



발 간 등 록 번 호

11-1543000-001597-10

# 2016 가공식품 표준분류체계 구축

연구수행기관

중앙대학교 산학협력단



농림축산식품부  
Ministry of Agriculture,  
Food and Rural Affairs

aT 한국농수산물유통공사  
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation



2016

# 가공식품 표준분류체계 구축

## 연구진

진	현	정	중	앙	대	학	교	경	제	학	부	교	수
오	현	석	다	라	중	앙	대	학	교	박	사	과	정
윤	수	영	중	앙	대	학	교	박	사	과	정		
김	수	잔	중	앙	대	학	교	석	사	과	정		

## 외부 연구진

김	춘	광	백	석	대	학	교	경	상	학	부	교	수		
박	준	모	수	산	경	영	연	구	원	책	임	연	구	위	원

**중앙대학교 산학협력단**





## 요 약

국내농업의 발전을 위해 식품산업과 긴밀한 연계를 통하여 농업과 식품산업의 동반 성장을 도모하는 농정체계 구축이 필수적이다. 이러한 농정체계를 위한 가장 중요한 요소들 중 하나는 현 상황을 정확히 파악하고 이해하는 것이며, 이를 위해 농식품 분야 통계 및 정보는 필수적이라 할 수 있다. 그러나 식품관련통계마다 사용하고 있는 식품분류가 정확히 일치하지 않고, 이로 인해 통계를 서로 연계하여 활용하기 어렵다는 문제가 있다. 이에 농식품 관련 통계의 확충 및 정비에 앞서서 먼저 통계의 기본이 되는 식품분류체계 확립에 대한 연구가 선행되어야 할 것이다. 특히 가공식품은 통계작성기관마다 식품분류 및 코드가 상이하여 제시되는 수치의 불일치, 정보의 상호 연계성 및 취합의 어려움 등의 문제점이 있다.

본 연구에서는 통계 수요자 정보 요구, 식품산업 구조 및 시장 환경 변화, 정부의 식품관련 정책 요구를 바탕으로 2015년에 마련된 ‘가공식품품목분류체계(안)’를 가공식품 관련 분류체계들의 문제점 검토, 분류안의 기존조사에의 적용 및 통계적용 대상 의견 수렴 등의 과정을 거쳐 보다 세밀하게 다듬고 보완하였다.

가공식품과 관련된 기존 분류체계 및 통계 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, 관세청 HSK코드는 일반 생산 및 소비시장 품목분류와는 다른 체계를 가지고 있다는 한계점이 있다.

이에 기존 식품분류체계들의 특징 및 한계점을 파악하여 분류체계안에

반영하고, 미국과 일본사례의 시사점을 바탕으로 가공식품분류(안)을 수정하였다. 또한 분류(안)에 대한 세밀한 검토, 개별 상품들의 분류에 있어서 포괄성 및 명확성 체크, 시장 크기에 의한 분류 확인과 함께 관련기관 간 공조 및 개정작업에 대한 해외 시사점 도출도 진행하였다.

분류(안)에 대한 세밀한 검토는 제안된 분류(안)에 대해 식품생산 및 유통업체 관련자 의견 청취와 식품통계 전문가 및 관련자 자문을 중심으로 이루어졌다. 개별 상품들의 분류에 있어서 포괄성 및 명확성 체크는 ‘식품공전’, ‘식품 및 식품첨가물 생산실적’, 유통물류진흥원 상품분류코드와의 비교, 소비자 간담회, 시장에 출시된 상품들의 표기유형과의 비교를 통해 이루어졌다. 또한 ‘식품 및 식품첨가물 생산실적’, ‘광업제조업조사’, ‘경제총조사’ 및 ‘산업연관표’ 등의 자료를 이용하여 각 분류 내 품목들의 생산액을 비교하여 시장 크기에 따른 순서를 확인하였다. 마지막으로 일본을 중심으로 개정 작업 및 전문가와 업계의 의견 반영과 관련기관 간 의견조율 등이 어떻게 이루어지는지에 대해 조사하였다.

수립된 가공식품분류(안)의 최종 목적은 식품정책을 위한 관련통계 작성에 사용하기 위한 것이다. 특히 가공식품 관련 소비통계가 부족하기 때문에 향후 가공식품과 관련된 생산 및 소비통계를 만들 경우, 시장상황과 좀 더 연결된 분류체계를 활용하고자 하는데 목적이 있다. 본 분류(안)은 소비통계 작성에 사용될 수 있도록 초점을 두어 만들었으나, 향후 생산통계 작성 시 일정 부분 수정을 통해 이에 맞게 사용할 수 있도록 설계하였다.

향후 과제 및 시사점은 다음과 같다. 가공식품 표준분류체계 확립은 단기 간에 이루어질 수 없으며, 다음의 단계별로 차근차근 이루어져야 할 것이다. 1) 기관별 통계별 분류체계 현황 파악, 관심품목을 포함한 통계 간 연계 가능성 검토, 1차적인 분류체계안 제시 등의 준비단계, 2) 표준분류안을 시장조사, 업체실태조사, 소비자 조사 등에 적용하여 수정하고 보완하는 실험단계, 3) 세분류별 구체적 정의 및 범위 설정, 품목 및 제품 가이드라인 작성, 분류체계 코딩 작업, 기존 분류체계와의 매핑 등의 적용단계, 4) 타

기관 활용 등 상호 비교, 호환성 개선을 위한 협력 추진, 농식품부 관련통계예의 적용 등 보급단계, 5) 표준화된 가공식품분류체계를 바탕으로 가공식품 소비통계 및 생산통계 작성 및 활용의 정착단계로 이루어져야 할 것이다.

본 연구과제의 최종기대성과를 보면 첫 번째는 농식품부의 정책과 연계된 가공식품 소비통계 및 생산통계 작성을 통해 시장과 소비상황을 반영한 정보 생산의 바탕이 될 수 있다. 두 번째는 여러 기관에서 분산되어 작성 중인 식품·외식 관련 통계 및 정보 연계 강화의 밑거름이 될 수 있고, 이는 이용자의 편의성과 정합성 있는 정보 활용에 도움이 될 것이다. 세 번째는 정부의 식품관련 정책 변화를 지원할 수 있는 관련통계체계 정립과 더불어 학술 및 연구활동 촉진, 식품산업 발전을 뒷받침할 수 있는 정보 제공에 기여할 것이다.



# 차례

## PART I

### 제1장 서론

- 1. 연구의 필요성 및 목적 ..... 5
- 2. 연구의 내용 ..... 12

### 제2장 본론

- 1. 분석의 범위 및 기준 ..... 17
- 2. 국내·외 관련분류체계 검토 ..... 27
- 3. 주된 분석 진행 및 결과 ..... 62

### 제3장 결론

- 1. 결과 요약 ..... 85
- 2. 결과 활용 ..... 88

[참고문헌] ..... 107

## Part II

- 1. 분류(안) 상세 검토 ..... 116
- 2. 소비부문 의견 수렴 ..... 144
- 3. 공급측면 간담회 ..... 227
- 4. 전문가 FGI ..... 247

## Part III

제1장 가공식품표준분류안 .....	265
제2장 분류해설서 .....	281

## 표 차례

<표 2-1> 기존 분류체계 특징 및 한계점 .....	29
<표 2-2> 미국 가공식품관련 분류체계 및 통계 .....	41
<표 2-3> 일본 가공식품관련 분류체계 참고 분류 및 통계 .....	47
<표 2-4> 일본표준상품 분류구성 .....	52
<표 2-5> 현행 일본표준상품분류의 이용 상황 .....	53
<표 2-6> 일본표준상품분류 개정 현황 .....	54
<표 2-7> 일본표준상품분류 개정을 위한 구성원 및 역할 .....	55
<표 2-8> JICFS 대·중분류 .....	60
<표 3-1> 분류 최종 결과 .....	86
<표 3-2> 가공식품 관련 소비통계 현황 및 한계점 .....	91
<표 3-3> 해외 식품소비관련통계 표본 및 패널 운영 사례 .....	97
<표 부록 2> 건강기능식품 분류 변경안 .....	137
<표 부록 3> 건강보조식품 분류 변경안 .....	138



## 그림 차례

<그림 1-1> 가공식품 소비 통계의 현황 및 표준분류체계의 필요성	6
<그림 1-2> 현행 분류체계 문제 및 분류체계 연구 필요성	8
<그림 1-3> 2016 연구의 목적과 2015년도 연구와의 차이	12
<그림 1-4> 2016 가공식품 분류체계 연구의 목적	13
<그림 2-1> 2016 가공식품 분류 대상 및 범위	18
<그림 2-2> 표준산업분류체계 하의 가공식품 범위	21
<그림 2-3> 분류체계 원칙: 시장 상황 반영	23
<그림 2-4> 분류체계 기준	25
<그림 2-5> 가공식품 관련 기존 분류체계	39
<그림 2-6> 일본표준상품분류 개정 담당기관	55
<그림 2-7> JICFS/IFDB 분류 방식	58
<그림 2-8> JICFS 분류 코드 체계	60
<그림 2-9> 업계상품분류와 JICFS 분류의 대응방법	61
<그림 2-10> 표준산업분류와의 차이: 소비시장 크기 접목 1	63
<그림 2-11> 표준산업분류와의 차이: 시장의 세분화	64
<그림 2-12> 식품공전과의 차이: 품목의 포괄성	65
<그림 2-13> 식품공전과의 차이: 소비시장 크기에 의한 위계화	66
<그림 2-14> 식품공전과의 차이: 소비시장 친화적 분류	67
<그림 2-15> 식품공전과의 차이: 소비시장 친화적 분류 2	68
<그림 2-16> 농축수산물표준코드와의 차이: 누락 품목 포함	69
<그림 2-17> 농축수산물표준코드와의 차이: 시장의 적절한 세분류	70
<그림 2-18> KAN코드와의 차이: 국가 기본분류체계와의 매핑	72
<그림 2-19> KAN코드와의 차이: 시장의 크기를 감안한 분류체계	73
<그림 2-20> KAN코드와의 차이: 분류체계의 위계화	74
<그림 2-21> 표준분류안의 건강식품류 구성	75
<그림 2-22> 표준분류안의 커피/차류 구성	76
<그림 2-23> 표준분류안의 가정식대체식품(HMR) 구성	78

<그림 3-1> 농식품 통계 인프라의 필요성 .....	89
<그림 3-2> 표준분류체계의 활용 .....	90
<그림 3-3> 표준분류체계안의 단기 활용 .....	93
<그림 3-4> 가공식품소비통계 구축 방식 .....	95
<그림 3-5> 농식품부 패널 구축 방식 .....	96
<그림 3-6> 가공식품생산통계 구축 방식 .....	100
<그림 3-7> 분류안의 목적 .....	102
<그림 3-8> 가공식품 분류체계의 블루프린트 .....	103
<그림 3-9> 과업의 최종 기대 성과 .....	104
<부록 그림 1> 양념육류 제품 식품유형 표시 .....	152
<부록 그림 2> 김 제품의 식품유형 표시 .....	154
<부록 그림 3> 어묵과 어육소시지 제품 식품유형 표시 .....	156
<부록 그림 4> 잼류와 스프레드의 식품유형 표시 .....	157
<부록 그림 5> 향미유의 식품유형 표시 .....	160
<부록 그림 6> 아이스크림과 빙과류의 식품유형 표시 .....	161
<부록 그림 7> 메밀면의 식품 유형 표기 .....	163
<부록 그림 8> 호빵/찐빵, 핫도그의 식품유형 표기 .....	164
<부록 그림 9> 만주와 화과자의 식품유형 표기 .....	166
<부록 그림 10> 시럽류의 식품유형 표기 .....	167
<부록 그림 11> 간장의 식품유형 표기 .....	169
<부록 그림 12> 된장의 식품유형 표기 .....	171
<부록 그림 13> 드레싱의 식품유형 표기 .....	174
<부록 그림 14> 머스터드의 식품유형 표기 .....	175
<부록 그림 15> 소금의 식품유형 표기 .....	176
<부록 그림 16> 조미료의 식품유형 표기 .....	180
<부록 그림 17> 인스턴트커피의 식품유형 표기 .....	182
<부록 그림 18> 수프, 죽류의 식품유형 표기 .....	184
<부록 그림 19> 순대와 족발의 식품유형 표기 .....	186
<부록 그림 20> 편육, 훈제슬라이스오리, 닭봉, 닭가슴살의 식품유형 표기 .....	187
<부록 그림 21> 영유아식조제식의 식품유형 표기 .....	190

<부록 그림 22> 식물성 추출가공식품의 식품유형 표기 .....	191
<부록 그림 23> 과일채소음료 식품유형 표기 .....	194
<부록 그림 24> 자양강장음료 식품유형 표기 .....	195
<부록 그림 25> 비타민음료 식품유형 표기 .....	197
<부록 그림 26> 차음료 식품유형 표기 .....	198
<부록 그림 27> 식초음료 식품유형 표기 .....	199
<부록 그림 28> 햄버거패티와 미트볼의 식품유형 표기 .....	203
<부록 그림 29> 완자의 식품유형 표기 .....	205
<부록 그림 30> 과일통조림의 식품유형 표기 .....	209
<부록 그림 31> 양배추통조림과 죽순통조림의 식품유형 표기 .....	210
<부록 그림 32> 양송이통조림과 감자통조림의 식품유형 표기 .....	211
<부록 그림 33> 우동의 식품유형 표기 .....	213
<부록 그림 34> 쫄면의 식품유형 표기 .....	214
<부록 그림 35> 볶음고추장의 식품유형 표기 .....	218
<부록 그림 36> 레트로트 반찬류의 식품유형 표기 .....	220
<부록 그림 37> 냉동핫도그의 식품유형 표기 .....	222
<부록 그림 38> 단백질파우더나 단백질유청의 식품유형 표기 .....	223
<부록 그림 39> 약용버섯류의 식품유형 표기 .....	224
<부록 그림 40> 액상커피 식품유형 표기 .....	226

# Part I

연구의 목적, 결과, 시사점



# 제1장

## 서론



# 1. 연구의 필요성 및 목적

## 1.1. 연구의 필요성

- 향후 국내농업의 발전을 도모하기 위해 식품산업과의 긴밀한 연계를 통하여 농업과 식품산업의 동반 성장을 도모해야 할 것임.
  - 이러한 목적을 위한 농정체계에 있어서 가장 기본이 되는 것 중 하나가 현 상황을 정확히 파악하고 이해하는 것인데, 이에 정확한 통계 및 정보는 필수적이라고 할 수 있음.
  - 따라서 농식품 분야 통계는 다른 어떤 분야보다도 국민의 기본생활에 직결되는 먹을거리에 대한 정보를 제공하는 동시에, 농정의 가장 기본이 되는 정보라고 할 수 있음.
  - 동시에 소비자 식생활의 고급화, 다양화, 외부화 등 농식품 분야를 둘러싼 환경이 크게 변화하는 가운데, 이에 대응하는 통계자료의 체계적인 확보가 필요함.
- 농식품 관련 통계의 확충 및 정비에 앞서서 먼저 통계의 기본이 되는 식품품목분류체계 확립이 선행되어야 할 것임.
  - 농식품 통계의 경우 작성기관에 따라 식품분류 및 코드가 상이하여 제시되는 통계를 서로 연계하여 활용하기 힘들다는 문제점을 안고 있음.
  - 즉, 식품관련통계들마다 사용하고 있는 식품분류가 정확히 일치하지 않는 현상이 발생하고 있음.
  - 따라서 비슷한 내용의 통계를 작성하는 농림축산식품부(이하 농식품부), 식품의약품안전처(이하 식약처), 관세청, 통계청 등의 국가기관 간 자료 및 정보의 교류 시 혼선이 있을 뿐만 아니라, 통계자료의 연계 및 통합화가 어려워 식품관련통계의 통합시스템을 마련하는데 걸림돌이 되고 있음.

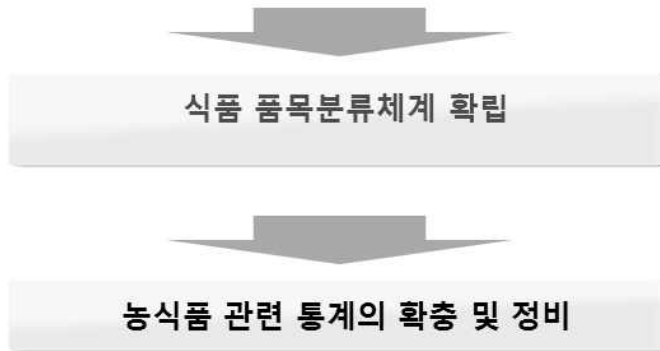




- 현재 식품 생산 및 소비관련통계는 통계청, 식약처, 관세청, 한국은행 등에서 각 기관의 목적에 따라 조사되고 있음. 그러나 분류체계의 통일성이 부족하여 사용자가 관련통계들을 취합하여 사용하기 어려우며, 또한 특정 통계 자료 수치의 신뢰성을 검증하는데 있어서 서로 교차하여 비교하기 어려운 상황임.

<그림 1-1> 가공식품 소비 통계의 현황 및 표준분류체계의 필요성

- 기존 관련 통계(가계동향조사, 식품 및 식품첨가물 생산실적, 국민건강영양조사)로는 세부 품목 부족, 소비시장과의 괴리, 소비액 혹은 소비량 자료 부족 문제 발생
- 식품관련통계들마다 식품분류 상이
- 국가기관 간 자료 및 정보의 교류 시 혼선 발생, 통계자료의 연계 및 통합화가 어려움
- 식품관련통계의 통합시스템을 마련하는데 걸림돌



- 가공식품의 경우 식약처의 식품공전, 통계청의 표준산업분류, 관세청의 HS 코드 등의 분류체계가 활용되고 있음.
- 그러나 이 분류체계들은 농식품부의 농업 및 식품정책과 연계되어 관련품목의 분류가 부족하거나 혹은 매칭되지 않는 문제, 변화하는 소비행태 및 유통구조와의 불일치 문제 등을 가지고 있음.
- 가공식품을 생산자 시각에 맞추어 분류한 식약처의 ‘식품공전’ 분류체계와 관세청에서 활용하는 ‘HS코드’ 그리고 통계청의 ‘표준산업분류’의 분류체계



가 상이하어 정보의 상호 연계성 및 취합에 있어서 어려움 존재.

- 이에 통합정보를 제공하고, 관련정보들을 바탕으로 한 보다 포괄적인 2차 가공통계 작성이 어려우며, 따라서 정책 수립 및 연구에도 애로사항으로 작용하고 있음.
- 또한 가장 많은 농식품 관련 통계들을 생산하고 있는 통계청의 산업 및 품목분류는 다소 큰 틀에서의 분류체계이기 때문에, 이를 이용하는 경우 관심 산업 및 품목에 대해 자세한 분류가 어려운 상황임.
- 통계청, 식약처, 개별 협회, 개별 리서치회사 등에서 사용되는 가공식품에 대한 정의 및 분류체계 등에서 포괄하고 있지 않거나 다루고 있지 않는 품목들이 발생하여 정보의 누락 부분이 발생하고 있음.
  - 예를 들어, 식품공전에서서는 가공식품 정의 상 원물의 형태가 변형되지 않는 제품을 가공식품의 범주에 포함시키고 있지 않아 일부 가공식품(유제품 및 인삼 등)의 경우 누락 발생.
- 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 농식품 분야 및 관련산업을 종합하여 분류체계가 마련되지 않은 품목을 보완한 ‘농식품 분야 품목분류체계’ 제정을 위한 연구가 이루어져야 것임.
- 특히 가공식품의 경우 가공식품 중심의 식품공전과 농산물 중심의 농축수산물표준코드, POS자료에 바탕을 둔 유통물류진흥원 상품분류코드 등이 있지만, 가공식품에 대한 생산 및 소비통계 작성 시 기본 품목분류체계로 사용하기에는 현재 시장 품목과의 불일치 및 일부 상품 누락 문제 등의 한계점을 노출하고 있음.



### <그림 1-2> 현행 분류체계 문제 및 분류체계 연구 필요성

- 식약처의 식품공전, 통계청의 표준산업분류, 관세청의 HS코드 등의 분류체계
  - 농식품부의 농업 및 식품정책과 연계되어 관련품목의 분류 부족 혹은 매칭되지 않는 문제
  - 변화하는 소비행태 및 유통구조와의 불일치 문제
  - 통합정보 제공과 관련정보들을 바탕으로 한 포괄적인 2차 가공통계 작성이 어려움
  - 정책 수립 및 연구에도 애로사항으로 작용
- 가공식품관련통계 작성기관 별 식품분류 및 코드 연계 강화 작업 → 관련통계 작성, 정보의 상호 연계 및 취합 용이



- 기존 통계와의 연계
- 새로운 시장의 변화 반영
- 분류체계가 마련되지 않은 품목 보완

#### '농식품분야 품목분류체계' 제정

- 따라서 정책 입안자 및 연구자들이 이러한 식품·외식 관련 통계 및 정보를 통합하여 사용할 수 있고, 또한 식문화 및 라이프스타일 등 소비시장의 변화를 반영한 정보 활용이 가능하도록 식품·외식관련 표준화된 분류체계 수립이 필요함.
- 이러한 분류체계 표준화는 통계 수요자 정보니즈 반영, 식품산업 구조 및 시장환경 변화 반영, 정부의 식품관련 정책 변화를 지원할 수 있는 식품관련 통계체계 정립의 바탕이 될 것임.
- 이에 농식품부와 한국농수산물유통공사에서는 2015년에 '가공식품품목 분류체계(안)'을 마련하였는데, 이 분류(안)을 보다 세밀하게 다듬고 보완하는 작업이 필요함.
- 이는 기존 통계와의 연계를 고려하고 농식품 분야 및 관련산업 품목을 종합적으로 포괄한 '식품산업 및 품목분류체계' 제정을 위한 바탕이 될 것임.



## 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 관련 통계의 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 특성을 고려하고 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 있어 동일 품목에 대한 분류체계가 상이하고, 이로 인해 푸드체인 상의 정보연계가 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 조화된 식품원료의 분류와 명칭(안)을 작성함.
  - 국·내외의 식품원료의 분류법들을 비교 검토한 후, 국내에서 사용되고 있는 각 분류법과 관련 학술연구 등 국내자료를 수집·분석하고, 국외의 식품 분류로 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 新식품분류안을 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, 통계생산체계를 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.



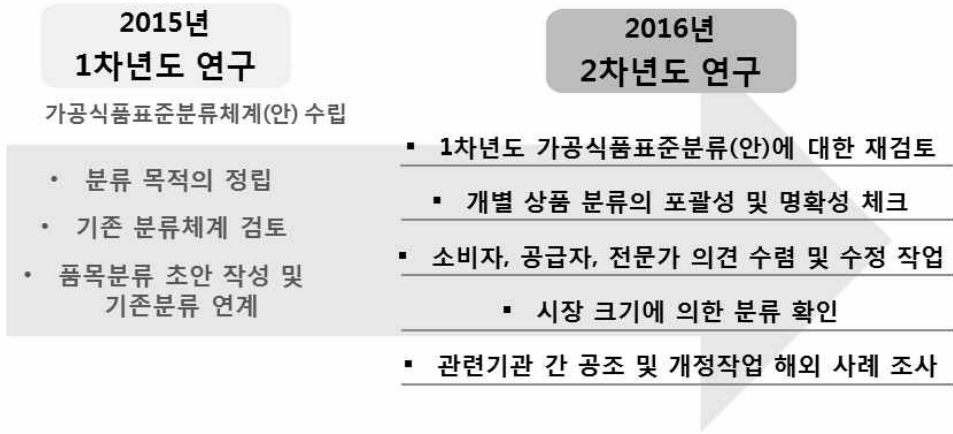
- 이상 언급된 네 가지 연구들은 주로 기존 분류체계의 문제점과 큰 틀에서 개정 방향에 대해서 언급하고 있음.
- 농정연구센터(2002)의 연구는 주로 산업연관표 상의 분류기준의 문제점과 해결방안에 대해서, ATKEARNEY(2009)의 연구는 통계청과 식약처의 식품 분류 및 코드의 불일치와 이로 인한 문제점들에 대해서, 중앙대학교(2012)의 연구는 큰 틀에서 이러한 문제점들의 해결방안에 대해서 제시하고 있음.
- 그리고 고려대학교 산학협력단(2009)의 연구에서는 Codex와 조화된 식품 원료의 분류안을 제시하고 있는데, 가공식품에 대해서는 현재의 생산 및 소비시장을 반영한 체계적인 분류안이 제외되어 있음.
- 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 연구는 2015년에 기 수립한 가공식품표준분류체계(안)을 정교하게 다듬는 후속연구의 성격을 가지고 있음.
- 구체적으로 기 수립한 가공식품표준분류체계(안)의 상세 검토, 도출된 품목 분류의 정의 및 설명 보완, 생산액 현황 자료를 이용한 부류별 순서 검증, ‘원료소비실태조사’와 ‘가공식품소비자태도조사’에의 시범 적용 및 적용 결과 분석, 통계적용 대상 의견 수렴, 식품 및 통계관련전문가 자문, 일본 통계분류 사례 연구 등을 수행하고자 함.



<그림 1-3> 2016 연구의 목적과 2015년도 연구와의 차이

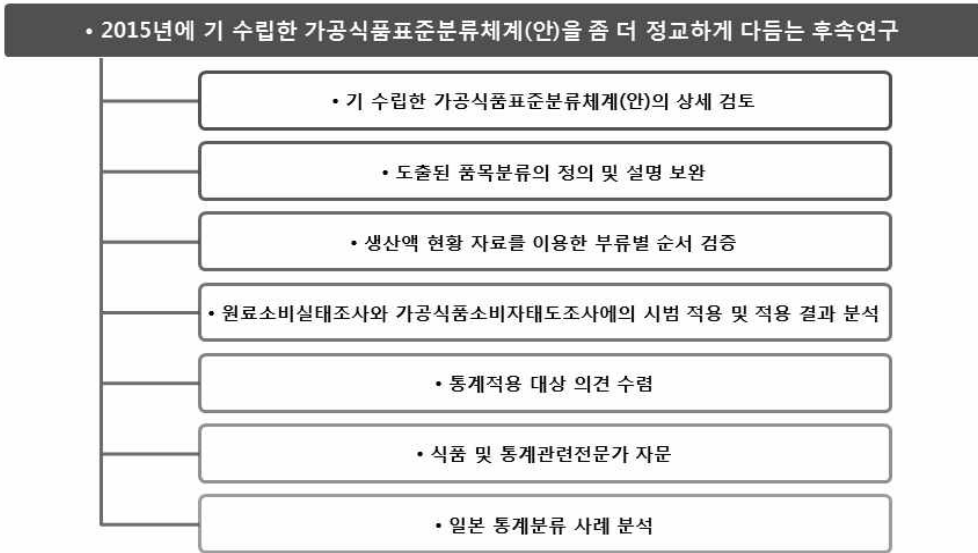


## 2. 연구의 내용

- 전체 연구에 대한 내용이 <그림 1-4>에 제시되어 있음.
- 기 수립된 가공식품표준분류체계(안)의 품목별 시장 현황 파악을 위한 해당 산업의 정의와 명칭, 누락사항 여부 확인 및 수정.
  - ‘식품 및 식품첨가물 생산실적’, ‘광업제조업조사’, ‘경제총조사’, ‘가계동향조사’, ‘산업연관표’ 등과 같은 기존 통계자료와 민간의 품목분류를 이용하여 부류와 품목의 포괄성 및 분류의 적절성 검토.
  - 유통물류진흥원 상품분류코드(KAN)의 각 분류 정의 및 개별 분류체계 안에 실제로 포함된 품목들의 목록을 구하여 본 분류(안)의 포괄성 및 개별 품목 분류의 명확성에 대해서 분석.
- 각 부류별 구체적인 정의, 해설, 설명 보완 및 추가 작성.



<그림 1-4> 2016 가공식품 분류체계 연구의 목적



- 기존 통계자료를 이용하여 품목들의 생산액을 파악한 후, 이를 이용하여 2015년도에 도출한 가공식품표준분류체계(안)의 각 소분류, 세분류 시장 품목들을 시장규모에 따라 순서 조정.
  - 필요 시 가공식품에 대한 보편적 흐름, 이용자 편의성을 고려하여 대, 중, 소분류의 재배열.
- ‘원료소비실태조사’와 ‘가공식품소비자태도조사’에의 시범 적용 및 적용 결과 분석.
  - ‘원료소비실태조사’의 사업체조사 및 ‘가공식품소비자태도조사’원시자료 분석을 통해 주요 품목을 어떻게 분류했는지를 확인하고, 가공식품 표준분류 체계(안)와의 매칭 가능성 확인.
  - 가공식품표준분류체계(안)을 ‘원료소비실태조사’와 ‘가공식품소비자태도조사’에 품목 분류에 적용하여, 적용 후 결과를 토대로 추가적으로 수정 및 보완.
  - 두 통계 조사표에 생산품목 외에 제품명도 기입하도록 하여, 이를 바탕으로 분류가 실제 제품들을 정확하게 구분할 수 있도록 만들어졌는지 점검.





○ 통계적용 대상 의견 수렴

- 가공식품표준분류체계(안)에 대해 식품업체 주요 생산품목과의 부합성 및 부류별 타당성에 대해서 식품 공급측면 관계자 및 소비자 의견 수렴.
  - 현업에 있는 생산기업 및 유통업자 관계자 그리고 소비자 대상 FGI(Focus Group Interview) 등을 통해 그룹별 의견 수렴.
  - 주 구매 품목에 대한 일반 소비자의 이해도 확인. 분류된 품목 명에 대한 이해도 및 일반적 인식과의 일치성에 대해서 조사.
  - 현재 식품 표기유형과 품목 세분류와의 매칭 확인.
  - 대형할인마트 관계자, 홈쇼핑 및 편의점 식품유통 관계자, 관련 제품을 소싱(sourcing)하고 공급하는 바이어(buyer) 및 벤더(vender)들을 대상으로 분류체계 및 분류명에 대한 이해도, 그리고 생산 및 판매 등 실제 현황과의 일치성을 검토하고자 함.
    - \* 이 경우 민간기업들이 생각하는 세부 분류까지 만들 필요가 있을지 고민해야 할 것임. 너무 낮은 세부 분류는 향후 통계 작성의 어려움 및 다른 기관의 통계와의 비교 가능성을 낮추기 때문임. 그리고 일반적으로 공공통계는 너무 낮은 단계까지 작성하지 않고 있음.
- 전문가 자문회의를 통해서 식품산업 및 통계관련 전문가를 중심으로 수정된 분류안에 대한 자문 및 의견 수렴
  - 다듬어진 표준분류체계(안)에 대해서 분류 및 위계의 적절성과 시장과의 일치 등에 대한 자문 실시.

○ 해외 통계분류 사례 연구 및 관련 기관 자문

- 우리나라와 식문화가 유사하고, 식품과 관련된 연구 및 통계인프라가 발달한 일본을 중심으로 사례 조사.
- 총무성 표준상품분류의 분류 현황 및 개정 작업 시 결정 프로세스에 대한 조사.
- Distribution Systems Research Institute의 민간 상품분류체계의 분류방식과 총무성 표준상품분류체계와의 연계성 대한 조사.



# 제2장

## 본론

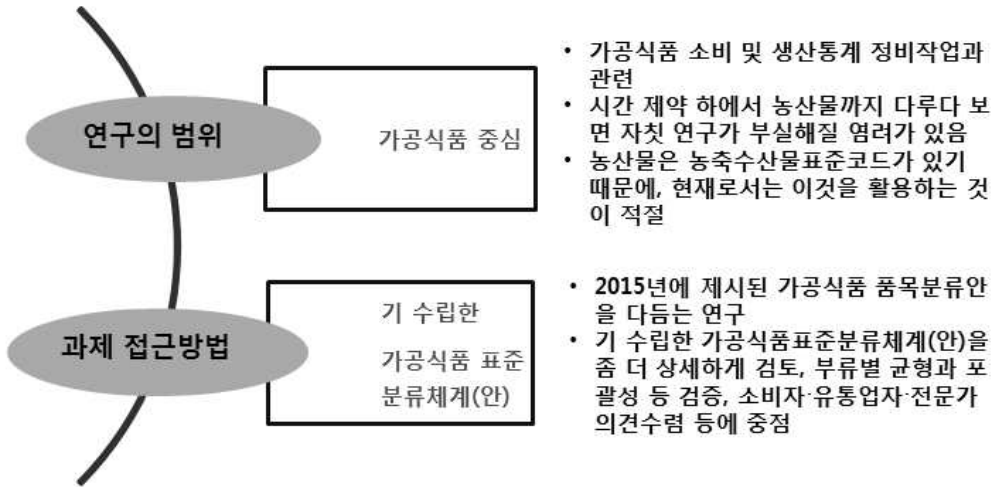


# 1. 분석의 범위 및 기준

## 1.1. 연구의 범위 및 성격

- 농식품분류체계를 다듬기 전 **연구의 범위와 과제 접근 방법을 확실히 설정** 할 필요가 있음.
- 먼저 연구의 범위를 서술하자면, 본 연구에서는 **가공식품을 중심으로 분석**을 진행하고자 함.
  - 현재 농수산식품유통공사에서 주로 만드는 통계들이 가공식품과 관련이 있으며, 또한 주어진 시간적 제약 하에서 농·축·수산물까지 다루다보면 자칫 연구가 부실해질 염려가 있음.
  - 그리고 이미 농·축·수산물은 ‘농축수산물표준코드’가 있기 때문에, 현재로서는 이것을 활용하는 것이 적절하다고 판단됨.
- 과제 접근 방법에 대해서는, 본 연구는 2015년도에 제시된 가공식품 품목 분류안을 세밀하게 다듬는 연구의 성격을 가지고 있기 때문에, 기 수립한 분류안을 좀 더 상세하게 검토하고 부류별 균형과 포괄성 등을 검증하고, 분류안의 시범적용에 중점을 두고자 함.
- 본 연구가 궁극적으로 지향하고 있는 **식품산업의 품목분류체계 확립은 단기간에 이루어질 수 있는 사안이 아니라 단계별로 차근차근 이루어져야 할 성격**을 가지고 있음.
  - 1) 따라서 먼저 기관별, 품목별 분류체계 현황 파악, 관심품목을 포함한 연계가능성 검토 등의 준비단계.
  - 2) 기관별 의견조회 등 가공식품 품목 연계(안) 마련 및 시범적 분류체계의 도입단계.

<그림 2-1> 2016 가공식품 분류 대상 및 범위



3) 가공식품 및 농산물의 표준화된 분류체계 마련으로 일관된 통계 활용 추진의 정착단계 등을 밟아가야 할 것임.

- 따라서 2016년에는 첫 번째 준비단계와 도입단계의 중간에 해당된다고 여겨짐. 준비단계 1차 년도에서 수립한 분류(안)를 더욱 정교하게 다듬어, 두 번째 도입단계 사항인 **기관별 의견조회를 통한 가공식품 품목 연계(안) 마련 및 시범적 분류체계 도입의 바탕이 되도록** 연구를 진행하고자 함.
- 본 연구의 결과로 만들어지게 될 ‘가공식품표준분류체계’의 활용과 관련하여, 어느 목적을 위해 이 분류체계를 만들려고 하는지에 대한 정의가 필요함. 이는 분류체계안의 구성 및 방향과 직결되기 때문임.
- 이 분류체계안의 가장 중요한 목적은 향후 가공식품과 관련된 생산 및 소비 통계를 만들고자 하는 경우, **소비 및 시장 상황과 연결된 분류체계를 활용하고자** 하는데 있음.
- 이 경우 생산통계는 식품공전 그리고 소비통계는 농축수산물표준코드 및 유통물류진흥원 상품분류코드(KAN)를 활용할 수 있지만, 각각의 경우 가공식품 소비시장 현황에 바탕을 둔 생산 및 소비통계 품목분류체계로 사용하기

에는 여러 가지 한계점을 노출하고 있음.

- 본 분류체계(안)은 가급적 소비통계 작성에 사용될 수 있도록 초점을 두고 체계를 만들고자 하며, 향후 생산통계 작성 시 일정 부분 수정을 통해 맞게 사용할 수 있도록 설계하고자 함.
- 즉, 소비통계 작성 시 활용도가 더 높다고 할 수 있으나, 생산통계 작성 시에도 활용될 수 있을 것임.

## 1.2. 가공식품 범위

- 식품분류 및 코드의 연계성을 강화하는 작업 이전에, 먼저 **가공식품의 정의와 범위**를 명확히 할 필요가 있음.
  - 가공식품에 대한 정의가 먼저 확립되어야만 식품표준분류체계 작성이 원활하게 이루어질 수 있을 것임.
  - 무엇보다도 **가공식품과 원료인 농축수산물의 구분**을 어떻게 할 것인가를 명확하게 할 필요가 있음.
  - 이는 식품산업의 범위 설정과 더불어 가공식품 분류체계를 만드는 데 있어서 가장 기초적인 작업이라고 할 수 있음.
- 본 연구에서는 **농축수산물, 외식업체 음식, 가공식품** 이 세 가지를 명확하게 구분하고자 함.

### 1.2.1. 식품공전에 의한 농수산물과 가공식품의 분류

- 식약처 식품공전 제1장 제2절 가공식품의 정의에 의하면, ‘가공식품’은 식품원료(농, 임, 축, 수산물 등)에 식품 또는 식품첨가물을 가하거나, 그 원

형을 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 않고 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.
- 즉, 식품의약품안전처의 가공식품분류지침에 의거하여 1) 식품첨가물 및 식품 첨가에 의한 분류, 2) 가공처리 여부에 의한 분류, 3) 위해발생우려 여부에 의한 분류에 준하여 농·축·수산물과 가공식품을 구분하고자 함
- 이에 따라, 본 연구에서는 단순 세척, 살균소독, 피막 등의 공정을 거친 제품은 원물로 그리고 커팅이나 포장 등의 공정의 경우는 위해 발생 우려 여부에 의해 과채가공품, 신선편의식품 등의 경우 가공식품으로 분류하고자 함.

## 1.2.2. 표준산업분류에 의한 범주 분류

- 식품산업의 범주를 ‘한국표준산업분류’를 기초로 규정하면, 식품가공, 식료유통, 외식산업이 포함됨.
- 이 중 식료유통과 외식산업을 제외한 식품가공부문 만이 본 연구의 대상이 되며, 이를 ‘한국표준산업분류’를 바탕으로 보다 세부적으로 살펴보면 다음과 같음.
- 식품가공에는 ‘대분류 C’인 ‘제조업’ 분야 중에서 중분류인 식료품제조업(10)과 음료제조업(11)이 포함됨.

<그림 2-2> 표준산업분류체계 하의 가공식품 범위

한국표준산업분류  
 '대분류 C'인 '제조업'  
 중분류 식료품제조업(10)과 음료제조업(11)

**본 연구의 가공식품과 관련된 산업**

1. 도축, 육류 가공 및 저장 처리업
2. 수산물 가공 및 저장 처리업,
3. 과일, 채소 가공 및 저장 처리업
4. 작물재배 및 축산 관련 서비스업
5. 낙농제품 및 식용빙과류 제조업
6. 곡물가공품, 전분 및 전분제품 제조업
7. 기타 식품 제조업, 알코올 음료 제조업
8. 비 알코올음료 및 얼음 제조업

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

### 1.2.3. 건강기능식품의 포함 여부

- 식품산업 내 식품가공업에 해당되는 산업에서 생산되는 제품이 가공식품의 범위에 포함되는데, 이 경우 건강기능식품 또한 이에 해당됨. 건강기능식품은 의약품으로 인지될 수도 있는데, 식품의약품안전처의 '식품의약품통계연보'에서는 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.**

## 1.3. 분류의 기준 및 원칙

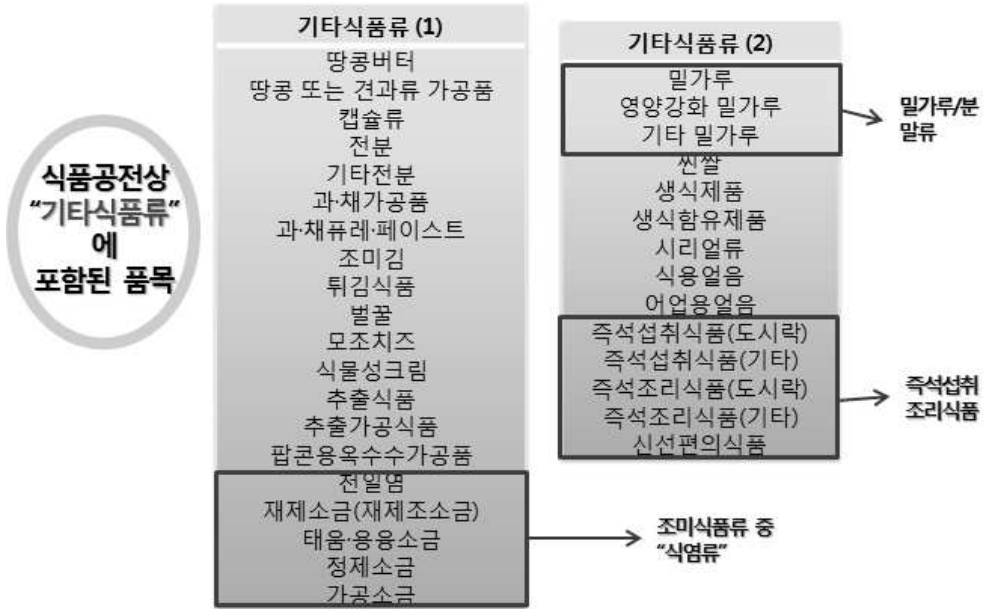
### 1.3.1. 분류의 원칙

- 산업의 발전, 소비트렌드 변화에 따라 새롭게 주목받고 있는 시장(예를 들면, 가정식대체식품시장(HMR) 등)의 현황파악이 용이하도록 하위 품목군을 구체화하고, 제분(밀가루), 식염류 등 산업적으로 중요한 품목을 재배열하는 한편, 개량숙면, 산분해간장 등 생소한 명칭은 통계이용자 누구나 이해하기 쉽게 수정하고자 함.
- 식품산업 분류체계 마련 시 주안점
  - 대, 중, 소 분류체계를 갖추고, 분류 간 균형 유지.
  - 소비시장/소비행태 관점에서 재정비.
  - 품목 본래의 고유한 특성 유지.
  - 향후 시장 변화 수용할 수 있을 것.
  - 특정 유형 대표.



<그림 2-3> 분류체계 원칙: 시장 상황 반영

라이프스타일 변화에 따라 지속적 주목을 받는 HMR시장 현황을 파악할 수 있도록 하위 품목군 세분화, 제분(밀가루), 식염류 등 산업적으로 중요한 품목 재배열



- 그러나 가장 최근의 소비행태나 트렌드 변화를 분류체계에 반영하는 것에 대해서는 신중하게 결정하고자 함.
  - 소비행태나 트렌드는 계속 변하기 때문에 시간의 경과에 따라 어느 정도 인정한 소비행태나 트렌드를 분류체계에 반영하는 것이 바람직함.
  - 그러나 즉석섭취/조리식품처럼 최근 시장의 규모가 커지고 있는데, 명확한 분류범위와 명칭이 없는 부류들은 이 기회에 체계를 정립할 필요가 있음.
  - 건강기능식품과 추출가공식품 등은 서로 명확하게 선을 긋거나 보다 큰 틀에서 분류 필요.
- 통계청의 분류기준을 감안해서 분류체계를 만들어야 향후 다른 통계와의 호환성이 쉬워질 것임.



- 표준산업분류체계에 바탕을 두고 대분류와 중분류의 틀을 잡고자 함. 이를 통해 향후 생산, 고용, 수출부문의 통계와의 연계활용이 쉬워질 것임

### 1.3.2. 분류의 기준

#### ○ 대분류: 소비용도의 가장 큰 분류

- 통계청의 표준산업분류 대분류 제조업 중 중분류 식료품제조업, 음료제조업을 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 카테고리 형성.
- 식품의약품안전처의 식품공전, 축산물가공기준/성분규격, 건강기능식품공전 등을 중분류 구분에 반영함.

#### ○ 소분류: 품목단위 분류

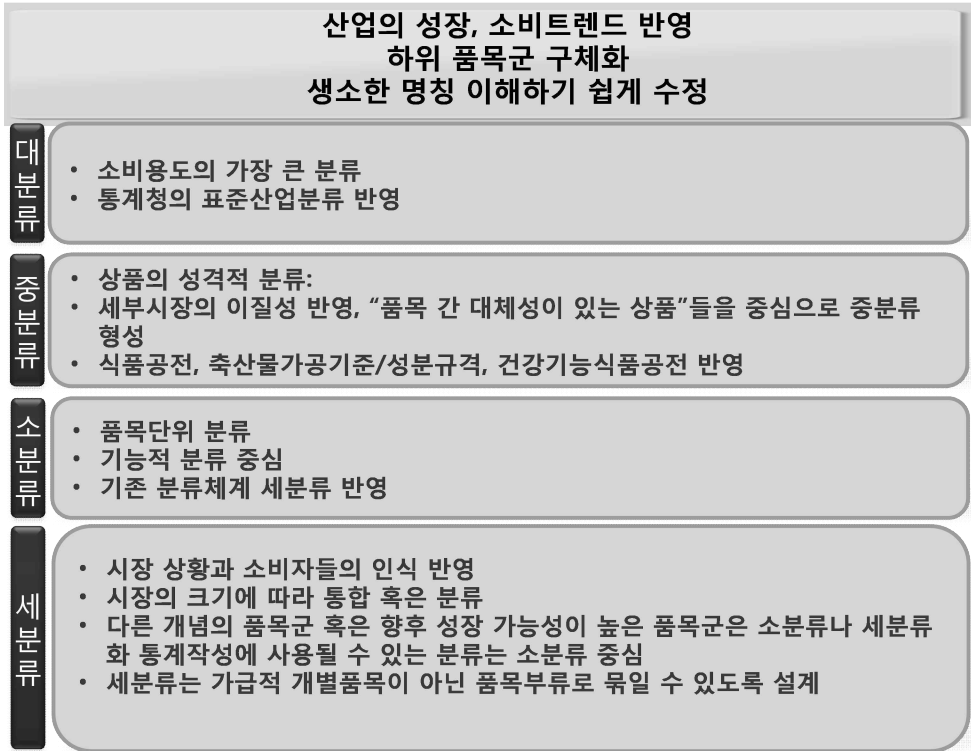
- 품목단위의 분류로서 식품의 기능을 중심으로 분류.
- 식품의약품안전처의 식품공전의 세부품목, 축산물가공기준/성분규격의 세부류, 건강기능식품의 영양소 및 기능성원료 분류, 농축수산물표준코드의 중분류, 유통물류진흥원 상품분류코드의 세분류를 중심으로 반영.

#### ○ 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.



<그림 2-4> 분류체계 기준



- 통계 작성에 사용될 수 있는 분류는 소분류 중심으로, 마지막 세분류까지도 가급적 개별 품목이 아닌 품목부류로 묶일 수 있도록 설계함.
- 단, 현재 시장규모가 작다고 하더라도 다른 부류와 같이 묶일 수 없는 전혀 다른 개념의 품목군이거나 혹은 향후 성장 가능성이 높은 품목군은 소분류나 세분류에서 따로 만들고자 함.

### 1.3.3. 분류의 깊이

- 분류단계를 어느 단계 혹은 깊이까지 할 것인가가 매우 중요한데, 본 연구에서는 다음과 같은 원칙하에 분류를 진행하고자 함.



- 통계 작성에 사용될 수 있는 분류는 소분류 중심으로 만들고자 하며, 마지막 세분류는 어떠한 품목군 혹은 품목들이 포함되는지를 알 수 있도록 도와주는 역할을 하도록 만들고자 함.
  - 세분류 단계까지는 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 되도록 하는 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.
- 모든 가공식품 하나하나에 대해 세세하게 분류하는 것이 목적이 아님.
    - 가공식품들을 카테고리 묶어 적절한 선에서 대분류, 중분류, 소분류, 세분류로 나눈 다음, 이것을 바탕으로 소비통계나 생산통계를 만드는 작업에 활용하는 데 목적이 있음.
  - 너무 낮은 단계까지의 분류는 오히려 분류의 포괄성과 정확성을 저하시킬 가능성이 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 일반적임.
      - 현재 소분류 137개 세분류 354개 정도가 만들어져 있음.
    - 따라서 굳이 분류하지 않아도 되는 건 나누지 않는 것이 바람직하다고 판단됨.
      - 예를 들어, 마말레이드는 기타잼류에 그리고 슈가파우더나 액상설탕은 기타설탕에 포함하고자 함.



## 2. 국내·외 관련분류체계 검토

### 2.1. 국내 관련분류체계 검토

#### 2.1.1. 식품공전

- 식품공전에서는 생산이나 소비량이 매우 미미한 것이 하나의 독립된 분류로 되어 있거나 혹은 반대로 시장의 규모로 볼 때 나누어야 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 적절할 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.
  - 음료류 시장에서 기능성음료가 빠져 있음. 그리고 현재 시장이 많이 커진 식혜, 수정과, 식초음료 등도 이제는 하나의 분류로 묶을 필요가 있음.
  - 특수의료용도식품을 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 중분류 정도로 만들고 관련된 품목들을 소분류나 세분류하는 것이 적절하다고 판단됨.
- 수산가공품, 곡물가공품, 과일가공품 등이 기타 및 대분류로 여기 저기 분산되어 있는데, 보다 명확한 통계를 위해서는 표준산업분류체계에 의거하여 하나로 묶는 것이 필요함.
- 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, 겐티오올리고당, 기타올리고당으로 나누었는데, 이를 올리고당류로 묶어 소분류 내지 세분류로 만들고, 위에 열거된 종류들을 품목으로 포함하는 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 고려할 때, 대분류내지 중분류로 분리하는 것이 적절하다고 판단됨.
- 생산방식 중심의 분류이다 보니 소분류에 있어서 유통업자 및 소비자 입장에서 현재의 시장의 상황과 맞지 않거나 필요 이상으로 많이 나눈 듯한 경우가 있음.
  - 초콜릿을 초콜릿, 스위트초콜릿, 밀크초콜릿, 패밀리밀크초콜릿, 화이트초콜릿, 준초콜릿, 초콜릿가공품으로 나누었는데, 초콜릿과 초콜릿가공품으로 간단하게 분류하는 것이 적절하다고 판단됨.
  - 절임류를 식염절임, 장류절임, 식초절임으로 나누었는데, 현재 시장의 상황으로는 장아찌, 단무지, 오이지, 오이피클, 마늘절임, 기타절임 등으로 나누는 것이 적절하다고 판단됨.
- 몇몇 분류의 용어 중 현재 시장에서 생산자들과 소비자들이 사용하고 있는 용어와 괴리가 있는 것들이 있음.



&lt;표 2-1&gt; 기존 분류체계 특징 및 한계점

분류체계	소관 기관	관련통계	특징	한계점	한계점 설명 및 예시
식품공전'	식약처	식품및식품 첨가물 생산실적	29개 식품군 140개 식품종 480여개 식품유형	전반적으로 일반식품군 분류가 비교적 잘 되어 있으나 산업 발전, 소비 트렌드 반영이 미흡	시장에서는 생산이나 소비량이 매우 미미한 것이 하나의 독립된 분류로 되어 있거나 혹은 반대로 시 장의 규모로 볼 때, 나누어서 봐야 좀 더 정확한 판 단을 할 수 있는 상품들이 같이 묶여 있는 경우가 있음. 식품뿐만 아니라 식품첨가물 즉 재가공을 위한 품 목까지 고려한 분류이기 때문에, 소비통계 및 농식 품부의 관심품목 분류와 맞지 않은 면이 있음. 생산방식 중심의 분류이다 보니 소분류에 있어서 유통업자, 소비자 입장에서 현재의 시장의 상황과 맞지 않거나 필요 이상으로 많이 나눈 듯한 경우가 있음.
한국표준 산업분류	통계청	전국사업체 조사 광업제조업 조사 경제총조사	식품분야 대분류 4개 중분류 7개 소분류 22개 세분류 45개 세세분류 115개	전 산업을 분류하다 보니 개별 산업들이 다소 크게 분류되어 있음. 따라서 이 분류체계를 이용하여 구체적인 분류단계인 소 분류나 세분류에서 활용 하기에는 너무 크게 산업 이 분류가 되어 있음	이 분류체계의 세세분류에 해당되는 단계가 본 연 구에서는 중분류 및 소분류에 해당되는 분류임. 또한 산업을 분류하는 것이기 때문에, 현재 소비시 장이나 생산시장의 상황을 고려하기 보다는 전체 식료품제조업과 음료제조업을 부류별로 묶는 것에 중점을 두고 있음





<p>농축수산물 표준코드</p>	<p>농식품 부(농 진청)</p>	<p>농진청 소비자패널 조사</p>	<p>전체농산물 및 가공식품 대분류 83개 중분류 2,408개 소분류 14,084개</p>	<p>농수산물 중심으로 분류 및 코드체계를 갖추었기 때문에, 가공식품이 원료 농산물과 같이 묶이거나 혹은 누락된 항목들이 다수 보임</p>	<p>전체 분류 중 가공식품은 대분류 중 7.23%, 중분류 중 3.61%, 소분류 중 5.54%로 비중이 현저하게 낮 은 상황임. 즉, 농축수산물 원물 중심의 분류체계라 고 할 수 있음. 건강기능식품, 즉석섭취/조리식품, 당류, 과자, 커 피류, 코코아 가공품 및 초콜릿류, 장류, 드레싱/소 스류, 주류 등은 분류되어 있지 않음. 또한 예를 들어, 시래기는 단순가공이기는 하지만 원물이라고 보기 어려운데, 이를 엽경체류에 묶어 분류함. 참고로 시래기는 가공식품분류기준 위해발 생우려 여부에 의거하여 현재 과채가공품으로 분류 되어 있음</p>
<p>상품분류 코드</p>	<p>유통 물류 진흥원</p>	<p>소매점POS 민간리서치 회사소비 통계자료</p>	<p>전체 소비자 중 가공식품 중분류 18개 소분류 64개 세분류 295개로 구분</p>	<p>농식품부의 관심 및 수출 품목의 분류와 맞지 않 음. 또한 부류가 서로 맞 지 않는 품목을 묶은 경 우가 있음</p>	<p>떡류를 너무 단순하게 나눔. 떡류는 현재 시장이 커지고 있으며, 농식품부의 곡물사용과 관련된 관심 의 대상이 되고 있기 때문에, 이제는 세부분류가 필 요한 상황임. 김치류를 배추, 무, 기타 등으로 큰 틀에서 구분하 고 있음. 한식세계화 및 우리의 전통 식품 수출 증 진 등의 관점에서 보다 세분할 필요가 있음. 현재 수출 중점 품목군 중 하나인 수산물의 경우 제조 방식 및 저장 방식에 따라 여기 저기 산재되 어 분류되어 있음. 수산가공품을 조미와 건조로 크 게 구분한 후 세부적으로 구분해야 할 필요성이 제 기됨.</p>



					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
HS코드	관세청		대분류6개 중분류 25개 소분류 197개 세분류 2496개	품목별 거래실적 등을 감안하여 무역거래의 대상이 될 수 있는 상품을 분류하였기 때문에, 국내 시장의 규모와 다르거나 혹은 소비시장과는 이질적인 모습을 보이고 있음	예를 들면, 소시지와 햄을 구분하는 대신, “소시지나 그 밖에 이와 유사한 물품과 이들 물품을 기본 재료로 한 조제식료품”으로 정의하고 분류함. 그리고 더 세부적인 분류는 밀폐용기에 넣은 것과 기타로 구분함. 이는 무역과정에서 주로 장기운송을 감안하여 밀폐용기로 넣은 식료품이 많기 때문에 이루어진 분류임 또한, 수출과 수입이 거의 없는 품목의 경우에는 분류가 상세하게 나누어 있지 않음
전통식품 분류	농산물 품질 관리원	전통식품 현황조사	규격번호 T 001부터 T 084까지 84개의 분류체계	전통식품류에 한해서 분류해 놓았기 때문에, 대상 식품이 매우 한정되어 있음. 또한 현재 분류체계 형식을 취하고 있지 않고, 식품의 나열에 가까움	대분류, 중분류, 소분류로 이어지는 체계가 없음. 따라서 어떤 것은 아주 세부적인 개별품목이 하나의 분류로 있으며, 김치류처럼 어떤 것은 거의 타분류 혹은 통계에서 대분류 혹은 중분류에 해당되는 것이 하나의 분류로 되어 있음
건강기능	식약처	건강기능식	영양소(비타민)	기본적으로 이 체계는 대	영양소 중심으로 분류하여 놓았기 때문에, 현재 소



식품공전'		품통계	및 무기질, 식이섬유 등) 등 약 83여 종의 원료 등재	상 식품이 건강기능식품에 한정되어 있으며, 분류체계의 기준이 시장의 크기와는 맞지 않은 면이 있음	비자들의 인식이나 시장의 크기와 맞지 않는 측면이 있음
축산물가공기준 및 성분규격	식약처		대분류3개 하위분류 34개	대상 식품이 유가공품과 식육가공품 및 포장육에 한정되어 있으며, 생산방식과 원료 중심으로 분류하여 소비시장과는 다소 괴리가 있음	예를 들어, 우유류의 강화우유 및 환원유, 유당분해우유 등은 생산 방식에 의거하여 분류한 것들인데, 소비자들에게 매우 낯선 품목명임. 농축유류, 유청류, 유당, 유단백 가수분해 식품 등은 소비자들의 구매가 매우 적은 B2B품목이거나 혹은 명칭이 일반 소비자를 대상으로 한 시장에서는 전혀 사용되지 않는 것도 있음



## 2.1.2. 농축수산물표준코드

- 농수산물 중심으로 분류 및 코드체계를 갖추었기 때문에, 가공식품 쪽은 너무 크게 묶이거나 혹은 누락된 항목들이 다수 보임.
  - 식품분류는 대분류 83개, 중분류 2,439개, 소분류 14,084개인데, 이 중 가공식품은 대분류 6개(7.23%), 중분류 88개(3.61%), 소분류 780개(5.54%)로 비중이 현저하게 낮은 상황임. 즉, 농축수산물 원물 중심의 분류체계라고 할 수 있음.
  - 우유 및 유제품은 축산물가공기준/성분규격에 의거하여 자세하게 나누어 놓음. 그러나 살균시유 13개, 멸균시유 13개, 살균가공유 4개, 멸균가공유 4개 등의 분류는 소비자들과는 거리가 있는 생산자 중심의 너무 자세한 분류로 판단됨. 그리고 농축유, 버터유, 유청, 유단백 가수분해식품 등도 너무 자세하게 분류된 것으로 판단됨.
  - 견제품을 개별 생선 중심으로 나누다 보니 너무 자세하게 나누고 있음.
  - 건강기능식품, 즉석섭취/조리식품, 당류, 과자, 커피류, 코코아가공품 및 초콜릿류, 장류, 드레싱/소스류, 주류 등은 포함되어 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 엽경체류에 묶어 분류함. 참고로 시래기는 가공식품분류기준 위해 발생 우려 여부에 의거하여 현재 식품공전에 의해 가공식품 중 과채가공품으로 분류되어 있음.
- 분류 중 농림가공이 있는데, 어떤 것은 품목의 성격으로, 또 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.



### 2.1.3. 유통물류진흥원 상품분류코드 (KAN)

- ‘유통물류진흥원 상품분류코드’는 ‘식품공전’보다는 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 중점 품목의 분류와 맞지 않는 면이 있음.
    - 예를 들어, 떡류를 너무 단순하게 나눔. 떡류는 현재 시장이 커지고 있으며 농식품부의 곡물 소비와 관련되어 관심의 대상이 되고 있으므로, 이제는 세부 분류가 필요한 상황임.
    - 또한 김치류를 배추, 무, 기타 등으로 큰 틀에서 구분하고 있음. 한식세계화 및 우리의 전통 식품 수출 증진 등의 관점에서 보다 세분할 필요가 있음.
    - 그리고 수산물의 경우 제조 방식 및 저장 방식에 따라 여기 저기 산재되어 분류되어 있음. 이제는 수출에서 차지하는 비중이 큰 만큼 수산가공품을 조미와 건조로 크게 구분한 후, 세부적으로 구분해야 할 필요성이 제기됨.
  - 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 생산통계 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 기능을 인정한 건강기능식품에 해당되는 것들이 빠져 있음.
- 현재의 시장의 상황과 맞지 않거나 필요 이상으로 많이 나눈 경우가 있음.

#### 2.1.4. 건강기능식품공전

- 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.
- 기능이 인정되지 않은 일반원료도 있는데, 이 부분은 식품공전의 기타부문에 해당되는 부류들임. 따라서 현재 시장에서 많이 소비하고 있는 일반원료를 이용한 건강식품은 건강기능식품이 아니라 따로 구분할 필요가 있음.

#### 2.1.5. 축산물가공기준/성분규격

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

### 2.1.6. HS코드

- 품목별 거래실적 등을 감안하여 무역거래의 대상이 될 수 있는 상품을 분류하였기 때문에, 소비시장의 규모와는 다른 이질적인 모습을 보이고 있음.
- 분류를 주로 가공방식과 저장형태 등을 중심으로 나누다 보니, 식품의 많은 부류가 소비형태 중심으로 만들어져 온 것을 감안할 때 다소 맞지 않는 분류들이 보임.
  - 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 무역과정에서 주로 장기운송을 감안하여 밀폐용기로 넣은 식료품이 많으므로 이루어진 분류로 판단됨.
- 소비시장이나 생산시장과는 다소 거리가 있는 무역을 위한 품목분류표의 기능을 가지고 있다고 판단됨.
  - 상품이 수출국 생산자로부터 수입국 소비자에게 인도되기까지 관세·통계·운송 등 모든 분야에 공통으로 적용하기 위하여 제정된 식별표로서 기능을 하는 데 중점을 두고 있음.
  - 예를 들어, 제17류 당류와 설탕과자 마지막 단계 분류를 보면 현재 소비시장과는 다소 거리가 있어 보임. 오히려 현재 시장관계자와 소비자에게는 백



설탕, 갈색(황)설탕, 기타설탕 등의 시장분류가 더 친숙할 것임.

- 한편, 수출과 수입이 거의 없는 품목의 경우에는 분류가 상세하게 나누어 있지 않음.

### 2.1.7. 한국표준산업분류

- 이 분류는 생산단위(사업체단위, 기업체단위 등)가 주로 수행하는 산업 활동을 그 유사성에 따라 체계적으로 유형화한 것임.
- 산업 활동이 결합되어 있는 경우에는 그 활동단위의 주된 활동에 따라서 분류하며, 활동단위는 대분류를 결정하고, 순차적으로 중, 소, 세, 세세분류 단계 항목을 결정함.
- 현재 통계청에서 작성하고 있는 통계 중 광업제조업조사와 경제총조사 등은 기본적으로 한국표준산업분류를 기초로 하여 산업들을 분류하고 있음.
- 한국표준산업분류의 세세분류에 해당되는 단계가 본 가공식품표준분류안의 중분류 및 소분류에 해당함. 따라서 표준산업분류체계를 이용하여 구체적인 분류단계인 소분류나 세분류에서 활용하기에는 자세하지 못한 면이 있음.
- 산업을 분류하는 것이기 때문에, 현재 소비시장이나 생산시장의 상황을 고려하기보다는 전체 식료품제조업과 음료제조업을 부류별로 묶는 것에 중점을 두고 있음.
- 다만 한국표준산업분류의 식품산업 분류체계를 이용하여 본 연구의 대분류와 중분류의 범위와 순서를 확정하는 데 활용하고자 함.

### 2.1.8. 식품관련 통계의 분류

#### 가. ‘가계동향조사’





- 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.

## 나. 국민건강영양조사

- 식생활 및 식품섭취빈도가 조사 내용에 포함되어 있는데, 관련된 식품품목은 곡류, 육류, 생선류, 채소류, 과일류, 우유 및 가공식품 등임.
- 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.

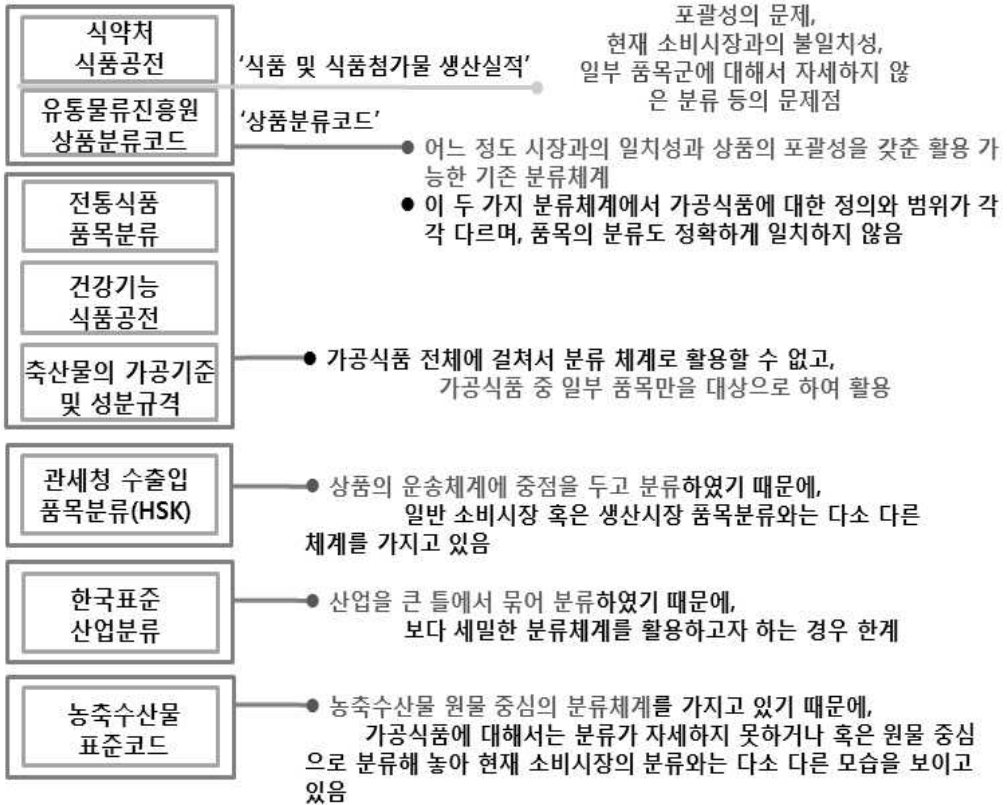
### 2.1.9. 기존 분류체계에 대한 평가 요약

- 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 있음.
- 이 중에 전통식품품목분류, 건강기능식품공전, 축산물의 가공기준 및 성분



규격은 가공식품 전체에 대한 분류체계로 활용할 수 없고, 가공식품 중 일부 품목만을 대상으로 하여 활용이 가능함.

<그림 2-5> 가공식품 관련 기존 분류체계



- HSK코드는 상품의 운송체계에 중점을 두고 분류하였기 때문에, 일반 소비 시장 혹은 생산시장 품목분류와는 다른 체계를 가지고 있음.
- 그리고 한국표준산업분류는 산업을 큰 틀에서 묶어 분류하였기 때문에, 보다 세밀한 분류체계를 활용하고자 하는 경우 한계를 지니고 있음.
- 농축수산물표준코드는 농축수산물 원물 중심의 분류체계를 가지고 있기 때



문에, 가공식품에 대해서는 분류가 자세하지 못하거나 혹은 원물 중심으로 분류해 놓아 현재 소비시장의 분류와는 다른 모습을 가지고 있음.

- 이 중 식약처의 식품공전과 유통물류진흥원 상품분류코드 정도가 어느 정도 시장과의 일치성과 상품의 포괄성을 갖춘 활용 가능한 분류체계인데, 이 두 가지 분류체계에서 가공식품에 대한 정의와 범위가 각각 다르게 다루어지고 있으며, 품목의 분류도 정확하게 일치하지 않음. 그리고 이 분류체계들은 포괄성의 문제, 현재 소비시장과의 불일치성, 혹은 일부 품목군에 대해서 자세하지 않은 분류 등의 문제점들을 지니고 있는 것으로 나타남.

## 2.2. 해외 관련분류체계 검토

### 2.2.1. 미국 가공식품 분류체계의 특징

#### 가. 분류체계의 특징

##### 1) 표준산업분류 (Standard Industry Classification, SIC)

- SIC에서는 가공제품(Manufacturing) 안에 ‘20.식품 및 식품관련제품’(Food and Kindred Products)을 구분함.
  - 이 안에 9개의 중분류 ‘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 식품을 분류함.
  - 또한 9개의 중분류는 다시 전체 49개의 소분류로 구분됨.
- SIC 가공식품산업관련 분류 특이점



<표 2-2> 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)

- 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 전분'류에 '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 조미식품이 다소 자세하게 분류되어 있는 반면, 미국의 SIC의 경우 조미식품이 '기타 분류되지 않은 식품류'로 간단하게 분류되어 있는 것이 특징이라고 할 수 있음.



## 2) 북미표준산업분류 (NAICS)

- 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 도르띠아 제조, 기타식품 제조 등 9개의 중분류를 포함하고 있음.
  - 이 9개의 중분류는 다시 전체 64개의 소분류로 구분됨.
  - ‘음료 및 담배 제조’(Beverage and Tobacco Product Manufacturing)는 따로 대분류함.
- 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 포함하고 있으며, 주류가 맥주, 와이너리, 증류주 제조 등으로 세분화되어 있음.
  - 생선 및 해조류 관련제품은 중분류, 소분류, 세분류 모두 수산물 가공품 제조 및 포장 하나로만 이루어져 있음.
  - 역시 SIC처럼 건강식품류가 분류에 포함되지 않으며, 조미식품이 다소 자세하지 않게 분류되어 있음.

## 나. 관련통계의 특징

### 1) 소비자물가지수(Consumer Price Index, CPI)

- 식품은 알코올음료와 분류해 놓고 있으며, 이 중 식품은 크게 ‘가정 내 식사를 위해 구매하는 식품’, ‘가정 내 기타 음식’, ‘외식’으로 구분함.
- 그리고 ‘가정 내 식사를 위해 구매하는 식품’과 ‘가정 내 기타 음식’은 각각 5개와 3개의 소분류로 나뉨.



- 전체적으로 세세한 분류보다는 주요 품목군을 중심으로 다소 크게 분류되어 있음.

## 2) 식품지출(ERS, Food Expenditures)

- 소비자물가지수 분류보다는 다소 자세하지만, 표준산업분류(SIC)나 복미표준산업분류(NAICS)와 비교할 때 다소 간소하게 분류되어 있음. 즉, 세세한 분류 보다는 주요 상품군 중심 분류를 지향하고 있음.
- 역시 식품과 알코올음료를 대분류로 구분하고 있으며, 식품의 경우 소비자물가지수와 유사한 방식으로 ‘가정 내 식사를 위해 구매하는 식품’과 ‘외식’으로 크게 구분함.
  - ‘가정 내 식사를 위해 구매하는 식품’은 다시 4개의 소분류와 14개의 세분류로 구분됨.

## 3) 개인소비지출(PCE, Personal Consumption Expenditure)

- 소비자물가지수나 ERS 식품지출보다는 다소 세세하게 분류하고 있음.
  - ‘가정 내 식사를 위해 구입된 식품 및 음료’와 ‘외식업체 및 숙박시설 식품’으로 크게 구분하고 있음.
  - ‘가정 내 식사를 위해 구입된 식품 및 음료’는 다시 ‘식품과 비알코올음료’ 그리고 ‘알코올음료’로 구분됨.
  - ‘식품과 비알코올음료’는 다시 식품 쪽에서 9개로 분류되고, 비알코올음료에서 2개로 분류됨. 식품의 9개 분류 중 일부는 2개에서 4개 정도로 다시 세분류됨.
- 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, 급식



업체 등 외식업체와 숙박시설에서 구매하거나 제공받은 음식)와 off-premise(즉, 외식업체와 숙박시설 외 가정 내 식사를 위해 구매한 식품)를 구분하여 분류하고 있음.

- 따라서 다른 두 개의 비슷한 조사(ERS 식품지출, BEA 개인소비지출) 보다는 더 상세하게 구분하고 있음.

#### 4) 소비자지출조사(CE, Consumer Expenditure Survey)

- ERS의 식품지출조사와 흡사하나 분류체계 숫자가 조금 더 많다는 차이점이 있음.
- 소비자물가지수, 소비지출의 식품 분류와 유사하게 ‘가정 내 식사를 위해 구매한 식품’과 ‘외식’으로 크게 구분하고 있으며, 하위 항목 또한 주요 상품 위주로 중분류 수준에서만 조사됨.
  - ‘가정 내 식사를 위해 구매한 식품’은 5개의 소분류와 19개의 세분류로 구분됨.

#### 5) 가구식품획득구매자료(FoodAPS)

- FoodAPS에서 제공하는 자료에는 가구의 규모와 구성, 식품 및 보조프로그램 혜택 여부, 획득하거나 구매한 식품류 등이 포함되어 있음.

### 다. 전체적인 특징

#### 1) 포괄성

- 표본산업분류(SIC)나 북미표준산업분류(NACIS)는 우리나라의 산업분류와 비슷한 범위를 가지고 있음.



- 다만 동물사료가 식품에 같이 포함되어 있으며, 건강기능식품과 특수용도식품 등 건강식품이 분류되어 있지 않음.
- 조미식품이 분류되어 있지 않고 기타식품류에 묶여 있음.
- 식품관련통계의 경우 대부분 ‘가정 내 식사를 위한 식품’과 ‘외식업체에서 구매하는 식품’ 등으로 구분하고 있음. 이에 따라 자료의 포괄성은 우리나라와 크게 다르지 않는 것을 알 수 있음.

## 2) 세밀성

- 분류체계 및 통계상 식품분류 모두 세밀한 분류체계를 가지지 않음.
  - 표준산업분류(SIC)나 북미표준산업분류(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 식품분류에 있어서는 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.

## 3) 원재료와의 연관성

- 미국 산업분류의 경우 원재료를 기준으로 한 식품의 분류보다 시장규모에 따른 분류로 판단되는데, 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 원재료와의 연관





성을 바탕으로 하고 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.

#### 4) 기타 특징

- 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 식품제조/가공부분은 KSIC와 유사한 수준으로 분류체계가 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.

## 2.2.2 일본 가공식품 분류체계의 특징

### 가. 분류체계 특징

#### 1) 표준산업분류

- 가공식품은 대분류 ‘식품가공’과 ‘음료·담배·사료가공’ 내 24개의 중분류와 58개 소분류로 구성됨.



- 중분류는 육류 및 수산물, 채소 및 과일, 조미료, 당류, 곡물류, 과자류, 식용유지, 음료, 담배 등으로 분류했으며, 소분류 항목은 냉동/냉장, 진공/신선포장을 기준으로 구분함. 그 외에는 중분류에 속하는 제품들 중 대표적인 항목 몇 가지를 소분류 항목으로 분류함.

<표 2-3> 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	국민건강·영양조사

## 2) 표준상품분류

- 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.
- 이 7가지 항목은 다시 35개로 재분류됨.

## 나. 관련통계 특징

### 1) 가계소득지출조사

- 식품에 대한 지출은 12개 중분류와 51개 소분류, 112개 세분류로 분류됨.
- 중분류는 곡류, 수산물, 육류, 야채·해초, 유제품류, 과일, 유지·조미료, 과자류, 조리식품, 주류, 외식, 식비로 분류됨.



- 농축수산물과 가공식품을 원물 중심으로 중분류로 같이 분류하고 있음.
- 우리의 즉석섭취 및 즉석조리에 해당되는 조리식품은 도시락, 초밥도시락, 주먹밥, 조리빵 등 주식용으로 먹는 조리식품과 장어구이, 샐러드, 고로케, 슈마이, 만두 등 기타조리식품으로 구분함.
- 주류는 청주, 소주, 맥주, 위스키, 와인 등 소비량이 많은 경우 소분류로 분류하였으나, 상대적으로 소비량이 적은 경우 기타주류로 모두 묶어버림. 따라서 주류가 매우 간단하게 분류되어 있는 것이 특징임.

## 2) 소비자물가지수 (Consumer Price Index)

- 식품관련 조사 품목으로는 곡류, 수산물류, 육류, 유제품류, 야채·해조류, 과일류, 유지·조미료류, 과자류, 조리식품류, 음료류, 주류 등을 포함.
- 식품 안에 12개의 중분류, 17개의 소분류, 43개의 세분류 그리고 127개 세세분류 항목으로 분류됨.
- 기본적으로 모든 중분류 항목은 신선상태 및 가공여부를 기준으로 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.

## 3) 국민건강영양조사

- 식품군은 ‘국민건강영양조사식품군별표’에 따라 곡류, 감자류, 두류, 채소류, 과일류, 버섯류, 어패류, 육류 등 모든 식품군의 부류와 세부품목을 망라함.
- 대분류 18개, 중분류 26개, 소분류 85개로 분류함. 대분류는 위의 가계소득지출조사나 소비자물가지수의 중분류에 해당되는 분류와 수준이 같음.



- 대분류로는 곡류, 서류, 콩류, 견과류, 설탕·감미료류, 채소류, 과실류, 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 원물 중심으로 분류함. 따라서 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.

## 다. 전체적인 특징

### 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 있는 반면, 한국 분류체계(식품공전)에 있는 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 조미식품에 포함되는데, 한국에서는 과자류에 포함되거나(물류유통진흥원 상품분류코드, 가계동향조사) 혹은 대분류로 따로 분류됨(식품공전).
  - 아이스크림은 일본에서는 과자류로 분류되지만, 한국에서는 과자류 또는 낙농제품 및 식용빙과류제조업으로 분류됨.

## 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 건면, 숙면, 생면, 개량숙면으로 세분함. 유탕면류도 봉지와 용기를 구분하고, 파스타도 마카로니와 스파게티로 세분함.

## 3) 기타 특징

- 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, 꿀을 별도로 구분하여 포함하지 않음.
- 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 생선 종류별로 세분한 반면, 국민건강영양조사는 가공품의 종류를 생선 종류별로 분류하지는 않고, 가공방법으로만 분류함. 수산가공품을 가공방법으로 구분한 분류체계로는 가계소득지출조사가 있음.
- 가계소득지출조사와 국민건강영양조사는 상대적으로 야채의 종류를 세분함. 특히 국민건강영양조사는 신선야채만 11개 하위항목으로 세분함.
- 조미료의 종류는 가계소득지출조사와 소비자물가지수의 분류가 가장 많음.

### 2.2.3. 일본표준상품분류 개정 프로세스

#### 가. 일본표준상품분류 개요

- 일본표준상품분류의 목적은 상품을 유사한 종류별로 집약하며, 상품분류가 필요한 통계의 작성·표시 기준으로 삼기 위해서임.
- 일본표준상품분류 설정 배경은 국제연맹이 제창한 1950년 세계센서스에 대응하여 일본에서 '1950년 센서스 중앙 위원회'를 설치하였음. 이때 미국



전문가의 지도를 받아 미국의 무역 분류를 참고로 초안을 마련함. 공업통계 조사 등에서 시범적으로 활용해 본 후 필요한 개정을 거쳐 1950년에 설정한 것임.

<표 2-4> 일본표준상품 분류구성

대분류	중분류	소분류	세분류	세세분류	6자리분류	7자리분류	8자리분류	9자리분류	10자리분류
	2자리	3자리	4자리	5자리					
1 조원료 및 에너지원	9	56	291	817	924	312	58	2	-
2 가공기초재료 및 중간제품	17	143	887	3,120	3,134	2,756	286	29	-
3 생산용 설비기기 및 에너지기기	19	120	613	1,934	2,410	1,243	316	114	13
4 운송용기기	6	34	191	671	482	83	-	-	-
5 정보·통신기기	4	21	109	356	633	136	2	-	-
6 그 외의 기기	13	88	473	1,361	1,932	961	58	13	-
7 식료품, 음료 및 제조 담배	8	42	258	909	1,255	115	21	14	-
8 생활, 문화용품	19	165	772	2,138	2,879	586	27	-	-
9 스크랩 및 폐기물	1	9	40	94	108	6	-	-	-
0 분류불능의 상품	1	-	-	-	-	-	-	-	-
(계) 10	97	678	3,634	11,400	13,757	6,198	768	172	13

주: 분야별로 세분화 레벨이 다르며, 최하층의 자리 수는 각기 다름. 상기의 항목 수는 그 계층에서 정의되어 있는 항목의 총수이며, 더 하위에 분류항목이 정의된 항목(자신이 최하위 항목이 아닌 항목)도 포함됨.

자료: 總務省, 홈페이지 [http://www.soumu.go.jp/toukei\\_toukatsu/index/seido/syouhin/2index.htm](http://www.soumu.go.jp/toukei_toukatsu/index/seido/syouhin/2index.htm)

○ 일본표준상품분류의 상품 범위

- 가치 있는 유체적(有體的) 상품으로 시장에서 거래되며, 또한 이동 가능한 모든 것(전력, 가스 및 용수를 포함).
- 서비스, 토지, 가옥(조립가옥 제외), 입목(立木), 지하자원 등은 포함하지 않음.



○ 일본표준상품 분류기준

- 상품의 용도, 상품의 기능, 상품의 재료, 상품의 성인(成因)을 기준으로 분류하되 1개의 분류기준으로 적절한 분류를 할 수 없을 경우는 필요에 따라 복수의 기준을 채용함.

**나. 최근 이용현황**

- 현행 일본표준상품분류의 이용 상황을 보면 내각부와 후생노동성의 일부 통계에서만 일본표준상품분류를 이용하고 있음.

<표 2-5> 현행 일본표준상품분류의 이용 상황

구분		상품(품목)별 표시를 하고 있는 주된 통계	
표준상품분류 이용		기계 수주 통계조사	내각부
		약사 공업생산동태 통계조사	후생노동성
		사회의료진료행위별 조사	후생노동성
		의약품 가격조사	후생노동성
표준 상품 분류 이외 의 분류 이용	일본표준산업분류에 근거하여 분류항목 설정	공업통계조사	경제산업성
		상업통계	경제산업성
		상업동태통계조사	경제산업성
		작물통계	농림수산성
		축산통계	농림수산성
		목재통계	농림수산성
		해면어업 생산통계	농림수산성
		국내기업물가지수	농림수산성
	산업연관표의 부문분류에 근거 분류항목 설정	산업연관표	총무성
		민간기업투자 제거조사	내각부
		기업 서비스 가격지수	일본은행
	COICOP(목적별 개인소비분야) 등에 준거	가계조사	총무성
	HS(상품명칭 및 분류 통일 시스템)에 준거	무역통계	
		수출가격지수 및 수입물가지수	일본은행
	그 외	자동차운송통계	국토교통부
내항선박운송통계		국토교통부	

주: “상품 분류의 이용 상황 등에 관한 조사(2010년 3월)”의 관계부처 회담결과에서 발췌





## 다. 개정 빈도

- 일본표준상품분류는 지금까지 총 5차에 걸쳐 개정이 이루어짐.
  - 최근 개정은 1990년 6월에 이루어졌으며, 이 후 지난 26년 동안 개정이 이루어지지 않고 있음.

<표 2-6> 일본표준상품분류 개정 현황

구분	설정·개정일
설정	1950년 3월
제1회	1955년 3월
제2회	1959년 4월
제3회	1964년 8월
제4회	1975년 3월
제5회	1990년 6월

자료: 總務省, 홈페이지 [http://www.soumu.go.jp/toukei\\_toukatsu/index/seido/syouhin/2index.htm](http://www.soumu.go.jp/toukei_toukatsu/index/seido/syouhin/2index.htm)

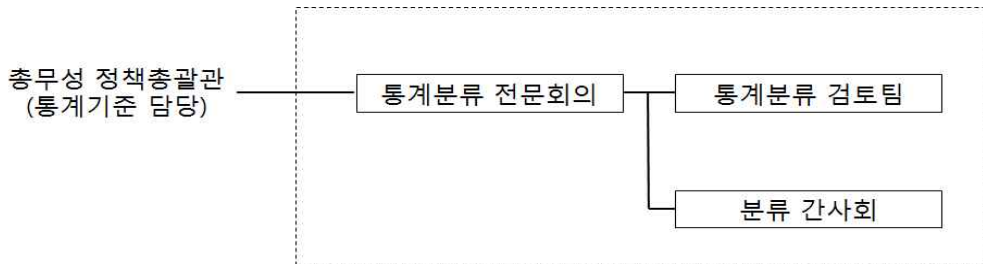
- 일본표준상품분류가 설정된 1950년 3월 이후 3차 개정까지는 약 5년 단위로 개정이 이루어졌으나, 4차 개정은 11년 후, 5차 개정은 15년 후에 개정되었으며, 그 후 2016년 11월말 현재까지 개정되지 않음.
- 각 회차의 개정 사유는 주로 상품분류가 현상을 충분히 반영하지 못하고 있다는 것이었음.
- 일본표준상품분류의 개정이 오랫동안 이루어지지 못한 것은 해당분류체계의 활용이 적었기 때문임.
  - 우선적인 요인은 개정에 일정 기간이 소요되는 표준상품분류가 사회의 변화하는 상품 종류와 상품 증가를 제대로 반영하지 못했기 때문이며, 다음은 각 부처에서는 자신들이 활용하기 편리한 독자적인 자체분류체계를 만들어 이용하므로 상대적으로 활용도가 낮아진 점을 들 수 있음.



## 라. 개정 체계

- 최근 일본표준상품분류의 개정이 논의되고 있는데 그 계기는 ‘공적통계 정비에 관한 기본적인 계획(公的統計の整備に関する基本的な計画, 2009년 3월 13일 각의결정)’에 의해서임.
- 이 계획에 근거하여 일본표준상품분류 개정을 위해 총무성의 정책총괄관 주관으로 3개 팀을 구성함.

<그림 2-6> 일본표준상품분류 개정 담당기관



- 각 팀 역할 및 구성은 <표 2-7>에 제시된 바와 같음.

<표 2-7> 일본표준상품분류 개정을 위한 구성원 및 역할

명칭	역할	구성
통계분류 전문회의	‘공적통계 정비에 관한 기본적인 계획’에 따라 통계기준 설정에 관한 사항에 대해 정부 각 부처와 연락 및 조정, 검토	관계부처 담당과장, 학계관련자
통계분류 검토 팀	개정 초안 등에 대하여 분야별 및 전체적인 전문적 검토, 개정안으로서 정리, 통계 분류 전문회의에 보고	관계부처 분류 담당관, 학계관계자
분류 간사회	개정안 등에 대하여, 관계 부처 등에 공통되는 사항 등의 검토, 연락, 조정	관계부처 분류담당관 등

주: 통계분류 전문회의와 통계분류 검토 팀은 모두 동일인이며 총 6명임(대학교수 5명, 민간연구소 연구원 1명)

자료: 總務省, 홈페이지 [http://www.soumu.go.jp/toukei\\_toukatsu/index/seido/syouhin/2index.htm](http://www.soumu.go.jp/toukei_toukatsu/index/seido/syouhin/2index.htm)



## 라. 최근 개정 논의

- 최근에 표준상품분류 개정이 다시 논의되고 있음. 2010년 3월에서 11월까지의 논의 내용을 요약하면 다음과 같음.
  - 표준상품분류의 변경 방침을 검토하기 위해 통계분류 전문회의를 개최하고, 관련 각 부처 준비 모임을 2010년 3월에서 11월까지 총 5회 개최함.
  - 주요 검토 내용은 ① 설문조사 실시, 각 부처의 요구 파악 및 분석, ② 변경의 방향성 논의, ③ 서비스를 포함하는 건에 대한 논의, ④ 해외 분류사례 현황 파악, ⑤ 검토 체제 구성(통계분류 전문회의 구성), ⑥ 검토 일정 논의, ⑦ 변경안의 구체적인 작성 방법에 대해서 논의(작업 순서, 워크시트).
- 개정의 필요성 및 배경으로는 다음 6가지를 들고 있음.
  - ① 기본계획 대응: ‘공적통계의 정비에 관한 기본적인 계획(2009년 3월13일 각의결정)’에서, 표준상품분류에 대해 검토하고 새로운 통계 기준과 설정 여부를 결정.
    - 새로운 통계기준을 설정할 경우 중앙생산물분류(CPC)와의 정합성에 유의하면서 국제비교 가능성을 확보하도록 제시.
  - ② 공적통계 이용 촉진의 필요: 경제 센서스를 비롯한 주요 공적통계의 이용을 촉진하고 통계의 통일성과 종합성을 확보할 필요가 있음.
  - ③ 국민경제계산(SNA)의 정밀도 향상 필요: 국민경제계산의 정밀도 향상을 도모하기 위해서 전 산업의 경제활동을 정확하게 파악할 수 있는 기반 정비 필요.
  - ④ 사회경제정세의 변화에 대응: 1990년 개정 이후 크게 변화된 사회경제정세나 상품 사정에 대해서 최신 시점의 정보를 반영할 필요가 있음.
  - ⑤ 국제비교 가능성 향상 필요: ‘중앙생산물분류(CPC)’ 및 ‘상품 명칭 및 분류 통일 시스템(HS)’과의 항목 대응표를 정비하고, 국제 비교 가능성을 확보할 필요가 있음.



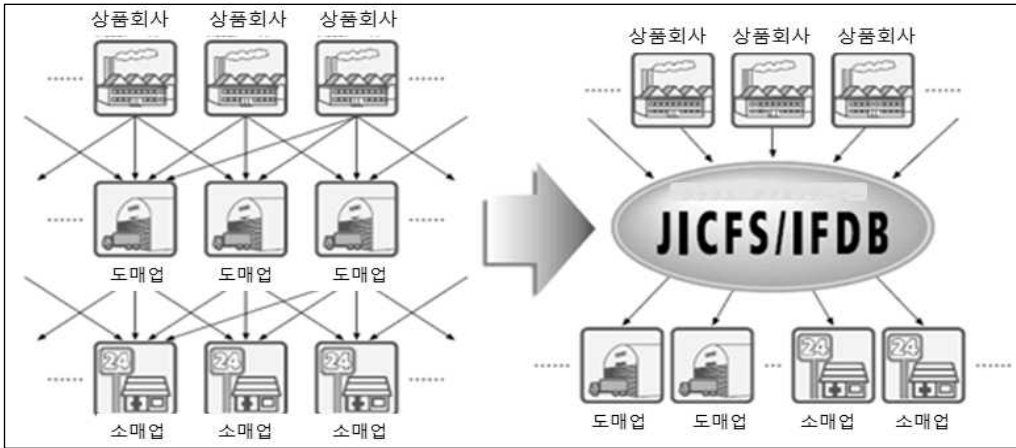
- ⑥ 생산물분류 국제적인 동향: 상품(생산물)이란 각 산업에서 만들어지는 재화 및 서비스이며, 상품(생산물)분류와 산업분류는 서로 밀접한 동시에 보완적인 관계에 있음. 산업과 상품(생산물)이 연관되도록 생산물분류를 설정하는 것이 국제적인 주류가 되고 있음.

## 2.2.4. 일본 민간 JICFS 분류

### 가. JICFS 분류 개념

- JICFS 분류는 JICFS/IFDB에 수록된 JAN(Japanese article number)코드의 상품 정보를 효율적으로 이용할 수 있도록 설정된 ‘JICFS용 상품분류 코드’를 의미함.
- JICFS/IFDB(JAN Item Code File Service/Integrated Flexible Data Base)는 JAN코드 통합상품정보 데이터베이스를 말함. JAN코드와 이에 연관된 상품 정보를 일원적으로 관리하는 데이터베이스이며, (재)유통시스템개발센터에서 관리·운영하고 있음.
- JICFS 분류는 소매업의 POS시스템이나 EOS 등의 운용에 필요한 상품 마스터나, 소매업과 도매업 간 온라인 수주 처리로 이용되는 상품 정보 등 유통 정보화에 있어, 작성 부하가 큰 상품 마스터 정보를 수집하고 누구라도 저비용으로 신속히 정확한 상품정보를 얻을 수 있도록 하는 것을 목적으로 하고 있음.
- ▶ 일반적으로 상품 마스터의 내용이나 형식은 기업마다 다르지만 상품코드나 상품명 등의 정보는 기업규모나 업종을 막론하고 공통 정보이므로 JICFS/IFDB는 이 기본적인 정보를 수집·정비하여 데이터베이스화하고 있음.

<그림 2-7> JICFS/IFDB 분류 방식



- JICFS 분류 ‘6자리’는 ‘大(1자리), 中(1자리), 小(2자리), 細(2자리)’의 4단계에 세분화 되어 있어 다음과 같이 이용됨.
- 대량의 JICFS/IFDB 상품정보 안에서 필요로 하는 상품 군을 끌어내기 위한 ‘검색 키’로서의 역할.
- JICFS/IFDB를 이용한 각종 데이터 집계·가공, 분석 등에서 비슷한 종류의 상품을 집약하거나 처리하기 쉽도록 하기 위한 ‘집계 키’로서의 역할.
  - 최근, POS 데이터 분석 서비스나 각 기업 사이에서 행하여지는 POS 데이터 교환, 또는 소매업에의 거래제안 등에 있어서, JICFS 분류코드를 ‘공통 정보교환용 키’로 이용하는 사례가 증가하고 있음.

## 나. JICFS 분류 체계

- JICFS 분류는 ‘소비자분류’(소비자의 용도나 효용에 따른 분류)을 기본원칙으로 설정되고 있음. 즉, 소비자분류에 소매업의 ‘매장분류’나 ‘원료분류’, 혹은 상품기능 등을 추가하여 설정하고 있음.

- 분류 기준의 우선순위는 ① 소비자분류: 소비자에 있어서의 효용이나 용도에 의한 분류, ② 매장분류: 온도 관리의 필요성, 또는 유통 형태에 의한 분류를 포함, ③ 원료분류: 원재료에 의한 분류임.
- JICFS 분류의 대상이 되는 상품은 JAN, EAN, UPC 등의 소스마킹(source marking)된, 혹은 소스마킹이 가능한 소비재이며, 원칙적으로 서비스나 무형의 상품은 적용대상에서 제외됨.
- JICFS 분류의 코드 설정 시 시장에서 장기적인 상품군의 움직임을 파악하여 수시로 분류코드 재검토(세분화, 통폐합)를 실시함.

#### 다. JICFS 분류 개정

- 새롭게 출현한 상품은 처음에 ‘기타’로 분류되지만, 이러한 상품군이 성장하면 (즉, 해당 아이템수가 증대하면), 기타 분류가 적절치 않을 경우가 있음.
- 상품군에 따라서는 아이템 수가 증가해서 종래의 분류에서 분리하여 새롭게 추가하는 경우, 반대로 시장이 작아져서 복수의 분류를 통합하는 경우가 발생함. 또한, 이용자의 증가나 이용 어플리케이션의 다양화에 따라 이용하기 쉽도록 주기적으로 재검토.
- JICFS 분류 및 분류기준은 간단히 변경·개정할 것은 아니지만, 현상을 반영하고 시대의 흐름에 맞도록 일정한 원칙을 가지고 정기적으로 개정작업을 하고 있음.

#### 라. JICFS 분류 코드 체계

- JICFS 분류의 자리 수는 6자리임.



<그림 2-8> JICFS 분류 코드 체계

N <sup>1</sup>	N <sup>2</sup>	N <sup>3</sup> N <sup>4</sup>	N <sup>5</sup> N <sup>6</sup>
대분류 (1자리)	중분류 (1자리)	소분류 (2자리)	세분류 (2자리)
분류 예) 1 1 0 1 0 1 장류			
1	1	01	1
식품 (대분류)	가공식품 (중분류)	조미료 (소분류)	장류 (세분류)

<표 2-8> JICFS 대·중분류

대분류		중분류	
1	식품	1 2 3 4 9	가공식품 신선식품 과자 식료·주류 기타 식품
2	일용품	1 2 3 4 5 6 9	일용잡화 의약품 화장품 가정용품 DIY용품 애완동물 용품 기타 일용품
3	문화용품	1 2 3 4 6 9	문구·사무용품·정보문구 완구 서적 악기·음향소프트 정보기기 기타 문화용품
4	내구소비재	2 3 4 5 6 9	가구 차량용품 시계·안경 광학·사진관련품 가전 기타 내구소비재
5	의류, 소지품, 스포츠용품	1 3 4 5 6	의류·의복 침구류 구두 스포츠 용품
9	기타 상품	9	기타 상품

자료: 一般財団法人 流通システム開発センター 홈페이지.



## 마. JICFS 분류와 업계의 상품분류

- JICFS 분류와 업계 상품분류와의 관계
  - JICFS 분류는 전체 소비재를 대상으로 한 횡단면적 분류임. 최근 소매업이나 도매업의 경우 업제화(業際化) 및 업태화(業態化)가 진전되고 있어, 누구에게나 이해하기 쉽고 친숙해지기 쉬운 분류가 요구되고 있음.
  - 각 업계는 개별 업계 특성을 가미한 상세한 업계 상품분류의 이용이 요구됨.
  - 등록자, 이용자에게 JICFS/IFDB와 업계상품DB의 자연스러운 제휴(등록과 이용)를 실현하기 위해서는 JICFS 분류와 각 업계 상품분류의 정합성 확보가 필요함.
- JICFS 분류와 업계 상품분류의 대응관계
  - JICFS 분류와 업계 상품분류의 정합성을 확보하기 위해서 가능한 업계상품분류의 상위레벨과 JICFS 분류를 일치하거나, JICFS 분류의 일부(하위레벨)와 부분적인 대응 관계를 갖도록 하는 원칙 적용.
  - 아래 그림과 같이 업계 상품분류의 상위 레벨을 JICFS 분류와 맞추면서, 그 바탕 위에 하위 레벨에 업계 자체의 상세분류를 보유하는 방법임.

<그림 2-9> 업계상품분류와 JICFS 분류의 대응방법

대분류 (1자리)	중분류 (1자리)	소분류 (2자리)	세분류 (2자리)		
<대응>				→업계독자분류 부분	
업계 대분류 (2자리)		업계 중분류 (2자리)	업계 소분류 (2자리)	업계 세분류 (..자리)	

<○○업계 상품분류>

자료: 一般財団法人 流通システム開発センター 홈페이지.





- JICFS 분류 개정 이력
  - 1995년도: '1: 식품'과 '2: 일용품'에 관한 개정
  - 1997년도: '1: 식품'에 관한 분류개정
  - 2002년도: '21: 일용잡화', '23: 화장품', '26: 애완동물 용물'에 관한 분류 개정
  - 2003년도: '43: 차량용품'에 관한 분류 개정
  - 2009년도: '22: OTC의약품류', '56: 스포츠용품'에 관한 분류 개정

### 3. 주된 분석 진행 및 결과

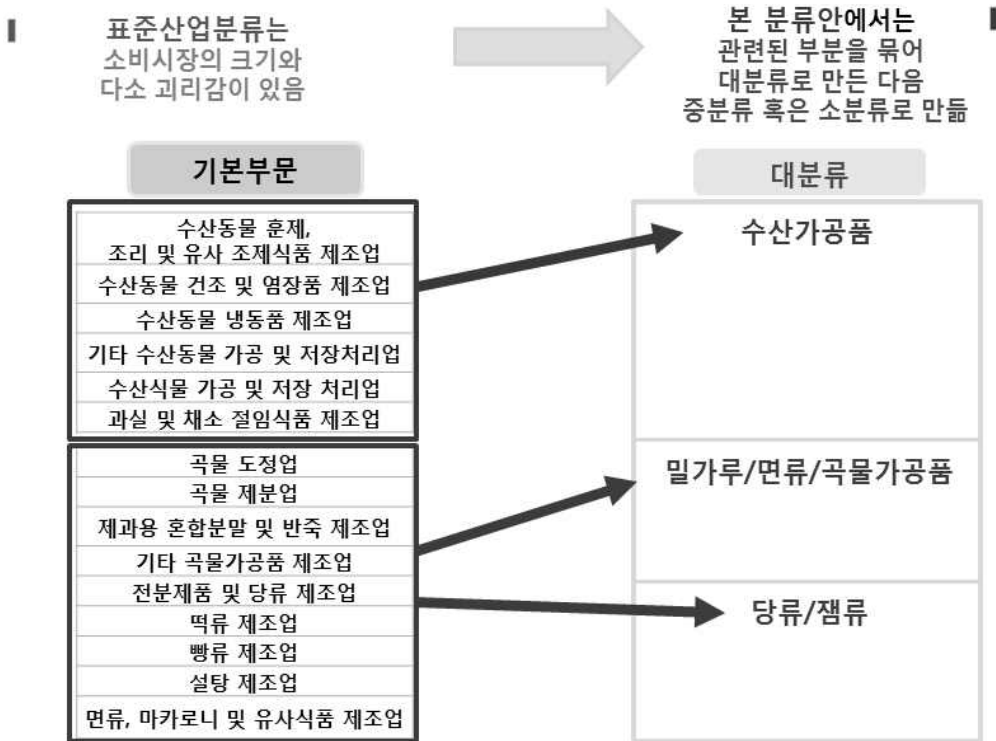
#### 3.1. 기존분류체계 세분화 및 통합

##### 가. 한국표준산업분류

- 한국표준산업분류는 시장을 성격과 원물에 의해 구분하였기 때문에, 시장의 크기에 의한 분류 면에서 취약한 모습을 보이고 있음.
  - 산업을 분류하는 것이기 때문에, 현재 소비시장이나 생산시장의 상황을 고려하기 보다는 부류별로 묶는 것에 중점을 두고 있음.
  - 이에 <그림 2-10>에 제시된 바와 같이, 표준산업분류의 기본부문들을 성격 면에서 비슷한 경우 대분류로 합치고, 시장의 크기 및 원물의 성격과 가공 방식에 의해 다시 중분류와 소분류로 구분함.

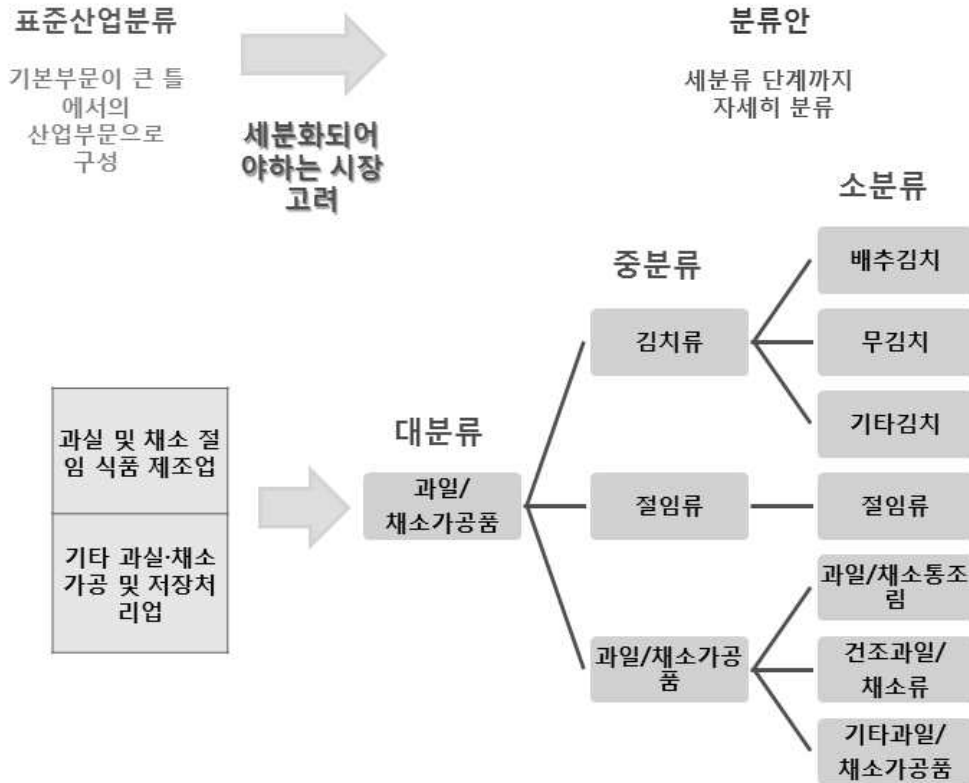


<그림 2-10> 표준산업분류와의 차이: 소비시장 크기 접목 1



- 표준산업분류체계를 이용하여 구체적인 분류단계인 소분류나 세분류에서 활용하기에는 자세하지 못한 면이 있음.
- 한국표준산업분류의 세세분류에 해당되는 단계가 본 가공식품 표준분류안의 중분류 및 소분류에 해당됨.
- 이에 본 분류안은 <그림 2-11>에 제시된 바와 같이, 대분류를 표준산업분류의 기본부문과 매칭시키고, 중분류, 소분류, 세분류를 이용하여 더욱 상세하게 구분함.

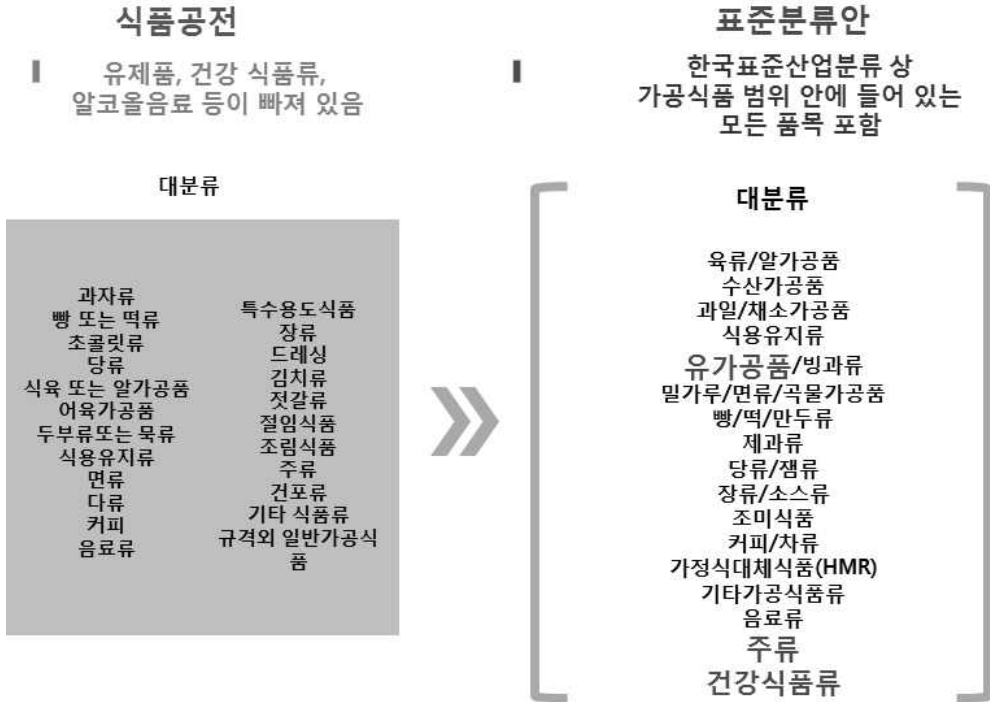
<그림 2-11> 표준산업분류와의 차이: 시장의 세분화



## 나. 식품공전

- 식품공전 분류에는 유제품, 건강식품류, 알코올음료 등이 빠져 있음.
- <그림 2-12>에 제시된 바와 같이, 본 분류안에서는 한국표준산업분류 상 가공식품 범위 안에 들어 있는 모든 품목을 포함하여 분류함. 따라서 유제품, 건강식품류, 알코올음료 등도 포함됨

<그림 2-12> 식품공전과의 차이: 품목의 포괄성



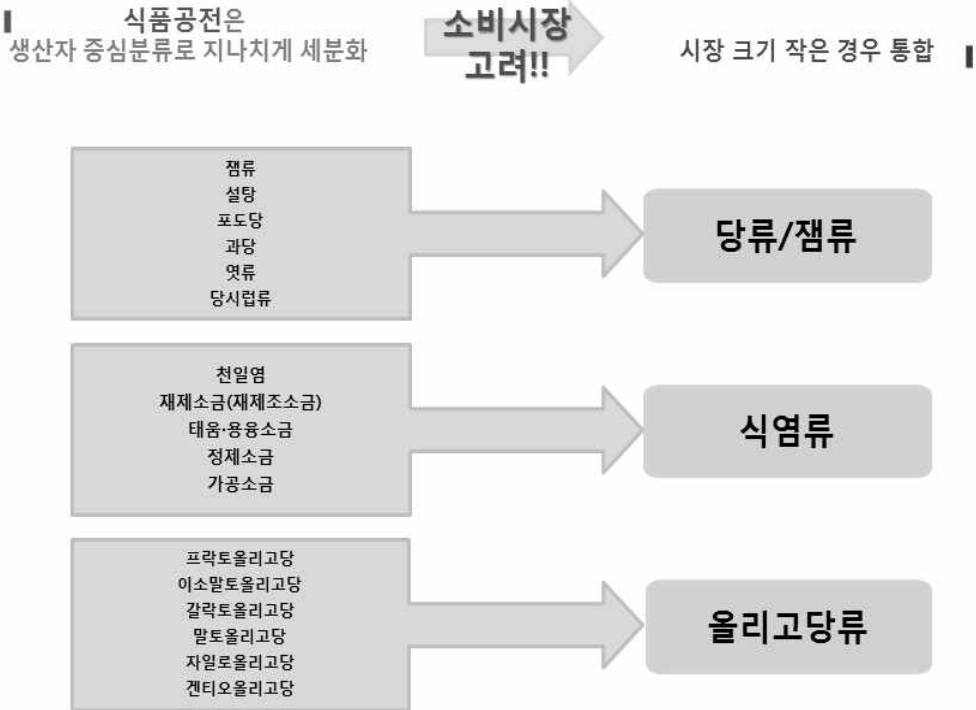
- 식품공전 대분류에는 시장의 규모가 큰 것과 작은 것이 섞여 있음.
  - 즉, 시장의 규모로 볼 때 어느 것은 중분류에 해당되는 것 혹은 소분류에 해당되는 것들이 대분류로 분류되어 있음.
  - 이는 소비시장뿐만 아니라 B2B 제품의 판매량까지 고려하는 경우 시장의 규모가 달라지기 때문이기도 하며, 한편으로는 소비시장의 규모를 고려했다기보다는 가공방식과 원물의 종류에 따라 분류하다 보니 발생한 문제이기도 함.
  - 이에 <그림 2-13>에 제시된 것처럼, 본 분류안에서는 시장 크기에 따라 대분류, 중분류, 소분류 위계체계를 형성함.

<그림 2-13> 식품공전과의 차이: 소비시장 크기에 의한 위계화



- 식품공전은 생산자 중심의 분류이다 보니 특정 품목군에 한해서 대분류나 중분류 단계에서 너무 세세하게 분류하고 있음.
- 이에 <그림 2-14>에 제시된 것처럼, 본 분류안에서는 대분류나 중분류 단계에서 지나치게 많이 세분화된 상품군은 소비시장의 크기가 (다른 대분류나 중분류 단계의 상품군에 비해서) 상대적으로 작은 경우 다른 상품군과 같이 묶어 간소화함.

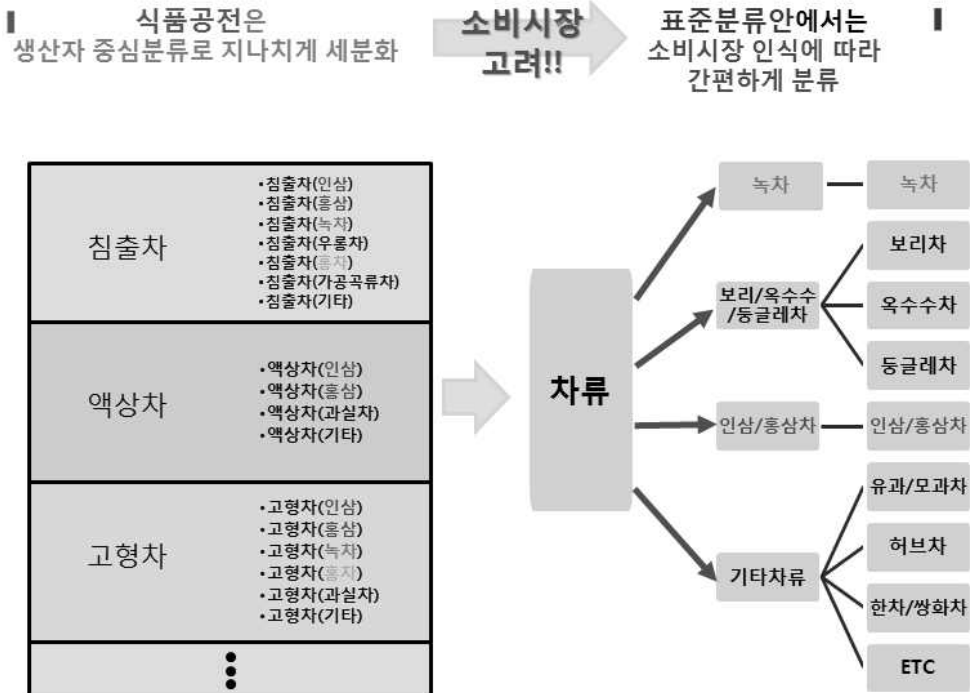
<그림 2-14> 식품공전과의 차이: 소비시장 친화적 분류



- 식품공전은 면류나 다류와 같은 경우 생산방식에 의해서 분류한 다음 다시 원물에 의해 나누다 보니 분류가 다소 복잡하거나 혹은 필요 이상으로 세분화된 경우가 있음.
  - 예를 들면, 면류의 경우 국수, 냉면, 당면 등으로 나누었는데, 각각 분류된 면류를 다시 건면, 숙면, 생면, 계량숙면으로 나누고 있음.
  - 또한 다류의 경우 먼저 침출차, 액상차, 고품차 이렇게 생산방식으로 나눈 다음, 각각의 분류에 대해서 다시 원물 중심으로 나누고 있음. 이에 같은 종류의 차가 세 군데에 이름이 올라와 있음.



<그림 2-15> 식품공전과의 차이: 소비시장 친화적 분류 2



- 이에 <그림 2-15>에 제시된 것처럼, 본 분류안에서는 시장의 크기와 원물에 의거하여 2단계로 분류하여 간소화시킴.

○ 수산가공품, 곡물가공품, 과일가공품 등은 여기 저기 분산되어 분류되어 있는데, 보다 명확한 통계를 위해서 표준산업분류체계에 의거하여 하나로 묶음.

○ 식품공전에서는 김치류를 단순히 김치소, 배추김치, 기타김치로 구분하고 있는데, 식품에 있어서 김치가 차지하는 중요성 내지 시장의 크기를 고려하여 보다 세세하게 분류함.

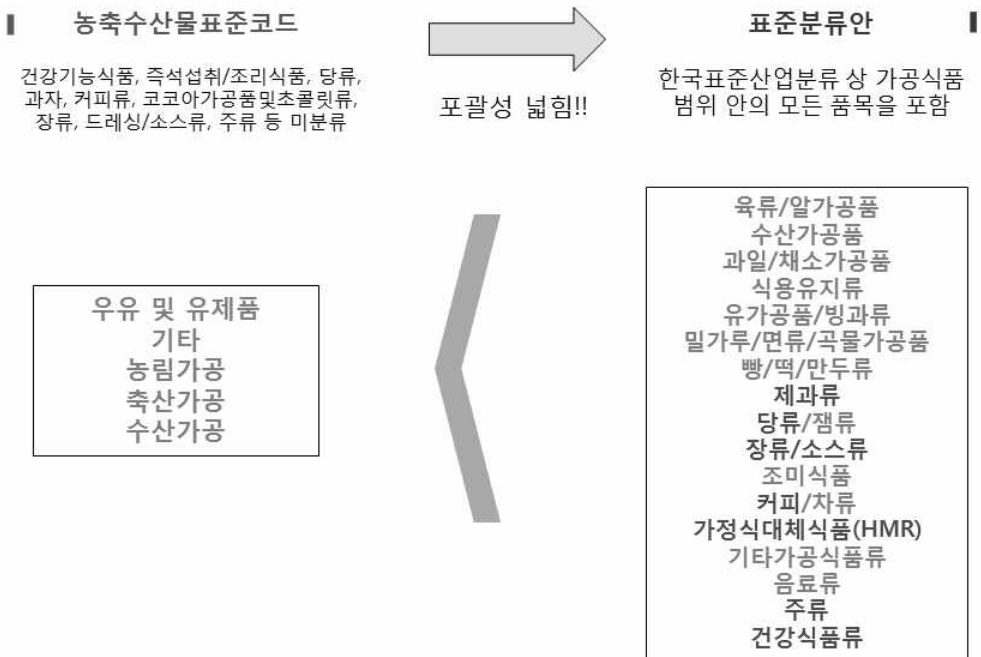
- 대분류 과일/채소가공품 안에 중분류로 김치류를 만들고, 여기에 소분류로 배추김치, 무김치류, 기타김치로 구분하여 세분류를 만들.



- 현재 김치소의 판매량은 상대적으로 적기 때문에, 기타김치에 포함함. 배추 김치와 무김치류는 어느 정도 비중도 있고, 각각의 부류별로 판매량도 높기 때문에 세분화함.

## 다. 농축수산물표준코드

<그림 2-16> 농축수산물표준코드와의 차이: 누락 품목 포함



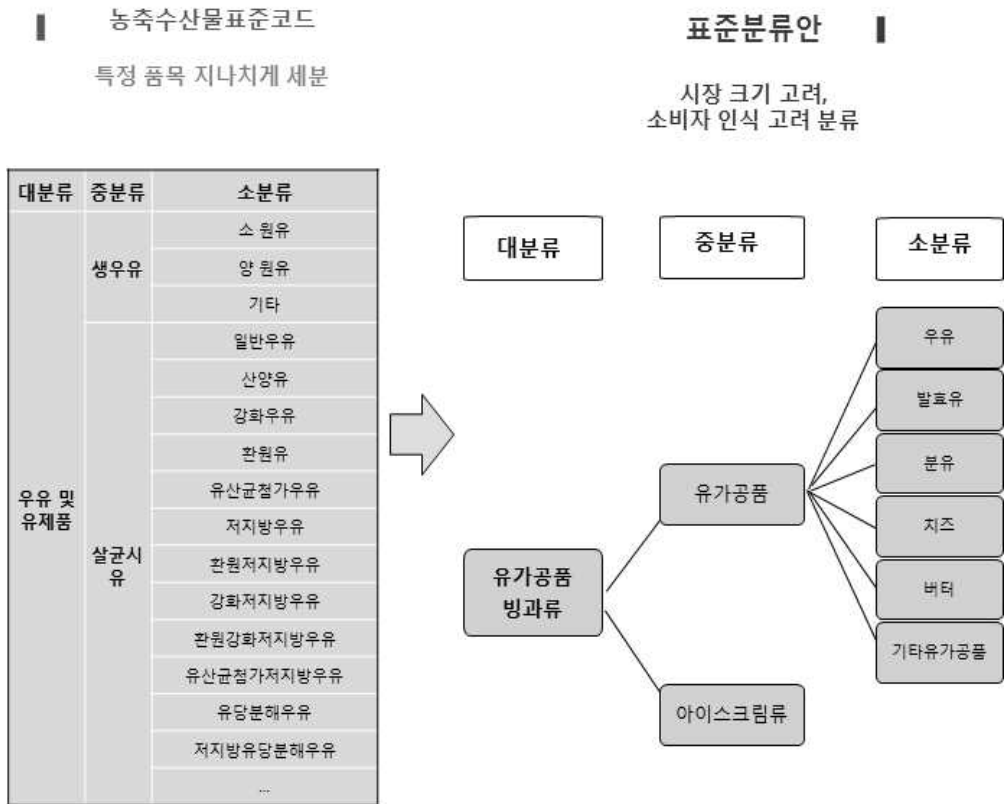
- 농축수산물표준코드는 원물 중심의 분류체계를 가지고 있기 때문에, 가공 식품에 대해서는 분류가 자세하지 못하거나 혹은 현재 소비시장의 분류와는 다소 다른 모습을 가지고 있음. 또한 가공식품 쪽은 너무 크게 묶이거나 혹은 누락된 항목들이 다수 보임.
- 건강기능식품, 즉석섭취/조리식품, 당류, 과자, 커피류, 코코아가공품 및 초콜릿류, 장류, 드레싱/소스류, 주류 등이 분류체계에서 누락되어 있음.





- 이에 본 분류안에서는 <그림 2-16>에 제시된 것처럼, 한국표준산업분류 상 가공식품 범위 안에 있는 모든 품목을 분류체계에 포함시킴.
- 농축수산물표준코드는 소분류 단계에서 원물 및 가공방식 중심으로 시장을 지나치게 세분화한 경향이 있음. 이로 인해 각 품목군의 구분도 모호한 경우가 있음.

<그림 2-17> 농축수산물표준코드와의 차이: 시장의 적절한 세분류



- 예를 들어, 우유 및 유제품은 축산물가공기준/성분규격에 의거하여 자세하게 나누어 놓음.



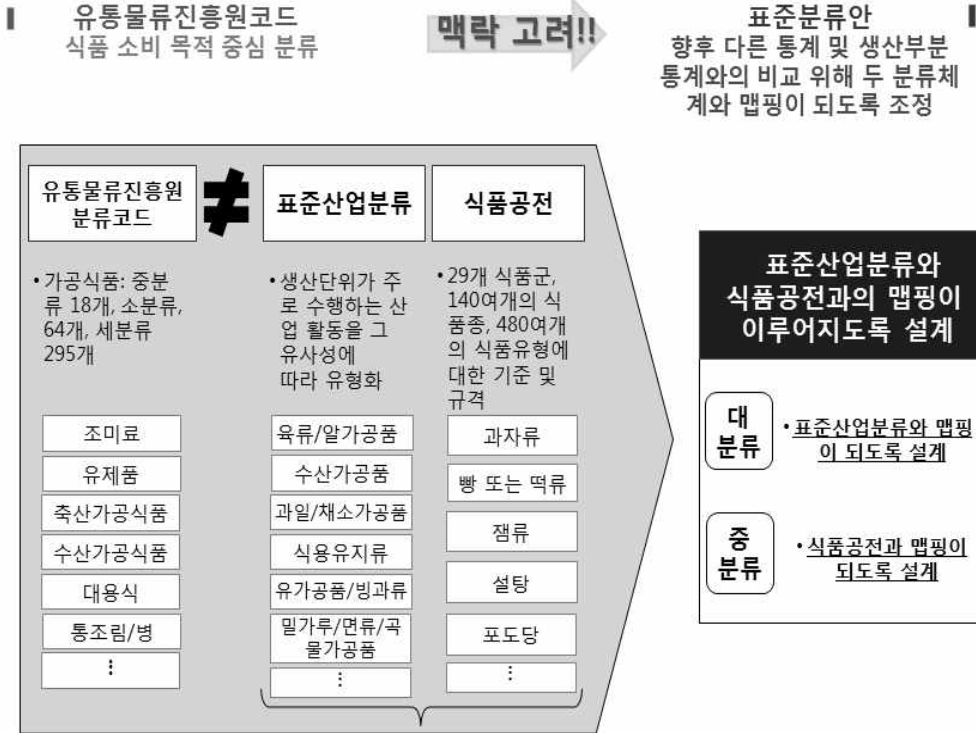
- 건제품을 개별 생선 중심으로 구분하다 보니 너무 자세하게 나누고 있음.
- 이에 본 분류안에서는 <그림 2-17>에 제시된 것처럼, 지나친 품목 분류를 지양하고 적절한 선에서 통계 취합이 이루어질 수 있도록 체계화함.
- 가공식품으로 볼 수 있는 품목과 원물로 볼 수 있는 품목이 혼재되어 같이 묶여 있는 경우도 있음.
- 예를 들어, 시래기는 단순가공이기는 하지만 원물이라고 보기 어려운데, 이를 엽경체류에 묶어 분류함. 참고로 시래기는 식약처 가공식품분류기준 위해발생우려 여부에 의거하여 현재 과채가공품으로 분류하고 있음.

## 라. 유통물류진흥원 상품분류코드(KAN)

- 유통물류진흥원 상품분류코드(KAN)는 산업보다는 제품 중심 분류이기 때문에, 상위단계의 분류에서 표준산업분류 및 식품공전과 매핑이 되지 않는 문제가 발생함.
- 따라서 다른 통계 및 생산부문 통계와의 비교가 어려운 상태임. 본 분류안은 일정 부분 유통물류진흥원 상품분류코드(KAN)를 참조하되, 산업 크기 혹은 타 통계와의 비교를 위해 표준산업분류와 식품공전과 매핑이 되도록 설계함.
- <그림 2-18>에 제시된 바와 같이, 대분류 단계에서는 가급적 표준산업분류와 매핑이 되도록 설계하였으며, 중분류 단계에서는 가급적 식품공전과 매핑이 되도록 설계함.
- KAN코드에서는 소분류를 시장의 크기와 관계없이 나열식으로 분류한 경우가 많음.



<그림 2-18> KAN코드와의 차이: 국가 기본분류체계와의 매핑



- 반면에 본 연구에서는 <그림 2-19>에 제시된 바와 같이, 시장의 크기를 감안하여 단계를 더 나누어 체계화함.
- KAN코드에서는 소분류를 지나치게 많이 분류한 면이 있음.
- 반면에 본 연구에서는 <그림 2-20>에 제시된 바와 같이, 시장의 크기를 감안하여 적절한 선에서 분류체계를 설정함.
- 농식품부의 관심 및 수출 품목의 분류와 맞지 않은 면이 있음.
- 예를 들어, 떡류를 너무 단순하게 나눔. 떡류는 현재 시장이 커지고 있으며, 농식품부의 곡물 사용과 관련되어 관심의 대상이 되고 있기 때문에, 세부 분류가 필요함.



<그림 2-19> KAN코드와의 차이: 시장의 크기를 감안한 분류체계



- 분류에서 빠진 품목들이 많이 보임.
  - KAN코드가 바코드로 정보가 수집이 가능한 상품을 대상으로 하였기 때문에, 규격에 없거나 동네 골목상권에서 만들어 파는 식품이 주를 이루는 품목들은 분류가 되어 있지 않음.
  - 건강식품은 있으나 식약처에서 기능성을 인정한 건강기능식품에 해당되는 것들이 빠져 있음.
- 부류가 서로 어울리지 않은 품목을 한 곳으로 묶은 경우가 있음.
  - 과자류에 아이스크림이 포함되어 있는데, 이는 주로 과자를 만드는 회사들이 아이스크림을 만든다는 것에 착안하여 분류한 듯 보임. 소비자 측면에서 과자와 아이스크림은 다른 부류의 품목으로 인식된다고 판단되며, 생산측면에서는 더더욱 아이스크림은 유제품에 포함되어야 할 것임.



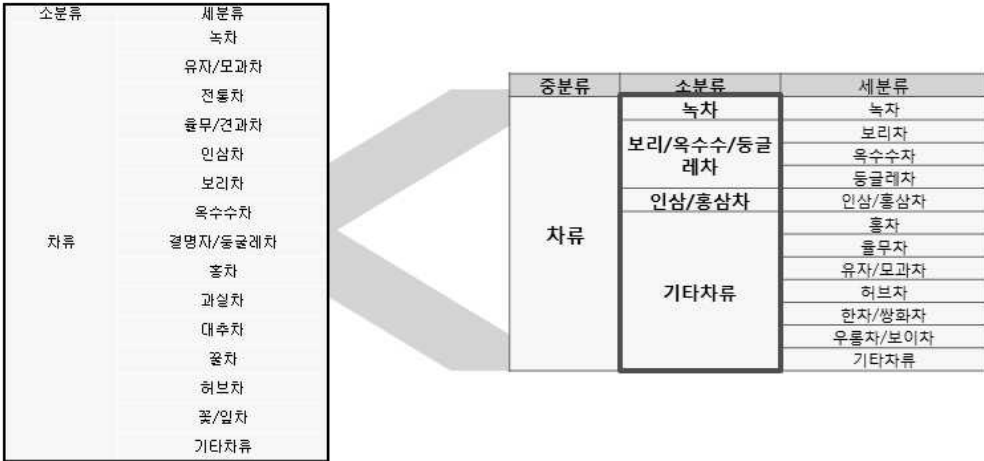
<그림 2-20> KAN코드와의 차이: 분류체계의 위계화

**유통물류진흥코드**  
 소분류 지나치게 많이 분류됨

➔

**표준분류안**  
 KAN의 소분류와 세분류 사이에 해당되게끔 시장을 다시 적정규모로 분류

적정 규모 고려!!



- 과채류 음료에서 주스와 음료는 제품의 공전 상 다른 제품인데, 이를 구분하지 않고 있음.

### 3.2. 가공식품 정의 및 분류의 명확성 향상

#### 가. 가공식품 범위 설정

- 본 연구에서는 전술한 바와 같이, 농축수산물, 가공식품, 외식부문에 대해서 명확한 구분을 먼저 실시하고, 이를 바탕으로 가공식품의 범위를 설정함.
- 식약처 식품공전에 제시되어 있는 가공식품 정의와 외식산업 정의를 중심으로 분류.



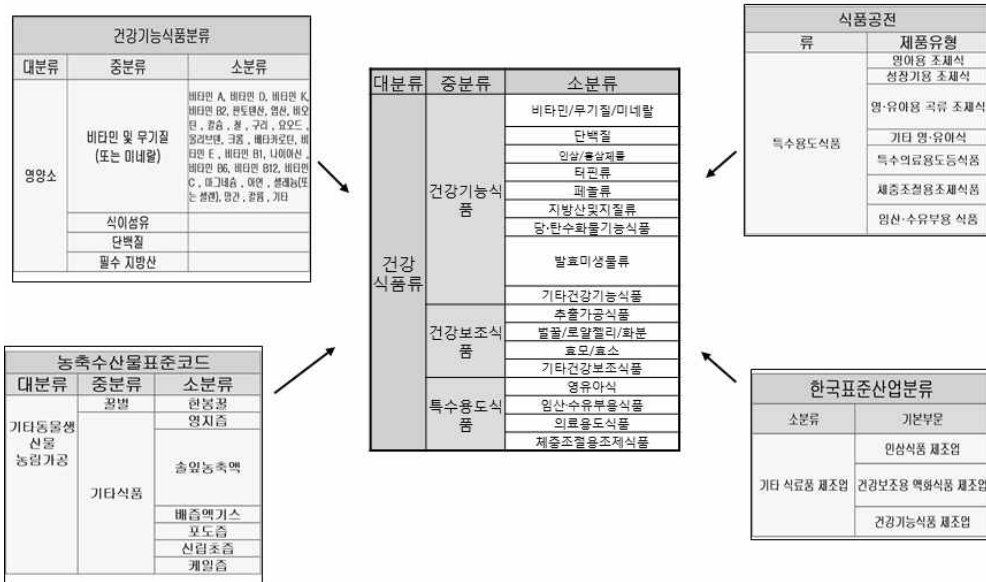
## 나. 식품 분류 설정 및 개념 정리

- 건강식품류라는 대분류를 만들고 여기에 건강기능식품, 특수용도식품, 건강보조식품을 포함함.
- 건강기능식품공전에 제시된 건강기능식품 분류가 너무 세분화되어 있기 때문에, 소비자에게 익숙한 제품들을 남겨두고 나머지는 기타건강식품으로 묶어 분류함.

<그림 2-21> 표준분류안의 건강식품류 구성

### Ⅰ 표준분류안 Ⅰ

대분류 건강식품류에 중분류 건강기능식품, 건강보조식품, 특수용도식품을 체계화

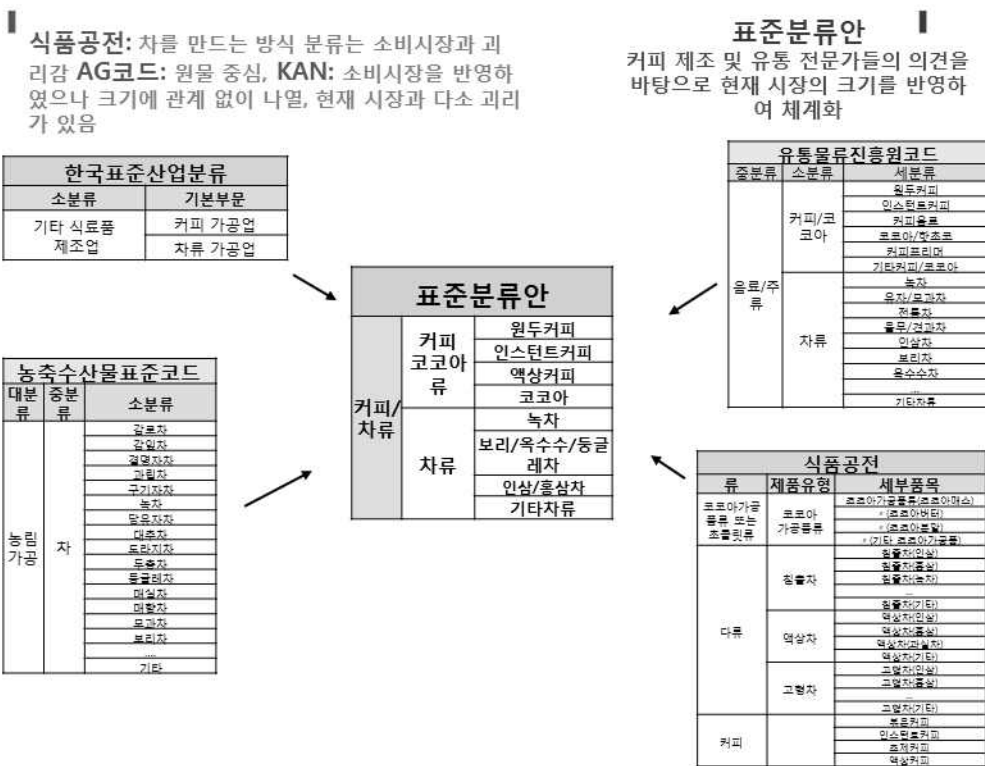


- 발효유와 유산균음료의 개념 정리 및 분리
- 발효유는 우유를 발효시켜 만든 호상, 액상, 분말 형태의 요구르트이며, 유산균음료는 물과 발효유 및 기타 식품첨가물을 섞어 만든 음료임을 명확하게 분류.

○ 식용유지에 향미유 품목분류 추가

- 향미유는 참기름, 들기름, 고추씨기름과 같이 향을 주된 목적으로 식용하는 기름에 대한 지칭이 아니라, 참기름이나 들기름에 식용유 등을 넣어 참기름이나 들기름 냄새/맛이 나도록 만든 식용유임.

<그림 2-22> 표준분류안의 커피/차류 구성



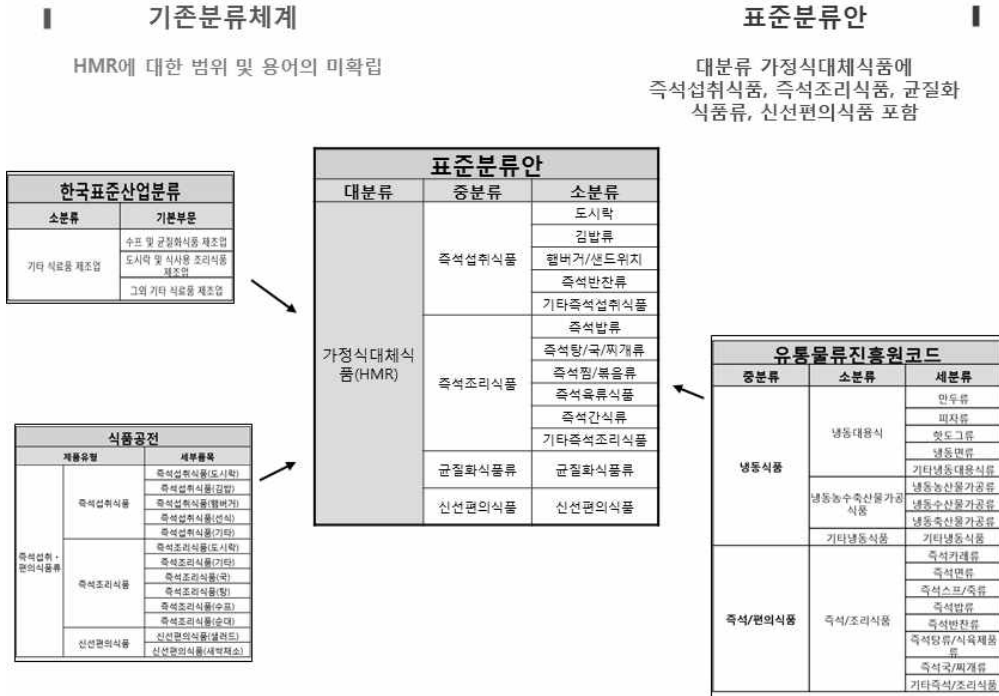
○ 커피/차류

- 커피, 차류, 코코아를 묶어 대분류를 만들고, 이를 '커피/차류'로 명명함.
- 커피류는 최근 커피시장의 성장 및 세분화를 반영하여 원두커피, 인스턴트 커피, 엑상커피로 구분함.

- 인스턴트커피와 액상커피 개념의 정립 및 위치 재조정.
- 음료류
  - 과일채소주스와 과일채소음료를 명확히 구분.
  - 물을 희석하지 않는 것은 주스로, 물을 희석하여 만든 것은 음료로 구분.
  - 야채끼리 혹은 과일과 야채를 혼합한 주스와 음료가 있기 때문에, 과일야채 혼합주스/음료 카테고리 신설.
  - 100% 착즙 비가열 천연주스 시장이 커지고 있기 때문에, 비가열과일채소주스를 세분류에 포함함.
  - 기능성음료 시장이 성장하고 있기 때문에, 이 부문을 소분류로 독립시켜 만듦.
    - 기존 식품공전에서는 따로 이 시장에 대한 분류가 없었으며, 유통물류진흥원분류코드에는 생수를 여기에 포함하여 따로 분류함.
    - 현재 시장 규모가 매우 커진 에너지음료, 숙취해소음료, 자양강장음료를 세분류에 포함함.
  - 탄산음료는 콜라, 사이다, 과즙탄산음료, 기타탄산음료로 구분.
  - 생수는 생수와 탄산수로 분류.
- 당류/잼류
  - 당류와 잼류는 시장의 성장을 고려하여 합쳐서 하나의 대분류로 분류
- 빵, 떡, 만두류
  - 빵, 떡, 만두류는 한국표준산업분류 중 ‘10. 식료품제조업’ 중, ‘107. 기타식품제조업’, ‘1071. 떡, 빵 및 과자류 제조업’ (떡류, 빵류, 코코아제품, 과자류 제조업 포함)에 속함. 이 중 빵/떡/만두류를 같이 묶어서 대분류 빵/떡/만두류를 만듦.
  - 제과점 본점에서 조리되어 비닐로 포장되어 공급되는 빵은 양산빵으로 그리고 제과점 등에서 만든 빵은 조리빵으로 구분함.



<그림 2-23> 표준분류안의 가정식대체식품(HMR) 구성



- 만두시장의 규모가 매우 큰 데 반하여 분류가 너무 단순하게 나뉘어져 있음.
  - 시장규모와 유통에서의 구분(만두의 형태와 익히는 방식)에 따라 교자만두, 왕만두, 물만두, 군만두, 기타만두로 구분.
  - 2015 가공식품 세분시장 현황 자료를 보면, 교자만두 1,332억원, 왕만두 670억원, 군만두 542억원, 물만두 408억원, 찌만두 50억원, 기타 127억원, 전체 9,970억원으로 나타남.

○ 가정식대체식품(HMR)

- 기존의 이름인 냉동식품이나 즉석섭취/조리식품이 갖는 확장성의 한계로 인해 적절한 이름을 다시 찾을 필요성이 제기됨
- 신선편의식품 및 레토르트식품까지 포함할 수 있는 개념 필요.

- 따라서 즉석섭취식품, 즉석조리식품, 균질화식품류, 신선편의식품 등을 넣어서 HMR로 규정짓는 것이 적절하다고 판단됨.
- 레토르트식품은 HMR 내 즉석섭취/조리식품과 겹치는 것이 너무 많아 혼란을 야기할 가능성이 높음.
  - 따라서 레토르트식품으로 따로 분류하기 보다는 즉석섭취/조리식품 및 균질화식품류와 합침.
- 즉석섭취와 즉석조리식품의 개념 정리 및 분리가 필요함.
  - 가열 없이 먹는 음식은 즉석섭취로, 반면에 단순가열 및 조리를 해야 하는 것은 즉석조리식품으로 분류.

### 3.3. 시장 규모 반영 수정

#### 가. 식품공전

- 떡류
  - 식품공전의 대분류 ‘빵 또는 떡류’ 중에 떡류가 제품유형의 하나로 포함되어 있음. 그러나 세부품목으로 분류되어 있지 않음.
  - 떡류는 현재 시장이 커지고 있으며(2013년 기준 3,310억), 농식품부의 곡물 사용과 관련되어 관심의 대상이 되고 있기 때문에, 흰떡류, 시루떡류, 송편류, 인절미류, 절편류, 기타떡류로 세분류함.
- 추잉껌
  - 식품공전의 대분류 ‘과자류’ 중 추잉껌이 제품유형의 하나로 포함되어 있으며, 세부품목으로 인삼, 홍삼, 기타껌으로 나눔
  - 그러한 현재 시장의 상황을 볼 때, 자일리톨 중심의 무설탕껌과 일반껌 그리고 풍선껌 등으로 나누어야 보다 시장과 일치하는 적절한 분류가 될 것으로



판단됨.

○ 당류

- 식품공전에 설탕, 포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 올리고당류가 각각 하나의 대분류로 되어 있는데, 현재 소비시장의 상황을 고려할 때 하나로 묶어서 대분류로 만드는 것이 적절하다고 판단됨.
- 식품공전은 생산측면 중심이기 때문에, 이들을 하나하나 분류하여 놓았지만, 소비시장에서는 하나의 당류로 묶는 것이 적절함.

○ 음료류

- 기능성음료와 식혜, 수정과, 식초음료 등이 빠져 있음.
- 현재 위에 열거된 음료의 소비시장이 커지고 있기 때문에, 소분류나 세분류로 따로 분류하는 것이 적절함.

○ 특수의료용도등식품

- 식품공전 대분류 특수용도식품의 제품유형 중 하나인 특수의료용도등식품이 다소 세세하게 분류되어 있음. 이들을 가급적 소비자 인지 및 시장의 크기를 고려하여 간단히 구분하는 것이 필요하다고 판단됨.

○ 즉석섭취 및 즉석조리 식품

- 즉석섭취/조리식품이 식품공전에서는 대분류 '기타식품류' 중 제품유형으로 들어가 있음.
- 이 시장의 품목이 다양화되고 성장하고 있기 때문에, 보다 세분화할 필요가 있음.

○ 초콜릿류

- 식품공전에서는 초콜릿류가 지나치게 세분화되어 있음. 패밀리밀크초콜릿, 화이트초콜릿, 준초콜릿 등 소비자들이 구분하기 어려운 생산자 중심의 분류이기 때문에, 초콜릿과 초콜릿가공품으로 간단하게 분류함.



- 절임류
  - 절임류를 식염절임, 장류절임, 식초절임으로 나누었는데, 현재 시장의 상황 및 소비자 인지에 맞추어 장아찌, 단무지, 피클, 기타절임 등으로 구분함.
- 식염
  - 식품공전 대분류 ‘기타식품류’ 중 제품유형의 하나로 포함하고 있는데, 소금은 조미식품으로 분류하는 것이 적절하다고 판단됨.
  - 식품공전에서는 생산방식에 따라 천일염, 재제소금(재제조소금), 태움·용융소금, 정제소금, 가공소금, 기타소금 등으로 너무 자세하게 나누었는데, 시장의 크기를 고려하여 천일염, 맛소금, 가공소금, 기타소금으로 분류함.

## 나. 건강기능식품공전

- 영양소 중심으로 분류하여 놓았기 때문에, 현재 소비자들의 인식이나 시장의 크기와 맞지 않음.

## 다. HS코드

- 기본적으로 품목별 거래실적 등을 감안하여 무역거래의 대상이 될 수 있는 상품을 분류하였기 때문에, 국내 시장의 규모와는 다른 이질적인 모습을 보이고 있음.

## 3.4. 소비자, 벤더, 유통업자 등의 인식 반영 수정.

- 현재 가공식품 표기유형 확인
  - 대표적인 식품들의 표기유형 확인. 이를 바탕으로 소비통계를 만드는 경우 소비자들이 인식할 수 있는지에 대해 검토함. 표기유형을 이용하여 현재의 분류체계를 확인하거나 혹은 어려운 경우 분류를 수정함.



- 젓갈류, 다류, 만두류, 차류, 수산물통조림, 가공밀가루, 소스류 등 소비자들이 구분하여 인식할 수 있는 것들은 구체적으로 세분류하고자 함.
- 소비자 입장에서 구분하기 어려운 것은 통합하고자 함.
  - 소비자 입장에서 볼 때 바비큐, 양념갈비, 양념육류를 구분하기가 쉽지 않음.
  - 식품공전에 침출차, 액상차, 고품차로 구분하였는데, 소비자 입장에서는 알기 어려우며 또한 같은 종류의 차를 원료 중심으로 세 번 구분해야 하는 번거로움 존재.
    - 침출차, 액상차, 고품차의 종류에 상관 없이 원료를 중심으로 자주 접하는 차 중심으로 분류함.
  - 식품공전의 유탕면류와 혼합장은 소비자들을 대상으로 한 조사를 통하여 유탕면류는 라면으로 그리고 혼합장은 썸장으로 명칭을 변경함.
  - 축산물가공기준/성분규격에서 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 구분된 것들인데, 소비자들에게 매우 낮은 품목명임.
    - 농축유류, 유청류, 유당, 유단백 가수분해식품 등은 소비자들의 구매가 매우 적은 B2B 품목이거나 혹은 명칭이 일반 소비자를 대상으로 한 시장에서는 전혀 사용되지 않는 것도 있음.
    - 우유는 살균과 멸균으로 나눌 필요가 없어 보임. 이러한 구분은 실제 소비자가 구매할 때 중점적으로 고려하지 않는 사항임. 따라서 우유와 맛첨가 가공우유 중심으로 구분하는 것이 적절하다고 판단됨.
    - 치즈와 가공치즈는 소비자가 구분하기 어렵기 때문에, 두 가지 종류의 치즈를 구분하는 것은 필요성이 떨어진다고 판단됨.
  - 아이스크림류
    - 축산물가공기준/성분규격과 유통물류진흥원분류에서 세세하게 구분하여 놓은 아이스크림 분류를 소비자들이 알기 쉽도록 간단하게 분류함.
    - 이에 아이스크림과 비유지방빙과류, 아이스크림 분말/믹스류, 기타아이스크림으로 분류함.



# 제3장

## 결론



# 1. 결과 요약

## 가. 분류(안)에 대한 검토

- 본 연구에서 제안된 가공식품분류(안)에 대해 식품 생산 및 유통 관계자들에게 의견을 청취하고, 식품통계를 만드는 전문가 및 관련자들을 중심으로 FGI를 개최하여 분류체계를 검토함.

## 나. 개별 상품 분류의 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.
- 유통물류진흥원 상품분류코드의 각 분류 정의 및 개별 분류체계 안에 실제로 포함된 품목 자료를 바탕으로 본 분류(안)의 포괄성 및 개별 품목 분류의 명확성에 대해서 분석.
- 생산자 및 유통업자들에게는 분류가 가능한 제품이라 하더라도 소비자에게는 가능하지 않은 제품들이 있는데, 소비자 간담회를 통해서 이러한 품목들에 대해서 조사하고 이를 분류안에 반영함.

## 다. 실제 분류 시도 및 수정 작업

- 제시된 분류안이 실제 시장의 품목들을 명확하게 그리고 포괄적으로 분류하는지에 대해 개별 제품들의 식품유형 표기를 바탕으로 살펴봄.
- 만일 분류체계에 잡히지 않는 상품이 있다고 한다면 포괄성의 문제가 발생한 것이기 때문에, 이러한 제품을 어디로 넣어야 할지에 대해서 고민하고 추





가격으로 분류를 만들거나 혹은 기타 항목을 추가함.

- 만일 모호한 것이 있다면, 분류체계 경계선이 모호하거나 혹은 품목들을 너무 세분류하여 발생하는 문제일 수도 있음. 이 경우 전문가 자문을 통하여 적절하게 분류하거나 새로운 분류체계를 생성함.

## 라. 시장 크기에 의한 분류 확인

- ‘식품 및 식품첨가물 생산실적’, ‘광업제조업조사’, ‘경제총조사’ 및 ‘산업연관표’ 등의 자료를 바탕으로, 각 소분류 및 세분류 시장의 품목들의 생산액을 비교하여 시장의 크기에 따른 순서 및 윤곽 확인.

## 마. 관련기관 간 공조 및 개정작업 해외 시사점 도출

- 일본을 중심으로 통계 분류의 기준을 어떻게 정하고, 전문가와 업계의 의견을 어떻게 반영하는지, 그리고 관련기관 간 의견조율을 어떻게 수행해 가고 있는지에 대해 조사함.
- 공공통계 및 분류체계, 민간의 분류체계 등의 연관성 등을 살피고, 서로 어떻게 활용하고 있는지 그리고 개정작업 등은 어떻게 되는지 그리고 이 과정에서 전문가와 업계 관련자들의 의견을 어떻게 반영하는지 조사.

<표 3-1> 분류 최종 결과

대분류	중분류
육류/알가공품	육류가공품
	알가공품
수산가공품	건조수산가공품류
	조미수산가공품류
과일/채소가공품	김치류
	절임류
	과일/채소가공품



대분류	중분류
식용유지류	식용유지류
	식용유지가공품
유가공품/빙과류	유가공품
	아이스크림류
밀가루/면류/곡물가공품	밀가루/분말류
	면류
	곡물가공품
빵/떡/만두류	빵류
	떡류
	만두류
제과류	과자류
	캔디/초콜릿/껌류
당류/잼류	당류
	잼류
장류/소스류	장류
	드레싱/소스류
조미식품	조미식품
커피/차류	커피/코코아류
	차류
가정식대체식품(HMR)	즉석섭취식품
	즉석조리식품
	균질화식품류
	신선편의식품
기타가공식품류	연식품
	기타가공식품류
음료류	음료류
주류	주류
건강식품류	건강기능식품(식약처기능성인정제품)
	건강보조식품
	특수용도식품



## 2. 결과 활용

### 2.1. 분류안의 최종 목적

#### 2.1.1. 식품정책과 관련통계

- 정부의 정책은 관련된 사안의 현재 상황을 정확하게 파악하고 인식하는 데서 시작되며, 통계 인프라는 이러한 상황 파악에 있어서 가장 중요한 정보를 전달해 주는 것이기 때문에 정책의 시작점이라 할 수 있음.
- 농식품부의 식품산업 관련 통계 인프라 부족문제는 오래전부터 지적되어 왔음. 그러나 이 문제를 해결하기 위한 노력이나 인력 투입이 부족하였음. 따라서 이 상태로 가면, 오랜 기간이 지나도 상황이 호전되기 어려울 것으로 보임.
  - 현재 전통식품 및 농식품부 관심 대상 식품 생산 및 소비 현황파악이 잘 이루어지지 않고 있음.
    - 예를 들어, 전통식품관련 생산통계를 만들고 있지만 생산량과 소비량 자료로 쓰기에는 대표성과 신뢰성 부족 문제가 제기되고 있음.
  - 한편, 식품산업의 전반적인 윤곽은 식약처 통계를 활용할 수 있지만, 구체적인 산업의 규모 및 소비현황 자료를 파악하기에는 자료가 부족함.
    - 식약처의 ‘식품 및 식품첨가물 생산실적’은 위생관리를 위한 보고통계이기 때문에, 현재 산업의 규모나 생산활동을 구체적으로 보기에는 한계가 있음.



<그림 3-1> 농식품 통계 인프라의 필요성

✓ **정책은 현재 상황을 정확하게 파악하고 인식하는데서 시작**

✓ **통계 인프라는 정책 시작점의 가장 중요한 요소!!**

농식품부의 식품산업 관련  
통계 인프라 부족

식약처 통계  
구체적인 산업 규모 및 소비현황 파악  
어려움

- 오래전부터 지적되어 온 문제
  - 전통식품 및 농식품부 관심대상 식품 생산 및 소비 현황파악이 제대로 안됨
  - 또한 타기관 통계이기 때문에, 정책이나 연구 목적으로 가공하지 않은 원자료 요청 시 비협조 존재.
- 식약처: 식품 및 식품첨가물 생산실적
    - 위생관리를 위한 보고통계
    - 산업의 규모나 생산활동을 구체적으로 보기에는 한계
    - 정책이나 연구 목적으로 원자료 요청 시 비협조 존재.

**2.1.2. 가공식품 관련 소비통계 부족**

- 현재 국내에서 품목별 가공식품 소비액을 제공하고 있는 통계는 통계청의 ‘가계동향조사’와 농촌진흥청의 ‘소비자패널조사’가 있지만, 가계동향조사는 보다 세분화된 식품 품목에 대해서 통계자료가 없다는 한계점이 있으며, 소비자패널조사는 표본의 대표성 문제가 대두되고 있음.
- ‘가계동향조사’는 전체 소비재를 중심으로 통계를 작성하다 보니 식품을 크게 부류별로 분류하여 제공할 수밖에 없음.
  - 식료품·비주류음료가 지출항목의 큰 분류로 되어 있는데, 다시 이는 곡물, 곡물가공품, 빵및떡류, 육류, 육류가공품, 신선수산물, 염건수산물

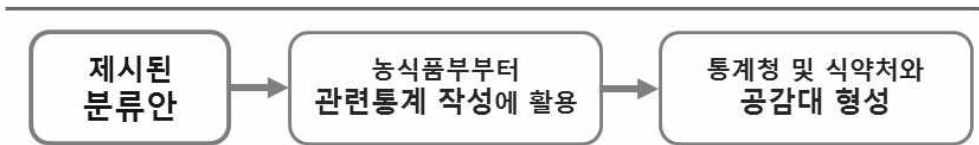


물, 기타수산물가공, 유제품및알, 유지류, 과일및과일가공품, 채소및채소가공품, 해조및해조가공품, 당류및과자류, 조미식품, 기타식품, 커피및차, 주스및기타음료 등 표준산업분류에 의거하여 큰 틀에서 소비액을 제공하고 있음.

<그림 3-2> 표준분류체계의 활용



- ✓ 농식품부가 향후 식품산업을 포괄하는 기관으로서 관련정책을 집행하기 위해서는 가공식품의 생산과 소비 통계 필요



- 원료소비실태조사와 가공식품소비자태도조사에서 우선적으로 활용
  - \* 식품공전: 농산물가공 및 식품생산부문의 생산자들과 유통업자들이 동의할 수 있는 분류로서 한계
  - \* 제시된 분류안을 이용하여 내년에 시범적으로 원료소비실태조사 및 가공식품 소비액 통계 작성에 적용
- 향후 분류안을 바탕으로 가공식품 생산 및 소비통계 작성

- ‘소비자패널조사’는 농축수산물 원재료와 가공식품을 모두 포함하고 있음.
  - 가공식품의 분류는 세세하지 못하며, 농축수산물 성격에 의거하여 분류한 면이 있어, 실제 가공식품부분 생산과 소비 통계를 내거나 분석하는 데 한계가 있음.
  - 또한 현재 패널의 숫자가 적고 소득계층이나 지역 면에서 대표성이 떨어진다는 지적이 있어, 여기서 나온 자료를 이용하여 품목별 국내 전체 소비액 혹은 소비량자료를 만들기에 제한이 있음.



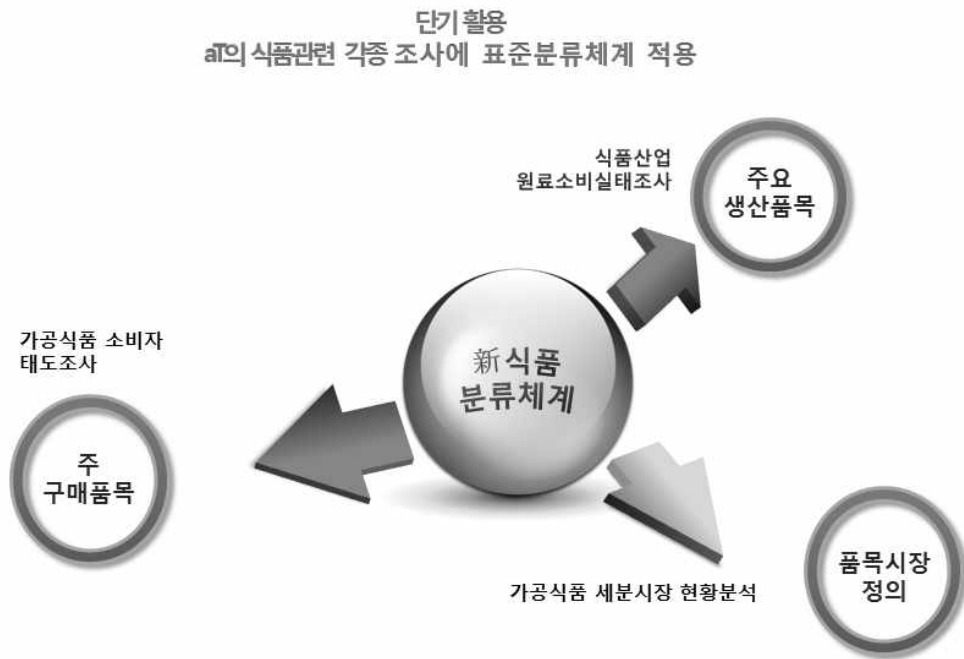
<표 3-2> 가공식품 관련 소비통계 현황 및 한계점

통계명 (주관기관)	주기	대상표본 및 조사방법	조사내용	기본분류 체계	특징 및 활용 상 문제점
가계 동향 조사  (통계청)	월별	전국일반가 구 8,700패널  패널가구 자기가입	- 가구의 수입/지출, 가구주, 가구구성, 주거에 관한 사항, 품목별 소비내역 - 현금/카드결제 구분, 자가 재배 품목 포함, 선물 포함, 정확한 상품 명칭을 가계동향조사표에 세부적으로 기입하여 매달 1일부터 말일까지의 정확한 가구별 월평균 수입 및 지출확인 - 소비품목: 식료품·비주류음료, 외식, 경조사, 선물, 용돈, 음식·숙박, 해외여행 등	표준산업 분류 수정	- 전체 소비재를 중심으로 통계를 작성하다 보니 식품을 크게 부류별로 분류하여 제공. - 보다 세분화된 식품 품목에 대한 자료가 없다는 한계점 존재.
가공식품 소비태도 조사  (한국농수 산식품유 통공사)	연간	전국 2,000가구  가구의 식품 주 구입자 및 가구원  방문면접조 사	- 최종소비자: 가구 일반적 사항, 품목별 구입실태(구입단위, 품목별 평균 구입금액/구매량, 연간 구매횟수) 친환경·전처리 농산물 구입실태, 품질인증 및 식품안전 의식, 구매처, 농식품 표시제도 개선사항 등, 식사패턴(가정식, 외식, 결식 등), 외식부문 소비자 선호도 (연령·소득수준별 선호업체, 선호이유, 외식 빈도 등)	AT 자체 분류체계	- 가공식품관련 소비량 통계 및 소비행태 파악. - 식품 주 구매자 대상으로 소비량 조사와 가구 소비행태 조사, 가구원은 소비행태 조사. - 시기의 영향을 최소화하기 위해 일주일 간격을 두고 그룹별로 순차적으로 소비량 조사 실시. - 품목별로 자세하게 구분된 소비액이나 소비량에 대한 조사가 아니라, 전체적인 틀에서의 상황 및 행태 조사임.
소비자	월별	전국	- 가족사항, 구매 날짜, 구매 장소, 선물용	농축수산	- 가구별 식품의 소비금액 및 소비량을 알 수

<p>패널 조사 (농촌진흥청)</p>		<p>1,000 가구 패널가구 자기기업</p>	<p>농식품 구매처, 품목, 단위, 수량, 가격, 영수증 첨부 유무, 외식여부, 신용카드 구매 여부 - 품목에는 브랜드명, 원산지, 가공식품의 제조사 기입 - 단위는 kg, 개, 봉 등, 수량은 몇 kg, 몇 개, 몇 봉 등 - 육류는 국내산 여부, 부위, 몇 kg, 몇 근 등을 기입</p>	<p>물표준코드</p>	<p>있는 자료로, 영수증 활용. - 매달 말 익월에 작성할 가계부를 조사대상 가구에 발송, 기록을 마친 가계부는 다음 달 초까지 우편으로 회신. - 가공식품의 분류는 세세하지 못하며, 농축수산물 성격에 의거하여 분류한 면이 있어, 실제 가공식품부분 생산과 소비 통계를 내거나 분석하는 데 한계가 있음. - 또한 현재 패널의 숫자가 적고 소득계층이나 지역 면에서 대표성이 떨어진다는 지적이 있어, 여기서 나온 자료를 이용하여 품목별 국내 전체 소비액 혹은 소비량자료를 만들기에 제한이 있음.</p>
<p>식품 소비 행태 조사 (한국농촌경제연구원)</p>	<p>연간</p>	<p>전국 3,000 가구 주구입자: 가구방문면 접조사, 성인 및 청소년 가구원: 수거식</p>	<p>- 식품구입행태: 식료품 구입 주기/단위/고려기준/ 가격, 구입 이유, 구입 장소 및 선택 이유, 가격/품질 만족도, 항목별 지출액 1년 전 대비 동향과 1년 후 전망, 외식소비행태, 식생활 및 라이프스타일, 식품안전성, 식품표시사항 이용 현황</p>	<p>분류체계 없음</p>	<p>- 가구의 전반적인 식품소비행태와 소비자의 식품소비 경향 파악 목적. - 품목별로 자세하게 구분된 소비액이나 소비량에 대한 조사가 아니라, 전체적인 틀에서의 상황 및 행태 조사임.</p>

- 향후 농식품부가 가공식품 및 외식까지 포괄하는 부서로서 정책을 집행하기 위해서는 가공식품 소비 및 생산 현황을 정확하게 파악할 필요가 있음.
  - 즉, 독자적인 분류안을 중심으로 가공식품 생산 및 소비 현황 파악 필요.
  - 농식품부가 향후 식품산업을 포괄하는 기관으로서 관련정책을 집행하기 위해서는 가공식품의 생산과 소비 통계 필요.
  - 분류체계는 이것의 가장 중요한 밑바탕이라 할 수 있음.

<그림 3-3> 표준분류체계안의 단기 활용







## 2.1.3. 가공식품소비통계 작성을 위한 바탕

### 가. 소비통계를 위한 분류체계의 활용

- 분류된 체계는 농식품부부터 관련통계 작성에 활용하여 향후 관련된 다른 기관들과의 공감대를 형성할 필요가 있음.
- ‘원료소비실태조사’와 ‘가공식품소비태도조사’에서 우선적으로 활용.
  - 현재 ‘원료소비실태조사’에서 사용하는 식품공전은 농산물 가공 및 식품 생산부문의 생산자들과 유통업자들이 동의할 수 있는 분류로서 한계점이 존재함.
  - 따라서 올 해 정리된 분류안을 이용하여 내년에 시범적으로 적용할 필요가 있음.
  - 향후 분류체계를 바탕으로 가공식품 생산 및 소비통계를 작성할 필요가 있음.

### 나. 가공식품 소비통계 구축 방식

- 농진청의 소비자패널조사 자료 활용.
  - 이를 위한 선결조건은 소비자패널조사가 전국적인 표본의 대표성을 갖추어야 한다는 점임. 향후 이 조건이 만족되면, 본 분류안에 의거하여 소비자들이 가공식품 구매 가계부를 작성하도록 하여 여기서 얻어진 자료를 이용하여 가공식품소비통계를 작성할 수 있을 것임.
- 민간업체의 POS자료 활용.
  - 닐슨이나 링크아즈텍과 같은 민간업체 POS자료 활용.
  - 다소 비용이 들어가나 신뢰할만한 자료를 어렵지 않게 확보할 수 있다는 장점이 있음.



&lt;그림 3-4&gt; 가공식품소비통계 구축 방식

## I 소비자가공식품소비현황등 소비통계구축방식

### 농진청의 소비자패널조사 자료 활용

- 소비자패널이 신뢰할만큼 표본 수나 표본선정체계를 갖추게 되면, 원자료를 현재 분류안에 접목하여 소비통계 작성 가능

### 민간업체의 POS자료 활용

- 비용이 들어가나 신뢰할만한 자료를 확보할 수 있다는 장점
- POS의 소비거래에 대해서는 집계할 수 없다는 한계점 존재. 전체 식품 거래에서 POS로 집계되는 비율을 적용하여 보정.

### 가계동향조사의 세분화

- 가계동향조사자료를 한 단계 더 세분화
- 통계의 신뢰도 확보와 예산 절감
- 기관 간 협조이기 때문에 난항이 예상됨

### 농식품부 자체 가공식품소비액 패널 구축

- 단기패널을 통한 표본 수의 확대 → 자료의 신뢰성 제고
- 시기별로 패널표본 배분 → 계절성 극복, 표본 수 확대
- 온라인가게부 → 영수증, 구매물품사진 첨부 가능, 스마트폰으로도 입력 가능
- 단기패널 및 시기별 배분: 현재 통계 선진국에서 채택

- 그러나 POS의 소비거래에 대해서는 집계할 수 없다는 한계점이 존재함. 이는 전체 식품 거래에서 POS로 집계되는 비율을 적용하여 보정할 수 있을 것임.

○ ‘가계동향조사’의 세분화.

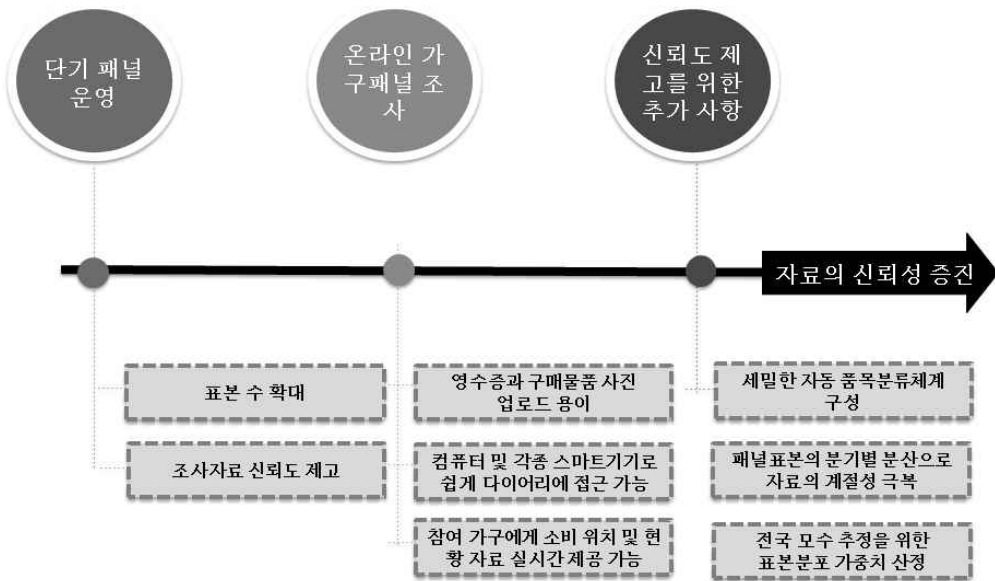
- 이는 통계청의 협조를 받아 ‘가계동향조사’ 자료를 한 단계 더 세분화하는 방법임.

- 이를 통해 통계의 신뢰도 확보와 예산 절감이라는 두 마리 토끼를 잡을 수 있으나, 기관 간 협조이기 때문에 난항이 예상됨.

○ 농식품부 자체 가공식품소비액 통계를 위한 패널 구축

- 1년 동안 유지되는 장기패널이 아니라 한 가구 혹은 소비자가 특정 기간만 참여하는 단기패널 운영을 통해 표본 수를 확대할 수 있고 또한 자료의 신뢰성을 제고할 수 있음.

<그림 3-5> 농식품부 패널 구축 방식



- 이는 한 가구 혹은 소비자에게 들어가는 비용을 아껴 패널을 극대화할 수 있다는 장점뿐 아니라, 패널에 참여하는 가구 혹은 소비자에게 단기간에 집중하여 성실하게 기입하도록 유도할 수 있다는 추가적인 장점이 존재.
- 확대된 표본을 시기별로 적절히 배분할 경우 계절성을 극복할 수 있음.
- 또한 이 경우 종이가계부 작성보다는 온라인가계부 작성 방식이 적절하다고 판단됨.
  - 온라인가계부 형식은 영수증뿐만 아니라 구매 물품 사진까지 쉽게 첨부할 수 있고, 언제 어디서나 스마트폰으로도 입력할 수 있다는 장점이 있음.
- 단기패널 및 시기별 배분은 현재 통계 선진국에서 채택하고 있는 방식임.

- 분류체계를 만든 후 소비자가 특정 품목 이름이나 브랜드명을 치면 자동적으로 세분류, 소분류, 중분류, 대분류가 입력되도록 하는 시스템을 만들어 참여가구가 쉽게 기입할 수 있도록 하여야 할 것임.
- 또한 만일 품목이나 브랜드 명이 애매한 경우 키워드를 치면 관련 품목의 분류군이 리스트화되어 그 중에 고를 수 있게 만들 수 있음.
- 리스트화된 분류 중 정확하게 어디에 해당되는지 구분하기 모호한 경우 참고 혹은 해설을 클릭하여 관련정보를 얻을 수 있도록 설계.

<표 3-3> 해외 식품소비관련통계 표본 및 패널 운영 사례

통계명	국가/기관	표본 크기	조사 절차
가계조사	일본/총무성	전국 9,000여 개	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 9,000여 가구 중 2인 이상 세대는 6개월간, 단신세대는 3개월간 지속적으로 가계부를 기입, 그 후에는 다른 세대와 교체.</li> <li>- 2인 이상의 세대는 매달 1/6씩, 1인 세대는 1/3씩 대상을 교체.</li> </ul>
가구식품 획득·구매 자료 (FoodAPS)	미국/농무부	전국 4,826 가구	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 9일간에 걸쳐 2번의 일대일인터뷰와 3번의 전화인터뷰를 진행.</li> <li>- 해당가구의 구성원들이 7일 동안 구매나 기타경로로 획득한 모든 식품에 대해서 기입.</li> <li>- 구매식품에 대해서 바코드를 스캔하고, 식품구매나 외식에 대한 영수증을 확보하고, 식품기입장(food book)에 관련된 정보를 기입.</li> </ul>
생활비·식품소비 조사 (LCF)	영국/통계청·Defra	영연방 전체 5,596 가구/13,195 명 표본	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2주간의 기간에 걸쳐서 구매한 식품 및 외식에 대해서 응답자들이 스스로 기입하고 영수증 첨부.</li> <li>- 구매량은 응답자들의 기입을 기초로 추정과정을 거쳐 구해짐.</li> <li>- 참여가구의 16세 이상 가구원들이 2주 동안 식품소비 다이어리 기입.</li> <li>- 자료는 기본적으로 소비가 아닌 구매에 초점을 두고 수집됨. 기록은 구매액 기준이지만 구매량을 적을 수 있는 경우는 자세하게 기입하도록 유도.</li> <li>- 1년 동안이 아닌 2주간의 기록이기 때문에 이로 인한 편이가 발생할 수 있는데, 샘플을 많이 선정하여 개별 표본이 특정기간에만 작성하여 발생할 수 있는 오차를 샘플 숫자로 상쇄시킴.</li> </ul>



통계명	국가/ 기관	표본 크기	조사 절차
			- 계절효과를 극복하기 위해, 조사를 한 시기에 집중적으로 하는 것이 아니라 샘플을 전체 년도를 기준으로 시기별로 골고루 분포시켜 조사가 1년 동안 고르게 지속적으로 이루어질 있도록 구성함.
국민식생활 영양조사( NDNS)	영국/ 식품표 준청· 보건부	영국(Eng land) 5673명	- 계절성을 극복하기 위해서 3개월씩 네 번에 걸친 조사기간을 시기별로 구분. - 조사는 인터뷰, 건강검진, 그리고 식생활기록으로 구성되어 있음.

## 다. 생산통계 구축 방식

- 생산의 경우 식품공전이 있음. 그러나 생산자 입장에서 통계를 만든다고 하더라도 소비시장을 반영할 필요가 있는데, 현 식품공전체계는 여러 가지 면에서 시장과의 괴리를 노출하고 있음.
  - 대분류에는 시장의 규모가 큰 것과 작은 것이 섞여 있음. 즉, 시장의 규모로 볼 때 어느 것은 중분류에 해당되는 것 혹은 소분류에 해당되는 것들이 대분류로 분류되어 있음. 이는 시장의 규모를 고려하기보다는 가공방식과 원물의 종류에 따라 분류하다 보니 발생한 문제로 판단됨.
  - 특정 품목군에 한해서 대분류나 중분류 단계에서 너무 세세하게 분류하고 있음.
  - 유제품, 건강식품류, 알코올음료 등이 빠져 있음.
  - 면류나 다류와 같은 경우 생산방식에 의해서 분류한 다음 다시 원물에 의해 나누다 보니 분류가 다소 복잡하거나 혹은 필요 이상으로 세분화된 경우가 있음.
  - 수산가공품, 곡물가공품, 과일가공품 등은 여기 저기 분산되어 분류되어 있는데, 보다 명확한 통계를 위해서 표준산업분류체계에 의거하여 하나로 묶을 필요가 있음.



- 김치류를 단순히 김치소, 배추김치, 기타김치로 구분하고 있는데, 식품에 있어서 김치가 차지하는 중요성 내지 시장의 크기를 고려하여 보다 세세한 분류가 필요함.
- 이에 생산통계를 만드는 경우에도 본 연구에서 제안된 분류체계를 활용할 필요가 있음.
- 올해 분류안은 소비통계를 만드는 경우를 중심으로 작성하였는데, 이에 따라 B2B 품목들은 대폭 줄여 기타로 포함하였음. 그러나 향후 생산통계를 만드는 경우 이러한 B2B를 다시 원위치로 돌리고 생산자 중심으로 분류를 다소 수정하면 될 것임.
- 가공식품 생산통계를 만드는 경우 첫 번째로 생각할 수 있는 방안은 분류안을 식약처에 제시한 후, 이 분류안에 따라 자료를 집계하도록 요청하는 방식임.
  - 이 경우 식약처는 현재의 식품공전과 공전에 바탕을 둔 ‘식품 및 식품첨가물 생산실적’ 통계체계를 다소 수정해야 할 수도 있음. 식약처는 식품안전에 대한 검사 및 보고 중심의 기관이기 때문에, 현재의 보고통계체계를 유지하려고 할 것임. 따라서 이 방법은 난항이 예상됨.
- 두 번째로 생각할 수 있는 방안은 ‘원료소비실태조사’에 포함하여 조사하는 것임.
  - 농수산식품유통공사의 원료소비실태조사 조사항목에 넣어서 생산통계 작성 가능.
  - 좀 더 정확한 통계를 위해 조사대상 업체에 인센티브를 증액해야 하는 한계점 존재.
  - 또한 현재 원료소비실태조사 통계를 위한 조사과정에서도 정확한 답변을 얻어낼 수 없거나 관련자료가 없어서 조사대상 업체 응답자들이 기억에 의존하여 답하는 경우가 많은데, 생산액 자료는 과세 등과 관련하여 민감한 문제이기 때문에 협조를 얻기가 쉽지 않을 수도 있음.



### <그림 3-6> 가공식품생산통계 구축 방식

#### << 생산통계 구축 방식 >>

##### I 분류안을 생산통계 중심으로 수정

##### I 식약처에 관련통계분류안 수정 요청

- ▽ 식약처는 현재의 식품공전과 '식품 및 식품첨가물 생산실적' 통계 체계를 유지하려고 할 것이며, 이에 수정요청에 난항이 예상됨

##### I 원료소비실태조사에 포함

- ▽ 조사항목에 넣어서 생산통계 작성 가능
- ▽ 조사 협조를 위해 조사대상업체에 인센티브를 증액해야 함

##### I 농식품부 보고통계체계 마련

- ▽ 식약처의 '식품 및 식품첨가물 생산실적'과 같이, 농식품부에서 관련법을 만들어 생산 및 수출실적을 보고하도록 하는 체계를 설계
- ▽ 현재 농업경영체 DB를 관리하기 위해 농업인들한테 관련 정보를 받고 있음

##### I 소비통계와 타기관통계이용 2차가공

- ▽ 소비통계를 먼저 구축한 후, 식품 및 식품첨가물 생산실적을 접목하여 2차 가공을 통하여 작성

- 세 번째로 생각할 수 있는 방안은 농식품부 보고통계체계를 이용한 작성체계를 마련하는 것임.
  - 식약처에서 위생법을 만들면서 자연스럽게 '식품 및 식품첨가물 생산실적' 보고통계를 만들었듯이, 농식품부에서 식품산업 지원 및 관련정책을 수행하고 있기 때문에 관련법을 만들어 생산 및 수출실적을 보고하도록 하는 체계를 만들고, 이를 바탕으로 통계를 작성하는 방안이 있음.
  - 그러나 이러한 보고를 의무화할 수 있는 법이 필요하며, 관련법을 만들기 위한 논리 개발은 추가적으로 고민해야 할 사항임.
  - 현재 농업경영체 DB를 관리하기 위해 농업인들한테 농업경영체에 대한 현황정보를 받고 있는데, 이러한 체계를 참고하여 관련보고체계를 만드는 것에 대해서 고민해 볼 필요가 있음.



- 마지막 방안은 소비통계와 타기관 통계를 이용하여 2차 가공을 통하여 만드는 것임.
- 생산통계를 독자적으로 만들기 어렵다면 소비통계를 구축한 후 이를 활용하는 방안이 있음.
- 소비통계와 ‘식품 및 식품첨가물 생산실적’을 접목하여 2차 가공을 통해 작성할 수 있을 것임. 그러나 2차 가공 통계이기 때문에, 자료의 세밀성 및 정확성에 한계점이 존재할 가능성이 높음.

## 2.2. 분류안의 활용

### 2.2.1. 분류안의 목적


- 가공식품분류(안)의 가장 중요한 목적은 향후 가공식품과 관련된 생산 및 소비통계를 만들고자 하는 경우, 시장상황이 반영된 분류체계를 활용하고자 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 분류체계로 사용하기에는 여러 가지 한계점을 노출하고 있음.
- 본 분류(안)은 가급적 소비통계 작성에 사용될 수 있도록 초점을 두어 체계를 만들었으며, 향후 생산통계 작성 시 일정 부분 수정을 통해 이에 맞게 사용할 수 있도록 설계함.






<그림 3-7> 분류안의 목적

가공식품의 범위를 “명확”히 하고 관련 품목을 “구체화”  
하여 정확한 통계를 작성하기 위함



**한국표준  
산업분류  
(KSIC)**

A. 농업,임업및어업  
B. 광업  
C. 제조업  
D. 전기,가스,증기및수도사업  
E. 하수·폐기물처리,원료재생및환경복원업  
F. 건설업  
G. 도매및소매업  
H. 운수업  
I. 숙박 및 음식점업  
J. 출판,영상,방송통신및정보서비스업  
K. 금융및보험업  
L. 부동산업및임대업  
M. 전문,과학및기술서비스업  
N. 사업시설관리및사업지원서비스업  
O. 공공행정,국방및사회보장행정  
P. 교육서비스업  
Q. 보건업및사회복지서비스업  
R. 예술,스포츠및여가관련서비스업  
S. 협회및단체,수리및기타개인서비스업  
T. 가구내고용활동및관리분류되지않은자가생산활동  
U. 국제및외국기관



**특수분류  
경제분야  
18종**

- 공간정보산업
- 관광산업
- 디자인산업
- 로봇산업
- 물류산업
- 방재산업
- 사회서비스산업
- 소방산업
- 수산업분류
- 스포츠산업
- 에너지산업
- 이력산업분류
- (자동차)부품제조
- 저작권산업
- 정보통신기술산업
- 지식재산서비스산업
- 콘텐츠산업
- 환경산업

- 즉, 소비통계 작성 시 활용도가 더 높다고 할 수 있으나, 생산통계 작성 시에도 활용될 수 있음.

### 2.2.2. 향후 과제

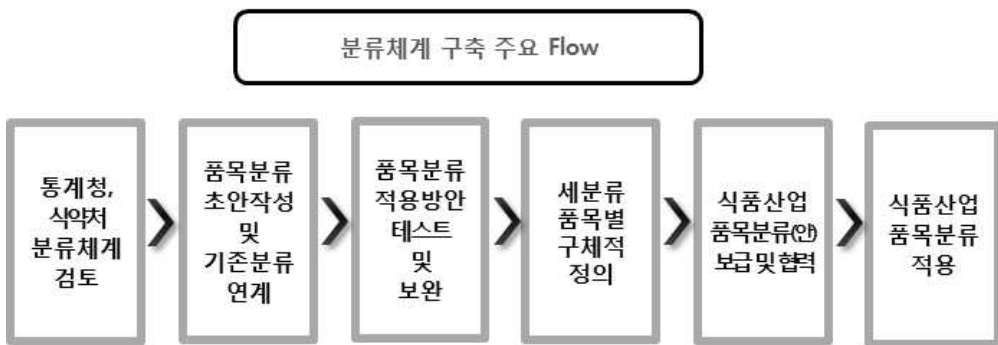
- 본 분류(안)은 표준산업분류와 식품공전, 건강기능식품공전, 축산물의 가공 기준 및 성분규격을 바탕으로 두고 분류 초안을 잡았으며, 이 과정에서 **가급적 가공식품 소비시장과 친화적인 분류(안)이 되도록 하였음. 향후 생산통계 작성 시 다소 간 항목 조정을 통해 활용할 수 있을 것임.**
- 본 연구가 궁극적으로 지향하고 있는 가공식품 표준분류체계 확립은 단기



간에 이루어질 수 있는 사안이 아니라 <그림 3-8>에 제시된 바와 같이, 단계별로 차근차근 이루어져야 할 것임.

<그림 3-8> 가공식품 분류체계의 블루프린트

### 식품산업발전측면에서 기존분류 검토, 재구성, 재작성 타부처(통계청, 식약처 등)의 분류와 연계할 수 있는 품목분류체계 마련하여 관련 통계 보완



- 준비단계 (기관별 품목별 분류체계 현황 파악, 관심품목 포함한 연계가능성 검토, 표준분류안 제안 등)
- 실험단계 (시장조사, 업체조사, 소비자 조사 등을 통하여 보완하고 수정)
- 적용단계 (세분류별 구체적 정의 및 범위, 포함하는 품목 및 제품 가이드라인 작성, 코딩 및 관련분류체계와의 맵핑)
- 보급단계 (타기관 활용 등 상호비교, 호환성 개선을 위한 협력 추진)
- 정착단계 (표준화 된 식품 분류체계 마련으로 일관된 통계 활용 추진)

- ① 먼저 준비단계로서 기관별 품목별 분류체계 현황 파악, 관심 품목을 포함한 기관별 분류체계의 연계가능성 검토 등이 2015년에 이루어짐.
- ② 다음으로는 실험단계로써 기관별 분류체계를 바탕으로 2015년에 만들어진 표준분류안을 시장조사, 업체실태조사, 소비자 조사 등을 통하여 수정하고 보완하는 한편, 분류안을 활용 가능한 조사에 적용하고 여기서 발견된 보완점 등을 수정하는 작업 수행.
- ③ 세 번째는 어느 정도 다듬어진 표준분류안을 적용하는 단계로써, 세분류별 구체적 정의 및 범위를 설정하고, 포함되는 품목 및 제품 가이드라인을



작성한 후, 분류체계의 코딩을 덧입히고 표준산업분류, 식품공전, KAN의 코드와의 매핑을 부여하는 작업이 될 것임.

- ④ 네 번째는 표준분류안을 보급하는 단계로써 타기관 활용 등 상호 비교, 호환성 개선을 위한 협력 추진 등의 작업을 수행하고, 농식품부 관련통계에 적용하는 작업 수행.
- ⑤ 마지막은 정착단계로써 표준화된 가공식품분류체계를 바탕으로 가공식품 소비통계 및 가공식품 생산통계를 만드는 작업임.

○ 본 연구과제의 최종 기대성과는 <그림 3-9>에 제시된 바와 같이 5가지로 정리될 수 있음.

- ① 이 분류안을 바탕으로 농식품부의 정책과 연계된 가공식품소비통계 및 생산통계를 작성할 수 있으며, 이는 시장과 소비상황을 반영한 정보 생산의 바탕이 될 것임.

### <그림 3-9> 과업의 최종 기대 성과

- 농식품부의 정책과 연계된 식품통계 작성, 시장과 소비상황을 반영한 정보 생산의 바탕
- 여러 기관에서 분산 작성 중인 식품·외식 관련 통계 정보 연계 강화의 밑거름
- 이용자의 편의성과 정합성 있는 정보 활용 가능
- 정부의 식품관련 정책 변화를 지원할 수 있는 식품관련 통계체계 정립의 바탕
- 학술 및 연구 활동 촉진, 식품산업 발전을 뒷받침할 수 있는 정보 제공

- ② 여러 기관에서 분산되어 작성 중인 식품·외식관련 통계·정보 연계 강화의 밑거름이 될 것임.



- ③ 표준화된 분류체계의 활용으로 이용자의 편의성을 높이고 정합성 있는 정보 활용이 가능해질 것임.
- ④ 정부의 식품관련 정책을 지원할 수 있는 식품관련 통계체계 정립의 바탕이 될 것임.
- ⑤ 마지막으로 학술 및 연구활동을 촉진하고, 식품산업 발전을 뒷받침할 수 있는 정보를 제공하는 데 도움이 될 것임.



**[참고문헌]**

- 고려대학교 산학협력단(2009), 식품분류의 국제조화, 식품의약품안전처 보고서.
- 김경필·이원진·김재환·송성환·김원태·이형우·한근식(2004), 소비자패널 표본 설계 및 구축, 한국농촌경제연구원 보고서
- 김병률(1997), 식품 유통 및 소비통계조사의 체계 구축과 데이터베이스화, 한국한국농촌경제연구원 보고서.
- 김숙희·박원규·유춘희(2004), 우리나라 농산물의 소비증진 및 수급안정을 위한 소비실태 분석 및 영양가치 정보 데이터베이스 구축 : 최종연구보고서, 농림부 보고서.
- 김은정(2008), Online 상의 소비자 식품 안전정보 제공현황 및 정책과제, 『보건복지포럼』, 136:41-50, 한국보건사회연구원.
- 노영화(2006), 주요국가의 위해정보 수집제도에 관한 연구, 『소비자문제연구』, 30:109-129, 한국소비자원.
- 농림수산식품교육문화정보원(2014), 식품 종합정보망 구축 계획.
- 농림수산식품부. 2010. “올바른 식생활 교육을 위한 초·중·고교 교육교재 ‘녹색식생활 길라잡이’ 17만권 보급.” (보도자료: 2010.12.29.).
- 권승구·유영봉·이경미(2002), 식품산업관련통계의 체계적 구축방안에 관한 연구, 농정연구센터.
- 박명희(2009), 한국의 글로벌 경쟁력 강화를 위한 OECD국가들의 소비자 정책비교연구, 『소비자학연구』, 20(4), 한국소비자학회.
- 박진우·정형철(2007), 기술개발 방향설정을 위한 소비자패널구축 방안 연구, 농촌진흥청.
- 서울대학교 산학협력단(2013), 식품산업 통계·정보 사업 중장기 발전 전략 수립, 한국농수산식품유통공사 용역 보고서.
- 식품의약품안전처(2013), 식품공전.
- 식품의약품안전처(2011), 가공식품 분류 지침, 식품의약품안전처 식품기준과, 2011.09
- 우희동(2013), 미국 식품법 및 식품안전현대화법, 한국보건산업진흥원 발표



자료.

이계임·장재봉·조소현·신영지·제철웅·위태석(2011), 식품분야 소비자정책 추진방향, 한국한국농촌경제연구원 보고서.

이계임·박기환·황윤재·반현정·진현정·제철웅·임지연(2013), 농식품소비자정책의 추진방향과 정책과제, 한국농촌경제연구원 보고서.

이용선·최지현·이계임(1999), 식품소비통계조사 표본설계방안 연구, 한국농촌경제연구원 보고서.

조성남 외(2008), 보건분야 국가통계 품질진단연구용역, 통계청 보고서.

중앙대학교·농정연구센터(2010), 식품·외식정보인프라 강화를 위한 민·관 협력방안 연구 - 농림수산식품부 통계 및 작성기관 정비체계에 관한 제언을 중심으로.

중앙대학교·농정연구센터(2010), 식품·외식정보인프라 강화를 위한 민·관 협력방안 연구.

지광석(2012), 미국 컨슈머리포트 조사/실험 체계의 시사점, 『월간소비정책동향』, 2012(5): 39-58, 한국소비자보호원.

진현정 외(2011), 정보 수요자별 식품정보·통계 수요조사, 중앙대학교 산학협력단.

최진선(2011), 식품영양정보! 어디서 알아볼까?, 『대한당뇨병학회지』, 12(3): 163-166, 대한당뇨병학회.

한국능률협회컨설팅(2012), 농식품분야 소비자 정책 만족도 지수개발 및 운영, 농림수산식품부 보고서.

한국보건사회연구원(2008), 국외 식의약 안전관리 유관기관의 정책동향 파악, 식품의약품안전처 정책보고서.

Charan. D., Robert. Z. L., and Michael. W(2006), Case Studies in Us Trade Negotiations Volume 2: Resolving Disputes, Peterson Institute

Lewis. D. E(2009), A Solution to the Problem of Consumer Contracts That Cannot be Understood by Consumers Who Sign Them, Scriptamus.



Renee Johnson(2012), The Federal Food Safety System: A Primer. Congressional Research Service.

The White House(2011), The Federal Food Safety Working Group Progress Report.

West Encyclopedia of American Law. Consumer. Answers.com. n.d.. (2010)

국립농산물 품질관리원 홈페이지, <http://naqs.go.kr>

농림수산식품교육문화정보원 홈페이지, <http://epis.or.kr>

농식품안전정보서비스 홈페이지, <http://www.foodsafety.go.kr>

미 국립보건통계센터 홈페이지, <http://www.cdc.gov/nchs>

미 농무부 홈페이지, <http://www.ams.usda.gov>

미 농무부 식품영양서비스 홈페이지, <http://www.fns.usda.gov>

미 농무부 영영정책홍보센터 홈페이지, <http://www.cnpp.usda.gov>

미 식품의약국 홈페이지,

<http://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/LabelingNutrition/>

북아일랜드 농업농촌진흥부 홈페이지, <http://www.dardni.gov.uk/>

서울특별시 식품안전정보포털, <http://fsi.seoul.go.kr>

수협식품안전상담실 홈페이지, <http://safe.suhyup.co.kr>

식품나라 홈페이지, <http://www.foodnara.go.kr/foodnara/index.do>

식품의약품안전처 홈페이지, <http://www.mfds.go.kr/index.jsp>

위키백과,

[http://en.wikipedia.org/wiki/Centers\\_for\\_Disease\\_Control\\_and\\_Prevention](http://en.wikipedia.org/wiki/Centers_for_Disease_Control_and_Prevention)

영국 보건부 홈페이지,

<http://www.gov.uk/government/organisations/department-of-health>

영국 식품표준청 홈페이지, <http://www.food.gov.uk/>

영국 정부통계기구 홈페이지, <https://gss.civilservice.gov.uk/>





영국 통계위원회 홈페이지,

<http://www.gov.uk/government/organisations/uk-space-agency>

영국 통계청 홈페이지, <http://www.ons.gov.uk/>

유럽연합 법률 포탈, <http://eur-lex.europa.eu>

유럽연합 회원국 농산물 생산현황(2013년),

[http://ec.europa.eu/agriculture/statistics/agricultural/2013/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/statistics/agricultural/2013/index_en.htm)

일본 농림수산업성 홈페이지, <http://www.maff.go.jp/>

일본 총무성 통계국 홈페이지, <http://www.stat.go.jp/data/kakei/10.htm>

일본 후생노동성 홈페이지,

<http://www.mhlw.go.jp/toukei/itiran/gaiyo/k-eisei.html>

잉글랜드 환경·식품·농촌진흥부 홈페이지,

<http://www.gov.uk/government/organisations/department-for-environment-food-rural-affairs>

한국소비자원 홈페이지, [https://www.kca.go.kr/index\\_frame.jsp](https://www.kca.go.kr/index_frame.jsp)

한국농수산물유통공사 농수산물수출지원정보 홈페이지,

<http://www.kati.net>

한국농수산물유통공사 식품산업통계정보 홈페이지,

<http://www.atfis.or.kr>

한국학중앙연구원, 한국민족문화대백과사전, <https://encykorea.aks.ac.kr>

Council of Better Business Bureaus, <http://www.bbb.org/council>

Consumer Report, <http://www.consumerreports.org>

Eurostats pocketbook,

<http://epp.eurostat.ec.europa.eu/portal/page/portal/publications/collections/pocketbooks>

Public Health England,

<http://www.gov.uk/government/.../public-health-england>



## Part II

**표준분류안 검토를 위한 소비자, 생산자,  
유통업자, 전문가 간담회**



## &lt;표 부록 1&gt; 소비자, 생산자, 유통업자, 전문가 간담회 진행 요약

일자	분야	회의	참석자	내용	주요 사항
'16.10.11	소비자	1차 간담회	30대 소비자 대표 2명, 40대 소비자 대표 2명		- 세분류의 일부 품목들 간 차이점을 명확하게 인지하지 못하는 것으로 나타남. 이 경우 식품유형 표기를 이용하여 어느 정도 인식이 가능하나, 이 또한 완벽하지 않은 것으로 나타남.
'16.11.03	소비자	2차 간담회	40대 소비자 대표 4명	- 소비자가 실제 구매 식품을 체계에 맞게 분류할 수 있는지 논의 - 가공식품분류(안)에서 낯설거나 어려운 단어 검토	- 특정 품목들은 소비자들이 거의 접하지 않는 경우 존재. - 일부 품목의 명칭은 생산자와 소비자 입장에서 상이함. - 일부 품목은 통합하거나 혹은 더 세분해야 하는 경우 존재. - 육류가공품과 HMR 중 육가공품을 어디로 분류해야 할지 모호한 경우 발생.
'16.11.21	소비자	3차 간담회	30대 소비자 대표 2명, 40대 소비자 대표 2명	- 대표적인 식품들의 표기유형 확인. 현재의 분류체계를 확인하거나 혹은 어려운 경우 분류 수정.	- 건조수산물과 조미수산물을 더욱 명확하게 분류해야 할 필요성 존재. - 아이스크림과 비유지방빙과류의 분류가 모호. 따라서 가이드라인 필요. - 과자를 비스킷류, 스낵과자류, 과이과자류로 나누어 놓았는데, 소비자들이 일부 품목에 대해서 비스킷류인지 스낵과자류인지 혼란스럽다는 의견이 제시됨.
'16.11.09	유통업자	1차 간담회	식품관련 벤더담당 직원 3명	- 각각의 분류항목에 대한 상세 검토	- 합성향신료 같은 경우 어디에 포함해야 하는지 또한 향신료조제품과는 어떻게 다른지 명확히 해야 할 것임.
'16.11.10	유통업자	2차 간담회	식품관련 유통팀 직원	- 소비자와 생산자의 입장을 고려한 분류체계 확인	- 소스의 종류가 다양하고, 혼합된 형태가 많아서 바비큐소스가 한식인지 서양식인지 혼동스러움. - 즉석섭취식품과 즉석조리식품의 구분과 분류가 보다

		회	4명		<p>명확해야 할 것임.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 통계를 소분류 중심으로 만들 것이냐 아니면 세분류 중심으로 만들 것이냐에 대해서 고민 필요.</li> <li>- 건강식품류의 건강기능식품과 건강보조식품에 중복되어 들어갈 수 있는 품목이 있을 수 있는데, 이에 대해서 명확히 구분해야 할 것임.</li> <li>- 고령친화식품을 따로 구분해야 할 필요성에 대해서 점검 필요.</li> <li>- 건조수산물류 수산가공품에 포함시킬 것인지에 대해서 명확히 해야 할 필요성이 있음.</li> <li>- 전체적으로 통조림 시장이 커지고 있기 때문에, 통조림들을 모두 하나의 대분류로 묶는 방향에 대해서도 고민 필요.</li> </ul>
'16.11.15	생산자	1차 간담회	식품관련 기획팀 직원 4명		
'16.11.25	전문가	1차 간담회	식품관련 직원 2명, 식품관련 연구원 1명	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 시장의 크기에 의한 분류 점검</li> <li>- 수입산과 국내산 분류 및 각각의 분류항목에 대한 검토</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 시장의 크기에 의한 분류 점검 필요.</li> <li>- 우유류 세분화에 대한 필요성 체크.</li> <li>- 곡물가공품의 분류 위계와 범위에 대한 고민 필요.</li> <li>- 통조림을 하나의 대분류로 만드는 것에 대한 검토 필요.</li> <li>- 가정식대체식품을 기타가공식품 대분류에 포함하기보다는 하나의 대분류로 만드는 것이 적절한지에 대한 논의 필요.</li> <li>- 건강기능식품 중 인삼/홍삼제품에 대한 논의 필요.</li> <li>- 건강기능식품, 특수용도식품, 건강보조식품의 순서에 대한 고민 필요.</li> <li>- 수입산과 국내산을 분리할 필요가 있는지 검토 필요.</li> </ul>
'16.11.	전문가	2차	식품관련	- 식품관련 정보 조사원의	- 특정 분류의 경우 소비자들이 어떤 품목들이 포함되어

29		간담회	정보조사원 3명	매장 방문 경험을 바탕으로 각각의 분류항목에 대한 검토	<p>있는지 혼란스러워 할 수 있음. 따라서 혼란이 예상되는 분류에는 포함된 품목에 명확하게 기술하는 것이 필요.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 김치류의 분류를 보다 명확히 할 필요 존재.</li> <li>- 절임과 장아찌를 구분하기 쉽지 않기 때문에, 절임과 장아찌를 같이 묶는 것에 대한 고민 필요.</li> <li>- 우유를 우유와 저지방/무지방우유로 나누었는데, 여기에 추가하여 강화우유와 프리미엄우유를 나누는 것이 필요한지에 대한 논의 필요.</li> <li>- 양산빵과 조리빵의 구분 명확히 할 필요성 존재.</li> <li>- 신선편의식품과 전처리식품의 구분이 다소 모호함.</li> </ul>
'16.12. 05	전문가	3차 간담회	유통물류진흥원 분류체계 담당자 1명, 식품산업협회 담당자 1명, 수산경영연구소 연구원 1명, 경영학부 교수 1명	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 시장의 크기에 의한 분류 및 분류체계 점검</li> <li>- 대분류, 중분류, 소분류의 위계에 대한 논의</li> <li>- 각각의 분류항목의 적절성에 대한 검토</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 유가공품 안에 포함된 품목들의 명칭들이 적절한지 점검 필요.</li> <li>- 참기름 및 들기름과 향미유와의 차이 명확히 할 필요 있음.</li> <li>- 아이스크림과 비유지방빙과류의 구분에 있어서 가이드라인 필요.</li> <li>- 면류를 시장의 크기를 확인하여 적절한 선에서 통합할 필요성 존재.</li> <li>- 제과점 빵을 어떻게 구분할 것인가에 대한 명확한 기준 필요.</li> <li>- 소스류의 분류체계 재점검 필요.</li> </ul>



## 1. 분류(안) 상세 검토

### 1.1. 가공식품원료소비실태조사 조사표와의 비교

#### 1.1.1. 개요

- 농수산식품유통공사에서 작성하고 있는 통계인 ‘가공식품원료소비실태조사’의 조사 품목분류와의 비교를 통해 본 분류에 참고할만한 사항을 찾아내고자 하는 데 목적이 있음.
- ‘원료소비실태조사’에서 각각의 식품기업이 만들고 있거나 구매하고 있는 품목들을 체크하는 항목이 있는데, 응답에 참여한 기업관계자들에게 기존의 분류와 1차 년도에 제시된 표준분류(안)에 의해 관련품목들을 체크하도록 제시함.
- 여기서 나온 결과를 이용하여 현재 본 분류(안)에 대해서 점검하고 수정함.

#### 1.1.2. 주요 내용

##### 1) 과자류

- 파이는 빵류에도 있지만 파이형태 과자도 있기 때문에, 과자류에서도 분류 혹은 ‘포함된 품목’ 란에 명시 필요.
- 소분류 과자 중 세분류에 파이류를 추가. 다만, 파이류의 시장 크기에 따라



세분류 혹은 기타에 포함할지에 대해서 결정.

- 초콜릿류와 초콜릿가공품은 구분하기 모호함.
  - 소비자 버전을 만드는 데 있어서는 이 둘을 묶어서 초콜릿/초콜릿가공품으로 카테고리를 만드는 것이 적절하다고 판단됨.

## 2) 식용빙과류

- 다른 기관 및 민간 분류에서는 빙과류를 과자류에 포함한 경우가 있으나, 1차년도 전문가회의에서 전문가 대부분이 대분류에서 유제품과 아이스크림을 묶고, 다음에 식용빙과류를 하나의 중분류로 카테고리화 하는 것이 적절하다는 의견을 제시함.
- 1차 년도에는 넣지 않았던 ‘바류’를 빙과류의 ‘포함된 품목’에 포함함.

## 3) 비알코올음료류

- 두유는 시장 크기가 크기 때문에, 세분류보다는 소분류로 격상시키고자 함. 따라서 시장 크기를 체크함.

## 4) 조미수산가공품

- 시종의 맛살이 어육가공품의 어육살과 동일한지 그리고 소비자 버전에서는 맛살이라는 용어가 더 적절한지 체크 필요.

## 5) 장류

- 쌈장과 혼합장이라는 용어 중 어떤 것이 적절한지 체크 필요.
- 시종의 국간장이 한식간장인지 혼합간장인지 체크 필요.





- 소분류 고추장 중 세분류 조미고추장의 ‘포함된 품목’에 초고추장의 시장 크기 체크 필요. ‘조미고추장’이라는 용어를 소비자 친화적으로 ‘초고추장’으로 바꿀 필요가 있음.

## 6) 식용유지류

- 참기름, 들기름은 음식을 볶거나 튀기거나 하는 용도로 사용되기 보다는 음식에 첨가하는 용도로 사용되는 것이 대부분이기 때문에, 식용유와 구분할 필요가 있으며 용어를 ‘조미유’ 정도로 구분하는 것이 적절하다고 판단됨.
- 따라서 대분류 식용유지류를 소분류 단계에서 식용유, 조미유, 식용유지가 공품으로 구분하고자 함.

## 7) 조미식품

- 향신료 중 기타 향신료에 ‘허브가루’ 추가 필요. 또한 허브가루의 시장 규모 체크 필요.

## 8) 드레싱/소스류

- 소스류의 양식소스류 중 ‘포함된 품목’에 머스터드 포함 필요. 또한 이 품목의 시장 규모 체크 필요.

## 9) 즉석섭취/조리식품

- 즉석양념육의 ‘포함된 품목’에 동그랑땡과 너갯을 포함함.
- 냉동만두류는 만두류인지 즉석조리식품인지 명확히 할 필요가 있음.
- 골목상권의 음식점에서 파는 핫도그와 편의점 등에서 파는 냉동핫도그도 명확하게 구분할 필요가 있음.



## 1.2. 소비통계 관점에서의 검토

### 1.2.1. 개요

- 1차 년도의 분류(안)은 한국표준산업분류와 식품공전에 바탕을 두고 시장의 현황 등을 반영하여 시장 친화적으로 만든 것임. 그러나 이 분류(안)을 이용하여 생산통계 혹은 소비통계 어느 한 쪽을 만들고자 하는 경우 다소 분류의 수정이 필요한 상태임.
- 본 세부절에서는 소비통계를 만드는 경우를 상정하여 분류(안)을 연구진 회의 등을 통해 전체적으로 수정함.

### 1.2.2. 개요

#### 가. 중분류 식육가공품

- 중분류 육류가공품을 식육가공품이라는 용어로 바꾸어 대분류와 혼동을 피할 필요 있음. 이에 중분류 육류가공품을 식육가공품이라는 용어로 변경함.

#### 1) 소분류 식육가공품

- 대분류 육류가공품, 중분류 육류가공품, 소분류 식육가공품 중 ‘식육추출가공품’ 용어가 어렵다는 의견이 있어 용어에 대한 재정의가 필요함.
- 전체적으로 소분류 식육가공품과 축산물조리를 중분류로 만들고, 소분류는 기존 세분류 중심으로 재편함.



## 2) 소분류 양념육류

- 양념육류 중 바비큐나 양념갈비류 등은 따로 분류해야 한다는 의견이 있어서 재분류에 대해서 검토함.
- 양념육류와 분쇄가공육제품은 소비량이 많고 소비자에게 친숙한 것들을 중심으로 세분류하고 나머지 소비량이 적거나 소비자에게 친숙하지 않은 것들은 기타로 구분함.
  - 소분류 양념육류는 바비큐류, 양념갈비류, 기타양념육류로 구분함. 나중에 생산통계 및 타기관 통계와 연계 혹은 비교가 필요한 경우 바비큐류, 양념갈비류, 기타양념육류를 합쳐서 사용하면 될 것임.

## 3) 소분류 분쇄가공육제품

- 분쇄가공육 용어가 어렵다는 의견이 있음. 또한 이 세분류에 포함된 햄버거 패티, 미트볼, 돈가스육 등은 소비자들에게 친숙하기 때문에, 이들은 세분류에서 따로 분류하는 것이 적절한 것으로 판단됨.
- 소비량이 많고 소비자에게 친숙한 것들을 중심으로 세분류하고 나머지 제품들은 기타로 구분함.
  - 따라서 분쇄가공육제품은 햄버거패티, 미트볼, 돈가스육, 기타분쇄가공육제품으로 구분함.

## 4) 소분류 기타육가공품

- 식육추출가공품은 소비자에게 친숙하지 않고, 또한 B2B 제품들이 많아 소비자분류에서는 기타 육가공품으로 카테고리화 하고자 함.

## 나. 중분류 알기공품



- 기존 식품공전의 알가공품은 대부분 B2B 제품임. 특히 이들 제품들의 용어는 소비자에게는 매우 생소함. 따라서 알가공품은 소비측면 분류에서는 삭제해도 될 것으로 생각됨.
- 이에 알가공품은 대분류 육류가공품에서 제거함. 대신 즉석섭취식품에 찌개란/훈제란을 추가함.

#### 다. 중분류 건조수산가공품류

- 대부분의 경우 단순 건조 및 염장수산물은 가공식품이 아니라 수산물로 분류되고 있음. 그러나 소비자들이 건조 및 염장이라는 가공단계를 거친 것으로 생각하여 가공식품으로 인식하는 경우가 많기 때문에, 건조수산가공품과의 혼동을 피하기 위해 이 분류(안)에 포함하여 분류하고자 함.
- 소분류에 해조류를 만들고 여기에 김, 조미김, 미역, 다시마, 기타해조류를 포함함. 또한 소분류에 건어포류를 만들고 명태류, 오징어, 멸치, 조기, 건새우, 쥐취포, 건조개류, 조미건어포류 등을 포함함.

#### 라. 중분류 조미수산가공품류

##### 1) 소분류 어육가공품

- B2B에 가까운 어육반제품, 어육살, 연육을 기타어육가공품으로 묶는 것이 적절하다고 판단됨.

##### 2) 소분류 젓갈류

- 세분류에 포함된 식품들 이외에 다른 젓갈들을 포함할 기타젓갈류 항목을 만들 필요가 있음.



### 3) 소분류 수산물통조림

- 수산물통조림을 세분류로 분류하는 것은 다른 세분류 품목들과의 시장 크기를 비교하여 볼 때 균형이 맞지 않는 것으로 판단됨. 이에 이 시장들의 크기를 판단하여, 소분류로 격상시킬지 혹은 세분류로 그대로 남겨둘지에 대해서 판단 필요.
- 2016 ‘식품통계’ 중 가공식품 주요 품목별 생산액 p.86 수산물통조림류 2014년 생산액을 보면, 참치 통조림이 350,921백만원, 골뱅이 통조림이 59,958백만원, 굴 통조림이 20,075백만원, 콩치 통조림이 16,184백만원, 기타 수산물 통조림이 4,793백만원으로 나타남.
- 이는 다른 식품류의 세분류에 포함된 품목들의 생산액과 비교해도 적지 않은 수치임. 따라서 수산물통조림류를 소분류로 만들고, 여기에 세분류로 참치통조림, 골뱅이통조림, 굴통조림, 콩치통조림, 기타수산물통조림으로 구분함.

## 마. 중분류 잼류

### 1) 소분류 잼류

- 마멀레이드에 대한 정의를 내리고 이 제품을 어느 분류에 포함해야 할 것인지에 판단 필요.
- 마멀레이드는 마르멜로(marmelo)라는 펙틴질이 많은 과일을 설탕조림한 것을 일컫는 말이었으나, 현재는 감귤류의 껍질로 만든 잼을 말함. 감귤류 껍질 속의 펙틴질이 점성도를 내는 데 중요한 구실을 하므로, 펙틴의 양이 적을 때는 펙틴 파우더 등을 첨가하기도 함. 산이 들어 있고 당분이 많기 때문에 오래 보존할 수 있음. 토스트 등에 발라서 먹는 외에, 각종 과자류를 만들 때 부재료로서 많이 쓰임.



- 시장에 출시된 제품 종류로는 감귤류 마멀레이드, 비감귤류 마멀레이드, 젤리 마멀레이드 등이 있으며, 현재 시장의 규모가 크지 않기 때문에 기타잼류에 품목으로 포함시키는 것이 적절하다고 판단됨.

## 바. 기타과일/채소가공품

### 1) 소분류 기타과일/채소가공품

- 과채퓨레페이스트의 명확한 정의를 찾고, 이 제품이 주로 B2B로 팔리는지 아니면 일반 소비자에게도 팔리는지 확인할 필요가 있음.
- 과채퓨레페이스트<sup>1)</sup>
  - 페이스트와 퓨레는 농도와 섬유질의 함량, 보관성에서 차이가 남. 페이스트는 으깨서 만든 부드러운 반 고체물질이고, 원료의 섬유질을 그대로 지니고 있는 것이 특징임. 퓨레는 과실의 파쇄에 의해 얻어지는 걸쭉한 상태의 액체로 체에 걸러내기 때문에 섬유질이 제거되며, 과일 즙이라고도 부름.
- 이 품목은 주로 B2B로 팔리기 때문에, 기타과일/채소가공품은 과채퓨레페이스트와 기타과일/채소가공품으로 나누지 않고 하나로 묶어 기타과일/채소가공품으로 만드는 것이 적절하다고 판단됨.
  - 식약처에서도 2011년에 과채퓨레페이스트를 과채가공품과 합쳐서 과채가공품류로 명명함.

## 사. 중분류 김치류

- 중분류 김치류, 소분류 기타김치에 들어 있는 ‘깻잎김치’와 중분류 절임류, 소분류 절임류, 세분류 기타절임의 ‘깻잎무침’이 구분될 수 있는지 여부 그리고 만일 구분된다면 어떻게 다른지 등에 대해서 조사할 필요가 있음.

1) 한국농수산물유통공사(2013), 가공식품 세분화 시장 보고서.



- 깻잎김치<sup>2)</sup>: 고춧가루, 마늘, 생강, 간장을 섞은 양념장을 깻잎에 발라 향아리에 담은 김치. 깻잎 특유의 씹쌀한 맛과 향이 멸치젓과 어우러져 더위에 지친 입맛을 돋워 줌. 가을철에 담글 경우 1주일 정도 지나면 먹기에 알맞게 익음.
- 깻잎무침<sup>3)</sup>: 깻잎 무침은 양념에 깻잎을 무쳐서 만들어 먹는 음식.
- 따라서 두 식품의 차이를 보면,<sup>4)</sup> 저장성과 발효여부로 구분할 수 있을 것으로 판단됨. 저장하여 발효가 되면 김치, 양념에 묻혀서 바로 시식하면 무침으로 볼 수 있음.

## 아. 중분류 절임류

### 1) 세분류 기타절임

- 세분류 기타절임의 울외가 무엇인지 파악할 필요가 있음.
- 울외<sup>5)</sup>: 울외는 박과에 속하는 한해살이 덩굴식물로 참외와 비슷한 식물임. 참외에 비해 단맛이 없고 큰 것이 특징이며, 생과일로 먹지 않는다는 것이 참외와 많이 다름.

### 2) 소분류 당절임류

- 당절임이 과일/채소통조림과 구분이 불명확하며, 또한 홍삼이나 인삼절임과 성격이 비슷한 것으로 인식될 수 있음.
- 따라서 당절임을 과일/채소가공품과 따로 구분하여 대분류 기타가공식품류, 중분류 기타가공식품류, 소분류 기타가공식품, 세분류 기타식품성당절임에 넣는 것이 적절하다고 판단됨.

2) [http://wkiss.wikim.re.kr/board/board.php?b\\_id=kind&page=2](http://wkiss.wikim.re.kr/board/board.php?b_id=kind&page=2) 김치정보서비스시스템.

3) 네이버 지식백과.

4) 세계김치연구소 연구원에게 유선 자문을 구함.

5) [http://navercast.naver.com/contents.nhn?rid=43&contents\\_id=3585](http://navercast.naver.com/contents.nhn?rid=43&contents_id=3585), 네이버 지식백과



## 자. 대분류 식용유지류

- 동물성유지류의 식용우지와 식용돈지는 주로 B2B로 거래되기 때문에 삭제할 필요가 있음. 따라서 1차 년도 분류에서 대분류 용어로 사용했던 ‘식물성/동물성유지류’는 적절치 않아 보임. 따라서 대분류의 용어를 ‘식용유지류’로 변경함.

## 차. 중분류 식용유지류

- 식용유지가공품과 식용유지류는 중분류에서 따로 분류하는 것이 적절하며, 식용유지가공품도 시장의 크기에 따라 소분류하는 것이 적절하다고 판단됨.

## 카. 대분류 유가공품/빙과류

- 이 대분류 명칭을 정할 때는 유가공품, 아이스크림, 빙과류를 포함하였기 때문에, 큰 틀에서 유가공품에 해당되는 아이스크림을 제외하고 유가공품과 빙과류가 같이 들어갈 수 있는 이름을 선정하였음. 이 과정에서 식용빙과류라는 명칭을 사용했는데 이는 적절치 않아 보임. 그 이유는 빙과류라는 용어 안에 이미 식용이라는 의미가 들어가 있기 때문임. 따라서 대분류 명칭을 ‘유가공품/빙과류’로 바꿈.

## 타. 유가공품

### 1) 소분류 우유

- 세분류 우유는 원유를 살균 또는 멸균처리한 것으로 실제로 일반 소비자들이 직접 먹는 경우는 거의 없음. 일반소비자들은 가공우유에 해당되는 것을 소비하는 것임.





- 따라서 원래의 가공우유를 소비자들이 우유로 알고 구매하기 때문에, 이를 우유로 명명하는 것이 적절하며, 원유에 해당되는 우유를 삭제할 필요가 있음.

## 2) 소분류 분류

- 세분류 분류는 B2B에 해당됨. 일반적으로 소비자들이 구입하는 것은 조제분유에 해당됨.
- 따라서 원래의 분유를 기타유제품으로 넣고, 조제분유를 분유로 바꾼 다음 우유처럼 뒤에 괄호로 ‘조제분유’라는 명칭을 포함하고자 함.

## 파. 중분류 아이스크림/빙과류

- 1차 년도 분류에서 사용했던 식용빙과류라는 용어에서 식용이라는 명칭을 제거하는 것이 적절하며, 아이스크림과 같이 묶인 것을 강조하기 위해 아이스크림/빙과류라는 용어를 사용하는 것이 적절할 듯함.

## 하. 대분류 밀가루/면류/곡물가공품

- 기존의 대분류 중의 하나였던 ‘전분/당류/곡물가공품’은 표준산업분류 ‘10. 식료품제조업’ 중, ‘106. 곡물가공품, 전분 및 전분제품 제조업’에 해당되는 가공식품 (1062. 전분제품 및 당류제조업 포함)에 포함된 이 세 가지 부류의 식품군을 같이 묶어 만든 것이었음.
- 실제 시장에서는 소비자들이 당류와 곡물가공품을 다른 식품군으로 인식하는 경향이 있기 때문에, 이들을 따로 분류하여 비슷한 식품군과 묶는 조정 필요.
- 따라서 당류를 빼고 대신에 밀가루/면류/곡물가공품을 포함하여 하나의 대분류를 만듦.



## 가. 중분류 밀가루/분말류

- 중분류 원래의 명칭인 전분/분말류 대신 소비자들에게 더 친숙한 밀가루/분말류로 변경함.

### 1) 소분류 밀가루류

- 밀가루가공품을 KAN 분류 및 시장규모를 반영하여 세분화 필요. 또한 ‘밀가루가공품’이라는 용어 대신 ‘가공밀가루’가 적절하다고 판단됨.

### 2) 소분류 전분

- 전분은 음식점이나 식품가공기업에서 주로 구매하는 물품으로 일반 소비자들의 구매액은 크지 않은 것으로 나타남.
- 따라서 전분을 소분류에서만 나누고, 세분류에서는 따로 나누지 않는 것이 적절하다고 판단됨.

### 3) 소분류 분말류

- 분말류 중 미숫가루는 소비자들에게 친숙하고 시장규모도 어느 정도 되기 때문에, 이를 세분류로 만들 필요가 있음.

## 나. 중분류 면류

- 기타면류에 포함된 품목들 중 시장의 크기를 고려하여 세분류로 올릴 필요가 있음.
  - 2015년 상반기 AC 닐슨 소매점매출액 자료<sup>6)</sup>를 보면, 우동 7,235백만원, 냉면 20,381백만원, 칼국수 6,219백만원, 파스타 4,425백만원, 쫄면 5,393백만

6) 백화점 및 재래시장을 통한 일반면류 판매액은 제외된 수치임.



원, 짜장면 1,382백만원, 메밀면 2,912백만원, 수제비 743백만원, 짬뽕 51백만원, 생라면 471백만원, 막국수 379백만원, 볶음면 79백만원으로 나타남.

- 따라서 비교적 시장규모가 큰 칼국수와 우동을 소분류로 올리고, 다음으로 시장규모가 큰 쫄면과 메밀면은 소분류 기타면류의 세분류로 만들.

#### 다. 중분류 기타곡물가공품

- 기타곡물가공품에 포함된 품목 중 곡물차는 중분류 차류의 차 종류와 겹치기 때문에 삭제함.

#### 라. 대분류 빵/떡/제과류

- 대분류 빵/떡/제과류는 표준산업분류 ‘10. 식료품제조업’ 중 ‘107. 기타식품제조업’에 해당되는 가공식품. 여기에 ‘1071. 떡, 빵 및 과자류 제조업’(떡류, 빵류, 코코아제품, 과자류 제조업 포함)이 포함됨.
- 여기에는 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 포함됨.
- 이 중 식품공전 및 유통물류진흥원 상품분류코드 등에서 일반식품으로 분류하고 있는 식품들은 일반가공식품류로, 즉석섭취/조리식품류 등 최근에 카테고리 형성이 되어 확대되고 있는 부문은 기타가공식품류로, 그리고 식사용이 아닌 건강 증진을 위한 식품에 해당되는 부류는 건강식품류로 분류하는 것이 적절함.
- 다만, 설탕제조업은 성격 상 일반당류와 같이 묶어 분류하는 것이 적절하다고 판단됨.



- 일반가공식품류라는 것이 너무 폭 넓고 또한 모호하기 때문에, 이들을 같은 성격의 식품군끼리 묶어서 몇 개의 대분류를 만드는 것이 적절하다고 판단됨.
- 이 중 빵/떡/만두류와 제과류를 같이 묶어서 대분류 빵/떡/제과류로 만듦.

## 마. 중분류 빵/떡/만두류

- 빵류 중 시장규모가 큰 것은 세분류로 추가하여 만들 필요 있음.
- 식품의약품안전처 ‘식품 및 식품첨가물 생산실적’에 제시된 시장의 크기를 보면, 2014년 기준 식빵 219,100백만원, 케이크 699,200백만원, 카스텔라 71,900백만원, 도넛 96,500백만원, 피자 45,100백만원, 파이 43,200백만원, 핫도그 33,700백만원, 기타 776,600백만원 순으로 나타남.
- 따라서 일반빵류라는 모호한 분류를 없애고, 카스텔라, 도넛, 피자, 파이, 핫도그 등을 추가함.

### 1) 만두류

- 만두 시장의 규모가 매우 큰 데 비하여 분류가 너무 단순하게 나뉘어져 있음. 시장규모에 따라 세분류할 필요 있음.
- 만두를 분류하는 방법은 만두 안에 들어간 내용물의 종류에 따라 고기만두, 김치만두, 야채만두, 갈비만두, 기타만두로 나누기도 하고, 만두의 형태와 익히는 방식에 따라 교자만두, 왕만두, 물만두, 군만두, 기타만두로 나누기도 함.
- 만두시장을 내용물 중심으로 분류하기에는 자칫 내용물이 섞인 경우 혼란을 야기하거나 너무 많은 종류가 나올 수 있기 때문에, 만두의 형태와 익히는 방식에 따라 구분하고자 함.
- 2015 가공식품 세분시장 현황 p.5 현재 만두 종류별 소매시장 규모를 보면, 교자만두 133,221백만원, 왕만두 67,086백만원, 군만두 54,287백만원, 물만두 40,873백만원, 찌만두 5,080백만원, 기타 12,767백만원으로 나타나고 있음.



## 바. 중분류 제과류

- 1차 년도 분류의 명칭이었던 과자류가 캔디나 초콜릿류를 포함하기에는 포괄성이 부족하다고 판단됨. 따라서 과자류를 제과류로 변경함.

### 1) 소분류 과자류

- 과자류의 분류를 좀 더 세분화할 필요가 있음.
  - 비스킷/웨이퍼/쿠키/크래커/스낵류/파이류로 분류하는 것이 적절하다고 판단됨. 과자종류 중 초코파이는 정확하게 어디에 포함하는 것이 적절한지에 대해서 고민 필요.

## 샤. 중분류 캔디/초콜릿류

### 1) 소분류 초콜릿류

- 대분류 일반가공식품 중 중분류 코코아제품류에 코코아가공품류, 초콜릿, 초콜릿가공품으로 나뉘어져 있었는데, 코코아가공품류는 새로운 대분류 커피/차류로 보내고 초콜릿과 초콜릿가공품은 중분류 제과류로 보내고자 함.

### 2) 초콜릿가공품

- 초코파이류를 과자류를 포함해야 할지 혹은 초콜릿가공품에 포함해야 할지 다소 모호함.
  - 식품의약품안전처 ‘식품공전 해설서’를 보면, ‘코코아가공품류 또는 초콜릿류’ 중 반생초코케익을 초콜릿가공품의 한 품목으로 정의하고 있음.
  - 반생초코케익은 비스킷 안에 마시멜로를 넣고 외부에 초콜릿을 바른 오리온의 초코파이가 그 시초이며, 1974년에 첫 출시됨. 1979년 이후부터 여러



제과업체에서 비슷한 모양과 맛의 반생초코케익을 만들어 판매하게 되면서 시장이 확대됨.

- 현재 농수산식품유통공사의 2012년 ‘가공식품세분화시장보고서’에 제시된 (반생초코케익)초코파이류의 브랜드별 판매액을 보면, 초코파이 정 69,082백만원, 몽셀 52,507백만원, 오에스 41,408백만원, 가또 17,907백만원, 마켓오 15,500백만원, 기타 75,128백만원 순으로 나타남.
- 따라서 소분류 초콜릿을 ‘초콜릿 및 초콜릿가공품’으로 바꾸고, 세분류 안에 초코파이류를 만듦.

#### 야. 중분류 추잉껌

- 추잉껌에 금연껌 등 기타 껌 추가 필요.

#### 자. 대분류 장류/소스류

- 일반가공식품류라는 용어가 너무 폭 넓고 또한 모호하기 때문에, 이들을 같은 성격의 식품군끼리 묶어서 몇 개의 대분류를 만들 필요가 있음.
- 이중 장류와 드레싱/소스류를 같이 묶어서 대분류 장류/소스류를 만듦.

#### 차. 중분류 장류

- 소분류 고추장에 조미고추장이 있었으나, 소비자들에게 다소 어렵다는 의견이 있어서 초고추장으로 이름을 바꿈.

#### 카. 중분류 드레싱/소스류



### 1) 소분류 소스류

- 소스류 중 퓨전 및 한식, 양식, 기타 등이 최소 2가지 이상 혼합된 소스의 경우 어디로 분류해야 하는지 명확하지 않음. 따라서 세분류에 혼합소스류를 따로 추가함.

### 2) 소분류 토마토케첩

- 토마토케첩을 기존에 소스류와 같이 묶어 놓았는데, 소분류 소스류와는 다른 성격을 가지고 있기 때문에, 소분류 단계에서 따로 분류하는 것이 적절하다고 판단됨.

## 타. 중분류 조미식품

- 조미식품과 당류를 같이 묶어서 대분류 조미식품/당류를 만듦.

### 1) 소분류 기타조미식품

- 요리주는 조미료에서 빼서 소분류로 따로 분류하는 것이 적절할 것으로 여겨짐. 이에 소분류 기타조미식품을 만들고, 여기에 요리주, 육수, 기타조미식품을 포함함.

## 파. 중분류 당류

### 1) 소분류 설탕

- 설탕을 좀 더 세분하는 것이 적절하다고 판단됨. 이에 설탕을 백설탕, 갈색설탕, 흑설탕, 액상설탕, 슈가파우더 등으로 세분함.



## 2) 소분류 일반당류

- 일반당류라는 용어가 당류 전체를 대표하는 듯한 느낌을 줌.
  - 포도당, 과당, 당시럽류, 올리고당류와 같은 당류들은 생산액은 많은 편이나 소비자가 직접 구매하여 섭취하는 경우가 적은 품목군임.
- 이에 일반당류 명칭을 가공당류로 바꾸고, 최근에 소비자들에게 친숙해진 올리고당류를 제외한 나머지를 기타가공당류로 묶음.

### 하. 대분류 커피/차류

- 커피류, 차류, 코코아가공품류를 묶어서 대분류 커피/차류를 만들음.

### 거. 중분류 차류

- 차류의 분류에 있어서 만드는 방식에 의한 분류와 원료를 중심으로 하는 분류가 섞여 있는데, 방식중심이 아니라 원료중심으로 가는 것이 적절하다고 판단됨.
- 이에 침출차, 액상차, 고품차의 종류에 상관없이 원료를 중심으로 자주 접하는 순위로 하여 분류함.

### 너. 중분류 코코아류

- 원래 이름이 코코아가공품류였는데 일반 소비자들에게는 다소 불분명하고 혼동을 초래할 수도 있음. 따라서 코코아류로 바꾸는 것이 적절하다고 판단됨.

### 더. 대분류 기타가공식품류





- 연식품/균질화식품류, 가정식대체식품(HMR), 기타가공식품류를 묶어서 대분류 기타가공식품류로 만들.

## 러. 중분류 연식품/균질화식품류

- 기타 카레/스프류는 기타균질화식품류로 바꾸는 것이 적절하다고 판단됨.
- 가정식대체식품(HMR)에 레토르트식품류가 있는데 여기에 즉석조리형태인 즉석카레나 즉석스프 등이 포함됨. 따라서 즉석카레나 즉석스프 등에 포함되지 않는 것들은 균질화식품류로 분류하는 것이 적절하다고 판단됨.

## 머. 중분류 가정식대체식품(HMR)

- 기존의 이름인 즉석섭취/조리식품이 갖는 확장성의 한계로 인해 적절한 이름을 다시 찾을 필요성이 제기됨. 즉, 신선편의식품 및 레토르트식품까지 포함할 수 있는 개념 필요.
- 가정식대체식품(home meal replacement, HMR)은 가정에서 간편하게 먹을 수 있는 1차 조리된 식품을 의미하는데, 밖에서 사먹거나 직접 만들어 먹는 음식과 비교됨.
- 이에 중분류 명칭을 즉석섭취/조리식품에서 가정식대체식품(home meal replacement, HMR)으로 변경함.

### 1) 즉석섭취식품

- 즉석섭취식품은 외식업체 음식 혹은 가정에서 조리해서 먹는 음식이 아닌 소매점에서 구매해서 데우거나 간단한 조리 필요 없이 먹을 수 있는 음식으로 정의됨. 따라서 관련 품목들을 이 기준에 맞추어 다시 분류할 필요가 있음.
- 돈가스를 냉동돈가스로 하여 즉석조리식품에 포함하고, 배달피자는 외식업



체의 음식에 포함되기 때문에 삭제하는 것이 적절하다고 판단됨. 한편, 냉동피자는 즉석조리식품에 해당되기 때문에 즉석섭취식품에서 즉석조리식품으로 이동시킴.

## 2) 즉석조리식품

- 즉석조리식품은 외식업체 음식 혹은 가정에서 조리해서 먹는 음식이 아닌 소매점에서 구매해서 가정에서 데우거나 간단한 조리를 통해 먹는 음식으로 정의됨. 따라서 관련 품목들을 이 기준에 맞추어 다시 분류할 필요가 있음.
- 외식업체에서 만들어 파는 것들은 모두 이 분류에서 삭제하고, 바비큐나 양념갈비류는 식육가공품에 포함되기 때문에 즉석조리식품에서 삭제함.

## 버. 기타가공식품류

### 1) 소분류 기타가공식품, 세분류 기타식품성당절임

- 당절임을 과일/채소가공품에서 대분류 기타가공식품류, 중분류 기타가공식품류, 소분류 기타가공식품, 세분류 기타식품성당절임으로 이동시킴. 따라서 다른 분류에서 당절임이 없으므로 기타식물성당절임을 당절임으로 명칭을 변경함.

### 2) 소분류 땅콩/견과류가공품

- 현재 견과류가공품 시장이 커지고 있기 때문에, 땅콩가공품과 기타 다른 견과류의 가공품과 분리되어야 할 필요가 있음.
- 따라서 소분류 땅콩/견과류가공품을 땅콩버터, 땅콩가공품, 견과류가공품으로 구분함.



### 3) 기타가공식품

- 소분류 기타가공식품에 서류가공품, 당절임, 기타식물성가공식품, 기타동물성가공식품으로 나누어져 있는데, 서로 성격이 상이함.
- 따라서 서류가공품과 당절임은 소분류로 따로 분류하고, 기타식물성가공식품과 기타동물성가공식품만 소분류 기타가공식품으로 묶음.

### 서. 중분류 건강기능식품

- 현재 건강기능식품을 너무 세분화했기 때문에, 소비자에게 익숙한 제품들을 남겨두고 나머지는 기타건강기능식품으로 묶는 것이 적절하다고 판단됨.
- 필수지방산, 페놀류(알로에 전잎), 기타당·탄수화물기능성식품(N-아세틸글루코사민, 뮤코다당·단백, 키토산/키토올리고당, 프락토올리고당, 영지버섯 자실체추출물, 알로에겔), 발효미생물류(홍국), 아미노산및단백질류(대두단백) 등을 모두 기타건강기능식품으로 묶어 분류함.



&lt;표 부록 2&gt; 건강기능식품 분류 변경안

소분류	세분류	포함된 품목
비타민/무기질/미네랄	비타민/무기질/미네랄제품	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
단백질	단백질제품	
터핀류	인삼/홍삼제품	분말, 환, 추출액, 고
	엽록소함유제품	
	스피루리나/클로렐라	
페놀류	녹차추출물	
	프로폴리스추출물	
지방산 및 지질류	지방산 및 지질류	오메가-3 지방산 함유 유지, 감마리놀렌산 함유 유지, 레시틴, 스쿠알렌, 식물스테롤/식물스테롤에스테르, 알콕시글리세롤 함유 상어간유, 옥타코사놀 함유 유지, 매실추출물, 기타
당·탄수화물 기능식품	글루코사민	
	식이섬유	구아검/구아검가수분해물, 귀리, 대두식이섬유, 밀식이섬유, 아라비아검(아카시아검), 이눌린/치커리추출물, 폴리덱스트로스, 글루코만난(곤약, 곤약만난), 난소화성말토덱스트린, 목이버섯, 보리식이섬유, 옥수수, 차전자피, 호로과종자, 기타
발효미생물류	프로바이오틱스	
기타건강 기능식품	기타건강기능식품	필수지방산, 페놀류(알로에진외), 기타당·탄수화물기능성식품(N-아세틸글루코사민, 뮤코다당·단백, 키토산/키토올리고당, 프락토올리고당, 영지버섯자실체추출물, 알로에 겔), 발효미생물류(홍국), 아미노산 및 단백질류(대두단백) 등



## 어. 건강보조식품

- 건강식품이라는 기존의 용어를 건강보조식품으로 변경할 필요 있음. 또한 건강보조식품류 역시 건강기능식품과 마찬가지로 분류를 다소 간소화할 필요 있음.

<표 부록 3> 건강보조식품 분류 변경안

소분류	세분류	포함된 품목
추출가공식품	식물성추출가공식품	사과즙, 배즙, 블루베리즙, 양배추즙b, 헛개즙b, 칩즙b, 케일즙e, 산수유즙b, 마늘즙(통마늘즙, 흑마늘즙)b, 머루즙, 가당머루즙d 등
	동물성추출가공식품	흑염소, 개소주, 자라액
	한약재음료	
벌꿀/로얄젤리	벌꿀	한봉꿀, 양봉꿀, 아카시아꿀, 크로바꿀, 유채꿀, 밀감꿀, 밤꿀, 싸리꿀, 잡화꿀, 기타밀원꿀, 밀랍, 천연밀랍, 탈색밀랍, 기타
	로얄젤리	생로얄젤리, 동결건조로얄젤리, 로얄젤리제품.
효모/효소	효모	건조효모및가공제품, 효모추출물제품
	효소	곡류효소함유제품, 배아효소함유제품, 과·채류효소함유제품, 기타식물효소함유제품
화분	화분	화분, 화분추출물, 화분최종제품, 화분추출물최종제품
식물발효	식물발효건강식품	
약용버섯류	약용버섯류	
기타건강보조식품	기타동물성원료건강식품	
	기타식물성원료건강식품	도라지류건강식품, 솔잎류건강식품 등
	기타캡슐류건강식품	
	기타건강식품	



## 저. 중분류 비알코올음료류

### 1) 소분류 과일채소음료, 세분류 채소주스/채소음료

- 채소주스나 채소음료라는 용어보다는 야채주스나 야채음료라는 용어가 더 적절하다고 판단됨. 이에 채소주스와 채소음료를 야채주스와 야채음료로 변경함.

### 2) 소분류 과일채소음료, 세분류 기타과채류음료

- 기존의 기타과채류음료는 기준이나 규격이 정해져 있지 않은 과채류음료로서 압착, 분쇄, 착즙 등 물리적으로 가공하여 얻은 과즙 혹은 이에 식품 및 식품첨가물을 가한 것으로 정의하였는데, 이 음료군이 식물성추출가공식품과 혼동될 염려가 있어서 이를 삭제하는 것이 적절하다고 판단됨.

### 3) 소분류 과일채소음료, 세분류 과일야채혼합주스/과일야채혼합음료

- 과일채소음료 중 과일끼리, 야채끼리, 혹은 과일과 야채를 혼합한 주스와 음료가 있기 때문에, 이 카테고리를 신설할 필요가 있음.

### 4) 소분류 발효/유산균음료

- 소비자에게 있어서 발효유음료와 유산균음료의 차이가 명확하지 않고, 조사자나 통계를 내는 사람들도 혼동스러워할 우려가 있어서 이 둘을 합치는 것이 적절하다고 판단됨.



## 1.3. 중간회의 반영 수정

### 1.3.1. 개요

- 장소: 중앙대학교 세미나실
- 일시: 11월 7일(월) 13시 30분~15시 00분
- 참석자: 중앙대 연구진과 농식품유통공사 과제 담당자
- 회의주제: 과제 진행사항을 검토하고 여기서 나온 논의사항을 분류안에 반영하여 수정함.

### 1.3.2. 회의 결과

#### 1) 식용유지류

- 1차적으로 기름을 짠 것을 식용유지류, 2차가공을 거쳐 만든 것을 식용유지가공품이라 한다면 대분류명을 식용유지류라고 하는 것이 타당한지에 대해서 고민 필요.
  - 현재로서는 식용유지류와 식용유지가공품을 한 곳에 넣는 것이 적절하며, 명칭은 둘을 포괄할 수 있는 식용유지류가 적절하다고 판단됨.
- 향미유가 존재하고 있고 식품업체들도 이렇게 표기하고 있음. 이제는 소비자도 알 필요가 있으며, 소비시장에서도 이 용어를 사용할 필요가 있다고 판단됨.
  - 참기름이나 들기름에 기타 식용유가 혼합하여 만든 식용유를 향미유로 분류



하는 것이 적절함.

## 2) 빵/떡/만두류, 빵류

- 빵류의 경우 제과점 것도 포함하느냐 혹은 편의점이나 소매점에서 판매하는 것만 넣느냐에 따라서 분류체계가 달라짐.
- 현재로서는 제과점 본부에서 만들어서 각 가맹점에 납품하는 것 그리고 개별 제과점에서 만들어 파는 것들 중 일부가 가공식품으로 분류되고 있음.
  - 제과점 본사에서 만들어 체인에다 납품하는 것은 양산빵으로 봐야 함. 다만 개별 제과점에서 만들어 파는 제과점 조미빵은 제과점을 외식업체로 분류하게 되면 포함하지 않는 것이 적절하다고 판단됨.
- 또한 식빵/호빵, 케익, 핫도그류 등은 세분류로 분류하는 것이 적절하다고 판단됨.

## 3) 가정식대체식품(HMR)

- 곰탕, 사골곰탕, 설렁탕 등은 소비자들이 즉석섭취/조리식품으로 인지하고 구매하는데, 식품유형에 식육추출가공품이라고 명시되어 있음. 또한 훈제오리나 양념 닭가슴살, 요리된 닭다리 등도 즉석섭취/조리식품으로 인지하고 있는데, 식품유형에는 햄류로 되어 있음.
  - 이런 식으로 원료나 가공과정에 의거해서 분류하게 되면 즉석섭취/조리식품에 해당되는 대부분의 식품들이 이 분류체계에서 빠져서 원료나 가공과정에 해당되는 분류도 들어가야 할 것임.
- 따라서 현재 이들 제품 중 소비자나 생산자 그리고 유통업자들이 즉석섭취/조리식품으로 인지하고 있는 것들은 이러한 인지에 의거하여 분류하는 것이 적절하다고 판단됨.
- 한번 조리된 것 그리고 그냥 데우지 않고도 충분히 먹을 수 있는 것은 즉석





섭취식품으로, 간단히 데우거나 조리해서 먹는 것은 즉석조리식품으로 분류하는 것이 적절하다고 판단됨.

- 육류가공품, 수산가공품, 과일채소가공품 등 다른 분류에 있는 품목들과 즉석섭취/조리식품에 있는 품목들 간의 결정적인 차이점은 이러한 원료들이 합쳐져서 어느 원료에 해당되는 식품으로 분류해야 하는지 모호하며, 또한 그냥 섭취해도 식품위해가능성이 매우 낮은 식품들임.
- 레토르트식품은 HMR 내 즉석섭취/조리식품과 겹치는 것이 너무 많아 혼란스러움. 따라서 레토르트라고 따로 분류하기보다는 균질화식품류에 합치는 것이 적절하다고 판단됨.
- 많은 연구자들과 관련산업 종사자들이 가정식대체식품 용어를 정의하고 범위를 설정해달라는 요구가 많은 것으로 나타남.
- 따라서 즉석섭취식품, 즉석조리식품, 균질화식품류, 신선편의식품 등을 넣어서 HMR로 분류할 필요가 있다고 판단됨.

#### 4) 수산가공품, 건조수산가공품류

- 건조수산가공품류는 단순건조에 해당되는데, 이것을 가공식품으로 포함하는 것이 적절한지에 대해서 검토 필요.
- 식약처 정의에 의하면, 단순 염장 혹은 건조이면서 위해 가능성이 적기 때문에 수산물에 해당되지만, 유통물류진흥원 상품분류코드 등에서는 가공식품으로 분류하고 있음. 그리고 조미수산가공품류와 같이 제시하는 것이 소비자들에게도 보다 명확하게 인식될 수 있어서 포함하는 것이 적절하다고 판단됨.

#### 5) 건조과일/채소류

- 유통처리한 건조과일/채소류는 건조과일, 건조채소에 들어가는 것이 맞음. 조미건조채소, 유통처리건조채소 등으로 명시하여 포함된 품목에 추가하면



될 것으로 생각됨.

#### 6) 유가공품/방과류, 유가공품, 우유

- 딸기, 초코, 바나나, 커피 우유 등은 그냥 우유에 포함시키는 것이 적절한지 아니면 따로 세분류로 만드는 것이 적절한지 대해서 논의 필요.
  - 현재 시장의 규모가 크기 때문에 따로 분류하는 것이 적절하며, 이러한 우유들을 포괄할 수 있는 용어를 선정하는 것이 중요하다고 판단됨.
- 아이스크림에서 바, 콘, 튜브, 컵 이렇게 나누는 것이 적절한지 아니면 이것을 하나로 합쳐서 아이스크림으로 하는 것이 적절한지에 대해서 논의 필요.
  - 이 것은 가공식품 공급측면에 있는 전문가들과의 협의회에서 논의되어야 할 것으로 판단됨.

#### 7) 알가공품

- 식품공전에 있는 알가공품이 분류에서 삭제되어 있는데, 이것을 만들 필요성에 대해서 고민 필요.
  - 특히 삶은 메추리알 같은 제품은 따로 분류하기 어렵기 때문에 육류가공품 밑에 알가공품을 만들어 여기에 포함하는 것이 적절하다고 판단됨.
  - 그러나 찌개란이나 구운계란 같은 것은 즉석섭취식품에 포함하는 것이 적절하다고 보임.

#### 8) 음료류, 음료류, 과일채소음료

- 현재 천연주스를 표방한 착즙음료시장이 커지고 있음. 100% 착즙 천연주스가 많아지고 있기 때문에, 이것을 반영하여 비가열 과일채소주스를 세분류에 포함할 필요가 있음.



- 어디까지 천연주스인지 불분명한 면이 있지만, 소비자들이 이것을 인지하고 있고, 이 시장이 커지지 때문에 이 카테고리를 만들 필요가 있다고 판단됨.

## 9) 분류의 숫자

- 현재 소분류 및 세분류가 너무 많은 것은 아닌지 검토 필요.
- 따라서 굳이 나누지 않아도 되는 것은 구분하지 않는 것이 바람직하다고 판단됨.
- 예를 들어, 마멀레이드는 기타잼류에, 슈가파우더는 기타설탕에, 액상설탕도 기타설탕에 포함된 품목으로 이동시키는 것이 바람직함.

## 2. 소비부문 의견 수렴

### 2.1. 소비자 1차 간담회

#### 2.1.1. 간담회 요약

- 장소: 중앙대학교 세미나 강의실
- 일시: 2016년 10월 11일(화) 오후 4시 30분에서 7시까지 약 2시간 30분 가량 진행됨.
- 참석자: 회의참석자는 중앙대 연구팀 3명, 30대 소비자를 대표하는 2명, 40대 소비자를 대표하는 2명으로, 총 7명이 참석함.



### ○ 주요 내용

- 소비자들이 패널로서 참여하여 구입한 가공식품을 가공식품분류(안)의 체계에 맞게 명확하게 분류할 수 있는지에 대한 논의를 함.
- 이를 위해 회의 참석자들은 몇 주 전부터 연구진의 요청에 의해 본인들이 구매하는 식품의 영수증을 이용하여 구매된 식품을 분류할 수 있는지를 체크함.
- 회의를 통해 가공식품분류(안)에서 낯설거나 어려운 단어를 검토.
- 누락된 분류가 있거나 어떠한 제품을 어느 분류로 봐야하는지 모호한 경우 등에 대해 자유롭게 논의.

## 2.1.2. 간담회에서 나온 사안

### 1) 조미수산가공품, 젓갈류

- 액젓과 조미액젓의 차이를 잘 모르겠다는 의견이 나옴.
  - 일반적으로 소비자들이 액젓이라고 생각하며 사는 것이 조미액젓임. 사실상 생산자들이 1차적으로 만든 것이 액젓이며, 여기에 조미를 하여 시중에 판매하고 있음.
  - 따라서 소비자 친화적으로 분류를 만들기 위해서는 젓갈류를 원재료 중심으로 이름을 붙이는 것이 필요하다고 판단됨.
- 이에 소분류 젓갈류를 세분류에서 새우젓, 멸치젓, 명란젓, 창난젓, 조개젓, 오징어젓/낙지젓, 어리굴젓, 까나리액젓, 멸치액젓, 기타젓갈/액젓류로 구분함.



## 2) 식용유, 팜유/야자유류

- 현재 소비자들이 팜유/야자유류를 구매하고 있는지 살펴봐야 할 것임.
  - 이보다는 오히려 요즘 소비자들이 코코넛오일을 더 많이 접하고 있음.
- 팜유는 팜의 과육으로부터 채취한 팜유, 팜유를 분별한 팜올레인유 또는 팜스테아린유, 팜의 핵으로부터 채취한 팜핵유를 말함. 야자유는 야자과육으로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것을 의미함.
  - 팜유는 산화안정성이 높은 이점이 있고, 튀김용, 마가린·쇼트닝 원료, 유제품용, 카카오 대용지 등의 식용으로 사용되고 있으며, 또한 지방산 및 그 유도체로서 공업용에도 폭넓게 이용되고 있음.
  - 따라서 일반 소비자 입장에서는 팜유보다는 코코넛오일이 더 친숙하다고 할 수 있음.
- 이에 팜유/야자유류를 기타식용유에 넣고, 세분류에 코코넛오일을 추가함.

## 3) 식용유지가공품

- 세분류 중 마가린을 제외한 쇼트닝, 식물성크림, 모조치즈 등은 모두 소비자에게 친숙하지 않고, 또한 주로 B2B로 거래되는 제품들이기 때문에, 이들을 기타가공유지로 포함하는 것이 적절하다고 판단됨.

## 4) 유가공품, 치즈

- 소비자들이 일반적으로 치즈로 인식하여 구매하는 것에는 가공치즈도 포함됨. 따라서 여기서 혼선이 있을 수 있음.
- 따라서 치즈로 이름을 변경하고 우유처럼 ‘치즈와 가공치즈’로 합침.



## 5) 아이스크림/빙과류, 아이스크림류

- 소비자들에게 아이스크림 분말/믹스류는 너무 낯설고, 또한 아이스크림이 너무 크게 묶여 있으며, 빙과류와 아이스크림을 구분하여 개념화하기 어려운 것으로 나타남.
- 이에 아이스크림류를 튜브아이스크림, 바아이스프림, 콘아이스크림, 컵아이스크림, 아이스크림분말/믹스류, 비유지방빙과류, 기타아이스크림으로 분류함.
  - 빙과류는 소비자들에게 친숙하게 비유지방빙과류로 명칭을 변경함.
- 이에 중분류와 소분류 모두 아이스크림류로 변경하고, 대분류는 유가공품/빙과류에서 유가공품/아이스크림류로 명칭을 바꿈.

## 6) 빵/떡/제과류

- 현재 일반 소비자들은 마트에서 양산빵을 많이 구매하지 않음. 오히려 제과점에서 구매하는 조미빵이 더 많을 것으로 판단됨.
- 빵류를 제과점 조미빵과 양산빵 모두를 포함하여 식빵, 양산빵, 제과점조리빵, 피자, 도넛, 케익, 호빵/찐빵, 핫도그, 기타빵류로 구분함.

## 7) 장류

- 간담회에 참석한 소비자들이 양조간장과 혼합간장을 구분하기 어렵다고 제시함. 실제 간장의 라벨 및 식품유형 표기를 봐야만 알 수 있다고 함.
  - 이에 이 두 가지 간장은 식품유형 표기를 확인한 후 다시 나눌 필요가 있는 것으로 판단됨.
- 된장의 경우도 한식된장과 조미된장을 구분하는 것이 매우 어려운 것으로 나타남. 이 또한 식품유형 표기를 확인한 후 조정할 필요가 있음.



## 8) 조미식품, 식염류

- 요즘 소금에 양파를 넣거나 하는 것들이 나옴. 이러한 소금류들을 어디로 분류할 것인지 명확히 할 필요가 있음.

## 9) 조미식품, 식초

- 발사믹 식초는 어디에 포함할 것인지에 대해서 명확한 판단 필요.

## 10) 조미식품, 양념류

- 다대기는 일본어이기 때문에, 다진마늘, 다진고추 등의 용어로 바꾸는 것이 적절하다고 판단됨.

## 11) 조미식품, 향신료

- 깨양념류에 들깨분말과 참깨소금이 있는데, 이들의 시장 크기를 고려하여 따로 분류해야 할 것인지에 대해서 판단 필요.

## 12) 조미식품, 조미료

- 조미료는 핵산, 천연, 복합 이외에 기타로 무엇이 있는지 명확하지 않음. 따라서 기타조미료를 제거하는 것이 적절하다고 판단됨.

## 13) 차류

- 꽃/잎차는 현재 시장이 크지 않기 때문에 기타차류에 품목으로 포함하는 것이 적절하다고 판단됨.



#### 14) 연식품/균질화식품류

- 균질화식품이라는 말 자체가 소비자에게는 낯설음. 이 용어를 계속 써야 할지에 대해서 고민해야 할 것임.

#### 15) 가정식대체식품, 즉석섭취식품

- 즉석섭취식품에 떡볶이/샌드위치 추가 분류 생성 필요.

#### 16) 가정식대체식품, 즉석조리식품

- 즉석조리식품에 즉석냉동만두/즉석죽류 추가 분류 생성 필요.

#### 17) 비알코올음료류, 기능성음료

- 박카스F는 박카스D와 다르게 약국이 아닌 일반 시중 편의점이나 소매점에서 판매함.
- 따라서 자양강장음료를 세분류에 추가하고, 포함된 품목들은 박카스F, 컨피던스, 구론산바몬드 등을 기술함.

#### 18) 비알코올음료류, 생수

- 해양심층수는 일반생수와 합쳐서 생수로 명명하는 것이 적절하다고 판단됨.

#### 19) 알코올음료류, 소주

- 요즈음 소주 중 과일향을 넣은 과일소주의 판매량이 증가하고 있음. 이에 소분류 소주에 세분류 과일소주를 추가함.





## 20) 알코올음료류, 기타주류

- 삼폐인은 대중적인 이미지도 있으며, 소비량도 많기 때문에 소분류로 만드는 것이 적절하다고 판단됨.
- 전통주를 증류식소주와 기타전통주류로 나누었는데, 너무 세분화 된 것 같다는 의견이 제시됨.
  - 이에 모든 전통주를 하나로 합치면서 소분류로 만들.

## 2.2. 2차 간담회

### 2.2.1. 간담회 요약

- 장소: 중앙대학교 세미나실.
- 일시: 2016년 11월 03일(목) 오후 4시 30분에서 7시 30분까지 약 3시간 가량 진행됨.
- 참석자: 회의참석자는 중앙대 연구팀 3명, 40대 소비자를 대표하는 4명으로, 총 7명이 참석함
- 주요 내용
  - 소비자들이 실제로 마트나 인터넷 쇼핑을 통해 가공식품을 구입한 후 본인이 구입한 제품들을 가공식품분류(안)에 의거하여 분류하고자 하는 경우 어려움이 없는지 등에 대한 논의를 함.
  - 1차 간담회 의견이 반영되어 수정된 가공식품분류(안)과 현재 본인들이 구매하는 품목들이 제대로 분류된 것으로 생각되는지, 그리고 분류하는 데 어



려움은 없는지에 대해 논의함.

- 간담회에 참석한 소비자들은 사전에 실제로 구입하는 제품 또는 구매하고자 하는 제품에 대해 식품의 유형을 살펴보고, 실제로 라벨에 어떻게 표기되어 있는지에 대해 검토함.
- 식품유형이 표기되어 있는 라벨을 사진을 찍거나 스크랩하여 사전에 제출하고 이를 바탕으로 간담회 시간에 토의함. 이 과정에서 느낀 점 또는 분류에 대한 개인적인 의견을 제시함.

## 2.2.2. 간담회에서 나온 사안

### 1) 육류가공품, 양념육류

- 소비자 입장에서 볼 때 바비큐, 양념갈비, 양념육류를 구분하기가 쉽지 않음.
  - 특히 양념갈비는 바비큐 소스가 무엇이나에 따라 양념갈비가 될 수도 있고, 바비큐가 될 수도 있음.
  - 소비자들이 어떤 것으로 분류해야 할지 혼란스러운 경우 식품 포장 뒷면에 적힌 ‘식품의 유형’을 보게 되는데, <부록 그림 1>에 제시된 바와 같이, 바비큐류가 양념육류로 적혀 있는 경우가 많음.
  - 따라서 나중에 분류체계를 바탕으로 소비자들에게 기입 혹은 질문하는 형식으로 가공식품소비통계를 만들 때 소비자들의 혼돈을 초래할 가능성이 높음.
- 따라서 양념육류를 바비큐류, 양념갈비류, 기타양념육류로 나누어 놓았는데, 세 가지 분류를 합치는 것이 적절하다고 판단됨.

<부록 그림 1> 양념육류 제품 식품유형 표시

우리 땅에서 키운 지리산 흑돼지! 착한 가격으로 만나는 맛기픈 흑돼지간장숯불구이!

# 지리산흑돼지간장숯불구이

지리산 지역에서 자란 흑돼지로 흑돼지 본연의 맛과 맛기픈만의 차별화된 레시피가 돋보이는 숯불구이

-18℃이하 냉동보관

내용량 400g

가열후 섭취



인증번호: 20150405027-167

원육원산지 : 국내산

- 제품명: 맛기픈지리산흑돼지간장숯불구이 · 내용량: 400g
- 축산물가공품의 유형: 양념육류(비가열제품)
- 원재료명 및 함량: 흑돼지60%(국내산), 간장숯불구이양념 34.5% [혼합간장19.24% {산분해간장(탈지대두:수입산), 글루텐(밀:수입산)}, 황설탕, 물엿, 전분, 맥심카라멜, 한방베이스(계피,감초,황기,생강,당귀)] (대두,밀), 파인애플시럽, 마늘, 식물성유지, 볶음참깨, 양파, 적포도주, 참기름, 흑후추분말, 키위퓨레, 배농축액
- 보관방법: 냉동보관(-18℃이하)
- 유통기한: 별도표기일까지
- 포장재질: 용기, 필름(내면) -폴리프로필렌







올바르다. 반드시이다.

## 종갓집 다가가장구이

리니장구이

- 제품: 올바른종갓집장구이 - 식재료의 우수성을 검증하여 엄격하게 가공·가열하여 섭취하는 냉동식품
- 내용량: 600g · 포장재질: 필름 · 비닐-폴리프로필렌 용기-폴리프로필렌 · 원재료명 및 함량: 계육(닭(지리산·브라질산)77.44%, 간미늘(중국산), 식염, 혼합간장 [탈지대두·외국산(인도, 미국, 중국 등), 천연염(호주산)], 간장, 참기름, 흑후추 [닭고기, 대두, 밀(쌀)]
- 보관 및 취급방법: 영 10℃이하 냉동보관 · 재조리 및 판매: (주)신승식품공업 · 총중량: 600g
- 원산지: 국내산
- 유통기한: 별도 표기일까지 · 부재품: 포장재질(비닐)과 내면(폴리프로필렌)의 재질은 반영하지 않습니다. · 변질 및 과열경우: 구입처 및 제조원 · 부재품 문의: 고객센터 1339

- 일부 제품에 혼합된 계는 편심은 생의 섬유질이며, 연변하고 드시기 바랍니다.
- 개봉 후에는 유통기한 이내의 제품이라도 완질 후 여유가 있으면 기급적 빨리 드시길 바랍니다. 이미 냉동된 배심이니 해동 후 재사용 시키지 마십시오.
- 이 제품은 인공 우유, 에틸 알코올, 등산화, 계, 새우, 튀김, 기름, 복숭아, 토마토, 아황산염, 후추, 닭고기, 오징어, 조겨류, 꿀, 전복, 홍합, 표합을 사용한 제품은 같은 제조 시설에서 제조하고 있습니다.

품목번호: 20150405027-167

**조리방법**



1. 냄비에서 해동 후  
냉동해지 냉수에  
담겨 해동한다.

Tip: 안전한 먹음 후 편

**영양성분 NUT**

1회 제공량당 함량

열량

탄수화물

## 2) 육류가공품, 분쇄가공육

- 너비아니, 떡갈비, 동그랑땡은 분쇄한 것이기 때문에 분쇄가공육이 맞는지 확인 필요.
- 이 상품들은 3차 소비자 간담회에서 확인하고자 하며, 일단 이 제품들은 기타분쇄가공육으로 분류하고자 함.

## 3) 육류가공품, 햄류와 축산물조림

- 축산물조림을 소분류에 만들고 이를 세분류에서 다시 축산물통조림과 축산물병조림으로 만들었는데, 햄을 캔에 넣은 경우 식품유형을 식육통조림으로 표시하고 있음.
  - 소비자들이 혼란스러워 할 가능성이 높음. 따라서 축산물조림을 하나로 통일하는 것이 적절할 듯함.

## 4) 건조수산가공품류, 건해조류, 김

- 돌김, 파래김은 <부록 그림 2>에 제시된 바와 같이 식품유형에 ‘김’이라고 적혀 있는 것이 일반적이기 때문에, 김으로 분류하는 것이 적절하다고 판단 됨.



<부록 그림 2> 김 제품의 식품유형 표시

		<p><b>성품정보</b></p> <table border="1"> <tr> <td>포장단위별 용량 (중량), 수량, 크기</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>포장단위별 용량 (중량)</li> <li>포장단위별 수량</li> <li>포장단위별 크기</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>상세페이지</li> <li>상세페이지</li> <li>상세페이지</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td>제조연월일, 유통기한 또는 품질유지기한</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>제조연월일(표준일 또는 생산연도)</li> <li>유통기한 또는 품질유지기한</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>발송일로부터 3개월 이내</li> <li>12개월</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td>원산지</td> <td colspan="2">국산(전라남도 진도군)</td> </tr> <tr> <td>생산지</td> <td colspan="2">멸치산물 새우각시</td> </tr> <tr> <td>관련법상 표시사항</td> <td colspan="2">해당사항 없음</td> </tr> <tr> <td>상품구성</td> <td colspan="2">김</td> </tr> <tr> <td>보관방법 또는 취급방법</td> <td colspan="2">밀봉하여 서늘한 곳에 보관</td> </tr> </table>	포장단위별 용량 (중량), 수량, 크기	<ul style="list-style-type: none"> <li>포장단위별 용량 (중량)</li> <li>포장단위별 수량</li> <li>포장단위별 크기</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>상세페이지</li> <li>상세페이지</li> <li>상세페이지</li> </ul>	제조연월일, 유통기한 또는 품질유지기한	<ul style="list-style-type: none"> <li>제조연월일(표준일 또는 생산연도)</li> <li>유통기한 또는 품질유지기한</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>발송일로부터 3개월 이내</li> <li>12개월</li> </ul>	원산지	국산(전라남도 진도군)		생산지	멸치산물 새우각시		관련법상 표시사항	해당사항 없음		상품구성	김		보관방법 또는 취급방법	밀봉하여 서늘한 곳에 보관	
포장단위별 용량 (중량), 수량, 크기	<ul style="list-style-type: none"> <li>포장단위별 용량 (중량)</li> <li>포장단위별 수량</li> <li>포장단위별 크기</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>상세페이지</li> <li>상세페이지</li> <li>상세페이지</li> </ul>																					
제조연월일, 유통기한 또는 품질유지기한	<ul style="list-style-type: none"> <li>제조연월일(표준일 또는 생산연도)</li> <li>유통기한 또는 품질유지기한</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>발송일로부터 3개월 이내</li> <li>12개월</li> </ul>																					
원산지	국산(전라남도 진도군)																						
생산지	멸치산물 새우각시																						
관련법상 표시사항	해당사항 없음																						
상품구성	김																						
보관방법 또는 취급방법	밀봉하여 서늘한 곳에 보관																						

	
---	--



### 5) 건조수산물가공품류, 건어포류

- 건어포류에 한치가 빠져 있음. 최근 한치는 술안주로서 소비량이 늘어나고 있는 추세임.
- 건문어, 건쭈꾸미, 건꼰뚜기 등 현재 세분류에 분류되지 않은 제품들이 있음. 따라서 기타건어포류가 새로 만들어져야 함.

### 6) 조미수산물가공품류, 어육가공품, 어육소시지

- 어묵과 어육소시지는 일반적으로 어묵과 어육소시지로 제품유형을 표기하는 것으로 나타남 (부록 그림 3).

### 7) 조미수산물가공품, 기타수산물가공품, 어류가공품

- 연어 훈제슬라이스, 고등어구이 전부 수산물가공품으로 명시됨. 따라서 소비자들이 세분류까지 확인하여 입력하기 쉽지 않을 수 있음. 이에 어류가공품의 예를 명확하게 제시할 필요가 있음.

### 8) 과일/채소가공품, 잼류

- 현재 마멀레이드의 판매량이 조금씩 상승하고 있는 추세임. 이 마멀레이드는 아직까지 세분류로 만들기에는 시장의 크기가 크지 않은 것으로 나타남. 따라서 현재로서는 기타잼류에 들어가는 것이 적절하다고 판단됨.
- 현재 잼류가 과일/채소가공품에 포함되어 있는데, 잼류에는 과일 및 채소가 아닌 밤잼이나 녹차잼 등이 있으며, 또한 다양한 재료로 만드는 스프레드나 마멀레이드가 포함되어 있음.





<부록 그림 3> 어묵과 어육소시지 제품 식품유형 표시

	<p>· 제품명: 부산어묵 마당놀이 · 내용량: 300g · 식품의 유형: 어묵(유지방처리/비살균제품) · 원재료명 및 함량: 연육66% (수입산/어육, 백설탕, D-소르비톨, 산도조절제), 소맥분(수입산), 당근, 정제소금, 글루타민산나트륨(함미증진제), D-자일로스, 어묵맛시즈닝, 대두단백, 대두유, 소르빈산칼륨(항산화보존료), 글루코노 델타락톤, 산도조절제</p> <p>- 알레르기 유발물질: 밀, 대두 함유 · 유통기한: 전면표시일까지</p> <p>· 보관방법: 0~10℃ 냉장보관 · 반품 및 교환장소: 구입처 및 고객센터</p> <p>· 본 제품은 공정거래위원회 고시 소비자분쟁해결기준에 의거 교환 또는 보상 받을 수 있습니다. · 제조원: F1(주)사조대림/경기도 안산시 단원구 성곡로 125(신길동), F2(주)사조오양/경남 양산시 신막공단로 133(호계동) · 유통전문판매원: (주)사조대림/경기도 안산시 단원구 성곡로 125(신길동) · 영업본부: 서울특별시 서초구 남부순환로 2159(방배동) · 포장재질(내면): 폴리에틸렌 · 고객센터: 080-900-6133(수신자부담) · dr.sajo.co.kr</p> <p>· 깨끗한 우리지연 깨끗한 우리마음</p>
--	--

	<p>· 제품명: 라비오메가소시지</p> <p>· 내용량: 420g(885 kcal) / 28g x 15개입</p> <p>· 식품의 유형: 어육소시지(열균제품)</p> <p>· 원재료명 및 함량: 연육 48.25% (베트남산/어육, 설탕, D-소르비톨, 산도조절제), 돼지고기(국산), 분리대두단백, 솔비톨, 에이스타-C, 경계염, 인산염, 유청분말, 백설탕, 난백, MD시즈닝, 양피분말, 비프오일, 치즈향미유, 치즈3.98%, 레시틴, 아미노산0.48%, 계란, 대두, 돼지고기, 쇠고기, 우유함유</p> <p>· 제조원: (주)대광에프앤씨/부산광역시 서해구 대대로 1066번길 61 (장림동)</p> <p>· 유통전문판매원: (주)베기텍스/서울시 강동구 양재대로 102길 50</p> <p>· 포장재질(내면): 폴리에틸렌비닐리덴</p> <p>· 보관방법: 직사광선을 피하고 서늘한 곳에 보관</p> <p>· 반품 및 교환장소: 구입처, 지점 및 대리점</p> <p>· 고객센터: 02-765-3867</p> <p>· 본 제품은 소비자분쟁해결기준에 의거, 교환 또는 보상 받을 수 있습니다.</p>
--	--



<부록 그림 4> 잼류와 스프레드의 식품유형 표시



제품명:유자마멀레이드 식품의유형:마멀레이드  
 원재료 및 함량:유자당절임[유자50 %  
 (국산),정백당 50%]90%,자일리톨,  
 정제수, 팩틴, 구연산, 구연산나트륨,  
 비타민C 내용량:500g 포장재질:  
 용기-유리,뚜껑-주석 도금강판 보관방법 및  
 주의사항:직사광선을 피하여 서늘한 곳에  
 보관하시고, 개봉후에는 반드시 뚜껑을 닫아  
 냉장(0~10℃) 보관하시기 바랍니다. 제조원:  
 서광식품영농조합 (061)833-8757  
 전남 고흥군 두원면 신송리 용산  
 신송길 126 유통전문판매원:(주)이마트  
 서울특별시 성동구뚝섬로 377 (02)380-5678

## 복음자리 고구마스프레드 245G

국산산 고구마, 단호박으로 만들었습니다.신개념 스프레드로 라떼  
 푸딩, 피자 등 다양하게 활용 가능합니다.

- 식품유형 잼
- 제조원 (주)복음자리 충남 논산시 성동면 산업단지로 3길 28번지
- 판매원 (주)복음자리 충남 논산시 성동면 산업단지로 3길 28번지
- 원재료명 및 함량 고구마다이스44% [고구마90% (국산), 백설탕], 저감미당  
 단호박퓨레(단호박100%, 국산), 백설탕, 아미드펙틴, 복합녹차유산균분말[녹  
 차추출물(국산), 마늘추출물(국산)]
- 영양성분 1회분량(20g), 열량 45kcal/탄수화물 11g(3%)/당류 4g/단백질0  
 g(0%)/지방 0g(0%)/포화지방 0g(0%)/트랜스지방 0g/콜레스테롤 0mg  
 (0%)/나트륨 10mg(1%)







<부록 그림 4> 잼류와 스프레드의 식품유형 표시 (계속)



· 식품의 유형: 식물성크림 · 내용량: 200g · 원재료명 및 함량: 백설탕, 체중유 (호주산), 아몬드 10% (미국산), 전지분유(수입산), 물, 저지방유, 팜유, 소다코코넛, 혼합식용유, 계몽유, 기공유, 글리세린, 지방산(스테리), 유청분말 (유청분말, 유당), 가루녹차 3.6% (국내산), 유화제: 레시틴, 그랜오일(SG-80) (중화형), 설탕, 저지방식소, 합성착향료, 베닐린 유류, 대두유, 유동지방, 증백표기 일까지(연월일) · 보관방법: 직사광선과 습기찬 곳을 피하여 온도 습도가 낮은 곳에 보관 · 포장재질: 용기: 유리(뚜껑: 철) 라벨: PP · 제조원: (주)삼광식품/ 충북 진천군 이월면 생거전천로 1492 · 유통: 전문판매원 롯데쇼핑(주)/서울특별시 중구 남대문로 81(스공딩) · 이메일: choice@lotte.com · 취급 및 보관시 주의 사항: 이 제품은 온도차이에 의해 제품과 유지의 층 분리가 발생할 수 있습니다. 제품을 개봉하여 잘 섞으신 후 냉장보관하여 주시면 원래의 상태로 돌아오니 안심하고 드셔도 됩니다. 이 제품은 팜공, 밀, 계란, 계를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다. · 본 제품은 공정거래위원회 고시 소비자분쟁해결기준에 의거 정당한 소비자 피해에 대해 보상해 드립니다. · 부정 불량식품 신고는 국번없이 1399



**복음자리 밤 스프레드**  
245g

부드러운 단호박 베이스에 고구마 다이스를 더해 단맛과 식감이 조화로운 고구마 스프레드  
복음자리에서 새롭게 선보이는 고구마 스프레드로 시중의 고구마라떼를 가정에서 간편하고 맛있게 만들어 드셔보세요.

제품명: 복음자리 밤 스프레드 | 식품유형: 당공 및 견과류 가공품  
| 원재료명: 공주밤다이스 [밤 100% (국산)], 단호박퓨레 [단호박 100% (국산)], 백설탕, 저감미당, 정제수, 펙팅, 복합 녹차유산균 분말 [녹차추출물 (국산), 마늘추출물 (국산)] | 내용량: 245g

영양성분 1회제공량(1Ts(20g)) 총 12회제공량(245g) 0인외수치는 1일영양소가 기준에 대한 비율임

1회제공량당 열량: 45kcal 탄수화물 11g(3%), 당류 6g, 단백질 0g(0%), 지방 0g(0%), 포화지방 0g(0%), 트랜스지방 0g, 콜레스테롤 0mg(0%), 나트륨 0mg(0%)





- 따라서 잼류를 당류와 합쳐 '당류/잼류' 대분류를 만들고, '조미식품/당류'로 묶여 있던 대분류에서 조미식품을 분류하여 하나의 독립적인 대분류로 만듦.
- 스프레드 중 고구마스프레드의 식품유형은 <부록 그림 4>에 제시된 것처럼 잼 혹은 서류가공품으로 표시되고 있음 (서류가공품으로 되어 있는 경우가 더 많음). 밤스프레드 같은 경우는 견과류가공품으로 표시하고 있으며, 땅콩스프레드는 스프레드로 표시하고 있음.
- 스프레드의 종류가 많고 시장도 커지고 있으며, 잼류와 같이 묶기에는 성분이나 식품 표기유형이 다르기 때문에, 스프레드를 따로 구분하고자 함.

#### 9) 식용유지류, 조미유, 향미유

- 현재 소비자들에게 참기름과 들기름 그리고 참기름과 들기름이 다른 기름과 섞인 향미유에 대해서 명확히 인식되지 않고 있음.
- 따라서 식품유형 표시와 식품의 원재료 및 함량을 볼 필요가 있음.
- <부록 그림 5>에 제시된 것처럼, 참기름이나 들기름에 식용유나 다른 기름을 넣은 경우 향미유라고 표기됨.

#### 10) 유가공품, 발효유

- 발효유 중 호상(떠먹는 발효유)이나 액상(마시는 발효유)이 아닌 가루형식의 요거트가 있음.
- 따라서 분말발효유를 세분류에 추가함.

#### 11) 아이스크림류, 비유지방빙과류

- 팔빙수는 샤베트로 표기되어 있음. 유지방이 들어가지 않은 빙과류는 현재 식품유형에 일반적으로 빙과류로 표기되고 있음. <부록 그림 6>



<부록 그림 5> 향미유의 식품유형 표시







## 12) 밀가루/분말류, 가공밀가루

- 빵가루, 부침가루, 도너츠가루 등은 현재 식품유형에 기타가공품 혹은 곡류 가공품으로 되어 있음.
  - 따라서 식품유형을 이용하여 품목을 분류하고자 하는 경우 혼동이 생길 수 있음. 이 경우 세분류에 관련품목들을 써 놓고 거기에 맞추어 분류토록 하는 것이 적절하다고 판단됨. 따라서 빵가루, 부침가루, 튀김가루, 도넛가루, 핫 케익가루, 밀가루반죽류, 기타가공밀가루로 세분류하고자 함.
- 밀가루반죽류는 현재 소비 시장에 없는 것으로 나타남. 따라서 이 분류는 삭제하는 것이 적절하다고 판단됨.
  - 이 경우 호떡반죽을 호떡믹스로 이름을 바꾼 후, 기타가공밀가루의 포함된 품목에 넣는 것이 적절하다고 판단됨.

## 13) 밀가루/분말류, 분말류

- 콩가루나 미숫가루는 즉석섭취식품으로 분류되어 있음. 그러나 이러한 표기유형은 체계화된 체계를 따랐다고 보기 어려움. 따로 조리나 데우는 것이 아니라서 즉석섭취식품이라고 표시한다면 과자도 즉석섭취식품이 될 수 있으며, 많은 식품들이 즉석섭취식품이 될 수 있음.
  - 따라서 즉석섭취식품보다는 일반적으로 명칭되는 분말류로 분류하고자 함.
- 도토리묵가루 또한 견과류가공품으로 표시되어 있지만 기타분말류로 포함하는 것이 적절하다고 판단됨.

## 14) 면류

- 메밀면은 국수로 표기되는 것이 일반적임. <부록 그림 7> 따라서 국수를 분류하여 일반소면과 메밀면으로 바꾸는 것이 적절하다고 판단됨.





<부록 그림 7> 메밀면의 식품 유형 표기

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 제품명: <b>봉평촌메밀국수2호</b></li> <li>• 식품유형: <b>국수(건면)-비살균제품</b> • 내용량: <b>850 g</b></li> <li>• 원료 및 함량: <b>메밀(국산)33%</b>, 밀가루(미국, 호주산) 정제염(국산), 전분 • 유통기한: <b>하단표기일까지</b></li> <li>• 포장재질: <b>폴리에틸렌(내면)</b> • 반품 및 교환: <b>본사 및 구입처</b></li> <li>• 본 제품은 공정거래위원회 고시 소비자 분쟁해결기준에 의거 교환 또는 보상을 받을 수 있습니다.</li> <li>• 부정·불량식품 신고는 <b>국번없이 1399</b></li> <li>• 소비자상담실 : <b>080-400-6699(수신자요금부담)</b></li> </ul>
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품의 유형: <b>국수(조절처리제품)</b> • 내용량: <b>1232g</b> (메밀생면 152g, 가쓰오부시(메밀소프 150g, 와사비소스 5g, 배합생면용건면기 1g, 각각 47입), 원재료 및 함량: <b>가쓰오부시(메밀소프(양조간장, 들지대두(인도산), 소맥밀, 미국산), 우동혼합엑기스(참치(베이스)디량(어묵)기스(가다량), 인도네시아산), 양조간장 (들지대두(인도산), 소맥밀, 미국산), 가쓰오농축액(가쓰오부시농축액(쓰오후레이크, 인도네시아산), 정제소금(국산)), 황설탕(도당, 황설탕, 4정), 혼합메밀가루 19.55% (중국산 / 메밀가루 89%, 글루텐, 구이검), 소맥분(밀(호주산), 글루텐, 혼합제제 (변성전분, 맥스트린), 와사비소스(치즈(그린), 85%치즈(생크림), 유태황색소추출물, 맥스트린, 변성전분, 주정, 도라기(국, 정제소금, 혼합제제(유청(백분말, 전분, 카라멜, 옥수수전분), 유황유제(물엿, 대두유, 유황제, 주정, 배합생면용건면기, 혼합제제(산도조절제, 정제수, 말더듬이(염, 코코아(비우다, 혼합제제(유황유제, 말트(맥스트린, 후미(국, 포장제(내면), 폴리에틸렌, 보관방법: <b>냉장보관 (0~10°C)</b> *열처리 마세요. 본 제품은 공정거래위원회 고시 소비자분쟁해결기준에 의거 교환 또는 보상을 받을 수 있습니다. 반품 및 교환: <b>본사 및 구입처</b></b></li> <li>• 제조원: <b>(주)파이에음(생면)경북 영문 4호면 상동로 730-7</b> • 유통기한: <b>제조일로부터 7일</b> • 포장재질: <b>폴리에틸렌(내면), 폴리에틸렌(외면)</b> • 유통기한: <b>하단 표기일까지</b></li> <li>• 부정·불량식품 신고는 <b>국번없이 1399</b> • 유통기한: <b>전면 하단 표기일까지</b></li> </ul>
---	---

<부록 그림 8> 호빵/찐빵, 핫도그의 식품유형 표기

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 식품유형: 빵류</li> <li>● 업소명 및 소재지: 주삼립 식품/경기도 시흥시 공단대로 101 (정왕동)</li> <li>● 원재료명 및 함량: 밀가루(밀/미국산, 캐나다산, 호주산), 레드빈메이스트/중국산, 팔페이스트, 백설탕, 물엿, 정제소금, 잔탄검, 백설탕, 기타가공품 [쌀가루(쌀/국산), 정제소금/국산, 쇼트닝, 효모(천연효모 SPC-SNU), 알파쌀분말(쌀/국산), 정제소금, 혼합제제(옥수수전분, 유화제, 알긴산프로필렌글리콜), 혼합제제(산도조절제, 밀가루), 기타가공품, 두류가공품(대두), 혼합제제(밀가루, 산도조절제, 유화제, 비타민C, 호소제, 팽창제, L-시스틴)]</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <b>알레르기 표시 : 밀, 대두 함유</b> </div>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 제품명: 켄터키 핫도그</li> <li>· 식품의 유형: 빵류(핫도그), 가열하여 섭취하는 냉동식품(냉동진 가열제품)</li> <li>· 내용량: 900g</li> <li>· 원재료명 및 함량: 소시지 46.79%(닭고기(국산), 정제수, 돼지고기(국산), 옥수수전분, 농축대두단백(대두), 복합프리믹스-켄터키프랑크프라이[글루타민산나트륨(황미종진제)], 아질산나트륨(발색제), 혼합제제(폴리인산나트륨, 피로인산나트륨)), 소맥분(밀: 미국산), 계란, 백설탕, D-소르비톨액, 가공건지분-1(우유), 혼합제제(탄산수소나트륨, 제일인산칼슘, L-주석산수소칼륨, 전분), 정제소금, 카스타드향(합성착향료), 식물성유지(올리브유 제외)</li> <li>· 보관방법: 영하 18℃ 이하에서 냉동보관</li> <li>· 포장재질: 폴리에틸렌(내면)</li> <li>· 제조원: (주)동화 / 충북 청주시 흥덕구 월명로 201번길 31</li> <li>· 유통전문판매원: 롯데푸드(주) / 충북 청주시 흥덕구 대신로 164번길 69</li> <li>· 고객센터: 1577-6330</li> </ul>

## 15) 빵류

- 빵류에서 호빵/찐빵, 핫도그는 빵류로 표기되어 있기는 하지만 (부록 그림 8), 즉석섭취식품으로 보내는 것이 적절하다고 판단됨. 이 두 가지는 일반적으로 소비자들이 편의점 등에서 빵류로서 구매하는 것이 아니라 즉석섭취식품으로 인지하여 구매하는 경우가 많음.
- 제과점 본점에서 조리되어 비닐 포장되는 빵은 양산빵으로, 그 외 제과점에서 만든 빵은 조리빵으로 구분하는 것이 적절하다고 판단됨.
- 제과점, 피자가게, 도넛가게에서 파는 빵이나, 피자, 도넛 등은 외식식품에 포함되기 때문에, 이는 가공식품에서 제외하는 것이 적절함.

## 16) 과자

- 2015년 분류안에는 과자를 비스킷류, 스낵과자류, 파이과자류로 나누어 놓았는데, 소비자들이 일부 품목에 대해서 비스킷류인지 스낵과자류인지 혼란스럽다는 의견이 제시됨.
- 이에 좀 더 구체적으로 비스킷, 웨이퍼, 쿠키, 크래커, 스낵류로 나누어서 적도록 할 수 있는 방안도 있지만, 이름만으로는 이들을 구분하기 쉽지 않고 또한 식품유형도 대부분 과자로 표기되어 있기 때문에, 그냥 과자류로 통합하는 것이 혼동을 피하는 방법으로 판단됨.
- 한편, 만주는 기타빵류, 화과자는 기타떡류로 변경 (부록 그림 9).

## 17) 당류



- 현재 시럽이 어디에도 분류되어 있지 않음. 잼류를 검색하면 시럽류 제품이 나오는 경우가 있으나, 시럽류는 당류의 소분류로 따로 구분하는 것이 적절하다고 판단됨 (부록 그림 10).





<부록 그림 10> 시럽류의 식품유형 표기

	<p style="text-align: center;"><b>식품위생법에 의한 한글표시사항</b></p> <p>제품명: 메이플시럽(다크앰버)          식품유형: 당시럽류          중량: 251ml          원산지: 캐나다</p> <p style="text-align: right;">   <b>유리</b>          뚜껑 : PP       </p> <p>제조사: LES INDUSTRIES BERNARD &amp; FILS L'TEE          수입판매원: 롯데쇼핑(주) 롯데마트사업본부          서울특별시 송파구 올림픽로 269, 6층 (신천동, 롯데캐슬플라자)</p> <p>유통기한(EXP): 제품 별도 표기일까지(읽는법: 년/월/일 순)          원료명 및 함량: 단풍시럽 100%          보관방법: 직사광선을 피하여 건조하고 서늘한곳에 보관(개봉 후 냉장보관)          포장재질: 용기-유리/뚜껑-PP          반품 및 교환: 수입원 또는 판매처    소비자 상담: 02)2145-8000</p> <p><b>*부정,불량식품 신고는 국번없이 1399</b></p>
---	---

	<p style="text-align: center;"><b>식품위생법제 10조에 의한 한글표시사항</b></p> <p>1. 제품명: 블루 아가베 시럽 (BLUE AGAVE SYRUP)          2. 식품유형: 당시럽류          3. 제조사: DSI BONDED LOGISTICS, INC.          4. 수입원: (주)코스트코 코리아          경기도 광명시 일직로 40          TEL: 1899-9900</p> <p style="text-align: right;">   <b>페트</b> </p> <p>5. 내용량: 1.02 Kg          6. 원산지: 멕시코 (포장국: 미국) &lt;뚜껑-PP&gt;          7. 원재료명 및 함량: 아가베시럽 100% <b>셀</b>          8. 보관방법: 직사광선을 받지 아니하는 서늘한 곳에 보관하시고, 개봉 후에는 냉장보관 하십시오.          9. 반품처: 구입처          10. 포장재질: PET(뚜껑-PP)</p> <p><b>*부정, 불량 식품 신고는 국번없이 1399</b>  <b>*유통기한: 제품의 별도 표기일까지</b>  <b>[BEST BY 일.월.년]</b>          (읽는예: MAR-3월)    *</p>
---	---



## 18) 장류, 간장

- 간장은 식품유형에 양조, 한식, 혼합 등으로 명확하게 표기되기 때문에, 소분류를 간장으로 하고, 세분류를 양조간장, 한식간장, 혼합간장으로 해도 충분히 혼동을 피할 수 있을 것으로 보임 (부록 그림 11).
- 기타간장에 있는 산분해간장이나 효소분해간장은 현재 순수하게 100%로 만들어 파는 경우가 없음. 대부분 혼합간장에 재료로 사용되고 있음. 따라서 기타간장을 없애도 될 것으로 판단됨.

## 19) 장류, 된장

- 간장은 표기가 한식된장, 조미된장 등으로 명확하게 표기되기 때문에, 소분류를 된장으로 하고, 세분류를 된장, 한식된장, 조미된장으로 해도 충분히 혼동을 피할 수 있을 것으로 보임 (부록 그림 12).

## 20) 장류, 쌈장

- 쌈장(혼합장)은 식품유형이 혼합장으로 명시되어 있음. 그러나 소비자들이 쌈장이 무엇인지 인지하고 있기 때문에, 쌈장이라는 용어를 사용해도 될 것으로 판단됨.

## 21) 드레싱/소스류

- 드레싱/소스류 중 드레싱은 드레싱으로, 마요네즈는 마요네즈로, 소스류는 소스류 그리고 토마토케첩은 소스류로 표기되어 있는 것으로 나타남 (부록 그림 13).



<부록 그림 11> 간장의 식품유형 표기

	 <p>         * 식품의 유형: <b>양조간장</b> · 표준의 번호 및 명칭: KS H 2118 간장 · 등급: <b>특급</b>          * 인증번호: 식품연 제 1998-03호 · 인증기관명: 한국식품연구원 · 영업허가번호: 이천-제조-3호          * 총질식(제) 함량: <b>1.5% 이상</b> · 원재료명 및 함량: <b>탈지대두 20.6%(인도산), 소맥(밀 미국산), 정제수, 천일염, 약산과당, 주정, 호모추출분말, 효소처리스타비아, 건조주황</b>          * 유통기한: <b>병 또는 라벨 표시일까지</b>          * 포장재질: 용기-폴리에틸렌테레프탈레이트 투광-폴리에틸렌          * 제조원 및 판매원: <b>샘표식품주식회사</b>          * 본사: 서울특별시 중구 충무로 2 공진사 경기도 이천시 호법면 이십대천로 58          * 방문 및 고객센터: 본사 및 구입처          * 고객센터: <b>080-996-7777</b>(수신자 부담)          * 본 제품은 소비자 기법법의 일반적 소비자 분해해결기준에 의거          * 교환 등의 보상을 받을 수 있습니다.          * 보관방법: 직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관하여 주십시오          (개봉 후에는 냉장보관 하시면 좋습니다.)          * 고음에 적용되는 경우     </p>
	 <p>         * 식품의 유형: <b>양조간장</b> · 표준의 번호 및 명칭: KS H 2118 간장 · 등급: <b>특급</b>          * 인증번호: 식품연 제 1998-03호 · 인증기관명: 한국식품연구원 · 영업허가번호: 이천-제조-3호          * 총질식(제) 함량: <b>1.5% 이상</b> · 원재료명 및 함량: <b>탈지대두 20.6%(인도산), 소맥(밀 미국산), 정제수, 천일염, 약산과당, 주정, 호모추출분말, 효소처리스타비아, 건조주황</b>          * 유통기한: <b>병 또는 라벨 표시일까지</b>          * 포장재질: 용기-폴리에틸렌테레프탈레이트 투광-폴리에틸렌          * 제조원 및 판매원: <b>샘표식품주식회사</b>          * 본사: 서울특별시 중구 충무로 2 공진사 경기도 이천시 호법면 이십대천로 58          * 방문 및 고객센터: 본사 및 구입처          * 고객센터: <b>080-996-7777</b>(수신자 부담)          * 본 제품은 소비자 기법법의 일반적 소비자 분해해결기준에 의거          * 교환 등의 보상을 받을 수 있습니다.          * 보관방법: 직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 곳에 보관하여 주십시오          (개봉 후에는 냉장보관 하시면 좋습니다.)          * 고음에 적용되는 경우     </p>





<부록 그림 11> 간장의 식품유형 표기 (계속)



제 품 명	삼화 불고기간장
식 품 규 형	혼합간장 (T.N : 0.88%)
혼 합 비 예	양조간장10% (T.N:0.88%), 산분해간장90% (T.N:0.88%)
원 재 비 예	글루텐(밀,미국,호주산), 탈지대두(인도산), 밀(미국산), 정제수,천일염(호주산),물엿,카라멜,효소처리스테비아,정제소금,종국,파라옥시안식향산에틸(합성보존료)



·식품유형: 혼합간장 ·제품명: 오복간장(금표) ·내용량: 3L  
 ·혼합비율: 양조간장(총질소0.95%)90%, 산분해간장(총질소0.95%)90%  
 ·원재료명 및 함량: 정제수, 탈지대두(수입산), 가공염소  
 맥(밀, 미국산), 고과당, 카라멜, 스테비올배당체, 파  
 라옥시안식향산에틸(합성보존료), 종국  
 ·식품첨가물/보존료: 파라옥시안식향산에틸0.25g/L이하  
 ·보관방법: 직사광선을 피하고 실온에 보관하여 주십시오.  
 ·포장재질: 용기-폴리에틸렌, 뚜껑-폴리에틸렌  
 ·제 조 자: (주)오복식품 / 부산광역시 시하구 감천동 77-5번지



<부록 그림 12> 된장의 식품유형 표기





<부록 그림 12> 된장의 식품유형 표기 (계속)

	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 제품명 : 아와세 미소</li> <li>■ 제품의 유형 : 조미된장</li> <li>■ 제조사 : MARUSAN-AI CO.,LTD.</li> <li>■ 원산지 : 일본</li> <li>■ 수입원 : ㈜은화식품</li> <li>■ 내용량 : 1Kg</li> <li>■ 유통기한 : 제품 이면에 표기일까지(년.월.일)</li> <li>■ 원료 및 함량 : 된장(96.24%)(대두(53.59%) [유전자재조합대두포함가능성있 트름),가다랑어추출물,다시마추출</li> <li>■ 보관방법 : 고온,직사광선을 피하고 서늘한곳</li> </ul>
--	---

	<p style="color: red; text-align: center;"><b>맛과 대나무의 고장 전라도 담양의 맑은 햇살과 깨끗한 물로 10대를 이어온 증가집의 손맛을 경성껏 담았습니다.</b></p> <p>제 품 명 : 기순도 전통된장 / 인증규격명:된장      내 용 량 : 3kg / 식품유형 : 한식된장      원재료명 및 함량 : 대두(국산)90%, 죽염(국산)10%      원 산 지 : 국내산 / 보관방법 : 서늘한곳 보관(개봉후 냉장보관)      포장재질 : 폴리에틸렌테레프탈레이트(PET)+폴리프로필렌(PP)      유통기한 : 별도표기일까지      반품 및 교환 : 본사 및 구입처      제 조 원 : 농업회사법인 (주)고려전통식품      전남 담양군 창평면 유천길 154-15      Tel.061-363-6209 / 080-383-6209  <a href="http://www.ksdo.co.kr">http://www.ksdo.co.kr</a></p>
--	---



- 마요네즈는 드레싱과 같은 역할을 하기 때문에, 같은 부류로 넣어도 될 듯 하며, 토마토케첩은 소스류 중에서도 독특한 형태와 시장 점유율도 일정하게 유지되고 있기 때문에 소분류로 따로 분리하는 것이 적절하다고 판단됨.
- 머스터드는 소스류로 표기되고 있기 때문에, 양식소스류의 일부분으로 분류하는 것이 적절하다고 판단됨 (부록 그림 14).

## 22) 조미식품, 식염류

- 천일염은 천일염으로 표기가 되어 있으며, 맛소금은 가공소금으로 표기가 되어 있음 (부록 그림 15).
- 그러나 가공소금 안에서도 맛소금의 시장이 크고 또한 소비자가 쉽게 분류할 수 있기 때문에, 따로 분류하는 것이 적절하다고 판단됨.
- 또한 마늘소금, 허브소금, 함초소금 혹은 여러 가지 식품첨가물을 넣은 소금은 가공소금으로 볼 수 있음.
- 그리고 죽염 등 태움용염 등은 기타소금으로 분류하고자 함.

## 23) 조미식품, 식초

- 식초는 대부분이 발효식초인데, 발효식초로 표기가 되어 있음. 간혹 합성식초가 있는데, 이는 빙초산과 발효식초를 섞은 것임. <부록 그림 18>
- 현재 식초 중 가장 종류가 많은 것은 발효식초와 합성식초이며, 다음으로 빙초산 혹은 희석초산로 나타남. 따라서 발효식초, 합성식초, 기타식초(빙초산, 희석초산 및 기타)로 구분하고자 함.





<부록 그림 14> 머스터드의 식품유형 표기





<부록 그림 15> 소금의 식품유형 표기

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 식품의 유형: 천일염</li> <li>▶ 내용량: 1kg</li> <li>▶ 원재료명 및 함량: 천일염 100% [국산(신안군)]</li> <li>▶ 포장재질(내면): 폴리에틸렌</li> <li>▶ 염도: 염화나트륨 70% 이상</li> <li>▶ 사용방법: 절임이나 국요리에 적당량을 넣어 사용하십시오.</li> <li>▶ 부정·불량식품 신고는 국번없이 1399</li> </ul>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 제품명: 꽃소금</li> <li>· 식품의 유형: 재제소금</li> <li>· 내용량:</li> <li>· 원재료명 및 함량: 천일염 100% (호주산 90%, 국내산 10%)</li> <li>· 보관방법: 직사광선을 피하고 습기를 피하여 건냉한 곳에 보관하십시오. 개봉후에는 이물이나 벌레등이 들어가지 않도록 해주십시오.</li> <li>· 제조일: 별도표시일</li> <li>· 유통기한: 제조일로부터 5년까지</li> <li>· 소비자 상담실: 080-023-6240 (수신자요금 부담)</li> <li>· 본 제품은 공정거래위원회 고시 소비자 분쟁해결 기준에 의거 교환 또는 보상받을 수 있습니다.</li> <li>· 포장재질: 폴리에틸렌테레프탈레이트, 폴리에틸렌</li> </ul>
--	---



<부록 그림 15> 소금의 식품유형 표기 (계속)

	<p><b>미원 맛소금으로 담백하고 깔끔한 음식의 맛</b></p> <p>■ 식품의 유형 : 가공소금</p> <p>• 원재료명 및 함량 : 정제소금 90.3 % (국내산), L-글루타민산나트륨(향미증진제) 9.7%, 나트륨 0.1 % • 제조연월일 : 전연 하단표시 • 내용량 : 1kg • 포장재질내면 : 폴리에틸렌          조리시 식상에 따라 적당량을 사용 하십시오. • 보관방법 : 개봉 후에는 일정한 다음 습          습한곳이나 고온에서 보관할 경우 굳을 염려가 있습니다. • 주의사항 : 포장지가 날카로          하십시오. • 반품 및 교환장소 : 본사 및 구입처 • 고객센터 : 080-019-9191(수신)          신고는 국번없이 1299 • 본 제품은 소비자 분쟁해결 기준에 의거, 교환 또는 보상을 받을          수 없습니다. • 업소명 및 소재지 : 대성(주) 가흥공장 : 경기도 용인시 가흥구 동탄가흥로 68번길 2          본사 : 서울특별시 동대문구 천호대로 26 http://www.daesang.co.kr          ※ 본 제품은 장기간 보관하여도 품질에 문제가 없으므로          유통기한을 표기하지 않았습니다.</p> <p>분리수거를 생활화합시다. 소중한 자원, 깨끗한 환경</p> 
---	---

	<p>○ 유형 : 가공소금</p> <p>○ 식품의 용량 : 200g</p> <p>○ 유통기한 : 본상품은 제품의 특성상 유통기한이 없습니다.          본상품은 배일 입고되며 제조일이 상이하여 제조년월일 및 유통기한을 명상 제품에 표시하지가          않습니다. 평균 2~3개월 이내에 생산된 제품이 입고되니 안심하시고 주문하시어도 됩니다.          구입시 유통기한이 경과되었거나 변질, 변태 또는 오손된 제품의 경우 교환하여 드리며          소비자분쟁해결 기준에 의거 소비자의 정당한 피해는 보상하여 드립니다.</p> <p>○ 원재료명 및 함량 (원산지)</p> <p>소금 (천일염 : 국내산 - 신안군) 96.7%, 마늘추출물 (마늘 63% / 국내산, 고령분 함량 41%) 2.3%,          마늘 추출분말 (마늘 44.2%, 국내산) 1%</p> <p>○ 제조원 : 정수식품(주) 전남 무안군 정계면 정계공단길 125</p> <p>본사 : 서울특별시 동대문구 천호대로 26</p> <p>○ 영양성분 : 해당사항 없음</p> <p>○ 유전자재조합식품의 경우 표시 : 해당사항 없음</p> <p>○ 건강기능식품법에 따른 수입신고를 필할 문구 : 해당사항 없음</p>
---	--





<부록 그림 15> 소금의 식품유형 표기 (계속)



• 제품명: 섬들채 함초소금 • 식품의 유형: 가공소금 • 원재료명: 국산함수97%, 국산함초엑기스(3Brix)3%

• 내용량: 200g • 제조년월일: 별도표시 • 포장재질: 내면폴리에틸렌

• 원산지: 대한민국 신안군 증도 태평염전 • 제조 및 판매원: (주)태평소금/전남 신안군 증도면 지도증도로 1083-4

• 반품 및 교환장소: 판매원 및 구입처 • 유통기한: 제조일로부터 5년





제품명	3회 생활죽염 1kg
제조원	(주)인산가
원재료 및 함량	천일염 100% (국산)
식품유형	태움 및 용융 소금
제품용량	1kg
유통기한	생략제품
보관방법	습기가 없는 서늘한 곳에서 보관하십시오



## 24) 조미식품, 조미료

- 조미료는 핵산조미료, 천연조미료, 복합조미료로 표기되어 있는 것으로 나타남.
- 천연조미료는 천연조미료라는 표기 대신 원재료의 성격에 맞추어 표기되어 있는 경우가 많은데, 소비자들이 천연조미료로 인식해서 구매하는 경우가 대부분이기 때문에 천연조미료라는 명칭을 사용해도 될 것으로 판단됨 (부록 그림 16).
- 그러나 천연조미료라고 검색하는 경우 간혹 양념류의 마늘가루나 생강가루 혹은 들깨가루가 뜨는데, 이는 양념류로 분류하는 것이 적절함.

## 25) 커피류

- 여과지에 걸러서 먹는 것은 원두커피, 타 먹는 것은 인스턴트로 구분하는 것이 적절함.
  - 이 중에서도 믹스커피라고 불리는 인스턴트커피는 명확하게 인스턴트커피라고 식품유형에 명시되어 있음. 또한, 프림이나 설탕이 전혀 들어가지 않은 100% 인스턴트커피의 경우에도 인스턴트커피라고 명시되어 있음 (부록 그림 17).
- 인스턴트커피 중 믹스커피는 명확하게 소비자들이 이해할 수 있기 때문에, 따로 분류하는 것이 적절하다고 판단됨. 그러나 인스턴트커피라는 용어는 믹스커피까지 포함한 것이기 때문에, 이 인스턴트커피를 믹스커피와 프림이나 설탕이 전혀 들어가지 않은 100% 인스턴트커피인 블랙커피로 구분하고자 함.



<부록 그림 16> 조미료의 식품유형 표기

	<p>·제품명 감칠맛미원 ·원료명 및 함량: L-글루타민산나트륨 97.3%, 5-리보뉴클레오타이드나트륨 2.7% ·혼합제제 식품첨가물 L-글루타민산나트륨제제 ·제조연월일·후면 하단표기  ·포장재질(내면): 폴리에틸렌(PE) ·보관방법: 사용한 후에는 밀봉한 다음 습기가 없는 곳에 보관하십시오. ·사용방법: 각종 음식 조리시 식성에 따라 적당량을 사용하십시오. ·업소명 및 소재지: (대성주) 근신공장: 전라북도 군산시 외항길 208(본사: 서울특별시 동대문구 천호대로 28) <a href="http://www.daseong.com">http://www.daseong.com</a> ·전화 및 교환장소: 본사 및 구입처 ·고객상담실: 080-019-9191(주요공휴일) ·보증: 불량식품 신고는 국번없이 1388 ·본 제품은 소비자 분쟁해결 기준에 의거 교환 또는 보상을 받을 수 있습니다. *본 제품은 장기간 보관하여도 품질에 문제가 없으므로 별첨으로 유통기한을 표기하지 않았습니다. 분리를 위해 생략하였습니다. 소중한 자원, 깨끗한 환경</p>
--	---

	<p> 바다담은 천연조미료 새우 100% 국내산 용량   100g 주식회사 해중림</p> <p>품명 : 해중림 바다담은 천연조미료 새우 중량 : 개별 100g 원산지 : 국산 식품유형 : 수산물가공품 원재료 및 함량 : 새우(100%) 소분 판매원 : ㈜해중림 경기 군포시 산본로77번 안길18 반물 및 교항 : 본사 및 구입처 포장용기 : PETE 유통기한 : 제품분체에 표시 보관방법 : 냉장보관 또는 서늘하고 건조한 곳 소비자만족 상담실 : 070-4219-9836 * 본 제품은 공정거래위원회 고시(소분)지정 품명(표) 기준에 따라 교환 또는 보상 받을 수 있습니다. * 불량식품(식품) 신고는 국번없이 1388 <a href="http://www.mybadamart.com">www.mybadamart.com</a>(마이비다마트닷컴)</p>
--	---



<부록 그림 16> 조미료의 식품유형 표기 (계속)

	<p>· 제품명: 맛선생한우 · 식품의 유형: 복합조미식품 · 원재료명 및 함량: 맛선생 소고기 양념분말(한우소고기분말(천일염국산) 한우 아례우소고기국산, 한우소고기가루(소고기국산), 흑후추분(베트남, 미국에이시), 천일염(국산), 포도산, 겨우엿, 국물내(베이스), 한우소고기추출액(소고기국산), 맛선생(에이시), 밀, 정미, 대파, 대파, 한우아례우소고기국산), 로오루(송신탈, 잎(쌀)가루, 맛선생 감말맛 페이스티프(고추씨) *한우 총함량(정육기준) 11% · 내용량: 250g · 유통기한: 후연(해당표시일)까지 · 기밀 후 섭취식품 · 포장재질(내면): 폴리에틸렌(PE) · 변질 및 교환장소: 본사 및 구입처 · 부정·불량식품 신고는 국번없이 1399 · 본 제품은 소비자분쟁해결 기준에 의해 교환 또는 보상을 받을 수 있습니다. · 이 제품은 우유, 대두, 밀, 계, 새우를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조되고 있습니다. · 업소명 및 소재지: (해당주) 기흥공장: 경기도 용인시 기흥구 동탄1동로668번길 28, 본사: 서울특별시 동대문구 천호대로 26 www.daesang.com / www.jungoneshop.com</p> <p>CCM 100% 100% 100%</p>
--	--

	<p><b>PAPRIKA SEASONING</b> <b>파프리카시즈닝 230g</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 상품명: 파프리카시즈닝</li> <li>■ 중량 NET WT 230g ■ 식품유형: 복합조미식품</li> <li>■ 원료 및 함량: 무수결정포도당, 고추가루(중국산), 옥수수전분(수입산), 파프리카추출액(소인도산) 5%, 정제염, 국내산(이산화)소</li> <li>■ 용도: 음식의 요리, 소스제조 등의 맛이나 향을 내는데 사용</li> <li>■ 보관시 주의사항: 직사광선을 피하고 서늘한 곳에 보관</li> <li>■ 반물 및 교환장소: 구입처</li> <li>■ 제조원: 씨즈너/경기도 안성시 미암면 천문대길 24</li> <li>■ 소분판매원 (주)신영에프에스 ■ 영업신고번호: 경기광주 제73호</li> <li>■ 전화: /경기도 광주시 초월읍 동막골길40번길 26</li> <li>■ 포장재질: 용기 PET · 뚜껑 PP · 리드지 OTHER</li> </ul> <p>부정·불량식품 신고는 국번없이 1399</p> <p>Shin Young www.shinyoung.com</p> <p>882925654407</p>
--	--





## 26) 차류

- 전통차라는 용어가 명확하지 않게 느껴짐. 대부분의 차가 전통적인 요소가 있기 때문에, 소비자들의 혼동을 초래할 수 있음.
- 이에 전통차 대신 한차/쌍화차를 추가로 포함하는 것이 필요하다고 판단됨.

## 27) 가정식대체식품, 균질화식품류

- 스프, 죽류가 즉석조리식품으로 되어있음. 따라서 스프와 죽류 즉 균질화식품류를 즉석섭취/조리식품의 하나로 보는 것이 적절하다고 판단됨 (부록 그림 18).
- 이 식품의 유형들은 대부분 소비자들이 즉석에서 먹거나 간단한 조리를 통해서 먹는 형태이기 때문에, 식품유형의 표기를 따르는 면에서도 즉석섭취/조리식품의 유형으로 묶는 것이 적절함.
- 다만 현재 즉석섭취/조리식품이 세분류 중심으로 분류되어 있기 때문에, 균질화식품류는 중분류 가정식대체식품(HMR)의 소분류로 포함하는 것이 적절하다고 판단됨.

## 28) 가정식대체식품(HMR), 즉석섭취/즉석조리식품

- 순대와 족발은 즉석조리식품 혹은 식육추출가공품으로 표기되어 있음 (부록 그림 19). 또한 편육, 훈제슬라이소리, 닭봉, 닭가슴살 등은 햄으로 표기되어 있음 (부록 그림 20). 그러나 이는 소비자에게 혼동을 줄 것으로 여겨지는바, 이것들을 다른 추가적인 조리 없이 즉석에서 데워서 먹을 수 있다면 즉석조리식품으로 분류하는 것이 적절하다고 판단됨.

<부록 그림 18> 수프, 죽류의 식품유형 표기




**VONO**  
콘스프  
CORN SOUP  
옥수수수분 16% 함유  
일본 홋카이도산 옥수수 사용

원산지: 일본  
내용량: 55.8 g (249 Kcal)  
(18.6 g (83 Kcal))  
조리예 **3**캡슐

식품위생법에 의한 한글표시사항

- 제 품 명 **콘 스프 (Corn Soup)**
- 식 품 유 형 **죽석조리식품** ● 원 산 지 **일본**
- 제 조 원 **크노르식품주식회사**
- 원 재 료 명 **옥수수수분16.0%** 감자전분, 설탕, 팜경화유, 벡스트리, 유당(우유), 정제염, 크루통(밀, 레시틴(대두)), 전지분유, 양파, 치즈, 가당말지연유, 감황, 효모추출물, 후추, L-글루타민산나트륨(황미증진제) 구아검, 합성착향료(옥수수향)
- 유통기한 **제품 밀면의 표기일까지(년/월/일)**
- 수 입 원 **한국아지노도주식회사 TEL:(02)3443-0010**  
서울특별시 영등포구 국제금융로 2길 7 한주빌딩 803
- 판 매 원 **㈜농심 서울특별시 동작구 여의대방로 112**
- 반품및교환 구입처 또는 ㈜농심 고객센터 TEL:080-023-5181
- 포장재질 **속포장·플리애틸렌, 알미늄 칼포장·종이**
- 사용 및 보관방법 1. 개봉후 빠른시일내에 섭취하여 주십시오.  
2. 적사광선을 피하여 실온에서 보관하여 주십시오.



**농심**  
크림수프  
Cream Soup

크림수프 20% 함유

● 품명: 크림수프 · 식품의 유형: 죽석조리식품 · 원재료명 및 함량: 귀일가루(말미, 미국산, 호수산, 옥수수, 옥수수수입산), 경제소금, 식물성기름, 유지크림분 20%(물엿, 식물성유제(수입산), 혼합분유(내일드, 내일드(중추산), 유청분말/대두, 유청분말/우청분말, 말트덱스트린, 전분, 함유정도당, 백설탕, 수포에이식물성유(중추산, 우유국산)), 호 코코크림(우유, 말레이시아산) 0.3%, 건파분, 혼합

● 유통기한: 제조연승연분, 유통연승연분, 유통연승연분, 유통연승연분, 유통연승연분, 유통연승연분, 유통연승연분, 유통연승연분, 유통연승연분, 유통연승연분

● 수 입 원: 한국아지노도주식회사 TEL:(02)3443-0010

● 판 매 원: ㈜농심 서울특별시 동작구 여의대방로 112

● 반품및교환 구입처 또는 ㈜농심 고객센터 TEL:080-023-5181

● 포장재질: 속포장·플리애틸렌, 알미늄 칼포장·종이

● 사용 및 보관방법: 1. 개봉후 빠른시일내에 섭취하여 주십시오. 2. 적사광선을 피하여 실온에서 보관하여 주십시오.

<부록 그림 18> 수프, 죽류의 식품유형 표기 (계속)

	<p>계조원: (주)동원F&amp;B          식품유형: 즉석조식품(레토르트식품)          재료성분: 쇠고기6.0%(호주산), 경계수, 찹쌀(국산), 양파(국산), 당근(국산), 조개야채액기스, 표고버섯, 경계소금          *죽스프: 김50%(국산), 칠게50%(수입산)*참기름: 볶은참깨가루(수입산)          보관방법: 직사광선을 피하고 건조하고 서늘한 실온에 보관하십시오</p>
---	---

	<p>[C]햇반 흰쌀죽 270g</p> <table border="1"> <tr> <td>식품의 유형</td> <td>■ 식품/즉석조식품</td> </tr> <tr> <td>생산자 및 소재지/수입자</td> <td>■ 씨제이제일제당주식회사/부산시 사하구 대대로 210</td> </tr> <tr> <td>제조년월일</td> <td>■ 제품은 제품입고일별 유통기한이 상이하므로, 필요시 문의주시</td> </tr> <tr> <td>유통기한 또는 품질유지기한</td> <td>■ 제품은 제품입고일별 유통기한이 상이하므로, 필요시 문의주시</td> </tr> <tr> <td>용량(중량),수량</td> <td>■ 270g(130kcal)</td> </tr> <tr> <td>원재료 및 함량</td> <td>■ 정제수, 쌀발12.5%(국산), 찹쌀1.4%(국산), 발미강주증물</td> </tr> </table>	식품의 유형	■ 식품/즉석조식품	생산자 및 소재지/수입자	■ 씨제이제일제당주식회사/부산시 사하구 대대로 210	제조년월일	■ 제품은 제품입고일별 유통기한이 상이하므로, 필요시 문의주시	유통기한 또는 품질유지기한	■ 제품은 제품입고일별 유통기한이 상이하므로, 필요시 문의주시	용량(중량),수량	■ 270g(130kcal)	원재료 및 함량	■ 정제수, 쌀발12.5%(국산), 찹쌀1.4%(국산), 발미강주증물
식품의 유형	■ 식품/즉석조식품												
생산자 및 소재지/수입자	■ 씨제이제일제당주식회사/부산시 사하구 대대로 210												
제조년월일	■ 제품은 제품입고일별 유통기한이 상이하므로, 필요시 문의주시												
유통기한 또는 품질유지기한	■ 제품은 제품입고일별 유통기한이 상이하므로, 필요시 문의주시												
용량(중량),수량	■ 270g(130kcal)												
원재료 및 함량	■ 정제수, 쌀발12.5%(국산), 찹쌀1.4%(국산), 발미강주증물												



<부록 그림 19> 순대와 족발의 식품유형 표기

	<p>제품명: 쫄깃한 미니족발 (내용량: 330g (순육 320g, 골도 외시비믹스 10g)) (식품의 유형: 식육추출가공육 (열균제품)) (원재료 및 함량: 돈육(수입산) 92.58%, 당어라엿(수입산) (옥편(수입산), 효소(수입산), 엿거름 (국산)) 1.5%, 정제염, L-글루타민산나트륨 (합미증진제) (포장재질: 내포장 (수입산) 40.9%, 용기 (폴리프로필렌), 외포장(종이) (제조원: 두레식품: 경기도 화성시 새지로 475번길 22 (안남동) (영업허가번호: 경기도 제2013-026219)호</p> <p>[제조원: 골도외시비믹스 (내용량: 10g) (식품의 유형: 합성로 조제품) (원재료명 및 함량: 혼합간장 75%, 발효제거두 (미국산), 소맥말미(국산), 아미노산-S, 염조간장, 정제수, 정제염, 핵산과당, 외시비믹스(중국산), 식용유, 곡당, 구연산염(영양보충원), 솔비톨, 식도 비타민, L-글루타민산나트륨 (합미증진제), 겨자오일, 산당균 (첨가물) (합성색제로 식용색소) 황색 1호 0.0005%, 황색 4호 0.001%, 제조원: 신동원식품 - 경기도 고양시 일산동구 건일산로 274 (한대원 (주)그린에프시: 광주광역시 서구 동양신촌당길 57-3 (고객상담실: 062-581-5042</p>
	<p>(순대)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 제품명: 명가찰순대 • 식품의 유형: 족적조리식품 • 내용량: 500 g</li> <li>• 원재료 및 함량: 당면40%(중국산), 돼지고기24%(국내산), 전지13%(국내산), 찹쌀4%, 양파, 파, 당근, 마늘, 생강, 햇알, 돈지방, 대두유, 정제염, 복합조미식품, 후추가루</li> <li>• 포장재질: 폴리에틸렌(내면) • 변품 및 교환: 분사 및 구입처</li> <li>• 보관방법: 냉장보관(0℃ ~ 10℃ 이하) • 유통기한: 별도표시</li> <li>• 제조원 및 판매원: (주)명가푸드F&amp;C / 전남 목포시 산정동 자유로 148번길 2</li> <li>• 고객센터: 1899-3868 • 홈페이지: www.myunggalfood.com</li> </ul> <p>본 제품은 공정거래위원회 고시 소비자 분쟁해결 기준에 의거 교환 또는 보상 받을 수 있습니다. • 부정 • 불량 식품신고는 국번없이 1399</p>

<부록 그림 20> 편육, 훈제슬라이소리, 닭봉, 닭가슴살의 식품유형 표기

	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 제품명 : 짜먹는 오리슬라이스</li> <li>· 내용량: 500g</li> <li>· 축산물가공품의 유형 : 햄/비기열제품</li> <li>· 원재료명 및 함량 : 오리고기(국내산)90.82%, 와인맛복합소스-J 5.16%(말티톨시럽, 레드와인15%(스페인산/포도원액100%), 간장-D(알레르기 유발물질:밀/수입산), 와인맛소스믹스-J,미트플레이, 파워프로-J 2.27%, 복합염지제-JW, 폴리인산나트륨(산도조절제), 에리스르빈산나트륨(산화방지제), 지미베이스-JW(알레르기 유발물질:대두,우유), 비프씨즈닝파우더-H, 분말검은후추, 정제염</li> <li>· 보관방법 : -2℃~10℃ 냉장보관(가정에서는 냉장고 냉장실에 보관)</li> </ul>
--	---

## 정성가득 오향편육

맛을 수 있는 기업 아워홈 에서 만든 오향편육 입니다

-엄선된 국산 돈육에 오향, 향기 등을 넣고 푸욱 삶아 깊은 맛이 살아있습니다.

- 상품명 : [순수] 정성가득 오향편육
- 식품유형 : 햄류
- 유통기한 : 제조일로부터 냉장 30일
- 포장단위별용량 : 300g

- 원재료명 및 함량 : 편육:돈피(돼지고기,국산)46.12%,돈후지(국산)21.28%, 돈두육(국산)17.74%,진간장,양념간장소스(밀,대두,우유),정제염,양파,물엿,정백당,다진마늘,다진생강,조매약-C,계피,혼합제제(카리멜색소, 말도덱스트린,효소처리스테비아),후추,황기(국산),혼합제제(고량색소,홍국적색소,안나토색소),향미중진제,오향(베트남산0.01%)
- \*양념소금:정제염95.4%(국산),옥수수전분(수입산),고추기름(중국산),참깨(수입산),후추분

- 주의사항 :  
-먹기 좋은 크기로 슬라이스하여 드시기 바랍니다.  
-반드시 냉장보관 하시고 개봉 후에는 바로 드십시오.

<부록 그림 20> 편육, 훈제슬라이스오리, 닭봉, 닭가슴살의 식품유형 표기 (계속)



· 제품명: 하림버팔로핫윙, · 내용량: 1,000 g

· 축산물가공품의 유형: 햄

· 원재료명 및 함량: 닭고기(날개/국내산) 53%, 마늘간장소스(대두인도산소맥(밀·미국산), 전분(태국산), 그릴링오일, 케, 인피파, 정제소금, 후추, 혼합제제(산도조절제, 간장분말, 백설탕, 포도당, 산도조절제, 분말마늘, L-글루타민산나트륨(향미증진제), 영양강화제, 혼합제제(소르비톨, 대두유))

· 보관방법: 영하18℃이하 냉동보관(가정에서는 냉장고 냉동실에 보관)

· 보관상의 주의사항: 이미 냉동된 바 있으니 해동 후 재 냉동시키지 마시길 바랍니다.

· 반쯤 및 교환 장소: 구입처 및 본사 · 유통기한: 후면 별도 표시일까지

· 소비자상담실: 080-254-2000(수신자 요금부담)

· 본 제품은 소비자 불만/해결기준에 의거 교환 또는 보상 받을 수 있습니다.

· 영업장의 명칭과 소재지: (주) 하림 / 전북 익산시 망성면 망성로 14

· 포장재질: 폴리에틸렌(내면) · 부정·불량 축산물 신고는 국번없이 1399

---

**해동 및 조리방법**

<p><b>*전자레인지</b></p> <p>70 W 기준</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">4~5분</div> <p>냉동</p>	<p><b>*전기오븐</b></p> <p>200℃로 예열 후 170℃에서</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">17~19분</div>	<p><b>*가스오븐</b></p> <p>200℃로 예열 후 170℃에서</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">20~22분</div>
---	--	--

전자레인지용기에 제품을 4~5어린도 닭이 1000g에서 4~5어린 조리에 드시기 바랍니다.

가정용 오븐을 200℃로 예열 후 오븐용 용기에 제품을 넣어 넣고 170℃에서 17~19분간 조리하여 드시기 바랍니다.

가정용 가스오븐은 200℃로 예열 후 오븐용 용기에 제품을 넣어 넣고 170℃에서 20~22분간 조리하여 드시기 바랍니다.



제품명: 크라제 훈제 닭가슴살

내용량: 150g

축산물가공품의 유형: 햄(냉동건가열제품/가열후섭취생동제품)

유통기한: 상품 측면 하단 표시일까지

제조원: (주)햇살푸드시스템 경기도 포천시 군내면 용정리 2-1

원재료명 및 함량: 닭가슴살(국내산) 92%, 천사섬합초액 4%, HS솔루션시즈닝(함수결정포도당, L-글루타민산나트륨(향미증진제), 폴리인산나트륨, 말트덱스트린, 캡시컴올레오레진, 파프리카올레오레진, 너트엑오일, 양파오일, 마늘오일, 유장분말, 정백당

포장재질: 폴리에틸렌(내면), 나일론

일렉기 유발 원재료: 닭고기, 대두, 밀, 우유, 토마토

- 찌개란/훈제란은 알가공품으로 분류되어 있음. 그러나 이 제품들은 대부분의 경우 즉석섭취 목적으로 구매되고 있기 때문에, 즉석섭취식품으로 구분하는 것이 적절하다고 판단됨.
- 즉석국, 즉석탕, 즉석찌개 중에서도 육류를 중심으로 만든 식품 중 일부는 식육추출가공품으로 표기되기도 하며, 대부분은 즉석조리식품으로 표기되어 있음. 이 중 고기류를 제외하고 북어국이나 미역국과 같은 것은 즉석조리식품으로 표기되어 있음.
- 따라서 이 중에 고기류만 육류가공품에 포함시키는 것은 적절하지 않다고 판단됨. 소비자들이 판단해서 간단하게 데워서 먹을 수 있으면 즉석조리식품으로 분류하는 것이 적절하다고 판단됨.

### 29) 특수용도식품, 영유아식, 영유아용조제식

- 분유 중 조제분유는 일반적인 분류로써 유가공품으로 분류하고, 여기에 특별히 영유아기나 성장기에 필요한 주요 영양소들을 첨가하여 만든 것이 영유아용조제식임. 따라서 이것은 특수용도식품으로 분류해야 하는 것이 적절함 (부록 그림 21).
- 이 밖에도 영유아용조제식에는 영유아용곡류조제식 등도 포함되어 있음.

### 30) 건강보조식품, 식물성추출가공식품

- 식물성추출가공식품인 사과즙, 포도즙, 마늘즙, 헛개나무즙 등은 식품유형 표기가 통일되지 않고, 어떤 것은 액상차, 과채주스, 음료류(과실주스) 또 어떤 것은 추출가공식품으로 표기되기도 함 (부록 그림 22).
- 이는 차류의 액상차와는 다른 것이기 때문에, 추출가공식품으로 분류하는 것이 적절함.





<부록 그림 21> 영유아식조제식의 식품유형 표기



식품위생법에 따른 표시사항	아래내용 참조
식품의 유형	영·유아용 곡류조제식
생산자 및 소재지(수입품의 경우 생산자, 수입자 및 제조국)	제조 : 일동푸드(주), 소재지 : 강원도 춘천시 동래면
제조연월일, 유통기한 또는 품질유지기한	유통기한:제조일로부터 18개월 / 출고일기준 6개월~1년 이내 생산제품 순차적 출고
포장단위별 용량(중량), 수량	550g
원재료명 및 함량(농수산물의 원산지 표시에 관한법률에 따른 원산지 표시 포함)	(유기농밀량 : 97.7%) 유기농미분-V(국산), 유기농훈합분말(유기농훈합찰지산), 유기농콩유정단백(오스트리아산), 유기아자훈합분말, 유기농포도당, 유기농유지분-P[유기농허브 찹쌀지분유, 유기농덱스트린, 유기농콩유정단백, 유리고당, 조류DHA유, 레시틴, 아라키돈산-20, 비타민 E, 알파미론, 칼슘분말, 유기농덱스트린, 바터유분말]유유농축유정단백(뉴질랜드), 비타민 C, 저산인삼갈승, L-타우린, 이노시톨, L-카르니틴, 효모추출물, 산화아연, 분말비타민 A(덱스트린, 전분, 아라비아검, 비타민A아파트코폴리머), 니코틴산아미드, 가수분해카제인단백질,



**원재료 및 함량 - 95.3%**

유기농현미시럽(51%), 유기농농축대두단백(4.2%), 유기농고올레인산해바라기유(10.1%), 계상인삼갈승, 유기농비닐리, 영화나트륨, 유기농대두레시틴, 탄산칼슘, 황산마그네슘, 아스코오닌, 타우린, 황산게일철, 이노시톨, 황산아연, d-토코페릴아세테이트, L-카르니틴, 니코틴아트, 비타민B, 엽산염, 비타민B6, 엽산, 비타민K, 요오드칼륨, 비오틴

**식품의 유형 - 성장기용조제식**

식품안전상의 영아용조제식 경의 : 성장기용 조제식이라 함은 분리대두단백 등 단백질 함유 식품의 성장 발육에 필요한 무기질, 비타민 등 영양소를 첨가하여 이유식의 섭취시 액상으로 사용함을 말한다. 다만, 축산물가공처리법 대상식품인 조제유류는 제외한다.

**유통기한 - 캔 밀면 표시일까지 (년,월,일 순)**

**·상품의 필수정보**

식품의 유형	성장기용조제식
생산자, 소재지	네이처스원 / 미국
제조자 / 수입여부	네이처스원 / 파인트리 비에이지 코리아㈜
제조국	미국



<부록 그림 22> 식물성 추출가공식품의 식품유형 표기



## 3無

無
無
無

무방부제    무색소    무설탕

- 제품명 : 아침햇살 사과즙
- 영업등록 : 제2013-0564016호
- 유형 : 과 채주스
- 원재료 및 함량 : 사과 100%
- 내용량 100ml (+\_5ml)
- 유통기한 : 제품상단 표기일까지
- 포장재질 : 폴리에스터+알미늄+폴리에틸렌(내면)
- 섭취방법 : 1일2~3회 1포씩 흔들어 드십시오.
- 간혹 천연원료에 의한 침전물이 생길수 있으나 안심하고 흔들어 드십시오.
- 보관방법 : 직사광선을 피해 서늘한 곳이나 냉장보관

**영양성분**

1회 제공량 (120 ml)  
중 1회 분량 (120 ml)

1회 제공량		% 영양소 기준치	
열량	60 kcal		
탄수화물	14 g	5%	
당류	14 g		
단백질	0 g	0%	
지방	0 g	0%	
포화지방	0 g	0%	
트랜스지방	0 g		
콜레스테롤	0 mg	0%	
나트륨	0 mg	0%	

\*%영양소 기준치 : 식품의약품안전처 고시



- 제품명 : 굿모닝 포도즙
- 식품의 유형 : 음료류(과실주스)
- 내용량 : 100ml
- 원료명 및 함량 : 포도(국산)100%
- 영업신고 : 김천 제1-64호
- 제조원 : 농업회사법인(주)삼송  
경상북도 김천시 감문면 감문로 647
- 판매원 : 농업회사법인(주)삼송  
경상북도 김천시 감문면 감문로 647
- 유통기한(품질유지기한) : 접합부표시일까지
- 포장재질 : 폴리에틸렌(내면)
- 보관 및 주의사항 : 직사광선을 피해 서늘한 곳에 보관해주십시오.
- 본 제품은 침전물이 생길 수 있으나 이물질이 아니고 포도이오니 안심하고 흔들어서 드시기 바랍니다.

<부록 그림 22> 식물성 추출가공식품의 식품유형 표기 (계속)



**인진속 훈증 27일 발효숙성 특허 공법 / 12시간 저온 추출 공법**

·제품명: 산마을 흑마늘진액100 ·식품유형: 액상차  
 ·원재료 및 함량: 유기농 흑마늘추출액 100%(고형분8%, 정제수, 유기농흑마늘 22%) ·내용량: 70 ml X 30포  
 ·포장재질: 종이 ·유통기한: 축면 하단 표기일까지  
 ·제품 구입시 변질 파손된 제품은 구입처에서 교환하여 드립니다.  
 ·제 조 원: 산마을 (ISO9001, ISO14001 인증)  
 경남 창원군 장마면 창녕정마로 427

·섭취방법: 1일 2~3회, 1회 1포씩 차게 또는 따뜻하게 해서 드십니다.

영양성분표		주의사항
1회 제공량(70 ml)	%영양소 기준치	
열량	25Kcal	(1) 간혹 침전물이 생길 수 있으나 상기 성분의 고형물이니 안심하고 드십시오. (2) 직사광선을 피하고 냉장이나 서늘한 곳에 보관하십시오. (3) 개봉시 손을 다치지 않도록 주의하십시오. (4) 개봉 후 냉장보관하거나 빨리 드시기 바랍니다. (5) 본 용기는 천연소재이며, 비로 천연지 사용을 금합니다. ·본 제품은 소비지 분정 해결 기준에 의거 교환 또는 보상을 받으실 수 있습니다. ·무정 ·불량 식품 신고는 국번없이 1399.
탄수화물	5g 2%	
당분	4g -	
단백질	1g 2%	
지방	0g 0%	
포화지방	0g 0%	
트랜스지방	0g -	
콜레스테롤	0mg 0%	
나트륨	0mg 0%	
%영양소기준치 및 영양소 기준치	기준치	



**상품일반정보** 제품구해서 참고하세요!

건강기능식품에 관한 법률에 따른 표시사항	허당사항 없음
식품의 유형	액상차
생산지 및 소재지	천호식품㈜ · 경상남도 양산시 그린공단1길 27(죽곡동)
제조연월일, 유통기한 또는 품질유지기한	제조연월일: 주원일로부터 6개월 이내, 유통기한: 제조일로부터 12개월 (제품)
포장단위별 용량(중량), 수량	80ml x 60개입
원재료명 및 함량(농수산물외 원산지 표시에 관한 법률에 따른 원산지 표시 포함)	헛개나무열매추출액100%(고형분 6.0%이상, 헛개나무열매: 중국산)

### 31) 건강보조식품, 식물성추출가공식품, 한약재음료

- 이 분류에 있는 한약재음료는 한의원에서 파는 음료를 분류하기 위해 분류한 것이나, 이는 제약으로 분류하는 것이 타당함. 또한 비알코올음료류의 기능성음료에 한약재음료가 포함되어 있기 때문에, 따로 굳이 한약재음료를 만들 필요가 없다고 판단됨. 따라서 한약재음료를 삭제함.

### 32) 비알코올음료류, 탄산음료

- 과즙탄산음료는 현재 탄산음료로 표기되고 있음. 따라서 소분류 탄산음료를 콜라, 사이다, 탄산수, 과즙탄산음료, 기타탄산음료 등으로 분류하는 것이 적절하다고 판단됨.

### 33) 비알코올음료류, 과일채소음료

- 소분류 과일채소음료에 포함된 제품들은 현재 과채주스, 과채음료로 표기되고 있음 (부록 그림 23).
- 따라서 과즙이 100%에 가까운 것은 과일주스 혹은 채소주스로 분류하고, 물이나 다른 액체로 희석한 것은 과일음료 혹은 채소음료로 분류하는 것이 적절하다고 판단됨.

### 34) 비알코올음료류, 기능성음료, 자양강장음료

- 자양강장음료라는 이름이 적절한지 체크하기 위해 박카스, 삼정톤 등 건강음료의 표기사항에 대해서 살펴봄.
- 대부분 의약외품으로 표기되고 있음. 그러나 의약외품은 가공식품의 성격이나 성분에 기반한 분류가 아닌 의약품인지 아닌지를 구분하는 정도이기 때문에, '의약외품'이라는 용어보다는 자양강장음료로 구분하는 것이 적절하다고 판단됨 (부록 그림 24).





<부록 그림 24> 자양강장음료 식품유형 표기

**박카스®에프액** 의약외품 유통용

**성분·함량** | 타우린(KPC), DL-카르니틴염산염(KPC), 이노시톨(KP), 니코틴산아미드(KP), 티아민질산염(KP), 리보플라빈포스페이트나트륨(KP), 피리독신염산염(KP) 5mg, 카페인무수물(KP) 30mg **성상** | 이 약은 특이한 향이 있는 투명한 황색 액체이다. **효능·효과** | 자양강장, 허약체질, 육체피로, 병후의 체력저하, 식욕부진, 영양장애 **용법·용량** | 15세 이상 성인 : 1일 1회 1병을 복용한다. 15세 미만은 복용하지 않는다. **저장방법** | 기밀용기, 실온보관(1~30℃) **최신정보확인방법** | 변경된 내용은(www.donga.co.kr)에서 확인할 수 있습니다. **작성년월일** | 2013. 7 **문의전화** | 080-920-2002(고객민족실)※사용7년이 경과 되었거나 변질 또는 오손된 제품을 구입하였을 때는 구입처를 통해 교환하여 드립니다.

BF-3G007      8 8060 11 615408

**일양 원비-D 진액 120ML**

**피로회복,간기능개선!**  
**일양 원비디 진액**

자양강장, 허약체질, 육체피로, 병중병후(병을 앓은 동안이나 회복 후), 발열성 소모성질환의 영양보급

- ① 용량 120ml
- ② 식품유형 의약외품
- ③ 생산자 일양약품·서울시 강남구 도곡로 194(도곡동)
- ④ 원재료명 및 함량 니코틴산아미드(KP)12mg,피리독신염산염(KP)3.6mg, 리보플라빈(KP)2.4mg,타우린(KP)120mg,인삼유동액(생규)360uL,구기자 유동엑스(생규)72uL

경해진 용법용량을 지켜 주십시오.  
소아에 복용시킬 경우에는 보호자의 지도 감독하에 복용하십시오.  
1개월 정도 투여하여도 증상의 개선이 없을 경우에는 의사 또는 약사와 상의하십시오.  
복용시 의사, 한의사, 약사와 상의하여 복용하십시오.  
이 제품은 경구용으르만 사용하고 주사용으르는 사용하지 마십시오.



### 35) 비알코올음료류, 기능성음료, 비타민음료

- 비타500, 고려은단 비타민C, 오로나민C 등의 식품표기는 현재 혼합음료로 되어 있음 (부록 그림 25).
- 혼합음료라는 명칭은 다소 광범위하고 체계적이지 못한 표기사항이기 때문에, 비타민음료로 표기하는 것이 적절하다고 판단됨.

### 36) 비알코올음료류, 차음료

- 차음료에 해당되는 것들은 현재 식품유형에 액상차로 표기되고 있음. 그러나 이를 액상차에 넣으면 차와 음료의 경계가 모호해지기 때문에, 이는 음료류 안에서 차음료로 명칭하는 것이 적절하다고 판단됨 (부록 그림 26).

### 37) 비알코올음료류, 발효/유산균음료

- 발효/유산균음료들의 표기사항은 현재 유산균음료로 되어 있음. 따라서 쿨피스 등은 발효/유산균음료로 구분하는 것이 적절하다고 판단됨.

### 39) 비알코올음료류, 기타음료, 식초음료

- 식초음료들은 대부분 액기스 형태의 베이스로 출시되어, 소비자가 물을 희석해서 먹도록 되어 있음. 따라서 식품유형 표기도 식초음료가 아닌 식초베이스로서 표시되고 있음 (부록 그림 27).
- 따라서 식초음료를 식초음료/베이스로 명칭하는 것이 소비자들의 혼동을 줄일 수 있는 방안이라고 판단됨.



<부록 그림 25> 비타민음료 식품유형 표기



• 제품명: 마시는 고려은단 비타민C 1000 • 내용량: 100 ml x 10병, 식품유형: 혼합음료, 원재료명 및 함량: 정제수, 액상과당, 비타민C 1.5235%, 합성착색료(파인애플황, 사과농축액(72Brix)국산), 우수구연산, 구연산나트륨, 호스카리나트륨, 비아, 정제염, 오렌지농축액(64Brix)브라질산, 엑스트라, 니코틴아미드, 비타민B<sub>6</sub>, 판토텐산칼슘, 비타민B<sub>12</sub>, 엽산염, 비타민B<sub>3</sub>, 질산염, 포장재질: 용기유리, 뚜껑폴리에틸렌, 제조원: 경북과천대학 식품공학/ 경북 청곡군 기산면 재산로 520  
 • 판매처: 고려은단㈜ 경기 성남 중원구 사기막로 100 • 소비자 상담실: 02-277-0000(주선사부담) 홈페이지: www.koreaeundan.com • 유통기한: 제품유통기한(YYYY.MM.DD) • 본 제품은 공정거래위원회 고시 소비자분쟁해결기준에 의거 교환 또는 보상이 실시 수 있습니다. • 분장: 불량식품 신고는 국번없이 1388 • 변질품은 구입처/판매처에서 항상 교환해 드립니다. • 이 제품은 난류, 우유, 계란, 땅콩, 대두, 밀, 고동어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 이황산류, 호두, 달고기, 쇠고기, 오징어, 조개류를 사용한 제품과 같은 제조사실에서 제조하고 있습니다. • 섭취 시 주의사항: 개봉 후에는 빨리 드십시오. 개봉 시 손에 상처가 생기지 않도록 주의하십시오. 직사광선을 피해 서늘한 곳에 보관하십시오. 영·유아의 손이 닿지 않는 곳에 보관하시고 용기가 변형, 팽창, 손상되었거나 내용물이 변질되었을 경우 섭취하지 마시고 소비자 상담실로 문의하시기 바랍니다. 병은 깨지지 위무로 기온 또는 병종은 피하 주십시오.



• 유통기한: 케이스 상단 표시일 까지 • 식품의 유형: 혼합음료  
 • 원재료명 및 함량(%): 정제수, 액상과당, 농축사과과즙당도 72 Brix 이상, 비타민C 0.5(500 mg), 푸라퀼칼슘 12% 이상 0.05, 합성착색료(드링크황), 팔라티노스, 구연산, 케디비타 2800, 펙틴, 타우린, DL-사과산, 오렌지추출물  
 • 원료원산지: 사과(뉴질랜드산), 푸라퀼(네덜란드산)

영양성분	1회 제공량 1병(100 ml)
(해당량당 함량)	열량 40 kcal, 탄수화물 10 g(3%), 당류 9 g, 단백질 0 g(0%), 지방 0 g(0%), 포화지방 0 g(0%), 트랜스지방 0 g, 콜레스테롤 0 mg(0%), 나트륨 30 mg(2%), 비타민C 500 mg(500%), 칼슘 6 mg(1%) ※ (인)의 수치는 1일 영양소 기준치에 대한 비율임





<부록 그림 26> 차음료 식품유형 표기

	<p>•제품명: 하늘보리 •식품유형: 액상차 •용량: 500 ml •원재료명 및 함량: 혼합곡물추출액 45 %(고형분 0.2 %이상, 혼합곡물추출액 성분: 볶은보리(국산) 4 %, 볶은옥수수(국산), 볶은현미(국산), 볶은치커리(국산)), 정제수, 보리추출농축액 0.15 %(고형분 15 %이상, 국산), 비타민C, 탄산수소나트륨</p> <p>•개봉시 손을 다칠 수 있으니 주의하시기 바랍니다. •유통기한: 상단 또는 뚜껑 표기일까지 •본 제품은 공장/제외원회가 고시한 소비자 분쟁해결 기준에 의거 교환 또는 보상 받을 수 있습니다. •원료 성분에 의해 침전물이 생길 수 있으나 이물질이 아니므로 안심하시고 잘 흔들어서 드십시오. •직사광선을 피해 서늘한 곳에 얼지 않게 보관하십시오.(개봉후에는 반드시 밀봉하여 냉장보관(0-10℃) 하시고 변질되기 전에 빨리 드시기 바랍니다.) •전파대안이나 직접 불에 데우지 마십시오. •용기가 변형, 팽창, 손상되었을 시 내용물이 변질되었을 가능성이 높으니 음용하지 마십시오. •용기가 파열되거나 뚜껑이 튀어나갈 위험성이 있습니다. •제품에 이상이 있거나 의문사항이 있을 시 드시기 마시고 즉시 고객 상담실로 문의하시기 바랍니다. (문의처: 1577-0100, 대전, 보라시트 시구노 고객센터)</p>
---	--

	<p>•제품명: 물이 바뀌는 시간 17차 •식품의 유형: 액상차 •유통기한: 용기 상단 표기일까지 •원재료명: 혼합17차추출액(고형분 0.2%, 혼합17차 추출원료 정제수) 99.9%, L-카르니틴, 차카 테킨, 비타민C, 식물혼합농축액(N, Y), 탄산수소나트륨</p> <p>•혼합17차 추출원료 배합비율: 대맥(국산)23%, 울무(국산)16%, 메밀, 현미, 옥수수, 동굴레, 결명자, 영지버섯, 녹차, 치커리, 산수유, 굴피, 홍화씨, 상항버섯, 뽕잎, 구기자, 차가버섯</p> <p><b>열량 0 kcal, 탄수화물 0 g(0%) (당류 0 g, 단백질 0 g), 지방 0 g(0%) (포화 지방 0 g(0%), 트랜스지방 0 g), 콜레스테롤 0 mg(0%), 나트륨 5 mg(0%), 카테킨 25 mg, L-카르니틴 2 mg - 1회 제공량 함량</b> ( ) 안의 수치는 1회 영양소 기준치에 대한 비율임</p> <p>영양성분 1회 제공량 1컵(100 mL), 총 5회 제공량(500 mL)</p>
---	---



<부록 그림 27> 식초음료 식품유형 표기

	<p>식품의 유형 : 식음/음료베이스</p> <p>생산자 및 소재지(수입물의 경우 생산자, 수입자 및 제조국) : 비 호성 / 충청북도 진천군 광혜면 죽현리 114 제조연월일, 유통기한 또는 품질유지기한 : 본 제품은 제품일고일별 유통기한이 상이하므로, 필요시 문의주시면 상담원이 확인해드리겠습니다. /제조일로부터 12개월</p> <p>표장단위별 용량(중량), 수량 : 900ml</p> <p>원재료명 및 함량 : 청포도발효식초 25 %(청포도과즙 100% : 칠레산), 액상과당, 정제수, 청포도농축액(청포도과즙으로 25% : 칠레산), 미스켓농축액(미스켓과즙으로 20% : 미국산), 구연산, 합성착향료(미스켓향1, 미스켓향2, 미스켓향3), 피쉬콜라겐</p> <p>영양성분 : 1회 제공량 25ml (열량 45kcal)   탄수화물 11g(3%), 당류 11g, 단백질 0g (0%), 지방 0g (0%), 포화지방 0g (0%), 트랜스지방 0g, 콜레스테롤 0mg (0%), 나트륨 0mg (0%)</p> <p>유전자재조합식품이 해당하는 경우의 표시 : 해당사항 없음</p> <p>영유아식 또는 특수조절식품 등과 해당하는 경우 표시광고사전심의필 유무 및 부작용 발생 가능성 : 해당사항 없음</p> <p>수입식품에 해당하는 경우 "식품위생법에 따른 수입신고를 필함"의 문구 : 해당사항 없음</p> <p>소비자상담 관련 전화번호 : 080-850-1200</p>
---	---

<p><b>홍초 바이탈 플러스 석류 900ml</b></p> <p><b>유통기한 : 2017년 2월 10일까지</b></p> <p>제품명: 청정원 홍초 바이탈플러스 석류</p> <p>식품의 유형: 음료베이스</p> <p>원재료명 및 함량: 석류식초48.9%(석류농축액 19.63%(석류 100%/60Brix기준,중각산,대만산),파인애플농축액(파인애플 100%/인도네시아산),사과농축액(사과100%,칠레산),3색정통발효식초,발효식초석류복합물(프리미엄석류농축액,대만산),정제수,올리고당,혼합제제비타민B복합물(니코틴산아미드,판토텐산칼슘,비타민B6 염산염,혼합제제(비타민B12,구연산삼나트륨,구연산,말토덱스트린)포장재질(내면):용기-폴리에틸렌테레프탈레이트(PET), 외캡-폴리프로필렌(PP), 내캡-폴리에틸렌(PE)</p>	
--	--



#### 40) 알코올음료류, 탁약주

- 현재 막걸리 시장에 바나나막걸리 등 특정 맛을 살린 막걸리들이 출시되고 있음. 따라서 이러한 막걸리들을 따로 구분하기 위해 기타막걸리라는 새로운 세분류를 만들어야 할지에 대해서 고민 필요.
- 그러나 예전에도 밤 막걸리, 잣 막걸리처럼 특정 과일이나 식물성 원료의 맛을 강화한 막걸리는 있었음. 이러한 막걸리를 기타막걸리로 구분하기에는 기준이 모호하다고 판단됨. 따라서 막걸리는 특정 맛을 강조하든 그렇지 않든 탁약주(막걸리, 동동주)로 통일하여 표시하는 것이 적절하다고 판단됨.

### 2.3. 3차 간담회

#### 2.3.1. 간담회 요약

- 장소: 중앙대학교 세미나실
- 일시: 2016년 11월 21일(월) 오후 4시 30분에서 7시 30분까지 약 3시간 가량 진행됨.
- 참석자: 회의참석자는 중앙대 연구팀 3명, 30대 소비자를 대표하는 2명, 40대 소비자를 대표하는 2명으로, 총 7명이 참석함
- 주요 내용
  - 소비자들이 마트나 인터넷 쇼핑을 통해 구매한 가공식품에 대해서 본 연구의 가공식품분류(안)에 맞게 분류가 가능한지에 대한 논의함.



- 1차, 2차 소비자 간담회의 의견이 반영되어 수정된 가공식품분류(안)이 현재 소비자들이 인식하고 있는 시장의 품목들과 일치하는지, 분류(안)을 중심으로 본인들이 구매하는 품목들을 분류하는 데 어려움은 없는지에 대해 논의함.
- 간담회 참석자들은 사전에 실제로 구입한 제품 또는 구매하고자 하는 제품에 대해 식품의 유형을 살펴보고 본 연구진이 제공한 분류(안)에 맞추어 제대로 분류되는지 미리 체크하고 회의에 참석함.
  - 식품의 유형이 표기되어 있는 라벨을 사진 촬영하거나 스크랩하여 사전에 제출하고 간담회 시간에 토의함.
  - 조사과정에서 느낀 점 또는 분류에 대한 개개인의 의견을 제시함.

### 2.3.2. 간담회에서 나온 사안

#### 1) 육류가공품, 소시지

- 어육소시지 혹은 소시지류 등은 모두 식품유형에 소시지로 명시되어 있음.

#### 2) 육류가공품, 베이컨

- 베이컨은 베이컨류로 식품유형에 명시됨.

#### 3) 육류가공품, 육포

- 육포는 식품유형에 식품건조저장육류로 명시됨.
- 육포는 대부분의 소비자가 육포로 인식할 수 있음. 오히려 소비자들에게는 건조저장육류가 더 생소한 용어라고 보여짐.



#### 4) 육류가공품, 분쇄가공육

- 햄버거패티와 미트볼은 식품유형에 분쇄가공육으로 명시됨 (부록 그림 28). 소비자가 미트볼로 인식할 수도 있고, 혹은 식품유형을 보고 분쇄가공육으로 인식할 수도 있음. 현재로서는 이는 소비자의 판단에 맡기는 수밖에 없음.
  - 한편, 즉석에서 데워서 먹을 수 있는 ‘3분 미트볼’ 같은 식품은 식품유형에 즉석조리식품으로 표기되어 있음.
- 돈가스, 스테이크, 너겟, 떡갈비, 완자는 모두 식품유형에 분쇄가공육 혹은 식육추출가공품 내지 기타가공품으로 명시됨 (부록 그림 29).
  - 고기 함량이 50% 이상이면 분쇄가공육, 50% 이하면 식육추출가공품이나 기타가공으로 명시되고 있음. 따라서 이는 소비자의 판단에 맡겨야 할 듯.
  - 완자도 분쇄가공육에 포함하여야 함. 다만 완자도 고기완자, 해물완자 등이 있기 때문에, 해물완자는 수산물가공품의 품목에 포함시켜야 할 것임.

#### 5) 건조수산가공품, 조미김

- 조미김은 식품유형에 수산물 가공품 또는 조미김으로 적혀 있음.
  - 그러나 소비자가 충분히 마른김인지 조미김을 인식할 수 있기 때문에, 이들을 김으로 분류하도록 명시하면 될 것으로 판단됨.

#### 6) 건조수산가공품, 미역

- 미역은 식품유형에 대부분 해조류로 적혀 있음.
  - 미역은 소비자가 충분히 미역으로 인식할 수 있을 것으로 판단됨.



<부록 그림 28> 햄버거패티와 미트볼의 식품유형 표기

**롯데 햄버거패티 440g (8개입)**  
(유통기한: 2017. 05. 11)

엄선된 돼지고기와 롯데햄만의 노하우로 맛있게 만든 햄버거 패티로 다양한 레시피의 수제 햄버거를 즐겨보세요.

- 제품명: 햄버거패티
- 축산물가공품의 유형: 분쇄가공육제품, 가열하여 섭취하는 냉동축산물 (냉동전비가열제품)
- 원재료명 및 함량: 돼지고기(수입산 58.33%, 국산 41.67%), 닭고기(국산), 정제수, 양파, 조식대두단백(대두), 난백역(계란), 동화건조빵가루[소맥분(밀), 포도당, 소트닝, 이스트, 정제소금, 유화제], 농축대두단백, 소맥전분, 마늘, 솔솔갈비맛액기스(함미증진제), 채증유, 비타셀, 카라기난, 정제소금, 백설탕, 햄버거패티시즈닝-멜[토마토, L-글루타민산나트륨(함미증진제)], 락색소, 아질산나트륨(발색제)
- 판매원: 롯데푸드(주) / 충청북도 청주시 흥덕구 대신로 164번길 69
- 보관방법: 영하 18℃ 이하에서 냉동보관(가정용 냉장고는 냉동실에 보관)
- 포장재질: 폴리에틸렌
- 고객센터: 1577-6330

**영양성분**  
1회 제공량 (55g) / 총 8회 제공량 (440g)  
1회 제공량당 함량  
열량 135Kcal, 탄수화물 6g(2%), 당류 5g, 단백질 7g(12%), 지방 10g(20%), 포화지방 3g(20%), 트랜스지방 0g, 콜레스테롤 21mg(7%), 나트륨 240mg(12%)  
\*%영양소 기준치: 1일 영양소 기준치에 대한 비율



**롯데 갈릭빅볼버거패티 600g (5개입)**  
(유통기한: 2017. 07. 14)

**갈릭빅볼버거를 손쉽게~**  
누구나 간단히 만들어 드실 수 있도록  
두툼하고 완전 큰 갈릭빅볼버거패티를 준비했습니다!

- 제품명: 갈릭볼버거패티
- 축산물가공품의 유형: 분쇄가공육제품, 가열하여 섭취하는 냉동축산물 (냉동전비가열제품)
- 원재료명 및 함량: 돼지고기(61.95% [국산46.82%, 갈비살(국산) 15.13%], 정제수, 불고기양념장[훈한간장(대두-인도산, 밀-미국산), 백설탕, 물엿, 양파(국산), 마늘, L-글루타민산나트륨(함미증진제), 조식대두단백(미국산), 흑설탕, 농축대두단백, 대파, 양파, 마늘(중국산) 1.80%, 맥갈비시즈닝(원) [산도조절제, L-글루타민산나트륨(함미증진제), 토마토], 갈기를, 생강스파이스로말, 훈합제제(카라멜색소, 락색소, 텍스 트린), 풀라겐, 채증유, 아질산나트륨(발색제)
- 제조원 및 판매원: 롯데푸드(주) / 충청북도 청주시 흥덕구 대신로 164번길 69
- 보관방법: 영하 18℃ 이하에서 냉동보관(가정용 냉장고는 냉동실에 보관)
- 포장재질: 폴리에틸렌
- 고객센터: 1577-6330

**영양성분**  
1회 제공량 (30g) / 총 20회 제공량  
열량 80Kcal, 탄수화물 2g(1%), 당류 2g, 단백질 4g(7%), 지방 6g(12%), 포화지방 2.4g(16%), 트랜스지방 0g, 콜레스테롤 15mg(5%), 나트륨 100mg(5%)  
\*%영양소 기준치: 1일 영양소 기준치에 대한 비율







<부록 그림 28> 햄버거패티와 미트볼의 식품유형 표기 (계속)



## 오뚜기 3분 미트볼

오뚜기 3분 미트볼은 새콤달콤한 토마토소스와 잘 다진 국산 닭고기 등 푸짐한 원료가 잘 어우러져 쫄깃한 고기맛이 살아 있으며, 영양간식으로 좋습니다.

- 유형: 즉석조리식품(레토르트식품)
- 원료명: 미트볼 63.3%(닭고기 75%(국산), 빵가루(말미, 미국산, 캐나다산), 양파, 조직대두단백, 백설탕, 찹쌀, 토마토펀이스트(토마토, 중국산), 양파, 자스나-1, 혼합제재(변성전분, 백설탕, 엑스트린, 백설탕, 미향, 식물성분해단백-1, 감칠맛베이스, 마늘, 사골엑기스, 오뚜기 비프시즈닝, 정제염, 카리멜색소, 카레분, 생강분

영양성분		%영양소 기준치		%영양소 기준치	
1회 제공량 당 (150g)		1회 제공량 당		1회 제공량 당	
열량	245kcal	지방	11g	22%	
탄수화물	22g	포화지방	1.5g	10%	
당류	5g	트랜스지방	0g		
단백질	15g	콜레스테롤	40mg	13%	
		나트륨	920mg	46%	

%영양소 기준치 : 1일/영양소기준치에 대한 비율



<부록 그림 29> 완자의 식품유형 표기

	<p><b>제주돼지완자</b></p> <p><b>원재료</b>                  돼지고기55.42%(제주산100%), 두부[대두(수입산), 황산칼슘(두부용고제), 고포제], 대두단백, 정제수, 정백당, 옥수수전분, 양파2.49%, 대파2.49%, 당근2.49%, 깻잎1.94%, 마늘 1.83%, 복합조미식품, 부추1.66%, 참기름, 순물갈비맛액기스(밀), 정제소금, 쇠고기분말, L-글루타민산나트륨제제(L-글루타민산나트륨(향미증진제), 이노신산이나트륨, 구아닐산이나트륨), 소고기맛조미료엔엠, 청양고추추출분말(우유), 생강액기스분말, 혼합제제(폴리인산나트륨, 피로인산나트륨)</p> <p><b>축산물 가공품의 유형</b>                  분쇄가공육제품 (비가열 제품)</p> <p><b>내용량 / 포장재질</b>                  450g*2 / 폴리에틸렌 (내면)</p>
---	--

	<p><b>식품의 유형</b>: 기타가공품 / 가열하여 섭취하는 냉동식품(냉동전 비가열 제품) • <b>내용량</b>: 1,100 g • <b>원재료명 및 함량</b>: 돼지고기(국산), 두부[대두(수입산), 황산칼슘(두부용고제), 소포제, 양파, 대파, 대두단백, 당근, 행거루(밀), 전분, 미늘, 정백당, L-글루타민산나트륨(향미증진제), 정제소금, 쇠고기분말, 분말난백(계란), 참기름, 간장, 조미분말후추, 포리인산에이(폴리인산나트륨, 피로인산나트륨), 생강액기스분말</p> <p>• 이 제품은 우유, 땅콩, 새우를 사용한 제품과 같은 제조 시설에서 제조하고 있습니다. • 포장재질: 폴리에틸렌(내면) • 보관방법: -18 ℃이하에서 냉동보관 하십시오 냉동실에서 꺼낸 제품은 일단 해동되면 맛과 신선도가 떨어질 염려가 있으니 곧바로 조리하여 드십시오 (이미 냉동된 바 있으니 해동 후 재냉동 시키지 마시길 바랍니다.) • 본 제품은 소비자 분쟁해결 기준에 의거, 구입처에서 교환·환불 또는 보상을 받을 수 있습니다.</p> <p><b>고객만족센터 : 080-589-3223/4(이 전화는 수신자 요금 부담입니다.)</b></p>
---	--



<부록 그림 29> 완자의 식품유형 표기 (계속)

# 고기완자

## KOREAN STYLE MEATBALL

돼지고기와 두부를 넣고 맛있게 만들었습니다.  
집에서 간편하게 드세요.



- **제품명:** 고기완자 • **식품의 유형:** 기타가공품/가열하여 섭취하는 냉동식품(냉동전 가열제품) • **성분 및 함량:** 돼지고기 38.95%(국산), 두부 17.53%(대두수입산), 응고제, 소포제, 양파, 돈지랑, 당근, 파, 부추, 마늘, 분리대두단량, 혼합간장(원, 파라옥시안식황산에틸/합성보존료, 쇠고기역가스, 설탕, 후추, 정제염, 생강, 복합조미식품, 폴리인산나트륨, 글루타민산나트륨(함미증진제), 계란 • **중량:** 500g • **포장재질:** 폴리에틸렌(내면)
- **보관방법:** -18℃이하에서 냉동보관(가정에서는 냉장고 냉동실에 보관) • **반품 및 교환장소:** 구입처 및 본사
- **제조원:** (주)사우원/충북 음성군 대성면 현실로 153번길 76-17 • **소비자상담실:** 080-653-3355 • **유통기한:** 전연상단 별도 표기일까지 • **사용 및 보관상 주의사항:** 이미 냉동된 바 있으나, 해동 후 재냉동시키지 마시길 바랍니다.
- **조리시 주의사항:** -조리시 기름이 튀어 화상을 입을 염려가 있으니 조심하시기 바랍니다. -조리시 조리기가 가열될 수 있으나, 자리를 지켜 조리과정을 확인하시기 바랍니다. -조리 후 재물이 뜨거우니 꺼내거나 드실 때 조심하십시오.
- **본 제품은 소비자 분쟁해결 기준에 의거 교환 또는 보상받을 수 있습니다.**
- **이 제품은 우유, 밀콩, 새우, 계, 토마토를 사용한 제품과 같은 제조 시설에서 생산하고 있습니다.**
- **부정·불량식품 신고는 국번없이 1399**


**SAONGWON CO., LTD.**






**조리방법:** 냉동된 제품을 달구어진 프라이팬에 기름을 두르고 3~4분 정도 구워서 드십시오. 재운맛을 입혀 조리하면 더욱 맛있습니다.

영양성분표시		100g당	총량 (500g 기준)
열량		140 kcal	
탄수화물	10g		3%
당류	2g		
단백질	10g		17%
지방	7g		14%
포화지방	4g		27%



비비크

도톰해물완자




위대한 한국의 맛

GREAT TASTE OF KOREA

패밀리 사이드로 푸짐하게!

KOREAN TRADITIONAL SEAFOOD BALL

- 원재료명 및 함량 표시
- 원산지 표시
- 원재료명 및 함량 표시



\* -18℃ 이하 냉동보관

795g

제품명: 비비크 도톰해물완자  
식품의 유형: 수산물가공품 (생물) (산도조절제, 식염, 당, 감미료, 향신료, 식용유, 계란, 새우, 오징어)





원재료명 및 함량

• **원재료명 및 함량:** 오징어 45.35%(수입산), 연육 19.19% (베트남산(어육 93.7%, 설당, 산도조절제), 옥수수전분, 당근, 분리대두단백, 부추, 양파, 설탕, 죽순가공품, 남해굴소스(조개류(굴), 쇠고기, 대두), 잿잎, 오징어맛시즈닝, 김, 우유), 미림, 양조간장, 정제소금, 진한옥수수기, 혼합체제(산도조절제, 함미증진제, 새우 0.09%, 청양고추, 카라기난, 후춧가루, 오징어, 조개류(굴), 쇠고기, 대두, 밀, 우유, 새우함유) • **유통기한:** 후면표시일까지(-18℃이하에서 냉동보관, 가정에서는 냉장고 냉동실보관)

## 7) 건조수산물가공품, 건어포류

- 황태나 황태포는 건어포류로 적혀 있고, 양념이 된 것은 조미건어포류로 적혀 있음.
- 이 제품들은 소비자가 충분히 세분류인 명태류 안의 포함된 품목으로 인식할 수 있을 것으로 판단됨.

## 8) 조미수산물가공품, 젓갈류

- 새우젓은 젓갈, 양념젓갈, 혹은 젓갈류로 적혀 있음. 따라서 소비자가 젓갈류로 인식하는 데 큰 문제가 없는 것으로 판단됨.

## 9) 조미수산물가공품, 수산물통조림

- 골뱅이, 콩치 등은 식품유형에 수산물가공품으로 명시됨. 통조림은 소비자들이 충분히 인식할 수 있기 때문에, 문제가 없을 것으로 판단됨.

## 10) 김치류

- 백김치는 식품유형에 배추김치로 되어 있음. 총각김치와 열무김치는 식품유형에 기타김치, 김치소는 김치류로 표기되어 있음.
- 소비자들이 배추김치, 무김치류, 기타김치로 충분히 인식할 수 있을 것으로 보기 때문에, 이렇게 세 가지로 나누는 것이 적절하다고 판단됨.

## 11) 절임류

- 무장아찌, 피클, 마늘장아찌 모두 식품유형에 절임류로 표기되어 있음.
- 그러나 절임과 장아찌의 기준이 명확하지 않음.
- 식품공전에는 장절임, 식염절임, 당절임으로 구분해 놓았지만, 절임이나 장



아찌를 만드는 데 있어서 소금과 장이 같이 쓰이는 경우가 많기 때문에 소비자가 명확하게 구분하기 쉽지 않음.

- 따라서 절임/장아찌를 같이 묶는 것이 적절하다고 판단됨. 따라서 여기에는 깻잎장아찌와 깻잎절임 등이 같이 들어가게 될 것이며, 명이나물절임과 같은 품목도 포함하는 것이 적절하다고 판단됨.

## 12) 과일/채소가공품, 과일/채소통조림

- 통조림 중 황도를 비롯한 과일통조림은 과채가공품류(산성통조림)으로 적혀 있음 (부록 그림 30).
- 채소통조림에 양배추통조림 등의 품목 추가 필요 (부록 그림 31). 죽순과 참마 등은 채소가 아니기 때문에 기타 식물성통조림으로 분류할 필요가 있음 (부록 그림 31).
- 한편 양송이는 균류, 버섯류이기는 하지만 식물성으로 볼 수 있기 때문에, 식물성통조림에 포함하고자 함. 다만 현재 식품유형에는 기타통조림으로 되어 있기 때문에, 기타식물성통조림에 포함된다고 명시하는 것이 바람직하다고 판단됨 (부록 그림 32).
- 감자통조림은 식품유형에 서류가공품으로 명시되어 있음 (부록 그림 32).
- 따라서 감자통조림은 서류가공품으로 표기하도록 하는 것이 적절하다고 판단됨.

## 13) 과일/채소가공품, 건조과일/채소류

- 건조바나나, 건포도 등은 과채가공품으로 되어 있음.
- 과채가공품이라는 용어는 너무 큰 틀의 식품유형 표기이기 때문에, 본 연구에서와 같이 과일/채소가공품 중 건조과일/채소류로 구분하는 것이 적절하다고 판단됨.



<부록 그림 30> 과일통조림의 식품유형 표기







<부록 그림 31> 양배추통조림과 죽순통조림의 식품유형 표기



<부록 그림 32> 양송이통조림과 감자통조림의 식품유형 표기

	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 제품명: 프레시원 양송이 슬라이스</li> <li>· 식품의 유형: 기타가공품(열균제품)</li> <li>· 원재료명 및 함량: 양송이 52.8%, 정제수, 정제소금, 구연산</li> <li>· 제조년월일: 캔 상단 혹은 하단 표시(일일)는 방법: 년/월/일</li> <li>· 품질유지기한: 제조일로부터 3년</li> <li>· 내용량: 284kg (고형량 1.5kg)</li> <li>· 포장재질: 금속제</li> <li>· 보관방법: 직사광선을 피해 그늘지고 서늘한 곳에 보관하십시오</li> <li>· 제조원: Zhengzhou Gangchang Canned Foods Co., Ltd.</li> <li>· 수입판매원: 짜제이프레시웨이(주)</li> <li>· / 경기도 이천시 마장면 덕평로 811</li> <li>· 고객센터: 080-500-3690 (전국 수신자 요금부담)</li> <li>· www.gjfreshway.com</li> <li>· 반품 및 교환상소: 구입처 및 판매원</li> <li>· 사용한 포장재는 반드시 분리배출하여 주시기 바랍니다.</li> <li>· 부정·불량 식품 신고는 국번없이 1399</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 제품명: 동원 껍질벗긴 알감자(65.0%)</li> <li>· 식품의 유형: 서류가공품(열균제품) • 내용량: 200g • 고형량: 130.25g</li> <li>· 원재료명 및 함량: 알감자(65.0%), 정제수, 정제소금</li> <li>· 원산지: 프랑스 • 본 제품은 공정거래위원회 고시 소비자 분쟁해결 기준에 따라 책임을 전가할 수 없습니다.</li> <li>· 제조원: Bonduelle • 수입판매원: (주)동원에프앤비 / 서울 서초구 역삼로 123</li> <li>· 유통기한: 제품유통기한 또는 밀면 표기일까지 • 부정·불량 식품 신고는 국번없이 1399</li> <li>· 고객센터: 080-589-3223/4(수신자요금부담)</li> <li>· 주의사항</li> <li>· 캔 앞면부에 날카로운 모서리가 있으므로 개봉 보관 및 취급 시 주의하십시오. • 캔과리가 떨어지거나 경우 개봉 후 밀면 손상을 입을 수 있습니다. • 개봉 후 밀면 손상을 입지 않도록 주의하십시오. • 개봉 후 밀면 손상을 입지 않도록 주의하십시오. • 개봉 후 밀면 손상을 입지 않도록 주의하십시오. • 개봉 후 밀면 손상을 입지 않도록 주의하십시오.</li> </ul>



#### 14) 식용유지류

- 콩기름은 식품유형에 콩기름으로, 올리브유는 압착올리브유로 표기되어 있음. 소비자들이 인식하고 구분하는 데 큰 문제는 없을 것으로 판단됨.

#### 15) 유가공품

- 치즈는 식품유형에 연성가공치즈 혹은 기타가공품으로 표기되어 있음.
  - 같은 치즈라고 하더라도 탈지우유가 더 많이 들어간 경우 치즈가 아니라 기타가공품으로 표기되어 있음.
- 버터는 식품유형에 가공버터 혹은 버터로 표기되어 있음.

#### 16) 밀가루/분말류


- 전분은 식품유형에 전분가공품으로 표기되어 있음. 따라서 전분류는 모두 하나의 세분류로 만드는 것이 혼동을 피하는 방법이라고 판단됨.

#### 17) 면류

- 소면과 메밀면은 식품유형에 국수로, 냉면은 냉면류로, 스파게티는 파스타류, 우동은 국수로 표기되어 있음.
  - 우동은 소비자들이 쉽게 우동을 구분할 수 있기 때문에, 국수와 분리해도 큰 문제가 없을 것으로 판단됨 (부록 그림 33).
- 쫄면은 식품유형에 냉면류로 표기되어 있음 (부록 그림 34).
  - 원재료의 성격 때문에 냉면류로 표기되어 있는 것으로 보이며, 소비자들이 쉽게 구분할 수 있을 것으로 판단됨.



<부록 그림 33> 우동의 식품유형 표기



· 제품명: 피코크 이나니와 우동 · 식품의유형: 면류/국수/바실균제품 · 내용량: 366g · 원재료명 및 함량: \*이나니와생우동면-밀가루(호주산, 미국산), 혼합제제(변성전분, 말도덱스트린), 변성전분, 정제말토스, 천연염(국산), 식용유지(공품, 씨니콜95(발효알콜95%, 정제수), 후레쉬-B1(산도조절제, 글리신, 정제염, 정제수) / \*이나니와우동초유 - 우동베이스SF(일본산)(가쓰오부시추출물, 주정, 정제수, 다시마추출물, 정제염, 양조간장, 탈지대두(인도산), 소맥(밀: 미국산), 정제수, 천연염, 액상과당, 주정, 물엿, 정제수, 정제염, 정백당, L-글루타민산나트륨(함미중진제), 핵산, 스모크향 / \*혼합건더기스프: 별미튀김(밀, 새우, 계란, 우유), 동결건조파, 김후레이크

· 유통기한: 전면표시일까지 · 포장재질: 폴리에틸렌(내면)  
 · 보관 및 취급방법: 냉장보관(0~10℃) · 제조원: (주)신세계푸드 이천2공장 경기도 이천시 부발읍 경충대로 2330-91 / 고객센터: 020-028-1224, 유통전문판매원: (주)이마트 서울시 성동구 동서



제품명: 가쓰오우동 식품의 유형: 국수/실균제품 내용량: 724.2g(241.4g×3) 면포장지, 폴리에틸렌, 액상소프, 폴리에틸렌, 건더기스프, 폴리프로필렌, 원료명 및 함량: 본 케나다산, 변성전분, 정제소금(국산), 옥배우, 혼합제제(산도조절제, 정제수) / 가쓰오우동 5.8%(일본산)혼합가다량어추출물46.8%(고형분41%), 5.8%(일본산)혼합가다량어추출물14.44%(가쓰오부시20.8%, 가쓰오부시액기스프(가쓰오부시24%), 덱스트린, 다시마액기스, 정제소금, 정제포도당, 주정, 아르맥스, 말치농축, 별미튀김, 동결건조파, 건조맛살어묵, 가쓰오부시3.7%(일본산), 고추후레이크

· 보관 및 취급방법: 고온, 직사광선을 피하고 서늘하고 건조한 곳에 실온보관 제조원: 한일 1588-1530 유통전문판매원: (주)이마트 서울특별시 성동구 동선로 377(성수동 2가) 본 제품은 공정거래위원회 고시 소비자 분쟁해결기준에 의거 교환 또는 보상 받습니다. 이 제품은 개, 닭고기, 돼지고기, 땅콩, 메밀, 복숭아, 쇠고기, 야황산류, 오징어 제조시설에서 제조하고 있습니다. 사용 후 포장지는 반드시 분리 배출하여

① 주의사항  
 · 개별한 제품은 변질될 우려가 있으니 바로 드십시오.  
 · 조리 시 뜨거운 물에 담가서 조리하십시오. 유통기한이 경과



<부록 그림 34> 쫄면의 식품유형 표기



## 18) 곡물가공품, 곡물가공품

- 라이스페이퍼는 기타면류, 쌀국수는 국수로 표기되어 있음.
  - 쌀가공품을 따로 분류해 놓았기 때문에, 이 두 가지 제품은 쌀가공품으로 보내 포함된 품목에 명시하는 것이 적절하다고 판단됨.
- 팝콘은 식품유형에 옥수수가공품으로 표기되어 있음.
- 콩, 옥수수, 레드빈 등의 통조림은 곡류가공품으로 되어 있음.
  - 따라서 곡물가공품에 곡물통조림을 따로 분류하는 것이 필요하다고 판단됨.

## 19) 빵류

- 또띠아는 식품유형에 빵류로 되어 있음.
- 피자도우는 빵 또는 떡류로 되어있음. 현재로서는 피자도우는 기타빵류로 표기하는 것이 적절하다고 판단됨.

## 20) 떡류

- 송편, 절편, 떡볶이떡 등 모든 떡류는 식품유형에 떡류로 되어 있음.

## 21) 과자

- 한과는 식품유형에 모두 과자(유당처리제품)로 표기되어 있음.

## 22) 캔디/초콜릿류, 캔디류

- 추파츨스, 캔디, 양갱 모두 식품유형에 캔디류로 표기되어 있음.



### 23) 캔디/초콜릿류, 초콜릿및초콜릿가공품

- 페레로로쉐 등은 식품유형에 초콜릿가공품으로 되어 있음.
  - 이는 아몬드가 들어가 있어서 초콜릿이 아닌 초콜릿가공품으로 표기된 것으로 보임.
- 따라서 속에 아무것도 없는 초콜릿은 초콜릿으로, 속에 견과류, 캔디류, 비스킷류를 넣은 것은 초콜릿가공품으로 구분하는 것이 적절하다고 판단됨.

### 24) 당류

- 카페시럽은 식품유형에 당류가공품으로 표기되어 있음.
  - 이는 설탕에 여러 가지 식품첨가물을 첨가하여 만들었기 때문에 판단됨.
- 슈가파우더는 식품유형에 기타설탕 혹은 당류가공품으로 표기되어 있음.
- 올리고당류는 포함된 품목에 명시된 품목 중 하나로 표기되어 있음.
  - 즉, 프락토올리고당, 이소말토올리고당, 갈락토올리고당, 말토올리고당, 자일로올리고당, 겐티오올리고당, 기타올리고당 중 하나로 표기되어 있음.
  - 식품공전에서는 이 품목들이 하나의 중분류로 되어 있음. 그러나 소비통계를 위한 분류에서는 이들을 하나하나 구분하는 것보다 올리고당류로 통합하는 것이 적절하다고 판단됨.
- 물엿은 식품유형에 물엿으로 표기되어 있음.
- 시럽은 식품유형에 당시럽류로 명시됨.

### 25) 장류

- 고추장은 식품유형에 고추장으로 되어 있음.



- 초고추장, 쌈장, 소고기고추장 등 고추장이나 된장에 다른 식품을 혼합한 경우 모두 식품유형에 혼합장으로 표기되고 있음 (부록 그림 35).
- 따라서 쌈장을 구분하기 위해서 혼합장이라는 용어 대신 쌈장이라는 용어가 적절할 것으로 보임. 그렇지 않으면 다른 혼합장과 혼동이 발생할 수도 있을 것임.
- 춘장은 식품유형에 춘장, 청국장은 청국장으로 표기되어 있음.

## 26) 드레싱/소스류

- 마요네즈는 식품유형에 마요네즈로, 케첩은 토마토케첩이라고 표기되어 있음.

## 27) 조미식품, 양념류

- 마늘은 식품유형에 다진마늘로 표기되어 있음.
- 양념류의 경우 대부분 원재료 명을 그대로 표기하는 것으로 보임.

## 28) 조미식품, 향신료

- 겨자는 식품유형에 향신료조제품으로 표기되어 있음.
- 후추가루, 겨자, 계피, 와사비 등은 소비자들이 명확하게 인식할 수 있기 때문에, 이름으로 세분류하는 것이 적절하다고 판단됨.
- 계피는 식품유형에 천연향신료로 표기되어 있음.

## 29) 차류

- 홍삼/인삼차의 경우 고향차 혹은 건강기능식품으로 표기되어 있음.



- 이렇게 고품차 혹은 건강기능식품 둘 중 하나로 구분하는 기준은 인삼/홍삼의 함량 비중에 의한 것으로 판단됨.

### 30) 코코아류

- 코코아가루나 핫초코는 기타코코아가공품으로 되어 있음.
- 따라서 세분류에 코코아와 핫초코를 같이 병행(즉, 코코아/핫초코)해서 표기하는 것이 적절한 것으로 판단됨.

### 31) 연식품, 두부류

- 두부는 식품유형에 두부로, 유부는 가공두부로 표기되어 있음.

### 32) 연식품, 묵류

- 곤약은 식품유형에 묵류로 표기되어 있으며, 묵말랭이는 식품유형에 따로 표기되어 있지 않음.

### 33) 가정식대체식품, 즉석섭취식품

- 즉석섭취식품에 해당되는 연근조림의 식품유형은 농산물조림으로 표기되어 있음 (부록 그림 36).
- 따라서 반찬류에 농산물조림을 추가할 필요가 있음.
- 반찬이라는 것은 매우 폭 넓은 개념이기 때문에, 즉석섭취식품에 포함되는 반찬류는 레토르트나 캔에 담겨져 있는 식품이라는 것을 명시해야 할 것임.
- 따라서 레토르트/캔반찬류로 세분류 명칭을 정하고, 포함된 품목에는 레토르트 혹은 캔에 들어있는 절임, 조림, 무침, 볶음류로 명기함.



<부록 그림 36> 레트로트 반찬류의 식품유형 표기

	<p>·제품명: 피코크 연근조림 ·식품의 유형: 농산물조림(살균제품) ·내용량: 130 g ·원재료명 및 함량: 연근(대구 동구) 29.6 %, 다미육수(미국산), 양파(국산), 대파, 마늘, 생강, 올리브유, 진간장(대구, 밀), 피코크조림정(대구, 밀), 백설탕, 옛맛한식간장(대구), 카놀라유, 매실액기스, 참깨, 아미노베이스P(밀) 정제수 ·제조원: 영농조합법인 한국식연 전북 익산시 평동로 14길 33/063-854-6800 ·유통전문판매원: (주)이마트 서울특별시 성동구 독성로 377(성수동 2가) 02-380-5678 ·유통기한: 전면 상단 표기일까지 ·보관방법: 10°C이하 냉장보관 ·포장재질(내면): 폴리프로필렌 ·반품 및 교환장소: 구입처 및 본사 ·본제품은 대구, 밀, 난류, 고등어, 새우, 게, 돼지고기, 땅콩, 복숭아, 토마토, 메밀, 우유를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조 되었습니다. ·본제품은 공정거래위원회고시 소비자분쟁해결기준에 의거 교환 또는 보상 받을 수 있습니다. ·기위 등으로 포장재를 제거할 경우 손을 다치지 않도록 주의하십시오. ·부정·불량식품 신고는 국번없이 1399</p>
	<p>·제품명: 피코크 멸치호두볶음 ·식품의 유형: 수산물조림(살균제품) ·내용량: 70 g ·원재료명 및 함량: 건멸치(연근해산 남해안) 43.98 %, 올리브유, 호두(미국산) 7.04 %, 카놀라유, 피코크조림정(대구, 밀), 대추, 마늘, 백설탕, 매실액기스, 잣, 참깨, 아미노베이스P(밀) ·제조원: 영농조합법인 한국식연 전북 익산시 평동로 14길 33/063-854-6800 ·유통전문판매원: (주)이마트 서울특별시 성동구 독성로 377(성수동 2가) 02-380-5678 ·유통기한: 전면 상단 표기일까지 ·보관방법: 10°C이하 냉장보관 ·포장재질(내면): 폴리프로필렌 ·반품 및 교환장소: 구입처 및 본사 ·본제품은 대구, 밀, 난류, 고등어, 새우, 게, 돼지고기, 땅콩, 복숭아, 토마토, 메밀, 우유를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조 되었습니다. ·본제품은 공정거래위원회고시 소비자분쟁해결 기준에 의거 교환 또는 보상 받을 수 있습니다. ·기위 등으로 포장재를 제거할 경우 손을 다치지 않도록 주의하십시오. ·부정·불량식품 신고는 국번없이 1399</p>

### 34) 가정식대체식품, 즉석조리식품

- 대부분의 만두가 냉동·저장하도록 되어 있기 때문에 냉동만두만 즉석조리식품으로 분류하는 경우 혼돈을 초래할 염려가 있음. 따라서 냉동만두를 즉석조리식품에서 삭제하고, 모든 만두를 만두류에 포함하는 것이 적절하다고 판단됨.
- 냉동피자와 냉동핫도그는 식품유형에 빵류로 되어있음 (부록 그림 37).
  - 따라서 이는 혼돈을 불러일으킬 것으로 보임. 따라서 이들은 모두 빵류로 분류하는 것이 적절하다고 판단됨.

### 35) 가정식대체식품, 신선편의식품

- 신선편의식품에 해당되는 것은 상품들은 대부분 식품유형 표기가 되어 있지 않음.

### 36) 기타가공식품류

- 절편은 식품유형에 당절임으로 표기되어 있음.

### 37) 건강기능식품

- 단백질파우더는 식품유형에 건강기능식품으로 표기되어 있음. 건강기능식품으로 생각되는 것 중에도 건강기능식품 혹은 기타가공식품으로 표기된 경우가 있음 (부록 그림 38).

### 38) 건강보조식품

- 효모는 식품유형에 건조효모로, 효소는 효소식품으로 표기되어 있음.
- 약용버섯류로 볼 수 있는 차가버섯의 경우 식품유형에 차로 표기되어 있음 (부록 그림 39).



<부록 그림 37> 냉동핫도그의 식품유형 표기







<부록 그림 39> 약용버섯류의 식품유형 표기

	<b>구 분</b>	
	<b>제품명</b>	차가버섯
<b>식품의 유형</b>	고형차	
<b>제조원 및 생산자 (수입식품의 경우 수입자 함께 표기)</b>	- 제조원 : (주)광동제약 / 서울 서초구 - 판매원 : 광동네이치(주) / 서울 마포	
<b>제조년월일, 유통기한 또는 품질유지기한</b>	제조일로부터 2년까지	
<b>중량 및 구성</b>	차가버섯 추출분말 100g (25g * 4병)	
<b>원재료명 및 함량</b>	차가버섯 추출분말 100% (러시아산)	
<b>유전자 재조합식품 여부</b>	해당사항 없음	
<b>영유아식, 채증조절식품 표시 광고 사전심의 필</b>	해당사항 없음	
<b>수입식품 : 식품위생법에 따른 수입신고 여부</b>	식품위생법에 따른 수입신고 필	
<b>섭취량, 섭취방법 및 주의사항</b>	상단 별도 표기	
<b>소비자 상담번호</b>	고객상담실 02-702-3323	




**\* 섭취방법 :** 1일 1g(스푼)을 직접 또는 60℃ 이하의 따뜻한 물에 타서 섭취하십시오. 물을 많이 섭취하시는 것이 더욱 좋습니다. **\* 섭취시 주의사항 :** 과량 섭취 시 부작용이 있을 수 있으며, 특정원료에 알레르기가 있거나 질병치료나 약물투여 중인 분들은 섭취 전 전문가와 상의하십시오. 유통기한이 경과되었거나 파손된 제품은 섭취하지 마시기 바랍니다. \*본 제품은 공정거래위원회에서 고시한 소비자분쟁해결기준에 의해 교환 또는 보상 받을 수 있습니다. \* 부정·불량식품 신고는 국번 없이 1399

**\* 제품명 :** 시베리안 차가버섯(차가버섯추출분말 100% 함유)  
**\* 제품의 유형 :** 고형차 \* 수입판매원 : 비티민하우스(주) / 광주광역시 북구 서암대로 219 \* 고객상담실 : ☎ 1588-8529  
**\* 제조원 :** 러시아 ZAO Agra-ra \* 원료명 및 함량 : 동결건조 차가추출분말 100%(고형분 99% 이상, 러시아산) \* 보관방법 : 25℃ 이하(실온)의 시원하고 건조한 장소에서 밀봉보관하시고 품질을 유지하기 위해 다른 용기에 넣지 마십시오.  
**\* 포장재질 :** 종이용기-PET/페트, 뚜껑-PP/폴리프로필렌  
**\* 반품 및 교환처 :** 판매원 및 구입처

**제조번호(B/N) : 20-05-16**  
**유통기한(Exp.) : 2018년 5월 15일 까지**



- 영지버섯, 차가버섯, 동충하초, 상황버섯 등은 약용으로 먹기 때문에, 약용버섯류로 표기하는 것이 적절하다고 판단됨.

### 39) 음료류

- 스포츠음료에 해당되는 파워에이드는 혼합음료로, 식이섬유음료에 해당되는 미에로화이바는 혼합음료 또는 탄산음료로, 숙취해소음료는 액상차 혹은 혼합음료로 되어 있음.
- 인삼홍삼음료에 해당되는 한뿌리, 홍삼원 등은 홍삼음료로 명확하게 표기되어 있음.
- 두유는 식품유형에 두유로 표기되어 있음.
- 티오피와 같은 음료는 커피로 표기되어 있는데, 이는 액상커피로 분류하는 것이 적절하다고 판단됨 (부록 그림 40).
- 수정과는 액상차로, 곡류음료는 혼합음료로 표기되어 있음.
- 대부분 모든 음료가 과일/채소음료를 제외하고는 탄산음료, 혼합음료, 액상차로 표기되어 있음.
- 이는 너무 폭 넓은 분류이기 때문에, 탄산음료와 기능성음료 그리고 기타 다른 소분류로 나누고, 그 안에서 시장의 크기에 따라 세분류하는 것이 적절하다고 판단됨.



<부록 그림 40> 액상커피 식품유형 표기



### 3. 공급측면 간담회

#### 3.1. 생산자 조사 후 수정 사항

##### 3.1.1. 회의 개요

- 일시: 9월 12일(월) 10시 30분~12시 00분
- 장소: 강남구 역삼동 코리아데이터네트워크(KDN) 회의실
- 참석자: 중앙대 연구진, 농수산식품유통공사 관계자, KDN 가공식품 원료소비실태조사 담당자
- 회의주제: 원료소비실태조사에 2015년 분류안을 적용한 후 수정사항 검토

##### 3.1.2. 토의 내용 및 반영 사항

###### 1) 향신료

- 합성향신료 같은 경우 어디에 포함해야 하는지 또한 향신료조제품과는 어떻게 다른지 명확히 해야 할 것임.
- 기타첨가물이 들어갔느냐 아니냐에 따라 천연향신료 혹은 향신료조제품을 구분함. 따라서 조제품이라는 건 다른 식품첨가물이 보조로 첨가된 것을 의미함.
  - 계피를 향신료로 구분하는 경우 이는 100% 계피를 의미함. 만일 여기에 다른 향신료나 식품첨가물이 들어가게 되면 향신료조제품으로 볼 수 있음.



## 2) 만두소

- 만두소의 경우는 어디에 포함해야 하는지 불분명함.
  - 이 경우 만두소는 B2B 제품에 해당되기 때문에, 소비통계를 위한 분류를 만드는 경우 따로 포함하지 않아도 될 것으로 판단됨.
  - 그러나 굳이 포함하고자 한다면, 기타육가공품 정도로 포함하는 것이 적절함.

## 3) 피자도우

- 피자도우 같은 제품은 기타빵류로 분류되는 것이 적절하다고 판단됨.

## 4) 소스 분류

- 소스의 종류가 다양하고, 혼합된 형태가 많아서 바비큐소스가 한식인지 서양식인지 혼동스러움.
  - 서양음식에 사용되는 소스는 양식소스류로 분류하는 것이 적절함. 한편, 일식소스 및 중식소스는 시장규모가 크지 않기 때문에 기타소스류로 분류하는 것이 적절하다고 판단됨.
- 혼합소스도 따로 구분해야 할 필요성이 있음.
  - 퓨전스타일이나 한식소스, 양식소스, 기타소스 등이 최소 2가지 이상 혼합된 경우 혼합소스로 분류하는 것이 적절하다고 판단됨.

## 5) 즉석섭취식품 및 즉석조리식품

- 즉석에서 데우거나, 열을 가하거나, 혹은 조리할 필요 없이 섭취가 가능한 식품은 즉석섭취식품으로 반대의 경우 즉석조리식품으로 분류하는 것이 적절함.
  - 따라서 편의점 냉동 식품란에 올라 있는 가공식품들은 대부분 즉석조리식품으로 분류하는 것이 적절.



## 6) 식물성추출가공식품

- 배즙, 블루베리즙 등 즙을 단순히 착즙하여 만든 것은 건강식품 중 식물성추출가공식품에 해당됨.

## 7) 조미료

- 시즈닝파우더 같은 제품은 복합조미료에 해당됨.
- 기타조미식품이라는 용어가 적절하지 않다고 판단되어 ‘기타조미료’라는 용어로 변경하는 한편, 조미료를 핵산, 천연, 복합, 기타조미료로 나눔.

## 8) 쌀 가공품

- 쌀과자라는 명칭이 다소 불분명한 점이 있음. 이에 순수하게 쌀로만 만든 것은 쌀가공품으로 분류하는 것이 적절함.
  - 쌀과자라는 명칭이 붙었다고 모두 쌀가공품으로 분류할 수는 없음. 쌀이 100%에 가까운 제품만 분류하는 것이 적절함.
  - 예를 들어, 쌀과자라는 명칭이 붙었어도 대부분 밀가루로 만들고 맛만 쌀 맛이 나게 만든 제품은 과자류 또는 빵류로 분류해야 할 것임.
- 한편, 쌀가공품이 기타곡물가공품에 포함되도록 분류체계를 만들게 되면 혼동스러울 수도 있음. 따라서 기타곡물가공품을 곡물가공품으로 바꾸는 것을 고려해야 할 것임.

## 9) 수산물과 수산물가공품

- 마른 김은 수산물로 분류하는 것이 적절함. 이는 단순히 말리거나 염장한 것은 식품공전 상 수산물로 취급하기 때문임.





- 그러나 앞부분 소비자 간담회 후 분류체계 수정과정에서 조미수산가공품과의 균형을 맞추기 위해 본 분류에 포함하였다고 명시함.

## 10) 원두커피

- ‘원두커피’라는 용어와 ‘볶은커피’라는 용어 중 어떤 것이 더 적절한지에 대해서 명확히 할 필요가 있음.
- 일반적으로 원두와 원두커피는 다르게 인식되고 있으며, 원두커피가 볶은 커피보다 더 넓게 사용되고 있음.

## 11) 음료

- 음료와 액상차는 다른 것임.
  - 예를 들어 유자청은 액상차로 분류하고, 차 맛을 내는 음료는 차음료로 분류함. 액상차는 엑기스를 뽑아낸 것을 의미하고, 차음료는 물에 희석하여 음료로 만든 것을 의미함.

## 12) 그 외 논의 사항

- 통계를 소분류 중심으로 만들 것이냐 아니면 세분류 중심으로 만들 것이냐에 대해서 고민 필요.
  - 대부분의 통계들이 본 연구의 소분류에 해당되는 품목분류 수준을 중심으로 작성되고 있음. 물론 세분류와 세부품목들은 통계를 생산할 때 직접적으로 조사하고 기입하는 품목에 해당됨.
- 건강식품류의 건강기능식품과 건강보조식품에 중복이 되어서 들어갈 수 있는 품목이 있을 수 있는데, 이에 대해서 명확히 구분해야 할 것임.
- 가공식품 원료실태소비조사는 생산자 입장에서 분류하고 통계를 만드는 것이며, 가공식품 소비통계를 만들게 되면 이는 소비자 입장에서 구매하는 품



목 중심으로 통계를 만드는 것이기 때문에, 사실상 분류체계가 같을 수가 없음. 큰 틀에서 이 두 가지 통계가 비슷한 분류가 되도록 하되, 소분류나 세분류 단계에서는 상호 차이점이 있을 수 있음.

- 현재 분류체계는 소비시장 중심이기 때문에, 건강기능식품의 분류가 다소 어렵고 지나치게 세세한 것 같음. 품목 이름을 다소 쉬운 용어로 대체하고, 가급적 작은 시장은 서로 합쳐서 간소화하는 것이 적절하다고 판단됨.
- 고령친화식품을 따로 구분해야 할 필요성에 대해서 점검 필요.
  - 이 시장은 향후 성장이 예상되기는 하나 아직은 시장이 형성되어 있지 않고 고령친화식품이라는 제품명으로 출시된 식품이 없는 상태이기 때문에, 현재로서는 따로 분류하지 않는 것이 적절하다고 판단됨.
- 식품공전 분류체계는 생산자 입장에서 만든 것임. 따라서 식품공전체계를 그대로 쓰게 되면 소비시장과 괴리가 발생하고, 후에 소비자패널을 이용하여 통계를 만드는 경우 혼란을 초래하거나 용어의 어려움 등의 문제가 있을 수 있음.

## 3.2. 1차 공급측면 FGI

### 3.2.1. FGI 요약

- 장소: 서울시 서초구 반포 회의공간
- 일시: 11월 9일(월) 14시 00분~16시 00분
- 참석자: 참석자: 중앙대 연구진, 식품관련 벤더 3명
  - 식품관련 벤더
    - 전 홈쇼핑 MD, 백화점 MD, 현재 식품관련 회사 근무



- 전 홈쇼핑 MD, 현재 식품관련 회사 근무
- 전 대형마트 식품관리부서 근무, 현재 식품관련 회사 근무

### 3.2.2. FGI에서 논의된 주요 내용

#### 1) 육류가공품

- 육류가공품에 들어 있는 제품들 중 닭다리, 훈제오리 등의 식품유형 표기가 햄류로 되어 있는 것들이 있음. 이는 생산자 입장에서는 괜찮을지 몰라도 유통업자나 소비자들에게는 생소하고도 난해한 식품유형 표기라고 판단됨.
  - 벤더나 바이어 등 유통업자 입장에서도 원육을 열가공하는 수준이기 때문에 햄으로 본다는 건 좀 문제가 있어 보인다는 의견임.
- 돈가스는 분쇄가공육이 맞는데, 최근 돈가스를 통등심 등 고기를 분쇄하지 않고 통으로 썰어서 만드는 제품이 많아짐. 이 경우에도 분쇄가공육이라는 분류가 맞을지 의문임.
  - 또한 고객들도 그러한 육가공품들을 분쇄가공육으로 인지할지가 의문임.
  - 이는 세분류에 정확하게 돈가스육을 포함한다고 명시하면 해결될 수 있을 것으로 생각됨.
  - 그러나 후에 돈가스육을 통등심 등으로 만드는 것이 대세가 된다면, 분쇄가공육에서 빼서 양념육류나 다른 육류가공품으로 이동시키는 것이 적절하다고 판단됨.

#### 2) 수산가공품, 건조수산가공품, 건해조류

- 건조수산류를 수산가공품에 포함시킬 것인지에 대해서 식약처의 농수산물/가공식품 구분 기준을 참고하는 것도 중요하지만, 국제청의 과세와 면과세의 기준도 한 번 살펴볼 필요가 있음.



- 일반적으로 일반 건조수산물류는 면과세이고, 여기에 조미를 해서 포장을 하게 되면 과세 대상이 됨. 즉, 국세청에서도 단순 염장이나 건조는 가공품으로 보지 않는다는 간접적인 징표임.
- 어떤 면에서 보면 조미김이나 조미건어포류 등도 조미과정을 많이 거친 것은 아님. 건조 수산물에 단순 조미를 추가한 경우가 많음. 이것들도 가공식품으로 분류되기 때문에, 건조해조류나 건어포류도 가공식품으로 분류하는 것이 소비자 입장에서 혼란을 방지하는 방편일 수 있음.

### 3) 기타가공식품류, 가정식대체식품(HMR)

- HMR은 현재 식품 트렌드 중에서도 중요한 위치를 차지하고 있으며, 향후 이 시장이 더 커질 것으로 보임. 그러나 원물이나 가공방식에 의한 기존 분류체계와 서로 겹치는 부분이 존재하기 때문에 명확한 기준을 가지고 분류를 해야 할 것임.
- 일반적으로 식품공전이나 KAN분류 등의 분류체계는 원물 중심, 가공방식 중심, 소비자의 섭취 목적 등이 혼합되어 있음. 건강식품류도 사실 HMR과 마찬가지로 소비자의 섭취 목적에 가깝다고 볼 수 있음.
- 현재 식품공전에서도 햄버거, 샌드위치까지는 즉석섭취식품으로 분류하고 있음. 어찌 보면 이들 식품은 다양한 식품들이 모인 복합식품에 가까우며, 섭취 목적이 명확하기 때문에 즉석섭취식품으로 분류한 것으로 판단됨.
- 이 HMR 시장의 규모가 커지고 있기 때문에 지금 시점에서 하나의 분류체계를 만드는 것이 필요하다고 판단됨.
- 식육추출가공품 중 소비자들이 즉석섭취나 즉석조리를 목적으로 구매하여 섭취하는 것들은 즉석섭취/조리식품으로 분류하는 것이 적절하다고 판단됨.
- 즉석에서 데워서 먹을 수 있는 갈비탕, 사골곰탕 등의 표기유형이 추출가공육 혹은 즉석조리식품 등으로 혼재되어 표기되고 있음.
- 업체마다 어떤 것은 즉석조리식품으로 표기하고, 어떤 것은 식육추출가공품



으로 표기하는 것은 HACCP에 맞추기 위한 것도 있음. 고기가 몇 퍼센트 들어가는냐에 따라 표기법이 달라짐.

- 예를 들어, 함박스테이크 위에 계란을 올리게 되면 계란이 함량이 높아짐. 육류의 비중이 높아 분쇄가공육으로 분류가 되면 HACCP 마크를 달 수 있는데, 계란함량이 높아져 육류의 비중이 낮아지게 되면 분쇄가공육으로 표기할 수 없는 경우가 발생할 수 있음. 만일 HACCP을 못 받게 되면 유통이나 판매 등에서 어려움을 겪을 수 있기 때문에, 가급적 육류함량을 높여서 HACCP 인증을 받으려고 할 것임. 그러다보면 소비자의 섭취 목적은 즉석조리식품이지만 생산자 입장에서는 식육추출가공품으로 표기하고 인정받는 것이 나올 수도 있음.
- 따라서 만일 소비자 중심으로 통계체계를 갖추고자 하는 경우 식육추출가공품 등으로 식품유형이 표기되어 있다고 하더라도, 즉석조리식품의 성격이 강한 것들은 HMR 중 즉석조리식품으로 분류하는 것이 적절하다고 판단됨.
- 만두류는 즉석조리보다 조금은 더 요리를 해야 하는 개념이기 때문에, 즉석조리식품보다는 빵/떡/만두류의 만두류로 분류하는 것이 적절하다고 판단됨.

#### 4) 수산가공품, 조미수산가공품

- 수산물통조림에서 연어통조림시장은 현재 매년 커지고 있기 때문에 참치 다음의 비중을 차지할 것으로 판단됨.
- 그러나 굴통조림은 시장이 작기 때문에 기타수산물통조림에 넣어도 될 것으로 판단됨.

#### 5) 통조림가공품

- 수산물통조림뿐만 아니라 닭가슴살통조림 그리고 과일통조림 등 전체적으로 통조림 시장이 커지고 있음. 이러한 통조림들을 모두 하나의 대분류로 묶는 방향에 대해서도 고민 필요.
- 즉, 이것이야말로 소비자와 유통업자 입장에서의 분류에 가까울 수도 있음. 일



반적으로 소비자들은 마트에 진열되어 있는 모습을 떠올릴 수 있을 것임. 따라서 HMR처럼 하나의 대분류로 묶는 것도 생각해 볼 필요가 있다고 판단됨. 유통물류진흥원 상품분류코드에서도 통조림을 대분류로 따로 분류하고 있음.

- 물론 현재 수산물통조림/축산물통조림/반찬류통조림/과일통조림 등 통조림은 다양하게 출시되어 있음. 그러나 이것을 하나로 묶게 되면, 대분류와 중분류의 체계가 흐트러짐. 현재 대분류는 표준산업분류 그리고 중분류는 식품공전과 매핑이 되도록 하고 있는데, 이렇게 가공방식으로 묶어 버리게 되면 그 기준이 많이 흐트러질 것으로 보임.
- 현재로서는 소비통계를 만들고 생산통계와 비교하는 목적도 있기 때문에, 표준산업분류 및 식품공전과 맥락을 같이 할 필요가 있다고 판단됨.

## 6) 과일/채소가공품, 김치류

- 현재 김치소의 판매량은 상대적으로 적기 때문에, 기타김치에 포함해도 될 것으로 판단됨.
  - 관련 전문가들도 현재 김치소 판매량이 적은 것으로 보고 있음.
- 배추김치와 무김치류는 어느 정도 비중도 있고, 각각의 부류별로 판매량도 높은 편이기 때문에, 보다 세분화하는 것이 적절하다고 판단됨.
  - 따라서 배추김치는 포기김치, 맛김치, 절임배추, 기타배추김치로 나누는 것이 적절하다고 판단됨.
  - 절임배추는 소분류로 나누는 것보다, 배추김치 중 세분류로 분류하는 것이 적절하다고 판단됨.
  - 무김치류는 총각김치, 열무김치, 깍두기, 기타무김치류로 분류하는 것이 적절하다고 판단됨.

## 7) 과일/채소가공품, 절임류

- 기타절임에 싨무를 추가할 필요가 없음.



- 피클과 마늘절임은 현재 판매량이 크지 않기 때문에, 세분류로 따로 빼는 것 보다는 기타절임의 포함된 품목으로 넣는 것이 적절하다고 판단됨.

#### 8) 식용유지류, 식용유지류, 식용유

- 코코넛오일은 따로 분류할 필요가 없는 것으로 판단됨. 한 때 이슈가 되어서 판매량이 늘어나는 듯 하다가 현재는 지속적인 판매가 이루어지지 않고 있다는 의견임. 따라서 기타식용유에 포함하는 것이 적절하다고 판단됨.

#### 9) 유가공품/빙과류, 아이스크림류

- 아이스크림을 튜브, 콘, 바, 컵 이렇게 세분할 필요가 없을 것 같다는 의견이 제기됨. 또한 소비자 입장에서도 전체 아이스크림/빙과류는 아이스크림 혹은 샤베트나 팥빙수처럼 우유가 들어가지 않는 빙과류로 구분될 것으로 판단됨.
- 대신 요즈음 하겐다즈, 베스킨라빈스, 나뚜루 등 프리미엄아이스크림 시장이 커지고 있기 때문에, 아이스크림을 일반아이스크림이나 프리미엄아이스크림으로 나눌 필요가 있는지 체크 필요.
  - 이것은 다소 논란의 여지가 있음. 이렇게 나누는 경우 어디까지를 프리미엄으로 볼 것인가에 대해서 명확하지 않을 것으로 판단됨.

#### 10) 캔디/초콜릿, 캔디류

- 양갱은 젤라틴화한 것이기 때문에 젤리류에 포함하는 것이 적절하다는 의견이 제시됨.

#### 11) 잼류

- 마말레이드 시장은 아직 크지 않기 때문에, 기타잼류에 포함시키는 것이 적절하다고 판단됨.



- 반면, 스프레드 시장의 성장세가 두드러지고 있기 때문에, 따로 구분하는 것이 적절하다고 판단됨.

## 12) 장류, 메주

- 메주는 소분류로 만들 만큼 시장이 크지 않은 것으로 판단됨. 따라서 기타 장류에 포함하는 것이 적절해 보임.

## 13) 음료류, 기능성음료

- 한약재음료에 대한 정의 및 예시가 필요함.
  - 쌍화탕, 쌍화차 및 이들이 포함된 품목군을 한약재음료시장으로 분류함.

## 14) 주류, 소주

- 과일소주시장이 커지고 있기 때문에, 일반소주와 구분할 필요가 있음.

### 3.3. 2차 공급측면 FGI

#### 3.3.1. FGI 요약

- 장소: 서울시 서초구 역삼동 회의공간
- 일시: 11월 10일(화) 16시 00분~18시 00분
- 참석자: 참석자: 중앙대 연구진, 식품관련 유통담당 4명
  - 전 브랜드마케팅, 유통기획 업무담당, 현 식품관련 회사 근무





- 전 식품관련 MD, 현 마트 영업/지원총괄 업무 담당
- 전 식품관련 MD, 현 소셜커머스 식품관련 업무 담당
- 현 홈쇼핑 회사 근무

### 3.3.2. FGI에서 논의된 주요 내용

#### 1) HMR, 균질화식품류

- 균질화식품은 유통쪽에서는 잘 쓰지 않는 용어임. 레토르트라는 용어를 쓰는 것에 대해서 고민할 필요가 있음.
  - 레토르트라는 용어를 쓰게 되면 HMR 중 레트로트로 포장된 것과 그렇지 않은 것 두 가지가 있기 때문에 다소 혼란스러움. 또한 즉석섭취식품이나 즉석 조리식품에도 레트로트에 담긴 것이 있어서, 이것들도 레트로트로 분류되는 현상이 발생할 수 있음. 또한 소비자들이 어느 용기들이 레토르트인지 정확하게 알지 못하는 경우가 많음.

#### 2) HMR

- 대형마트에서는 자체적으로 식품코너 점포 내에서 음식을 만드는 경우에도 즉석조리식품이라는 용어를 쓰고 있는데, 이 식품들을 어떻게 처리할 것인가에 대한 고민 필요.
  - 떡볶이의 예를 들면, 현재 즉석조리식품으로 불리울 수 있는 것들은 편의점에서 파는 즉석떡볶이, 외식업체 떡볶이, 이마트에서 즉석에서 만들어서 바코드 찍어서 나오는 떡볶이 등이 있음.
  - 외식업체 식품은 가공식품에 포함하지 않고 있기 때문에, 외식업체에서 만들어서 테이크아웃 형식으로 파는 것은 가공식품에서 제외하는 것이 적절함.
  - 한편, 대형할인점에서 만들어 파는 것은 즉석섭취나 즉석조리에 포함될 수



있음. 이는 즉석조리식품의 즉석간식류로 분류하는 것이 적절함.

- 즉석섭취식품과 즉석조리식품을 명확하게 구분하기 어려운 면이 있음. 어떤 품목은 소비자들에 따라서 그냥 데우지 않고 먹을 수도 있고 또 다른 소비자들은 데워서 먹을 수도 있기 때문임.
  - 어묵 같은 것은 그냥 먹을 수도 있지만 집으로 가져오면 데워야 먹을 수 있음. 이 경우 어디로 분류할 것인지에 대해서 모호할 수 있음.
  - 따라서 일단 차가운 상태나 식은 상태에서는 먹기 불편해서 일반적으로 따뜻하게 데워서 먹는 식품들은 즉석조리식품으로 구분하는 것이 적절하다고 판단됨.
- 즉석섭취/조리식품이라는 용어 대신에 냉장식품이라는 용어에 대해서 고민할 필요가 있음.
  - 그러나 요즈음은 대부분 냉동 아니면 냉장 상태로 보관하는 식품들이 많기 때문에, 냉장식품이라는 용어를 사용하게 되면 이 안에 포함될 품목들이 너무 많아지고 또한 구분이 모호해질 가능성이 높음.

### 3) 유가공품, 우유

- 일반적으로 소비자들이 우유라고 부르는 제품은 식품공전 상에서 가공우유로 정의되고 있음.
  - 그러나 가공우유라는 명칭은 소비자에게 혼동을 줄 수 있기 때문에, 우유로 명칭을 바꿈.
  - 한편, 우유를 살균과 멸균으로 구분하자는 주장이 있었으나 소비시장을 그렇게까지 나눌 필요가 없으며, 또한 살균 혹은 멸균우유를 소비자들이 정확하게 구분을 못할 가능성이 높음.
- 딸기우유, 바나나우유, 초코우유, 커피우유, 옥수수우유, 검은콩우유 등의 가공우유에 대한 적절한 용어가 필요함.



- 맛우유, 향우유, 향첨가우유, 맛첨가우유, 맛가공우유, 맛첨가가공우유 등의 용어를 쓸 수 있음. 이 중 맛첨가우유가 가장 적절하다는 의견이 제시됨.

#### 4) 잼류, 잼류

- 마멀레이드 시장은 현재 성장 중에 있으나 아직은 세분류로 나눌 정도의 규모는 아닌 것으로 판단됨
- 반면에 스프레드시장은 현재 다양한 제품들이 출시되어 있고, 향후 지속적인 성장이 예상되기 때문에 구분하는 것이 적절하다고 판단됨.

#### 5) 김치류

- 김치 중 레트로트 용기에 들어 있는 ‘볶음김치’는 즉석섭취식품인 레트르트 혹은 캔 반찬류에 포함시키는 것이 적절하다고 판단됨.
- 반찬류의 포함된 품목 란에 ‘레트로트 혹은 캔에 들어있는 절임, 조림, 무침, 볶음류’로 다소 넓게 포함시키는 것이 적절하다고 판단됨.

#### 6) 과일/채소가공품, 건조과일/채소류

- 건조과일, 건조채소 시장이 현재 성장하고 있음
- 동결건조 혹은 진공 프라이 공법으로 현재 관련 제품들이 많이 출시되고 있기 때문에, 이 식품류를 소분류로 하는 것이 적절하다고 판단됨.

#### 7) 식용유지류, 식용유

- 코코넛오일 시장이 다이어트용으로 커지고 있음. 그러나 이는 이슈 때문에 다소 판매량이 늘어났기 때문에 지속될지는 미지수임. 따라서 이는 현재로서는 기타식용유에 분류하여 포함하는 것이 적절하다고 판단됨.



## 8) 유가공품

- 기타유제품을 기타유가공품으로 명칭을 바꾸는 것이 적절하다고 판단됨.
- 또한 기타유가공품 중 유크림(휘핑크림)의 판매량이 증가하고 있기 때문에, 세분류에 따로 분류하는 것이 적절하다고 판단됨.

## 9) 밀가루/분말류

- 가공밀가루 중 프리믹스 시장이 성장하고 있음. 따라서 도넛가루, 핫케익가루, 호떡믹스, 브라우니, 오코노미야키 등을 포함한 프리믹스를 세분류에 넣는 것이 적절하다고 판단됨.

## 10) 빵류

- 빵류에 제과점에서 만들어 파는 조리빵을 추가하는 것을 고려해야 할 것임.
- 도넛의 판매량이 늘어나기 때문에, 식품가공업체에서 만들거나 혹은 제과점에서 만드는 양산 도넛 혹은 조리 도넛을 따로 분류할 필요가 있음.
  - 단 프랜차이즈 도넛가게에서 파는 것은 외식부문이기 때문에 여기에는 포함하지 않는 것이 적절할 듯함. 다만 프랜차이즈 도넛의 경우 대부분 본사에서 만들어서 보내는 것이기 때문에, 조리빵으로 볼 것인가 아니면 이를 가공식품인 양산빵으로 볼 것인가에 대해서는 검토가 필요함.

## 11) 제과류

- 제과류는 과자, 캔디/초콜릿, 껌으로 중분류 단계에서 나누는 것이 적절하다고 판단됨.
- 이 경우 과자류가 중분류가 되면, 소분류는 파이(과자)류, 스낵류, 비스킷/쿠키류, 한과, 기타과자 등으로 구분되는 것이 적절할 듯함.



- 또한 추잉껌은 그냥 껌이라고 명칭하는 것이 적절하다고 판단됨.
- 초콜릿가공품은 소비자 입장에서는 어느 제품들이 해당되는지 판단하기가 매우 어려움. 따라서 ‘초콜릿 및 초콜릿가공품’으로 명칭을 하여 묶는 것이 적절하다고 판단됨.

## 12) 과자류

- 파이(과자)류를 따로 분리해서 여기에 초코파이류와 기타파이류를 포함시킬 필요가 있음.
- 또한 스낵류와 비스킷/쿠키류를 나누어야 할 것으로 보임.
  - 스낵은 대부분 기름에 튀긴 유탄제품이며, 비스킷/쿠키류는 구운 제품임.
- 기타과자에 건빵을 포함시키는 것이 필요하다고 판단됨.

## 13) 캔디/초콜릿

- 캔디와 초콜릿을 중분류 단계에서 합쳐서 캔디/초콜릿으로 만드는 것이 적절하다고 판단됨.
- 젤리는 세분류로 나누고, 양갱은 시장이 작기 때문에 머쉬멜로, 말랑카우, 솜사탕 등과 함께 기타캔디류에 포함시키는 것이 적절하다고 판단됨.

## 14) 음료류

- 기능성음료에 다이어트음료를 추가할 필요 있으며, 무알콜맥주를 기타음료의 품목에 포함시켜야 할 것임.
- 탄산수는 탄산음료 자리 대신 생수 안에 포함시키는 것이 적절할 듯하며, 생수에 해양심층수나 수소수 등도 포함시켜야 할 것임.



- 꿀물은 꿀의 비중이 매우 낮기 때문에, 기능성음료가 아닌 차음료로 포함시키는 것이 적절하다고 판단됨.

### 3.4. 3차 공급측면 FGI

#### 3.4.1. FGI 요약

- 장소: 중앙대학교 세미나실
- 일시: 11월 15일(화) 19시 30분~21시 30분
- 참석자: 중앙대 연구진, 식품관련 영업담당 4명
  - 현 식품관련 회사 근무, 식품구매 담당
  - 현 홈쇼핑 회사 근무, 식품관련 담당
  - 현 식품관련 회사 근무, 식품구매, 생산 담당
  - 현 식품관련 회사 근무, 식품구매 담당

#### 3.4.2. FGI에서 논의된 주요 내용

##### 1) 육류가공품

- 햄과 소시지를 나눌 때 깡통에 든 것과 들지 않은 것으로 나누는 것에 대해서 검토 필요.
  - 그러나 이렇게 나누다 보면, 대부분의 식품을 어느 용기에 넣었느냐에 따라 나누어야 하는 필요가 생길 수도 있음. 따라서 이 방식은 적절치 않은 것으



로 판단됨.

- 케이싱을 어디에 분류해야 하는지에 대해서 검토 필요.
  - 케이싱은 소시지 전 단계에 해당되는 제품이며 전형적인 B2B 제품으로 볼 수 있기 때문에, 소비시장 분류에서는 굳이 따로 분류하지 않아도 될 듯함.
  - 굳이 분류한다면 기타육가공품으로 분류하는 것이 적절하다고 판단됨.

## 2) 김치류

- 갓김치가 요즈음 판매량이 늘고 있기 때문에, 기타김치의 세분류에 포함하는 것을 고려할 필요 있음.
  - 그러나 아직까지는 배추김치나 무김치에 비해서 판매량이 적기 때문에, 따로 분류하는 것은 적절하지 않다고 판단됨.
- 무청과 시래기는 과일/채소가공품, 건조과일/채소류, 건조채소의 품목으로 포함하는 것이 적절하다고 판단됨.

## 3) 절임류

- 피클이 마늘절임보다 판매량이 많기 때문에, 피클을 소분류에 분류하는 것이 적절하다고 판단됨.
- 절임/짬아찌를 같이 묶고 여기에 락교 등을 추가할 필요가 있음. 또한 단무지에 치킨무를 포함해야 할 것임.

## 4) 유가공품, 우유류

- 우유가 시장이 큰데, 현재처럼 우유(흰우유류), 조제우유, 맛첨가우유로 나누는 것이 적절한지 다시 한 번 검토 필요. 흰우유류를 더 세분해야 할 것으로 보임.



- 그러나 보다 세분화해서 나누게 되면 우유, 저지방우유, 강화우유 등으로 나눌 수 있는데, 저지방강화우유나 유산균첨가우유 등은 어디에 넣어야 하는지 등이 모호함. 따라서 현재처럼 우유로 묶는 것이 적절하다고 여겨지나, 향후 관련전문가들과 심도 있는 논의가 필요해 보임.

#### 5) 유가공품, 분유

- 분유를 세분화할 필요는 없는지 점검 필요.
  - 분유는 대부분 영양소를 강화한 조제식분유가 많이 나옴. 그리고 최근에는 액상분유도 많이 팔리고 있음.
  - 그러나 아직까지는 굳이 나눌 필요는 없고, 포함된 품목에 액상분유를 추가 하는 것이 적절할 듯함.

#### 6) 유가공품, 치즈

- 치즈시장이 성장하고 있기 때문에, 보다 세분화하는 것을 고민할 필요 있음.
- 시장이 커서 세분화할 필요는 있지만, 연성치즈, 경성치즈, 생치즈 등을 소비자가 정확하게 구분하기 쉽지 않을 것으로 판단됨.

#### 7) 면류

- 각각의 면류에 생면과 건면 등이 존재하는데, 이렇게 만드는 방식에 따라 세분할 필요는 없는지 검토 필요.
- 소비자들도 어느 정도 판단할 수 있을 것으로 보이니, 시장을 그렇게까지 나눌 필요가 없어 보임. 현재처럼 라면, 국수, 파스타, 칼국수, 우동 등으로 구분하면 충분하다고 판단됨.





## 8) 떡류

- 화과자는 빵류인지 떡류인지 명확하게 해야 할 것으로 보임.
  - 화과자는 현재 식품유형 표기에 떡류로 되어 있음.
- 현재 모찌와 화과자 시장이 커지고 있기 때문에, 기타떡류에 있는 화과자와 모찌를 모찌/화과자라는 명칭으로 소분류에 포함시키는 것이 적절하다고 판단됨.

## 9) 당류, 설탕

- 설탕의 종류 중에 비정제사탕수수당이 있음. 따라서 기타설탕에 비정제사탕수수당을 포함해야 할 것임.

## 10) 장류, 기타장류

- 기타장류에 포함되어 있는 메주의 시장이 세분류로 만들 만큼 크지 판단 필요.
  - 회의에 참석했던 전문가들은 메주 시장의 크기가 작기는 하지만 다른 장류와 성격이 다르기 때문에, 세분류로 구분하는 것이 필요하다는 공통된 의견을 제시함.

## 11) 건강식품류

- 건강식품류 중에서 식약처에서 기능을 인정한 것은 건강기능식품, 그렇지 않은 것은 특수용도식품이나 건강보조식품으로 분류함.
- 화분은 시장이 매우 작기는 하지만, 벌꿀이나 로얄젤리와 같은 부류의 건강식품류이기 때문에, 벌꿀 및 로얄젤리와 같이 묶어 분류하는 것이 적절하다고 판단됨.



## 12) 드레싱/소스류

- 현재 시장에서 많이 팔리고 있는 연두와 같은 제품은 어디로 분류해야 하는지 고민 필요.
- 연두의 식품유형을 확인해 본 결과 소스류로 분류되어 있음. 따라서 기타소스류의 포함된 품목에 넣는 것이 적절하다고 판단됨.

## 13) 커피류

- 카누 같은 제품을 블랙커피라고 부르기보다는 인스턴트원두커피라고 부르고 있음.
  - 전 세계적으로 현재 네슬레 등에서 인스턴트원두커피 시장을 확대해나가고 있음. 현재 커피믹스는 상대적으로 작아지고 있음. 그러나 국내에서는 아직까지 커피믹스가 인스턴트원두커피보다 시장이 큰 상태임.
- 커피음료는 현재 거의 없는 것으로 판단되며, 캔커피, 병커피, 컵커피, 더치커피 등을 액상커피라고 분류하는 것이 적절할 듯함.

## 14) 음료류, 과일채소음료

- 비가열과일채소주스는 현재 시장이 커지고 있으며, 소비자도 어느 정도 인지할 수 있기 때문에, 따로 세분류에 남겨두는 것이 적절할 듯함.

# 4. 전문가 FGI

## 4.1. 1차 전문가 FGI



### 4.1.1. FGI 개요

- 장소: 서울시 용산구 회의공간
- 일시: 11월 25일(월) 14시 00분~16시 00분
- 참석자
  - 참석자: 중앙대 연구진, 농림축산식품부 및 한국농수산물유통공사 담당자, 식품관련 전문가 3명
    - 전 식품관련 회사 근무, 현 식품관련 연구소 근무
    - 전 식품관련 연구원, 현 식품관련 회사 근무
    - 전 식품관련 영업업무, 현 소비자조사 관련 회사 근무

### 4.1.2. 1차 전문가 FGI 주요 내용

#### 1) 시장의 크기에 의한 분류 점검

- 현재 분류안에 들어있는 품목들의 시장 크기를 체크하여 적절한 규모로 나누었는지 살펴봐야 할 것임.
- 식품 및 식품첨가물 생산실적과 민간 리서치회사의 POS자료를 이용하여 크기를 체크하고자 함.
- 대형할인점의 경우 시장의 크기에 의해 분류하여 시장이 큰 것은 세분화하고, 반대로 시장이 작은 것은 통합하고 있음.
- 그러나 국가 통계에서는 성격 상 시장이 크기가 작더라도 원물 특성과 가공 방식 특성 상 다른 부류에 포함되기 어려운 품목들은 따로 분류되어야 할 것임.



- 국가통계를 만드는 것은 표준산업분류, 원물 성격, 가공방식 성격, 소비자 인식 등을 이용하여 분류를 만든 다음 각 시장의 크기를 통계를 통해서 들여다보는 것에 목표가 있기 때문에, 민간에서 분류하듯이 철저하게 시장의 크기를 가지고 분류하기에는 한계가 있음.
- 다만 현재 시장의 크기는 분류의 적절성을 체크하는 검증용으로 사용하는 것이 적절하다고 판단됨.

## 2) 우유에 대한 논의

- 우유(흰우유류)를 좀 더 세분화해야 하는 것은 아닌지 체크 필요.
- 그러나 소비자들이 우유, 저지방우유, 강화우유, 프리미엄우유를 쉽게 구분할 수 있을 것인가가 관건임.
- 저지방우유는 어렵지 않을 수도 있지만 강화우유까지 분류하게 되면 저지방 강화우유 등을 어디에 분류해야 할지 난감하게 됨. 또한 대부분의 우유가 비타민이나 특정 영양소 등을 강화했다고 표기하는 경우가 많기 때문에, 일반 우유와 구분하기가 쉽지 않을 것으로 판단됨.
- 또한 프리미엄우유는 어느 선까지를 프리미엄으로 볼 것인가 하는 문제가 발생함.
- 생산통계를 만든다면, 저지방우유, 강화우유, 흰우유 이렇게 나눌 수 있을 수도 있지만, 소비통계를 만드는 경우 현재로서는 우유와 저지방/무지방우유로 나누는 것이 적절하다고 판단됨.

## 3) 곡물가공품분류에 대한 논의

- 현재 곡물가공품이 소분류로 되어 있는데, 소분류로 만들기에는 시장이 크고 다른 소분류 혹은 중분류와 시장의 크기와 비교하여 불균형이 발생하는 것으로 판단되어, 중분류로 격상시키는 것이 적절하다고 판단됨.
- 여기에 포함된 쌀가공품은 범위나 내용이 다양하기 때문에 이를 소분류에서



나누는 것이 적절하다고 판단됨.

- 시리얼도 종류가 많기 때문에, 소분류로 격상시키는 것이 적절하다고 판단됨.
- 팝콘의 경우에는 대부분 극장에서 소비하는 경우가 많고, 가정에서 소비하는 양은 소분류로 만들 정도로 시장의 규모가 크지 않음.
- 생식은 현재 곡물가공품에 들어가 있는데, 식품공전에서 즉석섭취식품으로 분류해 놓고 있기 때문에, 이것은 식품공전 분류를 따라가는 것이 적절하다고 판단됨.
- 곡물통조림은 소분류로 만들기에는 시장이 작기 때문에, 현재로서는 기타 곡물가공품의 세분류 중 하나로 만드는 것이 적절하다고 판단됨. 기타곡물가공품에 팝콘도 포함시키는 것이 적절하다고 판단됨.

#### 4) 통조림 분류에 대한 논의

- 통조림을 하나의 대분류로 만드는 것에 대한 검토 필요.
- 통조림 같이 용기 중심으로 분류를 하게 되면, 나머지 식품들도 어떤 용기에 담겼는지 혹은 어떤 방식으로 저장되는지 등을 중심으로 분류해야 할 것임.
- 이 경우 통조림뿐만 아니라 냉동식품 및 냉장식품도 같은 방식으로 분류해야 할 것이며, 더 나아가서는 레토르트식품이라는 대분류도 만들어야 할 것임.
- 따라서 이 경우 원래의 표준산업분류, 원물의 성격, 가공방식의 성격, 기존부터 있어왔던 소비시장의 성격이 아닌 새로운 각도에서 처음부터 분류를 다시 해야 할 것임.
- 또한 이렇게 저장방식에 의해 분류를 하게 되면, 하나의 대분류가 너무 광범위해질 수 있기 때문에, 그 안에서 다시 지금처럼 재분류해야 하는 이중작업이 필요할 수 있음.



## 5) 가정식대체식품(HMR)에 대한 논의

- 가정식대체식품을 기타가공식품 대분류에 포함하기보다는 하나의 대분류로 만드는 것이 적절한지에 대한 논의 필요.
  - 현재 이 시장의 크기가 커지고 있으며, 이미 판매량으로 볼 때는 다른 일부 대분류들보다 더 커진 상황이기 때문에, 대분류로 만드는 것이 적절하다고 판단됨.
- HMR을 대분류로 만드는 경우 즉석섭취식품이나 즉석조리식품이 중분류가 될 것임.
  - 즉석섭취식품은 도시락, 김밥류, 햄버거/샌드위치, 즉석반찬류, 기타즉석섭취식품 등으로, 즉석조리식품은 즉석밥류, 즉석탕/국/찌개류, 즉석찜/볶음류, 즉석육류제품, 즉석간식류, 기타즉석조리식품 등으로 나눔.
- 가정식대체식품과 기존의 식품과는 분류의 기준이 다르기 때문에, 그 구분되는 기준을 명확히 해야 할 것임.
  - HMR은 소비자가 원래 시간 절약, 간편성 등을 위해 기존의 가정에서 만들어 먹을 수도 있었던 제품을 구매해서 먹는다든지 혹은 도시락, 김밥, 햄버거 등 한 끼의 식사를 대체하고자 하는 의도가 다소 명확한 제품이면서 기존의 분류체계에 명확하게 넣지 못할 정도로 여러 가지 성격의 제품이 섞여 있는 복합식품으로 규정지을 수 있음.
- 균질화식품을 레트로트식품 안에 넣고자 하는 경우, 즉석섭취식품 및 즉석조리식품 중에서도 레트로트가 많고, 반대로 죽류나 스프류 중에서도 레트로트가 아닌 용기에 담긴 경우도 있어서 혼동을 초래할 수 있음. 따라서 식품공전 용어인 균질화식품류로 명칭하는 것이 적절하다고 판단됨.
- 현재 제안된 가정대체식품이라는 용어는 적절하다고 판단됨.
  - 통계청의 9차 개정 과정에서 HMR 시장이 커지고 있기 때문에, 이것을 반영하는 것이 논의되고 있음.



## 6) 건강기능식품 중 인삼/홍삼제품에 대한 논의

- 건강기능식품의 터핀류에 인삼/홍삼제품이 포함되어 있는데, 이 시장이 건강기능식품 중 거의 절반을 차지하고 있기 때문에, 적어도 소분류로 만들 필요가 있음.
- 따라서 인삼/홍삼제품을 소분류로 만들고, 나머지 터핀류를 그냥 터핀류로 만드는 것이 적절하다고 판단됨.

## 7) 분류체계 순서에 대해

- 시장의 크기 순으로 볼 때 대분류 건강식품류 중 건강기능식품 다음에 특수용도식품보다는 건강보조식품이 위치하는 것이 적절하다고 판단됨.
- 대분류 음료류가 현재 분류상 맨 뒤에 있으나, 건강식품류와 HMR 시장 앞으로 가는 것이 적절하다고 판단됨.
- 이는 건강식품과 HMR은 다른 분류체계와는 다르게 식품의 구매목적에 의한 분류이기 때문임.

## 8) 차류 분류에 대한 논의

- 차류가 시장의 크기에 상관없이 세분류에서만 구분되는 것이 적절하지 않아 보임. 소분류에서 시장의 크기에 따라 묶어서 분류하는 것이 적절할 듯 함.
- 시장의 크기에 맞게 녹차, 보리/옥수수/둥글레차, 인삼/홍삼차, 기타차류로 소분류를 만드는 것이 필요해 보임.

## 9) 수입산과 국내산의 분리

- 제품 중에는 수입산과 국내산이 섞여 있는 경우가 많음. 본 분류안에서 수



입산과 국내산을 분리할 필요가 있는지 검토 필요.

- 이것을 분리하게 되면 사실 상 많은 제품들이 다시 세분류에서 나뉘어야 할 것이며, 소비자들의 혼란을 야기할 것임.
  - 어떤 제품은 수입산인지 국내산인지 확실하나 어떤 것은 명확하지 않은 것도 있음.
  - 원료를 수입해 와서 국내에서 혼합만 하거나 포장만 하는 경우 이 제품들을 국내산이라고 볼 것인지 수입산이라고 볼 것인지에 대해서 혼란스러울 것임.
- 따라서 소비통계 분류는 국내산과 수입산 구분 없이 만들고, 나중에 생산통계를 만드는 경우에 식품 및 식품첨가물 생산실적과 수입통계를 활용하여 그 비율을 추정할 수 있을 것임.

## 4.2. 2차 전문가 FGI

### 4.2.1. FGI 개요

- 장소: 중앙대학교 세미나실
- 일시: 11월 29일(화) 15시 30분~17시 30분
- 참석자: 중앙대 연구진, 식품관련 조사담당자 3명
  - 전 식품관련 회사 근무, 현 식품관련 정보 조사원
  - 현 식품관련 정보 조사원
  - 현 식품관련 정보 조사원





## 4.2.2. 2차 전문가 FGI 주요 내용

### 1) 건조수산가공품류

- 김밥용 김에 구운 김과 생김이 있음. 따라서 소비자들이 혼란스러워 할 수 있음. 따라서 포함된 품목에 명확하게 김밥용 구운 김을 넣을 필요가 있음.

### 2) 김치류

- 절임배추는 소금에 절이기만 하고 양념이 되지 않은 제품인데, 이 식품을 배추김치 안에 넣어서 분류하기에는 적절치 않아 보임.
  - 그렇다고 계절성이 강하고 아직까지는 시장이 크지 않은 절임배추를 소분류로 만들기는 애매함.
  - 따라서 현재로서는 기타김치 안에 절임배추를 포함해서 세분류하는 것이 적절하다고 판단됨. 그리고 김칫소도 기타김치에 넣어서 세분류하는 것이 적절하다고 여겨짐.
- 콩자반김치, 가지김치 등은 대중성이 적고 판매량도 미미하기 때문에, 포함된 품목에서 삭제해도 될 것으로 보임.

### 3) 절임류

- 절임과 장아찌를 구분하기 쉽지 않기 때문에, 절임과 장아찌를 같이 묶는 것이 적절하다고 판단됨.
- 피클에 양배추피클과 고추피클을 포함하는 것이 필요함.

### 4) 과일/채소가공품

- 건조과일에 건바나나, 건조베리, 건망고 등을 포함하는 것이 필요함.



## 5) 우유

- 우유를 우유와 저지방/무지방우유로 나누었는데, 여기에 추가하여 강화우유와 프리미엄우유를 나누는 것이 필요한지에 대한 논의 필요.
- 그 기준이 모호하기 때문에 어떤 제품에 대해서는 소비자들이 구분하기가 매우 어려울 것으로 판단됨. 따라서 굳이 나누지 않는 것이 적절하다고 판단됨.
- 맛첨가가공우유는 맛첨가우유로 명칭을 변경하는 것이 적절하다고 판단됨.

## 6) 밀가루

- 밀가루 중 통밀가루가 새로운 시장으로 구분되어 커지고 있기 때문에, 밀가루를 밀가루와 통밀가루로 구분하는 것이 적절할 듯함.

## 7) 빵류

- 양산빵과 조리빵이 위에 있고, 다음에 식빵, 케익, 호빵/찐빵 등으로 배치되어 있기 때문에 다소 모호한 경향이 있음. 사실상 대부분의 빵은 양산빵 아니면 조리빵임.
- 따라서 시장이 큰 빵류를 윗부분에 분류하고 아래에는 분류되지 않은 기타 양산빵과 기타조리빵 및 기타빵류로 나누는 것이 적절하다고 판단됨.

## 8) 껌류

- 줄음방지껌과 같은 종류는 껌류 중 어디에 해당되는지 모호함.
- 이것은 자일리톨 계열에 속하는데, 이것을 무설탕껌으로 볼 수 있는지에 대해서 체크 필요할 듯.
- 만일 자일리톨 중에서 설탕이 들어간 제품이 존재한다면 껌류의 분류를 다시 해야 할 것으로 판단됨.



## 9) 설탕

- 현재 허니파우더 시장이 점차 커지고 있기 때문에, 기타당류의 포함된 품목에 넣어야 할 것임.
- 당성분이 낮은 자일로스설탕이 최근 판매량이 증가하고 있음. 따라서 자일로스설탕을 기타설탕의 포함된 품목에 포함시켜야 할 것임.

## 10) 장류, 간장

- 간장에 기타간장을 하나 만들어서 가츠오부시간장이나 국시장국 혹은 조림간장 등을 포함할 필요가 있음.

## 11) 조미식품, 식염류

- 가공소금과 기타소금이 명확하게 구분이 가지 않음. 맛소금도 가공소금이고, 죽염 또한 가공소금에 해당됨.
- 이에 식염류를 천일염과 가공소금으로 구분한 후, 맛소금 및 기타 모든 가공소금을 가공소금 품목에 포함시키는 것이 적절하다고 판단됨.
- 또한 천일염에 포함된 품목에 굵은소금과 꽃소금을 넣을 필요 있음.

## 12) 신선편의식품

- 신선편의식품과 전처리식품의 구분이 다소 모호함. 소비자들도 실제 나중에 어디까지가 신선편의고 어디까지가 전처리인지 혼동스러울 것으로 여겨짐.
  - 이 점을 관련전문가들에게 문의하여 명확하게 할 필요가 있음.

## 13) 조미수산가공품, 어육가공품



- 맛살의 시장이 크데 현재 명확하게 어디에 포함되어야 하는지 모호함.
  - 맛살은 식품유형에 어묵으로 표기되고는 있지만, 소비자 입장에서는 어묵과 맛살을 구분하여 구매하고 있기 때문에, 어육가공품에 맛살을 세분류하여 포함하는 것이 적절하다고 판단됨.

#### 14) 건강보조식품

- 화분은 벌꿀과 로얄젤리와 같이 묶어야 할 것이며, 소분류보다는 세분류로 만드는 것이 적절할 것임.
- 캡슐류 건강보조식품의 시장 크기가 작기 때문에, 소분류 기타건강보조식품의 세분류 기타건강보조식품에 하나의 품목으로 포함시키는 것이 적절하다고 판단됨.

### 4.3. 3차 전문가 FGI

#### 4.3.1. FGI 개요

- 장소: 서울시 서초구 회의공간
- 일시: 12월 05일(월) 16시 00분~18시 00분
- 참석자: 중앙대 연구진, 식품관련 분류 전문가 2명, 연구원 2명
  - 현 유통물류진흥원 분류체계 담당
  - 현 식품산업협회 근무, 식품안전 담당
  - 현 수산경영연구소 근무
  - 현 대학교 경영학부 교수



## 4.3.2. 3차 전문가 FGI 주요 내용

### 1) 유가공품

- 소분류에 우유가 있고 또한 세분류에도 우유가 있는데, 소비자들이 헷갈릴 수도 있음. 따라서 둘의 명칭을 다르게 하는 것을 고려해야 할 것임.
- 치즈와 가공치즈는 소비자 입장에서는 분류하는 것이 쉽지 않기 때문에, 지금까지처럼 둘을 합쳐 치즈로 하는 것이 적절하다고 판단됨.

### 2) 식용유지류

- 참기름 및 들기름과 향미유와의 차이를 명확히 할 필요가 있음.
  - 이는 기존의 소비자 및 생산자 FGI에서도 지속적으로 거론된 사항인데, 이에 분류안과 해설서에 명확하게 정리함.

### 3) 아이스크림류

- 소비자들이 아이스크림과 비유지방빙과류를 구분할 수 있을지에 대해서 고민 필요.
  - 물론 샤베트나 팔빙수 등에도 유지방이 들어갈 수도 있지만, 전통적으로 유지방이 들어가지 않은 제품이라고 판단되는 제품들을 비유지방빙과류로 구분하고 있음.
  - 이 경우 비유지방빙과류에 대한 설명이 필요함. 따라서 분류안 및 해설서에 “얼음을 주성분으로 식품 또는 식품첨가물을 혼합하여 냉동한 것으로 유지방이 들어있지 않은 빙과류”라는 설명을 넣음.

### 4) 밀가루/분말류



- 밀가루와 통밀가루를 굳이 나누어야 할 필요가 있는지에 대해서 고민 필요.
  - 소비자 입장에서는 현재 일반 밀가루 대비 보다 건강을 위해 통밀가루를 구매해서 먹는 추세가 높아지고 있기 때문에, 따로 분류해도 될 것으로 판단됨.
  - 또한 소비자들은 본인들이 일반 밀가루를 산 것인지, 통밀가루를 산 것인지 충분히 인식할 수 있을 것으로 여겨짐.

## 5) 면류

- 메밀면이 국수와 묶여 있는데, 굳이 다른 면들 중에 메밀면만 따로 국수와 묶을 필요가 있는지 점검 필요.
  - 시장의 크기를 확인하여, 시장이 크지 않다면 메밀면은 기타면류에 넣는 것이 적절하다고 판단됨.
  - 2013년 ‘식품 및 식품첨가물 생산실적’을 보면, 라면 1,202,294백만원, 국수 606,573백만원, 냉면 256,111백만원, 당면 20,381백만원, 칼국수 28,047백만원, 쫄면 7,235백만원, 우동 6,219백만원, 메밀면 5,393백만원, 파스타류 4,425백만원, 기타면류 21,873백만원 순으로 나타남.

## 6) 빵류

- 제과점은 외식업체로 분류되기 때문에, 프랜차이즈 본사에서 만들어서 봉지에 넣어 오는 것이 아닌 제과점에서 직접 만들어 파는 것은 가공식품에서 제외함. 따라서 빵류 분류에서 조리빵은 제외하는 것이 적절함.
- 빵류는 기본적으로 일반 가게나 편의점 및 대형할인점에서 파는 봉지에 담겨 있는 것과 제과점에서 파는 것 중 본사에서 만든 봉지에 담겨 있는 것을 포함.
- 봉지에 담겨 있지 않은 제과점에서 직접 만들어 파는 것은 제외하고자 함. 다만 도넛은 본사에서 박스 형태로 오기 때문에, 제과점에서 직접 만든 도넛



을 제외하고는 던킨도너츠나 크리스피크림 등의 도넛은 포함하고자 함.

- 현재 시장의 크기로 볼 때, 카스텔라와 파이빵도 포함하여야 할 것임.
  - 2012년 ‘식품 및 식품첨가물 생산실적’을 보면, 케익 699,200백만원, 식빵 219,100백만원, 카스텔라 71,900백만원, 도넛 96,500백만원, 피자빵 45,100백만원, 파이 43,200백만원, 핫도그 33,700백만원, 빵류(기타)776,600백만원 순으로 나타남.

### 7) 캔디/초콜릿/껌류

- 껌류에서 무설탕껌이라고 쓰는 것과 자일리톨껌이라고 쓰는 것 중 어느 것이 더 소비시장의 명칭에 적절한지 고민 필요.
- 무설탕 껌 중 덴티큐와 같은 자일리톨이 아닌 껌이 있기 때문에, 무설탕이 더 넓고 적절한 용어라고 판단됨. 그러나 소비자들은 자일리톨껌이 더 친숙하므로 껌류를 자일리톨껌, 풍선껌, 기타껌으로 분류하는 것이 적절하다고 판단됨.

### 8) 잼류

- 스프레드의 시장의 크기가 잼류의 시장 크기보다 매우 작는데 같은 소분류로 묶인 것은 다소 적절하지 않다고 판단됨. 따라서 스프레드를 세분류에서 분류하는 것이 적절하다고 판단됨.

### 9) 드레싱/소스류

- 토마토케첩은 소분류로 만드는 것이 적절하다고 판단됨.
- 소분류 이름 중 드레싱은 드레싱/마요네즈로 바꾸는 것이 적절하다고 판단됨.



- 소스류를 일식소스, 중식소스, 동남아소스까지 분류했는데, 이는 다소 과한 분류라고 판단됨. 따라서 한식소스와 양식소스를 제외한 나머지는 혼합소스와 합쳐서 기타소스류도 만들어도 적절할 듯함.

## 10) 조미식품

- 카레는 현재 시장이 점차 작아지고 있음. 다만 즉석카레의 비중이 높아지고 있는데, 이 제품은 가정식대체식품 중 균질화식품류에 포함됨. 따라서 이 분류에서 의미하는 카레인 고행카레나 분말카레는 소비시장 규모가 작아지고 있는 추세임.
  - 2014년 ‘식품 및 식품첨가물 생산실적’을 보면 카레는 59,661백만원으로 다른 조미식품보다 크다고 볼 수 없음.
  - 따라서 카레는 현재처럼 기타조미식품에 포함하는 것이 적절하다고 판단됨.
- 합성식초는 소비시장 규모가 작고 대부분 음식점에서 구매하는 경향이 높기 때문에, 기타식초에 포함하는 것이 적절하다고 판단됨.





## Part III

### 가공식품표준분류안 및 분류해설서



# 제1장

## 가공식품표준분류안



대분류	중분류	소분류	세분류	포함된 품목	
육류/ 알가공품	육류가 공품	소시지류	소시지류	소시지, 혼합소시지, 건조소시지, 건조혼합소시지, 반건조소시지, 반건조혼합소시지, 가열냉동소시지, 기타	
		햄류	햄류	본인햄, 본레스햄, 로인햄, 솔더햄, 안심햄, 피크닉햄, 프레스햄, 혼합프레스햄, 기타	
		베이컨류	베이컨류	베이컨, 로인베이컨, 솔더베이컨, 기타	
		육포	육포	소고기, 돼지고기, 말고기, 기타	
		양념육류	양념육류	바비큐류, 양념갈비류, 양념육, 가열양념육, 천연케이싱(B2B)	
		분쇄가공육	햄버거패티		
			미트볼		
			돈가스육		
	기타분쇄가공육		너비아니, 떡갈비, 동그랑땡, 너겟, 고기완자등		
	축산물조림	축산물조림	축산물조림캔류, 우육병조림, 돈육병조림, 가금육병조림, 칠면조병조림, 기타		
기타육가공품	기타육가공품	식육추출가공품(단순식육추출가공품, 식육추출가공품, 식육추출가공육)을 포함하여 위의 분류 및 축산물조림에 들어가지 않는 기타 축산물가공품			
알가공 품	알가공품	알가공품	B2B 알가공품, 메추리알(칸메추리알, 조리안한것) 등		
수산 가공품	건해조류	김	김	마른김, 돌김, 파래김, 김밥용구운김	
		조미김		가정용맛김, 식탁용맛김, 도시락용김, 김부스러기가공품(자반볶음) 등	
		미역			
		다시마			
		기타건해조류			
	건조수 산가공 품류	건어포류	명태류		명태, 코다리, 황태, 북어, 멍게 등
			건오징어		
			멸치		
			조기		
			건새우		
			귀치포		
			한치		
			기타건어포류	건조개류, 건문어, 건꾸꾸미, 건꼴뚜기	
	조미건어포류		조미명태포, 문어, 꾸꾸미, 꼴뚜기 (주로 술안주용) 오징어전기구이, 조미쥐포, 조미문어 등		
	기타건조수산가 공품	기타건조수산가공품	건파래가공품, 건조해삼, 냉동건조바지락, 건새우머리분말 등		
조미수 산가공 품류	어육가공품	어묵		어육의 염용성 단백질을 용출시킨 고기풀에 식품 등의 부원료를 가하여(어육함량 50% 이상) 찌거나, 삶거나, 굽거나, 식용유에 튀긴 것 또는 이를 건조한 것	
		맛살		게맛살 등	
		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)	

대분류	중분류	소분류	세분류	포함된 품목
			기타어육가공품	어육반제품, 어육살, 연육을 포함한 기타어육가공품
			젓갈류	새우젓
		멸치젓		
		명란젓/장난젓		
		조개젓		
		오징어젓/낙지젓		
		어리굴젓		
		까나리액젓/멸치액젓		
		기타젓갈/액젓류		
		수산물통조림	참치통조림	
			연어통조림	
			골뱅이통조림	
			꽂치통조림	
			고등어통조림	
		기타수산물통조림	굴통조림 등	
		기타수산가공품	어류가공품	고등어구이, 갈치구이, 연어가공품, 참치가공품, 메로가공품, 냉동지취필렛, 조미물메기 등
			연체류가공품	문어가공품, 주꾸미가공품
			새우가공품	새우카테일, 냉동새우튀김 등
			기타수산가공품	한천, 가즈오부시, 해파리가공품, 기타해산물가공품, 해물완자
		과일/ 채소 가공품	김치류	배추김치
맛김치				
기타배추김치	보쌈김치, 백김치, 묵은지, 배추겉절이, 양배추김치, 기타배추김치			
무김치류	총각김치			
	열무김치			
	깍두기			
기타무김치류	순무김치, 썬박지, 동치미, 기타무김치류			
기타김치	절임배추			
	김칫소			
	기타김치		부추김치, 파김치, 고춧잎김치, 인삼김치, 더덕김치, 갓김치, 도라지김치, 고들빼기김치, 오이소박이, 깻잎김치, 기타김치	
절임류	절임류		절임/장아찌	고추장장아찌, 마늘장아찌, 깻잎장아찌/절임, 된장장아찌, 간장장아찌, 기타장아찌, 오이지, 마늘쫄장아찌, 매실장아찌, 마늘절임, 락교, 참외지, 울외, 양파, 고추무침, 염장연근, 썬무, 기타
			단무지	단무지, 통단무지, 박피단무지, 김밥단무지, 맛단무지, 관단무지, 꼭단무지, 썬단무지, 치킨무
			피클	오이피클, 고추피클, 양배추피클, 기타
			과일/채소가공품	과일/채소통조림
채소통조림	채소통조림		토마토통조림, 양배추통조림	

대분류	중분류	소분류	세분류	포함된 품목
			기타식물성통조림	죽순통조림, 양송이통조림
		건조과일/채소류	건조과일	건바나나, 건포도, 꽃감, 건조베리, 건망고, 기타
			건조채소	건당근, 무말랭이, 건가지, 건조무청, 시래기, 조미건조채소, 유탕처리건조채소
	기타과일/채소가공품	기타과일/채소가공품	과·채퓨레·페이스트 외 기타 과채가공품	
식용유지류	식용유지류	식용유	콩기름(대두유)	
			올리브유	압착올리브유, 정제올리브유, 혼합올리브유
			포도씨유	
			채종유(유채유 또는 카놀라유)	
			옥수수기름(옥배유)	
		미강유(현미유)		
		기타식용유	코코넛오일, 팜유/야자유류, 고추씨기름, 혼합식용유, 해바라기유, 홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유), 땅콩기름(낙화생유), 목화씨기름(면실유), 호박씨유	
		조미유	참기름	압착참기름, 초임계추출참기름, 추출참깨유
			들기름	압착들기름, 초임계추출들기름, 추출들깨유
			향미유	참기름과 들기름은 참깨나 들깨 성분이 100%에 가까운 것이며, 향미유는 참기름이나 들기름에 식용유 등을 혼합하여 만든 제품임
	식용유지가공품	식용유지가공품	마가린류	
			기타가공유지	
유가공품/빙과류	우유류	우유	우유, 산양유, 강화우유, 환원유, 유산균첨가우유, 유탕분해우유, 가공유, 기타	
		저지방/무지방우유	저지방우유, 환원저지방우유, 강화저지방우유, 환원강화저지방우유, 유산균첨가저지방우유, 저지방유탕분해우유, 저지방가공유, 무지방가공유 등	
		조제우유	조제우유, 성장기용조제우유, 기타조제우유	
		맛첨가우유	딸기우유, 바나나우유, 초코우유, 커피우유, 옥수수우유, 검은콩우유 등	
	발효유	호상발효유(떠먹는 발효유)		
		액상발효유(마시는 발효유)		
		분말발효유		
		기타발효유	발효버터유	
	분유	분유 (조제분유)	조제분유, 성장기용조제분유, 액상분유, 기타조제분유	
	치즈	치즈 (치즈와 가공치즈)	경성치즈, 반경성치즈, 연성치즈, 생치즈(체다,모짜렐라,고다,까망베르,기타), 경성가공치즈, 반경성가공치즈,혼합가공치즈, 연성가공치즈	



대분류	중분류	소분류	세분류	포함된 품목	
		버터	버터	버터, 가공버터, 버터오일	
		기타유가공품	유크림(휘핑크림)		
			기타유가공품	버터유, 버터유분말, 농축우유, 탈지농축우유, 가당연유, 가당탈지연유, 가공연유, 가공유크림, 분말유크림, 유청, 농축유청, 유청분말, 유청단백분말, 전지분유, 탈지분유, 가당분유, 혼합분유	
	아이스크림류	아이스크림	아이스크림	아이스크림, 저지방아이스크림 (바, 콘, 컵, 튜브)	
		기타아이스크림류	비유지방방과류	샤베트, 팔빙수 등	
			아이스크림 분말/믹스류	아이스크림분말, 아이스밀크분말, 비유지방아이스크림분말, 아이스크림믹스, 아이스밀크믹스, 비유지방아이스크림믹스, 비유지방아이스크림믹스	
			기타아이스크림	아이스밀크 등	
	밀가루/면류/곡물가공품	밀가루/분말류	밀가루	밀가루	밀가루, 영양강화밀가루 등
				통밀가루	
			가공밀가루	빵가루	
부침가루					
튀김가루					
분말류		프리믹스	도넛가루, 핫케이크가루, 호떡믹스, 브라우니, 오코노미야키		
		기타가공밀가루			
		전분	전분	감자전분, 고구마전분, 옥수수전분, 기타전분	
		쌀가루	쌀가루	쌀가루, 멧쌀가루, 현미가루, 찰쌀가루, 기타	
			곡물가루	보리가루, 메밀가루 (메밀가루, 통메밀가루), 콩가루, 녹두가루, 옥수수가루, 깨가루	
미숫가루					
기타분말류		도토리가루			
면류		라면	봉지라면		
			용기라면	컵라면, 사발면 등	
		국수	국수		
		냉면	냉면		
		당면	당면		
		기타면류	칼국수		
			쫄면		
			우동		
	메밀면				
	파스타류		파스타류(마카로니), 파스타류(스파게티)		
만두피					
기타면류	수제비, 막국수, 자장면, 냉동면류, 보리국수, 옥수수국수, 감자국수, 쫄국수, 쫄면국수, 도토리국수, 죽국수, 마국수, 솔잎국수, 기타				
곡물가공품	쌀가공품	쌀국수/라이스페이퍼			
		기타쌀가공품	전쌀, 누룽지, 기타 쌀가공품		

대분류	중분류	소분류	세분류	포함된 품목	
		시리얼	시리얼	일반시리얼, 체중조절용 제외 모든 시리얼류	
		기타곡물가공품	팝콘	팝콘	
			곡물통조림	콩, 옥수수	
빵/떡/ 만두류	빵류	빵류	기타곡물가공품	엿기름, 전식, 기타곡물가공품, 주정	
			케익		
			식빵		
			도넛		
			카스텔라		
			피자빵		
			호빵/찐빵		
			파이		
			핫도그		
	기타빵류	만주, 피자도우, 토마아 등			
	떡류	떡류	흰떡류	가래떡, 떡볶이떡, 떡국떡, 기타	
			시루떡류		
			송편류		
			인절미류		
			절편류		
			모찌/화과자		
			기타떡류	약식, 증편, 새알심, 설기떡류, 쪄떡류, 계피떡류, 단자류, 경단류, 잡과편, 산약병	
	만두류	만두류	교자만두		
			왕만두		
			군만두		
			물만두		
기타만두			딤썸 등		
제과류	과자류	파이(과자)류	초코파이류	반생초코케익(초코파이류)	
			기타파이류		
		스낵류	스낵류		
		비스킷/쿠키류	비스킷/쿠키류	비스킷, 웨이퍼, 쿠키, 크래커 등	
		한과	한과	유밀과, 유과, 다식, 정과, 엿강정, 과편, 숙실과, 기타	
	기타과자	기타과자	건빵		
	캔디/초콜릿/껌류	캔디류		사탕	일반사탕, 인삼제품사탕 등
				캐러멜	
				젤리	
				기타	마시멜로, 양갱, 말랑카우, 솜사탕, 푸딩
		초콜릿및초콜릿가공품		초콜릿/초콜릿가공품	초콜릿, 다크초콜릿, 스위트초콜릿, 밀크초콜릿, 페밀리밀크초콜릿, 화이트초콜릿, 준초콜릿
				기타초콜릿가공품	견과류, 캔디류, 비스킷류 등 식용 가능한 식품에 위의 초콜릿류를 혼합, 코팅, 충전 등의 방법으로 가공한 것
		껌류		자일리톨껌	
풍선껌					



대분류	중분류	소분류	세분류	포함된 품목
당류/ 잼류	당류	설탕	기타껍	
			백설탕	
			갈색설탕(황설탕)	
			흑설탕	
		기타설탕	슈가파우더, 액상설탕, 자일로스설탕, 비정제사탕수수당(원당) 등	
		가공당류	올리고당류	프락토올리고당, 이소말토올리고당, 갈락토올리고당, 말토올리고당, 자일로올리고당, 젠티오올리고당, 기타올리고당
			기타가공당류	액상포도당, 분말·결정포도당, 액상과당, 결정과당, 기타과당, 당시럽류
		엿류	물엿	참쌀조청엿, 호박물엿
			엿류	쌀엿, 참쌀엿, 호박범벅엿, 호박관엿, 호박가락엿, 전통엿, 관엿
			기타엿류	텍스트린 등
	시럽류	시럽류	메이플시럽, 아가베시럽 등	
	기타당류	기타당류	호박당과, 허니파우더, 기타	
	잼류	잼류	잼류	사과잼, 포도잼, 복숭아잼, 딸기잼, 산딸기잼, 밤잼, 갈잼, 매실잼, 기타
			스프레드	초코스프레드, 고구마스프레드, 녹차스프레드, 밥스프레드
			기타잼류	마멀레이드, 기타 잼류(프리저브스타일), 기타 잼류(과일파이필링)
장류/ 소스류	장류	간장	양조간장	양조간장
			한식간장	재래한식간장, 개량한식간장
			혼합간장	혼합간장
			기타간장	가즈오부시간장, 국시장국, 조림간장 등
		된장	된장	
			한식된장	
			조미된장	미소, 강된장
		고추장	고추장	
	초고추장			
	쌈장	쌈장		
		조미고추장	볶음고추장	
	기타장류	춘장		
		청국장		
		메주	메주(한식메주), 메주(개량메주)	
		기타장류	비지장, 낫토	
	드레싱/ 소스류	드레싱/마요네즈	마요네즈	
			드레싱	
케첩		토마토케첩		
소스류	한식소스류	한식고기양념, 한식찌개양념, 한식조림양념, 한식무침/찍어먹는양념		



대분류	중분류	소분류	세분류	포함된 품목
			양식소스류	서양식고기용소스(스테이크, 바베큐 등), 서양식요리용소스(파스타, 칠리, 살사 등), 머스터드소스
			기타소스류	혼합소스, 일식소스(돈까스, 쫄면, 데리야끼 등), 중식소스(굴소스, 두반장 등), 동남아소스(월남쌈용, 쌀국수용 등), 기타소스류
조미 식품	조미식 품	식염류	천일염	굵은소금, 꽃소금
			가공소금	맛소금, 마늘소금, 허브소금, 함초소금, 죽염(테우용용염)
		식초	발효식초	발효식초(과실), 발효식초(곡물), 발효식초(주정)
			기타식초	합성식초, 빙초산, 희석초산, 기타식초
		고춧가루	고춧가루	
		양념류	고추양념류	액상고추, 다진고추, 실고추
			마늘양념류	다진마늘, 마늘가루/과립
			생강양념류	다진생강, 생강가루
			들깨분말	
			기타양념류	
		향신료	후추가루	
			겨자	
			계피	
			와사비	
		조미료	합성향신료	
			기타 향신료	허브가루, 파슬리, 고수
			해산조미료	글루탐산나트륨(미원)
		기타조미식품	천연조미료	천연원료 조미료
			복합조미료	다시다, 시즈닝파우더
			카레	고형카레, 카레분
			요리주	미향
기타조미식품	바비큐시즈닝, 베이킹파우더			
원두커피	볶은원두, 볶은분쇄원두			
캡슐/포드/핸드드립 류				
커피/ 차류	커피/코 코아류	인스턴트커피	커피믹스	인스턴트커피에 설탕, 프림 등의 식품 및 식품첨가물을 가한 제품
			인스턴트원두커피	볶은커피를 분쇄하여 냉동건조 등의 방식으로 물에 쉽게 용해되도록 만든 제품
		액상커피	액상커피	병커피, 캔커피, 컵커피, 더치커피 등
		코코아	코코아/핫초코	코코아분말, 코코아엑상, 코코아메스, 기타코코아가공품
	차류	녹차	녹차	
		보리/옥수수/등 글레차	보리차	
			옥수수차	
		등글레차		

대분류	중분류	소분류	세분류	포함된 품목	
		인삼/홍삼차	인삼/홍삼차		
		기타차류	홍차		
			울무차		
			유자/모과차		
			허브차		
			한자/쌍화차		
			우롱차/보이차		
기타차류	대추차, 결명자차, 오미자차, 구기자차, 꿀차, 과일차, 꽃/잎차				
가정식대 체 식품 (HMR)	즉석섭 취식품	도시락	도시락		
		김밥류	김밥/주먹밥	일반김밥, 삼각김밥, 주먹밥	
		햄버거/샌드위 치	햄버거		
			샌드위치		
		즉석반찬류	반찬류	레트로트 혹은 캔에 들어있는 절임, 조림, 무침, 볶음류	
		기타즉석섭취식 품	찜계란/훈계란		
			생식류	생식제품, 생식함유제품	
	기타즉석섭취식품				
	즉석조 리식품	즉석밥류	즉석밥류	쌀밥(백반), 현미밥, 보리밥, 덮밥류, 잡곡밥, 기타밥	
		즉석탕/국/찌개 류	즉석탕/국/찌개류	미역국, 북어국, 해장국, 곰탕, 사골곰탕, 설렁탕, 삼계탕, 김치찌개, 부대찌개, 기타	
		즉석찜/볶음류	즉석찜/볶음류	낙지볶음, 해물찜	
			즉석육류식품	순대/족발/편육류	순대, 족발, 편육
				냉동분쇄가공육	냉동즉석돈가스, 냉동즉석동그랑땡, 냉동즉석미트볼 등
				양념닭가슴살/윙/다 리	
		훈제오리			
		즉석간식류	떡볶이		
			즉석어묵		
			핫바	소시지류 핫바, 오뎅류 핫바	
	기타즉석조리식 품	냉동피자			
	기타즉석조리식품	즉석면류, 튀김식품			
	균질화 식품류	균질화식품류	스프		
			죽류	곡류죽, 두류죽, 과일죽, 종실죽, 육류죽, 어패류죽, 호박죽, 팥죽, 기타	
			즉석카레/짜장류		
기타균질화식품류			즉석스튜, 즉석소고기덮밥 등		
신선편 의식품	신선편의식품	신선편의식품(채소, 과일)			
		샐러드류			
기타 가공 식품류	연식품	두부류	두부	일반두부, 순두부, 연두부	
			유부		
			두부가공식품		

대분류	중분류	소분류	세분류	포함된 품목
	기타가공식품류	목류	목류	도토리묵, 메밀묵, 녹두묵, 청포묵, 기타
			기타목류	말린 목, 곤약
		땅콩/견과류가공품	땅콩버터	
			땅콩 및 견과류가공품	볶은땅콩, 술안주땅콩, 견과류믹스, 맛밤 등
		식용얼음	식용얼음	식용얼음
			식용버섯류가공식품	
		기타가공식품	서류가공품	고구마말랭이, 군고구마 등
			당절임	당절임(인삼), 당절임(홍삼), 도라지당과 등
			기타식물성가공식품	
			기타동물성가공식품	동물성생식류 등
	음료류	탄산음료	콜라	
			사이다	
			과즙탄산음료	데미소다, 웰치스, 썬키스트탄산음료 등
			기타탄산음료	환타, 미란다, 씨니텐, 맥콜 등
		과일채소음료	과일야채주스	
			과일야채음료	
			과일야채혼합주스	
과일야채혼합음료				
비가열과일채소주스			착즙비가열생과일주스, 착즙비가열생야채주스	
기능성음료		스포츠음료		
		비타민음료		
		에너지음료		
		식이섬유음료		
		숙취해소음료		
		인삼홍삼음료	홍삼드링크	
		한약재음료	쌍화탕 등	
		자양강장음료		
		다이어트음료		
기타기능성음료		올리고음료, 칼슘철분음료		
생수		생수	생수, 해양심층수, 수소수	
		탄산수		
차음료		차음료	보리차음료, 녹차음료, 인삼차음료, 홍삼차음료, 허브차음료, 혼합차음료, 기타차음료, 꿀물	
전통음료		식혜/수정과		
		기타전통음료	매화차, 유자화차, 배숙, 제호탕, 원소병, 책면, 보리수단 등	
기타음료		초코음료		
		두유류	두유, 기타두유	
		발효/유산균음료	야쿠르트, 콜피스 등	
		식초음료/베이스	식류식초, 매실식초, 복숭아식초, 포도식초, 감식초, 기타	
곡류음료		쌀음료		

대분류	중분류	소분류	세분류	포함된 품목
			기타음료	기타발효음료(무알콜맥주), 음료베이스 (식품가공업 중 음료베이스만 만드는 업체들이 있기 때문에 이를 포함 (식품공전에는 두 가지로 나눔)), 기타음료
주류	주류	맥주	맥주	
		소주	소주	
			과일소주	
		탁약주	탁약주(막걸리, 동동주)	막걸리, 살균막걸리, 약주, 살균약주
		와인	와인	
		위스키	위스키	
		칭주	칭주	
		삼페인	삼페인	
	전통주	전통주	안동소주, 이강주, 진도홍주, 소곡주, 인삼주 등	
	기타주류	고량주		
		꼬냇		
		데킬라		
		진/보드카/럼		
기타수입주류		브랜드, 일본사케 등		
기타주류	모주, 리큐르, 과일주, 기타식물성자가주, 기타동물성자가주			
건강 식품류	건강기능식품(식약처 기능성 인정제품)	비타민/무기질/미네랄제품	비타민/무기질/미네랄제품	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, 기타
		단백질제품	단백질제품	
		인삼/홍삼제품	인삼/홍삼제품	분말, 환, 추출액, 고
		터핀류	엽록소 함유제품	
			스피루리나/클로렐라	
		페놀류	녹차추출물	
			프로폴리스추출물	
		지방산 및 지질류	지방산 및 지질류	오메가-3 지방산 함유 유지, 달맞이꽃 종자유(오메가 6), 감마리놀렌산 함유 유지, 레시틴, 스쿠알렌, 식물스테롤/식물스테롤에스테르, 알콕시글리세롤 함유 상어간유, 옥타코사놀 함유 유지, 매실추출물, 기타
		당·탄수화물기 기능식품	글루코사민	
			식이섬유	구아검/구아검가수분해물, 귀리, 대두식이섬유, 밀식이섬유, 아라비아검(아카시아검), 이눌린/치커리추출물, 폴리덱스트로스, 글루코만난(곤약, 곤약만난), 난소화성말토덱스트린, 목이버섯, 보리식이섬유, 옥수수, 차전차피, 호로과종자, 기타

대분류	중분류	소분류	세분류	포함된 품목	
		발효미생물류	프로바이오틱스		
		기타건강기능식품	기타건강기능식품	필수지방산, 펠룰류(알로에전인), 기타당·탄수화물기능성식품(N-아세틸글루코사민, 뮤코다당·단백, 키토산/키토올리고당, 프락토올리고당, 영지버섯자실체추출물, 알로에겔), 발효미생물류(홍국), 아미노산및단백질류(대두단백) 등	
	건강보조식품	추출가공식품	식물성추출가공식품(즙, 액상차형태)		사과즙, 배즙, 블루베리즙, 양배추즙, 헛개즙, 취즙, 케일즙, 도라지즙, 산수유즙, 마늘즙(통마늘즙, 흑마늘즙), 머루즙, 가당머루즙 등
			동물성추출가공식품		흑염소, 개소주, 자라액
		별꽃/로알젤리/화분	별꽃		한봉꿀, 양봉꿀, 아카시아꿀, 크로바꿀, 유채꿀, 밀감꿀, 밤꿀, 싸리꿀, 잡화꿀, 기타밀원꿀, 밀랍, 천연밀랍, 탈색밀랍, 기타
			로알젤리		생로알젤리, 동결건조로알젤리, 로알젤리제품.
			화분		화분, 화분추출물, 화분최종제품, 화분추출물최종제품
		효모/효소	효모		건조효모및가공제품, 효모추출물제품
			효소		곡류효소함유제품, 배아효소함유제품, 과·채류효소함유제품, 기타식품효소함유제품
		기타건강보조식품	약용버섯가공식품		차가버섯, 영지버섯, 동충하초, 상황버섯
			기타동물성원료건강식품		
			기타식물성원료건강식품		도라지류건강식품, 솔잎류건강식품, 다시마류건강식품 등
	기타건강보조식품			기타식품발효건강식품, 캡슐류건강보조식품 등	
	특수용도식품	영유아식	영유아용조제식		영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 영유아용 유단백 가스분해조제식
			영유아간식류		
			영유아음료		
			기타 영·유아식		
		임산·수유부용식품	임산·수유부용식품		
	의료용도식품	의료용도식품(식품공전 특수의료용도식품)		환자용 균형영양식, 당뇨환자용 식품, 신장질환자용 식품, 장질환자용 가수분해 식품, 열량 및 영양공급용 의료용도식품, 선천성 대사질환자용 식품, 연하곤란환자용 점도증진식품, 기타	
	체중조절용조제식품	체중조절용조제식품		다이어트시리얼, 지방분해음료 포함	



# 가공식품 표준 분류체계 (‘16.12.31 기준)

\* 총계 : 대분류(17), 중분류(37), 소분류(91), 세분류(354)

대분류	중분류	소분류	세분류
육류/알가공품	(2) 육류가공품, 알가공품	(9) 소시지류, 햄류, 베이컨류, 육포, 양념육류, 분쇄가공육, 축산물조림, 기타육가공품, 알가공품	(12) 소시지류, 햄류, 베이컨류, 육포, 양념육류, 햄버거패티, 미트볼, 돈가스육, 기타분쇄가공육, 축산물조림, 기타육가공품, 알가공품
수산가공품	(2) 건조수산가공품류, 조미수산가공품류	(7) 건해조류, 건어포류, 기타건조수산가공품, 어육가공품, 젓갈류, 수산물통조림, 기타수산가공품	(37) 김, 조미김, 미역, 다시마, 기타건해조류, 명태류, 건오징어, 멸치, 조기, 건새우, 쥐치포, 한치, 기타건어포류, 조미건어포류, 기타건조수산가공품, 어묵, 맛살, 어육소시지, 기타어육가공품, 새우젓, 멸치젓, 명란젓/장난젓, 조개젓, 오징어젓/낙지젓, 어리굴젓, 까나리액젓/멸치액젓, 기타젓갈/액젓류, 참치통조림, 연어통조림, 골뱅이통조림, 풍치통조림, 고등어통조림, 기타수산물통조림, 어류가공품, 연체류가공품, 새우가공품, 기타수산가공품
과일/채소가공품	(3) 김치류, 절임류, 과일/채소가공품	(7) 배추김치, 무김치류, 기타김치, 절임류, 과일/채소통조림, 건조과일/채소류, 기타과일/채소가공품	(19) 포기김치, 맛김치, 기타배추김치, 총각김치, 열무김치, 깍두기, 기타무김치류, 절임배추, 김치소, 기타김치, 절임/장아찌, 단무지, 피클, 과일통조림, 채소통조림, 기타식물성통조림, 건조과일, 건조채소, 기타과일/채소가공품
식용유지류	(2) 식용유지류, 식용유지가공품	(3) 식용유, 조미유, 식용유지가공품	(12) 콩기름(대두유), 올리브유, 포도씨유, 채종유(유채유또는카놀라유), 옥수수기름(옥배유), 미강유(현미유), 기타식용유, 참기름, 들기름, 향미유, 마가린류, 기타가공유지
유가공품/빙과류	(2) 유가공품, 아이스크림류	(8) 우유류, 발효유, 분유, 치즈, 버터, 기타유가공품, 아이스크림, 기타아이스크림류	(17) 우유, 저지방/무지방우유, 조제우유, 맛첨가우유, 호상발효유(떠먹는발효유), 액상발효유(마시는발효유), 분말발효유, 기타발효유, 분유(조제분유), 치즈(치즈와가공치즈), 버터, 유크림(휘핑크림), 기타유가공품 아이스크림, 비유지방빙과류, 아이스크림분말/믹스류, 기타아이스크림
밀가루/면류/곡물가공품	(3) 밀가루/분말류, 면류, 곡물가공품	(12) 밀가루, 가공밀가루, 전분, 분말류, 라면, 국수, 냉면, 당면, 기타면류, 쌀가공품, 시리얼, 기타곡물가공품	(30) 밀가루, 통밀가루, 빵가루, 부침가루, 튀김가루, 프리믹스, 기타가공밀가루, 전분, 쌀가루, 곡물가루, 미숫가루, 기타분말류, 봉지라면, 용기라면, 국수, 냉면, 당면, 칼국수, 쫄면, 우동, 메밀면, 파스타류, 만두피, 기타면류, 쌀국수/라이스페이퍼, 기타쌀가공품 시리얼, 팝콘, 곡물통조림, 기타곡물가공품
빵/떡/만두류	(3) 빵류, 떡류, 만두류	(3) 빵류, 떡류, 만두류	(21) 케익, 식빵, 도넛, 카스텔라, 피자빵, 호빵/전빵, 파이, 핫도그, 기타빵류, 흰떡류, 시루떡류, 송편류, 인절미류, 절편류, 모찌/화과자, 기타떡류, 교자만두, 왕만두, 군만두, 물만두, 기타만두
제과류	(2) 과자류, 캔디/초콜릿/껌류	(8) 파이(과자)류, 스낵류, 비스킷/쿠키류, 한과, 기타과자, 캔디류, 초콜릿및초콜릿가공품, 껌류	(15) 초코파이류, 기타파이류, 스낵류, 비스킷/쿠키류, 한과, 기타과자, 사탕, 캐러멜, 젤리, 기타, 초콜릿/초콜릿가공품, 기타초콜릿가공품, 자일리톨껌, 풍선껌, 기타껌
당류/젤류	(2) 당류, 젤류	(6) 설탕, 가공당류, 엿류, 시럽류, 기타당류, 젤류	(14) 백설탕, 갈색설탕(황설탕), 흑설탕, 기타설탕, 울리고당류, 기타가공당류, 물엿, 엿류, 기타엿류, 시럽류, 기타당류, 젤류, 스프레드, 기타젤류
장류/소스류	(2) 장류,	(8) 간장, 된장, 고추장,	(21) 양조간장, 한식간장, 혼합간장, 기타간장,

	드레싱/소스류	쌈장, 기타장류, 드레싱/마요네즈, 케첩, 소스류	된장, 한식된장, 조미된장, 고추장, 초고추장, 조미고추장, 쌈장, 춘장, 청국장, 메주, 기타장류, 마요네즈, 드레싱, 토마토케첩, 한식소스류, 양식소스류, 기타소스류
조미식품	조미식품	(7) 식염류, 식초, 고춧가루, 양념류, 향신료, 조미료, 기타조미식품	(24) 천일염, 가공소금, 발효식초, 기타식초, 고춧가루, 고추양념류, 마늘양념류, 생강양념류, 들깨분말, 참깨소금, 기타양념류, 후추가루, 겨자, 계피, 와사비, 합성향신료, 기타 향신료, 핵산조미료, 천연조미료, 복합조미료, 카레, 요리주, 육수, 기타조미식품
커피/차류	(2) 커피/코코아류, 차류	(8) 원두커피, 인스턴트커피, 엑상커피, 코코아, 녹차, 보리/옥수수/등글레차, 인삼/홍삼차, 기타차류	(18) 원두커피, 캡슐/포드/핸드드립류, 커피믹스, 인스턴트원두커피, 엑상커피, 코코아/핫초코, 녹차, 보리차, 옥수수차, 등글레차, 인삼/홍삼차, 홍차, 율무차, 유자/도파차, 허브차, 한차/쌍화차, 우롱차/보이차, 기타차류
가정식대체식품(HMR)	(4) 즉석섭취식품, 즉석조리식품, 균질화식품류, 신선편의식품	(13) 도시락, 김밥류, 햄버거/샌드위치, 즉석반찬류, 기타즉석섭취식품, 즉석밥류, 즉석탕/국/찌개류, 즉석찜/볶음류, 즉석육류식품, 즉석간식류, 기타즉석조리식품, 균질화식품류, 신선편의식품	(26) 도시락, 김밥/주먹밥, 햄버거, 샌드위치, 반찬류, 전계란/훈제란, 생식류, 기타즉석섭취식품, 즉석밥류, 즉석탕/국/찌개류, 즉석찜/볶음류, 순대/죽발/편육류, 냉동분쇄가공육, 양념닭가슴살/원/다리, 훈제오리, 떡볶이, 즉석어묵, 핫바, 냉동피자, 기타즉석조리식품, 스프, 죽류, 즉석가래/짜장류, 기타균질화식품류, 신선편의식품(채소, 과일), 샐러드류
기타가공식품류	(2) 연식품, 기타가공식품류	(5) 두부류, 목류, 땅콩/견과류가공품, 식용얼음, 기타가공식품	(13) 두부, 유부, 두부가공식품, 목류, 기타목류, 땅콩버터, 땅콩 및 견과류가공품, 식용얼음, 식용버섯류가공식품, 서류가공품, 당절임, 기타식물성가공식품, 기타동물성가공식품
음료류	음료류	(7) 탄산음료, 과일채소음료, 기능성음료, 생수, 차음료, 전통음료, 기타음료	(30) 콜라, 사이다, 과즙탄산음료, 기타탄산음료, 과일야채주스, 과일야채음료, 과일야채혼합주스, 과일야채혼합음료, 비가열과일채주스, 스포츠음료, 비타민음료, 에너지음료, 식이섬유음료, 수취해소음료, 인삼홍삼음료, 한약제음료, 자양강장음료, 다이어트음료, 기타기능성음료, 생수, 탄산수, 차음료, 식혜/수정과, 기타전통음료, 초코음료, 두유류, 발효/유산균음료, 식초음료/베이스, 곡류음료, 기타음료
주류	주류	(9) 맥주, 소주, 탁약주, 와인, 위스키, 청주, 샴페인, 전통주, 기타주류	(15) 맥주, 소주, 과일소주, 탁약주(막걸리, 동동주), 와인, 위스키, 청주, 샴페인, 전통주, 고량주, 꼬냑, 데킬라, 진/보드카/럼, 기타수입주류, 기타주류
건강식품류	(3) 건강기능식품(식약처기능성인정제품), 건강보조식품, 특수용도식품	(17) 비타민/무기질/미네랄제품, 단백질제품, 인삼/홍삼제품, 티린류, 펠레류, 지방산 및 지질류, 당·탄수화물기능식품, 발효미생물류, 기타건강기능식품, 추출가공식품, 발효/도알젤리/화분, 효모/효소, 기타건강보조식품, 영유아식, 인산·수유부용식품, 의료용도식품, 체중조절용조제식품	(30) 비타민/무기질/미네랄제품, 단백질제품, 인삼/홍삼제품, 엽록소함유제품, 스피루리나/클로렐라, 녹차추출물, 프로폴리스추출물, 지방산 및 지질류, 글루코사민, 식이섬유, 프로바이오틱스, 기타건강기능식품, 식물성추출가공식품(즙, 엑상차형태), 동물성추출가공식품, 벌꿀, 도알젤리, 화분, 효모, 효소, 약용버섯가공식품, 기타동물성원료건강식품, 기타식물성원료건강식품, 기타건강보조식품, 영유아용조제식, 영유아간식류, 영유아음료, 기타영·유아식, 인산·수유부용식품, 의료용도식품(식품공전특수의료용도식품), 체중조절용조제식품



# 제2장

## 분류해설서



## 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. 육류/알가공품

- 식육이나 이를 주원료로 하여 제조·가공한 것. 축산물과는 분류됨, 따라서 ‘축산물 가공기준 및 성분규격’에 해당되지 않는 것. 식육이나 이를 주원료로 하여 제조·가공한 것. 단순냉장육이나 커팅된 것 등은 가공식품이 아닌 축산물로 분류.
- 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

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

##### 010101. 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.

### 010102. 햄류

- 돼지고기를 부위에 따라 분류하여 정형 염지한 후 훈연하거나 열처리한 것.

### 010103. 베이컨류

- 돼지의 복부육 또는 특정 부위육을 정형한 것을 염지한 후 훈연하거나 열처리한 것.

### 010104. 육포

- 적당한 두께 및 넓이로 절단한 쇠고기나 돼지고기의 육편을 조미료, 향신료 등으로 도포, 침지시켜 천일 건조하거나 가열 건조한 것.

### 010105. 양념육류

- 식육에 식염, 조미료, 향신료 등으로 양념하고 냉장 또는 냉동한 것(뼈가 붙어 있는 것).

### 010106. 분쇄가공육

- 식육 등을 분쇄하여 햄버거패티, 미트볼, 돈가스육 등으로 가공한 것.
  - \* 햄버거패티: 분쇄한 식육을 다진 뒤 납작하게 빚은 것.
  - \* 미트볼: 분쇄한 식육을 다진 뒤 작은 경단 모양으로 만든 것.
  - \* 돈가스육: 돼지고기를 저며 썬 후에 두드려서 두께를 고르게 한 후 빵가루를 묻혀 돈가스를 만들기 위해 가공한 것.
  - \* 기타분쇄가공육: 분쇄가공육 중 햄버거패티, 미트볼, 돈가스육에 포함되지 않는 제품.



### 010107. 축산물조림

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

### 010108. 기타 육가공품

- 즉석조리나 즉석섭취식품에 분류되지 않은 육가공품 중 위의 분류에 포함되지 않는 제품.
  - \* 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.

## 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.

## 02. 수산가공품

- 해양, 하천, 호수, 늪, 논 등에서 획득되는 어패해초류를 가공한 제품. 가공식품 분류기준에 의거하여 수산물을 제외한 모든 수산가공식품을 말함.
- 표준산업분류 10. 식료품제조업 중, 102. 수산물 가공 및 저장 처리업에 해당되는 가공식품류.





## 0201. 건조수산가공품류

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

### 020101. 건해조류

- 해조류는 바다에서 나는 조류를 통틀어 이르는 말로 갈조류(툇, 미역, 다시마, 대황, 모자반 등)와 홍조류(우뭇가사리, 김 등), 녹조류(파래, 청각, 청태 등)등을 건조한 것.
  - \* 김: 김(돌김 포함)을 원료로 하여 판상으로 건조한 것.
  - \* 조미김: 마른김(얼구운김 포함)을 유처리하거나, 하지 않고 조미료, 식염 등으로 조미가공한 것.
  - \* 미역: 미역을 건조한 것.
  - \* 다시마: 다시마를 건조한 것.
  - \* 기타건해조류: 건해조류 중 위의 분류에 포함되지 않은 제품.

### 020102. 건어포류

- 어류를 건조하거나 이를 조미 등으로 가공한 것.
  - \* 명태류: 명태를 건조한 것. 코다리: 명태를 반건조한 것. 황태: 산란기 중에 잡힌 명태를 반복적으로 동결, 기화시켜 만든 것으로 건조된 누런색을 띠는 것. 북어: 명태를 완전히 건조한 것. 멍태: 명태를 건조시키는 과정에서 날이 따뜻해 동결, 기화 과정이 부족하여 검게 된 것.
  - \* 건오징어: 오징어의 내장을 제거하고 건조한 것.
  - \* 멸치: 멸치를 건조한 것.
  - \* 조기: 조기를 건조한 것.
  - \* 건새우: 새우를 건조한 것.
  - \* 쥐치포: 쥐치를 건조한 것.
  - \* 한치: 한치를 건조한 것.



- \* 기타건어포류: 건어포류 중 위의 분류와 조미건어포류에 포함되지 않는 제품.
- \* 조미건어포류: 건어포류에 조미 또는 굽기 등의 조리과정이나 식품 및 식품첨가물 가공과정을 추가한 것.

### 020103. 기타건조수산가공품

- 김이나 미역, 다시마가 아닌 기타 해조류를 말린 상태로 가공한 것 혹은 건어포류를 형태를 알아볼 수 없는 상태로 가공한 것.

## 0202. 조미수산가공품류

- 수산가공품 중 건조 후 혹은 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(어육 함량 50% 이상) 찌거나, 삶거나, 굽거나, 식용유에 튀긴 것 또는 이를 건조한 것.
  - \* 맛살: 연육과 전분을 섞어 실처럼 뽑아 여러 겹을 뭉쳐 압축한 것으로 색상, 모양, 식감을 계의 살과 비슷하게 만든 것.
  - \* 어육소시지: 어육 및 식육에 지방이나 향신료 등을 넣어 케이싱에 충전한 후 열처리한 것(어육 및 식육 함량 50% 이상, 단 어육의 함량이 식육의 함량보다 많아야 함).
  - \* 기타어육가공품: 위에서 정해지지 않은 어육가공품(고형분 중 어육함량 50% 이상). 어육반제품: 어육의 염용성 단백질을 용출시킨 고기풀에 부원료를 혼합한 것(어육 함량 50% 이상)으로서 열처리하지 않은 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).

## 020202. 젓갈류

- 어패류의 내장 또는 근육편에 식염을 20~30% 가하여 소금절이하면서 원료의 효소 작용으로 발효시킨 염장발효식품.
  - \* 새우젓: 새우를 소금에 절여 만든 것.
  - \* 멸치젓: 멸치를 소금에 절여 삭힌 것.
  - \* 명란젓/창난젓: 명란(명태의 알) 또는 창난(명태의 창자)을 소금에 절여 고춧가루와 다진 마늘 등의 양념을 가하여 담근 것.
  - \* 조개젓: 잔 조갯살을 소금에 절여 삭힌 것.
  - \* 오징어젓/낙지젓: 오징어 또는 낙지를 소금에 절여 고춧가루를 버무려 담근 것.
  - \* 어리굴젓: 생굴에 소금과 고춧가루를 버무려 담근 것.
  - \* 까나리액젓/멸치액젓: 까나리 또는 멸치를 발효·숙성시켜 달인 다음 액젓만 받아 내린 것.
  - \* 기타젓갈/액젓류: 젓갈류 중 위의 분류에 포함되지 않는 제품.

## 020203. 수산물통조림

- 어류, 갑각류, 연체류, 조개류 등의 수산물을 원료로 한 통조림.
  - \* 참치통조림: 참치를 가공하여 양철통에 넣고 가열, 살균한 것.
  - \* 골뱅이통조림: 골뱅이를 가공하여 양철통에 넣고 가열, 살균한 것.
  - \* 굴통조림: 굴을 가공하여 양철통에 넣고 가열, 살균한 것.
  - \* 콩치통조림: 콩치를 가공하여 양철통에 넣고 가열, 살균한 것.
  - \* 고등어통조림: 고등어를 가공하여 양철통에 넣고 가열, 살균한 것.
  - \* 기타수산물통조림: 수산물통조림 중 위의 분류에 포함되지 않는 제품.



## 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 횡감의 용도로 사용되는 제품 혹은 자반고등어, 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.
  - \* 새우가공품: 새우를 세척하고 비가식부분을 제거하거나 혹은 원형상태로 인산염 등의 용액에 침지하거나 삶기 등 1차 조리를 한 제품.
  - \* 기타수산가공품: 기타수산가공품 중 어류가공품, 연체류가공품, 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. 김치류

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



### 030101. 배추김치

- 배추를 주원료로 하여 절임, 양념혼합과정 등을 거쳐 그대로 또는 발효시킨 것이거나 이를 가공한 것.
  - \* 포기김치: 배추를 주원료로 절임, 양념혼합과정 등을 거쳐 발효시켜 가공된 것으로 절단과정 없이 그대로 포장된 것.
  - \* 맛김치: 배추를 주원료로 절임, 양념혼합과정 등을 거쳐 발효시켜 가공된 것으로 절단과정을 거쳐 포장된 것.
  - \* 기타배추김치: 배추를 주원료로 하여 절임, 양념혼합과정 등을 거쳐 그대로 또는 발효시킨 것이거나 이를 가공한 것으로 배추김치중 위의 분류에 포함되지 않거나 무김치 이외의 것.

### 030102. 무김치류

- 무나 열무 등을 주원료로 하여 절임, 양념혼합과정 등을 거쳐 그대로 또는 발효시킨 것이거나 이를 가공한 것.
  - \* 총각김치: 어리고 단단한 무(총각무)를 주원료로 하여 절임, 양념혼합과정 등을 거쳐 발효시켜 가공한 것.
  - \* 열무김치: 열무를 주원료로 하여 절임, 양념혼합과정 등을 거쳐 그대로 가공한 것.
  - \* 깍두기: 무를 주원료로 하여 절임, 양념혼합과정 등을 거쳐 발효시켜 가공된 것.
  - \* 기타무김치류: 무김치류 중 위의 분류에 포함되지 않는 제품.

### 030103. 기타김치

- 김치류 중 위의 중분류에 포함되지 않는 제품.
  - \* 절임배추: 비가식부위 제거, 세척 등의 과정을 거친 다음 소금이나 소금물에 절인 배추.
  - \* 김치소: 식물성 원료에 고춧가루, 당류, 식염 등을 가하여 혼합한 것으로 채소류 등에 첨가, 혼합하여 김치를 만드는데 사용하는 것.
  - \* 기타김치: 기타김치 중 위의 분류에 포함되지 않는 제품.



## 0302. 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.

### 030201. 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.
  - \* 절임/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.
  - \* 피클: 오이나 고추를 세척한 후 통으로 혹은 썰어서 식초, 설탕, 소금 등의 식품첨가물에 저장한 것.

## 0303. 과일/채소가공품

- 김치류와 절임류를 제외한 과일/채소가공품.

### 030301. 과일/채소통조림

- 과일 및 채소를 원료로 상온에서 보존이 가능하고, 장기 간 품질 유지가 가능하며, 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



## 030302. 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.

## 030303. 기타과일/채소가공품

- 과일/채소가공품 중 김치류, 절임류, 잼류, 통조림 및 건조과일/채소류가 아닌 제품.
  - \* 과채퓨레·페이스트: 과일류 또는 채소류를 주원료로 하여 제조·가공하거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 과채가공품 (다만, 따로 기준·규격이 정해져 있는 식품은 그 기준·규격에 의함).

# 04. 식용유지류

- 식물로부터 얻은 원유나 이를 원료로 하여 제조·가공한 것.

## 0401. 식용유지류

- 대분류와 동일.

### 040101. 식용유

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



- \* 콩기름(대두유): 콩으로부터 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.
- \* 채종유(유채유 또는 카놀라유): 유채로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것.
- \* 옥수수기름(옥배유): 옥수수의 배아로부터 채취한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것.
- \* 미강유(현미유): 현미를 도정할 때 나오는 쌀겨에서 채유한 원유를 식용에 적합하도록 처리한 것.
- \* 기타식용유: 식용유지 중 생산 및 소비량이 적은 것은 모두 기타요리유로 분류함.

## 040102. 조미유

- 요리유 중 요리에 첨가해 맛을 돋우는 용도로 사용되는 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.
  - \* 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.

## 0402. 식용유지가공품

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





## 040201. 식품유지가공품

- \* 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.

## 05. 유가공품/빙과류

- 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, 아이스크림분말류, 아이스크림믹스류와 기타빙과류를 제외한 제품류에 해당되는 가공식품.

#### 050101. 우유

- 원유 또는 원유에 비타민이나 무기질을 강화하여 살균 또는 멸균 처리한 것이



- 거나, 살균 또는 멸균 후 유산균, 비타민, 무기질을 무균적으로 첨가한 것 또는 유가공품으로 원유성분과 유사하게 환원한 것을 살균 또는 멸균처리한 것.
- 우유 (흰우유류): 원유 또는 유가공품을 주원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가한 후 살균 또는 멸균처리한 것.
  - 저지방/무지방우유: 저지방 우유는 원유 또는 유가공품을 주원료로 하여 유지방함량을 2% 이하로 줄인 것. 무지방 우유는 원유 또는 저지방 우유류의 유지방분을 0.5% 이하로 조정해 살균하거나 멸균한 것.
  - 조제우유: 원유 또는 유가공품을 주원료로 하고 이에 영유아의 성장 발육에 필요한 무기질, 비타민 등 영양소를 첨가하여 모유의 성분과 유사하게 가공한 것.
  - 맛첨가우유: 우유에 딸기, 바나나 등의 향료를 첨가하여 맛을 낸 우유.

#### 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.
  - \* 분말발효유: 발효유 중 분말타입의 것.
  - \* 기타발효유: 발효버터유, 발효유분말 등.

#### 050103. 분유(조제분유)

- 우유 또는 탈지우유를 그대로 또는 이에 다른 식품이나 식품첨가물 등을 가하여 처리·가공한 분말상의 것.
- 원유 또는 유가공품을 주원료로 하고 이에 영유아의 성장 발육에 필요한 무기질, 비타민 등 영양소를 첨가하여 모유의 성분과 유사하게 가공한 것.

#### 050104. 치즈

- 치즈(치즈와 가공치즈): 원유 또는 유가공품에 유산균, 단백질 응유효소,



유기산 등을 가하여 응고시킨 후 유청을 제거하여 제조한 것. 가공치즈는 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.

### 050105. 버터

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

### 050106. 기타유가공품

- 유가공품 중 우유, 발효유, 치즈, 버터, 분유에 속하지 않은 제품.
  - \* 유크림(휘핑크림): 원유 또는 우유류에서 분리한 유지방분 또는 이에 식품이나 식품첨가물 등을 가한 것을 각각 살균 또는 멸균처리한 것이나 이를 분말화한 것.
  - \* 기타유가공품: 소분류 기타유가공품 중 유크림에 포함되지 않는 제품.

## 0502. 아이스크림류

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

### 050201. 아이스크림

- 아이스크림: 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.



## 050202. 기타아이스크림류

- 중분류 아이스크림류 중 아이스크림에 포함되지 않는 제품.
  - \* 비유지방빙과류: 원유, 또는 유제품 이외의 식품을 주원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가한 후 냉동, 경화한 것.
  - \* 아이스크림 분말/믹스류: 원유 및 유가공품 등을 원료로 하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물 등을 가한 것을 건조 분말화하거나 혼합 및 살균 또는 멸균한 액상제품으로서, 아이스크림 분말에 물을 가하여 냉동시키거나 아이스크림 믹스(액상)를 냉동시키면 아이스크림제품류가 되는 것.

## 06. 밀가루/면류/곡물가공품

- 밀을 갈아 빵은 분말 혹은 여기에 식품 및 식품첨가물을 가한 식품류.
- 표준산업분류 10. 식료품제조업 중, 107. 기타식품제조업, 1073. 면류, 마카로니 및 유사식품 제조업에 해당되는 그리고 이와 성격이 유사한 가공식품.
- 곡물을 주원료로 하여 가공한 식품류.

### 0601. 밀가루/분말류

- 식용 밀을 사용하여 선별, 가수, 분쇄, 분리 등의 과정을 거쳐 얻은 분말 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것. 분말류는 곡물 등을 갈거나 빵아 만든 분말 혹은 여기에 식품 및 식품첨가물을 가한 식품을 말함.

#### 060101. 밀가루

- 중분류: 밀가루와 동일.



- \* 밀가루: 밀기울이 완전히 제거된 밀의 배유부분을 가루로 만든 것.
- \* 통밀가루: 밀입자를 분쇄한 후 밀기울과 배아의 분리를 하지 않은 전립의 모 든 가루.

## 060102. 가공밀가루

- 밀가루에 식품 및 식품첨가물을 가하여 특정 요리의 재료로 사용할 수 있 도록 가공한 것.
  - \* 빵가루: 빵을 말려서 가루로 만든 것.
  - \* 부침가루: 부침요리를 만들기 위한 것으로 밀가루 중력분에 전분이 들어가 있으며 간이 약간 되어있는 것.
  - \* 튀김가루: 튀김요리를 만들기 위한 것으로 밀가루 박력분에 튀김을 위한 첨 가물이 들어간 것.
  - \* 프리믹스: 밀가루에 곡분, 유지, 전분 및 각종첨가물 등의 원료를 배합하여 도넛, 핫케익 등을 간편한게 조리할 수 있는 제품.
  - \* 기타가공밀가루: 소분류 가공밀가루에서 빵가루, 부침가루, 튀김가루, 프리 믹스를 제외한 가공밀가루.

## 060103. 전분

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

## 060104. 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.
  - \* 미숫가루: 불린 찹쌀이나 보리, 율무 콩 등을 찌서 말린 후 팬에 볶아 빵아 만든 분말.
  - \* 기타분말류: 곡물의 혼합가루 및 곡물이 아닌 기타 식물성 분말.



## 0602. 면류

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

### 060201. 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.

### 060202. 국수

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

### 060203. 냉면

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

### 060204. 당면

- 전분(80% 이상)을 주원료로 하여 제조한 것.

### 060205. 기타면류

- \* 칼국수: 밀가루 반죽을 방망이로 얇게 밀어 칼로 가늘게 썰어서 장국과 함께 끓인 더운 국수 제품.
- \* 쫄면: 쫄면을 만들기 위한 것으로 냉면보다 굵은 면.



- \* 우동: 통통한 면을 익혀 다양한 고명을 올려 먹는 일본의 면 요리 제품.
- \* 메밀면: 메밀가루를 주원료로 전분을 섞어 만든 것.
- \* 파스타류: 듀럼세몰리나, 듀럼가루, 파라나, 밀가루 또는 쌀가루를 주원료로 하여 제조한 것
- \* 만두피: 밀가루를 주원료로 하여 만두의 피를 위해 가공한 제품.
- \* 기타면류: 기타면류 중 생산량이나 소비량이 적은 제품.

## 0603. 곡물가공품

- 곡물을 주원료로 하여 가공한 식품 중 밀가루/분말류 및 면류가 아닌 제품.

### 060301. 쌀가공품

- 쌀을 원료로 하여 식품 및 식품첨가물을 넣어 가공한 제품. 쌀을 단순히 첨가하거나 맛을 낸 것이 아니라 90% 이상 쌀을 원료로 하여 가공한 식품.
  - \* 쌀국수/라이스페이퍼: 쌀국수는 쌀가루 또는 쌀가루에 전분을 혼입한 것을 주된 원료로 하여 이것에 물 또는 온수를 더하여 혼연 또는 증연한 것을 성형하여 일정한 모양으로 절단한 것. 라이스페이퍼는 쌀가루로 만든 종이 같이 얇은 반투명 시트.
  - \* 기타쌀가공품: 쌀가공품 중 위의분류에 포함되지 않는 제품.

### 060302. 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 정해져 있는 식품은 제외.

### 060303. 기타곡물가공품

- 곡물가공품 중 위의 분류에 포함되지 않는 제품.
  - \* 팝콘: 압력 용기에 옥수수 낱알을 넣고 밀폐한 후 가열하여 급격히 팽창하면서 터져 수배로 부풀어 오르게 만든 식품.



- \* 곡물통조림: 옥수수, 콩과 같은 곡물에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 양철 통 같은 밀봉 용기에 넣은 것.
- \* 기타곡물가공품: 기타곡물가공품 중 위의 분류에 포함되지 않는 제품.

## 07. 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.

### 0701. 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.

#### 070101. 빵류

- \* 케익: 설탕, 달걀, 밀가루(또는 녹말), 버터(또는 마가린 · 식물성 유지), 우유 등을 넣고 기타 식품 및 식품첨가물 그리고 이스트를 적절히 혼합하여 구운 서양과자의 총칭.
- \* 식빵: 밀가루, 물, 효모 및 기타 필요한 물질을 균일하게 혼합하고 발효시킨 후 구워서 만든 것으로서 표면에 당이나 내부에 충전물을 함유하지 않은 것.
- \* 도넛: 밀가루에 여러 가지 부재료를 섞어 반죽하여 기름에 튀긴 빵.
- \* 카스텔라: 거품을 낸 달걀에 밀가루 · 설탕 등을 버무려 구운 양과자.
- \* 피자빵: 빵에 피자토핑을 올려 구운 것.
- \* 호빵/찐빵: 오븐을 쓰지 않고 증기로 찌서 만든 빵
- \* 파이: 쇼트 페이스트(쇼트 크러스트)로 만든 접시 모양의 받침대에 여러 가지 충전물을 얹어 구운 과자.





- \* 핫도그: 뜨겁게 익힌 소시지를 기다란 빵 사이에 끼워 넣은 음식. 국내에서 는 식품 및 식품첨가물을 넣은 밀가루반죽을 막대에 말아 식용유지에 튀겨 낸 제품까지 포함.
- \* 기타빵류: 빵류 중 위의 분류에 포함되지 않는 제품.

## 0702. 떡류

- 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.

### 070201. 떡류

- \* 흰떡류: 멥쌀로 둥글고 길게 만든 떡 혹은 이를 다른 요리의 용도로 모양을 바꾼 것.
- \* 시루떡류: 곡식을 가루로 만들어 증기에 찌는 떡.
- \* 송편류: 멥쌀가루를 반죽하여 참깨, 팥, 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 문힌 떡.
- \* 절편류: 멥쌀을 가루로 내어 찌 다음 오래 쳐서 끈기 있게 만든 다음 늘여서 자르거나 둥글둥글하게 만든 다음 떡살로 눌러 모양 게 찍어낸 떡.
- \* 기타떡류: 떡류 중 시루떡, 송편, 인절미, 절편, 흰떡류에 포함되지 않는 생 산량이나 소비량이 상대적으로 적은 것.

## 0703. 만두류

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



## 070301. 만두류

- \* 교자만두: 밀가루나 메밀가루 반죽으로 껍질을 만들어 고기 · 두부 · 김치 등으로 버무린 소를 넣고 맛불인 다음 다시 양귀를 맛불여 동글게 만든 제품.
- \* 왕만두: 고기, 숙주, 두부 등을 다져 속을 만들고 밀가루로 만든 피로 감싸 주먹만 한 크기로 만든 제품.
- \* 군만두: 밀가루 반죽에 고기 · 야채 등의 소를 채워 튀긴 중국식 만두 제품.
- \* 물만두: 돼지고기, 부추, 대파 등을 다져 속을 만들고 밀가루로 만든 피를 감싸 한 입 크기로 만든 뒤, 끓는 물에 삶아 먹는 제품.
- \* 기타만두: 만두류 중 위의 분류에 포함되지 않는 제품.

## 08. 제과류

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

### 0801. 과자류

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

#### 080101. 파이(과자)류

- 쇼트페이스트로 만든 접시 모양의 받침에 여러 가지 식품 및 식품 첨가물을 가하여 구운 것과 층상구조를 이루는 바삭바삭한 과자인 퍼프페이스트리(puff pastry) 제품을 말함.



- \* 초코파이류: 수분함량(13%내외)을 높인 비스킷 안에 마시멜로를 넣고 외부에 초콜릿을 바른 것.
- \* 기타파이류: 소분류 파이류에 포함되지 않는 제품.

## 080102. 스낵류

- 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.

## 080103. 비스킷/쿠키류

- 밀가루, 설탕, 지방 및 기타의 원료를 적절히 혼합하여 성형하고 구워낸 것.

## 080104. 한과

- 우리나라 고유의 전통 과자류.

## 080105. 기타과자

과자류 중 위의 분류에 포함되지 않는 과자류. 규격은 정상, 수분(15.0% 이하), 산가(2.0% 이하), 과산화물가(40.0 이하) 등을 규정.

- 기타과자: 소분류와 동일.

## 0802. 캔디/초콜릿류/껌류

- 캔디류는 식물성원료나 당류, 당알코올, 양금 등을 주원료로 하여 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 성형 등 가공한 것. 초콜릿류는 코코아원료에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것. 껌류는 천연 또는 합성수지 등을 주원료로 한 껌베이스에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것.



### 080201. 캔디류

- \* 사탕: 캔디의 정의와 비슷하며, 캔디 중 캐러멜이나 양갱 혹은 젤리와 같은 종류를 제외한 일반캔디류에 해당.
- \* 캐러멜: 설탕·우유 등을 섞어 고아서 만든 캔디.
- \* 젤리: 펙틴, 젤라틴, 한천, 알긴산 등과 산을 이용하여 만든 저장성이 뛰어난 일종의 당절임, 반고체식품.
- \* 기타캔디류: 캔디류 중 위의 분류에 속하지 않는 제품.

### 080202. 초콜릿 및 초콜릿 가공품

- \* 초콜릿/초콜릿가공품: 소분류와 동일.
- \* 기타초콜릿가공품: 견과류, 캔디류, 비스킷류 등 식용 가능한 식품에 위의 초콜릿류를 혼합, 코팅, 충전 등의 방법으로 가공한 것

### 080203. 껌류

- \* 자일리톨껌: 설탕 대신 당알코올류인 xylitol 등을 첨가하여 만든 껌.
- \* 풍선껌: 초산비닐수지, 에스테르 껌 등에 유화제를 가하여 조제한 성막성(成膜性)이 강한 껌 기초체에 당류, 연화제, 향료 또는 착색료를 가하여 혼합 연합한 것을 절단 성형한 것이고, 입 안에서 씹는 순간에 풍선모양으로 부풀어 커지게 만든 것.
- \* 기타껌: 껌류 중 위의 분류에 포함되지 않는 제품.

## 09. 당류/잼류

- 탄수화물 중에서 비교적 분자가 작고, 물에 녹아서 단맛이 나는 화합물인 당류를 추출하여 이를 식용으로 쓰거나 여기에 식품 및 식품첨가물을 가한 제품. 잼류는 과일류 또는 채소류를 당류 등과 함께 젤리화 또는 시럽화한 것으로 잼, 마멀레이드 등을 말함.



## 0901. 당류

- 대분류 당류와 동일.

### 090101. 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.
  - \* 흑설탕: 설탕 제조 공정에서 당밀을 분리하지 않은 함밀당으로 불순물이 많은 설탕.
  - \* 기타설탕: 당액 또는 원당을 정제·가공한 것에 식품 또는 식품첨가물을 혼합한 것.

### 090102. 가공당류

- 포도당, 과당, 당시럽류, 올리고당류와 같이 당류 중 생산액은 많은 편이나 소비자가 직접 구매하여 섭취하는 경우가 적은 품목군.
  - \* 올리고당류: 당질원료에서 얻은 당액을 가공한 것. 프락토올리고당, 이소말토올리고당, 갈락토올리고당, 말토올리고당, 자일로올리고당, 겐티오올리고당 등.
  - \* 기타가공당류: 가공당류 중 올리고당류를 제외한 제품.

### 090103. 엿류

- 전분 또는 전분질원료를 주원료로 하여 효소 또는 산으로 가수분해시킨 후 그 당액을 가공한 물엿, 덱스트린 등.
  - \* 물엿: 전분 또는 전분질원료를 산 또는 전분분해효소로 가수분해시켜 여과, 농축한 점조상의 것.



- \* 엿류: 엿류 중 물엿이 아닌 쌀엿이나 일반가미엿 등.
- \* 기타엿류: 물엿을 가공하거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것 혹은 덱스트린 등.

#### 090104. 시럽류

- 설탕을 녹여서 향료를 첨가한 액체 모양의 가공설탕.

#### 090105. 기타당류

- 당류 중 위의 분류에 포함되지 않는 제품.

### 0902. 잼류

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

#### 090201. 잼류

- \* 잼류: 중분류와 동일.
- \* 스프레드: 샌드위치 안에 넣는 Dip(어떤 요리를 폭 찍어 먹거나 얹어 먹는 것)보다 농도가 진하여 좀 더 오래 보관할 수 있게 만든 것.
- \* 기타잼류: 마멀레이드(감귤류의 과일을 원료로 한 것으로 감귤류의 과피가 함유된 것) 및 항목에 예시된 바와 같이 일반잼이 아닌 잼류를 말함.

## 10. 장류/소스류

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



- 소스류는 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.

## 1001. 장류

- 대분류 장류와 동일.

### 100101. 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: 위의 소분류에 포함되지 않는 간장.

### 100102. 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.



### 100103. 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.
  - \* 초고추장: 고추장에 식초, 설탕, 물을 섞어 만든 것.
  - \* 조미고추장: 고추장(90% 이상)을 주원료로 하여 식품 또는 식품첨가물을 가한 것.

### 100104. 쌈장

- 된장과 고추장을 섞어 기타 첨가물을 첨가하여 만든 장.

### 100105. 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.
  - \* 메주: 대두를 주원료로 하여 찌거나 삶아 성형하여 발효시킨 것.
  - \* 기타장류: 기타장류 중 춘장이니 청국장을 제외한 식품.

## 1002. 드레싱/소스류

- 드레싱 중에서 반고체상 또는 유화액상으로 균질하게 유화시킨 것 또는 분리액상인 것. 소스류는 동·식물성 원료에 향신료, 장류, 당류, 식염, 식초 등





을 가하여 혼합한 것이거나 또는 이를 발효·숙성시킨 것으로서 식품의 조리 전·후에 풍미증진을 목적으로 사용되는 것.

### 100201. 드레싱/마요네즈

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

### 100202. 케첩

- 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.

### 100203. 소스류

- \* 한식소스류: 토마토케첩을 제외한 소스류 중 주로 한식에 사용되는 제품.
- \* 양식소스류: 토마토케첩을 제외한 소스류 중 주로 양식에 사용되는 제품.
- \* 기타소스류: 토마토케첩과 소스류 중 한식이나 양식이 아닌 일식 및 중식 혹은 동남아음식 등에 사용되는 제품.

## 11. 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.



## 1101. 조미식품

- 대분류 조미식품과 동일.

### 110101. 식염류

- 해수(해양심층수 포함)나 암염, 호수염 등으로부터 얻은 염화나트륨이 주 성분인 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.

### 110102. 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.

### 110103. 고춧가루

- 고추 또는 그 변종의 성숙한 열매를 건조한 후 가루로 한 것

### 110104. 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.
- \* 들깨분말: 들깨를 분쇄하여 만든 양념류.
- \* 참깨소금: 참깨와 소금 등을 주원료로 하여 만든 양념류.
- \* 기타양념류: 양념류 중 위의 분류에 포함되지 않는 제품.

## 110105. 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 근연식물의 수피 또는 주피를 다소 제거한 수피.
  - \* 와사비: 일본 원산으로 양배추와 같은 평지씨과에 속하는 다년생 채소를 가공한 향신료.
  - \* 합성향신료: 천연향신료에 식품 또는 식품첨가물을 혼합하여 가공한 것.
  - \* 기타 향신료: 향신료 중 위의 후추가루, 겨자, 계피, 와사비 등의 원료를 사용하지 않은 제품.

## 110106. 조미료

- 음식을 만드는 주재료인 식품에 첨가해서 음식의 맛을 돋우며 조절하는 물질(아미노산 등).
  - \* 핵산조미료: 핵산이나 글루탐산나트륨(MSG)성분이 들어있는 조미료.
  - \* 천연조미료: 천연원료로만 제조한 조미료.
  - \* 복합조미료: 소듐글루타메이트(Sodium glutamate)를 주성분으로 하여 핵산계조미료를 coating 또는 혼합 조립한 조미료.



## 110108. 기타조미식품

- 조미식품 중 위의 분류에 포함되지 않는 제품.
  - \* 카레: 향신료를 원료로 한 카레분 또는 이에 식품이나 식품첨가물 등을 가하여 만든 것.
  - \* 요리주: 요리 할 때 사용하는 술.
  - \* 육수: 식육의 고기나 뼈를 장시간 끓여 만든 제품.
  - \* 기타조미식품: 기타조미식품 중 위의 세분류를 제외한 나머지 기타조미식품.

## 12. 커피/차류

- 커피는 표준산업분류 10. 식료품제조업 중, 107. 기타식품제조업, 1079. 기타식료품 제조업 중 10791. 커피가공업에 해당되는 가공식품.
- 차류는 표준산업분류 10. 식료품제조업 중, 107. 기타식품제조업, 1079. 기타식료품 제조업 중 10792. 차류가공업에 해당되는 가공식품.

### 1201. 커피/코코아류

- 커피는 대분류 커피와 동일. 코코아는 테오브로마 카카오(Theobroma cacao)의 열매로부터 얻은 코코아매스, 코코아버터, 코코아분말 등이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것.

#### 120101. 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.

## 120102. 인스턴트커피

- 볶은커피를 분쇄하여 냉동건조 등의 방식으로 물에 쉽게 용해되도록 만든 인스턴트원두와 이에 식품 또는 식품첨가물을 혼합한 것.
  - \* 커피믹스: 인스턴트원두에 설탕, 프림 등의 식품 및 식품첨가물을 가한 제품.
  - \* 인스턴트원두커피: 볶은커피를 분쇄하여 냉동건조 등의 방식으로 물에 쉽게 용해되도록 만든 제품.

## 120103. 액상커피

- 볶은커피의 추출액 또는 농축액이나 인스턴트커피를 물에 용해한 것 또는 이에 당류, 유성분, 비유크림 등을 혼합한 것으로 병커피, 캔커피, 더치커피 등이 이에 해당됨.

## 120104. 코코아

- \* 코코아/핫초코: 코코아는 소분류와 동일. 핫초코는 코코아 파우더에 초콜릿이나 설탕을 첨가한 것.

## 1202. 차류

- 대분류 차류와 동일.

### 120201. 녹차

- 발효시키지 않은 녹차 잎을 사용해서 만든 차.



## 120202. 보리/옥수수/등글레차

- \* 보리차: 대맥, 나맥을 볶고 여기에 물을 가하여 끓인 특유의 풍미가 있는 음료.
- \* 옥수수차: 바삭 말린 옥수수 알갱이를 겹게 볶아서 물을 부어 끓인 것.
- \* 등글레차: 등글레를 찌서 말린 후 볶은 것을 끓인 차.

## 120203. 인삼/홍삼차

- 인삼 및 홍삼을 재료로 하여 만든 차.

## 120204. 기타차류

- 위의 소분류에 포함되지 않는 차류 제품.
  - \* 홍차: 차잎을 위조, 유념하고 폴리페놀 oxidase 등의 효소작용에 의해 산화 발효시켜 만든 차.
  - \* 울무차: 껍질을 벗기지 않은 울무를 볶아서 두었다가 물에 끓인 차.
  - \* 유자/모과차: 유자 또는 모과를 재료로 하여 만든 차. 설탕이나 꿀에 재워서 유자청을 만들어서 물에 타 마시는 것.
  - \* 허브차: 건조한 꽃잎이나 씨앗, 뿌리 등으로 만든 차
  - \* 한차/쌍화차: 여러 종류의 나무껍질이나 잎, 줄기, 열매, 뿌리 등을 이용해 모두 함께 넣어서 끓인 차.
  - \* 우롱차/보이차: 녹차와 홍차의 중간적인 성질을 가진 반발효차.
  - \* 기타차류: 기타차류 중 위의 세분류에 포함되지 않는 제품.

## 13. 가정식대체식품(HMR)

- 조리를 간소화하여 가정식을 대신할 수 있도록 만든 식품. 가정 외에서 판매되는 완전 혹은 반조리 형태의 음식을 구매하여 가정에서 바로 섭취하거나 간단히 조리하여 먹는 음식.



## 1301. 즉석섭취식품

- 동·식물성 원료에 식품이나 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것으로서 더 이상의 가열, 조리과정 없이 그대로 섭취할 수 있는 식품.

### 130101. 도시락

- 휴대하기 쉬운 용기에 밥과 반찬 혹은 이외의 음식 등 조리된 음식을 넣은 제품.

### 130102. 김밥류

- 김밥/주먹밥: 김에 밥과 여러 가지 재료를 넣고 말거나 뭉쳐 싼 음식.

### 130103. 햄버거/샌드위치

- \* 햄버거: 쇠고기를 다져서 식품 및 식품첨가물을 넣어 찌거나 구운 다음 둥근 빵 속에 끼우고 상추잎이나 양파·토마토 등을 곁들인 식품.
- \* 샌드위치: 얇게 썬 2쪽의 빵 사이에 육류나 달걀·채소류를 끼워서 먹는 간편한 대용식 빵.

### 130104. 즉석반찬류

- 밥에 곁들여 먹는 음식을 통칭하는 것으로 미리 조리한 것을 간단히 조리하거나 바로 섭취하도록 만든 식품.

### 130105. 기타즉석섭취식품

- 즉석섭취식품 중 위의 분류에 포함되지 않는 제품.
  - \* 찌개란/훈제란: 계란을 삶거나 훈연하여 바로 섭취하도록 만든 식품.
  - \* 생식류: 식물성 원료를 주원료로 하여 건조 등 가공처리를 하여 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.

\* 기타즉석섭취식품: 즉석섭취식품 중 위의 분류에 해당되지 않은 식품.

## 1302. 즉석조리식품

- 대분류 중 단순가열 등의 조리과정을 거치거나 이와 동등한 방법을 거쳐 섭취할 수 있는 식품.

### 130201. 즉석밥류

- 즉석조리식품 중 쌀, 보리, 잡곡 등으로 만든 식품.

### 130202. 즉석탕/국/찌개류

- 즉석탕류는 동물성 원료를 중심으로 기타 식품 및 식품첨가물을 첨가형 만든 제품으로 주로 장시간 물을 넣고 달여 만든 제품. 즉석국류는 즉석조리 식품 중 국에 해당되는 식품류. 즉석찌개류는 국물을 바특하게 잡아 고기·채소·두부 등을 넣고 양념과 간을 맞추어 끓인 반찬류.

### 130203. 즉석찜/볶음류

- 즉석조리식품 중 찜이나 볶음에 해당되는 식품.

### 130204. 즉석육류식품

- 즉석조리식품 중 육류를 주원료로 조리된 식품.
  - \* 순대/즉발/편육류: 돼지 창자에 숙주·우거지·찰밥 등과 돼지 선지를 섞어서 된장으로 간한 것을 채워서 삶은 것인 순대, 돼지 다리에 식품 및 식품첨





가물을 가하여 삶은 것인 족발, 식육을 고아서 얇게 저민 식품인 편육을 단순 가열 등의 과정을 거쳐 섭취하도록 만든 제품.

- \* 냉동분쇄가공육: 식육 등을 분쇄하여 돈가스육, 동그랑땡, 미트볼 등으로 가공한 것을 단순 가열 등의 과정을 거쳐 섭취하도록 만든 식품.
- \* 양념닭가슴살/윙다리: 세척 및 절단을 거쳐 먹기 편한 크기로 만들어진 닭가슴살, 닭날개 및 닭다리에 식품 및 식품첨가물을 넣어 단순가열 등의 과정을 거쳐 섭취하도록 만든 식품.
- \* 훈제오리: 즉석조리식품 중 오리를 참나무 장작불에 훈연한 것을 섭취하도록 만든 식품.

### 130205. 즉석간식류

- \* 떡볶이: 즉석조리식품 중 떡볶이에 해당되는 식품.
- \* 즉석어묵: 즉석조리식품 중 어묵요리에 해당되는 식품.
- \* 핫바: 어묵이나 어묵에 식품이나 식품첨가물을 가한 것을 꼬치에 끼워 기름에 튀긴 것을 단순 가열 등의 과정을 거쳐 섭취하도록 만든 식품.

### 130206. 기타즉석조리식품

- 즉석조리식품 중 위의 소분류에 해당되지 않는 제품.
  - \* 냉동피자: 피자를 만들어 냉동한 제품으로 해동 및 단순가열이 필요한 제품.
  - \* 기타즉석조리식품: 소분류 기타즉석조리식품 중 냉동피자를 제외한 제품.

## 1303. 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(수프스톡)에 건더기를 넣고 끓여 양념한 국.
  - \* 죽류: 곡류를 주재료로 하여 물을 붓고 끓여 반유동상으로 만든 음식.



- \* 즉석카레/짜장류: 즉석카레는 카레분 또는 이에 식품이나 식품 첨가물 등을 가하여 만든 것을 섭취하도록 만든 식품. 즉석짜장은 춘장 또는 짜장분에 식품이나 식품첨가물 등을 가하여 만든 것을 섭취하도록 만든 식품.
- \* 기타균질화식품류: 세분류 균질화식품류 중 위의 분류에 포함되지 않는 제품.

## 1304. 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 신선편의 식품으로 분류.
  - \* 신선편의식품(채소, 과일): 신선편의식품 중 채소류나 과일류 혹은 채소류나 과일류를 중심으로 만든 제품.
  - \* 샐러드류: 세분류 신선편의식품(채소, 과일)을 제외하고 샐러드용으로 만든 신선편의식품.

## 14. 기타가공식품류

- 표준산업분류 10. 식료품제조업, 107. 기타식품제조업, 1079. 기타식료품 제조업 중 10799. 두부 및 유사식품 제조업에 해당되는 식품. 그 외 기타 식료품 제조업에 해당되는 그리고 이와 성격이 유사한 가공식품.

### 1401. 연식품

- 두부 및 유사식품 그리고 이와 성격이 유사한 가공식품.



## 140101. 두부류

- \* 두류: 콩을 주원료로 하여 얻은 두유액을 응고시켜 제조·가공한 것.
- \* 유부: 다양한 요리에 활용되도록 두부를 기름에 튀긴 것.
- \* 두부가공식품: 두부를 원료로 식품 및 식품첨가물을 가하여 가공한 식품.

## 140102. 묵류

- 전분질이나 다당류를 주원료로 하여 제조한 것.
  - \* 묵류: 도토리, 메밀, 녹두, 청포 등 전통적인 묵의 원료를 이용하여 만든 제품.
  - \* 기타묵류: 위의 분류에 들어가지 않는 원료로 만든 모든 묵류 혹은 묵류에 식품 및 식품첨가물을 가한 식품.

## 1402. 기타가공식품류

- 대분류 기타가공식품류 중 연식품을 제외한 식품류.

### 140201. 땅콩/견과류가공품

- 땅콩 또는 견과류를 단순가공하거나, 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 땅콩버터, 견과류가공품.
  - \* 땅콩버터: 땅콩의 짙은맛을 제거하고 구운 콩을 마쇄하며 소량의 식염을 가하여 매끄러운 조직을 갖는 크림상의 페이스트로 만든 것.
  - \* 땅콩 및 견과류 가공품: 땅콩 또는 견과류를 굽거나 조리 등의 과정을 거친 다음 식품 및 식품첨가물을 넣은 제품 혹은 이 제품들의 믹스.

### 140202. 식용얼음

- 식품의 제조·가공·조리·저장 등에 사용하거나 그대로 먹을 수 있도록 먹는 물을 냉동한 것. 다만 산업현장에서 사용되는 기타 용도의 얼음은 제외함.



### 140303. 기타가공식품

- 중분류 기타가공식품류 중 위 소분류를 포함되지 않는 기타가공식품.
  - \* 식용버섯류가공품: 버섯류의 건조물 혹은 적당한 크기로 썰어 분말로 만들어 식용에 적합토록 가공한 것.
  - \* 서류가공품 :감자나 고구마 등의 작물을 이용하여 식품을 만든 것으로 과자류에 포함되지 않는 일정한 규격이나 가공방법이 정해지지 않은 제품.
  - \* 당절임: 주원료를 꿀, 설탕 등 당류에 절이거나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가하여 가공한 것. 수분함량이 10% 이하인 것은 건조당절임이라고 말함.
  - \* 기타식물성가공식품: 소분류 기타가공식품 중 위의 분류에 포함되지 않는 식물성원료로 만든 제품.
  - \* 기타동물성가공식품: 소분류 기타가공식품 중 위의 분류에 포함되지 않는 동물성원료로 만든 제품.

## 15. 음료류

- 표준산업분류 11. 음료제조업에 해당되는 그리고 이와 성격이 유사한 가공식품.

### 1501. 음료류

- 비알콜음료 및 얼음제조업에 해당되는 그리고 이와 성격이 유사한 가공식품. 단, 얼음은 성격 상 기타가공식품류로 분류.

#### 150101. 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.
- \* 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.

## 150102. 과일채소음료

- 과일 또는 채소를 주원료로 하여 가공한 것으로서 직접 또는 희석하여 이용하는 것.
  - \* 과일야채주스: 과일 및 채소를 압착, 분쇄, 착즙 등 물리적으로 가공하여 얻은 채즙 또는 과즙(농축과·채즙, 과채즙 또는 과일분 및 채분을 환원한 과·채즙) 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것(과·채즙 95% 이상)을 말함.
  - \* 과일야채음료: 농축과·채즙(또는 과채분) 또는 과일 및 채소주스 등을 원료로 하여 가공한 것(과일즙/채소즙 또는 과즙/채즙 10% 이상)을 말함.
  - \* 과일야채혼합주스: 여러 종의 과일이나 여러 종의 채소를 혼합한 주스 또는 과일과 채소를 혼합한 주스를 말함(과·채즙 95% 이상)
  - \* 과일야채혼합음료: 여러 종의 과일이나 여러 종의 채소를 혼합한 주스 또는 과일과 채소를 혼합한 음료를 말함(과일즙/채소즙 또는 과즙/채즙 10% 이상)
  - \* 비가열과일채소주스: 과일야채주스나 과일야채혼합주스 중 살균 과정에서 열을 사용하지 않은 제품.



### 150103. 기능성음료

- 식품은 1차(영양), 2차(감각) 기능 이외에 3차(생체조절) 기능이 있는데, 영양강장작용, 장 청소, 항 알레르기, 강압작용 등 특히 3차 기능을 강조한 음료. 즉, 특정 기능성을 목적으로 만들어진 음료. 단 의약품으로 분류된 영양강장제 박카스 등의 제품은 포함하지 않음.
  - \* 스포츠음료: 운동이나 노동 따위로 체내에서 빠져나간 수분과 전해질을 보충해 주는 기능성 음료.
  - \* 비타민음료: 비타민 C 등을 첨가한 영양강장음료.
  - \* 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: 가용성인삼성분 또는 수삼(수삼과육)에 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 제조한 것으로서 직접 음용하는 것은 인삼음료, 가용성 홍삼성분, 홍삼분말 또는 홍삼을 주원료로 하여 식품 또는 식품첨가물 등을 가하여 제조한 것으로 직접 음용하는 것은 홍삼음료.
  - \* 한약재음료: 특정 한약재 혹은 한약재의 혼합물을 포함한 기능성음료.
  - \* 영양강장음료: 영양을 공급해 몸의 기능을 회복하기 위하여 단백질제, 탄수화물, 미네랄, 필수아미노산 등을 첨가한 기능성 음료로 영양강장음료 중 위의 분류에 해당하지 않는 것.
  - \* 다이어트음료: 설탕 대신 칼로리가 없는 인공감미료를 넣은 다이어트를 위한 기능성 음료.
  - \* 기타기능성음료: 기능성음료 중 위의 분류에 해당되지 않는 제품.

### 150104. 생수

- 식수를 용기나 병에 담아 판매하는 제품.
  - \* 생수: 소분류와 동일.
  - \* 탄산수: 천연적으로 탄산가스를 함유하고 있는 물, 혹은 먹는 물에 탄산가스를 가한 것.



## 150105. 차음료

- 차의 침출액을 캔이나 PET병에 넣어 마실 수 있도록 한 음료.

## 150106. 전통음료

- 전통의 방식으로 제조·가공한 음료.
  - \* 식혜: 엿기름가루를 우려낸 물에 밥을 삭혀서 만든 전통음료. 수정과: 잘게 다진 생강과 계핏가루를 넣어 달인 물에 설탕물이나 꿀을 타서 식힌 다음 곱감을 넣고 잣을 띄워 먹는 음료.
  - \* 기타전통음료: 전통음료 중 식혜나 수정과가 아닌 음료.

## 150107. 기타음료

- 음료류 중 위의 소분류에 해당되지 않는 제품.
  - \* 초코음료: 초코렛이나 초코렛향을 넣은 음료.
  - \* 두유류: 대두 및 대두가공품의 추출물이거나 이에 다른 식품이나 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것으로 두유액, 두유, 분말두유 등을 말함.
  - \* 발효/유산균음료: 발효유는 고형분 함량이 낮은 음료형 발효유. 유산균음료는 유가공품 또는 식물성 원료를 유산균으로 발효시켜 가공(살균 포함)한 성분을 포함한 음료.
  - \* 식초음료/베이스: 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 위의 세분류에 포함되지 않는 제품.

## 16. 주류

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



## 1601. 주류

- 대분류 주류와 동일.

### 160101. 맥주

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

### 160102. 소주

- 전분질원료, 곡을 원료로 하여 발효시켜 증류, 제성한 것 또는 주정을 물로 희석하거나 이에 주류나 곡물주정을 첨가한 것.
  - \* 소주: 소분류와 동일.
  - \* 과일소주: 소주에 과일향을 첨가한 것.

### 160103. 탁약주

- 막걸리나 약주와 같이 곡물을 주원료로 하여 발효시킨 알코올 음료.

### 160104. 와인

- 포도의 당분을 발효시켜 만든 알코올 음료.

### 160105. 위스키

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

### 160106. 청주

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





## 160107. 샴페인

- 프랑스의 샴파뉴(Champagne) 지방에서 생산되는 발포성의 백포도주.

## 160108. 전통주

- 국내 소주 증 대중주인 희석식소주가 아닌 증류식으로 만든 소주. 안동소주 및 흥주 등의 국내 전통주가 여기에 포함됨.

## 160109. 기타주류

- 알콜음료류 중 시장점유율 면에서 대중성이 떨어지는 음료.
  - \* 고량주: 찐 고량, 옥수수과 곡자를 섞어 발효, 증류한 술.
  - \* 꼬냑: 프랑스의 코냐크 지방에서 생산되는 포도주를 원료로 한 증류 브랜드.
  - \* 데킬라: 멕시코 특산의 다육식물인 용설란(龍舌蘭)의 수액을 채취해서 발효시킨 하얗고 걸쭉한 풀케(탁주)를 증류한 술.
  - \* 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.
  - \* 기타주류: 따로 기준 및 규격이 정해지지 않은 주류. 리큐르: 증류주에 과실, 초근목피, 꽃의 색과 향기를 이행시키고 다시 당류, 색소를 가하여 만든 술로 특유의 방향을 갖고 알코올분이 감미와 함께 강한 것이 특징.

## 17. 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.



## 1701. 건강기능식품(식약처 기능성 인정제품)

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

### 170101. 비타민/무기질/미네랄제품

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

### 170102. 단백질제품

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

### 170103. 인삼/홍삼제품

- 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.

### 170104. 터핀류

- 인삼/홍삼제품을 제외한 터핀류 제품.
  - \* 엽록소 함유 제품: 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 건



조하여 식용에 적합하도록 하며, 클로렐라속 조류(藻類)는 인공적으로 배양하고 건조하여 식용에 적합하도록 만든 것.

## 170104. 페놀류

- 건강기능식품 중 페놀(벤젠 고리에 히드록시기가 치환된 방향족 탄소화합물)의 기능성 성분을 함유하고 있는 식품.
  - \* 녹차추출물: 녹차 잎을 물 또는 주정(물·주정 혼합물 포함)으로 추출 후 여과하여 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.

## 170105. 지방산 및 지질류

- 건강기능식품 중 동식물의 지방성분으로부터 기능성 물질을 추출하여 이를 주원료로 가공한 식품.

## 170106. 당·탄수화물기능식품

- 건강기능식품 중 당 및 탄수화물성분으로부터 기능성 물질을 추출하여 이를 주원료로 가공한 식품.
  - \* 글루코사민 염산염: 갑각류(게, 새우 등)의 껍질, 연체류(오징어, 갑오징어 등)의 뼈를 탈단백, 탈칼슘화하여 얻은 키틴(N-아세틸글루코사민의  $\beta$ -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.
  - \* 식이섬유: 식이섬유의 당 및 탄수화물로부터 기능성 성분을 추출하여 만든



건강기능식품류.

### 170107. 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.

### 170108. 기타건강기능식품

- 건강기능식품 중 위 분류에 포함되지 않은 식품.

## 1702. 건강보조식품

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

### 170201. 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.
  - \* 식물성추출가공식품: 식물의 열매 혹은 줄기성분을 추출한 식품이나 이의 가공식품. 식품공전을 따르지 않고 즙을 단순히 착즙하여 만든 것은 건강식품 중 식물성추출가공식품에 해당됨. 소비자의 입장에서 만일에 일반적인 음료나 주스와 같은 용기 혹은 형태로 가공된 경우 주스로 보면 되고, 단순히 착즙하여 파우치 등의 용기에 담은 것은 식물성추출가공식품으로 분류하면 됨.
  - \* 동물성추출가공식품: 동물성 원료를 이용한 추출식품이나 추출가공식품.



## 170202. 벌꿀/로얄젤리/화분

- \* 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.
- \* 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.
- \* 화분: 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.

## 170203. 효모/효소

- \* 건조효모: 식용 효모균주를 분리, 정제하여 건조한 제품. 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.
- \* 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.

## 170204. 기타건강보조식품



- 건강보조식품 중 위의 소분류에 해당되지 않는 식품.
  - \* 약용버섯가공식품: 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 만든 것.
  - \* 기타동물성원료건강보조식품: 동물성원료건강보조식품 중 위에서 분류된 성분이 아닌 기타 다른 원료를 주성분으로 만든 제품.
  - \* 기타식물성원료: 식물성원료건강보조식품 중 위에서 분류된 성분이 아닌 기타 다른 원료를 주성분으로 만든 제품.
  - \* 기타건강보조식품: 기타건강보조식품류 중 위의 세분류에 해당되지 않는 제품.

## 1703. 특수용도식품

- 식품공전 19. 특수용도식품에 해당되는 가공식품류.

### 170301. 영유아식

- 특수용도식품 중 영·유아를 위해 가공한 제품.
  - \* 영유아용 조제식: 분리대두단백 또는 기타의 식품에서 분리한 단백질을 단백질원으로 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’ 대상 식품인 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 영·유아용 조제식은 제외함.

### 170302. 임산·수유부용 식품



- 임신과 출산, 수유로 인하여 일반인과 다른 영양 요구량을 가진 임산부 및 수유부의 식사 일부 또는 전부를 대신할 목적으로 제조·가공한 것.

### **170303. 의료용도식품(식품공전 특수의료용도 식품)**

- 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.

### **170304. 체중조절용조제식품**

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



## 2016 가공식품 표준분류체계 구축

---

2016년 12월 인쇄

2016년 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](http://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 게시하는 행위, 판매 등의 상업적 이용을 금합니다.





## [공공누리 제4유형] 개별이용조건

OPEN

공공누리



출처표시



상업용금지



변경금지

공공 저작물 자유이용허락



### 출처표시

저작물의 출처를 표시해야 합니다.

이용자는 공공저작물을 이용할 경우, 다음과 같이 출처 또는 저작권자를 표시해야 합니다.

ex) "본 저작물은 '000(기관명)'에서 '00년' 작성하여 공공누리 제4유형으로 개방한 '저작물명(작성자:000)'을 이용하였으며, 해당 저작물은 '000(기관명), 000(홈페이지 주소)'에서 무료로 다운로드할 수 있습니다."

\* 위 내용은 예시이므로 작성연도 및 해당 기관명과 홈페이지 주소, 작성자명 기업

온라인에서 출처 웹사이트에 대한 하이퍼링크를 제공하는 것이 가능한 경우에는 링크를 제공하여야 합니다.

이용자는 공공기관이 이용자를 후원한다거나 공공기관과 이용자가 특수한 관계에 있는 것처럼 제3자가 오인하게 하는 표시를 해서는 안됩니다.



### 상업적 이용금지

비영리 목적으로만 이용 가능

상업적 이용이 금지된 공공저작물은 영리행위와 직접 또는 간접으로 관련된 행위를 위하여 이용될 수 없습니다.

다만, 별도의 이용허락을 받아 공공저작물을 상업적으로 이용하는 것은 가능합니다.



### 변경금지

저작물을 변경 혹은 2차 저작물 작성금지

공공저작물의 변경이 금지됩니다. 또한 내용상의 변경 뿐만 아니라 형식의 변경과 원저작물을 번역·편곡·각색·영상제작 등을 위해 2차적 저작물을 작성하는 것도 금지대상 행위에 포함됩니다.

