버려야 할 달걀, '액란'으로 유통…분변 묻은 껍질 둥둥

G1 이청초 기자

입력 : 2018.11.12 20:56 | 수정 : 2018.11.12 22:11

<앵커>

껍질이 깨진 달걀은 시중에 유통하는 게 금지돼 있습니다. 쉽게 변질되는 만큼 모두 폐기해야 하는데 이런 불량 달걀을 모아 껍질을 제거한 액란 형태로 불법 유통하고 있는 게 확인됐습니다.

G1 이청초 기자가 기동 취재했습니다.

< 기자>

강원도 원주의 한 양계장. 식당에서 사용할 값싼 달걀을 찾자 주저 없이 '액란'을 추천합니다.

[강원도 원주 A양계장 업주 : 1kg에 1천 원. (1kg에 한 판?) 한 판 넘지. 거저지 거저야. 액란으로 만드는 거지. 그거 비닐 팩에다 담아 가지고.]

액란을 만드는 과정은 충격적입니다. 별도의 세척이나 살균 과정 없이 손으로 달걀을 깨서 통에 담습니다.

유통이 금지된 깨진 달걀을 사용하는데 닭 분변이 묻은 껍데기가 빠지는 일도 다반사입니다.

[달걀 유통업자 : 깨다가 좀 세게 깨다 보면, 노른자가 터지는 수가 있어요. 그럼 빨리 떠내야 돼요.]

불법 가공된 액란이 어디로 유통되는지 양계농장에서 나가는 차량을 뒤쫓아 봤습니다.

원주의 한 음식점 앞에 차를 세우더니 액란이 든 김치통을 들고 음식점 안으로 들어갑니다.

이 액란은 돈가스 튀김옷을 만드는 데 사용됩니다.

[강원도 원주 B양계장 업주 : 그러면 내일모레? 모레쯤 올게요. (양이) 많으면 얘기하세요.]

취재 결과 불법으로 제조된 액란은 대형 식당과 빵집, 급식 배달업체 등으로 대량 유통되고 있는 것으로 드러났습니다.

양계장뿐만 아니라 달걀 중간 도매상도 액란을 만들어 판매하고 있는 것으로 확인됐습니다.

사람들의 눈을 피해 반찬 통이나 소주 박스에 담아 유통시켰습니다.

[달걀 유통업자 : 저걸 안 보이게 소주 박스에 딱 들어가요. 저거 들고 들어가면 남들이 보기에는 소주 들고 가는 거죠.]

현행법상 깨진 달걀은 살모넬라균 등의 감염 우려가 커 생산 과정에서 전량 폐기하도록 돼 있습니다.

또 허가를 받지 않은 시설에서 불법으로 달걀을 액란으로 만들어 판매하다 적발되면 10년 이하의 징역이나 1억 원 이하의 벌금형에 처해 집니다.

(영상취재 : 김민수 G1·심덕헌 G1)

G1 이청초 기자

입력 : 2018.11.12 20:56 | 수정 : 2018.11.12 22:11

저작권자 무단복제-재배포 금지