

안전한 먹거리 어떻게 알 수 있을까요?

- 식품관련 제도 · 인증 -



(사)전국주부교실중앙회 ·



농림수산식품부

목 차

◆ 이력추적제도	4
• 농산물 이력추적관리제도	4
• 쇠고기 이력추적제도	7
• 수산물 이력 추적제도	8
◆ HACCP (위해요소중점관리제도)	9
◆ GAP (우수농산물관리제도)	12
◆ 친환경농산물 인증제도	13
◆ 지리적표시제도	15
◆ 축산물 등급제도	17
◆ 방사선조사식품 표시제도	19
◆ 유전자재조합식품 표시제도	21
◆ 원산지 표시제도	24
◆ 가공식품 KS마크	30
◆ 전통식품 품질인증제도	31
◆ 식품명인 인증제도	31

◆ 이력추적제도

■ 이력추적제도란?

- 식품의 생산부터 판매단계까지 식품의 모든 이력정보를 기록·관리하는 것으로서 식품안전성 문제발생시 이력을 역 추적하여 신속한 원인규명 및 필요한 조치를 할 수 있어 식품안전성 체계 구축에 크게 기여할 수 있는 제도입니다.
- 국제식품교역이 활발해지면서 식품안전성 문제로 인해 추적성에 대한 요구가 커지고 있어 각 국가들은 수입농축산물과 국내의 소비자 안전에 있어 이력추적제도를 실시하고 있습니다.

농산물 이력추적관리제도

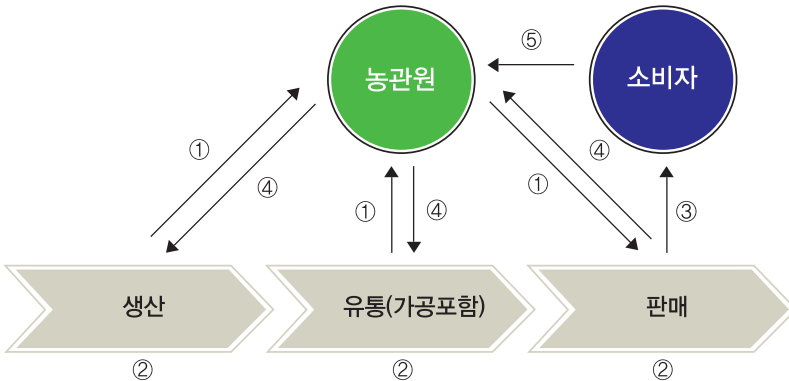
■ 농산물이력추적관리



농산물이력추적관리

- 우리나라는 2005년 8월에 농산물품질관리법을 개정·공포하여 공식적으로 이력추적제도를 도입하여 이력추적관리제도 실시를 희망하는 농산물에 자율 등록 방식으로 적용하였습니다.
- 농산물을 생산단계부터 판매단계까지 각 단계별로 정보를 기록·관리하여 해당 농산물의 안전성 등에 문제가 발생할 경우 해당 농산물을 추적하여 원인규명 및 필요한 조치를 할 수 있도록 관리하는 것을 말합니다.

[농산물이력추적관리(Traceability)]



- ① 농관원에 이력추적관리등록 신청
- ② 이력추적관리등록자(생산, 유통, 판매단계)의 관련정보 기록보관
- ③ 이력추적농산물판매
- ④ 각 단계별 이력추적
- ⑤ 소비자가 농산물의 이력정보 확인

□ 표시사항



이 상품은 농산물 품질관리법에 의해 관리된
농산물이력추적관리품 입니다.

원산지(시도/시군구)			
품목(품종)		GMO 여부	
종량 · 개수		등급	
생산자(작목반명)	성명		
	주소(전화번호)		
수확 후 관리시설	시설명		
	주소(전화번호)		
이력추적관리번호	①	00001-0600001	

이력추적정보조회

홈페이지 : www.farm21able.co.kr

핸드 폰 : + NATE magic



농산물이력추적관리의 대상품목

구 분 (105품목)	작 물 명
식량작물 (10)	쌀, 콩, 보리쌀, 밀, 옥수수, 고구마, 팥, 감자, 호밀, 귀리
특용작물 (4)	참깨, 들깨, 땅콩, 녹차잎
약용작물 (34)	구기자, 당귀, 맥문동, 울무(의이인), 작약, 황기, 인삼, 천궁, 오미자, 지황, 매(산약), 황금, 산수유, 시호, 오갈피(오가피), 은조롱(백수오), 하수오, 택사, 향부자, 도라지(길경), 국화(감국), 감초, 배초향(곽향), 독활, 잔대(사삼), 쇠무릎(우슬), 삼백초, 백출, 복분자, 더덕, 잇꽃(홍화), 둥굴레(위유), 취나물, 고사리
버섯 (10)	양송이, 느타리, 팽이, 영지, 복령, 동충하초, 노루궁뎅이, 천마, 새송이, 표고
채소 (30)	고추, 배추, 수박, 딸기, 마늘, 오이, 무, 참외, 파, 양파, 호박, 상추, 토마토, 시금치, 당근, 가지, 멜론, 생강, 양배추, 미나리, 착색단고추(파프리카), 결구상추, 엔디브, 들깻잎, 케일, 피망, 치커리, 기타 쌈채류, 부추, 콩나물
과수·수실 (17)	사과, 배, 감, 포도, 복숭아, 자두, 대추, 매실, 참다래, 유자, 양앵두, 살구, 감귤, 밤, 호도, 잣, 무화과



쇠고기 이력추적제도

■ 쇠고기 이력추적제란?

- 소비자 피해를 최소화하고 둔갑판매를 방지, 국내산 쇠고기의 소비 확대와 소산업 발전을 위해 쇠고기 이력추적시스템을 도입하였습니다. 2009년 6월 22일부터 본격 시행되어 유통단계까지 확대 시행하게 되었습니다.
- 소의 출생에서부터 도축, 포장처리, 판매에 이르기까지의 정보를 기록하고 관리해 위생이나 안전에 문제가 발생할 경우 그 이력을 추적해 신속하게 대처하기 위한 제도입니다.
- 쇠고기이력추적시스템 실시로 소개체별 식별번호를 부여함으로써 소비자가 구입한 쇠고기에 관한 모든 정보(품종, 성별, 등급, 출생지, 사육지, 도축일자 및 도축업자 결과 등)를 인터넷을 통해 확인할 수 있습니다.

■ 쇠고기 이력추적제 절차



수산물 이력 추적제도

■ 수산물 이력제란?



□ 2008년 8월부터 실시한 수산물이력제(Seafood Traceability System)는 어장에서 식탁에 이르기까지 수산물의 이력 정보를 기록, 관리하여 소비자에게 공개함으로써 수산물을 안심하고 선택할 수 있도록 도와주는 제도입니다.

■ 수산물 이력제 필요성

- 소비자는 상품의 유통경로가 투명해져서, 문제가 발생하였을 때 신속한 원인규명 및 상품회수가 가능하므로 수산식품을 믿고 살 수 있습니다.
- 생산자는 수산물에 대한 품질 및 위생정보를 효과적으로 관리할 수 있고 축적된 정보로 소비패턴 및 니즈를 파악할 수 있습니다.
- 국제적으로는 위생부분의 국제기준을 준수하여 국내 수산물의 국제 경쟁력을 높일 수 있습니다.

■ 표시사항



수산물에 대한 이력정보는 www.fishtrace.go.kr에 접속하여 구입하신 상품의 겹포장에 부착된 13자리 식별번호를 입력하시면 조회하실 수 있습니다.

◆ HACCP(위해요소중점관리제도)

■ HACCP 제도란?

- HACCP는 위해요소분석(Hazard Analysis)과 중요관리점(Critical Control Point)의 영문 약자로서, ‘식품위해요소중점관리기준’으로 일반적으로 일명 ‘햇썩’ 이라 한다.



- HACCP는 위해방지를 위한 사전 예방적 식품안전관리체계입니다.
 - 식품의 원재료부터 제조, 가공, 보존, 유통, 조리단계를 거쳐 최종소비자가 섭취하기 전까지의 각 단계에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명하고,
 - 이를 과학적이고 체계적인 위해관리하기 위한 중요관리점을 결정하여 자율적, 체계적, 효율적인 관리로 식품의 안전성을 확보하기 위한 과학적인 위생관리체계입니다.

■ HACCP제도 필요성

- HACCP제도는 식품위생상 위해요인을 사전에 분석하고 주요작업단계에 중요관리점을 설정·관리함으로써 위해요인을 제거·감소시키는 위해의 사전예방체계입니다.

- 식중독의 원인인 병원성대장균등을 제품완성 이전에 사전 제거하여 위해축산물의 유통을 원천적으로 차단합니다.

구 분	HACCP의 위생관리체계	종전의 위생관리체계
특징	위해의 사전 예방	위해의 사후통제
품질관리대상	작업공정	최종제품
	작업공정의 사전관리	제품에 대한 사후 샘플검사
	전제품의 완전성 확보	최종제품 불량을 최소화

■ 국내 HACCP 적용분야

- HACCP은 식품의약품안전청의 일반식품분야와 농림수산식품부의 축산식품분야로 나뉜다.



[농림수산식품부 마크]



[식약청 마크]

 식품의약품안전청 Korea Food & Drug Administration	자율적용체제 > 모든식품품목 (현재)	의무적용, 자율적용 병행(2006년 이후) * 의무적용품목 : 7개품목 * 자율적용품목 : 의무적용 이외 모든 식품품목
 농림수산식품부 Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries	도축장 > 축산물작업장 (2007년 7월)	의무적용, 자율적용 병행(현재) * 의무적용 : 도축장 * 가공장 : 희망업체별 자율적용

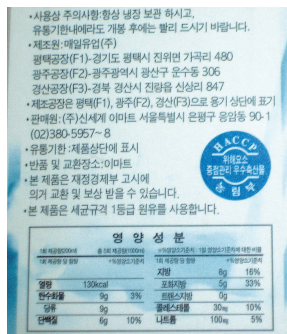
■ 식품의약품안전청 HACCP 적용품목

의무적용품목	
일반식품	• 어육가공품 중 어묵류 • 냉동수산식품 중 어류 · 연체류 · 패류 · 갑각류 · 조미가공품 • 냉동식품 중 피자류, 만두류, 면류 • 병과류 • 비가열음료 • 레토르트식품 • 김치류 중 배추김치
축산식품	• 육류 중 쇠고기, 돼지고기, 닭고기 • 가공식품류 중 햄, 소시지, 양념육류, 분쇄가공육제품 • 유가공류 중 우유류, 지즈류, 버터류

* **레토르트식품이란?** 저장을 목적으로 한 가공식품. 조리가공한 여러 가지 식품을 일종의 주머니에 넣어 밀봉한 후 고압가열살균술(retort)에 넣어 고온에서 가열살균하여, 공기와 광선을 차단한 상태에서 장기간 식품을 보존할 수 있도록 만든다. (ex : 햄버거)

■ HACCP 적용식품은 어떻게 구입하나요?

□ 제품 포장지에 인쇄된 HACCP 마크를 확인하고 구입하면 됩니다.



◆ GAP (우수농산물관리제도)



■ GAP(Good Agricultural Practices)란?

- 농산물의 안전성을 확보하기 위하여 농산물의 생산, 수확, 포장단계까지 철저한 관리를 통해 소비자가 안전한 농산물을 먹을 수 있게 인증해주는 제도입니다.
- 벼, 쌀, 옥수수, 오가피, 채소, 과일 등 총 105개 품목에서 엄격한 심사를 거쳐 GAP인증을 받습니다.
- GAP인증 농산물은 소비자가 농산물 생산정보를 직접 확인할 수 있으며, 생산부터 포장단계까지 농약·중금속 등 위해요소를 관리하여 문제가 발생하면 해당 농산물을 역추적하여 신속히 조치함으로써 소비자에게 안전한 먹을거리를 제공할 수 있습니다.

■ 표시사항

 우수농산물인증 인증기관 : 인증번호 :	* 이 상품은 농산물품질관리법에 의한 우수농산물인증품입니다.	
구분	기재내용	
원산지(시도, 시군구)		
품목(품종)		GMO여부
중량, 개수		등 급
생산자(작목반명)	성 명	
	주소 (전화)	
우수농산물관리시설	시 설 명	
	주소 (전화)	
이력추적관리번호		

◆ 친환경농산물 인증제도

■ 친환경농산물 인증제도란?

- 소비자에게 보다 안전한 친환경농산물을 전문인증기관이 엄격한 기준으로 선별·검사하여 정부가 그 안전성을 인증해 주는 제도입니다.

■ 친환경 농산물의 종류 및 기준

인증종류	주요 인증기준
	- 유기합성농약 : 일체 사용하지 않음 - 화학비료 : 일체 사용하지 않음 (전환기간 : 다년생 작물 3년, 그 외 작물 2년)
	- 유기합성농약 : 사용하지 않음 - 화학비료 : 권장시비량의 1/3이내 사용
	- 화학비료 : 권장시비량의 1/2이내 사용 - 농약 살포횟수 : “농약안전사용기준”의 1/2 이하 - 사용 시기 : 안전사용기준 시기의 2배수 적용 - 제초제 : 사용하지 않아야 함 - 잔류농약 : 식품의약품안전청장이 고시한 “농산물의 농약잔류 허용기준”의 1/2 이하

친환경 축·수산물의 종류 및 기준

인증종류	주요 인증기준
	유기농산물 인증기준에 맞게 재배, 생산된 「유기사료」를 급여하면서 인증기준을 지켜 생산한 축산물
	항생·항균제 등이 첨가되지 않은 「일반사료」를 급여하면서 인증 기준을 지켜 생산한 축산물
	양식어류, 양식패류, 양식해조류 별로 구분 양식장환경, 종묘, 양식밀도 및 시설기준, 양식관리, 수산용 동물용의약품사용, 생산기자재 위생관리, 사료관리, 생산물의 기준 및 검사, 생산물의 채취, 운반관리, 양식기간, 특정화학물질의 사용금지 규정



◆ 지리적표시제도

■ 지리적표시제도란?



[지리적표시제도 마크]

- “지리적표시”라 함은 농산물 및 그 가공품(수산물을 주 원료 또는 주재료로 한 가공품을 제외한다.)의 명칭·품질 기타 특징이 본질적으로 특정지역의 지리적 특성에 기인하는 경우 당해 농산물 및 그 가공품이 그 특정지역에서 생산된 특산물임을 표시하는 것을 의미 합니다.

■ 지리적표시 등록은?

- 보성녹차, 영양고춧가루, 의성마늘, 성주참외, 횡성한우고기, 한산모시, 제주돼지고기, 청양고추, 고창복분자 등 50여 가지 이상의 농산물이 지리적 표시제품으로 등록되어 있습니다.
- 보르도 포도주나 코냑 브랜드 뿐만 아니라 지역 명칭에서 유래된 샴페인으로 더 알려진 ‘상파뉴 발포성 와인’ ‘스카치 위스키’ ‘아르덴 치즈’ 등이 대표적인 지리적표시제 상품입니다.
- 지리적표시는 반드시 지리적 명칭(특정한 지역, 지방, 산, 하천 등의 명칭)이어야 하며, 지리적 명칭과 관련이 없는 브랜드는 상표로는 가능하나 지리적 표시의 대상은 아닙니다.

□ 지리적표시 인증받은 상품은?



◆ 축산물 등급제도

■ 축산물 등급제도란

- 우리 식생활에 이용되는 축산물(쇠고기, 돼지고기, 계란)의 품질을 정부가 정한 일정 기준에 따라 구분하여 품질을 차별화함으로써 소비자에게 구매지표를 제공하고, 생산자에게는 보다 좋은 품질의 축산물을 생산하게 하여, 축산물 유통을 원활하게 하는 생산자·유통업자·소비자 모두를 위한 제도입니다.

■ 소도체 등급표시

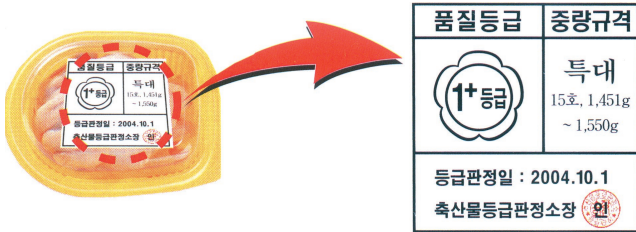
구 분		육 질 등 급					
		1 ⁺⁺ 등급	1 ⁺ 등급	1등급	2등급	3등급	등외(D)
육량등급	A등급	1 ⁺⁺ A	1 ⁺ A	1A	2A	3A	
	B등급	1 ⁺⁺ B	1 ⁺ B	1B	2B	3B	
	C등급	1 ⁺⁺ C	1 ⁺ C	1C	2C	3C	
	등외(D)						

■ 돼지도체 등급표시

구 분		육 질 등 급				
		1 ⁺ 등급	1등급	2등급	3등급	등외(D)
규격등급	A등급	1 ⁺ A	1A	2A	3A	
	B등급	1 ⁺ B	1B	2B	3B	
	C등급	1 ⁺ C	1C	2C	3C	
	D등급	1 ⁺ D	1D	2D	3D	
	등외	E				

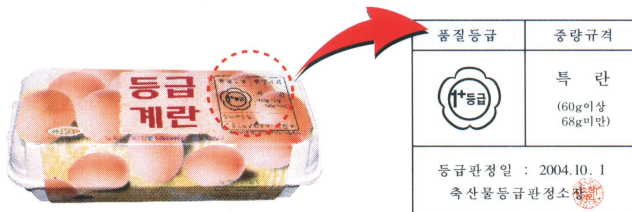
■ 닭고기 등급표시

품질등급 : 1+등급, 1등급, 2등급의 3개 등급



■ 달걀 등급표시

품질등급 : 1+등급, 1등급, 2등급, 3등급



축산물 안전취급을 위한 4가지 원칙

- 깨끗이 씻으세요 (Clean)
- 날 것과 익은 것은 분리하세요 (Separate)
- 완전히 익히세요 (Cook)
- 안전온도에서 보관하세요 (Chill)

◆ 방사선조사식품 표시제도

■ 방사선조사식품이란?



[방사선조사식품 마크]

□ 식품을 일정시간 동안 발아억제, 숙도지연, 식품의 보존성 향상, 식품에 오염된 병원균, 기생충 및 해충 사멸 등을 위하여 이온화 에너지(방사선에너지)에 노출시켜 처리한 식품을 방사선조사식품(irradiated food)이라 합니다. 우리나라는 식품위생법시행령 제7조제6호가목에 식품조사 처리업이 규정되어 있습니다.

- 방사선이 조사된 식품에는 포장 또는 용기에 직경 5cm이상의 크기로 조사마크를 표시하여야 합니다.
- 전자레인지의 전자파나 자외선 살균시의 자외선 등과 마찬가지로 식품의 방사선 조사처리도 같은 원리를 이용합니다.

■ 방사선조사식품과 방사능오염식품의 차이점

- 방사선조사 과정에서 식품을 얼마나 오래 노출시키든지, 또 식품에 얼마나 많은 에너지가 흡수되는지 관계없이 식품의 방사능은 증가하지 않는다.

방사선 조사식품

발아억제, 숙도조절, 식중독균 및 병원균의 살균, 기생충 및 해충사멸을 위해 이온화 에너지로 처리한 식품을 말합니다.

방사능 오염식품

핵반응기 누출사고 또는 핵실험에서 발생된 방사능 물질에 의해 비의도적으로 오염된 식품을 말합니다. 방사능 오염식품은 보존성과 위생적으로 품질을 향상시킨 조사식품과는 전혀 다른 것입니다.

■ 방사선조사식품 표시 규정

- 방사선조사식품은 처리사실에 대해 표시하거나 국제 로고인 Radura 심볼을 표시해야 합니다. (소비자에게 선택의 기회 제공)
- “미생물 관리를 위해 방사선 조사” 또는 “포자억제물 위해 방사선조사” 등과 같이 라벨에 방사선조사 이유 표시 합니다.



◆ 유전자재조합식품 표시제도

■ 유전자재조합식품이란?

- 유전자재조합 기술을 이용하여 재배 또는 육성된 농, 수, 축산물, 미생물 및 그 산물을 이용하여 제조 가공한 식품 또는 식품첨가물을 말합니다.
- 유전자재조합식품은 그 동안 먹어왔던 식품이 아니기 때문에 과학적 안전성 평가 심사를 거쳐 안전성이 입증된 제품만 시중에 생산, 유통, 판매가 가능해집니다.

■ 유전자변형농산물(GMO)

- 유전자를 인공적으로 분리·결합하여 자연교잡에서는 육성되지 않는 의도한 특성(제초제저항, 내병·내충, 품질의 특성화 등)을 갖도록 한 농산물 - [농산물품질관리법]
- 아직까지 인체 및 환경에 대한 위해성의 명백한 과학적 근거는 없으나 국민건강 및 자연생태계의 보전을 위하여 미래의 잠재적 영향이 우려되므로 정확한 표시 제도를 실시하여 소비자가 유전자변형농산물 여부를 알고 선택하도록 정보를 주고 있습니다.
- GMO 안전성은 식품의약품안전청의 심사위원회에서 평가하고 있으며 먼저 기존의 일반 농산물과 GMO가 차이가 있는지를 검토하며, 차이가 있다면 그 물질이 독성이나 알레르기성이 있는지, 영양적 측면에서 영향을 미치는지 여부에 대해 평가합니다.

■ 표시 대상 식품

- 콩, 옥수수, 면화, 유채, 알팔파, 사탕무를 주요 원재료로 사용하여 제조, 가공한 식품 중 최종제품에 유전자재조합 DNA나 외래단백질이 남아 있는 모든 가공식품

구 분	표시를 해야 하는 경우	표시를 하지 않는 경우
농산물	• 식약청이 승인한 모든 GMO농산물 (콩, 옥수수, 면화, 유채, 사탕무와 이들의 새싹채소)	• 구분 관리된 농산물 - 구분유통증명서 또는 정부증명서 제출 * 3% 이하는 비의도적 혼입치로 인정
가공식품 · 건강기능식품	• GMO 농산물을 주요 원재료로 사용하여 제조·가공 후 유전자재조합 DNA 또는 외래단백질이 남아 있는 모든 식품	• 구분 관리된 농산물을 사용한 경우 * 3% 이하는 비의도적 혼입치로 인정 • GMO농산물을 사용하였어도, - GMO 농산물이 함량 5순위에 해당되지 않는 경우 - 최종제품에 유전자재조합 DNA 또는 외래단백질이 남아 있지 않은 경우 * 간장, 식용유, 당류, 주류(맥주, 위스키, 브랜디, 리큐르, 증류주, 기타 주류 등)

* 식별방법으로 유전자재조합식품 여부를 확인 할 수 있습니다.

LMO(Living Modified Organisms)

생명공학기술을 이용하여 얻어진 새로운 유전물질의 조합을 포함하고 있는 모든 살아있는 생물체(살아있는 유전자 변형생물체)

GM식품(Genetically Modified Food)

생물의 유전자중 유용한 유전자만을 취하여 다른 생물체의 유전자와 결합 시키는 등의 유전자재조합기술을 활용하여 재배·육성된 농·축·수산물 등을 원료로 하여 제조·가공한 식품 - [식품위생법]

■ 유전자재조합식품 식별방법은?



유전자재조합 식품 표시는 이렇게 하여야 합니다.

1

제품의 용기나 포장에 바탕색과 구별되는 색깔과 활자(10포인트이상)로 주표시면이나 원재료명 옆에 표시



2

제품의 주표시면

- 「유전자재조합식품」 또는
- 「유전자재조합○○포함식품」으로 표시합니다.

3

원재료명 옆

제품명 : 00 / 식품유형 : 00
중량 : 00g
원재료명 및 함량 : 콩(유전자재조합)
00%, 00, 00, 00, 00
제조/판매업소명 : 0000 (주)



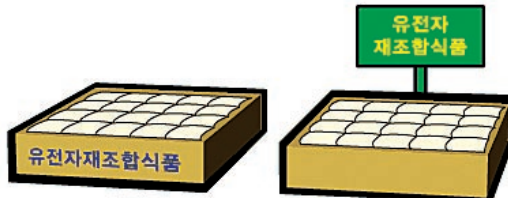
- 콩(유전자재조합) 또는 콩(유전자재조합원콩)
- 옥수수(유전자재조합) 또는 옥수수(유전자재조합원옥수수)로 표시합니다.

4

유전자재조합 여부를 알수 없는 경우에는 「유전자재조합○○포함가능성 있음」으로 표시할 수 있습니다.

5

즉석에서 만들어 판매하거나 두부류등을 위생 상자를 사용하여 판매하는 경우에는 진열 상자나 별도 게시판에 표시할 수 있습니다.



◆ 원산지 표시제도

■ 원산지 표시제도란?

- 외국의 농수산물도 국내 농수산물로 판매되는 부정유통을 막아 생산자에게 정당한 이득을 보장하고 소비자에게는 정확한 정보제공을 위해 도입한 제도입니다.
- 수출입품에 대해서는 1991년 7월부터, 국내 유통 농수산물과 가공식품에 대해서는 1993년 6월부터 도입되었다.
- 적용법규는 국내 유통 농산물·가공식품의 경우 ‘농산물 품질관리법’, 수산물·수산물가공품의 경우 ‘수산물품질관리법’, 수출입품은 ‘대외무역법’에 의합니다.
- 원산지표시제도는 국제규범에서 허용하고 있는 제로도서 미국, EU, 일본 등 대부분의 국가가 원산지 표시제도를 운영하고 있습니다.

■ 원산지 표시 품목

- 축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기)은 모든 일반음식점, 휴게음식점, 위탁급식영업소, 집단급식소에서 원산지 등 표시
- 쌀과 김치는 일반음식점(100㎡이상)에서 원산지표시를 의무화하게 되었습니다.

구 분	표 시 대 상
쇠고기의 식육·포장육·식육가공품	구이용, 타용, 찜용, 튀김용, 육회용 등 모든 용도로 조리하여 판매·제공하는 것 * 조리하여 판매 또는 제공할 목적으로 보관·진열하는 경우 포함.
돼지고기, 닭고기의 식육·포장육	구이용, 탕용, 찜용 또는 튀김용으로 조리하여 판매·제공하는 것.
쌀(밥류)	밥으로 제공하는 것(죽, 식혜, 떡 및 면류 제외)
배추김치	절임, 양념혼합, 발효 또는 가공 등의 과정을 거쳐 반찬으로 제공되는 것.

■ 원산지 표시 방법

- 포장된 농산물 및 농산물 가공품은 쉽게 알아볼 수 있는 곳에 표시를 해야 합니다.
단, 포장된 가공품은 “성분(원재료) 및 함량” 표시란에 추가하여 표시합니다.

〈음식점 원산지 표시〉

- 100㎡이상 식품접객업 중 대통령령으로 정하는 영업자(일반음식점, 휴게음식점, 위탁급식업 등)의 쌀, 김치류 축산물(소·돼지·닭고기)
- 집단급식소 및 100㎡미만 식품접객업 중 대통령령으로 정하는 영업자(일반음식점, 휴게음식점, 위탁급식업 등)의 축산물(소·돼지·닭고기)

〈수산물 표시〉

- 포장하여 판매하는 경우 포장에 직접 인쇄하거나 스티커, 라벨지를 부착하여 표시하고 용기에 넣거나 날개로 판매하는 경우 용기에 표시하거나 풋말, 스티커, 안내판 등으로 표시해야 합니다.
- 수족관에서 판매하는 경우 국산과 수입산이 섞이지 않도록 구획을 나누어 풋말, 안내판 등으로 표시해야 합니다.

〈쇠고기 표시〉

구분	표시방법	예 시
국내산	“국산” 또는 “국내산”이라는 표시 옆에 괄호로 식육의 종류를 “한우”, “젓소”, “육우”로 구분하여 표시	갈비 국내산(한우) 등심 국산(육우) 갈비 국내산(젓소)
	수입생우를 국내에서 6개월 이상 사육한 경우 식육의 종류와 수입국가명을 함께 표시	갈비 국내산(육우, 미국산)
수입산	수입국가명을 “○○(국가명)” 또는 “○○산”으로 표시	갈비(미국산)
혼합	*수입 생우 6개월 미만 사육된 경우 포함 원산지 또는 식육의 종류가 다른 쇠고기를 혼합한 경우 혼합된 사실을 표시	갈비(국내산 한우와 호주산 혼합) 갈비(국내산 한우와 육우를 혼합) 설령탕(국내산 한우사골육수와 호주산 혼합)

〈돼지고기, 닭고기의 표시방법〉

구분	표시방법	예 시
국내산	“국산” 또는 “국내산”이라고 표시	삼겹살(국내산) 삼계탕(국내산) 삼겹살(미국산)
수입산	돼지고기, 닭고기의 경우에는 수입국가명을 “○○(국가명)” 또는 “○○산”으로 표시 * 수입돼지 2개월 미만, 수입닭 11개월 미만 사육포함	삼겹살(국내산과 미국산 혼합)
혼합	원산지 또는 식육의 종류가 다른 쇠고기를 혼합한 경우 혼합된 사실을 표시	닭도리탕(국내산과 중국산 혼합)

〈쌀(찐쌀 포함)의 표시방법〉

구분	표시방법	예 시
국내산	“국산” 또는 “국내산”이라고 표시	밥(쌀 국내산)
수입산	수입국가명을 “○○(국가명)” 또는 “○○산”으로 표시	밥(쌀 중국산) 김밥(찐쌀 중국산)
혼합	원산지가 다른 쌀이 혼합되었을 경우에는 그 혼합된 사실을 기재하고, 쌀과 잡곡을 혼합하였을 경우에는 쌀의 원산지를 표시	밥(국내산 쌀과 중국산 혼합) 잡곡밥(쌀 중국산)

〈김치류(배추김치에 한함)의 표시방법〉

구분	표시방법	예 시
배추 국내산	국내산 배추를 주원료로 사용하여 국내에서 제조, 가공한 경우에는 배추의 원산지를 “국산” 또는 “국내산”으로 표시	배추김치(배추 국내산)
배추 수입산	수입산 배추를 주원료로 사용하여 국내에서 제조, 가공한 경우에는 배추의 수입국가명을 표시	배추김치(배추 중국산)
배추 혼합	원산지가 다른 배추를 혼합한 경우에는 그 혼합 사실을 표시	배추김치(국내산 배추와 중국산 배추 혼합)
김치 국내산	국내에서 제조, 가공한 배추김치의 원료 농산물들이 모두 국내산일 경우에는 “국산” 또는 “국내산”으로 표시할 수 있음	배추김치(국내산)
김치 수입산	외국에서 제조, 가공한 배추김치의 경우 수입국가명을 표시	배추김치(중국산)

〈그 밖의 공통사항〉

표시방법	예 시
쇠고기, 돼지고기, 닭고기를 섞은 경우 각각의 원산지 등을 표시	햄버그스테이크 (쇠고기: 국내산한우, 돼지고기: 덴마크산)
국내산 축산물, 쌀 또는 배추를 사용한 경우에는 “국내산”으로 표시하는 대신에 이를 생산하는 시·군·구명으로 표시 할 수 있음.	
취급하는 메뉴의 원산지나 식육의 종류가 동일하다면 일괄 표시할 수도 있음.	우리업소의 갈비는 “국산 한우”만 사용

- 한우 : 우리나라 고유의 소품종으로 노란빛을 띤 갈색 소
- 젓소 : 송아지를 낳은 경험이 있는 젓소로 우유생산을 주된 목적으로 사육된 소
- 육우 : 육우종, 교잡종, 젓소수소 및 송아지를 낳은 경험이 없는 젓소합소에서 생산된 고기

■ 원산지 표시 방법 예시



■ 식육 혹은 포장육 표시 방법 예시

〈쇠고기〉	
부위명	등심
등급	1"등급
용도	구이
100g 당 가격	6,000원
원산지	국내산(한우고기)

등심 1"등급 구이용 국내산(한우고기)	
	100g(리원) 총량(g)
	6,000원 150g
	9,000원



음식점 원산지 표시 예시

메뉴	
 쇠고기 갈비 (국내산 한우)	38,000원 (200g)
 쇠고기 등심스테이크 (호주산)	27,000원 (200g)
 쇠고기 갈비찜 (미국산)	25,000원 (200g)
 쇠고기 갈비탕 (국내산 한우)	10,000원
 궁기밥 (쌀 : 국내산)	1,000원
 배추김치 (중국산)	

- 원산지나 식육의 종류가 동일한 경우 일괄표시 가능
- 우리 업소에서는 “국내산 한우 쇠고기”만 사용합니다.
- 우리 업소에서는 “덴마크산 삼겹살”만 사용합니다.
- 우리 업소에서는 “국내산 쌀”만 사용합니다.

◆ 가공식품 KS마크

■ 가공식품 KS인증제도란?



[가공식품 인증마크]



[가공식품표시사항]

- 합리적인 식품 및 관련 서비스의 표준을 제정·보급함으로써 가공식품의 품질과 관련 서비스를 향상시키기 위해 만들어진 제도입니다.
- 현재까지 총 39개품목 145공장(96개 업체)에서 가공식품 KS 인증을 받습니다.
- KS 인증제품은 연 2~4회의 시판품 조사, 3년 마다 정기심사를 통해 철저한 재심사를 합니다.
- 시판품 조사 및 정기심사 결과 제품이 표준에 적합하지 않거나 공장의 생산여건상 가공식품 KS 표시품 생산이 곤란하다고 인정될 경우에는 엄중한 처분을 합니다.

◆ 전통식품 품질인증제도

▣ 전통식품 품질 인증 제도란?



- 국내산 농수산물을 주원(재)료로 하여 제조·가공·조리되어 우리 고유의 맛·향·색을 내는 우수한 전통식품에 대하여 정부가 품질을 보증하는 제도로 생산자에게는 고품질의 제품생산을 유도하고, 소비자에게는 우수한품질의 우리 전통식품을 공급하는데 있습니다.

◆ 식품명인 인증제도

▣ 대한민국 식품명인표시



[대한민국식품명인 마크]

- 우수한 우리 식품의 계승·발전을 위하여 식품제조, 가공, 조리 등 분야를 정하여 우수한 식품기능인을 명인으로 지정 합니다.
- 지정분야 : 전통식품명인, 일반식품명인
- 지정대상
 - 해당 식품 제조, 가공, 조리 등 분야에 계속하여 20년 이상 종사한 자
 - 전통식품의 제조, 가공, 조리방법을 원형대로 보전하고 있으며, 이를 그대로 실현할 수 있는 자
 - 식품명인으로부터 전수교육을 5년 이상 이수 후 10년 이상 그 업에 종사한 자



소비생활에서 입은 피해는 이곳에 신고해 주십시오

(사)전국주부교실중앙회

전화 : 2266-5870, 2273-2485, 2273-6300
FAX : 2279-9341 E-Mail : nhc01@chol.com
홈페이지 및 인터넷소비자상담 : www.nhc.or.kr