

食品 유통기간에 관한 소비자들의 인식 및 개선方案

鄭基惠

현재 우리나라의 식품 유통기간 설정은 식품공전에 식품류별로 명시된 권장유통기한을 제품에 표시하는 “유통기간 표시制度”와 이 기간을 연장하고자 하는 “유통기간 延長制度”의 두 가지 제도로 관리·운영되고 있다. 그러나 최근 食品加工産業의 발전으로 식품의 가공, 포장기술이 발달하고 또한 유통기술의 현대화에 따른 流通環境의 改善으로 食品公典에서 確立적으로 권장되고 있는 식품의 유통기한은 改正되어야 한다.

이 논고의 研究目的은 食品産業의 發展 및 國家競爭力 提高 차원에서 자원의 낭비, 무역마찰 초래 등을 豫防하고, 消費者들의 올바른 食品購買를 유도하기 위한 식품의 유통기한 설정에 관한 改善方案을 도출하는데 두었다.

研究에 의한 改善方案을 살펴보면 우선 短期方案으로는 段階別 유통기간 設定의 自律化, 리콜 및 위해요소중점관리기준제도의 도입 및 정착, 流通構造의 現代化, 대주민 홍보교육 강화 등이고, 長期方案으로는 유통기한 설정의 완전 자율화, 가격연동제 실시, 食品檢査의 科學化 및 유통관련 인력의 양성 등이다.

筆者: 本院 責任研究員

▶ 原稿를 검독하여 주신 洪程基·鄭永虎 責任研究員께 감사드립니다.

I. 序 論

1. 研究背景

食品産業은 다른 산업과 달리 일반 국민의 健康과 직결되는 제품을 생산하는 특성을 가지고 있다. 따라서 생산된 제품들은 원재료의 보관상태 및 선도, 제조공정상의 여러 가지 여건, 最終製品의 保管狀態, 流通 및 販賣過程상의 적절성 그리고 제품판매 후 섭취가능기간 등의 여러 가지 요인들을 고려하여 그 產品이 食品으로서의 섭취가능한 安全性 및 品質이 確保되는 기간인 產品 고유의 流通期限을 지니게 된다.

食品의 유통기한 설정 방법 및 관리제도는 國家別, 食品別로 차이가 있는데 우리나라는 정부가 주도하여 食品공전에 유형이 같은 食品들을 대상으로 流通期限을 설정해 놓고 있다. 하지만 이 유통기한은 제조업소별 제조·가공기술수준, 포장기술, 포장재질, 유통체계 등에 따른 製品의 特性을 무시한 채 일괄적으로 설정되어 있어 개정의 필요성이 야기되고 있다. 이런 획일적인 정부의 유통기한 설정, 운영은 대외적으로 WTO체제 출범에 따른 食品의 國際基準·規格과의 不調和를 초래하고 있으며, 대내적으로도 가공식품 제조기술의 발달과 食品의 다양화에 따른 변화를 신속히 반영할 수 없을 뿐 아니라 產品별 특성이 반영되지 않은 流通期限의 설정으로 섭취가능한 產品까지 폐기되어 資源의 浪費를 가져오는 등 食品産業의 發展과 國際競爭力 提高에 장애가 되고 있다.

先進 外國의 경우 유통기한 표시제도에 관한 규정은 정부가 관장하고 있는 반면, 실제적인 流通期限의 設定은 生產業體가 自律적으로 설정하고 있다. 또한 消費者들은 食品의 유통기한에 관한 올바른 認識과 製品購買로 食品 유통기한 설정 자율화제도의 성공적인 運營에 동참하고 있다. 따라서 產品별 특성이 반영될 수 있는 합리적인 유통기한의 설정과 자율관리 능력의 향상, 消費者에 대한 책임의식 고취, 食品관련 산업의

國際競爭力 提高, 그리고 資源의 적절한 활용 등을 위해 식품의 유통기한 설정 방법이 개선되어야 할 것이다.

이 연구는 현행 식품의 流通期限 設定 方法에 관련된 문제점과 消費者들의 식품 유통기한에 관한 인식을 파악하고, 이를 改善하기 위한 정책대안을 제시하여 우리나라 식품산업의 競爭力을 提高하고, 식품의 安全性을 確保하기 위함을 연구목적으로 하였다.

2. 關聯 用語의 定義

식품의 流通期限과 관련하여 CODEX 국제규격에서 정의한 식품의 날짜표시 방법에 관한 용어의 정의는 다음과 같다.

가. 最終販賣日字(Sel by date)

販賣業體가 消費者에게 판매할 수 있는 최종 일자를 나타내며, 가정에서 통상적인 貯藏期間이 남아 있는 날짜로 현재 우리나라가 적용하고 있는 유통기한과 가장 유사한 개념이다.

나. 最上品質維持期限(Best before)

表示된 저장조건 하에서 그 제품이 완전히 市場性이 있고, 묵시적이거나 문자로 표시한 특정한 品質이 유지되는 最終 日字를 보증하는 날짜로 이 일자 후에도 그 식품은 최상의 品質을 유지할 수 있다.

다. 最終消費勸獎日字(Use by date)

표시된 저장조건 하에서 그 일자 이후에는 消費者가 통상 기대하고 있는 品質 特性을 가지지 못할 수 있는 추정기간의 최종일을 보증하는 날짜로 이 일자 이후의 식품은 市場성이 없다고 보아야 하며 이 개념을 사용하는 대표적인 製品은 이유식이다.

라. 包裝日字(Date of packing)

식품이 궁극적으로 팔리게 될 용기에 포장된 날짜이다.

마. 製造日字(Date of manufacture)

식품이 식품공전에 규정된 製品으로 만들어진 날짜를 말한다.

바. 賞味期間

일본에서 사용되는 용어로 품질유지기간과 같은 의미이다. 品質變化가 빨라 제조 후 바로 소비해야 할 식품에 연월일로 표시하는 소비기한과 3가지로 구분되어 사용되는 品質保存期限이 있다. 첫째는 製品의 特性上 품질 보존기간이 3개월 이내의 식품을 대상으로 연월일로 표시하고, 둘째는 品質의 保存期間이 3개월을 넘는 식품에 연월일로 표시한다. 마지막으로 품질의 보존기간이 1년 이상인 제품은 날짜표시를 하고 있지 않다.

II. 食品의 流通期限 設定에 관한 現況

우리나라의 食品 流通期限 設定에 관련된 제도는 크게 두 가지로 대별될 수 있다. 하나는 식품공전에 의거하여 식품의 유통기한을 표시하는 ‘期限表示制度’이고, 다른 하나는 식품공전상의 권장유통기한보다 초과하여 유통기한을 설정하는 ‘流通期限 延長制度’가 그것이다.

1. 우리나라의 食品 流通期限 關聯制度

가. 流通期限 表示制度

1) 流通期限 表示 關聯 法 및 條項

식품 유통기한의 표시 근거가 되는 관련 법 및 조항은 식품위생법 제

10조의 표시기준과 食品等の 表示基準(告示 1995-67號)으로 食品위생법 제10조 표시기준에 의거하여 食品을 제조·판매하는 자는 食品衛生法 시행규칙 제15조에 의하여 食品의 유통기한을 표시토록 하고 있으며, 販賣를 목적으로 하는 食品 등의 표시기준 고시 및 기준에 맞지 아니할 경우 販賣 또는 陳列 등 營業上 使用을 금지하고 있다. 그리고 食品 등의 表示基準과 관련된 조항인 제4호의 표시사항과 제6조의 食品添加物과 기구 또는 용기포장은 제외하고 유통기한을 표시토록 하고 있다. 제7조 별지 1 食品 등의 세부표시기준에 언급된 유통기한 표시 세부기준은 다음과 같다.

가) 製造日과 流通期限 年月을 同時 表示하는 境遇

도시락, 설탕 및 食品공전상에 流通期限이 규정되어 있지 않은 주류가 대상품목이며 腐敗, 變質의 위험성이 높은 도시락의 경우 製造時間까지 표시토록 하고 있다.

○○년 ○○월 ○○일 제조(제조일로부터 ○○개월까지)

○○년 ○○월 ○○일 ○○시 제조(도시락의 경우)

나) 流通期限만 表示하는 境遇

설탕, 아이스크림, 빙과류, 식용얼음, 과자류 중 껌류(소포장 제외)와 食品공전상 流通期限이 정하여지지 아니한 주류를 제외한 食品에는 유통기한만 표시토록 되어 있다. 食品의 사용 또는 保存에 특별한 조건이 필요한 경우 유통기한의 표시에 이를 포함하여 표시하여야 한다. 예를 들어 냉장·냉동의 경우 적정 保管溫度를 표시하여야 한다.

○○년 ○○월 ○○일까지

2) 流通期限 表示 關聯 罰則 規定

食品의 유통기한 표시와 관련하여 罰則 規程이 마련된 관계 法 및

法令은 食品衛生法 第56條(廢棄, 處分 等)와 食品衛生法 施行規則 第53條(行政處分基準)를 들 수 있다. 식품위생법 제56조 제1항(표시기준)에서 “위반시 압류 폐기하게 하거나 용도, 처리방법을 정하여 필요한 조치를 명할 수 있다”라고 명기되어 있으며, 제3항에는 “食品衛生上 위해발생 또는 발생우려가 인정되는 때에는 유통중인 당해식품 등을 回收, 廢棄하거나 製造方法 등의 變更을 명할 수 있다”고 되어 있다.

식품위생법 시행규칙 제53조에 의하여 업종별로 분류하여 살펴보면 다음과 같다.

가) 製造·加工業

제7조의 제조년월일 또는 유통기한 표시기준 위반에 관한 항목을 살펴보면 제조년월일이나 유통기한을 표시하지 아니한 경우 品目製造停止 15일과 당해제품을 폐기토록 하고 있으며, 許可·申告한 내용과 다르거나, 식품공전상 流通期限을 초과한 경우는 품목류 제조정지 10일과 당해제품을 폐기토록 하며, 변조 등의 행위를 하였을 경우 영업정지 1월과 당해제품을 모두 폐기토록 명기하고 있다. 제17조 製造·加工業者 준수사항 위반에 의거하여 유통기한이 경과된 제품을 진열, 판매하였을 경우 營業停止 15일에 처하도록 되어 있다.

나) 販賣業 等

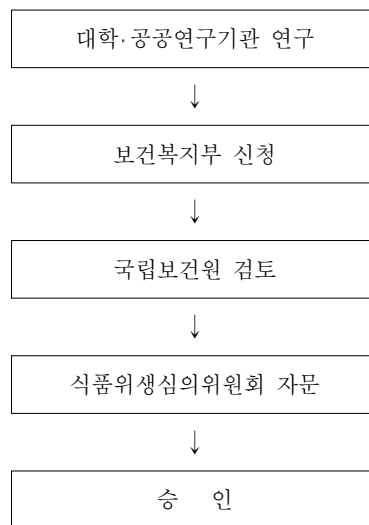
제8조의 허위표시 등의 위반에 관한 조항을 살펴보면, 표시를 하지 아니한 경우는 營業停止 7일과 당해제품 폐기, 표시의 임의변조 등 행위를 하였을 경우는 영업정지 1월과 당해제품 폐기, 그리고 流通期限이 경과한 제품을 陳列, 販賣하였을 경우는 영업정지 7일에 처하도록 명기되어 있다.

나. 流通期限延長制度

식품공전에서 정한 流通期限을 연장하여 표시하고자 할 때 대학이나

공공연구기관의 檢査結果를 토대로 보건복지부 장관의 승인을 받은 후 관할 구청장의 허가를 받아 延長表示를 하는 제도이다. 유통기한을 연장하기 위한 流通期限 延長 承認節次는 [그림 1]에 나타난 바와 같다.

[그림 1] 流通期限 延長 承認 節次



보건복지부 식품위생과의 내부자료에 의하면 1991년 1월부터 1995년 12월말까지 流通期限 延長 承認을 받은 品目은 총 17개로 참치통조림, 어육연제품류, 육가공품류인 햄과 소시지, 최근 도시락류와 면류가 流通期限 延長 承認을 받은 것으로 나타났다.

2. 外國의 流通期限 管理 現況

美國, EU, 호주, 日本 등 대부분의 국가가 표시방법 등 유통기한 표시 제도에 대해서는 정부가 규정하고 있으나 流通期限 設定은 生産業體 自律에 맡기고 있다.

〈表 1〉 外國의 加工食品 流通期限 關聯 表示制度 現況

국 가	표시 사항	관련근거	비 고
한 국	<ul style="list-style-type: none"> • 제조일자 표시: 도시락, 첨가물 • 유통기한 표시: 그 외 식품 	식품위생법 시행규칙 “별표 2”	유통기한: - 의무표시 - 정부설정 제조일자: - 임의표시
Codex	<ul style="list-style-type: none"> • 별도의 규정이 없는 경우 최소 품질유지일자 표시 - Best before - Best before end • 예외: 신선한 과일 및 채소, 주류, 10% 이상 알코올함유 음료, 추잉껌, 빵제품, 식초, 식염, 고형당, 조향·조색당의 과자류 	포장식품의 일반표시기준	유통기한표시 권장
EU	<ul style="list-style-type: none"> • 최소품질유지일자표시(Date of minimum durability): 일반식품 • 최종사용일자표시(Use by date): 미생물 관점에서 부패가 용이한 식품 • 예외: 신선한 과일 및 채소, 주류, 10% 알코올함유 음료, 소프트 드링크, 과일 주스, 넥타, 빵제품, 식초, 조리염, 고형당, 조향·조색당의 과자류, 추잉껌과 유사품, 아이스크림 	C o u n c i l Directive	회원국이 유통기한표시 제도를 채택 하도록 규정
영 국	<ul style="list-style-type: none"> • 최소품질유지일자 표시: Best before • 최종사용일자 표시: 부패용이식품 	식품표시지침	유통기한: 업계자율설정
독 일 노르웨이 벨기에	<ul style="list-style-type: none"> • 품질유지기한 		유통기한: 업계자율설정
일 본	<ul style="list-style-type: none"> • 품질변화속도가 빠른 식품: 소비기한 • 품질변화속도가 느린 식품: 품질유지기한 또는 상미기한(品質保存期限 意味) 	식품위생법 시행규칙 JAS	유통기한: 업계자율설정
미 국	<ul style="list-style-type: none"> • 이유식: 최종사용일자 표시{Use by date (소비기한)} • 일부 식육과 가공육제품: Packaging date, Sell by date, Use by date • 이 외의 품목: 표시규정 없음. • 통상적 표시방법: Best before, Sell by, Better if used by, Manufacture date 	CFR 21 CFR 9	유통기한: 업계자율설정

<表 1> 계속

국 가	표 시 사 항	관련근거	비 고
호 주	<ul style="list-style-type: none"> • 품질유지기한 • 저장성이 7일 미만 식품: Packing date, Use by date • 저장성이 7일 이상 ~ 90일 미만 식품: Packing date, Use by date, Best before date • 저장성이 90일 이상 ~ 2년 미만 식품: Packing date, Use by date, Best before date 	Food Standard Code	유통기한: 업계자율설정

資料: 한국식품위생연구원, 『유통기한 설정 및 평가지침서 작성에 관한 연구』, 1994에서 재인용.

<表 1>에 의하면 모든 나라들이 유통기한 설정을 業體自律에 맡기고 있고, 또한 제품의 品質特性에 따라 유통기한을 표시하는 용어를 달리 사용하고 있다. 즉, 보통제품들은 最上品質維持期限(Best before)이 주로 사용되고 있으나 製品의 品質維持가 엄격히 지켜야 할 이유식 같은 제품에는 最終消費勸奨日(Use by date)이 사용되고 있다. 政府가 유통기한을 설정하는 나라는 韓國, 이집트, 아랍에미레이트의 3개국으로 알려지고 있다.

Ⅲ. 食品의 流通期限에 관한 消費者들의 認識

현행 우리나라 食品 流通期限에 관하여 서울에 거주하는 300명의 消費者들을 대상으로 식품의 유통기한에 관한 認識 및 식품의 유통기한에 따른 製品의 購買, 消費行態를 조사한 결과는 다음과 같다.

1. 食品의 流通期限에 관한 認識

우리나라 식품 유통기한은 販賣可能 期限의 개념으로 구매 후 食品類

에 따라, 購買後 가정내 보관여건에 따라 차이는 있지만 攝取可能 期間이 남아있다.

<表 2>의 조사결과에 의하면 조사대상 消費者들의 83.3%가 現行 食品에 표시된 流通期限을 攝取可能 期間으로 잘못 認識하고 있어 이의 시정을 위해서는 消費者들을 대상으로 한 政府나 관련 단체들의 食品 流通期限에 관한 教育, 弘報프로그램 마련 및 實施가 요구된다.

<表 2> 食品의 流通期限에 관한 認識

(단위: 명, %)

	소비자수	응답률
계	300	100.0
판매가능 기한	35	11.7
섭취가능 기한	250	83.3
폐기해야 할 기한	15	5.0

2. 食品의 流通期限日과 製品 購買行態

우리나라 食品 流通期限은 販賣可能 期限이기 때문에 유통기한일이 購買日이라도 제품의 품질면에서는 問題가 없는데도 불구하고 조사대상자의 95.0%가 購買하지 않겠다고 응답하였다. 先入-先出의 효율성을 제고하여 食品의 安全性을 유지하고, 유통기한 초과에 따른 製品의 폐기를 막기 위해서는 日本의 消費者들과 마찬가지로 流通期限이 적게 남은 제품부터 購買하는 올바른 購買行態를 習慣化하여야 할 것이다.

<表 3> 食品의 流通期限日과 製品 購買行態

(단위: 명, %)

	소비자수	응답률
계	300	100.0
구입하지 않겠다	285	95.0
구입하겠다	15	5.0

3. 流通期限 超過 製品의 消費行態

購買後 가정내에서 유통기한이 초과된 제품에 대한 消費行態를 보면 대부분의 제품을 廢棄하거나 乳製品類와 같은 제품은 淸掃나 맛사지 등 다른 用度로 사용하고 있는 것으로 나타났다. 또한 27.7%의 조사대상 消費者들은 맛을 보고 변질이 안된 제품은 攝取한다고 응답하여 유통기한이 販賣可能 期限이라고 응답한 11.7%의 消費者보다 약 10%정도 많은 소비자들이 流通期限이 지난 제품을 攝取하고 있는 것으로 나타났다.

〈表 4〉 食品의 流通期限日과 製品 購買行態

(단위: 명, %)

	소비자수	응답률
계	300	100.0
버리거나 다른 용도로 사용	166	55.3
맛을 보고 결정	83	27.7
그냥 섭취	51	17.0

4. 冷凍食品類에 관한 認識

최근 食品加工技術의 發達로 급증하고 있는 冷凍食品類의 유통기한에 관한 消費者들의 認識을 조사한 결과가 <表 5>에 제시되어 있다. 冷凍食品類는 적정 保管溫度가 유지된 低溫流通時 통상 製造日에서 1년간 유통가능하다.

〈表 5〉 冷凍食品의 流通期限에 관한 認識

(단위: 명, %)

	소비자수	응답률
계	300	100.0
유통기한이 없다	45	15.0
유통기한이 있다	232	77.3
잘 모르겠다	23	7.7

調査對象 消費者들의 22.7%가 冷凍食品類의 流通期限이 있는지, 없는지도 모르는 것으로 나타나 냉동식품류의 안전한 攝取에 커다란 問題點이 있음을 보여주고 있다.

IV. 食品의 流通期限 設定에 관한 問題點

1. 流通期限의 劃一的 適用

가. 製造·加工方法 및 技術의 差異를 反映하지 못한 경우

예를 들면 햄은 製品形態에 따라 저장중 品質變化에 차이가 있는데도 불구하고 우리나라는 일률적으로 30일 냉장보관으로 流通期限을 적용하고 있다. 일본의 경우 슬라이스제품은 30~45일, 통포장 제품은 45~50일로 流通期限을 제품의 형태에 따라 달리 규정하고 있으며, 미국은 제조업체에 따라 35~55일로 되어 있다. 즉, 食品製造時 一般施設, GMP시설, HACCP시설 등 製造施設과 製造技術에 따라 최종제품의 衛生이나 品質狀態가 다르고 그 결과 유통기한도 달라져야 한다.

나. 包裝方法 및 材質의 特性을 反映하지 못한 경우

식용유의 경우 室溫貯藏時 병의 재질에 따라 품질변화 속도가 다른데도 불구하고 우리나라는 일률적으로 유통기한 1년을 적용하고 있다. 日本의 경우 플라스틱병에 보관할 경우 流通期限은 1년, 착색병에 보관할 경우 2년으로 표시하고 있고, 미국은 투명병일 경우 1년, 착색병일 경우 1.5년으로 流通期限을 분별하여 적용하고 있다.

냉장포장육의 경우도 일반포장, 진공포장, 가스치환포장 등 包裝方法과 包裝才質의 산소투과성, 수분투과성의 정도에 따라 유통기한이 다양하나 우리나라의 경우 包裝方法이나 包裝才質 특성의 구분없이 획일적

으로 우육은 14일, 돈육은 10일로 유통기한을 적용하고 있다.

다. 改善된 流通管理體系를 反映하지 못하는 경우

최근 냉장·냉동시설 및 설비가 완벽하게 갖추어진 販賣業所들이 많아지고 있고, 製品에 따라 冷藏·冷凍保管을 할 경우 유통기한이 길어질 수 있는 제품이 많다. 예를 들어 살균숙면제품의 경우 냉장 보관시 5개월까지 제품의 品質水準을 유지할 수 있으나 일률적으로 30~40일로 유통기한을 제한하고 있어 資源浪費 요인이 되고 있다.

라. 季節別 溫度差異를 反映하지 못하는 경우

季節別 溫度差異에 따라 특정제품의 경우 유통기한이 달라져야 한다. 김치의 경우 현행 유통기한은 季節에 관계없이 상온에서 7일로 규정되어 있는데 溫度가 상대적으로 낮은 계절에는 流通期限이 연장될 수 있는 것이다.

2. 流通期限 延長을 위한 經濟的 損失

식품공전에 표시된 유통기한을 초과하여 설정하고자 할 경우 食品의 流通期限 延長承認에 時間과 費用이 過多하게 所要되고 있다. 즉, 건당 연장승인 費用이 1,000만원 이상, 건당 소요시간이 평균 9~12개월이 소요되고 있다.

3. 資源의 浪費

製品의 品質水準이 유지되는 기간이 짧게 설정됨에 따라 식용가능한 제품들이 일괄적으로 폐기·처분됨에 따라 資源이 浪費되고 있다.

<表 6> 流通期限 經過에 따른 廢棄率 및 廢棄金額 推定('91年度 基準)

(단위: 백만원, %)

품 목	국내판매액 (출고가격 기준)	폐기율	폐기예상금액
총 계	7,955,534	5.17	411,301
과자류	1,351,622	3	40,549
유가공품	1,400,554	6	84,033
식육제품	89,777	7	62,844
어육연제품	254,047	5	12,702
통·병조립	171,705	1	1,717
두부류	80,274	8	6,422
인스턴트 식품	21,765	1	218
절임식품	126,513	9	11,386
식용유지	519,499	2	10,390
조미식품	410,382	3	12,311
도시락	32,544	10	3,254
인스턴트 면류	515,497	7	36,085
일반면류	106,528	4	4,261
다류	302,874	5	15,144
청량음료	1,567,720	1	15,677
건강보조식품	60,386	6	3,623
특수영양식품	51,761	7	3,623
인삼제품	84,091	8	6,727

資料: 한국식품위생연구원, 『유통기한 설정 및 평가지침서 작성에 관한 연구』, 1994에서 재인용.

<表 6>에 의하면 1991년 12월말을 기준으로 食品廢棄率이 단순평균의 개념으로 전체 생산량의 약 5.17%에 달하며 이에 따른 廢棄豫想金額은 출고가격을 기준으로 약 4천 1백억원에 이르고 있다.

4. 貿易相對國과의 通商摩擽 招來

현행 우리나라 식품공전에 제시되어 있는 食品의 流通期限이 동일한 保存條件임에도 불구하고 자국의 유통기한보다 짧게 설정된 것에 대하여 주요 食品 輸出入國들은 과학적인 의문을 제기할 뿐 아니라 제품의

수입억제책으로 오인하여 이로 인한 貿易摩擦이 초래되고 있다. 예를 들면, 다류나 冷凍食品類, 食肉加工品類 등의 最長 品質維持期間이 우리나라가 외국에 비해 약 2~3배 정도 길게 設定되어 있다. 우리나라는 이미 1994년 3월 美國產 가열·냉장 소시지의 流通期限 設定에 관한 건으로 美國에 의해 WTO에 제소되었었고, 1995년 7월 20일 美國側의 주장을 받아들이는 方向으로 최종 타결된 바 있다.

5. 流通管理體系 管理 未洽

冷蔵·冷凍施設 設置 未洽으로 -18°C 이하로 유통되어야 하는 냉동식품과 $0\sim 10^{\circ}\text{C}$ 가 유지되어야 하는 냉장식품의 流通體系가 매우 불량한 것이다. 우리나라에서 생산되는 전체 가공식품의 24%가 冷蔵流通, 20%가 냉동유통되어야 함에도 불구하고 冷蔵加工製品의 경우 65.9%, 冷凍製品은 68.2%만이 적정온도 내에서 流通되고 있는 형편이다.

또한 유통기한이 경과한 제품을 보관·판매하는 판매업소나 返品을 거부하는 製造業者 등에 대한 지도·감독이 미흡하다는 것을 들 수 있다. 판매업소에서 유통기한이 경과된 제품을 保管·販賣하는 사례와 일선 판매업소가 流通期限이 경과된 제품을 제조업자에게 返品하려 할 때 이를 거부하는 사례가 발생하여도 행정규제할 강력한 法的 根據가 미흡한 실정이다.

V. 食品의 流通期限 設定에 관한 改善方案

1. 基本方向

食品의 유통기한 설정을 개선하기 위한 基本方向은 우리나라 식품산업이 영세하고 流通構造가 脆弱한 현실을 감안하여 단기 및 장기방안으로 나누어 고려되어야 한다.

2. 短期方案

가. 流通期限 設定의 段階的 自律化

식품별 유통기한을 製品の 特性에 맞게 합리적으로 조정하기 위하여 단계적으로 제조업자가 自律的으로 설정할 수 있도록 한다.

1) 食品衛生上 腐敗 및 變質의 危險이 적은 品目

제품의 특성상 危害發生 가능성이 적고 유통기한이 비교적 긴 식품인 통·병조림류, 다류, 청량음료, 인삼제품 그리고 조미식품 등은 제조업자가 자율적으로 流通期限을 설정하고 제품의 品質 및 安全性에 대해 책임을 지도록 한다.

2) 食品衛生上 腐敗 및 變質의 危險이 높은 品目

腐敗·變質이 쉬운 도시락류, 김밥, 두부류, 우유, 생면, 숙면 등 21개 품목을 제외하고 外國의 경우와 같이 전면 自律化를 실시하는 것이 바람직하다.

나. 關聯 制度의 同伴 實施

1) 리콜制度의 定着

첫 번째로 실시되어야 할 제도는 食品의 리콜제도이다. 1996년 12월 26일을 기해 전 식품을 대상으로 실시토록 계획된 제도로 유통 제품중 인체에 해를 끼칠 수 있는 危害要素가 발견되었을 경우 생산업체가 자발적으로 이들 제품전량을 回收하여 처리하는 제도로 流通期限 設定의 自律化와 더불어 食品生産業體에 安全한 食品의 生産 및 管理에 관한 權利와 義務를 함께 부여하는 제도이다.

2) HACCP制度的 實施

危害要素重點管理基準制度(HACCP)는 현재 美國, 유럽 등 주요 선진 식품산업국에서 실시하고 있는 제도로 우리나라에서도 유럽에 輸出하는 어육연제품류인 게맛살의 生産業體에서는 이미 실시하고 있다. HACCP 제도는 食品의 원재료 상태에서부터 제조·공정, 유통, 판매 등 식품의 최종제품이 消費者에 판매되기까지 危害要素가 발생될 소지가 많은 시점을 점검해 危害의 發生을 없애는 제도로 리콜제도와 더불어 식품위생에 관한 生産業체의 자율관리체제를 구축하고 衛生管理水準을 향상시키기 위하여 반드시 실시되어야 할 제도이다.

다. 적절한 流通構造體系 確立

食品産業의 발달로 가공식품의 종류가 다양하게 개발됨에 따라 低溫 流通體系가 필요한 식품들이 급증하고 있다. 설정된 유통기한은 그 제품이 生産後 最適狀態에서 保管, 流通된다는 전제하에 권장된 것으로 특히 低溫流通施設이 필요한 제품의 경우 적절한 상태에서 보관되지 않는다면 설정된 流通期限內의 品質保障은 기대할 수 없을 것이므로 冷蔵·冷凍食品의 安全性을 확보할 수 있는 現代化된 食品流通體系가 확립되어야 할 것이다.

라. 事後管理體系 確立을 위한 強力한 法的 制度 마련

유통기한 설정을 자율화함에 따라 強力한 事後管理方案을 마련하여야 한다. 즉, 生産業체의 책임과 의무를 강화하는 차원에서 流通期限 설정과 관련된 근거자료 비치의 의무화하고, 식품공전상에 표기된 유통기한 내에서 流通期限을 표시한 경우라도 제품에 문제가 발생할 때에는 製造業체가 책임을 지도록 하며 유통기한 경과제품을 보관·판매하지 못하도록 지도·감독을 강화하여야 한다. 부적절한 유통기한 설정에 의한 사고

발생 판단시 外國의 경우와 같이 刑事告發 및 營業停止 3개월과 해당제품의 폐기를 명할 수 있도록 한다.

마. 流通期限에 관한 教育弘報 實施

식품 유통기한의 의미, 유통기한을 읽는 방법, 유통기한이 지난 제품에 대한 고발 등에 관하여 社會教育 次元에서 관련 팜플렛, 리플렛 등의 印刷媒體와 라디오 공익방송 광고, TV 공익방송 광고 등을 통해 대중에게 널리 알리는 교육 프로그램이 마련되어야 하겠다. 또한 學校教育次元에서도 관련 과목인 가정 및 실과과목에 2000년에 시작되는 제7차 교육과정 적용시에는 그 내용이 포함될 수 있도록 관련 내용에 관한 研究가 선행적으로 이루어져야 하겠다.

3. 長期方案

가. 流通期限 設定 完全 自律化

모든 食品의 流通期限 설정을 제조업체에 완전히 맡기는 유통기한 설정 완전 자율화가 이루어져야 한다. 즉, 불특정 다수인이 섭취하며 腐敗 및 變質이 쉬운 김밥 등의 도시락류, 두부류, 생면 및 숙면류 등 21개 품목을 제외한 나머지 모든 식품의 유통기한 설정 및 표시 등을 生産業體가 전적으로 自律에 의해 결정토록 한다.

나. 最高品質維持期間 概念 導入과 期間別 價格聯動制 實施

流通期限 完全 自律化 品目を 대상으로 最高品質維持期間이라는 (Best-before, 일본의 상미기간 개념과 동일함) 개념을 도입하여 동일식품의 價格을 판매기간별에 따라 다단계로 책정 판매한다. 즉, 最高品質維持期間 동안 제품의 원가격을 받고, 이 유지기간이 지난 후에는 제품

의 가격을 最終消費勸獎期間 동안 원가격보다 1/2배, 1/3배 低價格에 판매한다. 물론 최고품질유지기간이 지난 제품도 최종소비권장기간까지는 완전히 만족할만한 品質을 가지고 있으므로, 현행 유통기한 개념에 의한 제품판매에 비해 消費者 保護 및 資源의 浪費를 막을 수 있다.

다. 食品檢査의 科學化 및 特別檢査 機能 強化

유통기한 설정의 자율화로 生産業體의 권한이 주어지는 일련의 방안이 실시됨에 따라 消費者 保護次元에서 제품의 월별, 연별 定期的 檢査는 물론 不定期的인 收去檢査가 수시로 실시되는 特別檢査 機能이 강화되어야 한다. 또한 檢査項目 및 方法도 좀 더 과학화하여 제품별 健康에 위협이 되는 危害要素를 檢査항목에 추가하여 반드시 檢査하도록 한다. 즉, 우유의 경우는 세균수, 대장균군, 항생물질, 합성보존제 등을 檢査項目으로 정하여 반드시 測定하도록 한다.

라. 食品流通關聯 人力養成 및 養成을 위한 政策的 支援

流通經路 期間 중 식품의 安全性을 확보하고, 식품유통을 경영화하기 위해서는 전문인력이 절실히 필요하다. 즉, 제품의 특성에 알맞는 保管, 運送, 荷役, 選入, 選出, 販賣, 그리고 返品 등 전반적인 제품관리가 전문적으로 이루어지기 위해 정부차원의 食品流通 業務를 지도, 감독할 유통 전문 공무원의 양성뿐만 아니라 일반 생산업체, 유통업체, 판매업체에서 근무할 유통관련 인력의 養成을 위하여 범정부 차원에서 정책적으로 지원하여야 한다. 또한 관련 公務員들의 연수교육시 流通에 관한 科目을 포함, 이수하여 전문화된 食品流通에 관한 감각을 갖도록 한다.

VI. 結 論

우리나라의 식품 유통기한 설정의 근거는 식품공전이나 최근 食品加

工技術의 發達, 包裝方法 및 包裝才質의 발달로 인하여 식품공전상에 규정되어 있는 획일적인 유통기한의 개정이 필요하다. 또한 資源의 浪費, 새로운 식품개발 기술의 의욕 저하, 國際競爭力 弱化, 그리고 무역마찰 등 食品産業의 발전을 저해하는 요인들을 없애기 위해서는 유통기한을 연장하여야 하며, 그러기 위해서는 외국의 경우처럼 식품유통기한 설정을 생산업체 자율에 맡기는 것이 바람직하다. 즉, 食品의 生産에서부터 最終流通까지 생산업체가 食品의 安全에 관하여 스스로 책임과 권한을 함께 갖게 하여야 한다.

나아가 우유, 도시락류, 생면 등 腐敗·變質이 쉬운 21개 식품들을 제외한 食品의 段階別 流通期限 設定의 完全 自律化는 食品産業의 발전과 國際競爭力 強化를 위하여 반드시 실천되어야 할 제도이다. 또한 食品의 流通期限에 관한 올바른 認識을 갖고, 건전한 食品 購買, 消費 및 攝取를 위하여 消費者들을 대상으로 한 여러 가지 教育, 弘報 프로그램이 마련, 실시되어야 한다.

參 考 文 獻

- 강윤구, 「식품위생관리제도의 개선」, 『나라경제』, 제56호, 1995.
- 김성훈, 「가공식품유통개선의 종합적 접근」, 『식품유통연구』, 제4권, 제1호, 1987.
- 김진수, 「식품감시 행정의 과학화·능률화」, 『나라경제』, 제50호, 1995.
- 노우섭, 「유통기한을 중심으로 하는 표시기준의 개선방안」, 『식품공업』, 제114호, 1992. 5.
- 보건복지부, 『식품공전』, 1994.
- 송인상, 「식품의 보관·유통·판매시의 위생관리」, 『식품공업』, 제97호, 1988. 12.
- 식품과 위생, 「가공식품 유통기한 조정(안) 불신 많다」, 제66호, 1990. 6.

- _____, 「식품유통기한에 관한 기획취재」, 1995. 4.
- _____, 「제조일이나, 유통기한이냐의 논쟁-해결책은 상호신뢰뿐」, 1991. 2.
- 이서래, 「유통식품의 안전성과 소비자 인식」, 『식품과학과 산업』, 제22권, 제2호, 1989.
- 정도영, 「식품유통관리와 표시제도」, 『식품공업』, 제114호, 1992. 5.
- 정병조, 「식품 분야 통상문제와 대책」, 『나라경제』, 제57호, 1995.
- 한국식품개발연구원, 『1994 가공식품의 Shelf-life 설정 기술교육』, 1994.
- 한국식품공업협회, 「일본의 식품표시제도」, 『식품공업』, 제113호, 1992. 3.
- 한국식품위생연구원, 『유통기한제도 개선방안』, 1994.
- _____, 『유통기한설정 및 평가지침서 작성에 관한 연구』, 1994.
- 食品衛生調査會, 「食品の日付表示は使用期限と品質保持期限表示へ」, 『食品工業』, 平成 6年 5月.
- 佐竹繁男, 山本茂貴, 金子賢一, 山田隆昭, 『加工食品の消費期限等の設定に關する研究』,
- 商品科學研究所, 「賞味期間の現状とその望ましいあり方—生活者·メーカー·小賣業の三者の立場から—」, 『CORE』, 第16卷, 第3號, 1989.
- 食品科學廣報センター, 『製造年月日から期限表示へ—食品の日付表示はこうかうわる—』, 1995.
- 食品化學新聞, 「食品の日付表示についての省令改正」, 1995. 2. 23 記事
- Daidek Jiri, Velisek Jan, Pokorny Jan, "Chemical Changes during Food Processing", *Elsevier Science Publishing Company*, New York, USA, 1990.
- Department of Labour, "Food Service Hygiene and Cleaning", *Australian Government Publishing Service*, Canberra, 1992.
- Food Quality Control Unit Ministry of Health, *Facts about Food Irradiation*, Malaysia, 1991.

Hong Kong Government Department of Health, *Food & Drugs(Composition & Labelling) Regulations Public Health and Municipal Services Ordinance*, 1995.

Institute of Food Technologists' Expert Panel on Food Safety & Nutrition, "Open Shelf-life Dating of Food", *Food Technology*, USA, 1981.

Labuza P. Theodore, *Shelf-life Dating of Foods*, Food & Nutrition Press, Inc. USA, 1982.

National Food Authority, *Food Standards Code*, 1994.

Summary

A Study on Improving Methods for Regulating the Food Distribution Period

Keehey Chung

This study was designed to improve the method of regulating the food distribution period with an aim towards enhancing competitiveness in the food industry, preventing edible food disposal and avoiding disputes trade trouble. Two systems on food distribution period have existed in Korea. One is the system of declaration for food distribution, and the other is the system of extending the food distribution period. These two systems are based upon the food code of Korea.

Food manufacturing methods, and the food packing and food distribution structure are becoming continuously more advanced, so the outdated food code must be revised.

The improved methods are divided into short-term and long-term suggestions. The former suggestions are as follows: self-control of food distribution period step by step; fixing the recall & HACCP, enhancing the advertisements about food distribution period for people. The long-term suggestions are self-control of food distribution period on all kinds of food except 21 items, the reduction of food prices day after day, making of food inspection more scientific and fostering manpower for food distribution.