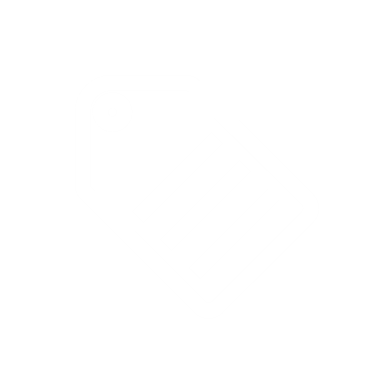
소비자는 식품에 대한 정보를 토대로 선택을 할 수 있어야 합니다. 고객의 요청에 따라 식품 취급 종사자가 식품을 포장할 때는 해당 고객의 질문에 답변하는 방식을 이용할 수 있으며 포장 라벨은 필요하지 않습니다. 그러나 고객의 요청 없이 식품을 포장할 때는 재료, 알레르기 유발 물질, 양, 식품 제조업체에 대한 정보를 제공하는 전체 라벨이 필요합니다.

Labeling Food Packaged at Retail(소매점의 포장 식품 라벨링)

**참고:** 소매점의 일반 셀프 서비스용 포장 식품에 관한 이 툴킷에는 식품 기부 또는 캔이나 진공 밀봉과 같은 진공 포장 방법을 사용하는 포장과 같은 모든 사례가 포함되어 있지는 않습니다. 추가 지침은 [지역 보건부](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts)([www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts](http://www.doh.wa.gov/localhealthfoodcontacts)(영어로 제공))로 문의하십시오. 라벨링에 대한 추가적인 세부 사항은 Food and Drug Administration(FDA, 식품의약국) 지침([www.fda.gov/media/81606/download](http://www.fda.gov/media/81606/download) (영어로 제공))을 참조하십시오.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **섹션 1: 요식업소 정보** | | | | |
| **업소명** | | | **전화** | |
| **거리(실제 주소)** | | **시** | **우편번호** | **이메일** |
| **연락 담당자 성명** | | **직책 / 직위** | | |
| **섹션 2: 소매점 식품 포장 시 라벨이 필요한 식품의 예시** | | | | |
| * 고객이 랙, 선반, 테이블 진열, 그랩앤고 카운터, 냉장 케이스 또는 이와 유사한 장소에서 고객 셀프 서비스를 위해 매장 내 또는 매장 외에서 조리하여 사전에 포장하는 식품 * 날 것의 또는 덜 익힌 동물성 식품(안전 취급 설명서 또는 소비자 권고 필요) * 한 장소에서 조리해서 위성 지점에서 판매하기 위해 포장하는 식품 * 고객의 요청 없이 포장된 밀키트 * 매장에서 조리되지 않는 식품이 매장 외 섭취를 위해 판매되는 경우 영양 정보가 포함된 전체 라벨 필요 | | | | |
| **섹션 3: 소매점 식품 포장 시 필수 라벨 구성 요소** | | | | |
| 소매점에서 포장하는 모든 식품의 라벨에는 다음 6가지 사항을 표시해야 합니다. 라벨 텍스트에는 영어가 포함되어야 하며 글꼴 크기, 유형, 색상은 읽기 쉬워야 합니다. 글꼴 크기의 경우 소문자 "o"의 높이가 최소 1/16인치(1.5mm) 이상이어야 합니다.  특정 식품에 대한 추가적인 라벨 요구 사항은 섹션 4를 참조하십시오. | | | | |
| **라벨 항목** | **설명** | | | |
| **식품명** | 포장에는 식품의 일반적인 명칭이나 해당 제품을 정확하게 설명하는 문구가 눈에 띄는 **굵은** 글꼴로 표시되어야 합니다. | | | |
| **재료** | 두 가지 이상의 재료가 들어간 식품은 해당 재료를 중량을 기준으로 내림차순으로 표시해야 합니다. 중량이 가장 무거운 재료는 가장 먼저, 가장 가벼운 재료는 마지막에 명시합니다. '자당' 대신 '설탕'과 같이 일반적인 재료명을 사용하십시오. 다양한 재료가 들어가는 조리 식품으로 만든 품목에는 '쌀, 간장(물, 밀, 콩, 소금), 김'과 같은 부재료가 포함되어야 합니다. 화학 방부제는 "색상 유지를 촉진하는 아스코르브산"과 같이 명칭과 기능을 함께 명시해야 합니다. | | | |
| **양** | 내용물의 순량은 라벨 하단 30%에 기재해야 합니다. 식품 라벨에서 순함량은 미터법(그램, 킬로그램, 리터 등)과 미국 관습단위계(온스, 파운드 등), 이렇게 두 가지 단위로 표시해야 합니다. 1/2온스(14.8ml) 미만의 개별 제공량은 중량 표시에서 제외됩니다. | | | |
| **알레르기 유발 물질**  (생선, 조개 갑각류, 달걀, 우유, 견과류, 대두, 땅콩, 밀, 참깨) | 주요 식품 알레르기 유발 물질의 명칭과 출처는 다음 두 가지 방법 중 하나로 라벨에 표시해야 합니다.   1. 알레르기 유발 물질의 출처를 다음과 같이 재료 목록의 괄호 안에 표시하십시오.   **재료:** 유청(우유), 달걀, 레시틴(대두).   1. 다음과 같이 재료 목록 바로 뒤나 옆에 "함유 식품"이라는 단어를 적고, 알레르기 유발 물질의 식품 출처를 적습니다.   **재료:** 유청, 달걀, 레시틴.  **함유 식품:** 우유, 달걀, 대두  재료 목록으로 표시하는 경우, 구체적인 견과류 종류(아몬드, 피칸 등)나 생선 종류(연어, 대구 등) 및 갑각류(새우, 게 등)를 표시해야 합니다.  Allergen Awareness Toolkit(알레르기 유발 물질 인식 툴킷) 및 자료([www.doh.wa.gov/foodrules](http://www.doh.wa.gov/foodrules) (영어로 제공))를 참조하십시오. | | | |
| **제조업체** | 식품을 제조, 포장 또는 유통하는 업체의 상호와 사업지에는 도로 주소, 시, 주 및 우편번호가 포함되어야 합니다. 거리 주소는 현재 업체가 시 명부나 전화번호부에 수록되어 있는 경우 생략할 수 있습니다. 수입 식품에는 원산지를 표시해야 합니다. | | | |
| **영양 정보** | 소매점 내에서 판매를 목적으로 조리하여 포장하는 식품은 라벨이나 광고에 영양 정보나 건강 정보가 포함되어 있지 않는 한 영양 정보가 필요치 않습니다. 영양 라벨링에 대한 추가적인 세부 사항은 FDA 지침([www.fda.gov/media/81606/download](http://www.fda.gov/media/81606/download))을 참조하십시오. | | | |



소매점의 포장 식품 라벨링

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **섹션 4: 소비자 셀프 서비스를 위해 소매점에서 포장하는 식품에 대해 추가적인 라벨링 요구 사항이 적용되는 식품** | | | |
| 소매점에서 **포장하는** 다음 식품에는 섹션 3에 명시된 사항 외에도 **추가** 라벨링 요구 사항이 있습니다. | | | |
| **주스** | | 승인된 Hazard Analysis and Critical Control Points(HACCP, 위험 분석 및 중요 관리 지점) 계획에 따라 생산하거나 5-로그 세균 감소를 위해 처리하지 않은 한, 요식업소에서 포장하는 주스에는 다음과 같은 고객 고지를 라벨로 표시해야 합니다.  **경고:** 본 제품은 저온 살균 처리되지 않았기 때문에 어린이, 고령자, 면역저하자에게 심각한 질병을 일으킬 수 있는 유해한 박테리아가 있을 수 있습니다.  100% 즙으로 구성되는 음료만 '주스'라고 할 수 있으며, 그렇지 않은 경우에는 '음료, 음료수, \_\_\_% 즙'과 같은 추가 정보를 명시해야 합니다. | |
| **부패하기 쉬운 식품** | | 30일 이내에 부패하기 쉬운 식품에는 최종 판매 가능 일자를 표시하기 위해 유통기한을 표시해야 합니다. 이는 생농산물, 냉동식품, 신선한 육류, 가금류, 생선, 조개류에는 적용되지 않습니다. 날짜 표시가 필요한 경우 유통기한은 7일 이내여야 합니다. | |
| **생고기 및 생가금류**(nonRTE) | | 생달걀의 경우 주요 진열 패널이나 달걀 상자 뚜껑 안쪽에 다음과 같은 라벨을 붙여야 합니다.  **안전 취급 지침:** 박테리아로 인한 질병을 예방하려면, 달걀을 냉장 보관하고, 노른자가 익을 때까지 달걀을 조리하고, 달걀이 포함된 음식은 완전히 익혀야 합니다.  뚜껑 안쪽에 이 문구가 있는 경우, "냉장 보관"이라는 문구를 주 라벨에 표시해야 합니다. | |
| 연방 검사 대상인 모든 동물성 비간편조리식 육류(소, 돼지, 양, 염소, 말, 가금류 등)에는 안전 취급 지침을 포함해야 합니다. U.S. Department of Agriculture(USDA, 미국 농무부)의 Safe Handling Instructions(안전 취급 지침) 라벨([www.fsis.usda.gov/sites/default/files/2020-10/safe\_handling\_label\_lo.jpg](https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/2020-10/safe_handling_label_lo.jpg) (영어로 제공))을 참조하십시오.  소고기와 송아지고기의 경우에도 영양 정보를 제공해야 합니다(<https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/import/Beef_Veal_Nutrition_Facts.pdf>(영어로 제공) 참조). | |
| **대용량 식품** | | 소비자가 셀프 서비스로 구매하는 대용량 식품의 경우, 제조업체의 라벨 또는 다른 방법을 통해 제품명, 재료, 알레르기 유발 물질, 영양 정보를 소비자가 알아볼 수 있도록 표시해야 합니다. | |
| * *고객의 요청으로* 종사자가 제공하는 대용량 및 비포장 식품은 건강 정보나 영양 정보가 없고 해당 요식업소(또는 동일한 소유주가 운영하는 다른 업소)에서 제조되는 경우 라벨을 붙일 필요가 없습니다. * *고객의 요청 없이* 포장된 대용량 식품에는 영양성분 정보가 포함된 전체 라벨이 필요합니다. | |
| **연어과 어류** | | 연어(곱사 송어, 은연어, 홍연어, 치누크 연어, 대서양 연어, 백연어) 및 송어(무지개송어, 컷스로트 송어, 브라운 송어)와 같은 연어과 어류에 칸타잔틴, 아스타잔틴이라는 색소 첨가물을 사용한 경우, 포장이나 대용량 용기의 재료 목록에 라벨로 표시하여 고객에게 특정 색소 첨가물이 포함되었음을 알려야 합니다. | |
| **덜 익힌 동물성 식품**(RTE) | | 훈제 연어, 포케, 세비체 등 간편조리식으로 판매되는 날 것의 덜 익힌 생동물성 식품의 라벨에는 적절한 공개 및 주의 문구가 포함된 소비자 권고를 명시해야 합니다. | |
| **껍질을 제거한 연체 조개류** | | 각 셀프 서비스 포장 용기에 다음과 같은 원래 조개류 라벨 정보가 포함되어야 합니다.   * 껍질 제거 담당자/포장 담당자의 이름, 주소 및 인증 번호, 그리고 * 원래 포장의 "판매 기한", "사용 권장 기한" 또는 "껍질 제거 날짜"   조개류가 판매되거나 제공되는 시점에 대한 라벨 정보를 추적해야 하며 해당 라벨 정보는 90일 동안 보관해야 합니다. | |
| **조개류** | | 각 셀프 서비스 포장 용기에 다음과 같은 원래 조개류 태그 정보가 포함되어야 합니다.   * 포획 지역 명칭(주 또는 국가 약어 포함) 및 날짜, 판매자 인증 번호, *또는* * 원래 태그 정보에 상응하는 코드로 표시   조개류가 판매되거나 제공되는 시점에 대한 태그 정보를 추적해야 하며 해당 라벨 정보는 90일 동안 보관해야 합니다. | |
| **추가 지침** | | 일부 식품에는 본 지침 외에도 추가적인 라벨링 요구 사항이 적용됩니다.   * 4세 미만의 유아와 아동을 위해 특별히 포장된 식품. [www.fda.gov/media/81606/download](http://www.fda.gov/media/81606/download)(영어로 제공) 참조 * 연간 23만 달러 이상의 농산물을 판매하는 대형 식료품점의 원산지 라벨링 요구 사항. <https://www.ams.usda.gov/rules-regulations/cool>(영어로 제공) 참조 | |
| **섹션 5: 종사자 교육** | | | |
|  | 요식업소에서 포장되는 식품의 적절한 식품 라벨을 검토하고 작성하도록 교육을 받아야 하는 사람은 누구입니까?  전 종사자  담당자/매니저  메인 셰프/요리사  기타: | | |
| **섹션 6: 서명** | | | |
|  | | | |
| 서명 날짜 | | | 성명 정자체 전화번호 |

본 문서를 다른 형식으로 요청하려면 1-800-525-0127로 전화하십시오. 청각 장애가 있는 고객은 전화 711(Washington Relay) 또는 이메일 [doh.information@doh.wa.gov](mailto:doh.information@doh.wa.gov)로 연락하시면 됩니다.