

거창군 농가 식품가공사업 육성 및 지원에 관한 조례 일부개정조례안

의안 번호	2015 ~ 62
----------	-----------

제출연월일	2015. 8. 17.
제 출 자	거창군수

1. 제안이유

○ 「식품위생법」에 농업인들이 식품을 직접 제조·가공하는 영업의 시설 기준에 대한 특례를 군수가 따로 정할 수 있게 규정됨에 따라 그 내용을 반영하여 농업인들의 식품가공산업 참여를 활성화하고자 함.

2. 주요내용

가. “농가 소규모 식품가공사업” 용어의 뜻을 신설함(안 제2조제3호)

○ 농가 식품가공사업 중 농업인들이 직접 생산한 농산물을 재료로 50퍼센트 이상 사용하고 작업장 면적이 66제곱미터 이내인 경우

나. 농산물 가공지원센터 설치 조항 삭제(안 제7조)

○ 농산물 가공지원센터 완공에 맞춰 개별조례 제정

다. 농가 소규모 식품가공사업 시설기준 특례 신설(안 제7조, 별표)

○ 건축물 위치, 구조, 작업장, 화장실 등의 시설기준 특례 마련

※ 「식품위생법 시행규칙」 제36조 관련 별표 14 제1호자목4)

라. 알기 쉬운 법령정비 기준에 맞춰 용어순화 등(안 제3조·제5조)

3. 참고사항

가. 관계법령 : 「식품위생법」 제36조,

「식품위생법 시행규칙」 제36조(별표 14 제1호자목4))

나. 예산조치 : 해당없음

다. 합 의 : 기획감사실(규제개혁, 법무통계담당), 민원봉사과(위생담당)

라. 기타사항

(1) 부패영향평가 : 해당사항 없음

(2) 규제심사 : 규제완화(안 제7조, 별표)

(3) 입법예고

(가) 예고기간 : ‘15. 8. 01. ~ 8. 20.

(나) 예고결과 : 의견없음

(4) 비용추계서 : 해당사항 없음

(5) 성별영향분석 : 해당사항 없음

거창군 농가 식품가공사업 육성 및 지원에 관한 조례 일부개정조례안

거창군 농가 식품가공사업 육성 및 지원에 관한 조례 일부를 다음과 같이 개정한다.

제1조 중 “제4조”를 “제4조 및 「식품위생법」 제36조”로 한다.

제2조를 다음과 같이 한다.

제2조(정의) 이 조례에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. “농업인등”이란 「농업인 등의 농외소득 활동 지원에 관한 법률」 제2조 제1호에 따른 농업인 및 법인을 말한다.
2. “농가 식품가공사업”이란 농업인등이 직접 생산하거나 채취·구매한 자원과 용역을 이용하여 식품가공사업을 영위하는 경우를 말한다.
3. “농가 소규모 식품가공사업”이란 농가 식품가공사업 중 다음 각 목의 조건을 모두 충족하는 경우를 말한다.
 - 가. 농업인등이 직접 생산한 농산물을 재료로 50퍼센트 이상 사용할 것
 - 나. 작업장 면적이 66제곱미터 이내일 것
4. “사업자”란 「식품위생법」 제37조제5항에 따른 영업을 하는 자로서 농산물의 생산·채취·제조·가공·조리·구매·유통 또는 판매를 농가 식품가공사업으로 하는 농업인등을 말한다.

제3조제1항 중 “기회가 균등하게 보장될 수 있도록”을 “기회를 균등하게 보장하도록”으로 하고, 같은 조 제2항 중 “지도·감시와”를 “지도·감독과”로 한다.

제4조제2항 중 “「식품위생법」에”를 “「식품위생법」 또는 제7조에서 군수가 정한”으로 한다.

제5조제1항을 삭제하고, 같은 조 제2항을 본문으로 한다.

제7조를 다음과 같이 한다.

제7조(농가 소규모 식품가공사업 시설기준의 특례) ① 농가 소규모 식품가공 사업을 하려는 농업인등은 별표의 기준에 적합한 시설을 갖추어야 한다.
② 군수는 농가 소규모 식품가공사업의 품질관리를 위하여 별표의 시설 기준에 따라 정기적으로 점검하여야 한다.

제14조를 다음과 같이 신설한다.

제14조(시행규칙) 이 조례의 시행에 필요한 사항은 규칙으로 정한다.

별표를 별지와 같이 신설한다.

부칙

이 조례는 공포한 날부터 시행한다.

현 행	개 정 안
<p>제4조(사업자의 책무) ① (생략) ② 사업자는 「식품위생법」에 정한 식품제조가공시설의 기준을 준수하고 또한, 영업자 준수사항과 품질관리 및 지도와 교육에 적극 참여해야 한다. ③ (생략)</p>	<p>제4조(사업자의 책무) ① (현행과 같음) ② -----「식품위생법」 또는 제7조에서 군수가----- ----- ----- ③ (현행과 같음)</p>
<p>제5조(군민의 역할) ① <u>군수는 농가 식품 가공사업체 또는 제품에 대한 품질관리 및 조사를 위하여 소비자단체장의 추천으로 구성된 소비자식품위생감시원에 자율적으로 참여하여 활동하게 할 수 있다.</u> ② <u>군민은 소비자단체회원으로 참여하여 농가 식품가공사업장이 다른 용도로 전환되는 것을 감시할 수 있다.</u></p>	<p>제5조(군민의 역할) ① <삭 제> ----- ----- -----</p>
<p>제7조(농산물가공 지원센터 설치) ① <u>군수는 농가 식품가공사업의 창업과 기업 활동을 적극 촉진하기 위하여 각종 정보 및 교육, 훈련, 연수, 상담 등의 서비스를 제공할 수 있는 농산물가공 지원센터(이하 “지원센터”라 한다)를 설치할 수 있다.</u> ② <u>군수는 지원센터의 설치와 운영에 관하여 필요한 인력·자금 등의 지원을 할 수 있다.</u> ③ <u>군수는 농가 식품가공사업 및 관련 종사자에 대하여 경영능력과 기술수준 향상을 위한 교육 프로그램을 운영할 수 있다.</u> ④ <u>군수는 농가 식품가공사업의 활성화를 위해 마케팅·세무·회계·디자인·홍보 및 판매 활동을 지원할 수 있다.</u></p>	<p>제7조(농가 소규모 식품가공사업 시설기준 등) ① <u>농가 소규모 식품가공사업을 하려는 농업인등은 별표의 기준에 적합한 시설을 갖추어야 한다.</u> ② <u>군수는 농가 소규모 식품가공사업의 품질관리를 위하여 별표의 시설기준에 따라 정기적으로 점검하여야 한다.</u></p>
<p style="text-align: right;"><신 설></p>	<p>제14조(시행규칙) 이 조례의 시행에 필요한 사항은 규칙으로 정한다.</p>

[별표] 농가 소규모 식품제조·가공업의 시설기준(제7조 관련)

1. 식품의 제조시설과 원료 및 제품의 보관시설 등이 설비된 건축물(이하 "건물"이라 한다)
 - 가. 건물은 축산폐수·화학물질, 그 밖에 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 외의 용도로 사용되는 시설과 분리(별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)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 밖에 식품의 제조·가공에 필요한 작업실을 말하며, 제조 공정의 특성 따라 분리, 구획(칸막이·커튼 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다), 구분(선·줄 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다) 하도록 한다.
 - 다. 작업장의 바닥·내벽 및 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 세균 방지용 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 사용할 수 있다.
 - 라. 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키기 위해 충분한 환기시설을 갖추어야 한다. 다만, 자연 환기가 가능하고 제품과 제조공정에 따라 환기시설이 필요하지 아니하다고 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 것이어야 한다.
 - 나. 식품취급시설 중 식품과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성재질[스테인레스·알루미늄·에프알피(FRP)·테프론 등 물을 흡수하지 아니하는 것을 말한다.

이하 같다]로서 씻기 쉬운 것이거나 위생적인 목재로서 씻는 것이 가능한 것이어야 하며, 열탕·증기·살균제 등으로 소독·살균이 가능한 것이어야 한다.

다. 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 한다.

4. 급수시설

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

나. 지하수 등을 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장, 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 오염원이 영향을 미치지 않는 거리에 위치하여야 한다.

다. 먹기에 적합하지 않은 용수는 교차 또는 합류되지 않아야 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

가. 작업장 또는 인근에 원료와 제품을 위생적으로 보관할 수 있는 창고 또는 시설을 갖추어야 한다. 다만, 창고에 갈음할 수 있는 냉동·냉장시설을 따로 갖춘 업소에서는 이를 설치하지 아니할 수 있다.

나. 창고의 바닥에는 양탄자를 설치하여서는 아니 된다.

7. 검사실

식품위생법 제31조제2항에 따라 식품위생검사기관 등에 위탁하여 자가품질검사를 하려는 경우는 식품 등의 기준 및 규격을 검사할 수 있는 검사실을 갖추지 아니할 수 있다. 그 외의 경우에는 「식품위생법 시행규칙」 별표 14 제1호 사목에 따른다.

8. 운반시설

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