

깨끗하고 위생적인 닭고기를 고르는 기준!



“품질보증마크”를 확인하세요!




위생적인 시설에서 깨끗하게 생산된 우리 닭고기.

마트에 가면 쉽게 구입할 수 있는 닭고기지만 국내산인지, 수입산인지 겉모습만 보서는 구분하기가 어렵습니다.

그러나 걱정하실 필요가 없습니다. 신선하고 깨끗한 국내산 닭고기인지 가장 쉽게 알 수 있는 방법이 있거든요.

바로 닭고기 포장지에 ‘품질보증마크’가 붙여져 있는 제품을 고르시면 됩니다.

‘품질보증마크’는 (사)한국계육협회에서 제정한 마크로 법의 기준에 맞는 위생적인 시설을 갖춘 도계장에서 HACCP 인증을 받아 신선하고 위생적으로 닭을 생산하는 (사)한국계육협회의 회원사(닭고기 생산 전문 업체)만이 사용할 수 있습니다.

닭고기 포장지에 태극 모양의 ‘품질보증마크’가 붙여져 있다면 맛있는 국내산 닭고기임에 틀림없으니 안심하고 드세요! 

“국내산 닭고기”에만 붙는 “품질보증마크”

어떻게 확인할 수 있나요?

“품질보증마크”는 (사)한국계육협회 회원사인 닭고기 생산 전문업체에서 생산한 닭고기 상품포장지(박스포함) 여백에 작업장명과 함께 표시되어 있습니다.

함부로 사용하면 관계법에 의해 처벌받아요!

“품질보증마크”는 특허청에 의장등록(제0265771호, 제0265772호) 되어 있어 (사)한국계육협회 14개 통합경영분과 회원사(닭고기 생산 전문업체) 이외의 업체에서 사용할 경우 관계법에 의해 처벌을 받을 수 있습니다.

이와 관련 (사)한국계육협회와 회원사에서는 수시로 판매업소를 순회 확인하여 “품질보증마크”를 무단 사용 시 관계당국에 고발 등 신속하게 법적조치를 취하고 있습니다.

품질보증마크를 사용하는 닭고기 생산 전문업체

