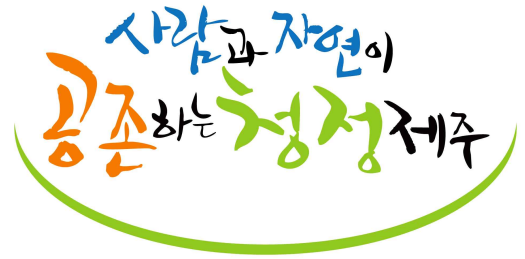




제838호. 2020. 2. 7.(금)

도보는 공문서로서의 효력을 갖는다.



도 보

목 차

규 칙

제659호 제주특별자치도 우수 제품 품질인증 관리 조례 시행규칙 일부개정규칙 3

고 시

제2020-24호 송당 농어촌관광휴양단지(지정(변경)·개발사업시행 승인· 지형도면)고시 61

공 고

제2020-372호 공인 폐기 공고 66

비영리민간단체 변경등록사항 알림((사)색동회제주지부) 67

제 주 시

제주시고시 제2020-45호 비 관리청 공공하수도 공사시행 고시(애월읍 어음리 3485-1번지 일원) 68

제주시고시 제2020-48호 광령리 자연재해위험개선지구 지정 및 지형도면 고시 69

서귀포시

서귀포시고시 제2020-31호 도시계획시설(전기공급설비) 실시계획 변경 인가 고시 71

2020년도 제4회 제주특별자치도 조례·규칙심의회(2020년 1월 31일)에서 의결된 제주특별자치도 우수 제품 품질인증 관리 조례 시행규칙 일부개정규칙을 이에 공포한다.

제주특별자치도지사 원희룡

2020년 2월 7일

제주특별자치도규칙 제659호

제주특별자치도 우수 제품 품질인증 관리 조례 시행규칙 일부개정규칙

제주특별자치도 우수 제품 품질인증 관리 조례 시행규칙 일부를 다음과 같이 개정한다.

제3조제1항제3호 및 제4호를 각각 다음과 같이 한다.

3. 수산물 중 양식수산물은 무항생제인증 이상
4. 수산가공식품, 축산가공식품, 가공식품. 다만, HACCP 의무적용 대상인 경우는 해당 인증을 받은 품목이어야 한다.

제6조제2항을 다음과 같이 한다.

② 제1항에 따라 심사를 수행하는 심사원은 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 사람으로 한다.

1. ISO 9001 등 국제표준규격에 의한 심사원
2. 국가표준(KS) 제품 관련 심사원
3. 국제표준규격 또는 국가표준(KS) 관련 자격증 소지자

제7조제4항을 다음과 같이 하고, 같은 조에 제5항을 다음과 같이 신설한다.

- ④ 제2항에 따른 품질평가 기준은 해당 없음을 제외한 전 항목 적합 판정을 받아야 한다.
- ⑤ 제2항에 따른 품질관리 기준은 총점 1,000점 기준 700점 이상 취득하여야 한다. 이 경우 각각의 항목별로 50퍼센트 이상의 점수를 취득하여야 한다.

제8조제1항 중 “별지 제3호서식”을 “별지 제3호서식 또는 별지 제3호서식(2)”으로 한다.

제10조에 제3항을 다음과 같이 신설한다.

- ③ 도지사는 품질인증 품목에 대하여 조례 제4조에 따라 접수한 신청서류를 5년간 보관하여야 한다. 다만, 조례 제14조에 따라 업무를 위탁한 경우에는 위탁기관으로 하여금 보관하게 하되, 위탁기관이 변경될 경우에는 도지사에게 이관하도록 한다.

별표 1 및 별표 3을 각각 별지와 같이 한다.

별지 제1호서식 및 별지 제2호서식을 각각 별지와 같이 한다.

별지 제3호서식(2)을 별지와 같이 신설한다.

별지 제4호서식 및 별지 제5호서식을 각각 별지와 같이 한다.

부칙

이 규칙은 공포한 날부터 시행한다.

[별표 1]

품질인증 대상 세부품목(제2조 관련)

구 분	품 목 별 분류번호	세 부 품 목
농산물	01	곡류, 과실류, 과채류, 엽채류, 서류, 특작류, 약재류, 화훼류, 임산물 등
수산물	02	어류, 해조류, 부족류, 복족류, 굴족류 등의 수산가공품 및 양식수산물
축산물	03	쇠고기(포장), 돼지고기(포장), 닭고기(포장), 말고기(포장), 축산가공품, 식용란 및 알가공품(포장), 천연벌꿀류 등
가공식품	04	한과류, 건강식품류, 젓갈류, 차류, 농산물 건조제품류, 장류, 전통주류 등
공산품	05	수공예품, 전통공예품 등

※ 화장품은 「제주특별자치도 화장품산업 진흥 조례」에 따른 제주화장품인증제도를 적용한다.

[별표 3]

품목별 심사기준(제7조 관련)

1. 품질평가 기준

가. 농산물

- 1) 품질등급 기준은 「농수산물 품질관리법 시행규칙」 제5조에 따라 고시하는 표준규격의 “특”이상으로 한다. 다만, 표준규격이 정하여지지 아니한 품목은 거래 관행상 “최상등급”으로 할 수 있다.
- 2) 날개·개체의 크기 및 중량 기준 : 「농수산물 품질관리법 시행규칙」 제6조에 따라 고시하는 표준규격의 “대”이상으로 한다. 다만, 노지 및 시설 감귤인 경우 특품의 크기 기준을 「제주특별자치도 감귤 생산 및 유통에 관한 조례 시행규칙」 상의 규격으로 하며 그 외 표준규격이 정하여지지 아니한 품목은 거래관행상 “최상등급”으로 할 수 있다.
- 3) 과실류 등 농산물은 우수농산물(GAP)인증 또는 친환경농산물인증을 취득하여야 한다. 다만 임산물은 「친환경농어업육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」에서 정하는 무농약인증 이상의 인증을 취득하여야 한다.
- 4) 과실류의 경우 당도(Brix)의 기준은 다음의 경우에 JQ 인증이 부여된다. 표준규격의 기준은 다음과 같으며, 완제품 포장이 완료된 출하 대기품 중에 5개의 시료를 임의로 채취하여 개별 측정 후 평균 값을 적용한다.

품목	품 종	Brix
감귤	○ 한라봉, 천혜향, 진지향	13 이상
	○ 온주밀감(시설), 청견, 황금향	12 이상
	○ 온주밀감(노지)	11 이상
키위		11 이상
금감	○ 특 - 12°Bx에 미달하는 것이 5%이하인 것 단, 10°Bx에 미달하는 것이 섞이지 않아야 한다.	
단감	○ 서촌조생	14 이상
	○ 부유	13 이상
	○ 대안단감	12 이상
포도	○ 델라웨어, 새단, MBA	18 이상
	○ 거봉	17 이상
	○ 캠벨얼리	14 이상

품목	품 종	Brix
자두	○ 포모사 ○ 대석조생	11 이상 10 이상
참외		11 이상
딸기		11 이상
수박		11 이상
조롱 수박		12 이상
멜론		13 이상
블루베리		12 이상
아보카도		8 이상
망고		10 이상
사과	○ 후지, 화홍, 감홍, 홍로 ○ 홍월, 서광, 홍옥, 쓰가루(착색계) ○ 쓰가루(비착색계)	14 이상 12 이상 10 이상
배	○ 황금, 추황 ○ 신고(상 10이상), 장십량 ○ 만삼길	12 이상 11 이상 10 이상
복숭아	○ 서미골드, 진미 ○ 찌요마루, 유명, 장호원황도, 천홍, 천중백도 ○ 백도, 선광, 수봉, 미백 ○ 포목, 창방, 대구보, 선프레, 암킹	13 이상 12 이상 11 이상 10 이상
파인애플		20 이상
토마토		10 이상

※ 그 외의 농산물의 경우 「농수산물 품질관리법」 제5조 및 같은 법 시행령 제6조의 규정에 따른 국립농산물품질관리원장이 고시하는 「농산물 표준규격」에 따른 당도표시를 할 수 있는 품목(품종)과 등급별 당도 규격 상 “특”의 등급을 적용한다.

- 5) 모든 관련 서류는 최근 1년 이내의 것으로 제출한다(신청공고일 기준)
- 6) 농산물에 대한 안전성, 신뢰성, 품질일관성의 세부기준은 다음과 같다.

구분	세부기준
안전성	<ol style="list-style-type: none"> 1. 토양을 기반으로 하지 않는 농산물은 수분공급 외에는 어떠한 외부투입 물질도 허용이 금지된다. 2. 용수는 「환경정책기본법 시행령」 제2조(환경기준) 및 「지하수의 수질보전 등에 관한 규칙」 제11조(지하수의 수질기준)에 따른 농업용수 이상이다. 3. 농산물의 세척에 사용되는 용수와 콩나물 및 숙주나물 등 싹을 틔워 직접 먹는 농산물의 재배에 사용되는 용수는 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조(수질기준)에 적합하다. 4. 종자는 농산물 인증기준에 맞게 생산·관리된 종자를 사용한다. 5. 「농수산물 품질관리법」 제2조제1항제11호에 정한 유전자변형농산물인 종자를 사용하지 않는다. 6. 화학비료와 유기합성비료를 사용하지 않는다. 7. 천적활동을 조장하는 생태계 조성 및 적합한 윤작체계를 취한다. 8. 잔류농약은 「식품위생법」 제7조에 따라 식품의약품안전처장이 고시하는 「식품의 기준 및 규격 고시」의 식품별 농약잔류허용기준을 만족한다. 9. 잔류중금속이 검출되지 않는다.
농산물 신뢰성	<ol style="list-style-type: none"> 1. 제주에서 생산된 농산물이다. 2. 원산지 증명서를 구비하고, 제품생산에 올바르게 사용되고 있다. 3. 원산지가 다른 원료를 사용 시 제조공정 및 보관중 원산지가 명확히 구분되어 생산되고 있다. 4. 원료의 원산지는 제품 포장지의 표기사항과 일치하며, 원산지의 표시기준에 적합하다. 5. JQ 인증을 받고자 하는 신청품은 식품의약품안전청·국립농산물품질관리원·국립수산물품질관리원·도 환경자원연구원, 도 동물위생시험소에서 농약잔류물질검사 등 식품의 안전성과 관련된 검사나 조사결과에 따라 관련 규정에 의거 행정처분을 받은 날부터 3년 이상 경과해야 된다. 6. 품질인증의 사용을 위한 신청업체가 식품 및 인증과 관련된 법에 위반하여 처분된 경우(시정 명령 제외) 처분 완료된 날부터 3년 이상 경과해야 된다. 7. 품질인증의 사용허가가 취소 경험이 있다면 취소된 날부터 3년 이상 경과해야 된다.
품질 일관성	<ol style="list-style-type: none"> 1. 품질이 일관되게 관리되고 있다. 2. 농산물 품목별 고유의 색을 유지한다. 3. 절단된 농산물을 육안으로 판정하여 변색이 나타나지 않는다. 4. 병충해, 상해 등의 피해가 발견되지 않는다. 5. 짓물러 있거나 점액물질이 심하게 발견되지 않는다. 6. 농산물의 규격에 대한 품질기준은 「농수산물 품질관리법」 제5조 및 같은 법 시행령 제6조의 규정에 의거 국립농산물품질관리원장이 고시하는「농산물 표준규격」에 따르고 있다. 7. 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장(이하 "식품등"이라 한다)의 표시기준에 관한 사항은 「식품위생법」제7조 및 제9조에 따라 식품의약품안전처장이 고시하는 「식품의 기준 및 규격」 및 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 따르고 있다.

나. 수산물

1) 수산물은 형태 및 크기가 균일하여야 한다. 다만, 활제품의 경우 상세 기준은 다음과 같다.

○ 활제품

항목	형태	다른 크기의 혼입률	색택(색깔)
활넙치	체표 등의 손상이 없을 것	0	우량
활전복	패각의 상태가 양호할 것 발의 접착력이 뛰어나 쉽게 접착물로부터 떼어내기 곤란할 것	0	우량
활소라	패각의 상태가 양호할 것 발의 접착력이 뛰어나 쉽게 접착물로부터 떼어내기 곤란할 것	0	우량

2) 양식 수산물의 경우 항생제 잔류 검사에서 무항생제 판정을 받은 품목에 한한다.

3) 모든 관련 서류는 최근 1년 이내의 것으로 제출한다(신청공고일 기준)

4) 수산물에 대한 안전성, 신뢰성의 세부기준은 다음과 같다.

구분		세부기준		
수산물	안전성	1. 「농수산물 품질관리법」 제2조제1항제11호에 따라 유전자변형수산물인 종자를 사용하지 않는다. 2. 「농수산물 품질관리법」 제61조, 「농수산물 품질관리법 시행규칙」 제110조의 규정에 의거하여 중금속, 항생물질, 식중독균 등 유해물질이 총리령으로 정하는 허용기준 및 식품위생법 등의 관계 법령에서 정하는 잔류허용기준을 만족한다. 단, 다음의 항목에 대해서는 아래의 기준을 따른다.		
		품종	검사항목	기준
		굴	흰반점병 퍼킨수스마리누스감염증	음성 음성
		홍합	흰반점병	음성
		전복	전복허피스바이러스성감염증 제노할리오티스켈리포니엔시스감염증	음성 음성

구분	세부기준
신뢰성	<ol style="list-style-type: none"> 1. 제주산 수산물을 주원료를 사용한다. 단, 수산가공품의 경우 제주도연안에서 어획된 원료를 원칙으로 하며, 우리나라 해역에서 어획된 원료를 혼합하는 경우 수매경로 기록을 유지 관리하고 있다. (제품유형별 제주산원료 사용비율 기준을 충족한다) 2. 원산지 증명서를 구비하고, 제품생산에 올바르게 사용되고 있다. 3. 원산지가 다른 원료를 사용 시 제조공정 및 보관중 원산지가 명확히 구분되어 생산되고 있다. 4. 원료의 원산지는 제품 포장지의 표기사항과 일치하며, 원산지의 표시기준에 적합하다. 5. JQ 인증을 받고자 하는 신청품은 식품의약품안전청·국립농산물품질관리원·국립수산물품질관리원·도 환경자원연구원, 도 동물위생시험소에서 농약잔류물질검사 등 식품의 안전성과 관련된 검사나 조사결과에 따라 관련 규정에 의거 행정처분(시정명령 제외)을 받은 날부터 3년 이상 경과해야 된다. 6. 품질인증의 사용을 위한 신청업체가 법에 위반하여 처분된 경우 처분 완료된 날부터 3년 이상 경과해야 된다. 7. 품질인증의 사용허가가 취소 경험이 있다면 취소된 날부터 3년 이상 경과해야 된다.
수산물	<ol style="list-style-type: none"> 1. 품질이 일관되게 관리되고 있다. 2. 어류의 형태가 손상과 변형이 거의 없으며, 처리상태 및 비만도가 양호하다. 3. 고유의 색깔을 띠고 선명하며 변질 변색이 없고 곰팡이가 없다. 4. 고유의 향미를 가지고 있으며 냄새가 없고 토사 및 그 밖의 협착물이 없다. 5. 수산물 원물은 국립수산물품질관리원장이 고시하는「수산물 표준규격」에 의거하여 등급 규격이 '특' 이상이다.(다만, 표준규격이 정하여지지 않은 경우 거래 관행상 최상등급으로 할 수 있다) 6. 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장(이하 "식품등"이라 한다)의 표시기준에 관한 사항은 「식품위생법」제7조 및 제9조에 따라 식품의약품안전처장이 고시하는 「식품의 기준 및 규격」 및 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 따르고 있다. 7. 생산되는 제품의 원부재료에 대한 관리 기준이 문서화된 정보로 관리되고 있다. 8. 생산되는 제품의 작업표준이 문서화된 정보로 관리되고 있으며, 해당 작업 공간에 비치되어 활용되고 있다. 9. 원부재료 및 완제품에 대한 보관장소가 규정되어 있으며 문서화된 정보로 유지관리하고 있다.

다. 축산물

1) 축산물의 사용허가 품목 기준은 축산물등급판정 세부기준 및 관련규정에 의한 검사기준이 아래의 등급 및 검사기준에 적합하여야 한다.

품목종류	등급 및 검사기준
한우고기	육질 1등급 이상 70% 이상
돼지고기	1등급 이상 40% 이상(흑돼지는 2등급 이상), 등외등급 제외
말고기	2등급 이상 70% 이상, 등외등급 제외
우유	체세포수 1등급 이상 60% 이상 세균수 1A 등급 이상 90% 이상
벌꿀(천연)	인증제품의 생산단위별(드림 등)의 검사성적서 탄소동위원소비 -22.5%이하의 천연벌꿀의 경우만 인증가능

※ 가축의 고기 외 생산되는 부산물(내장, 털, 가죽 등) 은 제외

※ 말고기는 경주마 이력 여부 확인이 가능해야 하며, 경주마 이력이 있는 경우 인증에서 제외함. 또한 식품의 제품 생산 시 모든 공정이 식품제조 과정과 분리되어야 함.

※ 이외 닭고기, 오리고기 등에 대한 품목기준

- 축산물 등급판정을 할 수 없는 품목은 그에 준하는 자체 품질관리를 유지
- 축산물 등급판정이 선택사항인 품목은 해당 품목에 대해 축산물 등급판정을 적용하기 위해 노력하는 자(법인)로서 축산물 품질평가원 등에서 인정

2) 모든 관련 서류는 최근 1년 이내의 것으로 제출한다(신청공고일 기준)

3) 축산물에 대한 안전성, 신뢰성, 품질일관성의 세부기준은 다음과 같다.

구분	세부기준
축산물 축산물	안전성
	<ol style="list-style-type: none"> 1. 축산물에 사용되는 첨가물은 인체에 안전한 것으로 사용기준은 식품첨가물 공전을 따르고 있다. 2. 축산물에 이물이 없다. 3. 식중독 균(장염비브리오, 황색포도상구균, 클로스트리디움 퍼프린젠스, 리스테리아모노사이토제네스, 장출혈성 대장균 등)은 불검출되어야 한다. 다만, 제품 특성상 검출되는 경우에는 「축산물 위생관리법」에 따른 성분규격 등에 적합하다. 4. 항생물질, 합성항균제, 합성호르몬제 및 농약 등 인체에 위해한 물질이 검출되지 않는다.(다만, 검출되는 경우에는 「식품위생법」에 따른 식품공전 등에 적합하여야 함) 5. HACCP 인증을 받은 업체로부터 원료를 공급받아야 한다. HACCP인증을 받지 아니한

구분	세부기준
	<p>원료를 공급받는 경우에는 공급업체에 대해 위생점검을 실시하여 그 기록을 보관하고 있다.</p> <p>6. 생산하는 업체는 HACCP인증을 받아야 한다. 다만, HACCP인증 대상 품목이 아닌 경우에는 그에 준하는 위생관리시스템을 운영하고 있다</p> <p>7. 제품의 안전성을 확보하기 위해 정기적으로 잔류물질 및 식중독균 등의 제품 안전성과 관련된 검사를 실시하고 있다</p>
신뢰성	<p>1. 제주에서 사육된 가축에서 생산된 원료를 주원료로 사용하고 제품유형별 제주산원료 사용비율 기준을 충족한다.</p> <p>2. 모든 원료는 원산지를 증명할 수 있는 서류를 구비하여야 하고, 제품생산에 올바르게 사용 하고 있다</p> <p>3. 원산지가 다른 원료를 사용 시 제조공정 및 보관중 원산지가 명확히 구분되어 관리. 생산되고 있다.</p> <p>4. 원료의 원산지는 제품 포장지의 표기사항과 일치하며, 원산지의 표시기준에 적합하다.</p> <p>5. JQ 인증을 받고자 하는 신청품은 식품의약품안전청·국립농산물품질관리원·국립수산물 품질관리원·도 환경자원연구원, 도 동물위생시험소에서 농약잔류물질검사 등 식품의 안전성과 관련된 검사나 조사결과에 따라 관련 규정에 의거 행정처분을 받은 날부터 3년 이상 경과해야 된다.</p> <p>6. 품질인증의 사용을 위한 신청업체가 식품 및 인증관련 법에 위반하여 처분된 경우(시정 명령 제외) 처분 완료된 날부터 3년 이상 경과해야 된다.</p> <p>7. 품질인증의 취소 경험이 있다면 취소된 날부터 3년 이상 경과해야 된다.</p>
품질 일관성	<p>1. 생산제품의 품질유지를 위해 원료 공급업체 및 가축 사육농가와 공급계약을 하여 축 산물을 공급받아야 하며, 부득이한 경우 도축장 경매를 통해 구매한 경우에는 경매 기록 및 품질확인서(축산물등급판정확인서)를 제출받아 유지관리하고 있다.</p> <p>2. 축산물등급판정기준에 의해 1등급 이상의 제품을 일정 비율 이상 지속적으로 공급받고 있다.(다만, 기준이 정하여지지 않은 경우에는 1등급 이상에 준하는 제품인 경우만 인정한다)</p> <p>3. 축산물 등급판정 기준에 따라 등급별로 관리하여야 한다.(단 돼지고기 제외)</p> <p>4. 축산물의 표시기준에 관한 사항은 「식품의약품안전처고시」 “축산물의 표시기준”을 따르고 있다.</p> <p>5. 생산되는 제품의 원부재료에 대한 관리 기준이 문서화된 정보로 관리되고 있다.</p> <p>6. 생산되는 제품의 작업표준이 문서화된 정보로 관리되고 있으며, 해당 작업 공간에 비치되어 활용되고 있다.</p> <p>7. 원부재료 및 완제품에 대한 보관장소가 규정되어 있으며 문서화된 정보로 유지관리 하고 있다.</p>

라. 가공식품

- 1) 가공식품은 제주내 생산을 원칙으로 하며, 제주의 고유 명칭, 전통성, 상징성을 가지고 있어야 한다.
- 2) 주원료에서 정제수는 제외한다.(※주류의 경우는 정제수를 포함한다)
- 3) JQ인증을 받는 일반가공식품의 세균은 식품공전에서 규정하는 세균수 이하로 관리되어야 한다.
- 4) JQ인증을 받는 가공식품에서는 식육(제조, 가공용원료는 제외한다), 살균 또는 멸균처리하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공식품에서는 특성에 따라 살모넬라 (*Salmonella* spp.), 장염비브리오(*Vibrio parahaemolyticus*), 리스테리아 모노사이토제네스 (*Listeria monocytogenes*), 장출혈성 대장균(*Enterohemorrhagic Escherichia coli*), 캄필로박터 제주니/콜리(*Campylobacter jejuni/coli*), 예시니아 엔테로콜리티카(*Yersinia enterocolitica*) 등 식중독균이 $n=5, c=0, m=0/25g$ 이어야 하며, 또한 식육 및 식육제품에 있어서는 결핵균, 탄저균, 브루셀라균이 음성이어야 한다. 다만, 식품공전 '제4. 식품별 기준 및 규격'에서 식중독균에 대한 규격이 정하여진 식품에는 해당 식품의 규격을 적용하며, 그 외의 가공식품 중 바실러스 세레우스 (*Bacillus cereus*), 클로스트리디움 퍼프린젠스(*Clostridium perfringens*), 황색포도상구균 (*Staphylococcus aureus*)은 식품공전 공통기준에 준한다.
- 5) JQ 인증을 받는 생수와 염지하수의 경우 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 수질기준을 준수해야 한다.
- 6) 모든 관련 서류는 최근 1년 이내의 것으로 제출한다(신청공고일 기준)
- 7) 가공식품에 대한 안전성, 신뢰성, 품질일관성의 세부기준은 다음과 같다.

구분	세부기준
안전성	<ol style="list-style-type: none"> 1. 「식품위생법」제7조에 따라 식품의약품안전처장이 고시하는 「식품의 기준 및 규격 고시」에 따라 원료 및 제품의 잔류물질 검사에서 항생물질, 식중독균, 중금속 등 유해물질이 잔류 허용 기준을 만족한다. 2. 타르색소 등 보존료 성분이 검출되지 않는다(해당되는 제품에 한함) 3. 제품 고유의 색상과 향미를 가진다. 4. 이미, 이취, 이물이 없다. 5. 유전자 변형이 된 원료를 사용하지 않는다. 6. 일반가공식품의 세균은 식품공전의 기준이하로 관리되고 있다 7. 가공식품에서는 식육(제조, 가공용원료는 제외한다), 살균 또는 멸균처리하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공식품에서는 특성에 따라 살모넬라(<i>Salmonella</i> spp.), 장염비브리오(<i>Vibrio parahaemolyticus</i>), 리스테리아 모노사이토제네스(<i>Listeria monocytogenes</i>), 장출혈성 대장균(<i>Enterohemorrhagic Escherichia coli</i>), 캄필로박터 제주니/콜리(<i>Campylobacter jejuni/coli</i>), 예시니아 엔테로콜리티카(<i>Yersinia enterocolitica</i>) 등 식중독균이 $n=5, c=0, m=0/25g$이어야 하며, 또한 식육 및 식육제품에 있어서는 결핵균, 탄저균, 브루셀라균이 음성이어야 한다. 다만, 식품공전 '제4. 식품별 기준 및 규격'에서 식중독균에 대한 규격이 정하여진 식품에는 해당 식품의 규격을 적용하며, 그 외의 가공식품 중 바실러스 세레우스(<i>Bacillus cereus</i>), 클로스트리디움 퍼프린젠스(<i>Clostridium perfringens</i>), 황색포도상구균(<i>Staphylococcus aureus</i>)은 식품공전 공통기준에 준한다. 8. 생수와 염지하수의 경우 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 수질기준을 준수하고 있다.
가공식품 신뢰성	<ol style="list-style-type: none"> 1. 제주산 원료를 사용하고 제품유형별 제주산원료 사용비율 기준을 충족한다. 2. 원산지 증명서를 구비하고, 제품생산에 올바르게 사용되고 있다. 3. 원산지가 다른 원료를 사용 시 제조공정 및 보관중 원산지가 명확히 구분되어 생산되고 있다. 4. 신청제품이 제품의 포장지의 표기사항과 일치하며, 식품공전의 중량 및 용량의 허용기준에 적합하다 5. JQ 인증을 받고자 하는 신청품은 식품의약품안전처·국립농산물품질관리원·국립수산물품질관리원·도 환경자연연구원, 도 동물위생시험소에서 농약잔류물질검사 등 식품의 안전성과 관련된 검사나 조사 결과에 따라 관련 규정에 의거 행정처분을 받은 날부터 3년 이상 경과해야 한다. 6. 품질인증의 사용을 위한 신청업체가 식품 및 인증관련 법에 위반하여 처분된 경우(시정명령 제외) 처분 완료된 날부터 3년 이상 경과해야 된다. 7. 품질인증의 취소 경험이 있다면 취소된 날부터 3년 이상 경과해야 한다.
품질 일관성	<ol style="list-style-type: none"> 1. 품질이 일관되게 관리되고 있다. 2. 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장(이하 "식품등"이라 한다)의 표시기준에 관한 사항은 식품위생법 제7조 및 제9조에 따라 식품의약품안전처장이 고시하는 「식품의 기준 및 규격」 및 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 따른다. 3. 생산하는 제품에 대한 위해요소 중점 관리 기준이 문서화된 정보로 유지 관리되고 있다. 4. 생산되는 제품의 원부재료에 대한 관리 기준이 문서화된 정보로 관리되고 있다. 5. 생산되는 제품의 작업표준이 문서화된 정보로 관리되고 있으며, 해당 작업 공간에 비치되어 활용되고 있다. 6. 원부재료 및 완제품에 대한 보관장소가 규정되어 있으며 문서화된 정보로 유지관리 하고 있다. 7. 전통식품의 경우 일반사항은 KS A ISO/IEC Guide 23, KS A ISO/IEC Guide 28, KS A ISO/IEC Guide 62, KS A ISO/IEC Guide 65 및 KS A ISO/IEC Guide 67을 준용하여야 한다. 8. KS인증 대상 식품은 KS인증을 따르고 있다. 9. 전통식품 인증 및 전통주 인증을 받은 제품의 경우 해당 기준을 따르고 있다.

마. 공산품

- 1) 공산품은 제주내 생산을 원칙으로 하며, 제주의 고유 명칭, 전통성, 상징성을 가지고 있어야 한다.
- 2) 모든 관련 서류는 최근 1년 이내의 것으로 제출한다(신청공고일 기준)
- 3) 공산품에 대한 안전성, 신뢰성, 품질일관성의 세부기준은 다음과 같다.

구분	세부기준
	<p>안전성</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 성능시험, 화학시험, 물리시험 및 유해물질 시험 등 관련 시험 성적서를 구비하고 있다. 2. 제품 고유의 기능을 갖춘다. 3. 사용상 안전에 문제가 없다. 4. 「전기용품 및 생활용품 안전관리법 시행규칙」에 의거하여 다음의 사항을 준용하고 있다. <ul style="list-style-type: none"> - 안전인증대상전기용품(제3조제1항 관련) - 안전인증대상생활용품(제3조제2항 관련) - 안전확인대상전기용품(제3조제3항 관련) - 안전확인대상생활용품(제3조제4항 관련) - 공급자적합성확인대상전기용품(제3조제5항 관련) - 공급자적합성확인대상생활용품(제3조제6항 관련) - 어린이보호포장대상생활용품(제3조제7항 관련)
공산품	<p>신뢰성</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 제주도에서 생산하며 원료의 일부분을 제주산원료로 사용하고, 제주의 상징성 및 우수성, 전통성 등을 반영하여 생산하고 있다. 2. 원산지 증명서를 구비하고, 제품생산에 올바르게 사용되고 있다.(수입: 수입 신고필증, 국산: 원산지증명서) 3. 원산지가 다른 원료를 사용 시 제조공정 및 보관중 원산지가 명확히 구분되어 생산되고 있다. 4. 제품의 정보는 제품의 포장지의 표기사항과 일치한다. 5. 품질인증의 사용을 위한 신청업체가 공산품 및 인증 관련 법에 위반하여 처분된 경우(시정명령제외) 처분 완료된 날부터 3년 이상 경과해야 된다. 6. 품질인증의 취소 경험이 있다면 취소된 날부터 3년 이상 경과해야 한다.
	<p>품질일관성</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 품질이 일관되게 관리되고 있다. 2. 제주지역의 향토와 전통과 관련이 있다. 3. 생산되는 제품의 원부재료에 대한 관리 기준이 문서화된 정보로 관리되고 있다. 4. 생산되는 제품의 작업표준이 문서화된 정보로 관리되고 있으며, 해당 작업 공간에 비치되어 활용되고 있다. 5. 원부재료 및 완제품에 대한 보관장소가 규정되어 있으며 문서화된 정보로 유지관리 하고 있다.

2. 품질관리 기준

가. 농산물

구분		세부기준	배점
경영 관리 (200)	리더십	1. 경영자는 지속가능한 경영을 위한 경영철학이 있으며, 실천 의도가 있다.	50
	조직의 목표수립	1. 기업 운영 및 제품의 품질 향상을 위한 목표가 있다. 2. 기업의 목표는 실천계획이 구체적이며 이해관계자와 공유된다.	50
	교육	1. JQ 인증을 받고자 하는 자는 위생 품질 등 제품 품질 향상에 도움이 되는 교육을 이수하여야 하며, 작업장 내 공동 작업자가 실천할 수 있도록 조치하고 있다. 2. 교육 프로그램 운영에 대한 계획이 있다. 3. 교육 프로그램에 대한 직원 참여율 및 만족도 관리가 이루어진다.	50
	소비자	1. 소비자보호제도를 운영하고, 담당조직이 있다. 2. 소비자보호를 위한 구체적인 실적이 있다.	50
생산 관리 (350)	자체 시설보유	1. 자체 농수산물 생산 시설을 갖추고 있다. 2. 다른 농수산물과의 혼합 또는 외부로부터의 오염을 차단한다. 3. 생산 주변 환경이 농산물의 오염을 유발하는 오염원이 없다. 4. 정기적인 환경점검이 이루어지고 있다	110
	농산물 및 포장재의 입고, 점검, 출고	1. 과채류의 경우 농산물우수관리(GAP) 혹은 친환경 농산물 인증관리가 이루어지며 임산물의 경우 「친환경농어업육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제34조에서 정하는 무농약 인증관리가 이루어진다. 2. 농산물 및 원재료(포장재 등)의 입고, 점검, 출고에 따른 절차서를 갖추고 있다. 3. 농산물을 이동하는 차량의 위생이 관리된다.	80
	위해물질 관리	1. 위해물질 관리 기준이 있다. 2. 위해물질(농약 등 비식품용 화학물질)은 안전한 장소에서 보관한다. 3. 위해물질은 명확하게 식별된다. 4. 위해물질은 승인된 직원에 의해서 관리된다. ① 사용 후 남은 약품은 사용설명서에 따라 원래 용도로 사용이 가능하도록 원래의 포장 용기에 하고 있다. ② 약품의 오염 및 유출사고와 같은 비상시 사용 가능한 도구가 비치되어 있다. ③ 재고 약품 보관에 관한 기록이 유지 관리된다.	80
	위생관리	1. 생산 및 가공시설의 청소 및 위생 기준이 유지 관리된다. 2. 작업자 및 생산자의 위생 지침이 유지 관리된다. 3. 생산공정은 밀폐된 공간에서 작업되어야 하며, 청소가 정기적으로 실행되고 있다.	80
품질 관리 (450)	품질기준 관리	1. 농산물의 자체품질관리 기준을 마련하여 이행한다. 2. 작업에 따른 절차서를 갖추고 이행한다. 3. 작업 절차에 따른 기록물 (생산일지 등)을 관리한다. 4. 농산물이 입고시마다 원료검사를 한다. 5. 농산물 이력추적관리가 가능하다.	260
	이물질 관리	1. 이물질 관리를 위한 절차서 또는 프로그램 기준을 마련하고 이행해야 하며, 실행기록을 보유하고 있다. 2. 농산물을 입고, 생산 및 포장할 때 위생적인 환경에서 작업한다. 3. 이물질의 검출 및 제거를 위한 장비 및 작업이 유지 관리된다. 4. 수확 재배된 농산물은 낱자관리가 이루어진다.	190

나. 수산물

구분		세부기준	배점
경영 관리 (200)	리더십	1. 경영자는 지속가능한 경영을 위한 경영철학이 있으며, 실천 의도가 있다.	50
	조직의 목표수립	1. 기업 운영 및 제품의 품질 향상을 위한 목표가 있다. 2. 기업의 목표는 실천계획이 구체적이며 이해관계자와 공유된다.	50
	교육	1. JQ 인증을 받고자 자는 위생 품질 등 제품 품질 향상에 도움이 되는 교육을 이수하여야 하며, 작업장 내 공동 작업자가 실천할 수 있도록 조치하고 있다. 2. 교육 프로그램에 대한 운영에 대한 계획이 있다. 3. 교육 프로그램에 대한 직원 참여율 및 만족도 관리가 이루어진다.	50
	소비자	1. 소비자보호제도를 운영하고, 담당조직이 있다. 2. 소비자보호를 위한 구체적인 실적이 있다.	50
생산 관리 (400)	자체 시설보유	1. 자체 생산 시설을 갖추고 있다. 2. 다른 제품과의 혼합 또는 외부로부터의 오염을 방지하고 있다. 3. 생산 주변 환경이 수산물의 오염을 유발하는 오염원이 없다. 4. 정기적인 환경점검이 이루어지고 있다. 5. 양식사육밀도(어류의 경우 제곱미터당 25킬로그램 이내)가 관리된다.	110
	수산물 및 포장재의 입고, 점검, 출고	1. 양식장의 수질환경은 「환경정책기본법 시행령」 제2조(환경기준)에 따른 수질기준에 따라 장관이 정하여 고시하는 기준에 적합하다. 다만 세부 기준은 다음을 만족한다. (가)총대장균군(총대장균군수/100mL): 500이하 (나)카드뮴(Cd) : 0.005mg/L이하 (다)수은(Hg) : 불검출(검출한계 :0.001mg/L) (라)폴리클로리네이티드비페닐(PCB) : 불검출(검출한계 0.0005mg/L이하) 2. 수산물 및 원재료(포장재 등)의 입고, 점검, 출고에 따른 절차서를 갖추고 이행하고 있다. 3. 제품을 이동하는 차량의 위생이 관리된다.	80
	위해물질 관리	1. 위해물질 관리 기준을 마련하고 있다. 2. 위해물질(약품 등 비식품용 화학물질)은 안전한 장소에서 보관한다. 3. 위해물질은 명확하게 식별된다. 4. 위해물질은 승인된 직원에 의해서 관리된다.	80
	위생관리	1. 생산 및 가공시설의 청소 및 위생 기준이 유지 관리된다. 2. 작업자 및 생산자의 위생 지침이 유지 관리된다. 3. 방서 방충을 위한 관리가 유지된다.	80
	폐기물 관리	1. 폐기물 처리 기준이 유지 관리된다. 2. 폐기물 처리 시설을 보유하고 있다. 3. 폐기물 처리 방법 및 처리 양에 대한 기록이 유지 관리된다.	50
품질 관리 (400)	품질기준 관리	1. 가공식품(수산)의 자체품질관리 기준을 마련하여 이행 및 유지 관리된다. 2. 작업에 따른 절차서를 갖추고 이행 및 유지 관리된다. 3. 작업 절차에 따른 기록물 (생산일지 등)을 유지 관리된다. 4. 원재료의 입고시마다 원료검사를 한다. 5. 가공식품(수산) 이력추적관리가 가능하다.	230
	이물질 관리	1. 이물질 관리를 위한 절차서 또는 프로그램 기준을 마련하고 이행한다. 2. 제품을 입고, 생산 및 포장할 때 위생적인 환경에서 작업한다. 3. 이물질의 검출 및 제거를 위한 장비 및 작업이 유지 관리된다.	170

다. 축산물

구분		세부기준	배점
경영 관리 (200)	리더십	1. 경영자는 지속가능한 경영을 위한 경영철학이 있으며, 실천 의도가 있다.	50
	조직의 목표수립	1. 기업 운영 및 제품의 품질 향상을 위한 목표가 있다. 2. 기업의 목표는 실천계획이 구체적이며 이해관계자와 공유된다.	50
	교육	1. JQ 인증을 받고자 자는 위생 품질 등 제품 품질 향상에 도움이 되는 교육을 이수하여야 하며, 작업장 내 공동 작업자가 실천할 수 있도록 조치하고 있다. 2. 교육 프로그램에 대한 운영에 대한 계획이 있다. 3. 교육 프로그램에 대한 직원 참여율 및 만족도 관리가 이루어진다.	50
	소비자	1. 소비자보호제도를 운영하고, 담당조직이 있다. 2. 소비자보호를 위한 구체적인 실적이 있다.	50
생산 관리 (400)	자체 시설보유	1. 자체 생산 시설을 갖추고 있다. 2. 다른 제품과의 혼합 또는 외부로부터의 오염을 방지하고 있다. 3. 생산 주변환경이 축산물을 오염을 유발하는 오염원이 없다. 4. 정기적인 환경점검이 이루어지고 있다. 5. 원료 입고에서부터 제품출고까지 위생 시설이 유지 관리된다.	110
	축산물 및 포장재의 입.출고 관리	1. 축산물 및 원재료(포장재 등)의 입고·점검·출고에 따른 절차를 갖추고 있다. 2. 제품을 이동하는 차량의 위생이 유지 관리된다. 3. HACCP 인증을 받은 도축장에서 도축된다. 4. 육류 냉장육의 경우 -2~5°C으로 냉동육은 -18°C이하로 유지 관리된다.	80
	위해물질 관리	1. 위해물질 관리 기준을 마련하고 있다. 2. 위해물질(소독제 등 비식품용 화학물질)은 안전한 장소에서 보관한다. 3. 위해물질은 명확하게 식별된다. 4. 위해물질은 승인된 직원에 의해서 유지 관리된다.	80
	위생관리	1. 생산 및 가공시설의 청소 및 위생 기준이 유지 관리된다. 2. 작업자 및 생산자의 위생 지침이 유지 관리된다. 3. 방서 방충을 위한 유지 관리된다.	80
	폐기물 관리	1. 폐기물 처리 기준이 유지 관리된다. 2. 폐기물 처리 시설을 보유하고 있다. 3. 폐기물 처리 방법 및 처리 양에 대한 기록이 유지 관리된다.	50
품질 관리 (400)	품질기준 관리	1. 축산물의 자체품질관리 기준을 마련하여 이행 및 유지 관리된다. 2. 작업에 따른 절차를 갖추고 이행 및 유지 관리된다. 3. 작업 절차에 따른 기록물(생산일지 등)을 관리한다. 4. 원료의 입고시마다 원료검사를 한다. 5. 축산물 이력추적관리가 가능하다. 6. 자체 품질관리를 위한 자가품질검사를 정기적으로 실시한다.	230
	이물질 관리	1. 이물질 관리를 위한 절차서 또는 프로그램 기준을 마련하고 이행한다. 2. 제품을 입고, 생산 및 포장할 때 위생적인 환경에서 작업한다. 3. 이물질의 검출 및 제거를 위한 장비 및 작업이 유지 관리된다.	170

라. 가공식품

구분		세부기준	배점
경영관리 (200)	리더십	1. 경영자는 지속가능한 경영을 위한 경영철학이 있으며, 실천 의도가 있다.	50
	조직의 목표수립	1. 기업 운영 및 제품의 품질 향상을 위한 목표가 있다. 2. 기업의 목표는 실천계획이 구체적이며 이해관계자와 공유된다.	50
	교육	1. JQ 인증을 받고자 자는 위생 품질 등 제품 품질 향상에 도움이 되는 교육을 이수하여야 하며, 작업장 내 공동 작업자가 실천할 수 있도록 조치하고 있다. 2. 교육 프로그램에 대한 운영에 대한 계획이 있다. 3. 교육 프로그램에 대한 직원 참여율 및 만족도 관리가 이루어진다.	50
	소비자	1. 소비자보호제도를 운영하고, 담당조직이 있다. 2. 소비자보호를 위한 구체적인 실적이 있다.	50
생산관리 (400)	자체 시설보유	1. 자체 생산 시설을 갖추고 있다. 2. 생산 주변환경이 오염을 유발하는 오염원이 없다. 3. 정기적인 환경점검이 이루어지고 있다.	110
	제품 및 포장재의 입고, 점검, 출고	1. 원재료 및 기타(포장재 등)의 입고, 점검, 출고에 따른 절차를 갖추고 있다. 2. 생산과정에서의 교차오염 구간이 관리된다. 3. 포장단계에서 이물 혼입이 되지 않는다. 4. 가공식품을 이동하는 차량의 위생이 관리된다. 5. 원재료 및 제품이 온도에 민감한 경우 온도관리가 된다. 6. 포장재는 오염으로부터 보호된다.	80
	위해물질 관리	1. 위해물질 관리 기준을 마련하고 있다. 2. 위해물질(비식품용 화학물질)은 안전한 장소에서 보관한다. 3. 위해물질은 명확하게 식별된다. 4. 위해물질은 승인된 직원에 의해서 관리된다. 5. 금속검출기가 운영 관리된다.	80
	위생관리	1. 생산 및 가공시설의 청소 및 위생 기준이 유지 관리된다. 2. 작업자 및 생산자의 위생 지침이 유지 관리된다. 3. 방서 방충을 위한 기준이 유지 관리된다.	80
	폐기물 관리	1. 폐기물 처리 기준이 유지 관리된다. 2. 폐기물 처리 시설을 보유하고 있다. 3. 폐기물 처리 방법 및 처리 양에 대한 기록이 유지 관리된다.	50
품질관리 (400)	품질관리	1. 가공식품의 자체품질관리 기준을 마련하여 이행 및 유지 관리된다. 2. 작업에 따른 절차를 갖추고 이행 및 유지 관리된다. 3. 작업 절차에 따른 기록물 (생산일지 등)을 관리한다. 4. 원재료 입고시마다 원료검사를 한다. 5. 생산된 제품의 생산 및 유통 일자관리가 이루어진다. 6. 제품의 이력추적관리가 가능하다	230
	이물질 관리	1. 이물질 관리를 위한 절차서 또는 프로그램 기준을 마련하고 이행한다. 2. 제품을 입고, 생산 및 포장할 때 위생적인 환경에서 작업한다. 3. 이물질의 검출 및 제거를 위한 장비 및 작업이 유지 관리된다.	170

마. 공산품

구분		세부기준	배점
경영 관리 (200)	리더십	1. 경영자는 지속가능한 경영을 위한 경영철학이 있으며, 실천 의도가 있다.	50
	조직의 목표수립	1. 기업 운영 및 제품의 품질 향상을 위한 목표가 있다. 2. 기업의 목표는 실천계획이 구체적이며 이해관계자와 공유된다.	50
	교육	1. JQ 인증을 받고자 자는 위생 품질 등 제품 품질 향상에 도움이 되는 교육을 이수하여야 하며, 작업장 내 공동 작업자가 실천할 수 있도록 조치하고 있다. 2. 교육 프로그램에 대한 운영에 대한 계획이 있다. 3. 교육 프로그램에 대한 직원 참여율 및 만족도 관리가 이루어진다.	50
	소비자	1. 소비자보호제도를 운영하고, 담당조직이 있다. 2. 소비자보호를 위한 구체적인 실적이 있다.	50
생산 관리 (400)	자체생산시설보유	1. 자체 생산 시설을 갖추고 있다. 2. 생산 주변환경이 오염을 유발하는 오염원이 없다. 3. 정기적인 환경점검이 이루어지고 있다.	100
	제품 및 포장재의 입고, 점검, 출고	1. 원재료 및 기타(포장재 등)의 입고, 점검, 출고에 따른 절차를 갖추고 있다. 2. 원재료 및 제품이 온도에 민감한 경우 온도관리가 된다.	100
	위해물질 관리	1. 위해물질 관리 기준을 마련하고 있다. 2. 위해물질(약품 등 비식품용 화학물질)은 안전한 장소에서 보관한다. 3. 위해물질은 명확하게 식별된다. 4. 위해물질은 승인된 직원에 의해서 관리된다.	100
	폐기물 관리	1. 폐기물 처리 기준이 유지 관리된다. 2. 폐기물 처리 시설을 보유하고 있다. 3. 폐기물 처리 방법 및 처리 양에 대한 기록이 유지 관리된다.	100
품질 관리 (400)	품질관리	1. 가공품의 자체품질관리 기준을 마련하여 이행 및 유지 관리된다. 2. 작업에 따른 절차를 갖추고 이행 및 유지 관리된다. 3. 작업 절차에 따른 기록물 (생산일지 등)을 관리한다. 4. 원재료 입고시마다 원료검사를 한다. 5. 제품의 이력추적관리가 가능하다.	400

작성 방법

1. []에는 해당되는 곳에 √표시를 합니다.
2. 작성내용이 많을 경우 별지를 작성하여 붙여도 됩니다.
3. 문자는 검은색을 사용하여 한글로 명확히 적어야 합니다(필요한 경우에는 괄호 안에 원어를 함께 쓸 수 있습니다).
4. 신청단위는 인증을 받으려는 주체에 따라 개인, 법인, 단체로 구분하여 √표시하며 개인과 법인은 생산자 수를 1로 적고, 단체는 인증 신청한 집단의 소속 생산자 수(1가구를 1로 계산합니다)를 적습니다.
5. 주소란에는 법인 또는 단체, 농어가의 도로명 주소를 적습니다.
6. 사업장 소재지는 지번까지 적어야 하며, 소재지가 여러 곳인 경우에는 별지를 첨부하여 적습니다.
7. 신청품목은 인증 신청한 품목의 명칭을 모두 적습니다(가공식품의 경우 품목제조보고서 기준 제품명)

제출 서류 목록

구분	제출 서류명	비고
품질인증 신청시	1. (별지1호)신청서	
	2. 전문기관의 품질인증서	
	3. 품질관리 및 리콜준수 각서	
	4. 생산계획서	
	5. 신청품목 내역서	
	6. 품목제조보고서(가공식품 등 해당품목 한정)- 변경 전, 후 전체	분 실시 관할 위생과에서 발행
	7. 원산지 증명서	
	8. 사업자등록증(사본) 및 4대보험 가입자 명단	
	9. OEM계약서	도내 OEM일 경우
	10. 품목제조공정도(1차 상품 제외 : 만감류, 블루베리 등)	
	11. 원재료내역서	
	12. 현품사진대장(포장 전·후)	
	13. 기타 심사를 위하여 필요한 서류	
현장심사시	1. 원료 구성 내역서	
	2. 원료 수급·생산 내역서	
	3. 위해물질 관리 기준서	
	4. 위생 관리 기준서	
	5. 위해요소 중점관리 기준서(※식품의 경우만)	
	6. 폐기물 처리 기준서	
	7. 품질관리 기준서	
	8. 고객 관리(클레임) 기준서	
	9. 기타 심사를 위하여 필요한 서류	

[별지 제2호서식]

우수 제품 품질인증(IQ) 심사 보고서

○ 신청인 :

○ 신청품목 : 개(적합 개, 부적합 개, 신청취소 개)

■ 심사일자 : 20 년 월 일

■ 신청인 :

■ 심사위원 :

■ 심사위원 :

우수 제품 품질인증(QI) 심사 보고서

(신청인명)

1. 신청 개요

○ 신청인

신청 조직명		대표자	
신청조직 주소	(본사)		
	(현장)		
담당자	성명		전화
	부서 / 직위		E-mail

○ 신청 내용

제품명	심사유형	
	<input type="checkbox"/> 신규	<input type="checkbox"/> 재인증
	<input type="checkbox"/> 신규	<input type="checkbox"/> 재인증
	<input type="checkbox"/> 신규	<input type="checkbox"/> 재인증
	<input type="checkbox"/> 신규	<input type="checkbox"/> 재인증

2. 심사개요

심사위원			
심사대상	<input type="checkbox"/> 본사	<input type="checkbox"/> 현장	<input type="checkbox"/> 제품
이전 심사로부터의 변경사항 (신청인 요청사항)			

3. 심사결과

제 품 명	서류심사	평가기준	관리기준
	적합 / 부적합	적합 / 부적합	적합 / 부적합
	적합 / 부적합	적합 / 부적합	적합 / 부적합
	적합 / 부적합	적합 / 부적합	적합 / 부적합
	적합 / 부적합	적합 / 부적합	적합 / 부적합

4. 종합의견

<p>우수사항</p> <ul style="list-style-type: none"> •
<p>향후 개선사항</p> <ul style="list-style-type: none"> •

5. 제품별 평가내용 : 별첨

제품별 평가내용

(제품명 :)

1. 서류심사

신 청 기 준	<input type="checkbox"/> 적합	<input type="checkbox"/> 부적합
신청 제한기준	<input type="checkbox"/> 적합	<input type="checkbox"/> 부적합
서류심사 판정	<input type="checkbox"/> 현장심사	<input type="checkbox"/> 비 대상
판 정 사 유		

2. 품질 평가

구 분	평 가 결 과	최종판정
안 전 성	<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	
신 뢰 성	<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	
품질 일관성	<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	
판 정 사 유		

3. 품질평가 심사표(농산물)

○ 기 준 : 각 분류별 100% 적합 판정이 되어야 함.

- 해당없음 항목은 평가에서 제외한다(해당없음 항목을 제외한 전 항목 적합 판정 받아야 함)

안전성 기준		<input type="checkbox"/> 적합		<input type="checkbox"/> 부적합	
세부항목 9개		해당없음 항목 수		적합 항목 수	
분 류	세 부 항 목	적합여부			
		예	아니오	해당없음	
안전성	1.토양을 기반으로 하지 않는 농산물은 수분공급 외에는 어떠한 외부투입 물질도 허용이 금지된다.				
	2.용수는 「환경정책기본법 시행령」 제2조(환경기준) 및 「지하수의 수질 보전 등에 관한 규칙」 제11조(지하수의 수질기준)에 따른 농업용수 이상이다.				
	3.농산물의 세척에 사용되는 용수와 콩나물 및 숙주나물 등 싹을 틔워 직접 먹는 농산물의 재배에 사용되는 용수는 「먹는물 수질 기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조(수질기준)에 따른 먹는물의 수질 기준에 적합하다.				
	4.종자는 농산물 인증기준에 맞게 생산·관리된 종자를 사용한다.				
	5.「농수산물 품질관리법」 제2조제1항제11호에 정한 유전자변형농산물인 종자를 사용하지 않는다.				
	6.화학비료와 유기합성비료를 사용하지 않는다.				
	7.천적활동을 조장하는 생태계 조성 및 적합한 윤작체계를 취한다.				
	8.잔류농약은 식품의약품안전처장이 고시하는 「식품의 기준 및 규격 고시」의 식품의 농약 잔류허용기준을 만족한다.				
	9.잔류중금속이 검출되지 않는다.				

신뢰성 기준		<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합			
세부항목 7개		해당없음 항목 수	개	적합 항목 수	개
분 류	세 부 항 목	적합여부			
		예	아니오	해당없음	
신뢰성	1.제주에서 생산된 농산물이다.				
	2.원산지 증명서를 구비하고, 제품생산에 올바르게 사용되고 있다.				
	3.원산지가 다른 원료를 사용 시 제조공정 및 보관중 원산지가 명확히 구분되어 생산되고 있다.				
	4.원료의 원산지는 제품 포장지의 표기사항과 일치하며, 원산지의 표시기준에 적합하다.				
	5.JQ인증을 받고자 하는 신청품은 식품의약품안전청·국립농산물품질관리원·국립수산물품질관리원·도 환경자원연구원, 도 동물위생시험소에서 농약잔류물질검사 등 식품의 안전성과 관련된 검사나 조사결과에 따라 관련 규정에 의거 행정처분을 받은 날부터 3년 이상 경과해야 된다.				
	6.품질인증의 사용을 위한 신청업체가 식품 및 인증관련 법에 위반하여 처분된 경우(시정명령 제외) 처분 완료된 날부터 3년 이상 경과해야 된다.				
	7.품질인증의 사용허가가 취소 경험이 있다면 취소된 날부터 3년 이상 경과해야 된다.				
품질일관성 기준		<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합			
세부 항목 7개		해당없음 항목 수	개	적합 항목 수	개
분 류	세 부 항 목	적합여부			
		예	아니오	해당없음	
품질 일관성	1.품질이 일관되게 관리되고 있다.				
	2.농산물 품목별 고유의 색을 유지한다.				
	3.절단된 농산물을 육안으로 판정할 때 변색이 나타나지 않는다.				
	4.병충해, 상해 등의 피해가 발견되지 않는다.				
	5.짓물러 있거나 점액물질이 심하게 발견되지 않는다.				
	6.농산물의 규격에 대한 품질기준은 국립농산물관리원장이 고시하는 「농산물 표준규격」에 따르고 있다.				
	7.식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장(이하 "식품등"이라 한다)의 표시기준에 관한 사항은 식품의약품안전처장이 고시하는 「식품의 기준 및 규격」 및 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 따르고 있다.				

3. 품질평가 심사표(수산물)

기준 : 각 분류별 100% 적합 판정이 되어야 함. 단, 해당없음 항목은 평가에서 제외한다(해당없음 항목을 제외한 100% 적합 판정이 되어야 함)

안전성 기준		<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합			
세부항목 3개		해당없음 항목 수	개	적합 항목 수	개
분 류	세 부 항 목	적합여부			
		예	아니오	해당없음	
안전성	1. 「농수산물 품질관리법」 제2조제1항제11호에 따른 유전자변형수산물인 종자를 사용하지 않는다.				
	2. 「농수산물 품질관리법」 제61조(안정성조사), 「농수산물 품질관리법시행규칙」 제110조(수산물 등에 대한 검사기준)의 규정에 의거하여 중금속, 항생물질, 식중독균 등 유해물질이 총리령으로 정하는 허용기준 및 식품위생법 등의 관계 법령에서 정하는 잔류허용기준을 만족한다.				
	3. 다음의 품종의 경우는 검사항목에 대한 음성판정이 되고 있다. - 굴 : 흰반점병, 퍼킨수스마리누스감염증, 홍합 : 흰반점병 - 전복 : 전복허피스바이러스성감염증, 제노할리오티스캘리포니아스감염증				
신뢰성 기준		<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합			
세부항목 8개		해당없음 항목 수	개	적합 항목 수	개
분 류	세 부 항 목	적합여부			
		예	아니오	해당없음	
신뢰성	1. 제주산 수산물을 주 원료로 한다. 단 수산가공품의 경우 제주도 연안에서 어획된 원료를 원칙으로 하며 우리나라 해역에서 어획된 원료를 혼합하는 경우 수매경로 기록을 유지 관리하고 있다. (제품유형별 제주산원료 사용비율 기준을 충족한다)				
	2. 원산지 증명서를 구비하고, 제품생산에 올바르게 사용되고 있다.				
	3. 원산지가 다른 원료를 사용 시 제조공정 및 보관중 원산지가 명확히 구분되어 생산되고 있다.				
	4. 원료의 원산지는 제품 포장지의 표기사항과 일치하며, 원산지의 표시기준에 적합하다.				
	5. JQ 인증을 받고자 하는 신청품은 식품의약품안전청·국립농산물품질관리원·국립수산물품질관리원·도 환경자원연구원, 도 동물위생시험소에서 농약잔류물질 검사 등 식품의 안전성과 관련된 검사나 조사결과에 따라 관련 규정에 의거 행정처분을 받은 날부터 3년 이상 경과해야 된다.				
	6. 품질인증의 사용을 위한 신청업체가 식품 및 인증관련 법에 위반하여 처분된 경우(시정명령 제외) 처분 완료된 날부터 3년 이상 경과해야 된다.				
	7. 품질인증의 사용허가가 취소 경험이 있다면 취소된 날부터 3년 이상 경과해야 된다.				

품질일관성 기준		<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합			
세부항목 10개		해당없음 항목 수	개	적합 항목 수	개
분 류	세 부 항 목	적합여부			
		예	아니오	해당없음	
품질 일관성	1.품질이 일관되게 관리되고 있다.				
	2.어류의 형태가 손상과 변형이 거의 없으며, 처리상태 및 비만도가 양호하다.				
	3.고유의 색깔을 띠고 선명하며 변질 변색이 없고 곰팡이가 없다.				
	4.고유의 향미를 가지고 있으며 냄새가 없고 토사 및 그 밖의 협착물이 없다.				
	5.수산물 원물이 「수산물표준규격」 제10조(등급규격)에 의거하여 등급규격이 '특' 이상이다(다만 표준규격이 정하여지지 않은 경우 거래 관행상 최상등급으로 할 수 있다.)				
	6.식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장(이하 "식품등"이라 한다)의 표시기준에 관한 사항은 식품의약품안전처장이 고시하는 「식품의 기준 및 규격」 및 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 따르고 있다.				
	7.생산되는 제품의 원부재료에 대한 관리 기준이 문서화된 정보로 관리되고 있다.				
	8.생산되는 제품의 작업표준이 문서화된 정보로 관리되고 있으며, 해당 작업 공간에 비치되어 활용되고 있다.				
	9.원부재료 및 완제품에 대한 보관장소가 규정되어 있으며 문서화된 정보로 유지관리 하고 있다.				

3. 품질평가 심사표(축산물)

기준 : 각 분류별 100% 적합 판정이 되어야 함. 단, 해당없음 항목은 평가에서 제외한다
(해당없음 항목을 제외한 100% 적합 판정이 되어야 함)

안전성 기준		<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합			
세부항목 7개		해당없음 항목 수	개	적합 항목 수	개
분류	세 부 항 목	적합여부			
		예	아니오	해당없음	
안전성	1.축산물에 사용되는 첨가물은 인체에 안전한 것으로 사용기준은 식품첨가물 공전을 따르고 있다.				
	2.축산물에 이물이 없다.				
	3.식중독 균(장염비브리오, 황색포도상구균, 클로스트리디움 퍼프린젠스, 리스테리아모노사이토제네스, 장출혈성 대장균 등)은 불검출되어야 한다. 다만, 제품 특성상 검출되는 경우에는 축산물 위생관리법규정에 따른 성분규격 등에 적합하다.				
	4.항생물질, 합성항균제, 합성홀몬제 및 농약 등 인체에 위대한 물질이 검출되지 않는다. (다만, 검출되는 경우에는 「식품위생법」에 따른 식품공전 등에 적합하여야 함)				
	5.HACCP 인증을 받은 업체로부터 원료를 공급받아야 한다. HACCP 인증을 받지 아니한 원료를 공급받는 경우에는 공급업체에 대해 위생점검을 실시하여 그 기록을 보관하고있다.				
	6.생산하는 업체는 HACCP인증을 받아야 한다. 다만, HACCP인증 대상 품목이 아닌 경우에는 그에 준하는 위생관리시스템을 운영하고 있다.				
	7.제품의 안전성을 확보하기 위해 정기적으로 잔류물질 및 식중독 균등의 제품 안전성과 관련된 검사를 실시하고 있다.				
신뢰성 기준		<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합			
세부항목 7개		해당없음 항목 수	개	적합 항목 수	개
분류	세 부 항 목	적합여부			
		예	아니오	해당없음	
신뢰성	1.제주에서 사육된 가축에서 생산된 원료를 주원료로 사용하고 있다. (제품유형별 제주산원료 사용비율 기준을 충족한다)				
	2.모든 원료는 원산지를 증명할 수 있는 서류를 구비하여야 하고, 제품생산에 올바르게 사용하고 있다.				

3.원산지가 다른 원료를 사용 시 제조공정 및 보관중 원산지가 명확히 구분되어 관리·생산되고 있다.				
4.원료의 원산지는 제품 포장지의 표기사항과 일치하며, 원산지의 표시기준에 적합하다.				
5.JQ 인증을 받고자 하는 신청품은 식품의약품안전청·국립농산물품질 관리원·국립수산물품질관리원·도 환경자원연구원, 도 동물위생시험소에서 농약잔류물질검사 등 식품의 안전성과 관련된 검사나 조사결과에 따라 관련 규정에 의거 행정처분을 받은 날부터 3년 이상 경과해야 된다.				
6.품질인증의 사용을 위한 신청업체가 식품 및 인증관련 법에 위반하여 처분된 경우(시정명령 제외) 처분 완료된 날부터 3년 이상 경과해야 된다.				
7.품질인증의 사용허가가 취소 경험이 있다면 취소된 날부터 3년 이상 경과해야 된다.				
품질일관성 기준		<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합		
세부항목 7개		해당없음 항목 수	개	적합 항목 수
			개	
분 류	세 부 항 목	적합여부		
		예	아니오	해당없음
품질 일관성	1.생산제품의 품질유지를 위해 원료 공급업체 및 가축 사육농가와 공급계약을 하여 축산물을 공급받아야 하며, 부득이한 경우 도축장 경매를 통해 구매한 경우에는 경매 기록 및 품질 확인서(축산물 등급 판정확인서)를 제출받아 유지 관리하고 있다.			
	2.축산물 등급 판정기준에 의해 1등급 이상의 제품을 일정 비율 이상 지속적으로 공급받고 있다.(다만, 기준이 정하여지지 않은 경우에는 1등급 이상에 준하는 제품인 경우만 인정한다.)			
	3.축산물 등급판정 기준에 따라 등급별로 관리하고 있다.(단, 돼지고기 제외)			
	4.축산물의 표시기준에 관한 사항은 「식품의약품안전처고시」 “축산물의 표시 기준”을 따르고 있다.			
	5.생산되는 제품의 원부재료에 대한 관리 기준이 문서화된 정보로 관리되고 있다.			
	6.생산되는 제품의 작업표준이 문서화된 정보로 관리되고 있으며, 해당 작업 공간에 비치되어 활용되고 있다.			
	7.원부재료 및 완제품에 대한 보관장소가 규정되어 있으며 문서화된 정보로 유지관리 하고 있다.			

3. 품질평가 심사표-가공식품

기준 : 각 분류별 100% 적합 판정이 되어야 함.

단, 해당없음 항목은 평가에서 제외한다(해당없음 항목을 제외한 100% 적합 판정이 되어야 함)

안전성 기준		<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합			
세부항목 8개		해당없음 항목 수	개	적합 항목 수	개
분류	세 부 항 목	적합여부			
		예	아니오	해당없음	
안전성	1.원료 및 제품의 잔류물질 검사에서 「식품위생법」 제7조에(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)에 의거하여 항생물질, 식중독균, 중금속 등 유해물질이 잔류허용기준을 만족한다.				
	2.타르색소 등 보존료 성분이 검출되지 않는다.(해당되는 제품에 한함)				
	3.제품 고유의 색상과 향미를 가진다.				
	4.이미, 이취, 이물이 없다.				
	5.유전자 변형이 된 원료를 사용하지 않는다.				
	6.일반가공식품의 세균은 식품공전의 기준이하로 관리 되고 있다.				
	7.가공식품에서는 식육(제조, 가공용원료는 제외한다), 살균 또는 멸균처리 하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공 식품에서는 특성에 따라 살모넬라(<i>Salmonella</i> spp.), 장염비브리오(<i>Vibrio parahaemolyticus</i>), 리스테리아 모노사이토제네스(<i>Listeria monocytogenes</i>), 장출혈성 대장균(Enterohemorrhagic <i>Escherichia coli</i>), 캄필로박터 제주니/콜리(<i>Campylobacter jejuni/coli</i>), 역시니아 엔테로콜리티카(<i>Yersinia enterocolitica</i>) 등 식중독균이 n=5, c=0, m=0/25g이어야 하며, 또한 식육 및 식육제품에 있어서는 결핵균, 탄저균, 브루셀라균이 음성이어야 한다. 다만, 식품공전 '제4. 식품별 기준 및 규격'에서 식중독균에 대한 규격이 정하여진 식품에는 해당 식품의 규격을 적용하며, 그 외의 가공식품 중 바실러스 세레우스(<i>Bacillus cereus</i>), 클로스트리디움 퍼프린젠스(<i>Clostridium perfringens</i>), 황색포도상구균(<i>Staphylococcus aureus</i>)은 식품공전 공통기준에 준한다.				
	8.생수와 염지하수의 경우 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조(수질기준)을 준수하고 있다.				

신뢰성 기준		<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합			
세부항목 7개		해당없음 항목 수	개	적합 항목 수	개
분 류	세 부 항 목	적합여부			
		예	아니오	해당없음	
신뢰성	1.제주산 원료를 사용한다.(제품유형별 제주산원료 사용비율 기준을 충족한다)				
	2.원산지 증명서를 구비하고, 제품생산에 올바르게 사용되고 있다.				
	3.원산지가 다른 원료를 사용 시 제조공정 및 보관중 원산지가 명확히 구분되어 생산되고 있다.				
	4.원료의 원산지는 제품 포장지의 표기사항과 일치하며, 원산지의 표시기준에 적합하다.				
	5.JQ 인증을 받고자 하는 신청품은 식품의약품안전청·국립농산물품질관리원·국립수산물품질관리원·도 환경자원연구원, 도 동물위생시험소에서 농약잔류물질검사 등 식품의 안전성과 관련된 검사나 조사결과에 따라 관련 규정에 의거 행정처분을 받은 날부터 3년 이상 경과해야 된다.				
	6.품질인증의 사용을 위한 신청업체가 식품 및 인증관련 법에 위반하여 처분된 경우(시정명령 제외) 처분 완료된 날부터 3년 이상 경과해야 된다.				
	7.품질인증의 사용허가가 취소 경험이 있다면 취소된 날부터 3년 이상 경과해야 된다.				
품질일관성 기준		<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합			
세부항목 9개		해당없음 항목 수	개	적합 항목 수	개
분 류	세 부 항 목	적합여부			
		예	아니오	해당없음	
품질 일관성	1.품질이 일관되게 관리되고 있다.				
	2.식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장(이하 "식품등"이라 한다)의 표시 기준에 관한 사항은 「식품등의 표시기준」에 따른다.				

품질일관성 기준		<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합			
세부항목 9개		해당없음 항목 수	개	적합 항목 수	개
품질 일관성	3.생산하는 제품에 대한 위해요소 중점 관리 기준이 문서화된 정보로 유지 관리되고 있다.				
	4.생산되는 제품의 원부재료에 대한 관리 기준이 문서화된 정보로 관리되고 있다.				
	5.생산되는 제품의 작업표준이 문서화된 정보로 관리되고 있으며, 해당 작업 공간에 비치되어 활용되고 있다.				
	6.원부재료 및 완제품에 대한 보관장소가 규정되어 있으며 문서화된 정보로 유지관리 하고 있다.				
	7.전통식품의 경우 일반사항은 KS A ISO/IEC Guide 23, KS A ISO/IEC Guide 28, KS A ISO/IEC Guide 62, KS A ISO/IEC Guide 65 및 KS A ISO/IEC Guide 67을 준용하고 있다.				
	8.KS인증 대상 식품은 KS인증을 따르고 있다.				
	9.전통식품 인증 및 전통주 인증을 받은 제품의 경우 해당 기준을 따르고 있다.				

3. 품질평가 심사표-(공산품)

기준 : 각 분류별 100% 적합 판정이 되어야 함. 단, 해당없음 항목은 평가에서 제외한다
(해당없음 항목을 제외한 100% 적합 판정이 되어야 함)

안전성 기준		<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합			
세부항목 4개		해당없음 항목 수	개	적합 항목 수	개
분류	세 부 항 목	적합여부			
		예	아니오	해당없음	
안전성	1.성능시험, 화학시험, 물리시험 및 유해물질 시험 등 관련 시험성적서를 구비하고 있다.				
	2.제품 고유의 기능을 갖춘다.				
	3.사용상 안전에 문제가 없다.				
	4.전기용품 및 생활용품 안전관리법 시행규칙에 의거하여 다음의 사항을 준용하고 있다. - 안전인증대상전기용품(제3조제1항관련) - 안전인증대상생활용품(제3조제2항관련) - 안전확인대상전기용품(제3조제3항관련) - 안전확인대상생활용품(제3조제4항관련) - 공급자적합성확인대상전기용품(제3조제5항관련) - 공급자적합성확인대상생활용품(제3조제6항관련) - 어린이보호포장대상생활용품(제3조제7항관련)				

신뢰성 기준		<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합			
세부항목 6개		해당없음 항목 수	개	적합 항목 수	개
분 류	세 부 항 목	적합여부			
		예	아니오	해당 없음	
신뢰성	1.제주도에서 생산되며 원료의 일부분을 제주산원료로 사용하고, 제주의 상징성 및 우수성, 전통성 등을 반영하여 생산하고 있다.				
	2.원산지 증명서를 구비하고, 제품생산에 올바르게 사용되고 있다. (수입:수입 신고 필증, 국산:원산지증명서)				
	3.원산지가 다른 원료를 사용 시 제조공정 및 보관중 원산지가 명확히 구분되어 생산되고 있다.				
	4.제품의 정보는 제품의 포장지의 표기사항과 일치한다.				
	5.산업 재산권 및 수상 경력이 있다.				
	6.품질인증의 사용을 위한 신청업체가 공산품 및 인증관련 법에 위반하여 처분된 경우(시정명령 제외) 처분 완료된 날부터 3년 이상 경과해야 된다.				
품질일관성 기준		<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합			
세부항목 5개		해당없음 항목 수	개	적합 항목 수	개
분 류	세 부 항 목	적합여부			
		예	아니오	해당 없음	
품질 일관성	1.품질이 일관되게 관리되고 있다.				
	2.제주지역의 향토와 전통과 관련이 있다.				
	3.생산되는 제품의 원부재료에 대한 관리 기준이 문서화된 정보로 관리되고 있다.				
	4.생산되는 제품의 작업표준이 문서화된 정보로 관리되고 있으며, 해당 작업 공간에 비치되어 활용되고 있다.				
	5.원부재료 및 완제품에 대한 보관장소가 규정되어 있으며 문서화된 정보로 유지관리 하고 있다.				

4. 품질관리 심사표[기준점수 700점] - 농산물

[총 괄 표]

대분류	평가항목	배점	평가점수	소계
I. 경영관리 (200점)	경영자의 리더십	50		
	조직의 목표수립 및 실천현황	50		
	교육 프로그램 운영관리	50		
	소비자 보호제도의 운영	50		
II. 생산관리 (350점)	자체시설 보유	110		
	제품/포장재의 입.출고 관리	80		
	위해물질 관리의 적합성	80		
	위생관리의 수준	80		
III. 품질관리 (450점)	품질관리 적정성	100		
	자체품질관리 기준 이행상태	80		
	작업 절차서 보유 및 이행상태	80		
	제품/작업 특성에 따른 기록관리	80		
	입출고시 검사방법 및 실천상태	60		
	제품/원부재료 추적관리 여부	50		
합 계		1,000		

합격 불합격 보완 (건) 재검토 완료

현장심사 판정(불합격/보완요청)
불합격 또는 보완요청 세부내용
<p>■</p>

[품질관리 심사표]- 농산물

I. 경영관리 (200점)

경영 관리 역량 평가	1) 경영자의 리더십(50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	2) 조직의 목표수립 및 실천현황 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	3) 교육 프로그램 운영관리 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	4) 소비자보호제도의 운영(50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	총 점						
	심사의견						

Ⅱ. 생산관리 (350점)

생산 관리 역량 평가	1) 자체생산시설보유(110)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(55)						
	성과수준(55)						
	2) 제품/포장재의 입.출고 관리(80)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	3) 위해물질 관리의 적합성 (80)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	4) 위생관리의 수준(80)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	총 점						
	심사의견						

Ⅲ. 품질관리 (450점)

품질 관리 역량 평가	1) 품질관리 적절성(100)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(50)						
	성과수준(50)						
	2) 자체품질관리 기준 이행상태(80)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	3) 작업 절차서 보유 및 이행상태 (80)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	4) 제품/작업 특성에 따른 기록관리(80)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	5) 입출고시 검사방법 및 실천상태(60)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(30)						
	성과수준(30)						
	6) 제품/원부재료 추적관리 여부(50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	총 점						
	심사의견						

4. 품질관리 심사표[기준점수 700점] - 수산물

[총 괄 표]

대분류	평가항목	배점	평가점수	소계
I. 경영관리 (200점)	경영자의 리더십	50		
	조직의 목표수립 및 실천현황	50		
	교육 프로그램 운영관리	50		
	소비자 보호제도의 운영	50		
II. 생산관리 (400점)	자체생산시설보유	110		
	제품/포장재의 입.출고 관리	80		
	위해물질 관리의 적합성	80		
	위생관리의 수준	80		
	폐기물 관리의 현황	50		
III. 품질관리 (400점)	품질관리 적정성	90		
	자체품질관리 기준 이행상태	70		
	작업 절차서 보유 및 이행상태	70		
	제품/작업 특성에 따른 기록관리	70		
	입출고시 검사방법 및 실천상태	50		
	제품/원부재료 추적관리 여부	50		
합 계		1,000		

합격 불합격 보완 (건) 재검토 완료

현장심사 판정(불합격/보완요청)
불합격 또는 보완요청 세부내용 <div style="border: 1px solid black; height: 200px; padding: 5px;"> ▪ </div>

[품질관리 심사표]- 수산물

1. 경영관리 (200점)

경영 관리 역량 평가	1) 경영자의 리더십 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	2) 조직의 목표수립 및 실천현황 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	3) 교육 프로그램 운영관리 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	4) 소비자보호제도의 운영 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	총 점						
	심사의견						

Ⅱ. 생산관리 (400점)

생산 관리 역량 평가	1) 자체생산시설보유 (110)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(55)						
	성과수준(55)						
	2) 제품/포장재의 입.출고 관리 (80)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	3) 위해물질 관리의 적합성 (80)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	4) 위생관리의 수준 (80)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	5) 폐기물 관리의 현황 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	총 점						
	심사의견						

Ⅲ. 품질관리 (400점)

품질 관리 역량 평가	1) 품질관리 적절성 (90)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(45)						
	성과수준(45)						
	2) 자체품질관리 기준 이행상태 (70)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(35)						
	성과수준(35)						
	3) 작업 절차서 보유 및 이행상태 (70)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(35)						
	성과수준(35)						
	4) 제품/작업 특성에 따른 기록관리 (70)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(35)						
	성과수준(35)						
	5) 입출고시 검사방법 및 실천상태 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	6) 제품/원부재료 추적관리 여부 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	총 점						
	심사의견						

4. 품질관리 심사표[기준점수 700점] - 축산물

[총 괄 표]

대분류	평가항목	배점	평가점수	소계
I. 경영관리 (200점)	경영자의 리더십	50		
	조직의 목표수립 및 실천현황	50		
	교육 프로그램 운영관리	50		
	소비자 보호제도의 운영	50		
II. 생산관리 (400점)	자체생산시설보유	110		
	제품/포장재의 입.출고 관리	80		
	위해물질 관리의 적합성	80		
	위생관리의 수준	80		
	폐기물 관리의 현황	50		
III. 품질관리 (400점)	품질관리 적정성	90		
	자체품질관리 기준 이행상태	70		
	작업 절차서 보유 및 이행상태	70		
	제품/작업 특성에 따른 기록관리	70		
	입출고시 검사방법 및 실천상태	50		
	제품/원부재료 추적관리 여부	50		
합 계		1,000		

합격 불합격 보완 (건) 재검토 완료

현장심사 판정(불합격/보완요청)
불합격 또는 보완요청 세부내용
<ul style="list-style-type: none"> ▪

[품질관리 심사표]- 축산물

1. 경영관리 (200점)

경영 관리 역량 평가	1) 경영자의 리더십 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	2) 조직의 목표수립 및 실천현황 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	3) 교육 프로그램 운영관리 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	4) 소비자보호제도의 운영 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	총 점						
	심사의견						

Ⅱ. 생산관리 (400점)

생산 관리 역량 평가	1) 자체생산시설보유 (110)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(55)						
	성과수준(55)						
	2) 제품/포장재의 입.출고 관리 (80)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	3) 위해물질 관리의 적합성 (80)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	4) 위생관리의 수준 (80)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	5) 폐기물 관리의 현황 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	총 점						
	심사의견						

Ⅲ. 품질관리 (400점)

품질 관리 역량 평가	1) 품질관리 적절성 (90)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(45)						
	성과수준(45)						
	2) 자체품질관리 기준 이행상태 (70)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(35)						
	성과수준(35)						
	3) 작업 절차서 보유 및 이행상태 (70)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(35)						
	성과수준(35)						
	4) 제품/작업 특성에 따른 기록관리 (70)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(35)						
	성과수준(35)						
	5) 입출고시 검사방법 및 실천상태 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	6) 제품/원부재료 추적관리 여부 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	총 점						
	심사의견						

4. 품질관리 심사표[기준점수 700점] - 가공식품

[총 괄 표]

대분류	평가항목	배점	평가점수	소계
I. 경영관리 (200점)	경영자의 리더십	50		
	조직의 목표수립 및 실천현황	50		
	교육 프로그램 운영관리	50		
	소비자 보호제도의 운영	50		
II. 생산관리 (400점)	자체생산시설보유	110		
	제품/포장재의 입.출고 관리	80		
	위해물질 관리의 적합성	80		
	위생관리의 수준	80		
	폐기물 관리의 현황	50		
III. 품질관리 (400점)	품질관리 적정성	90		
	자체품질관리 기준 이행상태	70		
	작업 절차서 보유 및 이행상태	70		
	제품/작업 특성에 따른 기록관리	70		
	입출고시 검사방법 및 실천상태	50		
	제품/원부재료 추적관리 여부	50		
합 계		1,000		

합격 불합격 보완 (건) 재검토 완료

현장심사 판정(불합격/보완요청)
불합격 또는 보완요청 세부내용
<div style="margin-left: 20px;"> <ul style="list-style-type: none"> ▪ </div>

[품질관리 심사표]- 가공식품

1. 경영관리 (200점)

경영 관리 역량 평가	1) 경영자의 리더십 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	2) 조직의 목표수립 및 실천현황 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	3) 교육 프로그램 운영관리 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	4) 소비자보호제도의 운영 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	총 점						
	심사의견						

Ⅱ. 생산관리 (400점)

생산 관리 역량 평가	1) 자체생산시설보유 (110)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(55)						
	성과수준(55)						
	2) 제품/포장재의 입.출고 관리 (80)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	3) 위해물질 관리의 적합성 (80)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	4) 위생관리의 수준 (80)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	5) 폐기물 관리의 현황 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	총 점						
	심사의견						

Ⅲ. 품질관리 (400점)

품질 관리 역량 평가	1) 품질관리 적절성 (90)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(45)						
	성과수준(45)						
	2) 자체품질관리 기준 이행상태 (70)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(35)						
	성과수준(35)						
	3) 작업 절차서 보유 및 이행상태 (70)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(35)						
	성과수준(35)						
	4) 제품/작업 특성에 따른 기록관리 (70)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(35)						
	성과수준(35)						
	5) 입출고시 검사방법 및 실천상태 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	6) 제품/원부재료 추적관리 여부 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	총 점						
	심사의견						

4. 품질관리 심사표[기준점수 700점] - 공산품

[총 괄 표]

대분류	평가항목	배점	평가점수	소계
Ⅰ. 경영관리 (200점)	경영자의 리더십	50		
	조직의 목표수립 및 실천현황	50		
	교육 프로그램 운영관리	50		
	소비자 보호제도의 운영	50		
Ⅱ. 생산관리 (400점)	자체생산시설보유	100		
	제품/포장재의 입.출고 관리	100		
	위해물질 관리의 적합성	100		
	폐기물 관리의 현황	100		
Ⅲ. 품질관리 (400점)	품질관리 적정성	100		
	자체품질관리 기준 이행상태	100		
	작업 절차서 보유 및 이행상태	100		
	제품/작업 특성에 따른 기록관리	50		
	입출고시 검사방법 및 실천상태	50		
합 계		1,000		

합격 불합격 보완 (건) 재검토 완료

현장심사 판정(불합격/보완요청)
불합격 또는 보완요청 세부내용
<ul style="list-style-type: none"> ▪

[품질관리 심사표]- 공산품

1. 경영관리 (200점)

경영 관리 역량 평가	1) 경영자의 리더십 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(30)						
	성과수준(30)						
	2) 조직의 목표수립 및 실천현황 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(30)						
	성과수준(30)						
	3) 교육 프로그램 운영관리 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(30)						
	성과수준(30)						
	4) 소비자보호제도의 운영 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(30)						
	성과수준(30)						
	총 점						
	심사의견						

Ⅱ. 생산관리 (400점)

생산 관리 역량 평가	1) 자체생산시설보유 (100)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(50)						
	성과수준(50)						
	2) 제품/포장재의 입.출고 관리 (100)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(45)						
	성과수준(45)						
	3) 위해물질 관리의 적합성 (100)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(45)						
	성과수준(45)						
	4) 폐기물 관리의 현황 (100)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	총 점						
	심사의견						

Ⅲ. 품질관리 (400점)

품질 관리 역량 평가	1) 품질관리 적절성 (100)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(50)						
	성과수준(50)						
	2) 자체품질관리 기준 이행상태 (100)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(50)						
	성과수준(50)						
	3) 작업 절차서 보유 및 이행상태 (100)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(50)						
	성과수준(50)						
	4) 제품/작업 특성에 따른 기록관리 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	5) 입출고시 검사방법 및 실천상태 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	총 점						
	심사의견						

우수 제품 품질인증제도 현장평가 서약서



다음과 같이 제주제품 JQ 인증평가 진행을 확인하며, 평가 진행 및 평가 결과에 관련된 사항에 대한 어떠한 이의도 제기하지 않을 것을 서약합니다.

[신청업체명] :

[현장평가일] :

[신청품목] :

[현장제외품목] :

제주제품 JQ 인증 신청 기업 대표 : (인)

제주제품 JQ 관리 담당자 : (인)

유의사항

1. 현장평가 위원은 객관적인 심사를 위하여 평가와 관련된 문서 및 현장자료를 수집 또는 요구할 수 있습니다. (문서사본 및 사진 등)
2. 현장 평가 및 심사와 관련하여 청탁 및 금품·향응 제공 시 심사에 불이익이 있으며, 향후 우수제품 품질인증제도의 심사 신청이 제한됩니다.

[별지 제4호서식]

우수 제품 품질인증 대장

일련 번호	인증 번호	사 용 권 자				내 용				비고
		성 명	사업자등록번호 (생년월일)	단체또는 법인명	주 소 (전화번호)	인증구분	식품 유형	제품 명	사용 기간	

[별지 제5호서식]

우수 제품 품질인증 사용품목출하 및 스티커 등 관리일지

사 용 권 자	성명 또는 대표자				단체 또는 법인명					
	주 소		(전화:)		사업자등록번호 (생년월일)					
사 용 내 용	인증구분				허가번호					
	식품유형									
	제 품 명									
	사용기간				포장재제작처					
연 월 일	생 산 량		출하상황		스티커·포장재			확 인		
	품목명	물량 (톤)	물량(톤) 금액(천원)	출하처	입수 또는 구입량	사용량		재고량	사용자	확인자
					매	매	매	매		

제주특별자치도 고시 제2020-24호

**송당 농어촌관광휴양단지(지정(변경)·개발사업시행
승인·지형도면)고시**

「농어촌정비법」 제82조 및 같은법 시행령 제73조에 따라 제주특별자치도 제주시 구좌읍 송당리 산 168번지 등 2필지에 대하여 농어촌관광휴양단지 지정(변경) 및 「토지이용규제기본법」 제8조 및 같은법 시행령 제7조에 따라 지형도면 고시, 「제주특별자치도 설치 및 국제자유도시 조성을 위한 특별법」 제147조 및 「제주특별자치도 개발사업시행 승인 등에 관한 조례」 제20조의 규정에 의거 아래와 같이 농어촌관광휴양단지 개발계획의 승인 고시 합니다.

2020. 2. 7.

제 주 특 별 자 치 도 지 사

- 아 래 -

1. 위 치 : 제주특별자치도 제주시 구좌읍 송당리 산168번지 일원
2. 사업종류 : 「농어촌정비법」 제2조 제16호에 따른 농어촌관광휴양단지사업
3. 사업명칭 : 송당 농어촌관광휴양단지 조성사업
4. 면 적 : 67,741㎡
5. 시 행 자 : 제주특별자치도 제주시 구좌읍 금백조로 916, 2층
주식회사 에스앤가든 대표이사 김우석
6. 투자금액 : 약 78억원
7. 사업기간 : 개발사업 시행 승인일
~ 2021년 12월 31일

8. 위치도 및 계획 평면도

< 위치도 >



< 토지이용계획도 >



9. 건축개요 및 동별개요

○ 건축개요

구분	내용	비고
대지면적	67,741.00㎡	
건축면적	1,322.50㎡	
연면적	1,420.40㎡	
건폐율	1.95%	
용적률	2.09%	
최고높이	8.0m	
층수	지상2층	

○ 동별개요

구 분	시설명		건축면적 (㎡)	연면적 (㎡)	층수	높이 (m)	용도	비고
기본시설	농업전시 시설	전시관	380.0	380.0	지상1층	6.2	제1종 근린생활시설 (소매점)	
		관리동	72.0	72.0	지상1층	6.3	제2종 근린생활시설 (사무소)	
	학습관	가드닝 센터	189.0	189.0	지상1층	5.1	제2종 근린생활시설 (교습소)	
지역특산물 판매시설	지역특산물 매장	카페 테리아	234.0	234.0	지상1층	6.0	제1종 근린생활시설 (휴게음식점)	
휴양 문화시설	온실		169.0	169.0	지상1층	5.2	동물 및 식물 관련시 설 (온실)	
	파빌리온		65.6	65.6	지상1층	8.0	제2종 근린생활시설 (공연장)	
기숙사	기숙사		212.9	310.8	지상2층	6.8	공동주택(기숙사)	
합 계			1,322.5	1420.4	지상2층 이하	8m이하	-	

10. 공사설계도 : 게재 생략

11. 인·허가 등의 의제사항(특별법 제148조 관련)

- 가. 「농어촌정비법」 제82조의 규정에 의한 개발계획의 승인(게재생략)
- 나. 「국토의 계획 및 이용에 관한 법률」 제56조의 규정에 의한
개발행위허가(게재생략)
- 다. 「초지법」 제23조의 규정에 의한 초지전용허가(게재생략)
- 라. 「산지관리법」 제14조의 규정에 의한 산지전용허가(게재생략)

12. 승인 조건

【일반조건】

- 개발사업시행 승인시 부여하는 승인조건을 철저히 이행하여 주시고, 「제주특별자치도 설치 및 국제자유도시 조성을 위한 특별법」, 「국토의 계획 및 이용에 관한 법률」 등 관련 법률에 정해진 사항을 준수하여야 하며, 각종위원회 심의의견에 따른 조치계획을 성실히 이행하여야 함.
- 농업·농촌 및 식품산업정책심의회 심의, 소규모 환경영향평가서 협의내용, 재해영향평가 협의 등 심의 결과 및 검토의견으로 제시된 사항은 실시설계 등에 반영 및 이행하여야 하며, 각종 평가심의 및 협의 내용 등 변경(재협의) 사항이 발생시에는 반드시 행정절차 이행 후 사업 시행하여야 함.

- 건설공사는 지역업체가 참여할 수 없는 특수공종을 제외한 공종에 대하여는 「제주특별자치도 지역건설산업 활성화 촉진에 관한 조례」 제5조의2 규정에 따라 지역중소건설업체가 원도급 49%, 지역건설산업체 하도급 60% 이상 참여할 수 있도록 하고, 설계단계에서부터 제주지역에서 생산하는 자재 반영 사용 및 지역업체 건축설계 등 참여방안을 강구하여야 함. 다만, 책임준공 등 부득이한 경우 하도급 비율을 유지하여 승인부서와 사전협의를 하여야 함.
- 2018년 5월 21일 사업시행사와 주민대표 간 체결된 상생협력 협약서에 따라 '상생협력 협의회' 및 '실무 협의회'를 구성하는 등 본 사업의 목적을 달성하기 위해 상호 적극 협력하여야 합니다. 착공신고 시 이행사항을 제출 하여야 함.
※ 기 체결된 협약서 이행 철저

【특수조건】

- 「제주특별자치도 개발사업시행 승인 등에 관한 조례」 제17조 규정에 의거 건축물을 포함한 착공에 해당하지 않으므로 개발사업시행에 의한 착공을 선행하여야 함.
- 「건축법」 제11조 규정에 의한 건축허가 등 본 승인 시 의제되지 않은 사항으로서, 개별법에 의하여 허가, 인가, 승인, 신고 등을 받도록 규정된 사항은 개별법에 정하는 바에 따라 별도의 행정절차를 이행 후 공사를 착공하여야 함.
- 개발사업의 착수기한은 「제주특별자치도 설치 및 국제자유도시 조성을 위한 특별법」 제147조 제7항의 규정에 따라 사업을 착수 하여야 하며 기한 내 사업을 착수 하지 않을 경우에는 개발사업시행 승인 효력이 상실됨.
- 초지전용 등에 관련된 부담금 및 개발행위허가(토지형질변경)에 따른 지역개발공채, 개발행위면허세 등을 납부기일 내에 납부 후 공사를 착수하여야 함.
- 공사추진 관련
 - 초지 등 전용허가 받는 면적 이외에는 훼손이 발생하지 않도록 시공에 철저를 기하여야 하며, 원형녹지는 일체의 토지형질변경을 금지하여 원형대로 보전하여야 함.
 - 시공계획 수립시에는 제반규정에 의한 안전관리계획수립 후 공공시설 및 재해관련시설(저류지, 배수로 등)을 우선하여 시행하고 개발공사로 인한 주변지역 피해 및 각종 민원이 발생하지 않도록 제반대책을 강구하여야 함.
 - 기존지형 훼손을 최소화 되도록 절·성토 계획을 수립하고, 당해 공사 준비를 위한 장비 및 자재운반을 위한 최소한의 통로 확보, 집중호우에 대비한 가배수로 시설을 하여야 하며, 사업계획 변경요인이 발생할 경우 제반여건이 충족될 수 있도록 그 절차를 이행하여야 함.
 - 사업기간 내 공정계획에 따라 이행하여야 하며, 계획 공정에 따른 가시적인 성과(공사·용역 계약, 건축허가 등 각종 인·허가, 골조공사 및 준공 등)가 없을 경우 개발사업 시행승인 연장 불허 및 취소 등 행정조치를 취할 수 있으니 공정계획대로 이행하여야 하며, 분기말 기준 익월 10일까지 사업추진 상황 제출하기 바람.

13. 분야별 이행사항 : 게재생략

14. 농어촌관광휴양단지 지정(변경)

- 명 칭 : 송당 농어촌관광휴양단지
- 위 치 : 제주특별자치도 제주시 구좌읍 송당리 산168번지 외 2필지
- 사업규모 : 67,741㎡ (변경없음)
- 사업시행자 : 주식회사 에스앤가든 대표이사 김우석 (변경없음)
- 사업기간 : 2018년 ~ 2021년 (변경없음)
- 최초 농어촌관광휴양단지 지정일 : '19. 5. 8.
- 사 업 비 : 7,834백만원 (변경없음)
- 변경사유 : 시설물의 위치 변경 및 2019년 4월 12일 「농업·농촌 및 식품산업정책심의회 심의」의
 견에 따른 조치계획 제출시 단지 외부에 주차장을 추가 확보하는 것으로 조치계획을 제출
 하였으나, 개발사업시행승인 협의시 조치계획에 대한 보완사항으로 주차장을 단지내부에서
 확보하는 것으로 변경하는 사항임.
- 사업 개요
 - 토지이용계획(변경)

구 분	면 적(㎡)			구성비(%)	내 용
	기정	증감	변경		
기본시설	1,617	-	1,617	2.4	· 농업전시시설(전시관) : 증) 102㎡ · 학습관(가드닝센터) : 감) 102㎡ · 관리동(변경없음)
지역특산물 판매시설	519	-	519	0.8	· 지역특산물판매시설, 카페테리아
휴양문화시설	8,529	-	8,529	12.6	· 제주돌문화원, 다목적 잔디마당, 야생초화원, 온실, 파빌리온
영농체험시설	28,089	감) 185	27,904	41.2	· 제주자연체험장, 반디습지, 가드닝체험장, 가든전시장, 특산작물체험장
조성녹지	11,236	감) 90	11,146	16.4	-
산책로	8,778	-	8,778	12.9	-
기숙사	1,065	감) 567	498	0.8	-
공공시설	7,908	증) 842	8,750	12.9	· 주차장, 도로, 저류지
합 계	67,741	-	67,741	100.0	-

- 토지조서(변경없음)

연번	소재지	본번	부번	지목	공부상면적 (㎡)	편입면적 (㎡)	비고
합계					67,741	67,741	-
1	구좌읍 송당리	산166	3	목장용지	7,951	7,951	-
2	구좌읍 송당리	산167	3	임야	19,900	19,900	-
3	구좌읍 송당리	산168		임야	39,890	39,890	-

15. 기타사항

- 관계 도면 및 승인내용은 제주특별자치도 친환경농업정책과(☎064-710-3152) 및 구좌읍에 비치 열람
- 「토지이용규제기본법」 제8조 및 같은법 시행령 제7조에 따라 토지이용규제 정보시스템(<http://luris.molit.go.kr>)에서 열람이 가능함.

제주특별자치도공고 제2020-372호

공인 폐기 공고

「제주특별자치도 공인 조례」 제10조 및 제11조의 규정에 따라 공인폐기 사항을 다음과 같이 공고합니다.

2020. 2. 5.

제 주 특 별 자 치 도 지 사

□ 폐기 공인 및 인영

공 인 명	종류	폐기부서	폐기일	인 영	폐기사유
제주특별자치도 주택사업특별회계 지출원인	특수공인	건축지적과	2020.2.5.		특별회계 통폐합
제주특별자치도 주택사업특별회계 재무관인	특수공인	건축지적과	2020.2.5.		특별회계 통폐합
제주특별자치도 토지관리특별회계 물품출납원인	특수공인	건축지적과	2020.2.5.		특별회계 통합
제주특별자치도 토지관리특별회계 일상경비출납원인	특수공인	건축지적과	2020.2.5.		특별회계 통합

공 인 명	종류	폐기부서	폐기일	인 영	폐기사유
제주특별자치도 토지관리특별회계 지출원인	특수공인	건축지적과	2020.2.5.		특별회계 통합
제주특별자치도 토지관리특별회계 재무관인	특수공인	건축지적과	2020.2.5.		특별회계 통폐합

비영리민간단체 변경등록사항 알림

「비영리민간단체지원법」 제4조제2항의 규정에 따라 비영리민간단체의 변경등록사항을 아래와 같이 알려드립니다.

2020. 2. 4.

제 주 특 별 자 치 도 지 사

등록 번호	단체명칭	사무소의 소재지	대표자 성명	변경등록 년월일	주된사업
292	(사)색동회 제주지부	제주특별자치도 제주시 가령골 2길 20, 1층	이정아	'20.2.4.	○ 동화구연과 아동문학의 자료개발 및 연구 ○ 불우 어린이에 대한 봉사
		◇ 변경내용 ◆ 소재지 변경 - 당 초 : 제주시 연화로2길 7 - 변 경 : 제주시 가령골 2길 20, 1층 ◆ 대표자 변경 - 당 초 : 김 정 희 - 변 경 : 이 정 아			

제주시 고시 제2020-45호

비 관리청 공공하수도 공사시행 고시

하수도법 제16조 및 동법 시행령 제12조의 규정에 의하여 비 관리청 공공하수도 공사시행 사항을 다음과 같이 고시합니다.

2020. 02. 04.

제 주 시 장

□ 비 관리청 공공하수도 공사시행

시 행 자	법 인 명	
	대 표 자	이 효 *
	등록번호	
	주 소	제주시 애월읍 어음리 **
시 행 목 적	해당 토지 일원 건축물 신축에 따른 발생오수를 처리하기 위한 오수관로 신설	
시 행 지 역	제주시 애월읍 어음리 3485-1번지 일원	
공공하수도 규모	· 오수관(PVC이중벽관 D200mm): L=65.8m · 오수맨홀(D900mm): 3개소	
공 사 기 간	2020. 01. ~ 2020. 03.	

※ 기타 자세한 사항은 제주시청 상하수도과(TEL 064-728-7485)로 문의하여 주시기 바랍니다.

□ 위 치 도



제주시고시 제2020-48호

광령리 자연재해위험개선지구 지정 및 지형도면 고시

「자연재해대책법」 제12조 제1항에 따라 광령리 자연재해위험개선지구를 지정하였음을 고시하고, 「토지이용규제 기본법」 제8조 및 같은법 시행령 제7조에 따라 자연재해위험개선지구에 대한 지형도면을 작성하여 이를 고시합니다.

2020년 2월 5일

제 주 시 장

1. 자연재해위험개선지구 지정 및 지형도면고시 내용

지구명	위 치	비 율			비 고
		유형	등급	면적	
광령리지구	제주특별자치도 제주시 애월읍 광령리 1476번지 일원	침수위험	나	98,785㎡	

가. 지정근거 : 「자연재해대책법」 제12조 및 「토지이용규제기본법」 제8조 제2항

나. 지정사유 : 내수배제 불량으로 인한 저지대 침수

2. 기 간 : 「자연재해대책법」 제12조 제5항에 따른 지정 해제 시까지

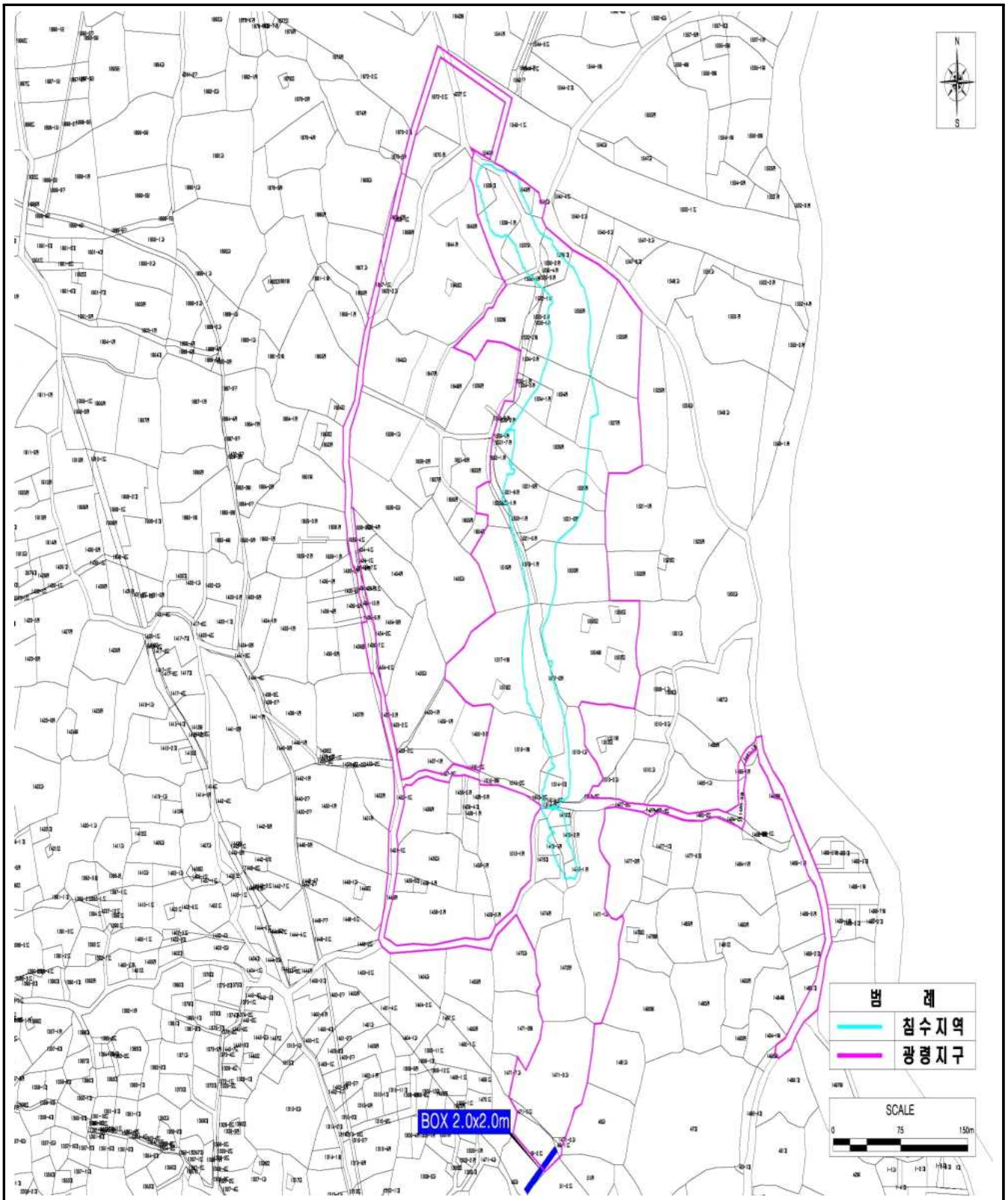
3. 지역·지구 효력 등

○ 지역·지구 지형도면 등 : 실음 생략(붙임1 참조)

○ 지역·지구 등 효력 : 「토지이용규제 기본법」 제8조제3항의 규정에 따라 고시일로부터 발생

4. 열람장소 : 제주시 안전총괄과(☎728-3797)에 관계도면을 비치하고 있습니다.

〔붙임1〕 광령리 자연재해위험개선지구



서귀포시고시 제2020-31호

도시계획시설(전기공급설비) 실시계획 변경 인가 고시

서귀포시 표선면 가시리 산68번지 일원에 가시리협업목장조합 외 10개사에서 시행하는 도시계획시설사업(전기공급설비)에 대하여 「국토의 계획 및 이용에 관한 법률」 제88조 및 같은 법 제97조의 규정에 따라 실시계획 변경 인가하였기에 같은 법 제91조에 따라 다음과 같이 고시합니다.

2020년 2월 12일

제주특별자치도 서귀포시장

1. 사업시행지의 위치: 변경없음
 - 서귀포시 표선면 가시리 산68번지 일원
2. 사업의 종류 및 명칭: 변경없음
 - 종 류: 도시계획시설(전기공급설비)
 - 명 칭: 가시리태양광발전사업
3. 사업의 규모: 변경
 - 당 초: 677,418㎡
 - 변 경: 677,432㎡(증 14㎡)
4. 시행자의 성명 및 주소: 변경없음

연번	상 호	대표자	주 소
1	가시리협업목장조합	오창홍	제주특별자치도 서귀포시 표선면 가시리565번길 20
2	제주에너지공사	김태익	제주특별자치도 제주시 청사로1길 18-4(도남동)
3	(주)미래에너지 제주	장동일	제주특별자치도 제주시 조천읍 조천북1길 8
4	(주)한국탄소배출권거래소	임송택	서울시 서초구 남부순환로350길 54, 6층 603-1(양재동, 브이타워)
5	(주)한솔태양광	안윤희	제주특별자치도 제주시 조천읍 조천북1길 8
6	(주)가시리태양광	김유진	제주특별자치도 제주시 조천읍 조천북1길 8
7	(주)상은태양광	김영국	제주특별자치도 제주시 조천읍 조천북1길 8
8	(주)표선태양광	장윤주	제주특별자치도 제주시 조천읍 조천북1길 8
9	(주)승민태양광	조상우	제주특별자치도 제주시 조천읍 조천북1길 8
10	(주)은미태양광	최은미	제주특별자치도 제주시 조천읍 조천북1길 8
11	(주)미래에너지	장동일	경기도 과천시 별양상가1로 18, 717(별양동, 과천오피스텔)

5. 사업의 착수예정일 및 준공예정일: 변경없음
 - 기 간: 2016. 12. ~ 2020. 6. 30.
6. 법 제99조의 규정에 의한 공공시설 등의 귀속 및 양도에 관한 사항: 해당사항없음

7. 수용 또는 사용할 토지 또는 건물의 소재지·지번·지목 및 면적, 소유권과 소유권 이외의 권리의 명세 및 그 소유자·권리자의 성명·주소: 변경없음

구분	토지소재지	지 번		지 목	공부상 면적(㎡)	편입면적(㎡)	소유자	소유권 이외의 권리			비 고
		본 번	부 번					권리	주소	성명	
1	서귀포시 표선면 가시리	산 53		임	352,277	40,172	가시리협업 목 장조합	-	-	-	
2		산 53	3	임	326	169					
3		산 68		임	1,135,566	344,311		-	-	-	
4		산 68	3	목	487,251	271,542					
5		산 68	6	임	8,235	1,914		-	-	-	
6		산 68	7	임	182	137					
7		3149	9	임	3,174	298		-	-	-	
8		3149	10	임	6,902	4,300					
9		3149	11	임	4,066	4,066		-	-	-	
10		3149	12	임	1,517	1,517					
11		3149	14	임	8,956	3,226		-	-	-	
12		3665	87	잡	3,839	3,839					
13		3665	88	잡	445	445		-	-	-	
14		3665	89	잡	21	21					
15		3665	90	잡	1,497	1,475		-	-	-	
합계					2,014,254	677,432					

※ 기타 참고사항

< 토지이용계획표 >

구 분		면 적(㎡)	구성비(%)	비 고
시설용지	풍력발전시설	12,467	1.8	변전실 포함
	운영관리동	5,802	0.9	
	태양광발전시설	284,408	42.0	
	소 계	302,677	44.7	
녹지용지	조성녹지	207,093	30.6	
	원형보전녹지	132,241	19.5	
	소 계	339,334	50.1	
공공시설	도 로	26,290	3.9	
	저류지	9,131	1.3	
	소 계	35,321	5.2	
합 계		677,432	100.0	

[토지이용계획도]

