



| | | | |
|---|--|-------------------------|--|
|  인천광역시 | 보 도 자 료 | |  인천 |
| | 배포일자 | 2023년 7월 10일(월) 총 2매 | |
| 담당 부서 | 특별사법경찰과 | 담당자 | • 원산지수사팀장 전병호 ☎ 440-3431 • 담당자 안은정 ☎ 440-3432 |
| 사진(이미지) | <input type="checkbox"/> 없음 <input checked="" type="checkbox"/> 있음 | 참고자료 | <input checked="" type="checkbox"/> 없음 <input type="checkbox"/> 있음 |
| 보 도 시 점 | 배포 즉시 보도하여 주시기 바랍니다. | | |

인천시, 닭 가공품 제조유통업소 특별단속해 3개 업소 적발 - 무허가 치킨·닭 가공업체, 미신고 닭 판매업소 적발 -

인천광역시(시장 유정복)는 6월 12일부터 3주간 관내 닭고기 가공품 제조·유통 업소의 축산물 위생관리 및 원산지 표시 위반행위를 단속해 3개 업소를 적발했다고 밝혔다.

이번 단속은 시민들이 즐겨 먹는 치킨, 닭꼬치 등 닭고기를 원료로 한 축산가공품의 안전관리 강화를 위한 것으로 닭을 취급하는 축산물 제조·유통업소 20개소를 점검했는데, 그 중 △무허가 축산물가공업소 △무허가 식육포장 처리업소 △미신고 축산물판매업소 등 총 3개 업소를 적발했다. 수입 닭고기를 취급하는 업소는 많았으나, 닭고기의 원산지 표시상태는 양호했다.

닭고기는 다른 육류보다 쉽게 변질되는 축산물이다. 식품의 기준 및 규격에 따라 일반 식육·포장육의 냉장 보존·유통 온도는 -2 ~ 10℃이지만, 가금육은 -2 ~ 5℃다. 또한 닭·오리 식육은 포장 판매해야 하는

축산물로 오염을 방지하고 품질을 유지하기 위해 적절하게 포장해 보관·운반·진열·판매해야 한다.

단속 결과 축산물가공업 영업허가 없이 영업장 내 염지 교반기(텀블러)를 설치하고 염지육을 만들어 유통한 ‘ㄱ’ 제조업소와 식육포장처리업 영업허가 없이 닭고기 부분육을 포장하여 판매한 ‘ㄴ’ 제조업소의 위반 사실을 확인했으며, 영업신고를 하지 않은 장소에 냉장창고를 설치하고 닭고기 도·소매업을 한 ‘ㄷ’ 업소를 적발했다. 적발한 업소에 대해서는 시 특별사법경찰과에서 수사 후 검찰에 송치할 예정이다.

안채명 시 특별사법경찰과장은 “관련법에 따라 영업 신고한 업소에 대한 위생관리 점검도 당연히 중요하지만, 기본적으로 영업허가나 신고 없이 축산물을 제조하고 유통하는 업소에 대한 적발이 우선적으로 이뤄져야 한다” 면서 “공정한 먹거리 유통 질서를 위해 수시로 무허가·미신고 축산물 업소에 대한 단속을 지속하겠다” 고 말했다.

<닭 가공품 제조·유통업소 점검, 무허가 닭 가공업소 적발 사진>



닭 가공품 제조업소 점검중



닭 무허가 가공업소 적발(염지육 텀블러)