

새로운 경기

공정한 세상



2020년도

축산물 표시 해설서

동물방역위생과

1장 서론

1 목적 및 주의점

- 본 문서는 축산물가공업 및 식육포장처리업 영업자의 이해를 돕기 위해 표시기준의 중요한 사항을 발췌하여 설명을 추가한 해설서이므로 자세한 사항은 관련 법령의 원문을 확인하시기 바라며,
- 관련 법령은 제·개정될 수 있으므로 반드시 법제처 및 식품의약품안전처에서 최신법령 자료를 확인하기 바랍니다.
- 본 문서는 경기도청 동물방역위생과(전화 8030-3492~6)에서 작성하였으며, 작성 기준일은 2020년 11월입니다.

2 축산물 표시관련 법령

- 표시사항 중 식품 등의 표시·광고에 관한 법률(이하 식품표시광고법)에 문제가 없는 사항이라도 타법에 의해 처벌될 수 있음
- 의무표시

대 상	법 령 명	관 련 조 항
가공품(포장육, 닭오리 식육, 식용란)의 표시기준	식품표시광고법	식품표시광고법 제4조
식품 부재료 표시기준 (GMO, 식품첨가물 등)	식품표시광고법	
식육의 표시	영업자 준수사항	축산물위생관리법 제31조 시행규칙 별표 11
이력번호표시 (포장육, 식육)	가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률	관련 법 제17조, 제18조
원산지 표시	농수산물의 원산지 표시에 관한 법률	관련 법5조, 시행령 제3조
분리배출 표시	자원의 절약과 재활용촉진에 관한 법률	관련 법16조, 시행령 제18조

○ 선택표시

항목	법령명	관련조항
HACCP 표시	식품 및 축산물 안전관리인증기준	축산물위생관리법 제9조 안전관리인증기준 고시 제27조
유기식품 표시	친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률	관련 법23조, 시행령 제18조
등록상표 표시	상표법	관련법 제6조

○ 금지에 관한 기준

대상	법령명	관련조항
축산물의 허위표시 금지	식품표시광고법	법률 8조, 시행령 2조

2장 일반기준

1

표기시 일반원칙

○ 기본표시사항 및 상황별 증감

감소(생략)		기본표시		증가(추가표시)
<ul style="list-style-type: none"> ○ 내용 일부생략 <ul style="list-style-type: none"> - 자사제조, 원료용 식품 - 가맹점 공급시 - 바코드 제공시 등 		<ul style="list-style-type: none"> ○ 내용 <ul style="list-style-type: none"> - 주표시면 : 제품명 / 내용량 - 정보표시면 : 유형 / 영업소 / 유통기한 / 원재료명 / 주의문구 		<ul style="list-style-type: none"> ○ 알레르기유발물질 ○ 주의사항 ○ 영양성분 ○ 유형별 추가사항
<ul style="list-style-type: none"> ○ 표시면적 100cm² 이하시 <ul style="list-style-type: none"> - 글씨 크기/장평/자간 조정가능 	← (-)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 글씨 <ul style="list-style-type: none"> - 크기 : 10포인트 이상 - 장평 : 90%이상 - 자간 : -5% 이상 	⇒ (+)	
<ul style="list-style-type: none"> ○ 스티커, 테그 등 가능조건 <ul style="list-style-type: none"> - 포장 재질 용기 문제 - 일부변경 - 원료용 제품 		<ul style="list-style-type: none"> ○ 시기 : 제조완료(포장) 즉시 ○ 방법 : 포장지 인쇄 / 날인 		

○ 모든 표기사항은 품목제조보고서에 준하여 표기함

○ 표기시점 : 가공 완료 후 가급적 빨리 포장하여야 하고 유통기한(제조연월일) 산출은 일반적으로 포장 완료 시점이며, 완제품 보관창고에 모든 완제품은 표기가 완벽하여야 함(라벨식 표기는 포장완료 후 즉시 붙임)

○ 제조연월일 및 유통기한 기준

영업의 종류		제조연월일 기준	유통기한 자체설정 가능 여부
축산물 가공업	완전제조	더 이상의 제조나 가공이 필요 없는 시점	가능
	타사제품 소분	원료 가공품 제조일	불가능
포장처리업	도체 입고	발골·분할 시점	가능
	포장제품 입고	원료 포장육 제조일	불가능
(식육·식용란·식육즉석)판매업	포장제품 입고	원료 포장육 제조일	불가능
	기타	마지막 행위 시점	가능

* 유통기한은 품목제조보고 된 기한만 인정됨

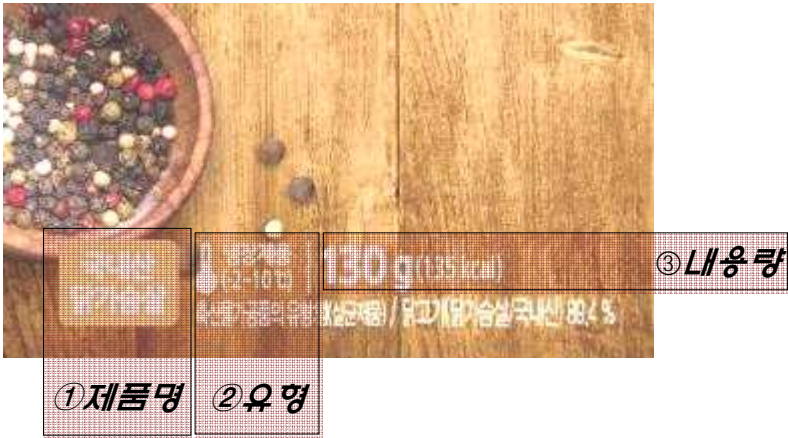
- 재포장시 원래 제품의 제조연월일 기준을 유통기한을 산정하면 재포장 가능함(필요시 포장일 표시 가능)
- 표기의무는 없으나 소비자의 안전을 위한 표기는 별도로 할 수 있음
* (훈제란)유통과정 중 난각이 파손되어 변질될 수 있음
- 표기는 일반적인 환경에서의 생산·보관·유통과정에서 지워지면 안됨

2

주 표시면

- 정의 : 상표, 로고 등이 인쇄되어 있는 포장의 표시면으로 소비자가 축산물을 구매할 때 통상적으로 볼 수 있는 면
- 예시 및 주요 표시사항

유 형	세 부 항 목
의무표시 (표시기준)	① 제품명
	② 축산물의 유형 (비살균·살균·멸균) - 냉동/냉장 표시
	③ 내용량(열량)
선택표시	상 표
금지표시 대상	허위과대 광고



- 주요 주의점 : 소비자가 보는 면으로 회사에서는 광고문구를 많이 삽입함. 허위과대 광고가 되지 않도록 주의해야 한다.

정보표시면

* 주표시면 및 정보표시면으로 구분이 원칙

○ 예 시

제품 부드러운 그릴 닭가슴살

⑦ **영양정보** **명칭** 소재지

④ **유통기한**

⑤ **원재료, 함량, 원산지**
알레르기 유발물질

⑥ **품목제조보고번호, 포장지**

소비자 주의문구
기타표시

부드러운 그릴 닭가슴살

총 내용량 130g

135 kcal

총 내용량당

나트륨 630mg 32%

탄수화물 0g 0%

당류 0g 0%

지방 0.8g 1%

트랜스지방 0g 0%

포화지방 0g 0%

콜레스테롤 95mg 32%

단백질 32g 58%

제품명: 부드러운 그릴 닭가슴살

소재지: 경기도 고양시 일산구

유통기한: 제조일로부터 12개월

원재료: 닭가슴살, 식용유, 소금, 식초, 향신료

함량: 130g

원산지: 국내산

알레르기 유발물질: 닭고기, 계란, 유제품

품목제조보고번호: 2009-02-20-45302

포장지: 800-729-1234 www.ourhome.co.kr

소비자 주의문구: 닭고기 알레르기 유발물질 함유

기타표시: OTHER

영양정보

총 내용량 130g

135 kcal

총 내용량당

나트륨 630mg 32%

탄수화물 0g 0%

당류 0g 0%

지방 0.8g 1%

트랜스지방 0g 0%

포화지방 0g 0%

콜레스테롤 95mg 32%

단백질 32g 58%

제품의 특성상 육색소 단백질인 미오글로빈(myoglobin)이 육즙과 함께 용출되어 붉은 점이 일부 보일 수 있으나 인체에 전혀 무해하니 안심하고 드셔도 됩니다.

닭가슴살 표면에 검게 보이는 것은 천연 향신료이오니 안심하고 드십시오.

화가 있을 수 있으니 취식시 주의하십시오.

○ 주요 표시사항

유 형	세 부 항 목	상 세 설 명
의무표시 (표시기준)	④ 유통기한(제조연월일) 보존방법	제조연월일은 아이스크림류에 해당 ※ 별도표기 시 위치 명기가 원칙
	⑤ 원재료 및 함량	알레르기 물질 포함여부 표기
	⑥ 품목제조보고번호	식품안전나라에서 부여받은 번호(허가번호-회사번호순차번호)
	⑦ 영업장의 명칭 소재지	전화번호 표기는 위무사항 아님 (신고번호 1399는 의무)
	⑧ 영양성분	식육(소시지·햄류), 유가공(우유 아이스크림, 분유류 등) 의무
	⑨ 주의사항 및 기타사항	- 주의문구 : 변질, 제조시설, 포장지, 불만신고 등 안전 에 관련된 내용 - 기타사항 : 중요표시 사항은 아니나 알릴 필요가 있는 항목 · 포장재질 표시, 유전자변형식품 등
기타표시	재료 원산지 표시(의무)	
	이력번호표시(의무)	포장육, 식육에 해당함
	분리배출표시(의무)	
	HACCP, 유기농(선택)	- 인증시에만 마크표기

○ 주요 주의점

1. **표 또는 단락으로 표기** : 정보표시면에는 영업장의 명칭 및 소재지, 제조연월일, 유통기한, 원재료명과 함량, 성분명과 함량, 영양성분, 주의사항, 기타사항 등을 표시사항 별로 표 또는 단락으로 나누어 표시

※ 면적이 100cm² 이하의 경우 표 또는 단락 구분은 선택

2. 원재료 및 함량은 규정이 까다로우므로 유형별로 충분히 검토하여야 함

4

생략 및 축소 조건(축산물 위주)

○ 표시의 항목 일부생략

필수항목	축산물가공업			(식육·즉석) 판매업	부산물판매업의 부산물
	자사제조용	원료용식품	바코드표시시		
① 제품명	표시	표시	표시	식육의 종류	부산물종류
② 축산물의 유형	- (생략)	-	-	-	
③ 내용량(열량)	-	-	-	-	
④ 유통기한(제조연월일) - 보관방법	표시	표시 (보관방법포함)	표시	-유통기한 (보관방법 포함) -포장일자	-유통기한 (보관방법 포함)
⑤ 원재료 및 함량	-	-	-	부위명칭	
⑥ 품목제조보고번호	-	-	표시	-	
⑦ 영업장의 명칭 소재지	표시	표시	표시	도축장명	
⑧ 영양성분	-	-	-	-	
⑨ 주의사항 및 기타사항	-	-알레르기 유발물질	표시	-	

○ 글씨 크기 및 장평 등 축소

- 조 건 : 표시면적 100cm² 이하시
- 내 용 : 단락(표) 생략, (10포인트로 표시가 불가능 할 경우)10포인트 이하, 비율 : 50%이상, 자간 : -5% 이상

○ 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag) 사용

- 기본내용 : 잉크·각인 또는 소인 등의 방법으로 불가능 할 경우
- 용기·포장의 재질 또는 형태의 특성 / 통·병조림 / 원재료용 제품 / 변경허가 등을 득한 경우 / 경미한 표시변경을 관청에서 승인한 경우(포장제 연장사용 신청 승인) / 자연상태의 농축임수산물 / 식당 및 급식소의 원료용 제품

■ 알레르기 관련 주의문구

○ 원재료에 알레르기유발물질 포함시

- 대상물질 : 알류(가금류만 해당한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류, 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함한다), 잣
- 표시 방법 : 근처에 바탕색과 구분되도록

○ 혼입우려 알레르기 유발물질이 있을시

- 조 건 : 제조과정(기구 및 라인 공통사용등)에서 혼입이 될수 있는 경우
- 예 시 : (메밀을 재료한 타제품과 같은 시설을 사용할 시) “이 제품은 알레르기 발생 가능성이 있는 메밀을 사용 한 제품과 같은 제조 시설에서 제조하고 있습니다”, “메밀 혼입 가능성 있음”, “메밀 혼입 가능

■ 기타 의무 주의문구

- (냉동축산물) “이미 냉동된 바 있으니 해동 후 재 냉동시키지 마시길 바랍니다.”
- (우유류 등 개봉 후 부패·변질될 우려가 높은 축산물) “개봉 후 냉장 보관하거나 빨리 드시기 바랍니다” 등의 표시
- (신선유지제 포함시) “습기방지제”, “습기제거제” 등 소비자가 그 용도를 쉽게 알 수 있게 표시하고, “먹어서는 안 됩니다” 등의 주의문구도 함께 표시.
- “부정·불량식품 신고는 국번없이 1399”
- (아스파탐[aspartame, 감미료]을 첨가 사용한 제품) “페닐알라닌 함유”
- (용기 및 포장등에 질소 충전시) “질소가스 충전”
- (카페인을 1밀리리터당 0.15밀리그램 이상 함유한 액체 제품) “어린이, 임산부, 카페인 민감자는 섭취에 주의해 주시기 바랍니다”
- (원터치캔 통조림 제품) “캔 절단 부분이 날카로우므로 개봉, 보관 및 폐기 시 주의하십시오”

■ 유형별 추가 표시사항

유 형	세부항목	상 세 설 명
식육 가공	살균 / 멸균 / 비살균	“살균제품”, “멸균제품”, “비살균제품”
	식육추출가공품	원재료로 사용된 추출물(또는 농축액)의 명칭 및 함량을 표시
	양념육(포장육)	식육의 종류와 부위명
알 가공	살균 / 멸균 / 비살균	“살균제품”, “멸균제품”, “비살균제품”
	비살균제품의 제조원열일	(시간분 까지 표시를 원할 경우) “00월00일00시”, “00.00.00:00”
유 가공	비살균 원유 사용시	“비살균 원유”
	유산균첨가제품	특정균의 함유사실 및 함유균수 표시
	살균 / 멸균	살균 및 멸균제품 표시 및 온도 및 시간 표시 등 표시
	※ 유가공품의 경우 상기 주요내용 이외 다수의 추가 표시기준이 있으니 제품별로 확인 필요함	
포장육	도축장명	국내산 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기를 원재료로 사용한 포장육의 경우에는 당해 도체가 도축된 도축장의 업소명을 표시
	등급표시	국내산 쇠고기 원재료 이용시

■ 영양표시 의무대상

- 유가공품 중 조제유류, 우유류, 발효유류, 가공유류, 아이스크림류, 분유류, 자연치즈, 가공치즈
- 식육가공품중 소시지류, 햄류

■ 장기보존식품 중요 표시 사항

- 병·통조림 : 내용물은 고품량 및 내용량으로 구분하여 표시
- 레트로트 : “레트로트식품” 표시
- 냉동식품
 - 축산물의 경우 주표시면에 “냉동” 또는 “냉장” 으로 표시
 - 냉동보관방법 및 조리시의 해동방법을 표시

제3장 세부표시기준 중요사항

1 제품명

- 주의점 : 원재료·성분 등을 제품명으로 사용할 때 주의 하여야 하며, 허위·과장이나 혼란을 줄 수 있는 표현이 들어갈 경우 매우 신중하여야 함(포장육, 양념육은 부위 및 종류 필수 표시)
- 원재료·성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용할 경우

제품명 유형	표기 의무 사항	표기 예시 및 위치
(가공시 사용한) 원재료·성분명 사용시	해당 원재료·성분명 및 함량을 주표시면에 표기	(제품명)딸기초코우유 → 딸기1%, 초코 2%를 주표시면에 표기
(식육·알·생선·채소) 여러 원료를 통칭하는 명칭 사용시	-해당 원료의 합이 15%이상 -원재료 및 함량 표기	(제품명)채소소시지 → 고추10%, 상추4%, 감자2% 등을 정보표시면
(맛·향을 위한) 합성착향료사용 사용시	-(착향료명)향을 사용하여 제품명 사용 - 합성(착향료명)향 첨가 명기	딸기향우유(합성딸기향 첨가) - 제품명 주변에 착향료 명칭 표기
(포장육·식육가공품) 식육의 종류 또는 부위명을 사용시	-가장 많이 사용한 종류·부위 를 제품명으로 사용 및 모든 종류·부위를 표시	(제품명)소양념갈비 → 소갈비40%, 소우둔 20%, 소양지10% 등을 주표시면에 표기

○ 주요 민원 및 상담 사례

상 황	상 세 설 명
제품명 : 떡갈비맛구이 (갈비부위 미사용)	갈비가 반드시 가장 많이 사용하여야 함 ※ 음식의 종류로써 떡갈비는 인정하지 않음
제품명 : 맛있는닭갈비 (닭고기 세절육 사용)	-닭은 법적 식육의 부위명 없음, 통상적 갈비부위가 많아야함 -‘양념닭갈비조리용’ 용도를 표시하는 방법으로 사용가능
제품명 : 훈제햄 (착색필름 사용)	-훈제·직화 등은 제조공정상 해당 공정이 반드시 포함되어야 함
제품명 : 특이한육포 (건조저장육류 아님)	건조저장육류가 아니면서 ‘육포’를 사용할 수 없음
제품명 : 유황오리 (유황함유 사료로 사육)	-‘유황먹인 오리’로 사용할 수 있음 -유황함유 사료로 사육되었음을 증명할 수 있어야함
제품명 : 왕돈까스 (크지 않음)	- 대부분의 사람이 일반 돈까스 제품보다 크다고 인지해야 함 - ‘순수’, ‘네츄럴’ 등과 같은 표현도 객관적 증명이 어려우면 사용불가
제품명 : 수제돈까스 (자동화라인에서 생산)	자동화 기계 사용시 사용불가

2

축산물의 유형

- 주의점 : 유형은 최소단위로 표기
- 축산물의 유형별 분류(유가공품 생략)

대분류	종 류 명	유 형 명
식 육 가공품	햄 류	햄, 생햄, 프레스햄
	소 시 지 류	소시지, 발효소시지, 혼합소시지
	베 이 컨 류	- (축산물의 종류명 사용)
	건조저장육류	- (축산물의 종류명 사용)
	양 념 육 류	양념육, 분쇄가공육, 분쇄가공육, 갈비가공품, 천연케이싱
	식육추출가공품	- (축산물의 종류명 사용)
	포 장 육	- (축산물의 종류명 사용)
알가공품	-	전란액, 난황액, 전란분, 난황분, 난백분, 알가공성형제품, 알가열제품

- 품목의 유형 뒤에 괄호를 이용하여 비살균·살균·멸균제품 보통 표기함
- * 유가공품은 살균·멸균제품만 표기

3

내용량

- 원 칙 : 소비자가 섭취하는 양을 기준으로 표현하는 것이 원칙
- 상세 내용
 - 품목제조보고의 원재료에 포함되는 것만 내용량으로 표시
 - * 빼는 식육에 포함되며, 품목제조보고서에 빼 무게를 포함하여 성분함량을 계산하였다면 빼는 내용량에 포함됨

- 포장재·용기 등의 무게는 제외하여야 함
- 비가식 부위(충진제, 꼬치막대, 연잎 등)는 내용량 비포함
- 중량 및 용량별 허용오차는 표시기준 참고

4 원재료명 함량 표시

- 원 칙 : 복합원재료 등 일부 생략대상을 제외하고 모든 원재료명은 많이 사용한 순서대로 표기(2%미만은 예외)하여야 하나 알레르기 유발물질은 생략대상이라도 모두표기
- 기계발굴육 반드시 표시하여야 하며 혼합시에는 비율표시
- 함량표기 의무대상
 - 식육가공품 : 모든 식육의 종류 및 함량
(포장육, 양념육, 가열양념육 : 식육의 종류와 부위명 표시)
 - 원재료·성분 등을 제품명으로 사용할 때 : 상기 제품명 항목 참고
 - 식육추출가공품에서 원재료로 사용된 가용성 성분(추출물)
 - 주표시 면에 특정 원재료명과 성분명 표시하는 경우(예 : 홍삼함유)
- 원재료(성분)명 생략 가능 대상
 - 주표시면 30cm² 이하인 경우 정제수를 제외하고 상위 5가지 이상 표시
 - 복합원재료의 경우 정제수를 제외하고 상위 5가지 이상 표시
 - 복합원재료 내 복합원재료 및 5% 미만의 복합원재료는 복합원재료의 명칭만 표시
- 알레르기 유발물질 표시(생략 가능 대상이라도 모두 표기)
 - 대 상 : 알류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 호두, 쇠고기, 닭고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 아황산류(SO₂로 잔류량 10mg/kg 이상시), 잣을 원재료로 사용한 경우 및 유래성분을 함유한 원재료
 - 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시
- 첨가물 사용시 주용도표시용, 예시 : 첨가물명(용도)

5

유통기한(제조일자)

- 아이스크림류 : 제조연월일 의무 표시, 유통기한은 생략 가능
- 유통기한이 서로 다른 여러 가지 제품을 함께 포장하는 경우에는 그 중 가장 짧은 유통기한을 표시하여야 함

※ 별도표기 시 위치 명기가 원칙

6

영업장의 명칭(상호)과 소재지

- 영업허가시 허가관청에 제출한 영업장의 명칭과 소재지를 표시
- 축산물유통전문판매원은 제조업소의 명칭과 소재지 함께 표시

7

영양성분

- 주의점 : 영양성분의 함량은 1회 제공량, 100g(100ml)당, 또는 1포장당 함유된 값으로 표시하여야 함

- 표시 의무대상

- 유가공품 중 조제유류, 우유류, 발효유류, 가공유류, 아이스크림류, 분유류, 자연치즈, 가공치즈
- 식육가공품중 소시지류, 햄류

- 표시대상 성분 : 열량, 탄수화물(당류), 단백질, 지방(포화지방·트랜스지방), 콜레스테롤, 나트륨, 그 밖에 영양표시나 영양강조표시를 하고자 하는 [표 2] 영양성분 기준치표의 영양성분

<예 시>

영양정보

총 내용량 00g

000kcal

총 내용량당	1일 영양성분 기준치에 대한 비율
나트륨 00mg	00%
탄수화물 00g	00%
당류 00g	
지방 00g	00%
트랜스지방 00g	
포화지방 00g	00%
콜레스테롤 00mg	00%
단백질 00g	00%

1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.

구 분	대 상	표 현 문 구
소 비 자 주의문구	필 수	<ul style="list-style-type: none"> - 불만·피해 등을 신속하게 신고하기 위한 문구 삽입 * (예시) “부정·불량 축산물 신고는 국번없이 1399”
	개별기준	<ul style="list-style-type: none"> - (알레르기 유발 성분을 사용하는 제품과 그러하지 않은 제품을 같은 제조 시설 등을 통하여 생산하게 될 경우) 불가피하게 혼입 가능성이 있다는 내용의 표시 * (예시) “이 제품은 알레르기 유발 성분(메밀)을 사용한 제품과 같은 제조 시설에서 제조하고 있습니다.” 등의 표시 - (냉동축산물) “이미 냉동된 바 있으니 해동 후 재 냉동시키지 마시길 바랍니다.” - (우유류 등 개봉 후 부패·변질될 우려가 높은 축산물) “개봉 후 냉장보관하거나 빨리 드시기 바랍니다” 등의 표시 - (신선유지제 포함시) “습기방지제”, “습기제거제” 등 소비자가 그 용도를 쉽게 알 수 있게 표시하고, “먹어서는 안 됩니다” 등의 주의문구도 함께 표시. - 아스파탐(aspartame, 감미료)을 첨가 사용한 제품에는 “페닐알라닌 함유”라는 내용 표시
기 타 표시사항	개별기준	<ul style="list-style-type: none"> - (훈제란) 난각이 손상된 경우 변질이 될수 있습니다. 판매처에서 교환하시기 바랍니다. - (병·통조림) 유형에 따라 식육통조림, 햄통조림 등으로 표시 - (레트로트) 레트로트가공품 - (냉동제품) 냉동보관 방법 및 조리시 해동방법 표시 - (조리 또는 가열처리 요하는 제품) 조리 또는 가열처리방법 표시

제4장 타법에 의한 주요표시 기준

1 이력번호 표시

- 의무업종 : 식육포장처리업자 및 판매업(식육판매업자·식육부산물전문판매업자 및 축산물유통전문판매업자)
- 이력번호 대상 축산물

구 분	종 류	관리 시스템	비 고
국내산	소·돼지고기	축산물이력시스템 (www.mtrace.go.kr)	
수입산	소고기	수입쇠고기관리시스템 (www.meatwatch.go.kr)	기타 식육은 선하증권번호로 관리

- 관리시스템 이용시 별도의 장부에 기록은 불필요

- 표시방법 : 포장육의 최소 단위의 용기·포장에 표기

2 원산지 표시

- 대 상 : 식육·식용란 및 축산물 가공품의 원료로 사용된 국산 또는 수입 축산물이며, 가공품의 경우 다음의 원칙을 적용
 - (한·두가지)원료의 합이 98% 이상시 : 한·두가지 모두 표시
 - (한·두가지)원료의 합이 98% 미만시 : 높은 비율 3순위까지
- (수입원료의 경우)원산지가 자주 바뀔시 표시원칙
 - 외국산(○○국·○○국·○○국 등) 으로 표시할 수 있는 경우
 - (최근 3년내 연평균 또는 최근 1년내) 3개국 이상 변경시
 - 또는 (신제품의 경우) 3개국 이상 변경 예상시
 - 외국산으로 표시할 수 있는 경우
 - (최근 3년내 연평균) 6개국 이상 변경시
- 원산지가 다른 동일 원료를 혼합사용한 경우
 - 혼합비율이 높은 순서로 2개의 원산지와 그 혼합비율을 각각 표시
 - (최근 3년내 연평균 또는 최근 1년내) 3회 이상 바뀌는 경우 생략가능

3

분리배출 표시

- 의무표시 대상 : 축산물 관련 제품을 생산하는 업체가 종이팩, 금속 캔, 유리병, 합성수지 재질 포장지를 사용하는 경우
- 표시 방법

도안 예시	구 분	도안내부 표시문자	도안외부 색 채	표시 재질
 <ul style="list-style-type: none"> · 심벌마크 사용시 최소크기는 8mm이상(표시재질 문자 제외) · 심벌마크 각면의 연장선은 정삼각형이고, 연장선의 내각은 60도이며, 화살표 뒷부분의 꺾이는 부분의 내 각은 120도 	플라스틱	페 트	노랑색	-
		플라스틱	파랑색	HDPE/LDPE/PP/PS /PVC/OTHER
		비닐류	보라색	
	금 속	캔 류	회 색	철/알루미늄
	종 이	종이팩	녹 색	-
		종 이	검정색	-
	유 리	유 리	주황색	-

- 상세 기준 및 도안은 한국환경공단 홈페이지 참고

4

HACCP 표시

- 표시 가능업체 및 제품
 - 비 의무업종 중 인증획득 업체 : 명시된 유형·기간 내 생산된 제품
 - 의무업종 : haccp 기준원에서 (심사후) 일괄발급
- 업종별 의무화 일정(기준영업자)


회차	유가공업 (13년 매출액·종업원수)	알가공업 (14년 매출액·종업원수)	식육가공업(추진중) (16년 매출액 기준)
1차	'15.01.01. (20억·51명 이상)	'16.12.01. (1억·5명 이상)	'18.12.01. (20억)
2차	'16.01.01. (5억·21명 이상)	'17.12.01. (나머지)	'20.12.01. (5억)
3차	'17.01.01. (1억·6명 이상)		'22.12.01. (1억)
4차	'18.01.01. (나머지)		'24.12.01. (전체)

- 표시 방법 : 도축·집유장-  축산물가공업, 포장처리업- 

5

친환경인증 표시

○ 표시 대상

구 분	대 상	표 시
유 기 축 산 물	유기농산물의 재배·생산 기준에 맞게 생산된 [유기사료] 를 급여하면서 인증기 준을 지켜 생산한 축산물	
무항생제 축 산 물	항생제, 합성항균제, 호르몬제가 첨가되 지않은 [일반사료]를 급여하면서 인증 기 준을 지켜 생산한 축산물	

- 표시 방법 : 유기표시와 함께 인증사업자의 성명 또는 업체명, 전화
번호, 포장작업장 주소, 인증번호, 인증기관명 및 생산지를 표기
- 표기 대상 : 인증품의 포장, 용기, 납품서, 거래 명세서, 보증서 등

제5장 식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용기준

제1조(목적) 이 고시는 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항·제2항, 같은 법 시행령 제3조제2항에 따른 부당한 표시 또는 광고의 구체적인 내용을 예시함으로써 부당한 표시·광고에 대한 법집행의 객관성과 투명성을 확보하고 식품등에 올바른 표시·광고를 하도록 하여 소비자 보호에 이바지함을 목적으로 한다.

제2조(부당한 표시 또는 광고의 내용) 식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물(이하 "식품등"이라 한다)의 부당한 표시 또는 광고 내용은 다음 각 호와 같다.

1. 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
 - 가. 한약의 처방명 또는 별표 1의 이와 유사한 명칭을 사용한 표시·광고
2. 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고
 - 가. "건강기능식품" 문구나 도안을 사용한 표시·광고
3. 소비자를 기만하는 표시 또는 광고
 - 가. 식품의약품안전처장이 고시한 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」, 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」, 「건강기능식품의 기준 및 규격」에서 해당 식품등에 사용하지 못하도록 정한 원재료, 식품첨가물(보존료 제외) 등이 없거나 사용하지 않았다는 표시·광고.
(예시) 타르색소 사용이 불가능한 면류, 양념육류, 소스류, 장류, 다류, 커피, 인삼·홍삼음료에 "색소 무첨가" 표시·광고
(예시) 고춧가루에 "고추씨 무첨가" 표시·광고
(예시) 식품용 기구에 "DEHP Free" 표시·광고
 - 나. 식품의약품안전처장이 고시한 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 해당 식품등에 사용하지 못하도록 정한 보존료가 없거나 사용하지 않았다는 표시·광고. 이 경우 보존료는 「식품의 기준 및 규격」 제1.2.9)에 따른 데히드로초산나트륨, 소브산 및 그 염류(칼륨, 칼슘), 안식향산 및 그 염류(나트륨, 칼륨, 칼슘), 파라옥시안식향산류(메틸, 에틸), 프로피온산 및 그 염류(나트륨, 칼슘)을 말한다.
(예시) 면류, 김치, 만두피, 양념육류 및 포장육에 "보존료 무첨가", "무보존료" 등의 표시
 - 다. "환경호르몬", "프탈레이트" 와 같이 범위를 구체적으로 정할 수 없는 인체유해물질이 없다는 표시·광고. 다만, 소비자 정보 제공을 위하여 식품용 기구(영·유아용 기구 제외)에 대한 "BPA Free", "DBP Free", "BBP Free" 표시·광고로 해당 인체유해물질이 최종제품에서 검출되지 않은 경우의 표시·광고는 제외한다.
 - 라. 제품에 포함된 성분 또는 제조과정 중에 생성되는 성분이 해당 제품에 없거나 사용하지 않았다는 표시·광고
(예시) 셀러리 분말과 발효균을 사용한 제품에 "아질산나트륨(NaNO_2) 무첨가" 표시·광고(셀러리 분말과 발효균 사용 시 제품에서 NO_2 이온 생성)
(예시) 아미노산을 함유하고 있는 식물성 단백질가수분해물을 사용한 제품에 아미노산의 한 종류인 "L-글루타민산나트륨(아미노산) 무첨가" 표시·광고
 - 마. 영양성분의 함량을 낮추거나 제거하는 제조·가공의 과정을 거치지 않은 원래의 식품등에 해당 영양성분이 전혀 들어 있지 않은 경우 그 영양성분에 대한 강조 표시·광고

(예시) 두부 제품에 ‘무콜레스테롤’ 표시·광고

바. 당류(단당류와 이당류의 합)를 사용하거나, 「식품등의 표시기준」 별지1 제1호자목5) 영양강조 표시기준에 따른 ‘무당류’ 기준에 적절하지 않은 식품등에 ‘무설탕’ 또는 ‘설탕 무첨가’ 표시·광고

사. 식품의약품안전처장이 고시한 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 규정하고 있지 않는 명칭을 사용한 표시·광고

(예시) "무MSG", "MSG 무첨가", "무방부제", "방부제 무첨가" 표시·광고

아. 식품의약품안전처장이 고시한 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」, 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」, 「건강기능식품의 기준 및 규격」에 따른 유해물질(농약, 중금속, 곰팡이독소, 동물용의약품, 의약품 성분과 그 유사물질 등) 기준 및 규격에 적합하다는 사실을 강조하여 다른 제품을 상대적으로 규정에 적합하지 않다고 인식하게 하는 표시·광고

(예시) 농약 기준에 적합한 녹차, 중금속 기준에 적합한 김치

자. 합성향료만을 사용하여 원재료의 향 또는 맛을 내는 경우 그 향 또는 맛을 뜻하는 그림, 사진 등의 표시·광고

차. 다음의 어느 하나에 해당하는 식품등이 "천연", "자연"(natural, nature와 이에 준하는 다른 외국어를 포함)이라는 표시·광고. 다만, 「식품의 기준 및 규격」에 따른 식육가공품 중 천연케이스에 대한 "천연" 표현과 자연상태의 농산물·임산물·수산물·축산물에 대한 "자연" 표현은 제외한다.

- 1) 합성향료·착색료·보존료 또는 어떠한 인공이나 수확 후 첨가되는 화학적합성품이 포함된 식품등
- 2) 비식용부분의 제거 또는 최소한의 물리적 공정(별표 2의 물리적 공정을 말한다) 이외의 공정을 거친 식품등
- 3) 자연상태의 농산물·임산물·수산물·축산물, 먹는물, 유전자변형식품등, 나노식품등

카. 최종 제품에 표시한 1개의 원재료를 제외하고 어떤 물질이 남아 있는 경우의 "100%" 표시·광고. 다만, 농축액을 희석하여 원상태로 환원한 제품의 경우 환원된 단일 원재료의 농도가 100%이상이면 제품 내에 식품첨가물(표시대상 원재료가 아닌 원재료가 포함된 혼합제제류 식품첨가물은 제외)이 포함되어 있다 하더라도 100%의 표시를 할 수 있다. 이 경우 100% 표시 바로 옆 또는 아래에 괄호로 100% 표시와 동일한 글씨크기로 식품첨가물의 명칭 또는 용도를 표시하여야 한다.

(예시) 100% 오렌지주스(구연산 포함), 100% 오렌지주스(산도조절제 포함)

타. 「식품위생법 시행령」 제21조제1호 및 제5호나목3)에 따른 식품제조·가공업, 유통전문판매업, 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호·4호 및 제7호나목에 따른 축산물가공업, 식육포장처리업, 축산물유통전문판매업, 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조제1호 및 제3호나목에 따른 건강기능식품제조업, 건강기능식품유통전문판매업 및 「수입식품안전관리 특별법」 제18조에 따른 주문자상표부착방식 위탁생산 식품등의 위탁자 이외의 상표나 로고 등을 사용한 표시·광고. 다만, 다음에 해당하는 경우는 제외한다.

- 1) 최종 소비자에게 판매되지 아니하는 식품등 및 자연상태의 농산물·임산물·수산물·축산물의 경우
- 2) 「상표법」에 따른 상표권을 소유한 자가 상표 사용권뿐만 아니라 해당 제품에 안전·품질에 관한 정보·기술을 제조사에게 제공한 경우

파. 정의와 종류(범위)가 명확하지 않고, 객관적·과학적 근거가 충분하지 않은 용어를 사용하여 다른 제품 보다 우수한 제품으로 소비자를 오인·혼동시키는 표시·광고

(예시) 슈퍼푸드(Super food), 당지수(Glycemic index, GI), 당부하지수(Glycemic Load, GL) 등

하. 「유전자변형식품등의 표시기준」 제3조제1항에 해당하는 표시대상 유전자변형농임수축산물이 아닌 농산물·임산물·수산물·축산물 또는 이를 사용하여 제조·가공한 식품등에 "비유전자변형식품, 무유전자변형식품, Non-GMO, GMO-free" 또는 이와 유사한 용어 및 표현을 사용한 표시·광고

거. 먹는물과 유사한 성상(무색 등)의 음료에 "oo수", "oo물", "oo워터" 등 먹는물로 오인·혼동하는 제품명을 사용한 표시·광고. 다만, 탄산수 및 식품유형을 주표시면에 14포인트 이상의 글씨로 표시하는 경우는 제외한다.

너. 「식품위생법」, 「축산물 위생관리법」, 「건강기능식품에 관한 법률」 등 법률에서 정한 유형의 식품등과 오인·혼동할 수 있는 표시·광고. 다만, 즉석섭취식품, 즉석조리식품, 소스는 식품 유형과 용도를 명확하게 표시한 경우 제외한다.

4. 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고

가. 다른 업소의 제품을 비방하거나 비방하는 것으로 의심되는 표시·광고

(예시) "다른 ○○와 달리 이 ○○는 △△△△△을 첨가하지 않습니다", "다른○○와 달리 이 ○○은 △△△만을 사용합니다"

나. 자기자신이나 자기가 공급하는 식품등이 객관적 근거없이 경쟁사업자의 것보다 우량 또는 유리하다는 용어를 사용하여 소비자를 오인시킬 우려가 있는 표시·광고.

(예시) "최초"를 입증할 수 없음에도 불구하고 "국내 최초로 개발한 ○○제품", "국내 최초로 수출한 ××회사" 등의 방법으로 표시·광고하는 경우

(예시) 조사대상, 조사기관, 기간 등을 명백히 명시하지 않고 "고객만족도 1위", "국내판매 1위" 등을 표시·광고하는 경우

5. 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고

가. 식품등의 용기·포장을 복권이나 화투로 표현한 표시·광고

나. 성기 또는 나체 표현 등 성적 호기심을 유발하는 그림, 도안, 사진, 문구 등을 사용한 표시·광고

(예시) "키스하고 싶어지는 캔디", "만지고 싶은 젤리"

제3조(규제의 재검토) 식품의약품안전처장은 「행정규제기본법」 제8조 및 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」에 따라 2020년 1월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 12월 31일 까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

부칙 <제2019-96호, 2019. 10. 28.>

이 고시는 고시한 날부터 시행한다. 다만, 제2조제3호다목·라목·아목·타목·파목은 2021년 3월 14

제6장 자주하는질문(본문내용 제외)

1 세트포장 묶음포장 표시방법

- 세트포장 : 각각 품목제조보고 또는 수입신고 된 완제품 형태로 두 종류 이상의 제품을 함께 판매할 목적으로 포장한 제품을 말함
 - 방 법 1 : 구성하는 각 개별 제품에 표시사항 완전표기
 - 방 법 2 : 세트포장지(외포장지)에 각제품 모두 표시하되 유통기한은 가장 짧은 것 표시
- - 일반적인 종이박스 포장이나 비닐랩핑에 해당됨
 - 방 법 : 묶음포장지는 의무 표시대상이 아니므로 관리 및 판매에 용이한 방식으로 표시 가능하며 각 개별제품에는 표시가 완벽하여야 함

2 식육추출가공품(육수)의 성분함량 표시

- 원 칙 : 육수(추출후 물질) 고형분 함량 및 최초투입시 원재료 함량표시
 - 예 시 : 소고기추출물 20%(고형분 8%, 원재료 : 소우둔 30%, 소사골 69%, 마늘 1%)
- 고형분 측정이 어려울 경우 생략가능
 - 고형분 측정 : (추출물 가열) 증발완료 후 무게 / 가열 전 전체무게
- 최초 투입시 원재료는 정제수를 제외하여 표시
 - 추출전)정제수 80%, 소고기 10%, 사골 10% → 표시)소고기 50%, 사골 50%

3 제조시 정제수에 대한 표시생략

- 정제수 표시가능 품목 : 햄류(캔햄류 제외), 소시지류(비가열소시지류 제외), 베이컨류, 건조저장육류, 양념육 중 수육과 편육, 갈비가공품
 - ※ 비가열 품목 및 제품은 생략 불가
- (예시)베이컨의 원재료 배합비율 : 돼지고기 80%, 물 15%, 부재료 5%
→ 돼지고기 함량 : $94\%(80/85 \times 100)$

제6장 주요품목 표시 예시

□ 양념육류 표시예(비가열, 냉동)

주 표시면	정보표시면														
<div> <p>돼지 고추장 양념구이 (국내산 돼지고기 목살 60%, 등심 10%)</p> <p>냉동제품 내용량 : 500g</p> </div>	<table> <tr> <td>유형</td><td>양념육(비살균제품)</td></tr> <tr> <td>품목보 고번호</td><td>20170262134-1</td></tr> <tr> <td>유통기한</td><td>2016.12.1.까지 (별도표시 하는 경우 : 전면부 하단 별도표시)</td></tr> <tr> <td>원재료명 과 함량</td><td>돼지고기 목살60%(국내산), 등심10%(국내산), 고추장 9%{쌀가루(국산), 고춧가루(국산), 현미, 천일염, 물엿}, 양파, 마늘, 배, 소주 <div>돼지고기 함유</div> </td></tr> <tr> <td>제조원</td><td>(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222</td></tr> <tr> <td>보존방법</td><td>냉동보관(-18℃이하)</td></tr> <tr> <td>포장재질</td><td>외포장재(종이), 내포장재(PE)</td></tr> </table> <p><소비자 주의문구></p> <ol style="list-style-type: none"> 이미 냉동된 바 있으니 해동 후 재 냉동시키지 마시길 바랍니다. 본 제품은 쇠고기를 가공하는 시설에서 생산되어 불가피하게 혼입될 가능성이 있습니다. 조리 전 냉장고에서 해동하여 100℃ 이상에서 충분히 가열 후 섭취하십시오. 부정·불량 축산물 신고는 국번없이 1399 본 제품은 공정거래위원회의 소비자분쟁해결기준에 따라 교환 또는 환불이 가능합니다. 	유형	양념육(비살균제품)	품목보 고번호	20170262134-1	유통기한	2016.12.1.까지 (별도표시 하는 경우 : 전면부 하단 별도표시)	원재료명 과 함량	돼지고기 목살60%(국내산), 등심10%(국내산), 고추장 9%{쌀가루(국산), 고춧가루(국산), 현미, 천일염, 물엿}, 양파, 마늘, 배, 소주 <div>돼지고기 함유</div>	제조원	(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222	보존방법	냉동보관(-18℃이하)	포장재질	외포장재(종이), 내포장재(PE)
유형	양념육(비살균제품)														
품목보 고번호	20170262134-1														
유통기한	2016.12.1.까지 (별도표시 하는 경우 : 전면부 하단 별도표시)														
원재료명 과 함량	돼지고기 목살60%(국내산), 등심10%(국내산), 고추장 9%{쌀가루(국산), 고춧가루(국산), 현미, 천일염, 물엿}, 양파, 마늘, 배, 소주 <div>돼지고기 함유</div>														
제조원	(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222														
보존방법	냉동보관(-18℃이하)														
포장재질	외포장재(종이), 내포장재(PE)														

□ 분쇄가공육 표시예(가열, 냉장)

주 표시면	정보표시면														
<div> <p>수제* 치즈돈까스 (치즈30% 돼지고기 50%)</p> <p><small>*주요 제조공정을 수동으로 해야하며 품목제조보고서 상에 명기 되어야함</small></p> <p>냉장제품 내용량 : 500g</p> </div>	<table> <tr> <td>유형</td><td>분쇄가공육(비살균제품)</td></tr> <tr> <td>품목보 고번호</td><td>20170262134-2</td></tr> <tr> <td>유통기한</td><td>제조일로부터 1개월 (제조일 포장재 상단 표시)</td></tr> <tr> <td>원재료명 과 함량</td><td>돼지고기 50%(국내산), 치즈 30%, 양파(국내산), 마늘(국내산), 빵가루(밀가루[미국], 유지)베타믹스(고급박력, 옥수수전분, 글루타민산나트륨[항미증진]), 정제수 <div>돼지고기 밀 함유</div> </td></tr> <tr> <td>제조원</td><td>(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222</td></tr> <tr> <td>보존방법</td><td>냉동보관(-2 ~ 10℃)</td></tr> <tr> <td>포장재질</td><td>외포장재(종이), 내포장재(PE)</td></tr> </table> <p><소비자 주의문구></p> <ol style="list-style-type: none"> 본 제품은 쇠고기를 가공하는 시설에서 생산되어 불가피하게 혼입될 가능성이 있습니다. 조리법 : 170℃ 4분 이상 후라이팬에 튀겨서 드세요 부정·불량 축산물 신고는 국번없이 1399 본 제품은 공정거래위원회의 소비자분쟁해결기준에 따라 교환 또는 환불이 가능합니다. 	유형	분쇄가공육(비살균제품)	품목보 고번호	20170262134-2	유통기한	제조일로부터 1개월 (제조일 포장재 상단 표시)	원재료명 과 함량	돼지고기 50%(국내산), 치즈 30%, 양파(국내산), 마늘(국내산), 빵가루(밀가루[미국], 유지)베타믹스(고급박력, 옥수수전분, 글루타민산나트륨[항미증진]), 정제수 <div>돼지고기 밀 함유</div>	제조원	(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222	보존방법	냉동보관(-2 ~ 10℃)	포장재질	외포장재(종이), 내포장재(PE)
유형	분쇄가공육(비살균제품)														
품목보 고번호	20170262134-2														
유통기한	제조일로부터 1개월 (제조일 포장재 상단 표시)														
원재료명 과 함량	돼지고기 50%(국내산), 치즈 30%, 양파(국내산), 마늘(국내산), 빵가루(밀가루[미국], 유지)베타믹스(고급박력, 옥수수전분, 글루타민산나트륨[항미증진]), 정제수 <div>돼지고기 밀 함유</div>														
제조원	(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222														
보존방법	냉동보관(-2 ~ 10℃)														
포장재질	외포장재(종이), 내포장재(PE)														

□ 햄류 표시예(살균, 실온, 금속캔)

주 표시면	정보표시면														
<div>스팸</div> <div>내용량 : 500g</div>	<table> <tr> <td>유형</td><td>프레스햄(살균)</td></tr> <tr> <td>품목보고번호</td><td>20170262134-3</td></tr> <tr> <td>유통기한</td><td>캔 상단에 별도 표시</td></tr> <tr> <td>원재료명과 함량</td><td> 돼지고기 50%(국내산 60%, 수입산[덴마크 이탈리아 프랑스] 40%), 닭고기 30%(기계발골육 20%포함), 밀, 복합스파이스(글루타민산나트륨(향미증진), 산도조절제, 대두, 소금) <div>돼지고기 닭 대두 밀 함유</div> </td></tr> <tr> <td>제조원</td><td>(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222</td></tr> <tr> <td>보존방법</td><td>실온보관</td></tr> <tr> <td>포장재질</td><td>외포장재(종이), 내포장재(PE)</td></tr> </table> <p>* 영양성분 의무표시 대상이나 생략</p> <p><소비자 주의문구></p> <div> 1. 본 제품은 쇠고기를 가공하는 시설에서 생산되어 불가피하게 혼입될 가능성이 있습니다. 2. 캔 절단 부분이 날카로우므로 개봉, 보관 및 폐기 시 주의하십시오 3. 부정·불량 축산물 신고는 국번없이 1399 4. 본 제품은 공정거래위원회의 소비자분쟁해결기준에 따라 교환 또는 환불이 가능합니다. </div>	유형	프레스햄(살균)	품목보고번호	20170262134-3	유통기한	캔 상단에 별도 표시	원재료명과 함량	돼지고기 50%(국내산 60%, 수입산[덴마크 이탈리아 프랑스] 40%), 닭고기 30%(기계발골육 20%포함), 밀, 복합스파이스(글루타민산나트륨(향미증진), 산도조절제, 대두, 소금) <div>돼지고기 닭 대두 밀 함유</div>	제조원	(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222	보존방법	실온보관	포장재질	외포장재(종이), 내포장재(PE)
유형	프레스햄(살균)														
품목보고번호	20170262134-3														
유통기한	캔 상단에 별도 표시														
원재료명과 함량	돼지고기 50%(국내산 60%, 수입산[덴마크 이탈리아 프랑스] 40%), 닭고기 30%(기계발골육 20%포함), 밀, 복합스파이스(글루타민산나트륨(향미증진), 산도조절제, 대두, 소금) <div>돼지고기 닭 대두 밀 함유</div>														
제조원	(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222														
보존방법	실온보관														
포장재질	외포장재(종이), 내포장재(PE)														

□ 소시지류 표시예(살균, 냉장, 케이싱 사용)

주 표시면	정보표시면														
<div>야채마늘소시지 (국내산 양파5%, 파 3%, 마늘 2%)</div> <div>내용량 : 500g</div>	<table> <tr> <td>유형</td><td>프레스햄(살균)</td></tr> <tr> <td>품목보고번호</td><td>20170262134-4</td></tr> <tr> <td>유통기한</td><td>캔 상단에 별도 표시</td></tr> <tr> <td>원재료명과 함량</td><td> 돼지고기 70%(국내산 80%, 덴마크 20%), 양파5%(국내), 파 3%(국내), 마늘 2%(국내), 밀, 케이싱(콜라겐[우피], 글리세린, 셀룰로오스, 유채유) <div>돼지고기, 소고기(우피), 밀 함유</div> </td></tr> <tr> <td>제조원</td><td>(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222</td></tr> <tr> <td>보존방법</td><td>실온보관</td></tr> <tr> <td>포장재질</td><td>외포장재(종이), 내포장재(PE)</td></tr> </table> <p>* 영양성분 의무표시 대상이나 생략</p> <p><소비자 주의문구></p> <div> 1. 본 제품은 쇠고기를 가공하는 시설에서 생산되어 불가피하게 혼입될 가능성이 있습니다. 2. 금속이 포함되어 있으니 전자레인지 사용을 하지 마세요 3. 부정·불량 축산물 신고는 국번없이 1399 4. 본 제품은 공정거래위원회의 소비자분쟁해결기준에 따라 교환 또는 환불이 가능합니다. </div>	유형	프레스햄(살균)	품목보고번호	20170262134-4	유통기한	캔 상단에 별도 표시	원재료명과 함량	돼지고기 70%(국내산 80%, 덴마크 20%), 양파5%(국내), 파 3%(국내), 마늘 2%(국내), 밀, 케이싱(콜라겐[우피], 글리세린, 셀룰로오스, 유채유) <div>돼지고기, 소고기(우피), 밀 함유</div>	제조원	(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222	보존방법	실온보관	포장재질	외포장재(종이), 내포장재(PE)
유형	프레스햄(살균)														
품목보고번호	20170262134-4														
유통기한	캔 상단에 별도 표시														
원재료명과 함량	돼지고기 70%(국내산 80%, 덴마크 20%), 양파5%(국내), 파 3%(국내), 마늘 2%(국내), 밀, 케이싱(콜라겐[우피], 글리세린, 셀룰로오스, 유채유) <div>돼지고기, 소고기(우피), 밀 함유</div>														
제조원	(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222														
보존방법	실온보관														
포장재질	외포장재(종이), 내포장재(PE)														

□ 식육추출가공품 표시예(살균, 레트로트(실온))

주 표시면	정보표시면														
<div><div>사골곰탕 (소사골 69%)</div><div>레트로트식품(실온) 내용량 : 500g</div></div>	<table><tr><td>유형</td><td>식육추출가공품(비살균제품)</td></tr><tr><td>품목보 고번호</td><td>20170262134-1</td></tr><tr><td>유통기한</td><td>2016.12.1.까지 (별도표시 하는 경우 : 전면부 하단 별도표시)</td></tr><tr><td>원 재 료 명 과 함량</td><td><div>소고기추출물 20%(고형분 8%, 원재료 : 소우둔 (국내산)30%, 소사골(국내산) 69%, 마늘 1%)</div><div>쇠고기 함유</div></td></tr><tr><td>제 조 원</td><td>(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222</td></tr><tr><td>보존방법</td><td>냉동보관(-18℃ 이하)</td></tr><tr><td>포장재질</td><td>외포장재(종이), 내포장재(PE)</td></tr></table>	유형	식육추출가공품(비살균제품)	품목보 고번호	20170262134-1	유통기한	2016.12.1.까지 (별도표시 하는 경우 : 전면부 하단 별도표시)	원 재 료 명 과 함량	<div>소고기추출물 20%(고형분 8%, 원재료 : 소우둔 (국내산)30%, 소사골(국내산) 69%, 마늘 1%)</div> <div>쇠고기 함유</div>	제 조 원	(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222	보존방법	냉동보관(-18℃ 이하)	포장재질	외포장재(종이), 내포장재(PE)
	유형	식육추출가공품(비살균제품)													
품목보 고번호	20170262134-1														
유통기한	2016.12.1.까지 (별도표시 하는 경우 : 전면부 하단 별도표시)														
원 재 료 명 과 함량	<div>소고기추출물 20%(고형분 8%, 원재료 : 소우둔 (국내산)30%, 소사골(국내산) 69%, 마늘 1%)</div> <div>쇠고기 함유</div>														
제 조 원	(주)경기도 (경기도 의정부시 청사로1) 031-111-2222														
보존방법	냉동보관(-18℃ 이하)														
포장재질	외포장재(종이), 내포장재(PE)														
	<div><소비자 주의문구></div> <div><div>2. 봉지 그대로 가열시 터질 위험이 있습니다.</div><div>3. 부정·불량 축산물 신고는 국번없이 1399</div><div>4. 본 제품은 공정거래위원회의 소비자분쟁해결기준에 따라 교환 또는 환불이 가능합니다.</div><div>5. 흰색 물질은 사골에서 유래한 물질이며, 고기(단백질)혼합하여 가열하면 국물이 맑아지는 현상이 발생할수 있습니다.</div></div>														

□ 주요 위반사항 및 행정처분

구분	주요 위반 사례	적용법	행정처분 기준
미표시	표기사항 전부	제4조	영업정지 1개월과 해당제품 폐기
	주표시면(제품명, 유형, 내용량)	제4조	시정명령
	제조연월일(유통기한)	제4조	영업정지 7일 해당제품 폐기
허위표시	제조연월일(유통기한)	제4조	변조 : 허가취소 및 해당제품 폐기 초과표시 : 영업정지 1개월과 해당제품 폐기
	질병에 효능 있다는 내용의 표시나 광고	제8조	영업정지 7일
	사용하지 않은 원재료명 또는 성분명을 표시광고한경우	제8조	영업정지 7일
	HACCP 마크 허위표시	제8조	영업정지 1개월
시정명령 미이행		제14조	영업정지 7일과 해당제품 폐기