

유통기한 표시를 요구한 이유

- 통성중(한국보건산업진흥원 수석연구원)

한국육가공협회
www.kmia.or.kr

유통기한 표시를 요구한 이유

기·획·특·집

인 본 대기업 슈퍼마켓이 조사한 앙케이트에 의하면, 특히 일일 배달품에 대해서는 제조 연월일 표시를 확인하고 사는 사람은 90% 이상이고, 그 외의 가공 식품에 있어서도 많은 사람이 제조 연월일을 구입 시의 중요한 요소로 파악하고 있었다. 그런데 이와 같이 일반적으로 되어 있던 제조 연월일 표시를 왜 기한 표시로 변경해야만 하는 것인가?는 다음과 같은 점에서 제조 연월일 표시의 유용성이 무너져 왔기 때문에 소비자에게 있어 정말로 필요한 정보인 이 식품은 언제까지 괜찮은가?를 나타내는 기한 표시가 요구되었기 때문이었다.

첫째, 고도의 포장기술 개발, 제조, 가공 기술의 진보 등에 따라 다종, 다양한 식품의 출현으로 지금까지의 경험적 지식에서는 품질 변화에 관한 적절한 판단이 곤란하게 된다.

둘째, 제조·가공 기술의 진보와 아울러, 냉동, 냉장 기술의 진보에 의한 저온 유통이 일반화됨에 따라 제조 연월일을 품질 변화의 기준으로 하는 것이 더욱 더 어려워졌다.

셋째, 도시락과 같이 복수의 식품을 조합해 다른 식품으로서 판매하는 경우, 제조일을 분명히 특정하는 것이 곤란하게 되었다.

넷째, 수입식품의 수입연월일 표시는 소비자에게 도움이 안 된다는 점이다.

다섯째, Codex 규격 및 EU 등과 같이 유통기한 추세에 따라 국제규격과의 조화

- 국제 무역의 촉진과 소비자 보호를 목적으로 한 Codex(국제식품규격) 규격에서는 기한 표시를 채택하고 있다.

- 또한 EU 가맹국의 식품의 일자 표시로서 기한 표시를 채용하는 것이 일반적으로 되

어 있다.

- 일본은 연간 약 3,000만톤의 식품을 수입하고 있다. 이것은 일본의 식료공급 열량으로 환산하면 약 63%에 달하는 양으로서 이러한 식품의 국제 유통의 증대를 생각하면, 국제적으로 인지되고 있는 기한 표시를 고려해야 할 것이다.

여섯째, 소비자의 과도한 신선도 지향에 따라 제조 단가 상승 및 반품량의 과다 발생

- 소비자의 과도한 선도 지향에 따라 유통측은 소비자의 요구에 응하기 위해서 식품제조업자에게 보다 최근에 제조된 상품의 납입을 요구하게 된다. 따라서 제조 연월일을 중요시한 나머지 날짜가 경과되어도 충분히 먹을 수 있는 식품조차도 반품 혹은 폐기처분되는 사태가 발생하게 되면, 제조량에 대한 폐기처분량이 많아지면 식품제조업자는 손실분을 감안한 가격을 설정하게 되므로 이는 결국 단순히 제조 연월일에만 의지해 식품을 선택하는 것이 소비자와 제조업자 모두에게 불이익이 되는 결과를 초래하게 된다.

일본에서의 유통기한 표시

1. 식품 유통기한 표시 사례

- 소비기한 : 품질의 변화가 급속하고 신속하게 소비해야 할 식품(제조일로부터 5일 이내) 미 개봉의 용기, 포장에 들어간 제품이 보존 방법에 따라 보존될 경우에 부패, 변패 등에 의한 식중독 등이 발생할 우려가 없다고 인정되는 기한을 말한다.(유제품, 식육제품, 어육제품, 두부 등)

- 상미기한 : 미 개봉 용기, 포장에 들어간 제품이 표시된 보존방법에 따라 보존 될 경우에 그 식품으로서 기대되는 모든 품질의 특성을 충분히 보

관 유지할 수 있다고 인정되는 기한을 말한다.(녹차, 커피, 조미가공품, 과자류 등)

① 품질 유지기한으로 품질이 유지되는 것이 3개월 이내의 식품

② 품질이 유지되는 것이 3개월 넘는 식품

③ 개봉 전, 개봉 후 유통기간이 따로 표시됨

2. 유통기한이 임박한 제품

- 매장에서 유통기한 마감 1-2일 전부터 세일을 실시

3. 유통기한이 경과된 제품이 매장에서 발견되는 사례

- 오전, 오후 걸쳐 매장의 재고상황을 수시로 파악하는 전담 요원이 상주하고 있으나 간혹 경과된 제품이 발견 됨.

4. 유통기한이 경과된 제품을 발견했을 때 소비자들이 반응

- 매장 담당자에 알리거나 식품 신선도에 이상이 없다고 생각될 때는 구입하지만 구입 후 발견했을 때는 반품한다.

5. 식품 폐기량 감소를 위한 활발한 교육 및 홍보

1) 유통기한이 임박한 제품에 대한 할인판매를 실시한다.

2) 포장단위를 소규모화한다.(가정에서 폐기되지 않기 위해)

3) 유치원, 초, 중, 고등학생 대상으로 소비자 교육을 실시한다.

- 식품의 구매목적
- 식품의 구매 방법: 효율적인 구매량, 유통기한 확인방법, 불량식품 불매
- 재활용의 방법 : 유통기한이 지난 식품에 대한 재활용의 사례홍보
- 슈퍼마켓 견학 : 학교 클럽활동의 하나로 자신이 거주하는 마을의 슈퍼마켓을 돌아보며 식품의 구입부터 진열까지 모든 상황을 눈으로 보고, 설명을 듣고, 기록 발표하는 시간을 가진다.

유통기한 표시 개선방향

제도적 측면에서의 개선방안

첫째, 유통기한 표시의 이원화 도입방안을 들 수 있다. 유통기한의 표시를 '소비기한' 과 '품질유지기한' 으로 이원화 표시(일본사례)

- 소비기한 : 기본적으로 품질이 변화하기 쉽고, 제조 후 제조일을 포함해 대개 5일 이내에 소비해야 할 식품을 대상으로 함(도시락, 조리빵, 생과자류, 생면류)

- 품질유지기한 : 상미기한을 의미하며, 소비기한 표시 대상 식품에 비해 품질이 비교적 오래 유지되는 식품을 대상으로 함(청량음료수, 냉동식품, 햄, 소시지, 유제품)

식품위생상 부패 및 변질의 가능성이 높은 식품과 품질유지가 5일 이상되는 식품을 구분해서 정하고, 유통기한의 문구표시를 이원화하여 소비기한 대상식품과 품질유지기한 대상식품을 차별화하고 소비자 및 제조, 유통판매업자가 품목별로 구분관리가 용이하게 함으로써, 소비자의 인식을 제고케 하여 반품량을 줄임으로써 손실량을 감소할 수 있

다고 생각된다.

둘째, 유통기한이 임박한 가공식품을 원료로 재사용토록 하고, 가이드라인을 설정해야 한다. 유통기한이 임박한 제품을 멸균 등의 재가공을 거쳐 원료로서 재활용케 함.(재가공 시 안전성이 보장되는 품목을 사전에 선정하며, 현행 유통기한 제도유지)

- 원료로서 재활용에 관한 지침 설정 필요함.

- 최근 일본의 경우 '우유류 제품의 재이용에 관한 가이드라인'을 설정하여 재이용의 대상 등을 정하여 우유류의 재이용 정책을 운영하고 있다.

- 식품의 위해도가 높은 요소를 제거할 수 있는 멸균 등의 재가공 과정을 거쳐서, 안전성이 보장되는 품목을 선정한 후, 식품원료로서 재활용할 수 있게 하여 폐기되는 식품을 적절히 활용케 함으로써 식품폐기로 인한 손실량을 감소할 수 있을 것으로 사료된다. 이를 위한 재활용 지침을 별도로 설정할 필요가 있다.

셋째, 감시방법 및 행정처분의 제도를 개선할 필요가 있다고 본다.

※제1안 - 유통기한 위반 관련 행정체제의 단계화
유통기한 경과 식품에 대한 행정처분은 우리나라의 경우, 식품위생법 시행규칙 제53조에 의거 '식품제조, 가공업 등'은 1차 위반의 경우에는 '영업정지 15일', '식품판매업 등' '영업정지 7일'이며 시행령 제54조에 의거 과태료 20만원을 추가로 부과하고 있다.

이러한 처분 대신에 단계별로 강화된 행정제재를 적용함으로써 식이가 가능한 식품의 반품량을 최

소화 할 수 있다.

- 일본의 경우, JAS법 제19조의 9 규정에 의해 품질표시기준에 위반했을 경우
 - 해당 판매업자에 대하여 준수사항을 준수토록 취지를 지시하고
 - 그 지시에 따르지 않는 경우에는 그 취지를 일반소비자들에게 공표가 가능하며
 - 지시에 간계된 조치를 하지 않을 경우 즉 사회적 제재로 안 지키면 개선조치 명령을 내리고 있으며
 - 그 명령에 위반한 경우에는 최종적으로 50만엔 이하의 벌금을 부과할 수 있도록 규정하고 있다.

※ 제2안 유통기한 경과 제품 행정처분 시 기준, 규격 적부를 검사하여 부적합된 제품에 한하여 처분하고 적합한 제품은 행정지도 실시

- 유통기한이 임박한 제품에 대하여 불안 심리를 해소하고, 이를 판매가 가능하도록 유도하여 반품량을 최소화함으로써 식품폐기로 인한 손실량을 감소할 수 있을 것으로 사료된다.

넷째, 유통기한 설정방법 가이드라인을 제정하여야 한다고 본다.

- 유통기한 설정방법과 관련하여 별도 관리기관에서 가이드라인을 작성하게 하고, 업체가 자율적으로 설정
- 우리 나라는 유통기한을 연장할 경우에는 유통기간 연장보고서에 연장사유를 첨부하여 해당 시, 군, 구에 보고하도록 되어 있는 반면 일본의

경우에는 업종관련 단체가 유통기한 설정방법 가이드라인을 작성하게 하고, 이를 후생노동성에서 고시하여 이에 따라 업체가 자율적으로 설정할 수 있도록 함

현재 우리나라는 유통기한 관련 제도는 자율화 되었으나, 유통기한의 설정을 위한 가이드라인이 없는 실정이다.

- 유통기한의 설정방법은 일본의 경우와 같이 정부의 중재하에 업종별로 전문성이 있는 관련 협회 또는 단체 등을 선정하고, 이들 기관이 품목별로 가이드라인을 설정하게 한 후 정부에서 고시토록 하는 것이 효율적이라 생각된다.

다섯째, 유통기한 관련 민간 자율관리기관을 선정하여 운영하도록 해야 할 것이다.

- ※정부의 중재 하에 관련 협회 또는 단체 등의 민간자율관리 기관을 선정하고 운영토록 함. (일본의 사례: 일본 농림수산 소비기술센터)
 - 유통기한 설정방법에 관한 가이드라인의 제정
 - 식품제조, 가공업소 및 판매업소의 자율 관리
 - 대소비자 및 제조 판매업체의 교육, 홍보 실시

• 일본의 경우, 식품의 현장검사를 농림수산 소비기술센터에서도 실시하고 있다.

- 이 기관의 성격은 독립행정법인으로서 본부의 7개 센터를 보유하고 있으며,
- 480명의 직원이 있으며, 그 중에서 120명이 품질표시기준관계의 업무에 종사하고 있다.
- 업무는 센터에 의한 품질표시의 모니터링 조사를 매년 1만여건이 넘게 실시하고 있다.