

식품용어 쉽게 알아봐요!

1. 자주 접하는 식품용어

①



식품

사람이 일상적으로 섭취하는 음식물
(의약품 제외)

②



건강기능 식품

인체에 유용한 기능성을 가진 원료나
성분을 사용하여 제조한 식품

③



축산물

가축에서 얻는 식육, 원유, 알과 이를
가공한 식육가공품, 유가공품, 알가공품

2. 즉석식품류에 속하는 식품유형

①



즉석섭취식품

조리과정 없이 그대로 섭취할 수 있는
식품(김밥, 햄버거, 샌드위치 등)

②



즉석조리식품

단순 가열 등 조리과정 거쳐 섭취할 수
있는 식품(국, 탕, 수프, 순대 등)

③



신선편의식품

농임산물을 세척, 절단 등 가공한 것으로 그대로
섭취할 수 있는 식품(샐러드, 새싹채소 등)

3. 색과 관련된 식품첨가물

①



착색제

식품에 색을 부여하거나
복원시키는 식품첨가물
(과자, 캔디류, 음료 등 사용)

②



발색제

식품의 색을 안정화시키거나, 유지
또는 강화시키는 식품첨가물
(햄류, 소시지류 등 사용)

4. 식품에 표시된 날짜

①



제조일자

더 이상의 제조나 가공이
필요하지 않은 시점(포장 제외)

②



소비기한

소비자가 식품을 먹어도 건강상에
이상이 없을 것으로 판단되는, 소비자가
실제로 식품을 섭취할 수 있는 기간
(단, 보관방법 준수 시)

5. 어린이 기호식품 품질인증제도



품질인증제도란?

품질인증기준:

어린이 기호식품 중 안전하고 영양을 고루 갖춘 제품에 대하여 인증하는 제도

- ▶ 식품안전관리 인증업체에서 생산한 식품
- ▶ 당류&포화지방&열량 적은 식품
- ▶ 식용타르색소 합성 보존료 사용하지 않은 식품
- ▶ 영양성분강화(단백질, 비타민, 무기질 등) 식품

품질인증 식품 현황은 식품의약품안전처 홈페이지(www.mfds.go.kr) → 분야별정보 → 식품영양
→ 어린이 기호식품 정보 → 검색창에 '품질인증검색' 에서 확인 가능합니다

6. HACCP(식품안전관리인증)제도



식품안전관리인증제도란?

식품안전관리인증기준:

식품의 원재료 생산에서 최종 소비자가 섭취하기 전까지 각 단계의 식품이 오염되는 것을 방지하기 위한 시스템

- ▶ 식품의 제조, 가공, 유통, 외식, 급식의 모든 분야에 적용
- ▶ 어묵류, 냉동수산식품, 냉동식품, 빙과류, 비가열음료, 레토르트식품 등 6개 식품유형에 식품안전관리인증기준(HACCP) 의무화 규정을 신설하여 관리
- ▶ HACCP인증 신청 작업장(업소)에 대하여 서류검토 및 현장실사를 실시하여 HACCP인증 기준에 적합하다고 인정되는 경우 인증서를 발급하여 관리



아산시
어린이급식관리지원센터
Center for Children's Foodservice Management