

2016.

소규모 농식품 제조 창업 매뉴얼



광양시농업기술센터
(농산물마케팅과)

차 례

제1장 농식품 제조·가공 창업 하기 전	4
제2장 농산물을 이용한 소규모 식품제조	7
I. 용어의 정의	7
II. 식품 제조 창업 전	9
1. 식품영업신고를 하지 않아도 되는 경우	10
2. 식품제조 창업 전 점검해야 할 일	11
3. 생산 공장 마련	14
III. 식품 제조·가공 창업	17
1. 식품제조 창업에서 제품 출시 개요	17
2. 농식품 제조 인허가 관련 기관	20
3. 즉석판매제조·가공	21
4. 위탁제조 가공	22
5. 위생적인 가공사업장 시설 기준	24
6. 식품위생 시설기준의 특례	28
7. 식품영업등록 절차	34
8. 자가품질검사	37
IV. 전통주 제조	44
1. 전통주 정의	44
2. 전통주 주류제조면허 추천	44
3. 주류제조면허 신청	46

V. 식품안전관리인증기준(HACCP)	52
1. 식품안전관리인증기준(HACCP) 이란	52
2. 식품안전관리인증기준(HACCP) 대상 식품	54
3. 식품안전관리인증기준(HACCP) 시스템 추진 필수요건	56
4. 식품안전관리인증기준(HACCP) 지정신청	58
VI. 식품등의 표시 기준	59
1. 가공 식품을 담는 용기	59
2. 식품 표시 사항	59
3. 포장재 규격 기준	73
VII. 식품인증	81
1. 유기가공식품인증	81
2. 전통식품 품질인증	82
3. 전통주 품질인증	84
4. 가공식품 KS(한국산업표준) 인증	85
5. 식품명인 지정	86
6. 농수특산물 전남도지사 품질인증	91
VIII. 창업 후	94
1. 상품명(상표) 등록	94
2. 마케팅 및 홍보	95
3. 세금 납부와 신고	97
4. 기타	99

제1장 농식품 제조·가공 창업 하기 전

농식품 제조·가공은 창업이 쉽지가 않다. 분명한 창업의 목적과 창업자의 의지 그리고 능력의 결합하에서 만이 창업에 따른 여러가지 어려움을 극복하고 성공을 가져올 수 있다.

그와 같은 조건이 성립되지 못한다면 농촌의 농산물들을 굳이 제조·가공하여 판매하는 것보다 오히려 체험프로그램으로 활용하거나, 판매방법을 달리하여 해결해 나가는 것이 현명할 수도 있다.

창업자에게 농식품 제조·가공업의 창업을 하기에 좋은 환경이 갖추어져 있거나, 제조·가공을 통한 농식품 판매가 더 나은 수익확보가 가능하다는 분명한 이유와 목적이 공유되고 도전의지와 신념이 전제되어야 농식품 제조·가공의 창업은 성공이 가능하다.

누구나 쉽게 도전, 그러나 정말 어려운게 식품 창업

주위에서 하는 말	많이 좀 만들어서 나눠 먹자고. 나눠주지만 말고 많이 만들어서 한번 팔아봐.
나의 생각	나 김치좀 담지! 나 떡좀 만들지! 우리집이 장맛이 좋다고 소문났지! 그럼 한번 만들어 팔아볼까?!
진입장벽	엄청나게 낮다. 누구나 할 수 있다 마음만 먹으면 식품산업에 언제든 종사할 수 있다 국민 누구나 다 식품에 대해 전문가! 그러나, 거꾸로 보면□ 누구나 다 나한테 잔소리 할 수 있다. 언제든 경쟁자가 생길 수 있다. 마음만 먹으면 온 국민이 모두 잔소리꾼이 될 수도...
식품을 취급하는 하나의 산업	음식을 잘 만든다 ≠ 식품을 잘 안다 음식을 잘 만든다 ≠ 식품업을 잘 한다
불특정 다수를 대상으로 한다	규제가 많다. 다른 산업은 규제를 완화한다는데...
더군다나 국민정서는 먹는것 가지고 장난치면 죽일 XXX 국민의 소비수준은 2만달러 시대	그러나 국민이 요구하는 식품의 수준은 5만달러 더군다나 식품안전, 식품위생에 대해서는 엄청나게 민감하다

2008. 농가단위 소규모 창업보육기술과 전략 푸드원택(주) 권오건 본부장 강의 중

<창업 아이템 선정기준>

항 목	세부 항목
적성·능력 적합여부	■ 적성·성격에 맞고 건강에 문제는 없는가? ■ 해당업종경험, 수행능력, 지식, 자신감은 있는가? ■ 창업 자금 조달 능력은 양호한가?
시장성	■ 창업 아이템에 대한 고객 혹은 시장의 입지가 충분한가? ■ 사업발전 단계상 성장기 업종인가? ■ 해당 업종의 시장규모가 커지고 있는가? ■ 시장의 경쟁현황과 전망은 양호한가?
수익성	■ 투자비용에 비해 수익 전망은 양호한가? ■ 손익분기점은 얼마이고 언제인가? ■ 2~3년 이내 흑자실현이 가능한가?
상품성	■ 고객입장에서 가격에 비해 유용한 상품인가? ■ 고객에게 인기도/경쟁력은 있는가? ■ 영업 및 판매 가능성은 충분한가? ■ 원재료 조달 및 공급 용이성은 확보 가능한가?
위험요소	■ 인·허가문제에서 미비한 점은 없는가? ■ 경쟁업체·거래 업체와의 분쟁소지는 없는가?

○ 창업 아이템 선정시 고려사항

- 아이템에 대한 3자의 반응이 긍정적인가를 파악
- 자신의 자본규모에 맞는 아이템을 선택
- 도입기나 성장기의 아이템을 선택
- 철저히 투자대비 수익성이 높은 아이템을 선택
- 마을자원과 연관이 있는 아이템을 선택
- 상품회전율이 높은 아이템을 선택
- 특정 기술이나 신규장비를 통하여 타인의 신규참여가 어려운 아이템을 선택
- 사회적인 필요에 부응하여 경기변화에 능동적으로 대처할 수 있는 아이템
- 취미와 연관되어 즐겨할 수 있는 아이템을 선택

- 자신이 활용할 수 있는 전문 지식과 연관된 아이템을 선택
- 누구나 좋다는 아이템은 피함
- 유행을 타는 아이템은 피함

<사업타당성 분석 주요내용>

기초자료 조사	창업 업종관련 현황, 외부 환경자료, 창업아이템 관련 자료를 농림축산식품부, 농촌진흥청, 농업기술센터, 농업기술실용화재단, 한국농촌경제연구원 등의 정부 및 공공기관 그리고 관련 연구기관으로부터 폭넓게 수집하고 조사한다.
사업수행능력 및 적합성 분석	사업의 성패는 창업자들의 사업가로서 적성과 자질 그리고 사업수행능력에 달려있으므로 창업자들이 해당업종에 대하여 충분한 사업역량을 갖추고 있는지 종합적으로 판단해야 한다.
시장성 분석	창업자가 처음 제품을 시장에 내 놓았을 때 대부분 소비자에게 생소한 것이 보통이며 품질이 확인되기 전까지는 판매가 결코 쉽지 않다. 따라서 사업 성공의 관건은 바로 판로확보이기 때문에 시장성 분석이 무엇보다 중요하다 할 수 있다. 이를 토대로 객관적인 수요 및 판매예측을 해야 하며 이를 위해 주기적인 시장동향 분석을 포함한 마케팅 활동을 지속적으로 수행해야 한다.
기술성 분석	가장 어렵고 전문성이 요구되는 부분이 바로 기술적 타당성 검토라 할 수 있다. 기술적 분석을 체계적으로 수행하기 위해서는 기술의 성공 가능성, 보유 기술의 위험요소, 기술경쟁력 정도, 시설 및 설비계획 등 기술과 관련된 사항들을 입체적으로 분석할 필요가 있다. 이때, 기술성 분석과 관련하여 실시되는 설비투자 계획은 일반적으로 신제품 개발이나 사업 확장 및 창업을 하고자 할 때 생산능력에 맞게 그 규모를 결정한다.
수익성 및 경제성 분석	수익성 전망, 손익분기점 분석, 투자수익 및 회수계획, 사업의 경제성 분석 등으로 분류할 수 있다. 사업 아이템의 수익성과 경제성 분석을 수행하기 위해서는 투자비용 산정은 물론 예상 매출액과 추정손익을 파악하고 단, 중기 차원의 손익분기점분석을 통해 다각적인 수익 확보전략을 수립해야 한다.
자금 수지 및 성장성 분석	소요자금의 규모 및 조달 가능성, 자금조달, 운영계획표 작성, 계획사업에 대한 위험요소 분석, 성장가능성

※ 중기청 1인 창조기업 전용 홈페이지 창업넷(www.startup.go.kr) : 창업정보·지원, 온라인법인설립 등

제2장 농산물을 이용한 소규모 식품제조

1. 용어의 정의

1. **농업인**: 농업을 경영하거나 이에 종사하는 자로서 대통령령으로 정하는 기준에 해당하는 자
 - 경영 또는 경작농지가 1,000㎡ 이상, 농업경영을 통한 농산물 연간 판매액이 120만원 이상, 1년 중 90일 이상 농업에 종사
2. **농업법인**: 영농조합법인, 농업회사법인
 - 영농조합법인 : 농업인 또는 농업생산자단체 5인 이상이 조합원으로 참여(비농업인은 의결권없는 준조합원으로 참여 가능)
 - * 결원 시, 1년 이내에 충원(미충원 시 해산 사유)
 - 농업회사법인(주식, 유한, 합명, 합자) : 농업인 또는 농업생산자단체가 설립하되, 비농업인은 총 출자액이 100분의 90까지 출자 가능
 - ※ 설립등기는 대표조합원이 소재지 관할 지방법원, 지원, 등기소에 신청<창립총회 의사록, 정관(공증), 출자자산의 명세, 조합법인을 대표할 조합원임을 증명하는 서류>
3. **농업경영체** : 농업인과 농업법인
 - 농업경영체 등록
 - 농업인은 주민등록지, 농업법인은 주사무소 소재지 국립농산물품질관리원 지원 또는 사무소
 - ※ 국립농산물품질관리원 순천·광양 출장소 순천시 지현길 100(덕월동) ☎742-6060
 - 농업법인의 경우, 농축산물을 생산하지 않는 유통가공법인도 등록 가능
4. **농산물**: 농업활동으로 생산되는 산물로서 대통령령으로 정하는 것
5. **식품**
 - 사람이 직접 먹거나 마실 수 있는 농수산물
 - 농수산물을 원료로 하는 모든 음식물
6. **식품산업** : 식품을 생산, 가공, 제조, 조리, 포장, 보관, 수송 또는 판

매하는 산업

7. **표시** : 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장에 적는 문자, 숫자 또는 도형을 말한다.
8. **영양표시** : 식품에 들어있는 영양소의 양(量) 등 영양에 관한 정보를 표시하는 것을 말한다.
9. **영업** : 식품 또는 식품첨가물을 채취·제조·수입·가공·조리·저장·소분·운반 또는 판매하거나 기구 또는 용기·포장을 제조·수입·운반·판매하는 업(농업과 수산업에 속하는 식품 채취업은 제외한다)
10. **영업자** : 영업허가를 받은 자, 영업신고를 한 자 또는 영업등록을 한 자
11. **식품위생** : 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장을 대상으로 하는 음식에 관한 위생
12. **전통식품** : 국산 농수산물을 주원료 또는 주재료로 하여 예로부터 전승되어 오는 원리에 따라 제조·가공·조리되어 우리 고유의 맛·향 및 색을 내는 식품
13. **업체** : 사업이나 기업의 주체
14. **업소** : 사업을 벌이고 있는 장소

※ **건강기능식품**(관련법규 건강기능식품에 관한 법률)

* 건강기능식품은 일상 식사에서 결핍되기 쉬운 영양소나 인체에 유용한 기능을 가진 원료나 성분(이하 기능성원료)을 사용하여 제조한 식품으로 건강을 유지하는데 도움을 주는 식품

* 식품의약품안전처는 동물시험, 인체적용시험 등 과학적 근거를 평가하여 기능성원료를 인정하고 있으며 이런 기능성원료를 가지고 만든 제품이 건강기능식품

* 어떤 식품이 건강에 좋다고 알려져 있다고 해서 건강기능식품이 되는 게 아님.
건강기능식품에 관한 규정에 따라 일정 절차를 거쳐 만들어지는 제품으로서 『건강기능식품』이라는 문구 또는 인증마크가 있음. 이러한 점에서 ‘건강식품’, ‘자연식품’, ‘천연식품’과 같은 명칭은 ‘건강기능식품’과는 다름

* **기능성 원료**

건강기능식품 공전에 등재되어 있는 기능성 원료를 말함. 공전에서 정하고 있는 제조기준, 규격, 최종제품의 요건에 적합할 경우 별도의 인정절차가 필요하지 않음. 영양소(비타민 및 무기질, 식이섬유 등) 등 약 88여 종의 원료 등재

기능성 원료 예시) 2-23 매실추출물

1) 제조기준

- (1) 원재료 : 매실(*Prunus mune* Sieb. et Zucc)
- (2) 제조방법 : 상기 (1)의 원재료를 열수로 추출한 후 여과, 농축하여 제조하여야 함
- (3) 기능성분(또는 지표성분)의 함량 : 구연산이 300~400mg/g 함유되어 있어야 함
- (4) 제조 시 유의사항 : 시안화합물이 제거되어야 함

2) 규격

- (1) 성상 : 고유의 색택과 향미를 가지며 이미, 이취가 없어야 함
- (2) 구연산
 - (가) 원료성 제품 : 표시량 이상
 - (나) 최종제품 : 표시량의 80~120%
- (3) 시안화합물 : 불검출
- (4) 대장균군 : 음성

3) 최종제품의 요건

- (1) 기능성 내용 : 피로 개선에 도움을 줄 수 있음
- (2) 일일섭취량 : 구연산으로서 1~1.3 g

II. 식품 제조 창업 전

농산물을 가공하여 상품으로 판매하기 위해서는 식품 영업 신고(등록)를 하고 제품을 생산하여야 한다. 사업자 등록 신청은 사업개시일로부터 20일 이내에 사업을 하고자 하는 장소(사업장)의 관할 세무서장에게 사업자등록 신청서를 제출하여야 한다. 사업자등록은 사업장마다 하여야 한다. 법인의 경우 법인의 본점, 지점 모두 사업자등록을 하여야 하고, 개인도 사업장이 2개 이상 있는 때에는 사업장 마다 사업자등록을 하여야 한다. 제조업의 경우 제조장별로 제조를 개시하는 날이 사업개시일이다. 사업자등록을 하지 않으면 신고기간의 총 매출액의 1% 가산세 부과, 사업자등록 전 매입세액은 공제되지 않으므로 부가가치세 부담 증가, 조세범 처벌법에 의하여 50만원 이하의 벌금이 부과된다.

1. 식품영업신고를 하지 않아도 되는 경우

가. 양곡가공업 중 도정업을 하는 경우(양곡관리법)

나. 수산물가공업의 신고를 하고 해당 영업을 하는 경우(식품산업진흥법)

다. 축산물가공업의 허가를 받아 해당 영업을 하는 경우(축산물 위생관리법)

라. 건강기능식품제조업(건강기능식품에 관한 법률)

마. 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 농산물·임산물·수산물을 단순히 자르거나, 껍질을 벗기거나, 말리거나, 소금에 절이거나, 숙성하거나, 가열(살균의 목적 또는 성분의 현격한 변화를 유발하기 위한 목적의 경우는 제외한다.)하는 등의 가공과정 중 위생상 위해가 발생할 우려가 없고 식품의 상태를 관능검사로 확인할 수 있도록 가공하는 경우. 다만, 다음의 경우는 제외한다.(식품제조영업등록 필요)

○ 집단급식소에 식품을 판매하기 위하여 가공하는 경우

○ 신선편의식품을 판매하기 위하여 가공하는 경우

※ **신선편의식품** : 과일, 야채, 채소, 새싹 등을 식품첨가물이나 다른 원료를 사용하지 아니하고 단순히 자르거나, 껍질을 벗기거나, 말리거나, 소금에 절이거나, 숙성하거나, 가열하는 등의 가공과정을 거친 상태에서 따로 씻는 등의 과정 없이 그대로 먹을 수 있게 만든 식품

※ **즉석섭취식품** : 동식물성 원료를 식품이나 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것으로 더 이상의 가열, 조리과정 없이 그대로 섭취할 수 있는 김밥, 햄버거, 선식 등의 식품을 말한다.

※ **즉석조리식품** : 동식물성 원료를 식품이나 식품첨가물을 가하여 제조·가공한 것으로써 단순가열 등의 조리과정을 거치거나 이와 동등한 방법을 거쳐 섭취할 수 있는 국, 탕, 수프, 순대 등의 식품을 말한다.

바. 농어업인 및 영농조합법인과 영어조합법인이 생산한 농산물·임산물·수산물을 집단급식소에 판매하는 경우. 다만, 다른 사람으로 하여금 생산하거나 판매하게 하는 경우는 제외한다.

2. 식품제조 창업 전 점검해야 할 일

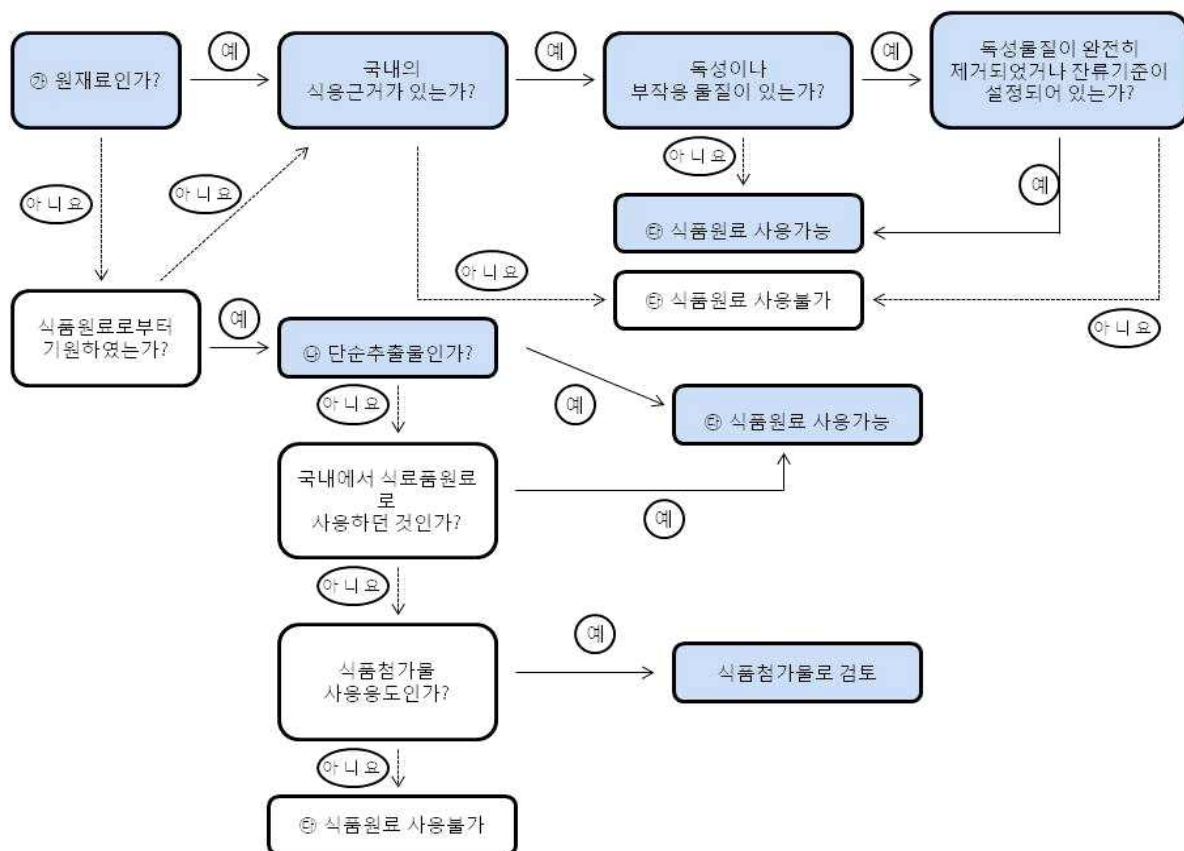
가. 내가 재배하고 있는 농산물이 식품공전에 있는 원료인가?

○ 가공하고자 하는 농산물이 식품원료로 적합한 재료인지 확인

- 제품허가를 위해서는 식품의약품안전처에서 고시하는 식품재료가능 품목이어야 한다. 식품안전정보포털> 안전한식생활> 식품원료DB 식품원재료데이터베이스 이용에 동의, 검색)

<http://www.foodsafetykorea.go.kr>(식품안전정보포털 홈페이지)

<식품원료 사용을 위한 의사결정도>



㉓ 원재료 : 기원 동·식물 등으로써 가공되지 아니한 것

㉔ 단순추출물 : 원재료를 물리적으로 또는 용매(물, 주정, 이산화탄소)를 사용하여 추출한 것으로 특정한 성분이 제거되거나 분리되지 않은 추출물(착즙포함)

㉔ 식품원료 사용가능 : “식품에 사용할 수 있는 원료” 또는 “식품에 제한적으로 사용할 수 있는 원료”로 사용 가능함

㉔ 식품원료 사용불가 : 식품원료로 사용이 불가능하나, 「식품등의 한시적 기준 및 규격 인정 기준」(식품위생법시행규칙 제5조 관련)에 따라 식품원료의 한시적 기준 및 규격으로 신청 가능함

☞ 새로운 식품원료 : 국내에서 식품으로 섭취한 근거가 없는 원료나 새로운 제조방법으로 얻은 원료로 특성, 독성 등 안전성 평가를 거쳐 「식품공전」에 등재될 때까지 한시적으로 기준·규격이 인정된 식품원료

○ 식품원료 한시적 인정

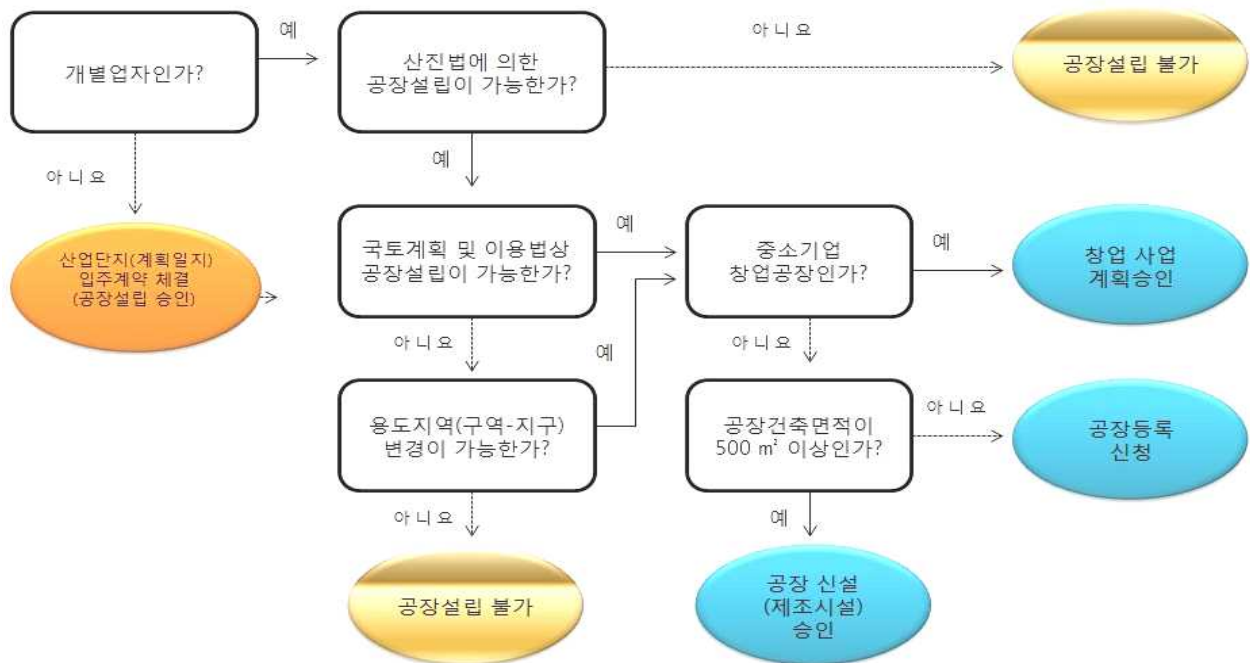
- 대상 : 국내에서 새로 원료로 사용하려는 농산물·축산물·수산물 등
농산물·축산물·수산물 등으로부터 새로운 가공방법으로 얻은 것
- 인정현황('11.~'14.) : 산삼배양세포, 아쉬아간다 추출물, 갈색거저리 유충,
흰점박이꽃무지 유충, 산겨릅나무
- 제출자료
 - 국내·외 인정·사용현황, 제조방법, 원료의 특성, 안정성(독성시험, 섭취량) 등
 - 미국 GRAS, EU Novel food 등재 국외에서 인정 된 안전한 섭취경험이 있는 원료로 독성 등 부작용이 없는 원료에 한해 독성시험자료 제출 면제

나. 사업예정지가 공장설립이 가능한지 확인

공장을 지을 수 있는 땅이 가공공장 인허가가 가능한지를 먼저 살펴보아야 한다. 창업자 소유 땅의 용도가 공장을 지을 수 없다면 용도변경이라는 절차를 먼저 진행한 후 공장을 건축해야 한다. 이는 용도변경이 불가능한 땅이 있을 경우 그로 인해 창업에 차질이 생길 수 있기 때문이다. 또한 이 시점에서 반드시 고려해야 할 사항으로는 공장이 꼭 필요한가를 알아봐야 한다.

공장을 설립하는 절차는 상당히 힘들고 까다롭다. 무엇보다도 많은 투자비가 소요되므로 자기공장을 갖지 않고도 창업할 수 있는 방법이 있는지 먼저 검토해야 한다. 제품이 성공적으로 판매되어 더 많은 이익을 만들 수 있다면 그 때 공장을 설립하는 방법이 좋은 방법이 될 수 있다.

꼭 공장을 지어야 한다면 공장 설립 기준을 확인하고 지어야 한다. 공장설립 기준 확인은 창업 전에 꼭 확인할 사항 중에 하나이다. 이 내용은 공장설립단계를 참고하여 확인하자.



<공장설립 가능여부 검토>

※ 산진법 : 산업집적활성화 및 공장설립에 관한 법률

1) 사전 확인사항

○ 국토이용계획확인서 : 다음 법령에 위반되거나 저촉되는지 여부를 검토

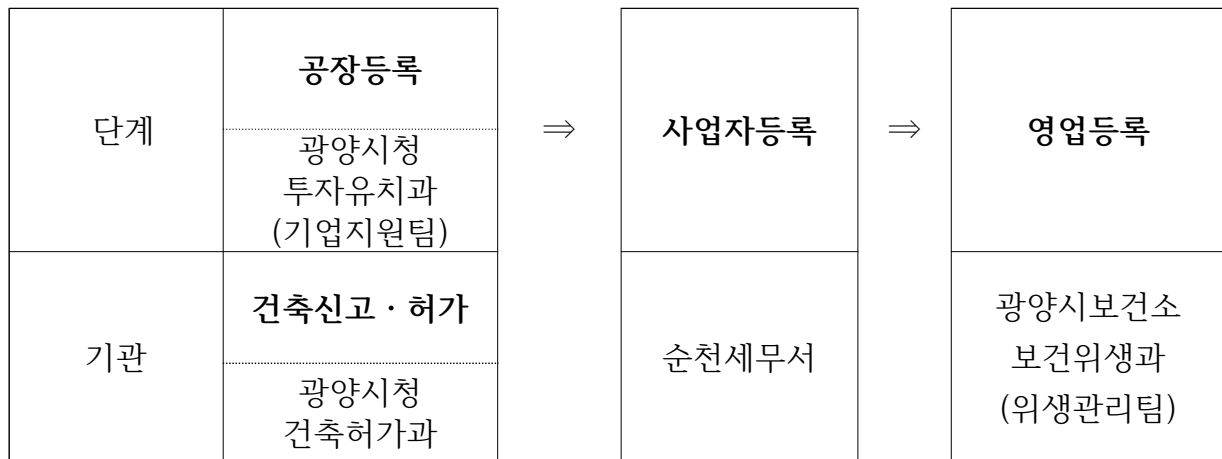
- 「국토의 계획 및 이용에 관한 법률」, 「하수도법」, 「농지법」, 「학교보건법」, 「옥외광고물등 관리법」, 「하천법」, 「체육시설의 설치·이용에 관한 법률」, 「도시공원 및 녹지 등에 관한 법률」, 「수질 및 수생태계 보전에 관한 법률」, 「소음·진동규제법」, 「관광진흥법」, 「학원의 설립·운영 및 과외교습에 관한 법률」, 「청소년보호법」, 「근로기준법」, 「산업집적활성화 및 공장설립에 관한 법률」, 「주차장법」, 「지방세법」 등 그 밖의 관련 법령

- <http://luris.molit.go.kr/web/index.jsp> 토지이용규제정보서비스에서 토지이용계획 열람 후 광양시 도시계획 조례 확인, 관련 기관과 충분한 상담후 추진

○ 건축물관리대장 : 제2종 근린생활시설(제조업소) 또는 공장 용도

○ 마을하수도 사용가능한지 확인(하수과) 폐수배출시설 설치신고 대상 여부 등 확인(하수과)

2) 식품제조 가공업 창업 절차



☞ 500㎡ 이상은 공장설립 승인받아야 하며, 500㎡ 미만도 희망 시 승인신청 가능
마트 납품하려면 공장등록을 하는 게 좋을 수 있다.

3. 생산 공장 마련

공장건축면적 : 제조시설로 사용되는 기계 또는 장치를 설치하기 위한 건축물의 각층의 바닥면적과 제조시설로 사용되는, 옥외공작물의 수평투영 면적을 합산한 면적

건폐율	대지면적에 대한 건축면적의 비율로써, 건평은 1층만의 면적을 가리키며, 2층 이상의 면적은 포함시키지 않는다. 또 대지에 2이상의 건축물이 있는 경우에는 이들 건축면적의 합계 $\text{건폐율} = \frac{\text{건축면적}}{\text{대지면적}} \times 100$
용적률	건축물의 각 층의 바닥면적을 합계한 면적 $\text{용적률} = \frac{\text{건축연면적}}{\text{대지면적}} \times 100$
기준공장 건축 면적율	제조업종별 공장부지면적에 대한 공장 건축물들의 면적 비율로 공장설립 승인 시 건축면적이 기준공장 건축면적을 이상 건축되어야 한다. * 기준공장 건축면적 = 공장부지 면적 × 기준공장 면적율

○ 용도지역

법		시행령		내 용	
도 시 지 역	주거 지역	전용주거 지역	제1종	단독주택 중심의 양호한 주거환경을 보호하기 위하여 필요한 지역	
			제2종	공동주택 중심의 양호한 주거환경을 보호	
		일반주거 지역	제1종	저층주택 중심의 양호한 주거환경을 보호	
			제2종	중층주택 중심의 양호한 주거환경을 보호	
			제3종	중고층주택 중심의 양호한 주거환경을 보호	
		준주거지역		주거기능을 위주로 이를 지원하는 일부 상업기능 및 업무기능을 보완하기 위하여 필요한 지역	
	상업지역	중심상업	도심 · 부도심의 상업기능 및 업무기능의 확충을 위하여 필요한 지역		
		일반상업	일반적인 상업기능 및 업무기능의 확충을 위하여 필요한 지역		
		유통상업	도시내 및 지역간 유통기능의 증진을 위하여 필요한 지역		
		근린상업	근린지역에서의 일용품 및 서비스의 공급을 위하여 필요한 지역		
	공업지역	전용공업	주로 중화학공업, 공해성 공업 등을 수용하기 위하여 필요한 지역		
		일반공업	환경을 저해하지 아니하는 공업의 배치를 위하여 필요한 지역		
		준공업	경공업 그 밖의 공업을 수용하되, 주거·상업 및 업무기능의 보완이 필요한 지역		
	녹지지역	보전녹지	도시의 자연환경 · 경관 · 산림 및 녹지공간을 보전할 필요가 있는 지역		
		생산녹지	주로 농업적 생산을 위하여 개발을 유보할 필요가 있는 지역		
		자연녹지	도시의 녹지공간의 확보, 도시확산 방지, 장래 도시용지의 공급 등을 위하여 보전할 필요가 있는 지역으로서 불가피한 경우에 한하여 제한적인 개발이 허용되는 지역		
관 리 지 역	보전관리		자연환경보호, 산림보호, 수질오염방지, 녹지공간 확보 및 생태계 보전 등을 위하여 보전이 필요하나, 주변의 용도지역과의 관계 등을 고려할 때 자연환경보전지역으로 지정하여 관리하기가 곤란한 지역		
	생산관리		농업·임업·어업생산 등을 위하여 관리가 필요하나, 주변의 용도지역과의 관계 등을 고려할 때 농림지역으로 지정하여 관리하기가 곤란한 지역		
	계획관리		도시지역으로의 편입이 예상되는 지역 또는 자연환경을 고려하여 제한적인 이용·개발을 하려는 지역으로서 계획적·체계적인 관리가 필요한 지역		
농림지역			이 법 또는 관계 법률이 정하는 바에 따라 농업의 진흥과 산림의 보전 · 육성에 필요한 조사와 대책을 마련하여야 하는 지역		
자연환경보전지역			이 법 또는 관계 법률이 정하는 바에 따라 환경오염방지, 자연환경 · 수질 · 수자원 · 해안 · 생태계 및 문화재의 보전과 수산자원의 보호육성을 위하여 필요한 조사와 대책을 마련하여야 하는 지역		

○ 용도지역 안에서의 건폐율 및 용적율

법		시행령		건 폐 율		용 적 율	
				법	시행령	법	시행령
도 시 지 역	주거 지역	전용주거 지역	제1종	70% 이하	50% 이하	500% 이하	50~100% 이하
			제2종		50% 이하		100~150% 이하
		일반주거 지역	제1종		60% 이하		100~200% 이하
			제2종		60% 이하		150~250% 이하
			제3종		50% 이하		200~300% 이하
		준주거지역			70% 이하		200~500% 이하
	상업지역	중심상업	90% 이하	90% 이하	1,500% 이하	400~1,500% 이하	
		일반상업		80% 이하		300~1,300% 이하	
		유통상업		80% 이하		200~1,100% 이하	
		근린상업		70% 이하		200~900% 이하	
	공업지역	전용공업	70% 이하	70% 이하	400% 이하	150~300% 이하	
		일반공업				200~350% 이하	
		준공업				200~400% 이하	
	녹지지역	보전녹지	20% 이하	20% 이하	100% 이하	50~80% 이하	
		생산녹지				50~100% 이하	
		자연녹지				50~100% 이하	
관 리 지 역	보전관리		40% 이하	20% 이하	100% 이하	50~80% 이하	
	생산관리						
	계획관리			40% 이하		50~100% 이하	
농림지역				20% 이하		50~80% 이하	
자연환경보전지역				20% 이하		50~80% 이하	

※ 농림지역 농산물 가공처리 시설 설치 건폐율 60% 이하(농지법 관련), 광양시
도시 계획 조례 참고

Ⅲ.

식품 제조 · 가공 창업

1. 식품제조 창업에서 제품 출시 개요

구 분	요 점	필요서류
사업자 등록	- 방문신청: 관할 세무서(순천세무서) - 온라인: 국세청 홈택스 홈페이지 http://www.hometax.go.kr 공인인증서 필요, 접수 후 해당 지역 담당 세무서에 확인 전화 후 발급 ※ 식품제조업가능 건물 용도: 2종 근린생활시설(제조업소) 또는 공장	사업자등록신청서 - 임대차계약서 사본(사업장 임차 시) - 등록증(신고증) 사본
식품제조업 등록	방문신청 : 시군 식품위생 담당 부서 (식품제조업에는 소분이 포함되므로 별도로 소분업을 받을 필요 없음) ※ 품목제조보고서 : 제조방법설명서, 유통기한 설정사유서 유통기한 설정에서 유사제품을 찾지 못할 경우 별도로 공인된 기관을 통해 성분 검사 후에 유통기한을 받아야 함. 유사제품은 식품 유형과 성상, 포장 방법, 제조과정이 동일해야 함. 품목 당 무조건 하나씩 다 받아야 한다.	식품영업등록신청서 - 위생교육이수증 - 제조 · 가공하려는 식품 종류 및 제조방법 설명서 - 수질검사(시험)성적서:지하수 - 건강진단서
통신 판매업 신고	- 온라인 판매(인터넷 홈페이지, 블로 그, 홈쇼핑, TV 방송매체, 지면 광고 등 의 모든 온라인 매체를 통하여 판매) 시 - 방문신청 : 시청 지역경제과 - 온라인 : 민원24	- 사업자등록 - 기업통장 사본 - 구매안전서비스이용확인증 발급(구매안전서비스 신청: 국민은행이나 NH농협에 에스크로 신청)
바코드 신청	- 상품의 유통을 위해서는 표준바코드 부착 필요(상품포장지에 직접인쇄하거나 라벨에 인쇄해 부착) - 대한상공회의소 유통물류진흥원 회원 가입 후 발급 - 신규회원은 1시간 교육 이수 - 대행기관 : 광주상공회의소(농성동, 062-350-5894) - 회비(업체 매출 10억원 미만 시) 입회비20만원 + 연회비30만원 =50만원	대한상공회의소 유통물류진흥원 홈페이지 http://www.gs1kr.org - 회원가입 신청서 - 사업자등록증 사본

○ 사업자 등록 변경 : 변동사항 발생 즉시 사업자등록 정정신고서 작성 후 기존의 사업자등록증과 함께 사업장 소재지 관할 세무서의 민원봉사실에 제출(사업장을 이전하는 때에는 이전후의 사업장을 관할하는 세무서에 그 이전사실을 신고)

- 상호나 업태, 종목 등 사업의 종류를 변경하는 때
- 사업자의 주소, 거소 또는 사업장을 이전하는 때
- 법인의 대표자를 변경하는 때
- 상속으로 인하여 사업자의 명의가 변경되는 때

○ 사업자 폐업 신고

- 사업 폐업 즉시 세무서 민원봉사실에 비치된 폐업신고서 1부를 작성하여 사업자등록증과 함께 사업장을 관할하는 세무서에 제출

○ 공장면적 500㎡ 미만은 공장등록의무사항은 아니며, 「소기업 및 소상공인 지원을 위한 특별조치법」에서는 사업자등록을 공장등록으로 갈음(건축법에 의한 제2종 근린생활시설의 제조업소나 공장으로 건축허가를 받았거나, 건축물이 있는 경우는 용도변경을 통하여 제조업소나 공장으로 되어야 함)

○ 표준바코드 활용 순서



※ 대한상공회의소 유통물류진흥원 “원스탑 바코드 매니저”에서는 신규 바코드번호 생성뿐 아니라, 제작 포장 인쇄에 필요한 바코드 이미지 파일을 다운로드 하실 수도 있으며, 바코드 번호마다 상품의 상세정보를 등록하여 체계적인 바코드정보 관리까지, 자사 프로그램을 사용하는 것처럼 전산 관리됨 (<http://onestop.gs1kr.org>)

☞ **중소기업 기준**(중소기업현황정보시스템 <http://sminfo.smba.go.kr>)

중소기업 기준은 영리기업 또는 비영리 사회적기업을 대상으로 적용하며, 규모 기준과 독립성기준을 모두 충족해야 중소기업에 해당됨

○ 중소기업이 될 수 있는 대상

「중소기업기본법」 상 영리를 목적으로 사업을 영위하는 영리법인(상법상 회사, 협동조합기본법 상 일반협동조합 등)과 개인사업자이며, 비영리법인(사업자)은 중소기업이 될 수 없음. 다만, 「사회적기업 육성법」에 따라 사회적기업으로 인증을 받은 경우에는 비영리법인(단체)도 중소기업이 될 수 있음. 그러나 사회적기업 인증을 받았더라도 「사회적기업 육성법」 제8조제1항제1호에 따른 독립법인 등의 조직형태를 갖추지 않은 ‘법인 내 사업단’은 중소기업이 될 수 없음.

중소기업의 판단은 법인의 경우 사업장 단위가 아닌 법인 전체를 기준으로 하며, 개인사업자는 사업자 단위로 판단

○ 규모기준

기업의 외형적 판단기준으로서, 매출액과 자산총액이 아래의 업종별기준과 상한 기준을 모두 충족해야 합니다.

해당 기업의 주된 업종		분류기호	규모 기준
농업, 임업 및 어업		A	평균매출액등 1,000억원 이하
제조업 (12개업종)	식료품 제조업	C10	
도매 및 소매업		G	
제조업 (6개업종)	음료 제조업	C11	평균매출액등 800억원 이하

※ 해당업종의 분류 및 분류부호는 통계청장이 게시한 한국표준산업분류에 따르며, 2개 이상의 업종을 영위하는 기업의 주업종은 평균매출액이 가장 많은 업종을 기준으로 함

※ **직원고용 관련 신고**

항 목	신고행정관서	신고서류	법적근거
취업규칙 (신고상시근로자가 10인 이상인 사업자)	여수고용노동지청	신고서/취업규칙 의견서	근로기준법 96조
산업재해보험 신고 (상시 근로자 1인 이상)	근로복지공단 여수지사	신고서	산업재해보상 보험법 12조
고용보험신고	근로복지공단 여수지사	신고서	고용보험법 7조
국민건강보험 신고 (상시 근로자가 1인 이상)	건강보험공단 광양구례지사	신고서	건강보험법 시행령 19조
국민연금(종업원1인이상)	국민연금관리공단 순천지사	신고서	

2. 농식품 제조 인허가 관련 기관

가. 식품 허가·등록·신고

구 분	지방식품의약품안전청	시·군·구
허 가	○ 식품보존업 (식품조사처리업)	○ 식품접객업 (단란주점영업, 유흥주점영업)
	○ 건강기능식품제조업 (전문제조업, 벤처제조업)	
등 록	○ 제조·가공업(주류)에 한함 (품목제조보고)	○ 식품제조·가공업(품목제조보고) ○ 식품첨가물제조업(품목제조보고)
신 고		○ 즉석판매제조·가공업 ○ 식품운반업 ○ 식품소분·판매업 [식품소분업, 식품판매업(식용얼음판매업, 식품자동판매기영업, 유통전문판매업, 집단급식소 식품판매업, 식품등수입판매업, 기타식품판매업)] ○ 식품보존업(식품냉동·냉장업) ○ 용기·포장류제조업 (용기·포장지제조업, 용기류제조업) ○ 식품접객업(휴게음식점영업, 일반음식점영업, 위탁급식영업, 제과점영업)
		○ 건강기능식품수입업 ○ 건강기능식품판매업 (일반판매업, 유통전문판매업)

※ 자세한 사항은 식품위생법 시행령, 주세법, 전통주 등의 산업진흥에 관한 법률 참고

나. 광양시 식품 관련 기관

구분	영업의 종류	기관 (2015.기준)
등록	○ 식품제조·가공업 : 식품을 제조·가공하는 영업 ○ 식품첨가물 제조업	광양시보건소 (보건위생과)
신고	○ 즉석판매제조·가공업 : 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업 ○ 유통전문판매업(식품판매업) : 식품을 스스로 제조·가공하지 아니하고 식품제조·가공업자에게 의뢰하여 제조·가공한 식품을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업	
면허 등록	○ 전통주 제조(등록)	주류제조면허 추천신청서 시청 민원지적과 접수 → 광양시농업기술센터 농산물마케팅과(검토) → 전남도청(추천서) → 순천세무소(면허) ⇔ 광주지방식품의약품 안전청(등록)

3. 즉석판매제조·가공

가. 대상식품

- 식품제조·가공업, 축산물가공업에서 제조·가공할 수 있는 식품에 해당 하는 모든 식품
- 제외식품 : 통·병조림 제품, 레토르트식품, 냉동식품, 어육제품, 특수용도식품(체중조절용 조제식품은 제외한다), 식초, 전분

나. 준수사항

- 제조·가공한 식품을 판매를 목적으로 하는 사람에게 판매하면 안됨

○ 영업장 외의 장소에서 판매하여서는 아니 된다.

예외 1) 영업자나 그 종업원이 최종소비자에게 직접 배달하는 경우

예외 2) 식품의약품안전처장이 정하여 고시하는 기준에 따라 우편

또는 택배 등의 방법으로 최종소비자에게 배달하는 경우

☞ 즉석판매제조·가공업은 불특정 다수인을 대상으로 유통하여서는 아니 된다. 다만, 통신판매업 등 타법을 준수하고 인터넷(오픈마켓 등) 상에서 최종 소비자로부터 직접 주문을 받아 조리하여 해당 소비자에게 우편 또는 택배 등의 방법으로 직접 배달하는 경우라면 가능

4. 위탁제조 가공

식품 또는 식품첨가물 제조·가공업자가 제조·가공시설 등이 부족한 경우 식품 또는 식품첨가물 제조·가공업자에게 위탁하여 생산

구 분	위탁생산	유통전문판매업
품목제조보고	위탁자	제조·가공업자(수탁자)
제조업소명 표시	위탁자	제조·가공업자(수탁자) ※유통전문판매업자는 유통전문판매원 표시
자가품질검사	위탁자 (수탁자도 가능)	제조·가공업자(수탁자) (위탁자도 가능)
행정처분	위탁자	제조·가공업자(수탁자) - 유통전문판매업자도 함께 처분
참고사항	내 제조공장이 있고 다른 제조업체에 의뢰 해서 제조 판매	내 제조공장이 없고 내 상표로 제품을 내고 싶을 때, 위생교육 이수증, 판매장 (건축물대장) 필요

☞ OEM(Original Equipment Manufacturer): 주문자의 의뢰에 따라 주문자의 상표를 부착하여 판매할 상품을 제작하는 업체를 의미하며 '주문자 상표 부착 생산'이라고 번역하는 경우가 많고 짧게 위탁생산이라고 함

가. 신규로 위탁하여 식품 등을 제조·가공하고자 하는 경우

○ 품목제조보고서 제출 : 광양시보건소(보건위생과)

서식의 "기타"란에 위탁생산내역<수탁자(회사명), 소재지, 위탁제조 공정>을 기록, 보고

나. 기 생산하고 있는 품목 중 일부를 위탁하고자 하는 경우

○ 품목제조보고사항변경보고서 제출 : 광양시보건소(보건위생과)

서식의 "변경사유"란에 "위탁생산내역<(수탁자(회사명), 소재지, 위탁 제조공정>"을 기록, 변경 보고

다. 위생관리

1) 생산 및 품질관리

가) 위탁자는 수탁자에 대한 위생지도 관리 강화

식품제조가공업자는 위탁하여 식품을 제조·가공하는 경우에 위탁한 그 제조·가공업자에 대하여 식약처장이 정하는 절차와 방법에 따라 분기별 1회 이상 위생관리 상태 등을 점검

나) 수탁자는 수탁된 제품의 생산 및 작업기록에 관한 서류와 원료의

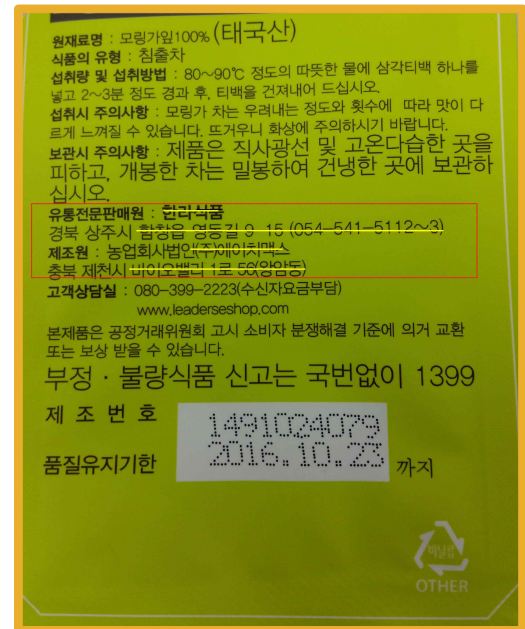
입고·출고·사용에 대한 원료수불 관계서류를 작성하여, 최종 기재일부터 3년간 보관 관리

2) 자가품질검사

자가품질검사는 위탁자 또는 수탁자가 실시

3) 표시사항

위탁제품의 제조업소명 표시는 위탁한 업소명을 표시



☞ 위탁사업 관련 도움 받을 곳 (재)전남생물산업진흥원 식품산업연구센터

※ 전남생물산업진흥원은 전라남도 산하 식품, 의약, 나노바이오, 천연자원, 해양, 한방, 친환경농자재 기업지원 및 연구개발기관

(홈페이지 <http://www.jbf.kr>, 주소 전남 나주시 동수농공단지길 30-5)

○ 식품산업연구센터 : 102종/197대(장비 이용 문의 339-1251)

1. 제품 임가공 지원사업

- 도내 식품기업에서 타지역에 위탁가공되는 제품(생산공정)을 대상으로

센터 장비(공정)를 활용 반제품 생산을 통해 임가공 지원.

- 전문임가공사업을 통해 벤처제조업 지원.

2. 제품 OEM·ODM 지원사업

- 도내 식품유통업체를 대상으로 주문자상표부착방식의 생산지원
- 제품의 제형개발, 생산공정개발, 생산까지의 지원사업

3. 제품개발 및 공정개발 지원 사업

- 센터내 기술인력 및 Pilot장비를 활용 원료소재에 대한 제형개발, 공정개발 상품개발 지원사업

4. 생산 공정개발 지원 사업

- 센터내 기술인력 및 Pilot장비를 활용 원료소재에 대한 제형개발, 상품개발 등의 기술 지원사업

5. GMP컨설팅 지원 사업

- 도내 식품기업 중 GMP 승인을 목표로 하는 기업에 대한 건축, 설비, 운영, 문서에 대한 컨설팅 지원사업

5. 위생적인 가공사업장 시설기준

가. 공장부지 선정 시 고려사항

- 1) 식품가공 공장은 원재료 반입, 제품 반출이라는 물류기능을 수반하므로 최적의 물류동선을 설정하는 것이 포인트

2) 일반적인 공장부지 선정 시 고려 사항

가) 연간 온습도, 생산용수

나) 급배기구의 위치에 의해 급배기 능력, 배기구 위치, 공장 내 먼지 진입 최소화

다) 저지대가 아닌 평탄하고 단단한 지반을 선정

라) 원부자재 안전공급, 제품운송, 노동력 공급, 교통, 토지가격

마) 공기 오염물질과 폐수가 발생하는 산업시설, 위생매립지, 소각장, 쓰레기 야적장 및 주유소는 가급적 근접 지양

- 바) 제조공정의 용이성을 보장할 수 있도록 건물과 진입로, 주차장 및 시설들을 배치할 만큼의 넓이, 향후 증축 계획을 고려한 충분한 확보
- ☞ 폐수처리장이 내부나 가까운 곳에 있는 경우도 있다. 폐기물처리장도 공장에서 멀리 바로바로 처리, 청소 자주 해야 한다.
- 전력 공급, 생산용수, 에너지 안정적 공급 등

나. 조경

- 국내 건축법상 부지면적 1,500㎡ 이상 5%, 2,500㎡ 일 경우 15% 녹지의무(공단지역 제외)
- ☞ 식품공장에 적합하지 않는 수목 : 벚꽃나무, 삼목나무, 단풍나무, 노각나무, 플라타너스, 자작나무, 동백나무, 소나무, 삼나무, 포플러, 오리나무, 버드나무, 유실수 등

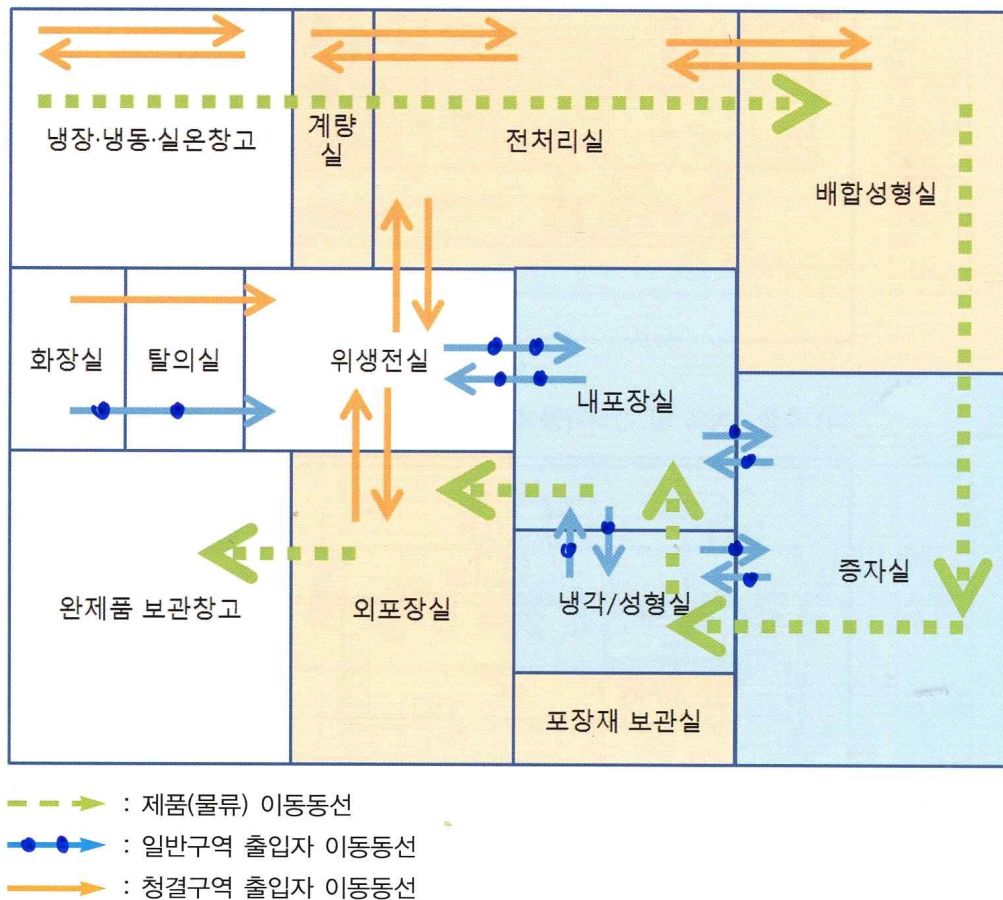
다. 공장설계시 고려할 사항

- 1) 식품 가공 동선을 고려한 설계
- 2) 지붕 및 옥상은 틈이 없고, 녹이 슬지 않고 더러움을 타지 않는 재질이며, 청소가 용이한 구조 및 재질이어야 함.
- 3) 먼지나 곤충 등의 유입을 방지하기 위한 완충구역이나 방충 이중문을 설치하거나 밀폐 가능한 구조
- ☞ 미닫이문은 밀폐가 힘들다. 닫으면 빛이 안 들어올 정도, 큰 문 필요없다. 작업 효율이 높고 밀폐가 되는 문으로 한다.
- 4) 내부 구조물, 벽, 바닥, 천장, 출입문은 표면이 매끄러운 비흡습성, 내수성, 내부식성 재질로 청소가 용이하고 견고해야 함.

예) 창문 나무틀은 썩이 쓴다.

5) 조명

- 가) 외부조명은 최소한으로 설치하며, 벌레를 유인하지 않는 방충등 등의 조명기구를 선택하는 것이 바람직
- 나) 조명은 출입구로부터 멀리 떨어진 위치에 기둥에 설치하고, 처마나 외벽에 조명을 직접 설치하는 것은 바람직하지 않음



<식품공장 동선 계획 및 도면 예시>

원부재료, 종업원, 제품과의 교차오염 방지 대책 및 구역별 위생수칙 수립
청결구역 및 일반구역 간 위생수칙(출입, 복장, 세척, 소독), 온·습도 관리 등

6) 작업장 바닥★

가) 식품공장 시설과 관련하여 위생적인 측면에서 가장 문제가 발생하고, 관리하기 어려운 부분이 바닥임, 어떠한 충격이나 고온의 작업환경, 약품 등에 충분히 견디고 미끄러지지 않고, 청소 및 소독이 쉬운 것

나) 바닥마감재

- 타일은 저가이지만 다양한 색상과 고급스러운 질감을 나타내며, 내화성, 내구성 및 내오염성이 뛰어나며, 위생적인 자재, 깨지기 쉬움
- 도장재는 에폭시 수지계(2~3mm), 폴리우레탄계가 많이 사용

다) 바닥 배수로는 신중하게 한다. 적절한 바닥구배(1/100~1.5/100)를 두어 물이 고이는 것을 방지하고 배수가 잘 되도록 설계

제품구분	에폭시 라이닝	에폭시 레진몰탈	하드너	워터 후로어
구분	기존 시중제품	기존 시중제품	콘크리트 타설과동시 시공	WF-500
배합내역	주제+경화제	주제+경화제+규사	시멘트 몰탈+강화제	주제+보조제+무기재료
외관상태	양호(정반사)	다소 거침(난반사)	콘크리트 마감상태와 동일	양호(정반사)
도장회수	프라이머/2-3회도포	프라이머/2-4회도포	1회	프라이머+1회
추천도막	3mm	5mm	콘크리트마감이 전부임	2-3mm
접착력	양호	보통	콘크리트마감임	아주 양호
함수율	5%이하	5%이하	콘크리트 마감과 동시시공	10%이내에서 시공
내열성	60-70 °C	60-70 °C	100 °C	100 °C
내화학적성	보통	보통	약함	양호
내마모성	양호	양호	약함	양호
경화속도	2-3일	2-3일		1일
적용대상	공장바닥/주차장	중량물사용공장	주차장 창고	식품공장 물류창고
시공비	1.5~2.5만원/㎡	3~4만원/㎡	1.8~2.2만원/㎡	4.5~5만원/㎡

☞ 무기질 도료는 시멘트 성분과 결합 잘 깨지지 않으나 비싸고 유기질 도료인 에폭시나 우레탄은 탄력이 있음. 단무지는 산이 많고 김치는 염기가 많음. 어느 단무지 업체에서 바닥재를 대리석으로 하여 깨지고 염분 들어가 썩음. 에폭시라이닝은 붓는다는 의미로 3mm 정도 두께로 3년 정도는 감.

7) 작업장 내벽

- 벽은 바닥에서 1.5m 까지 밝은 색의 내수성, 내산성, 내열성의 적절한 자재로 설비, 세균 방지용 페인트로 도색도 가능

제품구분	EPS (패널) (발포폴리스틸렌)	PUR 패널 (폴리우레탄폼)	PIR 패널 (폴리우레탄)	GLASSWOOL 패널
밀도	15kg/m ³ 이상	35kg/m ³	40kg/m ³	64kg/m ³
열전도율	0.037kcal/mh°C이하	0.020kcal/mh°C	0.018kcal/mh°C	0.029kcal/mh°C
표면재질	THK 0.5mm 착색 아연도 강판	THK 0.5mm 착색 아연도 강판	THK 0.5mm 착색 아연도 강판	THK 0.5mm 착색 아연도 강판
불연성	난연 3급	비난연	난연2,3급	1급 불연제
단열효과	우수	우수	우수	우수
적용대상	식품공장, 물류창고	창고	식품공장, 물류창고	식품공장, 물류창고
시공비	2~3만원/m ²	3~4만원/m ²	3.5~4.5만원/m ²	2.5~3.5만원/m ²

6. 식품위생 시설기준의 특례

※ 광양시 식품위생업 시설기준 특례 규칙 제정(2015. 9. 23.)

가. 식품위생 시설기준의 특례 적용 대상

- 농업인, 생산자단체(농업·농촌 및 식품산업 기본법)
- 영농조합법인, 농업회사법인 등(농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률)
- ➔ 국내산 농산물을 주된 원료로 식품을 직접 제조·가공하는 영업

식품위생법 시행규칙 별표 14. 업종별 시설기준 1. 식품제조·가공업의 시설기준	광양시 식품위생업 시설기준 특례 별표 1. 식품제조·가공업의 시설기준
가. 식품의 제조시설과 원료 및 제품의 보관 시설 등이 설비된 건축물(이하 "건물"이라 한다)의 위치 등 1) 건물의 위치는 축산폐수·화학물질, 그 밖에 오염물질의 발생시설로부터 식품에 나쁜 영향을 주지 아니하는 거리를 두어야 한다. 2) 건물의 구조는 제조하려는 식품의 특성에 따라 적절한 온도가 유지될 수 있고, 환기가 잘 될 수 있어야 한다. 3) 건물의 자재는 식품에 나쁜 영향을 주지 아니하고 식품을 오염시키지 아니하는 것이어야 한다.	1. 식품의 제조시설과 원료 및 제품의 보관 시설 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.
나. 작업장 1) 작업장은 독립된 건물이거나 식품제조·가공 외의 용도로 사용되는 시설과 분리(별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 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.
2) 작업장은 원료처리실·제조가공실·포장실 및 그 밖에 식품의 제조·가공에 필요한 작업실을 말하며, 각각의 시설은 분리 또는 구획(칸막이·커튼 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)되어야 한다. 다만, 제조공정의 자동화 또는 시설·제품의 특수성으로 인하여 분리 또는 구획할 필요가 없다고 인정되는 경우로서 각각의 시설이 서로 구분(선·줄 등으로 구분하는 경우를 말한다. 이하 같다)될 수 있는 경우에는 그러하지 아니하다.	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.

식품위생법 시행규칙 별표 14. 업종별 시설기준 1. 식품제조·가공업의 시설기준	광양시 식품위생업 시설기준 특례 별표 1. 식품제조·가공업의 시설기준
3) 작업장의 바닥·내벽 및 천장 등은 다음과 같은 구조로 설비되어야 한다. 가) 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며, 배수가 잘 되도록 하여야 한다. 나) 내벽은 바닥으로부터 1.5미터까지 밝은 색의 내수성으로 설비하거나 세균방지용 페인트로 도색하여야 한다. 다만 물을 사용하지 않고 위생상 위해 발생의 우려가 없는 경우에는 그러하지 아니한다. 다) 작업장의 내부 구조물, 벽, 바닥, 천장, 출입문, 창문 등은 내구성, 내부식성 등을 가지고, 세척·소독이 용이하여야 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 세균방지용 페인트로 도색하여야 한다. 3) 작업장의 내부 구조물, 벽, 바닥, 천장, 출입문, 창문 등은 내구성, 내부식성 등을 가지고, 세척·소독이 용이하여야 한다. 4) 1)부터 3)까지의 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 환기시키기에 충분한 환기시설을 갖추어야 한다.	라. 작업장 안에서 발생하는 악취·유해가스·매연·증기 등을 환기시키기에 충분한 환기시설을 갖추어야 한다. 다만, 자연 환기가 가능하고 제품과 제조공정에 따라 환기시설이 필요하지 아니하다고 인정되는 경우에는 별도의 환기시설을 갖추지 않을 수 있다.
5) 작업장은 외부의 오염물질이나 해충, 설치류, 빗물 등의 유입을 차단할 수 있는 구조이어야 한다.	마. 작업장은 외부의 오염물질이나 해충, 설치류, 빗물 등의 유입을 차단할 수 있는 구조이어야 한다.
6) 작업장은 폐기물·폐수 처리시설과 격리된 장소에 설치하여야 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.	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.
2) 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.	

식품위생법 시행규칙 별표 14. 업종별 시설기준 1. 식품제조·가공업의 시설기준	광양시 식품위생업 시설기준 특례 별표 1. 식품제조·가공업의 시설기준
3) 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 한다.	나. 냉동·냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하여야 한다.
라. 급수시설 1) 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다. 2) 지하수 등을 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장, 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 영향을 받지 아니하는 곳에 위치하여야 한다. 3) 먹기에 적합하지 않은 용수는 교차 또는 합류되지 않아야 한다.	4. 급수시설 가. 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다. 나. 가목의 규정에도 불구하고 급수시설의 이용이 불가능한 경우에는 영업시간에 사용할 수 있는 충분한 양의 물을 저장할 수 있는 식수용 탱크로 급수시설을 대체할 수 있다.
마. 화장실 1) 작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 정화조를 갖춘 수세식화장실을 설치하여야 한다. 다만, 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 화장실을 따로 설치하지 아니할 수 있다. 2) 화장실은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하고, 바닥과 내벽(바닥으로부터 1.5미터까지)에는 타일을 붙이거나 방수페인트로 색칠하여야 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.
바. 창고 등의 시설 1) 원료와 제품을 위생적으로 보관·관리할 수 있는 창고를 갖추어야 한다. 다만, 창고에 갈음할 수 있는 냉동·냉장시설을 따로 갖춘 업소에서는 이를 설치하지 아니할 수 있다. 2) 창고의 바닥에는 양탄자를 설치하여서는 아니 된다.	6. 창고 등의 시설 작업장 또는 인근에 원료와 제품을 위생적으로 보관할 수 있는 창고 또는 시설을 갖추어야 한다.

식품위생법 시행규칙 별표 14. 업종별 시설기준 1. 식품제조·가공업의 시설기준	광양시 식품위생업 시설기준 특례 별표 1. 식품제조·가공업의 시설기준
사. 검사실 1) 식품 등의 기준 및 규격을 검사할 수 있는 검사실을 갖추어야 한다. 다만, 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 이를 갖추지 아니할 수 있다. 가) 법 제31조제2항에 따라 「식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조제3항제2호에 따른 자가품질위탁 시험·검사기관 등에 위탁하여 자가품질검사를 하려는 경우 나) 같은 영업자가 다른 장소에 영업신고한 같은 업종의 영업소에 검사실을 갖추고 그 검사실에서 법 제31조제1항에 따른 자가품질검사를 하려는 경우 다) 같은 영업자가 설립한 식품 관련 연구·검사기관에서 자사 제품에 대하여 법 제31조제1항에 따른 자가품질검사를 하려는 경우 라) 「독점규제 및 공정거래에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 기업집단에 속하는 식품관련 연구·검사기관 또는 같은 조 제3호에 따른 계열회사가 영업신고한 같은 업종의 영업소의 검사실에서 법 제31조제1항에 따른 자가품질검사를 하려는 경우 2) 검사실을 갖추는 경우에는 자가품질검사에 필요한 기계·기구 및 시약류를 갖추어야 한다.	7. 검사실 식품위생법 제31조제2항에 따라 식품 등 시험·검사기관 등에 위탁하여 자가품질검사를 하려는 경우는 식품 등의 기준 및 규격을 검사할 수 있는 검사실을 갖추지 아니할 수 있다. 그 외의 경우에는 식품위생법 시행규칙 별표 14의 제1호사목에 따른다.
아. 운반시설 식품을 운반하기 위한 차량, 운반도구 및 용기를 갖춘 경우 식품과 직접 접촉하는 부분의 재질은 인체에 무해하며 내수성·내부식성을 갖추어야 한다.	8. 운반시설 식품을 운반하기 위한 차량, 운반도구 및 용기를 갖춘 경우 식품과 직접 접촉하는 부분의 재질은 인체에 무해하며 내수성·내부식성을 갖추어야 한다.



“요즘 떠오르는 할랄식품이 무엇인가요?”

□ 할랄은 이슬람법에 따라 “허용되는 것”, 하람은 “금지되는 것”

- 할랄(Halal) : 모든 종류의 채소, 과일, 곡류 등 비육류성 식품과 모든 종류의 해산물, 과자, 빵이나 주스 등 가공식품도 돼지나 알코올 성분이 없어야 함

* 육류는 주로 양, 소, 닭 등 허용된 고기로 한정되며 ‘신의 이름으로’라는 주문을 외운 뒤 단칼에 정맥을 끊어 도살하는 등 할랄에서 허용된 방법으로 도축된 것만 할랄 식품으로 인정됨

- 하람(harām) : 돼지고기 및 이와 관련된 음식, 피와 이와 관련된 부산물, 육식동물의 고기, 파충류 및 곤충

- 할랄 인정 필요제품

식품/음료수	농,축,해산물류	제약/화장품류	원재료류
장, 소스류	우, 계육, 가공품	비타민	당, 염류
생수, 음료	유제품	건강식품	향신료, 색소
냉동식품	소시지류	스킨케어제품	밀가루
가공식품	어묵류	염색제품	조미료
제과, 제빵	캔 가공품	색조화장품	용매제
전통식품	과일가공품		식용류

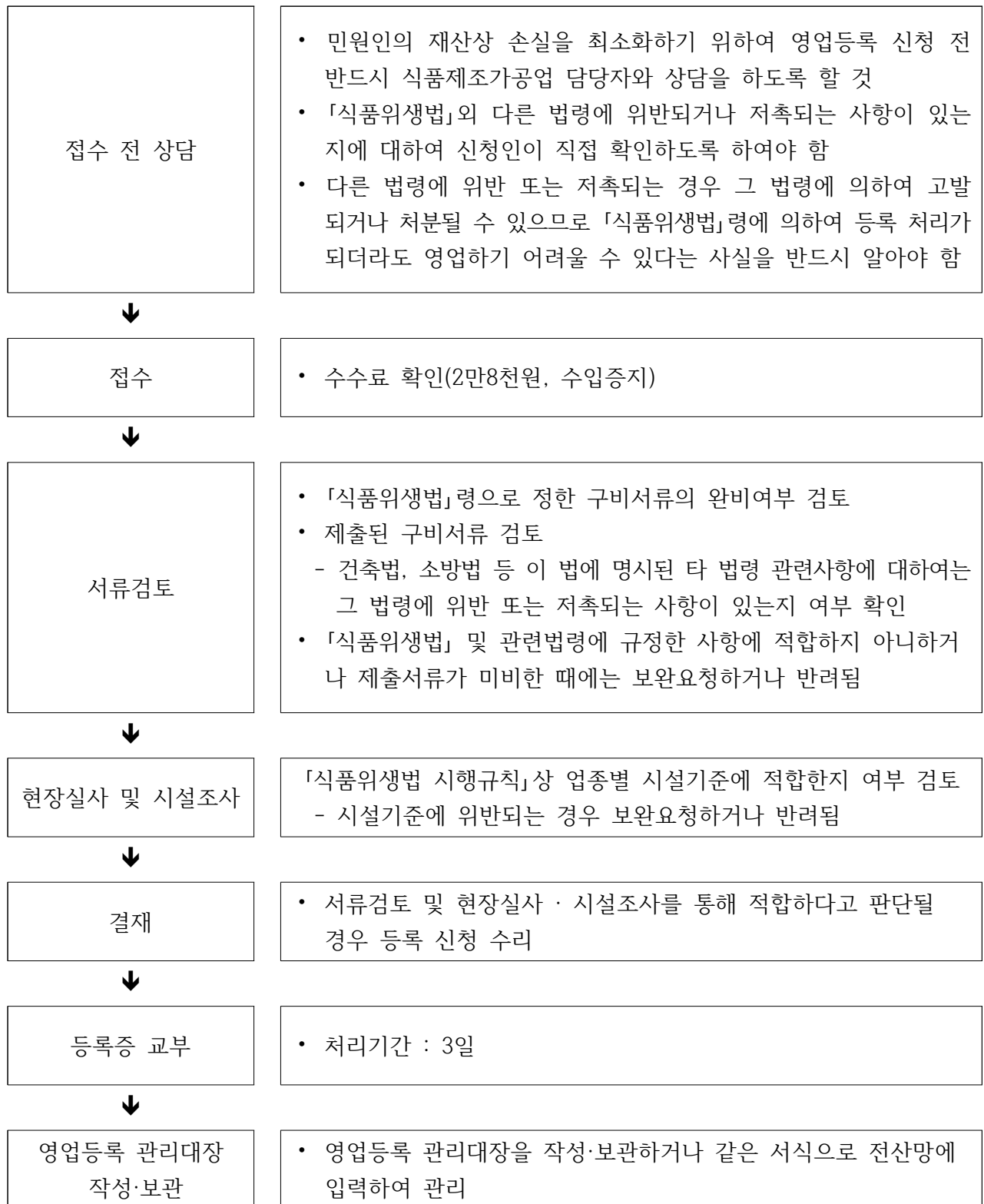
- 인증기관

- 세계적으로 300여개의 할랄 인증기구가 있으나, 할랄인증 표준이 없어 말레이시아와 인도네시아 할랄 인증이 전 세계적으로 인정받음
- 발급절차는 할랄 인증기관에 신청서 접수 후 정해진 양식에 따라 인증 비용을 지불한 뒤, 검사기관의 검사가 이루어지고 최종보고서를 바탕으로 심의위원회가 인증서 발행여부 결정

□ 할랄시장

- 무슬림인구 : 전세계 인구의 약 25%(약 16억명)
 - 아시아·태평양 61.9%, 중동·북아프리카 20.1%), 사하라 이남 아프리카 15.3%, 유럽 2.4%, 아메리카 0.3%(2009 기준)
- 시장규모는 ‘10년 기준 6,616억 달러로 추정(세계할랄포럼)

7. 식품영업등록 절차



가. 식품영업신고·등록 시 확인사항과 구비서류

1) 구비서류 : 식품영업신고서 혹은 식품등록신고서(시 보건소 비치)

① 위생교육이수증

- 한국식품산업협회 <http://kfia21.or.kr> 사이버 교육 이수 가능

② 제조·가공하려는 식품 종류 및 제조방법 설명서 1부

③ 지하수인 경우 수질검사(시험)성적서 1부

④ 영업자, 위생분야종사자 건강진단 결과서 1부

⑤ 신분증

- 개인 : 주민등록증, 운전면허증, 여권 등
- 법인 : 법인등기부등본, 법인인감증명서, 법인인감 등

2) 식품영업등록 후 준수사항

① 품목제조보고

- 대상 : 식품제조 가공업자 및 식품첨가물 제조업자
- 제출기간 : 영업의 허가 또는 신고관청에 제품생산의 개시 전이나 제품 생산의 개시 후 7일 이내
- 제출서류
 - 제조방법설명서
 - 유통기한의 설정사유서
 - 식품위생검사기관이 발급한 식품 등의 한시적 기준 및 규격 검토서(식품 등의 한시적 기준 및 규격의 인정을 받을 수 있는 대상에 해당하는 식품에 한함)
- 사본은 업소 내에 보관, 관리

② 품목제조보고사항 등의 변경

- 다음의 변경항목
 - 제품명
 - 원재료명 또는 성분명 및 배합비율(품목제조보고시 제출한 원재료성분 및 배합 비율을 변경한 경우 해당)
- 유통기간 연장하고자 하는 경우 유통기한 연장 사유서 첨부

③ 변경사항 신고나 등록

변경사항 신고(즉석판매제조·가공업)	변경사항 등록(식품제조·가공업)
■ 식품의 유형 변경 : 변경 전 식품의 유형 또는 변경하려는 식품의 유형이 자가품질검사 대상인 경우만 해당한다.	■ 추가로 시설을 갖추어 새로운 식품을 제조·가공하려는 경우
■ 영업자의 성명(법인대표자 성명) ■ 영업소의 명칭 또는 상호 ■ 영업소의 소재지 ■ 영업장의 면적	■ 영업소의 소재지

④ 법정서류

구 분		구체적 점검사항
보관 비치 자료	영업등록증	
	품목제조보고서	
	자가기준, 규격인정 서류	
	수질검사성적서	
	작업자 건강진단서	보건소 건강진단, 공장 관리사원 포함
	급여대장	작업자와 급여대장 실제 대조
	품질관리인 교육필증	
	품질관리인 자격증 사본	
	자가품질검사서(검사성적서)	자사제품, 타사 원료는 자가품질검사서를 받아 놓음
	용기, 포장 검사성적서	제품과 접촉하는 표면 포장 기준<제품 포장지 (용기) 제조회사의 영업등록증 사본 및 자가품질검사성적서 사본 비치>
	사용 원재료 원산지증명서	
	수입원료 수입면장	
	먹는물 검사성적서	수도요금 영수증, 지하수는 반기 1회 수질 검사
	생산실적보고서	1년에 한 번씩 지자체에 보고된 서류

구 분		구체적 점검사항
작성 기록 자료	원재료 수불부	배합비 준수 여부
	부재료 수불부	
	제조관리 기준서	작업표준, 설비표준, 설비이력관리
	거래명세내역(제품판매일지)	판매업소명, 제품명, 수량, 공급일자
	반품처리내역	폐기물 처리업자
	생산일지	품목별 생산수량, 기타 공장관련일보
	위생관리일지	개인위생점검, 설비위생점검, 환경, 소독필증, 구충, 방서
	위생교육일지	참석자 서명
	출입, 검사 기록부	기관에서 내방목적 및 조치사항 기록 1. 출입·검사기록부 기록 시 점검 목적란에 시설기준, 위생관리분야, 기타점검으로 구분하여 기재하고 「주요지도지시내용」란에 점검결과 (구체적인 위반사항)을 반드시 기록 2. 출입·검사등 기록부는 최종 기재일로부터 2년간 보관하여야 함
	품질관리일지	중량, 생산수량, 자가품질체크 등
	배출 및 방지사설 운영기록부(수질)	폐수처리업자 계약서, 배출량 등 기록

8. 자가품질검사

가. 판매를 목적으로 제조·가공하는 품목별로 실시

- 1) 식품공전에서 정한 동일한 검사항목을 적용받은 품목을 제조·가공하는 경우에는 식품유형별 실시
- 2) 식품 등 시험·검사기관에 위탁하여 검사 가능

- 3) 즉석판매제조가공 대상식품 : 동일한 성분규격을 적용받는 식품유형별 실시
- 4) 검사주기 적용시점은 제품 제조일을 기준으로 산정
- 5) 식품제조가공 과정에서 특정 식품첨가물(보존료, 타르색소 등)을 사용하지 아니한 경우에는 그 항목을 생략 가능
- 6) 영업자는 검사기록서를 2년간 보관
- 7) 자가품질검사는 관할 구청에 승인받은 ‘품목제조보고서’가 있어야 의뢰하실 수 있음

<검사주기>

▪ 식품제조·가공업 :

식품유형	변경 전	변경 후	변경 적용일자
과자 등 154개 식품	1회/6개월	1회/3개월	업체별 14년 매출액 기준 50억이상: 16년 10월 21일 5억~50억: 17년 4월 21일 5억미만: 17년 10월 21일
빵류 등 25개 식품	1회/3개월	1회/2개월	
이외 시리얼류 등 88개 식품	1회/1개월	1회/1개월	

- 즉석판매제조·가공업 : 어육가공품(어묵, 어육소시지 및 그 밖의 어육가공품) 등 85개 식품(1회/9개월)
- 식품첨가물제조업 : 식품첨가물, 기구 등 살균소독제(1회/6개월)
- 용기·포장류제조업 : 재질별 규격(1회/6개월)

8) 사후관리

식품 등의 영업자는 자가품질검사 결과 부적합식품 중 회수대상이 되는 경우에는 지체없이 식약청에 통보하여야 하고, 회수폐기토록 조치

자가품질검사를 직접 실시하는 식품제조·가공업자 또는 식품첨가물제조업자:
검사설비에 위·변조를 예방할 수 있는 기록관리시스템을 설치·운영

- ㉠ 2014년 매출액이 100억원 이상인 업소 : 2016년 4월 21일부터 시행
- ㉡ 2014년 매출액이 50억 이상인 업소 : 2016년 10월 21일부터 시행

㉔ ㉕, ㉖호에 해당하지 아니하는 업소 : 2017년 4월 21일부터 시행

※ 자가품질검사 가능 식품위생검사기관 현황 식약처홈페이지
(<http://kfda.go.kr>) » 분야별 정보 » 시험검사기관 클릭

■ 광주·전남 지역 자가품질위탁검사기관(업무 범위 : 자가품질위탁검사)

(2016. 2. 기준)

지정 일자	기관명	소재지	검사대상식품 등
2005. 7. 28.	다산생명과학원(주)	광주광역시 광산구 사암로 106번길 119 ☎ 062)942-6600 FAX 942-6691	식품등 및 건강기능식품
2009. 8. 24	(재)전남생물산업진흥원 식품산업연구센터	전남 나주시 동수농공단지길 30-5(동수동) ☎ 061)336-9620 FAX 336-9627	식품(잔류농약 제외), 건강기능식품 (잔류농약 제외)

쉬어가기



“코셔(Kosher)?”

○ 코셔는 사전적으로는 「적당한, 합당한」이라는 의미로 유대인의 율법에 상응하는 정결한 음식을 칭한다. 이스라엘에서 유통, 수입되는 식료품은 이스라엘 랍비청의 코셔 인증이 필요한데 코셔 규정은 11페이지 168개 조항에 달한다.

○ 세부 규정

- 가축 도축 시 랍비(유대교 율법학자)가 입회
- 병에 걸리지 않은 동물을 고통 없이 죽이고 소금으로 문질러 피를 제거한 후 남은 고기를 먹을 수 있다.
- 되새김을 하지 않거나 발굽이 갈라지지 않은 동물은 먹지 못한다.
- 비늘이나 지느러미가 있는 해산물만 먹을 수 있다
- 육류와 유제품은 같이 먹으면 안 된다 등이 있다.

○ 최근에는 미국, 유럽에서 코셔 인증 음식이 안전하고 깨끗한 음식으로 인식돼 관련 시장이 성장하고 있는 추세다. 하지만 식품 제조업체가 랍비청에 매년 지급해야 하는 코셔 인증 수수료가 품목당 3,000~5,000달러나 되기 때문에 코셔 인증으로 인해 식료품 가격이 상승하고 있다는 견해도 있다(자료출처 네이버 지식백과)

○ 식품위생 감시사항 식품위생법 근거규정

구분	세부항목	점 검 사 항	규 정
허가(신고) 사항점검	영업신고(신고)	■ 영업신고(신고) 여부 ■ 영업신고(신고) 사항 이외의 영업행위 여부	법 제27조
	품목제조보고	■ 품목제조 미보고 품목 생산 여부 ■ 원료 배합비율의 적합성 여부	시행규칙 제45조
	변경신고	■ 신고사항 임의변경 여부(업체명, 소재지, 주요설비 등)	시행규칙 제43조
기록 및 검사 등 관련 서류 점검	생산기록 및 원료수불 일지	■ 생산 및 작업기록에 관한 서류 작성·보관(3년) 여부 ■ 원료수불 관계서류 작성·보관(3년) 여부	시행규칙 제55조 별표16
	제품 거래 기록	■ 제품의 거래기록 작성·보관(3년) 여부	시행규칙 제55조 별표16
	수질검사	■ 지하수 수질검사 여부(1년) ■ 음료류 등 마시는 용도의 식품(6월)	시행규칙 제42조 4항
보고서류 점검	생산실적보고	■ 생산실적 보고 이행 여부	법 제42조
영업자 및 종사자 위생점검	건강진단	■ 종사자 건강진단 실시(연 1회 이상) 여부	법 제40조 시행규칙 제49조
	위생교육	■ 영업자 위생교육 이수 여부	법 제41조
	개인위생 관리	■ 종사자의 위생모 착용 등 개인위생 관리 여부	시행규칙 2조 별표1
원료점검	식품 및 식품첨가물	■ 식품공정상 원료의 구비요건에 맞는 원료사용 여부 ■ 비식용 원료사용 여부(공업용, 사료용, 의약품용 등) ■ 휴대반입품 사용 여부 ■ 기준 규격 미고시 식품첨가물 사용 여부 ■ 무신고(제조 또는 수입) 원료 사용 여부 ■ 기준규격 부적합 원료 사용 여부 ■ 표시기준 위반 원료 사용 여부 ■ 첨가물사용기준 위반 여부(보존료, 발색제, 표백제 등)	법 제4조~제7조
	기준규격	■ 원료의 자체 또는 공인기관 검사결과기록유지 및 적합 여부	
		■ 부패 변질원료 사용 여부	
		■ 흙·모래등 이물 혼입 여부	
	원료보관	■ 유통기한 경과원료 사용 여부	
		■ 적정온도보관 및 냉동·냉장시설 정상가동 여부	법 제3조
		■ 수입원료의 수입신고 여부	법 제4조
	수입원료	■ 원료공급업체의 수입식품판매업 신고 여부	법 제19조
		■ 수입원료의 표시사항 적정여부	시행규칙 제12조
	용기·포장지	■ 무신고(제조 또는 수입) 용기·포장 사용 여부	법 제4조, 법 제9조

구분	세부항목	점 검 사 항	규 정
제품관리 점검	보관기준	■부패·변질되기 쉬운 원료 및 제품 냉동·냉장 보관 여부	법 제42조 시행규칙 제55조
	유통기한	■유통기한 경과제품 판매목적 보관 여부	
점검표시 사항	표시사항	■표시기준 이란사항 적정 여부 - 제품명 사용의 적정성 - 유통기한 설적의 적정성 - 임의 유통기한 변경 여부 ■품목별 표시사항 적정 여부 ■표시기준 위반제품 판매목적 보관·판매 여부 ■유통기한 위·변조 여부 ■영양성분 적정표시 여부	법 제10조, 제11조 식약청고시 '식품 등의 표시 기준'
	허위·과대광고	■질병치료 효능·효과, 의약품 오인우려 표시·광고 여부	시행규칙 8조 제2항 관련 별표 3
		■기타 허위 표시·광고 여부	
영업자 및 종사자 위생점검	건강진단	■종사자 건강진단 실시(연1회 이상) 여부 ■영업에 종사하지 못하는 1군 전염병(콜레라, 페스트, 장티푸스, 파라티푸스, 장출혈성 대장균감염증, 3군 전염병(결핵) 및 피부병 등 기타 화농성질환자 종사 여부	법 제40조 시행규칙 제49조
	위생교육	■영업자 위생교육 이수 여부	법 제41조
	개인위생 관리	■종사자의 위생모 착용 등 개인위생 관리 여부	시행규칙 2조 별표1
원료점검	식품원료	■식품공정상 원료의 구비요건에 맞는 원료사용 여부	법 제4조~제7조
	건전성 저해	■성적호기심 자극 등 저속한 그림, 도안 여부 ■사행심 조장제품 여부	식약청 고시'식품 등의 표시기준'
	기타사항	■부적합 식품(반품, 교환품, 자가품질검사 불합격 폐기 등 조치여부)	식약청 고시'식품 등의 표시기준'
제품제조 관리	제조공정	■제조공정상 이물혼입 가능성 및 예방대책 ■영업신고 받은 제조방법 준수 여부 ■허용 외 식품첨가물 사용 및 허용량 초과 여부 ■품목제조보고된 성분배합비율 상의 성분 이외의 원료 및 식품첨가물 사용 여부	법 제42조
	자가품질검사	■검사실, 기기류 및 시약류 비치 여부 ■검사실이 없는 업체인 경우 공인검사기관 위탁여부 확인 ■위탁검사시 허위성적서 발급받아 사용여부 ■품목별 자가품질검사 횟수 수준 여부 ■자가품질검사결과 부적합시 조치 등 적정여부	법 제31조 시행규칙 제31조

구분	세부항목	점검사항	규 정
시설기준 점검	건축물	■ 오염물질 발생시설과의 일정거리 유지 여부 ■ 적절한 온도 유지 및 환기 여부	법 제42조 시행규칙 제55조
	작업장	■ 독립건물 또는 식품 제조·가공 외의 시설과 분리 여부 ■ 원료처리실·제조가공실·포장실 등 분리 구획여부 ■ 바닥 내수처리 여부 ■ 환기시설 설치 여부 ■ 방충·방서시설 설치 여부	
	식품취급시설	■ 식품과 직접 접촉되는 식품취급시설 내수성 재질 여부 및 세척, 열탕·증기·살균제 등에 의한 소독·살균제 가능 여부 ■ 냉동·냉장시설 및 가열 처리시설 온도계 설치 및 적정온도 유지 여부	
	급수시설	■ 지하수 취수원의 오염시설과의 20m 이상 거리 유지 여부	
	화장실	■ 수세식 화장실 설치 여부	
	창 고	■ 원료 및 제품의 위생적 보관·관리 창고 설치 여부	
	검사실	■ 기준·규격 검사를 위한 검사실 설치 여부	
시설물 및 기구류 관리 점검	시설물관리	■ 원료보관실·제조가공실 포장실 등의 내부 청결 유지 여부 ■ 냉동·냉장시설 및 운반시설의 정상가동 여부	시행규칙 제2조 별표1
	기구류 등 관리	■ 기계·기구 및 음식기 사용 후 세척·살균 등 청결 유지 여부 ■ 어류·육류·채소류 취급 칼·도마의 구분 사용 여부	

□ 근로자 명부와 임금대장 작성

근로자 명부는 근로기준법에 따라 꼭 만들어야 한다. 근로자 명부는 성명, 성별, 생년월일, 주소, 이력, 종사하는 업무의 종류, 고용 또는 고용갱신 연월일, 계약기간을 정한 경우에는 그 기간 기타고용에 관한 사항, 해고·퇴직 또는 사망의 경우에는 그 연월일과 사유, 기타 필요한 사항으로 구성되며, 이를 작성하여 보관한다. 사용기간이 30일 미만인 일용근로자에 대하여는 근로자명부의 작성을 생략할 수 있다.

임금대장도 근로기준법 제42조에 따라 꼭 만들어서 비치해야 한다.

□ 국민건강보험, 국민연금, 고용보험, 산업재해보험과 취업 규칙 사항신고

국민건강보험은 상시근로자가 1인 이상을 사용하는 사업장의 사업자는 국민연금과 마찬가지로 당연 적용사업장이 되어 국민건강보험에 의무적으로 가입하여야 한다.

국민연금은 상시 근로자 1인 이상인 사업장은 의무적으로 국민연금에 가입해야 한다.

고용보험은 신규로 사업을 개시하는 사업자는 당해 사업장이 보험관계가 성립된 날(당해 사업이 개시된 날 또는 고용보험 적용요건에 해당하게 된 날)부터 14일 이내에 고용보험성립관계신고서 및 피보험 자격취득 신고서를 함께 근로복지공단에 제출해야 한다.

산업재해보험은 상시근로자가 1인 이상인 사업장(당연적용사업장)의 사업자는 의무적으로 산업재해보상보험에 가입하여야 하며, 당해 사업개시 한 날로부터 14일 이내에 사업장 관할근로복지공단에 보험관계성립신고서를 제출하여야 한다. 또한, 사업의 폐지, 종료로 인하여 보험관계가 소멸한 때에는 소멸일로부터 14일 이내에 사업장 관할근로복지공단에 보험관계소멸신고서를 제출해야 한다.

취업규칙 사항은 상시 10인 이상의 근로자를 사용하는 사업자는 취업규칙을 작성하여 사업장을 관할하는 지방노동청(사무소)의 민원실에 신고해야 한다.

Ⅳ. 전통주 제조

관련법규 「전통주 등의 산업진흥에 관한 법률」, 「주세법」 「식품위생법」

1. 전통주 정의

가. 술 : 알코올분(分) 1도 이상의 음료

- 용해하여 음료로 할 수 있는 분말상태의 것 포함(주세법)
- 약사법에 따른 의약품으로서 알코올분 6도 미만 제외

나. 전통주 : 다음에 해당하는 자가 면허를 받아 제조한 술

- 주류부문의 국가무형문화재 보유자, 시·도무형문화재 보유자(문화재 보호법)
- 주류부문의 식품명인(식품산업진흥법)
- 농어업경영체, 생산자단체 : 직접 생산하거나 제조장 소재지 관할 혹은 인접 시·군·구에서 생산한 농산물을 주원료로 도지사의 제조면허 추천을 받아 제조한 술(농업·농촌 및 식품산업 기본법)

2. 전통주 주류제조면허 추천

가. 추천대상 및 요건

- 주류부문의 국가무형문화재 보유자, 시·도무형문화재 보유자(국내산 농산물을 주원료로 제조하는 경우)
- 주류부문의 식품명인(국내산 농산물을 주원료로 하여 제조하는 경우)
- 농어업경영체 및 단체(직접 생산하거나 제조장 소재지 관할 시·군·구 및 그 인접 시·군·구에서 생산한 농산물을 주원료로 제조한 경우)

나. 대상주류

- 발효주류(탁주, 약주, 청주, 맥주, 과실주)

- 증류주류(증류식 소주, 희석식 소주, 위스키, 브랜디, 일반증류주, 리큐르)
- 기타 주류

다. 제조면허 추천 신청서 및 첨부서류

- 주류제조면허 추천 신청서(별지 제1호 서식)
- 사업 계획서
- 농업경영체 등록 확인서(국립농산물품질관리원장 발행)
- 법인등기부등본(법인경영체 또는 생산자단체인 경우)
- 문화재 또는 식품명인 확인서(해당자에 한함, 지정서 사본 등)
- 제조장 소재지의 국토이용계획 확인원
- 제조장부지 및 건물(공장)의 자가 소유를 증명하는 서류 또는 자가 소유가 아닌 경우 임대차계약서 사본
- 제조장의 위치도, 평면도 및 제조시설배치도
- 주류제조면허 추천 시장·군수 검토의견서(별지 제2호 서식)
- 주원료 농산물의 자가생산(농지원부), 계약생산(임대차 계약), 구입 등 관계 증빙서

라. 추천서 검토 및 경유

- 추천심사 검토사항 및 추천 시 이행사항(시장·군수)
 - 사업장 설치 여건, 주원료 조달, 사업추진 가능성 등 사업타당성
 - 적 합 : 시장·군수 검토의견서를 첨부하여 도지사에게 제출
 - 부적합 : 이를 반려하고 그 사유를 신청인에게 통지하여 보완조치
- 도지사는 주류제조면허추천 신청서를 검토, 필요성이 인정될 경우에 추천서를 발급하고, 그 내용을 농림축산식품부장관에게 보고
- 관할 세무서장은 주류제조면허를 발급한 때에는 도지사에게 통보하여야 하며, 도지사는 그 사실을 농림축산식품부장관에게 보고
- ※ 주류제조면허를 받은 자가 추천요건을 위반하였다고 판단한 경우에는 국세청장에게 위반사실을 통지

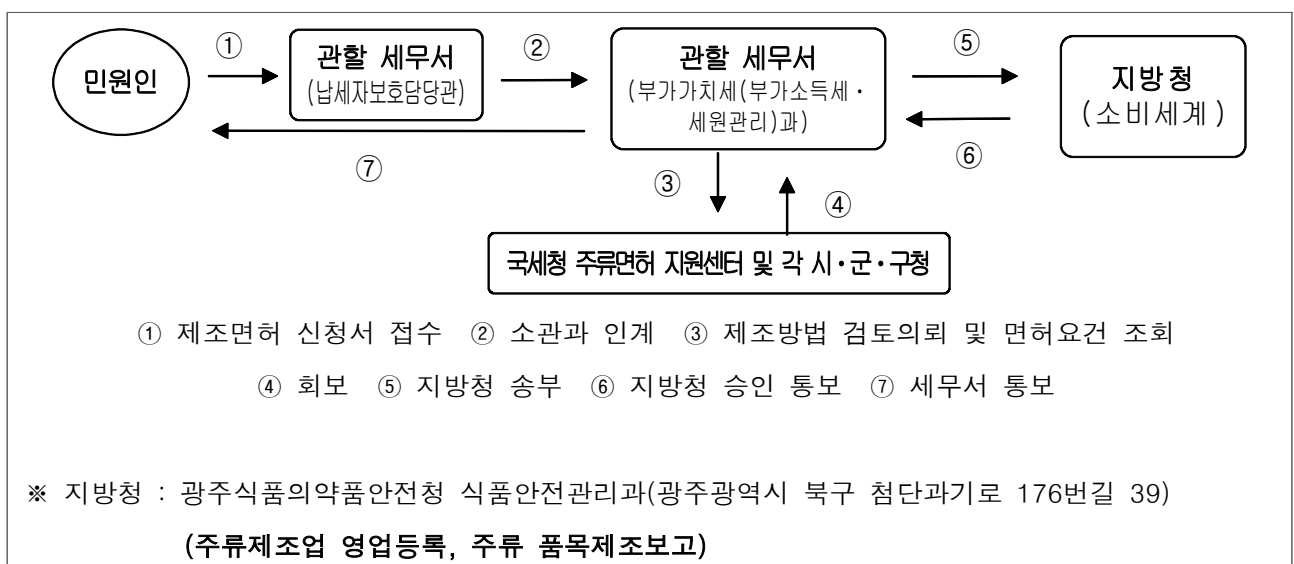
- 추천을 받은 날부터 6개월 이내 관할 세무서장에게 주류제조면허를 신청하지 않을 경우 추천서 효력을 상실하며 1년 이내 재 추천 가능

3. 주류제조면허 신청

가. 주류제조 면허 신청 기관 : 관할 세무서(순천세무서)

나. 주류제조면허신청서 첨부서류

- ① 사업계획서
- ② 제조시설·설비 등 설명서 및 용량표
- ③ 제조공정도 및 제조방법 설명서
- ④ 임대차계약서 사본(제조장을 임차하는 경우)
- ⑤ 정관, 주주총회 또는 이사회 회의록, 주주 및 임원 명부(법인)
- ⑥ 동업계약서 사본(공동사업만 해당)
- ⑦ 전통주는 문화재청장 또는 농림수산식품부장관의 추천서 사본
- ⑧ 소규모맥주제조자인 경우 허가증 사본(식품위생법 관련)
- ⑨ 축제 또는 경연대회에 사용하기 위하여 주류를 제조하는 경우는 「주세법 시행규칙」 제2조의2 각 호의 어느 하나에 해당하는 자가 주관하는 축제 또는 경연대회임을 확인할 수 있는 서류



다. 주류제조장 시설 기준(주세법)

○ 법 제3조제1호의2다목에 해당하는 주류(농어업경영체·생산자단체가 제조)

주류별	시설구분	시설기준
가. 탁주·약주 및 청주	1) 건물 가) 담금실 2) 시험시설 가) 간이증류기 나) 주정계	10m ² 이상 1대 0.2도 눈금 0 ~ 30도 1조
나. 과실주	1) 건물 가) 원료처리실 나) 담금실(밑술실·제성실·저장실 포함) 2) 부대시설 가) 여과시설 나) 세병시설 다) 병입시설 라) 타전시설 3) 시험시설 가) 온도계 나) 주정계 다) 간이증류기	6m ² 이상 20m ² 이상 0.2℃ 눈금 1개 0.2도 눈금 0 ~ 100도 1조 1대
다. 법 별표 제3호가목1)부터 4)까지의 규정에 따른 주류·일반증류주·리큐르 및 기타 주류	1) 건물 가) 담금실(원료처리실·침출실·발효실·저장실·제성실 포함) 2) 부대시설 가) 여과시설 나) 세병시설 다) 병입시설 라) 타전시설 3) 시험시설 가) 온도계 나) 주정계 다) 간이증류기	25m ² 이상 0.2℃ 눈금 1개 0.2도 눈금 0 ~ 100도 1조 1대

※ 2015.7.부터 식품위생법에 따른 시설기준과 2016. 부터 식품등의 표시기준 준수

- 법 제3조제1호의2가목 또는 나목에 해당하는 주류(주류부문의 국가무형문화재, 시·도무형문화재 보유자, 식품명인이 제조하는 주류)

시설구분	시설기준
1) 건 물 가) 담금실(밀술실·제성실·저장실 포함)	10m ² 이상
2) 부대시설 가) 세척 또는 세병장 시설 나) 병입 또는 타전 시설	
3) 시험시설 가) 온도계 나) 주정계 다) 간이증류기	0.2℃ 눈금 1개 0.2도 눈금 0 ~ 100도 1조 1대

쉬어가기 “술 관련 가볼만한 곳”

- 전통주 갤러리(농림축산식품부와 문화체육관광부가 협업)
 - <http://blog.naver.com/soolgallery>
 - 주소 : 서울특별시 종로구 인사동11길 8 B1
 - 개관 : 오전 10시 ~ 오후 6시, 무료
 - 전시물 : 음식의 꽃, 발효 미학 전통주를 매달 주제에 따라 상시 전시
 - 시음 및 안내시간 : 1시, 3시, 5시(매일 3회)
 - 시음은 인터넷 예약제(soolgallery@naver.com 이름, 연락처, 직업, 주소 등 메일보내기)
 - 연락처 : 02-739-6220
- 술갤러리 산사원(경기도 포천시 화현면 소재, 배상면주가)
- 리쿼리움(세계술문화박물관)(충청북도 충주시 가금면)
- 전주전통술박물관(전라북도 전주시) ■ 안동소주박물관(경상북도 안동시)
- 세계술박물관(제주특별자치도 서귀포시)
- 대한민국술테마박물관(전북 완주군 구이면 덕천리 산 240-6, 매주 월요일 휴관)



※ 전통주 주류제조면허 추천 신청 첨부 사업계획서 양식

사 업 계 획 서

1. 사업개요

업체명(단체명)				
제조장 소재지				
제조주류(품목)				
연간제조예정수량	kℓ			
시 설 규 모	부지	건물	설비	계
	m ²	m ²	종	-
자금 소요액	백만원	백만원	백만원	백만원

2. 대표자 현황

성 명		생년월일		직업	
주 소					
주요경력	기 간		경 력		
재산현황 (백만원)	동 산	부동산	계	부 채	

3. 조합(구성)원 현황(농업경영체, 생산자단체)

조합(구성)원수	출자 총액	원 료 생 산 현 황		
		품 목	재배면적	생 산 량
	백만원		ha	M/T

4. 사업계획

가. 설치계획

(단위 : 천원)

시 설 구 분	단 위	수 량	단 가	금 액	비 고
(합 계)					
1. 부 지					
2. 건 물					
가. 원료처리실					
나. 담금실					
다. 증류실(증류실이 필요한 경우)					
3. 담금·제성·저장용기					
가. 담 금					
나. 제 성					
다. 저 장					
4. 부대시설					
가. 여과시설					
나. 세병시설					
다. 병입시설					
라. 타전시설					
마. 증류시설(제조방법상 필요한 경우)					
5. 시험시설					
가. 온도계					
나. 주정계					
다. 간이증류기					
6. 기타시설					

나. 자금소요 및 조달계획

(단위 : 백만원)

자 금 소 요 액				자 금 조 달 계 획			
계	건 물	설 비	부 지	계	자담	금융기관차입	기 타

다. 생산계획

제조 주류별	구분 제품명	생산능력(kl)		생산계획(kl)		원료소요량(톤)		
		월간	연간	월간	연간	원료명	월간	연간

※ 원료소요량은 제조하고자 하는 주류의 주원료를 기재

라. 원료조달 계획

(단위 : ha, M/T)

제조 주류별	구분 원료명	원 료 소요량	조 달 계 획						
			계		자가 생산		계약 생산		일반구매 등
			재배 면적	생산량	재배 면적	생산량	재배 면적	생산량	구입량 및 금액

※ 1. 품목 및 원료소요량은 제조하고자 하는 주류의 주원료 순으로 기재.

2. 주류부문 전통식품명인이 자가 또는 계약생산 없이 구입 조달코자 하는 경우 기타(일반구매)란에 기재

마. 제품 생산공정

- 제품 생산공정도
- 제품 생산공정단계별 설명

5. 기 타

가. 금융기관 차입현황

(단위 : 백만원)

거래은행	차입목적	금 액	차입일	상환기간	상환잔액

나. 담보물 현황

(단위 : 백만원)

소 유 자	물 건	평 가 액	소 재 지	비 고

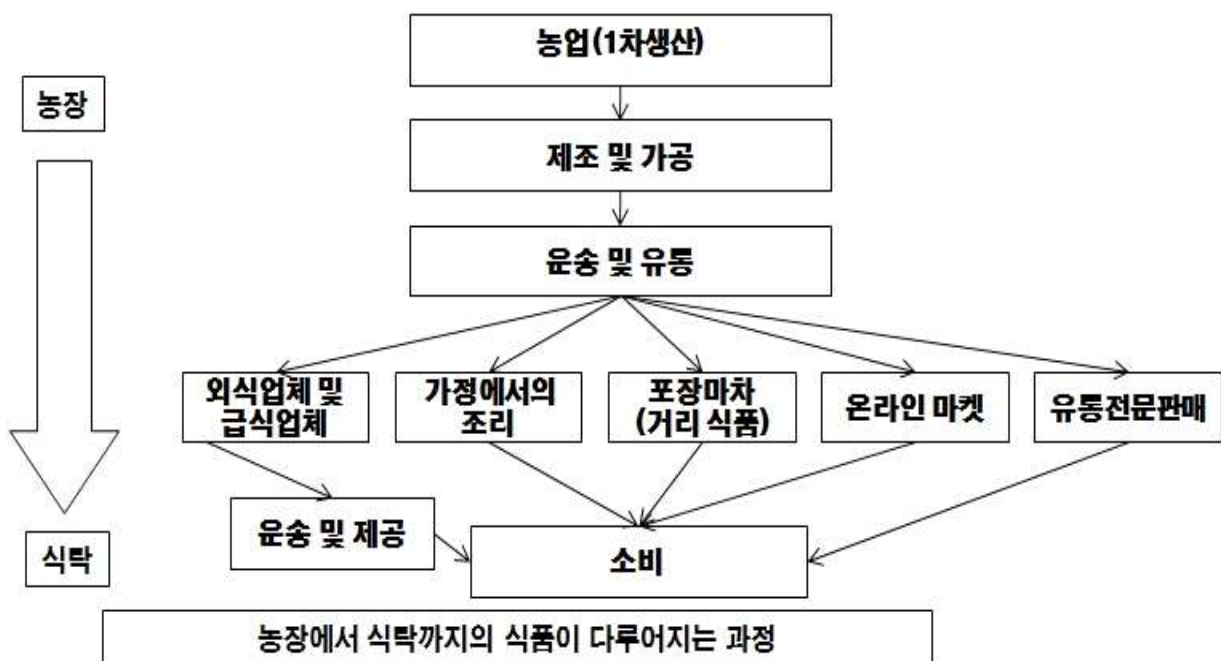
※ 평가액 기재시 이미 담보제공이 된 경우 담보제공가액 제외

VI.

식품안전관리인증기준(HACCP)

○ 식품이 부패하는 이유

- 식품은 살아있는 생물자원을 원료로 하기 때문
- 식품원료가 유통되고 가공되어 소비자의 입으로 전달되기 까지 복잡한 경로를 거치며 다양한 미생물과 화학적 위험인자에 노출되어 있기 때문



<농장에서 식탁까지의 식품이 다루어지는 과정>

1. 식품안전관리인증기준(HACCP)이란

관련법령 식품위생법 제48조, 식품의약품안전처 고시 식품안전관리인증기준
가. 식품안전관리인증기준(HACCP)의 개념

- 식품안전관리인증기준 : 식품의 원료, 제조, 가공, 조리·소분 및 유통의 모든 과정에서 위해한 물질이 식품에 섞이거나 식품이 오염되

는 것을 방지하기 위하여 각 과정의 위해요소를 확인·평가하여 중점적으로 관리하는 기준

* 한글명칭 개정, “위해요소중점관리기준” → “식품안전관리인증기준”

○ HACCP는 “Hazard Analysis and Critical Control Point”의 영문 약자로서 “식품안전관리인증기준” 또는 “해썹”이라고 부름

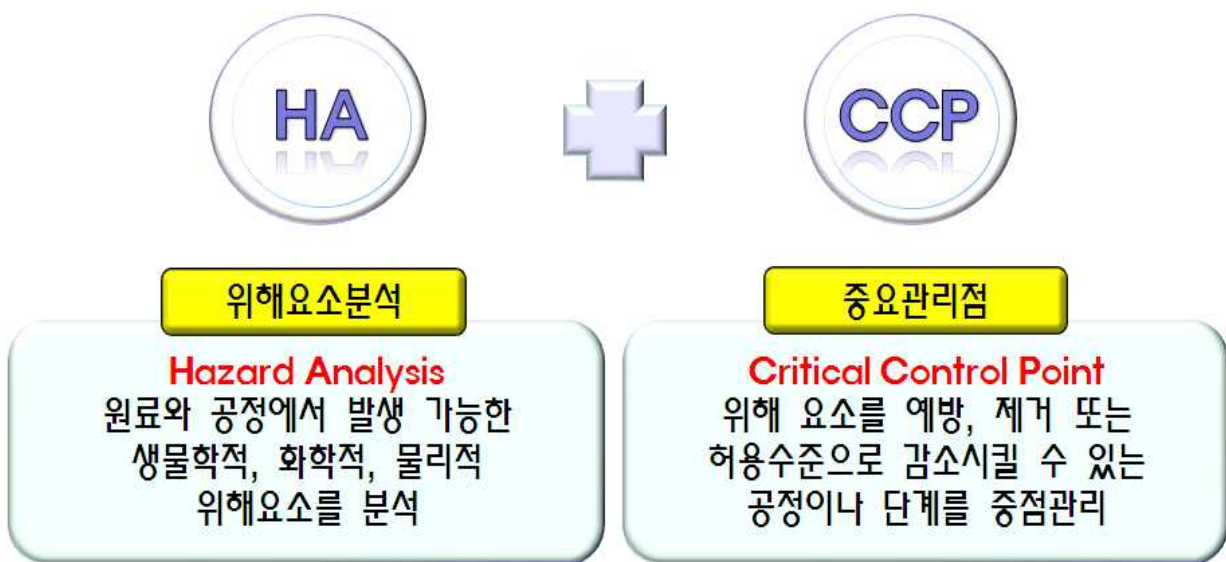
- 위해요소(Hazard) : 「식품위생법」 제4조(위해 식품등의 판매 등 금지)에서 정하고 있는 인체의 건강을 해할 우려가 있는 생물학적, 화학적 또는 물리적 인자나 조건
- 위해요소분석(Hazard Analysis) : 식품 안전에 영향을 줄 수 있는 위해요소와 이를 유발할 수 있는 조건이 존재하는지 여부를 판별하기 위해 필요한 정보를 수집하고 평가하는 일련의 과정
- 중요관리점(Critical Control Point: CCP) : 위해요소중점관리기준을 적용하여 식품의 위해요소를 예방·제거하거나 허용 수준 이하로 감소시켜 해당 식품의 안전성을 확보할 수 있는 중요한 단계·과정 또는 공정



나. 식품안전관리인증기준

- 1) 식품의 원재료 생산부터 제조, 가공, 보존, 유통단계를 거쳐 최종 소비자가 섭취하기 전까지의 각 단계

- 2) 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명
- 3) 중점적으로 관리하기 위한 중요 관리점을 결정
- 4) 자주적이며 체계적이고 효율적인 관리
- 5) 식품의 안전성(Safety), 건전성(Wholesomeness) 및 품질(Quality) 확보하기 위한 과학적인 위생관리체계



2. 식품안전관리인증기준(HACCP) 대상 식품

가. 현재 HACCP 의무적용 대상식품

1. 어육가공품 중 어묵류
2. 냉동수산식품 중 어류·연체류·조미가공품
3. 냉동식품 중 피자류·만두류·면류
4. 과자류 중 병과류
5. 비가열음료류
6. 레토르트식품
7. 김치류 중 배추김치



나. 의무적용 확대

○ 연매출액 100억 원 이상 식품제조업소의 식품 : 2017. 12. 까지

○ 어린이기호식품, 다소비식품 제조업소 : 2020. 까지

※ 8개 품목 : 과자·캔디류, 빵·떡류, 초콜릿류, 어육소시지, 음료류,
즉석섭취식품, 국수·유탕면류 및 특수용도식품

다. 연 매출액과 종사자수에 따라 4단계로 구분 의무적용('14~'20년)

단계	시행시기	해 당 업 체
1단계	2014.12.1. 부터	해당 식품유형별 2013년 매출액이 <u>20억 원</u> 이상이고, 종업원 수가 <u>51명</u> 이상인 영업소에서 제조·가공하는 식품
2단계	2016.12.1. 부터	해당 식품유형별 2013년 매출액이 <u>5억 원</u> 이상이고, 종업원 수가 <u>21명</u> 이상인 영업소에서 제조·가공하는 식품
3단계	2018.12.1. 부터	해당 식품유형별 2013년 매출액이 <u>1억 원</u> 이상이고, 종업원 수가 <u>6명</u> 이상인 영업소에서 제조·가공하는 식품
4단계	2020.12.1. 부터	연매출액 <u>1억 원 미만</u> 또는 종업원수 <u>5인 이하</u> 인 업체

식품안전관리인증기준 식품의약품안전처 고시 2014-192호(2014.12.01.) 〈HACCP 적용품목〉 1. 어육가공품 중 어묵류 2. 냉동수산식품 중 어류·연체류·패류·갑각류·조미가공품 3. 냉동식품 중 기타 빵 또는 떡류·면류·일반가공식품의 기타가공품 4. 빙과류 5. 집단급식소의 조리식품 6. 도시락류 7. 비가열음료 8. 레토르트식품 9. 김치절임식품 중 김치류·절임류·젓갈류 10. 특수영양식품 중 영아용(성장기용) 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 기타 영·유아식(주스류) 11. 두부류 또는 묵류 12. 저산성 통·병조림 중 굴통조림

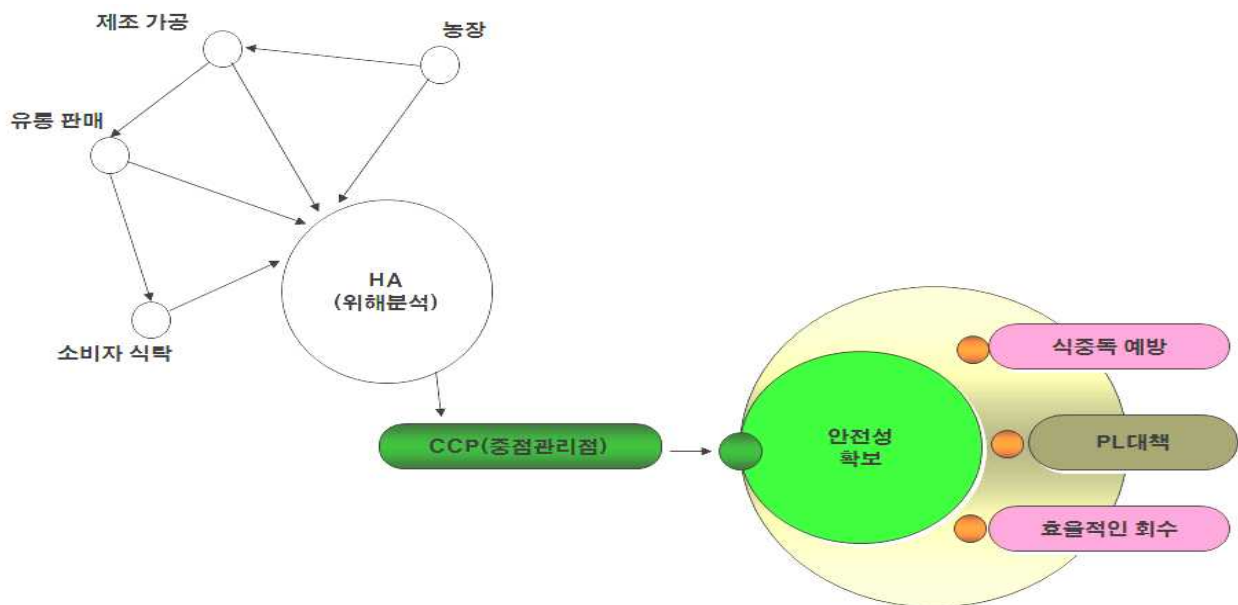
13. 건포류 14. 드레싱 15. 빵 또는 떡류 중 빵, 케이크류 16. 생식류
 17. 고춧가루 18. 면류 중 국수·냉면·당면·유탕면류
 19. 신선편의식품
 20. 단순 전처리 식품(자연 상태의 농·임산물 또는 박피 등을 거친 농·임산물을 세척, 절단 등의 가공 공정을 거쳐 포장한 식품을 말한다)
 21. 기타가공품 [자연 상태의 농·임산물 또는 박피·세척·절단 등의 가공 공정을 거친 농·임산물을 식품첨가물을 사용하여 소독 등의 공정을 거쳐 포장한 식품이거나, 자연 상태의 농·임산물 또는 박피·세척·절단 등의 가공 공정을 거친 농·임산물을 가열(삶은 공정 포함)·건조 등의 공정을 거쳐 포장한 나물류 등을 말한다.]
 22. 냉장수산물가공품(수산물을 내장 제거, 세척, 절단 등의 가공 공정을 거쳐 냉장한 식품을 말한다.)
 23. 기타 식품판매업소 판매식품
 24. 식품접객업소(일반음식점·휴게음식점·제과점)의 조리·제조식품
 25. 식품소분업소의 소분식품(HACCP 적용 품목을 소분한 경우에 한한다.)
 26. 과자류 27. 음료류 28. 다류 29. 주류(탁주): 자율적용
 30. 건강기능식품
 31. 집단급식소식품판매업소의 단순전처리식품(자연 상태의 농·임산물 또는 박피 등을 거친 농·임산물을 세척, 절단 등의 가공 공정을 거쳐 포장한 식품을 말한다.)
- 생산제품이 해당 지역 내에서만 유통되는 도서지역의 영업자이거나, 생산제품을 모두 국외로 수출하는 영업자는 제외한다.

3. 식품안전관리인증기준(HACCP) 시스템 추진 필수요건

- 선행요건관리 (Prerequisite Program)
 - SSOP(표준위생작업절차), GMP(우수제조시설)
 - 작업장, 제조시설·설비, 위생, 용수, 냉장·냉동 시설·설비, 보관 및 운송, 검사(검수), 회수

○ 법적 관리

- 식품위생관계법령의 시설기준, 영업자 준수사항, 건강진단, 위생교육, 표시기준, 자가품질검사기준, 식품 등의 기준·규격, 먹는물 관리 법령 등
- HACCP 고시: 선행요건관리(52개 항목) + HACCP관리(28개 항목)
 - ※ 의무적용 품목 소규모 HACCP(대상 연매출 5억원 미만이거나 종업원수가 21명 미만인 식품제조업소와, 건강기능식품제조업체) : HACCP 인증평가 항목이 20개 항

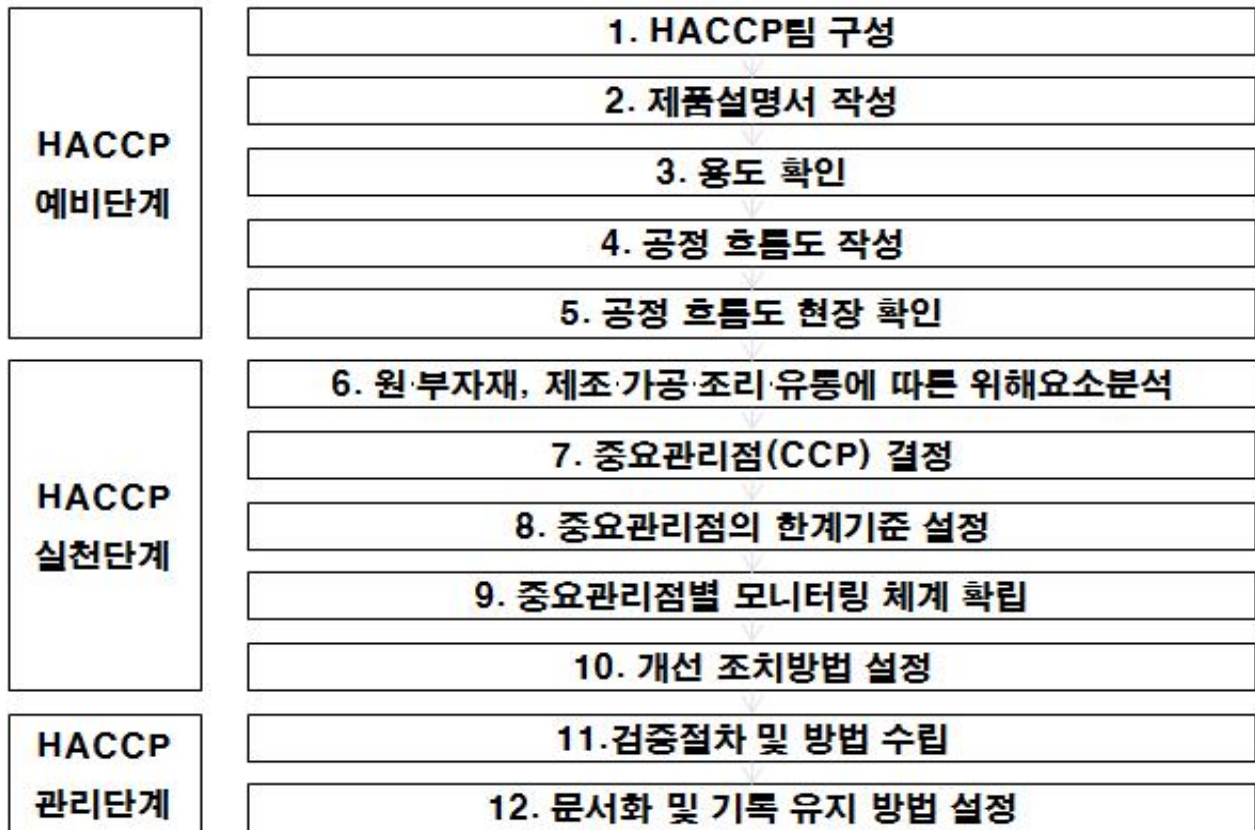


<식품위해요소중점관리시스템 HACCP 체계도>

○ HACCP 방식과 기존 위생관리 방식 비교

항 목	종 래 방 법	HACCP 제도
조치단계	문제발생 후의 반작용적 관리	문제발생 전 예방 조치
숙련 요구성	시험결과의 해석에 숙련요구	이화학적 항목에 의한 관리로 전문적 숙련불필요
신속성	시험분석에 장시간 소요	필요 시 즉각적 조치가능
소요비용	제품분석에 많은 비용 소요	저렴
공정관리	현장 및 실험실관리	현장관리
평가범위	제한된 시료만 평가	각 Batch별 많은 측정가능
위해요소 관리범위	제한된 위해요소만 관리	많은 위해요소 관리
제품 안전성 관리자	숙련공만 가능	비숙련공도 관리 가능

- HACCP 7원칙 12절차 : 준비단계 5절차와 HACCP 7원칙을 포함한 총 12단계의 절차로 구성되며, HACCP 관리체계 구축 절차



4. 식품안전관리인증기준(HACCP) 지정신청

가. 제출처 : 지방식품의약품안전청장

- 위탁기관 한국식품안전관리인증원(<http://www.haccpkorea.or.kr>)

나. 신청 : 식품안전관리인증기준적용업소 지정신청서

첨부 식품별 위해요소중점관리계획서

- 다음 요건을 갖추어야 한다.

- 선행요건관리기준(위해요소중점관리기준을 적용하기 위하여 미리 갖추어야 하는 시설기준 및 위생관리기준을 말한다)을 작성하여 운용할 것
- 위해요소중점관리기준을 작성하여 운용할 것

Ⅶ. 식품등의 표시 기준

관련규정 “기구 및 용기·포장의 기준 및 규격”, “식품등의 표시기준” 식품의약품안전처 고시

1. 가공 식품을 담는 용기

“용기·포장”이란 식품 또는 식품첨가물을 넣거나 싸는 것으로서 식품 또는 식품첨가물을 주고받을 때 함께 건네는 물품을 말한다.

- 용기·포장의 재질은 합성수지제, 셀로판제, 고무제, 종이제 또는 가공지제, 금속제, 목재류, 유리제, 도자기제, 법랑 및 용기류, 전분제로 구분
- 기성제품 이용 : 인터넷에서 제조·가공하려는 식품에 적합한 것을 검색
- 신규 제작 : 용기 디자인 설계, 목업(Mock-up) 작업, 시제품 생산, 시제품 평가, 시제품 개선 혹은 용기 제작하는 순서로 진행
- 용기 선정은 날개 제품의 용량, 진열 방법, 제품의 특징, 제품의 판매가를 고려하여 선정한다. 소비자의 관심을 끌도록 용기가 예쁘고 독창적이면 더 좋다.
- 한국디자인진흥원(<http://www.kidp.or.kr>)
 - 중소기업 디자인 역량강화사업, 디자인 인력지원사업
 - 디자인 전문회사(산업디자인 전문회사로 신고된 업체) 조회 가능

2. 식품 표시 사항

표시대상은 가공식품에만 국한되지 않고 용기·포장에 들어진 농·임·축·수산물과 즉석판매제조·가공업소에서 판매되는 식품 등을 포함한다. 단, 휴게음식점, 일반음식점 등 식품 접객업소에서 판매되는 제품은 표시대상에서 제외되며 비닐랩 등으로 포장(진공포장 제외)하여 관능으로 내용물 확인이 가능한 경우도 제외된다.

가. 식품용기에 표시할 내용

- ① 제품명 : 제품을 나타내는 고유의 명칭
- ② 식품의 유형 ③ 업소명 및 소재지 ④ 제조연월일
- ⑤ 유통기한 또는 품질유지기한 : 소비자에게 판매가 가능한 최대기간,
제조일을 사용하여 유통기한을 표시하는 경우에는 “제조일로부터 00일
까지”
- ⑥ 내용량
- ⑦ 원재료명 및 함량(원재료를 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하는
경우에 한한다)
- ⑧ 성분명 및 함량(성분표시를 하고자 하는 식품 및 성분명을 제품명
또는 제품명의 일부로 사용하는 경우에 한한다)

나. 식품 등의 표시기준 용어 정의

용 어	정 의
제품명	개개의 제품을 나타내는 고유의 명칭
식품의 유형	식품위생법 제7조의 규정에 의한 식품 등의 기준 및 규격의 최소 분류단위
제조연월일	포장을 제외한 더 이상의 제조나 가공이 필요하지 아니한 시점(포 장후 멸균 및 살균 등과 같이 별도의 제조공정을 거치는 제품은 최종공정을 마친 시점) 단 캡셀제품은 충전·성형완료시점으로, 소분판매하는 제품은 소분 용 원료제품의 제조연월일로, 원료제품의 저장성이 변하지 않는 단순 가공처리만을 하는 제품은 원료제품의 포장시점으로 함
유통기한	제품의 제조일로부터 소비자에게 판매가 허용되는 기한
품질유지기한	식품의 특성에 맞는 적절한 보존방법이나 기준에 따라 보관할 경 우 해당식품 고유의 품질이 유지될 수 있는 기한
원재료	식품 또는 식품첨가물의 제조·가공 또는 조리에 사용되는 물질로 서 최종 제품 내에 들어있는 것
성분	제품에 따로 첨가한 영양소 또는 비영양소이거나 원재료를 구성하 는 단일물질로서 최종제품에 함유되어 있는 것

영양소	식품에 함유된 성분으로서 에너지를 공급하거나 신체의 성장·발달, 유지에 필요한 것 또는 결핍 시 특별한 생화학적, 생리적 변화가 일어나게 하는 것 당류: 식품 내에 존재하는 모든 단당류와 이당류의 합 트랜스지방: 트랜스구조를 1개 이상 가지고 있는 비공액형의 모든 불포화지방
1회 제공량	4세 이상 소비계층이 통상적으로 1회 섭취하기에 적당한 양으로 1회 제공기준량에 따라 산출한 양
영양성분표시	제품의 일정량에 함유된 영양소의 함량을 표시하는 것
영양강조표시	제품에 함유된 영양소의 함유사실 또는 함유정도를 “무”, “저”, “고”, “강화”, “첨가”, “감소” 등의 특정한 용어를 사용하여 표시하는 것 “영양소 함량강조표시”: 영양소의 함유사실 또는 함유정도를 “무○○”, “저○○”, “고○○”, “함유○○” 등과 같은 표현으로 그 영양소의 함량을 강조하여 표시하는 것 “영양소 비교강조표시”: 영양소의 함유사실 또는 함유정도를 “덜”, “더”, “강화”, “첨가” 등과 같은 표현으로 같은 유형의 제품과 비교하여 표시하는 것
영양소 기준치	소비자가 하루의 식사 중 해당식품이 차지하는 영양적 가치를 보다 잘 이해하고, 식품간의 영양소를 쉽게 비교할 수 있도록 식품 표시에서 사용하는 영양소의 평균적인 1일 섭취기준량
주표시면	용기·포장의 표시면 중 상표, 로고 등이 인쇄되어 있어 소비자가 식품 또는 식품첨가물을 구매할 때 통상적으로 소비자에게 보여지는 면
주원료	식품위생법 제7조의 규정에 의한 식품의 기준 및 규격에서 정한 성분배합기준 이상의 원재료 또는 각각의 식품의 주용도, 제품의 특성 등을 고려하여 다른 식품과 구별, 특징있게 하기 위하여 사용되는 원료
복합원재료	2종류 이상의 원재료 또는 성분으로 제조·가공한 식품으로써 다른 식품의 원료로 사용되는 것
품목보고번호	식품위생법 제37조에 따라 제조·가공업 영업자가 관할기관에 품목제조를 보고할 때 부여되는 번호

2) 표시장소별 표시사항 및 활자크기

표시장소	표시사항	활자크기 (포인트)
1) 주표시면	가) 제품명	6 이상
	나) 내용량(내용량에 해당하는 열량)	12 이상
2) 일괄표시면	가) 식품의 유형	8 이상
	나) 제조연월일	10 이상
	다) 유통기한·품질유지기한	12 이상
	라) 원재료명 및 함량	7 이상
	마) 성분명 및 함량	7 이상
3) 기타 표시면	가) 업소명 및 소재지	8 이상
	나) 영양성분	8 이상
	다) 주의사항 표시	10 이상
	라) 기타사항 표시	6 이상

※ 식품의 유형, 제조연월일, 유통기한 및 품질유지기한은 주표시면에 표시할 수 있다.
다. 포장면적이 200cm² 이하인 제품의 경우 유통기한·품질유지기한은 10포인트 이상,
원재료명은 5포인트 이상, 영양성분은 6포인트 이상, 주의사항은 8포인트 이상의 활자
크기로 표시할 수 있다.



식품위생법		크기
① 주표시면	제품명	6이상
	내용량	12이상
② 일괄표시면	식품유형	8이상
	제조연월일	10이상
	유통(품질유지)기한	10이상
	원재료명 및 함량	7이상
	성분명 및 함량	7이상
③ 기타표시면	업소명 및 소재지	8이상
	영양 성분	8이상
	주의 사항	10이상
	기타 사항	6이상

★ 식품용기(포장지) 제조의뢰시 표시기준 적정여부 사전 검토

표시기준은 매우 민감한 사항으로 잘못 표기(표현)되었을 경우 포장지를 폐기
처분하여야 하는 상황이 발생할 수 있어 반드시 사전 검토한 후 제작의뢰

식품	식품첨가물	기구·용기·포장
제품명	제품명	제품명
식품의 유형 (따로 정하는 제품에 한함)	식품첨가물의 유형	재질
업소명 및 소재지	업소명 및 소재지	식품포장용 랩은 제조에 사용되는 주원료 명칭 및 가소제, 안정제, 산화방지제등의 첨가제의 명칭 표시
제조연월일 (따로 정하는 제품에 한함)	제조연월일 (유통기한 표시 생략가능)	
유통기한 또는 품질유지기한	내용량	기타표시사항
내용량 (내용량에 해당하는 열량)	원재료명	
원재료명	기타 표시 사항	
성분명 및 함량		
영양성분 (따로 정하는 제품에 한함)		
기타 식품 등의 세부표시기준에서 정하는 사항		

다. 식품등의 세부표시기준(식품의약품안전처 고시 참조)

1) 제품명

가) 제품명은 그 제품의 고유명칭으로써 허가관청(수입식품의 경우 신고관청)에 신고 또는 보고하는 명칭으로 표시하여야 한다.

나) 제품명에 상호, 로고 또는 상표 등의 표현을 함께 사용할 수 있다.

다) 원재료명 또는 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용할 수

있는 경우는 다음과 같다.

(1) 식품의 제조·가공시에 사용한 원재료명이나 성분명을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우와 2가지 이상의 원재료명칭을 서로 합성하여 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우에는 해당 원재료명 또는 성분명과 그 함량을 **주표시면에 14포인트 이상의 활자로** 표시하여야 한다. 다만, 제품명의 활자크기가 22포인트 미만인 경우에는 7포인트 이상의 활자로 표시하여야 한다.

(2) 과실, 채소, 생선, 해물, 식육 등 여러 원재료를 통칭하는 명칭을 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 할 때에는 2가지 이상(예 : 과일의 경우 사과, 배, 포도 등)의 원재료 합계량이 생물을 기준으로 하여 15퍼센트(%)이상이어야 한다. 이 경우 2가지 이상의 원재료명과 그 함량을 원재료명 표시란에 표시하여야 한다.

(3) “맛” 또는 “향”을 내기 위하여 사용한 합성착향료를 제품명 또는 제품명의 일부로 사용하고자 하는 때에는 원재료명 또는 성분명 다음에 “향” 자를 사용하되, 그 활자크기는 제품명과 같거나 크게 표시하고, 제품명 주위에 “합성OO향 첨가(함유)” 또는 “합성착향료 첨가(함유)” 등의 표시를 하여야 한다.

(예시) 딸기향캔디(합성딸기향 첨가)

(4) 오곡밥, 수정과, 식혜 등과 같은 식품으로써 동 제품에 전래적으로 사용된 원료가 적정량 함유되어 통상 고유 명칭으로 사용되고 있는 성분 또는 전통적인 식생활관습에 따라 제조되는 “김밥” 중 “김”과 같은 성분은 제품명 또는 제품명의 일부로 표시할 수 있다.

라) 수입식품 중 제품명을 한글로 표시함에 있어 외국어의 제품명을 한글로 번역하여 표시할 수 있으며, 한글로 번역한 제품명은 기준에 적합하여야 한다.

마) 제품명에는 다음의 표현 등을 사용하여서는 아니 된다.

- (1) 소비자를 오도, 혼동시키는 표현
- (2) 다른 유형의 식품과 오인·혼동할 수 있는 표현. 이 경우 「건강기능식품에 관한 법률」, 「축산물위생관리법」 등 다른 법률에서 정한 유형도 포함한다.
- (3) 시행규칙 제8조의 규정에 따른 허위·과대의 표시·광고에 해당하는 표현

2) 식품의 유형

가) 다음의 식품에 대하여는 식품의 유형을 표시하여야 한다. 다만, 식품의 유형을 제품명이나 제품명의 일부로 사용하였을 때에는 표시하지 아니할 수 있다.

- (1) 다류
- (2) 음료류(기타음료에 한한다)
- (3) 특수용도식품
- (4) 주류
- (5) 기타 식품류중 추출가공식품
- (6) 식품별 기준 및 규격 이외의 일반가공식품
- (7) 식품의 특성이나 유형과 관련이 없는 가상의 명칭을 제품명 또는 그 일부로 사용한 식품
- (8) 식품별 개별기준에 의하여 식품유형을 표시하도록 한 식품

나) 가) (6)의 규정에 의한 식품별 기준 및 규격 이외의 일반가공식품은 식품의 유형에 따라 곡류가공품, 두류가공품, 서류가공품, 전분가공품, 식용유지가공품, 당류가공품, 수산물가공품, 기타가공품으로 표시하여야 하고, 법 제7조의 규정에 의한 식품별 기준 및 규격상의 식품군, 식품종, 식품유형의 명칭을 표시하여서는 아니 된다.

3) 업소명 및 소재지

가) 업종별 업소명 및 소재지의 표시사항은 다음과 같다.

(1) 식품등 제조·가공업 : 영업신고 시 신고관청에 제출한 업소명 및 소재지를 표시하여야 한다. 이 경우 업소의 소재지 대신 반품교환업무를 대표하는 소재지를 표시할 수 있다.

(2) 식품소분·판매업, 유통전문판매업 : 영업신고 시 신고관청에 제출한 업소명 및 소재지를 표시하고 해당 식품의 제조·가공업의 업소명(수입식품의 경우 식품등의 수입판매업소명) 및 소재지를 함께 표시하여야 한다. 이 경우 영업신고 시 신고관청에 제출한 업소의 소재지 대신 반품교환업무를 대표하는 소재지를 표시할 수 있다.

(3) 식품등의 수입판매업 : 영업신고 시 신고관청에 제출한 업소명 및 소재지를 표시하되, 해당 수입식품의 제조업소명을 표시하여야 한다. 이 경우 제조업소명이 외국어로 표시되어 있는 경우에는 그 제조업소명을 한글로 따로 표시하지 아니할 수 있다.

나) 그 밖에 판매업소의 업소명 및 소재지를 표시하고자 하는 경우에는 가)의 규정에 의한 제조업소명의 표시활자와 크기가 같거나 작게 표시하여야 한다.

4) 제조연월일(이하 “제조일”로 표시할 수 있다)

가) 표시대상 식품

(1) 즉석섭취식품 중 도시락, 김밥, 햄버거, 샌드위치

(2) 설탕

(3) 식염

(4) 빙과류

(5) 주류(다만, 유통기한 표시대상인 맥주, 탁주 및 약주는 제외한다)

나) 표시방법

(1) 제조일은 “○○년○○월○○일”, “○○.○○.○○”, “○○○○년○○월○○일” 또는 “○○○○.○○.○○”의 방법으로 주표시면 또는 일괄표시면에 표시하여야 한다.

- (2) 제조일을 주표시면 또는 일괄표시면에 표시하기가 곤란한 경우에는 해당위치에 제조일의 표시위치를 명시하여야 한다.
- (3) 수입되는 식품등에 표시된 수출국의 제조일의 “연월일”의 표시순서가 (1)의 기준과 다를 경우에는 소비자가 알아보기 쉽도록 “연월일”의 표시순서를 예시하여야 한다.

다) 표시대상 식품별 세부표시기준

- (1) 즉석섭취식품 중 도시락, 김밥, 햄버거, 샌드위치 : 제조일과 제조시간을 함께 표시하여야 한다.
- (2) 음료류(유산균음료 및 살균유산균음료는 제외한다) : 병마개에 표시하는 경우에는 제조 “연월” 만을 표시할 수 있다.
- (3) 빙과류 : 제조 “연월” 만을 표시할 수 있다.
- (4) 주류 : 제조번호 또는 병입 연월일을 표시한 경우에는 제조일자를 생략할 수 있다.
- (5) 자연상태의 농·임·수산물 등 제조일자 표시대상 식품이 아닌 식품에 제조일자를 표시한 경우에는 표시된 제조일자를 지우거나 변경하여서는 아니 된다.

5) 유통기한 또는 품질유지기한

가) 유통기한 표시대상 식품 : 제조·가공·소분·수입한 식품

- 유통기한 표시를 생략 가능한 제품 : 자연 상태의 농·임·수산물, 설탕, 빙과류, 식용얼음, 껌류(소포장 제품에 한함), 식염, 주류(맥주, 탁주 및 약주 제외) 및 품질유지기한으로 표시하는 식품

나) 표시방법

- (1) 유통기한은 “○○년○○월○○일까지”, “○○.○○.○○까지”, “○○○○년○○월○○일까지” 또는 “○○○○.○○.○○까지”로 주표시면 또는 일괄표시면에 표시하여야 한다.
- (2) 유통기한을 주표시면 또는 일괄표시면에 표시하기가 곤란한 경우에

는 해당위치에 유통기한의 표시위치를 명시하여야 한다.

- (3) 제조일을 사용하여 유통기한을 표시하는 경우에는 “제조일로부터 ○○일까지”, “제조일로부터 ○○월까지” 또는 “제조일로부터 ○○년까지”로 표시할 수 있다.

다) 세부표시기준

- (1) 즉석섭취식품중 도시락, 김밥, 햄버거, 샌드위치는 “○○월○○일○○시까지”, “○○일○○시까지” 또는 “○○.○○.○○ 00:00까지”로 표시하여야 한다.
- (2) 제품의 제조·가공과 포장과정이 자동화 설비로 일괄처리되어 제조시간까지 자동표시할 수 있는 경우에는 “○○월○○일○○시까지” 또는 “○○.○○.○○ 00:00까지”로 표시할 수 있다.

(3) 품질유지기한 대상식품 및 표시방법

(가) 품질유지기한 대상식품

① 장기보관식품

㉠ 레토르트식품

㉡ 통조림식품

② 식품유형에 따른 대상식품

㉢ 찜류

㉣ 당류(포도당, 과당, 엿류, 당시럽류, 덱스트린, 올리고당류에 한한다)

㉤ 다류 및 커피류(액상제품은 멸균에 한한다)

㉥ 음료류(멸균제품에 한한다)

㉦ 장류(메주를 제외한다)

㉧ 조미식품(식초와 멸균한 카레제품에 한한다)

㉨ 김치류, 젓갈류 및 절임식품

㉩ 조림식품(멸균에 한한다)

㉞ 주류(맥주에 한한다)

㉟ 기타식품류(전분, 벌꿀, 밀가루에 한한다)

(나) 품질유지기한은 “○○년○○월○○일”, “○○.○○.○○”, “○○○○년○○월○○일” 또는 “○○○○.○○.○○”로 표시하여야 하고, 그 밖의 표시사항은 나) (2)부터 (4)까지의 규정을 준용하여 표시하여야 한다.

(4) 유통기한 또는 품질유지기한의 표시는 사용 또는 보존에 특별한 조건이 필요한 경우 이를 함께 표시하여야 한다. 이 경우 냉동 또는 냉장보관·유통하여야 하는 제품은 『냉동보관』 또는 『냉장보관』으로 표시하여야 한다.

(5) 유통기한이나 품질유지기한이 서로 다른 각각의 여러 가지 제품을 함께 포장하였을 경우에는 그중 가장 짧은 유통기한 또는 품질유지기한을 표시하여야 한다. 다만 유통기한 또는 품질유지기한이 표시된 개별제품을 함께 포장한 경우에는 가장 짧은 유통기한만을 표시할 수 있다.

(6) 자연상태의 농·임·수산물 등 유통기한 표시대상 식품이 아닌 식품에 유통기한을 표시한 경우에는 표시된 유통기한이 경과된 제품을 수입·진열 또는 판매하여서는 아니 되며, 이를 변경하여서도 아니 된다.

6) 내용량

가) 내용물의 성상에 따라 중량·용량 또는 개수로 표시하여야 한다. 이 경우 내용물이 고체 또는 반고체일 경우 중량으로, 액체일 경우 용량으로, 고체와 액체의 혼합물(직접 음용하지 아니하는 액체를 포함한다)일 경우 중량 또는 용량으로 표시하고, 개수로 표시할 때에는 중량 또는 용량을 괄호 속에 표시하여야 한다.

나) 섭취전에 버리게 되는 액체(제품의 특성에 따라 자연적으로 발생하는 액체 제외)와 함께 포장되는 식품은 액체를 뺀 식품의 중량을 표시하여야 한다.

다) 정제형태로 제조된 제품의 경우에는 판매되는 한 용기·포장내의 정제수와 총중량을, 캡슐형태로 제조된 제품의 경우에는 캡슐수와 피포제 중량을 제외한 내용량을 표시하여야 한다. 이 경우 피포제의 중량은 내용물을 포함한 캡슐 전체 중량의 50%미만이어야 한다.

라) 영양성분 표시대상식품에 대하여 내용량을 표시하는 경우에는 그 내용량에 괄호로 하여 해당하는 열량을 함께 표시하여야 한다.

(예시) 100g(240kcal)

7) 원재료명 및 함량

가) 식품에 대한 표시는 다음과 같이 하여야 한다.

(1) 식품의 제조·가공시 사용한 모든 원재료명(최종제품에 남지 않는 정제수는 제외한다. 이하 같다)을 많이 사용한 순서에 따라 표시하여야 한다. 다만, 법 제7조에 따른 「식품의 기준 및 규격」(식품의약품안전청 고시)에서 정한 주원료의 원료명을 우선 표기할 수 있으며, 중량비율로서 2% 미만인 경우에는 함량 순서에 따르지 아니하고 표시할 수 있다.

(2) 복합원재료를 사용한 경우에는 그 복합원재료 명칭을 표시하고 괄호로 정제수를 제외하고 많이 사용한 5가지 이상의 원재료명 또는 성분명을 표시하여야 한다. 다만, 복합원재료에 포함된 식품첨가물이 해당 제품에 효과를 발휘하는 경우에는 그 첨가물의 명칭을 표시하여야 한다.

(3) 총 중량비율이 10% 미만인 당절임과일은 “당절임과일”로 표시할 수 있다.

(4) 식품의 가공과정중 첨가되어 최종제품에 제거되는 식품첨가물의 경우에는 그 명칭을 표시하지 아니할 수 있다.

(5) 주표시면의 면적이 30cm² 이하인 것은 정제수를 제외한 5가지 이상의 원재료명만을 표시할 수 있다.

(6) 식품첨가물 중 천연착향료를 사용한 경우 “천연착향료” 또는 구체적인 명칭으로, 합성착향료를 사용한 경우 “합성착향료와 그 향의 명칭”으로 표시[예시 : 합성착향료(○○향)]할 수 있다.

(7) 원재료명을 주표시면에 표시하는 경우 해당 원재료명과 그 함량을 주표시면에 12포인트 이상의 활자로 표시하여야 한다.

식약처 고시 제2015-93호 7)원재료명 및 함량 가) (3) 참조

나) 한국인에게 알레르기를 유발하는 것으로 알려져 있는 양과 관계없이 원재료명을 표시하여야 하며, 표시대상과 표시방법은 다음과 같다.

(1) 표시대상

(가) 난류(가금류에 한한다), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(이를 첨가하여 최종제품에 SO₂로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한한다), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함)를 함유한 원재료를 사용한 경우

(나) (가)의 식품으로부터 추출 등의 방법으로 얻은 성분

(다) (가) 및 (나)를 함유한 식품 또는 식품첨가물을 원료로 사용한 경우

(2) 표시방법

(가) 원재료명 표시란 근처에 바탕색과 구분되도록 별도의 알레르기 표시란을 마련하여 알레르기 표시대상 원재료명을 표시하여야 한다.

계란, 우유, 새우, 이산화황, 조개류[조개류(굴), 조개류(바지락)] 함유
--

다) 1) 제품명(63쪽)의 규정에 의하여 원재료명 또는 성분명과 함량을 표시하여야 하는 경우에는 그 함량을 백분율로 표시하여야 한다.

라) 식품의 원재료로서 사용한 가용성 성분(또는 추출물)의 함량을 표시하는 때에는 제품중에 함유하는 각각의 원재료 고형분 함량(백분율)을 함께 표시하여야 한다.

8) 성분명 및 함량

제품에 직접 첨가하지 아니한 제품에 사용된 원재료중에 함유된 성분명을 표시하고자 할 때에는 그 명칭과 실제 그 제품에 함유된 함량을 중량 또는 용량으로 표시하여야 한다. 다만, 이러한 성분명을 영양소 강조표시에 준하여 표시하고자 하는 때에는 영양소 강조표시 관련 규정을 준용할 수 있다.

9) 영양성분 표시대상식품

1. 장기보존식품(레토르트식품만 해당한다)	2. 과자류 중 과자, 캔디류 및 빙과류
3. 빵류 및 만두류	4. 초콜릿류
5. 잼류	6. 식용 유지류(油脂類)
7. 면류	8. 음료류
9. 특수용도식품	10. 어육가공품 중 어육소시지
11. 즉석섭취식품 중 김밥, 햄버거, 샌드위치	12. 커피(볶은커피 및 인스턴트커피 제외)
13. 장류(한식메주, 재래한식간장, 한식된장 및 청국장 제외)	14. 영업자가 스스로 영양표시를 하는 식품

다음의 식품은 영양표시 대상 식품으로 보지 아니한다.

- 즉석판매제조·가공업자가 제조·가공하는 식품
- 최종 소비자에게 제공되지 아니하고 다른 식품을 제조·가공 또는 조리할 때 원료로 사용되는 식품
- 식품의 포장 또는 용기의 주 표시면 면적이 30제곱센티미터 이하인 식품

10) 기타 표시사항

식품위생법 제37조에 따른 품목제조보고를 하고 제조하는 제품은 품목보고번호를 표시하여야 한다.

적용시점: 식품의약품안전처 고시 제2015-77호 부칙 제1조

2016년 1월 21일 이전 품목제조보고 제품: 2018년 1월 1일부터 적용

2016년 1월 22일 이후 품목제 조보고 제품: 2017년 1월 1일부터 적용

■ 영양소별 표시방법

영양소	표시단위	표시방법	비고
열량	kcal	가장 가까운 5kcal 단위로 표시	5kcal 미만은 “0”으로 표시
탄수화물	g	가장 가까운 1g 단위로 표시	1g 미만은 “1g미만”으로, 0.5g 미만은 “0”으로 표시
당류	g		
단백질	g		
지방	g	5g 이하는 가장 가까운 단위로, 5g을 초과한 경우에는 가장 가까운 1g 단위로 표시	0.5g 미만은 “0”으로 표시 0.5g 미만은 “0.5g미만”으로 0.2g 미만은 “0”으로 표시
트랜스지방	g		
콜레스테롤	mg	가장 가까운 5mg단위로 표시	2~5mg은 5mg 미만으로, 2mg 미만은 “0”으로 표시
나트륨	mg	5mg 이상 120mg 이하인 경우에는 가장가까운 5mg단위로, 120mg 초과시에는 10mg 단위로 표시	5mg 미만은 “0”으로 표시



■ 소비자 안전을 위한 주의사항 표시-식품분야

구 분	표 시 내 용
육류 등 냉동식품	“이미 냉동된 바 있으니 해동 후 재냉동시키지 마시길 바랍니다”
과일/채소류음료, 우유류	“개봉 후 냉장보관하시거나 빨리 드시기 바랍니다”
통조림제품	“개봉시 캔 절단 부분에 손이 닿지 않도록 주의하십시오”
숙취해소 음료 등	“과다한 음주는 건강을 해칩니다”
아스파탐 첨가제품	“페닐알라닌 함유”
특수용도식품	“의사의 지시에 따라 사용하여야 합니다”
당알콜류 함유제품	종류, 함량표시 “과량섭취시 설사를 일으킬 수 있습니다”
젤리제품	“얼려서 드리지 마십시오” “한 번에 드실 경우 질식의 위험이 있으니 잘 씹어 드십시오”
알레르기 유발성분 함유 제품과 같은 제조시설 사용제품	“이 제품은 메밀을 사용한 제품과 같은 제조 시설에서 제조하고 있습니다.”
선도유지제	“방습제” “제습제” “먹어서는 아니된다”

3. 포장재 규격 기준

가. 포장재 규격 기준 강화

식품포장에 사용되는 포장재의 안전성에 대한 기준은 아래 표와 같다. 기준 항목 중에서 위반을 많이 하는 내용으로는 “종이 포장재-형광물질 불검출” 항목과 “목재용기-용출기준” 초과이며 특히 수입된 목재용기를 사용하는 경우 각별한 주의를 요하고 있다. 또한 비닐포장재를 사용할 때에는 인쇄면과 식품이 직접 닿지 않도록 주의하여야 한다.

포장재	재질규격 (mg/kg)	용출규격(mg/L)
합성수지제 (PVC, PP, PC, PE, PS, ABS, PET)	납 및 카드뮴 100이하 등	중금속 1.0 이하(납으로서), 과망간산칼륨소비량 10 이하, 증발잔류물 30 이하 등
종이 또는 가공지제	PCBs 5이하	비소 0.1 이하, 중금속 1.0 이하, 증발잔류물 30 이하, 형광증백제불검출, 포름알데히드 4.0 이하 등
금속제	납 10이하, 안티몬 5이하	비소 0.2 이하, 포름알데히드 4 이하, 염화비닐 0.05 이하 등
목재류	목재용기	비소 0.1 이하, 중금속 1.0 이하, 이산화황 12mg 이하, 올쏘-페닐페놀 6.7mg 이하, 치아벤다졸 1.7mg 이하, 비페닐 0.8mg 이하, 이마자릴 0.5mg 이하

나. 포장재 과대포장

과대포장의 단속기준에는 품목별로 포장공간비율(%)과 포장회수를 기준으로 단속을 하는데 대부분 공간비율 기준 초과로 단속이 되고 있다.

$$\text{포장공간비율(\%)} = (\text{포장용적} - \text{제품의 체적}) \times 100 / \text{포장용적}$$

○ 1차식품을 2개 이상 포장할 경우 종합제품 단속기준에 적용을 받는다.(단, 포장재에 “표준규격품” 표시가 있을 경우 공간비율 적용은 25%로 한다.(과거 30% 적용)

○ 완충 고정재로 종이를 사용하더라도 공간비율 적용은 25%로 한다.(과거 30% 적용)

○ 계량도구로 사용되는 물품을 주 제품과 함께 포장했을 때 종합제품으로 보지 아니한다.(과거-종합제품)

○ 날개로 판매되지 않는 품목으로 제품의 개당 중량이 30g 또는 30ml 이하는 경우에는 과대포장 대상에 포함되지 않는다.

제품의 종류			기준	
			포장공간비율	포장횟수
단위 제품	음식료 품류	가공식품	15% 이하(분말커피류는20%이하)	2차 이내
		음료	10% 이하	1차 이내
		주류	10% 이하	2차 이내
		제과류	20% 이하 (테커레이션케이크, 공기주입포장은 35%이하)	2차 이내
		건강기능식품 (포장내용물 80ml 또는 80g 이하는 제외)	15% 이하	2차 이내
종합 제품	1차식품,가공식품,음료,주류,제과류,건강기능식품,화장품류,세제류,신변잡화류		25% 이하	2차 이내

※ 재질별 분리배출 표시

구분	표시도안					
페트						
플라스틱						
비닐류						
캔류						
종이팩						
종이 (의무 대 상 제외 품목)	※ 지정신청 후 도안사용가능					
유리						

다. 포장재 제조물 책임법

포장재를 제작할 때 제조물 책임법과 관련한 소비자 주의 문구를 삽입하여야 하는데 관련 전문성이 부족하여 관행대로 제작하고 있는 실정이다. 이를 개선하기 위해서는 관련 상품의 포장재에 제조물 책임법과 관련된 표시내용을 참고하여 포장재 제작 시에 소비자 주의 문구를 삽입하여야 한다. 제조물 책임법은 제조업자는 제조물의 결함으로 인한 생명, 신체 또는 재산상의 손해를 입은 자에게 손해배상 책임을 지도록 하고 있다.

제조물 책임의 원칙(제3조 제1항)

제조업자의 면책사유 : 아래 사실을 입증하였을 때 (제4조)

1. 제조업자가 당해 제조물을 공급하지 아니한 사실
2. 제조업자가 당해 제조물을 공급한 때의 과학·기술수준으로는 결함의 존재를 발견할 수 없었다는 사실
3. 제조물의 결함이 제조업자가 당해 제조물을 공급할 당시의 법령이 정하는 기준을 준수함으로써 발생한 사실
4. 원재료 또는 부품의 경우에는 당해 원재료 또는 부품을 사용한 제조물 제조업자의 설계 또는 제작에 관한 지시로 인하여 결함이 발생하였다는 사실

사례) 은박지 파우치 제품의 제조물 책임법 관련 문구

- 가위로 잘라 드세요
- 절단부위가 날카로우니 주의하세요.
- 전자레인지에 가열시 용기에 비워서 사용하세요.

※ 부처별 표시관련 규정 및 주요 내용

관 련 법 령(소관기관)	주 요 내 용
* 식품위생법(보건복지부) - 식품등의 표시기준(식약처) - 유전자재조합식품표시기준(식약처)	* 식품의 전반적인 표시기준 * 유전자재조합식품의 표시 (콩, 옥수수, 콩나물을 주원료로 사용한 식품)
* 건강기능식품에 관한 법률 (보건복지부) - 건강기능식품등의 표시기준(식약처)	* 건강기능식품의 전반적인 표시기준
* 농산물품질관리법(농림축산식품부) - 농산물원산지표시요령 - 유전자변형농산물표시요령	* 농·축산물 및 가공품의 원산지 표시 * 유전자변형농산물 표시 (콩, 옥수수, 콩나물, 감자)
* 친환경농업육성법(농림축산식품부)	* 친환경농산물·축산물에 대한 표시사항 및 표시방법
* 축산물가공처리법(농림축산식품부) - 축산물등의 표시에 관한 기준(국립수의과학검역원)	* 축산물가공품의 전반적인 표시기준
* 수산물품질관리법(농림축산식품부) - 수산물원산지표시업무처리요령	* 수산물의 원산지 표시
* 양곡관리법(농림축산식품부) - 양곡매매업자및양곡가공업자등의 준수사항	* 포장양곡의 규격표시
* 주세법(국세청)	* 주류의 용기 또는 상표의 표시사항 및 표시기준 정하여 주류의 종류, 알콜분, 용기주입연월(일) 등에 대해 표시
* 자원의절약과재활용촉진에관한법률(환경부) - 분리배출표시에 관한 지침	* 분리배출표시 도안, 분리배출표시 기준 및 방법 분리배출표시 제외 등
* 표시·광고의공정화에관한법률 (공정거래위원회)	* 시장경제체제의 공정한 거래관행 확보 허위/과장 표시/광고 기만적인 표시/광고 부당한 비교 표시/광고 비방 표시/광고
* 대외무역법(산업자원부)	* 원산지표시대상식품, 표시방법, 원산지 판정기준 등

※ 허위표시·과대광고로 보지 아니하는 표시 및 광고의 범위

1. 유용성

가. 신체조직과 기능의 일반적인 증진을 주목적으로 하는 다음의 표현 또는 이와 유사한 표현

- 1) 인체의 건전한 성장 및 발달과 건강한 활동을 유지하는데 도움을 준다는 표현
- 2) 건강유지·건강증진·체력유지·체질개선·식이요법·영양보급 등에 도움을 준다는 표현
- 3) 특정질환을 지칭하지 아니하는 단순한 권장 내용의 표현. 다만, 당뇨병·변비·암 등 특정질환을 지칭하거나 질병(군)의 치료에 효능·효과가 있다는 내용이나 질병의 특징적인 징후 또는 증상에 대하여 효과가 있다는 내용 등의 표현을 하여서는 아니 된다.

나. 식품영양학적으로 공인된 사실 또는 제품에 함유된 영양성분(비타민, 칼슘, 철, 아미노산 등)의 기능 및 작용에 관한 다음의 표현 또는 이와 유사한 표현

- 1) 특수용도식품으로 임신수유기 영양보급, 병후 회복시 영양보급, 노약자 영양보급, 환자에 대한 영양보조 등에 도움을 준다는 표현
- 2) 비타민 ○는 ○○작용을 하여 건강에 도움을 줄 수 있다는 표현
- 3) 칼슘은 뼈와 치아의 형성에 필요한 영양소라는 표현

다. 「건강기능식품에 관한 법률」 제14조에 따라 건강기능식품의 기준 및 규격에서 정한 영양소의 기능성분 함량

2. 용도: 제품의 제조목적이나 주요 용도에 대한 다음의 표현 또는 이와 유사한 표현

가. 해당 제품이 유아식, 환자식 등으로 섭취하는 특수용도식품이라는 표현

나. 해당 제품이 발육기, 성장기, 임신수유기, 갱년기 등 사람의 영양보급을 목적으로 개발된 제품이라는 것과 이와 유사한 표현

3. 섭취방법·섭취량에 관한 다음의 표현 또는 이와 유사한 표현

해당 제품의 식품영양학적 기준으로 가장 적합하다고 생각되는 섭취방법 또는 섭취량의 표현

※ 식품 및 식품첨가물 제조·가공업자 및 종업원의 준수사항(제55조 관련)

1. 생산 및 작업기록에 관한 서류와 원료의 입고·출고·사용에 대한 원료수불 관계 서류를 작성하여야 하고, 최종 기재일부터 3년간 보관하여야 한다.
2. 식품제조·가공업자는 제품의 거래기록을 작성하여야 하고, 최종 기재일부터 3년간 보관하여야 한다.
3. 유통기한이 경과된 제품은 판매목적으로 진열·보관·판매(대리점을 통하여 또는 직접 진열·보관하거나 판매하는 경우만 해당한다)하거나 이를 식품 등의 제조·가공에 사용하지 아니하여야 한다. 다만, 폐기용 또는 교육용이라는 표시를 명확하게 하여 진열·보관하는 경우는 제외한다.
4. 식품을 텔레비전·인쇄물 등으로 광고하는 경우에는 제품명 및 업소명을 포함하여야 하고, 유통기한을 확인하여 제품을 구입하도록 권장하는 내용을 포함시켜야 한다. 다만, 유통기한과 제조연월일이 따로 표시되지 아니한 제품에 대한 광고의 경우에는 그러하지 아니하다.
5. 식품제조·가공업자는 장난감 등을 식품과 함께 포장하여 판매하는 경우 장난감 등이 식품의 보관·섭취에 사용되는 경우를 제외하고는 식품과 구분하여 별도로 포장하여야 한다. 이 경우 장난감 등은 「품질경영 및 공산품안전관리법」 제14조제3항에 따른 제품검사의 안전기준에 적합한 것이어야 한다.
6. 식품제조·가공업자 또는 식품첨가물제조업자는 별표 14 제1호자목2) 또는 제3호에 따라 식품제조·가공업 또는 식품첨가물제조업의 영업신고를 한 자에게 위탁하여 식품 또는 식품첨가물을 제조·가공하는 경우에는 위탁한 그 제조·가공업자에 대하여 반기별 1회 이상 위생관리상태 등을 점검하여야 한다. 다만, 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 자에게 위탁하는 경우는 제외한다.
 - 가. 위탁하려는 식품과 동일한 식품에 대하여 법 제48조에 따라 식품안전관리인증기준 적용업소로 지정받거나 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제14조에 따라 품질인증을 받은 영업자
 - 나. 법 제50조에 따라 우수등급 영업소로 결정된 영업자
7. 식품제조·가공업자 및 식품첨가물제조·가공업자는 이물이 검출되지 아니하도록 필요한 조치를 하여야 하고 소비자로부터 이물 검출 등 불만사례 등을 신고 받은 경우 그 내용을 기록하여 2년간 보관하여야 하며 이 경우 소비자가 제시한 이물과 증거품(사진, 해당 식품 등을 말한다)은 6개월간 보관하여야 한다. 다만, 부패하거나 변질될 우려가 있는 이물 또는 증거품은 2개월간 보관할 수 있다.

8. 식품제조·가공업자는 「축산물위생관리법」 제12조에 따라 검사를 받지 아니한 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물을 식품의 제조 또는 가공에 사용하여서는 아니 된다.
9. 수돗물이 아닌 지하수 등을 먹는 물 또는 식품의 제조·가공 등에 사용하는 경우에는 「먹는물관리법」 제43조에 따른 먹는 물 수질검사기관에서 1년(음료류 등 마시는 용도의 식품인 경우에는 6개월)마다 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 따라 검사를 받아 마시기에 적합하다고 인정된 물을 사용하여야 한다.
10. 모유대용으로 사용하는 식품, 영·유아의 이유 또는 영양보충의 목적으로 제조·가공한 식품(이하 "이유식등"이라 한다)을 신문·잡지·라디오 또는 텔레비전을 통하여 광고하는 경우에는 조제분유와 동일한 명칭 또는 유사한 명칭을 사용하여 소비자가 혼동할 우려가 있는 광고를 하여서는 아니 된다.
11. 법 제15조제2항에 따라 위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 금지된 제품에 대하여는 이를 제조·가공·유통·판매하여서는 아니 된다.
12. 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위하여 수입한 반가공 원료 식품 및 용기·포장과 「대외무역법」에 따른 외화획득용 원료로 수입한 식품등을 부패하거나 변질되어 또는 유통기한이 경과하여 폐기한 경우에는 이를 증명하는 자료를 작성하고, 최종 작성일부터 2년간 보관하여야 한다.
13. 법 제47조제1항에 따라 우수업소로 지정받은 자 외의 자는 우수업소로 오인·혼동할 우려가 있는 표시를 하여서는 아니 된다.
14. 법 제31조제1항에 따른 검사를 직접 하는 식품제조·가공업자 또는 식품첨가물제조업자는 검사설비에 검사 결과의 변경 시 그 변경내용이 기록·저장되는 시스템을 설치·운영하여야 한다.

제14.항의 자가품질검사를 직접 수행하는 경우 시스템 설치운영 적용시점

업체별 2014년 매출액 기준

100억이상: 16년 10월 21일

50억~100억: 17년 4월 21일

50억미만: 17년 10월 21일

VII.

식품인증

관련법규 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」

1. 유기가공식품인증

유기가공식품 인증제도는 유기 표시의 신뢰도를 높임으로써 소비자를 보호하고, 선의의 사업자로 하여금 고품질의 유기식품을 공급할 수 있도록 장려하는 것을 목적으로 한다.

가. 유기식품

- 「농업·농촌 및 식품산업 기본법」의 식품 중 유기적인 방법으로 생산된 **유기농수산물과 유기가공식품**(유기농수산물을 원료 또는 재료로 하여 제조·가공·유통되는 식품)
- ☞ 유기란 인증기준을 준수하고 허용물질을 최소한으로 사용하면서 유기식품 및 비식용유기가공품을 생산, 제조·가공 또는 취급하는 일련의 활동과 그 과정

나. 업무 담당 기관 : 국립농산물품질관리원(<http://www.naqs.go.kr>)

다. 유기가공식품 인증기관

- 인증기관 : 국립농산물품질관리원에서 지정한 기관
- ※ 도내 인증기관

인증기관명	주 소	전화번호	메일
(재)전남생물산업진흥원	우)58275 전남 나주시 동수농공단지길 30-5	061-339-1211	jbf62food@nate.com

- 유기가공식품 인증정보 조회 : 친환경인증관리 정보시스템
- 홈페이지 www.enviagro.go.kr

라. 유기가공식품 인증 신청 제출 서류 : 유기가공식품 인증신청서

- 인증품 제조·가공 및 취급계획서

- 경영 관련 자료
- 사업장의 경계면을 표시한 지도
- 제조·가공·취급에 관련된 작업장의 구조와 용도를 적은 도면(작업장이 있는 경우) 등

마. 인증 절차

서류심사, 현장심사, 심의(판정)



바. 인증의 유효기간

- 유효기간 : 인증을 받은 날부터 1년
- 갱신 : 유효기간이 끝나는 날의 2개월 전까지 갱신 신청

사. 유기가공식품을 제조할 때 사용 가능한 원료

- 다음 중 어느 하나에 해당하는 원료를 95% 이상(물과 소금 제도) 사용
 - 친환경법에 따라 인증을 받은 유기식품
 - 우리나라와 동등한 인정 협정을 체결한 국가로부터 수입된 유기가공식품
- 식품첨가물과 가공보조제는 유기가공식품 제조에 사용 가능한 물질로 친환경법에서 허용한 물질만 사용하여 함.

2. 전통식품 품질인증

관련법령 「식품산업진흥법」 제22조, 농림축산식품부 소관 「식품산업진흥법 시행규칙」 제15조

가. 인증품목 : 83개 품목(김치, 고추장, 된장, 간장, 한과, 떡, 차 등)

나. 업무 담당 기관 : 국립농산물품질관리원장(우수식품인증기관 지정)

다. 인증기관 : 한국식품연구원(<http://www.kfri.re.kr>)

라. 구비서류

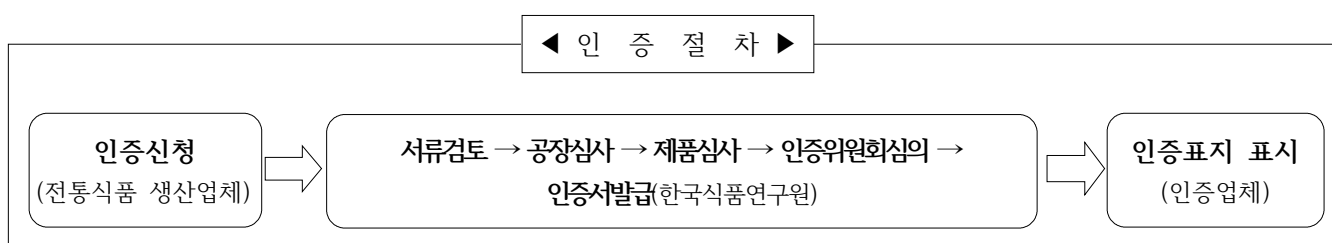
- 최근 6개월간 해당 제품의 생산 및 판매 실적

- 주원료를 국내에서 생산되는 농 수 산 물 을 사용하였음을 증명하는 서류
- 인증신청 식품품목제조보고서 사본, 사업자등록증 사본



마. 심사기준 : 제품심사(표준규격 기준치 이상), 공장심사(환경위생 등)

바. 인증절차



※ 우리시 전통식품 품질인증 업체현황: 청매실농원, 다압매울

전통식품표준규격 예시(국립농산물품질관리원)

매실농축액

1. 적용 범위 이 규격은 국내산 매실을 원료로 하여 착즙 여과, 농축공정을 거쳐 제조된 매실농축액에 대하여 규정한다.
2. 원료 : 매실
3. 품질 : 매실농축액의 품질은 표 1의 품질기준에 적합하여야 한다.

표 1 품질기준

항 목	기 준
성 상	고유의 색택과 향미를 가지며 이물, 이취 및 이물질이 없어야 하고, 채점기준에 따라 채점한 결과 모두 3점 이상이어야 한다.
산 도(% , w/w)	40.0 이상 (구연산으로서)
고형분(% , w/w)	65.0 이상
물불용성침전물(% , w/w)	1.5 이하
아미노산성질소(mg/100g, w/w)	200.0 이상
시안화합물	불검출
대장균군	음성

표 1 이외의 요구사항은 「식품위생법」에서 정하는 기준에 적합하여야 한다.

곶 감

1. 적용 범위 이 규격은 감을 박피한 후 건조하여 만든 곶감에 대하여 규정한다.
2. 용어의 뜻
 - 2.1 건시 감을 박피한 후 수분함량이 25.0% ~ 35.0%가 되도록 건조하여 만든 곶감을 말한다.
 - 2.2 반건시 감을 박피한 후 수분함량이 35.0% ~ 60.0%가 되도록 건조하여 만든 곶감을 말한다.
3. 원료
 - 3.1 주원료 감
4. 품질
 - 4.1 품질기준 곶감의 품질은 표 1의 품질기준에 적합하여야 한다.

표 1 품질기준

항 목	기 준	
	건시	반건시
성 상	고유의 색택과 향미를 가지며 이미, 이취 및 이물이 없어야 하며, 채점기준에 따라 채점한 결과 모두 3점 이상이어야 한다.	
수 분 (%, w/w)	25.0 ~ 35.0	35.0 ~ 60.0

3. 전통주 품질인증

관련법령 「전통주 등의 산업진흥에 관한 법률」 제22조(품질인증)

가. 인증 대상품목

- 탁주(막걸리), 약주, 청주, 과실주, 증류식 소주, 일반 증류주, 리큐르

나. 인증대상 사업자의 범위

「주세법」 제6조에 따라 국세청장으로부터 주류 제조면허를 받은 자

다. 인증기관 : 한국식품연구원(<http://www.kfri.re.kr>)

라. 인증신청 제출 서류 : 술 품질인증 신청서

- 제품 설명서
- 제조시설 및 설비 등 설명서
- 신청제품의 분석·감정서 사본
- 제조방법신청서 및 제조공정도 사본
- 신청제품 주상표 및 보조상표
- 사업자등록증 사본





<술 품질인증 신청 및 절차>

문의 한국식품연구원 우리술연구센터, tel : 031-780-9339, 9359

4. 가공식품 KS(한국산업표준) 인증

- 가공식품 표준화(KS)란 합리적인 식품 및 관련 서비스의 표준을 제정·보급함으로써 가공 식품의 품질고도화 및 관련 서비스의 향상, 생산기술 혁신을 기하여 거래의 단순·공정화 및 소비의 합리화를 통하여 식품산업 경쟁력을 향상시키고 국민 경제발전에 이바지 하고자 하는 제도
- 표시대상 품목 및 서비스는 산업표준화법에서 정한 바에 따라 기술표준 원장이 농림축산식품부 장관과 협의하여 별도로 지정·고시함

○ 가공식품 KS 제품인증 심사기준 현황 : 농축산 136개 품목, 수산 30개 품목

○ 인증신청 : 한국식품연구원(<http://www.kfri.re.kr>)



<가공식품 KS제품표시 인증절차>

5. 식품명인 지정

관련법령 농림축산식품부 소관 「식품산업진흥법」 시행규칙

가. 지정자 : 농림축산식품부장관

나. 명인지정 분야 및 지정 대상

○ 지정분야 : 전통식품명인, 일반식품명인

- 전통식품 분야 : 전통식품명인

- 전통식품 외의 식품 분야 : 일반식품명인

○ 지정대상

- 해당 식품의 제조·가공·조리 분야에 계속하여 20년 이상 종사한 자

- 전통식품의 제조·가공·조리방법을 원형대로 보전하고 있으며, 이를 그대로 실현할 수 있는 자

- 식품명인으로부터 보유기능에 대한 전수교육을 5년(식품명인 사망 시는 2년) 이상 받고 10년 이상 그 업(業)에 종사한 자

○ 평가사항

- 식품 제조·가공·조리의 전통성
- 식품 제조·가공·조리의 우수성
- 기능보유자의 정통성
- 기능보유자의 경력 및 활동상황
- 보호가치

다. 명인에 대한 수혜

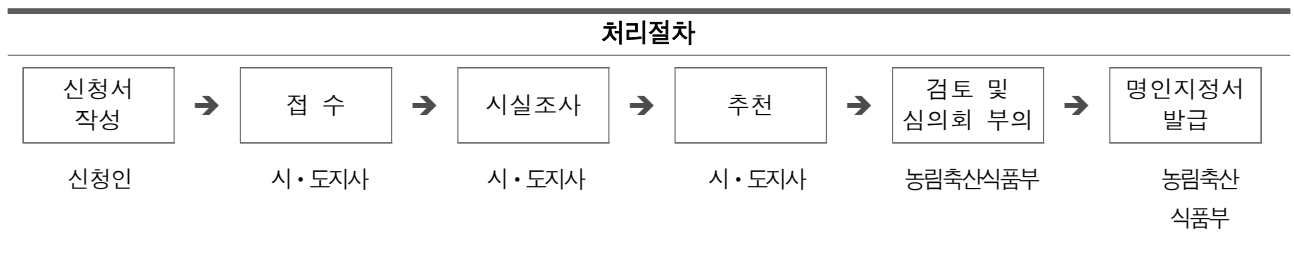
- 명인제도의 인지도 제고로 명인 생산제품의 브랜드 가치 향상
- 전통식품명인으로서 명예 향유
- 각종 가공식품육성 자금, 기능전수 자금 등 우선 지원

라. 명인지정 절차

- 신청자(구비서류) → 시·도지사(접수, 사실조사, 추천 등) → 농림수산식품부(검토 및 사실조사, 전통식품분과위원회 및 식품산업진흥심의회 심의를 거쳐 지정여부 결정) → 명인지정서 교부 및 공고

마. 식품명인지정 신청서 : 첨부서류

- 보유기능 및 제품 특성과 보존·보호 가치에 관한 설명서
- 유래·전승 계보와 계승경위 및 활동상황과 비법 등 기능 보유를 증명하는 서류
- 전통식품의 원형복원을 입증하는 서류(전통식품명인 분야만)
- 경연대회 수상을 증명하는 서류(일반식품명인 분야)
- 사진(3.5cm×4.5cm) 2장



※ 기능보유를 증명하는 서류

구 분	제출 가능 서류
○ 해당식품의 제조·가공·조리 분야에 계속하여 20년 이상 종사한 자	○ 취업자 : 노무·급여관련 서류 등 ○ 창업자 : 사업자등록증, 납세증명서 등 ○ 공통사항 : 공훈을 인정한 상장 신청인의 해당 기능과 제품을 수록한 간행물 등 기사류
○ 전통식품의 제조·가공·조리방법을 원형대로 보존하고 있으며, 이를 그대로 실현할 수 있는 자	○ 원형대로 보존하고 있다는 서류 예) 홍보물, 시설물, 각종 간행물 등 ○ 관련 문서사본
○ 식품명인으로부터 보유기능에 대한 전수교육을 5년(식품명인 사망 시는 2년)이상 받고 10년 이상 그 업에 종사한 자	○ 취업자 : 재직증명서 ○ 창업자 : 사업자등록증, 납세증명서 등 ○ 공통사항 : 보유기능 전수일지, 동종업 종사증명서류

바. 식품명인 지정 신청서 작성요령

- 1) 식품유형 및 품목 : “전통식품 표준규격” 국립농산물품질관리원 고시 제 2013-24호 참고
 - 한과류, 떡류, 육포류, 양념육, 조청류, 김치류, 묵류 등으로 작성
- 2) 보유기능 : 생산품목(예시)
 - 주류(김천과하주), 식품(야생작설차), 주류(한산소곡주), 식품(창평쌀엿)
- 3) 기능보유에 관한 설명서(1부)
 - 유래 : 신청식품에 대한 역사적 배경, 유래과정을 설명 및 관련자료
· 해당 전통식품을 설명한 고문헌, 논문, 간행물 등의 사본
 - 전승계보 : 보유기능이 전수되어 내려온 전문기술자 계보 및 관련자료
· 족보, 집안가계도, 기술전수 계보도 등
 - 계승경위 : 신청인 해당 품목제조 전통기능을 계승한 과정 및 관련자료
· 재직증명서, 기능을 숙달했음을 증명하는 수련일지, 작업일지 등
 - 활동상황 : 보유기능 및 생산제품의 개발 및 연구활동, 해외시장 개척활동, 홍보 및 마케팅활동, 이를 매개로한 동종업계, 학계, 지역사회의 활동 등에 대한 설명 및 관련 서류

- 활동상황과 관련된 홍보물, 간행물, 수상자료, 기고문, 신문기사, 관련 사진, 무형문화재 관련서류 등
 - 사용용기 및 기구 : 신청품목을 전통적인 방법으로 제조하는데 필요한 용기 및 기구, 전통성을 증명할 수 있는 전래 도구, 전통식품의 조리·가공방법 원형 보존 증명 등
 - 사용용기 및 기구 리스트와 사진, 전통식·현대식 대조 사진 등
 - 조리·가공방법 : 주원료를 준비하여 최종제품을 생산하는 전통적인 과정에 대한 설명과 작업단계별 사진을 첨부
- 4) 제품의 특성 : 제품의 효능자료., 문헌, 활용방법, 다른 유사기능보유자 생산 제품과 차별성, 업체현황에 대한 설명과 관련서류
- 동의보감 등 고문헌, 논문, 전문지, 신문기사 등



※ 전남지역 식품명인 지정현황(2015. 1.)

지정번호	성명	보유기능	지정일	소재지
제14호	홍쌍리	식품(매실농축액)	'97. 12. 15	전남 광양
제18호	신광수	식품(야생작설차)	'99. 09. 20	전남 순천
제21호	유영균	식품(창평쌀엿)	'00. 09. 18	전남 담양
제22호	양대수	주류(추성주)	'00. 12. 17	전남 담양
제25호	오희숙	식품(부각제조)	'04. 12. 04	전남 곡성
제33호	박순애	식품(옛강정)	'08. 07. 02	전남 담양
제35호	기순도	식품(진장)	'08. 08. 05	전남 담양
제47호	전중석	식품(초의차,초의병차)	'12. 10. 09	전남 무안
제53호	김영숙	식품(복령조화고)	'13. 12. 03	전남 진도
제60호	안복자	식품(유과)	'14. 12. 23	전남 담양
제61호	김견식	주류(병영소주)	'14. 12. 23	전남 강진

식품명인 지정기준 및 평가방법

1. 지정기준

○ 총점 80점 이상인 자를 명인으로 지정한다. 다만, C로 평가된 항목이 1개 이하이어야 한다.

2. 평가방법

항 목	분 야	지 정 대 상 (분야)		평가
		전통식품명인	일반식품명인	(평균)
가. 전통성	A. 법 제2조제4호의 전통식품을 원형대로 복원 가능한 경우	<평가 생략>		30
	B. 법 제2조제4호의 전통식품을 원형에 가깝게 복원 가능한 경우			25
	C. 법 제2조제4호의 전통식품을 원형에 다소 미흡하게 복원 가능한 경우			20
나. 우수성	<평가 생략>	A. 농림축산식품부장관이 인정하는 해당 분야 경연대회 최우수상 수상자		30
		B. 농림축산식품부장관이 인정하는 해당 분야 경연대회 우수상 수상자		25
		C. 농림축산식품부장관이 인정하는 해당 분야 경연대회 장려상 수상자		20
다. 정통성	A. 법 제14조에 따라 지정된 명인으로부터 10년 이상 기능을 전수받았거나, 3대 이상의 비법이나 기능을 10년 이상 전수받은 후 그 업에 종사하는 자			20
	B. 법 제14조에 따라 지정된 명인으로부터 7년 이상 기능을 전수받았거나, 2대 이상의 비법이나 기능을 7년 이상 전수받은 후 그 업에 종사하는 자			15
	C. 법 제14조에 따라 지정된 명인으로부터 5년 이상 기능을 전수받은 자			10
라. 경력 및 활동 사항	A. 해당 분야에서 종사한 경력 및 활동실적이 20년 이상이고 그 업에 종사하는 자			25
	B. 해당 분야에서 종사한 경력 및 활동실적이 15년 이상 20년 미만이고 그 업에 종사하는 자			20
	C. 해당 분야에서 종사한 경력 및 활동실적이 10년 이상 15년 미만이고 그 업에 종사하는 자			15
마. 계승·발전/보호·보존 가치	A. 해당 기능·기술을 체득하기가 매우 어려워 보호하지 않을 경우 그 비법이 소멸될 가능성이 매우 높음.			25
	B. 해당 기능·기술을 체득하기가 어려워 보호하지 않을 경우 그 비법이 소멸될 가능성이 있음.			20
	C. 해당 기능·기술을 체득하기가 상대적으로 쉽고, 보유자가 많거나 일반화되어 있음.			15
바. 기 타	「식품위생법」 또는 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」을 위반하여 다음의 1)부터 3)까지의 어느 하나에 해당하는 경우 1) 금고 이상의 실형의 선고를 받고 그 집행이 종료(종료된 것으로 보는 경우를 포함한다)되거나 집행이 면제된 날부터 5년이 경과하지 않은 경우 2) 금고 이상의 형의 집행유예의 선고를 받고 그 유예기간 중에 있는 경우 3) 벌금형을 선고받고 그 형이 확정된 후 2년이 지나지 않은 경우			-20

6. 농수특산물 전남도지사 품질인증

전라남도 농수특산물 통합상표 관리 조례에 관련됨.

가. 목적

○ 도내 우수 농수특산물 및 가공식품에 대해 도지사 품질인증을 부여하여 소비자 신뢰확보 및 판매촉진으로 농어가 소득향상 도모

나. 대상품목 : 8류 27상품군, 473품목 등

-『전라남도 농수특산물 통합상표 관리조례』시행규칙 **별표1** 참조

다. 시행시기 : 연 2회(상·하반기)

※ 특정시기 생산, 출하품은 수시 신청

○ 인증결정 : 안전성검사·현지심사를 거쳐 통합상표심의회에서 최종 결정

○ 인증내용 : 도지사 품질인증 품목임을 표시한 통합상표 사용 허가(3년)

《 2015.년말 추진실적 》

◆ 품질인증심의회 24회 개최 : 334업체 1,066제품 품질인증('15년말)
- 농축특산물 243업체/793제품, 수산물 91업체/273제품

라. 추진절차

1) 대상품목 신청 (시·군 → 도)

○ 신청시 구비서류 : 통합상표 사용허가 신청서 1부(신청서 양식 참조)

- 농가나 업체 읍면에 신청 → 광양시 농산물마케팅과 검토 → 도 추천

○ 신청제한

- 식품의약품안전청, 국립농산물품질관리원, 보건환경연구원 등 전문기관의 안전성 검사결과 부적합 판정 후 3년이 경과하지 않은 자

- 품질과 관련 교환·변상 등 사회적 물의(언론보도, 확정판결 등)를 받은 후 3년이 경과하지 않은 자

- 통합상표의 사용허가가 취소된 날로부터 3년이 경과하지 아니한 자 등

○ 신청시 유의사항

- 전통성, 우수성이 입증되어 인지도가 높은 지역명품 위주로 엄선

- 도지사 품질인증 품위와 신뢰도 등을 고려 무분별한 추천 지양
- 시·군에서 신청서 등 구비자료를 시·군에서 충분히 검토
(심사기준에 의거 80점 미만시 추천 제외)
- 자체 현지조사를 실시하여 흠결이 없는 업체(품목)에 대하여 도에 추천
- 안전성검사 : 식품안전성 등 검사대상 품목은 시·군에서 샘플을 일괄 채취 후 검사 의뢰(보건환경연구원)한 후 적합한 품목에 대해서만 신청
※ 안전성 검사 기간을 충분히 감안 사전 의뢰(15일 이상 소요)

2) 도 단위 현지심사 : 통합상표심의위원회와 합동으로 현지실사

- 심사기준 : 관련조례에 의한 세부심사기준 적용(시행규칙 별표2 참조)
 - 생산자(조직)자질, 산지유명도 및 대외신용도, 생산기반 규모, 도내 생산 원료 사용여부, 유통능력, 생산기술 수준, 품질 및 사후관리 등
- 심사방법 : 신청서를 토대로 정밀실사
 - 품목별 관련 전문가를 위주로 심사하여 전문성, 공정성 확보
 - 재배에서 생산·유통 등 전반적인 사항을 현지 실사

3) 「전라남도통합상표심의위원회」 심의 : 생산·유통 등 전문가 20명

- 심의시기 : 2016년 상·하반기(6월말, 12월말경)
- 심의내용(기능)
 - 심의기준에 따라 정밀 심의하여 통합상표 사용허가 여부 결정
 - 통합상표 사용허가 취소 및 개선요구 사항 심의 등

4) 통합상표 사용허가 : 업체별로 허가증 교부

- 품질의 우수성, 전통성과 제조·유통과정 등을 종합적으로 감안 도지사 품질인증의 품위유지에 흠결이 없을 경우 3년간 사용허가
- 허가품목은 통합상표메뉴얼에 따라 스티커로 부착하거나 포장재 등에 인쇄하여 도지사 품질인증 품목임을 표시
- 국가전문기관 등의 품질인증표시 등과 병행해서 사용 가능

※ 친환경인증 원료를 사용하여 인증제품을 생산하는 업체는 원료가 친환경 인증을 연장 받지 못하였거나 취소된 경우 당해 원료 공급 농가 배제 조치, 이를 이행하지 못할 시 인증취소

전라남도농수특산물통합상표사용허가신청서

구 분 (해당란에 ✓표기)		☐ 신규신청 ☐ 연장신청(허가번호 : _____)							
		☐ 농림수산물				☐ 축산물		☐ 가공식품류	
신 청 인	성 명(대표자)				생년월일				
	법인명(작목반)				참여 농가수				
	주 소				전 화 번 호				
					휴대폰				
생 산 현 황	사업장 소재지				생산·제조방법				
	사업장 규모				재배면적(ha)				
	주요 시설현황				연간 생산량(톤)				
	기계·장비현황				연간 매출액(천원)				
통 합 상 표 사 용 계 획	품 목			연간 출하량 (톤)	포장단위 (kg) /가격	포장 재수 (매)	사용 기간 (3년)	출 하 처	
	상품군	상품 세목	상품명					국내	국외
	<예시> 11	고추장	전남고추장	100	500g(5,000원), 5kg(45,000원)	5,000	'11.1.1 ~'13.12.31	○○마트	미국
전라남도농수특산물통합상표관리조례시행규칙 제4조 제1항의 규정에 의하여 다음과 같이 통합상표 사용을 신청합니다. 2016 년 월 일 신청인 (서명 또는 날인) 시장·군수 (직인) 전라남도지사 귀하									
【구비서류 : 각 1부】 1. 품질관리 및 리콜준수각서 2. 시장·군수 추천서 3. 6개월 이내의 안전성 검사결과서(시험성적서 사본 등) 4. 전년도 연간생산 및 판매실적 증빙자료, 수출실적 입증자료 등 5. 통합상표 사용을 위한 품질관리계획서 6. 영업허가증, 사업자등록증, 법인등기부등본 7. 제품별 품목제조보고서, 제품 상표등록증 8. 원산지증명서 9. 관련기관·단체의 품질인증서, 업체 홍보자료 10. 신청업체 세부 설명자료 11. 신청제품별 사진 및 포장재									

VIII.

창업 후

1. 상품명(상표) 등록

가. 상표

기억하기 쉽고 말하기 쉬운 기능성과 차별화된 브랜드로의 가치가 있는 독창성으로 대내외적인 특징을 가져야 한다. 상표는 만들 때 특허청 검색서비스인 특허정보넷(<http://www.kipris.or.kr>)에서 검색해 보면 상표가 이미 등록되었는지 여부를 알 수 있다.

- 1) 상표명을 검색하기 전에 전체를 클릭해서 상표로 검색하는 범위로 좁혀준다.
- 2) 창에 생각하는 상표명을 적고 검색버튼을 클릭한다.
- 3) 같은 상표명이 있는지 찾아본다.

나. 상표는 특허청에 상표등록을 해야 지적재산으로 보호받을 수 있다.

특허청에 상표를 출원하여 등록 받기까지는 출원-심사-공고-등록의 4단계로 진행되며 등록된 상표의 권리존속기간은 10년이다.

- 1) 상표 출원 : 사용할 상표 견본과 함께 출원 서류를 특허청에 제출
- 2) 상표 심사 : 출원된 상표와 유사한 상표가 있는지 특허청 심사관들이 심사
- 3) 상표 공고 : 심사를 통과하여 등록예정인 상표를 일반인에게 30일간 알리며 이의신청을 받음
- 4) 상표 등록 : 이의 신청이 없는 경우 상표 등록 완료

※ 상표는 존속기간 10년, 10년마다 갱신(특허는 존속기간 20년 이후 소멸)

다. 전자출원(인터넷으로 전자출원 가능)

- 전자출원시 필요한 전산장비 하드웨어 : PC, 인터넷, 스캐너 구비
- 전자출원 소프트웨어 다운로드 : 특허청 홈페이지(Kipo.go.kr)
- 사전등록절차 : 출원인코드부여 신청, 인증서 등록, 인증서 로그인
- 출원서 등 각종서식작성 : 권리별 출원서 작성(특허, 실용신안, 디자인, 상표)

- 온라인제출 : 온라인출원, 제출이력조회
- 수수료납부: 지로납부, 온라인납부, 신용카드납부

라. 지식재산 취득 도움받을 곳

- 순천지식재산센터(<http://www.ripc.org> ☎ 741-5411)
지역지식재산창출기반구축, 특허종합지원, 브랜드종합지원 디자인종합지원, 전통산업 IP 경쟁력제고
- 농업기술실용화재단(<http://www.fact.or.kr>)
지식재산권 출원비용지원 사업

지식재산권	지원 금액	비고
특허	100만원 한도	농업인, 농업법인, 농식품소기업을 대상으로 농업기술에 한하여 1인당 연간 2건. 출원관련 비용의 80%
실용신안	100만원 한도	
디자인	20만원 한도	

2. 마케팅 및 홍보

○ **홍보의 핵심**은 어떻게 고객에게 우리의 제품이 고객에게 가치가 있고, 경쟁 제품 혹은 대체재보다 더 고객의 요구를 만족시키는지를 효과적으로 알리는 것이다.

홍보할 때 주의할 점은 구매결정자 혹은 구매결정에 큰 영향을 미치는 사람, 집단에 초점을 맞추어야 효과성·효율성을 높일 수 있다.

○ 판매점의 유형 알아보기

- 소비자가 제품을 구매할 수 있는 곳은 판매점이다. 판매점의 종류는 백화점, 할인점(하이퍼마켓), 편의점, 슈퍼, 홈쇼핑, 인터넷 쇼핑몰, 창고형 할인점, 친환경식품 전문점, 식자재 유통 등 다양하다.
- 제품을 판매하기 적당한 매장 형태(시장)가 어느 곳인지 확인해보고 사전에 방문 조사나 인터넷 조사 등을 통해 정보를 습득한다.

판매·홍보방법

구분	주요내용
광고	TV, 라디오, 잡지, 신문 매체를 이용하여 소비자에게 알리는 방법. 광고는 전국민을 대상을 하는 홍보 방법으로 비용이 크다.
대인홍보	영업사원이 직접 소비자를 방문하여 홍보 판매하는 방식이다. 생산한 제품을 유통망(할인점, 홈쇼핑, 백화점, 슈퍼 등)에서 팔 수 있게 유통망 담당자에게 제품을 소개하고, 담당자를 설득하는 것이다.
판매촉진	판매장에 직접 홍보하는 방식이다. 널리 알려지지 않은 제품을 소비자에게 시식행사나 할인 행사를 통해 구매를 유도하는 것이다. 또한 기존 제품의 판매를 늘리기 위해서도 실시하는 방식이다.
언론홍보	신문, 잡지에 회사와 제품을 소개해서 기사로 만들어 홍보하는 것이다. 각 언론매체는 항상 기사를 찾고 있다는 점을 기억하고 활용하자.
전시회 참가	정부기관, 지자체 등에서 지원하는 전시회에 참여하여 지속적으로 소비자들에게 제품을 알리도록 한다. 인터넷 홍보는 인터넷 매체를 통해 광고 이벤트 등을 하는 것이다. 자사 홈페이지, 포털사이트, 카페, 블로그 등 다양한 홍보 방법이 있다.
인터넷 홍보	인터넷을 활용한 판매홍보는 비용대비 효과를 측정할 수 있는 장점이 있으므로 별도로 이해할 필요가 있다. 필수적인 인터넷 홍보활동으로는 검색엔진 등록(네이버, 다음 등 유명 검색엔진에 꾸러미사업의 홈페이지에 대한 정보를 등록), 상품 디렉토리 등록(일반 검색엔진 외에 상품 정보 검색엔진에도 등록), 경품 행사와 이벤트를 실시한다.
인터넷 홍보 방법	배너광고, 배너교환, 인터넷매체를 이용하는 방법, 키워드 광고(인터넷 검색사이트에 특정 키워드를 검색한 사람들을 대상으로 광고주의 사이트가 노출되도록 하는 광고 기법으로 검색 광고라고도 함), 지식인을 이용한 광고 등이 있다.
카페를 이용한 판매홍보	상품에 대한 해박한 지식과 정보를 지속적으로 제공하는 인터넷 카페를 운영하여 잠재고객을 발굴하는 방법이다. 장점은 카페마케팅은 돈이 들지 않으므로 창업자금이 부족한 창업자에게는 노력으로 얻을 수 있는 마케팅 무기가 된다.
블로그를 이용한 판매홍보	관심사가 같은 블로거가 모이는 곳에 상품을 홍보하는 타깃 마케팅 기법으로, 소비자와 양방향 커뮤니케이션이 가능하고 마케팅 공간에서 곧바로 구매가 가능하다는 것이 장점이다. 특히 비용 대비 홍보 효과가 높아서 경제적인 마케팅 채널이다. 단기간에는 파워블로거와 연계하여 고객을 확보 할 수 있다.
기타 마케팅	UCC(사용자생산콘텐츠) 마케팅, SNS 마케팅, 이메일 마케팅, 제휴 마케팅 등이 있으며 인터넷의 발전 속도에 따라 계속적으로 새로운 마케팅 방법들이 나오고 있다.

3. 세금 납부와 신고

사업을 하면 반드시 세금을 납부해야 한다. 제대로 세금을 내지 않으면 벌칙으로 가산세가 부과되어 잘못하면 사업을 하지 못할 수도 있다. 그러니 회사를 운영함으로써 납부해야 할 세금과 관련 세무 신고, 소득세, 부가가치세와 납부 방법 등을 알아야 한다.

○ 세무 신고

사업자는 1년 동안 벌어들인 소득에 대하여 소득세를 신고 납부하여야 한다. 이때 개인사업자가 납부하는 세금은 종합소득세라고 하며, 법인사업자가 법인소득에 납부하는 세금을 법인세라고 한다.

○ 종합소득세의 납부 및 관할세무서

종합소득세는 직전년도(1.1~12.31)의 소득에 대하여 원칙적으로 사업 운영으로 인하여 그해에 벌어들인 사업소득은 물론 부동산 임대 소득 및 근로소득과 일정한 요건을 갖춘 배당소득, 이자소득, 기타 소득, 일시재산소득 등을 모두 합산하여 매년 5월 31일까지 신고 납부한다. 관할세무서는 개인사업자 주소지의 세무서이다.

○ 법인세의 납부 및 관할세무서

법인세는 법인이 벌어들인 모든 소득에 대하여 정관상 정해진 사업년도 종료일 후 3개월 내에 신고 납부해야 한다. 관할세무서는 법인 본점 소재지의 세무서이다.

○ 부가가치세 신고

부가가치세는 최종소비자가 부담하는 세금으로, 사업자가 대신 납부하는 세금이다. 사업자는 물건 값에 부가가치세를 포함하여 팔기 때문에 실지 세금은 소비자가 부담하는 것이다. 사업자는 소비자가 부담한 세금을 잠시 보관했다가 세무서에 납부하게 된다. 따라서 사업자는 신고기간별로 발생한 거래내역을 부가가치세신고서에 기재하여 사업장 관할세무서에 신고하여야 한다.

부가가치세란?

사업자가 영업활동을 하는 과정에서 얻어지는 부가가치(이윤)에 대하여 내는 세금이다. 즉 매출액 - 매입액 = 이윤에 대하여 10%의 세금이 계산되어지는 구조이다.

○ 세목별 신고, 납부 방법

법인세는 법인이 벌어들인 모든 소득에 대하여 정관상 정해진 사업년도 종료일 후 3개월 내에 신고 납부해야 한다. 관할세무서는 법인 본점 소재지의 세무서이다.

○ 소득세

모든 개인사업자는 다음 해 5.1 ~ 5.31일에 연간 소득금액에 대해 확정 신고를 해야 한다. 11.15일에는 전년도 부담 세액의 1/2을 납부해야 한다.

○ 부가가치세 면세 사업자

부가가치세 면세 사업자는 1.1 ~ 1.31일에 전년도의 총 면세 수입금액을 관할세무서에 신고, 납부하여야 한다.

○ 소득세 징수액 보고

업종원천징수 실적이 있는 모든 사업자는 매월 10일까지 원천징수한 세액을 관할세무서에 납부하여야 한다.

○ 부가가치세 납부방법

- 납세 사업자의 구분

■ 일반과세자 : 연간 매출이 4,800만원 이상인 사업자

■ 간이과세자 : 연간 매출이 4,800만원 미만인 사업자

- 일반과세자 납부 방법

■ 매출세액(공급가액 × 10%) - 매입세액

■ 부가가치세 = (공급가액 × 10%) - 매입세액

- 간이과세자 납부 방법

■ 매출액(세포함가액)에 업종별 부가가치율을 적용한 금액에 10%의 세율을 적용 산출한 금액에서 공제세액을 차감하여 관할 세무서에 납부한다.

※ 국세청 홈텍스(<https://www.hometax.go.kr>)

4. 기타

○ 장부기장은 반드시 해야 한다.

처음에는 어렵더라도 복식부기(모든 거래를 차변과 대변으로 나누어 기록)방식에 따라 장부 기장을 한다.

○ 생산물 배상 책임보험 가입

제조식품의 결함에 의한 우발적인 사고로 손해배상이 청구되거나 소송이 제기될 경우 법률적 지식이나 인적 조직이 취약하여 해당 사건이안 소송을 효율적으로 대처하기는 쉽지 않다.

사소한 배상 책임사고가 발생하더라도 합의 또는 소송비용이 엄청난 경우가 많아 이러한 사고는 업체의 부도나 폐업으로 이어지기도 한다.

따라서 경영의 안정성과 소비자 신뢰 확보 차원에서 제조물 결함에 따른 문제점을 해결해 줄 수 있는 방안으로서 생산물 배상 책임 보험에 가입이 적절한 대책이다

○ 안전관리 철저

식품 제조 과정에서 여러 가지 식품기계와 설비 등에서 안전사고가 발생할 수 있다. 직원의 생명과 재산을 보호하기 위해 안전 교육을 철저히 해야 한다.

안전에 만전을 기해야 할 부문은 전기와 보일러와 같은 시설로 용량에 맞는 부품을 사용하며, 수시로 점검 사항을 점검하며, 사용 상 주의 사항을 직원에게 철저히 교육한다.

창업가를 위한 조언

1. 새로운 것에 대한 비전과 그것을 실현할 정도의 강한 믿음

비전을 갖는다는 것 역시 정신병의 일종인 집념으로 볼 수 있다. 그것은 본래 광적이다. 새로운 것을 보게 되었을 때 기업가의 비전은 대개 다른 사람들과 다르다.

2. 광기. 기업가와 미치광이는 백지 한 장 차이이다.

미치광이는 다른 사람들이 보지 못하고 느끼지 못한 것을 보고 느낄 수 있다. 기업가의 꿈은 흔히 일종의 광기이며 현실과 동떨어져 있다.

3. 많은 사람들 중에서 눈에 띄 수 있는 능력

기업가는 보고, 생각하고, 느낀 것에 따라 본능적으로 행동하기 때문에 많은 사람들 중에서 쉽게 눈에 띈다. 반응에는 항상 진실이 들어 있다는 사실을 기억하라.

4. 창의적 긴장감 속에서 끊임없이 아이디어를 분출해낼 수 있는 능력

아이디어도 그것을 추진할 사람이 없으면 아무 쓸모가 없다. 그러므로 그런 기술을 가진 사람을 만나면 신께 감사해야 한다.

5. 병적인 낙천성

기업가에게는 불가능이 없다.

6. 방법을 알고 있어야 할 필요는 없다는 은밀한 이해

기업가에게 중요한 것은 기술이나 돈이 아니다. 중요한 것은 책을 통해서나 관찰이나 질문을 통해서 얻은 지식이다.

7. 기업가들은 모두 위대한 이야기꾼이다.

기업가를 다른 사람과 구분해주는 것은 이야기하는 재주이다.

8. 사회 개혁 의지

내가 만나본 기업가들은 대개 천부적으로 사회를 변화시켜보겠다는 욕구를 가지고 있었다. 그들은 비즈니스란 단지 이익만을 추구하는 재무학이 아니라, 제품을 사회 변화의 수단으로 이용하는 정치적, 사회적 활동이라고 생각한다. 이것은 기업가들에게 그들이 원하는 것을 시험해볼 수 있는 무한한 자유를 주지만, 활성화되지 못한 위계적인 구조에서는 그들을 사회에 역기능적인 인간으로 만들기도 한다.

9. 창의력

아인슈타인은 “지식보다 상상력이 더 중요하다”고 말했다. 델리는 “체계적으로 혼돈을 만들어야 한다. 그것은 창의력을 해방시킨다”고 주장했다.

10. 이 모든 특성을 효과적으로 결합할 수 있는 능력

내가 기업가가 된 것은 그저 내가 가지고 있는 이런저런 기술을 결합해서 생계수단을 만들기 위한 노력의 결과였다. 그러므로 기업가 정신을 배우기 위해서 굳이 대학에 갈 필요는 없다고 본다. 그보다는 사람들에게 끊임없이 질문을 하고, 될 수 있는 대로 많은 선택의 여지를 찾아 문을 두드려보아야 한다. 그리고 스스로 결정을 내리고 묵묵히 혼자 일해야 한다.

아니타 로딕, ‘영적인 비즈니스’, (김영사, 2001)

◇ 식품안전법령정보

구분	생산	수입	제조가공	유통	소비			
공통	식품안전기본법, 식품·의약품분야 시험·검사 등에 관한 법률				식품위생법	건강기능식품에 관한 법률	어린이 식생활 안전관리 특별법	보건범죄 단속에 관한 특별법 조치법
농산물			식품위생법					
			농수산물의 원산지 표시에 관한 법률					
	농약관리법							
	양곡관리법							
친환경농어업육성 및 유기식품 등의 관리 지원에 관한 법률								
축산물	축산물위생관리법							
	가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률		가축 및 축산물 이력관리에 관한 법률					
	낙농진흥법							
수산물			식품위생법					
			농수산물의 원산지 표시에 관한 법률					
	수산업법							
	농수산물품질관리법							
	소금산업진흥법							
가공식품	식품위생법							
	건강기능식품에 관한 법률							
			어린이식생활 안전관리 특별법					
			먹는물관리법					

참고자료 출처 및 관련 기관 홈페이지

- 6차산업 창업 매뉴얼 농업·농촌에 창조를 담다Ⅲ 2014. 농림축산식품부
- 6차산업반 교재Ⅱ 2014. 광양시농업기술센터
- 농촌관광마을 농특산물 포장디자인 가이드 북 2013. 국립농업과학원
- 2015년 HACCP 민원 설명회 교육자료 경인청식품의약품안전청
- 농림축산식품부 (<http://www.mafra.go.kr>)
- 식품의약품안전처 (<http://www.mfds.go.kr/index.do>)
- 광주지방식품의약품안전청(<http://www.mfds.go.kr/gwangju>)
- 국립농산물품질관리원 (<http://www.naqs.go.kr>)
- 국가법령정보센터 (<http://www.law.go.kr>)
- 특허청 (www.kipo.go.kr)
- 특허정보넷 키프리스 (<http://www.kipris.or.kr>)
- 중소기업현황정보시스템 (<http://sminfo.smba.go.kr>)
- 창업넷 (<http://www.startup.go.kr>)
- 전남생물산업진흥원 (<http://www.jbf.kr>)
- 한국식품연구원 (<http://www.kfri.re.kr>)
- 한국식품안전관리인증원 (<http://www.haccpkorea.or.kr>)
- 한국디자인진흥원 (<http://www.kidp.or.kr>)
- 농업기술실용화재단 (<http://www.fact.or.kr>)
- 순천지식재산센터 (<http://www.ripc.org>)
- 한국식품산업협회 <http://kfia21.or.kr>
- 원스탑 바코드 매니저(<http://onestop.gs1kr.org>)
- 베이킹 재료, 포장재료, 박스 시장조사 : 서울 방산종합시장(서울 중구 을지로동)
영업시간 평일 09:00-19:00 토요일 09:00-16:00 일요일 휴무

도움주신분 : 전남생물산업진흥원 식품산업연구센터 양익준 실용화지원팀장

※ 최신 정보는 관련기관 홈페이지를 참고하세요.

메모

소규모 농식품 제조 창업 매뉴얼

발행 : 초판 2015년 6월

2판 2016년 3월

발행인 : 광양시농업기술센터소장 박말례

기획 : 농산물마케팅과장 김병호

편집인 : 농식품가공담당 이은희, 농촌지도사 이청하

발행처 : 광양시농업기술센터 농산물마케팅과

(전남 광양시 광양읍 인덕로 1100)

홈페이지 주소 <http://www.gwangyang.go.kr/jares>

전화 : 061-797-3327, 3565

이 책에 실린 내용은 광양시의 허락 없이 무단으로 복사나 복제할 수 없습니다.

이 책에 실린 내용은 출처를 명시하면 인용할 수 있습니다.
