

구미시 농업인 등 소규모 식품가공사업 육성 및 지원 조례안에 대한 수정안

의안번호	
------	--

제출일자 2015. 10. .

제 출 자 산업건설위원회위원장

1. 수정이유

- 「농업인등의 농외소득 활동 지원에 관한 법률」 제3조에 따라 농업인 등의 소규모 식품가공 사업을 지원·육성하여 농가소득 향상에 기여하고, 「식품안전기본법」 제4조에 따라 농업인 등이 생산한 가공식품의 안전성 확보와 「식품위생법」 제36조에 따른 시설기준 특례를 정하여 농업인 등의 부담을 덜어주어 지역 농산물의 수요를 확대한다는 조례제정의 목적을 명확히 하고, 다른 법령에서도 지원하고 있는 자금지원 규정을 삭제하여, 중복지원을 방지하고자 함.

2. 수정 주요내용

- 안 제3조제1항의 '자금, 정보, 기술, 판로'를 '정보, 기술, 판로'로 하고
- 안 제3조제3항의 '시설비용, 포장재'를 '포장재'로 하며,
- 안 제5조제2항제2호의 '자금, 정보, 기술, 인력, 판로'를 '정보, 기술, 인력, 판로'로 한다.

구미시 농업인 등 소규모 식품가공사업 육성 및 지원 조례안에 대한 수정안

구미시 농업인 등 소규모 식품가공사업 육성 및 지원 조례안 일부를 다음과 같이 수정한다.

1. 안 제3조제1항의 '자금, 정보, 기술, 판로'를 '정보, 기술, 판로'로 하고
2. 안 제3조제3항의 '시설비용, 포장재'를 '포장재'로 하며,
3. 안 제5조제2항제2호의 '자금, 정보, 기술, 인력, 판로'를 '정보, 기술, 인력, 판로'로 한다.

수정안 조문 대비표

원 안	수 정 안
제3조(시장의 책무) ① 시장은 식품 가공사업 창업과 기업 활동을 촉 진하기 위하여 <u>자금, 정보, 기술,</u> <u>판로</u> 등의 분야에서 종합적인 지 원과 사업 활동 기회가 균등하게 보장될 수 있도록 노력하여야 한 다.	제3조(시장의 책무) ① ----- ----- <u>정보, 기술,</u> <u>판로</u> ----- ----- ----- -----
② (생 략)	② (원안과 같음)
③ 시장은 식품가공사업 활성화 를 위하여 <u>시설비용, 포장제</u> 등을 지원 할 수 있다.	③ ----- ----- <u>포장제</u> --- -----
제5조(기본계획 등의 수립·시행)	제5조(기본계획 등의 수립·시행)
① 시장은 구미시 소규모 식품가 공사업 육성지원 기본계획(이하 “기본계획”이라 한다)을 5년마다 수립해야 한다.	① ----- ----- ----- -----
② 기본계획에는 식품가공사업 지원에 관한 다음 각 호의 사항 을 포함하여야 한다.	② (원안과 같음)
1. 기본목표 및 추진방향	1. (원안과 같음)
2. <u>자금, 정보, 기술, 인력, 판로</u> 등의 지원방안	2. <u>정보, 기술, 인력, 판로</u> --- -----
3. 4. (생 략)	3. 4. (원안과 같음)

구미시 농업인 등 소규모 식품가공사업 육성 및 지원 조례안

제1조(목적) 이 조례는 「농업인등의 농외소득 활동 지원에 관한 법률」 제3조에 따라 농업인 등의 소규모 식품가공 사업을 지원·육성하여 농가소득 향상에 기여하고, 「식품안전기본법」 제4조에 따라 농업인 등이 생산한 가공식품의 안전성 확보와 「식품위생법」 제36조에 따른 시설기준 특례를 정하여 농업인 등의 부담을 덜어주어 지역 농산물의 수요를 확대함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 조례에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. “농업인 등”이란 「농어업·농어촌 및 식품산업 기본법」 제3조제2호가목의 농업인 및 「농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률」 제2조제2호의 농업법인을 말한다.

2. “농업인 등 소규모 식품가공사업”(이하 “식품가공사업”이라 한다)이란 농업인 등이 생산한 자원과 용역을 이용하여 다음 각 목의 경우를 모두 충족하는 조건에서 식품가공사업을 영위하는 경우를 말한다.

가. 농업인 등이 직접 생산한 농산물을 재료로 사용하는 경우

나. 50제곱미터 이내의 식품제조시설(저장 및 출하시설등 기타 부대 시설의 면적은 제외한다)을 갖춘 작업장

다. 식품가공사업의 연매출액이 1억원 미만인 경우

제3조(시장의 책무) ① 시장은 식품가공사업 창업과 기업 활동을 촉진하기 위하여 정보, 기술, 판로 등의 분야에서 종합적인 지원과 사업 활동 기회

가 균등하게 보장될 수 있도록 노력하여야 한다.

② 시장은 식품의 생산 및 판매의 각 과정에 대한 농업인 등의 시설 또는 공정 이행을 위해 필요한 대책을 세워야 하며, 농업인 등의 관리에 대한 감시와 생산자의 안전을 확보하기 위한 검사나 교육에 관한 정책 추진의 책무를 진다.

③ 시장은 식품가공사업 활성화를 위하여 포장재 등을 지원 할 수 있다.

제4조(농업인 등의 책무) ① 농업인 등은 주민의 건강에 유익하고 안전한 식품을 생산 및 판매하여야 하며, 취급하는 식품의 위해 여부에 대하여 확인하고 검사할 책무를 진다.

② 농업인 등은 시장이 정한 식품가공시설의 기준을 준수하고 시장이 실시하는 품질관리 및 지도와 교육에 적극적으로 참여해야 한다.

③ 농업인 등은 식품가공시설의 위생을 스스로 관리하며 식품가공에 관한 기록을 작성 보관하고 작성된 정보를 공개하여야 한다.

④ 농업인 등은 식품표시에 관한 관련 규정에 따라 제품정보를 알기 쉽게 표시하여야 한다.

제5조(기본계획 등의 수립·시행) ① 시장은 구미시 소규모 식품가공사업 육성지원 기본계획(이하 “기본계획”이라 한다)을 5년마다 수립해야 한다.

② 기본계획에는 식품가공사업 지원에 관한 다음 각 호의 사항을 포함하여야 한다.

1. 기본목표 및 추진방향
2. 정보, 기술, 인력, 판로 등의 지원방안
3. 식품의 안전성 확보를 위한 품질관리 및 조사
4. 그 밖에 시장이 필요하다고 인정하는 사항

③ 시장은 기본계획을 기초로 하여 매년 소규모 식품가공사업 관리 시행계획(이하 “시행계획”이라 한다)을 수립·시행하여야 한다.

제6조(시설기준 및 점검) ① 농업인 등이 식품가공사업을 하고자 할 경우 식품제조·가공시설의 시설기준은 별표와 같다.

② 시장은 식품의 품질관리를 위하여 해당시설에 대하여는 제1항의 기준에 적합여부를 정기 또는 수시로 점검하여야 한다.

③ 농업인 등은 가공원료의 투입과 가공품 산출에 관한 작업일지를 별지 제1호 서식의 가공원료 및 가공품 관리대장에 따라 작성·보관하고 시장의 요구가 있을 때에는 제시하여야 한다.

④ 「식품위생법 시행규칙」 별표 14의 제1호자목에 따른 시설기준 적용의 특례는 제2조제1호 또는 제3호에 해당될 때 유효하며, 특례가 소멸함에 따라 영업허가를 자진 취소한 뒤 계속 영업을 하고자 할 때는 「식품위생법」 제37조에 따라 인·허가를 받아야 한다.

제7조(사후관리 등) ① 사업자 자격요건에 대한 사후관리는 농식품 관련 부서에서 담당하며, 특례 미적용 사유가 발생하는 즉시 위생관리 부서에 취소를 요청해야 한다.

② 사업장에 대한 사후관리는 위생관리 부서에서 담당하며, 제8조제5항과 같이 특례 소멸 후 계속 영업하는 경우에는 「식품위생법」 제38조, 제75조 및 제79조가 적용된다.

제8조(정보의 제공·지도) ① 시장은 소비자에게 정확한 식품정보를 제공하고 식품에 의한 피해가 발생할 경우 원인규명을 위하여 식품의 생산에서 판매에 이르는 전 공정에 대한 정확한 정보를 기록·보관·전달하도록 농업인 등을 지도하여야 한다.

② 시장은 제1항에 따른 정보 제공을 위하여 필요한 기술적인 지원을 할 수 있다.

제9조(위생관리 등) ① 시장은 농업인 등이 식품안전 확보를 위하여 지속적인 위생관리에 노력할 수 있도록 필요한 대책을 강구하여야 한다.

② 사업자는 가공품의 이력 추적이 가능하도록 생산자명, 가공일자 표기를 정확히 하여야 한다.

③ 시장은 농업인 등이 식품안전을 위하여 손해배상 보험에 가입하는 것을 장려하여야 한다.

제10조(준용) 이 조례에 규정되지 아니한 사항은 「식품위생법」, 「구미시 지방보조금 관리 조례」, 「구미시 재무회계 규칙」을 준용한다.

제11조(시행규칙) 이 조례의 시행에 관하여 필요한 사항은 규칙으로 정한다.

부 칙

이 조례는 공포한 날부터 시행한다.

[별지 제1호 서식]

()의 가공원료 및 가공품 관리대장

업 소 명			소 재 지		
대 표 자			제 품 명		
원 료 명			포장단위		
원료생산지 (농가주소 등)			생산자연락처		
원료입고량			원료입고일		
원료투입량			원료잔량		
제품생산량			포장단위		
제품출하량		제품출하일		잔량	
제품출하량		제품출하일		잔량	
제품출하량		제품출하일		잔량	
기록자 성명			대표자 확인		

[별표]

식품제조·가공시설의 시설기준 (제6조제1항 관련)

1. 식품의 제조시설과 원료 및 제품의 보관시설 등이 설비된 건축물(이하 “건물”이라 한다)

가. 건물은 축산폐수·화학물질, 그밖에 외부의 오염물질로부터 차단되어야 한다.

나. 건물의 자재는 식품에 나쁜 영향을 주지 아니하고 식품을 오염시키지 아니하는 것이어야 한다.

2. 작업장

가. 작업장은 독립된 건물이거나 식품제조·가공업 이외의 용도로 사용되는 시설과 분리(별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우를 말한다)되어야 한다. 다만 장기간 식품을 제조하지 않을 경우 식품(농산물 등)을 보관하는 용도로 사용할 수 있으며 식품제조시설이 오염되지 않도록 관리되어야 한다.

나. 작업장은 원료처리실·제조가공실·포장실 및 그 밖의 식품의 제조·가공에 필요한 작업을 말하며, 제조공정의 특성에 따라 분리, 구획(칸막이·커튼 등으로 구분하는 경우를 말한다), 구분(선·줄 등으로 구분하는 경우를 말한다) 하도록 한다.

다. 작업장의 바닥, 내벽·천장 등은 다음과 같은 구조로 설비되어야 한다.

1) 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며 배수가 잘 되도록 하여야 한다.

2) 내벽은 바닥으로부터 1.5미터까지 밝은 색의 내수성으로 설비하거나 세균방지용 페인트로 도색하여야 한다.

3) 작업장의 내부 구조물, 벽, 바닥, 천장, 출입문, 창문 등은 내구성, 내부식성 등을 가지고 세척·소독이 용이하여야 한다.

4) 1), 2), 3)의 규정에도 불구하고 물을 사용하지 않는 제조공정 등 특성에 따라 내수성이 아닌 재질을 사용 할 수 있다.

라. 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키기에 충분한 환기 시설을 갖추어야 한다. 다만 자연환기가 인정되는 경우에는 별도의 환기시설을 갖추지 않을 수 있다.

마. 작업장은 외부의 오염물질이나 해충, 설치류, 빗물 등의 유입을 차단할 수 있는 구조이어야 한다.

3. 식품취급시설 등

가. 식품을 제조·가공하는데 필요한 기계·기구류 등 식품취급시설은 식품의 특성에 따라 식품 등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 제조·가공기준에 적합한 것 이어야 한다.

나. 냉동·냉장시설 및 가열처리 시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 한다.

4. 급수시설

가) 수도물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

나) 가)의 규정에도 급수시설의 이용이 불가능한 경우에는 영업시간에 사용할 수 있는 충분한 양의 물을 저장할 수 있는 식수용 탱크로 급수시설을 대체할 수 있다. 다만, 식수용 탱크로 급수시설을 대체할 경우 저장한 물은 먹는물관리법 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합하게 관리된 물을 급수하여야 한다.

5. 화장실

작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 정화조를 갖춘 수세식화장실을 설치하여야 한다. 다만 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 화장실을 따로 설치하지 아니할 수 있다.

6. 창고 등의 시설

작업장 또는 인근에 원료와 제품을 위생적으로 보관할 수 있는 창고 또는 시설을 갖추어야 한다.

7. 검사실

식품위생법 제31조제2항에 따라 식품위생검사기관 등에 위탁하여 자가품질 검사를 하려는 경우에는 식품 등의 기준 및 규격을 검사할 수 있는 검사실을 갖추지 아니할 수 있다. 그 외 경우에는 식품위생법 시행규칙 별표 14의 제1호 사목)에 따른다.

8. 운반시설

식품을 운반하기 위한 차량, 운반 도구 및 용기를 갖춘 경우, 식품과 직접 접촉하는 부분의 재질은 인체에 무해하며, 내수성·내부식성을 갖추어야 한다.