

전통시장에서 닭·오리고기 판매는 이렇게!

닭·오리고기는 포장 상태로 판매하는 것이 원칙입니다.

목적

닭·오리고기는 쉽게 변질되므로 낮은 온도(-2~5℃)에서 포장상태로 판매하도록 한 것입니다.

예외

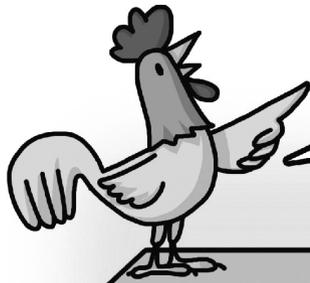
다만, 법에 따른 위생요건을 준수하는 전통시장 내 식육판매업소 및 식육즉석판매가공업소라면 포장을 뜯어 진열·판매할 수 있습니다.

위반

전통시장 내 업소라도 위생요건을 지키지 않고 미포장 상태로 판매하는 경우에는 단속 대상이며, 과태료(100만원)를 부과받게 됩니다.

위생요건

1. 냉장진열 상자를 구비하여 진열판매
2. 식육판매 표지판이나 라벨 등으로 표시기준 준수
 - 표시내용 : 합격표시, 작업장(도축장)의 명칭 및 소재지, 생산연월일, 유통기한, 보존방법, 내용량
3. 얼음 사용 시 닭·오리 식육과 직접 접촉금지



전통시장에서 닭·오리 등을 판매할 때
준수해야 할 위생 조건을 알아볼까요?

합격표시	○○
작업장(도축장)의 명칭 및 소재지	○○○○○
생산연월일	○○○○
유통기한	○○○○
보존방법	○○
내용량	(단위 : 13(1.3kg), 14(1.4kg))
가격	



진열상자 예시

표지판 및 표시 예시

- ☑ 냉장온도를 확인 하셨나요? 냉장온도(-2 ~ 5°C)확인
- ☑ 진열 시설 구조는 확인 하셨나요? 소비자가 직접 만질수 없는 폐쇄구조
- ☑ 얼음 사용은 적절하게 하셨나요? 식육과 직접 접촉 금지
- ☑ 표시기준에 맞는 표시를 하셨나요? 표지판 또는 라벨 등으로 사용

※표시내용 : 합격표시, 작업장(도축장)의 명칭 및 소재지, 생산연월일, 유통기한, 보존방법, 내용량

“전통시장에서 일부나마 닭고기의 포장을 뜯고 판매할 수 있도록 되어
감사하고 다행이라 생각합니다.

시장 상인들도 소비자들이 걱정하는 일이 없도록
위생요건을 반드시 준수해야 하겠습니다.

우리 연합회에서도 자체 점검이나 교육 등 제도 시행에 앞장서고
소비자가 믿고 찾을 수 있는 전통시장이 되도록 노력하겠습니다.”

전국상인연합회 회장 진 병 호