

GANGJIN 

Web Contents



목차

| | |
|---|---|
| 목차 | 2 |
| 위생캠페인 - 식육원산지표시제 | 3 |
| 식육원산지표시제 | 3 |
| 음식점에서의 식육 원산지 표시제는 왜 합니까? | 3 |
| 음식점에서의 식육 원산지 표시제의 주요 내용은? | 3 |
| 우리나라의 원산지 표시 현황은? | 3 |
| 우리나라의 쇠고기 원산지 표시 현황은? | 3 |
| 외국에는 어떻게 시행하고 있나? | 3 |
| 쌀도 원산지 표시를 하나? | 4 |
| 쇠고기, 쌀 이외의 김치 등에 대한 원산지 표시 계획은? | 4 |
| 대상 음식점 중 대형 음식점으로 한정하는 이유는? | 4 |
| 표시대상 식육의 종류를 구이용 쇠고기에 한정하는 이유는? | 4 |
| 영업장 면적은 어떻게 산출하나? | 4 |
| 향후 대상을 음식점을 확대할 계획은? | 5 |
| 원산지 표시(예시) | 5 |
| 표시대상 식육의 종류 중 한우 · 육우 · 젓소란? | 5 |
| 식육의 부위별 · 등급별 및 쇠고기 종류별 구분방법 | 5 |
| 수입산 쇠고기의 정확한 정의는? | 6 |
| 수입생우에 대한 국내산과 수입산 구분기준은? | 6 |
| 표시대상 음식 (메뉴)의 종류는? | 6 |
| 원산지 표시대상 쇠고기 표준 메뉴 | 6 |
| 쇠고기의 부위별, 등급별 및 종류별 구분방법 | 7 |
| 불고기에 대한 원산지 표시 방법은? | 7 |
| 예시 | 7 |
| 구체적으로 메뉴판에 어떻게 표시해야 하나? | 7 |
| 메뉴에 각각 표시하여야 하는지 일괄 표시해도 되는지? | 8 |
| 분쇄육의 경우처럼 원산지가 혼합될 경우 어떻게 표시해야 하나? | 8 |
| 프랜차이즈 식당의 경우 본사에서 일괄 구매하는데 매장에서 별도로 보관해야 하는지? | 8 |

위반업소공표

위생캠페인

공중위생등급평가

· 식중독 예방의 3대 원칙 · 음식문화의 개선을 위한 좋은 식단체 · [식육원산지표시제](#)

식육원산지표시제

⊙ 음식점에서의 식육 원산지 표시제는 왜 합니까?

- 현재 축산물 및 식육 판매점(정육점) 단계에서는 식육의 원산지 표시가 의무화 되어 있으나, 우리나라 국민들의 외식 등 사유로 즐겨 이용하는 음식점의 경우에는 식육의 원산지 표시가 도입되어 있지 않습니다. 음식점 영업자는 가격표를 붙이거나 비치하여야 하고, 불고기나 갈비 등 식육은 종량당 가격 → (예 불고기 00그램당 00원, 갈비 00그램당 00원) 으로 표시하도록 종량 및 가격표시만 의무화되어 있었습니다.
- 최근 광우병 등 가축 질병의 발생, 미국산 쇠고기 수입 재개 등으로 인해 쇠고기에 대한 소비자의 불안감이 증대되고, 국산쇠고기에 대한 선호도가 증가하면서 일부 음식점에서는 수입육 또는 국내산 육우를 한우로 판매하는 사례가 늘고 있습니다. →이에 음식점에서 조리·판매하는 식육의 원산지에 대한 정보 부족으로 인한 소비자의 불안감을 해소하고 소비자들의 올바른 선택권을 보장하고자 식육 원산지 표시를 의무화하기로 하였습니다.

⊙ 음식점에서의 식육 원산지 표시제의 주요 내용은?

영업장 면적이 300㎡ 이상인 중·대형 음식점 중 갈비나 등심등 쇠고기 구이류를 조리하여 판매하는 식당에 대하여 우선적으로 식육의 원산지와 종류를 표시하도록 하는 제도이며, →국내산 쇠고기의 경우 국내산 표시와 함께 식육의 종류를 한우·젓소·육우로 구분하여 표시하여야 하고, 수입산 쇠고기의 경우 수입산이라는 표시는 하지 않고, 수입국가만을 표시하도록 하고 있습니다.

⊙ 우리나라의 원산지 표시 현황은?

농림부에서는 공정한 유통질서를 확립하여 생산자와 소비자를 보호할 목적으로 현재 국산 농산물 160개 품목과 수입농산물 전 품목, 과자류, 유아용품·식육제품·통조림 등 농산가공품 211개 품목을 대상으로 식품의 원산지 표시제가 실시되고 있습니다.

⊙ 우리나라의 쇠고기 원산지 표시 현황은?

현재 식육은 농림부의 '축산물가공처리법시행규칙 및 농림부고시(식육의 부위별·등급별 및 쇠고기 종류별 구분방법)'에 의하여 소매단계까지 원산지 표시제가 의무화 되어 있습니다. 정육점에서는 국내산 쇠고기의 경우에는 국내산 표시와 함께 식육의 종류(한우고기, 육우고기, 젓소고기)를 구분하여 표시하며, 수입산 쇠고기의 경우에는 수입고기 표시와 함께 수입국을 표시하여야 하며, 부위별(등심, 채끝), 등급별로 표시하도록 하고 있습니다. →또한 농림부에서는 문제 발생시 원인규명 및 조치를 취하기 위하여 '04년10월부터의 소의 생산·도축·가공·유통 과정의 각 단계별 정보를 기록·관리하는 쇠고기 이력추적시스템제도를 도입하고, 현재까지 한우브랜드 14곳을 중심으로 시범사업을 실시하고 있으며 '08년부터는 전면적으로 실시할 예정으로 있습니다.

⊙ 외국에는 어떻게 시행하고 있나?

(<http://www.gangjin.go.kr>)

유럽에서는 광우병 여파로 인한 소비자들의 불안을 감소시키고 소비자에게 올바른 식품정보를 제공하기 위하여 쇠고기 이력추적시스템 (Traceability System)을 도입하여 "생산부터 유통단계"까지 철저한 소의 개체 추적을 정체적으로 시행하고 있으며, 이를 바탕으로 프랑스에서는 '02년 12월부터 아일랜드는 '06년 7월부터 음식점에서의 원산지표시제를 의무화 하고 있습니다. 또한 일본에서도 쇠고기 이력추적제의 일환으로 특정요리(야키니쿠(불고기), 샤브샤브, 스키야키(전골), 스테이크) 취급 음식점에 대해서 요리마다 개체식별 번호 표시기록을 남기도록하는 규정을 시행하고 있으며, 현재 '음식점에서의 원산지 표시에 관한 가이드라인'을 마련하고, 이를 권고사항으로 하여 외식산업 사업자의 자율적인 노력을 촉구하고 있습니다.

◎ 쌀도 원산지 표시를 하나?

음식점에서의 '식육'원산지 표시제 도입을 위한 식품위생법이 '05년 12월 23일 공포된 이후, '06.08.22, 국회 보건복지위원회에서 식육 외 '쌀'에 대한 원산지 표시 의무화를 위한 식품위생법개정안이 의결되었고, 06.11.30, 동 법안이 국회 본회의에서 의결됨에 따라서, 향후 공포 절차를 거쳐 쌀 원산지 표시제도 '08.01.01 부터 시행될 예정입니다.

◎ 쇠고기, 쌀 이외의 김치 등에 대한 원산지 표시 계획은?

음식점에서 조리·판매하는 식품에 대하여 정확한 원산지 정보를 제공하여 소비자의 선택권을 보장할 필요는 있으나 현실적으로 식육과 쌀 이외 김치·농산물·수산물 등 음식점에서 취급하는 다양한 식품에 대하여 일일이 원산지 표시를 의무화하기는 곤란하므로, 원산지 관리가 특별히 필요한 식육 및 쌀 이외 원산지 표시는 신중한 검토가 필요한 사항으로 보고 있습니다. →특히 김치에 대하여도 원산지 표시를 의무화하여야 한다는 주장이 있으나, 현재로서는 김치의 주재료인 배추나 고춧가루 등에 대한 유전자 검사법은 개발되어 있지 않으며, 김치는 많은 양념(고춧가루, 마늘, 소금, 양파, 젓갈 등)이 혼합되어 있는 상태에서 발효시킨 식품이므로, 특정 원료만을 분리해서 DNA 추출하여 유전자 감식하거나 이화학적 검사를 하는 등의 과학적 분석이 불가능하고, 김치 완제품을 기준으로 구분하는 경우 수입산 원료를 가져다 국내에서 가공한 경우는 국산으로 취급되며, 배추의 경우에도 최근에는 국내산 품종을 중국에서 재배한 후 다시 국내로 수입하는 경우가 많아 실질적으로 중국산 배추와 국내산 배추가 점차 비슷해지는 상황이므로, 김치에 대한 원산지 표시는 과학적 분석 곤란, 판별기준의 모호, 유통단계 관리곤란 등 제도의 실효성 등에서 문제가 있어 곤란한 것으로 보고 있습니다.

◎ 대상 음식점을 중·대형 음식점으로 한정하는 이유는?

식육의 원산지 표시대상은 일반음식점 중 영업장 면적이 300㎡ 이상이며, 쇠고기를 구이용으로 조리·판매하고 있는 중·대형음식점으로 한정함에 따라, 전국 약 60만 여개의 일반음식점 중 약 2,800여개소가 표시대상 업소에 해당됩니다.-이와 같이 원산지 표시대상 음식점을 영업장 면적이 300㎡ 이상으로 정한 경우는 "음식점에서의 원산지 표시 의무화 도입"을 위한 식품위생법개정안이 발의된 후 '05년 국회에서의 법안심사 등 논의 과정에서, 전면 도입할 경우 음식점 영업자에 미치는 부담을 고려하여, 우선 사회적으로 파급 효과가 큰 중·대형 음식점(통상 영업장 면적 300㎡ 이상) 위주로 도입한 후 추진 경과를 보가면서 추후 단계적으로 확대를 검토하기로 한 것입니다.

◎ 표시대상 식육의 종류를 구이용 쇠고기에 한정하는 이유는?

음식점에서 다양하게 조리하는 수많은 식육의 종류중 우리나라 국민들이 가장 선호하는 고기이며, 원산지 허위표시의 가능성이 가장 큰 쇠고기에 대해 우선 도입하되, →쇠고기 중에서도 소비자들이 가장 즐겨 찾으며 대표적인 메뉴라고 할 수 있는 갈비나 등심 등의 '쇠고기구이'에 대하여 원산지 표시를 도입하기로 한 것입니다. 따라서, 구이류가 아닌 샤브샤브·찜류·탕류는 제외됩니다.

◎ 영업장 면적은 어떻게 산출하나?

식품점객업소의 영업장이라 함은 "식품위생법상 신고 또는 허가받은 영업행위를 영위하기 위한 공간"으로 보는 것이 타당하므로. "영업장 면적" (<http://www.gangjin.go.kr>)

적"이라 함은 식품접객업의 시설기준에서 정하고 있는 바와같이 실제 영업장으로 사용되고 있는 공간을 말합니다. 따라서, 영업을 목적으로 사용하는 객장(객실, 객석), 조리장, 화장실, 창고 등 "영업 신고서"에 기재된 면적이 이에 해당합니다. 이 경우 건축물 대장상 면적에서 공용되는 면적(공용화장실, 주차장, 복도, 계단 등)을 제외한 면적을 영업한 면적으로 보아야 할 것입니다.

◎ 향후 대상을 음식점을 확대할 계획은?

음식점에서의 식육 원산지 표시제는 실효성 있는 관리가 가능하도록 구이용 쇠고기를 조리하는 중 · 대형 음식점을 대상으로 우선 시행하고, 향후 전 음식점으로 단계적으로 확대하는 방안을 검토 하고 있습니다.

원산지 표시(예시)

- 국내산 쇠고기: 갈비 국내산(한우), 등심 국내산(육우)
- 수입산 쇠고기: 갈비 미국산, 등심 호주(산)
- 수입생우: 국내에서 사육기간 6개월 미만과 이상으로 구분
- 6개월 이상 사육후 도축시: 갈비 국내산(육우, 미국(산)
- 6개월 미만 사육후 도축시: 갈비 미국산, 등심 호주(산)
- "수입산"으로 표기할 경우 통상마찰의 원인이 될 수 있으므로 국가명을 기재

◎ 표시대상 식육의 종류 중 한우 · 육우 · 젓소란?

농림부고시에 의하여 한우 · 육우 · 젓소는 다음과 같이 구분됩니다.

- 한우: 우리나라 고유의 소품종으로 노란빛을 띤 갈색소
- 젓소: 송아지를 낳은 경험이 있는 젓소로 우유생산을 주된 목적으로 사육된 소
- 육우: 육용용, 교잡종, 젓소수소 및 송아지를 낳은 경험이 없는 젓소로 고기생산을 주된 목적으로 사육된 소

◎ 식육의 부위별 · 등급별 및 쇠고기 종류별 구분방법

※ 축산물가공처리법시행규칙 제51조 제2항(별표13)3의나에 의한" 식육의 부위별 · 등급별 및 쇠고기 종류별 구분방법"(농림부고시 제 2004-67호)

| 구분 | 국내산 고기 | 수입산 고기 |
|------|---|---|
| 종류 | <ul style="list-style-type: none"> ■ 국내에서 사육된고기: 한우/젓소/육우 ■ 검역계류장 도착일로부터 6개월 이상 국내에서 사육된 수입생우에서 생산된 고기 포함 | <ul style="list-style-type: none"> ■ 수입되는 소고기 ■ 검역계류장 도착일로부터 6개월 미만 국내에서 사육된 수입생우에서 생산된 고기 포함 |
| 표시방법 | <ul style="list-style-type: none"> ■ 원산지란에 국내산 ()로 표시 ■ 괄호 안에 한우고기, 젓소고기, 육우고기로 구분하여 표시 ■ 수입생우에서 도축 · 생산된 고기의 경우 괄호안에 그 생우의 수출국을 함께 표시 | <ul style="list-style-type: none"> ■ 원산지란에 수입고기 ()로 표시 ■ 수입생우에서 도축 · 생산된 고기의 경우 괄호안에 그 생우의 수출국을 함께 표시 |
| 정의 | <ul style="list-style-type: none"> ■ 한우고기: 한우에서 생산된 고기 ■ 젓소고기: 송아지를 낳은 경험이 있는 젓소 암소고기 ■ 육우고기: 육용용, 교잡종, 젓소수소 및 송아지를 낳은 경험이 없는 젓소암소에서 생산된 고기 ■ 한우란 한국고유의 소품종으로 학명으로는 Bos taurus coreanae이며, 노란빛을 띤 갈색소를 말한다. | |

(<http://www.gangjin.go.kr>)

① 수입산 쇠고기의 정확한 정의는?

생우의 출생, 사육 및 도축 등의 전 과정이 국외에서 진행 된 후 수입 되었거나, -생우를 출생국으로 부터 수입하여 국내에서 6개월 미만 사육 후 도축시에는 수입산 쇠고기로 규정하고 있으며, 단, "수입산"으로 표기할 경우 통상마찰의 원인이 될 수 있으므로 "수입산"이라는 표시는 하지 않고, 수입국가명을 기재하여야 합니다.

② 수입생우에 대한 국내산과 수입산 구분기준은?

수입생우에 대한 국내산과 수입산 구분은 국내에서의 사육기간을 기준으로 구분하며, 국내에서 6개월 이상 (검역계류장 도착일로부터) 사육 후 도축시에는 국내산으로 표시하되, 괄호 안에 식육의 종류와 수입국가명을 같이 표기하여야 합니다.

③ 표시대상 음식 (메뉴)의 종류는?

음식점의 메뉴는 음식점마다 지역마다 부위별로 명칭이 달라 객관적이고 통일된 기준이 곤란합니다. 따라서, 업계에서 통용되는 [표준 쇠고기 메뉴]와 [축산물가공처리법령]에 의한 농림부고시 "식육의 부위별 · 등급별 및 종류별 구분방법"에 의한 소분할 부위(29개)로 구분하고, 2가지 구분방법을 통칭할 수 있는 메뉴인 '생육 또는 양념육을 조리 · 판매하는 구이용 쇠고기'를 표시대상으로 정하였습니다. 이에 따라 불고기는 표시대상에 포함되나, 구이류가 아닌 샤브샤브, 찜류, 탕류는 해당되지 않습니다

※ '생육 또는 양념육'을 조리하는 구이용 쇠고기에 대하여 도입하는 것이므로 불고기 덮밥류, 쇠고기 샐러드, 불고기 버거, 쇠고기 국수류는 표시대상이 아님.

④ 원산지 표시대상 쇠고기 표준 메뉴

| 생육 | 대상 | 생육 | 대상 | 양념육 | 대상 |
|------|----|--|------|------|----|
| 갈비 | ○ | 양지 | ○ | 불고기 | ○ |
| 생등심 | ○ | 육회 | ○ | 갈비살 | ○ |
| 생불고기 | ○ | 생고기 | ○ | 양념갈비 | ○ |
| 차돌박이 | ○ | 부채살 | ○ | 갈비찜 | X |
| 스테이크 | ○ | 우둔살 | ○ | 주물럭 | ○ |
| 안창살 | ○ | 안심추리 | ○ | 떡갈비 | ○ |
| 치맛살 | ○ | <ul style="list-style-type: none"> ■ 생육: 16개 품목 ■ 양념육: 6개 품목 ■ 기타: 탕류는 제외 | 이동갈비 | ○ | |
| 살치살 | ○ | | 탕류 | 대상 | |
| 토시살 | ○ | | 갈비탕 | X | |
| 제비추리 | ○ | | 꼬리곰탕 | X | |
| 목심 | ○ | | 설렁탕 | X | |

(<http://www.gangjin.go.kr>)

◎ 쇠고기의 부위별, 등급별 및 종류별 구분방법

| 대분할부위명 | 소분할부위명 |
|--------|----------------------------|
| 안심 | 안심살(1) |
| 등심 | 위등심살, 아래등심살, 꽃등심살, 살치살(4) |
| 채끝 | 채끝살(1) |
| 목심 | 목심살(1) |
| 앞다리 | 꾸리살, 갈비덧살, 부채살, 앞다리살(4) |
| 우둔 | 우둔살, 홍두깨살(2) |
| 설도 | 보섭살, 설깃살, 도가니살(3) |
| 양지 | 양지머리, 업진살, 차돌백이, 치마살(4) |
| 사태 | 아롱사태, 멍치사태, 앞사태, 뒷사태(4) |
| 갈비 | 갈비, 마구리, 토시살, 안창살, 제비추리(5) |
| 10개부위 | 29개 부위 |

◎ 불고기에 대한 원산지 표시 방법은?

많은 음식점에서 불고기 주재료를 갈비, 등심으로 사용 후 남은 고기를 모아서 육우, 젓소 등 종류를 구분하지 않고 사용하고 있으나, 국회 심사 과정에서 표시대상을 구이용 쇠고기로 정한 만큼 '불고기'는 표시 대상에 포함되며 식육의 원산지 표시제도는 소비자에게 정확한 정보를 제공하는데 그 목적이 있으므로, 영업자는 불고기 조리시 사용한 식육의 원산지 및 종류를 메뉴판 · 팻말 · 게시판 등을 이용하여 다양한 방법으로 표시하시면 됩니다.

예시

- 우리가게의 불고기는 국내산이며, 한우 · 육우 · 젓소를 섞어서 사용하고 있습니다.
- 국내산은 국내산 표시와 함께 식육의 종류까지 표시하여야 함
- 우리가게의 불고기는 국내산(한우 · 육우 · 젓소 구분 표시)과 호주산을 섞어서 사용하고 있습니다.
- 우리가게의 모든 불고기는 호주산과 뉴질랜드산을 섞어서 사용하고 있습니다.

◎ 구체적으로 메뉴판에 어떻게 표시해야 하나?

현재 음식점별로 메뉴판에 표시하고 있는 음식의 종류 중 쇠고기 구이에 한해 원산지 및 종류를 표시하며, 표시방법은 법령으로 별도로 규정하지 않고 표시하되, 메뉴판 · 팻말 · 게시판 등 소비자가 알아볼수 있도록 다양한 방법으로 표시할 수 있도록 하고 있습니다. 따라서, 음식점 영업자는 기존 메뉴판의 교체비용에 대한 큰 부담없이 업소의 특성과 영업자의 개성을 살려 표시하시면 됩니다.

① 메뉴에 각각 표시하여야 하는지 일괄 표시해도 되는지?

쇠고기 구이류에 대하여 음식점별로 수많은 메뉴가 있기 때문에, 소비자에 대한 정확한 정보를 알리고자 하는 차원에서 개별 메뉴마다 일일이 원산지 및 식육의 종류를 표시하여야 함이 바람직하나, 취급하는 메뉴의 원산지나 식육의 종류가 동일하다면 일괄 표시를 할 수도 있습니다.

② 분쇄육의 경우처럼 원산지가 혼합될 경우 어떻게 표시해야 하나?

분쇄육의 경우처럼 원산지 혼합될 경우에는 사용한 쇠고기의 원산지 및 종류를 모두 표시하여야 합니다. (수입산은 원산지만 기재)

③ 프랜차이즈 식당의 경우 본사에서 일괄 구매하는데 매장에서 별도로 보관해야 하는지?

식육 거래 내역 및 원산지 허위표시로 인한 명확한 책임소재를 밝히기 위하여, 음식점 영업자는 식육판매업자가 발행한 원산지증명서를 식육 매입일부터 1년이상 보관하도록 되어있습니다. 따라서, 프랜차이즈 식당의 경우 본사에서 식육을 일괄 구매한다 하더라도 원산지증명서의 사본을 영업소별로 별도 보관하는 방법으로 관련 공무원의 서류 확인·점검에 대비하여야 하며, 이는 음식점영업자의 잘못이 아닌 경우로 인한 원산지 허위표시에 대한 명확한 책임 소재를 밝히기 위한 조치입니다.

GANGJIN

Web Contents

