

유통기한 및 품질유지기한을 아시나요?

식품의약품안전청은 소비자가 안심하고 식품을 구입하기 위해서는 식품에 표시된 유통기한, 제조연월일, 품질유지기한 등을 꼼꼼히 따져봐야 한다고 당부하였습니다.

□ 식약청은 제조·가공·소분·수입한 식품 등 소비자에게 판매되는 모든 식품의 경우 제품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한인 유통기한을 표시하도록 의무화하고 있다고 밝혔습니다.

○ 다만, 도시락·김밥·햄버거·샌드위치 등 상하기 쉬운 식품과 설탕·소금 등 오래 보관이 가능한 식품은 유통기한 대신 생산된 ‘제조연월일’을 표시하도록 의무화하고 있습니다.

* 제조연월일 : 포장을 제외한 더 이상의 제조나 가공이 필요하지 아니한 시점

○ 또한, 장기간 보관해도 부패의 우려가 적은 통조림식품·잼류·장류·김치류·젓갈류·절임식품 등은 유통기한 대신 ‘품

질유지기한’으로 표시될 수도 있습니다.

* 품질유지기한 : 식품의 특성에 맞는 적절한 보존방법이나 기준에 따라 보관할 경우 해당식품 고유의 품질이 유지될 수 있는 기한으로 식품회사가 자율적으로 설정함.

□ 한편, 식약청은 수입식품에는 소비기한(expiration date or use by date, 식품을 소비할 수 있는 최종일), 품질유지기한(best before date, 식품이 최상의 품질을 유지할 수 있는 최종일), 유통기한(sell by date, 식품을 판매할 수 있는 최종일) 등으로 표시되어 있다고 설명하였습니다.

□ 식약청은 영업자가 유통기한을 과학적 근거에 따라 보다 쉽고 정확하게 설정할 수 있도록 ‘식품의 유통기한 설정 기준’을 운영하고 있다며, 식품을 구매하기 전 유통기한, 제조연월일 등이 담긴 표시정보를 확인하면 많은 정보를 얻을 수 있다고 설명하였습니다.