



2023년 1월 1일부터 「소비기한 표시제」가 시행됩니다. 식품 안전도 지키고, 식품 폐기물도 줄여 지구환경을 지킬 수 있는 소비기한 표시제에 대해 알아보시다.



「소비기한 표시제」란?

「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」개정(21년 7월)으로 유통기한 대신 2023년 1월 1일부터 「소비기한 표시제」가 시행됩니다. 다만, 우유류(냉장보관 제품에 한함)는 냉장유통환경 개선 등을 위해 2031년 1월 1일부터 적용됩니다.

표시대상	현행 유통기한 표시대상 식품은 소비기한 표시대상에 해당
표시방법	- 날짜표시는 현행 유통기한 표시방법과 동일 - 제조일을 사용하여 소비기한 표시 가능 - 소비기한을 정보 표시면에 표시하기 어려운 경우, 해당 위치에 소비기한의 표시 위치 명시
기대효과	- 명확한 섭취 가능 기한을 제공하여 소비자의 혼란 방지 - 유통기한 지났다는 이유로 폐기되던 식품이 감소하여 소비자, 산업체의 경제적 편익 발생 - 음식물 쓰레기 처리 시 발생하는 이산화탄소 배출량 감소하여 탄소중립 실천



유통기한과 소비기한의 차이점

소비기한	유통기한
소비자 중심의 표시제 식품 등에 표시된 보관방법을 준수할 경우 섭취하여도 안전에 이상이 없는 기한 단, 소비기한이 지나면 절대 섭취 금지!	영업자 중심의 표시제 제품의 제조일로부터 소비자에게 유통, 판매가 허용되는 기한



「소비기한 표시제」 안전한가요?

- 소비기한은 식품의 맛과 품질 등이 급격히 변하는 시점을 설정실험 등으로 산출한 **품질 안전한게 기간의 80~90%로 설정하기** 때문에 안심하셔도 됩니다.
- 예시로, 과일주스의 맛이나 품질이 변하기 시작하는 날이 10일이면 유통기한은 6~7일, 소비기한은 8~9일로 정합니다.



출처: 식품안전나라



소비기한 도입에 따른 식품 관리 시 주의사항

- 소비기한 도입 이후 유통기한 표시 제품과 소비기한 표시 제품이 혼용되므로, **보관방법과 날짜를 꼭 확인합니다.**
- 모든 제품은 **표시된 보관기준을 반드시 준수해야** 하며, 냉장 제품의 경우 온도 기준(0~10℃)을 벗어났거나 개봉된 채로 보관되었다면 제품이 안전하다는 것을 보장할 수 없으니 각별히 주의해야 합니다.
- 자세한 식품별 보관방법은 **부산진구어린이급식관리지원센터 9월 조리원 위생·안전 통신교육자료를** 참고해보세요.
- 소비기한이 경과된 제품은 섭취해서는 안되므로, **조리실에서 정기적인 식재료 재고조사를 실천해야** 합니다.

※ 소비기한 표시제 시행에 따라 지자체 점검 내용 및 평가제 등 지도내용이 변경될 수 있으니 꼭 확인해보시길 바랍니다.

