

# CESCO Food Safety NEWSLETTER

2019. January \_ Vol. 124

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

### 설 명절 원산지 둔갑한수산물 특별 단속한다

- 1.21.~2.1. 단속인력 9백여 명 투입하여 제수용수산물등 집중단속

국립수산물품질관리원은 민족의 큰 명절인 설을 앞두고, 국민들이 안심하고 제수용 수산물을 구매할 수 있도록 1월 21일(월)부터 2월 1일(금)까지 '수산물 원산지표시 위반행위 특별단속'을 실시한다.

이번 단속은 수산물 제조·유통·판매업체를 대상으로 이루어지며, 설 명절을 맞아 수요가 급증하는 명태, 조기, 문어 등 제수용 수산물과 굴비, 전복세트 등 선물용 수산물의 원산지표시 위반행위를 집중적으로 점검한다. 이와 함께, 겨울철 성수품으로 원산지 둔갑 가능성이 높고 국민의 관심이 많은 참돔, 가리비, 방어, 대게 등에 대해서도 단속을 실시할 계획이다. 한편, 국립수산물품질관리원은 2018년에 원산지 거짓표시 163건, 미표시 655건 등 총 818건의 원산지표시 위반행위를 적발하였다. 특히 작년 설 명절 수산물 원산지표시 특별단속(2018. 1. 22.~2. 14.)에서는 전체 적발 건수의 15%에 해당하는 123건의 위반행위를 적발하기도 하였다. 이 가운데 중국산 조기, 미꾸라지, 일본산 가리비 등을 국내산으로 거짓표시한 30건은 추가 수사를 통해 검찰에 송치하였고, 미표시 93건에는 과태료를 부과하였다.

국립수산물품질관리원장은 "이번 특별단속은 수산물 원산지표시 위반행위를 사전에 차단하고 건전한 수산물 유통질서를 확립하기 위해 실시하게 되었다."라며, "국민들께서도 설 명절을 맞아 제수용 수산물을 구입하실 때 반드시 원산지표시를 확인해 주실 것을 당부 드린다."라고 말했다.

(출처 : 해양수산부, 1월 17일)



CESCO 세스코 터치센터 전경

세스코  
식품안전서비스

## 세스코 식품안전감사 서비스

### [P1] 식품위생진단

“약속된 기준을 잘 실행하고 있는지” 점검

### [P2] 식품안전진단

“실행해야 할 기준이 적정하고 실행이 양호한지” 평가&진단



## 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

## 식약처, '외국식료품 전문판매업소' 상시 점검 관리

- 전국 1,047곳 점검, 무신고제품 판매 등 11곳 적발

식품의약품안전처는 지난해(9~12월) 전국의 '외국 식료품 전문 판매업체(자유업)'에 대한 실태조사(1,047곳) 및 점검을 통해 무신고 제품 등을 판매한 11곳을 적발하여 고발 등 조치를 하였다고 밝혔다.

이번 점검은 「식품위생법」에 따른 영업신고 대상이 아닌 업소(자유업, 300㎡미만)에서 판매되고 있는 수입식품에 대한 안전성을 확보하고자 17개 시·도(시·군·구)와 합동으로 실시하였다. 주요 위반 내용은 ▲무신고(무표시) 제품 판매(8곳) ▲유통기한 경과 제품 판매(3곳)으로, 적발된 업체는 관할 지자체에서 고발 등 행정조치를 하였다.

식약처는 앞으로도 정식 수입신고 절차를 거치지 않은 식품 등을 판매하는 상습·고의 위반업체를 집중 관리하고, 신규 업소 발생 여부를 지속적으로 모니터링하여 관리를 강화한다고 밝혔다.

### ☞ 행정제재와 벌칙

위반 내용	벌칙
무신고 (무표시) 제품 판매	5년 이하 징역 또는 5천만원 이하 벌금
유통기한 경과 제품 사용	3년 이하 징역 또는 3천만원 이하 벌금

(출처 : 식품의약품안전처, 1월 16일)

## 🔪 정책 / 법령 정보

## 대규모점포 및 33제곱미터 이상인 유통매장에서는 재포장이 금지돼...

- 제품의 포장재질 · 포장방법에 관한 기준 등에 관한 규칙 일부개정령안

환경부는 관계부처 합동대책으로 발표된 「재활용 폐기물 관리 종합대책」을 이행하기 위한 후속조치로서, 유통업계의 불필요한 이중포장 등을 제한하고, 포장방법 등에 관한 규정을 정비하여 포장폐기물 발생을 감축하고자 관련 법령을 일부개정하여 입법예고한다고 밝혔다.

주요 내용은 ▲기존 대규모점포, 유통업계 등에 재포장 자제를 권고하고 있었으나 판촉을 위한 재포장 등 이미 포장된 제품을 재포장해 판매하는 것을 금지 ▲단위제품의 포장공간비율 조정(분말커피류 20% → 15%이하, 포장내용물 80ml 또는 80g이하의 건강기능식품 0% → 15%이하) 등 이다.

\* 본 건은 확정된 사항이 아닙니다. 입법/행정 절차에 따라 변경 될 수 있습니다.

(출처 : 환경부, 1월 16일)

## 🏠 세스코 식품안전위생진단 서비스

1 Step

FOOD SAFETY  
CONSULTANT

외식업장의 사업을 돕는  
식품안전 컨설턴트가  
찾아갑니다



2 Step

3,021 🔍

조리시설의 식품안전 위해요소를  
3,021가지의 기준으로 철저히  
진단합니다

3 Step

UPGRADE ↑

맞춤형 컨설팅을 통해 안전하고  
위생적인 사업장으로 업그레이드  
됩니다

4 Step



세스코의 다양한 업장홍보  
프로그램으로 소비자가 먼저 찾는  
깨끗한 맛집으로 알려지게 됩니다

# 수입 어류머리 및 어류연체류 내장 안전관리 강화

- 「수입식품안전관리 특별법」 시행령 및 시행규칙 일부개정안 입법예고

식품의약품안전처는 식문화 차이로 인해 수출국에서는 식용으로 관리되지 않으나 국내에서 식용으로 소비되는 어류머리 와 어류 및 연체류 내장을 '특별위생관리식품'으로 지정하여 수입식품 안전관리를 강화하는 내용의 「수입식품안전관리 특별법」 시행령 및 시행규칙 개정안을 22일 입법예고 한다고 밝혔다.

이번 개정안은 지난해 12월 개정(시행, '19.6)된 「수입식품안전관리 특별법」의 하위규정을 마련하기 위한 것으로, 식문화의 차이로 인해 수입위생평가가 필요한 특별위생관리 대상식품에 어류머리와 어류 및 연체류 내장을 명시하고 수입위생평가의 세부절차 및 방법 등을 정하기 위해 마련하였다. 개정안의 주요 내용은 ▲어류머리와 어류 및 연체류 내장의 특별위생관리식품 지정 ▲특별위생관리식품의 수입위생평가 세부절차 및 방법 마련 ▲영·유아 섭취대상 표시 제품의 수입신고 시 영·유아 섭취대상 신고의무화 등이다. 어류머리와 어류 및 연체류 내장을 특별위생관리식품으로 지정함에 따라, 수출국은 대구 등의 어류머리나 창란 등 어류내장을 우리나라에 최초로 수출하려는 경우, 한국의 수입위생평가를 통해 수출국의 안전관리 실태를 평가한 후 안전관리가 적합한 경우에만 수입이 가능해진다. 또한, 특별위생관리식품의 수입위생평가 세부절차 및 방법을 마련하여 수입위생평가 시 수출국의 위생 관련 법령 및 운영에 관한 정보, 수출국의 생물학적·물리적·화학적 요소에 대한 통제시스템 정보 등 수출국의 안전관리 실태를 확인·평가하게 된다. 아울러 영·유아가 섭취대상임을 표시하여 판매하는 제품에 대하여 수입신고 시 '영·유아 섭취대상'임을 신고하게 함으로써 영·유아용 식품의 기준 및 규격에 적합한 제품만 통관될 수 있도록 안전관리를 강화하였다.

식약처는 식약처는 이번 개정안을 통해 수출국에서 식용으로 관리되지 않는 위해우려 식품은 사전 안전성을 확인하여 위해식품은 수출국에서부터 차단되도록 지속적으로 안전관리를 강화할 것이라고 밝혔다.

\* 본 건은 확정된 사항이 아닙니다. 입법/행정 절차에 따라 변경 될 수 있습니다.

(출처 :식품의약품안전처, 1월 22일)

# 새로운식품원료 인정, 식약처가 꼼꼼하게 알려드려요

- '맞춤형 기술상담' 실시...새로운식품원료인정 활성화위해

식품의약품안전처 식품의약품안전평가원은 새로운 식품원료로 인정받기 위해 준비하는 식품업체나 개발자를 대상으로 '맞춤형 기술 상담'을 오는 3월부터 실시한다고 밝혔다.

이번 기술 상담은 새로운 식품원료 인정과 관련한 정보 부족으로 신청에 어려움을 겪는 연구 개발자와 식품업체를 지원하기 위해 지난해에 이어 올해도 분기별로 진행할 계획이다. 주요 내용은 ▲새로운 식품원료 인정 제도 소개 ▲제출 자료의 범위 및 세부 작성 요령 ▲업체별 1:1 맞춤형 기술지원 등이다.

안전평가원은 이번 기술 상담이 연구 개발자와 식품업체에게 도움이 될 것이라며, 새로운 식품원료 인정 활성화를 위한 기술 지원에 최선을 다하겠다고 밝혔습니다.

(출처 :식품의약품안전처, 1월 23일)



## 세스코 해외식품 위생평가 서비스



식품의약품안전처 지정

해외식품 위생평가기관 (제4호)

### ‘주문자 상표부착 식품’ 점검기준

주문자상표부착 식품 등을 수입 영업자는 수출국 제조·가공업체에 대하여 식약처장이 정하는 점검 기준에 따라 해외식품 위생평가기관으로 하여금 현지 위생평가 등을 실시



- 상향 평준화된 객관적 평가 시각
- 해외제조업소 위생관리 기준에 대한 명확한 적용



- 충분한 인적, 물적, 경험적 자원 확보
- 해외식품 위생평가 대상업체 접근 편의성 확보
- 공정하고 신뢰성 있는 수준 높은 평가기관



- 위생평가원 역량강화 프로그램 운영
- 위생평가원 심사 및 평가 체계 구축
- 위생평가원 윤리의식 강화

## 축산물HACCP 의무작업장 1년 범위에서 유예 가능해져...

- 식품및 축산물안전관리인증기준일부개정고시(안) 행정예고

식품의약품안전처는 현행 식품위생법에 따른 HACCP 의무적용 대상업소에 대하여 기준 준수에 필요한 시설, 설비 등의 개보수를 위하여 1년의 범위 내에서 유예 기간을 부여할 수 있도록 규정하고 있으나, 축산물 위생관리법에 따른 HACCP 의무작업장의 경우 유예기간을 부여할 수 있는 규정이 없으므로 축산물의무작업장에 대하여도 유예기간을 부여할 수 있도록 하고, 식품 및 축산물 안전관리인증기준(HACCP) 적용업소에 대하여 안전관리인증기준(HACCP) 준수여부를 불시에 조사평가할 수 있도록 법적 근거를 마련하고자 관련 행정규칙을 일부개정하여 행정예고한다고 밝혔다.

\* 본 건은 확정된 사항이 아닙니다. 입법/행정 절차에 따라 변경 될 수 있습니다.

(출처 :식품의약품안전처, 1월 22일)

## '18년 100억원 이상 식품 제조·가공업소 HACCP 의무적용 유예 공고

- 신규해썬 의무적용 유예처리 기준 및 절차 공고

식품의약품안전처는 식품 제조·가공업 영업소 중 전년도 총 매출액이 100억원 이상인 영업소에서 제조·가공하는 식품의 해썬 의무적용 시기 도래('19.1.1.)됨에 따라 전년도 총 매출액(100억원 이상)에 따라 신규 의무적용 대상이 된 업소가 필요하다고 요청한 경우 신청사유 및 기간이 타당하면 6개월 범위 내에서 의무적용 시기를 유예하는 것이 가능하다고 밝혔다.

유예기준의 적용범위는 HACCP 인증을 받기 위한 준비를 진행 중인 경우이며, 인증 준비 없이 단순히 영업 지속을 위하여 유예를 신청한 경우 기각 처리된다. 자세한 기준 및 절차는 한국식품안전관리인증원 홈페이지에서 확인할 수 있다.

(출처 :식품의약품안전처, 1월 18일)

## HACCP에 필요한 위생안전 시설 및 설비 등 소요자금 지원 받으세요...

- 2019년도 「HACCP 위생안전시설 개선자금 지원」 사업 계획 공고

식품의약품안전처는 안전한 식품 및 축산물 제조·가공 기반 조성 과 HACCP 적용 확대를 위해 HACCP 적용에 소요되는 위생안전 시설 및 설비 등 소요자금 중 50%를 국고로 무상 지원(최대 1천만원)한다고 밝혔다.

지원 대상은 HACCP 의무적용 유형 식품제조·가공 소규모 업체 600개소와 소규모 해썬 의무적용 작업장(식육가공업) 60개소이다. 지원 범위는 ▲작업장 바닥, 벽, 천장, 출입문 및 창 등 개·보수 공사 비용 ▲HACCP 적용에 따른 칸막이 공사(분리, 구획 등)비용 ▲작업장 청정도 관리에 필요한 설비 설치비용 : 공조기, 환기시설, 에어컨 설치비용 등 ▲HACCP 적용에 필요한 기본위생설비(위생전실 설비 : 에어샤워, 손 세척기, 손 소독기, 자외선 소독기 등, 방충방서 설비 : 포충등, 설치류 포획 장비 등) ▲금속검출기 등 이물제어 장비 ▲지하수 살균, 소독 장치 등 유해미생물(노로바이러스 등) 제어 장비 ▲기타 HACCP 적용과 관련한 위생안전 시설, 장비 등이다. 자세한 지원범위 및 절차는 한국식품안전관리인증원 홈페이지에서 확인할 수 있다.

(출처 :식품의약품안전처, 1월 14일)



### 세스코 해외식품 위생평가 서비스



식품의약품안전처 지정

해외식품 위생평가기관 (제4호)

### ‘주문자 상표부착 식품’ 점검기준

주문자상표부착 식품 등을 수입 영업자는 수출국 제조·가공업체에 대하여 식약처장이 정하는 점검 기준에 따라 **해외식품 위생평가기관**으로 하여금 현지 위생평가 등을 실시



- 상향 평준화된 객관적 평가 시각
- 해외제조업소 위생관리 기준에 대한 명확한 적용



- 충분한 인적, 물적, 경험적 자원 확보
- 해외식품 위생평가 대상업체 접근 편의성 확보
- 공정하고 신뢰성 있는 수준 높은 평가기관



- 위생평가원 역량강화 프로그램 운영
- 위생평가원 심사 및 평가 체계 구축
- 위생평가원 윤리의식 강화

## '19년 1월 ~ 2월 점검(수거검사포함) 일정

점검명	점검 대상	점검기간
○ 밸런타인데이 대비 전국 일제 점검	초콜릿 제조업체	1.21~1.25
○ 설 명절 수산물 원산지 특별 단속	수산물 제조.유통.판매	1.21~2.1
○ 자가품질검사 자체 실시 업체 점검	식품, 축산물, 건강기능식품 제조업체 등	2.7~2.20
○ 특수용도식품 제조업체 점검	영.유아식, 체중조절용식품, 영유아곡류조제식, 환자용식품 등	2.18~2.22
○ 상반기 탁·약주 제조업체 점검	탁·약주 제조업체	2.18~2.22
○ 단순처리 농산물 생산업체 점검	단순처리 농산물 생산업체	2.25~2.27

(출처 : 식품의약품안전처)

## 🔧 식품산업 NEWS

### 식약처, '19년도 「HACCP 지원 사업」 설명회 개최

식품의약품안전처는 2019년도 「HACCP 지원사업」 설명회를 개최한다고 밝혔다. 참석을 희망하는 영업자는 지역 및 시간에 관계없이 편리한 장소에 참석이 가능하다.

1. 일시 : 1.29(화) ~ 1.30(수)
2. 장소 : 6개 지방식약청 권역 및 강원(강릉), 제주 등 8개 지역  
\* 29일 : 6개 권역 실시 - 오전/오후 2회 운영  
30일 : 2개 권역 실시 - 오후 1회 운영
3. 참석대상 : 시·도(시·군·구) 공무원, HACCP 의무 적용 대상 및 인증(희망)업체 등
4. 설명회 세부 내용

구분	시간(분)	주요내용	비고
1	09:30~10:00	등록	한국식품안전관리인증원
	13:30~14:00 (30')		
2	10:00~10:10	인사말	한국식품안전관리인증원
	14:00~14:10 (10')		
3	10:10~10:40	2019년 HACCP 정책방향 및 재정 지원사업	식품의약품안전처
	14:10~14:40 (30')		
4	10:40~11:20	2019년 HACCP 지원사업	식품의약품안전처
	14:40~15:20 (40')		
5	11:20~11:40	HACCP 인증 및 조사 평가 결과 분석	한국식품안전관리인증원
	15:20~15:40 (20')		
6	11:40~12:00	질의 응답 및 업체 의견 수렴 등	한국식품안전관리인증원
	15:40~16:00 (20')		

자세한 내용은 '식품의약품안전처' 사이트에서 확인할 수 있다.

(출처 : 식품의약품안전처, 1월 21일)



### HACCP 의무 교육

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

#### HACCP 정기 과정 (2/19, 3/6)

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

#### HACCP 경영자 과정 (2/19, 3/21)

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



#### HACCP 팀장 과정 (2/21~22, 3/7~8)

- 신규로 HACCP을 인증받기 위해 필요한 법정 교육
- '세스코 시뮬레이션센터'에서 현장 실습까지 한번에!



### 식품 전문 교육



#### 식품공장 해충 방어와 이물분석 (2/20)

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

#### AIB 감사를 위한 IPM 교육 (2/27)

- AIB 감사를 받는 고객사가 감사기준을 준수하고 보다 효과적으로 해충을 관리하기 위해 IPM의 개념 및 각 해충별로 상이한 IPM 프로그램에 대한 교육

## “ 주요 법령 변화 ”

### 식품 등의 표시기준

주요 내용 (시행일 : '20년 1월 1일~)	관련 조항	근거
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ '제품명' 용어 정의 개정                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 행정관청에 신고 또는 보고하는 명칭</li> </ul> </li> <li>▶ '제조일' 영문명 및 약자 예시 신설                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Date of Manufacture, Manufacturing Date, MFG, M, PRO(P), PROD, PRD</li> </ul> </li> <li>▶ '유통기한' 영문명 및 약자 예시 신설                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Expiration date, Sell by date, EXP, E</li> </ul> </li> <li>▶ '품질유지기한' 영문명 및 약자 예시 신설                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Best before date, Date of Minimum Durability, Best before, BBE, BE</li> </ul> </li> <li>▶ '복합원재료' 정의 개정                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 행정관청에 품목제보조되거나 수입신고된 식품</li> </ul> </li> </ul>	I. 총칙 3. 용어의 정의	❖식품등의 표시기준 일부개정고시 (고시 2017-99('17.12.6))
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 조리식품 사진이나 그림을 사용하는 경우의 표시기준 신설                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 사진이나 그림 근처에 “조리에”, “이미지 사진”, “연출된 예” 등의 표현을 10포인트 이상의 활자로 표시</li> </ul> </li> </ul>	II. 공통표시기준 1. 표시방법	❖식품등의 표시기준 일부개정고시 (고시 2018-32('18.4.26))

## “ 주요 법령 변화 ”

### 식품 등의 표시기준

주요 내용 (시행일 : '20년 1월 1일~)	관련 조항	근거
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 아마씨(아마씨유 제외) 원재료 사용시 주의사항 표시 신설                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- ‘아마씨를 섭취할 때에는 일일섭취량이 16g을 초과하지 않아야 하며, 1회 섭취량은 4g을 초과하지 않도록 주의하십시오.’</li> </ul> </li> <li>▶ 알레르기 유발물질 표시대상 확대 및 표시 면제 규정 마련                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 알레르기 유발물질 의무표시 대상 추가 : 잣</li> <li>- 단일 원재료로 제조, 가공한 식품의 제품명에 표시대상 알레르기 유발물질 원재료명을 사용한 경우 별도 표시 생략 가능</li> </ul> </li> <li>▶ 액체질소, 액체이산화탄소, 드라이아이스, 아산화질소 등 식품첨가물 취급시 주의사항 표시 신설</li> </ul>	II. 공통표시기준 2. 소비자 안전을 위한 주의사항 표시	❖식품등의 표시기준 일부개정고시 (고시 2017-99('17.12.6))  ❖식품등의 표시기준 일부개정고시 (고시 2018-32('18.4.26))
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 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 경우의 표시기준 신설</li> </ul>	II. 공통표시기준 3. 소비자가 오인, 혼동하는 표시 금지	❖식품등의 표시기준 일부개정고시 (고시 2017-99('17.12.6))
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 농축액을 환원시 식품첨가물 사용 제품에 100%를 표시하는 경우                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 100% 표시 바로 옆 또는 아래에 식품첨가물의 명칭 또는 용도 표시</li> <li>- 예시) 100%오렌지주스(구연산 포함), 100% 오렌지주스(산도 조절제 포함)</li> </ul> </li> </ul>		❖식품등의 표시기준 일부개정고시 (고시 2018-32('18.4.26))

## “ 주요 법령 변화 ”

### 식품 등의 표시기준

주요 내용 (시행일 : '20년 1월 1일~)	관련 조항	근거
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>아미씨(아마씨유 제외) 원재료로 사용시 주표시면에 함량 표시 조항 신설</b></li> </ul>	Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준 1. 식품	❖식품등의 표시기준 일부개정고시 (고시 2017-99('17.12.6))
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 인삼은 뿌리 이외의 부위를 원재료로 사용한 경우 그 부위의 명칭을 표시하고, 2가지 이상의 부위를 함께 사용한 경우 각각의 명칭과 함량을 표시</li> </ul>	가. 식품별 외 표시사항 및 표시기준	❖식품등의 표시기준 일부개정고시 (고시 2018-32('18.4.26))
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>식육함유가공품, 알함유가공품</b> - 살균제품은 “살균제품”, 멸균제품은 “멸균제품”, 비살균제품은 “비살균제품”으로 표시</li> </ul>	Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준 1. 식품 나. 식품별 표시사항 및 표시기준	❖식품등의 표시기준 일부개정고시 (고시 2017-99('17.12.6))
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>절임식품, 조림식품</b> - 최종 살균, 멸균 공정 제품에 한하여 ‘살균제품’, ‘멸균제품’ 표시</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>주류</b> - 에탄올 함량을 알코올 함량으로도 표시 가능 - 원재료명 중 “에탄올”을 ‘알코올’로 표시 가능</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>벌꿀류(사양벌꿀, 사양벌집꿀)</b> - 주표시면에 12포인트 이상으로 “이 제품은 꿀벌을 기르는 과정에서 꿀벌이 설탕을 먹고 저장하여 생산한 사양벌꿀 또는 사양벌집꿀입니다.” 표시 조항 신설</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>효소식품</b> - α -아밀라아제와 프로테아제의 함량(unit/g) 표시 의무 신설</li> </ul>		

## “ 주요 법령 변화 ”

### 식품 등의 표시기준

주요 내용 (시행일 : '20년 1월 1일~)	관련 조항	근거
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>장류(메주)</b> - 대두 함량 표시의무 신설</li> </ul>	Ⅲ. 개별표시사항 및 표시기준 1. 식품 나. 식품별 표시사항 및 표시기준	❖식품등의 표시기준 일부개정고시 (고시 2018-32('18.4.26))
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>통칭명칭 표시기준 개정</b> - 2가지 이상 원재료 합계량이 15%이상되어야 하는 기준 삭제 - 예시) 과일○○(사과 ○○%, 배○○% 등)</li> </ul>	별지1. 표시사항별 세부표시기준 1. 식품 가. 제품명	❖식품등의 표시기준 일부개정고시 (고시 2018-32('18.4.26))
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>식품유형명, 즉석섭취.편의식품류명 또는 요리명을 제품명 또는 제품명 일부로 사용하는 경우 표시기준 신설</b> - 그 식품유형명, 즉석섭취.편의식품류명 또는 요리명 함량표시 제외 가능 - 예시) “○○토마토케첩”(식품유형: 토마토케첩) - 예시) “○○햄버거”, “○○김밥”, “○○순대” - 예시) “수정과○○”, “식혜○○”, “불고기○○”, “피자○○”</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>유통전문판매업, 식품소분업의 업소명 표시규정 분리</b></li> </ul>	별지1. 표시사항별 세부표시기준 1. 식품 나. 업소명 및 소재지	❖식품등의 표시기준 일부개정고시 (고시 2017-99('17.12.6))
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>복합원재료 표시기준 개정</b> - 복합원재료의 명칭 또는 식품유형을 표시 - 5%미만에 해당하거나 복합원재료의 복합원재료는 <b>명칭(제품명 포함)</b> 또는 식품유형만을 표시 가능</li> </ul>	별지1. 표시사항별 세부표시기준 1. 식품 바. 원재료명	❖식품등의 표시기준 일부개정고시 (고시 2017-99('17.12.6))

## “ 주요 법령 변화 ”

### 식품 등의 표시기준

주요 내용 (시행일 : '20년 1월 1일~)	관련 조항	근거
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 혼합제류의 구체적인 명칭 → 고시된 혼합제류의 명칭</li> <li>▶ 천연향료, 합성향료                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- '향의 명칭'을 추가로 표시할 수 있도록 규정 명확화</li> <li>- 예시) 천연향료, 천연향료(바닐라향), 천연향료(바닐라추출물), 합성향료, 합성향료(딸기향)</li> </ul> </li> </ul>	별지1. 표시사항별 세부표시기준 1. 식품 바. 원재료명	❖식품등의 표시기준 일부개정고시 (고시 2017-99('17.12.6))
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 실제 측정값의 허용오차 제외 대상 확대 (시행중)                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- (기존) 단위값 처리 규정 인정 범위 이내</li> <li>- (확대) 2개 이상 공인검사 기관에서 6개월 마다 검사한 평균값을 표시하는 경우</li> </ul> </li> </ul>	별지1. 표시사항별 세부표시기준 1. 식품 아. 영양성분 등	❖식품등의 표시기준 일부개정고시 (고시 2018-58('18.8.3))
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 방사선조사식품 표시                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- '방사선 살균/살충', '감마선 발아억제/살균/살충', '전자선 발아억제/살균/살충' 표시 허용</li> </ul> </li> </ul>	별지2. 방사선조사식품의 세부표시기준	❖식품등의 표시기준 일부개정고시 (고시 2017-99('17.12.6))
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 영양성분 표시서식도안 글자크기 명확화                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- 열량, 영양성분 명칭, 함량 및 1일 영양성분 기준치에 대한 비율의 활자크기는 10포인트 이상으로 표시 규정 신설</li> </ul> </li> </ul>	도3. 영양성분 표시서식도안	

## “ 주요 법령 변화 ”

### 축산물의 표시기준

주요 내용 (시행일 : '20년 1월 1일~)	관련 조항	근거
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ '알레르기 유발물질' 표시                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- 포장육, 수입식육, 단일 원재료로 가공한 축산물 : 제품명, 원재료명이 동일한 경우 알레르기 표시 생략 단서 추가</li> </ul> </li> <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>	제6조(소비자 안전을 위한 주의사항)	❖축산물의 표시기준 일부개정고시 (고시 2018-9('18.2.23))
<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 원료로 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>		



## “ 주요 법령 변화 ”

### 축산물의 표시기준

주요 내용 (시행일 : '20년 1월 1일~)	관련 조항	근거
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 복합원재료 사용시 명칭 외에 해당 식품의 유형도 표시 가능</li> <li>▶ 복합원재료가 5%미만, 복합원재료를 구성하고 있는 복합원재료의 경우 명칭 외에 해당 식품의 유형도 표시 가능</li> <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) 닭고기100%(정육 80%, 기계발골육 20%) 또는 닭고기정육 00%, 닭고기(기계발골육) 00%</li> </ul> </li> <li>▶ 아마씨(아마씨유 제외)를 원재료로 사용시 : 해당 식품에 그 함량(중량)을 주표시면에 표시 신설</li> <li>▶ 식용란에 표시하여야 할 표시사항 개정             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 축산법의 가축사육업에 허가, 등록된 명칭(고유번호)을 표시 '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> <li>▶ 산란일 규정 개정             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 산란일 : 닭이 알을 낳은 날 (기준 : 생산자가 계란을 채집한 날)</li> <li>- 산란시점으로 36시간 이내에 채집한 경우 채집한 날을 산란일로 표시 가능</li> </ul> </li> </ul>	<p>별표1. 축산물의 세부표시기준 1. 축산물의 일반기준 사. 원재료명과 함량 또는 성분명과 함량</p> <p>별표1. 축산물의 세부표시기준 2. 축산물별 개별기준 가. 식용란</p>	<p>❖ 축산물의 표시기준 일부개정고시 (고시 2018-9('18.2.23))</p>

## “ 주요 법령 변화 ”

### 축산물의 표시기준

주요 내용 (시행일 : '20년 1월 1일~)	관련 조항	근거
<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, 재포명(수입계란 제외)은 변경 가능</li> </ul> </li> <li>▶ 식육가공품에 사용한 식육의 종류 및 함량 표시기준에 함량 표시 방법 단서 추가             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 품목제조보고 또는 수입신고시 원재료 또는 성분의 배합비율을 그대로 표시</li> <li>- 햄류(캔햄류 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> <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>	<p>별표1. 축산물의 세부표시기준 2. 축산물별 개별기준 가. 식용란</p> <p>별표1. 축산물의 세부표시기준 2. 축산물별 개별기준 다. 포장육 및 식육가공품</p> <p>별표1. 축산물의 세부표시기준 2. 축산물별 개별기준 라. 유가공품</p>	<p>❖ 축산물의 표시기준 일부개정고시 (고시 2018-9('18.2.23))</p>