

아이스크림 표시 및 안전관리 제도 개선 [17번 과제]

과제명	문제점	국내 제도	국외 제도	개선방안
아이스크림 표시 및 안전관리 제도 개선	아이스크림 등 병 과류는 저온 보관 을 이유로 소비기 한, 품질유지기한 을 표시하지 않으 나, 타 식품과 비 슷한 수준의 위해 우려, 품질 저하, 소비자 피해 가능 성이 있어 제도 개선이 필요	「식품등의 표 시 기준」에 서 대부분의 가공 식품은 소비기 한을 표시하도 록 규정하고 있 으며, 주류 등 장기보관 식품 은 품질유지기 한으로 표시하 도록 규정	(일본) 아 이 스 크 림 에 품질유지기한(상 미기한)을 표시 하도록 규정 (이탈리아) 유통기한을 표 시하도록 규정	- 현행 제 조 일 자 표시를 1) 품 질 유 지 기 한, 2) 소비기한 표 시로 각각 전환 할 경우 발생하 는 경제, 사회적 편익 분석을 실 시하고 편익이 큰 방향으로 표 시기준을 개선 - 아 이 스 크 림 보관 기한과 소비자 문제 발생 인과관 계에 대해 과 학적 근거에 따른 판단을 위해 보관 기 간별(0~4년까 지)로 위해평 가 수행 도입

과제 제안서

제 목	아이스크림 표시 및 안전관리 제도 개선	
현황 및 문제점	상품, 용역※	아래 분류 중 1가지에 V표시(작성자가 생각한 대로 표시) [] 공산품 [V] 식품·화장품 [] 의약품·의료기기 [] 보건 [] 금융·보험 [] 자동차·교통 [] 방송·통신 [] 여가·문화 [] 생활공간 [] 콘텐츠·교육 [] 기타
	문제점※	아래 문제점 중 1가지에 V표시(소비자기본법 제4조 참고하여 작성자가 생각한 대로 표시) [V] 물품의 위해성 [] 정보의 오인성 [] 거래의 부당성 [] 손해의 형평성 [] 절차의 편의성 [] 기타
	문제점 간략기술※ (공백 포함 100자 이내)	아이스크림 등 빙과류는 저온 보관을 이유로 소비기한, 품질유지기한을 표시하지 않으나, 타 식품과 비슷한 수준의 위해 우려, 품질 저하, 소비자 피해 가능성이 있어 제도 개선이 필요
	문제점 상세기술 (별지 첨부 가능)	※ 별지에 작성하여 포함
개선방안	참고할 수 있는 국내제도	「식품등의 표시기준」에서 대부분의 가공식품은 소비기한을 표시하도록 규정하고 있으며, 주류 등 장기보관 식품은 품질유지기한으로 표시하도록 규정
	참고할 수 있는 국외제도	일본 등 국가에서는 아이스크림에 품질유지기한(상미기한)을 표시하도록 규정하며, 이탈리아 등 국가에서는 유통기한을 표시하도록 규정하고 있음
	개선방안 간략기술※ (공백 포함 100자 이내)	현행 제조일자 표시를 1) 품질유지기한, 2) 소비기한 표시로 각각 전환할 경우 발생하는 경제·사회적 편익 분석을 실시하고 편익이 큰 방향으로 표시기준을 개선
	개선방안 상세기술 (별지 첨부 가능)	※ 별지에 작성하여 포함

※ 필수입력사항(※ 표시)은 반드시 작성해야 합니다.

※ 별지 양식 및 작성방법은 “과제 제안서 양식(별지)”를 참고

과제 제안서(별지)

제 목	아이스크림 표시 및 안전관리 제도 개선
현황 및 문제점	□ 현황 ○ (소비기한) “소비기한”이란 식품등에 표시된 보관방법을 준수할 경우 섭취하여도 안전에 이상이 없기 때문에 소비자가 안심하고 식품을 섭취할 수 있는 기한을 말함 - 최근 소비자에게 명확한 정보를 제공하기 위해 유통기한을 소비기한 표시로 전환하는 국제적 추세를 반영하여, 국내에서도 「식품등의 표시·광고에 관한 법률」 개정(‘21.12)을 통해 대부분 식품의 소비기한 표시를 의무화하였음 ○ (빙과류 소비기한) 그럼에도 「식품등의 표시기준」에서는 아이스크림, 식용얼음 등의 빙과류는 소비기한 대신 제조연월일을 표시하도록 규정*하고 있음 - 아이스크림 등의 빙과류는 식중독균 등 미생물이 증식하기 어려운 -18℃ 이하의 낮은 온도 조건에서 보관되기 때문에, 오랜 기간 보관하며 판매하여도 안전성에 문제가 없다는 이유로 소비기한 대신 제조연월일만을 표시하도록 하고 있음 * 「식품등의 표시기준」 나. 빙과류 2) 표시사항 라) 소비기한(아이스크림류, 빙과, 식용얼음은 제조연월일. 단, 아이스크림류, 빙과는 “제조연월”만을 표시할 수 있다.) □ 문제점 ○ (소비자 안전) 낮은 보관온도는 식중독균이 생장·증식하기 어려운 온도일 뿐 사멸하거나 제거되는 온도가 아니기 때문에, <u>보관온도가 낮다는 것은 오래 보관해도 안전하다는 것을 의미하는 것이 아님</u> - 주로 유제품을 원료로 하여 제조되는 아이스크림에서는 저온에서 생존 가능한 식중독균인 리스테리아가 존재할 가능성이 있는데, 실제 제외국에서는 아이스크림에 오염된 리스테리아로 인해 다수의 사망, 유산 등의 사고가 발생*하였음 * 美 캔자스주서 오염된 아이스크림 먹고 '3명 사망' (SBS 뉴스, 2015.03.16.) * 리스테리아균 검출된 리얼코셔 아이스크림 리콜 (중앙일보 Los Angeles, 2023.08.14)

- 이는 아이스크림 제조 과정에서 오염된 리스테리아균이 냉동보관 온도에서 생존하고, 오랜기간 유통·보관을 거치며 냉동고가 열고 닫아지는 등의 온도 변화로 인해 개체수가 증식하였으며,
- 소비자는 이러한 아이스크림을 섭취하게 됨으로써 식중독이 발생하여 사망, 유산 등의 피해가 발생한 것으로 보여짐
- 이렇듯 오랜 기간 보관되는 식품은 현실적으로 저온의 보관온도가 판매전까지 완벽하게 유지될 수 없기 때문에 빙과류의 낮은 보관 온도를 이유로 소비기한을 표시하지 않는 것은 타당하지 않음
- 냉동식품의 경우도 빙과류와 마찬가지로 낮은 온도에서 보관하지만 소비기한을 표시하도록 규정되어있음. 아이스크림 역시도 유제품으로 생산·제조된다는 고려하였을 때 다른 냉동식품들과 동일한 위해우려가 존재함에도, 빙과류만 제조연월일을 표시하도록 규정하는 것은 제도의 형평성 측면에서도 적절하지 않다고 판단됨
- **(제품의 품질)** 오랜 보관으로 아이스크림 표면에 결정화 현상이 진행되면 제품의 품질이 떨어지는데, 이에 따라 소비자의 기대와 다른 제품의 맛과 외관 등으로 만족도가 저하될 우려가 있음
 - 아이스크림의 물리적 특성상 냉동고의 문여닫음 등을 통해 발생하는 내부 온도 변화가 제품표면에 얼음 결정을 생성하는 현상을 유발하는데, 따라서 오랜 기간 냉동보관할 경우 아이스크림 표면이 얼음 결정으로 완전히 뒤덮히는 현상이 발생하게 됨
 - 그럼에도 제조연월일 표시로 판매할 수 있는 기한이 제한되지 않고, 오랜 기간 냉동보관된 제품을 소비자에게 판매될 수 있기 때문에
 - 직접 제품의 표시사항 등을 확인할 수 없는 온라인 배송의 경우나, 표시사항을 일일이 확인하지 않는 소비자의 경우는 제품 구매에 대한 만족도가 떨어질 가능성이 상존함
- **(피해구제의 어려움)** 판매기간에 제한이 없음에 따라 피해 발생 가능성은 증가함에도, 제도적 방책은 미흡하여 피해구제가 곤란함
 - 소비자가 오래된 아이스크림을 먹고 식중독 등이 발생하였을 경우 어떠한 경로를 통해 손해가 발생했는지 입증하기가 매우 어려워, 법적구제를 받기도 현실적으로 어려운 상황임
 - 그럼에도, 기한없이 보관이 가능한 아이스크림으로 인해 소비자는 피해의 발생가능성이 증가하게 되며, 이에 따라 위해는 증가하는 반면에 제도적인 해결책은 여전히 마련되지 않고 있는 상황

개선방안

- 소비자의 안전, 만족도, 피해 구제 방안 등을 고려하였을 때 아이스크림 등의 빙과류의 기한 표시를 제조일자 보다는 품질유지기한, 소비기한 등의 표시제도로 전환하는 것이 타당할 것으로 보여짐
- * (소비기한) 섭취하여도 안전하여 소비자에 판매가 허용되는 기한
- * (품질유지기한) 장기간 보관하여도 안전성의 큰 문제가 없는 식품들에 적용되는 표시제로, 제품의 품질이 최상으로 유지되는 기한
- 실제 제외국에서는 이러한 문제점과 필요성을 인지하고, 아이스크림에 품질유지기한에 해당하는 상미기한(일본 등)이나, 유통기한(이탈리아 등)을 표시하도록 규정하고 있음
- 그럼에도 빙과업계 등에서는 아이스크림에 소비기한을 설정하는 것이 안전과는 관계없이 업계에 매우 부담이 된다는 의견을 피력하고 있으므로, 아이스크림의 제조일자 표시를 품질유지기한으로 변경하는 경우, 소비기한으로 변경하는 각각의 경우에 대해 경제·사회적인 비용분석을 수행하고, 객관적인 편익 여부를 판단하며,
- 아이스크림의 보관 기한이 오래됨에 따라 소비자에 문제가 생길 위험 역시 증가하는 것인지를 과학적 근거에 따라 판단할 수 있도록 보관 기간별(0~4년까지)로 위해평가를 수행할 것을 제안함
- 이러한 과학적·사회적 분석 결과를 기반으로 제조일자를 유지하는 것이 타당한지, 품질유지기한으로 변경^(1안) 혹은 소비기한으로 변경^(2안) 하는 것이 국민과 소비자를 위해 더 나은 방향인지를 판단하여, 다음과 같이 법·제도를 개선하는 것을 제안하고자 함

「식품등의 표시기준」 나. 빙과류 2) 표시사항 개정(안)

현행	라) 소비기한(아이스크림류, 빙과, 식용 얼음은 제조연월일. 단, 아이스크림류, 빙과는 “제조연월”만을 표시할 수 있다.)
개정 1안(품질유지기한)	라) 소비기한(아이스크림류, 빙과, 식용 얼음은 품질유지기한을 표시할 수 있다.)
개정 2안(소비기한)	라) 소비기한(삭제)

- 이를 통해, 아이스크림의 오랜 보관으로 인해 발생 가능한 소비자 피해를 사전에 예방하고, 안전하게 섭취할 수 있는 기한이 표시되지 않아 소비자가 가지는 불안을 해소할 수 있을 것으로 판단됨

※ 분량은 자유이나, 최대 A4 3매를 넘지 않도록 작성하여 주시기 바랍니다.

※ 기사, 논문 등 참고자료는 형식에 제한 없으며 별도로 첨부하여 주시기 바랍니다.