

□ 식품표시 기준의 통합 운영

- 각 부처별로 58개의 기준으로 운용되어 오던 식품에 대한 표시기준이 소비자청에서 1개의 일괄 기준으로 통합 운영('15.4.1부터)
- 현행 표시의무화 되어있는 표시범위(식품, 사업자등)는 현재와 동일
 - 예외사항으로는 식품위생법과 JAS법 기준의 통합에 있어서 가공식품과 신선식품에 대한 구분등을 변경
 - 식품위생법, 건강증진법(후생노동성 소관), JAS법(농림수산성 소관)

□ 영양성분 표시 의무화

- 식품관련사업자에 대해서는 원칙적으로 모든 소비자용 가공식품 및 첨가물에 대해서 영양성분을 반드시 표기토록 의무화 조치
 - 의무표기 : 에너지, 단백질, 지질, 탄수화물, 나트륨(식염상당량)
 - 임의(권장) : 포화지방산, 식물섬이
 - 임의(기타) : 당류, 당질, 콜레스테롤, 비타민, 미네랄류
- 안전성에 관한 규정을 보다 알기 쉽게 개정
 - 예를 들어 알레르기 표시관련 특정가공식품 원재료에 마요네즈로 표시한 경우에 계란을 포함하였다는 표시를 생략 가능하였으나 향후 반드시 표기토록 개정
- 경과조치기간(식품표시기준 시행후 신규정에 의해 표시로 이행하는 유예기간)은 가공식품 및 첨가물 모두를 포함하여 5년간으로 하고 신선식품류에 대해서는 1년6개월로 한다.

□ 기능성 표시제도

- 질병에 걸리지 않은 사람(미성년, 임산부 및 수유자를 제외)에 대해서 기능성 관여성분에 의한 건강의 유지 및 증진에 도움이 되는 특정보건 목적(질병리스크 감소에 의한 것은 제외)이 기대된다고 하는 취지를 과학적인 근거에 의해 용기포장에 표시하는 식품을 말함
 - 단, 특별용도식품, 영양기능식품, 주류를 포함하는 음료, 나트륨·당분 등을 과잉섭취시키는 식품은 제외
- 해당식품에 관한 표시내용, 식품관련 사업자명 및 연락처 등 식품관련 사업자에 관한 기본정보, 안전성 및 기능성의 근거에 관한 정보, 생산, 제조 및 품질관리에 관한 정보, 건강피해 정보수집태세 기타 필요한 사항을 판매개시일의 60일전까지 소비자청에 신고하여야 함
- 표기사항
 - 상호 연관된 의무표시 사항 이외 아래에 관한 표시를 반드시 기재토록 의무화

- ❖ 기능성 표시 식품임을 알리는 문구
- ❖ 과학적근거를 가지는 기능성 관여성분 및 해당성분 또는 해당성분을 함유하는 식품이 가지고 있는 기능성
- ❖ 1일당 섭취기준량 및 섭취기준량당 영양성분량 및 열량
- ❖ 1일당 섭취기준량당 기능성관여 성분 함유량
- ❖ 소비자청 신고번호
- ※ 기타 세부 기재사항은 별첨의 설명회 자료 참조

□ 일본 식품류 표시제도 주요 변경사항

※ 동 표시제도는 신기준 시행일(2015.4.1.)로부터 5년간(2020.3.31.까지)은 유예기간이 설정되어 있으나 유예기간전이라도 수입업체 또는 바이어들이 요구하는 경우가 많을 것으로 보임으로 수출시 적절한 대응이 필요함

1) 가공식품과 신선식품의 구분을 통일

- 현행 JAS법과 식품위생법으로 각기 구분되어 운용되던 것을 JAS법의 취지에 근거한 구분으로 통일하여 정리

【신규로 가공식품으로 분류되는 제품】

현행 식품위생법에서는 표시대상으로 되어 있지 않았던 경도의 산염, 설말린 제품, 데친식품, 건조과일등도 가공식품으로 구분 정의됨에 따라 향후 알레르기표시, 제조공장등의 소재지등에 관한 표시가 의무화 됨

2) 제조공장 고유기호 사용에 관한 규정 개선

- 원칙적으로 동일제품을 2개 이상 공장에서 제조할 경우에 한해서 사용가능
- 제조공장 고유기호를 사용할 경우에는 다음 한가지 사항을 표시
 - ① 제조공장 소재지 등의 정보제공을 요구할 경우에 회신 가능한 자의 연락처
 - ② 제조공장 소재지등을 표시한 웹사이트의 어드레스
 - ③ 당해제품의 제조를 실시하고 있는 모든 제조공장 소재지등
- 단, 이번 규정 개선에서 가공용식품은 대상에서 제외

3) 알레르기 표시규정 개선

- 특정가공식품 및 그 확대표기를 폐기함에 따라 보다 광범위한 원재료에 대해 알레르겐을 포함하였다는 취지의 표시를 의무화함
- 알레르기환자의 상품선택의 폭을 넓히기 위해 개별표시를 원칙으로 하며, 예외적으로 일괄표시를 가능한 것으로 한다.

- 일괄표시의 경우 일괄 표시란을 통해 그 식품에 포함된 모든 알레르겐 물질 파악이 가능하도록 일괄 표시란에 모두 표시 할 것
- 현재는 계란이나 소맥이 원재료로 표시되어 있는 경우에는 새롭게 일괄표시란에 표시하지 않아도 되었으나 향후에는 계란, 소맥도 일괄표시란에 표시가 추가로 필요함

4) 영양성분표시의 의무화

- 식품관련사업자에 대해서는 원칙적으로 모든 소비자용 가공식품 및 첨가물에 대해서 영양성분을 반드시 표기토록 의무화 조치
- 의무표기항목 : 에너지, 단백질, 지질, 탄수화물, 나트륨(식염상당량)
- 임의(권장) : 포화지방산, 식물섬이
- 임의(기타) : 당류, 당질, 콜레스테롤, 비타민.미네랄류

※ 출처 : 소비자청

※ 별첨 : 일본의 식품표시제도 변경분석

II

통관 보류 및 해결, 폐기, 반송 사례 (' 15년 6월)

월	품목명	제조사	부적합내용 및 공표일	수입자 명	조치상황
6월	냉동식품 (냉동자숙굴)	NAMDO FOODS CO.,LTD	성분규격 부적합 (세균수 3.6×10^6) 2015.6.16	(주)히로시마어상	전량보관중으로 폐기 또는 반송
	생식용 냉동 선어류(광어필레)	JEON IN FOODS CO.,LTD	성분규격부적합 (대장균균 양성) 2015.6.22	(주)TRUE WORLD JAPAN	전량보관중으로 폐기 또는 반송

□ 시사점

○ 냉동자숙굴

- 냉동자숙굴의 일정온도에서 스팀으로 열처리하나 가열처리 단계에서의 관리부족으로 추정되는 세균수가 기준치 이상으로 검출된 사안임

※ 굴제품의 일반세균 기준치

- 동결직전가열 냉동굴 제품 기준치 : 100,000/g이하
- 동결직전가열 냉동굴 이외 제품 기준치 : 3,000,000/g이하
- 생굴제품 기준치 : 50,000/g 이하

○ 생식용 냉동 광어(필레)

- 생식용 냉동어패류의 대장균균은 음성이어야 하며, 해당제조시설 위생 및 수질검사를 철저히 해야함
- 후생노동성은 2015년 금년도 중점 감시항목의 하나로 가공식품에 대한 성분규격(대장균균 등) 모니터링 검사를 강화중으로 사전에 한국내 검사기관에서의 검사실시 등 각별한 주의가 요망됨