

1997년 전·후의 식육제품 유통기간의 변화

현 행 유통기한 관련 식품반품 실태를 조사하고 여기에서 제기되는 문제점을 면밀히 분석했으며, 주요 외국의 유통기한이 어떻게 운용되고 있는지를 살펴보고, 아울러 유통기한제도 개선 및 반품량 감소를 위한 전문가의 의견을 최대한 수렴하는 과정을 거친 후 식품 반품량을 감소시키기 위한 개선방안을 제안하였다.

1997년 전·후의 식육제품 유통기간의 변화

■ 1997년 이전

○ 보존 및 유통기준

1. 냉장제품은 $0\sim10^\circ$ 에서, 냉동제품은 -12° 이하내지 -20° 이하에서 보존, 유통하여야 한다.(단, 멸균식육제품 또는 건조식육제품은 실온에서 보관할 수 있다.)
2. 제품의 취급은 신중히 하고 가능한 한 심한 충격을 주지 않도록 하여야 한다.
3. 제품의 풍미에 영향을 줄 수 있는 다른 식품·식품첨가물 등과는 분리 보관하여야 한다.
4. 냉장 또는 냉동제품의 운반은 적절한 온도를 유지할 수 있는 냉장 또는 냉동차량이거나 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 하여야 한다.
5. 냉동된 제품을 해동하여 냉장제품으로 유통시켜서는 아니되며, 또한 냉장제품을 냉동시켜 냉동제품으로 유통시켜서도 아니된다.

1997년 전·후의 식육제품 유통기간의 변화

○ 유통기간

제품류	보존온도	유통기간
1. 햄류	0~10°	30일
2. 베이컨	10° 이하	15일
3. 소시지, 혼합소시지 가. 가열제품 A. 냉장 B. 냉동 나. 비가열제품 A. 냉장 B. 냉동 다. 멸균제품	0~10° -15° 이하 0~5° -15° 이하 실온	30일 3개월 25일 3개월 3개월
4. 반건조소시지, 반건조혼합소시지	0~10°	3개월
5. 양념육(육지물) 가. 냉장 나. 냉동 (단, 냉동 마리네이트 가금육)	0~5° -18° 이하 (18° 이하)	4일 3개월 (9개월)
6. 분쇄가공품 가. 가열제품 A. 냉장 B. 냉동 나. 비가열제품 다. 멸균식육제품	0~10° -15° 이하 -15° 이하 실온	30일 3개월 3개월 3개월
7. 포장육 가. 우육 나. 돈육 다. 가금육, 기타육 라. 진공포장 냉장육 가. 우육 나. 돈육 다. 양육	-20° 이하 -20° 이하 -20° 이하 -2~0° -2~0° -2~0°	12개월 9개월 9개월 3개월 45일 2개월
8. 냉동육 가. 우육 나. 돈육 다. 양육 라. 가금육, 기타육	-20° 이하 -20° 이하 -20° 이하 -20° 이하	12개월 9개월 9개월 9개월
9. 튀김육제품	실온	10일
10 갈비가공품	0~10°	30일

■ 1997년 이후

○ 보존 및 유통기준

1) 식육제품의 보존온도는 다음에서 별도로 정하여진 경우를 제외하고 냉장제품은 $-2\sim10^{\circ}$ 에서, 냉동제품은 -18° 이하(제품의 특성에 따라 필요 시 -12° 이하)에서, 보존 유통하여야 한다(단, 멸균식육제품 또는 건조식육제품 등은 실온에서 보관할 수 있다).

2) 제품의 취급은 신중히 하고 가능한 한 심한 충격을 주지 않도록 하여야 한다.

3) 제품의 풍미에 영향을 줄 수 있는 다른 식품, 식품첨가물 등과는 분리 보관하여야 한다.

4) 냉장 또는 냉동제품의 운반은 적절한 온도를 유지할 수 있는 냉장 또는 냉동차량이거나 이와 동등 이상의 효력이 있는 방법으로 하여야 한다.

5) 냉동된 제품을 해동하여 냉장제품으로 유통시켜서는 아니되며, 또한 냉장제품을 냉동시켜 냉동제품으로 유통시켜서도 아니된다.

○ 유통기간(단, 냉동제품, 멸균제품 제외)

제품류	보존온도	유통기간
1. 햄류	$0\sim10^{\circ}$	30일 (단, 진공포장 제품은 40일)
2. 베이컨	10° 이하	15일
3. 소시지, 혼합소시지 가. 가열제품	$0\sim10^{\circ}$	30일 (단, 진공포장 제품은 40일)
나. 비가열제품	$0\sim5^{\circ}$	25일
4. 양념육(육지물)	$0\sim5^{\circ}$	4일
5. 분쇄가공품 가. 가열제품	$0\sim10^{\circ}$	30일
6. 포장육(단, 진공포장 냉장우육, 돈육, 양육 제외) 가. 우육 나. 돈육 다. 가금육, 기타육	$-2\sim0^{\circ}$ $-2\sim0^{\circ}$ $-2\sim0^{\circ}$	14일 10일 10일
7. 튀김육제품	실온	10일
8. 갈비가공품	$0\sim10^{\circ}$	30일

■ 유통기간 자율화

1997.12.13 축산물위생처리법이 축산물 가공처리법으로 개정공포(법률 제 5443호)된 이후

1998.6.26 축산물의 가공기준 및 성분규격이 개정고시(농림주 제 1998-34호)되면서 식육가공품에 대한 유통기한이 자율화 되었다.