

**우수관리시설의 지정기준** (제23조제1항 관련)

1. 조직 및 인력

가. 조직

- 1) 농산물우수관리업무를 수행할 능력을 갖추어야 한다.
- 2) 농산물우수관리업무 외의 업무를 수행하고 있는 경우 그 업무를 수행함으로써 농산물우수관리업무를 불공정하게 수행될 우려가 없어야 한다.

나. 인력

- 1) 농산물우수관리업무를 담당하는 사람을 1명 이상 갖추는 것
- 2) 농산물우수관리업무를 담당하는 사람은 다음의 어느 하나에 해당하는 사람으로서 국립농산물품질관리원장이 정하는 바에 따라 농산물우수관리업무를 수행하는 사람의 역할과 자세, 농산물우수관리 관련 법령, 농산물우수관리시설기준, 농산물우수관리시설관리실무 등의 교육을 받은 사람이어야 한다.
  - 가) 「고등교육법」 제2조제1호에 따른 대학에서 학사학위를 취득한 사람 및 이와 같은 수준 이상의 학력이 있는 사람
  - 나) 「고등교육법」 제2조제4호에 전문대학에서 전문학사학위를 취득한 사람 및 이와 같은 수준 이상의 학력이 있는 사람으로서 농업 관련 기업체·연구소·기관 및 단체 등에서 농산물의 품질관리업무를 2년 이상 담당할 경력이 있는 사람
  - 다) 「국가기술자격법」에 따른 농림분야의 기술사·기사·산업기사 또는 법 제105조에 따른 농산물품질관리사 자격증을 소지한 사람. 다만, 산업기사 자격증을 소지한 사람은 농업 관련 기업체·연구소·기관 및 단체 등에서 농산물의 품질관리업무를 2년 이상 담당할 경력이 있는 사람이어야 한다.
  - 라) 농업 관련 기업체·연구소·기관 및 단체 등에서 농산물의 품질관리업무를 3년 이상 담당할 경력이 있는 사람
  - 마) 그 밖에 농산물의 품질관리업무에 4년 이상 종사한 것으로 인정된 사람. 다만, 농가나 생산자조직에서 자체 생산한 농산물의 수확 후 관리를 위해 보유한 산지유통시설의 경우는 농산물의 품질관리업무에 2년 이상 종사(영농에 종사한 기간을 포함한다)한 것으로 인정된 사람이어야 한다.

2. 시설

가. 농산물우수관리시설은 법 제6조제1항에 따른 농산물우수관리기준에 따라 관리되어야 한다.

나. 농산물우수관리시설은 아래와 같은 시설기준을 충족할 수 있어야 한다.

- 1) 법 제11조제1항제1호에 따른 미곡종합처리장 및 곡류의 수확 후 관리 시설

시설기준		비고
시설물	가) 곡물의 수확 후 처리시설 및 완제품 보관시설이 설치된 건축물의 위치는 제품이 나쁜 영향을 받지 않도록 축산폐수·화학물질 및 그 밖의 오염물질의 발생시설로부터 격리되어 있어야 한다.	

	나) 시설물 및 시설물이 설치된 부지는 깨끗하게 관리되어야 한다.	
건조 저장 시설	가) 건조 및 저장시설은 잔곡(殘穀)이 발생하지 않거나, 잔곡 청소가 가능한 구조로 설치되어야 한다.	
	나) 저장시설에는 통풍, 냉각 등 곡온(穀溫: 곡식의 온도)을 낮출 수 있는 장치 및 곡온을 측정할 수 있는 온도장치가 설치되어야 하며, 곡온을 점검할 수 있어야 한다.	
	다) 저장시설은 쥐 등이 침입할 수 없는 구조여야 하며, 저장시설 내에는 농약 등 곡물에 나쁜 영향을 미칠 수 있는 물질이 곡물과 같이 보관되지 않아야 한다.	
작 업 장	가) 원료 곡물을 가공하여 포장하는 작업장은 반입, 건조 및 저장 시설은 물론 부산물실과 분리(벽·층 등으로 별도의 방 또는 공간으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 이 표에서 같다)되거나 구획(칸막이·커튼 등으로 구별되는 경우를 말한다. 이하 이 표에서 같다)되어야 한다.	
	나) 쌀 가공실은 현미부, 백미부, 포장부, 완제품 보관부, 포장재 보관부가 각각 격리되거나 칸막이 등으로 구획되어야 한다.	
	다) 바닥은 하중과 충격에 잘 견디는 견고한 재질이어야 하며, 파여 있거나 심하게 갈라진 틈이나 구멍이 없어야 한다.	
	라) 내벽과 천장의 자재는 곡물에 나쁜 영향을 주지 않는 자재가 사용되어야 하며, 먼지나 이물질이 쌓여 있지 않도록 청결하게 관리해야 한다.	
	마) 출입문은 견고하고 밀폐가 가능해야 하고, 완제품 보관부 등의 지게차 출입이 잦은 출입문은 이중문으로 하되, 외문은 견고하고 밀폐가 가능해야 하며 내문은 신속하게 여닫을 수 있고 분진 유입 등을 방지할 수 있는 구조로 설치되어야 한다.	
	바) 창문은 밀폐되어 있어야 하며, 해충 등의 침입을 방지하기 위해 고정식 방충망을 설치해야 한다.	
	사) 집진(集塵)을 위한 외부 공기 도입구가 설치되어야 하며, 외부 공기 도입구에는 먼지나 이물질 등이 유입되지 않도록 필터를 설치하고 깨끗하게 관리해야 한다.	
	아) 채광 및 조명은 작업환경에 적절한 조도를 유지해야 하며, 조명설비는 파손이나 이물질 낙하로 인한 오염을 방지하기 위해 커버나 덮개를 설치해야 한다.	
	자) 작업장에서 발생하는 부산물은 먼지가 최소화되도록 수집되어야 하며, 구획된 목적과 다르게 작업장 내에 부산물, 완제품 및 포장재 등이 방치되거나 적재되어 있지 않도록 관리되어야 한다.	
	차) 작업장을 깨끗하고 위생적으로 관리하기 위한 흡인식 청소시스템이 구비되어야 한다.	
가 공 설 비	가) 이송설비, 이송관, 저장용기 등 가공설비에서 도정된 곡물과 직접 접촉하는 부분은 스테인리스 강(鋼) 등과 같이 매끄럽고 내부식성(耐腐蝕性)이어야 하며, 구멍이나 균열이 없어야 한다.	
	나) 가공설비에는 쥐 등이 내부로 침입하지 못하도록 침입방지설비가 설치되어야 한다.	

	다) 각 단위기계, 이송설비 및 저장용기는 잔곡이 있는지를 쉽게 파악하고 청소할 수 있는 구조여야 하며, 청결하게 관리되어야 한다.	
	라) 곡물에 섞여 있는 이물질 및 다른 곡물의 낱알을 충분하게 제거하기 위한 선별장치가 설치되어야 한다.	
집진설비 및 부산물실	가) 분진 발생으로 인한 교차오염을 방지하기 위해 집진설비 등은 작업장과 분리되어 설치되어야 한다.	
	나) 반입, 건조저장 및 가공설비에서 발생하는 분진 및 분말 등의 제거를 위한 집진설비가 충분하게 갖춰져 있어야 하며, 집진설비는 사용에 지장이 없는 상태로 관리되어야 한다.	
	다) 걸겨실·속겨실 및 그 밖의 부산물실은 내부에서 발생하는 분진이 외부에 유출되지 않는 구조여야 한다.	
수처리설비	가) 곡물의 세척 또는 가공에 사용되는 물은 「먹는물관리법」에 따른 먹는물 수질 기준에 적합해야 한다. 지하수 등을 사용하는 경우 취수원은 화장실, 폐기물처리설비, 동물사육장, 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 20미터 이상 떨어진 곳에 있어야 한다.	
	나) 곡물에 사용되는 용수가 지하수일 경우에는 1년에 1회 이상 먹는물 수질 기준에 적합한지 여부를 확인해야 한다.	
	다) 용수저장용기는 밀폐가 되는 덮개 및 잠금장치를 설치하여 오염물질의 유입을 사전에 방지할 수 있는 구조여야 한다.	
위생관리	가) 화장실은 작업장과 분리하여 수세식으로 설치하여 청결하게 관리되어야 하며, 손 세척 및 건조 설비(일회용 티슈를 사용하는 곳은 제외한다)을 갖춰야 한다.	
	나) 작업장 종사자를 위한 위생복장을 갖추어야 하고, 탈의실을 설치해야 한다.	
	다) 청소 설비 및 기구를 보관할 수 있는 전용공간을 마련해야 한다.	
그밖의시설	가) 폐기물처리설비는 작업장과 떨어진 곳에 설치되어야 한다.	
	나) 폐수처리시설 설치가 필요할 경우 작업장과 떨어진 곳에 설치되어야 한다.	
관리유지	농산물우수관리시설의 효율적 관리를 위하여 작업공정도, 기계설비 배치도, 점검기준 및 관리일지(작업장, 기계설비, 저장시설, 화장실) 등을 갖추어야 한다.	

2) 법 제11조제1항제2호·제3호에 따른 농수산물산지유통센터 및 농산물의 수확 후 관리 시설

시설기준		품목군		비고
		비세척	세척	
시설물	가) 농산물의 수확 후 관리시설과 원료 및 완제품의 보관시설 등이 설비된 시설물의 위치는 농산물이 나쁜 영향을 받지 않도록 축산폐수·화학물질 그 밖의 오염물질 발생시설로부터 격리되어 있어야 한다.			
	나) 시설물 및 시설물이 설치된 부지는 깨끗하게 관리되어야 한다.			

작업장	가) 작업장은 농산물의 수확 후 관리를 위한 작업실을 말하며 선별, 세척 및 포장 등의 작업구역은 분리되거나 구획되어야 한다. 다만, 작업공정의 자동화 또는 농산물의 특수성으로 인하여 분리 또는 구획할 필요가 없다고 인정되는 경우에는 분리 또는 구획을 하지 않을 수 있다.			
	나) 바닥은 충격에 잘 견디는 견고한 재질이어야 하며, 파여 있거나 심하게 갈라진 틈이나 구멍이 없어야 한다. 다만, 세척이 필요한 농산물의 경우에는 경사지게 하여 배수가 잘 되도록 해야 한다.			
	다) 배수로는 배수 및 청소가 용이하고 교차오염이 발생되지 않도록 설치하고 폐수가 역류하거나 퇴적물이 쌓이지 않도록 설비해야 하며, 배수구에는 곤충이나 설치류 등의 침입을 방지하기 위한 설비를 갖추어야 한다.	X		
	라) 내벽은 갈라진 틈이나 구멍이 없어야 한다. 다만, 세척농산물의 세척, 포장 작업장은 내수성(耐水性)으로 설비하고 먼지 등이 쌓이거나 미생물 등의 번식이 우려되는 돌출부위(H빔 등)가 보이지 않도록 시공해야 한다.	X		
	마) 천장은 농산물에 나쁜 영향을 주지 않는 자재를 사용해야 하며, 먼지나 이물질이 쌓여 있지 않도록 청결하게 관리해야 한다. 다만, 세척농산물의 세척, 포장 작업장의 천장은 먼지 등이 쌓이거나 미생물 등의 번식이 우려되는 돌출부위(H빔·배관 등)가 보이지 않도록 시공해야 한다.			
	바) 출입구 및 창문은 밀폐되어 있어야 하며, 창문은 해충 등의 침입을 방지하기 위한 고정식 방충망을 설치해야 한다.			
	사) 채광 또는 조명은 작업환경에 적절한 조도를 유지해야 하며, 조명설비는 파손이나 이물질 낙하로 인한 오염을 방지하기 위해 커버나 덮개를 설치해야 한다.			
	아) 작업장 안에서 악취·유해가스, 매연·증기 등이 발생할 경우 이를 제거하는 환기설비 등을 갖추고 있어야 한다.			
	자) 작업공정에 분진, 분말 등이 발생할 경우 이를 제거하는 집진설비를 갖추고 있어야 한다.			
	차) 작업장 내 배관은 청결하게 관리되어야 한다.	X		
수확 후 관리 설비	가) 농산물을 수확 후 관리하는 데 필요한 기계·기구류 등 설비는 농산물의 특성에 따라 갖추어 관리되어야 한다.			
	나) 세척이 필요한 농산물의 취급설비 중 농산물과 직접 접촉하는 부분은 매끄럽고 내부식성이어야 하고, 구멍이나 균열이 없어야 하며, 세척 및 소독 작업이 가능해야 한다.	X		
	다) 냉각 및 가열처리 설비에는 온도계나 온도를 측정할 수 있는 기구를 설치해야 하며, 적정 온도가 유지되도록 관리해야 한다.	X		
	라) 수확 후 관리 설비는 정기적으로 점검하여 위생적으로 관리해야 하며, 그 결과를 보관해야 한다.			
수	가) 수확 후 농산물의 세척에 사용되는 용수는 「먹는물관리			

처리 설비	<p>법」에 따른 먹는물 수질기준에 적합해야 한다. 지하수 등을 사용하는 경우 취수원은 화장실·폐기물처리시설·동물사육장, 그 밖에 지하수가 오염될 우려가 있는 장소로부터 20미터 이상 떨어진 곳에 있어야 한다.</p>	X		
나)	<p>수확 후 세척에 사용되는 용수가 지하수일 경우에는 1년에 1회 이상 먹는물 수질 기준에 적합한지 여부를 검사해야 한다.</p>	X		
다)	<p>용수저장탱크는 밀폐가 되는 덮개 및 잠금장치를 설치하여 오염물질의 유입을 사전에 방지할 수 있는 구조여야 한다.</p>	X		
저장 (예냉) 시설	<p>가) 저장(예냉)시설은 농산물 수확 후 원물(原物) 및 농산품의 품질관리를 위한 저온시설을 말하며, 작업장과 분리하여 설치해야 한다. 다만, 대상 농산물이 저온저장(예냉)을 할 필요가 없다고 인정되는 경우에는 설치하지 않을 수 있다.</p>			
나)	<p>벽체 및 천장의 내벽은 내수성을 가진 단열 패널로 마감 처리하는 것을 원칙으로 한다.</p>			
다)	<p>창문이나 출입문은 조류, 설치류와 가축의 접근을 막기 위한 방충망을 설치해야 한다. 다만, 저장시설의 출입문이 작업장 내부에 있는 경우에는 출입문 방충망을 설치하지 않을 수 있다.</p>			
라)	<p>냉장(냉동, 냉각)이 필요한 농산물은 냉기가 잘 흐르도록 적재가 가능한 팰릿(pallet) 등을 갖추어 적절한 온도관리가 되어야 한다.</p>			
마)	<p>냉장(냉동, 냉각)실에 설치되어 있는 온도장치의 감온봉(感溫棒)은 가장 온도가 높은 곳이나 온도관리가 적절한 곳에 설치하며, 외부에서 온도를 관찰할 수 있어야 한다.</p>			
수송 · 운반 장비	<p>가) 운송차량은 운송 중인 농산물이 외부로부터 오염되지 않도록 관리되어야 하며, 냉장유통이 필요한 농산물은 냉장탑차를 이용해야 한다.</p>			
나)	<p>수송 및 운반에 사용되는 용기는 세척하기 쉬워야 하며, 필요한 경우 소독과 건조가 가능해야 한다.</p>	X		
다)	<p>수송, 운반, 보관 등 물류기기는 깨끗하고 위생적으로 관리되어야 한다.</p>	X		
위생 관리	<p>가) 화장실은 작업장과 분리하여 수세식으로 설치해야 하며, 손 세척 및 건조설비(일회용 티슈를 사용하는 곳은 제외한다)를 갖추어야 한다.</p>			
나)	<p>화장실의 청결상태를 정기적으로 점검하고 청소하여 위생적으로 관리해야 한다.</p>			
다)	<p>적절한 청소 설비 및 기구를 전용보관 장소에 갖추어 두어야 한다.</p>			
그 밖의 시설	<p>가) 폐기물처리설비가 필요할 경우 폐기물처리설비는 작업장과 떨어진 곳에 설치·운영되어야 한다.</p>			
나)	<p>폐수처리시설은 작업장과 떨어진 곳에 설치·운영되어야</p>	X		

	한다. 다만, 단순세척을 할 경우에는 폐수처리시설을 갖추지 않을 수 있다.			
관리 유지	농산물우수관리시설의 효율적 관리를 위해 작업공정도, 기계설비 배치도, 점검기준 및 관리일지(작업장, 기계설비, 저장시설 및 화장실) 등을 갖추어야 한다.			

### 3. 농산물우수관리시설 업무규정

농산물우수관리시설 업무규정에는 다음 각 목에 관한 사항이 포함되어야 한다.

가. 수확 후 관리 품목

나. 우수관리인증농산물의 취급 방법

다. 수확 후 관리 시설의 관리 방법

라. 우수관리인증농산물의 품목별 수확 후 관리 절차

마. 농산물우수관리시설 근무자의 준수사항 마련 및 자체관리·감독에 관한 사항

바. 농산물우수관리시설 근무자 교육에 관한 사항

사. 그 밖에 국립농산물품질관리원장이 농산물우수관리시설의 업무수행에 필요하다고 인정하여 고시하는 사항