 : 94%(80/85 x 100)</li> </ul> </li> </ul>	별표1. 축산물의 세부표시기준 2. 축산물별 개별기준 다. 포장육 및 식육가공품	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 치즈류, 버터류를 해동하여 유통하려는 경우 표시기준 신설               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 제조일, 해동일, 해동 후 유통기한, 해동 제조업소명 및 소재지, 해동 후 보관방법 및 주의사항 표시</li> <li>- 주표시면에 “해동된 냉장(실온) 제품”이라는 표시를 ‘냉동제품’ 근처에 표시</li> <li>- “이 제품은 냉동식품을 해동한 제품이니 재 냉동시키지 마시길 바랍니다” 등의 주의사항 문구를 표시</li> </ul> </li> </ul>	별표1. 축산물의 세부표시기준 2. 축산물별 개별기준 라. 유가공품	