

2023년 1분기

## 학부모, 교직원 영양소식지

시흥가온초등학교 <http://www.gaon.es.kr/>

담당자 : 영양교사 최서희

[031-364-1791]

### "소비기한"이란?

2023년 1월 1일부터 시행된 소비기한 표시는

식품 등(건강기능식품 포함)에 표시된 보관방법을 준수할 경우 **"섭취하여도 안전에 이상이 없는 기한"**을 말합니다.

### 무엇이 달라졌을까요?

#### 유통기한



##### 영업자 중심의 표시제

제품의 제조일부터 소비자에게

유통 · 판매가 허용되는 기한



#### 소비기한

##### 소비자 중심의 표시제

식품 등에 표시된 보관방법을 준수할 경우

섭취하여도 안전에 이상이 없는 기한

**소비기한**은 식품의 맛, 품질 등이 급격히 변하는 시점을 설정·실험한 품질안전한계기간의 80~90%로 설정한 것, 유통기한은 60~70%로 설정한 것입니다.

\* 예시 : 생면의 품질 유지기간이 10일 이라면, 유통기한은 6~7일, 소비기한은 8~9일

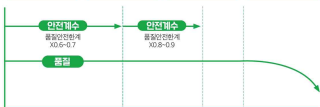


제조일자  
포장일자

유통기한

소비기한

품질안전한계



출처 : 식품의약품안전처, 식품안전나라

### 소비자 표시제의 효과는?



#### 소비자 혼란 방지

판매 가능 기한이 아닌 **섭취 가능 기한** 표시로 소비자의 혼란을 방지합니다.



#### 국제 기준으로 경쟁력 강화

국가 간 동일한 제도를 운영하여, **국내 생산 식품의 수출 경쟁력이 강화**됩니다.



#### 환경 · 경제적 이익 증가

유통기한이 지났다는 이유로 버려지던 식품의 폐기물 감소로 **불필요한 지출을 줄이고 이산화탄소 배출량을 감소**시킬 수 있습니다.



## 소비기한 표시제 주의사항



우유류(냉장보관 제품)는

냉장유통환경 개선(10℃ 에서 5℃) 등을  
위해 2031년 1월 1일부터 적용



2023년 말까지 계도기간으로

유통기한과 소비기한이 혼재하므로 주의



소비기한이 지난 제품은 섭취 금지



식품 보관 방법을 반드시 준수

- 냉장기준 (0 ~ 10℃)
- 냉동기준 (-18℃ 이하)
- 실온기준 (1 ~ 35℃)

## 소비기한 설정 참고 값

출처 : 식품의약품안전처 보도자료

식품의약품안전처에서는 실험을 통해 50개 유형, 430여 개의 품목에 대한 소비기한 참고 값을 발표할 예정입니다.  
현재까지 발표된 32개 식품유형 180개 품목에 대한 참고 값은 아래와 같습니다.

식품 유형	유통기한	소비기한
두부	10~31일	10~35일
과자	45일	81일
빵류	4~40일	5~54일
과채주스	20일	35일
어묵	9~40일	10~61일
소시지	13~50일	14~77일
발효유	14~31일	24~55일
햄	30~45일	40~61일
김치	30일	35일
떡류	3~45일	3~56일