

「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」을 제정함에 있어, 그 제정이유와 주요내용을 국민에게 미리 알려 이에 대한 의견을 듣기 위하여 「행정절차법」 제46조에 따라 다음과 같이 공고합니다.

2019년 4월 19일

식품의약품안전처장

식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준 제정고시안 행정예고

1. 제정 이유 및 주요 내용

식품등의 부당한 표시 또는 광고로부터 소비자를 보호하고 국민 보건 증진을 위하여 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 제3조제2항에서 위임한 식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용에 대한 구체적인 내용을 정하기 위함

2. 의견제출

「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」 제정고시(안)에 대하여 의견이 있는 단체 또는 개인은 2019년 5월 10일까지 다음 사항

을 기재한 의견서를 식품의약품안전처장(우편번호 : 28159, 주소 : 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운 식품의약품안전처, 참조 : 식품안전표시인증과, 전화: 043-719-2868, 팩스: 043-719-2850)에게 제출하여 주시기 바랍니다.

가. 예고사항에 대한 의견(찬·반 여부와 그 사유)

나. 성명(단체인 경우 단체명과 그 대표자 성명), 주소 및 전화번호

다. 기타 참고사항

식품의약품안전처 고시 제2019 - 000호

「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 제3조제2항에 따른 「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」을 다음과 같이 제정고시 합니다.

2019년 00월 00일

식품의약품안전처장

「식품등의 부당한 표시 또는 광고의 내용 기준」 제정고시(안)

제1조(목적) 이 고시는 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조 제1항·제2항, 같은 법 시행령 제3조제2항에 따른 부당한 표시 또는 광고의 구체적인 내용을 예시함으로써 부당한 표시·광고에 대한 법 집행의 객관성과 투명성을 확보하고 식품등에 올바른 표시·광고를 하도록 하여 소비자 보호에 이바지함을 목적으로 한다.

제2조(부당한 표시 또는 광고의 내용) 식품, 식품첨가물, 기구, 용기·포장, 건강기능식품, 축산물(이하 “식품등”이라 한다)의 부당한 표시 또는 광고 내용은 다음 각 호와 같다.

1. 식품등을 의약품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고

가. 한약의 처방명 또는 별표 1의 이와 유사한 명칭을 사용한 표시·광고

2. 건강기능식품이 아닌 것을 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고

가. “건강기능식품” 문구나 도안을 사용한 표시·광고

나. “체중감소”, “체지방감소” 또는 이와 유사한 표현을 사용한 표시·광고. 다만, 「식품의 기준 및 규격」에 따른 특수용도식품 중 체중조절용 조제식품은 제외한다.

3. 소비자를 기만하는 표시 또는 광고

가. 식품의약품안전처장이 고시한 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」, 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」, 「건강기능식품의 기준 및 규격」에서 해당 식품등에 사용하지 못하도록 정한 식품첨가물, 원재료 등이 없거나 사용하지 않았다는 표시·광고

(예시) 김치 또는 두부 제품에 “소브산 무첨가” 표시·광고

(예시) 보존료로 소브산은 사용가능하고, 안식향산은 사용이 불가능한 된장에 소브산을 사용하지 않았을 때 “보존료 무첨가” 표시·광고

(예시) 고춧가루에 “고추씨 무첨가” 표시·광고

(예시) 식품용 기구에 “DEHP Free” 표시·광고

나. “환경호르몬”, “프탈레이트” 와 같이 범위를 구체적으로 정할 수 없는 인체유해물질이 없다는 표시·광고. 다만, 소비자 정보 제공을 위하여 식품용 기구(영·유아용 기구 제외)에 대한

“BPA Free”, “DBP Free”, “BBP Free” 표시·광고로 해당 인체 유해물질이 최종제품에서 검출되지 않은 경우의 표시·광고는 제외한다.

다. 제품에 포함된 성분 또는 제조과정 중에 생성되는 성분이 해당 제품에 없거나 사용하지 않았다는 표시·광고

(예시) 아미노산을 함유하고 있는 식물성 단백질수분해물을 사용한 제품에 아미노산의 한 종류인 “L-글루타민산나트륨 (아미노산) 무첨가” 표시·광고

(예시) 셀러리 분말과 발효균을 사용한 제품에 “아질산나트륨 (NaNO₂) 무첨가” 표시·광고(셀러리 분말과 발효균 사용 시 제품에서 NO₂ 이온 생성)

라. 영양성분의 함량을 낮추거나 제거하는 제조·가공의 과정을 거치지 않은 원래의 식품등에 해당 영양성분이 전혀 들어 있지 않은 경우 그 영양성분에 대한 강조 표시·광고

(예시) 두부 제품에 ‘무콜레스테롤’ 표시

마. 당류(단당류와 이당류의 합)를 사용하거나, 「식품등의 표시기준」 별지1 제1호자목5) 영양강조 표시기준에 따른 ‘무당류’ 기준에 적절하지 않은 식품등에 ‘무설탕’ 또는 ‘설탕 무첨가’ 표시·광고

바. 식품의약품안전처장이 고시한 「식품첨가물의 기준 및 규격」에서 규정하고 있지 않는 명칭을 사용한 표시·광고

(예시) “무MSG”, “MSG 무첨가”, “무방부제”, “방부제 무첨가”

표시·광고

사. 식품의약품안전처장이 고시한 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」, 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」, 「건강기능식품의 기준 및 규격」에 따른 기준 및 규격에 적합하다는 사실을 강조하여 다른 제품을 상대적으로 규정에 적합하지 않다고 인식하게 하는 표시·광고

(예시) 농약 기준에 적합한 녹차, 중금속 기준에 적합한 김치

아. 합성향료만을 사용하여 원재료의 향 또는 맛을 내는 경우 그 향 또는 맛을 뜻하는 그림, 사진 등의 표시·광고

자. 다음의 어느 하나에 해당하는 식품등이 “천연”, “자연”(natural, nature와 이에 준하는 다른 외국어를 포함)이라는 표시·광고. 다만, 「식품의 기준 및 규격」에 따른 식육가공품 중 천연케이싱은 제외한다.

- 1) 합성향료·착색료·보존료 또는 어떠한 인공이나 수확 후 첨가되는 화학적합성품이 포함된 식품등
- 2) 비식용부분의 제거 또는 최소한의 물리적 공정(별표 2의 물리적 공정을 말한다) 이외의 공정을 거친 식품등
- 3) 자연상태의 농산물·임산물·축산물·수산물, 먹는물, 유전자변형식품등, 나노식품등

차. 표시대상 원재료를 제외하고 어떠한 물질을 첨가한 경우 “100%”의 표시·광고. 다만, 농축액을 희석하여 원상태로 환원하여 사용하는 제품의 경우 환원된 표시대상 원재료의 농도가

100%이상이면 제품 내에 식품첨가물(표시대상 원재료가 아닌 원재료가 포함된 혼합제제류 식품첨가물은 제외)이 포함되어 있다 하더라도 100%의 표시를 할 수 있다. 이 경우 100% 표시 바로 옆 또는 아래에 괄호로 100% 표시와 동일한 글씨크기로 식품첨가물의 명칭 또는 용도를 표시하여야 한다.

(예시) 100% 오렌지주스(구연산 포함), 100% 오렌지주스(산도 조절제 포함)

카. 「식품위생법 시행령」 제21조제1호 및 제5호나목3)에 따른 식품제조·가공업 및 유통전문판매업, 「축산물 위생관리법 시행령」 제21조제3호·4호 및 제7호마목에 따른 축산물가공업, 식육포장처리업, 축산물유통전문판매업, 「건강기능식품에 관한 법률 시행령」 제2조제3호나목에 따른 건강기능식품유통전문판매원 및 「수입식품안전관리 특별법」 제18조에 따른 주문자상표부착 방식 위탁생산 식품등의 위탁자 이외의 상표나 로고 등을 사용한 표시·광고. 다만, 최종 소비자에게 판매되지 아니하는 식품 등 및 자연상태의 농산물·임산물·축산물·수산물은 제외한다.

타. 정의와 종류(범위)가 명확하지 않고, 객관적·과학적 근거가 충분하지 않은 용어를 사용하여 다른 제품 보다 우수한 제품으로 소비자를 오인·혼동시키는 표시·광고

(예시) 슈퍼푸드(Super food), 당지수(Glycemic index, GI), 당부하지수(Glycemic Load, GL) 등

파. 「유전자변형식품등의 표시기준」 제3조제1항에 해당하는 표시

대상 유전자변형농축수산물이 아닌 농·축·수산물 또는 이를 사용하여 제조·가공한 식품등에 "비유전자변형식품, 무유전자변형식품, Non-GMO, GMO-free" 또는 이와 유사한 용어 및 표현을 사용한 표시·광고

4. 다른 업체나 다른 업체의 제품을 비방하는 표시 또는 광고

가. 다른 업소의 제품을 비방하거나 비방하는 것으로 의심되는 표시·광고

(예시) “다른 ○○와 달리 이 ○○는 △△△△△을 첨가하지 않습니다”, “다른○○와 달리 이 ○○은 △△△만을 사용합니다”

나. 자기자신이나 자기가 공급하는 식품등이 객관적 근거없이 경쟁사업자의 것보다 우량 또는 유리하다는 용어를 사용하여 소비자를 오인시킬 우려가 있는 표시·광고.

(예시) “최초”를 입증할 수 없음에도 불구하고 “국내 최초로 개발한 ○○제품”, “국내 최초로 수출한 ××회사” 등의 방법으로 표시·광고하는 경우

(예시) 조사대상, 조사기관, 기간 등을 명백히 명시하지 않고 “고객만족도 1위”, “국내판매 1위” 등을 표시·광고하는 경우

5. 사행심을 조장하거나 음란한 표현을 사용하여 공중도덕이나 사회윤리를 현저하게 침해하는 표시 또는 광고

가. 식품등의 용기·포장을 복권이나 화투로 표현한 표시·광고

나. 성기 또는 나체 표현 등 성적 호기심을 유발하는 그림, 동안, 사진, 문구 등을 사용한 표시·광고

(예시) “키스하고 싶어지는 캔디”, “만지고 싶은 젤리”

제3조(규제의 재검토) 「행정규제기본법」 제8조 및 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」에 따라 2019년 7월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 6월 30일까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

부 칙 <제2019 - 호, 2019. . .>

이 고시는 고시한 날부터 시행한다.

[별표 1] 한약의 처방명 및 이와 유사 명칭

한약처방명	한약처방명과 유사명칭
공진(신)단	공진환, 공진원, 공신단, 공신환, 공신원, 공심환, 공진액, 공보환, 공지환, 공침환, 공분환, 침향환
경옥고	경옥정, 경옥보, 경옥환, 정옥고, 경옥액, 경옥생고, 경옥진고
익수영진고	익수영진경옥고차환
사군자탕	사군자전, 사군자탕환, 사군자환
사물탕	사물전, 사물탕환, 사물환, 사물액
쌍화탕	쌍화전, 한방쌍화차, 쌍화액
십전대보탕	십전대보전, 십전대보액, 십전대보원, 십전대보초, 활력십전대보원, 대보초
녹용대보탕	녹용대보전, 녹용대보액, 녹용대보즙, 녹용기력대보, 녹용대보진액, 녹용대보정, 대보초, 녹용대보초
(가감)보아탕	보아전
총명탕	총명전, 총명차, 총명환, 총명대보중탕, 총기차, 총명액
귀비탕	귀비전, 귀비차, 귀비액
육미지황탕(환)	육미지황전, 육미지황원, 육미골드, 육미지황액
팔미지황탕(환)	팔미지황전, 팔미지황원, 팔미지황액
(인삼)고본환	인삼고본주, 고본주, 고본술, 고본액
(연령)고본단	고본주, 고본술
(현토)고본환	고본주, 고본술
고본건양단	고본주, 고본술
궁귀교애탕	궁귀교애전, 궁귀교애초, 궁귀초
소체환	속편환
육군자탕	육군자전
오적산	오적산전
생맥산	생맥산전, 생맥차
익모환	-
진해고	-
(청간)명목환	-
(우황)청심원	청심환
굴피탕	-
맥문동탕	-
팔물(진)탕	-
이중탕	인삼탕
연년익수불로단	-
오자원	-
오자연중환	-
(소아)귀룡(용)탕	-
기타	성장환, 생치원, 제통원, 정기산, 혈기원, 신기원, 천보환, 청패원액, 청패액, 청패원, 은교산, 성장액

[별표 2] 최소한의 물리적 공정 용어 정의와 범위

공정명	용어 정의	제 외
세척	물(세척액 포함)을 이용하여 불순물 제거	-
박피	칼과 기계적 마찰을 이용하여 과일이나 채소의 껍질을 벗김	열수, 스팀, 화염, 알칼리 용액 등을 이용한 박피 제외
절단	자르거나 베어서 끊음	-
압착	압력을 주어 물체를 납작하게 하여 과일 주스, 종자나 견과에서 기름을 짜내는 것	-
분쇄	식품을 작은 입자로 만드는 것	마이크로, 나노 단위의 미분쇄 제외
교반	휘저어 섞는 것	-
건조	수분을 증발시켜 없애는 것(동결건조 포함)	60℃이상의 열풍건조 제외
냉동	-18℃ 이하로 온도를 낮추어 보존하는 것	-
냉장	0~10℃ 이하로 온도를 낮추어 보존하는 것	-
성형	틀을 써서 식품을 특정한 형태로 만드는 것	-
압출	틀이나 좁은 구멍으로 눌러서 밀어내어 국수, 냉면 등을 뽑는 것	-
여과	거름종이, 체, 망 등을 사용하여 액체 속에 들어 있는 침전물을 걸러 내는 것	예) 이온교환 필터를 이용한 여과, 정밀여과, 한외여과(ultrafiltration)
원심 분리	원심력을 이용하여 고체와 액체 또는 비중이 서로 다른 두 가지 액체를 나누는 것	10,000rpm 이상의 고속 원심 분리 제외(특정성분 제거) 예) 초원심분리(ultracentrifugation)
혼합	손 또는 믹서로 뒤섞어서 한데 합함	-
폭기	공기를 불어넣는 것	-
숙성	식품 속의 단백질, 지방, 탄수화물이 자체의 효소, 미생물, 염류의 작용으로 알맞게 분해되어 특유의 맛과 향기를 갖게 만드는 것	-
자연 발효	식품 자체의 미생물이 유기 화합물을 분해하여 알코올류, 유기산류, 이산화탄소 등을 생산하는 것	미생물을 인위적으로 투입하는 것은 제외
용해	액체 속에서 녹아 용액을 만드는 것	-