

발간등록번호

11-1543000-003518-01

알기쉬운

# 일반식품 기능성 표시제도

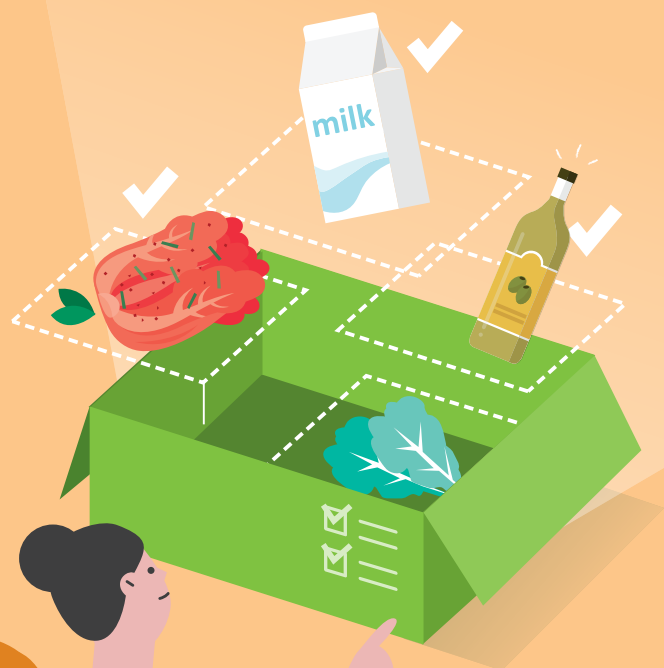


농림축산식품부

알기쉬운

# 일반식품 기능성 표시제도





## 목 차

01 기능성 표시란

---

02 적용범위

---

03 기능성의 범위

---

04 식품 등의 제조기준 및 성분함량 기준

---

05 표시 또는 광고의 방법

---

06 자료 공개

---

07 기타(행정처분 기준)

---

08 일반식품의 기능성 표시 제품 출시 단계

---

09 해외 유사사례

---

# 01

## 기능성 표시란

기존에는 건강기능식품\*에만 기능성을 표시할 수 있었으나, 2020. 12.29. 고시 제정(「부당한 표시 또는 광고로 보지 아니하는 식품 등의 기능성 표시 또는 광고에 관한 규정」 제정, 식약처)으로 **과학적 근거가 갖추어진 경우 일반식품에도 기능성 표시가 가능합니다.**

\* 인체에 유용한 기능성을 가진 원료나 성분을 사용하여 제조(가공)한 식품

**예시** “본 제품에는 A(기능성)에 도움을 줄 수 있다고 알려진(또는 보고된) B(기능성 원재료 또는 성분)가 들어 있습니다.”

일반식품의 기능성 표시제도 도입으로 식품에 대한 정확한 정보를 소비자들에게 제공하여 선택권을 보장하고, 식품산업 활성화 및 국산 농축산물 유래 소재 개발을 통한 농가소득 증대도 기대합니다.



# 02

## 적용범위

### 기능성 표시 적용 범위

신체조직과 기능의 증진에 도움을 줄 수 있다는 내용을 표시 또는 광고하려는 식품 등에 적용됩니다.

- 고시에서 정한 기능성을 나타내는 원료 또는 성분을 사용하고 요건을 준수한 식품, 축산물, 식품첨가물은 기능성 표시 가능

#### 기능성 표시 제외 식품

아래의 식품 등은 **기능성 표시 적용에서 제외**됩니다.

- ① 주류와 특수의료용도식품
- ② 36개월 이하 영유아를 섭취대상으로 하는 식품 등 및 “어린이”, “아동” 또는 이와 유사한 표현이나 이미지를 사용하여 「아동복지법」 제3조제1호에 따른 아동이 섭취하는 것으로 표시 또는 광고한 식품  
※ 다만, 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제14조제1항에 따라 품질인증을 받은 어린이 기호식품은 기능성 표시가 가능합니다.
- ③ 임산부 또는 수유중인 여성을 대상으로 한 식품 등  
(임신 계획용 표방 식품 등을 포함)
- ④ 정제, 캡슐, 과립 또는 분말(스틱, 포형태에 한함), 스프레이형이나 앰플형 액상제품, 인삼 또는 홍삼 기능성을 표시하는 농축액 100mL 이하 파우치 제품
- ⑤ 영양성분 함량 기준에 적합하지 않은 식품

## 기능성 표시를 위한 영양성분 함량 기준

### 가. 공통기준

- 식품 유형별로 각 영양 성분의 함량 기준에 적합하여야 합니다.
- 식품별 영양성분 함량기준은 「식품 등의 표시기준」에 따른 해당 식품의 1회 섭취참고량을 기준 단위로 합니다.

다만, 1회 섭취참고량이 30g 이하이면 50g(mL)으로 하고, 1회 섭취참고량이 없는 경우와 식용유지류 중 트랜스지방의 경우는 100g(mL)으로 합니다.

'식품의 기준 및  
규격'에 따른  
식품유형



#### ① 일반식품\*

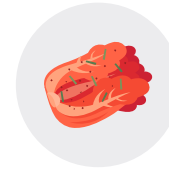
총지방 10.0g 이하  
포화지방 3.0g 이하  
트랜스지방 0.2g 이하  
당류 20.0g 이하  
나트륨 400.0mg 이하



#### ② 농축과채즙, 과채주스

총지방 10.0g 이하  
포화지방 3.0g 이하  
트랜스지방 0.2g 이하  
당류 26.0g 이하  
나트륨 400.0mg 이하

\* ① 일반식품 : '식품의 기준 및 규격'으로 관리하고 있는 가공식품 중 ②~③을 제외한 가공식품



#### ③ 김치류, 장류

총지방 10.0g 이하  
포화지방 3.0g 이하  
트랜스지방 0.2g 이하  
당류 20.0g 이하  
나트륨 -



#### ④ 식용유지류

총지방 -  
포화지방 20.0g 이하  
트랜스지방 2.0g 이하  
당류 20.0g 이하  
나트륨 400.0mg 이하



#### ⑤ 소스, 마요네즈

총지방 -  
포화지방 3.0g 이하  
트랜스지방 0.2g 이하  
당류 20.0g 이하  
나트륨 400.0mg 이하



#### ⑥ 우유, 가공유

총지방 10.0g 이하  
포화지방 5.0g 이하  
트랜스지방 0.5g 이하  
당류 20.0g 이하  
나트륨 400.0mg 이하



#### ⑦ 치즈

총지방 15.0g 이하  
포화지방 10.0g 이하  
트랜스지방 0.8g 이하  
당류 20.0g 이하  
나트륨 400.0mg 이하



#### ⑧ 초콜릿

총지방 -  
포화지방 -  
트랜스지방 0.2g 이하  
당류 20.0g 이하  
나트륨 400.0mg 이하

## 나. 개별기준

- 원재료 또는 성분별 기능을 표시 또는 광고하려는 식품 등은 다음의 영양성분 '저' 표시기준에 충족하여야 한다.

이 경우 '저' 표시기준은「식품 등의 표시기준」영양성분 함량 강조표시기준에 적합하여야 합니다.

구분	기능성 원재료 또는 성분	기능성	영양성분 개별 기준
1	인삼	면역력 증진·피로·뼈건강 개선에 도움을 줄 수 있음	-
2	홍삼	면역력 증진·피로개선·항산화·갱년기 여성의 건강에 도움을 줄 수 있음	-
		혈소판 응집억제를 통한 혈액흐름에 도움을 줄 수 있음	저 포화지방, 저 트랜스지방
3	클로렐라	피부건강·항산화·면역력 증진에 도움을 줄 수 있음	-
		혈중 콜레스테롤 개선에 도움을 줄 수 있음	저 포화지방, 저 트랜스지방
4	스피루리나	피부건강·항산화에 도움을 줄 수 있음	-
		혈중 콜레스테롤 개선에 도움을 줄 수 있음	저 포화지방, 저 트랜스지방
5	프로폴리스 추출물	항산화·구강에서의 항균작용에 도움을 줄 수 있음 ※ 구강 항균작용은 구강에 직접 접촉할 수 있는 형태에 한하며, 저 당류 섭취량을 적용하지 않음	저 당류
6	구아바잎 추출물	식후 혈당상승 억제에 도움을 줄 수 있음	저 당류
7	바나바잎 추출물	식후 혈당상승 억제에 도움을 줄 수 있음	저 당류
8	EPA 및 DHA 함유 유지	혈중 중성지질 개선·혈행 개선에 도움을 줄 수 있음	저 포화지방, 저 트랜스지방
		건조한 눈을 개선하여 눈 건강에 도움을 줄 수 있음	-
9	매실 추출물	피로 개선에 도움을 줄 수 있음	-
10	구아검/구아검가수 분해물	혈중 콜레스테롤 개선에 도움을 줄 수 있음	저 포화지방, 저 트랜스지방
		식후 혈당상승 억제에 도움을 줄 수 있음	저 당류
		장내 유익균 증식·배변활동 원활에 도움을 줄 수 있음	-
11	난소화성말토덱스트린	식후 혈당상승 억제에 도움을 줄 수 있음	저 당류
		혈중 중성지질 개선에 도움을 줄 수 있음	저 포화지방, 저 트랜스지방
		배변활동 원활에 도움을 줄 수 있음	-

구분	기능성 원재료 또는 성분	기능성	영양성분 개별 기준
12	대두식이섬유	혈중 콜레스테롤 개선에 도움을 줄 수 있음	저 포화지방, 저 트랜스지방
		식후 혈당상승 억제에 도움을 줄 수 있음	저 당류
		배변활동 원활에 도움을 줄 수 있음	-
13	목이버섯식이섬유	배변활동 원활에 도움을 줄 수 있음	-
14	밀식이섬유	식후 혈당상승 억제에 도움을 줄 수 있음	저 당류
		배변활동 원활에 도움을 줄 수 있음	-
15	보리식이섬유	배변활동 원활에 도움을 줄 수 있음	-
16	옥수수겨식이섬유	혈중 콜레스테롤 개선에 도움을 줄 수 있음	저 포화지방, 저 트랜스지방
		식후 혈당상승 억제에 도움을 줄 수 있음	저 당류
17	이눌린/치커리 추출물	혈중 콜레스테롤 개선에 도움을 줄 수 있음	저 포화지방, 저 트랜스지방
		식후 혈당상승 억제에 도움을 줄 수 있음	저 당류
		배변활동 원활에 도움을 줄 수 있음	-
18	차전자피식이섬유	혈중 콜레스테롤 개선에 도움을 줄 수 있음	저 포화지방, 저 트랜스지방
		배변활동 원활에 도움을 줄 수 있음	-
19	호로파종자 식이섬유	식후 혈당상승 억제에 도움을 줄 수 있음	저 당류
20	알로에 겔	피부건강·장건강·면역력 증진에 도움을 줄 수 있음	-
21	프락토올리고당	장내 유익균 증식 및 배변활동 원활에 도움을 줄 수 있음	-
22	프로바이오틱스	유산균 증식 및 유해균 억제·배변활동 원활·장건강에 도움을 줄 수 있음	-
23	홍국	혈중 콜레스테롤 개선에 도움을 줄 수 있음	저 포화지방, 저 트랜스지방
24	대두단백	혈중 콜레스테롤 개선에 도움을 줄 수 있음	저 포화지방, 저 트랜스지방
25	폴리감마 글루탐산	체내 칼슘흡수 촉진에 도움을 줄 수 있음	-
26	마늘	혈중 콜레스테롤 개선에 도움을 줄 수 있음	저 포화지방, 저 트랜스지방
27	라피노스	장내 유익균의 증식과 유해균의 억제 도움을 줄 수 있음. 배변활동을 원활히 하는데 도움을 줄 수 있음	-
28	분말한천	배변활동에 도움을 줄 수 있음	-
29	유단백가수분해물	스트레스로 인한 긴장 완화에 도움을 줄 수 있음	-

# 03

## 기능성의 범위

### 식품 등에 표현(사용)할 수 있는 기능성

#### 가. 식품의약품안전처에 등록된 고시형 원료 29종

- 「건강기능식품의 기준 및 규격」에서 기능성원료로 정한 원료들 중 일반식품에 배합하여 기능성을 표시할 수 있도록 허용한 원료들입니다.

구분	기능성 원재료 또는 성분	기능성	1일 섭취기준량
1	인삼	면역력 증진·피로 개선에 도움을 줄 수 있음	진세노사이드 Rg1과 Rb1의 합계로서 3~80mg
		뼈건강에 도움을 줄 수 있음	진세노사이드 Rg1과 Rb1의 합계로서 25mg
2	홍삼	면역력 증진·피로 개선에 도움을 줄 수 있음	진세노사이드 Rg1, Rb1 및 Rg3의 합계로서 3~80mg
		혈소판 응집억제를 통한 혈액 흐름·항산화에 도움을 줄 수 있음	진세노사이드 Rg1, Rb1 및 Rg3의 합계로서 2.4~80mg
		갱년기 여성의 건강에 도움을 줄 수 있음	진세노사이드 Rg1, Rb1 및 Rg3의 합계로서 25~80mg
3	클로렐라	피부건강·항산화에 도움을 줄 수 있음	총 엽록소로서 8~150mg
		면역력 증진·혈중 콜레스테롤 개선에 도움을 줄 수 있음	총 엽록소로서 125~150mg
4	스피루리나	피부건강·항산화에 도움을 줄 수 있음	총 엽록소로서 8~150mg
		혈중 콜레스테롤 개선에 도움을 줄 수 있음	총 엽록소로서 40~150mg
5	프로폴리스 추출물	항산화·구강에서의 항균작용에 도움을 줄 수 있음 ※ 구강 항균작용은 구강에 직접 접촉할 수 있는 형태에 한하며, 섭취량을 적용하지 않음	총 플라보노이드로서 16~17mg
6	구아바잎 추출물	식후 혈당상승 억제에 도움을 줄 수 있음	총 폴리페놀로서 120mg
7	바나바잎 추출물	식후 혈당상승 억제에 도움을 줄 수 있음	코로솔산으로서 0.45~1.3mg

구분	기능성 원재료 또는 성분	기능성	1일 섭취기준량
8	EPA 및 DHA 함유 유지	혈중 중성지질 개선·혈행 개선에 도움을 줄 수 있음	EPA와 DHA의 합으로서 0.5~2g
		건조한 눈을 개선하여 눈 건강에 도움을 줄 수 있음	EPA와 DHA의 합으로서 0.6~1g
9	매실 추출물	피로 개선에 도움을 줄 수 있음	구연산으로서 1~1.3g
10	구아검/구아검가수 분해물	혈중 콜레스테롤 개선·식후 혈당상승 억제·배변활동 원활에 도움을 줄 수 있음	구아검 / 구아검가수분해물 식이섬유로서 9.9~27g
		장내 유익균 증식에 도움을 줄 수 있음	구아검 / 구아검가수분해물 식이섬유로서 4.6~27g
11	난소화성말토덱스트린	식후 혈당상승 억제에 도움을 줄 수 있음	난소화성말토덱스트린 식이섬유로서 11.9~30g (액상원료는 11.6~44g)
		혈중 중성지질 개선에 도움을 줄 수 있음	난소화성말토덱스트린 식이섬유로서 12.7~30g (액상원료는 12.7~44g)
		배변활동 원활에 도움을 줄 수 있음	난소화성말토덱스트린 식이섬유로서 2.5~30g (액상원료는 2.3~44g)
12	대두식이섬유	혈중 콜레스테롤 개선·배변활동 원활에 도움을 줄 수 있음	대두 식이섬유로서 20~60g
		식후 혈당상승 억제에 도움을 줄 수 있음	대두 식이섬유로서 10~60g
13	목이버섯식이섬유	배변활동 원활에 도움을 줄 수 있음	목이버섯식이섬유로서 12g
14	밀식이섬유	식후 혈당상승 억제에 도움을 줄 수 있음	밀 식이섬유로서 6~36g
		배변활동 원활에 도움을 줄 수 있음	밀 식이섬유로서 36g
15	보리식이섬유	배변활동 원활에 도움을 줄 수 있음	보리 식이섬유로서 20~25g
16	옥수수겨식이섬유	혈중 콜레스테롤 개선·식후 혈당상승 억제에 도움을 줄 수 있음	옥수수겨식이섬유로서 10 g
17	이눌린/치커리 추출물	혈중 콜레스테롤 개선, 식후 혈당상승 억제에 도움을 줄 수 있음	이눌린/치커리추출물 식이섬유로서 7.2~20 g
		배변활동 원활에 도움을 줄 수 있음	이눌린/치커리추출물 식이섬유로서 6.4~20 g
18	차전자피식이섬유	혈중 콜레스테롤 개선에 도움을 줄 수 있음	차전자피 식이섬유로서 5.5g 이상
		배변활동 원활에 도움을 줄 수 있음	차전자피 식이섬유로서 3.9g 이상

구분	기능성 원재료 또는 성분	기능성	1일 섭취기준량
19	호로파종자 식이섬유	식후 혈당상승 억제에 도움을 줄 수 있음	호로파종자 식이섬유로서 12~50g
20	알로에 겔	피부건강·장건강·면역력 증진에 도움을 줄 수 있음	총다당체 함량으로서 100~420mg
21	프락토올리고당	장내 유익균 증식 및 배변활동 원화에 도움을 줄 수 있음	프락토올리고당으로서 3~8g
22	프로바이오틱스	유산균 증식 및 유해균 억제·배변활동 원화·장건강에 도움을 줄 수 있음	100,000,000 CFU
23	홍국	혈중 콜레스테롤 개선에 도움을 줄 수 있음	총 모나콜린 K로서 4~8mg
24	대두단백	혈중 콜레스테롤 개선에 도움을 줄 수 있음	대두단백으로서 15g 이상
25	폴리감마 글루탐산	체내 칼슘흡수 촉진에 도움을 줄 수 있음	폴리감마글루탐산으로서 60~70mg
26	마늘	혈중 콜레스테롤 개선에 도움을 줄 수 있음	마늘 분말로서 0.6~1.0g
27	라피노스	장내 유익균의 증식과 유해균의 억제 도움을 줄 수 있음. 배변활동을 원활히 하는데 도움을 줄 수 있음	라피노스로서 3~5g
28	분말한천	배변활동에 도움을 줄 수 있음	분말한천으로서 2~5g (총 식이섬유로서 1.6~4.0g)
29	유단백가수분해물	스트레스로 인한 긴장 완화에 도움을 줄 수 있음	유단백가수분해물로서 150mg(알파에스1카제인 (αS1-casein) (f91-100) 으로서 2.7~4.1mg)

## 나. 29종 외에 건강기능식품으로 인정된 개별인정형 원료

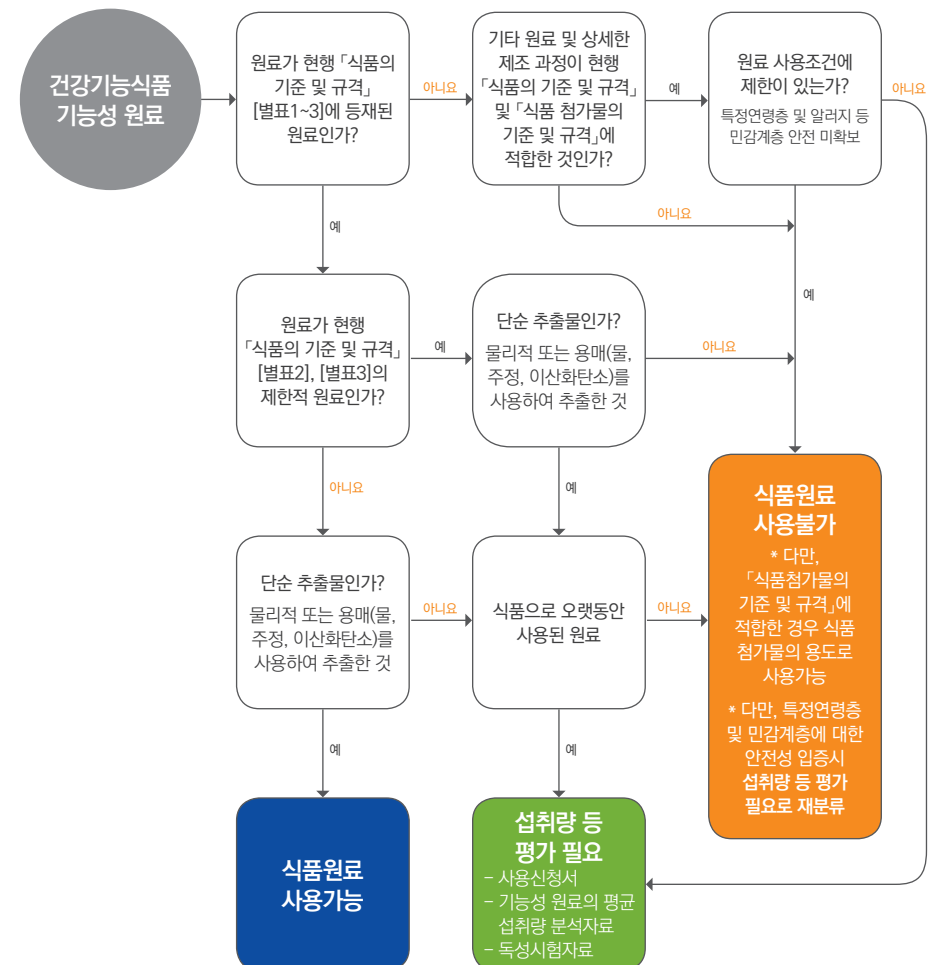
### 개별인정된 기능성 원료

(「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」에 따라 인정서를 발급받은 기능성 원료)

기능성 원료로 인정을 받은 제조자 또는 수입자가 별지 서식의 기능성을 나타내는 원재료의 일반식품 사용신청서를 식품의약품 안전처장에게 신청하여 식품의약품안전처장으로부터 식품에 사용 할 수 있다고 인정 받아야 합니다.

### 개별인정 원료에 대한 기능성 인정 방법

원칙적으로 식품에 자유롭게 사용할 수 있는 식품원료로 바로 사용 가능한 경우만 일반식품에 배합하여 기능성을 표시할 수 있습니다. 이를 판단하기 위한 의사결정도는 「부당한 표시 또는 광고로 보지 아니하는 식품 등의 기능성 표시 또는 광고에 관한 규정」 별표2의 2. 의사결정도에서 제시하고 있습니다.





다. 「식품 등의 표시 또는 광고 실증에 관한 규정」 제4조제호 중 인체 적용시험 또는 인체적용 시험 결과에 대한 **정성적 문헌 고찰(SR)**을 통해 과학적 자료로 입증한 아래의 기능성

- 특정 영양성분의 대체, 제거, 또는 감소로 인한 기능성
- **숙취해소와 관련된 기능성**(문헌 등 자체적으로 보유하고 있는 객관적·과학적 근거에 따라 '24.12.31까지 유효)
- 「식품의 기준 및 규격」에 따른 발효유류에 대한 **장건강·위건강 기능성** ('24.12.31까지 유효)

#### 기능성 범위에 포함되지 않는 내용

소비자 오인·혼동 방지를 위해 다음의 기능성 내용은 제한합니다.

- ❶ **어린이, 임신·수유부, 노인** 등 건강민감 계층과 관련된 내용  
(예 : 수험생 기억력개선, 어린이 키성장, 노인 인지능력개선)
- ❷ **남성, 여성의 성기능 또는 생식기 건강**과 관련된 내용  
(예 : 정자운동성, 질건강)
- ❸ 「건강기능식품의 기준 및 규격」, 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」 제16조 관련 별표 4에서 정한 **질병발생 위험 감소 기능**에 대한 내용

## Q&A

### Q. 일반식품에 영양성분의 기능성 표시는 가능할까요?

A. 건강기능식품의 기준 및 규격 고시에서 정하고 있는 **아래의 영양성분 28종**은

비타민A, 베타카로틴, 비타민D, 비타민E, 비타민K, 비타민B1, 비타민B2, 나이아신, 판토텐산, 비타민B6, 엽산, 비타민B12, 비오틴, 비타민C, 칼슘, 미그네슘, 철, 아연, 구리, 셀레늄, 요오드, 망간, 몰리브덴, 칼륨, 크롬, 식이섬유, 단백질, 필수지방산

「식품 등의 표시·광고에 관한 법률 시행령」 별표1 제3호가목(부당한 표시 또는 광고 제외)에 따라 **일반식품의 기능성 표시제도와 상관없이 기능 및 함량의 표시·광고가 가능합니다.**

# 04

## 식품 등의 제조기준 및 성분함량 기준

### 기능성 표시식품 제조기준(안전 및 품질기준)

#### 기능성 원재료 또는 성분

「건강기능식품에 관한 법률」제4조 및 같은 법 제22조에 따른 **우수건강 기능식품 제조기준 적용업소(GMP)에서 제조·가공**된 것이어야 합니다.

- 「수입식품안전관리 특별법」제2조에 따른 수입식품 등은 제외

#### 기능성표시 식품

「식품위생법」 제48조 제3항 또는 「축산물 위생관리법」 제9조 제3항에 따른 **HACCP 인증된 업소**(식품안전관리인증기준적용업소 또는 축산물 안전관리 인증업소로 인증 받은 업소)에서 **제조·가공**되어야 합니다.

- 「수입식품안전관리 특별법」제2조에 따른 수입식품 등은 제외

### 기능성 표시식품 성분함량 기준

#### 최소함량 기준

제품에 함유된 **기능성 원재료 또는 성분의 함량은 1일 섭취 기준량의 30% 이상을 충족**, 최대함량기준을 초과하지 않아야 합니다.

- 이 경우 1일 섭취기준량 적용은 「식품 등의 표시기준」에 따른 1회 섭취참고량을 기준으로 함



### 기능 성분의 성분 함량 유지

#### 성분함량 유지

식품 등에 함유된 기능성을 나타내는 **원재료 또는 성분의 함량은 유통기한까지 유지**되어야 함

- 제조일 또는 수입일 기준으로 매 **6개월 마다 검사**하여 기능성분 표시량 기준에 적합하여야 함

일반식품에 기능성 원료를 배합하여 기능성을 표시 하고자 하는 경우

**고시된 29종 원료의 경우** : 「건강기능식품의 기준 및 규격」 제3. 개별 기준 및 규격 중 기능성분의 표시량 기준에 적합하여야 함

**개별인정된 원료의 경우** : 「건강 기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」에 따라 인정된 기능성분 함량 기준 및 규격 중 기능성분의 표시량 기준에 적합하여야 함

**시험절차와 방법** : 「건강기능식품의 기준 및 규격」 또는 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」에 따름 (다만, 식품 등의 특성상 기능성을 나타내는 성분의 표시량 시험방법을 적용하기 어려운 경우에는 「식품 등의 표시 또는 광고 실증에 관한 규정」 제4조 제3호 가목에서 정하고 있는 시험절차와 방법에 적합하여야 함)

# 05

## 표시 또는 광고의 방법

### 기능성 표시식품 표시 사항

「식품 등의 표시기준」에 따른 제품명, 내용량, 업소명 및 소재지, 원재료명, 유통기한, 품목 보고번호 등의 의무표시사항을 표시 합니다.

추가적으로 아래 문구를 표시해야 합니다.

- ❶ 기능성 내용(주표시면 표시)
- ❷ 기능성분 함량
- ❸ 1일 섭취기준량
- ❹ 섭취 시 주의사항(건강기능식품 공전 상 해당원료 주의문구)
- ❺ “본 제품은 건강기능식품이 아닙니다.”라는 문구(주표시면 표시)
- ❻ 질병 예방·치료 제품이 아니라는 문구
- ❼ 균형잡힌 식생활 권장
- ❽ 이상사례가 있는 경우 섭취를 중지하고 전문가와 상담이 필요하다는 문구 표시

#### 기능성 내용

기능성에 도움을 줄 수 있다고 알려진 또는 보고된 기능성 원재료 또는 성분이 식품 등에 들어있다는 내용으로 표시

#### 기능성분 함량표시 단위

「식품 등의 표시기준」 별지 1. 1. 아. 1)에 따른 영양성분 표시단위 기준 준용

#### 섭취 시 주의사항

해당 기능성을 나타내는 원재료 또는 성분별로 「건강기능식품의 기준 및 규격」과 「건강기능식품 기능성 원료 및 기준·규격 인정에 관한 규정」에서 정한 사항 모두 포함 (섭취 시 주의사항을 정하고 있지 아니하는 경우 표시를 생략 가능)

#### 실제 제품사례



본 제품에는 체내 칼숨, 흡수촉진에 도움을 줄 수 있다고 알려진 폴리감마글루탐산(PGA)이 들어 있습니다.

본 제품은 건강기능식품이 아닙니다.

### 광고의 방법

기능성 광고시 “본 제품은 건강기능식품이 아닙니다.”라는 문구를 포함하여야 합니다.

# 06

## 자료 공개

### 일반식품에 기능성표시 자료 공개 범위

기능성 표시 또는 광고를 하려는 영업자는 「식품 위생법」 제64조에 따른 한국식품산업협회의 인터넷 홈페이지(<http://adf.kfia.or.kr>)에 아래의 자료를 공개하여야 합니다.

- ❶ 제품명 / ❷ 업소명 / ❸ 기능성 성분명과 그 함량
- ❹ 1일 섭취기준량 및 기능성 성분 함량의 1일 섭취기준량에 대한 비율
- ❺ 기능성 표시 내용 / ❻ 과학적 근거자료

# 07

## 기타(행정처분 기준)

### 행정처분 기준

「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제8조제1항제3호에 따라 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고는 부당한 표시 또는 광고에 해당합니다.

\* 행정처분 기준 : (1차) 영업정지 7일, (2차) 영업정지 15일, (3차) 영업정지 1개월

- 고시규정의 일부라도 준수하지 않고 식품에 기능성을 표시한 경우 건강기능식품으로 인식할 우려가 있는 표시 또는 광고에 해당하여 행정처분 대상입니다.

# 08

## 일반식품의 기능성표시 제품 출시 단계



- ❶ 최종 제품을 먼저 선정
- ❷ 선정한 제품의 특성에 맞는 기능성 원료를 선정하고 관련 지표성분 선정
- ❸ 샘플(기능성 원료를 섭취량 기준에 적합하게 배합하여) 제작하여 공정조건 확보 및 시험
  - 지표성분 안전성 검증(온도, 압력) / 원료 성분의 물성학적 특성 검증 / 유통기한까지 기능성 성분 유지 여부 검토 / 일반식품 적용 시 맛, 물성, 향 등의 특성 변화가 최소화 되는 공정 연구
- ❹ 제품 생산
- ❺ 시, 군, 구에 품목제조보고

# 09

## 해외 유사사례

### 식품유형별 제품개발 사례

기능성원료	고시형원료 (29종) 여부	식품유형	해당 국가
난소화성 말토덱스트린	○	음료, 과자(생과자, 젤리, 초콜렛), 유가공품, 아이스크림, 혼합음료, 카레, 즉석식품(스프), 소스	일본
DHA, EPA	○	즉석조리식품, 어육가공품, 카레, 과자 (캔디, 구운과자), 수산물가공품	일본, 유럽
Inulin	○	즉석조리식품, 초콜릿, 생면, 혼합음료, 빵, 발효유	일본, 호주
GABA	X	음료(액상차, 커피), 조미식품(식초), 밀크초콜릿, 구운과자, 캔디, 휴잉검	일본
베타글루칸	X	곡류, 즉석 조리식품, 시리얼류, 밀가루, 빵	일본, 유럽, 호주
식물성스테롤	X	과자류, 시리얼류, 버터	유럽, 호주
이소플라본	X	과자류(캔디, 과자), 곡류가공품, 두류가공품, 두부, 고형차, 생식제품	일본
자일리톨	X	추잉검	유럽
루테인	X	과자류(생과자), 캔디류, 과채음료, 소스	일본
프로바이오틱스	○	발효음료류, 즉석조리식품, 초콜릿	일본

### 요약

식품유형 (식품공전, 대분류)	난소화성 말토덱스트린	DHA, EPA	Inulin	GABA	베타 글루칸	식물성 스테롤	이소 플라본	자일 리톨	루테인	프로 바이오틱스
과자류, 빵류 또는 떡류	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
빙과류	✓									
코코아가공품류 또는 초콜릿류	✓		✓	✓						✓
당류			✓							
두부류 또는 묵류	✓						✓			
면류	✓		✓	✓						
음료류	✓	✓	✓	✓			✓		✓	✓
조미식품	✓	✓	✓	✓					✓	
농산가공식품류					✓	✓	✓			✓
식육가공품 및 포장		✓		✓						
유가공품	✓	✓	✓	✓		✓	✓		✓	✓
수산가공품류	✓	✓		✓						
즉석식품류	✓	✓	✓	✓	✓		✓			✓

발행처 농림축산식품부

초판발행 2021년 4월

기획·제작 식품산업진흥과

※ 본 저작물의 저작권 및 판권은 농림축산식품부에 있습니다.



농림축산식품부