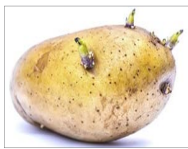




- 유통기한이란 식품 제조일로부터 시중에 유통될 수 있는 기간으로 이 기간 동안 올바른 보관방법으로 관리된 식품은 품질 및 안전성을 보장받을 수 있습니다.
- 식재료 입고 시 반드시 유통기한을 확인하며, 식품은 유통기한 내에 모두 소진하여야 합니다.
- 식품이 부적절한 방법으로 보관된 경우에는 유통기한이 지나지 않았더라도 안전성에 문제가 있을 수 있으므로 보관방법 준수 및 제품 사용 전 이상 여부를 확인합니다.
- 수입식품은 제조일자 또는 유통기한의 표기 및 방법이 국가별로 상이하기 때문에 표시 사항을 꼭 확인하여 준수합니다.
- 육안으로 확인했을 때, 식품이 변질되어 있거나 악취가 날 경우에는 바로 폐기합니다.



(예시) 부패·변질된 식품

(예시) 유통기한 표시

(예시) 유통기한 표시

- 제조일로부터 1년

ex) 2019.11.18 → 2020.11.17까지

법령 및 평가지표

『식품위생법』 제4조(위해식품 등의 판매 등 금지)

누구든지 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 식품 등을 판매하거나 판매할 목적으로 채취·제조·수입·가공·사용·조리·저장·소분·운반 또는 진열하여서는 아니 된다.

- 썩거나 상하거나 설익어서 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것
- 병을 일으키는 미생물에 오염되었거나 그러한 염려가 있어 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것
- 불결하거나 다른 물질이 섞이거나 첨가된 것 또는 그 밖의 사유로 인체의 건강을 해칠 우려가 있는 것

『식품위생법 시행규칙』 제2조(식품 등의 위생적인 취급에 관한 기준)

유통기한이 경과된 식품 등을 판매하거나 판매의 목적으로 진열 보관하여서는 아니 된다.

『국민건강보험공단 평가매뉴얼』 장기요양기관 시설급여(2018)

(노인요양시설 16-①), (노인요양공동생활가정 15-①)

식품 유통기한을 준수하고, 주방 및 집기류 소독을 주 1회 이상 실시한다.

→ 확인사항: 일자, 점검내용, 점검자

『국민건강보험공단 평가매뉴얼』 장기요양기관 재가급여(2020) (주야간, 단기보호 12-①)

식품 유통기한을 준수함.

→ 식품 및 식재료 유효기간을 준수하는지 현장 확인함.