

VIII. 대 만

VIII. 대 만

1. 개요

- 대만의 법은 모든 상품(식품서비스 부문에서 사용될 상품은 제외)에 대해 상품이 세관통관 전에 중문 라벨을 부착하도록 요구(번체자 사용)
- 대만당국은 식품 및 음료 라벨링 규정을 엄격히 시행하며 부적절하거나 변경된 라벨은 입항시에 현지 검역관에 의해 통관이 거부되는 위험을 감수해야 함

2. 식품표시 제도(Labeling)

가. 관련법 및 규정

- 식품위생관리법 및 시행세칙

나. 기본 표시사항

- (1) 품명
- (2) 내용물 명칭 및 중량, 용량 및 수량 : 2종 이상 혼합물의 경우 구분하여 표기
- (3) 식품첨가물 명칭
- (4) 제조업체 명칭, 전화번호, 상세 주소
- (5) 수입식품은 수입업체 명칭, 전화번호, 상세 주소
- (6) 원산지(2008. 1. 1 발효)
- (7) 유효기간 : 연월일순으로 표기(월, 일을 구분하기 위해 라벨에 한자 '月', '日' 포함 가능)
 - 유효기간이 3개월을 넘을 경우 유효기간은 연과 월만 표기 가능
 - 제조일, 유통기한, 저장조건도 사용 가능(보건당국에 의해 요구되는 경우)

* 액체형태의 낙농제품은 유통기한과 저장조건을 반드시 명시해야 함

다. 식품성분의 표기

- 중량, 용량은 kg으로 표시
- 액즙과 고형물을 혼합하는 경우, 내용량과 고형물을 분별하여 명시
- 내용물 함량은 최저, 최고 혹은 최저 및 최고함량으로 식품성질을 주석으로 표시하여야 함
- 내용물이 2종 이상일 경우, 함량이 높은 것부터 낮은 것의 순서로 표시

3. 상품표시 관련 규제

- 2007년 이후 영양성분, 유효기간 표기 등에 대한 강화된 규정 적용
- 중국어 표기 : 수입품은 영문라벨도 불가하며, 반드시 중문라벨을 부착해야 하며, 라벨 내에 성분, 중량 등의 표기도 모두 중문으로 표기해야 함
- 분리배출표시 : 국내와 다른 분리배출표기 및 환경보호마크를 반드시 표기해야 함

<분리배출 표시>

1호		Polyethylene Terephthalate, PET
2호		High Density Polyethylene, HDPE
3호		Polyvinylchloride, PVC
4호		Low Density Polyethylene, LDPE
5호		Polypropylene, PP
6호		Polystyrene, PS
7호		OTHERS

- 영양성분 표시 : 2004년 사용, 중국어 양식 발표 5개 항목(열량, 단백질, 지방, 탄수화합물, 나트륨)은 반드시 표기

- 영양성분 표시 변경(2007년 5월 24일 공고 / 2008년 1월 1일 시행 개시)
 - 영양표시 중 지방성분을 세분화하여, 포화지방과 트랜스지방 표기
 - 트랜스지방은 0.3g 이하/100g(대만 기준)는 0으로 표기가 가능

營養表示	
每一分量	公克 (或毫升)
本包裝含	份
每份	
熱量	大卡
蛋白質	公克
脂肪	公克
飽和脂肪	公克
反式脂肪	公克
碳水化合物	公克
鈉	毫克
宣稱之營養素含量	
其他營養素含量	

- 유효기간 표기 준수사항(2007년) : 아래 3가지 방법 중 택 1
 - 대만은 일반적인 연도사용이 세계적인 서기년도 대신 중화민국 개국연도를 사용하므로 반드시 西元年／月／日로 표기하여야 함
 - 제조일을 반드시 표기하여야 함
 - 또한 우리나라 일반 표기법처럼 '유통기한', '보존기한' 표기는 인정하지 않음
 - (1) 製造日期 : 如包裝上所示 (西元年／月／日)
有效日期 : 如包裝上所示 (西元年／月／日)
 - (2) 製造日期 : 2007.05.11 (西元年／月／日)
有效日期 : 2008.05.10 (西元年／月／日)
 - (3) 製造日期 : 2007年05月11日
有效日期 : 2008年05月10日
- 기타 주의사항(중문라벨 상 반드시 추가 표기)
 - 멀티백 라면(5팩 입) : “不准零售(분산 판매 불가)” 반드시 기재
 - 원산지 표기 : 產地 : 韓國
 - 주류 : 알콜농도 표기 및 경고(적색/중문) 표기
 - 증정품 : 贈品 표기

- 유효기한 : 이중표기 불가 (예 : 냉장 1개월/냉동 1년)

※ 일반화물 원산지 인증기준에 해당되는 제품은 다음과 같이 정의

- (1) 하나의 국가 혹은 지역으로부터 채굴한 광산 제품
- (2) 하나의 국가 혹은 지역에서 수확 채집한 식물제품
- (3) 하나의 국가 혹은 지역에서 자라거나 양식된 살아있는 동물
- (4) 하나의 국가 혹은 지역내 살아있는 동물로부터 취득한 제품
- (5) 하나의 국가 혹은 지역에서 수렵 혹은 어획하여 취득한 제품
- (6) 하나의 국가 혹은 지역에 소속된 선박이 해양에서 획득한 어획물 및 기타 제품 혹은 이를 재료로 삼아 제조한 제품
- (7) 하나의 국가 혹은 지역의 영해 바깥에서 취득한 해양 토양 혹은 지층에서 채굴한 제품
- (8) 하나의 국가 혹은 지역내 수집된 재활용되어 원료 용도로만 사용되는 물품 혹은 제조 과정에서 생긴 부산물 혹은 폐기물
- (9) 하나의 국가 혹은 지역 내에서 취득된 재료를 이용하여 생산된 1항부터 8항까지의 제품

4. 식품 첨가물의 명칭 및 내용

- 식품위생관리법 및 시행세칙과 해석 제 17조 1항 제3항목에서 규정한 식품 첨가물의 표기는 다음의 규정에 의하여 처리
 - 식품 첨가물 명칭은 식품 첨가물의 품명 및 통용 명칭을 사용해야 함
(관련 : 식품위생관리법 제 12조)
 - 조미제(인공감미료, 맛 술, 카페인은 미포함) 유화제, 팽창제, 효소 두부옹고제, 광택제에 속한 것은 용도에 따라 명칭을 표시한 것이고, 향료는 향료, 천연 향료는 천연 향료로 표시
 - 방부제, 항산화제, 인공감미료에 속한 것은 동시에 용도 명칭과 품명 혹은 통용 명칭을 표시해야 함
- 아랍 나무의 진을 첨가한 식품은 '천연 섬유'를 함유하고 있다고 표시해야 함(79. 8. 22. 위생청 식자 제819956호)

- 식품 첨가물은 중앙 주관기관에서 규정한 명칭을 표시해야 함
(관련 : 시행세칙 제11조)
 - 또한 본 위생청의 [식품 첨가물의 사용범위 및 용량표준]의 공고에 수록된 품명을 참고하여 명백히 표시하여야 함
 - 수입식품의 경우, 원제조업자가 국제 색소 통용 번호로 표시했더라도 대만 소비자가 식품에 첨가된 색소의 명칭을 충분히 이해하게 하려면 중문 번역명도 규정에 따라 표시해야 함(83. 5. 25 위생청 식자 제83028688호)
 - 식품성분에 [식용색소E133] 표시한 것은 검사결과 그 명칭이 법적으로 수록된 식품 첨가물의 품명 및 통용 명칭에 속하지 않기 때문에 식품위생관리법 규정에 부합되지 않음(91.02.15. 위생청 식자 제091001598호)
 - 식품 중 식품 첨가물을 직접 첨가하지 않고 원료에 첨가해서 제품이 완성될 때까지 잔류해 있는 것은 함유량이 극히 적고 최종 완성품에 실질적인 작용이 없기 때문에 표시할 필요가 없음(92.8.15. 위생청 식자 제0920045509호)
 - 식품 첨가물 명칭은 식품위생 관리법 제 12조에서 공고한 식품첨가물 품명 및 통용 명칭에 따라 사용해야 함
 - 방부제, 항산화제, 인공 감미료 등에 속한 것은 동시에 그 용도 명칭 및 품명 혹은 통용 명칭을 표기해야 함
 - 상품에 [안식향산(방부제)]이라고 표기되어 있는 것은 안식향산이 [벤조인]의 통용 명칭으로 봐야 하기 때문에 규정에 부합되지 않음(96.4.20. 위생청 식자 제096001682호)
- 용기 및 포장이 있는 식품, 식품 첨가물은 중문 및 통용 부호로 명백하게 아래와 같은 사항을 용기 및 포장 곁면에 표기해야 함
- ① 품명
 - ② 내용물 명칭 및 중량, 용량 혹은 수량 : 내용물이 2가지 이상의 혼합물일 경우에는 각각 표기해야 함
 - ③ 식품첨가물 명칭
 - ④ 제조업자 명칭, 전화번호 및 주소
 - 수입품은 국내 책임업자 명칭과 전화번호, 주소

- ⑤ 중앙 주관기관에서 공고하여 지정한 유효일, 제조일, 보관기한 및 보관 조건에 대하여 모두 표시
- ⑥ 기타 중앙 주관기관에서 지정한 식품은 중문 및 통용 부호를 명백하게, 영양 성분 및 함량을 표기해야 함
 - 표기 방식 및 내용 표준은 중앙 주관기관에서 결정

용기나 포장이 있는 식품 및 식품 첨가물의 표시는 다음과 같은 규정에 따라 처리해야 함

- ① 표시되는 글자체의 길이와 폭은 2mm보다 작으면 안 됨
 - 단, 표면적이 10㎠이하인 작은 포장은 상품명, 제조업자의 명칭 및 유효기간 외에 기타 항목은 글자체의 길이와 폭은 2mm보다 작아야 함
- ② 국내 제조업체가 외국어 표시도 함께 할 경우 중문을 주로 하고 외국어는 부로 함(해외 판매용은 제외)
- ③ 국외에서 수입한 것은 중문 표기를 해야 수입 가능
 - 포장을 새로하거나 나누어 포장 또는 기타 과정이 필요한 것은 판매 전에 반드시 중문 표기를 마쳐야 함(관련 : 식품위생관리법 제17조)
- 큰 포장 안에 작은 포장이 있는 식품 즉, 개별 포장으로 소매할 수 있는 것은 식품 위생 관리법 규정에 근거하여 표기하여야 함 (70.4.16. 위생청 약자 제317572호)
- 수입상, 제조일자 등 자료가 불분명하며 세관을 통하지 않고 판매되는 식품은 업자가 명확하고 제조업자 및 제조일 등 관련서류를 제출하기 전에는 제품의 위생 안전성을 고려하여 국내 진열 판매를 할 수 없음(80.1.24. 위생청 식자 제926538호)
- 무역업체가 수입한 큰 포장(4.5kg 이상)의 식품은 식품가공용으로서 직접 소비자에게 판매하지 않는 것은 중문 표기를 하지 않아도 됨(82.11.24. 위생청 식자 제82075649호)
- 수입식품을 다시 나누어 포장하거나 새로운 포장 및 기타 과정을 거쳐야

하는 것은 판매하는 업자가 거래 과정에서 만약 이 제품의 원문 표기와 관련 수입자료들을 구입하는 자(요식업자)에게 제출하여 식품위생관리 법령의 관련규정에서 정한 표기해야 할 정보를 확인하고 이 법규범위의 목적에 부합되고, 직접 일반 소비자에게 판매하는 것이 아니라면 굳이 중국어 표기를 보충하지 않아도 됨(85.9.17.위생청 식자 제85048867호)

- 식품위생관리법 제 17조 규정의 식품에 표기해야 할 항목은 대만 국민이 보통 인식하고 있는 [중문 및 통용부호]를 표기해야 하며 간체자로 표기한 것은 일반 소비자들이 완전히 이해할 수가 없음. 이는 소비자 권익을 손상시키는 것이며 식품위생관리법 제17조 의 규정을 위반하는 것임 (85.9.18. 위생청 식자 제85051086호)
- 큰 포장식품 원료를 만약 시장판매의 소포장식품 방식으로 표기하여 구매하는 자에게 충분한 문의 사항을 제공하여 참고하게 할 수 있음
 - 단, 판매자가 거래 과정에서 대포장 식품 원료의 원문 표기와 관련 수입자료를 이미 제공하였다면 구매하는 자가 식품위생관리법 규범의 사항을 확인해야 할 뿐 아니라 위생기관에서도 현장에서 즉시 대포장 식품원료와 관련 수입자료를 조사해야 함(85.10.23. 위생청 식자 제85058581호)
- 수입 식품이 아직 분리포장, 재포장 및 기타 과정을 거치지 않았다면 판매 전에 중문 표기를 마쳐야 함
 - 수입 시 제품 대포장의 원문표기에 충분한 제조정보를 구비해야 함
 - 원료명, 제조업자, 내용량 등을(특히 제조일과 유효일) 수입 검사기관에 제출하며, 검사기관은 관련 자료에 근거하여 수입품을 검사하여야 함. 그렇지 않을 경우에는 통관할 수 없음
- 식품 가공용의 신선 농산품 수입과 관련, 마대나 편직마대(비닐 실로 짠 부대)의 포장형태로 소비자에게 직접 판매하지 않기 때문에 식품위생관리법 제17조의 규정의 유효일 표기를 하지 않아도 됨(90.08.09. 위생청 식자 제 0900049888호)
- 25kg짜리 오트밀(압축한 것, 초고속으로 삶은 것), 귀리 기울(밀기울) 제품은 다시 분리포장하는 과정이 필요하며, 시장 판매시 중문표기 면제 허가

를 신청해야 함

- 원문 표기 항목에 최소한 [품명, 제조업자 명칭, 유효기간] 세 가지는 반드시 표기해야 함
 - 식품원문 표기에 제품의 명칭, 산지 및 중량만 표기하면 포장 곁면에 유효일과 화물번호를 인쇄해야 함
- 관련 식품은 매 봉지에 약 60kg 내지 70kg의 대형 마대 포장의 형태로 수입하여 식품 가공에 필요한 기초 단계의 신선한 농산품에 속하며 직접 소비자에게 판매하는 포장 식품이 아니기 때문에 식품위생관리법 제17조 규정의 표기법대로 표기하지 않아도 됨
- 원문 표기항목에 최소한 [품명, 업자 명칭(제조업자), 일자(유효일)]등을 표기해야 하며, 이는 통관 시 화물검사 확인을 위한 것임
 - 사실과 부합되는 확실한 수입품이라는 것만 표기되면 원문표기는 그대로 통과 할 수 있음(91.03.18. 위생청 식자 제0910018958호)
- 대형 포장식품은 공장에서 사용되어지는 것이고 소비자에게 직접 판매하는 것이 아니기 때문에 굳이 법에 근거하여 중문 표기를 하지 않아도 됨
- 식품이 한 봉지에 약 20kg~30kg의 대형포장 식품이고, 또 나누어 포장하거나 다시 포장, 혹은 기타 가공과정이 필요하며, 소비자에게 직접 판매하지 않을 경우 수입 시에 중문 표기를 하지 않아도 됨
- 원문 표기에 관해서는 [품명], [제조업자명칭], [날짜] 등 기타 화물 하달증과 목적이 부합되는 원문 표기가 있어야 함
- 포장식품을 식품공장이나 요식업자에게 가공용으로 판매 한다면 포장 곁면에 중문 표기를 하지 않아도 되지만 알아볼 수 있는 표시나 원문표기가 있어야 공장 또는 요식업계에서 관리하는데 편리
- 요식업계에서 식재료를 관리하는 데 곤란하거나, 유효기간을 지나치는 일이 없도록 주의해야 함(91.10.15. 위생청 식자 제0910065723호)
- 최종 판매시의 포장은 규정에 따라 완전한 표기를 해야 함. 안에 소포장하여 소비자에게 식사 시 콩급할 때는 업자는 개별적으로 다른 표기를 해서는 안 됨 (91,12.18. 위생청 식자 제 0910080738호)

- 신선 채소류는 투명 플라스틱 밑에 구멍이 나 있는 통 혹은 윗면을 랩을 씌우는 방식으로 포장해야 하고 완전 밀봉 포장이 아니기 때문에 보존기간을 연장하는 포장은 아님
 - 이는 식품위생관리법 제17조에서 말한 포장식품에 속하지 않음. 충분한 정보들을 제공하여 소비자들이 선택하여 구매하는 데 참고가 되게 하여야 함 (92.01.10. 위생청 식자 제0920000239호)
- 슈퍼마켓 업자가 판매하는 신선한 상품은 팩이나 랩으로 간편 포장을 하거나 포장을 제대로 하지 않은 임시포장은 그 목적이 고객으로 하여금 쉽게 손으로 만질 수 있도록 한 것으로 매장 주인이 현장판매를 위주로 하는 것이고 판매 범위 확대를 위한 것이거나 보존 기간을 연장하기 위한 것이 아니기 때문에 식품 위생 관리법 제17조 규정에 따라 완전한 표기를 하지 않아도 됨. 하지만 소비자의 권익을 보호하기 위하여 충분한 정보를 소비자에게 선택하고 구매하는 데 도움이 되게 해야 함(92.03.18. 위생청 식자 제0920017505호)
- 수입 냉동피자를 냉장형태로 판매하는 경우 이미 국외 제조업체가 이 제품에 대한 저장, 운수, 보존 방식을 변경시켰기 때문에 이 식품의 품질 보증과 유효기간의 설정은 수입 후 식품 공장 내에서 적당한 개조절차(해동, 냉장, 유효기간 설정, 포장 중문 표기 등 가공 및 품질보증 절차를 포함)를 거쳐야만 판매를 할 수 있음(92. 09. 08 위생청 식자 제0920049396호)
- 식품위생관리법 시행세칙 제 13조의 식품 포장에 관하여 최대 표면적이 10cm² 보다 큰 포장은 표시 문자체의 길이와 폭이 2mm보다 작으면 안 됨 (93.12.02. 위생청 식자 제090415500호)
- 식품이 시장에서 유통되는 가장 작은 소형 포장은 식품위생관리법 제17조 표시규정 항목에 따라 상품의 표시 책임은 원래 표기해야 할 제조업자를 표시해야 하며, 회사에서 수입한 대형 포장식품에 대해서는 자체 내에서 겉포장을 뜯어 낱개로 판매할 것 인지를 고려하여 시장에서 유통시킬 때 낱개 판매 가능성이 있을 때는 개별 소포장에 표기해야 할 내용을 규정대로 모두 표기해야 할 의무가 있음(95.02.07. 위생청 식자 제0960048177호)

- 지금까지의 식품위생관련 법령은 식품이 업자의 제품에 대한 보험 책임에 관한 정보를 표기해야 할 의무를 규정하고 있지 않음. 업자가 이 항목을 소비자에게 참고로 제공하여도 무방하지만 허위 및 과장 오해의 소지가 있는 식품위생관리법 규정을 어기는 행위는 하지 말아야 함(96.07.02. 위생청 식자 제 0960028695호)
- 판매방식이 소비자가 비닐봉지에 담아 저울에 담고 다시 철사로 봉하는 포장방식이면 식품위생관리법 제17조의 규범에 맞는 포장식품이 아니므로 표시는 규정에 따라하지 않아도 되며, 판매 시에는 소비자 보호법에 따라 정확한 정보(품명, 맛, 가격, 유효기간 등 표시)를 제공하여 제품 용기 포장 및 판매의 위생 안전이 식품위생관련 규정에 부합되어야 함(97.03.07. 위생청 식자 제 0970009263호)

5. 포장식품의 영양표시 규범

- 포장식품의 영양 표시규범
 - 중화민국 96년 7월 19일 위생청 식자 제0960403923호 공고
- 영양광고는 (과대광고) 설명, 은유 및 암시의 방식으로 이 식품이 특정의 영양성분(비타민A를 풍부하게 함유하고 있으며 고칼슘, 저나트륨, 무콜레스테롤, 고섬유 선식 등)을 과대 표현하는 것이며, 식품 원료성분에 대하여(예, 맥아젤리, 옥수수유, 레시틴, 탄산칼륨, 비타민A, 종려산, 비타민B2, 비타민 D3 등) 서술하는 것은 영양 과대광고에 속하지 않음
- 시장판매의 포장식품의 영양표기 방식은 포장용기 외면 눈에 띄는 곳에 다음과 같은 내용을 표시해야 함
 - 표시항목
 - [영양표시]의 제목
 - 열량(칼로리)
 - 단백질, 지방, 포화지방, 트랜스지방, 탄수화물, 나트륨 함량(이 탄수화물은 식이 섬유도 포함)
 - 기타 영양 과대광고에 나오는 영양소 함량

- 업자가 자발적으로 표시하는 기타 영양소 함량

- 열량, 영양소 함량의 표시기준 : 고체(반고체)는 매 100kg 및 kg을 단위로 한 매 분량의 표시, 액체(음료)는 100ml를 단위로 한 매 분량의 표시
- 열량 영양소 및 트랜스 지방 함량표시 단위 : 식품 중에 함유하고 있는 열량에 대하여는 Kcal로 표시하고 단백질, 지방, 포화지방, 탄수화물 및 트랜스 지방은 kg, 나트륨은 mg으로 표시하고 기타 영양소는 kg, mg 으로나 마이크로그램으로 표시해야 함
- 매일 영양소 섭취량의 기준치 : 각 영양소도 매일 영양소 섭취량의 백 분비 표시를 증가하여 표시해야 함
- 데이터 수정방식 : 영양소는 유효 숫자가 세 자리를 초과하지 않을 것을 원칙으로 함. 매 분량, 열량 단백질, 지방, 탄수화물 및 나트륨은 정수로 표시하거나 소수점 아래 첫째 자리 수까지만 표시

[참 고] 식품위생 관리법 및 세칙실행과 해석

[세칙 제12조]

본법 제17조 제1항 제5항목에서 정한 일자의 표기는 용기나 포장지위에 인쇄 하여야 하며 관습적으로 바로 볼 수 있게 연월일을 정확하게 표기해야 한다. 그리고 그 달의 월말로 추정해야 한다.

[해석]

유통기한의 정정은 업체에서 그 제품에 대한 포장과 보관 상황 등에 따라 자체 결정해야 한다. 이 기한 내에 제품이 변질되거나 부패되거나 기타 식품 위생관리법 규정에 어긋나는 일이 발생하면 이 기한 내에 모두 책임져야 한다. 보존기간을 단축시키는 것은 식품 위생관리법에 어긋나지 않는다.(72.9.10.위생청 식자 제2698호)

생우유, 탈지유, 연유, 설탕첨가 전지 연유, 설탕첨가 탈지 연유, 크림, 조미우유, 발효유, 합성우유 및 기타 액체 유제품은 반드시 유통기한과 보관 조건을 표기해야 한다.(75.8.4 위생청 식자 제609484호)

요즘 소비자들은 국력이나 양력에 대해 이미 이해하고 있고 잘 받아들이고 있다. 예를 들면 민국 75년을 1986년이라고 표기해야 한다. 예를 들면 {86.12.25}같은 경우 [양력 년, 월, 일]로 표기해야 한다. 그래야 오해소지가 없다.(75.12.30 위 생 청 식자 제633607호)

냉동, 냉장제품의 제조일자는 식품의 정상적인 가공 과정을 거쳐 포장이 완성된 날을 기준으로 한다.(77.2.4 위생청 식자 제 857478호)

식품의 제조일자를 기원 년 월 일(양력)로 표기할 때는 앞의 두 자리를 생략할 수 있다. [1990년을 90으로](79.2.7 위생청 식자 제 857478호)

식품의 제조일자나 보관기한을 [03.12.1991]이라고 표기했을 때 [월. 일]의 순서가 소비자에게 오해하기 쉬우므로 [월. 일. 년] 혹은 [일. 월. 년]으로 표기해야 한다.

(80.4.2. 위생청 식자 제946621호)

식품에 [7°C 이하에서 냉장 30일. -18°C에서 냉동 90일]로 표기되어 있을 경우. 식품 위생관리법 실행세칙 제 14조 규정에(구법); 제조일자는 유효기간 방식으로 표기해야 하고 소비자 권익을 보호하기 위하여 식품의 위생을 보장하며 앞에서 말한 바와 같이 한 가지 유효기간을 표기하도록 해야 한다. 두 가지 유효기간을 표기하면 규정에 부합되지 않으며 만약 냉장, 냉동 두 가지 보관 방법이 있다면 따로 냉장보관, 냉동보관으로 분리하여 포장하여야 한다.(85.5.30 위생청 식자 제85005449호)

업체(업자)가 수입한 제품이 유통기한을 넘어서도 회수되지 않고 타인에 의해 제조일자나 유통기한을 고쳐서 시장에 유입되었을 경우 업자나 유입시킨 자나 모두 식품 위생 관리법의 규정에 따라 관련 처분을 받아야 한다. 제조일자와 유통 기한이 고쳐진 제품이 생산자가 아닌 유통자가 제품 유통기한이 지났음에도 불구하고 계속 납품하거나 판매하는 경우에 이 법을 어긴 사람이 처분을 받는다.(86. 1. 7 위생 청 식자 제85061746호)

식품의 보관기한은 원료, 가공과정, 살균방법, 포장재질 및 보관조건 등 요소의 영향을 받는다. 제조업자는 앞에서 말한 모든 상황에 대해 보관 실험을 거쳐 유통기한을 엄격하게 규정해야 한다.(86.4.7 위생청 식자 제85073432호)

식품 (식품 첨가물)의 중문 표기(식품위생관리법 제 17조에서 명확히 규정된 항목)를 직접 포장 위에 인쇄한 업체는 [유효기간]을 퇴색하지 않는 유성잉크로 날인하는 방식을 채택해야 한다. 다른 곳에 별도로 인쇄하여 붙이는 방법은 안 된다. 중문 표기를 붙이는 방법을 사용한 업체는 모두 동일한 지면에 인쇄하여 표기해야 한다. [유효기한] 역시 퇴색하지 않는 유성잉크로 날인하는 방법을 채택해야 한다. 별도로 유통기한을 부착하는 방법은 사용하면 안 된다. 전체 표기를 붙이는 방법을 사용하는 자는 잘 붙지 않고 떨어지거나 쉽게 떼어 바꿀 수 있는 것을 사용하면 안 된다.(89.2. 18 위생청 식자 제89008873호)

제품의 표기나 포장에 [유효기한]을 [유효일자]로 고쳐야 하는지에 관하여는 [유효일자]가 법정 명칭이기 때문에 유효일자로 고쳐야 한다. 그리고 제품의 용기나 포

장 곁면에 [제조일자]와 [보존기간]이 함께 적혀있어 유효일자를 쉽게 추산하기 어려운 제품은 계속 사용할 수는 있으나 빠른 시일 내에 유효일자를 정확하게 표기해야 하며 그래야만 소비자들의 분쟁을 피할 수 있다. 제품의 포장 곁 상자에 [제조 일자]를 표기해야 할 것에 관하여는 물류 관리의 편리에 따라 [유효 일자]를 표기하는 것이 유리하다.(89. 3. 23 위생청 식자 제89011083호)

[유효일자]는 퇴색하지 않는 유성 잉크로 날인하는 방법을 채택하고 별도로 일자를 부착해서는 안 된다. 제품 원래의 제조업자가 표기한 [유효일자]를 부착하는 방식으로 포장지 위에 붙여놓는 것은 규정에 부합되지 않으므로 고쳐야 한다.(89. 05. 09 위생청 식자 제89022641호)

식품 [일자]의 표기는 [일자 표기일, 월. 양력 년]의 설명이 있어야 하며 [P23/11/00E23/11/02]의 방식으로 직접 캔 밑에 찍어야 한다. 별도로 붙인 곁면에 (캔 표면에 붙인 종이)[P와E영문자는 어떤 의미를 대표 한다] 그래야만 규정에 부합된다.(90. 03.21 위생청 식자 제0900016098호)

날짜를 [02MAR02]로 표기한 것은 그 중 [MAR]은 관습화되어 있지 않고 전혀 알아 볼 수 없기에 식품 위생 관리법 제 17조항의 규정에 부합되지 않는다.(90. 04.17 위생청 식자 제0900022427호)

[유효기한]의 표기는 원 제조업자가 제품의 제조과정, 특성 및 관련 보관 실험에 따라 제정해야 하며 유효기간은 제품의 품질 보증 이외에 제조업체의 제품에 대한 책임의 뜻도 포함되어 있다. 때문에 제품의 유효기간을 2년, 3년 혹은 기타로 정할 때 반드시 제조업체의 제정 원칙에 따라해야 하며 입력자는 임의로 고치거나 바꿀 수 없다.(90. 12. 07 위생청 식자 제0900075620호)

식품 날짜의 표기가 원 포장에 [DOMAUG2001] 및 [DOEAUG 2004]라고 찍혀 있으면 외국어 날짜 밑에 [DOM=제조일자 DOE=유효기간 AUG=8월]이라고 영문해석의 라벨을 붙여야 한다. 그래야만 규정에 부합되며 붙일 때는 쉽게 떨어지는 것으로 붙이면 안 된다.(91.04.15 위생청 식자 제0910024477호)

식품 위생관리법 제17조 규정에 따라 용기나 포장이 된 식품에는 반드시 [유효기간]이 표시 되어야 한다. [유효기간]과 [보존기한]은 그 뜻이 서로 다르다.

- [유효기간]은 시간이 표시 되어야 한다. 예를 들면 [유효기간 년 월 일]이 명기되어야 한다.
- [보존기한]은 시간의 범위이다. 예를 들면 [보존기한 2년]이라고 해야 한다. 두 가지 모두 제품의 품질 보증기간을 말하며 제조원 제품에 대한 책임을 지게 하는 것이다. 단, [유효기간]은 더욱 명확하다.(91.05.01 위생청 식자 제0911002962호)

생우유 등 액체 유제품은 [유효기간] 외에 위생청 75년 8월 4일 식자 제609484호 공고에 의하면 [보존기한] 및 [보관방법]도 명시해야 한다고 되어 있다. 생우유, 탈지우유, 연유, 설탕첨가, 전지연유, 크림, 조미우유, 발효우유, 합성우유 및 기타 액체 유제품은 제조일자와 유효일자, 보존기한과 유효일자 두 가지를 함께 표기해야 규정에 부합된다.(91.08.30 위생청 식자 제0910039131호)

* 75년 8월 4일 위생청 식자 제609484호 공고에 의하면 생우유, 탈지우유, 연유, 설탕, 첨가 전지연유, 크림, 조미우유, 발효우유, 합성우유 및 기타 액체 유제품은 보존 기한과 보관방법(보존 조건)을 반드시 표기해야 한다고 규정되어 있다. 예를 들면 유제품에 [유효일자]와 [보존일자]가 표기되어 있고 [보존일자]가 없더라도 규정에 어긋나지 않는다.(93.3.3 위생청 식자 제0930008785호)

유제품의 날짜 표시에 91년 8월 30일 위생청 식자 제0910039131호 공문의 해석에 따라 생우유, 탈지우유, 연유, 설탕첨가 전지연유, 크림, 조미우유, 발효우유, 합성우유 및 기타 액체 유제품의 날짜 표시를 만약 [제조일자]와 [유효일자] 및 [보존기한과 유효기간]을 함께 했다면 모두 규정에 부합된다.(93.3.26 위생청 식자 제0930011934호)

※ 식품에 동시에 다른 보존 조건 (보관방법)과 보존 기한을 표시 한다면 ...

예를 들어 [상온에서 30일, 냉장보관 시에 180일, 영하 18°C에서 365일] 같은 경우는 다중 표시로서 소비자에게 정확한 유효기간이 무엇인지 알려주지 못하고 있다. 그리고 제품을 상온에서 냉장 보관하다가 기한이 지나서도 냉동 보관하여 판매할 소지가 있기 때문에 식품위생관리법 규정에 부합되지 않는다.(92.03.14 위생청 식자 제0920016953호)

진공 밀봉식품은 소비자가 구매 후에 포장하는 것보다 편리하다. 소비자가 구매하기 전에 포장이 이미 완성된 제품은 반드시 판매 전에 법 규정에 따라 충분 표시를 마쳐야 한다. 그리고 식품에 [보존기한 상온 3일, 냉장 90일, 냉동 180일]과 같은 표기는 다중 표시로 소비자에게 명확한 유효일자를 알려주지 않았으며 냉장, 냉동을 반복하다가 기한이 지나서 다시 냉동 보관할 가능성이 있으며 그러다가 유효기간이 지난 것도 판매할 가능성이 있기 때문에 식품 위생관리법 규정에 부합되지 않는다. 그렇기 때문에 반드시 그 중의 한 가지만 표기해야 한다. 그리고 유효일은 퇴색하지 않는 유성 잉크로 포장지 위에 직접 찍어야 한다. 날짜가 뚜렷하지 않고 흐린 것은 규정에 어긋난다.(92. 04. 10 위생청 식자 제0920020655호)

[세칙 제17조]

식품 위생관리법 제17조 제1항 제5항목 규정의 유효일자에 대한 정확한 해석은 다음과 같다.

[해석]

제품의 설명에 기재한 보관 조건에서의 최종 사용 날짜 및 판매 날짜는 제조원이 제품에 대한 책임지는 날짜를 기재할 수 있다. 이 유효일자는 [유효일]의 문구나 동등한 뜻의 문자로 명확하게 기재하여야 한다. 예를 들면 [유효], [유효일], [유효기간], [...일까지] 등이다. 혹은 제조일이나 보존기한으로 유효기한, 유효일을 추산하여 인정하는 것도 식품 위생관리법 시행세칙 제12조 규정에 부합된다.

[가장 적합한 사용시간], [가장 적합한 맛을 감상하는 기간], [이 기간까지 가장 적합하다], [맛을 감상하는 기간] 및 [맛을 감상하는 기한] 등의 문구는 유효일과 동등한 뜻의 문구에 속하지 않는다. 반드시 규정에 따라 유효일, 혹은 유효일을 표기한 [날짜]를 정확하게 기재해야 한다. 예를 들면 [유효일 ; 동 포장의 곁면에 표시된 날짜와 같음], [효일 포장 곁면에 표시되어 있음], [유효일(맛 감상하는 기간) 캔 및 참조] 등

본청 93년 11월 25일 위생청 식자 제0930415482호 및 93년 11월 30일 위생청 식자 제0930415490호의 유효일에 대한 해석은 이 해석지침이 발표되는 날부터 적용이 정지된다.

95년 1월 1일 이후 제조한 식품은 유효일은 반드시 위에서 서술한 바와 같이 규정에 부합되게 기재해야 한다. 이 날 이전에 제조한 식품은 다 판매될 때까지 원래대로 사용되며 제품의 제조 관련 기록증명을 준비해 두고 위생기관에서 검사할 때까지 기다리며 될 수 있는 대로 수정할 준비를 하여야 하며 분쟁의 소지를 미연에 방지해야 한다.(94.4.14. 위생청 식자 제0904041959호)

내용물 명칭 및 중량, 용량, 수량(2가지 종류 이상의 혼합물일 경우에는 구분하여 명시해야 함)

[세칙 제10조]

식품 위생관리법 제17조 제1항 제5항목 규정의 유효일자에 대한 정확한 해석은 다음과 같다.

[해석]

본 법 제17조 제1항 제2항목에서 규정한 내용물 표기는 수출용을 제외하고 다음과 같은 규정에 따라 처리해야 한다.

- 중량, 용량은 kg으로 표시해야 한다.
- 액체나 고형물, 혼합물은 내용과 고형량을 구분하여 명기해야 한다.
- 내용물 함량은 식품의 성질과 함량의 최고와 최저치의 주석을 밝힌 것을 봐야 한다.
- 내용물이 2가지 혹은 2가지 이상일 때 함량의 다소를 높은 데서 낮은 데로 표기해야 한다.

캔 식품은 캔 곁면에 표시한 내용량 및 고형량의 오차범위는 중국국가 표준 CN 974 식품 캔 검사법(캔 포장)의 규정에 의한다.(78.11.8 위생청 식자 제840424호)

DHA는 식품 원료나 식품 첨가물이 아니다. 어유원료 성분의 일종이다. 직접 DHA를 표기해서는 안 된다.(84.2.6 위생청 식자 제84001715호)

식품 위생관리법 제17조 제2항은 중량, 용량 혹은 수량의 표기에 관한 규정은 제품의 각 포장물의 중량, 용량 및 수량을 말하는 것이다. 제품에 들어간 원료별 성분을 각각 중량, 용량 및 수량을 말하는 것이 아니다.(84.8.22. 위생청 식자 제84049661호)

특수 영양식품을 제외하고 식품 위생관련법은 일반 식품에도 반드시 비타민 함량을 표기해야 한다는 규정은 없다. 다만 비타민의 자연 감퇴로 인해 실제 함량이 표기한 함량보다 적을 수 있기 때문에 소비자의 분쟁을 피하기 위한 것이다. 제조원이 굳이 비타민 함량을 표기하고자 한다면 제품에 표시한 유효기간 내에 함유하고 있는 비타민 함량을 표기한 수치의 오차 범위를 확실하게 해야 한다.(85.11.27. 위생청 식자 제85043576호)

식품 위생 관리법 제17조 규정에 의하면 용기에 담거나 포장된 식품은 내용물의 주량 및 용량 혹은 수량을 반드시 표기해야 한다. 어떤 방식으로 표기하는가는 제품의 성질에 따라 정하며 보통 고체 상태의 제품은 중량을 표기하고 액체 상태의 제품은 용량을, 과일 등 신선한 농산물은 수량으로 표기한다. 그렇게 해야 소비자 분쟁이 생기는 것을 방지할 수 있기 때문에 반드시 수량을 표기해야 한다.(86.7.21. 위생청 식자 제86033229호)