

## Q1. 식품 장평(글자비율)·자간(글자간격) 표시란?

- 종전에는 장평과 자간 기준이 없어 같은 크기의 글씨라 하더라도 장평과 자간에 따라 가독성에 차이가 발생하여, 식품 표시의 가독성을 높이기 위해 장평과 자간의 기준을 규정함

## &lt;규정&gt;

| 기존             | 현행                                                                                           |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 장평·자간 적용 규정 없음 | 장평 90% 이상, 자간 -5% 이상 표시 의무<br>단, 정보표시면 면적 100cm <sup>2</sup> 미만 시 장평 50% 이상, 자간 -5% 이상 표시 가능 |

## &lt;예시&gt;

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>•제품명 : 00버터쿠키 •식품유형 : 과자</p> <p>•제조원 : 00식품회사/경기도 파주시 00</p> <p>•유통전문판매원 : 00주식회사/서울시 00 •내용량 : 85g</p> <p>•원재료명 : 가공버터(뉴질랜드산)[무수유지방, 유크림, 식물성유지(팜유), 박력분[밀(미국산)], 분당(원당, 옥수수전분), 박력쌀가루[쌀(국산)], 난황액, 옥수수전분, 식물성크림[물엿, 팜유, 유청분말, 유청농축단백질, 정제염], 정제소금</p> <p>•밀, 우유, 계란 함유</p> <p>•품목보고번호 : 00000000000000</p> <p>•포장재질 : 폴리스티렌</p> <p>•이 제품은 땅콩, 새우, 돼지고기, 토마토, 아황산류, 호두, 닭고기, 쇠고기, 조개류(굴, 홍합 포함)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다. •본 제품은 소비자분쟁해결 기준에 의거 교환 또는 보상 받을 수 있습니다.</p> <p>•보관방법 : 직사광선 및 습기를 피하여 실온보관</p> <p>•반품 및 교환장소 : 구입처 및 고객센터(0000-0000)</p> <p>•부정·불량식품 신고는 국번없이 1399</p> <p>•제품 안에 있는 습기방지제는 인체에는 무해하나 먹지마세요</p> <p>•유통기한 : 2021. 08. 04.까지</p> | <p>•제품명 : 00버터쿠키 •식품유형 : 과자</p> <p>•제조원 : 00식품회사/경기도 파주시</p> <p>•유통전문판매원 : 00주식회사/서울시 00 •내용량 : 85g</p> <p>•원재료명 : 가공버터(뉴질랜드산)[무수유지방, 유크림, 식물성유지(팜유)], 박력분[밀(미국산)], 분당(원당, 옥수수전분), 박력쌀가루[쌀(국산)], 난황액, 옥수수전분, 식물성크림[물엿, 팜유, 유청분말, 유청농축단백질, 정제염], 정제소금</p> <p>•밀, 우유, 계란 함유</p> <p>•품목보고번호 : 00000000000000</p> <p>•포장재질 : 폴리스티렌</p> <p>•이 제품은 땅콩, 새우, 돼지고기, 토마토, 아황산류, 호두, 닭고기, 쇠고기, 조개류(굴, 홍합 포함)를 사용한 제품과 같은 제조시설에서 제조하고 있습니다. •본 제품은 소비자분쟁해결 기준에 의거 교환 또는 보상 받을 수 있습니다.</p> <p>•보관방법 : 직사광선 및 습기를 피하여 실온보관</p> <p>•반품 및 교환장소 : 구입처 및 고객센터(0000-0000)</p> <p>•부정·불량식품 신고는 국번없이 1399</p> <p>•제품 안에 있는 습기방지제는 인체에는 무해하나 먹지마세요</p> <p>•유통기한 : 2021. 08. 04.까지</p> |
| 휴먼명조 10포인트, 장평 70% 자간 -10%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 휴먼명조 10포인트, 장평 90% 자간 -5%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

## **Q2. 기존 포장재 사용을 위한 절차는?**

- 기존 포장재는 별도의 신고 절차 없이 금년 말('21.12.31.)까지 사용 가능 합니다.

## **Q3. '21.12.31.까지 사용 가능하다는 의미가 그 이후 판매되는 모든 제품에 장평·자간 제도를 적용해야 한다는 뜻인가요?**

- 아니오. '21.12.31.까지 기존 포장재 등을 사용하여 제조·수입·소분된 제품의 경우라면 해당 제품의 유통기한까지 판매가 가능합니다.

## **Q4. 관할 관청에 기존 포장재 연장사용 신청 가능한가요?**

- 아니오. 이미 2년의 유예기한을 부여하여 제도 시행에 대한 예측이 가능하였으며 금년 말까지 제도기간을 부여하여 약 1년의 추가 유예 효과가 있는 것이므로 추가 연장사용은 불가합니다.