

★ 더 길어진 기한으로 보관해요 ★

소비기한으로 시작되는 반가운 변화

#식품접객업(음식점) 편

2022.12.15.

1/7





소비기한

식품 등에 표시된 보관방법을
준수할 경우 섭취해도
안전에 이상이 없는 기한

2023년 1월 1일부터
유통기한 대신
소비기한이 표시됩니다.

※ 우유류는 2031년 1월 1일부터
적용됩니다.

소비기한과 유통기한은
다르다고 하던데요?



브레이크타임에 배달 기사님과
소비기한에 관한 이야기를 나눴어요.
내년부터 소비기한으로 바뀐다고 들었지만,
유통기한과 비슷할 거라고 생각했죠.



소비기한과 유통기한은 다른 기한이었어요.

소비기한 VS 유통기한

- ✓ 유통기한은 식품의 판매 가능 기한을 알려주는 영업자 중심의 제도
- ✓ 소비기한은 식품의 섭취 가능 기한을 알려주는 소비자 중심의 제도
- ✓ 설정실험 등을 통해 식품의 맛·품질이 급격히 변하는 시점을 산출한
품질안전한계기간 중 소비기한은 80~90%, 유통기한은 60~70%로 설정

예시 ▶ 생면의 품질이 유지되는 기간이 총 10일이라면 유통기한은 6~7일, 소비기한은 8~9일



두부

17일 ▶ 23일 연장



햄

38일 ▶ 57일 연장



발효유

18일 ▶ 32일 연장

(식품유형별 소비기한 설정보고서, '22.12)

검색해보니 **소비기한이 더 길어지는 개념이네요.**

그동안 식재료는 유통기한이 지나면 버려야 했는데

기한이 길어지면 버려지는 식품폐기물 양이 줄겠어요.



소비기한이 시행되면 헛갈리지 않도록 잘 기억하려고요.

첫째



음식점에서는 소비기한이 경과된 제품·식품 또는 그 원재료를 제조·가공·조리·판매의 목적으로 소분·운반·진열·보관하거나 이를 판매 또는 식품의 제조·가공·조리에 사용하지 말 것

둘째



준비가 완료된 업체는 시행일('23.1.1) 이전부터 먼저 표시할 수 있고, '유통기한' 표시된 기존 포장지 스티커 처리없이 사용할 수 있도록 1년간('23.1.1~12.31) 계도기간 부여

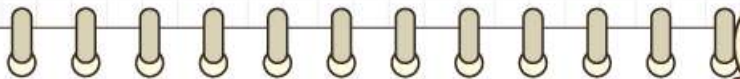
식재료들의 기한을
한번더 확인해야겠어

식품위생의 기준도 소비기한으로 바뀌니
앞으로는 식재료 기한을 더 꼼꼼히 봐야겠어요.





보관온도와 방법을 잘 지키는 게 중요하군요.



소비기한 도입 시 주의사항

- ✓ 식품 보관 시, 보관온도 철저히 준수
- ✓ 기온이 높은 하절기에는 실온에 냉장·냉동 제품이 장시간 노출되지 않도록 곧바로 냉장·냉동고에 보관
- ✓ 식품에 표시된 보관방법과 날짜 확인

주의사항
꼭 명심하기!



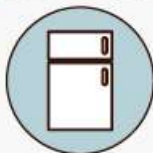
보존·유통 온도 일반 기준



실온 제품
1~35℃



상온 제품
15~25℃



냉장 제품
0~10℃



냉동 제품
-18℃ 이하



온장 제품
60℃ 이상

☆ 소비기한의 모든 정보를 ☆
☆ 한눈에 보고 싶다면?! ☆

Food 식품안전나라 에서 확인하세요!

식품·안전

▶ 식품표시광고

▶ 소비기한

foodsafetykorea.go.kr



이 사이트에서 내가 궁금했던
내용을 다 알려주네!





국민 안심이 기준입니다

모두를 위한 소비기한,
함께 준비해 더 안전합니다.

아는 만큼 안심이 보여요!



식품의약품안전처



2022.12.15.

7/7