

	<h1>보도자료</h1>	배 포	2021. 6. 20.(일)
		담 당 과	식품안전정책국 식품표시광고정책과
과 장		박동희 (☎043-719-2191)	
연 구 관		문재은 (☎043-719-2188)	
			



유통기한, 소비기한 어떻게 다른가요?

식약처 바로알기 26 식품의 날짜표시 설정방법 등 정보

- 식품의약품안전처(처장 김강립)는 식품의 중요 정보인 ‘날짜표시’*에 대해 소비자가 정확히 알고 식품을 구매·보관할 수 있도록 날짜표시의 의미·섭취방법 등 유용한 정보를 제공합니다.

* 날짜표시 : 제조일자, 유통기한, 품질유지기한, 소비기한 등

- 식품에는 제품명·제조자·원재료·날짜표시 등 주요 사항들을 표시해야 하며
 - 그 중 날짜표시는 해당 제품의 판매와 섭취가 가능한 기한을 과학적으로 설정한 것으로 식품의 품질과 안전을 위해 소비자가 꼭 알아야 하는 정보입니다.

- 식품을 안전하게 보관하고 섭취하기 위해서는 ▲날짜표시의 종류 ▲설정방법 ▲확인방법 ▲날짜표시에 따른 섭취방법 ▲보관 시 주의사항 등을 정확히 아는 것이 중요합니다.

< 날짜표시는 어떤 것들이 있나요? >

- 식품 날짜표시의 종류에는 제조일자, 유통기한, 품질유지기한, 소비기한이 있고 제품의 특성에 따라 표시하도록 하고 있습니다.
 - ‘제조일자’는 일반적으로 제조·가공이 끝난 시점으로 장기간 보관하여도 부패·변질 우려가 낮은 설탕·소금·소주·빙과 등의

식품에 표시하고

- '유통기한'은 제조일로부터 소비자에게 유통·판매가 허용되는 기간으로 대부분의 식품에 적용하고 있습니다.
- '품질유지기한'은 제품 고유의 품질이 유지되는 기간으로 장기간 보관하는 당류·장류·절임류 등에 적용하며
- '소비기한'은 표시된 조건에서 보관하면 소비해도 안전에 이상이 없는 기간으로 영국, 일본, 호주 등 해외에서도 사용하고 있는 표시 제도입니다.

< 날짜표시는 어떻게 설정하나요? >

- 유통 및 소비기한은 제조업자가 제품의 특성과 유통과정을 고려해 관능검사*, 미생물·이화학·물리적 지표 측정** 등 과학적인 설정 실험을 통해 제품 유통 중 안전성과 품질을 보장할 수 있는 기간으로 설정합니다.

* 제품의 외관, 맛, 색깔, 냄새 등을 전문 요원이 오감을 통해 검사하는 방법

** 대장균·식중독균 등의 미생물 검사, 수분·산도·보존료 등 화학성분 검사, 경도·비중·탁도 등 물리적 검사

- 유통기한은 식품의 품질 변화시점을 기준으로 60~70% 정도 앞선 기간으로 설정하고, 소비기한은 80~90% 앞선 수준에서 설정하므로 유통기한보다 소비기한의 기간이 보다 깁니다.

< 날짜표시를 확인하는 방법은? >

- 날짜표시는 제품의 정보표시면(주로 뒷면)에 '유통기한 : 2021년 12월 31일까지'처럼 표시된 날짜를 확인하거나
- '유통기한 : 전면 상단', '제조일자 : 하단 별도표기' 등의 안내에 따라 해당 날짜가 표시된 위치에서 확인합니다.

< 날짜표시 기한이 지나도 먹을 수 있나요? >

- 유통기한은 과학적 설정실험을 통해 측정한 식품의 품질 변화 시점보다 짧게 설정하므로, 보관기준이 잘 지켜지고 기간이 조금 초과한 것이라면 품질변화는 없습니다.
- 특히 품질유지기한 표시 대상 식품의 경우 장기간 보관하여도 급격한 품질변화나 변질의 우려가 없어 기간을 초과해 섭취하는 것은 가능합니다.
- 다만 소비기한이 초과한 식품은 섭취해서는 안되며, 모든 날짜 표시는 가급적 기한을 준수하여 드실 것을 당부 드립니다.

< 날짜표시에 따른 보관 시 주의사항은? >

- 식품을 안전하게 유지하려면 유통기한 또는 소비기한 내에 제품의 특성에 맞게 설정된 보관기준(냉장·냉동·실온)을 철저히 지켜야 합니다.
 - 특히, 냉장제품의 경우 0~10℃ 온도 기준을 벗어났거나 제품이 개봉된 채로 보관되었다면 해당 기간까지 제품이 안전하다는 것을 보장할 수 없습니다.
- 식약처는 식품의 부패·변질에 따른 위해가 발생하지 않도록 제품에 표시된 보관기준을 철저히 지킬 것을 당부 드리며
- 앞으로도 국민의 건강과 안전한 식생활을 위해 식품을 선택할 때 도움이 될 수 있는 정보를 지속적으로 제공하도록 노력하겠습니다.