

유통기한 속여 오리고기 5.5t 공급한 업자 입건

경남 마산중부경찰서는 유통기한을 속여 다량의 오리고기를 중소형 유통상에 공급한 혐의(축산물 위생관리법 위반)로 모 축산물 가공업체 대표 이모(59·여)씨를 불구속 입건했다고 4월 30일 밝혔다. 경찰은 또 현장에서 오리불고기 제품 500kg을 압수해 폐기했다. 이씨는 유통기한이 지난 냉동 오리고기를 물에 불려 녹여 포장지를 뜯어내고 양념에 버무려 오리불고기로 재포장하면서 제조일자를 속여 표시한 혐의를 받고 있다. 이러한 수법으로 지난 2010년부터 최근까지 모두 5.5t(시가 5천만원 상당)의 오리고기를 중간 유통업체 등에 납품한 것으로 경찰은 추정했다. 이씨는 유통기한이 지났지만 먹는 데 이상이 없다고 생각하고 제품 포장지에 '생산물 배상책임보험 1억원 가입'이란 문구까지 넣었던 점에 비춰 식품 제조업자의 먹을거리 안전 불감증을 여실히 보여주고 있다고 경찰은 전했다. 경찰은 거래 장부 등을 압수해 거래처를 대상으로 여죄를 조사하고 있다.

연합뉴스 김영만 기자 2013. 04. 30

이마트, 오리고기 30% 할인.. 전용 소스도 개발

이마트는 오리데이(5월2일)를 맞아 5월 2일부터 8일까지 300톤 규모의 오리고기 판촉 행사를 진행하

였다. 이번 행사에서는 오리 전품목을 30% 저렴한 가격에 판매했다. 신한·BC카드 결제할 경우 추가 20% 할인된 4900원에 오리고기(한마리, 1kg)를 구매할 수 있었다. 또 이마트에서 자체 개발한 오리고기 소스도 선보였다. 오리를 대중화할 수 있는 방법을 고민하던 이마트와 협력업체는 가정에서 손쉽게 오리를 할 수 있는 오리 전용 소스를 개발을 기획, 6개월간의 개발 과정을 거쳐 3가지 소스를 넣은 상품을 선보였다. 이번에 선보인 오리 상품은 탕, 전골, 주물럭용 등 총 3가지로 해당 소스와 함께 가열만 하면 누구나 일품요리를 즐길 수 있도록 했다. 따로 구매할 필요 없이 상품에 레토르트 형태의 소스를 함께 포장된 인팩(INPACK) 상품으로 만들었다. 임승현 이마트 오리담당 바이어는 “오리는 불포화 지방산이 많은 건강식품임에도 불구하고 조리가 어려워 고정 고객 확보에 어려움이 있었다”며 “농가는 안정적인 수요를 확보할 수 있고 소비자 역시 간편하게 오리를 즐길 수 있도록 소스 개발을 기획하였으며, 앞으로도 지속적으로 소스를 개발해 나갈 예정”이라고 말했다.

현재 오리농가는 생산과잉에 소비부진까지 겹치면서 이중고를 겪고 있다. 오리는 2011년 수요가 늘면서 5월 기준 산지가격이 1만240원까지 올랐다. 이에 농가들이 생산량을 늘렸으나 수요는 크게 늘지 않아 지난해 4400원대로 떨어지며 가격이 57% 급락했다. 올해 농가에서는 전년보다 생산량을 줄였지만 불황 여파로 수요 역시 감소하면서 산지가격은 6000원대에 머물고 있다. 생산단가가 6700원대선임을 감안했을 때 농가에서는 판매할수록 손해를 보고 있는 상황이다.

뉴스토마토 정해훈 기자 2013. 05. 01

농협경제연구소, 오리협회와 연구협력 MOU



농협경제연구소(대표 김유태)는 5월 9일 한국오리협회(회장 이창호)와 공동협력 추진을 위한

협약(MOU)을 체결했다.

오리협회 이창호 회장과 이강현 전무 등 대표단 일행은 이날 농협경제연구소를 방문해 협약식을 갖고, 양 기관의 발전을 위한 간담회를 가졌다. 양 기관은 앞으로 국내 오리산업 발전과 오리농가 소득 향상을 위한 연구·조사사업 협력체계를 구축하고, 상호 경쟁력 강화를 위해 연구결과 및 정보 교류 등의 협력을 추진할 계획이다.

김유태 농협경제연구소 대표는 “앞으로 국내 오리농가들에 희망을 주는 연구를 해나가겠다”면서 “농협경제연구소가 FTA로 인한 오리산업의 위기를 극복할 수 있는 타개책 마련에 일조할 것이며, 국내산 오리고기의 지속적인 소비 확대를 위한 홍보 및 효과적인 마케팅 방안 연구를 추진해 나가겠다.”고 밝혔다.

이창호 오리협회장은 “농협경제연구소와의 MOU로 오리산업은 새로운 성장 동력을 얻었다”며 “오리고기 소비는 2011년까지 매년 30% 가량 증가해 왔으나, 최근 들어 소비가 정체되고 있는 상황이다. 그렇기 때문에 국내 소비 촉진과 해외 수출 전략 등 산적한 현안에 대한 솔루션을 농협경제연구소가

제공해 주기를 바란다.”고 말했다.

식품저널 내명옥 기자 2013. 05. 10

오리고기 소비량 늘어.. 관련 레시피 개발도 꾸준하게..

예로부터 ‘날개 달린 작은 소’라 불릴 만큼 부드러운 육질과 담백한 맛이 특징인 오리고기의 소비가 눈에 띄게 증가하고 있다.

한국오리협회에 따르면 2011년 오리 총 소비량은 17만 173톤으로, 2004년 3만 5379톤에 비해 약 381% 증가한 것으로 조사됐다. 특히 1인당 오리소비는 2011년 3.13kg으로, 2004년 0.72kg이었던 것과 비교해 7년 새 약 335% 증가하는 큰 성장률을 보였다. 또한, 2006년 6480억원 규모이던 국내 오리산업 생산액은 2010년 1조3000억원을 돌파한 것으로 나타났다.

같은 기간 타 육류의 1인당 소비량을 살펴보면, 돼지고기의 경우 2004년 17.9kg에서 2011년 19kg으로 약 6% 증가했으며, 쇠고기는 2004년 6.8kg에서 2011년 10kg으로 약 47% 증가했다. 닭고기는 2004년 6.6kg이던 1인당 소비량이 2011년 11kg으로 증가해 약66%의 증가율을 나타냈다.

오리고기 소비량의 폭발적 증가는 건강에 대한 관심과 직결된다. 쇠고기, 돼지고기 등의 성인병 발병 우려로 고기 섭취를 꺼리던 사람들이 알칼리성 식품으로 알려진 오리고기가 성인병 걱정 없는 건강 육류로 인식되면서 소비가 증가한 것으로 보인다. 게다가 필수 아미노산이 풍부할 뿐 아니라 각종 비타민과 무기질이 함유돼 기력회복에 좋은 식품으

로 손꼽히면서 찾는 이들이 늘어나고 있다.

오리고기 소비량 증가의 또 다른 원인으로 오리사육의 수직 계열화에 따른 공급 증대를 들 수 있다. 축산부분 중 낙농 유가공 부분에서 제일 먼저 정착되어 육계, 양돈, 한육우까지 진행된 수직 계열화는 이제 오리까지 확장되었다.

오리 알의 부화에서부터 사육, 도압, 가공, 포장, 유통까지 수직 계열화된 시스템을 갖춘 기업들이 등장하면서 오리고기의 안정적인 공급이 가능해지게 되었다.

또 오리 특유의 향을 없애 가정에서 요리하는데 거부감이 없어진 것뿐만 아니라 훈제오리, 오리백숙, 오리로스, 오리스테이크 등 오리를 다양하게 즐길 수 있는 제품이 개발된 것도 큰 몫을 한 것으로 분석됐다.

오리전문기업인 (주)코리아더커드는 오리고기의 대중화를 위해 다양한 제품 및 레시피 개발을 통해 오리고기 친숙도를 높이는 활동을 펼치고 있다. 오리 특유의 향을 없애기 위해 녹차를 사용한 사료 공급과 더불어 1인 가구 증가에 따른 소형화 제품을 개발하는 등의 노력을 기울이고 있다. 또한 훈제바베큐, 훈제 오리겍살, 오리떡갈비 등 다양하고 획기적인 제품으로 타 육류를 대체할 수 있는 제품개발 연구에 힘쓰고 있다.

오리고기의 소비량은 향후에도 증가할 것으로 전망된다. 한국농촌경제연구원에 따르면 소득 증가에 따른 가정과 외식에서의 수요 증가에 따라 1인당 오리고기 소비량은 2017년에는 3.5kg로 지속적으로 증가할 것으로 예상했다.

머니위크 강동원 기자 2013. 05. 12

경상남도, 축사시설 현대화 사업에 368억 원 지원

경상남도는 한·미 FTA 등 수입개방 확대에 대응하고자 가축 사육환경 개선을 통한 생산성향상을 위해 2013년도 축사시설 현대화 사업에 지난해 대비 75% 늘어난 368억 원(보조 67억 원, 융자 301억 원)을 지원하며, 이에 따라 도내 전 축종의 축산농가를 대상으로 시군을 통하여 추가 신청·접수한다고 밝혔다.

사업신청 자격은 2011년 12월 31일 이전에 소, 돼지, 젓소, 닭, 오리, 꿀벌, 양류, 흑염소를 사육하고 있는 축산업 등록농가로서 지원방식은 지난해와 마찬가지로 보조방식(보조30%, 융자 50%, 자담 20%)과 융자방식(융자 80%, 자부담 20%)이다. 보조방식은 축사업 등록면적 기준으로 한우 110~1,050㎡, 양돈 265~2,400㎡, 산란계·육계 460~4,140㎡, 육용오리 410~3,690㎡, 낙농 170~1,620㎡, 꿀벌 30~300군 미만, 양류 140~1,350㎡, 흑염소 66~600㎡ 규모의 농가이며, 보조방식 사육면적을 초과한 축산농가는 융자방식으로 지원된다.

경상남도는 지난해까지는 전업농가를 대상으로 지원하였으나, 금년부터는 지원범위를 확대하여 전업농 미만의 농가도 지원받을 수 있도록 하였으며, 축사지원 단가도 축종별 120% 적용하여 지원한다.

이 사업추진은 도 및 시군에서 담당하고 사후관리 는 농협에서 추진하며, 도 및 시군에서는 사업신청, 대상자 선정, 시공업체 선정, 착공 시 행정지도를 담당한다. 농협에서 실무관리 및 사후관리 기관 지

정운영을 맡아 지원농가의 경영기록부 작성, 전산 기록 의무화 등 사후관리 지도를 한다. 박정석 경남도 축산과장은 “축사시설개선을 통한 생산성 향상으로 축산업의 경쟁력 제고를 위해 힘쓰겠다”고 말했다.

민중의 소리 현석훈 기자 2013. 05. 13

(주)다슬, 국내 최대 규모의 오리생산 공장 본격 가동



농업회사법인 (주)다슬(대표이사 박채연)에 따르면 5월 13일, 전남 장흥산업단지 1일 기준 7만 2

천 마리의 오리를 도압할 수 있는 국내 최대 규모의 오리 단일품 생산 공장을 준공했다.

이번에 준공한 (주)다슬 장흥공장은 부지면적 20,000평, 연 면적 10,000평, 건축면적 약 9,000여 평의 규모로 국내 오리업계 최초로 무균설비, 공기정화 시스템을 갖췄다. 또한 1일 기준으로 7만 2천수의 도압과 3만 6천수의 오리고기를 가공할 수 있는 공장이다.

우리나라 오리시장은 2004년부터 2011년까지 약 335% 성장해, 현재 1조 5000억원 규모이다. 이에 (주)다슬은 매년 증가하는 오리 소비 수요에 맞춰 국내 최대 규모의 오리생산 공장을 준공하게 됐다는 설명이다. 기존에 185개의 계열 농장을 비롯하여 전라도 고흥, 나주, 남원에 월 200만수를 생산할 수 있는 부화장을 보유하고 있다.

(주)다슬 장흥공장의 특징은 도압과 가공라인에서 국내 최고의 위생설비와 친환경 시스템으로 운영된다는 점이다. 도압라인에서 오리 운반 차량의 자동 세척, 공정별 행균 소독 및 소독실 운영을 통해 라인별 교차오염을 제로화하는 등 위생관리를 철저히 했다.

특히 국내 최초로 가공설비를 100% 스테인레스로 설계해 무균실(bioclean room) 방식을 실현했다. 아울러 자동 위생 시스템을 365일 가동해 공장 내부의 청결을 유지하도록 했으며 외부 온도 변화에 관계없이 사육장 내부의 온도와 습도, 냉방 등을 일정하게 유지할 수 있는 자동 공기정화 시스템을 도입했다.

뿐만 아니라 도압에서 발생하는 워터 칠링과 스팀에서 사용하는 물을 정화, 재활용하는 순환시스템과 심야 전기 사용에 따른 물·연료 절감 등 친환경 시스템도 갖추고 있다.

(주)다슬은 이번 장흥공장의 준공을 통해 오리고기의 영양과 맛이 파괴되지 않고 보관할 수 있는 무균기술(Aseptic) 포장재를 개발하고 다양한 무균설비시스템을 갖춰 보다 안전하고 신선한 오리고기를 생산한다는 방침이다.

박채연 (주)다슬 대표이사는 “장흥공장의 최첨단 설비와 시스템은 국내 오리산업의 새로운 모델을 제시할 것”이라며 “장흥공장에서 생산하는 오리고기의 차별화된 우수성을 적극 알리고 지속적인 연구·개발을 통해 국내 오리업계를 선도할 뿐 아니라 국내 오리고기의 글로벌 경쟁력을 높여 나가겠다”고 말했다.

세계일보 박효주 기자 2013. 05. 14

오리업계 종란감축 목표치 달성 총 29개 업체 참여...전체 물량 29% 폐기

오리협, 미참여 업체엔 페널티 부과키로

불황탈출을 위해 종란감축에 나섰던 오리업계가 일부 업체들이 불참했음에도 불구하고 당초 목표치를 달성한 것으로 나타났다.

한국오리협회(회장 이창호)는 지난 5월 13일 광주 소재 라마다호텔에서 종오리수급위원회 소위원회를 열고 종란감축사업 결과보고 및 향후 대응방안에 대해 논의했다. 오리협회는 지난 4월 18일부터 30일까지 종란감축 사업을 벌인 결과, 계열업체 12개소와 부화장 17개소 등 총 29개 업체가 참여했다고 밝혔다.

이들 부화장에서 폐기된 종란은 총 236만4천700개로 전체 물량의 29.3%인 것으로 나타났다. 이에 따라 이날 소위원회에서는 이번 감축사업에 미참여한 업체들에 대한 대책도 논의됐다. 일부 업체의 경우 불가피한 사정이 있었다고는 하지만 미참여 업체들에 대해서는 정부의 사료구매자금 등에 불이익을 주는 방안과 협회 사업에 페널티를 부과키로 했다. 이와 함께 중장기 수급안정을 위한 방안도 논의됐다.

이번 종란감축으로 인해 효과가 당초 예상보다 크지 않아 하반기에 추가 가격하락이 불가피할 것으로 보고 이에 대한 대책을 마련해 추진키로 했다.

축산신문 이희영 기자 2013. 05. 15

소비부진에 막힌 수급조절... 오리산업 정책 뒷받침 절실

최근 오리업계는 종란감축이라는 최후의 카드까지 꺼내들며 불황탈출을 위해 안간힘을 쓰고 있다. 문제는 지난해에 비해 공급량이 크게 줄었음에도 불구하고 소비부진으로 인해 좀처럼 가격이 오르지 못하고 있다는 것이다. 업계 스스로 불황 탈출을 위해 노력하고 있음에도 불구하고 경기침체로 인한 소비부진이라는 외적인 요인으로 인해 어려움이 더욱 커지고 있는 것이다. 때문에 불황을 타개하기 위해서는 무엇보다 오리고기 소비를 늘려야만 한다. 하지만 오리뿐만 아니라 다른 육류도 마찬가지로 현상을 겪고 있어 쉽지 않은 실정이다. 정부나 관련 업계도 쇠고기, 돼지고기 등에는 많이 신경 쓰고 있지만 오리는 외면하고 있다. 오리가 농업 중 생산액 기준 7위에 차지하고 있는 만큼 오리에도 보다 많은 관심과 배려가 필요한 시점이다.

축산신문 2013. 05. 20 마낙중 위원장(오리협회 부회분과위원회)

축산물 수급과 유통 개선 방안은? 국민공감 농정위원회 축산분과 3차 회의

가축통계의 신뢰도를 높이고 이를 잘 반영해 수급 조절에 활용해야 한다는 지적이 나왔다.

국민공감 농정위원회 국민사랑 축산분과(위원장 박종수 충남대 교수)는 5월 20일 제2축산회관 대회의실에서 축산물 유통 개선방안(수급 및 가공 포

함)에 대해 논의했다.

이날 축산물의 수급에 있어 공급과잉으로 인해 한우의 경우 가격 하락으로 이어져 큰 어려움을 겪고 있는데 대해 정확한 통계에 의해 공급과잉을 예측하여 정책적 방안이 마련되었어야 하는데 이를 대비하지 못했다는 자성의 목소리가 있었다. 특히, 양돈의 경우도 조금만 더 일찍 모돈 도태 등 수급조절 노력을 기울였다면 상당부분 어려움을 방지할 수 있었을 것이라는 의견이 제시되었다. 닭농가의 경우 종계가 과잉 수입됨으로 인해 공급과잉을 초래해 막대한 피해로 이어지고 있다는 지적이다. 이에 가축통계의 정확도를 높이고 이를 바탕으로 수급 전망을 통해 생산을 조절해야 한다는 의견이 제시되었다. 수급조절협의회는 소, 돼지, 육계, 산란계, 낙농에 오리와 육우부문도 추가하기로 했다.

소비자단체에서는 유통에 있어서 도축 가공 단계보다도 오히려 판매단계에서 유통비용이 크게 발생한다고 지적하고 직거래 장터 등의 대안을 제시하기도 했다. 도축장의 과잉에 대해서는 공감하고 현재 도축장구조조정법이 한시적으로 시행되고 있으나 거점도축장 육성 등 보다 적극적인 구조조정을 검토해 줄 것을 주문했다.

농협중앙회를 협동조합 패커로 육성하는데 대해서는 농협중앙회를 한정하지 말아줄 것을 지적했으며 협동조합 패커의 경우 우선 협동조합이 변화되어야 한다고 주문하기도 했다.

한편, 4차 회의는 6월 3일 오후 2시 제 2축산회관에서 개최하기로 했다.

라이브뉴스 광동신 기자 2013. 05. 20

중국, 신형 AI로 하루 1천800억원 피해

중국에서 닭이나 오리 등의 가금류를 키우는 농가들이 신형 H7N9형 조류 인플루엔자(AI) 발생으로 매일 10억 위안(약 1천800억 원)의 피해를 입고 있는 것으로 추산됐다.

중국목축업협회가 최근 우한(武漢)에서 개최한 '제 6차중국 양계사업발전대회'에 참가한 전문가들은 신형 AI 발생 후 가금류 판매가 급격히 줄어든 데다가 가격도 내려가 지금까지 총 400억 위안 이상의 피해를 입은 것으로 추정된다고 밝혔다. 중국에서는 신형 AI 발생 후 전염을 우려해 닭고기 등 가금류와 계란을 꺼리는 현상이 확산됐으며 가금류 시장도 폐쇄한 곳이 적지 않아 농가들은 판매에 큰 타격을 입었다.

농가들은 가금류 기피현상이 지속하면 산업기반 자체가 훼손될 것으로 우려하고 있다. 전문가들은 농가를 구제할 수 있는 유일한 방법은 하루빨리 소비심리를 되살리는 것이라며 신형 AI 전염 우려를 불식시킬 수 있는 과학적 근거를 제시하고 정부와 농가가 함께 노력해 안심하고 소비할 수 있는 분위기를 조성해야 한다고 강조했다.

중국에서 신형 AI의 확산 속도가 떨어지기는 했지만 여전히 새 환자가 발생하고 있고, 아직 구체적인 전염경로도 밝혀지지 않아 사람들의 불안감은 해소되지 않고 있다.

연합뉴스 신삼호 특파원 2013. 05. 20

사료값 인하문제로 농가와 업체 팽팽한 대립

축단협 축산농가 입장 최종 전달

사료 값 인하 문제와 관련, 축산생산자단체가 강경 대응 방침을 천명했다. 축단협 이창호 회장(오리협 회장)은 5월 20일 이강우 한우협회장, 손정렬 낙농육우협회장, 이병모 한돈협회장, 이준동 양계협회장 등과 함께 사료협회를 방문해 조남조 회장을 비롯한 집행부에 축산농가의 입장을 최종 전달했다. 축산생산자단체장들은 “축산농가가 지금까지 어렵었던 적이 없었다. 사료회사가 고통분담과 상생의 차원에서 사료값 인하에 동참해 주기 바란다”며 “서로 도와서 함께 가야 할 사료업체가 계속 축산농가를 무시할 경우 모든 수단과 방법을 동원하여 극단의 선택을 할 수 밖에 없다”고 최종 입장을 전했다. 사료협회 조남조 회장은 “축산농가의 입장을 잘 알고 있고, 사료업체도 고충이 많다. 축산농가의 뜻을 회원사에게 전달하겠다”고 답했다.

한편, 이창호 축단협 회장은 “사료협회에 최종 입장을 전달한 만큼 빠른 시일 내 아무런 조치가 없을 경우, 실력행사를 할 수밖에 없다”며 “축산농가와 공존할 것인지, 축산농가와 공멸할 것인지는 사료업체 의지에 달렸다”고 밝혔다.

현대축산뉴스 2013. 05. 21

北, 고병원성 조류인플루엔자 발생 확인

“평양 두단 오리공장서 발생”…감시와 검역 강화

북한이 고병원성 조류인플루엔자(H5N1형) 발생 사실을 확인했다. 조선중앙통신은 북한 중앙수의 방역소와 농업과학원 수의학연구소 등이 지난 5월 7일 검사를 갖고 평양의 두단 오리공장서 오리들과 철새들의 접촉으로 H5N1형 고병원성 인플루엔자가 발생한 것으로 판명했다고 5월 20일 밝혔다. 북한은 유엔식량농업기구(FAO), 세계동물보건기구(OIE) 등 관련 국제기구에 발병 상황을 통보하고 해당 오리공장에서 기르던 16만여 마리의 오리들을 도살처분 했다고 중앙통신은 전했다. 한국 정부는 지난 5월 14일 북한에서 H5N1형 AI가 발생한 사실을 세계동물보건기구(OIE)로부터 통보받았다고 밝혔으나 북한 매체가 이 같은 사실을 직접 언급한 것은 이번이 처음이다.

조류인플루엔자 발생이 확인됨에 따라 북한은 전역에 1천360여 개의 수의 역학 감시 초소를 설치해 인력을 배치하고 가금류와 야생조류들의 상태에 대한 감시를 벌이고, 각 도의 수의 방역 기관들은 진단능력을 높이고 예방약 생산을 늘리기 위한 사업에 나서고 있다고 중앙통신은 소개했다. 통신은 이와 함께 신종 조류인플루엔자 바이러스인 ‘H7N9’방역 작업도 동시에 진행되고 있다고 전했다.

농업성, 보건성 등 관련 기관들로 구성된 국가비상방역위원회는 가금류와 조류 사육 단위에 대한 검사와 위생선전을 진행하고, 공항과 항만, 국경지역 역사에서는 조류인플루엔자 발생지역에서 온 사람들에 대해 검사도 하고 있다. 이밖에 가금류 원자

자에 대한 검사, 검역 강화, 가금류 이동 제한, 주민 대상 '위생선전', 감염 진단과 치료 대책 수립 등의 조치도 취해지고 있다고 이 통신은 전했다.

연합뉴스 김정은 기자 2013. 05. 21

HACCP인증 업체 대표가 불량닭 · 사료용 오리 유통

HACCP(해썹 · 위해요소중점관리기준) 인증을 받은 식육가공업자가 유통기한이 지난 불량 닭과 고양이 사료로 쓰는 오리고기 등을 대량 유통시킨 것으로 확인됐다.

서울 중랑경찰서는 유통기한이 지난 불량 닭이나 오리고기 등을 유통시킨 혐의(축산물위생관리법 위반)로 식육가공업체 대표 이모씨(50) 등 12명을 불구속 입건했다고 지난 5월 23일 밝혔다. 경찰에 따르면 이씨는 올해 1월에서 4월 사이 유통기한이 지난 불량 냉장닭과 냉동 오리 목살 등을 싼 가격에 구매해 충북 계산에 있는 자신의 업체에서 급속 냉동하는 수법으로 유통기한을 늘려 내다판 혐의를 받고 있다. 이씨는 유통기한이 10일 이내인 냉동 닭을 급속냉동 시켜 유통기한을 2년으로 표시하고 외국인밀집지역 식당이나 공단구내식당, 닭갈비집, 삼계탕 전문식당 등에 유통한 것으로 확인됐다. 검거된 업자들은 이런 수법으로 시중에 8톤 상당의 불량 닭 등을 내다 팔고 6톤가량을 보관하는 등 1억원 상당을 유통시킨 것으로 알려졌다. 경찰 조사 결과 이씨는 HACCP 인증까지 받은 정식 식육전문 유통업체를 운영하면서 이 같은 일을 저지른 것으로 드러났다. 이씨는 또 고양이 사료 등으로 판매하는 냉동 오리 목살을 식육포장처리업체 대표 이모

씨(46)에게 정상가격에 넘기는 등 비정상적인 유통 경로를 이용한 것으로 조사됐다. 불량식품 유통 업체들은 평소 친분이 있는 업체와만 거래하며 거래 명세표에 쓰인 거래 일자를 조작한 것으로 확인됐다. 경찰은 이들이 단속에 대비해 '폐기처분장'이나 '반품처리장'이라고 적힌 풋말을 걸어 두고 유통기한이 지난 제품을 정상적으로 폐기하는 것처럼 꾸몄다고 전했다. 경찰 관계자는 "냉장육을 냉동시켜 임의로 유통시키는 사례가 다수 확인됨에 따라 지속적인 단속 활동을 벌일 것"이라고 말했다.

머니투데이 황보람 기자 2013. 05. 23

