

식품유통기한의 현황 및 문제점

회
제
정
가
역
대
회
한
www.kmia.or.kr

식량자원 낭비, 환경오염 문제 등 이증고

기·획·투·집

식 생활이 다양화되고, 고도화됨에 따라 각종 다양한 식품이 생산되어 유통 판매되고 있으나, 이러한 식품들 중에는 소비자에 의해 소비되지 않고 생산, 유통 단계에서 유통기한의 경과, 제품 자체의 결함 등의 요인으로 인해 반품 또는 폐기되는 양이 발생하면서 많은 식품이 낭비되어지고 있다. 우리나라는 식품 원료의 많은 부분을 수입 농산물 등에 의존하고 있는 점에서 볼 때, 이와 같이 발생한 식품 폐기물 등은 비료, 사료 등으로 재생 이용하는 것이 바람직함에도 불구하고 상당 부분이 이용되지 못하고 대량으로 폐기됨으로써 식량자원의 낭비와 함께 환경오염이라는 문제점도 안고 있다.

한편, 식품의 유통기한은 소비자가 제품의 신선도를 간접적으로 알 수 있는 중요한 정보 중의 하나이지만 유통기한이 경과했다고 해서 반드시 해당식품이 부패, 변질되었다고 볼 수는 없다. 이러한 이유로 식품의 유통기한 표시 및 적정 유통기한 설정에 대해서는 자원낭비 측면과 소비자보호 측면이 상호 대립되어 많은 논란이 대상이 되고 있는 상태이다. 그러나 유통기한이 경과한 제품은 식품 본래의 성상 및 풍미가 변했을 가능성이 높으므로 제조회사와 유통판매업소에서는 유통기한이 경과한 제품이 유통되지 않도록 주의할 것을 기울여야 할 것이며, 소비자도 제품 구입시 식품의 표시상태를 꼭 확인하는 습관을 가져야 할 것이다.

버려지는 식품 총 손실비용 약 1조600억원 추정(1997년 기준)

우리나라에서 유통기한 경과로 버려지는 식품은 관련업계에 따르면 반품총액이 지난 1999년 기준으로 약 1조300여억원으로 여기에 소각 비용 등 직간접 처리비용까지 합치면 총 손실비용이 약 1조600억원을 넘어설 것으로 추산되고 있다. 이로 인해 업체의

경제적 부담이 가중되고 자원의 효율적 활용이라는 측면에서 시급히 개선해야 할 사안이다.(한국 식품공업협회)

이같은 손실의 주요원인으로 식품업계는 현행 유통기한 표시제의 불합리성을 지적하고 있다. 현행 유통기한은 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한으로 정하고 있어, 섭취가 가능한 제품도 수거 계기되고 있다는 것이다.

2000년 9월 1일 유통기한을 제조자가 자율적으로 설정

종전에는 식품위생법 시행규칙에 품목제조를 하여야하는 식품제조, 가공업자는 유통기한 및 기한설정 사유서를 첨부하고, 유통기한을 변경하고자 할 때에는 유통기한 변경신고서에 변경사유서를 첨부하여 허가 또는 신고관청에 제출하도록 하던 것을 1999년 12월 29일 유통기한 및 기한설정 사유서를 첨부하는 것을 폐지하고, 유통기한을 연장하고자 할 때에 한해서 유통기한 연장보고서에 연장 사유서만을 제출하도록 함으로써 규제를 완화하여 제조업자의 유통기한 설정을 자율화하였다. 구체적으로 설명하자면, 식품공전에서는 유통기한을 초과해서 유통기한을 설정하고자 하는 제조자는 당해 식품의 유통 실정을 고려하여 식품위생상의 위해방지 및 품질을 유지할 수 있는 근거 자료를 영업허가, 신고권자에게 사전에 제출하여 식품의약품안전본부장의 승인을 받아 설정할 수 있도록 하고 있었으나, 1999년 2월5일 식품별로 설정된 '보존 및 유통기준'을 개선하여, 식품일반에 대한 공통기준 및 규격의 동 기준으로 통합하고, 2000년 9월 1일 유통기한을 제조자가 자율

적으로 설정할 수 있도록 개정함으로써, 식품의약품안전청장의 승인 없이도 유통기한을 설정할 수 있도록 자율화하였다.

과학적 근거제시 등 현실적으로 어려워...

그러나 유통기한 설정이 업체자율로 바뀌어도 대부분의 업체들이 유통기한을 연장하는 데에는 과학적 근거의 제시 등 현실적으로 어려움이 많은 실정이다. 이와함께 가공식품의 유통기한은 식품제조, 가공업소에서 출고된 이후 식품판매업소 등의 유통상황 및 조건에 따라 지배를 받게 되어서 즉, 유통단계에서 유통기한이 임박한 식품은 구매가 이루어지지 않음에 따라 반품이 증가하게 되는 하나의 요인이 되고 있다.



서로 다른 유통기한 표시

멸균우유의 경우 한달 차이나..

우유를 비교해 보면, 살균우유의 경우 유통기한이 5-8일까지로 3일이 차이가 난다. 멸균우유의 경우는 무려 한달의 차이가 난다. 소비자는 우유는 완전식품으로 그 신선도를 굉장히 중요시하고 있다. 따라서 회사마다 제조공정과 포장에 따른 차이로 유통기한이 달라질 수 있겠으나 실제적으로 소비자는 국내에서 제조되는 우유는 종류가 같은 제품이면 유통기한의 차이에 대해서 쉽게 납득하지 못한다. 따라서 소비자는 어느 회사를 믿어야 할지 혼란스러워해서 올바른 선택을 하지 못하고 유통기한이 긴 제품은 보존료 사용여부까지 의심한다.



현재 회사마다 다른 유통기한 표시와 제조회사의 정보제공의 미흡이 소비자가 올바른 제품을 선택할 수 없게 하고 있다.

유통기한 사례(우유)

	살균우유		멸균우유
	시유	가공유	
서울우유	8일	8일	9주
파스퇴르	7일	7일	-
빙그레	7일	9일	6주
야쿠르트	5일	5일	-
남양유업	7일	7일	10주

유통기한 사례(라면, 스낵류)

	라면	스낵류
농심	5개월	6개월
빙그레	5개월	6개월
야쿠르트	6개월	6개월
오뚜기	5개월	5개월

유통기한 사례(어, 식육제품)

국 가	식육유형	유통기한	식품공전 종전 기준 (1996.7.1 시행)
호주	혼합소시지	6개월	소시지, 혼합소시지: 가열제품 30일 비가열제품 25일 단, 진공포장은 40일
미국	소시지	3개월	
캐나다	혼합소시지	6개월	
한국(동원 F&B)	소시지(후랑크)	40일	
한국(목우촌)	소시지(흑임자원너)	25일	
한국(대림식품)	혼합어육(빅소시지)	60일	
한국(롯데햄.롯데우유)	소시지(동그랑땡)	3개월	
한국(제일제당)	소시지(비엔나)	30일	
한국(롯데햄.롯데우유)	소시지(동그랑땡)	3개월	
	소시지(비엔나)	30일	
한국(제일제당)	베이컨	20일	베이컨:15일(10도이하)
	베이컨	20일	
한국(롯데햄,롯데우유)	스모크햄	40일	햄류:30일(0~10도) 단, 진공포장은 40일
한국(제일제당)	스모크햄	30일	

식품의 유통기한 표시법

식품의 유통기한 표시방법에는 세계적으로 다음과 같이 5가지 정도로 나누어 볼 수 있다.

1. 제조일자 : 식품이 규정된 제품으로 되는 날짜.
2. 포장일자 : 식품이 궁극적으로 팔리게 될 용기에 놓이는 날짜.
3. 판매기한 : 소비자에게 판매하기 위하여 제공되는 최종 날짜로, 그 날짜 이후에도 가정에서의 적절한 저장기간이 남아 있음. - 한국은 일괄적으로 이것을 사용
4. 품질유지기한 : 특정한 저장조건 하에서 제품이 완전한 시장성을 유지하고 묵시적이나 명시적으로 나타나는 특정한 품질을 유지하는 최종 기한으로 그 날짜 이후에도 식품이 완전히 만족할 수준으로 남아있다.

5. 소비기한 : 특정한 저장조건 하에서 예측된 최종 기한으로, 그 날짜 이후에는 소비자가 일반적으로 기대하는 품질수준을 갖지 못하며 그 제품은 시장성이 있는 것으로 간주하지 않는다.

6. 국내 유통기한의 의미는 Expiry date(유통기한 날짜까지만 섭취가능) 개념이 아니라 Sell by date 즉, 식품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한을 말하며, 이 기한 내에서 적정하게 보관, 관리한 식품은 일정 수준의 품질과 안정성이 보장됨을 의미한다.

7. 식품의 제조, 가공 영업허가를 받아 생산되는 모든 식품은 유통기한의 표시 대상이 되지만 아이스크림류, 빙과류, 설탕, 식용얼음, 껌류 및 주류(탁·약주제외)는 유통기한 의무표시 사항이 아니다.

식품에 따른 유통기한 및 품질변화 고찰

○ 우리나라에서의 주요 식품별 유통기한은 아래와 같다.

식품유형	보존기준	유통기한	식품유형	보존기준	유통기한
• 빵	실온	7일	두부	실온(4~10일)	24시간
• 우유류(살균)	0~10도	5일		실온(11~3월)	48시간
• 발효유	0~10도	7일		0-10도	3일
• 포장육			비가열 과실채소즙	5도이하	3일
- 우육	-2~0도	14일	탁·약주(비살균)	실온(봄·가을)	3일
- 기타육	-2~0도	10일		실온(여름)	2일
				실온(겨울)	5일
• 어육제품				-10도 이하	5일
- 살균제품	10도 이하	15일	튀김식품	실온	3일
- 멸균제품	실온	2개월	도시락, 햄버거류	실온(6~9월)	10시간
- 유당제품	10도 이하	7일		실온(기타 월)	12시간
-기타 냉장품	10도 이하	3일	김밥	실온	7시간

8. 생산업체들의 자체 유통기한 설정 한계

식품은 환경적인 영향과 식품자체의 성질에 따라 각기 다른 품질변화 및 품질변화 속도가 다르다. 또한 일반적으로 같은 종류의 식품이라도 첨가물의 종류에 따라 다르며 같은 식품이라도 어떻게 위생처리 등을 했느냐에 따라 유통기한이 달라질 수 있다. 즉, 제조, 가공 기술의 진보, 저온유통의 일반화, 소비자의 인식 등에 따라서 유통기한이 달라질 수 있다.

따라서 식품에 따라 획일적인 유통기한을 설정한다는 것은 비과학적이라 할 수 있다. 예를 들어 같은 원료를 사용한 김밥이라도 위생적인 시설에서 만들고 저온에서 보관되었다면 유통기한이 향상 될 것이다. 많은 생산업체가 이러한 사실을 인

지하고 있지만 자체적으로 유통기한을 설정한다는 것이 연구시설, 예산 부족 및 연구자 부족으로 많이 실시하지 못하고 있는 실정이다.

