

# 소비기한 안내

## 소비기한의 개요

□ **정의** : 식품 등(건강기능식품 포함)에 표시된 보관 방법을 준수할 경우, 섭취하여도 안전에 이상이 없는 기한을 말한다.

(영문명 예시 : Use by date, Expiration date, EXP, E)

\* 유통기한 : 제품의 제조일로부터 소비자에게 **유통·판매가 허용되는 기한**  
(Sell-by date)

## □ 유통기한과의 차이점

○ 소비기한은 소비자 중심의 표시제으로써 식품의 맛·품질 등이 급격히 변하는 시점을 설정실험 등으로 산출한 품질안전한계기간의 80~90%로 설정한 것이고, 유통기한은 영업자 중심의 표시제로서 품질안전한계기간의 60~70%로 설정한 것이다.

\* 예시 : 생면의 품질이 유지되는 기간이 10일이라면, 유통기한은 6~7일, 소비기한은 8~9일→ 제품별 정확한 기한 산정은 설정실험 원칙에 따라 설정한다

## □ 도입 배경

○ 그동안 소비자가 유통기한을 식품의 폐기시점으로 인식하거나, 일정기간 경과 제품은 섭취가 가능함에도 섭취 여부를 고민하는 등 소비자 혼란이 있어 왔고,

○ 유럽·미국·일본·호주 등 OECD(경제협력개발기구) 대부분 국가 및 국제식품규격위원회(CODEX)에서 식량낭비 감소, 소비자 정보제공 등을 목적으로 소비기한 표시제를 운영하는 국제적인 추세를 반영하였다.

## □ 기대 효과

○ 안전하게 섭취 가능한 기한을 명확하게 제공함으로써 소비자의 식품 안심도를 높이고, 유통기한 경과 식품의 섭취 여부 판단에 대한 혼란을 방지하게 된다.

○ 또한, 탄소중립 실현을 위한 식품 폐기물 감소로 환경·경제적 편익이 증

가되고, 국제적 추세 반영에 따른 국내 식품산업의 경쟁력이 강화된다.  
식품폐기 감소로 연간 소비자는 8,860억원, 산업체는 260억원의 편익 발생  
\* 일회성이 아닌 지속 발생 편익으로 10년간 편익(사회적 할인율 4.5% 적용)은 소비자 7조3천억원, 산업체 2,200억원(식품안전정보원, '21년)

## □ 제도 시행

- 소비기한 표시제는 2023년 1월 1일부터 시행된다.
- 시행일 이후 제조·가공하거나 수입을 위해 선적하는 경우부터 적용된다.
- 다만, 우유류\*(냉장보관 제품에 한함)는 냉장유통환경 개선(10°C→5°C) 등을 위해 2031년 1월 1일부터 적용하게 된다.

\* 「축산물위생관리법」제4조제2항에 따라 고시하는 '축산물의 가공기준 및 성분규격'에 따른 우유류(식품유형: 우유, 환원유)

## 소비기한 표시방법

### □ 표시 대상

- 유통기한이 소비기한으로 변경됨에 따라 현행 유통기한 표시대상 제품은 소비기한 표시대상에 해당된다.
- 소비기한 표시대상이 아님\*에도 불구하고 영업자가 자율적으로 추가 표시하는 경우에는 표시방법, 기한내 보관·판매 등 관련 규정을 준수하여야 한다.
- \* 농·수산물 등 자연상태 식품, 과실주, 아이스크림 등

### □ 표시 방법

- (날짜표시) 현행 유통기한 표시 방법과 동일하다.
- 소비기한은 “년 월 ○일까지”, “. . . 까지”, “년 월 ○일까지”, “. . . 까지” 또는 “소비기한 : 년 월 일”로 표시
- \* 정보표시면에 표 또는 단락 등으로 나누어 '소비기한' 표시(주표시면에 소비기한 표시하는 경우 정보표시면에는 생략 가능)
- 제조일을 사용하여 소비기한을 표시하는 경우에는 “제조일로부터

○○일까지”, “제조일로부터 ○○월까지” 또는 “제조일로부터 ○○년까지”, “소비기한 : 제조일로부터 일”로 표시

- \* 제조일을 사용하여 표시하는 경우 제조일을 반드시 별도 표시
  - 소비기한을 주표시면 또는 정보표시면에 표시하기가 곤란한 경우에는 해당 위치에 소비기한의 표시 위치를 명시

\* (예시) 후면 상단 표시일까지, 제품 측면 표시일까지 등

○ (세트포장) 유통기한 표시제품과 소비기한 표시제품으로 구성된 세트포장 제품의 경우 구성 제품 가운데 가장 짧은 날짜(또는 그 이내)를 소비기한으로 표시하여야 한다.

\* 세트포장 : 각각 품목제조보고 또는 수입신고 된 완제품 형태로 두 종류 이상의 제품을 함께 판매할 목적으로 포장한 제품을 말함

○ (스티커 처리) 관할 허가(등록 또는 신고) 관청의 승인 하에 기존 포장지의 ‘유통기한’ 문구 위에 떨어지지 않는 스티커 등을 부착하여 ‘소비기한’으로 수정하여 사용하는 것은 가능하다.

- 다만, 날짜(숫자)를 스티커로 부착하여 가리는 것은 가능하지 않으니 유의하시기 바란다.

\* 계도기간 부여 시 스티커처리 없이 기존 유통기한 표시 포장지 사용가능

< 참고 >

○ 소비기한에 유통기한을 추가하여 함께 표시하는 것이 규정상 어긋나는 것은 아니나, 소비자 오인·혼동 우려와 소비기한 도입 취지와 맞지 않아 바람직하지 않다. 더욱이, 유통기한과 소비기한을 동일한 날짜로써 함께 표시하는 것은 적절하지 않다.

\* (부적절 예시) ①유통기한·소비기한 : 2022년 12월 31일,

②유통기한 : 2022년 12월 31일, 소비기한 : 2022년 12월 31일

## □ 행정 처분

○ 현행 유통기한 표시 위반 규정과 동일하게 적용된다.

\* (예시) 식품제조·가공업, 즉석판매제조·가공업, 축산물가공업, 건강기능식품제조업 등

위반사항	행정처분 기준		
	1차 위반	2차 위반	3차 위반
소비기한을 표시하지 않거나 표시하지 않은 식품등을 영업에 사용한 경우	품목제조정지 15일과 해당제품 폐기	품목제조정지 1개월과 해당제품 폐기	품목제조정지 2개월과 해당제품 폐기
소비기한을 품목제조보고한 기한보다 초과한 경우	영업정지 7일과 해당제품 폐기	영업정지 15일과 해당제품 폐기	영업정지 1개월과 해당제품 폐기
소비기한을 변조한 경우	영업허가·등록취소 또는 업소 폐쇄와 해당 제품 폐기		

※ 「식품등의 표시·광고에 관한 법률」시행규칙 [별표 7]Ⅱ.개별기준(영업자별 확인 필요)

#### □ 제도 지원

○ (선적용) 시행일('23.1.1)에 맞춰 다품목 동시 변경의 어려움, 포장지·동판·스티커 제작·교체 비용부담 등을 고려하여 제도 안착을 위해 준비가 완료된 업체는 시행일 이전부터 소비기한 표시가 가능하나,

- 영업자의 홈페이지, 판매사이트 등을 통해 해당 제품의 소비기한 선적용 사실을 공지\*하고, “우리회사안전관리(식품안전나라)”에 가입된 영업자는 자발적으로 소비기한으로 변경·입력하여 해당 제품이 소비기한 표시 제품임을 소비자가 확인할 수 있도록 노력하여야 한다.

\* (예시) 본 제품은 소비기한 시행일('23.1.1) 이전에 미리 적용하여 표시하는 제품이다.

○ (계도기간) 기존 포장지 소진을 통한 자원 낭비 방지와 제도안착을 위한 산업계 준비를 위해 '유통기한'이 표시된 기존 포장지를 스티커 처리 없이 사용할 수 있는 한시적 조치로 계도기간(시행일로부터 2023년 12월 31일까지)을 운영한다.

- 다만, 법률 시행 후 소비기한으로 표시하여야 하는 것을 상기 취지에 따라 계도기간 동안만 '유통기한'이 표시된 포장지 사용을 허용하는 것으로, 행정시스템·행정처분 등은 '소비기한'과 동일하게 적용된다.

:

관련 규정	「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」, 「식품등의 표시 기준」, 「건강기능식품의 표시기준」
-------	--

## 소비기한 설정방법

### □ 소비기한 설정실험

○ 원재료, 제조방법, 포장재질 등 제품의 특성과 상온·냉장·냉동과 같은 보관 및 유통 온도 등을 고려하여 위해방지와 품질을 보장할 수 있도록 소비기한 설정실험을 실시하고, 이를 통해 도출된 “품질안전한계기간” 내에서 실제 유통조건을 고려하여 제품의 안전성과 품질을 보장할 수 있도록 소비기한을 설정하여야 한다.

**\* 품질안전한계기간 : 식품에 표시된 보관방법을 준수할 경우 섭취가 가능한 최대기한으로서 소비기한 설정실험 등을 통해 산출된 기간임**

○ 통상적으로 “품질안전한계기간”을 도출하기 위한 실험은 기존의 유통기한 설정실험과 동일하며 관능검사\*, 미생물·이화학·물리적지표 측정\*\* 등을 수행하게 된다.

**\* 제품의 외관, 맛, 색깔, 냄새 등을 전문요원이 오감을 통해 검사하는 방법**

**\*\* 대장균·식중독균 등의 미생물 검사, 수분·산도·보존료 등 화학성분 검사, 경도·비중·탁도 등 물리적 검사**

○ 소비기한 설정실험을 통해 산출된 “품질안전한계기간”은 비록 과학적 실험을 통해 산출된 값이나, 실제 식품의 제조와 유통환경에서는 의도치 않은 다양한 변수로 인해 이상적인 조건을 유지하기는 어려울 수 있다.

- 따라서, 이러한 변수를 고려하여 “품질안전한계기간”에 1미만의 계수(안전계수)를 적용하여 소비기한을 설정하여야 하며, 이는 제품의 특성과 실제 유통환경을 가장 정확하게 이해하고 있는 영업자가 안전관리 기준과 위험 수용도에 따라 결정한다.

**\* 소비기한 = 품질안전한계기간 × 안전계수**

**□ 유사제품 비교**

○ 소비기한 설정실험을 직접 수행하기 곤란한 영업자는 판매하고자하는 제품의 소비기한을 유사제품 비교를 통해 별도의 소비기한 설정실험 없이 설정할 수 있다.

- 자사 제품과 식품유형, 성상, 포장재질 등 아래의 표에서 열거한 항목\*이 모두 일치하는 유사한 제품을 확인하면 해당 제품의 소비기한 이내에서 소비기한을 설정하는 것은 가능하다.

- 이때, 소비기한 설정사유서에는 소비기한 설정 근거로 비교 대상으로 선정된 제품과 비교한 내용을 정확히 기재하여 제출하여야 한다.

\* 식품 종류별 비교 항목

순번	식품	식품첨가물	축산물	건강기능식품
1	식품유형	품목명	축산물 유형	기능성 원료 등
2	성상	성상	성상	제품의 형태
3	포장재질 및 포장 방법	포장재질 및 포장 방법	포장재질 및 포장 방법	포장재질 및 포장 방법
4	보존 및 유통온도	보존 및 유통온도	보존 및 유통온도	보존 및 유통온도
5	보존료 사용 여부	-	보존료 사용 여부	보존료 사용 여부
6	유당,유처리 여부		유당,유처리 여부	유당,유처리 여부
7	살균(주정처리,산처리 포함)또는 멸균방법		살균(주정처리,산처리 포함)또는 멸균방법	살균(주정처리,산처리 포함)또는 멸균방법

**□ 권장소비기한 등의 활용**

○ 「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 소비기한 설정기준」의[별표 3] 식품의 권장소비기한을 참조하여 권장소비기한 이내에서 소비기한을 설정하거나,

- 소비기한 설정과 관련한 국내외 식품관련 학술지 등재 논문, 정부기관 또는 정부출연기관의 연구보고서, 한국식품산업협회 등에서 발간한 보고서를 인용하여 소비기한을 설정하는 경우에는 소비기한 설정실험을 생략할 수 있다.

○ 이를 위해, 식약처는 영업자가 소비기한 설정 시 참고할 수 있도록 「식품별 권장소비기한 설정 연구사업」을 수행하고 있으며, 품목별로 소비기한 설정실험이 완료되는 대로 신속하게 공개하겠습니다.

**\* '22년 설정 추진 중인 식품 유형(50개) : 진행상황에 따라 변동 가능**

구분(개수)	식품유형
권장유통기한 설정식품(23개)	빵류(1), 떡류(1), 어육가공품류(6), 두부류(3), 목류(1), 과일·채소류·음료(2), 즉석섭취·편의식품류(4), 면류(4), 달걀(1)
다소비 식품(13개)	김치류(2), 햄류(3), 소시지류(3), 발효유류(3), 조미김(1), 유산균음료(1)
어린이기호식품(4개)	영유아용 이유식(1), 초콜릿류(3)
업계요청 식품(10개)	과자(1), 가공유(1), 가공두유(1), 만두(1), 만두피(1), 베이컨류(1), 추잉껌(1), 캔디류(1), 생식류(2)

**□ 기존 유통기한을 소비기한으로 설정**

○ 소비기한 표시제 도입 취지에 맞도록 제품특성, 보관·유통 조건, 소비실태 등을 고려하여 소비기한 설정기준에 따라 새롭게 설정하는 것이 바람직하다 - 다만, 포장지 재고, 시행시기의 촉박함 등을 고려하여 영업자의 책임\*하에 기존의 유통기한을 소비기한으로 그대로 설정하여 표시하는 것은 가능하며, 추후 소비기한 설정실험 등을 통해 기한을 연장하여 소비기한을 재설정할 수 있다.

이론적으로 기존의 유통기한이 소비기한보다 길 수는 없으므로 안전상 우려는 없음

관련규정	「식품, 식품첨가물, 축산물 및 건강기능식품의 소비기한 설정기준」
------	--------------------------------------

**품목제조보고 등**

**□ 품목제조보고(신고)**

○ 시행일 이후(또는 선적용하고자 하는 제품) 신규 제조·가공 제품은 제조 방법설명서와 소비기한 설정사유서를 첨부하여 품목제조보고를 해야 한다

\* (식품·축산물) 제품생산 시작 전이나 제품생산 시작일로부터 7일 이내에 등록관청에 품목제조보고서 제출

\*\* (건강기능식품) 제품생산 시작 전에 관할 관청에 품목제조신고서 제출

**□ 품목제조보고사항 변경보고(신고)**

○ 기존 유통기한과 동일한 날짜(기간)로 소비기한을 설정하여 표시하는 제

품의 경우에는 별도로 품목제조보고사항 변경보고를 할필요는 없습니다.

- 다만, 기존의 유통기한보다 날짜(기간)를 연장하여 소비기한을 설정하여 표시하는 제품의 경우는 품목제조보고사항 변경보고서 및 소비기한연장사유서(소비기한 변경 근거 서류)를 첨부하여 품목제조보고사항 변경보고를 해야 하다

\* (식품·축산물) 제품생산 시작 전이나 제품생산 시작일로부터 7일 이내에 등록관청에 품목제조보고사항 변경보고서 제출

\*\* (건강기능식품) 해당제품 생산 시작 전에 관할 관청에 품목제조신고사항변경신고서 제출

⇒ 시행일에 맞추어 행정시스템의 "유통기한" 항목은 "소비기한"으로 일괄 변경 예정(냉장보관 우유류 제품은 제외)

관련규정	「식품위생법」, 「축산물 위생관리법」, 「건강기능식품에 관한 법률」
------	---------------------------------------

## 수입식품

### □ 수입식품의 신고·표시 등

○ 수출 국가에서 현재의 유통기한 개념인 '**Expiration date**', '**Sell by date**'가 표시된 수입 식품의 경우 해당 날짜를 소비기한으로 수입신고 및 한글 표시하여야 하며,

\* 수출국에서 표시된 '**Sell by date**'를 의무적으로 '**Use by date**'로 변경해야 하는 것은 아님

- 수출국에서 '**Best before**'로 표시되었으나, 해당 제품이 국내 기준에 따라 소비기한 표시 대상인 경우 해당 날짜를 소비기한으로 수입신고 및 한글 표시하여야 한다

\* 국내 기준 '품질유지기한(Best before)' 표시대상 : 잼류, 당류, 장류 등

○ 주문자상표부착방식위탁생산(OEM, Original Equipment Manufacturing) 식품등은 소비기한 표시제품\*에 대하여 소비기한 설정사유서를 첨부하여야 한다



\* 기존의 유통기한을 그대로 소비기한으로 설정·표시하는 제품은 기존에 작성된유통기한 설정사유서를 첨부할 수 있으며, 신규 OEM 제품 또는 기존유통기한보다 날짜를 연장하여 소비기한 설정·표시하는 제품은 소비기한설정사유서를 첨부하여야 함

관련규정	「수입식품안전관리 특별법」
------	----------------

## 보존·유통 기준

### □ 보존·유통 온도

○ 소비기한 표시제 운영 시 가장 중요한 것은 식품별 보존·유통 온도를 철저히 준수하는 것이며, 제조·유통·소비 등 식품을 취급하는 모든 단계에서 보존·유통 온도가 벗어나지 않도록 안전하게 관리해야 하다

\* 보존·유통 온도 일반기준

보관 방법	온도 범위
실온제품	1 ~ 35℃
상온제품	15 ~ 25℃
냉장제품	0 ~ 10℃
냉동제품	-18℃ 이하
온장제품	60℃ 이상

\* 냉장·냉동 온도측정값 : 냉장·냉동고 또는 냉장·냉동설비 등의 내부온도를 측정한 값중 가장 높은 값

\*\* 냉동제품을 소비자(영업목적 사용은 제외)에게 운반하는 경우 -18℃ 초과 가능하나, 어느 일부라도 녹아서는 안됨

- 특히, 기온이 높은 하절기에 제품 운반·배송 중 상·하차 등의 작업 시냉장·냉동제품이 실온에 장시간 노출되지 않도록 곧바로 냉장·냉동고에 보관해야 하다

○ 보존 및 유통 온도를 별도로 규정하고 있는 제품은 아래와 같습니다.

식품의 종류	보존·유통 온도
원유, 우유류, 가공유류, 산양유, 버터유, 농축유류, 유청류의 살균제품, 두부 및 묵류(밀봉 포장한 두부, 묵류는 제외), 물로 세척한 달걀	냉장
양념전갈류, 가공두부(멸균제품 또는 수분함량이 15% 이하인 제품제외), 두유류 중 살균제품(pH 4.6 이하의 살균제품 제외), 어육가공품	냉장 또는 냉동

류(멸균제품 또는 기타어육가공품 중 굵거나 튀겨 수분함량이15% 이하인 제품은 제외), 알가공품(액란제품 제외), 발효유류, 치즈류, 버터류, 생식용 굴, 원료육 및 제품 원료로 사용되는 동물성수산물, 신선편의식품(샐러드 제품 제외), 간편조리세트(특수의료용도식품 중 간편조리세트형 제품 포함) 중 식육, 기타식육 또는수산물을 구성재료로 포함하는 제품	
식육(분쇄육, 가금육 제외), 포장육(분쇄육 또는 가금육의 포장육 제외), 식육가공품(분쇄가공육제품 제외), 기타식육	냉장(-2~10℃) 또는 냉동
식육(분쇄육, 가금육에 한함), 포장육(분쇄육 또는 가금육의 포장육에 한함), 분쇄가공육제품	냉장(-2~5℃) 또는 냉동
신선편의식품(샐러드 제품에 한함), 훈제연어, 알가공품(액란제품에 한함)	냉장(0~5℃) 또는 냉동
압착올리브유용 올리브과육 등 변질되기 쉬운 원료, 얼음류	-10℃ 이하

\* 다만, 멸균·수분제거·당분첨가·당장·염장 등 부패를 막을 수 있도록 가공된 식육가공품,우유류, 가공유류, 치즈류, 버터류, 알가공품 등은 냉장 또는 냉동하지 않을 수 있음

⇒ 「식품의 기준 및 규격」 제2. 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 4. 보존 및 유통기준에서 세부내용 및 예외조건 등을 구체적으로 정하고 있음

※ 본 안내서에 대한 의견이나 문의 사항이 있는 경우 식품의약품안전처 식품안전정책국 식품표시광고정책과에 문의하여 주시기 바랍니다.

- 전화번호 : 043-719-2189

- 팩스번호 : 043-719-2180