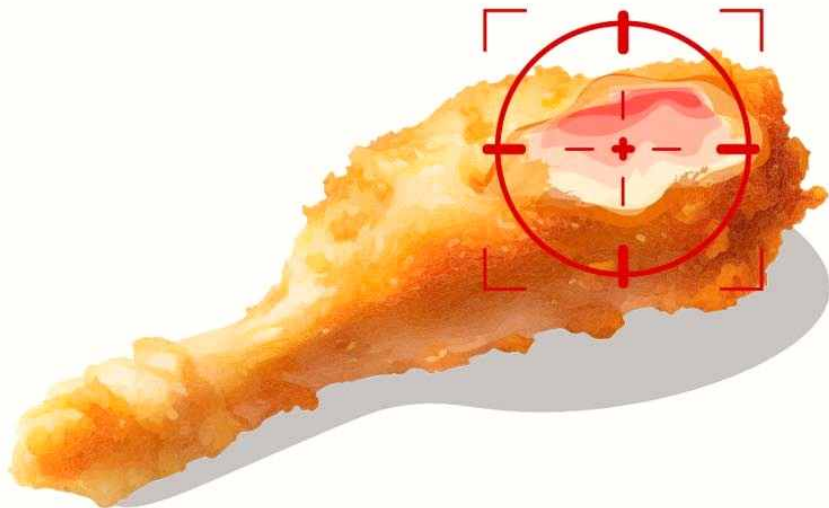


식품안전 뉴스

# 닭고기의 붉은살, 안익은 걸까요?



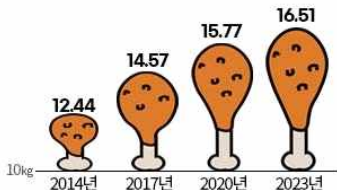
2023년 가금육 소비조사에 따르면

# 우리나라 국민 **2명 중 1명**이 **닭고기를 주 1회 이상** **섭취한다고 해요!**

1인당 연간 닭고기 추정 소비량은  
16.5kg으로 '20년대비 0.74kg이  
늘었어요.



연간 닭고기 소비량 (kg)



2023년 닭고기 취식빈도 (%)



출처: 가금육 소비 조사 결과(농촌진흥청, 2023년)

부정·불량식품신고센터(☎1399)에서도

닭고기를 이용하여 조리하거나 가공한 식품에 대한

# 신고나 문의가 꾸준히 접수되고 있어요!



**사례1** 치킨을 주문했는데 **속살이 빨강게  
덜 익은 상태**로 배달되었어요.



**사례2** 생닭을 구매했는데 **데치고 난 뒤 살이  
붉게 변해** 제품에 문제가 있어 보여요.



**사례3** 레트로트 삼계탕 제품을 구입했는데  
내용물에서 **검붉게 보이는 닭고기**를  
발견했어요.

*그렇다면,* 붉은색을 띠는 닭고기는  
섭취하면 안 되는 걸까요?

# 닭고기의 핑킹현상은 조리를 하더라도 흔히 나타나는 현상이며

완전히 익힌 닭고기라면  
안심하고 섭취하셔도 됩니다!

그러나

만약 만약 조리된 닭고기에서  
**피가 나오거나 물컹한 식감**  
또는 **비린 냄새**가 난다면  
**섭취를 즉시 중단**해야 해요.

덜 익은 닭고기를 섭취할 경우 **식중독\***이  
발생할 수 있어 주의가 필요해요.

\*주요 원인균은 캄필로박터균 또는 살모넬라균임

