

## 내년 5월까지 구제역·AI 특별방역 대책 추진



구제역 청정국 지위를 회복하고 조류인플루엔자(AI) 청정국 지위를 유지하기 위해 10월부터 내년 5월까지 특별방역대책이 추진된다. 농림축산식품부는 10월 2일 ‘구제역·AI 방역대책 상황실’을 설치하고 강도 높은 방역활동을 전개한다고 밝혔다. 정부가 이처럼 강도 높은 방역활동에 나선 것은 올해 일제점검 결과 등에서 전년보다 백신접종 미실시 등으로 과태료를 부과받은 농가가 증가하고, 지자체의 지도점검 의지도 약화된 것으로 확인됐기 때문이다.

농식품부에 따르면 올해 과태료 부과 건수는 지난해 16건에서 올해는 7월까지 84건으로 늘었다. 또 전국 방역실태 일제점검 결과 중앙(17.9%)과 지자체(1.7%)의 적발률이 10배의 차이가 날 정도로 지자체의 적발 상황도 미흡했다.

이에 따라 농식품부는 전국 309개소 모든 방역 관련 지자체, 공공기관·단체에 ‘구제역·AI 방역대책 상황실’을 설치하고, 특별방역대책을 추진키로 했다. 우선 농식품부 내에 24시간 방역상황실을 운영하고, 4개반으로 구성된 구제역·AI 특별방역팀에서는 국경검역과 국내방역 실태를 상시 점검한

다는 방침이다. 또 중앙기동단속반을 2배로 확대 편성·운영하고, 농식품부 지역담당관 등을 통한 현장점검을 분기 1회에서 월 1회로 강화하기로 했다. AI는 철새도래지 주변 및 과거 발생지 36개소를 집중 관리하고, 위험도가 높은 전통시장 351개소의 소독 및 예찰을 강화한다는 방침이다.

농식품부 관계자는 “축산농가는 정기적인 농장 소독, 철저한 구제역 예방접종, 외부인과 차량의 출입 통제, 구제역·AI 의심 가축 발견 즉시 가축방역기관으로의 신고(☎1588-4060, 9060) 등 철저한 방역활동을 실시해 달라”고 당부했다.

농민신문 성홍기 기자 2013. 10. 07

## 중국 유명 오리요리 패스트푸드점 ‘대장균 덩어리’

중국 내 오리요리 패스트푸드점으로 유명한 ‘쥐에웨이’와 ‘지우지우야’ 제품에서 대장균이 각각 기준치의 30배와 160배나 초과한 것으로 나타났다. 중국 CCTV는 최근 관련 제품의 샘플검사 전 과정을 보도했다. 검사 결과 쥐에웨이의 ‘야보(오리목)’ 대장균 수치는 기준치의 16배, ‘야창(오리 소시지)’은 30배로 나타났고 지우지우야의 ‘부라야쩐(안 매운 오리 위)’은 기준치의 73배, ‘부라야보(안 매운 오리목)’는 160배나 넘는 것으로 드러났다. 관련 소식을 접한 네티즌들은 ‘지금까지 수년간 먹어온 것이 오리가 아니라 대장균이었다’며 하소연하고 있다. 지우지우야는 오리의 각종 부위를 양념해서 바로 먹을 수 있도록 판매하고 있으며 2011년 중국

히트상품 18위를 기록할 정도로 인기를 끄는 먹거리다. 쥐에웨이 또한 오리 각 부위를 양념구이로 판매하고 있으며 중국인들이 줄 서서 사먹는 인기 음식이다.

주간무역 2013. 10. 04

**“축산조직 흔들는 어떠한 행위도 용납 안돼”  
농협법 132조 삭제 추진을  
지켜보는 축산지도자들**



이창호 회장



오상집 회장



이강우 회장



손정렬 회장



이병모 회장



이준동 회장

농협중앙회의 일부 이사들을 중심으로 농협법 제 132조, 일명 축산특례조항의 삭제를 추진하려는 움직임이 본격화되면서 전국축협 조합장들이 전체 회의를 열고 대응방안을 모색하고 있는 가운데 축산업계도 들끓고 있다. 축산인들은 지금 예외 없이

모두 한 목소리로 축산특례조항을 그대로 뒤야 한다고 강조하고 있는 상황이다. 축산단체장들과 축산관련 교수들도 이구동성으로 농협중앙회가 축산 죽이기에 나선 것이라고 성토했고 있다. 농협법 제 132조 삭제 추진 움직임을 지켜보는 축산지도자들의 목소리를 담았다.

**▲이창호 회장(축산관련단체협의회 · 한국오리협 회장) :** 농협중앙회 축산경제는 단순히 농협 내 일부 조직이라는 차원을 넘어 축산인들에게 매우 중요한 의미를 갖고 있다. 축산업이 부업시대를 딛고 전업화 · 규모화 되는 과정에서 한국 축산업의 구심체 역할을 했던 축협중앙회를 이어 받은 조직이기 때문에 농협 내 여타 조직과는 차원이 다르다. 그럼에도 통합농협이 출범할 수 있었던 것은 통합농협법 제132조가 축산경제의 전문성과 자율성, 독립성을 보장하고 있다는 헌법재판소의 합헌 결정 때문이다. 그 만큼 농협법 제132조가 갖는 의미는 특별하다. 그런데도 불구하고 농협중앙회는 통합 이후 13년 동안 기회가 있을 때마다 제 132조의 삭제 또는 개정을 추진하면서 축산경제의 힘을 빼놓고 있다.

농업 · 농촌경제에 있어서 축산업이 차지하는 비중을 감안하면 오히려 축산경제조직을 더 확대하고 전문성을 높여줘야 함에도 끊임없이 축산경제를 흔들고 있는 것은 잘못된 일이다. 농협은 과거 농 · 축협 통합당시 축산업계가 어떻게 대응했는지를 다시 한 번 되새겨봐야 한다. 앞으로 이 같은 행위를 멈추지 않을 경우 결코 좌시하지 않고 전 축산업계가 나설 것이라는 점을 명심해야 한다.

**▲오상집 회장(축산관련학회협의회 · 강원대 교수) :** 지난 수십 년간 우리 축산업은 양적으로나

질적으로 괄목할만한 발전을 지속해 왔다. 이에 미친 영향의 정도에 대해선 평가가 조금씩 차이가 있을 수 있지만 분명한 사실은 농협축산경제의 역할이 효과적으로 이뤄져 왔음을 뒷받침하는 증거라는 점이다. 이러한 상황에서 우리 농업, 특히 축산업 환경에 어떠한 변화가 있었기에 농협 체제의 변화가 필요하다는 주장이 제기되고 있는지 쉽게 납득이 가지 않는다. 그것도 축산경제의 독립성과 전문성을 보장한 농협법의 축산경제사업 특례를 삭제하자는 내용이기엔 더욱 그러하다.

직접적인 이해당사자가 원하고 있다면 달라질 수 있을 것이다. 하지만 축산경제의 외부에서 요구한다는 것은 결코 바람직하지 않다. ‘혁신’이라면 당위성과 명분이 있어야 하는데 그 어느 것도 충족시키지 못하고 있는 것이다. 오히려 농업에서 차지하는 축산업의 비중을 감안할 때 독립성과 자율성을 보다 더 강화할 수 있는 제도적 뒷받침이 필요한 시기가 아닌가 싶다.

**▲이강우 회장(전국한우협회) :** 2000년 농협과 축협이 통합된 지 13년이 지났다. 농협과 축협의 통합은 구조조정을 통해 방만한 조직을 정비하고, 내부 효율성을 도모하여 농민을 위해 함께 열심히 경제사업을 하겠다는 의미를 담고 있었다. 물론 기본적으로 큰 틀에서 본다면 농협이 무엇을 어떻게 하든 농민에게 도움만 주면 된다. 그렇지만 농업에서도 최소한의 역할분담은 있어야 한다. 농업이라고 과거와 같이 주먹구구식의 무리한 운영을 하는 시절은 지났다. 전업화와 전문화가 더욱 요구되는 시기다. 경영자나 관리자부터 실무자까지 전문성을 가지고 일을 해야 한다.

최근 농협중앙회에서는 2000년 농축협 통합 당시 축산조직의 자율성과 전문성을 보장하기 위해 국

회에서 마련한 농협법 제132조를 삭제하려는 움직임이 있다. 농협은 이번 일을 공동이익 증진과 건전한 발전 도모를 위한 것이라고 호도하고 있지만 그 가면에 가려진 진실을 묻고 싶다. 강대국과의 연이은 FTA 추진으로 인해 농가는 빗더미를 짊어지고, 부도를 기다리며 어려운 시기를 겪고 있다. 이런 절박한 시기에 농협은 내부갈등으로 인한 분란의 모습을 더 이상 보여선 안 된다.

**▲손정렬 회장(한국낙농육우협회) :** 이번 사태는 단순한 농협 내부의 문제만이 아니라고 본다. 농협 내부에서 축산경제와 우리 축산업을 바라보는 왜곡되고, 편향된 시각 때문에 이 같은 일이 끊이지 않고 일어나는 것이다. 농업이라는 큰 틀 안에서 축산을 포용하지 못하는 모습에 탄식이 나온다. 축산업은 농촌경제의 주력산업으로 성장해왔다. 지금 농촌경제를 지탱하는 것은 바로 축산업이다. 축산업을 육성 발전시켜 나가는 것은 축산만의 발전이 아닌 큰 틀에서 우리 농업, 농촌의 발전이다. 그 앞에 농협이 서서 제대로 역할을 해야 한다.

농협축산경제의 전문성과 자율성, 독립성을 훼손하려는 일련의 사태를 바라보면서 축산인의 한사람으로서 매우 안타깝게 생각하며, 절대 용납할 수 없는 일이라고 생각한다. 당장 이 같은 행동을 중단하길 바란다. 또한 이 같은 행동이 지속된다면 농협축산경제가 더 이상 농협의 테두리에 남아 있을 이유도 없어질 것이다.

**▲이병모 회장(대한한돈협회) :** 과거 농협과 축협의 통합 당시 대전제가 바로 축산부문의 독립성과 자율성 보장이었고, 이를 법적으로 뒷받침한 것이 ‘축산특례’ 조항이었다. 만약 이러한 전제가 없었

다면 통합농협의 출범이 가능했는지 의문이다. 더욱이 축산업의 비중을 감안할 때 오히려 축협중앙회가 유지됐어야 했다는 아쉬움의 목소리도 적지 않은 것이 현실이다. 새정부가 들어서면서 부처 명칭까지 바꾸면서 축산업의 가치와 존재를 인정하는 상황에 농협축산경제를 없애야 한다는 논리는 어디서 나온 것인가. 어떠한 논리로도 설명되지 않는다. 그 숨은 의도가 무엇인지 묻고 싶다. 물론 양축현장에서 농협축산경제가 국내 축산업 발전을 위해 보다 더 많은 역할을 해주어야 한다는 지적과 함께 일부 불만의 목소리도 나오고 있는게 사실이지만 이 역시 통합농협 속 조직이라는 한계성에서 기인된 게 대부분이다. 결국 축산경제사업의 특례 삭제는 축산 죽이기 의도로 받아들일 수밖에 없다. 절대로 용납할 수 없는 일이다.

**▲이준동 회장(대한양계협회) :** 농·축협 통합 당시 축산조직의 전문성과 자율성을 살리기 위해 농협법에 만들어 놓은 축산특례조항이 있었기 때문에 축산경제는 그동안 농협중앙회의 한 축으로 자리매김하면서 한국 축산업 발전에 기여해올 수 있었다. 그럼에도 불구하고 농협중앙회 일부에선 기회가 있을 때 마다 축산특례조항을 삭제하려는 시도를 해왔다. 그런 행위는 통합농협 출범 이전 농협에서의 기득권 세력이 축산조직을 좌지우지하려는 움직임으로 밖에 볼 수 없다. 축산업은 이제 농업생산액 비중에서 40%를 차지할 정도로 중요한 위치에 올라와 있다.

만약 축산특례조항을 없애 축산을 관장하는 축산경제대표를 현행 조합장대표자회의에서 추천된 자가 아닌 농협중앙회장이 직접 임명하게 된다면 농협 내에서의 축산분야는 꼭두각시로 전락하고 전문성과 자율성을 잃어버리는 꼴이 될 것이다. 축산전문분야에 낙하산 인사가 내려와 축산업의

근간을 흔드는 일은 절대 막아야 한다.

축산신문 2013. 10. 07

## 원산지 표시위반 처벌 낮춘다니... 안홍준 새누리당의원 개정 발의

새누리당 안홍준 의원이 지난 9월 27일 원산지 표시에 관한 법률의 처벌규정을 기존 7년에서 5년으로 완화하는 내용의 개정안을 발의하자 한돈협회를 비롯한 양돈농가들이 '절대 반대'를 표명하며 반발하고 나섰다. 축산관련단체협의회(회장 이창호 한국오리협회장)는 지난 10월 7일 성명서를 통해 "FTA 등 개방화로 수입 농축산물이 늘어나고 둔갑판매가 증가하고 있는 상황에서 원산지표시제의 처벌규정 완화는 농가뿐만 아니라 소비자의 피해를 강요하는 것"이라고 강조했다. 또 "이는 대한민국의 양돈업을 더욱 어려움에 몰아넣는 처사"라며 "특히 돼지고기는 매년 원산지표시 단속결과 가장 많은 둔갑 판매 기록으로 인한 최대 피해품목임을 고려할 때 시대착오적 조치"라고 질타했다.

이에 따라 "이번 원산지 허위표기 처벌 규정 완화 개정안을 즉각 철회할 것을 촉구한다"며 "박근혜 정부가 표방한 대로 불량식품을 근절하고 소비자의 알권리와 생산자를 보호하기 위해서는 원산지 표시 관련 처벌 규정을 한층 강화해야 한다"고 주장했다.

축산경제신문 한정희 · 옥미영 · 이해진 기자 2013. 10. 11

### 초록마을, '오리농법'유기농쌀 어울림 대축제 진행

유기농 전문 브랜드 초록마을(대표 박용주)은 지난 10월 12일 충남 홍성군 문당리에서 '2013 초록마을 유기농 쌀 어울림 대축제'를 성황리에 진행했다고 밝혔다. 충남 홍성은 1993년 전국 최초로 오리를 이용한 유기농 쌀을 국내 최대 규모인 연간 1200여톤을 생산하는 초록마을의 대표적 유기농 쌀 산지다. 이 '오리농법'은 오리가 벼를 제외한 잡초를 먹고 논을 헤집고 다니면서 휴탕물을 만들어 잡초가 자라지 못하게 하고, 또한 오리의 배설물이 유기질 비료 역할을 하는 친환경 쌀 생산 방법이다. 올해로 20번째를 맞이하는 이번 축제에는 서울, 경기, 여수 등 각 지역의 초록마을 소비자를 비롯해 지역주민, 농민 등이 참여했다.

조세일보 민경중 전문위원 2013. 10. 14

### 전북도, 195개 오리농장 AI 검사 '음성' 판정

겨울 철새 이동을 앞두고 전북도가 도내 오리농장을 상대로 실시한 조류인플루엔자(AI) 검사에서 모두 음성 판정이 나왔다. 전북도 축산위생연구소는 9월 23일부터 10월 15일까지 도내 전체 오리농가(195곳)를 대상으로 벌인 AI검사에서도 모두 음성 판정이 나왔다고 10월 16일 밝혔다. 이번 검사는 AI 청정국 유지와 사전검색을 위해 구성된 축산위생

연구소 질병진단팀(30여명)이 도내 전체 오리농장에서 채취한 분변과 혈액·종란 등의 시료를 생물안전실험실(BL3)에서 정밀 검사한 결과다. 이종환 축산위생연구소장은 "AI의 유입을 막기 위해서는 무엇보다 가금류 농장의 자율적인 방역활동이 가장 중요하다"면서 "매주 1회 이상 농장을 소독하고 축사간 이동시에는 신발을 갈아신어야 하며 외부인이나 차량의 통행을 통제시키는 등 AI 대비 메뉴얼을 잘 준수해야 한다"고 설명했다.

연합뉴스 임청 기자 2013. 10. 16

### 日 방사능 오염수가 가른 식탁... 물고기 대신 육(肉)고기

최근 일본 방사능 오염수 유출로 수산물 소비가 감소하면서 대체 수요인 축산물 판매가 늘어나고 있다. 롯데마트가 지난 10월 1일부터 17일까지 주요 수산물 매출을 살펴본 결과, 지난해 같은 기간과 비교해 갈치, 고등어 등 주요 수산물의 매출이 감소했다. 갈치가 1년새 32.9% 매출이 줄었으며 고등어(24.5%), 명태(71.8%), 오징어(25.2%)도 모두 매출이 감소했다. 이에 반해 축산물을 찾는 고객은 늘었다. 같은 기간 주요 축산물인 소고기는 매출이 전년 대비 14% 늘었으며 돼지고기(5%)와 닭고기(18.2%), 오리(12%) 등도 각각 매출이 증가했다.

조선비즈 안상희 기자 2013. 10. 20

## 청주 · 청원, AI 합동 방역

충북 청주시와 청원군이 무심천 철새도래지를 시작으로 축산분야 합동방역에 나섰다. 구제역, AI 등 가축전염병 발생 때 확산을 막기 위해 서로 공조하기로 한 것이다. 최근 중국의 신종 조류인플루엔자(H7N9) 인체감염 사례가 추가로 발생하고, 호주에서 고병원성 조류인플루엔자가 발생해 국내 유입 우려가 커졌기 때문이다. 양 시·군은 무심천 등 철새도래지를 중점 방역할 예정이다.

청주시는 구제역·조류인플루엔자 유입 방지를 위해 특별방역대책기간(2013.10.7~2014.5.31)을 운영 중이며, 통합 전에 방역분야 협력을 위해 가축 질병 위기경보 '심각'단계발령 때 설치하는 거점소독소 1곳을 청원군 남일면에 두기로 했다. 현재 청주시에는 5055두의 우제류와 3만4796마리의 가금류를 사육 중이며, AI 잠복원으로 작용할 수 있는 육용오리 사육농장과 전통시장 가금류 유통업소가 각각 1곳과 14곳 있다.

청주시 관계자는 “특별방역기간 특별방역상황실을 운영해 철새도래지인 무심천과 육거리시장 닭 판매점 등을 주 1회 소독하고, 농가 자율방역을 위한 방역 안내 SMS를 발송하는 등 가축전염병 예방에 노력하겠다”며 “청원군과 적극 협력해 재난성 가축전염병의 차단방역에 힘쓰겠다”고 했다.

뉴스스 이성기 기자 2013. 10. 24

## 색상이 곱고 깔끔한 맛... 중국 난징의 오리요리

난징은 유구한 역사를 지닌 음식문화를 자랑한다. 난징의 요리는 중국 중부 지방의 대표적인 요리로 색상이 곱고 선명하며 깔끔한 맛으로 정평이 나 있다. 특히 예부터 난징에서는 오리 요리를 즐겨 먹었고, 오리의 고기는 물론 내장과 선지 등을 이용해 다양한 요리를 만들었다. 대표적인 것으로 소금물에 절인 오리 요리 연쉐이아(鹽水鴨), 오리 선지로 만든 오리선짓국 야쉐편쓰탕(鴨血粉絲湯) 등이 있다.

### 연쉐이아(소금물에 절인 오리)



연쉐이아는 난징의 대표적인 특색 요리다. 연쉐이아라는 이름 외에 '진룽'이라는 별칭도 있어서 진룽연쉐이아라고 부르기도 한다. 계수나무꽃이 만발할 때에 그 맛이 제일 좋다는 속설도 있다.

연쉐이아는 기름지지만 느끼하지 않고, 식감이 연하며 향긋한 맛이 특징이다.

### 야쉐편쓰탕(오리선짓국)



서민들이 즐겨 먹던 요리다. 야쉐편쓰탕의 주재료는 오리선지, 오리 간과 오리 내장을 끓여낸 육수,

당면 등으로 국물 맛이 일품이다.

트래블조선 2013. 10. 24

## 가축사육 제한구역지도로 만들어 배포

남원시 지역의 가축사육 제한구역이 지도로 만들어져 신속한 민원처리가 가능해졌다. 남원시는 가축사육으로 인한 수질오염 악취 등 생활환경 악화와 재산권 침해 우려로 빈번히 일어나는 민원을 해소하기 위해 가축사육제한구역을 상세히 묘사한 지도로 만들었다. 이 지도를 읍면동사무소에 비치하고 가축사육시설 인허가 편의를 도모한다는 것. 현재 남원시는 가축사육 절대금지구역과 상대금지구역으로 구분하고 주택 공공시설 터미널, 병의원, 사회복지시설 등 다중이용 시설로부터 소와 젓소는 500m, 양·사슴 700m, 닭·오리·개 1000m, 돼지 2000m 이내에서는 가축사육을 제한한 조례를 제정 운영하고 있다.

축산경제신문 신태호 기자 2013. 10. 25

## 미 애완견 떼죽음... 중국산 육포(오리고기 함유)가 원인?

[앵커] 애완견 키우시는 분들, 사료와 함께 육포 같은 간식 많이 먹이실 텐데요. 최근 미국에선 중국산 불량 육포를 먹은 애완견 수백 마리가 죽어 논란이 되고 있습니다. 김지영 기자가 보도합니다.

[기자] 미국 식품의약국, FDA는 중국산 불량 육포를 먹은 애완견 580마리가 죽었다고 발표했습니다. 2007년부터 애완견 3600여 마리가 불량 육포를 먹고 심각한 질환을 앓았고 이 가운데 580마리

가 죽었다는 겁니다. 이 불량 간식을 먹은 애완동물들은 식욕이 떨어지면서 활동성이 줄어들고 구토와 설사 증상을 보인 것으로 알려졌습니다.

[인터뷰 : 데이비드 로슨, 동물병원 수의사] 간식을 먹고 시간이 지나 살펴볼 것은 구토나 설사입니다. 피를 토하는지 혈변을 보는지 지켜보세요. 그 밖에도 많은 이유가 있겠지만 이런 증상이 보이면 수의사를 찾는 것이 좋습니다.

[기자] 문제가 된 간식은 닭고기나 오리고기를 함유한 육포와 말린 고구마, 과일 등으로 중국에서 만든 제품이 많았습니다. FDA는 조사가 끝날 때까지 애완동물에게 육포를 먹이지 말고 이상 증세를 보이면 제보해 달라고 당부했습니다.

[인터뷰 : 리사 계절, 애완견 주인] 앞으로 중국산인지 살펴보고 원인이 밝혀질 때까지 당분간 육포는 먹이지 않을 겁니다.

[기자] FDA는 중국산 불량 간식을 원인으로 추정하고 있지만 아직 확실한 증거가 없어 제품을 회수하지는 않았습니다. 다만 지난 1월 미국의 3대 애견식품 제조업체가 자체 리콜을 실시해 문제된 제품은 회수했습니다. YTN 김지영입니다.

YTN 뉴스 2013. 10. 25

## 원산지 없는 고기 '수북'... 단속 없는 교외 육류창고

<앵커> 육가공업체가 냉동고기를 보관할 때는 업소 내부 창고에 두고 수시로 위생점검을 받아야 합니다. 그런데 점검을 피하려고 외부 창고에 고기를

맡겨 놓는 업자들이 늘고 있습니다. 유통기한도, 원산지도, 보관 상태도 알 길이 없습니다. 최우철 기자가 현장 취재했습니다.

〈기자〉 도축된 돼지 족발을 가공해 음식점에 공급하는 육가공업체입니다. 업체 내부에 있는 창고는 하나뿐. 100톤 넘는 물량을 감당하긴 터무니없이 작습니다. 고기는 어디에 보관하는 걸까. 경기도 포천에 있는 육류 냉동창고에 경찰이 들이닥칩니다. 입구에 들어서자 쌀포대 더미가 나옵니다. 무려 116톤, 모두 도축장에서 사온 족발입니다. 원산지는 물론, 제조 일자도 적혀 있지 않습니다. 근처 닭고기 가공업체가 맡긴 육류 8천 상자 역시, 아무 표시 없이 쌓여 있습니다. 창고업자에게 다달이 임대료를 내고 맡겨 놓은 것들입니다.

[정동석 경위/서울 중랑경찰서 단속 경찰관 : (가령) 6개월이나 1년 뒤에 자신이 판매할 때 제조일자를 기재하면 그만큼 유통기한이 늘어나기 때문에 (이런 창고를 이용하죠.)]

경찰이 창고 단 2곳을 단속했는데, 닭이나 오리, 한우 등 육가공업체 8곳이 유통기한이 지났거나 표시조차 없는 고기를 맡겨놨습니다. 값이 쌀 때 산 고기를 교외에 있는 창고에 열려 놔다가 비쌀 때 파는 겁니다.

[최농훈/건국대 수의대 공중보건학 교수 : 2년 전에 구제역이 발생했을 때는 아주 심했고요, 쌀 때하고 비쌀 때하고 한 4~5배 정도의 가격차이가 있는 것으로 압니다.]

당국은 식육점이나 도매상 등 업소 내부 창고만 집중 단속할 뿐, 외부 창고에 쌓아둔 고기까지 들여다보진 않습니다.

[해당 시청 축산물 단속 담당자 : (냉동 육류) 보관창고 같은 경우는 특별하게 점검하거나 그런 적은 없어요. 보관해주고 비용만 받는 거라, 거기 자체가

단속될 일은 거의 없다고 봐야죠.]

언제 도축했는지, 보관 상태는 어떤지 모를 냉동육류가 유통돼도 실태 파악조차 안 되는 게 현실입니다.

SBS뉴스 2013. 10. 26

