

소비기한 표시제가 도입되면 주의할 점



1 첫째, 식품별 보관 방법을 반드시 준수해야 합니다.

제조·유통·보관 등 식품을 취급하는 모든 단계에서 철저히 온도를 준수해야 합니다. 특히, 기온이 높은 하절기에는 냉장제품을 냉장고에 곧바로 넣어야 합니다.

- 냉장 기준(0~10℃)
- 냉동 기준(-18℃이하)
- 실온 기준(1~35℃)

2 둘째, 소비기한이 지난 제품은 절대 섭취하면 안 됩니다.

소비기한은 식품을 섭취할 수 있는 최대한의 기한을 의미합니다. 그러므로 소비기한이 경과된 제품은 섭취해서는 안 됩니다.



유통기한
~ 2022년 12월 31일



소비기한
2023년 1월 1일 ~

3 셋째, 당분간은 유통기한과 소비기한이 혼재됩니다.

향후 몇 년간은 유통기한 표시 제품이 모두 판매·소진될 때까지 소비기한 표시 제품과 혼재되어 판매됩니다.

따라서, 보관방법과 날짜확인을 습관화하고 식품 구매 시 급격 빨리 섭취해야 합니다.

반가워요, 소비기한!

우리도 안심, 환경도 안심

2023년 1월 1일부터
소비기한 표시제가 시행됩니다



유통기한 vs 소비기한

소비자 중심의 표시제로 변경됩니다.



유통기한 🔍

제품의 제조일로부터
소비자에게 유통·판매가
허용되는 기한



소비기한 🔍

식품 등에 표시된
보관방법을 준수할 경우
섭취하여도
안전에 이상이 없는 기한

과학적인 검증으로

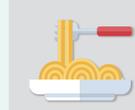
식품의 안전성과 품질을 보장합니다.



제조일자
·포장일자



유통기한



소비기한



품질안전한계

안전계수

품질안전한계
X 0.6~0.7

안전계수

품질안전한계
X 0.8~0.9

품질

소비기한으로 시작되는 반가운 변화



소비자 혼란 방지

유통기한은 판매가 가능한 기한임에도 불구하고 섭취가 가능한 기한으로 오해 되었습니다. 따라서, 유통기한이 지난 제품을 먹어도 되는지에 대해 고민했었죠. 그러나 앞으로는 명확히 섭취 가능 기한을 제공함으로써 **소비자의 혼란을 방지합니다.**



함께하는 탄소중립 실현

유통기한이 지났다는 이유로 버려지던 식품폐기물이 감소함으로써 **불필요한 지출을 줄일 수 있습니다.** 뿐만 아니라 이산화탄소 배출량도 줄여 **탄소중립을 실천할 수 있습니다.**

* 향후 10년 간 소비자 7조 3천억 원, 산업체 2,200억 원 환경·경제적 편익 증가 예상 (식품안전정보원, '21)



국제 기준으로 경쟁력 강화

현재 OECD 대부분의 국가에서 소비기한 표시제를 운영하고 있습니다. 이러한 국제적 추세를 반영한 국가 간 동일 제도 운영으로 **국내 생산 식품의 수출 경쟁력을 높일 수 있습니다.**

「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」, 일부개정법률(제18445호, 2021.8.17.) 개정·공포에 따라 식품 등의 유통기한 날짜 표시제가 소비기한 표시제로 변경됩니다.