목 차

Contents

쇠고기
음식점에서의 원산지 표시 이렇게 합니다.

1. 음식점 원산지 표시 왜 필요한가? 04

2. 음식점 원산지 표시제 시행 시기는? 05

3. 음식점에서 원산지 표시는 어떻게 하나? 06

4. 어떤 업소가 원산지 표시를 해야 하나? 11

5. 음식점 원산지 단속은 어떻게 하나? 12

6. 음식점 원산지 표시 위반 시 처벌은? 14

7. 한우와 수입쇠고기는 어떻게 식별하는가? 15

8. 유통단계 원산지 표시는 어떻게 하고 있나? 18

9. 그 동안 원산지 표시 단속실적은? 19

10. 부정유통 신고 및 포상금은? 20

1 음식점 원산지 표시 왜 필요한가?

음식점 원산지 표시 필요성

쇠고기 수입 확대
소비자 불안
한우 가격하락
농가소득 감소

음식점
원산지 표시

소비자 선택권 보장
소비자 불안감 해소
축산농가 보호
농가소득 안정

농식품 원산지 표시 확대

현 행

유통단계 농산물 및
가공품에 대한 원산지 표시

확 대

음식점 원산지 표시
– 쇠고기, 돼지고기, 닭고기
– 쌀, 배추김치

- 원산지 표시는 현재 유통단계의 농산물과 그 가공품에 대하여만 의무화되어 있으나, 이를 음식점에서 조리 · 판매되는 축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기)과 쌀, 김치류까지 확대하였습니다.

3 음식점에서 원산지 표시는 어떻게 하나?

원산지 표시 방법

- 소비자가 알아볼 수 있도록 메뉴판 및 게시판에 표시하여야 하고 그 밖에 푯말 등 다양한 방법으로 표시할 수 있습니다.

쇠고기 조리음식

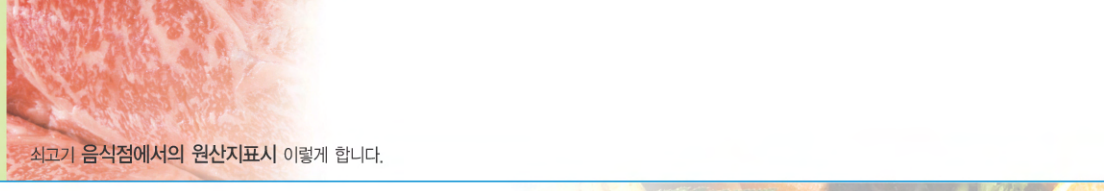
◆ **국내산** : 갈비 (국내산 한우), 등심 (국내산 육우), 갈비탕 (국내산 한우)
◆ **수입산** : 갈비 (미국산), 등심 (호주산), 갈비탕 (뉴질랜드산)
◆ **국내산과 수입산 섞음** : 갈비(국내산 한우와 미국산 섞음),
갈비탕(국내산 한우와 호주산 섞음)

※ 국내산 쇠고기의 경우 원산지와 식육의 종류(한우, 육우, 젖소)를 함께 표시
※ 수입산 쇠고기의 경우 『수입국가명』을 표시

식육의 종류 표시방법(국내산 쇠고기)

- 표시방법은 “한우”, “육우”, “젖소”로 하며 다음과 같이 구분됨

	한우	우리나라 고유의 소품종으로 갈색 소
	육우	육용용, 교잡종, 젖소수소 및 송아지를 낳은 경험이 없는 젖소로 고기생산을 주된 목적으로 사육된 소
	젖소	송아지를 낳은 경험이 있는 젖소로 우유생산을 주된 목적으로 사육된 소



돼지고기, 닭고기 조리음식

◆ **국내산** : 갈비 (국내산), 삼겹살 (국내산), 닭볶음탕 (국내산), 삼계탕 (국내산)
◆ **수입산** : 갈비 (미국산), 삼겹살 (호주산), 삼계탕 (중국산)
◆ **국내산과 수입산 섞음** : 갈비 (국내산과 미국산 섞음),
삼겹살 (국내산과 호주산 섞음)

※ 국내산의 경우 원산지를 표시하고, 수입산 육류의 경우 『수입국가명』을 표시

쌀(밥류) 조리음식

◆ **국내산** : 밥(쌀 : 국내산), 김밥(쌀 : 국내산)
◆ **수입산** : 밥(쌀 : 중국산), 김밥(쌀 : 미국산)
◆ **원산지가 다른 쌀을 섞은 경우**
○ 원산지가 다른 쌀 섞음 : 밥(쌀 : 국내산과 중국산 섞음)
○ 쌀과 잡곡을 섞음 : 잡곡밥(쌀 : 중국산)

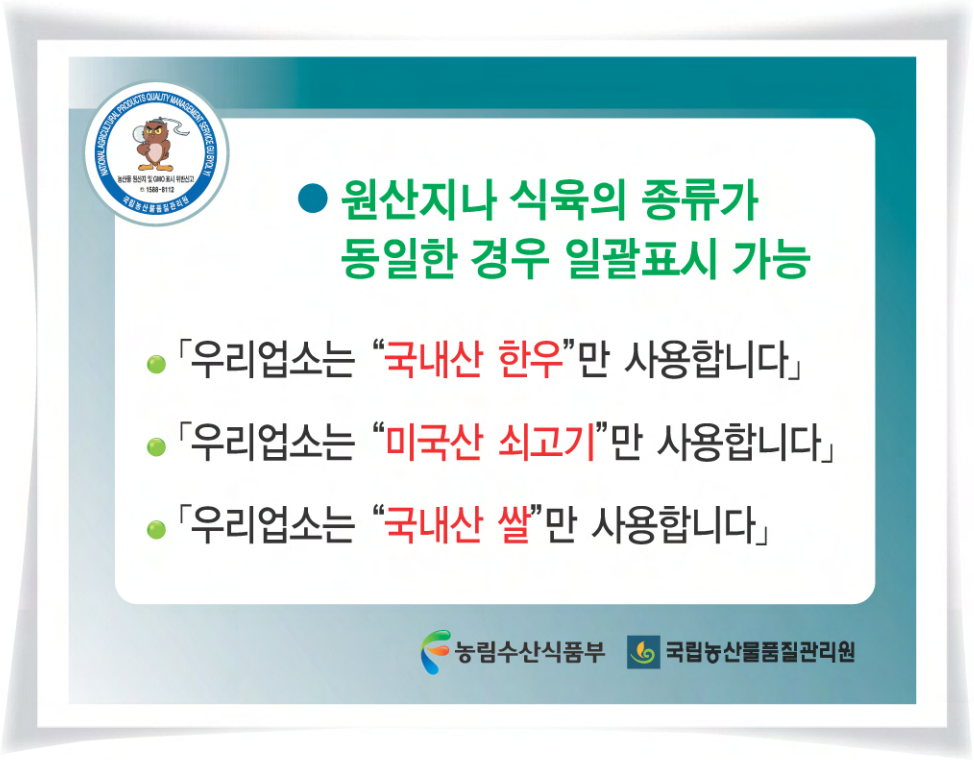
※ 조리한 밥류에 사용된 쌀(찐쌀 포함)의 원산지를 표시

김치(배추김치)

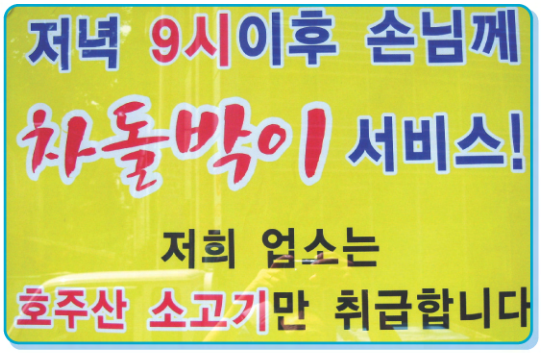
◆ **국내산** : 배추김치 (배추 : 국내산)
◆ **수입산** : 배추김치 (배추 : 중국산)
◆ **국내산과 수입산 섞음** : 배추김치 (배추 : 국내산과 중국산 섞음)

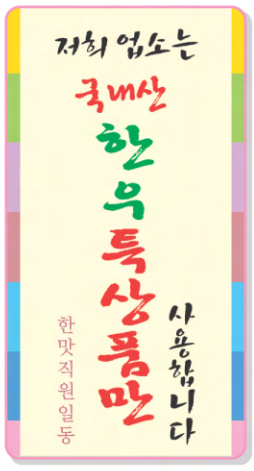
※ 배추김치의 주원료인 배추의 원산지를 표시

원산지가 동일한 경우 일괄표시 가능



※ 일괄표시 활용 예





5 음식점 원산지 단속은 어떻게 하나?

단속 전 사전 준비

검역 · 통관정보 수집 및 전파	유통단계 추적조사 등	단속계획 수립
수의과학검역원 및 관세청	유통단계에서 수입육 공급 사실, 원산지 식별정보 등	업소 및 지역별 반 편성 (명예감시원 합동 등)

음식점에서 원산지 단속

※ 지도 · 홍보 및 교육을 병행 추진