

[유통기한 / 품질유지기한]

1. 유통기한과 품질유지기한

- 유통기한은 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기간을 말하며 소비자가 안심하고 식품을 구입할 수 있도록 제조업체가 제품의 품질과 안전성을 보장하는 기간을 의미한다.
- 제조, 가공, 소분, 수입한 식품은 모두 유통기한을 표시한다.
- 단 자연 상태의 농·임·수산물과 설탕, 빙과류, 식용얼음, 껌류, 식염과 주류 및 품질유지기한으로 표시하는 식품은 유통기한 표시 생략가능하다.
- 도시락, 김밥, 햄버거 등 상하기 쉬운 식품과 설탕, 소금처럼 장기간 보관이 가능한 식품은 유통기한 대신 제조연월일을 표시하도록 의무화하고 있다.
- 품질유지기한(BEST BEFORE DATE)은 식품의 특성에 맞게 적절한 보존방법으로 보관 시 최상의 품질유지가 가능한 기한을 의미한다.
- 품질유지기한은 유통기한 내에서 설정하기 때문에 유통기한보다 기간이 짧다.
- 장기간 보관해도 부패의 우려가 적은 통조림, 껌류, 장류, 젓갈류, 절임식품은 품질유지기한으로 표시한다.



2. 유통기한 관리방법

- 냉장고, 냉동고, 식재창고에 유통기한 현황판을 기록하고 유통기한이 지난 식품은 소량이 남아있더라도 즉각 폐기 처리한다.
- 개봉한 식재료는 유통기한이 잘 보이도록 지퍼 팩 또는 밀폐용기에 담아 보관한다.
- 유통기한이 지워지기 쉬운 잉크로 표시된 경우 그 위에 투명 테이프를 붙여 표시가 지워지지 않도록 한다.
- 모든 식재료는 **선입선출**(입고 순서대로 사용)을 원칙으로 한다.
- 조리 후 남은 식품을 보관 시 제품명과 유통기한을 기재하고 유통기한이 표시 된 원 표시사항을 부착하거나 보관한다.
- 동일한 식품을 별도로 소분할 경우 소분 된 식자재에 유통기한을 표시하고 원 표시사항을 보관한다.
- 외부 박스에 유통기한이 표시되어 있는 경우 박스의 표시사항을 오려 식품과 함께 보관한다.
- 수입산 식품은 별도 한글 식품표시사항 여부를 확인한다.

유통기한	...	▶ 제품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한
품질유지기한	...	▶ 식품의 특성에 맞는 적절한 보존방법이나 기준에 따라 보관할 경우 해당식품 고유의 품질이 유지될 수 있는 기한

