

일본 비관세장벽 이슈

Japan Non Tariff Barriers Issue

일본, 수입 가공식품에 일본어 식품 표시 가이드 개정판 공개



일본 도쿄도, 일본에서 판매되는 가공식품을 대상으로 한 일본어 라벨 표기 지침의 개정판 공개
2023년 9월 일본 도쿄도는 '가공식품의 일본어 식품 라벨을 처음 제작하는 사람을 위한 지침(For Those Who Create Labels on Processed Foods in the Japanese Language for the First Time)'의 개정판을 공개함

1. **배경** : 일본 도쿄도 보건국은 일본에서 식품을 판매하기 위해서 지켜야 하는 법무부의 식품 표시법, 소비자청의 식품 라벨링 규정 등을 정리하여 수입 식품에 대한 가공식품 표시 가이드를 제공함

2. 주요 내용

1) 수입식품 식품 표시 예시



제품명	← 名称	焼菓子	영양성분표시(100g 당) 栄養成分表示 (100g当たり)
원재료명	← 原材料名	小麦粉、砂糖、マーガリン、チョコレートチップ (乳成分を含む)、卵、食塩	
첨가물	← 添加物	乳化剤、香料、カラメル色素、膨脹剤	
내용량	← 内容量	200g	
상미기한	← 賞味期限	2026年3月31日	
보관방법	← 保存方法	直射日光を避け、常温で保存	
생산국가	← 原産国名	A国	
수입자	← 輸入者	株式会社■■■ 東京都■■区■■町■■一■■	
			熱量 475 kcal たんぱく質 5 g 脂質 23 g 炭水化物 62 g 食塩相当量 0.2 g

2) 가공식품 표시에서 주의해야 할 사항(*상세한 기준은 [일본 도쿄도 식품위생국 홈페이지](#)를 통해 확인 가능함)

구분	주의 사항
원재료명, 첨가물 (Ingredients, Additives)	<ul style="list-style-type: none"> - 원재료명과 첨가물을 구분하여 표시해야 함 - 원재료명과 첨가물은 사용된 무게 순으로 정렬함 - 원재료는 널리 알려진 이름으로 표시하며, 첨가물은 물질명으로 표시함

구분	주의 사항
알레르겐 성분 (Allergen Labeling)	<ul style="list-style-type: none"> - 원재료에 알레르겐 성분이 있는 경우는 원재료명 바로 뒤에 괄호를 하고 '원재료명(알레르겐 성분 포함)'으로 표시함 (표시 예 : 요구르트(우유 성분 포함), 난황(계란 포함), 간장(대두, 밀 포함)) - 첨가물이 알레르겐 성분에서 유래하는 경우는 물질명 바로 뒤에 괄호를 하고 '물질명 (알레르겐 성분)'로 표시함 * 알레르겐 성분 의무표시 8품목 : 새우, 게, 호두, 밀, 메밀, 계란, 우유, 땅콩 * 알레르겐 성분 권장표시 20품목 : 아몬드, 전복, 오징어, 연어알, 오렌지, 캐슈넛, 키위, 쇠고기, 참깨, 연어, 고등어, 대두, 닭고기, 바나나, 돼지고기, 송이버섯, 복숭아, 참마, 사과, 젤라틴
기한 표시 (Date Labeling)	<ul style="list-style-type: none"> - 용기 포장이 닫힌 상태에서 상하기 쉬운 식품에는 소비기한(지나면 먹지 않는 것이 좋은 기한)을 표시함 - 그 외 식품에는 상미기한(맛있게 섭취할 수 있는 기한)을 표시함 - 년-월-일 순으로 작성하며, 보존 방법을 함께 기재함(표시 예 : 2023.07.21 또는 令和5年7月21日)
영양성분 표시 (Nutritional Components Labeling)	<ul style="list-style-type: none"> - 외국어로 영양성분 표시가 있는 경우에도 식품표시기준에 맞게 일본어로 라벨을 붙여야 함 - 의무표시 대상 5개 영양성분 : 열량, 단백질, 지질, 탄수화물, 나트륨(식염상당량(食塩相当量))* 순으로 표시해야 함 - 의무 표시 대상 외 영양성분(칼슘, 비타민C 등)은 별도 표기 규칙을 따라야 함 - '무설탕', '비타민C 가득' 등 특정 영양성분을 강조 할 때는 영양성분 강조 표시 기준을 따라야 함

* 나트륨 표시 방법: 나트륨 양을 식염 상당량으로 변환하여 표시해야 함(식염상당량(g) = 나트륨(mg) x 2.54 ÷ 1,000)

일본으로 식품 수출 시 일본어 라벨, 알레르겐 표시 등 식품 표시 기준 확인하여 준수 필요

2023년 1월부터 8월까지 일본으로 수출된 한국산 식품 중 라벨링 문제로 리콜된 식품 사례는 총 5건임. 이 중 일본어로 표기한 라벨이 누락된 문제 사례가 3건이며, 그 외 2건은 알레르겐 성분을 표시하지 않은 문제 사례로 확인됨. 따라서 일본으로 식품을 수출하는 한국 식품 기업은 이번에 발표된 도쿄도의 일본어 라벨링 지침을 통해 일본 법무부의 식품 표시법과 소비자청의 식품 라벨링 기준을 확인하고, 이를 준수하여 수출 시 라벨링 문제가 발생하지 않도록 주의해야 함

특히, 일본은 밀과 같이 글루텐이 함유될 수 있는 특정 원료를 함유한 식품은 글루텐 함량에 상관없이 원칙적으로 지정된 원료를 함유하고 있음을 나타내야 하며(미국과 EU는 글루텐 함량 20ppm 이하인 경우 '글루텐 프리' 표시가 가능함), 나트륨 함량은 식염 상당량으로 변환하여 표시해야 하는 등 다른 국가와 식품 표기 기준이 상이한 부분이 있으므로 이에 주의하여 수출 식품의 라벨을 준비해야 함

출처

東京都保健医療局健康安全部食品監視課, 日本語で初めて表示をする人向け 加工食品の食品表示.2023.09.26
東京都の食品安全情報サイト, 加工食品の表示を初めて日本語で作成する方へ