

2023년 1월 1일 시행

반가워요, 소비기한!



유통기한 대신 소비기한! 알아볼까요?

소비기한이란?

식품 등에 표시된 보관방법을 준수 할 경우
섭취해도 안전에 이상이 없는 기한
“2023년 1월 1일 소비기한 표시제 시행”

유통기한
23년 10월 1일까지

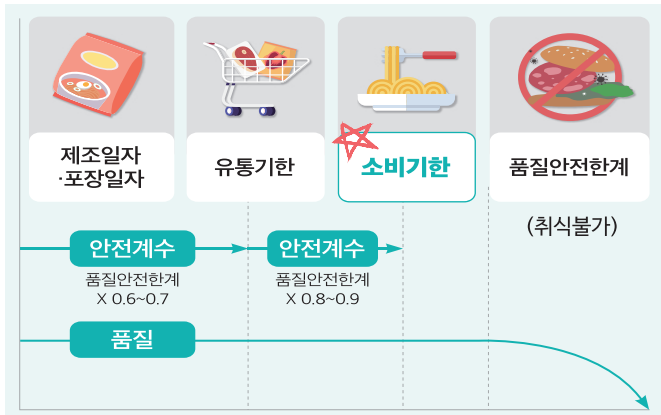


소비기한
23년 10월 1일까지

소비기한 표시제 도입배경

1. 유통기한이 지난 식품을 먹어도 될지 판단이 어려워요.
2. 섭취가 가능함에도 버려지는 식품폐기물이 너무 많아요!
3. 대부분의 나라에서 소비기한 표시제를 도입·운영하고 있어요.

과학적인 검증으로
식품의 안전성과 품질을 보장합니다.



아는 만큼 더 안전하게 먹어요.

1. 식품별 보관방법 지켜야 해요.
※냉장 기준: 0~10°C / 냉동 기준: -18°C 이하/
실온 기준: 1~35°C
2. 소비기한이 짧은 식품은 적절한 양만 구입해 기간 내 섭취해주세요.
3. 소비기한이 지난 식품은 절대 먹으면 안돼요!

김장철 절임배추 안전 사용법

1. 절임배추는 제품을 받은 당일에 바로 사용하세요.
- 상온에서 1일 이상 보관 시 대장균군 증가 우려로 세척 후 사용 권장
2. 절임배추 세척은 3회를 넘기지 않는 것이 좋습니다.
- 너무 많이 세척하게 되면 물러지는 등 절임배추가 상할 수 있으며,
실험결과 3회 정도 세척하면 총 세균수는 95% ↓, 대장균군 93% ↓

