



식품의약품안전처

광주지방식품의약품안전청

식품·생활 안전정보 나누리방

2022년 8월호



반가워요,
소비기한!



여름철 식중독 예방
및 식품관리



이달의
보도자료



최근 법령 등
제·개정 정보

반가워요,



소비기한!

2023년 1월 1일부터 [★] 소비기한 표시제가 시행됩니다.

유통기한 VS 소비기한

소비자 중심의 표시제로 변경됩니다.



제품의 제조일로부터
소비자에게 유통·판매가
허용되는 기한



식품 등에 표시된
보관방법을 준수할 경우
섭취하여도
안전에 이상이 없는 기한

- 명확한 섭취 가능 기한을 제공함으로써, 소비자의 혼란 방지
 - 유통기한이 지났다는 이유로 버려지던 식품폐기물이 감소함으로써 탄소 중립 실현 가능
- * 향후 10년 간 소비자 7조 3천억 원, 산업체 2,200억 원 환경·경제적 편익 증가 예상(식품안전정보원, '21)

★ 소비기한 표시제가 도입되면 **주의할 점**



첫째,

식품별 보관 방법을 반드시 준수해야 합니다.

- 냉장 기준(0~10°C)
- 냉동 기준(-18°C이하)
- 실온 기준(1~35°C)



둘째,

소비기한이 지난 제품은 절대 섭취하면 안 됩니다.

소비기한은 식품을 섭취할 수 있는 최대한의 기한을 의미합니다. 그러므로 소비기한이 경과된 제품은 섭취해서는 안 됩니다.



셋째,

당분간은 유통기한과 소비기한이 혼재됩니다.

향후 몇 년간은 유통기한 표시제품이 모두 판매·소진될 때까지 소비기한 표시 제품과 혼재되어 판매됩니다. 따라서, 보관방법과 날짜확인을 습관화하고 식품 구매 시 가급적 빨리 섭취해야 합니다.

여름철 식중독 예방 및 식품관리

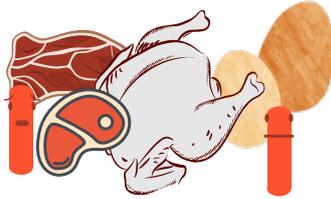
여름철 식중독, 주요원인 식품과 세균

비브리오균



해산물을 날로 먹거나
덜 익혀서 먹을 경우,
피부의 상처 부위와
바닷물이 접촉하는 경우
발생합니다.

살모넬라균



익히지 않은 육류나
계란에 의해 발생합니다.

병원성 대장균



오염된 채소를 제대로
세척하지 않고 생으로
섭취하거나 동물성 식재료를
충분히 가열하지 않았을 때
발생합니다.

여름철 식중독 예방을 위한 식품관리

여름철 안전한 장보기 순서



가공식품
(쌀, 통조림 등)



과일/채소류



냉장보관 가공식품
(햄, 요구르트 등)



육류



어패류

※ 장보기 순서를 꼭 지켜주세요!

달걀, 고기, 생선 식재료 관리

1. 깨진 계란 사용하지 않기
2. 고기, 생선은 냉장·냉동 보관하기
3. 해동한 식재료 재냉동 하지 않기

채소 식재료 관리

1. 구입·보관 식재료 신선도 확인하기
2. 채소류 세척·소독 철저히 하기
3. 채소류 세척 후 즉시 냉장·냉동 보관하기

<93조 1,580억 원>

◆ 2021년 식품산업 생산실적 전년대비 10.5% 증가 - 코로나19 지속·건강을 중시하는 사회 변화상 반영

● 가정간편식·식물성유지류·식용유지가공품 생산 증가

· · · 가정간편식 중 간편조리세트의 가파른 성장세

식품등의 생산실적은 93조 1,580억 원으로 최근 5년 연평균 증가율보다 약 6.0%p 더 증가하는 등 성장세가 컸습니다. 특히 2020년 10월 신설된 간편조리세트(밀키트)는 생산실적이 크게 증가했으며, 신선편의식품과 즉석조리식품도 최근 3년 연평균 성장률이 각각 13.6%, 17.4%로 꾸준한 성장세를 보였습니다.
* ('19)1조 9,464억 원(12.6% ↑) > ('20)2조 2,642억 원(16.3% ↑) > ('21)2조 7,120억 원(19.8% ↑)

● 건강기능식품 전년 대비 19.8% 증가

· · · 홍삼제품 강세 지속, 건강관련 제품에 대한 높은 관심

건강기능식품의 생산실적은 2조 7,120억 원으로 전년(2조 2,642억 원) 대비 19.8% 증가했습니다. 가장 많이 생산된 건강기능식품은 면역력 증진에 도움을 주는 것으로 알려진 홍삼제품(점유율 22.7%, 6,153억 원)으로, 생산액은 전년(5,988억 원) 대비 2.8% 증가했습니다.

이는 코로나19의 영향으로 외식이 줄고 집밥에 대한 수요가 늘어나는 한편, 건강을 중시하는 식품 소비 추세가 반영된 것으로 분석됩니다.

자세한 내용은 식약처 누리집(통계 > 통계간행물 > 식품 등 생산실적)에서 확인할 수 있습니다.

최근 법령 등 제 · 개정 정보

◆ 식품의 기준 및 규격 일부개정고시('22.6.30)

● 주요내용

1. 고령자용 영양조제식품 및 암환자용 특수의료용도식품 표준제조기준 신설
2. 식품원료의 사용 제한 및 삭제, 옥수수의 곰팡이독소 기준 개정
3. 가열하여 섭취하는 냉동식품 및 즉석섭취·편의식품류의 식중독균 규격 개정 등

* 자세한 사항은 식품의약품안전처 홈페이지(<https://www.mfds.go.kr>)> 법령, 자료>법령정보>법, 시행령, 시행규칙 및 제.개정고시 등에서 확인