Ⅱ. 일 본

Ⅱ. 일 본

□ 도입 취지 및 특징

○ 소비자에게 판매되는 모든 음식료품에 품질표시가 의무화 되어있음

○ 식품의 다양화, 소비자의 식품의 품질 및 안전성이나 건강에 대한 관심이 고조됨에 따라 식품의 표시 제도를 충실화하고 강화하는 관점에서 1999년에 JAS법이 개정되어 일반소비자용으로 판매되는 모든 음식료품 중에서 신선식품에 대해서는 2000년 7월부터 원산지 등의 표시가, 가공식품에 대해서는 2001년 4월부터 원재료명 등의 표시가 의무화 되고 있음

○ 그 구체적인 표시사항, 표시방법 등은 가공식품 품질표시기준, 신선식품 품질표시기준, 유전자재조합에 관한 표시기준, 현미 및 정미 품질표시기준, 수산물 품질표시기준 등 음식료품의 종류에 따라 정해져 있음

□ 품목별 표시개요

○ 농산물의 표시사항 : 【명칭】, 【원산지】

○ 수산물의 표시사항 : 【명칭】, 【원산지】, 【해동】, 【양식】

○ 축산물의 표시사항 : 【명칭】, 【원산지】

○ 현미 및 정미의 표시사항 : 【명칭】, 【원료현미】, 【내용량】, 【정미연월일】, 【판매업자 등의 성명 또는 명칭, 주소 및 전화번호】

○ 가공식품의 표시사항 : 【명칭】, 【원재료명】, 【원료원산지명】, 【내용량】, 【상미기한】, 【보존방법】, 【제조업자 등의 성명 또는 명칭 및 주소】

1. 일본의 라벨링 표시기준

가. 농산물 품질표시 방법

1) 농산물 용어정의(버섯류, 산채류 및 죽순을 포함)

○ 미곡(수확 후 조정, 선별, 세척 등을 실시한 것, 단순히 절단한 것 및 정맥 또는 잡곡을 혼합한 것을 포함) : 현미, 정미(용기에 넣은 것이나 포장된 것은 별도 표시제도 적용)

○ 잡곡(수확 후 조정, 선별, 물로 씻는 것 등을 실시한 것 및 단순히 절단한 것을 포함) : 옥수수, 조, 히네, 곁, 기미, 수수, 그 외의 잡곡

○ 콩류(수확 후 조정, 선별, 물로 씻는 것 등을 실시한 것 및 단순히 절단한 것을 포함하고 미성숙의 것을 제외) : 대두, 팥, 강낭콩, 완두콩, 누에콩, 녹두, 낙화생, 그 외의 콩류

○ 야채(수확 후 조정, 선별, 세척한 것, 단순 절단한 것 및 단순 냉동한 것을 포함) : 근채류, 엽경채류, 과채류, 향신야채류, 버섯류, 산채류, 과실적야채(딸기, 바나나, 멜론 등), 기타야채

○ 과실(수확 후 조정, 선별, 세척한 것, 단순 절단한 것 및 단순 냉동한 것을 포함) : 감귤류, 인과류, 핵과류, 각과류, 열대성 및 아열대성 과실, 기타과실

2) 필요 표시사항 : 명칭과 원산지 2가지

○ 명칭 : 그 내용을 나타내는 일반적인 명칭을 기재

○ 원산지 :

- 국산품에 있어서는 도도부현명을 기재(시읍면명 그 외 일반적으로 알려져 있는 지명을 원산지로서 기재할 수 있음)
- 수입품에 있어서는 원산국명을 기재(일반적으로 알려져 있는 지명을 원산지로서 기재할 수 있음)
- 복수의 원산지에서 같은 종류의 농산물을 혼합하고 있는 경우는, 전체중량에 차지하는 비율이 높은 것으로부터 순서로 기재. 또한 원산지가 다른

여러 종류의 농산물을 섞어 담은 포장은 각각의 농산물의 명칭에 원산지를 병기

○ 용기에 넣거나 또는 포장하여 판매하는 경우
- 특정상품의 판매와 관련되는 계량에 관한 정령(1993년 정령 제249호) 제5조에 규정하는 특정상품이며 용기에 넣거나 또는 포장된 것에 대해서는 판매업자가 그 용기 또는 포장에 표시해야 할 사항은 전항 각 호에 열거한 것 외에 내용량, 판매업자의 이름 또는 명칭 및 주소로 함
- 용기 또는 포장에 인쇄하여 표시할 때의 문자의 크기 : 용기 또는 포장에 인쇄하는 표시에 이용하는 문자는 일본공업규격 Z8305(1962)에 규정하는 8포인트 활자이상의 크기가 통일된 활자를 사용

3) 표시하는 곳

○ 소매업자는 용기 혹은 포장의 보기 쉬운 개소, 또는 상품에 근접한 게시, 기타 보기 쉬운 장소에 표시를 해야 함

○ 유통업자는(도매업자, 중간도매업자, 수입업자 등) 용기 혹은 포장의 보기 쉬운 개소, 운송장, 납품서 등에 표시를 하고 다음의 유통단계 편에 확실한 정보를 전달

○ 다음의 경우는 가공식품에 해당됨
- 가열처리 등을 하였을 경우…죽순을 물로 조린 것, 물로 삶은 고사리 등
- 일조 등의 건조를 하였을 경우…건표고버섯, 곶감 등

4) 표시의무자

○ 생산자로부터 최종소비자에게 직접 판매하는 소매업자까지의 유통과정의 모든 분

○ 해외로부터 농산물을 수입하는 수입업자도 표시 의무가 있음. 단지, 생산자가 농산물을 생산한 그 자리에서 소비자에게 직접 판매하는 경우 또는 농산물을 설비를 마련해 음식을 제공하는 경우는 표시의무 없음

5) 표고버섯 판매 경우

○ 명칭 및 원산지 표시에 가세해 재배방법을 표시할 필요가 있음

① 원목재배된 것에는「원목」이라고 기재

「원목재배」란, 상수리나무, 코나라 등의 원목에 종균을 심는 재배방법을 말함

② 균상재배된 것에는,「균상」이라고 기재

「균상재배」란, 톱밥에 맹장지, 쌀겨류, 물 등을 혼합해 블록상태, 원통형 등에 굳힌 배양지에 종균을 심는 재배방법을 말함

③ ① 및 ②를 혼합하였을 경우는 포함되는 중량이 많은 순서로「원목·균상」또는「균상·원목」이라고 기재

○ 재배방법을 오인시키는 헷갈린 표시(예 : 균상재배된 것에 원목재배된 것 같은 표시 등)를 하는 것은 금지되고 있음

나. 수산물 품질표시 방법

1) 수산물 용어정의

○ 어류 : 담 수산어류, 연어·송어류, 청어·정어리류, 가다랭이·참치·고등어류, 전갱이·방어류, 대구류, 광어·넙치류, 농어·돔, 기타 어류

○ 패류 : 재첩, 굴류, 피조개, 대합·바지락조개류, 전복류, 소라류, 기타 조개류

○ 수산동물류 : 오징어류, 문어류, 새우류, 대하·기와새우·가재류, 게류, 기타 갑각류, 성게·해삼류, 거북이류, 기타 수산동물류

○ 해산 포유동물류 : 고래, 돌고래, 기타 해산 포유동물류

○ 해조류 : 다시마류, 미역류, 김류, 한천원초류, 기타 해조류

2) 필요 표시사항 : 명칭과 원산지 2가지

○ 명칭 : 그 내용을 나타내는 일반적인 명칭을 기재

○ 원산지 :

① 국산품에 있어서는 생산한 수역의 명칭 (이하「수역명」이라함) 또는 지역명 (주된 양식장이 속하는 도도부현명을 말함) 을 기재. 다만 수역

명의 기재가 곤란한 경우에 있어서는 양륙한 항명 또는 양륙한 항구가 속하는 도도부현명으로 수역명의 기재에 대신할 수 있음. 수입품에 있어서는 원산국명을 기재

② ①의 규정에 관계없이 국산품에 있어서는 수역명에 양륙한 항명 또는 양륙한 항구가 속하는 도도부현명을, 수입품에 있어서는 원산국명에 수역명을 병기할 수 있음

○ 해동, 양식된 것을 판매할 경우의 표시

- 해동 (해동하여 판매하는 경우는 표시의무가 있음) 냉동한 것을 해동해 판매하는 경우는「해동」이라고 기재
- 양식 (양식된 것을 판매하는 경우는 표시의무가 있음) 양식된 것을 판매하는 경우는「양식」이라고 기재

○ 용기에 넣거나 또는 포장하여 판매하는 경우

- 특정상품의 판매와 관련되는 계량에 관한 정령(1993년 정령 제249호) 제5조에 규정하는 특정상품이며 용기에 넣거나 또는 포장된 것에 대해서는 판매업자가 그 용기 또는 포장에 표시해야 할 사항은 전항 각 호에 열거한 것 외에 내용량, 판매업자의 이름 또는 명칭 및 주소로 함

3) 표시하는 곳

○ 소매업자는 용기 혹은 포장의 보기 쉬운 개소, 또는 상품에 근접한 게시, 기타 보기 쉬운 장소에 표시

○ 유통업자는(도매업자, 중간도매업자, 수입업자 등) 용기 혹은 포장의 보기 쉬운 개소, 운송장, 납품서 등에 표시를 하고 다음의 유통단계 편에 확실한 정보를 전달

○ 용기 또는 포장에 인쇄하는 표시에 이용하는 문자는 일본공업규격 Z8305 (1962) 에 규정하는 8포인트 활자이상의 크기가 통일된 활자를 사용

○ 다음의 경우는 가공식품에 해당

- 가열처리 등을 하였을 경우…껍질 벗긴 바지락조개(가열), 삶은 새우, 찐 문어, 장어구이 등

- 염장 등을 하였을 경우…연어 알, 명란젓, 염장미역(소금 뺀 것 포함) 등
- 수분조정 등의 목적으로 일조건조를 하였을 경우…건어물
- 식초 등으로 가공하였을 경우…식초에 절인 고등어(식초 등에 담근 신선 어패류)

4) 표시의무자

○ 생산자로부터 최종소비자에게 직접 판매하는 소매업자까지의 유통과정의 모든 분

○ 해외로부터 수산물을 수입하는 수입업자도 표시 의무가 있음. 단지, 생산자가 양륙한 장소에서 소비자에게 직접 판매하는 경우 또는 설비를 마련해 음식을 제공하는 경우는 표시의무는 없음

다. 축산물 품질표시 방법

1) 축산물 용어정의

○ 육류 : (단순 절단, 얇게 썰은 것 등 및 단순 냉장 및 냉동한 것을 포함) 쇠고기, 돼지고기 및 멧돼지육, 말고기, 면양육, 염소육, 토끼육, 가금육, 기타 육류

○ 식용조란 : (껍질 붙은 것에 한정) 계란, 집오리 알, 메추라기 알, 기타 식용조란

2) 필요 표시사항 : 명칭과 원산지 2가지

○ 명　칭 : 그 내용을 나타내는 일반적인 명칭을 기재

○ 원산지 : 국산품에 있어서는 국산이라는 취지를, 수입품에 있어서는 원산국명을 기재. 다만, 국산품에 있어서는 주된 사육지가 속하는 도도부현명, 시읍면명 기타 일반적으로 알려져 있는 지명을 원산지로서 기재할 수 있음. 이 경우에 대해서는 국산이라는 취지의 기재를 생략할 수 있음

○ 용기에 넣거나 또는 포장하여 판매하는 경우

- 특정상품의 판매와 관련되는 계량에 관한 정령(1993년 정령 제249호) 제5조에 규정하는 특정상품이며 용기에 넣거나 또는 포장된 것에 대해서는 판매업자가 그 용기 또는 포장에 표시해야 할 사항은 전항 각 호에 열거

한 것 외에 내용량, 판매업자의 이름 또는 명칭 및 주소로 함

3) 표시하는 곳

○ 소매업자는 용기 혹은 포장의 보기 쉬운 개소, 또는 상품에 근접한 게시, 기타 보기 쉬운 장소에 표시를 해야 함

○ 유통업자는(도매업자, 중간도매업자, 수입업자 등) 용기 혹은 포장의 보기 쉬운 개소, 운송장, 납품서 등에 표시를 하고 다음의 유통단계 편에 확실한 정보를 전달

○ 다음의 경우는 가공식품에 해당됨
야키니쿠(불고기)(조미액에 담근 육류)
돈가스 등(빵가루를 묻혔을 경우)
구운 쇠고기, 로스트 비프 등 소시지, 햄 등

4) 표시의무자

○ 생산자로부터 최종소비자에게 직접 판매하는 소매업자까지의 유통과정의 모든 분

○ 해외로부터 식육(냉장, 냉동)을 수입하는 수입업자도 표시 의무가 있음. 단지, 생산자가(직접 소, 돼지 등을 생산해 출하하고 있는 자) 생산한 그 자리에서 소비자에게 직접 판매하는 경우 또는 농산물을 설비를 마련해 음식을 제공하는 경우는 표시의무 없음

라. 현미 및 정미 품질표시 방법(용기들이, 또는 포장된 것에 한함)

1) 현미와 정미 용어정의

○ 현미 : 겨, 왕겨를 없애 조제한 것

○ 정미 : 현미의 쌀겨 층의 전부 또는 일부를 없애 정백한 것

○ 떡 정미 : 정미 가운데 전분에 아밀로스 성분을 포함하지 않는 정미

○ 멥쌀정미 : 찹쌀 이외의 정미

○ 원료현미 : 제품의 원료로서 사용되는 현미

2) 필요 표시사항 : 명칭, 원료현미, 내용량, 정미연월일, 판매업자 등의 성명 또는 명칭, 주소 및 전화번호 5가지

○ 명칭 : 「현미」,「찹쌀」,「배아 정미」,「멥쌀 정미」(멥쌀을 생략해도 가능)중에서 그 내용을 나타내는 명칭을 기재

○ 원료현미 :

ㄱ. 산지, 품종 및 년산 증명(국산품은 농산물검사법, 수입품은 수출국의 공적기관 등에 의한 증명)된 단일 원료 사용의 것

산지, 품명, 년산 및 사용비율을 기재

산지는 국산품은 도도부현명, 시읍면명 그 외 일반적으로 알려져 있는 지명을 수입품은 원산국명 또는 원산국명 및 일반적으로 알려져 있는 지명을 기재. 사용비율은「100%」라고 기재

ㄴ. ㄱ 이외의 원료현미를 이용한 경우

「복수원료 미」등 원료현미의 산지, 품종 혹은 년산이 동일하지 않은지, 또는 산지, 품종 혹은 년산의 전부 혹은 일부가 증명을 받지 않은 취지를 기재하고 그 산지 및 사용비율을 병기

산지·사용비율은 국산품에 있어서는「국내산△△%」로, 수입품에 있어서는 원산국마다「○○ (국명) 산△△%」로, 국산품 및 원산국마다의 사용비율이 많은 순서로 기재

→ **이 중에서 원료현미에 산지, 품종 또는 년산에 대한 증명을 받은 것(증명 미)이 포함되어 있는 경우**…해당 증명 미에 대해서 상기의「국내산△△%」또는「00(국명) 산△△%」의 다음에 괄호를 교부하고, ㄱ에 나타내는 산지, 품종 및 년산의 3개 표시항목의 전부 또는 일부를 각각 대응하는 사용비율과 아울러 기재할 수 있음

→ **이 중에서 원료현미에 산지, 품종 년산의 전부에 대해 증명을 받지 않은 원료현미(미 검사 미)가 포함되어 있는 경우**…상기의「국내산△△%」또는「00(국명) 산△△%」의 표시의 다음에 괄호를 교부해「미 검사 미△△%」라고 기재할 수 있음

○ 내용량 : 내용중량을 그램 또는 킬로그램으로 단위를 명기해 기재

○ 정미 연월일 : 현미는 원료현미를 조제한 연월일을, 정미는 원료현미를 정

백한 연월일을, 수입품으로 조제 · 정미연월일이 불명한 것은 이 대신에 수입연월일을 기재. 조제연월일, 정미연월일 혹은 수입연월일이 다른 것을 혼합한 것에 대해서는 가장 오래된 조제연월일, 정미연월일 또는 수입연월일을 기재

○ 판매자 : 판매자의 이름 또는 명칭, 주소 및 전화번호를 기재. 표시를 실시하는 사람이 정미공장인 경우는「판매자」대신「정미공장」이라고 기재

3) 표시하는 곳

○ 판매업자(정미공장)는 용기 혹은 포장의 보기 쉬운 개소에 일괄하여 표시. 또한 표시에 이용하는 문자는 일본공업규격 Z8305 (1962) 에 규정하는 12포인트(내용량이 3㎏이하의 것은 8포인트) 활자이상의 크기가 통일된 활자를 사용

4) 표시의무자

○ 쌀을 판매하는 모든 판매업자 (판매자에 대신하여 표시를 실시하는 정미공장이나 소비자에게 직접 쌀을 판매하는 생산자도 포함) 에 표시의무가 있음

5) 브랜드쌀 표시방법

① 원료의 사용비율이 50%이상으로 한편, 그 산지·품종 또는 년산을 표시하는 경우에는「브랜드」등의 문자 중에서 가장 큰 문자와 동일한 정도 이상의 크기로 표시

② 또한 원료의 사용비율이 50%미만의 경우는 그「사용비율」을 산지·품종 또는 년산의 문자 중에서 가장 큰 문자와 동일한 정도 이상의 크기로 표시

마. 가공식품 품질표시 방법(용기들이, 또는 포장된 것에 한함)

1) 가공식품 용어정의

① 맥류 : 정맥

② 분류 : 쌀가루, 소맥분, 잡곡분, 두분, 감자분, 조제곡분, 기타 분류

③ 전분 : 소맥전분, 옥수수전분, 고구마전분, 사탕수수전분, 타피오카 전분, 기타전분

④ 야채가공품 : 야채캔·병조림, 토마토가공품, 버섯류가공품, 염장야채(채소절임을 제외) , 야채절임, 야채냉동식품, 건조야채, 기타 야채가공품
⑤ 과실가공품 : 과실캔·병조림, 잼·마멀레이드 및 과실버터, 과실 채소절임, 건조 과실, 과실냉동식품, 기타 과실가공품
⑥ 차, 커피 및 코코아의 조제품 : 차, 커피제품, 코코아 제품
⑦ 향신료 : 블랙 페퍼, 화이트 페퍼, 레드 페퍼, 시나몬(계피), 크로브(정향나무), 로렐(월계잎), 파프리카, 올 스파이스(백미 후추), 산초, 카레가루, 겨자가루, 와사비가루, 생강, 기타 향신료
⑧ 면·빵류 : 면류, 빵류
⑨ 곡류가공품 : 알파화 곡류, 쌀가공품, 오트밀, 빵가루, 보리차, 기타 곡류가공품
⑩ 과자류 : 비스킷류, 구이과자, 쌀과자, 기름과자, 양생과자, 반생과자, 화건과자, 캔디류, 초콜릿류, 추잉껌, 설탕지과자, 스낵과자, 빙과, 기타 과자류
⑪ 두류의 조정품 : 팥고물, 삶은 콩, 두부·튀김류, 유바, 냉동두부, 낫토, 콩가루, 피너츠 제품, 기타 두류의 조제품
⑫ 설탕류 : 설탕, 당류
⑬ 기타 농산가공품 : 곤약, 기타 1에서 12까지 열거한 것에 분류되지 않는 농산가공식품
⑭ 식육제품 : 가공식육제품, 조수육의 캔·병조림, 가공 조수육의 냉동식품, 기타식육제품
⑮ 낙농제품 : 우유, 가공유, 우유음료, 연유 및 농축우유, 분유, 발효우유 및 유산균 음료, 버터, 치즈, 아이스크림류, 기타 낙농제품
⑯ 가공 란 제품 : 계란의 가공제품, 기타 가공 란 제품
⑰ 기타 축산가공품 : 벌꿀, 기타 14에서 16으로 분류되지 않는 축산 가공식품
⑱ 가공어패류 : 건어패류, 소금 건어패류, 쪄서 말린 어패류, 염장 어패류, 통조림 어패류, 가공수산물 냉동식품, 어묵, 기타 가공어패류
⑲ 가공해조류 : 다시마, 다시마가공품, 건 김, 김 가공품, 건 미역류, 건 톳, 한천, 기타 가공해조류
⑳ 기타 수산가공식품 : 기타 18 및 19로 분류되지 않는 수산가공식품
㉑ 조미료 및 스프 : 식염, 된장, 간장, 소스, 식초, 풍미조미료, 조미료 관련제품, 스프, 기타 조미료 및 스프
㉒ 식용유지 : 식용 식물유지, 식용 동물유지, 식용 가공유지
㉓ 조리식품 : 조리냉동식품, 냉장식품, 레토르트 파우치 식품, 도시락, 반찬,

그 외의 조리식품

㉔ 기타 가공식품 : 이스트 및 팽창제, 식물성단백 및 조미식물성 단백, 맥아 및 맥아추출물 및 맥아시럽, 분말주스, 기타 21부터 23으로 분류되지 않는 가공 식품

㉕ 음료 등 : 음료수, 청량음료, 얼음, 기타음료

2) 필요 표시사항 : 명칭, 원재료명, 내용량, 상미기한, 보존방법, 제조업자 등의 성명 또는 명칭 및 주소 6가지

○ 명칭 : 표시를 하려고 하는 가공식품의 내용을 나타내는 일반적인 명칭을 기재.「명칭」에 대신하여「품명」,「종류별」또는「종류별 명칭」이라고 기재할 수 있음

○ 원재료명 :

- **식품첨가물 이외의 원재료명**… 원재료에 차지하는 중량의 비율이 높은 것부터 순서로 기재

사용하는 원재료가 2종류이상의 원재료로 된 것(복합원재료)은 그 복합원재료명의 뒤에 괄호를 붙여 복합원재료의 원재료에 차지하는 비율이 높은 원재료로부터 순서로 기재. 또한 복합원재료에 대해서는 이하와 같이 생략할 수 있음

① 복합원재료의 원재료가 3종류 이상 있는 경우에 있어서는 해당 복합원재료의 원재료에 차지하는 중량의 비율의 높은 순서가 3위 이하로서 한편, 해당비율이 5%미만인 원재료에 대해서는「기타」라고 기재할 수 있음

② 복합원재료의 제품 원재료에 차지하는 중량의 비율이 5%미만인 경우 또는 복합원재료의 명칭으로부터 그 원재료가 분명한 경우에는 해당 복합 원재료의 원재료명의 기재를 생략할 수 있음

복합원재료란…그 제품의 원재료 중에서「2종류 이상의 원재료로 구성된 원재료」를 말함. 구체적으로는 도시락 등의 도구로서 사용되는 햄버거, 간장이나 마요네즈 등을 가리킴

※ 특정산지의 것 등 특색이 있는 원재료를 사용한 취지를 상품의 표면 등에 강조해 표시하는 경우에는 소비자에게 오인을 주지 않도록 표시할 필요가 있음

- 식품첨가물…원재료에 차지하는 중량의 비율이 높은 것부터 순서대로 식품위생법시행규칙(1948년 후생성 제23호) 제21조 제1항 제1호 및 제2호, 제11항 및 제12항의 규정에 따라 기재하지 않으면 안됨

- 알레르기 물질을 포함한 식품의 원재료 표시…식품위생법 시행규칙(1948년 후생성 제23호) 제21조 제1항 제1호에 및 토의 규정에 따라 새우, 게, 란, 유, 소맥, 메밀, 낙화생이 원재료에 포함되는 경우에는 그 취지(예 : 원료의 일부에 ○○유래 원재료가 포함됨)를 기재

○ 내용량 : 내용중량, 내용체적 또는 내용수량을 기재. 내용중량은 그램 또는 킬로그램 단위로 기재. 내용체적은 밀리리터 또는 리터 단위로, 내용수량은 개수 등의 단위로, 단위를 명기하여 기재

또한 특정상품의 판매와 관련되는 계량에 관한 정령(1993년 정령 제249호) 제5조에 열거하는 특정상품에 대해서는 계량법(1992년 5월 법률 제51호)의 규정에 의해 기재

- 고형량 : 고형량을 그램 또는 킬로그램 단위로, 단위를 명기해 기재
- 내용총량 : 내용총량을 그램 또는 킬로그램 단위로, 단위를 명기해 기재

○ 소비기한 또는 상미기한 : 품질의 열화가 빠른 식품(대개 5일 이내에 소비해야 할 식품)에는「소비기한」을, 그 이외의 식품에는「유효기한」을 기재

① 제조 또는 가공한 날로부터 소비기한 또는 유효기한까지의 기간이 3개월 이내의 것은, 다음 중에서 선택하여 기재

(ㄱ) 平成20年4月1日 (ㄴ) 2008.4.1 (ㄷ) 2008.4.1 (ㄹ) 08.4.1

상기의(ㄴ)~(ㄹ)에 대해서「. 」의 인쇄가 곤란한 때에는 생략할 수 있음. 이 경우에 대하서 달 또는 날자가 1자릿수일때, 2자릿수때에는「0」를 삽입기재

② 제조 또는 가공한 날로부터 상미기한까지의 기간이 3개월을 넘는 것은 다음의 다음 중에서 선택표시 또는 ①에 의해 기재

(ㄱ) 平成20年4月 (ㄴ) 20.4. (ㄷ) 2008.4. (ㄹ) 08.4

상기의(ㄴ)~(ㄹ)에 대해서「.」의 인쇄가 곤란한 때에는 생략할 수 있음. 이 경우에 대해서 달이 1자릿수 때에는, 2자릿수때에는「0」를 삽입기재

○ 보존방법 : 개봉 전의 보존방법을 음식료품의 특성에 따라「직사광선을 피해 상온으로 보존한 것」,「10℃이하로 보존한 것」등으로 기재

○ 제조업자 등의 성명 또는 명칭 및 주소 : 제조업자 등의 이름 또는 명칭 및 주소 제조업자 등의 이름 또는 명칭 및 주소를 기재

○ 원산국명
수입품에 있어서는, 원산국명을 기재

바. 원료원산지명 표시가 필요한 가공식품

1) 원료원산지명
다음에 열거한 것은 국내에서 제조된 경우에는 주요원재료(원재료에 차지하는 중량비율이 50% 이상인 것)의 원산지(원료원산지명)의 표시가 필요함

《가공식품 품질표시기준으로 표시가 의무화되어 있는 것(20식품군) 》
① 건조 버섯류, 건조야채 및 건조과실 : 건표고버섯, 박고지, 무말랭이, 건조고사리, 건조 파, 곶감, 건포도 등
② 염장한 버섯류, 염장야채 및 염장과실 : 염장버섯, 염장산채 믹스 등
③ 삶거나 또는 찐 버섯류, 야채 및 두류 및 팥고물 : 삶은 죽순, 삶은 고사리, 삶은 토란, 찐 고구마, 삶은 대두, 생 팥고물, 건조 팥고물 등
④ 이종 혼합한 컷트야채, 이종 혼합한 컷트과실 그 외 야채, 과실 및 버섯류를 이종 혼합한 것 : 컷트 야채믹스, 야채사라다 (신선식품만으로 구성된 것에 한정) , 컷트 프루츠 믹스 등
⑤ 녹차 및 녹차음료 : 엽차, 옥록차, 옥로, 부차, 번차, 호오지차, 녹차음료 등
⑥ 떡 : 둥근 떡, 자른 떡, 풀떡, 콩떡 등
⑦ 가공 낙화생, 구운 낙화생 및 두류 등
⑧ 곤약 : 판곤약, 구슬 곤약, 실 곤약 등
⑨ 조미한 식육 : 소금·후추 쇠고기, 소스 담근 쇠고기, 된장 담근 돼지고기 등
⑩ 삶거나 찐 식육 및 식용조란 : 삶은 소내장, 찜닭, 삶은 달걀, 온천달걀 등
⑪ 표면을 구운 식육 : 닭 조리류 등
⑫ 튀김 종으로서 가공된 식육 : 돈가스용의 식육, 닭튀김용의 계육 등
⑬ 기계로 간 고기 기타 이종 혼합한 식육 : 기계로 간 고기, 성형육(주사위스테이크), 불고기세트 (이종의 고기를 합친 것으로 신선식품만으로 구성

된 것에 한정) 등

⑭ 건어패류, 소금 건어패류, 쪄서 말린 어패류 및 다시마, 건김, 구운김, 기타 말 린 해조류 : 가공청어, 가공정어리, 오징어, 통째말린 정어리, 고등어 말림, 잔멸치, 건 조개관자, 건새우, 맛 다시마, 건 다시마, 판 김, 구운김, 맛김, 건조미역, 건조 톳 등

⑮ 염장어패류 및 염장해조류 : 소금꽁치, 소금 고등어, 소금 청어알, 소금명란, 소금연어, 소금 성게알, 염장미역, 염장한 바다포도 등

⑯ 조미한 어패류 및 해조류 : 참치간장절임, 도미의 술지게미의 절임, 옥돔의 된장절임. 해초식초, 맛 해초, 연어알 간장절임, 식용유지를 가미한 참치 등

⑰ 삶거나 찐 어패류 및 해조류 : 삶은 낙지, 삶은 게, 삶은 갯가재, 가마솥새우 등

⑱ 표면을 구운 어패류 : 가다랭이 등

⑲ 튀김종의 어패류 : 굴튀김용 굴 등

⑳ ④또는 13에 열거한 것 외에 신선식품을 이종 혼합한 것 : 꼬치구이, 냄비요리세트(신선식품만으로 구성되어 있는 것) 등

※ 2007년10월1일 상기⑤ 및 ⑦에「녹차음료」및「튀긴 낙화생」이 추가되었음. 다만 이러한 품목은 2년간의 이행기간이 설치되어 의무화는 2009년 10월1일부터 되고 있음

《개별의 품질표시 기준으로 표시가 규정되고 있는 것 (4품목) 》

○ 장어가공품, 가다랭이부스러기, 농산물 채소절임, 야채 냉동식품

사. 원료원산지명 표시방법

주된 원재료가 국산의 경우는 국산인 취지를, 수입품의 경우는 원산국을 기재. 단지 국산의 경우는 국산에 대신하여 아래와 같이 기재할 수 있음

○ 농산물에 있어서는, 도도부현명 그 외 일반적으로 알려져 있는 지명

○ 축산물에 있어서는 주된 사육지가 속하는 도도부현명 그 외 일반적으로 알려져 있는 지명

○ 수산물에 있어서는 생산 (채취 및 채포를 포함) 한 수역명, 양륙한 항명,

양륙한 항구 또는 주된 양식장이 속하는 도도부현명 그 외 일반적으로 알려져 있는 지명, 또한 수입된 수산물의 경우는 원산국명에 수역명을 병기할 수 있음

○ 장어가공품, 가다랑이 분말, 농산물 채소절임, 야채 냉동식품에 대해서는 개별의 품질표시 기준의 표시방법에 의해 원료원산지명을 기재

1) 기본적 표시방법

《예 1 : 원재료명 란에 괄호 쓰기로 표기》

명 칭	**전갱이 열림**
원재료명	**진 전갱이 (A국가), 식염**
내 용 량	**1마리**
소비기한	**평성××연××월××일**
보존방법	**10℃이하로 보존해 주세요.**
제 조 자	**××주식회사××현××시××정×-×**

《예 2 : 원료원산지명 란에 의한 표기》

명 칭	**전갱이 열림**
원 재 료 명	**진 전갱이, 식염**
원료원산지명	**A국가**
내 용 량	**1마리**
소 비 기 한	**평성××연××월××일**
보 존 방 법	**10℃이하로 보존해 주세요.**
제 조 자	**××주식회사××현××시××정×-×**

《예 3 : 원료 원산지와 주원재료를 명확히 한 표기》

명 칭	**건조야채**
원 재 료 명	**무, 당근**
원료원산지명	**A국가 (무우)**
내 용 량	**100그램**
소 비 기 한	**평성××연××월××일**
보 존 방 법	**일사광선을 피하고 상온에 보존해 주세요.**
제 조 자	**××주식회사××현××시××정×-×**

※ 원재료명란에 복수의 신선식품의 명칭을 기재하는 경우, 어느 원재료의 산지인가를 명확히 기재하는 것이 필요

2) 일괄표시 범위 밖에 인쇄 등으로 기재할 수 있음(범위 내에 표시가 곤란 경우)

《예 4 : 표기개소를 명시한 다음 범위 밖에 사전에 인쇄》

명 칭	**건조○○**
원 재 료 명	**○○, ××, ---**
원료원산지명	**상품명하부에 기재**
내 용 량	**100그램**
소 비 기 한	**평성××연××월××일**
보 존 방 법	**일사광선을 피해 상온에 보존해 주세요.**
제 조 자	**××주식회사××현××시××정×-×**

건조○○

원료○○의 산지; A국가

3) 주된 원재료의 원산지가 2개소 이상 혼합하고 있는 경우는 중량이 많은 순서로 기재. 3개소 이상 있는 경우는 3개소째 이하를「그 외」라고 기재할 수도 있음

《예 5 : 원료원산지가 3개소 이상 있고 모두 기재하는 경우》

명 칭	**염장 명란**
원재료명	**○○(A국, B국, C국, D국), ××, △△**
내 용 량	**100 g**
소비기한	**헤세이××연××월××일**
보존방법	**직사광선을 피해 상온에 보존해 주세요.**
제 조 자	**××주식회사××현××시××마을×-×**

《예 6 : 원료원산지를 2개소 이상 기재하고 그 이상을「기타」로 기재할 경우》

명 칭	**건조○○**
원재료명	**○○(A국, B국, 기타) , ××, △△**
내 용 량	**100g**
소비기한	**헤세이××연××월××일**
보존방법	**직사광선을 피해 상온에 보존해 주세요.**
제 조 자	**××주식회사××현××시××정×-×**

4) 복수국의 원료를 혼합해 제조하는 등, 원산지의 중량비율이 상품마다 특정할 수 없는 경우에 대해서는 아래와 같이 표시할 수도 있음. 다만, 소비자에 대해서 우량오인을 초래하지 않도록 주의

《예 7 : 합리적인 방법에 의거 중량순으로 표시하고 그 방법 및 상세한 것에 대하여 회답할 수 있는 취지를 표시》

명 칭	**염장 명란**
원재료명	**명태의 난소(미국 또는 러시아),** ××, △△
내 용 량	**100g**
소비기한	**헤세이**××**연**××**월**××**일**
보존방법	**10℃이하로 보존해 주세요.**
제 조 자	××**주식회사**××**현**××**시**××**정**×**-**×

주) 명태의 난소 원산지는, 당사에 있어서 00년 취급실적이 많은 순서로 표시하고 있음. 자세한 것은 폐사 고객창구(전화번호00)에 질문해 주세요.

5) 표시하는 곳

표시는 다음의 양식(프라이스 라벨에 의한 표시와 다음의 양식에서 표시하는 것이 곤란한 경우에 한정해, 다음의 양식과 동등정도 알기 쉬운 일괄표시)에 의해, 용기 또는 포장의 보기 쉬운 개소에 표시. 다만, 용기를 포장지로 외장하는 경우는, 외장지에 필요한 표시를 하든가 또는 용기의 표시가 외장지를 투과하여 읽을 수 있도록 하든지 외장지에 감추어지지 않게 할 필요가 있음

<일괄하여 표시>

명 칭	○○○○○○
원 재 료 명	○○○○, ○○○, ○○○○, ○○○
원료원산지명	○○○○○
내 용 량	○○○**g**
고 형 량	○○○**g**
내 용 총 량	○○○**g**
상 미 기 한	**평성**○○**년**○○**월**○**일**
보 존 방 법	○○○○○○○
원 산 국 명	○○○○○
제 조 자	○○○○○○○○○○○

① 「명칭」에 대신해「품명」,「종류별」또는「종류별명칭」이라고 할 수 있음

② 표시에 이용하는 문자 및 테두리 색은, 배경의 색과 대조적인 색으로 함

③ 표시에 이용하는 문자는 일본공업규격 Z8305(1962)에 규정하는 8포인트 이상의 활자를 사용하는 것. 다만, 표시가능 면적이 대개 150cm^2 이하의 것은, 5.5포인트 이상의 크기의 활자로 할 수 있음

④ 명칭, 내용량을 상품의 주요 면에 명확하게 기재하는 경우는 이 양식 중에서 명칭 및 내용량의 항목을 생략 할 수 있음

⑤ 이 양식에서 표시하는 것이 곤란한 경우는 이하의 사항에 대해서는, 이 양식 중에 기재개소를 표시하면, 다른 개소에 기재할 수 있음
- 원재료명
- 원료원산지명(원재료명 란의 원재료의 다음에 괄호를 교부해 기재하는 경우는 항목을 생략할 수 있음)
- 내용량
- 상미기한(이 경우, 보존방법에 대해서도 기재개소를 표시해, 상미기한에 근접한 장소에 기재할 수 있음)

⑥ 표시를 하는 가공식품이 액체 등의 경우로 고형량 등 해당하지 않는 항목이 있는 경우는 양식의 항목을 생략

⑦ 품질이 급속히 변화하기 쉬워 제조 후 신속하게 소비해야 할 것은 상미기한을 소비기한이라고 기재

⑧ 제조자등에 대해서는 보건소의 지도 등에 따라, 표시되고 있는 내용에 책임을 가지는 자를「제조자」,「수입자」,「판매자」등 적절한 사항 명을 붙여 기재

⑨ 원산국명은 수입품의 경우에 이것을 제조한 국가명을 기입

⑩ 이 양식은 세로쓰기로 할 수 있음

⑪ 이 양식 테두리 안에 기재하는 것이 곤란한 경우는 테두리를 생략할 수 있음

상기 ①로부터 ⑪에 관련없이
「용기포장의 면적이 30cm^2 이하」,「원재료가 1종류」,「내용량을 용이하게 식별할 수 있는 것」,「품질변화가 지극히 적은 것」,「상온에서 보존하는 것 이외로 보존방법으로 유의점이 없는 것」의 경우, 표시사항의 일부를 생략할 수 있음

《예 : 수입된 딸기 잼》

명 칭	**딸기 잼**
원 재 료 명	**딸기, 설탕, 겔화제(팩쿠친), 산화방지제(V.C)**
내 용 량	**400그램**
상 미 기 한	**평성××연××월××일**
보 존 방 법	**직사광선을 피하고 상온에 보존해 주세요.**
원 산 국 명	**미국**
수 입 자	**○○상사주식회사××현××시××**

《예 : 삶은 문어》

명 칭	**삶은 문어**
원 재 료 명	**문어 (국산)**
내 용 량	**180그램**
소 비 기 한	**평성××연××월××일**
보 존 방 법	**5℃이하로 보존해 주세요.**
수 입 자	**××주식회사××현××시××정××**

《예 : 불고기용 맛 쇠고기》

명 칭	**불고기용 맛들인 쇠고기**
원 재 료 명	**소고기(오스토라리아산), 불고기양념(간장(소맥을 포함), 술, 설탕, 마늘, 생강, 깨), 후추**
내 용 량	**200그램**
소 비 기 한	**평성××연××월××일**
보 존 방 법	**5℃이하로 보존해 주세요.**
제 조 자	**××주식회사××현××시××정××**

《예 : 베이컨》

명 칭	**베이콘**
원 재 료 명	**돼지바라육, 설탕, 식염, 란 단백, 식물성 단백, 향신료, 린산염(Na), 조미료(아미노산), 산화방지제(비타민C), 발색제(아초산Na), 코치닐색소(원재료의 일부대두를 포함)**
내 용 량	**300그램**
소 비 기 한	**평성××연××월××일**
보 존 방 법	**10℃이하로 보존해 주세요.**
제 조 자	××**주식회사**××**현**××**시**××**정**××

아. 유전자변형 식품 표시방법

대두·옥수수 등의 유전자재조합 농산물과 그 가공식품에 대해서는 JAS법 및 식품위생법에 근거하는 표시가 필요함

○ 대두, 옥수수 등의 농산물 및 그 가공식품 중 7작물 및 32식품군에 대해서는, 「유전자재조합의 것을 분별」, 「유전자재조합 불분별」등의 표시가 의무화 되어 있음

○ 고올레인산 유전자재조합 대두를 사용한 가공식품(콩기름 등)에 대해서는 「고올레인산 유전자재조합」, 「고올레인산 유전자재조합의 것을 혼합」등의 표시가 의무화 되어 있음

○ 분별생산 유통관리된 비유전자재조합 농산물 및 그 가공품에 대해서는 표시할 의무는 없으나 임의로「유전자재조합이 아닌 것을 분별」,「유전자재조합이 아님」등의 표시를 할 수 있음

○ 대두와 옥수수에 대해서는 분별생산 유통관리를 실시해도 의도할 수 없는 유전자재조합 농산물의 일정한 혼입의 가능성은 피할 수 없기 때문에 분별생산 유통관리가 적절히 행해지고 있는 경우에는 5%이하의 일정율의 의도할 수 없는 혼입이 있어도 분별생산 유통관리를 한 농산물이라고 인정됨

2. 라벨링 규정 위반시 제재

○ 품질표시기준을 지키지 않았을 경우에는 JAS법 제19조의 14의 규정에 근거해 농림수산대신, 농림수산성 지방농정국장 또는 도도부현 지사는 해당 판매자 등에 대해서 표시사항을 표시하고 또는 준수사항을 준수해야 할 취지를 지시(원칙으로서 지시했을 경우에 공표)하도록 됨

○ 그 지시에 따르지 않는 경우는 농림수산대신이 지시에 따라야 할 것을 명령하게 됨. 그 명령에 위반했을 경우 개인에 대해서는 100만엔 이하의 벌금 또는 1년 이하의 징역, 법인에 대해서는 1억엔 이하의 벌금에 처해지게 됨

3. 라벨링표시 예

□ 햇반1 라벨링표시 예

○ 품　　명 : 포장 쌀밥(백반)
○ 원재료명 : 멥쌀(니이가타산 코시히가리 100%)
○ 내 용 량 : 200g
○ 상미기한 : 용기측면에 기재
○ 보존방법 : 직사광선, 고온, 다습한 곳을 피해서 상온에서 보존
○ 제 조 자 : 사토우 식품공업주식회사
○ 주　　소 : 니이가타현 니이가타시 히가시구 다카라마치 13번5호
○ 영양성분 표시 1식(200g) 당

에 너 지	302kcal
단 백 질	4.2g
지　　질	0.8g
탄수화물	69.4g
나 트 륨	2mg

□ 햇반2 라벨링표시 예

○ 명　　칭 : 포장 쌀밥(백반)
○ 원재료명 : 멥쌀
○ 내 용 량 : 600g(200g×3)
○ 상미기한 : 개별 포장 측면에 기재
○ 보존방법 : 고온 다습한 곳이나 강한 냄새가 나는 곳, 직사광선을 피해서 상온에서 보존
○ 판 매 자 : 동양수산 주식회사M72
○ 주　　소 : 동경도 미나토구 고우난 2-13-40
○ 영양성분 표시 1팩(200g) 당

에 너 지	295kcal
단 백 질	4.8g
지　　질	0.6g
탄수화물	67.6g
나 트 륨	10mg

□ 토마토 라벨링표시 예

○ 명　칭 : 모모타로토마토
○ 원산지 : 아오모리현 요모기다
○ 내용량 : 3개입(550g)

□ 표고버섯 라벨링표시 예

○ 명　칭 : 생표고버섯(균상재배)
○ 원산지 : 도치기현
○ 내용량 : 150g

□ 팽이버섯 라벨링표시 예

○ 명　　칭 : 팽이버섯(니이가타산)
○ 포장재질 : 필름, PP
○ 내 용 량 : 220g
○ 생 산 자 : 야나기산업
○ 주　　소 : 니이가타현 도오카마치시 오츠 800번지

□ 만가닥 버섯 라벨링 예

○ 명　　칭 : 야마비코 시메지(나가노산)
○ 내 용 량 : 100g
○ 생 산 자 : JA전농 나가노
○ 홈페이지 : http://www.nn.zennoh.or.jp/

□ 돼지고기 라벨링표시 예

○ 명　칭 : 사츠마고원 돼지고기(안심, 로스)
○ 원산지 : 가고시마현
○ 내용량 : 안심(122g), 로스(116g)

□ 참치 라벨링표시 예

○ 명　칭 : 특선 본 참치(쥬토로 사시미)
○ 원산지 : 아이슬랜드
○ 내용량 : 170g

□ 오징어 라벨링표시 예

○ 명　칭 : 스루메 오징어(사시미용)
○ 원산지 : 홋카이도
○ 내용량 : 350g

□ 김 라벨링표시 예

○ 품　　명 : 전형 구운김 블루
○ 명　　칭 : 구운김
○ 원재료명 : 마른 김(치바현산)
○ 내 용 량 : 전형 10장입
○ 상미기한 : 하기에 기재
○ 보존방법 : 고온 다습한 곳을 피하고 개방후에는 냉장고에서 보존
○ 제 조 자 : 주식회사 마고코로 잇큐야
○ 주　　소 : 치바현 홋츠시 가와나 1481-2
○ 영양성분표 전형 10장(30g) 당

에 너 지	56.40kcal
단 백 질	12.42g
지　　질	1.11g
탄수화물	13.29g
나 트 륨	159mg
비타민B12	17㎍

□ 김치1 라벨링표시 예

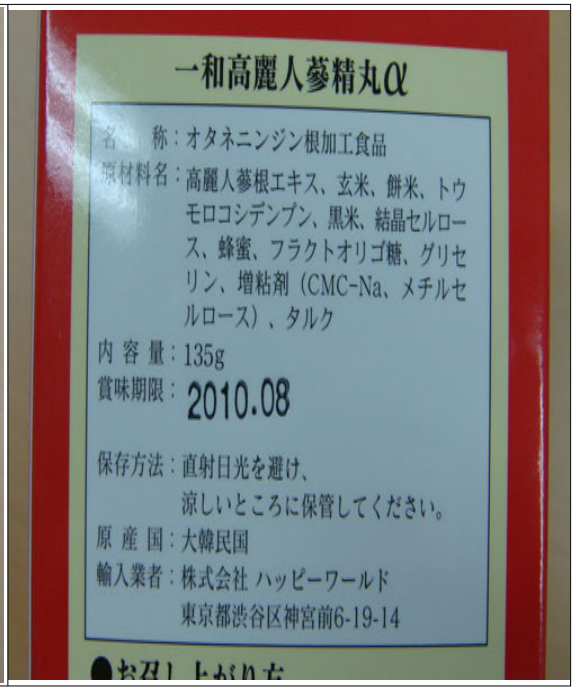
○ 명　　칭 : 배추김치(한국농협 아름찬 김치)
○ 원재료명 : 배추, 양념 원재료(죽, 고추가루, 마늘, 생강, 멸치젓, 새우젓, 대파, 설탕, 상황버섯 엑기스), 조미료(아미노산)
○ 내 용 량 : 400g
○ 상미기한 : 상부 뚜껑 부분에 명기
○ 보존방법 : 냉장고(0~10℃)에서 보존
○ 원산국명 : 대한민국
○ 수 입 자 : 한국농협 인터내셔널(주)
○ 주　　소 : 동경도 시부야구 요요기 2-10-12

□ 김치2 라벨링표시 예

○ 명　　칭 : 배추김치(규가쿠 김치)
○ 원재료명 : 배추, 무, 양파, 고추, 당근, 대파, 생강, 마늘, 깨, 양념 원재료(새우젓, 설탕, 식염, 흑설탕, 가리비 엑기스), 소르비톨, 조미료(아미노산 등), ph조정제, 유카추출물, 비타민B1, 키토산, 향료(원재료의 일부에 새우, 대두, 돼지, 게를 포함)
○ 내 용 량 : 400g
○ 상미기한 : 상면 씰에 기재
○ 보존방법 : 요냉장(10℃에서 보존)
○ 원산국명 : 대한민국
○ 수 입 자 : 유한회사 레드피쿠루스
○ 주　　소 : 치바현 이치가와시 호리노우치 3-3-2

□ 고려인삼 라벨링표시 예

○ 명　　칭 : 오타네 인삼근 가공식품(일화 고려인삼정환'ゾ)
○ 원재료명 : 고려인삼근 엑기스, 현미, 찹쌀, 옥수수전분, 검은쌀, 결정 셀룰로스, 꿀, 푸라쿠토 올리고당, 글리세린, 증점제(CMC-Na, 메칠 셀룰로스), 타르크
○ 내 용 량 : 135g
○ 상미기한 : 2010.08
○ 보존방법 : 직사광선을 피하고, 서늘한 곳에 보존
○ 원산국명 : 대한민국
○ 수입업자 : 주식회사 해피월드
○ 주　　소 : 동경도 시부야구 진구마에 6-19-14



□ 소주 라벨링표시 예

○ 명　　칭 : 보리 소주 하쿠수이(白水)
○ 알콜성분 : 25%
○ 내 용 량 : 900ml
○ 판 매 자 : 기린 보리주 주식회사
○ 주　　소 : 동경도 쥬오구 신카와 2-10-1
○ 제 조 자 : 메르샨 주식회사
○ 주　　소 : 구마모토현 야츠시로시 산락쿠쵸 3-1
○ 홈페이지 : http://www.kirin.co.jp

※ 음주는 20세 이후부터

※ 임신중이거나 수유기의 음주는 태아, 유아의 발육에 악영향을 끼칠 염려가 있음. 향미성분이 침전할 수 있으나 품질에는 문제가 없음

4. 자료원 출처

○ 독립 행정법인 농림수산 소비안전 기술센터

- 삿포로센터 오타루사무소(0134-33-5969)

- 센다이센터(022-293-3931)

- 본부 (사이타마시) (048-600-2366)

- 본부 요코하마사무소(045-201-7433)

- 나고야센터(052-232-2029)

- 코베센터(078-304-7423)

- 후쿠오카센터 모지사무소(093-321-2663)

- 농림수산성 지방농정국·내각부 오키나와 종합사무국

- 홋카이도농정사무소 소비·안전부 표시·규격과(011-642-5490)

- 토호쿠농정국 소비·안전부 표시·규격과(022-263-1111(대))

- 관동농정국 소비·안전부 표시·규격과(048-600-0600(대))

- 호쿠리쿠농정국 소비·안전부 표시·규격과(076-263-2161(대))

- 토카이농정국 소비·안전부 표시·규격과(052-201-7271(대))

- 킨키농정국 소비·안전부 표시·규격과(075-451-9161(대))

- 츄고쿠 시코쿠 농정국 소비·안전부 표시·규격과(086-224-4511(대))

- 큐슈 농정국 소비·안전부 표시·규격과(096-353-3561(대))

- 오키나와 종합사무국 농림수산부 소비·안전과(098-866-1672)

- 농림수산성본성소비·안전국표시·규격과(03-3502-8111(내선 4485,4486,4487))

- 소비자청 식품 표시과(03-3507-9224)

※ 2009년 9월 1일부터, 품질표시기준은 소비자청이 소관