소비기한에 대해 알아봐요!

우리도 안심! 환경도 안심!

1 유통기한 vs 소비기한

유통기한	소비기한
제품의 제조일로부터 소비자에게 **유통, 판매가 허용되는 기한**	식품 등에 표시된 보관방법을 준수할 경우 섭취하여도 **안전에 이상이 없는 기한**

2 소비기한의 효과

- 명확히 섭취가능한 기한을 제공함으로써 소비자의 혼란을 방지

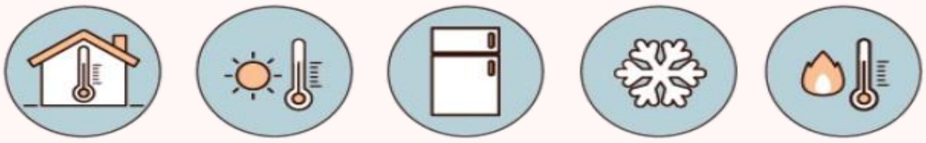
- 유통기한이 지났다는 이유로 폐기되던 식품 감소로 경제적 이익 발생

- 음식물 쓰레기 처리시 발생하는 이산화탄소 배출량의 감소로 탄소중립 실천

3 날짜 표시에 따른 식품 보관 시 주의사항

첫째 소비기한은 식품을 섭취할 수 있는 최대한의 기한을 의미하기 때문에 소비기한이 지난 제품은 섭취하지 않도록 주의합니다.

둘째 식품별 보관 방법을 반드시 준수해야 합니다.
특히, 기온이 높은 하절기에는 냉장제품을 냉장고에 바로 넣어야 합니다.



실온 제품	상온 제품	냉장 제품	냉동 제품	온장 제품
1~35℃	15~25℃	0~10℃	-18℃ 이하	60℃ 이상

셋째 당분간은 유통기한과 소비기한이 혼재되어 사용됩니다.
따라서, 보관방법과 날짜확인을 습관화하고 식품 구매시 가급적 빨리 섭취하도록 합니다.

우유류는 위생적 관리와 품질유지를 위해 냉장 보관기준 개선이 필요한 품목으로 지정되어 **2031년 1월 1일**부터 **소비기한 표기가 적용**됩니다.

출처 : 소비기한으로 시작되는 반가운 변화 , 식품의약품안전처, 2022

이 자료의 내용은 인천광역시 관내 어린이급식관리지원센터 (미추홀구,서구,부평구,남동구,동구,계양구,중구,연수구,서구검단,강화군,옹진군)에서 공동 제작하였습니다.

계양구 어린이·사회복지급식관리지원센터
Children and Social Welfare Meal Management Support Center