

경찰, '브라질산' 닭고기 '국내산' 으로 둔갑 판매 적발 지속적인 단속으로 부정·불량식품 뿌리 뽑아야...

편집부

경찰청은 지난 3월 8일부터 '부정·불량식품 100일 집중단속' 활동을 펼치고 있다.

50일간(3.8~4.26) 1,911명을 검거하여 이 중 11명을 구속했고, 지자체 등 유관 기관, 식품단체 등과 적극 협력하여 자발적인 근절과 제도개선 촉진에도 노력하고 있다고 지난 4월 30일 밝혔다.

이 같은 단속으로 닭고기의 경우 유통기한이 경과한 냉장 닭을 냉동시켜 급식업체에 유통한 닭 제조·유통업체 대표가 검거됐으며, 전북지역에서는 3년 된 폐기 냉동 닭을 전국 치킨 체인업체에 유통시킨 축산물가공업체 대표가 불구속 입건됐다.

또 대구지역에서는 유통기한이 지난 냉장 닭과 오리 1만마리를 재포장해 식당 등에 공급한 불량 식품 제조업자가 불구속 입건됐고, 최근에는 무허가 시설에서 닭을 불법 도축해 관광지에 대량 유통시킨 업자가 무더기로 적발되기도 했다.

뿐만 아니다.

비위생적인 환경에서 브라질산 수입냉동 닭을 '국내산' 으로 둔갑해 유통시킨 일당이 검거됐다.

경찰에 따르면 이들은 지난해 12월 1일부터 지난 달 29일까지 서울 강서구 화곡동 소재의 작업장에서 브라질산 수입 냉동 닭과 국내산 닭을 혼합 포장한 후 '국내산' 포장지에 담아 약 100여톤의 닭을 국내 대형마트에 입점한 치킨 전문점과 닭강정 전문소매점 등에 불법 유통시켰다.

지난해 우후죽순처럼 생겨난 수입 닭강정 점포가 국내 닭고기 시장을 빠르게 잠식하면서 우리 계육업계는 원산지 표시도 제대로 되어 있지 않은 값싼 수입산 닭고기를 국내산으로 속여 파는 것을 우려한 바 있다. 그런 일이 현실로 벌어진 것이다.

새 정부의 불량식품 근절 국정과제로 인해 경찰청과 각 지자체 등 유관기관과의 위생업무 협조 체계가 강화되고 있다. 일각에서 단속기준이 모호하고 과도한 단속 우려가 있다는 지적이 잇따르자 경찰청은 단속지침을 보완해 시행할 것을 밝힌 바 있다.

이 같은 단속이 일회성 보여주기 식의 관행으로 끝나지 않고, 상시적인 단속으로 불량식품 제조업자들이 다시는 이 같은 일을 저지르지 않도록 해야 할 것이다.

우리 계육업계도 국민의 안전 먹거리의 한 부분을 담당하고 있는 만큼 책임감을 가지고 위생적인 닭고기 생산에 박차를 가해야 할 것이다. 