

발간등록번호

11-1543000-001142-01



가공식품 표준분류체계 구축 사전연구

2016

농림축산식품자료실



0023080



발 간 등 록 번 호

11-1543000-001142-01

가공식품 표준분류체계 구축 사전연구

연구수행기관

중앙대학교 산학협력단



농림축산식품부



한국농수산물유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

© 2015.  한국농수산물유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation

All rights reserved.

이 책의 저작권은 한국농수산물유통공사에 있으므로 무단으로 전제 또는 복제할 수 없으며,
영리적인 목적으로도 이용할 수 없습니다.

가공식품 표준분류체계 구축 사전연구

연구진

진현정	중앙대학교	경제학부	교수
강하나	중앙대학교	박사과정	
정승훈	중앙대학교	석사과정	
조성민	중앙대학교	석사과정	
김민주	중앙대학교	학사과정	

외부 연구진

조승현	전북연구원	연구위원	
박준모	수산경영연구원	책임연구원	

중앙대학교 산학협력단

요 약

식품산업을 포괄하는 농정체계 구축 및 농식품 관련 통계의 정비와 확충이 요구되고 있다. 이를 위해 먼저 통계의 기본이 되는 식품분류체계 확립이 선행되어야 할 것이다. 특히, 가공식품의 경우 작성기관마다 식품분류 및 코드가 상이하여 제시되는 수치의 불일치, 데이터 연계의 어려움 등의 문제점이 있다.

본 연구에서는 현재 가공식품 관련 분류체계들의 문제점을 포괄적으로 살펴보고, 농식품부의 정책적 요구, 변화하는 식품 시장의 변화, 통계 수요자들의 니즈를 바탕으로 가공식품분류(안)을 제시한 후, 향후 식품분류체계를 위해서 어떠한 정보 및 작업들이 단계적으로 필요한가를 제시하였다.

가공식품 관련 분류체계로는 식품공전, 농축수산물표준코드, 유통물류진흥원 상품분류코드, 전통식품품목분류, 건강기능식품공전, 축산물의 가공기준 및 성분규격, 한국표준산업분류, 관세청의 수출입품목분류(HSK)이 있으며, 가공식품 분류를 활용할 수 있는 통계는 광업제조업조사, 경제총조사, 가계동향조사 등이 있다.

이 중 식품공전과 유통물류진흥원 상품분류코드는 다른 분류체계에 비하여 전체 가공식품을 다소 세밀하게 다른 분류체계이지만, 소비시장과의 일치성 및 상품의 포괄성 면에서 다소

한계를 지니고 있다. 농축수산물표준코드는 가공식품에 대해 분류가 자세하지 못하며, 전통식품품목분류, 건강기능식품공전, 축산물의 가공기준 및 성분규격은 일부 가공식품을 대상으로만 활용이 가능하다. 한국표준산업분류는 세밀한 분류에 활용하기에는 한계가 있으며, HSK코드는 일반 생산 및 소비시장 품목분류와는 다른 체계를 가지고 있는 한계점이 있다.

이에 기존 식품분류체계들의 특징 및 한계점을 파악하고, 미국과 일본사례의 시사점을 바탕으로 가공식품분류(안)을 도출하였다. 이를 위해 가공식품을 카테고리 묶어 적절한 선에서 대분류, 중분류, 소분류, 세분류로 나누었다.

대분류는 소비용도의 가장 큰 분류로, 농림축수산물의 분류체계를 원칙으로 하였으며, 표준산업분류를 참고하여 순서 및 범위를 정하였다. 중분류는 상품의 성격적 분류로, 시장에서 소비자들의 인식에 형성되어 있는 세부시장의 이질성을 반영하여 카테고리를 만들었으며, 식품공전, 축산물가공기준/성분규격, 건강기능식품공전을 반영하였다. 소분류는 기능적 분류를 중심으로 품목단위로 분류하였으며, 식품공전, 축산물가공기준/성분규격, 건강기능식품공전, 농축수산물표준코드, 유통물류진흥원 상품분류코드를 참고하여 반영하였다. 세분류는 시장상황과 소비자 인식을 반영하여 품목의 세분화한 것으로, 품목들을 거래중심별로 분류하였으며, 브랜드나 개별품목이 세분류가 되는 것을 피하고자 하였다.

가공식품분류(안)의 각 분류에 대한 정의 및 범위에 대한 해설은 식품공전, 건강기능식품공전, 축산물가공기준/성분분석, 전통식품표준규격, 수산전통식품표준규격, 유통물류진흥원

KAN코드 용어해설을 참고하였으며, 전문적인 자료들에 정의 및 설명이 없는 경우 음식백과사전, 두산대백과사전, 한국민족문화대백과사전에 나온 설명을 활용하였다.

시사점 및 향후과제는 다음과 같다. 본 분류(안)은 표준산업분류, 식품공전, 건강기능식품공전, 축산물의 가공기준 및 성분규격을 바탕으로 초안을 잡았으며, 가급적 가공식품 소비시장과 친화적인 분류(안)이 되도록 하였다. 2차년도에는 이 분류(안)이 생산통계 목적인지, 소비통계 목적인지 보다 명확하게 할 필요가 있으며, 두 가지를 모두 목적으로 한다면 소비시장에 중점을 두고 만들되 생산시장용 버전도 따로 만드는 방식이 적절할 것으로 판단된다.

가공식품 표준분류체계 확립은 단기간에 이루어질 수 없으며, 단계별로 차근차근 이루어져야 할 것이다. 2015년 연구에서는 1) 현재 가공식품 분류체계들의 현황을 비교·검토하고 2) 가공식품 분류(안)과 이에 대한 해설을 제시하였다. 2차년도에는 다음의 분석들이 필요하다고 판단된다.

분류(안)에 대한 세밀한 검토를 위해 식품 생산 및 유통 기업들로부터 의견을 청취해야 할 것이다. 또한 조사현장에서의 사용 가능성 확인을 위해 식품통계 전문가 및 리서치회사 관련자들을 중심으로 분류체계를 검토하도록 해야 할 것이며, 가공식품 분류기준지침을 만든 팀과의 자문을 통해 현재 신선농축수산물과 가공식품의 분류 기준이 이 분류(안)에 제대로 반영되었는지에 대한 확인작업이 필요하다.

개별 상품들의 분류에 있어서 포괄성 및 명확성을 체크하기 위해 식품통계 담당자들이 특정 개별 상품들을 어디로 분류하여 통계를 내고 있는지에 대한 확인 및 분류(안)의 수정이 필요하다. 또한, 생산자들은 소분류나 세분류가 가능해도 소비자 조사에서는 가능하지 않은 제품들이 있는데, 이것들을 어떻게 처리해야 할 것인가에 대한 고민도 필요하다.

실제로 다양한 가공식품들을 무작위로 선정하여 분류를 시도함으로써 분류(안)을 확인·검토해야 한다. 만일 분류체계에 잡히지 않거나 모호한 상품이 있다면 이를 어떻게 분류해야 할지 자료조사 및 전문가 자문 등의 추가적인 작업이 필요할 것이다. 또한, 식품 및 식품첨가물 생산실적, 광업제조업조사, 경제총조사, 산업연관표 등의 자료를 통해 소분류 및 세분류 품목들의 생산액에 따른 순서 및 윤곽 확인이 필요하다.

마지막으로, 해외 국가기관들의 분류 현황의 모습 및 민간회사들의 분류체계를 확인한 후, 이를 바탕으로 시사점을 재정리하고 이를 분류(안)에 반영할 필요가 있다. 공공통계 및 민간의 분류체계 등의 연관성뿐만 아니라 서로 어떻게 활용되는지, 전문가와 업계 관련자들의 의견을 어떻게 반영하여 개정작업을 진행하는지 등을 파악할 필요가 있다.

차 례

PART I

제1장 서 론

1. 연구의 필요성 및 목적 5
2. 연구의 내용 및 방향 11

제2장 가공식품 범위설정 및 기존분류체계 검토

1. 가공식품의 정의 및 범위 19
2. 국내 가공식품 관련 분류체계 검토 31

제3장 해외사례 검토 및 시사점

1. 미국 가공식품 분류현황 71
2. 일본 가공식품 분류현황 94

제4장 가공식품분류(안) 기준 및 작성과정

1. 분류 기준 133
2. 분류체계 작성 과정 137
3. 분류체계 검토 및 수정 138

제5장 향후 과제 및 제안

1. 요약 및 시사점 161
2. 향후 과제 및 제안 166

PART II

가공식품분류(안) 제시 및 설명

- | | |
|----------------------|-----|
| 1. 가공식품분류(안) | 175 |
| 2. 각 분류에 대한 설명 | 185 |

참고문헌 243

부 록

- | | |
|---------------------------|-----|
| 1. 식품공전 | 249 |
| 2. 농축산물표준코드 | 259 |
| 3. 유통물류진흥원 상품분류코드 | 277 |
| 4. 전통식품품목분류 | 285 |
| 5. 건강기능식품공전 | 288 |
| 6. 축산물의 가공기준 및 성분규격 | 290 |
| 7. 한국표준산업분류 중 식품산업 | 293 |
| 8. 광업제조업조사 및 경제총조사 | 295 |
| 9. 가계동향조사 | 302 |

표 차례

PART I

제2장

[표 2-1] 위해발생 우려 여부에 의한 가공식품과 농·임산물 분류	22
[표 2-2] 가공처리 여부에 의한 수산물의 단순처리와 가공처리 분류	26
[표 2-3] 식품가공의 범주와 한국표준산업분류	30
[표 2-4] HS코드 제 17류 당류와 설탕과자 분류코드 예시	53

제3장

[표 3-1] 미국 가공식품관련 분류체계 및 통계	72
[표 3-2] 미국 SIC 내 가공식품산업관련 분류 현황	75
[표 3-3] 미국 NAICS 내 가공식품산업관련 분류 현황	79
[표 3-4] 가계소득지출조사 가공식품 분류	82
[표 3-5] ERS 식품지출조사 가공식품 분류	85
[표 3-6] 개인소비지출 가공식품 분류	86
[표 3-7] 소비자지출조사 가공식품 분류	89
[표 3-8] 일본 가공식품관련 분류체계 참고 분류 및 통계	95
[표 3-9] 일본 표준산업분류 내 가공식품관련 분류체계	96
[표 3-10] 일본 표준상품분류 내 가공식품관련 분류체계	100
[표 3-11] 가계소득지출조사 내 가공식품 분류	104
[표 3-12] 소비자물가지수 내 가공식품 분류	112
[표 3-13] 국민건강영양조사 내 가공식품 분류	121

제4장

[표 4-1] 1차 전문가회의 진행 요약139

[표 4-2] 2차 전문가회의 진행 요약142

[표 4-3] 3차 전문가회의 진행 요약144

[표 4-4] 최종 전문가워크숍 진행 요약149

PART II

[표 6-1] 최종 가공식품분류(안)175

부록

[표 1] 식품공전249

[표 2] 농축수산물표준코드259

[표 3] 유통물류진흥원 상품분류코드277

[표 4] 전통식품품목분류285

[표 5] 건강기능식품공전288

[표 6] 축산물의 가공기준 및 성분규격290

[표 7] 한국표준산업분류 중 식품산업293

[표 8] 광업제조업조사 및 경제총조사295

[표 9] 가계동향조사302

그림 차례

제2장

[그림 2-1] 식품산업의 범주	28
-------------------------	----

PART I

제1장 서론

1. 연구의 필요성 및 목적

1.1. 연구의 필요성

- 향후 국내농업의 발전을 도모하기 위해서는 식품산업을 포괄하는 방향의 농정체계 구축이 필수적임. 이러한 농정에 있어서 가장 기본이 되는 통계 및 정보의 정비와 확충이 절실히 요구되고 있음.
 - ▷ 소비자 식생활의 고급화, 다양화, 외부화 등 농식품분야를 둘러싼 환경이 크게 변화하는 가운데, 국산원료공급체계의 정비를 통한 국내농업과 식품산업 부문 간 연계 강화와 이를 바탕으로 한 식품 수출 증대가 중요한 정책과제로 대두되고 있으므로, 이에 대응하는 구체적 시책마련을 위해 관련 통계자료의 체계적인 확보가 필요한 상황임.
- 정책 및 관련전문가들에게 필요한 농식품 관련 통계의 확충 및 정비에 앞서서 먼저 통계의 기본이 되는 **식품 품목분류체계 확립**이 선행되어야 할 것임.
- 가공식품을 기준으로 놓고 볼 때, 농식품통계 작성기관에 따라 식품분류 및 코드가 상이하여 제시되는 수치가 통계마다 다르게 나타나는 문제점이 있음. 이에 대한 원인으로서는 조사 및 작성단계에서 발생하는 비효율성 및 부정확성도 있겠지만, 그 보다도 근본적으로 **관련통계들마다 사용하고 있는 식품분류가 정확히 일치하지 않아** 발생하는 이유가 자리 잡고 있음.



- ▶ 기관별로 작성하고 있는 식품관련 통계의 경우 품목의 상위분류체계부터 최하위단위 품목분류체계가 상이함.
 - ▶ 비슷한 내용의 통계를 작성하는 식품의약품안전처(이하 식약처), 농림축산식품부(이하 농식품부), 관세청, 통계청 등의 국가기관 간 자료 및 정보의 교류 시 혼선이 있을 뿐만 아니라, 통계자료의 연계 및 통합화가 어려워 식품관련 통계의 통합시스템을 마련하는데 걸림돌이 되고 있음.
 - ▽ 현재 식품 생산 및 소비관련통계는 통계청, 식약처, 관세청, 한국은행 등에서 각 기관의 목적에 따라 조사되고 있는데, 분류체계의 통일성이 부족하여 상호 연관성이 낮고 동일사항에 대해 통계치가 다름.
 - ▶ 가공식품산업 전체에 대한 통일된 분류체계 부재로, 기관별로 가공식품의 정의와 범위 설정이 상이하며 품목분류체계 또한 상이함
 - ▶ 이에 따라 각 기관에서 생산되고 있는 가공식품관련 통계 및 정보 수치가 다르고 자료 간 연계가 어려운 상태임.
 - ▽ 즉, 식품산업 전체에 대한 통일된 분류체계 부재로 각 시스템 별 별도의 분류체계를 활용하고 있어 데이터 연계가 어려움.
- 각 기관 데이터의 수치의 불일치 및 데이터 연계의 어려움뿐만 아니라 현재 소비 및 시장상황의 변화와 이에 대한 농식품부 관심품목의 분류 누락 등으로 관련자료를 얻기 힘든 경우도 많음.
- 가공식품의 경우 식약처의 식품공전, 통계청의 표준산업분류, 관세청의 HS코드, 유통물류진흥원의 상품분류코드 등의 분류체계가 활용되고 있는데, 농식품부의 농업 및 식품정책과 연계되어 **1) 관련품목의 분류가 부족하거나 혹은 매칭되지 않는 문제, 2) 변화하는 소비행태 및 유통구조와의 불일치 문제, 3) 수출정책의 관심품목 분류 취약문제** 등을 가지고 있음.
- ▶ 가장 많은 농식품 관련 통계들을 생산하고 있는 통계청의 산업 및 품목분류는 정부 정책상 전략 산업 및 품목에 대한 자세한 분류가 불가능함.



- ▷ 또한 통계청, 식약처, 개별 협회, 민간 리서치회사 등에서 사용되는 가공식품에 대한 정의 및 분류체계 등에서 포괄하고 있지 않거나 다루고 있지 않는 품목들이 발생하여 정보의 누락 부분이 발생하고 있음.
- 따라서 식품산업 전체를 놓고 볼 때 작성기관 별 식품분류 및 코드 연계 강화 작업이 이루어져야 할 것이며, 이를 바탕으로 정보의 상호 연계 및 취합이 용이하도록 하여야 할 것임.
- 이에 기존 통계와의 연계를 고려하고 농식품분야 및 관련산업을 모두 포괄하여 분류하는 ‘농식품산업 및 품목분류체계’ 제정을 위한 사전 연구가 필요함.
 - ▷ 여러 기관에서 분산 작성 중인 식품·외식 관련 통계·정보를 한 시스템에 통합하여 이용자의 편의성과 정합성 있는 정보 활용이 가능토록하기 위해 식품·외식관련정보의 분류체계 표준화를 위한 방안이 필요함.
 - ▷ 이러한 분류체계 표준화는 통계 수요자 정보니즈 반영, 식품산업 구조 변화 반영, 농식품부를 중심으로 한 정부의 식품관련 정책 변화를 지원할 수 있는 식품관련 통계체계 정립의 바탕이 될 것임.
 - ▷ 특히 가공식품의 경우 가공식품 생산 중심의 식품공전과 농산물 중심의 농축수산물표준코드, 민간의 POS자료를 염두해 둔 소비 중심의 유통물류진흥원 상품분류코드 등이 있지만, 각각의 경우 가공식품 소비시장 현황에 바탕을 둔 생산 및 소비통계 작성 시 기본 품목분류체계로 사용하기에는 현재 다양한 품목군의 포괄 문제 및 품목군과의 불일치 등의 한계점을 노출하고 있음.



1.2. 기존 관련연구

- 식품관련 분류 및 코드에 대한 진단 내용을 포함하고 있는 주요 보고서로는 농정연구센터(2002)의 ‘식품산업관련통계의 체계적 구축방안에 관한 연구’, ATKEARNEY(2009)의 ‘식품외식 정보인프라 구축-마스터플랜 수립 최종보고서’, 고려대학교 산학협력단(2009)의 ‘식품분류의 국제조화’, 중앙대학교(2010)의 ‘식품·외식정보인프라 강화를 위한 민·관 협력방안 연구’ 등이 있음.
- 농정연구센터(2002)의 연구는 우리나라 푸드시스템의 거시적 양상 및 특징, 식품산업 관련통계의 현황과 문제점, 개선과제, 그리고 식품산업 관련통계의 정비·구축방안에 관한 의견 등을 제시하고 있음.
 - ▷ 이 보고서에서는 산업연관표의 부문편제에 있어서 식품산업이 갖는 특성 및 산업 간 연관성 파악 가능성에 대해서 진단하고, 다음과 같은 부문편제 방향을 제시하고 있음.
 - 1) 개별 연구자의 통합작업 없이도 푸드시스템의 구조적 변화가 파악될 수 있도록 편제.
 - 2) 푸드시스템 구성부문이 갖는 높은 상호연관성과 구성부문의 특성이 드러나도록 각 제품의 주요 원재료의 특성이 고려되고 생산기술이 반영되도록 편제. 따라서 ‘통합소분류’ 수준에서는 주요 원재료의 특성과 생산기술의 유사성이 고려된 통합이 바람직한 것으로 제시.
- ATKEARNEY(2009)의 연구는 식품관련 정보에 대한 현황 분석을 통해 문제점 및 개선방안, 선진 정보인프라 구축을 위한 정보화 전략방향의 마스터플랜 수립(안) 등을 제시하고 있음.
 - ▷ 이 연구에서는 식품산업 전체를 총괄하는 분류체계가 부재하다는 것을 제시하고 있는데, 각 시스템별로 개별 목적에 따라 식품관련 정보를 생성하고 있



어 동일 품목에 대한 분류체계가 상이하고, 이로 인해 푸드체인 상의 정보 연계가 어렵다고 진단하고 있음.

- ▷ 이에 따라 기관 간 코드의 연계 방향에 대해서 제시하고 있는데, 특히 한국 표준산업분류체계와 식품공전분류체계 간 데이터 연계 가능성을 제시하고 있음.
- 고려대학교 산학협력단(2009)의 연구에서는 Codex Classification of Foods And Animal Feeds draft revision-1(2006)과 국제적인 관점에서 잘 조화된 식품원료의 분류와 명칭부여(안)을 작성함.
 - ▷ 국내외의 식품원료의 분류법들을 비교 검토한 후, 국내에서 사용되고 있는 각 분류법과 관련 학술연구 등 국내자료를 수집·분석하고, 국외의 식품분류로 미국, 일본, 유럽, FAO, CODEX등 국제기구의 분류자료 들을 검토함.
 - ▷ 대상 식품원료(Food Commodity)의 범위는 기존의 식품공전상의 분류 내의 식품, 수입식품검사 전산시스템의 식품원재료, 식약청의 농약기준이 설정된 식품 등을 기준으로 함.
 - ▷ 신식품분류안의 중분류를 국내 식품공전, CODEX등 주요기구 분류안의 중분류와 비교할 수 있는 Matching Table을 만들고, 식물성 원료 344가지 동물성 원료 170가지 합계 514가지의 품목을 등재한 신식품분류안을 작성함.
 - ▷ 그러나 이 분류안은 농축수산물 원물 중심으로 분류 및 코드체계를 갖추었기 때문에, 가공식품 쪽은 너무 크게 묶이거나 누락된 항목들이 많이 보임.
- 중앙대학교(2010)의 연구에서는 공공 및 민간부문의 식품분야 통계현황을 검토하여 통계의 보완 및 통계작성체계 등을 분석하고, 통계생산체계 구축을 위한 공공 및 민간기관의 협력체계를 제시하고 있음.
 - ▷ 이 연구에서는 각 기관에서 제공하는 통계들의 식품분류 및 코드의 불일치로 인해 제시되는 수치가 다른 문제점을 부각시키고 있으며, 작성기관 별 식품분류 및 코드 연계 강화 작업을 큰 틀에서 제시하고 있음.



- ▷ 그리고 만일 단기간에 이러한 분류 및 코드 연계 강화가 어렵다면, 각 기관들이 제공하는 통계자료에 주요기관들의 코드 및 품목분류가 어떻게 다른지를 명시하여 사용자들의 이해도를 제고시킬 것을 제안하고 있음.
- 이상 언급된 네 가지 연구들은 주로 기존 분류체계의 문제점과 큰 틀에서 개정 방향에 대해서 언급하고 있음.
 - ▷ 농정연구센터(2002)의 연구는 주로 산업연관표 상의 분류기준의 문제점과 해결방안에 대해서, ATKEARNEY(2009)의 연구는 통계청과 식약처의 식품분류 및 코드의 불일치와 이로 인한 문제점들에 대해서, 중앙대학교(2012)의 연구는 큰 틀에서 이러한 문제점들의 해결방안에 대해서 제시하고 있음.
 - ▷ 그리고 고려대학교 산학협력단(2009)의 연구에서는 Codex와 조화된 식품원료의 분류안을 제시하고 있는데, 가공식품에 대해서는 현재의 생산 및 소비시장을 반영한 체계적인 분류안이 제외되어 있다고 보임.
 - ▷ 이상 살펴본 네 개의 기존연구들은 현재 식품산업의 분류 및 코드 불일치와 이로 인한 문제점들 그리고 큰 틀에서의 개선방안에 대한 기본정보를 제시하고 있음.

1.3. 연구의 목적

- 본 연구에서는 기존문헌들이 제시한 바를 바탕으로 1) 현재 식품분류체계 및 코드와 관련하여 제기되고 있는 문제점들을 포괄적으로 살펴보고, 2) 농식품부의 정책적 요구, 현재 변화하는 식품수요 및 시장의 변화, 통계 수요자들의 니즈를 바탕으로 가공식품분류(안)을 제시한 후, 3) 향후 보다 공고한 식품분류체계를 위해서 어떠한 정보 및 작업들이 단계적으로 필요한가를 제시하고자 함.



- 기존 통계분류체계의 현황 및 활용 가능성 분석
 - ▷ 식약처의 식품공전, 건강기능식품공전, 축산물가공기준/성분규격, 관세청의 수출입품목분류(HSK), 농림축산식품부의 농축수산물표준코드, 전통식품품목분류, 유통물류진흥원의 상품분류코드, 통계청의 표준산업분류에 바탕을 둔 식품관련통계 등에 대해서 식품분류체계에 대해서 살펴보고자 함.
 - ▷ 가공식품 소비량이나 생산통계를 작성하고자 이 코드들 중 하나를 그대로 활용하고자 하는 경우 발생하는 문제점이 무엇인가에 대해서 분석하고자 함.
- 이러한 분석들을 본 연구에서는 가공식품을 중심으로 살펴보고자 함.
 - 1) 식품소재, 첨가물, 반가공, 식재료, 2) 쌀가공, 육가공, 유가공, 인삼가공, 건강기능성, 전통·발효, 전통주 산업, 3) 기타 분류되지 않은 분야(HMR, 즉석섭취/조리식품 등) 정의 및 범위를 살피고, 기존분류체계에서의 분류 현황 및 향후 분류방향을 제시하고자 함.

2. 연구의 내용 및 방향

2.1. 연구의 성격 및 범위

- 연구가 향후 국내 농정과 맥락을 같이 할 수 있는 농식품분류체계의 토대가 되기 위해서는 연구의 범위와 과제 접근 방법을 확실히 설정할 필요가 있음.



- ▷ 먼저 연구의 범위를 서술하자면, 본 연구에서는 **가공식품 중심으로 분석**을 진행하고자 함.
 - ▽ 현재 농수산물유통공사에서 주로 만드는 통계들이 가공식품과 관련이 있으며, 또한 현재 주어진 시간적 제약 하에서 농산물까지 다루다보면 자칫 연구가 부실해질 염려가 있음.
 - ▽ 그리고 이미 농산물은 농축수산물표준코드가 있기 때문에, 이를 활용하는 것이 적절하다고 판단됨.
 - ▷ 과제 접근 방법에 대해서는, 본 연구는 본격적인 품목분류의 사전연구의 성격을 가지고 있기 때문에, 현재 현황, 문제점, 분류체계방향과 분류안 등을 중심으로 분석한 다음, 차년도에 필요한 연구 및 과업과 그 배경/이유 등을 보고서에 구체적으로 담고자 함.
- 본 연구의 진행에 앞서서 가장 중요한 작업은 본 연구과제에서 다루고 있는 가공식품분류체계의 활용과 관련이 있음. 즉, **어느 목적을 위해 이 분류체계를 만들려고 하는지에 대한 정의가 필요함**. 이는 분류체계안의 구성 및 방향과 직결되기 때문임.
- ▷ 본 연구에서 정의하는 이 분류체계안의 가장 중요한 목적은 향후 가공식품과 관련된 생산 및 소비통계를 만들고자 하는 경우, **시장상황과 좀 더 연결된 분류체계를 활용**하고자 하는데 있음.
 - ▷ 이 경우 생산통계는 식품공전 그리고 소비통계는 농축수산물표준코드 및 유통물류진흥원 상품분류코드를 활용할 수 있지만, 각각의 경우 가공식품 소비시장 현황에 바탕을 둔 생산 및 소비통계 작성 시 품목분류체계로 사용하기에는 여러 가지 한계점을 노출하고 있음.
 - ▷ 본 분류체계(안)은 **가급적 소비통계 작성에 사용될 수 있도록 초점을 두어 체계를 만들고자 하며, 향후 생산통계 작성 시 조금의 수정을 통해 이에 맞게 사용할 수 있도록 설계**하고자 함.
 - ▽ 즉, 소비통계 작성 시 활용도가 더 높다고 할 수 있으나, 생산통계 작성 시에도 활용될 수 있을 것임.



- 식품분류 및 코드의 연계성을 강화시키는 작업 이전에, 먼저 **광의의 식품산업(푸드시스템)과 협의의 식품산업(식품가공, 식료유통, 외식산업) 등에 대하여 정의와 범위를 명확히 할 필요가 있음.**
 - ▷ 현재 국립농산물품질관리원 고시에 의한 농산물표준규격, 식약처의 식품공전가공식품분류, HS코드, AG코드, KSIC표준산업분류에서 식품산업에 대한 정의와 범위 설정이 각각 다르게 다루어지고 있음. 따라서 식품산업에 대한 정의가 먼저 확립되어야만 식품표준분류체계 작성이 원활하게 이루어질 수 있을 것임.

- 그리고 무엇보다도 **가공식품과 원료인 농축수산물의 구분을 어떻게 할 것인가를 명확하게 하고자 함.**
 - ▷ 이는 위의 식품산업의 범위 설정과 더불어 가공식품 분류체계를 만드는 데 있어서 가장 기초적인 작업이라고 판단됨.

- 분류단계를 어느 선까지 할 것인가가 매우 중요한데, 본 연구에서는 다음과 같은 원칙 하에 분류(안)을 제시하고자 함.
 - ▷ **통계 작성에 사용될 수 있는 분류는 소분류 중심으로** 만들고자 하며, 마지막 세분류는 가급적 개별 품목이 아닌 품목부류로 묶일 수 있도록 하고자 함. 따라서 브랜드나 개별품목이 세분류가 되는 것을 피하고자 함.
 - ▷ 단, 개별품목들은 세분류의 해당 품목란에 넣어서 어떠한 품목들이 세분류에 포함되는지를 알게 하고자 함.
 - ▷ 그리고 현재 시장규모가 너무 작은 몇 개의 품목들이 하나의 소분류 혹은 세분류가 되는 것은 피하고자 함. 이 경우 성격이 비슷한 더 큰 부류와 묶고자 함. 단, 현재 시장규모가 작다고 하더라도 다른 부류와 같이 묶일 수 없는 전혀 다른 개념의 품목군이거나 혹은 향후 성장 가능성이 높은 품목군은 소분류나 세분류로 남기고자 함.



2.2. 연구 내용

- 본 연구의 세부목적의 달성을 위해 다음과 같은 사항을 보다 심도 있게 분석함.

- ▶ **표준산업분류와 기존 품목분류의 매칭**을 살펴봄.

- ▽ 이는 신규코드 신설에 있어서 용이성 즉 확장 가능성과 관련있기 때문에 가장 기본적으로 수행되어야 할 과제임.
 - ▽ 가급적 같은 산업으로 분류된 같은 성격의 품목들이 함께 묶여야 소비와 유통환경의 변화에 대응하여 보다 수월하게 품목의 세분류나 통합을 수행할 수 있다고 판단됨.
 - ▽ 이를 위해 우리나라 가공식품산업(식품제조업)의 정의 및 분류를 정확하게 파악하고, 현행 품목분류와 어떤 매칭을 이루고 있는가를 세밀하게 분석하고자 함.

- ▶ 통계청과 식약처 등의 부처에서 생산하는 통계들이 어떤 분류기준에 있어서 어느 정도 세부부문까지 그리고 어떠한 품목을 중심으로 생산되고 있는가를 살피고자 함.

- ▽ 이는 농식품부에서 생산하고 있거나 향후 생산하게 될 식품관련통계의 연계 및 통합 그리고 분류 가능성 등을 살피는 데 중요한 정보가 될 것임.

- 본 연구가 궁극적으로 지향하고 있는 **가공식품 표준분류체계 확립은 단기간에 이루어질 수 있는 사안이 아니라 단계별로 차근차근 이루어져야 할 성격**을 가지고 있음.

- 1) 따라서 먼저 현재 시장의 품목 상황과 가공식품과 관련된 기관들의 통계의 분류체계 현황 및 비교·검토 등의 준비단계.
- 2) 기관별 의견조회 등 가공식품 품목 연계(안) 마련 및 시범적 분류체계의 도입단계.



- 3) 가공식품 표준분류체계 마련으로 일관된 통계 작성 및 활용의 정착단계 등을 밝아가야 할 것임.
- ▶ 따라서 2015년에는 준비단계로서의 연구가 진행되어야 할 것임. 그러므로 다음 단계의 연구를 위한 현황 파악 및 문제점 검토 그리고 연계 가능성 및 분류코드 수립 시 유의할 점 등을 파악하고자 함.
 - ▶ 2015년에는 먼저 기존 분류체계 및 관련통계 등을 검토하여 식품산업 관점의 품목분류를 작성하고, 작성된 품목리스트와 타기관의 품목분류와의 유사점 및 상이점을 체크하고자 함.
 - ▶ 분석된 사안에 대해서 정부, 업계, 연구소, 학계 등 분야별 전문가들과의 FGI(focus group interview)를 통해 검토하는 단계를 거치고자 함.

2.3. 연구 방향

- 1) 농식품부의 정책과 연계된 식품분류를 지향하되, 통계청의 표준산업분류체계에 의한 식품관련 산업분류와 식약처의 식품공전의 식품분류체계의 유사부분 맵핑(mapping)에 바탕을 두어, 두 기관에서 작성하는 통계자료와 연계가 가능하도록 해나가야 할 것임.
- 2) 이 경우 통계청에서 생산하고 있는 통계 활용을 위하여 KSIC 분류상 세분류를 대분류의 틀로 잡고, 정보 사용자의 활용도를 높이기 위하여 업계에서 통용되고 있는 식품공전상의 체계를 중분류의 틀로 잡는 것이 바람직함. 그리고 소분류는 농식품부의 정책 및 관련전문가들의 관심을 바탕으로 농식품부 유관기관에서 통계를 작성하거나 관련업체 등의 자료를 수집할 수 있는 단계를 소분류의 틀로 잡는 것이 바람직.
 - ▶ 수요 및 시장환경 그리고 정책적 관심도 등을 고려하여 중/소분류에 있어서 식품공전 상 누락된 식품 분류를 추가하고자 함.



- ▽ 예를 들어, 가금류, 식용유지, 유가공품, 인삼제품류를 가공식품공전, 축산물의 가공기준 및 성분규격 및 전통식품분류를 바탕으로 추가적으로 분류하고자 함.
- 3) 식품 품목 및 산업에 있어서 산업 전체에 공통적으로 적용할 수 있는 상위수준의 분류체계를 만들고, 이를 통해 식품산업 관점의 분류체계를 수립.
 - 4) 하위수준 분류체계의 경우 산업종사자들이 다양한 관점 및 목적에 따라 정보를 추출할 수 있도록 자료 수집이 가능한 선에서 다차원적인 위계분류체계를 개발하는 것이 바람직.
 - 5) 앞의 단계들에 의하여 가공식품 분류의 원칙이 만들어지면 미국과 일본의 분류체계 검토에서 나온 시사점을 접목하여 분류(안)을 보다 세밀하게 다듬고자함.
 - 6) 전문가자문회의를 바탕으로 식품분류체계 방향에 대해서 검토를 받고 최종 결과에 반영하고자 함.
 - ▷ 품목별 분류체계 기초안을 만든 다음 전문가자문회의를 거쳐 검토하고, 중간보고 및 최종위크샵을 통해 최종 분류(안)을 검토하고자 함.



제2장

가공식품 범위 설정 및 기존분류체계 검토

1. 가공식품의 정의 및 범위

- 본격적인 분석에 앞서 본 연구에서 **가공식품의 정의 및 범위 등을 미리 설정하는 작업이 필요하다고** 판단됨.
 - ▷ 즉, 가공식품의 정의를 내리고 이를 바탕으로 본 연구에서 다루고자 하는 가공식품의 범위를 설정하는 작업이 우선되어야 할 것임.

1.1. 가공식품의 정의

1.1.1. 한국민족문화대백과사전의 정의

- 한국학중앙연구원의 한국민족문화대백과사전에 의하면, 농산물·축산물·수산물 등의 천연식품재료를 그대로 또는 첨가물을 가하여 먹기 쉽고 소화흡수가 잘 되며 오래 저장할 수 있도록 처리한 식품을 가공식품으로 정의하고 있음.
 - ▷ 즉, 천연식품재료의 먹을 수 없는 부분이나 해로운 성분을 미리 제거하거나, 또는 저장하는 동안 재료에 들어 있는 효소나 성분들에 의해서 품질이 저하되지 않도록 가공된 것.
 - ▷ 예를 들어, 버를 도정한 쌀, 살균한 우유, 냉장 숙성시킨 고기, 냉동한 생선 등의 그 원형을 변경시키지 않고 별다른 재료를 첨가하지 않은 것들은 일반적으로 가공식품으로 분류하지 않고 있음.



- ▷ 따라서 한국민족문화대백과사전의 정의에 의하면, 좁은 의미에서 가공식품은 천연상태의 모양을 바꾸고 다른 재료들을 첨가하여 취식성·소화성·영양성·기호성·저장성·취급의 간편성 등을 증진시킨 식품을 일컫음.
- 그러나 원형의 변경 정도나 재료의 첨가 정도 등에 대해서 논란의 여지가 있기 때문에, 이러한 기준을 가지고 농축수산물과 가공식품을 구분하기는 쉽지 않고, 판단하기에 모호한 경우가 많음.
- ▷ 따라서 본 연구에서는 식품의약품안전처의 ‘가공식품분류지침’에 바탕을 두고 구분하고자 함.

1.1.2. 식품공전의 정의

- 식품공전 제1장 제2절 가공식품의 정의에 의하면, ‘가공식품’은 식품 원료(농, 임, 축, 수산물 등)에 식품 또는 식품첨가물을 가하거나, 그 원형을 알아볼 수 없을 정도로 변형(분쇄, 절단 등) 시키거나, 이와 같이 변형시킨 것을 서로 혼합 또는 이 혼합물에 식품 또는 식품첨가물을 사용하여 제조·가공·포장한 식품으로 제시되고 있음.
- ▷ 다만, 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 원형을 알아볼 수 있는 정도로 농·임·축·수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나 소금에 절이거나 숙성하거나 가열(살균의 목적 또는 성분의 현격한 변화를 유발하는 경우를 제외한다) 등의 처리과정 중 위생상 위해 발생의 우려가 없고 식품의 상태를 관능으로 확인할 수 있도록 단순처리한 것은 제외한다고 제시되어 있음.



1.1.3. 가공식품분류지침의 세분화된 정의

- 식품의약품안전처의 ‘가공식품분류지침’ (2011)에서는 이러한 식품 공전의 정의를 바탕으로 농·임산물가공식품과 수산물가공식품의 분류원칙에 대해서 더욱 자세하게 제시하고 있음.

가. 농·임산물 분류 원칙

- 먼저, 농·임산물가공식품 분류 원칙을 보면, 식품공전에 제시된 세 가지 분류기준에 대해서 좀 더 자세하게 서술하고 있음.
- 식품첨가물 및 식품 첨가에 의한 분류
 - ▷ 식품 안전관리 목적에 의해 식품첨가물 또는 식품 첨가 유무에 의해 분류하고 있는데 자세한 기준은 다음과 같음.
 - ▷ 가열 등 가공처리 공정이 없더라도 농·임산물에 식품첨가물 또는 식품을 첨가하였다면 가공식품으로 구분함. 다만, 농·임산물을 단순 혼합 포장한 것으로, 조리하여 섭취하는 제품은 농·임산물로 구분함.
 - ▷ 농·임산물에 식품첨가물 또는 식품을 첨가하지 않았거나, 첨가하였다 하더라도 그 목적이 세척, 살균소독, 피막 등의 목적이려면, 농·임산물로 구분함.
 - ▽ 여기서 세척이라 함은 공중위생법 상 1종 세척제(위생용품)만 해당되며, 살균소독은 식품살균제(이산화염소수, 차아염소산수, 차아염소산나트륨, 오존수)만 해당됨.
- 가공처리 여부에 의한 분류
 - ▷ 가공처리 여부에 의한 분류를 보면, 원형을 알아볼 수 없거나 현격한 성분변화가 일어난 경우 위생관리 목적에 의해서 가공식품으로 구분한다고 제시되어 있는데, 더욱 자세한 기준은 다음과 같음.



- ▷ 다음의 가공공정을 거친 경우는 가공식품으로 분류함.
 - ▽ 원형을 알아볼 수 없을 정도의 가공되어, 원료의 실제 파악과 식품첨가물 첨가 유무 판별 등이 곤란하여 안전관리가 필요한 경우.
 - ▽ 가열살균 등 현격한 성분변화를 유발할 수 있을 정도의 가공.
 - ▽ 따라서 일반적으로 분쇄공정, 착즙공정, 볶음공정, 살균·멸균공정을 거친 제품은 가공식품으로 구분함.
- ▷ 한편, 다음의 경우 농·임산물로 구분함.
 - ▽ 원형을 알아볼 수 있는 정도로 농·임·축산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나, 소금에 절이거나, 숙성하거나, 냉동하거나 하는 경우 및 성분의 현격한 변화를 유발하지 않은 정도의 블렌칭(데치기) 등의 경우.

<표 2-1> 위해발생 우려 여부에 의한 가공식품과 농·임산물 분류

분류	내용	세부 구분
농산물	블루베리의 꼭지를 제거, 세척, 밀봉 포장하여 퓨레(가열)의 원료로 사용하는 원료성 제품	농산물
	블루베리, 산딸기의 줄기를 제거, 1차 냉동, 개별냉동, 이물제거공정을 거친 제품으로, 잼, 쿠키 등의 충전물 원료로 사용	농산물
	얼갈이를 세척, 절단, 냉동한 제품과 얼갈이를 세척, 절단, 세척, 블렌칭, 포장한 제품으로, 절단이나 가열의 과정이 필요한 원료성 제품	농산물
	양파, 대파, 당근 등을 단순박피, 절단, 세척한 것에 별도로 식품제조·가공업의 허가를 받아 제조·포장된 소스를 구입하여 첨부한 찌개용 또는 전골용 제품	단순 농산물
	배추를 단순히 소금에 절인 상태로 소비자가 구입 후 다시 세척과정 등을 거쳐 섭취하는 경우	농산물
	절임배추가 배추김치에 속하는지의 여부	김치 생산을 한 재료인



		경우 농산물
가공 식품	절임배추를 포장을 제한 후 곧바로 섭취할 수 있도록 납품 (보쌈용 절임배추 등)	절임류
	망고의 비가식 부위를 제거하고 과육만을 일정한 크기로 절단하여 밀봉 포장한 냉동제품으로, 해동 후 바로 섭취 또는 착즙용(주스용)으로 사용	과채 가공품
	브로콜리를 절단, 세척, 데치기, 냉각, 성형, 냉동, 밀봉 및 포장한 제품으로 포장을 제한 후 세척 없이 곧바로 조리에 사용하는 제품	과채 가공품
	표고버섯, 고사리, 애호박, 도라지를 비가식 부위제거, 세척, 블렌칭, 냉각, 밀봉포장, 냉장한 제품으로, 별도의 세척과정 없이 바로 무침 등 조리에 가능한 제품	과채 가공품
	양상추의 껍질을 벗기고, 적당한 크기로 찢고 세척 후 강산성차아염소산수로 소독, 탈수 후 진공 포장한 제품으로 샐러드나 생식용으로 사용됨	신선편의 식품
	당근을 세척, 소독, 세척, 절단, 포장, 냉장한 제품으로 포장을 개봉하여 곧바로 샌드위치에 넣는 제품	신선편의 식품

출처: 식품의약품안전처, 가공식품분류지침, 2011.

■ 위해발생우려(섭취방법 등) 여부에 의한 분류

- ▷ 섭취 시 세척, 가열조리 등의 과정 없이 그대로 섭취하거나 양념만을 혼합하여 섭취하여 위생상 위해발생 우려가 있는 경우.
- ▷ 즉, 농·임산물의 단순처리라 하더라도 위해발생 우려가 있는 경우는 가공식품으로 구분하는데, 구체적으로는 다음과 같은 경우가 해당됨.
 - ▽ 섭취 시 세척, 가열조리 등의 과정 없이 바로 또는 양념만을 혼합하여 섭취할 수 있는 제품은 가공식품으로 분류함.



- ▽ 즉, 해동 후 바로 섭취하는 냉동 단순처리 과채류는 과채가공품으로, 바로 즉석섭취가 가능하도록 단순처리한 냉장 과채류는 신선편의식품으로 판단함.
- ▽ 예를 들면, 망고 등의 과일을 박피, 절단 등의 공정을 거쳐 바로 섭취할 수 있도록 가공한제품은 가공식품의 일종인 신선편의식품으로, 그리고 냉동의 경우는 역시 가공식품의 일종인 과채가공품으로 분류함.
- ▽ 또 다른 예로는, 딸기, 블루베리 등과 같은 과일에 꼭지 등 비가식 부위를 제거하고 세척, 살균(필요시) 등을 거쳐, 세척 등의 공정 없이 바로 섭취하도록 제조한 제품은 신선편의식품으로, 냉동의 경우는 과채가공품으로 분류.
- ▷ 한편, <표 2-1>의 예시들이 제시되어 있는 바와 같이, 단순처리한 농·임산물로서 위해우려가 없는 경우, 즉 섭취 시 세척, 가열조리 등의 과정을 필요로 하는 제품은 농·임산물로 판단함.
 - ▽ 데치거나 세척 후에 섭취하는 삶은 나물은 농산물. 다만, 세척 없이 바로 양념 후 섭취하도록 가공한 나물은 가공식품(과채가공품)으로 분류.
 - ▽ 원형을 알아볼 수 있도록 단순 건조한 곡류, 건조과채류(꽃감 등), 탈피한 견과류는 위생발생 가능 여부가 없기 때문에 농·임산물로 분류.
 - ▽ 절임배추의 경우, 짬뽕 등 세척 없이 바로 또는 양념 후 섭취하는 제품은 ‘절임식품’ 즉 가공식품으로 분류. 다만, 세척 후 섭취하거나 제조원료로 사용할 목적인 제품은 농산물로 분류함.

나. 수산물 분류 원칙

- 농·임산물가공식품 분류 원칙과 같이, 수산물에 대해서도 식품공전에 제시된 세 가지 분류기준에 대해서 좀 더 자세하게 서술하고 있음.
- 식품첨가물 및 식품 첨가의 의한 분류
 - ▷ 가공 공정이 없더라도 수산물에 식품첨가물 또는 식품을 첨가하였다면 가공식품으로 분류함.



- ▽ 다만, 찌개용 수산물 모듬처럼 수산물을 단순 혼합 포장하고 조리하여 섭취하도록 한 제품은 수산물로 분류함.
- ▷ 수산물에 식품첨가물 또는 식품을 첨가하지 않았거나, 첨가하였다 하더라도 그 목적이 세척, 살균소독 등의 목적이려면 수산물로 분류함.
 - ▽ 수산물 본래의 성상 및 성질을 유지하는 선에서 신선도 유지를 위해 침지용으로 최소량의 식품을 단순 살균목적으로 사용한 경우 수산물로 판단함.

■ 가공처리 여부에 의한 분류

- ▷ 원형을 알아볼 수 없을 정도의 가공을 거친 경우, 즉 탈피, 절단 등의 공정을 거쳐 원형을 알아볼 수 없도록 가공된 것은 식품공전 상 가공식품으로 분류.
 - ▽ 다만, 세척, 가열조리 없이 곧바로 섭취하거나, 바로 양념만 혼합 하여 섭취하는 회, 회감용 등 제품은 식품공전 제 6. 수산물에 대한 규격 중 ‘더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 수산물’의 기준규격을 적용함.
 - ▽ 원형을 알아볼 수 없는 필렛의 경우 회감용은 식품공전 제 6. 수산물에 대한 규격 중 ‘더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 수산물’ 기준규격 적용. 반면에 조리, 가공원료는 식품공전 상 ‘어육살’로 가공식품으로 분류.
- ▷ 가열살균 등 현격한 성분변화를 유발할 수 있을 정도의 가공을 거친 경우 가공식품으로 분류.
- ▷ 원형을 알아볼 수 있는 정도로 수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나, 소금에 절임 등은 수산물로 분류.
 - ▽ 다만, 연체류, 갑각류, 패류, 소형 어류 등을 소금에 절여 숙성한 젓갈류 제품은 가공식품으로 판단.
- ▷ 성분의 현격한 변화를 유발하지 않은 정도의 자숙한 제품 등은 수산물로 분류.



<표 2-2> 가공처리 여부에 의한 수산물의 단순처리와 가공처리 분류

분류	내용	세부구분
수산물	장어나 꽁치와 같은 어류의 비가식 부위를 제거하여 세척, 동결, 절단, 진공 포장한 제품	수산물
	굴을 채취 후 탈피, 세척, 급속냉동, 포장한 제품	수산물
	연어의 전처리에서 나온 연어부산물	수산물
	해파리를 단순 절단하여 염장한 제품	수산물
	고등어를 세척, 머리 및 내장 제거 후 소금을 뿌려 진공 포장한 제품	수산물
	문어와 오징어를 그대로 자숙하여 원형을 알아볼 수 있는 제품	수산물
	식용농우렁이를 단순히 자숙한 후 냉장 또는 냉동시켜 유통하는 제품	수산물
	홍합을 선별, 예열(90℃ 1분), 부산물 제거, 자숙(80℃ 10~20초), 냉각, 탈각, 급속냉동, 충전, 포장한 제품	수산물
	마른멸치	수산물
	조미, 굵기 과정을 거치지 않은 마른김 (조미 또는 구운김은 가공식품)	수산물
활전복 100%을 세척, 탈각, 내장 제거, 세척 자숙 후 건조한 제품이고 원형이 보존된 상태의 제품	수산물	
가공 식품	생선의 껍질을 제거하고 생선살만을 발라낸 원형을 알아 볼 수 없는 동태포	어육살
	건과래를 잘게 부셔서 형태가 변형된 제품 (원형 판별 불가)	수산물 가공품
	새우머리 100%를 건조하여 분말화 한 제품	수산물 가공품
	해삼의 내장을 제거, 가열(100℃ 30분), 염장, 2차 가열(100℃ 30분)하고, 이를 해동(포화염수 100℃ 2분), 건조한 제품	수산물 가공품
	‘바지락미역국’ 에 개별포장으로 들어있는 제품으로, 바지락조개를 세척, 선별, 소포장, 살균(121℃ 15분)한 제품	즉석조리 식품

출처: 식품의약품안전처, 가공식품분류지침, 2011.



■ 위해발생우려(섭취방법 등) 여부에 의한 분류

- ▷ 냉동-해동-제조가공-냉동 등 여러 공정을 거쳐 위해발생 우려가 있는 경우는 가공식품으로 분류함.
 - ▽ 해동 후 제조공정을 거쳐 가공한 후 재냉동한 제품은 가공식품. 다만, 해동 후 처리과정이 내장제거, 염장, 반건조, 건조 등의 단순처리일 경우는 수산물로 분류.
- ▷ 생선회, 횡감용 필렛, 자숙한 연체류 및 패류 등과 같이 그대로 섭취하는 식품은 식품공전 제 6. 수산물에 대한 규격 중 ‘더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 수산물’에 해당함.
 - ▽ 냉동수산물 중 해동 후 바로 섭취하는 식품은 식품공전 제 6. 수산물에 대한 규격 중 ‘최종소비자가 그대로 섭취할 수 있도록 유통판매를 목적으로 위생 처리하여 용기·포장에 넣은 냉동어·패류’에 해당함.

1.1.4. 본 연구에서의 정의

- 전술한 바와 같이, 한국민족문화대백과사전의 정의에 따르게 되면, 원형의 변경 정도나 재료의 첨가 정도 등에 대해서 모호한 경우가 많기 때문에, 본 연구에서는 식품의약품안전처의 가공식품분류지침에 바탕을 두고 구분하고자 함.
- 즉, 식품의약품안전처의 가공식품분류지침에 의거하여 1) 식품첨가물 및 식품 첨가의 의한 분류, 2) 가공처리 여부에 의한 분류, 3) 위해발생 우려 여부에 의한 분류에 준하여 농축수산물과 가공식품을 구분하고자 함
 - ▷ 이에 따라, 본 연구에서는 세척, 살균소독, 피막 등의 공정을 거친 제품은 원물로 그리고 커팅이나 포장 등의 공정의 경우는 위해발생 우려 여부에 의해 과채가공품, 신선편의식품 등의 가공식품과 농축수산물로 분류하고자 함.

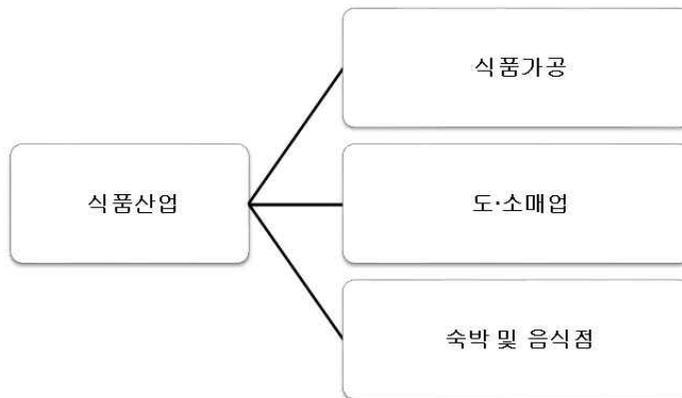


1.2. 가공식품의 범위

1.2.1. 식품산업 내에서의 가공식품

- 식품산업은 산업, 소비자, 정부와 같은 경제주체 등이 식료의 획득과 섭취를 위해 수행하는 모든 활동을 포괄하는 사회적 순환체계로 정의될 수 있음.

<그림 2-1> 식품산업의 범주



- ▷ 즉, 식품산업은 식료공급과 관련된 모든 산업과 생산단계에서 소비에 이르기까지의 식료흐름과 관련되는 모든 구성주체의 경제활동 및 그들 간의 상호관계, 또한 그것에 영향을 주는 각종 제도 및 정책을 아우르는 대단히 광범위한 개념이라 할 수 있음.



- ▷ 이에 따라, 본 연구에서 정의되는 ‘식품산업’은 식품가공, 식료유통, 외식 등과 관련된 산업을 포괄하는 개념이라고 할 수 있음.
- 식품산업 내에서의 식품가공에 해당되는 산업에서 생산되는 식품을 가공식품의 범위에 포함할 수 있는데, 이 경우 식품의약품안전처의 ‘식품의약품통계연보’에는 건강기능식품이 포함되지 않고 있음. 그러나 이 통계에는 건강기능식품을 의약품으로도 분류하지 않고 있으며, 현재 ‘가공식품 등’으로 가공식품부류 내에 같이 분류하여 통계를 내고 있음.
 - ▷ 현재 국내에서 건강식품 범주에 건강기능식품이 포함될 수 있고, 또한 소비자 입장에서는 건강기능식품과 특수용도식품 그리고 규격외가공식품인 추출가공식품 등도 건강식품으로 보는 경향이 높기 때문에, 건강기능식품도 본 연구에서는 가공식품 범주 안에 포함시켜 분류하고자 함.

1.2.2. 표준산업분류에 의한 범주 분류

- 앞에서 설정한 식품산업의 범주를 ‘한국표준산업분류’를 기초로 규정하면, 식품가공, 식료유통, 외식산업이 포함됨.
- 이 중 식품가공부문을 ‘한국표준산업분류’를 바탕으로 보다 세부적으로 살펴보면 다음과 같음.
 - ▷ 식품가공에는 ‘대분류 C’인 ‘제조업’ 분야 중에서 중분류인 식료품제조업(10)과 음료제조업(11)이 포함됨.



<표 2-3> 식품가공의 범주와 한국표준산업분류

		한국표준산업분류			
		대분류	중분류	소분류	세분류
식품 가공	C 제조업 (10 ~ 33)	10 식료품 제조업	101	도축, 육류 가공 및 저장 처리업	1011 도축업 1012 육류 가공 및 저장 처리업
			102	수산물 가공 및 저장 처리업	1021 수산동물 가공 및 저장 처리업 1022 수산식물 가공 및 저장 처리업
			103	과실, 채소 가공 및 저장 처리업	1030 과실, 채소 가공 및 저장 처리업
			104	동물성 및 식물성 유지 제조업	1040 동물성 및 식물성 유지 제조업
			105	낙농제품 및 식용빙과류 제조업	1050 낙농제품 및 식용빙과류 제조업
			106	곡물가공품, 전분 및 전분제품 제조업	1061 곡물가공품 제조업 1062 전분제품 및 당류 제조업
			107	기타 식품 제조업	1071 떡, 빵 및 과자류 제조업 1072 설탕 제조업 1073 면류, 마카로니 및 유사식품 제조업 1074 조미료 및 식품 첨가물 제조업 1079 기타 식료품 제조업
		11 음료 제조업	111	알콜음료 제조업	1111 발효주 제조업 1112 증류주 및 합성주 제조업
			112	비알콜음료 및 얼음 제조업	1120 비알콜음료 및 얼음 제조업

- ▶ 따라서 본 연구의 가공식품과 관련된 산업은 도축, 육류 가공 및 저장 처리업, 수산물 가공 및 저장 처리업, 과실, 채소 가공 및 저장 처리업, 작물재배 및 축산 관련 서비스업, 낙농제품 및 식용빙과류 제조업, 곡물가공품, 전분 및 전분제품 제조업, 기타 식품 제조업, 알콜음료 제조업, 비알콜음료 및 얼음 제조업 등이 포함될 수 있음.



2. 국내 가공식품 관련 분류체계 검토

- 현재 가공식품관련 통계를 만들고자 하는 경우 기존의 식품공전, 농축수산물표준코드, 유통물류진흥원 상품분류코드, 전통식품품목분류, 건강기능식품공전, 축산물의 가공기준 및 성분규격, 한국표준산업분류, 관세청의 수출입품목분류(HSK) 등의 분류체계 중 하나를 활용할 수 있으며, 혹은 관련통계인 광업제조업조사, 경제총조사, 가계동향조사 등에서 사용한 분류체계를 활용할 수 있음.
 - ▷ 이 중에 전통식품품목분류, 건강기능식품공전, 축산물의 가공기준 및 성분규격은 가공식품 전체에 걸쳐서 분류체계로 활용할 수 없고, 일부만을 대상으로 하여 활용이 가능함.
 - ▷ 그리고 HSK코드는 상품의 운송체계에 중점을 두고 분류하였기 때문에, 일반 소비시장 혹은 생산시장 품목분류와는 다소 다른 체계를 가지고 있음.
 - ▷ 그리고 한국표준산업분류는 산업을 큰 틀에서 묶어 분류하였기 때문에, 보다 세밀한 분류체계를 활용하고자 하는 경우 한계를 가지고 있음.
 - ▷ 농축수산물표준코드는 농축수산물 원물 중심의 분류체계를 가지고 있기 때문에, 가공식품에 대해서는 분류가 자세하지 못하거나 혹은 원물 중심으로 분류해 놓아 현재 소비시장의 분류와는 다소 다른 모습을 가지고 있음.
 - ▷ 이 중 식약처의 식품공전에 바탕을 둔 ‘식품 및 식품첨가물 생산실적’ 이나 유통물류진흥원 상품분류코드 정도가 어느 정도 시장과의 일치성과 상품의 포괄성을 갖춘 활용 가능한 기존 분류체계인데, 이 두 가지 분류체계에서 가공식품에 대한 정의와 범위가 각각 다르게 다루어지고 있으며, 품목의 분류도 정확하게 일치하지 않고 있음. 그리고 이 분류체계들은 포괄성의 문제, 현재 소비시장과의 불일치성, 혹은 일부 품목군에 대해서 자세하지 못한 분류 등의 문제점들을 지니고 있는 것으로 나타남.



2.1. 식품공전

2.1.1. 식품공전 내용 및 체계

■ 목적

- ▶ 식품공전은 「식품위생법」 제7조의 규정에 의거하여 판매를 목적으로 하거나 영업상 사용하는 식품, 식품첨가물, 기구 및 용기·포장의 제조·가공·사용·조리 및 보존 방법에 관한 기준, 성분에 관한 규격 등을 수록하고 있음. 29개 식품군, 140여개의 식품종, 480여개의 식품유형에 대한 기준·규격, 45종의 재질에 따른 기구·용기·포장의 기준·규격 및 이들에 대한 시험법 등에 대해 규정.

■ 제정년도: 1962년

■ 주관기관: 식품의약품안전처

■ 코드체계: 코드시스템이 아님

■ 분류체계:

- ▶ 29개 식품군, 140여개 식품종, 480여개의 식품유형에 대한 기준·규격, 45종의 재질에 따른 기구·용기·포장의 기준·규격 등을 정의.
- ▶ 식품원재료: 동물성, 식물성
- ▶ 식품별: 식품권 29개, 식품종 140여개, 식품유형 480개
- ▶ 가공식품: 8개



■ 연혁

- ▷ 1962년 1월 20일 제정된 「식품위생법」을 근거로 마련되었으며, 1966년에 주류와 간장의 기준·규격을 제정 공포함으로써 최초로 시작됨.
- ▷ 1976년 「식품위생법」을 개정하면서 보건사회부령으로 정하던 기준·규격을 보건사회부 고시로 바꾸었으며, 1977년 식품 등의 기준 및 규격을 전면 개정함으로써 현재의 틀을 갖추게 됨.

■ 식품별 기준 및 규격

- ▷ 식품별 기준 및 규격은 줄여서 '개별기준 및 규격'이라고 하며, 개별기준 및 규격은 식품의 원료, 용도, 위해성 등과 같은 특성을 고려하여 식품을 분류하고, 분류된 식품별로 기준 및 규격을 별도로 정하고 있음.
- ▷ 식품의 분류는 가장 큰 분류인 식품군(현재 29개군), 식품군을 나눈 식품종, 식품종을 다시 세분한 식품유형으로 구분하고 있음.
- ▷ 개별기준 및 규격에는 식품종별로 특성화된 기준 및 규격이 정해져 있고, 이들 개별 기준 및 규격은 (1) 정의, (2) 제조·가공기준, (3) 주원료 성분배합기준, (4) 성분규격, (5) 시험방법 등 5가지 항목으로 구성되어 있음.
- ▷ 식품군: 과자류, 빵 또는 떡류, 코코아가공품류 또는 초콜릿류, 잼류, 설탕, 포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 올리고당류, 식육 또는 알가공품, 어육가공품, 두부류 또는 묵류, 식용유지류, 면류, 다류, 커피, 음료류
- ▷ 식품원재료 분류
 - ▽ 일반적인 분류로서 크게는 식물성 원료와 동물성 원료로 분류하고 있음. 이중 식물성 원료의 경우 대분류 → 소분류 → 품목으로 나누고 있으며, 동물성원료의 경우 식육류, 우유류, 어류, 심해성 어류, 다량어류 및 새치류, 패류, 갑각류, 연체류, 극피 또는 척색류 등 총 11가지로 분류하고 있음.
- ▷ 규격 외 일반가공식품의 기준 및 규격
 - ▽ 식품별 기준 및 규격에 해당되지 않는 식품을 따로 구분하여 기준 및 규격을 정함.



2.1.2. 식품공전 활용의 한계점

- [부록 1]에 식품공전에 의한 가공식품 분류체계가 제시되어 있음.
- 식품공전과 식품공전의 분류체계에 바탕을 둔 통계인 ‘식품 및 식품첨가물 생산실적’ 사이에 몇 개 품목에 있어서 다소 괴리가 있지만, 대체적으로 두 체계가 같다고 볼 수 있음.
 - ▷ 따라서 본 연구에서는 식품공전과 ‘식품 및 식품첨가물 생산실적’을 같은 분류체계로 놓고 서술하고자 함.
- 식품공전 분류체계를 활용하고자 한다면 가장 먼저 부딪히는 문제가 현재 시장의 규모와 맞지 않은 품목 분류들이 보인다는 것임. 시장에서 생산이나 소비량이 매우 미미한 것이 하나의 독립된 분류로 되어 있거나 혹은 반대로 시장의 규모로 볼 때, 나누어서 봐야 좀 더 정확한 판단을 할 수 있는 상품들이 같이 묶여 있는 경우가 있음.
 - ▷ 예를 들어, 추잉껌을 인삼, 홍삼, 기타로 나누고 있는데, 오히려 자일리톨 중심의 무설탕껌과 일반껌 그리고 풍선껌 등으로 나누어야 보다 시장과 일치하는 적절한 분류가 될 것으로 판단됨.
 - ▷ 떡류를 너무 단순하게 나눔. 떡류는 현재 시장이 커지고 있으며, 농식품부의 곡물 사용과 관련된 관심의 대상이 되고 있기 때문에, 이제는 세부분류가 필요한 상황임.
 - ▷ 설탕, 포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 올리고당류 등은 하나로 묶어서 당류로 대분류하는 것이 적절. 식품공전은 생산측면 중심이기 때문에, 이들을 하나하나 분류하여 놓았지만, 소비시장에서는 하나의 당류로 묶는 것이 더 적절할 것으로 판단됨.



- ▷ ‘식육 또는 알가공품’에서 현재의 시장 규모를 반영해서 식육가공품을 보다 세분하는 것이 바람직하다고 판단됨.
 - ▷ 음료류 시장에서 기능성음료가 빠져 있음. 그리고 현재 시장이 많이 커진 식혜, 수정과, 식초음료 등도 이제는 하나의 분류로 묶을 필요가 있음.
 - ▷ 특수의료용도등식품을 환자용 균형영양식, 당뇨환자용 식품, 신장질환자용 식품, 장질환자용 가수분해 식품, 열량 및 영양공급용 의료용도식품, 선천성 대사질환자용 식품, 영·유아용 특수조제식품, 연하곤란환자용 점도증진식품으로 나누었는데, 이들을 하나의 작은 세분류로 묶고 위에 열거된 품목들을 포함하는 정도의 분류가 적절하다고 판단됨.
 - ▷ 김치류를 기타 식품으로 빼놓았는데, 식품에 있어서 김치가 차지하는 중요성 내지 시장의 크기를 고려하였을 때, 하나의 독립된 대분류 내지 중분류로 만들고 관련된 품목들을 소분류나 세분류하는 것이 적절하다고 판단됨.
 - ▷ 그리고 김치류 종류에 있어서 김치소, 배추김치, 기타김치로 나누었는데, 현재 무김치류가 총각김치, 열무김치, 깍두기, 순무김치, 섞박지, 동치미 등으로 나름 시장이 커지고 있기 때문에, 독립된 소분류가 필요하다고 판단됨.
 - ▷ 수산가공품, 곡물가공품, 과일가공품 등이 기타 및 대분류로 여기 저기 분산되어 있는데, 보다 명확한 통계를 위해서는 표준산업분류체계에 의거하여 하나로 묶는 것이 필요함.
- 식품공전은 성격 상 분류에 있어서 식품뿐만 아니라 식품첨가물 즉 재가공을 위한 품목까지 고려한 분류이기 때문에, 소비통계 및 농식품부의 관심품목 분류와 맞지 않은 면이 있음.
- ▷ 올리고당류를 프락토올리고당, 이소말토올리고당, 갈락토올리고당, 말토올리고당, 자일로올리고당, 젠티오올리고당, 기타올리고당으로 나누었는데, 이를 올리고당류로 소분류내지 세분류로 만들고 종류들을 포함된 품목으로 체계를 만드는 것이 적절하다고 판단됨.
 - ▷ 즉석섭취 및 편의식품류를 기타의 한 소분류로 해 놓았는데, 현재 이 시장은 매우 큰 폭으로 성장하고 있으며, 소비자들의 식품 소비행태에서 차지하는



중요성이 매우 높아지고 있음을 감안할 때, 대분류내지 중분류로 분리하는 것이 적절하다고 판단됨.

■ 생산방식 중심의 분류이다 보니 소분류에 있어서 현재의 시장의 상황과 맞지 않거나 필요 이상으로 많이 나눈 듯한 경우가 있음.

▷ 초콜릿을 초콜릿류(초콜릿), 초콜릿류(스위트초콜릿), 초콜릿류(밀크초콜릿), 초콜릿류(패밀리밀크초콜릿), 초콜릿류(화이트초콜릿), 초콜릿류(준초콜릿), 초콜릿류(초콜릿가공품)로 나누었는데, 초콜릿과 초콜릿가공품으로 간단하게 분류하는 것이 적절하다고 판단됨.

▷ 절임류를 절임류(식염절임), 절임류(장류절임), 절임류(식초절임)으로 나누었는데, 현재 시장의 상황으로는 장아찌, 단무지, 오이지, 오이피클, 마늘절임, 기타절임 등으로 나누는 것이 적절하다는 의견이 전문가자문회의에서 제시됨.

▷ 식염은 조미식품으로 분류하는 것이 적절할 듯 하며, 생산방식에 따라 천일염, 재제소금(재제조소금), 태음·용융소금, 정제소금, 가공소금, 기타소금 등으로 너무 자세하게 나누었는데, 시장의 크기를 고려하여 3-4개 정도로 분류하는 것이 적절할 듯함.

■ 부류가 서로 어울리지 않은 품목을 한 곳으로 묶은 경우가 있음.

▷ 만두를 ‘빵 또는 떡류’ 안에 하나의 작은 분류로 만들어 놓았는데, 현재 시장의 상황으로는 이들과 동등하게 명명하거나 혹은 보다 적절한 다른 품목들과의 분류가 필요하다고 판단됨.

■ 몇몇 분류의 용어가 현재 시장에서 생산자들과 소비자들이 사용하고 있는 용어와 괴리가 있는 식품공정 상의 용어인 것들이 있음.

▷ 유탕면류는 라면으로 이름을 바꾸는 것이 적절함. 그리고 혼합장은 짬장으로 바꾸는 것이 적절함.



2.2. 농축수산물표준코드

2.2.1. 내용 및 체계

■ 목적

- ▶ 행정기관, 생산자 단체 및 유통업체 등에서 개별적으로 농수산물과 관련된 코드를 제정·운영함으로써 발생하는 비효율성 및 정보 취합의 어려움을 해결하고자 제정됨.
- ▶ 농수산물정보화 진행에 따른 각종 자료 관리의 표준화 및 효율화를 도모하고 농수산물 관련 기관 간에 정보의 공유에 따른 이용의 편의성을 제고하고자 함.
- ▶ 도매시장, 대형유통업체, 유통정보센터 등 민간부문에서 활용할 수 있는 농축수산물 품목분류와 관련된 기준을 제시하고 있음.

■ 제정년도: 1996년

■ 주관기관: 농림축산식품부

■ 코드체계: 18단위의 숫자코드

- ▶ 품목분류를 나타내는 기본코드(6자리), 거래규격코드(3자리), 등급코드(3자리), 산지코드(6자리)를 나타내는 부가코드로 분리하여 코드를 이용하고 있음.
- ▶ 처음 6자리 품목분류코드는 품목이나 품종 분류를 나타내며, 다음 3자리 거래규격코드는 거래단위 및 포장상태를 표현함. 다음 3자리 등급코드는 크기 및 품질상태 등 등급을 표현하며, 마지막 6자리 산지코드는 재배지역 및 출하지역을 표기, 우편번호를 수용함.



- 분류체계: 2013년 현재 대분류 83개, 중분류 2,408개, 소분류 14,084개, 총 16,575개의 체계로 구성되어 있음.

- ▷ 대분류는 농수산물의 분류를 나타내며, 분야별·종류별 분류로 생성기초 및 형태에 따라 생물학적 분류체계를 원칙으로 하되 필요에 따라서는 유통의 편리성을 반영함. 농수산물을 농산물, 화훼류, 임산물, 축산물, 수산물, 가공물, 약재류, GMO농산물, LMO농산물 순으로 분류함.
- ▷ 중분류는 품목단위의 분류를 나타내며, 실품목 및 유통품목별로 분류하고 거래실적위주의 순서 및 가, 나, 다 순으로 나열함.
- ▷ 소분류는 종단위의 분류를 나타내며, 최종 품종단위 분류로서 거래중심별로 분류함.

■ 농수산물 표준코드의 기본방향

- ▷ 분야별로 행정기관, 생산자 단체 등에서 통계용으로 사용할 수 있도록 설계하였으며, 품목을 분류할 때 지방마다 각기 다르게 표기하는 것을 통일된 용어로 정리하여 이용자의 혼선을 최소화하고자 함.
- ▷ 품목분류를 나타내는 코드는 기본코드로, 거래규격·등급을 나타내는 코드를 부가코드로 제정하였으며, 표현방식은 총 18단위의 아라비아 숫자로 구성하고, 필요에 따라서 영문 알파벳을 활용하여 논리정연하고 단축된 고정 길이의 데이터로 표현함. 거래규격과 등급코드는 각각 품목분류의 특성을 고려하여 품목분류와 거래규격, 등급이 연동될 수 있도록 설계함.

■ 코드체계의 정의 및 연혁

- ▷ 현재 코드 체계는 총 18단위의 아라비아 숫자로 구성되어 있으며, 품목분류 코드 6단위, 거래규격코드 3단위, 등급코드 3단위, 산지코드 6단위로 구성되어 있음.
- ▷ '96년 농림축산식품부 주관 하에 표준코드 제정
- ▷ '98년 12월 12개 기관의 참여 하에 코드체계 변경



- ▷ '99년 표준코드 1차 개정, '03년 표준코드 2차 개정, '05년 표준코드 3차 개정, '08년 표준코드 4차 개정, '13년 표준코드 5차 개정
- ▷ 식품산업 통계 정보생산 및 확산 시스템을 구축하기 위한 발전 전략과 실행 방안을 제시하고 있음.

2.2.2. 농축수산물표준코드 활용의 한계점

- [부록 2]에 농축수산물표준코드에 의한 가공식품 분류가 제시되어 있음.
- 농수산물 중심으로 분류 및 코드체계를 갖추었기 때문에, 가공식품 쪽은 너무 크게 묶이거나 혹은 누락된 항목들이 다수 보임.
 - ▷ 우유 및 유제품은 축산물가공기준/성분규격에 의거하여 자세하게 나누어 놓음. 그러나 살균시유 13개, 멸균시유 13개, 살균가공유 4개, 멸균가공유 4개 등 소비자들과는 거리가 있는 생산자 중심으로 너무 자세한 품목분류로 판단됨. 그리고 농축유, 버터유, 유청, 유단백가수분해식품 등도 너무 자세하게 분류된 것으로 판단됨.
 - ▷ 견제품을 개별 생선 중심으로 나누다 보니 너무 자세하게 나누고 있음.
 - ▷ 건강기능식품, 즉석섭취/조리식품, 당류, 과자, 커피류, 코코아가공품및초콜릿류, 장류, 드레싱/소스류, 주류 등은 분류되어 있지 않음.
- 가공식품으로 볼 수 있는 품목과 원물로 볼 수 있는 품목이 혼재되어 같이 묶여 있는 경우도 있음.
 - ▷ 예를 들어, 시래기는 단순가공이기는 하지만 원물이라고 보기 어려운데, 이를 열경체류에 묶어 분류함. 참고로 시래기는 가공식품분류기준 위해발생우려 여부에 의거하여 현재 과채가공품으로 분류하고 있음.



- 분류 중 농림가공이 있는데, 어떤 것은 품목의 성격으로, 어떤 것은 품목의 형태로 나누어 놓음. 그리고 **전분 및 사료제조를 한 군데 묶어 놓았는데, 이는 가공과정의 유사성은 있지만 전혀 성격이 다른 품목이라고 할 수 있음.**

2.3. 유통물류진흥원 분류코드

2.3.1. 내용 및 체계

- 목적
 - ▷ 코리아넷(<http://www.koreannet.or.kr>)에 등록된 방대한 상품정보로부터 효율적인 정보검색과 분석을 할 수 있도록 하기 위한 상품분류체계코드체계로서, 업체에 따라 서로 상이한 상품분류체계를 표준화하는데 그 목적이 있음. 개별 상품에 대한 분류기준을 제시하여 상품정보를 효율적으로 검색·분류·분석할 수 있게 해주는 키의 역할을 하며, POS데이터서비스의 분류단위 및 코리아넷 상품정보 입력·검색조건의 기준이 됨.
- 주관기관: 유통물류진흥원
- 코드체계: 8단위의 숫자코드
- 분류체계:
 - ▷ 대분류, 중분류, 소분류, 세분류로 구분하고 있음.
 - ▷ 대분류는 소비용도의 가장 큰 분류이며, 중분류는 상품의 성격적 분류, 소분류는 기능적 분류, 세분류는 일반적인 품목상 분류를 기준으로 함.



- ▷ 예를 들어, 대분류는 가공식품, 중분류는 조미료, 소분류는 종합조미료, 세분류는 식초가 되는 것임.
- ▷ 대분류 11개, 중분류 61개, 소분류 273개, 세분류 1,346개.

■ 기타관련사항

- ▷ 2013년 11월 27일 개편되어 ‘신규 KAN상품분류코드집’ 이 공시되었음.
- ▷ 식품을 비롯하여 일상용품, 가정용품, 의약품, 문화용품, 내구소비재, 의류/패션잡화, 스포츠용품 등 코리안넷에 등록된 모든 상품을 포함하여, 이들의 분류·검색을 가능하게 함.
- ▷ 식품은 첫 번째 대분류인인 ‘가공식품’ 과 두 번째 대분류인 ‘신선식품’ 이며, 이 중 가공식품은 중분류 18개, 소분류, 64개, 세분류 295개로 구분하였음.
- ▷ KAN상품분류코드에서는 ‘가공식품’ 을 식품의 원료인 농산물, 축산물, 수산물의 특성을 살려 보다 맛있고 먹기 편한 것으로 변형시키는 동시에 저장성을 좋게 한 식품류로 정의하고 있으며, 중분류로는 조미료, 유제품, 축산가공식품, 수산가공식품, 대용식, 통조림/병, 농산물가공식품, 냉동식품, 절임/발효식품, 어육/연식품, 분말류, 즉석/편의식품, 유아식품, 건강식품, 과자류, 음료/주류, 가공식품세트류, 기타가공식품이 있음.

2.3.2. 유통물류진흥원코드 활용의 한계점

- [부록 3]에 유통물류진흥원 상품분류코드에 의한 가공식품 분류가 제시되어 있음.
- 유통물류진흥원 분류코드는 식품공전보다는 소비시장 친화적인 분류체계이며 시장의 변화를 상대적으로 더 빠르게 반영하고 있음. 따라서 현재의 시장의 크기라든가 소비행태의 변화에 보다 적합한 분류코드라고



판단됨. 다만 다음과 같은 면에서 이 분류코드를 그대로 활용하기에는 문제점이 있다고 판단됨.

- 농식품부의 관심 및 수출 품목의 분류와 맞지 않은 면이 있음.
 - ▷ 떡류를 너무 단순하게 나눔. 떡류는 현재 시장이 커지고 있으며, 농식품부의 곡물 사용과 관련된 관심의 대상이 되고 있기 때문에, 이제는 세부분류가 필요한 상황임.
- 기타 몇 가지 분류체계의 문제점을 들자면 다음과 같음.
 - ▷ 과채류 음료에서 주스와 음료는 제품의 공전 상 다른 제품임. 주스는 100% 과채류가 들어간 것이며, 음료류는 물을 넣어 희석된 제품이기 때문에, 주스를 음료 안에 넣어서 분류하는 것은 이 분류체계를 이용하여 가공식품 생산 통계 작성 시 문제가 있을 수 있음.
- 부류가 서로 어울리지 않은 품목을 한 곳으로 묶은 경우가 있음.
 - ▷ 과자류에 아이스크림이 들어가 있는데, 이는 주로 과자를 만드는 회사들이 아이스크림을 만든다는 것에 착안하여 분류한 듯 보이며, 소비자 측면에서도 과자와 아이스크림은 다른 부류의 품목이며, 생산측면에서는 더더욱 아이스크림은 유제품에 포함되어야 할 것임.
- 품목분류에서 빠진 것도 있음. 이는 이 분류체계가 바코드로 정보가 수집이 가능한 상품을 대상으로 하였기 때문에 발생한 측면이 있음.
 - ▷ 규격에 없거나 동네 골목상권에서 만들어 파는 식품이 주를 이루는 품목들은 분류가 되어 있지 않음.
 - ▷ 건강식품은 있으나 식약처에서 기능성을 인정한 건강기능식품에 해당되는 것들이 빠져 있음.
- 현재의 시장의 상황과 맞지 않거나 필요 이상으로 많이 나눈 경우가 있음.



2.4. 전통식품분류

2.4.1. 내용 및 체계

■ 목적

- ▷ 식품산업진흥법에 의거하여 전통식품의 품질향상 및 생산 장려, 소비자보호를 위하여 전통식품에 대한 품질인증제도를 운영하고 있으며, 농림축산식품부장관 또는 해양수산부장관은 전통식품의 상품화 촉진과 품질인증제도의 효율적인 추진을 위하여 소관 품질인증대상품목에 대하여 심의회를 거쳐 그 표준규격을 제정하거나 개정 또는 폐지할 수 있음.

■ 제정년도: 1992년 7월 18일 (규격번호 T 001 한과류 기준)

- ▷ 전통식품 품질인증제도에 따라 식품에 대한 품질인증 신청 및 승인을 받으면 인증품목에 추가됨. 이는 개정을 통해 관리하고 있으며, 최초 제정된 식품인 T 001 한과류부터 T 008 무말랭이까지의 제정일은 1992년 7월 18일로 확인됨.

■ 주관기관: 국립농산물품질관리원

■ 코드체계: 코드시스템이 아니며, 규격번호로 구분하고 있음.

■ 분류체계:

- ▷ 규격번호 T 001부터 T 084까지 84개의 분류체계를 가지고 있으며, 각각의 식품 규격에 해당하는 식품품목에 대해 설명하고 있음.
- ▷ 예를 들어, 규격번호 T 001의 한과류에는 유밀과, 유과, 다식, 정과, 엿강정, 과편, 숙실과의 품목에 대한 정의, 원료, 품질 등의 정보를 제시하고 있음.



■ 기타관련사항

- ▷ 식품산업진흥법에 따르면 ‘전통식품’은 농수산물을 주원료 또는 주재료로 하여 예로부터 전승되어 오는 원리에 따라 제조·가공·조리되어 우리 고유의 맛·향 및 색을 내는 식품을 말함.
- ▷ 전통식품의 품질인증 대상품목은 전통식품 중에서 수산식품을 제외한 분야는 농림축산식품부장관이, 수산식품 분야는 해양수산부장관이 다음 각 호의 사항을 고려하여 지정함. ① 전통성과 대중성이 있을 것, ② 상품화할 때 시장경쟁력을 확보할 수 있을 것, ③ 전통식품의 보전·계승 및 발전에 필요할 것.
- ▷ 2013년 8월 27일에 「식품산업진흥법」 제22조 및 같은 법 시행령 제28조의 규정에 의해 개정되어 「전통식품 표준규격(제2013 - 24호)」이 고시됨.

2.4.2. 전통식품분류 활용의 한계점

- [부록 4]에 전통식품품목분류에 의한 가공식품 분류가 제시되어 있음.
- 기본적으로 전통식품류에 한해서 분류해 놓았기 때문에, 전체 가공식품에 대해서 분류해 놓은 체계로 활용하기에는 대상 식품이 한정되어 있음.
- 전체적으로 볼 때, 대분류, 중분류, 소분류로 이어지는 체계가 없음. 따라서 어떤 것은 아주 세부적인 개별품목이 하나의 분류로 있으며, 김치류처럼 어떤 것은 거의 타 분류 혹은 통계에서 대분류 혹은 중분류에 해당되는 것이 하나의 분류로 되어 있음.
- 그리고 어떤 것은 일반식품에 해당될 것 같은 식품도 전통식품으로 묶인 것이 보임.



- ▷ 식품산업진흥법 제1장 제2조 4항에 “전통식품이란 국산 농수산물을 주원료 또는 주재료로 하여 예로부터 전승되어 오는 원리에 따라 제조·가공·조리 되어 우리 고유의 맛·향 및 색을 내는 식품을 말한다” 고 되어 있지만, 아주 구체적이지 않은 면이 있음.
- ▷ 또한 식품산업진흥법 시행령 제4장 제26조에 전통식품 품질인증 대상품목을 1) 전통성과 대중성이 있을 것, 2) 상품화할 때 시장경쟁력을 확보할 수 있을 것, 3) 전통식품의 보전·계승 및 발전에 필요할 것으로 명시하고 있는데, 이 또한 해석에 따라서 특정 품목을 대상으로 할 수도 있고 하지 않을 수도 있는 여지를 가지고 있음.

2.5. 건강기능식품공전

2.5.1. 내용 및 체계

■ 목적

- ▷ 판매를 목적으로 하는 건강기능식품의 제조·가공, 생산, 수입, 유통 및 보존 등에 관한 기준 및 규격을 정하기 위한 것임.
- ▷ 건강기능식품에 사용되는 기능성 원료와 제품의 기준 및 규격을 정함으로써 표준화된 건강기능식품의 유통을 도모하고 소비자 안전을 확보하고자 함.
- ▷ 또한 관계 공무원에게 건강기능식품의 관리에 관한 지침을 제공하여 국내 건강기능식품 관리를 체계적이고 과학적으로 구축하고자 함.

■ 제정년도: 2008년 6월 1일



■ 주관기관: 식품의약품안전처

■ 코드체계: 코드시스템이 아님

■ 분류체계:

- ▷ 기능성표시의 구분에 따라 대분류, 기능성분 또는 지표성분의 특성에 따라 중분류, 기능성 원료에 따라 소분류로 구분함.
- ▷ 영양소는 비타민·무기질, 식이섬유, 단백질, 필수지방산 등을 말하며, 기능성 원료는 건강기능식품의 제조에 사용되는 기능성을 가진 물질로서 동물·식물·미생물 기원의 원재료를 그대로 가공한 것, 추출물·정제물, 정제물의 합성물, 복합물 등을 포함.
- ▷ 대분류는 영양소 보충을 목적으로 하는 영양소를 별도로 제시하기 위하여 영양소 기능을 가지는 영양소와 기능성 원료로 구분함. 중분류는 기능성 원료의 특성에 따라 터핀류, 페놀류, 지방산 및 지질류 등으로 구분함. 소분류는 대분류 또는 중분류에서 정하는 원료로서 비타민 및 무기질, 감마리놀렌산 함유 유지, 글루코사민 등으로 구분함.
- ▷ 영양소(비타민 및 무기질, 식이섬유 등) 등 약 83여 종의 원료가 등재되어 있음.

■ 기타관련사항

- ▷ 「건강기능식품에 관한 법률」 제14조의 규정에 의한 건강기능식품의 제조·가공, 생산, 수입, 유통 및 보존 등에 관한 기준 및 규격, 「건강기능식품에 관한 법률」 제15조의 규정에 따른 건강기능식품의 원료 또는 성분, 「건강기능식품에 관한 법률」 제17조의 규정에 따른 건강기능식품의 표시기준 등을 포함하고 있음.
- ▷ 건강기능식품공전은 「총칙」, 「공통기준 및 규격」, 「개별기준 및 규격」, 「시험법」으로 나누어 구성되어 있음. 「총칙」에는 공전의 목적, 범위, 구성, 평가원칙, 등재원칙 등에 관한 법률적 근거를 제시하였으며, 「공통기준 및 규격」에는 공전에 등재된 기능성원료와 이를 사용하여 만든 최종제품에 공통적으로 적용할 수 있는 사항을 제시하였음. 건강기능식품에 사용되는



원료의 정의, 제조기준, 공통규격, 개별규격의 적용, 보존 및 유통기준, 기준 및 규격의 적부판정, 검체의 채취 및 취급 등이 이에 포함됨. 「개별기준 및 규격」에는 기능성 원료별 특성을 고려하여 제조기준과 규격을 제시하였음. 「시험법」에는 기능성 원료별 기준과 규격이 적합함을 확인할 수 있는 시험법을 등재하였음.

2.5.2. 건강기능식품공전 활용의 한계점

- [부록 5]에 건강기능식품공전에 의한 가공식품 분류가 제시되어 있음.
- 기본적으로 건강기능식품공전은 전체 식품에 대해서 분류해 놓은 체계로 활용하기에는 대상 식품이 건강기능식품에 한정되어 있음.
- 또한 영양소 중심으로 분류하여 놓았기 때문에, 현재 소비자들의 인식이나 시장의 크기와 맞지 않는 측면이 있음.
- 또한 기능성이 인정되지 않은 일반원료도 있는데, 이 부분은 식품공전의 기타부문에 해당되는 부류들임. 따라서 현재 시장에서 많이 소비하고 있는 일반원료를 이용한 건강식품은 건강기능식품이 아닌 다른 중분류로 구분할 필요가 있음.



2.6. 축산물가공기준/성분규격

2.6.1. 내용 및 체계

■ 목적

- ▷ 축산물위생관리법 제4조 제2항의 규정에 의하여 축산물의 가공기준 및 성분 규격을 규정함으로써, 축산물의 위생적인 관리와 그 품질의 향상을 도모하여 공중위생 향상을 목적으로 함.
- ▷ 축산물의 가공기준 및 성분규격에 관하여는 「축산물 위생관리법」에 규정된 사항을 제외하고는 이 규정에 의하며, 판매를 목적으로 수입하는 축산물의 경우에도 동일함.

■ 제정년도: 1998년 6월 26일 (농림부의 의함)

■ 주관기관: 식품의약품안전처

■ 코드체계: 코드시스템이 아님

■ 분류체계:

- ▷ 대분류로 유가공품, 식육가공품 및 포장육, 알가공품으로 분류하고 있음.
- ▷ 유가공품의 하위분류로는 우유류, 저지방우유류, 무지방우유류, 유당분해우유 등 가공유류 21개의 식품분류가 있으며, 식육가공품 및 포장육의 하위분류로는 햄류, 소시지류, 베이컨류 등 11개의 식품분류가 있음. 알가공품은 하위분류가 없음.
- ▷ 각각의 식품분류에는 정의 및 가공기준, 성분규격, 시험방법 등의 내용이 포함되어 있으며, 식품유형에 해당하는 식품의 품목을 나열하고 있음. 알가공



품의 경우 하위분류가 없으므로 알가공품에 대한 정의, 식품유형, 가공기준을 제시하고 있음.

■ 기타관련사항

- ▷ 축산물의 가공기준 및 성분규격은 원래 농림부 고시였으나, 2001년부터는 국립수의과학검역원 고시로 변경되었고, 2013년 4월 5일 식품의약품안전처 고시로 변경됨.
- ▷ 축산물의 가공기준 및 성분규격에서는 「축산물에 대한 공통기준 및 규격」, 「축산물별 기준 및 규격」, 「축산물 시험방법」으로 구성되어 있음.
- ▷ 「축산물에 대한 공통기준 및 규격」에서는 축산물 가공품의 정의와 기준에 대해서 제시하고 있음. ‘가공품’은 축산물원료에 식품첨가물을 가하거나 원형을 알아볼 수 없도록 분쇄·절단 등의 방법으로 변형시키거나 이와 같이 변형시킨 것을 혼합하거나 여기에 다른 식품이나 식품첨가물을 사용하여 가공한 제품을 말함.

2.6.2. 축산물가공기준/성분규격 활용의 한계점

- [부록 6]에 축산물의 가공기준 및 성분규격에 의한 가공식품 분류가 제시되어 있음.
- 기본적으로 축산물가공기준/성분규격은 전체 식품에 대해서 분류해 놓은 체계로 활용하기에는 대상 식품이 유가공품과 식육가공품 및 포장육에 한정되어 있음.
- 생산방식 및 원료 중심으로 분류하여 놓았기 때문에, 현재 소비자들의 인식이나 시장의 크기와 맞지 않는 측면이 있음.
 - ▷ 예를 들어, 우유류의 강화우유 및 환원유, 유당분해우유 등은 생산방식 중심으로 분류하다보니 구분된 것들인데, 소비자들에게 매우 낯선 품목명임.



- ▶ 농축유류, 유청류, 유당, 유단백 가수분해식품 등은 소비자들의 구매가 매우 적은 B2B대상품목이거나 혹은 명칭이 일반 소비자를 대상으로 한 시장에서는 전혀 사용되지 않는 것도 있음.

2.7. HS코드

2.7.1. 내용 및 체계

■ 목적

- ▶ 새로운 국제 통일 상품분류체계의 필요성이 대두되어 1981년 초에 HS초안이 만들어졌으며, 1983년 브뤼셀에서 개최된 CCC(World Customs Organization, WCO: 세계관세기구의 전신)총회에서 채택되었음. 1988년 1월 1일부터 HS부호가 기존의 CCCN을 대체해서 관세와 무역, 통계, 운송, 보험 분야 등에서 국제통상 품목분류제도로서 사용됨.

■ 제정년도: 1992년

■ 주관기관: 재정기획부(관세청)

■ 코드체계: 10단위의 숫자코드

■ 분류체계:

- ▶ 10단위 품목 수는 품목별 거래실적 등을 감안하여 수시로 조정하고 있는데, 무역거래의 대상이 될 수 있는 상품을 21(section)개부로 대분류하고, 이를 다시 97개류(chapter)로 중분류한 다음, 1241호(heading)로 소분류하고, 이어서 5,113개의 소호(sub-heading)로 세분류하고 있음.
- ▶ 대분류 6개, 중분류 25개, 소분류 197개, 세분류 2496개.



■ 연혁

- ▷ 현재 WCO의 HS위원회에서 품목표 조정.
- ▷ HS협약 가입국들은 HS 6단위 분류코드를 기초로 하여 자국의 사정에 따라 품목을 세분류할 수 있음.
- ▷ 무역상품이 수출국 생산자로부터 수입국 소비자에게 인도되기까지 관세·통계·운송 등 모든 분야에 공통으로 적용하기 위하여 제정된 품목분류표.
- ▷ 한국에서는 1992에 HSK로 변경하여 사용하고 있음.
- ▷ 우리나라의 관세율표도 HS방식에 의하여 만들어져 있음.
 - ▽ 이에 따라 우리나라는 10단위 분류코드에 의하여 상품분류를 하고 있으며 이를 약칭하여 HSK(Harmonized System of Korea: 관세·통계 통합품목 분류표)라 칭함.

■ HS의 분류기준 및 구조

- ▷ 2단위는 부류구분으로 전체를 표시하고 재질과 기능에 따라 다르게 분류함. 4단위는 품목종류로 표시, 6단위는 전 세계 6단위 공통코드의 개별 품목 분류로 운송 보험등에도 적용할 수 있도록 하며, 10단위는 각국의 경제사정에 따라 상세하게 분류할 수 있음.
- ▷ HS상품분류체계 6단위는 세계적으로 통일된 분류체계로서 이 6단위까지는 첨가 또는 감축 등의 변경 없이 그대로 사용해야 하고, 6단위 이하는 각 국가별로 더 세분하여 사용할 수 있음.
 - ▽ 나라에 따라서 중국은 8자리, 일본은 9자리 그리고 한국은 10자리 숫자를 사용하고 있음.

■ HS 품목표의 특징

- ▷ 모든 상품은 동물, 식물, 광물의 3가지 소재를 기초로 하여 만들어지며, 이 소재로부터 가공정도가 높아질수록 상품의 부가가치가 점점 높아지게 되어 상품의 종류도 많아짐.



- ▷ HS품목표는 이러한 원리를 이용하여 가공도가 높아지는 순서대로 물품을 분류함을 원칙으로 하고, 여기에 성분별, 용도별 분류를 추가하여 나열함.
- ▷ 전체 HS코드 중 식품과 관련이 있는 항목은 약 197개로 추산됨.

2.7.2. HS코드 활용의 한계점

- 기본적으로 품목별 거래실적 등을 감안하여 무역거래의 대상이 될 수 있는 상품을 분류하였기 때문에, 국내 시장의 규모와는 다른 이질적인 모습을 보이고 있음.
- 분류를 주로 가공방식과 저장형태 등을 중심으로 나누다 보니, 식품의 많은 부류들이 소비형태 중심으로 만들어져 온 것을 감안할 때 다소 맞지 않는 분류들이 눈에 띈.
 - ▷ 예를 들면, 소시지와 햄을 구분하는 대신, “소시지나 그 밖에 이와 유사한 물품[육·설육이나 피로 조제한 것으로 한정한다]과 이들 물품을 기본 재료로 한 조제 식료품”으로 정의하고 분류함.
 - ▷ 그리고 더 세부적인 분류는 밀폐용기에 넣은 것과 기타로 구분함. 이는 무역 과정에서 주로 장기운송을 감안하여 밀폐용기로 넣은 식료품이 많기 때문에 이루어진 분류로 판단됨.
- 소비시장이나 생산시장과는 다소 거리가 있는 무역을 위한 품목분류표로서의 기능을 가지고 있다고 판단됨.
 - ▷ 아래 <표 2-4>에 제17류 당류와 설탕과자 예시가 제시되어 있는데, 제시된 바와 같이 마지막 단계 분류를 보면 상품이 수출국 생산자로부터 수입국 소비자에게 인도되기까지 관세·통계·운송 등 모든 분야에 공통으로 적용하기 위하여 제정된 식별표로서 기능을 하는데 중점을 두고 있기 때문에 현재 소비시장과는 거리가 먼 느낌이 듭.



▽ 오히려 현재 시장관계자와 소비자에게는 백설탕, 갈색(황)설탕, 기타설탕 등의 시장분류가 더 친숙할 것임.

<표 2-4> HS코드 제 17류 당류와 설탕과자 분류코드 예시

부	류	호	O	OO	XXXX						
제 4 부	제 17 류 당류(糖類)와 설탕과자	1701 사탕수수당이나 사탕무당 화학적으로 순수한 자당(蔗糖)	1	조당(粗糖)	12	사탕무당	12 1000	당도(糖度)가 98.5도 이하인것			
							12 2000	당도(糖度)가 98.5도를 초과하는것			
							13 0000	이류의소호 주제2호에 규정된 사탕수수당			
					14	그밖의사탕수수당	14 1000	당도(糖度)가 98.5도 이하인것			
							14 2000	당도(糖度)가 98.5도를 초과하는것			
					9	기타	91 0000	항미제나 착색제가 첨가된것			
							99 0000	기타			
					1702 기타의 당류, 인조꿀 및 캐러멜당	1	유당(乳糖)과유당(乳糖)시럽	11	건조 상태에서 측정된 유당(乳糖)	11 1000	유당(乳糖)
										11 9000	유당(乳糖)시럽
								19	기타	19 1000	유당(乳糖)
		19 9000	유당(乳糖)시럽								
		20	단풍당과 단풍당시럽	20 1000				단풍당			
				20 2000				단풍당시럽			
		30	포도당과 포도당시럽	30 1000				포도당			
				30 2000				포도당시럽			
		40	포도당과 포도당시럽, 전화당(轉化糖)제외	40 1000				포도당			
				40 2000				포도당시럽			
				50 0000	화학적으로 순수한 과당						



						60	그 밖의 과당과 과당시럽	60	1000	과당
								60	2000	과당시럽
						90	기타	90	1000	인조꿀
								90	2000	캐러멜당
								90	3000	맥아당
								90	9000	기타

- 한편, 수출과 수입이 거의 없는 품목의 경우에는 분류가 상세하게 나누어 있지 않음.
 - ▷ 현재 당류에서 올리고당의 생산량이 높은 편인데, 현재 HSK코드에서는 분류하고 있지 않음. 이는 대부분 원료를 들여와 올리고당을 제조하여 대부분의 생산량을 국내에서 소비하고 있기 때문으로 보임.

2.8. 한국표준산업분류

2.8.1. 내용 및 체계

- 목적
 - ▷ 한국표준산업분류(KSIC: Korean Standard Industrial Classification)는 통계법에 의거하여 산업관련 통계자료의 정확성과 국가 간의 비교 가능성을 확보하기 위하여 작성된 것으로 유엔의 국제표준산업분류(ISIC: International Standard Industrial Classification)에 기초하여 제정됨.
 - ▷ 이 분류는 생산단위(사업체단위, 기업체단위 등)가 주로 수행하는 산업 활동을 그 유사성에 따라 체계적으로 유형화한 것임.
 - ▷ 통계목적 이외에도 일반 행정 및 산업정책관련 법령에서 적용대상 산업영역



을 결정하는 기준으로 준용되고 있음.

■ 제정년도: 1963년 3월

- ▷ 경제활동 중에서 우선 광업과 제조업 부문에 대한 산업분류를 제정하였고, 1964년 비제조업부문에 대한 산업분류를 추가로 제정함.

■ 주관기관: 통계청

■ 코드체계: 6개의 문자/숫자구조

■ 분류체계:

- ▷ 10단위 품목 수는 품목별 거래실적 등을 감안하여 수시로 조정하고 있는데, 무역거래의 대상이 될 수 있는 상품을 21(section)개로 대분류하고, 이를 다시 97개류(chapter)로 중분류한 다음, 1241호(heading)로 소분류하고, 이어서 5,113개의 소호(sub-heading)로 세분류하고 있음.
- ▷ 생산단위는 산출물뿐만 아니라 투입물과 생산공정 등을 함께 고려하여, 그들의 활동을 가장 정확하게 설명한 항목에 분류함.
- ▷ 산업 활동이 결합되어 있는 경우에는 그 활동단위의 주된 활동에 따라서 분류하며, 활동단위는 대분류를 결정하고, 순차적으로 중, 소, 세, 세세분류 단계 항목을 결정함.
- ▷ 분류는 대분류 21개, 중분류 76개, 소분류 228개, 세분류 487개, 세세분류 1,145개로 구성되어 있음.

■ 1964년에 제정된 한국표준산업분류는 유엔의 국제표준산업분류의 개정과 국내 산업구조 및 기술변화를 반영하기 위하여 주기적으로 개정됨.

■ 분류기준

- ① 산출물(생산된 재화 또는 제공된 서비스)의 특성
- ② 투입물의 특성
- ③ 생산활동의 일반적인 결합형태



■ 분류구조 및 부호체계

- ① 분류구조는 대분류(알파벳 문자 사용/sections), 중분류(2자리 숫자사용/divisions), 소분류(3자리 숫자 사용/groups), 세분류(4자리 숫자 사용/classes), 세세분류(5자리 숫자 사용/sub-classes)의 5단계로 구성됨.
- ② 부호처리를 할 경우에는 아라비아 숫자만을 사용토록 함.
- ③ 권고된 국제분류 ISIC Rev.4를 기본체계로 하였으나, 국내실정을 고려하여 국제분류의 각 단계 항목을 분할, 통합 또는 재그룹화하여 독자적으로 분류 항목과 분류부호를 설정함.

■ 단계별 항목 수

- ▷ 9차 분류에서는 대분류 21개, 중분류 76개, 소분류 228개, 세분류 487개, 세세분류 1145개임
- ▷ 식품분야로 분류될 수 있는 것은 대분류 4개, 중분류 7개, 소분류 22개, 세분류 45개, 세세분류 115개임.

2.8.2. 통계에서의 활용

- 현재 통계청에서 작성하고 있는 통계 중 광업제조업조사와 경제총조사 등은 기본적으로 한국표준산업분류를 기초로 하여 산업들을 분류하고 있음.

■ 광업제조업조사의 실제 분류

- ▷ [부록 9]에 광업제조업조사 및 경제총조사의 가공식품 분류가 제시되어 있음.
- ▷ 광업제조업조사는 광업·제조업 부문에 대한 구조, 분포 및 산업 활동 실태를 파악하여 경제정책 수립 및 관련산업 연구 분석에 필요한 기초자료를 제공하기 위해 이루어지고 있음.



- ▷ 한국표준산업분류 『B. 광업』, 『C. 제조업』 을 영위하는 사업체로서 국내에 사업장이 있으면서 2014년 중 1개월 이상 조업실적이 있는 사업체를 대상으로 함.
- ▷ 조사항목은 산업별 사업체수, 종사자수, 출하액, 생산액, 부가가치, 유형자산 등, 종사자 10인 이상 품목별 사업체수, 출하액, 생산액 등, 기업체단위의 산업별 기업체수, 사업체수, 종사자수, 출하액, 생산액, 부가가치, 유형자산 등임.
- ▷ 이 조사에서 나온 자료를 이용하여 『산업편 통계표』 와 『품목편 통계표』 를 제공하며, 『품목편 통계표』 에서 식품 품목에 대한 사업체수, 생산액, 출하금액, 연말재고액을 확인할 수 있음.
- ▷ 『품목편 통계표』 의 식품 분류는 C-제조업의 하위분류로 C10-식료품 제조업과 C11-음료 제조업이 있으며, 산업 분류 코드 6자리에 추가로 품목에 대한 코드 번호 3자리를 추가하여 부호화하고 있음.
- ▷ 즉, C-제조업, C10-식료품 제조업, C10110-도축업의 하위분류로 C10110101-쇠고기부터 C10110903-가금고기 부산물까지 총 7개의 품목을 포함하고 있음.
- ▷ 이렇게 분류한 식품 품목은 C10-식료품 제조업에서 212개, C11-음료 제조업에서 25개의 품목임

■ 경제총조사의 실제 분류

- ▷ 우리나라 전체 산업에 대한 고용, 생산, 투입(비용) 등에 관한 구조를 파악하기 위하여 동일시점에 통일된 조사기준으로 실시하는 대규모 전수조사로, 국가 전체 산업에 대해 통일된 조사기준과 방법에 의하여 산업구조와 분포, 경영실태 등에 관한 사항을 종합적으로 파악하고, 정부의 경제 및 산업별 정책 수립과 기업의 경영계획 수립·평가의 기초자료 제공하고자 함.
- ▷ 광업제조업조사와 동일한 산업 및 식품 분류표를 사용하고 있으며, 알파벳 1자리 + 숫자 5자리, 총 6자리의 산업분류 코드와 뒤에 숫자 3자리의 품목분류 코드를 합쳐서 사용하고 있음.



2.8.2. 한국표준산업분류 활용의 한계점

- [부록 8]에 한국표준산업분류 중 식품산업 분류가 제시되어 있음.
- 한국표준산업분류는 현재 본 연구에서 대분류 및 중분류의 참고자료로 활용하고자 하는데, 이 분류의 세세분류에 해당되는 단계가 본 연구에서는 중분류 및 소분류에 해당되는 분류임. 따라서 표준산업분류체계를 이용하여 구체적인 분류단계인 소분류나 세분류에서 활용하기에는 자세하게 분류되지 못한 면이 있음.
 - ▷ 산업을 분류하는 것이기 때문에, 현재 소비시장이나 생산시장의 상황을 고려하기 보다는 전체 식료품제조업과 음료제조업을 부류별로 묶는 것에 중점을 두고 있음.
 - ▷ 한국표준산업분류의 식품산업 분류체계를 이용하여 본 연구의 대분류와 중분류의 범위와 순서를 만드는데 활용하고자 함.

2.9. 통계조사의 식품 분류

2.9.1. 가계동향조사

- 가계동향조사는 가구에 대한 가계수지 실태를 파악하고, 국민의 소득과 소비수준 변화의 측정 및 분석 등에 필요한 근거자료를 제공하는데 목적이 있음. 소비자물가지수의 가중치 산정 및 각종 경제정책 입안, 소득 분배지표 등의 기초자료가 되며, 취약계층 지원, 근로자 임금기준 결정 등의 기준 작성에 사용됨.



- 통계청 주관으로 월별 (조사분기 익익월), 전국 8,700 가구 직접방문, 자기기입 등의 방식에 의해 조사가 이루어짐.
- 가구의 수입 및 지출, 가구주, 가구구성, 주거에 관한 사항, 품목별 소비내역(현금/카드결제 구분, 자가 채배 품목 포함, 선물 포함, 정확한 상품명칭 등을 가계동향조사표에 세부적으로 기입하여 매달 1일부터 말일까지의 정확한 가구별 월평균 수입 및 지출확인)
 - ▷ 가계동향조사의 조사항목은 가구의 수입, 지출, 가구주, 가구구성, 주거에 관한 사항과 품목별 소비내역임. 이 중 소비내역은 매달 1일부터 말일까지 구입한 상품의 명칭, 현금/카드 결제 구분, 선물 및 자가채배품목 등을 포함하여 기입하도록 함.
 - ▷ 해당조사는 전국을 대상으로 실시하며, 익익월 말에 공표됨. 표본은 999개의 조사구에서 부적격 가구를 제외한 약 8,700개의 가구를 대상으로 하며, 조사방법은 가구의 실태에 관한 사항의 경우 면접조사원의 방문기입으로, 가계의 수입과 지출에 관한 사항의 경우 전자가계부를 활용한 자기기입식으로 진행함.
- 소비품목: 가계지출 중 영업 및 가내부업을 위한 비용을 제외한 가정생활 유지를 위해 지출한 식료품·비주류음료(외식, 경조사, 선물, 용돈 포함), 음식·숙박(해외여행 등).
- 포함된 농수산물 품목:
 - ▷ 곡물 - 멥쌀, 찹쌀, 맥류, 두류, 기타곡물
 - ▷ 육류 - 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 기타생육
 - ▷ 신선수산동물 - 갈치, 명태, 조기, 고등어, 꽁치, 오징어, 가자미, 게, 굴, 조개류, 기타수산동물
 - ▷ 과일류 - 사과, 배, 복숭아, 포도, 밤, 감, 감귤류, 참외, 수박, 딸기, 바나나, 기타과일



- ▷ 채소류 - 배추, 상추, 시금치, 양배추, 미나리, 깻잎, 부추, 무, 당근, 감자, 고구마, 도라지, 콩나물, 버섯, 오이, 풋고추, 호박, 가지, 토마토, 파, 양파, 마늘, 기타채소
- ▷ 해조류 - 김, 미역, 기타해조류
- [부록 9]에 가계동향조사의 가공식품 분류가 제시되어 있음.
- 기본적으로 한국표준산업분류체계에 바탕을 두고 가공식품을 구분하고 있는데, 본 연구의 대분류 및 중분류, 소분류 정도까지에 해당되는 품목들만 포함되어 있고, 소분류 일부 및 세분류에 해당되는 하위단계의 분류가 없음.
 - ▷ 따라서 이것을 이용하는 경우 품목들이 다소 크게 묶이게 될 것임.
 - ▷ 예를 들면, 과일가공품과 채소가공품은 이 단계까지만 분류해 놓았음. 그리고 곡물가공품의 경우 밀가루, 국수류, 라면류, 당면, 두부, 기타곡물가공품 정도까지만 분류해 놓았음.

2.9.2. 국민건강영양조사

- 국민건강영양조사는 국민의 건강수준과 건강관련 의식 및 행태, 식품 및 영양섭취 실태에 대해 파악하여 보건정책에 필요한 근거자료를 제공하는데 목적이 있음.
 - ▷ 국민건강영양조사의 조사항목은 건강설문조사, 검진조사, 영양조사로 나뉨.
 - ▽ 건강설문조사는 가구조사, 교육, 건강검진, 예방접종, 교육, 비만 및 체중 조절, 안전의식, 경제활동, 흡연, 음주 등의 항목으로 구성되며, 검진조사는 신체계측, 혈압 및 맥박, 혈액 및 소변, 폐기능 등의 검사를 실시함. 영양조사는 영양지식, 식생활 및 식품섭취빈도를 조사하며, 관련된 식품품목은 곡류, 육류, 생선류, 채소류, 과일류, 우유 및 가공식품 등임.



- ▷ 해당조사는 연별로 작성되며, 연중 매주 3일간 전국의 4개 지역을 중심으로 조사가 실시되어 익년 12월에 공표됨. 표본은 192개의 조사구를 대상으로 하며, 약 3,840개 조사구의 만 1세 이상 가구원 약 11,520명 정도로 구성됨. 건강설문조사와 검진조사는 이동검진센터에서, 영양조사는 대상가구를 직접 방문하여 실시함.
- 보건복지부 주관으로 연간 (익년 12월), 약 3,804가구의 가구원 약 11,520명, 직접방문 검진조사.
- 건강설문조사(가구조사, 교육, 건강검진, 예방접종, 여성건강, 이환, 손상, 활동제한, 의료이용, 교육, 비만 및 체중조절, 안전의식, 경제활동, 흡연, 음주, 정신건강, 삶의 질), 검진조사(신체계측, 혈압 및 맥박 측정, 혈액 및 소변검사, 구강검사, 폐기능검사, 안(눈)검사, 이비인후(귀, 코, 목)검사, 골밀도 및 체지방검사, 흉부X-선검사, 골관절염검사), 영양조사(식품 소비행태, 식이보충제, 영양지식, 식품안전성 등에 관한 식생활 조사 및 식품섭취빈도조사)
- 식품품목: 곡류 10, 두류·서류 6, 육류·난류 7, 생선류 16, 채소류 28, 해조류 2, 과일류 14, 우유·유제품 4, 음료 3, 주류 3, 기타 3
- 구체적인 품목:
 - ▷ 곡류 - 쌀, 잡곡(보리 등), 라면(인스턴트 자장면 포함), 국수(냉면, 우동, 칼국수 포함), 빵류(모든 빵 포함), 떡류(떡볶이, 떡국 포함), 과자류
 - ▷ 두류/서류 - 두부(국, 찌개, 부침, 조림, 순두부 포함), 콩류(콩밥, 콩자반 포함), 두유, 감자(국, 볶음, 조림, 튀김, 찐감자 포함), 고구마(군고구마, 찐고구마, 튀김, 맛탕 포함)
 - ▷ 육류/난류 - 쇠고기(국, 탕, 찌개, 편육, 장조림, 구이, 볶음, 비프가스, 튀김, 찜 포함), 닭고기(삼계탕, 백숙, 찜, 튀김, 조림, 볶음 포함), 돼지고기(찌개, 구이, 볶음, 돈가스, 튀김 포함), 햄, 베이컨, 소시지(핫도그 포함), 달걀



- ▷ 생선류 - 고등어, 참치, 조기(굴비 포함), 명태(북어, 동태, 생태, 코다리 포함), 멸치, 어묵류(오뎅), 오징어(마름 오징어 포함), 조개류, 젓갈류
 - ▷ 채소류 - 배추(국, 전, 김치 포함), 무(국, 생채, 나물, 깍두기, 동치미, 단무지 포함), 무청, 콩나물(무침, 국 포함), 시금치(국, 나물 포함), 오이(생채, 오이소박이, 오이지 포함), 고추(생것, 전, 볶음 포함), 당근(생것, 튀김, 주스 포함), 호박(나물, 전 찌개 포함), 양배추(김치, 국, 찜, 볶음, 생것 포함), 토마토(생것, 주스 포함), 버섯류(볶음, 무침, 찌개, 전 포함)
 - ▷ 해조류 - 미역(국, 무침, 줄기볶음 포함), 김(구이, 무침, 김밥 포함)
 - ▷ 과일류 - 귤(금귤, 주스, 통조림 포함), 감, 귤감, 배, 수박, 참외, 딸기, 포도(주스 통조림 포함), 복숭아(주스, 통조림 포함), 사과(주스 포함), 바나나, 오렌지(주스 포함)
 - ▷ 우유/유제품 - 우유(저지방, 탈지, 가공우유, 분유 포함), 요구르트(액상, 반고형 포함), 아이스크림
 - ▷ 음료 - 탄산음료, 커피, 녹차
 - ▷ 주류 - 맥주, 소주, 막걸리
 - ▷ 기타 - 햄버거, 피자, 튀긴 음식
- 기본적으로 농축수산물과 가공식품의 구분 없이, 원재료의 성격을 기준으로 크게 묶은 다음 본 연구의 중분류 및 소분에 해당되는 품목 선에서 분류하여 조사함.
- ▷ 예를 들면, 곡류의 경우 쌀, 잡곡(보리 등), 라면(인스턴트 자장면 포함), 국수(냉면, 우동, 칼국수 포함), 빵류(모든 빵 포함), 떡류(떡볶이, 떡국 포함), 과자류 등 어떤 분류는 매우 큰 품목군이 하나의 분류로 묶여 있음. 따라서 분류체계는 본 연구의 분류를 만드는 데 있어서 참고사항 정도로 적절하다고 판단됨.



2.9.3. 식품 소비행태조사

- 식품 소비행태조사는 가구의 전반적인 식품 소비행태와 소비자의 식품 소비경향을 파악하여 식품정책의 방향 제시 및 관련 연구 및 정책에 기초자료를 제공하는데 목적이 있음.
 - ▷ 조사내용으로는 식품소비 라이프스타일, 식품 구입장소, 주기, 이유, 기준, 가격 등의 구매행태, 식품 항목별 지출 및 선호도 등의 소비동향과 전망 등임. 이 밖에도 식품안전과 식품표시 관련 소비자 태도 및 의식, 식생활 현황, 식품 관련 홍보 및 교육, 피해구제의 경험과 관련 정책 만족도 평가 등으로 구성됨.
 - ▷ 해당조사는 연간 진행하며, 표본은 전국을 대상으로 약 3,000개 정도의 가구를 목표로 함. 면접원이 조사대상 가구에 직접 방문하여 조사하며, 무응답률 및 무응답오차를 최소화하기 위해 표본개체들에 대한 5회 이상의 방문조사를 진행함.

- 한국농촌경제연구원 주관으로 연간 전국 3,000 가구 방문조사

- 식품소비 라이프스타일, 식품 구매행태(식품 구입장소, 이유, 선택기준, 구입단위, 주기, 정보 획득처 등), 식품소비동향과 전망(최근 소비지출 증감, 향후 소비지출 증감, 식품종류별 선호도 등), 소비자 태도 및 소비자 의식(식품안전 및 식품표시 관련 소비자 행동, 식품관련 홍보 및 교육의 경험, 식품관련 피해규제 경험 등), 식생활 현황(밥류 식사 횟수, 메뉴, 가족동반 식사율, 식생활 만족도 등), 식품관련 정책 평가

- 가구별로 주 구매자, 성인, 청소년으로 나누어 조사



■ 식품과 가공식품 분류

- ▷ 식품 소비행태조사에서는 쌀, 잡곡, 육류, 계란, 우유, 발효유(액상/떠먹는 요구르트), 채소류, 과일류, 수산물, 유지류(기름류), 빵 및 과자류, 차/음료, 주류, 조리식품(판매되고 있는 반찬류, 삼각김밥, 매장에서 즉석으로 만들어 판매하는 순대, 족발, 김밥 등), 배달음식(자장면, 보쌈, 설렁탕, 갈비찜, 피자, 치킨 등을 집에서 주문하여 먹는 경우)이나 테이크아웃(식당에서 포장해서 가져다 먹는 경우), 외식(가족단위로 식당가서 먹는 경우), 기능성 식품 등, 총 17개의 식품류에 대해 언급하고 있음
 - ▷ 기능성 식품으로 홍삼, 인삼 / 생식, 선식, 효소 / 건강즙, 액기스 / 건강환, 분말 / 비타민, 오메가3 등 특정 성분 식이보충제 / 다이어트 식품 등에 대한 질문항목이 있음.
 - ▽ 건강기능식품공전에서 기능성을 인정받은 제품에 대해서만 건강기능식품 명칭을 부여하고 있음. 따라서 이 용어가 건강기능식품과 혼동이 있을 수 있으며, 이에 일반건강식품과 건강기능식품을 구분하여 사용하거나, 기능성 식품에 대해 좀 더 명확한 정의를 내릴 필요가 있음.
 - ▷ 가공식품 구입과 소비 행태를 조사하기 위해 가공식품을 김치류, 장류*고추장, 된장, 국간장), 유지류(콩기름, 면실유, 옥수수기름, 카놀라유, 포도씨유, 올리브유 등), 설탕류(백설탕, 올리고당, 갈색설탕, 인공감미료, 흑설탕, 꿀, 물엿 등), 소금류(천일염, 맛소금, 꽃소금, 구운소금, 죽염 등), 기타식품으로 100% 과일주스, 저과즙 음료, 흰 우유, 가공우유, 요구르트, 두유, 탄산음료, 이온음료, 커피, 녹차, 곡물차, 기능성 음료를 언급하고 있음.
- 본 조사는 신선농축수산물과 가공식품에 대한 구분 없이, 주로 식품류 별로 크게 구분하여 조사하고 있음. 따라서 분류체계를 위한 참고자료로는 적절치 않은 것으로 판단됨.
- ▷ 즉석섭취/조리식품은 조리식품 정도로만 표기되어 있어 포함되지 않는 것들이 많은 편이며, 기능성식품도 정확하게 건강보조식품인지 기능성이 인정된 건강기능식품인지 아니면 규격이 없는 추출가공식품인지 명확하지 않음.



2.9.4. 소비자패널조사

- 농촌진흥청의 소비자패널조사는 가구별 식품의 소비금액 및 소비량을 알 수 있는 자료로, 영수증을 활용하여 조사의 정확도를 높이고 있음.
 - ▷ 소비자패널조사의 조사항목은 가족사항과 가게부로 구분됨. 가족사항은 관계, 성별, 연령, 직업, 자녀의 학년, 출입일자로 구성되며, 가게부는 구매 날짜, 장소, 선물 유무 및 선물의 구매처, 품목(브랜드, 원산지, 제조사), 단위, 수량, 가격, 신용카드 구매여부, 외식현황 등의 항목으로 구성되어 있음. 여기서 외식은 가족 단위의 외식을 의미하며, 직장, 학교, 계모임 등의 외식은 제외함.
- 농촌진흥청 주관으로 월별 수도권 700 가구, 자기 기입 방식으로 진행 됨.
- 동거가족사항 (관계, 성별, 연령, 직업, 자녀의 학년, 출입일자), 식품구매내역 (날짜, 장소, 영수증 부착, 영수증이 없는 경우 품목, 단위, 수량, 가격 기입), 카드결제 유무, 외식관련 정보 등의 자료 수집.
 - ▷ 해당조사는 월별로 진행하며, 수도권지역 약 700개 정도의 가구를 대상으로 함. 농촌진흥청에서 매달 말 익월에 작성할 가게부를 조사대상 가구에 발송하며, 기록을 마친 가게부는 다음 달 초까지 우편으로 회신하게 하여 자료를 수집함. 가게부에는 구매날짜와 장소 별로 실제 영수증을 첨부하게 하며, 영수증이 없는 경우 품목, 단위, 수량, 가격 등의 정보를 직접 기입하게 함.
- 식품의 분류는 농축수산물 원재료와 가공식품을 모두 포함하고 있는데, 기본적으로 가공식품의 분류는 세세하지 못한 면이 있어, 이는 참고사항 정도로 활용될 수 있음.



2.9.5. 외식 식재료 구매실태조사

- 외식 식재료 구매실태조사는 외식업체의 식재료 구매 실태파악을 통해 국내산 식재료의 수급 활성화 방안을 위한 기초자료로써 활용하기 위해 기획 및 작성되고 있음.
- 한국농수산물유통공사 주관으로 년별, 전국(7대광역시, 강원, 제주) 1,000개 사업체 구매책임자에 대해서 온라인(이메일조사) 및 우편조사 및 팩스, 방문 조사 병행.
- 식재료 구매현황(구매방식, 비중, 거래업체 수, 매출액 대비 식재료 구매비율 등), 식재료 품목별 구매실태(품목별 이용률, 국산의존율, 원산지 현황, 구매빈도, 구매량 등), 국내산 식재료 구매에 대한 태도(수입산 식재료 사용이유, 수입산의 국산 전환조건, 식재료 직거래 경험 등)
- 조사품목: 곡류 및 두류(밀가루, 쌀), 조미 채소류(마늘, 파, 고추, 양파, 생강, 미나리, 쪽갓, 부추), 과채류(오이, 애호박, 토마토), 근채류(무, 생배추, 절임배추, 당근), 과일류(배, 사과), 김치류(김치), 버섯류(표고버섯, 느타리버섯, 팽이버섯, 새송이버섯), 서류(감자), 양채류(피망, 양상추, 브로콜리, 상추, 깻잎), 수산물류(멸치, 다시마, 오징어, 김, 광어, 우럭, 낙지, 참돔, 명태, 고등어, 미꾸라지, 뱀장어, 갈치, 꽃게), 식용유지류(참기름, 들기름), 엿류(물엿), 유가공품(버터, 우유, 치즈), 육류(소고기, 돼지고기, 닭고기, 오리, 염소고기), 축산물류(달걀), 장류(고추장, 된장, 춘장, 간장, 쌈장), 조미식품(식초, 굴소스), 면류(생면, 당면, 국수, 파스타류, 쌀국수, 냉면), 기타(꿀, 고춧가루, 젓갈류, 두부, 피클, 순대, 곱창, 카레가루, 메밀가루, 콩, 전분, 청국장).



- 주요 조사내용은 구매방식 및 비중, 구매방식에 따른 채널 및 거래업체 수, 거래처 인지경로 및 선택 이유, 매출액 대비 식재료 구매 비율, 품목별 이용률 및 국산 의존율, 품목별 원산지 현황, 품목별 구매 빈도, 품목별 구매량, 품목별 구매형태, 품목별 유통형태, 수입산 식재료 사용 이유, 수입산의 국산 전환조건, 식재료 직거래 경험 및 만족 여부, 직거래 만족 이유, 직거래 불만족 이유, 산지 직거래 가능 시 국산 교체 의향, 국산 교체 의향이 없는 이유, 직거래 활성화를 위한 정책 제안으로 구성됨.
- 해당 조사는 전국의 1,000개 사업체의 구매 책임자를 대상으로 패널을 구축하여, 업종별(한식, 중식, 일식, 서양식 등) 규모와 운영형태의 특성을 고려하여 조사를 실시함. 작성된 설문조사표를 바탕으로 온라인 및 우편/팩스, 방문조사를 병행하여 진행함.
- 조사된 자료의 통계체계는 현재 다소 큰 틀에서 농축수산물 중심으로 분류되어 있으며, 식용유지류, 유가공품, 조미식품처럼 가공식품만 있는 부류도 일부 포함되어 있음. 다른 소비통계의 분류처럼 다소 크게 묶여 있어서 본 연구의 중분류 및 소분류에 있어서 참고자료로 사용하는 것이 적절하다고 판단됨.

제3장

해외사례 검토 및 시사점

1. 미국 가공식품 분류현황

1.1. 가공식품 분류 참고 분류 및 통계

- 식품통계와 관련되어 현재 미국의 식품분류를 살펴볼 수 있는 대표적인 분류체계는 표준산업분류(Standard Industry Classification, SIC), 북미 표준산업분류(North American Industry Classification System, NAICS)임.
- 작성 현황을 통해 식품분류체계를 살펴볼 수 있는 미국의 통계는 미 노동성(UDS) 노동통계국(BLS, Bureau of Labor Statistics)의 소비자물가지수(CPI, Consumer Price Index), 미농무성(USDA) ERS(Economic Research Service)의 식품지출(Food Expenditures), 미상무성(USDC) 경제분석국(BEA)의 개인소비지출(Personal Consumption Expenditure), 미농무부(USDL) 노동통계국(BLS)의 소비자지출조사(Consumer Expenditure Survey), 미농무성 ERS의 가구식품획득구매자료(FoodAPS) 등임.
- 표준산업분류(SIC)는 미 주요산업을 분류한 것으로, 산업과 관련된 통계나 자료의 수집, 표시, 데이터 분석이 용이하도록 미국 정부가 각 분류항목을 네 자리 숫자 코드를 부여한 체계임.
- 북미표준상품분류(NAICS)는 북미권(미국, 캐나다, 멕시코)의 비즈니스 경제에 관한 통계 자료를 수집, 분석, 출판의 목적으로 SIC를 북미경제권에 맞게 더욱 세분 및 수정을 한 것으로, 관련산업의 사업장을 분류하여 연방 통계청에서 사용하는 표준분류임.



- 소비자물가지수(CPI, Consumer Price Index)는 도시 소비자의 대표적인 소비재와 서비스의 지불 가격의 변화를 나타낸 월별 데이터임.

<표 3-1> 미국 가공식품관련 분류체계 및 통계

작성기관	분류체계명 혹은 통계명
미 연방정부	Standard Industry Classification (SIC)
U.S. ECPC, Statistics Canada, and Mexico's Instituto Nacional de Estadística y Geografía	North American Industry Classification System (NAICS)
UDS BLS	소비자물가지수(CPI)
USDA ERS	식품지출(Food Expenditures)
미상무성(USDC)경제분석국(BEA)에	개인소비지출(Personal Consumption Expenditure)
미농무부(USDL) 노동통계국(BLS)	소비자지출조사(Consumer Expenditure Survey)
USDA ERS	가계식품획득구매조사(FoodAPS, National Household Food Acquisition and Purchase Survey)

- 식품지출(Food Expenditures)은 매년 소비자, 정부, 기업 및 비영리 단체의 구매를 포함하여 미국의 총 식품지출을 측정하는 것으로, 가계 및 비가계(non-household) 구매를 포함하고 있음.
- 개인소비지출(Personal Consumption Expenditure)은 미국 GDP에서 소비지출을 측정하기 위해 작성되고 있으며, 가구의 실제(actual)지출 및 귀속(imputed)지출로 이루어지고, 개인의 내구재, 비내구재 및 서비스 소비를 포함하고 있음.
- 소비자지출조사(Consumer Expenditure Survey)는 미국 전체 소비자의 사회경제적 특성에 의한 구매 습관을 파악하기 위한 조사로, 설문조사와 인터뷰조사로 이루어짐.



- 가구식품획득구매자료(FoodAPS)는 가정용 식품 구매 및 취득에 대한 포괄적인 데이터로 설문 조사를 통해 만들어짐. 식품의 구매에 있어서 주거지 근거리와 원거리에서 구매 상황 등을 자세하게 제시하고 있음.

1.2. 가공식품 분류 참고 분류체계

1.2.1. 표준산업분류 (Standard Industry Classification, SIC)

가. 분류 개요

- SIC는 산업 분류를 위한 네 자리 코드 시스템으로, 1937년에 처음으로 만들어졌으며 현재 산업의 분류가 필요한 정부의 각 기관에 의해 사용되고 있음.
 - ▷ 미국 이외의 다른 국가에서도 이 SIC 시스템을 이용하고 있음.
 - ▷ 1997년 도입된 북미표준산업분류(NAICS)에 의해 교체되고 있으나, 특정 정부기관(미증권거래위원회(SEC) 등)은 여전히 SIC를 사용하고 있음.
- 분류체계의 목적: 1900년대 초, 미국 정부의 각 기관은 서로 통일되지 않은 상태에서 각 기관의 방법과 지표를 사용하여 산업을 분류하고 분석을 수행함. 이에 1930년대에 다양한 기관에서 만들어진 자료의 통일성과 연관성을 위해 공유할 수 있는 표준화된 분류체계의 필요성이 증가하였고, 이에 따라 표준산업분류체계가 탄생함.
 - ▷ SIC 코드는 주요 산업을 네 자리 숫자로 표현하여 분류하고 있으며, 기업의 제품, 서비스, 생산 및 전달 시스템에서 공유되고 있는 일반적인 특성이 분류의 기준이 되고 있음.



- SIC의 구조: 일반적인 특성은 처음에서 끝으로 갈수록 구체적으로 좁혀지는 하향식 계층 구조를 가짐.
 - ▷ 코드의 처음 2자리 숫자는 사업이 속한 주요 산업분야를 나타냄. 세 번째 및 네 번째 자리는 각각 비즈니스그룹과 전문 서브분류를 제시함.
- SIC 용도: 현재 주로 학술 및 비즈니스 분야에서 사용하고 있으며, 정부 기관 중에서는 (미)인구조사국(U.S. Census Bureau), 노동통계국(BLS), 국세청(IRS, Internal Revenue Service)과 사회안보국(Social Security Administration)에서 조사된 통계자료의 분류체계로서 사용하고 있음.
- SIC 코드의 한계:
 - ▷ SIC의 산업의 정의(definition)와 범위(range)가 실제 현장의 산업 및 기업그룹과 차이가 발생하는 경우가 발생하고 있음.
 - ▷ SIC는 1970 이전의 전통적인 산업분류를 위해 개발되었기 때문에, 그 이후에 제조 기반이 아니라 서비스 기반으로 만들어진 산업(기업)활동과 다소 괴리가 발생하고 있음.
 - ▷ SIC는 IT 등 기술분야에서 새롭게 등장하는 산업에 대한 분류체계에 약점을 가지고 있음.

나. SIC 내 가공식품산업관련 분류 현황

- 미국 SIC 내 가공식품산업관련 분류 현황이 <표 3-2>에 제시되어 있음.
- SIC에서는 가공제품(Manufacturing) 안에 ‘20.식품 및 식품관련제품’ (Food and Kindred Products)을 구분한 후, 이 안에 ‘육가공품’, ‘유제품’, ‘냉동, 통조림 및 보존 과일/채소, 개별 과일/채소 가공품’, ‘곡물제분 및 전분류’, ‘베이커리제품류’, ‘설탕 및 제과류’, ‘식용지방 및 오일’, ‘음료류’, ‘기타 조리음식 및 관련제품류’로 중분류함.



<표 3-2> 미국 SIC 내 가공식품산업관련 분류 현황

상품분류	영어명
식품 및 식품관련제품	Food and Kindred Products
육가공품	Meat Products
포장 육류	Meat Packing Plants
소시지 및 기타 조리 육류 제품	Sausages and Other Prepared Meats Products
가금류 가공식품	Poultry Slaughtering and Processing
유제품	Dairy Products
크리머리 버터	Creamery Butter
자연, 가공 및 모조 치즈	Natural, Processed, and Imitation Cheese
드라이, 응축 및 증발 낙농 제품	Dry, Condensed, and Evaporated Dairy Products
아이스크림 및 냉동 디저트	Ice Cream and Frozen Desserts
액체 우유	Fluid Milk
냉동, 통조림 및 보존 과일/채소, 개별 과일/채소 가공품	Canned, Frozen, and Preserved Fruits, Vegetables, and Food Specialties
과일/채소 특수식품 통조림	Canned Specialties
통조림 과일, 채소, 보존, 잼, 젤리	Canned Fruits, Vegetables, Preserves, Jams, and Jellies
건과일, 채소, 수프 믹스	Dried and Dehydrated Fruits, Vegetables, and Soup Mixes
절인과일과 채소, 채소소스/양념, 샐러드 드레싱	Pickled Fruits and Vegetables, Vegetable Sauces and Seasonings, and Salad Dressings
냉동 과일, 과일 주스, 채소	Frozen Fruits, Fruit Juices, and Vegetables
냉동 특수식품 및 기타 분류되지 않은 식품	Frozen Specialties, Not Elsewhere Classified
곡물제분 및 전분류	Grain Mill Products
밀가루, 기타 곡물가루	Flour and other Grain Mill Products
시리얼 및 아침식사 대용식	Cereal Breakfast Foods
쌀가루	Rice Milling
조미 밀가루 믹스 및 반죽	Prepared Flour Mixes and Doughs
옥수수 전분	Wet Corn Milling
개/고양이 사료	Dog and Cat Food
개, 고양이를 제외한 동물 및 가금류 사료	Prepared Feed and Feed Ingredients for Animals and Fowls, except Dogs and Cats
베이커리제품류	Bakery Products
쿠키, 크래커를 제외한 빵 및 기타 베이	Bread and other Bakery Products, except



커리제품	Cookies and Crackers
쿠키, 크래커	Cookies and Crackers
빵을 제외한 냉동 베이커리제품	Frozen Bakery Products, except Bread
설탕 및 제과류	Sugar and Confectionery Products
정제 제외한 사탕수수 설탕	Cane Sugar, except Refining
사탕수수 설탕 정제	Cane Sugar Refining
사탕무	Beet Sugar
사탕, 기타 제과제품	Candy and other Confectionery Products
초콜릿과 코코아 제품	Chocolate and Cocoa Products
껌	Chewing Gum
소금, 볶은 견과류와 씨앗	Salted and Roasted Nuts and Seeds
식용지방 및 오일	Fats and Oils
목화씨기름	Cottonseed Oil Mills
콩기름	Soybean Oil Mills
옥수수, 면화씨, 콩을 제외한 식물성 기름	Vegetable Oil Mills, except Corn, Cottonseed, and Soybean
동물과 수산물 지방과 기름	Animal and Marine Fats and Oils
쇼트닝, 샐러드기름, 기타 식용지방 및 기름, 기타 분류되지 않은 지방과 오일	Shortening, Table Oils, Margarine, and Other Edible Fats and Oils, Not Elsewhere Classified
음료류	Beverages
맥아 음료	Malt Beverages
맥아	Malt
와인, 브랜디, 그리고 브랜디스피릿	Wines, Brandy, and Brandy Spirits
증류수와 혼합 주류	Distilled and Blended Liquors
병음료, 캔음료, 탄산수	Bottled and Canned Soft Drinks and Carbonated Waters
향료 첨가음료 및 시럽 및 기타 분류되지 않은 음료	Flavoring Extracts and Flavoring Syrups, Not Elsewhere Classified
기타 조리음식 및 관련 제품류	Miscellaneous Food Preparations and Kindred Products
생선/수산물통조림, 저장생선/수산물	Canned and Cured Fish and Seafoods
즉석조리 신선 또는 냉동 생선 및 수산물	Prepared Fresh or Frozen Fish and Seafoods
볶은 커피	Roasted Coffee
감자 칩, 옥수수 칩, 및 유사 간식	Potato Chips, Corn Chips, and Similar Snacks
제조 얼음	Manufactured Ice
마카로니, 스파게티, 당면, 국수	Macaroni, Spaghetti, Vermicelli, and Noodles
기타 즉석조리식품 및 기타 분류되지 않은 제품	Food Preparations, Not Elsewhere Classified



■ SIC 가공식품산업관련 분류 특이점

- ▷ 음료류 안에 일반음료와 주류를 같이 분류하고 있으며, 주류의 분류가 소분류 하나 밖에 없음.
- ▷ 생선 및 해조류를 상대적으로 적게 섭취하는 국가답게, 관련제품은 중분류 ‘기타 조리음식 및 관련제품류’ 내에 소분류 ‘생선/수산물통조림, 저장생선/수산물’ 로 매우 적은 비중을 차지하고 있음.
- ▷ 곡물제분 및 전분류에 ‘개/고양이 사료’, ‘개, 고양이를 제외한 동물 및 가금류 사료’ 등이 포함되어 있음.
- ▷ 미국 식품관련 통계의 분류보다는 SIC가 좀 더 세분류되어 있지만, 국내 식품공전이나 농축수산물표준코드와 비교할 때, 분류의 세분 정도가 덜 한 것으로 판단됨. 그리고 건강식품류가 분류에 포함되지 않음.
- ▷ 국내의 경우 조미료가 다소 자세하게 분류되어 있는 반면, 미국의 SIC의 경우 조미료가 ‘기타 분류되지 않은 식품류’ 로 간단하게 분류되어 있는 것이 특징이라고 할 수 있음.

1.2.2. 북미표준산업분류 (NAICS)

가. 분류 개요

- 북미산업분류체계(NAICS)는 미국, 캐나다, 멕시코의 산업 및 경제의 통계와 자료 작성에 있어서 기본 분류체계로 활용되고 있음.
 - ▷ 6자리 코드시스템으로 산업/기업활동을 분류하고 있으며, 상품 또는 서비스를 생산하는 데 사용되는 공정의 유사도에 따라 산업을 분류하고 있음.
 - ▷ NAICS 코드: 각각의 모든 회사는 기본적으로 NAICS 코드를 가지게 되며, 이 숫자는 회사가 어느 부문에 속해 있는지를 나타내는 지표가 됨.
 - ▽ 처음 두 자릿수는 가장 큰 산업부문, 세 번째 자리는 서브 섹터, 네 번째 자리가 개별 산업그룹, 다섯 번째 숫자는 특정 산업그룹, 그리고 마지막 숫자는 세부 산업그룹을 나타냄.



- NAICS 예산관리국(OMB, Office of Management and Budget) 주관으로 SIC를 대체할 시스템을 97년부터 개발하기 시작하였고, 미국경제분류정책위원회(ECPC, U.S. Economic Classification Policy Committee), 캐나다 통계국, 멕시코의 Instituto Nacional de Estadística y Geografía가 공동으로 개발에 참여하고 있음.
- 용도 및 이점: 현재 세부 산업에 어떠한 기업들이 활동하고 있으며, 세부 산업별 생산 및 북미 국가 간 무역량 통계에 있어서 중요한 분류체계가 되고 있음.
 - ▷ 즉, 이 분류체계를 기반으로 하여 데이터 수집, 분류 및 산업분석을 용이하게 진행할 수 있으며, 북미 국가들의 다양한 정부 기관 및 민간단체에 의해 수집된 통계자료의 통일성과 연관성 및 비교 가능성을 높이는 역할을 함.

나. 가공식품관련 분류 현황

- 미국 NAICS 내 가공식품산업관련 분류 현황이 <표 3-3>에 제시되어 있음.
- NAICS에서는 식품제조(Food Manufacturing) 안에 동물식품 제조, 곡물/종자제분, 설탕 및 당류 제조, 과일/야채 가공품 및 특수식품 제조, 낙농제품 제조, 가축 도살 및 가공, 수산물가공품 제조 및 포장, 제과 및 또르띠아 제조, 기타식품 제조, 음료 및 담배 제조 등으로 중분류함.
- NAICS 가공식품산업관련 분류 특이점
 - ▷ SIC가 4자리 숫자로 이루어진 단위기 때문에 다소 세세하지 못한 분류체계였다면, NAICS는 6자리 체계로 이루어져 보다 세분화되어 있음.
 - ▷ SIC와 같이 음료류 안에 일반음료와 주류를 같이 분류하고 있으며, 주류가 맥주, 와이니리, 증류주 제조 등으로 보다 세분화되어 있음.
 - ▷ 생선 및 해조류 관련제품은 중분류, 소분류, 세분류 모두 수산물 가공품 제조 및 포장 하나로만 이루어져 있음.
 - ▷ 역시 SIC처럼 건강식품류가 분류에 포함되지 않으며, 조미료가 다소 자세하지 않게 분류되어 있음.



〈표 3-3〉 미국 NAICS 내 가공식품산업관련 분류 현황

상품분류	영어명
식품 제조	Food Manufacturing
동물식품 제조	Animal Food Manufacturing
동물식품 제조	Animal Food Manufacturing
개/고양이사료 제조	Dog and Cat Food Manufacturing
기타동물사료 제조	Other Animal Food Manufacturing
곡물/종자제분	Grain and Oilseed Milling
밀가루 및 맥아 제조	Flour Milling and Malt Manufacturing
밀가루제분	Flour Milling
쌀제분	Rice Milling
맥아제조	Malt Manufacturing
전분 및 식물성 지방과 오일 제조	Starch and Vegetable Fats and Oils Manufacturing
옥수수 전분	Wet Corn Milling
콩 및 기타 식용유 가공	Soybean and Other Oilseed Processing
식용지방 및 오일 정제와 혼합	Fats and Oils Refining and Blending
시리얼 제조	Breakfast Cereal Manufacturing
시리얼 제조	Breakfast Cereal Manufacturing
설탕 및 당류 제조	Sugar and Confectionery Product Manufacturing
설탕 제조	Sugar Manufacturing
사탕무 설탕 제조	Beet Sugar Manufacturing
사탕수수 설탕 제조	Cane Sugar Manufacturing
Nonchocolate 과자 생산	Nonchocolate Confectionery Manufacturing
Nonchocolate 과자 생산	Nonchocolate Confectionery Manufacturing
초콜릿류 생산	Chocolate and Confectionery Manufacturing
카카오 콩 가공 초콜릿류 제조	Chocolate and Confectionery Manufacturing from Cacao Beans
코코아원료구입 초콜릿류 제조	Confectionery Manufacturing from Purchased Chocolate
과일/야채 가공품 및 특수식품 제조	Fruit and Vegetable Preserving and Specialty Food Manufacturing
냉동식품 제조	Frozen Food Manufacturing
냉동 과일, 주스, 야채 제조	Frozen Fruit, Juice, and Vegetable



가공식품 표준분류체계 구축 사전연구

	Manufacturing
냉동 특수식품 제조	Frozen Specialty Food Manufacturing
과일 및 야채 통조림, 피클링 및 건조과일/야채 제조	Fruit and Vegetable Canning, Pickling, and Drying
과일 및 야채 통조림	Fruit and Vegetable Canning
특수식품 통조림	Specialty Canning
건조식품 제조	Dried and Dehydrated Food Manufacturing
낙농제품 제조	Dairy Product Manufacturing
(냉동 제외) 낙농제품 제조	Dairy Product (except Frozen) Manufacturing
액체우유 제조	Fluid Milk Manufacturing
크림 버터 제조	Creamery Butter Manufacturing
치즈 제조	Cheese Manufacturing
드라이, 응축 및 증발 낙농 제품 제조	Dry, Condensed, and Evaporated Dairy Product Manufacturing
아이스크림 및 냉동 디저트 제조	Ice Cream and Frozen Dessert Manufacturing
아이스크림 및 냉동 디저트 제조	Ice Cream and Frozen Dessert Manufacturing
가축 도살 및 가공	Animal Slaughtering and Processing
가축 도살 및 가공	Animal Slaughtering and Processing
(가금류 제외) 가축 도살	Animal (except Poultry) Slaughtering
가축 사체 육류 가공	Meat Processed from Carcasses
가축 사체 해체 및 부산물 처리	Rendering and Meat Byproduct Processing
가금류 처리	Poultry Processing
수산물가공품 제조 및 포장	Seafood Product Preparation and Packaging
수산물가공품 제조 및 포장	Seafood Product Preparation and Packaging
수산물가공품 제조 및 포장	Seafood Product Preparation and Packaging
제과 및 토르띠아 제조	Bakeries and Tortilla Manufacturing
제빵 및 베이커리 제품 제조	Bread and Bakery Product Manufacturing
소매 제과점	Retail Bakeries
상업용 제과 제조	Commercial Bakeries
냉동 케이크, 파이 및 기타 페이스트리 제조	Frozen Cakes, Pies, and Other Pastries Manufacturing
쿠키, 크래커, 파스타 제조	Cookie, Cracker, and Pasta Manufacturing
쿠키와 크래커 제조	Cookie and Cracker Manufacturing



건조 파스타, 반죽, 밀가루 믹스 제조	Dry Pasta, Dough, and Flour Mixes Manufacturing from Purchased Flour
토르띠아 제조	Tortilla Manufacturing
토르띠아 제조	Tortilla Manufacturing
기타 식품 제조	Other Food Manufacturing
스낵 식품 제조	Snack Food Manufacturing
볶은 견과류와 땅콩버터 제조	Roasted Nuts and Peanut Butter Manufacturing
기타 스낵식품 제조	Other Snack Food Manufacturing
커피와 차 제조	Coffee and Tea Manufacturing
커피와 차 제조	Coffee and Tea Manufacturing
향미시럽 및 농축시럽 제조	Flavoring Syrup and Concentrate Manufacturing
향미시럽 및 농축시럽 제조	Flavoring Syrup and Concentrate Manufacturing
조미료, 드레싱 제조	Seasoning and Dressing Manufacturing
마요네즈, 드레싱 및 기타 소스 제조	Mayonnaise, Dressing, and Other Prepared Sauce Manufacturing
향신료 및 향신료 추출물 제조	Spice and Extract Manufacturing
기타 식품 제조	All Other Food Manufacturing
신선 가공식품 제조	Perishable Prepared Food Manufacturing
기타 식품 제조	All Other Miscellaneous Food Manufacturing
음료 및 담배 제조	Beverage and Tobacco Product Manufacturing
음료 제조	Beverage Manufacturing
청량음료 및 얼음 제조	Soft Drink and Ice Manufacturing
청량음료 제조	Soft Drink Manufacturing
생수 제조	Bottled Water Manufacturing
얼음 제조	Ice Manufacturing
맥주제조	Breweries
맥주제조	Breweries
와이너리	Wineries
와이너리	Wineries
증류주제조	Distilleries
증류주제조	Distilleries
담배 제조	Tobacco Manufacturing
담배 제조	Tobacco Manufacturing
담배 제조	Tobacco Manufacturing



1.3. 통계상 식품분류 현황

1.3.1. 소비자물가지수(Consumer Price Index, CPI)

가. 통계 개요

- 미노동성(UDS)의 노동통계국(BLS)에 의해 도시 소비자들이 구매하는 대표적인 제품과 서비스의 지불 가격의 변화를 월별로 측정된 것으로, 1995년부터 조사됨.

〈표 3-4〉 가계소득지출조사 가공식품 분류

상품분류	영어명
식품	Food
가정 내 식사를 위한 식품	Food at home
곡물 및 베이커리 제품	Cereals and bakery products
고기, 닭고기, 생선, 계란	Meats, poultry, fish, and eggs
유제품 및 관련 제품	Dairy and related products
과일과 채소	Fruits and vegetables
비알콜 음료 및 음료 재료	Nonalcoholic beverages and beverage materials
가정 내 기타 음식	Other food at home
설탕과 과자	Sugar and sweets
식용지방과 오일	fats and oils
기타 식품	other miscellaneous foods
외식	Food away from home
집 밖에서 먹는 음식	Other food away from home
알코올음료	Alcoholic beverages



- ▷ 노동통계국(BLS)은 2015년 2월 26일부터 소비자물가지수에 대한 새로운 평가 제도를 활용해 CPI를 발표하기 시작함. 이는 기존 시스템에 대한 25년만의 최초의 변화로, 주요사항 개선, 유연성 향상, 검토 기능을 재설계한 시스템임.

나. 식품관련 조사 품목

- <표 3-4>에 제시되어 있는 바와 같이, 소비자물가지수의 식품분류는 크게 가정 내 식사를 위해 구매하는 항목과 외식으로 나뉘지며, 세세한 분류보다는 주요 품목군을 중심으로 분류되어 있음.
- 지출액 자료에 전년대비 상대적 중요성, 올해 비조정 지수, 전년대비 비조정 퍼센트 변화 등을 수치에 적용하고 있음.

1.3.2. 식품지출(ERS, Food Expenditures)

가. 통계 개요

- ERS는 1987년에 식품 지출에 관한 데이터를 제공하는 식품지출시리즈(Food Expenditure Series)를 개발함.
 - ▷ 미국의 식품 소비를 보여주는 통계 시리즈의 종류에는, ‘식품지출 ERS 시리즈’(Food Expenditures Based on Actual Sales), ‘식품지출 PCE 시리즈’(Food Expenditures Based on Commerce Department Surveys), ‘식품지출 BLS 시리즈’(Food Expenditures Based on BLS Survey)가 있음.
- ERS 조사에 바탕을 둔 식품지출자료
 - ▷ 매년 소비자와 정부, 기업 및 비영리 단체를 포함한 전체 식품 구매자에 의한 모든 식품 지출 총액을 측정.



- ▶ 이 조사는 가정에서 먹은 음식뿐만 아니라 슈퍼마켓, 레스토랑, 대형 식당, 호텔, 자동판매기, 학교와 같은 다양한 음식 판매채널을 통합하여 전체 매출을 측정함.
 - ▶ 소비자가 음식 소비와 관련하여 어떻게 지출하는지, 시간이 지남에 따라 그들의 소비 패턴이 어떻게 변화하는지에 대한 정보를 제공함.
 - ▶ 가정에서의 식품소비, 외식 지출, 개인 및 가족 구성원, 기관이 구입한 음식과 알코올음료에 대한 측정을 통해 식품소비의 가장 직접적인 데이터를 제공함.
 - ▶ 자료를 수집하는 방식은 식품 판매를 추정하거나 음식점에 의한 영수증을 집계하여 음식 소비에 관한 데이터를 도출함.
- ERS는 소매점에서 판매하는 음식과 알코올음료에 대한 매출액자료를 5년마다 인구조사국(U.S. Census)으로부터 제공받음.
 - ▶ 인구조사국에서 미국 전체의 인구조사를 통해 매년 관련 데이터를 조사하는 년도를 인구조사년도라고 하며, 인구조사년도 사이의 월간 및 연간 매출액 자료는 인구조사 응답자 중 일부 샘플을 기반으로 계산됨.
 - ▶ ERS는 인구조사년도 사이 년도의 매출액자료 추정치를 얻기 위해 시계열에 바탕을 둔 예측을 이용함.
 - ERS의 식품소비시리즈는 몇 개의 다른 정부기관으로부터 제공되는 데이터를 사용하기 때문에 주기적으로 개별 데이터 계열을 수정하여 사용함.

나. 식품관련 조사 품목

- <표 3-5>에 제시되어 있는 바와 같이, 식품분류의 경우 소비자물가지수와 유사한 방식으로 가정 내 식사를 위해 구매하는 항목과 외식으로 나눠지며, 역시 세세한 분류 보다는 주요 상품군을 중심으로 분류됨.



- 지출액 자료에 포함되어 있는 변수들은 가정용 식품판매액, 외식지출액, 알코올음료 지출액, 1인당 식품지출액, 불변가격에 의한 식품지출액, 판매채널별 식품판매액 등임.

<표 3-5> ERS 식품지출조사 가공식품 분류

상품분류	영어명
식품	Food
가정 내 음식	Food at home
곡물 및 베이커리제품	Cereals and bakery products
시리얼 및 시리얼제품	Cereals and cereal products
베이커리제품	Bakery products
육류, 가금류, 생선, 계란	Meats, poultry, fish, and eggs
쇠고기	Beef
돼지고기	Pork
기타육류	Other meats
가금류	Poultry
생선 및 수산물	Fish and seafood
달걀	Eggs
유제품	Dairy products
우유 및 크림	Fresh milk and cream
다른 유제품	Other dairy products
과일과 채소	Fruits and vegetables
과일	Fresh fruits
채소	Fresh vegetables
과일가공품	Processed fruits
채소가공품	Processed vegetables
외식	Other food at home
알코올음료	Alcoholic beverages



1.3.3. 개인소비지출(PCE, Personal Consumption Expenditure)

가. 통계 개요

- 미상무성(USDC)의 경제분석국(BEA)에서 GDP를 구성하는 소비항목 측정을 위해 개인소비지출(PCE)자료를 작성하고 있음.
- ▷ 이 자료에는 내구재 및 비내구재와 각종 서비스 구매에 대한 실측치 혹은 추정치를 포함하고 있음.

<표 3-6> 개인소비지출 가공식품 분류

상품분류	영어명
가정 내 식사를 위해 구입된 음식 및 음료	Food and beverages purchased for off-premises consumption
가정 내 식사를 위해 구입된 음식 및 비알코올음료	Food and nonalcoholic beverages purchased for off-premises consumption
가정 내 식사를 위해 구입된 식품	Food purchased for off-premises consumption
곡물 및 베이커리 제품	Cereals and bakery products
시리얼	Cereals
베이커리제품	Bakery products
육류 및 가금류	Meats and poultry
쇠고기와 송아지고기	Beef and veal
돼지고기	Pork
기타 육류	Other meats
가금류	Poultry
생선 및 수산물	Fish and seafood
우유, 유제품, 달걀	Milk, dairy products, and eggs
우유	Fresh milk
가공 유제품	Processed dairy products
달걀	Eggs
식용지방과 오일	Fats and oils



과일과 채소	Fresh fruits and vegetables
과일	Fruit (fresh)
채소	Vegetables (fresh)
과일/채소가공품	Processed fruits and vegetables
설탕 및 당류	Sugar and sweets
기타 분류되지 않은 식품	Food products, not elsewhere classified
가정 내 소비를 위한 비알코올음료	Nonalcoholic beverages purchased for off-premises consumption
커피, 차 및 기타 음료 재료	Coffee, tea, and other beverage materials
생수, 청량음료, 채소 주스	Mineral waters, soft drinks, and vegetable juices
가정 내 소비를 위한 알코올음료	Alcoholic beverages purchased for off-premises consumption
주정	Spirits
포도주	Wine
맥주	Beer
농장에서의 식품 생산 및 소비	Food produced and consumed on farms
외식업체 및 숙박시설 식품	Food services and accommodations
외식/급식업체 식품	Food services
구매된 식사와 음료	Purchased meals and beverages
식사 및 비알코올음료	Meals and nonalcoholic beverages
학교급식	Meals at schools
초등 및 중등학교 점심	Elementary and secondary school lunches
고등교육학교 급식	Higher education school lunches
기타구입식사	Other purchased meals
일반외식업체 식사	Meals at limited service eating places
기타 다른 장소 식사	Meals at other eating places
주점에서의 식사	Meals at drinking places
식사 중 알코올음료	Alcohol in purchased meals
(군인 포함)직원들에게 제공된 음식	Food furnished to employees (including military)
민간인에게 제공된 음식	Food supplied to civilians
군인에게 제공된 음식	Food supplied to military
숙박시설 음식	Accommodations
호텔 및 모텔 음식	Hotels and motels
학교 기숙사 음식	Housing at schools



- ▶ PCE시리즈와 ERS시리즈는 식품 지출의 경향을 보여주는 면에서는 비슷하지만, ERS시리즈는 PCE시리즈보다 음식에 대한 지출이 낮은 수준을 보임. 이러한 경향은 특히 가정에서의 소비를 위해 구입한 식품군에서 더욱 뚜렷이 나타남. 이는 ERS시리즈가 가정에서의 음식 소비를 추정하는데 있어 약물 등 식료품점의 비식품 매출, 애완동물용 식품, 얼음 등을 제외하기 때문임.

나. 식품관련 조사 품목

- <표 3-6>에 제시되어 있는 바와 같이, 개인소비지출은 크게 식품 및 비알코올음료와 알코올음료로 상품을 분류하고, 중분류 수준의 주요 품목 위주로 조사됨. 세부 품목별로는 조사되지 않음.
- 이 조사에서의 분류 특징은 on-premise, 즉 레스토랑, 호텔레스토랑, 급식업체 등 외식업체와 숙박시설에서 구매하거나 제공받은 음식과 off-premise, 즉 외식업체와 숙박시설 외 가정 내 식사를 위해 구매한 식품을 보다 상세하게 구분하고 있음.
 - ▶ 따라서 다른 두 개의 비슷한 조사(ERS 식품지출, BEA 개인소비지출) 보다는 더 상세하게 구분하고 있음.

1.3.4. 소비자지출조사(CE, Consumer Expenditure Survey)

가. 통계 개요

- 미농무부(USDL) 노동통계국(BLS)에서 매년 소비지출조사(CE)를 실시하고 있는데, 이를 통해 미국 전체 소비자의 소득, 전체 소비지출, 개인적 특성 그리고 사회경제적 특성에 의한 구매 습관을 알 수 있음.



〈표 3-7〉 소비자지출조사 가공식품 분류

상품분류	영어명
식품	Food
가정 내 식사를 위한 식품	Food at home
곡물 및 베이커리 제품	Cereals and bakery products
시리얼 및 시리얼관련 제품	Cereals and cereal products
베이커리 제품	Bakery products
육류, 가금류, 생선, 계란	Meats, poultry, fish, and eggs
쇠고기	Beef
돼지고기	Pork
기타 육류	Other meats
가금류	Poultry
생선 및 수산물	Fish and seafood
달걀	Eggs
유제품	Dairy products
우유와 크림	Fresh milk and cream
기타 유제품	Other dairy products
과일과 채소	Fruits and vegetables
과일	Fresh fruits
채소	Fresh vegetables
과일가공품	Processed fruits
채소가공품	Processed vegetables
가정 내 기타 음식	Other food at home
설탕과 당류	Sugar and other sweets
식용지방과 오일	Fats and oils
기타 식품	Miscellaneous foods
비알코올음료	Nonalcoholic beverages
개인단위 여행용 식품	Food prepared by consumer unit on out-of-town trips
외식	Food away from home
알코올음료	Alcoholic beverages



- ▶ 설문조사는 분기별 인터뷰조사와 일일 설문조사로 구성됨. 인터뷰 자료는 상대적으로 지출 규모가 크거나 반복되는 지출에 대한 정보를 제공하고, 일일 조사자료는 지출 규모가 작거나 자주 구입하는 항목에 대한 자세한 정보를 제공함.

나. 식품관련 조사 품목

- <표 3-7>에 제시되어 있는 바와 같이, 소비자기출조사도 소비자물가지수, 소비지출의 식품 분류와 유사하게 가정 내 식사를 위해 구매한 품목과 외식으로 크게 구분하고 있으며, 하위 항목 또한 주요 상품 위주로 중분류 수준에서만 조사됨.
- 항목별로 매년 식품 소비지출의 평균, 비중, 변동계수 등을 다양한 인구통계와 교차하여 표를 제공하고 있음.

1.3.5. 가구식품획득구매자료(FoodAPS)

가. 통계 개요

- 가구식품획득·구매자료(FoodAPS)는 가정에서의 식품 획득 및 구매에 관한 조사자료로, 미국에서 제일 처음으로 가구를 대상으로 조사한 통계임. 이 통계는 식품 구매 혹은 영양보조프로그램 등의 경로를 통해 획득된 식품과 외식에 대한 조사자료를 제공하고 있음.
- 미농무성(USDA) ERS와 식품영양서비스(Food and Nutrition Service, FNS)가 공동으로 이 조사를 진행하는데, 민간조사업체가 조사업무를 담당함.



- 미국 전역에 걸쳐 4,826가구의 표본조사를 실시하고 있으며, 여기에는 영양보조프로그램(Supplemental Nutrition Assistance Program, SNAP)에 참가하는 가구들도 포함됨.
- 참여가구에서 7일간에 걸쳐 구매 및 기타경로로 획득한 모든 식품에 대해서 기입함.
 - ▷ 가구 내 주구매자를 대상으로 9일간에 걸쳐 기초 및 최종 대면인터뷰를 진행하며, 여기에 3번의 전화인터뷰를 추가로 진행.
 - ▷ 해당가구의 모든 구성원들에게 7일 동안 구매 및 기타경로로 획득한 모든 식품에 대해서 기입하도록 함. 모든 구매식품에 대해서 바코드를 스캔하고, 식품구매나 외식에 대한 영수증을 확보하며 식품기입장(food book)에 관련된 정보를 기입함.¹⁾
 - ▷ 이 조사에 참여하기로 결정된 가구의 주구매자 혹은 주응답자에게 조사원이 기입요령 및 스캔, 영수증에 대해서 교육을 실시하는 한편 부족하다고 느끼는 부분은 비디오 시청을 통해 추가적인 교육을 실시함.
 - ▷ 일반적으로 조사는 다음과 같은 절차에 의해 이루어짐.

나. 식품관련 조사 품목

- FoodAPS에서 제공하는 자료에는 가구의 규모와 구성, 식품 및 보조프로그램 혜택 여부, 획득하거나 구매한 식품류, 개별가구 식별 번호, 구체적인 인터뷰 날짜, 응답자 사용 언어, 주요 응답자의 문맹 정도, 답변 상황 및 어려움 혹은 집중도, 가구원 체중, 가구원의 가구 체류 상황, 손님 방문 상황, 최근 3개월 간 가구원 구성 변화, 결혼, 이혼, 사별, 신생아, 입양 등으로 인한 가구원 구성 변화, 가구원 소득 상황 및 변화, 가구원 취업의 구체적인 상황, 동산 및 부동산의 변화, 정부보조 내역 등이 포함되어 있음.

1) 이 조사에서는 구매량에 대한 조사항목이 없는 것으로 나타남.



- 이 밖에도 자동차 구매 혹은 리스 현황 및 내역, 주택대출 및 보험 관련 사항, 가구원 보험비 교통비, 광열비, 각종 공과금, 의료비, 교육비 및 자녀 양육관련 비용, 세금, 노인 부양관련 비용, SNAP혜택 상황, 자녀 학교급식 상황, 식품의 자급 및 확보 정도, 식단의 균형 정도, 체중 변화 정도, 주된 구매상점 현황·거리·왕복비용, 주된 구매상점의 상품구색, 30일 간 식품관련 각종 상점 방문 상황, 영양 정도 및 건강 정도에 대한 판단, 가구 내 현금 상황 및 각종 공과금 지불 상황, 손님 방문 및 식사 관련 사항 등도 포함됨.

1.4. 미국분류체계의 특징

1.4.1. 포괄성

- 표본산업분류(SIC)나 복미표준산업분류(NACIS)는 우리나라의 산업분류와 비슷한 범위를 가지고 있음.
 - ▷ 다만 동물사료가 식품에 같이 포함되어 있으며, 건강기능식품과 특수용도식품 등 건강식품이 분류되어 있지 않음.
 - ▷ 그리고 조미료가 분류되어 있지 않고 기타식품류에 묶이고 있음.
- 식품관련통계의 경우 대부분 가정 내 식사를 위한 식품과 외식업체에서 구매하는 식품 등으로 구분하고 있음. 이에 따라 자료의 포괄성은 우리나라와 크게 다르지 않는 것을 알 수 있음.



1.4.2. 세밀성

- 분류체계 및 통계상 식품분류 모두 세밀한 분류체계를 가지지 않음.
 - ▷ 표준산업분류(SIC)나 복미표준산업분류(NACIS)는 우리나라의 산업분류와 비슷한 깊이를 가지고 있으나, 소비자물가지수(CPI), 식품지출(Food Expenditures), 개인소비지출(PCE), 소비자지출조사(CE)는 오히려 깊이 면에서 NACIS보다 얕은 것으로 나타남.
 - ▷ FoodAPS 또한 기록표 형태에 따라 세밀한 항목으로 설문조사가 이루어지지만 이 역시 세밀한 분류체계를 가진다고 할 수 없음.
- 이로 인해 각 기관 간 통일되기 힘든 세밀한 부분을 생략하고 상위 수준으로만 나타냄으로써, 기관 간 자료의 통일성과 비교 가능성은 높은 것으로 판단됨.

1.3.3. 원재료와의 연관성

- 미국 산업분류의 경우 원재료를 기준으로 한 식품의 분류보다 시장규모에 따른 분류가 이루어지고 있는데, 이는 산업 자체를 충실하게 구분하기 위한 것으로 볼 수 있음.
- 통계상 식품의 분류체계의 경우 상위 수준의 분류들은 모두 장소(예를 들어, 가정 내 혹은 외식업체 및 숙박업소)라는 범위 내에서 원재료와 연관성을 우선으로 상품들로 분류되고 있음.
- 식품과 알코올음료도 가장 높은 차원에서 분류되는데, 이 또한 원재료의 성분과 연관해 분류되고 있음. 즉, 분류체계는 세세하게 분류되어 있지 않지만, 원재료와 연관성이 높은 상품별로 이루어짐.



1.3.4. 기타

- 식품통계관련 분류체계는 주요 상위 품목수준에서만 분류되고 이에 맞춰 통계조사가 이루어짐.
 - ▷ 소비자물가지수(CPI), 식품지출(Food Expenditures), 소비자지출조사(CES)의 식품 분류는 차이가 거의 없음. 이러한 분류체계에서 통계 작성의 수월성과 신뢰성 및 포괄성을 높이기 위해 지나치게 세밀하게 분류하여 조사하는 것을 피하고자 하는 것을 볼 수 있음.
- 미국의 NAICS 중 식품 제조/가공 부분은 KSIC와 유사한 수준으로 분류 체계가 정립되어 있음
 - ▷ NAICS는 Index 개념을 활용하여 산업에 대한 정확한 범위를 정의하고 있음.
 - ▷ 산업 분류 각각의 최하위 분류에 포함되는 제조업 목록을 Index 형식으로 같이 제공하고 있어 각 산업의 정확한 정의와 범주를 알 수 있음.

2. 일본 가공식품 분류현황

2.1. 가공식품분류 참고 분류 및 통계

- 식품통계와 관련되어 현재 분류체계를 엮볼 수 있는 대표적인 분류체계 혹은 통계는 표준산업분류, 표준상품분류, 가계소득지출조사, 소비자물가지수, 국민건강영양조사 등을 들 수 있음.
 - ▷ 표준산업분류는 산업 별로 소속을 정하고 더 나아가 통계조사의 결과를 비교하기 쉽도록 산업의 범위를 정해놓음.



- ▶ 표준상품분류는 산업과 상품이 일치하는 면도 있으나 괴리가 있는 부분도 있기 때문에, 이를 반영하기 위해 산업분류와는 별도로 상품을 분류하고 있음.
- ▶ 가계조사는 총무성에서 작성하고 있으며, 식품의 가구당 구입량과 구입가격을 알 수 있음.

〈표 3-8〉 일본 가공식품관련 분류체계 참고 분류 및 통계

작성기관	통계명
통계위원회	표준산업분류
통계위원회	표준상품분류
총무성	가계조사 (Family Income and Expenditure)
총무성	소비자물가지수 (consumer price index)
후생노동성	국민건강영양조사

- ▶ 소비자물가지수는 통계국에서 작성하며, 재화와 서비스의 가격 변동을 파악할 수 있음.
- ▶ 국민건강영양조사는 후생노동성에서 작성하는 통계로, 국민 1인당 각 식품의 일별·월별·연도별 섭취량(g단위) 등을 파악할 수 있음.

2.2. 가공식품분류 참고 분류체계

2.2.1. 표준산업분류

가. 분류 개요

- 표준산업분류는 산업 별로 통계조사의 결과를 나타내기 위해 산업의 범위를 결정하는데 사용됨. 통계의 객관성과 정확성을 보장하고, 손쉽게



계 통계를 비교함으로써 최대한의 효과를 얻을 수 있도록 작성되었으며 모든 산업을 망라하여 분류하고 있음.

- 여기에서 ‘산업’ 이라 함은 재화와 서비스를 생산하고 제공하는 통합적인 경제 활동을 나타냄. 이 때, 영리 및 비영리 기업의 경제활동을 모두 포함하나, 가정에서 자체적으로 소비하기 위해 생산 및 제공되는 재화나 서비스와 관련된 활동은 포함하지 않음.
- 1949년 10월에 처음으로 시작되었으며, 산업 변화를 반영하여 2013년 10월 제13판이 개정됨.
- 전체 체계는 대분류는 두 자리, 중분류는 세 자리, 소분류는 네 자리 수 코딩을 사용하며, 가공식품은 대분류 중 “09 Manufacture of Food” 와 “10 Manufacture of Beverages, Tobacco and Feed” 에 해당됨.

〈표 3-9〉 일본 표준산업분류 내 가공식품관련 분류체계

가공식품	MANUFACTURE OF FOOD
축산물	LIVESTOCK PRODUCTS
냉동육 또는 부위별 제품	Frozen meat and subprimal products
육류	Meat products
가공유 및 우유음료	Processed milk and milk beverage products
가공유 및 우유음료를 제외한 유제품	Dairy products, except processed milk and milk beverage products
기타 축산물	Miscellaneous livestock products
수산물	SEAFOOD PRODUCTS
수산물 및 해초 통조림 또는 병	Canned or bottled seafood and seaweed
캔 또는 병을 제외한 해초 제품	Seaweed products, except canned or bottled
어묵류	Fish paste products
염건 또는 염장품	Salted-dried and salted products
냉동 수산물 제품 (처리되지 않은)	Frozen seafood products (unprocessed)
냉동 수산물 제품 (가공 및 포장)	Frozen seafood products (processed and packaged)
기타 수산물 제품	Miscellaneous seafood products
캔 또는 저장 과일 및 채소 제품	CANNED AND PRESERVED FRUIT AND



	VEGETABLE PRODUCTS
피클이나 소금물에 담긴 것을 제외한 캔 또는 저장 과일 및 채소 제품	Canned and preserved fruit and vegetable products, except vegetables pickled or in brine
피클이나 소금물에 담긴 것, 비진공용기	Vegetables pickled or in brine, not in air-tight containers
조미료	SEASONINGS
“미소” (된장)	“Miso” (fermented soybean paste)
“쇼유” (간장)	“Shoyu” (soy sauce), and edible amino acids
소스류	Sauces
식초류	Vinegar
기타 조미료	Miscellaneous seasonings
설탕 제품	SUGAR PRODUCTS
정제당을 제외한 설탕	Sugar, except refined sugar
정제당제품	Refined sugar products
포도당, 전분 시럽 및 고과당 옥수수 시럽	Glucose, starch syrup and high-fructose corn syrup
밀가루 및 곡물 제품	FLOUR AND GRAIN MILL PRODUCTS
쌀, 보리 및 쌀보리	Rice, barley and naked barley cleaning and polishing
밀가루	Wheat flour milling
기타 밀가루 및 곡물 제품	Miscellaneous flour and grain mill products
과자류 제품	BAKERY AND CONFECTIONERY PRODUCTS
빵	Bread
페이스트리와 케이크	Pastries and cakes
비스킷, 크래커 및 기타 건조 과자 제품	Biscuits, crackers and other dry bakery products
쌀과자	Rice confectionery
기타 과자류 제품	Miscellaneous bakery and confectionery products
동물 및 식물성유지	ANIMAL AND VEGETABLE OILS AND FATS
가공 식용유지를 제외한 동물 및 식물성 유지	Animal and vegetable oils and fats, except processing of edible oils and fats
가공 식용유지	Processing of edible oils and fats
기타식품 및 관련 제품	MISCELLANEOUS FOODS AND RELATED PRODUCTS
전분	Starch
면류	Noodles
두부와 유부	“Tofu”(bean curd)and “Aburage”(fried bean curd)



“앙꼬”(달콤한 팥소) 및 기타 관련 제품	“Anko”(sweet bean paste)and other related products
냉동 반조리 포장 식품	Precooked frozen packed foods
“Sozai”(곁들임 요리)	“Sozai”(side-dish foods)
초밥, 도시락 및 빵	Sushi, box lunch and bread with ingredients
레토르트 식품	Retort pouch
기타식품 및 관련제품	Food and related products, n.e.c
음료, 담배	MANUFACTURE OF BEVERAGES,TOBACCO AND FEED
청량음료 및 탄산수	SOFT DRINKS AND CARBONATED WATER
청량음료 및 탄산수	Soft drinks and carbonated water
알코올 음료	ALCOHOLIC BEVERAGES
“사케” (일본식 술)을 제외한 와인	Wine, except “sake” (Japanese rice wine)
맥주	Malt liquors
“사케”(일본식 술)	“Sake” (Japanese rice wine)
증류, 정류 및 혼합 주류	Distilled, rectified and blended liquors
청량음료 및 탄산수를 제외한 차와 커피	TEA AND COFFEE, EXCEPT SOFT DRINKS AND CARBONATED WATER
차	Tea
커피	Coffee
제조얼음	MANUFACTURED ICE
제조얼음	Manufactured ice
담배 제품	TOBACCO PRODUCTS
담배 다짐이나 재건조를 제외한 담배, 시가 및 파이프 담배	Cigarettes, cigars and pipe tobacco, except tobacco stemming and redrying
담배 다짐이나 재건조	Tobacco stemming and redrying

나. 가공식품산업 분류 현황

- <표 3-9>에 제시되어 있는 바와 같이, 가공식품은 대분류 ‘식품가공’ 과 ‘음료·담배·사료가공’ 내 24개의 중분류와 58개 소분류로 구성 됨.
- 중분류는 육류 및 수산물, 채소 및 과일, 조미료, 당류, 곡물류, 과자류, 식용유지, 음료, 담배 등으로 분류했으며, 소분류 항목은 냉동/냉장, 진



공/신선포장을 기준으로 구분함. 그 외에는 중분류에 속하는 제품들 중 대표적인 항목 몇 가지를 소분류 항목으로 분류함.

2.2.2. 표준상품분류

가. 분류 개요

- 표준상품분류는 통계의 정확성과 객관성을 보장하고, 비교의 용이성과 통계사용의 효율성을 촉진하기 위해 만들어짐. 1948년에 처음으로 시작되었으며, 1994년 개정된 제4판이 현재 이용되고 있음.
- 표준상품분류는 총무성 장관의 책임 하에 전문가들의 논의를 통해 결정됨.
- 대분류는 Section 0부터 9까지 10개의 Section으로 분류되며, 중분류는 01부터 96까지의 두 자리 수로 코딩함. 소분류는 중분류에 사용된 두 자리 수 끝에 한 자리 수를 더해 세 자리 수로 코딩함.

나. 가공식품 분류 현황

- <표 3-10>에 제시되어 있는 바와 같이, 가공식품은 Section 7 “Foods, beverages and manufactured tobacco” 에 포함됨.
- 이 중 중분류는 농축수산물인 동물성식품과 해산식품류를 비롯하여 가공식품인 곡물가공식품, 동물성가공식품, 해산가공식품, 기타가공식품, 음료·얼음 및 담배의 7가지 항목으로 구분함.



<표 3-10> 일본 표준상품분류 내 가공식품관련 분류체계

축산물	70 Animal foods
축산물	70 Animal foods
육류(냉동조리식품을 제외한 냉장·냉동육)	70 1 Meat, fresh (including chilled or frozen fresh meat and excluding prepared frozen foods)
우유	70 2 Milk
가금류 및 달걀	70 3 Market poultry eggs
꿀	70 4 Honey
기타 축산물(조리 축산물 제외)	70 9 Other animal foods (except for prepared animal foods)
수산물	71 Sea foods
물고기(내장, 꼬리지느러미, 식용 활어 포함)	71 1 Fishes (including roud, gutted, cutting caudal fin and alive edible fishes)
껍질을 벗긴 연체동물	71 2 Shelled molluscas
기타 수산물(물고기, 껍질 벗긴 연체동물, 해산포유류 제외)	71 3 Aquatic animals (except fin fishes, shelled mollusca and marine mammals)
해산포유류	71 4 Marine mammals
해초	71 5 Sea weeds
식물성가공식품	72 Processed agricultural foods
가공채소	72 1 Processed vegetables
가공과일	72 2 Processed fruits
차, 커피, 코코아	72 3 Tea, coffee and cocoa
향신료	72 4 Spices
면류, 빵 및 유사 조리식품	72 5 Noodles, bread and similar preparation
곡물가공품	72 6 Cereal processed goods
케이크 및 과자류	72 7 Kashi (cake and confectioneries)
조리 두류	27 8 Prepared pulses
기타 식물성가공식품	72 9 Other processed agricultural foods
축산가공식품	73 Processed animal foods
조리육	73 1 Meat prepared
유제품	73 2 Dairy products
조리 가금류 달걀	73 3 Processed poultry eggs



기타 축산가공식품(수산물 제외)	73 9 Other processed animal foods (except fishery products)
수산가공식품	74 Processed sea foods
조리 또는 저장 물고기, 조개류	74 1 Fish and shellfish, prepared or preserved
조리 또는 저장 해조류	74 2 Seaweeds, prepared or preserved
기타 수산가공식품	74 9 Other processed sea foods
기타가공식품	75 Other foods
조미료 및 스프	75 1 Seasoning and soups
식용유지	75 2 Edible oils and fats
즉석섭취 및 즉석조리식품	75 3 Prepared foods
식품	75 9 Food, n.e.c.
음료, 얼음 및 제조담배	76 Beverages, ice and manufactured tobacco
무알코올 음료	76 1 Non-alcoholic beverages
알코올 음료(의료용 제외)	76 2 Alcoholic beverages (except medicine)
얼음	76 3 Ice
제조담배	76 4 Tobacco, manufactured

2.3. 통계상 분류 현황

2.3.1. 가계소득지출조사

가. 통계 개요

- 총무성에서 국민의 가계수지 실태를 파악하고 국가의 경제정책 및 사회정책 입안을 위한 기초자료 제공을 목적으로, 대상가구의 가계수지를 조사하여 도시별, 지역별, 수입계층별, 기타 가구의 특성에 따른 통계를 생산함.



- 가계조사는 표본 조사이며, 3단계추출법(제1단계—시정촌(市町村), 제2단계—단위구역, 제3단계—가구)에 의해 표본가구를 선정하고 있음.
- 조사는 매월 실시하고 있는데, 총무성 통계국에서 총괄하며 다음과 같은 단계에 의해서 이루어짐.
 - ▷ ① 조사표 설계, 조사방법 등의 기획·설계, 조사지역 선정 → (도도부현·지도원) ② 조사원의 선임·지도, 조사가구 선정 → (조사원) ③ 조사지역 명부 작성, 조사의뢰, 조사표 배포 → (세대) ④ 조사표(가계부 등) 기입 → ⑤ 조사표 회수 → ⑥ 조사표 제출·정리 → ⑦ 조사결과 집계·공표.
- 구입한 식료품에 대해 품목별로 중량 및 구입가격을 상세히 가계부에 기입하도록 하기 때문에 가구의 식료품 소비실태가 상세하게 나타남. 이를 통해 매일 구입하는 식료품의 상세 품목, 수량, 단위, 금액 파악이 가능.

나. 식품관련 조사 품목

- 식품관련 조사항목을 보면, 곡류, 육류, 채소, 과일류 및 가공식품 등 모든 식품의 부류와 세세품목을 망라하고 있음. 식품종류별 상세내용은 아래와 같음
 - ▷ 곡류: 쌀, 빵, 면류, 기타곡류
 - ▷ 어개류(魚介類): 신선어개(魚介), 건조생선, 기타 어개(魚介)가공품
 - ▷ 육류: 생고기, 가공육
 - ▷ 우유·계란 및 유제품
 - ▷ 과일: 신선과일, 과일가공품
 - ▷ 유지·조미료: 유지류, 조미료
 - ▷ 과자류



- ▷ 조리식품
 - ▷ 음료: 차류, 커피·코코아, 기타 음료
 - ▷ 주류
 - ▷ 외식 및 급식
- 외식에 대해서는 음료 및 주류를 포함한 식사비용을 파악하고, 급식은 학교급식 비용을 파악하고 있음.
- ▷ 외식에서 파악하는 식사비의 구체적인 내용은 일본소바 및 우동, 중화소바, 기타 면류의 외식비, 일식, 중화식, 양식, 햄버거, 기타 외식, 음료대(차값), 음주대(술값) 등임.
 - ▷ 식사비와 가구별 학교급식의 월별, 연별, 금액을 알 수 있으며, 가구원 수로 나누면, 1인당 자료 파악이 가능함.
 - ▷ 참고로, 가정에서 구입한 곡류에서 주류까지는 가구별로 구입수량과 금액을 파악하는데, 외식과 학교급식은 금액으로만 나타남.

다. 가공식품 분류

- 전체 소비지출은 대분류에 해당되는 식품, 주거, 광열·수도, 가구·가사용품, 의류, 보건·건강, 교통·통신, 교육, 교양·오락, 기타소비지출로 구분됨.
- <표 3-11>에 제시되어 있는 바와 같이, 이 중 식품에 대한 지출은 13개 중분류와 51개 소분류, 112개 세분류로 분류됨.
- 중분류는 곡류, 수산물, 육류, 야채·해초, 유제품류, 과일, 유지·조미료, 과자류, 조리식품, 주류, 외식, 식비로 분류됨.
- 이 분류는 농축수산물과 가공식품을 원물 중심으로 분류하여 중분류로 같이 분류하고 있음.



- ▷ 예를 들어, 곡류에 농산물인 미곡과 가공식품인 빵, 면류, 곡류가공품이 포함되어 있으며, 수산물에 원물인 수산물 및 염장어류와 가공식품인 어묵류 및 생선가공품이 같이 들어 있음.
- ▷ 그리고 다음 단계인 소분류는 식품형태 중심으로 나누고 있음.
- 우리의 즉석섭취 및 즉석조리에 해당되는 조리식품은 도시락, 초밥도시락, 주먹밥, 조리빵 등 주식용으로 먹는 조리식품과 장어구이, 샐러드, 고로케, 슈마이, 만두 등 기타조리식품을 구분함.
- 주류는 청주, 소주, 맥주, 위스키, 와인 등 소비량이 많은 식품은 소분류로 분류하였으나, 상대적으로 소비량이 적은 것은 기타주류로 모두 묶어버림. 따라서 주류가 매우 간단하게 분류되어 있는 것이 특징임.
- 외식을 별도의 대분류로 분류하며 여기에는 식사 및 커피, 주류, 급식이 포함됨

<표 3-11> 가계소득지출조사 내 가공식품 분류

상품분류	영어명
곡류	Cereals
미곡	Rice
빵	Bread
식빵	White bread
기타빵	Other bread
면류	Noodles
생우동·소바	Non-dried “Udon” & “Soba”
건조우동·소바	Dried “Udon” & “Soba”
스파게티	Spaghetti
중국면	Chinese noodles
컵라면	Cup noodles
즉석면	Instant noodles
기타면류	Other noodles



상품분류	영어명
곡류가공품	Other cereals
밀가루	Wheat flour
떡	“Mochi” , rice-cakes
기타곡류가공품	Others
수산물	Fish & shellfish
수산물류	Raw fish & shellfish
생선	Raw fish
조개류	Shellfish
염장어류	Salted & dried fish
염장연어	Salted salmon
명란젓	Salted pollock roe
마른멸치	“Shirasu-boshi” , dried young sardines
말린 전갱이	Dried horse mackerel
멸치	“Niboshi” , dried small sardines
기타 염장어류	Other salted & dried fish
어묵류	Fish-paste products
튀김어묵	“Agekamaboko,” fried fishpaste patties
대롱어묵	“Chikuwa” , baked fish-paste bars
목판에 붙인 어묵	“Kamaboko,” steamed fish-paste cakes
기타 어묵류	Other fish-paste products
기타 생선가공품	Other processed fish
가다랑어포	Dried bonito fillets & fish flakes
생선절임	Pickled fish
수산물조림	Fish prepared in soy sauce
생선통조림	Canned fish
기타 생선가공품	Others
육류	Meat
신선육	Meat



상품분류	영어명
가공육	Processed meat
햄	Ham
소시지	Sausages
베이컨	Bacon
기타 가공육	Other processed meat
유제품류	Dairy products & eggs
우유	Fresh milk
유제품	Dairy products
분유	Powdered milk
요구르트	Yogurt
버터	Butter
치즈	Cheese
기타 유제품	Other dairy products
계란	Eggs
야채·해초	Vegetables & seaweeds
신선야채	Fresh vegetables
엽경채	Leafy vegetables
근채류	Root vegetables
기타 야채	Other vegetables
건어물·해조류	Dried vegetables & seaweeds
콩류	Beans
말린 표고버섯	“Shiitake”, Dried Japanese mushrooms
말린 풀	Dried laver
미역	“Wakame”, seaweed
다시마	Dried tangle
기타 건어물·해조류	Other dried vegetables & seaweeds
콩 가공품	Soybean products
두부	Bean curd
유부	Fried bean curd



상품분류	영어명
낫토	“Natto” , fermented soybeans
기타 콩가공품	Other soybean products
기타 야채해조류가공품	Other processed vegetables & seaweeds
곤약	“Konnyaku” , devil’s tongue jelly
우메보시	“Umeboshi” , pickled plums
무우절임	Pickled radishes
배추절임	Pickled chinese cabbage
기타 야채절임	Other pickled vegetables
다시마조림	Tangle prepared in soy sauce
기타 야채·해초조림	Other vegetables&seaweeds prepared in soy sauce
기타 야채해조류가공품	Others
과일	Fruits
신선과일	Fresh fruits
과일가공품	Processed fruits
식용유지·조미료	Oils, fats & seasonings
식용유지	Oils & fats
식용유	Edible oil
마가린	Margarine
조미료	Seasonings
소금	Salt
간장	Soy sauce
된장	“Miso” , soybean paste
설탕	Sugar
식초	Vinegar
우스터소스	Worcester sauce
케첩	Tomato ketchup
마요네즈·마요네즈풍 조미료	Mayonnaise & mayonnaise flavor seasoning
드레싱	Dressing
잼	Jam



상품분류	영어명
인스턴트 카레가루	Instant curry mix
건조 스프	Instant dried soup
조미료	Flavour seasonings
후리카케	“Furikake”, granular flavour seasonings
쯔유·타레, 액체조미료	“Tsuyu” & “Tare”, liquid seasonings
기타조미료	Other seasonings
과자류	Cakes & candies
양갱	“Yokan”, sweet bean jelly
만두	“Manju”, bean-jam cakes
기타 일본식과자	Other fresh Japanese cakes
카스테라	“Kasutera”, sponge cakes
케이크	Cakes
젤리	Jelly
푸딩	Puddings
기타 서양식 생과자	Other fresh cakes
센베이	“Senbei”, Japanese crackers
비스킷	Biscuits
스낵	Fried & salted snack crackers
사탕	Candies
초콜릿	Chocolate
초콜릿사탕	Chocolate snacks
아이스크림셔벗	Ice cream & ice sherbet
기타 과자	Other cakes & candies
조리식품	Cooked food
주식용 조리식품	Cooked food with rice, bread or noodles
도시락	Packed lunch
초밥(도시락)	“Sushi”, packed
주먹밥·기타	“Onigiri” & others
조리빵	Bread like sandwiches put cooked



상품분류	영어명
	food between bread
기타 주식용 조리식품	Other cooked food with rice, bread or noodles
기타 식품	Other cooked food
장어구이	“Kabayaki” , broiled eels
샐러드	Salad
고로케	Croquettes
커틀릿	Cutlets
튀김 · 플라이	Fried food
슈마이	Shao-mais
만두	Jiao-zi
닭꼬치	“Yakitori” , grilled chickens
햄버거	Hamburg steak
냉동식품	Frozen food
반찬재료세트	Food stuff for cooking
기타 식품	Others
음료	Beverages
차류	Tea
녹차	Green tea
홍차	Black tea
기타 차	Other tea leaves
차 음료	Tea beverages
커피 · 코코아	Coffee & cocoa
커피	Coffee
커피 음료	Coffee beverages
코코아 · 코코아음료	Cocoa & cocoa beverages
기타 음료	Other beverages
과일 · 야채주스	Fruits & vegetable juice
탄산음료	Carbonated beverages
유산균음료	Fermented lactic beverages
우유	Lactic beverages



상품분류	영어명
생수	Mineral water
기타 음료	Others
주류	Alcoholic beverages
청주	“Sake”
소주	“Shochu”, distilled spirits
맥주	Beer
위스키	Whisky
와인	Wine
발포주·맥주풍알콜음료	Low-malt beer & beer-flavored alcoholic beverages
기타 주류	Other alcoholic beverages
외식	Meals outside the home
일반 외식	Eating out
식사	Meals
일본소마우동	“Soba” & “Udon”, Japanese noodles
중국면	Chinese noodles
기타면류	Other noodles
초밥 (외식)	“Sushi”, eating out
일식	Japanese meals
중국음식	Chinese meals
양식	Western meals
햄버거	Hamburgers
기타 외식	Other meals
커피	Other refreshments
음주	Drinking
학교급식	School lunch
식비	Charges for board



2.3.2. 소비자물가지수 (Consumer Price Index)

가. 통계 개요

- 전국의 가게에서 소비하는 재화 및 서비스의 가격 변동을 측정함으로써 물가 변동을 연속적으로 나타내기 위해 작성.
 - ▷ 1946년 8월에 시작된 이래로 매월 발표되고 있음.
 - ▷ 물가 변동은 일본의 경제활동에 긴밀하게 연관되어 있으므로, 소비자물가지수는 경제 정책 수립 및 시행에 있어서 가장 중요한 지표 중 하나임.
 - ▷ 소비자물가지수는 국민연금과 중업원연금을 위한 물가연동제, 주요 경제 지표들을 실현하기 위한 디플레이터, 국제 가격 조정을 위한 계산 등에 다양하게 적용됨.
 - ▷ 또한 소비자물가지수는 임금 조정, 전세 가격, 공공 비용 등 정부·민간 목적으로 널리 사용됨.

나. 식품관련 조사 품목

- 식품관련 조사 품목으로는 곡류, 수산물류, 육류, 유제품류, 야채·해조류, 과일류, 유지·조미료류, 과자류, 조리식품류, 음료류, 주류 등 모든 식품 분류와 세세품목을 망라하고 있음. 식품종류별 상세내용은 아래와 같음.
 - ▷ 곡류: 쌀, 빵, 면류, 기타곡류
 - ▷ 수산물류: 신선어류, 염장·건어물류, 어묵류, 기타 생선가공품
 - ▷ 육류: 신선육, 가공육
 - ▷ 유제품류: 우유, 유제품, 계란
 - ▷ 야채·해조류: 신선야채, 건조가공품



- ▷ 과일류: 신선과일, 과일가공품
- ▷ 유지·조미료류: 유지, 조미료
- ▷ 과자류
- ▷ 조리식품류: 주식용 조리식품, 기타 조리식품
- ▷ 음료류: 차류, 커피·코코아, 기타 음료
- ▷ 주류
- ▷ 외식 및 급식

<표 3-12> 소비자물가지수 내 가공식품 분류

상품분류	영어명
곡류	Cereals
미곡	Rice
빵류	Bread
식빵	White bread
단팥빵	Bean-jam buns
카레빵	Curry buns
면류	Noodles
삶은우동	Boiled noodles
말린우동	Dried noodles
스파게티	Spaghetti
즉석면	Instant noodles
생중국면	Uncooked Chinese noodles
*오키나와소바	*"Okinawa"noodles
기타 곡류	Other cereals
밀가루	Wheat flour
떡	"Mochi", rice-cakes
수산물류	Fish & seafood
신선어·수산물류	Fresh fish & seafood



상품분류	영어명
염장·건어물류	Salted & dried fish
염장연어	Salted salmon
명란젓	Salted cod roe
마른멸치	“Shirasu-boshi“, dried young sardines
말린 전갱이	Dried horse mackerel
멸치	“Niboshi“, dried small sardines
열빙어	Capelin
절인 연어알	Salmon roe
어묵류	Fish-paste products
튀김어묵	“Agekamaboko“, fried fish-paste patties
대롱어묵	“Chikuwa“, baked fish-paste bars
목판에 붙인 어묵	“Kamaboko“, steamed fish-paste cakes
기타 생선가공품	Other processed fish & seafood
가다랑이포	Dried bonito fillets
생선절임	Pickled fish
수산물조림	Fish prepared in soy sauce
생선통조림	Canned fish
젓갈	“Shiokara“, salted fish guts
육류	Meats
신선육	Raw meats
가공육	Meat products
햄	Ham
소시지	Sausages
베이컨	Bacon
*돼지고기통조림	*Canned pork
우유·유제품류	Dairy products & eggs
우유	Fresh milk & dairy products



상품분류	영어명
우유	Fresh milk
우유(배달)	(delivered)
우유(매장판매)	(sold in stores)
유제품	Dairy products
분유	Powdered milk
요구르트	Yogurt
버터	Butter
치즈	Cheese
치즈(수입)	Cheese(imported)
계란	Eggs
야채·해조류	Vegetables & seaweeds
신선야채	Fresh vegetables
건조가공품류	Processed vegetables & seaweeds
건야채·건어물	Dried vegetables & seaweeds
팥	“Azuki“, red beans
말린표고버섯	“Shiitake“, Dried Japanese mushrooms
김	Laver
미역	“Wakame“, seaweed
다시마	Dried tangle
톳	“Hijiki“, edible brown algae
콩 가공품	Soybean products
두부	Bean curd
유부	Fried bean curd
낫토	“Natto“, fermented soybeans
기타야채해조류가공품	Other processed vegetables & seaweeds
곤약	“Konnyaku“, devil’s tongue
우메보시	“Umeboshi“, pickled plums
무우절임	Pickled radishes



상품분류	영어명
배추절임	Pickled Chinese cabbage
김치	“Kimuchi“
다시마조림	Tangle prepared in soy sauce
옥수수통조림	Canned sweet corn
과일류	Fruits
신선과일	Fresh fruits
과일가공품	Processed fruits
과일통조림	Canned fruits
유지 · 조미료류	Oils, fats & seasonings
유지	Oils & fats
식용유	Edible oil
마가린	Margarine
조미료	Seasonings
소금	Salt
간장	Soy sauce
된장	Soybean paste
설탕	Sugar
식초	Vinegar
소스	Worcester sauce
케첩	Ketchup
마요네즈	Mayonnaise
드레싱	Dressing
잼	Jam
즉석카레	Instant curry mix
즉석스프	Instant soup
맛조미료	Flavor seasonings
후리카케	“Furikake“, granular flavor seasonings
액체조미료	Liquid seasonings



상품분류	영어명
중국양념장	Chinese seasonings
파스타소스	Prepared pasta sauce
과자류	Cakes & candies
양갱	“Yokan“, sweet bean jelly
만두	“Manju“, bean-jam cakes
참쌀떡	“Daifukumochi“, rice cakes stuffed with sweetened bean jam
카스테라	“Kasutera“, sponge cakes
케이크	Cakes
젤리	Jelly
푸딩	Pudding
슈크림	Cream puffs
센베이	“Sembei“, Japanese crackers
비스킷	Biscuits
감자칩	Potato chips
사탕	Candies
초콜릿	Chocolate
아이스크림	Ice cream
땅콩	Peanuts
껌	Chewing gum
조리식품류	Cooked food
주식용 조리식품	Cooked food with rice, bread or noodles
초밥(도시락)	Sushi (Box lunch)
도시락	Box lunch
주먹밥	Rice balls
샌드위치	Sandwiches
냉동볶음밥	Frozen pilaf
조리파스타	Cooked pasta



상품분류	영어명
기타 조리식품	Other cooked food
장어구이	“Kabayaki“, broiled eels
샐러드	Salad
고로케	Croquettes
돈가스	Pork cutlets
튀김	Deep fried chicken
만두	“Gyoza“
닭꼬치	“Yakitori“, grilled chicken
냉동고로케	Frozen croquettes
냉동햄버거	Frozen hamburg steak
조리카레	Cooked curry
비빔밥재료	“Mazegohan no moto“, prepared materials to steamed rice with assorted ingredients
콩자반	Boiled beans
생선구이	Grilled fish
조림	“Kimpira“
음료류	Beverages
차류	Tea
녹차	Green tea
홍차	Black tea
차음료	Tea beverages
커피·코코아	Coffee & cocoa
인스턴트커피	Instant coffee
커피콩	Coffee beans
커피음료	Coffee beverages
기타 음료	Other beverages
과일주스	Fruit juice
과즙음료	Beverages which contains



상품분류	영어명
	juice
야채주스	Vegetable juice
탄산음료	Carbonated beverages
유산균음료A	Fermented lactic drinks, sterilized("Calpis")
유산균음료B	Fermented lactic drinks, unsterilized ("Yakult")
생수	Mineral water
스포츠음료	Sports soft drinks
주류	Alcoholic beverages
청주	"Sake"
소주	"Shochu", distilled spirits
맥주	Beer
발포주	Low-malt beer
위스키	Whisky
와인	Wine
와인(수입)	Wine(imported)
츄하이	"Chu-hi", liquor with soda & fruit
맥주풍알콜음료	Beer-flavored alcoholic beverages
외식	Meals outside the home
일반외식	Eating out
우동	Japanese noodles
중국식소바	Chinese noodles
*오키나와소바	*"Okinawa" noodles
스파게티(외식)	Spaghetti (eating out)
초밥A	"Sushi"-A
초밥B	"Sushi"-B
오야코동	Chicken & eggs on rice
텐돈	"Tendon", prawns



상품분류	영어명
	“Tempura“ on rice
카레라이스	Curry & rice
쇠고기덮밥	Beef bowl
볶음 음식	Fried food
프라이드치킨	Fried chicken
만두(외식)	“Gyoza“ (eating out)
햄버거	Hamburg steaks
불고기	Broiled meat
어린이런치	Lunch for children
햄버거	Hamburgers
샌드위치	Sandwiches (eating out)
피자파이	Pizza
도넛	Doughnuts
커피	Coffee
맥주(외식)	Beer (eating out)
학교급식	School lunch
학교급식(초등)	(elementary school, lower grades)
학교급식(초등학교고)	(elementary school, higher grades)
학교급식(중학교)	(junior high school)

- 외식에 대해서는 음료 및 주류를 포함한 식사비용을 파악하고, 급식은 학교급식 비용을 파악하고 있음.
 - ▷ 외식에서 파악하는 식사비의 구체적인 내용은 우동, 중화소바, 스파게티, 초밥 등 일식, 중식, 양식, 커피, 맥주 비용 등임.
 - ▷ 학교급식을 초등학교, 중학교, 고등학교 별로 구분하여 각각의 비용을 알 수 있음.



다. 가공식품관련 분류

- <표 3-12>에 제시되어 있는 바와 같이, 식품 안에 12개의 중분류, 17개의 소분류, 43개의 세분류 그리고 127개 세세분류 항목으로 분류됨.
- 기본적으로 모든 중분류 항목은 신선상태 및 가공여부를 기분으로 구분되는데, 별도의 가공방식이 있는 품목의 경우 중분류 항목이 추가됨. 수산물류는 염장·건어물류가 추가되고, 야채·해조류는 건조된 형태가 추가됨.
- 유지·조미료류나 과자류의 경우 분류를 여러 번 거치지 않고 세분류 항목으로 나열됨.
- 외식의 경우 일반외식과 급식으로 구분했는데, 급식도 초·중·고 학교의 수준에 따라서 세분함.

2.3.3. 국민건강영양조사

가. 통계 개요

- 국민의 신체상황, 영양섭취량 및 생활습관 실태를 파악하여 국민건강증진의 종합적인 추진을 위한 기초자료 확보를 목적으로 매년 실시함.
- 후생노동성이 기획하고 도도부현 및 특별구 위생주관국 총괄 하에 조사지구를 관할하는 보건소가 조사를 실시.
- 조사대상은 국민생활기초조사에서 설정된 일정 지역에서 무작위 층화추출한 475지역 내 23,750세대, 총 61,000명으로 구성됨.



- 조사는 매년 11월 중에 실시하는데, 보건소장을 반장으로 하는 국민건강·영양조사팀을 편성하여 의사, 관리영양사, 보건사, 임상검사기사 및 사무담당자 등의 조사원이 조사 실시.
 - ▷ 조사표 집계 업무는 (독립법인)국립건강영양연구소가 실시함.
 - ▷ 조사의 흐름은 후생노동성 → 도도부현·시정촌·특별구 → 보건소 → 조사원 → 대상자임.

나. 식품관련 조사 품목

■ 조사사항

- ① 신체상황 조사 (신장, 체중, 복부 둘레, 혈압 측정, 혈액 검사 등)
- ② 영양섭취상황 조사 (식사상황, 식물섭취상황, 섭취량, 식사 상황)
- ③ 생활습관 조사 (식생활, 신체 활동, 운동, 수면, 음주, 흡연, 치아 건강 등 전반적인 생활습관 파악)

〈표 3-13〉 국민건강영양조사 내 가공식품 분류

상품분류	상품분류(일본어)
곡류	穀類
쌀·가공품	米·加工品
쌀	米
쌀 가공품	米加工品
밀·가공품	小麦·加工品
밀가루류	小麦粉類
빵류 (크림빵 제외)	パン類 (菓子パンを除く)
크림빵류	菓子パン類
우동, 중국면류	うどん、中華めん類
즉석중국면	即席中華めん
파스타류	パスタ類
기타 밀가공품	その他の小麦加工品



상품분류	상품분류(일본어)
기타 곡류·가공품	その他の穀類·加工品
소바·가공품	そば·加工品
옥수수·가공품	とうもろこし·加工品
기타 곡류	その他の穀類
서류	いも類
서류·가공품	いも·加工品
고구마·가공품	さつまいも·加工品
감자·가공품	じゃがいも·加工品
기타 서류·가공품	その他のいも·加工品
전분·가공품	でんぶん·加工品
설탕·감미료류	砂糖·甘味料類
콩류	豆類
콩·가공품	大豆·加工品
콩(전곡)·가공품	大豆(全粒)·加工品
두부	豆腐
유부류	油揚げ類
нат	納豆
기타 대두 가공품	その他の大豆加工品
기타 콩·가공품	その他の豆·加工品
견과류	種実類
채소류	野菜類
녹황색 채소	緑黄色野菜
토마토	トマト
당근	にんじん
시금치	ほうれん草
피망	ピーマン
기타 녹황색 채소	その他の緑黄色野菜
기타 야채	その他の野菜
양배추	キャベツ
오이	きゅうり
무	大根
양파	たまねぎ



상품분류	상품분류(일본어)
배추	はくさい
기타 담색 채소	その他の淡色野菜
야채 주스	野菜ジュース
절임	漬け物
잎 류 절임	葉類漬け物
단무지 기타 절임	たくあん・その他の漬け物
과실류	果実類
생과	生果
딸기	いちご
감귤류	柑橘類
바나나	バナナ
사과	りんご
기타 생과	その他の生果
잼	ジャム
과즙·주스 음료	果汁・果汁飲料
버섯류	きのこ類
조류	藻類
수산물류	魚介類
생수산물	生魚介類
전갱이, 멸치류	あじ `いわし類
연어, 송어	さけ `ます
도미, 가자미류	たい `かれい類
참치, 황새치류	まぐろ `かじき類
기타 활어	その他の生魚
조개류	貝類
오징어, 낙지류	いか `たこ類
새우, 게류	えび `かに類
수산물 가공품	魚介加工品
생선 (염장, 반건조, 건어물)	魚介 (塩蔵 `生干し `乾物)
생선 (통조림)	魚介 (缶詰)
생선 (조림)	魚介 (佃煮)
수산물 (케이크)	魚介 (練り製品)



상품분류	상품분류(일본어)
어육 햄, 소세지	魚肉ハム、ソーセージ
육류	肉類
축육	畜肉
쇠고기	牛肉
돼지고기	豚肉
햄, 소세지류	ハム、ソーセージ類
기타 축육	その他の畜肉
새고기	鳥肉
닭고기	鶏肉
기타 새고기	その他の鳥肉
육류 (내장)	肉類 (内臓)
기타 육류	その他の肉類
고래 고기	鯨肉
기타 육가공품	その他の肉・加工品
계란	卵類
유제품	乳類
우유 · 유제품	牛乳・乳製品
우유	牛乳
치즈	チーズ
발효유 · 유산균 음료	発酵乳・乳酸菌飲料
기타 유제품	その他の乳製品
기타 우유	その他の乳類
유지류	油脂類
버터	バター
마가린	マーガリン
식물성 유지	植物性油脂
동물성 유지	動物性油脂
기타 유지	その他の油脂
과자류	菓子類
일본식과자	和菓子類
케이크 · 페스츄리류	ケーキ・パストリー類
비스킷류	ビスケット類



상품분류	상품분류(일본어)
사탕류	キャンディー類
기타 과자류	その他の菓子類
기호 음료류	嗜好飲料類
알코올 음료	アルコール飲料
일본술	日本酒
맥주	ビール
양주·기타 주류	洋酒・その他
기타 기호 음료	その他の嗜好飲料
차	茶
커피·코코아	コーヒー・ココア
기타 기호 음료	その他の嗜好飲料
조미료·향신료 류	調味料・香辛料類
조미료	調味料
소스	ソース
간장	しょうゆ
소금	塩
마요네즈	マヨネーズ
된장	味噌
기타 조미료	その他の調味料
향신료·기타	香辛料・その他

■ 주요 식품관련 조사사항을 요약하면 아래와 같음.

- ▷ 연령별, 성별, 1인당 식품류 소비량 파악.
- ▷ 세대원 전체의 아침, 점심, 저녁별로 각각 어느 요리를 얼마나 섭취했는지 등 세부적인 식품 섭취량 조사.

■ 식품군은 ‘국민건강영양조사식품군별표’에 따라 곡류, 감자류, 두류, 채소류, 과일류, 버섯류, 어개류, 육류 등 모든 식품군의 부류와 세부품목을 망라함.



다. 가공식품 분류

- <표 3-13>에 제시되어 있는 바와 같이, 대분류 18개, 중분류 26개, 소분류 85개로 분류함. 대분류는 위의 가계소득지출조사나 소비자물가지수의 중분류에 해당되는 분류와 수준이 같음.
- 대분류로는 곡류, 서류, 콩류, 견과류, 설탕·감미료류, 채소류, 과일류, 버섯류, 조류, 수산물류, 육류, 계란, 유제품, 유지류, 과자류, 기호 음료류, 조미료·향신료류가 있음.
- 세부 항목을 나열하기보다 대분류의 수를 늘림. 설탕·감미료류, 견과류, 조류, 계란과 같이 하위 항목이 전혀 없는 항목도 존재함.
- 이 분류의 특징은 시장이나 산업을 많이 고려한 표준상품분류나 소비자물가지수와는 달리 원물을 중심으로 충실히 분류하다 보니, 원물과 그 원물을 이용한 가공품을 하나의 중분류나 소분류로 묶고 있음.
 - ▷ 예를 들어, 서류와 서류가공품을 하나로 묶고 그 안에 고구마와 고구마가공품을 하나로 묶음. 따라서 어떤 형태의 음식을 섭취했느냐 보다 어떤 원료로 만들어진 음식을 섭취했느냐에 보다 중점을 두어 분류한 것으로 판단됨.

2.4. 일본분류체계의 특징

2.4.1. 포괄성

- 일본의 표준산업분류가 한국의 표준산업분류보다 더 크게 묶여져 있는 것을 알 수 있음.



- ▷ 예를 들어, 한국은 낙농제품 및 식용빙과류제조업을 별도의 상위항목으로 분류한 반면, 일본은 동물성식품의 하위 항목에 포함시킴.
- 한국과 일본은 각각의 식품의 형태 및 주된 식품이 다르기 때문에, 이와 관련해서 포괄하고 있는 식품의 범위가 다소 다름.
 - ▷ 예를 들어, 일본에서는 나또나 양갱 등이 하나의 소분류 혹은 세분류로 구분되어 있음. 반면, 한국 분류체계(식품공전)의 인삼음료나 홍삼음료가 일본의 분류체계에는 없음.
- 한편 일본과 한국의 경우 특정 품목이 대분류나 중분류에 포함되는 위치가 다소 다른 점이 보임.
 - ▷ 예를 들어, 잼이 포함되는 항목이 일본의 경우 과실류나 조미료에 포함되는데, 한국에서는 과자류에 포함되거나 (물류유통진흥원 상품분류코드, 가계동향조사) 혹은 대분류로 분류함 (식품공전).
 - ▷ 아이스크림은 일본에서는 과자류로 분류되지만 한국에서는 과자류 또는 낙농제품 및 식용빙과류제조업으로 분류됨.

2.4.2. 세밀성

- 두 나라 모두 표준산업분류체계를 볼 때는 산업 분류의 세분화 정도가 비슷하지만, **국내 식품공전체계가 일본의 분류보다 가공식품에 있어서 보다 세밀하게 분류되어 있는 것을 알 수 있음.**
 - ▷ 예를 들어, 식품공전에서는 당류를 설탕, 포도당, 과당, 당시럽류, 올리고당류 등으로 세분함. 반면, 일본의 분류체계에서는 표준산업분류에서 설탕, 정당, 당시럽까지만 분류했고, 다른 분류체계에서는 조미료 하위항목으로 설탕만이 세분류 없이 포함됨.
 - ▷ 면류의 경우 일본은 우동, 중국면, 파스타 등과 같이 면의 종류만 세분한 반면 한국의 분류체계(식품공전)에서는 같은 종류의 면류 중에서도 건면인지,



숙면인지, 생면인지, 개량숙면인지를 세분함. 유탕면류도 봉지와 용기를 구분하고, 파스타도 마카로니인지 스파게티인지를 세분함.

2.3.3. 기타 사항

- 일본의 표준산업분류, 표준상품분류, 가계소득지출조사, 소비자물가지수에서는 쇠고기, 돼지고기, 닭고기 등 육류의 종류를 분류하지 않음.
 - ▷ 국민건강영양조사가 유일하게 육류의 종류를 세분함. 쇠고기, 돼지고기 외에도 새고기 및 고래고기를 포함시킴.
 - ▷ 표준산업분류와 표준상품분류는 가공육만 포함시킨 반면에, 가계소득지출조사와 소비자물가지수는 신선육을 따로 분류함.
- 표준상품분류는 육류, 우유, 달걀 그리고 꿀을 같은 동물성식품으로 묶고 하위항목으로 구분함. 다른 분류체계에서는 대체로 우유는 유제품으로 따로 구분했고, 꿀은 별도로 포함한 분류체계가 없음.
- 표준상품분류는 수산가공품을 물고기/조개류, 해조류, 기타 세 가지로만 단순하게 분류함.
 - ▷ 소비자물가지수는 수산물류의 종류를 세분하지 않은 반면, 국민건강영양조사는 수산물의 종류를 세분함. 반대로 소비자물가지수는 염장·건어물류의 종류를 생선종류별로 세분한 반면, 국민건강영양조사는 가공품의 종류를 생선종류별로 분류하지는 않고, 가공방법의 종류별로만 분류함. 수산가공품을 가공방법 종류별로 구분한 분류체계로는 가계소득지출조사가 있음.
- 가계소득지출조사와 국민건강영양조사는 상대적으로 야채의 종류를 세분함. 특히 국민건강영양조사는 신선야채만 11개 하위항목으로 세분함.
- 조미료의 종류는 가계소득지출조사와 소비자물가지수의 분류가 가장 많음.



- 표준상품분류는 과자류를 대분류로 구분하지 않고 가공농산물의 하위 항목으로만 포함.
 - ▷ 가계소득지출조사와 소비자물가지수는 다른 분류체계에 비해 과자류를 상세하게 분류함.
- 가계소득지출조사와 소비자물가지수는 주류를 음료와 구분하여 별도의 대분류로 분류. 표준산업분류, 표준상품분류, 국민건강영양조사는 주류, 알코올음료를 음료로 구분함.
- 표준산업분류와 국민건강영양조사는 설탕류를 대분류로 따로 분류한 반면, 가계소득지출조사와 소비자물가지수는 설탕을 조미료의 한 종류로만 분류함.
- 표준상품분류는 곡류를 가공농업식품의 한 종류로서만 구분함. 나머지 분류체계는 모두 별도의 대분류 항목을 두어 하위항목으로 곡물의 종류를 세분함.
 - ▷ 다른 분류체계는 빵을 곡물의 하위항목에 포함시킨 반면, 표준산업분류는 빵을 과자류에만 포함시킴.
- 표준상품분류는 원재료와의 연결성이 다소 떨어짐. 예를 들어, 다른 분류체계의 경우 육류 안에 신선육과 가공육이 함께 포함되는데, 표준상품분류에서는 가공여부에 따라 분류가 되어 있어서 같은 육류인데도 동물성식품과 동물성가공식품으로 따로 분류되고 있음.

제4장

가공식품분류(안) 기준 및 작성과정

1. 분류 기준

1.1. 기본 방향 및 원칙

1.1.1. 목적

- 행정기관, 생산자, 소비자단체, 연구기관 및 업체 등에서 개별적으로 농수산물 가공식품과 관련된 분류체계 및 코드를 제정·운영함으로 발생하는 비효율성 및 정보 취합의 어려움 해결.
 - ▷ 각종 자료 관리의 표준화 및 효율화를 도모하고 관련기관 간 정보의 공유에 따른 이용의 편의성 제고.
 - ▷ 다양한 부문에서 활용할 수 있는 가공식품 품목분류와 관련된 기준 제시.
- 특히 농림축산식품부의 관련기관인 농촌진흥청, 한국농촌경제연구원, 한국농수산물유통공사 등에서 식품관련 통계를 작성하는 경우, 가공식품 분류체계가 없기 때문에 현재 농축수산물표준코드를 변경하거나 혹은 식품공전에 바탕을 둔 분류체계, 혹은 유통물류진흥원의 코드를 변경하여 사용하는 등 임시방편으로 코드를 활용하고 있음.
 - ▷ 이에 통계의 상호 연관성 및 비교 가능성 그리고 자료의 연속성 등의 문제 발생.
 - ▷ 따라서 가공식품 표준분류체계를 만들어 가공식품관련 통계작성 시 대분류, 중분류, 소분류, 세분류 중 어느 단계 하나를 이용하도록 하여 통계 간 통일성 및 비교 가능성을 높일 수 있도록 기준을 제시하고자 함.



1.1.2. 기본방향

- 생산/가공, 유통, 소비까지의 과정에서 사용가능토록 유연성을 부여하고, 다양한 품목을 체계적으로 분류·정리하고 향후 새롭게 추가되는 품목까지도 수용할 수 있도록 설계.
- 품목을 분류할 때 생산자, 유통업자, 소비자, 판매자 및 지역별로 각기 다르게 표기하는 것을 통일된 용어로 정리하고 나머지는 참조할 수 있도록 하여 이용자의 혼선을 최소화하고자 함.
- 품목분류를 나타내는 코드는 총 8단위의 아라비아 숫자로 구성하고자 함.

1.2. 분류체계 기본 원칙

1.2.1. 전체적인 원칙

- 본 연구에서는 모든 가공식품에 대해 세세하게 분류하는 것이 목적이 아님. 그보다는 가공식품들을 카테고리로 묶어 적절한 선에서 대분류, 중분류, 소분류, 세분류로 나눈 다음, 이것을 바탕으로 소비통계나 생산통계를 작성 시 활용하도록 하는 데 목적이 있음.
- 너무 낮은 단계까지의 분류는 오히려 분류의 포괄성과 정확성을 떨어뜨릴 수 있음.



- ▷ 너무 낮은 단계까지 분류하다 보면 특정 상품이 어느 카테고리로 분류되어야 하는지 모호한 경우가 발생할 수 있음. 물론 소분류 이상 단계에서도 이런 경우가 발생하지만, 일반적으로 세분화된 낮은 단계에서 이런 상황에 직면할 가능성이 높음.
- 통계는 지나치게 세세한 품목 보다는 품목군을 중심으로 만드는 것이 일반적임. 따라서 이러한 이유 때문이라도 너무 세세한 분류는 피하고자 함.

1.2.2. 대분류

- 대분류: 소비용도의 가장 큰 분류
- 표준산업분류 대분류 제조업 중 중분류 식료품제조업, 음료제조업을 중심으로 대분류 순서 및 범위를 정하고자 함.
 - ▷ 한국표준산업분류의 세자리 단계인 ‘도축, 육류가공 및 저장처리업’, ‘수산물가공 및 저장처리업’, ‘과실, 채소가공 및 저장처리업’, ‘동물성 및 식물성 유지제조업’, ‘낙농제품 및 식용빙과류 제조업’, ‘곡물가공품, 전분 및 전분제품 제조업’, ‘기타식품제조업’, ‘알콜음료 제조업’, ‘비알콜음료 및 얼음’ 순으로 대분류를 만들하고자 함.

1.2.3. 중분류

- 중분류: 상품의 성격적 분류
- 현재 시장에서 소비자들의 인식에 형성되어 있는 세부시장의 이질성을 반영, 즉 경제학의 학문적 정의로 “품목 간 대체성이 있는 상품” 들을 중심으로 중분류를 만들하고자 함.



- 식품의약품안전처의 식품공전 부류, 축산물가공기준/성분규격, 건강기능식품공전 중심으로 이 중분류 구분에 반영.

1.2.4. 소분류

- 소분류: 품목단위 분류를 나타냄
- 품목단위의 분류로서 기능적 분류를 중심으로 분류
- 식품의약품안전처의 식품공전의 세부품목, 축산물가공기준/성분규격의 세부류, 건강기능식품의 영양소 및 기능성원료 분류, 농축수산물표준코드의 중분류, 유통물류진흥원 상품분류코드의 세부류를 중심으로 반영.
- 소분류의 순서는 가급적 생산액/소비액 위주로 순차적으로 배열.
 - ▷ 부류별로 순차적으로 부여 또는 특별히 거래실적이나 같은 부류별로 분류가 필요 없는 경우는 운영의 효율화를 위해 가, 나, 다 순으로 부여
- 이 소분류를 중심으로 공공통계를 만드는 것이 적절하다고 판단됨.
 - ▷ 보다 더 아래 단계 자세한 분류는 것은 통계를 만들기 위한 원자료, 개별기업의 내부자료, 혹은 외부 민간리서치회사들이 자료의 판매 등을 목적으로 세분화된 자료를 만들 때 필요한 기준이라고 할 수 있음.

1.2.5. 세분류

- 세분류: 품목단위에서 시장의 상황과 소비자들의 인식을 반영하여 품목을 더욱 세분화.



- 마지막 단계의 분류로서 품목들을 거래중심별로 분류하고, 같은 품목이라고 하더라도 현재 시장에서 개념적으로 분리가 되거나 거래물량이 너무 커서 분류할 필요가 있는 경우 세분류.
- 세분류의 순서는 가급적 생산액 및 소비액 위주로 순차적으로 배열.
 - ▷ 부류별로 순차적으로 부여 또는 특별히 거래실적이거나 같은 부류별로 분류가 필요 없는 경우는 운영의 효율화를 위해 가, 나, 다 순으로 부여.

2. 분류체계 작성 과정

- 1차분류
 - ▷ 식품공전으로 출발. 식품공전에 기준을 두고, 현재 소비시장과 거리가 있는 것부터 유통물류진흥원의 상품분류코드를 접목하여 재분류.
- 2차분류
 - ▷ 건강기능식품공전 접목. 건강식품 중 건강기능식품은 다른 분류기준이 없기 때문에, 건강기능식품공전을 참조하여 분류.
- 3차분류
 - ▷ 2차분류 바탕위에, 전통식품/수산전통식품 표준규격을 접목하여 각 식품부류에서 추가적으로 분류해야 할 사항 점검 및 수정.
- 4차분류
 - ▷ 3차분류에 빠져 있거나 분류가 미진하다고 생각된 부분, 그리고 구체적으로 어떤 품목들이 들어가 있는지 모호한 부류들을 중심으로 농축수산물표준코드에 있는 식품분류체계를 접목하여 재분류 및 수정.



■ 5차분류

- ▷ 축산물의 가공기준 및 성분규격을 접목하여 육류가공품 및 유가공품을 재분류 및 수정.

■ 6차분류

- ▷ 한국표준산업분류를 바탕으로 대분류와 중분류들을 재분류 및 수정.

■ 7차분류

- ▷ 6차까지 분류된 체계를 전문가자문회의 및 워크숍을 거쳐 그 적절성 및 포괄성 등을 논한 다음, 여기서 나온 주된 논의 등을 바탕으로 수정.

■ 8차분류

- ▷ 7차분류 이후 각 분류체계에 명명된 이름의 정의 및 포괄범위를 정리하는 과정에서 다시 조정이 필요한 경우 분류체계 수정.

3. 분류체계 검토 및 수정

3.1. 1차 자문회의

3.1.1. 회의 개요

- 1차 전문가회의는 6차까지 분류한 가공식품분류(안)을 검토하고, 관련 전문가들의 의견을 취합하여 반영하는 것을 목적으로 함.



- 회의 참석자는 식품산업 업계 관련자 2명, 유통/소비 전문가 2명, 과제 주관기관 담당자 1명, 학계 2명으로, 총 7명이 참석함.

〈표 4-1〉 1차 전문가회의 진행 요약

항목	내용
참석대상자	식품산업 업계 관련자 2명, 유통/소비 전문가 2명, 과제주관기관 담당자 1명, 학계 2명
토의내용	기존 식품분류체계를 바탕으로 분류한 가공식품분류(안)을 검토하고, 관련 전문가들의 의견을 취합하여 분류(안)에 반영
장소	강남 회의공간
시간	2015년 10월 15일 14:00-17:00

- 2015년 10월 15일(목) 오후 2시부터 5시까지 강남 회의공간에서 3시간 가량 진행됨.

3.1.2. 회의 주된 내용

- 아이스크림은 유제품에 포함하는 것이 적절.
- 과자와 빵을 분류하여 다른 중분류 체계로 만드는 것이 필요.
 - ▷ 빵의 소분류에서 식빵과 일반빵을 나누는 것이 적절.
- 만두는 즉석식품으로 분류하는 것이 적절.
- 분류에 있어서 속성보다도 큰 개념이 카테고리임. 카테고리를 벗어나면 속성은 의미가 없음. 따라서 카테고리를 먼저 만들고, 그 카테고리에 묶인 품목들을 중심으로 속성과 기능에 따라 중, 소, 세분류하는 것이 적절.



- 즉석밥은 즉석식품으로 묶는 것이 적절.
- 과일가공품은 잼, 통조림, 건조과일 등으로 카테고리를 만드는 것이 적절.
- 당류는 설탕, 일반당류, 엿류, 기타당류, 꿀 등으로 분류.
 - ▷ 엿류를 물엿, 쌀엿, 기타엿류로 나누는 것이 적절.
- 육가공에서 돈가스와 양념육은 즉석조리식품으로 보내는 것이 적절.
- 우유는 살균, 멸균을 나눌 필요가 없어 보임. 소비자가 전혀 모르는 용어이고, 실제 소비시장에서도 나누고 있지 않은 상태임.
- 분유와 조제분유의 개념 정립 필요.
- 유제품 밑에 소분류로 발효유, 버터/치즈, 분유, 기타유제품 이렇게 만드는 것이 적절함. 그리고 조제분유를 중분류로 추가하는 것을 고려할 필요가 있음.
- 소금을 조미식품의 하나의 분류.
- 연식품이라는 용어는 현재로서는 문제없어 보임. 그러나 이 용어를 쓰는 것이 적절한지에 대해서 한 번 정도는 체크할 필요 있음.
- 향미유에 대한 큰 구분은 의미 없을 듯. 요리유로 통일해서 쓰는 것이 적절할 듯.
- 쇼트닝이나 마가린은 기타로 묶는 것이 적절. 모조치즈 역시 식물성유지로 만든 것이기 때문에 식용유지에 넣는 것이 적절.
- 해바라기유는 요리유에 포함하는 것이 적절. 팜유류, 야자류도 요리유로 묶는 것이 적절.



- 전통/발효음료는 합치는 것이 적절할 듯.
- 탄산수는 넓은 의미에서 보면 탄산음료에 포함하는 것이 맞는 것으로 보임. 생수 대체재로서 인식되고는 하지만, 생수와 같은 부류로 묶기에는 모호한 면이 있음.
- 고령친화식품은 나이 드신 분들은 위해 저작이 용이하고 소화하기 좋게 만든 식품임. 우리나라도 이제 이 식품류를 별도의 작은 카테고리 만들 필요가 있음.
- 혼합장이라는 용어를 짬장으로 바꾸는 것이 적절할 듯.
- 조미료는 핵산, 복합, 천연으로 나누는 것이 적절.
- 건강기능식품은 건강기능식품공전을 참고하여 분류하는 것이 적절.

3.2. 2차 자문회의

3.2.1. 회의 개요

- 2차 전문가회의에서는 1차 전문가회의에서 나온 의견 및 코멘트를 반영한 수정안에 대해 검토 및 토의를 진행함.
- 회의 참석자는 식품산업 업계 전문가 1명, 식품관련 공공기관 연구원 1명과 유통전문가 1명, 관련 주관기관 담당자 1명, 학계 2명 총 6명으로 구성됨.
- 2015년 10월 20일(화) 오후 3시부터 5시 30분까지 강남 회의공간에서 진행됨.



〈표 4-2〉 2차 전문가회의 진행 요약

항목	내용
참석대상자	식품산업 업계 전문가 1명, 식품관련 공공기관 연구원 1명과 유통전문가 1명, 관련 주관기관 담당자 1명, 학계 2명
토의내용	1차 회의로부터 도출된 의견을 반영한 가공식품분류(안)을 검토하고, 관련 전문가들의 의견을 취합하여 분류(안)에 반영
장소	강남 회의공간
시간	2015년 10월 20일 15:00-17:30

3.2.2. 회의 주된 내용

- 과채음료와 과채주스의 개념 정리 및 분리 필요.
- 발효유와 유산균음료의 개념 정리 및 분리 필요.
- 식용유지에 향미유 품목분류 추가 필요. 향미유는 참기름, 들기름, 고추 씨기름과 같이 향을 주된 목적으로 식용하는 기름에 대한 지칭이 아니라, 식용유에 특정 기름의 향이 나도록 만든 식용유임.
- 특수용도식품의 소분류가 품목으로 되어 다소 과하게 세분류되어 있는 듯한 느낌이 있는데, 좀 더 크게 묶어 다소 간소하게 분류해 놓았다가 이 시장이 커지고 세분류의 필요성이 높아지면 그 때 좀 더 세분류하는 것이 적절할 듯.
- 전분 같은 경우에 세부품목 종류가 많기 때문에 세분류 고려 필요.



- 떡류가 시장규모에 비해 너무 자세하게 분류되어 있음.
- 공전상 절임류는 절임류와 당절임으로 분류.
- 기타동물성건강기능식품, 식물성건강기능식품 분류는 적절치 않은 듯. 추출가공식품에 포함하여 분류.
- 건강기능식품의 화분이나 효소, 즉 일반성분은 식약처에서 기능성을 인정한 건강기능식품으로 볼 수 없음.
- 즉석섭취/조리식품이 식품공전에서는 기타의 소분류 중 하나로 들어가 있음. 최근 이 시장이 커지고 있기 때문에, 이를 반영하여 하나의 큰 분류로 만드는 것이 적절.
- 즉석섭취와 즉석조리식품의 개념 정리 및 분리가 필요함. 가열 없이 먹는 음식은 즉석섭취로, 반면에 단순가열 및 조리를 해야 하는 것은 즉석조리식품으로 분류.
- 본 분류에서 식품첨가물은 포함하지 않음.
- 수입주류를 하나로 묶는 것이 필요할 듯.
- 체중조절시리얼은 특수용도식품 안에 넣어 분류하는 것이 필요함.
- 껌은 풍선껌, 무설탕껌, 일반껌으로 분류하는 것이 적절할 듯.
- 고령친화식품이 아직은 생산이나 소비측면에서 시장이 형성되어 있지 않기 때문에, 품목분류에서는 넣지 않는 것이 적절.
- 소금의 세분류가 너무 많은 것 같은 느낌이 있음. 이에 생산액을 중심으로 두세 개 정도 분류하는 것이 적절.



3.3. 3차 자문회의

3.3.1. 회의 개요

- 3차 전문가회의에서는 2차 회의에서 나온 의견 및 코멘트를 반영한 분류(안)에 대해 검토 및 토의를 진행함.
- 회의 참석자는 민간 소비재분류관련 전문가 1명, 수산식품관련 전문가 1명, 민간 리서치 업계 전문가 2명, 과제 주관기관 담당자 1명, 학계 2명 총 7명으로 구성됨.
- 2015년 10월 21일(수) 오후 3시부터 6시까지 강남 회의공간 3시간 동안 진행됨.

<표 4-3> 3차 전문가회의 진행 요약

항목	내용
참석대상자	민간 소비재분류관련 전문가 1명, 수산식품관련 전문가 1명, 민간 리서치 업계 전문가 2명, 과제 주관기관 담당자 1명, 학계 2명
토의내용	1차 회의로부터 도출된 의견을 반영한 가공식품분류체계 분류(안)을 검토하고, 2차 회의와 함께 관련 전문가들의 의견을 취합하여 분류(안)에 반영
장소	강남역 회의공간 토즈
시간	2015년 10월 21일 15:00-18:00



3.3.2. 회의 주된 내용

■ (떡류)

- ▶ 최저 적용기준이 소비자, 제조자 또는 과세자 기준인지 명확히 해야 함. 소비자 기준 시에 더 세밀화 되어야 함.
- ▶ 많이 먹는 종류를 중심으로 세분류하고 나머지는 기타로.
- ▶ 떡류를 하나의 독립된 중분류로 만들기 보다는, 빵/떡류로 만든 다음 소분류 떡류로 만드는 것이 적절. 즉, 빵과 떡을 중분류에서 같이 묶고, 다음 소분류에서 나누는 방향이 적절.

■ (곡물가공품)

- ▶ 현재보다 더 크게 분류하고 관련된 품목들을 분류하여 넣는 것이 적절. 카테고리리를 먼저 만들고 그 다음 기능과 성격으로 분류하는 기준에 의거.

■ (과일가공품)

- ▶ 과일가공품에서는 잼류의 위치 조정 필요.
- ▶ 당류는 식품공전 분류가 너무 자세하기 때문에, 다소 간소화할 필요 있음.

■ (건강식품류)

- ▶ 벌꿀은 건강식품류로 분류.
- ▶ 건강식품이라는 대분류를 만들고 그 안에 건강기능식품, 특수용도식품, 일반 원료에 의한 건강식품 등으로 분류.

■ (육가공품)

- ▶ 육류가공품은 ‘축산물의 가공기준 및 성분규격 “에 따라 분류하는 것이 적절. 식용우지/식용돈지 분류 필요.



■ (유가공품)

- ▷ 분유는 소분류를 더 나눠주는 것이 적절. 분유와 조제분유로 구분.
- ▷ 유가공품/식용빙과류라는 대분류를 만든 다음, 중분류 중 하나로 식용빙과류를 만들고 그 안에 아이스크림류와 빙과류를 포함하는 것이 적절.
- ▷ 치즈 시장은 성장하는 추세임. 따라서 슈레드, 체다, 슬라이스, 포션블로 등 형태별로 더 세분하는 것이 적절할 듯.

■ (발효유)

- ▷ 발효유를 더 세분화해야 할 것 같음. 현재 시장에서 발효유는 액상, 호상, 드링크 등으로 나뉘어서 구분되고 있음.
- ▷ 드링크는 음료로 보내고 호상과 액상은 발효유에 남겨두는 것이 적절할 듯. 발효버터유 및 발효유분말은 기타발효유로 세분류하는 것이 적절할 듯.

■ (식용유지류)

- ▷ 시장규모에 비해 너무 세분화 되어있는 것 같음. 혼합식용유는 기타로, 그 외 생산량이 적은 것은 기타요리유로 분류하는 것이 적절할 듯.

■ (면류)

- ▷ 라면은 봉지라면과 용기라면으로 분류를 시키는 것이 적절.
- ▷ 국수의 세분류가 필요할 것으로 판단됨.
- ▷ 기타면류에서 칼국수와 우동 및 기타면류의 분류 필요.

■ (커피)

- ▷ 원두커피 시장을 최근의 캡슐이나 포드커피시장의 성장을 반영하여 세분화 필요.
- ▷ 인스턴트커피와 액상커피 개념의 정립 및 위치 재조정 필요.



■ (초콜릿가공품)

- ▷ 초콜릿과 초콜릿가공품을 분류할 필요가 있음.
- ▷ 코코아 분말과 액상을 분류할 필요가 있음.
- ▷ 초코음료는 비알콜음료류의 커피/초코음료에 포함하는 것이 적절.

■ (다류)

- ▷ 다류는 소분류로 침출(잎차, 티백 포함), 액상, 고품차로 나누고 각각의 세분류를 주된 품목 중심으로 나누는 것이 적절.

■ (비알콜음료류)

- ▷ 과일채소도 주스와 음료로 나누는 것이 적절. 물이 조금이라도 들어가면 음료임.
- ▷ 천연과즙음료를 주스로 표기할 것인지에 대한 고민 필요.
- ▷ 과일/채소음료는 천연과즙, 천연채소와 희석과즙, 희석채소로 분류.
- ▷ 숙취해소 같은 경우도 하나의 시장이 있음. 따라서 기능성음료에 포함.
- ▷ 식이섬유, 칼슘철분 같은 경우는 시장 규모가 작기 때문에, 기타기능성음료로 분류하는 것이 적절할 듯.
- ▷ 탄산음료는 콜라, 사이다, 기타탄산음료 정도가 적절.
- ▷ 생수는 일반생수, 해양심층수, 탄산수로 분류.
- ▷ 아침햇살 같은 음료는 곡류음료로 명명하여 기타음료에 포함.

■ (특수용도식품)

- ▷ 고령친화식품은 현재 시장이 존재하지 않기 때문에 현재의 분류체계에는 일단 포함하지 않는 것이 적절.

■ (장류)

- ▷ 한식된장과 된장의 차이 명확하게 짚고 넘어가야 할 듯.
- ▷ 청국장도 된장의 형태 중에 하나인데, 숙성시키는 과정이 다르므로 따로 분류해야 한다는 의견.



■ (조미식품)

- ▶ 소분류의 식초는 발효식초, 기타식초, 합성식초로 나누고, 그 중에 발효식초는 조미와 음용을 구분하는 것이 적절.
- ▶ 고춧가루를 따로 분류하고 액상고추는 기타양념으로 분류.

■ (소스류)

- ▶ 소스류는 시장이 워낙 커졌기 때문에, 한식소스, 서양식, 동남아소스류로 분류 필요.

■ (절임류)

- ▶ 김치는 따로 분류하고, 절임은 산절임, 당절임, 염절임 이렇게 있으므로 이 기준에 따라서 분류하는 것이 적절할 듯.
- ▶ 김치는 김칫소, 배추김치, 무김치류 이렇게 나뉘었는데, 여기에 절인배추를 포함할 필요가 있음.

■ (주류)

- ▶ 브랜디, 꼬냑, 진 이런 것들은 기타주로 분류하는 것이 적절할 듯.
- ▶ 알콜음료류를 대중주, 수입주, 전통주, 기타주로 나누는 게 적절할 것이라는 의견이 제시됨.

■ (건강식품)

- ▶ 건강식품은 건강기능식품, 특수용도식품, 건강보조식품, 추출가공식품으로 재구성하는 것이 적절.

■ (즉석섭취/조리식품)

- ▶ 즉석조리식품이 너무 많은데 세분류로 묶은 다음에, 이 세분류에 포함된 품목으로 열거할 수 있는 것은 세분류에서 빼는 것이 적절할 듯.
- ▶ 균질화식품류와 레토르트식품으로 나누어서 레토르트 식품은 즉석섭취/조리 식품에 넣는 것이 적절할 듯.

■ (특수용도식품)

- ▶ 영유아식에 영유아간식류와 영유아음료 포함할 필요가 있음.



3.4. 최종 워크샵 주요 쟁점

3.4.1. 회의 개요

- 최종 전문가워크샵은 3차까지 진행된 전문가회의를 통해 도출된 의견들이 반영된 가공식품분류(안)을 최종적으로 검토 및 토의하는 데 목적이 있음.
- 전문가워크샵의 참석자는 식품업계 전문가 2명, 수산식품관련 전문가 1명, 식품관련 연구소 연구위원 1명, 민간리서치 업계 관련자 1명, 과제 주관기관 담당자 1명, 학계 3명 총 9명으로 구성됨.
- 2015년 11월 30일(월) 오후 2시부터 6시까지 한국식품산업협회 회의실에서 4시간 동안 진행됨.

<표 4-4> 최종 전문가워크샵 진행 요약

항목	내용
참석대상자	식품업계 전문가 2명, 수산식품관련 전문가 1명, 식품관련 연구소 연구위원 1명, 민간리서치 업계 관련자 1명, 과제 주관기관 담당자 1명, 학계 3명
토의내용	지금까지 전문가 회의를 통해 도출된 의견들을 반영한 가공식품분류(안)에 대해 최종적으로 검토 및 의견 취합 후 분류(안)에 반영
장소	한국식품산업협회 회의실
시간	2015년 11월 30일 14:00-18:00, 4시간



3.4.2. 회의 주된 내용

■ 전체적인 코멘트

- ▷ 식품공전과 이 분류체계에 바탕을 두고 작성되는 ‘식품 및 식품첨가물 생산실적’ 사이에 포함된 세부품목에 있어서 다소 괴리가 있기 때문에, 자료를 모으고 통계를 내는데 있어서는 ‘식품 및 식품첨가물 생산실적’ 분류체계를 따라 가는 것이 좋을 듯.
- ☞ 이에 대한 연구팀 최종 판단: ‘식품 및 식품첨가물 생산실적’의 통계가 식품공전에 바탕을 두고 있으며, 현재 단지 몇 개의 세부품목에서 차이가 발생하고 있는 것으로 나타남. 따라서 식품공전이나 ‘식품 및 식품첨가물 생산실적’ 둘 중 어느 하나를 참고자료로 이용하는 데 있어서 큰 문제는 없어 보임.
- ▷ 현재 대분류, 중분류, 소분류, 세분류로 이어지는 분류체계의 적절성도 중요하지만, 그보다는 제일 마지막 단계의 분류체계가 소비시장에 있는 품목들을 제대로 포함하고 있는지 체크하는 것이 중요.
 - ▽ 대분류는 표준산업분류체계 그리고 중분류는 식품공전체계가 많이 반영된 것 같은데, 적절하다고 판단됨. 그리고 소분류, 세분류는 조금은 유동적일 수도 있음. 그리고 향후 조금씩 개정을 통해서 계속 시장의 변화를 반영할 필요가 있음.
- ▷ 건강보조식품이라는 것은 공전 안에 있었는데, 현재 건강기능식품이 기능성을 중심으로 따로 분류되어서 이제는 건강식품이라는 명칭이 적절할 듯.

■ 알가공품

- ▷ 알가공품은 생계란을 가공한 것을 가리키는데, 생으로 있을 때는 생란임. 그리고 껍질을 까든, 익히든, 건조를 하든 조리를 한 상태인 경우 알가공품으로 분류.
- ▷ 현재 알가공품은 현재 분류(안)대로 분류하고, 나중에 시장이 커지면서 더욱 세분화되면 그 때 더 세분류하는 것이 좋을 듯.



- ▷ 농식품부 관점에서 보면 수급을 파악하기 위해서 계란하고 계란 아닌 알가공품을 구분할 필요가 있어 보임.
- ☞ 이에 대한 연구팀 최종 판단: 계란류 이외에는 메추리알이 대부분을 차지하는 데 현재로서는 소비통계나 생산통계를 만들 때 알가공품을 굳이 따로 나눌 필요가 없어 보임. 오히려 메추리알 가공식품의 액수가 매우 적을 것이기 때문에, 과분류가 될 가능성 있음.

■ 수산물가공품

- ▷ 수산물과 수산물가공식품과의 구분을 명확히 해야 할 필요가 있음.
- ☞ 이에 대한 연구팀 최종 판단: 본 연구에서는 가공식품분류지침에 바탕을 두고 수산물과 수산물가공식품을 구분하였음. 즉, 마른 오징어, 굴비, 마른 김이나 마른 멸치 등은 수산가공품이 아니라 수산물로 분류하는 것이 적절. 이에 따라 건조김이나 건어포류 등은 분류에서 제거하는 것이 적절. 따라서 건조수산물들을 가공식품으로 분류하지 않을 것이기 때문에, 중분류의 건조수산물류의 이름은 적절하지 않아 보임. 이보다는 건조수산가공품류로 명명하는 것이 적절할 듯.

▷ 식품의약품안전처의 가공식품 분류 지침(2011).

- 1) 가공 공정이 없더라도 수산물에 식품첨가물 또는 식품을 첨가하였다면 가공식품으로 분류.
- 2) 원형을 알아볼 수 없을 정도의 가공을 거친 경우, 즉 탈피, 절단 등의 공정을 거쳐 원형을 알아볼 수 없도록 가공된 것은 식품공전 상 가공식품으로 분류.
 - ▽ 원형을 알아볼 수 있는 정도로 수산물을 단순히 자르거나 껍질을 벗기거나, 소금에 절임 등은 수산물로 분류.
 - ▽ 성분의 현격한 변화를 유발하지 않은 정도의 자숙한 제품 등은 수산물로 분류.
- 3) 냉동-해동-제조가공-냉동 등 여러 공정을 거쳐 위해발생 우려가 있는 경우는 가공식품으로 분류.
 - ▽ 해동 후 제조공정을 거쳐 가공한 후 재냉동한 제품은 가공식품. 다만, 해동 후 처리과정이 내장제거, 염장, 반건조, 건조 등의 단순처리일 경우는 수산물로 분류.



- ▷ 한천은 연식품/균질화식품류의 목류에서 빼서 원래대로 수산가공품으로 분류하는 것이 적절할 듯.
 - ▽ 목류의 대부분은 식품성인데, 한천만 수산가공품에 해당됨. 따라서 한천은 수산가공품의 기타수산가공품으로 보내는 것이 적절할 듯.
- ▷ 어유는 대부분 식용보다는 다른 용도로 많이 쓰이기 때문에, 동물성 유지류에서 식용우지나 식용돈지 이외에 식용어유를 구지 따로 분류할 필요가 없어 보임.
- ▷ 오징어전기구이나 조미취포와 같은 것은 조미건어포류로.

■ 과일채소가공품

- ▷ 마멀레이드는 공전에 분류가 있으나 실제 생산액은 매우 미미함, 따라서 기타잼류에 포함하는 것이 적절함.
- ▷ 과일/채소통조림 중 양송이버섯통조림과 같은 버섯류는 채소가 아닌 균류에 해당되기 때문에, 기타식품으로 보내는 것이 적절함.
- ▷ 무말랭이나 건조된 시래기는 가공식품으로 분류하는 것이 맞는 것인지에 대한 검토 필요.

■ 농·임산물과 가공식품과의 구분

- ▷ 식품첨가물 및 식품 첨가에 의한 분류 그리고 가공처리 여부에 의한 분류 뿐만 아니라 위해발생우려(섭취방법 등) 여부에 의한 분류를 기준으로 할 때 무말랭이나 건시래기는 가공식품으로 분류됨.
- ▷ 즉, 섭취 시 세척, 가열조리 등의 과정 없이 그대로 섭취하거나 양념만을 혼합하여 섭취하여 위생상 위해발생 우려가 있는 경우는 가공식품으로 분류.
 - ▽ 섭취 시 세척, 가열조리 등의 과정 없이 바로 또는 양념만을 혼합하여 섭취할 수 있는 제품은 가공식품.
 - ▽ 즉, 해동 후 바로 섭취하는 냉동 단순처리 과채류는 과채가공품으로, 바로 즉석섭취가 가능하도록 단순처리한 냉장 과채류는 신선편의식품으로 판단함.



- ▽ 예를 들면, 망고 등의 과일을 망고의 비가식 부위를 제거하고 과육만을 일정한 크기로 절단하여 밀봉 포장한 냉동제품으로, 해동 후 바로 섭취 또는 착즙용(주스용)으로 사용하는 경우 과채가공품으로 분류.
- ▽ 또 다른 예로는, 딸기, 블루베리 등과 같은 과일에 꼭지 등 비가식 부위를 제거하고 세척, 살균(필요시) 등을 거쳐, 세척 등의 공정 없이 바로 섭취하도록 제조한 제품은 신선편의식품으로 냉동의 경우 과채가공품으로 분류.
- ▽ 브로콜리를 절단, 세척, 데치기, 냉각, 성형, 냉동, 밀봉 및 포장한 제품으로 포장을 제한 후 세척 없이 곧바로 조리에 사용하는 제품은 과채가공품으로 분류.
- ▽ 표고버섯, 고사리, 애호박, 도라지를 비가식 부위제거, 세척, 블랜칭, 냉각, 밀봉포장, 냉장한 제품으로, 별도의 세척과정 없이 바로 무침 등 조리에 가능한 제품은 과채가공품으로 분류
- ▽ 양상추의 껍질을 벗기고, 적당한 크기로 찢고 세척 후 강산성차아염소산수로 소독, 탈수 후 진공 포장한 제품으로 샐러드나 생식용으로 사용되는 경우 신선편의식품 즉 가공식품으로 분류.
- ▽ 당근을 세척, 소독, 세척, 절단, 포장, 냉장한 제품으로 포장을 개봉하여 곧바로 샌드위치에 넣는 제품은 신선편의식품으로 분류.
- ▷ **한편, 단순처리한 농·임산물로서 위해우려가 없는 경우, 즉 섭취 시 세척, 가열조리 등의 과정을 필요로 하는 제품은 농·임산물로 판단함.**
 - ▽ 원형을 알아볼 수 있도록 단순건조한 곡류, 건조과채류(꽃감 등), 탈피한 견과류는 위생발생 가능 여부가 없기 때문에 농·임산물로 분류.
 - ▽ 절임배추의 경우, 짬뽕 등 세척 없이 바로 또는 양념 후 섭취하는 제품은 ‘절임식품’ 즉 가공식품으로 분류. 다만, 세척 후 섭취하거나 제조 원료로 사용할 목적인 제품은 농산물로 분류함.
- ▷ 김치소와 절임배추는 성격이 완전 다르기 때문에, 소분류부터 구분하는 것이 좋을 듯.
- ▷ 절임류를 산절임, 염절임, 장절임 등으로 구분하기가 쉬운 작업이 아니며, 이로 인해 소비통계 작성 시 혼선을 줄 수 있기 때문에, 절임류로 다소 크게 묶고 농산물 원물을 기준으로 구분하는 것이 적절할 듯.
- ▷ 당절임 중에서 인삼이나 홍삼절임은 기타식품으로 구분하는 것이 적절.



■ 식용유지류

- ▷ 소분류의 요리유라는 용어는 적절하지 않아 보임. 그 보다는 그냥 식용유지로 명명하는 것이 적절.
- ▷ 기타요리유는 식용유지 중 생산량이 적은 것들을 묶어 분류해 놓은 것임.
- ▷ 쇼트닝과 마가린은 식용유 보다는 식용유지가공품의 가공유지로 분류하는 것이 더 적절할 듯.
- ▷ 향미유라는 시장이 존재하고 매우 큰 시장을 형성하고 있기 때문에, 현재의 분류대로 따로 구분하는 것이 적절할 듯.

■ 유가공품/식용빙과류

- ▷ 아이스크림에 샤베트가 들어가는 것이 적절한 지에 대한 고민 필요.
 - ▽ 현재 축산물가공기준에 보면 아이스크림에 샤베트가 들어가 있음. 그러나 시장의 통념 상 유지방이 들어가지 않는 제품은 빙과류로 분류하고 있기 때문에, 이를 빙과류로 분류하는 것이 적절할 듯.
- ▷ 식용얼음은 현재 소비시장에서 식용빙과류와 같이 묶어 취급하지 않고 있기 때문에, 현재처럼 기타식품으로 분류하는 것이 적절.

■ 전분/당류/기타곡물가공품

- ▷ 기타밀가루의 정확한 정의 및 포함된 품목들이 무엇인가를 명확히 해야 할 것임.
 - ▽ 기타밀가루는 영양강화밀가루 등을 고려하여 따로 카테고리를 만든 것이었는데, 이를 밀가루로 해야 할지 아니면 기타밀가루로 해야 될지에 대한 고민이 필요.

☞ 이에 대한 연구팀 최종 판단: 현재 식품공전 상 밀가루의 정의가 “식용 밀을 사용하여 선별, 가수, 분쇄, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것”으로 되어 있기 때문에,



영양강화밀가루 등도 밀가루로 분류하여 밀가루류를 밀가루와 밀가루 가공품으로 분류하는 것이 적절.

- ▷ FTA 관련 자료 작성 및 농식품부 등 국가기관의 통계 작성 시 활용을 고려했을 때, 전분은 원료별로 가능한 지금보다 더 세분하는 것이 좋을 듯.
 - ▽ 따라서 감자, 고구마, 옥수수는 따로 구분하고, 기타 성분은 기타전분으로 분류하는 것이 적절할 듯.

☞ 이에 대한 연구팀 최종 판단: 현재 전분을 이렇게까지 세분해서 소비통계를 만들 필요가 있을지 그리고 생산통계도 아직까지는 전분을 이렇게까지 구분해서 나오지 않고 있음. 그러나 세분류에서는 일단 분류해 놓고자 함.

- ▷ 액상설탕은 기타당류로 구분하는 것이 적절할 듯.
 - ▽ 일반적으로 설탕은 설탕이 100%에 가까운 경우에 해당되는데, 액상설탕은 다른 첨가물들이 많이 들어가기 때문에, 기타당류로 구분하는 것이 적절할 듯. 또한 식품공전에 액상설탕에 대한 정의가 따로 없음.
- ▷ 가미엿이란 표현을 보면 엿에 무엇인가가 첨가되었다는 뜻인데, 대부분의 엿이 가미가 된 것이기 때문에, 명칭을 ‘엿류’ 로 하고 텍스트린 등은 기타엿류로 구분하는 것이 적절할 듯.

■ 빵/떡류

- ▷ 핫도그와 피자는 일반빵류에서 제거하고, 대신에 즉석섭취식품으로 넣는 것이 적절할 듯.
- ▷ 현재 만두는 기타식품의 즉석조리식품으로 분류해 놓았는데, 시장의 규모가 크기 때문에 빵/떡/만두류 안에 넣은 다음 소분류에서 빵류, 떡류, 만두류로 구분하는 것이 적절할 듯.
- ▷ 절편류와 기타떡류에 포함된 제품들 중 서로 성격이 교차하는 것은 없는지 확인 필요.



- ☞ 이에 대한 연구팀 최종 판단: 전통식품분류체계에서 현재 소비액이 많은 것들을 세분류로 하고 나머지를 기타로 분류하였기 때문에 겹치지 않음.
 - ▷ 쿠키, 크래커, 웨이퍼를 따로 구분하는 것이 적절한지에 대한 검토 필요.
- ☞ 이에 대한 연구팀 최종 판단: 현재 ‘식품 및 식품첨가물생산실적’ 통계상 기타과자류, 비스킷류, 스낵과자류, 한과류로 구분하고 있음. 이에 본 연구에서도 네 가지로 구분하고자 함.
 - ▷ 껌의 경우 자일리톨 시장이 너무 커서 무설탕 껌 중심으로 분류.

■ 비알콜음료류

- ▷ 주스는 과일이나 채소 등 원재료의 함량이 100% 가까운 것 그리고 음료는 희석된 것이기 때문에, 현재의 용어인 천연이나 희석이라는 단어를 빼는 것이 적절할 듯.
 - ▽ 그리고 과즙음료라는 표현보다는 과일음료라는 표현이 적절.
- ▷ 과즙탄산수와 과즙탄산음료의 차이에 대한 정확한 판단 필요.
 - ▽ 과즙이나 착향이 들어갔다고 하더라도 탄산수의 성격이 강한 것은 과즙탄산수로 그리고 데미소다나 웰치스처럼 탄산음료에 가까운 것은 과즙탄산음료로 분류.

■ 알콜음료류

- ▷ 진/보드카/럼은 기타에서 빼서 하나의 독립된 세분류로 하는 것이 적절할 듯.
- ▷ 현재의 소분류가 혼동을 초래할 수 있으므로, 대중주류와 기타주류 정도로 나누는 것이 적절할 듯.
- ☞ 이에 대한 연구팀 최종 판단: 기타주류 안에 기타수입주류와 기타전통주류로 나누고 여기에 포함되지 않는 자가주나 리큐르 등은 기타주류로 나누고자 함. 일본의 경우 소비량이 많은 대중주의 경우 보다 크게 분류하고, 소비량이 적은 주류의 경우 기타로 묶고 있음. 이것을 참고하여 소비량이 많은 맥주, 소주, 청주, 탁약주, 와인, 위스키는 소분류에서 분류하고 관련된 세분류도 동일하게 만드는 동시에, 나머지는 소분류에서는 기타주류로 묶은 다음 세분류에서 보다 상세하게 나누고자 함.



■ 건강식품

- ▷ 건강보조식품은 건강식품으로 명칭을 바꾸는 것이 적절할 듯.
- ▷ 식물성추출가공식품 중에 배즙, 포도즙, 사과즙 등도 건강식품으로 분류하는 것이 적절한가에 대한 고민 필요.
- ☞ 이에 대한 연구팀 최종 판단: 이 중에 배즙, 포도즙, 사과즙 등 대중적인 과일로 만든 즙은 과일채소음료의 기타과채류음료로 보내고, 그 외의 것은 현재 분류 카테고리인 건강식품의 식물성추출가공식품에 두어도 될 것 같음. 즉, 헛개즙, 산수유즙, 칩즙 등은 건강식품으로 분류하고자 함.

제5장

향후 과제 및 제안

1. 요약 및 시사점

- 본 연구에서는 1) 현재 가공식품과 관련된 분류체계와 관련하여 제기되고 있는 문제점들을 포괄적으로 살펴보고, 2) 농식품부의 정책적 요구, 현재 변화하는 식품수요 및 시장의 변화, 통계 수요자들의 니즈를 바탕으로 가공식품분류(안)을 제시한 후, 3) 향후 보다 공고한 식품분류체계를 위해서 어떠한 정보 및 작업들이 단계적으로 필요한가를 제시함.

○ 농축수산물과 가공식품의 구분

- 먼저 첫 번째 단계로서 가공식품과 원료인 농축수산물의 구분을 어떻게 할 것인가를 명확하게 정립함.
- 식품의약품안전처의 가공식품분류지침에 의거하여 1) 식품첨가물 및 식품 첨가의 의한 분류, 2) 가공처리 여부에 의한 분류, 3) 위해발생우려 여부에 의한 분류에 준하여 농축수산물과 가공식품을 구분함.

○ 기존 분류체계 활용의 한계점

- 현재 가공식품관련 통계를 만들고자 하는 경우 기존의 식품공전, 농축수산물표준코드, 유통물류진흥원 상품분류코드, 전통식품품목분류, 건강기능식품공전, 축산물의 가공기준 및 성분규격, 한국표준산업분류, 관세청의 수출입품목분류(HSK) 등의 분류체계 중 하나를 활용하거나 이들의 조합을 이용할 수 있으며, 혹은 관련통계인 광업제조업조사, 경제총조사, 가계동향조사 등에서 사용한 분류체계를 활용할 수 있음.



- ▷ 이 중에 전통식품품목분류, 건강기능식품공전, 축산물의 가공기준 및 성분규격은 가공식품 전체에 걸쳐서 분류체계로 활용할 수 없고, 일부만을 대상으로 하여 활용이 가능함.
- ▷ HSK코드는 상품의 운송체계에 중점을 두고 분류하였기 때문에, 일반 소비자장 혹은 생산시장 품목분류와는 다른 체계를 가지고 있음.
- ▷ 한국표준산업분류는 산업을 큰 틀에서 묶어 분류하였기 때문에, 보다 세밀한 분류체계를 활용하고자 하는 경우 한계를 가지고 있음.
- ▷ 농축수산물표준코드는 농축수산물 원물 중심의 분류체계를 가지고 있기 때문에, 가공식품에 대해서는 분류가 자세하지 못하거나 혹은 현재 소비시장의 분류와는 다소 다른 모습을 가지고 있음.
- ▷ 이 중 식약처의 식품공전에 바탕을 둔 ‘식품 및 식품첨가물 생산실적’ 이나 유통물류진흥원 상품분류코드는 소비시장과의 일정부분 일치성과 상품의 포괄성을 갖춘 활용 가능한 분류체계인데, 이 두 가지 분류체계에서 가공식품에 대한 정의와 범위가 각각 다르게 다루어지고 있으며, 품목의 분류도 정확하게 일치하지 않고 있음. 그리고 이 분류체계들은 포괄성의 문제, 현재 소비시장과의 불일치성, 혹은 일부 품목군에 대해 자세하지 못한 분류 등의 한계점들을 지니고 있는 것으로 나타남.

○ 미국사례 시사점

- 미국의 NAICS 중 식품 제조/가공 부분은 KSIC와 유사한 수준으로 분류체계가 정립되어 있음
- 미국 분류체계 및 통계상 식품분류 모두 세밀한 분류체계를 가지지 않는 것으로 나타남. 가공식품 분류는 국내 식품공전이나 농축수산물표준코드와 비교할 때, 분류의 세분 정도가 덜 한 것으로 판단됨.
- 식품관련 통계의 경우 우리나라와 같이 세분류보다는 크게 식품군을 묶어서 통계를 제시하고 있음.



- ▷ 식품분류의 경우 가정 내 식사를 위해 구매하는 항목과 외식으로 나뉘지며, 세세한 분류 보다는 주요 상품군을 중심으로 분류하고 있음.
- 이로 인해 각 기관 간 통일되기 힘든 세밀한 부분을 생략하고 상위 수준으로만 분류함으로써, 기관 간 자료의 통일성과 비교 가능성은 높은 것으로 판단됨.
 - ▷ 식품통계관련 분류체계는 주요 상위 품목수준에서만 분류되고 이에 맞춰 통계조사가 이루어짐.
 - ▷ 소비자물가지수(CPI), 식품지출(Food Expenditures), 소비자지출조사(CES)의 식품 분류는 차이가 거의 없음. 지나친 세밀성으로 인해 발생하는 통계 작성의 어려움과 신뢰성이나 포괄성의 부족 문제를 낮춰주고 있음.
- 주류는 청주, 소주, 맥주, 위스키, 와인 등 소비량이 많은 식품은 소분류로 분류하였으나, 상대적으로 소비량이 적은 것은 기타주류로 모두 묶어버림. 따라서 주류가 매우 간단하게 분류되어 있는 것이 특징임.

○ 일본사례 시사점

- 일본의 표준산업분류가 한국의 표준산업분류보다 더 상품들을 더 크게 묶고 있는 것으로 나타남. 그리고 두 나라 각각 식품의 형태 및 주된 식품이 다르기 때문에, 이와 관련해서 포괄하고 있는 식품의 범위가 다소 다른 것으로 나타남.
- 두 나라 모두 표준산업분류체계를 중심으로 볼 때 산업 분류의 세분화 정도가 비슷하지만, 국내 식품공전체계가 일본의 분류보다 가공식품에 있어서 보다 세밀하게 분류되어 있는 것을 알 수 있음.
- 한 가지 특이점은 일본은 표준산업분류체계 뿐만 아니라 표준상품분류체계도 가지고 있으며, 식품관련 통계들의 가공식품 분류가 미국의 경우보다 더 세밀하게 분류되어 있는 것으로 나타남.



○ 가공식품분류(안) 작성

- 본 연구에서는 모든 가공식품에 대해 세세하게 분류하는 것이 목적이 아님. 그보다는 가공식품들을 카테고리로 묶어 적절한 선에서 대분류, 중분류, 소분류, 세분류로 나눈 다음, 이것을 바탕으로 소비통계나 생산 통계를 만드는 작업에 활용하는 데 목적이 있음.
- 너무 낮은 단계까지의 분류는 오히려 분류의 포괄성과 정확성을 떨어뜨릴 수 있음.
 - ▷ 너무 낮은 단계까지 분류하다 보면 특정 상품이 어느 카테고리로 분류되어야 하는지 모호한 경우가 발생할 가능성이 높아짐.
 - ▷ 통계는 지나치게 세세한 품목 중심보다는 품목군을 중심으로 만드는 것이 일반적이기 때문에, 너무 세세한 분류는 피하고자 함.
- 대분류: 소비용도의 가장 큰 분류
 - ▷ 현재 통계청의 표준산업분류 대분류 제조업 중 중분류 식료품제조업, 음료 제조업을 중심으로 대분류 순서 및 범위를 정함.
- 중분류: 상품의 성격적 분류
 - ▷ 현재 시장에서 소비자들의 인식에 형성되어 있는 세부시장의 이질성을 반영, 즉 경제학의 학문적 정의로 “품목 간 대체성이 있는 상품” 들을 중심으로 중분류 카테고리를 형성.
 - ▷ 식품의약품안전처의 식품공전, 축산물가공기준/성분규격, 건강기능식품공전 등을 중분류 구분에 반영함.
- 소분류: 품목단위 분류를 나타냄
 - ▷ 품목단위의 분류로서 기능적 분류를 중심으로 분류



- ▷ 식품의약품안전처의 식품공전의 세부품목, 축산물가공기준/성분규격의 세부류, 건강기능식품의 영양소 및 기능성원료 분류, 농축수산물표준코드의 중분류, 유통물류진흥원 상품분류코드의 세분류를 중심으로 반영.
 - ▷ 이 소분류를 중심으로 공공통계를 만드는 것이 적절하다고 판단됨.
 - ▷ 보다 더 자세하게 나누는 것은 통계를 만들기 위한 원자료, 개별기업의 내부자료, 혹은 외부 민간리서치회사들의 자료의 판매를 목적으로 한 세부자료를 만들 때 필요한 분류라고 할 수 있음.
- 세분류: 시장의 상황과 소비자들의 인식을 반영하여 품목 세분화.
- ▷ 마지막 단계의 분류로서, 품목들을 거래중심별로 분류하고, 같은 품목이라고 하더라도 현재 시장에서 개념적으로 분리가 되거나 거래물량이 너무 커서 분류할 필요가 있는 경우 세분류.
- 통계 작성에 사용될 수 있는 분류는 소분류 중심으로, 마지막 세분류는 가급적 개별 품목이 아닌 품목부류로 묶일 수 있도록 설계함. 따라서 브랜드나 개별품목이 세분류가 되는 것을 피하고자 하였음.
- ▷ 단, 현재 시장규모가 작다고 하더라도 다른 부류와 같이 묶일 수 없는 전혀 다른 개념의 품목군이거나 혹은 향후 성장 가능성이 높은 품목군은 소분류나 세분류로 분류함.

○ 가공식품분류(안) 항목 정의 및 설명

- 각 분류의 정의 및 범위에 대한 해설은 식품공전, 건강기능식품공전, 축산물가공기준/성분분석, 전통식품표준규격, 수산전통식품표준규격, 유통물류진흥원 KAN코드 용어해설을 참고함.
- 만일 전술한 자료들에 정의 및 설명이 없는 경우 음식백과사전, 두산대백과사전, 한국민족문화대백과사전 등을 활용함.



2. 향후 과제 및 제안

2.1. 년차별 향후 과제

- 본 분류(안)은 표준산업분류와 식품공진, 건강기능식품공진, 축산물의 가공기준 및 성분규격을 바탕으로 두고 분류 초안을 잡았으며, 이 과정에서 가급적 가공식품 소비시장 친화적인 분류(안)가 되도록 하였음. 이를 바탕으로 향후 생산통계 작성 시 다소 간 항목 조정을 통해 활용할 수 있을 것임.
 - ▷ 2015년 연구에서는 1) 현재 시장의 품목 상황과 가공식품과 관련된 기관들의 통계의 분류체계 현황 및 비교·검토 그리고 2) 기관별 의견조회 등 가공식품 분류(안)과 이에 대한 해설을 제시하였음.
- 본 연구가 궁극적으로 지향하고 있는 가공식품 표준분류체계 확립은 단기간에 이루어질 수 있는 사안이 아니라 단계별로 차근차근 이루어져야 할 것임.
- 1년차
 - ▷ 분류 목적의 정립
 - ▷ 기존분류체계 검토
 - ▷ 품목분류 초안 작성 및 기존분류 연계



■ 2년차

- ▷ 분류안에 대한 검토 및 수정
 - ▽ 일반식품과 가공식품 구분 명확성 검토
 - ▽ 식품 생산/유통 기업체들의 의견 청취
 - ▽ 전문가 및 리서치회사 분류체계 검토 및 수정
 - ▽ 기존통계에서 개별 세부상품들을 어떻게 분류했는지에 확인 및 분류안 수정.
- ▷ 분류안의 실제 적용 가능성 테스트
 - ▽ 분류안을 실제 통계 작성에 적용 후 문제점 및 개선점 검토
 - ▽ 실제 소매유통채널에 있는 상품들을 무작위로 선정하여 분류안에 의해 포괄적이고 명확하게 분류되는지 검토
- ▷ 관련기관 간 공조 및 개정작업 해외 시사점 도출

■ 3년차

- ▷ 생산 현장 및 소비자들의 인식과 분류안과의 비교 검토
- ▷ 세분류 품목별 구체적 정의 및 해설편 완성
- ▷ 소분류 및 세분류 시장의 품목들의 시장의 크기에 따른 순서 및 윤곽 확정
- ▷ 분류안에 대한 타 기관의 의견 청취

■ 4년차

- ▷ 분류별 코드 번호 부여
- ▷ 분류체계안에 대한 공청회 실시
- ▷ 소분류 및 세분류 시장의 품목들의 시장의 크기에 따른 순서 및 윤곽 확정
- ▷ 생산통계 및 소비통계와 관련하여 분류안 활용 요청 및 관련자료 요청

■ 5년차

- ▷ 식품산업 품목분류안 보급 및 협력 요청
- ▷ 식품산업품목분류 적용



2.2. 2차년도 과업

○ 분류(안)의 지향점 명확한 설정

- 이 분류안이 생산통계를 위한 것인지 아니면 소비통계를 위한 것인지를 명확하게 할 필요가 있음.
 - ▷ 만일 두 가지를 모두 목적으로 한다면 소비시장 버전을 수정하여 생산시장용 버전도 따로 만들 필요가 있음.

○ 분류(안)에 대한 세밀한 검토

- 식약처의 가공식품 분류기준지침을 만든 팀과 자문회의를 통하여 현재 신선농축수산물과 가공식품의 분류 기준이 정확하게 이 분류(안)에 담겨 있는지에 확인 필요.
- 1차년도 과제에서 제안된 가공식품분류(안)에 대해 식품을 생산하고 유통하는 기업체들로부터 의견을 청취해야 할 것임.
 - ▷ 이 경우 주의해야 할 것은, 기업들이 생각하는 세부 분류까지 만들 필요가 있을지 고민해야 할 것임. 너무 낮은 세부 분류는 향후 통계 작성의 어려움 및 다른 기관의 통계와의 비교 가능성을 낮게 만들기 때문임. 그리고 일반적으로 공공통계는 너무 낮은 단계까지 작성하지 않고 있음.
- 식품통계를 만드는 전문가 및 리서치회사 관련자들을 중심으로 분류체계를 검토하도록 해야 할 것임.
 - ▷ 이를 통해 현장에서의 사용 가능성을 살펴봐야 할 것임.



○ 개별 상품들의 분류에 있어서 포괄성 및 명확성 체크

- 식품공전이나 식품 및 식품첨가물 생산실적 등 분류나 통계 담당자들이 특정 개별 상품들을 어디로 분류했는지에 대한 확인 및 분류(안)의 수정.
 - ▷ 예를 들면, 과자류의 과자 중 웨이퍼, 쿠키, 크래커는 현재 기타로 분류하고 있는지 아니면 스낵과자류로 분류하여 통계를 내고 있는지 불분명함.
- 유통물류진흥원의 각 분류 정의 및 개별 분류체계 안에 실제로 포함된 품목들의 목록을 구하여 본 분류(안)의 포괄성 및 개별 품목 분류의 명확성에 대해서 분석 필요.

○ 실제 분류 시도 및 수정 작업

- 1차년도에서 제시된 분류안을 AT에서 생산하는 가공식품소비태도조사 및 원료소비실태조사 등의 통계 작성 시 기초 분류안으로 활용하고, 문제점 및 개선점 검토
- 다양한 소매유통채널, 즉 마트, 시장, 가게 등의 진열대에 있는 상품들을 무작위로 선정하여 제시된 분류체계에 모두 명확하게 그리고 포괄적으로 포함 및 분류되는지에 대한 분석 필요.
 - ▷ 만일 분류체계에 잡히지 않는 상품이 있다고 한다면 포괄성의 문제가 발생한 것이기 때문에, 이러한 제품을 어디로 넣어야 할지 추가적인 작업이 필요할 것임.
 - ▷ 만일 모호한 것이 있다면, 분류체계 경계선을 모호하게 한 것 혹은 너무 세분화하여 발생하는 문제일 수도 있음. 이 경우 전문가 자문을 통하여 적절하게 분류하거나 새로운 분류체계 생성 등에 대해서 고민해야 할 것임.



○ 관련기관 간 공조 및 개정작업 해외 시사점 도출

- 미국과 일본을 중심으로 1차년도에서 조사한 내용의 구체적인 확인 및 민간의 분류체계를 확인할 필요가 있음.
 - ▷ 이를 바탕으로 시사점을 재정리하고 이를 분류(안)에 반영할 필요 있음.
 - ▷ 그리고 통계 분류의 기준 및 전문가와 업계의 의견 반영 등을 어떻게 이루어 나가고 있는지, 그리고 관련기관 간 의견조율을 어떻게 수행해 가고 있는지에 대한 조사 필요.
 - ▷ 공공통계 및 분류체계 그리고 민간의 통계 및 분류체계 등의 연관성 등을 살펴보고, 서로 어떻게 활용하고 있는지 그리고 개정작업 등은 어떻게 되는지 그리고 이 과정에서 전문가와 업계 관련자들의 의견을 어떻게 반영하는지를 살펴볼 필요 있음.



PART II

가공식품분류(안) 제시 및 설명

1. 가공식품분류(안)

〈표 6-1〉 최종 가공식품분류(안)

대분류	중분류	소분류	세분류	포함된 품목	
육류 가공품	육류 가공품	식육 가공품	소시지류	소시지, 혼합소시지, 건조소시지, 건조혼합소시지, 반건조소시지, 반건조혼합소시지, 가열냉동소시지, 기타	
			햄류	본인햄, 본레스햄, 로인햄, 쉐더햄, 안심햄, 피크닉햄, 프레스햄, 혼합프레스햄, 기타	
			베이컨류	베이컨, 로인베이컨, 쉐더베이컨, 기타	
			육포	소고기, 돼지고기, 말고기, 기타	
			양념육류	양념육, 가열양념육, 천연케이싱, 바비큐류, 양념갈비류	
			분쇄가공육제품	햄버거패티, 미트볼, 돈가스육	
			식육추출가공품	단순식육추출가공품, 식육추출가공품, 식육추출가공육	
			기타 육가공품	축산물조림에 들어가지 않는 기타 축산물가공품을 캔이나 병에 보관한 것	
		축산물통조림	축산물조림캔류,		
		축산물병조림	우육병조림, 돈육병조림, 가금육병조림, 칠면조병조림, 기타		
알가공품	알가공품	알가공품	전란액, 난백액, 전란분, 난황분, 난백분, 가열성형제품, 피단, 기타알가공품 등		
수산 가공품	건조수산 가공품류	김가공품	조미김	가정용맛김, 식탁용맛김, 도시락용김 등	
		기타김가공품	기타김가공품		
		미역가공품	미역가공품		
		조미 건어포류	조미건어포류	오징어전기구이, 조미취포 등	
		기타건조 수산가공품	기타건조수산가공품	건파래가공품, 건조해삼, 냉동건조바지락, 건새우머리분말 등	
	조미수산 가공품류	어육가공품	어묵		
			어육소시지		
			어육반제품		
			어육살		
			연육		
		기타어육가공품			
		젓갈류	젓갈		
			양념젓갈		
			액젓		
			조미액젓		
		식해류			
수산물 통조림	수산물통조림	꽂치, 고등어, 골뱅이, 참치, 연어통조림 등			
기타 수산가공품	어류가공품	냉동지취필렛, 조미물매기, 고등어구이, 연어가공품, 참치가공품, 메로가공품 등			
	연체류가공품	문어가공품, 주꾸미가공품			



대분류	중분류	소분류	세분류	포함된 품목
			한천	
			새우가공품	새우카테일 등
			기타조미가공품	가츠오부시, 해파리가공품, 기타해산물가공품

과일/채소가공품	잼류	잼	사과잼, 포도잼, 복숭아잼, 딸기잼, 산딸기잼, 밤잼, 꿀잼, 매실잼, 기타
		기타잼류	마멀레이드, 기타 잼류(프리저브스타일), 기타 잼류(시럽), 기타 잼류(젤리), 기타 잼류(과일파이필링)
	과일/채소통조림	과일통조림	백도, 황도, 배, 사과, 포도, 앵두, 밀감, 살구, 자두, 기타
		채소통조림	옥수수, 콩
		기타식물성통조림	죽순, 참
	건조과일/채소류	건조과일	건바나나, 건포도, 홍삼추출액도포곶감, 기타
		건조채소	건당근, 무말랭이, 시래기
	기타과일/채소가공품	과·채류레·페이스트	
	기타과일/채소가공품	기타과일/채소가공품	

과일/채소가공품	김치류	배추김치	배추김치	포기김치, 맛김치, 보쌈김치, 백김치, 묵은지, 배추겉절이, 양배추김치, 기타배추김치
		무김치류	무김치류	총각김치, 열무김치, 깍두기, 순무김치, 췌박지, 동치미, 기타무김치류
		김치소	김치소	
		절임배추	절임배추	
		기타김치	기타김치	갯잎김치, 부추김치, 파김치, 고춧잎김치, 인삼김치, 더덕김치, 가지김치, 갯김치, 순도라지김치, 고들빼기김치, 콩자반김치, 오이소박이, 기타김치

과일/채소가공품	절임류	절임류	장아찌	고추장장아찌, 된장장아찌, 간장장아찌, 기타장아찌, 오이지 등
			단무지	단무지, 통단무지, 박피단무지, 김밥단무지, 맛단무지, 판단무지, 쪽단무지, 썰단무지
			오이피클	
			마늘절임	통마늘, 마늘쫑, 마늘절임
			기타절임	참외지, 울외, 양파, 고추무침, 갯잎무침, 염장연근, 기타
		당절임류	당절임	당절임a

식물성/동물성유지류	식용유지류	식용유	참기름	압착참기름, 초임계추출참기름, 추출참깨유
			들기름	압착들기름, 초임계추출들기름, 추출들깨유
			콩기름(대두유)	
			옥수수기름(옥배유)	
			채종유(유채유 또는 카놀라유)	
			올리브유	압착올리브유, 정제올리브유, 혼합올리브유
			포도씨유	
			팜유/야자류	
			향미유	
			기타식용유	고추씨기름, 혼합식용유, 미강유(현미유), 해바라기유, 홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유), 땅콩기름(낙화생유), 목화씨기름(면실유)
	식용유지	모조치즈		



대분류	중분류	소분류	세분류	포함된 품목
		가공품	식물성크림	
			쇼트닝	
			마가린류	
			기타가공유지	
	동물성유지류	동물성유지류	식용유지 식용돈지	원료유지, 식용유지 원료돈지, 식용돈지

유가공품/식용빙과류	유가공품	우유	우유	일반우유
			가공우유	산양유, 강화우유, 환원유, 유산균침가우유, 저지방우유, 환원저지방우유, 강화저지방우유, 환원강화저지방우유, 유산균침가저지방우유, 유당분해우유, 저지방유당분해우유, 가공유, 저지방가공유, 무지방가공유, 유음료, 기타
			조제우유	조제우유, 성장기용조제우유, 기타조제우유
		발효유	호상발효유	발효유, 농후발효유, 크림발효유, 농후크림발효유,
			액상발효유	
			기타발효유	
		치즈	치즈	경성치즈, 반경성치즈, 연성치즈, 생치즈 (체다, 도짜렐라, 고다, 까망베르, 기타)
			가공치즈	경성가공치즈, 반경성가공치즈, 혼합가공치즈, 연성가공치즈
	버터	버터	버터, 가공버터, 버터오일	
	분유	분유	전지분유, 탈지분유, 가당분유, 혼합분유	
		조제분유	조제분유, 성장기용조제분유, 기타조제분유	
	기타유제품	기타유제품	버터유,버터유분말,농축우유, 탈지농축우유, 가당연유, 가당탈지연유, 가공연유, 유크림, 가공유크림, 분말유크림 유청,농축유청,유청분말,,유청단백분말	
	식용빙과류	아이스크림류	아이스크림류	아이스크림, 아이스밀크, 저지방아이스크림, 비유지방아이스크림
			아이스크림 분말류	아이스크림분말, 아이스밀크분말, 비유지방아이스크림분말
아이스크림 믹스류			아이스크림믹스, 아이스밀크믹스, 비유지방아이스크림믹스, 비유지방아이스크림믹스	
빙과류		빙과류	샤베트, 샤베트분말, 샤베트믹스 등	

전분/당류/기타곡물가공품	전분/분말류	밀가루류	밀가루	밀가루, 영양강화밀가루 등
			밀가루가공품	빵가루c, 부침가루c, 튀김가루c, 도너스가루c, 핫케익가루c, 프리믹스
		전분	감자전분	
			고구마전분	
			옥수수전분	
		분말류	기타전분	
			쌀가루	쌀가루, 멥쌀가루, 현미가루, 찰쌀가루, 기타
			곡물가루	보리가루, 메밀가루 (메밀가루, 통메밀가루) de, 콩가루b, 도토리가루, 녹두가루, 옥수수가루e, 깨가루 b
기타분말류	미숫가루d, 분말류be			



대분류	중분류	소분류	세분류	포함된 품목
당류	당류	설탕	백설탕	
			갈색설탕(황설탕)	
			기타설탕	흑설탕
		일반당류	포도당	액상포도당, 분말·결정포도당
			과당	액상과당, 결정과당, 기타과당
			당시럽류	
			올리고당류	프락토올리고당, 이소말토올리고당, 갈락토올리고당, 말토올리고당, 자일로올리고당, 겐티오올리고당, 기타올리고당
		엿류	물엿	
			엿류	쌀엿, 찹쌀엿, 찹쌀조청엿, 호박물엿, 호박범벅엿, 호박관엿, 호박가락엿, 전통엿, 관엿
			기타엿류	텍스트린 등
	기타당류	기타당류	호박당과, 액상설탕, 기타	
	기타곡물 가공품	기타곡물가 공품	쌀가공품	찜쌀a, 라이스페이퍼b, 쌀국수b, 누룽지d, 기타 쌀가공품b
			생식류	생식제품a, 생식합유제품a
			시리얼	일반시리얼b,
팍콘			팍콘	
기타곡물가공품			엿기름d, 곡물차d, 선식a, 기타곡물가공품b	

일반가 공식품 류	빵/떡/만 두류	빵류	식빵	
			케이크	
			일반빵류	빵류(카스텔라), 빵류(도넛), 빵류(파이)
			빵류(기타)	
		떡류	시루떡류	
			송편류	
			인절미류	
			절편류	
			흰떡류	가래떡, 떡볶이떡, 떡국떡, 기타
			기타떡류	약식, 중편, 새알심, 설기떡류, 쪄떡류, 개피떡류, 단자류, 경 단류, 잡과편, 산약병
	만두류	만두류	일반만두, 교자만두, 딤섬 등	
	과자류	과자	비스킷류	
			스낵과자류	웨이퍼, 쿠키, 크래커, 스낵류 등
			기타	화과자, 기타
		한과	한과	유밀과, 유과, 다식, 정과, 엿강정, 과편, 속실과, 기타
		캔디	사탕	일반사탕, 인삼제품사탕 등
			캐러멜	
			양갱	
			젤리	
		추잉껌	기타	
무설탕껌			자일리톨 등	
일반추잉껌	추잉껌(인삼), 추잉껌(홍삼), 추잉껌(기타)			
풍선껌				



대분류	중분류	소분류	세분류	포함된 품목
	코코아제 품류	코코아가공 품류	코코아가공품류	코코아분말, 코코아엑상, 코코아메스, 기타코코아가공품
		초콜릿류	초콜릿	초콜릿류(초콜릿), 초콜릿류(스위트초콜릿), 초콜릿류(밀크초콜릿), 초콜릿류(페일리밀크초콜릿), 초콜릿류(화이트초콜릿), 초콜릿류(준초콜릿)
			초콜릿가공품	
	면류	라면	봉지라면	
			용기라면	
		국수	국수	
		냉면	냉면	
		당면	당면	
		파스타류	파스타류	파스타류(마카로니)a, 파스타류(스파게티)a
	기타면류	칼국수		
		우동		
		만두피		
기타면류	기타면류	수제비, 막국수, 쫄면, 자장면, 냉동면류, 콩가루국수, 메밀국수, 보리국수, 옥수수국수, 감자국수, 효소콩나물국수, 쫄국수, 쫄면말국수, 도토리국수, 쫄국수, 마국수, 솔잎국수, 기타		
조미식품	식염류	천일염		
		가공소금		
		기타소금	재제소금, 정제소금, 태움·용용소금	
	식초	발효식초	발효식초(과실)a,d, 발효식초(곡물)a,d, 발효식초(주정)a	
		기타식초	합성식초a, 희석초산a, 기타식초a	
	고춧가루	고춧가루		
	양념류	고추양념류	액상고추b, 고추다대기e, 실고추a	
		마늘양념류	마늘다대기e, 마늘가루/파립c	
		생강양념류	생강다대기e, 생강가루c	
		깨양념류	들깨분말e, 참깨소금e	
	기타양념류	혼합다대기c, 기타		
	향신료	후추가루		
		겨자		
계피				
와사비				
향신료조제품				
기타 향신료				
카레	카레	카레, 카레분		
조미료	조미료	핵산조미료c, 복합조미료b, 천연조미료b		
	기타조미식품	요리주b, 육수b, 기타조미식품		
드레싱/ 소스류	드레싱	드레싱		
		마요네즈		
	소스류	한식소스류	한식고기양념, 한식찌개양념, 한식조림양념, 한식무침/찍어먹는양념	
		양식소스류	서양식고기용소스(돈까스, 스테이크 등), 서양식요리용소스(파스타, 칠리, 살사 등)	
기타소스류		일식소스(쓰유, 테리야끼 등), 중식소스(골소스,		



대분류	중분류	소분류	세분류	포함된 품목		
장류				두반장 등), 동남아소스(월남쌈용, 쌀국수용)		
				토마토케첩		
			간장	양조간장	양조간장	양조간장
					한식간장	제래한식간장a, 개량한식간장a
					혼합간장	혼합간장
					기타간장	산분해간장a, 효소분해간장a
				된장	된장	
					한식된장	
					조미된장	
				고추장	고추장	생고추장, 전통고추장, 홍고추장
					조미고추장	
				쌈장	쌈장	
				메주	메주	메주(한식메주)a, 메주(개량메주)a
					춘장	
				기타장류	청국장	
			기타장류		비지장	
			커피류	원두커피	원두커피	볶은원두, 볶은분쇄원두
					깻술/포드/핸드드립류	
				조제커피	커피믹스	
인스턴트커피						
엑상커피	엑상커피	더치커피 등				
다류	침출차	침출차(잎차)	녹차a, 우롱차, 홍차, 솔잎d, 감잎, 기타			
		침출차(티백)	인삼a,홍삼a,녹차a,현미녹차c,우롱차,홍차,옥수수차, 보리차, 둥글레차, 구기자차d, 대추차d, 솔잎 d, 감잎 d, 기타			
		침출차(기타)				
	엑상차	엑상차(인삼·홍삼)	엑상차(인삼)a, 백상농축액(엑상차)d, 엑상차(홍삼)a, 홍삼농축액(엑상차)d			
		엑상차(매실)				
		엑상차(유자차)				
		엑상차(모과차)				
	고형차(고형/분말/과립)	엑상차(기타)	엑상차(구기자차)d, 엑상차(대추차)d, 엑상차(도라지차)e, 엑상차(솔잎)d			
		고형차(인삼·홍삼)	고형차(인삼)a, 분말과립인삼차d, 고형차(홍삼)a, 분말과립홍삼차d			
		고형차(보리차)				
		고형차(울무차)				
		고형차(기타)	고형차(구기자차)d, 고형차(대추차)d, 고형차(솔잎)d, 고형차(뽕잎)d, 고형차(생강차)e			
	연식품/ 균질화식품류	두부류	일반두부			
순두부						
연두부						
유부						
두부가공식품						
묵류		묵류	도토리묵, 메밀묵, 녹두묵, 청포묵, 기타			
		곤약				
		기타묵류				



대분류	중분류	소분류	세분류	포함된 품목
		균질화식품류	스프	
			스튜	
			죽류	곡류죽, 두류죽, 과실죽, 종실죽, 육류죽, 어패류죽, 호박죽, 기타
			기타 카레.스프류	

대분류	중분류	소분류	세분류	포함된 품목
기타가공식품류	즉석섭취/조리식품	즉석섭취식품	도시락	
			김밥	
			햄버거	
			반찬류	조림, 무침, 기타
			피자	
			핫도그	
			순대/죽발/편육류	순대, 죽발, 편육
		기타즉석섭취식품		
		즉석조리식품	즉석국류	미역국, 북어국, 해장국, 기타
			즉석밥류	쌀밥(백반), 현미밥, 보리밥, 도토리밥, 잡곡밥, 기타밥be,
			즉석탕류	곰탕, 사골곰탕, 설렁탕, 삼계탕, 기타
			즉석찌개류	김치찌개, 부대찌개
			즉석찜/볶음류	낙지볶음, 해물찜
			냉동피자	
	바비큐/양념갈비류		바베큐류, 양념소갈비, 양념돼지갈비	
	돈가스			
	훈제닭/오리			
	즉석양념육			
	기타즉석조리식품	전, 튀김식품, 부각		
	신선편의식품	신선편의식품(채소)		
		신선편의식품(과일)		
	레토르트식품	레토르트카레류		
		레토르트면류		
		레토르트스프/죽류		
		레토르트반찬류		
		레토르트탕/국/찌개류		
		레토르트짜장류		
	기타 레토르트식품			
기타가공식품류	땅콩/견과류가공품	땅콩 또는 견과류		
		가공품		
	버섯류가공품	땅콩버터		
		식용얼음	식용얼음	
기타가공식품	버섯류가공품	버섯류가공품		
	서류가공품	서류가공품		
	기타식물성당절입	당절입(인삼)a, 당절입(홍삼)a, 도라지당과 등		
기타식물성가공식품				
기타동물성가공식품	동물성생식류 등			

대분류	중분류	소분류	세분류	포함된 품목
건강식품류	건강기능식품	비타민 및 무기질	비타민 및 무기질(또는 미네랄)	비타민 A, 비타민 D, 비타민 K, 비타민 B2, 판토텐산, 엽산, 비오틴, 칼슘, 철, 구리, 요오드, 폴리브렌, 크롬, 베타카로틴, 비타민 E, 비타민 B1, 나이아신, 비타민 B6, 비타민 B12, 비타민 C, 마그네슘, 아연, 셀레늄(또는 셀렌), 망간, 칼륨,



대분류	중분류	소분류	세분류	포함된 품목
				기타
		식이섬유	식이섬유	
		단백질	단백질	
		필수 지방산	필수 지방산	
		터펜류	인삼	백삼가공품(백삼 분말, 백삼 캡슐)
			홍삼	홍삼가공품(홍삼 분말, 홍삼 환, 홍삼 추출액, 홍삼 고)
			열목소함유식물	
		페놀류	스피루리나/클로렐라	
			녹차추출물	
			알로에진외	
		지방산및지질류	프로폴리스추출물	
			지방산 및 지질류	오메가-3 지방산 함유 유지, 감마리놀렌산 함유 유지, 레시틴, 스쿠알렌, 식물스테롤/식물스테롤에스테르, 알코실글리세롤 함유 상어간유, 옥타코사놀 함유 유지, 메실추출물, 기타
		당 및 탄수화물	글루코사민	
	N-아세틸글루코사민			
	뮤코다당-단백			
	식이섬유		구아검/구아검가수분해물, 귀리, 대두식이섬유, 밀식이섬유, 아라비아검(아카시아검), 이눌린/지커리추출물, 폴리덱스트로스, 글루코만난(곤약, 곤약만난), 난소화성말토덱스트린, 목이버섯, 브리식이섬유, 옥수수, 차전자피, 호로파종자, 기타	
	알로에겔			
	영지버섯자실체추출물			
	키토산/키토올리고당			
	프락토올리고당			
발효미생물류	프로바이오틱스			
아미노산및단백질류	홍국			
	대두단백			
특수용도 식품	영유아식	영유아용 조제식	영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 영유아용 유단백 가스분해조제식	
		영유아간식류		
		영유아음료		
		기타 영·유아식		
	임산·수유부용 식품	임산·수유부용 식품		
특수의료용 도식품	특수의료용도식품	환자용 균형영양식, 당뇨환자용 식품, 신장질환자용 식품, 장질환자용 가수분해 식품, 열량 및 영양공급용 의료용도식품, 선천성 대사질환자용 식품, 연하곤란환자용 점도증진식품, 기타		
체중조절용 조제식품	체중조절용조제식품	다이어트시리얼 포함		
건강식품	식물성원료	버섯류건강식품	버섯자실체, 버섯균사체가공품	
		도라지류건강식품	도라지분말, 환, 추출액, 농축액	



대분류	중분류	소분류	세분류	포함된 품목
		건강식품	술유통건강식품	술유통 분말, 술유통 환, 술유통 추출액
			기타식품성원료	
		동물성원료 건강식품	동물성원료건강식품	자라가공식품, 기타동물성원료건강식품
			기타원료	별꽃
		로얄젤리		생로얄젤리, 동결건조로얄젤리, 로얄젤리제품.
		효모		건조효모및가공제품, 효모추출물제품
		효소		곡류효소함유제품, 배아효소함유제품, 과·채류효소함유제품, 기타식품효소함유제품
		화분		화분, 화분추출물, 화분최종제품, 화분추출물최종제품
		식물추출물발효		
		추출가공식품	한약재음료	
			식물성추출가공식품	양배추즙b, 헛개즙b, 칩즙b, 케일즙e, 산수유즙b, 마늘즙(통마늘즙, 흑마늘즙)b, 머루즙, 가당머루즙d 등
			동물성추출가공식품	흑염소, 개소주
		기타건강식품	젤유통건강식품	
			기타건강식품	

음료류	비알콜음료류	탄산음료	콜라	
			사이다	
			탄산수	
			과즙탄산음료	(예: 테미소다, 웰치스 등)
			기타탄산음료	(예: 환타, 미란다, 썬넨텐, 맥콜 등)
		과일채소음료	과일주스	
			과일음료	
			채소주스	
			채소음료	
		기능성음료	기타과채류음료	배즙e, 사과즙b, 포도즙e, 기타과일채소즙b 등
			스포츠음료	
			비타민음료	
			에너지음료	예) 레드불, 몬스터 에너지, 핫식스 등
			식이섬유음료	
			숙취해소음료	
			인삼홍삼음료	
			한약재음료	
		기타기능성음료	올리고음료, 칼슘철분음료	
		생수	일반생수	생수
			해양심층수	
		두유류	두유류	두유a, 기타두유b
		커피/초코음료	커피음료	
초코음료				
차음료	차음료	보리차음료d, 녹차음료, 인삼차음료, 홍삼차음료, 헛개차음료, 혼합차음료d, 기타차음료		
발효/유산균음료	발효음료	야쿠르트		
	유산균음료	(예, 쿨피스 등)		
전통음료	식혜/수정과			
	기타전통음료	매화차,유자화차,배숙,제호탕,원소병,책면,보리수단등		
기타음료	식초음료	석류식초, 매실식초, 복숭아식초, 포도식초, 감식초,		



가공식품 표준분류체계 구축 사전연구

대분류	중분류	소분류	세분류	포함된 품목		
				기타 e		
			곡류음료	쌀음료		
			기타음료	음료베이스 (식품가공기업 중 음료베이스만 만드는 업체들이 있기 때문에 이를 포함 (식품공전에는 두 가지로 나눔))a, 기타음료b		
	알콜음료류	맥주 소주 청주 탁약주 와인 위스키 기타주류	맥주	맥주		
			소주	소주		
			청주	청주		
			탁약주	탁약주	막걸리, 살균막걸리, 약주, 살균약주	
			와인	와인		
			위스키	위스키		
			기타주류	삼페인		
				고량주		
				꼬냇		
				데킬라		
				진/보드카/럼		
				기타수입주류	브랜디, 일본소주 등	
				증류식소주류		
				리큐르		
기타전통주류	모주, 소곡주, 인삼주 등					
기타주류	과실주, 기타식물성자가주, 기타동물성자가주					



2. 각 분류에 대한 설명

- 각 분류의 정의 및 범위에 대한 해설은 식품공전, 건강기능식품공전, 축산물가공기준/성분분석, 전통식품표준규격, 수산전통식품표준규격, 유통물류진흥원 KAN코드 용어해설 등을 참고함.
- 만일 전술한 자료들에 정의 및 설명이 없는 경우 음식백과사전, 두산대백과사전, 한국민족문화대백과사전, 식품과학기술대사전에 나온 설명을 활용함.

01. 육류가공품

식육이나 이를 주원료로 하여 제조·가공한 것. 축산물과는 분류됨, 따라서 ‘축산물 가공기준 및 성분규격’에 해당되지 않는 것.

표준산업분류 10. 식료품제조업 중, 101. 도축, 육류 가공 및 저장 처리업에 해당되는 가공식품류.

‘축산물의 가공기준 및 성분규격’의 식육가공품 및 포장육, 알가공품 부류에 해당되는 가공식품.

0101. 육류가공품

알가공품을 제외한 육류가공품을 말함.



010101. 식육가공품

식육이나 이를 주원료로 하여 제조·가공한 것. 단순냉장육이나 커팅된 것 등은 가공식품이 아닌 축산물로 분류.

- 소시지류: 식육(육함량 중 10%미만의 알류를 혼합한 것도 포함)에 조미료 및 향신료 등을 첨가한 후 케이싱에 충전하여 냉동, 냉장한 것 또는 훈연하거나 열처리한 것.
- 햄류: 돼지고기를 부위에 따라 분류하여 정형 염지한 후 훈연하거나 열처리한 것.
- 베이컨류: 돼지의 복부육 또는 특정부위육을 정형한 것을 염지한 후 훈연하거나 열처리한 것.
- 육포: 적당한 두께 및 넓이로 절단한 쇠고기나 돼지고기의 육편을 조미료, 향신료 등으로 도포, 침지시켜 천일 건조하거나 가열 건조한 것.
- 양념육류: 식육에 식염, 조미료, 향신료 등으로 양념하고 냉장 또는 냉동한 것(뼈가 붙어 있는 것).
- 분쇄가공육제품: 식육 등을 분쇄하여 햄버거패티, 미트볼, 돈가스육 등으로 가공한 것.
- 식육추출가공품: 식용동물성소재를 원료로 하여 물로 추출한 것이거나 이에 식육이나 다른 식품 또는 식품첨가물 등 부원료를 가하여 가공한 것. 다만, 따로 기준 및 규격이 정하여진 것은 제외함.
- 기타 육가공품: 즉석조리나 즉석섭취식품에 분류되지 않은 육가공품 중 위의 분류에 포함되지 않는 제품.

010102. 축산물조립

축산물에 식염, 장류, 당류 등을 첨가하고 가열하여 조리거나 볶은 것.

- 축산물통조림: 소분류 상의 축산물조립 중 캔에 보관한 것
- 축산물병조림: 소분류 상의 축산물조립 중 병에 보관한 것



0102. 알가공품

알이나 이를 주원료로 하여 제조·가공한 것. 축산물인 계란류와 구분하는데, 따라서 ‘축산물 가공기준 및 성분규격’에 해당되지 않는 것.

010201. 알가공품

중분류와 동일.

- 알가공품: 중분류와 동일 (포함된 품목의 설명은 아래와 같음)
 - * 전란액: 알의 전 내용물이거나 이에 식염 및 당류 등을 가한 것 또는 이를 냉동한 것
 - * 난백액: 알의 흰자이거나 이에 식염 및 당류 등을 가한 것 또는 이를 냉동한 것
 - * 전란분: 알의 전 내용물을 분말로 한 것
 - * 난황분: 알의 노른자를 분말로 한 것
 - * 난백분: 알의 흰자를 분말로 한 것
 - * 가열성형제품: 알의 응고온도 이상으로 가열, 살균 등의 열처리공정을 거쳐 성형시킨 것
 - * 피단: 알껍질 외부로부터 조미·향신료 등을 알 내용물에 침투시켜 특유의 맛과 단단한 조직을 갖도록 숙성한 것

02. 수산가공품

해양, 하천, 호수, 늪, 논 등에서 획득되는 어패해초류를 가공한 제품. 가공식품 분류기준에 의거하여 수산물을 제외한 모든 수산가공식품을 말함.

표준산업분류 10. 식품품제조업 중, 102. 수산물 가공 및 저장 처리업에 해당하는 가공식품류.



0201. 건조수산가공품류

수산가공품 중 건조과정을 거친 후 식품 및 식품첨가물을 가한 제품. 단순 건조된 수산물은 가공식품으로 분류하지 않음. 즉, 마른김, 염장미역, 마른멸치, 건오징어, 건명태, 마른조기 등은 수산물로 분류.

020101. 김가공품

마른김에 조미 또는 굽기 등의 조리과정이나 식품 및 식품첨가물 가공과정을 추가한 것.

- 조미김: 마른김에 조미 또는 굽기 등의 조리과정을 거친 것.
- 기타김가공품: 조미 김부스러기 등 마른 김의 모양을 변형하거나 다른 식품 및 식품첨가물과 혼합하여 일반적인 김의 형태가 아닌 다른 모습으로 가공한 것.

020102. 미역가공품

미역에 조미과정이나 식품 및 식품첨가물을 추가하여 가공한 제품.

- 미역가공품: 소분류와 동일

020103. 조미건어포류

건어포류에 조미 또는 굽기 등의 조리과정이나 식품 및 식품첨가물 가공과정을 추가한 것. 마른멸치, 건오징어, 건명태, 마른조기 등은 수산물로 분류.

- 조미건어포류: 소분류와 동일



020104. 기타건조수산가공품

김이나 미역이 아닌 기타 해조류를 말린 상태로 가공한 것 혹은 건어포류를 형태를 알아볼 수 없는 상태로 가공한 것.

- 기타건조수산가공품: 소분류와 동일

0202. 조미수산가공품류

수산가공품 중 건조과정 없이 식품 및 식품첨가물을 가하여 만든 제품. 단순한 염장 및 절단제품은 수산물로 분류.

020201. 어육가공품

어육을 주원료로 하여 식품 또는 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것으로 어묵, 어육소시지, 어육반제품, 어육살, 연육 등을 말함.

- 어묵: 어육의 염용성 단백질을 용출시킨 고기풀에 식품 등의 부원료를 가하여(어육함량 50% 이상) 찌거나, 삶거나, 굽거나, 식용유에 튀긴 것 또는 이를 건조한 것
- 어육소시지: 어육 및 식육에 지방이나 향신료 등을 넣어 케이싱에 충전한 후 열처리한 것(어육 및 식육함량 50% 이상, 단 어육의 함량이 식육의 함량보다 많아야 함).
- 어육반제품: 어육의 염용성 단백질을 용출시킨 고기풀에 부원료를 혼합한 것(어육함량 50 이상)으로서 열처리하지 아니한 것
- 어육살: 생선을 채육, 가공한 어육살로서 부형제와 보존료(소르브산 및 소르브산칼륨 제외) 등 식품첨가물을 일절 첨가하지 아니한 것. 이 제품은 위해발생 우려가 있기 때문에 가공식품으로 분류.



- 연육: 생선을 채육하여 수세, 탈수하고 이에 염·당류·인산염 등을 첨가하여 갈아서 냉장 또는 냉동한 것(어육함량 90% 이상).
- 기타어육가공품: 위에서 정하여지지 아니한 어육가공품(고형분 중 어육함량 50% 이상).

020202. 젓갈류

어패류의 내장 또는 근육편에 식염을 20~30% 가하여 소금절이하면서 원료의 효소 작용으로 발효시킨 염장발효식품.

- 젓갈: 어류, 갑각류, 연체동물류, 극피동물류 등의 전체 또는 일부분을 주원료(생물로 기준할 때 60% 이상이어야 한다)로 하여 식염을 가하여 발효 숙성시킨 것
- 양념젓갈: 젓갈에 고춧가루, 조미료 등 양념을 첨가한 것.
- 액젓: 젓갈을 여과 분리한 액
- 조미액젓: 액젓을 희석하여 염수나 조미료 등을 첨가한 것.
- 식혜류: 어류, 갑각류, 연체동물류, 극피동물류 등의 전체 또는 일부분을 주원료(생물로 기준할 때 60% 이상)로 하여 이에 식염 및 곡류 등 부원료를 가하여 발효 숙성시킨 것.

020203. 수산물통조림

어류, 갑각류, 연체류, 조개류 등의 수산물을 원료로 한 통조림.

- 수산물통조림: 소분류와 동일.

020204. 기타수산가공품

어류, 갑각류, 연체류, 조개류 등의 수산물을 원료로 한 가공품 중 건조, 통조림, 어육가공품, 젓갈류 종류가 아닌 것. 수산물(광어, 도미 등)을 단순절단(필렛)한 제품으로, 찌개용 수산물 모듬 등 헛감의 용도로 사용되는 제품 혹은 자반, 고등어, 코다리, 반건조과메기 등 냉동수산물을 해동 후 내장 제거, 염장, 반건조 등 단순가공처리를 거쳐 재냉동한 제품은 수산물로 분류.



- 어류가공품: 어류가공품 중 건조, 통조림, 어육가공품, 젓갈류 종류가 아닌 가공품.
- 연체류가공품: 연체류가공품 중 건조, 통조림, 어육가공품, 젓갈류 종류가 아닌 가공품.
- 한천: 우무를 동결탈수하거나 압착탈수하여 건조시킨 식품. 보통 우뭇가사리·개우무·새발 등 우뭇가사리과의 해초로 만들.
- 새우가공품: 새우를 세척하고 비가식부분을 제거하거나 혹은 원형상태로 인산염 등의 용액에 침지하거나 삶기 등 1차조리를 한 제품.
- 기타조미가공품: 기타수산가공품 중 어류가공품, 연체류가공품, 한천, 새우가공품 등에 포함되지 않는 제품.

03. 과일/채소가공품

과일/채소를 주원료로 하여 가공한 식품.

표준산업분류 10. 식료품제조업 중, 103. 과실, 채소 가공 및 저장 처리업에 해당되는 가공식품류.

0301. 과일/채소가공품

김치류와 절임류를 제외한 과일/채소가공품.

030101. 잼류

과일류 또는 채소류를 당류 등과 함께 젤리화 또는 시럽화한 것으로 잼, 마멀레이드 등을 말함.

- 잼: 과일류 또는 채소류(생물로 기준하여 40% 이상 다만, 딸기이외의 베리류 30% 이상)를 당류 등과 함께 젤리화한 것.



- 기타잼류: 마멀레이드(감귤류의 과일을 원료로 한 것으로 감귤류의 과피가 함유된 것) 및 항목에 예시된 바와 같이 일반잼이 아닌 잼류를 말함.
 - * 기타 잼류(프리저브스타일): 과일의 형태가 있게 조린 것
 - * 기타 잼류(시럽): 각종 과즙, 향료, 커피, 아라비아검 등을 녹인 액에 설탕을 첨가하여 가공농축한 농도가 진한 당용액
 - * 기타 잼류(젤리): 펙틴, 젤라틴, 한천, 알긴산 등과 산을 이용하여 만든 저장성이 뛰어난 일종의 당절임

030102. 과일/채소통조림

과일 및 채소를 원료로 상온에서 보존이 가능하고, 장기간 품질을 유지가능한 해동하거나 물을 첨가할 필요 없이 그대로 먹을 수 있는 가공식품.

- 과일통조림: 소분류 과일/채소통조림 중 과일류 통조림.
- 채소통조림: 소분류 과일/채소통조림 중 채소류 통조림.
- 기타식물성통조림: 소분류 과일/채소통조림 중 과일류나 채소류에 포함되지 않는 통조림

030103. 건조과일/채소류

비가식 부위제거, 세척, 블랜칭, 냉각, 냉동건조 및 기타건조, 밀봉포장, 냉장한 제품으로 별도의 세척과정 없이 바로 섭취하거나 조리할 수 있는 제품. 이는 농산물로 분류하지 않고 과채가공품으로 분류함.

- 건조과일: 건조과일/채소류 중 과일류.
- 건조채소: 건조과일/채소류 중 채소류.

030104. 기타과일/채소가공품

과일/채소가공품 중 김치류, 절임류, 잼류, 통조림 및 건조과일/채소류가 아닌 제품.

- 과·채퓨레·페이스트: 과일류 또는 채소류를 주원료로 하여 제조·가공하거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 과·채가공품 (다



만, 따로 기준·규격이 정하여져 있는 식품은 그 기준·규격에 의함).

- 기타과일/채소가공품

0302. 김치류

배추, 무 등 채소류를 주원료로 하여 절임, 양념혼합공정을 거쳐 그대로 또는 발효시켜 가공한 것.

030201. 배추김치

배추를 주원료로 하여 절임, 양념혼합과정 등을 거쳐 그대로 또는 발효시킨 것이거나 이를 가공한 것.

- 배추김치: 소분류와 동일.

030202. 무김치류

무나 열무 등을 주원료로 하여 절임, 양념혼합과정 등을 거쳐 그대로 또는 발효시킨 것이거나 이를 가공한 것.

- 무김치류: 소분류와 동일.

030203. 김치소

식물성 원료에 고춧가루, 당류, 식염 등을 가하여 혼합한 것으로 채소류 등에 첨가, 혼합하여 김치를 만드는데 사용하는 것.

- 김치소: 소분류와 동일.



030204. 절임배추

비가식부위 제거, 세척 등의 과정을 거친 다음 소금이나 소금물에 절인 배추.

- 절임배추: 소분류와 동일.

030205. 기타김치

채소류를 주원료로 하여 절임, 양념혼합과정 등을 거쳐 그대로 또는 발효시킨 것이거나 이를 가공한 것으로 배추김치나 무김치 이외의 것.

- 기타김치: 소분류와 동일.

0303. 절임류

채소류, 과일류, 향신료, 야생식물류 등을 주원료로 하여 식염, 식초, 당류 또는 장류 등에 절인 후 그대로 또는 이에 다른 식품을 가하여 가공한 제품. 다만, 다른 식품유형이 정해져 있는 식품은 제외함.

030301. 절임류

채소류, 과일류, 향신료, 야생식물류, 수산물 등을 주원료로 하여 식염, 식초, 당류 또는 장류 등에 절인 후 그대로 또는 이에 다른 식품을 가하여 가공한 식품.

- 장아찌: 채소를 간장, 고추장, 된장, 소금물 등에 넣어 저장한 것. 오이지 (오이를 소금에 절인 장아찌)도 포함.
- 단무지: 건조 또는 소금에 절여 탈수한 무를 소금겨에 담가 절인 것 또는 감미료, 산미료, 향신료 등을 가한 조미액에 담근 것.
- 오이피클: 오이를 세척한 후 통으로 혹은 썰어서 식초, 설탕, 소금 등의 식품첨가물에 저장한 것.



- 마늘절임: 마늘 김치의 총칭. 통마늘이나 쪽마늘 혹은 마늘쫘으로 간장, 식초, 소주, 된장 등에 절임한 것.
- 기타절임: 절임류 중 당절임, 장아찌, 단무지, 오이피클, 마늘절임에 포함되지 않는 제품.

030302. 당절임류

주원료를 꿀, 설탕 등 당류에 절이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것. 수분함량이 10% 이하인 것은 건조당절임이라고 함.

- 당절임: 소분류와 동일.

04. 식물성/동물성유지류

유지를 함유한 식물(과채분 포함) 또는 동물로부터 얻은 원유나 이를 원료로 하여 제조·가공한 식용을 위한 유지.

표준산업분류 10. 식료품제조업 중, 104. 동물성 및 식물성 유지 제조업에 해당되는 가공식품류.

0401. 식용유지류

식용유지류 중 식물로부터 얻은 원유나 이를 원료로 하여 제조·가공한 것.

040101. 식용유

유지를 함유한 식물(과채분 포함) 또는 동물로부터 얻은 원유나 이를 원료로 하여 제조·가공한 것.



- 참기름: 참깨를 압착하여 얻은 압착참기름 또는 이산화탄소(초임계추출)로 추출한 초임계추출 참기름과 참깨로부터 추출한 원유를 정제한 추출참깨유.
- 들기름: 들깨를 압착하여 얻은 압착들기름 또는 이산화탄소(초임계추출)로 추출한 초임계추출 들기름과 들깨로부터 추출한 원유를 정제한 추출들깨유.
- 콩기름(대두유): 콩으로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것.
- 옥수수기름(옥배유): 옥수수의 배아로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것.
- 채종유(유채유 또는 카놀라유): 유채로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것.
- 올리브유: 올리브과육을 물리적 또는 기계적인 방법에 의하여 압착·여과한 압착올리브유, 올리브원유를 정제한 정제올리브유, 혹은 압착올리브유와 정제올리브유를 혼합한 혼합올리브유 등을 말함.
- 포도씨유: 포도의 씨로 짠 기름.
- 팜유/야자유: 팜유는 팜의 과육으로부터 채취한 팜유, 팜유를 분별한 팜올레인유 또는 팜스테아린유, 팜의 핵으로부터 채취한 팜핵유를 말함. 야자유는 야자과육으로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것.
- 향미유: 식용유지(단, 압착한 참기름, 압착한 들기름은 제외)에 향신료, 향료, 천연추출물, 조미료 등을 혼합한 것(식용유지 50% 이상)으로, 조리 또는 가공 시 식품에 풍미를 부여하기 위하여 사용하는 것으로 정의하고 규격은 성상, 산가, 타르색소 등으로 규정.
- 기타식용유: 식용유지 중 생산 및 소비량이 적은 것은 모두 기타요리유로 분류함.

040102. 식용유지가공품

식용유지를 주원료(다만, 압착한 참기름, 압착한 들기름은 제외)로 하여 가공한 것.

- 모조치즈: 식용유지와 식물성 단백질 또는 이들의 가공품을 주원료로 하여 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 유화시켜 제조한 것.



- 식물성크림: 식물성유지를 주원료로 하여 이에 당류 등 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것으로서, 케이크나 빵의 충전, 장식 또는 커피나 식품의 맛을 증진 등을 위하여 사용하는 것.
- 쇼트닝: 제과·제빵 등의 식품가공용 원료로 사용되는 반고체상태의 가소성(可塑性) 유지제품. 목화씨기름 및 콩기름에 수소를 첨가하여 경화하여 만드는 데, 최근에는 식물성 기름뿐만 아니라 동물성 기름도 포함한 여러 경화유가 사용됨.
- 마가린류: 식용유지(유지방 포함)에 물, 식품, 식품첨가물 등을 혼합하고 유화시켜 만든 고체상 또는 유동상인 마가린과 저지방마가린(지방 스프레드)을 말함.
- 기타가공유지: 식용유지를 주원료(다만, 압착한 참기름, 압착한 들기름은 제외)로 하여 가공한 것 중 모조치즈, 식물성크림, 가공유지, 마가린유에 포함되지 않는 것.

0402. 동물성유지류

식용유지류 중 동물로부터 얻은 원유나 이를 원료로 하여 제조·가공한 것.

040201. 동물성유지류

중분류와 동일.

- 식용우지: 소의 지방조직으로부터 채취한 기름으로 식용에 적합하도록 처리한 것.
- 식용돈지: 돼지의 지방조직으로부터 채취한 기름으로 식용에 적합하도록 처리한 것.



05. 유가공품/식용빙과류

유가공품은 원유 또는 이를 원료로 가공한 제품을 주원료로 하여 제조·가공한 식품을 말하며, 식용빙과류는 유가공품이 첨가된 아이스크림과 유가공품이 첨가되지 않은 빙과류까지 포함함. 빙과류는 성분적인 의미에서는 아이스크림과 함께 묶이지 않으나, 소비자에게는 같은 시장으로 인식되기 때문에 같이 묶어 분류함.

표준산업분류 10. 식료품제조업 중, 105. 낙농제품 및 식용빙과류 제조업에 해당되는 가공식품류.

0501. 유가공품

원유 또는 이를 원료로 가공한 제품 주원료로 하여 제조·가공한 식품.

‘축산물의 가공기준 및 성분규격’의 유가공품 중 아이스크림류, 아이스크림 분말류, 아이스크림믹스류와 기타빙과류를 제외한 제품류에 해당되는 가공식품.

050101. 우유

원유 또는 원유에 비타민이나 무기질을 강화하여 살균 또는 멸균 처리한 것이거나, 살균 또는 멸균 후 유산균, 비타민, 무기질을 무균적으로 첨가한 것 또는 유가공품으로 원유성분과 유사하게 환원한 것을 살균 또는 멸균처리한 것.

- 우유: 원유를 살균 또는 멸균처리한 것.
- 가공우유: 원유 또는 유가공품을 주원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가한 후 살균 또는 멸균처리한 것.



- * 산양유: 염소젖으로 카제인이 우유보다 적고 알부민, 글로불린이 풍부하며 지방 함량이 많고 지방구는 미세.
 - * 강화우유: 우유에 칼슘, 비타민 등의 영양소를 인공적으로 첨가한 것.
 - * 환원유: 유가공품으로 원유성분과 유사하게 환원하여 살균 또는 멸균처리한 것.
 - * 유산균첨가우유: 우유에 유산균을 첨가한 것.
 - * 저지방우유: 원유의 유지방분을 2% 이하로 조정한 것.
 - * 환원저지방우유: 유가공품으로 저지방 우유와 유사하게 환원한 것.
 - * 강화저지방우유: 저지방 우유에 비타민 또는 무기질을 강화한 것.
 - * 환원강화저지방우유: 유가공품으로 저지방 우유와 유사하게 환원한 것에 비타민, 무기질을 강화한 것.
 - * 유산균첨가저지방우유: 저지방 우유에 유산균을 첨가한 것.
 - * 유당분해우유: 원유 우유를 유당분해 효소로 처리하여 유당을 분해하여 살균 또는 멸균한 우유.
 - * 저지방유당분해우유: 저지방 우유를 유당분해 효소로 처리하여 유당을 분해하여 살균 또는 멸균한 우유.
 - * 가공유: 원유 또는 유가공품을 원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가한 후 살균 또는 멸균 처리한 것이거나 살균 또는 멸균처리 후 식품 또는 식품첨가물 등을 무균적으로 첨가한 것
 - * 저지방가공유: 원유 또는 유가공품을 원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가한 후 살균 또는 멸균 처리한 것이거나, 살균 또는 멸균처리 후 식품 또는 식품첨가물 등을 무균적으로 첨가한 것으로 조지방 0.6 ~ 2.6%의 것.
 - * 무지방가공유: 원유 또는 유가공품을 원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가한 후 살균 또는 멸균처리한 것이거나, 살균 또는 멸균처리 후 식품 또는 식품첨가물 등을 무균적으로 첨가한 것으로 조지방 0.5% 이하의 것.
 - * 유음료 : 무지유고형분이 4%이상 함유된 음료로서 다른 유가공품에 해당되지 아니하는 것.
- 조제우유: 원유 또는 유가공품을 주원료로 하고 이에 영유아의 성장 발육에 필요한 무기질, 비타민 등 영양소를 첨가하여 모유의 성분과 유사하게 가공한 것.
 - * 조제우유: 원유 또는 유가공품을 원료로 하여 모유의 성분과 유사하게 가공하여 그대로 먹을 수 있는 액상의 모유대용품으로 유성분 9.0% 이상의 것.



- * 성장기용 조제우유 : 생후 6개월 이상된 영·유아용으로 가공한 액상의 것으로 유성분 9.0%이상의 것.
- * 기타조제우유: 원유 또는 유가공품을 원료로 하여 모유의 성분과 유사하게 가공하여 그대로 먹을 수 있는 액상의 모유대용품으로 유성분 9.0%이상인 것으로 조제우유 및 성장기용조제우유에 속하지 않는 것.

050102. 발효유

원유 또는 유가공품을 유산균, 효모로 발효시킨 것이나, 이에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 위생적으로 첨가한 것.

- 호상발효유: 발효유 중 떠먹는 타입의 것.
- 액상발효유: 발효유 중 마시는 타입의 것.
- 기타발효유: 발효버터유, 발효유분말 등.

050103. 치즈

자연치즈와 가공치즈 등의 식품군.

- 치즈: 원유 또는 유가공품에 유산균, 단백질 응유효소, 유기산 등을 가하여 응고시킨 후 유청을 제거하여 제조한 것.
- 가공치즈: 자연치즈를 원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가한 후 유화시켜 가공한 것이거나 자연치즈에 속하지 아니하는 치즈로 총 유고형분 중 자연치즈에서 유래한 유고형분이 50% 이상인 것.

050104. 버터

원유 또는 우유류에서 유지방분을 분리한 것이나 발효시킨 것을 그대로 또는 이에 다른 식품이나 식품첨가물 등을 가하여 각각 교반, 연압한 것.

- 버터: 소분류와 동일.
 - * 버터: 원유의 유지방분을 분리하여 교반, 연압한 것으로 유지방분 80% 이상의 것.



- * 가공버터 : 원유 또는 우유류의 유지방분을 분리하여 이에 식품이나 식품첨가물을 가한 후, 교반, 연압한 것으로 유지방분 30%이상(단, 유지방분의 함량이 제품의 지방함량에 대한 중량비율로서 50% 이상일 것)의 것.
- * 버터오일: 버터 또는 크림에서 유지방 이외의 거의 모든 수분과 무지유고형분을 제거한 것.

050105. 분유

우유 또는 탈지우유를 그대로 또는 이에 다른 식품이나 식품첨가물 등을 가하여 처리·가공한 분말상의 것.

- 분유: 소분류 중 조제분유를 제외한 품목.
 - * 전지분유: 원유에서 수분을 제거하여 분말화한 것 (원유 100%).
 - * 탈지분유: 탈지유에서 수분을 제거하여 분말화한 것 (탈지유 100%).
 - * 가당분유: 원유에 당류(설탕, 과당, 포도당, 올리고당류)를 가하여 분말화한 것 (원유 100%, 가당량은 제외).
 - * 혼합분유: 원유, 전지분유, 탈지유 또는 탈지분유에 곡분, 곡류가공품, 코코아 가공품, 유청, 유청분말 등의 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 분말상의 것으로 원유, 전지분유, 탈지유 또는 탈지분유(유고형분으로서) 50% 이상의 것.
- 조제분유: 원유 또는 유가공품을 주원료로 하고 이에 영유아의 성장 발육에 필요한 무기질, 비타민 등 영양소를 첨가하여 모유의 성분과 유사하게 가공한 것.
 - * 조제분유: 원유 또는 유가공품을 원료로 하여 모유의 성분과 유사하게 가공한 분말상의 모유대용품으로 유성분(우유에서 유래된 수분 이외의 성분) 60.0% 이상의 것.
 - * 성장기용 조제분유: 생후 6개월 이상된 영유아용으로 가공한 분말상의 것으로 유성분 60.0% 이상의 것.
 - * 기타조제분유: 원유 또는 유가공품을 원료로 하여 모유의 성분과 유사하게 가공한 분말상의 모유 대용품으로 유성분 60.0% 이상인 것으로 조제분유 및 성장기용조제분유에 속하지 않는 것.



050106. 기타유제품

유가공품 중 우유, 발효유, 치즈, 버터, 분유에 속하지 않은 제품으로, 여기에 해당되는 제품들은 대부분의 경우 소비자보다는 가공회사 혹은 외식업체에서 주로 구매하기 때문에 세분류하지 않음.

- 기타유제품: 소분류와 동일.
 - * 버터유: 우유의 크림에서 버터를 제조하고 남은 것을 살균 또는 멸균 처리한 것이나, 이를 분말로 한 것 (원료 버터유 100%).
 - * 농축유: 원유, 우유류 또는 저지방우유류를 그대로 농축한 것이거나 식품 또는 식품첨가물을 가하여 농축한 것.
 - * 유크림: 원유 또는 우유류에서 분리한 유지방분 또는 이에 식품이나 식품첨가물 등을 가한 것을 각각 살균 또는 멸균처리한 것이나 이를 분말화한 것.
 - * 유청: 원유, 우유 또는 저지방우유를 유산균으로 발효시켜 생산된 생유청, 효소 또는 산을 가하여 생산된 생유청을 살균, 멸균 또는 농축한 것이거나 분말 상태로 한 것 (생유청 100%).
 - * 유당: 탈지우유 또는 유청에서 탄수화물 성분을 분리하여 분말화한 것 (원유 또는 유가공품 100%).
 - * 유단백가수분해식품: 유단백을 효소 또는 산으로 가수분해하여 식용에 적합하도록 가공한 것 또는 이를 원료로 하여 다른 식품 또는 식품첨가물과 혼합한 것.

0502. 식용빙과류

‘축산물의 가공기준 및 성분규격’의 유가공품 중 아이스크림류, 아이스크림 분말류, 아이스크림믹스류와 기타빙과류를 포함한 부류에 해당되는 제품.

050201. 아이스크림류

원유, 유가공품을 원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품 첨가물 등을 가한 후 냉동, 경화한 것 혹은 분말이나 믹스상태의 것.



- 아이스크림류: 원유, 유가공품을 원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가한 후 냉동, 경화한 것을 말하며, 유산균함유제품은 유산균(유산간균, 유산구균, 비피더스균을 포함한다) 또는 발효유를 함유한 제품.
- 아이스크림 분말류: 원유 및 유가공품 등을 원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가한 후 건조 분말화한 것으로서 물을 가하여 냉동시키면 아이스크림제품류가 되는 것.
- 아이스크림 믹스류: 원유 및 유가공품 등을 원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 혼합, 살균 또는 멸균한 액상 제품으로서 냉동시키면 아이스크림제품류가 되는 것.

050202. 빙과류

얼음이 주성분으로 식품 또는 식품첨가물을 혼합하여 냉동한 것으로 유지방함유 아이스크림류에 해당되지 아니하는 것.

- 빙과류: 소분류와 동일.

06. 전분/당류/기타곡물가공품

곡물 등 식품의 포도당이나 탄수화물 성분을 주로 하여 만든 식품류.

표준산업분류 10. 식료품제조업 중, 106. 곡물가공품, 전분 및 전분제품 제조업에 해당되는 가공식품 (1062. 전분제품 및 당류제조업 포함).

0601. 전분/분말류

전분류는 글루코스(포도당)로부터 구성되는 다당류를 채취한 식품 혹은 여기에 식품 및 식품첨가물을 가한 식품, 그리고 분말류는 곡물 등을 갈거나 빵아 만든 분말 혹은 여기에 식품 및 식품첨가물을 가한 식품을 말함.



060101. 밀가루류

밀가루와 밀가루가공품을 포함한 제품군.

- 밀가루: 식용 밀을 사용하여 선별, 가수, 분쇄, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것.
- 밀가루가공품: 밀가루에 식품 및 식품첨가물을 가하여 특정 요리의 재료로 사용할 수 있도록 가공한 것.

060102. 전분

글루코스(포도당)로부터 구성되는 다당류를 채취한 식품 혹은 여기에 식품 및 식품첨가물을 가한 제품.

- 감자전분: 감자에서 추출한 전분.
- 고구마전분: 고구마에서 추출한 전분.
- 옥수수전분: 옥수수에서 추출한 전분.
- 기타전분: 전분 중 감자, 고구마, 옥수수 이외의 식물에서 추출한 것.

060103. 분말류

곡물 등을 갈거나 빵아 만든 분말 혹은 여기에 식품 및 식품첨가물을 가한 제품.

- 쌀가루: 쌀 등을 갈거나 빵아 만든 분말.
- 곡물가루: 쌀 이외의 곡물을 갈거나 빵아 만든 분말.
- 기타분말류: 곡물의 혼합가루 및 곡물이 아닌 기타 식물성 분말.



0602. 당류

탄수화물 중에서 비교적 분자가 작고, 물에 녹아서 단맛이 나는 화합물인 당류를 추출하여 이를 식용으로 쓰거나 여기에 식품 및 식품첨가물을 가한 제품.

060201. 설탕

사탕수수 또는 사탕무 등에서 추출한 당액 또는 원당을 정제한 백설탕, 갈색설탕 등을 말함.

- 백설탕: 설탕 제조 과정에서 가장 먼저 만들어지는 작은 입자의 순도 높은 흰색의 설탕
- 갈색설탕(황설탕): 설탕 제조 공정에서 백설탕이 생산된 후 몇 번 더 정제 과정을 거치면서 열이 가해져 황갈색을 띠게 된 설탕
- 기타설탕: 당액 또는 원당을 정제·가공한 것에 식품 또는 식품첨가물을 혼합한 것.

060202. 일반당류

포도당, 과당, 당시럽류, 올리고당류와 같이 당류 중 생산액은 많은 편이나 소비자가 직접 구매하여 섭취하는 경우가 적은 품목군.

- 포도당: 전분을 주원료로 하여 당화시켜 얻은 단당류를 가공한 것으로 액상포도당, 분말·결정포도당을 말함.
- 과당: 전분을 주원료로 하여 당화시켜 얻은 포도당액을 이성화한 것이거나, 설탕을 가수분해하여 얻은 당액을 가공한 것으로 액상과당, 결정과당 등.
- 당시럽류: 사탕수수, 사탕무 또는 단풍나무 등에서 당즙을 채취한 후 정제, 농축 등의 방법으로 가공한 액상의 것.



- 올리고당류: 당질원료에서 얻은 당액을 가공한 것으로 프락토올리고당, 이소말토올리고당, 갈락토올리고당, 말토올리고당, 자일로올리고당, 겐티오올리고당 등.

060203. 엿류

전분 또는 전분질원료를 주원료로 하여 효소 또는 산으로 가수분해시킨 후 그 당액을 가공한 물엿, 텍스트린 등.

- 물엿: 전분 또는 전분질원료를 산 또는 전분분해효소로 가수분해시켜 여과, 농축한 점조상의 것.
- 엿류: 엿류 중 물엿이 아닌 짙엿이나 일반가미엿 등.
- 기타엿류: 물엿을 가공하거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것 혹은 텍스트린 등.

* 텍스트린: 전분 또는 곡분을 산이나 효소로 가수분해시켜 얻은 생성물을 가공한 것.

0603. 기타곡물가공품

곡물을 주원료로 하여 가공한 식품 중 전분/분말류 및 당류가 아닌 제품.

060301. 기타곡물가공품

중분류와 동일

- 쌀가공품: 쌀을 원료로 하여 식품 및 식품첨가물을 넣어 가공한 제품.
- 생식류: 식물성 원료를 주원료로 하여 건조 등 가공처리하여 분말, 과립, 바, 페이스트, 겔상, 액상 등으로 제조한 것으로, 이를 그대로 또는 물 등과 혼합하여 섭취할 수 있도록 한 것. 다만, 따로 기준·규격이 정하여져 있는 식품은 그 기준·규격에 의함.

* 동물성 원료가 주원료인 경우 이는 동물성 생식류라 칭하며, 이는 기타식품으로 분류함.



- 시리얼: 옥수수, 밀, 쌀 등의 곡류를 주원료로 하여 비타민류 및 무기질류를 강화, 가공한 것으로, 필요에 따라 채소, 과일, 견과류 등을 넣어 제조·가공함. 다만, 따로 기준 및 규격이 정하여져 있는 식품은 제외.
- 팝콘: 압력 용기에 옥수수 낱알을 넣고 밀폐한 후 가열하여 급격히 팽창하면서 터져 수배로 부풀어 오르게 만든 식품.
- 기타곡물가공품: 소분류의 기타곡물가공품 중 쌀가공품, 생식류, 시리얼, 팝콘 이외의 가공식품.

07. 일반가공식품류

표준산업분류 10. 식료품제조업 중, 107. 기타식품제조업에 해당되는 가공식품. 여기에 1071. 떡, 빵 및 과자류 제조업 (떡류, 빵류, 코코아제품, 과자류 제조업 포함)

1072. 설탕제조업, 1073. 면류, 마카로니 및 유사식품 제조업, 1074. 조미료 및 식품첨가물 제조업(식초, 발효 및 화학조미료, 천연 및 혼합조제 조미료, 장류제조업 포함), 1079. 기타식료품 제조업(커피, 차류, 수프 및 균질화식품, 두부 및 유사식품, 인삼식품, 건강보조용 액화식품, 건강기능식품, 도시락 및 식사용 조리식품, 그 외 기타 식료품제조업 포함)

이 중 식품공전 및 유통물류진흥원 등에서 일반식품으로 분류하고 있는 식품들은 일반가공식품류로, 즉석섭취/조리식품류 등 최근에 카테고리 형성되어 확대되고 있는 부문은 기타가공식품류로, 그리고 식사용이 아닌 건강 증진을 위한 식품에 해당되는 부류는 건강식품류로 분류함.

다만, 설탕제조업은 성격 상 일반당류와 같이 묶어 분류하는 것이 적절하다고 판단되어, 당류에 포함.



0701. 빵/떡/만두류

표준산업분류 10. 식료품제조업 중, 107. 기타식품제조업, 1071. 떡, 빵 및 과자류 제조업 중 과자류를 제외한 부류에 해당되는 그리고 이와 성격이 유사한 가공식품.

070101. 빵류

밀가루 또는 기타 곡분을 주원료로 하여 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 발효시키거나 발효하지 아니하고 반죽한 것 또는 이를 익힌 것으로서 식빵, 케이크, 카스텔라, 도넛, 파이 등을 말함.

- 식빵: 밀가루, 물, 효모 및 기타 필요한 물질을 균일하게 혼합하고 발효시킨 후 구워서 만든 것으로서 표면에 당이나 내부에 충전물을 함유하지 않은 것.
- 케이크: 설탕, 달걀, 밀가루(또는 녹말), 버터(또는 마가린 · 식물성 유지), 우유 등을 넣고 기타 식품 및 식품첨가물 그리고 이스트를 적절히 혼합하여 구운 서양과자의 총칭.
- 일반빵류: 빵류 중 식빵류나 케이크류가 아닌 제품.
- 빵류(기타): 빵류 중 규격이나 형식이 정해져 있지 않은 제품.

070102. 떡

쌀가루, 찹쌀가루, 감자가루 또는 전분이나 기타 곡분 등을 주원료로 하여 이에 식염, 당류, 곡류, 두류, 채소류, 과일류 또는 주류 등을 가하여 반죽한 것 또는 익힌 것.

- 시루떡류: 곡식을 가루로 만들어 증기에 찌는 떡.
- 송편류: 멥쌀가루를 반죽하여 참깨, 팥콩, 밤, 거피팥 등의 소를 넣고 반달 모양으로 빚어 시루에 솔잎을 켜켜이 깔고 찌낸 후 참기름을 바른 떡.



- 인절미류: 충분히 불린 찹쌀을 밥처럼 찌서 안반이나 절구에 담고 떡메로 쳐서 모양을 만든 뒤 고물을 묻힌 떡.
- 절편류: 멥쌀을 가루로 내어 찢 다음 오래 쳐서 끈기 있게 만든 다음 늘여서 자르거나 둥글둥글하게 만든 다음 떡살로 눌러 모양 게 찍어낸 떡.
- 흰떡류: 멥쌀로 둥글고 길게 만든 떡 혹은 이를 다른 요리의 용도로 모양을 바꾼 것.
- 기타떡류: 떡류 중 시루떡, 송편, 인절미, 절편, 흰떡류에 포함되지 않는 생산량이나 소비량이 상대적으로 적은 것.

070103. 만두류

밀가루나 메밀가루 반죽으로 껍질을 만들어 고기·두부·김치 등으로 버무린 소를 넣고 찌거나 튀긴 음식

- 만두류: 소분류와 동일.

0702. 과자류

표준산업분류 10. 식료품제조업 중, 107. 기타식품제조업, 1071. 떡, 빵 및 과자류 제조업 중 과자류에 해당되는 그리고 이와 성격이 유사한 가공식품.

070202. 과자

곡분 등 식물성원료를 주원료로 하여 굽기, 팽화, 유탕 등의 공정을 거친 것이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로 비스킷, 한과류, 스낵과자 등을 말함.

- 비스킷류: 밀가루, 설탕, 지방 및 기타의 원료를 적절히 혼합하여 성형하고 구워낸 것.
- 스낵과자류: 식물성원료를 주원료로 하여 가공(팽화, 열처리, 비가열처리, 유탕 또는 유처리 등을 말함) 처리한 과자나 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로서 비스킷류, 한과류 이외의 것.



- 기타: 과장 중 비스킷류나 스낵과자류의 식품유형에 정하여지지 아니한 과자류. 규격은 성상, 수분(15.0% 이하), 산가(2.0% 이하), 과산화물가(40.0 이하) 등을 규정.

070202. 한과

우리나라 고유의 전통 과자류.

- 한과: 소분류와 동일
 - * 유밀과: 밀가루에 꿀과 기름을 넣고 반죽해 모양을 만들어서 기름에 지져낸 다음 증정한 것.
 - * 유과: 찹쌀가루에 술을 넣고 반죽하여 찢 다음 파리가 일도록 저어서 모양을 만들어 건조시켜 기름에 지져낸 다음 엿물이나 꿀을 입혀 다시 고물을 묻힌 것.
 - * 다식: 날로 먹을 수 있는 것들을 가루로 내어 꿀로 반죽하여 다식판에 박아낸 것.
 - * 정과: 식물의 뿌리나 줄기 또는 열매를 데쳐 조식을 연하게 한 다음 설탕시럽이나 물엿, 꿀에 오랫동안 조린 것.
 - * 엿강정: 여러 가지 견과류나 곡식을 볶거나 딱딱하게 데워서 설탕, 물엿, 조청을 끓인 시럽에 버무려 서로 엉기게 한 다음 반대기를 지어서 약간 굳으면 모양내어 썬 것.
 - * 과편: 주로 과일즙 또는 과일을 삶아 거른 즙에 설탕이나 꿀을 넣고 조리다가 녹말물을 넣어 엉기도록 한 다음 그릇에 쏟아 식힌 다음 편으로 썬 것.
 - * 속실과: 과수의 열매나 식물의 뿌리를 익혀서 꿀에 조린 것.

070203. 캔디

식물성원료나 당류, 당알코올, 양금 등을 주원료로 하여 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 성형 등 가공한 것.

- 사탕: 캔디의 정의와 비슷하며, 캔디 중 캐러멜이나 양갱 혹은 젤리와 같은 종류를 제외한 일반캔디류에 해당.
- 캐러멜: 설탕·우유 등을 섞어 고아서 만든 캔디.
- 양갱: 팥을 삶아서 어레미로 걸러, 밀가루와 설탕을 쳐서 반죽하여 찢 과자.



- 젤리: 펙틴, 젤라틴, 한천, 알긴산 등과 산을 이용하여 만든 저장성이 뛰어난 일종의 당절임, 반고체식품.
- 기타: 캔디류 중 위의 분류에 속하지 않는 제품.

070204. 추잉껌

천연 또는 합성수지 등을 주원료로 한 껌베이스에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것.

- 무설탕껌: 설탕 대신 당알코올류인 soebitol, mannitol, xylitol 등을 첨가하여 만든 껌.
- 일반추잉껌: 소분류의 추잉껌과 정의가 같으며, 무설탕껌과 풍선껌을 제외한 껌류.
- 풍선껌: 초산비닐수지, 에스텔 껌 등에 유화제를 가하여 조제한 성막성(成膜性)이 강한 껌 기초제에 당류, 연화제, 향료 또는 착색료를 가하여 혼합 연합한 것을 절단 성형한 것이고, 입 안에서 씹는 순간에 풍선모양으로 부풀어 커지게 만든 것.

0703. 코코아제품류

테오브로마 카카오(Theobroma cacao)의 열매로부터 얻은 코코아메스, 코코아버터, 코코아분말 등이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것

070301. 코코아가공품류

중분류 중 초콜릿류를 제외한 제품류.

- 코코아가공품류: 소분류와 동일
 - * 코코아분말: 카카오열매를 볶은 후 껍질을 벗겨서 지방을 제거한 덩어리를 분말화한 것



- * 코코아엑상: 카카오열매를 볶은 후 껍질을 벗겨서 지방을 제거한 덩어리를 액체화 한 것
- * 기타코코아가공품: 카카오열매에서 얻은 원료를 식품 또는 식품첨가물 등의 혼합 및 기타 방법으로 가공한 것 (예 코코아메스)

070302. 초콜릿류

코코아원료에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것

- 초콜릿: 소분류 중 초콜릿가공품을 제외한 제품류.
 - * 초콜릿: 코코아고형분 함량 35% 이상(코코아버터 18% 이상, 무지방 코코아고형분 14% 이상)인 것.
 - * 스위트초콜릿: 코코아고형분 함량 30% 이상(코코아버터 18% 이상, 무지방 코코아고형분 12% 이상)인 것.
 - * 밀크초콜릿: 코코아고형분을 25% 이상(무지방 코코아고형분 2.5% 이상) 함유하고 유고형분이 12% 이상(유지방 2.5% 이상)인 것.
 - * 패밀리밀크초콜릿: 코코아고형분을 20% 이상(무지방 코코아고형분 2.5% 이상) 함유하고, 유고형분이 20% 이상(유지방 5% 이상)인 것.
 - * 화이트초콜릿: 코코아버터를 20% 이상 함유하고, 유고형분이 14% 이상(유지방 2.5% 이상)인 것.
 - * 준초콜릿: 코코아고형분에 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 가공한 것으로서 코코아고형분 함량 7% 이상인 것.
- 초콜릿가공품: 건과류, 캔디류, 비스킷류 등 식용 가능한 식품에 위의 초콜릿류를 혼합, 코팅, 충전 등의 방법으로 가공한 것

0704. 면류

표준산업분류 10. 식료품제조업 중, 107. 기타식품제조업, 1073. 면류, 마카로니 및 유사식품 제조업에 해당되는 그리고 이와 성격이 유사한 가공식품.



070401. 라면

국수를 증숙시킨 후 기름에 튀겨서 만든 유탕면에 분말 수프를 별첨한 인스턴트식품.

- 봉지라면: 라면 중 봉지에 들은 것.
- 용기라면: 라면 중 컵라면이나 사발면 등 용기에 들은 것.

070402. 국수

곡분 또는 전분, 전분질원료, 변성전분 등을 주원료로 하여 제조한 것.

- 국수: 소분류와 동일.

070403. 냉면

메밀가루, 곡분 또는 전분을 주원료로 하여 압출, 압연 또는 이와 유사한 방법으로 성형한 것.

- 냉면: 소분류와 동일.

070404. 당면

전분(80% 이상)을 주원료로 하여 제조한 것.

- 당면: 소분류와 동일.

070405. 파스타류

듀럼세몰리나, 듀럼가루, 파라나, 밀가루 또는 쌀가루를 주원료로 하여 제조한 것

- 파스타류: 소분류와 동일.



070406. 기타면류

면류 중 라면, 국수, 냉면, 당면, 파스타류에 포함되지 않는 생산량이나 소비량이 위의 소분류에서 나누어진 면류보다 상대적으로 적은 면류.

- 칼국수: 밀가루 반죽을 방망이로 얇게 밀어 칼로 가늘게 썰어서 장국과 함께 끓인 더운 국수.
- 우동: 통통한 면을 익혀 다양한 고명을 올려 먹는 일본의 면 요리.
- 만두피: 밀가루를 주원료로 하여 만두의 피를 위해 가공한 제품.
- 기타면류: 기타면류 중 생산량이나 소비량이 적은 제품.

0705. 조미식품

표준산업분류 10. 식료품제조업 중, 107. 기타식품제조업, 1074. 조미료 및 식품첨가물 제조업 중 드레싱/소스류, 장류, 식품첨가물을 제외한 부류에 해당되는 그리고 이와 성격이 유사한 가공식품.

070501. 식염류

해수(해양심층수 포함)나 암염, 호수염 등으로부터 얻은 염화나트륨이 주성분인 결정체를 재처리하거나 가공한 것 또는 해수를 결정화하거나 정제·결정화한 것.

- 천일염: 염전에서 해수를 자연 증발시켜 얻은 염화나트륨이 주성분인 결정체와 이를 분쇄, 세척, 탈수 또는 건조한 염.
- 가공소금: 천일염, 재제소금, 태움·용융소금, 정제소금, 기타소금을 50% 이상 사용하여 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 소금.
- 기타소금: 식염류 중 천일염이나 가공소금에 비해 생산액이나 소비액이 상대적으로 적은 제품.



070502. 식초

곡류, 과실류, 주류 등을 주원료로 하여 발효시켜 제조하거나 이에 곡물당화액, 과실착즙액 등을 혼합·숙성하여 만든 발효식초와 빙초산 또는 초산을 먹는 물로 희석하여 만든 합성식초.

- 발효식초: 과실·곡물술덧(주요), 과실주, 과실착즙액, 곡물주, 곡물당화액, 주정 또는 당류 등을 원료로 하여 초산발효한 액과 이에 과실착즙액 또는 곡물당화액을 혼합·숙성한 것.
- 기타식초: 발효식초 외의 식초.

070503. 고춧가루

고추 또는 그 변종의 성숙한 열매를 건조한 후 가루로 한 것

- 고춧가루: 소분류와 동일.

070504. 양념류

음식의 맛, 조미와 냄새를 내기 위해서 혹은 좋지 않은 냄새를 순화시키기 위하여 사용하는 식물성 재료.

- 고추양념류: 고추와 고춧가루를 주원료로 하여 만든 양념류.
- 마늘양념류: 마늘을 주원료로 하여 만든 양념류.
- 생강양념류: 생강을 주원료로 하여 만든 양념류.
- 깨양념류: 참깨나 들깨 등을 주원료로 하여 만든 양념류.
- 기타양념류: 양념류 중 위의 분류에 포함되지 않는 제품.



070505. 향신료

향신식물을 분말 등으로 가공한 것 혹은 식품 첨가물을 혼합하여 가공한 것.

- 후추가루: 후추와(Piperaceae) 등반성 덩굴풀의 피파 니그람(Piper nigrum) 열매의 건조품을 분쇄 및 가공한 것.
- 겨자: 겨자채의 종자를 건조하여 분쇄 또는 가공한 것.
- 계피: 녹나무과의 육계(Cinnamomum cassia Blume : 肉桂) 또는 동속 근연 식물의 수피 또는 주피를 다소 제거한 수피.
- 와사비: 일본 원산으로 양배추와 같은 평지씨과에 속하는 다년생 채소를 가공한 향신료.
- 향신료조제품: 천연향신료에 식품 또는 식품첨가물을 혼합하여 가공한 것.
- 기타 향신료: 향신료 중 위의 후추가루, 겨자, 계피, 와사비 등의 원료를 사용하지 않은 제품.

070506. 카레

향신료를 원료로 한 카레분 또는 이에 식품이나 식품첨가물 등을 가하여 만든 것.

- 카레: 소분류와 동일.

070507. 조미료

음식을 만드는 주재료인 식품에 첨가해서 음식의 맛을 돋우며 조절하는 물질(아미노산 등).

- 조미료: 소분류 중에서 핵산, 복합, 천연조미료 등 고체나 분말 형태의 것.
- 기타조미식품: 소분류 조미료 중에서 요리주 및 육수처럼 고체나 분말의 형태가 아닌 것.



0706. 드레싱/소스류

식품을 제조·가공·조리함에 있어 식품의 풍미를 돋우기 위한 목적으로 사용되는 것으로, 식용유, 식초 등을 주원료로 하여 식염, 당류, 향신료, 알류 또는 식품첨가물을 가하고 유화시키거나 분리액상으로 제조한 것 또는 이에 채소류, 과일류 등을 가한 것.

070601. 드레싱

중분류 중 소스류를 제외한 식품.

- 드레싱: 드레싱 중에서 반고체상 또는 유화액상으로 균질하게 유화시킨 것 또는 분리액상인 것으로서 마요네즈가 아닌 것.
- 마요네즈: 난황 또는 전란을 사용하고 또한 식용유(식물성 식용유 65% 이상이어야 한다), 식초 또는 과즙, 난황, 난백, 단백가수분해물, 식염, 당류, 향신료, 조미료(아미노산 등), 산미료 및 산화방지제 등의 원료를 사용하여 가공한 것.

070602. 소스류

동·식물성 원료에 향신료, 장류, 당류, 식염, 식초 등을 가하여 혼합한 것이거나 또는 이를 발효·숙성시킨 것으로서 식품의 조리 전·후에 풍미증진을 목적으로 사용되는 것.

- 한식소스류: 토마토케첩을 제외한 소스류 중 주로 한식에 사용되는 제품.
- 양식소스류: 토마토케첩을 제외한 소스류 중 주로 양식에 사용되는 제품.
- 기타소스류: 토마토케첩을 제외한 소스류 중 한식이나 양식이 아닌 일식 및 중식 혹은 동남아음식 등에 사용되는 제품.
- 토마토케첩: 토마토 또는 토마토 농축물(가용성 고형분 25% 기준으로 20% 이상이어야 함)을 주원료로 하여 이에 당류, 식초, 식염, 향신료, 구연산 등을 가하여 제조한 것.



0707. 장류

표준산업분류 10. 식료품제조업 중, 107. 기타식품제조업, 1074. 조미료 및 식품첨가물 제조업 중 10743. 장류제조업에 해당되는 가공식품.

070701. 간장

양조간장, 한식간장, 혼합간장 등 콩을 원료로 하여 발효·숙성시킨 후 그 여액을 가공한 것.

- 양조간장: 대두, 탈지대두 또는 곡류 등에 누룩균 등을 배양하여 식염수 등을 섞어 발효·숙성시킨 후 그 여액을 가공한 것.
- 한식간장: (한식)메주를 주원료로 하여 식염수 등을 섞어 발효·숙성시킨 후 그 여액을 가공한 것.
- 혼합간장: 한식간장 또는 양조간장에 산분해간장 또는 효소분해간장을 혼합하여 가공한 것이나 산분해간장 원액에 단백질 또는 탄수화물 원료를 가하여 발효·숙성시킨 여액을 가공한 것 또는 이의 원액에 양조간장 원액이나 산분해간장 원액 등을 혼합하여 가공한 것.
- 기타간장: 산분해간장이나 효소분해간장 등 위의 분류에 포함되지 않은 간장.

070702. 된장

된장, 한식된장, 조미된장 중 콩을 원료로 발효·숙성시켜 가공한 제품.

- 된장: 대두, 쌀, 보리, 밀 또는 탈지대두 등을 주원료로 하여 누룩균 등을 배양한 후 식염을 혼합하여 발효·숙성시킨 것 또는 메주를 식염수에 담가 발효하고 여액을 분리하여 가공한 것.
- 한식된장: 한식메주에 식염수를 가하여 발효한 후 여액을 분리한 것.
- 조미된장: 된장(90% 이상)을 주원료로 하여 식품 또는 식품첨가물을 가한 것.



070703. 고추장

두류 또는 곡류 등을 주원료로 하여 누룩균 등을 배양한 후 고춧가루(6% 이상), 식염 등을 가하여 발효·숙성하거나 숙성 후 고춧가루(6% 이상), 식염 등을 가한 것 혹은 이에 식품 및 식품첨가물을 가한 것.

- 고추장: 두류 또는 곡류 등을 주원료로 하여 누룩균 등을 배양한 후 고춧가루(6% 이상), 식염 등을 가하여 발효·숙성하거나 숙성 후 고춧가루(6% 이상), 식염 등을 가한 것.
- 조미고추장: 고추장(90% 이상)을 주원료로 하여 식품 또는 식품첨가물을 가한 것.

070704.쌈장

된장과 고추장을 섞어 기타 첨가물을 첨가하여 만든 장.

- 쌈장: 소분류와 동일.

070705. 메주

대두를 주원료로 하여 찌거나 삶아 성형하여 발효시킨 것.

- 메주: 소분류와 동일.

070706. 기타장류

장류 중 간장, 된장, 고추장, 쌈장, 메주에 포함되지 않은 식품.

- 춘장: 대두, 쌀, 보리, 밀 또는 탈지대두 등을 주원료로 하여 누룩균 등을 배양한 후 식염, 카라멜색소 등을 가하여 발효·숙성하거나 숙성 후 식염, 카라멜색소 등을 가한 것.
- 청국장: 대두를 주원료로 하여 바실러스(Bacillus)속균으로 발효시켜 제조한 것이거나, 이를 고춧가루, 마늘 등으로 조미한 것으로 페이스트, 환, 분말 등.



- 기타장류: 기타장류 중 춘장이니 청국장을 제외한 식품.

0708. 커피류

표준산업분류 10. 식료품제조업 중, 107. 기타식품제조업, 1079. 기타식료품 제조업 중 10791. 커피가공업에 해당되는 가공식품.

070801. 원두커피

원두를 볶은 것으로, 분쇄를 하지 않은 커피(roasted whole bean coffee)와 분쇄를 한 커피(roasted and ground coffee)로 구분.

- 원두커피: 소분류 원두커피 중 원두나 분쇄형태로 판매되는 제품.
- 캡슐/포드/핸드드립류: 소분류 원두커피 중 캡슐, 포드, 핸드드립포드 등에 담아 판매되는 제품.

070802. 조제커피

볶은커피 또는 인스턴트커피에 식품 또는 식품첨가물을 혼합한 것

- 커피믹스: 인스턴트커피에 설탕, 프림 등의 식품 및 식품첨가물을 가한 제품.
- 인스턴트커피: 볶은커피를 분쇄하여 냉동건조 등의 방식으로 물에 쉽게 용해되도록 만든 제품.

070803. 액상커피

볶은커피의 추출액 또는 농축액이나 인스턴트커피를 물에 용해한 것 또는 이에 당류, 유성분, 비유크림 등을 혼합한 것

- 액상커피: 소분류와 동일.



0709. 다류

표준산업분류 10. 식품제조업 중, 107. 기타식품제조업, 1079. 기타식료품 제조업 중 10792. 차류가공업에 해당되는 가공식품.

070901. 침출차

식물의 어린 싹이나 잎, 꽃, 줄기, 뿌리, 열매 또는 곡류 등을 주원료로 하여 가공한 것으로서 물에 침출하여 그 여액을 음용하는 기호성 식품.

- 침출차(잎차): 침출차 중 생잎이나 건조된 잎 등 잎의 형태로 음용하는 차.
- 침출차(티백): 침출차 중 건조된 잎을 티백류의 주머니에 담아 음용하는 차.
- 침출차(기타): 침출차 중 잎차나 티백류가 아닌 차 혹은 잎차 등을 발효시킨 차류.

070902. 액상차

식물성 원료를 주원료로 하여 추출 등의 방법으로 가공한 것(추출액, 농축액 또는 분말)이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 시럽상 또는 액상의 기호성 식품.

- 액상차(인삼·홍삼): 인삼이나 홍삼을 주원료로 하여 만든 액상차.
- 액상차(매실): 매실을 주원료로 하여 만든 액상차.
- 액상차(유자차): 유자를 주원료로 하여 만든 액상차.
- 액상차(모과차): 모과를 주원료로 하여 만든 액상차.
- 액상차(기타): 액상차 중 위의 재료가 아닌 다른 원료를 중심으로 만든 차.



070903. 고행차(고형/분말/과립)

식물성 원료를 주원료로 하여 가공한 것으로 분말 등 고행의 차.

- 고행차(인삼·홍삼): 고행차 중 인삼·홍삼을 주원료로 하여 만든 차.
- 고행차(보리차): 보리를 주원료로 하여 만든 고행차.
- 고행차(울무차): 울무를 주원료로 하여 만든 고행차.
- 고행차(기타): 고행차 중 위의 원료가 아닌 다른 원료를 주로 하여 만든 차.

0710. 연식품/균질화식품류

표준산업분류 10. 식료품제조업 중, 107. 기타식품제조업, 1079. 기타식료품 제조업 중 10793. 수프 및 균질화식품과 10794. 두부 및 유사식품 제조업에 해당되는 그리고 이와 성격이 유사한 가공식품.

071001. 두부류

두류를 주원료로 하여 얻은 두유액을 응고시켜 제조·가공한 것.

- 일반두부: 콩물을 빼고 주머니에 넣어 굳힌 두부.
- 순두부: 콩물이 응고 되었을 때 물기를 빼지 않고 먹는 두부.
- 연두부: 콩물이 응고 되었을 때 물기를 절반가량 남긴 채 주머니에 넣어 굳힌 두부.
- 유부: 다양한 요리에 활용되도록 두부를 기름에 튀긴 것.
- 두부가공식품: 두부를 원료로 식품 및 식품첨가물을 가하여 가공한 식품.



071002. 목류

전분질이나 다당류를 주원료로 하여 제조한 것.

- 목류: 도토리, 메밀, 녹두, 청포 등 전통적인 목의 원료를 이용하여 만든 제품.
- 곤약: 구약나물의 알줄기로 만든 가공식품.
- 기타목류: 위의 분류에 들어가지 않는 원료로 만든 모든 목류 혹은 목류에 식품 및 식품첨가물을 가한 식품.

071003. 균질화식품류

소구체의 크기를 좀 더 작은 소구체(smaller globules)로 줄여 표면적을 증가시키고 식품 형태의 균일화, 균일한 점도, 부드러운 텍스처(texture)로 만든 식품.

- 스프: 조수육류(鳥獸肉類)·어패류를 끓인 국물(수프 스톡)에 건더기를 넣고 끓여 양념한 국.
- 스투: 쇠고기·돼지고기·닭고기 등에 버터와 조미료·잘게 썬 감자·당근·마늘 등을 섞어 푹 끓인 것.
- 죽류: 곡류를 주재료로 하여 물을 붓고 끓여 반유동상으로 만든 음식.
- 기타 카레·스프류: 카레에 식품 및 식품첨가물을 넣어 조리하여 먹기 쉬운 상태로 만들거나 식품 및 식품첨가물로 먹기 쉬운 상태의 스프를 조리해 놓은 제품.

08. 기타가공식품류

표준산업분류 10. 식료품제조업, 107. 기타식품제조업, 1079. 기타식료품 제조업 중 10798. 도시락 및 식사용 조리식품 제조업과 10799. 그 외 기타 식료품 제조업에 해당되는 그리고 이와 성격이 유사한 가공식품.



0801. 즉석섭취/조리식품

동·식물성 원료에 식품이나 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것으로서 더 이상의 가열, 조리과정 없이 그대로 섭취하거나 혹은 단순가열 등의 조리과정을 거치거나 이와 동등한 방법을 거쳐 섭취 할 수 있는 식품류.

080101. 즉석섭취식품

중분류 중 더 이상의 가열, 조리과정 없이 그대로 섭취 할 수 있는 식품.

- 도시락: 휴대하기 쉬운 용기에 밥과 반찬 혹은 이외의 음식 등 조리된 음식을 넣은 제품.
- 김밥: 김에 밥과 여러 가지 재료를 넣고 말아 찐 음식.
- 햄버거: 쇠고기를 다져서 식품 및 식품첨가물을 넣어 찌거나 구운 다음 둥근 빵 속에 끼우고 상추잎이나 양파·토마토 등을 곁들인 식품.
- 반찬류: 밥에 곁들여 먹는 음식을 통칭하는 반찬을 미리 조리하여 용기 및 그릇에 넣어 판매하는 제품.
- 피자: 밀가루 반죽을 넓게 펴 만든 도우 위에 치즈와 소스, 그 밖의 다양한 토핑을 올려 화덕이나 오븐에 구운 이탈리아 요리.
- 핫도그: 뜨겁게 익힌 소시지를 기다란 빵 사이에 끼워 넣은 음식. 국내에서는 식품 및 식품첨가물을 넣은 밀가루반죽을 막대에 말아 식용유지에 튀겨낸 제품까지 포함.
- 순대/죽발/편육류
- 기타즉석섭취식품: 즉석섭취식품 중 위의 분류에 해당되지 않은 식품.

080102. 즉석조리식품

중분류 중 단순가열 등의 조리과정을 거치거나 이와 동등한 방법을 거쳐 섭취 할 수 있는 식품.



- 즉석국류: 즉석조리식품 중 국에 해당되는 식품류.
- 즉석밥류: 즉석조리식품 중 쌀, 보리, 잡곡 등으로 만든 식품류.
- 즉석탕류: 즉석조리식품 중 동물성 원료를 중심으로 기타 식품 및 식품첨가물을 첨가형 만든 제품으로 주로 장시간 물을 넣고 달여 만든 제품.
- 즉석찌개류: 즉석조리식품 중 국물을 바득하게 잡아 고기·채소·두부 등을 넣고 양념과 간을 맞추어 끓인 반찬류.
- 즉석찜/볶음류: 즉석조리식품 중 찜이나 볶음에 해당되는 식품류.
- 냉동피자: 피자를 만들어 냉동한 제품으로 해동 및 단순가열이 필요한 제품.
- 바비큐/양념갈비류
 - * 바비큐: 열을 간접적으로 이용해 고기를 낮은 온도에서 서서히 조리하고 훈연을 통해 스모키 향이 배도록 한 요리.
 - * 양념갈비: 세척 및 절단을 거쳐 먹기 편한 크기로 만들어진 갈비에 식품 및 식품첨가물을 넣어 단순가열 등의 과정을 거쳐 섭취하도록 만든 식품.
- 돈가스: 빵가루를 묻힌 돼지고기를 기름에 튀긴 요리로 단순가열이나 튀김 등의 과정을 거쳐 먹을 수 있도록 가공한 제품.
- 훈제닭/훈제오리.
- 즉석양념육: 육류에 식품 및 식품첨가물을 넣어 단순가열 등의 과정을 거쳐 섭취하도록 만든 식품으로 양념갈비와 구분.
- 기타즉석조리식품: 즉석조리식품 중 위의 분류에 해당되지 않는 제품류.

080103. 신선편의식품

농·임산물을 세척, 박피, 절단 또는 세절 등의 가공공정을 거치거나 이에 단순히 식품 또는 식품첨가물을 가한 것으로서 그대로 섭취할 수 있는 샐러드, 새싹채소 등의 식품을 말함. 단순처리한 농·임산물이지만 가공식품분류지침 세 번째 기준인 위해우려 발생 가능성으로 인해 농·임산물이 아닌 신선편의식품으로 분류.

- 신선편의식품(채소): 신선편의식품 중 채소류나 채소류를 중심으로 만든 제품.



- 신선편의식품(과일): 신선편의식품 중 과일류나 과일류를 중심으로 만든 제품.

080104. 레토르트식품

오래 보관할 수 있도록 살균하여 알루미늄 봉지에 포장한 식품을 말함. 즉석조리식품 중 레토르트에 포장된 식품을 따로 분류.

- 레토르트카레류: 레토르트식품 중 카레를 주원료로 하여 만든 제품.
- 레토르트면류: 면류를 일차 조리하여 레토르트에 포장한 제품.
- 레토르트스프/죽류: 스프나 죽을 조리하여 레토르트에 포장한 식품.
- 레토르트반찬류: 조리된 반찬을 레토르트에 포장한 제품.
- 레토르트탕/국/찌개류: 탕류/국류/찌개류를 조리하여 레토르트에 포장한 제품.
- 레토르트짜장류: 레토르트 식품 중 짜장을 주원료로 하여 만든 식품.
- 기타 레토르트식품: 레토르트식품 중 위의 분류에 해당되지 않는 제품.

0802. 기타가공식품류

대분류 기타가공식품류 중 즉석섭취/조리식품을 제외한 식품류.

080201. 땅콩/견과류가공품

땅콩 또는 견과류를 단순가공하거나, 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 땅콩버터, 견과류가공품.

- 땅콩 또는 견과류 가공품: 땅콩 또는 견과류를 굽거나 조리 등의 과정을 거친 다음 식품 및 식품첨가물을 넣은 제품 혹은 이 제품들의 믹스.
- 땅콩버터: 땅콩의 떫은 맛을 제거하고 구운 콩을 마쇄하며 소량의 식염을 가하여 매끄러운 조직을 갖는 크림상의 페이스트로 만든 것.



080202. 식용얼음

식품의 제조·가공·조리·저장 등에 사용하거나 그대로 먹을 수 있도록 먹는 물을 냉동한 것.

- 식용얼음: 소분류와 동일. 다만 산업현장에서 사용되는 기타 용도의 얼음은 제외함.

080203. 버섯류가공품

버섯류의 건조물 혹은 적당한 크기로 썰거나 분말로 만들어 식용에 적합토록 가공한 것.

- 버섯류가공품: 소분류와 동일.

080204. 기타가공식품

기타가공식품 중 위의 분류에 속하지 않는 제품.

- 서류가공품: 감자나 고구마 등의 작물을 이용하여 식품을 만든 것으로 과자류에 포함되지 않는 일정한 규격이나 가공방법이 정해지지 않은 제품.
- 기타식물성당절임: 과일/채소로 만든 당절임이 아닌 인삼, 홍삼 혹은 도라지 등을 주원료로 만든 당절임류.
- 기타식물성가공식품: 소분류 기타가공식품 중 식물성원료로 만든 제품.
- 기타동물성가공식품: 소분류 기타가공식품 중 동물성원료로 만든 제품.

09. 건강식품류

표준산업분류 10. 식료품제조업, 107. 기타식품제조업, 1079. 기타식료품 제조업 중 10795. 인삼식품 제조업, 10796. 건강보조용 액화식품 제조업,



10797. 건강기능식품 제조업에 해당되는 그리고 이와 성격이 유사한 가공식품.

0901. 건강기능식품

건강기능식품공전의 일반원료가 아닌 기능성원료 분류에 해당되는 기능성 가공식품. 즉, 식약처에 의해 기능성을 인정받은 건강식품.

090101. 비타민 및 무기질

비타민과 무기질의 최소함량 30% 이상으로, 캡슐, 정제, 분말, 과립, 액상, 환 등으로 한 번에 섭취하기 편한 형태로 제조된 것.

- 비타민 및 무기질(또는 미네랄): 소분류와 동일.

090102. 식이섬유

사람의 소화 효소로 분해하기 어려운 난소화성 고분자 섬유성분인 식이섬유를 함유하고 있는 식품원료를 사용하여 식용에 적합하도록 만든 것.

- 식이섬유: 소분류와 동일.

090103. 단백질

두류, 유류, 난류, 어패류, 육류, 견과류, 곡류 등의 원재료에서 단백질을 분리하여 정제하거나, 단백분해효소나 자가분해효소로 분해하여 식용에 적합하도록 만든 것.

- 단백질: 소분류와 동일.



090104. 필수지방산

리놀레산(Linoleic acid), 리놀렌산(Linolenic acid) 또는 이들을 함유하는 원료를 사용하여 식용에 적합하도록 만든 것.

- 필수지방산: 소분류와 동일.

090105. 터핀류

인삼 혹은 홍삼과 같이 아이소프레노이드 기능성 성분을 함유하고 있는 기능성 식품.

- 인삼: 인삼을 그대로 분말화하거나 수분을 제거한 후 분말화 하여 식용에 적합하도록 하거나, 인삼을 물이나 주정(물·주정 혼합물 포함)으로 추출하여 여과하거나, 여과한 후 농축 또는 발효하여 식용에 적합하도록 만든 제품.
- 홍삼: 인삼을 분말화 하여 식용에 적합하도록 하거나, 물이나 주정(물·주정 혼합물 포함)으로 추출하여 여과하거나, 여과한 후 농축 또는 발효하여 식용에 적합하도록 만든 제품.
- 엽록소 함유 식물: 맥류약엽(보리, 밀, 귀리의 어린 싹) 또는 어린 이삭 형성 전의 잎의 전부 또는 일부, 알팔파의 성숙한 잎, 잎꼭지, 줄기의 전부 또는 일부, 엽록소를 함유한 식용해조류의 전부 또는 일부, 맥류약엽, 알팔파, 해조류 이외의 식용식물류로서 단일 식물 전부 또는 일부를 그대로 또는 착즙·건조하여 식용에 적합하도록 만든 제품.
- 스피루리나/클로렐라: 스피루리나속 조류(藻類)는 인공적으로 배양하고 건조하여 식용에 적합하도록 하며, 클로렐라속 조류(藻類)는 인공적으로 배양하고 건조하여 식용에 적합하도록 만든 것.

090106. 페놀류

건강기능식품 중 페놀(벤젠 고리에 히드록시기가 치환된 방향족 탄소화합물)의 기능성 성분을 함유하고 있는 식품.



- 녹차추출물: 녹차잎을 물 또는 주정(물·주정 혼합물 포함)으로 추출 후 여과하여 식용에 적합하도록 만든 건강기능식품.
- 알로에 전잎: 알로에 잎에서 비가식 부분을 제거한 후 건조, 분말화하여 식용에 적합하도록 하거나, 분쇄하거나 분쇄한 후 농축하여 식용에 적합하도록 만든 건강기능식품.
- 프로폴리스추출물: 꿀벌이 식물에서 채취한 수지에 자신의 분비물을 혼합하여 만든 프로폴리스에서 왁스를 제거하고 물, 주정(물·주정 혼합물 포함)추출하거나 이산화탄소(초임계추출)을 이용하여 추출한 후 식용에 적합하도록 만든 건강기능식품.

090107. 지방산 및 지질류

건강기능식품 중 동식물의 지방성분으로부터 기능성 물질을 추출하여 이를 주 원료로 가공한 식품.

- 지방산 및 지질류: 소분류와 동일.

090108. 당 및 탄수화물류

건강기능식품 중 당 및 탄수화물성분으로부터 기능성 물질을 추출하여 이를 주 원료로 가공한 식품.

- 글루코사민
 - * 글루코사민 염산염: 갑각류(게, 새우 등)의 껍질, 연체류(오징어, 갑오징어 등)의 뼈를 탈단백, 탈칼슘화하여 얻은 키틴(N-아세틸글루코사민의 β -1,4 결합 중합체) 또는 키토산(위에서 얻은 키틴을 탈아세틸화하여 얻은 원료)에 염산 또는 키토사나아제로 가수분해 한 후 결정화시키고 물 또는 주정을 이용하여 충분히 세척하여 중화시켜 식용에 적합하도록 만든 것.
 - * 글루코사민 황산염: 키틴 또는 키토산에 염산을 사용하여 가수분해한 후 황산으로 치환하여 NaCl이나 KCl을 단독 또는 복합으로 결합, 결정화 등의 공정 이후 물 또는 주정을 이용하여 충분히 세척하고 중화시켜 식용에 적합하도록 만든 것.
- N-아세틸글루코사민: 갑각류(게, 새우 등)의 껍질을 단백, 탈칼슘화한 키틴(N-아세틸글루코사민의 β -1,4 결합 중합체)을 팽윤시켜 키토사나아제



로 효소분해하여 탈염, 농축, 여과, 건조하여 얻은 탈아세틸화되지 않은 단당류로 식용에 적합하도록 만든 것.

- 뮤코다당·단백: 소, 돼지, 양, 사슴, 상어, 가금류, 오징어, 게, 어패류의 연골조직을 열수 추출 또는 효소분해한 후 여과, 농축, 건조 등의 공정을 거쳐 식용에 적합하도록 정제하여 건조한 것.
- 식이섬유: 식이섬유의 당 및 탄소화물로부터 기능성 성분을 추출하여 만든 건강기능식품류.
- 알로에 겔: 알로에 잎의 비가식 부위 및 외피를 제거한 후 겔 부분을 분리하여 건조·분말화하여 식용에 적합하도록 하거나, 분쇄하거나 착즙한 것 또는 분쇄·착즙한 후 농축하거나 농축한 것을 건조분말화 하여 식용에 적합하도록 만든 것.
- 영지버섯 자실체 추출물: 영지버섯 또는 자실체를 열수로 추출한 후 여과·농축하여 식용에 적합하도록 만든 것.
- 키토산/키토올리고당
 - * 키토산: 갑각류(게, 새우 등)의 껍질, 연체류(오징어, 갑오징어 등)의 뼈를 탈단백, 탈칼슘화하여 얻은 키틴(N-아세틸글루코사민의 β -1,4 결합 중합체)에 탈아세틸화 한 후 식용에 적합하도록 만든 것.
 - * 키토올리고당: 키토산에 효소를 처리하여 가수분해한 후 식용에 적합하도록 만든 것.
- 프락토올리고당: 설탕분자에 1개에서 3개의 과당분자가 β -1,2 결합된 올리고당류로서 설탕을 녹여서 당액을 만든 후 전이효소 또는 전이효소를 가진 미생물을 사용하여 제조·가공하거나, 이눌린(inulin)을 효소로 가수분해하여 제조·가공한 것.

090109. 발효미생물류

미생물 또는 이를 혼합한 균을 이용하여 만든 건강기능식품.

- 프로바이오틱스: 미생물 또는 이를 혼합한 균과 균 또는 배양체를 배양시키기 위한 배지 및 보호제를 식용에 적합하도록 만든 것.
- 홍국: 쌀(찐쌀을 제외)에 홍국균을 접종하여 고체발효시킨 후 분말화하여 식용에 적합하도록 만든 제품.



090110. 아미노산 및 단백질류

아미노산 및 단백질에서 기능성 성분을 추출하여 만든 건강기능식품.

- 대두단백: 대두에서 지질을 제거한 후 단백질을 분리·정제하여 식용에 적합하도록 만든 제품.

0902. 특수용도식품

식품공전 19. 특수용도식품에 해당되는 가공식품류.

090201. 영유아식

특수용도식품 중 영유아를 위해 가공한 제품.

- 영유아용 조제식: 분리대두단백 또는 기타의 식품에서 분리한 단백질을 단백원으로 하여 영아의 정상적인 성장·발육에 적합하도록 기타의 식품, 무기질, 비타민 등 영양소를 첨가하여 모유 또는 조제유의 수유가 어려운 경우 대용의 용도로 분말상 또는 액상으로 제조·가공한 것. 다만, 「축산물위생관리법」 대상식품인 조제유류는 제외함.
- 영유아간식류: 간식류 중 영유아를 위해 만든 식품.
- 영유아음료: 음료류 중 영유아를 위해 만든 식품.
- 기타 영·유아식: 영·유아의 이유기 또는 성장기에 일반식품으로의 적응을 도모할 목적으로 제조·가공한 것. 다만 영유아용 조제식은 제외함.

090202. 임신·수유부용 식품

임신과 출산, 수유로 인하여 일반인과 다른 영양요구량을 가진 임신부 및 수유부의 식사 일부 또는 전부를 대신할 목적으로 제조·가공한 것.

- 임신·수유부용 식품: 소분류와 동일.



090203. 특수의료용도식품

정상적으로 섭취, 소화, 흡수 또는 대사할 수 있는 능력이 제한되거나 손상된 환자 또는 질병이나 임상적 상태로 인하여 일반인과 생리적으로 특별히 다른 영양요구량을 가진 사람의 식사의 일부 또는 전부를 대신할 목적으로 이들에게 경구 또는 경관급식을 통하여 공급할 수 있도록 제조·가공된 식품을 말함.

- 특수의료용도식품: 소분류와 동일.

090204. 체중조절용조제식품

체중의 감소 또는 증가가 필요한 사람을 위해 식사의 일부 또는 전부를 대신할 수 있도록 필요한 영양소를 가감하여 조제된 식품을 말함.

- 체중조절용조제식품: 소분류와 동일.

0903. 건강식품

건강식품류 중 건강기능식품과 특수용도식품에 해당되지 않은 일반원료를 이용한 건강 증진을 위한 식품.

090301. 식물성원료건강식품

식사나 식사대용이 아닌 건강의 증진 등을 목적으로 섭취하는 식품류 중 특수용도식품이나 건강기능식품으로 분류되지 않은 일반원료로 만든 식품 중 식물성 원료로 만든 것.

- 버섯류건강식품: 영지, 운지, 표고버섯 등의 자실체의 건조물을 분말화하거나 물이나 주정(물·주정 혼합물 포함)으로 추출하여 식용에 적합하도록



만든 것. 혹은 영지, 운지, 표고버섯 등의 균사체 배양물을 물이나 주정 (물·주정 혼합물 포함)으로 추출하여 식용에 적합하도록 함.

- 도라지류건강식품: 3년근 이상의 국내산 도라지의 뿌리를 주원료로 하여 가공한 도라지 분말, 도라지 환, 도라지 추출액, 도라지 농축액에 대하여 규정.
- 솔잎류건강식품: 국내산 솔잎을 원료로 하여 가공한 솔잎 분말, 솔잎 환, 솔잎 추출액 및 솔잎차(침출차, 과립차 및 액상차)에 대하여 규정.
- 기타식물성원료: 식물성원료건강식품 중 위의 성분이 아닌 기타 다른 원료를 주성분으로 만든 제품.

090302. 동물성원료건강식품

건강식품 중 자라 등 동물성원료로 가공한 것.

- 동물성원료건강식품: 소분류와 동일.

090303. 기타원료

건강식품 중 균류 혹은 벌꿀 등으로 만든 것.

- 벌꿀: 꿀벌들이 꽃꿀, 수액 등 자연물을 채집하여 벌집에 저장한 벌집꿀과 이것에서 채밀한 벌꿀로서 화분, 당류, 감미료 등 다른 식품이나 식품첨가물을 첨가하지 아니한 것. 로얄젤리와 프로폴리스류는 제외.
- 로얄젤리
 - * 생로얄젤리: 일벌의 인두선에서 분비되는 분비물인 로얄젤리를 식용에 적합하도록 이물을 제거한 것.
 - * 동결건조로얄젤리: 생로얄젤리를 동결건조한 것.
 - * 로얄젤리제품: 로얄젤리(생로얄젤리 35.0% 이상, 동결건조로얄젤리 14.0% 이상)로 하여 제조·가공한 것.
- 효모
 - * 건조효모: 식용 효모균주를 분리, 정제하여 건조.
 - * 건조효모최종제품: 건조효모를 주원료(60.0% 이상)로 하여 제조·가공한 것.



* 효모추출물최종제품: 식용 효모균주를 분리, 정제한 후 자가소화, 효소분해, 열수추출 등의 방법에 의해 추출한 식용효모추출물을 주원료(고형분함량으로 30.0% 이상)로 하여 제조한 것.

• **효소**

- * 곡류효소함유최종제품: 곡류(60.0% 이상)에 식용미생물을 배양시킨 것을 주원료(50.0% 이상)로 하여 제조·가공한 것.
- * 배아효소함유최종제품: 곡물의 배아(40.0% 이상)에 식용미생물을 배양시킨 것을 주원료(50.0% 이상)로 하여 제조·가공한 것.
- * 과·채류효소함유최종제품: 과채류(60.0% 이상)에 식용미생물을 배양시킨 것을 주원료(50.0% 이상)로 하여 제조·가공한 것.
- * 기타식물효소함유최종제품: 곡류, 곡물배아 또는 과·채류 이외의 식물성 원료(60.0% 이상)에 미생물을 배양시킨 것을 주원료(50.0% 이상)로 하여 제조·가공한 것.

• **화분**

- * 화분: 별 또는 인공적으로 채취한 화분에서 이물을 제거하고 껍질을 파쇄한 것.
- * 화분추출물: 화분을 기계적으로 파쇄 또는 효소 처리하여 추출한 것을 농축하거나 분말화한 것.
- * 화분최종제품: 화분을 주원료(30.0% 이상)로 하여 제조·가공한 것.
- * 화분추출물최종제품: 화분추출물을 주원료(고형분으로서 10.0% 이상)로 하여 제조·가공한 것.

- 식물추출물발효: 소류, 과일류, 종실류, 해조류 등 식용식물을 압착 또는 당류(설탕, 맥아당, 포도당, 과당 등)의 삼투압에 의해 얻은 추출물을 자체발효 또는 유산균·효모균 등의 접종에 의하여 발효시켜 식용유래성분과 발효생성물을 섭취에 적합하도록 제조·가공한 것.

090304. 추출가공식품

동·식물성소재를 주원료로 하여 물로 추출한 추출식품이나 이에 식품 또는 식품첨가물 등 부원료를 가하여 가공한 추출가공식품을 포괄하여 말하며, 식품공전 상 따로 그 기준 및 규격이 정해지지 않은 것.

- 한약재음료: 한약재를 원료로 한 추출식품이나 추출가공식품.



- 식물성추출가공식품: 식물의 열매 혹은 줄기성분을 추출한 식품이나 이의 가공식품.
- 동물성추출가공식품: 동물성 원료를 이용한 추출식품이나 추출가공식품.

090305. 기타건강식품

건강식품류 중 위의 소분류에 해당되지 않는 식품.

- 캡슐류건강식품: 캡슐류라 함은 젤라틴, 글리세린 등과 같은 식품첨가물 및 식품을 원료로 하여 성형한 것.
- 기타건강식품: 캡슐류를 제외한 기타건강식품류.

10. 음료류

표준산업분류 11. 음료제조업에 해당되는 그리고 이와 성격이 유사한 가공식품.

1001. 비알콜음료류

표준산업분류 11. 음료제조업 중, 112. 비알콜음료 및 얼음제조업에 해당되는 그리고 이와 성격이 유사한 가공식품. 단, 얼음은 성격 상 기타가공식품류로 분류.

100101. 탄산음료

탄산가스를 함유한 탄산음료, 탄산수 등의 음료류.

- 콜라: 열대지방에서 재배되고 있는 콜라열매(Cola Nut) 속에 있는 콜라두를 가공 처리하여 레몬, 오렌지, 씨나몬, 바닐라 등의 향료를 첨가하여 만든 음료.



- 사이다: 무색의 탄산음료로, 시트르산(구연산)과 감미료·탄산가스를 원료로 하여 만든 음료.
- 탄산수: 천연적으로 탄산가스를 함유하고 있는 물, 혹은 먹는 물에 탄산가스를 가한 것.
- 과즙탄산음료: 과실음료에 청량감을 높이기 위해서 탄산가스를 압입한 음료로, 보통의 탄산음료보다 탄산가스의 양은 적은 편임. 초기에는 과즙분 10%의 과실음료에 탄산가스가 가해졌지만 그 후 과즙분은 증가하여 100% 과즙에까지 탄산가스를 가하게 됨. 이외에 과즙분 10% 미만의 과즙이 들어간 탄산음료나, 과즙분 5% 미만의 과즙 들어간 탄산음료가 있지만 이들은 품명으로 탄산음료로 표시하도록 규정되어 있음.
- 기타탄산음료: 탄산음료 중 콜라, 사이다, 탄산수, 과즙탄산음료 이외의 제품.

100102. 과일채소음료

과일 또는 채소를 주원료로 하여 가공한 것으로서 직접 또는 희석하여 음용하는 것.

- 과일주스: 과일을 압착, 분쇄, 착즙 등 물리적으로 가공하여 얻은 과즙(농축과즙, 과즙 또는 과일분을 환원한 과즙) 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것(과즙 95% 이상)을 말함.
- 과일음료: 농축과즙(또는 과분) 또는 과일주스 등을 원료로 하여 가공한 것(과일즙 또는 과즙 10% 이상)을 말함.
- 채소주스: 채소를 압착, 분쇄, 착즙 등 물리적으로 가공하여 얻은 채즙(농축채즙, 채즙 또는 채소분을 환원한 채즙) 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것(채즙 95% 이상)을 말함.
- 채소음료: 농축채즙(또는 채분) 또는 채소주스 등을 원료로 하여 가공한 것(채소즙 또는 채즙 10% 이상)을 말함.
- 기타과채류음료: 그 기준이나 규격이 정해져 있지 않은 과채류음료로서 압착, 분쇄, 착즙 등 물리적으로 가공하여 얻은 과즙 혹은 이에 식품 및 식품첨가물을 가한 것.



100103. 기능성음료

식품은 1차(영양), 2차(감각) 기능 이외에 3차(생체조절) 기능이 있는데, 자양강장작용, 장 청소, 항 알레르기, 강압작용 등 특히 3차 기능을 강조한 음료. 즉, 특정 기능성을 목적으로 만들어진 음료. 단 의약품으로 분류된 자양강장제 박카스 등의 제품은 포함하지 않음.

- 스포츠음료: 운동이나 노동 따위로 체내에서 빠져나간 수분과 전해질을 보충해 주는 기능성 음료.
- 비타민음료: 비타민 C 등을 첨가한 자양강장음료.
- 에너지음료: 육체 피로시의 영양 보급 등을 목적으로 시중에 판매되고 있는 음료.
- 식이섬유음료: 식이섬유 성분을 포함한 기능성 음료.
- 숙취해소음료: 음주 후 신체기능 활성화를 위한 기능성 음료.
- 인삼홍삼음료
 - * 인삼음료: 가용성인삼성분 또는 수삼(수삼과육)에 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 제조한 것으로서 직접 음용하는 것.
 - * 홍삼음료: 가용성 홍삼성분, 홍삼분말 또는 홍삼을 주원료로 하여 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 제조한 것으로 직접 음용하는 것.
- 한약재음료: 특정 한약재 혹은 한약재의 혼합물을 포함한 기능성음료.
- 기타기능성음료: 기능성음료 중 위의 분류에 해당되지 않는 제품.

100104. 생수

식수를 용기나 병에 담아 판매하는 제품.

- 일반생수: 소분류와 동일. 단 해양심층수 제외.
- 해양심층수: 심해에서 구한 물을 용기나 병에 담아 판매하는 제품.



100105. 두유류

대두 및 대두가공품의 추출물이거나 이에 다른 식품이나 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것으로 두유액, 두유, 분말두유 등을 말함.

- 두유류: 소분류와 동일.

100106. 커피/초코음료

음료에 커피나 커피향 혹은 초코렛이나 초코렛향을 넣은 향미를 가한 음료.

- 커피음료: 소분류 중 커피나 커피향을 넣은 음료.
- 초코음료: 소분류 중 초코렛이나 초코렛향을 넣은 음료.

100107. 차음료

차의 침출액을 캔이나 PET병에 넣어 마실 수 있도록 한 음료.

- 차음료: 소분류와 동일.

100108. 발효/유산균음료

유가공품 또는 식물성원료를 유산균, 효모 등 미생물로 발효시켜 가공한 것을 원료로 식품 및 식품첨가물을 추가한 음료(다만, 축산물의 가공기준 및 성분 규격에 해당되지 않는 것).

- 발효유음료: 고형분 함량이 낮은 음료형 발효유.
- 유산균음료: 유가공품 또는 식물성 원료를 유산균으로 발효시켜 가공(살균 포함)한 성분을 포함한 음료.



100109. 전통음료

전통의 방식으로 제조·가공한 음료.

- 식혜/수정과
 - * 식혜: 엇기름가루를 우려낸 물에 밥을 삭혀서 만든 전통음료.
 - * 수정과: 잘게 다진 생강과 계핏가루를 넣어 달인 물에 설탕물이나 꿀을 타서 식힌 다음 꽃감을 넣고 잣을 띄워 먹는 음료.
- 기타전통음료: 전통음료 중 식혜나 수정과가 아닌 음료.

100110. 기타음료

비알콜음료류 중 위의 소분류에 해당되지 않는 제품.

- 식초음료: 식초의 신맛은 줄이고 달콤한 과즙 등을 넣어 희석해 마시기 편한 상태로 만든 것.
- 곡류음료: 콩이 아닌 쌀이나 귀리 등의 곡물 추출물이나 여기에 식품 및 식품첨가물을 가한 음료.
- 기타음료: 기타음료 중 식초음료나 곡류음료가 아닌 제품.

1002. 알콜음료류

표준산업분류 11. 음료제조업 중, 111. 알콜음료제조업에 해당되는 그리고 이와 성격이 유사한 가공식품.

100201. 맥주

맥아 또는 맥아와 전분질원료, 호프 등을 주원료로 하여 발효시켜 여과 제성한 것.

- 맥주: 소분류와 동일



100202. 소주

전분질원료, 곡을 원료로 하여 발효시켜 증류, 제성한 것 또는 주정을 물로 희석하거나 이에 주류나 곡물주정을 첨가한 것.

- 소주: 소분류와 동일.

100203. 청주

전분질 원료와 곡을 주원료로 하여 발효시킨 술덧(주요)을 여과 제성한 것 또는 발효 제성과정에 주류 등을 첨가한 것.

- 청주: 소분류와 동일.

100204. 탁약주

막걸리나 약주와 같이 곡물을 주원료로 하여 발효시킨 알코올 음료.

- 탁약주: 소분류와 동일.

100205. 와인

포도의 당분을 발효시켜 만든 알코올 음료.

- 와인: 소분류와 동일.

100206. 위스키

발아된 곡류 또는 이에 곡류를 넣어 발효시킨 술덧(주요)을 증류하여 나무통에 넣어 저장한 것이나 또는 이에 주류 등을 첨가한 것.

- 위스키: 소분류와 동일.



100207. 기타주류

알콜음료류 중 시장점유율 면에서 대중성이 떨어지는 음료.

- 샴페인: 프랑스의 샴파뉴(Champagne) 지방에서 생산되는 발포성의 백포도주.
- 고량주: 찐 고량, 옥수수과 곡자를 섞어 발효, 증류한 술.
- 꼬냑: 프랑스의 코냑 지방에서 생산되는 포도주를 원료로 한 증류 브랜드.
- 데킬라: 멕시코 특산의 다육식물인 용설란(龍舌蘭)의 수액을 채취해서 발효시킨 하얗고 걸쭉한 풀케(타주)를 증류한 술.
- 진/보드카/럼
 - * 진: 정류 알코올에 주니퍼 베리(노간주나무 열매)로 향기를 내는 무색투명한 증류주.
 - * 보드카: 보리, 귀리, 호밀, 감자로 증류해 자작나무에 정제한 술.
 - * 럼: 설탕수수, 설탕무를 발효시켜 증류한 액나무통에 저장한 증류주.
- 기타수입주류: 해외주류 중 위의 소분류 및 세분류에 해당되지 않는 주류.
- 증류식소주류: 국내 소주 중 대중주인 희석식소주가 아닌 증류식으로 만든 소주. 안동소주 및 홍주 등의 국내 전통주가 여기에 포함됨.
- 리큐르: 증류주에 과실, 초근목피, 꽃의 색과 향기를 이행시키고 다시 당류, 색소를 가하여 만든 술로 특유의 방향을 갖고 알코올분이 감미와 함께 강한 것이 특징.
- 기타전통주류: 국내 전통주류 중 증류식이나 리큐르식이 아닌 주류.
- 기타주류: 따로 기준 및 규격이 정해지지 않은 주류.



참고문헌

1. 고려대학교 산학협력단(2009). 식품분류의 국제조화, 식품의약품안전처 보고서.
2. 국립농산물품질관리원(2013). 전통식품 표준규격.
3. 김병률(1997). 식품 유통 및 소비통계조사의 체계 구축과 데이터베이스화, 한국농촌경제연구원 보고서.
4. 김숙희·박원규·유춘희(2004). 우리나라 농산물의 소비증진 및 수급 안정을 위한 소비실태 분석 및 영양가치 정보 데이터베이스 구축 : 최종연구 보고서, 농림부 보고서.
5. 농림수산물교육문화정보원. 식품 종합정보망 구축 계획.
6. 농림축산식품부(2008). 농축산물표준코드.
7. 농정연구센터(2002), 식품산업관련통계의 체계적 구축방안에 관한 연구.
8. 대한상공회의소 유통물류진흥원(2013). 상품분류코드집.
9. 보건복지부 질병관리본부(2012). 국민건강영양조사 지침서.
10. 보건복지부 질병관리본부(2013). 국민건강통계.
11. 서울대학교 산학협력단(2013). 식품산업 통계·정보 사업 중장기 발전 전략 수립, 한국농수산물유통공사 용역 보고서.
12. 식품의약품안전처 식품기준과(2011.09). 가공식품 분류 지침.
13. 식품의약품안전처(2013). 식품공전.
14. 식품의약품안전처(2013). 축산물의 가공기준 및 성분규격.
15. 식품의약품안전처(2014). 식품 및 식품첨가물 생산실적.
16. 식품의약품안전처(2008). 건강기능식품공전.
17. 우희동(2013). 미국 식품법 및 식품안전현대화법, 한국보건산업진흥원 발표자료.
18. 이계임·박기환·황윤재·반현정·진현정·제철웅·임지연(2013). 농식품 소비자 정책의 추진방향과 정책과제, 한국농촌경제연구원 보고서.



19. 이계임 · 반현정 · 허성윤 · 박인호 · 김태희 · 진현정(2014). 식품 소비행태조사 기초분석, 한국농촌경제연구원 보고서.
20. 이계임 · 장재봉 · 조소현 · 신영지 · 제철웅 · 위태석(2011). 식품분야 소비자정책 추진방향, 한국농촌경제연구원 보고서.
21. 이용선 · 최지현 · 이계임(1999). 식품소비통계조사 표본설계방안 연구, 한국 농촌경제연구원 보고서.
22. 조성남 외(2008). 보건분야 국가통계 품질진단연구용역, 통계청 보고서.
23. 중앙대학교 · 농정연구센터(2010). 식품 · 외식정보인프라 강화를 위한 민 · 관 협력방안 연구 - 농림수산식품부 통계 및 작성기관 정비체계에 관한 제언을 중심으로.
24. 진현정 외(2011). 정보 수요자별 식품정보 · 통계 수요조사, 중앙대학교 산학협력단.
25. 통계청(2008). 한국표준산업분류.
26. 통계청(2012). 가계동향조사 항목분류집.
27. 한국농률협회컨설팅(2012). 농식품분야 소비자 정책 만족도 지수 개발 및 운영, 농림수산식품부 보고서.
28. 한국보건사회연구원(2008). 국외 식의약 안전관리 유관기관의 정책동향 파악, 식품의약품안전처 정책보고서.
29. Charan. D., Robert. Z. L., and Michael. W(2006), Case Studies in Us Trade Negotiations Volume 2:Resolving Disputes, Peterson Institute.
30. Renee Johnson(2012), The Federal Food Safety System: A Primer. Congressional Research Service.
31. The White House(2011), The Federal Food Safety Working Group Progress Report.



<웹사이트>

1. 국립농산물 품질관리원. <http://naqs.go.kr>
2. 국민건강영양조사. <https://knhanes.cdc.go.kr/knhanes/index.do>
3. 농림수산물교육문화정보원. <http://epis.or.kr>
4. 농식품안전정보서비스. <http://www.foodsafety.go.kr>
5. 농촌진흥청 농업경영종합정보시스템.
<http://amis.rda.go.kr/portal/portalMain/main;jsessionid=6897ED6541321BE06AC0C9130C65966C>
6. 대한상공회의소 유통물류진흥원.
<http://www.gs1kr.org/Service/appl/index.asp>
7. 미 국립보건통계센터. <http://www.cdc.gov/nchs>
8. 미 농무부 식품영양서비스. <http://www.fns.usda.gov>
9. 미 농무부 영영정책홍보센터. <http://www.cnpp.usda.gov>
10. 미 농무부. <http://www.ams.usda.gov>
11. 미 사업체개선사무국(Council of Better Business Bureaus).
<http://www.bbb.org/council>
12. 미 소비자 월간지(Consumer Report).
<http://www.consumerreports.org>
13. 미 식품의약국.
<http://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/LabelingNutrition>
14. 세계 HS 정보시스템.
http://www.customs.go.kr/kcshome/wtm_index.po
15. 식품의약품안전처 식품안전정보포털.
<http://www.foodsafetykorea.go.kr/portal/main.html>
16. 식품의약품안전처 식품표준규격 정보마당 식품공전.
http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_01.jsp
17. 식품의약품안전처 통계포털. <http://www.mfds.go.kr/stat/index.jsp>
18. 식품의약품안전처. <http://www.mfds.go.kr/index.jsp>



19. 위키백과. <https://en.wikipedia.org>
20. 일본 농림수산업성. <http://www.maff.go.jp>
21. 일본 총무성 통계국. <http://www.stat.go.jp/data/kakei/10.htm>
22. 일본 후생노동성.
<http://www.mhlw.go.jp/toukei/itiran/gaiyo/k-eisei.html>
23. 통계청 통계분류 포털.
<http://kostat.go.kr/portal/korea/index.action>
24. 한국농수산물유통공사 농수산물수출지원정보.
<http://www.kati.net>
25. 한국농수산물유통공사 식품산업통계정보. <http://www.atfis.or.kr>
26. 한국소비자원. https://www.kca.go.kr/index_frame.jsp
27. 한국학중앙연구원 한국민족문화대백과사전.
<http://encykorea.aks.ac.kr>



부록 : 유사통계 분류체계 참고

1. 식품공전
2. 농축수산물표준코드
3. 유통물류진흥원 상품분류코드
4. 전통식품품목분류
5. 건강기능식품공전
6. 축산물의 가공기준 및 성분규격
7. 한국표준산업분류 중 식품산업
8. 광업제조업조사 및 경제총조사
9. 가계동향조사

1. 식품공전²⁾

식품공전		
류	제품유형	세부품목
과자류	과자	과자(비스킷류)
		과자(웨이퍼)
		과자(쿠키)
		과자(크래커)
		과자(한과류)
		과자(스낵과자류)
		과자(기타)
	캔디	캔디류(인삼사탕)
		캔디류(홍삼사탕)
		캔디류(사탕)
		캔디류(캐러멜)
		캔디류(양갱)
		캔디류(젤리)
		캔디류(기타)
	추잉껌	추잉껌(인삼)
		추잉껌(홍삼)
		추잉껌(기타)
		추잉껌
	빙과류	빙과류
	빵 또는 떡류	빵류
빵류(케이크)		
빵류(카스텔라)		
빵류(도넛)		
빵류(과자)		
빵류(파이)		
빵류(핫도그)		
빵류(기타)		
떡류		떡류
만두류		만두류
코코아가공품류 또는	코코아가공품류	코코아가공품류(코코아메스)
		코코아가공품류(코코아버터)

2) 주관기관은 식품의약품안전처로 1962년에 「식품위생법」을 근거로 마련되었으며, 29개 식품군, 140여개의 식품종, 480여개의 식품유형에 대한 기준·규격을 제시하고 있음.



식품공전		
류	제품유형	세부품목
초콜릿류		코코아가공품류(코코아분말)
		코코아가공품류(기타 코코아가공품)
	초콜릿류	초콜릿류(초콜릿)
		초콜릿류(스위트초콜릿)
		초콜릿류(밀크초콜릿)
		초콜릿류(패밀리밀크초콜릿)
		초콜릿류(화이트초콜릿)
		초콜릿류(준초콜릿)
초콜릿류(초콜릿가공품)		
잼류	잼	잼
	마멀레이드	마멀레이드
	기타 잼류	기타잼류(프리저브스타일)
		기타 잼류(시럽)
		기타 잼류(젤리)
기타 잼류(과일파이필링)		
설탕	백설탕	백설탕
	갈색설탕	갈색설탕
	기타설탕	기타설탕
포도당	액상포도당	액상포도당
	분말·결정포도당	분말·결정포도당
과당	액상과당	액상과당
	결정과당	결정과당
	기타과당	기타과당
엿류	물엿	물엿
	기타엿	기타엿
	텍스트린	텍스트린
당시럽류		당시럽류
올리고당류	프락토올리고당	프락토올리고당
	이소말토올리고당	이소말토올리고당
	갈락토올리고당	갈락토올리고당
	말토올리고당	말토올리고당
	자일로올리고당	자일로올리고당
	겐티오올리고당	겐티오올리고당
	기타올리고당	기타올리고당



식품공전		
류	제품유형	세부품목
식육 또는 알가공품	식육 또는 알제품	식육 또는 알제품(알)
		식육 또는 알제품(지육)
		식육 또는 알제품(정육)
		식육 또는 알제품(내장 및 기타)
	식육가공품	식육가공품
	알가공품	알가공품
어육가공품	어묵	어묵
	어육소시지	어육소시지
	어육반제품	어육반제품
	어육살	어육살
	연육	연육
	기타어육가공품	기타어육가공품
두부류또는 묵류	두부	두부
	전두부	전두부
	유바	유바
	가공두부	가공두부
	묵류	묵류
식용유지류	콩기름(대두유)	콩기름(대두유)
	옥수수기름(옥배유)	옥수수기름(옥배유)
	채종유(유채유 또는 카놀라유)	채종유(유채유또는카놀라유)
	미강유(현미유)	미강유(현미유)
	올리브유	올리브유
	참기름	참기름
	들기름	들기름
	참기름(추출참깨유)	참기름(추출참깨유)
	들기름(추출들깨유)	들기름(추출들깨유)
	홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유)	홍화유(사플라워유또는잇꽃유)
	해바라기유	해바라기유
	목화씨기름(면실유)	목화씨기름(면실유)
	땅콩기름(낙화생유)	땅콩기름(낙화생유)
	팜유류	팜유류
	야자유	야자유
	혼합식용유	혼합식용유
가공유지	가공유지	



식품공전		
류	제품유형	세부품목
	쇼트닝	쇼트닝
	마가린유	마가린류
	고추씨기름	고추씨기름
	향미유	향미유
	기타식용유지	기타식용유지
면류	국수	국수(건면)
		국수(숙면)
		국수(생면)
		국수(개량숙면)
	냉면	냉면(건면)
		냉면(숙면)
		냉면(생면)
		냉면(개량숙면)
	당면	당면(건면)
		당면(숙면)
		당면(생면)
		당면(개량숙면)
	유당면류	유당면류(봉지라면)
		유당면류(용기면)
파스타류	파스타류(마카로니)	
	파스타류(스파게티)	
기타 면류	기타 면류(수제비)	
	기타 면류(만두피)	
다류	침출차	침출차(인삼)
		침출차(홍삼)
		침출차(녹차)
		침출차(우롱차)
		침출차(홍차)
		침출차(가공곡류차)
		침출차(기타)
	액상차	액상차(인삼)
		액상차(홍삼)
		액상차(과실차)
		액상차(기타)
	고형차	고형차(인삼)



식품공전			
류	제품유형	세부품목	
		고형차(홍삼)	
		고형차(녹차)	
		고형차(홍차)	
		고형차(과실차)	
		고형차(기타)	
커피		볶은커피	
		인스턴트커피	
		조제커피	
		액상커피	
음료류	과일·채소류음료	농축과·채즙(또는과·채분)-가열 농축과·채즙(또는과·채분)-비가열	
		과·채주스	
		과·채음료	
		과·채주스(가열) 과·채주스(비가열) 과·채음료(가열) 과·채음료(비가열)	
	탄산음료류	탄산음료	
		탄산수	
	두유류	두유액	
		두유	
		분말두유	
		기타두유	
	발효음료류	유산균음료	
		효모음료	
		기타발효음료	
	인삼·홍삼음료		인삼음료 홍삼음료
	기타음료	혼합음료	
			음료베이스(분말) 음료베이스(기타)
		추출음료	
특수용도식품	영아용 조제식		
	성장기용 조제식		
	영·유아용 곡류 조제식		
	기타 영·유아식		
		영아용 조제식 성장기용 조제식 영·유아용 곡류 조제식 기타영·유아식	



식품공전			
류	제품유형	세부품목	
특수의료용도등식품	환자용 균형영양식	환자용 균형영양식	
	당뇨환자용 식품	당뇨환자용 식품	
	신장질환자용 식품	신장질환자용 식품	
	장질환자용 가수분해 식품	장질환자용 가수분해 식품	
	열량 및 영양공급용 의료용도식품	열량 및 영양공급용 의료용도식품	
	선천성 대사질환자용 식품	선천성 대사질환자용 식품	
	영·유아용특수조제식품	영·유아용특수조제식품	
	연하곤란환자용 점도증진식품	연하곤란환자용 점도증진식품	
체중조절용조제식품	체중조절용조제식품		
임산·수유부용 식품	임산·수유부용식품		
장류	메주	메주(한식메주)	
		메주(개량메주)	
	한식간장	한식간장(재래한식간장)	
		한식간장(개량한식간장)	
	양조간장	양조간장	
	산분해간장	산분해간장	
	효소분해간장	효소분해간장	
	혼합간장	혼합간장	
	한식된장	한식된장	
	된장	된장	
	조미된장	조미된장	
	고추장	고추장	
	조미고추장	조미고추장	
	춘장	춘장	
	청국장	청국장	
혼합장	혼합장		
기타장류	기타장류		
조미식품	식초	발효식초	발효식초(과실)
			발효식초(곡물)
			발효식초(주정)
		합성식초	합성식초
		희석초산	희석초산



식품공전			
류	제품유형	세부품목	
	기타식초	기타식초	
	소스류	소스류	
	토마토케첩	토마토케첩	
	카레	카레분	카레분
		카레	카레
	고춧가루 또는 실고추	고춧가루	고춧가루
		실고추	실고추
	향신료가공품	천연향신료	천연향신료
향신료조제품		향신료조제품	
	복합조미식품	복합조미식품	
드레싱	드레싱	드레싱	
	마요네즈	마요네즈	
김치류	김치소	김치소	
	배추김치	배추김치	
	기타김치	기타김치	
젓갈류	젓갈	젓갈	
	양념젓갈	양념젓갈	
	액젓	액젓	
	조미액젓	조미액젓	
	식혜류	식혜류	
절임식품	절임류	절임류(식염절임)	
		절임류(장류절임)	
		절임류(식초절임)	
	당절임	당절임(인삼)	
		당절임(홍삼)	
당절임(기타)			
조림식품	농산물조림	농산물조림	
	수산물조림	수산물조림	
	축산물조림	축산물조림	
주류	탁주	탁주	
	약주	약주	
	청주	청주	
	맥주	맥주	
	과실주	과실주	
	소주	소주	

식품공전			
류	제품유형	세부품목	
	위스키	위스키	
	브랜드	브랜드	
	일반증류주	일반증류주	
	리큐르	리큐르	
	기타 주류	기타 주류	
건포류	조미건어포류	조미건어포류	
	건어포류	건어포류	
	기타 건포류	기타 건포류	
기타 식품류	땅콩 또는 견과류 가공품류	땅콩버터	땅콩버터
		땅콩 또는 견과류 가공품	땅콩 또는 견과류 가공품
	캡슐류		캡슐류
	전분류	전분	전분
		기타전분	기타전분
	과·채가공품류		과·채가공품
			과·채퓨레·페이스트
	조미김		조미김
	튀김식품		튀김식품
	별집류	별집꿀	별집꿀
		별꿀	별꿀
	모조치즈		모조치즈
	식물성크림		식물성크림
	추출가공식품류	추출식품	추출식품
		추출가공식품	추출가공식품
	팝콘용옥수수가공품		팝콘용옥수수가공품
	식염	천일염	천일염
		재제소금(재제조소금)	재제소금(재제조소금)
		태움·용융소금	태움·용융소금
		정제소금	정제소금
가공소금		가공소금	
밀가루류	기타소금	기타소금	
	밀가루	밀가루	
	영양강화 밀가루	영양강화 밀가루	
	기타 밀가루	기타 밀가루	
전쌀		전쌀	

식품공전			
류	제품유형	세부품목	
	생식류	생식제품	생식제품
		생식함유제품	생식함유제품
	시리얼류		시리얼류
	얼음류	식용얼음	식용얼음
		어업용얼음	어업용얼음
	즉석섭취·편의식품류	즉석섭취식품	즉석섭취식품(도시락)
			즉석섭취식품(김밥)
			즉석섭취식품(햄버거)
			즉석섭취식품(선식)
		즉석조리식품	즉석조리식품(도시락)
			즉석조리식품(기타)
			즉석조리식품(국)
			즉석조리식품(탕)
			즉석조리식품(수프)
			즉석조리식품(순대)
	신선편의식품	신선편의식품(샐러드)	
		신선편의식품(새싹채소)	
	버섯가공식품	버섯자실체가공식품	버섯자실체가공식품
		버섯균사체가공식품	버섯균사체가공식품
	자라가공식품	자라분말	자라분말
자라분말제품		자라분말제품	
자라유제품		자라유제품	
효모식품	건조효모	건조효모	
	건조효모제품	건조효모제품	
	효모추출물제품	효모추출물제품	
효소식품	곡류효소함유제품	곡류효소함유제품	
	배아효소함유제품	배아효소함유제품	
	과·채류효소함유제품	과·채류효소함유제품	
	기타식물효소함유제품	기타식물효소함유제품	
화분가공식품	가공화분	가공화분	
	화분추출물	화분추출물	
	화분제품	화분제품	
	화분추출물제품	화분추출물제품	
로얄젤리가공식품	생로얄젤리	생로얄젤리	



식품공전			
류	제품유형	세부품목	
	동결건조로얄젤리	동결건조로얄젤리	
	로얄젤리제품	로얄젤리제품	
	한천	한천	
규격외 일반가공식품	곡류가공품	곡류가공품	
	두류가공품	두류가공품	
	서류가공품	서류가공품	
	전분가공품	전분가공품	
	식용유지가공품	식용유지가공품	
	당류가공품	당류가공품	
	수산물가공품		수산물가공품(어류)
			수산물가공품(연체류)
			수산물가공품(조미가공품)
			수산물가공품(기타)
기타가공품	기타가공품		



2. 농축수산물표준코드3)

농축수산물표준코드			
대분류	중분류	소분류	비고
우유 및 유제품	생우유	소 원유	
		양 원유	
		기타	
	살균시유	일반우유	
		산양유	
		강화우유	
		환원유	
		유산균첨가우유	
		저지방우유	
		환원저지방우유	
		강화저지방우유	
		환원강화저지방우유	
		유산균첨가저지방우유	
		유당분해우유	
		저지방유당분해우유	
		기타	
	멸균시유	일반우유	
		산양유	
		강화우유	
		환원유	
		유산균첨가우유	
		저지방우유	
		환원저지방우유	
		강화저지방우유	
		환원강화저지방우유	
		유산균첨가저지방우유	
		유당분해우유	
		저지방유당분해우유	
	기타		
	살균가공유	가공유	
		저지방가공유	
		유음료	
		기타	
멸균가공유	가공유		

3) 주관기관은 농림축산식품부로 1996년에 제정되었으며, 18자리의 아라비아 숫자로 구성된 코드체계를 통해 식품을 대분류 83개, 중분류 2,408개, 소분류 14,084개로 분류하고 있음.



농축수산물표준코드			
대분류	중분류	소분류	비고
		저지방가공유	
		유음료	
		기타	
	발효유	발효유	
		농후발효유	
		크림발효유	
		농후크림발효유	
		발효버터유	
		냉동발효유	
		기타발효유	
	버터유	버터유	
		버터유분말	
		기타버터유	
	농축유	농축우유	
		탈지농축우유	
		가당연유	
		무당연유	
		가당탈지연유	
		기타농축유	
	유크림	유크림	
		가공유크림	
		분말유크림	
		기타유크림류	
	버터	버터	
		가공버터	
		기타버터류	
	치즈	경성치즈	
		반경성치즈	
		연성치즈	
		생치즈	
		경성가공치즈	
		반경성가공치즈	
		혼합가공치즈	
연성가공치즈			
기타치즈류			
분유	전지분유		
	탈지분유		
	가당분유		



농축수산물표준코드				
대분류	중분류	소분류	비고	
		혼합분유		
		기타 분유류		
	유청	유청		
		농축유청		
		유청분말		
		기타유청류		
	유단백가수분해 식품	유단백가수분해물		
		유단백가수분해물가공식품		
		기타유단백가수분해식품		
	조제유	조제분유		
		조제우유		
		기타조제유류		
	기타유제품	유당		
		유장		
		유장분말		
		카제인		
		버트밀크		
		기타		
	기타 동물생산물	알가공품	전란액	
			난백액	
전란분				
난황분				
난백분				
가열성형제품				
피단				
기타알가공품				
꿀벌		한봉꿀		
		양봉꿀		
		아카시아꿀		
		크로바꿀		
		유채꿀		
	밀감꿀			
	밤꿀			
	싸리꿀			
	잡화꿀			
	기타밀원꿀			
	화분			
화분립				



농축수산물표준코드			
대분류	중분류	소분류	비고
		과쇄화분	
		기타화분	
		로알제리	
		생로알제리	
		건조분말로알제리	
		기타	
		밀랍	
		천연밀랍	
		탈색밀랍	
		프로폴리스	
		프로폴리스원액	
		프로폴리스엑기스	
		기타	
		농림가공	통조림
황도			
배			
사과			
포도			
앵두			
밀감			
살구			
자두			
양송이			
죽순			
참			
기타			
잼	사과잼		
	포도잼		
	복숭아잼		
	딸기잼		
	산딸기잼		
	밤잼		
	꿀잼		
	매실잼		
	기타		
	주스		복숭아주스
포도주스			
꿀주스			감꿀주스



농축수산물표준코드			
대분류	중분류	소분류	비고
		자두주스	
		살구주스	
		앵두주스	
		파인애플주스	
		딸기주스	
		사과주스	
		참외주스	
		대추주스	
		배주스	
		토마토주스	
		당근주스	
		머루주스	
		기타	
		절임식품	포기김치
	총각김치		
	배추김치		
	양배추김치		
	배추겉절이		
	백김치		김치
	얼갈이김치		
	열무김치		
	물김치		
	숙김치		
	보쌈김치		
	맛김치		
	깻잎김치		
	부추김치		
	파김치		
	고춧잎김치		
	인삼김치		
	더덕김치		
	가지김치		
	갯김치		
	순도라지김치		
고들빼기김치			
깍두기김치			
동치미김치			
콩자반김치			



농축수산물표준코드			
대분류	중분류	소분류	비고
		오이소박이	
		열무소박이	
		벌크김치	
		통마늘	
		단무지	
		통단무지	
		박피단무지	
		김밥단무지	
		맛단무지	절임
		관단무지	
		꼭단무지	
		썬단무지	
		통오이지	
		썬오이지	
		참외지	
		마늘쫀	
		울외	
		양파	
		고추무침	
		깻잎무침	
		도라지장아찌	
		마늘장아찌	
		마늘쫀장아찌	
		감장아찌	
		더덕장아찌	짬아찌
		울외장아찌	
		무장아찌	
		가지장아찌	
		콩잎장아찌	
		무청장아찌	
		달래장아찌	
		고춧잎장아찌	
		풋고추장아찌	
		깻잎장아찌	
		오이지장아찌	
		오이피클	
		엽장연근	
		기타	



농축수산물표준코드			
대분류	중분류	소분류	비고
	유지	참기름	
		들기름	
		콩기름	
		옛기름	
		옥수수기름	
		고추씨기름	
		면실유	
		피마자유	
		산초기름	
		유채유	
		해바라기씨유	
		기름세트	
		기타	
		전분 및 사료제조	쌀가루
	멥쌀가루		
	현미가루		
	찹쌀가루		
	보리가루		
	밀가루		제분
	메밀가루		
	메밀부침가루		
	야채가루		
	콩가루		
	옥수수가루		
	황찰옥수수가루		
	율무가루		
	찰수수가루		
	미숫가루		
	녹두가루		
	호박가루		
	메주가루		
	도토리가루		도토리묵가루
	츄가루		
	술잎가루		
	표고가루		
	마가루		
밤파우더			
고구마전분			



농축수산물표준코드			
대분류	중분류	소분류	비고
		감자전분	
		도토리전분	
		옥수수전분	
		포도당	
		물엿	전분
		과당	
		쌀엿	
		참쌀엿	
		참쌀조청엿	당류
		호박물엿	
		호박범벅엿	
		호박당과	
		호박판엿	
		호박가락엿	
		도라지당과	
		전통엿	
		판엿	
		인진쑈엿	
		조청세트	
		다시마가루	
		표고부침가루	
		쑈가루	
		홍화씨가루	
		엿기름가루	
		선식	
		도토리묵	
		누에가루	
		표고버섯가루	
		곤약	
		청포묵	
		기타	
		분쇄물	
		분말	
		전분류	
	곡물제조	송편	
		절편	
		영지절편	
		영지원형	



농축수산물표준코드			
대분류	중분류	소분류	비고
		인지썩편	
		등근영지	떡
		인절미	
		콩인절미	
		무지개떡	
		시루떡	
		편떡	
		순쌀떡	
		참쌀떡	
		안주떡	
		떡볶이떡	
		떡국떡	
		고구마당면	
		감자당면	
		함흥냉면	
		쌀졸면	
		콩가루국수	
		메밀국수	면류
		쌀국수	
		보리국수	
		옥수수국수	
		감자국수	
		막국수	
		효소콩나물국수	
		찰국수	
		찰녹말국수	
		도토리국수	
		썩국수	
		마국수	
		솔잎국수	
		도시락	
		김밥	
		쌀밥(백반)	
		청결미밥	
		현미밥	
		보리밥	밥
		콩밥	
		팥밥	



농축수산물표준코드			
대분류	중분류	소분류	비고
		조밥	
		수수밥	
		오곡밥	
		기타밥	
		탁주	
		약주	
		청주	
		포도주	
		배술	
		막걸리	술
		머루주	
		백일주	
		기타술	
		두부	
		순두부	
		한과	
		약초주	
		연두부	
		기타	
	조미제품	고추가루	
		생고추양념다짐	
		홍고추양념다짐	
		후추가루	
		생강분말	
		마늘분말	천연조미료
		마늘과립	
		들깨분말	
		참깨소금	
		홍고추다대기	
		생홍고추다대기	
		마늘다대기	
		생강다대기	
		혼합다대기	
		젓(실백)	
		된장	
		간장	
		간장메주	
	사각메주		



농축수산물표준코드			
대분류	중분류	소분류	비고
		알메주	장류
		고추장메주	
		막장메주	
		분말메주	
		생고추장	
		전통고추장	
		볶음고추장	
		홍고추장	
		청국장	
		비지장	
		초피가루	
		기타	
		차	
	감잎차		
	결명자차		
	과립차		
	구기자차		
	녹차		
	당유자차		
	대추차		
	도라지차		
	두충차		
	등글레차		
	매실차		
	매향차		
	모과차		
	보리차		
	산수유차		
	삼지구엽초차		
	생강차		
	솔잎차		
	엽차		
	오가피차		
	오미자차		
	옥수수차		
	유자차		
	울무차		
	작설차		



농축수산물표준코드				
대분류	중분류	소분류	비고	
		참미역차		
		치커리차		
		쑥차		
		흑염소차		
		삼륙차		
		향고차		
		현미녹차		
		홍삼차		
		홍차		
		홍삼정차		
		뽕잎차(티백)		
		기타		
		기타식품	도라지죽	
			대추죽	
	호박죽			
	볶음땅콩(알)			
	볶음땅콩(피)			
	쌀콩스넵			
	표고스넵			
	혼합버섯스넵			
	매실식초			
	복숭아식초			
	포도식초			
	감식초			
	현미송농			
	누룽지			
	누룽밥			
	동아정과			
	동아아씨			
	유자정			
	인제읍지			
	찰옥수수샐러드			
	백봉령			
	뽕잎청			
	서광술알아리			
	포도원액			
	영지즙			
	영지죽발			



농축수산물표준코드				
대분류	중분류	소분류	비고	
		당귀농축액		
		두충농축액		
		두충엽		
		구기자농축액		
		감로		
		우슬		
		솔잎농축액		
		배즙엑기스		
		강정		
		유과		
		약과		
		선과		
		볶음참깨		
		포도즙		
		신립초즙		
		케일즙		
		두유류		
		기타		
		음료	탄산음료	
			과일음료	
	채소음료			
	기능성음료			
	혼합음료			
	한약재음료			
	인삼음료			
	기타			
	건강보조식품	인삼가공		
		알로에가공		
		누에가공		
		뽕잎가공		
		썩가공		
		엑기스		
		기타		
	건제품	건당근		
		건마나나		
		건포도		
	기타			
	축산가공	육가공품	본인협	



농축수산물표준코드			
대분류	중분류	소분류	비고
		본레스햄	
		로인햄	
		솔더햄	
		안심햄	
		피크닉햄	
		프레스햄	
		혼합프레스햄	
		소시지	
		혼합소시지	
		건조소시지	
		건조혼합소시지	
		반건조소시지	
		반건조혼합소시지	
		가열냉동소시지	
		베이컨	
		로인베이컨	
		솔더베이컨	
		건조저장육	
		양념육(육지물)	
		햄버거패티	
		가스	
		튀김육	
		갈비가공품	
		포장육	
		우육병조림	
		돈육병조림	
		가급육병조림	
		칠면조병조림	
		파우치	
		케이싱	
		육수	
		소스	
		파우다	
		스파이스	
		우육포	
		돈육포	
		기타포	
	축산부산물	소머리고기	



농축수산물표준코드				
대분류	중분류	소분류	비고	
		돼지머리고기		
		소머리탕		
		돼지머리탕		
		사골		
		소꼬리		
		돼지꼬리		
		소족		
		돼지족		
		순대		
		소허파		
		돼지허파		
		소간		
		돼지간		
		흑염소중탕		
		흑염소고	흑고	
		사슴중탕		
		사슴늑	늑고	
		기타		
		수산가공	통조림	가다랭이기름담금
	계살			
훈제골뱅이				
조제골뱅이				
굴				
고막				
꽂치				
멸치				
명태				
바다가재				
바지락				
바지락훈제기름				
뱀장어				
붉은대게				
새조개				
훈제새조개				
소라				
송어				
연어				



농축수산물표준코드			
대분류	중분류	소분류	비고
		오징어	
		채첩	
		전갱이	
		전복	
		정어리도미도담금	
		정어리	
		참치	
		청어	
		홍합	
		기타	
		조미가공	가오리포
	가자미		
	개량조개		
	고등어		
	김		
	돌김		
	꿀꾸기		
	꽃게		
	대구		
	도루묵		
	명태포		명태염포
	문어		
	미역		염장미역
	미역줄기		
	바지락		
	방어		
	보리멸포		
	새우		
	오징어		
	장어		
	붕장어		
	취치		
	청어		
	파래		
	학꽂치		
	다시마		염장다시마
	조개살		
	건과류		



농축수산물표준코드			
대분류	중분류	소분류	비고
		기타	
	젓갈	가자미식해젓	
		갈치젓	
		갈치창자젓	
		갈치속젓	
		강달이젓	
		황석어젓	
		곤쟁이젓	
		골뱅이젓	
		굴젓	
		까나리액젓	
		꿀뚜기젓	
		한치젓	
		꽃게젓	
		대구아가미젓	
		대구알젓	
		멸치젓	
		멸치액젓	
		멸치육젓	
		명란젓	
		창란젓	
		명태아가미젓	
		명태잡젓	
		바지락젓	
		밴댕이액젓	
		병어젓	
		새우볶젓	
		새우오젓	
		새우육젓	
		새우추젓	
		성게알젓	
		소라맛젓	
		송어젓	
		오징어젓	
		갑오징어젓	
	우렁챙이젓		
	자리돔젓		
	전갱이젓		



농축수산물표준코드				
대분류	중분류	소분류	비고	
		전복젓		
		오분자기젓		
		전어젓		
		조개젓	조개게지	
		조기젓		
		참치액젓		
		청어알젓		
		해락젓		
		해삼창자젓		
		어리굴젓		
		낙지젓		
		기타		
		어묵,어분,어비	부들어묵	
	어육쏘세지			
	튀김어묵			
	계맛생선묵			
	찐어묵			
	새우맛어묵			
	갑오징어묵			
	오징어어묵			
	명태어분			
	새우껍질어분			
	멸치어비			
	정어리어비			
	상어어유			
	주치어유			
	구운어묵			
	맛살			
	기타			
	천연조미료		볶은소금	
	기타			



3. 유통물류진흥원 상품분류코드4)

유통물류진흥원코드			
대분류	중분류	소분류	세분류
가공식품	조미료	종합조미료	천연/지미조미료
			식초
			천일염
			가공염
			설탕
			요리주
			물엿/시럽류
			육수
			요리용양념장
			기타종합조미료
		소스류	케첩
			마요네즈
			드레싱/소스류
			기타소스류
		장류	간장
			된장
			고추장
			초고추장
			춘장(짜장)
			청국장
			쌈장
			메주
			기타장류
			향신료
		후추	
		겨자	
		계피	
		와사비	
		마늘	
		생강	
		허브가루	
		녹차가루	
		깨	

4) 유통물류진흥원에서 주관하는 8단위의 상품분류체계코드체계로서, 대분류 11개, 중분류 61개, 소분류 273개, 세분류 1,346개로 식품을 분류하고 있음.



유통물류진흥원코드			
대분류	중분류	소분류	세분류
		유지류	기타향신료
			참기름
			콩기름(대두유)
			옥수수기름(옥배유)
			유채씨유(카놀라유)
			현미유
			고추씨기름
			혼합식용유
			마가린
			들기름
			해바라기유
			포도씨유
			올리브유
			기타식용유지
	유제품	우유	일반우유
			저지방우유
			연유
			기타우유류
		요구르트	액상요구르트
			기타요구르트류
		유가공품	크림
			버터
			치즈류
			기타유가공품
	축산가공식품	햄/소시지 (통조림은 제외)	일반소시지
			후랑크/비엔나소시지
		조미육가공	햄
			베이컨
			육포
			바비큐
		갈비가공품	
	기타축산가공식품	기타축산가공식품	
	수산가공식품 (조미식품 포함/냉동식품 제외)	건포류	오징어류
			퀴치포류
			멸치류
			새우류
			조기류
	조개류		



3. 유통물류진흥원 상품분류코드

유통물류진흥원코드				
대분류	중분류	소분류	세분류	
			명태류	
			기타건포류	
		해조류	김	
			미역	
			한천	
			다시마	
			기타해조류	
		기타수산가공식품	기타수산가공식품	
		대용식	면류	일반국수
				당면
	냉면			
	칼국수			
	쫄면			
	자장면			
	막국수			
	우동			
	콩국수			
	파스타			
	기타면류			
	라면류		붕지라면	
			용기라면	
	빵류		식빵	
			양산빵	
			조리빵	
			도넛	
			케익	
			호빵/전빵	
	기타대용식류		기타베이커리류	
			수제비	
			시리얼	
			떡국/떡볶이떡	
	통조림/병	농산물통조림/병	기타대용식류	
과일통조림/병				
잼류				
수산물통조림		야채통조림/병		
		기타농산물통조림/병		
		참치		
		꿀뱅이		



유통물류진흥원코드					
대분류	중분류	소분류	세분류		
			콩치/고등어		
			기타수산물통조림		
		축산물통조림	축산물통조림		
		기타통조림류	기타통조림류		
	농산물가공식품	건식품	건과일/야채	땅콩/견과류가공품	
				한약재류	
			기타건식품		
		기타농산물가공식품	기타농산물가공식품		
	냉동식품	냉동대용식		만두류	
				피자류	
				핫도그류	
				냉동면류	
				기타냉동대용식류	
		냉동농수축산물가공식품		냉동농산물가공류	
				냉동수산물가공류	
				냉동축산물가공류	
		아이스크림		튜브아이스크림	
				바아이스크림	
				모나카	
				콘/컵아이스크림	
				기타아이스크림류	
	기타냉동식품	얼음류			
	절임/발효식품	김치류		배추김치	
				무김치	
				기타김치류	
		절임식품		단무지	
				피클/할라피뇨	
				장아찌류	
		젓갈/액젓류			기타절임식품
					새우젓
					멸치젓
					명란젓
					창난젓
조개젓					
오징어젓/낙지젓					
어리굴젓					



3. 유통물류진흥원 상품분류코드

유통물류진흥원코드			
대분류	중분류	소분류	세분류
			갈치속젓
			까나리액젓
			멸치액젓
			기타젓갈/액젓류
	어육/연식품류	어육제품류	어묵
			어육소시지
			맛살
			기타어육제품류
		연식품	두부
			유부
			묵류
			곤약
	기타연식품		
	분말류	밀가루분말류	밀가루
			빵가루
			부침가루
			튀김가루
			도넛가루
			기타밀가루분말류
		소스분말류	분말카레
			분말스프
			분말짜장
			분말죽류
			기타소스분말류
		농산물분말류	전분
			미숫가루
			콩가루
참쌀가루			
기타농산물분말류			
기타분말류	기타분말류		
즉석/편의식품	즉석/조리식품	즉석카레류	
		즉석면류	
		즉석스프/죽류	
		즉석밥류	
		즉석만찬류	
		즉석탕류/식육제품류	
		즉석국/찌개류	



유통물류진흥원코드			
대분류	중분류	소분류	세분류
		편의식품	기타즉석/조리식품
			김밥
			도시락류
			떡류
			샐러드류
			기타편의식품
	유아식품	유아식	분유류
			이유식
			기타유아식
		유아용간식	유아용과자
			유아용음료
			기타유아용간식
	건강식품	천연건강식품	꿀
			선식
			자연식품
		건강보조식품	홍삼/인삼제품
			기타건강보조식품
		건강기능식품	건강기능식품
		다이어트식품	다이어트식품
	기타건강식품	기타건강식품	
	과자류	전통과자	한과
			화과자
		비스킷	스낵
			파이류
			쿠키류
		사탕류	사탕
			젤리류
			껌류
		초콜릿류	초콜릿류
		과자세트류	과자세트류
	기타과자류	기타과자류	
	음료/주류	커피/코코아	원두커피
인스턴트커피			
커피음료			
코코아/핫초코			
커피프리머			
기타커피/코코아			
차류		녹차	



3. 유통물류진흥원 상품분류코드

유통물류진흥원코드			
대분류	중분류	소분류	세분류
			유자/모과차
			진통차
			울무/견과차
			인삼차
			보리차
			옥수수차
			결명자/등굴레차
			홍차
			과실차
			대추차
			꿀차
			허브차
			꽃/잎차
			기타차류
		차음료	녹차음료
			홍차음료
			옥수수차음료
			매실차음료
			혼합차음료
			기타차음료
		탄산음료	콜라
			사이다
			과즙탄산음료
			착향탄산음료
		주스	기타탄산음료
			천연과즙음료
			희석과즙음료
			야채음료
		생수	혼합주스음료
			기타주스
			일반생수
			해양심층수
		기능성/건강음료	탄산수
			기타생수
			스포츠/이온음료
			식이섬유음료
			올리고음료
			인삼/한약재음료



유통물류진흥원코드			
대분류	중분류	소분류	세분류
			숙취해소음료
			전통음료
			곡류음료
			기타기능성/건강음료
		두유	두유
		주류	맥주
			소주
			청주
			양주
			삼패인
			과실주
			고량주
			인삼주
			민속주
			와인
	기타주류		
	기타음료	기타음료	
	가공식품세트류	가공식품세트류	조미료세트
			식용유지세트
			햄세트
			김세트
			참치세트
			젓갈세트
			통조림/병세트
			건강식품세트
		기타가공식품세트류	
		음료/주류세트	커피세트
	차세트		
	음료세트		
	주류세트		
기타가공식품	기타가공식품	기타음료/주류세트	
		담배	
		술안주류	
			기타가공식품



4. 전통식품품목분류⁵⁾

전통식품품목분류	
분류	종류
한과류	유밀과, 유과, 다식, 정과, 옛강정, 과편, 숙실과
메주	메주
청국장	청국장
국수류	국수, 냉면
묵류	도토리묵, 메밀묵, 녹두묵
구기자차	구기자차
건표고	원형건표고(화고-백화고, 다화고/동고/향고-백화향고, 다화향고/향신-백화향신, 다화향신), 썰은 건표고
무말랭이	무말랭이
꽃감	꽃감
옛	옛, 가미옛
조청	조청
약식	약식
고추장	고추장
된장	된장
간장	간장
옛기름	통옛기름, 옛기름가루
유자차	유자차
참기름	참기름
김치류	포기김치, 막김치, 보쌈김치, 백김치, 총각김치, 열무김치, 깍두기, 김치, 무김치, 고들빼김치, 묵은지, 파김치, 썬박지, 동치미
두부	경두부, 두부, 순두부
죽류	곡류죽, 두류죽, 과실죽, 종실죽, 육류죽, 어패류죽
막걸리(탁주)	막걸리(탁주), 살균막걸리(살균탁주)
녹차	방습포장녹차(뉘음차-특급, 고급 / 증제차-특급, 고급), 봉지포장녹차
식혜	식혜
미숫가루	미숫가루
삼계탕	삼계탕
매실농축액	매실농축액
가래떡	떡국떡, 떡볶이떡, 조랭이떡
흑염소추출액	흑염소추출액

5) 국립농산물품질관리원에서 주관하고 있으며, 1992년 최초 제정된 식품인 한과류를 시작으로, 규격번호 T 001부터 T 084까지 84개의 분류체계를 가지고 있음.

전통식품품목분류	
분류	종류
고춧가루	굵은고춧가루, 보통고춧가루, 고운고춧가루
동굴레차	분말동굴레차, 절편동굴레차
누룽지	누룽지
대추차	대추정차, 대추엑상차, 대추분말차
메밀가루	메밀가루, 통메밀가루
인삼차류	인삼농축액(백삼농축액, 홍삼농축액), 과일인삼차(과립백삼차, 과립홍삼차), 분말인삼차(분말백삼차, 분말홍삼차), 액상인삼차(액상백인삼차, 액상홍삼차)
도라지 가공품	도라지분말, 도라지환, 도라지추출액, 도라지농축액
도토리가루	도토리가루
솔잎 가공품	솔잎분말, 솔잎환, 솔잎추출액, 솔잎차, 침출차, 과립차, 액상차
들기름	들기름
양념 갈비	양념소갈비, 양념돼지갈비
머루즙	머루즙, 가당머루즙
곰탕	곰탕, 사골곰탕
죽발	장죽, 단죽
찜즙	찜즙
수정과	수정과
약주	약주, 살균약주
곡물식초	곡물식초
감잎차	감잎차
청주	청주
증류식 소주	증류식 소주
리큐르	리큐르
증편	증편
새알심	새알심
시래기	건시래기, 삶은 시래기, 데친 건시래기
찌는 떡	설기떡류, 쪄떡류, 메시루떡, 찰시루떡, 송편류, 기타찌는떡
치는 떡	인절미류, 절편류, 흰떡류, 개피떡류, 단자류, 기타치는떡
설렁탕	설렁탕
과실식초	과실식초
뽕잎차	뽕잎차
삶는 떡	경단류, 잡과편, 산약병, 기타 삶는떡
고추장 장아찌	고추장 장아찌
된장 장아찌	된장 장아찌

전통식품품목분류	
분류	종류
간장 장아찌	간장 장아찌
염절임	염절임
초절임	초절임
당면	당면
부각	건조부각, 튀긴부각
순대	순대
전	전
편육	소고기편육, 돼지고기편육
홍삼가공품	홍삼분말, 홍삼환, 홍삼추출액, 홍삼고
곡물차	곡물차
육포	소고기육포, 돼지고기육포, 말고기육포
농산물조림	농산물조림
축산물조림	식육조림, 알조림, 혼합축산물조림
백삼가공품	백삼분말, 백삼캡슐



5. 건강기능식품공전⁶⁾

건강기능식품분류			
대분류	중분류	소분류	
영양소	비타민 및 무기질(또는 미네랄)	비타민 A, 비타민 D, 비타민 K, 비타민 B2, 판토텐산, 엽산, 비오틴, 칼슘, 철, 구리, 요오드, 몰리브덴, 크롬, 베타카로틴, 비타민 E, 비타민 B1, 나이아신, 비타민 B6, 비타민 B12, 비타민 C, 마그네슘, 아연, 셀레늄(또는 셀렌), 망간, 칼륨, 기타	
	식이섬유		
	단백질		
	필수 지방산		
기능성 원료	터펜류	인삼	
		홍삼	
		엽록소함유식물	
		스피루리나/클로렐라	
	페놀류	녹차추출물	
		알로에전잎	
		프로폴리스추출물	
	지방산및지질류	오메가-3 지방산 함유 유지, 감마리놀렌산 함유 유지, 레시틴, 스쿠알렌, 식물스테롤/식물스테롤에스테르, 알코시글리세롤 함유 상어간유, 옥타코사놀 함유 유지, 매실추출물, 기타	
	당 및 탄수화물	글루코사민	
		N-아세틸글루코사민	
뮤코다당단백			
식이섬유		구아검/구아검가수분해물, 귀리, 대두식이섬유, 밀식이섬유, 아라비아검(아카시아검), 이눌린/치커리추출물, 폴리덱스트로스, 글루코만난(곤약, 곤약만난), 난소화성말토덱스트린, 목이버섯, 보리식이섬유, 옥수수, 차전자피, 호로파종자, 기타	

6) 판매 목적의 건강기능식품 기준 및 규격을 정하기 위한 것으로, 2008년에 제정되어 식품의약품안전처에서 주관하고 있으며, 기능성표시의 구분에 따라 대분류, 기능 또는 지표성분의 특성에 따라 중분류, 기능성 원료에 따라 소분류로 구분하고 있음.



건강기능식품분류		
대분류	중분류	소분류
		알로에겔
		영지버섯자실체추출물
		키토산/키토올리고당
		프락토올리고당
	발효미생물류	프로바이오틱스
		홍국
	아미노산및단백질류	대두단백
	일반원료	로얄젤리
		버섯
		식물추출발효
		자라
		효모
		효소
		화분



6. 축산물의 가공기준 및 성분규격⁷⁾

축산물가공기준		
	류	유형
유가공품	우유류	우유
		강화우유
		환원우유
		유산균첨가우유
	저지방우유류	저지방우유
		환원저지방우유
		강화저지방우유
		환원강화저지방우유
	무지방우유류	유산균첨가저지방우유
		무지방우유
		환원무지방우유
		강화무지방우유
	유당분해우유	환원강화무지방우유
		유산균첨가무지방우유
		유당분해우유
		저지방유당분해우유
	가공유류	무지방유당분해우유
		가공유
		저지방가공유
		무지방가공유
	산양유	유음료
	발효유류	발효유
		농후발효유
		크림발효유
		농후크림발효유
		발효버터유
		발효유분말
버터유류	버터유	
	버터유분말	
농축유류	농축우유	
	탈지농축우유	
	가당연유	

7) 축산물위생관리법 제4조 제2항에 의하여 축산물의 가공기준 및 성분 규격을 규정하기 위해 1998년 제정되어 식품의약품안전처에서 주관하고 있으며, 대부분으로 유가공품, 식육가공품 및 포장육, 알가공품으로 분류하고 있음.



6. 축산물의 가공기준 및 성분규격

축산물가공기준	
류	유형
	가당탈지연유
	가공연유
유크림류	유크림
	가공유크림
	분말유크림
버터류	버터
	가공버터
	버터오일
자연치즈	경성치즈
	반경성치즈
	연성치즈
	생치즈
가공치즈	경성가공치즈
	반경성가공치즈
	혼합가공치즈
	연성가공치즈
분유류	전지분유
	탈지분유
	가당분유
	혼합분유
유청류	유청
	농축유청
	유청분말
	유청단백분말
유당분해우유	
유단백가수분해식품	유단백가수분해물
	유단백가수분해물가공식품
조제유류	조제분유
	조제우유
	성장기용 조제분유
	성장기용 조제우유
	기타조제분유
	기타조제우유
아이스크림류	아이스크림
	아이스밀크
	샤베트
	저지방아이스크림
	비유지방아이스크림
아이스크림분말류	아이스크림분말



축산물가공기준		
	류	유형
		아이스밀크분말
		샤베트분말
		비유지방아이스크림분말
	아이스크림믹스류	아이스크림믹스
		아이스밀크믹스
		샤베트믹스
		저지방아이스크림믹스
식육가공 및 포장육	햄류	햄
		생햄
		프레스햄
		혼합프레스햄
	소시지류	소시지
		발효소시지
		혼합소시지
	베이컨류	
	건조저장육류	
	양념육류	양념육
		가열양념육
		천연케이싱
	분쇄가공육제품	
	갈비가공품	
	식육추출가공품	단순식육추출가공품
		혼합식육추출가공품
		식육추출가공육
	식용우지	원료우지
		식용우지
식용돈지	원료돈지	
	식용돈지	
포장육		
알가공품	-	전란액
		난황액
		난백액
		전란분
		난황분
		난백분
		알가열성형제품
		염지란
		피단



7. 한국표준산업분류 중 식품산업⁸⁾

한국표준산업분류				
대분류	중분류	소분류	기본부문	
식품 제조업	도축, 육류 가공 및 저장 처리업	도축업	도축업	
		육류 가공 및 저장 처리업	가금류 가공 및 저장 처리업 기타 육류 가공 및 저장처리업	
	수산물 가공 및 저장 처리업	수산동물 가공 및 저장 처리업	수산동물 훈제, 조리 및 유사 조제식품 제조업	수산동물 건조 및 염장품 제조업
			수산동물 냉동품 제조업	수산동물 냉동품 제조업
			기타 수산동물 가공 및 저장처리업	기타 수산동물 가공 및 저장처리업
		수산식품 가공 및 저장 처리업	수산식품 가공 및 저장 처리업	
	과실, 채소 가공 및 저장 처리업	과실, 채소 가공 및 저장 처리업	과실 및 채소 절임식품 제조업	과실 및 채소 절임식품 제조업
			기타 과실·채소 가공 및 저장처리업	기타 과실·채소 가공 및 저장처리업
	동물성 및 식물성 유지 제조업	동물성 및 식물성 유지 제조업	동물성 유지 제조업	동물성 유지 제조업
			식물성 유지 제조업	식물성 유지 제조업
			식용 정제유 및 가공유 제조업	식용 정제유 및 가공유 제조업
	낙농제품 및 식용빙과류 제조업	낙농제품 및 식용빙과류 제조업	액상시유 및 기타 낙농제품 제조업	액상시유 및 기타 낙농제품 제조업
			아이스크림 및 기타 식용빙과류 제조업	아이스크림 및 기타 식용빙과류 제조업
	곡물가공품, 전분 및 전분제품 제조업	곡물 가공품 제조업	곡물 도정업	곡물 도정업
			곡물 제분업	곡물 제분업
			제과용 혼합분말 및 반죽 제조업	제과용 혼합분말 및 반죽 제조업
	기타 식품 제조업	떡, 빵 및 과자류 제조업	기타 곡물가공품 제조업	기타 곡물가공품 제조업
			전분제품 및 당류 제조업	전분제품 및 당류 제조업
		설탕 제조업	떡류 제조업	떡류 제조업
			빵류 제조업	빵류 제조업
면류, 마카로니 및 유사식품 제조업	면류, 마카로니 및 유사식품 제조업	코코아 제품 및 과자류 제조업	코코아 제품 및 과자류 제조업	
		설탕 제조업	설탕 제조업	
면류, 마카로니 및 유사식품 제조업	면류, 마카로니 및 유사식품 제조업	면류, 마카로니 및 유사식품 제조업	면류, 마카로니 및 유사식품 제조업	
		면류, 마카로니 및 유사식품 제조업	면류, 마카로니 및 유사식품 제조업	

8) 통계청에서 주관하고 있으며, 1963년 광업과 제조업 부문에 대한 산업분류가 처음 제정되었고 1964년 비제조업부문에 대한 산업분류가 추가로 제정됨. 6개의 문자/숫자구조의 코드체계를 통해 무역거래의 대상이 될 수 있는 상품을 21개부로 대분류, 이를 다시 97개류로 중분류, 1241호로 소분류, 5,113개의 소호로 세분류하고 있음.



한국표준산업분류			
대분류	중분류	소분류	기본부문
		조미료 및 식품 첨가물 제조업	식초, 발효 및 화학 조미료 제조업
			천연 및 혼합조제 조미료 제조업
			장류 제조업
			기타 식품 첨가물 제조업
		기타 식료품 제조업	커피 가공업
			차류 가공업
			수프 및 균질화식품 제조업
			두부 및 유사식품 제조업
			인삼식품 제조업
			건강보조용 액화식품 제조업
			건강기능식품 제조업
			도시락 및 식사용 조리식품 제조업
	그외 기타 식료품 제조업		
동물용 사료 및 조제식품 제조업	동물용 사료 및 조제식품 제조업	동물용 사료 및 조제식품 제조업	
음료 제조업	알콜음료 제조업	발효주 제조업	탁주 및 약주 제조업
			청주 제조업
			맥아 및 맥주 제조업
			기타 발효주 제조업
	증류주 및 합성주 제조업	주정 제조업	
		소주 제조업	
		기타 증류주 및 합성주 제조업	
	비알콜음료 및 얼음 제조업	비알콜음료 및 얼음 제조업	얼음 제조업
			생수 생산업
			기타 비알콜음료 제조업



8. 광업제조업조사 및 경제총조사⁹⁾

광업제조업조사	경제총조사
쇠고기(도축)	쇠고기(도축)
돼지고기(도축)	돼지고기(도축)
닭고기	기타 도축고기
오리고기	닭고기
원피	오리고기
도축고기 부산물	원피
가금고기(소동물 포함)부산물	도축고기 및 가금고기 부산물
가금류 소시시, 통조림 및 병조림	가금류 소시시, 통조림 및 병조림
가금류 포장육	가금류 포장육
기타 가금류 가공품	기타 가금류 가공품
베이컨	베이컨
햄(가축)	햄(가축)
소시지(축육)	소시지(축육)
기타 육지동물 소시지 유사제품	기타 육지동물 소시지 유사제품
육지동물 통조림 및 병조림	육지동물 통조림 및 병조림
육지동물 포장육	육지동물 포장육
기타 고기가공품	기타 고기가공품
어묵 및 유사가공품	어묵 및 유사가공품
어육 소시지 및 어묵햄	어육 소시지 및 어묵햄
조미오징어	조미오징어
조미취치포	조미취치포
기타 조미조제식품 및 어류혼제품	기타 조미조제식품 및 어류혼제품
기타 수산동물 조리가공품	기타 수산동물 조리가공품
참치통조림	참치통조림
골뱅이통조림	골뱅이통조림
굴 통조림	굴 조림
꽂치통조림	꽂치통조림
기타 수산동물 통조림	기타 수산동물 통조림
명태 건제품	명태 건제품
멸치 건제품	멸치 건제품
오징어류 건제품	오징어류 건제품
어류의채(건조한 것)	어류의채(건조한 것)
기타 소건품	기타 소건품
기타 자건품	기타 자건품

9) 광업제조업조사와 경제총조사는 모두 한국표준산업분류를 기초로 통계청에서 작성하고 있는 통계로서, 알파벳 1자리+숫자 5자리, 총 6자리의 산업분류 코드와 뒤에 숫자 3자리의 품목분류 코드를 추가하여 부호화하고 있음.

가공식품 표준분류체계 구축 사전연구

광업제조업조사	경제총조사
기타 수산동물 및 부산물 견제품	기타 수산동물 및 부산물 견제품
멸치젓류	멸치젓류
명란젓 및 창란젓	명란젓 및 창란젓
기타 젓갈류	기타 젓갈류
어류 염장품	어류 염장품
냉동 참치	냉동 참치
냉동 고등어	냉동 고등어
동태	동태
기타 어류 및 부산물의 냉동품	기타 어류 및 부산물의 냉동품
갑각류 냉동품	갑각류 냉동품
연체동물 냉동품	연체동물 냉동품
어육(신선 및 냉동한 것, 등뼈제 거)	어육(신선 및 냉동한 것, 등뼈 제거)
비식용 어분	비식용 어분
기타 수산동물 가공품	기타 수산동물 가공품
어류부산물(신선 및 냉동한 것)	어류 부산물(신선 및 냉동한 것)
김	김
미역	미역
톳	톳
기타 해조류 가공품	기타 해조류 가공품
김치	김치
단무지	단무지
기타 과일 및 채소 절임식품	기타 과일 및 채소 절임식품
오렌지원액	오렌지원액
농축 과일즙	농축 과일즙
농축 채소즙	농축 채소즙
과실주스	과실주스
채소주스	채소주스
과실 통조림	과실 통조림
잼 및 젤리 통조림	잼 및 젤리 통조림
냉동 과일	냉동 과일
기타 과일가공품	기타 과일가공품
채소 통조림	채소 통조림
건조 채소	건조 채소
기타 채소가공품	기타 채소가공품
견과 가공품	견과 가공품
식용지방(육지동물의 것)	식용지방(육지동물의 것)
	비식용지방(육지동물의 것)
수산동물 조유(원유)	수산동물 조유(원유)
동물성 지방 부산물	동물성 지방 부산물

8. 광업제조업조사 및 경제총조사

광업제조업조사	경제총조사
참기름	참기름
들기름	들기름
옥수수 원유(압착한것)	옥수수 원유(압착한 것)
채종유(유채유)	채종유(유채유)
기타식물성원유(압착한것)	기타 식물성 원유(압착한 것)
대두박	대두박
기타 식물성 유박	기타 식물성 유박
콩기름(대두유)	콩기름(대두유)
옥수수기름	옥수수기름
올리브유	올리브유
마아가린	마아가린
쇼트닝	쇼트닝
기타 식물성 정제유 및 가공유	기타 식물성 정제유 및 가공유
시유	시유
연유	연유
조제분유(우유기저)	조제분유(우유기저)
분유	분유
발효유	발효유
버터	버터
치즈	치즈
기타 낙농제품	기타 낙농제품
아이스크림	아이스크림
빙과	빙과
쌀(도정한 것)	쌀(도정한 것)
보리쌀(도정한 것)	보리쌀(도정한 것)
기타 도정 곡물	기타 도정 곡물
도정 부산물	도정 부산물
밀가루	밀가루
콩가루	콩가루
옥수수가루	옥수수가루
기타 곡물가루	기타 곡물가루
소맥피	소맥피
제분 부산물	제분 부산물
제과용 혼합분말 및 반죽	제과용 혼합분말 및 반죽
선식류	선식류
양금류	양금류
씨리얼식품	씨리얼식품
기타 곡물조제식품	기타 곡물조제식품
고구마전분	고구마전분



가공식품 표준분류체계 구축 사전연구

광업제조업조사	경제총조사
옥수수전분	옥수수전분
소맥전분	소맥전분
기타 전분제품	기타 전분제품
포도당	포도당
물엿	물엿
과당	과당
기타 당류	기타 당류
떡(제조도매)	떡(제조도매)
떡(제조소매)	떡(제조소매)
식빵(제조도매)	식빵(제조도매)
도넛(제조도매)	도넛(제조도매)
피자(제조도매)	피자(제조도매)
기타 빵류(제조도매)	기타 빵류(제조도매)
케이크(제조도매)	케이크(제조도매)
빵(제조소매)	빵(제조소매)
코코아 분말	코코아 분말
초콜릿류	초콜릿류
캔디류	캔디류
껌	껌
미과	미과
스낵류	스낵류
건과자류	건과자류
기타 곡분과자	기타 곡분과자
정제당	정제당
국수	국수
당면	당면
냉면	냉면
기타 유사국수	기타 유사국수
라면	라면
기타 인스턴트면류	기타 인스턴트면류
글루타민소다	
기타 화학조미료	기타 화학조미료
식초	식초
맛소금	맛소금
고추가루	고추가루
후추가루	후추가루
혼합 조미료	혼합 조미료
기타 천연조미료	기타 천연조미료
마요네즈	마요네즈



8. 광업제조업조사 및 경제총조사

광업제조업조사	경제총조사
케찹	케찹
카레	카레
기타 혼합조제조미료	기타 혼합조제조미료
간장	간장
된장	된장
고추장	고추장
춘장	춘장
매주	매주
혼합장	
기타 장류	기타 장류
커피 크리머	커피 크리머
효모	효모
가라기난	가라기난
식품용 색소	식품용 색소
기타 식품첨가물	기타 식품첨가물
원두커피	원두커피
인스턴트 커피	인스턴트 커피
커피믹스	커피믹스
녹차	녹차
홍차	홍차
치커리차, 보리차 및 옥수수차	치커리차, 보리차 및 옥수수차
울무차	울무차
유자차	유자차
꿀차	꿀차
기타 가공차	기타 가공차
조제수프	조제수프
이유식	이유식
음료 베이스	음료 베이스
두부	두부
유부	유부
기타 목 및 유사제품	기타 목 및 유사제품
백삼	백삼
홍삼	홍삼
인삼분말	인삼분말
인삼즙	인삼즙
인삼차	인삼차
인삼과자	인삼과자
기타 인삼기저 식품	기타 인삼기저 식품
건강원제품	건강원제품



가공식품 표준분류체계 구축 사전연구

광업제조업조사	경제총조사
기타 건강보조용 액화식품	기타 건강보조용 액화식품
스쿠알렌식품	스쿠알렌식품
효소식품	효소식품
정제어유가공식품	정제어유가공식품
알로에식품	알로에식품
기타 건강기능식품	기타 건강기능식품
냉동만두	냉동만두
기타 냉동조리식품	기타 냉동조리식품
김밥(제조도매)	김밥(제조도매)
도시락(제조도매)	도시락(제조도매)
레토르트 식품	레토르트 식품
기타식사용조리식품(제조도매)	기타식사용조리식품(제조도매)
계란 및 새알 가공품	계란 및 새알 가공품
기타 식품	기타 식품
배합사료(양우용)	배합사료(양우용)
배합사료(양돈용)	배합사료(양돈용)
배합사료(양계용)	배합사료(양계용)
배합사료(기타동물)	배합사료(기타동물)
애완동물사료	애완동물사료
사료 첨가제	사료 첨가제
배합사료(양어용)	
기타 사료	기타 사료
동물용 조제식품	동물용 조제식품
탁주	탁주
약주	약주
청주	청주
	맥아
맥주	맥주
포도주, 샴페인	포도주, 샴페인
복분자주	복분자주
기타 발효주	기타 발효주
주정	주정
소주	소주
위스키	위스키
매실주	매실주
기타 증류주 및 합성주	기타 증류주 및 합성주
얼음	얼음
생수	생수
콜라	콜라



8. 광업제조업조사 및 경제총조사

광업제조업조사	경제총조사
사이다	사이다
기타 탄산음료	기타 탄산음료
알카리성 이온음료	알카리성 이온음료
식물성 섬유음료	식물성 섬유음료
인삼음료	인삼음료
과실음료	과실음료
채소음료	채소음료
커피 음료	두유
두유	커피 음료
기타 비알콜성 음료	기타 비알콜성 음료



9. 가계동향조사¹⁰⁾

가계동향조사 가공식품 분류	
류	품목
곡물가공품	밀가루
	국수류
	라면류
	당면
	두부
	기타곡물가공품
빵 및 떡류	케이크
	식빵
	기타빵류
	떡
육류가공품	소시지
	햄 및 베이컨
	기타육류가공품
기타수산물가공	어묵
	맛살
	수산물통조림
	젓갈
	기타수산물가공품
유제품 및 알	우유
	분유
	치즈
	요구르트
	두유
	기타우유가공품
	알 및 알가공품
유지류	참기름
	들기름
	기타식물성식용유
	버터
	기타유지류

10) 통계청 주관으로 월별, 전국 8,700 가구 직접방문, 자기기입방식에 의해 조사가 이루어지며, 가구의 수입, 지출, 가구주, 가구구성, 주거에 관한 사항과 품목별 소비내역에 대해 조사함.



가계동향조사 가공식품 분류	
류	품목
과일가공품	과일가공품
채소가공품	채소가공품
해조 및 해조가공품	김
	미역
	기타해조류
당류 및 과자류	설탕
	잼, 꿀, 조청
	초콜릿
	사탕 및 젤리
	한식과자
	껌
	아이스크림
조미식품	기타과자
	말린고추
	참깨 및 들깨
	생강
	소금
	간장
	된장
	고추장
	카레가루
	식초
	케첩
	드레싱
	혼합조미료
기타조미식품	
기타식품	죽 및 스프
	이유식
	김치
	반찬류
	즉석, 동결식품
커피 및 차	기타미분류식품
	커피
	차



가계동향조사 가공식품 분류	
류	품목
주스 및 기타음료	과일 및 아채주스
	생수
	기능성 음료
	기타음료



2015 가공식품 표준분류체계 구축 사전연구

2015년 12월 인쇄

2015년 12월 발행

편저 중앙대학교 산학협력단

발행 한국농수산물유통공사

전라남도 나주시 문화로 227 한국농수산물유통공사

TEL: (061)931-0709 FAX: (061)931-0799

본 책자의 통계자료 및 분석내용에 관한 사항은

한국농수산물유통공사 식품기획부(061-931-0709)으로

문의하여 주시기 바랍니다.

동 자료는 식품산업통계정보시스템(www.aTFIS.or.kr)을 통해

다운받아 볼 수 있습니다.

【알림】

본지에 기재된 분석내용은 중앙대학교 산학협력단의 견해이며
농림축산식품부, 한국농수산물유통공사의 공식적 견해와는 상이할 수
있음을 알려드립니다.

이 책의 내용은 한국농수산물유통공사의 서면 동의가 있어야 사용할 수 있습니다.
또한, 무단으로 책의 내용이나 각종 자료를 복제 및 전제하거나 웹상에 수집 및 계
시하는 행위, 판매 등의 상업적 이용을 금합니다.

2015 가공식품 표준분류체계 구축 사전연구

1. 이 보고서는 농림축산식품부에서 주관하고 한국농수산물유통공사가 시행한 [가공식품 표준분류체계 구축 사전연구]의 최종 보고서입니다.
2. 이 보고서의 내용을 인용할 때에는 반드시 농림축산식품부에서 주관하고 한국농수산물유통공사가 시행한 [가공식품 표준분류체계 구축 사전연구]의 보고서 내용임을 밝혀야 합니다.
3. 이 보고서는 식품산업통계정보시스템(www.aTFIS.or.kr)에서도 보실 수 있습니다.

가공식품 표준분류체계 구축 사전연구

1. 이 보고서는 농림축산식품부에서 주관하고 한국농수산물유통공사가 시행한 [가공식품 표준분류 체계 구축 사전연구]의 최종 보고서입니다.
2. 이 보고서의 내용을 인용할 때에는 반드시 농림축산식품부에서 주관하고 한국농수산물유통공사가 시행한 [가공식품 표준분류체계 구축 사전연구]의 보고서 내용임을 밝혀야 합니다.
3. 이 보고서는 식품산업통계정보시스템(www.aTFIS.or.kr)에서도 보실 수 있습니다.