



학교 급식종사자 위생교육자료

식품 등의 표시사항 관리

- ① 시작하기
- ② 무허가 식품과 무표시 식품
- ③ 식품 표시사항
- ④ 마치기



교육부 17개 시·도교육청



한국교육환경보호원

식품 등의 표시사항 관리

교육목표

무허가, 무표시 식품 등의 개념을 이해하고, 식품 표시사항에 맞게 식품을 위생적으로 보관할 수 있다.

실천기준

- 1 무표시 식품의 개념을 이해한다.
- 2 식품 등의 표시사항에 맞게 식재료를 보관·관리할 수 있다.



1 시작하기



식품 등 표시사항 관리 방법에 대해 배우기 전에, 생각해 보세요!

1

제품명, 소비기한 등의 법적 표시사항이 확인 불가능한 식품은
무표시 식품이다.



정답은 무엇일까요?

정답: 0



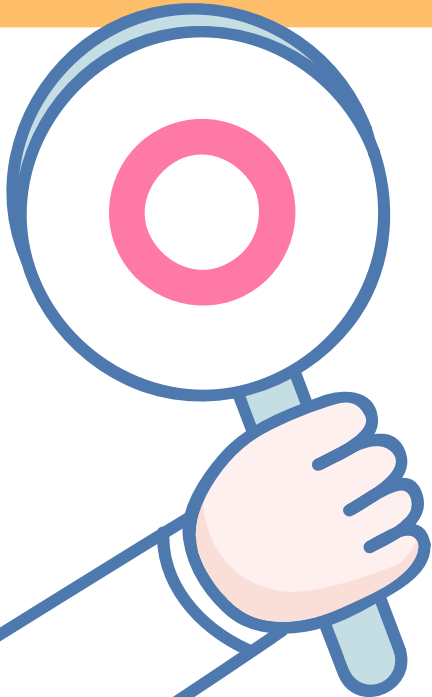
1 시작하기



식품 등 표시사항 관리 방법에 대해 배우기 전에, 생각해 보세요!

2

제품을 소분하는 경우 소분 용기에 라벨지를 부착하고 원 표시사항을 가리지 않도록 주의한다.



정답은 무엇일까요?

정답: O



2 무표시 식품과 무허가 식품

무허가 원료 및 식품이란?

- 정의: 식품 또는 식품첨가물의 제조업·가공업으로 허가 받지 않은 시설에서 만든 원료 및 식품
 - ☑ 영수증 발급이 불가능한 곳의 농산물 및 임산물
 - ☑ 식품제조업 허가를 받지 않은 시설에서 제조한 식품
 - ☑ 지인이 제조한 식품 (김치, 장류)

2 무표시 식품과 무허가 식품

무표시 원료 및 식품이란?

- 정의: 식품 또는 식품첨가물의 제조업·가공업으로 허가 받은 시설에서 제조한 제품이지만 표시사항이 없는 원료 및 식품

무표시 원료 및 식품 사용 금지



유통기한이 찢겨짐



식품의 표시사항이 없음



소분한 식재료에 표시사항이 없음

3 식품 표시사항

식품 소분 보관 시 주의사항



3 식품 표시사항

식품을 소분하거나 다른 용기에 보관 시 라벨 부착



3 식품 표시사항

유통기한에서 소비기한으로 변경 - 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 개정

유통기한

- 제품의 제조일로부터 **소비자에게 판매가 허용되는 기한**

☑ 유통기한 표시 예시



소비기한

- 식품등에 표시된 보관방법을 준수할 경우 **섭취하여도 안전에 이상이 없는 기한**

- ☑ 소비기한 표시 예시 (2023. 1. 1. 부터 시행)
- ☑ 단 우유는 유통기한으로 표시 (소비기한 표시는 2031. 1. 1.부터 적용)



3 식품 표시사항

식품 표시사항 확인

- 같은 종류의 식품이라도 제조회사마다 보관 방법이 다를 수 있으므로 표시사항을 꼭 확인합니다.

제 품 명	다진마늘	식품의 유형	천연향신료
내 용 량	300 g	원 산 지	의성산
원재료명 및 함량	의성마늘 100%	보 관 방 법	냉장보관(0~10℃)
유통기한	별도표기	포장재질(내면)	용기: 폴리에틸렌테레프탈레이트, 뚜껑: PS제트
제 조 원			
품질제조보고번호	전화번호	반품 및 교환	구입처
· 본 제품은 소비자 분쟁해결기준에 의거 교환 또는 보상 받을 수 있습니다. · 개봉 후 반드시 냉장보관 하시기 바랍니다. · 부정·불량식품 신고는 국번없이 1399			

제 품 명	냉동다진마늘	내용중량	400 g
품질제조보고번호			
제품유형	천연향신료 계열후 식취 냉동식품		
원산지	국산	원재료명	마늘 100%
제조원			
유통기한	제품 전면에 표시일 까지		
포장재질	폴리에틸렌(내면), 폴리프로필렌(용기)		
· 반품 및 교환 : 구입처 또는 판매원 · 본 제품은 공정거래위원회 고시 소비자분쟁해결 기준에 의거 교환 또는 보상 받으실수 있습니다. · 소비자 상담실 :			
· 보관방법 : 영하 18℃이하 냉동보관 (일단 해동된 제품은 재냉동하지 마십시오.) · 부정·불량식품 신고는 국번없이 1399			

3 식품 표시사항



식품 표시사항 확인

- 개봉 전과 후의 보관방법이 다른 식품도 있으니 표시사항을 유의하여 확인합니다.

제 품 명	진간장		
식품유형	양조간장	품목보고번호	
원재료명 및 함량	정제수, 한식메주[대두(국산)], 천일염(국산), 조청[쌀(국산)], 엿기름(국산), 호소, 설탕, 마늘(국산), 다시마(국산), 멸치가루(국산), 주정 대두함유		
포장재질	용기 - PET, 뚜껑 - PP	유통기한	전면표시일까지
보관방법	직사광선을 피해 통풍이 잘되고 서늘하며 습하지 않은 곳에 실온보관. 개봉 후에는 냉장보관(0~10℃)하십시오.		

3 식품 표시사항

소분 식품 표시 및 보관 방법

예시

식품표시사항관리표

제품명	간마늘
원산지	추천산
입고일	2023년 5월 10일
소비기한 제조일자 개봉일자	2023년 5월 15일 2023년 5월 10일 2023년 5월 13일
보관방법	냉장 / 실온 개봉 후 냉장 / 기타 ()

- 1 식품명 작성
- 2 식품 입고일 또는 제조일 작성
- 3 소비기한 또는 폐기예정일 작성
- 4 원산지 작성
- 5 식품 뒷면의 표시사항을 확인하여 보관 방법 표시

* 소분 식품이나 직접 제조한 식품 등의 경우, 식품 표시사항 라벨지를 이용하여 식품의 정보를 확인할 수 있도록 함

- 신선재료: 식품명, 입고일
- 가공식품: 식품명, 입고일, 소비기한(우유: 유통기한)
- 자체제조식품: 식품명, 제조일, 보관기간

3 식품 표시사항

직접 제조하는 식재료의 보관 시 표시



식품표시사항관리표 (예시: 오이피클)

제품명	오이피클
원산지	오이(국산)
입고일	2023년 5월 10일
소비기한 제조일자 개봉일자	2023년 5월 15일 2023년 5월 10일 2023년 5월 13일
보관방법	냉장 / 냉동 / 실온 개봉 후 냉장 / 기타()

- 식품 표시사항 라벨지를 이용하여 식품명, 제조일 및 폐기예정일, 원산지, 보관방법 등을 기록 부착합니다.

3 식품 표시사항

식품 보관 시 주의사항

- 식품 표시사항에 기재된 보관 방법에 맞게 보관합니다.
- 소분 포장마다 식품표시사항관리표로 제품명, 소분일, 소비기한, 보관방법, 원산지를 기록해 부착합니다.
- 라벨지 사용 시 원 표시사항을 가리지 않도록 주의합니다.
- 식품 표시사항에 포함된 소비기한을 확인하고 선입선출 원칙에 따라, 먼저 입고된 물품을 먼저 사용합니다.



식품표시사항관리표			
제품명			
원산지			
입고일	20	년	월 일
소비기한	20	년	월 일
제조일자	20	년	월 일
개봉일자	20	년	월 일
보관방법	냉장 / 냉동 / 실온 개봉 후 냉장 / 기타()		



4 마치기



식품 표시사항에 맞게 원료와 식품을 보관하세요!

- 식품별(신선재료, 가공식품 등) 식품 표시사항에 맞게 라벨지 작성
- 식품 표시사항에 기재되어 있는 보관방법에 맞게 식재료 보관
- 소분용기에도 식품표시사항관리표를 작성하여 부착하여 보관

본 자료의 저작권은 교육부와 한국교육환경보호원에 있으며, 위생교육 외의 목적으로 이용되는 것을 금지합니다.



교육부 17개 시·도교육청



한국교육환경보호원