

## 계란의 유통기한에 대하여

— 계란 섭취 권장기한으로 바꾸고 기간도 늘려야 —



배 종 대  
에디션연구소

**최** 근의 계란 유통 상황을 보면서 국내 계란업계에 도움이 될까하여 계란 유통기한에 대해 언급하고자 한다.

현재 국내에서 시행되고 있는 양계산업 관련의 조례 및 시행규칙은 양계선진국인 일본, 영국으로부터 벤치마킹하여 국내실정에 맞게 고쳐서 준용하고 있다.

계란의 유통기한의 설정이나 몇 년 전부터 시행하고 있는 난각 코드 표기 역시 일본과 영국의 사례를 준용하고 있다. 필자가 조사한 바에 의하면 일본 역시 영국의 사례를 자국 내 실정에 맞게 조정하여 적용하고 있

음을 알 수 있었다.

먼저 일본 자료부터 살펴보자.

하절기를 기준으로 포장 후 2주 정도를 상미기한으로 정하였고 가정에서 1주 정도 냉장 보관을 예상하여 3주 정도를 상미기간으로 정했다고 한다(원문 참조).

### Q 1 卵の賞味期限はどれくらいですか？

A : 時期により異なりますが,卵の賞味期限は安心して「生食」できる期限を表示しています。サルモネラ菌の増殖が起こら



▲ 일본 포장지에 상미기한 표시

ない期間は卵の保存温度によって決まります。英國のハンフリー博士の研究に基づいて算出され、家庭で冷蔵保存する7日間を加えたものです。夏期(7~9月)が産卵後16日以内、春秋期(4~6月,10~11月)が産卵後25日以内、冬季(12~3月)が産卵後57日以内とされています。實狀はパック事業者と量販店、バイヤーの話し合いで決めておりパック後2週間(14日)程度を年間を通して賞味期限としている所が多いようです。日卵協ホームページ「表示とタマゴの安心」を参考にして下さい。



▲ 영국 난각에 라이온마크

영국의 경우, 라이온마크를 사용하고 있다. 라이온마크는 영국에서 1998년 처음 시작되었고 영국 산란농가의 90% 이상에서 사용하고 있으며 난각에 표기되는 "Best before dates"는 품질에 관한 것이다(원문 참조).

### 가. Best before dates are about quality

The best before date, sometimes shown as BBE, is about quality and not safety. The food will be safe to eat after this date but may not be at its best. Its flavor and texture might not be as good. Best before dates appear on a wide range of foods including

best before dates는 품질에 관한 내용으

## 기고 계란 유효기간과 섭취기간

로 이 날짜 이후에 먹어도 안전하지만, 품질이 최상의 상태는 아닐 수 있다고 적시되어 있다.

그러나 2018년 1월의 영국 식품안전국의 업데이트된 자료에 의하면 Best Before Dates를 27일로 표시하도록 하고 있으며 채란 및 포장 기간은 48시간 이내로 할 것을 규정하고 있다(아래 원문 참조).

'Best before' date and Lion Quality mark on shell

Lion Quality eggs must carry a 'best before' date and the Lion mark on the shell and on the pack. All Lion eggs have a best-before date of no more than 27 days from lay, making them fresher than required by law. Most Lion Quality eggs are packed within 48 hours of lay.

Time and temperature controls

"Lion Quality eggs" must be stored below 20°C in hygienic conditions on the farm and must be transported to the packing center at least twice a week always being kept under that temperature.

거의 한 달 정도의 기간인 27일을 Best Before dates로 주어지는 것이다.

국내에서는 내년 2019년부터 계란 유통기간의 산출 시점을 '포장일자에서 산란일자'로 변경 시행하려고 하며 또한 세척기준 신설, '냉장보관 및 유통 의무화'로 개정되었다.

결국 양계업계에서는 개정된 내용에 부합되도록 각 시설을 점진적으로 개선 또는 신설해야 할 것이다.

그렇다면 생산시설과 가공 기준의 강화된 시행에 따라서 유통 기준도 따라야 하지 않을까 생각해 본다. 이것은 단순히 생각해 보는 것이 아니라 따라야 한다고 본다.

앞서 언급했지만, 필자가 지난해 말 일본에 가서 조사한 바에 의하면 일본의 경우 계란의 외부 포장 부분에 상미기간이 표시되어 있는 것을 발견했다. 계란에는 난각코드가 없으며, 상미기간은 계란을 "날로 먹을 수 있는 기한"이라고 정의하고 있다.

영국 역시 Best Before date로서 굳이 번역하자면 "표시된 날짜 이전에 먹거나 구매하기 좋은 기간"이라고 풀이된다. Best Before date가 지나도 최상의 상태는 아니지만 안전하다고 적시하고 있다.

이에 따라 필자는 아래와 같은 제안을 하고자 한다.

## 1. 판매 유효기간보다는 섭취권장기간으로 하여야 한다

현재 통용 중인 ‘판매 유효기간’을 ‘섭취 권장기간’으로 하면 어떻게 생각해본다. 상미기간이 판매 유효기간으로 어떻게, 왜, 바뀌었는지는 모르겠지만 ‘best before date’ 지나도 안전하다고 분명히 언급하고 있지 않은가?

일본의 경우 상미 기간이 지나면 어떻게 먹어야 할까? 날로 먹으면 안전하지 못하므로 가열(70~75℃에서 1분 이상)하면 살모넬라균으로부터 안심하고 먹을 수 있다고 적시하고 있다. 판매 유효기간이 지났다고 먹는 기간까지도 무효화되지 않음을 우리는 냉장고에서 자주 깨닫곤 한다.

## 2. 섭취권장기간을 늘려야 한다

위의 원문 내용은 영국의 라이온 마크 맨 첫 장에 나오는 내용이다. 번역해보면,

- 1) 산란일로부터 27일을 기준으로 best before date를 난각 또는 포장 겉면에 기재할 수 있다.
- 2) 이를 위해서는 산란 후 48시간 내에 포장 되어야 하며 또한 농장에서의 보관은 20℃ 이하로 하여야 한다.

- 3) 운송은 일주일에 적어도 2번은 포장센터로 20℃ 이하로 운송하여야 라이온 품질기준에 충족한다.

결국 2019년 1월부터 국내에서 시행되는 달걀에 대한 가공기준 개정내용은 영국의 라이온 마크의 기준과 부합한다고 볼 수 있다. 새로 시행되는 개정내용에 따라서 가공 또는 유통되는 제품은 당연히 그 기준에 따라야 한다고 필자는 생각한다. 따라서 섭취 권장기간은 21일이 아니라 라이온 마크의 기준처럼 27일이 되어야 한다. 이에 따라서 거의 1주일 이상 늘어나는 일정은 물류의 흐름과 생산제품의 판매 및 순환에 많은 도움을 주게 될 것으로 생각한다. 물론 이리기 위해서는 위의 기준에 부합한 각종 시설을 갖추어 운영할 때 비로소 혜택이 아닌 당연한 권리가 주어질 것이다.

이제 양계인, 감독관청은 2019년 1월 1일부터 시행될 내용을 모두의 뜻을 합쳐 합리적으로 개선해 나갈 때 우리나라 국민의 식생활은 보다 건강하고 보다 안전할 것이다.

이제 양계인 모두가 힘을 낼 때이다. **양계**

참조 : 문헌 및 링크

<http://www.nichirankyo.or.jp/qa/iro.htm> 일본 양계협회

<https://www.food.gov.uk/safety-hygiene/best-before-and-use-by-dates>

영국식품표준국

[https://www.egginfo.co.uk/sites/default/files/Lion%20eggs%20in%20foodservice\\_2.pdf](https://www.egginfo.co.uk/sites/default/files/Lion%20eggs%20in%20foodservice_2.pdf)