



## 우유유통기간 자율화와 제조업체의 역할

이 상 진

국립수의과학검역원축산물규격과  
수의사무관

### I 머리말

우리가 살아가고 있는 세상은 많은 변화를 거듭하고 있다. 미국의 쌍둥이 빌딩이 테러분자들에 의해 피폭을 당하고, 아프카니스탄이 미국 등 서방국가로부터 공격을 받는 등 국제적인 정세의 변화가 이어져 나가고 있다. 우리나라의 경우도 '97년말 IMF을 겪고, 그 후유증으로 많은 기업들이 도산을 하였으나, 그간 우리의 많은 노력으로 현재는 다시 과거의 수준보다 더욱 성장하는 등 많은 변화가 거듭되고 있는 것이다.

우리가 매일 먹고 있는 축산물을 비롯한 식품의 경우도 생산패턴이 변화되어 우리 소비자들의 기호에 맞는 다양한 식품이 개발되어 관리되고 있다. 또한 그동안 축산물 등 식품의 유통시스템이 획기적으로 변화, 발전을 거듭한 결과 유통에서의 문제점은 많이 줄었다고 볼 수 있다.

이러한 차원에서 그동안 축산물 등 식품에 대한 관리체계가 획기적으로 발전됨에 따라 '94년도

부터 일부식품에 대한 유통기간이 연장되게 되었고, '96년도부터는 유통기간이 정부통제기능에서 생산업체가 자율적으로 정하도록 하는 체제로 전환되어 현재는 우유류에 대하여 5일간의 유통기간을 정하여 관리하고 있다.

그러나 우유류에 대한 5일간의 유통기간도 금년 7월 1일부터 생산업체가 일정한 과학적인 논리에 따라 자율적으로 정할 수 있도록 하는 완전 자율화체제로 전환될 것이다. 이렇게 되면 모든 축산물 등 식품에 대한 유통기간은 완전 자율화체제로 전환되어 생산단체의 책임에 맡겨지게 될 것이다.

필자는 본장에서 금년 7월 1일자로 유통기간이 자율화되는 우유류를 중심으로 그간의 자율화 내용, 유통기간의 설정방법, 유통기간 자율화에 따른 생산업체의 책임과 금년 우유류 유통기간 자율화와 동시에 시행되는 제조물책임법에 대하여 알아보고 유통기간 자율화시 제재를 받는 법적내용, 생산업체의 역할과 소비자의 역할 등에 대하여 간략히 소개하고자 한다.

## II 유통기간 기본개념과 관련규정

### 가. 유통기간의 기본개념과 운영

먼저 축산물 등 식품의 유통기간에 대한 기본개념에 대하여 살펴볼 필요성이 있을 것이다. 사실 “유통기간이란 정해진 방법에 따라 보존한 경우, 식품의 모든 품질의 유지가 충분하게 가능하다고 인정되어 지는 기간을 말한다”라고 정의할 수 있다.

우리가 매일 먹고 있는 식품을 백화점에서 구입하다보면 식품위생법 및 축산물가공처리법령에 따라 제품의 외포장에 유통기간이라는 것을 볼 수 있을 것이다. 유통기간의 표시는 두가지의 방법으로 표시되어 있다. 그 하나 예로 제조일자가 표시되어 있고 그 아래에 “이 제품의 유통기간은 제조일로부터 12개월”로 표기되어 있다. 그 나머지 하나의 예로 유통기간은 제조일자는 표시되어 있지 않으나 제품의 유통기간 마지막 날짜가 표시되어 있는 것을 볼 수 있다. 앞에서 말한 것은 냉동육류 등 주로 냉동제품의 표시방법으로 이용하고, 뒤에서 말한 것은 우유류 등 냉장제품에 대한 표시방법으로 이용하여 판매 마케팅으로 활용하고 있다는 것을 우리는 알 수 있다.

이러한 개념의 정립차원에서 “정해진 방법에 따라”라는 것은 축산물가공품의 경우 “축산물가공기준 및 성분규격”에서 규정한 바와 같이 제품별 가공기준과 냉동·냉장 보관 및 유통 온도 기준에 따른 유통이 제대로 이루어진 경우를 말할 수 있다.

그리고 “식품의 모든 품질의 유지가 충분하게 가능하다고”라는 의미는 축산물 등 식품에는

수분, 단백질, 탄수화물, 비타민, 무기질 등을 함유하기 때문에 세균, 바이러스, 곰팡이 등 미생물이 성장할 수 있는 이상적인 조건을 가지고 있다. 이 미생물의 성장을 근본적으로 막기 위하여 축산물가공품의 제조시 살균, 멸균 등 갖가지 방법으로 처리를 하고 앞에서 말한 정해진 방법에서의 보존상태를 유지할 경우 Lot별로 생산제품의 시일의 경우에 따라 그 전부가 미생물학적, 영양학적으로 기준을 초과하지 않는 마지막 날짜를 말한다. 이러한 차원에서 우리는 유통기간을 정하여 관리를 하고 있는 것이다.

### 나. 유통기간 관련 규정

축산물과 일반식품에 대한 유통기간의 산출과 설정에 대한 규정으로는 식품위생법에 근거한 식품공전과 축산물가공처리법에 근거한 “축산물의 가공기준 및 성분규격”상 공히 같은 개념으로 다루고 있다. 그 내용을 구체적으로 살펴보면 “유통기간”의 산출은 포장완료(단, 포장 후 제조공정을 거치는 제품은 최종공정을 마친) 시점으로 하고 선물셋트와 같이 유통기간이 상이한 제품이 혼합된 경우에는 유통기간이 짧은 제품을 전체 제품의 유통기간으로 정하여야 한다. 원료제품의 저장성이 변하지 않는 단순가공처리만을 하는 제품은 원료제품의 포장시점을 유통기간 산출시점으로 하여야 한다로 되어 있다.

그리고 제품의 유통기간 설정에 대한 규정으로는 당해제품의 제조자(수입식품의 경우에는 제조자가 정한 유통기간 내에서 수입자)가 포장재질, 보존조건, 제조방법, 원료배합비율 등 제품의 특성과 냉장 또는 냉동보존 등 기타 유통

실정을 고려하여 위해방지와 품질을 보장할 수 있도록 정하여야 한다로 규정하고 있다.

## Ⅲ 그간의 유통기간 자율화 내용과 그 사유

### 가. 축산물 등 식품의 유통기간자율화 내용

축산물 등 식품의 유통기간의 자율화는 그간의 생산자의 위생관리 제조업자의 생산공정, 유통실태의 개선 등에 따라 아래와 같이 단계적인 자율화가 이루어 졌다.

#### 〈축산물 등 식품의 유통기간 자율화 내용〉

자율화 일자	자율화 내용	비 고
95.1.3.	▶ 과자류, 식육제품, 냉동식품, 기타가공식품 등의 권장유통기간 조정 등 보완, 개정	식의약청고시 제1994-3호
96.3.29.	▶ 버터류, 자연치즈, 가공치즈, 이류식료, 조제유류의 유통기간 삭제	식의약청고시 제1996-17호
96.7. 1.	▶ 발효유류, 농축유류, 유크림류 등 44품목에 대한 유통기간 삭제 등 보완	식의약청고시 제1996-49호
98.6.15.	▶ 과자류(2건), 아이스크림(2건), 유가공품(22건), 식육제품(17건), 어육제품(4건), 면류(6건), 청량음료(3건), 김치절임류(8건), 주류(2건)에 대한 유통기간을 제조자가 자율적으로 설정하도록 개정	식의약청고시 제1998-67호
00.9. 1.	▶ 두부류(12건), 면류(4건), 기타 식품류(4건)에 대한 유통기간을 제조자가 자율적으로 설정할 수 있도록 개정	식의약청고시 제2000-18호
01.1. 4.	▶ 우유류에 대한 유통기간을 제조자가 자율적으로 설정할 수 있도록 개정	검역원고시 제2000-20호

### 나. 축산물 등 식품의 유통기간 자율화 사유

위에서 말한 바와 같이, 축산물 등 식품의 유통기간 자율화 결정은 하루아침에 일어난 일이 아니다. 왜냐하면 그동안 우리나라의 축산물 등 식품의 생산시스템이 얼마나 변화하였는가를 직·간접적으로 나타내주는 지표가 될 것이다. 정부가 식품별로 유통기간의 설정을 하던 것을 생산업체 즉 제조자가 결정하고 그 책임도 제조자가 지도록 한 것이다.

다시말해서, 식품의 생산과 유통체계가 제대로 이루어지지 않았던 60년대, 70년대, 80년대까지는 정부가 축산물 등 식품에 대한 보존시험 등을 거쳐 유통기간을 정하여 관리하여

왔던 것이다. 그러나 90년대들어 그동안의 생산체계와 유통시스템에 대한 검증작업과 생산업계의 보존시험능력 등을 고려하여 제조자가 직접 유통기간을 정할 수 있도록 하였다. 제조자가 자율적으로 유통기간을 정할 수 있도록 한 것도 전 품목을 한꺼번에 한 것이 아니고 위에서 보는 바와 같이 단계적으로 추진하였다는 것이다.

사실 우리 제조업체의 위생관리 개념에 있어 몇가지의 많은 변화를 가져온 것이 사실이다. 이러한 변화에 부응하여 유통기간 자율화가 된 배경으로 다음과 같은 것을 설명할 수 있다. 그 첫 번째가 60~80년대까지는 수동화된 제품 생산공정에 의한 생산이었다면 90년대 들어서는

자동화된 생산공정에 의한 생산체제로의 전환으로 작업공정에서 병원성 미생물, 곰팡이, 유해독소, 화학물질 등의 오염이 최소화되었다고 볼 수 있다. 그 두 번째로 원료 등의 관리가 잘 되어 사전에 오염의 차단이 이루어지게 된 것이다. 그 세 번째로는 유통체제의 변화를 들 수 있을 것이다. 한여름 부패하기 쉬운 축산물 등 식품을 그대로 상온에서 유통시킨다면 빠른 시일내에 품질에 변화를 주게 되어 식중독균의 성장으로 우리가 먹을 수 없게 되거나 먹을 경우 집단식중독을 일으키는 등 식품으로 인한 문제가 많이 발생하고 있는 것을 여러 사례에서 볼 수 있다. 그러나 80년대부터 시작된 Cold chain system의 구축으로 현재는 웬만하면 냉장·냉동상태로서 축산물 등 식품이 유통되고 있는 것도 유통기간의 자율화 배경이 된 것이다.

마지막으로 축산물 등 식품의 자율화 추진배경에 있어 가장 중요한 것은 제조업자 자체적으로 품질보존시험이 이루어질 수 있는 여건의 조성이라고 보아야 할 것이다.

제조업자가 생산하는 축산물 등 식품의 종류는 다양하고, 생산공정, 포장재질 등에 있어서도 그 형태가 여러 가지인 것이 사실이다. 이러한 다양한 식품에 대한 유통기간의 설정은 제조업체에서 보존시험 등의 과정에 따라 이루어져야 한다.

## IV 우유류의 유통기간 자율화 배경과 그 내용

가. 우유류의 기본개념과 유통기간 자율화 품목

먼저, 금년 7월 1일자로 정부에서 정한 유통

기간이 제조업자가 정하는 기간으로 자율화되는 우유류의 기본개념에 대하여 알아 볼 필요성이 있다. 금년에 자율화되는 우유류는 축산물 등 식품의 유통기간 자율화에 있어 마지막으로 정부주도 유통기간설정에서 제조업자가 자율적으로 유통기간을 정할 수 있도록 하는 것으로서 우유류라 함은 우유, 강화우유, 환원유, 유산균첨가우유로서 이들 유형에 적용된다는 점을 말하고자 한다. 참고로 우유류라 함은 “원유 또는 원유에 비타민이나 무기질을 강화하여 살균 또는 멸균처리한 것이거나 살균후 유산균을 무균적으로 첨가한 것 또는 유가공품으로 원유성분과 유사하게 환원한 것을 살균 또는 멸균처리한 것을 말한다”로 “축산물의 가공기준 및 성분규격(검역원고시)”에서 정의하고 있다.

그리고 우유류에서 우유는 “원유를 살균 또는 멸균처리한 것을 말한다(원유100%).”라고 정의하고, 강화우유는 “우유에 비타민 또는 무기질을 강화한 것을 말한다(원유100%, 단 강화제 제외)”라고 정의하고, 환원유는 “유가공품으로 원유성분과 유사하게 환원하여 살균 또는 멸균처리한 것으로 유고형분(전지분유와 성분규격이 같은 것) 11% 이상의 것을 말한다.”로 정의하고, 유산균첨가우유라 함은 “우유에 유산균을 첨가한 것을 말한다(원유100%, 단 유산균 제외)”로 정의하고 있다.

다시말해서 금년 7월 1일자로 정부에서 정한 유통기간에서 제조업자가 자율적으로 정하는 유통기간으로 하도록 한 품목은 앞에서 말한 우유, 강화우유, 환원유, 유산균첨가우유를 말하고 있다.

## 나. 우유류의 유통기간 자율화 배경

앞에서 금년 7월 1일자로 유통기간이 자율화 되는 우유류에 대하여 그 배경이 무엇인지 살펴 볼 필요성이 있다. 첫 번째로 원유생산사실, 그동안 우유류의 생산체제는 많은 변화를 거듭 하였다. 60년대, 70년대까지 과정을 살펴보면 젖소를 사육한 낙농농가들이 매일 아침, 저녁으로 젖소에서 젖을 짜 때 위생관리를 소홀히 하여왔다. 그러나 80년대 이후부터는 매일 아침, 저녁으로 젖을 짜 때 유두부위를 깨끗이 닦고, 침지하여 젖 생산이 이루어지고 원유의 수집 단계인 집유통의 관리까지의 위생관리가 획기적으로 향상되고 있다는 것이다. 이러한 위생관리의 향상이 원유에 병원성 미생물의 오염이 줄어들게 되는 결과를 이루게 된 것이다.

실제로 정부에서 검사한 내용을 살펴보면, 총 원유 세균수 검사에서 1등급이 90% 이상이나오는 등 위생수준이 많이 향상되고 있다.

그 두 번째로 우유류 제조업체 생산시스템의 전환일 것이다. 60년대, 70년대, 우유류 제조업체의 생산시설은 일부가 수동이었으나 80년대 들어서는 원유의 집유단계에서 부터 열처리, 포장, 출고단계까지 전공정이 자동화 체제로 전환되어 생산과정에서 병원성미생물 등의 다른 외부물질 오염이 배제되고 있다. 이러한 전공정의 자동화시스템으로의 전환에 따른 관리가 철저히 이루어지고 있는 점이다.

그 세 번째로 유통시스템의 cold system으로의 전환일 것이다. 60년대 70년대 매일 아침 우유를 배달하는 아줌마들은 자전거 또는 직접 광주리 등에 담아 소비자에게 배달을 하였고, 일부 소매점에서의 우유진열대는 냉장으로 보관

하지 않고 실온에 보관하여 소비자에게 판매 하였다. 그러나 현재의 유통체계를 보자. 우유류 제조업체에서 생산된 우유가 완전 냉장차량으로 슈퍼마켓, 백화점에 공급되고 진열대에 보관 되어 판매되고 있지 않는가. 유통의 혁명이 일어났다고 보아야 할 것이다.

그 네 번째로는 우유류의 생산제조업체의 기술 수준일 것이다. 사실 우유는 완전식품이다. 잘못 관리하면 쉽게 부패되어 먹을 수 없게 되기 때문에 위생관리가 철저히 이루어져야 하고 위생관리내용에 대한 검증작업도 이루어져야 할 것이다. 현재 유업체의 자가검사실태를 보면 거의 대부분 검사시설을 갖추고 전문가에 의한 검사가 이루어지는 등 품질관리에 만전을 기하고 있는 것이다. 그리고 자사가 생산한 우유류에 대한 보존시험 등을 거쳐 유통기간을 설정할 수 있는 능력을 갖추었다는 사실이다.

이러한 4가지 배경외에도 자사가 생산한 우유류에서 문제가 발생할시 회수(recall) 등의 조치를 통하여 소비자를 보호하고 있는점 때문에 금년에 유통기간의 자율화조치가 이루어 졌다고 본다.

## 다. 우유류의 유통기간 자율화추진내용

사실 우리 우유류 생산업체는 그동안 다른 축산물 등 식품의 유통기간은 자율화되었는데 유독 우유류만 정부에서 정한 제조일로부터 5일간의 유통기간을 준수토록 되어 있는것에 대하여 앞에서 설명한 우유류의 유통기간 자율화 필요성에 대하여 많은 노력을 하였다.

이에 대하여 '99. 12. 10. 행정규제개혁위원회는 "농수산물 가공 및 식품산업에 대한 규제개혁

후속조치계획"을 수립하고 우유류에 대한 유통기간의 자율화 조치를 하게 된 것이다.

우유류의 유통기간 자율화와 관련한 관련규정은 축산물가공처리법 제4조에 의거 제정시행 중인 "축산물의 가공기준 및 성분규격"이다. 이 규정이 개정되어야 할 것으로 보아 지난 2000년도에 소비자단체(소비자보호원 등 3개 단체), 관련단체(유가공협회, 육가공협회) 및 관련업체 등과 3차례에 걸쳐 협의회를 개최한 결과 문제가 없다는 결론을 얻었다. 그리고 관련규정의 개정절차에 따라 각계 전문가로 구성된 심의협의체인 "축산물안전성 및 규격분과위원회"를 개최하여 문제가 없다는 것으로 의결되었다.

이에 따라 축산물가공기준 및 성분규격(고시)를 운영하는 검역원은 동고시에 대한 개정(안)을 관련하여 6.19~7.10일간 국민들에게 의견을 듣고자 입안예고를 하고 WTO 규정에 따라 WTO/SPS 위원회 및 WTO/TBT에 통보를 하여 WTO회원국의 의견을 60일간 들은 바 있다.

이 결과 국민들과 WTO회원국에서 의견을 제시하지 않아 우유류에 대한 유통기간 자율화조치가 포함된 "축산물의 가공기준 및 성분규격"을 확정하여 2001.1.4자로 확정고시하였다.

이러한 결과는 행정절차법에 따라 철저한 투명성을 확보하고 소비자, 생산자를 포함한 일반국민과 WTO회원국들에 알리는 등의 조치를 한 것이다.

## <우유류의 유통기간 자율화 추진>

일 자 별	추진 내용
1999. 12. .10.	"농수산물가공 및 식품산업에 대한 규제개혁 후속조치계획"수립(행정규제개혁위원회)
2000. 2. 16.	축산물안전성 및 규격분과위원회 개최(1차)
2000. 3. 17.	행정규제개혁위원회 의결사항 세부후속조치계획 제출
2000. 5. 9 ~ 6. 7.	관련단체(유가공협회, 육가공협회 및 관련업체) 및 연구소(한국식품개발연구원 등)와 협의회 개최
2000. 6. 22.	소비자단체(소비자보호원 등 3개단체)에 개정(안) 검토요청
2000. 6. 19 ~ 7. 10.	축산물의 가공기준 및 성분규격(안) 입안예고
2000. 6. 14.	축산물의 가공기준 및 성분규격(안) 규제심사 등 요청
2000. 7. 1 ~ 9. 15.	동 입안예고(안) WTO/SPS위원회 및 WTO/TBT위원회 통보
2000. 10. 17.	축산물안전성 및 규격분과위원회 개최(2차)
2000. 11. 9.	행정규제개혁위원회 국제심사요청(12. 1. 심사)
2000. 12. 6.	행정규제개혁위원회는 규제심사결과 자율화조치키로 회신공문 접수
2000. 12. 14.	축산물의 가공기준 및 성분규격 개정(안) 검토요청(농림부)
2001. 1. 4.	축산물의 가공기준 및 성분규격 확정고시(국립수의과학검역원 고시 제2000-20호)

## V 우유류의 유통기간 설정관련 책임한계

우유류 생산·제조업체에서 "축산물가공기준 및 성분규격(검역원고시)"와 일본 등 외국의 자료에 근거하여 설정한 유통기간에 대하여는 그 책임이 전부 제조업자에게 있다는 점을 알아야 할 것이다.

그 이유로 법률 제6109호(2000. 1. 12자)로 제정되고 금년 7월 1일자로 시행되는 “제조물책임법”에 따르면 이법의 목적에 “제조물의 결함으로 인하여 발생한 손해에 대한 제조일자 등의 손해배상책임을 규정함으로써 피해자의 보호를 도모하고 국민생활의 안전향상과 국민경제의 건전한 발전에 기여함을 목적으로 한다”로 규정하고 있다. 다시말해서, 우유류를 제조하여 유통시킨 업자는 그 우유류의 제조상의 결함, 설계상의 결함, 표시상의 결함으로 인하여 안전성이 결함되었을때 그 책임을 진다는 것이다. 그 책임의 정도는 생명, 신체, 재산에 손해를 입은자에게 그 손해를 배상하여야 한다 고 규정하고 있다.

유통기간이 아무리 자율화되었다 하더라도 제조업자가 그 책임을 지기 때문에 철저한 보존 시험과 적정성확인 등에 따라 과학적이고 합리적인 유통기간이 설정되어야 할 것이다. 그리고 유통상에 있어서도 그 책임이 수반된다는 점도 간과하여서는 아니될 것이다.

## VI 맺음말

우유류의 유통기간 자율화는 우리 낙농농가 뿐만아니라, 제조업체, 유통라인, 소비자에게 이르기까지 많은 변화를 가져올 것이다. 낙농농가는 내가 생산한 원유가 위생적으로 생산되었는가 하는 부분에 있어 그 책임이 따를 것이고, 유가공품 제조업체는 생산제품의 유통기간의 설정에서부터 유통단계의 위생적인 관리가 선행되어 소비자들로부터 우리나라 유가공품이 소비자들로부터 외면을 받지 않도록 하여야 할 것이다. 사실 제조물책임법이 금년

7월1일부터 시행되기 때문에 소비자들로부터 많은 관심을 받게되고 감시의 대상이 된다는 점을 잊어서는 아니된다.

소비자들은 신선하고 안전한 유가공품을 먹을 권리가 있고 부정불량한 유가공품을 보면, 즉각적으로 소비자 고발센터, 관계기관에 신고하여 안전성이 결여된 제품은 퇴출시켜야한다.

이러한 차원에서 우유류의 유통기간 자율화는 그가 같은 의미에 있어 중요하다고 볼수 있다. 낙농농가들의 원유생산, 제조업체의 유가공품 생산, Cold Chain System에 의한 유통, 보존시험에 의한 적정한 유통기간의 설정, 소비자에 대한 홍보 등이 중요하다고 볼수 있다. 아뭏든 식품에서 정부통제 유통기간의 설정에서 제조업체가 자율적으로 유통기간을 단계적으로 설정하도록하고, 금번에 마지막으로 우유류에 대한 유통기간을 자율화 한 것에 대한 의의가 손색되지 않도록 낙농농가, 유제품 가공업체, 유통업체등은 다함께 노력하여야 할 것이다.

## 참고사항

### 우유류의 유통기간 설정과 기록의 보존

#### 1. 우유류의 유통기간 설정

'95. 1. 3일자로 시작된 축산물 등 식품의 단계적 유통기간 자율화는 금년 7월 1일 우유류에 대한 유통기간 자율화를 마지막으로 정부가 정하던 유통기간이 제조업체가 자율적으로 정할 수 있도록 되었다.

현재 우유류에 대한 유통기간은 제조일로부터 5일이다. 그러나 금년 7월 1일부터는 제조업체가

당해 제품의 포장재질 보존조건, 가공방법, 원료배합비율 등 제품의 특성과 냉장 또는 냉동 보존 등 유통실정을 고려하여 위해방지와 품질을 보장할 수 있도록 정하도록 되어 있다.

다시말해서 우유류 제조업체에서 유통기간을 상기에 제시한 방법에 따라 자율적으로 정할 수 있으나 정확한 과학적인 근거에 입각하여 결정하여야 한다는 것이다. 참고로 일본이 제시하고 있는 유통기간의 설정을 위한 보존 시험방법과 유통기간의 설정방법 등의 가이드라인을 소개하면 다음과 같다.

유통기간 설정을 위한 보존시험시 ①롯데의 구성으로 “제조조건이 동일한 제품의 1일 제조분을 1롯데로 하고” ②시료는 “시료수를 5 롯데이상으로 하고, 1롯데당 보존시험에 공하는 일수에 맞는 수를 연속 또는 같은 간격으로 무작위로 대치한다. ③시료의 보존조건으로 “시료는 채취후 즉시  $10\pm 1^{\circ}\text{C}$ 의 항온실에 보존한다. 단, 멸균제품에 있어서는 실온에서 보존한다”하고, 그 시험설계 멸균제품과 멸균제품 이외의 제품을 구분하여 검사를 실시하도록 하고 시험항목과 판정기준은 다음과 같다.

## 〈시험방법, 항목 및 판정기준〉

구 분	시 험 설 계	시험항목	판정기준
멸균제품	▶ 각 롯데에 대하여 예상되는 기한일수를 상회하지 않는 일정한 보존일(경과일) 부터 다음의 항목에 대하여 시험을 개시하고, 이를 10일마다 보존시료를 시험에 공한다.	세균수 (1ml당) 대장균군 성상(외관, 풍미 등)	음 성
	▶ 시험은 롯데별로 각 롯데의 1검체에서도 판정기준에 적합하지 않을때까지 계속한다.		정 상
멸균제품 이외의 제품	▶ 각 롯데에 대하여 예상되는 기한일수를 상회하지 않는 일정한 보존일(경과일) 부터 항목에 대하여 시험을 실시하고, 이를 매일 보존시료를 시험에공한다.	세균수 (1ml당) 대장균군 (1ml당) 성상(외관, 풍미 등)	2만이하 (유산균 첨가 제품의 경우 유산균 수를 제외한다) 2 이하 정 상
	▶ 시험은 롯데별로 각 롯데의 1검체에서도 판정기준에 적합하지 않게 될 때 까지 계속한다.		

유통기간 설정의 구체적인 방법은 상기의 보존시험 결과에 따라 결정하는데 그 방법으로 “시험에 공한 롯데의 전부가 상기 판정기준에 적합한 최종안중 제조후의 보존일수가 가장 짧은 일수에 70%를 곱한 일수(소수점 이하는 버림)의 범위를 기준으로 제품의 편차 등도 고려하여 제조자가 품질유지가 가능하다고 정하는 기간으로 한다”로 되어 있다.

## 2. 유통기간의 적정성확인과 기록의 보존

유통기간 설정후의 확인 보존시험은 1년에 4회 이상(분기별), 1회당 1롯데이상에 대하여 상기의 보존시험을 실시하여 자율적으로 설정한 유통기간의 적정성을 확인한다. 그리고 상기의 보존시험결과와 적정성확인시험결과에 대한 기록은 1년간 보존관리로 되어 있다. 