

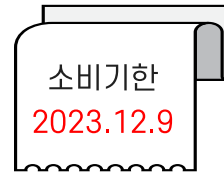
<4월 학생영양정보 - 양서고등학교>

학교 수업이 끝나거나 학원이 끝났을 때 매점이나 편의점을 간 학생들! 주목해주세요.

소비기한이 무엇인지 아시나요?

2023년 1월 1일부터, 식품기한 표시제가 변경으로 우리가 흔히 알던 유통기한에서 소비기한으로 바뀌었습니다.

그럼 소비기한과 유통기한의 차이점과 변경된 이유를 알아보고, 우리 학생들이 어떻게 소비기한을 이용해야 하는지 알아보시다.



1. 소비기한과 유통기한의 차이점 알아보기

- ✓ 소비기한 (=품질유지기한 X 안전계수(0.8~0.9))  
식품 등에 표시된 보관방법을 준수할 경우 "섭취"해도 안전에 이상이 없는 기한
- ✓ 유통기한 (=품질유지기한 X 안전계수(0.6~0.7))  
제품의 제조일로부터 소비자에게 "판매"가 허용되는 기한
- ✓ 총정리!  
소비기한은 소비자가 해당 식품을 판매하여 "섭취"하기까지의 기한을 의미.  
유통기한은 소비자가 해당 식품이 "판매"된 구매하기까지의 기한을 의미.

2. 유통기한 대신 소비기한을 사용하는 이유는?

유통기한이 먹을 수 있는 기한이라고 생각하는 분들이 많았습니다.

예를들면 품질유지기한이 100인 음료수는 100일 X 안전계수(0.6~0.7)을 해서 유통기한이 60~70일이 되고 품질이 유지되는 남은 30일도 섭취가 가능했지만 버려지는 경우가 많았던 것입니다.

하지만 유통기한의 안전계수(0.6~0.7)보다 소비기한의 안전계수(0.8~0.9)가 길기 때문에 좀 더 오래 품질이 좋은 음식을 판매 및 섭취할 수 있게 된 것입니다.



표시되는 기한이 이만큼 더 늘어나!

### 3. 왜 처음부터 소비기한을 쓰지 않았을까요?

예전에는 식품 제조기술, 유통 환경 등이 발달하지 않아 품질 유지가 어려워 보수적으로 유통기한을 사용했지만, 최근에는 제조 기술과 유통 환경이 많이 발전했기 때문에 소비기한을 사용해도 괜찮아졌기 때문입니다.

### 4. 소비기한의 기대효과

- ✓ 명확한 섭취 가능 기한을 제공하여 소비자의 혼란을 방지합니다.
- ✓ 유통기한이 지났다는 이유로 폐기되던 식품이 감소하여 10년간 소비자는 7조 3천억 원, 산업체는 2,200억원의 경제적 편익 발생이 예상됩니다.
- ✓ 음식물 쓰레기를 처리할 때 발생하는 이산화탄소 배출량이 감소하여 탄소중립을 실천할 수 있습니다.

### 5. 소비기한을 어떻게 사용해야 할까요?

- ✓ 제품의 소비기한과 보관 방법을 확인하는 습관을 들이고 소비기한과 보관방법을 준수하여 식품을 섭취하는 실천력을 길러야 합니다.
- ✓ 식품별 보관방법은 보통 3가지로 나뉩니다. 실온, 냉동, 냉장 보관입니다.  
특히, 기온이 높은 하절기에 냉장, 냉동 식품을 바로 먹지 않을 경우 냉장고에 식품을 곧바로 넣어주세요.
- ✓ 약속! 소비기한이 경과된 제품을 섭취하면 안 됩니다!

[출처: 식품의약품안전처]