

Vol.26

2024. January

News Letter

Imsil Cheese & Food Research Institute



대한민국 치즈산업의 중심
재| 임실치즈&식품연구소
Imsil Cheese & Food Research Institute



대한민국 치즈산업의 중심
|재| 임실치즈&식품연구소
Imsil Cheese & Food Research Institute

Contents

- 03 머리말
- 04 2023년 하반기 주요성과
- 09 (재)임실치즈&식품연구소에서 개발한 제품
- 할루미 치즈 고기 잡채
- 10 2023년 하반기 이모저모
- 12 전문가 칼럼
- 4차 산업혁명 시대 식품안전, Smart HACCP
- 14 정책동향
- 소비기한 표시 1년...
2024년에도 '유통기한' 표시 포장지 사용하는 경우 처벌은?
- 18 시장동향
- 설탕에 빠진 MZ “대신 제로슈가 찾아요”

농축산인과 하나되어 모두가 행복한 선도기술 개발

임실이 어디 있는지는 몰라도 임실하면 치즈로 자리매김하기 까지 지정환 신부님의 헌신적인 노고를 빼고 이야기 할 수 없습니다. 1964년 민둥산으로 둘러싸인 전라북도의 작은 임실에서는 벨기에 출신의 지정환(본명: 디디에 세스테벤스) 신부님께서 가난한 한국농촌을 잘 살 수 있도록 하기 위해 산양 2마리로 시작한 낙농사업이 산양유 생산량이 많아짐에 따라 치즈가공을 시도하여 수많은 시행착오 끝에 1967년 처음으로 성공한 것이 대한민국의 치즈산업의 역사가 되었습니다. 이후 유산양협동조합을 결성하고 치즈협동조합으로 확대하고 본격적으로 정환치즈, 모짜렐라 치즈 등을 상업화하시어 임실 낙농산업에 큰 기틀을 마련하였습니다.

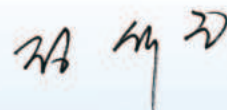
지금도 임실관내에 13개 낙농가에서 생산한 원유를 활용하여 직접 발효유와 자연치즈를 생산하고 있습니다. 이는 전국적으로 목장형 유가공 낙농가가 100여 농가임을 감안할 때 많은 비중을 차지하고 있습니다. 이에 낙농가에서 생산된 제품은 유통하기 전에 임실치즈앤식품연구소에서 품질검사를 거쳐 합격된 제품만을 임실치즈클러스터사업단을 통해 판매 유통되고 있습니다. 이런 성과로 금년에는 10년 연속 대한민국 대표브랜드 대상의 영예를 수상하였습니다.

매년 한글날 즈음에 개최되는 임실N치즈축제에는 전국에서 많은 관광객이 찾아와 즐기는 대한민국 대표축제로 발전하였습니다. 코로나로 인한 어려운 여건 속에서도 금년도에는 10월 6일부터 9일까지 임실치즈테마파크와 임실치즈마을 일원에서 개최된 『2023 임실N치즈 축제』에 55.9만 명이 찾아오셨습니다. 또한 작년 연말 개관한 임실치즈역사문화관은 지정환 신부님의 업적과 유품 등을 전시하고 임실치즈는 물론 세계 각국의 대표적인 치즈에 대한 알찬 정보와 체험을 할 수 있는 공간입니다. 금년에는 지정환 신부가 벨기에 국왕으로부터 수여받은 훈장을 가족분들께서 직접 임실을 방문하여 역사문화관에 기증하는 행사도 갖은 바 있습니다.

임실치즈앤식품연구소는 임실N치즈의 브랜드 가치를 제고하기 위하여 임실에서 생산되는 유제품의 품질제고는 물론 안전성을 높이는데 노력하고 있습니다. 또한 새로운 한국형 자연치즈와 발효유 개발을 위해 한국 고유의 유산균 스타터 개발연구를 추진하는 등 청정 임실의 낙농 및 발효유제품 산업을 뒷받침해 나가도록 연구역량을 키워가고 있습니다.

임실치즈&식품연구소는 치즈를 포함한 발효유제품은 물론 임실의 농특산식품에 대한 연구를 통해 대한민국 자연치즈 산업의 중심이 되고, 임실지역 농특산품을 고부가가치 식품산업으로 발전시켜 지역경제 활성화에 기여할 수 있도록 더욱 정진하겠습니다. 연구소 발전에 많은 성원과 관심을 보내 주신 모든 분들께 감사드립니다. 고맙습니다.

(재)임실치즈&식품연구소장



■ 2023년 하반기 주요성과



(재)임실치즈&식품연구소 2023년 하반기주요성과 세부내역

주요 사업	주요 성과
자립화 기반 조성	<ul style="list-style-type: none"> ■ 임실치즈 역사문화관 숙성실 운영 <ul style="list-style-type: none"> - 숙성치즈 생산 및 제조 : 가우다치즈, 마리보치즈 - 요구르트 생산 및 제조 : 그릭요거트 - 숙성치즈 및 요구르트 판매 : 임실치즈축제시 납품
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 축산물 가공 유통 HACCP 종업원과정 수료 <ul style="list-style-type: none"> - 한국식품안전관리인증원 (최희영 / 9월 13~15일)
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 2023임실N치즈축제 운영 (10.6~10.9) <ul style="list-style-type: none"> - 숙성치즈 홍보 마케팅 - 제10회 자연치즈콘테스트 - 임실N치즈경매 포퍼몬스
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 유제품가공사 검정시험제도 시행 <ul style="list-style-type: none"> - 유제품가공사 3급 자격 검정시험 실시 ('23. 11. 16) : 한국치즈과학고등학교 학생 대상(11명 응시/9명 합격)
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 식품개발팀 개발제품 홍보 및 판매 추진 <ul style="list-style-type: none"> - 옷닭용 육수 1종(오리지널) 재고 소진에 따른 제품 추가 생산 - 몽골 gs 납품용 마실매실(매실청) 가공 - 상생상회(서울), 전라북도우수상품관(용인), 하나로마트(진안, 임실) 등 전국적으로 다양한 매장 이용 지속적으로 위탁 판매 실시
	<ul style="list-style-type: none"> ■ 식품개발팀 개발제품 이용 체험 교육 훈련 진행 <ul style="list-style-type: none"> - 원산마을 자매결연에 따른 교육 실시 및 점심제공 · 옷막걸리 DIY KIT 이용 옷막걸리 제조 체험 · 매실잼을 이용한 소화 잘되는 경단 제조 체험 · 옷닭용 육수 더 진한맛 이용 옷닭 및 닭죽 점심 제공 - 임실N치즈축제 진행에 따른 체험 교육 실시 · 베리어썸(딸기청) 이용 과자집 케이크 체험 진행

주요 사업

주요 성과

연구과제 수행

■ 연구과제 수행(총 15건, 1213.6백만원)

No	과제명	사업명	연구비(백만원)
1	임실 유산균스타터연구개발	동부권식품클러스터 육성사업	100
2	유가공제품 안전성 강화	동부권식품클러스터 육성사업	180
3	농촌신활력플러스 맞춤형 상품개발	신활력플러스 사업	50
4	유가공업체 운영 활성화 사업	신제품기술개발	21.5
5	임실유산균이용 분말스틱개발	연구소 신제품 개발 (자체)	30
6	농업부산물 및 한방소재를 활용한 수면 건강식품 개발 및 사업화	지역스타기업육성사업 (수면건강)	97.1
7	식물성 미신 원료 소재 및 이너뷰티 상용화 제품개발	지역스타기업육성사업 (이너뷰티)	90
8	원목표고, 지역특산 약용자원 발효물을 복합한 고령층 케어 건강식품 개발	지역주력산업육성사업 (고령케어)	40
9	분질미 및 쌀 가공부산물을 활용한 기능성 소재화 및 산업화	공동선행연구지원사업	10
10	유색밀의 영양생리적 기능평가 및 유색밀 활용 단백질 강화 제품 개발	농촌진흥청 농업과학기술 연구개발사업	50
11	지역특화식품산업고도화(고부가식품개발 및 표준화, 전략식품통합마케팅)	동부권 식품클러스터 육성사업	200
12	옷나무추출물을 활용한 펫푸드 개발	지역특화사업+(R&D) 지역주력산업육성사업	114
13	특화품목 6차산업화 지원사업(네트워킹 및 역량강화, 고부가가치화 및 지역브랜드화)	2023 특화품목 6차산업화사업	130
14	약용작물상품화생산시설지원	약용작물상품화생산시설 지원사업	41
15	옷발효식품가치창조사업단	옷발효식품가치창조사업	60

지식재산권
확보
(특허)

주요 사업

주요 성과

특허 및 상표 등록(4건)

No	명칭	특허 등록일	등록번호
1	임실당당마을 치즈두부	2023.01.18	4019633480000
2	요구르트를 첨가한 파베초콜릿의 제조방법	2023.11.20	제10-2605608호
3	자연치즈가 함유된 갈숨강화 치즈두부제조방법	2023.12.21	제10-2618195호
4	미세먼지 유래 염증에 대한 항염증 활성과 항산화 활성을 지니는 독활 혼합 농축액을 이용한 콜라겐 젤리의 제조방법	2023.10.26	10-2596185

특허 및 상표 출원(4건)

No	명칭	특허 출원일	출원번호
1	치즈붕어빵의 반죽 조성물	2023.12.18	10-2023-0184414
2	돼지감자가 함유된 주스	2023.12.18	10-2023-0184415
3	치즈와 호두가 함유된 비빔장 및 그 제조방법	2023.12.18	10-2023-0184418
4	[미국특허출원] 원목표고 유산균 발효물을 이용한 표고 발효 소스의 제조방법	2023.01.24	18/017,718

특허미생물 기탁(4건)

No	명칭	기탁일	기탁번호
1	Lactiplantibacillus plantarum ICFPL-001	2023.01.20	KFCC11952P
2	Leuconostoc mesenteroides subsp. mesenteroides ICFPL-003	2023.01.20	KFCC11953P
3	Leuconostoc lactis ICFPL-004	2023.01.20	KFCC11954P
4	Lactococcus lactis subsp. cremoris IMCCL013	2023.12.07	KFCC11984P

주요 사업	주요 성과
학술논문 발표 (포스터)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 포스터(5건) <ol style="list-style-type: none"> 1. Changes in useful components of Polygonum multiflorum according to fermentation by mushroom mycelial (2023.06.29., 한국식품과학회) 2. Antioxidant effect of heat-killed lactic acid bacteria isolated from cheese ripening cave of Imsil-gun (2023.07.06., 한국낙농식품응용생물학회) 3. Optimal culture conditions and anti-inflammatory compositions hot water extract from fermented Coix lacryma-jobi L. var. mayuen Stapf. by Hericium erinaceum mycelials (2023.08.17., 한국식품저장유통학회) ○ 한국낙농식품응용생물학회 제85회 추계심포지움 임실군공동개최 <ul style="list-style-type: none"> - 주제 : '국내 치즈산업현황과 발전전략' - 장소 : 임실군 치즈테마파크 내 - 일시 : 2023. 11. 03~04(2일간) - 연사 : [임실군 치즈현황_최희영] 4. Processability study for the development of colored wheat 'Arriheuk' waffle with enhanced protein content (2023.08.16.~18, 한국식품저장유통학회) 5. Inhibitory effect of DU-145 prostate cancer cell proliferation of colored wheat 'Arriheuk' extract (2023.08.16.~18, 한국식품저장유통학회)
학술논문 발표 (논문)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 국내논문(2건) <ol style="list-style-type: none"> 1. Skin health promotion effect of low-molecular-weight deer antler collagen (2023.12.31., Korean Journal of Pharmacognos) 2. Black Wheat Extracts (Arriheuk) Regulate Adipogenesis and Lipolysis via Adenosine Monophosphate (AMP) Activated Protein Kinase (AMPK)/Sirtuin 1 (SIRT1) Signaling Pathways (2023.07.18., Foods)
신제품 개발	<ul style="list-style-type: none"> ■ 신제품 개발(7건) <ul style="list-style-type: none"> - 임실유산균분말 스틱 "precursor1967" - 호두비빔장 - 뽕탄지쥬스 - 베리어썸 : 딸기청 - 피치어썸 : 복숭아 청 - 아임도도 : 복숭아 와인 - 와플리 : 아리흑(유색밀) 와플
교육훈련	<ul style="list-style-type: none"> ■ 유가공후계양성 경영교육 진행 (관내낙농가 및 유가공종사자 2세대 대상 07.12~14_16명) ■ 핵심인재육성사업(치즈고) 유가공 실습 교육 (10.17.~10.26_15명4회) ■ 유제품가공사 검정시험제도 시행 <ul style="list-style-type: none"> - 유제품가공사 3급 자격 검정시험 실시 ('23. 11. 16/11명지원/9명 합격) ■ 연구원 역량강화 기기분석 교육실시(2023.05.02.)

주요 사업	주요 성과
기업지원	<ol style="list-style-type: none"> 1. 임실유가공업체 현장애로 해결 및 기술지원 <ul style="list-style-type: none"> - 기술애로 (10건) - 위생 부분(25건) 2. 관내 완제품 미생물 안전성 상시 검사체계 구축 <ul style="list-style-type: none"> - 23년 1월~12월까지 진행_2,600건 / 13,450회 샘플 검사 진행 완료 3. 원유 분석 검사 (체세포, 세균수, 유성분, 항생제(8월부터)) <ul style="list-style-type: none"> - 23년 1월~12월까지 진행_1,541건, 1,914회 샘플 검사 진행 완료
홍보 및 판매	<ol style="list-style-type: none"> 1. Go Out Camp 신활력제품 및 치즈 홍보 (2023. 10.12~15) 2. 아이랑 TV 전라북도 홍보영상 (2023. 10. 18) 3. JTV 전북이 좋다 홍보영상 촬영 (2023. 10. 19) <ul style="list-style-type: none"> - 2023년 (사)한국낙농식품응용생물학회 학술대회 연구소 및 사업성과 지면광고 (2023.07.06.~07., 국립축산과학원) - 2023년 (사)한국식품저장유통학회 학술대회 연구소 및 사업성과 지면광고 (2023.08.16.~18., 제주국제컨벤션센터) - 2023년 (사)한국식품저장유통학회 「지역특산 약용자원을 활용한 고령층 케어 소재 개발 및 산업화 방안」 심포지움 공동개최 (2023.11.23., 순천대학교) 4. 2023 수원메가쇼 시즌 1 박람회 제품 홍보 및 판매 (2023.03.30.~04.02. 수원 컨벤션 센터) 5. 2023 일본 동경 제과박람회(ISM Japan 2023) 부스 운영에 따른 제품 홍보 및 B2B 거래를 위한 업체 미팅 (2023.04.12.~04.14. 도쿄 Big Sight) 6. 2023 일산메가쇼 시즌 1 박람회 제품 홍보 및 판매 (2023.06.15.~06.18. 일산 KINTEX 제 2 전시장 7,8홀) 7. 한국식품저장유통학회 학술대회 연구소, 사업성과, 제품 등 홍보 (2023.08.16.~08.18. 제주국제컨벤션센터) 8. 2023 한몽 농수산식품전시회 부스 운영에 따른 제품 홍보 및 B2B 거래를 위한 업체 미팅 (2023.08.25.~08.27. 몽골 울란바토르 수흐바타르 야외광장) 9. 임실N치즈축제 부스 운영을 통한 제품 홍보 및 판매 (2023.10.06.~10.09. 임실치즈테마파크) 10. 2023 베트남 하노이 식품전시회(Vietfood&Beverage Hanoi 2023) 부스 운영에 따른 제품 홍보 및 B2B 거래를 위한 업체 미팅 (2023.11.08.~11.11. Hanoi International Convention & Exhibition Center) 11. 2023 수원메가쇼 시즌 2 박람회 제품 홍보 및 판매 (2023.12.07.~12.10. 수원 컨벤션 센터)
기타	<ul style="list-style-type: none"> ■ 2023년 중소기업산학협력센터 운영확인서 획득(2023.03.31.) <ul style="list-style-type: none"> - 발 급 처 : (사)한국산학연합회 - 유효기간 : 2023.03.01.~2024.02.28. - 주요내용 : 중소벤처기업부 소관 기술개발사업을 수행하기 위해 중소기업 지원 전담조직을 설치·운영하는 기관임을 확인

할루미 치즈 고기 잡채



*재료

[4인분] 할루미치즈 200g, 소고기 100g, 미나리 50g, 홍고추 ½개,
다진 마늘 1큰술, 소금 약간, 후춧가루 약간, 식용유 약간

[양념] 간장 30ml, 다진 대파 ½큰술, 설탕 10g, 참기름 1작은술,
후춧가루 약간

*만드는 방법

1. 소고기는 핏물을 닦고 5cm길이로 도톰하게 썬다. 미나리도 같은 길이로 썬다.
2. 할루미치즈는 5cm길이로 미나리 두께로 얇게 썰고, 홍고추는 어슷하게 썰어 씨를 던진다.
3. 소고기에 다진 마늘, 소금, 후춧가루를 넣고 밀간을 한 뒤 팬에 식용유를 두르고 넣어 볶는다.
4. 고기가 어느 정도 익으면 할루미치즈, 미나리, 양념 재료 순으로 넣고 볶다가 홍고추를 넣고 볶아낸다.
5. 마무리하여 접시에 예쁘게 담아낸다.

〈출처 : http://www.lampcook.com/food/food_wellbeing_view.php?idx_no=1332〉

■ 2023년 하반기 이모저모

2023년 임실N치즈 축제 진행

- 일시 : 2023. 10. 06. ~ 09 (4일간)
- 장소 : 임실치즈역사문화관 및 정문
- 대상 : 일반 관광객
- 내용 : 임실N치즈품평회, 임실N치즈경매 퍼포먼스, 임실N숙성치즈홍보
- 방문객 : 55만 9,500명



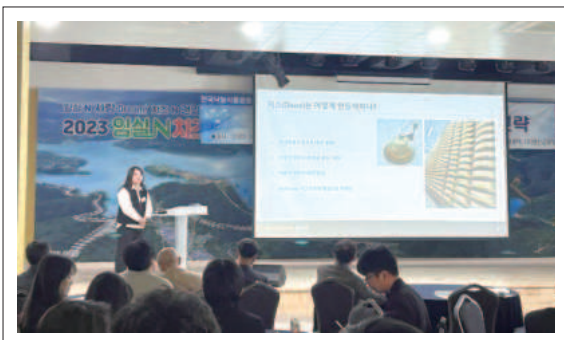
2023년 유제품가공사 3급 자격 검정시험 시행

- 일시 : 2023. 11. 16
- 장소 : 임실치즈앤식품연구소
- 대상 : 치즈교육 수료자
- 응시인원 : 11명
- 결과 : 합격 9명 / 불합격 2명



2023년 한국낙농식품응용생물학회 제87회 국제추계심포지움 진행

- 일시 : 2023. 11. 03 ~ 04(2일간)
- 장소 : 임실치즈테마파크
- 주제 : 국내치즈산업현황과 발전전략
- 내용 : 임실치즈현황 발표 및 국내외 치즈현황 발표



2023년 임실산타 축제 진행

- 일시 : 2023. 12. 23. ~ 25 (3일간)
- 장소 : 임실치즈역사문화관 및 정문
- 대상 : 일반 관광객
- 내용 : 임실N숙성치즈홍보
- 방문객 : 11만명





지역특산자원 활용 산업화 연구 지속

연구소는 지난 10월 26일 임실군 특산자원중의 하나인 독활 소재의 산업화 활용 증대 기술 확보를 목적으로 실시한 「미세먼지 유래 염증에 대한 항염증 활성과 항산화 활성을 지니는 독활 혼합 농축액을 이용한 콜라겐 젤리의 제조방법」에 대한 국내특허를 획득했다.

뿐만 아니라 중소벤처기업부 지원으로 유산균 발효기술을 활용한 지역특산 약용자원의 유용성 분 증진기술 개발 연구를 추진하고 있다. 향후 연구소는 자체 개발 기능성 유산균주를 활용한 바이오컨버전 기술을 활용해 지역특산자원의 고부가가치화를 위한 다양한 기능성 탐색 연구를 지속적으로 수행할 예정이다.



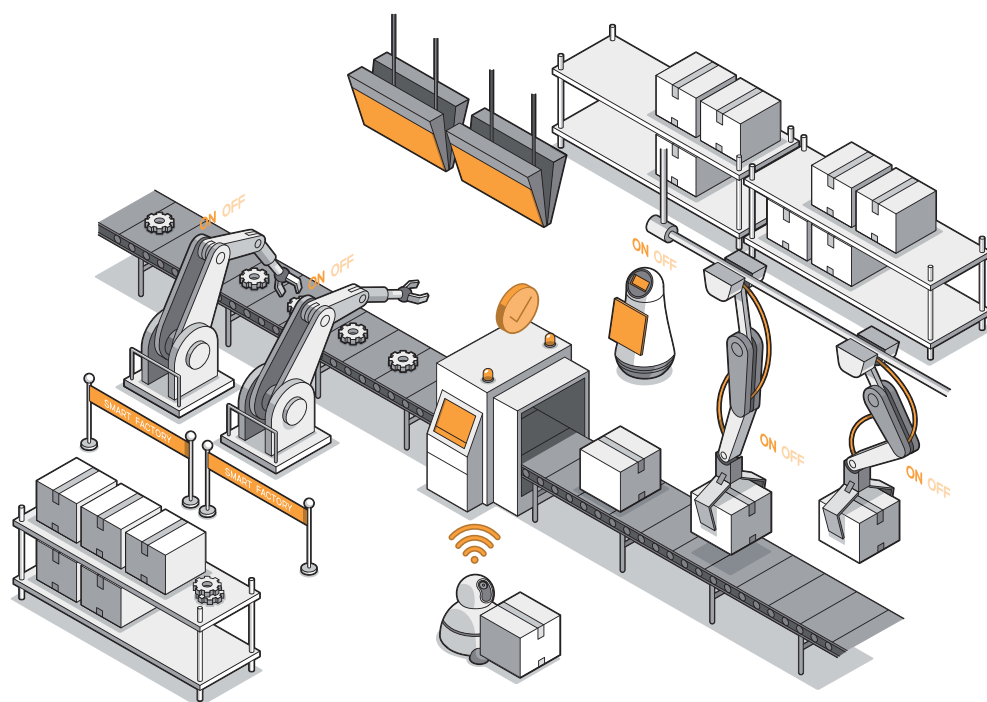
(사)한국식품저장유통학회 심포지움 공동 개최

연구소는 지난 11월 23일 순천대학교 70주년 기념관에서 '지역특산 약용자원을 활용한 고령층 케어 소재 개발 및 산업화 방안'이라는 주제로 데이앤바이오(주)농업회사법인, (재)장흥군버섯산업연구원, 광주대학교 LINC3.0사업단, (재)순천바이오헬스케어연구센터와 함께 (사)한국식품저장유통학회 주관 추계 산업심포지움을 공동개최했다. 이번 심포지움은 중소벤처기업부 지원 '지역주력산업육성사업' 추진과 관련한 학술마케팅 차원에서 이루어졌으며, 고령층 케어 건강식품 개발을 위한 유산균발효 약용자원 탐색연구를 연구소가 담당하고 있다.

앞으로도 연구소는 다양한 기능성 확인을 통한 맞춤형 유산균 개발연구를 지속적으로 추진할 예정이다.



4차 산업혁명 시대 식품안전, Smart HACCP



국립순천대학교
식품공학과 김중범 교수

HACCP은 Hazard analysis(HA)와 Critical Control Point(CCP)의 약자로 현재 세계적으로 가장 널리 활용되는 식품안전 제도이다. 위해요소 분석(HA)이란 제조과정 중 식품의 생물학적, 화학적, 물리적 위험 요소를 도출하는 것이고, 중요 관리점(CCP)이란 도출된 위험 요소를 제거하거나 위해 수준 이하로 관리하기 위한 최적의 공정을 선정, 관리하는 것이다.

예를 들어 우유 중 미생물학적 위해요소인 세균수를 저감화하기 위해 가열살균 공정을 중요관리점으로 선정하고 가열살균 온도를 주기적으로 관찰·기록하여 우유의 세균수를 일정 수준 이하로 관리하고 안전성을 확보하는 것이다. 따라서 HACCP의 운영을 위해서는 식품 제조공정의 위해요소를 분석하고 중요관리점과 한계기준을 설정하여 주기적으로 모니터링하는 것이 가장 중요하다고 하겠다.

우리나라의 HACCP은 1995년 ‘위해요소 중점관리기준’을 제정하여 법적 근거를 마련한 후 2003년 어묵류의 의무적용을 시작으로 HACCP 제도를 확대하여 2023년 11월 현재 10,425개소의 식품 제조업체가 HACCP 인증을 획득하고 유통 식품의 약 90%가 HACCP 인증을 획득한 식품이다. 따라서 HACCP 제도는 우리나라의 식품안전을 관리하는 가장 중요한 제도이다. 그러나 HACCP 인증 케이크에서 식중독세균이 검출되고 HACCP 인증 식품에서 이물이 검출되는 등 HACCP에 대한 소비자 신뢰가 의심받고 있다. 이러한 식품 안전사고의 주요 원인은 위해요소 분석 미흡, 모니터링 누락과 낮은 빈도, 작업자의 전문지식 부족과 부주의 등으로 분석되고 있다. 특히 소규모 HACCP 업체의 경우 잦은 이직으로 전문지식을 갖춘 직원이 부족한 실정이다. 따라서 HACCP 인증 식품의 안전사고를 예방하기 위해 위해요소 재분석, 중요관리점 모니터링의 자동화와 기록의 디지털화가 필요하다.

기존 HACCP의 문제점을 해결하고 HACCP 인증의 신뢰 향상을 위해 ICT 기술을 활용한 Smart HACCP이 개발되어 보급되고 있다. Smart HACCP이란 “중요관리점(Critical control point) 모니터링 데이터를 실시간으로 자동 기록, 저장하고 기존 수기로 작성되던 기록지를 전산화함으로써 수기 작성의 어려움과 데이터 위변조를 예방하는 제도”이다. 즉 Smart HACCP은 중요관리점의 한계 기준을 연속적으로 모니터링하고 디지털 기록을 통해 데이터의 신뢰성을 확보할 수 있는 제도이다. 이러한 Smart HACCP이 식품업체에 확대 보급된다면 모니터링 누락과 기록의 위변조에 의한 식품 안전사고를 예방하고, 연속적인 중요관리점 모니터링으로 HACCP 인증제도의 신뢰도가 향상될 수 있다.

또한 4차 산업혁명 시대 주요 자원인 인공지능과 로봇을 Smart HACCP에 적용한 고도화가 필요하다. 즉 사람의 관여 없이 식품공장이 스스로 식품 제조공정의 안전을 확보할 수 있도록 Smart HACCP의 고도화가 필요하다. 인공지능이 식품 제조공정의 안전을 관리하기 위해서는 다양한 식품 제조공정의 모니터링 데이터로 구축된 빅데이터와 제조공정 맞춤형 센서 개발이 중요하다. 국내 식품 제조업체에 고도화된 Smart HACCP이 보급된다면 인공지능을 활용해 식품 안전사고 발생을 사전 예측하고 예방하여 식중독 사고 발생에 따른 사회적 비용을 저감화하고 국민 건강증진에 이바지할 수 있을 것으로 판단된다.

소비기한 표시 1년… 2024년에도 ‘유통기한’ 표시 포장지 사용하는 경우 처벌은?

내년 1월 1일부터 제조·수입 가공식품 소비기한 표시 안 하면 행정처분
2024년 1월 1일 이전 제조·가공 또는 수입 선적 제품은 표시 바꿀 필요 없어



식약처, 올 1월 시행 소비기한 표시제 계도기간 12월 종료… 2024년 1월부터 위반 시 행정처분

내년 1월 1일부터 국내에서 제조하거나 수입하는 가공식품에 소비기한을 표시하지 않으면 행정처분을 받게 된다.

식품의약품안전처는 식품에 대한 유통기한 표시제가 2023년 1월부터 소비기한으로 변경돼 시행되고 있는 가운데, 계도기간이 종료되는 내년 1월 1일부터 제조·수입하는 식품은 반드시 소비기한을 표시해야 한다고 15일 밝혔다.

식약처는 식품 등의 유통기한 표시제가 2023년 1월 1일부터 소비기한으로 변경돼 시행됐으나, 영업자 비용·업무 부담 완화와 자원낭비 방지를 위해 기존 유통기한 표시 포장지를 별도 처리 없이 사용할 수 있도록 시행일로부터 2023년 12월 31일까지 1년간 계도기간을 부여했다. 식약처는 식품업계 문의가 이어지자 계

도기간 연장은 없으며, 예정대로 12월 말에 유예기간이 종료된다고 밝혔다.

그렇다면 2024년에도 사용하다 남은 ‘유통기한’ 표시 포장지를 사용하는 경우 처벌은 어떻게 될까?

이에 대해 식약처는 소비기한 대신 유통기한이 표시된 경우는 기타 위반사항으로 시정명령(1차 위반)에 해당되며, 동일 위반행위가 반복될 경우(2·3차) 품목제조정지(또는 영업정지)에 해당된다고 밝혔다.

소비기한 표시와 관련 식약처는 식품업계에서 자주하는 질의사항에 대한 답변을 정리해 공유했다. 소비기한 표시제 관련 자주 나오는 질의를 문답식으로 소개한다.

소비기한 표시제 관련 자주 나오는 질의 · 응답

Q1 계도기간이 추가로 부여되지는 않는지?

계도기간이 추가로 부여되지는 않습니다. 2024년 1월 1일 이후 제조·가공하거나 수입을 위해 선적하는 경우부터 반드시 소비기한을 표시해야 합니다. 다만, 우유류(냉장보관 제품에 한함)는 2031년 1월 1일부터 시행합니다.

Q2 그간 유통기한으로 표시돼 유통·판매 중인 제품도 2024년부터는 소비기한으로 표시를 바꿔야 하는지?

2024년 1월 1일 이전에 제조·가공하거나 수입을 위해 선적한 제품은 표시를 바꿀 필요가 없습니다. 계도기간 종료 이전 유통기한을 표시해 제조·가공하거나 수입을 위해 선적한 제품은 해당 유통기한이 만료될 때까지 유통·판매가 가능하며, 이에 따라 마트 등에서는 당분간 소비기한 또는 유통기한 표시 제품이 혼재돼 판매될 수밖에 없습니다.

Q3 2024년에도 유통기한 표시 포장지를 소비기한으로 변경하지 않고 그대로 사용하는 경우 어떤 행정처분을 받는지?

소비기한 대신 유통기한이 표시된 경우는 기타 위반사항*으로써 시정명령(1차 위반)에 해당됩니다. 동일 위반 행위가 반복될 경우(2·3차) 품목제조정지(또는 영업정지)**에 해당됨에 따라 규정을 준수해야 합니다.

*소비기한(날짜표시)을 완전히 표시하지 않은 것으로는 판단되지 않음

**「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 시행규칙 [별표 7] II. 개별기준

Q4 2024년 이후에도 남아있는 유통기한 포장지를 사용할 수 있는지?

계도기간이 종료되는 2024년 1월 1일부터는 관할 허가(등록 또는 신고) 관청 승인 하에 ‘유통기한’ 문구(제목) 위에 스티커 등을 부착해 ‘소비기한’으로 수정해 사용이 가능합니다. 다만, 날짜(숫자)는 스티커로 가려 수정해서는 안 됩니다. 아울러 글씨 크기가 너무 작아 유통기한 문구만 수정하기 어렵거나 냉동 등 제품 특성에 따라 스티커 탈락이 우려되는 경우에는 정보표시면의 전체 표시사항 식품유형 영업소의 명칭 및 소재지, 원재료명 등을 관할 허가 관청 승인 하에 스티커로 수정할 수 있습니다. 이 경우, 원래 표시사항을 변조해서는 안 되며, 날짜(숫자)를 스티커로 가려 수정해서는 안 됩니다.

*소비기한 제도 정착과 자원낭비 방지를 위한 한시적 허용이며, 다른 표시사항 일부 수정 등 소비기한 항목이 아닌 경우는 해당하지 않음

Q5 2024년 이후에 유통기한 표시제품으로만 구성된 세트포장 제품의 경우도 소비기한을 표시해야 하는지?

2024년부터 세트포장 제품을 생산하는 경우, 구성제품 가운데 가장 짧은 날짜를 소비기한으로 해 세트포장 제품 포장지에 표시해야 합니다. 유통기한이 표시된 기존 세트 포장지는 관할 허가 관청 승인 하에 스티커 등을 부착해 수정, 사용 가능하며 세트포장 제품의 구성제품이 계도기간 종료 이전에 제조·가공 또는 수입을 위해 선적한 제품의 경우라면 유통기한을 스티커로 수정하지 않아도 됩니다.

Q6 2024년 이후에 정보표시면의 ‘유통기한 : 별도 위치 표시일까지’는 스티커로 수정하지 않고 별도 위치 날짜에 ‘소비기한’ 문구를 추가해 함께 인쇄하는 것은 가능한지?

가능하지 않으며, 유통기한이 표시된 경우라면 2024년부터는 소비기한으로 바뀌어야 합니다. ‘유통기한’이 삭제됐으므로 소비자 오인·혼동 방지와 제도의 신속 정착을 위해 기존 유통기한 포장지는 관할 허가 관청 승인 하에 스티커 등을 부착해 사용 가능합니다.

Q7 2024년 이후에 최소 판매단위 포장에 아닌 개별포장(내포장)의 ‘유통기한’도 스티커 수정을 해야 하는지?

유통기한이 표시된 경우라면 2024년부터는 소비기한으로 바뀌어야 합니다. ‘유통기한’이 삭제됐으므로 소비자 오인·혼동 방지와 제도의 신속 정착을 위해 기존 유통기한 포장지는 관할 허가 관청 승인 하에 스티커 등을 부착해 사용 가능합니다.

Q8 2024년 이후에 정보표시면의 ‘유통기한’ 문구를 스티커로 수정하지 않고, 소비기한을 추가 인쇄해 나란히 병기해 표시해도 되는지?

가능하지 않으며 유통기한이 표시된 경우라면 2024년부터는 소비기한으로 바뀌어야 합니다. ‘유통기한’이 삭제됐으므로 소비자 오인·혼동 방지와 제도의 신속 정착을 위해 기존 유통기한 포장지는 관할 허가 관청 승인 하에 스티커 등을 부착해 사용 가능합니다.

Q9 2024년 이후에 유통기한 표시 제품을 소분 판매하는 경우, 소비기한으로 표시해야 하는지?

2024년부터 식품을 소분해 재포장하는 경우, 소비기한으로 표시해야 합니다.

‘유통기한’이 삭제됐으므로 소비자 오인·혼동 방지와 제도의 신속 정착을 위해 기존 유통기한 포장지는 스티커 수정이 타당합니다.

Q10 농·수산물 등 자연상태 식품에 표시된 유통기한도 소비기한으로 표시를 바꿔야 하는지?

유통기한이 표시된 경우라면 내년부터는 소비기한으로 바뀌어야 합니다.

자연상태 식품은 원래 소비기한 표시 대상이 아니며, 생산연도·생산연월일·포장일 3가지 중 하나를 선택해 표시(투명 포장한 신선 제품은 생략 가능)해야 합니다. 다만, 판매촉진 등 사유로 영업자 책임하에 소비기한을 추가로 표시*하는 것은 가능하나 이 경우 해당 기한을 준수해 영업에 사용해야 합니다.

*식품표시광고법에서 ‘유통기한’이 삭제되고 ‘23년부터 소비기한이 시행됐으므로 ‘소비기한’으로 표시해야 함

Q11 2024년 이후에 최소 판매단위 포장인 아닌 운송용 박스나 의무표시항목이 아닌 문구*의 ‘유통기한’도 스티커 수정 안 할 수 있는지?

관할 허가 관청 승인 하에 별도 스티커 처리 없이 사용 가능합니다. ‘유통기한’이 삭제됐으므로 소비자 오인·혼동 방지와 제도의 신속 정착을 위해 스티커 수정이 타당하나, 최소 판매단위 포장에 소비기한이 표시돼 있으므로 현장 어려움을 감안해 자원낭비 방지 등을 위해 관할 허가 관청 승인 하에 별도 스티커 처리 없이 사용 가능하며, 신속히 재고 소진 필요합니다.

Q12 그동안 ‘품질유지기한’을 표시해 왔는데 ‘소비기한’으로 바뀌어야 하는지?

소비기한으로 변경할 필요는 없습니다. 일부 식품유형*은 ‘품질유지기한 또는 소비기한’으로 2가지 중 하나를 선택해 표시하도록 하고 있어 변경할 필요는 없으나, 원하는 경우 품목 제조보고 변경보고 후 변경 가능합니다.

*당류, 잼류, 장류, 식초류, 김치류, 절임류, 조림류, 맥주, 전분, 젓갈류 등

Q13 소비기한 적용 시 품목제조보고 변경 사항에 해당되는지?

유통기한을 소비기한으로 변경함에 따라 날짜가 연장되는 경우에는 소비기한 설정사유서 등을 제출하고 품목제조보고사항 변경보고 신고를 해야 합니다. 다만, 유통기한과 소비기한의 날짜 숫자가 동일하고, 유통기한을 소비기한으로 단순히 항목명(제목) 표시만 변경하는 경우는 품목제조보고사항 변경보고 대상에 해당되지 않습니다.

*계도기간이 종료되는 2024년에 맞추어 식품행정통합시스템, 새울시스템, 식품안전나라 등 행정시스템의 ‘유통기한’ 항목을 ‘소비기한’으로 일괄 변경 계획

〈출처 : 식품저널 foodnews
(<http://www.foodnews.co.kr>) 2023.12.15.〉



설탕에 빠진 MZ “대신 제로슈가 찾아요”

고당도 열풍에 제로슈가 제품 수요 증가
의학계, 인공감미료 식품 안전성 토론 중



탕후루와 약과 등 고당도 음식이 MZ세대 사이에서 선풍적인 인기를 끌면서 설탕이 함유되지 않은 ‘제로 슈가(Zero Sugar, 무설탕)’ 식품 수요가 더욱 커지고 있다.

26일 마크로밀 엠브레인 구매빅데이터의 구매 트렌드 분석에 따르면 지난 1월부터 9월까지 9개월 동안 제로 슈가(Zero Sugar, 무설탕) 식품 구매액은 4894억원이다. 지난해 같은 기간보다 72.3%의 큰 성장세를 보였다.

월별로 살펴보면 1월의 제로 슈가 식품 구매액은 468억원, 2월 453억원, 3월 539억원, 4월 548억원, 5월 602억원, 6월 604억원, 7월 569억원, 8월 573억원, 9월 539억원이다.

세계보건기구(WHO)가 올해 7월 설탕 대체 물질로 사용되는 인공감미료 ‘아스파탐

(Aspartame)’을 발암물질로 분류하면서 국내 제로 슈가 식품 판매가 잠시 주춤했지만, 다시 여전히 높은 구매액을 기록하고 있다.

특히 청년층의 경우 아스파탐 논란에도 제로 슈가 식품을 꾸준히 구매했다. 롯데멤버스가 6월 둘째 주부터 7월 넷째 주까지 무설탕 식품 구매액을 분석한 결과 30대 소비자의 제로 탄산음료 구매가 아스파탐 논란이 발생한 7월 2주 차보다 4주 차에 구매액이 32%가 증가했다. 20대에서도 같은 기간 3%로 소폭 올랐다.

반면 건강 문제에 상대적으로 민감한 중년층의 경우 아스파탐 논란 이후 제로 슈가 식품 구매를 꺼리는 경향을 보였다. 50대 이상 소비자들의 경우 논란 발생 2주 사이 구매액이 6%가 감소했다.

마크로밀 엠브레인 관계자는 “설탕을 제거한 식품과 설탕 범벅의 '탕후루'를 동시에 즐기는 모순된 현상은 소비자들의 수요가 반영되고 있음을 짐작해 볼 수 있는 결과”라고 설명했다.

이어 “건강을 중요시하는 현대인들에게 제로슈가 식품이 당류 섭취를 줄일 수 있는 옵션으로 선택되고 있다”면서도 “극강의 단맛을 지는 탕후루는 건강과 별개로 재미와 즐거움, 스트레스 해소라는 가용적 수단으로 인식되고 있기 때문”이라고 덧붙였다.

실제로 평소 약과와 제로슈가 식품을 함께 즐긴다는 직장인 이모(29)씨는 <뉴스포스트>에 “당이 많은 간식을 먹으면 건강도 걱정되고 죄책감이 드는데, 제로슈가 음료를 마시면서 심리적인 죄책감을 조금이나마 덜 수 있다”고 말했다.

또 다른 직장인 김모(30) 씨는 “최근 탕후루를 건강 때문에 끊었다”면서 “패스트푸드점이나 다른 음식점에서 일반 탄산음료 대신 꼭 제로슈가 음료로 대체한다. 제로슈가 보다 일반 음료가 더 맛있지만 참고 있다”고 전했다.

제로 슈가 식품, 문제없나

의학계에서는 인공감미료나 천연감미료 등 설탕 대체품이 인체에 어떤 영향을 미치는지 현재 연구 중이다. 다만 제로슈가 식품 역시 건강에 부정적인 영향을 줄 수 있지만, 현 단계에서는 선불리 인체에 해롭다고 단정 지을 수 없다는 입장이다.

WHO는 올해 5월 ‘비당류감미료(NSS)에 대한 새 지침’을 발표하면서 설탕 대체제를 과식하면 심장병 위험이 증가하고, 소화 불량을 야



기한다고 지적했다. 또한 단 음식을 더 많이 먹게 해 궁극적으로 비만 환자에게 악영향을 줄 수 있다고 했다.

식품의약품안전처는 국내에 승인된 설탕 대체 감미료의 기준치 이상을 섭취하지 않으면 안전하다는 입장이다. 감미료마다 기준치는 다르지만, 제로슈가 음료를 하루에 5캔 이상 섭취하면 안 된다.

다만 제로슈가 식품 섭취와 별개로 탕후루나 약과 등 고당도 디저트는 자주 섭취하지 말아야 한다. 김경곤 대한비만학회 부회장은 지난 11일 CBS라디오 ‘김현정의 뉴스쇼’에서 “(당은) 담배, 니코틴, 마약 중독과 비슷한 체계로 흘러가기 때문에 맛에 길들면 헤어 나오기 힘들다”고 경고했다.

김 부회장은 “보건복지부에서 제시하는 첨가당 기준은 하루 총칼로리의 10% 이내”라며 “체격이나 나이에 따라 하루 섭취 칼로리가 다르겠지만 여성의 경우 일일 섭취 칼로리를 2천 칼로리라고 잡으면 그중 200칼로리가 당에서 들어오는 게 좋다. 탕후루 2~3개 정도면 이 기준을 벌써 넘어갈 것”이라고 설명했다.

<출처 : 뉴스포스트(<http://www.newspost.kr>) 2023.10.27.>



55918 전라북도 임실군 성수면 도인2길 50
TEL 063.644.2180 FAX 063.644.2185
www.icf.re.kr