

합리적인 식품 유통기한 표시를 위한 개선방안 및 대책

홍성희(농협식품연구원 품질관리팀장)

한국곡기공협회
www.kmia.or.kr

기·획·특·집

소 비자와 생산자는 보다 높은 품질 및 기능성을 추구하고 있다. 식품에 대한 정의는 국내·외 및 시대적으로 약간씩 다르게 변천되어 왔다. 일반적으로 식품은 한 가지 이상의 영양소를 함유하고 있어야 하며 유해성분을 함유하고 있지 않으며 사람이 먹고 소화 흡수 가능한 것으로 표현할 수 있을 것이다. 즉, “식품이란 생명을 유지 혹은 성장하는데 도움이 되며 위해하지 않아야 한다.(단, 의약품 제외)”는 것을 기본으로 한다고 할 수 있다. 하지만 이러한 기본적인(1차적인) 식품의 기능인 영양 및 안전성에 대한 역할보다는 더욱더 많은 역할, 즉, 2차기능이라고 하는 기호성(맛, 향 등)과 최근 더욱 부각되고 있는 3차기능인 기능성(질병예방 등) 부여를 요구하고 있다. 따라서 현재 소비자와 생산자는 보다 높은 품질 및 기능성을 추구하고 있다고 할 수 있다. 일반적으로 품질이라 하면 다음과 같이 구분 할 수 있다. 1. 성분상 품질:영양학적 가치(영양가) 2. 기호적인 품질:색, 향, 맛, 조직, 신선도 3. 건전한 품질:위생

식품의 특성과 저장의 필요성

식품은 일반적으로 다음과 같은 특성을 가지고 있어 품질의 변화(저하)가 쉽게 온다.

1. 여러 영양소 함유 : M/O 번식용이(예: 유해물질,해충, 쥐 등) 2. 생체식품의

경우 호흡 등 생명현상 : 과숙(과실, 채소류) 3. 복합계 : 식품성분 자체간의 반응으로 독성물질 생성 4. 다량의 수분함유 : M/O, 화학반응 발생 용이 등. 따라서 식품 품질변화의 원인은 식품의 환경적인 변화와 식품 자체의 품질이 변화하는 것으로 부패와 변질이 발생한다고 할 수 있다. 여기서 부패는 식품에 유해성 물질이 생성되는 것으로 변질은 식품이 변화하였으나 유해성분이 없다는 것으로 구분할 수도 있다.

세계적으로 식품 손실량은 평균 20%

한편, 현재 식품 손실은 세계적으로 약 20%에 달하는 평균 손실량을 차지하고 있다. 쌀의 경우 나라별로 6~40%로 폐기 및 부패로 손실되는 문제를 갖고 있다. 국내 유통기한 경과로 인해 식품 반품, 폐기되는 손실액은 연간 1조원을 상회하고 있다.

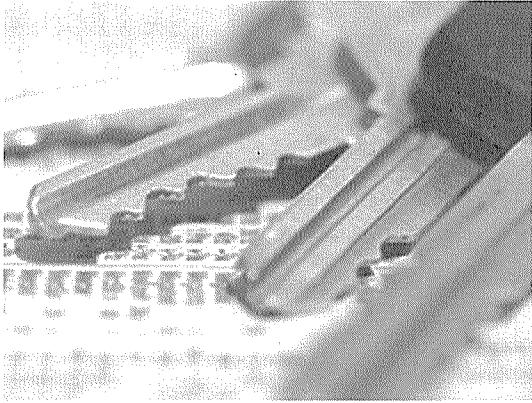
또한 위생상 잘못된 식품을 소비자가 섭취하여 매년 식중독 발생이 증가하고 있는 실정이기도 하다. 식중독은 식품을 섭취하여 급성 위장염을 동반하는 장애로서 일반적으로 식품에의 원인 요인으로는 94%, 미생물요인 4%, 화학물질 2% 물리적 변화요인 및 기타로 구분할 수 있다. 즉, 대부분의 원인은 미생물에 의한 것으로 볼 수 있다. 식품저장이라는 용어는 소비자가 식품을 관리하는 '저장한다' 할 때와는 다른 '식품에 보존성을 부여하여 어느 기간 동안 보존이 될 수 있는 상태로 만들었다는 적극적인 의지를 내포'한다고 할 수 있다. 따라서 식품저장과 유통기한과는 밀접한 관계가 있다.

품질유지기한 표시와 유통기한표시를 합리적으로 적용해야..

또한 식품에 따라서는 부패보다는 변질로 인한 것이 있다. 즉, 위생보다는 품질 특성이 더욱 중요한 식품은 유통기한보다는 품질유지기한으로 표시하는 것이 생산자와 소비자에게 합리적이라 할 수 있다. 하지만 어떤 기준으로 식품을 유통기한과 품질유지기한 등으로 구분할 것인지는 연구가 필요할 것이다. 일본은 소비기한 표시는 품질변화가 급속하고 신속하게 소비해야 할 식품으로, 품질유지기한 표시는 품질이 유지되는 것이 3개월 전과 후로 나누었으며, 유럽은 미생물관점에서 부패가 용이한 식품은 최종 사용일자로 하고 일반식품은 최소품질유지일자로 나누고 있다. 본인의 의견으로는 두 가지 모두 용어표현의 차이일 뿐 일반적으로 모두 같은 의미라고 할 수 있다.

나라마다 식품에 대한 인식의 차이점 간과해서는 안돼...

식품에 대한 과학적인 연구와 결과는 모든 나라가 동일하게 이해하고 있으나 나라마다 식품에 대한 인식이 다르며 관습 및 문화가 달라 고유한 식품 행정을 가지고 있는 점을 간과하면 안 될 것이다. 비록 우리나라 보다 선진국이라 하나 선진국들도 각기 다른 식품행정을 가지고 있는 것은 나라마다 적용해야 할 방법들이 장단점이 존재하기 때문이다. 따라서 우리나라에 제일 잘 적용할 수 있는 방법을 신속하지만 신중하게 도입해야 할 것이다. 끝으로 현행 유통기한 표시방법에 대한 개선방안은 근본적으로 식품의 품질에 대해 소비자가 안심



하면서도 정확한 정보를 바탕으로 생산자도 만족할 수 있는 과학적 연구와 합리적인 방법고 정책을 기초로 하여야 할 것이다. 이러한 개선방안으로 합의된 방향만이 소비자와 생산자가 서로의 역할을 통해 식품의 폐기량을 줄일 수 있을 것이다.

관리적 측면에서의 개선방안

첫째, 먼저, Food Bank 대상식품의 기탁 활성화를 촉진해야 할 것이다.

- 전술한 '유통기한 표시의 이원화'를 통해 품목별로 유통기한표시 명칭에 따라 관리를 용이하게 할 수 있고, '감시방법 및 행정처분의 제도를 개선'을 통해서 Food Bank 대상 식품이 기탁으로 활성화 촉진될 것이다.

- 유통기한이 경과된 식품이라 하더라도 일정기간 내에 있는 식품 중 식품기준, 규격에 적합한 식품은 기탁이 가능케 함으로써 폐기되는 물량이 감소하게 될 것으로 사료된다.

둘째, 유통업소의 책임 분담을 명확히 하고, 가칭 '권장 지침서'를 작성 설정해야 할 것이다.

- 일단 판매업소에 납품된 식품에 대해서는 판매업소에서 책임을 지고 유통기한을 관리하게 함으

로써 반쯤으로 인한 폐기량이 상당량 줄어들 것으로 사료된다.

- 선입선출, 재고관리의 적정화 시책 간구해야 할 것이다.

셋째, 식품반품의 감소 효과를 배가시키기 위해서는 교육, 홍보를 강화해야 한다.

- 소비자 인식 제고 : 유통기한 내에는 안전한 식품이므로 과도하게 최근 입고 제품만을 선호하는 것은 바람직하지 못하다. 또한 지나친 반품, 폐기로 인해 소비자 물가의 상승요인이 된다는 내용의 교육, 홍보를 해야 한다.

- 환경보호적인 측면 : 환경적인 잇점을 통해 환경보호에도 기여한다는 내용의 교육, 홍보해야 한다.

- 제조 및 유통업소의 측면 : 제조업소와 유통업소 대상으로 적정 재고관리와 선입선출 기법 연수 교육을 실시해야 한다.

넷째, 장기적으로는 식품 물류정보화를 촉진해야 한다.

- 식품 유통기한 및 제조일자 이력 관련 바코드화 실시, 수급물량 적정 조절을 통한 반품량 감소 유도, 영세업소에 대해서 물류 정보화를 위한 지원도 해야 한다.

이상에서 제시한 개선방안을 중심으로 식품반품량 감소대책을 수립, 추진하려면 무엇보다도 정부, 산업체, 학계, 연구소 및 관련 단체의 유기적인 협조체계가 우선시 되어야 그 효과성이 배가될 것으로 생각된다.

제조업체, 판매업체, 소비자, 정부 유기적인 협조체계가 우선시 되어야..

기·획·특·집

식품을 소비자들이 믿고 안심하고 구입할 수 있으려면 현행의 유통기한 표시 보다 소비자에게 보다 구체적으로 정보를 줄 수 있는 유통기한 표시와 관리가 요구된다.

제조업체

1. 도시락, 조리빵, 생면류 등 변질이 쉬운 제품은 그 날짜 이후에는 판매나 섭취도 하지 않도록 알려주는 유통기한 표시를 해야 한다.
2. 청량음료수나 소시지, 햄, 과자와 같이 적정하게 보관 관리하면 일정수준의 품질이 보장되는 제품에 따른 유통기한 표시 등이 필요하다.
3. 유통기한 표시는 과학적인 뒷받침을 토대로 정하고 사후관리를 철저히 한다.
4. 소비자가 유통기한을 신뢰할 수 있으려면 유통기한 내 제품의 부패나 변질이 없도록 철저한 위생적 생산이 필요하다.
5. 반품이 적게 학 위해서는 과학적인 뒷받침하의 적정량 생산관리가 필요하다.

판매업체에서는

1. 선입선출로 식품을 판매, 관리해야 하며 유통

기한이 경과된 제품이 매장에 절대로 진열되지 않도록 한다. 최근 선입선출 등 재고 관리를 할 수 있는 시간바코드도 개발되고 있다.

2. 냉장, 냉동제품인 경우 적정온도를 철저히 지켜 제품의 품질을 유지시켜야 한다.
3. 유통기한이 임박한 식품의 판매시는 소비자에게 정확하게 유통기한에 대한 정보를 주어야 한다.

정부는

1. 합리적인 유통기한 표시 설정이 필요하다.
2. 철저한 유통기한 표시 관리가 필요하다.
3. 영세업체들의 유통기한 설정에 따른 정보나 기술 제공이 필요하다.
4. 소비자들에게 유통기한에 따른 올바른 이해를 할 수 있도록 교육, 홍보가 필요하다.

소비자는

1. 유통기한에 대한 정확한 이해를 바탕으로 현재 소비자 인식이 변화되어야 한다.

결론적으로 합리적인 유통기한이 표시되어 시행이 되면 반품량도 줄어들게 되어 식품폐기량도 감소할 것으로 본다. 또한 식품폐기량을 줄일 수 있는 또 다른 방안은 반품된 식품의 재활용이다. 현재처럼 동일제품으로 판매를 하려다보면 유통기한 변조로 이어지므로 동일 제품으로의 재사용을 금하고, 부패, 변질에 대한 철저한 위생점검 및 식품규격기준에 적합여부를 확인하는 등 재활용에 대한 가이드라인 설정이 필요하다.