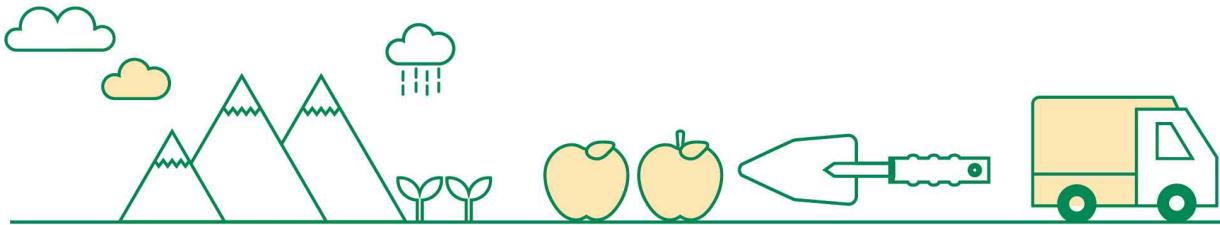
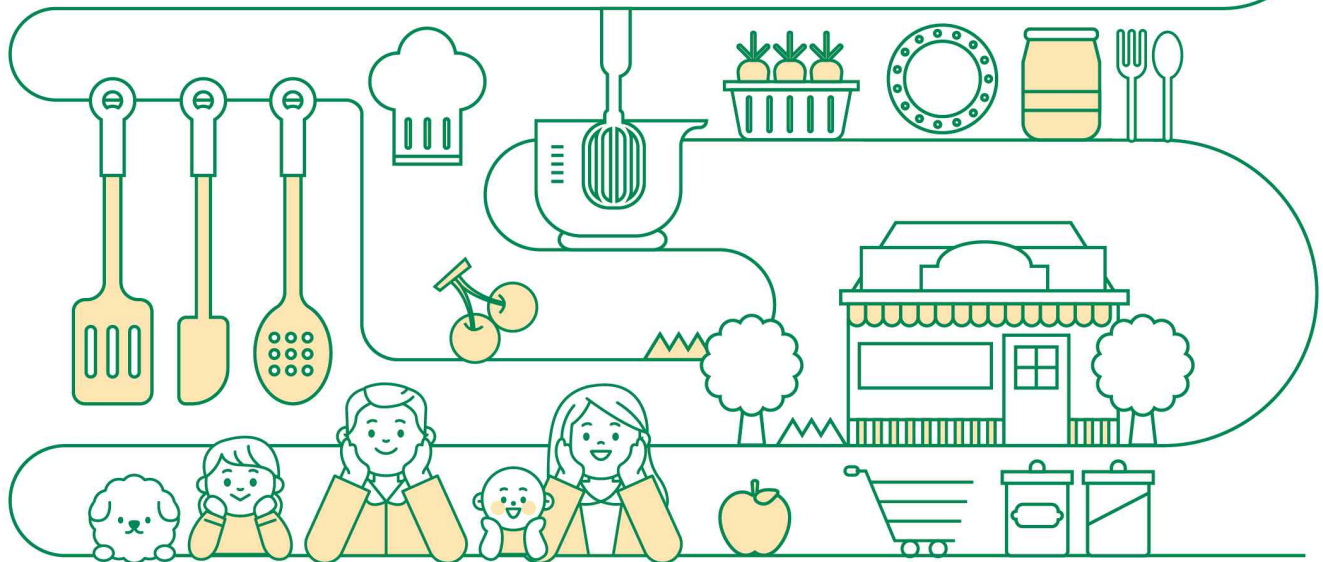


푸드플랜 관련 사업장별 운영 매뉴얼



FOOD PLAN MANUAL



푸드플랜 관련 사업장별 운영 매뉴얼 개정판 비교표

| 구분 | 페이지 | 기존 | 개정 |
|----|-----------------|---|--|
| 1 | 13 ~ 86 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 로컬푸드직매장, 로컬푸드 급식지원센터, 농가레스토랑 운영 파트별로 기획생산시스템 구축 내용 삽입 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 로컬푸드직매장, 로컬푸드 급식지원센터, 농가레스토랑 운영 등의 기획생산 파트를 통합체계 구축 매뉴얼로 재구성 - II. 기획생산시스템 구축 <ol style="list-style-type: none"> 1. 기획생산시스템의 이해 2. 기획생산 추진단계별 기획생산체계 구축 3. 공공급식 기획생산체계 구축 4. 시기별 기획생산체계 구축 5. 시기별 기획생산 통합관리 |
| 2 | 87 ~ 189 | <p>2장 로컬푸드 직매장 운영매뉴얼</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 농가 조직화 2. 기획생산 3. 직매장 운영 | <ul style="list-style-type: none"> ○ (1.농가조직화, 2.기획생산) 파트 삭제 ○ 로컬푸드직매장 준비, 시범, 운영 단계로 구분하여 내용 재구성 및 주요원칙 제시 - III. 로컬푸드직매장 운영 <ol style="list-style-type: none"> 1. 필요성 및 주요원칙 2. 로컬푸드직매장 운영 준비 3. 로컬푸드직매장 시범 운영 4. 로컬푸드직매장 본격 운영 5. 로컬푸드직매장 홍보마케팅 |
| 3 | 191 ~ 277 | <p>3장 로컬푸드 급식지원센터 운영</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 공공먹거리의 패러다임 전환 2. 조달체계 혁신 3. 운영체계 혁신 4. 공급체계 혁신 5. 업무흐름 6. 네트워크 강화 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 명칭 변경(로컬푸드 급식지원센터 →먹거리통합지원센터) ○ 용어 변경 (혁신→전환) ○ (2.조달체계 혁신) 파트 하위 (기획생산 내용) 삭제 ○ (2.먹거리통합지원센터의 역할 및 방향) 삽입 ○ 학교급식을 포함한 공공급식으로 확대한 내용 재구성 ○ (5.업무흐름)→(6.먹거리통합지원센터 운영준비), (7.수요처별 업무절차)로 분리하고 내용 재구성 ○ (6.네트워크 강화)를 → (8.네트워크 강화사업 운영 사례)로 명칭변경 ○ (9.먹거리 통합관리 플랫폼 구축) 내용 삽입 |

| 구분 | 페이지 | 기존 | 개정 |
|----|-----------------|---|---|
| 4 | 279 ~ 310 | <p>4장 농가레스토랑 운영</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 필요성 및 주요 역할 2. 지역농업과 연계한 메뉴 구성 3. 식재료 공급을 위한 기획 생산 4. 농가레스토랑의 시설 및 설비 구축 방안 5. 조직 구성 및 운영 6. 운영 및 관리 7. 홍보 마케팅 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 식문화 확산을 주제로 내용 추가 -1. 필요성 및 주요 역할 <ul style="list-style-type: none"> 1) 식문화 확산의 필요성 2) 주요 역할 3) 기본 방향 -2. 식문화 가치 확산 사례 <ul style="list-style-type: none"> 1) 레스토랑 2) 식-농 커뮤니티 3) 공유부엌 4) 사회적 기업 ○ (3.식재료 공급을 위한 기획 생산) 파트 삭제 ○ (농가레스토랑 운영) 내용 재구성 -3. 농가레스토랑 운영 <ul style="list-style-type: none"> 1) 농가레스토랑 운영 원칙 2) 농가레스토랑 메뉴 구성 3) 농가레스토랑의 시설 및 설비 구축 4) 조직 구성 및 운영 5) 홍보마케팅 |
| 5 | 311 ~ 381 | <p>5장 농민가공센터 운영</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 농민 가공센터의 필요성 및 역할 2. 농민 가공센터 시설 및 설비 구축 방안 3. 참여 농가 확보 방안 4. 조직 운영 방안 5. 운영 및 관리 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 명칭 변경(로컬푸드가공센터) ○ 해썹(HACCP) 시설 구축 방안(인증절차 포함) 삽입 ○ 농식품가공 관련 사례 삽입 |

Contents

| | | |
|------------|---------------------------|-----------|
| I | 푸드플랜의 이해 | 1 |
| 01 | 왜 푸드플랜인가 | 3 |
| 02 | 지역푸드플랜 구상과 추진 | 6 |
| 03 | 운영 매뉴얼의 목적 및 구성 | 11 |
| II | 기획생산시스템 구축 | 13 |
| 01 | 기획생산시스템의 이해 | 15 |
| 02 | 직매장 추진단계별 기획생산체계 구축 | 53 |
| 03 | 공공급식 기획생산체계 구축 | 71 |
| 04 | 시기별 기획생산체계 구축 | 76 |
| 05 | 시기별 기획생산 통합관리 | 82 |
| III | 로컬푸드직매장 운영 | 87 |
| 01 | 필요성 및 주요원칙 | 89 |
| 02 | 로컬푸드직매장 운영 준비 | 95 |
| 03 | 로컬푸드직매장 시범 운영 | 118 |
| 04 | 로컬푸드직매장 본격 운영 | 124 |
| 05 | 로컬푸드직매장 홍보마케팅 | 177 |

IV**먹거리통합지원센터 운영****191**

| | | |
|----|--------------------------|-----|
| 01 | 공공먹거리의 패러다임 전환 | 193 |
| 02 | 먹거리통합지원센터의 역할 및 확대 | 203 |
| 03 | 조달체계의 전환 | 207 |
| 04 | 운영체계의 전환 | 215 |
| 05 | 공급체계의 전환 | 224 |
| 06 | 먹거리통합지원센터 운영 준비 | 232 |
| 07 | 수요처별 업무절차 | 251 |
| 08 | 네트워크강화사업 운영 사례 | 263 |
| 09 | 먹거리 통합관리 플랫폼 구축 | 270 |

V**식문화 가치 확산과 농가레스토랑 운영****279**

| | | |
|----|--------------------|-----|
| 01 | 필요성 및 주요역할 | 281 |
| 02 | 식문화 가치 확산 사례 | 286 |
| 03 | 농가레스토랑 운영 | 290 |
| 04 | 농가레스토랑 홍보마케팅 | 309 |

VI**로컬푸드가공센터 운영****311**

| | | |
|----|-------------------------|-----|
| 01 | 필요성 및 주요역할 | 313 |
| 02 | 시설 및 설비 구축 방안 | 321 |
| 03 | 해썹(HACCP)시설 구축 방안 | 333 |
| 04 | 참여농가 확보 방안 | 355 |
| 05 | 농식품가공 관련 사례 | 366 |
| 06 | 조직 운영 방안 | 369 |
| 07 | 운영 및 관리 | 374 |

표 차례

II

기획생산시스템 구축

| | | |
|-------|-------------------------|----|
| 표2-1 | 기획생산 목표 및 과제 | 17 |
| 표2-2 | 기획생산 실행의 기본과정 | 19 |
| 표2-3 | 직매장 판매 품목별 상위비율 | 21 |
| 표2-4 | 학교급식 공급 품목별 상위비율 | 26 |
| 표2-5 | 공공급식 공급 품목별 상위비율 | 29 |
| 표2-6 | 공공기관 공급 품목별 상위비율 | 30 |
| 표2-7 | 농가조직화 교육과정 | 38 |
| 표2-8 | 1순위 품목 | 40 |
| 표2-9 | 2순위 품목 | 42 |
| 표2-10 | 3순위 품목 | 43 |
| 표2-11 | 저장품목 관리 리스트 | 46 |
| 표2-12 | 주요품목 관리 리스트-하절기 | 48 |
| 표2-13 | 주요품목 관리 리스트-동절기 | 50 |
| 표2-14 | 과잉/부족 품목관리 리스트 사례 | 51 |
| 표2-15 | 과잉생산품목 품목전환 유도 사례 | 52 |
| 표2-16 | 부족품목 추가생산 권유 사례 | 52 |

III

로컬푸드직매장 운영

| | | |
|------|-----------------------------|-----|
| 표3-1 | 완주군 로컬푸드직매장 운영 현황 | 89 |
| 표3-2 | 주요품목 리스트 | 91 |
| 표3-3 | 매출액별 품목별 판매수량 예측 | 91 |
| 표3-4 | 법인 유형별 장·단점 | 96 |
| 표3-5 | 매대 형태별 장·단점 및 용도 | 98 |
| 표3-6 | 직매장 세부시설별 역할 | 100 |
| 표3-7 | 일반POS와 로컬푸드POS시스템의 비교 | 101 |
| 표3-8 | 매장운영시 필요품목 리스트 | 106 |
| 표3-9 | 구성인원 및 업무내용 | 125 |

| | | |
|-------|-----------------------------|-----|
| 표3-10 | 매장관리 시간대별 업무 | 126 |
| 표3-11 | 바코드 출력시스템 점검사항 | 128 |
| 표3-12 | 포스(POS)시스템 점검사항 | 129 |
| 표3-13 | 쇼케이스(냉장/냉동) 점검사항 | 130 |
| 표3-14 | 냉동고 유형별 장·단점 | 130 |
| 표3-15 | 저온저장고 점검사항 | 131 |
| 표3-16 | (농산물)출하관련 제출서류 및 출하방법 | 135 |
| 표3-17 | (가공식품)출하관련 제출서류 | 137 |
| 표3-18 | 신규가공식품 출하관련 제출서류 | 143 |
| 표3-19 | 조건별 참고해야 하는 이유 | 144 |
| 표3-20 | 차(次)주 품목별 예상량 | 145 |
| 표3-21 | 농가별 품목수급표 | 146 |
| 표3-22 | 농산물 체크리스트 | 147 |
| 표3-23 | 주변 시장별 가격조사 방법 | 148 |
| 표3-24 | 직매장 가격조사 가이드 | 150 |
| 표3-25 | 적정가격 가이드 공지 | 151 |
| 표3-26 | 품목별 진열기간 | 154 |
| 표3-27 | 양곡표시제 대상 품목 | 155 |
| 표3-28 | 품목별 표시사항 | 156 |
| 표3-29 | 가공식품 품목별 진열기간 | 157 |
| 표3-30 | 부적합 판정시 패널티 조항 | 168 |

IV

먹거리통합지원센터 운영

| | | |
|-------|-------------------------------|-----|
| 표4-1 | 푸드플랜 주요과제 | 197 |
| 표4-2 | 지역단위 푸드플랜 구축 지원현황 | 198 |
| 표4-3 | 푸드플랜 관련 패키지 지원사업 | 199 |
| 표4-4 | 공공급식 운영시스템 전환 | 206 |
| 표4-5 | 공급업체 참여 절차 | 210 |
| 표4-6 | 품목군별 자격기준 | 211 |
| 표4-7 | 공공급식 안전성 통합관리 사례 | 219 |
| 표4-8 | 생산단계 안전성 통합관리 사례-농산물 | 221 |
| 표4-9 | 생산단계 안전성 통합관리 사례-축산·수산물 | 221 |
| 표4-10 | 유통단계 안전성 통합관리 사례-농산물 | 222 |
| 표4-11 | 식재료별 안전성 검사항목 | 222 |
| 표4-12 | 학교급식 흐름도 | 224 |

| | | |
|-------|--------------------------|-----|
| 표4-13 | 급식센터 영업허가 및 신고 | 232 |
| 표4-14 | 급식센터 영업허가 구비서류 | 233 |
| 표4-15 | 취급자인증 절차 | 236 |
| 표4-16 | 취급자인증 관리사항 | 236 |
| 표4-17 | 취급자인증 제출서류 목록 | 237 |
| 표4-18 | GAP시설 인증기준 및 서류 | 238 |
| 표4-19 | GAP시설 인증신청 절차 | 239 |
| 표4-20 | 공공급식 가격책정 절차 사례 | 247 |
| 표4-21 | 가격산정 및 보정 내용 | 248 |
| 표4-22 | 가격책정 절차 | 248 |
| 표4-23 | 물품 입·출고시 배송직원 업무절차 | 249 |
| 표4-24 | 발주쇼핑몰 개요 | 255 |
| 표4-25 | 보충식품 패키지 구성 | 260 |
| 표4-26 | 영양플러스 업무절차 | 261 |
| 표4-27 | 건강과일바구니 업무절차 | 262 |
| 표4-28 | 먹거리 안전성 통합관리 | 273 |
| 표4-29 | 플랫폼을 통한 신규시장 창출 | 273 |
| 표4-30 | 재정 집행의 투명성 | 274 |
| 표4-31 | 센터 간 거래 개념도 | 274 |
| 표4-32 | 표준 식재료 코드 예시 | 275 |
| 표4-33 | 수요처 대응 통합플랫폼 | 275 |
| 표4-34 | 수요처 맞춤 표준식단 제시 | 276 |
| 표4-35 | 먹거리 운영관리 연계도 | 276 |
| 표4-36 | 플랫폼 기능 구성도 | 277 |
| 표4-37 | 플랫폼 메뉴 구성도 | 277 |

V

식문화 가치 확산과 농가레스토랑 운영

| | | |
|------|------------------------|-----|
| 표5-1 | 성인 식재료 유형별 관심도 | 282 |
| 표5-2 | 지역별 소농 비율 | 283 |
| 표5-3 | 1인 가구 식생활 소비 현황 | 284 |
| 표5-4 | 일반음식점 적합한 시설 기준 | 299 |
| 표5-5 | 조리실 및 홀 설비 예시 | 300 |
| 표5-6 | 운영조직 구성 준비 | 303 |
| 표5-7 | 일반음식점 영업신고 구비 서류 | 304 |

| | | |
|-------|-------------------------|-----|
| 표6-1 | 일반가공과 로컬푸드가공의 차이 | 316 |
| 표6-2 | 식품제조가공업에 적합한 시설기준 | 321 |
| 표6-3 | 교차오염 발생 요인 | 322 |
| 표6-4 | 동선 계획시 고려사항 | 323 |
| 표6-5 | 실별 구분 및 주요 작업내용 | 323 |
| 표6-6 | HACCP 의무 적용 시행시기 | 334 |
| 표6-7 | 선행요건 관리기준 | 334 |
| 표6-8 | HACCP 7원칙 12절차 | 343 |
| 표6-9 | HACCP 준비단계 | 344 |
| 표6-10 | HACCP 본단계 | 348 |
| 표6-11 | HACCP 인증신청 절차 | 351 |
| 표6-12 | HACCP 자체평가 일정 | 354 |
| 표6-13 | 생산품목별 운영형태 | 370 |
| 표6-14 | 운영 유형별 특징 | 370 |
| 표6-15 | 로컬푸드가공센터의 운영형태 비교 | 372 |

참고 차례

II 기획생산시스템 구축

| | | |
|--------|------------------------------|----|
| 참고2-1 | 읍면별 리더 연석회의 사진 | 34 |
| 참고2-2 | 전화번호부를 활용한 전화조사 입력 예시 | 35 |
| 참고2-3 | 마을단위 순회설명회 일정표 | 36 |
| 참고2-4 | 마을공동체 리더교육 사진 | 37 |
| 참고2-5 | 마을 리더교육 내용 및 사진 | 38 |
| 참고2-6 | 마을 방문교육 내용 및 사진 | 39 |
| 참고2-7 | 기획생산 및 출하교육 내용 및 사진 | 39 |
| 참고2-8 | 품목별 저장 및 출하시기 | 47 |
| 참고2-9 | 생산계획서 작성방법 | 55 |
| 참고2-10 | 생산자회의, 방문조사 사진 / 전화조사표 | 57 |
| 참고2-11 | 소포장 기자재 | 59 |
| 참고2-12 | 출하방식별 출하과정 | 61 |
| 참고2-13 | 출하송장 | 62 |
| 참고2-14 | 직매장 출하 체크리스트 | 67 |
| 참고2-15 | 연중 수요처별 기획생산 프로세스 | 76 |
| 참고2-16 | 단기수확 저장품목 기획생산 프로세스 | 77 |
| 참고2-17 | 하절기 과채류 기획생산 프로세스 | 78 |
| 참고2-18 | 하절기 엽채류 기획생산 프로세스 | 79 |
| 참고2-19 | 동절기 과채류 기획생산 프로세스 | 80 |
| 참고2-20 | 동절기 엽채류 기획생산 프로세스 | 81 |

III 로컬푸드직매장 운영

| | | |
|-------|-----------------------------|-----|
| 참고3-1 | 완주 안심농자재협동조합 활동내역 | 92 |
| 참고3-2 | 완주로컬푸드 안전성 검증 시스템 | 93 |
| 참고3-3 | 가장 신선하고 맛있는 먹을거리 공급원칙 | 94 |
| 참고3-4 | 기획생산체계 구축 | 97 |
| 참고3-5 | 로컬푸드직매장 평면도 | 100 |

| | | |
|---------------|----------------------------|-----|
| 참고3-6 | 로컬푸드직매장 운영체계 | 101 |
| 참고3-7 | 상품등록 관리 | 102 |
| 참고3-8 | 조건별 매출현황 | 103 |
| 참고3-9 | 판매자별 조회 | 104 |
| 참고3-10 | 상품별 조회 | 104 |
| 참고3-11 | 회원별 조회 | 105 |
| 참고3-12 | 영수증 조회 | 105 |
| 참고3-13 | 식품제조·가공업 영업등록(신고) | 109 |
| 참고3-14 | 식품소분·판매업 및 기타 영업신고 | 110 |
| 참고3-15 | 일반음식점·휴게·제과점 영업신고 | 112 |
| 참고3-16 | 식품영업 허가/신고/등록사항 변경신고 | 113 |
| 참고3-17 | 카드 가맹점 신고 | 114 |
| 참고3-18 | 통신판매업 신고 | 114 |
| 참고3-19 | 옥외물 설치허가서 | 115 |
| 참고3-20 | 소방법 | 116 |
| 참고3-21 | 보험 가입 | 117 |
| 참고3-22 | 게릴라 현수막 게시 | 118 |
| 참고3-23 | 시범직매장 체크리스트 | 123 |
| 참고3-24 | 품목별 배치도 | 127 |
| 참고3-25 | 바코드 표시사항 | 128 |
| 참고3-26 | 포스(POS)시스템 | 129 |
| 참고3-27 | 쇼케이스 종류 | 130 |
| 참고3-28 | 클레임 접수대장 | 132 |
| 참고3-29 | 클레임 접수사항 통보서 | 133 |
| 참고3-30 | 가공식품 출하신청서 | 138 |
| 참고3-31 | 가공식품 원료 수급 내역서 | 139 |
| 참고3-32 | 농산물 원산지증명서 (자가생산용) | 140 |
| 참고3-33 | 농산물 원산지증명서 (구매용) | 141 |
| 참고3-34 | 가공식품 제품가격 산정서 | 142 |
| 참고3-35 | 출하생산물 가격 등 변경계획서 | 153 |
| 참고3-36 | 농산물 신선도 및 상태 확인 | 154 |
| 참고3-37 | 농산물 원산지 표시 | 155 |
| 참고3-38 | 표시사항 예시 | 156 |
| 참고3-39 | 정보표시면 표시사항 표시서식도안 | 159 |
| 참고3-40 | 영양성분 표시서식도안 | 160 |
| 참고3-41 | 식품 표시기준 표시 | 161 |
| 참고3-42 | 완주로컬푸드 인증신청서 작성 예시 | 168 |

| | | |
|---------------|--------------------------|-----|
| 참고3-43 | 직매장 내 안심농자재 진열·판매 | 169 |
| 참고3-44 | 생산자 POP 예시 | 178 |
| 참고3-45 | 품목 POP 예시 | 179 |
| 참고3-46 | 가격 POP 예시 | 179 |
| 참고3-47 | 안내 POP 예시 | 180 |
| 참고3-48 | 완주로컬푸드협동조합 생산·출하규약 | 181 |
| 참고3-49 | 직매장 판촉행사 참가신청서 | 182 |
| 참고3-50 | 농촌체험투어 주요프로그램 | 184 |
| 참고3-51 | 농촌체험투어 홍보물 예시 | 184 |
| 참고3-52 | SNS 일상적 콘텐츠 예시 | 186 |
| 참고3-53 | SNS 시기별 콘텐츠 예시 | 188 |
| 참고3-54 | 쇼핑몰 생산자이야기-블로그 연계 | 189 |
| 참고3-55 | 공동타겟 쇼핑몰 입점 | 189 |

IV

먹거리통합지원센터 운영

| | | |
|---------------|-------------------------------------|-----|
| 참고4-1 | 지역단위 푸드시스템 정책체계 모형 | 196 |
| 참고4-2 | 푸드플랜 기반 생산-소비 | 196 |
| 참고4-3 | 도농상생 완주-강동구 공급체계 구축 | 202 |
| 참고4-4 | 식재료 공급업체 모집공고·선정 일정 예시 | 211 |
| 참고4-5 | 지역산 식재료 공급업체 모집 공고문 사례 | 213 |
| 참고4-6 | 지역산 외 식재료 공급업체 모집 공고문 사례 | 214 |
| 참고4-7 | 교육부 학교급식지원센터 운영체계 유형 | 215 |
| 참고4-8 | 농식품부 학교급식지원센터 운영체계 유형 | 216 |
| 참고4-9 | 발품시스템 구성요소 | 229 |
| 참고4-10 | 급식센터 관리 메뉴 | 230 |
| 참고4-11 | 정산통계 메뉴 | 230 |
| 참고4-12 | 바코드 프로그램 메뉴 | 231 |
| 참고4-13 | 영업형태별 영업신고·등록증 | 233 |
| 참고4-14 | 학교급식 식재료의 품질관리 기준 | 235 |
| 참고4-15 | 친환경 농어업육성법 시행규칙 | 235 |
| 참고4-16 | 친환경 농산물 거래내역 | 237 |
| 참고4-17 | 농산물 품질관리법 | 238 |
| 참고4-18 | 서울시 도농상생 공공급식 식재료 품질기준(농산물) | 245 |
| 참고4-19 | 서울시 도농상생 공공급식 식재료 품질기준(농산물 외) | 246 |
| 참고4-20 | 배송차량 및 온도기록계 | 250 |

| | | |
|---------------|---------------------------------|-----|
| 참고4-21 | eaT 계약 업무 흐름도 | 252 |
| 참고4-22 | 학교급식 업무프로세스(완주 사례) | 254 |
| 참고4-23 | 보충식품의 대체식품 구성 | 260 |
| 참고4-24 | 영양플러스 보충식품 꾸러미 | 261 |
| 참고4-25 | 재단법인 급식지원센터 설립 및 운영조례(완주) | 263 |
| 참고4-26 | 완주공공급식지원센터 물품선전위원회 구성 | 264 |
| 참고4-27 | 완주학교건강먹거리 연구회 구성 | 265 |
| 참고4-28 | 관내 어린이집 로컬푸드 체험투어 | 266 |
| 참고4-29 | 대도시 소비자 로컬푸드 체험투어 | 267 |
| 참고4-30 | 관내 영양교사 로컬푸드 체험투어 | 267 |
| 참고4-31 | 완주 로컬푸드 먹는 날 | 268 |
| 참고4-32 | 완주급식지원센터 소식지 발행 | 268 |
| 참고4-33 | 푸드플랜 홍보 및 시식회 | 269 |
| 참고4-34 | 리플릿 제작 및 홍보 | 269 |

V

식문화 가치 확산과 농가레스토랑 운영

| | | |
|---------------|-------------------------|-----|
| 참고5-1 | 유형별 메뉴구성 예시 | 291 |
| 참고5-2 | 지역축제 활용 사례 | 292 |
| 참고5-3 | 24절기에 따른 메뉴 구성 | 293 |
| 참고5-4 | 월별 메뉴 구성 | 294 |
| 참고5-5 | 농가레스토랑 품평회 및 메뉴평가 | 296 |
| 참고5-6 | 복합형 농가레스토랑 사례 | 297 |
| 참고5-7 | 농가레스토랑 조리실 배치도 | 301 |
| 참고5-8 | 농산물을 이용한 실내장식 | 302 |
| 참고5-9 | 조직 구성 예시 | 304 |
| 참고5-10 | 위생관리 점검표 | 306 |
| 참고5-11 | 음식배치 예시 | 307 |
| 참고5-12 | 일일 맛 체크리스트 | 308 |
| 참고5-13 | 소비자에게 메시지 전달 방법 | 309 |
| 참고5-14 | 농가레스토랑 모니터링 평가표 | 310 |

VI

로컬푸드가공센터 운영

| | | |
|--------------|-------------------------|-----|
| 참고6-1 | 로컬푸드가공센터 생산가능 제품류 | 316 |
| 참고6-2 | 로컬푸드가공센터 생산가능 제품군 | 317 |

| | | |
|---------------|--------------------------|-----|
| 참고6-3 | 완주군 거점농민가공센터 기본구상 | 318 |
| 참고6-4 | 선행요건관리분야 점검표(21종) | 335 |
| 참고6-5 | 선행요건관리분야 양식(1) | 336 |
| 참고6-6 | 선행요건관리분야 양식(2) | 337 |
| 참고6-7 | 선행요건관리분야 양식(3) | 338 |
| 참고6-8 | 선행요건관리분야 양식(4) | 339 |
| 참고6-9 | 선행요건관리분야 양식(5) | 340 |
| 참고6-10 | 선행요건관리분야 양식(6) | 341 |
| 참고6-11 | 선행요건관리분야 양식(7) | 342 |
| 참고6-12 | 회사 조직도 (HACCP팀 구성) | 345 |
| 참고6-13 | 제품 설명서 | 346 |
| 참고6-14 | 제품공정도 (흐름도) | 347 |
| 참고6-15 | 중요관리점(CCP) 결정 | 349 |
| 참고6-16 | 교육·훈련 기관 | 352 |
| 참고6-17 | HACCP 증빙서류 리스트 | 354 |
| 참고6-18 | 시식회 결과보고서 예시 | 365 |
| 참고6-19 | 국내 HMR 시장규모 | 367 |
| 참고6-20 | 영양성분 표시서식도안 | 378 |
| 참고6-21 | 표시사항 표시서식도안 | 379 |
| 참고6-22 | 가공식품 상품화 과정 | 380 |
| 참고6-23 | 가공식품 정산서 | 381 |

I

푸드플랜의 이해

1. 왜 푸드플랜인가
2. 지역푸드플랜 구상과 추진
3. 운영 매뉴얼의 목적 및 구성



01

왜 푸드플랜인가

1) 밥상과 농업의 동반 위기 심화, 우리 사회 지속가능성 위협

- 글로벌 푸드시스템이 보편화 되면서 집약적 생산 · 공장형 축산 · 식품이동거리 (food miles) 증가 등에 의한 환경 부하 증가, 식품의 장거리 이동을 위한 과대 포장, 식품첨가물 확대 등 식품 안전성 논란 등의 문제가 확대되고 있음
- 글로벌 푸드시스템이 확대됨에 따라 지속가능성(sustainability)이 위협받고 있으며 규모화·효율화를 추구하면서 생산은 규모화되고 가족농과 중소 식품업체의 경영이 악화되고 있음. 생산과 유통과정에서 쓰레기와 이산화탄소 발생이 증가하며 생산과 소비 간 상호교류체계가 효율적으로 동작하지 않으면서 음식물쓰레기의 발생도 증가하고 있음
- 한국의 푸드시스템 역시 식품대기업, 대형유통 체인 등이 영향력을 확대하면서 가족농의 경영이 악화되고 과잉생산과 과대포장에 의한 쓰레기 발생이 증가하는 등의 문제가 고착됨
- 가족농의 경영 악화는 농촌 사회의 기반과 경제를 위협하게 될 것이며 식품 대기업 중심의 산업구조는 다양성이 보장되지 않고 식품안전 등 작은 충격에서 산업 전반에 위기가 확산되는 여건을 조성함
- 이러한 문제를 해결하기 위해서는 농업 생산에서 가족농의 역할이 확대되어야 하며 식품제조에서도 중소 제조업의 비중이 확대되어야 함. 또한, 지역을 기반으로 생산-가공-유통-소비-폐기-재활용이 이루어지는 체계가 정착되어야 함
- 생산단계에서부터 생산과 소비가 상호 연계하고 식품의 이동 거리와 시간을 단축하여 환경부담을 줄이고 식품 안전성을 높이는 새로운 푸드시스템 구조가 수립되어야 함. 소비에 대응하여 적절한 규모의 생산이 이루어져야 쓰레기 발생을 최소화할 수 있음

2) 푸드플랜은 모두를 이롭게 하는 지속가능한 먹거리체계

- 푸드플랜은 먹거리의 생산, 가공, 유통, 폐기와 재활용, 먹거리 소외계층에 대한 접근성 보장 등을 생산자, 소비자, 지방정부, 시민사회 등이 참여하여 계획을 수립·시행하는 일련의 체계를 의미함
- 생산자들은 소비를 고려한 계획적인 생산을 통해 생산자 간 경쟁, 과잉생산에 따른 가격 하락, 유통업자에 대한 거래교섭력 약화에서 야기되는 불공정 거래 등의 위협을 줄일 수 있어 안정적인 경영이 가능함
- 소비자는 안전하고 신선한 식품을 적절한 가격에 지속적으로 소비할 수 있으며 중소 농가와 식품업체에서 생산한 다양한 먹거리를 소비할 수 있음
- 학교급식 등 공공급식의 품질을 제고시킬 수 있고 식품 소외계층이 양질의 식품을 소비할 수 있는 기반이 형성되어 사회적으로 먹거리 정의가 실현될 수 있음
- 음식물쓰레기 · 먹거리 포장재 · 먹거리 유통에서 발생하는 이산화탄소 발생 등을 최소화하여 공공의 이익에 기여함
- 푸드플랜의 수립·시행 과정에서 민관 거버넌스가 활성화되어 지역 사회 전반의 활력이 증대되고 지역의 지속가능성이 강화됨

3) 가족농이 살아야 농업도 지역도 유지 가능, 지역소멸 사회적 비용 절감

- 그간 한국농업은 국가적으로 다수 소농의 토지를 소수의 손에 집중하여 ‘국제적 경쟁에 견딜 수 있는 근대적 기계화 농업을 확립하는 것’, 즉 단일작목 중심의 규모화농 육성이라는 농업구조개선에 몰두해 왔음
- 그 결과 연 소득 1억원 이상의 농부는 3.2%로 늘었지만 다수의 가족소농, 고령농은 정책적 소외 및 재촌탈농(在村脫農)의 위기에 직면했고 그 결과 ‘월 100만원도 못 버는 농가의 비중이 66.8%’에 이르는 현상이 발생함.¹⁾ 가족소농의 경영 악화는 지역농업과 지역공동체 붕괴를 촉진하여 지역소멸위기를 증대시킴
- 푸드플랜 확산을 전제한 지역농업 조직화는 기존 단일작목의 규모화 방식과는 전혀 다른 방향으로 농업을 발전시킴. 개별농가의 규모화가 아닌 소농들의 협동·협업화를 통해 생산의 효율성을 도모할 수 있음. 전문화와 다양화로 품질향상과

1) ‘2017 농림어업조사’ 결과 : 한국 통계청 발표(2018)

생산성 그리고 종의 다양성을 통해 식량주권을 확보할 수 있음. 영세소농, 고령농과 겸업농 모두가 로컬푸드를 통해 지역 경제의 일원으로 생산 활동에 참여할 수 있는 길이 보장되어야 함

- 소규모 농가의 소득원을 창출함으로써 농가 스스로 일자리를 창출하고 소득도 창출하는 '일하는 복지'를 구현할 수 있음. 이를 통해 지역을 활성화시키고 중앙 및 지방정부의 복지 지출을 줄이는 일석이조(一石二鳥)의 효과를 기대할 수 있음

4) 푸드플랜은 포용성장, 일자리 창출을 실현할 수 있는 실사구시 수단

- 인구 증가가 정체되고 1인당 식품 소비량이 줄어드는 상황에서 농식품 부문이 성장을 통한 번영을 이룰 것으로 기대하기 어려움. 전세계적으로는 2008년 금융 위기 이후 세계 경제가 구조적인 저성장 기조에 들어서면서 포용성장(Inclusive Growth)이 중요한 화두로 등장하고 있음. 일방적으로 성장을 추구하는 것이 아니라 성장의 과실(果實)이 고르게 경제 주체들에게 분배되고 이것이 다시 성장의 동력으로 작용하는 포용성장의 중요성이 강조되고 있음
- 푸드플랜은 생산-소비-폐기에 이르는 전 과정에서 상호 연계·협력을 전제로 하고 있어 포용성장의 가치에 부합하는 부문임. 또한 푸드플랜이 확대되면 생산기반이 상대적으로 미약한 대도시와 그 반대인 농촌이 전략적으로 제휴하여 상생 발전을 도모하게 되며 이는 국가적 차원의 포용성장인 지역균형발전에 기여함
- 푸드플랜은 소규모 가족농 등에게 일자리를 제공하며 로컬푸드 직매장, 마을 가공 등의 새로운 일자리를 창출함. 로컬푸드 창업 레스토랑 등 새로운 일자리 창출의 기회를 제공함
- 푸드플랜으로 지역의 사회적경제가 활성화되면 지역 사회 전반의 활력을 향상시킬 수 있음. 1차적으로 귀농·귀촌이 확대되어 지역의 인구와 일자리가 증가함. 사회적경제가 활성화된 지역은 공동체 내의 의료와 돌봄, 문화 등의 영역에서 외부 인력의 유입이 확산되고 이를 통해 전반적인 지역의 활성화를 도모할 수 있음
- 푸드플랜은 농촌 특성이 적합한 포용성장의 동력이며 지역 일자리 창출과 지역 경제 활성화의 핵심 요소임

02

지역푸드플랜 구상과 추진

1) 지역단위 통합적 먹거리전략 수립

- 푸드플랜이 갖는 공공성, 통합성 보장을 위해서는 지역농정 혁신과 연계해 추진하고 운영조직의 공공성 확보가 반드시 전제되어야 함
- 통합적 추진전략에는 지역의 상황과 조건에 부합하게 지역푸드플랜을 추진할 수 있도록 정책, 주체, 자본, 시스템의 네 가지 측면에서 정책완성도를 높여야 함
 - 정책 : 정책대상 및 목표, 다품목 소량생산 연중공급체계 구축, 로컬푸드 가공 활성화, 시민계층별 먹거리 보장을 위한 다양한 유형의 관계시장 창출, 통합적 물류체계, 생산과 소비 간 소통 활성화 등
 - 주체 : 행정 내 전담조직 설치(예: 먹거리정책과), 공공형 현장실행조직(예:지자체 출연 재단법인), 각 주체별 역량강화 및 민관거버넌스 활성화
 - 자본 : 각 단계별 적재적소에 소요될 예산의 조달방안 마련, 통합조례 제정
 - 시스템 : 생산-가공-유통-소비 일원화, 안전성 관리시스템 등

2) 행정 내 전담조직과 공공형 실행조직 설치, 역량강화

- 푸드플랜의 실행과정이 지역에서 생산, 가공된 먹거리를 시민계층별 특성에 맞게 공급한다는 점을 고려할 때 행정의 기존업무와 독립적으로 추진할 수 있는 전담조직의 설치가 필수적임
- 행정 내 전담조직이 포괄하는 업무는 정책사업군으로 구분할 때 로컬푸드(직매장, 레스토랑), 로컬푸드가공(가공센터, 가공밸리), 6차산업, 학교급식, 공공급식 및 복지급식, 안전성 관리, 현장실행조직 육성 및 관리 등으로 구분 가능
- 행정 내 조직개편은 푸드플랜 추진의 당위성과 이를 추진하기 위한 구체적 전략에 대한 조직 내 공감대 확산을 전제로 추진, 단체장의 정책 의지가 중요

- 공공형 현장실행조직은 먹거리의 공공재로서의 성격을 고려하여 지자체가 출자·출연하는 재단법인 형태를 권장함
- 먹거리 공공정책의 기본취지를 유지하도록 관리, 지원하는 체계를 구축

3) 가족농 중심의 생산 재편 및 로컬푸드 가공 조직화 선행

- 시민계층별 먹거리 보장을 위해서는 밥상에 필요한 다품목 소량, 연중공급체계가 가능하도록 지역농업 재편이 선행되어야 함. 동시에 지역산 원물을 활용한 로컬푸드가공과 지역가공을 촘촘하게 조직해야 함
- 다수 가족농을 푸드플랜 추진의 핵심 주체로 재조직하기 위해서는 마을 및 읍면 단위 가족농에게 충분히 정보가 전달되도록 홍보 및 교육프로그램을 세밀하게 조직해야 함. 사업추진과정에서도 이러한 원칙이 관철될 수 있도록 가족농의 참여비율을 정기적으로 점검하고 이를 피드백하여 정책에 반영
- 로컬푸드 가공은 제조시설, 제조허가 등 각종 여건에서 어려움을 겪고 있는 농민을 인큐베이팅하기 위한 시스템적 지원체계를 우선적으로 갖추는 것이 중요하므로 다수 농민이 참여할 수 있는 거점로컬푸드가공센터를 설치, 운영하고 경험이 축적된 공동체를 중심으로 소규모 가공창업기업을 육성하는 품목별 가공밸리 사업으로 발전시켜 감
- 도시 자치구의 경우 농촌 자치구의 생산 재편 및 가공 활성화를 촉진할 수 있도록 공동식단 및 공동구매 등을 정책화하여 기획생산체계 전환을 지원

4) 관계시장 창출과 공공조달 활성화

- 푸드플랜은 무정부적으로 형성·운영되는 시장이 아니라 정부와 시민사회에 의해 목적 의식적으로 형성·운영되는 새로운 시장으로 관계시장 창출을 통해 지역 사회와 경제에 기여함. 생산자와 소비자를 상호 연계하고 기존에 수요는 있으나 공급이 원활하지 못한 시장 결핍(missing market)을 해소함
- 시민계층별 먹거리 보장을 위해 일반 시민에게는 거점별 직매장으로 다음 세대인 학생들에게는 학교급식 혁신으로 적절하게 먹거리를 공급함. 영유아, 어린이, 노인 등 취약계층에게는 복지형 공공급식, 지역 기관단체 등에는 기관별 공공급식을 통해 지역먹거리 연결망을 강화함

- 먹거리통합지원센터를 설치하여 생산과 소비를 통합적으로 연결함. 먹거리통합지원센터는 지역 사회 전반의 먹거리 순환체계를 관망하면서 유통이 원활하지 않는 부분을 개척·관리하면서 푸드플랜이 지향하는 가치를 실현할 수 있도록 지원함. 우리나라의 현실에서 학교급식과 공공급식은 먹거리통합지원센터를 통해 일반 농산물과 친환경농산물의 지역산 공급 비중을 높이는 것이 당면 과제임
- 특히 취약계층 복지급식은 관련 정책과 예산을 면밀히 검토하고 관련부서와의 협력을 통해 취약계층에게 양질의 지역먹거리가 우선 공급 가능하도록 제반 정책과 시스템을 정비함

5) 지역단위 먹거리 선순환체계 구축

- 지역 푸드플랜은 10년의 장기적인 계획하에 단계적으로 가치를 실현해나가는 것이 바람직함. 지역 단위에서 생산-소비-폐기-재활용 전반의 선순환 체계를 구축하는 것이 우선되어야 함. 이를 기반으로 인근 도시와 상호 협력하여 지역중추도시 또는 수도권 연계사업의 동력을 확보할 수 있음
- 전담부서를 설치하고, 공공형 운영조직을 설립하여 거점별 직매장, 학교급식, 공공급식, 복지급식 등에 지역먹거리 공급 비중 확대
- 사업 초기에는 지자체 단위 중소·가족농을 주체로 하는 기획생산체계 구축에 주력해야 함. 단일작목(단작) 중심의 규모화된 생산과 유통방식과는 달리, 소비자 밥상에 필요한 다품목 소량생산이 가능하도록 기획생산체계를 갖추어야 함. 초기 단계 최소 300여 품목의 1차 농산물과 지역산 원료를 활용한 로컬푸드 가공품 100여 가지가 준비되어야 직매장 또는 공공급식을 충족시킬 수 있음. 품목의 다양성을 확보함과 동시에 생산 및 유통단계에 촘촘한 안전성 관리체계를 반드시 갖추어야 함. 단계적 환경농업 전환을 유도할 수 있는 시스템적 지원 필요
- 중소·가족농을 추진동력으로 하므로 생산, 가공, 유통, 판매, 커뮤니케이션과 관련한 제반 토지, 건축물과 시설, 설비는 지자체에서 공적자금을 투입하여 공공형으로 설립하는 것이 바람직함
- 푸드플랜이 파생시키는 최대의 효과 중 하나는 지역순환경제이므로 정책설계 단계에서 사회적 경제조직(마을기업, 사회적기업, 협동조합, 재활기업 등) 육성과 좋은 일자리 창출을 염두에 두고 협업체계 구축

6) 지역 중추도시와 인근 농촌을 연계한 푸드플랜 광역화

- 지역단위 푸드플랜이 탄력을 얻기 위해서는 인근의 중·대도시 소비지와 반드시 연계되어야 함. 예를 들어 인구 150만의 광주광역시 자치구가 중심이 되어 인근 농촌 시·군들과 연계한 <시민 먹거리 보장 10년 계획>을 수립하여 도농상생의 시대적 요구에 부응할 수 있어야 함
- 대도시 먹거리정책 수립은 지금까지 시장 영역으로만 치부되었던 먹거리의 소비 영역을 지자체를 통해 상당 부분을 공공영역으로 끌어올림으로써 계획의 영역으로 편입시킴을 의미함. 시민에 대한 지역먹거리 보장을 도시 행정의 필수 과제로 인식
- 세계 선진도시 먹거리 전략계획의 가장 큰 특징은 지역의 푸드시스템이라는 관점에서 건강, 교육, 환경, 삶의 질, 고용, 사회정의, 사회통합 등 상이한 정책영역과 정책목표들을 먹거리라는 주제로 통합하고 있다는 점
- 지역 거점도시의 도시 먹거리계획과 인근 농촌 시·군의 푸드플랜을 상호 연결함으로써 부족한 생산과 소비기반을 확충, 상생 먹거리체계 구현

7) 수도권 자치구와 시군을 연계하는 도농상생 푸드플랜 조직

- 푸드플랜은 그 본질적 가치에 비추어볼 때 도농을 잇는 가장 효과적인 사회연대 경제 모델
- 우리나라의 경우 급격한 도시화에 따라 인구의 50% 정도가 서울·경기권에 거주함. 생산기반이 취약한 이 도시들은 안정적 푸드플랜 추진을 위해 필연적으로 생산기반을 보유하고 있는 농촌 지역과 안정적 먹거리 연결망 구축이 필수
- 도농상생 푸드플랜 추진에서 간과하지 말아야 할 점은 일회성 행사나 일정 영역으로 먹거리 교류의 폭을 좁혀서는 안 된다는 것임. 우리 사회 먹거리 체계의 근본적 전환을 궁극적 목표로 두고 전 시민 계층에 대한 먹거리 조달을 먹거리 공급지역과 공동으로 설계하고 실행해야 함
- 새로운 먹거리체계에 대한 시민인식을 개선하고 교류거점을 확보하기 위해 대도시 복합 매장(직매장+레스토랑+먹거리통합지원센터+사회적경제마켓)을 시범 운영하고 이를 확산하는 전략이 요구됨. 푸드플랜에 기초한 새로운 먹거리체계에 대한 동의와 시민참여 확산은 직매장 설치를 통한 소비패턴의 변화과정(생활적 변화)에서 광범위하게 촉발될 수 있음

- 소비지역과 생산지역의 상생은 기초단위를 근간으로 추진하고 광역지자체는 기초지자체의 푸드플랜 시스템 구축을 측면 지원하는 방향으로 역할 제한하는 것이 바람직함. 기초자치단체들을 관할하는 광역지자체가 주체가 되는 것보다는 현장에서 실제 먹거리를 중심으로 연결망을 구축하고 있는 기초자치단체가 중심이 되어 시·군과 상호 연계하여 단계적·점진적으로 사업의 범위를 확대하는 것이 바람직함
- 도농상생 푸드플랜의 정착률과 확산을 위해서는 도시와 농촌 간 일방주의가 아닌 합리적 파트너십 구축을 위해 쌍방간 노력해야 함. 도농상생사업이 일방적 희생을 강요하는 결과를 초래하게 되면 지속가능성을 담보할 수 없음
- 도농상생 푸드플랜은 먹거리 협력을 넘어 도시와 농촌간 다양한 교류를 활성화하는 방향으로 발전해야 함. 도시지역 복합매장 내 도농교류센터를 통해 귀농귀촌 안내, 그린투어, 다음 세대에 대한 먹거리 교육과 체험, 제2의 고향 갖기 프로젝트 등으로 교류의 폭과 내용을 확장해가야 함

8) 중앙정부의 역할

- 푸드플랜은 국민 건강, 지속가능한 농업, 지역소멸 방지, 도농 균형발전을 실질적으로 담보하는 포괄적 정책수단임을 인식하고, 해당 부처 및 범정부 차원의 활성화 대책 수립
- 시군단위 - 광역단위 - 국가단위 푸드플랜이 상호 연계 속에 추진될 수 있도록 정밀한 정책설계
- 지역의 푸드플랜이 탄력적으로 추진될 수 있도록 법제도(농업·농촌 및 식품산업 기본법, 직거래법 등)를 정비
- 지역의 준비 정도에 맞게 활용할 수 있도록 패키지(생산기반 구축, 가공기반 구축, 유통기반 구축, 안전성 관리기반 구축, 공공형 운영조직 활성화, 도농상생 푸드마켓 등)사업을 맞춤형으로 지원. 계획협약제도를 적극적 도입함
- 226개 기초지자체 및 특광역시 푸드플랜 추진 역량강화 및 민관거버넌스 촉진을 위한 교육사업 기획, 추진

03

운영 매뉴얼의 목적 및 구성

1) 매뉴얼 작성 목적

- 지역단위 푸드플랜을 통합적으로 추진하기 위해 사업장별 운영 매뉴얼 마련, 지자체에 보급하여 푸드플랜의 조기 정착 및 확산 유도를 목적으로 함

2) 매뉴얼의 구성

- 본 매뉴얼은 지역단위에서 로컬푸드 정책을 통합적으로 실시해 온 전북 완주의 현장 사례를 중심으로 기술하였음
- 본 매뉴얼의 구성은 푸드플랜의 운영 주체를 5개(기획생산시스템 구축, 로컬푸드 직매장, 먹거리통합지원센터, 농가레스토랑, 로컬푸드가공센터)로 나누어 기술하였음



II

기획생산시스템 구축

1. 기획생산시스템의 이해
2. 직매장 추진단계별 기획생산체계 구축
3. 공공급식 기획생산체계 구축
4. 시기별 기획생산체계 구축
5. 시기별 기획생산 통합관리



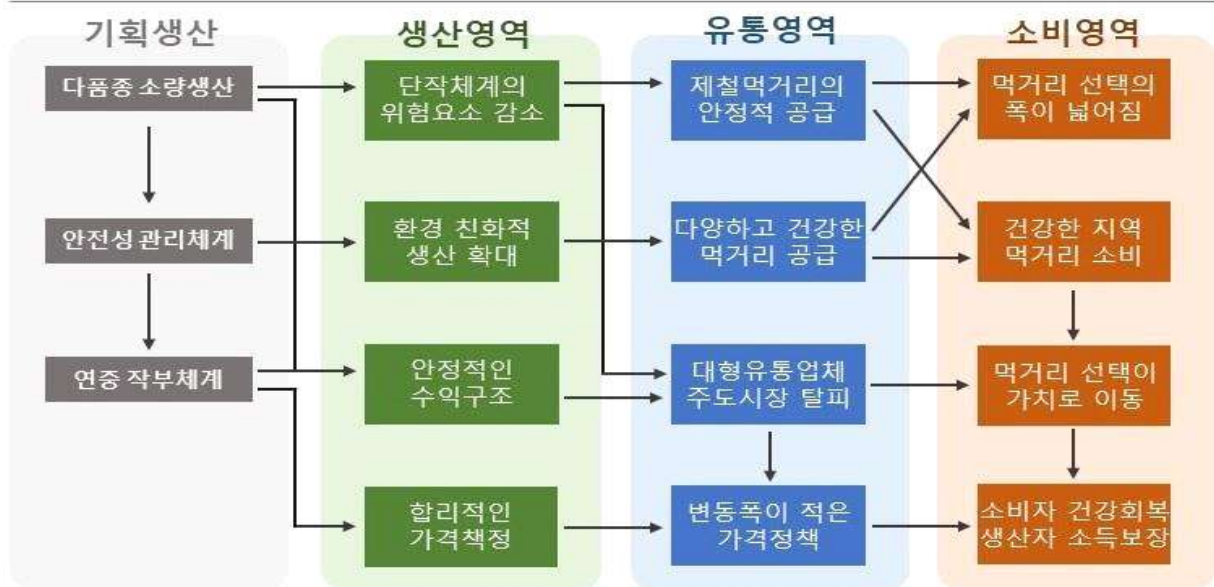
01

기획생산시스템의 이해

1) 기획생산시스템 구축의 필요성

- 근래 푸드플랜 인식 확대로 지역 먹거리 순환 운동이 활발히 진행되고 있으나 대다수 지역의 로컬푸드는 매우 제한적이고 소비 영역에 필요한 먹거리들이 제대로 공급되지 못해 지역에 정착하는데 애로사항이 많은 것이 현실
- 지역 푸드플랜이 활성화되기 위해선 신선하고 안전한, 다양한 먹거리가 연중 생산되어 소비 영역에 직접적으로 연결되어 나가는 것이 중요
- 소비 영역에서 필요로 하는 먹거리 선택의 폭을 넓히기 위해선 지역생산의 재편이 필연적이므로 실행 주체는 생산 재조직화를 통해 다양한 먹거리가 소비자에게 꾸준히 전달될 수 있도록 연중 기획생산체계를 구축해야 함
- 또한, 로컬푸드 기획생산은 그간 정책적으로 소외되었던 지역의 중소가족농·고령농이 조직화의 핵심 주체가 되고 연중 다품목 소량생산이 핵심이므로 기존의 단작화·규모화·상업농 영역과 분리 대응하여 추진

생산조직화를 통한 「기획생산」



2) 기획생산의 정의 및 기본전제

2-1) 기획생산의 정의

- “기획생산”이란 예측 가능한 소비 수요에 부응하여 일정한 품목을 일정한 생산 기준에 맞춰 안정되게 생산하는 방식을 말함
- 기획생산의 메커니즘은 소비 수요를 예측·분석하여 지역농업과 연결하고 소비 영역에서 필요로 하는 먹거리를 생산-공급하는 먹거리 선순환 작부체계를 구축하는 것이며, 소비자는 다양하고 안전한 먹거리를 보장받고 생산자도 안정된 소득을 창출할 수 있게 하는 것

2-2) 기본전제

- 기획생산 실행에 있어 로컬푸드가 가지고 있는 기본 철학과 사회적 가치를 바탕으로 다음의 3가지 사항을 기본전제로 하여 실행

① 미래지향적 관점

- 로컬푸드는 기존의 지역 농업·농촌을 지속 가능한 방식으로 바꿔나가고자 하는 것으로써 기획생산 실행 시 환경적 가치, 문화적 가치, 지속가능성 등을 고려하여 실행

② 상생의 관점

- 로컬푸드는 생산자와 소비자가 상생할 수 있는 먹거리체계 구축에 기반하는 것으로, 생산 약자를 배려한 생산·출하 조정과 합리적인 가격 결정구조 등을 만들어 어느 한쪽이 아닌 생산자와 소비자 양쪽 모두에게 이득이 되는 방식으로 실행하여야 함

③ 합의조정의 관점

- 기존의 지역농업 생산방식 개선을 위해 의도적으로 수정과 조정을 통해 생산-소비 양 측면에 상호 이롭게 하고자 하는 것으로써 예측 가능한 소비에 기반한 사전 합의된 생산의 조정 활동이라는 점을 인식

3) 기획생산 실행 기본방향

3-1) 지속가능한 목표 수립

- 기획생산이란 예측 가능한 수요에 기반하여 단지 공장에서 공산품 찍어내듯 지역에서 필요한 상품들을 만들어 내는 것을 의미하지 않음
- 기획생산 실행시 로컬푸드의 내면적 가치를 이해하고 효율성 및 이윤 극대화가 아닌 지역과 농가에 실질적으로 도움이 되는 방향으로 초점을 맞춰 추진할 것
- 또한, 기획생산의 일관된 추진동력 확보와 성공 가능성을 높이기 위해 지역에서는 장기적이고 구체적인 목표를 제시하고, 세부 추진전략을 수립하여 실행하기를 권장

[표2-1] 기획생산 목표 및 과제

| 구분 | 내용 |
|--|---|
| <p style="text-align: center;">↓</p> 목표 | <ul style="list-style-type: none"> · 지속가능한 지역 농업·농촌 기반을 만들어 소비자에게 연중 합리적인 가격으로 신선하고 안전한 지역 먹거리 공급 확대 |
| <p style="text-align: center;">↓</p> 전략과제 | <ul style="list-style-type: none"> · 소농·고령농 참여 확대, 연중 다품목생산체계 구축, 안전성 확보, 합리적 가격책정, 환경친화적 농업 확대, 소비자 이해증진 등 |
| <p style="text-align: center;">↓</p> 실행과제 | <ul style="list-style-type: none"> · 소농·고령농 물류지원, 품목시기별 작부회의, 생산유통단계 안전성 검사 시행, 가격위원회 운영, 친환경 영농자재지원, 도농교류 팸투어 |

3-2) 기획생산 실행의 기본과정

- 지역농업 여건 혹은 로컬푸드 직매장과 먹거리통합지원센터와의 사업 연계 및 운영 형태에 따라 조금씩은 달라질 수 있겠으나 전반적인 큰 틀에서는 다음의 4단계 과정을 통해 실행하기를 권장

① 1단계-현황분석 : 지역 농업·농촌 현황분석

- 지역농업 전반과 생산물에 대한 실태조사 및 분석으로 농가조직화 전후 과정에 포함하여 집중적으로 추진
- 누가, 언제, 어떤 품목을 어떤 방식으로 생산하고 있는지에 대한 지역 실태조사를 통해 앞으로의 기획생산 추진 방향을 설계할 수 있도록 하며 생산현장 실태조사는 기획생산 담당 부서의 일상적인 업무 형태가 되어야 함

② 2단계-계획수립 : 생산·공급계획 수립 및 작부 전환 지원

- 공급계획 수립은 타 선도직매장과 먹거리통합지원센터 등의 정보공유를 통해 기초데이터를 분석하여 활용하면 좀 더 합당한 공급계획이 세워질 것임
- 지역농업을 재편하는 첫 단추이므로 농가별, 품목별 연중 생산계획을 세우고 밭 모양과 생산방식을 바꾸어 나갈 수 있도록 유도
- 지역생산 농정의 수정과 보완·지원이 필요하다면 계획수립단계 이전에 미리 정책 결정이 이루어져야 할 것이며, 실상 현황분석 ~ 계획수립은 시간적 개념에서는 거의 동시 순차적으로 이루어짐

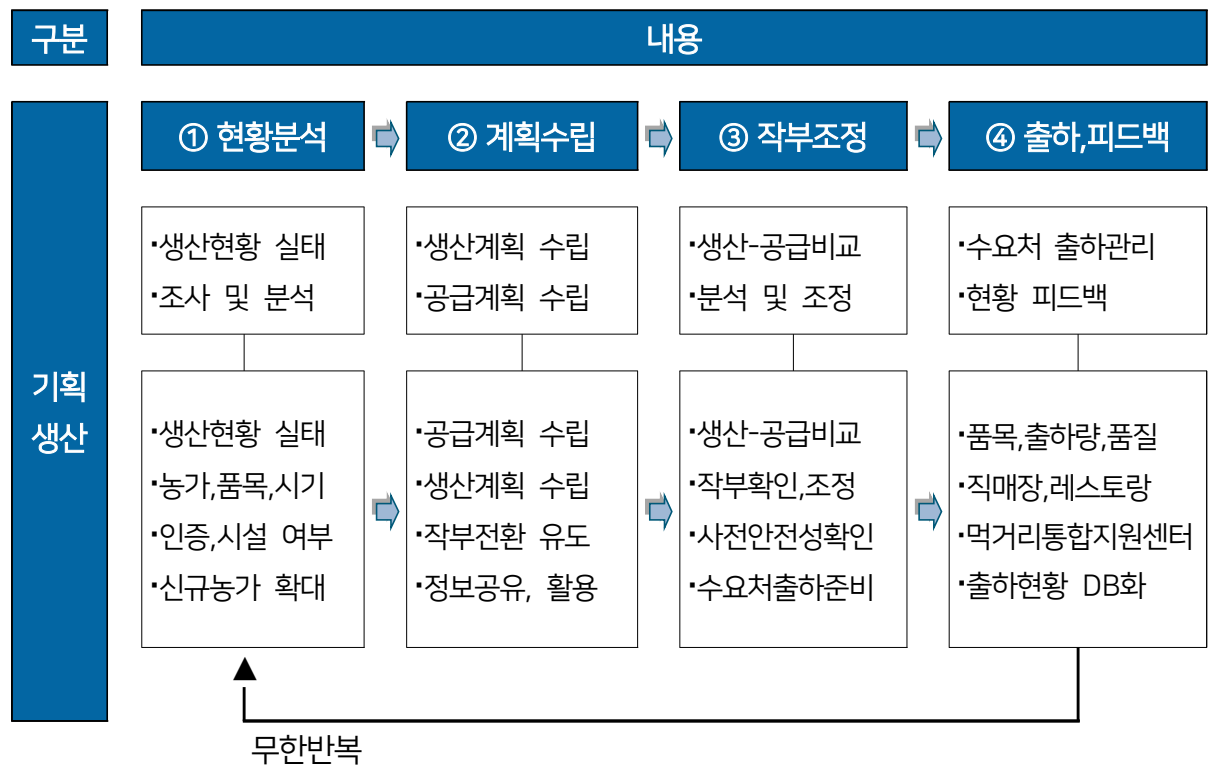
③ 3단계-작부조정 : 계획의 비교분석, 작부확인 및 조정

- 예측 가능한 공급계획(량)과 참여 농가 생산계획(량)과의 비교분석을 통해 전략적 작부 조정(농가, 품목, 재배면적 등)을 수행
- 작부 조정은 참여 농가의 이해와 실질적 변화가 요구되므로 생산 현장에서 실제로 바뀌어 가고 있는지에 대한 면밀한 현장 확인이 필요
- 미래의 공급계획을 기반으로 한 생산의 조정과정은 농가든 실무자든 생산과 소비의 불확실성이 밀바탕 된 일이므로 서로 쉽지 않은 과정임
- 다만, 적정한 수요에 부응하지 못한 생산은 결국 농가가 가장 큰 피해를 입게 될 것임을 인식하고 소비자나 수요처의 만족도를 높이기 위한 합리적 수준의 생산 조정과정은 지속적으로 수행할 것을 권장

④ 4단계-출하관리 및 피드백 : 수요처 출하관리, DB구축 및 피드백

- 직매장 등 수요처 출하 시 신선, 안전, 품질, 가격 등 로컬푸드의 핵심가치가 잘 반영될 수 있도록 사전에 생산자와 충분한 공감대 형성에 노력
- 축적된 월별·품목별 판매 데이터베이스는 추후 공급계획 수립 시 백분 활용하여 지역 농가의 실질적 소득증대로 이어질 수 있도록 무한 피드백

[표2-2] 기획생산 실행의 기본과정



4) 농가조직화 원칙

4-1) 조직화 대상을 분명히 해야 한다.

- 독립된 생계유지와 자연과의 공생이라는 고유한 전통적 가치를 두고 농촌 마을의 기능 유지, 환경 및 생태 보존 등 공익적, 다원적 기능을 수행하고 있는 중소·가족농, 고령농 중심으로 조직화 되어야 함

① 조직화 필요성

- 지역농업의 지속가능한 생산구조 개편
- 연중 다품목 소량생산 작부체계로 재편
- 영세 고령농, 여성농 등의 생산적 복지를 통한 삶의 질 향상
- 지역농업 및 지역사회의 지속가능성 담보

② 조직화 대상

- 가족소농 : 가족 노동력으로 작은 농토를 경작하는 소규모 농사
- 고령농 : 65세 이상의 영세 지역 농업인
- 중농 : 가족끼리 소규모로 짓는 농사 규모보다 크고 대규모는 아닌 농가

4-2) 농가를 찾아서 마을로 들어가야 한다.

- 로컬푸드 농가조직화의 핵심 정책대상인 소농·고령농은 대부분 교통약자이거나 정보에 취약한 계층임
- 실질적으로 로컬푸드가 필요한 소농·고령농은 읍·면사무소나 교육장까지 나오기 어려운 경우가 많은 것이 현실이고 지역에서 추진하는 로컬푸드 및 푸드플랜 정책에 대한 정보를 제대로 접하기 어려운 실정
- 로컬푸드 참여 농가의 정성적 확대를 위해선 실행 주체인 지자체 및 중간지원조직, 참여조직 등이 함께 협력하고 해당 읍·면의 자연마을 단위로 방문하여 지역의 로컬푸드 정책을 알리면서 소농·고령농의 실질적인 참여 확대를 유도하여야 함

4-3) 관계시장 맞춤 조직화를 해야 한다.

- 로컬푸드는 중간 유통단계를 없애거나 최소화하여 최종소비자에게 직접 전달되는 방식으로 생산자의 이름을 걸고 전달되는 만큼 수요처를 배려한 생산의 조직화 추진

① 직매장

- 농가가 직접 소포장하여 판매가격을 결정하고 진열, 판매하며 남은 재고는 농가가 직접 회수해가는 것이 원칙으로 소농·고령농 중심 조직화
- 소비 규모 및 조직화 수준, 시기별 품목 요구에 따라 점진적으로 중·대농의 참여를 확대하여 연중 끊이지 않는 생산-공급체계 구축

② 공공급식

- 농가가 중간(입찰)과정을 거치지 않고 중간지원조직(먹거리통합지원센터)에 직접 납품하여 공급 일정에 맞춰 공공급식에 직접 공급하는 방식
- 친환경농가 중심 조직화를 우선으로 하되 소농·고령농의 적극적 참여를 돕고 푸드플랜 기반의 일관된 정책추진을 통해 지역 먹거리까지 의무적으로 공공급식에 포함시켜 지역 농가의 참여 확대 촉진

5) 유형별 특징 및 조직화 대상

5-1) 유형별 특징

① 직매장

- 직매장은 초기 불특정 다수의 일반 소비자가 방문, 중간 유통과정이 없다는 인식 하에 시기별로 시중 가격과의 괴리에 의한 불만이 있으므로 일관된 품질과 가격 정책을 통해 로컬푸드의 소비자 동의 확대 필요
- 농가는 진열기한에 따른 재고 부담이 있으므로 재고를 활용할 다양한 소비방안 마련 필요하며 300여 가지 품목 조직화 필요

[표2-3] 직매장 판매 품목별 상위비율(중량기준/완주사례 분석)

| No | 품목명 | 분포비(%) | 누적계(%) | No | 품목명 | 분포비(%) | 누적계(%) |
|----|-------|--------|--------|----|-----|--------|--------|
| 1 | 양파 | 6.82 | 6.82 | 4 | 무 | 4.73 | 23.33 |
| 2 | 대추토마토 | 5.92 | 12.74 | 5 | 감자 | 4.36 | 27.69 |
| 3 | 대파 | 5.85 | 18.59 | 6 | 토마토 | 3.93 | 31.62 |

| No | 품목명 | 분포비(%) | 누적계(%) | No | 품목명 | 분포비(%) | 누적계(%) |
|----|-------|--------|--------|----|--------|--------|--------|
| 7 | 고구마 | 3.30 | 34.92 | 41 | 오이고추 | 0.53 | 85.67 |
| 8 | 배추 | 3.28 | 38.20 | 42 | 간마늘 | 0.50 | 86.18 |
| 9 | 당근 | 3.16 | 41.36 | 43 | 호박잎 | 0.50 | 86.68 |
| 10 | 딸기 | 3.14 | 44.50 | 44 | 비트 | 0.44 | 87.12 |
| 11 | 양배추 | 3.02 | 47.52 | 45 | 브로콜리 | 0.42 | 87.55 |
| 12 | 상추 | 2.82 | 50.34 | 46 | 팽이버섯 | 0.39 | 87.94 |
| 13 | 오이 | 2.64 | 52.98 | 47 | 간쪽파 | 0.38 | 88.32 |
| 14 | 복숭아 | 2.30 | 55.28 | 48 | 연근 | 0.38 | 88.71 |
| 15 | 깻잎 | 2.07 | 57.35 | 49 | 아욱 | 0.37 | 89.08 |
| 16 | 열무 | 2.02 | 59.37 | 50 | 양배추(적) | 0.36 | 89.44 |
| 17 | 애호박 | 1.85 | 61.22 | 51 | 생강 | 0.34 | 89.78 |
| 18 | 배 | 1.72 | 62.95 | 52 | 마늘 | 0.34 | 90.12 |
| 19 | 가지 | 1.70 | 64.65 | 53 | 숙주나물 | 0.33 | 90.45 |
| 20 | 포도 | 1.58 | 66.23 | 54 | 간단호박 | 0.33 | 90.78 |
| 21 | 콩나물 | 1.44 | 67.66 | 55 | 냉이 | 0.32 | 91.10 |
| 22 | 찰옥수수 | 1.36 | 69.02 | 56 | 도라지 | 0.32 | 91.41 |
| 23 | 사과 | 1.31 | 70.33 | 57 | 쌈배추 | 0.29 | 91.70 |
| 24 | 수박 | 1.28 | 71.62 | 58 | 실파 | 0.27 | 91.97 |
| 25 | 시금치 | 1.17 | 72.79 | 59 | 참외 | 0.26 | 92.23 |
| 26 | 옥수수 | 1.16 | 73.95 | 60 | 돌미나리 | 0.26 | 92.48 |
| 27 | 부추 | 1.11 | 75.07 | 61 | 밤 | 0.25 | 92.73 |
| 28 | 표고버섯 | 1.09 | 76.16 | 62 | 취나물 | 0.25 | 92.98 |
| 29 | 단호박 | 1.02 | 77.18 | 63 | 데친시래기 | 0.24 | 93.22 |
| 30 | 풋호박 | 0.97 | 78.15 | 64 | 썩갓 | 0.24 | 93.46 |
| 31 | 새송이버섯 | 0.93 | 79.08 | 65 | 감 | 0.23 | 93.69 |
| 32 | 블루베리 | 0.84 | 79.92 | 66 | 양상추 | 0.21 | 93.90 |
| 33 | 아삭이고추 | 0.75 | 80.68 | 67 | 갓 | 0.20 | 94.10 |
| 34 | 꽃감 | 0.73 | 81.41 | 68 | 썩 | 0.20 | 94.31 |
| 35 | 어린잎채소 | 0.73 | 82.14 | 69 | 방울토마토 | 0.20 | 94.50 |
| 36 | 파리고추 | 0.69 | 82.82 | 70 | 풋고추 | 0.19 | 94.69 |
| 37 | 메론 | 0.64 | 83.47 | 71 | 우엉 | 0.18 | 94.87 |
| 38 | 간양파 | 0.59 | 84.06 | 72 | 머위 | 0.17 | 95.04 |
| 39 | 청양고추 | 0.54 | 84.61 | 73 | 깻잎순 | 0.16 | 95.20 |
| 40 | 쌈채소 | 0.53 | 85.14 | 74 | 쪽파 | 0.15 | 95.35 |

| No | 품목명 | 분포비(%) | 누적계(%) | No | 품목명 | 분포비(%) | 누적계(%) |
|-----|-----------|--------|--------|-----|--------|--------|--------|
| 75 | 건대추 | 0.14 | 95.50 | 109 | 돌나물 | 0.05 | 98.42 |
| 76 | 대추 | 0.14 | 95.63 | 110 | 레드향 | 0.05 | 98.47 |
| 77 | 데친고사리 | 0.12 | 95.76 | 111 | 아스파라거스 | 0.05 | 98.52 |
| 78 | 간생강 | 0.12 | 95.87 | 112 | 꾸지뽕 | 0.05 | 98.57 |
| 79 | 고구마줄기 | 0.12 | 95.99 | 113 | 엄나무 | 0.05 | 98.62 |
| 80 | 머윗대 | 0.12 | 96.11 | 114 | 샬러리 | 0.05 | 98.67 |
| 81 | 아로니아 | 0.12 | 96.22 | 115 | 근대 | 0.05 | 98.71 |
| 82 | 무화과 | 0.11 | 96.34 | 116 | 간땅콩 | 0.04 | 98.76 |
| 83 | 간늪은호박 | 0.11 | 96.45 | 117 | 앵두 | 0.04 | 98.79 |
| 84 | 두릅 | 0.11 | 96.55 | 118 | 애플수박 | 0.04 | 98.83 |
| 85 | 더덕 | 0.10 | 96.65 | 119 | 간더덕 | 0.03 | 98.86 |
| 86 | 방울양배추 | 0.10 | 96.75 | 120 | 건구기자 | 0.03 | 98.90 |
| 87 | 한라봉 | 0.10 | 96.85 | 121 | 데친머위대 | 0.03 | 98.93 |
| 88 | 간토란 | 0.10 | 96.95 | 122 | 살구 | 0.03 | 98.96 |
| 89 | 삼계탕속재료 | 0.09 | 97.03 | 123 | 매실 | 0.03 | 99.00 |
| 90 | 겨자채 | 0.08 | 97.12 | 124 | 미나리 | 0.03 | 99.03 |
| 91 | 고들빼기 | 0.08 | 97.20 | 125 | 삼채 | 0.03 | 99.06 |
| 92 | 열무숙음 | 0.08 | 97.28 | 126 | 복수박/통 | 0.03 | 99.09 |
| 93 | 당조고추 | 0.08 | 97.37 | 127 | 완두콩 | 0.03 | 99.12 |
| 94 | 인삼 | 0.07 | 97.44 | 128 | 참비름나물 | 0.03 | 99.15 |
| 95 | 중파 | 0.07 | 97.51 | 129 | 백연근 | 0.03 | 99.18 |
| 96 | 은행 | 0.07 | 97.59 | 130 | 건우영 | 0.03 | 99.21 |
| 97 | 간도라지 | 0.07 | 97.66 | 131 | 오가피 | 0.03 | 99.24 |
| 98 | 오디 | 0.07 | 97.73 | 132 | 굴 | 0.03 | 99.27 |
| 99 | 고수 | 0.07 | 97.80 | 133 | 돼지감자 | 0.03 | 99.29 |
| 100 | 총각무(알타리무) | 0.07 | 97.87 | 134 | 참송이버섯 | 0.03 | 99.32 |
| 101 | 간밤 | 0.07 | 97.94 | 135 | 마 | 0.03 | 99.35 |
| 102 | 메밀순 | 0.07 | 98.01 | 136 | 오미자 | 0.02 | 99.37 |
| 103 | 목이버섯 | 0.06 | 98.07 | 137 | 간은행 | 0.02 | 99.40 |
| 104 | 청경채 | 0.06 | 98.14 | 138 | 방풍나물 | 0.02 | 99.42 |
| 105 | 고춧잎 | 0.06 | 98.20 | 139 | 데친우거지 | 0.02 | 99.44 |
| 106 | 섬초 | 0.06 | 98.26 | 140 | 케일 | 0.02 | 99.46 |
| 107 | 건고추 | 0.06 | 98.31 | 141 | 민들레 | 0.02 | 99.48 |
| 108 | 고구마순 | 0.06 | 98.37 | 142 | 당귀잎 | 0.02 | 99.50 |

| No | 품목명 | 분포비(%) | 누적계(%) | No | 품목명 | 분포비(%) | 누적계(%) |
|-----|---------|--------|--------|-----|----------|--------|--------|
| 143 | 간완두콩 | 0.02 | 99.52 | 177 | 쥬키니호박 | 0.01 | 99.87 |
| 144 | 울타리콩 | 0.02 | 99.54 | 178 | 건율금 | 0.01 | 99.88 |
| 145 | 루콜라 | 0.02 | 99.55 | 179 | 새싹인삼 | 0.00 | 99.88 |
| 146 | 옷나무 | 0.02 | 99.57 | 180 | 데친미나리 | 0.00 | 99.89 |
| 147 | 칸고구마줄기 | 0.01 | 99.58 | 181 | 건블루베리 | 0.00 | 99.89 |
| 148 | 참나물 | 0.01 | 99.60 | 182 | 데친고구마줄기 | 0.00 | 99.89 |
| 149 | 모과 | 0.01 | 99.61 | 183 | 파슬리 | 0.00 | 99.90 |
| 150 | 여주 | 0.01 | 99.62 | 184 | 건곰보배추 | 0.00 | 99.90 |
| 151 | 데친토란대 | 0.01 | 99.64 | 185 | 건취나물 | 0.00 | 99.91 |
| 152 | 가지고추 | 0.01 | 99.65 | 186 | 건가지 | 0.00 | 99.91 |
| 153 | 바질 | 0.01 | 99.66 | 187 | 피칸 | 0.00 | 99.91 |
| 154 | 만리향 | 0.01 | 99.67 | 188 | 간강낭콩 | 0.00 | 99.92 |
| 155 | 보쌈치커리 | 0.01 | 99.69 | 189 | 느릅나무 | 0.00 | 99.92 |
| 156 | 초석잠 | 0.01 | 99.70 | 190 | 플럼코트 | 0.00 | 99.92 |
| 157 | 적돼지감자차 | 0.01 | 99.71 | 191 | 건더덕 | 0.00 | 99.93 |
| 158 | 건딸기 | 0.01 | 99.72 | 192 | 복분자 | 0.00 | 99.93 |
| 159 | 건고사리 | 0.01 | 99.73 | 193 | 블랙베리 | 0.00 | 99.93 |
| 160 | 건덕다리버섯 | 0.01 | 99.74 | 194 | 간호랑이콩 | 0.00 | 99.94 |
| 161 | 비타민(다채) | 0.01 | 99.75 | 195 | 순무 | 0.00 | 99.94 |
| 162 | 데친취나물 | 0.01 | 99.76 | 196 | 잔대순 | 0.00 | 99.94 |
| 163 | 무말랭이 | 0.01 | 99.77 | 197 | 천리향 | 0.00 | 99.94 |
| 164 | 으름 | 0.01 | 99.78 | 198 | 가죽나물 | 0.00 | 99.94 |
| 165 | 적다채 | 0.01 | 99.78 | 199 | 곰취 | 0.00 | 99.95 |
| 166 | 엄나무순 | 0.01 | 99.79 | 200 | 건구아바잎 | 0.00 | 99.95 |
| 167 | 헛개나무 | 0.01 | 99.80 | 201 | 건여주 | 0.00 | 99.95 |
| 168 | 녹각영지버섯 | 0.01 | 99.81 | 202 | 건오미자 | 0.00 | 99.95 |
| 169 | 건토란대 | 0.01 | 99.82 | 203 | 건노루궁뎅이버섯 | 0.00 | 99.95 |
| 170 | 작두콩 | 0.01 | 99.82 | 204 | 더덕순 | 0.00 | 99.96 |
| 171 | 쌈추(적) | 0.01 | 99.83 | 205 | 데친아주까리 | 0.00 | 99.96 |
| 172 | 양하 | 0.01 | 99.84 | 206 | 데친죽순 | 0.00 | 99.96 |
| 173 | 공심채 | 0.01 | 99.84 | 207 | 노루궁뎅이버섯 | 0.00 | 99.96 |
| 174 | 오크라 | 0.01 | 99.85 | 208 | 데친고구마순 | 0.00 | 99.96 |
| 175 | 삼잎국화나물 | 0.01 | 99.86 | 209 | 쇠비름진액 | 0.00 | 99.96 |
| 176 | 건표고버섯 | 0.01 | 99.86 | 210 | 천혜향 | 0.00 | 99.97 |

| No | 품목명 | 분포비(%) | 누적계(%) | No | 품목명 | 분포비(%) | 누적계(%) |
|-----|--------|--------|--------|-----|----------|--------|--------|
| 211 | 건참 | 0.00 | 99.97 | 243 | 건아주까리 | 0.00 | 99.99 |
| 212 | 건곤드레 | 0.00 | 99.97 | 244 | 건수세미 | 0.00 | 99.99 |
| 213 | 건연근 | 0.00 | 99.97 | 245 | 건연잎 | 0.00 | 99.99 |
| 214 | 건어성초 | 0.00 | 99.97 | 246 | 멜라초 | 0.00 | 100.00 |
| 215 | 곤드레나물 | 0.00 | 99.97 | 247 | 건방풍나물 | 0.00 | 100.00 |
| 216 | 와송 | 0.00 | 99.97 | 248 | 건고구마순 | 0.00 | 100.00 |
| 217 | 으름나무 | 0.00 | 99.97 | 249 | 건잔나비겉상버섯 | 0.00 | 100.00 |
| 218 | 데친풍년초 | 0.00 | 99.98 | 250 | 건비트 | 0.00 | 100.00 |
| 219 | 건뽕잎 | 0.00 | 99.98 | 251 | 건둥글레 | 0.00 | 100.00 |
| 220 | 건고구마줄기 | 0.00 | 99.98 | 252 | 건망초 | 0.00 | 100.00 |
| 221 | 건목이버섯 | 0.00 | 99.98 | 253 | 건삼백초 | 0.00 | 100.00 |
| 222 | 데친토란잎 | 0.00 | 99.98 | 254 | 건영경귀 | 0.00 | 100.00 |
| 223 | 박 | 0.00 | 99.98 | 255 | 곰보배추 | 0.00 | 100.00 |
| 224 | 솔잎 | 0.00 | 99.98 | 256 | 데친고춧잎 | 0.00 | 100.00 |
| 225 | 씀바귀 | 0.00 | 99.98 | 257 | 건깻잎순 | 0.00 | 100.00 |
| 226 | 울금 | 0.00 | 99.98 | 258 | 건살구 | 0.00 | 100.00 |
| 227 | 풍년초 | 0.00 | 99.98 | 259 | 건밤 | 0.00 | 100.00 |
| 228 | 건고춧잎 | 0.00 | 99.98 | 260 | 건생강 | 0.00 | 100.00 |
| 229 | 건쇠무릎 | 0.00 | 99.99 | 261 | 건시금치 | 0.00 | 100.00 |
| 230 | 건민들레 | 0.00 | 99.99 | 262 | 건자소엽 | 0.00 | 100.00 |
| 231 | 도라지순 | 0.00 | 99.99 | 263 | 건작두콩 | 0.00 | 100.00 |
| 232 | 건인삼 | 0.00 | 99.99 | 264 | 무순 | 0.00 | 100.00 |
| 233 | 건사과 | 0.00 | 99.99 | 265 | 건꾸지뽕(열매) | 0.00 | 100.00 |
| 234 | 건자두 | 0.00 | 99.99 | 266 | 건망초대 | 0.00 | 100.00 |
| 235 | 건모과 | 0.00 | 99.99 | 267 | 건고비 | 0.00 | 100.00 |
| 236 | 건오가피 | 0.00 | 99.99 | 268 | 건참송이버섯 | 0.00 | 100.00 |
| 237 | 건머위 | 0.00 | 99.99 | 269 | 건토란잎 | 0.00 | 100.00 |
| 238 | 건숙 | 0.00 | 99.99 | 270 | 건느타리버섯 | 0.00 | 100.00 |
| 239 | 경수채 | 0.00 | 99.99 | 271 | 건다래순 | 0.00 | 100.00 |
| 240 | 데친장녹나물 | 0.00 | 99.99 | | | | |
| 241 | 호두 | 0.00 | 99.99 | | | | |
| 242 | 건탱자 | 0.00 | 99.99 | | | | |

② 학교급식

- 현재 학교급식은 대부분 친환경무상급식 지원을 통해 이루어지므로 중간지원조직(급식지원센터)은 우선 친환경 생산자를 조직화하고 육성해야 함
- 또한, 친환경농산물 특성상 품목·시기별로 학교급식의 품위 기준과 공급량을 맞추기 어려운 게 현실이므로 생산자를 독려하고 일선 학교에 로컬푸드를 이해시키고 설득해가는 과정이 중요
- 학교급식에서 주로 사용하는 150여 가지 품목 조직화 필요

[표2-4] 학교급식 공급 품목별 상위비율(중량기준/완주사레 분석)

| No | 품목명 | 분포비(%) | 누적계(%) | No | 품목명 | 분포비(%) | 누적계(%) |
|----|-------|--------|--------|----|---------|--------|--------|
| 1 | 양파 | 10.83 | 10.83 | 22 | 딸기 | 1.00 | 73.69 |
| 2 | 감자 | 8.76 | 19.59 | 23 | 단호박 | 0.98 | 74.67 |
| 3 | 무 | 7.84 | 27.43 | 24 | 가지 | 0.96 | 75.64 |
| 4 | 대파 | 4.62 | 32.05 | 25 | 새송이버섯 | 0.95 | 76.59 |
| 5 | 양배추 | 4.36 | 36.40 | 26 | 팽이버섯 | 0.94 | 77.53 |
| 6 | 사과 | 3.75 | 40.16 | 27 | 피망/녹색 | 0.90 | 78.42 |
| 7 | 콩나물 | 3.74 | 43.90 | 28 | 느타리버섯 | 0.88 | 79.30 |
| 8 | 당근 | 3.61 | 47.51 | 29 | 쭈키니 | 0.87 | 80.17 |
| 9 | 오이 | 3.28 | 50.79 | 30 | 메론 | 0.85 | 81.02 |
| 10 | 애호박 | 3.26 | 54.05 | 31 | 파프리카/빨강 | 0.82 | 81.84 |
| 11 | 고구마 | 2.64 | 56.69 | 32 | 배추 | 0.77 | 82.61 |
| 12 | 수박 | 2.26 | 58.95 | 33 | 브로콜리 | 0.74 | 83.35 |
| 13 | 배 | 2.23 | 61.18 | 34 | 부추 | 0.74 | 84.09 |
| 14 | 방울토마토 | 2.10 | 63.28 | 35 | 열무 | 0.67 | 84.76 |
| 15 | 깎마늘 | 1.96 | 65.24 | 36 | 참외 | 0.58 | 85.35 |
| 16 | 시금치 | 1.61 | 66.85 | 37 | 참나물 | 0.58 | 85.93 |
| 17 | 굴 | 1.41 | 68.26 | 38 | 표고버섯 | 0.57 | 86.50 |
| 18 | 숙주나물 | 1.22 | 69.48 | 39 | 청경채 | 0.55 | 87.05 |
| 19 | 상추 | 1.13 | 70.61 | 40 | 애느타리버섯 | 0.54 | 87.59 |
| 20 | 완숙토마토 | 1.06 | 71.67 | 41 | 양상추 | 0.54 | 88.13 |
| 21 | 얼갈이배추 | 1.02 | 72.69 | 42 | 아욱 | 0.48 | 88.61 |
| 43 | 쭈갓 | 0.46 | 89.07 | 77 | 자두 | 0.12 | 97.75 |

| No | 품목명 | 분포비(%) | 누적계(%) | No | 품목명 | 분포비(%) | 누적계(%) |
|-----|---------|--------|--------|-----|---------|--------|--------|
| 44 | 포도/거봉 | 0.45 | 89.52 | 78 | 간실파 | 0.11 | 97.87 |
| 45 | 파프리카/노랑 | 0.45 | 89.97 | 79 | 봄동배추 | 0.11 | 97.98 |
| 46 | 양송이버섯 | 0.42 | 90.39 | 80 | 비름나물 | 0.10 | 98.08 |
| 47 | 미나리 | 0.41 | 90.80 | 81 | 어린잎채소 | 0.10 | 98.18 |
| 48 | 단감 | 0.39 | 91.19 | 82 | 건고추 | 0.09 | 98.26 |
| 49 | 근대 | 0.39 | 91.58 | 83 | 깐고구마줄기 | 0.08 | 98.35 |
| 50 | 깐쪽파 | 0.39 | 91.97 | 84 | 쌈채소 | 0.08 | 98.43 |
| 51 | 연근 | 0.37 | 92.33 | 85 | 방풍나물 | 0.08 | 98.50 |
| 52 | 오이고추 | 0.36 | 92.69 | 86 | 조선휘박 | 0.07 | 98.58 |
| 53 | 깻잎 | 0.35 | 93.05 | 87 | 세발나물 | 0.07 | 98.65 |
| 54 | 청양고추 | 0.33 | 93.38 | 88 | 블루베리 | 0.06 | 98.71 |
| 55 | 취나물 | 0.30 | 93.68 | 89 | 돌나물 | 0.06 | 98.78 |
| 56 | 옥수수 | 0.29 | 93.97 | 90 | 복숭아/황도 | 0.06 | 98.84 |
| 57 | 삶은고사리 | 0.27 | 94.24 | 91 | 머윗잎 | 0.06 | 98.90 |
| 58 | 깐우엉 | 0.26 | 94.50 | 92 | 달래 | 0.06 | 98.95 |
| 59 | 적양배추 | 0.25 | 94.75 | 93 | 적양파 | 0.06 | 99.01 |
| 60 | 깐생강 | 0.24 | 94.99 | 94 | 삶은머윗대 | 0.06 | 99.07 |
| 61 | 포도/캠벨 | 0.22 | 95.21 | 95 | 메밀순 | 0.05 | 99.12 |
| 62 | 복숭아/백도 | 0.21 | 95.42 | 96 | 삶은취나물 | 0.05 | 99.17 |
| 63 | 파프리카/주황 | 0.21 | 95.63 | 97 | 삶은우거지 | 0.04 | 99.21 |
| 64 | 삶은시래기 | 0.21 | 95.84 | 98 | 삶은고구마줄기 | 0.04 | 99.25 |
| 65 | 포도/청포도 | 0.21 | 96.05 | 99 | 고구마잎 | 0.04 | 99.29 |
| 66 | 홍고추 | 0.19 | 96.23 | 100 | 수삼 | 0.04 | 99.33 |
| 67 | 치커리 | 0.18 | 96.41 | 101 | 쑥 | 0.04 | 99.36 |
| 68 | 애기새송이 | 0.17 | 96.59 | 102 | 늪은호박 | 0.03 | 99.40 |
| 69 | 쌈배추 | 0.15 | 96.74 | 103 | 풋마늘 | 0.03 | 99.43 |
| 70 | 깻잎순 | 0.14 | 96.88 | 104 | 건대추 | 0.03 | 99.46 |
| 71 | 간밤 | 0.14 | 97.02 | 105 | 셀러리 | 0.03 | 99.49 |
| 72 | 포도/머루 | 0.14 | 97.15 | 106 | 삶은토란대 | 0.03 | 99.52 |
| 73 | 칸도라지 | 0.12 | 97.28 | 107 | 칸토란 | 0.03 | 99.55 |
| 74 | 냉이 | 0.12 | 97.40 | 108 | 마늘종 | 0.03 | 99.58 |
| 75 | 파리고추 | 0.12 | 97.52 | 109 | 레드향 | 0.03 | 99.61 |
| 76 | 호박잎 | 0.12 | 97.64 | 110 | 삼잎국화나물 | 0.03 | 99.64 |
| 111 | 천혜향 | 0.03 | 99.67 | 131 | 참다래 | 0.01 | 99.96 |

| No | 품목명 | 분포비(%) | 누적계(%) | No | 품목명 | 분포비(%) | 누적계(%) |
|-----|---------|--------|--------|-----|--------|--------|--------|
| 112 | 섬초 | 0.02 | 99.70 | 132 | 파슬리 | 0.01 | 99.96 |
| 113 | 간완두콩 | 0.02 | 99.72 | 133 | 적치커리 | 0.00 | 99.97 |
| 114 | 총각무 | 0.02 | 99.74 | 134 | 건고사리 | 0.00 | 99.97 |
| 115 | 돌미나리 | 0.02 | 99.77 | 135 | 적근대 | 0.00 | 99.98 |
| 116 | 포도/테라웨어 | 0.02 | 99.79 | 136 | 당조고추 | 0.00 | 99.98 |
| 117 | 유채잎 | 0.02 | 99.81 | 137 | 곶감 | 0.00 | 99.98 |
| 118 | 포도/스튜벤 | 0.02 | 99.83 | 138 | 비트 | 0.00 | 99.99 |
| 119 | 호박고지 | 0.02 | 99.85 | 139 | 겨자잎 | 0.00 | 99.99 |
| 120 | 두릅 | 0.01 | 99.86 | 140 | 건토란대 | 0.00 | 99.99 |
| 121 | 고춧잎 | 0.01 | 99.87 | 141 | 레몬 | 0.00 | 99.99 |
| 122 | 무시래기 | 0.01 | 99.88 | 142 | 고들빼기 | 0.00 | 99.99 |
| 123 | 무말랭이 | 0.01 | 99.89 | 143 | 당귀 | 0.00 | 100.00 |
| 124 | 건곤드레나물 | 0.01 | 99.91 | 144 | 건고구마줄기 | 0.00 | 100.00 |
| 125 | 건취나물 | 0.01 | 99.92 | 145 | 깐더덕 | 0.00 | 100.00 |
| 126 | 고수 | 0.01 | 99.92 | 146 | 쌈추 | 0.00 | 100.00 |
| 127 | 콜라비 | 0.01 | 99.93 | 147 | 건오미자 | 0.00 | 100.00 |
| 128 | 건표고버섯 | 0.01 | 99.94 | 148 | 마 | 0.00 | 100.00 |
| 129 | 케일 | 0.01 | 99.95 | 149 | 땅콩 | 0.00 | 100.00 |
| 130 | 머윗대 | 0.01 | 99.95 | | | | |

③ 공공급식

- 어린이집 등 미취학 아동들을 대상으로 한 공공급식은 대다수가 소규모로 운영하고 있음
- 학교급식 대비 식재료 이용률이 낮고 식수 인원도 적어 개소 당 공급량이 적고 간식용 과일의 이용률이 높음
- 농가조직화는 공공급식 수요처별로 직접 소분·포장이 가능한 농가를 중심으로 하는 것이 이상적이나 농가의 의식 수준에 따라 일정한 품질을 담보할 수 없으므로 일상적 확인과 100여 가지 품목 조직화 필요

[표2-5] 공공급식 공급 품목별 상위비율(중량기준/완주사례분석)

| No | 품목명 | 분포비(%) | 누적계(%) | No | 품목명 | 분포비(%) | 누적계(%) |
|----|-------|--------|--------|----|-------|--------|--------|
| 1 | 수박 | 25.76 | 25.76 | 33 | 깐우영채 | 0.48 | 89.39 |
| 2 | 사과 | 7.03 | 32.79 | 34 | 참나물 | 0.48 | 89.87 |
| 3 | 감자 | 5.91 | 38.71 | 35 | 깻잎순 | 0.46 | 90.33 |
| 4 | 무 | 5.43 | 44.14 | 36 | 배추 | 0.46 | 90.79 |
| 5 | 배 | 4.11 | 48.25 | 37 | 얼갈이 | 0.46 | 91.24 |
| 6 | 양파 | 4.04 | 52.28 | 38 | 찰옥수수 | 0.46 | 91.70 |
| 7 | 방울토마토 | 4.01 | 56.29 | 39 | 깻잎 | 0.43 | 92.13 |
| 8 | 당근 | 2.46 | 58.76 | 40 | 표고버섯 | 0.43 | 92.56 |
| 9 | 굴 | 2.41 | 61.17 | 41 | 거봉 | 0.41 | 92.97 |
| 10 | 참외 | 2.34 | 63.50 | 42 | 깐연근 | 0.41 | 93.38 |
| 11 | 고구마 | 2.13 | 65.63 | 43 | 느타리버섯 | 0.41 | 93.78 |
| 12 | 애호박 | 2.11 | 67.74 | 44 | 스튜벤 | 0.41 | 94.19 |
| 13 | 딸기 | 1.73 | 69.47 | 45 | 열무 | 0.33 | 94.52 |
| 14 | 메론 | 1.73 | 71.19 | 46 | 복숭아 | 0.30 | 94.82 |
| 15 | 양배추 | 1.47 | 72.66 | 47 | 상추 | 0.30 | 95.13 |
| 16 | 콩나물 | 1.45 | 74.11 | 48 | 얼갈이숙음 | 0.30 | 95.43 |
| 17 | 오이 | 1.37 | 75.48 | 49 | 삶은우거지 | 0.28 | 95.71 |
| 18 | 숙주나물 | 1.29 | 76.78 | 50 | 양상추 | 0.28 | 95.99 |
| 19 | 다진마늘 | 1.27 | 78.05 | 51 | 머루 | 0.23 | 96.22 |
| 20 | 시금치 | 1.24 | 79.29 | 52 | 완숙토마토 | 0.23 | 96.45 |
| 21 | 팽이버섯 | 1.17 | 80.46 | 53 | 자두 | 0.23 | 96.68 |
| 22 | 가지 | 1.09 | 81.55 | 54 | 봄동배추 | 0.20 | 96.88 |
| 23 | 파프리카 | 0.99 | 82.54 | 55 | 비름나물 | 0.20 | 97.08 |
| 24 | 대파 | 0.91 | 83.45 | 56 | 삶은시래기 | 0.20 | 97.28 |
| 25 | 단호박 | 0.84 | 84.29 | 57 | 깐마늘 | 0.18 | 97.46 |
| 26 | 브로콜리 | 0.81 | 85.10 | 58 | 데라웨어 | 0.18 | 97.64 |
| 27 | 청경채 | 0.81 | 85.91 | 59 | 미나리 | 0.18 | 97.82 |
| 28 | 근대 | 0.74 | 86.65 | 60 | 숙갓 | 0.18 | 97.99 |
| 29 | 알감자 | 0.71 | 87.36 | 61 | 청포도 | 0.18 | 98.17 |
| 30 | 부추 | 0.53 | 87.89 | 62 | 냉이 | 0.15 | 98.32 |
| 31 | 깐단호박 | 0.51 | 88.40 | 63 | 삶은고사리 | 0.15 | 98.48 |
| 32 | 아욱 | 0.51 | 88.91 | 64 | 새송이버섯 | 0.15 | 98.63 |
| 65 | 깐쪽파 | 0.13 | 98.76 | 75 | 세발나물 | 0.08 | 99.64 |

| No | 품목명 | 분포비(%) | 누적계(%) | No | 품목명 | 분포비(%) | 누적계(%) |
|----|-------|--------|--------|----|-------|--------|--------|
| 66 | 피망 | 0.13 | 98.88 | 76 | 양송이버섯 | 0.08 | 99.72 |
| 67 | 삶은토란대 | 0.10 | 98.98 | 77 | 건취나물 | 0.05 | 99.77 |
| 68 | 애기새송이 | 0.10 | 99.09 | 78 | 깐실파 | 0.05 | 99.82 |
| 69 | 어린잎채소 | 0.10 | 99.19 | 79 | 깐완두콩 | 0.05 | 99.87 |
| 70 | 고구마잎 | 0.08 | 99.26 | 80 | 썩 | 0.05 | 99.92 |
| 71 | 달래 | 0.08 | 99.34 | 81 | 청양고추 | 0.03 | 99.95 |
| 72 | 돌나물 | 0.08 | 99.42 | 82 | 치커리 | 0.03 | 99.97 |
| 73 | 블루베리 | 0.08 | 99.49 | 83 | 호박고지 | 0.03 | 100.00 |
| 74 | 삶은취나물 | 0.08 | 99.57 | | | | |

④ 공공기관

- 공공기관 및 복지기관 등은 위탁과 직영 또는 영양사나 기관장의 의지에 따라 식재료 활용에 있어 적지 않은 차이를 보임
- 대부분 자체 유통망을 활용하며 식재료 사용량이 일정하지 않은 경우가 많고 시장 유통가격에 다소 민감하며, 각각 독립적이어서 지역 먹거리가 꾸준히 공급되기 어려운 측면이 있고, 주로 150여 가지 품목이 필요

[표2-6] 공공기관 공급 품목별 상위비율(중량기준/완주사례분석)

| No | 품목명 | 분포비(%) | 누적계(%) | No | 품목명 | 분포비(%) | 누적계(%) |
|----|-----|--------|--------|----|-------|--------|--------|
| 1 | 수박 | 10.00 | 10.00 | 11 | 사과 | 2.02 | 48.90 |
| 2 | 양파 | 8.56 | 18.56 | 12 | 완숙토마토 | 1.88 | 50.78 |
| 3 | 무 | 6.09 | 24.65 | 13 | 깐양파 | 1.83 | 52.61 |
| 4 | 양배추 | 4.48 | 29.13 | 14 | 깐마늘 | 1.48 | 54.09 |
| 5 | 감자 | 4.36 | 33.50 | 15 | 시금치 | 1.46 | 55.55 |
| 6 | 콩나물 | 3.48 | 36.98 | 16 | 상추 | 1.42 | 56.97 |
| 7 | 애호박 | 2.59 | 39.56 | 17 | 숙주나물 | 1.41 | 58.38 |
| 8 | 오이 | 2.55 | 42.11 | 18 | 깐대파 | 1.36 | 59.74 |
| 9 | 당근 | 2.50 | 44.61 | 19 | 굴 | 1.35 | 61.09 |
| 10 | 대파 | 2.28 | 46.89 | 20 | 깐알감자 | 1.33 | 62.42 |

| No | 품목명 | 분포비(%) | 누적계(%) | No | 품목명 | 분포비(%) | 누적계(%) |
|----|--------|--------|--------|----|--------|--------|--------|
| 21 | 방울토마토 | 1.31 | 63.73 | 55 | 삶은시래기 | 0.45 | 88.20 |
| 22 | 배 | 1.25 | 64.98 | 56 | 대파채 | 0.45 | 88.64 |
| 23 | 양상추 | 1.19 | 66.18 | 57 | 딸기 | 0.43 | 89.07 |
| 24 | 간양파/친 | 1.07 | 67.25 | 58 | 파리고추 | 0.42 | 89.50 |
| 25 | 고구마 | 1.05 | 68.30 | 59 | 간연근 | 0.37 | 89.87 |
| 26 | 얼갈이 | 0.97 | 69.27 | 60 | 애기새송이 | 0.37 | 90.23 |
| 27 | 가지 | 0.97 | 70.24 | 61 | 홍고추 | 0.37 | 90.60 |
| 28 | 부추 | 0.87 | 71.11 | 62 | 딸기/냉동 | 0.35 | 90.95 |
| 29 | 메론 | 0.84 | 71.95 | 63 | 양송이버섯 | 0.34 | 91.28 |
| 30 | 피망 | 0.82 | 72.76 | 64 | 단감 | 0.33 | 91.61 |
| 31 | 배추 | 0.81 | 73.57 | 65 | 새송이버섯 | 0.30 | 91.91 |
| 32 | 쥬키니호박 | 0.79 | 74.36 | 66 | 다진마늘 | 0.29 | 92.21 |
| 33 | 브로콜리 | 0.76 | 75.12 | 67 | 참외 | 0.27 | 92.47 |
| 34 | 간감자 | 0.75 | 75.87 | 68 | 깻잎순 | 0.26 | 92.73 |
| 35 | 파프리카 | 0.75 | 76.62 | 69 | 적양배추 | 0.25 | 92.98 |
| 36 | 열무 | 0.72 | 77.34 | 70 | 간생강 | 0.24 | 93.23 |
| 37 | 오이고추 | 0.72 | 78.06 | 71 | 돌나물 | 0.24 | 93.47 |
| 38 | 팽이버섯 | 0.70 | 78.76 | 72 | 간우영채 | 0.24 | 93.71 |
| 39 | 느타리버섯 | 0.69 | 79.45 | 73 | 간실파 | 0.23 | 93.94 |
| 40 | 썩갓 | 0.66 | 80.12 | 74 | 복숭아 | 0.23 | 94.17 |
| 41 | 청경채 | 0.64 | 80.76 | 75 | 간쪽파 | 0.23 | 94.40 |
| 42 | 애느타리버섯 | 0.63 | 81.39 | 76 | 삶은우거지 | 0.22 | 94.62 |
| 43 | 미나리 | 0.61 | 82.00 | 77 | 냉이 | 0.22 | 94.84 |
| 44 | 아욱 | 0.60 | 82.60 | 78 | 고구마잎 | 0.22 | 95.06 |
| 45 | 알감자 | 0.60 | 83.20 | 79 | 단호박 | 0.22 | 95.28 |
| 46 | 간단호박 | 0.57 | 83.77 | 80 | 삶은토란대 | 0.20 | 95.47 |
| 47 | 참나물 | 0.57 | 84.34 | 81 | 얼갈이숙음 | 0.19 | 95.67 |
| 48 | 삶은고사리 | 0.56 | 84.91 | 82 | 간도라지 | 0.18 | 95.84 |
| 49 | 근대 | 0.48 | 85.39 | 83 | 포도 | 0.17 | 96.01 |
| 50 | 열무숙음 | 0.48 | 85.87 | 84 | 찰옥수수 | 0.17 | 96.18 |
| 51 | 표고버섯 | 0.47 | 86.35 | 85 | 숙주나물/친 | 0.15 | 96.33 |
| 52 | 깻잎 | 0.47 | 86.82 | 86 | 무말랭이 | 0.15 | 96.48 |
| 53 | 청양고추 | 0.47 | 87.28 | 87 | 무시래기 | 0.15 | 96.63 |
| 54 | 치커리 | 0.46 | 87.74 | 88 | 취나물 | 0.15 | 96.78 |

| No | 품목명 | 분포비(%) | 누적계(%) | No | 품목명 | 분포비(%) | 누적계(%) |
|-----|---------|--------|--------|-----|---------|--------|--------|
| 89 | 어린잎채소 | 0.15 | 96.93 | 120 | 간더덕 | 0.04 | 99.44 |
| 90 | 꽃호박 | 0.14 | 97.07 | 121 | 삶은취나물 | 0.04 | 99.48 |
| 91 | 간밤 | 0.13 | 97.20 | 122 | 건곤드레나물 | 0.04 | 99.52 |
| 92 | 쌈배추 | 0.13 | 97.33 | 123 | 간토란 | 0.04 | 99.56 |
| 93 | 머윗잎 | 0.13 | 97.47 | 124 | 호박고지 | 0.04 | 99.60 |
| 94 | 건고추 | 0.12 | 97.59 | 125 | 고수 | 0.04 | 99.63 |
| 95 | 마늘종 | 0.12 | 97.71 | 126 | 다진생강 | 0.03 | 99.67 |
| 96 | 간도라지채 | 0.11 | 97.82 | 127 | 머윗대 | 0.03 | 99.70 |
| 97 | 수삼 | 0.10 | 97.92 | 128 | 썩 | 0.03 | 99.73 |
| 98 | 자두 | 0.10 | 98.02 | 129 | 간완두콩 | 0.03 | 99.76 |
| 99 | 건포고버섯 | 0.09 | 98.11 | 130 | 연근 | 0.03 | 99.79 |
| 100 | 봄동배추 | 0.09 | 98.21 | 131 | 간우엉 | 0.03 | 99.82 |
| 101 | 쌈채소 | 0.09 | 98.30 | 132 | 블루베리 | 0.03 | 99.85 |
| 102 | 메밀순 | 0.09 | 98.39 | 133 | 삶은곤드레나물 | 0.02 | 99.87 |
| 103 | 비름나물 | 0.08 | 98.47 | 134 | 꽃마늘 | 0.02 | 99.89 |
| 104 | 건대추 | 0.08 | 98.55 | 135 | 피망/녹색 | 0.01 | 99.90 |
| 105 | 달래 | 0.08 | 98.63 | 136 | 콜라비 | 0.01 | 99.92 |
| 106 | 삶은머윗대 | 0.07 | 98.70 | 137 | 건고구마줄기 | 0.01 | 99.93 |
| 107 | 파프리카 | 0.07 | 98.77 | 138 | 섬초 | 0.01 | 99.94 |
| 108 | 삶은고구마줄기 | 0.07 | 98.83 | 139 | 유채잎 | 0.01 | 99.95 |
| 109 | 케일 | 0.06 | 98.89 | 140 | 파슬리 | 0.01 | 99.96 |
| 110 | 방풍나물 | 0.06 | 98.95 | 141 | 두릅 | 0.01 | 99.96 |
| 111 | 자색양파 | 0.06 | 99.01 | 142 | 건토란대 | 0.01 | 99.97 |
| 112 | 호박잎 | 0.05 | 99.07 | 143 | 봄동배추 | 0.01 | 99.98 |
| 113 | 건취나물 | 0.05 | 99.12 | 144 | 비트 | 0.01 | 99.99 |
| 114 | 블루베리/냉동 | 0.05 | 99.17 | 145 | 꽃고추 | 0.01 | 99.99 |
| 115 | 간고구마줄기 | 0.05 | 99.21 | 146 | 겨자잎 | 0.00 | 99.99 |
| 116 | 세발나물 | 0.05 | 99.26 | 147 | 카리향 | 0.00 | 100.00 |
| 117 | 샐러리 | 0.05 | 99.31 | 148 | 한라봉 | 0.00 | 100.00 |
| 118 | 만가닥버섯 | 0.04 | 99.35 | 149 | 목이버섯 | 0.00 | 100.00 |
| 119 | 고춧잎 | 0.04 | 99.40 | | | | |

5-2) 유형별 조직화 대상

- 푸드플랜 수요처의 유형별 특징과 지역인증체계 기반 생산자 조직화 대상은 달리할 수 있으나 조직화는 연중 끊임없이 반복적으로 수행
- 규모·시기·품목에 따라 조직화 대상의 우선순위는 달라질 수 있음
- 먹거리 안전성은 소비자 신뢰 확보에 매우 중요한 요소이므로 지역푸드 인증제를 구축하여 조직화 과정에 포함하는 것을 권장

① 직매장

- 관내 생산자 (우선순위 : ①소농·고령농 ②중농 ③대농)
 - 지역인증 생산자 (우선순위 : ①소농·고령농 ②중농 ③대농)
 - 친환경 인증 생산자 (우선순위 : ①관내 친환경 ②관외 친환경)
- ※ 지자체 간 협력 매장의 경우 안전성이 확보된 농가부터 참여 확대

② 학교급식

- 친환경 인증 생산자 (우선순위 : ①관내 친환경 ②도내 친환경 ③국내)
- ※ 사례) 완주군 친환경 학교급식비 지원 : 전라북도 내 친환경
- 지역인증 생산자 (우선순위 : ①소농·고령농 ②중농 ③대농)

③ 공공급식

- 지역인증 생산자 (우선순위 : ①소농·고령농 ②중농 ③대농)
- 관내 생산자 (우선순위 : ①소농·고령농 ②중농 ③대농)

④ 공공기관

- 지역인증 생산자(우선순위 : ①소농·고령농 ②중농 ③대농)
- 관내 생산자 (우선순위 : ①소농·고령농 ②중농 ③대농)

6) 소농·고령농에게 정보전달

- 시군에서 이루어지는 모든 정책과 사업의 경우 정보전달이 용이하지 않은 측면이 상당히 많음
- 대부분 대상에게 정확하게 전달되지 않아 정보의 독점마저 이루어지기도 하며 마을에 거주하는 소농·고령농의 경우 어떤 일이 일어나는지 잘 모름
- 로컬푸드의 핵심 대상인 소농·고령농의 경우 기존의 정보전달 방식만으로는 알려지기 쉽지 않으므로 보다 정책수요자에게 접근 가능한 방법들을 수행

6-1) 읍면 이장 부녀회장 연석회의 순회 설명회를 개최

- 읍면장의 협조와 행정부서의 도움을 받는다.
- 이장과 부녀회장, 개발위원장까지 연석회의를 진행한다.
- 사업에 대한 설명과 참여 방법에 대해 안내한다.
- 마을단위 설명회를 진행하고 신청서나 홍보물을 마을 리더들에게 전달한다.
- 마을 리더들이 이해하고 동참함으로써 향후 마을 단위 방문에 있어 공신성을 보장 받을 수 있다.

참고2-1

읍면별 리더 연석회의 사진



6-2) 농협에서 발행하는 읍면 전화번호부를 활용

- 실거주자의 가장 정확한 정보인 읍면별 전화번호부를 확보한다.
- 전화를 전담하는 인력을 4명 정도 배치하여 읍면 전화번호부와 데이터베이스화 할 수 있는 엑셀 양식을 만든다.
- 개별 농가에게 일일이 전화를 통하여 정보의 전달도 하고, 참여 의향을 묻는 작업을 진행한다.
- 반드시 확인해야 하는 사항은 연령, 농사 정보, 참여 의향이다.
- 이때, 참여 의향을 3단계(○, △, ×)로 구분하여 기재한다.
- 1만 명의 농업인과 통화할 경우 3개월 정도면 완료가 가능하다.
- 모든 대상자가 로컬푸드 직매장에 대한 정보를 알 수 있으며 향후 조직화의 대상자를 구체적으로 알 수 있다.

참고2-2

전화번호부를 활용한 전화조사 입력 예시

| 읍면 | 마을명 | 이름 | 연락처 | 연령 | 성별 | 전화번호 | 면적(평) | 재배작목 | 작목별 재배면적 | 관료 | 참여의향 | 기획생산 가능성 | |
|----|-----|----|-----|----|----|------|-------|------|----------|------|---------------|----------|---|
| 구미 | 박여리 | 정자 | 박 | 77 | 70 | 남 | 1402 | 700 | 옥수수 | | 자가소비 | ○ | ○ |
| 구미 | 박여리 | 정자 | 박 | 77 | 70 | 남 | 1402 | 700 | 콩 | | 자가소비 | ○ | ○ |
| 구미 | 박여리 | 정자 | 박 | 79 | 70 | 남 | 3658 | 2000 | 벼 | | 공판 | △ | △ |
| 구미 | 박여리 | 정자 | 설 | 72 | 70 | 남 | 1 | | 벼 | | 농협 | ○ | ○ |
| 구미 | 박여리 | 정자 | 설 | 72 | 70 | 남 | 1 | | 복분자 | | 농협 | ○ | ○ |
| 구미 | 박여리 | 정자 | 설 | 72 | 70 | 남 | 1 | | 고추 | | 자가소비 | ○ | ○ |
| 구미 | 박여리 | 정자 | 이 | 54 | 50 | 남 | 6166 | 4600 | 벼 | 1000 | 재래시장 도매 | ○ | ○ |
| 구미 | 박여리 | 정자 | 이 | 54 | 50 | 남 | 6166 | 4600 | 고추 | 800 | 재래시장 도매 | ○ | ○ |
| 구미 | 박여리 | 정자 | 이 | 54 | 50 | 남 | 6166 | 4600 | 무 | 200 | 재래시장 도매 | ○ | ○ |
| 구미 | 박여리 | 정자 | 이 | 54 | 50 | 남 | 6166 | 4600 | 배추 | 200 | 재래시장 도매 | ○ | ○ |
| 구미 | 박여리 | 정자 | 이 | 54 | 50 | 남 | 6166 | 4600 | 콩 | 1600 | 재래시장 도매 | ○ | ○ |
| 구미 | 박여리 | 정자 | 이 | 54 | 50 | 남 | 6166 | 4600 | 복분자 | 800 | 재래시장 도매 | ○ | ○ |
| 구미 | 박여리 | 정자 | 여 | 64 | 60 | 남 | 8173 | 2100 | 복분자 | 100 | 농협 직거래 | ○ | ○ |
| 구미 | 박여리 | 정자 | 여 | 64 | 60 | 남 | 8173 | 2100 | 마늘 | 1000 | 농협 직거래 | ○ | ○ |
| 구미 | 박여리 | 정자 | 여 | 64 | 60 | 남 | 8173 | 2100 | 오디 | 1000 | 농협 직거래 | ○ | ○ |
| 구미 | 박여리 | 정자 | 김 | 40 | 40 | 남 | 3858 | 2400 | 벼 | 1200 | 자가소비, 공판/중간상인 | △ | ○ |

6-3) 마을 단위별로 직접 방문을 통한 설명회를 개최

- 설명능력과 설득력을 가진 인력 4명을 선발
- 2명씩 팀을 이룬 다음 마을 경로당으로 직접 찾아다니면서 설명회를 진행
- 조사된 전화조사 결과를 바탕으로 직매장이 위치할 지점의 가장 가까운 지역부터 순회
- 준비된 조사표에 근거하여 설명회 이후 개별적으로 만남을 통하여 기획생산 참여농가 기초조사를 실행
- 기초조사를 통하여 향후 품목별 수급계획, 품목별 농가 확대 등을 구체적으로 파악할 수 있음
- 기초조사의 경우 로컬푸드 주 대상인 고령농의 경우 직접 작성에 어려움이 있고 스스로 생산하는 품목을 잘 파악하지 못할 수 있기 때문에 조사자의 역량이 매우 중요
- 조사자의 여러 질문을 통하여 고령농이 생산 가능한 품목들을 묻고 답하는 과정에서 상세하게 조사가 이루어질 수 있도록 함

참고2-3

마을단위 순회설명회 일정표

| 로컬푸드 사랑방 좌담회 일정표 | | | | | | | | |
|--------------------------|-----|--|---|--|----|---|---|--|
| 2013.12.20~2014.01.08일까지 | | | | | | | | |
| 요일 | 일 | 월 | 화 | 수 | 목 | 금 | 토 | |
| 12월 | 날짜 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| | 안O성 | | | | | | 리더교육(구이,가공농가) 장소:모악점 2층 오전:10시 | 1.리더교육(고산6개면) 장소:지역경제순환센터 오전:10시 2.윌평촌(구이)16시 3.상하보(구이)19시 |
| | 한O수 | | | | | | | |
| | 이O진 | | | | | | | 1.윌두현(구이)10시 2.두방(구이)13시 3.상학(구이)16시 4.마음(구이)19시 |
| 12월 | 날짜 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| | 안O성 | 리더교육(봉,소,삼,용) 장소:지역경제순환센터 오전:10시 | 1.리더교육(이서,상관) 장소:구이점오전10:00 2.하적,청명(구이)13시 3.무지,신진(구이)16시 4.원안덕,신기(구이)19시 | 1.윌항가(구이)13시 2.대문안(이서)16시 | | 1.장피,미지(구이)16시 2.망산(구이)19시 | 1.개태(이서)10시20분 2.신마산(이서)13시 3.오록(이서)16시 | 1.산정(이서)10시 2.신월(이서)13시 3.영곡(이서)16시 |
| | 한O수 | | 1.윌백여(구이)10시 2.효동(구이)13시 3.대모(구이)16시 4.윌금평(이서)19시 | 1.구암(구이)10시 2.원덕전(구이)13시 3.지동(구이)16시 | | 1.윌광곡(구이)10시 2.화원(구이)13시 3.난산(구이)16시 4.윌금평(이서)19시 | 1.상금(이서)10시 2.갈등,홍개(이서)13시 3.청농1(이서)19시 | |
| | 이O진 | | 1.대덕,동성(구이)10시 2.원계곡(구이)13시 3.염암(구이)16시 4.교동(구이)19시 | 1.망산(구이)10시 2.반월(구이)13시 3.조남(이서)16시 | | 1.신정,정자(구이)10시 2.삼태(이서)13시 3.농원(삼래)16시 4.막동(삼래)19시 | 1.마수대(상관)10시 3.묘원(상관)16시 4.계민(상관)19시 | 1.남관(상관)10시 2.산정(상관)13시 3.사육(상관)16시 4.내야(상관)19시 |

6-4) 조사표를 마을 단위별로 묶고, 마을별 기획생산 작목회 조직

- 마을 단위 작목회 조직은 향후 로컬푸드를 실행 시 매우 중요하다.
- 품목별 조직화보다 마을 단위 조직화를 권장한다.
- 마을 단위로 작부체계의 조정과정이 가능하기 때문에 마을별 기획생산 공동체의 조직화가 필요

6-5) 조직된 마을공동체 리더의 교육이 핵심

- 전체 읍면별, 마을별로 조직된 리더들을 별도로 구분하여 재조직화한다.
- 리더의 역할과 사명에 대한 교육과정을 진행한다.
- 읍면별 리더워크숍, 국내외 선진지 연수 과정을 통한 스스로 마을의 리더로서의 지위와 역할을 감당하게 해야 한다.
- 향후 로컬푸드를 실행하는 과정에서 정보의 전달이나, 출하과정의 편의 제공, 소포장재 공급 등에 있어서 리더의 역할이 매우 중요

참고2-4

마을공동체 리더교육 사진



7) 농가조직화 교육과정

- 지역의 중소가족농·고령농의 로컬푸드 참여 확대, 연중 다품목 소량생산체계 구축을 위한 농가조직화 교육은 필수 불가결
- 내실 있는 농가조직화 교육을 위해 ①마을 리더교육 ②마을 방문교육 ③기획생산 및 출하교육을 순차적으로 추진

[표2-7] 농가조직화 교육과정

| 구분 | ① 마을 리더교육 | ② 마을 방문교육 | ③ 기획생산, 출하교육 |
|-------|------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 교육 대상 | · 각 읍면단위 마을리더 · 이장, 부녀회장, 노인회 등 | · 중소가족농, 고령농, 여성농 · 귀농귀촌인, 공동체 등 | · 로컬푸드 참여희망 농가 · 참여신청서 작성 |
| 교육 내용 | · 로컬푸드, 푸드플랜 이해 · 마을리더의 역할 및 자세 | · 로컬푸드 이해, 필요성 · 로컬푸드 참여방법 안내 | · 기획생산, 품질, 안전성 · 생산계획서 작성, 출하방법 |
| 기대 효과 | · 마을리더의 참여확대 · 마을단위 로컬푸드 홍보 | · 소농, 고령농 참여확대 · 로컬푸드 인식확산 | · 다품목 소량생산체계 구축 · 연중 생산기반 확보 |

7-1) 마을 리더교육

- 푸드플랜이 지역 농업농촌과 밀접하게 연계되기 위해선 마을 리더들의 역량과 역할이 매우 중요
- 마을 리더들의 로컬푸드 및 푸드플랜의 인식 수준을 높여 지역 농민들에게 실질적으로 도움이 되는 역할을 할 수 있도록 교육 및 홍보 추진

참고2-5

마을 리더교육 내용 및 사진

| 구분 | 시간 | 세부내용 | 비고 |
|----------------|-----|---------------------------|---------|
| 관련 전문가 (2명) 강의 | 120 | - 0.0군 먹거리 정책 및 비전 공유 | PPT, 영상 |
| | | - 지역 농업농촌의 현실 및 로컬푸드 추진배경 | |
| | | - 로컬푸드시스템의 이해 및 실천사례 | |
| | | - 지역 푸드플랜의 이해 및 실천사례 | |
| | | - 기획생산시스템 구축의 핵심과제 | |
| | | - 마을 리더의 역할 및 자세 | |
| | | - 질의응답 | |



7-2) 마을 방문교육

- 로컬푸드 정책 핵심 대상인 소농·고령농의 실질적 참여 확대를 위해 읍·면 단위 마을로 직접 찾아가 현장을 돌아보며 참여 농가 모집
- 각 마을 리더와 연계하여 사전에 마을별 방문일정을 잡고 마을회관이나 경로당을 활용, 시청각 자료를 이용한 로컬푸드 이해증진 교육 추진

참고2-6

마을 방문교육 내용 및 사진

| 구분 | 시간 | 세부내용 | 비고 |
|----------|-----|-----------------------|--------------|
| 방문 교육 | 60' | - 000군 먹거리 정책 및 비전 공유 | 시청각 자료 활용 |
| | | - 로컬푸드 사례 동영상 시청 | |
| | | - 기획생산의 필요성 이해증진 | |
| | | - 참가신청서 작성 및 차후 일정 안내 | |
| | | - 질의응답 | |



7-3) 기획생산 및 출하교육

- 로컬푸드 수요에 기반한 연중 다품목 소량생산체계 구축의 필요성과 당위성에 대한 심화 교육 추진, 생산계획서 작성 방법 안내
- 농산물 품질 및 안전성 관리의 중요성과 소포장 방법 등 출하 준비에 필요한 참여 농가의 전반적 준비사항 안내

참고2-7

기획생산 및 출하교육 내용 및 사진

| 구분 | 시간 | 세부내용 | 비고 |
|------------|-----|----------------------------|---------------------|
| 기획생산 교육 | 90' | - 000군 먹거리 정책 및 비전 공유 | PPT, 포장기자재 활용 |
| | | - 연중 기획생산 작부체계 구축 방법 | |
| | | - 직매장 출하 절차 및 농산물 품질기준 | |
| | | - 소포장 방법 및 시연, 포장기자재 준비 안내 | |
| | | - 생산계획서 작성 | |
| | | - 질의응답 및 소포장 실습 | |



8) 기획생산 DB구축 및 관리

- 기획생산관리에 필요한 연중 주요품목, 단기수확 저장품목, 하절기 기획생산 품목, 동절기 기획생산 품목, 과잉품목 및 부족품목 등 생산의 실효적 관리를 위한 생산·출하 현황 데이터베이스 구축, 전산·정보시스템 도입 권장

8-1) 연중 주요품목 DB관리

- 소비 영역에서 필요로 하는 먹거리와 소비자 선택의 폭을 넓히기 위해 필요한 연중 주요 품목별 리스트를 작성하고 DB화하여 농가조직화 및 기획생산을 통해 지속적으로 품목확보에 매진

[표2-8] 1순위 품목 (밥상에 항상 필요한)

| No | 대분류 | 중분류 | 소분류 | No | 대분류 | 중분류 | 소분류 |
|----|-----|-----|-------|----|-----|-----|-------|
| 1 | 채소 | 건나물 | 건고사리 | 21 | 채소 | 과채류 | 오이 |
| 2 | 채소 | 건나물 | 건고추 | 22 | 채소 | 과채류 | 오이고추 |
| 3 | 채소 | 건나물 | 건곤드레 | 23 | 채소 | 과채류 | 쥬키니호박 |
| 4 | 채소 | 건나물 | 건도라지 | 24 | 채소 | 과채류 | 청양고추 |
| 5 | 채소 | 건나물 | 건동글레 | 25 | 채소 | 과채류 | 토마토 |
| 6 | 채소 | 건나물 | 건숙 | 26 | 채소 | 과채류 | 파프리카 |
| 7 | 채소 | 건나물 | 건취나물 | 27 | 채소 | 과채류 | 풋고추 |
| 8 | 채소 | 건나물 | 건취 | 28 | 채소 | 과채류 | 피망 |
| 9 | 채소 | 건나물 | 무말랭이 | 29 | 채소 | 과채류 | 호박 |
| 10 | 채소 | 건나물 | 무시래기 | 30 | 채소 | 과채류 | 호박잎 |
| 11 | 채소 | 건나물 | 호박고지 | 31 | 채소 | 근채류 | 당근 |
| 12 | 채소 | 과채류 | 가지 | 32 | 채소 | 근채류 | 무 |
| 13 | 채소 | 과채류 | 파리고추 | 33 | 채소 | 근채류 | 연근 |
| 14 | 채소 | 과채류 | 늪은호박 | 34 | 채소 | 근채류 | 우엉 |
| 15 | 채소 | 과채류 | 단호박 | 35 | 채소 | 근채류 | 알타리무 |
| 16 | 채소 | 과채류 | 대추토마토 | 36 | 채소 | 근채류 | 토란 |
| 17 | 채소 | 과채류 | 딸기 | 37 | 채소 | 산채류 | 고수 |
| 18 | 채소 | 과채류 | 방울토마토 | 38 | 채소 | 산채류 | 더덕 |
| 19 | 채소 | 과채류 | 아삭이고추 | 39 | 채소 | 산채류 | 도라지 |
| 20 | 채소 | 과채류 | 애호박 | 40 | 채소 | 산채류 | 숙주나물 |

| No | 대분류 | 중분류 | 소분류 | No | 대분류 | 중분류 | 소분류 |
|----|-----|-------|------|-----|------|-------|-------|
| 41 | 채소 | 산채류 | 참나물 | 73 | 채소 | 조미채소류 | 쪽파 |
| 42 | 채소 | 산채류 | 취나물 | 74 | 채소 | 조미채소류 | 파채 |
| 43 | 채소 | 산채류 | 케일 | 75 | 특용작물 | 건버섯 | 건표고버섯 |
| 44 | 채소 | 산채류 | 콩나물 | 76 | 특용작물 | 건과류 | 잣 |
| 45 | 채소 | 새싹채소 | 모듬새싹 | 77 | 특용작물 | 버섯류 | 느타리버섯 |
| 46 | 채소 | 양채류 | 겨자채 | 78 | 특용작물 | 버섯류 | 새송이버섯 |
| 47 | 채소 | 양채류 | 브로콜리 | 79 | 특용작물 | 버섯류 | 양송이버섯 |
| 48 | 채소 | 양채류 | 비트 | 80 | 특용작물 | 버섯류 | 팽이버섯 |
| 49 | 채소 | 양채류 | 시금치 | 81 | 특용작물 | 버섯류 | 표고버섯 |
| 50 | 채소 | 양채류 | 숙갓 | 82 | 특용작물 | 약용작물 | 건구기자 |
| 51 | 채소 | 양채류 | 아욱 | 83 | 특용작물 | 약용작물 | 건오미자 |
| 52 | 채소 | 양채류 | 양상추 | 84 | 특용작물 | 약용작물 | 둥굴레 |
| 53 | 채소 | 양채류 | 적경채 | 85 | 특용작물 | 약용작물 | 옥수수수염 |
| 54 | 채소 | 양채류 | 치커리 | 86 | 특용작물 | 약용작물 | 율무 |
| 55 | 채소 | 양채류 | 콜라비 | 87 | 특용작물 | 약용작물 | 인삼 |
| 56 | 채소 | 엽경채류 | 근대 | 88 | 특용작물 | 약용작물 | 홍화씨 |
| 57 | 채소 | 엽경채류 | 깻잎 | 89 | 특용작물 | 약용작물 | 황기 |
| 58 | 채소 | 엽경채류 | 배추 | 90 | 곡류가공 | 곡분류 | 발아현미 |
| 59 | 채소 | 엽경채류 | 부추 | 91 | 곡류가공 | 곡분류 | 혼합곡 |
| 60 | 채소 | 엽경채류 | 상추 | 92 | 과수 | 건과류 | 건대추 |
| 61 | 채소 | 엽경채류 | 쌈채소 | 93 | 과수 | 인과류 | 사과 |
| 62 | 채소 | 엽경채류 | 양배추 | 94 | 과수 | 장과류 | 포도 |
| 63 | 채소 | 엽경채류 | 청경채 | 95 | 과수 | 준인과류 | 곶감 |
| 64 | 채소 | 조미채소류 | 간마늘 | 96 | 과수 | 핵과류 | 복숭아 |
| 65 | 채소 | 조미채소류 | 간생강 | 97 | 식량작물 | 두류 | 녹두 |
| 66 | 채소 | 조미채소류 | 간양파 | 98 | 식량작물 | 두류 | 동부콩 |
| 67 | 채소 | 조미채소류 | 간쪽파 | 99 | 식량작물 | 두류 | 백태 |
| 68 | 채소 | 조미채소류 | 대파 | 100 | 식량작물 | 두류 | 서리태 |
| 69 | 채소 | 조미채소류 | 마늘 | 101 | 식량작물 | 두류 | 서목태 |
| 70 | 채소 | 조미채소류 | 생강 | 102 | 식량작물 | 두류 | 아주까리콩 |
| 71 | 채소 | 조미채소류 | 실파 | 103 | 식량작물 | 두류 | 청태 |
| 72 | 채소 | 조미채소류 | 양파 | 104 | 식량작물 | 두류 | 팥 |

| No | 대분류 | 중분류 | 소분류 | No | 대분류 | 중분류 | 소분류 |
|-----|------|-----|------|-----|------|------|------|
| 105 | 식량작물 | 두류 | 흑태 | 118 | 식량작물 | 벼 | 흑미 |
| 106 | 식량작물 | 맥류 | 귀리 | 119 | 식량작물 | 서류 | 감자 |
| 107 | 식량작물 | 맥류 | 밀 | 120 | 식량작물 | 서류 | 고구마 |
| 108 | 식량작물 | 맥류 | 보리쌀 | 121 | 식량작물 | 유지작물 | 들깨 |
| 109 | 식량작물 | 맥류 | 통밀 | 122 | 식량작물 | 유지작물 | 땅콩 |
| 110 | 식량작물 | 맥류 | 통밀쌀 | 123 | 식량작물 | 유지작물 | 참깨 |
| 111 | 식량작물 | 벼 | 백미 | 124 | 식량작물 | 유지작물 | 흑임자 |
| 112 | 식량작물 | 벼 | 일반미 | 125 | 식량작물 | 잡곡류 | 기장 |
| 113 | 식량작물 | 벼 | 일반참쌀 | 126 | 식량작물 | 잡곡류 | 수수 |
| 114 | 식량작물 | 벼 | 찰현미 | 127 | 식량작물 | 잡곡류 | 옥수수알 |
| 115 | 식량작물 | 벼 | 찰흑미 | 128 | 식량작물 | 잡곡류 | 조 |
| 116 | 식량작물 | 벼 | 찰쌀 | 129 | 식량작물 | 잡곡류 | 찰기장 |
| 117 | 식량작물 | 벼 | 현미 | 130 | 식량작물 | 잡곡류 | 찰수수 |

[표2-9] 2순위 품목 (항상 필요하진 않지만 자주 사용되는)

| No | 대분류 | 중분류 | 소분류 | No | 대분류 | 중분류 | 소분류 |
|----|-----|-----|--------|----|-----|------|-------|
| 1 | 채소 | 건나물 | 건가지 | 16 | 채소 | 산채류 | 간더덕 |
| 2 | 채소 | 건나물 | 건고구마순 | 17 | 채소 | 산채류 | 간도라지 |
| 3 | 채소 | 건나물 | 건고구마줄기 | 18 | 채소 | 산채류 | 냉이 |
| 4 | 채소 | 건나물 | 건고춧잎 | 19 | 채소 | 산채류 | 달래 |
| 5 | 채소 | 건나물 | 건곰보배추 | 20 | 채소 | 산채류 | 당귀잎 |
| 6 | 채소 | 건나물 | 건아주까리 | 21 | 채소 | 산채류 | 돌나물 |
| 7 | 채소 | 건나물 | 건여주 | 22 | 채소 | 산채류 | 머위대 |
| 8 | 채소 | 건나물 | 건우엉 | 23 | 채소 | 산채류 | 메밀순 |
| 9 | 채소 | 과채류 | 당조고추 | 24 | 채소 | 산채류 | 민들레 |
| 10 | 채소 | 과채류 | 메론 | 25 | 채소 | 산채류 | 방풍나물 |
| 11 | 채소 | 과채류 | 수박 | 26 | 채소 | 산채류 | 아마란스 |
| 12 | 채소 | 과채류 | 참외 | 27 | 채소 | 엽경채류 | 갓 |
| 13 | 채소 | 과채류 | 풋호박 | 28 | 채소 | 엽경채류 | 고구마줄기 |
| 14 | 채소 | 근채류 | 건연근 | 29 | 채소 | 엽경채류 | 깻잎순 |
| 15 | 채소 | 근채류 | 열무 | 30 | 채소 | 엽경채류 | 돌미나리 |

| No | 대분류 | 중분류 | 소분류 | No | 대분류 | 중분류 | 소분류 |
|----|------|-------|---------|----|------|------|---------|
| 31 | 채소 | 엽경채류 | 머위 | 50 | 과수 | 인과류 | 배 |
| 32 | 채소 | 엽경채류 | 미나리 | 51 | 과수 | 장과류 | 무화과 |
| 33 | 채소 | 엽경채류 | 쌈배추 | 52 | 과수 | 준인과류 | 감 |
| 34 | 채소 | 엽경채류 | 양배추(적) | 53 | 과수 | 준인과류 | 감(대봉) |
| 35 | 채소 | 조미채소류 | 마늘종 | 54 | 과수 | 준인과류 | 단감 |
| 36 | 채소 | 조미채소류 | 풋마늘 | 55 | 과수 | 핵과류 | 매실 |
| 37 | 특용작물 | 견과류 | 간은행 | 56 | 과수 | 핵과류 | 살구 |
| 38 | 특용작물 | 견과류 | 대추 | 57 | 과수 | 핵과류 | 자두 |
| 39 | 특용작물 | 견과류 | 밤 | 58 | 식량작물 | 두류 | 옥수수 |
| 40 | 특용작물 | 견과류 | 호두 | 59 | 식량작물 | 두류 | 강낭콩 |
| 41 | 특용작물 | 버섯류 | 목이버섯 | 60 | 식량작물 | 두류 | 넝쿨콩 |
| 42 | 특용작물 | 약용작물 | 감초 | 61 | 식량작물 | 두류 | 밤콩 |
| 43 | 특용작물 | 약용작물 | 건어성초 | 62 | 식량작물 | 두류 | 선비콩 |
| 44 | 특용작물 | 약용작물 | 구기자 | 63 | 식량작물 | 두류 | 작두콩 |
| 45 | 특용작물 | 약용작물 | 꾸지뽕 | 64 | 식량작물 | 두류 | 작두콩(겉질) |
| 46 | 특용작물 | 약용작물 | 꾸지뽕(뿌리) | 65 | 식량작물 | 두류 | 호랑이콩 |
| 47 | 특용작물 | 약용작물 | 마 | 66 | 식량작물 | 서류 | 감자(인디언) |
| 48 | 특용작물 | 약용작물 | 모과 | 67 | 식량작물 | 유지작물 | 간땅콩 |
| 49 | 과수 | 소과류 | 블루베리 | | | | |

[표2-10] 3순위 품목 (자주 필요하지 않지만 일반적으로 필요한)

| No | 대분류 | 중분류 | 소분류 | No | 대분류 | 중분류 | 소분류 |
|----|-----|-----|-------|----|-----|-----|-------|
| 1 | 채소 | 건나물 | 건곰취 | 8 | 채소 | 건나물 | 건모시잎 |
| 2 | 채소 | 건나물 | 건깻잎 | 9 | 채소 | 건나물 | 건민들레 |
| 3 | 채소 | 건나물 | 건깻잎순 | 10 | 채소 | 건나물 | 건방풍나물 |
| 4 | 채소 | 건나물 | 건당귀 | 11 | 채소 | 건나물 | 건백하수오 |
| 5 | 채소 | 건나물 | 건더덕 | 12 | 채소 | 건나물 | 건부지깅이 |
| 6 | 채소 | 건나물 | 건돼지감자 | 13 | 채소 | 건나물 | 건뽕잎 |
| 7 | 채소 | 건나물 | 건망초대 | 14 | 채소 | 건나물 | 건쇠무릎 |

| No | 대분류 | 중분류 | 소분류 | No | 대분류 | 중분류 | 소분류 |
|----|-----|------|--------|----|------|------|--------|
| 15 | 채소 | 건나물 | 건쇠비름나물 | 48 | 채소 | 엽경채류 | 고구마순 |
| 16 | 채소 | 건나물 | 건수세미 | 49 | 특용작물 | 건과류 | 은행 |
| 17 | 채소 | 건나물 | 건인삼 | 50 | 특용작물 | 약용작물 | 가시오가피 |
| 18 | 채소 | 건나물 | 건장녹나물 | 51 | 특용작물 | 약용작물 | 건삼 |
| 19 | 채소 | 건나물 | 건질경이 | 52 | 특용작물 | 약용작물 | 건삼백초 |
| 20 | 채소 | 건나물 | 건탱자 | 53 | 특용작물 | 약용작물 | 건오디 |
| 21 | 채소 | 건나물 | 건토란대 | 54 | 특용작물 | 약용작물 | 건와송 |
| 22 | 채소 | 건나물 | 건하수오 | 55 | 특용작물 | 약용작물 | 건울금 |
| 23 | 채소 | 과채류 | 고춧잎 | 56 | 특용작물 | 약용작물 | 건초석잠 |
| 24 | 채소 | 과채류 | 수세미 | 57 | 특용작물 | 약용작물 | 결명자 |
| 25 | 채소 | 과채류 | 여주 | 58 | 특용작물 | 약용작물 | 느릅나무 |
| 26 | 채소 | 과채류 | 홍고추 | 59 | 특용작물 | 약용작물 | 당귀(뿌리) |
| 27 | 채소 | 근채류 | 토란대 | 60 | 특용작물 | 약용작물 | 두충나무 |
| 28 | 채소 | 데친나물 | 데친고사리 | 61 | 특용작물 | 약용작물 | 맹감나무뿌리 |
| 29 | 채소 | 데친나물 | 데친머위대 | 62 | 특용작물 | 약용작물 | 백하수오 |
| 30 | 채소 | 데친나물 | 데친시래기 | 63 | 특용작물 | 약용작물 | 벌화분 |
| 31 | 채소 | 데친나물 | 데친우거지 | 64 | 특용작물 | 약용작물 | 부처손 |
| 32 | 채소 | 데친나물 | 데친취나물 | 65 | 특용작물 | 약용작물 | 비수리 |
| 33 | 채소 | 데친나물 | 데친토란대 | 66 | 특용작물 | 약용작물 | 뽀뽀묵 |
| 34 | 채소 | 산채류 | 고들빼기 | 67 | 특용작물 | 약용작물 | 뽕나무 |
| 35 | 채소 | 산채류 | 고사리 | 68 | 특용작물 | 약용작물 | 산국 |
| 36 | 채소 | 산채류 | 곤드레나물 | 69 | 특용작물 | 약용작물 | 산수유 |
| 37 | 채소 | 산채류 | 곰취 | 70 | 특용작물 | 약용작물 | 삼백초 |
| 38 | 채소 | 산채류 | 두릅(나무) | 71 | 특용작물 | 약용작물 | 솔잎 |
| 39 | 채소 | 산채류 | 두릅(땅) | 72 | 특용작물 | 약용작물 | 솔잎순 |
| 40 | 채소 | 산채류 | 세발나물 | 73 | 특용작물 | 약용작물 | 쇠무릎 |
| 41 | 채소 | 산채류 | 썩 | 74 | 특용작물 | 약용작물 | 알로에 |
| 42 | 채소 | 산채류 | 씀바귀 | 75 | 특용작물 | 약용작물 | 약썩 |
| 43 | 채소 | 산채류 | 죽순 | 76 | 특용작물 | 약용작물 | 어성초 |
| 44 | 채소 | 산채류 | 질경이 | 77 | 특용작물 | 약용작물 | 엄나무 |
| 45 | 채소 | 양채류 | 아스파라거스 | 78 | 특용작물 | 약용작물 | 오가피 |
| 46 | 채소 | 양채류 | 앞당귀 | 79 | 특용작물 | 약용작물 | 오미자 |
| 47 | 채소 | 양채류 | 콜리플라워 | 80 | 특용작물 | 약용작물 | 웃나무 |

| No | 대분류 | 중분류 | 소분류 | No | 대분류 | 중분류 | 소분류 |
|----|------|------|------|-----|------|------|------|
| 81 | 특용작물 | 약용작물 | 와송 | 96 | 과수 | 장과류 | 오디 |
| 82 | 특용작물 | 약용작물 | 인진쑈 | 97 | 과수 | 핵과류 | 개복숭아 |
| 83 | 특용작물 | 약용작물 | 적하수오 | 98 | 과수 | 핵과류 | 보리수 |
| 84 | 특용작물 | 약용작물 | 제피나무 | 99 | 과수 | 핵과류 | 앵두 |
| 85 | 특용작물 | 약용작물 | 참당귀 | 100 | 식량작물 | 두류 | 간완두콩 |
| 86 | 특용작물 | 약용작물 | 초석잠 | 101 | 식량작물 | 두류 | 완두콩 |
| 87 | 특용작물 | 약용작물 | 초피나무 | 102 | 식량작물 | 두류 | 울타리콩 |
| 88 | 특용작물 | 약용작물 | 취 | 103 | 식량작물 | 두류 | 제비콩 |
| 89 | 특용작물 | 약용작물 | 하수오 | 104 | 식량작물 | 두류 | 팻콩 |
| 90 | 특용작물 | 약용작물 | 헛개나무 | 105 | 식량작물 | 서류 | 돼지감자 |
| 91 | 특용작물 | 약용작물 | 화살나무 | 106 | 식량작물 | 서류 | 암빈 |
| 92 | 과수 | 건과류 | 감말랭이 | 107 | 식량작물 | 유지작물 | 산초 |
| 93 | 과수 | 건과류 | 건모과 | 108 | 식량작물 | 유지작물 | 호박씨 |
| 94 | 과수 | 소과류 | 아로니아 | 109 | 식량작물 | 잡곡류 | 메밀 |
| 95 | 과수 | 장과류 | 백향과 | | | | |

8-2) 단기수확 저장품목 DB관리

- 단기수확 저장품목은 품목의 특징과 시기별로 저장 가능성을 파악하고 출하 계획에 맞춰 저장량을 산출한 결과를 DB화하여 생산자 회의를 통해 농가별 저장량을 기획하여 연중 출하가 가능하게 유도

[표2-11] 저장품목 관리 리스트

| 3월 | | 4월 | | 6월 | | 7월 | |
|-----|-------|-----|-------|------|-------|-----|-------|
| 품목명 | 출하(월) | 품목명 | 출하(월) | 품목명 | 출하(월) | 품목명 | 출하(월) |
| 연근 | 3~7 | 마늘쫑 | 4~9 | 마늘 | 12~5 | | |
| | | | | 양배추 | 7~9 | | |
| | | | | 브로콜리 | 8~9 | | |
| | | | | 양파 | 연중 | | |

| 9월 | | 10월 | | 11월 | | 12월 | |
|-----|-------|-----|-------|------|-------|-------|-------|
| 품목명 | 출하(월) | 품목명 | 출하(월) | 품목명 | 출하(월) | 품목명 | 출하(월) |
| 땅콩 | 연중 | 고구마 | 1~5 | 양파 | 1~4 | 돼지감자 | 1~5 |
| 얌빈 | 9~12 | 감자 | 1~5 | 도라지 | 1~6 | 초석잠 | 1~5 |
| 밤 | 연중 | 무 | 2~4 | 마 | 연중 | 인디언감자 | 1~5 |
| 건고추 | 연중 | 당근 | 1~5 | 더덕 | 1~6 | | |
| | | 생강 | 연중 | 비트 | 1~5 | | |
| | | 토란 | 연중 | 콜라비 | 1~5 | | |
| | | 우엉 | 1~4 | 단호박 | 1~5 | | |
| | | 울금 | 연중 | 양배추 | 1~5 | | |
| | | 호두 | 연중 | 적양배추 | 1~5 | | |
| | | 피칸 | 연중 | 브로콜리 | 1~3 | | |
| | | 배 | 3~8 | 포기배추 | 1~4 | | |
| | | 감 | 1~2 | 야콘 | 연중 | | |
| | | 사과 | 4~8 | 늑은호박 | 1~4 | | |
| | | 자두 | 10~12 | | | | |

8-3) 하절기 주요품목 DB관리

- 하절기 주요품목의 관리는 폭염, 장마 등 하절기에 특히 생산량이 줄어들거나 초여름 홍수 출하되는 품목 등을 DB화하여 연초에 하절기 주요품목 생산자 회의를 통해 하절기 기획생산에 반영

[표2-12] 주요품목 관리 리스트 - 하절기

| No | 대분류 | 중분류 | 소분류 | No | 대분류 | 중분류 | 소분류 |
|----|------|------|----------|----|-----|-------|---------|
| 1 | 채소 | 과채류 | 가지 | 27 | 채소 | 산채류 | 간도라지 |
| 2 | 채소 | 과채류 | 가지고추 | 28 | 채소 | 산채류 | 도라지 |
| 3 | 채소 | 과채류 | 파리고추 | 29 | 채소 | 산채류 | 머윗대 |
| 4 | 채소 | 과채류 | 당조고추 | 30 | 채소 | 산채류 | 메밀순 |
| 5 | 채소 | 과채류 | 청양고추 | 31 | 채소 | 산채류 | 참비름나물 |
| 6 | 채소 | 과채류 | 오이고추 | 32 | 채소 | 산채류 | 케일 |
| 7 | 채소 | 과채류 | 아삭이고추 | 33 | 과수 | 소과류 | 블루베리 |
| 8 | 채소 | 과채류 | 풋고추 | 34 | 채소 | 엽경채류 | 겨자채 |
| 9 | 채소 | 과채류 | 홍고추 | 35 | 채소 | 엽경채류 | 부추 |
| 10 | 채소 | 과채류 | 고춧잎 | 36 | 채소 | 엽경채류 | 두메부추 |
| 11 | 채소 | 과채류 | 단호박 | 37 | 채소 | 엽경채류 | 상추 |
| 12 | 채소 | 과채류 | 메론 | 38 | 채소 | 엽경채류 | 상추(숙음) |
| 13 | 채소 | 과채류 | 수박 | 39 | 채소 | 엽경채류 | 상추(아삭이) |
| 14 | 채소 | 과채류 | 오이 | 40 | 채소 | 양채류 | 상추(로메인) |
| 15 | 채소 | 과채류 | 오이(가시) | 41 | 채소 | 엽경채류 | 상추(청) |
| 16 | 채소 | 과채류 | 오이(노각) | 42 | 채소 | 엽경채류 | 쌈채소 |
| 17 | 채소 | 과채류 | 오이(백다다기) | 43 | 채소 | 엽경채류 | 쌈배추 |
| 18 | 채소 | 데친나물 | 데친머위대 | 44 | 채소 | 엽경채류 | 양배추 |
| 19 | 채소 | 데친나물 | 데친시래기 | 45 | 채소 | 엽경채류 | 양배추(적) |
| 20 | 식량작물 | 두류 | 백태 | 46 | 채소 | 조미채소류 | 간마늘 |
| 21 | 식량작물 | 두류 | 서리태 | 47 | 채소 | 조미채소류 | 마늘 |
| 22 | 식량작물 | 두류 | 팥 | 48 | 채소 | 조미채소류 | 간생강 |
| 23 | 채소 | 산채류 | 고들빼기 | 49 | 채소 | 조미채소류 | 생강 |
| 24 | 채소 | 산채류 | 고수 | 50 | 채소 | 조미채소류 | 간양파 |
| 25 | 채소 | 산채류 | 간더덕 | 51 | 채소 | 조미채소류 | 양파 |
| 26 | 채소 | 산채류 | 더덕 | 52 | 채소 | 과채류 | 참외 |

| No | 대분류 | 중분류 | 소분류 | No | 대분류 | 중분류 | 소분류 |
|----|-----|-------|--------|-----|-----|-------|---------|
| 53 | 채소 | 과채류 | 대추토마토 | 77 | 채소 | 엽경채류 | 고구마줄기 |
| 54 | 채소 | 과채류 | 방울토마토 | 78 | 채소 | 양채류 | 근대 |
| 55 | 채소 | 과채류 | 토마토 | 79 | 채소 | 엽경채류 | 깻잎 |
| 56 | 채소 | 과채류 | 파프리카 | 80 | 채소 | 엽경채류 | 깻잎순 |
| 57 | 채소 | 과채류 | 피망 | 81 | 채소 | 엽경채류 | 배추 |
| 58 | 채소 | 과채류 | 애호박 | 82 | 채소 | 엽경채류 | 배추(숙음) |
| 59 | 채소 | 과채류 | 풋호박 | 83 | 채소 | 엽경채류 | 배추(열갈이) |
| 60 | 채소 | 과채류 | 호박 | 84 | 채소 | 양채류 | 브로콜리 |
| 61 | 채소 | 과채류 | 호박잎 | 85 | 채소 | 조미채소류 | 쪽파 |
| 62 | 채소 | 근채류 | 당근 | 86 | 채소 | 조미채소류 | 대파 |
| 63 | 채소 | 근채류 | 무 | 87 | 채소 | 조미채소류 | 실파 |
| 64 | 채소 | 근채류 | 열무 | 88 | 채소 | 조미채소류 | 파채 |
| 65 | 채소 | 근채류 | 우엉 | 89 | 과수 | 장과류 | 무화과 |
| 66 | 채소 | 조미채소류 | 간쪽파 | 90 | 과수 | 장과류 | 포도 |
| 67 | 채소 | 과채류 | 오이(조선) | 91 | 과수 | 장과류 | 포도(거봉) |
| 68 | 채소 | 과채류 | 오이(취청) | 92 | 과수 | 장과류 | 포도(머루) |
| 69 | 채소 | 양채류 | 샐러리 | 93 | 과수 | 장과류 | 포도(청) |
| 70 | 채소 | 양채류 | 시금치 | 94 | 과수 | 핵과류 | 복숭아 |
| 71 | 채소 | 양채류 | 숙갓 | 95 | 과수 | 핵과류 | 복숭아(백도) |
| 72 | 채소 | 양채류 | 아스파라거스 | 96 | 과수 | 핵과류 | 복숭아(천도) |
| 73 | 채소 | 양채류 | 아욱 | 97 | 과수 | 핵과류 | 복숭아(황도) |
| 74 | 채소 | 양채류 | 치커리 | 98 | 과수 | 핵과류 | 자두 |
| 75 | 채소 | 양채류 | 콜라비 | 99 | 채소 | 양채류 | 비트 |
| 76 | 채소 | 엽경채류 | 고구마순 | 100 | 채소 | 조미채소류 | 양파(자색) |

8-4) 동절기 주요품목 DB관리

- 동절기 주요품목의 관리는 저장품목과 시설재배품목 등 동절기에 꼭 필요하고 가운이 필요한 품목들을 DB화하여 매년 7~8월경 동절기 주요품목 생산자 회의를 통해 동절기 기획생산을 할 수 있도록 유도

[표2-13] 주요품목 관리 리스트 - 동절기

| No | 대분류 | 중분류 | 소분류 | No | 대분류 | 중분류 | 소분류 |
|----|------|-----|--------|----|------|-------|-----------|
| 1 | 채소 | 과채류 | 가지 | 26 | 식량작물 | 서류 | 고구마 |
| 2 | 채소 | 과채류 | 딸기 | 27 | 식량작물 | 서류 | 고구마(꿀) |
| 3 | 채소 | 과채류 | 늑은호박 | 28 | 식량작물 | 서류 | 고구마(달갈구리) |
| 4 | 채소 | 과채류 | 단호박 | 29 | 채소 | 엽경채류 | 머위 |
| 5 | 채소 | 과채류 | 애호박 | 30 | 채소 | 엽경채류 | 미나리 |
| 6 | 채소 | 과채류 | 쥬키니호박 | 31 | 채소 | 엽경채류 | 배추 |
| 7 | 채소 | 과채류 | 오이 | 32 | 채소 | 엽경채류 | 배추(얼갈이) |
| 8 | 채소 | 과채류 | 오이(취청) | 33 | 채소 | 엽경채류 | 부추 |
| 9 | 채소 | 과채류 | 토마토 | 34 | 채소 | 엽경채류 | 두메부추 |
| 10 | 채소 | 과채류 | 대추토마토 | 35 | 채소 | 엽경채류 | 상추 |
| 11 | 채소 | 과채류 | 방울토마토 | 36 | 채소 | 엽경채류 | 상추(아삭이) |
| 12 | 채소 | 과채류 | 파프리카 | 37 | 채소 | 엽경채류 | 상추(적) |
| 13 | 채소 | 과채류 | 파리고추 | 38 | 채소 | 엽경채류 | 상추(청) |
| 14 | 채소 | 과채류 | 청양고추 | 39 | 채소 | 엽경채류 | 쌈배추 |
| 15 | 채소 | 산채류 | 고수 | 40 | 채소 | 엽경채류 | 쌈채소 |
| 16 | 채소 | 산채류 | 간도라지 | 41 | 채소 | 조미채소류 | 간생강 |
| 17 | 채소 | 산채류 | 도라지 | 42 | 채소 | 엽경채류 | 양배추 |
| 18 | 채소 | 산채류 | 냉이 | 43 | 채소 | 엽경채류 | 양배추(적) |
| 19 | 채소 | 산채류 | 냉이(노지) | 44 | 채소 | 과채류 | 피망 |
| 21 | 채소 | 산채류 | 더덕 | 45 | 채소 | 근채류 | 깎토란 |
| 22 | 채소 | 산채류 | 케일 | 46 | 채소 | 근채류 | 토란 |
| 23 | 식량작물 | 서류 | 감자 | 47 | 채소 | 근채류 | 당근 |
| 24 | 식량작물 | 서류 | 감자(수미) | 48 | 채소 | 근채류 | 무 |
| 25 | 식량작물 | 서류 | 감자(자색) | 49 | 채소 | 근채류 | 연근 |
| 25 | 채소 | 산채류 | 깎더덕 | 50 | 채소 | 근채류 | 우엉 |

| No | 대분류 | 중분류 | 소분류 | No | 대분류 | 중분류 | 소분류 |
|----|------|------|----------|----|-----|-------|---------|
| 51 | 채소 | 근채류 | 열무 | 67 | 견과류 | 볶은견과류 | 고구마(호박) |
| 52 | 채소 | 근채류 | 총각무(얼타무) | 68 | 채소 | 양채류 | 브로콜리 |
| 53 | 채소 | 과채류 | 풋고추 | 69 | 채소 | 양채류 | 섬초 |
| 54 | 채소 | 과채류 | 오이고추 | 70 | 채소 | 조미채소류 | 생강 |
| 55 | 채소 | 과채류 | 아삭이고추 | 71 | 채소 | 조미채소류 | 간양파 |
| 56 | 채소 | 과채류 | 당조고추 | 72 | 채소 | 조미채소류 | 양파 |
| 57 | 채소 | 양채류 | 시금치 | 73 | 채소 | 조미채소류 | 간쪽파 |
| 58 | 채소 | 양채류 | 숙갓 | 74 | 채소 | 조미채소류 | 쪽파 |
| 59 | 채소 | 양채류 | 아욱 | 75 | 채소 | 조미채소류 | 대파 |
| 60 | 채소 | 양채류 | 양상추 | 76 | 채소 | 조미채소류 | 실파 |
| 61 | 채소 | 양채류 | 치커리 | 77 | 채소 | 조미채소류 | 파채 |
| 62 | 채소 | 양채류 | 콜라비 | 78 | 채소 | 조미채소류 | 풋마늘 |
| 63 | 채소 | 양채류 | 근대 | 79 | 채소 | 엽경채류 | 청경채 |
| 64 | 채소 | 엽경채류 | 깻잎 | 80 | 채소 | 조미채소류 | 간마늘 |
| 65 | 채소 | 엽경채류 | 깻잎순 | 81 | 채소 | 조미채소류 | 마늘 |
| 66 | 식량작물 | 서류 | 고구마(밤) | | | | |

8-5) 과잉/부족 품목 DB관리

- 로컬푸드 참여 농가들의 월별·품목별 기획생산 계획량을 취합하여 DB화하고 공급계획량과 비교분석을 통해 많거나 부족한 품목, 없는 품목들을 생산자들과 조정하거나 발굴할 수 있도록 일상적 DB관리 필요

[표2-14] 과잉/부족 품목관리 리스트 사례

| 2018년 기획생산 | | | 전체 | | 2018-06 | | 2018-07 | | 2018-08 | |
|------------|------|---------|---------|---------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|
| 대분류 | 중분류 | 품목명 | 예상량 | 생산량 | 예상량 | 생산량 | 예상량 | 생산량 | 예상량 | 생산량 |
| 채 소 | 과채류 | 가지 | 100,526 | 126,014 | 9,531 | 18,690 | 23,918 | 27,586 | 22,249 | 27,983 |
| 식 량 | 서 류 | 감자 | 58,284 | 168,961 | 6,548 | 39,565 | 2,560 | 28,033 | 3,771 | 16,737 |
| 식 량 | 서 류 | 감자(수미) | 35,018 | 22,899 | 9,393 | 6,987 | 4,450 | 3,426 | 2,468 | 2,161 |
| 식 량 | 서 류 | 고구마(꿀) | 22,261 | 17,790 | 400 | 375 | 1,330 | 402 | 6,484 | 5,577 |
| 식 량 | 서 류 | 고구마(호박) | 35,853 | 29,024 | 833 | 714 | 620 | 582 | 1,455 | 1,282 |
| 채 소 | 엽경채 | 고구마순 | 5,793 | 4,210 | 557 | 406 | 1,489 | 1,260 | 2,009 | 1,447 |
| 채 소 | 엽경채 | 고구마줄기 | 19,469 | 13,526 | 126 | 112 | 8,930 | 5,577 | 7,215 | 5,330 |
| 채 소 | 산채류 | 고들빼기 | 3,942 | 3,180 | 1 | 1 | 16 | 20 | 1,189 | 1,070 |
| 채 소 | 조미채소 | 간마늘 | 47,651 | 34,517 | 5,265 | 3,461 | 4,739 | 3,666 | 5,369 | 4,059 |
| 채 소 | 조미채소 | 간쪽파 | 29,357 | 42,487 | 91 | 539 | 704 | 1,181 | 1,328 | 2,392 |
| 채 소 | 엽경채 | 깻잎 | 237,148 | 259,226 | 24,515 | 28,440 | 34,581 | 39,212 | 34,031 | 42,835 |

① 과잉생산이 예상되는 품목은 품목전환 유도

- 생산자의 나이 등을 고려하여 품목전환이 용이한 생산자를 우선적으로 전환

[표2-15] 과잉생산품목 품목전환 유도 사례

| 2018'기획생산 | | | 2018-06 | | | 2018-07 | | | 2018-08 | | |
|-----------|-----|------|---------|-----|--------|---------|-----|--------|---------|-----|--------|
| 대분류 | 중분류 | 품목명 | 예상량 | 농가수 | 생산량 | 예상량 | 농가수 | 생산량 | 예상량 | 농가수 | 생산량 |
| | | 1064 | 363 | | 361 | 364 | | 363 | 374 | | 374 |
| 채소 | 과채류 | 가지 | 9,531 | 20 | 18,690 | 23,918 | 30 | 27,586 | 22,249 | 30 | 27,983 |

▼ 품목전환 후 ▼

| 2018'기획생산 | | | 2018-06 | | | 2018-07 | | | 2018-08 | | |
|-----------|-----|------|---------|-----|-------|---------|-----|--------|---------|-----|--------|
| 대분류 | 중분류 | 품목명 | 예상량 | 농가수 | 생산량 | 예상량 | 농가수 | 생산량 | 예상량 | 농가수 | 생산량 |
| | | 1064 | 363 | | 361 | 364 | | 363 | 374 | | 374 |
| 채소 | 과채류 | 가지 | 9,531 | 15 | 9,690 | 23,918 | 25 | 24,586 | 22,249 | 25 | 22,983 |

② 생산이 부족할 것으로 예상되는 품목은 추가 생산 권유

- 부족할 것으로 예상되는 품목은 농가를 추가 모집한다.
- 재배계획이 있는 농가들의 재배면적을 늘릴 수 있는지 알아본다.

[표2-16] 부족품목 추가생산 권유 사례

| 2018'기획생산 | | | 2018-06 | | | 2018-07 | | | 2018-08 | | |
|-----------|-----|--------|---------|-----|-------|---------|-----|-------|---------|-----|-------|
| 대분류 | 중분류 | 품목명 | 예상량 | 농가수 | 생산량 | 예상량 | 농가수 | 예상량 | 농가수 | 생산량 | 생산량 |
| | | 1064 | 363 | | 361 | 364 | | 363 | 374 | | 374 |
| 식량 | 서류 | 감자(수미) | 9,393 | 15 | 6,987 | 4,450 | 10 | 3,426 | 2,468 | 5 | 2,161 |
| 식량 | 서류 | 고구마(짙) | 400 | 5 | 375 | 1,330 | 5 | 402 | 6,484 | 20 | 5,577 |

▼ 품목전환 후 ▼

| 2018'기획생산 | | | 2018-06 | | | 2018-07 | | | 2018-08 | | |
|-----------|-----|--------|---------|-----|-------|---------|-----|-------|---------|-----|-------|
| 대분류 | 중분류 | 품목명 | 예상량 | 농가수 | 생산량 | 예상량 | 농가수 | 생산량 | 예상량 | 농가수 | 생산량 |
| | | 1064 | 363 | | 361 | 364 | | 363 | 374 | | 374 |
| 식량 | 서류 | 감자(수미) | 9,393 | 20 | 9,287 | 4,450 | 12 | 4,426 | 2,468 | 5 | 2,161 |
| 식량 | 서류 | 고구마(짙) | 400 | 5 | 375 | 1,330 | 10 | 1,102 | 6,484 | 22 | 6,477 |

02

직매장 추진단계별 기획생산체계 구축

1) 직매장 준비단계



1-1) 참여농가 조직화

① 개요

| 구분 | 내용 |
|------|--|
| 필요성 | · 로컬푸드 활성화를 위해서는 지역의 많은 중소가족농을 참여시켜 조직화하는 것이 필요 |
| 목 표 | 리더교육 · 마을리더의 역할을 강화하여 마을의 중소가족농 조직화 확대 |
| | 읍면교육 · 읍면 로컬푸드를 홍보하여 많은 지역 농가들의 참여 확대 |
| | 방문교육 · 교통·정보 약자인 지역의 중소가족농을 발굴, 조직화 확대 |
| 교육내용 | · 왜 로컬푸드를 해야하는가 · 지역 농업농촌이 지속가능하게 하려면 어떻게 해야하는가 |
| 교육대상 | 리더교육 · 마을이장, 부녀회장, 노인회장, 새마을지도자협의회장 등 |
| | 읍면교육 · 읍면별 로컬푸드 참여희망 농가 |
| | 방문교육 · 마을에 계시는 소농·고령농·가족농 |
| 준비사항 | · 교육자료(PPT, 동영상 등), 출석부, 볼펜, 간단한 음료(물 등) · 교육장소 프로젝터, PC, 포인터 등 교육용 기자재 활용 여부 |
| 필요시 | · 로컬푸드 생산자 가입신청서, 개인정보 활용동의서 |

② 실행 프로세스



알아두기

- ㉓ 로컬푸드가 지역에 정착육하기 위한 소농·고령농 조직화에 지역 리더들의 참여와 역할이 중요, 읍면 집체교육 이전에 꼭 수행하기를 권장
- ㉔ 로컬푸드가 실질적으로 필요한 지역의 소농·고령농들은 교통과 정보획득에 취약하여 지역에서 로컬푸드 정책을 추진하는지 모를 확률이 매우 높으므로 각 마을 단위로 방문하여 제대로 알릴 수 있도록 함
- ㉓ 농번기에 농사일이 바빠 교육을 잊어버릴 수 있으므로 전일 문자 안내
- ㉔ 교육자료는 동영상 등 시청각 자료 활용, 농가가 이해하기 쉽게 준비

1-2) 기획생산 교육

① 개요

| 구분 | 내용 |
|------|--|
| 필요성 | · 연중 직매장에 다양한 로컬푸드를 공급하기 위해서는 생산 재편 필요 |
| 목 표 | 기획생산 교육 · 연중 다품목 소량작부체계 구축을 위한 발 모양 바꾸기 |
| | 생산계획서 작성 · 로컬푸드용 발을 구획하여 최소 10가지 품목 이상 기획생산 |
| 교육내용 | · 직매장 활성화를 위한 연중 다품목 작부체계 구축 · 생산계획서 작성 방법 안내 및 작성 |
| 교육대상 | · 로컬푸드 참여 의사를 밝힌 생산자 |
| 준비사항 | · 교육자료(PPT, 동영상 등), 출석부, 불펜, 간단한 음료(물 등) · 교육장소 프로젝터, PC, 포인터 등 교육용 기자재 활용 여부 |
| 필요시 | · 로컬푸드 생산자 가입신청서, 개인정보 활용동의서 |

참고2-9

생산계획서 작성방법

1. 참가정보

| | | | | | | | |
|--------|---------------------|------|-----|--------|-------------------|------|---------------|
| 이름(대표) | 장금미 | 성별 | 여 | 주민등록번호 | 120123 | 연락처 | 0339-123-1234 |
| 주소 | OO시·군 OO읍·면 OO로 123 | | | 전화번호 | 010-123-1234 | | |
| 연락처 | 0 | 3666 | 유기농 | 인증번호 | 15.12.12-20.12.11 | 인증기관 | 이직집 □순회 |

2. 품목계획(월별 품목 및 품량과 수량표 기재필수)

| 월 | 품목 및 품량 | 비고 |
|-----|------------------------------------|----------|
| 1월 | 견고사리 20개/월, 무말랭이 20개/월, 호박고자 20개/월 | 1월 69 포장 |
| 2월 | 견고사리 20개/월, 무말랭이 20개/월, 호박고자 20개/월 | - |
| 3월 | 견고사리 20개/월, 냉이 10개/월 | - |
| 4월 | 상추 10개/월, 시금치 10개/월 | |
| 5월 | 상추 10개/월, 옥수수 10개/월, 아욱 10개/월 | |
| 6월 | 상추 10개/월, 옥수수 10개/월, 대파 10개/월 | |
| 7월 | 상추 10개/월, 감자 10개/월, 대파 10개/월 | |
| 8월 | 상추 10개/월, 감자 10개/월, 대파 10개/월 | |
| 9월 | 상추 10개/월, 감자 10개/월, 대파 10개/월 | |
| 10월 | 상추 10개/월, 감자 10개/월, 대파 10개/월 | |
| 11월 | 상추 10개/월, 시금치 10개/월, 아욱 10개/월 | |
| 12월 | 시금치 10개/월, 감자 10개/월 | |

생산계획서 작성방법

- 이름(대표) : 참여농가 성과 이름 기입
- 성별 : 남자는 남, 여자는 여 기입
- 생년월일 : 앞 6자리 기입
- 연락처 : 항상 연락이 가능한 전화번호
- 주소 : 집 주소(도로명이나 지번 주소)
- 인증여부 : 인증이 있으면 O, 없으면 X
- X 기입 시 인증종류, 인증기간 빈칸
- 복수 인증 시 특이사항 적는 란 활용
- 인증종류 : 유기농, 무농약, GAP, 무항생제 등
- 인증기간 : 해당 인증 유효기간
- 출하방식
 - 직매장에 직접출하 예정이면 직접에 √ 표시
 - 수회수집을 희망하면 순회에 √ 표시
- 특이사항
 - 운영 조직과 공유해야 될 내용 기입
- 전, 담, 임야, 시설기타
- 논, 밭, 하우스, 저온저장고 등 관련내용 기입
- 출하계획
 - 매월 출하 가능한 품목과 수량을 기재
 - 수량은 일 단위 또는 월 단위로 작성
 - 포장중량은 품목별 주요 포장단위 기입
 - 포장중량을 달리 할 경우 비교란 활용 기입

※ 작성 예시를 참고하여 계획 세우기

② 실행 프로세스



알아두기

- ㉓ 기획생산 교육 시 밭 모양을 바꾸는 것에 초점을 맞춰 진행
- ㉔ 생산계획서 작성은 농가들이 기존에 전혀 해보지 않은 것이라 익숙하지 않으므로 계획서 작성 시 돌아다니면서 농가를 도와줄 수 있도록 함
- ㉕ 농가가 생산계획서를 잘 작성했어도 이름과 연락처가 없으면 추후 확인할 길이 없으므로 반드시 이름과 연락처는 필수로 체크
- ㉖ 농가가 생산계획한 내용을 다 기억할 수 없으므로 사진을 찍어놓도록 안내

1-3) 생산계획 수립

① 개요

| 구분 | 내용 | |
|------|---|-----------------------------|
| 필요성 | <ul style="list-style-type: none"> · 농가 소득증대, 직매장 소비 수요 대비 생산계획의 조정 필요 · 생산계획에 그치지 않고 실제 작물을 재배하는지 현장 확인 필요 | |
| 목 표 | 생산자회의 | · 직매장 소비 수요 대비 적절한 생산계획의 수립 |
| | 작부 확인 | · 실제 로컬푸드 생산 재편을 통한 농가소득 증대 |
| 내 용 | <ul style="list-style-type: none"> · 직매장 활성화를 위한 연중 다품목 작부 구축 · 생산계획서 작성방법 안내 및 작성 | |
| 대 상 | · 로컬푸드 생산계획서 작성 농가 | |
| 준비사항 | <ul style="list-style-type: none"> · 예상·생산량 비교자료, 직매장 주요 품목 리스트, 농가별 생산계획 자료 · 생산계획서, 볼펜, 간단한 음료(물 등) | |

참고2-10

생산자회의, 방문조사 사진 / 전화조사표



생산자회의



방문조사

| 권역 | 이름 | 연령 | 성별 | 전화번호 | 재배작목 | 재배면적 | 전화조사 |
|----|----|----|----|------|------|-------|------|
| 구이 | 최 | 77 | 남 | 010- | 가지 | 50 | ○ |
| 구이 | 최 | 79 | 여 | 010- | 고구마 | 2,000 | 방문 |
| 구이 | 최 | 54 | 남 | 010- | 상추 | 150 | ○ |
| 구이 | 최 | 82 | 남 | 010- | 대파 | 300 | △ |
| 구이 | 최 | 64 | 여 | 010- | 부추 | 10 | X |

전화조사표

② 실행 프로세스



알아두기

- ㉑ 비교자료는 품목별로 예상량과 생산계획량 비교가 직관적으로 보이게
- ㉒ 직매장에 부족하거나 없는 품목 위주로 리스트를 작성, 생산 전환유도
- ㉓ 작부 확인 시 인적·시간적 여력이 닿는 한 방문해서 확인할 것을 권장
- ④ 통합기획생산파일은 월, 품목별 공급계획량과 생산계획취합량을 통합적으로 비교하는 자료로 현장에서 변동되는 사항들이 최대한 빠르게 반영되어 이후 생산계획수립 및 조정이 원활하게 될 수 있도록 관리

1-4) 출하 준비

① 개요

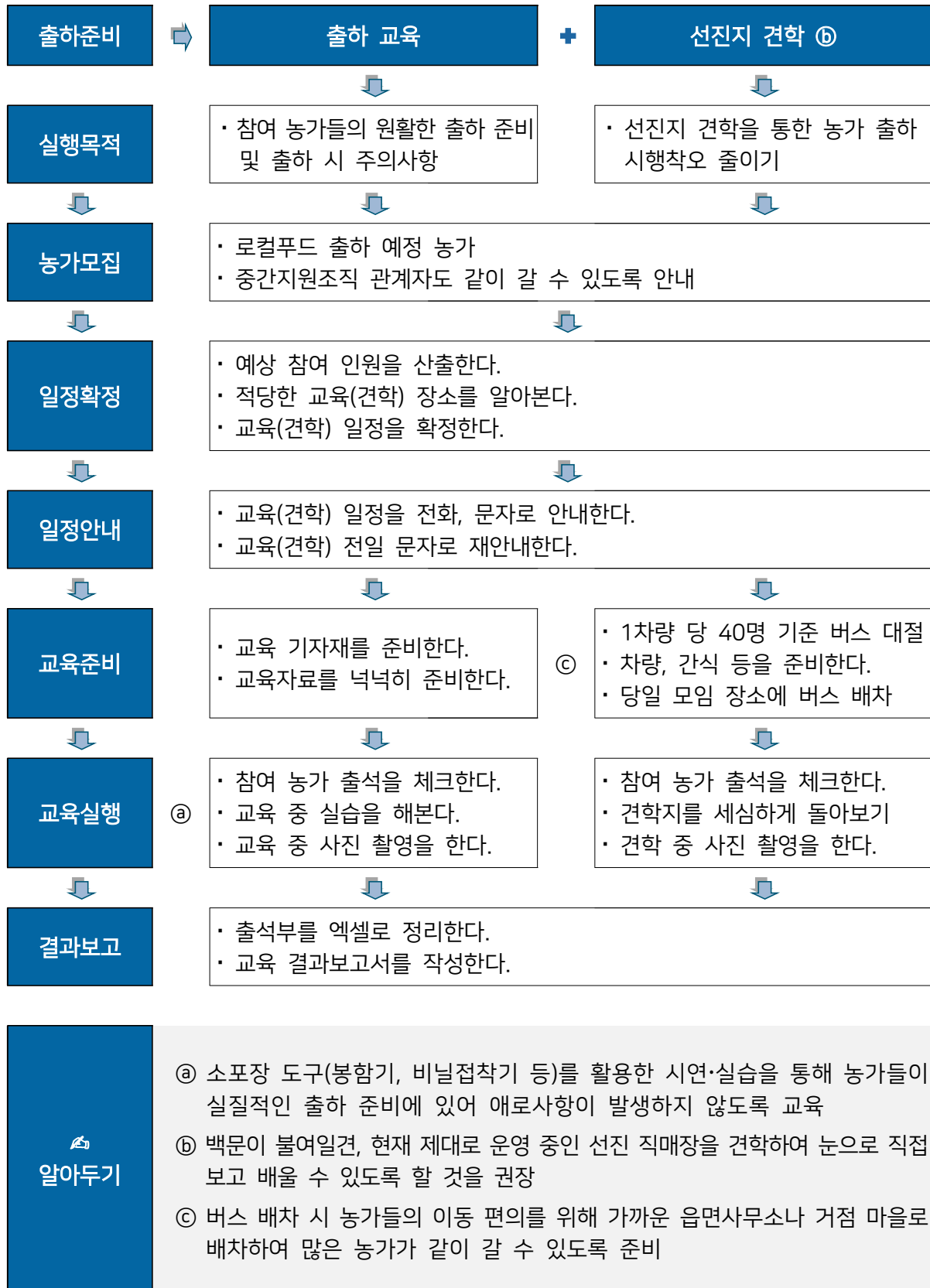
| 구분 | 내용 | |
|------|--|--|
| 필요성 | <ul style="list-style-type: none"> · 선별, 소포장 방법, 출하 방법 등 직매장 출하를 위한 출하 교육 필요 · 원활한 출하 준비와 생산자 참여 동력 확보를 위한 선진지 견학 필요 | |
| 목 표 | 출하 교육 | · 참여 농가의 원활한 출하 유도, 소비자 만족도 제고 |
| | 선진지 견학 | · 실제 가서 보고 배워 시행착오 최소화, 농가 자긍심 고취 |
| 교육내용 | 출하 교육 | · 소포장기구 사용법, 선별 포장, 바코드 출력, 매장진열 방법 등 |
| | 선진지 견학 | · 로컬푸드 선진 직매장 견학을 통한 현장 출하 교육 |
| 대 상 | · 로컬푸드 출하 준비 및 참여 농가 | |
| 준비사항 | 출하 교육 | <ul style="list-style-type: none"> · 교육자료(PPT, 동영상 등), 출석부, 볼펜, 간단한 음료(물 등) · 교육장소 프로젝터, PC, 포인터 등 교육용 기자재 활용 여부 · 봉합기, 비닐접착기 등 소포장 기자재 |
| | 선진지 견학 | <ul style="list-style-type: none"> · 출석부, 다과류(간식, 음료 등), 쓰레기봉투, 비상약 등 · 관련경비 : 간식비, 중식비, 차량 대여비, 여행자보험, 강의비 |

참고2-11

소포장 기자재

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| 봉합기 | 봉합기 테이프 | 비닐접착기 |
|  |  |  |
| 빵끈 | 전자저울 (3kg) | 전자저울 (20kg) |

② 실행 프로세스



1-5) 출하 안내

① 개요

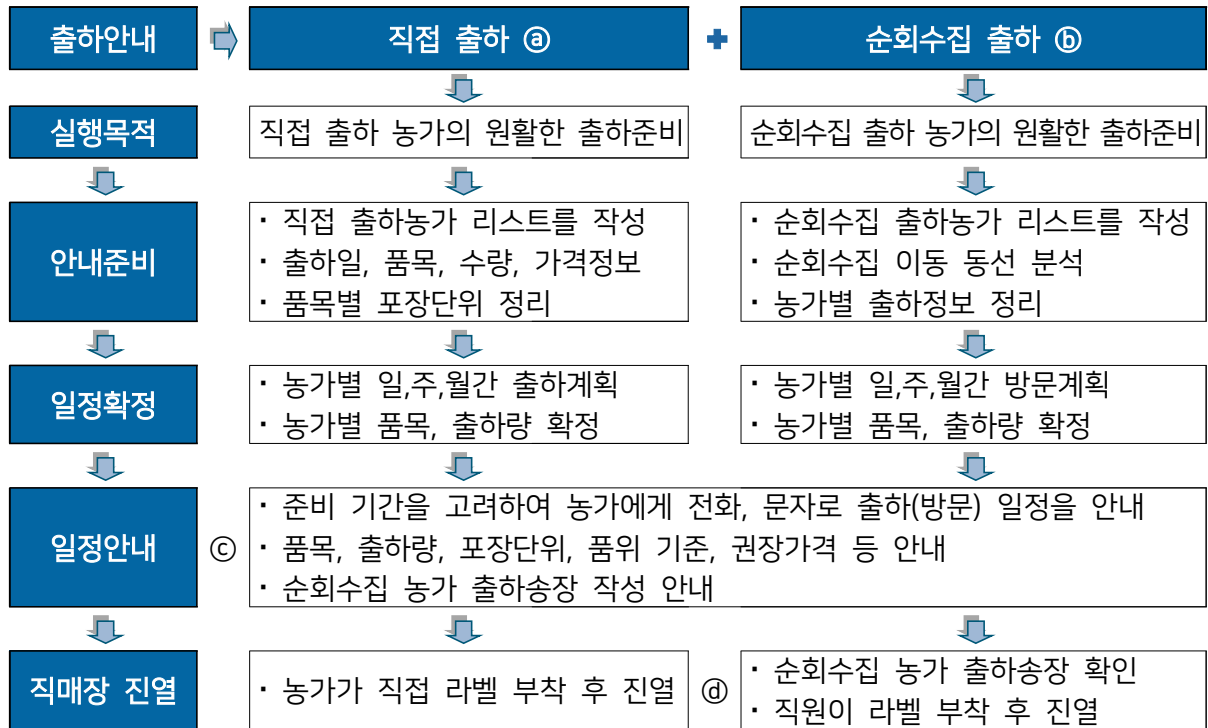
| 구분 | 내용 | |
|------|---|---|
| 필요성 | · 직매장 수요에 맞춘 출하량 조정과 출하 농가들의 원활한 출하 준비를 위한 출하일정 안내 필요 | |
| 목 표 | 직접 출하 | · 직접 출하 농가들의 출하 편의 제공, 농가 소득향상 |
| | 순회수집 출하 | · 순회 출하 농가들의 출하 편의 제공, 농가 소득향상 |
| 대 상 | 직접 출하 | · 생산자가 직접 직매장에 방문하여 출하하는 농가 |
| | 순회수집 출하 | · 생산자가 순회수집 차량을 이용하여 직매장에 출하하는 농가 |
| 준비사항 | 직접 출하 | · 직접 출하농가 리스트 · 품목 포장 단위, 품위 기준, 권장가격 리스트 |
| | 순회수집 출하 | · 순회수집 출하농가 리스트 · 농가 출하송장 · 품목 포장 단위, 품위 기준, 권장가격 리스트 |

참고2-12

출하방식별 출하과정



② 실행 프로세스



알아두기

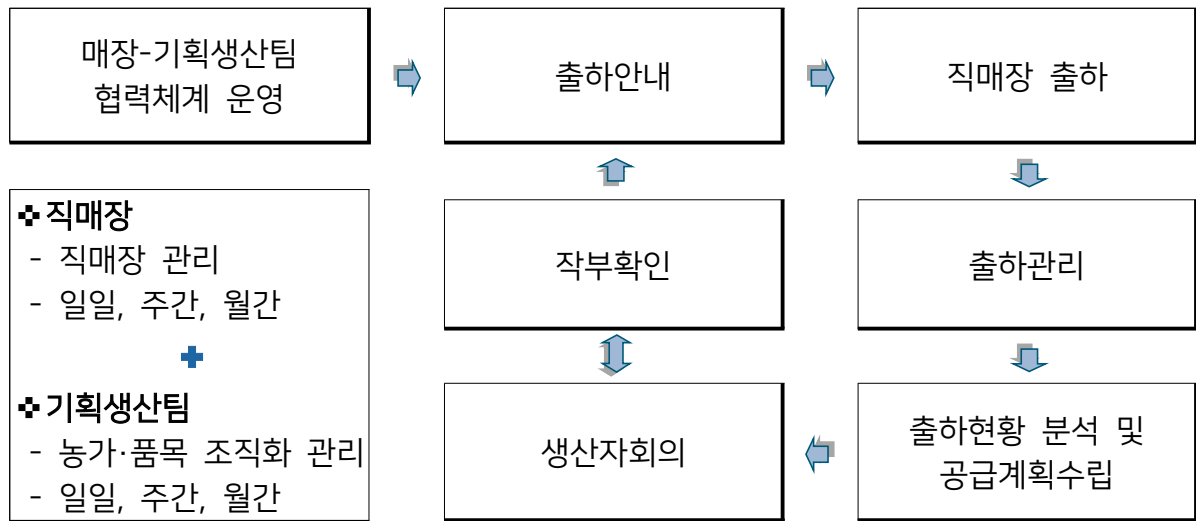
- ㉔ 직매장 출하 기본원칙은 농가가 직접 가져와서 라벨 붙이고 진열하는 것
- ㉕ 직매장으로부터 거리도 멀고 차도 없는 소농·고령농을 위해 물품을 일정 공간에 놔두면 순회수집 차량이 수거해서 판매할 수 있도록 운영
- ㉖ 농가가 충분히 출하 준비를 할 시간을 가질 수 있게 사전에 계획하여 안내
- ㉗ 출하송장(NCR지)은 순회수집 농가가 직접 작성, 상지(농가용)는 농가가 보관 하고 하지(부서용)는 순회수집 차량으로 물품과 함께 보낼 수 있도록 안내

참고2-13

출하송장

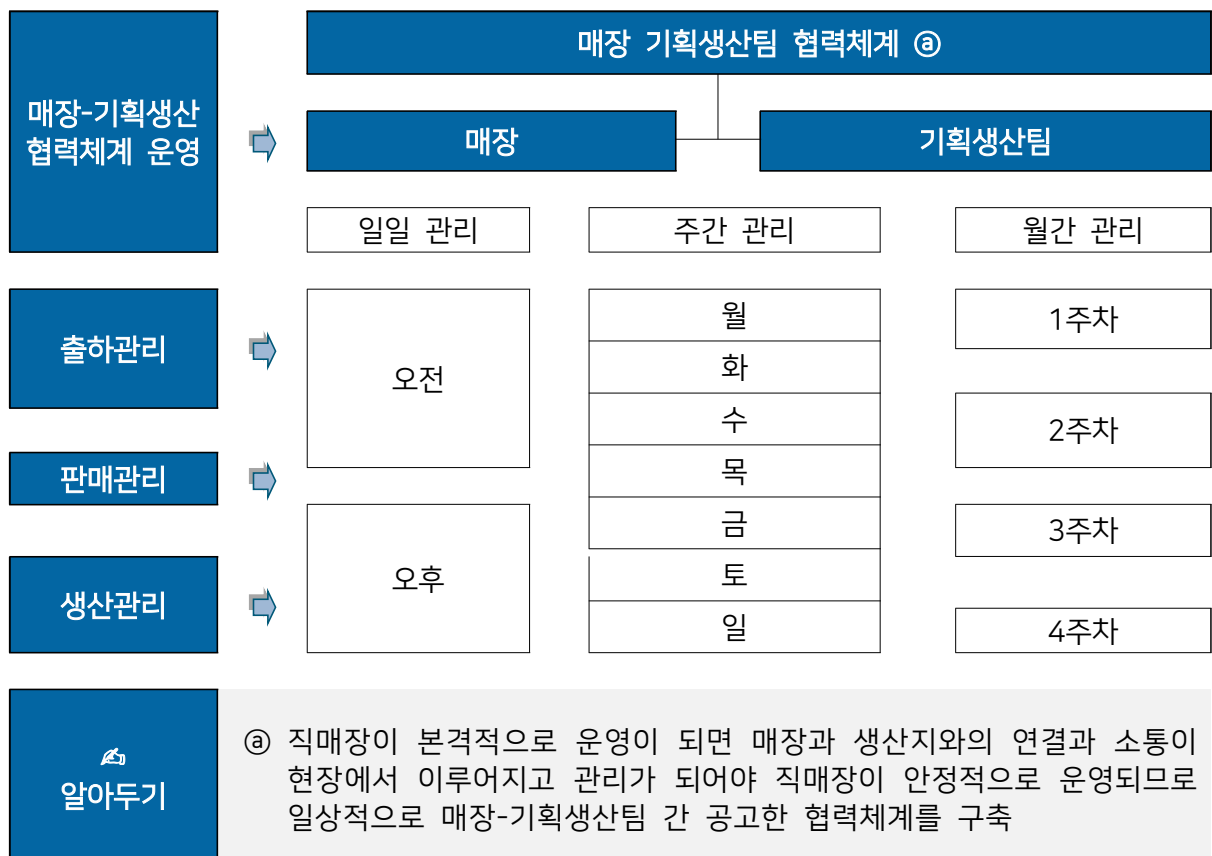
| 해피스테이션(직매장) 인수서 [부서보관용] | | | | | | | |
|-------------------------|------------|------|----|---------------------|-------|----|----|
| 1.기본정보 | | | | | | | |
| 생산자 성명 | 카 상 순 | | | 전화번호 | | | |
| 주소 | 소양 읍/면 | | 리 | 상양 | 마을 | | |
| 잔량처리방법 | 1.직접회수 () | | | 2.완주로컬푸드협동조합 의뢰 () | | | |
| 2.품목정보 | | | | | | | |
| 연번 | 품목 | 규격 | 단위 | 수량 | 단가 | 합계 | 비고 |
| 1 | 케찹(중) | 250g | g | 16 | 1,500 | | |
| 2 | 아 옥 | 300g | g | 10 | 1,500 | | |
| 3 | 포화 | 500g | g | 10 | 1,000 | | |
| 4 | 우(중용) | 2kg | g | 2 | 4,000 | | |
| 5 | 우(중용) | 100g | g | 5 | 4,000 | | |
| 6 | 생강 | 500g | g | 5 | 4,000 | | |
| 7 | | | | | | | |

2) 직매장 본격 운영단계



2-1) 매장-기획생산팀 협력체계 운영

① 개요



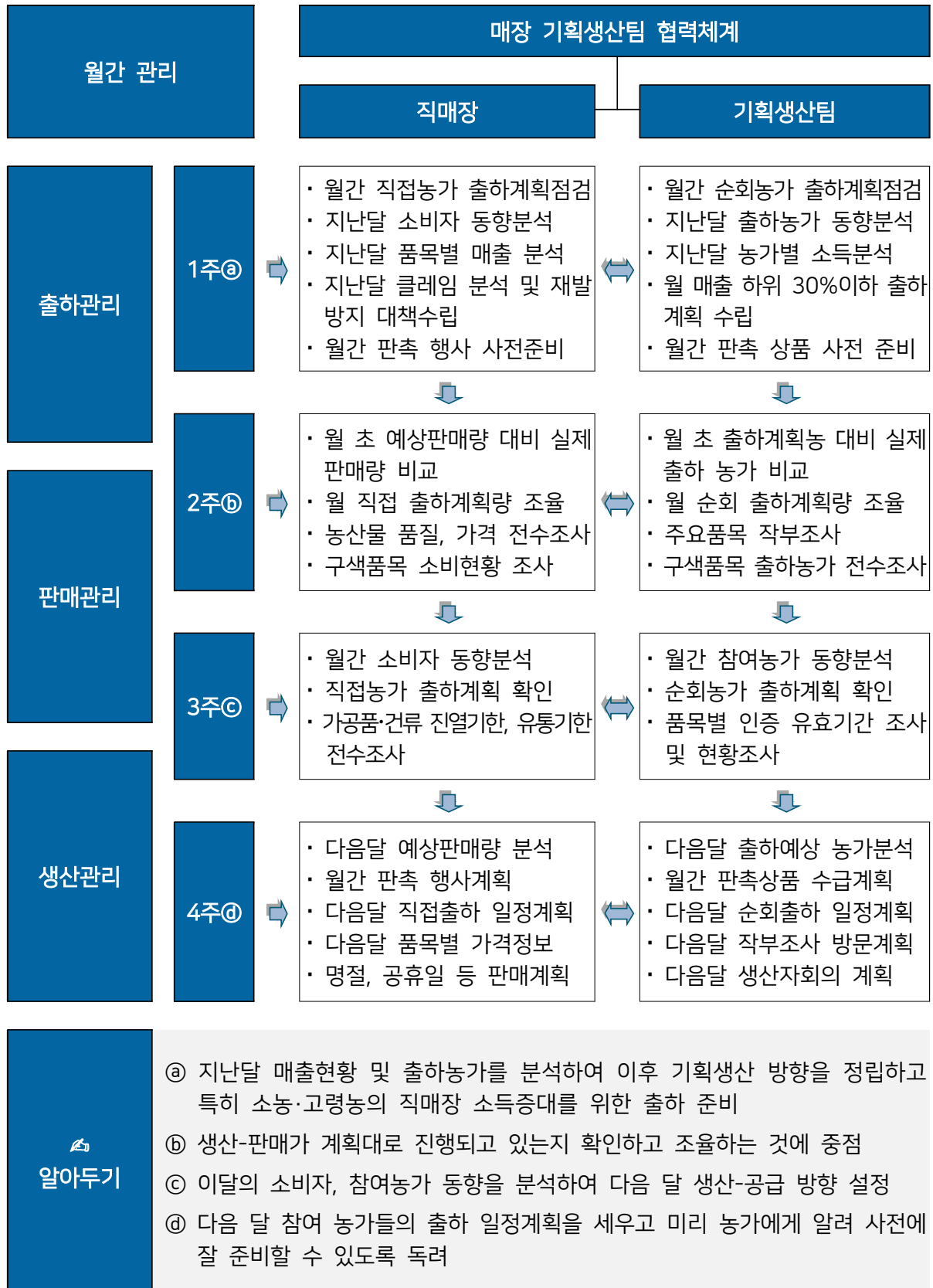
② 일일 관리



③ 주간 관리



④ 월간 관리



2-2) 출하 관리

① 개요

| 구분 | 내용 | |
|-----|---|-------------------------|
| 필요성 | <ul style="list-style-type: none"> · 직매장을 찾는 소비자의 만족도 제고를 위해 출하관리 필요 · 생산자-소비자의 신뢰 강화를 위한 일상적 관리체계 필요성 증대 | |
| 목 표 | 출하량관리 | · 다수 참여 농가들의 적절한 소득보장 |
| | 가격관리 | · 생산자와 소비자가 만족하는 합리적 가격 |
| | 품질관리 | · 연중 고품질 먹거리 소비자 제공 |
| | 재고관리 | · 직매장 출하농가 피해 최소화 |
| | 인증 관리 | · 로컬푸드 소비자 신뢰 확대 |

알아두기

㉔ 직매장 출하 체크리스트는 매장 상황에 맞게 농가 물품 출하 시 체크해야 될 중요사항들을 적시하여 일상적으로 관리가 가능한 수준에서 진행

참고2-14

직매장 출하 체크리스트

| | | | | | | | | | |
|---------|----------|----|----|----|----|-----|----|----|---------------|
| 강덕선 | 열무 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 불규칙 |
| 강범식 | 부추 | | | | | | | | 꽃 |
| 강범식 | 상추 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | |
| 강범식 | 야호박 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | |
| 구옥희 | 나타리배섯 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 불규칙 |
| 귀윙도 | 대추토마토 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 불규칙(요즘안들어오심) |
| 각윙도 | 토마토 | | | | | | | | 영신하기에서이동 |
| 김경일 | 샐러드 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | |
| 김근남 | 감자 | 20 | 15 | 13 | 15 | 15 | 15 | 15 | 농가이름 변경하기면서내심 |
| 김덕순(봉동) | 대추토마토 | | 10 | | 10 | | | | |
| 김덕순(봉동) | 토마토 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | |
| 김영자 | 표고버섯(베지) | 10 | 10 | 4 | 10 | 10 | 10 | 10 | |
| 김미정 | 부추 | 7 | | 7 | | 7 | | 7 | 불규칙 |
| 김순자(비봉) | 상추 | | 10 | | 10 | | 10 | | 둔산직접출하시작(불규칙) |
| 김영화(비봉) | 양배추(적) | 5 | | 5 | | 5 | | 5 | 불규칙 |
| 김인숙(봉동) | 대추토마토 | | | | | | | 2 | 불규칙 |
| 김재선 | 인삼 | 2 | | 2 | | 2 | | 2 | |
| 김정근 | 감마늘 | 4 | 6 | | 4 | | 4 | | |
| 김정근 | 마늘 | 4 | 5 | | 4 | | 4 | | |
| 김정근 | 양파 | 10 | X | 10 | 10 | 10 | | 10 | |
| 김천후 | 대파 | 15 | 10 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 12 |
| 김천후 | 양파 | X | 15 | 10 | | 15 | | 15 | |
| 김홍순(봉동) | 대천시래기 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | |
| 김홍순(봉동) | 무 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | |
| 김홍순(봉동) | 우영 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 둔산은 수시로 오심 |
| 김홍순(봉동) | 우영(차) | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | |
| 김향근 | 부추 | | 7 | | 7 | | 7 | | 불규칙 |
| 김혜자 | 감마늘 | | | | | | | | 불규칙 |
| 김혜자 | 대파 | 5 | 5 | 5 | 5 | X | 5 | 5 | |
| 김혜자 | 대천시래기/양파 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1/2 | 3 | 3 | |
| 김혜자 | 야복 | 3 | 3 | 3 | 3 | X | 3 | 3 | 불규칙 |
| 김혜자 | 열무 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3/4 | 7 | 7 | |

② 실행 프로세스

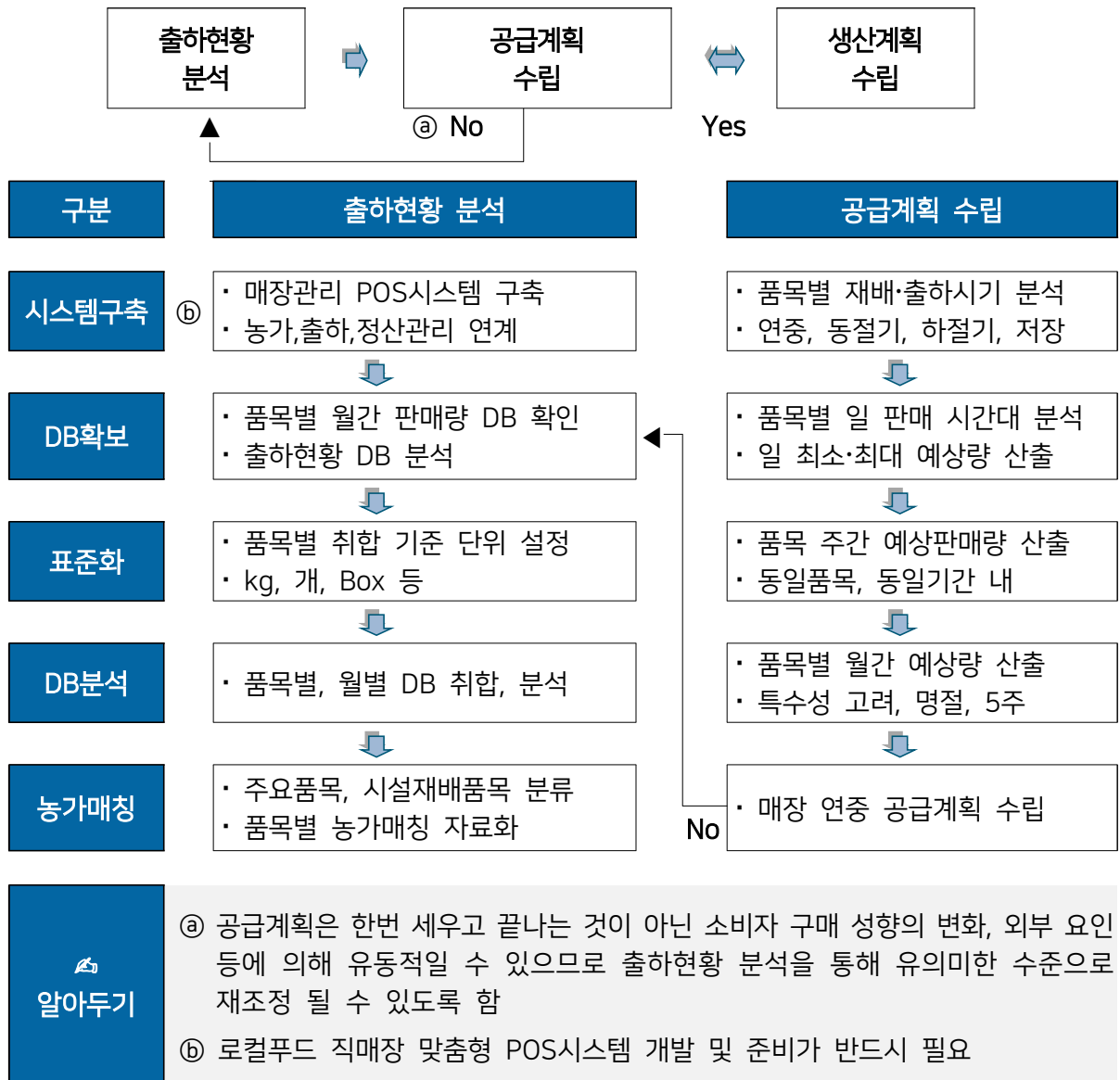


2-3) 출하현황 분석 및 공급계획 수립

① 개요

| 구분 | 내용 | |
|-----|--|----------------------------------|
| 필요성 | <ul style="list-style-type: none"> · 직매장 소비수요에 부합한 적정한 예상판매량 산출 필요 · 참여농가의 적정한 생산계획 수립을 위한 합리적 DB구축 필요 | |
| 목 표 | 출하현황분석 | · 적정한 공급계획 수립을 위한 품목별, 시기별 DB 산출 |
| | 공급계획수립 | · 참여농가 생산계획 수립을 위한 예상판매량 DB 산출 |

② 실행 프로세스



2-4) 생산계획 수립

① 실행 프로세스



03

공공급식 기획생산체계 구축

1) 공공급식 준비-실행 단계

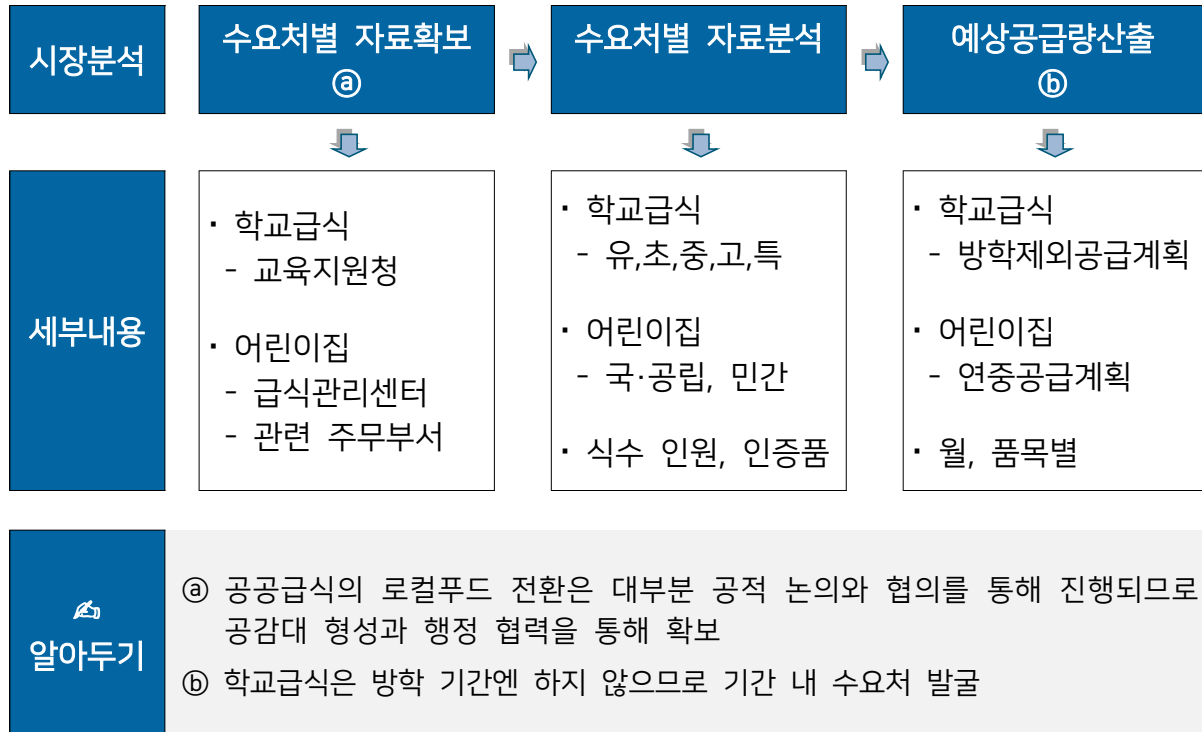


1-1) 관계시장 분석

① 개요

| 구분 | 내용 | |
|-----|---|---|
| 필요성 | · 공공급식에서 사용하는 식재료 맞춤 기획생산을 위한 사용량 분석 필요 | |
| 목 표 | · 수요처에서 사용하는 식재료를 로컬푸드로 전환 공급 | |
| 대 상 | 학교급식 | · 유치원, 초등학교, 중학교, 고등학교 등 교육기관 |
| | 공공급식 | · 국가, 지자체의 지원을 받는 어린이집, 복지회관 등 · 공공기관, 먹거리 복지 지원사업 등 |
| 협 조 | · 지자체 관계기관(교육지원청, 어린이급식관리지원센터, 관련 주무부서 등) | |

② 실행 프로세스




1-2) 신규농가 발굴

① 개요

| 구분 | 내용 | |
|-----|---|--|
| 필요성 | · 수요처 요구에 부합하는 로컬푸드 식재료 생산을 위한 농가조직화 필요 | |
| 목 표 | · 관계시장과 지역의 중소가족농을 지속적으로 연결하여 지역경제 선순환체계 구축 | |
| 대 상 | 마을방문조사 | · 현재 로컬푸드에 참여하진 않으나 수요처에서 꼭 사용하는 식재료를 생산하는 중소가족농·고령농 |
| | 도매시장조사 | · 수요처에 꼭 필요한 농산물을 시장 출하하는 농가 |
| | 인증농가조사 | · 지역의 친환경(무농약, 유기농) 농산물 재배 농가 |
| 협 조 | · 친환경생산자연협회, 친농유통센터, 마을리더, 직매장 참여농가 등 | |

② 실행 프로세스

| 신규발굴 | 마을방문조사 ㉓ | 도매시장조사 ㉔ | 인증농가조사 ㉕ |
|------|---|--|---|
| 현황조사 | <ul style="list-style-type: none"> 로컬푸드 참여농가 마을이장, 부녀회장 | <ul style="list-style-type: none"> 도매시장방문 지역산 출하농가 | <ul style="list-style-type: none"> 친환경연합회공유 인증정보시스템 |
| 농가방문 | <ul style="list-style-type: none"> 연중 작부 조사 참여농가 교육안내 | <ul style="list-style-type: none"> 연중 작부 조사 참여농가 교육안내 | <ul style="list-style-type: none"> 친환경인증서 확인 작부확인,교육안내 |
| 농가교육 | <ul style="list-style-type: none"> 로컬푸드, 기획생산 출하, 품위, 인증 | <ul style="list-style-type: none"> 로컬푸드, 기획생산 출하, 품위, 인증 | <ul style="list-style-type: none"> 로컬푸드, 기획생산 출하, 품위 기준 |
| 생산계획 | <ul style="list-style-type: none"> 군수인증 농산물 생산계획,작부확인 | <ul style="list-style-type: none"> 사전 안전성 확보 생산계획,작부확인 | <ul style="list-style-type: none"> 친환경농산물 생산계획,작부확인 |
| 센터입고 | <ul style="list-style-type: none"> 품목별 급식지원센터 입고일정 안내 및 입고 품질 검수 및 수요처별 공급 준비 | | |

| | |
|---|--|
|  알아두기 | <p>㉓ 마을 리더와의 협력·공조를 통해 공공급식 참여 신규농가 발굴</p> <p>㉔ 지역 농가가 주로 이용하는 도매(유통)시장을 방문하여 지역 농산물을 둘러보고 지역 농가들을 찾아내어 참여 유도</p> <p>㉕ 공공급식은 대부분 정부·지자체 우수식재료지원사업을 통해 이루어지므로 지역산 우수농산물을 생산하는 친환경 생산농가 조직화가 필수적으로 이루어져야 함</p> |
|---|--|

1-3) 신규농가 교육

① 개요

| 구분 | 내용 | |
|-------|--|--|
| 필요성 | <ul style="list-style-type: none"> 로컬푸드 확산을 위해서는 관계시장 수요처의 만족도 제고 필요 연중 관계시장에 다양한 로컬푸드를 공급하기 위해서는 생산 재편 필요 | |
| 목 표 | <ul style="list-style-type: none"> 수요처 요구에 부합하는 로컬푸드 식재료 공급으로 수요처 만족도 제고 및 로컬푸드 점진적 확대 | |
| 교육 내용 | 로컬푸드 | <ul style="list-style-type: none"> 왜 로컬푸드를 해야하는가 로컬푸드 관계시장으로의 확대 의미 |
| | 기획생산 | <ul style="list-style-type: none"> 수요처에 부응한 연중 다품목 작부체계 구축 출하규격, 품위기준, 안전성관리 등 |
| 대 상 | <ul style="list-style-type: none"> 신규 로컬푸드 농가, 친환경인증(무농약, 유기농) 농가 | |

② 실행 프로세스

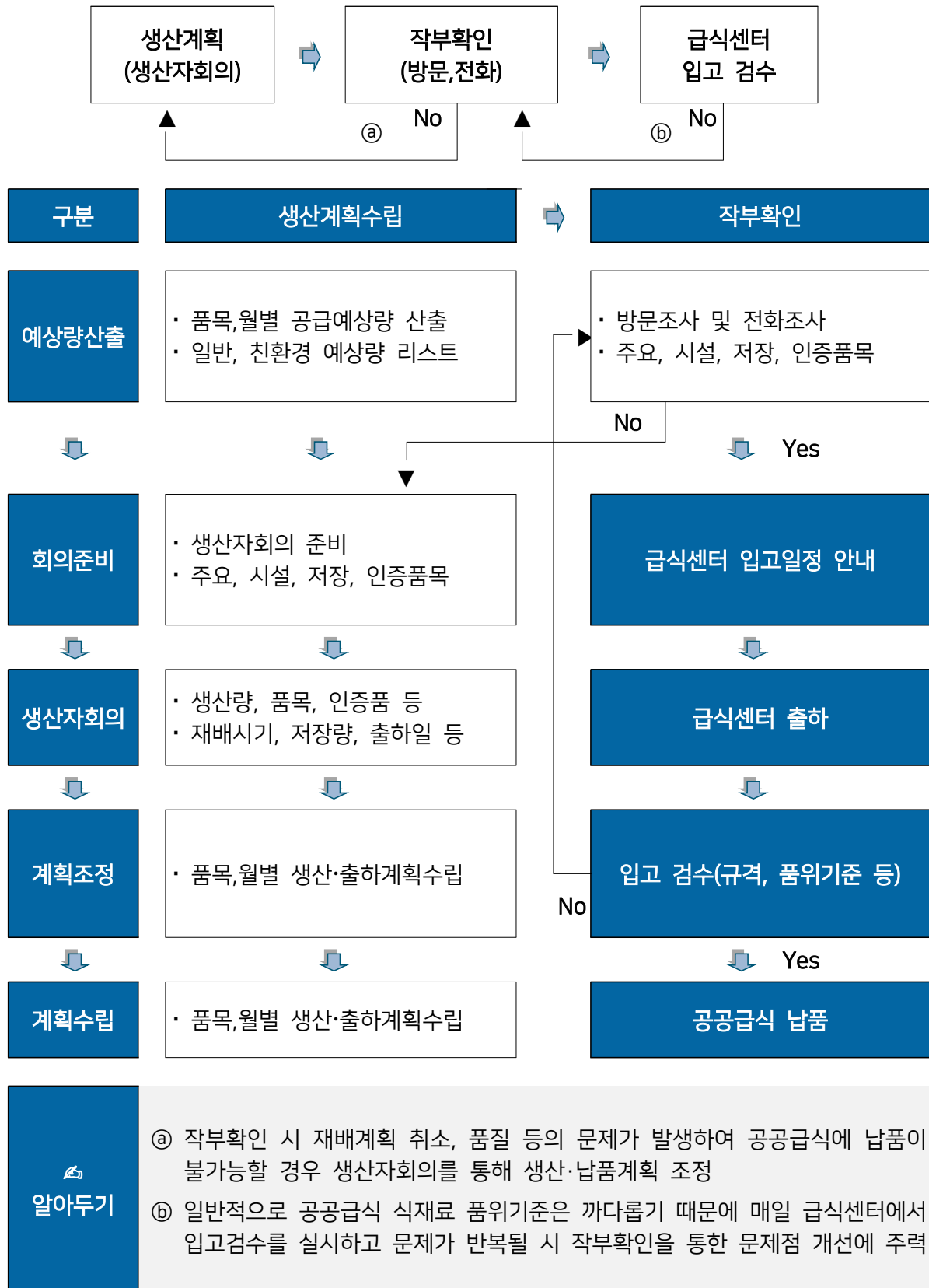


1-4) 생산계획 수립 및 입고 검수

① 개요

| 구분 | 내용 | |
|-----|---|----------------------------|
| 필요성 | <ul style="list-style-type: none"> 수요처의 만족도를 높이기 위한 수요 대응 생산계획 수립 필요 생산계획에 그치지 않고 실제 작물을 재배하는지 현장 확인 필요 | |
| 목 표 | 생산계획 | · 급식 소비 수요 대비 적절한 생산계획의 수립 |
| | 작부확인 | · 실제 로컬푸드 생산을 통한 농가소득 증대 |
| 내용 | <ul style="list-style-type: none"> 직매장 활성화를 위한 연중 다품목 작부 구축 생산계획서 작성방법 안내 및 작성 | |
| 대상 | · 로컬푸드 공공-학교급식 참여 농가 | |

② 실행 프로세스



04

시기별 기획생산체계 구축

1) 연중 기획생산

① 개요

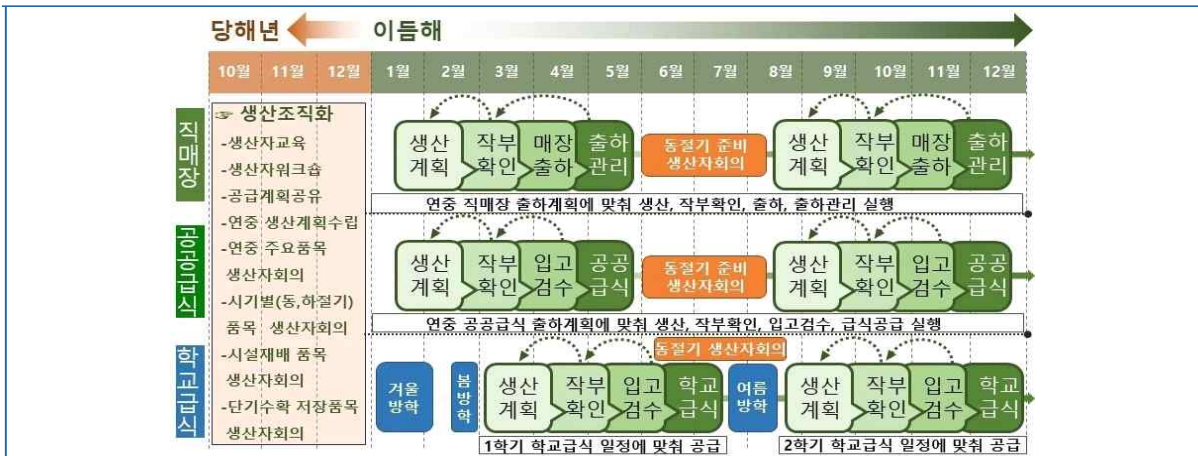
| 구분 | 내용 |
|-----|--|
| 필요성 | · 로컬푸드 활성화 및 확대를 위한 연중 작부체계 구축 필요 |
| 목 표 | · 연중 로컬푸드 생산-공급을 통한 농가 소득증대 및 소비자 만족도 제고 |
| 품 목 | · 전품목(채소류, 과일·과수류, 건류, 특용작물 등) |

② 실행 프로세스

| 연중기획생산 ㉔ | 생산계획수립 | 작부확인 | 출하 및 관리 |
|----------|---|--|---|
| 시기 | 당해년 10~12월 | 이듬해 수시로 | 이듬해 연중 |
| 내용 | <ul style="list-style-type: none"> · 이듬해 연중 계획 · 전체 참여농가 · 품목별, 월별 | <ul style="list-style-type: none"> · 농가별 작부 확인 · 출하 전 15일~1월 · 방문, 전화조사 | <ul style="list-style-type: none"> · 연중 출하, 관리 · 수요처 맞춤 출하 · 사전 출하안내 |
| 알아두기 | ㉔ 연중 기획생산은 반복적인 생산계획 수립과 작부확인, 출하관리 및 피드백을 통해서 지속적으로 완성도를 높여나가야 함 | | |

참고2-15

연중 수요처별 기획생산 프로세스



2) 단기수확 저장품목 기획생산

① 개요

| 구분 | 내용 |
|-----|--|
| 필요성 | · 로컬푸드 활성화 및 확대를 위한 단기수확 저장품목 작부체계 구축 필요 |
| 목 표 | · 저장 품목 생산-공급을 통한 농가 소득증대 및 소비자 만족도 제고 |
| 품 목 | · 양파, 마늘, 고구마, 생강, 단호박, 감자, 당근, 양배추, 무 등 |

② 실행 프로세스

| 단기수확 저장품목 | ① 생산계획수립 | 작부확인 | 출하 |
|--------------|---|--|--|
| 시기 | 출하 전 6~8개월 | 출하 전 2~3개월 | 연중 저장 출하 |
| 내용 | <ul style="list-style-type: none"> · 저장생산자 회의 · 저장시설 유무확인 · 연2작 가능여부 | <ul style="list-style-type: none"> · 농가별 작부 확인 · 생산지 방문조사 · 저장시설 체크 | <ul style="list-style-type: none"> · 연중출하 가능하게 · 저장, 일정조율 · 저장 품질유지 |
| 알아두기 | ② 1년에 한번 or 두 번 수확 후 저장하여 연중 판매하는 농산물이므로 개별 저장 시설에 대한 일상적 관리와 점검 수행 | | |

참고2-16

단기수확 저장품목 기획생산 프로세스



3) 하절기 과채류 기획생산

① 개요

| 구분 | 내용 |
|-----|--|
| 필요성 | · 로컬푸드 활성화 및 확대를 위한 하절기 과채류 작부체계 구축 필요 |
| 목 표 | · 하절기 과채류 생산-공급을 통한 농가 소득증대 및 소비자 만족도 제고 |
| 품 목 | · 수박, 참외, 메론 등 여름철~명절 전까지 과일채소 |

② 실행 프로세스

| 하절기 과채류 | ① 생산계획수립 | 작부확인 | 출하 |
|---------|--|--|---|
| 시기 | 당해년 11~12월 | 이듬해 4~6월 | 이듬해 6~8월 |
| 내용 | <ul style="list-style-type: none"> · 과채류 생산자회의 · 하절기 과채생산자 · 재배면적, 정식시기 | <ul style="list-style-type: none"> · 농가별 작부 확인 · 출하 1~2월 전 · 생산지 방문조사 | <ul style="list-style-type: none"> · 농가간 일정 조율 · 출하시기, 출하량 · 농가간 겹치지않게 |
| 알아두기 | ② 하절기~추석명절까지 핵심 전략품목으로 품질관리에 만전을 기하고 농가간의 적절한 출하시기 관리가 핵심포인트 | | |

참고2-17

하절기 과채류 기획생산 프로세스



4) 하절기 엽채류 기획생산

① 개요

| 구분 | 내용 |
|-----|--|
| 필요성 | · 로컬푸드 활성화 및 확대를 위한 하절기 엽채류 작부체계 구축 필요 |
| 목 표 | · 하절기 엽채류 생산-공급을 통한 농가 소득증대 및 소비자 만족도 제고 |
| 품 목 | · 상추, 시금치, 썩갓, 아욱, 근대, 참나물, 겨자채, 청경채, 양상추, 비타민 등 |

② 실행 프로세스

| 하절기 엽채류 | ① 생산계획수립 | 작부확인 | 출하 |
|---------|---|---|---|
| 시기 | 당해년 1~3월 | 당해년 5~6월 | 당해년 7~9월 |
| 내용 | <ul style="list-style-type: none"> · 엽채류 생산자회의 · 하절기 엽채생산자 · 차광시설 재배농가 | <ul style="list-style-type: none"> · 농가별 작부 확인 · 출하15일~1월 전 · 생산지 방문조사 | <ul style="list-style-type: none"> · 농가간 일정 조율 · 출하시기, 출하량 · 품질,가격관리 등 |
| 알아두기 | ② 대부분 지역에서 여름철 엽채류 재배가 힘들기에 생육에 적절한 온도를 유지할 수 있는 차광·냉방시설을 갖춘 농가들로 조직화 | | |

참고2-18

하절기 엽채류 기획생산 프로세스



5) 동절기 과채류 기획생산

① 개요

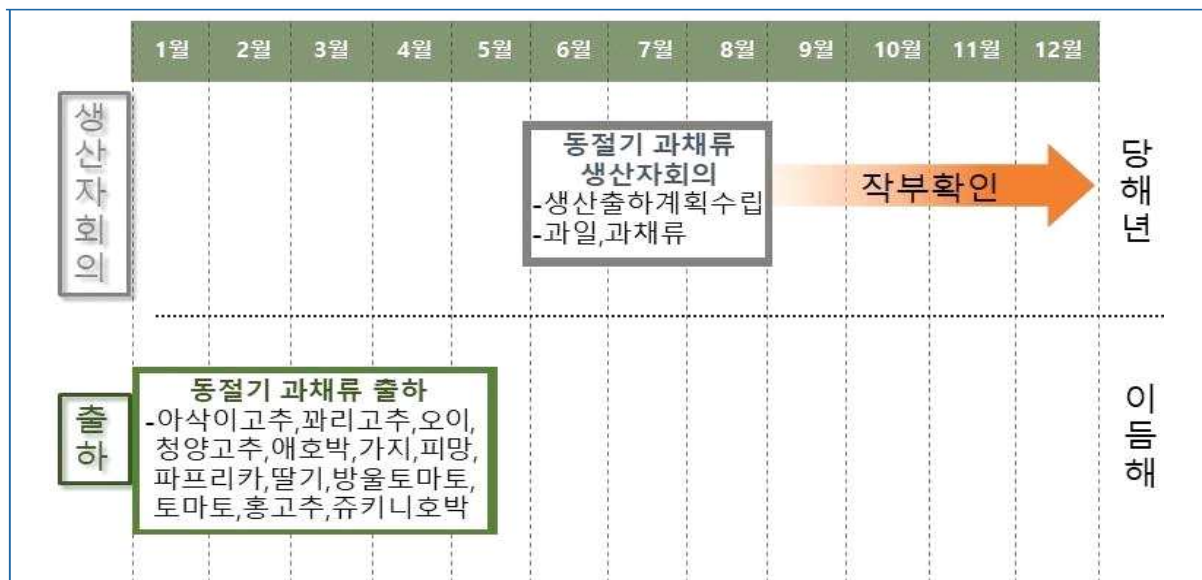
| 구분 | 내용 |
|-----|--|
| 필요성 | · 로컬푸드 활성화 및 확대를 위한 동절기 과채류 작부체계 구축 필요 |
| 목 표 | · 동절기 과채류 생산-공급을 통한 농가 소득증대 및 소비자 만족도 제고 |
| 품 목 | · 아삭이고추, 파리고추, 청양고추, 애호박, 오이, 가지, 피망, 파프리카 등 |

② 실행 프로세스

| 동절기 과채류 | ② 생산계획수립 | 작부확인 | 출하 |
|---------|--|--|---|
| 시기 | 당해년 6~8월 | 당해년 9~11월 | 12월~이듬해 5월 |
| 내용 | <ul style="list-style-type: none"> · 과채류 생산자회의 · 동절기 과채생산자 · 가온시설, 재배면적 | <ul style="list-style-type: none"> · 농가별 작부 확인 · 출하 1~2월 전 · 생산지 방문조사 | <ul style="list-style-type: none"> · 농가별 출하량 조율 · 동절기 끊기지않게 · 품질, 가격관리 등 |
| 알아두기 | ㉠ 동절기 필수 과채류 생산을 위해선 난방시설이 필수적, 시설농가 조직화 및 관련 지원사업을 통해 동절기 품목의 다양성과 지속성 유지 | | |

참고2-19

동절기 과채류 기획생산 프로세스



6) 동절기 엽채류 기획생산

① 개요

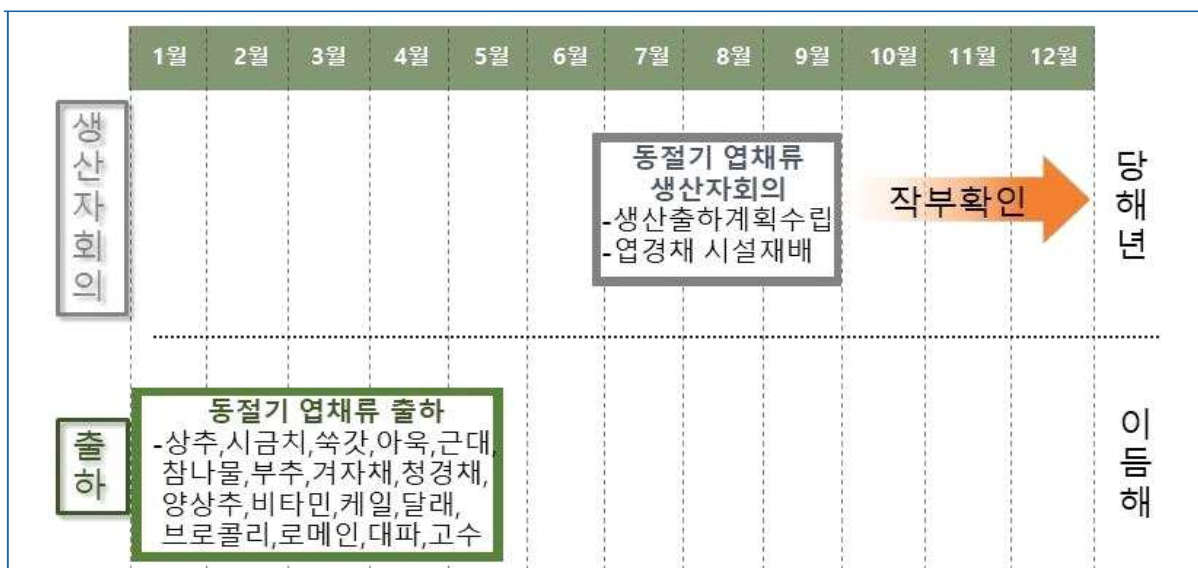
| 구분 | 내용 |
|-----|--|
| 필요성 | · 로컬푸드 활성화 및 확대를 위한 동절기 엽채류 작부체계 구축 필요 |
| 목 표 | · 동절기 엽채류 생산-공급을 통한 농가 소득증대 및 소비자 만족도 제고 |
| 품 목 | · 상추, 시금치, 썩갓, 아욱, 근대, 참나물, 겨자채, 청경채, 양상추, 비타민 등 |

② 실행 프로세스

| 동절기 엽채류 | ① 생산계획수립 | 작부확인 | 출하 |
|---------|---|---|---|
| 시기 | 당해년 7~9월 | 당해년 10~11월 | 12월~이듬해 4월 |
| 내용 | <ul style="list-style-type: none"> · 엽채류 생산자회의 · 동절기 엽채생산자 · 보온시설 재배농가 | <ul style="list-style-type: none"> · 농가별 작부 확인 · 출하15일~1월 전 · 생산지 방문조사 | <ul style="list-style-type: none"> · 농가별 출하량 조절 · 동절기 끊기지않게 · 품질, 가격관리 등 |
| 알아두기 | ② 소농·가족농·고령농 대상 소규모 보온시설 지원 및 조직화를 통해 동절기에도 다양한 엽채류가 직매장에 출하될 수 있도록 준비 | | |

참고2-20

동절기 엽채류 기획생산 프로세스



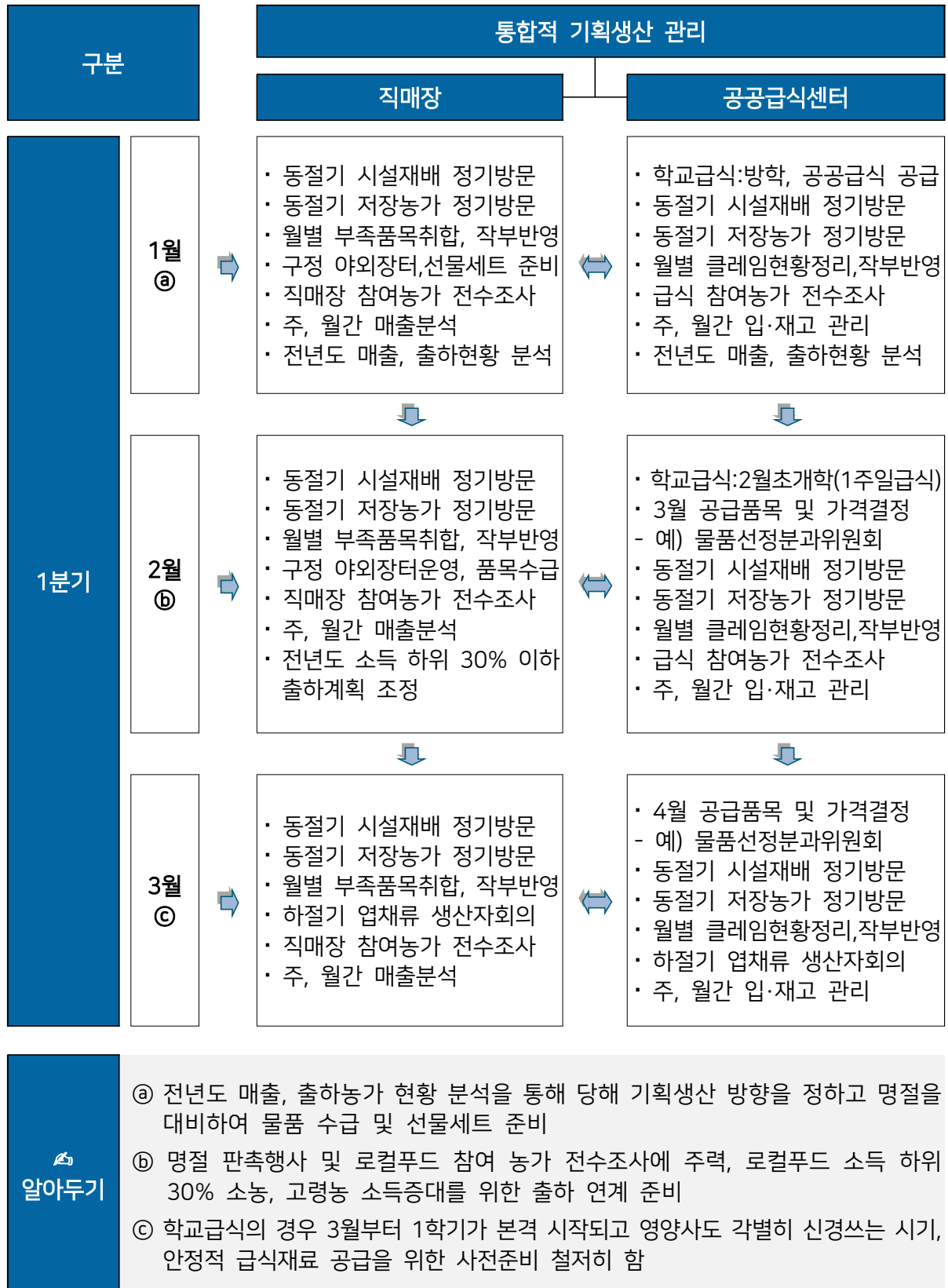
05

시기별 기획생산 통합관리

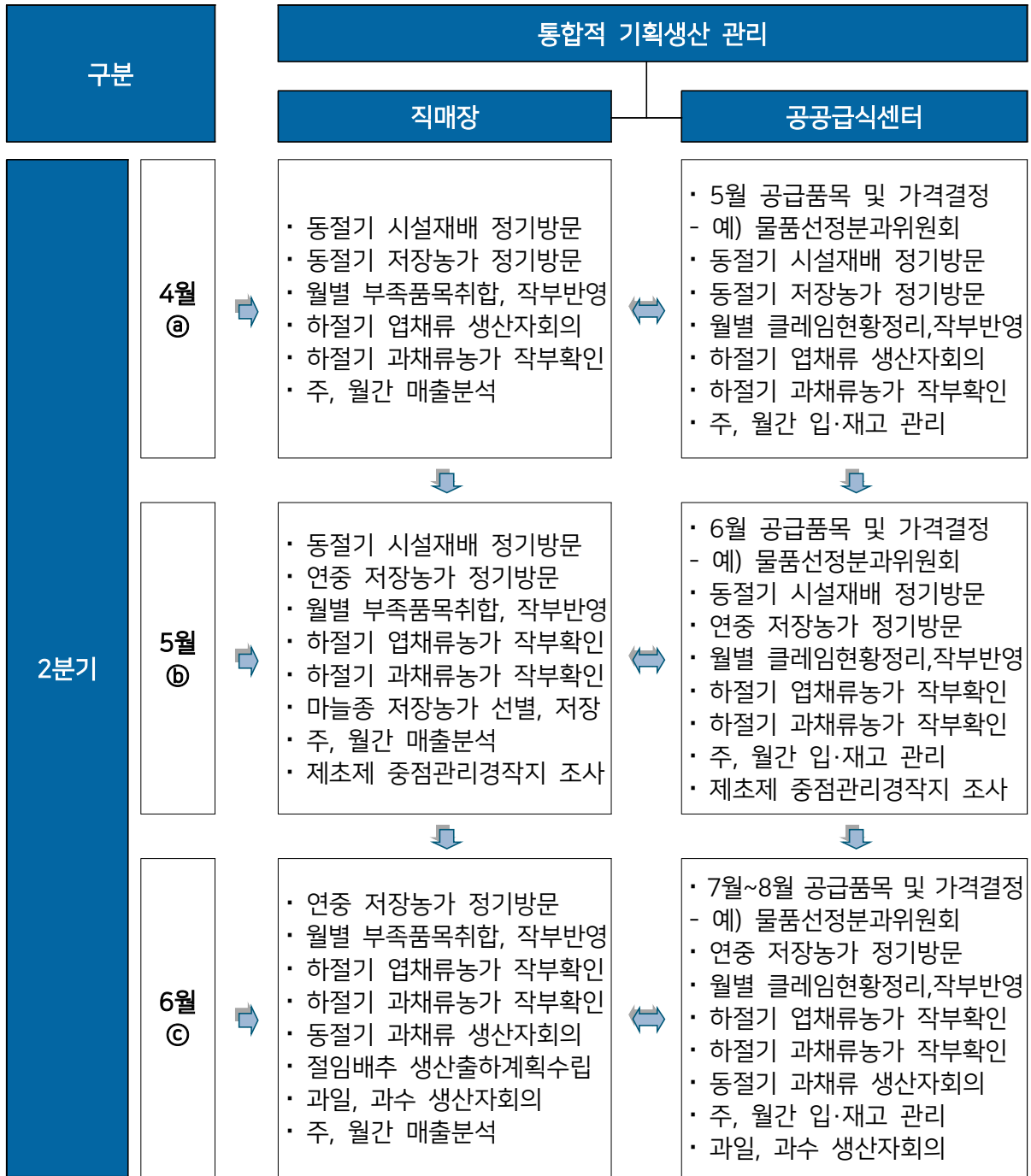
1) 푸드플랜 기반 기획생산 통합관리 체계 구축

- 푸드플랜은 틈새시장을 공략하거나 일부 직거래를 통해 유통실적을 보완하는 측면의 사업이 아닌 예측가능한 수요에 부응하는 예측가능한 생산을 선순환 시킴으로써 글로벌푸드로 인한 피해를 견어내고 시민·농가·지역경제 모두를 이롭게 하는 새로운 먹거리체계로 전환하는 것임
- 그간 지역마다 로컬푸드 전문매장 및 솥인솥 매장, 로컬푸드 공공급식 등 운영 주체에 따라 독립적으로 각 사업이 추진되다 보니 소비자 혼란과 지역 차원의 일관된 먹거리정책 실현이 미흡한 것이 현실
- 푸드플랜 참여 농가는 각 운영 주체에서 추진하고 있는 농가 교육에 운영 주체마다 중복해서 참여해야 하는 불편함이 있고 수취가격이 높은 수요처에 집중해서 출하함으로 인해 정작 사전에 기획생산을 통해 공급계획을 세웠던 각 운영 주체에는 없거나 부족한 경우가 빈번히 발생
- 소비자 및 수요처는 사전에 계획되었던 로컬푸드와 연결되지 못해 발길을 돌리거나 시장에서 구매하거나, 혹은 식재료를 변경해야 하는 불편이 발생하여 푸드플랜 전반에 대한 신뢰 저하가 우려되는 실정
- 또한, 지역마다 추진하고 있는 안전성 관리 측면도 일관된 정책이 각 수요처에 제대로 반영되지 못해 먹거리 안전성에 구멍이 생기기도 함
- 이에 일관된 먹거리 안전성 관리의 실천과 연중 생산-공급체계 확립을 위한 지역 차원의 통합적 기획생산관리체계 구축의 필요성 대두
- 이를 위한 첫 스텝으로 푸드플랜 실행의 두 핵심축인 로컬푸드 직매장과 먹거리 통합지원센터 중심의 협력과 연계를 통한 기획생산 통합관리의 실천과 향후 먹거리통합지원센터를 통한 일관된 기획생산 통합추진

2) 1분기 기획생산 통합관리 프로세스



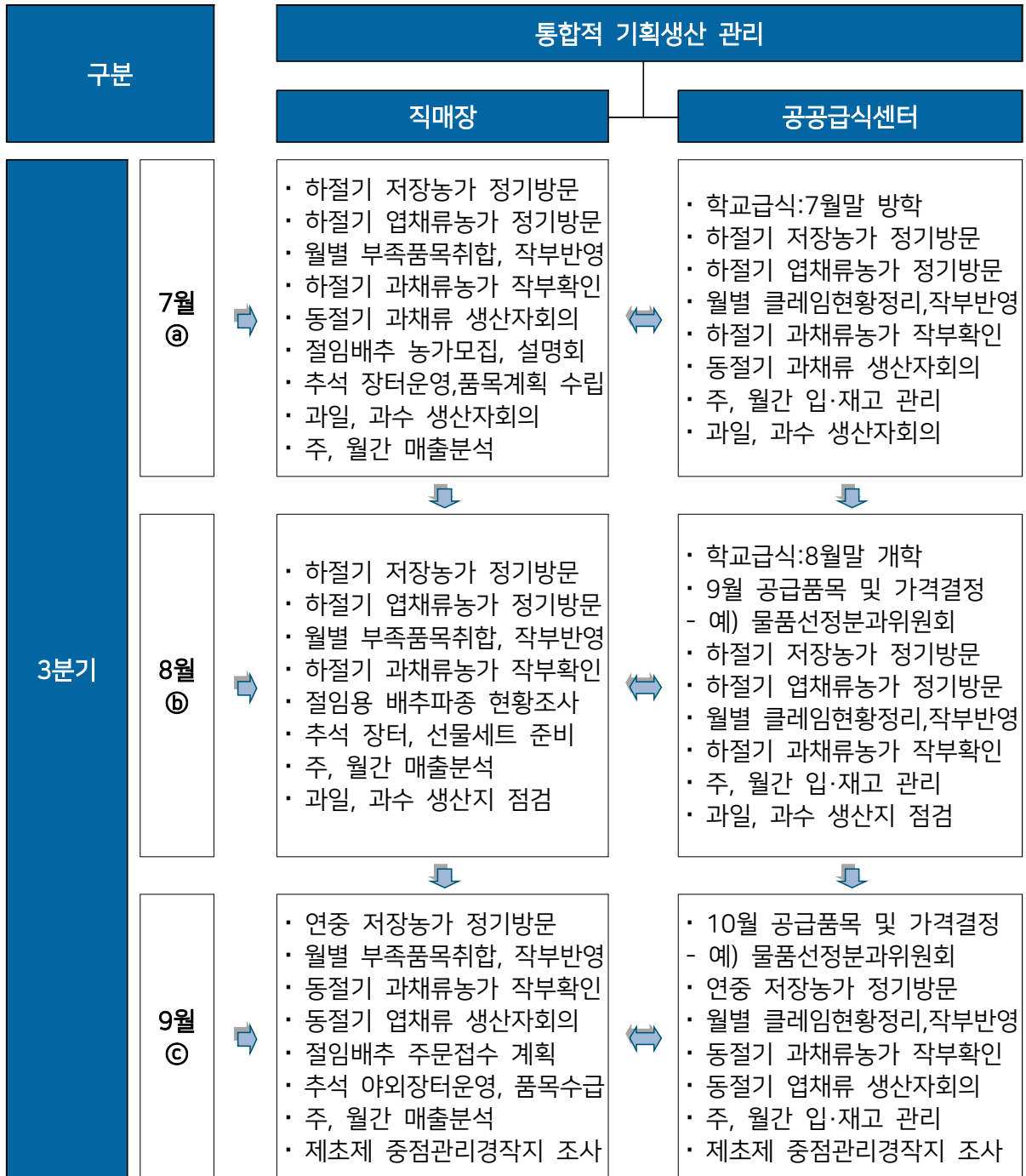
3) 2분기 기획생산 통합관리 프로세스



알아두기

- ㉠ 전년도 장기 저장품목의 경우 품질이 가장 떨어지는 시기, 선별·품질관리를 철저히 하고 조생품종 재배를 시도해 볼 수 있도록 생산자 독려
- ㉡ 소농·고령농들의 참여를 최대한 독려하여 직매장 출하·소득으로 연계될 수 있도록 집중관리
- ㉢ 동절기 품목계획 수립, 종자준비를 미리 해야하므로 생산자회의의 진행

4) 3분기 기획생산 통합관리 프로세스



알아두기

- ㉓ 참외, 수박 등 제철 농산물 판매촉진을 위한 야외장터 운영 병행
- ㉔ 여름철 엽채류 생산은 매우 어려우므로 생산농가 관리에 중점을 두어 재고가 남지 않도록 소비 촉진
- ㉕ 연중 가장 많이 팔리는 시기인 추석 명절 대목을 농가들과 잘 준비하여 농가 소득을 높일 수 있도록 지원

5) 4분기 기획생산 통합관리 프로세스



III

로컬푸드직매장 운영

1. 필요성 및 주요원칙
2. 로컬푸드직매장 운영 준비
3. 로컬푸드직매장 시범 운영
4. 로컬푸드직매장 본격 운영
5. 로컬푸드직매장 홍보마케팅



01

필요성 및 주요원칙

1) 직매장 의의 및 필요성

연중 360일 가량 열리는 상설 직매장은 다양한 로컬푸드 관계형 시장 중 가장 큰 순환경제 효과를 낳는다. 농가의 입장에서는 매일매일 무엇인가를 납품할 수 있도록 생산품목과 작부체계를 전환함으로써 꾸준한 소득을 올릴 수 있고(이른 바 ‘월급 받는 농부’), 소비자들도 생활권 가까이에서 언제든지 로컬푸드 구입이 가능해지므로 만족도가 크다.

완주군은 2009년 로컬푸드 테스트포스(T/F)팀이 중심이 되어 모악산 관광지와 군청 앞에서 농민장터 시범사업을 펼쳤는데, 농가 참여가 제한적이고 소비자 구매도 일정하지 못했다. 이에 다수 생산자와 소비자가 연중 교류할 수 있는 거점 상설 직매장 개설을 추진하여 현재 독립매장 8개소, 샵인샵 매장 4개소를 운영함으로써 지역소농·가족농 2,500여 농가의 소득을 담보할 수 있게 되었다.

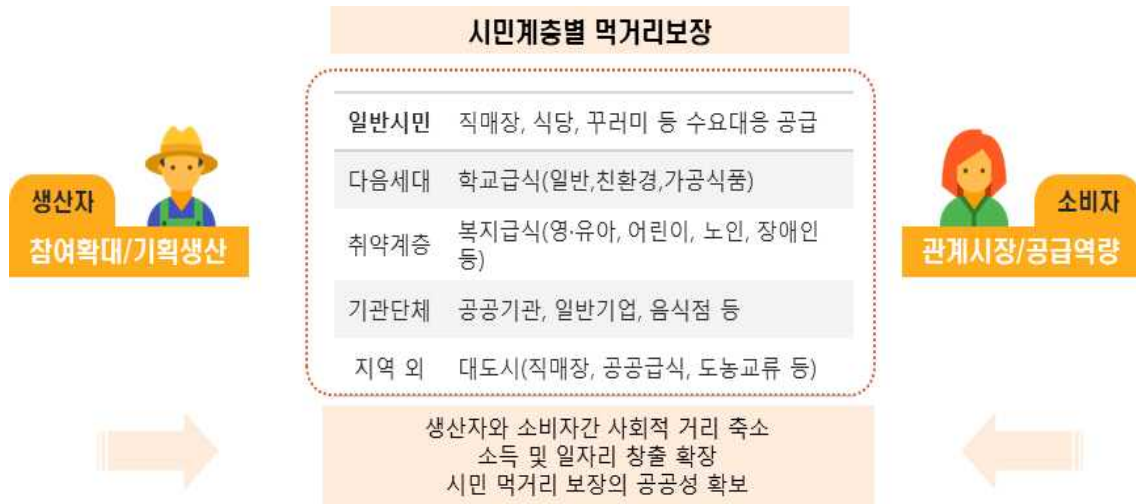
그리고 완주군 로컬푸드 직매장은 연간 500억 이상의 농산물을 판매하여 판매금의 90%를 농가에게 환원하고 있다.

[표3-1] 완주군 로컬푸드직매장 운영 현황

| 구분 | 내용 |
|---------|---------------------------------|
| 개소 수 | · 전문매장 8개소 · 샵인샵매장 4개소 |
| 주요 운영주체 | · 완주로컬푸드협동조합 6개소 · 관내 농협 6개소 |
| 연매출 현황 | · 505억원(전문매장 399억원) ※2017년 말 기준 |
| 참여 농가수 | · 2,500명 |

2) 직매장의 역할

- 소비자에게 안전한 먹거리를 제공하고 생산자에게 안정적인 소득을 보장함으로써 농업의 지속가능성을 도모하며 지역내에 선순환구조를 통해 지역경제 활성화를 창출한다.



3) 직매장 운영 주요원칙

로컬푸드를 실행하는데 있어서 반드시 변하지 않을 원칙이 3가지 있다.

3-1) 소비자 밥상을 책임져야 한다.

- 추상적인 것이 아니라 다양한 품목을 공급하기 위한 정밀한 계획에 근거한 안정적인 공급이 이루어져야 하며, 이것은 일상적으로 분석하고 준비되어야 한다.
- 소비자 밥상을 책임지려면 연중 300품목의 농산물이 필요하며 365일 주요 품목은 150품목이다.

[표3-2] 주요품목 리스트 (150가지)

| 연번 | 대분류 | 중분류 | 소분류 | 연번 | 대분류 | 중분류 | 소분류 |
|----|-----|-------|-----|----|-----|-------|------|
| 1 | 채소 | 엽경채류 | 배추 | 11 | 채소 | 조미채소류 | 종파 |
| 2 | 채소 | 엽경채류 | 부추 | 12 | 채소 | 과채류 | 가지 |
| 3 | 채소 | 엽경채류 | 상추 | 13 | 채소 | 과채류 | 고춧잎 |
| 4 | 채소 | 엽경채류 | 양배추 | 14 | 채소 | 과채류 | 파리고추 |
| 5 | 채소 | 엽경채류 | 청경채 | 15 | 채소 | 과채류 | 단호박 |
| 6 | 채소 | 조미채소류 | 대파 | 16 | 채소 | 양채류 | 아욱 |
| 7 | 채소 | 조미채소류 | 마늘 | 17 | 채소 | 양채류 | 양상추 |
| 8 | 채소 | 조미채소류 | 생강 | 18 | 채소 | 양채류 | 치커리 |
| 9 | 채소 | 조미채소류 | 실파 | 19 | 채소 | 과채류 | 오이 |
| 10 | 채소 | 조미채소류 | 양파 | 20 | 채소 | 과채류 | 애호박 |
| ∴ | ∴ | ∴ | ∴ | ∴ | ∴ | ∴ | ∴ |

- 주부들의 장보기가 로컬푸드로 가능해지려면 다양한 품목을 공급할 수 있어야 하고 매출에 따른 품목별 판매수량을 예측-검증의 과정을 거쳐 이것이 생산에 반영되어야 한다.
- 아래 표는 완주로컬푸드의 매출액별 품목별 판매수량이다. 이를 근거로 각 직매장의 생산준비물량을 월별로 체크하고 농가조직화과정을 거쳐야 한다. 아래의 표는 일 매출액 500만원, 1000만원을 기준으로 한 것이다.

[표3-3] 매출액별 품목별 판매수량 예측

| 연번 | 소분류 | 중량 | 500만원 | | | 1,000만원 | | |
|----|---------|------|-------|-------|-------|---------|-------|---------|
| | | | 1일 | 7일 | 31일 | 1일 | 7일 | 31일 |
| 1 | 부추 | 200g | 28.5 | 199.8 | 884.6 | 57.1 | 399.5 | 1,769.3 |
| 2 | 상추 | 200g | 64.7 | 452.7 | 2,005 | 129.4 | 905.5 | 4,009.9 |
| 3 | 신선초 | 200g | 0.2 | 1.1 | 4.8 | 0.3 | 2.2 | 9.7 |
| 4 | 쌈배추 | 1봉 | 0.7 | 4.9 | 21.7 | 1.4 | 9.8 | 43.5 |
| 5 | 쌈채소 | 300g | 16.0 | 111.7 | 494.6 | 31.9 | 223.4 | 989.2 |
| 6 | 양배추 | 1개 | 11.5 | 80.2 | 355.2 | 22.9 | 160.4 | 710.5 |
| 7 | 배추(열갈이) | 500g | 8.0 | 55.7 | 246.7 | 15.9 | 111.4 | 493.5 |
| 8 | 유채나물 | 400g | 0.1 | 0.7 | 2.9 | 0.2 | 1.3 | 5.8 |
| ∴ | ∴ | ∴ | ∴ | ∴ | ∴ | ∴ | ∴ | ∴ |

3-2) 안전성의 문제이다.

- 소비자들이 로컬푸드를 찾는 이유는 안전하고 건강한 먹을거리라는 신뢰가 있기 때문이다. 그러므로 이를 보장하고 가능하게 하는 시스템이 구축되어야 한다.
 - 안전성을 검증하기 위한 시스템의 구축
 - 생산자들이 안전성 확보를 위한 생산자 단체 조직 구축
- ※ 완주로컬푸드협동조합의 경우, 안전성에 대한 입증은 누군가 검사하고 규제한다는 단계를 넘어서서 생산단계에서 화학농약을 치지말자는 인식을 키우는데 주력하기 위해 조합 자체적으로 안심농자재사업단을 만들었고 현재는 안심농자재협동조합이라는 법인으로 발전하였다.
- 지역순환농업 실현을 위한 천연농약 제조 기술 습득으로 토양의 건강성 회복, 안전한 먹을거리 생산, 지역공동체 구성원 관계 확대 기여의 역할

참고3-1

완주 안심농자재협동조합 활동내역



농자재 공동구매



베스 액비생산



천연농약 제조 및 보급

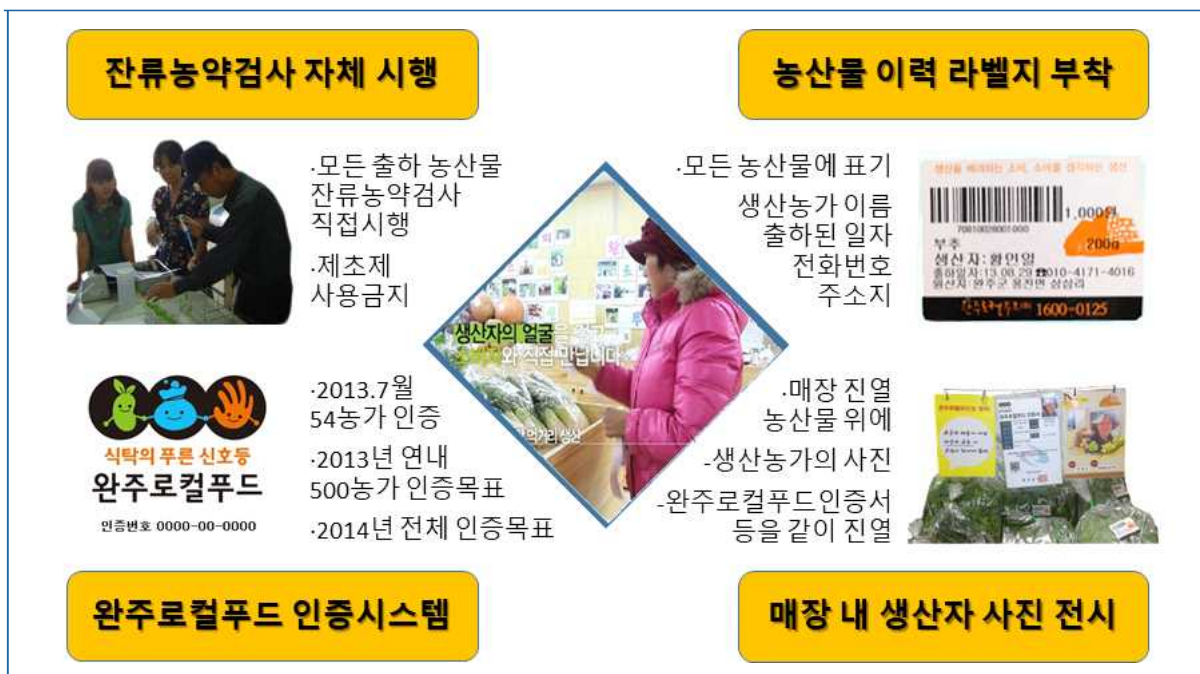


천연농약 제조 교육

- 로컬푸드는 친환경인증 농산물이 아니기 때문에 언제라도 소비자들에게 안전성을 입증할 수 있는 시스템과 안전성을 보증할 수 있어야 한다. 그래야 안심농산물이라고 이야기할 수 있다.
- 농업기술센터에서 생산 및 유통단계검사를 상시 시행하고 있으며 이외에 품질관리원, 한국여성소비자연합 등에서 주기적으로 안전성 검사를 실시하고 있다.

참고3-2

완주로컬푸드 안전성 검증 시스템



3-3) 신선도의 유지이다.

- 로컬푸드는 안전성과 더불어 ‘신선도’를 생명으로 해야 한다. 이른바 ‘이보다 더 신선할 수 없는’이란 강점을 고수해야 한다. (신선도 유지를 위한 진열기한의 준수)
 - 1차 농산물의 경우 상온 전시를 원칙으로 해야 한다.
 - 야채류의 경우 1일 유통원칙을 지켜야 한다.
 - 과일의 경우, 완숙도를 높이고 가공식품도 시중 상품과 대비해 유통기한을 축소해 짧은 거리 유통의 장점을 최대한 살려야 한다.

참고3-3

가장 신선하고 맛있는 먹을거리 공급원칙-1일 유통

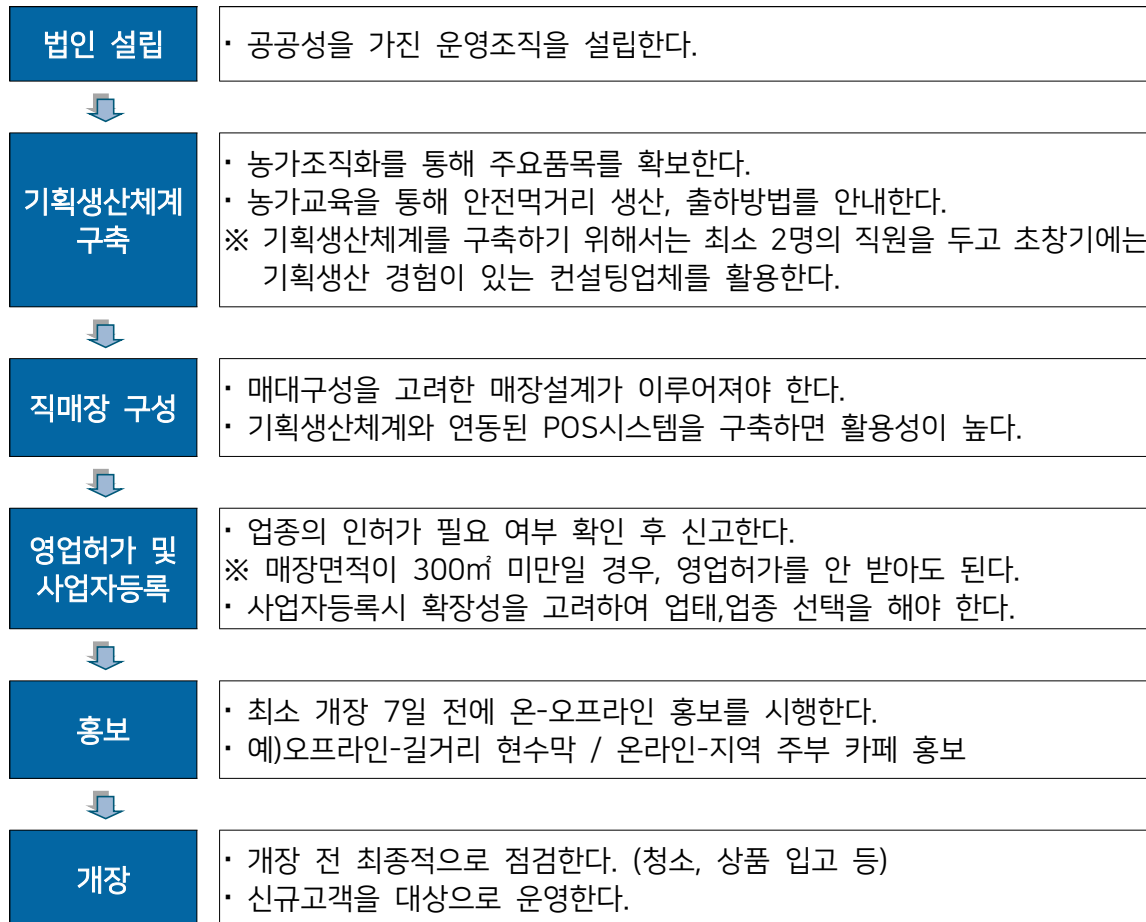


02

로컬푸드직매장 운영 준비

1) 직매장 개장 프로세스

- 개장 프로세스의 항목별 일정을 계획하고 꼼꼼히 챙겨야 한다. 이렇게 하면 개장 전에 발생할 수 있는 미비점과 함께 시간낭비를 줄여 차질없이 개장을 할 수 있다.
- 영업허가 및 사업자등록, 홍보는 개장 한달 전에 시작하여도 무방하나, 기획생산 체계 구축을 위한 참여농가 조직화는 최소 6개월 이전에 시작하여야 한다.
- 직매장 장소가 확보 되었다는 가정하에 아래 프로세스를 제시한다.



2) 법인 설립

- 로컬푸드 사업의 연속성을 보장하기 위해서는 운영조직(매개조직)의 공공성이 생명이다. 최소한의 운영경비를 제외하고는 그 이익을 생산과 소비에 환원할 수 있는 가치와 철학을 가진 법인을 설립하고 운영하는 것이 관건이다.
- 법인 유형별 장·단점을 아래와 같이 제시한다.

[표3-4] 법인 유형별 장·단점

| 구분 | 장점 | 단점 |
|-------------------|--|---|
| 재단법인 | <ul style="list-style-type: none"> · 군 주도의 정책방향과 일치 · 센터장 임명 등으로 관리 가능 · 공공성 확보 및 수혜대상 확대 가능 · 타 사업과의 연계 가능 · 초기 사업성과 관리(지원) 가능 · 다양한 사업 확대 용이 | <ul style="list-style-type: none"> · 임직원의 역량 중요 · 의회와 갈등 · 성과중심 요구 / 기존 재단 문제 · 의사결정의 비효율성(통합지원) · 인사 어려움(노동법) · 자립시까지 지원 필요 |
| 제3섹터형 (농업회사법인) | <ul style="list-style-type: none"> · 출자를 통한 거버넌스 가능 · 기존 조직 활용 · 사회적 주체 참여보장 · 의사결정 신속 · 공공성과 효율성 견제 · 군 관리 가능(출자, 출연지분 활용) | <ul style="list-style-type: none"> · 출자 참여조직간 이견 발생시 조정 어려움 · 출자조직의 목표,목적 합의 어려움 · 시간 경과에 따라 무관심 · 행정 지원에 지속적 의존경향 · 효율성과 공공성 갈등 |
| 협동조합 | <ul style="list-style-type: none"> · 참여주체 역량 확보시 가능 · 수혜대상이 직접 운영 · 명확한 목표, 방향 적합 추진 · 의사결정시 출자조합원 1인 1표 · 참여, 탈퇴 자유로움 | <ul style="list-style-type: none"> · 조합원 간 갈등소지 높음 · 체계적인 운영관리 경험 부족 · 손익이 중심 · 조합원 생산-소비-마케팅 전담역량 부족 · 도 정책방향과 부합시 조정 어려움 · 효율성 강조 |

3) 기획생산체계 구축

- 로컬푸드 직매장이 제대로 뿌리를 내리려면 단작화 중심의 지역농업 생산 체계의 일정 영역을 다품목 소량생산, 연중공급체계가 가능한 구조로 재편하는 일이다.
- 1차 농산물 중심으로 최소한 300여 품목을 연중 공급할 수 있어야 한다.
- 조직화 대상은 경제적 도움이 절실한 지역의 영세농, 고령농, 여성농에게 최우선으로 기회를 제공해야 한다.

※ 기획생산체계 구축에 대한 자세한 내용은 '기획생산' 부분을 참고

참고3-4

기획생산체계 구축



4) 직매장 구성

4-1) 매대 형태

- 로컬푸드직매장에서는 자연 친화적인 목재를 사용하여 맞춤형 매대를 제작하여 그 위에 농산물 및 가공식품 등을 진열하고 있다.
- 목재 매대는 내구성이 강하며, 고급스러움과 편안함을 주어 차별화된 이미지를 연출해 준다.
- 상품 종류, 배치 장소에 따라 매대 형태가 다양하며 매대 형태별 장·단점 및 용도는 아래와 같다.

[표3-5] 매대 형태별 장·단점 및 용도

| 형태 | 내용 | |
|----------------|----|---|
| 평 매대 | 장점 | <ul style="list-style-type: none"> · 무게감이 있는 상품을 소비자가 장바구니에 담기 쉽다. · 각종 야채나 과일을 한눈에 살펴볼 수 있다. |
| | 단점 | <ul style="list-style-type: none"> · 진열 상품 수가 적다. (박스 제외) |
| | 용도 | <ul style="list-style-type: none"> · 과일 |
| | 사진 | |
| | |  |
| 층 매대 (2~3층) | 장점 | <ul style="list-style-type: none"> · 진열 상품 수가 많다. (한정된 공간에서 유용) · 가장 많이 사용하는 매대이다. |
| | 단점 | <ul style="list-style-type: none"> · 폭에 따라 진열 할 수 있는 수량이 한정적이다. · 1층(아래) 안쪽 상품이 안보이는 경우가 발생함 |
| | 용도 | <ul style="list-style-type: none"> · 엽채류, 구근류 |

| | | |
|-------|---|--|
| | 사진 | |
| |  |  |
| | 장점 | · 벽쪽 공간을 활용할 수가 있다. |
| | 단점 | · 폭이 좁아 진열 상품 수가 적다. |
| 벽면 매대 | 용도 | · 가공식품, 건나물류 |
| | 사진 | |
| |  |  |
| | 장점 | · 상품 종류에 따라 다르게 제작하여 진열할 수 있다. |
| 기타 매대 | 단점 | · 진열 상품 수가 적을 경우 험한 느낌을 준다. |
| | 용도 | · 선물세트, 쌀/잡곡류 등 |
| | 사진 | |
| |  |  |

4-2) 매장 설계

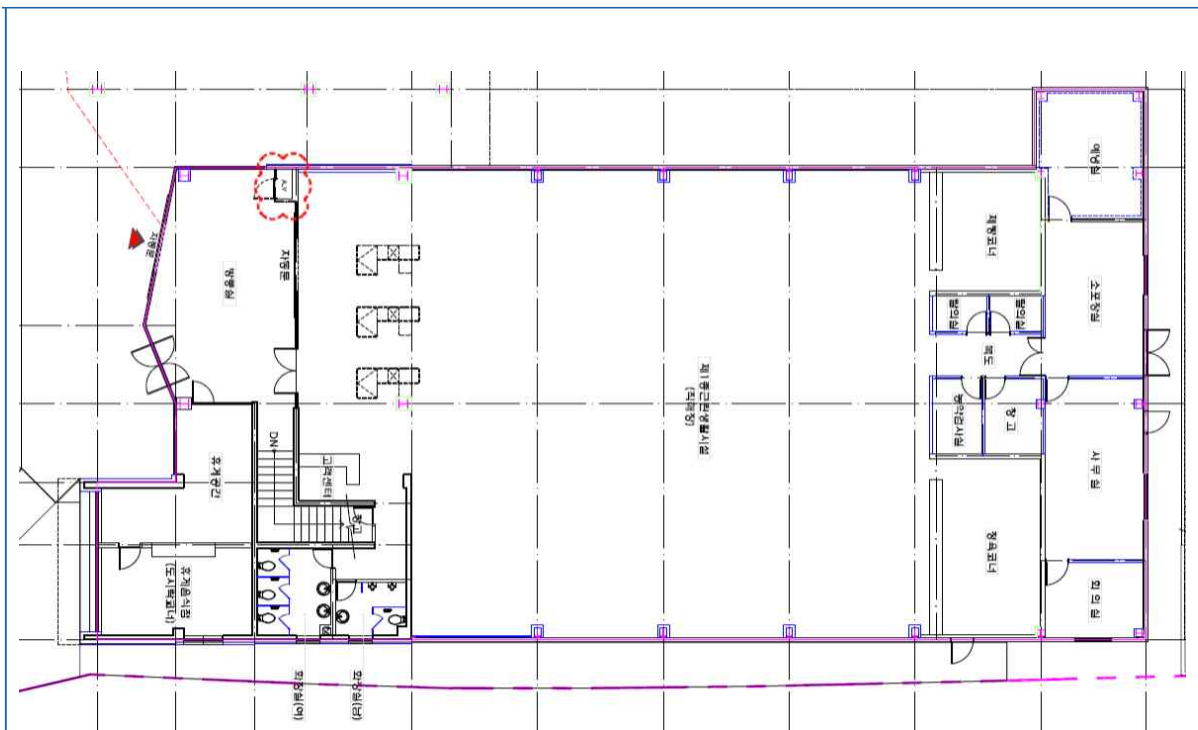
- 로컬푸드 직매장 설계시에 소포장실, 저온저장고, 사무실은 필수적으로 구성하여야 하며 기계·전기·통신·소방 등의 배선을 위한 매장 공간 배치가 공사 전에 이루어져야 한다.

[표3-6] 직매장 세부시설별 역할

| 구분 | 역할 |
|-------|---|
| 소포장실 | <ul style="list-style-type: none"> · 출하농민들이 직접 포장하고 가격표를 부착한다. · 재고상품 보관장소로 활용한다. |
| 저온저장고 | <ul style="list-style-type: none"> · 진열장소 부족시 농산물 및 가공식품을 보관한다. · 재고상품 보관장소로 활용한다.(냉장보관 상품) |
| 사무실 | <ul style="list-style-type: none"> · 직매장 관련 사무업무를 보는 공간이다. · 직원 휴식공간으로 활용한다. · 소비자 응대 공간으로 활용한다. |

참고3-5

로컬푸드직매장 평면도(완주로컬푸드 효자점)



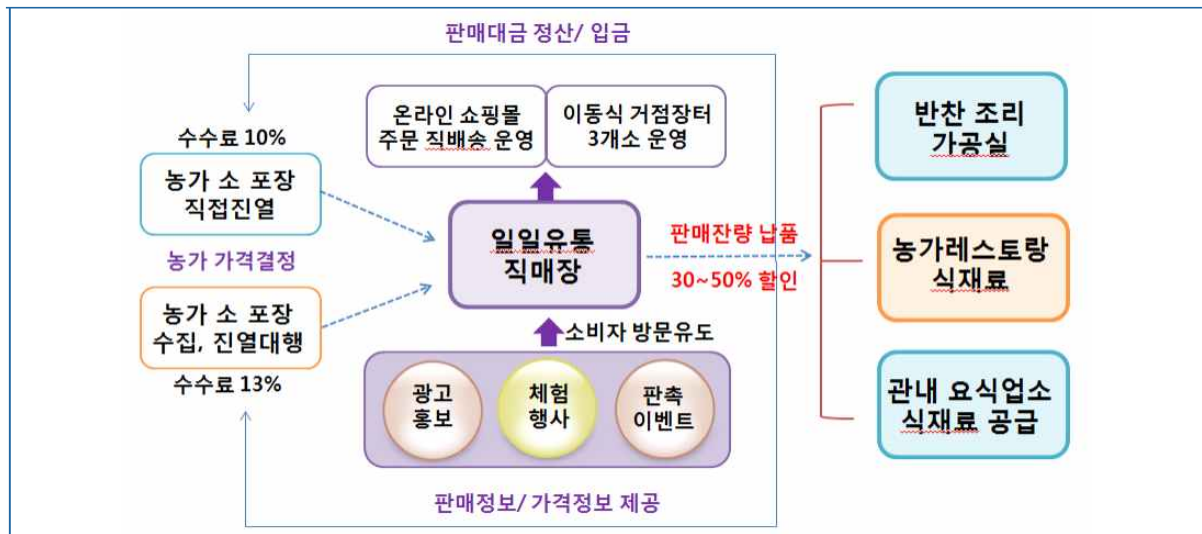
4-3) 매장운영 정보시스템 구축

● 필요성

- 직매장, 레스토랑, 영농체험농장, 온라인 쇼핑몰을 이용하는 고객 DB의 통합관리와 상품 유형별 매출구조를 체계적으로 관리하는 효율적인 경영관리 시스템 구축
- 로컬푸드 직매장 이용 고객을 유형화, 세분화하여 고객과의 관계성을 강화하기 위한 타겟 마케팅 프로그램에 활용
- 당일수확-농가소포장-매장 진열-당일판매-정산 시스템
- 농가별 판매량, 가격정보 실시간 제공을 통한 농가 판단능력 제고

참고3-6

로컬푸드직매장 운영체계



- 기획생산체계와 연동되는 POS시스템 구축이 필요하다.

[표3-7] 일반POS와 로컬푸드POS시스템의 비교

| 일반 POS | 로컬푸드 POS |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> · 농가 정산시 애로사항 발생 · 농가별, 품목별 정산금액 출력 불가 | <ul style="list-style-type: none"> · 농가 정산시 효율적 · 농가별, 품목별 정산금액 출력 가능 · 농가 정산 뿐만 아니라 향후 기획생산을 위한 기초데이터로 활용 가능 |

- 매장운영 정보시스템 카테고리별 기능은 아래와 같다.

가. 매장관리

- 운영자/ 캐셔 / 생산자 관리
- 상품등록 관리
- 포스(POS)별 관리
- 재고 관리

나. 상품등록관리

- 상품별 대/중/소 분류 등록 및 관리
- 일반 바코드 및 88코드 관리
- 농가별, 품목별 수수료 개별적용
- 과세, 면세 구분 및 원산지 입력

참고3-7

상품등록 관리

| idx | 대분류 | 중분류 | 소분류 | 판매자 | 상품명 | 상품번호 | 단축명 | 바코드 |
|-------|-----|-----|------|-----|-------|-------|------|--------|
| 17420 | 채소 | 과채류 | 정양고추 | 정 | 정양고추 | 10114 | 정양고추 | 201011 |
| 17421 | 채소 | 과채류 | 정양고추 | 주 | 속(통통) | 10112 | 정양고추 | 201011 |
| 17422 | 채소 | 과채류 | 정양고추 | 정 | 정양고추 | 29277 | 정양고추 | 202928 |
| 17423 | 채소 | 과채류 | 정양고추 | 김 | 정양고추 | 28279 | 정양고추 | 202829 |

다. 매출조회

- 매출 현황 조회
- 매출 전표 내역
- 운영 관리

라. 조건별 매출현황

- 매장별 매출조회
- 일자별, 요일별, 시간대별 매출 조회
- 포인트, 방문객 수, 객단가 조회

참고3-8

조건별 매출현황

| 영업일 | 요일 | 매출 | 부가세 | 판매금액 | 현금 | 카드 |
|------------|----|-------------|------------|-------------|-------------|-------------|
| 합계 | | 868,778,220 | 18,393,800 | 887,172,020 | 114,768,100 | 770,652,680 |
| 2018-09-18 | 화 | 85,375,794 | 1,731,836 | 87,107,630 | 11,850,080 | 75,058,730 |
| 2018-09-19 | 수 | 100,816,810 | 2,100,200 | 102,917,010 | 14,967,240 | 87,734,330 |
| 2018-09-20 | 목 | 116,241,152 | 2,221,468 | 118,462,620 | 16,594,180 | 101,634,200 |
| 2018-09-21 | 금 | 168,307,827 | 3,001,923 | 171,309,750 | 22,663,380 | 148,344,980 |
| 2018-09-22 | 토 | 253,781,168 | 4,843,582 | 258,624,750 | 30,075,070 | 227,963,530 |
| 2018-09-23 | 일 | 144,255,469 | 4,494,791 | 148,750,260 | 18,618,150 | 129,916,910 |

마. 판매자별 조회

- 판매자별 합계, 상품별 합계 조회
- 판매자별, 상품별 과세, 면세 구분하여 조회
- 판매자별 월별, 판매일수, 판매수량 조회
- 판매자별 월별 상세품목별 조회
- 판매자별 출하시기 조회

참고3-9

판매자별 조회

바. 상품별 조회

- 상품별 월별 판매내역 조회(요일별, 시간대별, BEST 판매품목별)
- 상품별 상세판매내역 조회
- 상품 월별 판매내역 조회
- 상품별 결제 비율 조회
- 상품별 출하시기 조회
- 분류별 판매내역 조회

참고3-10

상품별 조회

사. 회원별 조회 ※ 소비자 참여를 확대할 수 있는 관계마케팅(이벤트 등)을 계획할 때 활용

- 회원별 매출현황
- 포인트 적립내역
- 매장 방문내역

참고3-11

회원별 조회

| 매장관리 | | 매출조회 | | | | | |
|--|------------|-------|------|------------|------|------------|--------|
| <ul style="list-style-type: none"> 매출 현황 조회 <ul style="list-style-type: none"> 조건별 매출 현황 매장/일별 매출 현황 판매자별 조회 상품별 조회 <ul style="list-style-type: none"> 상품별 판매내역 상품별 상세 판매내역 상품 월별 판매내역 상품별 결제비율 상품별 출하시기 분류별 판매내역 회원별 조회 <ul style="list-style-type: none"> 회원별 매출 현황 포인트 적립내역 ① 매장 방문내역 부가세 신고내역 | | 회원 전체 | 회원검색 | 2018-09-17 | ~ | 2018-09-17 | |
| idx | 날자 | 회원번호 | 회원명 | 매장 | 구분 | 포인트 | 주소 |
| 1 | 2018-09-17 | 4918 | 김 | 1 | 포스적립 | 27 | 전북 완주군 |
| 2 | 2018-09-17 | 38521 | 송 | 6 | 포스적립 | 40 | 전북전주시 |
| 3 | 2018-09-17 | 47640 | 조 | 11 | 포스적립 | 30 | |
| 4 | 2018-09-17 | 63622 | 조 | 6 | 포스적립 | 30 | |
| 5 | 2018-09-17 | 12037 | 김 | 1 | 포스적립 | 12 | 전북 완주군 |
| 6 | 2018-09-17 | 26013 | 최 | 1 | 포스적립 | 30 | 전북 완주군 |
| 7 | 2018-09-17 | 49691 | 김 | 6 | 포스적립 | 89 | |
| 8 | 2018-09-17 | 32328 | 민 | 6 | 포스적립 | 99 | 전주시 완산 |
| 9 | 2018-09-17 | 38545 | 박 | 6 | 포스적립 | 29 | 전북전주시 |
| 10 | 2018-09-17 | 42783 | 류 | 6 | 포스적립 | 26 | 전주시 완산 |
| 11 | 2018-09-17 | 12263 | 최 | 1 | 포스적립 | 35 | |

아. 운영관리

- 정산내역 조회
- 영수증 조회
- 바코드 출력 조회

참고3-12

영수증 조회

| 매장 | | POS | | 전체 | | 영수증 | | 로그 | |
|-----|------------|------|----------|----------------------------------|--|-----|--|----|--|
| 영업일 | 2018-09-17 | 검색어 | 도라지 | 결과내검색 | | | | | |
| | | | | 합계:1621160, 현금:69500, 카드:1551660 | | | | | |
| idx | POS | 거래번호 | 날자 | 시간 | | | | | |
| 252 | 10 | 248 | 20180917 | 190019 | | | | | |
| 207 | 10 | 203 | 20180917 | 181758 | | | | | |
| 336 | 11 | 333 | 20180917 | 181158 | | | | | |
| 145 | 12 | 142 | 20180917 | 174729 | | | | | |
| 312 | 11 | 309 | 20180917 | 174429 | | | | | |
| 309 | 11 | 306 | 20180917 | 174113 | | | | | |
| 124 | 12 | 121 | 20180917 | 172712 | | | | | |
| 238 | 11 | 235 | 20180917 | 163142 | | | | | |
| 111 | 10 | 107 | 20180917 | 152340 | | | | | |
| 110 | 10 | 106 | 20180917 | 152309 | | | | | |
| 108 | 10 | 104 | 20180917 | 152050 | | | | | |
| 186 | 11 | 183 | 20180917 | 151408 | | | | | |
| 183 | 11 | 180 | 20180917 | 151110 | | | | | |
| 97 | 10 | 93 | 20180917 | 150750 | | | | | |
| 169 | 11 | 166 | 20180917 | 145244 | | | | | |
| 168 | 11 | 165 | 20180917 | 145205 | | | | | |
| 239 | 9 | 236 | 20180917 | 142051 | | | | | |
| 144 | 11 | 141 | 20180917 | 141259 | | | | | |
| 61 | 10 | 58 | 20180917 | 141155 | | | | | |
| 233 | 9 | 230 | 20180917 | 140714 | | | | | |
| 204 | 9 | 201 | 20180917 | 133846 | | | | | |
| 179 | 9 | 176 | 20180917 | 130858 | | | | | |

| 제품명 | 단가 | 수량 | 금액 |
|-------------|-------|----|---------------|
| [01] 조미김 | 1,200 | 1 | 1,200 |
| 2001773 완주 | | | |
| [02] 오이(취청) | 1,600 | 1 | 1,600 |
| *2025870 송자 | | | |
| [03] 도라지 | 7,000 | 1 | 7,000 |
| *2039467 김식 | | | |
| [04] 두부 | 2,500 | 1 | 2,500 |
| *2001787 싱 | | | |
| 면세 물품가액 | | | 11,100 |
| 과세 물품가액 | | | 1,091 |
| 부가세 | | | 109 |
| 합계 | | | 12,300 |

4-4) 매장 시설집기 구축

- 직매장을 운영하기 위해서는 아래와 같은 시설집기가 필요하다.

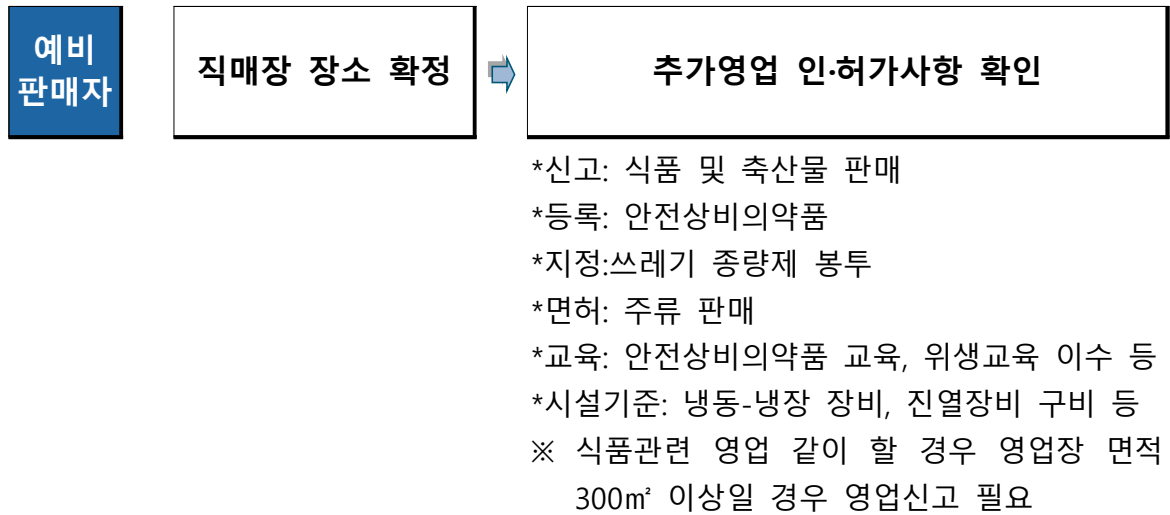
[표3-8] 매장운영시 필요품목 리스트

| 구분 | 품목명 | 비고 |
|------|-------------|-----------------|
| 운반용품 | 쇼핑바구니 | |
| | 쇼핑카트 및 보관대 | 안전벨트 장착형 |
| | 녹색대차_카 | |
| | 운반상자 | |
| 매장진열 | 목재 맞춤 평매대 | |
| | 냉장/냉동쇼케이스 | 컴프유니트 포함 |
| | 벽면 진열대(4단) | |
| | 포스시스템 | |
| 매장관리 | CCTV | |
| | 일반 포장대 | 끈걸이대 포함 |
| | 우산자동포장기 | |
| | 음향시설 | |
| | 홍보물게시판 | |
| | 피오피(POP)T자형 | |
| | 냉난방기 | 매장평수에 맞게 |
| | 청소기 | 내구성이 좋고 성능 좋은 것 |
| 소포장실 | 비닐백 접착기 | |
| | 전자저울, 봉합기 | |
| | 바코드 출력시스템 | |
| | 저온저장고 | 냉장, 냉동 |
| | 포장대(보조대제외) | |
| 사무실 | 컴퓨터 | 모니터 포함 |
| | 책상 및 의자 | 개인사물함 포함 |
| | 코팅기계, 복합기 | |
| | 냉난방기 | |

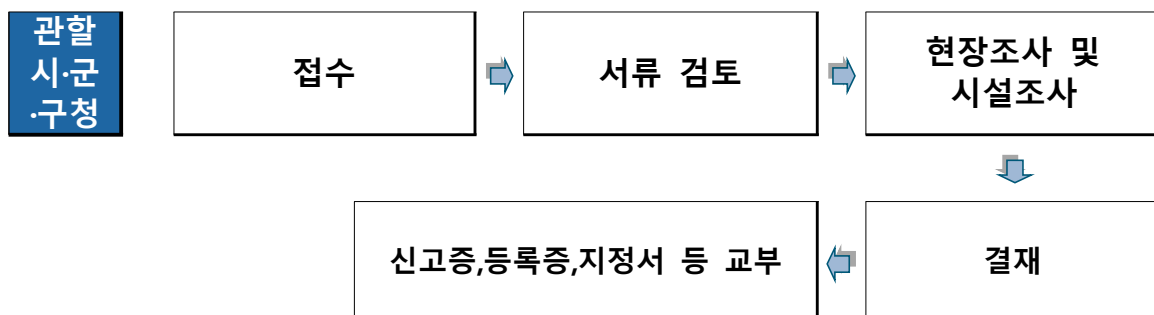
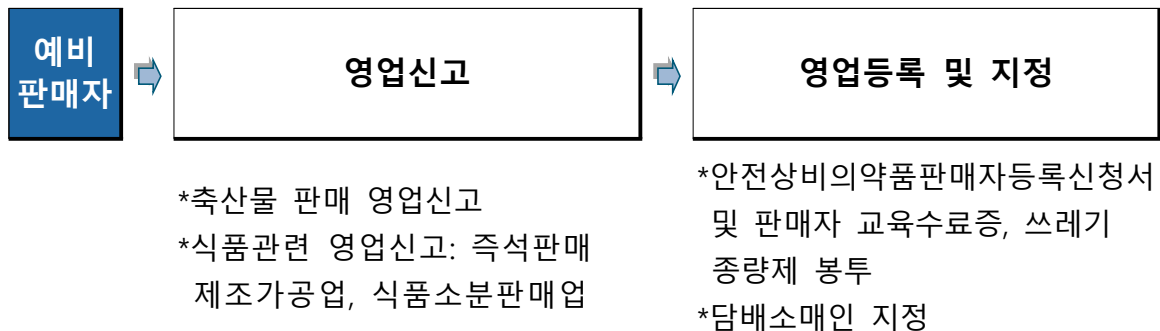
5) 영업 인·허가 및 사업자등록

5-1) 절차도

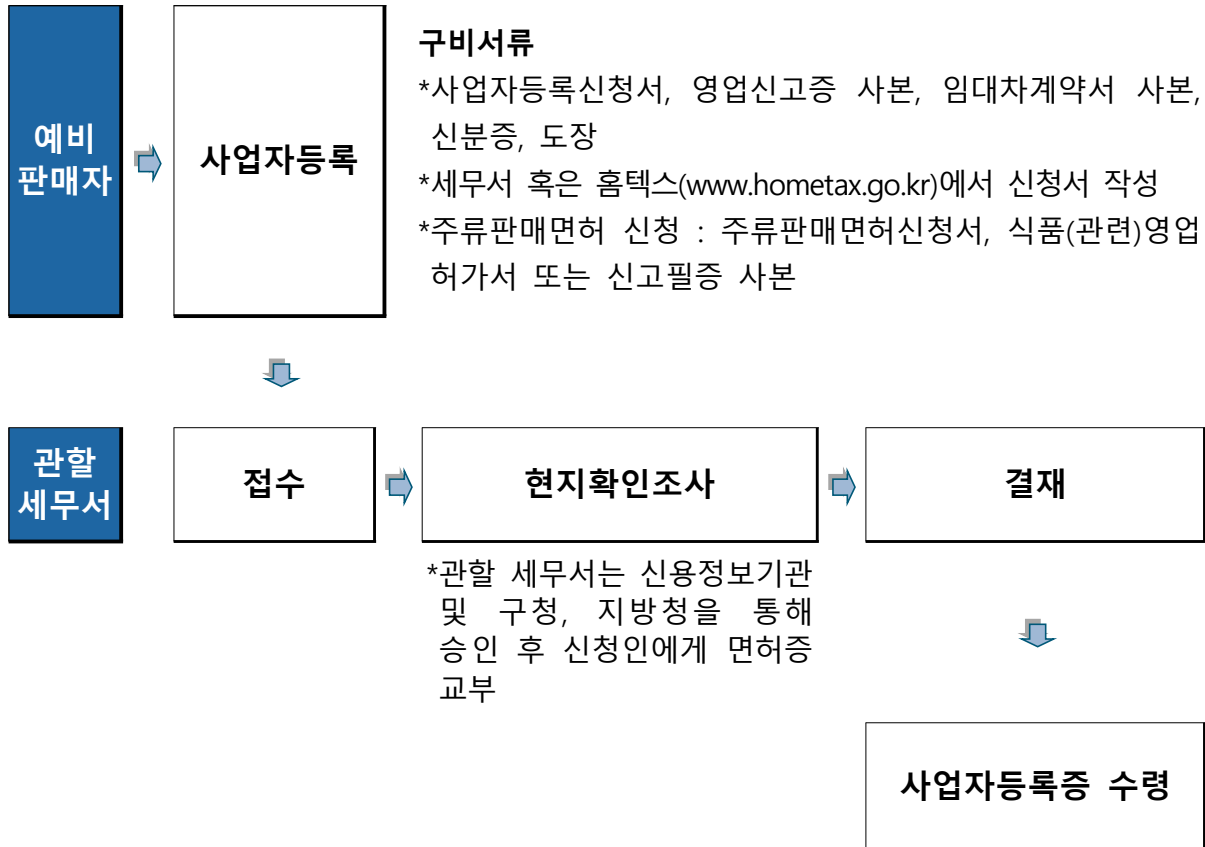
① 사전준비



② 인·허가 신청



③ 사업자등록



| | | |
|----------------------|---|--|
| <p>대상</p> | <p>식품제조가공업, 즉석판매제조가공업, 식품첨가물제조업을 하려는 자의 영업 등록 또는 신고</p> | |
| <p>업종의 정의</p> | <p>식품제조 ·가공업</p> | <p>식품을 제조·가공하는 영업</p> |
| | <p>즉석판매제조 ·가공업</p> | <p>보건복지부령으로 정하는 식품을 제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업</p> |
| | <p>식품첨가물 제조업</p> | <p>1. 감미료·착색료·표백제 등의 화학적 합성품을 제조·가공하는 영업 2. 천연 물질로부터 유용한 성분을 추출하는 등의 방법으로 얻은 물질을 제조·가공하는 영업 3. 식품첨가물의 혼합제재를 제조·가공하는 영업 4. 기구 및 용기·포장을 살균·소독할 목적으로 사용되어 간접적으로 식품에 이행될 수 있는 물질을 제조·가공하는 영업</p> |
| <p>수수료</p> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 수수료 : 증지 28,000원 ▪ 면허세 : 업종별, 면적별 차등 부과 | |
| <p>구비 서류</p> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품영업 등록(신고) 신청서 ▪ 신분증 ▪ 위생교육 이수증 ▪ 건강진단결과서(식품위생법 제49조에 따른 건강진단 대상자만 해당) ▪ 제조·가공하려는 식품 및 식품첨가물의 종류 및 제조방법 설명서 ▪ 수질검사(시험)성적서(지하수 사용 경우에 해당) ▪ 대리신고 시 : 위임장, 위임인의 인감증명서, 대리인 신분증 | |
| <p>위생 교육</p> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 한국식품산업협회 http://www.kfia21.or.kr | |
| <p>유의 사항</p> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 건축물 용도 : 근린생활시설 ▪ 도시계획 조례에 따른 허용지역 | |

| | | |
|---------------|---|--|
| <p>대상</p> | <p>식품운반업, 식품소분업, 식품판매업(식용얼음판매업, 식품자동판매기영업, 유통전문판매업, 집단급식소 식품판매업, 기타 식품판매업), 식품보조업, 용기·포장류 제조업을 하려는 자의 영업 신고</p> | |
| <p>업종의 정의</p> | <p>식품소분업</p> | <p>보건복지부령으로 정하는 식품 또는 식품첨가물의 완제품을 나누어 유통할 목적으로 재포장·판매하는 영업</p> |
| | <p>식품판매업</p> | <p>1. 식용얼음판매업 : 식용얼음을 전문적으로 판매하는 영업 2. 식품자동판매기영업 : 식품을 자동판매기에 넣어 판매하는 영업 ※ 다만, 유통기간이 1개월 이상인 완제품 만을 자동판매기에 넣어 판매하는 경우는 제외한다. 3. 유통전문판매업 : 식품 또는 식품첨가물을 스스로 제조·가공하지 아니하고 식품제조·가공업자 또는 식품첨가물 제조업자에게 의뢰하여 제조·가공한 식품 또는 식품첨가물을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업 4. 집단급식소 식품판매업 : 집단급식소에 식품을 판매하는 영업 5. 기타 식품판매업 : 1)부터 4)까지를 제외한 영업으로서 총리령으로 정하는 일정 규모 이상의 백화점, 슈퍼마켓, 연쇄점 등에서 식품을 판매하는 영업</p> |
| | <p>식품운반업</p> | <p>직접 마실 수 있는 유산균음료(살균유산균음료를 포함한다)나 어류·조개류 및 그 가공품 등 부패·변질되기 쉬운 식품을 위생적으로 운반하는 영업 ※ 다만, 해당 영업자의 영업소에서 판매할 목적으로 식품을 운반하는 경우와 해당 영업자가 제조·가공한 식품을 운반하는 경우는 제외한다.</p> |

| | | |
|--------|---|--|
| 업종의 정의 | 식품보존업 (식품냉동·냉장업) | 식품을 얼리거나 차게하여 보존하는 영업 ※ 다만, 수산물의 냉동·장은 제외한다. |
| | 용기·포장지 제조업 | 1. 용기·포장지제조업 : 식품 또는 식품첨가물을 넣거나 싸는 물품으로서 식품 또는 식품첨가물에 직접 접촉되는 용기 (용기류는 제외)·포장지를 제조하는 영업 2. 용기류제조업 : 식품을 제조·조리·저장할 목적으로 사용 되는 독, 항아리, 뚜껑배기 등을 제조하는 영업 |
| 수수료 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 수수료 : 증지 28,000원 ▪ 면허세 : 업종별, 면적별 차등 부과 | |
| 구비 서류 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품영업 등록(신고) 신청서 ▪ 신분증 ▪ 위생교육 이수증 ▪ 건강진단결과서(식품위생법 제49조에 따른 건강진단 대상자만 해당) ※ 완전 포장된 식품 또는 식품첨가물을 운반하거나 판매하는 데 종사하는 사람은 제외 ▪ 시설사용계약서(식품운반업을 하려는 경우로써 차고 또는 세차장을 임대할 경우) ▪ 수질검사(시험)성적서(지하수 사용 경우에 해당) ▪ 대리신고 시 : 위임장, 위임인의 인감증명서, 대리인 신분증 | |
| 위생 교육 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 한국식품산업협회 http://www.kfia21.or.kr ※ 온라인 교육 가능 | |
| 유의 사항 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 건축물 용도 : 근린생활시설 ▪ 도시계획 조례에 따른 허용지역 | |

| | | |
|--------|---|---|
| 대상 | 일반음식점, 휴게음식점, 제과점을 하려는 자의 영업 신고(부수적 주류판매 허용) | |
| 업종의 정의 | 일반음식점 | 음식류를 조리·판매하는 영업(부수적 음주행위 허용) |
| | 휴게음식점 | 주로 다류(茶類), 아이스크림류 등을 조리·판매하거나 패스트푸드점, 분식점 형태의 영업 등 음식류를 조리·판매하는 영업(주류판매 불가) |
| | 제과점 | 주로 빵, 떡, 과자 등을 제조·판매하는 영업 (주류판매 불가) |
| 수수료 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 수수료 : 증지 28,000원 ▪ 면허세 : 업종별, 면적별 차등 부과 | |
| 구비 서류 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 식품영업 신고서 ▪ 신분증 ▪ 위생교육 이수증 ▪ 건강진단결과서(구 보건증) ▪ 수질검사(시험)성적서(지하수 사용 경우에 해당) ▪ 액화석유가스 사용시설완성 검사필증(LPG를 사용하는 경우) ⇒ 한국가스안전공사 ▪ 소방·방화시설 완비증명서(지하층에 위치하고 면적이 66㎡이상인 경우 또는 지상 2층 이상에 위치하고 면적이 100㎡이상인 경우 해당) ⇒ ○○소방서 ▪ 재난배상책임보험증권 : 1층에 위치하고 면적이 100㎡이상인 경우(의무) ▪ 대리신고 시 : 위임장, 위임인의 인감증명서, 대리인 신분증 | |
| 위생 교육 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 일반음식점 : (사) 한국외식업 중앙회 ▪ 휴게음식점 : (사) 한국휴게음식업중앙회 ▪ 제과점 : (사) 대한제과협회 <p>※ 취급업소에 따라 적합한 협회에서 교육수료</p> | |
| 유의 사항 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 건축물 용도 : 근린생활시설 ▪ 도시계획 조례에 따른 허용지역 ▪ 식품접객업소 종사자 건강진단 <ul style="list-style-type: none"> - 일반건강진단 대상 : 식품접객업소 영업자 및 종사원 - 일반건강진단 횟수 : 매1년마다 1회 - 위반시 : 과태료 20만원 이상 부과 | |

| | |
|--------------|--|
| <p>대상</p> | <p>식품접객업소, 식품제조·판매업소 영업신고증을 교부받은 자가 영업소 소재지, 상호 명칭, 면적, 식품의 유형, 영업자의 성명 등이 변경 되었을 경우 영업신고(등록)사항 변경 신고 또는 등록사항 변경 신청</p> |
| <p>수수료</p> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 소재지 변경 : 26,500원 ▪ 소재지 외 변경 : 9,300원 |
| <p>구비 서류</p> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 신고(허가, 등록)사항 변경 신고서 ▪ 신분증 ▪ 영업신고증 원본 ▪ 소재지 변경의 경우 <ul style="list-style-type: none"> - 수질검사 성적서 1부(지하수 사용 경우에 해당) - 액화석유가스 사용시설완성 검사필증 (LPG를 사용하는 경우) <ul style="list-style-type: none"> ⇒ 한국가스안전공사 - 소방·방화시설 완비증명서(지하층에 위치하고 면적이 66㎡이상인 경우 또는 지상 2층 이상에 위치하고 면적이 100㎡이상인 경우) <ul style="list-style-type: none"> ⇒ ○○소방서 - 학교보건법 제5조의 규정에 의한 학교환경위생정화구역 미접촉 확인서 (유흥, 단란주점에 해당) ▪ 소재지 변경외의 기타 신고하여야 하는 주요변경사항 <ul style="list-style-type: none"> - 변경사항을 증명하는 서류 ▪ 대리신고 시 : 위임장, 위임인의 인감증명서, 대리인 신분증 ▪ 법인인 경우 : 등기부 등본 1부, 법인인감증명서 1부, 인감도장 지참 |
| <p>유의 사항</p> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 소재지 변경의 경우 : 허가 가능지역 및 건물 용도 사전 확인 |

참고3-17

카드 가맹점 신고

| | |
|--------------|---|
| 대상 | 국세청에 등록된 사업자등록증을 소지하고 현재 영업 중이거나 영업예정인 업체 |
| 구비 서류 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 가맹점 가입신청서 ▪ 사업자등록증 사본 ▪ 대표자 신분증 사본 ▪ 업종별 인허가증 사본(해당사항이 있는 경우에 한함) ▪ 입금계좌 사본 ▪ 특약 체결 시 별도의 특약서 ▪ 법인등기부등본 ▪ 법인인감증명서 ▪ 사용인감 사용 시 `사용인감계` 첨부 <p>* 공동대표자의 경우 공동대표자들의 신분증이 필요합니다.</p> <p>* 대리인 접수 시 필요 사항은 다음과 같습니다. (가맹점 대표자의 위임장(원본),대리인 신분증 사본이 필요)</p> <p>* 필요에 따라 추가 서류를 요청할 수 있습니다.</p> <p>* 신분증 사본 제출 시 지문정보가 없는 앞면만 제출 하거나, 뒷면의 주소 정보 등을 확인하여야 하는 경우 지문정보를 삭제한 후 제출하여야 합니다.</p> |

참고3-18

통신판매업 신고

| | |
|------------------|---|
| 접수 및 처리기관 | 관할 시,군,구청 |
| 구비 서류 | 구매안전서비스 이용 확인증 (선지급식 통신판매를 하려는 경우만 해당합니다.) |

| | |
|-----------------------|--|
| <p>접수 및 처리기관</p> | <p>표시·설치 허가를 받으려는 자는 옥외광고물 등 표시 신청서에 다음의 서류·도서 등을 첨부하여 특별자치시장·특별자치도지사·시장·군수 또는 자치구의 구청장(이하 "시장 등"이라 함)에게 제출해야 합니다.</p> |
| <p>허가신청시 제출서류</p> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 광고물 등을 표시하려는 장소의 주변을 알 수 있는 원색사진 및 광고물 등의 원색도안 ▪ 광고물 등의 모양·규격·재료·구조·디자인 등에 관한 설명서 및 설계도서 ▪ 다른 사람이 소유하거나 관리하는 토지나 물건 등에 광고물 등을 표시하려는 경우에는 그 소유자 또는 관리자의 승낙을 받았음을 증명하는 서류 ▪ 해당 시·군·구에 설치된 옥외광고심의위원회(이하 "시·군·구 옥외광고심의위원회"라 함)의 심의 관련 서류(시·군·구 조례에서 시·군·구 옥외광고심의위원회의 심의를 거치도록 한 광고물 등만 해당함) ▪ 구조안전확인서류(시·군·구 조례에서 제출하도록 한 경우만 해당함) |
| <p>신고시 제출서류</p> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 광고물 등의 표시 신고를 하려는 자는 옥외광고물 등 표시 신청서에 다음의 서류를 첨부하여 시장 등에게 제출해야 합니다. ▪ 다른 사람이 소유하거나 관리하는 토지나 물건 등에 광고물 등을 표시하려는 경우에는 그 소유자 또는 관리자의 승낙을 받았음을 증명하는 서류 ▪ 해당 시·군·구에 설치된 옥외광고심의위원회(이하 "시·군·구 옥외광고심의위원회"라 함)의 심의 관련 서류(시·군·구 조례에서 시·군·구 옥외광고심의위원회의 심의를 거치도록 한 광고물 등만 해당함) ▪ 구조안전확인서류(시·군·구 조례에서 제출하도록 한 경우만 해당) |

| | |
|----|--|
| 구분 | 「화재예방, 소방시설 설치·유지 및 안전관리에 관한 법률」의 적용을 받는 소방대상물 |
| 범위 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 소방안전관리자를 선임하거나 소방안전관리업무를 대행하게 해야 하는 소방안전관리대상물은 다음의 어느 하나에 해당하는 소방대상물을 말합니다. ▪ 근린생활시설 <ul style="list-style-type: none"> - 슈퍼마켓과 일용품(식품, 잡화, 의류, 완구, 서적, 건축자재, 의약품, 의료기기 등) 등의 소매점으로서 같은 건축물(하나의 대지에 두 동 이상의 건축물이 있는 경우에는 이를 같은 건축물로 봄. 이하 같음)에 해당 용도로 쓰는 바닥면적의 합계가 1천제곱미터 미만인 것 |
| 분류 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 특급 소방안전관리대상물 <ul style="list-style-type: none"> - 특정소방안전대상물 중 어느 하나에 해당하는 것으로서 동,식물원, 철강 등 불연성 물품을 저장, 취급하는 창고, 위험물 저장 및 처리 시설 중 위험물 제조소 등, 지하구를 제외한 것 1) 50층 이상(지하층 제외)이거나 지상으로부터 200미터 이상인 아파트 2) 30층 이상(지하층 제외)이거나 지상으로부터 120미터 이상인 특정소방대상물(아파트 제외) 3) 2)에 해당하지 않는 연면적이 20만m² 이상인 특정소방대상물(아파트 제외) ▪ 1급 소방안전관리대상물 <ul style="list-style-type: none"> - 특정소방대상물 중 특급 소방안전관리대상물을 제외한 다음의 어느 하나에 해당하는 것으로서 동,식물원, 철강 등 불연성 물품을 저장, 취급하는 창고, 위험물 저장 및 처리 시설 중 위험물 제조소 등, 지하구를 제외한 것 1) 30층 이상(지하층 제외)이거나 지상으로부터 120미터 이상인 아파트 2) 연면적 1만5천m² 이상인 특정소방대상물(아파트 제외) 3) 2)에 해당되지 아니하는 특정소방대상물로서 층수가 11층 이상인 것 (아파트 제외) 4) 가연성가스를 1천톤 이상 저장, 취급하는 시설 |

| | |
|-------------|--|
| 분류 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 2급 소방안전관리대상물 <ul style="list-style-type: none"> - 특급, 1급 소방안전관리대상물을 제외한 다음의 어느 하나에 해당하는 것 1) 별표5 제1호 다목부터 바목까지의 규정에 해당하는 특정소방대상물 (호스릴 방식의 물분무등소화설비만을 설치한 경우는 제외) 2) 가스설비시설을 갖추고 도시가스사업허가를 받아야 하는 시설 또는 가연성가스를 100톤 이상 1천톤 미만 저장, 취급하는 시설 3) 지하구 4) 공동주택관리법 시행령 제2조 각 호의 어느 하나에 해당하는 공동주택 5) 문화재보호법 제23조에 따라 국보 또는 보물로 지정된 목조건축물 ▪ 3급 소방안전관리대상물 <ul style="list-style-type: none"> - 특정소방대상물 중 1.부터 3.까지에 해당하지 아니하는 특정소방대상물로서 별표5 제2호 라목에 해당하는 특정 소방대상물 |
| 신고인 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 특정소방대상물의 관계인(소유자, 점유자, 관리자) |
| 신고처 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 관할 소방서장 |
| 선임자격 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 소방안전관리대상물 분류에따른 선임자격 취득 |
| 선임신고 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 각 호에 해당하는 날로부터 30일 이내 선임, 선임한 날로부터 14일 이내 신고 |
| 신고서류 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 소방시설관리업 대행시 : 안전관리자 선임신고서, 선임확인서, 개인정보제공 동의서, 안전관리업무대행 계약서 사본, 사업자등록증, 관리업등록증, 관리업등록수첩, 관리자수첩 사본 |

참고3-21

보험 가입

| | |
|----------------------|--|
| 상해 종합보험 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 화재손해 실손보장 ▪ 소득 및 재물손해 보장 |
| 재난배상 책임보험 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 피보험자가 타인의 신체·생명이나 재산에 손해를 입힘으로써 부담하는 법률상 배상책임을 보장 ▪ 피보험자 소유, 점유 또는 관리하는 시설 및 재산피해 |

03

로컬푸드직매장 시범 운영

1) 추진배경 및 목적

- 본 매장 개장 전, 사전홍보를 통한 연락처 조건을 확보하고자 시범 직매장을 운영하고자 한다.
- 시범 직매장 운영기간 동안 출하시스템 및 출하요건을 갖추기 위한 기간이 필요하다. (생산자 사전 트레이닝 공간 필요)

2) 시범직매장 홍보마케팅

- 게릴라 현수막 게시
 - 개장 15일 전부터 사전홍보 및 개장 후 한달간 지속적인 홍보를 시행한다.
 - 매장 주변 현수막 게시를 통한 장소 인지도를 제고한다.

참고3-22

게릴라 현수막 게시



※지자체 협조를 받아 현수막을 게시하여야 함. 그렇지 않을 경우, 1~2일만에 철거될 확률이 높음




● 매장 인근 주민 대상 농촌체험투어, 판촉 시식회 진행

- 소비자, 아파트 부녀회 대상으로 로컬푸드 농촌체험투어를 추진한다.
- 주말 시식 및 판촉전 추진으로 매출을 증대한다.

● 매장 인근 아파트 단지, 공공기관 홍보




- 아파트 방송을 추진한다.
- 공공기관 사내 인트라넷을 통해 홍보한다.

3) 시범직매장 운영 사례

| 사례1 | | 혁신도시 농식품마켓 (완주) |
|--------|--|-----------------|
| 개요 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 위 치 : 전북 전주시 덕진구 오공로 12 (농식품마켓 현장 부근) ▪ 규 모 : 연동 하우스, 400㎡ ▪ 기 간 : 2016년 10월 15일 ~ 2017년 7월 20일 | |
| 추진 내용 | <p>① 상설 시범 직매장 구축</p> <ul style="list-style-type: none"> ▷ 연동 하우스로 냉·난방 해결, 9개월간 실내 상설 매장으로 안정적 운영 ▷ 운영 종료 후 주말 체험농장 및 귀농·귀촌자를 위한 인턴농장으로 활용 <p>② 상설 시범 직매장 운영</p> <ul style="list-style-type: none"> ▷ 운영시간 : 연중무휴, 오전10시 ~오후8시 운영 ▷ 운영주체 : 완주로컬푸드협동조합,전북6차센터,마을센터 공동운영 <ul style="list-style-type: none"> - 완주로컬푸드협동조합 : 직매장 운영 및 관리 총괄 - 전북6차센터, 마을센터 : 6차인증, 마을상품 진열관리, 교육 진행 ▷ 시범 직매장 운영기간 중 완주로컬푸드 가공 출하기준 요건 확보 <ul style="list-style-type: none"> - 완주로컬푸드협동조합의 출하기준에 부적합하더라도 시범직매장 운영기간 동안은 유예기간으로 하여 본매장 운영 전까지 요건 충족토록 유도 ▷ 매장 운영 수수료는 10% 적용 | |
| 매장 배치도 | | |
| 사례 사진 | <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>시범직매장 외부(측면)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>시범직매장 외부(정면)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>시범직매장 내부</p> </div> </div> | |

사례2

로컬푸드직매장 (평창) *전형적인 농촌지역

| | |
|--------------|---|
| <p>개요</p> | <ul style="list-style-type: none"> 위 치 : 강원 평창군 평창읍 백오로 9 (평창영월정선축협 하나로마트 본점 앞) 규 모 : 캐노피텐트(2.4m×3.6m) 2개, 몽골텐트 1개-소포장실 기 간 : 2020년 9월 21일 ~ 2020년 9월 29일 |
| <p>지역 특성</p> | <ul style="list-style-type: none"> 평창읍에는 평창군 인구의 약 20%인 8,500여명이 거주 평창읍은 봉평면, 진부면처럼 관광지역이 아닌 전형적인 농촌지역이며 겨울철에 낮은 온도로 인해 다중보온시설을 갖추어야 함 |
| <p>추진 내용</p> | <ol style="list-style-type: none"> 로컬푸드 기획생산 시스템 구축 <ul style="list-style-type: none"> 평창군 로컬푸드 조기확산을 위한 마을 리더교육 : '20년 2월 중소가족농 참여확대를 위한 마을단위 방문교육 : '20년 5월 기획생산 교육을 통한 직매장 생산계획 수립 : '20년 6월 → 660여명의 농업인에게 로컬푸드 교육을 추진함 기획생산출하회(107명) 참여농가 현장 확인 : '20년 8월 상설 시범 직매장 구축 <ul style="list-style-type: none"> 로컬푸드 직매장 정식 개장 전, 로컬푸드 출하농업인 여행연습과 로컬푸드 농산물의 신선함을 소비자에게 홍보하기 위해 평창영월정선축협 하나로마트 본점 앞에서 캐노피텐트를 치고 상설 임시직매장을 운영 상설 시범 직매장 운영 <ul style="list-style-type: none"> 운영시간 : 연중무휴, 오전8시 ~ 오후7시 운영 운영주체 : 평창영월정선축협 <ul style="list-style-type: none"> 평창영월정선축협 : 직매장 운영 및 관리 총괄 평창로컬푸드생산자협의회 : 농가관리 및 품질관리 지원 운영형태 : 임시직매장 운영 이후 삼인삼 형태로 운영 매장 운영 수수료는 10% 적용 |
| <p>추진 성과</p> | <ul style="list-style-type: none"> 49명의 농가가 출하 참여 출하품목 수 : 95품목 9월 21일 ~ 29일까지 시범직매장 운영을 통해 2,800만원 매출을 올림 |
| <p>사례 사진</p> | <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>시범직매장 외부(측면)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>시범직매장 내부1</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>시범직매장 내부2</p> </div> </div> |

사례3

로컬푸드직매장 (해남) *전형적인 농촌지역

| | |
|-------------------|---|
| <p>개요</p> | <ul style="list-style-type: none"> 위 치 : 전남 해남군 해남읍 군청길7 (해남YMCA 1층) 규 모 : 실내 상설 매장, 약50㎡ 기 간 : 2020년 10월 19일 ~ 2020년 7월(예정) |
| <p>추진 내용</p> | <p>① 상설 시범 직매장 구축</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 해남YMCA 1층 휴게공간을 실내 상설 매장으로 탈바꿈하여 안정적 운영 <p>② 상설 시범 직매장 운영</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 운영시간 : 월~토 오전9시 ~오후8시 운영 / 일요일 휴무 ▶ 운영주체 : 해남군 유통지원과, 해남군로컬푸드생산자협의회 <ul style="list-style-type: none"> - 해남군 유통지원과 : 직매장 운영 및 관리 총괄 - 해남군로컬푸드생산자협의회 : 가격정보 제공 등 ▶ 매장 운영 수수료는 10% 적용 ▶ 시범 직매장 운영시에는 출하농가에게 포장재를 무상지원 |
| <p>추진 성과</p> | <ul style="list-style-type: none"> 300여명의 농가가 출하 참여 출하품목 수 : 110품목 10월 19일 ~ 12월27일까지 시범직매장 운영을 통해 61,547만원 매출을 올림 |
| <p>매장 배치도 (안)</p> | |
| <p>사례 사진</p> | |
| | <p>시범직매장 외부(정면) 시범직매장 내부1 시범직매장 내부2</p> |

10월 13일 개장 기준시

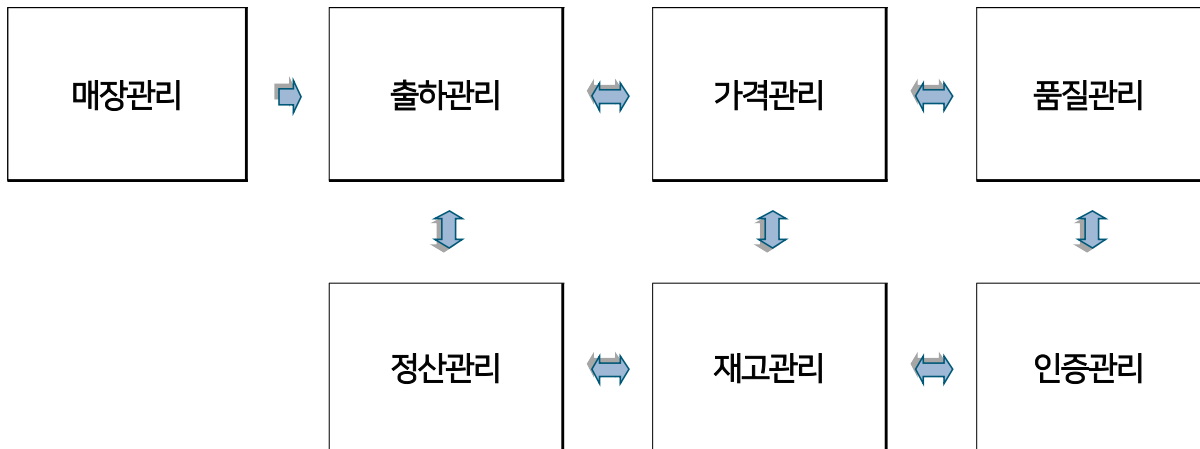
| 구분 | 항목 | 내용 | 완료일정 |
|------------|------------------|-----------------------|--------------------|
| 영업 신고 | 식품소분 판매업, 기타영업신고 | 여부 | 8월 말 |
| | 카드가맹점신고 | 여부 | 8월 말 |
| | 통신판매업 | 여부 | 8월 말 |
| | 옥외물 설치허가서 | 여부 | 8월 말 |
| | 소방 | 여부 | 8월 말 |
| | 보험 | 여부 | 8월 말 |
| | 중량제봉투 판매허가 신청 | 자원위생과방문신청 | 8월 말 |
| 매장 | 재고보관창고 | 화장실 창고 활용여부 | 8월 말 |
| | 매대배치 및 공간구획 확정 | 기 단체 사용기자재관련 | 8월 말 |
| | | 주통로 정수기 공간 공간구획 확정 | 8월 말 9월 4일 |
| | 기존 시설집기 철거 | 철거 및 청소 | 9월 11일 |
| | 시설집기 구매 및 설치 | 구매처 확인 및 구매 | 9월 11일 |
| | | 매대, 시설 배치 | 9월 18일 |
| 인터넷 | 인터넷 회선 구축 | 9월 18일 | |
| POS | POS시스템 계약 | 업체선정 및 계약 | 8월 말 |
| | POS시스템 구축 및 설치 | 계산대, 바코드 출력기 등 | 9월 18일 |
| 홍보 | 현수막 | 제작 여부 | 9월 18일~ |
| | 입간판 | 제작 여부 | 9월 18일~ |
| | 전광판 | 읍면사무소 전광판 | 9월 18일~ |
| | 공동체(소비자) 방송홍보 | 통장, 이장회의 시 협조 | 개장 2주 전 |
| | 행정 내부 인트라넷 | 공무원 대상 홍보 | 개장 2주 전 |
| | 홍보포스터 | 홍보포스터 제작 및 준비 | 개장 2주 전 |
| | 온라인 홍보 | 관리자 지정 | 9월 ~ |
| | एको백 | 제작 및 배포기준 | 9월 18일 |
| 직원 | 채용 | 기획생산관리 1인 | 9월1일~ |
| | | 캐셔 2인 | 9월21일~ |
| | | 직원교육 | 9월21일~개장 전 |
| 포장재 기자재 | 포장재 | 기존포장재 활용 여부 | 8월 말 |
| | | 신규제작 여부 | 8월 말 |
| | | 보관장소 확보 | 8월 말 |
| | | 포장지 구매 | 9월 18일 |
| | | 포장재 관리자 | 9월 18일 |
| | | 농가배포시 제한 | 9월 18일 |
| | 기자재 | 저울, 봉합기 등 | 9월첫주 신청접수 9월 초~ |

04

로컬푸드직매장 본격 운영

1) 직매장 운영 프로세스

- 매장운영 시 출하관리, 가격관리, 품질관리, 정산관리, 재고관리, 인증관리는 일상적·유기적으로 발생하는 일련의 과정이다.



2) 매장관리

2-1) 운영시간

- 하계(3월~11월) : 오전10시 ~ 오후9시 운영
 - 동계(12월~2월) : 오전10시 ~ 오후8시 운영
- ※ 생산자 편의를 위해 매장 오픈 시간은 오전6시로 한다.

2-2) 운영인력

- 직매장 운영을 위해서는 매장관리자, 매장캐셔가 기본적으로 필요하며 정산을 할 수 있는 총무회계팀이 필요하다.
- 직원(운영인력)은 기본적으로 농업·농촌을 이해하고 생산자와 소비자의 관계회복을 위한 생각을 가지고 맡은 업무에 임하여야 한다.

[표3-9] 구성인원 및 업무내용

| 구분 | 인원 | 업무내용 |
|-------|----|--|
| 매장관리자 | 3명 | <ul style="list-style-type: none"> · 매장운영 · 출하량 및 재고관리 · 농가 및 소비자 응대 · 위생 및 품질검수 등 |
| 매장캐셔 | 3명 | <ul style="list-style-type: none"> · 계산 및 정산(마감) · 품목별 상태체크 등 |
| 총무회계 | 2명 | <ul style="list-style-type: none"> · 농가(농산물,가공식품) 정산 · 인사노무관리 · 행정 지원 · 세무회계 등 |

2-3) 매장관리자 타임스케줄

- 직매장 운영시 시간대별 업무를 구분하여 세밀한 부분까지 관리하도록 한다.

[표3-10] 매장관리 시간대별 업무

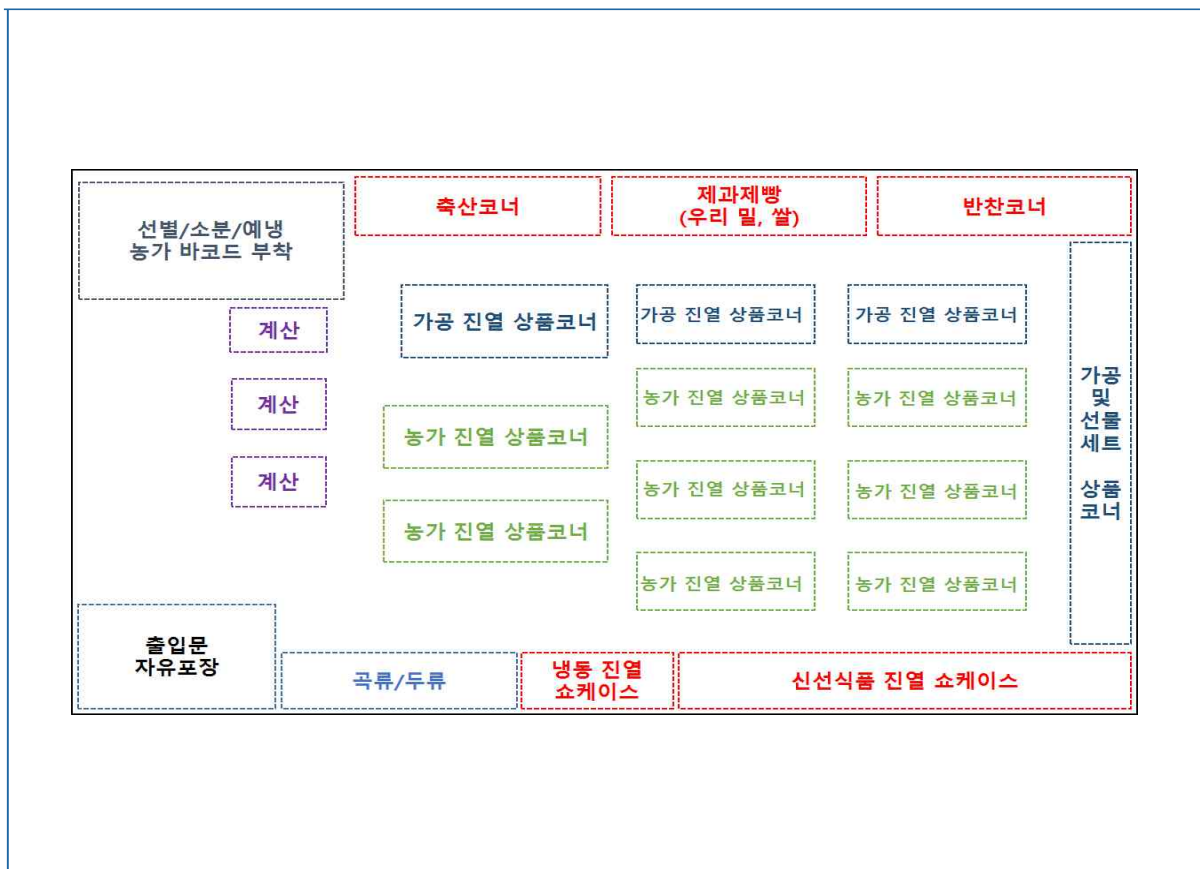
| 시간 | 항목 | 상세내용 |
|-------------|---------------------------|---|
| 06:00~06:20 | 장비세팅 및 점검 저온저장고 품목 진열 | 커피자판기 - 컵, 내용물 채우기 바코드, 포스 - 출력, 계산 여부 확인 쇼케이스, 저온저장고 - 온도확인 |
| 06:20~06:40 | 주변정리 및 진열기간검수 | 매장입구/소포장실/품목별 진열기간 검수 |
| 06:40~08:40 | 농가응대-일일수급량 및 향후출하확인 | 품질,가격,수량검수-확인/(농가)품목진열 ※ 농가교육 - 중량 체크, 재고회수 |
| 08:40~09:00 | 금일 출하농가 확인 | 미출하농가 전화연락 |
| 09:00~09:30 | 순회물량 진열 | 순회물량 진열 |
| 09:30~10:00 | 매장오픈준비 | 전체상황체크(청결상태, 품목등) |
| 10:00~10:30 | 청결상태확인 | 매대, 쇼케이스, 바닥, 축협, 제빵 |
| 10:30~11:00 | 재고연락 /소포장실 정리 | 회수 안 된 재고처리 ※ 농가전화, 부재시 문자 남길 것 |
| 11:00~11:40 | 엽채류/ 과수 검수 정육 / 가공품 검수 | 바코드(신선도,중량,가격) 확인, 품질확인 품질 및 중량 , 유통기한, 원산지등 확인 |
| 11:40~12:00 | 금일 부족 예상품목체크 | 오후 판매 부족할 품목 확보 |
| 12:00~13:00 | 점심 | |
| 13:00~14:00 | 주변정리 | 매장입구 / 소포장실 |
| 14:00~14:30 | 품목별 가격 비교 | 도매가, 소매가 조회 |
| 14:30~15:00 | 판매 분석 및 전략구상 | 부족품목 수급, 재고가 많이 남을 품목 판매촉진 구상 |
| 15:00~15:30 | 품목수급 | 품목수급, 제철농산물 수급요청 |
| 15:30~16:00 | 엽채류, 과수 검수 | 매대 정리정돈, 신선도 확인, 품질확인 |
| 16:00~16:30 | 과수 검수 | 매대진열정리, 신선도 확인, 품질확인 |
| 16:30~17:00 | 정육 검수 가공품 검수 | 품질 및 중량 랜덤체크 유통기한, 원산지등 확인 / 재고파악 및 수급요청 |
| 17:00~17:40 | 품목수급량 체크 | 매출분석, 시간대별 판매 분석, 판매성향, 날씨확인등 / 품목별 판매 분석하여 농가별 수급요청(휴무여부, 날씨등) |
| 17:40~18:10 | 저녁식사 | |
| 18:10~18:40 | 가공품 품목수급 | 부족한 가공품 체크 및 생산자 연락 |
| 18:40~19:00 | 매대 및 쇼케이스 청소 | 매대위 청소, 쇼케이스 닦기 |
| 19:00~19:40 | 소포장실, 화장실 청소 | |
| 19:40~20:00 | 재고리스트 작성 | 일일업무일지 작성 |
| 20:00~21:00 | 매장청소 및 포스마감 | |
| 21:00~ | 영업종료 재고빼기 | 각종장비 OFF, 경비 |

2-4) 이동 동선에 따른 품목별 배치

- **엽채류** : 신선도를 유지하기위해 쇼케이스 앞 매대에 진열한다.
- **구근류** : 습도가 높으면 쉽게 상할 수 있으니 매대 중앙에 위치한다.
- **과일류** : 신선한 제철 과일을 가장 잘 보이는 매장 앞부분에 위치하여 소비자 시안성을 높인다.
- **곡 류** : 일정 무게가 있어 되도록 계산대나 출구 근처에 두어 소비자 편의성을 높인다.

참고3-24

품목별 배치도



2-5) 주요 장비 점검 및 관리

- 직매장에 있는 주요 장비의 용도와 기능을 정확히 알고 이상 유무 등을 매일 점검 하여 안정적으로 사용할 수 있어야 한다.

① 바코드 출력시스템 : 바코드 출력유무 확인

- 바코드라벨에는 품목명, 가격, 중량, 생산자 주소, 연락처, 이름이 표기되어 소비자에게 생산자 정보를 제공하여 얼굴있는 먹거리로써 신뢰관계를 향상시킨다.

[표3-11] 바코드 출력시스템 점검사항

| 구분 | 내용 |
|-----------|--|
| 바코드 출력시스템 | <ul style="list-style-type: none"> · 바코드 라벨 출력이 작동되는지 확인한다. · 바코드 라벨을 출력해 본다. · 바코드가 잘리는 등 내용이 정상적으로 인쇄되었는지 확인한다. · 라벨용지 교체여부를 확인한다. |

참고3-25

바코드 표시사항

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> ① 품목명 ② 중량 ③ 가격 ④ 생산자명 ⑤ 생산자연락처 ⑥ 출하일자 ⑦ 생산자주소 ⑧ 원산지 ⑨ 기증, 순회표시 ⑩ 농가번호 |
|--|---|

② 포스(POS)시스템 : 현금, 신용카드 결제유무 확인

- 포스시스템은 농산물 및 가공품 판매시 계산 및 결제를 진행하고 저장된 판매 내역을 통하여 농가정산을 진행한다. 그리고 품목데이터 관리를 통한 품목수급과 포인트 적립 등을 통한 고객관리가 용이하다.

[표3-12] 포스(POS)시스템 점검사항

| 구분 | 내용 |
|-------|---|
| 포스시스템 | <ul style="list-style-type: none"> • 핸드스캐너와 평판스캐너 그리고 바코드 인식번호가 제대로 인식되는지 확인한다. • 현금결제와 카드 결제가 되고 결제취소가 되는지 확인한다. • 영수증 내용이 정확한지 확인한다. |

참고3-26

포스(POS)시스템



- ① 주화면
- ② 카드계산기 및 영수증 출력기
- ③ 평판스캐너
- ④ 핸드스캐너

③ 쇼케이스(냉장, 냉동) : 작동여부 및 적정온도 확인

- 쇼케이스는 냉장 쇼케이스와 냉동 쇼케이스가 있으며 제품의 용도에 맞게 관리하여 제품의 신선도와 맛을 유지한다.

[표3-13] 쇼케이스(냉장/냉동) 점검사항

| 구분 | 내용 |
|-----------------|---|
| 쇼케이스 (냉장/냉동) | <ul style="list-style-type: none"> · 쇼케이스 온도가 정상적인지 확인한다. ※ 냉장은 5~10℃ 이하, 냉동은 -20℃ 이하 · 쇼케이스 기기 작동소리 이상 유무를 확인한다. · 실외기 이상이 없는지 정기적으로 체크한다. |

참고3-27

쇼케이스 종류



오픈형 쇼케이스



스탠드형 냉장고

- 냉동고 유형별로 아래와 같은 특징이 있다.

[표3-14] 냉동고 유형별 장·단점

| 구분 | 장점 | 단점 |
|-------------|--|---|
| 오픈형 냉동고 | · 품목진열에 용이하다. | · 적재량이 부족하다. |
| 양문형 스탠드 냉동고 | <ul style="list-style-type: none"> · 성애가 덜 생긴다. · 시안성이 좋다. · 공간활용도가 좋다. | · 문열림이 잦아 고장이 잦다. |
| 고정형 스탠드 냉동고 | · 고장률이 적다. | <ul style="list-style-type: none"> · 성애가 많이 생긴다. · 시안성이 떨어진다. |

⑤ 저온저장고(냉장, 냉동) : 작동여부 및 적정온도 확인

- 저온저장고는 제품의 유형에 따라 냉장쇼케이스와 냉동쇼케이스에 보관한다.
- 직매장 크기에 따라 저온저장고 크기를 결정하고 관리한다.(예. 직매장 면적이 100평일 때, 냉장저온저장고는 5평, 냉동저온저장고는 2평 정도가 필요하다.)
- 저온저장고 설치시 바닥 턱이 없어야 물건 이동시 용이하다.

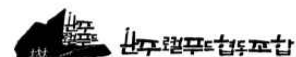
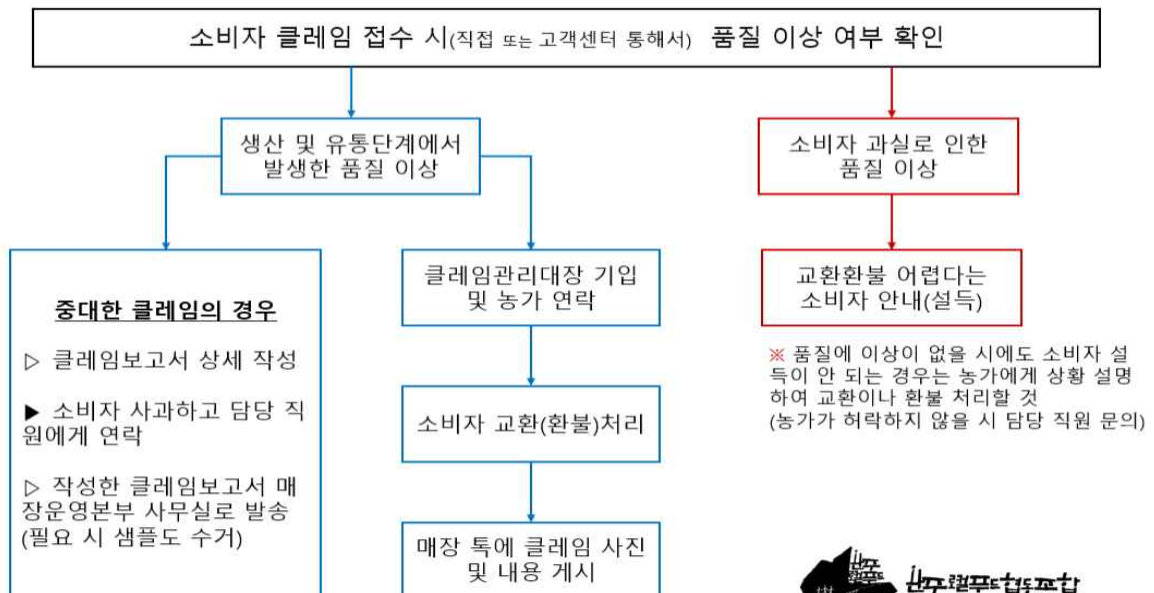
[표3-15] 저온저장고 점검사항

| 구분 | 내용 |
|--------------------------|---|
| 저온저장고 (냉장/냉동) | <ul style="list-style-type: none"> · 저온저장고 온도가 정상적인지 확인한다. ※ 냉장은 5~10℃ 이하, 냉동은 -20℃ 이하 · 실외기 이상이 없는지 정기적으로 체크한다. |

2-6) 클레임 관리

- 상품 품질 이상, 이물 발견 등 클레임은 로컬푸드 이미지와 직결되기 때문에 소비자 클레임이 발생하였을 때에는 응대요령에 따라 신속히 처리해야 한다.

① 클레임 접수 및 처리 흐름도



② 클레임 응대 요령

- 클레임 발생 시 고객에게 정중히 사과하고 양해를 구한 후 정확한 내용을 클레임 접수양식에 따라 접수를 진행한다. 이때 원인 파악을 위해 시료를 수거하는 것을 원칙으로 하며 시료가 없을 경우에는 사진으로라도 확보하도록 한다.

- 클레임 처리 흐름도

• 클레임 접수가 완료되면 해당부서나 관리자에게 보고한다.



• 원인 파악을 위해 생산자와 함께 세밀하게 분석한다.



• 분석시간이 너무 오래 걸릴 경우 진행 상황을 소비자에게 전달해준다.



• 분석결과 생산자 과실이 인정되면 재발방지를 위한 대책과 소비자에 대한 보상을 결정한 후 소비자에게 연락하여 협의를 한다.
 • 분석결과 생산자 과실이 아니거나 원인파악이 힘든 경우 사실대로 소비자에게 고지하고 협의를 한다.



• 자체검수 및 소비자 클레임 농가는 정기적으로 심화교육 진행한다.

참고3-28

클레임 접수대장

| ▶ 직매장명: | | | | | | | | | | |
|---------|-----------|-----------|---------|-----------|------------------------------------|---------------|------|-----------|------------------------------|--------------|
| No. | 접수 내용 | | | | | | | 처리 내용 | | |
| | 접수자 | 구입일 | 농가명 | 중량/수량 | 내용 | 고객명 | 요구사항 | 처리자 | 처리사항 | 처리결과 |
| | 접수형태 | | 품목명 | 금액 | | 연락처 | | 처리일 | | 비고(원인등) |
| 예 | 안전해 전화 | 2017.2.6. | 김안심 | 20kg / 1개 | 구매시에는 상태 괜찮음. 며칠 지나니 일부 썩어있음 | 정고객 | 환불 | 이직원 | 고객에게 보관방법 재설명, 부분 환불해줌 | 부분환불 원인불명 |
| | | | 고구마(호박) | 13000원 | | 010-1234-5678 | | 2017.2.8. | | |
| 1 | | | | / | | | | | | |
| 2 | | | | / | | | | | | |
| 3 | | | | / | | | | | | |
| 4 | | | | / | | | | | | |
| 5 | | | | / | | | | | | |

※ 매일 1일 직원 작성분 "사무실 책임운영"로 발송할 것

[별지 제6-1호서식]

클레임 접수사항 통보서

접수번호 : 클레임-20171104-01

| | | | |
|-------|---|----|----|
| 생 산 자 | • | | |
| 주 소 | • 전북 완주군 소양면 | | |
| 접수일자 | 2017년 11월 4일 | 품목 | 배추 |
| 접수내용 | • 진열된 배추 일 상태 안좋음(벌레먹은 부분 과다) | | |
| 클레임사진 |  | | |
| 처리내용 | • 자체검수과정에서 발견되어 해당 상품 진열제외함 | | |
| 제재기준 | • 생산출하규약 제1항에 해당 | | |

위와 같은 내용으로 자체검수시 발견되어 처리되었음을 알려드리오며 동일한 내용으로 재발 시 완주로컬푸드생산·출하규약 제재 기준에 따라 적용됨을 알려드립니다.

2017년 11월 9일

완주로컬푸드협동조합



2-7) 비상시 대응요령

● 인터넷이 끊겨 신용카드 결제가 안될 경우

- 포스를 재부팅 한 후 인터넷이 되는지 확인해본다.
- 무선랜카드를 꽂고 휴대폰으로 「모바일 핫스팟 및 테더링」을 실행한다. (무선랜 카드는 미리 구입하여 세팅해놓고 테스트 해보는 게 좋다.)
- 인터넷 실행이 되면 신용카드 결제를 진행해본다.

※ 이동식 단말기를 사용하는 방법도 있으나 농가정산시 문제가 있어 사용을 권장하지 않는다.

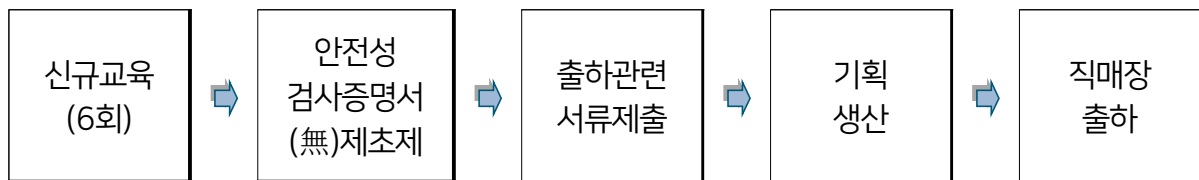
3) 출하관리

3-1) 농산물

● 출하원칙

- 지역자원순환 생산방식을 원칙으로 한다.
- 제초제를 사용하지 않아야 하며 안전성이 확보되어야 한다.
- 생산과정이 투명하고 정보를 공개해야 한다.
- 지역에서 자가 생산 해야 한다.

● 출하절차



[표3-16] (농산물)출하관련 제출서류 및 출하방법

| 구분 | 내용 |
|------|--|
| 제출서류 | <ul style="list-style-type: none"> · 주민등록등본, 농지원부 각 1통 · 토지대장 또는 경영체등록확인서 · 출하약정서 · 안전성 검사증명서 · 연중기획생산 계획서 |
| 출하방법 | <ul style="list-style-type: none"> · 직접출하 : 직접 재배하고 수확하여 소포장한 다음 매장에 직접 가지고 나와 가격을 책정하고 직접 진열까지 하는 방법 · 순회출하 : 직접 재배하고 수확하여 소포장한 다음 순회수집을 통하여 진열을 대신해주는 방법, 원거리 대상자가 순회수집을 통한 출하를 하며 순회수집 운영규정을 별도로 정한다. · 행복버스를 이용한 출하 : 직접 재배하고 수확하여 소포장한 다음 행복버스를 이용하여 매장에 직접 가지고 나와 진열하는 방법 |

3-2) 가공식품

● 출하원칙

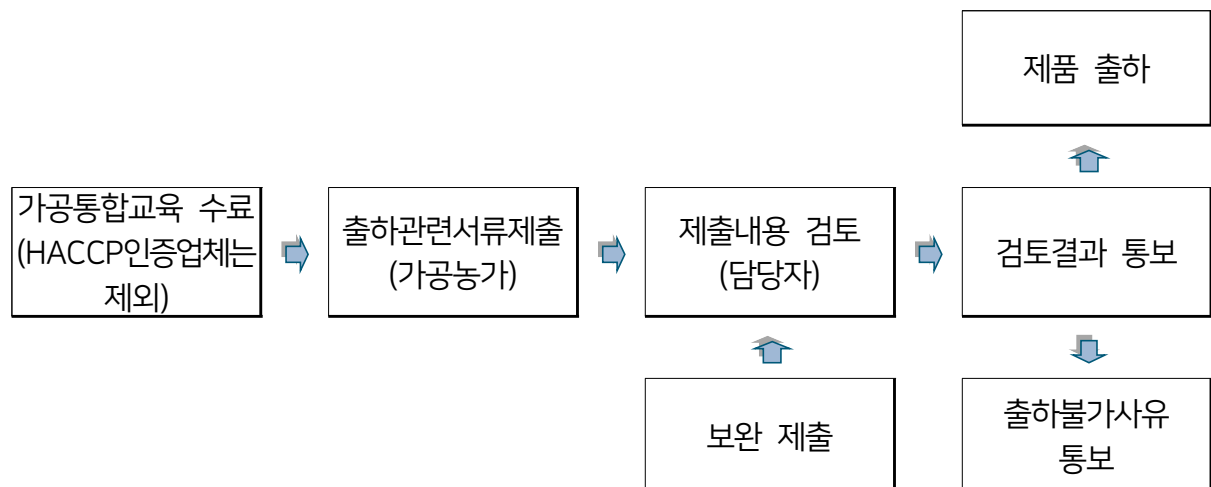
- 원·부재료는 50% 이상 지역 농산물 사용을 원칙으로 하고, 국가농식품인증 등 안전성이 검증된 농산물 사용을 권장한다.
- 합성착향료, 합성착색료, 발색제, 보존료, 표백제, 살균제의 사용을 금지한다.
- Non-GMO를 사용한다.
- 지역에서 자가 생산 해야 한다.

● 원·부재료에 대한 기준(로컬푸드가공센터 생산 가공품)

- 로컬푸드 가공식품은 원·부재료를 자가생산한 농민의 직접가공을 원칙으로 한다.
- 원재료와 부재료는 지역에서 생산한 1차 농산물로서 반드시 본인(또는 가공공동체나 마을공동체)이 직접 생산한 농산물을 사용해야 한다.
- 수산물 등 지역 내에서 생산할 수 없는 부재료는 최단 인근 지역의 생산과정이 보장되는 양질의 얼굴있는 먹을거리를 구입하여 제품의 50% 이내에서 활용한다.
- 신선, 안전, 제철 농산물 사용을 기본으로 한다.
- 전통, 고향, 어머니의 손맛을 살려내고, 방부제, 착색제 등 각종 인공 첨가물은 사용을 일체 금지한다.

※ 가공된 제품의 원료생산에 직접 참여하지 않고 원료만을 구입하여 생산 출하한 생산자의 경우 가공의 부가가치를 실제 생산한 농민에게 돌려주려는 본래 취지에 부합하지 않는다고 보고 가공품 출하를 제한할 수 있다.

● 출하절차



[표3-17] (가공식품)출하관련 제출서류

| 구분 | 내용 |
|-------------|---|
| 필수서류 | <ul style="list-style-type: none"> · 사업자등록증 · 영업등록증 · 품목제조보고서 · 자가품질검사 성적서 · 가공통합교육 수료증 · 가공식품 출하 신청서 ※양식 참고 · 통장사본 <hr/> <ul style="list-style-type: none"> · 가공식품 원료 수급 내역서 ※양식 참고 <ul style="list-style-type: none"> - 제품마다 각각 작성하며, 사용 원부재료의 내용 모두 기재 · 원산지증명서 ※양식 참고-자가생산용/구매용 <ul style="list-style-type: none"> - 원산지증명서 및 이를 증빙하는 서류는 별도 첨부 · 가공식품 제품가격 산정서 ※양식 참고 · 제품 샘플 (표시사항 주표시면, 정보표시면 사진 등) |
| 해당 대상자 제출서류 | <ul style="list-style-type: none"> · 농지원부 (원물 자가 생산의 경우) · 수질검사성적서 (지하수 사용시) · 노로바이러스 시험성적서 (음료, 비가열제품) · 영양성분 검사성적서 (해당 품목만) · 도축검사증명서, 등급판정확인서 (축산물가공식품의 경우) · 회원명부 (영농조합, 마을기업 등) |

● 제출서류 검토 : 제출한 서류를 토대로 출하기준에 맞는 제품인지 검토하고 부족한 서류가 있을 시 추가 제출을 안내한다.

- 출하원칙에 부합 여부(지역산 농산물 사용, GMO식품, 첨가물 사용 제한 등)
- 원재료와 부재료는 자가 생산 또는 지역산 농산물 구입 여부
- 표시사항은 품목제조보고서와 동일하게 표시 여부
- 표시사항 중 식품위생법에 위반되는 사항 여부
- 자가품질검사 성적서는 식품유형별 검사주기 확인
- 판매하고자 하는 가격의 적정여부

완주군 로컬푸드 가공식품 출하 신청서

□ 인적사항

| | | | |
|---------|---------|-------|--|
| 성명(단체명) | | 연 락 처 | |
| 거주지 주소 | | | |
| 사업자명 | 사업자등록번호 | | |
| 사업장 주소 | | | |

□ 출하 신청 제품

| | | | |
|-------|--|------|--|
| 제 품 명 | | 식품유형 | |
| 제품용량 | | 제품규격 | |
| 보관방법 | | 유통기한 | |
| 포장재질 | | 판매가격 | |

| | | | |
|-------|--|------|--|
| 제 품 명 | | 식품유형 | |
| 제품용량 | | 제품규격 | |
| 보관방법 | | 유통기한 | |
| 포장재질 | | 판매가격 | |

| | | | |
|-------|--|------|--|
| 제 품 명 | | 식품유형 | |
| 제품용량 | | 제품규격 | |
| 보관방법 | | 유통기한 | |
| 포장재질 | | 판매가격 | |

상기 품목에 대한 직매장 출하 신청서를 제출합니다.

년 월 일

신청인(단체명) :

(인 또는 서명)

| | | | | | |
|------|--|-----|--|-----|--|
| 접수번호 | | 접수일 | | 접수자 | |
|------|--|-----|--|-----|--|

※ 첨부서류 1.사업자등록증, 2.품목제조보고서, 3.가공교육이수증, 4.제품샘플

가공식품 원료(원재료·부재료) 수급 내역서

인적사항

| | | | |
|---------|--|-------|------------------|
| 성명(단체명) | | 연 락 처 | |
| 제 품 명 | | 제품생산량 | 수량: 개/용량: kg(리터) |

원료 수급 내역

가공 원재료

※ 자가생산용 원재료

| 원재료명 | 사용월 | 사용량(kg) | 생산지역 | 비고 |
|------|-----|---------|------|----|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

※ 구매용 원재료

| 원재료명 | 사용월 | 사용량(kg) | 구입처 | 비고 |
|------|-----|---------|-----|----|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

가공 부재료

| 원재료명 | 구입월 | 구입량(kg,리터) | 구입처 | 비고 |
|------|-----|------------|-----|----|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

※ 기타 첨부서류: 구매증빙 내역(이체내역, 구매 영수증 등)

위와 같이 가공식품 원료를 수급하였음을 증명함.

년 월 일

작성자 : (인 또는 서명)
 업체명(공동체명) :

농산물 원산지 증명서(자가생산)

□ 생산자

| | | | |
|---------|--|-------|--|
| 성명(단체명) | | 연 락 처 | |
| 경작지 주소 | | | |

□ 농산물 현황

| | | | |
|---------|--|---------|--|
| 농산물 | | 생산년도 | |
| 원산지 | | 생 산 량 | |
| 수확일(일반) | | 도정일(곡류) | |

| | | | |
|---------|--|---------|--|
| 농산물 | | 생산년도 | |
| 원산지 | | 생 산 량 | |
| 수확일(일반) | | 도정일(곡류) | |

| | | | |
|---------|--|---------|--|
| 농산물 | | 생산년도 | |
| 원산지 | | 생 산 량 | |
| 수확일(일반) | | 도정일(곡류) | |

※ 기타 첨부서류: ① 생산지변에서 작물과 생산자 함께 찍은 사진
② 지번확인 가능 서류(농지원부 등)

상기 품목에 대하여 원산지와 생산자를 증명합니다.

년 월 일

생산자 :

(인 또는 서명)

업체명(공동체명) :

농산물 원산지 증명서(구매용)

구매자(공급)

| | | | |
|---------|--|-------|--|
| 성명(단체명) | | 연 락 처 | |
|---------|--|-------|--|

판매자

| | | | |
|---------|--|-------|--|
| 성명(업체명) | | 연 락 처 | |
| 경작지 주소 | | | |

농산물 현황

| | | | |
|---------|--|---------|--|
| 농산물 | | 생산년도 | |
| 원산지 | | 생 산 량 | |
| 수확일(일반) | | 도정일(곡류) | |

| | | | |
|---------|--|---------|--|
| 농산물 | | 생산년도 | |
| 원산지 | | 생 산 량 | |
| 수확일(일반) | | 도정일(곡류) | |

※ 기타 첨부서류: 구매증빙 내역(이체내역, 구매 영수증 등)

상기 품목에 대하여 원산지와 생산자를 증명하며, 구매장(공급자)에게 판매하였음을 확인합니다.

년 월 일

판매자 : (인 또는 서명)

업체명(공동체명) :

가공식품 제품가격 산정서

□ 인적사항

| | | | |
|---------|--|-------|--|
| 성명(단체명) | | 연 락 처 | |
|---------|--|-------|--|

□ 제품현황

| | | | |
|-------|--|------|--|
| 제 품 명 | | 식품유형 | |
| 제품가격 | | 제품용량 | |

□ 제품단가 산출[가공원재료 1kg기준으로 작성]

- 생산단가 + 포장단가 = [원]

| 가공원재료명 | 1kg판매가격 | 가공원물가격 | 비고 |
|-------------|-------------|---------|---|
| | | (A) | 정상 판매가격이 아닌 가공용 구입단가로 책정 |
| 부재료명 | 사용량(kg, 리터) | 부재료단가 | 비고 |
| | | | 가공원물(1kg)에 사용되어지는 부재료 사용량을 부재료 총용량과 구매가격의 비율(비중)을 산출하여 작성 |
| | | | |
| | | | |
| 소계 | | (B) | |
| 생산량(kg, 리터) | 포장단위 | 생산수량 | |
| | | (C) | |
| 포장용기(개당) | 스티커(개당) | 기타(홍보물) | 포장단가 |
| | | | |
| | | | = |

□ 제품비교(평균가격 : 원)

| | | | | | |
|------|--|---|--------|--|---|
| 대형마트 | | 원 | 인터넷쇼핑몰 | | 원 |
| 생 협 | | 원 | 기 타 | | 원 |

□ 최종 제품가격 결정

| 제품단가 | 부가세(10%) | 직매장수수료 | 마진을 | 제품가격 |
|------|----------|--------|-----|------|
| | | | | |

년 월 일

작성자 :

(인 또는 서명)

업체명(공동체명) :

● 신규품목(가공식품) 출하절차



[표3-18] 신규가공식품 출하관련 제출서류

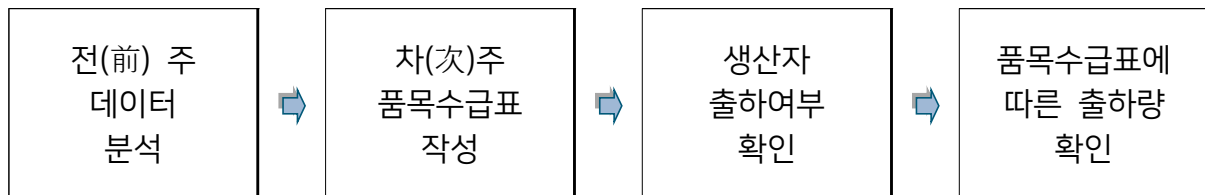
| 구분 | 내용 |
|-------------------|---|
| 필수서류 | <ul style="list-style-type: none"> · 품목제조보고서 · 자가품질검사 성적서 · 가공식품 원료 수급 내역서 · 원산지증명서 · 가공식품 제품가격 산정서 · 실제 품목에 부착할 스티커 제작 전 샘플(표시사항 포함) |
| 해당 대상자 제출서류 | <ul style="list-style-type: none"> · 영양성분 검사성적서 (해당 품목만) |

● 포장 및 진열

- 기구 및 포장 용기는 깨끗하고 위생적으로 관리하며, 품목신고된 내용을 준수하여 포장한다.
- 직매장별 사전 협의된 위치에 생산자가 직접 진열한다.

3-3) 품목수급관리

- 품목수급은 직매장 운영에 필요한 품목별 수량 등을 예측하고 확보하는 것이며 홍수출하방지와 부족품목에 대하여 대책을 강구하여 원활하게 직매장을 운영하는데 목적이 있다.
- 품목수급 프로세스



- 전(前)주 데이터 분석을 통한 차(次)주 품목수급표 작성
 - 전(前)주 품목별 판매량을 분석하여 차(次)주 품목별 수량을 예측하고 농가와 상의하여 출하량을 정한다.
 - 전(前)주 판매량을 기반으로 하여 아래 조건을 참고하여 다음 주 예상량을 예측한다.

[표3-19] 조건별 참고해야 하는 이유

| 조건별 | 참고해야 하는 이유 |
|-------------|---|
| 시간대별 판매량 | · 매장운영시간은 21시까지 인데 전(前)주나, 이번 주에 18시에 전부 팔렸다면 3시간 동안 추가로 판매할 수 있는 것을 판매하지 못하였으므로 추가로 수량을 잡아야 한다. 반대의 경우도 생각을 해서 예상량을 잡는다. |
| 행사 유무 | · 고기할인 등 행사가 있는 경우에 일반적인 판매량보다 판매량이 증가한다. 그러므로 다음 주에 행사가 있다면 추가적으로 더 잡아야 하고, 전(前)주에 행사가 있었다면 적게 잡아야 한다. |
| 농산물 출하가능 시기 | · 수급량을 예상할 때 출하시기가 끝나는 시기에는 출하량을 확인해봐야 하고 반대로 출하가 시작되는 시점에는 일정기간 지나야 출하량이 많아진다. (출하 시작/종료 시점 여부) |
| 휴일 여부 | · 주말이나 공휴일은 평일보다 소비자 방문객이 많으므로 예상량을 평일보다 많이 잡아야한다. |
| 일기예보 확인 | · 비나 눈이 오는 경우 방문객이 급격히 감소하므로 일기예보를 항상 잘 살펴보고 수급량을 조절하여야 한다. |

[표3-20] 차(次)주 품목별 예상량

| 주간품목 수급 | 월 | | | | 화 | | | | 수 | | | |
|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|
| | 前주 | 예상 | 직접 | 필요량 | 前주 | 예상 | 직접 | 필요량 | 前주 | 예상 | 직접 | 필요량 |
| 1 가지 | 109 | 130 | 130 | - | 121 | 130 | 145 | -15 | 84 | 130 | 130 | - |
| 2 감자 | 37 | 70 | 60 | 10 | 42 | 70 | 60 | 10 | 63 | 70 | 60 | 10 |
| 3 고구마 줄기 | 29 | 30 | - | 30 | 33 | 35 | - | 35 | 20 | 30 | - | 30 |
| 4 깐마늘 | 23 | 34 | 28 | 6 | 26 | 30 | 28 | 2 | 19 | 30 | 28 | 2 |
| 5 마늘 | 5 | 20 | 20 | - | 9 | 20 | 20 | - | 11 | 20 | 20 | - |
| 6 깐생강 | - | 10 | 4 | 6 | 4 | 10 | - | 10 | 1 | 10 | 4 | 6 |
| 7 생강 | 1 | 10 | 4 | 6 | 2 | 10 | - | 10 | - | 10 | 4 | 6 |

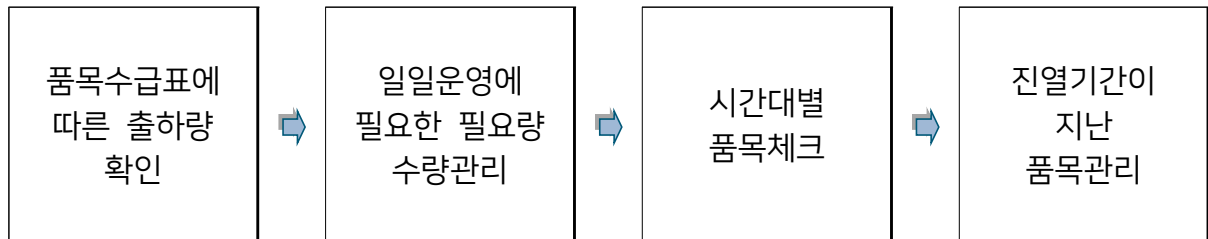
● 품목수급표에 따른 출하량 확인

- 사전에 출하가 약속된 농가의 출하여부를 체크하고, 매장 준비시간인 오전 10시 까지 출하가 안되었다면 연락하여 출하여부를 확인한다.
- 품목수급 예상량보다 부족하게 들어왔다면, 추가적으로 출하가 가능한 농가가 있는지 찾아 출하요청을 한다.
- 농가별로 출하종료일과 첫출하 일시를 미리 미리 작성하여 수급에 반영한다.
- 출하농가들의 시설여부도 파악하여 비나 눈이 오는 경우에 수급조절을 할 수 있도록 한다.
- 농가가 나오지 못할 경우 미리 전화나 문자를 남기도록 교육을 해서 매장에 품목이나 수량이 부족하지 않게 유지한다.

[표3-21] 농가별 품목수급표

| 농가명 | 품목 | 월 | 화 | 수 | 목 | 금 | 토 | 일 | 출하기한 | 비고 |
|------|----|----|----|----|----|----|----|----|--------|----------------|
| 90 | 72 | | | | | | | | 종료일 | |
| 김○복 | 가지 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10월30일 | 수량유지 |
| 김○순 | 가지 | 10 | 10 | | | 10 | 10 | | | 월화금토출하 |
| 박○성 | 가지 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | | 수량유지 |
| ○○농장 | 가지 | | 15 | | 15 | | 15 | | 10월30일 | 화목토출하 |
| 서○철 | 가지 | | | | | | | | | 출하미정 (땅콩작업) |
| 안○천 | 가지 | | 15 | | 15 | | 30 | 30 | | 화목토일출하 |

● 일일운영 품목수급관리 프로세스



● 일일운영에 필요한 품목별 수량 관리

- 매일 출하되는 주요농산물은 오전과 오후에 수량을 파악하여 부족하거나 없을 경우 수급대책을 세운다. 오전9시쯤 일일품목별 판매량이 확보여부를 확인하고 오후 3시쯤에 마감 시까지 품목별 판매량이 남아있는지 체크한다.
- 품목이 여유로운지, 부족한지, 없는지를 파악하여 다음주 수급에 이용하고 이 자료들을 기획생산팀에게 전달 취합하여 내년 연간품목별 기획생산 자료로 활용한다.
- 오전에 입고 여부를 ○, × 로 표시한다.
- 오후에 마감 시까지 판매량여부를 파악하여 여유, 부족, 적정으로 표시한다.

[표3-22] 농산물 체크리스트(10월)

| 구분 | 품목명 | 비고 | 월 | | 화 | | 수 | | 목 | | 금 | | 토 | | 일 | |
|-----|------|-------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | A | P | A | P | A | P | A | P | A | P | A | P | A | P |
| | | | | | ☼ | | | ● | | | ☼ | | | ☼ | | |
| 과채류 | 가지 | | ○ | × | ○ | × | ○ | 여 | ○ | 부 | ○ | 여 | ○ | × | × | × |
| | 파리고추 | | ○ | 여 | ○ | 여 | ○ | 여 | ○ | 여 | ○ | 여 | ○ | 여 | ○ | 여 |
| | 풋고추 | 오이,아삭이 | ○ | 여 | ○ | 여 | ○ | 부 | ○ | 여 | ○ | 여 | ○ | 여 | ○ | 여 |
| | 애호박 | 인큐애호박 | ○ | 여 | ○ | 여 | ○ | 부 | ○ | 부 | ○ | 여 | ○ | 여 | ○ | 부 |
| | 오이 | 취청, 백다다기 | ○ | 여 | ○ | 여 | ○ | 부 | ○ | 여 | ○ | 여 | ○ | 여 | ○ | 여 |
| | 청양고추 | | ○ | 여 | ○ | 여 | ○ | 부 | ○ | 부 | ○ | 여 | ○ | 여 | ○ | 여 |
| | 풋호박 | | ○ | 여 | ○ | 여 | ○ | 여 | ○ | 여 | ○ | 여 | ○ | 여 | ○ | 여 |

● 시간대별 부족품목 체크

- 오전 10시, 오후 12시, 오후 3시경 주요 품목의 판매량 추이를 확인해보고 매장에 진열된 수량과 비교하여 부족한 품목들은 농가에게 추가출하가 가능한지 확인하고 요청한다.

● 주말 대비 품목 확보

- 주말에는 유동인구 증가 및 장보는 소비자가 증가하기 때문에 평일에 비해 약 30~50%정도 판매량이 증가한다. 그래서 출하 가능한 농가에게 추가적으로 더 요청한다.

4) 가격관리

4-1) 농산물

● 로컬푸드 가격정책

- 로컬푸드 가격은 농민이 생산에 소요되는 생산비와 그에 따른 이윤을 보장하여 안정적인 소득을 확보함으로써 지속적인 농업을 유지할 수 있게 하는데 의의가 있다.
- 현재는 주별, 품목별 시장 가격조사를 통하여 시장출하보다는 이윤을 보장할 수 있도록 가이드 라인을 제시하고 있지만 장기적으로는 농민은 안심하고 안전한 먹을거리 생산에만 전념할수 있도록 해야한다.

● 시장조사(도매/소매/재래시장)

- 매주 주변시장(도매, 소매, 재래시장 등) 가격조사를 실시하고 지역 상황을 고려하여 주별, 품목별 가격 가이드 라인을 제시한다.

[표3-23] 주변 시장별 가격조사 방법

| 구분 | 방법 |
|----------|---|
| 도매 시장 | <ul style="list-style-type: none">· 농협공판장 인터넷통합거래시스템(http://newgp.nonghyup.com) 이용해 실시간 경매결과를 확인 할 수 있다.· 등급별 단가정보는 평균가, 전일대비, 7일 대비, 15일대비 가격을 책정해주기 때문에 가격 변동 추이를 한눈에 볼 수 있다.· 공판장 가격 조사시 등급과 수매수량등을 체크한다.· 중량은 100g으로 환산해서 정리한다. <p>※ 온라인으로 조사하지만 한 달에 한 번 정도는 새벽에 직접 경매 시장을 나가보고 현장을 확인한다.</p> |

사진

농산물 가격정보

농산물가격정보 : 경매결과 *본 자료는 실시간으로 업데이트

농산물가격정보

농산물가격정보

• 등급별 단가정보

• 실시간 경매현황

• 경매결과

• 전자입찰 결과

| | | | |
|------|------------|-----|---------|
| 판매일자 | 2020/12/14 | 공판장 | 전주농협공판장 |
| 품목 | 감자 | 품종 | 감자(기타) |

| 품종 | 산지 | 중량 | 등급 | 수량 | 경락가 |
|--------|------------|-------|----|-------|--------|
| 감자(기타) | 전북 전주시 | 10.00 | 왕왕 | 15 | 16,000 |
| 감자(기타) | 전북 김제시 상동동 | 10.00 | 왕왕 | 9 | 16,600 |
| 감자(기타) | 전북 전주시 | 10.00 | 왕특 | 4 | 10,000 |
| 감자(기타) | 전북 김제시 상동동 | 10.00 | 왕특 | 10 | 7,000 |
| 감자(기타) | 전북 전주시 | 20.00 | 왕특 | 1,100 | 36,000 |
| 감자(기타) | 서울 송파구 | 20.00 | 왕특 | 1 | 34,240 |

구분

방법

소매 시장

- 주변 대형마트와 중소형 마트를 방문한다.
- 가능한 물건이 많은 오전 중에 방문하여 가격조사를 한다.
- 시기별 가격 폭이 큰 것 위주로 조사하고 이벤트 여부 등을 체크한다.
- 신선도나 크기등도 체크한다.
- 중량은 100g으로 환산해서 정리한다.
- 포장방법이나 진열방식 등 유통패턴을 관찰해본다.

사진



| 구분 | 방법 |
|-------|--|
| 재래 시장 | <ul style="list-style-type: none"> · 새벽시장은 오전 7시 이전에 가야하고 재래시장(오일장)은 점심 전후로 가는 것이 가격조사하기 수월하다. · 재래시장은 종량이나 가격 등을 잘되어 있지 않아 이야기도 많이 해야 하고 필요에 따라 구매도 해야한다. · 판매하시는 분들에 따라 가격도 차이가 있으므로 잘 체크해야한다. · 종량은 100g으로 환산해서 정리한다. |



● 지역 상황에 맞는 적정가격 안내

① 가격조사를 통한 직매장 적정가격 설정

- 조사한 자료는 품목별 기준중량(100g)으로 단가를 산출한다.
- 조사를 기반으로 지역과 농가의 생산 상황을 고려하여 적정가격을 정한다.

[표3-24] 직매장 가격조사 가이드

| 품목명 | 가격(100g) | | | | 도매가산출 | | | 완주로컬푸드 | | | 마트가 | | |
|-------|----------------|------------|------------|------------|------------|-----------|--------------|------------|-----------|--------------|------------|-----------|--------------|
| | 도매가 (1.5적용) | 매장가 (원) | 마트가 (원) | 조정가 (원) | 중량 (kg) | 가격 (원) | 단가 (100g) | 중량 (kg) | 가격 (원) | 단가 (100g) | 중량 (kg) | 가격 (원) | 단가 (100g) |
| 가지 | 486 | 350 | 340 | 486 | 1 | 3,240 | 324 | 0.6 | 2,100 | 350 | 0.2 | 680 | 340 |
| 애호박 | 222 | 240 | 198 | 198 | 1 | 1,480 | 148 | 0.5 | 1,200 | 240 | 0.5 | 990 | 198 |
| 풋호박 | 195 | - | - | 195 | 1 | 1,300 | 130 | 0.5 | - | - | 0.5 | - | - |
| 단호박 | 165 | - | 399 | 165 | 1 | 1,100 | 110 | 1 | - | - | 1 | 3,990 | 399 |
| 오이(취) | 315 | 300 | 390 | 315 | 1 | 2,100 | 210 | 0.4 | 1,200 | 300 | 0.2 | 780 | 390 |
| 오이(백) | 225 | 300 | 348 | 300 | 1 | 1,500 | 150 | 0.4 | 1,200 | 300 | 1 | 3,480 | 348 |

② 직매장 적정가격 공지

- 특정 품목에 대하여 독점 생산이 가능하다고 해도 소비자 입장에서 합리적인 가격을 정하여야 한다.
- 적정가격 가이드를 매장 직원과 생산자들에게 공유하고 특이사항이 있는지 확인한다.
- 특이사항이 없으면 (주간단위) 직매장 적정가격 가이드를 밴드에 게시하고 출력하여 소포장실에 게시한다.
- 시장 상황을 예의주시하고 급등락여부를 확인한다.

[표3-25] 적정가격 가이드 공지

| 품목명 | 4월 5일 | | 비고 |
|------------|------------|------------------------------|------------------|
| | 중·수량 | 가격(원) | |
| 가지 | 3개 | 2,100 | |
| 감자(저장) | 1kg | 3,500 / 3,000 / 2,500 | 특 / 상 / 중 |
| 고구마 | 1kg | 3,500 / 3,000 / 2,500 | 특 / 상 / 중 |
| 간마늘 | 200g | 2,000 | |
| 마늘 | 500g | 3,500 | 1통 350원(상55~60g) |
| 간생강 | 500g | 3,500 | 토종 4,000원 |
| 생강 | 1kg | 5,500 | 토종 6,000원 |
| 간양파 | 1kg | 2,500 / 2,000 / 1,500 | |
| 양파 | 1kg | 1,800 / 1,500 / 1,300 | 상 / 중 / 하 |
| 간쪽파 | 200g | 1,500 | |

※가격이 전(前)주 대비해서 변경된 품목은 바탕색을 넣어 눈에 띄게 표시한다.

4-2) 가공식품

● 가격변동 절차



- ① 생산농가(단체)는 변경계획서를 작성하여 담당자에게 제출한다.
- ② 담당자는 명확한 변경 사유가 있는지 검토한다. (원부재료가, 인건비, 기타 생산 비용 등)
- ③ 타 소매처(마트가, 생협가, 인터넷가 등) 비슷한 제품의 시중 가격 조사를 실시하여 가공 생산자가 변경하고자 하는 가격과 대조한다.
- ④ 접수된 변경계획서는 가격 대조내용과 함께 내부 결재를 거친다.
- ⑤ 승인된 내용은 변경사유안내문을 작성하여 직매장 내 1개월간 게시함으로써 소비자에게 안내한다.

출하생산물 가격 등 변경 계획서 (작성법 예시)

수신 : 완주로컬푸드협동조합 귀하
 참조 : 기획생산팀
 제목 : 가격 등에 대한 변경 계획안

1. 기본사항

| 구 분 | 변경 전 | 변경 계획안 | 비 고 |
|-------|------------|----------------------------|-----|
| 품 목 | 옥수수콘 | | |
| 첫 출하일 | 2013. 9. 5 | | |
| 변경희망일 | | 2014. 9. 5 | |
| 가격/중량 | 1,000원/1kg | 2,000원/1kg | |
| 기타 내용 | | 생산비용(비료, 인건비) 상승으로 가격변경 희망 | |

2. 원가분석표

| 구 분 | | 실 제 | 변 경 | 변경상세 | 차이 | 비 고 |
|-----|-----|----------------------|----------|----------|--------|----------------|
| 직접비 | 재료비 | 1. 밑거름 | 1,000/1 | 2,000/1 | 생산비 상승 | +1,000 (가격/kg) |
| | | 합 계 | | | | |
| | 노무비 | 1. 일당 | 30,000/1 | 40,000/1 | 10,000 | +10,000 (가격/명) |
| | | 합 계 | | | | |
| 간접비 | 기타 | | | | | |
| | | 합 계 | | | | |
| 총 계 | | (종합적으로 판단하여 가격으로 제시) | | | | |

※원가분석 : 직접비와 간접비의 합계를 생산량으로 나누어 계산

20 년 월 일

생산자조합원

(인)

5) 품질관리

5-1) 농산물

● 진열기간

- 품목별로 진열기간을 정하여 운영하고 진열기간이 지난 품목은 농가가 모두 회수 해가는 것을 원칙으로 한다.

[표3-26] 품목별 진열기간

| 구분 | 엽채류 | 과채류/유정란 | 근채류 | 건류 |
|------|-----|---------|-----|-----|
| 진열기간 | 1일 | 2일 | 3일 | 30일 |

● 신선도 및 상태 확인

- 수시로 신선도 및 품질을 확인해야 한다. 무르거나, 병들었거나, 시들은 것 등은 진열 제외하고 농가에게 연락하여 회수 할 수 있도록 해야 한다.

참고3-36

농산물 신선도 및 상태 확인



고구마줄기 무른 것



고추 꼭지 병든 것

● 바코드 표시사항(가격/중량/원산지) 확인

- 바코드를 확인하여 품목명, 가격, 중량을 확인한다. 그리고 원산지 확인을 반드시 한다.

① 농산물 원산지 표시제

- 농산물 원산지 표시제는 수입개방화 추세에 따라 값싼 농산물이 무분별하게 수입되고 이들 농산물이 국산으로 둔갑하여 판매되는 것을 방지하기 위해서 1991년에 도입되었다. 이에 국산농산물 205개 품목에 대해서는 원산지를 표시해야 한다.
- 국산 혹은 국내산으로 표시하는게 적합하나 로컬푸드 직매장의 이점인 ‘지역농산물’임을 강조하기 위해서 원산지를 지역까지 표시하는 것이 효율적이다.

참고3-37

농산물 원산지 표시



② 양곡 표시제 *근거법령 : 「양곡관리법」 제20조의 2

- 쌀·콩·감자·고구마 등 양곡에 대한 정확한 품질정보 제공으로 품질향상을 유도하고 소비자의 알권리를 확대하기 위해 시행하는 제도이다.

[표3-27] 양곡표시제 대상 품목

| 대품목 | 세부품목 |
|-----------|------------------------------|
| 미곡류 | 멥쌀, 찰쌀, 메현미, 찰현미, 흑현미, 유색미 등 |
| 맥류·두류·잡곡류 | 보리쌀, 콩, 팥, 녹두, 조, 수수 등 |
| 서류 | 감자, 고구마 |
| 곡류 | 서류의 압착물, 분쇄물, 가루, 전분류 |

[표3-28] 품목별 표시사항

| 표시항목 | 쌀 | | 현미 | 기타 양곡 |
|---|----|----|----|-------|
| | 멥쌀 | 찰쌀 | | |
| ① 품목 | ○ | ○ | ○ | ○ |
| ② 종량 | ○ | ○ | ○ | ○ |
| ③ 생산자·가공자 또는 판매원의 주소, 상호명(또는 성명) 및 전화번호 | ○ | ○ | ○ | ○ |
| ④ 원산지 | ○ | ○ | ○ | ○ |
| ⑤ 품종 | ○ | ○ | ○ | - |
| ⑥ 생산연도 | ○ | ○ | ○ | - |
| ⑦ 도정연월일 | ○ | ○ | ○ | - |
| ⑧ 등급 | ○ | - | - | - |

※ 기타양곡 : 맥류, 두류, 감자, 고구마, 조, 수수, 옥수수, 메밀, 귀리, 울무, 기장 등과 이를 원료로 한 분쇄물·가루·전분류·압착물

참고3-38

표시사항 예시

■ 표시사항 예시(쌀)

| 품종 | 추정 | 종량 | 20kg |
|-----------------|---------|--------------------|------------|
| 등급 | ① 선·보통 | 단핵질함량 | ② 우·미 |
| 원산지 | 국내산 | * 단핵질함량이 낮은 품종의 우수 | |
| 생산연도 | 2014 | 도정연월일 | 2014.10.26 |
| 생산자(가공자 또는 판매원) | 주소 | 경북 김천시 00로 00 | |
| | 상호명(성명) | 농관원 | |
| | 전화번호 | 054-123-4567 | |

(쌀 포장면에 표시사항 일괄표시(예시))

• 등급 표시는 해당 등급에 ○ 표시되며 표시기준에 미달하는 경우는 '형의료, 검사불' 하지 않은 경우는 '미량사료' 표시
 • 단핵질함량은 임의표시사항이며 해당 항목에 ○ 표시
 • 원산지는 '농수산물'의 원산지 표시에 관한 법률에 따라 표시

■ 표시사항 예시(기타양곡)

○ 보리쌀, 콩, 고구마, 옥수수 등

(기타 양곡 포장면에 표시사항 일괄표시(예시))

| 품목 | 공 | 종량 | 10kg | 원산지 | 국내산 |
|-----------------|---------|---------------|------|-----|-----|
| 생산자(가공자 또는 판매원) | 주소 | 경북 김천시 00로 00 | | | |
| | 상호명(성명) | 농관원 | | | |
| | 전화번호 | 054-123-4567 | | | |

5-2) 가공식품

● 진열기간

- 농산물의 신선도 유지처럼 가공품 또한 제품 고유의 맛을 소비자에게 전하기 위해 자체적인 가공식품 분류별 진열기간을 규정한다.
- 직매장에 진열되는 가공품을 식품유형 등으로 크게 구분하고, 분류별로 대표적인 2~3품목의 신고 된 유통기한을 확인한다.
- 신고 된 유통기한을 나열한 뒤, 평균 진열기간을 구한다.

[품목별 신고 된 유통기한 ÷ 3(제품제조·판매·소비기간)]

[표3-29] 가공식품 품목별 진열기간

| 구 분 | 분 류 | 제조일로부터 매장진열기간(일) | 비 고 |
|-----|-------------------|---------------------|--------------------|
| 두 부 | 두부, 목 | ★ 3 | |
| 유제품 | 우유, 두유 | 3 | |
| | 발효유(요거트) | 7 | |
| | 치즈 / 숙성치즈(냉동치즈) | 30 / 180 | 구워먹는치즈, 숙성치즈 |
| 음료류 | 식혜, 수정과 | ★ 15 | |
| | 탁주 | 20 | |
| | 콩물 | ★ 1 | |
| | 즙 | 180 | 개별 포장된 즙류 |
| | 기타 음료: 액상차,과채음료 | 60 | 토마토주스,어삼수 등 |
| 발효액 | 진액, 농축액 | 180 | 발효청 등 |
| | 발효식초 | 180 | |
| 잼 류 | 잼, 조청 | 120 | |
| 반찬류 | 생면 / 즉석섭취식품 | 5 / 10 | 단호박죽,즉석순두부 |
| | 조림, 절임, 기타(즉석 반찬) | 30 | 장조림,콩자반, 무말랭이무침 |
| | 장아찌 | 90 | |
| | 다진(마늘/생강) | 60 | |
| | 김 | 60 | 구이김,자반김,김부각 |
| | 김치류(겉절이 / 기타김치) | 3 / 7 | "포장일"로 관리 |
| | 육가공류(냉동) | 90 | 돈까스,떡갈비,훈제 |

| 구분 | 분류 | 제조일로부터 매장진열기간(일) | 비고 |
|---------------------|------------------|---------------------|-----------------------------|
| 드레싱 | 드레싱 | 90 | |
| 레토르트 | 레토르트식품 | 90 | 식품유형 : 레토르트식품인 품목 |
| 장류 | 청국장: 냉장(동절기/하절기) | 20(동)/★14(하) | 동절기:1~3,10~12월 하절기: 4~9월 |
| | 청국장: 냉동 | 60 | |
| | 간장, 고추장, 된장 | 180 | |
| | 기타: 혼합장 | 120 | 쌈장,막장 |
| 옛기름 | 옛기름 | 120 | |
| 제과 제빵류 | 일반 빵류, 카스테라(쉬폰) | 1 | |
| | 등근호떡 | 2 | 8월만 ★ 1일 |
| | 초코파이 | 5 | 8월만 ★ 3일 |
| | 쿠키류 | 14 | 8월만 ★ 7일 |
| 제과 제빵류 (즉석코너) | 일반 빵류 | 1 | |
| | 카스테라, 등근호떡 | 3 | 8월만 ★ 2일 |
| | 초코파이 | 7 | 8월만 ★ 3일 |
| | 쿠키류 | 30 | 8월만 ★ 20일 |
| 기타 간식류 | 일반 떡(실온) | 1 | 실온보관 |
| | 냉장진공떡(일반 / 주정처리) | 3 / 15 | 주정처리X : 3일 |
| | 과자(강정,누룽지,뽕튀기 등) | 90 | |
| | 말랭이, 정과 | 60 | 고구마말랭이, 도라지정과 |
| | 당절임(편강) | ★ 90 | |
| | 만두(피만두 / 빵만두) | 4 / 2 | |
| 유지류 볶은깨 | 참 · 들기름, 볶은깨 | 90 | 볶은참깨 등 |
| 다류, 소금 | 침출차, 소금 | 180 | 볶은소금, 우영차등 |
| 분말, 환 | 분말(가루), 환 | 180 | |

※ 제조일 표시 불가한 품목은 담당자 검토 후 별도 공지 / ★ 여름철주의

● 표시사항

- 식품 표시사항은 제품 정보를 소비자에게 직접 전달하는 중요한 매개체이기 때문에 유통되는 식품 표시사항의 누락 발생 등으로 소비자에게 혼란을 초래하는 경우가 없어야 한다.
- 표시사항은「식품 등의 표시기준」고시 전문의 총칙에 따라 검토하며 이 외 식품 유형별 개별 표시사항은 동일 고시 전문 개별표시사항 및 표시기준 등에 따른다.

참고3-39

정보표시면 표시사항 표시서식도안





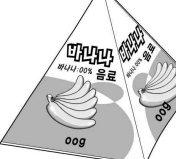

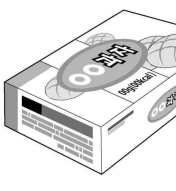
| | | |
|-----------|---|---|
| 제 품 명 | ○○○ ○○ | <ul style="list-style-type: none"> ■ (예시) 이 제품은 ○○○를 사용한 제품과 같은 시설에서 제조 ■ (타법 의무표시사항 참고) 정당한 소비자의 피해에 대해 교환, 환불 ■ (업체 추가표시사항 예시) 서늘하고 건조한 곳에 보관 ■ 부정·불량식품 신고 : 국번없이 1399 ■ (업체 추가표시사항 참고) 고객상담실 : ○○○-○○○-○○○○ |
| 식품유형 | ○○○(○○○○○○○*) *기타표시사항 | |
| 업소명 및 소재지 | ○○식품, ○○시○○구○○로 ○○길○○ | |
| 유통기한 | ○○년○○월○○일까지 | |
| 내 용 량 | ○○○ g | |
| 원재료명 | ○○, ○○○○, ○○○○○○, ○○○○○, ○○ ○○*, ○○○*, ○○* 함유 (*알레르기 유발물질) | |
| 성분명 및 함량 | ○○○(○○mg) | |
| 용기(포장)재질 | ○○○○○ | |
| 품목보고번호 | ○○○○○○○○○○○○○○○-○○○ | 영양성분* (주표시면 표시 가능) |

*식품 등의 표시기준 제2018-58호 발취

① 식품 표시기준

- 주표시면 : 용기·포장의 표시면 중 상표, 로고 등이 인쇄되어 있어 소비자가 식품 및 식품첨가물 등을 구매할 때 통상적으로 보이는 면을 말한다.
- 정보표시면 : 용기·포장의 표시면 중 소비자가 쉽게 알아볼 수 있도록 표시사항을 모아서 표시하는 면을 말한다.

● 용기·포장의 주표시면 및 정보표시면 구분 *식품 등의 표시기준 제2018-58호 발체

| | | | |
|---|---|--|--------------------------------------|
|  <p>감자칩 감자·00% 00g(00kcal)</p> |  <p>주표시면(앞면) 정보표시면(뒷면)</p> |  <p>오렌지 주스 오렌지·00%</p> | <p>정보표시면(양측면) 주표시면(앞, 윗, 뒷면)</p> |
|  <p>즉석밥 00g</p> | <p>주표시면(표시면적의 2/3) 정보표시면(표시면적의 1/3)</p> |  <p>대박만 과일 00g</p> | <p>주표시면(앞쪽2개면) 정보표시면(뒷쪽1개면)</p> |
|  <p>냉동새우 00g</p> | <p>※ 스티커 부착 제품 주표시면(스티커 면적의 1/2) 정보표시면(스티커 면적의 1/2)</p> |  <p>00칼리</p> | <p>주표시면(앞, 윗, 뒷면) 정보표시면(양측면)</p> |

참고3-40 영양성분 표시서식도안 *식품 등의 표시기준 제2018-58호 발체

| <p>기본형</p> | <p>1) 총 내용량(1 포장)당</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>영양정보</th> <th>총 내용량 00g 000kcal</th> <th>1일 영양성분 기준치에 대한 비율</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>총 내용량당</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>나트륨</td><td>00mg</td><td>00%</td></tr> <tr><td>탄수화물</td><td>00g</td><td>00%</td></tr> <tr><td>당류</td><td>00g</td><td>00%</td></tr> <tr><td>지방</td><td>00g</td><td>00%</td></tr> <tr><td>트랜스지방</td><td>00g</td><td></td></tr> <tr><td>포화지방</td><td>00g</td><td>00%</td></tr> <tr><td>콜레스테롤</td><td>00mg</td><td>00%</td></tr> <tr><td>단백질</td><td>00g</td><td>00%</td></tr> </tbody> </table> <p>1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준 이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.</p> | 영양정보 | 총 내용량 00g 000kcal | 1일 영양성분 기준치에 대한 비율 | 총 내용량당 | | | 나트륨 | 00mg | 00% | 탄수화물 | 00g | 00% | 당류 | 00g | 00% | 지방 | 00g | 00% | 트랜스지방 | 00g | | 포화지방 | 00g | 00% | 콜레스테롤 | 00mg | 00% | 단백질 | 00g | 00% | <p>2) 100g(ml)당</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>영양정보</th> <th>총 내용량 00g 100g당 000kcal</th> <th>1일 영양성분 기준치에 대한 비율</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>100g당</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>나트륨</td><td>00mg</td><td>00%</td></tr> <tr><td>탄수화물</td><td>00g</td><td>00%</td></tr> <tr><td>당류</td><td>00g</td><td>00%</td></tr> <tr><td>지방</td><td>00g</td><td>00%</td></tr> <tr><td>트랜스지방</td><td>00g</td><td></td></tr> <tr><td>포화지방</td><td>00g</td><td>00%</td></tr> <tr><td>콜레스테롤</td><td>00mg</td><td>00%</td></tr> <tr><td>단백질</td><td>00g</td><td>00%</td></tr> </tbody> </table> <p>1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준 이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.</p> | 영양정보 | 총 내용량 00g 100g당 000kcal | 1일 영양성분 기준치에 대한 비율 | 100g당 | | | 나트륨 | 00mg | 00% | 탄수화물 | 00g | 00% | 당류 | 00g | 00% | 지방 | 00g | 00% | 트랜스지방 | 00g | | 포화지방 | 00g | 00% | 콜레스테롤 | 00mg | 00% | 단백질 | 00g | 00% | <p>3) 단위내용량당</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>영양정보</th> <th>총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal</th> <th>1일 영양성분 기준치에 대한 비율</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1조각당</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>나트륨</td><td>00mg</td><td>00%</td></tr> <tr><td>탄수화물</td><td>00g</td><td>00%</td></tr> <tr><td>당류</td><td>00g</td><td>00%</td></tr> <tr><td>지방</td><td>00g</td><td>00%</td></tr> <tr><td>트랜스지방</td><td>00g</td><td></td></tr> <tr><td>포화지방</td><td>00g</td><td>00%</td></tr> <tr><td>콜레스테롤</td><td>00mg</td><td>00%</td></tr> <tr><td>단백질</td><td>00g</td><td>00%</td></tr> </tbody> </table> <p>1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.</p> | 영양정보 | 총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal | 1일 영양성분 기준치에 대한 비율 | 1조각당 | | | 나트륨 | 00mg | 00% | 탄수화물 | 00g | 00% | 당류 | 00g | 00% | 지방 | 00g | 00% | 트랜스지방 | 00g | | 포화지방 | 00g | 00% | 콜레스테롤 | 00mg | 00% | 단백질 | 00g | 00% |
|----------------------|--|-----------------------|----------------------|-----------------------|--------|-----------------------|-------------|-----------------------|----------------------|-----|------|------|-----|-----|-------|------|-------|-----|----------|-------------|------------|------------|------------|-----|------------|-------------|------------|-----|-------|------|-----|--|------|----------------------------|-----------------------|-------|--|--|-----|------|-----|------|-----|-----|----|-----|-----|----|-----|-----|-------|-----|--|------|-----|-----|-------|------|-----|-----|-----|-----|--|------|---|-----------------------|------|--|--|-----|------|-----|------|-----|-----|----|-----|-----|----|-----|-----|-------|-----|--|------|-----|-----|-------|------|-----|-----|-----|-----|
| 영양정보 | 총 내용량 00g 000kcal | 1일 영양성분 기준치에 대한 비율 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 총 내용량당 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 나트륨 | 00mg | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 탄수화물 | 00g | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 당류 | 00g | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 지방 | 00g | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 트랜스지방 | 00g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 포화지방 | 00g | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 콜레스테롤 | 00mg | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 단백질 | 00g | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 영양정보 | 총 내용량 00g 100g당 000kcal | 1일 영양성분 기준치에 대한 비율 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 100g당 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 나트륨 | 00mg | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 탄수화물 | 00g | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 당류 | 00g | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 지방 | 00g | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 트랜스지방 | 00g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 포화지방 | 00g | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 콜레스테롤 | 00mg | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 단백질 | 00g | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 영양정보 | 총 내용량 00g(00g×0조각) 1조각(00g)당 000kcal | 1일 영양성분 기준치에 대한 비율 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1조각당 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 나트륨 | 00mg | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 탄수화물 | 00g | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 당류 | 00g | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 지방 | 00g | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 트랜스지방 | 00g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 포화지방 | 00g | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 콜레스테롤 | 00mg | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 단백질 | 00g | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>가로형</p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th>영양정보</th> <th>총 내용량당</th> <th>1일 영양성분 기준치에 대한 비율</th> <th>총 내용량당</th> <th>1일 영양성분 기준치에 대한 비율</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>총 내용량 00g 000kcal</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>나트륨</td> <td>00mg</td> <td>00%</td> <td>지방</td> <td>00g</td> </tr> <tr> <td>탄수화물</td> <td>00g</td> <td>00%</td> <td>트랜스지방</td> <td>00g</td> </tr> <tr> <td>당류</td> <td>00g</td> <td>00%</td> <td>포화지방</td> <td>00g</td> </tr> <tr> <td>콜레스테롤</td> <td>00mg</td> <td>00%</td> <td>단백질</td> <td>00g</td> </tr> </tbody> </table> <p>1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.</p> | | | 영양정보 | 총 내용량당 | 1일 영양성분 기준치에 대한 비율 | 총 내용량당 | 1일 영양성분 기준치에 대한 비율 | 총 내용량 00g 000kcal | | | | | 나트륨 | 00mg | 00% | 지방 | 00g | 탄수화물 | 00g | 00% | 트랜스지방 | 00g | 당류 | 00g | 00% | 포화지방 | 00g | 콜레스테롤 | 00mg | 00% | 단백질 | 00g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 영양정보 | 총 내용량당 | 1일 영양성분 기준치에 대한 비율 | 총 내용량당 | 1일 영양성분 기준치에 대한 비율 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 총 내용량 00g 000kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 나트륨 | 00mg | 00% | 지방 | 00g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 탄수화물 | 00g | 00% | 트랜스지방 | 00g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 당류 | 00g | 00% | 포화지방 | 00g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 콜레스테롤 | 00mg | 00% | 단백질 | 00g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>주표시면</p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th>열량</th> <th>나트륨</th> <th>탄수화물</th> <th>당류</th> <th>지방</th> <th>트랜스지방</th> <th>포화지방</th> <th>콜레스테롤</th> <th>단백질</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>000 kcal</td> <td>00% 00mg</td> <td>00% 00g</td> <td>00% 00g</td> <td>00% 00g</td> <td>00g</td> <td>00% 00g</td> <td>00% 00mg</td> <td>00% 00g</td> </tr> </tbody> </table> <p>1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 열량에 따라 다를 수 있습니다.</p> | | | | | | | | | 열량 | 나트륨 | 탄수화물 | 당류 | 지방 | 트랜스지방 | 포화지방 | 콜레스테롤 | 단백질 | 000 kcal | 00% 00mg | 00% 00g | 00% 00g | 00% 00g | 00g | 00% 00g | 00% 00mg | 00% 00g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 열량 | 나트륨 | 탄수화물 | 당류 | 지방 | 트랜스지방 | 포화지방 | 콜레스테롤 | 단백질 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 000 kcal | 00% 00mg | 00% 00g | 00% 00g | 00% 00g | 00g | 00% 00g | 00% 00mg | 00% 00g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

● 주의사항 표시

| 구분 | 표기문구 예 |
|---|-------------------------------------|
| 육류 등 냉동식품 | 이미 냉동된 바 있으니 해동 후 재 냉동시키지 마시길 바랍니다. |
| 과일, 채소류음료, 우유류 등 개봉 후 부패, 변질될 우려가 높은 식품 | 개봉 후 냉장보관 하거나 빨리 드시기 바랍니다. |
| 원터치캔 통조림 제품 | 캔 절단 부분이 날카로우므로 개봉보관 및 폐기시 주의 하십시오. |
| 아스파탐 첨가 사용제품 | 페닐알라닌 함유 |
| 작은 용기에 담겨져 있는 젤리제품 (한입크기) | 질식을 방지하기 위한 경고문구 |
| 선도유지제 제품(탈산소제) | 먹어서는 안 된다는 주의문구 |

참고3-41

식품 표시기준 표시

원재료명(국산공) 을 제품명의 일부로 사용하고자 하는 경우 해당 원재료명 또는 성분명과 그 함량을 주표시면에 표시

주표시면

정보표시면

| | | |
|---------------|--------------------------------------|---|
| 제 품 명 | 우리콩된장 | <ul style="list-style-type: none"> 이제품은 소고기류 사용한 제품과 같은 시설에서 제조 본제품은 소비자분쟁해결기준에 의거 교환 보상 받으실수 있습니다 서늘하고 건조한곳에 보관하시고 개봉후에는 냉장보관하시는것이 좋습니다 부정불량식품신고는 국번없이 1399 반품 및 교환장소는 000000 고객상담실 0000000 보관온도및시간에 따라 색상이 진해질수 있으니 발효숙성현상이므로 안심하십시오 제품중 알부 검은입자는 대두입자이므로 안심하고 드셔도 됩니다 분리수거 표시 |
| 식 품 유 형 | 한식된장 | |
| 업 소 명 및 소 재 지 | 전라북도 순창군 순창읍 000 | |
| 품 질 유 지 기 한 | 2017년 0월0일 또는 별도표기일 | |
| 내 용 량 | 100 g | |
| 원 재 료 명 | 대두(국내산), 정제수, 정제염(국내산) [대두, 말 함유] | |
| 성 분 명 및 함 량 | 국산공 50% | |
| 용 기 포 정 재 질 | 내면(용기/뚜껑) 폴리프로필렌 | |
| 품 목 보 고 번 호 | 20100492006-114 | |

② 2018년 식품 등의 표시사항 주요개정 내용

● 표시사항 표시 활자 크기

| 기존 | | | 개정 |
|-------|---|--|---|
| 표시위치 | 표시사항 | 활자크기(포인트) | 주표시면·정보표시면(일괄+기타) 표시사항 모두 10포인트 (3.5mm) 이상으로 통일 |
| 주표시면 | 가) 제품명 나) 내용량(내용량에 해당하는 열량) | 6 이상 12 이상 | |
| 일괄표시면 | 가) 식품의 유형(주표시면 표시 가능) 나) 제조연월일(주표시면 표시 가능) 다) 유통기한·품질유지기한(주표시면 표시가능) 라) 원재료명 및 함량 마) 성분명 및 함량 | 8 이상 10 이상 12 이상 7 이상 7 이상 | |
| 기타표시면 | 가) 업소명 및 소재지 나) 영양성분 다) 주의사항 표시 라) 기타사항 표시 | 8 이상 8 이상 10 이상 6 이상 | |

* 제품명의 일부로 사용하는 원재료명 또는 성분명과 함량을 표시: 14포인트 이상

● 알레르기 유발물질 표시대상 확대

| 기존 | 개정 |
|--|-----------------|
| 메밀, 밀, 대두, 호두, 땅콩, 복숭아, 토마토, 돼지고기, 쇠고기, 닭고기, 난류(가금류), 우유, 새우, 고등어, 홍합, 전복, 굴, 조개류, 게, 오징어, 아황산포함식품 | 기존 21종 + '젓' 추가 |

● 영양성분 내용 중 기준치에 대한 비율(%) 표시

| 기존 | 개정 |
|--|--------------------------------------|
| 열량, 당류, 트랜스지방에 대하여는 영양성분 기준치에 대한 비율(%) 표시를 제외한다. | 열량, 트랜스지방에...중략... 비율(%)표시를 제외한다. |

● 조리식품 사진을 사용한 제품 문구 표시

| 기존 | 신설 |
|----|----------------|
| 없음 | "조리에" 등의 문구 표시 |

● 메주에 대두 함량 표시

| 기존 | 신설 |
|----|--------------|
| 없음 | 메주에 대두 함량 표시 |

● 100% 표시

| 기존 | 개정 |
|---|---|
| 농축액을 희석하여 원상태로 환원시 식품첨가물을 사용하더라도 제품에 100% 표시 가능 | 식품첨가물을 사용한 제품에 100%를 표시하는 것은 소비자의 오인·혼동 우려가 있어 100% 표시 바로 옆 또는 아래에 사용한 식품첨가물의 명칭 또는 용도를 표시 (예) 100%오렌지주스(구연산 포함) |

③ 자가품질검사

● 자가품질검사 주기(2018년)

- 자가품질검사는 식품등을 제조, 가공하는 영업자가 자신이 제조·가공 하는 식품등을 유통·판매하기 전에 당해 식품등의 기준과 규격에 적합한지 여부를 확인하는 검사를 말한다.
- 자가품질검사 기록서는 2년간 보관하여야 함

● 자가품질검사 대상 영업자

- 식품제조·가공업자
- 즉석판매제조·가공업자
- 식품첨가물제조업자
- 용기·포장류제조업자
- 주문자상표부착식품등을 수입·판매하는 영업자
- 기구류 제조영업자

● 업종 대상 제품 검사 주기, 검사 항목

| 구분 | 대상 제품 | 검사주기 | 검사항목 |
|-------------|---|----------------|--|
| 식품제조 가공업 | 과자류, 빵류 또는 떡류(과자, 캔디류, 추잉껌 및 떡류만 해당한다), 코코아가공품류, 초콜릿류, 잼류, 당류, 음료류(다류(茶類) 및 커피류만 해당한다), 절임류 또는 조림류, 수산가공식품류(젓갈류, 건포류, 조미김, 기타 수산물가공품만 해당한다), 두부류 또는 묵류, 주류, 면류, 조미식품(고춧가루, 실고추 및 향신료가공품, 식염만 해당한다), 즉석식품류(만두류, 즉석섭취식품, 즉석조리식품만 해당한다), 장류, 농산가공식품류(전분류, 밀가루, 기타농산가공품류 중 곡류가공품, 두류가공품, 서류가공품, 기타 농산가공품만 해당한다), 식용유지가공품(모조치즈, 식물성크림, 기타 식용유지가공품만 해당한다), 동물성가공식품류(추출가공식품만 해당한다), 기타가공품, 선박에서 통·병조림을 제조하는 경우 및 단순가공품(자연산물을 그 원형을 알아볼 수 없도록 분해·절단 등의 방법으로 변형시키거나 1차 가공처리한 식품원료를 식품첨가물을 사용하지 아니하고 단순히 서로 혼합만 하여 가공한 제품이거나 이 제품에 식품제조·가공업의 허가를 받아 제조·포장된 조미식품을 포장된 상태 그대로 첨부한 것을 말한다)만을 가공하는 경우 | 3개월마다 1회 이상 | 「식품 등의 자가품질검사 항목 지정」 고시의 식품 유형별 검사 항목 |
| | 식품제조·가공업자가 자신의 제품을 만들기 위하여 수입한 반가공 원료식품 및 용기·포장 1) 반가공 원료식품 2) 용기·포장 | 6개월마다 1회 이상 | 1)「식품 등의 자가품질검사 항목 지정」 고시의 식품 유형별 검사 항목 2)재질별 규격 |
| | 빵류, 식육함유가공품, 알함유가공품, 동물성가공식품류(기타식육 또는 기타알제품), 음료류(과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인산·홍삼음료, 기타음료만 해당한다, 비가열음료는 제외한다), 식용유지류(들기름, 추출들깨유만만 해당한다) | 2개월마다 1회 이상 | 「식품 등의 자가품질검사 항목 지정」 고시의 식품 유형별 검사 항목 |
| | 그 이외의 식품 | 1개월마다 1회 이상 | |

| 구분 | 대상 제품 | 검사주기 | 검사항목 |
|-------------------|--|----------------|---------------------------------------|
| 즉석판매 제조가공 업 | 빵류(크림을 위에 바르거나 안에 채워 넣은 것만 해당한다), 당류(설탕류, 포도당, 과당류, 올리고당류만 해당한다), 식육함유가공품, 어육가공품류(연육, 어묵, 어육소시지 및 기타 어육가공품만 해당한다), 두부류 또는 묵류, 식용유지류(압착식용유만 해당한다), 특수용도 식품, 소스, 음료류(커피, 과일·채소류음료, 탄산음료류, 두유류, 발효음료류, 인삼·홍삼 음료, 기타음료만 해당한다), 동물성가공식품류(추출가공식품만 해당한다), 빙과류, 즉석섭취식품(도시락, 김밥류, 햄버거류 및 샌드위치류만 해당한다), 즉석조리식품(순대류만 해당한다), 「축산물 위생관리법」 제2조제2호에 따른 유가공품, 식육가공품 및 알가공품 | 1개월마다 1회 이상 | 「식품 등의 자가품질검사 항목 지정」 고시의 식품 유형별 검사 항목 |
| | 그 이외의 식품 | 해당 없음 | |
| 식품첨가 물제조업 | 기구 등 살균소독제 | 6개월마다 1회 이상 | 살균소독력 |
| | 그 이외의 식품첨가물 | 6개월마다 1회 이상 | 식품첨가물별 성분 규격 |
| 기구용기 포장 | 기구 또는 용기·포장 | 6개월마다 1회 이상 | 재질별 규격 |

● 유통형태

- 품목제조보고서에 신고 된 보관방법 내용으로 직매장에 유통되는지, 제품에 정보에 안내표시가 되어있는지 검수한다.
- 가공품 진열 리스트를 확보하여 냉장보관, 냉동보관 상품만 따로 정리한다.
- 품목 리스트에 따라 실제 직매장 출하 시 냉장 및 냉동보관 형태로 유통되는지 검수한다.

※ 실온보관: 1~30℃, 냉장보관: 1~10℃, 냉동보관: -15℃이하

6) 인증관리

안전성로컬푸드를 ‘신뢰를 통한 관계의 회복’으로 인식할 때 아무리 강조해도 지나치지 않는 것이 안전성 담보이다. 직매장 성공 요인은 신선, 안전, 안심, 대면관계 4가지로 볼 수 있는데, ‘안전’이 최우선이다. 잔류농약검사를 비롯해 토양, 수질검사 등 일련의 생산 및 유통단계 안전성 관리시스템은 비록 많은 비용과 인력, 시간을 필요로 하더라도 반드시 갖추어야 할 전제조건이라고 할 수 있다.

6-1) 완주로컬푸드 인증제도

● 완주로컬푸드 인증기준

| 구분 | 세부사항 |
|------|---|
| 농산물 | <ul style="list-style-type: none"> · GAP(우수농산물) 잔류농약허용기준 이하 농산물 · 단, 유기합성 제초제는 사용을 금한다. |
| 축산물 | <ul style="list-style-type: none"> · 무항생제, 유기축산, HACCP 인증을 받은 축산물 |
| 가공식품 | <ul style="list-style-type: none"> · 원·부재료를 완주로컬푸드 인증을 받은 농산물을 사용하고 함유 비율이 50% 이상이어야 하며, 식품제조가공업 영업허가 시설에서 생산된 가공식품 · 단, 완주군에서 생산되지 않은, 원·부재료 함유비율은 예외로 들 수 있다. |

● 완주로컬푸드 인증표시



바탕에 세 개의 원형을 수평으로 연결하고 원형 내에 완주로컬푸드에 관련 된 생산자, 매개자(유통, 협력, 지원 등을 포함하는 포괄적 개념), 소비자를 형상화하여 상징물로 삽입하고 상호 연결하여, 완주로컬푸드 관련자 모두가 하나 되어 상생, 화합하며 발전해 가는 내용을 표현하였다.

● 완주로컬푸드 인증절차



● 완주로컬푸드 인증신청 제출서류

- 인증신청서 (별지 1호 서식)
- 완주로컬푸드 교육 확인서
- 신청필지별 토지대장 및 지적도 (농산물인 경우)
- 원·부재료 완주로컬푸드 인증 확인서(가공품인 경우)
- 식품제조가공업 영업 허가증 사본(가공품인 경우)
- 그 밖에 인증을 받은 증명서 (해당자)

| 인증신청서 (견본) | | | | | | | | | | | | |
|------------|--------------|-----------------|------------------------|----------------------------------|-----------|------------------|-------------------|---------------------------|----|-----|-----|-----|
| 신청자 | 성명(대표자) | 홍길동 | | | | | 사업자번호 (주민등록번호) | 000000-0000000 | | | | |
| | 주소 | 고산면 고산천로 720-45 | | | | | 전화번호 | 263-2100 010-0000-0000 | | | | |
| 생산계획 | 농산물 (축산물) | 품목 | 토지번지 | 재배면적(m ²) (사육마리수) | 연간생산량(kg) | 인증품인 경우 인증종류 | | | | | | |
| | | 채소류 (상추) | 고산면 삼기리 75 (지적도 제출) | 3000m ² | 500kg | 무농약 인증 (사분제출) | | | | | | |
| | | 마늘 | | | | | | | | | | |
| | | 고추 | | | | | | | | | | |
| 생산시기 | | | | | | | | | | | | |
| 품목별 | 1월 | 2월 | 3월 | 4월 | 5월 | 6월 | 7월 | 8월 | 9월 | 10월 | 11월 | 12월 |
| 상추 | | | | | | | | ○ | ○ | | | ○ |
| 마늘 | | | | | ○ | ○ | | | | | | |

- 생산단계 및 유통단계별 잔류농약검사 시스템이 촘촘하게 작동할 수 있도록 지자체 농업기술센터 및 인증기관 등과 협조체계를 구축해 두어야 한다. 잔류농약검사는 1품목당 약 30만원의 비용이 소요되므로, 국가나 지자체의 지원이 필요하다.
- ※ 완주군은 로컬푸드의 안전성 관리를 한층 더 강화하기 위해 잔류농약분석 장비를 보완하고 분석용을 총원하여 2016년 10월부터 잔류농약분석 246종에서 320종으로 확대하였다.
- 안전성 관리의 실효성을 높이기 위해 잔류농약검사 등에 부적합 판정을 받은 농가에 대해서는 강력한 패널티 조항을 적용함으로써 친환경농업 전환을 유도한다.

[표3-30] 부적합 판정시 패널티 조항

| 구분 | 세부사항 |
|-------|---|
| 1회 적발 | · 인증정지 3개월 |
| 2회 적발 | · 인증정지 6개월 |
| 3회 적발 | · 인증취소 ※ 1년간 인증신청 제한 ※ 인증유지 2년 경과하여 재인증하여도 누적됨 |

- 안전성 관리는 사후 관리보다는 사전 예방이 중요하므로 다양하고 중층적인 교육프로그램을 통해 농가 스스로 강제할 수 있도록 하고, 친환경농자재 등의 지원을 통해 농가인식 전환을 유도할 필요가 있다.
- ※ 완주군에는 '안심농자재협동조합'이라는 법인이 로컬푸드 생산자를 위한 친환경 약재 공급과 사용법 교육, 외래어종 배스를 이용한 동물성 아미노산액비 제조 및 판매, 농자재 공동구매, 친환경인증전환 사업 등을 진행하고 있다.

참고3-43

직매장 내 안심농자재 진열·판매





7) 재고관리

7-1) 진열기간이 지난 상품 관리

- 진열기간이 지난 상품은 생산자가 직접 회수할 것인지, 기증을 할 것인지, 다른 생산자들이나 레스토랑에 할인 판매할 것인지 생산자와 이야기 되어야 한다.
- 재고상품 관리방법

| 구분 | 내용 |
|--------------|---|
| 생산자(농가) 회수 | · 진열제외된 농산물 및 가공식품의 경우, 농가가 찾아갈 수 있도록 전화 또는 문자를 남겨 확인할 수 있게 한다. |
| 농가레스토랑 구매 | · 진열제외된 농산물 중 농가레스토랑에서 필요한 상품일 경우에는 농가레스토랑에서 할인된 가격으로 구매한다. |
| 생산자 대상 반값 판매 | · 로컬푸드 직매장은 할인정책을 운영하지 않는다. 반면에 진열제외된 농산물 및 가공식품의 경우, 생산자 대상으로 반값매대를 운영하여 판매한다. |
| 푸드뱅크 기증 | · 식품제조업체나 개인으로부터 식품을 기탁받아 이를 소외계층에 지원하는 식품지원 복지 서비스 단체인 '푸드뱅크'에 기증하여 어려운 이웃들을 돕는데 쓰인다. · 완주로컬푸드협동조합의 경우, 현재는 재고상품의 경우 기부의사를 표현하신 생산자의 바코드에는 하트(♥)를 생성하여 원활한 재고 관리가 이루어지고 있다. |
| 나눔(공유) 냉장고 | · 로컬푸드를 활용한 사회적경제모델인 나눔냉장고는 주민들간 따뜻한 정을 나누기 위한 사업으로 왕래가 많은 공공기관 근처에 냉장고를 설치하고 음식을 채워 넣어 시민들이 자발적으로 음식을 공유하는 방식으로 운영중이다. |

7-2) 푸드플랜 연계 활용 사례

| 사례1 행복채움 나눔냉장고 (완주) | |
|---|--|
| 배경 및 목적 | <p>이웃과의 독일에서 끼니를 해결하지 못하는 사람들을 위하여 먹거리 나눔 운동인 '푸드 셰어링'(Food Sharing)에서 착안하여 공유경제 활성화를 위해 이웃과 음식을 나누자는 취지에서 설치 되었다.</p> |
| 추진 내용 | <p>① 나눔냉장고 1호점</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 2017년 2월부터 이서면 전기안전공사 건너편에 행복채움 나눔냉장고를 설치·운영하고 있다. ▶ 완주군 1111사회소통기금의 첫 배분사업으로 지원되었다. ▶ 이서면지역사회보장협의체에서 함께 운영하여, 거동이 불편한 어르신과 장애 세대에 먹거리를 직접 전달하는 역할도 한다. ▶ 매일 아침 채워지는 음식은 군민 누구나 이용가능하고 이웃주민과 나누고 싶은 상하지 않은 곡류,과일류, 채소류, 통조림류 등을 냉장고에 채워 참여할 수 있다. <p>② 나눔냉장고 2호점</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 2017년 7월부터 용진읍 대영아파트 관리사무소 앞에 오아시스 나눔냉장고를 설치·운영하고 있다. ▶ 대영아파트 입주민 회의에서 '아파트 텃밭에서 생산되는 채소를 이웃과 나누고 싶다'는 주민들의 의견이 모여져 나눔냉장고 2호점 문을 열게됐다. ▶ 대영아파트 입주자 모임에서 자체적으로 위생상태 청결유지를 위해 요일별 봉사자를 지정하여 관리·운영한다. <p>※나눔냉장고는 완주로컬푸드협동조합, 수자원공사, 도계마을 등이 기부 중</p> |
| 추진 성과 | <ul style="list-style-type: none"> ▶ 용진읍 대영아파트에서 주민들이 운영하고 있는 오아시스 나눔냉장고는 1달 평균 300여명의 주민이 찾고 있다. ▶ 이용자 뿐만 아니라 후원자들의 활발한 지원으로 지역의 대표 복지매개체로 성장하고 있다. (복지사각지대 해소, 나눔문화 확산) |
| 사례 사진 | <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p style="color: white; font-weight: bold; margin-top: 5px;">이서면</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p style="color: white; font-weight: bold; margin-top: 5px;">용진읍</p> </div> </div> |

사례2

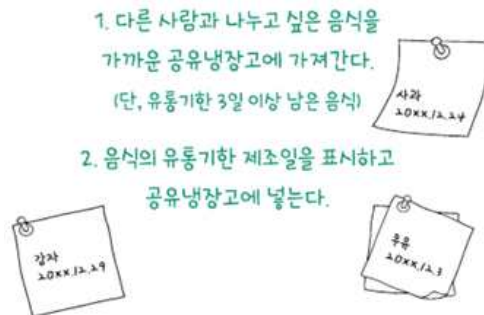
사랑나눔 공유냉장고 (수원시)

배경 및 목적

이웃과의 음식 나눔을 통해 음식물쓰레기 배출을 줄여 환경을 지키며 음식물이 필요한 이웃과 정을 나누는 사랑나눔 공유 프로젝트로 전 세계적으로 13억톤의 먹거리가 낭비되고 있다는 사실을 자각하며 독일에서 거리냉장고가 생기기 시작했고 수원시에서는 버려지는 먹거리를 줄여 음식물 쓰레기를 줄이고, 굶주리는 이웃이 없는 마을을 만들기 위해 공유냉장고가 생겼다.

공유 냉장고 이용방법

음식 넣는 방법



음식 가져가는 방법



공유 가능한 음식

공유가능

채소 및 식재료, 과일, 반찬류, 통조림 등 가공품, 반조리식품, 냉동식품, 음료수, 빵, 떡, 간식류, 곡류, 음식점 상품권(쿠폰) 등



공유불가

유통기한이 지난 음식물, 주류, 약품류, 건강보조식품, 불량식품, 냉장고에 장기 보관한 식품



공유
냉장고
이용자
동의규칙

01. 공유냉장고는 모두가 주인입니다. 마을이 공동으로 관리합니다. 그러나 규칙은 있으며 규칙에 동의하시는 주민들만 이용 가능합니다.
02. 음식물을 누구나 넣고 누구나 가져가실 수 있습니다. 다량의 음식물이 있을 경우 1인1개의 음식물만 가져가는 것을 원칙으로 합니다. 1명의 개인이 다량의 음식물을 가져가는 것은 안됩니다.
03. 음식물을 이용하시는 개인은 육안으로 충분히 안전한지 판단하고 이용해 주세요. 관리자가 음식물 안전관리는 하고 있으나 혹시 발생할 식중독 안전사고에 대해서는 책임을 질 수 없습니다. 음식물 사용자 본인이 스스로 책임지셔야 합니다. 동의하시는 사용자만 이용해주세요.
04. 음식물을 담아내는 유리병은 공유자산입니다. 반드시 반납해주세요. 환경 보호를 위해 플라스틱과 비닐봉지를 최소로 사용합니다.
05. 반드시 안전하고 위생적인 음식물만 넣어주세요. 음식물 공유조건에 부합하는 음식물만 공유냉장고에 넣어주세요
 - 공유 가능 : 채소 및 식재료, 과일, 반찬류, 통조림 등 가공품, 반조리식품, 냉동식품, 음료수, 빵, 떡, 간식류, 곡류, 음식점 상품권(쿠폰) 등
 - 공유 불가 : 유통기한이 지난 음식물, 주류, 약품류, 건강보조식품, 불량식품, 냉장고에 장기 보관한 식품 등
06. 공유냉장고 나눔 문의 및 기타 관리조항은 관리자님께 연락바랍니다.
(전화번호 : 000-000-0000)

사례
사진



공유냉장고 모습



공유냉장고 전단지

※ 출처 : 수원지속가능발전협의회 저/ 공유냉장고가 재미있어요

8) 정산관리

8-1) 정산주기

- 농산물 정산 : 매주 월요일~일요일 판매내역을 차주에 집계 후 정산
 - 가공식품 정산 : 매월 1일~말일까지 판매내역을 다음 달에 매출 확인 후 세금계산서(매월 10일까지) 발행 후 정산
- ※ 정산주기를 농산물은 일주일, 가공식품은 한 달 단위로 정산하여 농가의 생산 소득순환과 재투자로 이어져 지역경제순환 효과가 있다.

잠깐!

세금계산서 발행시

- Q. 가공식품의 경우 세금계산서 발행시 운영수수료를 포함한 금액인가요?
A. 완주로컬푸드협동조합의 경우, 운영수수료를 뺀 금액으로 세금계산서를 발행하는 것으로 하고 있습니다.

8-2) 면세와 과세 구분

- 로컬푸드 직매장은 면세품인 농산물과 과세품인 가공식품/공예품 등을 함께 판매하고 있어 품목 등록시 상품별 면세, 과세를 구분해주어야 한다. 일반적으로 가공하지 않은 원형 그대로의 농산물은 면세, 가공을 한 가공식품은 과세이다.
 - 단, 부가가치세법 시행령에 의해 원생산물 본래의 성질이 변하지 아니한 정도의 1차 가공을 거친 농산물은 면세로 할 수 있다.
- ※ 부가가치세법 시행규칙 **[별표1] 면세하는 미가공식료품 분류표**(제24조 제1항 관련) 참고

9) 기타-입점코너 운영관리

9-1) 입점코너 필요성

- 로컬푸드 직매장은 신선, 안전, 안심이 기본원칙이다.
- 소비자는 신선하고 안전한 농산물 외에도 다양한 먹거리를 원하기 때문에 직매장 공간을 고려하여 우리가 생활하면서 자주 찾는 정육, 반찬, 제빵코너를 운영하면 소비자 만족도도 높일 수 있고 직매장 매출 향상에도 도움이 된다.

9-2) 입점코너 운영원칙

- 소비자의 건강을 생각하고 안전한 먹을거리에 대하여 동의해야 한다.
- 지역산 재료를 50%이상 사용한다.
- 합성첨가물(합성착향료, 합성착색료, 보존료, 표백제등)을 사용하지 않는다.
- 건강한 공동체로 이익을 서로 나누며 지역사회에 기여하여야 한다.
- GMO 첨가물을 사용하지 않는다.

9-3) 각 입점코너별 주요내용

| 구분 | 방법 |
|----|--|
| 정육 | <ul style="list-style-type: none"> · 신선하고 안전한 믿을 수 있는 지역산 고기만 사용한다. · 지역축산 농가들의 소득향상 및 지속가능성 확보해야 한다. · 직영하는 경우 원활한 공급과 부산물 처리 등을 고민해봐야 한다. |

사진



제과제빵

- 우리밀과 쌀 등 지역산 재료를 사용한다.
- 지역농산물을 활용하여 인위적인 맛이 아닌 건강한 빵을 만들기 위한 노력을 해야 한다.
- 공동체를 조직 운영하여 개인의 이익보다는 여러사람들에게 이익이 돌아갈수 있는 공동체로 운영해야한다.

사진



반찬

- 지역산 농산물, 가공식품을 사용한다.
- 천연조미료를 사용하여 인위적인 맛이 아닌 건강한 반찬을 만들기 위한 노력을 해야 한다.
- 공동체를 조직 운영하여 개인의 이익보다는 여러사람들에게 이익이 돌아갈수 있는 공동체로 운영해야한다.

사진



05

로컬푸드직매장 홍보마케팅

1) 방향성

- 로컬푸드 생산 조직화와 맞물려 소비 조직화도 중요하다. 소비 조직화의 핵심은 관계마케팅에 두어야 한다. 로컬푸드는 농촌생산자와 도시소비자의 연대에 기초한 협동경제모델이므로 단순한 판매·소비 행위를 넘어서서 쌍방간 신뢰를 증진해가기 위한 프로그램이 요구된다.
- 초기 단계에는 소비자에 의한 직매장 모니터나 가족단위 생산현장 방문프로그램을 조직하는 것이 필요하다. 주말과 휴일을 이용해 생산현장을 순회하며 생산자와 대화하고 다양한 체험을 경험한 소비자는 직매장과 지역먹거리에 대한 관심과 애정이 질적으로 달라지는 것을 볼 수 있다.

2) 매장POP

- 생산자에게 다양한 정보를 제공하여 매장 내 고객의 관심을 고취시키고, 로컬푸드 직매장에 대한 소비자의 이해도를 높이기 위해 피오피(POP)를 만들어 게시한다.

① 생산자 POP

- 얼굴있는 먹을거리의 주인공인 로컬푸드 생산자의 얼굴을 매장 한쪽에 배치함으로써 소비자에게 믿을 수 있고 안전한 먹을거리를 제공한다는 의미를 전달한다.
- 직매장 초기단계에는 참여농가 수가 많지 않으므로 진열 매대에 생산자 POP를 게시함으로써 소비자의 신뢰감을 증진시킬 수 있다.



| | | | |
|------|----------------------|------|-------------------------|
| 인증번호 | 2013-03-0018 | 유효기간 | 2013.06.25 ~ 2015.06.24 |
| 성명 | 강춘규 | 생년월일 | 1963.02.18 |
| 주소 | 전북 완주군 구이면 백여리 476-1 | | |
| 연락처 | 063-221-6166 | 휴대전화 | 010-2853-6166 |
| 생산지 | 전북 완주군 구이면 | | |
| 인증품목 | 채소류 | | |

「완주로컬푸드 인증에 관한 규칙」 제13조에 따라 위와 같이 완주로컬푸드 인증품임을 인증합니다.

2013년 6월 25일

완주군수 

② 품목 POP

- 진열된 품목에 관한 유익한 정보를 소비자에게 제공하여 이해도를 높인다.
- 품목에 대한 간단한 설명, 섭취방법, 주의사항, 신선한 농산물 선택법과 같은 내용이 포함되며, 제철 농산물과 신 품목 위주로 피오피를 만들어 게시한다.
- 질병의 예방 및 치료에 효능이 있다는 내용이나 의약품으로 오인·혼동할 우려가 있는 내용 등 소비자에게 혼동을 주는 내용이 포함되지 않도록 주의한다.

참고3-45

품목 POP 예시



①품목명 ②품목이미지 ③품목에 대한 주요정보(먹는법 등) ④기타정보 ⑤로고

③ 가격 POP

- 가격피오피는 소비자가 제품의 가격을 쉽게 확인 할 수 있는 용도로 쓰인다. 따라서 서식에 생산자, 품목, 중량, 가격 정보가 한눈에 보이게 만들어 게시한다.
- 농산물의 경우 농가별, 품질별 가격이 상이하므로 가공식품 위주로 가격 POP를 게시한다.

참고3-46

가격 POP 예시



일반 (85mm×39mm)

선물세트류 (17cm×11cm)

④ 안내 POP

- 소비자가 매장 방문시 여러 정보를 보다 쉽게 이해할 수 있도록 피오피를 만들어 게시한다.
- 안내 피오피는 GAP, 로컬푸드 인증부터 가격변동, 농산물 출하량 안내, 계절 농산물 섭취 시 주의사항까지 그 종류가 다양하다.
- 특히, 로컬푸드는 그 시작도, 과정도, 결과도 ‘생산자와 소비자의 신뢰와 연대’에 뿌리를 둔다. 소비자들이 신선하고 싸다는 이유만으로 직매장을 찾는 것이 아니라 로컬푸드의 가치와 시대정신, 즉 ‘사회적 관계와 배려’ 생성되어야 한다. 이에 로컬푸드의 가치와 철학을 담은 피오피가 필요하다.

참고3-47

안내 POP 예시

| <p>로컬푸드 생산농가의 봄맞이!</p> <p>‘실례는 마음으로 올 한해 농사 및 출하계획 세워’</p> <p>완주군 이서면 대문안 마을의 국화옥(73)농가는 올해 농사계획을 세우면서 가슴이 설렌다. 그는 50년 농사를 지어 왔지만, 올해처럼 꼼꼼하게 생산 계획을 세워보고, 수입을 계산해 보는 것이 처음이다. 로컬푸드 직매장이 생기고 소비자와 직거래를 하면서 농사계획과 출하계획을 세우는 것이 가능해 졌다. “새학을 시작하는 아이들처럼 가슴이 뻐뻐하다. 올 한해도 재미지게, 그리고 맛있고 건강하게 지어보겠습니다”며 올 한해 농사의 포부를 밝혔다.</p>  | <p>완주로컬푸드의 생각!</p> <p>다품종 소량생산의 전통적 농업방식을 되살려야 한다.</p> | | | | | | |
|--|---|-------------|-----|-----|-----------|-------------|-------------|
| <p>로컬푸드 농가 이야기</p> | <p>완주로컬푸드의 철학</p> | | | | | | |
| <p>“ 당근 출하량 감소 ”</p> <p>올 여름 기록적인 폭염 및 집중 호우로 인해 당근 수확이 정상적으로 이루어지지 않아 출하가 원활하지 않습니다</p> <p>11월부터 활발히 출하될 예정이오니 소비자 분들의 양해 바랍니다</p>  | <p>● 가격 변동 안내 ●</p> <p>생산 비용(인건비 외) 상승으로 부득이하게 가격을 인상하고자 합니다</p> <p>▷생산자: 비봉우리공동부 ▷적용일: 2018년 8월 17일~</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>품목</th> <th>현재가</th> <th>변동가</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>평치팜 순두부찌개</td> <td>500g 5,000원</td> <td>400g 5,000원</td> </tr> </tbody> </table> | 품목 | 현재가 | 변동가 | 평치팜 순두부찌개 | 500g 5,000원 | 400g 5,000원 |
| 품목 | 현재가 | 변동가 | | | | | |
| 평치팜 순두부찌개 | 500g 5,000원 | 400g 5,000원 | | | | | |
| <p>출하량 부족 안내</p> | <p>가격 변동 안내</p> | | | | | | |

3) 판촉행사

- 판촉은 시제품 출시 등 홍보 및 판매촉진을 목적으로 한다.
- 완주로컬푸드협동조합은 신청한 모든 생산자(농가)들이 골고루 시행할 수 있도록 별도의 기준인 규약을 정해서 운영하고 있다.

참고3-48

완주로컬푸드협동조합 생산·출하규약

제15조(판촉의 목적 및 제한)

판촉이란 직매장에서 직접 또는 순회수집에 의한 진열판매방식 이외시식회, 할인행사, 각종 이벤트성 홍보 등 조합 직매장과 관련된 현장에서 일어나는 일체의 판매관련 행위를 말한다.

- ① 판촉은 시제품 출시 등 홍보 및 판매촉진을 목적으로 하며 조합의 기본이념 및 정책방향, 생산자조합원간의 형평성을 고려하고 이에 부합하지 않을 경우 제한할 수 있다.
- ② 판촉행위는 매장별로 월 2회, 1회 연속 3일 이내로 한다.
- ③ 판촉 희망일정과 내용 등은 행위 3일전까지 별지 제10호서식을 작성, 제출하여 기획생산부서와 사전 조율한다.
- ④ 직매장 운영상 문제발생시 예고 없이 조합에서 사전 조정 및 취소할 수 있다.

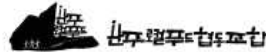
● 판촉행사 신청 접수

- 생산자가 제출한 판촉행사참가서가 시행기준에 맞게 작성되었는지 검토 후 접수한다.
- 동일 매장에 신청 생산자가 많을 경우, 기존에 많이 시행하던 업체에서 타 매장으로 일정 조율하여 시행할 수 있도록 안내한다.
- 일정이 확정되면 주별로 접수내용을 취합하여 각 매장에 공지한다.

[별지 제11호서식](제17조제8항 관련)

완주로컬푸드(직매장) 판촉행사 참가신청서

| 연번 | 신청 연월일 | 생산자명 | 판촉품목 | 판촉내용 | 신청의견 | 접수여부 | 시행일정 | 지정점 | 비고 |
|----|-----------|------|------|------|------|------|------|-----|----|
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |



4) 농촌체험투어

4-1) 필요성 및 목적

- 소비자와 신뢰관계 형성을 통한 충성도 높은 고객 확보는 로컬푸드가 안정적으로 정착하기 위한 핵심과제이다.
- 생산-소비간 사회적 거리 축소를 위한 다양한 교류프로그램인 농촌체험투어, 과수분양은 소비자와 교류함으로써 생산농가가 안전, 안심먹거리 생산에 대한 인식 확보로 생산방식 전환을 유도한다.
- 체험 소비자들의 자연스러운 입소문 홍보효과를 기대할 수 있다.
- 로컬푸드 홍보를 통한 농가 소득 상승 및 새로운 가공품 개발에 대한 동기를 부여하여 다양한 먹거리 생산이 가능해진다.

4-2) 농촌체험투어 운영

● 준비단계

- 농촌체험투어 참여 생산자 모집 및 교육을 시행한다.

※ 생산자 설명회 개최

- 체험프로그램 개발 및 체험 가능유무를 확인하기 위해 현장확인을 한다.

- 체험시 제공상품량,준비물 및 가격은 생산자와 협의한다.

- 농촌체험투어 운영계획을 수립하고 차량,준비물 등을 사전 준비한다.

● 운영단계

- 현수막 게시, 매장내 POP, 지역주부 커뮤니티를 활용하여 농촌체험투어 홍보를 진행하여 참여자를 모집한다.

※ 주요 대상자는 어린 자녀를 둔 주부로 가족단위로 모집한다.

- 참여자를 확정짓고 안내문자 발송 등을 통해 친절하게 참여안내를 돕는다.

- 농촌체험투어를 운영한다.

※ 농촌체험투어 운영자는 차량이동시 우리나라 농업농촌의 현실, 로컬푸드 의미, 운영시스템 등에 대해 설명해주고 체험 현장에서는 생산자 주도로 체험이 진행되도록 한다.

- 농촌체험투어 운영계획을 수립하고 차량,준비물 등을 사전 준비한다.

참고3-50

농촌체험투어 주요프로그램

1회 직매장 방문 필수 - 체험 3가지 선택 후 코스화

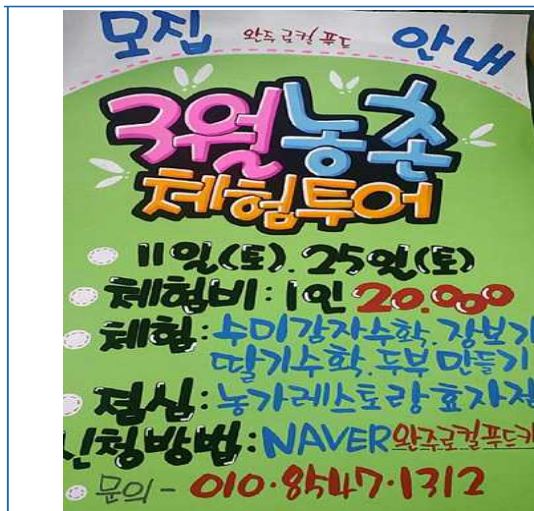
- 로컬푸드 직매장 운영시스템 견학 및 장보기(필수 코스)
※체험비 중 일부를 장보기상품권(5,000원)으로 제공
- 전통 가마솥 손두부 만들기 체험
- 유정란 농장 수확 체험
- 우리밀 빵 / 쿠키/ 케익 만들기 체험
- 감따서 곱감만들기 체험
- 고구마/감자/알밤/옥수수(제철 농산물) 수확 체험
- 방울토마토/ 딸기 수확 체험
- 토종생강 수확해서 생강청 만들기 체험

● 사후관리단계

- 참여감사 문자 발송 및 체험사진을 로컬푸드 카페에 올려 공유한다.
- 농촌체험투어 후기이벤트를 운영하여 참여자에게는 로컬푸드의 가치를 인지시키고 후기글은 SNS에 공유하여 소비자를 확대시켜 나간다.
- 체험을 진행한 생산자에게는 제공한 상품에 대한 금액을 정산해준다.

참고3-51

농촌체험투어 홍보물 예시(참여자 모집)



5) 온라인 홍보마케팅

- 블로그, SNS, 카페 등을 운영하여 소비자와 쌍방향 소통이 이루어지게 한다.
- 소비자의 인식 전환, 참여를 유도하기 위해 시기별, 일상적으로 콘텐츠를 생성하여야 한다.

5-1) 일상적 콘텐츠

- 로컬푸드 상식사전
 - 완주로컬푸드 인증제도, 완주로컬푸드 계란의 안전성 등 소비자의 궁금증을 해결해준다.
- 로컬푸드 공동구매
 - 완주로컬푸드 상품을 접함으로써 로컬푸드의 우수성을 알리고 농가소득도 향상된다.
- 자랑스러운 농가
 - 생산자 교육, 직매장에서의 농가활동, 로컬푸드 속 농가 이야기를 통해 생산자는 자신감을 고취시키고 소비자는 생산자에 대한 신뢰감 및 친근감이 형성되고 농민의 소중함을 일깨워준다.
- 싱싱한 로컬푸드
 - 신규 농산물, 젊은 소비자들에게는 낯설은 농산물에 대해 소개함으로써 농산물에 대해 이해도를 높이고 어린시절 추억의 농산물은 향수를 불러일으키며 소비를 촉진한다.
- 건강레시피
 - 다양한 로컬푸드 활용 요리 레시피를 제공함으로써 소비자들의 농산물 소비를 촉진한다.

[로컬푸드 상식 사진] 완주로컬푸드 인증 제도란?

로컬이 2016. 12. 14. 17:27

URL 복사 서妥이웃

안녕하세요, 완주로컬푸드협동조합입니다. 평소 소비자분들께 궁금해하셨던 로컬푸드에 대한 이야기를 매주 [로컬푸드 상식 사진]이라는 이름으로 매주 소개할 예정입니다. 평소 완주로컬푸드에 대해 궁금하셨던 점이 있으시다면 댓글로 남겨주세요! 로컬이가 그 궁금증을 해결해 드리도록 하겠습니다.)

[살충제 계란? NO!] 완주로컬푸드 계란은 안전합니다

로컬이 2017. 8. 16. 15:44

URL 복사 쉐공계

법상에 빠지면 섭섭한 고소하고 담백한 계란! 유럽에 이어 국내산 계란에서 살충제 성분인 '피프로닐'과 '비렌트린'이 검출되면서 계란의 안전성에 대한 불안감이 확산되고 있는데요.

그렇다면 완주로컬푸드 달걀(유정란)은 안전한가요?
 방역당국에서는 8월 15일 0시를 기점으로 모든 산란계 농장의 달걀 출하를 중지하고, 17일까지 3,000수 이상 농가에서의 전수조사 후 문제가 없는 농장만 출하하기로 방역지침을 내놓았는데요. 달걀을 더이상 밖에서 볼 수 없으며 어떡하니?하는 걱정과 함께 기준에 구애한 달걀의 안전성을 확신하지 못해 먹어야 할지, 말아야 할지 고민이 많으셨을 거예요. 이에 완주로컬푸드협동조합에서 발빠른 안전검사를 시행한 결과, 완주로컬푸드협동조합 달걀(유정란) 생산농장에서는 살충제 성분이 검출되지 않았습니다. 안심하고 드세요^^

애기곰 쌀과자 공동구매 안내

우리 아이간식 애기곰 쌀과자 공동구매를 진행합니다.



| 상품번호 | 상품 | 판매가 |
|------|---|---------|
| 1 | 애기곰 쌀과자 1세트(5봉) (고구마·당근·단호박·시금치·양파맛) | 18,500원 |

* 판매가에 배송료가 포함되어 있습니다.

우리 아이에게 믿고, 안심하며 먹을 수 있는 애기곰 쌀과자입니다.

'로컬푸드의 즐거움을 함께 나누고 싶어요' 김영순 농가의 김동 만지 | 따뜻한 생산자 2019. 9. 14. 12:48

안녕하세요 로컬이 특배전 생산농가 김영순입니다
 근수확 갖사 합니다.
 3월이 있어서 행복했고 즐거웠습니다.
 그후더는 마음도 3월이 유쾌한 세상이 흥겨워 지네.
 봄이 어느덧 가을의 분위기에 장미꽃이 피고
 여름에는 배장에 내는 먹거리가 있을거
 나는 열매가 익을거라 생각했는데 하다보니
 든 거리가 생겼어리구
 천원의 행복이 이렇게 근기받은 생산자입니다
 재빨리만의 기쁨이 아니라 마음까지 근기받은
 내는 모든 농가들의 기쁨입니다.
 정성리인 받으수 있는 농산물들 생산리더 2019년 9월
 열심히 노력하겠습니다.
 팔면 재미 있습니다. 저에이기받은 더큰마음에 조금이나마
 나눌 수 있습니다.
 해서 걱정하시고 하시고자 하는 일 모두 승승장구 하시길
 기원드리겠습니다.
 구미권 댕겨져 상록 생산농가
 김 영 순 올림



정월대보름 레시피
 오곡밥
 재료 : 멥쌀, 찰쌀, 조, 수수, 검정콩, 기장, 소금 (인원수에 따라 조절)

- RECIPE
1. 멥쌀과 찰쌀은 물로 깨끗하게 씻어 1시간 이상 충분히 물에 불려 준비합니다.
 2. 조, 수수, 검정콩, 기장 등 잡곡도 물에 불려줍니다.
 3. 팔은 깨끗이 씻어 냄비에 물을 넣고 팔이 터지지 않을 정도로 끓여줍니다.
 4. 팔 삶은 물에 소금을 약간 넣고 밥물을 만들어 줍니다.
 5. 솥에 조를 제외한 쌀과 잡곡을 모두 넣어 섞은 다음 4번의 물을 넣고 밥을 짓다가 뜸 들일 때 마지막으로 조를 넣으면 완성!

1600-0125

5-2) 시기별 콘텐츠

● 24절기를 활용한 이벤트

- 정월대보름, 동지 등 24절기와 연계한 먹거리 및 풍속을 소개해주고 온-오프라인을 연계한 이벤트도 진행한다.

● 농업인의 날

- 11월 11일은 농업인의 날, 이날 농부에 대한 고마움을 표현하고 농민이 준비한 선물을 받아가는 이벤트를 운영한다.
- 로컬푸드에 관심있는 사람들의 모임 공간 형성을 통해 지속적인 로컬푸드 가치를 공유하고 소비자, 생산자, 직원 간의 쌍방향 소통을 원활히 하기 위해 네이버 밴드를 개설하고 이 밴드 회원 확보를 위해 밴드에 가입하고 농민에게 감사 메시지를 남기게 한다.
- 농업인의 날 이벤트 상품은 농민들이 준비해준다. 농민 1인당 10개정도 수량을 제공해준다.

● 투표 독려 이벤트

- 1대통령 선거, 지방 선거 등 투표 독려 이벤트를 진행한다.
- 투표 후 투표인증샷 및 투표확인증을 로컬푸드 직매장에 가져오면 선물을 증정한다.
- 투표독려 이벤트를 온라인 상에 사전 홍보하여 로컬푸드직매장도 알리고 이벤트 참여를 위해 방문시 매출 증대효과도 얻을 수 있다.



5-3) 온라인 쇼핑몰

● 생산자 이야기가 핵심

- 완주로컬푸드 쇼핑몰의 상세페이지는 판매상품의 강점만 이야기 하는 것이 아니라 생산자 이야기를 담아내야 한다.
- 농산물이 쉽게 생산되는 것이 아니라 농민의 수고로움이 있기에 우리가 안심하고 먹을 수 있다는 인식을 심어줄 필요가 있다.
- 생산자 사진과 재배지 사진은 소비자에게 신뢰감을 심어줄 수 있다.
- 블로그와 연계(연동)함으로써 더 다양한 생산자 이야기를 접할 수 있으며 블로그를 통해 쇼핑몰로 유도할 수 있다.

참고3-54

쇼핑몰 생산자이야기-블로그 연계

안주로컬푸드 생산자 이야기
전북 완주군 화산면 / 옥운농장(양순영)



내 건강을 위한 김포배추를 사면 좋고 맛을 주는 김파
이 좋은 김포배추를 잘라 잘리고 잘여로

김파 배추는 김포농장에서 물에 굵은 어우 케미 케미를 사용하고 있는 배추나 김파의
이 배추나 김파는 김포농장에서 김파 배추를 사용하고 있는 배추나 김파의
이 배추나 김파는 김포농장에서 김파 배추를 사용하고 있는 배추나 김파의

뜻밖의 따뜻한 어머님들이 만든 **청수녹초 장아찌**
완주로컬푸드 해피스테이션에서 만나보세요!



장아찌는 피클과 달리 끓이지 않고 쪄이기 때문에 영양소 파괴가 적어요!
게다가 청수녹초의 장아찌는
모두 제철에 수확하여 신선한 농산물만 사용해서 만들고 있습니다!

바로가기 ▶ <https://goo.gl/akuH3g>

● 공동타겟 쇼핑몰 입점


- 판매만을 목적으로하는 쇼핑몰이 아닌 정당한 가치를 인정받고 판매에 대한 걱정이 없어서 농부가 농사에 집중할 수 있게 하는 것이 핵심가치인 ‘농사펀드’, 소비자에게 진짜 맛을 소개하고 농부에게는 안정적인 판매 활로출 찾아드리기 위해 시작한 ‘마켓컬리’ 등 로컬푸드가 추구하는 가치와 맞는 쇼핑몰에 입점하여 온라인판매를 한다.

참고3-55

공동타겟 쇼핑몰 입점

농사펀드

[농민상회] 전짜두유에 꿀 한 방울, 진하게 짜낸 꿀/생강두유
완주로컬푸드 농부의 선물




14,000원
400ml x 4팩 (1팩당 100g)

123원
1팩당

바로 구매하기

마켓컬리

단체계 박년 통통 2종
통통 2종과 같이 맛있게 즐기세요



| | |
|-----|-----|
| 1종 | 1종 |
| 2종 | 2종 |
| 3종 | 3종 |
| 4종 | 4종 |
| 5종 | 5종 |
| 6종 | 6종 |
| 7종 | 7종 |
| 8종 | 8종 |
| 9종 | 9종 |
| 10종 | 10종 |

총 상품금액 : 10원 (1개)

바로 구매하기

IV

먹거리통합지원센터 운영

1. 공공먹거리의 패러다임 전환
2. 먹거리통합지원센터의 역할 및 확대
3. 조달체계의 전환
4. 운영체계의 전환
5. 공급체계의 전환
6. 먹거리통합지원센터 운영 준비
7. 수요처별 업무절차
8. 네트워크강화사업 운영 사례
9. 먹거리 통합관리 플랫폼 구축

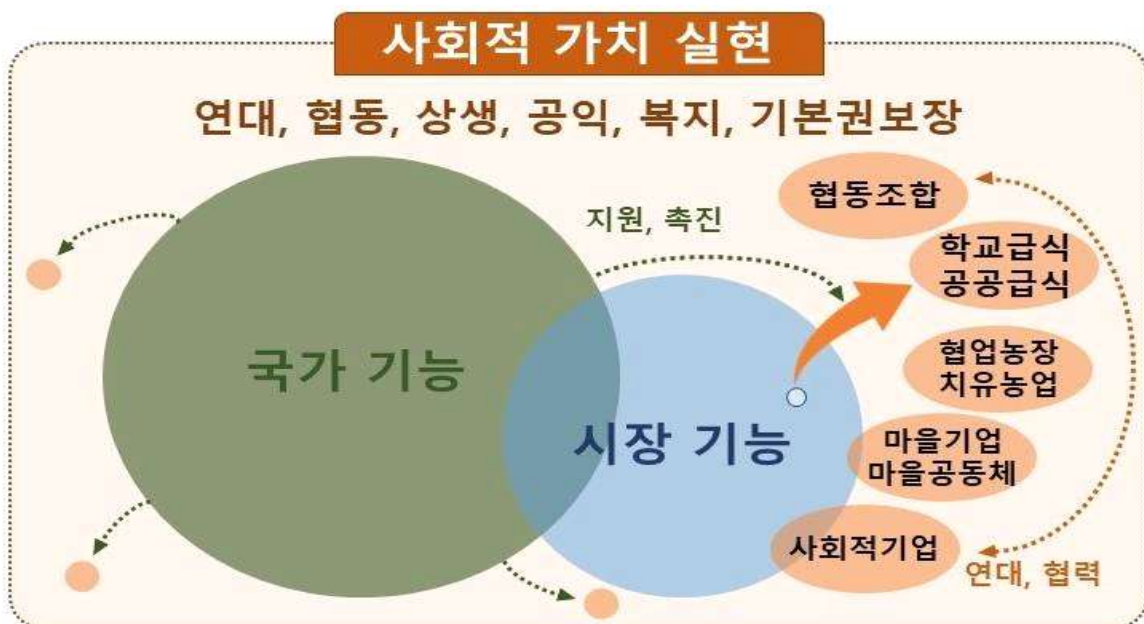


01

공공먹거리의 패러다임 전환

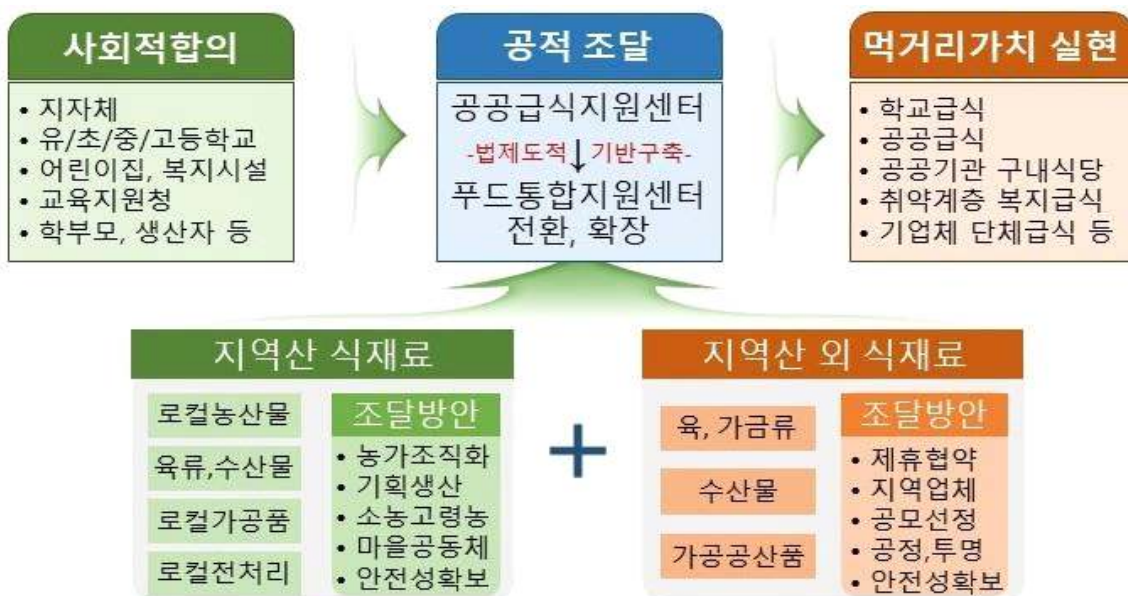
1) 공공급식의 사회적 가치 실현의 관점

- 보편적으로 공공급식은 안전하고 질 좋은 식재료의 사용에 있으나 그간 시장 기능에 맡긴 식품안전에 대한 불안감이 점차 커지면서 공공먹거리 문제에 대한 인식변화와 정책 패러다임도 바뀌고 있음
- 이러한 변화의 흐름에 공공먹거리 문제를 해결하기 위한 대안으로 지역 먹거리 선순환체계 구축을 통한 보편적 먹거리 기본권 보장의 필요성 대두
- 이제 공공급식은 과거 시장에 내맡기는 방식에서 벗어나 공적인 영역에서 차별 없이 보장받아야 할 먹거리 복지서비스이며 지역에 초점을 맞춰 공공이 다루어야 할 사회문제로 인식
- 먹거리의 공적 전환을 통해 공공먹거리의 안전성을 확보하고, 농민과 공동체의 소득을 보장하고, 지역의 건강한 일자리를 창출해내기 위한 지원과 지역 사회의 연대와 협력이 필요



2) 먹거리 공공성 확립

- 그간 공공급식의 구조적·관행적·제도적 개선을 위해 사회적으로 많은 논의와 정책수행이 이루어졌지만 정작 지역농업과의 연계는 부족했던 것이 현실
- 그 이유는 공공급식의 공공성에 대한 부분을 외면한 채 공급시스템의 효율성만을 중시한 측면이 있었고, 지역 먹거리의 안전성과 다양성이 확보되지 못한 측면이 크다 하겠음
- 공공급식을 지역 먹거리로 전환하기 위해선 우선 로컬푸드 정책을 통해 지역 농업의 재편이 선행되어야 하고 먹거리의 공정성과 신뢰를 담보할 수 있는 제도적 장치를 마련해야 함
- 이러한 공공급식과 지역과의 연결은 중소가족농의 소득과 연결되어 지역경제를 살리고 공공영역은 건강한 먹거리를 보장받을 수 있는 지역 경제 순환의 밑거름이 될 것임
- 또한, 지역에서는 다양한 주체들이 참여하고 논의하는 과정을 통해 사회적 합의를 이루고 공공먹거리의 공공성을 담보할 수 있는 조달시스템 및 제도 개선을 위한 노력 필요



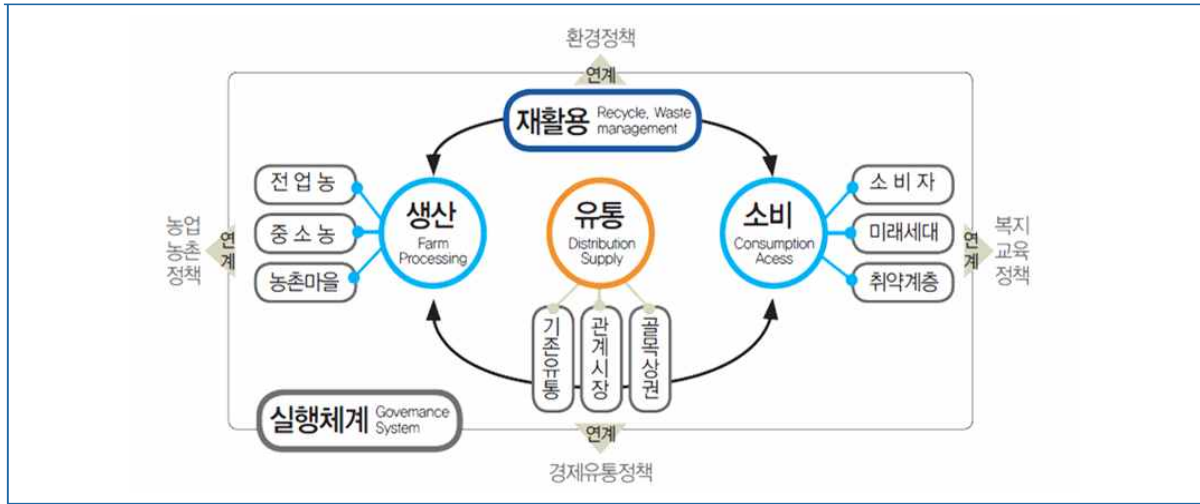
3) 공공재로서의 먹거리 사회보장 확대

3-1) 공공먹거리의 사회보장 전략 필요

- 공공먹거리 문제는 비용 최소화와 익명성이 보장된 시장경제 체제에서는 안전, 품질이 보장되지 않은 값싼 식재료의 사용 가능성이 크고, 이로 인해 소비자 밥상의 불안감이 증대되고, 공공영역에 저가 수입 먹거리 공급이 증가하면서 불량 만두소, 햄버거병 등 식품 안전사고가 지속적으로 발생하고 있음
- 수요처는 자본력을 바탕으로 낮은 가격, 높은 접근성, 다양한 서비스 제공의 대기업, 대형마트 등의 상품을 선호함에 따라 지역의 중소가족농, 지역 식품 가공업체 등 지역경제가 성장하기 어렵고 지역자본이 대기업 등 외부로 지속적으로 유출되고 있음
- 또한, 생산자는 수익을 극대화하기 위해 환경에 부담을 주더라도 높은 가격을 기대할 수 있는 가락시장으로 출하가 집중됨에 따라 유통물류가 길어져 공공영역의 안전하고 신선한 농산물 소비를 저해하는 요소로 작용하고 있음
- 특히, 경제적으로 취약한 취약계층의 먹거리 보장 측면에 있어서 영양, 건강 부분의 고려 없이 마지못해 선택할 수밖에 없어 가장 먼저 피해를 볼 수밖에 없는 구조
- 이러한 공공먹거리 문제 극복을 위해 지역민 누구나 건강하고 안전한 먹거리를 보장받을 권리가 있다는 먹거리 기본권, 먹거리 정의, 공공재로서의 먹거리에 대한 새로운 인식의 전환이 필요하고 생산자와 소비자, 지역이 연대하여 공공영역의 먹거리 보장체계 구축을 위한 사회적 합의와 시스템을 만들어나가는 것이 중요
- 이는 시민의 건강, 교육, 환경, 삶의 질, 고용, 사회정의, 사회통합 등 지역의 상이한 정책영역과 정책목표들을 먹거리라는 주제로 통합해 나가는 것을 의미
- 이를 위해 공공에서 공공먹거리의 생산-조달-유통-소비-순환을 일원화함으로써 생산자와 소비자, 지역경제 모두에 이로운 공적 먹거리체계로의 대전환 필요

참고4-1

지역단위 푸드시스템 정책체계 모형



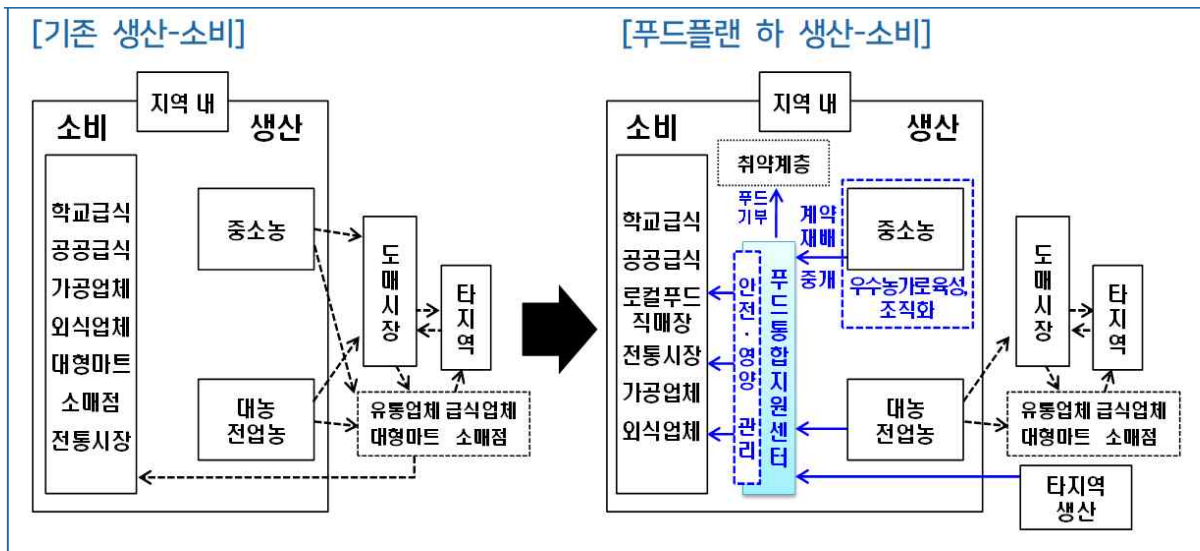
3-2) 지역 푸드플랜의 정의 및 주요과제

① 지역 푸드플랜의 정의

- 생산·소비·안전·영양·복지·환경 등 지역 내 다양한 먹거리 문제를 통합관리하는 지방자치단체별 지역 내 먹거리 선순환 종합전략

참고4-2

푸드플랜 기반 생산-소비



② 주요과제

- 기존 로컬푸드 지역 내 선순환 공급 확대, 공공에 의한 맞춤형 생산·조달, 신선하고 안전한 먹거리 보장, 통합관리체계 구축 등

[표4-1] 푸드플랜 주요과제

| 주요 과제 | 내 용 |
|--------------------------|--|
| 로컬푸드의 지역 내 선순환 확대 | <ul style="list-style-type: none"> · 지역에서 생산한 후 외부로 분산 판매하던 기존 먹거리 유통 흐름을 지역 내 순환체계로 전환 · 지역에서 생산한 농식품을 공공급식, 직매장, 하나로마트, 외식·가공업체 등 지역 내 주요 수요처에 우선 공급 |
| 공공에 의한 맞춤형 생산·조달 | <ul style="list-style-type: none"> · 지역 수요를 조사하여 이를 바탕으로 연간 공급계획을 산출하고 계약재배를 통해 먹거리를 확보(지역농가·마을가공·식품기업 등 견인) · 기후요인 등으로 지역 생산이 부족한 품목은 지역 간 제휴 검토 |
| 신선하고 안전한 먹거리 보장 | <ul style="list-style-type: none"> · 당일수확·당일판매 원칙, 저온 유통체계 확립으로 신선도 보장, 친환경·GAP·HACCP 의무 적용 및 안전성 검사 강화 |
| 먹거리 통합관리체계 구축 | <ul style="list-style-type: none"> · 공적 운영조직을 설치하여 조달, 안전, 식교육, 도농교류 등을 총괄 관리 |

3-3) 지역 푸드플랜 주요과제 추진방향

① 로컬푸드의 지역 내 선순환 확대

- 지역에서 생산한 농산물, 가공품 등을 공공급식(학교, 어린이집, 공공기관 등), 직매장, 외식, 가공업체, 농협 등 지역 내 주요 수요처로 확대·순환시켜 선순환 지역경제 활성화

② 공공에 의한 맞춤형 생산·조달

- 지역 내 여건과 수요를 바탕으로 연간 공급계획을 산출하고 기획생산을 통해 수요 맞춤 먹거리 생산 확보

③ 신선하고 안전한 먹거리 보장

- 푸드플랜 원칙 준수, 당일 수확, 판매, 신선도 보장, 친환경, GAP, HACCP 등 의무 적용 및 안전성 관리 강화

④ 먹거리 통합관리체계 구축

- 지자체가 주도하여 생산, 안전, 조달, 식교육, 도농교류, 공공성에 기초한 비용 부담, 먹거리 관련 제 단체, 사회적경제조직, 지역 내 시민사회, 소비자단체 등과 거버넌스 구축으로 사회통합

3-4) 지역 푸드플랜 추진 현황

① 지역단위 푸드플랜 구축 지원

- 지역 단위 실태조사 및 실증연구 등 푸드플랜 수립을 위한 지원

- 2018년 9개소 → 2019년 23개소 → 2020년 18개소

[표4-2] 지역단위 푸드플랜 구축 지원현황

| 연도 | 유형 | 지자체 |
|-----------------|---------|--|
| 2018년 (9개소) | 광역형(1) | 충청남도 |
| | 도시형(2) | 서대문구, 유성구 |
| | 농촌형(2) | 청양군, 해남군 |
| | 복합형(4) | 춘천시, 완주군, 상주시, 나주시 |
| 2019년 (23개소) | 광역형(3) | 부산광역시, 전라남도, 제주특별자치도 |
| | 기초형(16) | 구미시, 수원시, 이천시, 평택시, 괴산군, 부여군, 서산시, 대전시, 대덕구, 김제시, 익산시, 순천시, 여주시, 거창군, 김해시, 진주시 |
| | 자체(6) | 안동시, 부천시, 용인시, 포천시, 부안군, 담양군 |
| 2020년 (18개소) | 광역형(6) | 전라북도, 울산광역시, 강원도, 경상북도, 충청북도, 인천광역시 |
| | 기초형(12) | 광산구, 광양시, 거제시, 김천시, 칠곡군, 홍천군, 금산군, 남원시, 영암군, 영주시, 예산군, 통영시 |

[참고] 농식품부, 2020

② 푸드플랜 관련 패키지 지원사업

- 푸드플랜 사업의 효율적 추진과 성과를 위하여 지역 푸드플랜 수립 지자체를 대상으로 푸드플랜 실행을 위한 농림사업 패키지사업 지원

- ('19~'23) 9개소 → ('20~'24) 8개소

[표4-3] 푸드플랜 관련 패키지 지원사업

| 구분 | 시행년도 | 주요 내용 |
|-----------|---------------|--|
| 패키지 지원 | '19년도 (7개사업) | 밭작물 공동경영체 육성지원사업, 농산물 산지유통센터 지원사업 (APC), 직매장설치교육홍보지원사업, 일반농산어촌개발사업(농촌 신활력플러스), 과수분야스마트팜확산사업, 식품소재 및 반가공산업 육성, 저온유통체계구축지원사업 |
| | '20년도 (5개사업) | 농촌자원복합산업화지원사업, 향토산업육성사업, 농촌융복합산업 활성화지원, 농산물 종합가공기술지원사업(농진청), 농산물 안전 분석실운영(농진청) |
| 연계지원 (가점) | '19년도 (20개사업) | 광역단위 친환경산지조직육성지원, 친환경농업기반구축, 과수고품질 시설현대화 사업, 과실전문생산단지기반조성, 과원규모화사업(용자), 학교급식지원센터 운영활성화사업, ICT융복합확산, 시설원예현대화, 과수거점산지유통센터 건립지원사업, 산지유통활성화(용자), 전통시장 농산물판매촉진, 유통시설현대화, 초등돌봄교실과일간식지원사업, GAP위생시설보완지원사업, 농식품시설현대화(용자), 식품가공원료매입 지원(용자), GAP생산여건조성(농관원), 토양용수안전성분석사업, 바른식생활교육체험확산사업, 유기농업자재지원사업 |

③ 공공급식 표준조례안 마련

- 공공급식 지원에 관한 조례제정을 독려하고 전국으로 확산('19년 6월, 26개 → '22년, 100개)하여 지방정부의 체계적 재정지원 근거 확보
- 공공기관 급식 로컬푸드 우선구매 지원을 포함 표준조례안 마련·배포('18.9월)

④ 공공급식 로컬푸드 공급 확대 추진

- 지역 단위 먹거리 선순환체계 구축의 마중물로써 공공급식을 중심으로 로컬푸드 공급모델 확산

④-1. 10개 혁신도시 공공기관 급식에 로컬푸드 공급 확대

- 나주, 전주, 완주 등 혁신도시 공공기관을 대상으로 로컬푸드 공급 선도모델을 구축하고, 이를 전체 혁신도시(10개)로 확산하여 혁신도시 소재 공공기관 급식의 로컬푸드 비중 제고('18년 41% → '22년 70% 목표)
- 나주 혁신도시 내 구내식당을 운영하는 15개 공공기관 로컬푸드 전체 공급 중
 - 한국전력공사, 한전KDN, 한전KPS, 전력거래소, 한국농어촌공사, 농림수산물기술기획평가원, 농식품공무원교육원, aT, KREI, 우정사업정보센터, 국립전파연구원, 한국인터넷진흥원, 한국방송통신전파진흥원, 한국콘텐츠진흥원, 사학연금
- 나주 외 9개 혁신도시 푸드플랜 공급역량 현장점검 및 정책 방향 설명
 - 농산물 생산현황, 직매장 및 급식지원센터 등 관련 시설, 조례·행정조직 등

④-2. 군 급식 로컬푸드 공급체계 확대 추진단 구성 및 운영

- 관계기관 협업(국방부, 농협)으로 제도를 개선하고 군 급식의 로컬푸드 공급 확대('18년 30% → '22년 70%) 추진

3-5) 농식품부 로컬푸드 확산 3개년('20~'22) 추진계획

- 농식품부는 생산자와 소비자가 함께하는 얼굴 있는 먹거리의 지속 가능한 확산을 위해 「로컬푸드 확산을 위한 3개년('20~'22) 추진계획」을 마련하고 실행 중

① 시민사회 로컬푸드 인지도 향상(現 49.4% → '22년 70%)

- 지자체별로 로컬푸드 추진실적을 지표화한 '로컬푸드 지수'를 시민사회 중심으로 측정하여 발표('19년)
- CI 등 로컬푸드를 알릴 수 있는 대표 핵심 콘텐츠를 제작·배포('19년)
- 로컬푸드 서포터즈 “로컬 프렌즈” 활동 지원

- ② 로컬푸드 유통 비중 제고('20년 8% → '22년 15%)
 - 중소가족농 중심의 농가 조직화 교육지원(연중)
 - 로컬푸드를 연중 공급할 수 있는 기획생산 매뉴얼 구축 및 배포
 - 로컬푸드 직매장 확충('18, 229개 → '22, 1,210개) 및 로컬푸드 직매장 기능을 레스토랑 등까지 확대
 - 로컬푸드 출하 농가 안전성 관리 교육지원 및 사전 안전성 검사 확대 등 안전·품질관리 강화

- ③ 공공기관·군급식 로컬푸드 확대('18년 약 30% → '22년 70%)
 - 경기·강원권 접경 지역(15개 시·군) 및 장성·논산 등 시범지역 군 급식에 로컬푸드 공급을 확대
 - 국방부·농협 등 관계기관과의 협조체계를 구축하고 군 급식 공급 관련 협정서(국방부-농협)에 지역농산물 구매 의무 비율 반영('19.07)

- ④ 로컬푸드 소비체계 구축 참여 지자체 확대('19년 45개 → '22년 100개)
 - 2022년까지 100개 지자체에 지역 먹거리 종합계획(푸드플랜) 수립 및 시행지원
 - 정부-지자체 간 먹거리계획 협약을 통해 필요로 하는 농림사업(14개)을 패키지로 지원하고 연계사업(20개) 가점 부여
 - 먹거리계획 협약 체결 및 패키지 예산지원 지자체 대상 전담 자문단 운영으로 1:1 현장 자문 지원

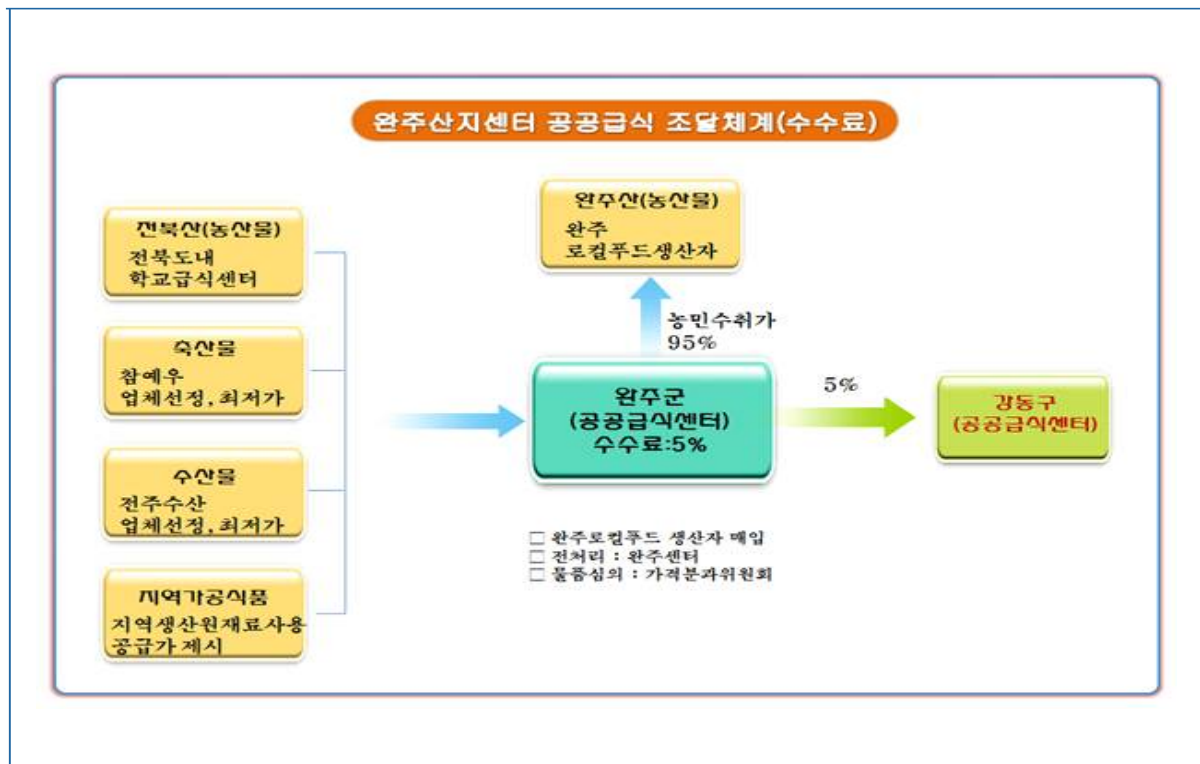
4) 학교급식→공공급식 확대 선도 사례

4-1) 완주 공공급식지원센터

- 2013년 지자체 출연 재단법인(이사장: 군수)을 설립하고 전북도교육청과의 협의를 통해 전 품목을 직접 공급하고 있음
- 지역산 공급 비중은 완주로컬푸드가 73.9%, 전북산을 포함할 경우 90% 정도로 250여 농가에서 200품목을 공급하고 있어 지역농업과의 연계성을 통하여 건강한 농산물을 공급하고 있음
- 특히 영양교사와 거버넌스를 통해 식생활 교육 활성화 및 '완주 로컬푸드 먹는 날' 등을 운영, 공동식단제 도입 등 추진
- 완주 공공급식지원센터는 복지, 단체급식, 타 지역 공공급식(강동구, 혁신도시 공공기관 등) 등에 공급하는 등 먹거리 공정성에 기반한 공공급식 영역을 지속적으로 확대해 나가고 있음

참고4-3

도농상생 완주-강동구 공급체계 구축



02

먹거리통합지원센터의 역할 및 확대

1) 지역 학교급식 시장의 한계

1-1) 학교급식 관련 정책 환경 변화

- 세계무역기구(WTO) 한국정부조달협정(GPA) 개정, 발효: 2016.1.14.
 - 미국·EU·일본은 정부조달협정 체결 시('94)부터 급식을 예외조항에 포함시켜 정부조달 급식 식재료에 대해 로컬푸드 우선 사용 가능
- 서울시는 2021년까지 서울시의 전체 학교, 전 초중고생에게 친환경급식 시행, 급식예산 총 7,000억원으로 확대('18.10 발표)
 - 2018년 서울시 총 급식예산은 4,553억원 규모

1-2) 지역 단위 학교급식 시장의 한계

- ① 물류 의존형, 복잡한 조달체계, 지역산 연결고리 취약
 - 일반적으로 학교급식에 공급되는 품목들은 비대면 저가 전자입찰 방식이거나 타지역 공급업체를 통하여 공급하고 있어 신선하고 안전한 지역산 농식품의 공급이 어려운 구조로 인해 대다수 지역의 학교급식은 지역산 공급 비중이 낮음
 - 또한, 지역 농가를 조직화하여 학교급식에 필요한 농산물을 생산-공급하기 위한 조직과 운영역량이 충분히 뒷받침되지 못하여 지역과 연계하기보다는 타 지역의 농산물을 공급하는 중간 유통조직의 역할을 할 수밖에 없는 상황
- ② 학교급식은 연 190일만 공급 가능
 - 학교급식과 지역농업의 연계를 어렵게 하는 또 하나의 주된 이유는 연 190일 점심 한 끼만 제공하는 학교급식의 특수성에 있음

- 여름방학 혹은 겨울방학같이 학교급식이 없는 시기엔 지역 농가가 다른 판로를 스스로 개척해야 하는 어려움이 있고 이마저도 학교급식 시장규모가 작은 시군은 더욱더 참여 농가의 어려움이 가중되는 실정
- ③ 취약지구 소규모 학교의 어려움 가중
- 또한, 지역마다 지리적으로 접근성이 취약한 소규모 학교는 시장경제 논리에 의한 조달 업체들의 입찰 기피로 안정적 식재료 조달에 큰 어려움을 겪고 있는 실정
- ④ 학교급식에 어떤 먹거리를 공급할 것인가의 문제
- 대부분의 학교급식은 아이들에게 건강한 먹을거리를 제공하기 위해 친환경 무상급식을 지원하고 있지만 정작 일반농산물에 대한 관리가 부재하여 조리과정에서 친환경농산물과 출처가 불분명한 일반농산물이 뒤섞이는 불합리 함이 상존
 - 특히 가공식품 등은 GMO 및 각종 첨가물에 무방비로 노출된 상황
 - 대부분 지역의 학교급식은 친환경농산물과 일반농산물 공급경로가 다르므로 인해 지역산 먹거리를 기획생산, 공급할 정책적 협의가 어려운 실정
 - 따라서 학교급식과 함께 공공급식, 공공기관, 복지급식 등 연관된 사업의 통합관리, 운영을 통하여 공공먹거리의 위험요소를 줄이고 지역 생산-공급의 효율성을 확보할 필요가 있음

2) 먹거리통합지원센터로의 확장을 위한 주요 쟁점

2-1) 연중 다품목 생산, 공급체계 구축

- 친환경농산물만이 아닌 지역 내 일반농산물까지 소비처의 연중 수요품목을 생산-공급할 수 있는 농가조직화를 통한 기획생산이 구축되고 통합관리, 운영할 수 있는 물류체계, 시스템 구축이 우선되어야 함

2-2) 공공먹거리의 공공성 확립

- 산간지역 및 면 지역 등 지리적 취약지역에 위치한 소규모 학교들은 경제논리에 따른 조달업체들의 입찰 기피로 먹거리 불평등을 겪고 있음

- 이것은 학교급식 시장의 규모나 경제논리에 따른 적극적 대응이 미흡한 것으로써 미래세대인 학생들에게 건강한 지역농산물을 공급한다는 공공성 관점을 지속적으로 강화할 필요가 있음

2-3) 공공먹거리 거버넌스 확대

- 지역 공공먹거리 관련 모든 영역(학교급식, 공공급식, 공공기관, 복지영역 등)으로 확대 추진하기 위하여 군 행정과 농업 관련 단체, 지역활동가, 학교(영양교사 등) 등 지역의 푸드플랜 관련 주체들의 거버넌스를 활성화하고 충분하게 토론하여 공급계획 및 상호 역할분담의 추진이 필요

3) 조달·운영·공급체계 전환점

3-1) 조달체계 전환

- 기존 공공먹거리의 문제는 자본 중심적 시장경쟁을 통한 먹거리의 질 저하와 신뢰의 부재라 할 수 있음
- 조달체계 전환은 먹거리를 누구로부터 가져올 것인가. 즉, 누가, 어디에서, 어떤 방식으로 생산하고 공급할 것 인가에 초점을 맞춰야 함
- 따라서 지역 농업농촌의 재편을 통해 공공먹거리의 신뢰 회복과 지역 농가의 소득 보전으로 연계하는 것이 타당함

3-2) 운영체계 전환

- 공공급식을 수행할 운영 주체인 급식지원센터는 단지 식재료 조달의 기능만이 아닌 먹거리 공공성을 확립하고 지역 먹거리의 통합컨트롤 타워로써 공공의 역할을 수행하는 것이 필요
- 공공급식센터는 지속가능한 방식의 정책적·사회적 합의 실현, 합리적 가격실현, 일상의 안전성 확보, 미래세대의 먹거리 교육 등 지역사회의 다원적 가치를 실현하는 공공 운영 주체로써 거듭나야 함

3-3) 공급체계 전환

- 지역마다 여건이 다를 수 있겠으나 대부분의 위탁 물류·공급방식은 식재료비의 상승, 지역 먹거리의 활용과 복지 확대 측면의 한계가 명확함
- 공공에서 공급·물류·배송을 통합관리하고 지원함으로써 공공영역의 먹거리 형평성 문제를 해결할 수 있고 또한 그것이 지역민의 먹거리기본권 실현을 위한 먹거리통합지원센터의 역할이라 할 것임

[표4-4] 공공급식 운영시스템 전환

| 구 분 | 기 존 | 전 환 |
|-----|--|--|
| 조 달 | 시장구매조달방식 복잡한 유통구조 대기업 유통망 활용 지역먹거리 결여 | 로컬푸드 조달 지역생산자 직접 참여 농가조직화, 기획생산 지역순환경제체계확립 |
| 관 영 | 민간 위탁·물류 중심 지역생산 재편 노력 미흡 운영주체의 공공성 부족 지역합의·정책실행 미흡 | 정책·유통·물류 통합컨트론타 정책·사회적합의 실현주체 공공성확보·공적기능 수행 공공예산 운용·관리 감독 |
| 공 급 | 식재료 공급업체 직납 공급·물류·배송분리 위탁물류 공급시스템 공공영역 확대 제한적 | 공급·물류 직영 통합관리 물류비 공공부담 공공영역 확대 유연화 취약계층·지역 지원 |

03

조달체계의 전환

1) 기존 조달유형

- 2,000년대 이후 학교와 유치원, 보육시설, 기업체, 관공서, 병원 등 단체급식이 크게 늘어남에 따라 안전하고 우수한 식재료 공급시스템의 필요성이 대두되어 왔으나 대부분의 공공먹거리는 식재료 공급업체 조달이나 시장구매, 대기업 자체유통망 조달 등을 통해 이루어지고 있음

1-1) 학교급식

① 기존 유통구조

- 기존의 학교급식은 대부분 시장에서 활동하는 대다수의 식재료 공급업체(벤더)들이 경쟁적으로 참여하여 진행되다 보니 급식 식재료가 지역 먹거리로 연결되기에는 한계가 있음
- 또한, 급식실무자인 영양(교)사가 일상적으로 한정된 시간 내에 5~7개의 공급업체를 관리하는데 있어 애로사항이 있고 업무 피로도가 큼
- 이러한 시장구매 조달방식의 복잡한 유통구조는 식재료 비용 상승과 신선도·안전성을 장담할 수 없고 다양한 사회적 갈등을 유발할 가능성이 있음

② 생산·유통·소비의 간극

- 학교급식에 있어 법·제도적으로 학교 인근의 생산 농가가 재배한 친환경농산물을 직접 학교에 제공할 수도 없고 학교에서도 건강한 지역식재료를 사용하고 싶지만 정보가 없어 사용할 수 없음
- 또한, 산간·도서벽지 같은 지리적 취약지역의 소규모 학교들은 시장경제 논리에 의한 가격경쟁력 저하로 비용 상승을 감내해야 하고 거리가 멀어 제대로 된 식재료 서비스를 제공받을 수도 없음

③ 교육자치와 행정자치

- 학교급식법 제3조(국가·지방자치단체의 임무) 제2항은 특별시·광역시·도·특별자치도의 교육감은 매년 학교급식에 관한 계획을 수립·시행하여야 한다고 규정, 제5조(학교급식위원회 등) 제1항은 교육감이 학교급식에 관한 계획, 급식경비지원, 그 밖의 학교급식 운영 및 지원에 관한 사항을 심의하기 위해 학교급식심의위원회를 두도록 규정하고 있음
- 또, 제20조(권한의 위임)에서는 교육부 장관 또는 교육감의 권한은 그 일부를 대통령이 정하는 바에 따라 교육감 또는 교육장에게 위임할 수 있다고 규정하고 있으며, 제15조(학교급식의 운영방식)에서는 학교의 장이 학교급식을 직접 관리·운영하도록 규정하고 있음
- 이는 교육자치의 관점에서 학교급식의 주체를 교육감으로 규정하고, 필요에 따라 그 권한을 교육장에게 위임할 수 있으며, 학교장이 학교급식을 직접 관리·운영하도록 규정한 것이라 할 수 있음
- 한편, 학교급식법 제5조 제3~5항은 학교급식을 지원하기 위한 광역자치단체장 및 기초자치단체장의 책무(우수한 식재료공급 등 학교급식을 지원하기 위한 학교급식지원센터의 설치·운영)를 규정하고 있으며, 학교급식 지원에 관한 중요 사항을 심의하기 위하여 그 소속하에 학교급식지원 심의위원회를 둘 수 있다고 규정하고 있음
- 또, 제8조(경비부담 등) 제4항에서는 학교급식에 우수한 농산물 사용 등 학교급식의 질 향상과 급식시설·설비의 확충을 위한 광역자치단체장 및 기초자치단체장의 경비지원 책무를 규정하고 있음
- 이는 학교급식을 위한 지원과 경비부담의 주체를 광역자치단체장 및 기초자치단체장으로 규정한 것으로써 학교급식이 행정자치의 한 영역임을 분명히 하고 있음

1-2) 공공급식

- 어린이집, 지역아동센터, 복지시설 등과 같은 공공급식의 먹거리 조달은 대부분 시장에 의해 주도되는 경쟁먹거리 체계에 의존하고 있음
- 또한, 식품 대기업들의 홍보마케팅 측면의 관리와 서비스를 받고 있기에 그에 상응하는 관리와 서비스 없이는 조달 방법을 바꾸기 어려움

- 각 영역별로 정책과 사업, 현장이 분절적이고 파편적으로 분산되어 있어 통합 먹거리정책의 수립과 이행이 어려움

1-3) 공공기관

- 대부분 정부·공공기관들의 구내식당은 위탁 운영업체를 선정하여 급식을 진행하고 있고 일상적으로 대기업·중견기업에 유리한 평가 기준을 적용함으로써 인해 중소기업의 참여가 어려운 문제 제기가 나오고 있는 실정
- 국내 단체급식 시장은 삼성웰스토리, 현대그린푸드, 아워홈, 신세계푸드, 한화호텔앤드리조트, CJ프레시웨이, 동원홈푸드, 풀무원ECMD, 아라마크 등 9개 식품 대기업이 시장의 80%를 차지하고 있으며 나머지 20%를 놓고 4,500여개 중소기업이 각축전을 벌이고 있음
- 공공영역에서 지역 먹거리의 연계 및 활용을 통한 농가 소득보장, 지역경제 활성화 기여 등 사회적 기여가 미흡한 실정

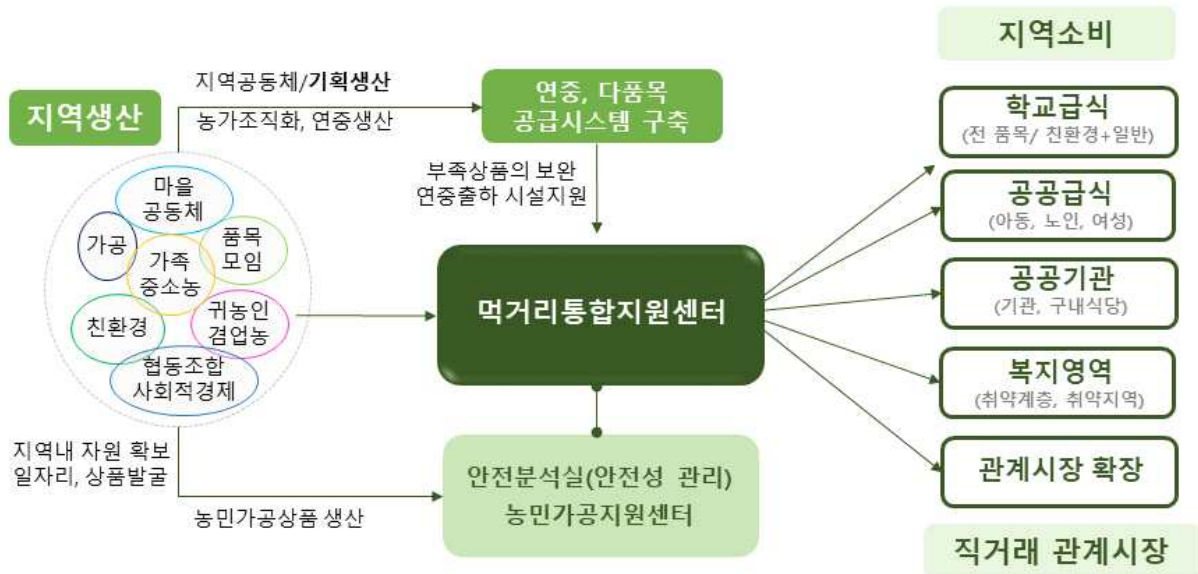
2) 로컬푸드로 전환

- 그간 시장주도의 공공급식을 지역 먹거리로 바꾸기 위한 사회적 관심과 개선 노력이 있었음에도 여전히 대다수 지역은 제자리걸음을 하고 있음
- 이는 지역 먹거리를 ‘지역산’이라는 막연한 의미로만 이해하고 있어서 ‘누가, 어디서, 어떤 방법으로 생산된 것’인지를 중요시하는 로컬푸드의 필수조건을 만족하지 못하고 있기 때문임

2-1) 전환과제

- 로컬푸드로 조직화 된 생산자들을 공공급식에 직접 참여시킴으로써 지역 농가의 소득을 보장하고 먹거리 신뢰를 구축함
- 로컬푸드로 지역 농정을 혁신 : 정책대상, 정책목표, 정책지원, 법제도 정비
- 지역 농가조직화를 통한 연중 기획생산 작부체계 구축

- 급식지원센터는 지역 농가와 직거래방식으로 조달 : 유통단계 최소화
- 먹거리 안전성 관리체계 구축을 통한 식재료 안전성 확보
- 먹거리통합지원센터 운영 시스템



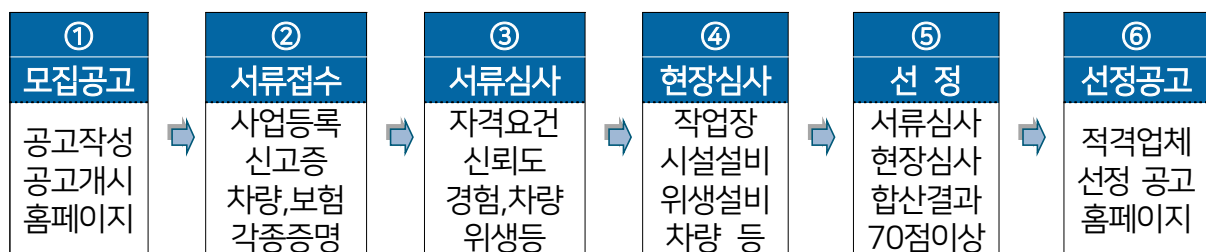
3) 지역업체 참여방안

3-1) 참여 절차 및 자격 기준

① 참여 절차

- 김치, 육류, 가금류, 수산, 지역가공품, 공산품 등 공급업체를 대상으로 매년 식재료 공급업체 공모·선정을 통해 참여시킴(유효기간 별도로 정함)

[표4-5] 공급업체 참여 절차



참고4-4

식재료 공급업체 모집공고·선정 일정 예시

| 구분 | 12월 | 1월 | | 2월 | |
|----|------|----|------|----------|-------|
| 일정 | 공고준비 | 공고 | 서류접수 | 서류, 현장심사 | 결과공고 |
| | | | | | 계약서작성 |

② 자격 기준

- 공공급식에 참여하는 공급업체는 품목군별로 식재료 납품기준을 충족하는 자격요건을 갖춰야 함
- 가공생산품 또는 취급하는 식재료의 원산지를 기준으로 지역을 구분하여 분리공고(지역산 식재료 공급업체, 지역산 외 식재료 공급업체)
- 자격기준 : 공통기준, 축산물, 수산물, 가공품, 지역가공품, 김치류

[표4-6] 품목군별 자격기준

| 구분 | 자격 |
|-------|---|
| 공통 기준 | 가. 집단급식소 식품판매업 나. 식품위생법 또는 축산물위생관리법에 의한 식품(축산물)제조·가공영업자, 식육포장처리업자 다. 식품위생법령에 따라 식품소분판매업(식품소분업, 기타식품판매업, 식품등 수입판매업, 유통전문판매업) 신고를 하거나 축산물위생관리법령상 축산물 판매업(식육판매업, 식육부산물 판매업, 우유류 판매업, 축산물 수입판매업) 신고를 한 경우(단, 식육은 반드시 HCAAP 적용 작업장으로 지정받은 시설이어야 함) 라. 농업업농어촌 및 식품산업 기본법 등에 의한 농어업인 및 영농조합법인과 영어조합법인이 생산한 농·임·수산물 마. 급식지원센터에서 요구하는 종류·규격·품질에 맞는 식품을 공급할 수 있는 자 바. 납품 지정장소 및 시간 내 공급 가능자 사. 식재료를 적절한 온도와 습도로 보관할 수 있는 시설 및 설비를 갖추고 있는 자 아. 위생적인 시설·설비 확보된 자 자. 건강진단에 적합 판정을 받은 자 |

| 구분 | 자격 |
|--------------|---|
| 축산물 (가금류) | <p>가. 축산물 위생관리법 제9조 제2항 HACCP 적용 도축장에서 처리된 식육을 공급할 수 있는 자로 축산물위생관리법 제22조, 제24조 및 동법시행규칙 제35조에 의거 영업허가 및 신고를 필한자</p> <p>나. 식육 판매·운반업 신고필</p> <p>다. 「축산물위생관리법」 제9조 제3항에 따라 위해요소중점관리기준 적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물(수입 축산물을 국내에서 가공 또는 포장처리 하는 경우에도 동일하게 적용)</p> <p>라. HACCP 시설인증업체</p> |
| 수산물 | <p>가. 「농수산물의 원산지표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따른 “원산지”표시가 된 수산물일 것</p> <p>나. 「농수산물품질관리법」 제14조에 따른 “품질인증품” 동법 제32조에 따른 “지리적 표시품” 또는 상품가치가 “상”이상에 해당하는 것을 공급할 수 있으며 「농수산물품질관리법」 제74조에 의거 수산물 가공 공장등록 및 영업신고를 필한 자, 또는 식품운반업 영업신고를 필한 업체로서 수산물 가공 공장등록 및 영업신고를 필한 자와 판매계약을 한 자</p> <p>다. HACCP 시설인증업체</p> |
| 가공품 | <p>가. 적절한 온·습도 유지가 가능한 저장창고 소유(임대가능)여부</p> <p>나. 식재료 품질기준에 의한 식재료 납품이 가능해야 함</p> |
| 지역산 가공품 | <p>가. 적절한 온·습도 유지가 가능한 저장창고 소유(임대가능)여부</p> <p>나. 식재료 품질기준에 의한 식재료 납품이 가능해야 함</p> <p>다. 지역산 원료·부재료의 사용률이 50%이상 이어야 한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 원산지 증명서, 원료수급내역서 첨부 - 로컬푸드 직매장 가공품 취급기준 준수 |
| 김치류 | <p>가. 지역산 원료·부재료의 사용률이 50%이상 이어야 한다.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 원산지 증명서, 원료수급내역서 첨부 - 로컬푸드 직매장 가공품 취급기준 준수 <p>나. HACCP 시설인증업체일 것</p> |

3-2) 지역산 식재료 공급업체 기준

- 가공식품 원료의 50% 이상을 지역산을 사용하여 식품을 제조하는 업체
- 품목군별 자격 기준에 부합하고 지역산 식재료를 취급하는 업체
- 해당 식품군
 - 축산물 : 소고기, 돼지고기
 - 김치류 : 각종 김치류
 - 가공품 : 떡, 빵, 반찬류, 유제품, 기름류, 양념류, 음료 등
- 주요체크 리스트
 - 원산지 증명서, 원료수급 내역서, 시설현황 증빙서류, 위생 현황 등

참고4-5

지역산 식재료 공급업체 모집 공고문 사례

(재)온고을로컬푸드공공학교급식지원센터 공고 제20 - 호

20 학년도 완주군 (재)온고을로컬푸드공공학교급식지원센터 지역산식재료 공급업체 모집 공고

완주군은 학교급식 현물지원과 관련하여 (재)온고을로컬푸드공공학교급식지원센터(이하 '급식센터')에 급식 식재료를 납품할 적격업체 모집 및 월분 품목별 단가제출 요령을 아래와 같이 공고합니다.

1. 신청방법 및 양식

가. 완주군 홈페이지 (<http://www.wanju.go.kr>) 메인화면의 **군정소식**> **유관기관소식** 공지사항 중 「20 학년도 완주군 (재)온고을로컬푸드공공학교급식지원센터 **지역산식재료** 공급업체 모집 공고」를 클릭하여 신청서를 다운받아 작성하고, 급식센터 경영지원팀에 직접 방문 제출.

나. 단가제출 : <붙임10>의 양식에 의거 20 . 월 중 업체에서 센터에 공급이 가능한 품목별 단가를 작성하여 전자메일로 제출.

(@wjlocalfood.co.kr / 063-262-2796)

3-3) 지역산 외 식재료 공급업체

- 품목군별 자격 기준에 부합하고 관내에 사업기반을 둔 우선순위 공급업체
- 가금류 공급 우선순위(원산지) : ①관내, ②도내, ③국내
- 해당 식품군
 - 가금류 : 닭, 오리, 계란(유정란 제외)
 - 수산물 : 건어물, 어패류, 해조류 등
 - 가공공산품 : 일반공산품, 떡, 빵, 유제품, 식용유, 소스류, 음료 등
- 주요체크 리스트
 - 사업자 등록증, 영업허가증, 시설현황 증빙서류, 위생 현황 등

참고4-6

지역산 외 식재료 공급업체 모집 공고문 사례

(재)온고을로컬푸드공공학교급식지원센터 공고 제20 - 호

20 학년도 완주군 (재)온고을로컬푸드공공학교급식지원센터 지역산 외 식재료 공급업체 모집 공고

완주군은 학교급식 현물지원과 관련하여 (재)온고을로컬푸드공공학교급식지원센터(이하 '급식센터')에 급식 식재료를 납품할 적격업체 모집 및 일부 품목별 단가제출 요령을 아래와 같이 공고합니다.

1. 신청방법 및 양식

- 가. 완주군 홈페이지 (<http://www.wanju.go.kr>) 메인화면의 **군정소식**> **유관기관소식** 공지사항 중 「20 학년도 완주군 (재)온고을로컬푸드공공학교급식지원센터 **지역산 외 식재료** 공급업체 모집 공고」를 클릭하여 신청서를 다운받아 작성하고, 급식센터 경영지원팀에 직접 방문 제출
나. 단가제출 : <붙임9>의 양식에 의거 업체에서 센터에 공급이 가능한 품목별 단가를 작성하여 전자메일로 제출
(@wjlocalfood.co.kr / 063-262-2796)

04

운영체계의 전환

1) 공적 운영체계 구축

1-1) 기존 운영유형

- 2006년 “학교급식법”이 제정되기 전에도 순천, 나주 등에서는 농협이 중심이 되어 학교급식에 지역농산물을 공급해 왔으며, 2010년 무상급식 확대 흐름과 맞물려 공공성 확대가 명분이 되어 지역마다 급식센터 설립이 기하급수적으로 증가하기 시작하였음

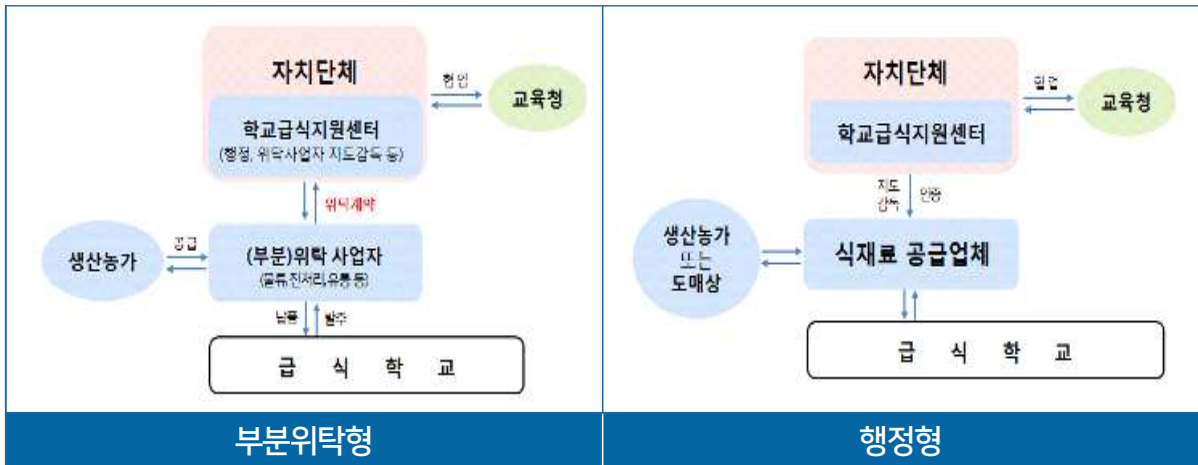
① 교육부 학교급식지원센터 기능 및 유형

- 교육부는 학교급식지원센터의 주요 기능을 크게 행정기능(지도·감독)과 유통·물류 기능(공급계약, 수발주, 생산관리, 집배송)으로 구분하여 관리
- 우수 식재료 지원을 위한 학교급식지원센터 운영 형태에 따라 4가지로 유형화

참고4-7

교육부 학교급식지원센터 운영체계 유형



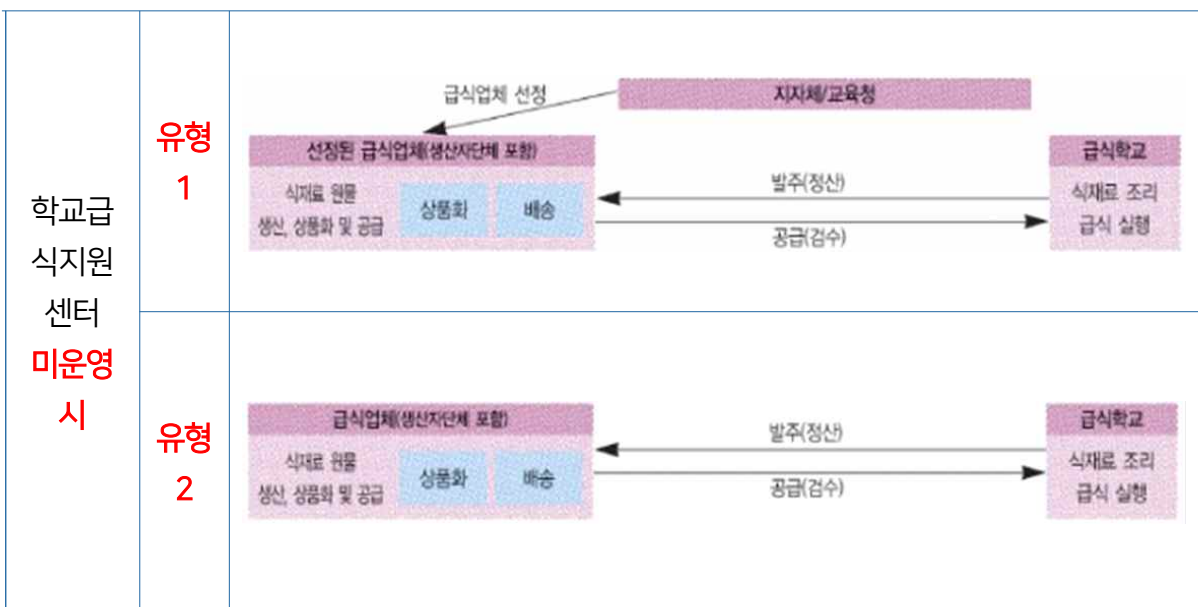


출처: 학교급식지원센터 가이드라인, 교육부 2014

② 농식품부 학교급식지원센터 운영실태조사 및 유형

- 농림축산식품부는 2018년 학교급식에 ‘고품질·안전 농산물 공급’과 ‘국내산 농산물의 소비 확대’를 모색하기 위해 전국 시·군의 84개 학교급식지원센터 운영실태를 조사하고 분석함
- 학교급식 식재료 취급 형태를 기준으로 8가지 유형으로 구분

참고4-8 **농식품부 학교급식지원센터 운영체계 유형**



학교급식
지원센터
운영시



1-2) 공적 운영체계 구축

① 통합운영모델 구축

- 공공형 재단법인 설립·지원을 통한 공공급식 운영, 관리, 물류·배송서비스의 공공 먹거리 통합관리시스템 구축
- 공공먹거리를 시장경쟁 주도의 먹거리 권력으로부터 보호
 - 경쟁과 독점으로 상실한 먹거리의 본질적 가치 회복
 - 먹거리 권력에 대응할 수 있는 교섭력 확보
- 공공먹거리에 대한 지역민의 기본적인 권리를 보장
 - 공공의 건강한 밥상 실현
 - 사회적, 경제적, 지리적 취약계층 빈곤 먹거리로부터 보호
- 공공먹거리의 다원적 가치 실현
 - 건강한 먹거리는 인간의 기본적 욕구
 - 지역사회 협동과 나눔, 보호, 상생의 가치 실현
 - 건강한 일자리 창출로 지속 가능한 지역사회 기여
- 지속가능한 지역 먹거리체계의 미래비전 제시
 - 지역 농업농촌의 과소화와 소멸을 막는 대안으로써의 가치
 - 미래먹거리를 위한 예방적 차원의 사회보장시스템 확립



2) 안전성 확보

2-1) 안전성 관리

① 필요성

- 공공먹거리의 안전성 확보는 사회 신뢰를 이어줄 매개체
- 생산자를 보호하고 공공먹거리의 신뢰 확보에 최전선

② 계획수립

- 공공급식 식재료 안전성 관리를 위해 식재료의 생산·유통·소비의 전 과정에서 안전성이 확보될 수 있도록 운영 주체 간 안전성 관리시스템 구축
- 급식센터는 안전한 식재료 생산·관리를 위한 계획을 수립하고, 자체 안전성 검사 체계를 확립하여 안전성이 확보된 식재료를 공공급식에 공급
- 안전성 검사를 실시하는 관계기관과의 관리협력체계 구축

③ 안전성 통합관리체계 구축

[표4-7] 공공급식 안전성 통합관리 사례

| 구분 | 검사주체 | 검사항목 | 검사주기 | 검사기관 |
|-------|---------------|------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| 생산 단계 | 완주 급식센터 | 농산물:잔류농약검사 (친환경,지자체인증농산물) | ·인증단계:전수검사, ·센터입고단계:전수검사 | 농업기술센터 및 지정 검사기관 |
| | | 축산물:한우유전자검사 잔류·항생물질(돼지,닭) | ·연 2회 이상 검사 (공급업체별 2개이상 샘플) | 지정 검사기관 |
| | | 수산물:방사능,중금속 검사 | ·연 2회 이상 검사 (검사항목별 5품목이상 샘플) | 지정 검사기관 |
| 유통 단계 | 완주센터 자치구센터 | 농산물:잔류농약검사 (친환경,지자체인증농산물) | ·표본검사(주5품목) | 1차:서울친환경유통센터 2차:서울시보건환경연구원 |



2-2) 생산단계

- 급식센터는 품목군별, 공급시기별 연간 안전성 검사 계획과 제재사항 수립하여 공공급식에 건강한 식재료 공급
- 안전성 검사 실시 후 적합 농산물만 공공급식 공급
 - 인증단계 : 토양, 농업용수, 잔류농약 전수검사 실시 후 적합만 출하
 - 입고단계 : 출하 전 잔류농약 전수검사 실시 후 적합만 출하
- 축산·수산물 : 안전성 관리기준에 따라 연 2회 이상 검사 후 출하
 - 축산물 : 한우유전자검사, 잔류항생항균물질 검사
 - 수산물 : 방사능 검사, 중금속 검사
- 부적합 식재료 조치사항
 - 지자체인증농산물은 감소 상수 적용하여 차후 출하일 안내
 - 친환경농산물은 품질관리원 행정처분 결과에 따라 사후조치 실시
- 안전성 검사 결과 공유 취합, 관리시스템에 반영

[표4-8] 생산단계 안전성 통합관리 사례-농산물

| | | | | | |
|-------------|------------------------|---------|---|---------|--|
| 농 산 물 | 농산물 인증단계 (1차검사) | 적합 ➡ | 센터 입고단계 (2차검사) | 적합 ➡ | 검사성적서 제출 |
| | 잔류농약 전수검사 | | 잔류농약 전수검사 | | 검사성적서(일반포함) 수발주시스템에 등록 후 자치구 공공급식센터로 공급 |
| | 친환경농산물, 지자체인증농산물 | | 친환경농산물, 지자체인증농산물 (단, 일반농산물 표본검사) | | 산지 공공급식센터 |
| | 국립농산물품질관리원 지자체 검사기관 | | 농업기술센터 및 지정 검사기관 | | |

[표4-9] 생산단계 안전성 통합관리 사례-축산·수산물

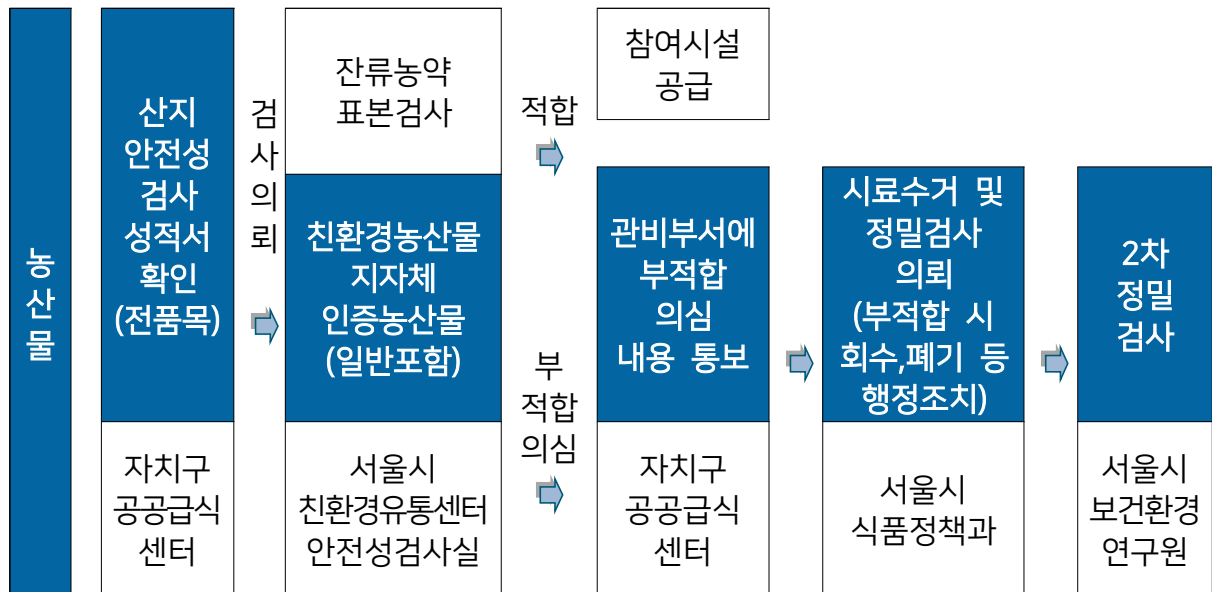
| | | | |
|-----------------------|---|---------|---------------------------------------|
| 축 산 · 수 산 | 산지센터 검사 (연 2회 이상) | 적합 ➡ | 검사성적서 제출 |
| | 축산물 : 한우유전자, 잔류항생·항균물질 (돼지, 닭) 수산물 : 방사능, 중금속 | | 검사성적서를 수발주시스템에 등록 후 자치구 공공급식센터로 공급 |
| | 지정 검사기관 | | 산지 공공급식센터 |

2-3) 유통단계

- 유통 중 주기적인 표본 검사 실시 후 적합 식재료만 참여 시설에 공급
- 검사항목 : 농산물 잔류농약검사
 - 친환경농산물 : 검출 여부
 - 지자체인증농산물, 일반농산물 : 잔류농약허용기준 초과 여부
- 시료 수거 및 검사의뢰
 - 주 4~5품목 시료 수거, 검사 : 농기센터, 자치구센터(친환경유통센터)
- 검사방법 : 표본검사(퀘처스검사)
- 검사결과 통보 : 급식센터, 지자체, 자치구, 서울시
 - 표본검사 부적합 의심 시 정밀검사 실시(보건환경연구원, 농기센터)

- 부적합 의심 식재료의 시료수거 및 검사의뢰
- 검사방법 : 정밀검사(320종) 실시
- 검사결과 통보 : 급식센터, 지자체, 자치구, 서울시
- 부적합 판정 시 조치사항
 - 급식센터 : 부적합 통보, 해당 식재료 반입금지, 회수·폐기, 제제조치
 - 행정 : 회수·폐기, 행정처분 의뢰(해당 시·도), 품관원 통보(해당 식재료)

[표4-10] 유통단계 안전성 통합관리 사례-농산물



[표4-11] 식재료별 안전성 검사항목

| 구 분 | 종 목 |
|-----------|--|
| 농산물 안전성검사 | <ul style="list-style-type: none"> · 이화학검사(잔류농약검사) · 토양중금속검사 · 방사능검사 · 항생, 항균물질 검사 |

| 구 분 | 종 목 |
|-----------|---|
| 축산물 안전성검사 | <ul style="list-style-type: none"> · DNA동일성 검사(한우) · 유전자검사(한우) · 부패도 검사 · 항생, 항균물질 검사 |
| 수산물 안전성검사 | <ul style="list-style-type: none"> · 중금속 · 식중독균 · 동물용의약품 잔류허용기준 · 멜라민 · 패류독소 · 방사능 · 타르색소 · 세균수 · 대장균 · 대장균군 · 복어독 · 이산화황(SO₂) · 수분 · 조회분 · 조단백질 · 열당불용해잔사물 · 붕산 · 일산화탄소(CO) · 벤조피렌 · 히스타민 · PCBs |
| 가공품 안전성검사 | <ul style="list-style-type: none"> · 이화학검사 · 잔류농약검사 · 토양중금속검사 · 방사능검사 · GMO검사 |

05

공급체계의 전환

1) 공급·물류 통합관리

1-1) 기존 공급·물류 시스템

① 배송

- 식재료 급식업체가 급식소까지의 배달을 책임지고 있음
- 매일 아침 5-7개 급식업체 배달 차량이 한 급식소를 방문
 - 이는 상당한 낭비 요소를 포함하고 있고 식재료 비용 상승 요인
- 벽지 및 면지역 등 취약지역은 시장논리로 식재료 비용 부담 증가
 - 거리가 멀어 제대로 된 급식 서비스를 받지 못함(교환, 변경 등)

② 학교급식 공급방식

[표4-12] 학교급식 흐름도



③ 가격결정의 주체

- 영양(교)사가 품목별로 시장조사를 하고 식재료 가격을 반영, 입찰공고하고 낙찰 가격에 맞춰 공급하는 방식으로 상품의 가격이 결정됨
- 지역먹거리의 활용과 지역생산자 참여 어려움
- 생산자가 가격결정의 주체가 되지 못함
- 상품 카탈로그에 정해진 가격으로 상품을 구해서 공급

④ 공급물류

- 낙찰자가 낙찰가격에 맞는 적정상품을 식재료 공급업체로부터 구매, 배송비용과 이윤을 추가하여 급식소로 배달
- 취약지역 급식소는 지리적 여건으로 인한 식재료비용 부담 증가
- 일부 배달 분리로 인한 식재료 공급비용 추가부담
- 품목군별로 다수의 배송차량이 한 급식소를 방문(사회적비용 증가)

1-2) 공급체계 전환

- 식재료 배송비용과 절차를 줄일 수 있도록 급식센터가 통합관리하고 공급·물류 전반을 공공에서 부담
- 물류배송을 통합 관리함으로써 수요처의 만족도를 높이고 먹거리복지 측면의 서비스 수행

① 공급시스템의 전환

- 식재료 공급·물류의 건강성 회복
- 지역사회의 합의된 품목리스트를 제공, 식재료를 직접 선택하게 함
- 공공급식의 식재료 선택권을 보장하고 지역사회 합의된 기준을 바탕으로 공공급식이 이루어짐
- 센터에서 제공한 모든 식재료의 유통과정은 역추적이 가능하게 함

● 물류와 배송의 통합관리로 사회경제비용 저감

- 공공급식에서 주문받은 모든 식재료가 급식센터로 입고되어 1대의 차량으로 공공급식에 공급될 수 있도록 물류정보를 통합 관리함
- 배송을 통합 관리하고 지원하여 지역 우수식재료들을 원활히 공공급식에 활용될 수 있도록 함
- 개별 학교에는 한 대의 차량으로 배달함으로써 낭비요소 줄어듦
- 주문한 식재료가 급식센터에 도착하면 센터담당직원과 생산자가 1차 검수과정을 거친 후에 관리되고 공급되기 때문에 식재료 배송사고가 줄어들고, 클레임 등의 분쟁 발생에 대해서도 적절히 대비할 수 있음
- 모든 식재료를 한꺼번에 받을 수 있기 때문에 검수 절차 등이 간략해지고, 급식 준비를 위해 식재료의 도착을 기다리는 시간이 줄어듦

● 생산자 및 공급업체의 식품위생·시설관리 용이

- 기존 개별 공급업체들의 식품 및 위생관리 개선요구가 제대로 전달되지도, 시정되지도 못했던 문제들을 급식센터에서 통합 관리함으로써 용이해짐

● 급식의 공공성 확립

- 공급·물류의 공적 전환을 통해 사회적 취약계층·지역을 지역농업과 연계하여 다양한 먹거리 복지서비스 가능

② 공공물류 연계·협력

- 공공영역에서 먹거리의 사회적 거리를 줄여 누구나 차별 없는 보편적 먹거리가치 실현을 위한 공공의 역할 수행
- 도농상생의 공공급식 실현으로 지역 농업농촌의 소농·고령농 보호

2) 수발주 통합관리 시스템

2-1) 개발 배경

① 용어의 정의

- 발주 : 공공급식에서 급식에 필요한 식재료를 센터로 주문하는 행위
- 수주 : 발주 받은 식재료를 해당 생산자·업체에게 연결하는 행위

② 개발 필요성

- 발주처, 생산자, 공급업체 정보관리 필요
- 식재료의 원활한 발주·수주 관리 필요
- 주문 식재료에 대한 효율적인 상품매칭 시스템 필요
- 급식업무 관계자 간 원활한 온라인 커뮤니케이션 기능
- 입고·재고·인증·정산 관리
- 상품라벨 출력과의 연동
- 납품내역 및 실적서 제공 등 행정서비스

2-2) 발품 시스템²⁾

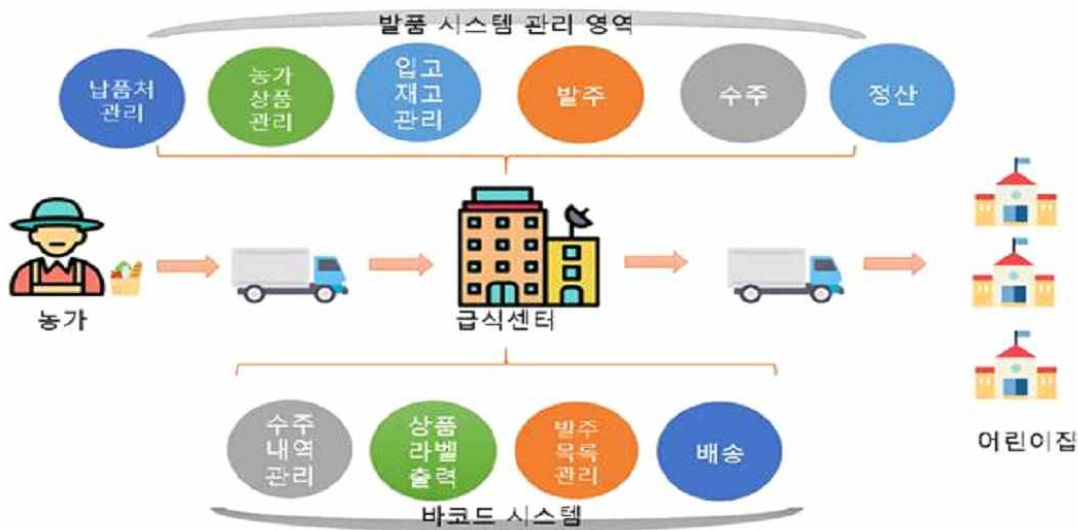
① 활용 영역

- 발품 시스템은 급식센터 내 업무의 전반에 활용 가능하며 수주 내역관리, 발주 목록관리, 배송 등의 업무는 발품 시스템을 통해 출력된, 검수서, 납품서, 납품 실적서 등을 활용하여 진행됨

2) 완주군 사례 : (재)완주공공급식지원센터에서 사용하고 있는 수발주 시스템

② 발품 시스템

- 발품 시스템은 사무실 개인 PC에 설치하여 사용하는 온라인 프로그램
- 직원 개개인의 ID로 로그인하고 사용
- 개인 ID로 생성, 수정, 삭제된 내역은 모든 프로그램에서 공유 가능

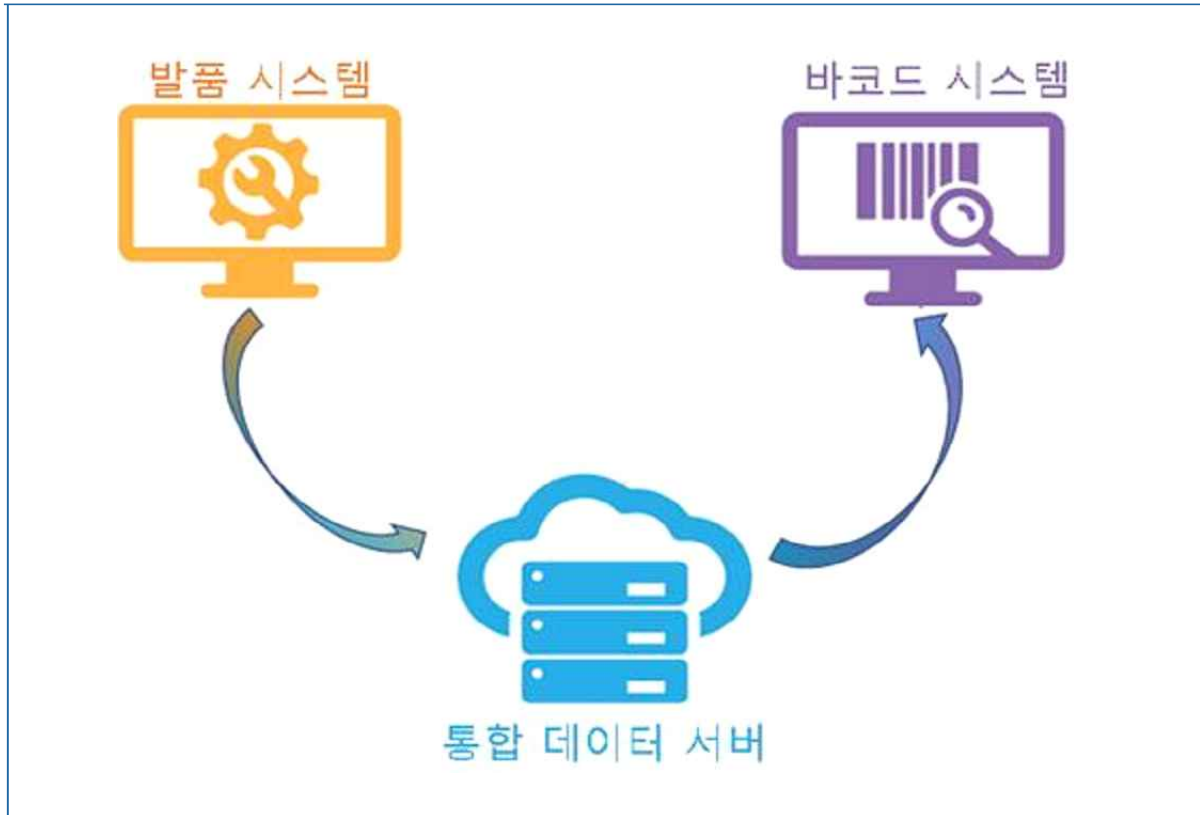


③ 바코드 시스템

- 수주된 상품을 출력하는 시스템
- 수주된 내역은 발주처 기준 또는 품목 기준으로 출력 가능
- 상품 인증(무농약, 로컬푸드, 일반)에 따라 자동으로 해당 라벨로 출력

④ 데이터 저장

- 발품 시스템 데이터는 아래 그림과 같이 통합 데이터 서버에 저장
- 서버 백업 시스템을 통해 1일 1회 백업
- 발품 시스템의 SYS 업데이트 기능을 통해 바코드 시스템과 데이터 동기화



⑤ 메뉴구성

- 발품 시스템을 실행 후 사용자 ID로 로그인
- 좌측의 탭을 클릭하여 기능 선택 가능
- 해당 메뉴는 모든 권한을 가진 사용자를 대상으로 작성
- 사원별 권한 설정에 따라 선택적 기능부여 가능
 - 일반 사원의 경우 센터관리 기능 제외
 - 모든 권한을 제외하고 「상품 권한 관리」 기능만 부여

참고4-10

급식센터 관리 메뉴

| | 탭 명 | 기능 명 | 기능 설명 |
|--|--------|------------|--|
| <div style="background-color: #c8e6c9; padding: 5px;"> <p>센터관리 정산통계</p> <ul style="list-style-type: none"> - 센터 관리 - 센터 편집 - 사원 관리 - 정보 관리 - 판매자 구분 - 판매지 관리 - 상품 관리 - 발주처 관리 - 수발주 관리 - 입고, 재고 관리 - 재고 로그 - 발주, 수주 관리 - 발주 내역 - 수주 내역 - 업데이트 - SYS 업데이트 </div> | 센터 관리 | ①센터 편집 | 각종 문서에 출력되는 센터 정보 관리 |
| | | ②사원 편집 | 발품 시스템을 사용하는 사용자 등록 및 권한 관리 |
| | 정보 관리 | ③판매자 구분 | 판매자의 구분을 정의하고 관리 (예)완주농가, 완주의농가, 완주정육업체 등 |
| | | ④판매자 관리 | 상품을 납품하는 농가들을 등록하고 관리 (농가의 인증정보 및 계좌 정보등) |
| | | ⑤상품 관리 | 농가들이 판매하는 상품들을 등록 관리 (상품의 인증 및 원산지, 과면세 정보 등) |
| | | ⑥발주처 관리 | 어린이집 학교 등 급식센터에 발주를 넣는 기관을 등록 관리 |
| | 수발주 관리 | ⑦입고, 재고 관리 | 취급 상품 중 입고관리 대상 상품을 등록하고 관리, 수주시 수량은 자동 차감되며 재고 처리 과정을 통해 관리 가능 |
| | | ⑧재고 로그 | 입고 관리들 통해 등록된 상품의 재고량 변화들 조회, 수주, 수주취소, 소분감량, 재고폐기등 다양한 변화들 한눈에 확인 |
| | | ⑨발주, 수주 관리 | 발품 시스템의 가장 중요한 기능으로 발주 등록 및 수주 등록 기능 제공 |
| | | ⑩발주 내역 | 발주 내역을 <u>실 시간으로</u> 확인 |
| | | ⑪수주 내역 | 수주 내역을 <u>실 시간으로</u> 확인 |
| | 업데이트 | ⑫SYS 업데이트 | 바코드 출력 시스템에 업데이트 내역 전송 |

참고4-11

정산통계 메뉴

| | 탭 명 | 기능 명 | 기능 설명 |
|--|-------|------------|--|
| <div style="background-color: #c8e6c9; padding: 5px;"> <p>센터관리 정산통계</p> <ul style="list-style-type: none"> - 매출현황 - 판매자 공급내역 - 판매자 정산내역 - 발주처 과세 매출 - 발주처 월별 매출 - 손익현황 - 발주처별 손익율 - 품목별 손익율 - 식재료 손실내역 </div> | 매출 현황 | ①판매자 공급내역 | 판매자, 상품 기준으로 공급한 총량과 입고 단가 및 합계 등 정보들 조회 |
| | | ②판매자 정산내역 | 판매자의 수주 총액을 바탕으로 판매자에게 지급해야 하는 금액을 계상 (일괄정산, 농가 반품, 정산 완료 금액은 자동으로 계상되며, 실지급액을 최종 계상) |
| | | ③발주처 과세 매출 | 발주처별로 지정 일자 내 총 발주금액과 세액을 계상 |
| | | ④발주처 월별 매출 | 발주처별로 월별 발주금액을 계상 |
| | 손익 현황 | ⑤발주처 손익율 | 발주처 기준으로 발주 총액과 수주 총액을 집계하고, 발주처 별 손익율을 계상 |
| | | ⑥품목별 손익율 | 품목(농가 상품이 아님)을 기준으로 발주 총액과 수주 총액을 집계하고, 품목별 손익 금액 및 손익율을 계상 |
| | | ⑦식재료 손실내역 | 판매자 상품 기준으로 소분감량 및 재고폐기등, 재고처리 과정을 통해 손실된 내역을 조회 |

⑥ 바코드 프로그램 기본구성

● 메뉴 구성

- 바코드 프로그램을 실행시키면 아래 참고와 같이 실행
- 해당 프로그램의 내용은 발품 프로그램과 온라인 연동되어, 수/발주 등록 현황에 따라 해당 상품라벨을 출력함
- 물품 출고 시 해당 발주처에 포함된 모든 상품라벨을 출력하여 상품에 붙이고 배송하면 배송 업무 완료

참고4-12

바코드 프로그램 메뉴



06

먹거리통합지원센터 운영 준비

1) 인허가 취득

- 급식센터는 취급 식재료의 종류, 보관, 가공 등 업무 범위에 따라 영업 신고 및 등록을 달리 할 수 있음

① 영업신고

- 식재료의 단순가공, 소분 포장, 보관, 배송, 식품관리 등에 관한 사항

[표4-13] 급식센터 영업허가 및 신고

| 영업의 형태 | 영업의 종류 | 기타 | 필요시설 |
|-------------|----------|-------|---------|
| 집단급식소 식품판매업 | 식품소분·판매업 | 농산물 | 소분장 |
| 식품냉동, 냉장업 | 식품보존업 | 수산물 | 냉동고 |
| 유통전문판매업 | 식품소분·판매업 | 축산물 등 | 저온창고 |
| 식품운반업 | 식품운반업 | 운반 | 차량 |
| 식품소분업 | 식품소분·판매업 | 가공식품 | 창고, 작업장 |

※ 전처리식품 등을 직접 제조·가공할 경우 : 식품제조·가공업 허가

② 구비서류

- 급식센터 영업허가를 위한 영업신고·등록 시 아래의 서류를 구비하여 해당 관할 시, 군, 구청의 담당 부서에 제출

[표4-14] 급식센터 영업허가 구비서류

| 구비서류 | 비고 |
|----------------------|--------------------|
| 위생교육 이수증 | 영업등록 후 3개월 이내 교육이수 |
| 제조, 가공하려는 식품·제조방법설명서 | 제조·가공 영업등록시만 필요 |
| 액화 석유가스 사용시설 완성검사 필증 | LPG를 사용하는 경우 |
| 수질검사기관이 발행한 수질검사 성적서 | 지하수를 사용하는 경우 |
| 영업소의 임대차계약서 1부 | |
| 영업등록 신청서 | |
| 건강진단 결과서 | |

참고4-13

영업형태별 영업신고·등록증



영업신고증

법인명: (주)완주군농협푸드공공학교육지원센터
 대표자: 이육근 생년월일: [REDACTED]
 영업소명칭: (재)완주군 로컬푸드 공공학교급식지원센터
 소재지: 전라북도 완주군 봉동읍 온하로179-49

영업장면적: 32.50㎡
 영업의종류: 식품소분·판매업 (영업의형태: 식품소분업)

조 건: 법 제44조 및 동법시행규칙 제57조에 규정된 준수사항을 이행하고 기타 신고관자의 지시사항을 이행하여야함.

식품위생법 제37조제4항, 같은 법 시행령 제25조 및 같은 법 시행규칙 제42조제8항에 따라 영업의 신고를 수리합니다.

2017년 04월 03일

완 주 군 



영업등록증

법인명: (주)완주군농협푸드공공학교육지원센터
 대표자: 이육근 생년월일: [REDACTED]
 영업소명칭: (주)완주군농협푸드공공학교급식지원센터
 소재지: 전라북도 완주군 봉동읍 온하로179-49

영업장면적: 361.20㎡
 영업의종류: 식품제조·가공업 (영업의형태: 식품제조가공업)

조 건: 법 제44조 및 동법시행규칙 제57조에 규정된 준수사항을 이행하고 기타 신고관자의 지시사항을 이행하여야함.

식품위생법 제37조제5항, 같은 법 시행령 제26조의2 및 같은 법 시행규칙 제43조의2제2항에 따라 위와 같이 등록하였음을 증명합니다.

2014년 02월 21일

완 주 군 

영업의 형태 : 식품소분업

영업의 형태 : 식품제조가공업



2) 인증 취득

2-1) 친환경농산물 취급자 인증

① 개요

- 도입배경 : 비인증품의 혼입을 방지하고 인증품의 투명한 유통관리를 위해 「친환경농업육성법」을 개정하여 2013년 6월2일부터 시행
- 인증대상 : 친환경 농산물을 소분포장 하거나 세척, 절단 등 단순 처리하는 포장 업체
- 업체유형 : 소포장센터, 산지유통센터, RPC, 도정공장, 식육포장업체 등

② 법적 근거

- 학교급식법 시행규칙 제4조(학교급식 식재료의 품질관리 기준)에 따라 친환경 농산물 소분포장 및 공급을 위한 인증취득

참고4-14

학교급식 식재료의 품질관리 기준

나. 다음의 농산물에 해당하는 것 중 하나를 사용한다.

- 1) 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제19조에 따라 인증 받은 유기식품 등 및 같은 법 제34조에 따라 인증받은 무농약 농수산물 등
- 2) 「농수산물 품질관리법」 제5조에 따른 표준규격품 중 농산물표준규격이 "상" 등급 이상인 농산물. 다만, 표준규격이 정해져 있지 아니한 농산물은 상품 가치가 "상" 이상에 해당하는 것을 사용한다.
- 3) 「농수산물 품질관리법」 제6조에 따른 우수관리인증농산물
- 4) 「농수산물 품질관리법」 제24조에 따른 이력추적관리농산물
- 5) 「농수산물 품질관리법」 제32조에 따라 지리적표시의 등록을 받은 농산물

참고4-15

친환경 농어업육성법 시행규칙

제8조 유기식품 등의 인증대상 ① 법 제19조제1항에 따른 유기식품 등의 인증대상은 다음 각 호와 같다

1. 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 자
 - 가. 유기농축산물을 생산하는 자
 - 나. 유기가공식품을 제조·가공하는 자
 - 다. 비식용유기가공품을 제조·가공하는 자
2. 제1호 각 목의 어느 하나에 해당하는 품목을 취급하는 자

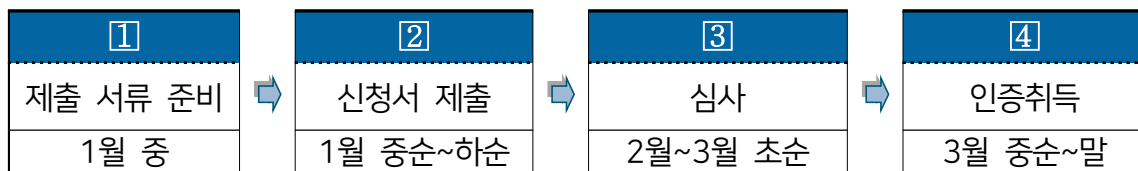
③ 인증 기준

- 농산물의 입고 및 출고 내역을 기록 관리
- 작업장은 식품위생법에서 정한 업종별 시설기준에 적합하여야 함
 - 단, 축산물 작업장은 HACCP을 적용하여야 함
- 인증품을 재포장하는 과정에서 품질과 순도를 유지하여야 하며 화학물질을 첨가하여서는 안 됨
- 원료농산물의 수송, 저장 등 취급과정에서 비인증품과 구분하여 관리하여야 하며 인증표시가 된 상태를 유지하여야 함
- 인증품에는 표준바코드 또는 전자태그를 표시

④ 인증 절차

- 인증 유효기간 : 1년

[표4-15] 취급자인증 절차(완주 사례)



⑤ 인증 관리사항

[표4-16] 취급자인증 관리사항

| 구 분 | 내 용 |
|-----------|--|
| 가. 인증 기간 | · 1년마다 연장 신청 및 심사 진행 |
| 나. 농산물 관리 | · 관리 업무시스템 구성 · 거래별 이력추적관리 · 친환경 농산물 분류별 입·출고 관리 |
| 다. 시설 관리 | · 운영계획서 진행여부, 첨부 서류 비치 · 각종 관리절차 교육실시 및 확인서류 비치 |
| 라. 시스템 관리 | · 운영시스템(발품매니저) 상시 체크 |

⑥ 제출서류

[표4-17] 취급자인증 제출서류 목록

| 연번 | 제출 서류 | 비고 |
|----|-------------------|-----------|
| 1 | 인증신청서 | |
| 2 | 인증품 제조·가공 및 취급계획서 | |
| 3 | 사업자등록증 | |
| 4 | 영업허가증 | |
| 5 | 품목별 판매계획서 | |
| 6 | 거래처(농가)별 인증 목록 | 전년도 |
| 7 | 발주처리리스트 | 전년도 |
| 8 | 급식센터 배치도 | |
| 9 | 상수도 납부영수증 | 최근 3개월분 |
| 10 | 소독필증 | 최근 소독일 기재 |
| 11 | 포장지시험성적서 | |
| 12 | 작업장시설점검표 | 최근 작업일 |
| 13 | 센터 위생교육 일정 및 출석부 | 전년도 |

참고4-16

친환경 농산물 거래내역

| 품목명 | 농가명 | 중량 | 빌주처 | 인증 여부 | 인증 기관 | 인증 번호 | 관리 번호 (바코드) |
|------|-----|--------|-------|-------|-------|----------|-------------|
| 깻잎/친 | 이하성 | 872.93 | 완주군학교 | 무농약 | 아이에스씨 | 44-3-893 | 2000062 |
| 깻잎/친 | 이하성 | 15 | 어린이집 | 무농약 | 아이에스씨 | 44-3-893 | 2000062 |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

2-2) GAP시설 인증(농산물우수관리시설)

① 개요

- 도입배경 : 농산물의 안전성을 확보, 농업환경을 보전하기 위해 농산물의 생산, 수확 후 관리(농산물의 저장·세척·건조·선별·절단·제조·포장 등을 포함) 및 유통 각 단계에서 잔류할 수 있는 농약, 중금속, 잔류성 유기오염물질 또는 유해생물 등의 위해요소 관리기준 마련
- 인증대상 : 입고에서 판매까지 안전관리체계를 구축하여 안전한 농산물이 공급 가능한 기관(개별농가, 생산자단체, 산지유통센터 등)

② 법적 근거

- 학교급식법 시행규칙 제4조(학교급식 식재료의 품질관리 기준)에 따라 우수관리 인증농산물 소분포장 및 공급을 위한 인증 취득

참고4-17

농산물 품질관리법

제11조(농산물우수관리시설의 지정 등) ① 농림축산식품부장관은 농산물의 수확 후 위생·안전 관리를 위하여 우수관리인증기관으로 하여금 다음 각 호의 시설 중 인력 및 설비 등이 농림축산식품부령으로 정하는 기준에 맞는 시설을 농산물우수관리시설로 지정하도록 할 수 있다.

1. 「양곡관리법」 제22조에 따른 미곡종합처리장
2. 「농수산물 유통 및 가격안정에 관한 법률」 제51조에 따른 농수산물산지유통센터
3. 그 밖에 농산물의 수확 후 관리를 하는 시설로서 농림축산식품부장관이 정하여 고시하는 시설

③ 인증 기준 및 절차

[표4-18] GAP시설 인증기준 및 서류

| 인증 기준 | 신청 서류 |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> · 신청서의 구비서류 내용 적절성 · 조직 및 인력의 적정성 · 시설의 적정성 · 업무규정 적정성 | <ul style="list-style-type: none"> · 정관 · 시설 및 인력 현황 · 시설 운영 및 사업계획서 · 지정기준을 갖춘 증빙 서류 |

[표4-19] GAP시설 인증신청 절차

| | | |
|--|-------------|--|
| <p>지정신청서 제출 (신청자)</p> | <p>첨부서류</p> | <ul style="list-style-type: none"> · 정관(법인인 경우에 한함) · 시설 및 인력현황 서류 · 운영계획 등 사업계획서 · 지정기준을 갖춘 증명서 |
| ↓ | | |
| <p>신청서 접수 (품관원 지원장)</p> | <p>검토사항</p> | <ul style="list-style-type: none"> · 신청서류 및 첨부서류 적정여부 · 수수료 적정여부(수수료 10만원) |
| ↓ | | |
| <p>심사일정 통보 (품관원 지원장)</p> | <p>심사준비</p> | <ul style="list-style-type: none"> · 심사원 지정 · 심사사항 준비 |
| ↓ | | |
| <p>지정심사 (접수후 42일 이내)</p> | <p>심사사항</p> | <ul style="list-style-type: none"> · 신청서, 첨부서류 적합성 · 조직, 인력, 시설, 기자재, 운영계획 등 지정기준 적합성(농수산물 품질관리법 시행규칙 제23조 제2항 및 농관원고시 2012-41호 제3호) |
| ↓ | | |
| <p>심사결과보고 (품관원 지원장)</p> | <p>보고서</p> | <ul style="list-style-type: none"> · 심사결과 보고서 |
| ↓ | | |
| <p>인증통보 (품관원 지원장)</p> | <p>검토사항</p> | <ul style="list-style-type: none"> · 적합 : 지정서 발급 · 부적합 : 부적합사유 통보 |
| ↓ | | |
| <p>관리시설 지도·감독 등 사후관리 (품관원)</p> | <p>관리시설</p> | <ul style="list-style-type: none"> · 우수관리인증농산물 생산관리 등 운영 · 관련 장부 비치 |

3) 식재료 관리기준

3-1) 공통사항

① 취급기준

- 재활용품은 급식센터 주변이 청결하도록 즉시 수거
- 납품 시간, 납품 장소, 납품자들을 기록하는 납품기록서를 성실히 작성
- 급식품은 검수 전용 용기에 담아 검수를 받고, 검수가 끝난 식재료는 냉장·냉동고의 정해진 구역(바닥에 방치하면 안 됨)에 보관
- 전 직원 보건증 지참(2회/1년, 6개월마다)
- 유통기한이 전체유통기한의 1/3 이내의 것(잔여 유통기한이 전체 유통기한의 2/3이상인 제품) 납품

3-2) 농산물

① 품질관리 기준

● 일반사항

- 원산지 및 지역명이 표시된 농산물(표시 대상 식재료에 한함)
- 지역 자치 인증 농산물
- 우수관리인증농산물
- 이력추적관리 농산물 (국내산에 한함)
- 농산물 표준규격이 “상” 등급 이상인 농산물, 표준규격이 정해져 있지 않는 경우 상품 가치가 “상” 이상에 해당하는 것
- 친환경 인증, 무농약 농산물 이상

● 곡류

- 수확 연도부터 1년 이내

● 전처리 농산물

- 제품명(내용물의 명칭 및 품목)
- 업소명(생산자 또는 생산자단체명)
- 제조연월일(전처리 작업일 및 포장일)
- 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 생산연도)
- 내용량, 보관 및 취급 방법이 표시된 것

② 취급 기준

- 원산지를 거래명세표와 급식품 포장에 반드시 표기
- 중량에 미달되는 일이 없도록 하며, 일부 품목은 미리 선별과정(숙성 포함)을 거치거나 손실분을 감안하여 납품 진행
- 납품 시 식재료는 반드시 검수대 사용
- 전처리 농산물은 10°C 이하, 농산물은 20°C 이하로 유지하여 납품

3-3) 축산물

① 품질관리 기준

● 일반사항

- HACCP을 적용하는 도축장에서 처리된 식육
- HACCP적용 작업장으로 지정받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물
- 이력추적관리축산물(소고기 및 돼지고기에 한함)
- 적합한 조건(냉장 및 냉동, 상온)으로 유통 관리된 제품

● 소고기

- 등급판정의 결과 2등급 이상인 한우 또는 3등급 이상 육우
- 지역산 공급

● 돼지고기

- 등급판정의 결과 2등급 이상
- 지역산 공급

● 닭고기

- 등급판정의 결과 1등급 이상
- 지역산 우선 공급

● 계란

- 등급판정의 결과 2등급 이상
- 등급판정일로부터 1개월 이내

● 오리고기

- 등급판정의 결과 1등급 이상

② 취급 기준

- 원산지 표기, 등급, 부위, 냉장 또는 냉동 여부를 표시하며 축산물등급판정확인서 원본의 전면에 학교별 납품부위와 양을 기록하여 납품시 함께 제출.(다만 가금류는 원본 제출의무 유예기간까지는 원본 대조필한 사본 1부를 제출할 수 있다)
- 냉장육인 경우 도축일로부터 7-15일, 냉동육인 경우 도축일로부터 2개월 미만의 육류 납품
- 냉장육일 경우 5°C, 냉동육일 경우 -18°C 이하로 납품
- 이취 발생시 손상육으로 구분, 박스포장시 내포장이 견고하여야 함
- 매회 납품시마다 도축검사증명서, 등급판정표 등 증빙자료(사본) 각 1부씩 제출

3-4) 수산물

① 품질관리 기준

● 일반사항

- 원산지가 표시된 수산물
- 적합한 조건(냉장 및 냉동, 상온)으로 유통 관리된 제품

● 전처리 수산물

- 제품명(내용물의 명칭 및 품목)
- 업체명(생산자 또는 생산자단체명)
- 제조연월일(전처리 작업일 및 포장일)
- 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 생산연도)
- 내용량, 보관 및 취급방법이 표시된 것

● 수입 수산물

- 관련법령에 적합하고 일반·전처리 수산물에 상당하는 품질을 갖춘 것

● 기타

- 방사능 검사를 통해 안전성이 확보된 수산물 사용

② 취급 기준

- 원산지, 품질등급, 포장일, 유통기한 등이 표시되어 있는 라벨 부착
- 수산물 방사능 비오염증명서 제출
- 생물 공급 시 물이 얼음에 직접 닿지 않도록 포장 후 납품
- 개수 확인을 요구하는 경우 적정한 개수와 중량으로 납품
- 냉장온도 10℃ 이하, 냉동식품은 녹은 흔적 없이 납품

3-5) 가공식품

① 품질관리 기준

● 일반사항

- HACCP을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품
- 영업 등록된 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품
- HACCP을 적용하는 업소에서 가공 또는 처리된 축산물 가공품
- 지역 자치 인증 가공품
- 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품

● 수입 가공식품

- 관련 법령에 적합하고 일반사항에 상당하는 품질을 갖춘 것

● 김치

- HACCP을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품
- 원부재료 지역산 농산물 우선 사용

● 지역산 가공품

- 원재료 지역산 생산물 사용
- 화학합성첨가물 미첨가 권장
- Non-GMO 식재료 사용
- 감미료 및 인공향료가 첨가되지 않는 1등급 이상 품질의 우유를 구입

② 취급 기준

● 일반사항, 수입 가공식품

- 캔 제품은 손상되지 않은 것으로 납품
- 영업허가증(식품 제조·가공업 허가증)과 성분분석표 제출

- 거래명세표에 유통기한 표기
- 냉장온도 10°C 이하, 냉동식품은 녹은 흔적 없이 납품
- 김치
 - 비닐포장을 이중으로 하며 외부와의 오염을 차단, 제조일, 유통기한, 성분분석 등을 표시
 - 급식소 요구조건에 따라 숙성된 것 납품
- 지역산 가공품
 - 원부재료 50% 이상 지역산 농산물 사용 원칙, 국가 농식품인증 등
 - 가공·유통과정 공개, 연 2회 원료수급내역 제출

참고4-18

서울시 도농상생 공공급식 식재료 품질기준(농산물)

| 구분 | 급식재료 품질관리 기준 | 관계법령 | 비고 |
|---------|--|--|---|
| 농산물 | 일반 사항 | 원산지 및 지역명이 표시된 농산물 (표시 대상 식재료에 한함) | 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조, 「대외무역법」 제33조 |
| | | 우수관리인증농산물 | 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제19조 |
| | | 이력추적관리 농산물 (국내산에 한함) | 「농수산물 품질관리법」 제24조 |
| | | 농산물 표준규격이 “상”등급 이상인 농산물 표준규격이 정해져 있지 않는 경우 상품가치가 “상”이상에 해당되는 것 | 「농수산물 품질관리법」 제5조 |
| | 친환경인증 무농약 농산물 이상 | 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제34조 | |
| 쌀 | 수확연도부터 1년 이내 | | |
| 전처리 농산물 | 제품명(내용물의 명칭 및 품목), 업소명(생산자 또는 생산자단체명), 제조연월일(전처리 작업일 및 포장일), 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 생산연도), 내용량, 보관 및 취급방법이 표시된 것 | | |
| 수입 농산물 | 관련 법령에 적합하고, 일반 농산물 및 전처리 농산물에 상당하는 품질을 갖춘 것 | 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 | |

| 구분 | 급식재료 품질관리 기준 | 관계법령 | 비고 |
|--------|--|--|---|
| 수산물 | 일반 사항 | 원산지가 표시된 수산물 | 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조, 「대외무역법」 제33조 |
| | 전처리 수산물 | 적합한 조건(냉장 및 냉동, 상온)으로 유통관리된 제품 제품명(내용물의 명칭 및 품목), 업소명(생산자 또는 생산자단체명), 제조연월일(전처리 작업일 및 포장일), 전처리 전 식재료의 품질(원산지, 생산연도), 내용량, 보관 및 취급방법이 표시된 것 | 「농수산물 품질관리법」 제29조 1항 |
| | 수입 농산물 | 관련 법령에 적합하고, 일반 수산물 및 전처리 수산물에 상당하는 품질을 갖춘 것 | 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 |
| | 기타 | 방사능 검사를 통해 안전성이 확보된 수산물 사용 | |
| 축산물 | 일반 사항 | HACCP을 적용하는 도축장에서 처리된 식육 | 「축산물위생관리법」 제9조 제2항 |
| | | HACCP을 적용 작업장으로 지정받은 축산물 가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물 (수입축산물을 국내에서 가공 또는 포장처리하는 경우에도 동일하게 적용) | 「축산물위생관리법」 제9조 제3항 |
| | | 이력추적관리 축산물(소고기 및 돼지고기에 한함) | |
| | | 적합한 조건(냉장 및 냉동, 상온)으로 유통 관리된 제품 | 「축산물위생관리법」 제12조 제4항, 제14조 제1항 |
| | 쇠고기 | 등급판정의 결과 3등급 이상인 한우·육우 | 「축산법」 제35조 |
| | 돼지고기 | 등급판정의 결과 2등급 이상 | 「축산법」 제35조 |
| | 닭고기 | 등급판정의 결과 1등급 이상 | 「축산법」 제35조 |
| | 계란 | 등급판정의 결과 2등급 이상 등급판정일로부터 1개월 이내 | 「축산법」 제35조 |
| 오리 | 등급판정의 결과 1등급 이상 | 「축산법」 제35조 | |
| 수입 축산물 | 관련법령에 적합하며 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 계란, 오리고기에 상당하는 품질을 갖춘 것 | 「대외무역법」, 「식품위생법」, 「축산물위생관리법」 등 | |
| 가공식품 | 일반 사항 | HACCP을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품 | 「식품위생법」 제48조 |
| | | 영업 등록된 식품제조·가공업소에서 생산된 가공식품 | 「식품위생법」 제37조 |
| | | HACCP을 적용하는 업소에서 생산된 가공 또는 처리된 축산물 가공품 | 「축산물위생관리법」 제9조 |
| | | 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품 | 「축산물위생관리법」 제9조 제1항 |
| | 수입 가공식품 | 관련 법령에 적합하고 일반사항에 상당하는 품질은 갖춘 것 | 「대외무역법」, 「식품위생법」 등 |
| 기타 | | 원부재료 국내산 친환경 생산물 우선사용 권장 | |
| | | 화학적 합성첨가물을 사용하지 않은 제품 우선 권장 | 신설 |
| | | 감미료 및 인공향료가 첨가되지 않은 1등급 이상 품질의 우유를 구입 | 신설 |
| 예외 | 수해가뭄, 천재지변 등으로 식품수급이 원활하지 않은 경우에는 품질관리기준을 적용하지 않을 수 있음 | | |

4) 식재료 품목 및 가격 결정

4-1) 관내 공공급식

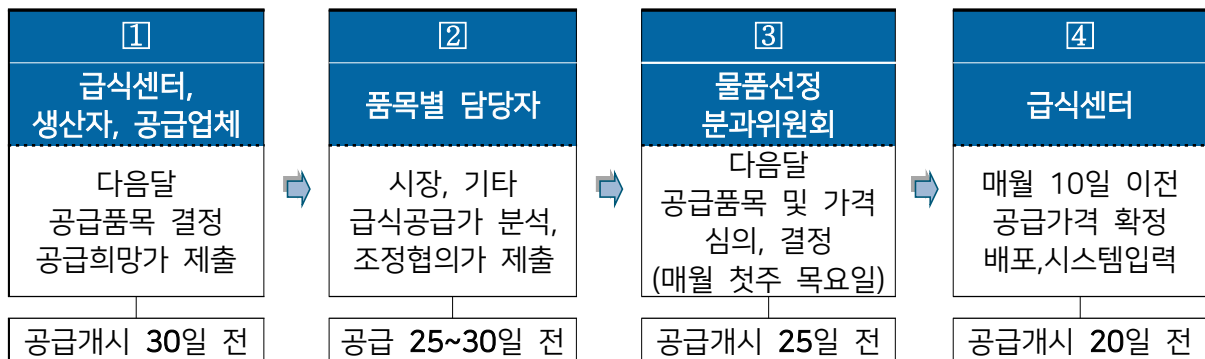
① 가격책정 기준

- 지역 생산자 및 공급업체의 재생산이 가능한 합리적 가격책정
- 품목 및 가격 결정에 관한 심의협의체 운영의 합리적 결정구조

② 가격책정 절차

- 급식 식재료의 품목 및 가격책정은 관내 학교급식 공급 일정을 기준으로 매월 「(예)물품선정분과위원회」를 통해서 결정될 수 있도록 함

[표4-20] 공공급식 가격책정 절차 사례



| 구 분 | 기 준 |
|-----------------|--|
| 공통 | 전 품목 수수료 5% 책정 예)물품선정분과위원회 최종 심의 확정 |
| 곡류 | 반기별(6개월) 동일가격 책정, 친환경쌀(유,무) 연중 동일가격 책정 |
| 농산물 | 기초품목 30가지 연중 동일가격 책정 그 외 시장조사, 생산자협의를 거쳐 분과위에서 최종 심의 결정 |
| 축산물 (가금류포함) | 매월 공급업체 품목별 최저가 공개경쟁을 통한 단가책정 (분과위원회의 전 책정단가 제출) |
| 수산물 | 매월 공급업체 적정 단가 제출 |
| 지역가공품 (김치포함) | 연 2회 공급업체 적정 단가 제출 (학기별 기준가격 정하여 공급) |
| 가공품 (일반공산품) | 연 2회 공급업체 적정 단가 제출 (학기별 기준가격 정하여 공급) |

4-2) 서울시 도농상생 공공급식

① 가격책정 기준

- 공급자(생산자, 가공·유통업종사자)·소비자(시설) 등 모든 주체가 참여하여, 일방의 이익을 배제하고 상생 가능한 적정가격 보장
- 식재료 가격의 투명·공정성 제고를 위해 식재료 가격 동향, 국내 식재료 유통 소식 등 관련 정보를 주기적으로 제공하고 공유
- 도농상생 협력산지의 제시가격과 시장 평균 가격을 기초로 작성
- 산지가격에 준하여 책정, 장거리 유통에서 오는 비용은 물량대비 별도 책정
- 산지 작부별 취급·가격 선정위원회 개최(6회/연)
- 매월 15일 전, 개최 10일 전 시설에 가격책정자료 발송

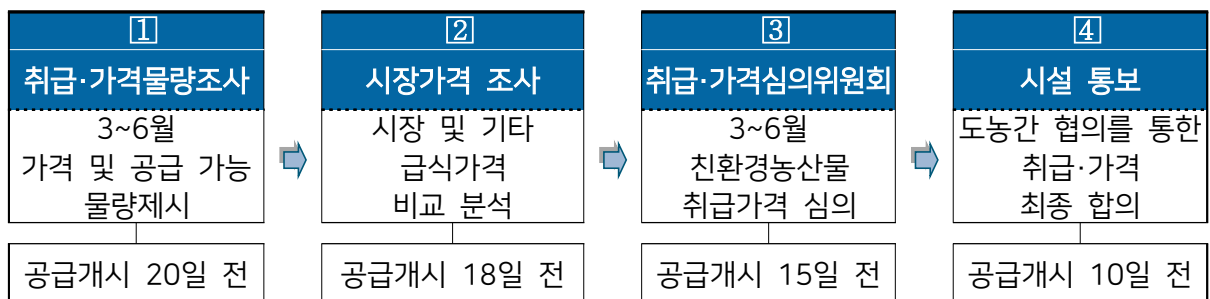
② 가격산정 및 보정

[표4-21] 가격산정 및 보정 내용

| 구분 | 내용 |
|--------|---|
| 가격산정기간 | 연 6회 단위(1월~3월)로 가격산정 기간 설정 |
| 가격산정방법 | 도농상생 협력산지의 가격제시 및 시중가격과 비교, 심의, 산정 |
| 가격 보정 | 기상 이변 등으로 가격 등락이 큰 품목에 대한 가격 보정 실시 - 상향조정 : 일반농산물 가격보다 20% 이상 낮거나, - 하향보정 : 일반농산물 가격의 180% 이상인 경우 |

③ 가격책정 절차

[표4-22] 가격책정 절차



5) 식재료 배송관리

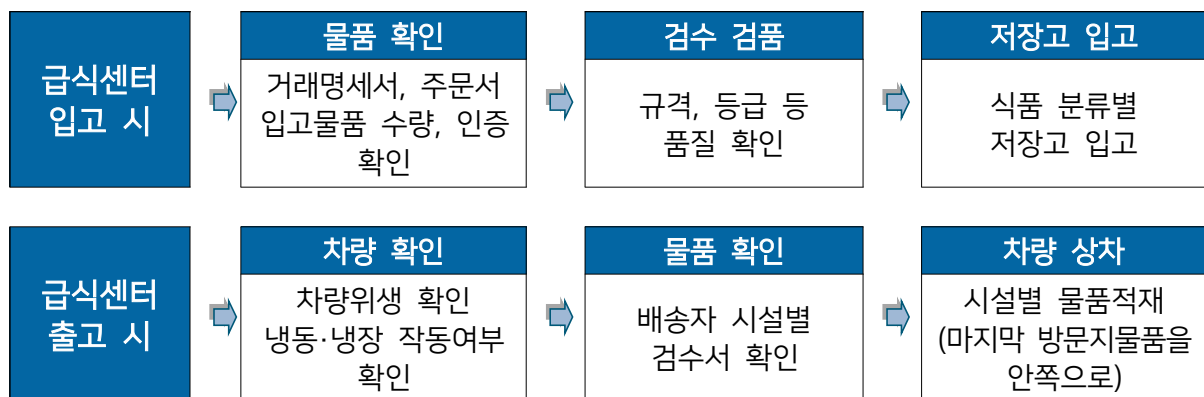
① 개요

- 배송 기사는 급식센터와 급식소의 현장 의사소통 채널로서 책임감과 공정성이 중요하므로 직접 고용을 통해 운영할 수 있도록 함
- 배송 중 식품 안전과 취급 요령, 식품위생 등을 중점적으로 관리
- 배송에서 납품까지 식재료 취급온도 기준 준수(콜드체인시스템 유지)

② 배송 시 유의사항

- 배송자는 배송 코스별 물품검수서를 각 시설별로 확인하고 시설별 시간대에 맞게 순서대로 상차(上車)
- 배송 차량의 교차오염 방지를 위한 냉동·냉장 온도 구분 관리와 식재료별 구분 관리
- 냉동제품 -18℃를 유지, 냉장식품 및 육·어패류는 5℃ 이하, 채소류는 10℃ 이하를 유지
- 내부 온도기록 장치를 부착하고 납품 시 온도기록지 제출
- 포장 상태 및 파손 예방과 냉기 순환이 원활하게 유지되도록 과대 적재 금지 (최대 적재량의 70%)

[표4-23] 물품 입·출고시 배송직원 업무절차



③ 배송 위생관리

- 식재료는 신선한 상태를 유지하여야 하며, 건강진단을 필한 배송기사가 위생적이고 청결하게 운송
- 식재료 운반 차량 및 기구는 매일 청소·소독하여 청결 유지하며, 정기적으로 냉장·냉동설비 점검
- 차량 외부(도색, 청결 상태, 파손 여부)관리 및 적재함 내부(빈박스, 폐기물, 반품 물량처리)관리 수시 확인
- 보건증, 차량 소독필증, 차량등록증 등 등록기간 관리 및 온도기록지 관리

참고4-20

배송차량 및 온도기록계 (타코메타)



배송차량



온도기록계

07

수요처별 업무절차

1) 학교급식

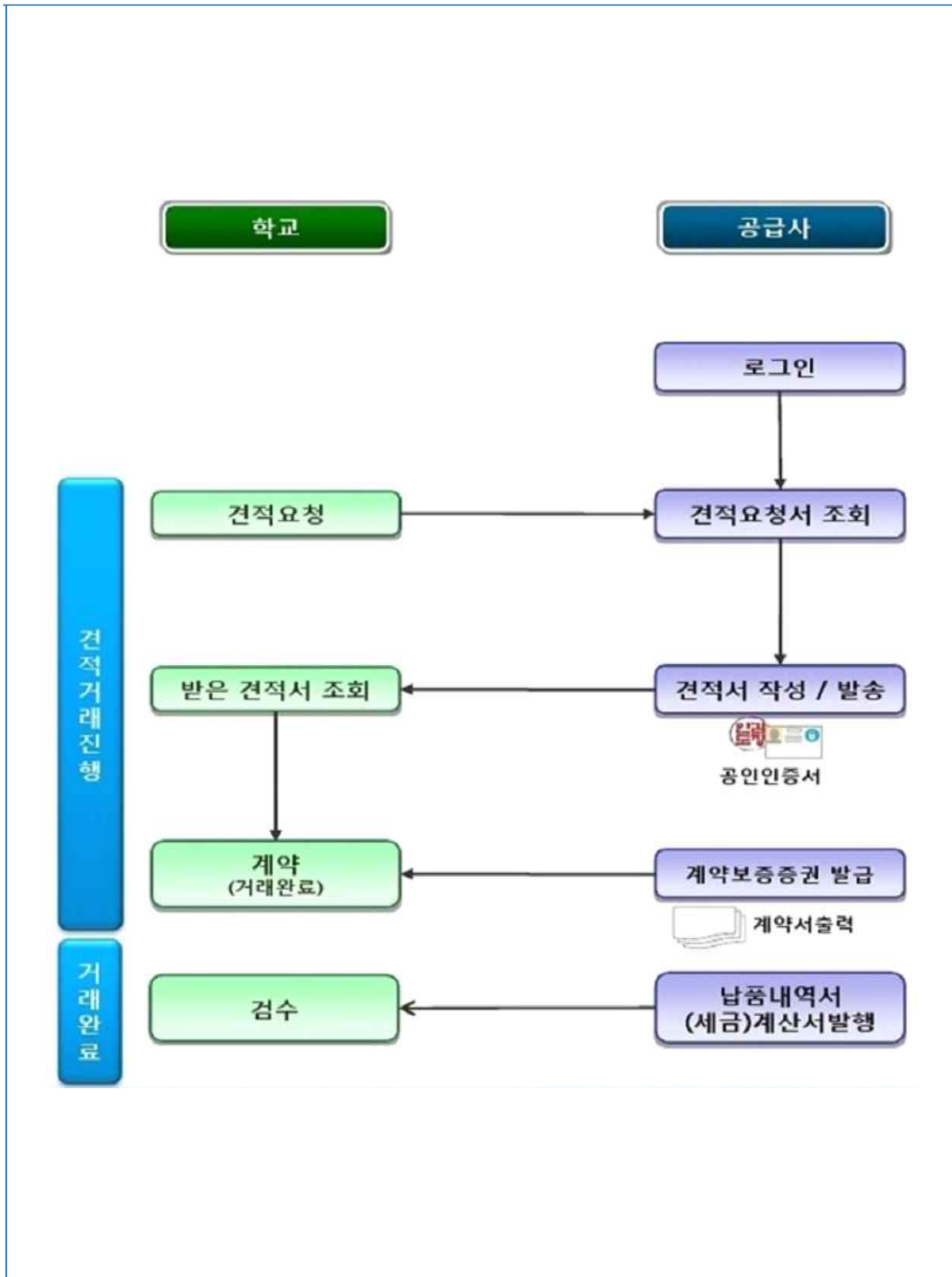
1-1) 업무 개요

① eaT³⁾를 통한 수의계약 방식(완주 사례)

● 학교와 급식지원센터가 eaT를 통한 수의계약 진행

1. 학교로 품목·가격이 확정된 다음 달 공급품목 리스트 제공
2. 영양(교)사 식단작성(NEIS), 식재료 소요량을 산출
3. 품목군별로 분류, 소규모 학교는 통합발주(1건)
4. 행정실로 넘긴다.
5. 행정실에서 견적서를 eaT에 등록하고 급식지원센터에 알린다.
6. 학교급식 담당자가 발주서를 검토하고 이상 유무를 확인한다.
7. 이상이 있으면 재견적을 요청하여 수정하고 4, 5절차를 반복한다.
8. 이상이 없으면 eaT 수의계약을 체결한다.

3) 한국농수산식품유통공사가 운영하는 학교급식전자조달시스템임.



1-2) 업무절차

① 학교급식 담당 주요 업무

- 식재료 구매계약 및 행정서비스
- 발주 내역 확인, 시스템등록
- 정산, 계산서 발행
- 확인서, 내역서 등 문서 발부
- 클레임 관리 등

② 학교급식 업무프로세스

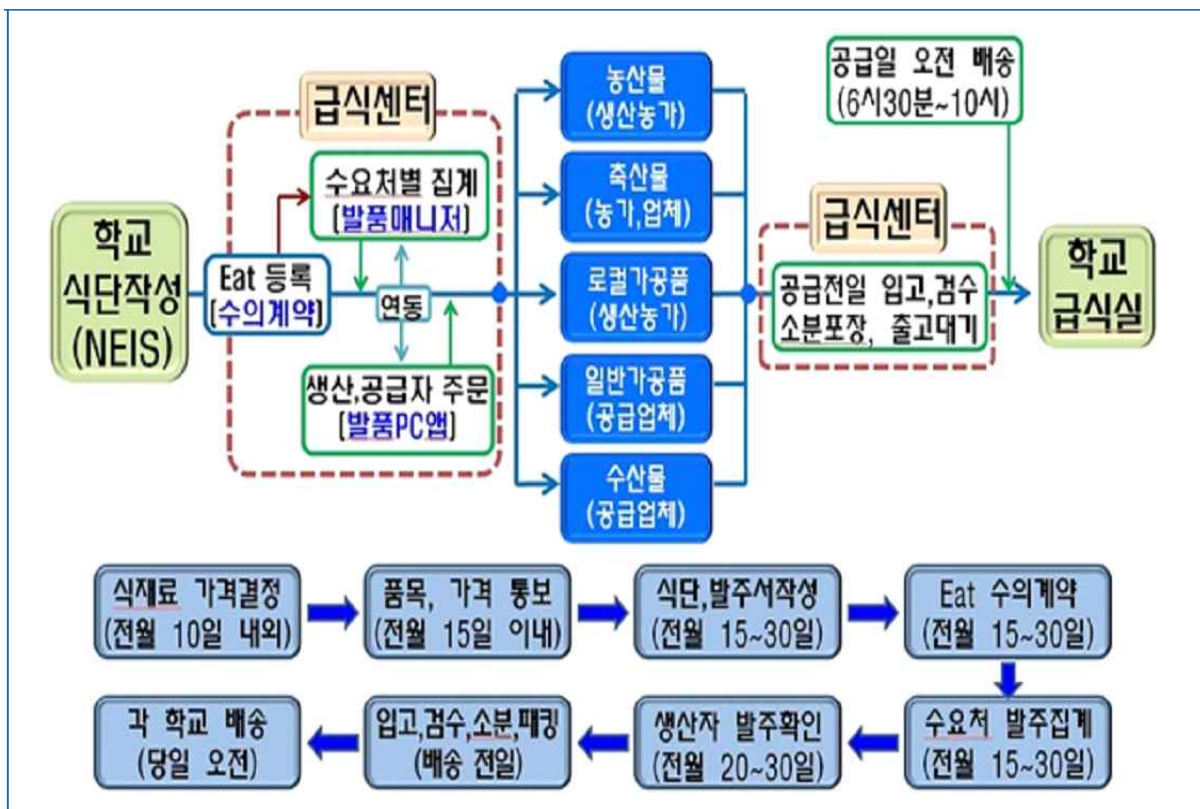
- 식재료 품목 및 가격 결정(전월 10일 이내)
 - 물품선정분과위원회 식재료 품목·가격 결정(전품목, 일부 분기별 책정)
- 공급품목 및 가격 통보(전월 15일 이내)
 - 각 학교로 다음 달 공급 식재료 품목 및 가격 안내
- NEIS⁴⁾ 식단작성 및 발주(전월 15~30일)
 - 영양(교)사 식단 작성(NEIS) 후 수의견적 요청(eaT)
- eaT 수의계약 체결(전월 15~30일)
 - 학교별 수의견적 가격 체결결과 통보(센터 → 학교), 수발주시스템 업로드
- 생산자 공급품목 통보(전월 20~30일),
 - 농산물·지역가공품 : 1주 단위로 농가(업체)에 통보
 - 축산물·수산물·공산품 : 1개월 단위로 공급 업체 통보
- 식재료 집하·1차 검수(배송 전일)

4) 온라인을 통해 학교 교육의 다양한 행정서비스(학사일정, 급식식단표, 생활기록부 등)를 손쉽게 열람할 수 있는 포털 서비스임

- 농축산물 : 공급 전일 입고/ 수산물·가공품 : 공급 전일~ 5일전 입고
- 검수 시 품질기준 부적합 품목은 영양(교)사 사전협의 후 식재료 교체·준비
- 식재료 2차 소분 검수, 3차 패킹 검수(배송 전일)
 - 농산물 2차 검수 및 소분·소포장
 - 출고대기실 3차 품질 및 패킹 검수, 명세서 대조 이상 유무 확인
- 각 수요처 오전 당일 배송
 - 각 차량별 배송 코스 확인 후 배송, 클레임 대응을 위한 여유 차량 비치
 - 매일 오전 10시까지 배송 완료
 - 관내 학교, 어린이집, 공공기관 등 일괄 배송

참고4-22

학교급식 업무프로세스(완주 사례)



2) 공공급식

2-1) 업무 개요

① 발주쇼핑몰을 통한 공급방식 (완주 사례)

- 어린이집, 유치원에 확정된 다음 달 공급품목·가격 리스트 제공
 - 발주쇼핑몰(발품몰)에 품목 및 가격입력
- 영양사, 원장 식단작성
- 발품몰로 식재료 주문(기간:1주~2주)
- 주문내역 확인·조정, 발주 완료

② 발주쇼핑몰(발품몰) 개요

- 발주쇼핑몰이란 완주급식지원센터에서 어린이집 등 공공영역에서 공공급식 주문의 편리를 위해 개발한 인터넷 쇼핑몰 형태의 보조 수발주 프로그램

[표4-24] 발주쇼핑몰 개요

| 구 분 | 내용 |
|--------|---|
| 회원가입 | 회원가입승인요청 → 아이디발부 → 로그인 |
| 주문방법 | 상품검색 → 장바구니 담기 → 배송날짜 지정 →주문하기 → 결제하기 |
| 주문확인 | 마이페이지 발주내역 |
| 쇼핑몰 주소 | http://ongoeul.webconn.co.kr |

2-2) 업무절차

① 공공급식 담당 주요 업무

- 공공급식 발주내역 확인, 수발주시스템 품목 등록
- 발주쇼핑몰(발품몰)관리, 정산
- 확인서, 내역서 등 문서 발부, 클레임 관리

② 공공급식 업무프로세스

1. 식재료 품목 및 가격 결정(전월 10일 이내)

- 물품선정분과위원회 식재료 품목·가격 결정(전 품목, 일부 분기별 책정)

2. 공급품목 및 가격 통보(전월 15일 이내)

- 각 공공급식소로 다음 달 공급 식재료 품목 및 가격 안내
- 발주쇼핑몰(발품몰) 다음 달 공급가격 입력

3. 발주쇼핑몰로 식재료 주문(공급 1주 전~)

- 발주(주문)확정일로부터 1주일 이후 식재료 공급 가능

4. 생산자 공급품목 통보(공급 3 ~ 5일 전)

- 농산물·지역가공품 : 3일 이내 농가(업체)에 통보
- 축산물·수산물·공산품 : 3일 이내 공급업체 통보

5. 식재료 집하 및 1차 검수(배송 전일)

- 농축산물 : 공급 전일 입고/ 수산물·가공품 : 공급 당일~ 5일 전 입고
- 검수 시 품질기준 부적합 품목은 급식소와 사전협의 후 식재료 교체·준비

6. 식재료 2차 소분 검수, 3차 패킹 검수(배송 전일)

- 농산물 2차 검수 및 소분·소포장
- 출고대기실 3차 품질 및 패킹 검수, 명세서 대조 이상 유무 확인

7. 각 수요처 오전 당일 배송

- 각 차량별 배송 코스 확인 후 배송, 클레임 대응을 위한 여유 차량 비치
- 매일 오전 10시까지 배송 완료
- 관내 학교, 어린이집, 공공기관 등 일괄 배송

3) 서울시 도농상생 공공급식

3-1) 업무 개요

① 목적 및 추진체계

- 서울시 25개 자치구와 산지를 1:1로 매칭하여 도농상생의 먹거리기본권 실현
- 서울시 도농상생 공급 흐름도



② 사업 주요 내용

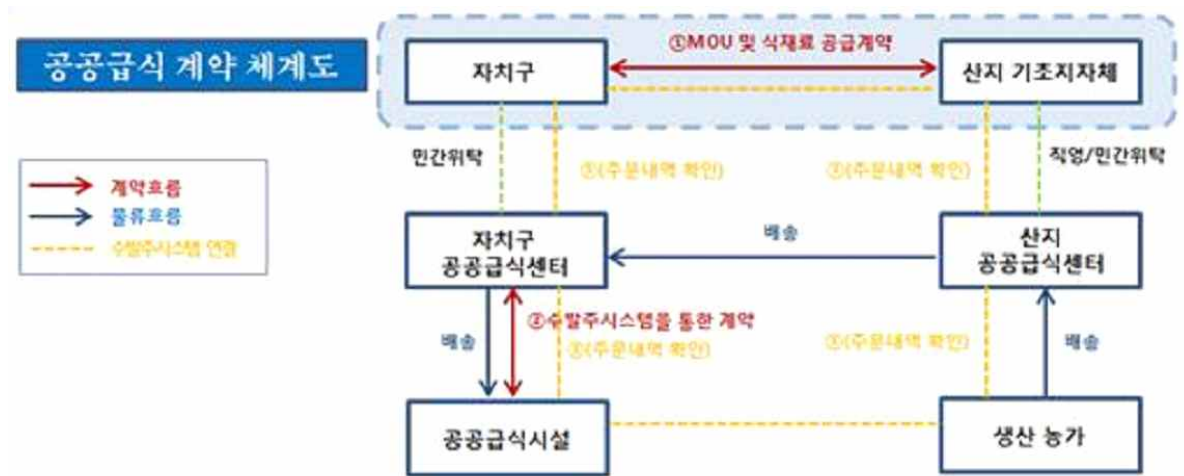
- 서울시 : 공공급식 영역에서 건강한 식재료 사용 확대 및 지속가능한 공공급식 조달체계 마련을 통한 서울시민의 건강한 먹거리가치를 실현
- 산지 : 서울시의 먹거리기본권 확립과 더불어 지역의 중·소농·고령농 보호로 지속가능한 농업농촌 실현
- ※ '17년 5월 완주군(산지)과 강동구(자치구)가 전국 최초 업무협약 체결·공급
- 식재료 차액지원
 - 지원대상 : 도농상생 공공급식사업 참여 자치구 공공급식시설
 - 지원금액 : 1인 1식 당 300-500원 (어린이집 기준, 월 1만원)
 - 지원조건 : 공공급식센터를 통한 50~70% 이상 구매 시 지원
 - 지원절차 : 공공급식시설 → 자치구 신청(전월 식재료 구매금액에 대한 차액)
- ※ 서울시는 자치구에 분기별 재배정 후 자치구에서 지급하도록 함

③ 협력산지 지정 핵심요건 3가지

- 지역의 중소농가족농·고령농 보호를 위한 지역 농정(로컬푸드)의 유무
- 일상적 먹거리 안전성을 담보할 안전성 관리체계 유무
- 지역 먹거리를 공정성 있게 조달할 공적 조달체계(공공형 급식센터) 유무

3-2) 업무절차

① 계약체계



② 도농상생 담당 주요 업무

- 도농상생 발주내역 확인, 수발주시스템 품목 등록
- 도농상생 물품 검수 및 수요처별 물품 분류
- 도농상생 자치구 센터 공급 물품 확인, 정산요청, 클레임 관리

③ 도농상생 업무프로세스

1. 식재료 가격 결정(전월 10일 이내)
 - 물품선정분과위원회 식재료 품목·가격 결정(농산물, 축산물, 공산품, 수산물)
2. 공급품목 및 가격 서울시 전달(전월 15일 이내)
 - 서울시 가격심의위원회 제출, 심의, 가격 결정

3. 자치구 수요처 → 발주쇼핑몰로 주문(주문일 기준 1주 이후 식재료부터)
4. 자치구 센터 ↔ 산지센터 발주내역 및 정보공유
5. 산지센터 → 생산자 출하품목 통보(공급일 기준 3~5일 전)
6. 공급 전일 식재료 집하·검수·소분·소포장(공급 전일 오전 중)
- ※ 품질기준 부적합, 미입고 품목은 자치구센터와 협의 후 교체 및 결품 처리
7. 공급 전일 점심 산지센터 출발 → 저녁때쯤(오후 6시) 자치구 센터 도착
8. 공급일 새벽 자치구 센터 배송 출발 → 자치구 어린이집 전달(6시~9시)

4) 복지영역

4-1) 영양플러스

① 사업개요 및 목적

- 사업운영주체 : 보건복지부 건강증진과/각 지역보건소/영양플러스팀
- ‘영양플러스사업’이란 영양개선 대상(임신부, 출산부, 수유부, 60개월 이하의 영유아)에게 불량한 영양섭취상태의 개선을 통한 건강증진을 위해 영양교육을 실시하고, 영양불량 문제의 해소를 돕기 위한 특정식품들을 일정기간 동안 지원하는 제도
- 지역의 좋은 먹을거리로 취약계층을 지원하여 지역민의 먹거리기본권 확립
- ※ 영유아와 학생들뿐만 아니라 생명이 태어나는 순간부터 건강한 먹을거리를 보장해주는 사회시스템을 구축, 지역민 누구라도 혜택받고 보장받을 수 있는 보편적 먹거리복지의 실현

② 협의 과정

- 영양플러스사업 수혜대상자들에게 제공하는 보충식품을 지역산 식재료로 전환하기 위한 관계기관 간 지속적 논의 필요(행정, 급식센터, 보건소)

※ 사례) 완주급식지원센터는 '18년 1월 완주보건소와 협의를 완료하고 공급계약을 체결('18.1.11), 매월 수의계약방식으로 전환하여 보충식품 공급하고 있으며 사업 규모는 월 11백만원(1억5천/연), 수혜자 약 259명(월 단위) 지원

[표4-25] 보충식품 패키지 구성

| 종류 | 대 상 | 품목 구성 |
|--------|---|---|
| 식품패키지1 | 영아(생후 0~6개월 미만) | 조제분유 |
| 식품패키지2 | 영아(생후 6~12개월 미만) | 조제분유, 백미, 감자, 유정란, 당근 |
| 식품패키지3 | 유아(만 1~5세 미만) | 감자, 애호박, 당근, 유정란, 검정콩, 김, 혼합곡, 멸균우유 등 |
| 식품패키지4 | 임신부 및 혼합 수유부 (출산 후 12개월까지) 혼합수유를 하는 출산 후 여성 | 감자, 애호박, 당근, 유정란, 검정콩, 김, 혼합곡, 멸균우유 등 |
| 식품패키지5 | 출산부(출산 후 6개월까지) 모유수유를 하지 않는 출산 후 여성 | 감자, 애호박, 당근, 유정란, 검정콩, 김, 혼합곡, 미역, 멸균우유 등 |
| 식품패키지6 | 완전모유 수유부 (출산후 12개월까지) 완전모유수유를 실시하는 수유부 | 감자, 애호박, 당근, 유정란, 검정콩, 김, 혼합곡, 미역, 토마토, 굴, 멸균우유 등 |

● 보충식품의 수혜자 선호도를 파악하여 지역산 농식품으로 대체 공급이 가능

참고4-23

보충식품의 대체식품 구성

* 2018년 지역사회 통합 건강증진사업 보충식품의 공급 중 발취

· 식품패키지 제공 기본원칙

1. 식품패키지에 따라 감자, 달걀, 당근, 우유, 검정콩, 김, 미역, 닭가슴살 통조림, 굴 /오렌지 주스 등의 식품을 공급
 ※ 굴이 제철인 시기는 굴을 우선으로 공급할 것을 권장하며, 오렌지 주스를 제공할 경우, 가급적 100% 무가당 주스 등 첨가물이 없는 주스 선택
2. 정의된 식품패키지별 구성내용과 제공량은 임의로 변경할 수 없음

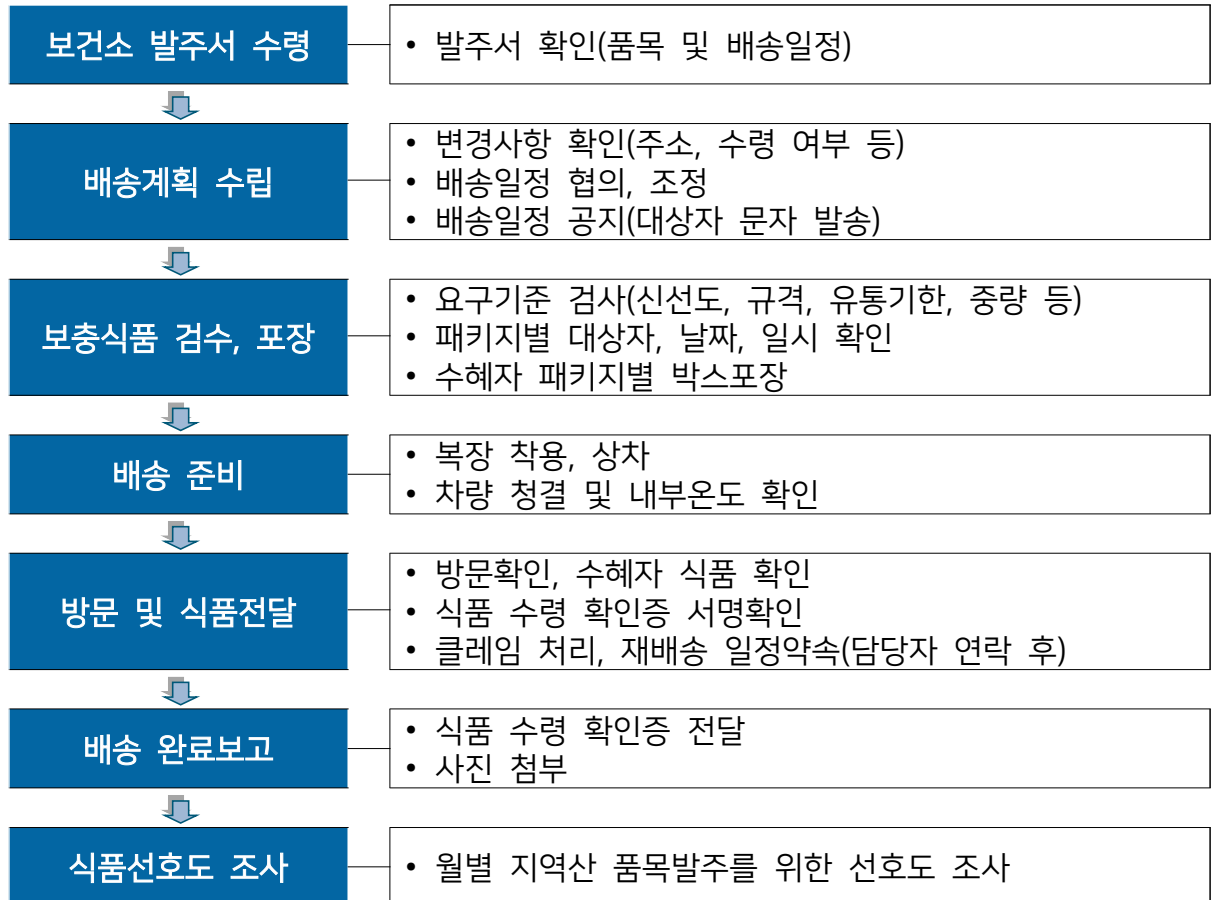
· 대체식품 구성

1. 채소류 및 과일류 등을 대체식품으로 추가할 경우
 - 보건소 전문가위원회(영양전문가 1인 이상 필수 포함)를 구성 운영하여 대체식품 종류와 제공량, 배송주기 등의 규정을 결정하는 것을 원칙으로 함
 - ※ 전문가위원회는 시/도 건강증진사업지원단의 영양분과 위원 활용 권장
 - ※ 대체식품 선정 시 식품의 영양성분, 배송보관 방법 및 단가 등에 유의하여 선정
 - ※ 식품에 대한 안전관리는 해당 지역에서 담당

③ 업무절차

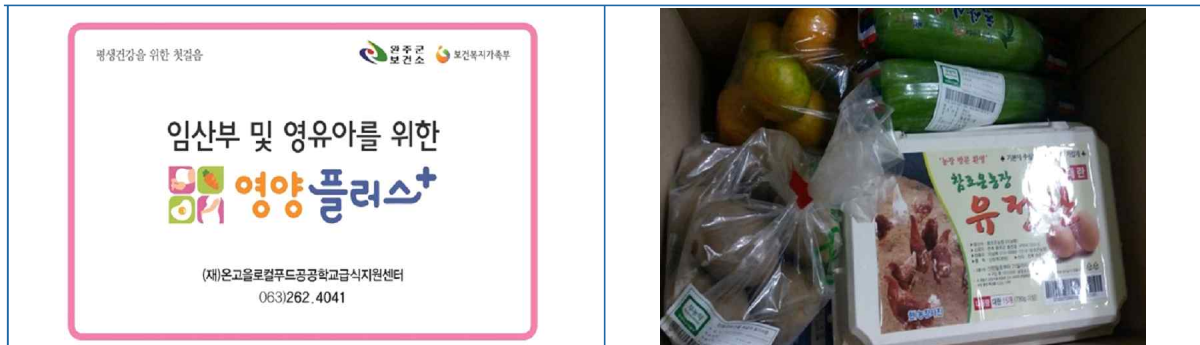
- 급식센터에서 월 2회 보충식품 패키지를 준비하여 수혜자에게 공급

[표4-26] 영양플러스 업무절차



참고4-24

영양플러스 보충식품 꾸러미



4-2) 건강과일바구니사업

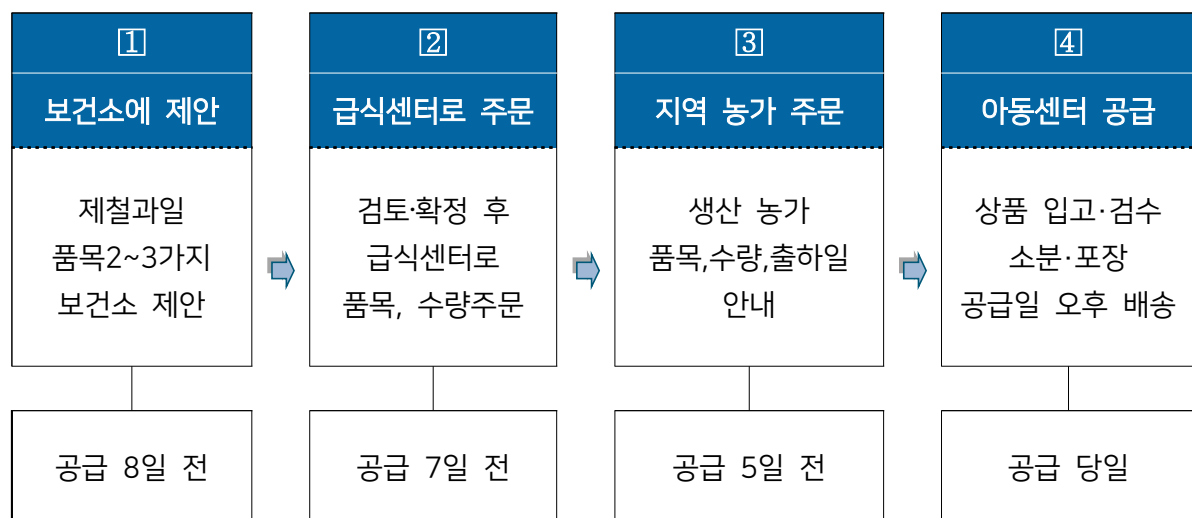
① 사업개요

- 사업운영주체 - 보건복지부 건강증진과/각 지역보건소/영양플러스 팀
- 사업대상 : 지역아동센터(경제적 취약계층 아동, 청소년)
- ‘건강과일바구니 사업’은 과일 및 채소의 접근성이 낮은 취약계층의 아동에게 신선한 제철 과일을 제공함으로써 과일에 대한 접근성 제고와 섭취량 증가를 통해 건강한 식습관을 유도하여 평생의 건강 유지를 관리

② 업무절차

- 사업기간 : 연 5~6개월
- 대 상 : 관내 지역아동센터의 저소득층 아동
- 운영방법 : 주 2회 과일 제공(월 8회)
- 사업내용
 - 6~11세 어린이 : 2~3종류의 제철 과일 공급, 100~150g 제공/1회 분량
 - 12~18세 어린이 : 2~3종류의 제철 과일 공급, 200~300g 제공/1회 분량

[표4-27] 건강과일바구니 업무절차



08

네트워크강화사업 운영 사례

1) 거버넌스 운영

- 지역 먹거리의 활용 및 확대, 식생활교육 및 먹거리체계 개선을 위한 민관 거버넌스 협력체계 구축 필요

1-1) 기본 방향

- 급식 관련 주체들이 참여하는 거버넌스 운영을 통해 건강하고 안전한 식재료의 조달과 급식센터의 안정적 운영을 위한 협력체계 구축
- 급식사업 확대 추진 및 식재료 취급(품목·물량·가격 등)에 관한 핵심쟁점 사항들을 논의하고 공유하여 지역 먹거리 조달의 투명성·합리성 제고
- 급식센터 운영의 자율성과 투명성을 높이고, 지역산 식재료 조달 및 교육·교류 기능 강화를 위한 「급식센터운영위원회」 설치·운영
- 급식관계자 간 상호신뢰 구축을 위한 심의·자문기구로서의 중간지원

1-2) 제도적 기반구축

- 급식센터를 통해 지역 먹거리의 적극적 소비 확대를 뒷받침해줄 급식관계자 거버넌스 운영을 위한 법·제도적 근거 마련 필요

참고4-25

재단법인 급식지원센터 설립 및 운영조례 (완주)

제4조(사업) 지원센터는 다음 각 호의 사업을 수행한다

1. 로컬푸드 공공급식 실현을 위한 각종 연구, 교육, 캠페인, 홍보사업
2. 공공급식에 지역농식품을 우선 공급할 수 있는 식재료 조달체계 혁신사업
3. 환경농업의 촉진, 공동체 중심의 기획생산 장려 및 생산단지 조성
4. 지원기관과의 협의를 통해 지역공동식단 중심의 공동구매 시스템 구축
5. 생산단계에서 소비단계까지 물류·유통, 콜드체인 및 안전성 관리시스템 구축
6. 원활한 수발주 및 커뮤니케이션을 위한 통합전산시스템 구축
7. 식과 농간 사회적 거리를 좁히기 위한 각종 교육, 체험사업 기획 추진
8. 기타 설립취지 및 정관에 반하지 않는 농업농촌의 지속가능성을 높이기 위한 관련 부대사업 등

1-3) 운영 사례

① 물품선정분과위원회

● 목 적

- 공공급식에 사용하는 식재료의 취급 품목·물량·가격 등 중요사항을 민·관 급식관계자로 구성된 「물품선정위원회」 심의를 통해 합리적이고 투명한 방식으로 결정

● 역 할

- 매월 공공급식 식재료 품목선정 및 가격 심의·결정
- 매년 공급업체 심사 및 선정·평가 등
- 공공급식 개선방향 논의

● 구 성

- 급식센터, 교육청, 영양(교)사, 학부모, 생산자, 원장, 전문가 등 11명

참고4-26

완주공공급식지원센터 물품선정위원회 구성

| 구 분 | 성명 | 소속단체(기관) | 비고 |
|-------|-----|----------------------|-----------|
| 급식센터 | ○○○ | (재)완주공공급식지원센터 | |
| 교육지원청 | ○○○ | 완주교육지원청 | |
| 생산자단체 | ○○○ | ○○○협동조합 | |
| 영양교사 | ○○○ | ○○초등학교 | 짜수달 참여 |
| | ○○○ | ○○초등학교 | |
| | ○○○ | ○○초등학교 | |
| | ○○○ | ○○중학교 | |
| | ○○○ | ○○초등학교 | 홀수달 참여 |
| | ○○○ | ○○중학교 | |
| | ○○○ | ○○체육고등학교 | |
| | ○○○ | ○○공업고등학교 | |
| 학부모 | ○○○ | 완주 학부모기자단(초,중학교 학부모) | |
| | ○○○ | ○○초등학교 운영위원장 | |
| 어린이집 | ○○○ | ○○어린이집 원장 | |
| 관련단체 | ○○○ | 완주로컬푸드협동조합 | |

② 완주학교건강먹거리연구회

- 지역 푸드플랜 구축·확산을 위해 기존 먹거리 시장의 다양한 문제점을 극복하기 위한 실증 협의체
- 지역농산물의 기획생산 촉진과 공동식단제 단계별 도입 등 학교급식 좋은 식단 만들기를 위한 방안 마련
- 운영내용
 - 기획생산 촉진을 위한 공동식단제 도입방안 연구
 - 학생들의 영양공급 균형 및 지역농산물의 활용
 - 급식센터, 교육청, 영양(교)사 등 좌담회 및 포럼 운영
 - 공동식단제 구성 및 공동식단제 시범학교 운영방안
 - ‘오늘은 완주 로컬푸드 먹는날’ 운영을 통한 교육 및 홍보
 - 식·농교육을 위한 교육자료 제작, 영상, 애니메이션, PPT 등

참고4-27

완주학교건강먹거리 연구회 구성

| 연번 | 소속 | 직위/직급 | 성명 |
|----|---------------|----------|-----|
| 1 | 한국농촌경제연구원 | 책임연구원 | ○○○ |
| 2 | (주)지역파트너플러스 | 대표 | ○○○ |
| 3 | (주)지역파트너플러스 | 실장 | ○○○ |
| 4 | (재)완주공공급식지원센터 | 센터장 | ○○○ |
| 5 | 완주군 | 로컬푸드 팀장 | ○○○ |
| 6 | 완주군 | 로컬푸드 주무관 | ○○○ |
| 7 | 완주교육지원청 | 주무관 | ○○○ |
| 8 | ○○초등학교 | 영양교사 | ○○○ |
| 9 | ○○초등학교 | 영양교사 | ○○○ |
| 10 | ○○초등학교 | 영양교사 | ○○○ |
| 11 | ○○초등학교 | 영양교사 | ○○○ |
| 12 | ○○중학교 | 영양교사 | ○○○ |
| 13 | ○○중학교 | 영양교사 | ○○○ |
| 14 | ○○고등학교 | 영양교사 | ○○○ |

2) 농촌체험·교류 활성화

- 농촌체험·교류를 통한 로컬푸드 교육과 홍보를 통해 소비자 대상 지역 먹거리 관계망을 구축, 지역 농업농촌에 대한 가치 인식 향상

2-1) 기본방향

- 농촌과 연계한 다양한 먹거리 교육(농촌교류, 요리체험, 미각 교육 등)을 통해 음식의 가치·소중함, 환경친화적, 슬로·웰빙푸드 등 먹거리 공감대 형성
- 농촌체험과 교육을 통해 상호 상생의 공공먹거리 파트너십 구축으로 지속가능한 먹거리 신뢰 형성

2-2) 운영 사례

① 관내 어린이집 팸투어

- 지역의 미래세대를 위한 건강한 먹거리 체험 학습

참고4-28

관내 어린이집 로컬푸드 체험투어



② 대도시 소비자 로컬푸드 체험투어 : 식-농가치교육 및 농촌체험 추진

- 대도시 소비자의 식-농가치 현장 교육을 통한 이해증진, 호혜 증대

참고4-29

대도시 소비자 로컬푸드 체험투어



③ 영양(교)사 로컬푸드 체험투어

- 학교를 대상으로 로컬푸드 공공급식 이해증진과 지역 먹거리의 공급 확대

참고4-30

관내 영양교사 로컬푸드 체험투어



3) 홍보마케팅

- 지역먹거리의 홍보를 통해 농업농촌의 가치적인 측면을 공유하고 건강한 먹거리의 중요성과 사회적 관계 향상 도모
- 지역 농업농촌과 먹거리를 이해하는 교육의 장으로써 올바른 식문화교육과 지역 먹거리의 소비촉진으로 가정 내 건강한 식생활 문화 확산까지 연결

① 완주 로컬푸드 먹는 날 추진

- 기획생산 촉진과 공동식단체 도입, 청소년 대상 로컬푸드 급식 이해증진

참고4-31 **완주 로컬푸드 먹는 날**



② 급식센터 소식지 발행

- 농가 이야기, 로컬푸드 레시피 제공 등 수요처와의 공감과 소통, 정보전달

참고4-32 **완주급식지원센터 소식지 발행**

2018년 2월 7호

완주공급센터가 말하는 행복한 밥상 이야기

인사말

안녕하십니까,
2018년을 맞이하여 발행이 7개월째 이루어지는 소식지입니다. 그동안 완주공급센터는 완주군 내의 농가 이야기를 소개하고, 로컬푸드의 생산과 유통에 대한 정보를 제공하기 위해 노력하고 있습니다. 이번 호에서는 완주공급센터가 소개하는 로컬푸드의 생산과 유통에 대한 이야기를 소개합니다.

완주공급센터는 완주군 내의 농가 이야기를 소개하고, 로컬푸드의 생산과 유통에 대한 정보를 제공하기 위해 노력하고 있습니다. 이번 호에서는 완주공급센터가 소개하는 로컬푸드의 생산과 유통에 대한 이야기를 소개합니다.

급식센터 소식지

2018년도 '급식센터' 선정

완주공급센터는 매년 공공학교급식에 우수 농축수산물 및 가공식품을 공급하기 위해 참가하고, 품질이 우수하고 안전한 농축수산물 및 가공식품을 공급하기 위해 노력하고 있습니다. 올해는 완주공급센터가 우수 농축수산물 및 가공식품을 공급하기 위해 노력하고 있습니다.

2018년도 '급식센터' 선정

완주공급센터는 매년 공공학교급식에 우수 농축수산물 및 가공식품을 공급하기 위해 참가하고, 품질이 우수하고 안전한 농축수산물 및 가공식품을 공급하기 위해 노력하고 있습니다. 올해는 완주공급센터가 우수 농축수산물 및 가공식품을 공급하기 위해 노력하고 있습니다.

③ 지역 축제·행사 홍보마케팅

- 지역 축제 및 행사에 참여하여 미래 소비자 확보, 건강한 지역 먹거리 홍보

참고4-33

푸드플랜 홍보 및 시식회

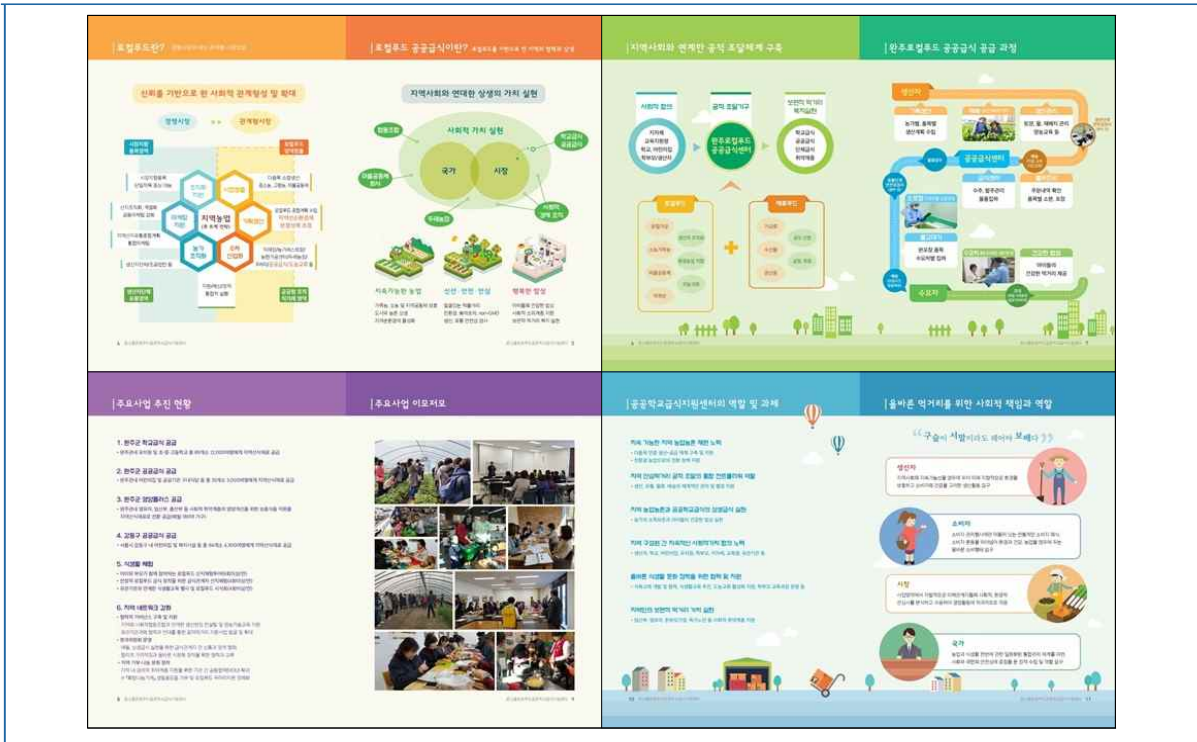


④ 리플릿 제작 및 홍보

- 리플릿 제작 및 홍보를 통한 로컬푸드 공공급식의 의미와 당위성 이해증진, 급식센터 추진사업 공유를 통한 참여 확대 유도

참고4-44

리플릿 제작 및 홍보



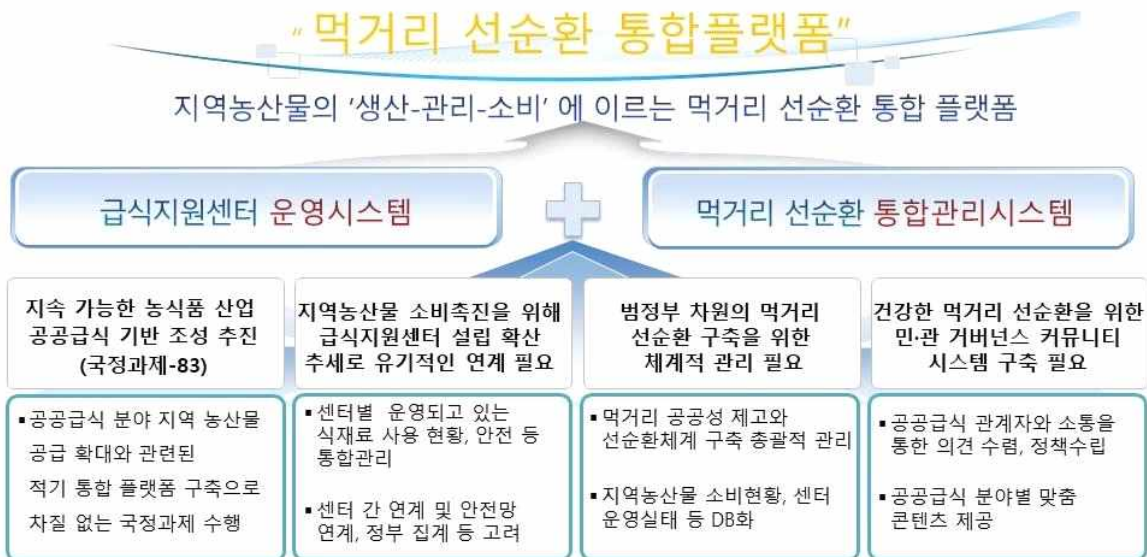
09

먹거리 통합관리 플랫폼 구축

1) 추진 개요

1-1) 추진 배경 및 목적

- 공공급식 식재료 시장규모는 '19년 금액 기준으로 약 7조 원에 이르며 식수 인원만도 약 1,000만 명에 이르는 거대시장
- 각 지자체에서 공공급식 관련 조례를 운영하는 등 단체급식 시장의 중요성은 커졌으나, 지자체별로 관리시스템은 상이하게 운영되어 원산지과 이력 관리 등 정보연계를 통한 안전한 식재료 공급 및 통합관리가 어려운 실정
- 이에 전국 초·중·고의 약 90%가 사용중인 학교급식전자조달시스템(eaT) 운영자인 aT에서 ICT를 활용한 범정부 차원의 먹거리 선순환 구축을 총괄적으로 관리·지원하기 위한 공공급식 통합플랫폼 구축
- '국가 푸드플랜'에 맞춰 이를 총괄적으로 관리·지원하는 전산시스템을 구축하여 품질 좋은 먹거리의 안정적 공급과 지역농산물의 생산-유통-소비에 이르는 먹거리 선순환 기반을 마련하기 위해 농식품부에서 '21년도 사업으로 추진 중



1-2) 플랫폼의 역할 및 구성

● 통합관리시스템 구성



① 각 지자체 급식지원센터의 유기적 연결

- 그간 지자체들이 구축한 급식지원센터는 설립 주체와 운영 형태가 제각각이고 식재료 수발주 체계 또한 연계되지 않아 효율성이 떨어짐
- 이에 지역농산물 소비촉진을 위해 전국 지자체가 설립한 급식지원센터들의 전산 시스템을 유기적으로 연결하는 기능

② 식재료 표준코드 기반 시스템 구축과 보급

- 식재료 표준코드가 구축되면 모든 식재료의 사용량과 사용 시기 그리고 변동량 까지 집계 가능해져 이를 토대로 국가 농업정책에 반영할 수 있음
- 국가 푸드플랜을 통한 식재료 생산과 유통, 소비를 아우르는 거대한 선순환체계는 물론 생산과 소비가 서로 유기적으로 작용할 수 있을 것으로 전망
- 또한, 어떤 식재료가 어느 시점에 어느 정도 사용될 것인지 예측하여 먹거리 수급 불균형과 생산 및 공급량 조절의 기능 기대

③ 이해관계자들 간 소통채널 구현

- 공공급식은 학교급식뿐만 아니라 어린이집, 유치원, 군부대, 복지시설, 공공기관 등 많은 이해 관계자들이 존재함으로 인해 추진동력 확보가 어려움
- 공공급식 이해관계자들 간의 유기적 소통을 이끌어내어 공공먹거리 정책에 반영할 수 있도록 연계지원

④ 공공급식 통합플랫폼에서의 식자재 안전성 확보

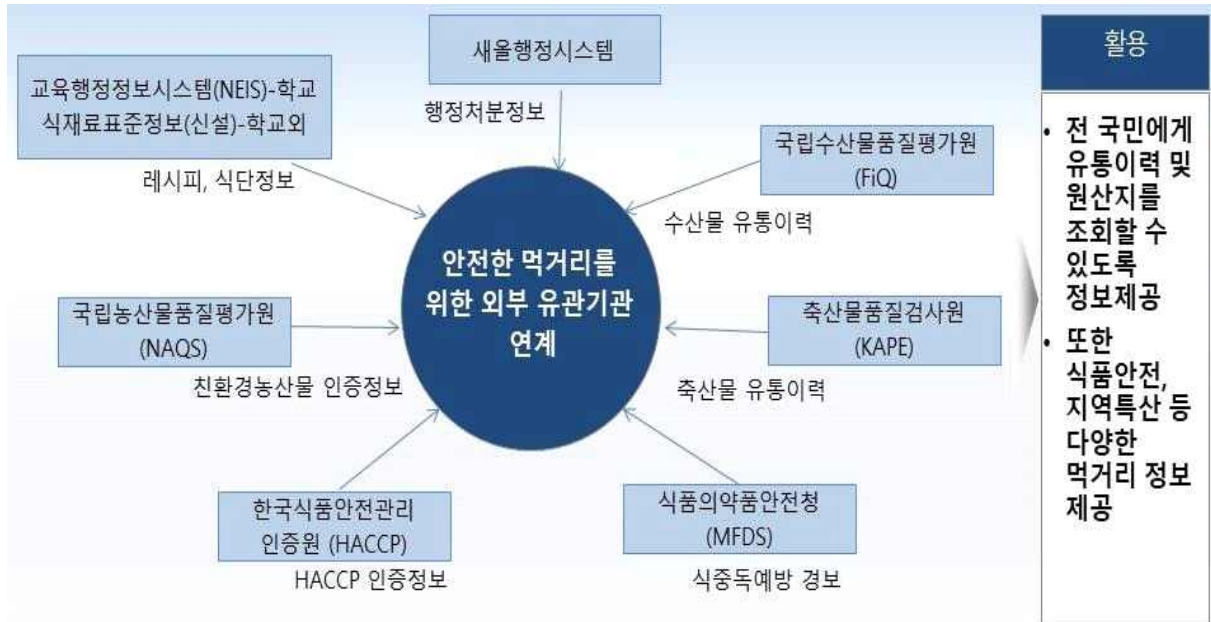
- 공공급식 통합플랫폼을 이용하는 식자재 공급업체를 꾸준히 전수 점검하는 동시에 식품위생 안전진단 컨설팅으로 공급업체 역량도 강화하여 우수 공급업체로 육성
- 식재료 원산지 이력 관리 등을 상시 모니터링하고, 학부모를 포함한 정부·급식 지원센터·농업인·공급업체 등 급식관계자들 또한 식재료 안전성에 대해 모니터링

2) 추진방안

2-1) 식재료 안전성 확보

- 먹거리 원산지 및 이력관리 등의 연계가 없어 안전한 식재료 공급과 품질 제고가 어려운 현실
- 플랫폼을 통해 각종 안전성 관리기관과 연계하여 식재료 유통 이력 및 원산지 등을 통합관리
- 전 국민에게 유통이력 및 원산지를 조회할 수 있도록 정보제공
- 식품안전, 지역특산품 등 다양한 먹거리 정보제공

[표4-28] 먹거리 안전성 통합관리



2-2) 플랫폼을 통한 신규시장 창출

- 코로나 같은 국가적 재난 발생 시 학교급식 중단으로 인한 농가 피해 우려
- 학교 외 공공급식 분야로 판로를 연결·확대, 농가의 경제적 타격 완화

[표4-29] 플랫폼을 통한 신규시장 창출

| 구분 | 시장규모 (식재료/억원) | 식수인원 (만명) | 계약주체 | 급식소수 (직영비율) |
|---------|------------------|--------------|-----------------------|-------------------|
| 공공기관 | 796 | 13 | 기관장 | |
| 학교 | 32,000 | 574 | 학교장 | 11,800 (97.8%) |
| 유치원 | 2,500 | 68 | 원장 | 9,000 (93%) |
| 어린이집 | 5,000 | 140 | 원장 | 43,300 |
| 군대 | 12,000 | 50 | 발사장-농협 일반 군지사-단위조합 | 2,500 (100%) |
| 경찰청 | 500 | 2 | 경찰서장 | 148 (100%) |
| 교정시설 | 500 | 5 | 교도소장 | 50 (100%) |
| 국립병원 | 1,494 | 12.7 | 병원장 | 212 (58%) |
| 사회복지시설 | 9,800 | 23 | 기관장 | 2,740 |
| 고령자공급급식 | 6,536 | 84 | 노인복지시설 각 기관장 | 7,231 |

판로의 다양화

공공급식 플랫폼을 통해 다양한 공공급식 수요처와 농가를 연계하여 신규시장 창출

1차효과

중소농 경영위기 최소화

활용

또한 긴급재난시 급식지원센터를 통해 팔 곳이 없는 식재료를 소비자에게 온라인으로 판매

2-3) 재정 집행의 투명성 제고

- 플랫폼을 통한 정확한 식재료별 가격, 지출내역, 보조금 사용내역을 실시간으로 파악할 수 있어 정부재정 집행 투명성이 제고

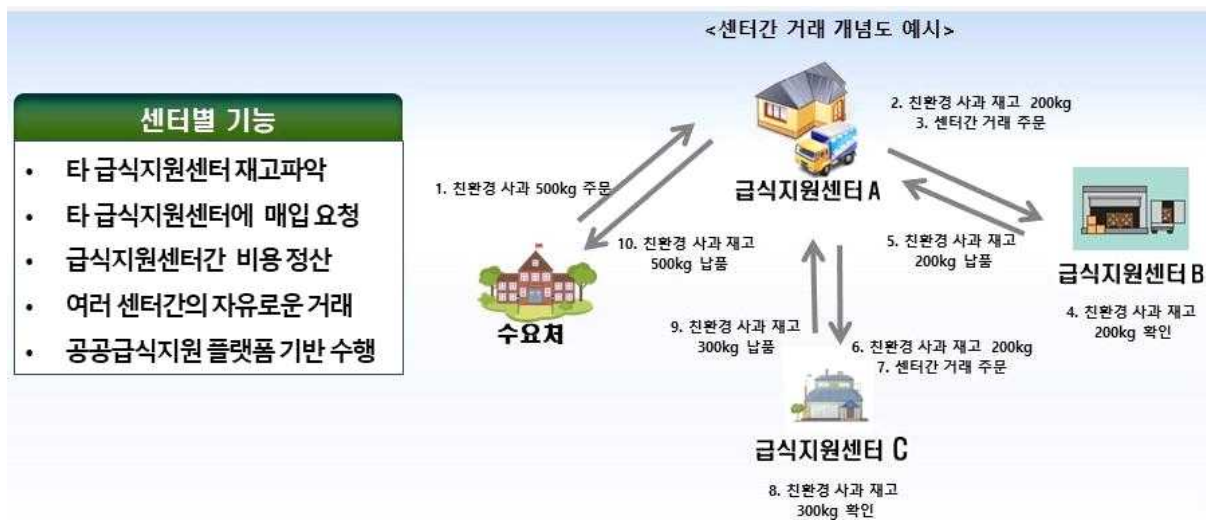
[표4-30] 재정 집행의 투명성



2-4) 센터 간 거래를 통한 균형적 수급

- 플랫폼을 통해 급식지원센터별 부족, 잉여 품목을 알 수 있어 센터 간 거래를 통해 균형적 수급 가능

[표4-31] 센터 간 거래 개념도



2-5) 식재료 코드 표준화

- 표준화된 식재료 코드 기반의 운영시스템을 보급하여 규격화된 데이터 수집 및 분석을 통한 품질관리 및 현황 파악 용이성 증대

[표4-32] 표준 식재료 코드 예시

| 규격 | 단위 | 개별규격 | 원산지 | 원산지 상세 | 수입국 | 활용 |
|---|--|--|---|--|---|--|
| A181 g A182 kg A183 ml A184 L A185 mm | A281 EA(개) A282 볼 A283 BOX A284 병 A285 판 | A381 g A382 kg A383 ml A384 L A385 mm | A481 국산 A482 국내산 A483 외국산 A484 국내가공 | A581 서울특별시 A58101 강남구 A58102 강동구 A58103 강북구 A58104 강서구 | A681 가나 A682 가봉 A683 가이아나 A684 캄보디아 A685 건지 | |
| 친환경인증 | 농식품국가인증 | 식품첨가물 | 식품안전검사 | 품질등급 | 등급세부기준 | 재배방법 |
| A781 일반 A782 친환경 A783 유기농 A784 무농약 A785 무항생제 | A881 GAP A882 HACCP A883 iso인증 A884 KS인증 A885 도지사인증품 | A981 무(無)플라스틱 A982 무(無)염반 A983 무(無)발식제 A984 무(無)트랜스지방 A985 무(無)연화제 | A1081 방사능검사 A1082 미생물검사 A1083 노로바이러스 검사 A1084 살균제품 A1085 Non-GMO | A1181 (A)등급 A1182 (B)등급 이상 A1183 (C)등급 이상 A1184 1+등급 A1185 1+등급 이상 | A1281 외관 A1282 색상 A1283 고르기 A1284 무게 A1285 크기 | A1381 노지 A1382 하우스 A1383 자연산 A1384 양식산 A1385 비가림 |
| 조리용도 | 맛 | 가공방법 | 포장방법 | 보관방법 | 작업지시 | |
| A1481 가미용 A1482 간식용 A1483 강정용 A1484 고명용 A1485 구이용 | A158 1 간장맛 A158 2 갈비맛 A158 3 고기맛 A158 4 고소한맛 A158 5 풀소스맛 | A168 1 구운것 A168 2 다진것 A168 3 데친것 A168 4 동결건조 A168 5 말린것(건조) | A178 1 가시채거 A178 2 관수채거 A178 3 알은것(가루, 분말) A178 4 쪄채거 A178 5 기름채거(지방, 비체) | A198 1 PET포장 A198 2 개별포장 A198 3 개채식별포장 A198 4 증기/산소포장 A198 5 내피포장 | A2081 냉장 A2082 냉동 A2083 상온 A2084 실온 | A2181 말일작업 A2182 전일작업 A2183 2일전 작업 A2184 3일전 작업 A2185 해동요청 |

2-6) 공공급식 대응 운영시스템 지원

- 다양한 공공급식 수요처 특징을 반영한 통합시스템을 제공하여 각각 개별적으로 개발이 불필요

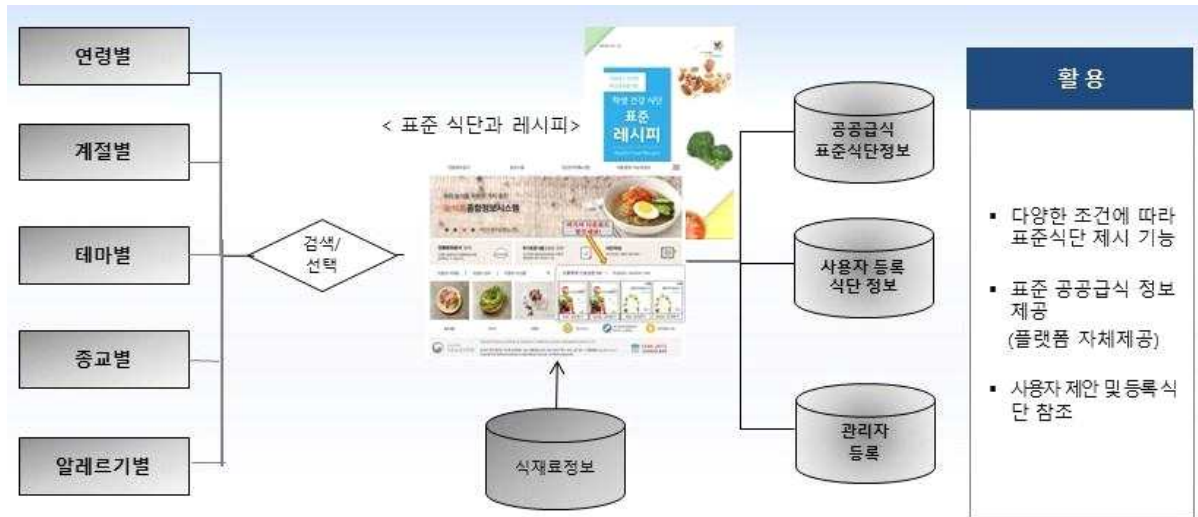
[표4-33] 수요처 대응 통합플랫폼

| 운영시스템 | 발주 기관 | 발주처 특징 | 발주 방법(계획) |
|-------|-----------|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 통합플랫폼 | 학교급식 | • 나이스, 에듀파인 연계 • 대량, 다품종, 정기적공급 | • 품의, 발주기능 제외 • 플랫폼 운영시스템 일부 활용 |
| | 공공기관 기업급식 | • 중간규모량, 다품종, 정기적공급 | • 플랫폼 운영시스템 적용 |
| | 사회복지시설 급식 | • 소규모, 다품종, 정기적공급 | • 플랫폼/비표준 운영시스템 적용 |
| | 병원급식 | • 소규모, 다품종, 정기적공급 | • 플랫폼/비표준 운영시스템 적용 |
| | 보육시설 급식 | • 소규모, 다품종, 정기적공급 | • 플랫폼/비표준 운영시스템 적용 |
| | 경찰청 급식 | • 중간규모량, 다품종, 정기적공급 | • 플랫폼 운영시스템 적용 |
| | 교정시설 급식 | • 대규모량, 저가, 정기적공급 | • 플랫폼 운영시스템 적용 |
| | 어린이집/유치원 | • 소규모, 다품종, 비정기적공급 | • 플랫폼/비표준 운영시스템 적용 |
| | 군부대 급식 | • 대규모, 다품종, 정기적공급 • 타 공급업체와 병행 공급 | • 플랫폼 운영시스템 적용 • 군납품 시스템과 일부 연계 필요 |

2-7) 수요처 맞춤 표준식단 제공

- 연령대별, 대상별 영양 등을 고려한 표준식단과 레시피 등을 제공하여 건강한 표준식단제공

[표4-34] 수요처 맞춤 표준식단 제시



3) 통합플랫폼 기능 및 메뉴 구성

3-1) 먹거리 운영관리 통합시스템

- 급식지원센터에서 활용 → 통합관리시스템에서 취합·정리 → 대국민 정보제공

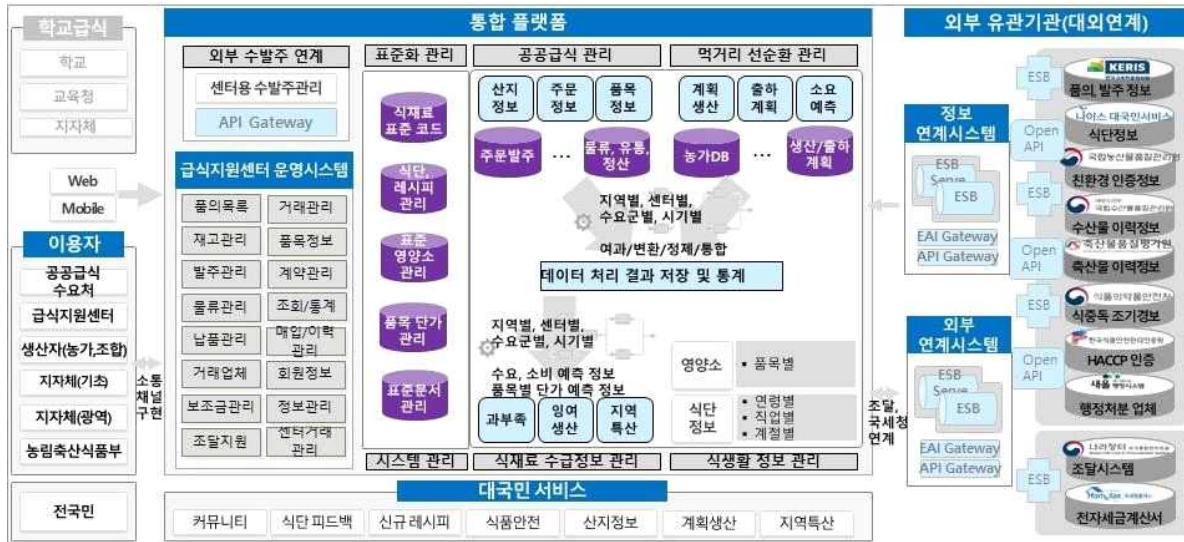
[표4-35] 먹거리 운영관리 연계도



3-2) 통합플랫폼 기능 구성

- 급식지원센터 운영시스템, 표준화, 공공급식 통계, 로컬푸드관리, 식재료 수급정보, 식생활 정보 등의 관리 및 외부연계기능 구성

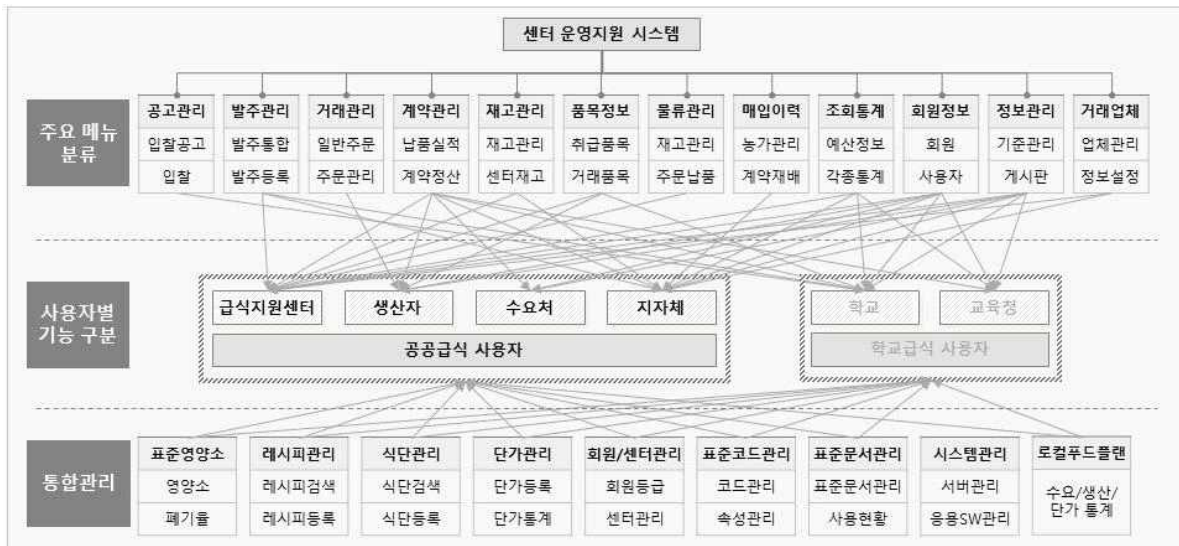
[표4-36] 플랫폼 기능 구성도



3-3) 통합플랫폼 메뉴 구성

- 급식지원센터 운영을 위한 업무프로세스를 통하여 도출된 주요 기능과 사용자 수요군별 메뉴 및 기능을 분류

[표4-37] 플랫폼 메뉴 구성도



V

식문화 가치 확산과 농가레스토랑 운영

1. 필요성 및 주요역할
2. 식문화 가치 확산 사례
3. 농가레스토랑 운영
4. 농가레스토랑 홍보마케팅



01

필요성 및 주요역할

1) 식문화 확산의 필요성

- 식생활은 인간이 건강하고 행복한 삶을 영위하는 데 가장 중요한 요소이지만 수입농산물의 과다 유통과 지역 농산물의 접근성 부족 등 올바른 식재료 선택의 다양성이 확보되지 않음
- 현대인의 바쁜 일상과 1인 가구, 독거노인 증가와 같이 사회적 돌봄 사각지대가 형성되어 기본 먹거리 부족 현상이 생기고 있음
- 식재료에 대한 이해 부족과 전통 식문화가 사라지면서 지역 농업의 지속성이 떨어지고 건강한 식생활을 유지하기 어려움
- 외식시장의 경쟁이 가중되고 글로벌 식품 기업들이 대거 포진하면서 건강한 음식보다 값싸고 자극적인 맛에 치중한 외식업체들이 등장하고 대중화됨
- 건강한 식생활을 위해서는 가정 내만 아니라 외에서도 안전하고 건강한 먹거리를 선택할 수 있어야 하며 농업과 먹거리에 대한 이해와 서로 돕는 소비자 조직 필요
- 지역 식재료를 활용한 향토 음식 및 교육 등의 서비스를 제공하여 지역 고유의 먹거리를 알리고, 지역 농산물에 대한 이해를 돕는 소통의 장으로 다양한 방식으로 접근해야 함
- 먹거리 접근성 확보와 지역 고유의 먹거리를 알리고 농산물에 대한 올바른 이해를 돕는 다양한 조직 또는 공간 필요

2) 주요역할

2-1) 건강한 식재료 선택

- 기존 식품 구매 시 재래시장 또는 지역 상권보다는 대형 할인점, 중소형 슈퍼마켓을 이용
- 식재료 구매 시 안전성에 대한 관심도가 50.3%나 되지만 정보 공유가 부족하다고 느낌
- 국내산 식재료에 대한 안전성 신뢰도는 70%로 높은 편, 건강한 식재료 선택 방법을 공유할 기회 제공

[표5-1] 성인 식재료 유형별 관심도



자료 : 한국농촌경제연구원 식품소비행태조사, 2018

2-2) 지역 농업과 농촌의 이해

- 농산물 생산의 이해를 통해 농업·농촌과 연계되어 환경, 건강, 지역 식재료 활용까지 식품의 가치를 높여야 함
- 지역 농업 인구 감소, 소농(경작지 1ha 미만)의 증가, 지역 경제 불황 등 문제점을 해결하여 농촌의 지속성을 위한 서로 이해가 필요
- 소비자의 이해를 위한 농업과의 활발한 교류는 식생활에서의 농업·농촌의 역할 증가로 이어질 수 있음

[표5-2] 지역별 소농 비율

| 지역 | 농가수 | 경작지 1ha 미만 | 비율 |
|---------|--------|---------------|-----|
| 서울특별시 | 2851 | 2463 | 86% |
| 부산광역시 | 7314 | 6377 | 87% |
| 대구광역시 | 15747 | 14199 | 90% |
| 인천광역시 | 11321 | 7089 | 63% |
| 광주광역시 | 10238 | 8497 | 83% |
| 대전광역시 | 8920 | 8253 | 93% |
| 울산광역시 | 11478 | 10267 | 89% |
| 세종특별자치시 | 5878 | 4466 | 76% |
| 경기도 | 109470 | 80194 | 73% |
| 강원도 | 66659 | 46450 | 70% |
| 충청북도 | 70735 | 48265 | 68% |
| 충청남도 | 119903 | 76199 | 64% |
| 전라북도 | 94735 | 60762 | 64% |
| 전라남도 | 143798 | 93509 | 65% |
| 경상북도 | 174917 | 122723 | 70% |
| 경상남도 | 122083 | 94280 | 77% |
| 제주특별자치도 | 31111 | 21031 | 68% |

자료 : 통계청 농림어업총조사, 2019

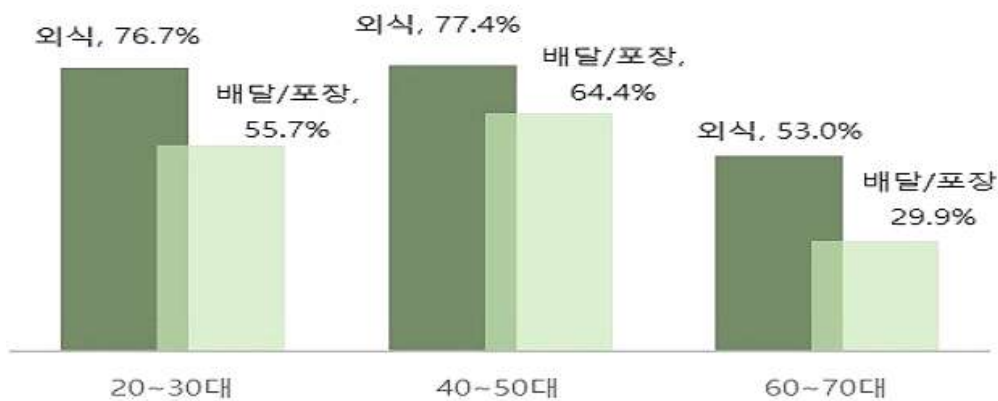
2-3) 지역 전통 먹거리와 식생활 문화 계승

- 최근 대중매체와 유통 매체의 발달로 우리의 식생활은 서양화·획일화·간편화 되면서 지역 고유의 음식문화 사라지고 있음
- 지역 식재료를 활용한 지역 고유의 음식을 체험 교육 등 서비스 제공으로 지역 전통 먹거리 문화 계승 및 확산 가능

2-4) 지역 커뮤니티 개선과 먹거리 복지 실현

- 경제적 형편과 사회 계층과 관계없이 질적으로 건강한 먹거리를 보장받아야 함
- 먹거리의 생산부터 폐기까지 전 과정에서 지역민의 참여로 식문화 개선, 기본적인 식생활을 통한 공동체 문화 형성으로 지역 복지 향상 가능

[표5-3] 1인 가구 식생활 소비 현황



자료 : 한국농촌경제연구원 식품소비행태조사, 2018

3) 기본 방향

3-1) 공동체 형성

- 생산자, 마을공동체, 마을 기업 등 지역 환경을 분석하고 검토 필요
- 지역에서 생산되는 농산물을 활용한 다양한 아이템 구성 필요
- 식생활을 기반으로 지역 커뮤니티 형성 필요

3-2) 조직체계 구축

- 지역 주민 및 귀농인 기회 부여 필요
- 지역의 문화와 개성을 살릴 수 있는 인근 인프라 이용
- 각자의 역할과 의무 명확히 하기 위한 교육 필요

3-3) 지역식재료 활용

- 지역별, 품목별 기획생산 또는 운영 조직 필요
- 지역 농업의 지속 가능한 생산구조 개편
- 고령농, 여성농 등 다양한 소농의 참여 필요
- 지역 가공식품 및 농산물 가공센터 개발 또는 이용

3-4) 식문화 확산

- 지역·시대·세대의 맛과 멋을 활용하여 식생활 변화를 선도
- 제철 지역 식재료 사용으로 지역 농촌과 연계
- 식재료의 생산부터 폐기까지 체험을 통한 식문화 공유


3-5) 가치 확산

- 지역을 넘어 근교 도시민까지 상대로 프로그램을 개발
- 지역민들의 다양한 경험을 토대로 해당 지역의 스토리 개발
- 지역민들의 먹거리 복지를 위한 프로그램 방향 구체화 필요

02


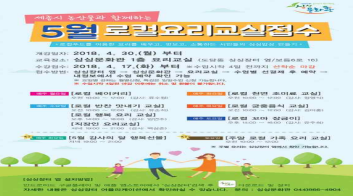

식문화 가치 확산 사례

사례1 농가레스토랑

| | |
|-----------------|---|
| 개요 | <ul style="list-style-type: none"> 지역 농산물을 이용한 향토 음식 판매 및 체험 |
| 필요성 및 목적 | <ul style="list-style-type: none"> 지역 고유의 맛을 계승 또는 개발을 통한 식문화 개선 제철 지역 농산물 소비로 지역 농촌 경제 활성화 지역 여성 및 귀촌인의 일자리 창출 |
| 주요 사업 | <ul style="list-style-type: none"> 레스토랑 또는 지역 기관 구내식당 운영 지역 농산물 활용한 건강음료 또는 차 판매 지역 소비자들의 편리성을 위한 도시락 판매 계절별 농촌 체험 교육 진행 다양한 생산자-소비자 연결을 위한 프로그램 운영 |
| 운영 현황 | <p>① 농가레스토랑 행복정거장 (완주)</p> <ul style="list-style-type: none"> 운영 : 완주로컬푸드협동조합 현황 : 레스토랑 2곳, 구내식당 2곳 직매장 출하자들을 기반으로 기획생산을 통한 식재료 공급 절기별 음식 나눔 행사로 지역 취약계층을 위한 활동 직접 담근 장류 사용으로 합성첨가물 미사용 <p>② 여미락 농가레스토랑 (순천)</p> <ul style="list-style-type: none"> 운영 : 농업회사법인 순천로컬푸드 주식회사 현황 : 레스토랑 1곳, 카페 1곳 메뉴형 레스토랑 운영 (주요메뉴 4, 계절메뉴 2) 남도식 반찬 제공으로 지역 고유 식생활 공유 순천 국가정원 관광객을 대상으로 지역 식문화 홍보 지역민 대상으로 도시락 제조 및 판매 |
| 사례 사진 |  <p>농가레스토랑 행복정거장 여미락 농가레스토랑 완주군청 구내식당 운영</p> |

사례2

식·농 커뮤니티 활동

| | |
|-----------------|---|
| 개요 | <ul style="list-style-type: none"> 다양한 체험과 교육을 통한 지역민들과 식문화 발전 |
| 필요성 및 목적 | <ul style="list-style-type: none"> 지역 농업과 연계한 먹거리 활동으로 도·농 연결 소비자와 정보교환과 사회 참여로 로컬푸드 운동 활성화 먹거리 기본권 실현과 건강한 식생활 구축 |
| 주요 사업 | <ul style="list-style-type: none"> 로컬푸드 또는 지역 식재료에 대한 소비자 모니터링 지역 식재료 활용 요리 교실 운영 전문가와 함께 교육 및 체험 다양한 지역민의 커뮤니티 그룹 운영 |
| 운영 현황 | <p>① 세상을 바꾸는 밥상 (완주)</p> <ul style="list-style-type: none"> 운영 : 사단법인 세상을 바꾸는 밥상 현황 : 로컬푸드 소비자 모니터단, 커뮤니티 키친 1개소 지역 농업 발전과 건강한 먹거리 활용을 위한 소비자 참여 로컬푸드 직매장 소비자 모니터링 진행 요리 교실, 농촌체험투어, 마을 방과후 학교 운영 <p>② 싱싱문화관 (세종)</p> <ul style="list-style-type: none"> 운영 : 농업회사법인 세종로컬푸드 주식회사 현황 : 식문화 교육관, 공유부엌 1개소 배우고 맛보고 소통하는 시민들의 싱싱밥상 만들기 쿠킹 클래스 먹거리 생활 교육 전문 셰프와 함께 하는 소셜 다이닝 시민들이 직접 운영하는 커뮤니티 키친 로컬푸드 레시피 개발과 창업 인큐베이팅 <p>③ 맛동 (서울)</p> <ul style="list-style-type: none"> 운영 : 서울 식생활종합지원센터 현황 : 식문화 체험 교육 공간 1개소 건강한 식생활 개선을 위한 체험 교육 공간 운영 제철 식재료를 이용한 음식의 가치를 공유하는 교육 진행 취약계층을 위한 나눔 밥상 운영 생애주기별 식생활 교육, 식문화 전문 과정 진행 식생활 교육 역량 강화를 위한 민관협력 구축 |
| 사례 사진 | <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>세상을 바꾸는 밥상</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>싱싱문화관</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>맛동</p> </div> </div> |




사례3

공유부역

| | |
|------------------------|--|
| <p>개요</p> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 식생활을 통한 지역민 소통의 장소 제공 |
| <p>필요성 및 목적</p> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 청년, 여성, 귀농인들을 위한 생활 문화 활동 ▪ 지역 커뮤니티 기반으로 먹거리 기본권과 복지 실현 ▪ 조리·식사를 중심으로 공동체 형성 |
| <p>주요 사업</p> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 지역 공동체별 다양한 활동 지원 ▪ 취약계층 식사 제공 및 반찬 나눔 ▪ 공동식사를 통한 먹거리 돌봄 ▪ 도·농 연계를 위한 사업 진행 ▪ 공간공유를 통한 지역 소규모 공동체 지원 |
| <p>운영 현황</p> | <p>① 모여라 땡땡땡 (완주)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▷ 운영 : 씨앗예술협동조합 ▷ 현황 : 공유 마을식당 1개소 ▷ 지역 커뮤니티 거점과 활동 그 자체 ▷ 요일마다 다양한 공동체별로 운영 ▷ 지역 농가들의 못난이 농산물 장터 진행 ▷ 여성농과 함께하는 요리강좌 ▷ 장소대관 및 문화예술 강좌 진행 <p>② 마을부역사업 (서울)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▷ 운영 : 광역 또는 마을별 공동체 ▷ 현황 : 서울 23개소 (18년 2월 현재) ▷ 먹거리를 통한 공동체 문화 형성 ▷ 공동부역, 공동식사를 통한 먹거리 돌봄 ▷ 도·농 연계를 위한 다양한 먹거리 체험 ▷ 지역 공동체별 별도 문화 교류 사업 ▷ 조리 교육을 통한 식생활 개선 교육 |
| <p>사례 사진</p> | <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="347 1653 699 1930"> <p>즐거은 원주문화 함께여는 부역, 모여라 땡땡땡</p> </div> <div data-bbox="699 1653 1050 1930"> <p>마음찬 먹거리 건네 함께 모여 만드는 지역이유입니다 증산</p> <p>마을부역</p> </div> <div data-bbox="1050 1653 1404 1930"> <p>공동부역 시장을 운영하여 함께 만들어 먹고 나눕니다</p> <p>함께 만들기</p> <p>조리배우기: 식사 준비가 어려우면 음식을 함께 만들어 배웁니다</p> <p>먹거리나눔: 반찬과 먹거리를 나누어 이웃과 함께 합니다</p> <p>먹거리살림: 마을생활, 직거래장터를 열어 우리의 먹거리가 오는 할과 함께 합니다</p> <p>함께 먹기: 함께 음식을 만들어 먹으며 새로운 이웃을 만듭니다</p> </div> </div> |

사례4

사회적기업

| | |
|---------------------|--|
| <p>개요</p> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 먹거리 취약계층을 위한 프로그램 운영 |
| <p>필요성 및 목적</p> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 지역 로컬푸드 활용한 안전한 식생활 추구 ▪ 교육을 통한 식생활 문화 보급 및 개선 ▪ 로컬푸드 활용으로 지역 경제 활성화 |
| <p>주요 사업</p> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 요리 실습을 통한 식생활 개선 교육 ▪ 교육기관·취약계층 밀키트 공급 |
| <p>운영 현황</p> | <p>① 행복한밥상 협동조합 (화성)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▷ 운영 : 행복한밥상 협동조합 ▷ 현황 : 식품 제조시설 1개소 ▷ 경력 단절 여성을 위한 창업 ▷ 취약계층 먹거리 복지를 위한 도시락 공급 ▷ 요리 실습을 위한 교육기관 밀키트 공급 ▷ 지역 식재료를 사용한 반찬 제조 및 판매 <p>② 달리는 건강쿠킹버스 (제주)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▷ 운영 : 서귀포 YWCA ▷ 현황 : 쿠킹버스 1대 ▷ 청소년 방문형 조리 실습 및 시식 ▷ 지역 로컬푸드 활용으로 올바른 식습관 정착 교육 진행 ▷ 65세 이상 노인을 위한 식생활 개선 교육 |
| <p>사례 사진</p> | <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>행복한밥상 협동조합</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>달리는 건강쿠킹버스</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>달리는 건강쿠킹버스</p> </div> </div> |

03

농가레스토랑 운영

1) 농가레스토랑 운영원칙

| | |
|------|--|
| 원칙 1 | <ul style="list-style-type: none">· 주원료는 지역에서 생산되는 농산물을 사용· 원재료를 농가로부터 직접 수위를 위한 기획생산 시스템 구축· 지역산 제철 식재료를 활용하여 소비자에게 공급 |
| 원칙 2 | <ul style="list-style-type: none">· 지역의 특색을 살리는 음식 구현· 지역의 농업, 지역, 문화 환경이 반영된 토속 음식· 지역 식재료를 음식을 구현하기 위해 전통적 특색 고려 필수 |
| 원칙 3 | <ul style="list-style-type: none">· 지역의 문화를 알고 맛을 살릴 수 있는 인근 지역민 고용· 지역민과 소통하고 지역의 특색을 살려 농가레스토랑의 특성 유지 |
| 원칙 4 | <ul style="list-style-type: none">· 화학조미료, GMO 원료 사용 불가· 건강하고 안전한 음식이 농가레스토랑의 가장 큰 장점· 화학조미료 또는 GMO 원료 사용 불가 |
| 원칙 5 | <ul style="list-style-type: none">· 고령농, 소농, 여성농에 대한 배려· 시기적으로 과잉 출하되는 제철 농산물 우선 사용· 시장 경쟁에서 어려운 고령농, 소농, 여성농의 농산물을 우선으로 구매 |
| 원칙 6 | <ul style="list-style-type: none">· 농가레스토랑이 제 역할을 하기 위해서는 끊임없는 지역 주민과의 소통 및 교류 필요· 소비자 또는 생산자와 교류하며 농업과 먹거리에 대한 공감대 형성· 취약계층 음식 나눔 활동 등 지역 사회 기여 활동 추진 |

2) 농가레스토랑 메뉴 구성

2-1) 메뉴구성을 위한 유형 분석

① 뷔페형

- 다양한 메뉴를 구성하고, 소비자가 원하는 만큼을 자유롭게 먹는 방식으로 대표적으로 전북 완주군 행복정거장을 들 수 있음
- 지역의 제철 농산물을 폭넓게 사용하여 농가소득 증대에 기여한다는 농가레스토랑의 기본 목적에 부합

- 다양한 메뉴 구성을 위한 준비가 필요하며, 식재료 비용이 많이 소요되므로 세부적인 운영계획 수립 필요

② 일품메뉴형

- 핵심 메뉴를 중심으로 반찬류를 제공하는 형식으로 대표적으로 전남 순천시 여미락, 충남 청양군 농부밥상 등이 있음
- 주메뉴 대부분은 육류 요리 또는 지역 특산물 등으로 구성되며, 뷔페형과 비교해 상대적으로 사용 식재료의 다양성의 측면에서 다소 한계성이 존재함

③ 혼합형

- 혼합형(뷔페형+추가메뉴)은 뷔페형과 일품 메뉴형의 단점을 보완한 형태로 기본 뷔페 구성에 원하는 메뉴를 추가하여 구성하는 방식
- 진안 원연장마을에서 하는 농가레스토랑은 기본적인 뷔페에 추가 메뉴를 구성할 수 있어 뷔페형과 일품 메뉴형의 장단점을 상호 보완함

참고5-1

유형별 메뉴구성 예시



2-2) 메뉴의 개발

- 메뉴 개발에 있어 핵심은 지역공동체를 중심으로 사라져가는 지역의 손맛을 복원
- 지역의 축제나 마을공동체 사업 등과 연계하여 개발, 실제 메뉴화 작업 실시
- 마을 방문을 통해 공동체별로 메뉴의 특색, 레시피 등에 대한 데이터를 축적



마을공동체별 참여

시식회

품평회

2-3) 메뉴의 컨셉

- 메뉴 컨셉의 핵심 키워드로 「제철농산물, 지역농업인, 신선, 먹거리공동체, 식-농 교육」 등을 들 수 있음
- 메뉴 컨셉의 핵심 키워드는 절기별 대표 음식으로 구성 가능
- 1년을 24절기로 나누면 2주마다 절기별 대표 음식으로 메뉴 구성 가능

| 월 | 5월 | 6월 | 7월 |
|----|-------------|-------------|-------------|
| 절기 | 입하 立夏 | 망종 芒種 | 소서 小暑 |
| | 소만 小滿 | 하지 夏至 | 대서 大暑 |
| 주제 | 신선한 봄 채소 밥상 | 건강한 여름맛이 밥상 | 더위 이기는 보양음식 |

2-4) 메뉴의 구성

- 농가레스토랑의 필요 식재료는 농가로부터 직접 공급받아야 하므로 사전에 메뉴를 구성하고 농가와의 사전 협의가 필요함
- 사전에 메뉴를 구성하여 예상 품목과 사용량을 추정하고 이에 따라 공급을 받아야 하는 기획생산의 과정을 거쳐야 안정적인 식재료를 공급받을 수 있음
- 사전에 메뉴를 구성한다는 것은 식재료 공급을 위한 첫 단추이며 실제 지역 농가가 생산 가능한 품목, 확대 가능한 품목 등을 고려하여 메뉴를 구성하여야 함
- 식재료 공급을 위한 기획생산체계의 구축은 기존 요식업체와 가장 큰 차이점이며 농가레스토랑의 운영 원칙과 목표에 도달하기 위한 핵심 과제

- 메뉴는 컨셉과 메뉴의 변경주기 등을 고려하여 1년간의 메뉴를 대략 확정하고 이에 따라 월별로 메뉴를 다시 세부적으로 정해야 하며 실제 지역 농산물의 수급 상황을 고려하여 일별 세부 메뉴를 확정하여야 함

참고5-3

24절기에 따른 메뉴 구성

| 24 절기 | | 제철 농산물 절기별 대표 음식 | 식생활 교육 + 체험 프로그램 |
|----------|-----|--|---------------------------------------|
| 입춘 우수 | 2월 | 딸기, 봄동, 쪽파, 우엉, 더덕 쪽파김치, 봄동배춧국 | 대보름 오곡밥, 대보름 나물밥 부럼 깨물기, 귀밝이술 체험 |
| 경칩 춘분 | 3월 | 쑥, 달래, 냉이, 취나물, 딸기 냉이두부무침, 쑥버무리 | 봄나물 축제, 장 담그기 체험 봄나물 채취, 봄나물비빔밥 체험 |
| 청명 곡우 | 4월 | 민들레, 두릅, 고로쇠, 취나물 민들레김치, 취나물밥 | 산야초 효소, 민들레 효소 진달래 화전 체험 |
| 입하 소만 | 5월 | 매실, 딸기, 당근, 오이, 피망 화전, 죽순볶음, 냉이국, 썸바귀나물 | 매실 수확, 엑기스 담그기 아스파라거스 엑기스 체험 |
| 망종 하지 | 6월 | 보리, 단호박, 복분자, 돼지감자 보리그스름, 돼지감자깍두기 | 보리밥, 감자전, 돼지감자 효소 복분자 효소 만들기 |
| 소서 대서 | 7월 | 토마토, 블루베리, 메밀, 옥수수 초계탕, 닭칼국수, 보리밥 | 블루베리 엑기스, 잼 만들기 도라지정과 만들기 |
| 입추 처서 | 8월 | 가지, 포도, 고추, 참나물, 토마토 가지무침, 표고버섯밥 | 포도잼 만들기, 포도주 담그기 포도나무 분양 수확 체험 |
| 백로 추분 | 9월 | 배, 감자, 은행, 고구마, 블루베리 청국장, 고들빼기김치 | 청국장 만들기, 송편 만들기 고구마맛탕 만들기 |
| 한로 상강 | 10월 | 무, 늙은 호박, 생강, 꽃감 호박죽, 생강차, 생강절임 | 생강차 만들기, 감식초 담그기 꽃감 만들기, 무말랭이 만들기 |
| 입동 소설 | 11월 | 배추, 무, 고들빼기 김장김치, 동치미, 고들빼기무침 | 김장김치 담그기, 동치미 담그기 |
| 대설 동지 | 12월 | 시금치, 미나리 팔죽, 팔칼국수 | 팔죽 만들기, 팔칼국수 만들기 |
| 소한 대한 | 1월 | 미나리, 산채(건나물) 떡잡채, 나물비빔밥 | 산채비빔밥 만들기 |

참고5-4

월별 메뉴 구성

| 일정 | 5월 1일 | 5월 15일 | 6월 1일 | 6월 15일 | 7월 1일 | 7월 15일 | |
|-------|------------|------------|--------|----------|------------|------------|-------|
| 밥류 | 백미 | 백미 | 백미 | 백미 | 백미 | 백미 | |
| | 보리밥 | 보리밥 | 현미 | 현미 | 현미 | 현미 | |
| | 곤드레밥 | 곤드레밥 | 양배추김치 | 양배추김치 | 볶음밥 | 볶음밥 | |
| 반찬류 | 열무김치 | 열무김치 | 열무김치 | 열무김치 | 열무김치 | 열무김치 | |
| | 열무물김치 | 열무물김치 | 오미자물김치 | 오미자물김치 | 열무물김치 | 열무물김치 | |
| | 배추김치 | 배추김치 | 배추김치 | 배추김치 | 배추김치 | 배추김치 | |
| | 취나물무침 | 취나물무침 | 참나물 | 참나물 | 비름나물무침 | 비름나물무침 | |
| | 돌미나리무침 | 돌미나리무침 | 메밀대나물 | 메밀대나물 | 오이도라지무침 | 오이도라지무침 | |
| | 방풍나물 | 방풍나물 | 가지무침 | 가지무침 | 가지무침 | 가지무침 | |
| | 두메부추 /오이무침 | 두메부추 /오이무침 | 감자나물 | 감자나물 | 파리고추찜 /애호박 | 파리고추찜 /애호박 | |
| | 깻잎자반 | 깻잎자반 | 깻잎자반 | 깻잎자반 | 깻잎자반 | 깻잎자반 | |
| | 발효콩두부 | 발효콩두부 | 두부카프라제 | 두부카프라제 | 곰보배추두부 | 곰보배추두부 | |
| | 장아찌 | 양배추피클 | 양배추피클 | 저염모듬 장아찌 | 저염모듬 장아찌 | 무장아찌 | 무장아찌 |
| | | 무말랭이 | 무말랭이 | 새송이장아찌 | 양파장아찌 | 양파장아찌 | 양파장아찌 |
| 깻잎장아찌 | | 깻잎장아찌 | 곤드레장아찌 | 곤드레장아찌 | 오이장아찌 | 오이장아찌 | |
| 머위장아찌 | | 머위장아찌 | 곰취장아찌 | 곰취장아찌 | 새송이장아찌 | 새송이장아찌 | |
| 새송이데침 | | 새송이데침 | 새송이데침 | 새송이데침 | 새송이데침 | 새송이데침 | |
| 비빔채 | 달래 | 달래 | 당근 | 당근 | 당근 | 당근 | |
| | 표고버섯 | 표고버섯 | 새싹채소 | 새싹채소 | 새싹채소 | 새싹채소 | |
| | 참나물 | 참나물 | 애호박 | 애호박 | 애호박 | 애호박 | |
| | 돌나물 | 돌나물 | 생채 | 생채 | 생채 | 생채 | |
| | 계란지단 | 계란지단 | 계란지단 | 계란지단 | 계란지단 | 계란지단 | |
| 쌈채 | 상추 | 상추 | 상추 | 상추 | 상추 | 상추 | |
| | 쌈채소 | 쌈채소 | 쌈채소 | 쌈채소 | 쌈채소 | 쌈채소 | |
| | 고추 | 고추 | 고추 | 고추 | 고추 | 고추 | |
| 스틱 | 당근스틱 | 당근스틱 | 당근스틱 | 당근스틱 | 당근스틱 | 당근스틱 | |
| | 오이스틱 | 오이스틱 | 오이스틱 | 오이스틱 | 오이스틱 | 오이스틱 | |
| 샐러드 | 새싹채소 | 새싹채소 | 새싹채소 | 새싹채소 | 새싹채소 | 새싹채소 | |
| | (적)양배추 | (적)양배추 | 적양배추 | 적양배추 | (적)양배추 | (적)양배추 | |
| | 양상추 | 양상추 | 양상추 | 양상추 | 양상추 | 양상추 | |


| 일정 | 5월 1일 | 5월 15일 | 6월 1일 | 6월 15일 | 7월 1일 | 7월 15일 |
|-------|--------------|--------------|------------|------------|---------------|---------------|
| 샐러드 | 치커리/양파 | 치커리/양파 | 치커리/양파 | 치커리/양파 | 치커리/양파 | 치커리/양파 |
| | 흑임자 드레싱 | 양파드레싱 | 두부드레싱 | 두부드레싱 | 땅콩드레싱 | 오리엔탈 드레싱 |
| | 오미자드레싱 | 오미자드레싱 | 토마토드레싱 | 토마토드레싱 | 감식초드레싱 | 감식초드레싱 |
| 국 | 근대국 | 냉이국 | 썩국 | 냉이국 | 닭곰탕 | 육개장 |
| 죽 | 호박죽 | 완두콩죽 | 호박죽 | 호박죽 | 완두콩죽 | 완두콩죽 |
| 탕 | 버섯들깨탕 | 버섯들깨탕 | 들깨감자탕 | 들깨감자탕 | 계란찜 | 계란찜 |
| | 국수 | 국수 | 국수 | 국수 | 국수 | 국수 |
| | 닭도리탕 | 닭도리탕 | 제육볶음 | 제육볶음 | 닭가슴살 야채볶음 | 닭가슴살 야채볶음 |
| 고기 | 수육 | 수육 | 한우불고기 | 한우불고기 | 수육 | 수육 |
| 전/튀김 | 봄나물튀김 | 봄나물튀김 | 양배추전, 애호박전 | 양배추전, 애호박전 | 봄나물튀김 | 봄나물튀김 |
| | 썩갓 | 썩갓 | 감자전 | 감자전 | 썩갓 | 썩갓 |
| 특별 메뉴 | 봄나물 비빔채 | 봄나물 비빔채 | 오색무쌈 | 오색무쌈 | | |
| | 브로콜리/ 콜리플라워 | 브로콜리/ 콜리플라워 | 닭가슴살 샐러드 | 닭가슴살 샐러드 | 오미자드레싱 봄나물샐러드 | 오미자드레싱 봄나물샐러드 |
| | 파프리카 잡채 | 파프리카 잡채 | 마늘쫄잡채 | 마늘쫄잡채 | 돼지고기 볶음당면 | 돼지고기 볶음당면 |
| | 두부탕수육 (파프리카) | 두부탕수육 (파프리카) | 견과류 떡볶이 | 견과류 떡볶이 | 새송이강정 | 새송이강정 |
| 디저트 | 달래 | 달래 | 당근 | 당근 | 당근 | 당근 |
| | 표고버섯 | 표고버섯 | 새싹채소 | 새싹채소 | 새싹채소 | 새싹채소 |
| | 참나물 | 참나물 | 애호박 | 애호박 | 애호박 | 애호박 |
| | 돌나물 | 돌나물 | 생채 | 생채 | 생채 | 생채 |
| | 계란지단 | 계란지단 | 계란지단 | 계란지단 | 계란지단 | 계란지단 |
| 음료 | 블랙베리 | 블랙베리 | 매실 | 매실 | 매실 | 매실 |
| | 식혜 | 식혜 | 식혜 | 식혜 | 식혜 | 식혜 |
| 장류 | 쌈장 | 쌈장 | 쌈장 | 쌈장 | 쌈장 | 쌈장 |
| | 비빔장 | 비빔장 | 비빔장 | 비빔장 | 비빔장 | 비빔장 |
| | 초장 | 초장 | 초장 | 초장 | 초장 | 초장 |
| | 국장 | 국장 | 국장 | 국장 | 국장 | 국장 |
| 잼류 | | | 딸기잼 | 딸기잼 | 포도잼 | 포도잼 |
| | | | 조청 | 조청 | 조청 | 조청 |
| 차류 | 생강차 | 생강차 | 생강차 | 생강차 | 생강차 | 생강차 |
| | 국화차 | 국화차 | 국화차 | 국화차 | 국화차 | 국화차 |

2-5) 메뉴 연구 개발

- 메뉴는 지역에 사라져 가는 먹거리에 대한 복원과 부활이라는 측면에서 지속적인 개발 필요
- 지역공동체와의 지속적인 협력은 물론 직원 자체적인 교육 체계를 구축하여 자체적인 메뉴에 대한 연구 개발의 노력 필요
- 매월 직원을 중심으로 신메뉴 개발에 대한 품평회 등을 실시하여 지속적인 메뉴가 업그레이드될 수 있도록 함
- 품평회는 아래와 같이 농가레스토랑이 중심이 되어 메뉴를 개발하고, 타부서 직원, 관련 소비자 단체 등과 함께 정기적으로 실시
- 평가는 맛, 모양, 지역 특색의 반영(농산물 활용 정도) 등을 평가하여 실제 레스토랑 메뉴로 활용하고 조리법으로 기록

참고5-5

농가레스토랑 품평회 및 메뉴평가

| <p>2018년 행복정거장 농가레스토랑 품평회</p> <p>▶ 참여 자: 농가레스토랑 직원 대상</p> <p>▶ 참여 요리: 로컬푸드 농가레스토랑과 어울리는 요리 (지역성, 다양성, 적합성)</p> <p>▶ 일시: 2018년 5월 15일</p> <p>▶ 당 선 직: 1등 금 1천 (20여 만원 상당) 부상</p>  | <p>■ 메뉴에 어느 정도 만족하고 있는지 해당하는 정도에 √해주시시오.</p> <p>메뉴 명: 고구마 경단 / 색색이 이쁜 경단은 눈요기도 건강도 다 잡았다!</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>내 용</th> <th>매우 불만족</th> <th>불만족</th> <th>보통</th> <th>만족</th> <th>매우 만족</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>음식의 맛</td> <td>①</td> <td>②</td> <td>③</td> <td>④</td> <td>⑤</td> </tr> <tr> <td>먹음직스러움(모양)</td> <td>①</td> <td>②</td> <td>③</td> <td>④</td> <td>⑤</td> </tr> <tr> <td>메뉴의 다양성</td> <td>①</td> <td>②</td> <td>③</td> <td>④</td> <td>⑤</td> </tr> <tr> <td>단체모임의 적합성</td> <td>①</td> <td>②</td> <td>③</td> <td>④</td> <td>⑤</td> </tr> <tr> <td>지역특색의 반영정도</td> <td>①</td> <td>②</td> <td>③</td> <td>④</td> <td>⑤</td> </tr> </tbody> </table> | 내 용 | 매우 불만족 | 불만족 | 보통 | 만족 | 매우 만족 | 음식의 맛 | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ | 먹음직스러움(모양) | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ | 메뉴의 다양성 | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ | 단체모임의 적합성 | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ | 지역특색의 반영정도 | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ |
|--|--|-----|-----------|-----|----------|----|----------|-------|---|---|---|---|---|------------|---|---|---|---|---|---------|---|---|---|---|---|-----------|---|---|---|---|---|------------|---|---|---|---|---|
| 내 용 | 매우 불만족 | 불만족 | 보통 | 만족 | 매우 만족 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 음식의 맛 | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 먹음직스러움(모양) | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 메뉴의 다양성 | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 단체모임의 적합성 | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 지역특색의 반영정도 | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>품평회 공고</p> | <p>메뉴평가 설문지</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

3) 농가레스토랑의 시설 및 설비 구축

3-1) 시설형태별 유형

- 농가레스토랑의 유형은 운영형태의 측면에서 볼 때, 로컬푸드직매장과 농가레스토랑을 함께 운영하는 복합형과 농가레스토랑을 단독으로 운영하는 단독형 두 가지로 분류될 수 있음
- 복합형은 전북 완주군 해피스테이션, 전남 순천시 여미락, 충남 청양군 농부밥상, 전북 진안군 농가레스토랑 등이 운영 중이며, 단독형은 전북 완주군 새참수레, 전북 완주군 비비정 등이 운영 중임
- 복합형의 장점은 로컬푸드직매장과 동시에 운영되어 다양한 식재료를 공급받을 수 있는 안정적인 식재료 공급기반이 있다는 점과 로컬푸드직매장과 농가레스토랑 간의 소비 촉진 및 활성화를 위한 상호 보완이 가능하다는 점, 무엇보다 생산자와 소비자의 협력 관계를 형성해 나가는 측면에서 생산과 소비의 주체로서 서로를 인식할 수 있는 계기가 되었다는 점을 들 수 있음
- 복합형의 단점으로는 로컬푸드직매장과 농가레스토랑 사업을 동시에 추진해야 하므로 초기 사업비 마련의 어려움 등을 들 수 있음

참고5-6

복합형 농가레스토랑 사례



행복정거장 (완주군)



여미락 (순천시)



농부밥상 (청양군)

3-2) 시설구축 및 동선계획

- 사업장의 외관은 그 농가 레스토랑의 이미지를 나타내므로 주위 환경과 어울리고 농가레스토랑의 의미가 드러나도록 건축 및 조경 선택에 신중을 기울여야 함
- 본격적으로 사업장을 조성하기 전에 구성원이 함께 건축물의 성격과 특성을 정한 뒤 방문고객 수와 수준을 고려하여 규모를 산정하고 공간계획을 수립한다.
- 사업장 조성기획 시 주의할 점은 농가레스토랑은 농촌다움을 지키도록 주의해야 하며 사업자가 추진하고자 하는 사업 방향이 시각적으로 나타나도록 해야 한다.
- 사업장의 콘셉트를 대표자와 구성원, 사업 참여자가 공유하기 위하여 유사 사업장 견학을 추진하거나 전문가와 상의한다.
- 농가레스토랑 사업장은 내부공간과 외부 공간으로 구분되며 내부공간은 고객의 방문을 수용하는 서비스 공간과 조리를 책임지는 조리공간으로 분리된다.
- 외부 공간은 주위 환경과 어울리는 환경적인 측면과 함께 간판 및 주차장, 조경 시설(장독대, 텃밭) 등 소비자 편의시설 구축도 필요하다.
- 내부공간은 테이블(식사) 공간, 실습(체험/교육) 공간, 화장실, 출입구 등으로 구분되며 사업장의 콘셉트 및 사용 목적에 맞는 효율적인 동선 활용이 가능하도록 공간 구성과 실내장식이 추진되어야 한다.
- 주방은 위생적으로 청결하고 관리가 쉽게 설계해야 하며 환기나 배수, 채광 그리고 안전사고의 위험 요소인 가스와 전기의 안전한 설치와 미끄럼 방지 바닥재의 설치 등 고려해야 할 사항이 많다.
- 최소한의 움직임으로 다양한 활동이 가능하도록 효율적인 동선 배치가 이루어져야 생산성을 높일 수 있다.
- 영업 신고 시 문제가 발생하지 않도록 사전에 영업 시설 허가 기준을 체크하고 설계 시에 전문가와 상의한다.

[표5-4] 일반음식점 적합한 시설 기준

| 구분 | 시설 기준 |
|-------|---|
| 영업장 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 독립 건물이거나 식품접객업의 영업허가(신고)를 한 업종 외의 시설과 분리되어야 한다. ▪ 영업장은 연기·유해가스 등의 환기가 잘되도록 하여야 한다. ▪ 음향 및 반주 시설을 설치하는 영업자는 영업장 내부의 노랫소리 등이 외부에 들리지 아니하도록 방음장치를 하여야 한다. ▪ 공연하고자 하는 휴게음식점·일반음식점 및 단란주점의 영업자는 무대 시설을 영업장 안에 객석과 구분되게 설치하되, 객실 안에 설치하여서는 안 된다. |
| 조리장 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 조리장은 손님이 그 내부를 볼 수 있는 구조로 되어 있어야 한다. ▪ 조리장 바닥에 배수구가 있는 경우에는 덮개를 설치하여야 한다. ▪ 조리장 안에는 취급하는 음식을 위생적으로 조리하는 데 필요한 조리시설, 세척시설, 폐기물용기 및 손 씻는 시설을 각각 설치하여야 하고, 폐기물 용기는 오물, 악취 등이 누출되지 아니하도록 뚜껑이 있고 내수성 재질로 된 것 이어야 한다. ▪ 조리장에는 주방용 식기류를 소독하기 위한 자외선 또는 전기살균 소독기를 설치하거나 열탕 세척 소독시설(식중독을 일으키는 병원성 미생물 등이 살균될 수 있는 시설. 이하 같다)을 갖추어야 한다. ▪ 충분한 환기를 시킬 수 있는 시설을 갖추어야 한다(자연통풍 가능한 구조는 제외) ▪ 식품 등의 기준 및 규격 중 식품별 보존 및 보관기준에 적합한 온도가 유지될 수 있는 냉장 시설 또는 냉동시설을 갖추어야 한다. |
| 급수 시설 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 수도물이나 먹는물관리법 제5조의 규정에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어야 한다. |
| 화장실 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 화장실은 콘크리트 등으로 내수 처리를 하여야 한다. 다만, 공중화장실이 설치되어 있는 역, 터미널·유원지 등에 위치하는 업소, 공동화장실이 설치된 건물 내에 있는 업소 및 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 따로 화장실을 설치하지 아니할 수 있다. ▪ 화장실은 조리장에 영향을 미치지 아니하는 장소에 설치하여야 한다. ▪ 정화조를 갖춘 수세식 화장실을 설치하여야 한다. 다만, 상·하수도가 설치되지 아니한 지역에서는 수세식이 아닌 화장실을 설치할 수 있다. ▪ 화장실에는 손을 씻는 시설을 갖추어야 한다. |
| 기타 사항 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 일반음식점의 객실에는 잠금장치를 설치할 수 없다. ▪ 영업장에는 손님이 이용할 수 있는 자막용 영상장치나 자동반주 장치를 설치하여서는 안 된다. ▪ 객실 안에 무대장치, 음향 및 반주 시설 우주볼 등의 특수조명 시설을 설치하여서는 안 된다. |
| 운반 시설 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 인체에 해가 없으며, 내수성, 내부식성 갖출 것 |

3-3) 주요설비 구축 방안

- 주방 설비의 경우 한식을 다루는 일반음식점과 유사한 설비를 사용하며 주방 내 위생을 위하여 스테인리스로 된 설비를 사용해야 한다.
- 메뉴 및 사업장 내 근무자의 상황을 고려하여 동선과 설비를 구축하고 전문가의 의견을 지속해서 받아 주방 내 효율성을 높여 기물을 추가 구매하거나 재배치하는 일이 없도록 한다.
- 일일 소화 가능한 분량을 정하고, 그 분량에 맞는 요리를 생산하기 위한 설비를 마련하는 것이 부족함이 없고 낭비가 적어진다.
- 식재료 중에는 장기간 보관해야 하는 것들(김장김치, 고춧가루 등)이 있으므로 별도의 저온 창고 마련이 필요하다.
- 또한, 다양한 요리와 서비스를 위한 부자재가 많이 필요하므로, 이를 보관할 창고도 별도로 비치하는 것이 좋다.

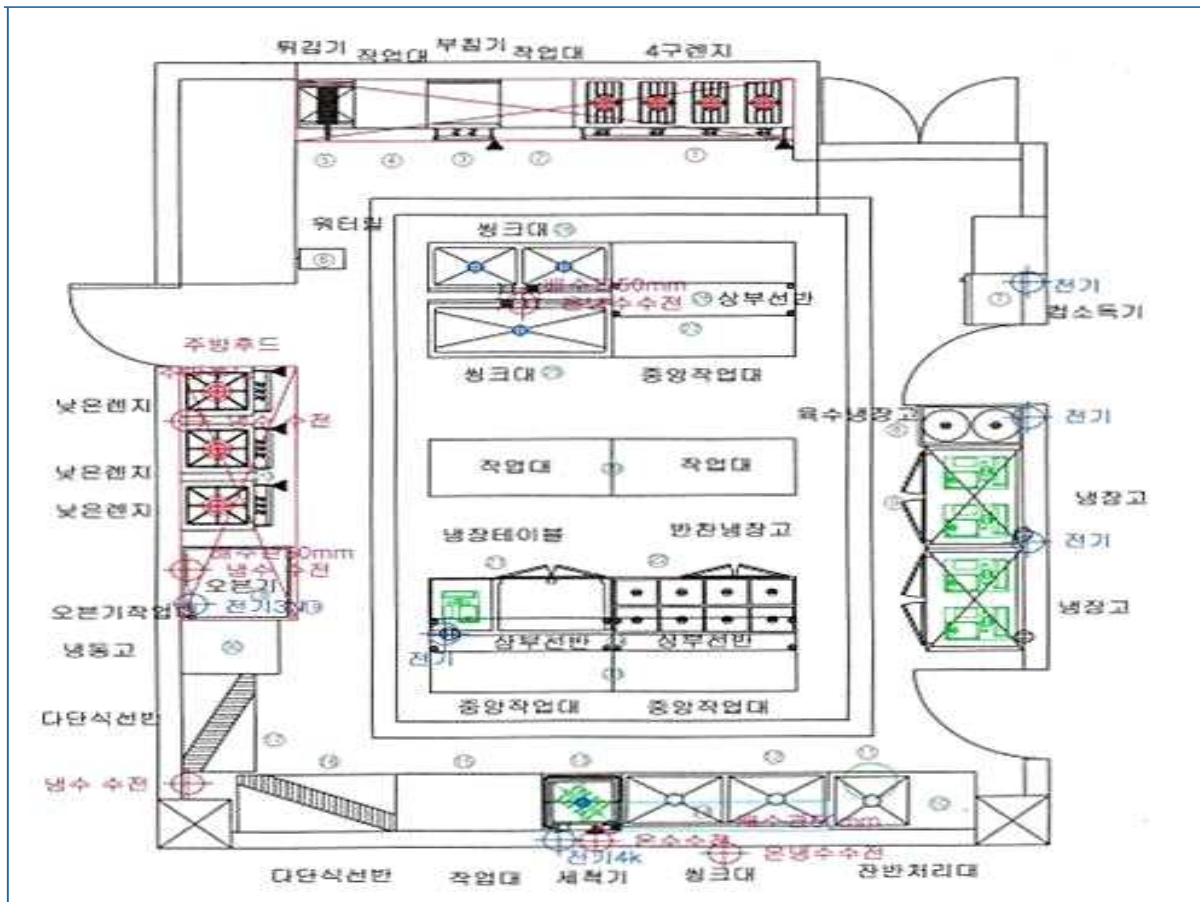
[표5-5] 조리실 및 홀 설비 예시

| 번호 | 품명 | 규격 | 수량 | 번호 | 품명 | 규격 | 수량 |
|---------------|-----------|---------------|----|----|----------|---------------|----|
| *주방 내부 | | | | | | | |
| 1 | 4구렌지 | 1800*600*800 | 1 | 17 | 다단식선반5단 | 1200*600*1800 | 1 |
| 2 | 작업대2단 | 600*600*800 | 1 | 18 | 컵백션오븐기 | 6단 | 1 |
| 3 | 가스그리들 | 600*600*800 | 1 | 19 | 오븐기 작업대 | 900*900*750 | 1 |
| 4 | 보조작업대2단 | 600*600*800 | 1 | 20 | 낮은렌지 | 600*600*450 | 3 |
| 5 | 가스튀김기 | 450*600*1000 | 1 | 21 | 냉장테이블 | 1500*700*850 | 1 |
| 6 | 자동릴호스 | 15m | 1 | 22 | 반찬냉장고8구 | 1500*700*850 | 1 |
| 7 | 칼도마자외선소독기 | 550*600*1350 | 1 | 23 | 작업대2단 | 1500*700*850 | 2 |
| 8 | 육수냉장고3말2 | 875*500*930 | 1 | 24 | 상부선반 | | |
| 9 | 냉장,냉동고2*1 | 1280*800*1900 | 2 | 25 | 싱크대1조 | 1500*700*850 | 1 |
| 10 | 잔반처리대 | 1200*700*850 | 1 | 26 | 싱크대2조 | 1500*700*850 | 1 |
| 11 | 잔반통 | | 1 | 27 | 작업대2단 | 1500*700*850 | 2 |
| 12 | 렉2조싱크대 | 1700*700*850 | 1 | 28 | 상부선반 | 1500*400*750 | 1 |
| 13 | 식기세척기 | 650*700*1500 | 1 | 29 | 작업대2단 | 1500*800*850 | 2 |
| 14 | 오픈백선반 | 1700*350*550 | 1 | 30 | 냉동고(라셀르) | | |
| 15 | 건조작업대 | 1200*700*850 | 1 | 31 | 원터치혼합수전 | | 4 |
| 16 | 다단식선반5단 | 1300*600*1800 | 1 | | | | |

| 번호 | 품명 | 규격 | 수량 | 번호 | 품명 | 규격 | 수량 |
|----|-----------------|---------------|----|----|-----------------|----------|----|
| | *저장고/식자재 | | | | *셀프라이스코너 | | |
| 32 | 저장고다단식선반 | 1000*600*1800 | 1 | 43 | 압력솔10인용 | 고급형10인용 | 6 |
| 33 | 저장고다단식선반 | 1200*600*1800 | 1 | 44 | 습위머/슬로우다운 | 10000cc | 4 |
| 34 | 저장고다단식선반 | 1500*600*1800 | 2 | 45 | 전기보온보냉통 | dk전기40리터 | 1 |
| 35 | 열형 운반차 | 900*600*850 | 2 | 46 | 디켄터위머2구 | 계단형 | 2 |
| 36 | 식자재다단식선반 | 1200*500*1800 | 3 | 47 | 컵위머 | | |
| 37 | 식자재다단식선반 | 900*500*1800 | 1 | | | | |
| | *샐러드바 | | | | *의자,탁자 | | |
| 38 | 전기렌지 | | 6 | 48 | 4인테이블 | | |
| 39 | 샐러드빠 테이블 | 31600*600*850 | 1 | 49 | 의자 | | 78 |
| 40 | 주스디스펜서 | 2구 | 1 | 50 | 2인테이블 | 750*750 | 3 |
| 41 | 슬러쉬 디스펜서 | 2구 | 1 | 51 | 2인테이블 | | |
| | *핫코너 | | | | | | |
| 42 | 차핑디쉬 | 인덕션22" | 6 | | | | |

참고5-7

농가레스토랑 조리실 배치도



3-4) 실내장식 및 분위기

- 실내장식은 지역 특색과 계절을 느낄 수 있도록 지역의 특산물이나 제철 농산물을 활용 또는 지역에 있는 마을을 하나씩 정해 정기적으로 전시 및 홍보, 그 시기에 맞는 마을별 풍경, 농가 및 작업 사진 요청
- 지역 농산물 활용한 얼굴 있는 먹거리를 부각하기 위해서 식재료를 활용한 농가의 얼굴을 진열하여 또는 메뉴마다 생산자의 얼굴을 배치하여 생산자로부터 직접 농산물을 받는다는 것을 소비자에게 인지
- '완주로컬푸드의 생각' 활용한 소비자 교육 및 이벤트 행사, 계단 벽면에 레스토랑에 농산물을 내는 농가 사진, 주방 입구 쪽에 주방 농가어머니들 유화 캐리커처 전시

참고5-8

농산물을 이용한 실내장식



곶감 활용



장담그기 재료 활용



농가사진 진열

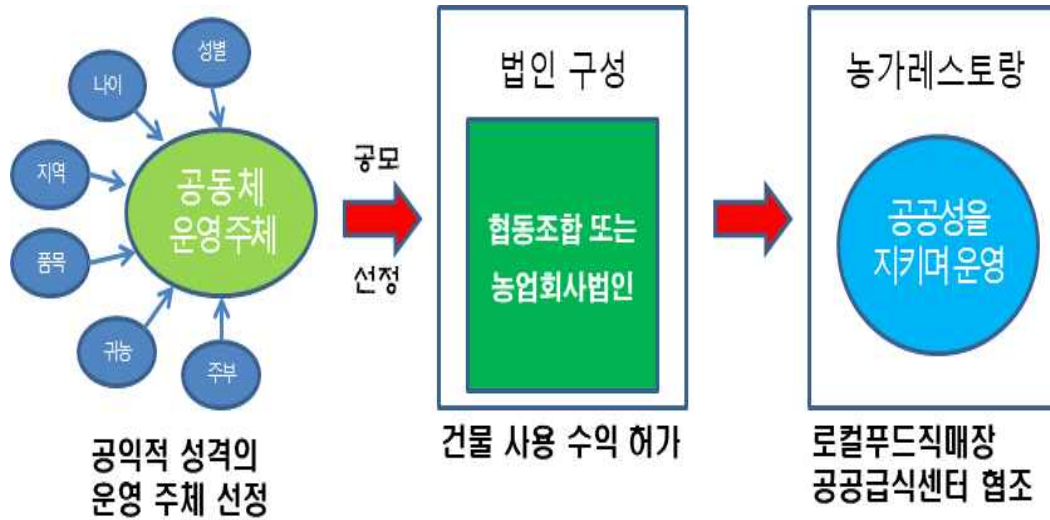
4) 조직구성 및 운영

4-1) 운영 조직 구성

- 농가레스토랑을 운영할 운영 주체는 개인보다는 지역 주민이 모인 공동체가 협동조합 또는 농업회사법인을 만들어 공공성을 유지하며 운영하는 것이 필요
- 농가레스토랑은 운영의 특성상 수익을 많이 낼 수 없으므로 임차료가 비싼 식당은 운영하기 어려움
- 가능하다면 건물은 행정 기관 등에서 사용수익 허가를 받아 운영하는 것이 바람직함

- 농산물 소비량이 자체 기획생산을 할 정도의 규모는 되지 않으므로 로컬푸드 직매장, 공공급식센터 또는 통합지원센터의 긴밀한 협조 필요

[표5-6] 운영조직 구성 준비



4-2) 조직구성 방안

- 농가레스토랑의 조직구성 시 지역 내 일자리 창출 및 지역 음식의 복원 등을 고려하여 최대한 지역 주민을 중심으로 구성하는 것이 바람직함
- 농업과 농촌, 농민에 대한 이해도를 높이기 위한 다양한 교육프로그램 등을 실행할 필요가 있음
- 조직구성은 업무 총괄, 요리별 인력구성을 통한 조리팀, 카운터, 홀 서빙 등 서비스 및 인테리어팀 등으로 구성
- 손질되지 않은 농산물의 전처리 과정부터 모든 조리 공정을 손으로 하므로 주방 인력이 다른 레스토랑에 비해 많이 필요

참고5-9

조직 구성 예시

| 구분 | 업무 | 비고 |
|----------------|--|----------------|
| 총괄 | <ul style="list-style-type: none"> 업무 총괄 | |
| 조리팀 | <ul style="list-style-type: none"> 전처리(1명) + 보조(1명) 나물류(1명) 한입요리(1명) 국류(1명) 튀김류(1명) 세팅(1명) + 보조(1명, 설것이) | 6명 (휴무자 제외) |
| 서비스 및 인테리어팀 | <ul style="list-style-type: none"> 카운터(1명) + 보조(1명) 청소 및 서빙 (2명) | 3명 (휴무자 제외) |

4-3) 영업 신고

- 농가레스토랑은 식품접객업 중 일반음식점업에 속하여 영업허가를 받아야 함
- ※ 일반음식점 : 음식류를 조리·판매하는 영업으로서 식사와 함께 부수적으로 음주 행위가 허용되는 영업 (관계 법령 : 식품위생법)
- 시/군청 식품위생 관련 부서를 방문하여 해당 서류를 갖추어 영업허가 신고
- 영업신고증을 발급받은 뒤 세무서 방문 사업자 등록 완료

[표5-7] 일반음식점 영업신고 구비서류

| 구분 | 시설 기준 |
|-----|--|
| 신고자 | <ul style="list-style-type: none"> 본인 <ul style="list-style-type: none"> 신분증, 도장 대리인 <ul style="list-style-type: none"> 영업주 인감증명서 및 인감도장, 대리인의 신분증 및 도장, 위임장 법인 <ul style="list-style-type: none"> 법인 인감증명서 및 법인도장, 대리인의 신분증 및 도장 |
| | <ul style="list-style-type: none"> 구비서류 신규 <ul style="list-style-type: none"> 영업신고증 위생교육필증 건강진단결과서 소방방화시설완비증명서(지상2층:100㎡ 이상/지하:66㎡ 이상일 경우) ※ 영업장이 1층 100㎡ 이상 일반, 휴게음식점일 경우 재난배상책임 보험에 가입하여야 함 액화석유가스검사필증(LPG 사용시) |

| | |
|----------|--|
| 지위 승계 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 영업지위승계신고서 ▪ 양수자 위생교육필증 ▪ 양수자 건강진단결과서 ▪ 양도자 영업신고증 원본 ▪ 양도·양수계약서(양도·양수를 증빙할 수 있는 서류) |
| 확인 사항 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 건축물관리대장상의 건축물용도 및 토지이용계획확인서의 식품접객업 영업 가능 여부 확인 |

4-4) 위생관리 점검 및 교육

- 농가레스토랑 사업에 관련된 모든 종사원은 연 1회 건강검진을 하여 보건증을 보유하고 있어야 함
- 조리공간에서 근무하고 있는 직원들은 위생적인 복장으로 근무할 수 있도록 관리하여야 하며 액세서리의 착용을 금지
- 청결한 위생환경을 유지하기 위해서 식기와 주방 도구는 반드시 세척 또는 소독을 통해 관리되어야 하며 식기류는 건조된 상태로 보관
- 행주는 식기용과 청소용으로 구분하여 사용하고 행주는 열탕 소독 후 건조해서 사용
- 배수구, 싱크대 등은 자주 세척하고 정돈하여 청결한 환경을 조성해야 하며 주방 전용 신발을 사용하여 외부의 오염물질이 들어오지 않도록 함
- 식재료는 방충·방서 관리를 철저히 하며 식자재별 유통기한, 보관 온도 및 환경을 항상 확인하여 식중독 등의 위험을 예방
- 손님에게 제공한 음식을 재사용해서는 안 됨
- 교차위험을 방지하기 위하여 식자재별(가공식품, 육류, 생선, 채소, 완제품) 칼, 도마, 행주, 장갑 등을 구분해서 사용해야 하며 수시로 살균/세척/소독
- 부식 등으로 인해 오염될 수 있는 재질이 아닌 스테인리스 등과 같이 부식되지 않는 재질의 도구를 사용
- 소비자 모니터링단 등과 연계를 통해 지속해서 맛, 서비스, 직원 위생 상태 등을 점검
- HACCP 교육기관 등과 연계하여 작업장 위생 상태, 직원 위생 상태 등에 대한 지속적인 점검 및 교육 시행

| 구분 | 점 검 사 항 | 점검사항 체크 |
|-------|---|---------|
| 법규 | 영업 신고와 영업 형태의 일치 | |
| | 영업 신고증 게시 여부 | |
| 개인 위생 | 유니폼(앞치마, 두건) 착용 및 청결 상태 | |
| | 두발, 수염, 손톱, 개인위생의 청결 유지 | |
| | 장신구(팔찌, 귀걸이, 반지, 목걸이 등) 착용 여부 | |
| 시설 위생 | 영업장 및 화장실 출입 후 손 세척은 하고 있는가 | |
| | 근무자 건강 상태 파악 (설사, 피부병, 화농성 질환자) | |
| | 냉장고의 청소 및 정리 실시 여부(청결 상태) | |
| | 청소 도구는 일정 장소에 보관·정리 하고 있는가 | |
| | 바닥 및 배수구는 청결 및 물이 고이거나 냄새가 나지 않는가 | |
| | 환풍구 및 닥트 내 기름때는 제거 여부 | |
| | 조리 기구의 청결 유지 여부 | |
| | 선반 및 수납 공간 비품은 정리 정돈 | |
| | 기계류(포장기계, 소독기, 전자렌지, 포스등)의 바른 조작 및 청결하게 유지하는가 | |
| | 냉동 냉장고의 적정 온도를 유지 하는가 | |
| 식품 위생 | 작업대, 도마, 칼, 행주 등 소독 및 위생 관리를 철저히 하는가 | |
| | 음식물 쓰레기의 처리는 잘 이루어 지고 있는가 | |
| | 식품별 보관 기준 준수 여부 확인 | |
| 표시 사항 | 부재료(야채, 양념 등)상하지 않게 손질 및 보관이 잘 이루어 지는가 | |
| | 제조 일자 표시 및 관리는 준수 여부 | |
| | 원·부재료 유통기한 관리 | |
| | 맛 관리를 위하여 매대의 적정 온도를 유지 하고 있는가 | |
| | 재료 소포장 시 유통 기한 표기를 정확히 하고 있는가 | |
| 평가 기준 | 원산지 미 표시 및 허위 표시는 없는가 | |
| | 유통 기한 미 표시 및 식별 불가 상품은 없는가 | |
| | ① 양호(○) : 전반적으로 위생상태가 완전하게 준수한 상태 ② 보통(△) : 일반적으로 위생상태가 준수한 상태청결 하게 관리 되도록 유지 ③ 불량(x) : 위생 상태 가 준수 하지 않은 상태즉시 개선 조치 | |
| 특이 사항 | 점검 일자 | 개선 사항 |
| | 지적 사항 | |

4-5) 음식배치 시 고려사항

- 뷔페식 농가레스토랑에서 메뉴는 밥류, 국류, 반찬류, 고기류, 죽류, 특별메뉴, 음료류, 주스류로 나누어 테이블을 세팅한다.
- 밥류는 수시로 확인하고 저어주어야 하며 압력솥에서 수증기가 발생하기 때문에 주방과 가까운 쪽에 위치하는 것이 좋다.

- 국류 및 죽류는 온도가 뜨겁고 무게가 무거워 이동이 어려우므로 주방과 가까운 위치에 배치하는 것이 좋다.
- 음식배치 시에는 따뜻한 음식과 찬 음식을 나누어 통일성을 주도록 한다.
- 농가레스토랑의 특색을 잘 살릴 수 있는 메뉴는 지역의 농가들이 수확한 제철 나물 종류이므로 소비자의 메인 자리에 배치하도록 한다.
- 음식 종류를 나타낼 수 있는 피오피를 함께 게시하여 소비자가 어떤 음식인지 알 수 있도록 하고 공급한 농가의 사진을 함께 배치하여 지역 농가가 생산한 농산물임을 소비자에게 알린다.

참고5-11

음식배치 예시



통일성 있는 배치



식재료 공급 농가사진 배치

4-6) 음식의 맛 관리

- 농가레스토랑은 계절에 따라 다양한 식재료를 활용하고, 화학조미료를 쓰지 않기 때문에 일정한 맛을 유지하기 어렵다.
- 맛의 유지를 위해 『음식의 간』의 관리는 특히 중요하므로 매일 레스토랑 매니저와 주방 책임자는 함께 『음식의 간』을 체크한다.
- 빠뜨리지 않고 전체 품목을 매일 관리하기 위하여 『일일 맛 체크리스트』를 작성한다.

| 일일 맛 체크리스트 기간 : 2020년 12월 7일(월)~12월 13일(일) | | | | | | | | |
|--|---------|----|---|---|---|---|---|--|
| 구분 | 음식명 | 평점 | | | | | | |
| | | 월 | 화 | 수 | 목 | 금 | 토 | |
| 반찬류 | 배추김치 | | | | | | | |
| | 얼갈이김치 | | | | | | | |
| | (남도식)열무 | | | | | | | |
| | 열무물김치 | | | | | | | |
| | 배추나물 | | | | | | | |
| | 가지나물 | | | | | | | |
| | 깻잎순 | | | | | | | |
| | 콩나물 | | | | | | | |
| | 파나물무침 | | | | | | | |
| | 호박볶음 | | | | | | | |
| | 묵은지볶음 | | | | | | | |
| | 건시래기나물 | | | | | | | |

※5점 : 매우만족/ 4점 : 만족/ 3점 : 보통/ 2점 : 불만족/ 1점 : 매우 불만족

4-7) 서비스 관리

- 농가레스토랑은 음식을 공급하는 장소인 만큼 서비스 관리에서 첫 번째 항목은 위생적인 관리와 청결 유지
- 소비자를 맞이하는 직원은 기본적으로 앞치마, 머릿수건 등의 위생 복장을 갖추고 단정한 차림을 유지
- 농가레스토랑 내/외부 공간은 수시로 청소하여 청결한 상태를 유지
- 소비자에게 고객에게 제공되는 컵, 수저, 집게 등은 스테인리스 재질을 사용하며 세척과 소독을 통해 청결하게 관리
- 외부 건물 및 주차장의 정리 정돈, 사업장 내 환기(냄새), 소음, 조명, 온도, 음악, 분위기(실내장식) 등 소비자가 식사를 하는 동안 느낄 수 있는 다양한 여건들을 농가레스토랑의 운영 콘셉트에 부합하도록 관리
- 차림새(스타일링), 맛(조리법, 온도), 조리환경, 스토리텔링 제공 등 일관된 서비스가 제공될 수 있도록 해야 함

04

농가레스토랑 홍보마케팅

1) 홍보마케팅 방향

- 농가레스토랑의 홍보 마케팅은 레스토랑에 대한 '광고'의 측면이 아니라 소비자와의 '관계 맺기'의 측면에서 이루어져야 한다.
- 소비자가 지속해서 농업과 지역을 알아가고, 중요성을 인식할 수 있도록 끊임없이 제공하는 것이다.
- 농가레스토랑은 게시물이나 피오피, 테이블지 등을 통해서 아니라 먹거리에 대한 철학과 관점을 담아내는 메시지를 지속해서 소비자에게 전달

2) 지역사회와 연계한 식-농 교육

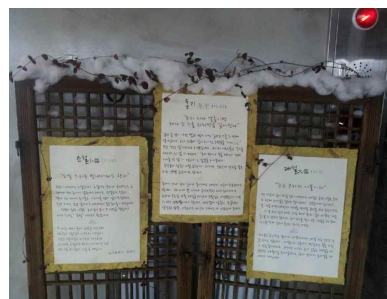
- 지역 내 학교 등을 초청하여, 식-농교육 추진, 레스토랑 식사, 참여 학생 등이 직접 그림 또는 글짓기, 레스토랑 등에 전시
- 절기 등에 관한 내용 등을 지속해서 전시하여 소비자에게 우리 농업의 중요성 등에 대한 인식을 공유할 수 있는 전시물 설치

참고5-13

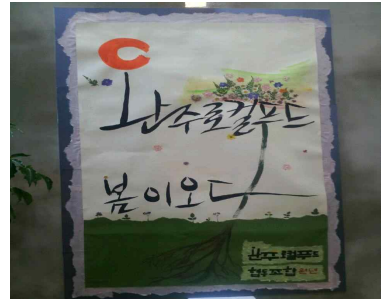
소비자에게 메시지 전달 방법



지역 내 초등학생 그림



24절기 내용 전시



감성적 계절변화 안내

3) 소비자 대상으로 맛 품평회 진행

- 레스토랑의 새로운 메뉴를 개발하거나 맛에 대한 객관적 평가가 필요할 때는 소비자를 대상으로 맛 품평회를 진행한다.
- 평가 소비자의 피드백을 받아들여 개선 사항을 인지하고 개선하면 일반 소비자 에게도 긍정적인 효과를 얻을 수 있다.

참고5-14

농가레스토랑 모니터링 평가표

| 농가레스토랑 모니터링 평가표 | | | | | |
|-----------------|----------------|-----------|--|-----|-------|
| 방문일시 | | 레스토랑명 | | 평가자 | |
| 구분 | 만족도 | 평점 | | | 세부 사유 |
| 음식 만족도 | 육류(수육 외) | ① ② ③ ④ ⑤ | | | |
| | 밥 | ① ② ③ ④ ⑤ | | | |
| | 국 & 죽 | ① ② ③ ④ ⑤ | | | |
| | 요리류(탕수육, 무쌈 등) | ① ② ③ ④ ⑤ | | | |
| | 튀김류 | ① ② ③ ④ ⑤ | | | |
| | 김치류 | ① ② ③ ④ ⑤ | | | |
| | 나물류 | ① ② ③ ④ ⑤ | | | |
| | 쌈채소 | ① ② ③ ④ ⑤ | | | |
| | 후식 과일 | ① ② ③ ④ ⑤ | | | |
| | 후식 음료 | ① ② ③ ④ ⑤ | | | |
| 서비스 ·편의성 | 직원의 친절도 | ① ② ③ ④ ⑤ | | | |
| | 요리 배치 순서 | ① ② ③ ④ ⑤ | | | |
| | 테이블 배치 | ① ② ③ ④ ⑤ | | | |
| | 접근편의성(교통 등) | ① ② ③ ④ ⑤ | | | |
| 청결도 | 음식의 정갈함 | ① ② ③ ④ ⑤ | | | |
| | 레스토랑 실내 | ① ② ③ ④ ⑤ | | | |
| | 화장실 및 입구 | ① ② ③ ④ ⑤ | | | |
| 안내 POP | 원산지 안내 | ① ② ③ ④ ⑤ | | | |
| | 음식에 대한 안내 | ① ② ③ ④ ⑤ | | | |
| | 농가레스토랑 의미 전달 | ① ② ③ ④ ⑤ | | | |
| 총점 | | | | | |

※1) ①매우 미흡 ②미흡 ③보통 ④우수 ⑤매우 우수

| | |
|--------------|-----------------------|
| 만족스러운 음식 | |
| 추가되었으면 하는 음식 | |
| 지불 의사 금액 | 원 (성인 1인 기준, 적절한 음식값) |
| 기타 의견 | |

VI

로컬푸드가공센터 운영

1. 필요성 및 주요역할
2. 시설 및 설비 구축 방안
3. 해썬(HACCP)시설 구축 방안
4. 참여농가 확보 방안
5. 농식품가공 관련 사례
6. 조직 운영 방안
7. 운영 및 관리



01

필요성 및 주요역할

1) 「로컬푸드 가공」의 의미

- 농민이 직접 재배한 농산물을 활용하여, 농민이 직접 가공하므로 가공의 부가가치를 농민이 향유하는 가공을 의미

2) 기존 로컬푸드 가공의 문제점

2-1) 높은 초기 진입 장벽

- 상품의 기획, 회사의 설립, 식품제조가공업 신고의 절차, 제품 디자인, 테스트 마케팅 등 크게 5단계에서 세부적으로 12단계의 절차를 거쳐야 가공상품의 개발 및 상품화, 판매가 가능함
- 특히 초기에 지대, 건축비용, 설비비용 등 마을공동체 및 개별농가가 감당하기 어려운 초기 투자비용이 투여되어야 하므로 활성화를 제한하는 요인으로 작용

2-2) 상품화의 어려움

- 농산물 가공식품의 핵심은 상품의 규격화, 맛의 균일화에 있음
- 상품의 규격화 및 맛의 균일화를 위해서는 전문적인 기술력이 축적되어야 하나 이를 뒷받침할 수 있는 제반의 여건이 미흡
- 특히 상품화를 위한 지속적인 테스트마케팅 등의 요인 부족

2-3) 판로개척의 어려움과 규모의 영세성

- 직거래 이외의 판로개척이 쉽지 않음

- 직거래 판로개척 시 특히 고객관리 등에 대한 비결 부족
- 로컬푸드가공을 촉진하기 위해서는 지자체 정책에 기초한 공공형 지원이 필수적이며 이는 로컬푸드가공센터를 설치하여 창업보육 하는 방식이 타지자체의 사례로 볼 때 효과적인 전략

3) 로컬푸드가공센터의 필요성

3-1) 소비시장의 요구와 먹거리 다양성의 확보

- 로컬푸드 직매장, 학교급식, 공공급식 등 다양한 분야에서 향후 지역산 기반의 가공식품에 대한 요구는 증가할 것으로 예상되며 이에 먹거리의 다양성을 확보할 수 있는 선제적 정책 마련 필요
- 로컬푸드 직매장, 농가레스토랑, 학교급식 등에 다양한 가공식품의 공급 필요

3-2) 지역농업과 연계성 강화 및 부가가치를 농민에게

- 가공식품과 농업생산이 단절되면 농업소득 및 농가소득 증가에는 제약이 따를 수밖에 없음. 이것이 로컬푸드 가공을 촉진해야 하는 이유이며 원료 생산과 직결된 지역 농민들이 중심이 된 가공이 활성화되지 않고서는 생산 농민과 소비자 사이의 사회적 거리의 축소는 어려움
- 농가가 직접 재배한 농산물을 활용해 농가가 직접 가공하게 하여 가공을 통해 발생한 부가가치가 온전히 농가에게 귀속될 수 있는 시스템 필요

3-3) 안전성을 담보한 지역산 가공식품으로 소비자의 건강

- 지역산 농산물을 원료로 하는 로컬푸드 가공을 촉진해야 하는 또 다른 이유는 우리의 밥상이 인스턴트와 식품첨가물로 인해 안전성을 위협받고 있음. 특히 최근에는 Non-GMO를 원료로 하는 가공식품을 소비자 스스로 구분하거나 선택할 수 있는 폭이 매우 좁아지고 있는 실정

- 지역 내 학교급식 등에 GMO 콩으로 제조된 두부를 아이들에게 먹일 것이냐, 지역산 콩으로 바로 제조한 안심할 수 있는 먹거리를 제공할 것이냐의 문제는 선택의 문제가 아닌 지역사회가 해결해야 할 과제
- 지역 소비자 및 인근 대도시 소비자를 대상으로 한 안전하고 건강한 다양한 먹거리 생산 및 소비를 통해 시민의 건강한 삶 보장

4) 로컬푸드가공센터의 운영원칙

4-1) 제1원칙 : 지역에서 생산되는 농산물을 주원료로 사용

- 주원료의 지역산 사용을 의무화 함(50%), 지역생산 증빙
- 소금, 설탕, 식용유, 간장 등의 부재료 예외 (국내산 적용)

※ 지역 외 생산품목에 대해서는 생산 지자체와의 MOU를 통해 통합적으로 원료 공급체계 확립

4-2) 제2원칙 : 화학·인공첨가제, 인공색소 등 사용 불가

- 유통기한 연장, 색감 및 식감 향상을 위한 첨가제 사용 불가

※ 출하 전 안전검사 필수 (안전성 최우선)

4-3) 제3원칙 : 짧은 유통의 강점 극대화

- 장거리 이동이 필요하지 않으므로 무방부제 가공 실현
- 짧은 유통기한 설정으로 소비자 건강 담보

4-4) 제4원칙 : 가공공동체 육성과 소규모 자립형 가공기업 육성

- 개인보다는 가공 테마별 공동체 발굴, 육성
- 가공 테마별 HACCP를 충족하는 자립형 가공기업 중점 육성

4-5) 제5원칙 : Non-GMO 실현과 토종자원 보존

- Non-GMO 원료를 활용한 가공품 개발공급으로 GMO FREE 선언
- 토종자원의 발굴과 보전을 위한 생산과 소규모 가공 활성화

[표6-1] 일반가공과 로컬푸드가공의 차이

| 구분 | 일반가공 | 로컬푸드가공 |
|--------|---------------------|------------|
| 생산 방법 | 소품종 대량생산 | 다품종 소량생산 |
| 판매 대상 | 불특정 | 로컬푸드 소비자 |
| 가공 방법 | 자동화 | 수공업 |
| 이득 대상 | 생산공장 | 생산 농민 |
| 원료 확인 | 생산지 불확실 | 생산지 확실 |
| 유통 거리 | 확인 불가 | 짧은 거리 |
| 첨가물 여부 | 사용 (유통기한 및 변질대비) | 미사용 |
| 가공 재료 | 수입산 비중이 높음 | 국내산 비중이 높음 |

참고6-1

로컬푸드가공센터 생산가능 제품류



| 구분 | 식품 유형 | 제 품 명 |
|------------|-------|----------------------------------|
| 반찬류 | 절임류 | 고추, 마늘, 마늘종, 깻잎, 무, 양파, 콩잎, 곰보배추 |
| | 피클류 | 취피클, 양배추 피클, 적야채, 민들레 피클 등 |
| | 김치류 | 양파김치, 깻잎 김치, 오이소박이, 양파 소박이 등 |
| | 자반류 | 콩자반, 유정란장조림, 유정란표고버섯 장조림, 콩조림 |
| | 장류 | 청국장, 보리 막장, 통밀 막장, 떠먹는 청국장 등 |
| | 기타류 | 단무지, 쌈 콜라비 등 |
| 습식류 건식류 | 잼 류 | 블루베리, 딸기, 단호박, 토마토, 블랙베리, 포도 등 |
| | 푸딩류 | 딸기, 포도, 아로니아(블랙초코베리) 등 |
| | 드레싱류 | 블루베리, 양파, 참깨, 돼지감자, 마늘 |
| | 액상류 | 양파즙, 여주즙, 토마토, 곰보배추, 돼지감자, 수세미, |
| | 진액류 | 매실, 부추, 블랙베리, 오디, 생강, 수세미, 양파 등 |
| | 차 류 | 무궁화꽃차, 민들레차, 대추차, 돼지감자차, 칩꽃차 |
| | 조청류 | 찹쌀조청, 양파청, 도라지청, 도라지조청, 수세미청 |
| | 식용유지류 | 들기름, 참기름 |
| | 가루류 | 꾸지뽕가루, 들깨가루, 검정콩가루, 현미가루, 서리태가루 |
| | 선식류 | 숙선식, 불미나리선식, 꾸지뽕선식 |
| | 정과류 | 수세미도라지정과, 단호박정과, 감자정과 등 |
| | 과자류 | 고구마, 감자, 편강 등 |
| 제과 제빵 | 제빵류 | 초코파이, 고로케, 찹쌀파이, 쉬폰, 모카본, 바게트 |
| | 제과류 | 들깨쿠키, 우리밀쿠키, 딸기타르트, 초코칩쿠키 등 |
| | 케익류 | 생크림케익, 당근케익, 앳은행이 롤 케익, 머핀 등 |

5) 로컬푸드가공센터의 역할 및 기능

5-1) 제조시설 및 공간 제공을 통한 제조원 문제 해결

- 행정재산 사용수익허가(부분 위탁) : 영업 신고를 위한 필수 공간 임대
- 농식품 가공 창업 아카데미 교육을 통한 가공기술 / 시제품개발 지원
- 반찬류, 습식류, 건식류, 발효류에 대한 제품화 위주 실습교육

5-2) 제품 인허가에 필요한 행정업무 지원 (허가 부서 연계)

- 품목제조보고서, 영양성분검사, 자가품질검사, 원료수급내역, 원산지 증명 등

5-3) 가공공동체 회사 설립 및 운영에 필요한 행정업무 지원

- 부가가치세, 종합소득세, 위생 관련, 회계업무 등

5-4) 로컬푸드가공센터의 확장성

- 가공공동체 육성 및 로컬푸드가공 인큐베이팅 기능 수행
- 가공테마별 HACCP를 충족하는 자립형 소규모 가공기업 육성

참고6-3

완주군 거점농민가공센터 기본구상



6) 로컬푸드가공센터의 업무흐름

| 구분 | 제품 개발 | 제품 생산 | 제품 판매 | 제품 유통 |
|------|---|--|---|--|
| 과정 | <ul style="list-style-type: none"> · 가공기술 및 제품개발 · 시제품 테스트마케팅 | <ul style="list-style-type: none"> · 생산자조직 -가공공동체협의체 -가공공동체회사 | <ul style="list-style-type: none"> · 디자인 개발 (CI, BI) · 포장재 지원 | <ul style="list-style-type: none"> · 직매장/꾸러미 납품 |
| 행정지원 | <ul style="list-style-type: none"> · 가공·창업교육 | <ul style="list-style-type: none"> · 행정재산 사용수익 허가 | <ul style="list-style-type: none"> · 디자인 개발 지원 | <ul style="list-style-type: none"> · 홍보마케팅 지원 |
| 법적절차 | | <ul style="list-style-type: none"> · 식품제조허가 · 사업자등록 | <ul style="list-style-type: none"> · 식품등록절차 · 표기사항 검증 | <ul style="list-style-type: none"> · 판매원 획득 |
| 행정절차 | <ul style="list-style-type: none"> · 교육생 모집 | <ul style="list-style-type: none"> · 식품영업신고 | <ul style="list-style-type: none"> · 품목제조보고서 | <ul style="list-style-type: none"> · 식품판매신고 |
| 주요사항 | <ul style="list-style-type: none"> · 면접을 통한 건강한 가공공동체 선별 | <ul style="list-style-type: none"> · 공동체 농민기업 구성 -운영규칙,사용료 -식품위생 및 안전관리 | <ul style="list-style-type: none"> · 지역농산물 사용 여부 관리·감독 철저 · 로컬푸드 인증제 도입 | <ul style="list-style-type: none"> · 소규모 시식회 (수시) · 제품안전 및 위생 점검 |

7) 공동마케팅 지원

7-1) 가공식품의 완제품화를 위한 지원

- 디자인 개발, 포장재 구입, 제품가격 결정을 위한 원가계산 등

7-2) 소비자와의 소통강화 및 요구 대응을 위한 테스트마케팅 지원

- 시식회, 품평회 지원업무 : 로컬푸드 직매장, 각종 지역축제 참여 등
- 상품화 가능성 진단, 가격, 포장단위를 소비자 요구에 맞게 결정하여 마케팅 과정의 성공 가능성 제고

7-3) 다양한 홍보 채널을 활용한 통합 홍보

- 상품 웹 카탈로그 및 이메일 매거진 제작, 소셜 네트워크 활용, 언론홍보, 자매 결연 등의 통합적 지원
- 소비자와 생산자간의 소통과 신뢰 관계 확보를 위한 커뮤니케이션 활동

02

시설 및 설비 구축 방안

1) 시설 구축 및 동선 계획

1-1) 기본 동선계획 시 고려사항

● 식품위생법상의 고려사항

- 식품위생법 시행규칙 별표 14 업종별 시설기준에 따른 시설 및 설비에 대한 동선 계획 수립
- 건물의 위치는 축산폐수, 화학물질, 그 밖에 오염물질의 발생시설로부터 거리를 두어야 함
- 적절한 온도유지 및 환기가 잘 되어야 함
- 건물의 자재가 식품에 영향을 주지 않을 것

● 업종별 시설기준에 따른 고려사항

- 작업장(원료처리실, 제도가공실, 포장실 등) 등의 별도 구획
- 작업장 내부구조물(벽, 바닥, 천장, 출입문, 창문 등) 등은 내수성, 내방수성, 내부식성 소재 사용, 세척 및 소독용이
- 천정의 조명시설 등은 전등갓 사용
- 식품제조에 따른 기계 및 기구류는 내수성 재질 사용
- 운반 도구 및 운반 용기 등은 내수성, 내부식성
- 운반 대차 등의 사용 시 스테인리스 소재 사용

[표6-2] 식품제조가공업에 적합한 시설기준

| 구분 | 식품제조가공업에 적합한 시설기준 |
|-----|---|
| 작업장 | <ul style="list-style-type: none">- 별도의 방으로 분리- 원료처리실, 제도가공실, 포장실 및 그 밖의 작업장은 분리 또는 구획- 바닥은 내수처리 및 배수가 잘될 것, 밝은색의 내수성으로 세균방지용 페인트로 도색 |

| | |
|---------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - 내부 구조물, 벽, 바닥, 천장, 출입문, 창문 등은 내구성, 내부식성을 가지고, 세척 및 소독이 쉬울 것 - 작업 시 발생하는 악취, 유해가스, 매연, 증기 등을 환기할 수 있는 환기시설 갖출 것 - 외부의 오염물질, 해충, 설치류, 빗물 등의 유입 차단 - 작업장은 폐기물, 폐수처리시설과 격리된 장소에 설치 |
| 식품 취급시설 | <ul style="list-style-type: none"> - 제조 및 가공하는데 필요한 기계 및 기구류 등은 식품의 특성에 따라 기준 및 규격에서 정하고 있는 제품 사용 - 식품과 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질(스테인리스, 알루미늄, FRP, 테프론 등의 재질 사용) - 냉장, 냉동시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도측정 계기 설치 |
| 급수시설 | <ul style="list-style-type: none"> - 수돗물 또는 먹는 물 관리법에 따라 적합한 지하수 - 교차사용 금지, 지하수 사용 시 수질검사 시행 |
| 화장실 | <ul style="list-style-type: none"> - 수세식 화장실, 내수처리 및 타일 및 방수페인트 도색 |
| 창고 등 | <ul style="list-style-type: none"> - 원료와 제품을 위생적으로 보관 및 관리할 수 있는 창고 |
| 검사실 | <ul style="list-style-type: none"> - 위탁하여 자가품질 검사 등을 하면 두지 않아도 됨 |
| 운반시설 | <ul style="list-style-type: none"> - 인체에 해가 없으며, 내수성, 내부식성 갖출 것 |

1-2) HACCP 적용을 위한 고려사항

● 교차오염방지 및 오염 확산 방지가 핵심

- 공장 시설 내에서 교차오염을 방지하고 오염의 확산을 방지할 수 있는 구조·기능을 구축

[표6-3] 교차오염 발생 요인

| 구분 | 주요 내용 |
|--------------|---------------------------------------|
| 사람으로부터의 교차오염 | 제조담당자, 공무담당자, 관리자, 보수유지업자, 견학자 등에서 유래 |
| 물건으로부터의 교차오염 | 원료, 반제품, 포자재, 폐기물, 운반차량 등에서 유래 |
| 환경으로부터의 교차오염 | 공기, 물, 배수, 유틸리티 등에서 유래 |

● 동선계획 시 고려사항

- 작업자와 원물 또는 반제품의 교차 회피
- 청결도에 따른 작업자 동선 확보

[표6-4] 동선 계획시 고려사항

| 구 분 | 주요 내용 |
|------|---|
| 요건 1 | ▪ 물건과 사람의 동선은 가능한 한 구분 |
| 요건 2 | ▪ 동선은 한 방향 통행이 이상적 ▪ 작업구역이 다른 곳을 빈번히 왕래하는 동선은 피함 |
| 요건 3 | ▪ 청결도가 다른 것이 서로 교차하는 동선 피함 |
| 요건 4 | ▪ 다른 구역간에 작업 동선이 있는 경우는 배리어 시스템 채용 |
| 요건 5 | ▪ 청결도가 높은 구역으로 물건을 이동할 때는 세정, 살균 등의 필요한 조치 구비 ▪ 청결 구역의 입구에는 에어샤워기 등의 의복의 부착물을 떨어뜨리는 배리어 시스템 설치 ▪ 보다 청결도가 높은 구역으로 들어가는 동선상에는 수세설비 설치 |
| 요건 6 | ▪ 폐기물의 동선은 반드시 청결도가 낮은 쪽으로 향하는 동선 사용 |

2) 동선 계획

2-1) 실별 구분

● HACCP 대응 실별 구분

- 과자, 음료류 등은 HACCP 의무 대상품목이므로 청결 구역
- 두부, 장아찌류(배추를 원물로 쓰는 가공품 제외) 등은 일반구역으로 구분

[표6-5] 실별 구분 및 주요 작업내용

| 구 분 | 주요 작업 내용 | 비 고 | |
|----------|----------|-------------------------|------|
| 일반 구역 | 전처리실 | 원물의 세척 등 | |
| | 두부가공실 | 두부불림, 침지, 응고, 성형 등, 내포장 | 두부 |
| | 반찬가공실 | 조림, 볶음, 튀김 등, 내포장 | 장아찌류 |
| | 외포장실 | 금속검출, 자동날인, 외포장 | |
| 청결 구역 | 건식실 | 분말, 제한 등 내포장 | 과자 |
| | 습식실 | 파쇄, 분쇄, 착즙 등 내포장 | 음료 |

● 각 작업실 작업내용

- 전처리실은 모든 원물을 세척, 박피, 자르기 등의 공정을 수행
- 두부가공실은 전처리실에서 1차 세척된 콩 등을 활용하여 두부를 제고하는 장소로 불림-침지-응고-성형-내포장 등의 공정을 수행
- 반찬가공실은 조림, 볶음, 튀김 등을 통하여 장아찌류 및 밑반찬류를 제조
- 건식실은 분쇄, 분말, 제환 등의 공정으로 가루류, 분말류, 환류 등을 제조
- 습식실은 파쇄 및 분쇄, 착즙, 내포장 등의 공정으로 즙류, 액기스류 등의 액상류, 음료류 등을 제조
- 외포장실은 내포장 상태의 가공식품에 대해 금속검출, 유통기한 등의 날인, 외포장 등의 공정으로 완제품의 형태로 제조

2-2) 기본 실별 구성 제안

- 전체 총 480㎡ (500㎡미만 제조업소), 작업장(전처리실, 건식실, 습식실, 두부가공실, 반찬가공실, 외포장실, 숙성실 등) 총 238㎡, 보관실(원료보관실, 완제품보관실) 총 33㎡ 등으로 구성

2-3) 작업자 및 작업 물품의 동선

● 작업자 입실

- 모든 작업자는 위생전실을 거쳐 탈의실로 입실, 작업복 환복 후 다시 위생전실로 입실, 손, 장화, 에어샤워 후 작업실로 이동
- 작업자 각 실별 입실 및 퇴실
- 청결구역 내 작업자의 동선과 작업물건의 동선이 겹치지 않도록 구성
- 입실 시 모든 작업자는 위생실을 거쳐 이동하고, 청결구역 내에서 전단계로 이동은 불가하며 불가피하게 이동 시 위생실을 거쳐 이동
- 퇴실 시 모든 작업자는 입실 요령의 역순으로 진행하고 반드시 위생전실을 거쳐 퇴실

● 작업물품의 이동 동선

- 모든 원료는 전처리실로 이동 후 각 작업장으로 이동하고 특히 청결구역 내 원물 등의 작업물품의 이동 시 한 방향으로 이동

- 청결구역으로 이동하는 작업물품은 패스박스 등을 통해 작업물품만 다음 작업자에게 인계
- 일반구역으로 이동하는 작업물건은 전처리실-각 작업실(두부가공실, 반찬 가공실 등)로 이동 후 내포장 상태에서 외포장실로 이동
- 외포장실을 마친 작업물품은 출하시기와 보관온도 등을 고려하여 저온창고 또는 실온창고 등으로 이동하여 보관
- 출하시기가 된 완제품은 반드시 출고장을 통하여 외부로 반출

3) 주요 설비 구축 방안

3-1) 건식 라인

● 공정 개요

| 구 분 | 내 용 |
|------------|--|
| 원물종류 | 곡류(쌀, 보리, 잡곡류 등), 서류(감자, 고구마 등), 채소, 버섯류 등 |
| 제품형태 | 단순건조제품, 건조분말, 환 |
| 라인구성 | 열풍건조, 분쇄, 제한, 당의 등 |
| 포장형태 | P.E. 비닐 단순포장, 플라스틱 용기포장 |
| 공정 레이아웃 | |

● 기본 장비

- 기본 설비는 전기볶음솥, 원적외선 건조기, 스텐분쇄기, 스텐평로라, 혼합기, 제한기, 당의기, 페달접착기 등

| 연번 | 장비명 | 연번 | 장비명 |
|----|----------|----|----------|
| 1 | 전기볶음솥 | 5 | 반죽기(혼합기) |
| 2 | 원적외선 건조기 | 6 | 제한기 |
| 3 | 스텐분쇄기 | 7 | 당의기 |
| 4 | 스텐평로라 | 8 | 페달접착기 |

3-2) 습식 라인

● 공정 개요

| 구분 | 내용 |
|------|---------------------------------------|
| 원물종류 | 과일류(딸기, 포도, 블루베리 등), 서류(감자), 양파, 마늘 등 |
| 제품형태 | 착즙음료(액상, 진액), 잼류, 푸딩류, 드레싱소스류 등 |
| 라인구성 | 파쇄, 착즙, 추출 등 |
| 포장형태 | 롤파우치, 스탠딩파우치, 병 |



● 기본 장비

- 1차 전처리는 전처리실에서 실시

| 연번 | 장비명 | 연번 | 장비명 |
|----|------------|----|----------------|
| 1 | 맷돌기(거친) | 6 | 발효기 |
| 2 | 습식 초파기(미립) | 7 | 액상포장기(롤파우치) |
| 3 | 유입식 착즙기 | 8 | 산업용포장기(스탠딩파우치) |
| 4 | 공압식 전기추출기 | 9 | 수동 충전기 |
| 5 | 교반기 | 10 | |

3-3) 반찬 라인

● 공정 개요

| 구분 | 내용 |
|---------|------------------------|
| 원물종류 | 조미채소, 과채류, 엽채류(배추제외) 등 |
| 제품형태 | 볶음류, 절임류 |
| 라인구성 | 절단, 열처리 등 |
| 포장형태 | P.E. 비닐 단순포장, 진공포장 |
| 공정 레이아웃 | |

● 기본 장비

- 1차 전처리는 전처리실에서 실시

| 연번 | 장비명 | 연번 | 장비명 |
|----|---------|----|-------------|
| 1 | 야채절단기 | 5 | 회전식국솥(300인) |
| 2 | 양념분쇄기 | 6 | 페달접착기 |
| 3 | 낮은렌지 2구 | 7 | 진공포장기 |
| 4 | 높은렌지 3구 | 8 | |

3-4) 두부 라인

● 공정 개요

| 구분 | 내용 |
|---------|--|
| 원물종류 | 콩 |
| 제품형태 | 두부 |
| 라인구성 | 불림, 마쇄, 여과, 응고, 성형 |
| 포장형태 | 소형 포장 |
| 공정 레이아웃 | <pre> graph LR A[세척] --> B[대두불림탱크] B --> C[마쇄침지조] C --> D[여과기] D --> E[응고탱크] E --> F[성형압착기] F --> G[두부] </pre> |

● 기본 장비

- 1차 전처리는 전처리실에서 실시

| 연번 | 장비명 | 연번 | 장비명 |
|----|--------|----|-----------|
| 1 | 대두불림탱크 | 5 | 성형압착기 |
| 2 | 마쇄침지조 | 6 | 스팀보일러(전기) |
| 3 | 비지여과기 | 7 | 응고탱크 |
| 4 | 두유끓임솥 | 8 | 두부틀 |

4) 실별 세부 물품내역

4-1) 전처리실

| NO | 품명 | 규격(mm) | 전원 | 수량 |
|----|--------|---------------|-----------|----|
| 1 | 워터릴 | 고무호스15m | - | 2 |
| 2 | 세척대 | 1800*1000*800 | - | 1 |
| 3 | 축열식온수기 | 520*1560 | 220V ,2kw | 1 |
| 4 | 선반다이3단 | 1500*600*1500 | - | 1 |
| 5 | 이동식작업대 | 1700*870*800 | - | 1 |
| 6 | 청소도구함 | 900*450*1235 | - | 1 |
| 7 | 구근탈피기 | 600*700*1040 | 0.75kw | 1 |
| 8 | 침분쇄기 | 580*750*1050 | - | 1 |

4-2) 습식실

| NO | 품명 | 규격(mm) | 전원 | 수량 |
|----|-------------|---------------|--------------|----|
| 1 | 워터릴 | 고무호스15m | - | 2 |
| 2 | 세척대 | 1800*1000*800 | - | 2 |
| 3 | 액상포장기계 | 500*540*1000 | 220V, 2kw | 1 |
| 4 | 공압식전기추출기 | 800*800*1600 | 380V, 5kw | 1 |
| 5 | 교반기 | 900*900*1500 | 15kw | 1 |
| 6 | 낮은렌지 2구 | 1200*600*450 | 가스식 | 1 |
| 7 | 맷돌기 | 270*600*730 | 220V, 0.4kw | 1 |
| 8 | 축열식 온수기 | 520*1560 | 220V ,2kw | 1 |
| 9 | 선반 다이3단 | 1500*600*1500 | - | 1 |
| 10 | 이동식 작업대 | 1700*870*800 | - | 1 |
| 11 | 수동 충전기 | | - | 1 |
| 12 | 자외선 살균기 | 1050*480*1300 | 220V, 0.6kw | 1 |
| 13 | 유압식 착즙기 | 580*1000*1650 | 220V, 0.75kw | 1 |
| 14 | 습식 파쇄기(초파기) | 700*1000*1180 | | 1 |
| 15 | 발효기 | 1000*780*1810 | 1.5kw | 1 |
| 16 | 산업용 포장기 | 780*600*1230 | 1.5kw | 1 |

4-3) 반찬가공실

| NO | 품명 | 규격(mm) | 전원 | 수량 |
|----|--------------|---------------|-------------|----|
| 1 | 세척대 | 1800*1000*800 | - | 2 |
| 2 | 칼도마살균기 | 1000*650*1350 | 220V, 0.6kw | 1 |
| 3 | 전기튀김기 | 760*580*950 | 220V, 6kw | 1 |
| 4 | 고정식작업대 | 1000*600*800 | - | 1 |
| 5 | 양념분쇄기 | 400*480*840 | 220V, 0.7kw | 1 |
| 6 | 야채절단기 | 450*620*680 | 220V, 0.4kw | 1 |
| 7 | 페달접착기 | 500*360*880 | 220V, 1.3kw | 1 |
| 8 | 진공포장기 | 700*620*950 | 220V, 2kw | 1 |
| 9 | 낮은렌지 2구 | 1200*600*450 | 가스식 | 1 |
| 10 | 높은렌지 3구 | 900*600*850 | 가스식 | 1 |
| 11 | 회전식국솥 300인 | 1320*870*950 | 가스식 | 1 |
| 12 | 닥트후드시설(설치포함) | 현장설치, 스텐3SET | - | 1 |
| 13 | 축열식온수기 | 520*1560 | 220V ,2kw | 1 |
| 14 | 선반다이3단 | 1500*600*1500 | - | 1 |
| 15 | 이동식작업대 | 2300*1000*800 | - | 1 |

4-4) 건식실

| NO | 품명 | 규격(mm) | 전원 | 수량 |
|----|----------|----------------|--------------|----|
| 1 | 스텐분쇄기 | 780*700*1450 | 380V, 3.75kw | 1 |
| 2 | 스텐평로라 | 620*700*1200 | 380V, 3.75kw | 1 |
| 3 | 페달접착기 | 500*360*880 | 220V, 1.3kw | 1 |
| 4 | 전기볶음솥 | 750*750*1270 | 9kw | 1 |
| 5 | 연소기 | 290*650*935 | | 1 |
| 6 | 이동식작업대 | 1700*870*800 | - | 1 |
| 7 | 당의기 | 640*950*1000 | 4kw | 1 |
| 8 | 제환기 | 600*850*1350 | 1kw | 1 |
| 9 | 반죽기(혼합기) | 850*450*900 | 2kw | 1 |
| 10 | 원적외선 건조기 | 2060*1600*2340 | 380V, 13kw | 1 |
| 11 | 이동식작업대 | 1700*870*800 | - | 1 |

4-5) 외포장실

| NO | 품명 | 규격(mm) | 전원 | 수량 |
|----|--------|---------------|--------------|----|
| 1 | 금속검출기 | 1650*900*1050 | 220V, 0.18kw | 1 |
| 2 | 자동날인기 | 370*400*380 | 220V, 0.2kw | 1 |
| 3 | 이동식작업대 | 1700*870*800 | - | 1 |

4-6) 조리실습실

| NO | 품명 | 규격(mm) | 전원 | 수량 |
|----|--------|---------------|-------------|----|
| 1 | 세척대 | 1800*1000*800 | - | 2 |
| 2 | 이동식작업대 | 1700*870*800 | - | 1 |
| 3 | 축열식온수기 | 520*1560 | 220V ,2kw | 1 |
| 4 | 자외선살균기 | 1050*480*1300 | 220V, 0.6kw | 1 |
| 5 | 장화소독장 | 1200*550*2020 | 3kw | 1 |
| 6 | 손세정대 | 450*510*1050 | - | 1 |
| 7 | 손건조기 | 240*495*168 | 1.7kw | 1 |
| 8 | 장화세척대 | 700*900*1000 | - | 1 |
| 9 | 이물질흡입기 | 450*190*500 | - | 1 |
| 10 | 앞치마소독장 | 1200*550*2020 | 1.45kw | 1 |
| 11 | 순간온수기 | 300L | - | 1 |

4-7) 두부가공실

| NO | 품명 | 규격(mm) | 전원 | 수량 |
|----|-----------|--------|------|----|
| 1 | 대두불림탱크 | | | 1 |
| 2 | 마쇄침지조 | | | 1 |
| 3 | 비지여과기 | | | 1 |
| 4 | 두유끓임솥 | | | 1 |
| 5 | 성형압착기 | | | 1 |
| 6 | 스팀보일러(전기) | | 30kw | 1 |
| 7 | 응고탱크 | | | 1 |
| 8 | 두부틀 | | | 1 |
| 9 | 전기제어부 | | | 1 |

4-8) 기타

| NO | 품명 | 규격(mm) | 전원 | 수량 |
|----|------|--------|-----------|----|
| 1 | 전자저울 | 150kg | 220V, 10w | 2 |
| 2 | 전자저울 | 2kg | - | 12 |

03

해썹(HACCP)시설 구축 방안

1) 해썹(HACCP)이란?

- 해썹은 위해요소분석(Hazard Analysis)과 중요관리점(Critical Control Point)의 영문 약자로서 ‘해썹’ 또는 ‘식품안전관리인증기준’이라 함



출처 :

한국식품안전관리인증원

- 위해요소분석이란 “어떤 위해를 미리 예측하여 그 위해요인을 사전에 파악하는 것”을 의미하며, 중요관리점이란 “반드시 필수적으로 관리하여야 할 항목”이란 뜻을 내포하고 있음
- 해썹(HACCP)란 식품의 원재료부터 제조, 가공, 보존, 유통, 조리단계를 거쳐 최종소비자가 섭취하기 전까지의 각 단계에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명하고, 이를 중점적으로 관리하기 위한 중요관리점을 결정하여 자율적이며 체계적이고 효율적인 관리로 식품의 안전성을 확보하기 위한 과학적인 위해 관리체계라고 할 수 있음

2) 식품 해썹(HACCP) 의무적용 분야

2-1) 의무적용 분야

- 식품 및 즉석판매제조·가공업, 식품의 제조·가공·유통·외식·급식의 모든 분야에 적용
- 2003년 어묵류 등 6개 식품 유형에 식품안전관리 의무화 규정을 신설한 이래 2006년 배추김치, 2014년 과자·캔디류 등 8개 품목 및 100억 매출업체, 2016년 순대·떡볶이(떡류)에 대해 식품안전관리인증을 의무적으로 적용하고 있음
- 연매출 및 종업원 수에 따라 2020년까지 단계별 의무 적용대상으로 추진

2-2) HACCP 의무 적용 시행시기

[표6-6] HACCP 의무 적용 시행시기

| 의무대상 품목 | | 단계 | 시행일 | 기준 |
|---------|----------|-----|--------|------------------------------|
| ①과자·캔디류 | ⑤음료류 | 1단계 | '14.12 | 연 매출('13) 20억 이상, 종업원 51인 이상 |
| ②빵류·떡류 | ⑥즉석섭취식품 | 2단계 | '16.12 | 연 매출('13) 5억 이상, 21인 이상 |
| ③초콜릿류 | ⑦국수·유탕면류 | 3단계 | '18.12 | 연 매출('13) 1억 이상, 6인 이상 |
| ④어육소시지 | ⑧특수용도식품 | 4단계 | '20.12 | 1~3단계에 해당하지 않는 모든 업체 |

※ 코로나19의 장기화로 인해 2021년 12월 1일까지 HACCP 인증 유예

3) 해썹(HACCP) 시스템 주요구성

- 식품 제조·가공 현장에서 안전한 식품을 생산하기 위해 지켜야하는 기본적인 위생조건 및 방법을 규정하는 기준
- HACCP 시스템의 효과를 높이기 위해서 필수적인 전제조건

[표6-7] 선행요건 관리기준

| | |
|----------------|--|
| 영업장 관리 | 식품을 취급하는 환경(건축물, 외부환경 등)과 관련된 관리기준 : 건축물 관리, 작업장 관리, 부대시설 관리, 외부환경 관리, 폐기물 처리 시설 관리 등 |
| 제조·가공 시설·설비 관리 | 식품 취급에 사용되는 시설·설비의 관리기준 |

| | |
|---------------------------|---|
| 냉장·냉동 시설·설비 관리 | 냉장·냉동 시설·설비의 구축, 유지·보수 관리기준 |
| 위생관리 | 작업장, 작업자, 시설·설비, 방충·방서 등에 관한 위생관리 기준 : 작업장·작업자 위생관리, 세척·소독 관리, 방충·방서 관리, 폐기물 관리 등 |
| 용수관리 | 제도가공, 세척·소독에 사용되는 용수관리 기준 : 용수관리, 용수 저장시설 관리 |
| 입고·보관 운송 관리 | 사용되는 원·부재료, 자재에 대한 입고·보관·운송에 대한 관리기준 : 원부재료, 자재 입고 기준, 원부재료 보관 관리기준, 화학 약품 보관 관리기준, 운송 관리기준 등 |
| 검사 관리 | 자체 실시(또는 외부 의뢰)하는 원부재료, 공정품, 완제품, 환경 등의 실험검사 관리기준 및 계측기의 정도 관리기준 : 실험검사 기준, 검·교정 관리기준 등 |
| 회수 관리 | 출고된 제품의 회수상황 발생 시 조치 기준 |

참고6-4

선행요건관리분야 점검표(21종)

| 양 식 명 | 양식번호 | 작성부서 | 보관부서 | 보존년한 |
|------------------------|-------|------|------|------|
| 위생관리 점검표 | 양식 1 | | | |
| 개인위생 점검표 | 양식 2 | | | |
| 온/습도, 조도 점검표 | 양식 3 | | | |
| 방충·방서 관리 일지 | 양식 4 | | | |
| 시설/설비/제조 도구 점검표 | 양식 5 | | | |
| 모니터링 및 검사장비 검·교정 목록표 | 양식 6 | | | |
| 모니터링 및 검사장비 자체 검·교정 일지 | 양식 7 | | | |
| 시설/설비 이력카드 | 양식 8 | | | |
| 폐기물 처리 점검표 | 양식 9 | | | |
| 입·출고 및 재고 점검표 | 양식 10 | | | |
| 육안 검사일지 | 양식 11 | | | |
| 제품 검사성적서 | 양식 12 | | | |
| 공중낙하세균 검사성적서 | 양식 13 | | | |
| 표면오염도 검사성적서 | 양식 14 | | | |
| 부적합제품 관리점검표 | 양식 15 | | | |
| 협력업체 점검표 | 양식 16 | | | |
| 용수검사 성적서 | 양식 17 | | | |
| 용수관리 점검표 | 양식 18 | | | |
| 클레임 관리일지 | 양식 19 | | | |
| 회수관리 일지 | 양식 20 | | | |
| 공정관리 확인사항 | 양식 21 | | | |

※ 위 양식은 『한국식품안전관리인증원(www.haccp.or.kr) → 고객센터 → 자료실 → HACCP종합자료실 → HACCP기록양식자료』에서 다운로드 가능

참고6-5

선행요건관리분야 양식 (1)

양식 1. 위생관리 점검표

| 대상 | 점검사항 | 점검일자 | | | 결과 | 작성지 | 과도지 | 승인자 |
|--------|---|------|------|-------|----------|-----|-----|-----|
| | | 점검장소 | | | | | | |
| | | 방법 | 주기 | 담당자 | | | | |
| 직업장 주변 | 위. 역종의 유인물이나 분식양소가 되는 물건 또는 폐기물, 방치된 가구 또는 저면지 않은 집조각 없어야 한다. | 숙인 | 1회/일 | 생선 담당 | 적합 | | | |
| 바닥 | 깨어지거나 물이 고이지 않아야 한다. | 숙인 | 1회/일 | 생선 담당 | 부적합 (사유) | | | |
| 벽면 | 식물잔사 등 위생오소가 제거되어 있고 피손이나 갈라진 틈이 없어야 한다. | 숙인 | 1회/일 | 생선 담당 | | | | |
| 천장 | 곰팡이나 거미줄 등에 의한 오염은 없어야 한다. | 숙인 | 1회/일 | 생선 담당 | | | | |
| 배관 | 음결수기 할아버지나 공명어 등 오염이 없어야 한다. | 숙인 | 1회/일 | 생선 담당 | | | | |
| 배수 | 배수구 발생되거나 누수 되는 곳이 없어야 한다. | 숙인 | 1회/일 | 생선 담당 | | | | |
| 문 | 문의 역류, 악취 발생, 화적물이 없어야 한다. | 숙인 | 1회/일 | 생선 담당 | | | | |
| 출입구 | 직업장 출입문은 항상 닫혀서 틈이 없도록 밀착하고 영문표가 관리되어야 한다. | 숙인 | 1회/일 | 생선 담당 | | | | |
| 외부 출입문 | 외부 출입문에는 방충망이 부착되어 있고 피손이나 갈라진 틈이 없도록 관리되어야 한다. | 숙인 | 1회/일 | 생선 담당 | | | | |
| 냉기 시설 | 식물잔사 등 위생오소가 제거되어 있고 피손된 곳 없어야 한다. | 숙인 | 1회/일 | 생선 담당 | | | | |
| 냉장 조항 | 냉장 조항시설 및 보조 장치의 피손된 곳이 없어야 한다. | 숙인 | 1회/일 | 생선 담당 | | | | |
| 기타 | 의사 특성에 따라 직업장 전체 각 부위별 점검사항 주기와 위생상태에 대한 개관적인 점검사항에 필요 - 음식물 위생오소 등으로 도출된 위생오소에 대한 제거사항에 대한 결정으로 점검사항 작성, 점검 필요 - 위생점검표는 발생가능성 중 고 위험도로 분류되도록 점검사항 작성 | | | | | | | |

양식 2. 개인위생 점검표

| 관리 항목 | 점검사항 | 점검일자 | | | 결과 | 작성지 | 과도지 | 승인자 |
|-------------------|---|------|------|--------|----|-----|-----|-----|
| | | 모니터링 | | | | | | |
| | | 방법 | 주기 | 담당자 | | | | |
| 직업장 건강상태 | 감기, 위생성 상처, 설사, 복통 등 상열 있는 사람은 없는가? | 숙인 | 1회/일 | 생선 관리자 | | | | |
| 중요원 화장 상태 | 직업 화장 적용 상태 및 청결상태 - 위생제, 위생모, 위생장갑, 마스크, 앞치마 등 직업 복장을 완벽히 착용 하였는지 및 머리카락, 식물잔사 등 제거 상태 중요원 청결상태 - 손씻기(세수)와 위생모 착용, 앞치마 착용, 앞치마 관리 등 | 숙인 | 1회/일 | 생선 관리자 | | | | |
| 중요원 개인소지품 관리 | 중요원 개인소지품 관리 - 담배, 불판, 휴대폰 등 | 숙인 | 1회/일 | 생선 관리자 | | | | |
| 출입자 (방문객 포함) 준수사항 | 출입일자 준수 여부 역사시위실 통과 여부 (역사시위실 상시여 경우에 한정) | 숙인 | 1회/일 | 생선 관리자 | | | | |
| | 손 세척 / 소독 준수 여부 | 숙인 | 1회/일 | 생선 관리자 | | | | |
| 기타 | * 의사 특성에 따라 점검사항 주기 | | | | | | | |

양식 3. 온/습도, 조도 점검표

| 점검항 구분 | 온/습도, 조도 점검표 | | | 점검일자 | | | 결과 | 작성지 | 과도지 | 승인자 | | | |
|--------|-----------------------|------|------|--------------------------|--------------------------|----------------------|----|-----|-----|-----|--|--|--|
| | 조도계온 | 온도계온 | 습도계온 | 모니터링 | | | | | | | | | |
| | 방법 | 주기 | 담당자 | 조도 | 온도 | 습도 | | | | | | | |
| 검수대 | | | | 온도: 직업실 설치 온도계 1회/일 생선담당 | 습도: 직업실 설치 습도계 1회/일 생선담당 | 조도: 조도계 이용 1회/일 생선담당 | | | | | | | |
| 선별대 | | | | | | | | | | | | | |
| 냉장기장 | | | | | | | | | | | | | |
| 냉동 창고 | | | | | | | | | | | | | |
| 냉장 창고 | | | | | | | | | | | | | |
| 기타 | * 의사 특성에 따라 생선동작고등 주기 | | | | | | | | | | | | |

양식 4. 방충·방서 관리 일지

| 구분 | 방충·방서 점검표 (매 주 1회 작성) | | | | | | | | | | | 점검일자 | | | 결과 | 작성지 | 승인자 |
|---|-----------------------|----|----|----|----|----|------|----|----|----|------|------|--|--|----|-----|-----|
| | 설비 | | | | | | 보행예종 | | | | | | | | | | |
| | 설비위치 | 처리 | 나방 | 모기 | 작당 | 기타 | 처리 | 처리 | 처리 | 처리 | 처리 | | | | | | |
| 포종동 1 | 입근전실 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 포종동 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 포종동 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 포종동 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 바퀴트랩 1 | 출입문 내부 좌 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 바퀴트랩 2 | 출입문 내부 우 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 바퀴트랩 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 바퀴트랩 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 바퀴트랩 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 바퀴트랩 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 쥐트랩 1 | 출입문 외부 좌 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 쥐트랩 2 | 출입문 외부 우 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 쥐트랩 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 쥐트랩 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 쥐트랩 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 쥐트랩 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 관리사항 <input type="checkbox"/> 기 설치 피손 등에 따라 점검 또는 교체 시 기록하여 관리 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 기존어업(원안적업) | | | | | | | | | | | 개선조치 | | | | | | |
| ○ 바퀴트랩(끈이형)은 형태는 외부와 연결된 내부 문 좌/우 설치. ○ 운영방법: 각 계절수별 기록하여 일별로 1~3일간, 계절수별 트랩(끈이형)은 외부에 설치. ○ 작성방법: 설비는 일제 상향에 맞춰 설치 후 모니터링일지와 일치하여 기록. ○ 운영방법: 각 계절수별 기록하여 일별로 1~3일간, 계절수별 기사의 역당치는 조직 원안(원안) 피안 후 기존어업에 당시 후 개선조치(개선조치) 내용 기입 필요 | | | | | | | | | | | | | | | | | |

참고6-6

선행요건관리분야 양식 (2)




양식 5. 시설/설비/제조도구 점검표(제조시설/설비, 위생설비 등)

| 관리 항목 | 점검사항 | 점검일자 | | | 점검결과 | 점검 시 조치사항 |
|------------|---|------|------|--------|------|-----------|
| | | 방법 | 주기 | 담당자 | | |
| 에어 샤워 | 정상적으로 작동하며 내·외부는 이물 등이 제거되어 있어야 한다. 업자사용자가 실재의 장치가 반영 | 육안 | 1회/일 | 생선 관리자 | | |
| 세척/소독 시설 | 냉, 온수가 공급 되어야한다. | 육안 | 1회/일 | 생선 관리자 | | |
| | 위생정화 세척기와 주변은 이물 등이 제거되어 있어야 한다. | 육안 | 1회/일 | 생선 관리자 | | |
| | 손톱 세척용, 세척용 비누, 손 건조기 등이 비치되어 있으며 온 세척 시설은 이물 등이 제거되어 있어야 한다. | 육안 | 1회/일 | 생선 관리자 | | |
| 자외선 살균 소독기 | 자외선 살균 소독기 내, 외부는 이물 등이 제거되어 있어야 한다. | 육안 | 1회/일 | 생선 관리자 | | |
| | 소독기내 기구들이 결집 없이 관리되어 야한다. | 육안 | 1회/일 | 생선 관리자 | | |
| | 주 1회 이상 청소 및 소독은 실시하여야 한다. | 육안 | 1회/일 | 생선 관리자 | | |
| 탈의실 | 백지, 백, 잔장, 조향, 문 등은 이물 등이 제거되어 있어야 한다. | 육안 | 1회/일 | 생선 관리자 | | |
| | 완기시설은 정상작동하며 이물 등이 제거되어 있어야 한다. | 육안 | 1회/일 | 생선 관리자 | | |
| | 위생적이고 위급원은 구분하여 보관하고 탈의실내 불필요한 물건은 방치되어 있지 않아야한다. | 육안 | 1회/일 | 생선 관리자 | | |
| 기타 | ※ 위생관리 상용한 시설/설비/제조도구 점검사항 주기 | | | | | |



양식 6. 모니터링 및 검사 장비 교정 목록표

| 검·교정 대상 목록표 | | | |
|--|------------|------------|------------|
| 대상 | 공인기관 교정 일자 | 자체 교정 일자 | 자기 교정 일자 |
| 냉장정고 1 판넬 온도계 | | 0000.00.00 | 0000.00.00 |
| 냉장정고 2 판넬 온도계 | | 0000.00.00 | 0000.00.00 |
| 냉동정고 1 판넬 온도계 | 0000.00.00 | | 0000.00.00 |
| 냉동정고 2 판넬 온도계 | | | |
| 살균기 판넬 온도계 | | | |
| 살균기 타야머 | | | |
| 탐침온도계 | | | |
| 냉각기 판넬 온도계 | | | |
| 급속결빙기 | | | |
| 저울 1 | | | |
| 저울 2 | | | |
| * 공인기관 검·교정 위탁 시 한국인증기구 코리아에서 계약할 경우 검·교정 결과 게시 (http://www.kokas.go.kr/ul/infor/info/InfoSearchList.do) | | | |
| * 자체 검·교정 허용오차 기준 - 자체 검·교정 허용오차 기준은 별도의 기준은 없으나, "중소기업 HACCP적용 지침서"를 참고하면 저울은 ± 1% 온도계는 ± 1°C로 설정되어 있음 - 저울의 ± 299.1 온도계의 ± 2°C를 초과할 경우 판적의 크기가 49(C)로 그 측정용 유효를 확인할 필요가 있으며, 보장하여 사용 가능 지을 교정함 | | | |

양식 7. 모니터링 및 검사 장비 자체 교정 일지

| 자체 검·교정 일지 | 교정 | 작성자 | | 승인자 | |
|---|---|---|----------|------|-------|
| | | 작성 | 확인 | | |
| 검·교정 제품명 | 교정 일자 | | | | |
| 냉장정고 1 판넬 온도계 | | | | | |
| 검·교정 방법 | <ol style="list-style-type: none"> 공인기관에서 정해진 위치 확인: 온도기 가장 높게 측정되는 곳에 설치하여야 함 공인기관에서 교정 받은 온도계 관리책임 단위 OTC, 동일 온도범위를 측정할 수 있는 온도계 교정 온도범위, 공인기관 교정내부 및 내부의 온도범위 확인: 온도 범위가 같을 경우 교정 가능 저울 1과 2의 온도계 교정: 동일한 온도 범위를 비교하여 온도범위 교정은 온도계 교정 전에 수행 후 내부로 들어가 교정 온도계 교정 가능 여부 확인 후 기록 교정 온도범위 판넬 온도계 교정: 저울 교정으로 표시하여 교정 가능 수 있도록 한다. | | | | |
| 판정기준 | ± 1°C | | | | |
| 확인조치 방법 | <ol style="list-style-type: none"> 판정 기준에 이할 시 판넬 온도계 교정(또는 보정) 후 재 측정하여 기준 이내로 수정 교정(또는 보정) 불가능한 경우 온도계 교체 교정 불가능한 경우 외부업체 위탁 | | | | |
| 교정 온도계 사진 | 원칙 교정 사진 | 교정 교 사진 | | | |
|  |  |  | | | |
| 교정 결과 | | | | | |
| 구분 | 교정 온도계 표시 | 판넬 온도계 표시 | 오차 (A-B) | 보정 값 | 일치 판정 |
| 1차 | -10.0 | -10.0 | 2.0 | +2.0 | × |
| 2차 | -10.0 | -10.0 | 0.0 | 0.0 | ○ |
| 이행 내용 | | 확인조치 및 결과 | | | |
| 1차 불합격 판정 | | 판넬 온도계 보정 후 2차 재 측정하여 일치 판정 | | | |

양식 7. 모니터링 및 검사 장비 자체 교정 일지

| 자체 검·교정 일지 (자사내 및 자체 - 년 1회) | 교정 | 작성자 | | 승인자 | |
|--|---|-----------|----------|-------|-------|
| | | 작성 | 확인 | | |
| 검·교정 제품명 | 교정 일자 | | | | |
| 살균기 판넬 온도계 | | | | | |
| 교정 방법 | <ol style="list-style-type: none"> 공인기관에서 교정 받은 온도계 관리책임 단위 OTC, 동일 온도범위를 측정할 수 있는 온도계 교정 온도범위, 공인기관 교정내부 및 내부의 온도범위 확인: 온도 범위가 같을 경우 교정 가능 30°C 이상 가더온 후 교정 온도계 교정: 학생온도계의 교정 확인 후 기록한다. 교정 온도범위 판넬 온도계 교정: 저울 교정으로 표시하여 교정 가능 수 있도록 한다. | | | | |
| 판정기준 | ± 1°C | | | | |
| 확인조치 방법 | <ol style="list-style-type: none"> 교정되는 판넬 불가능한 경우 온도계 교체 교정 불가능한 경우 외부업체 위탁 또는 구매 | | | | |
| 교정 온도계 사진 | 교정 교 사진 | | | | |
|  |  | | | | |
| 교정 결과 | | | | | |
| 구분 | 교정 온도계 표시 | 대상 온도계 표시 | 오차 (A-B) | 보정 값 | 일치 판정 |
| 1차 | 92.5°C | 92.7°C | -0.2°C | 0.2°C | 일치 |
| 이행 내용 | | 확인조치 및 결과 | | | |

참고6-8

선행요건관리분야 양식 (4)

양식 11. 육안검사일지

| 육안검사일지 | | | | | | | | | | 결 계 | 작성일자 | 승인일자 |
|----------|------|--------|--------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------|------|------|
| 일련번호 | 품명 | 수량 | | 입 방 간 | 작업 종 료 | 작업 종 료 | 작업 종 료 | 작업 종 료 | 작업 종 료 | | | |
| | | 개 수 | 명 세 | | | | | | | | | |
| 00000000 | 순백면 | 0 | 0 | 000000000000 | 0 | - | 0 | 0 | - | 0 | | |
| 00000000 | 내포장재 | 0 | 0 | - | - | - | 0 | 0 | - | 0 | | |
| 00000000 | 필터 | - | X | - | HTC | X | X | X | 0 | 0 | X | 부합 |
| 00000000 | 워셔기 | 0 | X | - | -HTC | 0 | 0 | X | X | 0 | X | 부합 |

작성: O, 불량: X, 확인: O

양식 11-1. 육안 검사 기준

| 육안검사 기준 (각사에 맞게 수정) | | | |
|------------------------|--|------|------------|
| 검사구역 | 원료보관 창고 견수대 | 조도기준 | 540 LUX 이상 |
| 원부재요명 | 검사 기준 | | |
| 알과 (보산물) | <ul style="list-style-type: none"> - 설계서 구배, 반기별 설계서 구배 시 전류 농약 등 항목 확인 - 최종으로 내용 입고시 38℃ 이하 유지 되어야 함 - 최종상태 내부 품질 유지하여야 함 - 외포장재 외부오염이 없고, 파손 없고, 뒤틀림 없어야 함 - 내포장재 비닐포장 훼손 없어야 함 - 색상: 정무질 입고 색이 나온 것 없어야 함 - 이물질: 먼지, 알갱이, 필사 등 이물 혼입 없어야 함 - 표시사항: 표시기준 정상 유지 확인(표시사항 기재) | | |
| 소백분 (분말) | <ul style="list-style-type: none"> - 설계서 구배, 반기별 설계서 구배 시 밀기 항목 확인 - 최종상태 내부 품질 유지하여야 함 - 카세트: 파손 없어야 함 - 유동기준은 남은 기간의 1/4이 경과 되지 않은 것 - 포장재: 외부오염이 없고, 파손 없고, 뒤틀림 없어야 함 - 색상: 고유의 색채만 검출 - 이물질: 먼지, 알갱이(눈) 이물 혼입 없어야 함 - 표시사항: 표시기준 정상 유지 확인(표시사항 기재) | | |
| 내포장재 | <ul style="list-style-type: none"> - 설계서 구배, 반기별 설계서 구배 시 밀기 항목 확인 - 최종상태 내부 품질 유지하여야 함 - 카세트: 파손 없어야 함 - 외포장재: 외부오염이 없고, 파손 없고, 뒤틀림 없어야 함 - 내포장재: 밀봉되어 있어야 함 - 이물질: 먼지, 알갱이(눈) 이물 혼입 없어야 함 - 표시사항: 표시기준 정상 유지 확인(표시사항 기재) | | |
| 고기 (냉장 및 냉동 제품) | <ul style="list-style-type: none"> - 설계서 구배, 반기별 설계서 구배 시 용량 등 항목 확인 - 최종상태 내용 입고시 38℃ 이하 유지 되어야 함 - 최종상태 내부 품질 유지하여야 함 - 외포장재: 외부오염이 없고, 파손 없고, 뒤틀림 없어야 함 - 내포장재: 비닐포장 훼손 없어야 함 - 색상: 동결기준 - 이물질: 먼지, 알갱이(눈) 이물 혼입 없어야 함 - 표시사항: 표시기준 정상 유지 확인(표시사항 기재) | | |
| 모든 원부재요 나열 | 동작제외보고서에 해당되는 모든 원부재요 입고 검사 기준 작성 필요 | | |

양식 12. 제품 검사 성적서

| 제품 검사 성적서 | | | | 결 계 | 작성일자 | 검토일자 | 승인일자 |
|---|---|--------------------------------|------|--------|------|------|------|
| 공계명 | | | | | | | |
| 제조년월일, LOT No. 또는 유통기한 | 검사일자 | | | 20 | . | . | . |
| 검사 성적 결과 | | 판정 결과(적합/부적합) | | | | | |
| 검사항목 | 구분 | 검사 기준 | 검사결과 | | | | |
| 성상 | | 고유의 색채와 형태를 가지고 있다. 이물질이 없어야 함 | | | | | |
| 보존료 | | | | | | | |
| 대량군 | | | | | | | |
| 일반세균수 | | | | | | | |
| 기타 | * 작성법 은 판정법 과 규격 에 따라 작성 | | | | | | |
| 중요사항 | | | | | | | |
| 위의 분석결과는 당사 품질관리팀에서 시험한 결과임. 판정일자: 20년 월 일 검사(판정)자: | | | | | | | |
| 검체의 채취방법 | | | | | | | |
| 검사결과에 통지방법 | | | | | | | |

양식 13. 작업장 청정도(공중낙하세균 등) 검사 성적서

| 공중낙하세균 검사 성적서 | | | | 결 계 | 작성일자 | 검토일자 | 승인일자 |
|---|---|---------------|-------|--------|------|------|------|
| 구역명 | 정밀구역, 일반구역 | | | | | | |
| 제위일지 | 검사일자 | | | 20 | . | . | . |
| 검사 성적 결과 | | 판정 결과(적합/부적합) | | | | | |
| 위치 | 구분 | 검사항목 | 검사 기준 | 검사결과 | | | |
| | | | | 검소전 | 검소후 | | |
| 내포장실 | | 세균수 | | | | | |
| | | 대장균군 | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| 기타 | * 작성법 은 작성법 에 따라 위치 및 검사항목 작성 | | | | | | |
| 중요사항 | | | | | | | |
| 위의 분석결과는 당사 품질관리팀에서 시험한 결과임. 판정일자: 20년 월 일 검사(판정)자: | | | | | | | |
| 검체의 채취방법 | | | | | | | |
| 검사결과에 통지방법 | | | | | | | |

참고6-9

선행요건관리분야 양식 (5)

양식 14. 표면오염도 검사 성적서

| 표면오염도 검사 성적서 | | | | 결 계 | 작성자 | 검토자 | 승인자 |
|---|----------------------------|------|------|---------------|------|-----|-----|
| 구역명 | 장교구역, 일반구역 | | | | | | |
| 채취일자 | 검사일자 | | | 20 | | | |
| 검사 성적 결과 | | | | 판정 결과(적합/부적합) | | | |
| 위치 | 구분 | 검사항목 | 검사기준 | 검사결과 | | 비고 | |
| | | | | 세척 전 | 세척 후 | | |
| 적합내 위 | | 세균수 | | | | | |
| | | 대장균군 | | | | | |
| 기타 | * 적시별 적입상태 확인 여부 및 검사일자 설정 | | | | | | |
| 중요사항 | | | | | | | |
| 위의 분석결과는 당사 품질관리팀에서 시험한 결과임. | | | | | | | |
| 판정일자 : 20 월 일 검사관명자: (인) | | | | | | | |
| 검체의 채취방법 | | | | | | | |
| 검사결과의 통지방법 | | | | | | | |

양식 15. 부적합제품 관리 점검표

| 부적합제품 관리 점검표 | | 결 계 | 작성자 | 검토자 | 승인자 |
|--------------|--|--------|-----|-----|-----|
| 제품명 | | | | | |
| 수량 | 제조일자 또는 LOT No | | | | |
| 부적합 내용 | | | | | |
| | | | | | |
| 조치사항 | <input type="checkbox"/> 재작업 <input type="checkbox"/> 반품 <input type="checkbox"/> 폐기 | | | | |

양식 16. 협력업체 점검표

| 협력업체 점검표 | | | 검 査 | 작성자 | 검토자 | 승인자 |
|----------|----------|----|--------|-----|-----|-----|
| 협력업체명 | 점검자 | | | | | |
| 구분 | 항목 | 기준 | 백점 | 결과 | 비고 | |
| 기본 요건 | 영입신고(여기) | | | | | |
| | 공정등록증 | | | | | |
| | 품목제조보고서 | | | | | |
| 생산능력 | 원료 수불서양 | | | | | |
| | 표시사항 | | | | | |
| 위생 | 건 장안단 | | | | | |
| | 위생교육 | | | | | |
| | 수질검사 | | | | | |
| | 공장 위생상태 | | | | | |
| 검사 | 설비관리 상태 | | | | | |
| | 제품검사 | | | | | |
| | 검사능력 | | | | | |
| 운반 | 검사원 | | | | | |
| | 적합위생상태 | | | | | |
| 기타 필요사항 | | | | | | |

양식 17. 용수검사성적서

| 용수 검사 성적서 | | | | 결 계 | 작성자 | 검토자 | 승인자 |
|---|------------------|----------|------|------------|-------|-------|------|
| 구역명 | 장교구역, 연구역 | | | | | | |
| 채취일자 | 검사일자 | | | 20 | | | |
| 위치 | 구분 | 검사항목 | 검사기준 | 검사결과 | 판정 결과 | | |
| | | | | | 적합내 위 | 적합내 수 | 부합상태 |
| 적합내 위 | | 일반세균수 | | | | | |
| | | 총대장균군 | | | | | |
| 적합내 수 | | 분할상태대장균군 | | | | | |
| | | | | | | | |
| 기타 | * 적시별 용수위생 확인 설정 | | | | | | |
| 중요사항 | | | | | | | |
| 위의 분석결과는 당사 품질관리팀에서 시험한 결과임. | | | | | | | |
| 판정일자 : 20 월 일 검사관명자: (인) | | | | | | | |
| 검체의 채취방법 | | | | | | | |
| 검사결과의 통지방법 | | | | | | | |

양식 18. 용수관리 점검표

| 용수관리점검표 | | 점검기간 | 결과 | 작성자 | 검토자 | 승인자 |
|----------------|--------------------|--------------------------------|-----------|-----------|----------|----------|
| 점검주제 | 내역 / 주 | 범 | 계 | 양외(기 불행(기 | | |
| 점검시항 | | | | | | |
| 구분 | 점검항목 | 점검일자 및 결과 | | | | |
| | | 1주 (/) | 2주 (/) | 3주 (/) | 4주 (/) | 5주 (/) |
| 용수 지정 탱크 | 주변 | 스레기 등 불필요한 물건이 방치되어 있지 않는가? | | | | |
| | | 경수양태는 깨끗한가? | | | | |
| | 상부 | 점검장치는 제대로 설치되어 있는가? | | | | |
| | | 오염물은 없는가? | | | | |
| | 내부 | 균열 혹은 누수는 없는가? | | | | |
| | | 집진물은 없는가? | | | | |
| 공급 시설 | 배관 | 균열 혹은 누수는 없는가? | | | | |
| | | 집침부는 제대로 고정되어 있는가? | | | | |
| | 급수 밸브 | 집진물 등의 발생은 없는가? | | | | |
| | | 정상적으로 작동하는가? | | | | |
| | 집침부는 제대로 고정되어 있는가? | | | | | |
| 점검일자 (시 항) | | | | | | |
| 이탈시항 | | | | | | |
| 발생일자 | 발생장 소 | 어원내역 | 조사내역 및 결과 | 조사 일자 | 조사자 | 확인자 |
| | | | | | | |

양식 18-1. 용수탱크 세척·소독일지

| 용수탱크 세척·소독 일지 | | 결 재 | 작성자 | 승인자 |
|---------------------|---|------------|-----|-----|
| (자사에 맞게 작성 - 반기 1회) | | | | |
| 대상 | 일시 | 작성자 | | |
| 용수탱크 1 | | | | |
| 소독제 | | | | |
| 세척/소독 방법 예시 | 1. 탱크 안의 물을 제거한 후 세척제의 용수탱크 안을 사선기로 씻는다. 2. 깨끗한 물로 또는 아미노 탈염되지 않은 수세제로 탱크 벽면과 바닥을 닦아준다. 3. 깨끗한 물로 탱크를 세척한다. 4. 소독제로 탱크 벽면과 바닥을 소독한 후 깨끗한 물로 헹구어 낸다. 5. 사선기로 세척/소독 후 사선을 빼고 용수탱크 문을 닫는다. | | | |
| 세척/소독 전 사진 | 세척/소독 중 사진 | 세척/소독 후 사진 | | |
| 이탈 내용 | | 개선조치 및 결과 | | |
| | | | | |

양식 19. 클레임관리 일지

| 클레임관리 일지 | | 결 재 | 작성자 | 검토자 | 승인자 |
|------------------|----------------------|--------|---------------|-----|-----|
| 작성일자 | | 발생 장소 | 소버지 클레임 발생 장소 | | |
| 발생 날짜 | 20 | 발생 내용 | | | |
| 발생 원인 등 사건 설명 | 신고자 : 클레임 요청 내용 : | | | | |
| | 클레임 역학 조사 내용 : | | | | |
| 개선 조치 | | | | | |
| 기타사항 | | | | | |

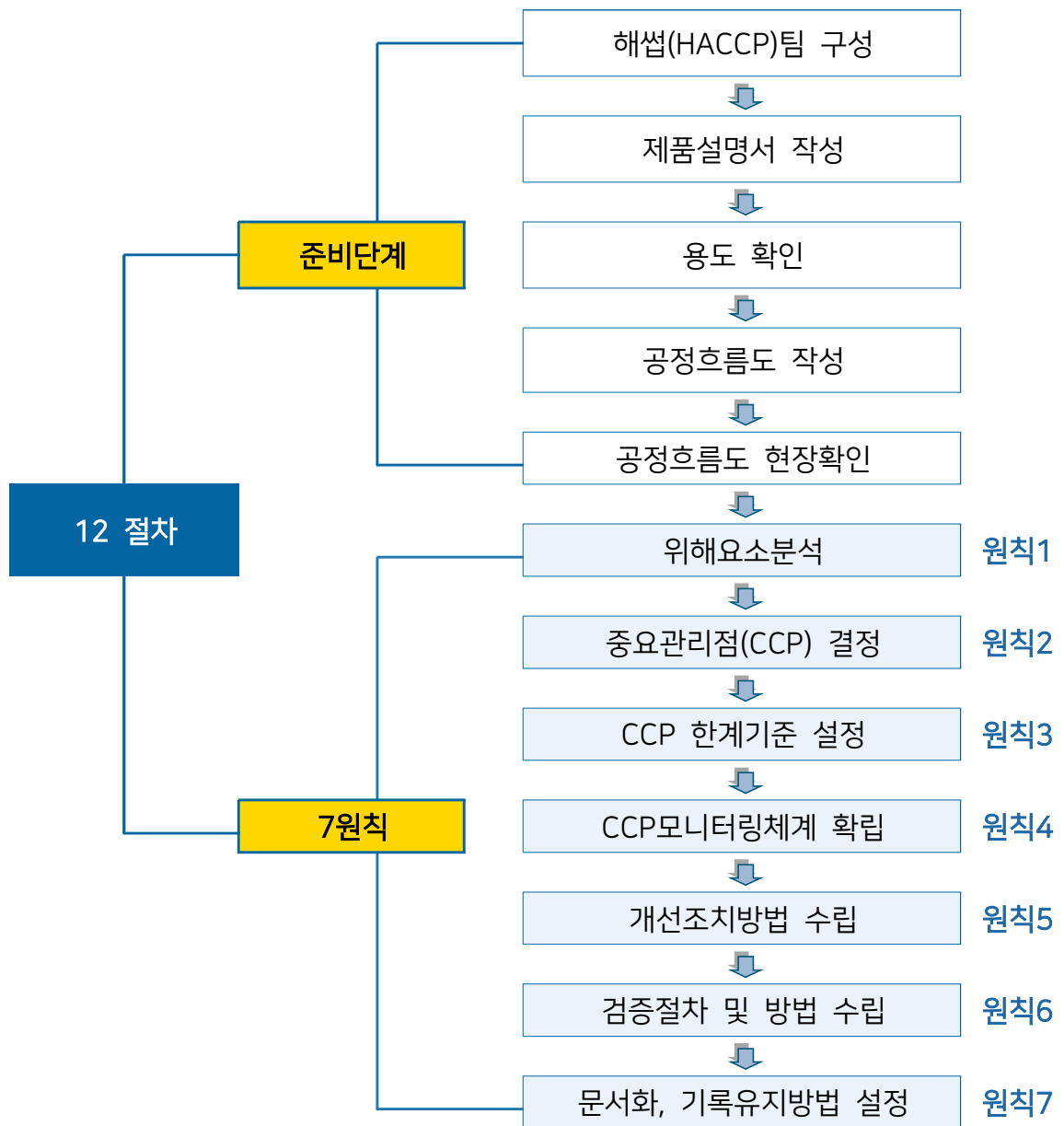
양식 20. 회수관리 일지

| 회수 관리 | | 결 재 | 작성자 | 승인자 |
|---|--|--------|-----|-----|
| (자사에 맞게 내용, 양식 수정하여 작성 및 운영 필요) | | | | |
| 1. 회수 관리를 위한 LOT형 관리 | | | | |
| ★ 추적 관리: 생산일지에 생산된 제품의 제조일자/유통기한 표시, 제품 거래 기록서에 출고되는 제품의 제조일자/유통기한 표시(100kg 출고 시 제조일자/유통기한이 다를 경우 각각 제조일자/유통기한 기록)하여 회수가 가능하도록 관리 | | | | |
| 2. 회수 발생 시 절차 | | | | |
| 제품 회수 상황 발생 | | | | |
| ↓ | | | | |
| HACCP팀장에게 통보- HACCP팀장은 회수 여부 결정 | | | | |
| ↓ | | | | |
| 회수 계획 수립 | | | | |
| (1) 회수 대상 제품 관련정보 (2) 회수인사명명일 수립 (3) 회수공표문, 회수문안 및 공표 방법 결정 (4) 회수처리 기간 및 방법 결정 (5) 생산량, 출고량, 재고량 확인 | | | | |
| ↓ | | | | |
| 해당업체(대리점 및 유통점)의 FAX 및 유선을 통한 회수문 통보 | | | | |
| ↓ | | | | |
| 제품 회수 실시 | | | | |
| ↓ | | | | |
| 제품 회수 결과 보고서 작성 | | | | |
| ↓ | | | | |
| 회수제품의 발생원인 분석 및 개선조치 작성 후 관리 | | | | |

4) 해썹(HACCP) 관리기준

- 식품의 원재료부터 소비자가 최종적으로 섭취하기 전까지 모든 단계에서 발생할 가능성이 있는 위해 요소를 규명하고 식품 안전의 체계적 관리를 통해 소비자에게 제공하기 위한 관리 시스템을 거치게 되는데, 체계적으로 그 과정을 구분하고 나눈 것을 ‘HACCP 7원칙’이라고 함. 그리고 7원칙을 세우기 전 5가지 준비과정을 거치게 되는데 이 두 가지를 합쳐서 ‘HACCP 7원칙 12절차’라고 함

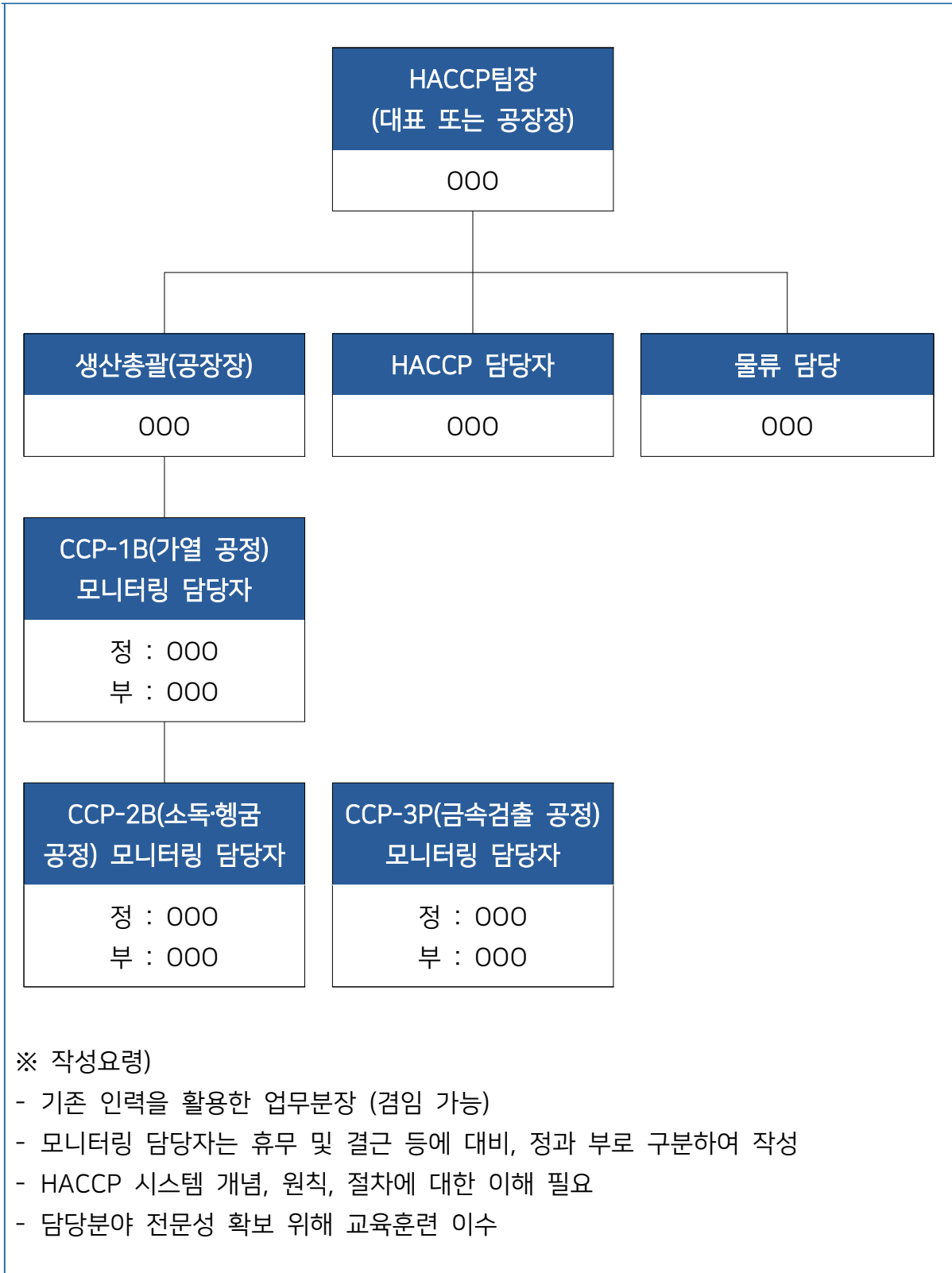
[표6-8] HACCP 7원칙 12절차



4-1) 해썹(HACCP) 준비단계

[표6-9] HACCP 준비단계 (5절차)

| | | |
|-----|---------------|---|
| 1단계 | HACCP팀 구성 | <ul style="list-style-type: none"> · HACCP 시스템 구축하기 위하여, 시스템 개발 및 운영을 주도적으로 담당할 HACCP팀 구성 |
| 2단계 | 제품설명서 작성 | <ul style="list-style-type: none"> · 원·부재료 가공 및 보관 등에서 존재가능한 위해요소를 파악할 수 있도록 제품 특성을 기술 · 제품명, 제품유형 및 성상, 품목제조보고연월일, 작성자 및 작성연월일, 성분(또는 식자재)배합비율 및 제조(또는 조리) 방법 등을 기재 |
| 3단계 | 용도 확인 | <ul style="list-style-type: none"> · 제품의 의도된 사용방법 및 대상 소비자를 확인 · 공급되는 식품의 위험도 평가와 위해요소 한계 기준 결정에 중요한 자료가 됨 |
| 4단계 | 공정흐름도 작성 | <ul style="list-style-type: none"> · 원·부재료의 입고부터 완제품 출하까지의 각 제조공정 및 가공 방법을 순차적으로 작성 - 제조공정도, 작업평면도, 환기시설 계통도, 용수 및 배수처리 계통도 |
| 5단계 | 공정흐름도 현장확인 | <ul style="list-style-type: none"> · 작성된 공정흐름도, 공정별 가공 방법, 작업장 평면도가 현장과 일치하는지 확인 · 변경이 필요한 경우 해당공정 흐름도나 평면도를 수정하고, 최종 확인된 도면은 작성자, 검토, 승인자가 서명 및 일자를 기재하여 현장 관리본으로 사용 |



| 제품설명서 | | |
|------------------------|--|---------------------------------|
| 제품명 | 『품목제조(변경)보고서』에 명시된 제품명과 일치 | |
| 식품의 유형 | 『식품공전』의 분류체계에 따른 식품의 유형을 기재 | |
| 성상 | 기본 특성뿐만 아니라 전체적인 특성을 기재 | |
| 품목제조보고 연월일 및 보고자 | 『품목제조(변경)보고서』에 명시된 보고 날짜를 기재 | |
| 작성자 및 작성연월일 | 제품설명서를 작성한 사람의 성명과 작성날짜를 기재 | |
| 성분배합비율 | 『품목제조(변경)보고서』의 원료 식품 및 식품첨가물의 명칭과 각각의 함량 기재 | |
| 제조(포장) 단위 | 판매되는 완제품의 단위를 중량, 용량, 개수 등으로 기재 | |
| 완제품의 규격 | 구분 | 법적 규격 |
| | 생물학적 | 식품공전 식품별 기준 및 규격 항목을 적용하여 작성 |
| | 화학적 | CCP공정에서 관리하도록 정한 위해요소가 포함되도록 작성 |
| | 물리적 | 2) 법적 규격과 동일하거나 더 높은 수준으로 관리 |
| 사내 규격 | 1) 위해요소 분석 위해 평가결과 Hazard로 평가된 항목 | |
| 보관·유통상의 주의사항 | 제품 보관 및 유통과정 중 특별히 관리가 요구되는 사항을 기재 | |
| 제품용도 및 유통기한 | 1) 소비계층 또는 섭취방법을 고려하여 기재 2) 『품목제조(변경)보고서』에 명시된 유통기한을 보관조건과 함께 기재 3) 소비자 구매 시 섭취방법(그대로 섭취, 가열조리 후 섭취)을 기재 | |
| 포장방법 및 재질 | 1) 특이한 포장방법이 있는 경우 그 방법을 구체적으로 기재 2) 포장재질은 내포장재와 외포장재 등으로 구분하여 기재 | |
| 표시사항 | 1) 『식품 등의 표시기준』 등 법적 사항을 참조하여 작성 2) 제품설명서 내에 기술되어 있는 내용 이외의 것을 기재 3) 기타 필요한 사항을 기재 * 알러지유발 물질 포함 여부, 위수탁여부 등 주요(주의)사항 위주로 기재 * 표시사항과 관련된 업체의 별도 관리 자료 인정 | |
| ※ 작성요령) | | |
| - 품목제조보고서를 참조 | | |
| - 동일 유형의 모든 제품에 대하여 작성 | | |

참고6-14

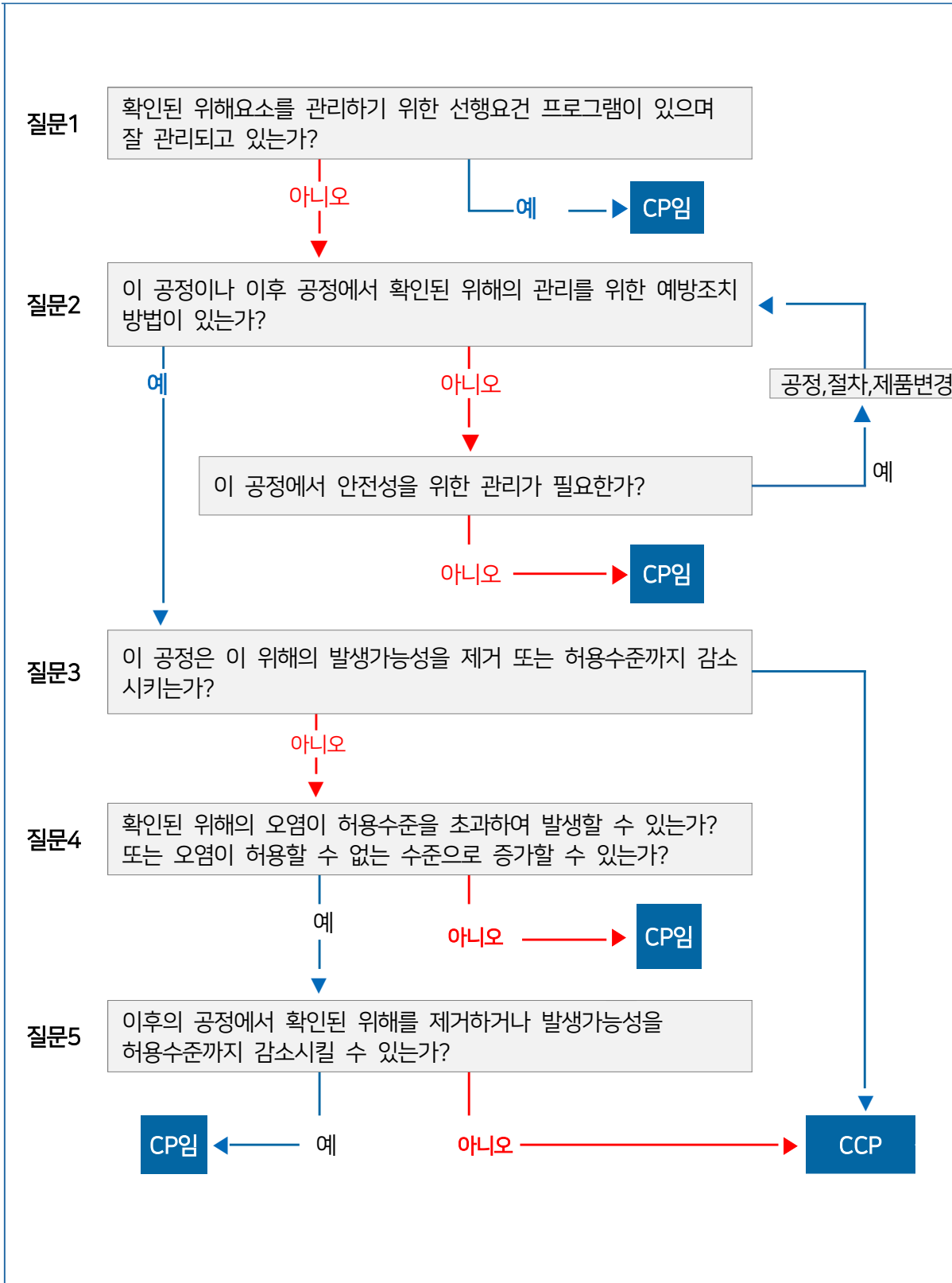
제품공정도 (흐름도)



4-2) 해썹(HACCP) 본단계

[표6-10] HACCP 본단계 (7원칙)

| | | |
|-----|------------------|--|
| 원칙1 | 위해요소 분석 | <ul style="list-style-type: none"> · 원·부재료 및 제조공정 중 발생 가능한 잠재적인 위해요소 도출 및 분석 · 잠재적 위해요소 도출 및 원인 규명 → 위해 평가(심각성, 발생 가능성) → 예방조치 및 관리방법 결정 →위해요소 분석표 작성 |
| 원칙2 | 중요관리점 (CCP) 결정 | <ul style="list-style-type: none"> · 확인된 위해요소를 제어할 수 있는 공정(단계)결정 예) 금속검출공정, 살균공정 |
| 원칙3 | 중요관리점의 한계 기준설정 | <ul style="list-style-type: none"> · 중요관리점에서 위해요소가 제어될 수 있는 공정 조건 설정 · 설정한 한계기준에 관한 과학적 문헌 등 근거자료를 유지 보관하여 과학적 근거를 확보하여야 함 예) 온도 및 시간, PH, 금속검출기 감도 등 |
| 원칙4 | 중요관리점별 모니터링 체계확립 | <ul style="list-style-type: none"> · 중요관리점의 한계기준을 벗어나지 않는지 확인할 수 있는 절차 및 주기 설정 |
| 원칙5 | 개선조치방법 수립 | <ul style="list-style-type: none"> · 모니터링 중 공정조건이 한계기준을 이탈하는 경우 개선조치 방법 수립 |
| 원칙6 | 검증절차 및 방법 수립 | <ul style="list-style-type: none"> · HACCP시스템이 유효하게 운영되고 있는지 확인할 수 있는 방법 수립 - 유효성 평가→HACCP계획이 올바르게 수립되어 있는지 확인 - 실행성 검증→HACCP계획이 설계된 대로 이행되고 있는지 확인 |
| 원칙7 | 문서화 및 기록유지 방법설정 | <ul style="list-style-type: none"> · HACCP관리계획 및 기준을 문서화하고 관리사항 기록 및 유지 (HACCP운영근거 확보) |



5) 해썹(HACCP) 인증신청

5-1) 법적 근거

- 식품위생법 제48조 및 식품위생법시행규칙 제63조

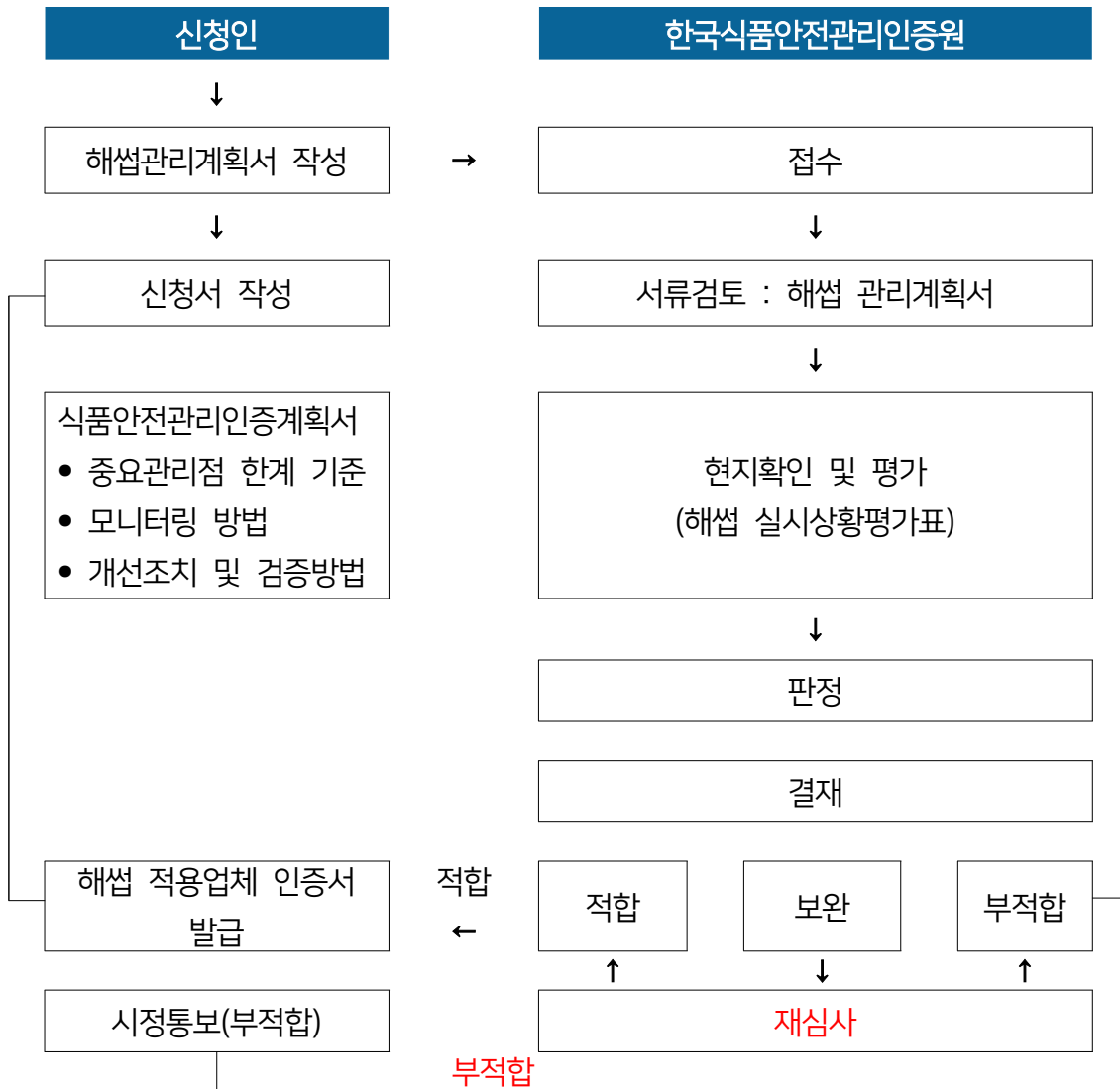
5-2) 민원서류 접수(HACCP 적용업소 인증신청 민원)

- 식품안전관리인증기준(HACCP) 적용업소 인증신청서
- 법 제48조 제1항에 따라 작성한 적용대상 식품별 식품안전관리인증계획서 중요 관리점(Critical Control Point : CCP)의 한계 기준, 모니터링 방법, 개선조치 및 검증방법을 기술한 자체계획서

5-3) 민원서류 처리절차

- HACCP 적용업소 인증신청 민원
 - 서류검토[적용대상 식품별 식품안전관리인증계획서 : 중요관리점의 한계 기준, 모니터링 방법, 개선조치 및 검증방법을 기술한 자체계획서 등]
 - 신청서류 보완요구(해당 사항이 있는 경우에 한함) :보완 기간 10일 이내
 - 현장심사 시행
 - 보완요구(보완 후 적합의 경우에 한함) : 보완 기간 3개월 이내
 - 보완결과 현장 조사 및 결과보고(보완 후 적합의 경우에 한함)
 - 인증서 발급(적합) 또는 부적합 통보
- HACCP 적용업소 인증 변경신청 민원
 - CCP[중요관리점(Critical Control Point)], 소재지 변경시의 경우에만 해당 : 서류검토 및 현장조사(변경신청서 등 검토)
: 인증서 변경 발급(적합) 또는 부적합 통보
 - 단순 상호명, 대표자명, 행정구역상 지번이 도로명으로 변경 등의 경우 별도 양식 없이 민원인이 공문으로 변경 요청하면 인증서를 변경하여 발급

[표6-11] HACCP 인증신청 절차



6) 해썹(HACCP) 교육·훈련

6-1) 목적

- HACCP시스템에 대한 전반적인 교육 및 훈련을 수립·조정하고 위생관리에 능동적으로 참여할 수 있도록 교육하는데 목적
- 연간 교육 훈련계획 수립(교육목적, 내용, 강사 방법 등 구체적으로 작성)

6-2) 교육·훈련 내용

- 위생교육 훈련 [예: 개인위생, 세척·소독방법]
- HACCP 교육 훈련 [예: 모니터링, 개선조치, 검증 등]

참고6-16

교육·훈련 기관

| 기관명 | 홈페이지 |
|-------------------------|---------------------------|
| 푸드원텍(주) | www.f1tech.co.kr |
| 한국농식품안전관리원 | https://kafsi.co.kr |
| 식품안전교육원(IFSE) | www.ihaccp.kr |
| (주)한국식품정보원 | www.foodi.com |
| 신라대학교 산학협력단 HACCP 교육훈련원 | http://haccp.silla.ac.kr |
| 주식회사 미래엠케이씨 | www.mkchaccp.kr |
| (주)에프디엑스 안전관리인증 교육원 | www.fdx.co.kr |
| 한국식품산업협회 | www.kfoodedu.or.kr |
| (주)세스코 식품안전센터 | www.cesco.co.kr |
| 한양대학교 HACCP교육원 | http://haccphanyang.com |
| 대구대학교 산학협력단 HACCP교육원 | https://haccp.daegu.ac.kr |
| 전북대학교 HACCP교육원 | haccp.jbnu.ac.kr |

6-3) HACCP 적용업체 교육·훈련 내용

- HACCP 적용업체 신규교육
 - HACCP적용업체는 시행규칙 제64조 제1항 제1호의 규정에 의하여 HACCP적용업체 인증일로부터 6개월 이내에 신규교육훈련을 이수하여야 한다.
 - 다만, HACCP적용업체로 지정을 받기 위하여 지정 이전에 신규교육훈련을 이수한 영업자 및 종업원은 신규교육훈련을 받은 것으로 본다.
 - 영업자 교육 훈련 : 2시간(식약처 지정교육)
 - HACCP 팀장 교육훈련 : 16시간 (식약처 지정 교육)
 - HACCP 팀원, 기타 종업원 교육 훈련 : 4시간(자체교육가능)

● HACCP적용업체 정기교육(년1회)

- 정기교육훈련 개시일은 지정일로부터 1년이 경과된 시점을 기준으로 하거나 지정 연도의 차기 연도를 기준으로 하여 실시
- HACCP 팀장 교육 훈련 ⇨ 교육훈련시간: 4시간(HACCP팀원 대체 가능)
- HACCP 팀원, 기타 종업원 교육 훈련 ⇨ 교육훈련시간: 4시간

7) 해썹(HACCP) 도입효과

- 체계적인 위생관리 체계의 구축
- 위생적이고 안전한 식품의 제조
- 위생관리의 효율성 도모
- 집중적인 위생관리
- 안전한 식품을 소비자에게 제공

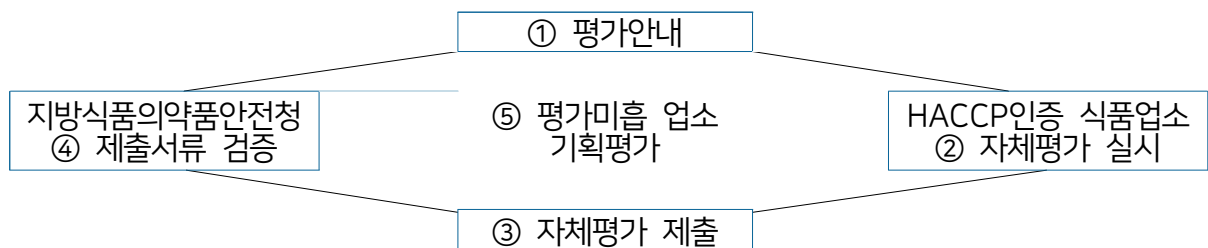
8) 해썹(HACCP) 자체 평가

8-1) 자체 평가의 목적

- HACCP 인증업체가 관리기준을 제대로 준수하고 있는지 여부를 업체가 자체적으로 평가하여 미흡한 부분은 스스로 개선·보완함으로써 자율관리 능력을 제고하기 위함

8-2) 자체 평가의 개요

- 자체평가 대상, 검증 및 사후관리



[표6-12] HACCP 자체평가 일정

자료 : 한국식품안전관리인증원

| 구분 | 주요내용 |
|-----------|--|
| ① 평가 안내 | 식품분야 HACCP 인증업소 * '21년부터는 축산물 분야도 확대 실시예정 |
| ② 자체평가 실시 | 연 1회 |
| ③ 자체평가 제출 | (평가완료시) 관할기관에(지방식품의약품안전청) 제출 |
| ④ 제출서류 검증 | 자체평가 결과 및 적정성 등 확인 |
| ⑤ 기획 평가 | (상시) 평가미흡 업소에 대한 기획평가 실시 |

참고6-17

HACCP 증빙서류 리스트

| 기준 | 증빙서류 | |
|-------------------------|---|--|
| | 일반HACCP | 소규모HACCP |
| 선행요건 관리 | ① 이물 점검일지 ② 작업장 온도 점검일지 ③ 방충방서 점검일지 ④ 세척·소독 효과성 검사내역 ⑤ 지하수 수질검사 시험성적서 저수조 청소내역(해당업소 한함) ⑥ 원료 입고검수 점검일지 원료 시험성적서(주원료 2종) ⑦ 완제품 검사 시험성적서 (자가품질검사, 자체 완제품 검사) ⑧ 검·교정 내역(온도 등) ⑨ 공중낙하균 검사내역 ⑩ 냉장·냉동창고, 배송차량 등 온도 점검일지 | ① 방충방서 점검일지 ② 지하수 수질검사 시험성적서 저수조 청소내역(해당업소 한함) ③ 원료 입고검수 점검일지 원료 시험성적서(주원료 2종) ④ 완제품 검사 시험성적서 (자가품질검사, 자체 완제품 검사) ⑤ 검·교정 내역(온도 등) ⑥ 일반위생관리 및 공정점검표 ⑦ 냉장·냉동창고, 배송차량 등 온도 점검일지 |
| HACCP 관리 | ① 개정이력 ② 제종공정도 (업종·유형별 대표공정) ③ 식품안전관리인증계획서 ④ CCP유효성 검사내역 ⑤ CCP모니터링 점검일지 ⑥ 모니터링 검·교정 내역(온도 등) ⑦ 검증계획표 등 검증결과 보고서 ⑧ HACCP정기교육훈련 이수증 * 이수예정인 경우 전년도 이수증 ⑨ 연간 교육훈련 계획 및 교육훈련 일지 | ① 식품안전관리인증계획서 ② CCP유효성 검사내역 ③ CCP모니터링 점검일지 ④ CCP 검증점검표 ⑤ HACCP정기교육훈련 이수증 * 이수예정인 경우 전년도 이수증 ⑥ 모니터링 검·교정 내역(온도 등) ⑦ 연간 교육훈련 계획 및 교육훈련 일지 |
| HACCP관리 서류제출 주의사항 | 신규 제품 추가, 공정·CCP·한계기준이 변경 된 경우 관련 변경된 증빙서류를 1부씩 제출 | CCP·한계기준이 변경된 경우 관련 변경된 증빙서류를 1부씩 제출 |

04

참여농가 확보 방안

1) 참여농가 대상 홍보 및 설명회

1-1) 필요성 및 목적

- 로컬푸드가공은 농가가 재배한 농산물을 활용해 농가가 직접 가공하도록 하는 것이 핵심이므로 로컬푸드가공에 참여할 농가 모집이 필수이다.
- 가공센터에 대한 인식과 확신이 없는 상태에서 농가가 가공 아카데미에 참석하고 교육을 받기는 어렵다.
- 다양한 방법으로 농가에게 지속적으로 정보를 제공하고 확신을 가질 수 있도록 설득해 내는 과정이 필수적이다.

1-2) 공공기관 포스터 부착 및 안내문 비치

- 행정의 협조를 얻어 각 기관에 포스터를 부착하고 안내문을 비치
- 이는 로컬푸드가공센터가 행정도 함께 진행하고 있는 사업임을 농가에게 전달하고 농가에게 사업에 대한 인지도와 신뢰도를 향상시킬 수 있다.
- 관련 공무원에게 해당 사업의 내용을 충분히 설명하고 관심있는 농가 연락처를 받아 로컬푸드가공센터 직원이 안내전화를 할 수 있도록 하자.

1-3) 지역 설명회 개최

- 홍보만으로는 농가가 가공 아카데미에 참여로 이어지기는 힘들다. 농사 일로 바쁜 농민들이 시간을 내서 가공 아카데미에 참여하려면 사업에 대한 확신이 필요하므로 지역 설명회 개최는 필수적이다.

- 다만 로컬푸드가공센터 단독으로 설명회를 개최하기는 어려우므로 읍·면 이장회의, 부녀회장 모임, 로컬푸드 생산자 교육 등이 있을 때 관련 기관에 협조를 얻어 설명회를 진행할 수 있다.

1-4) 직매장 및 급식센터 농가 안내

- 로컬푸드직매장과 급식센터에 참여를 희망하는 농가는 생산자와 소비자의 관계적 소비에 대한 인식을 갖고 있기 때문에 보통 다수의 농가보다는 관심도와 참여도가 높을 수 있다.
- 따라서 로컬푸드직매장과 공공급식에 참여하고 있는 생산자를 대상으로 ‘안내 문자 발송’, ‘안내문 배포’를 통하여 사업을 알리도록 하자.

2) 참여농가 확보를 위한 교육

2-1) 로컬푸드가공 창업 아카데미 운영개요

- 필요성 및 목적
 - 가공창업을 희망하는 참여농가를 위해 (가칭)로컬푸드가공창업 아카데미 실시
 - 지역푸드플랜 및 로컬푸드 정책에 대한 필요성과 농식품 가공사업의 필요성에 대한 인식을 공유
 - 가공상품 개발 및 가공기술 습득, 관련 법규 이해 등 체계적인 교육과정
 - 원재료 수급부터 완제품 생산까지의 가공공정 이해와 습득

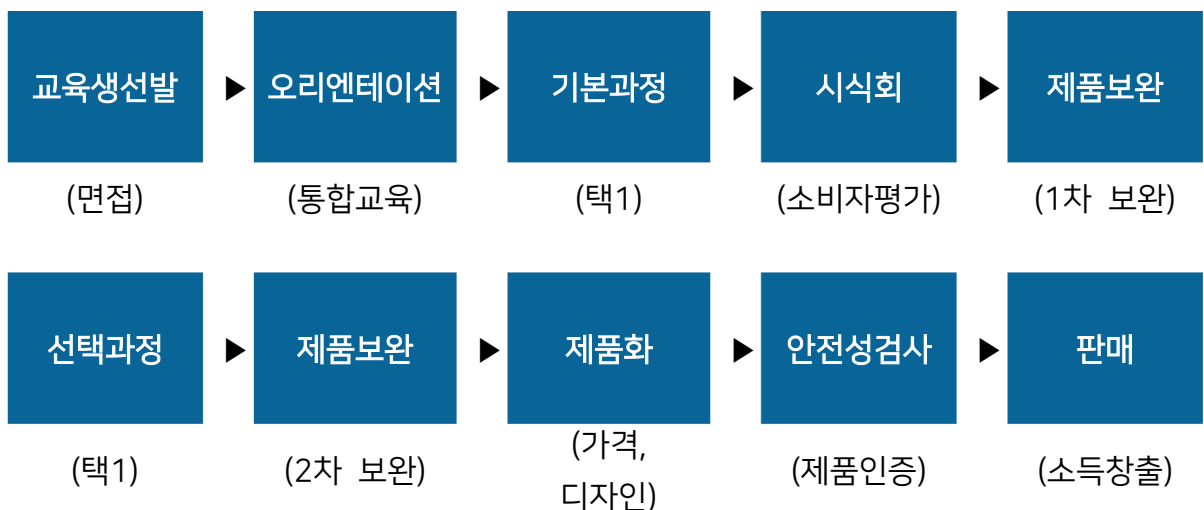
2-2) 세부 교육내용

- 세부교육과정
 - 반찬류, 습식류, 건식류 등 10명 내외 총 40명 이하로 실습생 모집
 - 다품목의 가공식품이 생산될 수 있도록 다양한 교육 내용

| 교육과목 | | 교육분야 | 해당 농작물 | 제품류 |
|------|----|---------------------|-------------------------|-----------------------|
| 기본 | 건식 | 건식 제품화를 위한 기본교육 | 우엉, 솔잎, 연잎, 밀, 배, 복숭아 등 | 미숫가루, 차류, 국수, 저온건조식품 |
| | 반찬 | 반찬류 제품화를 위한 기본교육 | 고추, 두릅, 깻잎, 오이, 양배추 등 | 장아찌, 피클, 조림, 마른반찬 등 |
| | 습식 | 습식류 제품화를 위한 기본교육 | 오미자, 포도, 복숭아, 등 | 잼, 푸딩, 진액, 앙금, 사탕 등 |
| 선택 | 간식 | 간식류 제품화를 위한 선택과정 교육 | 고구마, 감자, 호박, 현미 등 | 양갱, 스낵, 당과자, 강정, 엿, 등 |
| | 소스 | 소스류 제품화를 위한 선택과정 교육 | 양파, 마늘, 사과, 생강 등 | 소스, 즉석섭취용 등 |
| | 발효 | 발효류 제품화를 위한 선택과정 교육 | 블루베리, 메실, 배, 감 등 | 식초, 식초음료, 효소발효 등 |

2-3) 교육 진행과정

- 사전교육을 통한 인식의 공유를 기반으로 반찬류, 습식류, 건식류 3개 과정 및 장류 및 발효 등에 대한 통합교육 실시
- 시제품 생산 및 품평회로 개발 상품에 대한 전문성 확보
- 직매장, 학교급식 등 지역 내 관계시장과 연계한 판로의 개척

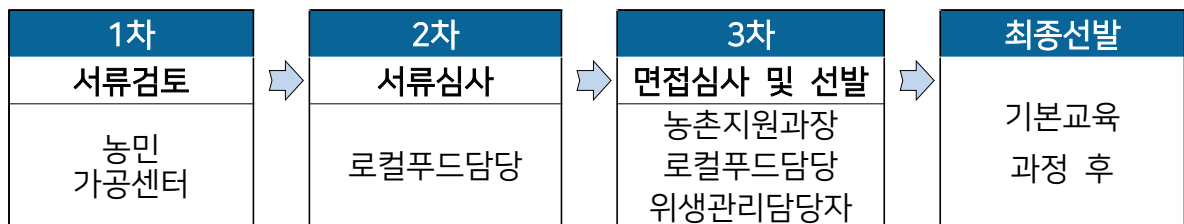


3) 교육생 선발

3-1) 선발 시 고려사항

- 여성 농업인, 귀농인, 경력단절여성 등을 중심으로 다수의 농가가 참여할 수 있도록 기회 제공
- 담당부서 및 관계기관 등과 함께 서류심사 및 면접심사 등의 과정을 거쳐 공정성 확보

3-2) 내부 심사를 통한 선발



- 1차 신청서 확인 : 신청서 및 사업계획서 확인(미흡부분, 누락부분 확인)
- 2차 서류검사 : 사업추진 부서 담당자에 의한 면접 대상 후보자 선발
- 3차 예비 교육생 선발 : 농촌지원과 주관 하에 담당자 면접심사(선발)
- 최종 교육생 선발 : 기본 교육과정을 통해서 최종교육생 선발

3-3) 선발기준

- 기본요건 기준

- 원재료를 스스로 조달할 수 있는 농업에 종사하는 농업인을 기본으로 하며 로컬푸드 등에 대한 관심이 많은 농업인 및 지역민

| 기 본 요 건 | |
|---------|---|
| 내 용 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 가공 식품의 원재료 생산(수급) 능력 ▪ 가공 식품화가 가능한 아이템 여부(상품성, 제품성) ▪ 가공 사업에 대한 마음가짐(공동체성, 의지, 추진력) ▪ 지역 푸드플랜 사업에 대한 이해도 ▪ 조기 독립(창업)을 위한 사업성 및 제품 경쟁력 ▪ 가공공동체 활성화에 기여할 수 있는 역량을 갖춘 공동체 |

○ 우선순위 기준

- 마을공동체, 작목반 등 공동체 단위로 신청 시 우선순위

| 기 본 요 건 | |
|----------|--|
| 공 동 체 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 마을공동체 : 기존 마을 공동체 사업 실시 ▪ 임의단체 : 마을 작목반, 가공공동체 ⇒ 마을공동체 형태를 갖추고 있는 영농법인 및 기타 공동체 |
| 공 공 성 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 농식품 가공사업을 통해서 지역 내 다수 농가에게 이익을 환원할 수 있는 가공 아이템 |
| 로컬푸드 시장성 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 로컬푸드 시장(직매장, 학교급식 등)에 우선 공급이 가능한 가공 아이템 |

4) 세부 교육 계획

4-1) 기본교육

- 교육목적 : 로컬푸드 및 농식품 가공에 필요한 기초 이론교육, 로컬푸드 가공센터의 생산설비 시스템 이해
- 교육기간 : 2일
- 교육시간 : 4H × 2일 = 8H
- 교육장소 : 로컬푸드 가공센터
- 교육일정

| 구분 | 시 간 | 장 소 | 내 용 | 비 고 |
|-----|-------------|--------------|-----------------------|------------|
| 1일차 | 14:00~15:00 | 로컬푸드 가공센터 | 오리엔테이션 | |
| | 15:00~16:00 | | 로컬푸드 이해 | |
| | 16:00~18:00 | | 위생실 사용법 교육 전처리실 교육 | |
| 2일차 | 14:00~16:00 | 로컬푸드 가공센터 | 식품위생법교육 | |
| | | | HACCP인증 교육 | |
| | 16:00~18:00 | | 가공실(3) 교육 | 3개조 편 성 |

4-2) 전문가 초청교육

- 교육목적 : 가공공동체 조직화를 위한 가공 아이템 개발, 거점 로컬푸드 가공센터 생산 설비·장비 습득
- 교육기간 :
 - 1차교육 : 각 분야별 가공식품의 이해
 - 2차교육 : 가공식품 실습교육
 - 3차교육 : 제품 평가 및 보완
- 교육시간 : 4H × 3일 × 3과목 = 36H
- 교육장소 : 로컬푸드가공센터
- 교육일정

| 구분 | 시 간 | 장 소 | 내 용 | 비 고 |
|-----|-----------------|--------------|---------------|------|
| 1일차 | 14:00 ~16:00 | 로컬푸드 가공센터 | 반찬류 가공에 대한 이해 | 1차교육 |
| 2일차 | | | 반찬류 가공 실습교육 | |
| | | | 습식류 가공에 대한 이해 | |
| 3일차 | | | 습식류 가공 실습교육 | |
| | | | 건식류 가공에 대한 이해 | |
| 4일차 | | 로컬푸드 가공센터 | 건식류 가공 실습교육 | 2차교육 |
| 5일차 | | | 반찬류 가공실습 교육 | |
| 6일차 | | | 습식류 가공실습 교육 | |
| 7일차 | | | 건식류 가공 교육 | |
| 8일차 | 반찬류 시제품 생산/평가 | | 3차교육 | |
| 9일차 | 습식류 시제품 생산/평가 | | | |
| | 건식류 시제품 생산/평가 | | | |

4-3) 시제품 개발 실습

- 교육목적 : 가공식품 시제품개발(상품화가능), 직매장, 꾸러미 기타 유통/판매가 가능한 제품 개발
- 교육기간 : 6주

- 교육시간 : 6H × 12일= 72H(주 2~3회)
- 교육장소 : 로컬푸드가공센터
- 교육방법 : 가공공동체 특성에 맞는 시제품 개발 실습, 전처리부터 포장까지 전 공정 실습
- 고려사항 : 가공식품 특성 고려 교육 시간 탄력적 운영(4H~8H), 부득이한 경우 주말 교육 실시

4-4) 시제품 생산교육

- 교육기간 : 3회차 / 6H×3일= 18H
- 교육장소 : 로컬푸드가공센터
- 교육목적 : 실제 제품 가공과정 점검 및 시제품 평가
- 교육방법 : 제품별, 유형별 전문가 평가 및 문제점 확인
- 주요사항 : 작업자 위생상태(위생실 통과 과정)
- 식품위생법 위반사항 확인(원산지 미표기, 기자재 청결)
- 제품 포장과정 및 포장상태 확인(라벨기 사용)
- 시제품 상품성 평가(맛, 색깔, 포장용기 등)

4-5) 시식회 및 품평회(제품평가)

- 목 적 : 농식품 가공사업에 대한 홍보 및 제품의 평가, 보완점 확인
- 참 여 자 : 지역 가공공동체(교육생)
- 운영방안 : 시식회 제품 생산 및 포장, 제품전시 및 설문지 작성
- 행사장소

| 구분 | 장 소 | 시식공간 |
|----|------|-------------|
| 1차 | 시/군청 | 본관 1층 홀 |
| 2차 | 직매장 | 직매장 내 |
| 3차 | 축제장 | 지역 내 축제장 부스 |

4-6) 전체일정

| 일 시 | 장 소 | 내 용 | 시간 |
|-------------|----------|------------------------------|-----|
| 14:00~18:00 | 로컬푸드가공센터 | 오리엔테이션 / 로컬푸드의 이해 | 4H |
| | | 식품위생법 HACCP인증 교육 | 4H |
| | 로컬푸드가공센터 | 전문가 초빙 1차교육 반찬류 | 4H |
| | | 전문가 초빙 1차교육 습식류 | 4H |
| | | 전문가 초빙 1차교육 건식류 | 4H |
| 13:00~19:00 | 로컬푸드가공센터 | 시제품 개발 실습 | 6H |
| | | | 6H |
| | | | 6H |
| | | | 6H |
| | | | 6H |
| 14:00~18:00 | 시/군청 | 전문가 초빙 2차교육 반찬류 | 4H |
| | | 전문가 초빙 2차교육 습식류 | 4H |
| | | 전문가 초빙 2차교육 건식류 | 4H |
| 08:00~19:00 | 시/군청 | 1차 시식회 및 품평회 선진지 견학 | 11H |
| 13:00~19:00 | 로컬푸드가공센터 | 시제품 개발 실습 | 6H |
| | | | 6H |
| | | | 6H |
| | | | 6H |
| | | | 6H |
| 17:00~20:00 | 직매장 | 2차 시식회 및 품평회 | 3H |
| 14:00~18:00 | 로컬푸드가공센터 | 전문가 초빙 3차교육 반찬류 시제품 생산/평가 | 4H |
| | | 전문가 초빙 3차교육 습식류 시제품 생산/평가 | 4H |
| | | 전문가 초빙 3차교육 건식류 시제품 생산/평가 | 4H |
| 17:00~20:00 | 축제장 | 공동체별/제품별 자체실습 | |
| 17:00~20:00 | 축제장 | 3차 시식회 및 품평회 | 3H |
| 11:00~15:00 | 로컬푸드가공센터 | 총평회 | 4H |

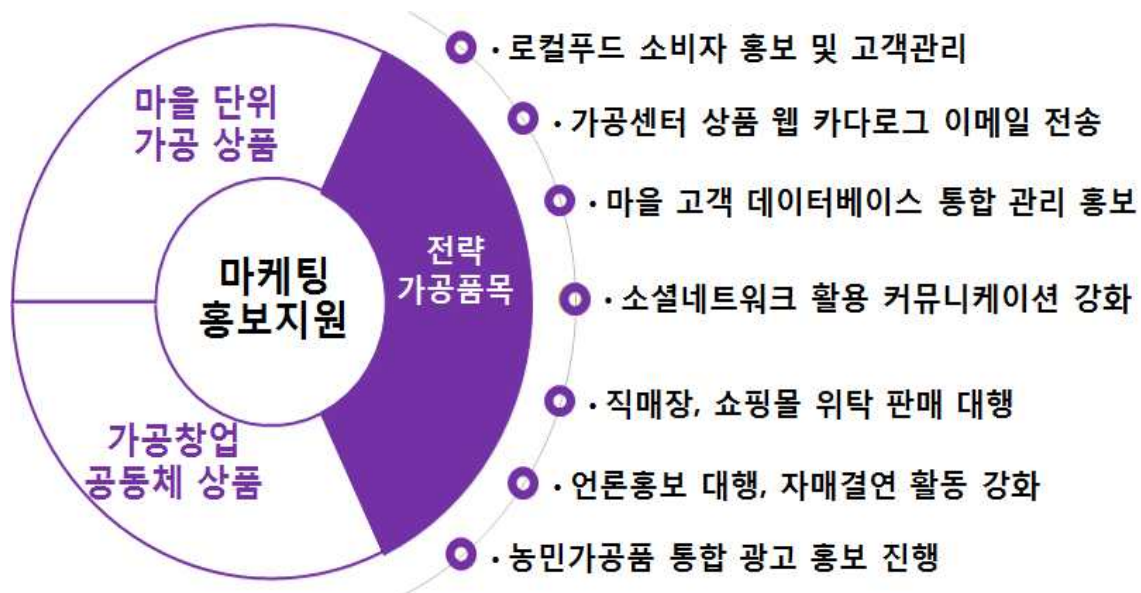
5) 지속 관리 계획

5-1) 공동 마케팅 및 컨설팅 지원

- 마을, 가공창업공동체 상품의 마케팅 컨설팅 지원
 - 로컬푸드 소비자 홍보 지원을 통한 소비시장 개척 지원
 - 고객관리를 위한 다양한 기법 및 프로그램 지원을 통한 로컬푸드가공센터 및 마을 공동체의 지속적 고객 확보가 가능하도록 통합지원
 - 직매장, 온라인쇼핑몰, 직거래 등의 판로확보를 위한 컨설팅 기능

- 다양한 홍보 채널을 활용한 통합 홍보
 - 상품 웹 카달로그 및 이메일 매거진 제작, 소셜 네트워크 활용, 언론홍보, 자매결연 등의 통합적 지원
 - 도시민과 생산자의 소통과 신뢰관계 확보를 위한 커뮤니케이션 허브사이트 운영

- 상품의 포장재, 패키지 디자인의 공동구매 지원
 - 전체 가공상품의 포장재 제작, 디자인 개발을 공동구매를 추진하여 포장재와 디자인의 수준을 높이고, 공동구매로 인한 상품의 원가 절감



5-2) 홍보마케팅 방안

● 도시소비자와 생산농가 및 내부고객으로 나누어 추진

- 외부고객을 중심으로 다양한 가공 체험을 통한 신뢰성 회복, 다양한 경로와 마케팅 채널을 확보하고 로컬푸드 운영주체, 각 마을사업 추진주체 등과 연계하여 추진
- 시설의 실질 수요자인 지역주민, 공동체에 대한 지속적 홍보 채널을 확보하여 시설 가동율을 높일 수 있도록 추진

● 소셜미디어 활용과 기존 소비자의 만족도 제고가 1차 목표

- 광고매체의 활용을 통한 일방적인 커뮤니케이션으로는 도시소비자의 신뢰를 얻어 내기 힘든 것이 현실적 조건
- 로컬푸드 소비자와의 소통의 핵심은 신뢰를 통한 관계의 형성
- 소비자와의 커뮤니케이션 전략은 소셜미디어를 통한 자연스러운 과정을 통한 신뢰도 형성, 지속적 관계를 위한 커뮤니케이션 수단 활용, 적절한 언론홍보와 소비자와 생산자가 직접 만나고 교류하는 프로그램의 개발과 진행을 중심으로 추진
- 시식회를 통해서 가공식품을 직접 접할 수 있도록 하자.



시식회 결과보고서 (8.23~9.14)

○ 일 시 : 2018. 9. 19(수) 14시

| 업체명 | 시식회 장소 | 시식 인원 | 시식 회차 | 담당자 |
|-----------|---|-------|--|---------------|
| 가공품생산자(협) | ○○○ 로컬푸드직매장 | 60명 | 1회 | 이○○, 양○○, 박○○ |
| 시식제품 | 소비자 반응 | | 개선사항 | |
| 수세미도라지즙 | -목넘김이 좋음 -원물 함량이 높아서 좋음 -수세미맛보다 도라지맛이 더 강함 -가격 저렴함 | | | |
| 수세미도라지청 | -수세미 특유의 신맛이 강함 -희석하면 아이들에게 음료수 대용으로 먹이기 좋음 | | -신맛을 개선하면 좋을 것 같음 -도라지맛이 좀 더 강했으면 좋겠음 | |
| 기타 | | | | |



생산자 품평회



가공체험 팜투어




소비자 품평회 및 시식회

05

농식품가공 관련 사례

1) 가공아카데미 사례- 완주 ‘농식품가공 창업아카데미’

| 구분 | 내용 |
|------------------|--|
| <p>사업 내용</p> | <ul style="list-style-type: none"> ○ 완주군은 농식품 창업에 관심 있는 지역주민을 대상으로 농식품 가공창업 아카데미를 2012년부터 진행 ○ 2017년까지 총 10기 450명의 교육생을 배출 ○ 자가생산 농산물에 향미 증진 및 유통기한 연장을 위한 첨가제 및 보존제를 사용하지 않는 것을 원칙으로 안전한 가공 먹거리를 제공한다는 목표 ○ 교육대상자를 선발해 4개월 동안 6개 과정(반찬·건식·습식·소스·발효·간식)을 총 48회 240시간 교육 ○ 자가생산한 농산물을 활용하여 로컬푸드 가공먹거리를 생산함으로써 가공의 새로운 부가가치를 창출하고 농가소득 향상 ○ 단순히 시제품개발을 위한 교육이 아닌, 제품화를 통해서 실질적으로 지역 농민에게 가공의 부가가치를 창출시킬 수 있는 가공시설·행정업무·회계정산·마케팅 등을 지원하는 시스템 구축 ○ 가공제품의 안전성 확보를 위해 완주농업기술센터는 로컬푸드 가공품 통합 관리시스템을 운영해 제품의 안전성 검사, 가공생산자 위생교육, 가공시설 현장 컨설팅으로 제품관리 |
| <p>사례 사진</p> |  |

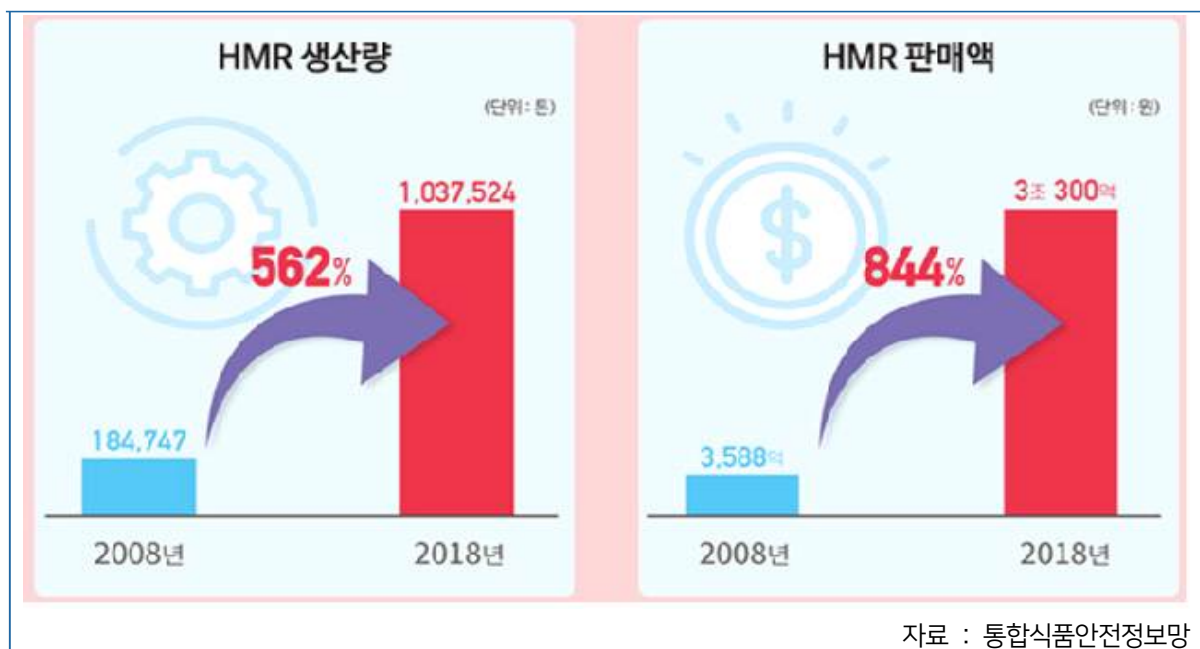
2) HMR 간편조리식품 사례

2-1) HMR 이란?



- Home Meal Replacement, 가정간편식으로 명칭
- 최근 국민의 식생활 변화에 따라 새롭게 나타난 개념으로 별도 조리과정 없이 그대로 또는 단순조리과정을 거쳐 섭취 할 수 있도록 제조, 가공, 포장한 완전, 반조리 형태의 제품을 의미
- HMR은 식품공전에서 즉석섭취, 편의식품류에 속하며 즉석섭취, 편의 식품류는 3개의 식품유형으로 구분
 - 즉석섭취식품 : 가열, 조리과정없이 섭취할수 있는 식품
 - 신선편의식품 : 세척 및 절단 등의 간단한 가공을 거친 식품
 - 즉석조리식품 : 단순 가열등의 조리과정을 거쳐 섭취하는 식품
- 최근 통계청 조사에 따르면 1인 가구가 증가하고 있고 이와 동시에 가정간편식도 그 생산량이 증가했으며 가정간편식은 2018년 기준 10년 사이에 10배 가량 성장함

참고6-19

국내 HMR 시장규모 *신선편의식품,즉석조리식품,즉석섭취식품 기준



2-2) 완주 ‘바로밀’

| 구분 | 내용 | |
|-------|---|--|
| 사업 내용 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 완주 ‘바로밀’은 로컬푸드 HMR상품의 대표 브랜드 ○ 캐릭터는 완주의 대표 농산물인 딸기, 양파 등을 친근하게 의인화하여 ‘얼굴있는 안전한 먹거리’를 지향 ○ 기존 간편식의 단점인 저가의 수입원료를 사용하지 않고, 지역에서 생산된 농산물을 활용하여 만든 로컬푸드 밀키트 상품 ○ 지역의 제철 식재료와 맛을 가장 잘 아는 지역 농민들과 마을기업이 생산 | |
| 사례 사진 |  |  |

2-3) 대전 ‘열린부뚜막’

| 구분 | 내용 | |
|-------|---|--|
| 사업 내용 | <ul style="list-style-type: none"> ○ 로컬푸드 건강도시락, 로컬푸드 건강밥상배달, 열린마을공동부엌 ○ 지역사회 마을공동체들과 함께 건강한 먹거리 공동체 ○ 지역주민들과 함께 열림 먹거리 강좌 및 커뮤니티키친 등 마을활동 | |
| 사례 사진 |  |  |

06

조직 운영 방안

1) 로컬푸드가공센터의 유형별 추진 사례 분석

1-1) 구축 유형별 특징

- 로컬푸드가공센터는 농촌진흥청의 ‘농산물종합가공지원센터’ 사업으로 보급된 사례가 다수이며 크게 지자체 핵심품목을 중심으로 특화 가공상품 (기능성 등)을 전문적으로 생산하는 품목 중심 생산유형과 여러 가지 품목을 생산 할 수 있는 다품목 생산유형 등 두 가지 유형으로 분류
- 품목 중심 생산유형은 장수군 사과 및 오미자 등 지자체 핵심 육성 품목을 대상으로 기능성 식품, 음료 등을 생산하는 유형으로 중소규모의 생산설비를 도입하고 있음
- 지자체가 역점을 두고 있는 핵심품목을 중심으로 연구기능과 연계하여 특정 품목에 대한 기능성 식품 등을 생산하는 경우가 다수. 전문성과 생산능력을 확보하고 있음
- 전문성을 확보하고 있으나 다수의 농가가 참여하기가 어려운 구조로 용인시, 유성구, 청양군, 장수군 등 직거래가 활성화된 지역에서 도입된 사례가 다수임
- 다품목 생산유형은 소형 다품목이 가능한 설비를 도입하여 다수의 농가가 참여하는 방식으로 완주군이 대표적인 사례
- 다품목 가공식품이 생산될 수 있는 시설환경을 조성함에 따라 다수의 농가가 지역산 농산물을 활용하여 다양한 품목의 가공식품을 생산할 수 있다는 가장 큰 장점을 들 수 있음
- 다만 한정된 공간에서 다수의 농가가 참여하다 보니 사용공간이 상대적으로 협소하며, 발굴 및 육성된 공동체가 보다 전문적인 품목을 생산하고자 할 경우 시설 및 설비가 미흡하다는 단점이 있어 전문화할 수 있는 2단계 대책 마련 필요

[표6-13] 생산품목별 운영형태

| 구분 | 품목중심 생산유형 | 다품목 생산유형 |
|------|---------------------------------|-----------------------|
| 설비형태 | 중소규모 생산설비 | 소형 다품목 설비 |
| 가공품목 | 지자체 핵심품목 : 정선(황기), 장수(사과,오미자) 등 | 다품목 농산물 |
| 장 점 | 생산능력, 전문성 | 다수의 농가 참여, 혜택 |
| 단 점 | 수혜 농업인 한정 | 발굴 및 육성 후 창업활성화 대책 필요 |
| 도입사례 | 장수군, 용인시, 유성구, 청양군(부자농촌지원센터) 등 | 완주군, 강화군, 의령군 |

1-2) 운영유형별 특징

- 운영유형별로는 행정의 역할에 따라 행정직영과 위탁운영으로 분류
- 행정직영의 경우 운영방식이 지자체마다 약간의 차이점이 존재
- 완주군 등은 사용면적분에 대해 사용수익허가를 해주고 이에 따른 사용료를 부과하고 모든 제반 운영비는 행정에서 부담
- 청양군 부자농촌지원센터는 참여하는 공동체에 사용횟수에 따라 사용료를 부과하는 방식을 취하고 있으며 모든 제반 운영비는 행정에서 부담
- 위탁운영은 지역공동체에 전적으로 위탁하고 위탁비용을 공동체에게 주어 스스로 운영하게 하는 방식
- 장수군, 유성구 등은 사용을 희망하는 공동체에게 가공센터를 위탁하고 위탁받은 공동체는 이에 필요한 제반경비를 해당 지자체로부터 지원받아 운영하는 경우가 많으며 위탁업체는 별도의 사용비용을 지자체에 지불

[표6-14] 운영 유형별 특징

| 구분 | 행정 직영 | 위탁 운영 |
|------|-------------|--------------------|
| 운영형태 | 시/군 직영 | 위탁 운영(관내 단체 등) |
| 시설소유 | 지자체 | 지자체 |
| 전담직원 | 전담직원 배치 | 전담직원 배치 |
| 운영방법 | 행정재산 사용수익허가 | 직영 후 지역 내 업체에 위탁운영 |
| 도입사례 | 완주군, 청양군 등 | 장수군, 유성구 등 |

1-3) 시사점

- 로컬푸드가공센터는 다품목의 가공식품이 생산될 수 있는 여건을 조성하는 것이 주요 목적
- 운영형태는 사업의 공공성을 고려할 때, 시/군 직영의 형태를 우선 고려하되 사업 활성화의 정도, 참여 추진 주체의 전문성의 정도 등을 고려하여 향후 위탁운영 방식으로 전환 가능
- ① 다수의 농업인이 참여 가능한 운영체계, ② 가공공동체 육성을 위한 행정의 지원체계, ③ 거버넌스에 기초한 운영체계 확립 등이 핵심과제
- 다수의 농민 참여방안으로는 농민중심의 운영법인의 구성으로 영업허가 등에 있어 법적인 구성요건을 확보하고 로컬푸드가공센터를 활용하기 위한 교육체계의 확립
- 지자체는 ‘행정재산 사용수익허가’ 등을 통해 사용하고자하는 농가의 부담을 덜어줌. 또한, HACCP 대응 품목제조보고서 작성 등의 행정절차 및 법적 절차를 농가가 수월하게 할 수 있도록 전문인력을 배치하고 있음
- 지자체는 다수의 농가가 가장 손쉽게 농민이 스스로 가공에 참여할 수 있도록 다양한 노력을 하고 있으며 공적인 영역에서 이를 지원을 하는 사례가 다수임
- 참여 농가는 원물의 안전성, 작업장 위생상태 등의 점검 등 자체적인 노력이 필요

2) 로컬푸드가공센터 조직 운영방안

2-1) 운영형태의 비교

- 로컬푸드가공센터의 운영방식은 크게 행정 직영, 농민중심의 법인에 위탁, 시·군 출연기관에 위탁 등 세 가지로 요약되며, 주요 내용은 아래의 표와 같음

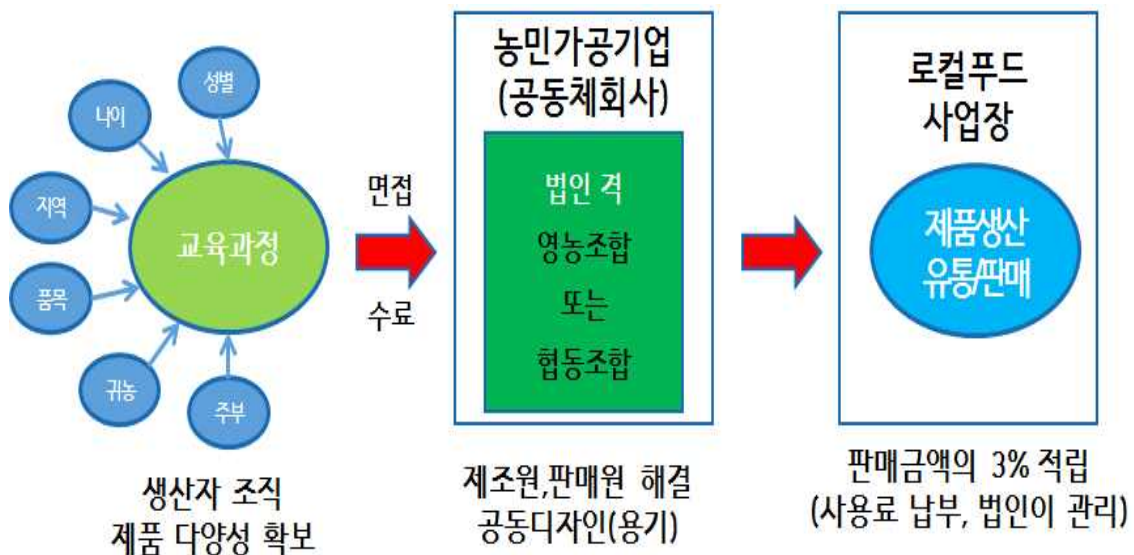
[표6-15] 로컬푸드가공센터의 운영형태 비교

| 구분 | 내용 |
|---------------------|---|
| 행정 직영 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 운영형태 : 운영비, 전문인력 등 지원 ▪ 장점 : 다수의 농가 참여, 안정적 사업 추진(운영비 등) ▪ 단점 : 참여농가의 주인의식 결여(시설물 사용 등), 운영비 부담 |
| 위탁 (농민중심의 법인) | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 운영형태 : 교육수료 후 법인 구성, 해당 법인에 위탁 ▪ 장점 : 운영능력 확보 시 다양한 사업추진 가능성 ▪ 단점 : 한정적 농가 참여, 전문성의 결여, 도덕적 해이 우려 |
| 위탁 (재단법인) | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 운영형태 : 시·군에서 출연한 기관에 위탁 운영 ▪ 장점 : 행정의 부담 경감, 공공성 확보, 수혜대상 확대 가능, 연관사업 효율적 운영 ▪ 단점 : 직원역량이 중요, 의사결정의 복잡성 |

- 지역농업의 6차 산업화, 농가의 직접 소득증대, 지역푸드플랜 등 향후 확장성 등을 고려할 때, 공익성이 충분한 사업 분야
- 타지역의 사례에서 볼 때, 민간에 위탁하는 것은 직영 후 참여법인의 역량이 강화된 이후에 위탁하는 방식이 다수
- 행정직영과 위탁(재단법인)은 시·군에서 큰 범주 내에서 시·군에서 직영하는 방식
- 시·군 직영은 참여농가 중심의 법인이 사용 면적 만큼에 대한 사용료를 지불하는 행정재산 사용수익허가를 통해 농가가 부담 해야하는 비용을 최소화하고 있음
- 출연기관(재단법인) 위탁 시 로컬푸드가공센터에 필요한 제반 경비를 시·군에서 출연금으로 지급받아 운영하며 농가는 별도의 사용료를 부담할 필요가 원천적으로 없어짐
- 사업의 공공성과 공익성의 측면에서 큰 범주에서 시·군 직영 또는 군 출연기관 위탁 등의 추세

2-2) 참여농가 운영법인의 역할

- 공개적인 참여자 모집, 면접 등으로 교육 참여의 기회를 부여하고 교육을 이수한 농가를 중심으로 영농조합법인 또는 협동조합 등의 법인격 설립운영 지원
- 법인격을 구성함으로써 제조원과 판매원의 문제 해결, 공동디자인 및 마케팅 등을 통한 비용의 절감
- 시·군 직영 시 참여농가 법인은 판매금액의 약 3% 정도를 적립하여 사용에 따른 비용을 납부하여야 하며 출연기관 위탁운영 시 약 3% 정도를 사회적 약자에 대한 배려, 소비자와의 상생 기금 등으로 활용할 수 있음



2-3) 행정 필요인력

- 운영팀장 1명, 행정매니저 1명 등 총 2명의 전담인력 필요
- 운영팀장은 시설물관리, 교육관리, 참여 농가 및 법인 관리, HACCP 관리 등
- 행정매니저는 법적, 행정적 절차에 대한 농가 지원

07

운영 및 관리

1) 식품제조가공업 영업 신고

1-1) 근거법령 : 식품위생법 제22조 제5항 및 동법시행규칙 제27조

1-2) 신고대상 업종 : 식품제조·가공업, 즉석판매제조·가공업, 식품운반업, 식품소분업, 기타식품판매업(식품판매영업장 면적 300㎡ 이상), 유통전문판매업, 용기·포장류 제조업

1-3) 구비 서류

| 식품제조가공업 및 즉석판매제조가공업 신고시 구비 서류 | | |
|-------------------------------|---|--|
| 신고자 | 본인 | 신분증 |
| | 대리인 | 영업주 인감증명서 및 인감도장, 대리인의 신분증 |
| | 법인 | 법인 인감증명서 및 법인도장, 대리인의 신분증 |
| 구비 서류 | 신규 | <ul style="list-style-type: none"> · 영업신고서 · 위생교육필증 · 건강진단결과서 · 제조방법 설명서 |
| | 지위 승계 | <ul style="list-style-type: none"> · 영업지위승계신고서 · 양수자 위생교육필증 · 양수자 건강진단결과서 · 양도자 영업신고증 원본 |
| 확인사항 | <ul style="list-style-type: none"> - 건축물용도: 근린생활시설, 공장 - 토지이용계획 <ul style="list-style-type: none"> · 제1종 전용주거지역 불가 · 제2종 일반주거지역은 너비12㎡ 도로에 접한 대지일 경우만 가능 · 녹지지역 불가 - 작업장, 창고 등 제조업소 시설기준에 적합 - 품목제조보고 : 식품제조가공업 등록 후 제품생산의 개시 전 및 개시 후 7일 이내에 "식품안전나라" 사이트에 품목제조보고 실시 | |

1-4) 영업자 준수 사항

- 생산 및 작업기록에 관한 서류와 원료의 입고·출고·사용에 대한 원료수불 관계 서류를 작성하여야 하고 최종 기재일부부터 3년간 보관하여야 한다.
- 식품제조·가공업자는 제품의 거래기록을 작성하여야 하고 최종 기재일부부터 3년간 보관하여야 한다.
- 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.
- 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.
- 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」 제14조 제3항에 따른 제품검사의 안전기준에 적합한 것이어야 한다.
- 식품제조·가공업자 또는 식품첨가물제조업자는 별표 14 제1호아목2)에 따라 식품제조·가공업 또는 식품첨가물제조업의 영업신고를 한 자에게 위탁하여 식품 또는 식품첨가물을 제조·가공하는 경우에는 위탁한 그 제조·가공업자에 대하여 식품의약품안전청장이 정하는 절차와 방법에 따라 분기별 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 위해요소중점 관리기준 적용업소로 지정받거나 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제14조에 따라 품질인증을 받은 영업자
 - 나. 법 제50조에 따라 우수등급 영업소로 결정된 영업자
- 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, 해당식품 등을 말한다)은 6개월간 보관하여야 한다. 다만, 부패하거나 변질될 우려가 있는 이물 또는 증거품은 2개월간 보관할 수 있다.

- 법 제15조제2항에 따라 **위해평가가 완료되기 전까지 일시적으로 금지된 제품에** 대하여는 이를 제조·가공·유통·판매하여서는 아니 된다.
- 식품제조·가공업자는 「축산물가공처리법」 제12조에 따라 **검사를 받지 아니한 축산물 또는 실험 등의 용도로 사용한 동물**을 식품의 제조 또는 가공에 사용하여서는 아니 된다.
- 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.
- 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.
- 법 제47조제1항에 따라 **우수업소로 지정받은 자 외의 자**는 우수업소로 오인·혼동할 우려가 있는 표시를 하여서는 아니 된다.

2) 가공식품 인허가

2-1) 품목제조보고서 신고

- ① 품목제조 보고서를 작성한다.
- ② 식품안전정보포털에서 품목제조보고서 작성 및 신고한다.
(로그인-우리 회사 안전관리서비스-우리 회사 민원-품목제조보고서 신고)
- ③ 허가완료

2-2) 품목제조변경 신고

- ① 품목제조변경 보고서를 작성한다.
- ② 식품안전정보포털에서 품목제조변경 신고한다.
(로그인-우리 회사 안전관리서비스-우리 회사 민원-품목제조보고서 변경신고)
- ③ 허가완료

2-3) 제품 안전도 검사(자가품질검사/영양성분검사)

● 자가품질검사(식품유형별로 1개씩)

- ① 품목제조허가된 제품을 검사업체에 의뢰하여 필요한 검사량을 확인한다.
- ② 필요한 검사량을 준비한다.
- ③ 업체로 보내 검사를 의뢰한다. (결과확인까지 2주~3주소요)

● 영양성분검사

- ① 인허가제품이 영양성분표시 대상인지 확인한다. (과자류, 캔디 및 빙과류, 빵류 및 만두류, 초콜릿류 및 잼류, 식품유지류, 면류, 음료류, 특수용도식품, 어육 가공품 중 어육소시지, 즉석섭취식품 중 김밥, 햄버거, 샌드위치, 장기보존식품 중 레토르트식품만 해당)
- ② 영양성분표시 대상이면 검사업체에 의뢰하여 필요한 검사량을 확인한다.
- ③ 필요한 검사량을 준비한다.
- ④ 업체에 보내 검사를 의뢰한다. (결과확인까지 3주~4주소요)
- ⑤ 영양성분 확인표를 받는다.

| <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">영양정보</th> <th>총 내용량 00g 000kcal</th> </tr> <tr> <th>총 내용량당</th> <th colspan="2">1일 영양성분 기준치에 대한 비율</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>나트륨 00mg</td> <td colspan="2">00%</td> </tr> <tr> <td>탄수화물 00g</td> <td colspan="2">00%</td> </tr> <tr> <td> 당류 00g</td> <td colspan="2">00%</td> </tr> <tr> <td>지방 00g</td> <td colspan="2">00%</td> </tr> <tr> <td> 트랜스지방 00g</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td> 포화지방 00g</td> <td colspan="2">00%</td> </tr> <tr> <td>콜레스테롤 00mg</td> <td colspan="2">00%</td> </tr> <tr> <td>단백질 00g</td> <td colspan="2">00%</td> </tr> </tbody> </table> <p><small>1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준 이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.</small></p> | 영양정보 | | 총 내용량 00g 000kcal | 총 내용량당 | 1일 영양성분 기준치에 대한 비율 | | 나트륨 00mg | 00% | | 탄수화물 00g | 00% | | 당류 00g | 00% | | 지방 00g | 00% | | 트랜스지방 00g | | | 포화지방 00g | 00% | | 콜레스테롤 00mg | 00% | | 단백질 00g | 00% | | <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">영양정보</th> <th>총 내용량 00g(00g×0주리) 1조각(100g)당 000kcal</th> </tr> <tr> <th>1조각당</th> <th>1일 영양성분 기준치에 대한 비율</th> <th colspan="2">총 내용량당</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>나트륨 00mg</td> <td>00%</td> <td>00mg</td> <td>00%</td> </tr> <tr> <td>탄수화물 00g</td> <td>00%</td> <td>00g</td> <td>00%</td> </tr> <tr> <td> 당류 00g</td> <td>00%</td> <td>00g</td> <td>00%</td> </tr> <tr> <td>지방 00g</td> <td>00%</td> <td>00g</td> <td>00%</td> </tr> <tr> <td> 트랜스지방 00g</td> <td></td> <td>00g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> 포화지방 00g</td> <td>00%</td> <td>00g</td> <td>00%</td> </tr> <tr> <td>콜레스테롤 00mg</td> <td>00%</td> <td>00mg</td> <td>00%</td> </tr> <tr> <td>단백질 00g</td> <td>00%</td> <td>00g</td> <td>00%</td> </tr> </tbody> </table> <p><small>1일 영양성분 기준치에 대한 비율(%)은 2,000kcal 기준이므로 개인의 필요 영양에 따라 다를 수 있습니다.</small></p> | 영양정보 | | | 총 내용량 00g(00g×0주리) 1조각(100g)당 000kcal | 1조각당 | 1일 영양성분 기준치에 대한 비율 | 총 내용량당 | | 나트륨 00mg | 00% | 00mg | 00% | 탄수화물 00g | 00% | 00g | 00% | 당류 00g | 00% | 00g | 00% | 지방 00g | 00% | 00g | 00% | 트랜스지방 00g | | 00g | | 포화지방 00g | 00% | 00g | 00% | 콜레스테롤 00mg | 00% | 00mg | 00% | 단백질 00g | 00% | 00g | 00% |
|--|-----------------------|----------------------|--|--------|-----------------------|--|----------|-----|--|----------|-----|--|--------|-----|--|--------|-----|--|-----------|--|--|----------|-----|--|------------|-----|--|---------|-----|--|--|------|--|--|--|------|--------------------|--------|--|----------|-----|------|-----|----------|-----|-----|-----|--------|-----|-----|-----|--------|-----|-----|-----|-----------|--|-----|--|----------|-----|-----|-----|------------|-----|------|-----|---------|-----|-----|-----|
| 영양정보 | | 총 내용량 00g 000kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 총 내용량당 | 1일 영양성분 기준치에 대한 비율 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 나트륨 00mg | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 탄수화물 00g | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 당류 00g | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 지방 00g | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 트랜스지방 00g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 포화지방 00g | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 콜레스테롤 00mg | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 단백질 00g | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 영양정보 | | | 총 내용량 00g(00g×0주리) 1조각(100g)당 000kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1조각당 | 1일 영양성분 기준치에 대한 비율 | 총 내용량당 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 나트륨 00mg | 00% | 00mg | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 탄수화물 00g | 00% | 00g | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 당류 00g | 00% | 00g | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 지방 00g | 00% | 00g | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 트랜스지방 00g | | 00g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 포화지방 00g | 00% | 00g | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 콜레스테롤 00mg | 00% | 00mg | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 단백질 00g | 00% | 00g | 00% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

3) 가공식품 포장 및 출하

3-1) 가공품 스티커제작

- ① 품목제조보고서 및 자가품질검사 완료된 제품을 준비한다.
- ② 스티커에 필요한 표기사항을 정리한다 (제품명, 식품유형, 품목보고번호, 영업소 명칭 및 상호, 유통기한, 내용량, 원재료명, 용기재질,보관방법, 고객만족센터번호, 보관방법, 주의사항)
- ③ 스티커 제작업체에 기본 시안을 의뢰한다.
- ④ 기본 시안 확인 후 문제 없을시 관련기관(로컬푸드 직매장 혹은 자가품질검사 업체)에 검토를 요청한다.
- ⑤ 검토 사항 확인 후 문제가 없으면 바코드를 발급받아 스티커에 삽입한다.
- ⑥ 스티커를 출력한다.

참고6-21

표시사항 표시서식도안

| | | |
|----------------------|--|--|
| 제 품 명 | ○○○ ○○ | <ul style="list-style-type: none"> ■ (예시) 이 제품은 ○○○를 사용한 제품과 같은 시설에서 제조 ■ (타법 의무표시사항 예시) 정당한 소비자의 피해에 대해 교환, 환불 ■ (업체 추가표시사항 예시) 서늘하고 건조한 곳에 보관 ■ 부정불량식품 신고: 국번없이1399 ■ (업체 추가표시사항 예시) 고객 <p>상담실 : ○○○-○○○○</p> |
| 식품유형 | ○○○(○○○○○○○*) *기타표시사항 | |
| 영업소(장)의 명칭(상호) 및 소재지 | ○○식품, ○시 ○구 ○로 ○○길 ○○ | |
| 유통기한 | ○○년 ○○월 ○○일까지 | |
| 내 용 량 | ○○○ g | |
| 원재료명 | ○○, ○○○, ○○○, ○○, ○ ○, ○○○, ○○, ○○○ | |
| | ○○*, ○*, ○○* 함유 (*알레르기 유발물질) | |
| 성분명 및 함량 | ○○○(○○mg) | |
| 용기(포장)재질 | ○○○○○ | <p>영양성분* (주표시면 표시 가능)</p> |
| 품목보고번호 | ○○○○○○○○-○○○ | |

3-2) 직매장에 가공품 출하하기

- ① 스티커 제작 준비된 가공품을 준비한다.
- ② 직매장 출하서류를 작성한다. (가공식품 출하신청서 외 4종)
- ③ 로컬푸드직매장 가공식품 담당자에게 서류를 제출한다.
- ④ 출하 승인을 받고 제품을 출하한다.



3-3) 가공품판매 금액정산

- ① 매월 말일 로컬푸드직매장 등 판매소에서 판매된 금액을 메일, 팩스로 확인한다.
- ② 공급금액에 대해서 세금계산서를 발행한다.
- ③ 판매금액의 직매장 수수료 10~13%, 부가세 10%, 수수료 3% 제외 후 각 생산자에게 입금한다.



- 농가수입 : 소비자 구입 금액의 75~77%
- 매장 수수료 10~13% / 부가가치세 10% / 사용료 3% = 23~25%

참고6-23

가공식품 정산서

| 판매자명 | 상품명 | 중수량 | 판매단가 | 판매량 | 할인금액 | 판매금액 | 수수료 | 자조금 | 세금계산서합계액 |
|-----------------------------|---------|--------|--------|------------|----------|----------------|---------------|-------------|----------------|
| 가공먹거리생산자협동조합 | 매실오갈피전액 | 1000ml | 20,000 | 3 | 0 | 60,000 | 6,000 | 0 | 54,000 |
| 가공먹거리생산자협동조합 | 매실오갈피전액 | | | 3 | 0 | 60,000 | 6,000 | 0 | 54,000 |
| 가공먹거리생산자협동조합 | 매실전액 | 1000ml | 17,000 | 9 | 0 | 153,000 | 15,300 | 0 | 137,700 |
| 가공먹거리생산자협동조합 | 매실전액 | | | 9 | 0 | 153,000 | 15,300 | 0 | 137,700 |
| 가공먹거리생산자협동조합 | 가시오갈피전액 | 500ml | 20,000 | 2 | 0 | 40,000 | 4,000 | 0 | 36,000 |
| 가공먹거리생산자협동조합 | 가시오갈피전액 | | | 2 | 0 | 40,000 | 4,000 | 0 | 36,000 |
| 가공먹거리생산자협동조합3(판매자합계) | | | | 14 | 0 | 253,000 | 25,300 | 2000 | 225,700 |
| 가공먹거리생산자협동조합 | 통밀가루 | 500g | 3,500 | 6 | 0 | 21,000 | 2,100 | 0 | 18,900 |
| 가공먹거리생산자협동조합 | 통밀가루 | | | 6 | 0 | 21,000 | 2,100 | 0 | 18,900 |
| 가공먹거리생산자협동조합 | 통밀과자 | 100g | 2,000 | 95 | 0 | 190,000 | 19,000 | 0 | 171,000 |
| 가공먹거리생산자협동조합 | 통밀과자 | | | 95 | 0 | 190,000 | 19,000 | 0 | 171,000 |
| 가공먹거리생산자협동조합 | 술임환 | 200g | 12,000 | 3 | 0 | 36,000 | 3,600 | 0 | 32,400 |
| 가공먹거리생산자협동조합 | 술임환 | | | 3 | 0 | 36,000 | 3,600 | 0 | 32,400 |
| 가공먹거리생산자협동조합 | 통밀과자 | 100g | 2,000 | -2 | 0 | -4,000 | -400 | 0 | -3,600 |
| 가공먹거리생산자협동조합 | 통밀과자 | | | -2 | 0 | -4,000 | -400 | 0 | -3,600 |
| 가공먹거리생산자협동조합4(판매자합계) | | | | 102 | 0 | 243,000 | 24,300 | 2000 | 216,700 |
| 가공먹거리생산자협동조합 | 표고가루 | 100g | 7,000 | 64 | 0 | 448,000 | 44,800 | 0 | 403,200 |
| 가공먹거리생산자협동조합 | 표고가루 | | | 64 | 0 | 448,000 | 44,800 | 0 | 403,200 |
| 가공먹거리생산자협동조합6(판매자합계) | | | | 64 | 0 | 448,000 | 44,800 | 4000 | 399,200 |
| 가공먹거리생산자협동조합 | 율금가루 | 130g | 14,000 | 5 | 0 | 70,000 | 7,000 | 0 | 63,000 |
| 가공먹거리생산자협동조합 | 율금가루 | | | 5 | 0 | 70,000 | 7,000 | 0 | 63,000 |
| 가공먹거리생산자협동조합 | 율금환 | 250g | 34,000 | 1 | 0 | 34,000 | 3,400 | 0 | 30,600 |
| 가공먹거리생산자협동조합 | 율금환 | | | 1 | 0 | 34,000 | 3,400 | 0 | 30,600 |
| 가공먹거리생산자협동조합9(판매자합계) | | | | 6 | 0 | 104,000 | 10,400 | 1000 | 92,600 |
| 가공먹거리생산자협동조합 | 어삼수 | 500ml | 1,500 | 50 | 0 | 75,000 | 7,500 | 0 | 67,500 |
| 가공먹거리생산자협동조합 | 어삼수 | | | 50 | 0 | 75,000 | 7,500 | 0 | 67,500 |
| 가공먹거리생산자협동조합 | 식초(막걸리) | 500ml | 9,000 | 5 | 0 | 45,000 | 4,500 | 0 | 40,500 |
| 가공먹거리생산자협동조합 | 식초(막걸리) | | | 5 | 0 | 45,000 | 4,500 | 0 | 40,500 |
| 가공먹거리생산자협동조합 | 어삼수 | 500ml | 1,500 | -1 | 0 | -1,500 | -150 | 0 | -1,350 |
| 가공먹거리생산자협동조합 | 어삼수 | | | -1 | 0 | -1,500 | -150 | 0 | -1,350 |

1. 본 매뉴얼은 지역단위 푸드플랜 추진 시 사업장별 이해를 돕기 위해 전라북도 완주군의 사례를 중심으로 '19년 1차 발행하였고, 이후 다른 지역 사례들을 접목하여 '21년 개정판을 마련하게 되었습니다.

2. 본 매뉴얼 관련 참고 서식과 문서는 로컬푸드 및 농산물 직거래 정보·홍보 포털 바로정보(www.baroinfo.com)에서 다운로드 하실 수 있습니다.

3. 본 매뉴얼 관련하여 문의사항은 커뮤니티링크협동조합으로 연락 바랍니다.
전화 063-245-5268 / 이메일 clinkcoop@naver.com

*커뮤니티링크협동조합은 지역의 먹거리정책과 사회적경제 생태계 구축을 지원하는 연구, 컨설팅 전문기관입니다.