

전통시장 닭·오리고기 판매는 이렇게

닭·오리고기는 포장 상태로 판매하는 것이 원칙입니다.

출처 : 식품의약품안전처

목적

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

예외

◎ 다만, 법에 따른 위생요건을 준수하는 전통시장 내 식육 판매업소 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(도착장)의 명칭 및 소재지, 생산연월일, 유통기한, 보존방법, 내용량
 - ③ 얼음 사용 시 닭·오리 식육과 직접 접촉금지