

특집 : 한국 식품의 세계 수출을 위한 방안 및 전략

한국식품 수출을 위한 제품 유통기한의 체계화

황태호 · 박기환[†]

중앙대학교 식품공학과

Harmonization of Date Marking for Export of Korean Foods

Tae Ho Hwang and Ki Hwan Park[†]

Department of Food Science & Technology, Chung-Ang University, Seoul 156-756, Korea

서 론

식품은 시간이 경과함에 따라 품질이 저하되어 일정 시간이 경과되면 소비할 수 없는 상태에 이르게 된다. 보편적인 정의로서 유통기한은 식품이 포장되어 소비되기까지의 기간을 의미하며, 이 기간 동안 제품의 품질은 소비에 적당한 수준으로 유지되어야 한다. 유통기한의 설정이 잘못되면 소비자의 불만을 사게 되고, 이로 인해 제품의 판매를 저하시킬 뿐만 아니라 심한 경우는 식품의 변패와 식중독 등의 문제도 야기할 수 있다.

유통기한의 표시에 있어 우리나라는 그동안 유통기한으로만 표시가 가능하였으나, 2007년부터 품질유지기한의 표시를 도입하였다. 하지만, 우리나라의 유통기한은 판매시한을 설정한 것이고, 품질유지기한은 현재의 유통기한 내에서 업체에서 설정하도록 되어 있어, 식품에 대한 관능적, 이화학적, 미생물학적 변화에 대한 특성이 고려되지 않고 운영되고 있다. 이로 인해 유통기한이 지난 많은 제품이 섭취가 가능함에도 불구하고 판매가 불가능하게 돼 막대한 식품이 반쯤 또는 폐기되는 것은 물론 소비자들은 유통기한을 소비기한으로 오인해 유통기한이 임박한 제품의 구입을 기피하거나 경과한 제품의 푸드뱅크 기탁 등 선의의 활용도 여의치 않은 실정이다. 유통기한제도는 안전하고 신선한 식품의 선택과 소비를 위한 핵심적 지표로서 역할을 수행해왔으나 판매행위만을 규제하는 수단이기 때문에 소비자들로 하여금 유통기한이 경과한 제품의 섭취를 꺼리게 함으로써 유통기한 제도 본래의 기능을 제대로 수행하지 못하고 있다는 문제점이 꾸준히 제기되고 있다.

국내유통식품과 국외유통식품의 차이로 인해 수출용식품은 해당 국가의 유통기한표시제도를 따라야 하고, 수입

식품의 유통기한은 우리나라의 유통기한 표시를 획일적으로 적용해야 하는 문제점이 있다. 또한 유통기한의 표시제도 차이로 인해 국내 유통되는 식품과 해외로 수출되는 동일 식품의 유통기한이 다를 수 있어, 소비자들에게 혼란을 야기할 수 있다. 유통기한은 소비자가 제품의 신선도를 가늠할 수 있는 중요한 정보 중 하나이므로 소비자와 제조업체, 소매업자의 인식차이를 좁혀야 할 것이고, 식품마다 품질 변화속도가 다르기 때문에 식품의 유형별로 차등적용할 수 있도록 좀 더 과학적인 표시방법이 강구되어야 한다. 이를 위해 우리나라 역시 유통기한의 획일적인 적용보다는 유통기한 표시다양화를 추구해야 할 것이다.

국가와 지역 간의 경계가 사라지는 시점에서 우리나라 역시 무역자유화를 위해 국가간 FTA 체결이 확대되고 있다. 우리나라도 칠레, 싱가포르, 미국과의 FTA를 이미 체결하였고, EU 등 다른 국가와의 FTA 체결을 활발히 추진 중이다. 국가 간 FTA가 확대됨에 따라 우리나라의 식품 산업도 무한 경쟁 시대에 뛰어들게 되었다. 이와 더불어 21C는 경제 수준의 향상, 의학의 발달로 장수 및 건강에 대한 관심이 증가하고 있다. 이제는 생활 에너지를 얻기 위해 식품을 섭취하기보다는 건강 및 장수를 위해 식품을 소비하는 시대이다.

이렇게 달라진 무역환경과 소비자의 욕구에 우리의 식품 산업은 외국의 식품 산업에 대항하여 경쟁력을 가질 수 있을까? 현재로서는 변화하는 시대에 대한 준비가 미흡하기 때문에 식품 산업이 완전 개방될 경우 우리 식품 산업의 막대한 피해가 예상된다. 이에 국내 유통기한 표시제도와 국외 유통기한 표시제도를 비교분석하여 현행 유통기한 표시제도로 인해 야기되는 문제점을 도출하고, 국내 식품의 수출 증대를 위한 바람직한 유통기한 표시제도를 제시하고자 한다.

[†]Corresponding author. E-mail: khpark@cau.ac.kr
Phone: 031-670-3036, Fax: 031-675-4853

국내 유통기간 표시제도

『식품등의 표시기준』 제2조(용어의 정의)에서 “제조년월일”이라 함은 포장완료(단, 포장후 제조공정을 거치는 제품은 최종공정을 마친)시점을 말한다. 다만, 캡셀제품은 충전·성형완료시점으로, 소분판매하는 제품은 소분용 원료제품의 포장시점으로, 원료제품의 저장성이 변하지 않는 단순가공처리만을 하는 제품은 원료제품의 포장시점으로 한다고 정의하고 있으며, “유통기한”이라 함은 제품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한을 말한다고 정의되어 있다.

식품공전에서 “유통기간이라 함은 소비자에게 판매가 가능한 최대기간을 말하고 제품의 특성에 따라 설정한 유통기간 내에서 유통기한을 자율적으로 정할 수 있다. 다만, 표시된 유통기한 내에서는 이 공전에서 정하는 식품의 기준 및 규격에 적합하여야 한다”(식품공전 제3. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격, 1.용어의 풀이, 17)라고 명시되어 있다. 보존 및 유통기준에 규정된 유통기간 관련 사항은 다음과 같다.

- 제조년월일 및 유통기한이 표시된 부분에 다른 인쇄물 등을 부착시키지 말아야 함.
- 유통기간의 산출은 포장완료(단, 포장 후 제조공정을 거치는 제품은 최종공정을 마친 시점)시점으로 하고 캡셀 제품은 충전 성형완료시점으로 하며, 선물셋트와 같이 유통기한이 상이한 제품이 혼합된 경우에는 유통기한이 짧은 제품을 전체 제품의 유통기한으로 정하여야 함. 다만, 소분판매하는 제품은 소분용 원료제품의 포장시점을 유통기한 산출시점으로 하여야 하고 원료제품의 저장성이 변하지 않는 단순가공처리만을 하는 제품은 원료제품의 포장시점을 유통기간 산출시점으로 하여야 함.
- 제품의 유통기간 설정은 당해 제품의 제조자(수입식품의 경우에는 제조자가 정한 유통기간 내에서 수입자)가 포장재질, 보존조건, 제조방법, 원료배합비율 등 제품의 특성과 냉장 또는 냉동보존 등 기타 유통실정을 고려하여 위해 방지와 품질을 보장할 수 있도록 정하여야 함.

『식품위생법』 제7조(기준과 규격) ③항은 수출을 목적으로 하는 식품 또는 식품첨가물의 기준과 규격은 제1항 및 제2항의 규정에 불구하고 수입자가 요구하는 기준과 규격에 의할 수 있다고 규정하고 있어, 국내유통식품과 수출용식품의 유통기한이 상이할 수 있으며, 수출용식품에 대해서는 국내 식품위생법 적용을 받지 아니할 수 있다.

『식품등의 표시기준』의 식품 등의 세부표시기준은 “유통기한의 표시는 사용 또는 보존에 특별한 조건이 필요한 경우 이를 함께 표시하여야 하고, 이 경우 냉동 또는 냉장보관·유통하여야 하는 제품은 □□냉동보관□□ 또는 □□냉장보관□□을 표시하여야 하고, 제품의 품질유지에 필요한 냉동

또는 냉장온도를 표시하여야 한다”고 규정하고 있다. 또한 유통기한이 서로 다른 여러 가지 제품을 함께 포장하였을 경우에는 그 중 가장 짧은 유통기한을 표시하여야 한다.

우리나라에서 유통기한의 의미는 expiration date(소비만료일) 개념이 아니라 sell-by date(판매기한) 즉, 식품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한을 말하며, 이 기한 내에서 적정하게 보관·관리한 식품은 일정 수준의 품질과 안전성이 보장됨을 뜻한다. 또한 식품의 제조·가공 영업허가를 받아 생산되는 모든 식품은 유통기한의 표시대상이 되지만 아이스크림류, 빙과류, 설탕, 식용얼음, 껌류 및 주류(탁·약주제외)는 유통기한이 의무표시 사항은 아니다.

국내외 유통기간 관리제도 비교

현재 선진국에서는 대부분 유통기한 표시가 법적으로 의무화되어 있지 않고 식품업체 자율에 맡겨져 있거나 변질이나 부패우려가 크거나 품질변화속도가 빠른 제품에만 소비기한 또는 사용기한을 사용하도록 하고 있으며, 그 외의 제품은 상미기한, 품질유지기한 등으로 표시하고 있다. 이에 따라 일본은 품질변화 속도가 빨라 5일 이내 소비되어야 하는 제품은 소비기한으로, 품질변화 속도가 느린 제품은 상미(上味)기한으로 표시토록 하고 있으며 미국은 제품 특성에 따라 사용기한, 판매기한, 포장일자, 최상품질기한 등으로 표시하고 있으며, EU는 부패가 용이한 식품은 최종사용일자 표시로, 일반식품은 최소품질유지일자로 표시토록 하고 있다. 표 1은 주요 국가들의 유통기간 관리 현황을 보여주고 있다.

국외 가공식품 유통기간 표시 실태

국내 수입식품들의 수출국 표시와 미국, 일본, 호주 등의 국가에서 유통되는 식품의 표시 등 12개국의 250개 제품에 대한 유통기간 표시방법을 분류해 본 결과 나라마다 표시 방법이 다르고, 제품의 특성마다 표시 방법이 다르지만, 거의 대부분의 나라가 소비기한과 품질유지기한을 기준으로 사용하고 있음을 알 수 있었다.

이들 제품을 식품공전의 제품 품목별로 식품의 유형에 따라 분류하여 보면, 제품의 안전성과 신선도를 높여 소비자가 기한 내에 빨리 섭취하며, 사용이 되지 않도록 방지하기 위해 소비기한을 사용하고 있으며, 그 외의 경우에는 모두 품질유지기한을 사용하고 있었다. 소비기한이 사용되는 품목들의 경우는 다음과 같다.

- 건강기능식품의 장기간 보관 시 변질 우려가 있거나 함량 등의 변화가 쉬운 경우
- 과자류 중 유당·유처리제품으로 산패가 쉽거나 초콜릿

- 류 중 변성이 쉬운 제품, 케이크류에 크림이 함유된 경우 이 우려될 경우
- 다류 중 수분 흡습이 쉽거나 액상의 경우는 침전물 생성 - 식용유지류 중 산패가 쉽게 일어나는 제품의 경우

표 1. 주요 국가별 유통기간 관리제도 현황

국가	표시사항	관련근거	표시기준	표시의미
Codex	<ul style="list-style-type: none"> · 제조일(Date of manufacture) · 포장일(Date of packing) · 판매기한(Sell-by date): 소비자에게 판매를 위해 제공될 수 있는 최종일자를 말하는데, 그 후에도 합리적인 기간 동안 가정에서 저장할 수 있음 · 별도의 규정이 없는 경우: 최상품질 유지일자 표시 -Best before date -Best before end 	포장식품의 일반표시기준	<ul style="list-style-type: none"> 유통기한표시 권장 · 최소보존기한이 3개월 미만인 경우: 월, 일을 표시 · 3개월 이상인 경우: 년, 월로 표기 · 12월일 경우: 해당년도만 표시할 수 있음 · 년, 월일은 코드화되지 않은 일련의 숫자로 표시함 	<ul style="list-style-type: none"> · Best before date: 그 날짜 이내는 최상의 품질이 유지됨을 뜻함(품질유지기한) · 사용기한(Use-by date), 권장최종소비일(Recommended last consumption date), 소비만료일(Expiration date): 저장 조건하에서 소비자가 그 제품에 대해 정상적으로 기대하는 성질이 보존될 수 있다고 예측되는 최종일자로써 이 날 이후 그 식품은 판매 가능한 것으로 간주될 수 없음
미국	<ul style="list-style-type: none"> · 유아용조제유: 최종사용일자표시(Use-by date) · 통조림식품, 일부식육과 가공육 제품(식육, 가공육, 난 및 난제품): 포장일 표시 · Packaging date, Use-by date 이외의 품목: 표시 규정이 없음 · 통상적인 표시방법: Best before, Sell-by, Better it used by 	CFR 21 CFR 9	유통기한: 업계가 자율적으로 설정	<ul style="list-style-type: none"> · 유통기한 표시가 다양함 · Use-by date(섭취기한) · Sell-by date(판매기한) · Packaging date(포장일자) · Best before date(최상품질유지기한)
일본	<ul style="list-style-type: none"> · 소비기한: 품질변화속도가 빠른 식품(5일 이내) · 상미기한: 품질변화속도가 느린 식품 · 가공식품에 의무적으로 표기하도록 정하고 있음 	식품위생법 시행규칙 JAS법에 의한 가공식품의 품질표시기준	<ul style="list-style-type: none"> · 유통기한: 업계가 자율 설정 · 유통기한설정: 관련 협회에서 가이드라인으로 작성 · 상미기한: 3개월을 초과하는 경우 년월일 대신에 년월로써 대신할 수 있음 	<ul style="list-style-type: none"> · 소비기한: 만료일까지 섭취 가능한 기간 · 상미기한: 최상의 품질이 유지되는 기간
EU	<ul style="list-style-type: none"> · 미생물관점에서 부패가 용이한 식품: 최종사용일자표시(Use-by date) · 일반식품: 최소품질유지일자 표시(Date of minimum durability) 	Council directive	회원국이 유통기간 표시제도를 채택하도록 규정	<ul style="list-style-type: none"> · Use-by date: 섭취 가능한 기한을 의미하며 기한이 경과되면 판매는 물론 먹을 수도 없음 · Date of minimum durability: 이 기간 내에서는 식품의 품질변화가 거의 일어나지 않음
영국	<ul style="list-style-type: none"> · 품질유지기한표시(Best before) · 최종권장사용일자 표시: 부패용이식품 	식품표시 지침	유통기간: 업계자율설정	
호주	<ul style="list-style-type: none"> · 저장성이 7일 미만식품: Packing date, Use by date · 저장성이 7일이상~90일 미만식품: Packing date, Use-by date, Best before date · 저장성이 90일이상~2년 미만식품: Packing date, Use-by date, Best before date 	Food standard code	유통기간: 업계자율설정	<ul style="list-style-type: none"> · Packing date(포장일자) · Best before date(최상품질유지기한) · Used-by date(섭취기한)
한국	<ul style="list-style-type: none"> · 제조일자표시: 도시락류, 설탕, 제재, 가공소금 및 주류 · 유통기한표시: 그외식품 	식품위생법 식품위생법시행규칙 식품등의 표시기준 식품공전	유통기한: 업계가 자율적으로 설정하며, 의무 표시사항	<ul style="list-style-type: none"> · 유통기한: Sell-by date의 개념이며 소비자에게 판매가 허용되는 기한 · 행정처분이 구체적으로 명기되어 있음

- 식육제품 중 가열처리하여 미생물 번식이 쉬운 경우
- 아이스크림류 중 변성이 쉬운 경우
- 유가공품 중 산패가 쉬운 경우
- 음료류 중 맛이 쉽게 변하거나 미생물 번식이 쉬운 경우
- 조미식품 중 마요네즈와 같이 변성이 쉬운 경우

또한 같은 제품군에 속해 있더라도 제품의 특성과 포장 상태 등에 따라 소비기한 개념의 날짜 표시방법을 사용하는 것과 품질유지기한 개념의 날짜 표시방법을 사용하고 있는 것이 있다. 근래에는 품질유지기한 개념의 best before와 함께 best if used by나 best when used by 등을 많이 사용하고 있고, 같은 의미로 best before end, best by, best if purchased by, best taste by, better if used by 등 제품의 특성을 고려하여 사용하고 있어, 기존의 품질유지기한을 세분화하여 더 명확히 하고 있는 상황이다.

현행 유통기한 표시제도의 문제점

소비자, 제조업자, 소매업자의 인식차이

유통기한은 소비자에게 제품의 신선도를 알려주는 척도이다. 따라서 유통기한이 충분히 남아 있어도 소비자들은 무조건적으로 최근에 제조된 제품을 선호하여, 유통기한을 2~3일 정도 남긴 제품은 외면을 하고 있는 실정이다. 또한 대부분의 소비자는 유통기한을 표시한 날짜까지만 섭취가 가능한 것으로 알고 있다. 이러한 소비자의 유통기한에 대한 인식은 종종 판매자와 제조자의 불만으로 이어지고 제품을 완전소비하지 못하고 반품이나 폐기로 이어지게 할 소지가 있다. 이러한 이유로 유통업체도 선입선출이라는 기본적인 원칙을 준수하지 않고 있어 결과적으로 반품 제품만 양산한다는 지적을 받고 있다. 하지만, 소비자들은 유통기한이 지난 제품을 냉장고에 보관하며 섭취하는 경우도 있어 유통기한의 개념과는 다르게 식품을 사용하고 있는 실태이다. 소비자단체에 접수된 식품의 유통기한에 대한 소비자 불만을 살펴보면 유통기한에 대해 소비자들이 정확하게 알지 못하고 있음을 알 수 있다. 최상의 품질을 찾는 우리나라 국민들에게 유통기한 표시 제도는 잘못된 식품표시제도라 할 수 있다.

유통기한의 신뢰성 부족

현재 우리나라의 유통기한 관련 제도는 자율화되었으나, 유통기한의 설정을 위한 가이드라인이 없는 실정이다. 유통기한의 설정방법은 일본의 경우와 같이 정부의 중재하에 업종별로 전문성이 있는 관련 협회 또는 단체 등을 관리기관으로 선정하고, 이들 기관이 품목별로 가이드라인을 설정하게 한 후 정부에서 고시토록 하는 것이 보다 효율적인 방법이라 생각된다. 식품별 특성을 전혀 고려하지 않은 획일적인 유통기한 적용도 문제이다. 같은 원료를

사용했다 하더라도 제조·가공 기술이나 유통·보관 방법에 따라 유통기간이 달라질 수 있지만 현재 이는 전혀 고려 사항이 아니다. 업체들은 식품마다 품질변화속도가 다른 점을 감안하여 식품별 유통기한의 차등 적용이 필요하다고 주장한다. 식품별 특성을 고려하지 않은 채 획일적인 유통기한을 적용하는 것은 비과학적이라는 입장이다.

식품제조·가공기술의 발달로 유통기한이 많이 연장되고 있다하여도 업체에서는 적극적인 유통기한 설정 의지나 과학적인 근거 미비로 자체 유통기한 설정 시 어려움을 겪고 있는 실정이다. 유통기한을 제조자가 자율적으로 설정할 수 있도록 법이 개정되었으나 식품 유통기한에 대한 연구가 미미해 합리적이고 과학적인 근거를 바탕으로 유통기한이 설정되지 않고 과거 방법을 그대로 답습하고 있다. 식품제조회사의 70%가 영세업체이기에 자체 연구실을 갖추고 있는 곳이 적고, 이를 대행할 연구소조차 확립이 안 된 상태에서 자체적으로 유통기한 설정을 허용하고 있지만 이에 대한 연구나 예산의 부족으로 유통기한에 대한 과학적인 근거를 제시하지 못하고 있는 것 역시 문제이다. 제조공정 및 포장상태를 고려하지 않고 비슷한 유형의 대기업 제품의 유통기한을 따라 설정하고, 제조공정, 유통과정 등의 차이가 있지만 과학적으로 뒷받침되지 않았기에 표시된 유통기한을 신뢰하기 어렵다.

국제적 불이익

식품의 저장수명을 표시하는 방법에는 “제조일자 표시”와 “기한 표시”가 있다. 제조일자 표시는 식품이 제조된 날짜만을 나타낼 뿐 언제까지 품질이 유지되는지는 보여 주지 못한다. 반면에 기한 표시는 그 식품의 제조일자와 경과기간은 모르지만 언제까지 그 품질이 유지될 수 있는가를 보여 준다. 현재 제조일자 표시보다 기한 표시로 관리하는 것이 국제적 추세이다. 기한 표시에는 제품에 따라 소비기한 또는 품질유지기한으로 표시한다. 즉 시간 경과와 함께 품질이 급속히 저하되고 미생물학적 부패, 변질이 용이한 제품은 소비기한으로, 그 외 품질변화가 없거나 느린 식품은 품질유지기한을 표시한다.

국내 유통기한의 의미는 sell-by date 즉, 식품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한을 말하며, 이 기한 내에서 적정하게 보관·관리한 식품은 일정 수준의 품질과 안정성이 보장됨을 의미한다. 대부분의 선진국에서는 식품의 유통기간을 자율화 및 식품 특성에 따른 유통기간 표시 방법을 달리 시행하고 있다.

표 2는 국가별 유통기한 표시사례(유가공품)를 무작위 모니터링으로 조사한 결과이다. 같은 경성 중지방치즈라도 소비만료일(expiry date, use-by, vencimiento)과 품질유지기한(preferably consumed before, best before, best if used by)으로 표시가 되고 있음을 보여주고 있다. 수입

표 2. 국가별 날짜 표시 사례(무작위 모니터링; 유가공품)

국 가	식품유형	표시방법
미국	가공치즈	Expiry date
	가공치즈	Use-by
	버터류	Best if used by
네덜란드	반경성 저지방치즈	Best before
	반경성 저지방치즈	Preferably consumed before
	반경성치즈	Best before
	연성가공치즈	Best before
이탈리아	반경성치즈	Best before
	연성가공치즈	Best before
	연성치즈	Best before
	연성 중지방치즈	Best before
프랑스	연성가공치즈	Best before
	연성저지방치즈	Best before
	연성치즈	Best before
	연성치즈	Expiry date
	경성 중지방치즈	Preferably consumed before
스위스	반경성치즈	Expiry date
	경성 중지방치즈	Expiry date
덴마크	반경성치즈	Best before
브라질	반경성치즈	vencimiento
한국(S사)	연성 가공치즈	유통기한
한국(M사)	연성 가공치즈	유통기한
한국(N사)	연성 가공치즈	유통기한

제품에 한글표시를 할 때는 소비만료일이나 품질유지기한 등의 제품의 특성에 맞는 표시가 아니라 유통기한으로만 표시가 되고 있다. 부패가 되기 쉽기 때문에 소비만료일로 표시한 제품이나 주어진 조건으로 보관이 잘 되면 제품에 이상이 없는 품질유지기한 표시가 모두 유통기한으로만 표시가 되고 있는 것이다. 국제적인 추이로 볼 때 제품의 특성을 고려하지 않고 단순히 판매가 가능한 유통기한으로 표시를 하는 것은 수출, 수입 시 외국과의 마찰을 초래할 수 있고, 불필요한 자원의 낭비로 국제적인 손해를 보고 있다.

자원의 낭비

유통기한 초과에 따라 식용 가능한 제품이 폐기처분되는 비율이 전체 식품생산량의 약 5%를 점하고, 그에 따른 폐기금액은 4천억 원으로 자원의 낭비를 초래하고 있다. 우리나라에서 유통기한 경과로 버려지는 식품은 관련업체에 따르면 반품총액이 지난 1999년 기준으로 약 1조 300억 원으로 여기에 소각비용 등 직간접 처리비용까지 합치면 총 손실비용이 약 1조 600억 원을 넘어설 것으로 추산되고 있다. 이로 인해 업체의 경제적 부담이 가중되고 자원의 효율적 활용이라는 측면에서 시급히 개선해야 할 사안이다. 물론 우리나라도 식품에 바코드를 통해 식품의 재고관리로 변화하고 있지만, 현실적으로 의미 있게 적용

되지 않는 경우가 많다.

하지만, 식품 폐기는 여전히 우리의 숙제가 되어 있다. 유통업체들은 유통기한의 2/3 정도가 지난 제품을 제조사에 반품시키고 있기 때문에 이같은 자원 낭비가 발생하고 있는 것이다. 이에 따라 푸드뱅크 등 식품 기부도 활성화 되지 못하고 있다. 외국에서는 품질유지기한으로 적용하여 기한이 지나도 안전성에 문제가 없는 제품을 활용하는 반면 우리의 유통기한 획일화는 활용이 적다. 또한 원료용 식품과 농산물의 유통기한 표시의무화 규정에 따른 자원 낭비도 상당하다. 대부분의 농산물에 대한 유통기한 표시는 변질과 직접 관련이 없는데도 표시제도가 재고증가의 원인으로 자원낭비의 원인이 되고 있는 것이다. 원료용 식품은 완성된 식품의 유통기한과 직접 관련이 없는데도 기한 경과 제품을 안전규격 적부와 관계없이 사용불가 규정은 자원낭비 원인이라고 할 수 밖에 없다. 유통기한이 지났더라도 식품의 안전성이 떨어지지 않는다면 식품의 폐기보다는 더 나은 방향을 찾아야 할 것이다.

품질유지기한 표시제도 도입

현행 유통기한 제도에서는 유통기한이 지난 제품은 식품의 특성이나 변질·부패 여부에 관계없이 모두 사용하면 안 되는 식품으로 인식되고 있고, 법적으로도 유통·판매되지 못하도록 금지되어 폐기되는 문제점이 있기 때문에 이러한 소비자 인식개선과 자원낭비 문제점을 보완해 국제기준에 맞는 유통기한제도가 운영되어야 할 필요성이 꾸준히 제기되었다. 이미 선진국은 유통기한 표시나 그 표시방법을 식품업계 자율적으로 하거나 부패나 변질 우려가 커서 기한이 짧은 제품에만 규제하고 있으므로 국제기준에 맞게 현행 유통기한제도를 개선할 필요가 있다. 품질유지기한은 해당 제품의 특성에 맞는 적절한 보존방법이나 기준에 따라 보관할 경우 가장 좋은 품질이 유지될 수 있는 기한이다. 표 3은 유통기한과 품질유지기한의 정의와 관리 방법의 차이를 나타내고 있다.

품질유지기한 제도가 도입되면 소비자는 품질이 가장 좋은 제품을 선택할 수 있는 정보를 제공받을 수 있게 되고 품질유지기한이 지나더라도 부패·변질 등 위생적 문제가 없는 경우 유통이나 소비를 할 수 있게 됨으로써 자원이 낭비되는 문제점도 보완할 수 있게 된다. 품질유지기한이 지난 제품의 경우에는 품질은 다소 떨어질 수 있으나 위생상 문제가 없으므로 식품제조업체나 유통업체에서 가격인하, 묶음 판매 등의 형태로 판매가 가능해질 것이다. 품질유지기한으로 표시가 가능한 식품은 국내에 유통되는 전체 유통식품의 15.7%인 약 441만톤('05년 기준)에 달하며, 이 제도 도입으로 반품이나 폐기되는 제품을 5% 줄이게 되면 연간 약 2,200억원의 비용 절감 효과가 발생

표 3. 유통기한과 품질유지기한제도 비교

구 분	유통기한	품질유지기한
개 념	제품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한	제품의 특성에 맞는 적절한 보존방법이나 기준에 따라 보관할 경우 가장 좋은 품질이 유지될 수 있는 기한
규제정도	설탕, 소금, 주류 등 일부를 제외하고는 유통기한을 표시하도록 의무화 유통기한은 식품회사가 자율적으로 설정	품질유지기한 표시가 허용된 품목은 유통기한이나 품질유지기한을 선택적으로 표시 품질유지기한은 식품회사가 자율적으로 설정
관리방법	유통기한이 경과한 제품은 유통·판매 금지	품질유지기한이 경과하더라도 유통·판매 가능

할 것으로 추산된다.

식품의 유통기한 표시 제도를 개선하기 위한 연구용역 결과, 수분함량·수분활성도, 멸균처리, 포장형태, 보존기준 등을 고려하여 부패나 변질우려가 없고 소비자들이 오래 보관하면서 섭취하는 식품은 현행대로 유통기한으로 표시하거나 유통기한 대신 품질유지기한으로 표시할 것을 2007년 우선 시행하도록 제안하였다.

이 결과를 토대로 식품의약품안전청은 장기간 보관·유통해도 부패나 변질 우려가 없는 식품에 대해 유통기한 표시 대신 품질유지기한으로 표시할 수 있도록 하는 『식품등의 표시기준』 일부를 2007년 1월 12일 다음과 같이 개정·고시하였다(식품의약품안전청고시 제2007-3호).

제2조(용어의 정의)에 (기존의 유통기한에 추가하여 품질유지기한에 대한 정의로) 제4의2호를 다음과 같이 신설한다.

4. “유통기한”이라 함은 제품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한을 말한다.

4의2. “품질유지기한”이라 함은 식품의 특성에 맞는 적절한 보존방법이나 기준에 따라 보관할 경우 해당 식품 고유의 품질이 유지될 수 있는 기한을 말한다.

제4조(표시사항) 제6호의 “유통기한”을 “유통기한 또는 품질유지기한”으로 한다.

제5조(표시방법) 제3호 나목의 “유통기한”을 “유통기한 또는 품질유지기한”으로 한다.

별지 1 <식품등의 세부표시기준(제7조 관련)>의 제1호(식품등의 일반기준) 가목(식품(수입식품을 포함한다)) 6) 제목 중 “유통기한”을 “유통기한 또는 품질유지기한”으로 하고, 동목 6) 가) 본문 중 “유통기한”을 “유통기한 또는 품질유지기한”으로 하며, 동목 6) 가) 단서를 다음과 같이 하며, 동목 6) 가)에 (5)를 다음과 같이 신설한다.

다만, 설탕, 아이스크림, 빙과류, 식용얼음, 과자류 중 껌류(소포장 제품에 한한다), 재제·가공·정제소금과 주류(탁주 및 약주를 제외한다) 및 품질유지기한으로 표시하는 식품은 유통기한을 생략할 수 있다.

(5) 품질유지기한의 표시는 “○○년○○월○○일”, “○○.○○.○○”, “○○○○년○○월○○일” 또는 “○○○○.○○.○○”로 표시하여야 하고, 품

질유지기한을 일괄표시 장소에 표시하기가 곤란한 경우에는 당해위치에 품질유지기한의 표시위치를 명시하여야 한다. 다만, 수입되는 식품 등에 있어서는 단순히 수출국의 년, 월, 일의 표시순서가 전단의 표시순서와 다를 경우에는 소비자가 알아보기 쉽도록 년, 월, 일의 표시순서를 명시하여야 한다.

별지 1 제1호 가목 6) 나) 전단 중 “유통기한”을 “유통기한 또는 품질유지기한”으로 하고, 동목 6)에 다) 및 라)를 다음과 같이 각각 신설한다.

다) 유통기한이나 품질유지기한이 서로 다른 각각의 여러 가지 제품을 함께 포장하였을 경우에는 그중 가장 짧은 유통기한 또는 품질유지기한을 표시하여야 한다. 다만 유통기한과 품질유지기한이 함께 포장된 제품의 경우에는 가장 짧은 유통기한만을 표시할 수 있다.

라) 품질유지기한 표시대상 식품

- (1) 썬류
- (2) 당류(포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 텍스트린, 올리고당류에 한한다)
- (3) 다류(액상제품은 멸균에 한한다)
- (4) 음료류(멸균제품에 한한다)
- (5) 조미식품(간장, 된장, 고추장, 춘장, 청국장, 혼합장, 식초와 멸균한 카레제품에 한한다)
- (6) 인삼제품류(인삼차, 인삼엿차, 홍삼차에 한한다)
- (7) 김치·절임식품(조림류는 멸균에 한한다)
- (8) 기타식품류(전분, 벌꿀, 밀가루에 한한다)
- (9) 레토르트식품
- (10) 통조림식품

새로이 시행되는 품질유지기한제도에 따른 가공식품의 유통기간 표시 방법은 그림 1과 같다.

식품의약품안전청은 또 어린이들이 즐겨 찾는 과자류와 멸균처리되지 않은 음료류 등은 2007년 시행 성과를 평가해 2008년 이후 시행하는 방안을 검토하고 있다. 품질유지기한에 관계없이 제조공정이나 유통과정상의 잘못으로 부패나 변질된 제품을 판매한 경우에는 제조업체나 유통업체에 대해 영업정지처분 등 법적 제재 조치를 취할 것이고 품질유지기한이 지나치게 경과한 제품은 수거 검사하여 안전성에

08.28까지

그림 1. 품질유지기한제도 표시 방법

문제가 없는 지를 확인하는 등 집중 관리할 방침이다.

결 론

식품에 대한 과학적인 연구와 결과는 모든 나라가 동일하게 이해하고 있으나 나라마다 식품에 대한 인식이 다르며 관습 및 문화가 달라 고유한 식품행정을 가지고 있는 점을 간과하면 안 될 것이다. 비록 우리나라보다 선진국이라 하나 선진국들도 각기 다른 식품행정을 가지고 있는 것은 나라마다 적용해야 할 방법들 간에 장·단점이 존재하기 때문이다. 따라서 우리나라에 제일 잘 적용될 수 있는 방법을 신속하지만 신중하게 도입해야 한다.

국가와 나라마다 적용 방법이 다르지만, 소비기한의 경우에는 제품의 안전성과 신선도를 고려하여 빠른 기간 안에 제품의 소비를 요하는 제품에 적용하고 있다. 장기간 보관 시 변질의 우려가 있거나 유당·유처리 등으로 산패가 쉽거나 변성의 우려가 있는 제품, 미생물 번식이 쉽거나 수분 흡습으로 그 맛과 영양이 변하기 쉬운 제품을 위주로 소비기한을 사용하고 있다. 그 외에는 모두 품질유지기한을 사용하고 있는데, 품질유지기한은 제품의 안전성도 중요하지만, 그 제품의 질을 위주로 하고 있다. 외국에서는 안전성 면에서 소비기한을, 질적인 면에서 품질유지기한을 채택하여 사용하고 있는 것이다.

식품문호가 개방되는 시점에서 우리나라 역시 제품의 군별로 위와 같이 빠른 소비를 요하는 제품에 대해 소비기한을 적용하고, 그 외의 식품에는 품질유지기한을 적용하여 최상의 식품을 소비자가 안전하게 접할 수 있도록 변화되어야 한다. 따라서 우리나라 제품의 수출을 위한 유통기한의 바람직한 체계는 이미 도입한 품질유지기한의 합리적인 적용과 소비기한의 도입이다. 또한 식품의 안전성과 품질을 고려한 유통기간의 설정은 품질유지기한 대상 식품의 선정에 앞서 소비기한 대상 식품의 선정이 우선되어야 한다. 이는 소비자의 알권리 확보와 선택권 보장을 위해서라도 필요한 것이므로 식품의 특성을 고려하지 않은

현행 유통기한 표시제도를 국제적 추세에 따라 시급히 체계화하여야 할 것이다.

참고문헌

1. 김경희. 현행 식품의 제조년월일, 유통기한 표시제도에 대한 소비자 반응 연구. 숙명여자대학교 대학원 석사논문. 1994.
2. 김연주. 식품업계 '유통기한 표시 개선' 한 목소리. 보건신문 3월 28일. 2005.
3. 김창남. 식품의 유통기한에 대한 올바른 이해. 국민영양 11월호. 1995.
4. 김향숙, 이경애. 유통기한 및 원재료명 표시에 대한 소비자의 이해도 및 선호도. 한국조리과학회지 17(4): 406-410, 2001.
5. 김현욱. 유통기한제를 소비기한으로 대체를. 식품음료신문 3월 19일. 2007.
6. 봉성중. 식품 유통기한 실태 및 반포량 감소 대책방안. 한국보건산업진흥원. 2002.
7. 서정희. 식품의 유통기간 표시제도 개선방안에 관한 연구. 중앙대학교 의약식품대학원 석사학위논문. 2000.
8. 식품유통연감. 식품저널. 2006.
9. 식품의약품안전청. 식품위생법. 2007.
10. 식품의약품안전청. 식품공전. 2006.
11. 식품의약품안전청. 식품등의 표시기준. 2007.
12. 식품의약품안전청. CODEX 식품표시 규격 및 지침. 2005.
13. 이준근. 한·미 FTA에 따른 식품산업의 대응. 식품과학과 산업 39(4): 12-13, 2006.
14. 이항기. 합리적인 유통기한 표시 개선방안. 한국소비자연맹. 2002.
15. 이현규. 식품 유통기한 설정 개선방안. 식품공업. 170호, p 79-84, 2002.
16. 정기혜. 식품의 유통기한 설정에 관한 연구. 한국보건사회연구원 정책연구자료. 1996.
17. 정도영. 식품유통관리와 표시제도. 식품공업. 제114호, p 12-14, 1992.
18. 정무성. 유통기한 표시제도 합리적 개선. 식품공업. 186호, p 49-62, 2005.
19. 정해량. 식품표시제도 개선을 위한 연구. 한국위생연구원. 보건복지부 연구보고서. 1999.
20. 재정경제부. 제조물책임법. 2000.
21. 하영신, 박인식, 김종경. 포장식품의 유통기한 표시기법에 대한 소비자 심리 연구. 농산물저장유통학회지 5(4): 393-395, 1998.
22. 한국식품위생연구원. 유통기한 설정 실무. 1998.
23. 황성휘. 식품등의 표시기준 비교연구. 중앙대학교 의약식품대학원 석사논문. 2005.
24. 황태호. 식품 유통관리 제고를 위한 유통기간 표시 개선방안. 중앙대학교 의약식품대학원 석사논문. 2007.
25. <http://www.eatwell.gov.uk>
26. <http://www.fehd.gov.hk>
27. <http://www.nzfsa.govt.nz>
28. <http://fsrio.nal.usda.gov>