

「평창군 농업인 등의 소규모 식품가공산업 육성 및 지원에 관한 조례안」

## 심 사 보 고 서

### 1. 심사경위

가. 제안일자 및 제출자 : 2015. 03 04(수) 평창군수(농축산과장)

나. 회부일자 : 2015. 04. 14(화)

다. 상정일자 : 2015. 04. 20(월) 제209회 평창군의회(정례회)

제1차 조례심사특별위원회 상정·의결

### 2. 제안설명의 요지

(제안자 : 농축산과장 이상필)

가. 「농업인 등의 농외소득 활동 지원에 관한 법률」 및 「식품안전 기본법」에 따라 농업인 등의 소규모 식품가공산업 육성 및 지원에 관한 사항을 조례로 정하여 제조·가공시설의 시설기준을 완화함으로써, 농업인 등의 농외소득 확대에 기여하고,

나. 농업인 등이 식품 제조·가공을 하는 경우 특정 시기(수확기, 농한기 등)에 작업이 집중되며 소규모인 경우가 많으므로 이를 감안하여 표준조례를 마련함

### 3. 전문위원의 검토보고 요지

(전문위원 : 홍금숙)

- 본 조례안은 「농업인 등의 농외소득 활동 지원에 관한 법률」에 따라 농업인 등의 소규모 식품가공산업을 지원·육성하여 농가

소득향상의 기회를 제공하기 위한 표준조례안을 마련하고자 하는 것으로,

- 조례의 적용대상 농업인의 지정과 식품가공산업의 촉진을 위한 기본계획 수립, 식품가공산업의 창업과 그 활동을 적극 촉진하기 위한 "평창군 소규모 식품가공산업 육성 지원센터" 설치 등을 규정하여,
- 농업인의 농외소득 증대와 지역농산물의 수요를 확대 하고자 하는 것으로, 조례 제정에 따른 특별한 문제점이 없는 것으로 검토 되었음.

4. 질의 및 답변요지 : 생략

5. 심사결과 : 원안의결

6. 소수의견 요지 : 없음

7. 기타 필요한 사항 : 없음

【붙임】 평창군 농업인 등의 소규모 식품가공산업 육성 및 지원에 관한  
조례안 1부

## 평창군 농업인 등의 소규모 식품가공산업 육성 및 지원에 관한 조례

제1조(목적) 이 조례는 「농업인 등의 농외소득 활동 지원에 관한 법률」에 따라 농업인 등의 소규모 식품가공산업을 지원·육성하여 농가 소득향상의 기회를 제공하고, 지역농산물의 수요를 확대함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 조례에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. "농업인 등"이란 평창군(이하"군"이라 한다)에 주소를 가진 「농업인 등의 농외소득 활동 지원에 관한 법률」 제2조제1호에 따른 농업인 및 법인을 말한다.
2. "농업인 등의 소규모 식품가공산업(이하"식품가공산업"이라 한다)"이란 농업인 등이 생산한 농산물을 이용하여 다음 각 목에 해당하는 조건에서 식품가공산업을 영위하는 경우를 말한다.
  - 가. 농업인 등이 평창군에서 직접 생산한 농산물을 주재료로 사용하는 경우
  - 나. 66제곱미터 이내의 식품제조시설(저장 및 출하시설의 면적은 제외한다) 작업장을 갖고 있는 경우
  - 다. 식품가공산업의 연매출이 1억 원 미만인 경우
3. "사업자"란 「식품위생법」 제37조제5항에 따른 영업을 하는 자로서 농산물의 생산·채취·제조·가공·조리·유통 또는 판매(이하"생산·판매 등"이라 한다)를 식품가공산업으로 하는 농업인 등을 말한다.

제3조(군수의 책무) ① 평창군수(이하"군수"라 한다)는 소규모 식품가공산업의 창업과 그 활동을 촉진하기 위하여 자금·인력·정보·기술·판로 등의 분야에서 종합적 지원을 하고, 해당 사업 활동 기회가 균등하게 보장될 수 있도록 노력하여야 한다.

② 군수는 소비자가 건강하고 안전한 식생활을 영위할 수 있도록 식품가공산업의 시설(이하"시설"이라 한다) 기준 설정과, 그 가공식품(이하"식품"이라 한다)의 품질관리에 대한 지도·감독 및 교육·훈련 등에 관한 시책을 추진하여야 한다.

제4조(사업자의 의무) ① 사업자는 소비자의 건강에 유익하고 안전한 식품의 생산·판매 등을 하여야 하고, 취급하는 식품의 위해 여부에 대하여 항상 확인하고 검사하여야 한다.

② 사업자는 제8조제1항에 따른 시설기준을 준수하고 군수가 실시하는 식품의 품질관리에 대한 지도·감독 및 교육·훈련에 적극 참여하여야 한다.

③ 사업자는 시설의 위생을 스스로 관리하고 식품의 가공에 관한 기록을 작성·보관하여야 하며, 작성된 정보를 적극 공개하여야 한다.

④ 식품가공산업을 영위하려는 농업인 등의 사업자는 제8조에서 군수가 정한 시설기준 외에는 영업의 등록을 위한 관계 법령을 준수하여야 한다.

제5조(기본계획의 수립·시행) ① 군수는 식품가공산업의 촉진을 위한 기본계획(이하 "기본계획"이라 한다)을 5년마다 수립하여야 한다.

② 기본계획에는 다음의 사항이 포함되어야 한다.

1. 식품가공산업을 촉진하기 위한 기본목표 및 추진방향

2. 식품가공산업에 대한 자금·정보·기술·인력·관로 등의 지원방안
3. 식품의 안전성 확보를 위한 지원, 품질관리 및 조사
4. 그 밖에 군수가 필요하다고 인정하는 사항

③ 군수는 기본계획을 기초로 하여 해마다 그 시행계획을 수립·시행하여야 한다.

제6조(지원센터의 설치·운영) ① 군수는 식품가공산업의 창업과 그 활동을 적극 촉진하기 위하여 "평창군 소규모 식품가공산업 육성 지원센터(이하 "지원센터"라 한다)"를 설치할 수 있다.

② 지원센터는 식품가공산업 육성 및 지원에 관한 다음의 업무를 수행한다.

1. 각종 정보, 교육·훈련 및 연수, 상담 등의 서비스 제공
2. 사업자 및 관련 종사자의 경영능력과 기술수준 향상을 위한 교육프로그램 운영
3. 식품가공산업의 활성화를 위한 마케팅·세무·회계·디자인·홍보 및 판매활동 등 지원
4. 그 밖에 군수가 필요하다고 인정하는 업무

③ 제1항에 따라 설치하는 지원센터는 군수가 직접 운영함을 원칙으로 한다. 다만, 그 효율적 운영을 위하여 필요할 경우 해당 업무의 전부 또는 일부를 농업인 등의 농외소득 활동 관련 단체 등에 위탁운영 할 수 있다.

④ 군수는 제3항에 따른 위탁운영자에게는 그 위탁운영에 필요한 경비를 예산의 범위에서 지원할 수 있다.

제7조(사업자의 지원) ① 군수는 사업자가 식품의 안전성을 확보할 수 있도록 관계법령에 관한 정보와 그 밖에 식품안전을 위한 정보를 제공하고 필요한 기술적 지원을 할 수 있다.

② 군수는 군 또는 그 직속기관·사업소 및 읍·면에서 식품을 구매하고자 할 때에는 사업자의 제품을 우선 구매하도록 노력하여야 한다.

③ 군수는 제4조에 따른 의무를 준수하지 아니하는 사업자에 대하여는 제1항에 따른 지원에서 제외할 수 있다.

제8조(시설기준 및 점검) ① 농업인 등이 식품가공산업을 하고자 할 경우 군수가 따로 정하는 기준[별표 1]에 적합한 시설을 갖추어야 한다.

② 군수는 식품의 품질관리를 위하여 해당 시설에 대하여는 제1항 기준의 적합여부를 정기 또는 수시로 점검하여야 한다.

③ 사업자는 가공 원료의 투입과 가공품의 산출에 관한 작업일지를 작성·비치하여야 하며 군수가 점검할 때 제시하여야 한다.

제9조(자주적인 위생관리 등) ① 군수는 식품의 안전을 확보하기 위한 조사를 실시하거나 그 밖의 다른 법령이나 조례에 규정된 사항을 준수하도록 식품의 생산·판매 등 각 과정에서 사업자의 시설 또는 장소에 대하여 지도·감독을 하여야 한다.

② 사업자는 자율관리를 통하여 가공식품의 이력 추적이 가능하도록 사업자명 및 가공일자를 정확하게 표기하여야 한다.

③ 군수는 사업자가 식품안전을 위하여 해당 손해배상 보험에 가입하도록 장려하여야 한다.

제10조(정보제공 등 촉진) ① 군수는 사업자가 소비자에게 정확한 식품정보를 제공하고 그 피해가 발생할 경우 원인규명을 위하여 식품의 생산부터 판매까지의 전 공정에 대한 정보를 기록·보관 및 전달하도록 사업자를 지도하여야 한다.

② 군수는 소비자와 사업자의 식품안전을 위한 이해를 높이고 관련 조직의 연계 및 협력체계 구축을 위하여 필요한 정보를 공유하거나 의견의 상호교류에 필요한 시책을 강구하여야 한다.

제11조(심의위원회 설치) ① 군수는 식품가공산업 육성 및 지원정책을 심의·조정하기 위하여 "평창군 농업인 등의 소규모 식품가공산업 심의위원회(이하 "위원회"라 한다)"를 둔다.

② 위원회의 역할과 기능은 "평창군 농어업·농어촌 및 식품산업정책심의회(농업정책분과)"가 대신한다.

제12조(기능) 위원회는 식품가공산업 육성 지원에 관한 다음의 사항을 심의·조정한다.

1. 식품가공산업 기본계획의 수립·시행에 관한 사항
2. 지원센터의 설치·운영에 관한 사항
3. 식품품질 안전관리에 관한 사항
4. 그 밖에 식품가공산업에 필요한 사항 등

제13조(회의) ① 위원회의 회의는 정기회의와 임시회의로 구분하여 운영하며, 정기회의는 연1회 개최하고, 임시회의는 위원장이 필요하다고 인정할 때 수시로 개최할 수 있다.

② 위원회 회의는 재적위원의 과반수이상 참석으로 개의하고, 참석위원의 과반수이상 찬성으로 의결한다.

③ 심의에 시급성이 요구되는 사유가 있거나, 심의내용이 경미하다고 판단 될 경우 서면심의로 갈음할 수 있다.

제14조(준용) 사업자의 지원, 지원센터의 위탁운영 등에 관하여 이 조례에서 정한 것 외의 필요한 사항은 「평창군 지방보조금 관리 조례」, 「평창군사무의민간위탁촉진및관리조례」 등에 따른다.

제15조(시행규칙) 이 조례의 시행에 필요한 사항은 규칙으로 정한다.

## 부 칙

이 조례는 공포한 날부터 시행한다.



[별표 1]

## 농업인 등의 소규모 식품가공업체 시설기준 설정

### ○ 소규모 식품가공업체 시설의 공통사항

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

- 1) 건물의 위치는 축산폐수·화학물질, 그 밖에 오염물질의 발생시설로부터 차단되어야 한다.
- 2) 건물의 자재는 식품에 나쁜 영향을 주지 아니하고 식품을 오염시키지 아니하는 것으로 한다.

### 나. 작업장

- 1) 건물의 위치는 축산폐수·화학물질, 그 밖에 오염물질의 발생시설로 작업장은 독립된 건물이거나 식품 제조·가공 외의 용도로 사용되는 시설과 분리되어야 한다. 다만, 장기간 식품을 제조하지 않을 경우 식품(농산물 등)을 보관하는 용도로 사용할 수 있으며, 식품제조시설이 오염되지 않도록 관리되어야 한다.
- 2) 작업장은 원료처리실·제조가공실·포장실 및 그 밖에 식품의 제조·가공에 필요한 작업실을 말하며, 제조 공정의 특성에 따라 분리, 구획(칸막이·커튼 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다), 구분(선·줄 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이와 같다) 하도록 한다.
- 3) 작업장의 바닥·내벽 및 천장 등은 다음과 같은 구조로 설비되어야 한다.
  - 가) 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리하여, 배수가 잘 되도록 하여야 한다.
  - 나) 내벽은 바닥으로부터 1.5미터까지 밝은 색의 내수성으로 설비하거나 세균방지용 페인트로 도색하여야 한다.
  - 다) 작업장의 내부 구조물, 벽, 바닥, 천장, 출입문, 창문 등은 내구성, 내부식성 등을 가지고, 세척·소독이 용이하여야 한다.
  - 라) 가), 나), 다)의 규정에도 불구하고 물을 사용하지 않는 제조공정 등 특성에 따라 내수성이 아닌 재질을 사용할 수 있다.

- 4) 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키기  
 기에 충분한 환기시설을 갖추어야 한다. 다만, 자연환기가 가능하고  
 제품과 제조공정에 따라 환기시설이 필요하지 아니하다고 인정되는  
 경우에는 별도의 환기시설을 갖추지 않을 수 있다.
- 5) 작업장은 외부의 오염물질이나 해충, 설치류, 빗물 등의 유입을 차단  
 할 수 있는 구조이어야 한다.
- 6) 발생하는 하수는 하수관(처리시설)으로만 유입되어야 한다.

#### 다. 식품취급시설 등

- 1) 식품을 제조·가공하는데 필요한 기계·기구류 등 식품취급시설은  
 식품의 특성에 따라 식품 등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 제조·  
 가공기준에 적합한 것이어야 한다.
- 2) 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수  
 있는 계기를 설치하여야 한다.

#### 라. 급수시설

- 1) 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적  
 합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.
- 2) 1)의 규정에도 불구하고 급수시설의 이용이 불가능한 경우에는 영업  
 시간에 사용할 수 있는 충분한 양의 물을 저장할 수 있는 식수용 탱  
 크로 급수시설을 대체할 수 있다.

#### 마. 화장실

- 1) 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 정화조를 갖춘 수세식화장실  
 을 설치하여야 한다. 다만, 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경  
 우에는 화장실을 따로 설치하지 아니할 수 있다.

#### 바. 창고 등의 시설

- 1) 원료와 제품을 위생적으로 보관·관리할 수 있는 창고를 갖추어야 한다.

## ○ 소규모 식품업체 시설의 개별기준

- 아래의 사례를 참고하여 등록된 품목에 대하여 제조공정에서 필요한 설비의 구비에 따라 적용함

### <사례 : 장류제조업의 경우>

#### - 메주제조

- ▶ 제조공정 : 원료-선별-세척-침지-삶기-분쇄-성형-건조-발효-숙성
- ▶ 필요한 시설
  - 작업장 : 세척 및 삶기, 성형이 가능한 기구·설비 및 상하수도 연결
  - 발효실 : 건조 및 발효의 조건 유지(건조기로 대체 가능)

#### - 제품제조

- ▶ 된장 제조공정 : 메주-세척-담기-간장분리-숙성-포장
- ▶ 고추장 제조공정 : 원료-분쇄-당화-교반-숙성-포장
- ▶ 필요한 시설
  - 작업장 : 세척 및 삶기, 성형이 가능한 기구·설비 및 상하수도 연결
  - 포장실 : 제품 포장 시 이물혼입을 차단할 수 있는 공간
  - 분쇄실 : 분진이 작업장으로 확산되지 않도록 할 것
  - 기계류 : 재료섞기 작업이 가능한 용기 등

#### - 사과즙제조업의 경우

- ▶ 제조공정 : 원료-선별-세척-분쇄-가열-착즙-포장
- ▶ 필요한 시설
  - 작업장 : 세척이 가능한 상하수도 시설
  - 분쇄 및 포장실 : 이물혼입을 차단할 수 있는 공간