

## I

## 식품첨가물 관련 개정사항

- 2014년 6월 18일 ‘식품위생법에 근거한 첨가물 표시등에 관해’의 일부 개정이 있었음
- $\beta$ -아포-8'-카로티날, 아드반테임 등의 추가 등 ※ <참고1> 참조

## II

## 검역, 통관, 라벨링 등 수출 관련 Q&amp;A

### 1) (라벨링 관련) 식품에 표시되어 있는 소비기한이나 상미기한을 정하는 주체는 누구입니까?

- 소비기한이나 상미기한의 설정은 식품 등의 특성, 품질변화 요인 및 원재료의 위생상태, 제조가공 시 위생관리상태, 용기포장의 형태, 보존방법 등의 제 요소를 감안하여, 과학적, 합리적으로 운영할 필요가 있습니다. 따라서 원칙적으로 그 식품에 대해서 가장 잘 알고 있는

- ① 수입식품 이외의 식품은 제조업자, 가공업자 및 판매업자가
- ② 수입식품의 경우에는 수입업자(이하, 제조업자, 가공업자, 판매업자 및 수입업자를 합쳐서 제조업자 등 이라 함)이 책임을 가지고 기한표시를 설정하여 표시하게 되어 있습니다.

또한, 소비기한 및 상미기한 표시뿐만 아니라, 식품 표시는 제조업자 등이 실시합니다. 따라서 각 제조업자가 설정하는 기한은 스스로 책임을 져야합니다.

### 2) 제조업자등이 소비기한 및 상미기한을 설정할 때 꼭 준수해야 하는 검사가 정해져 있나요?

- 시장에서 판매되는 상품이 다양하기 때문에 일률적으로 설정에 필요한 규정은 정해져 있지 않습니다. 다만, 일반적으로 소비기한을 표시해야 하는 식품 등에 대해서는 기한설정을 할 때, 일반세균, 대장균군, 식중독균등의 미생물시험이 필요할 것으로 생각 됩니다.

또한 식품위생법에 성분규격 및 위생지도기준 등이 정해져 있는 식품에 대해서는 설정된 검사항목 중 보존기간 중에 변화하는 항목의 검사가 필수입니다.

또한 상미기간을 정할 때 미생물시험, 이화학시험, 관능검사 등의 객관적인 항목(지표)에 근거할 필요가 있습니다. 또한 식품 제조업자 등이 구성하는

업계단체가 작성한 기한의 설정에 관한 가이드라인 등을 참조해야 합니다.

※ 출처 : 食品表示をひも解く(2014) 발췌

III

통관 보류 및 해결, 폐기, 반송 사례 ('14년 6월)

월	품목명	제조사	부적합내용	수입자 명	조치상황
6월	고추가루	B사	건강을 해칠 수 있는 위험이 없는 양으로 정해진 양을 초과한 잔류농약 검출(지페노코나졸 0.02ppm검출)	주식회사 C	폐기, 전량회수 (전량보관)
	가열후섭취 냉동식품 (문어볶음밥)	H사	성분규격부적합 (세균수 $1.7 \times 10^5/g$ )	주식회사 R	폐기, 전량회수

○ 시사점

- 고추

: 지페노코나졸 성분의 일본 기준치 상향조정으로 인한 기준치 위반된 사례로 일본 수출 전 반드시 한국 내 인증검사기관에서 해당 잔류농약 검사 후 수출토록 관리 필요 ※ 4,5,6월에도 동일한 사유로 위반 사례 발생한적 있음

- 냉동식품

: 수입업체의 자주검사에 의해 위반된 사례로, 식품위생법상 ‘동결직전가열 가열후섭취식품’은 세균학적성분규격이 정해져 있으며, 일반생균수 10만/g이하, 대장균군 음성이어야 함. ※위반사례 17만/g

<참고 1>

**식품위생법에 의거한 첨가물 표시등에 대해 (신,구 대조표)**

개 정 후 (신)		개 정 전 (구)																	
식품위생법에 의거한 첨가물 표시등에 대해 (2010년 10월20일 소식표제 377호) 별첨1 간략명 일람표		식품위생법에 의거한 첨가물 표시등에 대해 (2010년 10월20일 소식표제 377호)																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>물질명</th> <th>간략명</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(생략) 아세틸화 린산 가교 전분 β-아포-8'-카로티날</td> <td>(생략) 가공 전분 아포카로테날, 아포카로테날색소, 카로티노이드, 카로티노이드색소, 카로티노이드, 카로티노이드색소</td> </tr> <tr> <td>DL-알라닌 (생략)</td> <td>아라닌 (생략)</td> </tr> <tr> <td>폴리아크릴산 나트륨 폴리비닐 피롤리돈 폴리린산칼륨 (생략)</td> <td>폴리아크릴산 Na 포비든,PVP 폴리린산K (생략)</td> </tr> </tbody> </table>	물질명	간략명	(생략) 아세틸화 린산 가교 전분 β-아포-8'-카로티날	(생략) 가공 전분 아포카로테날, 아포카로테날색소, 카로티노이드, 카로티노이드색소, 카로티노이드, 카로티노이드색소	DL-알라닌 (생략)	아라닌 (생략)	폴리아크릴산 나트륨 폴리비닐 피롤리돈 폴리린산칼륨 (생략)	폴리아크릴산 Na 포비든,PVP 폴리린산K (생략)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>물질명</th> <th>간략명</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(생략) 아세틸화 린산 가교 전분 DL-알라닌 (생략) 폴리아크릴산 나트륨 폴리린산칼륨 (생략)</td> <td>(생략) 가공 전분 아라닌 (생략) 폴리아크릴산 Na 폴리린산K (생략)</td> </tr> </tbody> </table>	물질명	간략명	(생략) 아세틸화 린산 가교 전분 DL-알라닌 (생략) 폴리아크릴산 나트륨 폴리린산칼륨 (생략)	(생략) 가공 전분 아라닌 (생략) 폴리아크릴산 Na 폴리린산K (생략)						
물질명	간략명																		
(생략) 아세틸화 린산 가교 전분 β-아포-8'-카로티날	(생략) 가공 전분 아포카로테날, 아포카로테날색소, 카로티노이드, 카로티노이드색소, 카로티노이드, 카로티노이드색소																		
DL-알라닌 (생략)	아라닌 (생략)																		
폴리아크릴산 나트륨 폴리비닐 피롤리돈 폴리린산칼륨 (생략)	폴리아크릴산 Na 포비든,PVP 폴리린산K (생략)																		
물질명	간략명																		
(생략) 아세틸화 린산 가교 전분 DL-알라닌 (생략) 폴리아크릴산 나트륨 폴리린산칼륨 (생략)	(생략) 가공 전분 아라닌 (생략) 폴리아크릴산 Na 폴리린산K (생략)																		
별지 2 (생략) 별지 3 규칙별표 제1에 게재된 첨가물중 용도별 병기를 필요로 하는 예시 1~4(생략)		별지 2 (생략) 별지 3 규칙별표 제1에 게재된 첨가물중 용도별 병기를 필요로 하는 예시 1~4(생략)																	
<table border="1"> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>감미료, 인공감미료 또는 합성감미료</td> <td>(생략) 아스파르테임 아드반테임 자이리톨 (생략)</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>착색료 또는 합성착색료</td> <td>β-아포-8'-카로티날 β-캐로틴 (생략)</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>부점제, 안정제, 겔화제 또는 호료</td> <td>(생략) 폴리아크릴산 나트륨 폴리비닐피롤리돈 메칠 셀로스 (생략)</td> </tr> </tbody> </table>	1	감미료, 인공감미료 또는 합성감미료	(생략) 아스파르테임 아드반테임 자이리톨 (생략)	2	착색료 또는 합성착색료	β-아포-8'-카로티날 β-캐로틴 (생략)	3	부점제, 안정제, 겔화제 또는 호료	(생략) 폴리아크릴산 나트륨 폴리비닐피롤리돈 메칠 셀로스 (생략)	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>감미료, 인공감미료 또는 합성감미료</td> <td>(생략) 아스파르테임 자이리톨 (생략)</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>착색료 또는 합성착색료</td> <td>β-캐로틴 (생략)</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>부점제, 안정제, 겔화제 또는 호료</td> <td>(생략) 폴리아크릴산 나트륨 메칠 셀로스 (생략)</td> </tr> </tbody> </table>	1	감미료, 인공감미료 또는 합성감미료	(생략) 아스파르테임 자이리톨 (생략)	2	착색료 또는 합성착색료	β-캐로틴 (생략)	3	부점제, 안정제, 겔화제 또는 호료	(생략) 폴리아크릴산 나트륨 메칠 셀로스 (생략)
1	감미료, 인공감미료 또는 합성감미료	(생략) 아스파르테임 아드반테임 자이리톨 (생략)																	
2	착색료 또는 합성착색료	β-아포-8'-카로티날 β-캐로틴 (생략)																	
3	부점제, 안정제, 겔화제 또는 호료	(생략) 폴리아크릴산 나트륨 폴리비닐피롤리돈 메칠 셀로스 (생략)																	
1	감미료, 인공감미료 또는 합성감미료	(생략) 아스파르테임 자이리톨 (생략)																	
2	착색료 또는 합성착색료	β-캐로틴 (생략)																	
3	부점제, 안정제, 겔화제 또는 호료	(생략) 폴리아크릴산 나트륨 메칠 셀로스 (생략)																	
5~8 (생략) 별지 4~6(생략) 별첨 1~3(생략)		5~8 (생략) 별지 4~6(생략) 별첨 1~3(생략)																	

## <참고 2> 일부개정후 전문

### 식품위생법에 의거한 첨가물 표시등에 대해 (2010년 10월 20일 소식표 제 277호)

최종 개정 2014년 6월 18일 소식표 제 124호  
소비자청차장으로 부터 각 도도부현 지사, 보건소 설치시장, 특별구장 에게

식품 위생법 실행규칙 일부 개정에 관한 성령(2010년 후생노동성 령 제113호) 혹은 식품 첨가물 등의 규격기준의 일부 개정 건 (2010년 후생노동성 고시제 372호) 이 금일 공포 되어, 이에 따라 식품위생법실행규칙 (1948년 후생성 령 제23호, 이하 「규칙」 이라고 칭함) 혹은 식품. 첨가물 등의 규격 기준 (1959년 후생성고지 제 370호)의 일부가 개정되었다.

이에 따라 식품위생법에 의거한 첨가물 표시에 대해 (1996년 5월 23일 부로 위화 제 56호 후생성 생활 위생국장 통지. 이하 「구 통지」 라고 칭함) 별첨과 같이 변경 시, 새로운 통지를 발출하고자 함.

또한 본 통지의 제정에 따라 구 통지는 폐지 함.

## 1.제도의 개요

### (1) 식품에 관한 표시등에 대해

가. 식품위생법 제 19조 제1항의 규정에 의한 표시 기준에 관한 내각부령(2011년 내각부령 제 45호. 이하 부령 이라고 칭함) 제 1조 제 1항에 기재된 식품에 함유된 첨가물에 대해 영양 강화의 목적으로 사용되는 첨가물, 가공 조제 혹은 캐리오버를 제외한 모든 해당 첨가물을 포함한 부분 (이하 「물질명」 이라고 칭함)을 표시 해야함.

또한 물질명의 표시는 규칙 별표 제 1에 기재된 첨가물 (부령 별표 제2에 기재된 것은 제외)에 대하여 규칙별표 제 1에 기재된 명칭에 따라 시행된다.

나. 부령별표 제2의 중란에 기재되어 있는 목적으로 사용되는 첨가물을 포함한 식품에 대해서는 물질명 혹은 해당 첨가물을 같은 표 하란에 기재된 것을 포함한 부분 (이하 「용도명」 이라고 칭함)을 표시하는 것으로 함.

다. 일반적으로 널리 사용되는 명칭 (이하 「간략명」 이라고 칭함)이 있는 첨가물에 대해서는 간략명을 가지고 물질명 표시로 대체 할 수 있는 것 이여야 함.

라. 부령별표 제 5의 상란에 개제 되어 있는 목적에 해당되는 첨가물이란, 하란에 기재되어 있는 명칭 (이하 「일괄명」 이라고 칭함)을 가지고 물질명 표시로 대체할 수 있는 것 이여야 함.

마. 부령별표 제 3의 중란에 기재되어 있는 착색 목적으로 사용되는 첨가물은 물질명 표시 중 색의 문자를 포함한 경우 용도명 표시는 생략 가능한 것 이여야 함.

바. 부령별표 제 3의 중란에 기재 되어 있는 부점제 또는 효료의 용도 명 표시는 생략 가능한 것 이여야 함.

사. 부령 제 1조 제 1항 제 11호에 기재 되어 있는 , 살구, 앵두, 감귤류, 키위, 석류, 자두, 서양배, 천도복숭아, 바나나, 비파, 모과, 복숭아 또는 사과에 있어서도, 아족시스트로빈, 이마잘린, 오토로페닐 페놀, 오즈토페닐 페놀나트륨, 디페닐, 티아벤다졸, 피리메타닐, 플루디옥소닐을 함유된 경우, 물질명 또는 용도명을 표시하고 그 밖의 표시사항에 대해서는 표시가 생략 가능한 것 이여야 함.

## (2)첨가물 또는 그 조제에 관한 표시에 대해

가. 첨가물 또는 그 조제에 대하여 규칙별표 제 1에 기재되어 있는 첨가물 (부령 별표 제 2에 기재된 것은 제외)에 있어서도, 규칙별표 제 1에 기재된 명칭에 의해 표시되어야 할 것. 그 밖의 첨가물에 있어서도 과학적으로 적절한 명칭을 가지고 표시할 것.

나. 첨가물 또는 그 조제에 대하여 규칙기준 유무에 상관 없이 명칭, 소비기한, 또는 유통기한, 제조소 소재지, 제조자 이름 혹은 식품 첨가물의 문자 등의 표시를 요한 것일 것.

다. 식품 첨가물의 규격기준 (1959년 후생성 고시 제 370호)에 있어서 표시량의 규정이 있는 첨가물에 대해서는 그 중량 퍼센테이지를 표시해야 할 것.

라. 첨가물 조제에 대해서는 착향 목적으로 사용된 것을 제외하고 그 성분 또는 중량 퍼센트를 표시해야 할 것.

마. 비타민 A의 유도체에 대해서는 비타민 A로 중량 퍼센트를 표시해야 할 것.

## 2. 운용상의 유의 사항

### (1) 식품에 관한 표시에 대해

#### ① 물질명 표시 관계

가. 물질명의 표시에 있어서 「함유」, 「사용」, 「포함」, 「첨가」 등의 문자를 병기하지 않아도 지장이 없을 것.

나. 규칙별표 제 1에 기재된 첨가물의 물질명 표시에 있어 규칙별표 제 1에 기재된 명칭외에 간략명을 사용할 수 있는 첨가물 또는 그 간략명은 별지 1에 기재된 범위여야 할 것.

다. 기존 첨가물 명부 (1996년 후생성 고시 제 120호. 이하 「명부」라고 칭함)에 기재된 첨가물 (이하 「기존 첨가물」이라고 칭함)의 물질명 표시는 명부에 기재된 명칭 또는 별첨1에 기재된 품명 (상세 분류 품명을 포함, 이하 동일)에 의해 시행된 것일 것.

라. 식품위생법 제 4조 제 3항에 규정하여 천연향료 (이하 천연향료라고 칭함)의 물질명 표시는 별첨 2의 기재된 기원 물질명 또는 별도명에 의해 시행된 것일 것.

마. 일반 식품으로 음식에 제공된 것 중 첨가물로 사용된 것 (이하 일반음식물 첨가물이라고 칭함)의 물질명 표시는 별첨 3의 기재된 품명 (상세분류 품명을 포함, 이하 동일)에 의해 시행된 것일 것.

바. 별첨 2 또는 별첨 3에 기재되지 않은 천연 향료 또는 일반 음식물 첨가물의 물질명 표시는 특정 될 수 있는 과학적으로 적절한 명칭을 가지고 표시할 것.

사. 규칙별표 제 1에 기재된 것 외의 첨가물에 대해서는 물질명의 표시에 대체사용이 가능한 간략명은 별첨 1 혹은 별첨 3의 간략명 또는 종류별 명(상세분류의 간략명 또는 종류별명을 포함, 이하 동일) 항에 표시된 것.

더욱이 별첨1 혹은 별첨3의 용도란 부점안정제 라고 기재된 다당류를 2종 이상 병기할 경우, 간략명 으로서 부점다당류를 사용해도 지장 없는 것 이여야 할 것.

#### ②용도명 표시 관계

가. 규칙별표 제1에 기재된 첨가물 중 부령별표 제 3의 중란에 기재된 것으로서 사용이 주 용도로 생각되어지는 첨가물을 별지3에 예시한 것.

또한 규칙별표제1에 기재된 첨가물 이외의 첨가물에 있어서는 부령별표 제 3의 중란에 기재된 용도를 목적으로 사용한 것의 예는 별첨1 혹은 별첨 3에 기재된 것을 사용하는 경우에도 해당 첨가물의 용도명 병기가 필요함.

나. 해당 첨가물 사용에 있어서 부령별표제 3의 중란에 기재된 것 중 중복된 사용목적이 있을 경우, 주요 목적에 의한 용도명을 표시하면 된다.

다. 부령별표 제 3의 하란에 복수 용도명이 기재된 것에 대해서는 그중에 하나를 표시 할 것.

### ③ 기타

가. 각 일괄명의 정의 혹은 물질명 표시에 있어 일괄명을 사용할 수 있는 첨가물 범위는 별첨4와 같다.

나. 가공조제 또는 캐리오버에 해당하는지 안하는지에 대해서는 규칙에 표시한 정의와 비요하여 해당첨가물 사용기준, 사용 실태 등에 입각하여 개별적으로 판단 할 것.

다. 원재료의 유래하는 첨가물에 대해서는 주요 원재료인지 아닌지 상관없이 규칙에서 말하는 캐리오버에 해당된 경우에 표시가 면제 될 것.

라. 규칙별표1에 기재된 첨가물중 영양 강화 목적으로 사용된 것으로 인정된 첨가물의 범위는 별지 5와 같음.

또한 규칙별표 제 1에 기재된 것 이외의 첨가물로서 영양 강화 목적으로 사용이 인정된 첨가물의 범위는 별첨 1 혹은 별첨3 용도 항목 강화제로서 예시 되어 있다.

이 첨가물을 영양 강화 이외 목적으로 사용할 경우 물질명 표시가 필요함.

마. 조제분유에 있어서는 영양 강화 목적으로 사용되어진 것이어도 기존과 같이 주요 혼합물로서 표시를 요망.

바. 날개 판매되는 식품 중 별지6에 기재된 첨가물을 사용한 식품에 있어서도 해당 첨가물을 사용한 부분을 표시하도록 충분한 지도를 요함.

### (2) 첨가물 혹은 그 조제에 관한 표시에 대해

가. 첨가물 명칭 혹은 그 조제 성분 표시에 있어서도 일괄명 또는 간략명을 명칭으로 사용할 수 없음.

나. 규칙별표 제1에 기재된 첨가물 표시는 규칙별표 제 1에 기재된 명칭으로 시행될 것. 기존 첨가물 표시는 명부에 기재된 명칭 또는 별첨 1에 기재된 품명에 의해 시행되어야 할 것. 또한 천연향료 혹은 일반 식물첨가물 표시는 별첨2 혹은 별첨3에 기재된 품명으로 시행되어야 할 것. 단, 별첨 2 혹은 별첨3에 기재되어 있지 않은 첨가물에 있어서는 해당 첨가물로서 특정 될 수 있는 과학적으로 적절한 명칭을 가지고 표시할 것.

다. 첨가물조제 성분의 중량 퍼센트 표시에 관해 규칙별표 제 1에 기재된 것 이외의 첨가물의 조제에 있어서 그 중량 퍼센트 표시는 해당 조제의 제조에 있어서의 해당 첨가물 배합량을 기준으로 시행할 것.

### (3) 기타

가. 첨가물 표시에 있어서는 어느 쪽의 경우에도 천연 또는 이 종류에 관한 표현을 사용하는 것을 인정 하지 말 것.

나. 물질명 또는 간략명의 표시는 규칙별표 제1. 명부, 별지1, 별첨1, 별첨2 혹은 별첨3에 기재된 명칭대로 표시하는 것이 원칙이나, 식품 관계 영업자 혹은 일반 소비자에 오해를 줄 수 있는 범위 내의 히라가나명, 가타카나명, 한자를 사용해도 지장이 없는 것으로 할 것.