

전통시장에서 닭·오리고기 판매는 이렇게!

닭·오리고기는 포장 상태로 판매하는 것이 원칙입니다.

목적

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

예외

다만, 법에 따른 **위생요건을 준수**하는 전통시장 내 식육판매업소 및 식육즉석판매가공업소라면 포장을 **뜯어 진열·판매**할 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



- ✓ 냉장온도를 확인 하셨나요? **냉장온도(-2 ~ 5℃)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