
 인천광역시		보 도 자 료		 인천의꿈 대한민국의미래	
		배포일자	2022년 12월 5일(월) 총 3매		
담당 부서	특별사법경찰과	담 당 자	• 식품위생수사팀장 이영미 ☎440-3381 • 담당자 안은정 ☎440-3386		
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, 불법행위 저지른 분쇄가공육 제조업체 3개소 적발

- 원재료 식별이 어려운 떡갈비, 돈가스 등 축산물 집중단속 -
- 자가품질검사 미실시, 유통기한 경과 축산물 적발 -

인천광역시(시장 유정복)는 11월 21일부터 2주간 관내 분쇄가공육 제조·유통 업소에 대해 위생관리 및 원산지 불법행위 단속을 실시해 3개 업소를 적발했다고 밝혔다.

이번 단속은 떡갈비, 돈가스 등 원료육 형태가 변형된 식육가공품의 안전관리 강화를 위한 것으로 축산물제조·유통업소 20개소를 점검해 그 중 자가품질검사를 실시하지 않거나 유통기한을 경과한 3개 업소가 적발됐다.

식육을 세절 또는 분쇄해 가공하는 햄버거패티, 떡갈비, 돈가스 등 소비자가 육안으로 원재료를 확인하기 어려운 축산식품의 안전관리와, 축산물가공업소 및 유통·판매업소의 위생관리와 원산지표시 준수 여부를 집중 점검했다.

또 돼지고기 가공제품의 경우 돼지고기 원산지 판별 검정키트를 활용
해 현장에서 국내산 여부를 확인했다.

점검 결과 분쇄가공육 제품을 생산하며 자가품질검사를 약 2년간 실
시하지 않은 A·B제조업소와, 인터넷으로 축산물을 판매하며 유통기
한이 경과한 한우 42kg을 폐기용 표시 없이 영업장에 보관한 C판매
업소가 적발됐다.

영업장에서 제조·보관한 국내산 표시 돼지고기 가공품에 대한 원산
지 판별 검정키트를 이용한 검사 4건은 모두 적합했다.

적발한 업소에 대해서는 인천시 특별사법경찰이 수사 후 검찰 송치하
고, 관할 인허가기관에 통보해 행정조치 할 예정이다.

축산물 위생관리법 규정에 따르면, 축산물가공업 영업자는 판매를 목
적으로 제조·가공하는 품목별로 매월 자가품질검사를 통해 가공기준
및 성분규격 적합 여부를 확인해야 한다.

또 분쇄가공육 제조의 경우에는 특히 과거 햄버거병으로 유명한 출혈
성 장염의 원인균인 장출혈성대장균을 포함해 검사해야 하며, 식육포
장처리업 영업자가 분쇄한 포장육을 생산하는 경우 매월 장출혈성대
장균 자가품질검사를 실시해야 한다.

안채명 인천시 특별사법경찰과장은 “분쇄처리한 축산물은 위생관리
와 원산지표시가 더욱 중요하다” 면서 “식품안전 사고 예방을 위해

소비자가 즐겨먹는 축산식품 소비 경향을 수시로 파악하고 유통 단계를 따라 위생관리와 원산지 표시위반을 지속적으로 단속하겠다” 고 말했다.



<분쇄가공육 제조업체 점검, 유통기한 경과제품 적발 사진>