


함께가는 희망한국

VISION 2030

 보건복지부 <small>MINISTRY OF HEALTH & WELFARE</small>	보도자료	자료배포일	12월 28일	매수	총 8 매	
		보도일시	12월 29일(금) 석간			
	식품정책팀	팀 장	이승용	☎	031)	440-9115-8
		사 무 관	최기호	E-mail	21ckh@hanmail.net	

1월부터 식품에 대한 표시·광고의 허용범위 대폭 확대

<주요 내용>

- ◇ 보건복지부(장관 유시민)는 내년 1월부터 음식점에서의 “식육 원산지 표시 의무화” 제도를 시행하는 한편, 식품 등의 표시·광고의 허용 범위를 합리적으로 개선하는 등 식품의 안전관리를 강화하기 위하여 식품위생법시행규칙 개정령을 12월 29일자로 공포하였다고 밝혔다.
- ◇ 이번 개정내용은 현행 식품에 대한 표시·광고의 규제가 지나치게 엄격하다는 의견을 받아들여 규제개혁 차원에서 표시·광고의 허용범위를 확대하고 현실에 맞도록 합리적으로 개선하여 관련 업계의 건전한 발전을 도모하기 위한 것으로,
 - 현재 식품 중 특수용도식품에 한해 허용하고 있는 식품의 유용성 등의 표시·광고 인정범위를 확대하여, 일반 식품도 “건강 유지, 건강증진 등 신체조직 기능의 일반적인 증진을 목적으로 하는 표현”과 “비타민, 칼슘이 건강에 도움을 줄 수 있다는 등 식품영양학적으로 공인된 사실 또는 제품에 함유된 영양성분의 기능 및 작용의 표현” 등이 가능해지며,
 - 일반음식점 등 식품접객업소에서 조리·판매하는 “비빔밥”과 같은 음식류에 대한 광고의 인정범위를 대폭 확대하여 규제의 실효성이 적은 사항은 과감히 개선하도록 하였다

- ◇ 아울러, 작년 가을 김치 파동에 대한 대책의 일환으로 기생충(알), 금속, 유리 등 이물의 혼입시 행정처분과 당해 제품 폐기를 병행토록 하고, 김치류중 배추김치에 대하여 HACCP(위해요소중점관리기준) 의무 적용을 추진하는 등 식품안전 관리수준을 강화하도록 하였다.
- ◇ 또한 식품 등의 수입·판매업자가 중대한 위반행위를 하여 영업정지처분을 받은 후 3년 이내에 3차례 위반행위를 더 한 경우에는 영업허가를 취소하거나 영업소를 폐쇄하도록 하여 수입식품에 대한 안전관리를 강화하도록 하였다.
- ◇ 이번 식품위생법시행규칙 개정으로 인하여, 영업자 대상 규제를 개선하고 일반 소비자에게는 올바른 정보를 제공하여 소비자의 식품안전에 대한 신뢰를 한 단계 높일 수 있는 계기가 될 것으로 기대된다

붙임 : 식품위생법시행규칙 개정령 주요 내용

< 붙임 >

식품위생법시행규칙 개정령 주요 내용

가. 영업장 면적 300㎡ 이상 되는 일반음식점 영업자중 쇠고기 구이류를 조리·판매하는 영업자가 표시하여야 하는 식육의 원산지 및 종류의 표시 방법을 규정

- 식육의 원산지 및 그 종류의 표시는 국내산 또는 수입산으로 구분하되, 국내산의 경우에는 “국내산” 표시와 함께 ()안에 식육의 종류(한우, 젓소, 육우)를 함께 표시 (예시 : 갈비 국내산(한우))

※ 단, 수입생우를 국내에서 6개월 이상 사육한 후 유통하는 경우 괄호안에 식육의 종류와 수입국가명을 표시 (예시 : 등심 국내산(육우 : 호주))

- 수입산의 경우에는 “수입국가명”으로 표시(예시 : 갈비(호주))

나. 표시·광고의 인정범위 확대

- 현재 특수용도식품(병원 환자식 등)에 한하여 제한적으로 허용하고 있는 유용성 표현의 범위를 일반 식품으로 확대

- 신체조직 기능의 일반적인 증진을 주목적으로 하는 표현

※ 건강유지·건강증진·체력유지 등 인체의 건전한 성장 및 발달과 건강한 활동 유지에 도움을 준다는 표현

- 식품영양학적으로 공인된 사실 또는 제품에 함유된 영양성분의 기능 및 작용의 표현 등

※ 병후 회복시 영양보급, 비타민·칼슘·철·아미노산의 기능 및 작용 등

- 허위표시·과대광고의 적용대상 식품의 조정

<<보도시 출처표기 바랍니다>>

- 식품접객업소에서 조리·판매하는 음식류를 허위표시·과대광고 적용대상에서 배제하도록 함.

※ 음식점에서 조리·판매하는 비빔밥과 같이 일반인에게 보편적으로 받아들여지는 식품(음식류)에 대하여는 허위·과대광고 판정을 하지 아니함

○ 현실에 맞지 아니하는 금지표현 문구 개정

- 현재 “최고”·“가장 좋은” 또는 “특” 등의 표현(외국어 표기중 “Best”·“Most”·“Special”, “베스트”·“모스트”·“스페셜”)을 금지하고 있으나, 이를 삭제

※ 최고·특·Best”·“Most”·“Special 등은 현재 광범위하게 쓰이는 표현으로 규제의 실효성이 미약하며, 다국적 언어가 범람하는 현실에 비추어 영문 표현만 규제함은 과도하다는 지적

다. 수입식품 안전관리 및 위해식품 수입·판매업자에 대한 행정 처분 강화

- 수입식품 사전확인등록시 서류 제출 요건을 간소화하고 현지 실사를 통한 사전확인기능을 강화하는 체계로 개편하여 사전확인등록제를 활성화

※ 수출국의 제조업체중 사전확인 등록(공장 등록)을 받고자하는 경우 HACCP 기준에 적합한 서류 제출을 요구하고 있으나, 실효성 확보를 위하여 서류 제출 요건을 간소화하고 식약청의 현지 확인을 강화

- 수입신고시 금지된 유해화학물질을 사용한 식품이나 중량·가격을 변조하기 위하여 납, 얼음 등 이물을 혼입하여 신고한 경우 행정 처분하도록 함.

- 식품 수입·판매업자가 중대한 위반행위를 하여 영업정지처분을 받은 후 3년 이내에 3차례 위반행위를 더 한 경우에는 영업허가 취소 또는 영업소 폐쇄

<<보도시 출처표기 바랍니다>>

라. 식품위생검사기관에서 검사한 검체의 보관 의무화 강화

- 식품의 기준·규격 등이 설정되지 아니하거나 기준·규격 이외의 검사를 실시한 경우 검사기관에서 그 검체를 30일간 보관하도록 의무화함.
- ※ 식품위생검사기관이 검사한 검체중 부적합한 검체에 대해서만 60일간 보관 의무를 부여하고 있으나, 식품 등의 기준·규격이 설정되지 아니한 항목 등을 검사한 경우에도 그 검체를 보관하도록 하여 향후 안전성과 관련하여 문제가 발생 재차 확인할 수 있도록 함

마. HACCP 의무적용 대상에 김치류(배추김치) 추가

- 김치류의 안전관리 대책의 일환으로 원료의 구입부터 제품의 생산까지 단계별로 체계적인 위생관리를 위한 HACCP(식품위해요소중점관리기준) 의무화 도입
- 김치류 제조업소의 영세성 등을 감안하여 종업원수와 매출액에 따라 단계별로 적용 추진
- ※ 현행 HACCP 의무대상 식품 : 어육 가공품중 어묵류, 냉동 수산식품중 어류·연체류·조미가공품, 냉동식품중 피자류·만두류·면류, 빙과류, 비가열음료, 레토르트식품 등 10개 품목

바. 영업자에 대한 자가품질검사 제도 개선

- 영업자가 식품 또는 식품첨가물을 타인에게 의뢰하여 제조·가공하는 경우 위탁자 또는 수탁자도 자가품질검사를 할 수 있도록 함
- ※ 식품제조·가공업자 또는 위탁자도 자가품질검사를 할 수 있도록 규제 개선

사. 식품접객업의 조리장 공동사용 범위 확대

- 「관광진흥법」에 의한 동일 휴양업장 및 유원시설 내에서 2이상의 일반음식점 및 휴게음식점·제과점을 운영하는 경우 조리장을

<<보도시 출처표기 바랍니다>>

공동으로 사용

- 제과점 영업자가 식품제조·가공업의 제과·제빵류 품목을 제조·가공하고자 하는 경우 조리장을 공동사용 가능

아. 기생충(알) 등 이물의 혼입에 따른 행정처분 명확화

- 기생충 및 그 알, 금속, 유리 및 기타 이물의 혼입시 당해제품 폐기와 행정처분을 병행할 수 있도록 세분화함

자. 집단급식소의 시설기준 완화

- 집단급식소의 시설기준에서 창고에 별도의 냉동·냉장시설 구비요건을 조리장의 냉동·냉장시설로 충분한 경우 별도의 냉동·냉장시설을 두지 않아도 되도록 함

<<보도시 출처표기 바랍니다>>

【참고 1】

올바른 원산지 표시방법의 예시

- 현재 축산물 및 음식점 이전 단계인 모든 식육판매업소에서는 식육의 원산지를 표시하고, 식육거래내역을 기록하도록 되어있음
 - 축산물가공처리법에 의하여 국내산은 ()에 식육의 종류를 한우·육우·젓소로 병행 표시하며 수입산은 수입국가명을 표시
 - ※ 수입생우를 국내에서 6개월 이상 사육후 유통하는 경우 국내산으로 표시하되, 괄호안에 식육의 종류와 수입국가명을 병행 표기
- ⇒ 유통단계의 표시방법과 유사하게 표시하도록 함

— <원산지 표시(예시)> —

- ◇ 국내산 쇠고기 : 갈비 국내산(한우), 등심 국내산(육우)
- ◇ 수입산 쇠고기 : 갈비 미국(산), 등심 호주(산)
- ◇ 수입생우 : 국내에서 사육기간 6개월 미만과 이상으로 구분
 - 6개월 이상 사육후 도축시 : 갈비 국내산(육우, 미국)
 - 6개월 미만 사육후 도축시 : 등심 호주(산)

- 표시방법 : 메뉴판·팻말·게시판 등 소비자가 알아볼 수 있도록 업소의 특성을 살려 다양한 방법으로 표시

【참고 2】 원산지 표시대상 메뉴의 예시

- 음식점의 메뉴는 음식점마다 지역마다 부위별로 명칭이 달라 객관적이고 통일된 기준이 곤란하므로,
- 업계에서 통용되는 표준 쇠고기 메뉴¹(생육 16개 품목, 양념육 6개 품목)와 축산물가공처리법령에 의한 농림부고시 “식육의 부위별·등급별 및 종류별 구분방법”²에 의한 소분할 부위(29개)로 구분하고,
- 2가지 구분방법을 통칭할 수 있는 메뉴인 ‘생육 또는 양념육을 주 재료로 하여 조리·판매하는 구이용 쇠고기’를 표시대상으로 정함

※ 불고기는 포함되나 구이류가 아닌 사부사부, 찜류, 탕류는 해당되지 않음

¹ <표1 : 원산지 표시대상 쇠고기 표준메뉴>

생육	대상	생육	대상	양념육	대상
갈비	○	양지	○	불고기	○
생등심	○	육회	X	갈비살	○
생불고기	○	생고기	○	양념갈비	○
차돌백이	○	부채살	○	갈비찜	X
스테이크	○	우둔살	○	주물럭	○
안창살	○	안심추리	○	떡갈비	○
치맛살	○			이동갈비	○
살치살	○	생육 : 16개 품목 양념육 : 6개 품목 기타 : 탕류		탕류	대상
토시살	○			갈비탕	X
제비추리	○			꼬리곰탕	X
목심	○			설렁탕	X

² <표2 : 쇠고기의 부위별, 등급별 및 종류별 구분방법>

대 분 할 부 위 명	소 분 할 부 위 명
안심	안심살(1)
등심	위등심살, 아래등심살, 꽃등심살, 살치살(4)
채끝	채끝살(1)
목심	목심살(1)
앞다리	꾸리살, 갈비덧살, 부채살, 앞다리살(4)
우둔	우둔살, 홍두깨살(2)
설도	보섭살, 설깃살, 도가니살(3)
양지	양지머리, 업진살, 차돌백이, 치마살(4)
사태	아롱사태, 몽치사태, 앞사태, 뒷사태(4)
갈비	갈비, 마구리, 토시살, 안창살, 제비추리(5)
10개 부위	29개 부위