

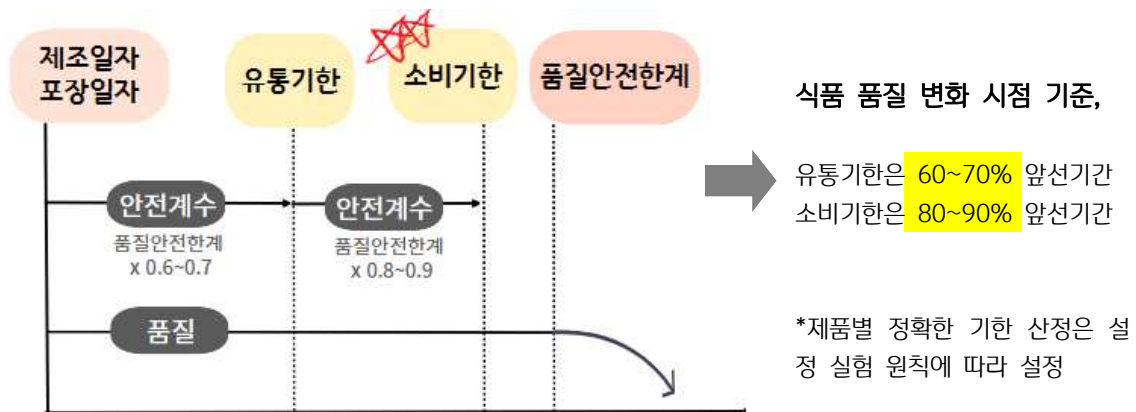
유통기한, 소비기한? 뭐가 맞을까요?



2023년 1월 1일부터 유통기한 대신 소비기한이 표시됩니다. 단, 우유류는 2031년 1월 1일부터 적용됩니다. 유통기한에서 소비기한으로 어떤 점들이 바뀌는지 함께 알아보까요?

유통기한은 소비자에게 식품을 판매해도 되는 최종기한을 뜻합니다. 지난 1985년 처음 도입돼 올해까지 37년간 이어져 왔습니다. 최근 식품 제조기술과 유통체계, 식품 산업 전반의 발달로 섭취 기간이 남았음에도, 유통기한이 지났다는 이유로 음식물을 폐기해 경제적 손실만 연간 5308 억원에 달하는 것으로 알려졌습니다.

소비기한은 소비자가 식품을 먹어도 건강상에 이상이 없을 것으로 판단되는, 소비자가 실제로 식품을 섭취할 수 있는 기한을 말합니다. 소비기한은 식품 제조일로부터 소비자에게 유통·판매가 허용되는 기간을 뜻하는 '유통기한'보다 더 깁니다. 설정실험 등을 통해 식품의 맛·품질이 급격히 변하는 시점을 산출한 품질안전한계기간 중 소비기한은 80~90%, 유통기한은 60~70%로 설정되어 있습니다. 예시로 생면의 품질이 유지되는 기간이 총 10일이라면 유통기한은 6~7일, 소비기한은 8~9일로 설정할 수 있습니다.



한편, 소비기한과 유통기한 외에도 식품의 품질이 전혀 바뀌지 않는 기한을 뜻하는 품질유지기한과 식품섭취가 가능한 최종기한을 뜻하는 종료기한도 있습니다.

■ 소비기한으로 표시제를 변경한 이유?

유통기한은 그 기한이 경과하여도 일정 기간 섭취 가능하지만, 소비자는 폐기 시점으로 인식하거나 섭취 가능 여부 판단에 혼란이 있어왔고, 유럽·미국·일본·호주·캐나다 등 OECD(경제협력개발기구) 대부분 국가 및 국제식품규격위원회(CODEX)에서 식량 낭비 감소 소비자에게 명확한 정보 제공 목적으로 소비기한 표시제를 운영하고 있는 국제적인 추세를 반영하였습니다.

식품 폐기물 감소로 인한 식량안보 및 탄소중립 등 사회적 여건의 변화를 고려하여 소비자들에게 안전하게 식품 섭취가 가능한 정보를 명확히 제공하고자 소비기한을 도입하게 되었습니다.

- 미국: 유통기한, 소비기한, 품질유지기한을 사용하나 소비자 혼란방지 및 식량 낭비 감소 위해 소비기한 표시 권고
- CODEX: 소비자가 유통기한을 식품 폐기 시점으로 오인 우려 있어 정의 삭제
- EU, 캐나다, 일본, 호주, 영국, 칠레, 중국 등 대부분 국가에서 소비기한 표시

■ 소비기한 표시제의 시행일?

소비기한 표시제는 2023년 1월1일부터 시행됩니다. 시행일 이후 제조·가공하거나 수입을 위해 선적하는 경우부터 적용됩니다.

다만, 낙농·유업계의 어려운 현실을 고려하여 우유류(냉장 보관 제품에 한함)는 냉장 환경을 개선한 후 2031년 1월1일부터 적용됩니다.

우유류와 형태가 유사한 냉장 강화우유, 가공유는 2023년 1월 1일부터 소비기한 적용 대상이므로 구매 또는 섭취 시 날짜 확인을 생활화하는 습관이 필요합니다.

- **우유류:** 원유를 살균 또는 멸균 처리한 것이나 유가공품으로 원유 성분과 유사하게 환원한 것 (예시: 일반적인 흰우유)
- **강화우유:** 우유류에 비타민 또는 무기질을 강화할 목적으로 식품첨가물을 가한 것(예시: 칼슘 강화우유, 비타민 강화우유 등)
- **가공유:** 원유 또는 유가공품에 식품 또는 식품첨가물을 가한 것(예시: 딸기맛 우유, 바나나맛 우유 등)

■ 소비기한 표시 대상 제품은?

유통기한이 소비기한으로 변경됨에 따라 기존 유통기한 표시대상 제품은 소비기한 표시 대상에 해당됩니다.

- ※ 대부분의 가공식품(전체 가공식품의 약 90%) 및 건강기능식품이 해당됩니다.
- 제조년월일 표시 대상(식용얼음, 식염 등)과 품질유지기한(맥주, 장류(메주제외), 식초, 절임류 등) 표시 대상 식품 제외
- 계란 이외 자연상태 식품은 소비기한 표시 대상이 아니나 판매촉진 등을 목적으로 표시를 한 경우에는 영업자 책임하에 추가 표시 가능하나, 해당 기한을 준수하여야 함

■ 2023년부터는 유통기한이 표시된 포장지를 사용할 수 없나요?


기존 포장지 재고, 다품목 포장지 준비 등 현장에서의 애로사항과 잔여 포장지 폐기로 인한 자원낭비 방지 등을 위해 시행일로부터 1년간('23.1.1~12.31) 계도기간을 부여하였습니다. 23년 일년 동안은 유통기한과 소비기한이 각각 표시된 제품이 혼재되어 판매됩니다.

유통기한이 아닌 소비기한 표시제도가 도입되면 소비자의 식품 선택권이 보다 확대되는 것은 물론, 경제적으로 섭취 가능한 음식을 폐기할 때 발생하는 비용이 대폭 절감될 것으로 예상됩니다. 소비기한 표시제도가 시행됨에 따라 식품에 표시된 보관방법을 철저히 준수해 안전한 식품을 섭취할 수 있도록 합니다.

■ 소비기한 도입 시 소비자의 주의사항

- 식품에 표시된 보관방법과 날짜 확인
- 식품 보관 시, 보관온도 철저히 준수
- 기온이 높은 하절기에는 실온에 냉장·냉동 제품이 장시간 노출되지 않도록 곧바로 냉장·냉동고에 보관
- 소비기한이 경과된 제품은 섭취하지 않기
- 개봉이 된 식품은 유통기한 및 소비기한 모두 보장할 수 없으니, 가급적 빨리 섭취하기

■ 식품유형별 소비기한 참고값 설정실험 결과 [출처: 식약처]

식품유형	유통기한	 소비기한	증가율
가공유	16일	24일	50%
과자	45일	81일	80%
과채음료	11일	20일	76%
과채주스	20일	35일	75%
농후발효유	20일	24일	17%
빵류	20일	31일	53%
소시지	39일	56일	43%
베이컨류	25일	28일	12%
신선편의식품	6일	8일	34%
즉석조리식품	5일	5일	0%