

★ 더 길어진 기한으로 보관해요 ★

# 소비기한으로 시작되는 반가운 변화

#식품접객업(음식점) 편



## 소비기한

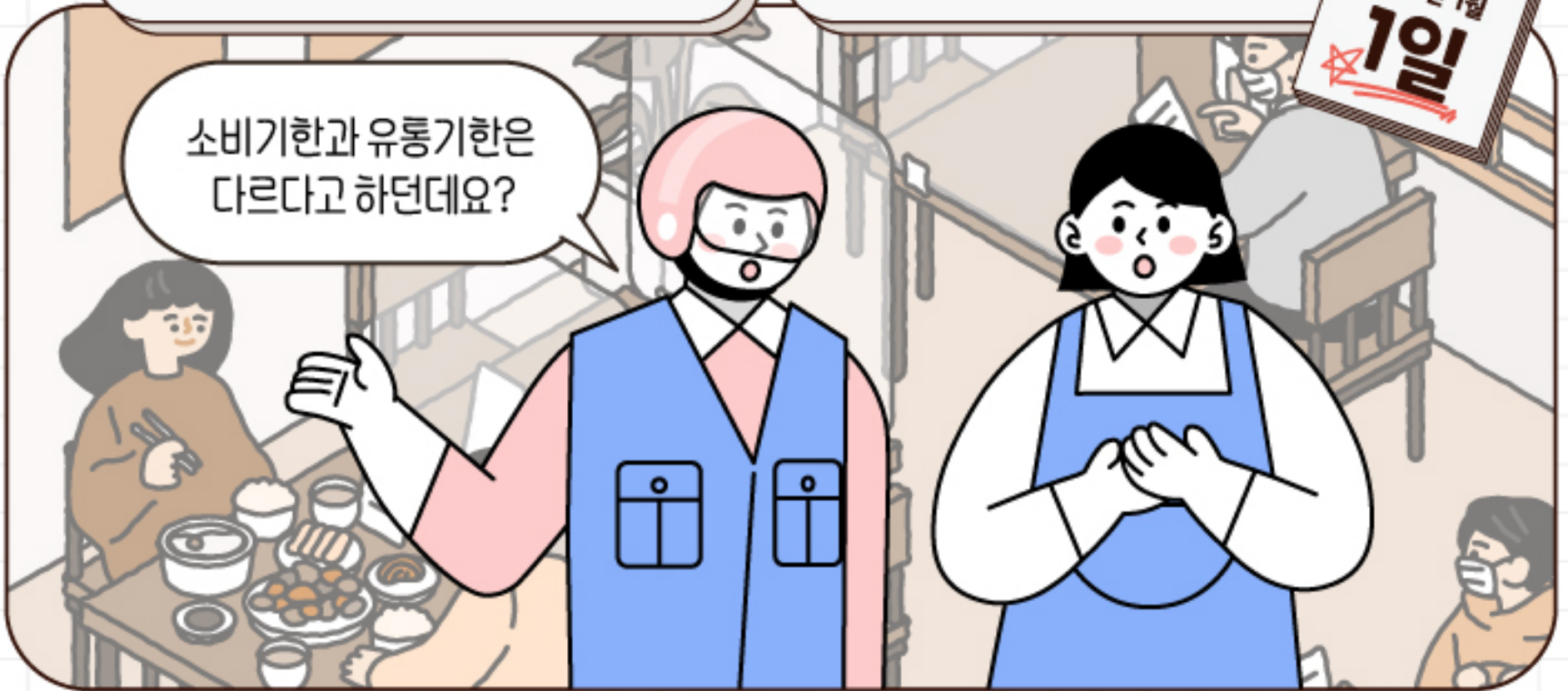
식품 등에 표시된 보관방법을  
준수할 경우 섭취해도  
안전에 이상이 없는 기한

2023년 1월 1일부터  
유통기한 대신  
소비기한이 표시됩니다.

※ 우유류는 2031년 1월 1일부터  
적용됩니다.



소비기한과 유통기한은  
다르다고 하던데요?



브레이크타임에 배달 기사님과  
**소비기한**에 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.



소비가한이 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.

주의사항  
꼭 명심하기!

### 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

### 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!

식품안전

▶  
식품표시광고

▶  
소비기한

[foodsafetykorea.go.kr](http://foodsafetykorea.go.kr)



이 사이트에서 내가 궁금했던  
내용을 다 알려주네!





모두를 위한 소비기한,  
함께 준비해 더 안전합니다.

# 아는 만큼 안심이 보여요!

