

1·2·3월

# 식품생활정보 식품공감

## 2024년 1분기



### 식품안전정보

노로바이러스 예방 요령



### 알아두면 좋은 속속정보

소비기한 바로알기

생산실적보고 바로알기



### 최근 보도자료

EU·UN과협약 체결

건강진단 항목·주기개선

대체식품표시 가이드라인

수입식품 자동심사 확대



### 법령 등 제·개정정보

「어린이 기호식품 품질인증기준」

「주문자상표부착수입식품등의 현지  
위생점검 기준 및 위생평가 방법」

「식품등의 표시기준」

「어린이 기호식품 등의 영양성분과  
고카페인 함유 식품 표시기준 및  
방법에 관한 규정」

# 노로바이러스 예방 요령



## 찬바람 불면 증가하기 시작하는 노로바이러스

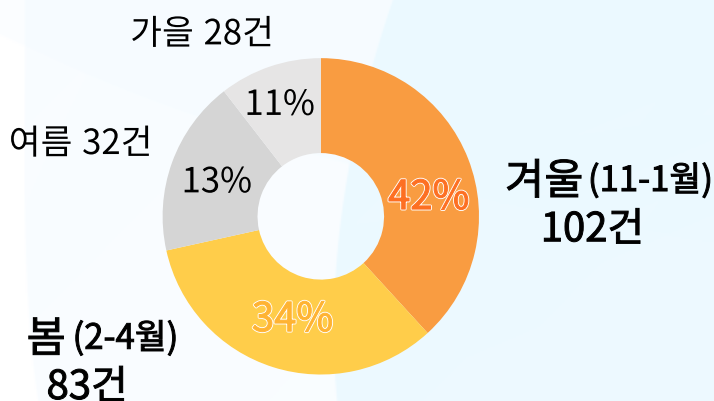
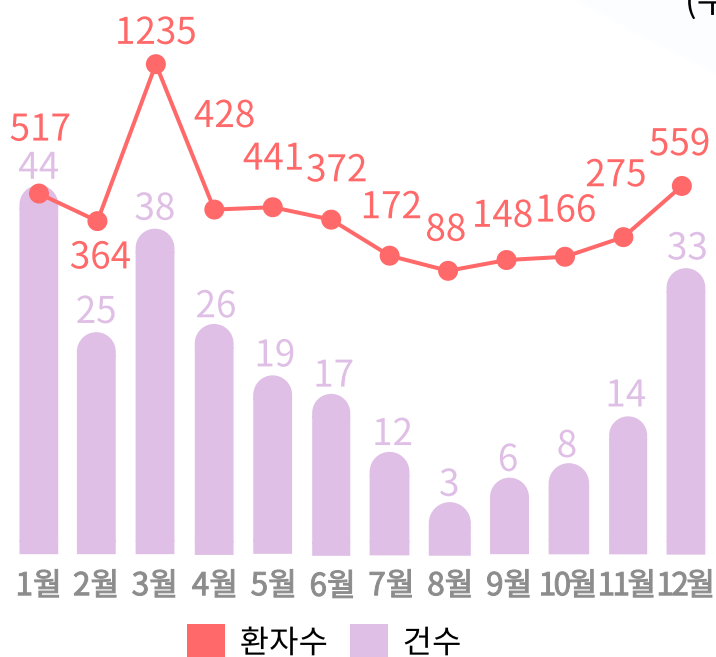
**노로바이러스**는 겨울철에 발생하는 식중독의 대표 원인 병원체로 주로 11월부터 유행이 시작되어 이듬해 봄까지 이어지는데 오염된 음식 섭취뿐만 아니라 사람 간 접촉으로 감염될 수 있으므로 위생관리에 주의해야 합니다!

\* 10~100개 입자로도 구토, 설사 등 급성 위장염을 일으키는 바이러스로 영하 20°C에서도 생존 가능해 겨울철에 자주 발생



### 최근 5년 노로바이러스 발생 현황

(누계 : '18~'22년, '22년 잠정)



최근 5년간 발생건수 총 245건  
겨울철, 봄철에 주로 발생(185건, 76%)

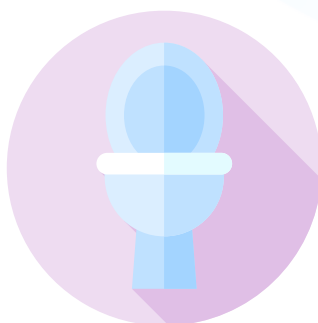
### 노로바이러스 주요 감염경로



오염된 물,  
음식 등 섭취



감염자와  
접촉



감염자의  
분변, 구토물 등



감염된  
조리 종사자

# 노로바이러스 예방 요령



## 노로바이러스 식중독 예방을 위한 요령



### 손 씻기

비누 등 세정제를 이용하여 흐르는 물에 30초 이상  
손등, 손가락까지 깨끗하게 세척하기

★ 노로바이러스는 입자가 작고 표면 부착력이 강함



### 익혀먹기

중심온도 75°C 이상에서 1분 이상 가열하여 충분히 익혀먹기  
(어패류는 85°C 이상)

★ 노로바이러스 원인 식품은 익히지 않은 어패류가 가장 높은 비율 차지



### 끓여먹기

지하수는 소독장치를 설치하고 주기적으로 청소관리하기  
소독되지 않은 지하수는 반드시 끓여서 사용하기

★ 먹는물 검사 연 1회 실시, 용수탱크 청소 6개월 1회 실시



### 세척·소독

과일·채소는 100ppm소독액에 담갔다가 흐르는 물에 세척하기  
조리 기구는 열탕 또는 기구 등 살균소독제로 소독 후 세척하기

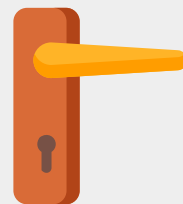
★ 100ppm = 4%차아염소산나트륨 10ml + 물 4L

## 노로바이러스 확산 방지를 위한 요령



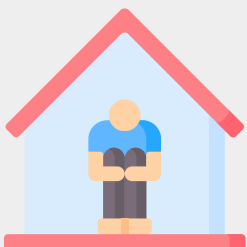
환자의 용변 또는  
구토물 등으로 오염되므로

용변 후 · 구토 후  
변기 뚜껑을 닫고 물 내리기



교차오염 위험이 높은  
화장실, 문손잡이 등은  
1000ppm 염소소독제로  
표면 소독하기

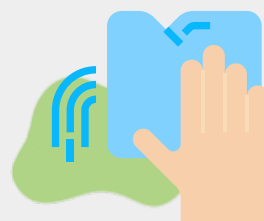
★ 1000ppm = 4%차아염소산나트륨 25ml+ 물 975ml



의심 증상이 있는 사람은  
조리에 참여하지 않기

증상 발생 시 격리하고  
회복된 후에도 2일 이상 휴식

★ 주요 증상 : 설사, 구토, 복통



구토물 주변 반드시 소독하기

밖에서 안쪽으로 닫기  
↓  
5000ppm 소독액 적시기  
↓  
밀봉 후 폐기하기

# 소비기한 바로알기



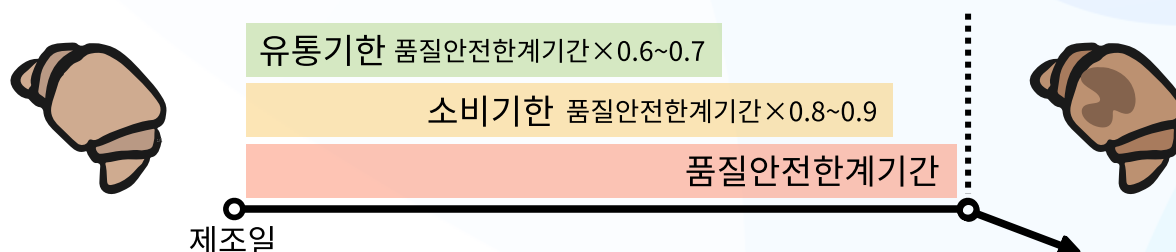
## 소비기한 표시제 시행

2023년 1월 1일부터 시행된 소비기한 표시제 계도기간(~'23.12.31)이 종료됩니다.

### 소비기한이란?

유통기한 : 제품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용된 기간

소비기한 : 보관방법을 준수할 경우 섭취하여도 안전에 이상이 없는 기간



### 도입 효과

- 소비자에게 명확한 정보를 제공하여 섭취 가능 여부 판단 혼란 방지
- 식품 폐기물 감소로 인한 식량안보 및 탄소중립 실천

### 소비기한 표시대상



- 유통기한 표시 대상 가공식품
- 건강기능식품
- 주류(약주, 탁주)

- ✓ 제조일 표시대상(식용얼음, 식염 등) 및 품질유지기한 표시대상(맥주, 식초 등)은 해당없음
- ✓ 우유류(냉장제품에 한함)는 2031년부터 적용

### 주의할 점

계도기간 종료 이전 생산된 제품은 해당 제품의 유통기한 만료일까지 **유통·판매가 가능**합니다. 따라서, 당분간 유통기한 또는 소비기한 표시 제품이 혼재되어 판매됩니다.



- 제품의 표시사항(유통기한 또는 소비기한) 확인하고 구매하기
- 제품의 보관조건(냉장, 냉동, 실온 등) 준수하기
- 소비기한 경과 제품은 즉시 폐기하기

# 소비기한 바로알기



## 소비기한 표시제도 정착을 위해 노력해주세요!

✓ 관할 허가(등록 또는 신고) 관청에 품목제조보고 변경신청

### 소비기한 변경 방법

- 단순 문구 변경** 시행일의 긴급성 및 포장지 재고 등을 고려하여 영업자 책임하에 기존의 유통기한을 소비기한으로 문구만 변경하여 표시 가능
- 단, 추후 설정실험 등을 통해 기한 연장 재설정에 대한 검토 필요
  - 품목제조보고 변경사항에 해당하지 않음(23년 말 일괄변경 또는 자발적 변경 가능)

**소비기한 설정실험** 관능검사 및 미생물, 이화학, 물리학적 지표 측정 등으로 품질안전한계기간을 산출하여(기존 유통기한 설정시험과 동일) 실제 유통조건을 고려한 안전계수를 곱하여 설정

- 소비기한 : 품질안전한계기간 X 안전계수

**유사제품 비교** 판매하고자하는 제품과 식품유형, 성상, 포장재질 등 항목이 모두 일치하는 유사제품과 비교하여 해당 제품의 소비기한 이내에서 설정

**권장 소비기한 참조** 식품유형별 소비기한 설정보고서(영업자 안내서) 내 가장 유사한 제품을 참고·인용하여 해당 제품의 유통환경 등을 고려하여 참고값 이내에서 설정

**자료 참조** 국내외 식품관련 학술지 등재 논문, 정부기관 또는 정부출연기관 연구보고서, 한국식품산업협회 등에서 발간한 보고서를 인용하여 설정

## 소비기한 표시제 Q&A

- 소비기한으로 변경하지 않고 그대로 사용하는 경우 어떤 행정처분을 받나요?  
소비기한 대신 유통기한이 표시된 경우는 **기타 위반사항**으로써 1차 위반시 시정명령, 2차·3차 위반시 품목제조정지(또는 영업정지)에 해당됩니다.
- 계도기간 이후에도 남아있는 유통기한 포장지를 사용할 수 있나요?  
계도기간이 종료되는 24년 1월 1일부터는 **관할 허가(등록 또는 신고)관청 승인하에** 한시적으로 유통기한 문구 위 **스티커 등을 부착**하여 소비기한으로 수정하는 것은 가능합니다.

예시)

**승인하에 스티커부착 문구수정 가능**

소비기한 전면 상단 표시일까지

→ 유통기한 문구 위 스티커 등으로 처리하여 수정 가능  
단, 날짜 등을 수정하는 것은 불가능

**병기표시 불가능**

유통기한 전면 상단 표시일까지

소비기한 2024년 ○월 ○일까지

# 생산실적보고 바로알기



## 2023년 '생산실적보고' 잊지마세요.

1년 동안의 생산·판매실적에 대해 보고하는 업무

### ■ 생산실적 보고 대상 업종



식품 및 식품첨가물

- 식품제조가공업
- 식품제조가공업(주류)
- 식품첨가물제조업
- 용기·포장지제조업
- 식품조사처리업
- 용기류제조업



축산물

- 식육포장처리업
- 식육가공업
- 알가공업
- 유가공업



건강기능식품

- 건강기능식품전문제조업
- 건강기능식품벤처제조업



위생용품

- 위생용품제조업
- 위생물수건처리업

### ■ 생산실적 보고 기간

식품, 위생용품의 경우 24년 1월 1일 ~ 24년 2월 29일 \* 관련법 개정으로 1개월 연장

축산물, 건강기능식품의 경우 24년 1월 1일 ~ 24년 1월 31일 \* 개정 예정

### ■ 생산실적 보고 방법

식품안전나라  
회원가입 및 로그인

보고자 및  
종업원 수 등 입력

생산실적  
품목정보 입력

생산실적  
보고사항 제출

관할기관  
생산실적 보고 승인

Q. 매달 근무하는 직원이 달라요. 종업원 수는 어떻게 산출하나요?

A. 직종/계약 형태 관계없이 한해동안 평균 근로자수를 기준으로 작성해주세요.  
예) 1년 중 상시근로자 2명, 5개월 아르바이트 6명  
(12개월×2명)+(5개월×6명)/12=4.5명=5명(반올림)

Q. 생산중단하여 현재 생산이 없습니다. 해당 품목은 제외하고 보고하나요?

A. 중단여부 관계없이 2023년도에 하루라도 생산한 내용을 입력해주세요.  
생산량, 판매량 등이 전혀 없다면 0으로 입력



1522-1336

홈페이지 [www.foodsafetykorea.go.kr](http://www.foodsafetykorea.go.kr)  
운영시간 1월~2월, 평일 09:00~18:00



## 식의약 혁신의 길, 현장에서 찾는다 <유럽연합 편>

유럽연합(EU)과 국제연합(UN)의 식의약 안전 규제기관과 행정약정 등 체결



### EU와 축산물 전자위생증명 협력에 관한 약정 체결

EU 보건식품안전총국·무역총국과 전자위생증명 협력에 관한 약정 체결  
EU 27개국으로부터 수입되는 축산물에 대해 전자위생증명서로 전환(2025)



### UN마약범죄사무소와 마약류 예방·재활등에 관한 MOU 체결

기관 간 정보 공유체계 강화 및 UNODC의 경험·기법 적용을 위한 협력  
세계 최초 식약처가 구축한 '마약류통합관리시스템' 해외 원조 사업(2024)



## 식품 종사자 건강진단 항목이 달라집니다!

‘식의약 규제혁신 2.0 과제’의 일환으로,  
식품 취급 종사자가 받아야 하는 건강진단의 항목·기간 등을 합리적으로 정비

### 건강진단 항목 변경

2024년 1월 8일부터 시행

**기존** 폐결핵, 장티푸스, 전염성 피부질환

**개정** 폐결핵, 장티푸스, 파라티푸스

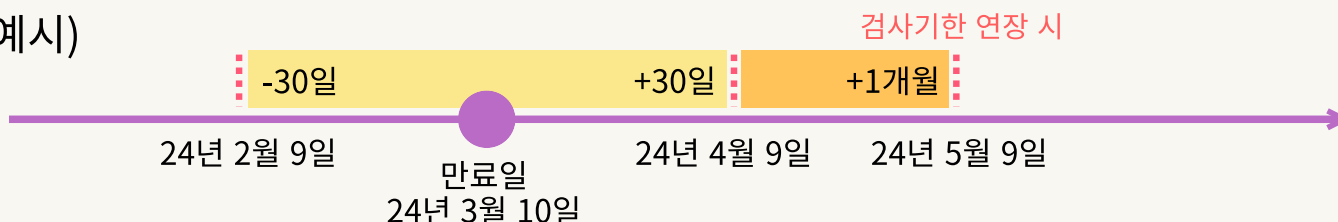
### 검사 유예기간 신설

2024년 1월 8일부터 시행

**기존** 유효기간 만료일 전 반드시 검사  
검사기한 연장 불가

**개정** 유효기간 만료일 전·후 30일 이내 검사  
1개월 이내 범위 검사기한 연장 가능  
(단, 질병·사고등 부득이한 사유 발생 시)

예시)



### 수수료 산정 자율화

2024년 11월 23일부터 시행

**기존** 보건소의 건강진단 수수료 3,000원

**개정** 각 지방자치단체가 자율적으로 설정





## ‘대체식품 표시 가이드라인’ 마련으로 식품산업 활성화 지원

대체식품을 제품에 표시하려는 영업자가 준수해야 하는 기준과 방법을 제시하는 「대체식품의 표시 가이드라인」을 마련·배포

대체식품 : 동물성 원료 대신 식물성 원료, 미생물, 식용곤충, 세포배양물 등을 주원료로 사용하여 기존 식품과 유사한 형태, 맛, 조직감 등을 가지도록 제조하였다는 것을 표시하여 판매하는 식품



「대체식품의 표시 가이드라인」을 준수하는 경우에 한해 현재 부당한 표시·광고로 금지하고 있는

- ① 다른 식품유형의 명칭을 사용하거나 (예: 소시지, 햄 등)
  - ② 사용하지 않은 원재료를 강조하는 (예: MEAT FREE 등)
- 표시·광고를예외적으로 사용할 수 있음

식품의약품안전처>법령/자료>법령정보>공무원지침서/민원인안내서  
> 「대체식품의 표시 가이드라인(민원인 안내서)」 제정 알림



## 수입식품 서류 자동심사 적용품목 확대

안전성에 문제가 없는 수입식품에 대해 자동으로 검사하고 신고 수리하는 ‘전자심사24(SAFE-i24)’ 시스템의 적용 대상을 23년 12월 18일부터 농·축·수산물까지 확대



농·축·수산물을 수입하는 영업자가 수입신고서 제출

전자심사 실시

전산시스템이 최초 수입 검사 이력, 금지 원료 사용 여부, 부적합 이력 등 260여개의 항목을 자동으로 검토

적합인 경우 자동으로 수입신고 확인증 발급

### ‘전자심사24’ 자동 수입신고 수리 대상 요건

- 재수입되는 서류검사 대상 수입식품이면서
- 추가적인 현장·정밀·무작위 표본검사가 필요하지 않고
- 전자심사 결과 적합한 경우

다만, 농·축·수산물 중 축산물(식육)은 현장검사 대상으로, 자동 수입신고 수리 대상에 해당하지 않아 서류검토 자동화만 가능



# 법령 등 제·개정 정보 ①



## 「어린이 기호식품 품질인증기준」 일부개정고시 (23.09.18)

### 캔디류의 당알코올 함량 기준 신설

**신설** 다음의 식품첨가물을 사용하는 경우 당알코올 사용량이 총합으로서 20% 이하이어야 함

락티톨, 만니톨, D-말티톨, 말티톨시럽, D-소비톨, D-소비톨액, 에리스리톨,  
이소말트, 자일리톨, 폴리글리시톨시럽

(다만, 말티톨시럽, D-소비톨액, 폴리글리시톨시럽의 경우 말티톨과 소비톨의 실제 함량 기준)



## 「주문자상표부착수입식품등의 현지 위생점검 기준 및 위생평가 방법」 일부개정고시 (23.09.26)

### 위생평가 결과 우수한 경우 우대제도 도입

이전의 위생평가 결과가 우수한 경우(총점의 95% 이상) 평가 주기 연장 **기존** 2년 → **개정** 3년  
연장된 기간에는 영업자가 자체적으로 위생평가 실시

### 위생평가 주기 산정기준 개선

특정 시기에만 생산되는 농산물을 원료로 한 식품을 생산하는 해외제조업소의 경우  
평가 주기 내 점검이 어려운 사유가 인정되면  
위생평가 기간 만료일로부터 4개월 이내에 평가할 수 있도록 근거 마련

해외제조업소가 위생평가를 받아야하는 기간에 수입실적이 없는 경우  
재수입 시점부터 4개월 이내 실시할 수 있도록 개정

**기존** 2개월 이내 → **개정** 4개월 이내

## 식품등의 표시기준 일부개정고시 (23.09.26)

### 가. 총칙 및 공통표시기준 중 일부 규정 개정

### 레토르트식품 용어 정의 정비



"레토르트(retort)식품"은 **추가** 제조·가공 또는 위생처리된 식품을 12개월을 초과하여  
실온에서 보존 및 유통할 목적으로 단층 플라스틱필름이나 금속박 또는  
이를 여러 층으로 접착하여 파우치와 기타 모양으로 성형한 용기에 제조·가공또는  
조리한 식품을 충전하고 밀봉하여 가열살균 또는 멸균한 것을 말한다.

# 법령 등 제·개정 정보 ②



## 냉동식품의 가열여부에 따른 표시 제외할 수 있도록 단서 신설

가열하지 않고 섭취하는 냉동식품은 “가열하지 않고 섭취하는 냉동식품”으로,  
가열하여 섭취하는 냉동식품은 “가열하여 섭취하는 냉동식품”으로 구분 표시하여야 한다.  
(「식품위생법」 제7조에 따른 유형에 한함. 단, 빙과류 중 **빙과** 및 **얼음류**는 제외함)

## 모든 식품유형에 적용 가능하도록 해동 유통 시 필요한 표시사항 개선

식품제조·가공업 영업자가 냉동 가공식품(축산물가공품 제외)을,  
식육가공업 영업자가 냉동 식육가공품을, 유가공업 영업자가 냉동 유가공품을,  
알가공업 영업자가 냉동 알가공품을 해동하여 보관 및 유통하려는 경우에는  
다음의 표시사항을 표시하여야 한다.

다만, 이 경우에는 스티커, 라벨(Label) 또는 꼬리표(Tag)를 사용할 수 있으나  
떨어지지 아니하게 부착하여야 한다.

- 1) **제조연월일**, **해동연월일**, 냉동식품으로서의 소비기한 이내로 설정한 **해동 후 소비기한**  
(or 품질유지기한) (or 품질유지기한)
- 2) **해동한 제조업체의 명칭과 소재지**(냉동제품의 제조업체와 동일한 경우는 생략할 수 있다)
- 3) **해동 후 보관방법 및 주의사항**
- 4) “**이 제품은 냉동식품을 해동한 제품이니 재 냉동시키지 마시길 바랍니다**” 라는 문구 표시
- 5) 축산물가공품의 경우에는 주표시면에 “**해동된 냉장(실온)제품**”이라는 표시를  
“냉동” 이라고 표시된 근처에 추가 표시

## 나. 개별표시사항 및 표시기준 중 일부 규정 개정

### 식용란의 최소포장단위 표시 의무자에 식용란선별포장업의 영업자 추가

식용란(수입식용란을 포함한다)

최소포장단위(표시의무자: 식용란수집판매업 또는 **추가** 식용란선별포장업의 영업자)

### 자연치즈의 식품유형 정비 및 특수의료용도식품의 기타 표시사항 정비

「식품의 기준 및 규격」 개정사항(22.2.21)을 반영하여 자연치즈 용어 수정

**기존** 자연치즈 **개정** 치즈

특수의료용도식품의 기타 표시사항 정비

(거) 기타표시사항

**기존** (4) “의사의 지시에 따라 사용하여야 합니다” 등을 표시하여야 한다.

**개정** (4) “의사, 임상영양사 등 전문가와 상담 후 섭취하여야 합니다” 등을 표시하여야 한다.

**신설** (9) 식단형 식사관리식품 중 원재료가 냉동제품인 것을 해동하여 냉장제품으로 제조·가공한  
제품의 경우에는 냉동제품을 해동하여 사용하였음을 표시하여야 한다.

(예시) 원재료 ○○○은 냉동제품을 해동하여 사용하였습니다.

원재료○○○: 해동제품

# 법령 등 제·개정 정보 ③



## 해동하여 유통하는 냉동식품에 대한 표시사항 정비

**삭제** 해당 제품의 표시사항 항목 삭제

식품제조·가공업영업자가 냉동식품인 **빵류 및 떡류, 초콜릿류, 과·채주스, 젓갈류, 기타 수산물가공품** (살균 또는 멸균하여 진공 포장된 제품에 한함)을 해동하여 유통하려는 경우  
축산물가공업 중 유가공업 영업자가 **치즈류, 버터류**를 해동하여 유통하려는 경우

**신설** 해당 제품의 표시사항 항목 신설

**즉석조리식품 및 간편조리세트** 원재료, **식육간편조리세트** 중 원재료(식육 제외)가 냉동제품인 것을  
해동하여 냉장제품으로 제조·가공한제품의 경우 냉동제품을 해동하여 사용하였음을 표시하여야 한다.

(예시) 원재료 ○○○은 냉동제품을 해동하여 사용하였습니다.

원재료○○○: 해동제품

## 다. 표시사항별 세부표시기준 중 일부 규정 개정

### 영업소(장) 등의 명칭(상호) 및 소재지에 식용란선별포장업 신설

업종별 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지의 표시사항은 다음과 같다.

**신설** 식용란선별포장업 : 영업신고시 신고관청에 제출한 식용란선별포장업의 영업소(장)의  
명칭(상호)과 소재지를 표시하여야 한다.

## 「어린이 기호식품 등의 영양성분과 고카페인 함유 식품 표시기준 및 방법에 관한 규정」 일부개정고시 (23.12.15)



### 음료류의 당 함량 강조 자율 표시 방법 신설

영업자가 매장에서 조리·판매하는 음료류의 경우에는 제2호가목의 영양성분 중 당류를 소비자가  
쉽게 알아볼 수 있도록 메뉴 등의 식품명이나 가격표시 주변에 글씨를 굵게(bold)하는 등의 방법  
으로 강조하여 표시할 수 있다.

# 식품생활정보 식품공감 2024년 1분기

## 출처 및 참고자료

### ● 식품안전정보

#### 1. 노로바이러스 예방 요령

- 식품의약품안전처>알림>언론홍보자료>보도자료>겨울철 노로바이러스 식중독 주의하세요!
- 식품의약품안전처>알림>언론홍보자료>보도자료>추운 겨울 노로바이러스 식중독 조심하세요

#### 2. 소비기한 바로알기

- 식품안전나라>식품·안전>식품표시광고>소비기한>(안내서)소비기한 표시제 자주하는 질의응답

### ● 알아두면 좋은 쏙쏙정보

#### 1. 생산실적보고 바로알기

- 식품안전나라>알림·교육>교육자료>[생산실적보고]'23년 생산실적 보고 설명회 QnA 정리
- 식품안전나라>알림·교육>교육자료>[생산실적보고]'23년 생산실적 보고기간 및 매뉴얼(첨부파일)

### ● 최근 보도자료

1. 식의약 혁신의 길, 현장에서 찾는다 <유럽연합 편>
2. 식품 종사자 건강진단 항목이 달라집니다!
3. 식약처, '대체식품 표시 가이드라인' 마련으로 식품산업 활성화 지원
4. 수입식품 서류 자동심사 적용품목 확대

- 식품의약품안전처>알림>언론홍보자료>보도자료

### ● 최근법령 등 제개정 정보

1. 「어린이 기호식품 품질인증기준」 일부개정고시 (23.09.18)
2. 「주문자상표부착수입식품등의 현지 위생점검 기준 및 위생평가 방법」 일부개정고시 (23.09.26)
3. 식품등의 표시기준 일부개정고시 (23.09.26)
4. 「어린이 기호식품 등의 영양성분과 고카페인 함유 식품 표시기준 및 방법에 관한 규정」 (23.12.15)

- 식품의약품안전처>법령/자료>법령정보>법령정보>제개정고시등

## 발행처

- 광주지방식품의약품안전청 식품안전관리과 광주광역시 북구 첨단과기로 176번길 39
- [www.mfds.go.kr/gwangju/index.do](http://www.mfds.go.kr/gwangju/index.do) > 소통알림 > 공지사항



### [공직자 부조리 및 공익신고안내]

※신고자 및 신고내용은 보호됩니다.

- ▶ 부조리 신고 : 식약처 홈페이지 "국민신문고 > 공직자 부조리 신고" 코너
- ▶ 공익 신고 : 식약처 홈페이지 "국민소통 > 신고센터 > 부패·공익신고상담" 코너