



# 국내 식품 기한 표시제도 현황 및 전망

Trends of Date Marking of food in Korea

박기환 / 중앙대학교 식품공학부 교수

## 1. 서론

우리나라에서 식품기한표시(date marking of food)로 사용되는 현행 식품의 유통기한 표시 제도를 개선하여 폐기되는 식품을 줄임으로써 경제적인 효과를 이루겠다는 장관의 발표로 인해, 식품의 소비와 직접적으로 관련이 있는 식품 수명이 뜻하지 않게 경제적 논리와 식품 안전 문제 사이에서 식품제조업체, 유통업체, 그리고 소비자 단체 등 여러 이해당사자 간 논란을 야기하고 있다. 다른 공산품과 달리 식품은 시간이 경과함에 따라 품질이 저하되어 일정 시간이 경과하면 소비할 수 없는 상태에 이르게 된다. 식품의 생산에서부터 소비 가능한 시간까지의 시간을 일반적으로 식품 수명(shelf-life) 또는 유통기간이라고 한다. 하지만 유통기간이란 말은 여러 가지 의미로 해석되고 모호한 경우가 많다.

소비자에게는 유통기간은 부패하기 전까지 저장할 수 있는 기간으로 이해되는 반면 제조업체에게는 품질수준을 유지할 수 있는 기간으로 이해된다. 소매업자에게는 매장에서 전시 판매

할 수 있는 기간으로 이해된다. 유통기간의 정의는 입장이나 견해에 따라 달라지고 이로 인해 유통기간의 측정결과도 다르게 되는 경우가 많다. 보편적인 정의로써 유통기간은 식품이 포장되어 소비되기까지의 기간을 의미하며 이 기간 동안 제품의 품질은 소비에 적당한 수준으로 유지되어야 한다.

유통기간의 설정이 잘못되면 소비자의 불만을 사게 되고 이로 인해 제품의 판매를 저하시킬 뿐만 아니라 심한 경우는 식품의 변패와 식중독 등의 문제도 야기할 수 있다. 이러한 이유로 인해, 일방적으로 유통기한을 소비기한으로 전환한다는 발상은 식품의 안전성 확보면에서 많은 문제점을 일으킬 소지가 있으므로, 현행 식품 표시기한에 대한 문제점을 검토하고 이에 대한 개선책이 마련되어야 할 것이다.

## 1. 식품 기한 표시제도 현황 및 문제점

식품공전에서는 “유통기간이라 함은 소비자에게 판매가 가능한 최대기간을 말한다”고 명시되어 있고 「식품등의 표시기준」에서는 “유통기

한이라 함은 제품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한을 말한다”로 “품질유지기한이라 함은 식품의 특성에 맞는 적절한 보존방법이나 기준에 따라 보관할 경우 해당식품 고유의 품질이 유지될 수 있는 기한을 말한다”로 정의하고 있다. 사용하는 용어의 통일성이 부족한 점도 문제지만 이러한 정의에서 보는 바와 같이 우리나라에서 유통기한의 의미는 expiration date(소비만료일) 개념이 아니라 판매기한(sell-by date)을 말하며, 이 기한 내에서 적절하게 보관·관리한 식품은 일정 수준의 품질과 안전성이 보장됨을 뜻한다.

식품의 안전을 보장하기 위해 「식품등의 세부 표시기준」은 “유통기한 또는 품질유지기한의 표시는 사용 또는 보존에 특별한 조건이 필요한 경우 이를 함께 표시하여야 한다. 이 경우 냉동 또는 냉장보관·유통하여야 하는 제품은 『냉동보관』 또는 『냉장보관』으로 표시하여야 한다”고 식품 특성에 따른 보관 방법을 규정하고 있다.

또한 “유통기한이나 품질유지기한이 서로 다른 각각의 여러 가지 제품을 함께 포장하였을 경우에는 그 중 가장 짧은 유통기한 또는 품질유지기한을 표시하여야 한다. 다만 유통기한 또는 품질유지기한이 표시된 개별제품을 함께 포장한 경우에는 가장 짧은 유통기한만을 표시할 수 있다”로 제시하여 식품의 안전성을 최우선으로 관리하고 있다.

유통기간의 표시에 있어 우리나라는 그동안 유통기한으로만 표시가 가능하였으나, 2007년부터 품질유지기한의 표시를 도입하였다. 하지만 우리나라의 유통기한은 판매시한을 설정한 것이고, 품질유지기한은 현재의 유통기한 내에

서 업체에서 설정하도록 되어 있어 식품에 대한 관능적, 이화학적, 미생물학적 변화에 대한 특성이 제대로 반영되지 않고 운영되고 있다. 이로 인해 유통기한이 지난 많은 제품이 섭취가 가능함에도 불구하고 판매가 불가능하게 돼 막대한 식품이 반품 또는 폐기되는 것은 물론 소비자들은 유통기한을 소비기한으로 오인해 유통기한이 임박한 제품의 구입을 기피하거나 경과한 제품의 푸드뱅크 기탁 등 선의의 활용도 여의치 않은 실정이다.

유통기한제도는 안전하고 신선한 식품의 선택과 소비를 위한 핵심적 지표로서 역할을 수행해 왔으나 판매행위만을 규제하는 수단이기 때문에 소비자들로 하여금 유통기한이 경과한 제품의 섭취를 꺼리게 함으로써 유통기한 제도 본래의 기능을 제대로 수행하지 못하고 있다는 문제점이 꾸준히 제기되고 있다.

유통기한은 소비자에게 제품의 신선도를 알려주는 척도이다. 따라서 유통기한이 충분히 남아 있어도 소비자들은 무조건적으로 최근에 제조된 제품을 선호하여 유통기한을 2~3일 정도 남긴 제품을 외면을 하고 있는 실정이다.

또한 대부분의 소비자는 유통기한을 표시한 날짜까지만 섭취가 가능한 것으로 오인하고 있다. 이러한 소비자의 유통기한에 대한 인식은 종종 판매자와 제조자의 불만으로 이어지고 제품을 완전소비하지 못하고 반품이나 폐기로 이어지게 할 소지가 있으며 유통업체도 선입선출이라는 기본적인 원칙을 준수하지 않고 있어 결과적으로 반품 제품을 양산한다는 지적을 받고 있다. 하지만, 소비자들은 유통기한이 지난 제품을 냉장고에 보관하며 섭취하는 경우도 있어 유통



기한의 개념과는 다르게 식품을 사용하고 있는 상태이다. 소비자단체에 접수된 식품의 유통기한에 대한 소비자 불만을 살펴보면 유통기한에 대해 소비자들이 정확하게 알지 못하고 있음을 알 수 있다. 최적의 품질을 찾는 우리나라 국민들에게 현행 유통기한 표시제도는 맞지 않는 식품표시제도라 할 수 있다. 또한, 식품별 특성을 전혀 고려하지 않은 획일적인 유통기한 적용도 문제다. 같은 원료를 사용했다 하더라도 제조·가공 기술이나 유통·보관 방법에 따라 유통기간이 달라질 수 있지만 현재 이는 전혀 고려 사항이 아니다. 업체들은 식품마다 품질 변화속도가 다른 점을 감안하여 식품별 유통기한의 차등 적용이 필요하다고 주장한다. 식품별 특성을 고려하지 않은 채 획일적인 유통기한을 적용하는 것은 비과학적이라는 입장이다.

현행 유통기한 표시제도는 식품의 수입과 수출에서도 혼란을 야기하고 있다. 국내유통식품과 국외유통식품의 차이로 인해 수출용식품은 해당 국가의 유통기간표시제도를 따라야 하고, 수입식품의 유통기간은 우리나라의 유통기한 표시를 획일적으로 적용해야 하는 문제점이 있다.

또한 유통기간의 표시제도 차이로 인해 국내 유통되는 식품과 해외로 수출되는 동일 식품의 유통기한이 다를 수 있어 소비자들에게 혼란을 야기할 수 있다. 국내에 수입되어 판매되고 있는 유가공품 중 하나인 경성 중지방치즈라도 제조업체에 따라 국외에서는 소비만료일(expiry date, use by date)과 품질유지기한(preferably consumed before, best before, best if used by)으로 표시가 되고 있음을 보여주고 있다. 그러나, 한글표시를 할 때는 소비만료일이나 품질

유지기한 등의 제품의 특성에 맞는 표시가 아니라 유통기한(또는 품질유지기한이 가능하나 거의 사용하지 않고 있는 실정이다)으로만 표시가 되고 있다. 부패가 되기 쉽기 때문에 소비만료일로 표시한 제품이나 주어진 조건으로 보관이 잘 되면 제품에 이상이 없는 품질유지기한 표시가 모두 유통기한으로만 표시가 되고 있는 것이다.

국제적인 추이로 볼 때 제품의 특성을 고려하지 않고 단순히 판매가 가능한 유통기한으로 표시를 하는 것은 수출, 수입 시 외국과의 마찰과, 불필요한 자원의 낭비를 초래하고 있는 것이다.

식품 폐기는 여전히 우리의 숙제가 되어 있다. 유통기한 표시에 따른 유통업체 낭비도 심각한 수준이다. 유통기한이 임박한 식품을 제조업체에 단순히 반품하는 관행이 비일비재하기 때문이다.

유통업체들은 유통기한의 2/3 정도가 지난 제품을 제조사에 반품시키고 있기 때문에 이 같은 자원 낭비가 발생하고 있는 것이다. 이에 따라 푸드뱅크 등 식품 기부도 활성화되지 못하고 있다. 식품제조업체의 식품 반품 손실 비용도 연간 약 6,500억 원에 달한다는 지적이 나올 정도다. 이러한 비용이 식품 원가상승에 일조하게 되고 가격 상승 원인으로 작용하고 있다

## 2. 외국 기한 표시제도 현황

현재 선진국에서는 대부분 유통기한 표시가 법적으로 의무화되어 있지 않고 식품업체 자율에 맡겨져 있거나 변질이나 부패우려가 크거나 품질변화속도가 빠른 제품에만 소비기한 또는 사용기한을 사용하도록 하고 있으며 그 외의 제품은 상미기한, 품질유지기한 등으로 표시하고

[표 1] 주요 국가별 유통기간 관리제도 현황

국가	표시사항	관련근거	표시기준	표시의미
Codex	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 제조일(Date of manufacture)</li> <li>· 포장일(Date of packing) :</li> <li>· 판매기한(Sell by date) : 소비자에게 판매를 위해 제공될 수 있는 최종 일자를 말하는데, 그 후에도 합리적인 기간 동안 가정에서 저장할 수 있음</li> <li>· 별도의 규정이 없는 경우 : 품질유지일자 표시</li> <li>-Best before date</li> <li>-Best before end</li> </ul>	포장식품의 일반표시기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>유통기한표시 권장</li> <li>· 최소보존기한이 3개월 미만인 경우 : 월, 일을 표시</li> <li>· 3개월 이상인 경우 : 년, 월로 표기</li> <li>· 12월일 경우 : 해당년도만 표시할 수 있음</li> <li>· 년, 월일은 코드화되지 않은 일련의 숫자로 표시함</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Best before date : 그 날짜 이 내는 최적의 품질이 유지됨을 뜻함 (품질유지기한)</li> <li>· 사용기한(Use by date), 권장최종소비일(Recommended last consumption date), 소비만료일(Expiration date) : 저장 조건하에서 소비자가 그 제품에 대해 정상적으로 기대하는 성질이 보존될 수 없다고 예측되는 최종일자로서 이 날 이후 그 식품은 판매할 수 없음</li> </ul>
미국	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 유아용조제유 : 최종사용일자표시 (Use by or Expiration date)</li> <li>· 통조림식품, 일부식육과 가공육 제품(식육, 가금육, 난 및 난제품) : 포장일 표시</li> <li>· 즉석섭취식품 : 최종 판매 또는 소비일자 표시(Sell by or Use by date)</li> <li>· Packaging date, Use by date 이외의 품목 : 표시 규정이 없음</li> <li>· 통상적인 표시방법 : Best before, Sell by, Better it used by</li> </ul>	CFR 21 CFR 9	유통기한 : 업계가 자율적으로 설정	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 유통기한 표시가 다양함</li> <li>· Use by date(섭취기한)</li> <li>· Sell by date(판매기한)</li> <li>· Packaging date(포장일자)</li> <li>· Best before date(품질유지기한)</li> </ul>
일본	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 소비기한 : 품질변화속도가 빠른 식품 (5일 이내)</li> <li>· 상미기한 : 품질변화속도가 느린 식품</li> <li>· 가공식품에 의무적으로 표기하도록 정하고 있음</li> </ul>	식품위생법 시행규칙 JAS법에 의한 가공식품의 품질표시 기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 유통기한 : 업계가 자율 설정</li> <li>· 유통기한설정 : 관련협회에서 가이드라인으로 작성</li> <li>-상미기한 : 3개월을 초과하는 경우 년월일 대신에 년월로써 대신할 수 있음</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 소비기한 : 만료일까지 섭취 가능한 기간</li> <li>· 상미기한 : 최상의 품질이 유지되는 기간</li> </ul>
EU	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 최종 사용일자표시(Use by date)</li> <li>· 미생물관점에서 부패가 용이한 식품</li> <li>· 최소품질유지일자 표시(Date of minimum durability) : 일반식품</li> </ul>	Council directive	회원국이 유통기간 표시제도를 채택하도록 규정	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Use by date : 섭취가능한 기한을 의미하며 기한이 경과되면 판매는 물론 먹을 수도 없음</li> <li>· Date of minimum durability : 이 기간 내에서는 식품의 품질변화가 거의 일어나지 않음</li> </ul>



[표 1] 주요 국가별 유통기간 관리제도 현황

국가	표시사항	관련근거	표시기준	표시의예
영국	· 품질유지기한(Best before date) · 최종권장사용일자 표시(Use by date) : 부패용이식품 · 유통기한(Display until/Sell by date) : 점포의 재고관리	식품표시지침	유통기간 : 업계자율설정	
호주	· Use by date : 저장성이 7일 미만 식품 · Use by date, Best before date : 저장성이 7일이상-90일미만인 식품 · Best before date : 저장성이 90일이상 -2년미만식품	Food standard code	유통기간 : 업계자율설정	· Packing date(포장일자) · Best before date(품질유지기한) · Use by date(섭취기한) · 저장기간 2년이상의 제품은 기한 미표시 가능

있다. 또한 동일한 식품기한표시도 다양한 용어를 사용하고 있다.

- 제조일 : Date of manufacturing
- 포장일 : Date of packaging, Packaging date
- 판매기한(유통기한) : Sell by date
- 사용기한(소비기한, 섭취기한) : Use by date, Recommended last consumption date, Expiration date
- 품질유지기한(상미기한) : Date of minimum durability, Best before(date)

이에 따라 일본은 품질변화 속도가 빨라 5일 이내 소비되어야 하는 제품은 소비기한으로, 품질변화 속도가 느린 제품은 상미(上味)기한으로 표시토록 하고 있으며 미국은 제품 특성에 따라 사용기한, 판매기한, 포장일자, 품질유지기한 등으로 표시하고 있으며 EU는 부패가 용이한 식품은 최종사용일자 표시로 일반식품은 품질유지

일자로 표시토록 하고 있다. [표 1]은 주요 국가들의 유통기간 관리 현황을 보여주고 있다.

### 3. 국내 식품 기한 표시제도 개선방안

현행 유통기한 제도에서는 유통기한이 지난 제품은 식품의 특성이나 변질·부패 여부에 관계없이 모두 사용하면 안 되는 식품으로 인식되고 있고, 법적으로도 유통·판매되지 못하도록 금지되어 폐기되는 문제점이 있기 때문에 이러한 소비자 인식개선과 자원낭비 문제점을 보완해 국제기준에 맞는 식품표시기한제도가 운영되어야 할 필요성이 있다. 식품 폐기물 저감화를 통한 식품업계에서의 지속가능한 녹색성장을 위해서도 식품 유통기한 개선방안을 마련하여 불필요한 반품을 줄이고 유통기한에 대해 소비자가 올바르게 인식할 수 있도록 하여야 한다. 지속가능성(Sustainability)이란 자연환경이 스스

로 회복할 수 있는 능력 범위 안에서 환경에 영향을 주는 사회 지향은 저탄소 녹색성장의 화두 속에서 식품산업계가 경제적, 환경적 책임과 더불어 책임져야 하는 또 하나의 축이다.

제조업체에서의 녹색성장은 상품의 제조와 생산에 있어 지속가능한 제조(Sustainable manufacturing)로써 이는 공정 개선이나 규격 변경이 아닌 하나의 철학적 접근으로 상품 및 공정 설계를 통해 달성할 수 있는 폐기물과 오염 발생을 최소화하며 자원의 이용가능성 증대에도 적용된다. 따라서, 식품 폐기량을 감소시키는 것은 자원의 활용성을 극대화하고, 에너지 비용 절약, 폐기물 처리 비용을 절약하게 함으로써 지속가능한 녹색성장의 한 부분이라 할 수 있다.

21C는 경제 수준의 향상, 의학의 발달로 장수 및 건강에 대한 관심이 증가하고 있다. 이제는 생활 에너지를 얻기 위해 식품을 섭취하기 보다는 건강 및 장수를 위해 식품을 소비하는 시대다. 그렇지만 식품에 대한 과학적인 연구와 결과는 모든 나라가 동일하게 이해하고 있으나 나라마다 식품에 대한 인식이 다르며 관습 및 문화가 달라 고유한 식품행정을 가지고 있는 점을 간과하면 안 될 것이다.

비록 우리나라보다 선진국이라 하나 선진국들도 각기 다른 식품행정을 가지고 있는 것은 나라마다 적용해야 할 방법들 간에 장·단점이 존재하기 때문이다. 따라서 현재 논란이 되고 있는 소비자를 중심으로 한 기한표시인 소비기한의 도입은 신중하게 검토되어야 한다.

소비기한이란 해당 식품을 섭취해도 건강이나 안전에 이상이 없을 것으로 인정되는 소비 최종 시한을 의미한다. 소비기한으로 표기된 식품을

구매한 소비자는 언제까지 식품을 섭취해야 할지 정확히 알 수 있게 된다. 이러한 소비기한 제도 도입은 음식물쓰레기 발생량을 줄이는데 도움이 될 수 있을 것이다. 국가와 나라마다 적용 방법이 다르지만 소비기한의 경우에는 제품의 안전성과 신선도를 고려하여 빠른 기간 안에 제품의 소비를 요하는 제품에 적용하고 있다. 장기간 보관 시 변질의 우려가 있거나 유통·유통리 등으로 산패가 쉽거나 변성의 우려가 있는 제품, 미생물 번식이 쉽거나 수분 흡습으로 그 맛과 영양이 변하기 쉬운 제품을 위주로 소비기한을 사용하고 있다. 그 외에는 모두 품질유지기한을 사용하고 있는데 품질유지기한은 제품의 안전성도 중요하지만 그 제품의 품질을 위주로 하고 있다.

외국에서는 안전성 면에서 소비기한을 질적인 면에서 품질유지기한을 채택하여 사용하고 있는 것이다.

우리나라 역시 안전성과 품질 변화가 적은 식품들은 품질유지기한을, 빠른 소비를 요하는 제품에 대해 소비기한을 적용하여 최적의 품질을 가진 식품을 소비자가 안전하게 접할 수 있도록 변화되어야 한다. 따라서, 유통기한의 바람직한 체계는 이미 도입한 품질유지기한의 합리적인 적용과 소비기한의 도입이지만, 식품의 안전성과 품질을 고려한 유통기간의 설정은 품질유지기한 대상 식품의 선정에 앞서 소비기한 대상 식품의 선정이 우선되어야 한다. 이는 소비자의 알 권리 확보와 선택권 보장을 위해서라도 필요한 것이므로 식품의 특성을 고려하여 우리나라에 제일 잘 적용될 수 있는 방법을 도입하여 더 이상 식품의 기한표시로 인한 논란이 없도록 체계화하여야 할 것이다. ☐