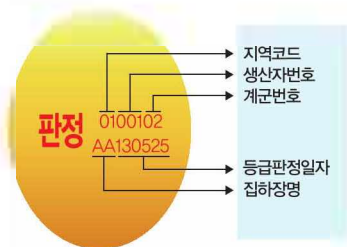




축산물품질평가원에서 알려주는 누리공금증 Q&A

등급표시



Q 계란을 샀는데 표면에 글이 적혀 있는데요. 이게 뭔가요?

A 아마 계란에 등급표시된 걸 말씀하시는 것 같습니다. 등급판정을 받은 계란은 세척 후 외관, 누광 및 할란판정을 거쳐 1, 1, 2, 3등급으로 구분합니다. 이처럼 엄격한 품질평가를 통과한 계란은 포장 용기에 등급판정 마크를 받을 수 있으며 각각의 계란에 판징이라는 글자를 표시할 수 있습니다. 그리고 계란 각각에 생산이력을 확인할 수 있는 정보를 표시하게 됩니다. 세부내용은 이미지 자료를 참고해주세요.



Q 돼지 한 마리를 잡으면 삼겹살은 얼마나 나오니까?

A 축산과학원 자료를 보면 돼지 한 마리에서 제일 많이 나오는 부위는 뒷다리고, 그 다음이 삼겹살 혹은 앞다리입니다. 상세한 내역은 그 돼지가 암컷인지 수컷인지, 혹은 거세인지에 따라 약간의 차이는 있습니다만 그래도 많이 나오는 부위 Best3 순에 하나인 만큼 비율을 놓고 보면 안심이나 능심, 갈비에 비해 월등히 높습니다. 평균적으로 도축 후 내장 등의 부산물 등을 제거한 후 체중(도체중)이 80kg이라고 할 때 약 10kg 정도 생산된다고 보시면 됩니다.



Q 쇠고기를 샀는데, 등급이 표시가 안 되어 있어요. 이거 불법 아닌가요?

A 사신 부위가 무엇인지에 따라 답이 달라지겠습니다. 일반적으로 대부분 등급을 표시해 판매하고 있지만 쇠고기의 모든 부위가 등급 의무 표시 대상은 아니기 때문입니다. 대부분 부위인 안심, 능심, 채끝, 양지, 갈비 5개 부위에 대해서는 의무적으로 등급을 표시하도록 하고 있습니다. 이점 양지해주시길 부탁드립니다. 그리고 혹 표시가 안 됐다 해도 식육판매표지판을 확인하시거나, 아주 간단하게는 축산물이력제 홈페이지나 모바일 앱에서 이력번호를 조회해보시면 상세 정보를 확인하실 수 있으니 참고해주세요. ☺