

소비자 안전을 위한 표시사항(제5조제1항 관련)

I. 공통사항

1. 알레르기 유발물질 표시

식품등에 알레르기를 유발할 수 있는 원재료가 포함된 경우 그 원재료명을 표시해야 하며, 알레르기 유발물질, 표시 대상 및 표시방법은 다음 각 목과 같다.

가. 알레르기 유발물질

알류(가금류만 해당한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종 제품에 이산화황이 1킬로그램당 10밀리그램 이상 함유된 경우만 해당한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합을 포함한다), 잣

나. 표시 대상

- 1) 가목의 알레르기 유발물질을 원재료로 사용한 식품등
- 2) 1)의 식품등으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분을 원재료로 사용한 식품등
- 3) 1) 및 2)를 함유한 식품등을 원재료로 사용한 식품등

다. 표시방법

원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 알레르기 표시란을 마련하고, 제품에 함유된 알레르기 유발물질의 양과 관계없이 원재료로 사용된 모든 알레르기 유발물질을 표시해야 한다. 다만, 단일 원재료로 제조·가공한 식품이나 포장육 및 수입 식육의 제품명이 알레르기 표시 대상 원재료명과 동일한 경우에는 알레르기 유발물질 표시를 생략할 수 있다.

(예시)

달걀, 우유, 새우, 이산화황, 조개류(굴) 함유

2. 혼입(混入)될 우려가 있는 알레르기 유발물질 표시

알레르기 유발물질을 사용한 제품과 사용하지 않은 제품을 같은 제조 과정(작업자, 기구, 제조라인, 원재료보관 등 모든 제조과정을 포함한다)을 통해 생산하여 불가피하게 혼입될 우려가 있는 경우 “이 제품은 알레르기 발생 가능성이 있는 메밀을 사용한 제품과 같은 제조 시설에서 제조하고 있습니다”, “메밀 혼입 가능성 있음”, “메밀 혼입 가능” 등의 주의사항 문구를 표시해야 한다. 다만, 제품의 원재료가 제1호가목에 따른 알레르기 유발물질인 경우에는 표시하지 않는다.

3. 무(無) 글루텐의 표시

다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 경우 “무 글루텐”의 표시를 할 수 있다.

가. 밀, 호밀, 보리, 귀리 또는 이들의 교배종을 원재료로 사용하지 않고 총 글루텐 함량이 1킬로그램당 20밀리그램 이하인 식품등

나. 밀, 호밀, 보리, 귀리 또는 이들의 교배종에서 글루텐을 제거한 원재료를 사용하여 총 글루텐 함량이 1킬로그램당 20밀리그램 이하인 식품등

4. 고카페인 함량 표시

가. 표시대상

1밀리리터당 0.15밀리그램 이상의 카페인을 함유한 액체 식품등

나. 표시방법

- 1) 주표시면(식품등의 표시면 중 상표 또는 로고 등이 인쇄되어 있어 소비자가 식품등을 구매할 때 통상적으로 보이는 면을 말한다. 이하 같다)에 “고카페인 함유” 및 “총카페인 함량 000밀리그램”의 문구를 표시할 것
- 2) “어린이, 임산부 및 카페인에 민감한 사람은 섭취에 주의해 주시기 바랍니다” 등의 문구를 표시할 것

다. 총카페인 함량의 허용오차

실제 총카페인 함량은 주표시면에 표시된 총카페인 함량의 90퍼센트 이상 110퍼센트 이하의 범위에 있을 것. 다만, 커피, 다류(茶類) 또는 커피·다류를 원료로 한 액체 식품등의 경우에는 주표시면에 표시된 총카페인 함량의 120퍼센트 미만의 범위에 있어야 한다.

II. 식품등의 주의사항 표시

1. 식품, 축산물

- 가. 냉동제품에는 “이미 냉동되었으니 해동 후 다시 냉동하지 마십시오” 등의 표시를 해야 한다. 다만, 「식품위생법」 제7조제1항 및 「축산물 위생관리법」 제4조제2항에 따라 기준 및 규격이 고시된 빙과류 중 빙과, 아이스크림류 또는 얼음류는 제외한다.
- 나. 과일·채소류 음료, 우유류 등 개봉 후 부패·변질될 우려가 높은 제품에는 “개봉 후 냉장보관하거나 빨리 드시기 바랍니다” 등의 표시를 해야 한다.
- 다. “음주전후, 숙취해소” 등의 표시를 하는 제품에는 “과다한 음주는 건강을 해칩니다” 등의 표시를 해야 한다.
- 라. 아스파탐(aspartame, 감미료)을 첨가 사용한 제품에는 “페닐알라닌 함유”라는 내용을 표시해야 한다.
- 마. 당알코올류를 주요 원재료로 사용한 제품에는 해당 당알코올의 종류 및 함량과 “과량 섭취 시 설사를 일으킬 수 있습니다” 등의 표시를 해야 한다.
- 바. 별도 포장하여 넣은 신선도 유지제에는 “습기방지제”, “습기제거제” 등 소비자가 그 용도를 쉽게 알 수 있게 표시하고, “먹어서는 안 됩니다” 등의 주의문구도 함께 표시해야 한다. 다만, 정보표시면(용기·포장의 표시면 중 소비자가 쉽게 알아볼 수 있게 표시사항을 모아서 표시하는 면을 말한다. 이하 같다) 등에 표시하기 어려운 경우에는 신선도 유지제에 직접 표시할 수 있다.
- 사. 식품 및 축산물에 대한 불만이나 소비자의 피해가 있는 경우에는 신속하게 신고할 수 있도록 “부정·불량식품 신고는 국번 없이 1399” 등의 표시를 해야 한다.
- 아. 삭제 <2020. 9. 9.>
- 자. 보존성을 증진시키기 위해 용기 또는 포장 등에 질소가스 등을 충전한 경우에는 “질소가스 충전” 등으로 그 사실을 표시해야 한다.
- 차. 원터치캔(한 번 조작으로 열리는 캔) 통조림 제품에는 “캔 절단 부분이 날카로우므로 개봉, 보관 및 폐기 시 주의하십시오” 등의 표시를 해야 한다.
- 카. 아마씨(아마씨유는 제외한다)를 원재료로 사용한 제품에는 “아마씨를 섭취할 때에는 일일섭취량이 16그램을 초과하지 않아야 하며, 1회 섭취량은 4그램을 초과하지 않도록 주의하십시오” 등의 표시를 해야 한다.

2. 식품첨가물

수산화암모늄, 초산, 빙초산, 염산, 황산, 수산화나트륨, 수산화칼륨, 차아염소산나트륨, 차아염소산

칼슘, 액체 질소, 액체 이산화탄소, 드라이아이스, 아산화질소, 아질산나트륨에는 “어린이 등의 손에 닿지 않는 곳에 보관하십시오”, “직접 먹거나 마시지 마십시오”, “눈·피부에 닿거나 마실 경우 인체에 치명적인 손상을 입힐 수 있습니다” 등의 취급상 주의문구를 표시해야 한다.

3. 기구 또는 용기·포장

- 가. 식품포장용 랩을 사용할 때에는 섭씨 100도를 초과하지 않은 상태에서만 사용하도록 표시해야 한다.
- 나. 식품포장용 랩은 지방성분이 많은 식품 및 주류에는 직접 접촉되지 않게 사용하도록 표시해야 한다.
- 다. 유리제 가열조리용 기구에는 “표시된 사용 용도 외에는 사용하지 마십시오” 등을 표시하고, 가열조리용이 아닌 유리제 기구에는 “가열조리용으로 사용하지 마십시오” 등의 표시를 해야 한다.

4. 건강기능식품

- 가. “음주전후, 숙취해소” 등의 표시를 하려는 경우에는 “과다한 음주는 건강을 해칩니다” 등의 표시를 해야 한다.
- 나. 아스파탐을 첨가 사용한 제품에는 “페닐알라닌 함유”라는 표시를 해야 한다.
- 다. 별도 포장하여 넣은 신선도 유지제에는 “습기방지제”, “습기제거제” 등 소비자가 그 용도를 쉽게 알 수 있도록 표시하고, “먹어서는 안 됩니다” 등의 주의문구도 함께 표시해야 한다. 다만, 정보표시면 등에 표시하기 어려운 경우에는 신선도 유지제에 직접 표시할 수 있다.
- 라. 삭제 <2020. 9. 9.>
- 마. 건강기능식품의 섭취로 인하여 구토, 두드러기, 설사 등의 이상 증상이 의심되는 경우에는 신속하게 신고할 수 있도록 제품의 용기·포장에 “이상 사례 신고는 1577-2488”의 표시를 해야 한다.