

식품 유통기한에 따른 소비자들의 반응

기·획·특·집

유 통기한은 소비자에게 제품이 신선도를 알려주는 척도이다. 따라서 유통기한이 충분히 남아 있어도 소비자들은 가능하면 최근 날짜 제품만을 구입하려고 한다. 게다가 대부분의 소비자는 유통기한을 표시한 날짜까지만 섭취가 가능한 것으로 알고 있다. 이러한 소비자의 유통기한에 대한 인식은 종종 판매자와 제조처의 불만으로 이어지고 제품을 완전 소비하지 못하고 반품이나 폐기로 이어지게 할 소지가 있다. 그러나 이런 문제점을 소비자의 인식 부족으로만 돌릴 수는 없다.

유통기한에 대해 소비자들은?

1. 우유에 적힌 유통기한 표시 - **월**일 01:00까지로 되어있다. 새벽 1시까지만 유통이 되도록 만들었다는 의미이면 당일은 유통기한이 지난 제품을 먹게 되어 속았다는 느낌이다.
2. 요거트 대형할인매장에서 묶어서 싸게 팔길래 구입했다. 하루 뒤에 먹으려고 보니 유통기한이 바로 전날까지이다. 먹어도 되는지를 알고 싶다.
3. 동네슈퍼에서 빵을 구입했다. 유통기한이 6월 12일로 되어 있어 계산해보니 25일이나 된다. 대부분의 빵은 실온에서 7일이 지나면 곰팡이가 발생하는데 25일은 여름철에 유통기한이 너무 긴 것 같다.

이와같이 유통기한에 대해서 소비자들은 정확한 의미를 모르기 때문에 식품을 구입할 때 가장 최근의 날짜 제품만을 선호하고 있다. 더구나 2000년 9월 1일부터 유통기한 표시가 자율화가 되면서 같은 식품이어도 제조회사별, 외국제품별 유통기한이 제각각이다. 이러다 보니 소비자들은 식품의 안전성이나 신선도에 대해 더욱 판단을 할 수 없게 되었다.

서로 다른 유통기한 외국제품 더욱 혼란스러워...

소비자들이 유통기한 때문에 또 하나 혼란스러운 점은 외국제품과의 서로 다른 유통기한 표시이다. 우리나라의 경우는 유통기한으로만 표시가 되어 있으나 외국의 경우는 Expiry date, Best

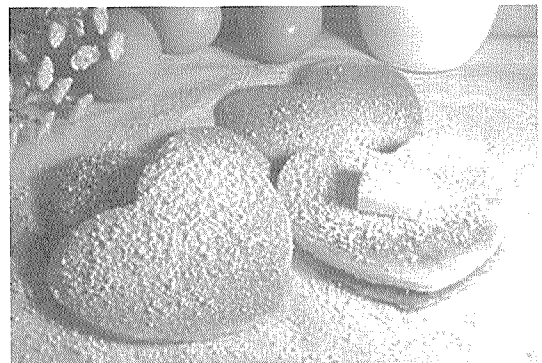
before, Use-by date, 상미기한 등으로 표기가 되어있다. 외국에서는 나름대로 제품의 특성을 살려 표기를 했지만 한글표시를 할 때는 단순히 유통기한으로만 표기가 되어있어 소비자들은 정확한 정보를 얻을 수 없다.

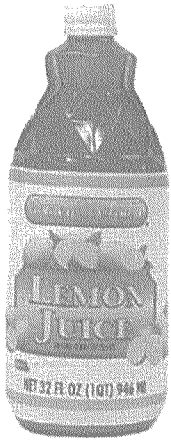
유통기한 표시사례(치즈류)

국가	식품유형	유통기한	표시방법
스위스	경성 중지방치즈 그뤼메	6개월	Expiry Date 04. 01. 03
프랑스	경성 중지방치즈 에멘탈	6개월	Preferably Consumed before 17. 12. 02
네덜란드	반경성 저지방 치즈 에담	5개월	Preferably Consumed before 18. 10. 02
이탈리아	연성 중지방치즈 고르곤졸라	2개월	Best before 05. 09. 02
서울우유	연성 가공치즈 앙팡	6개월	유통기한 2003. 02. 11
매일유업	연성 가공치즈 치즈피아	6개월	유통기한 2002. 10. 22
남양유업	연성 가공치즈 아인슈타인	6개월	유통기한 2002. 12. 24

유통기한 관리가 제대로 이루어지기만 해도 50% 이상 불만 줄일 수 있어..

이러한 불합리한 유통기한 표시 때문에 소비자가 겪는 불편은 유통기한에 따른 소비자 불만으로 이어진다. 2002년 상반기에 한국소비자단체협의회에 접수된 유통기한에 따른 소비자 불만은 다음과





같다. 총 276건 접수에 유통기한이 경과되어 부패, 변질의 불만이 57.2%로 절반을 차지하고 그 다음이 유통기한이 경과되지 않았지만 부패, 변질이 된 것이 30%를 차지한다. 이외에 아예 유통기한이 표시되지 않았거나 변조시켜 식품위생

법을 위반한 사례도 7.2%를 차지한다.

더구나 배탈이나 식중독을 일으켜 건강상 위해를 입은 불만도 유통기한이 경과된 제품에서는 25건(15.8%), 유통기한 내에서는 14건(17.1%)이다. 따라서 유통매장에서의 유통기한 관리가 제대로 이루어지기만 해도 57.2%의 불만은 줄일 수 있다.

특히, 유통기한에 따른 소비자 불만이 많은 식품은 유통매장에서 관리를 소홀히 할 수 있는 품목이 가장 많았

다. 1위가 주스, 청량음료, 다류, 2위 과자류, 3위 빵류, 4위 우유, 5위 분유, 6위 가햄, 소시지였다.

이중 유통기한 경과된 식품으

로는 1위가 주스, 청량음료, 다류이고, 2위가 과자류인 반면 유통기한 내에서는 1위가 우유, 2위가 빵류이다. 따라서 유통기한 경과와 유통기한 내의 소비자불만이 다른 것을 감안한다면 식품에 따른 유통기한이 구분관리 표시되어야 함을 알 수 있다. 스웨덴의 경우는 소프트빵은 제조년월일, 냉장식품은 포장년월일, 이외는 품질유지기간으로 표시하고 있다.

유통기한 내 변질로 인한 소비자 불만은 물론 포장상태나 보관상태에 따른 원인도 있겠으나 제조업체에서 자율적으로 정한 유통기한이 타당성이 있는지에 대한 충분한 검토가 요구된다. 국내 식품업체의 80%가 영세업체이다 보니 과학적인 뒷받침으로 유통일자를 정하기보다는 타 회사와 맞추어 정하는 경우도 많다.

제조업체에서 정한 유통기한을 믿을 수 없게 하는 것은 업체들의 유통기한 변조도 들 수 있다. 접수된 불만중에는 유통기한이 1년 이상 경과한 재료를 재사용한 국산차, 날짜를 변조한 호박엿, 케익, 칼국수 등 다양한 식품들이 변조되어 소비자들을 속이고 있다.

