

食品의 流通期限 設定에
관한 研究

鄭基惠

韓國保健社會研究院

目 次

I. 序 論	7
1. 研究背景	7
2. 先行研究 考察	8
3. 關聯 用語의 定義	12
II. 食品의 流通期限 設定에 관한 現況	14
1. 流通期限 表示制度	14
2. 流通期限 延長制度	18
3. 外國의 流通期限 管理 現況	20
III. 食品의 流通期限 設定에 관한 問題點	24
1. 流通期限의 劃一的 適用	24
2. 流通期限 延長을 위한 經濟的 損失	27
3. 資源의 浪費	28
4. 貿易相對國과의 通商摩擦 招來	30
5. 住民申告 補償金制度에 관한 關心 및 弘報 不足	32
6. 流通管理體系 管理 未洽	33
IV. 食品의 流通期限 設定에 관한 改善方案	35
1. 基本方向	35
2. 短期方案	35
3. 長期方案	41

V. 食品 流通期限 設定의 自律化에 따른 各界의 期待效果 및 役割	43
1. 期待效果	43
2. 各界의 役割	44
VI. 要約 및 結論	49
1. 要約	49
2. 結論	54
參考文獻	56

表 및 그림 目次

<表 I- 1> 食品貯藏 關聯 研究文獻의 篇數別 分布 現況	10
<表 II- 1> 食品公典上 流通期限別 品目數	17
<表 II- 2> 流通期限 延長 許可 現況(1991~1996)	19
<表 II- 3> 外國의 加工食品 流通期限 關聯 表示制度 現況	21
<表 III- 1> 食品公典上의 流通期限 區分 項目 및 食品製造業體의 流通期限 關聯 建議事項	26
<表 III- 2> 流通期限 經過에 따른 廢棄率 및 廢棄金額 推定('91年度 基準)	29
<表 III- 3> 우리나라와 外國 製品間의 流通期限 表示 比較	31
<表 III- 4> 住民申告 補償金制度 運營實績(1995)	32
<表 III- 5> 流通溫度別 品目分類	33
<表 IV- 1> 食品別 1次 流通期限 設定 自律化 品目	37
[그림 II-1] 流通期限 延長承認 節次	18

I. 序論

1. 研究背景

食品産業은 다른 産業과 달리 일반 國民의 健康과 직결되는 製品을 生産하는 특성을 가지고 있으며, 生産된 製品들은 각 製品마다 製品의 安全性을 유지하는 고유기간인 食品의 流通期限을 지니게 되며 이 기간 내에 生産, 流通, 販賣 및 攝取가 이루어져야 한다.

食品의 流通期限은 食品의 表示要素 중의 하나로 原材料의 保管狀態 및 鮮度, 製造工程상의 여러 가지 여건, 最終製品의 保管狀態, 流通 및 판매과정상의 適切性, 그리고 製品販賣 후 攝取可能期間 등의 여러 가지 요인들을 고려하여 그 製品이 食品으로서 화학적 변질이 일어나지 않아 인체에 해가 되지 않는 安全性 및 品質이 確保되는 期間을 의미한다.

食品의 流通期限 設定方法 및 관리제도는 國家別, 食品別로 차이가 있는데 우리나라는 政府가 주도하여 유형이 같은 食品들을 대상으로 流通期限을 食品公典에 設定해 놓고 있다. 하지만 이 流通期限은 食品의 특성을 무시한 채 제조업소별 製造·加工技術水準, 包裝技術, 包裝材質, 流通體系 등에 따라 일괄적으로 設定되어 있는 실정이어서 개정의 필요성이 제기되고 있다.

이런 劃一的인 政府의 流通期限 設定, 운영은 대외적으로 WTO체제 출범에 따른 우리나라 食品規格基準의 國際基準 및 規格과의 不調和를 초래하고 있으며 대내적으로도 食品産業 發展을 阻害하고 있다.

즉, 個別食品의 流通期限을 政府가 設定하는 現行 制度는 加工食品

製造技術의 발달과 食品의 多樣化에 따른 변화를 신속히 반영할 수 없을 뿐 아니라 새로운 기술이나 신제품 개발에 따라 生產業體가 勸獎流通期限을 超過하여 流通期限을 設定하고자 할 경우 그에 따른 시간과 비용이 많이 소요되어 食品産業의 發展과 國際競爭力 提高에 장애가 되고 있다.

또한, 製品別 특성이 반영되지 않은 流通期限의 設定으로 인체에 해가 되는 화학적 변질이 일어나지 않아 섭취가능한 製品까지 폐기되어 資源의 浪費를 가져오는 한편 우수제품의 개발의욕을 저해하여 보다 질 좋고 다양한 製品生産을 통한 소비자의 제품선택 기회를 충분히 제공하지 못하는 불합리한 점이 있다.

先進 外國의 경우를 살펴보면 美國, 濠洲, 유럽聯合, 日本 등 대부분의 국가들은 流通期限 표시방법 등을 포함하고 있는 表示制度는 정부가 規程하고 있으며 실제적인 流通期限의 設定은 生產業體 自律에 맡기고 있다.

따라서 製品別 특성이 반영될 수 있는 합리적 流通期限의 設定과 자율관리 능력의 향상, 소비자에 대한 책임의식 고취, 食品관련 産業의 國際競爭力 提高, 그리고 자원의 적절한 활용 등을 위해 食品의 流通期限 設定을 生產業體 自律에 맡기는 방향으로 改善되어야 할 것이다.

이 보고서는 현행 食品의 流通期限 設定 方法을 改善하여 우리나라 食品産業의 競爭力을 提高하고, 食品의 安全性을 確保하기 위한 政府의 政策代案을 제시하고자 함을 目的으로 하였다.

2. 先行研究 考察

食品의 流通期限 設定은 食品의 貯藏性에 의해 결정된다고 할 수 있다. 食品의 流通期限 設定, 流通期限 延長 등에 關聯된 實驗研究는

각 대학 關聯學科와 전문연구기관인 韓國食品開發研究院, 韓國食品衛生研究院 등을 중심으로 이루어지고 있으며, 關聯制度研究는 韓國保健社會研究院, 韓國農村經濟研究院 등 전문연구기관에서 주로 이루어지고 있다.

산업정보원의 데이터뱅크 檢索資料에 의하면 食品貯藏에 관한 연구는 1970년 이후 약 3,000여 편으로 다른 이공계분야의 研究實績과 비슷한 수준으로 나타나고 있는으나, 研究主題가 특정분야 및 특정식품에 편중되어 있음을 문제점으로 지적할 수 있다. 즉, 乳加工品類인 牛乳類, 醱酵乳類, 粉乳類 및 自然치즈와 식육가공품류인 소시지류, 包裝肉·冷凍肉, 清涼飲料類의 과일·菜蔬飲料類 그리고 견과류의 땅콩 및 加工品에 관한 研究資料는 30여 편 이상으로 다른 食品分野에 비해 연구가 활발히 이루어지고 있는 반면 食品의 流通期限 設定 및 流通期限 延長을 위한 연구는 연구편수도 적을 뿐만 아니라 연구시점도 최근에 집중되고 있다.

1988년부터 1996년까지 8년간 韓國食品開發研究院이 流通期限 設定과 관련하여 수행한 研究課題 目錄을 살펴보면 총 14개로 신제품 개발 등 다른 분야에 비해 件數도 적고, 또 研究時期도 1988년 이전에는 전혀 없는 것으로 나타나고 있다. 그리고 이미 지적된 바와 같이 研究對象食品들은 魚肉類 加工品인 어묵, 참치 통조림, 조미김, 마른미역, 베이컨 등과 고추장을 포함한 장류, 스낵류, 복합조미료와 고추가루, 冷蔵 加工食品類인 즉석 동결식품과 냉동만두류로 特定食品에 한정되고 있다.

食品公典에 의거하여 食品類型別로 식품저장에 관한 연구문헌을 편수별로 정리하여 보면 <表 I-1>과 같다.

〈表 1-1〉 食品貯藏 關聯 研究文獻의 篇數別 分布 現況

연구문헌(篇)	해당 식품유형
研究文獻이 없는 品目	<p>빵류(도우넛), 과자류(크래커, 곡물튀김류, 유밀과, 유당 처리식품, 웨하스), 당류(과당을 제외한 전품목), 빙과류, 유가공품류(버터유류, 유당), 식육가공품류(양념육, 튀긴 제품류, 갈비가공품), 식용유지(옥수수기름, 들기름, 홍화유, 고추씨기름, 정제가공유지), 알가공품류(가열성형제품, 피단), 다류(추출차, 분말차, 과실차), 조미식품(춘장), 면류(냉동면류), 청량음료(유산균음료류), 특수영양식품(식이섬유가공식품), 건강보조식품 전품목, 얼음, 인삼제품류(인삼엽차, 인삼음료를 제외한 전품목), 김치·절임식품류(식혜류, 단무지, 오이지, 장절임, 당절임, 조림류), 주류(청주, 소주, 위스키, 브랜디, 일반증류주), 레토르트식품류(카레류, 수프, 짜장류, 죽류, 국류, 탕류), 즉석건조식품류(죽류, 수프), 코코아분말, 코코아버터, 냉동식품류(만두류, 튀김류, 피자 및 파이류, 밥가공품류), 식용원료 우지 및 돈지 등</p>
1~4篇	<p>빵류(케익류, 떡류), 과자류(비스킷, 건빵, 유과), 사탕류(사탕, 젤리, 캐러멜, 누가), 아이스크림류(아이스크림 분말, 아이스크림 믹스류), 유가공품류(가공유류), 어육가공품류(어육반제품류), 통·병조림(채소류), 두부류(가공두부, 묵류), 청량음료(탄산음료), 김치·절임식품(젓갈, 액젓), 주류(약주, 탁주), 벌꿀, 조미식품(고추장, 청국장, 식초, 토마토케찹, 복합조미식품), 메주, 전분, 도시락류(도시락, 김밥), 조미김, 즉석 건조식품(밥류, 국류, 장류), 인삼제품류(인삼엽차, 인삼음료), 식용유지(우지 및 돈지, 미강유, 야자유, 참기름, 땅콩기름, 쇼트닝, 마아가린류, 채종유), 레토르트 식품류(밥류), 알가공품(액상제품, 건조제품), 추잉검, 당류(과당) 등</p>

〈表 1-1〉 계속

연구문헌(篇)	해당 식품유형
5~9篇	빵류(식빵, 빵), 과자류(스낵류, 엿강정), 초콜릿류, 잼류, 아이스크림류, 유가공품류(저지방우유, 가공치즈, 유청류), 어육가공품(어육햄, 어육소시지), 식용유지(팜유류, 혼합식용유), 면류(건면류, 유탕면류), 특수영양식품(조제유류), 통·병조림(과실류), 알가공품(냉동제품, 기타), 청량음료(두유류, 혼합음료, 분말 청량음료), 다류(침출차), 조미식품(간장, 고추가루, 실고추), 김치, 절임식품류(무김치, 식초절임류), 주류(맥주, 포도주), 건포류(조미건포류, 건어포류), 튀긴식품 등
10~20篇	유가공품류(산양유, 농축유류, 유크림류), 식육가공품(베이컨류), 어육가공품류(어묵류, 어육살, 냉동연육), 두부류(두부), 식용유지(콩기름, 해바라기유, 목화씨기름, 올리브유), 면류(파스타류), 다류(커피), 조미식품(된장, 드레싱), 과실·채소 퓨레, 냉동식품(냉동과실, 채소류), 특수영양식품(이유식), 병·통조림(수산물) 등
21~30篇	유가공품류(버터류), 식육가공품류(햄류, 통·병조림), 김치·절임식품(배추김치), 과실·채소가공품 등
30篇 以上	유가공품류(우유류, 발효유류, 자연치즈, 분유류), 식육가공품류(소시지류, 분쇄가공품, 포장육, 냉동육), 청량음료류(과실·채소음료), 땅콩 및 견과류 가공품 등

資料: 한국식품연구소, 『유통기한설정 및 평가지침서 작성에 관한 연구』, 1994, pp.24~26.

이상과 같이 연구문헌 數를 조사해 본 결과 동일 食品群에서도 연구가 활발히 되고 있는 食品과 연구가 부진한 食品등으로 분류되고 있다. 최근에 冷凍食品類인 만두류, 調味食品類인 고추장類에 대한 연구가 활발해 지고 있으나 우리나라 傳統食品類인 김치나 절임식품에 관한 연구는 아직도 저조한 상태로 이에 대한 연구가 활발히 이루어져야 하겠다.

3. 關聯 用語의 定義

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

가. Sell-by-date (最終販賣日字)

消費者에게 판매를 위해 제공할 수 있는 最終 日字로, 家庭에서 通常의 貯藏기간이 남아 있는 날짜로 현재 우리나라가 적용하고 있는 流通期限과 가장 類似한 概念이다.

나. Best-before (最上品質維持期限)

최상의 品質維持可能 期限으로, 표시된 貯藏條件하에서 그 製品이 완전한 市場性이 있고, 默示的이거나 문자로 표시한 특정한 品質이 유지되는 최종일자를 보증하는 날짜로 이 일자 후에도 그 食品은 완전히 만족할 수 있는 品質을 가지고 있을 수 있다.

다. Use-by-date (最終 消費勸獎日字)

표시된 貯藏條件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 食品은 市場性이 없다고 보아야 하며 이 概念을 사용하는 대표적인 製品은 이유식이다.

라. Date of packing (包裝日字)

食品이 궁극적으로 팔리게 될 용기에 包裝된 날짜이다.

마. Date of manufacture (製造日字)

食品이 食品公典에 규정된 製品으로 만들어진 날짜를 말한다.

바. 賞味期間

이 용어는 品質保存期限이라고도 지칭하는 概念으로 품질유지기간과 같은 의미이며 日本에서 사용하는 표시로 이 외에 여러 가지 날짜 표시를 살펴보면 다음과 같다.

- 1) 消費期限: 品質變化가 빨라 제조 후 바로 소비해야 할 食品에 연월일로 표시함.
- 2) 品質保存期限: 세 가지로 구분하여 使用되고 있음.
 - ① 品質의 保存期間이 3개월 이내의 食品을 대상으로 연월일로 표시함.
 - ② 品質의 保存期間이 3개월을 넘는 食品에 연월일로 표시함.
 - ③ 品質의 保存期間이 1년 이상인 食品은 날짜표시를 하고 있지 않음.

사. Shelf-life

食品의 貯藏性を 고려한 가장 總括的인 의미의 流通期限이다.

II. 食品의 流通期限 設定에 관한 現況

우리나라의 食品 流通期限에 관련된 制度는 크게 두 가지로 대별될 수 있다. 하나는 관련 法人 食品衛生法에 제시된 바와 같이 食品公典에 의거하여 食品의 流通期限을 표시하는 ‘流通期限 表示制度’이고, 다른 하나는 食品公典상의 勸獎流通期限보다 초과하여 流通期限을 設定하고자 할 경우 保健福祉部長官의 승인을 받아 표시할 수 있게 하는 ‘流通期限 延長制度’가 그것이다. 이 두 가지 制度와 현재 食品公典에 제시되어 있는 食品별 流通期限에 관하여 자세히 살펴보면 다음과 같다.

1. 流通期限 表示制度

우리나라에서 實施하고 있는 現행 流通期限 表示制度는 食品公典에서 정하고 있는 식품유형별 勸獎流通期限 범위 내에서 製造業所別로 流通期限을 자율적으로 設定할 수 있는 制度이다. 여기서 食品公典상의 勸獎流通期限이란 소비자에게 판매가능한 最終期限으로 특정한 貯藏條件하에서 製品의 品質을 유지할 수 있는 기한을 의미한다. 流通期限 표시제도와 관련한 法과 그 내용을 살펴보면 다음과 같다.

가. 流通期限 表示 關聯 法 및 條項

食品의 流通期限 表示의 근거가 되는 관련 법 및 조항을 살펴보면 다음과 같다.

1) 食品衛生法 第10條(表示基準)

食品衛生法 第10條 '表示基準'에 의거하여 食品을 製造·販賣하는 자는 食品衛生法 施行規則 第15條에 의거하여 食品의 流通期限을 표시토록 하고 있으며, 판매를 목적으로 하는 食品 등의 표시기준고시 및 기준에 맞지 아니할 경우 販賣 또는 陳列 등 營業上 使用을 금지하고 있다.

2) 食品 等の 表示基準(告示 1995-67號)

食品 등의 表示基準 제4호 표시사항과 제6조에 식품첨가물과 기구 또는 용기포장은 제외하고 流通期限을 표시토록 하고 있다. 第7條 別紙 1 食品 등의 細部表示基準의 流通期限 表示 細部基準은 다음과 같다.

가) 製造日과 流通期限 年月을 同時 表示하는 경우

도시락, 설탕 및 食品公典상에 流通期限이 규정되어 있지 않은 主流가 對象品目이며 腐敗, 變質의 危險性이 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 경우

설탕, 아이스크림, 氷菓類, 食用얼음, 菓子類 중 검류(소포장 제외)와 食品公典상 流通期限이 정하여지지 아니한 주류를 제외한 食品에 표시토록 되어있다. 流通期限의 표시는 사용 또는 保存에 특별한 조건이 必要한 경우 함께 표시하여야 한다. 冷蔵·冷凍의 경우 적정 保管溫度를 표시하여야 한다.

○○ 년 ○○ 월 ○○ 일까지

나. 流通期限 表示 關聯 罰則 規定

食品의 流通期限 표시와 관련하여 罰則 規定이 마련된 관계 法 및 法令을 살펴보면 다음과 같다.

1) 食品衛生法 第56條 (廢棄, 處分 等)

食品衛生法 제56조 제1항(表示基準)에서 “違反時 押留 廢棄하게 하거나 용도, 처리방법을 정하여 必要한 조치를 명할 수 있다”라고 명기되어 있으며, 제3항에는 “食品衛生上 위해발생 또는 발생우려가 인정되는 때에는 流通중인 당해식품 등을 回收, 廢棄하거나 製造方法 등의 變更을 명할 수 있다”고 되어있다.

2) 食品衛生法 施行規則 第53條 (行政處分基準)

가) 製造, 加工業

제7조의 製造年月日 또는 流通期限 표시기준 위반에 관한 항목을 살펴보면 製造年月日이나 流通期限을 표시하지 아니한 경우 品目製造停止 15일과 당해제품을 폐기토록 하고 있으며, 許可·申告한 내용과 다르거나, 食品公典상 流通期限을 초과한 경우는 품목류 제조정지 10일과 당해제품을 폐기, 그리고 변조 등의 행위를 하였을 경우 영업정지 1월과 당해제품을 모두 폐기토록 명기하고 있다.

제17조 製造·加工業者 준수사항 위반에서는 流通期限이 경과된 製品을 진열, 판매하였을 경우 營業停止 15일에 처하도록 되어있다.

나) 販賣業 等

제8조의 虛偽表示 등의 위반에 관한 조항을 살펴보면, 표시를 하지 아니한 경우는 營業停止 7일과 당해제품 폐기, 표시의 임의변조 등의

행위를 하였을 경우는 영업정지 1월과 당해제품 폐기, 그리고 流通期限이 경과한 製品을 陳列, 販賣하였을 경우는 영업정지 7일에 처하도록 되어있다.

다. 流通期限 設定 品目 現況

현행 食品公典상에 流通期限이 設定된 品目數는 모두 217개로 設定된 流通期限별로 품목수 비율을 분석한 결과는 <表 II-1>과 같다.

<表 II-1> 食品公典上 流通期限別 品目數

설정 유통기한	설정 품목수	비율(%)
계	217	100.0
10일 이하	41	20.2
10일 초과~1개월 이하	17	5.4
1개월 초과~3개월 이하	17	10.8
3개월 초과~6개월 이하	22	9.9
6개월 초과~12개월 이하	65	27.6
12개월 초과~24개월 이하	39	18.2
24개월 초과	9	4.4
미설정	7	3.5

資料: 보건복지부, 『식품공전』, 1994.

<表 II-1>에 의하면 流通期限이 設定된 총 217개 품목중 流通期限이 6개월 초과~12개월 이하인 品目數가 65개로 가장 많았으며, 24개월 초과하여 표시할 수 있는 품목은 9개로 나타났다. 24개월을 초과할 수 있는 製品은 다른 食品類에 비해 상대적으로 貯藏性이 좋은 통·병조립류인 잼, 홍차, 커피, 청량음료 등이었다.

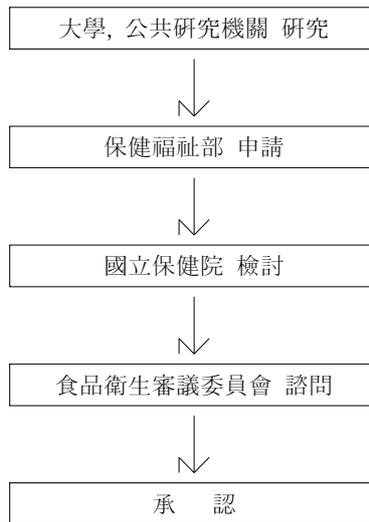
2. 流通期限 延長制度

食品의 流通期限 表示는 食品公典에서 정한 流通期限을 적용토록 하고 있으나, 이를 超過하여 表示하고자 하는 製品은 대학이나 공공연구기관의 檢査結果를 토대로 保健福祉部長官의 承認을 받은 후 관할 구청장의 허가를 받아 延長表示토록 하고 있다. 현행 流通期限 延長제도와 관련된 자세한 내용은 다음과 같다.

가. 流通期限 延長承認 節次

流通期限을 延長하기 위한 流通期限 延長承認 節次는 [그림 II-1]에 나타난 바와 같다. 연장승인을 받기 위한 製品의 流通期限 延長可能 實驗檢査成績을 보건복지부에 제출하여야 하는데 실험설비가 갖추어진 生産業體들은 대학이나 공공연구기관에 의뢰하지 않고 자체적으로 檢査成績書를 作成하여 提出할 수 있다.

[그림 II-1] 流通期限 延長承認 節次



나. 流通期限 延長 承認 現況

<表 II-2>는 1991년 1월부터 1995년 12월말까지 保健福祉部長官(1995년 이전은 保健社會部長官)의 流通期限 延長 承認을 받은 製品의 種類 및 延長된 流通期限日을 제시한 것으로 승인받은 품목은 총 17개로 流通期限 연장 승인이 매우 부진한 것으로 나타나고 있다. 더구나 1991년 이전에는 流通期限 延長이 승인된 건수가 거의 없는 상태로 관련 부처인 保健福祉部 食品衛生課에도 關聯資料가 備置되어 있지 않은 實情이다.

<表 II-2> 流通期限 延長 許可 現況(1991~1996)

일 자	회 사	품 목	유통기한	
			변경전	변경후
1991. 8. 1	동원 등 4개사	참치통조림	3개월	5개월
	"	참치통조림	3개월	7개월
	동방유량 등 3개사	참기름	6개월	12개월
	오양수산 등 6개사	찐어묵	15일	20일
1991. 12. 11	풀 무 원	두부(포장)	3일	5일
	"	묵류(명가)	3일	5일
1992. 8. 5.	가평식품	차류(구기자)	1개월	2개월
	정식품	두유	4일	8일
1994. 11. 18	롯데등 8개사	햄·소시지	30일	40일
1995.	오양수산	참치통조림	3개월	5개월
	"	참치통조림	3개월	7개월
	서라벌	과자류	7일	30일
1995. 5. 29.		도시락류, 김밥	7시간	18시간
1995. 9. 7	제일제당	혼합어묵소시지	15일	30일
	신라수산	게맛살	15일	20일
	롯데삼강	도시락	12시간	20시간
	하선정식품	면류	1개월	2개월

자료: 보건복지부, 식품위생과 내부자료, 1996.3.

<表 II-2>를 살펴보면 流通期限 延長이 承認된 品目は 食品의 貯藏性에 관한 先行연구에서 나타난 바와 같이 魚肉類加工品들이 주류를 이루고 있다. 즉, 참치통조림, 어묵류, 게맛살, 混合어묵소시지, 햄과 소시지류 등이 대부분이고 최근 도시락類와 麵類가 流通期限 延長承認을 받은 것으로 나타났다. 1995년 7일에서 30일로 연장승인을 받은 서라벌製菓의 과자류는 기술개발에 의하여 수분함유율을 최소화시켜 流通期限이 연장된 경우이고, 참기름의 경우는 技術革新에 의해 製品の 貯藏性이 伸張되었고 包裝材質의 開發에 의해 包裝用 병이 着色 병으로 바뀐에 따라 流通期限이 延長될 수 있었다.

3. 外國의 流通期限 管理 現況

가. 國家別 流通期限 關聯 表示制度 現況

各 國別 加工食品의 流通期限 表示制度에 관한 자세한 내용은 <表 II-3>에 제시된 바와 같다.

<表 II-3>에 의하면 모든 나라들이 流通期限 設定을 業體自律로 設定하고 있으며, 부패 등 製品の 品質特性을 고려하여 流通期限을 표시하는 용어가 달라지고 있을 뿐이다. 즉, 보통제품들은 Best-before가 주로 사용되고 있으나 製品の 品質維持가 엄격히 지켜져야 할 離乳食 같은 製品에는 Use-by-date가 사용되고 있다. 유럽 여러 나라들은 주로 CODEX의 相關기준을 따르고 있으며, 이 기준에 몇몇 나라가 自國의 特定管理基準을 첨가하고 있는데, 네덜란드, 덴마크 등은 乳製品에 關連된 독특한 施行規定을 정하고 있는 것이 그 좋은 예라 할 수 있다.

〈表 II-3〉 外國의 加工食品 流通期限 關聯 表示制度 現況

국 가	표시사항	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 품질 유지일자 표시 - Best-before - Best-before end • 예외: 신선한 과일 및 채소, 주류, 10%이상 알코올 함유 음료, 추잉검, 빵제품, 식초, 식염, 고풍당, 조향·조색당의 과자류 	포장식품의 일반표시 기준	유통기한 표시 권장
E U	<ul style="list-style-type: none"> • 최소품질유지일자표시(date of minimum durability): 일반식품 • 최종사용일자표시(Use-by-date): 미생물관점에서 부패가 용이한 식품 • 예외: 신선한 과일 및 채소, 주류, 10% 알코올 함유 음료, 소프트 드링크, 과일주스, 넥타, 빵제품, 식초, 조리염, 고풍당, 조향·조색당의 과자류, 추잉검과 유사품, 아이스크림 	Council Directive	회원국이 유통기한 표시제도를 채택하도록 규정
영 국	<ul style="list-style-type: none"> • 최소품질유지일자 표시: Best-before • 최종사용일자 표시: 부패용이 식품 	식품표시 지침	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

〈表 II-3〉 계속

국 가	표시사항	관련근거	비 고
미 국	<ul style="list-style-type: none"> • 이유식: 최종사용일자 표시(Use-by-date) • 일부 식육과 가공육제품: Packaging date, Sell by date, Use-by-date • 이외의 품목: 표시규정 없음 • 통상적 표시방법: Best-before, Sell-by-date, Use-by-date, Manufacture date 	CFR 21 CFR 9	유통기한: 업체자율설정
호 주	<ul style="list-style-type: none"> • 품질유지기한 • 저장성이 7일 미만식품: 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 	F o o d Standard Code	유통기한: 업체자율설정

資料: 한국식품연구소, 『유통기한설정 및 평가지침서 작성에 관한 연구』, 1994. pp.430-440.

나. 各國의 流通期限 設定 現況

美國, EU, 濠洲, 日本 등 大部分의 國家가 表示方法 등 流通期限 表示制度에 대해서는 이미 <表 II-3>에서 밝힌 바와 같이 정부가 규정하고 있으나 流通期限 設定은 生産業體 自律에 맡기고 있다. 外國의 流通期限 設定에 관한 管理現況을 살펴보면 다음과 같다.

- 美 國: 腐敗, 變質 가능성이 높은 乳劑品이나 肉類製品에 分的으로만 제한을 가하고 있으며, 事後管理에 政府가 철저하게 관여하고 있다.

- 싱가포르: 一部 品目 以外에는 유통기한 표시 자체를 業界 自律에 맡기고 유통기한 經過製品이 유통되는 경우에는 販賣者에게 책임을 부여하고 있다.
- 日 本: 食品衛生法上에는 製造年月日 表示에서 期限表示로 개정, 實施하고 있으나, 농림성 규격에는 賞味期間을 표시하며 업체 자율로 유통기한을 표시토록 하고 있다.
- 프랑스: 유통기한 또는 製造年月日 표시로 법적으로 유통기한 표시제품의 保障 및 認定을 하고 있다.
- E U: 會員國들이 유통기한 表示制度를 採擇하도록 규정하고 있어 유통기한 設定表示가 義務化 되어 있으며, CODEX 규정에 따르고 있다.
- 濠 洲: 유통기한을 業體 自律로 設定토록 하고 있으며 品質 維持期間을 사용하고 있다.
- 英 國: 유통기한을 업체 자율로 設定하고 있으며, 最小品質 維持日字를 표시하며 腐敗가 용이한 食品은 最終使用日字를 표시하고 있다.
- 네덜란드: 유통기한에 대한 직접적인 法的 규정은 없지만 유통기한 設定이 業界 自律的으로 시행되는 반면 設定된 유통기한에 대한 법적 책임을 生産業體가 갖는다.
- 덴마크: 적용되는 모든 규칙은 EU의 公同사항에 준하고 있으며, 生産業者는 유통기한으로 Best-before를 製品에 표시하여야 하며, 製品의 品質規格을 保證하여야 한다.

Ⅲ. 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

최근에는 食品의 製造·加工技術, 包裝技術, 流通技術 등의 향상 및 製品의 多樣化로 인하여 製品의 品質 向上과 더불어 貯藏性도 향상되고 있으며, 그 貯藏性도 製品의 特性에 따라 매우 다양해지고 있다. 이러한 觀點에서 볼 때 우리나라 食品公典에 食品類型別로 권장流通期限이 劃一的으로 지정되어 있는 것은 製品의 多樣性和 貯藏性의 向上을 收用하지 못한 시대에 뒤쳐진 처사라 사료된다. 따라서 우리나라의 경우도 製品特性에 따라 적절한 流通期限表示를 할 수 있도록 關聯法 및 制度 등을 개정하여 食品公典상에 제시되어있는 각 식품별 流通期限의 劃一的인 適用은 피해야 할 것이다.

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 冷蔵保管으로 流通期限을 적용하고 있다. 일본의 경우 슬라이스製品은 30~45일, 통포장 製品은 45~50일로 流通期限을 製品의 형태에 따라 달리 규정하고 있으며, 미국은 製造業體에 따라 35~55일로 되어 있어 우리나라와 차이를 보이고 있다. 즉, 食品製造時 一般施設 및 技術에 의한 방식, GMP(Good Manufacturing Practice)에 의한 방식, HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)에 의한 방식 등 製造施設과 製造技術에 따라 最終製品의 衛生이나 品質狀態가 다르고 그 결과 流通期限도 달라져야 하는데 우리나라는 區別없이 劃一的으로 30일을 적용하고 있다.

나. 包裝方法 및 材質의 特性을 反映하지 못한 경우

食用油의 경우 室溫貯藏時 병의 재질에 따라 품질변화 속도가 다른데도 불구하고 우리나라는 일률적으로 流通期限 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, 着色瓶일 경우 1.5년으로 流通期限을 분별하여 적용하고 있다. 냉장포장육의 경우도 일반포장, 진공포장, 가스치환포장 등 包裝方法과 包裝材質의 酸素透過性, 水分透過性의 정도에 따라 流通期限이 다양하나 우리나라의 경우 包裝方法이나 包裝材質 特性의 구분없이 劃一的으로 우육은 14일, 돈육은 10일로 流通期限을 적용하고 있다.

다. 一部業所의 改善된 流通管理體系를 反映하지 못한 경우

最近 冷蔵·冷凍施設 및 設備가 完璧하게 갖추어진 販賣業所들이 많아지고 있다. 製品에 따라 冷蔵·冷凍保管을 할 경우 流通期限이 길어질 수 있는 製品이 많다. 殺菌熟麵製品의 경우 冷蔵 보관시 5개월까지 製品의 品質水準을 유지할 수 있으나 일률적으로 30~40일로 流通期限을 적용하고 있어 資源浪費의 한 요인이 되고 있다.

라. 季節別 溫度差異를 反映하지 못한 경우

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

이와 같이 製品의 特性을 무시한 劃一的인 流通期限을 適用할 경우 食品産業發展을 阻害하는 여러 가지 문제점이 발생하게 된다. 이와 관련하여 현행 流通期限 設定에 관한 食品生産業體의 建議事項을 조사한 결과를 정리하여 <表 III-1>에 제시하였다.

〈表 III-1〉 食品公典上の 流通期限 區分 項目 및 食品製造業體의 流通期限 關聯 建議事項

품목군	현행	식품제조업체의 건의사항						
		계	현행동일	연 장	축 소	신 설	삭 제	미언급
계	228	341	146(43)	17(5)	1(0)	153(45)	1(0)	23(7)
과자류	11	14	8(71)	2(7)	0	4	0	0
당류	6	8	6(75)	0	0	2(25)	0	0
아이스크림제품	3	5	3(60)	0	0	2(40)	0	0
유가공품	38	43	33(77)	0	0	5(9)	0	5(12)
식육제품	33	56	26(46)	0	0	21(32)	0	9(16)
어육연제품	9	13	3(23)	2(15)	0	4(3)	0	4(3)
통·병조립	1	1	0	1	0	0	0	0
두부류	10	15	9(60)	3(20)	0	2(13)	0	1(7)
식용유지	19	31	18(58)	1(3)	0	11(35)	1(3)	0
면류	7	12	7(58)	1(8)	0	4(33)	0	0
다류	9	17	5(29)	3(41)	0	8(12)	0(8)	1
청량음료	12	24	10(42)	1(17)	0	12(38)	0	1(4)
건강보조식품	7	25	6(24)	1(4)	0	18(72)	0	0
인삼제품류	12	-	-	-	-	-	-	-
조미식품	13	40	7(18)	0	1(3)	32(80)	0	0
특수영양식품	1	-	-	-	-	-	-	-
얼음	1	1	1(100)	0	0	0	0	0
절임식품	4	20	2(10)	1(5)	0	17(85)	0	0
주류	26	-	-	-	-	-	-	-
기타 식품	6	7	2(29)	1(14)	0	1(14)	0	3(43)
인스턴트식품	0	9	0	0	0	9(100)	0	0

註: 1) 1993년 4월말 자료임.

2) ()안은 개정건의된 항목에 대한 각각의 비율(%)임.

3) 신설건의된 항목은 제품의 포장특성, 제조특성 및 저장조건 등에 따라서 세분화된 것이며, 내용상으로는 현행 식품공전상의 권장유통기한 보다 연장된 것이 많음.

資料: 한국식품연구소, 『유통기한설정 및 평가지침서 작성에 관한 연구』, 1994, p.10.

<表 III-1>에서도 볼 수 있듯이 최근 식품의 제조·가공기술, 포장 기술의 발달로 인한 제품의 다様화와 유통조건 向上 등으로 인한 유통기간 延長 및 削除, 새로운 項目의 新設에 대한 건의가 많음을 알 수 있다. 1994년 8월 식품公典이 개정되면서 이러한 식품 生産業體의 건의가 일부 많이 반영되었지만 여전히 식품群別에 따라 식품의 製造·加工特性, 包裝特性 등이 반영되지 못하고 있어 制度的 改善이 必要하다. 즉, 유통기간 設定 자체는 製品의 특성을 가장 잘 알고 있는 生産業體 自律에 맡기는 것이 바람직하다.

유통기간 延長을 건의하는 품목군은 1995년 保健福祉部가 발간한 식품公典상의 食品別 基準 및 規格에 의해 분류된 20개 식품群 중 통·병조림類와 인스턴트食品類는 신설하고, 건포류를 삭제한 총 21개 식품群 중 17개로 다류와 두부류의 연장 건의가 높게 나타나고 있는데 최근 이들의 포장방법, 包裝材質 등 包裝技術이 급속히 開發되고 있음과 무관하지 않은 것 같다. 또한 제품종류의 多樣化에도 기인한다 하겠다. 一例로 국제 競爭力 있는 製品으로 일별되는 상품중의 하나인 인삼제품류의 경우 製品種類가 분말차에서 레토르트 형태의 반가공식품, 인삼통·병조림 등 製品의 種類가 多樣해지고 있어 인삼製品의 국제경쟁력 제고 차원에서 유통기간 自律化에 관한 연구가 活性化되어야 하겠다. 또한, 食餌纖維加工食品, 離乳食類, 調製油類 등 多樣的 製品이 개발, 生産되고 있는 特殊營養食도 그 종류가 多樣해짐에 따라 관련 연구가 활발히 進行되어 食品의 安全性을 確保할 수 있는 유통기간이 設定되어야 하겠다.

2. 유통기간 延長을 위한 經濟的 損失

식품公典에 제시된 유통기간을 초과하여 設定하고자 할 경우 保健

福祉部에 과학적인 근거자료를 제출하여 保健福祉部長官의 承認을 받도록 되어 있는 現 制度하에서 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 소요비용이 1,000만원 이상, 건당 所要時間이 평균 9~12개월이 걸려 食品産業의 발전과 신기술 개발 의욕을 약화시킬 뿐만 아니라 資源의 浪費도 초래하고 있다. 특히 韓國食品工業協會 보고에 의하면 생산업체 자체적으로 流通期限 연장에 관한 실험을 시행할 수 있는 食品生産業體가 전체의 20%밖에 안되고, 나머지 80%는 自體 實驗施設이 마련되어 있지 않아 연장승인을 위한 實驗檢査成績을 專門機關에 依賴하여야 하는 형편으로 이러한 경우 건당 所要時間은 9~12개월보다 더욱 길어지고 있다. 이와 같이 食品製造業分野가 대부분 영세업임을 감안할 때 流通期限 연장을 위해 저렴한, 빠른 효율적 承認 節次가 政府次元에서 마련되어야 하겠다.

3. 資源의 浪費

製品의 品質水準이 유지되는 기간이 짧게 設定됨에 따라 流通期限이 경과하여도 食用可能한 製品들이 一括적으로 廢棄·處分되므로 資源이 浪費되고 있다.

그리고 1991년 12월말을 기준으로 流通期限 경과에 따른 食品廢棄率이 단순평균의 概念으로 전체 생산량의 약 5.17%에 달했으며 이에 따른 廢棄豫想金額은 출고가격을 기준으로 약 4천 1백억원에 이르고 있다.

<表 III-2>에 의하면 가장 腐敗·變質되기 쉬워 流通期限 設定 및 管理를 정부가 직접 관장하여야 하는 製品인 도시락류의 폐기율이 다른 食品의 폐기율보다 가장 높은 10%를 나타내고 있으며, 다른 食品類에 비하여 流通期限이 각각 6~18개월, 7~36개월로 流通期限이 상

대적으로 긴 食品類인 통·병조림식품과 청량음료의 폐기율이 1%로 가장 낮게 나타났다.

이런 資源의 浪費는 食品産業에 새롭게 진입한 업체의 경우 대기업이라 하더라도 경험이 없고, 市場需要調査가 정확치 않아 더욱 심한 것으로 추정되고 있다.

〈表 III-2〉 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·병조림	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: 한국식품연구소, 1994, 재인용.

4. 貿易相對國과의 通商摩擦 招來

現行 우리나라 食品公典에 제시되어있는 食品의 流通期限이 동일한 保存條件임에도 불구하고 자국의 流通期限보다 짧게 設定된 것에 대하여 주요 食品 輸出國들이 製品의 원료 및 제조방법 등에 관하여 의문을 제기하며 자국 製品의 輸入抑制策으로 誤認하여 貿易摩擦을 招來할 움직임을 보이고 있다.

<表 Ⅲ-3>에는 國家別 同一食品類의 流通期限을 비교·정리한 결과가 제시되어있다. <表 Ⅲ-3>을 살펴보면 동일 食品群에 속하며 원료조성, 製造工程 등이 동일한 製品類의 流通期限이 외국의 경우 전반적으로 우리나라 流通期限보다 상대적으로 길게 設定되어 있음을 알 수 있다. 食品類별로 비교해 보면 茶類나 冷凍食品類, 食肉加工品類 등의 最長 品質維持期間은 약 2~3배 정도 길게 設定되어 있고, 과자류의 케익류, 스낵, 캐러멜 등의 경우도 외국이 약 1~2배 정도 流通期限이 길게 設定되어 있는 실정이다.

이와 같이 동일 製品類, 同一 保存條件 하에서 우리나라 製品의 流通期限이 외국보다 유독 짧게 設定된 것에 대하여 外國 여러 나라들이 많은 異意를 提起하고 있고, 이런 이의가 자칫 貿易摩擦로 이어질 소지가 있는 우리의 현실을 감안할 때 現行 流通期限 設定에 관한 개정이 必要하다 하겠다.

〈表 III-3〉 우리나라와 外國 製品間의 流通期限 表示 比較

식품군	식품명	보존조건(유통온도)		유통기한	
		한 국	외국	한 국	외 국
과자류	• 케익류	5℃ 이하, 15~20℃, 직사광선 피하고 건냉소	실온	3~20일	27일, 14일, 7일
	• 스낵	직사광선 피하고 건냉소	0~10℃	3~12개월	9~24개월
	• 캐러멜	"	21℃	1년	2년
	• 초콜릿	"	0~2℃	240~365일	360일
	• 잼	냉장보관, 상온		1~3년	2년
유가공품	• 살균우유	0~10℃, 냉장보관	25℃ 이하	5~10일	90일
	• 가공우유	5℃ 이하 냉장요	0~2℃	5일	7일
	• 발효유	10℃, 5℃ 이하 냉장요	"	7~10일	10~15일
	• 치즈	0~5℃, -20℃	2℃	3~12개월	6개월
식육 가공품	• 햄	10℃ 실온	-	25~90일	90일
	• 소시지	4~10℃	-	25~30일	150일
	• 분쇄육	-	-18℃	3개월	6~7개월
	• 포장육	-20~0℃	-18℃	5일~12개월	10~12개월
통·병조림	• 식용유지	-	25.6~37.8℃	6~18개월	12개월
냉동식품	• 냉동식품	-15℃ ~ -18℃ 이하	-18℃ 이하	3개월~1년	20일~2년
다류	• 홍차	-	4~32.2℃	2년	1~3년
	• 인스턴트 커피	-	"	2년	2~3년
청량음료	• 과채류 음료	-	"	7일~36개월	12~36개월
특수영양 식품	• 특수영양 식품	-	25℃	12~24개월	6~9개월

資料: 한국식품연구소, 『가공식품의 권장유통기준에 관한 연구(1차)』, 1990, pp.85~136.

5. 住民申告 補償金制度에 관한 關心 및 弘報 不足

流通期限 및 食品産業 전반에 관한 國民의 關心提高 차원에서 保健福祉部는 1995년 4월 1일부터 住民申告 補償金制度를 實施하고 있다. 住民申告 補償金制度라 함은 바람직한 식품행정을 수행함에 있어 정부의 강제적인 行政指導뿐만 아니라 國民의 자발적인 동참의 식으로 監視者的인 협조를 얻어 食品行政의 效率化를 기하여 위하여 전국 15개 市·道가 事業推進機關이 되어 관련 지역내의 不正·不良食品의 流通 및 販賣나 食品接客業所의 심야, 顔·變態營業에 관한 사안에 관하여 고발을 받고, 告發을 한 주민에게는 신고사안별로 補償金を 支給하는 制度이다. 1995년 4월부터 12월 31일까지 9개월간 住民申告 報償金制度를 實施한 성과를 분석한 결과는 <表 III-4>에 제시되어 있다.

<表 III-4> 住民申告 補償金制度 運營實績(1995)

구분	신고 건수	보상금 지급 실적(건)		보상금 지급액 (천원)	행정처분 내역	고발				
		지급	미지급				허가 취소	영업 정지	품목 정지	시정 기타
계	2,001	272	1,729	19,210	1,147	31	448	18	650	432
부정 불량 식품	370	62	308	3,780	256	2	23	18	213	64
심야, 퇴·변태 영업	1,631	210	1,421	15,430	891	29	425	-	47	368

資料: 보건복지부, 식품관리과 내부자료, 1995.

申告實績 및 申告內容을 살펴보면 <表 III-4>에 제시된 바와 같이 신고건수에 비해 補償金 지급건수는 약 14%에 불과한 바, 이는 신변 불안을 이유로 無記名 申告가 많았기 때문이다. 또한 보상금 지급이 不正·不良食品 8個 事項, 深夜, 顔·變態 營業 4個 事項에 국한되어 告

發事項 등에 관한 申告가 접수되어도 補償金을 지급하지 못한 形편이다. 1995년 총 신고건수는 2,001건으로 신고건수의 다과에 대하여는 전년도 실적이 없어 비교할 수 없으나 아직도 이 制度의 시행여부를 모르는 國民들이 많을 것으로 判斷되어 지속적인 弘報가 必要하다.

6. 流通管理體系 管理 未洽

流通管理體系 관리 미흡은 冷蔵·冷凍施設 設置 未洽과 流通期限 經過製品에 대한 返品 및 回收未洽의 두 가지로 분류할 수 있다.

첫째는 -15°C 이하로 流通되어야 하는 冷凍食品과 $0\sim 10^{\circ}\text{C}$ 가 유지되어야 하는 冷蔵食品의 流通體系가 不良한 것이다. <表 III-5>에 제시된 韓國食品衛生研究院의 1994년 조사결과에 의하면 생산된 전체 加工食品의 24%가 冷蔵流通, 20%가 冷凍流通되어야 한다. 그러나 국내 일선 販賣業所들의 80%가 연매출액 10억이 안되는 영세업체로 냉장·냉동 설비가 제대로 구축되어 있지 않아 일예로 冷蔵을 요하는 魚肉類加工製品의 경우 65.9%, 냉동은 68.2%만이 적정온도내에서 流通되고 있는 形편이다.

<表 III-5> 流通溫度別 品目分類

구 분	식품공전 품목별 분류	비 율(%)
계	25	100
상온유통(15°C 이상)	14	56
냉장유통($0\sim 10^{\circ}\text{C}$)	5	20
냉동유통(-15°C 이하)	6	24

資料: 한국식품위생연구원, 『식품산업의 경쟁력 제고를 위한 유통구조 개선에 관한 연구』, 1994, p.29.

두 번째로指摘될 問題點은 流通期限이 經過한 製品의 返品, 回收에 관한 것으로 流通期限이 경과한 製品을 保管·판매하는 판매업소나 返品을 거부하는 製造業者 등에 대한 지도·감독이 미흡하다는 것이다. 현행 都·小賣業振興法에 의하면 신고의무가 부과된 販賣業所의 규모는 303평 이상, 백화점과 쇼핑센터는 909평 이상으로 이런 대형 販賣業所에서 流通期限이 경과된 製品을 保管·販賣하는 사례와 일선 販賣業所가 流通期限이 경과된 製品을 제조업자에게 返品하려 할 때 이를 거부하는 사례가 발생하여도 行政規制할 강력한 法的 根據가 미흡한 實情이다.

IV. 食品의 流通期限 設定에 관한 改善方案

1. 基本方向

食品의 流通期限 設定은 기본적으로 외국과 마찬가지로 製造業體의 責任下에 自律的으로 設定하는 方向으로 검토되어야 하나 우리나라 食品産業이 零細하고 流通構造가 脆弱한 현실을 감안할 때 劃一的으로 自律化할 수 없는 실정이므로 단기적으로는 食品의 종류별로 우리나라의 유통구조와 製品의 특성을 검토하여 타당성 있는 製品부터 단계별로 시행하고, 장기적으로는 21개 품목을 제외한 모든 食品의 流通期限 표시를 生産業體에 완전히 委任하는 것이 바람직하다고 사료된다.

食品의 流通期限 設定을 改善하기 위한 基本方向下에서의 短期方案은 流通期限 設定의 段階的인 自律化, 住民申告制의 活性化, 리콜(Recall) 및 HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)制度의 實施, 行政規制의 強力한 法的 制度 마련, 관련 專門機關의 設置·運營, 그리고 流通期限 設定에 관한 教育·弘報實施 등이며, 長期方案은 流通期限 設定의 完全 自律化인 一部製品의 流通期限 表示 廢止이다.

2. 短期方案

가. 流通期限 設定의 段階的 自律化

現行 食品公典上에 明記되어 있는 食品別 流通期限을 製品의 特性에 맞게 합리적으로 조정하기 위하여 流通期限의 設定 및 표시는 製造業者가 自律的으로 設定할 수 있게 한다. 물론 流通期限의 自律化는

생산되는 전품목에 동일시점에서 적용되는 것이 아니라 短期 및 長期的 차원에서 段階的으로 流通期限 設定을 自律化하는 것이다.

1) 食品衛生上 腐敗 및 變質의 危險이 적은 品目

製品의 特性上 危害發生 可能性이 적고 流通期限이 比較的 긴 食品인 통·병조림류, 다류, 청량음료, 인삼제품, 그리고 조미식품 등은 제조업자가 자율적으로 流通期限을 設定하고 製品 品質에 대해 책임을 지도록 한다. 流通期限 自律設定 대상품목의 선정절차는 국내 및 WTO의 의견을 수렴한 다음 食品衛生審議委員會의 審議를 거쳐 개정안을 確定, 告示토록 하는 것이 바람직하다. 1次 流通期限 設定 自律化品目으로 추천할 수 있는 식품별 품목은 <表 IV-1>과 같다. 동일원료를 사용한 製品이라도 부패 및 변질의 위험이 적은 냉동제품, 살균이나 멸균 등의 加工方法에 의해 제조된 製品, 그리고 진공포장으로 包裝方法이 개선된 製品들이 流通期限 設定 自律化 우선 對象品目으로 추천되었다.

2) 食品衛生上 腐敗 및 變質의 危險이 높은 品目

流通期限 自律設定 品目에 대한 운영실태와 품목별 製造工程, 포장 상태, 유통경로, 판매상태 등을 면밀히 조사·분석하여 腐敗·變質이 쉬운 도시락류, 김밥, 두부류, 우유, 생면, 숙면 등 21개 품목을 제외한 전품목에 걸쳐 1998년까지 외국의 경우와 같이 단계적으로 自律化를 實施하는 것이 바람직하다고 사료된다.

〈表 IV-1〉 食品別 1次 流通期限 設定 自律化 品目

식품군	품목
계	44품목
과자류 (1)	빵 및 떡류 냉동제품
유가공품 (3)	발효유류 냉동제품, 농축유류멸균제품, 유크림냉동제품
식육제품 (26)	소시지가열냉동제품, 혼합소시지가열냉동제품, 소시지비가열냉동제품, 혼합소시지비가열냉동제품, 소시지멸균제품, 혼합소시지가열냉동제품, 반건조소시지, 반건조혼합소시지, 양념육냉동제품, 분쇄가공품가열냉동제품, 분쇄가공품비가열제품, 분쇄가공품멸균제품, 우육포장육냉동제품, 돈육포장육냉동제품, 가금육포장육냉동제품, 기타육포장육냉동제품, 우육진공포장냉장육, 돈육진공포장냉장육, 양육진공포장냉장육, 냉동우육, 냉동돈육, 냉동양육, 냉동가금육, 냉동기타육, 알가공품액상냉동제품, 피단
어육제품 (1)	냉동연육
두부류 (2)	동결건조두부, 목중구약제품
면류 (1)	냉동면류
청량음료 (3)	원료용 과일, 채소냉동농축제품, 살균조제두유(Ph 4.6 미만), 두유류멸균제품
건강보조식품 (3)	효소식품, 유산균식품, 알로에식품
주류 (2)	살균탁주, 살균약주
기타식품류 (1)	조미김
일반가공식품 (1)	이외의 냉동식품

資料: 일간보사, 보도자료, 1996. 4. 27.

나. 關聯 制度의 同伴 實施

流通期限 設定이 自律化되면서 短期的으로 같이 施行되어야 할 食品 關聯制度는 住民申告補償金制度의 活性化, 리콜制度의 정착과 HACCP의 適用 實施이다.

1) 住民申告 補償金制度의 活性化

우리나라 國民情緒上 告發 및 申告制度가 活性化되지 못하고 있지만 앞으로 건전한 食品産業을 유도하기 위한 市民들의 告發 및 申告가 활발히 이루어질 수 있도록 現行 住民申告 補償金制度의 개선안이 마련되어야 하겠다. 즉, 申告者의 身邊保護를 위해 申告者 보안대책 강구 및 對國民 弘報, 國民들이 보다 편리하게 신고할 수 있도록 “住民申告 葉書制” 도입 추진, 補償金 支給對象을 확대하여 申告者의 申告意慾 鼓吹, 市·道別 지역 실정에 맞는 弘報對策 樹立·施行, 各 市·道 食品衛生 管理 評價時 이 制度의 運營實績 反映 등이 이루어져야 하겠다.

2) 리콜制度의 定着

두 번째로 實施되어야 할 制度는 食品의 리콜제도이다. 1996년 9월 30일을 기해 전 食品을 대상으로 實施토록 계획된 制度로 流通중인 製品중 人體에 해를 끼칠 수 있는 危害要素가 발견되었을 경우 生産業體가 자발적으로 이들 製品全量을 回收하여 처리하여야 하는 장치로 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 바람직한 制度이다.

3) HACCP制度의 實施

危害要素 重點管理基準 制度(HACCP)는 장기적으로 食品 流通期限 設定의 自律化를 성공적으로 추진하기 위하여 實施하여야 할 制度이다. 현재 美國, 유럽, 캐나다, 濠洲 등 世界 主要先進 食品産業國에서 實施하고 있는 이 制度가 우리나라에서도 輸出을 위하여 일부 水産物 및 肉加工品 生産業體에서 이미 實施되고 있다.

HACCP制度는 食品의 원재료 상태에서부터 제조·공정, 流通, 판매 등 食品의 最終製品이 消費者에게 판매되기까지 危害要素가 발생될 소지가 많은 시점을 일일이 점검하여 위해요소발생을 없애는 制度로 流通기간 自律화와 더불어 食品衛生에 관한 生産業體의 자율관리체제를 구축하고 衛生管理 水準을 향상시키기 위하여 반드시 實施되어야 할 制度이다.

다. 適切한 流通構造體系 確立

食品産業의 發達로 加工食品의 種類가 多樣하게 開發됨에 따라 冷蔵·冷凍 狀態의 流通 및 保管이 必要한 食品들이 급증하고 있다. 용어의 정의에서 밝힌 바와 같이 사용 용어에 따라 流通期間의 차이는 있지만 基本的으로 設定된 流通기간은 그 製品이 生産 後 最適狀態에서 保管, 流通된다는 전제하에 결정된 것으로 특히, 冷蔵·冷凍施設이 必要한 製品의 경우 適切한 狀態에서 保管되지 않는다면 設定된 流通기간內의 品質保障은 기대할 수 없을 것이다. 設定된 流通기간이 잘 지켜지기 위해서는 특히, 冷蔵·冷凍 등 食品의 安全性을 확보할 수 있는 現代화된 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

流通기간 設定을 自律화함에 따라 強力한 事後管理方案을 마련하여야 한다. 즉, 生産業體의 책임과 의무를 강화하는 차원에서 流通기간 設定과 관련된 根據資料 備置를 義務化하고, 食品公典상에 표기된 流通기간내에서 流通기간을 표시한 경우라도 製品에 문제가 발생할 때에는 製造業者가 책임을 지도록 하며, 流通기간 經過製品을 보관·판매하지 못하도록 指導·監督을 강화하여야 한다.

한편, 流通期限 經過製品을 保管·販賣할 때에는 強力한 法的 行政 措置를 취하도록 한다. 즉, 不適切한 流通期限 設定에 의한 사고발생 판단시 外國의 경우와 같이 刑事告發 및 營業停止 3개월과 해당제품의 폐기를 명할 수 있도록 한다. 사안별 행정처분의 강도 및 기간을 현행 관련법의 기준보다 強化된 行政規制를 實施함이 바람직하겠다.

- 不適切한 流通期限 設定에 의한 사고발생 判斷時:
營業停止 3개월과 해당製品폐기 및 刑事告發
- 流通期限 設定 및 變更을 任意로 할 時:
品目製造停止 1개월과 당해製品 廢棄
- 製造業者의 流通期限 設定 근거자료 未備置時:
品目製造停止 15일
- 流通期限 表示에 대한 의무사항 不履行時:
品目製造停止 2개월과 당해제품 廢棄
- 流通期限이 경과한 製品을 保管·販賣할 時:
營業停止 1개월과 당해제품 廢棄
- 流通期限 경과제품을 正當한 사유없이 返品을 거부할 時:
品目製造停止 2개월 또는 營業정지 1개월 및 당해제품 廢棄

마. 流通期限에 관한 教育弘報 實施

食品에 관련된 專攻者들 뿐만 아니라 일반 시민들도 안전한 食品을 購買, 攝取하기 위해서는 食品의 流通期限에 관련된 教育 및 弘報를 實施하여야 한다. 즉, 流通期限의 意味, 流通期限을 읽는 방법, 流通期限이 지난 製品에 대한 고발 등에 관하여 우선 社會教育 次元에서 관련 팜플렛, 리플렛 등의 印刷媒體 등과 라디오 公益放送廣告, TV 公益放送廣告 등을 통해 大衆에게 널리 알리는 教育 프로그램이

民間團體, 政府 關聯團體, 관련 研究機關 등의 참여로 開發·教育되어야 하겠다. 그리고 學校教育次元에서는 제7차 교육과정의 적용되는 2000년부터는 初等學校時節부터 關聯科目인 家庭 및 實科科目에 관련내용을 포함시켜 教育시킬 수 있도록 教科 科目別 時間配定 및 教科目別 內容 調整에 關聯된 研究에서 優先적으로 考慮되어야 하겠다.

3. 長期方案

가. 一部品目を 제외한 全品目の 流通期限 設定 完全 自律化

生産되는 全 食品의 流通期限 設定을 製造業體에 완전히 맡기는 流通期限 設定 完全 自律化가 이루어져야 한다. 즉, 不特定 多數人이 攝取하며, 腐敗 및 變質이 쉬운 김밥 등의 도시락류, 두부류, 生麵 및 熟麵類 등 21개 품목을 제외한 나머지 모든 食品의 流通期限 設定 및 표시 등을 生産業體가 전적으로 自律에 의해 결정하도록 한다. 과자류, 통조림류와 같이 現행 流通期限이 1년 이상인 製品의 경우는 업계의 책임하에 流通期限 날짜 표시를 하지 않는다.

나. 最高品質 維持期間 概念 導入과 期間別 價格聯動制 實施

21個 品目を 제외한 나머지 流通期限 自律化 品目を 대상으로 最高品質 維持期間이라는(Best-before, 일본의 賞味期間 概念과 同一함) 概念을 도입하여 同一食品의 價格을 판매기간별에 따라 段階로 책정 판매한다. 즉, 最高品質 維持期間 동안 製品의 원가격을 받고, 이 유지기간이 지난 후에는 製品의 價格을 最終所費 勸獎期間 동안 원가격보다 1/2배, 1/3배 저가가격에 판매한다. 물론 최고품질 유지기간이 지난 製品도 最終消費 勸獎期間까지는 滿足할 만한 品質을 유지하고

있으며, 현행 流通期限 概念에 의한 製品販賣에 비해 消費者 保護 및 資源의 浪費를 막을 수 있다.

現在 期間別 價格聯動制의 일환으로 大型 販賣業所에서 肉加工製品의 경우 流通期限이 가까운 製品에 한하여 低價 販賣를 實施하고 있다.

다. 食品檢査의 科學化 및 特別檢査 機能 強化

流通期限 設定의 自律化와 流通期限 表示 免除 등 生産業體의 권한이 주어지는 일련의 방안이 實施됨에 따라 消費者 保護次元에서 製品의 월별, 연도별 定期的 檢査는 물론 不定期的인 收去檢査가 수시로 實施되는 特別檢査 機能이 강화되어야 하겠다.

또한 檢査項目 및 方法도 좀 더 科學化하여 健康에 威脅이 되는 製品別 危害要素를 檢査項目에 추가하여 반드시 檢査토록 한다. 즉, 우유의 경우는 細菌數, 大腸菌群, 抗生物質, 合成保存劑 등을 檢査項目으로 정하여 반드시 測定한다.

라. 食品流通關聯 人力養成 및 政策的 支援

食品의 生産段階에서부터 販賣까지의 流通經路 期間 중 食品의 安全性을 확보하고, 食品流通을 經營화하기 위해서는 食品의 流通을 담당하는 專門人力이 必要하다. 즉, 製品의 특성에 알맞는 保管, 運送, 荷役, 選入, 選出, 販賣, 그리고 返品 등 全般的인 製品管理가 專門人力에 의해 이루어져야 한다.

이를 위하여 政府次元의 食品流通 業務를 指導·監督할 流通專門 公務員의 養成뿐 아니라 一般 生産業體, 유통업체, 판매업체에서 근무할 流通關聯 人力의 養成을 위하여 범 정부차원에서 關聯學科의 신설 및 關聯科目의 개설을 政策的으로 지원하여야 하겠다. 또한 관련 公務員들의 연수교육시 流通에 관한 科目을 포함, 履修하여 專門化된 食品流通에 관한 感覺을 갖도록 해야 한다.

V. 食品 流通期限 設定 自律化에 따른 各界의 期待效果 및 役割

1. 期待效果

食品의 流通期限 設定方法을 改善함으로써 食品生産業體, 消費者 및 關聯團體, 學界 및 專門研究機關, 그리고 政府는 直·間接적으로 영향을 받게 된다. 流通期限 設定을 自律化함으로써 食品産業 發展이라는 대의적인 期待效果외에 各계의 立場에 따라 期待되는 效果는 차이가 있을 수 있다.

가. 生産業體

流通期限 設定의 自律化로 인하여 業體들은 合理的인 品質基準을 정하여 安定的인 食品의 生産 및 販賣를 할 수 있으며, 多樣한 製品 및 제조·包裝技術 등 安定的 開發의 推進으로 品質 競爭力을 提高할 수 있다. 또한 製品의 計劃生産에 따른 流通期限 經過製品의 감소 및 폐기량 감소로 이윤의 증대를 가져올 수 있으며, 流通期限 設定 및 管理에 대한 經費 및 時間을 단축시킬 수 있다는 利點도 있다.

나. 消費者 및 民間 團體

食品 流通期限 設定을 自律化함에 따라 消費者들이 期待할 수 있는 효과는 네 가지로 整理할 수 있다. 첫째는 食品의 選擇·購買時 食品의 流通期限 확인 등에 所要되는 時間 및 保管에 대한 에너지 損失

을 감소시켜 經濟的 損失을 줄일 수 있고, 둘째는 製造業體의 생산기술이나 包裝材質에 의해 多樣的 製品의 開發이 가능하므로 소비자의 製品선택 폭이 넓어질 수 있다는 것이다. 셋째는 製造日 또는 流通期限을 適切하게 表示토록 함으로써 食品의 事前 安全性이 確保되고, 製品의 평가에 대한 신뢰성이 提高되어 消費者들은 食品을 안심하고 구매할 수 있게 된다. 끝으로 製造業體의 精確한 品質保證 및 評價에 따른 自律競爭으로 소비자들이 食品에 관하여 올바른 判斷基準을 갖고 현명하게 選擇·購買할 수 있는 機會가 많아진다는 것이다.

다. 學界 및 專門 研究機關

食品 流通期限 設定 등 실생활과 밀접하게 연결되는 식품행정이 가시화됨에 따라 學者로서, 專門家로서 관련 분야에 관한 大衆教育實施, 專門知識의 現實化 등으로 우리나라 食品行政 發展에 일익을 擔當할 수 있다.

라. 政府

流通期限 設定의 自律化를 통하여 정부는 食品産業의 安定的 發展 및 食品의 安全性을 確保할 수 있고, 또한 國民들의 食品衛生 安全性에 대한 信賴를 提高할 수 있으며, 끝으로 食品衛生에 관련된 行政處罰의 精確한 合理性을 提高할 수 있다.

2. 各界의 役割

食品의 流通期限 設定을 自律化함으로써 기대되는 효과도 있지만 이 制度를 성공적으로 수행하여 食品의 安全性을 확보하기 위해서는 精確한 各界의 役割遂行이 반드시 必要하다. 流通期限 設定의 自律化

制度를 올바로, 성공적으로 실행하기 위하여 각계가 담당하여야 할 役割은 다음과 같다.

가. 生產業體의 役割

1) 流通期限 延長을 위한 實驗成績 및 關聯資料 備置

政府의 行政指導 및 監督에 對備하기 위한 關聯資料 準備는 물론 生產業體 스스로 안전한 食品을 生産, 販賣하기 위한 차원에서 關聯資料를 備置하여야 한다. 즉, 關聯資料를 備置함으로써 첫째, 自體 點檢을 수시로 實施할 수 있으며 둘째, 혹시 生産過程上 危害要素가 발생하였을 경우 빠른 자료검토를 통해 즉각적인 조치를 할 수 있다.

2) 리콜, 危害要素 重點管理 基準適用 制度 등 關聯制度 實施

食品 流通期限 設定을 스스로 함에 따라 자사제품의 안전에 가장 直接的인 責任과 義務를 다하기 위하여 生産過程에서부터 販賣過程에 이르기까지 危害要素를 없애기 위한 危害要素 重點管理 基準制度 (HACCP)를 도입, 적용토록 한다.

또한 流過程上 不良製品이 발생하거나 流通期限이 지난 製品들이 流通되고 있을 경우는 商道義에 따라 즉각 收去, 廢棄하는 리콜制度를 적극적으로 수용하여 實施토록 하여야 한다.

3) 生産現場 從事者 等を 對象으로 한 食品衛生에 관한 自體 教育 實施

食品産業은 全國民의 健康과 直結되는 製品을 生産하는 업종으로 다른 산업에 비해 安全性을 중요시하여야 하는 업종임에도 불구하고

자칫 食品安全에 대한 의식없이 생산활동에 참여할 수 있으므로, 生産現場의 從事者, 責任者들을 對象으로 從事者 자신과 製品의 衛生 및 安全에 관하여 定期的인 衛生教育을 自體的으로 實施함으로써 不正·不良製品의 生産을 防止할 수 있을 것이다.

나. 消費者 및 民間團體

1) 自發的인 國民的 監視網 構築

消費者 關聯團體가 주도하여 관련 民間人을 委囑·活用하고 있는 名譽食品 衛生監視員의 대폭 확대와 현재 市·度爲主의 運營方式을 市·郡·區 中心으로 轉換하고, 自律指導員의 기능 活性化, 관련 전문가와 의 활발한 모임주선 등으로 不正·不良食品 監視體制를 強化하여야 할 것이다.

2) 올바른 食品選擇 및 購買

食品에 관련된 정확한 지식을 갖고 올바른 選擇과 購買를 하여 生産業體가 不正·不良食品을 製造·販賣하지 못하도록 하여야 한다.

3) 올바른 食品選擇 및 購買를 위한 消費者教育 實施

消費者들이 올바른 食品選擇 및 購買를 할 수 있도록 食品에 관련 된 全般的인 教育을 定期的 혹은 不定期的으로 實施하며, 食品에 관련 한 制度, 法 등이 개정되었을 시 弘報冊子 등을 발간하여 소비자들의 理解를 돕도록 한다.

다. 學界 및 專門 研究機關

1) 獨立的인 學問姿勢

食品行政 및 食品衛生分野의 발전을 위하여 學問的 연구를 持續的으로 하여야 하며, 專門家로서 生産業體나 消費者 어느 쪽으로도 치우치지 않는 순수한 學問的 目的만 추구하는 獨立的이고, 良心的인 學問的 姿勢를 堅持하여야 한다.

2) 全擔機構 等 關聯事業에 積極的으로 同參

獨自的인 研究와 함께 政府, 研究機關 등에서 實施하는 食品 流通期限 등 食品 관련사업 遂行時 參與要請이 있으면 積極的으로 參與하여 專攻分野에 관한 자신의 識見과 最新 知識을 전달하는 積極적인 同參姿勢가 要求된다.

라. 政府

1) 流通期限을 自律的으로 設定할 수 있는 指針書 提示

生産業體가 流通期限을 자율적으로 設定할 수 있도록 流通期限 設定方法, 食品의 品質指標, 品質限界 등에 대한 品目別 指針書を 식품 관련 專門委員會의 諮問을 받아 작성한다.

2) 現行 食品公典上 流通期限의 合理的 調整

流通期限 設定 自律化 제의 품목에 대한 流通期限의 短縮이나 延長 등 生産業體가 流通期限을 변경하고자 할 때 流通期限 設定 지침서에 의거하여 작성된 生産業體 또는 公認機關, 個人 등의 檢査成績書

를 提出토록 하고 評價 후 合理的으로 調整한다.

3) 流通期限 設定 및 評價에 대한 專門委員會 構成 및 運營

食品 流通期限 設定에 관한 指針書 作成 및 評價는 관련 公務員 및 專門家로 구성된 專門委員會에서 심의 후 이루어져야 한다. 食品行政 및 衛生에 관련된 業務를 效率的이고, 科學的으로 處理하기 위하여 관련 專門委員會를 構成, 運營한다.

4) 事後管理 方案 마련 및 行政處分 強化

流通期限을 現행 勸獎 流通期限보다 연장하여 自律化한 品목을 우선 監視 對象品目으로 지정하여 중점관리하여야 한다. 違反時 가해지는 行政處分基準 中 品目 製造停止處分을 品目類 製造停止處分으로 강화시키며, 營業停止 대신 부과하는 과징금액을 現행보다 인상하여 운영토록 한다. 그리고 流通販賣業所의 冷蔵·冷凍食品의 保管, 運送, 陳列販賣 등에 대한 指導·團束 強化 및 申告對象, 기타 食品販賣業의 範圍를 擴大·調整하여야 한다.

VI. 要約 및 結論

1. 要約

現行 우리나라의 食品 流通期限 設定은 食品公典에 의거하여 食品의 流通期限을 표시하는 “流通期限 表示制度”와 流通期限을 연장할 수 있는 “流通期限 延長制度”의 두 가지 制度로 운영되고 있다.

최근 食品가공기술, 包裝技術, 包裝材質 등의 발달로 인하여 食品의 流通期限 延長이 必要함에도 불구하고 기존 制度에 얽매어 대부분 食品의 流通期限 延長이 이루어지지 않고 있어 資源의 낭비 및 食品의 國際價格競爭力을 弱化시키는 큰 요인으로 작용하고 있다. 또한, 外國의 경우 대부분의 流通期限을 業體 및 製品의 特性을 가장 잘 아는 生産業體가 스스로 設定하고 있음에 반하여 우리나라는 食品의 特性을 고려치 않고 食品類型別로 流通期限을 食品公典에 劃一的으로 명시해 놓고 있어 食品産業의 發展을 阻害하고 있다. 이렇게 불합리한 폐단을 개선하여 食品産業의 발전을 도모하고자 食品의 流通期限 改善에 관한 方案을 導出함을 이 연구의 목적으로 하였다.

가. 食品 流通期限 設定에 관한 現況

1) 食品流通期限 表示制度

食品衛生法 제10조 규정에 의거하여 食品을 製造·販賣하는 자는 食品衛生法 施行規則 제5조에 의하여 食品의 流通期限을 표시토록 하고 있다.

2) 食品流通期限 延長制度

食品의 流通期限을 延長하여 표시하고자 하는 製品은 大學이나 公共研究機關의 檢査結果를 토대로 保健福祉部長官의 承認을 받아 延長表示토록 하고 있다.

3) 外國의 食品流通期限 管理 現況

美國, 日本, 濠洲, EU, 캐나다 등 선진 外國의 경우 食品의 流通期限 設定을 自律化하여 生産業體 스스로가 流通期限에 관련된 責任과 義務를 지도록 하고 있다.

나. 現行 食品 流通期限 設定에 관한 問題點

1) 食品 流通期限의 劃一的인 適用

食品의 加工技術, 包裝技術, 使用된 包裝材質, 그리고 流通體系의 여건을 고려치 않고 食品公典上에 명시된 食品類型別 流通期限을 劃一的으로 적용토록 하고 있다.

2) 流通期限 延長의 非經濟性

특정식품의 流通期限을 연장하기 위해서 현재 건당 所要費用 1,000만원 이상, 건당 所要時間 9~12개월이 걸리고 있다.

3) 資源의 浪費

流通期限 超過에 따라 食用 可能한 製品이 廢棄處分되는 비율이 전체 食品生産量의 약 5%를 점하고, 그에 따른 廢棄金額은 4千億원으로 資源의 浪費를 초래하고 있다.

4) 貿易摩擦 招來

우리나라의 경우 同一品目の 流通期限이 同一條件下에서만 劃一的으로 設定되어 있어 食品의 輸出·入時에 무역상대국들에게 制限要素로 작용하고 있어 이에 대한 國際貿易摩擦을 招來할 소지가 크다.

5) 住民申告 補償金制度에 대한 關心 및 弘報 不足

不正·不良食品 근절을 위하여 적절한 신고시 보상금까지 지급하고 있는 住民申告 補償金制度는 關心 및 弘報不足으로 식품접객업소 變態營業쪽으로 申告가 치우쳐 있고, 無記名 신고로 인해 申告件數에 비해 補償金 支給率도 낮게 나타나고 있다.

6) 販賣業所 等 流通體系 管理 未洽

冷蔵·冷凍食品의 適正 流通을 위한 관련 시설의 설치가 未洽하며, 一線 販賣業所와 流通業體, 그리고 生産業體間의 流通期限이 경과된 製品의 返品이 원활하게 이루어지지 않고 있다. 또한 위반시 行政規制 措置도 잘 이루어지지 않고 있는 형편이다.

다. 食品 流通期限 設定에 關聯된 改善方案

1) 基本方向

流通期限 設定의 段階別 完全 自律化, 一部品目の 流通期限 표시 면제, 住民申告制의 活性化, 리콜制度의 정착, HACCP制度의 實施, 강력한 법적 行政處分 強化, 管理·監視·評價를 담당하는 專門機構의 設置·運營, 流通期限 設定에 관한 教育 및 弘報實施, 새로운 유통개념인

最高品質 維持期間 導入 및 期間別 價格聯動制 實施, 그리고 流通關聯 人力의 養成 등이 基本的으로 實施되어야 하겠다.

2) 短期方案

腐敗 및 變質이 쉽게 되지 않는 44개 食品類를 대상으로 優先的으로 流通期限 設定을 自律化하며 단계적으로 21개 품목을 제외하고는 전 품목의 流通期限 設定을 自律化 한다. 관련제도로서 住民申告 補償金制度和 리콜制度를 活性化하여 정착시키며 危害要素 重點管理 基準制度를 함께 實施한다. 冷蔵·冷凍食品의 적절한 유통관리를 위하여 流通構造를 現代化하고, 관련법의 위반시 行政處分の 강도를 현 수준보다 강화시키며, 流通期限에 관련된 대주민 教育 및 弘報를 實施한다.

3) 長期方案

우유, 도시락류 등 腐敗·變質이 쉬운 21개 製品을 제외하고 전 食品의 流通期限 設定을 완전 自律化하며, 현재 流通期限이 1년 이상인 製品의 경우 流通期限 표시를 免除토록 한다. 最高品質 維持期間의 새로운 食品流通 概念을 도입하여 販賣期間別 食品의 價格聯動制를 實施하여 消費者를 保護하고 資源의 浪費를 막는다. 또한 定期檢査를 科學化하고 特別檢査 機能을 強化하여 不良食品 流通을 근절시킨다. 마지막으로 流通關聯業務를 담당할 専門인력 및 專門 流通業 從事者 養成을 위한 정책적 지원방안을 마련한다.

라. 食品 流通期限 自律化에 따른 各界의 期待效果 및 役割

1) 生産業體

合理的인 品質基準으로 안정적인 食品의 生産 및 販賣를 할 수 있고, 다양한 製品 및 製造·包裝技術 등의 안정적 개발로 品質의 競爭力을 提高할 수 있다. 그리고 廢棄量 減少, 流通期限 設定 및 延長에 所要되는 시간 및 경비 단축으로 利潤增大를 가져올 수 있는 期待效果가 있고, 요구되는 역할은 다음과 같다.

- 流通期限 연장을 위한 實驗成績 및 관련 자료 備置
- 리콜, 위해요소 중점관리 기준제도 등 관련제도 實施
- 生産 從事者 등을 대상으로 한 食品衛生에 관한 自體教育 實施

2) 消費者 및 民間團體

製品의 多樣性으로 製品選擇의 폭이 넓어지고, 食品의 安全性 및 信賴性 提高로 製品의 評價를 올바로 할 수 있으며, 이로 인해 食品의 選擇, 購買時間을 단축시킬 수 있다. 따라서 현명한 選擇·購買를 할 수 있는 機會가 많아진다.

- 自發的인 國民的 監視網 構築
- 올바른 食品 選擇 및 購買
- 올바른 食品 選擇 및 購買를 위한 消費者 教育 實施

3) 學界 및 專門研究機關

關聯 分野의 專門家로서 現實 參與的인 학문을 할 수 있다.

- 獨立的인 學問的 姿勢 견지
- 全擔機構 등 關聯事業에 積極的 同參

4) 政府

食品産業을 安定的으로 發展시킬 수 있고, 食品衛生에 관한 行政規制를 合理化 할 수 있다. 또한 事前規制에 所要되었던 行政力의 浪費를 막아 事後管理를 철저히 할 수 있다.

- 流通期限을 自律的으로 設定할 수 있는 指針書 提示
- 현행 食品公典上 流通期限의 合理的 調整
- 流通期限 設定 및 평가에 대한 專門委員會 構成 및 運營
- 철저한 事後管理方案 마련 및 行政處分 強化

2. 結 論

食品의 製造에서부터 最終流通, 販賣까지 食品의 品質을 維持하여 食品의 安全性을 確保하기 위해서는 流通期限을 表示하여야 하며, 우리나라의 食品 流通期限 設定의 근거는 食品公典이다. 그러나 최근 食品加工 技術의 發達, 包裝方法 및 包裝材質의 발달로 인하여 食品公典상에 규정되어있는 劃一的인 流通期限의 改定이 必要하며, 資源의 浪費, 새로운 식품개발 技術의 急속저하, 國際競爭力 弱화, 그리고 貿易摩擦 등을 防止하기 위하여 特定 品目の 流通期限을 延長하여야 겠다.

한편, 食品産業의 발달로 加工食品이 多樣化되므로 政府의 事前的 監視와 規制는 더이상 實效性이 없게 되었고 사후적 管理로서의 行政指導 및 規制가 強化되는 방안이 요구되고 있으며, 더불어 食品流通期限 設定을 生産業體 자율에 맡기는 방안이 바람직한 것으로 사료된다.

즉, 食品의 生産에서부터 最終流通까지 生産業體가 食品의 안전에 관하여 스스로 責任과 權限을 함께 갖는 것으로, 外國의 경우를 살펴봐도 流通期限의 設定은 업체 스스로가 하고 있는 趨勢이다.

牛乳, 도시락類, 生麵 등 腐敗·變質이 쉬운 21개 食品들을 제외하고 全 食品의 段階別 流通期限 設定의 완전 自律化와 일부품목의 流通期限 표시 삭제는 食品産業의 발전과 國際競爭力 強化를 위하여 반드시 실천되어야 하며, 軌를 같이하여 리콜, 危害要所 重點管理 基準制度, 活性化된 住民申告制 등의 관련 制度가 더불어 實施될 때 食品産業의 發展을 도모할 수 있겠다.

參考文獻

- 강윤구, 「식품위생관리제도의 개선」, 『나라경제』, 제56호, 1995.
- 김성훈, 「가공식품유통개선의 종합적 접근」, 『식품유통연구』, 제4권, 제1호, 1987.
- 김인상, 「육가공제품 냉장유통체계 급선무」, 『식품공업』, 제100호, 1989. 8.
- 김진수, 「식품감시 행정의 과학화·능률화」, 『나라경제』, 제50호, 1995.
- 노경상, 「농어촌발전을 위한 농수산물 유통개선」, 『나라경제』, 제55호, 1995.
- 노병의·이용욱, 『미국 식품위생법규』, 대학서림, 1995.
- 노우섭, 「流通期限을 중심으로 하는 표시기준의 개선방안」, 『식품공업』, 제114호, 1992. 5.
- 백덕우, 「수입식품의 관리동향과 개선방향」, 『21세기를 건강하게』, 식량·영양경제학술논집 제3집, 한국식량영양경제학술협의회, 1991. 11.
- 보건복지부, 『食品公典』, 1994.
- 송인상, 「식품의 보관·유통·판매시의 위생관리」, 『식품공업』, 제97호, 1988. 12.
- 송인상·문주석, 『세계화에 부응하는 식품위생법 개편방안에 관한 연구』, 한국식품위생연구원, 1995.
- 송인상·천석조, 『Recall(회수)제도 도입을 위한 유통단계별 식품의 위해물질 고정 및 평가 연구 - 식품회수제도 도입 -』, 한국식품위생연구원, 1995.
- 식품과 위생, 「가공식품 流通期限 조정(안) 벌써 많다」, 제66호, 1990. 6
_____, 「食品流通期限에 관한 기획취재」, 1995.4
_____, 「제조일이나, 流通期限이냐의 논쟁-해결책은 상호신뢰 뿐」, 1991. 2.

- 신동균, 『안전하고 위생적인 식품의 공급』, 『나라경제』, 제36호, 1993.
- 이서래, 『유통식품의 안전성과 소비자 인식』, 『식품과학과 산업』, 제22권, 제2호, 1989.
- 이성근 · 배수형, 『새유통관리론』, 무역경영사, 1995.
- 이진영 · 김현오 · 현영희 · 이행숙, 『현대 식품구매론』, 효일문화사, 1995.
- 정도영, 『식품유통관리와 표시제도』, 『식품공업』, 제114호, 1992. 5.
- 정병조, 『식품 분야 통상문제와 대책』, 『나라경제』, 제57호, 1995.
- 천석조, 『외국의 식품회수(Recall)제도 운영실태』, 『식품공업』, 제128호, 1995. 3.
- 한국식품개발연구원, 『1994 가공식품의 Shelf-life 설정 기술교육』, 1994.
- 한국식품공업협회, 『일본의 식품표시제도』, 『식품공업』, 제113호, 1992. 3.
- 한국식품연구소, 『流通期限제도 개선방안』, 1994.
- _____, 『식품산업의 경쟁력 제고를 위한 유통구조 개선에 관한 연구』, 1994.
- _____, 『流通期限설정 및 평가지침서 작성에 관한 연구』, 1994.
- 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.

Davidek, J., J. Velisek, and J. Pokorny, "Chemical Changes during Food Processing", *Elsevier Science Publishing Company*, New York, USA, 1990.

National Food Authority, *Food Standards Code*, 1994

Labuza, T. P., "Shelf-Life Dating of Foods", *Food & Nutrition Press, Inc. USA*, 1982.

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関する研究』,

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