

## 농식품부, 관계기관·단체 협업을 통한 삼겹살 품질관리 점검·교육 정기적 추진

### <보도 주요 내용>

농민신문 2월 5일(화)자 기사 “잇단 ‘과지방 삼겹살’ 논란... 무작정 지방만 떼면 해결?”, 경향신문 2월 7일(수)자 기사 “올해 3월3일 ‘삼겹살 데이’ 지켜보겠어”에서 “보다 근본적이고 강력한 과지방 삼겹살 재발 방지 대책이 필요하다”라고 보도하였습니다.

### <농림축산식품부 설명>

농식품부는 앞으로도 관계기관·단체 등과 협업하여 가공·유통업체에 대한 삼겹살 품질관리 실태점검·지도를 정기적으로 추진하겠습니다.

삼겹살은 위치별로 지방함량의 분포가 불균일하고 부위 특성상 일정 부분 지방이 포함되어 가공됩니다. 또한, 현행 돼지고기 등급판정의 경우 지육 상태에서 실시되어 지육 단면만으로는 안쪽의 지방함량 등 품질을 확인하기 어려운 한계가 있습니다.

따라서, 소비자 선호에 부합하는 삼겹살 등을 공급하기 위해서는 가공·유통업체의 적절한 가공 처리가 매우 중요합니다.

이러한 점을 감안하여 농식품부는 현장의 우수사례, 전문가 의견 등을 토대로 ‘돼지고기(삼겹살) 품질관리 매뉴얼’을 제작하고 가공·유통업체가 품질관리에 활용할 수 있도록 지도·교육하고 있습니다.

\* ‘25.1.22~2.8 축산물이력제 단속 연계 점검·지도, 농·축협 자체 품질관리 강화 추진 등

또한 생산자단체인 한돈자조금관리위원회와 농협 축산경제지주에서는 각각 ‘한돈’ 인증점(판매점 1,500여 개소, 한돈몰 30여 개소)과 지역 농·축협(가공장 230여 개소, 판매처 1,500여 개소)을 대상으로 분기별로 점검·교육을 실시할 계획입니다.

아울러, 가공업체 단체인 한국육류유통수출협회에서는 회원업체(85개소)를 대상으로 매월 지도·교육을 추진하며, 소비자단체를 통한 가공·판매업체 점검·교육도 주기적으로 실시하겠습니다.

점검 결과 미흡한 업체에 대해서는 운영·시설자금 등 지원 사업 대상에서 패널티를 부과하여 업계의 자정 노력을 유도하겠으며, 전문가·현장 의견수렴, 연구용역 등을 통해 품종 개량 및 사양 관리, 등급제, 가공·유통단계 품질 관리 강화 등 고품질 돼지고기 공급을 위한 전반적인 제도 개선 방안도 검토하겠습니다.

담당 부서 총괄	축산정책관 축산유통팀	책임자	팀 장 서정호 (044-201-2371)
		담당자	사무관 홍성현 (044-201-2318)

