

포항시 공고 제2017-1485호

포항 수산물 품질관리 인증제 시행 공고

포항시에서는 지역특산물 구룡포과메기 및 건제품오징어의 수산물 안전먹거리 품질인증 제도시행을 통해 생산·제조 및 유통관리, 판매 등에 대한 품질관리기준을 위한 『포항시 수산물 품질관리 인증제』를 시행하고자 하오니, 품질인증을 희망하는 업소는 아래 내용을 참고하시어 많은 참여 바랍니다.

2017. 10. 24

포 항 시 장

포항시 수산물 품질관리 인증제 추진

지역특산물 건제품 수산물의 안전먹거리 품질인증 제도 시행을 통해 생산·제조 및 유통관리, 판매 등에 대한 품질관리기준을 마련하여 포항시 품질인증 수산물 위생관리 제도의 기반 구축

■ 추진목적

- 지역특산물 과메기 및 건제품 수산물의 통합관리적인 위생관리 기준마련
- 현행 수산물품질인증제도 적용 예외규정에 따른 자체인증 제도 도입필요
- 해양수산부 생산·제조 품질관리 인증제도(Quality Seafood)와 유통이력제 인증제도(Traceability system), 저온유통시스템(cold chain system)을 통합한 포항시 자체 품질인증제도 시행
- 고품질 우수브랜드 육성을 위한 인증 생산자의 보호·육성 및 지원기준 마련

※ 현행규정

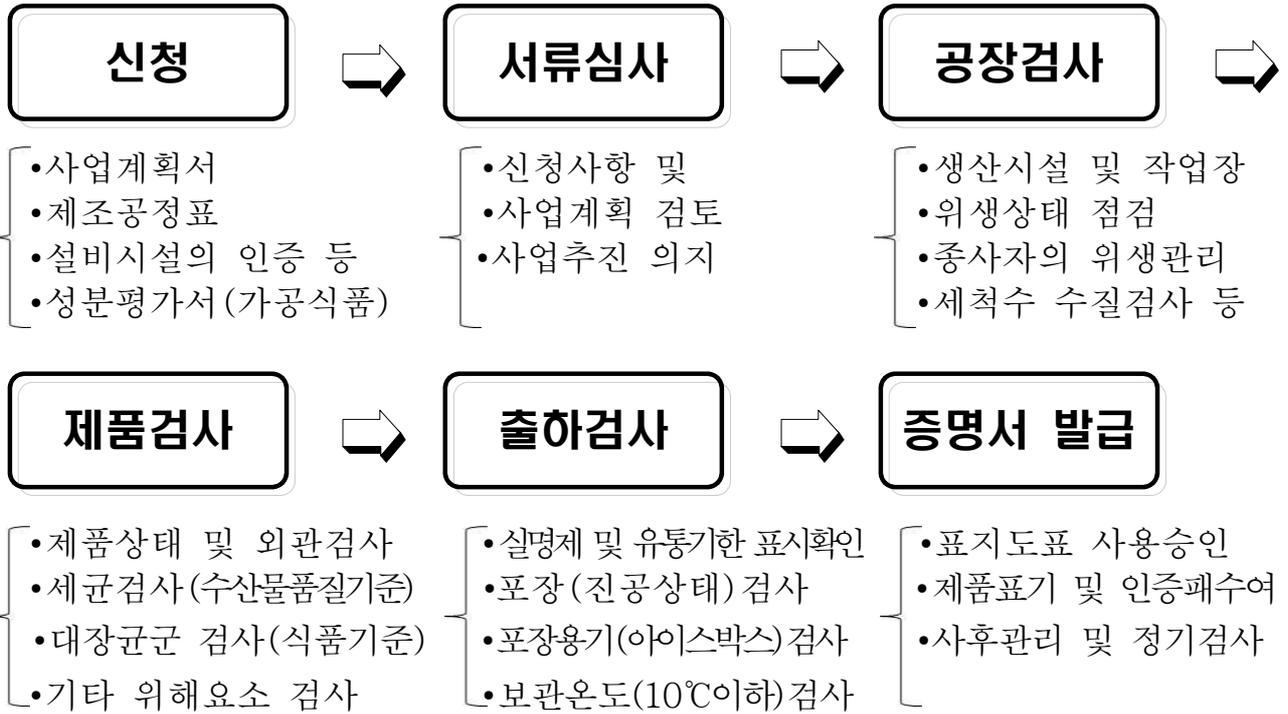
농림수산물식품부 고시 2009-142호 (농수산물품질관리법 제14조 근거)
품질인증대상품목 및 적용기준 공통사항 → 수입수산물 적용제외

■ 추진절차

- 대상품목 : 과메기 및 건조(반건조)오징어, 수산가공품의 생산·제조 및 판매업체.
- 인증방법 : 「포항시 품질인증수산물 지정 및 관리운영 지침」 의함.

○ 신청대상 : 관내 사업장을 둔 대상수산물을 취급하는 업체

○ 인증절차 : 신청접수 후 30일 이내 결정



■ 품질관리 인증기준

○ 공통 품질기준

항 목	품 질 기 준
원 료	•국내산 및 수입경로가 분명한 수입산.
형 태	•손상과 변형이 거의 없고 처리상태 및 비만도 등이 양호.
색 깔	•제품고유의 색감과, 선명도가 우수하고 변질·변색 및 곰팡이가 없어야 함.
선 별	•크기가 균일하고 파치품의 혼입이 없어야 함.
향 미	•고유의 향미를 가지고 다른맛과 냄새가 없어야 함.
처 리	•처리물은 세척 후 진공보장 상태로 보관하여야 하며, 내장, 뼈, 껍질이 완전히 제거된 상태여야 함.
중 금 속	•총수은:0.5mg/kg이하, 납,카드뮴:2.0mg/kg이하
유 해 균	•세균수: 1g당 100,000마리이하, 대장균군:1g당 10이하

○ 공통 시설기준

공통시설 기준	
<ul style="list-style-type: none"> • 위해요소관리설비(HACCP)인증 시설 또는 이에 준하는 제조환경 및 시설설비를 갖춘 제조업체 • 식품산업진흥법 제19조5에 근거한 수산물가공업 신고업체 • 사용세척수의 수질검사기준 충족(해수 및 지하수) • 신청일 기준 1년이상 수산물 관련 사업실적이 있는 업체 	

○ 제품검사 기준

품 목 별	품질기준
과메기 건조(반)오징어	<ul style="list-style-type: none"> • 제조 및 생산과정에서의 기본검사 <ul style="list-style-type: none"> - 유해균 1차 검사 : 과메기연구센터 • 포장 완제품의 본검사 <ul style="list-style-type: none"> - 산패도 및 유해균 2차 검사 : 과메기연구센터 - 중금속 검사 : 포항테크노파크연구센터
가공(전통)식품	<ul style="list-style-type: none"> • 제조 및 생산과정에서의 기본검사 <ul style="list-style-type: none"> - 유해균 검사 : 과메기연구센터 • 정부 지정기관의 식품안전검사 또는 영양성분검사 증명서 등

○ 유통출하·판매기준

품 목 별	유통·출하·판매 기준
과메기 건조(반)오징어	<ul style="list-style-type: none"> • 완제품은 내용물의 변형과 변질을 막기 위해 진공상태로 완전밀봉 조치하여야 한다. • 완전밀봉상태의 내용물을 보냉이 가능한 포장용기에 담아 냉매(폴리머 아이스팩 등 해동 시 수분에 의한 제품변형이 없는 것)를 넣어 48시간 동안 10℃이하의 저온저속상태가 유지 될 것 (완전건조 오징어의 경우 제외) • 품질인증을 받은 제품을 판매를 하고자 하는 경우 외부의 직접적인 노출이 없고 저온유지가 가능한 별도의 쇼케이스에 보관·판매하여야 한다.
가공(전통)식품	<ul style="list-style-type: none"> • 정부지정기관의 유통기한 산정분석 결과표

■ 품질인증 표시방법

○ 수산물 품질인증 표지도표 (현재)

해양수산부 품질 인증	해양수산부 수산물이력제	식품 저온유통체계
		

○ 포항시 수산물 품질인증 표지도표

- 품질인증 및 저온유통 체계의 공용표기

인증마크	지정내역
	<ul style="list-style-type: none"> • 지정번호 : • 업체명 : • 대표자 : • 지정일자 : • 지정품목 :

○ 신선식품 표시시스템(T.T.I)의 적용

- 제품의 신선도를 온도로 표시하여 제품의 출하 후 유통과정에서의 변질이나 임의개봉, 상온노출 등을 나타내는 표식으로 과메기 생산 출하단계에서 적용
- 적용예시 (제품의 직접포장용기에만 적용)

신선식품 표시시스템(T.T.I)	
	<ul style="list-style-type: none"> • 제품의 온도 변화에 따라 품질의 최적상태를 확인 • 세계보건기구(WHO) 식품유해 이상반응 기초검사 표지로 적용

▣ 포항시 수산물 품질인증 지정 및 관리 지침

제1장 총칙

제1조(목적) 이 지침은 포항시 수산물 품질인증 지정의 기준(이하 “품질인증”이라 한다)과 그 시행에 필요한 사항의 정함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 품질인증 이라함은, 포항시에서 생산·가공되는 건조수산물, 수산물을 이용한 가공식품의 생산·제조 및 판매에 대하여 본 지침에서 정한 품질검사의 기준을 충족한 경우 포항시 품질인증수산물이라 한다.

제3조(품질인증의 신청) 품질인증을 받고자 하는 자는 포항시 수산물 품질인증 승인신청서(별지 제1호서식) 및 사업운영계획서(별지 제2호서식), 제품공정절차도(별지 제3호서식)를 작성하여 다음의 서류를 구비하여 포항시장에게 제출하여야 한다.

1. 식품산업진흥법 제19조5의 규정에 의한 수산물가공업 등록신고증명서
2. 신청일 기준 전년도 부가가치세 과세표준증명원 또는 사업장 운영실적 등 매출액을 입증 할 수 있는 자료
3. 생산물배상책임보험(1사고당 배상금액 5천만원 이상)증명서
4. 식품의약품안전처 지정 검사기관의 식품위생검사성적서 또는 품목제조보고서(가공식품에 한함) 등의 품질검사 증명서
5. 기타 품질인증에 따른 제조특허, 수출실적, 포상실적 등의 증빙자료

제4조(품질인증의 절차) 포항시장은 제3조의 규정에 따른 품질인증 신청에 대하여 담당공무원의로 하여금 품질검사를 위한 현장조사 및 품질검사를 위한 제반사항 등을 조사케 하여 적정여부를 심사한다.

제2장 품질검사

제5조(제조공정검사) 포항시 수산물 품질관리 인증을 위한 제조공정검사의 요건은 HACCP설비를 갖추거나 이에 준하는 시설여건을 갖춘 사업장으로 다음 사항을 충족하여야 한다.

- ① 작업장의 원료 세척수로 사용하는 해수의 기준은 다음과 같다.
 1. 장구균 : 50MPN/100ml 이하
 2. 대장균 : 250MPN/100ml 이하
- ② 원료의 선별, 해동, 세척, 필레 등을 위한 작업조건은 원료가 지면에 닿지 않도록 작업 시 지면으로 부터 30cm이상의 간격을 유지 하여야 한다.
- ③ 작업장의 원료 세척수로 사용하는 지하수는 「지하수법 시행령」에 따른 수질검사성적서의 적합기준에 충족하여야 한다. 단, 「지하수 수질보전 등에 관한규칙 제11조」 규정에 의한 어업용수의 염소이온 기준은 적용하지 아니 한다.
- ④ 원료의 세척은 수돗물 또는 ①항, ②항의 기준을 충족한 세척수로 낙수방식 또는 공급순환방식으로 3단계이상 세척과정을 거치야 하며, 세척을 거친 원료는 건조 전 먹는물 수질기준에 따른 식음수(상수도)로 마지막 세척단계를 거친 후 건조하여야 한다.
- ⑤ 건제품의 경우 생산품의 제조조건은 다음과 같다.
 1. 야외건조 시 햇볕의 직접적인 노출이 없도록 차광막을 설치하여야 하며, 차량통행이나 인근 공사장 등으로부터 외부먼지의 유입이 없어야 한다.
 2. 야외 건조는 18℃이하, 습도 65%이하의 조건에서 생산하여야 하고, 동력팬을 이용한 실내건조 시 설정온도 20℃이하의 상태를 유지 하여야 한다.

제6조(제품검사) 제품검사는 제조과정과 유통 전 완제품에 대하여 각1회씩 실시하며, 검사의 기준은 다음 사항을 충족하여야 한다.

- ① 원료의 형태는 신선하고 청결하여야 하며, 고유의 색감이 분명하고 변질·변색이 없어야 한다.
- ② 원료의 크기는 균일하고, 파치품 등의 혼합이 없어야 한다.
- ③ 제품검사 결과 위해요소의 허용기준은 다음과 같다.
 - 1. 중 금 속 : 총수은 0.5mg/kg이하, 납·카드뮴 2.0mg/kg이하
 - 2. 유 해 균 : 세균수 1g/100,000마리이하, 대장균군 1g/10이하

제7조(출하검사) 생산된 제품은 선입선출 원칙에 따라 입고·출고상황을 관리·기록하여야 하며, 제품의 보관·포장·출하 시 유해균의 증식방지를 위해 다음 사항의 저온유통 조건을 준수 하여야 한다.

- ① 생산된 제품은 제조일자, 유통기간, 제조자의 표기 후, 즉시 완전진공 상태로 밀봉하여 5℃이하 저온저장상태로 보관·유지하여야 한다.
- ② 포장실은(출입문, 창문, 벽, 천장 등) 누수, 외부의 오염물질이나 해충 설치류 등의 유입을 차단할 수 있도록 밀폐 가능한 구조이어야 하며, 다른 용도로 사용되는 시설과 완전 분리된 독립공간 이어야 한다.
- ③ 제품의 출하 시 투습성과 투기성이 낮고, 보냉력이 우수한 포장용기에 폴리머아이스팩 등 용해로 인한 수분발생이 없는 냉매제를 사용하여 48시간 내 10℃이하의 저온상태를 유지하여야 한다.

제8조(판매검사) 포항시 품질인증 수산물을 판매하고자 하는 자는 다음의 사항의 판매조건을 준수 하여야 한다.

- ① 노상 및 가판대 등 외부에 직접적인 노출이 되는 판매의 경우, 10℃이하의 냉장유지가 가능한 쇼케이스 등 별도의 보관상태로 판매하여야 한다.
- ② 비인증제품과 혼용판매하거나, 인증제품의 재포장 및 별도의 가공을 하여서는 아니 되며, 재포장의 경우 제7조의 규정에 따른 출하검사 기준을 충족하여 한다.

제3장 품질인증 및 사후관리

제9조(품질인증의 심사) 품질인증의 심사결정 기준은 본 지침을 우선하여 적용하고 식품위해요소 중점관리기준 및 식품안전관리지침을 준용하여 종합적으로 결정한다.

제10조(표지도표의 사용승인) 포항시 수산물 품질인증 신청자가 제9조에 규정에 의거 품질관리인증 대상자로 선정 될 시 다음 각 호에 규정에 따라 표지도표를 사용 할 수 있다.

- ① 표지도표는 제품 용기에 인쇄하는 것을 원칙으로 하며, 포장재의 색상, 크기, 모양 등을 고려하여 조화롭게 표시 할 수 있다.
- ② 포장재에 인쇄가 불가능할 경우 포항시장의 승인에 따라 스티커 또는 별도표기방식으로 사용할 수 있다.
- ③ 제품의 진공포장에 직접 사용되는 표지도표는 신선온도표시시스템 (이하 TTI시스템)을 적용하여 표기 하여야 하며, 수분함량 15%이하의 완전 건제품의 경우와 제8조2항의 규정에 따라 출하검사가 승인된 대량 포장(벌크)의 경우 이를 적용 하지 않는다.
- ④ 표지도표는 지정품목과 지정받은 자, 지정일자 등을 표기하여 다음과 같이 사용한다.

1. 복합표기 시

2. 단일표기 시



인증사항	지정내역
	<ul style="list-style-type: none"> • 지정번호 : • 업체명 : • 대표자 : • 지정기간 : • 지정품목 :

- ⑤ 품질인증의 승인기간은 지정일로부터 2년 이내의 기간으로 정하고, 표지도표의 사용기간은 품질인증의 지정기간으로 한다.

제11조(사용책임 및 인증의 취소) 표지도표의 사용승인자 (이하“사용자”라 한다)는 포항시수산물품질관리 인증의 선량한 관리책임자로서 다음의 의무와 책임을 다하여야 하며, 다음사항의 위반 시 인증을 취소할 수 있다.

- ① 사용자는 승인된 품목에 한하여 표지도표를 사용하여야 하며, 그 외의 허위 또는 부당한 방법으로 표지도표를 사용한 때에는 기존의 품질인증 전체를 취소한다.
- ② 사용자는 포항시품질인증지침의 규정을 준수하여야 하며, 확인공무원의 요구가 있는 때에는 즉시 이에 응하여야 한다.
- ③ 사용자는 인증제품과 관련하여 발생된 손해배상 등의 문제에 대하여 전적인 책임을 지며, 명백한 하자로 인한 문제발생 시 즉시 인증을 취소하고 이 경우 취소된 사용자는 재신청 할 수 없다.

제12조(품질검사기관의 지정) 포항시 수산물품질관리 인증을 위한 품질검사 기관은 포항테크노파크 및 포항과메기연구센터, 기타 포항시가 지정한 기관으로 한다.

제13조(수수료) 포항시 수산물품질관리 인증신청에 소요되는 제조공정검사 및 품질검사를 위한 제반비용은 신청인 부담원칙으로 하되, 예산의 범위 내에서 포항시장이 부담 할 수 있다.

제14조(사후관리) 포항시 수산물 품질인증 지침에 의거 연간 2회 이상의 정기검사를 위한 계획수립과 상시적 제품검사 시행을 통해 품질인증의 사후관리에 만전을 기하여야 한다.

제15조(예산의 지원) 표지도표의 사용자 대하여 해당품목의 제조·판매를 위한 디자인, 포장재, 유통 등 예산의 범위 내에서 우선적으로 지원 할 수 있다.

제16조(부칙) 이 지침의 시행을 위한 추가적 필요사항은 별도로 정한다.

[별지 제1호]

포항시 수산물 품질인증 승인신청서

신청인

업 체 명		사 업 자 등록번호	
대 표 자		대 표 자 생년월일	
영 업 장 소 재 지		연 락 처	사무실
			휴대폰
			E-mail

신청내용

신청품목	건제품 / 가공식품	주 생산품목	
자격요건	<ul style="list-style-type: none"> • 식품산업진흥법에 따른 수산물가공업 신고여부 () • 2016년도 과세표준 실적 여부 () • 생산물배상책임보험(1사고당 5천만원 이상) 가입여부 () • 식품위해요소관리설비 (HACCP) 인증여부 () • 위생검사 성적서 ※가공식품에 한함 () • 품목제조보고서 ※가공식품에 한함 () • 기타 제조특허 및 수출실적 자료 등 ※해당업체에 한함 () 		

위와 같이 관계서류를 첨부하여 포항시 수산물 품질관리 인증을 위한 신청서를 제출 합니다.

2017. . .

신청인 : (서명)

- 첨부 : 1. 사업운영계획서 1부.
 2. 제품공정 절차도 1부.
 3. 자격요건의 증명서(사본) 각1부.
 4. 사업자등록증(사본) 1부.

포항시장 귀하

[별지 제2호]

사 업 계 획 서

(작성단위 : 톤/백만원)

1. 일반현황

공장규모	종사자 수	연간매출액 (소득신고액 기준)		관리책임자
		2015년	2016년	
총 m ²	명 (남: /여:)			성 명: 연락처:

2. 사업현황

주요생산품목	연간생산량	판매형식(비율)	연간 운영일수
		소매 % 도매 % 마트 % 수출 %	일

3. 자본현황 (2016년 결산기준)

자본금보유	수입 (미수금포함)	지출			잉여율
		시설투자	인건비	원료비	
					%

4. 사업추진계획 ※구체적 작성

투자계획				시장확대	
시설투자		제품개발			
분야	투자금액	분야	투자금액	국내	해외

