

식품 안전 소식지

식품 소비의 새로운 기준! 지금은 소비기한!

소비기한이란?

식품 등(건강기능식품 포함)에 표시된 보관방법을 준수할 경우,
섭취하여도 안전에 이상이 없는 기한

소비기한으로 시작되는 반가운 변화



소비자 혼란 방지

식품에 대한 명확한 섭취가능
기한을 제공하여 소비자 혼란 방지



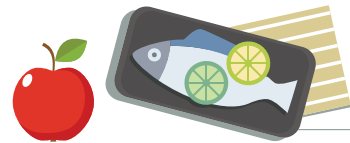
탄소 중립

버려지는 식품폐기물 감소로 불필요한
지출을 줄이고 탄소중립 실천

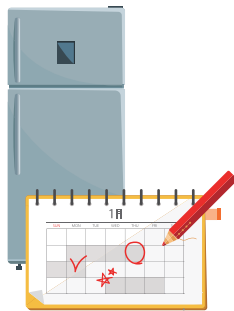


국제 기준으로 경쟁력 강화

OECD 대부분 국가와 동일한 제도 운영으로
국내생산식품의 수출 경쟁력 강화



소비기한 "이 점은 알고 더 안전하게 먹기"



식품별 보관 방법을 반드시 지켜야 합니다.

냉장기준(0~10℃), 냉동기준(-18℃ 이하), 실온기준(1~35℃)



소비기한이 지난 식품은 가급적 섭취하지 않습니다.



당분간은 유통기한 표시제품과 소비기한 표시제품이
혼재되어 판매됩니다.

자료출처 : 식품의약품안전처, 식품안전나라

부산 수산물 방사능 안전관리



꼼꼼하게 검사하고 촘촘하게 감시합니다
안심하고 드세요



부산바다
방사능 검사



수산물
방사능 검사



수입수산물
유통이력관리



원산지 의무
표시 단속



후쿠시마 인근 8개현
수산물 수입 전면 금지



부산광역시 보건위생과 [문의전화 051)888-3371~8]

식품과 관련된 불법행위를 목격하거나 의심될 경우, 부정불량식품통합신고센터 국번없이 1399 또는 국민신문고 앱으로 신고

청정해 부산