

농업회사법인 세종로컬푸드(주) 생산·출하규칙

(제정) 2015. 규칙 제1호
(개정) 2018.08.01. 규칙 제2호
(개정) 2018.12.27. 규칙 제3호
(개정) 2019.07.22. 규칙 제4호
(개정) 2019.09.11. 규칙 제5호
(개정) 2019.12.27. 규칙 제6호
(개정) 2020.03.25. 규칙 제7호
(개정) 2020.06.30. 규칙 제8호
(개정) 2020.09.24. 규칙 제9호
(개정) 2022.12.09. 규칙 제10호
(개정) 2020.12.28. 규칙 제11호
(개정) 2023.02.16. 규칙 제12호
(개정) 2023.09.21. 규칙 제13호

제1조(목적) 이 규정은 농업회사법인 세종로컬푸드 주식회사가 운영하는 세종로컬푸드 직매장인 싱싱장터에 대한 농축산물 등의 출하·입점 관리기준 설정을 목적으로 한다.
<개정 2019.09.11.>

제2조(출하자 등) ① ‘출하자’란 농축산물 등을 생산하여 싱싱장터에 내어놓는 사람(법인을 포함, 이하 같음)을 말하며, ‘입점자’란 별도의 약정을 통해 농축산물 등을 싱싱장터의 특정구역에서 판매(무인축산물 매장 포함)까지 하는 사람을 말한다. <개정 2019.07.22., 2019.09.11.>

② 출하자 등은 세종특별자치시(이하 ‘세종시’라고 함)의 시민 또는 세종시에 주사무소를 두고 있는 법인(세종·공주축협은 예외로 함)으로서 로컬푸드 직매장 사업을 이해하며 그에 대한 의식을 가지고 고객을 만족시킬 수 있는 농산물 및 가공식품을 생산하는 자로 신규 입점자 과정 교육을 이수하여야 한다. <개정 2019.09.11.>

제3조(생산 계획과 출하약정 체결 및 교육) ① 원활한 생산 및 출하를 위하여 세종로컬푸드주식회사(이하 “회사”라고 함)는 기획생산 등 계획을 수립·시행하여야 하며, 출하자에게는 매년 연간 출하신청서를 제출받아 필요할 경우 출하자별 출하물량을 수시 조정하여야 한다. <개정 2019.09.11.>

② 품목별 출하계획에 대하여 별표 1 「로컬푸드 생산·출하 품목 분류표」를 참고하여 별지 제1호 서식 「출하신청서」를 작성하고 별지 제2호 서식 「출하약정서」에

서명하여 회사에 제출한다. <개정 2019.09.11.>

③ 생산계획수립과 출하·입점에 관한 세부적인 일정과 방법은 대표이사가 별도로 정한다. <개정 2019.09.11.>

④ 출하·입점자는 회사에서 실시하는 교육(신규교육, 보수교육, 재교육)을 이수해야 한다. <개정 2019.09.11.>

제4조(생산·출하기준) ① 출하 및 입점은 세종시 지역에서 생산되고 가공된 농축산물과 가공식품(축산물에 한해서 관외지역 가공을 허용)을 원칙으로 하고 로컬푸드 농산물 관리기준·품목별 취급 기준 등을 준수하여야 하며, 본 기준을 지키지 않아 세종로컬푸드의 이미지 손상이 예상될 경우에는 회사에서 진열 상품을 지체없이 철수하고 [별표2] 출하기준 위반 제재표에 따라 제재할 수 있다. 단, 다음 각호의 경우에는 본문의 규정에도 불구하고 출하 및 입점을 할 수 있다.

가. 세종특별자치시가 개발한 상품

나. 연접지역 생산 농산물(단, 2012.06.30. 이전부터 관내에 주소를 둔 출하자에 한하며, 출하 가능 연접지역 농산물은 직매장의 타 농가 미출하품목에 한한다.)

<개정 2019.09.11., 2023.9.21.>

② 회사는 로컬푸드 직매장에서 취급하는 생산물의 안전성 및 품질 향상을 위해 별도의 자체 인증기준을 정할 수 있다.

③ 시기에 따라 시중가격의 폭등을 이유로 출하를 기피하는 생산자는 차후 해당 품목의 출하를 제한 할 수 있고 혹한기 및 혹서기에 생산 출하한 자에 대해서는 평상시 우선권을 부여할 수 있다.

④ 상품의 특수성에 따라 수급안정을 기하거나 필요하다고 인정하는 경우에는 회사가 매입 판매할 수 있다.

⑤ 출하농가로 등록한 농가는 세종로컬푸드 직매장(싱싱장터)에 출하하는 것을 우선으로 하며, 세종로컬푸드 직매장(싱싱장터)와 유사한 타 로컬푸드 직매장에 농·축산물과 가공식품을 출하할 경우 회사와 사전 협의·승인 후 출하해야 한다. 위 사항을 위반하고 출하할 경우 [별표2] 출하기준 위반 제재표에 따라 제재할 수 있다. <신설 2020. 3. 25.>

⑥ 싱싱장터 직매장에 출하하는 생산물은 GAP인증(친환경농산물인증을 포함한다.)이상의 농산물 납품을 원칙으로 한다. <개정 2023.09.21.>

제5조(품질검사 및 가공품 출하기준) ① 회사는 출하 및 진열에 앞서 제4조에서 정하는 생산·출하기준에 의하여 품질검사를 실시하고 생산자 요구 시 별지 제3호 서식 「출하확인서」를 발급할 수 있다.

② 가공관련 생산자는 품목별로 별지 제4호 서식 「원료수급내역서」를 제출해야 하며, 검사결과에 따라 시정요구 또는 출하중지 조치를 하고 별지 제5호 서식 「출하 중지 통보」를 할 수 있다.

③ 가공생산물의 품질검사기준은 별지 제6호 서식 「로컬푸드 가공품 출하 지침」과 별표 5「로컬푸드 품목별 취급 기준」의 가공품 취급 기준을 따른다.

제6조(생산·출하점검) ① 회사는 품목별 생산·출하 기준에 따라 경작, 파종 및 정식, 재배, 수확, 저장 등의 생산과정을 재배 시기별로 수시 점검한다. 그에 따라 임차 농 또는 새로운 품목 추가의 경우 파종 및 정식 이후부터 수확기 이전에 의무적으로 관계서류(농지원부)와 함께 통보하여 회사가 그 사실을 확인할 수 있도록 한다.

② 회사는 생산·출하 기준에 따라 출하량과 출하시기의 조절, 출하품질 및 출하방법의 제시 출하가격 등을 사전 점검한다.

③ ①항 및 ②항에 따라 사전에 재배 사실을 확인한 경우 해당 품목을 등록한다.

제7조(가격결정) ① 회사 설립 목적과 생산·출하 정책방향 등을 고려하여 가격을 결정한다.

② 가격은 해당 품목 생산자가 직접 정함을 기본원칙으로 매장운영·관리팀과의 출하 전 조율을 거쳐 결정한다. 조율이 이루어지지 않고 생산자가 일방적으로 가격을 높게 표시하여 매장 이미지 손상이 생길 우려가 있을 시에는 진열상품을 별도 보관 관리 할 수 있으며 출하자에게 그 사실을 알린다.

③ 매장 관리팀은 매주 대표 품목에 대하여 농산물유통공사 등 공신력 있는 기관이 조사한 소매가격을 참고로 적정 가격을 생산자에게 권장 게시하고 그 외는 매장관리자와 협의 결정한다.

제8조(긴급 수급조절) 생산 및 환경변화 등 단기적으로 수급조절이 원활하지 못하여 생산약정을 하지 않은 생산자의 생산품목 공급이 필요하다고 판단되면 생산자연합회와 협의하여 수급 조절하고 차후에 해당 생산자에게 로컬푸드 생산자 교육 및 그에 준하는 기본 조치를 취한다. <개정 2022.12.28.>

제9조(안전성 검사) ① 회사는 생산·출하하는 모든 생산물에 대하여 각종 안전성 검사를 해당 생산자에게 요구할 수 있다.

② 해당 품목이 1개월 이상 출하가 중단되었다가 재출하시에는 다시 검사를 받아야 한다.

③ 안전성의 부적합 기준은 출하 전, 후 검사로 구분하여 조치한다.

④ 안전성검사 운영 및 관리는 주식회사가 주관하고, 시(市)는 주요품목에 대하여 협조할 수 있다.

가. 출하 전 부적합 판정 시에는 해당 품목에 대하여 출하할 수 없으며 재검을 실시하여 적합 판정 시 출하할 수 있다. 다만 재검에서도 부적합 판정 시에는 해당 품목(동일 하우스 또는 동일 지번의 생산물)에 대하여 출하를 제한한다.

나. 출하 후 부적합 판정 시 해당 품목 재배 포장(동일 하우스 또는 동일 지번)의 생산 농산물에 대하여 출하를 제한한다.

- 제10조(매장 진열)** ① 출하자 판매대 배정은 품목별 지정 매대에 선착순으로 진열한다.
② 소포장실은 오전 6시부터 이용가능하며, 라벨지 부착 후 9시 이전에 진열함을 원칙으로 한다.(단, 동절기 12월~2월에는 오전 7시부터 소포장실을 개방한다.) <개정 2023.02.16.>
③ 출하자는 별표3 「직매장 입점 농산물 소포장 단위」를 준용하여 포장하며, 라벨지에 출하자·상품명·가격·출하일자 등을 입·출력하여 직매장에 진열한다.
④ 출하 월 일은 직매장 출하일이며 라벨지에 허위로 출하일을 기입하지 않는다.
⑤ 직매장 운영시간 중 매대가 비어 있을 경우 상품을 적절히 추가 진열한다.

제11조(판매일수)

① 신선 농산물은 1일 유통을 원칙으로 하며 품목별 판매일수는 다음 각 호와 같다. 단, 품목 외 상품에 대하여는 생산자 단체 등의 의견을 들어 별도로 판매일수를 지정하며, 과채류·근채류 세부 품목별 판매일수는 출하약정서를 참조한다.

1. 엽채류 1일
 2. 과일·과채류 : 2일 (늙은 호박30일)
 3. 근채류 : 3~5일
 4. 건물류 : 30일
 5. 버섯, 계란 : 2일
 6. 백미 : 도정일로부터 7일
 7. 현미·보리쌀 및 기타 도정잡곡 : 도정일로부터 10일
 8. 기타잡곡 : 진열일로부터 30일
 9. 가공식품 : 해당제품 유통기간 범위내에서 30일
 10. 육계 : 3일
 11. 꽃(절화) : 2일
 12. 화분 및 다육 : 15일
 13. 우유 : 2일
 14. 수산물(냉동포함) : 해당제품 유통기간 범위 내에서 30일 이내 <신설 2020.09.24.>
- ② 제1항으로 정해지지 않은 품목은 유사 품목의 정한 바를 준용하되 계절과 상품성에 따라 다르게 적용할 수 있다. <개정 2019.09.11.>

- 제12조(수수료)** ① 농산물, 축산물의 출하수수료는 판매대금의 10%, 가공식품의 수수료는 판매대금의 10%(부가세 별도), 순회 수거의 출하수수료는 판매대금의 10%로 한다.
② 미니키친·축산물매장 등 입점 수수료는 판매대금을 기준으로 일반 농축산물의 출하수수료 요율 이상으로 별도로 아래와 같이 약정하여 운영하며 약정 시점의 여건을

고려하여 변경할 수 있다.

1. 도란도란 전통찻집 수수료 판매대금의 20퍼센트(부가세 포함)
 2. 요리조리 미니키친 수수료 판매대금의 13퍼센트(부가세 별도) <개정 2019.12.27.>
 3. 축산물 정육코너 수수료 판매대금의 13퍼센트 (부가세 별도)
 4. 수산물 수수료 판매대금의 13퍼센트 (부가세 별도)
 5. 싱싱밥상, 소셜다이닝 수수료 판매대금의 10퍼센트(부가세 별도) <개정 2019.12.27.>
- ③ (삭제) <개정, 2019.09.11.>
- ④ 북부권 수거서비스 출하수수료는 판매대금의 18%로 한다. 단, 이동 수단이 없는 취약농(소농, 여성농, 고령농)의 경우 10%를 적용한다. <신설 2020. 6. 30>

제13조(대금정산) ① 정산 대상은 POS 계산대를 통해 판매된 금액이며, 정산주기는 주 1회로 한다.

② 판매 대금에서 출하 수수료 및 부대비용(라벨지 등)을 공제 후 농업인에게 정산 지급한다.

제14조(진열상품 관리 및 미판매 재고분의 처분) ① 출하자의 미판매분은 직매장 영업 종료시간부터 익일 영업시간 전까지 하도록 한다.

② 진열품이 상품성 유지에 문제가 있어 판매가 어렵거나 매장 이미지 손상에 염려가 된다고 판단될 경우(선별 불량, 신선도 저하, 병반, 벌레 발생, 부패·변질, 변색 등) 직원은 직권으로 진열품을 철수시킬 수 있다. 또한 이러한 사실을 출하자에게 유선으로 통보한다.

③ 진열기간 경과 상품에 대하여 해당일 마감 시 기록 후 따로 보관·관리한다.

④ 미판매 재고분을 출하자가 찾아가지 않아 변질되거나 변질이 우려되는 경우 직원이 직권으로 폐기 처분할 수 있다.

제15조(하자 등의 처리) 출하 또는 입점 판매상품에 대하여 제기된 소비자 불만 사항 등에 대하여는 출하·입점자가 책임을 지고 처리(회수·대응·대책·비용부담 등) 하여야 한다. <개정 2019.09.11.>

제16조(출하 제재사항) ① 회사는 출하자가 별표2 「생산·출하기준」을 위반 시 출하를 제한할 수 있으며 그 사실을 출하자에게 사전 통지한다.

② 기준위반 및 제재에 대한 결과는 기록하여 보관하고, 1차 및 2차 조치사항의 소멸시효는 2년으로 한다.

제17조(분쟁 조정) ① 생산자 및 소비자가 정당한 절차 없이 회사가 진열 또는 보관 중인 물건을 임의로 절취한 경우 회사는 경찰에 고발할 수 있다. 이때 조사 결과에 따라

서 절취한 품목과 수량에 대한 해당 금액 전액을 변상해야 한다. <개정 2022.12.28.>

② 본 규칙에 관한 분쟁 발생 시 주소지를 관할하는 법원에서 해결한다. <개정 2022.12.28.>

③ 분쟁조정 위원회를 구성하여 해결한다 (생산자1, 소비자1, 전문가2, 회사1 구성)

제18조(기타) ① 제2조에도 불구하고 일부 품목(수산물, 임산물, 가공품, 타지역 특산물 등)에 대하여도 입점을 허용할 수 있으며, 로컬푸드의 취지를 훼손하지 않도록 노력하여야 한다. <개정 2019.09.11., 2023.09.21.>

② 이 규칙 시행에 필요한 사항은 대표이사가 별도의 세칙을 정하여 시행할 수 있으며, 세칙을 제정 또는 시행할 경우에는 지체없이 이사회에 보고하여야 한다. <개정 2019.09.11.>

③ 이 규칙 적용시 판단이 모호한 경우 위반처분을 포함하여 이사회에 기타 안전으로 상정할 수 있다. <개정 2022.12.28.>

부 칙

제1조(시행일) 이 규칙은 이사회의 의결을 받은 날부터 시행한다. 다만, 제12조 제2항의 규정은 현재 입점된 매장의 경우 약정된 기한이 만료되어 새롭게 약정하는 시점부터 적용한다. <개정 2019.09.11.>

제2조(시행일) 생산출하규칙 제4조 6항은 2027.1.1. 부로 시행한다. <개정 23.9.21.>

세종로컬푸드 생산·출하품목 분류표(제4조 관련)

구 분			대 상 품 목
농산품	곡 류		쌀,오색미,보리쌀,귀리,밀,조,울무,콩류,팥,녹두,수수,기장,옥수수,메밀 등
	과 실 류		포도,복숭아,배,자두,딸기,단감,수박,참외,메론,복분자,블루베리,오디,석류 등
	채 소 류	과채류	고추류,오이,호박류,가지,토마토류,피망,파프리카 등
		엽,경채류	무,배추류,얼갈이,알타리,양배추,시금치,상추류,깻잎,부추,쑥,쑥갓,미나리류,고구마순,케일,참나물,취나물,고사리,토란대,청경채,아욱,근대,머윗대,치커리,돌나물,적채,냉이,고들빼기,메밀순,고추순,숙주,콩나물,죽순 등
		근채류	무,연근,알타리무,당근,우엉,달래,더덕,도라지,감자,고구마,토란,울금,땅콩 등
		양념류	대파,쪽파,양파류,마늘류,생강,참깨,들깨,검정깨,부추 등
		건채류	고사리,고구마줄기,표고,토란대,무말랭이,호박고지,취,아주까리,죽순,과채·근채 건조류 기타
	특용,약용작물류		인삼,오미자,한약재 등
	축 산 물		한우고기,육우고기,돼지고기,닭고기,식용란(계란,오리알,타조알,메추리),오리고기,우유,요구르트 등 축산물가공품류,양봉산물 기타
	임 산 물		호두,은행,밤,감,대추,머루,두릅,임산건조류 등
버 섯 류		느타리,표고,목이,능이,새송이,양송이,영지,팽이,건조버섯류 등	
가공품	반찬류	김치류	배추,백김치,총각,열무,깍두기,부추,나막 등
		조림류	감자,두부,땅콩,연근,우엉,콩장,쇠고기,돼지고기장조림 등
		볶음류	감자채,마늘쫑,계란말이,느타리버섯볶음,구운계란 등
		무침류	된장고추,더덕,깻잎,무말랭이,무생채,오이달래,파래무침 등
		나물류	머위,호박,도라지,시금치,고구마줄기,숙주,취나물 등
		국,찌개류	쇠고기무,청국장,아욱,우거지된장국,육개장,김치찌개,된장찌개 등
		전류	김치전,버섯야채전,호박전,파전,야채모듬전,피자 등
		절임류	양파식초,무,고추,깻잎절임 등
	장류		고추장,간장,된장,메주,춘장,청국장 등
	잼류		딸기,호박,자두 등 잼류
	떡,한과류		떡류,쌀케익,유밀과,유과,다식,정과,엿강정,과편,숙실과, 등
	드레싱소스류		당근,야채소스류 등
	유지류		참기름,들기름,고추씨기름,유채유 등
	음료류	차류	인삼,둥굴래,대추,구절초 등
		진액, 효소류	매실,생강,오미자,복분자,오디 등
		전통음료	식혜,수정과,야채과즙,두유 등
	육수		야채,혼합육수류 등
	수산물류		김,소금,젓갈,수산물류 (※ 협력푸드정책에 맞춰 추진)
	분말류		버섯,고추,밀,보리,울금,혼합곡분말,미숫가루,수산물혼합가루양념 등
	죽류		동지팥,야채,흑임자죽,스프류 등
	두부류		순두부,색두부,유부,묵,콩비지 등
	제과,제빵,스낵류		국수,당면,스파게티,라면,만두,찐빵,누룽지,튀밥,건빵,수제비,쌀과자,전병 등
	※품목은 세종로컬푸드의 생산·출하 발전단계에 맞추어 회사가 추가할 수 있다.		

[별표 2]

로컬푸드 생산·출하기준 위반 제재표(제 4조 및 제 16조 관련)

<개정 19.07.02, 20.3.25, 22.12.09, 22.12.28, 23.9.21.>

적 용 항 목	처분기준 및 조치사항			
	1차 (출하중지 30일)	2차 (출하중지 60일)	3차 (출하중지 1년)	비고
① 출하상품과 등록 명칭이나 기재내용이 다른 경우		○	○	
② 출하절차 및 판촉행위 절차를 위반한 경우	○	○	○	
③ 속박이, 재포장(재활용), 가격담합 상품 출하의 경우	○	○	○	
④ 생산·출하관련 회사의 업무추진을 방해하거나 불응한 경우		○	○	
⑤ 미등록품목의 출하 또는 혼합 출하한 경우	○	○	○	
⑥ 진열기한, 중량, 가격, 수량 등 품질규격을 위반한 경우	○	○	○	
⑦ 출하관련 서류를 제출하지 않는 경우	○	○	○	
⑧ 거부감 있는 이물질 또는 세균감염 및 변질 부패 된 것을 삽입하여 식품 위생법 저촉이 예상되는 경우		○	○	
⑨ 소비자 대응을 소홀히하여 소비자 및 회사의 피해가 있거나 예상되는 경우		○	○	
⑩ 친환경 인증기준, 식품위생법, 원산지표기법 등을 위반하여 행정처분을 받은 경우	○	○	○	
⑪ 가공품 원재료 80%이상 세종생산물 사용을 위반한 경우 (단, 관내 생산이 어려운 품목은 사전 협의하여 결정한다.)			○	
⑫ 불량자재·시설·장비의 사용, 불량한 공정·생산방법이 적발된 경우			○	
⑬ 약정된 상품을 직매장을 통하지 않고 소비자에게 직판하는 경우			○	
⑭ 회사의 소란행위, 업무방해, 욕설 등을 한 경우	15일	30일	○	
⑭-1 회사의 고의적으로 기물파손, 절도행위 등을 한 경우		○	○	
⑮ 고의로 타인의 상품에 자신의 가격표를 붙여놓는 경우			○	
⑯ 생산지, 거주지를 허위로 신고한 경우			○	
⑰ 2년 이상 출하에 참여하지 않은 경우			○	
⑱ 생산(사육), 제조·판매원이 세종시가 아닌 경우			○	
⑲ 회원 간 또는 소비자와의 분쟁유발, 고의 또는 중대과실로 회사의 명예 또는 신용을 훼손한 경우			○	
⑳ 본인이 재배하지 않고 외부에서 구매 또는 타인의 농산물을 출하하는 경우			○	
㉑ 동일인이 지속적으로 3회 이상 제재조치를 받는 경우			○	
㉒ 세부출하기준 외로 상품성이 미달인 상품을 출하한 경우	○	○	○	
㉓ 농축산물 생산지가 세종시산이 아닌 것을 출하한 경우			○	
㉔ 회사 상표가 새겨진 포장재를 일반시장에서 유통 판매한 경우	○	○	○	
㉕ 농산물 안전성 검사 부적합 농가	30일	1년	3년	
㉖ 회사가 실시하는 소집교육에 연간 2회 불참 시 60일 2년의 기간동안 3회 불참 시 1년의 출하중지		○	○	
㉗ 축산물 안전성검사 부적합농가 *부적합 판정 유효기간 (2년)	시정	경고	2차 (출하중지 60일)	
㉘ 축산물 안전성검사 중 미생물검사 부적합농가	시정	경고		
㉙ 안전성검사 후 생산자 변심 등의 사유로 출하를 하지 않는 경우	경고	○	○	
㉚ 회사와 사전 협의 없이 타로컬푸드직매장(유사매장등 포함)에 출하할 경우	1년	제명		

직매장 입점 농산물 소포장 단위(제11조 관련)

1. 신선채소

품목	포장단위	품목	포장단위	품목	포장단위
상추	200g	상추끝순	300g	민들레	100g
모듬쌈채소	200g	배추	1포기	방풍	200g
깻잎	40/50장	고추잎	200g	비타민채	200g
깻잎순	200g	고들빼기	300g	숙	200g
부추	200g	솔부추	100g	양상추	1개
시금치	300g	겨자채	200g	엄나무순	200g
숙갓	200g	고사리	300g	욱순	200g
아욱	200g	고수나물	100g	원추리	200g
근대	200g	곤드레	200g	참죽순	200g
청경채	200g	곰취나물	100g	참비름	200g
치커리	100g	냉이	200g	참취나물	200g
대파	500g	달래	100g	청갓	1kg
대파(잔파)	300g	당귀	100g	홍갓	1kg
실파	200g	돌나물	200g	돌산갓	1kg
쪽파	300g	돌미나리	200g	호박잎	200g
깐쪽파	200g	마늘쫑	300g	삼채	200g
돼지파(염교)	300g	두릅	200g	고구마줄기	300g
얼갈이배추	500g/1kg	로메인	1포기	루콜라	50g
열무	500g/1kg	머위	300g	아마란스	200g
풋마늘	200g	미나리	200g	케일	100g

2. 열매채소

품목	포장단위	품목	포장단위	품목	포장단위
가지	3개	브로콜리	1개	완숙토마토	1kg~
건고추	3kg/6kg	수박	5kg~9kg	쥬키니	1개~
파리고추	200g	수세미	1개	지고추	1kg~
노각	1개	아삭이고추	200g	차요테	500g
늪은호박	1개	아스파라거스	200g	참외	2개~
단호박	2개	애동이고추	200g	청양고추	200g
딸기	500g~	애호박	1개~	파프리카	500g
땅콩호박	1개	여주	1개~	풋고추	200g
메론	1.8kg~	양배추	1개	피망	500g
박	1개	오이	2개~	홍고추	200g
방울토마토	500g	오크라	500g	흑토마토	500g

3. 뿌리채소

품목	포장단위	품목	포장단위	품목	포장단위
감자	1kg~	마늘	10통~	울금	500g
고구마	1kg~	무	1개	인삼	200g
깐도라지	200g	비트	1개~	초롱무	2kg
깐마늘	150g	삼채뿌리	100g	청피홍삼무	1개~
깐양파	500g	생강	300g	총각무	2kg
당근	1개~	생땅콩	300g~	콜라비	1개~
더덕	500g	양파	1kg~	토란	500g
도라지	500g	연근	500g	알타리	2kg
돼지감자	500g	우영	500g	레디시	200g

4. 곡물 및 잡곡류

품목	포장단위	품목	포장단위	품목	포장단위
옥수수	5개	수수	500g	참깨	500g
녹두	500g	숙주나물	300g	찹쌀	1kg~
녹미	500g	아마란스씨	200g~	찹쌀현미	1kg~
대두	500g	아마씨	200g~	채두	200g~
동부	500g	아주까리	500g	콩나물	300g
들깨	500g	옛기름	500g~	팥	500g
메밀	500g	완두콩	500g	현미	1kg~
백미	1kg~	율무	1kg	홍미	500g
백태	500g	작두콩	500g	흑미	500g
서리태	500g	쥐눈이콩	500g	흑임자	500g

5. 약초 및 허브류

품목	포장단위	품목	포장단위	품목	포장단위
감초	100g	느릅나무	200g	윗나무	500g
개똥쑥	100g	둥굴레	500g	우슬	100g
건구절초	50g	마가목	200g	익모초	100g
꾸지뽕	500g	명월초	10g	인진쑥	500g
건그라비올라	10g	별나무	200g	자소엽	50g
건맥문동	100g	복분자	500g	적하수오	300g
건삼백초	100g	비단풀	50g	천년초	500g
건어성초	100g	야관문	300g	철	200g
결명자	200g	엄나무	300g	헛개나무	200g
금전초	50g	오가피	300g	황기	200g

6. 과일

품목	포장단위	품목	포장단위	품목	포장단위
감	3개~	밤	500g	앵두	500g
개복숭아	1kg~	배	1.5kg~/7.5kg	오디	500g
꾸지뽕	500g	보리수	500g	은행	500g
대추	300g	복숭아	2kg~/5kg	자두	1kg
매실	1kg~	블랙커런트	500g	천혜향	1개~
모과	1개	블루베리	500g	포도	2kg~
무화과	500g	살구	500g	호두	300g~

7. 버섯류

품목	포장단위	품목	포장단위	품목	포장단위
가다발	500g	새송이	200g	팽이	100g
건표고	100g	양송이	200g	생표고	200g~
느타리	300g	영지	100g	목이	50g

세종로컬푸드 농산물 생산관리기준(제5조 관련)

구 분	세부항목	생산관리기준	비 고
생산 자질	교육이수경력	- 세종로컬푸드 주식회사 각종 교육 참가 필수	
	생산경력	- 자연친화 의지 등이 생산자 삶에 묻어날 것	순환농업을 위한 계획을 수립할 것
생산 계획	영농규모의 적정성	- 공동체, 협업, 가족단위 지향, 적정규모 다품목 소량생산방식	축산부산물의 이용 등지역내 자원순환체계 구축 노력 필요
	품종선택	- 자연과 사람이 함께 이룰 것 - 경제성, 효율성에만 치우치지 않을 것	필요시 회사가 지정할 수 있음
경영 관리	영농(경영)자료	- 출하신청서 작성	로컬푸드생산자 관리기록 영구 보존
	생산·출하방식	- 직거래 등 건전한 소비조직과 유통판매 경력, 지역순환, 로컬푸드생산, 소비의식을 가진 자 또는 조직과의 직거래, 지속가능한 환경유지에 동의하고 실천	협동, 공동체 생산·출하방식을 권장
재배 포장 용수 종자	토양	- 토양환경보전법규정 준수	
	용수	- 환경정책기본법시행령 제2조 준수	
	종자	- 토종종자나 농산물품질관리법 제2조제7호 규정에 의한 유전자변형이 된 종자가 아닌 것	
재배 방법	화학비료	- 공인기관장 권장하는 성분량	기관장-농촌진흥청장, 농업기술원장, 농업기술센터소장
	유기합성농약	- 안전사용기준의 이하, 제초제 사용금지 - 안전사용기준시기의 2배수 이상	예) 수확 3일전까지 사용→수확 6일전 까지 사용
	윤작	- 농가단위의 작부체계에 의한 재배 실천	두과, 녹비, 심근성작물의 재배 권장
	유기질비료	- 축분 이용 시 완전 부숙시켜 환경오염방지 - 제초제, 토양소독제, 호르몬제사용 금지	기타, 유기농산물재배에 사용이 허가된 자재는 허용
품질 관리	저장 및 수송	- 청결유지	포장, 칸막이
	당도 및 상품성	- 당도 측정을 통하여 품목별 일정 수치 이상	품목별 세부기준은 별도 정함
	농약잔류기준	- 식품위생법제7조제1항의 규정에 따라 식품의약품안전청장이 고시한 농산물의 농약허용기준 이하	
수경 및 양액 재배	원료	- 지역산 사용원칙, 없을시 국내산을 권장	
	재배방식	- 순환식	
	환경영향	- 양액으로 인한 오염이 없어야 한다.	폐수의 재활용
	용수	- 식수 기준이상	

세종로컬푸드 품목별 취급기준(제5조 관련)

세종로컬푸드 품목별 취급기준에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. “재배포장” 이라 함은 작물을 재배하는 일정구역을 말한다.
2. “화학비료” 라 함은 비료관리법 제2조제2호의 규정에 의한 보통 비료중 화학적인 과정을 거쳐 제조된 것을 말한다.
3. “유기합성농약” 이라 함은 농약관리법 제2조제1호의 규정에 의한 농약 중 유기화학적인 과정을 거쳐 제조된 것을 말한다.
4. “윤작” 이라 함은 동일한 재배포장에서 동일한 작물을 연이어 재배하지 아니하고, 서로 다른 종류의 작물을 순차적으로 조합-배열하는 방식의 작부체계를 말한다.
5. “관행농업” 이라 함은 화학비료와 유기합성농약을 사용하여 작물을 재배하는 일반 관행적인 농업형태를 말한다.
6. “가축” 이라 함은 축산법 제2조제1호의 규정에 의한 가축을 말한다.
7. “유해잔류물질” 이라 함은 항생제·합성항균제 및 호르몬 등 동물의약품의 인위적인 사용으로 인하여 동물에 잔류되거나 또는 농약·유해중금속 등 환경적인 요소에 의한 자연적인 오염으로 인하여 축산물 내에 잔류되는 화학물질과 그 대사산물을 말한다.
8. “동물용의약품” 이라 함은 동물 질병의 예방·치료 및 진단을 위하여 사용하는 의약품을 말한다.
9. “유기사료” 라 함은 유기농산물 인증기준에 맞게 재배·생산된 사료 [국제식품규격위원회(codex Alimentarius Commission)에서 정한 기준에 적합하게 생산·수입된 사료를 포함한다] 를 말한다.
10. “사육장” 이라 함은 가축사육을 목적으로 하는 축사시설이나 방목장, 운동장을 말한다.

11. “가공품”이라 함은 농산물에 간단한 가공이나 처리를 하여 형태나 성질을 변화시킨 제품을 일컫는다.
12. “원재료”라 함은 제품생산의 기본이 되는 원료와 재료를 말한다.
13. “부재료”라 함은 생산 과정에서 보조적으로 들어가게 되는 원재료 이외의 추가재료를 이르는 말이다.
14. “식품첨가물”이라 함은 식품을 제조·가공할 때 그것의 가치를 향상시키거나 영양 가치를 높일 목적으로 첨가하는 물질로 조미료, 착색료, 보존료 따위를 말한다.
15. “합성화학물질”이라 함은 둘 이상의 물질을, 그것의 구조·성질 등을 변화·합성시켜 인위적으로 만든 새로운 물질을 말한다.
16. “GMO”라 함은 유전자 변형 작물(Genetically Modified Organism)을 일컫는 말로 유전자 재조합기술(Recombinant DNA technique)을 이용하여 어떤 생물체의 유용한 유전자를 다른 생물체의 유전자와 결합시켜 특정한 목적에 맞도록 유전자 일부를 변형시켜 만든 생물체를 말한다. 세종로컬푸드는 법적 허용기준 GMO함유율 3% 미만인 Non-GMO를 허용한다.
그러나 결국에는 유전자변형으로부터 자유로운 GMO 0%인 GMO-FREE를 지향한다.
17. “천연”이라 함은 사람의 힘을 가하지 아니한 저절로 이루어진 상태를 말한다.
18. “환경호르몬”이라 함은 “외인성 내분비교란 화학물질”이라고 한다.
동물이나 사람의 몸속에 들어가 호르몬의 작용을 방해하거나 혼란시키는 물질을 총칭한다.

[별표 6]

I. 농·축산물 취급기준 (제5조 관련)

1. 식량작물

가. 주곡류

1) 취급원칙

내 용	예외 조항 및 비고
가) 지역자원순환 생산방식을 원칙으로 한다. 나) 세종로컬푸드인증, 국가농식품인증재배를 장려한다. 다) 생산과정이 투명하고 정보를 공개해야한다.	단, 세종로컬푸드인증재배라 하더라도 생산자는 농약·비료사용량을 최소화 하도록 노력해야 한다.

2) 취급기준

구분	내용	비고
도정원칙	-서리, 도복의 피해가 있는 벼는 도정 출하하지 않는다. -종자혼입이 있을 경우 출하하지 않는다. -산물벼 1) 수분 함유율이 18~27%까지만 도정한다. -제현율 2)검사를 통하여 제현율에 따라 차등 도정한다.	태양건조를 지향하고, 화건시 건조기 내부온도는 40℃이하에서 건조 할 것

3) 생산·출하기준

품목	세부기준	공통기준
찰쌀	-멥쌀혼입 5% 이하, - 피해립은 5% 이하 -싸래기는 4% 이하	-남알의 윤기가 뛰어나고 충실할 것. -묵은 냄새와 곰팡이 냄새가 없을 것. -피해립, 착색립은 기준 이하여야 함. -돌, 누, 이종곡립 및 이물질 없어야 함. -품종 : 자가선택 또는 회사와 상의할 수 있다.
쌀(백미)	-수분16% 이하 -햇볕에 의한 자연건조 지향 -이종혼입 및 찰쌀혼입 0.1%이하 -피해립 0.5% 이하, 분상질립 2%이하 -착색립이 없으며 싸래기는 2%이하	
현미	-용적 중(1리터중량)81%이상 -정립 85% 이상, 수분15%이하 -사미(미성숙립) 3% 이하, 피해립 5%이하 -착색립 없을 것	
찰현미	-용적중 81% 이상, 정립 85%이상 -메현미 혼입율 5% 이하, 피해립 5%이하 -사미 혼입율 3%이하	
오분도미	-하절기 냉장보관 표시 의무	

4) 종자 및 안전성 검사

종자포 운영	-종자의 혼입방지와 순도유지를 위하여 종자포를 운영할 수 있다.
잔류농약 검사 및 종자 순도검사 실시	-수확 후 출하시점에 각 농가별로 샘플을 채취하여 잔류농약검사를 진행하며 불특정 기간에 임의로 샘플을 채취하여 순도검사를 진행한다.

1) 산물벼는 수확직후 벼로 건조 전 벼를 말함

2) 제현율이란? 쌀을 찧었을 때 현미가 되는 비율 (예 제현율 83%이상 1등, 80%이상 2등, 78%이상 3등)

5) 보관관리 및 표기사항

- 훈증처리 및 방사선조사를 할 수 없다.
- 일반농산물과 구분하여 보관 관리한다.
- 방서 및 방충관리 기록이 있어야 한다.
- 양곡관리법 등 농산물 표준규격에 따른 표시사항을 준수하여야 한다.

<용어의 정의>

- 백분율(%) : 전량에 대한 무게비율을 말한다.
- 정립 : 낱알이 굵힘이 없고 광택이 나며 충실함을 말한다.
- 피해립 : 오염 또는 손상된 낱알
- 분상질립 : 체적의 2분의1 이상이 부서진 낱알
- 착색립 : 표면의 전부 또는 일부가 황색, 갈색, 흑색으로 착색된 낱알 및 앵미를 말한다.
- 미숙립 : 사미를 제외한 성숙하지 아니한 낱알.
- 싸라기 : 1.70mm 그물체로 쳐서 체 위에 남는 것 중 부러지거나 깨진 낱알.
- 이종곡립 : 쌀 이외 다른 곡립을 말한다.
- 이물 : 1.70mm 그물체로 쳐서 체 위에 남은 곡립 외의 것과 체를 통과한 것을 말한다.

나. 잡곡류(밀, 밀가루포함), 두류, 서류, 유지류

1) 취급 원칙

내용	예외조항 및 비고
가. 지역자원순환 생산방식으로 재배함을 원칙으로 한다. 나. 세종로컬푸드인증기준 이상의 재배를 지향한다. 다. Non-GMO(유전자변형이 되지 않은 농산물)종자를 취급한다. 라. 생산과정이 투명하고 정보를 공개해야한다.	잡곡은 지역의 생산량이 부족하고 생산자가 생산 자체를 기피하고 있으므로 생산기반을 확대 할 수 있도록 지원한다.

2) 취급기준

구분	내용	예외조항 및 비고
공통 출하 기준	1) 지역자원 순환방식으로 재배된 농산물을 출하한다. 2) 품질상태에 따라 등급별 차등 출하한다. 3) 조건에 따라 지역별로 채종포를 운영할 수 있다. 4) 소독된 종자의 직접 사용은 금지한다.	-채소류와의 이모작 확대 및 곡류와의(벼,보리,밀 등) 작부 체계를 만들어 안정적인 소득보장을 꾀하고 잡곡 생산기반을 확대해 나간다. -등급은 1, 2등까지 인정하고 등외는 출하하지 않는다. -화본과의 경우 목표(평균)도정률율에 준하며 두과의 경우 목표(평균)정립율에 준한다. -각 인증사양으로 생산 관리된 종자를 사양에 맞게 사용하여야 한다. -교배종의 경우 일정 년도가 지나면 본연의 속성(생산량, 병해저항성 등)이 급격히 떨어 질 수 있기 때문에 채종포를 운영하여야 한다. -단, 보급종을 받았을 경우 소독제를 씻어내어 사용한다.
품목 별	-백태,서리태,쥐눈이콩,검은콩 콩나물콩,붉은팥,강남콩 등 (두류)	-1등: 정립율 85%이상이어야 한다. (피해립 15%이하) 이물과 이종곡립이 없어야 한다. -2등: 정립율 75%이상이어야 한다. (피해립 25%이하)

출하 기준		-이물과 이종곡립이 있을시 조건에 관계없이 2등으로 한다. 단, 서리태에 한하여 이종곡립 3%까지 인정한다. -녹두의 정립율은 예외로 한다.
	-차조,기장,수수,울무,옥수수 등(화본과류)	-목표수율: 수수 76%, 기장70%, 차조75%, 울무 43%, 옥수수쌀 (거피) 78%로 한다. -수분: 옥수수, 차조, 기장, 수수는 14%이하, 울무는 13%이하 로 한다.

3) 품목별 세부기준

가) 서류, 유지류

품목	세부기준	공통기준
감자	-최소지름 5cm이상//이하품은 조림용 포장 -녹변된 것, 말랑거림, 싹이 튼 것, 짓무른 것, 썩은 것, 작은 과 혼입, 기형 제외.	
고구마	-짓무른 것, 썩은 것, 너무 작은 것, 너무 큰 것, 마른 것 제외. -연붉은색의 선명한 표피. -과피에 상처가 없고 딱지가 지지 않은 것, 부러진 것, 썩은 것 제외	
참깨(검정깨)		-품종고유의 모양과 색택으로 크기가 균일하 고 충실해야 한다. -수분은10% 이하여야 한다. -돌, 흙 등의 이물질이 1%이하여야 한다. -외국산 등 종자의 혼입이 없어야 한다.
들깨		
피 땅콩	빈 꼬투리가 3% 이하여야함.	
생알땅콩	이물은 0.5% 이하여야 함.	

나) 잡곡류

품목	세부기준	공통기준
보리쌀	-강층 완전 제거 -싸래기 4% 이하 -겉보리는 싸래기 8%이하	-날알이 충실하며 묵은 냄새와 곰팡이 냄새가 없어야 한다. -수분은 14% 이하 (단 울무는 13%이하) -이물과 이종곡립이 없어야 함.
차좁쌀	-메좁쌀의 혼입율이 5% 이하여야 함 -조(도정 전 상태)는 1% 이하여야함	
기장쌀	-싸래기 (0.85mm) 10% 이하 -기장(도정 전 상태)은 2% 이하	
울무쌀	-수분 13% 이하 -정립 60% 이상 -피 울무 500g당 3립 이하	
메밀쌀		
옥수수쌀	-수분 14% 이하	
수수쌀		

다) 두류

품목	세부기준(1등급 기준)	공통기준
백태	수분 14% 이하, 피해립 15% 이하	-품종 고유의 모양과 색택을 갖춘 것으로 날알이 충실하고 고른 것으로 한다.

서리태	수분 15% 이하, 이중곡립 3%이하	-이물과 이중곡립이 없어야 한다. -정립율 85%이상이어야 한다. -입고규격을 통일하며 봉인으로 처리한다. -입출고 기록 의무화, 공개 원칙 -품목별 특성에 맞게 보관한다.
검은콩(흑태)	수분 14% 이하, 이중곡립 10% 이하	
붉은팥	수분 13% 이하	
콩나물콩	수분 14% 이하, 발아율 85% 이상	
귀눈이콩	수분 14% 이하, 발아율 85% 이상 나물용은 속파란 귀눈이콩 금지	
녹두	수분14%이하, 정립70%이상 -무농약은 60%이상	

4) 안전성 검사

- 출하시 전문시험분석기관의 농약안전성, 수질 및 토양 중금속안전성 검사필증을 받는다.
- 콩, 옥수수는 GMO안전성 검사증을 받는다.
- 감자의 경우 싹틔움 방지를 위한 방사선 조사 금지한다.
- 시료채취는 제3자 또는 객관적인 자의 참여하에 진행하여야 하며 검사를 의뢰한 시료의 일부를 보관하여야 한다.
- 검사는 기본적으로 개별 필지별, 개인별로 실시한다. 단, 곡류의 경우 현실적인 한계를 감안하여 인증별 또는 조직별 검사진행을 할 수 있다.

5) 보관관리 및 표기사항

- 벼 보관 및 관리법을 따른다.
- 양곡관리법, 국립농산물 표준규격에 따른 표시사항을 준수하여야 한다.

다. 밀

1) 취급 원칙

내 용	예외조항 및 비고
가. 지역자원순환 생산방식으로 재배 나. 세종로컬푸드인증 이상의 재배를 원칙으로 한다. 나. 농약, 비료사용을 최대한 지양한다. 다. 생산과정이 투명하고 정보를 공개해야한다	토종종자 사용을 권장한다.

2) 취급 기준

3) 출하기준

가) 출하 곡종 및 등급

- 농림축산부에 고시된 종자에 한한다.
- 당해년산 밀로서 사전에 약정된 품종으로 생산된 밀을 출하한다.
- 품종은 별도 출하 약정한 품종으로 한다. (제빵용-조경밀, 다목적용-금강밀, 제과용-우리밀 등)
- 종자는 회사가 추천한 것을 사용하거나 권역별로 채종포를 운용하여 확보할 수 있으며,

자가 종자의 사용은 지양한다.

- 등외품은 제외한다.

나) 품질 기준

항목 등급	최 저 한 도		최 고 한 도				
	형 질	정립(%)	수분(%)	피해립(%)	이중곡(%)	이 물	
						계(%)	비린감부기병립 (1kg중 개)
1 등	1 등 표준품	90.0	12.0	6.0	0.5	0.4	15
2 등	2 등 표준품	75.0	12.0	10.0	1.0	0.6	30
등외	등외 표준품	60.0	13.0	15.0	3.0	1.0	50

다) 포장자재

- 포장 : 낙곡되지 않도록 정해진 포장재를 사용한다.

4) 품질기준

가) 알곡

- 발아율 80% 이상의 것
- 출하등급 1등급을 기준으로 하며, 등외품은 취급하지 않는다.

나) 밀쌀

- 세종지역 출하한 원곡을 가공한다.
- 생산과정이 투명하고 정보를 공개하는 업체의 물품을 취급한다.
- 보관 과정 등에서 손상된(발아, 부패) 것은 취급하지 않되 충해로 인한 경우는 가공 혹은 재제분할 수 있다.
- 발아곡을 취급할 경우 취급기준에 적합해야 한다.

5) 안전성 검사

- 출하시 농약안전성, 수질 및 토양 중금속안전성 검사필증을 제출해야 한다.
- 종자의 혼입과 순도유지를 위하여 종자포 운영을 권장한다.
- 수확 후 출하시점에 각 농가별로 샘플을 채취하여 잔류농약 검사를 진행하며 불특정 기간에 임의로 샘플을 채취하여 순도검사를 진행한다.

6) 보관관리 및 표기사항

- 밀은 훈증처리를 해서는 안된다.
- 방서 및 방충관리 기록이 있어야 한다.
- 방사선조사를 할 수 없다.
- 양곡관리법, 국립농산물품질관리원의 농산물 표준규격에 따른 표시사항을 준수한다.

<용어의 정의>

- 백분율(%) : 전량에 대한 무게의 비율을 말한다.
- 형질 : 겉질의 얇음과 두터움, 충실도, 단단함, 선택, 낱알의 모양과 고르기 등을 말한다.
- 정립 : 2.4mm 세로 눈의 판체로 치면 체를 통과하지 않은 건전한 낱알을 말한다.
- 수분 : 105℃ 건조법 또는 이와 동등한 값을 얻을 수 있는 방법으로 측정한 함수율을 말한다.
- 피해립 : 손상된 낱알(발아립·병해립·부패립·충해립·파쇄립·착색립 등)을 말한다.
다만, 피해가 경미하여 가공 제품의 품질 및 수율에 영향을 미치지 않을 정도의 것은 제외한다.
- 이종곡립 : 밀 외의 다른 곡립을 말한다.
- 이물 : 곡립 외의 것을 말한다.
- 비린깜부기병립 : 비린깜부기병균에 침해된 낱알을 말한다.

라. 밀가루

1) 취급 원칙

내 용	예외조항 및 비고
가. 세종산 또는 국내산 Non-GMO를 취급한다. 나. 생산과정이 투명하고 정보를 공개해야한다. 다. 제분은 임가공과 OEM으로 할 수 있다. 라. 원맥은 계약재배를 통해 농가에서 직접 구매하여 제분하거나 제분업체가 출하(구매)한 것을 수급할 수 있다.	

2) 취급 기준

가) 회분³⁾

- 1등급 : 회분함량 0.5% 이내(2등급 : 회분함량 0.7% 이내, 3등급 : 회분함량 1.0%)를 말한다.

나) 수분 : 13.5% 이내 이어야 한다.

다) 품질구분

- 강력분 : 경질성 밀로 제분한 밀가루를 말한다.
- 중력분 : 경질, 연질밀의 혼합 곡을 제분하거나 중간질 밀을 제분한 밀가루를 말한다.
- 박력분 : 연질성 밀로 제분한 밀가루를 말한다.

라) 세부 기준

- 백밀가루 : 회분기준 1등급, 2등급 밀가루에 대하여 표시한다.
- 통밀가루 : 회분기준 2등급, 3등급 밀가루에 대하여 표시한다.

3) 안전성 검사

- 되도록 수입밀 또는 수입밀에서 추출한 특정 성분(글루텐 등)을 혼합하지 않는다.
- 개량제, 표백제, 탈산제 등 성상을 개선하기 위한 첨가물을 배제한다.
- 제분 이후 4개월 이내의 물품만을 공급한다.

4) 보관관리 및 표기 사항

- 농약, 소독약, 세정제 등 합성화학물질로부터의 접촉이나 혼합적재의 염려가 없는 곳에서 철저분리 보관한다.

3) 밀에서 전분, 단백질, 지방을 제외한 무기물질을 말함

- 보관 장소는 청결하고 건조하게 유지하여야 한다.
- 제분일자, 유통기한, 제분장소, 중량 등 우리밀의 우수성을 알린다.

2. 채소류

가. 취급원칙

내 용	예외조항 및 비고
가. 지역자원순환 생산방식으로 재배 나. 세종로컬푸드인증이상으로 재배 다. 작물의 생육을 인위적으로 조정하는 도구 및 호르몬제는 사용할 수 없다. 라. 생산과정이 투명하고 정보를 공개해야 한다. 마. 상품별 형상을 훼손하지 않은 상태로 출하해야한다.자르기,다듬기,결순출하등은 금지	호르몬제제 : 지베렐린 토마토톤 처리 등 단, 애호박의 경우 캡사용을 허용한다.

나. 취급기준

1) 품목별 세부 기준

가) 엽·경채류

상추, 시금치, 깻잎, 아욱, 근대, 미나리, 참나물, 생취나물, 쑥갓, 치커리, 청경채, 케일, 얼갈이, 열무, 냉이, 달래, 신선초, 케일, 부추, 솔 부추, 쌈채, 배추

- 규격은 품목별 세부 기준에 따른다.
- 하절기 예냉 처리는 하지 않는다.

품목	세부기준	
상추	<ul style="list-style-type: none"> - 잎의 길이가 10 ~ 20cm 이어야 한다. - 물이 묻어 있는 상태의 진열은 금지 	
시금치	<ul style="list-style-type: none"> -적정길이 : 뿌리를 자른 상태로 20cm 이내로 한다. -연화 잎, 오갈병 잎(바이러스 병)등은 제외 	
미나리	<ul style="list-style-type: none"> -40cm이상의 길이 / 최소 25cm이상의 길이를 유지할 것 -잎이 타들어 갔거나, 줄기 끝부분 물러진 것도 제외 -선별상태가 깨끗하고 이물질의 혼입이 없을 것. 	
참나물	<ul style="list-style-type: none"> -최대 길이: 30cm이하 / 최소길이 : 12cm이상 -잎이 너무 크거나, 잎이 퇴화되었거나 대가 뻗뻗해진 것은 제외 -잎 뒷면의 윤기가 없는 잎사귀도 선별한다. 	
아욱	<ul style="list-style-type: none"> -꽃대가 없어야 한다. -비정상 적으로 잎이 억세거나 대가 너무 굵은 것은 제외 	
생취	<ul style="list-style-type: none"> -노화된 것, 너무 큰 잎, 병든 잎 제외 	
깻잎	<ul style="list-style-type: none"> -엽장: 최대 15cm이하 // 최소 10cm이상 -엽폭: 13cm이하 // 최소 7cm이상 -잎 끝이 타들어간 것, 짓무른 것 제외 	
쑥갓	<ul style="list-style-type: none"> -길이 : 25cm 이하 15cm 이상 -추대된 것이 없는 것 -엽면에 병반이 심한 경우 제외 	
청경채	<ul style="list-style-type: none"> -너무 크지 않을 것 (최대 15cm이하 // 최소 8cm 이상) -추대된 것이 없는 것 -병해충으로 인해 심하게 훼손된 것 선별 	
케일	1. 쌈용	2. 즈용

	<ul style="list-style-type: none"> -길이 20cm이상(줄기포함) -해충의 피해가 심한 것은 제외 	
열무	<ul style="list-style-type: none"> -길이: 최대길이 15 ~ 40cm이하로 한다. -추대 된 것 및 해충의 피해가 심한 것은 제외 	
알타리	<ul style="list-style-type: none"> -뿌리의 굵기(직경) : 3 ~ 4cm일 것. -무의 길이가 6-15cm정도의 크기로 한다. -해충의 피해가 심한 것은 제외 -추대, 기형근, 열근, 바람들이 등의 피해가 없는 것 -무가 아삭하고 너무 맵지 않을 것. 	
배추	<p><시기별 규격></p> <ul style="list-style-type: none"> 봄배추 - 무게 2kg이상/ 1포기 여름배추 - 무게 1.5kg이상/ 1포기 가을배추 - 무게 : 2.5kg이상/ 1포기 <p><검품></p> <ul style="list-style-type: none"> -속이 짝 차있어 눌러보았을 때 단단한 느낌. -뿌리부분과 겉잎이 짓무르지 않을 것, 진딧물에 오염된 것 제외. -밑동이 짓무르면서 진물이 나는 것도 선별함. 	
얼갈이배추	<ul style="list-style-type: none"> -길이 20 ~ 35cm일 것 -해충의 피해가 심한 것은 제외 	
신선초	<ul style="list-style-type: none"> -길이 : 최소 50cm이상 	
양배추	<ul style="list-style-type: none"> -해충의 피해가 심한 것은 제외 -1kg이상 날개로 통 포장한다. -2.3kg이상은 절반으로 분개하여 소포장할 수 있다. 	
브로콜리	<ul style="list-style-type: none"> -줄기부분 5cm이하로 한다. -외관상 꽃부분 중 10%이상 개화가 진행되면 제외 -꽃부분 보다 줄기(대)부분의 중량이 60%이상을 차지할 경우도 제외 -변색(종자이외의 문제로)된 부분이 20%이상일 경우 제외 -규격 및 중량은 계절적 변동 사항이 있을 수 있다 	
양상추		

나) 과채류

품목	세부기준
풋고추, 파리, 홍고추	-최소 5cm이상 (파리 4cm이상), 7cm이하 -꼭지가 시들지 않고 신선하며, 탄력이 뛰어난 것 -품종 고유의 맛(매운 맛, 순한 맛)이 뛰어난 것
오이	-백오이 14cm, 취청 오이 16cm, 가시오이 20cm이상 -곡과는 3cm이상(가시는 4cm이상)은 제외 -꼭지가 마르지 않고 신선한 것 -소과 및 등외품 오이는 협의하여 취급할 수 있다. -쓴맛이 나는 것은 제외
애호박	-최소 길이가 12cm 이상 -중량 200g이상 -하절기 재배시 인큐베이터는 허용하지 아니한다.
미니 밤 단호박	-중량 250g이상
가지	-크기 10cm이상 -곡과는 2cm이상 제외 -꼭지가 시들지 않고 껍질의 탄력이 뛰어난 것
토마토	-중량 : 최소 150g이상 최대 300g이내(동절기 130g이상) -숙과율 동절기 90%이상, 하절기 80%이상 -꼭지가 시들지 않고 껍질의 탄력이 뛰어난 것 -품종 : 찰토마토 -흙집과, 열과, 기형과는 제외 -주스용은 정품과 동일하나 중량이 규격외인 경우
방울 토마토	-중량 8g이상 -당도 : 하절기(4~10월) 8brix이상, 동절기(11~3월) 6.5brix이상 -숙과율 동절기 90%이상, 하절기 80%이상 -꼭지가 시들지 않고 껍질의 탄력이 뛰어난 것 -열과, 기형과 제외
피망, 파프리카	-중량 개당 100g이상 -꼭지가 시들지 않고 껍질의 탄력이 뛰어난 것 -기형과, 병과제외

다) 근채류

당근, 무, 야콘, 도라지, 우엉, 연근, 미삼, 수삼 등

품목	세부기준
당근	-최소 12cm이상/ 최대 30cm이하 (150g이상) ⁴⁾ -짓무름, 기형과, 소형과, 심 박힌 것, 마른 것 등 제외 -포장지 : 망 포장 / 비닐포장 (계절별 적용) -소과 및 등외품은 별도의 취급 기준을 정하여 취급할 수 있다.(주스용)
무	-최대 35cm이하 최소 18cm이상 // 지름 -최대 15cm이하 8cm이상 -무개/개 는 1kg이상이어야 한다. 규격이외 크기, 심이 박힌 것 제외
삼류	-출하시 잔류농약검사서를 구비하여야 한다.
인삼(수삼)	-근두부터 잔뿌리까지 유지한 상태, 굵기와 크기별로 구분 -6년근에 한해서 인삼조합의 년근 확인서 제출
도라지	-흙을 제거하고, 뇌두(腦頭)를 유지한 상태의 크기로 구분 -출하시기 : 서리 내린 후부터 새싹이 돋기 전까지로 한다.

※ 규정하지 않은 근채류는 이 규정을 준용.

4) 당근의 경우 기후와 토양의 특성에 따라 크게 자라는 경향도 있어 30cm를 허용한다.

라) 조미채소류

대파, 양파, 풋마늘, 저장마늘, 깎마늘, 쪽파, 생강, 건고추, 갓, 생강, 부추 등

품목	세부기준
대파	<ul style="list-style-type: none"> -두께 : 검지(성인남자의 손가락) 굵기 -연백부분 : 최소10cm이상: 춘, 하 // 20cm이상-추, 동) -충 피해 잎, 노화 잎, 연백부분의 미약함 등 제외 -규격: 2뿌리 이상을 포장/ 너무 굵은 것 1개 포장, 절단포장은 제외.
양파	<ul style="list-style-type: none"> -규격 : 1kg / 망 또는 비닐 포장 -크기(최소-지름 6cm이상) -중량: 100g이상 -손으로 만져 물렁거림이 심한 경우 제외. -썩은 과, 짓무름과 등은 선별하고 공급 시 제외 한다. -최소규격 이하의 작은 과의 혼입이 있는 경우도 제외한다. -장아찌용의 경우 별도의 기준을 정하여 취급할 수 있다.
풋마늘	<ul style="list-style-type: none"> -규격 : 50개/ 망 포장 개수 단위의 규격포장(난지형) -크기: 최소 3.5cm이상(3.5cm이상은 일반품의 중에 해당하는 크기임.) -말랑거림, 짓무름, 작은 과의 혼입
저장마늘	<ul style="list-style-type: none"> -규격 : 10통이상 망 또는 비닐포장 - 한지형//중량규격 -크기 : 지름 3cm이상(3cm이상은 일반품의 규격에 "하"에 해당.) -말랑거림, 규격이하의 혼입 등 제외 -만졌을 때 육질이 단단하여야 한다. -깎마늘의 경우 화학적 처리를 금지한다.
쪽파	<ul style="list-style-type: none"> -최소 20cm이상의 것만 포장 공급한다. -병든 잎, 누렇게 뜬 잎, 짓무름, 포장상태가 지저분한 것 제외
생강	<ul style="list-style-type: none"> -곰팡이. 짓무름. 작은 과 제외
건고추	<ul style="list-style-type: none"> -화건, 반양건, 태양건 -건조 상태가 나빠 꼭지부분에 곰팡이가 핀 것이나 얼룩이 심한 것은 제외
부추	<ul style="list-style-type: none"> -길이: 17cm이상, 30cm미만. -짓무른 잎, 끝이 타들어간 잎, 누렇게 뜬 잎 등은 제외한다.

마) 버섯류

품목	세부기준
느타리 양송이 팽이 표고 새송이	<ul style="list-style-type: none"> -버섯 고유의 모양, 색택 및 향을 유지해야 한다. -수분함량이 40%이상일 경우 반품처리(육안 확인시 확연 구분되는 경우) -갓이 부러졌거나, 많이 핀 상태 제외 -갈변이 5%이상 진행될 때도 제외(하절기에 한함)

다. 안전성 검사

- 생산자, 생산현장이 확인된 식용을 목적으로 재배한 농산물 만 출하한다.
- 세종 로컬푸드 인증기준에 의한 안전성 검사
- 출하 전 잔류농약검사를 실시한다.

라. 보관관리 및 표기사항

- 엽·경채류의 경우 유통과정에서 짓무름을 방지하기 위한 화학적 약품 처리를 금지한다.
- 저장 채소류의 경우 농약, 소독약, 세정제 등 합성화학물질로부터의 접촉이나 혼합적재의 우려가 없는 곳에서 보관한다.
- 보관 장소는 청결하고 건조하게 유지하여야 한다.
- 기타 식품위생법 표시기준에 따른다.

3. 과일류

가. 취급원칙

내 용	예외조항 및 비고
가. 지역자원순환 생산방식으로 재배함을 원칙으로 한다. 나. 세종로컬푸드인증 이상으로 재배함을 원칙으로 한다. 다. 농약, 비료사용의 관행농업 생산을 최대한 지양한다. 라. 작물의 생육을 인위적으로 조정하는 도구 및 호르몬제(지베렐린, 토마토 톤 처리 등)는 사용을 지양한다. 마. 생산과정이 투명하고 정보를 공개해야한다. 바. 폐수시설이 없는 수경재배(양액재배)를 인정하지 않는다.	단, 세종로컬푸드인증재배라 하더라도 생산자는 농약·비료사용량을 최소화 하도록 노력해야 한다.

나. 취급기준

1) 물품선정 기준

- 과일류, 과채성 과일, 견과류
 - 건조시 화학처리(유황훈증)를 하지 않는다.
 - 기형과는 출하를 금지한다.
 - 수확시 인체에 유해한 광택, 발색제 사용, 수확 후 인위적 후숙처리(카바이트 사용)를 금한다.

2) 품목별 세부기준

품목	세 부 기 준	
포도	-중량 200g이상 -당도 14brix이상 -포장 : 개봉된 종이박스	-규격(중량) 미달시 제외한다. -심한 과숙으로 인한 터짐과는 제외 -심한 알 떨어짐 ,가지사이 곰팡이, 가지마름 현상과 제외 -품종고유의 색택을 지니고 유지하며 선도가 좋을 것
복숭아	-중량 : 조생종200g, 중·만생종250g이상 -당도 : 조·중생종 11brix이상, 만생종 12brix	-색택 품종별로 다르므로 별도의 기준을 두지 않는다. -품종고유의 색택을 지니고 유지, 신선도가 좋을 것
자두	-중량 60~120g(6~16과까지)	-포장PET 도시락용기로 하며, 포장의 뚜껑이 열리지 않도록

	-당도 13brix이상	투명 접착테이프로 마감한다. -규격에 대해서는 작황의 상황에 따라 변동이 가능함.
딸기	-중량 12g 이상(단, 속이 비어있거나 정상과의 범위를 넘는 기형과는 제외) -당도 9brix이상 -포장:플라스틱케이스,스치로프, 투명용기등	-고유의 색과 향을 가지고 있어야 한다. -신선도가 확실하게 유지 되어야 한다.(무름,눌림,마름,시듦,)과 등은 출하 할수 없음.
단감	- 중 량: 특 대 1.2 k g 이 상 , 대 1 k g 이 상 , 중 8 8 0 g 이 상 , 소720g이상 -포장 : 대/중/소 1줄등 비닐 줄포장	-공통: 함물, 짓무름이 없고 기타흔적이 1cm이하일 것. -유기: 병반점5mm이하 2개이하이며 당도10brix 이상 -무농약: 병반점5mm이하 2개이하이며, 당도 11brix이상 -세종로컬푸드인증재배: 병반점2mm이하 2개이하이며, 당도 11brix이상
수박	-꼭지가 싱싱하고 5cm이상 남아 있을 것 -규격 5-11kg, 당도 11brix이상 불랙망고수박 규격-2 ~ 5kg 당도-13brix이상 애플수박 규격-0.6~2kg 당도-11brix이상 -정품만 취급함(기형, 흠집과 제외)	
알로에	-중량 700g이상 -흠집이 없고 식용부위가 깨끗해야 한다. -단단한 제일외부의 잎은 제외한다.	
블루베리	-과육의 중량 제한은 없으나 숙기가 완숙된 상태의 블루베리로 함. -흠집이 없고 식용부위가 깨끗해야 한다.	
참외	-중량 400g이상, 당도 12brix이상	
메론	네트메론 -규격 1.8kg이상(동절기 1.5kg이상) 꼭지가 싱싱하고 5cm이상 남아있을 것 -당도 13brix이상 홈런스타 -규격 1.3kg이상 -당도 중앙부위 측정으로15brix이상	
사과	-중량 200g이상(단, 하절기 저장상 조달이 어려운 경우 협의조정) -당도 12brix이상	
자두	-당도 13brix이상	
배	-중량 500g이상 -당도 12brix이상	
호두	-건조시 화학적 처리를 금지한다. -크기가 일정해야 하며 품종고유의 색깔과 윤기가 나며 모양도 양호해야한다.	
은행		
밤		
곶감	-곰팡이가 없어야 한다. -짓물러지거나 터지지 않아야 한다. -인위적인 후숙(화학적 처리)은 하지 않는다. -병반점이 없어야 한다. -건조시 화학적 처리를 금지 한다. (단, 곶감의 경우 일부 유통처리는 일정기간 허용 유통기간을 둔다.)	
홍시		
감말랭이		
대추		
건복숭아		

다. 안전성 검사

- 생산자 확인(원산지 증명서)
- 세종로컬푸드 인증기준에 의한 안전성 검사
- 출하 전 잔류농약검사를 실시한다.

라. 보관관리 및 표기사항

- 저장 과일류의 경우 농약, 소독약, 세정제 등 합성화학물질로부터의 접촉이나 혼합적재의 우려가 없는 곳에서 보관한다.
- 인증사항, 생산지 정보 기타 식품위생법 표시기준에 따른다.

4. 화훼

관상을 목적으로 초본류 또는 목본류를 집약적으로 재배하여 그 가치를 높이고 소비자에게 아름다움과 위안을 줄 수 있는 식물을 대상으로 한다.

가. 재배의 의미

- ① 관엽식물, 난, 절화 - 삽목, 파종, 유목의 이식 등을 시작으로 재배하여 상품화 한 것.
 - ② 다육식물 - 엽삽 또는 지(중)삽으로부터 재배를 시작하여 상품화 한 것.
- 단) 재배 시 회사에 알려 확인 된 품목에 한해서 출하할 수 있다.

나. 진열 공간

정해진 공간 내에 회사의 방침에 따라 진열하여 최대한 공간의 활용도를 높인다.

다. 진열기간

- ① 꽃(절화) - 2일
- ② 화분, 다육 - 15일 (출하자의 지속적 관리로 정상상태 보존 시)

라. 진열기간 내의 관리

진열 상품이 판매 되기 전 까지 정상적 생육 환경 보존을 위하여 출하자가 성실히 관리해야 하며 상품 주변의 청결을 유지해야 한다.

마. 제한사항

상품의 가치에 비해 지나친 가격의 화분 및 소품을 소재로 한 경우에는 해당 상품의 출하를 제한 할 수 있다.

5. 축산물(계란, 닭, 오리, 돼지, 소, 우유)

가. 계란

가)유정란/무정란

1) 취급원칙

내 용	예외조항 및 비고
가. 축산과 농업이 순환하는 지역순환농업을 지향하며 이를 실천하는 생산자의 축산물을 우선 취급한다. 나. 항생제투여를 최소화하여 사육한 축산물을 취급한다. 다. 생산과정이 투명하고 정보를 공개해야 한다.	조사료 사용비율을 높이고, 조사료포장을 조성해야하며, 조사료포장의 윤작체계가 세종로컬푸드 인증재배 이상일 것을 권장한다.

2) 취급기준

가) 지역순환형 농업을 기반으로, 동물복지형 친환경축산을 지향한다.

나) NON-GMO사료 사용, 무 항생제 축산사육을 지향하고 세부취급 기준은 아래와 같다.

내 용	사 육 기 준
계사형태	-개방형 평사사육 시설 -동물 복지 형 시설 : 채광, 온·습도조절 및 통풍 용이. -산안식양계사(천창 등 인위적 형태변형 금지) : 살균, 공기순환, 계분발효 효과
육추 및 사육방식	-2일령부터 자가 육추 및 봄, 가을 2회 육추원칙 -육추 후, 육성, 산란이 동일공간에서 완성되는 올인 올 아웃 일체형 양계
동물용의약품 등	항생제 등 사료혼입 금지, 치료용 외 사용불가, 육추백신프로그램 기본인정
암수비율, 밀도	수당 0.13m ² (평당 15마리 이내), 암수비율 15:1 이상
사료	-산란기 기준 1일 1마리당(배합사료 120g, 조사료 20g)이상 급이 -조사료 포장(200평 이상/300수당)확보, 조사료 보관시설(연간 1.5t 이상/300수당)확보
부리 자르기	금지
점등(12-2월)	동절기에 한해 4시간이내 허용
사육기록	일지 작성하여 입추단위로 관리보관

3) 안전성검사 및 부화율 검사

- 항생제검사, 미생물검사, 살충제 검사를 년2회 이상 생산지별 불시 검사를 실시한다 단, 국가또는 지자체에서 실시하는 검사와 중복되는 경우 해당검사로 안전성 검사를 대체한다.
- 부화율검사 : 년중 수시로 일정 수(30알) 이상을 부화장에 의뢰하여 80%이상 부화가 되어야 한다.

4) 보관관리 및 표기사항

- 불순물 제거 작업 시 약품사용을 금지한다.
- 칼로 긁어내는 방법을 지향하고, 물 세척 시 위생적인 기계 설비를 구비해야 한다.
- 작목반 단위의 공개선별에 의한 관리를 지향한다.
- 기타 식품위생법 표시기준에 따른다.

나) 무정란(일반계란)

소비자의 욕구에 부응하기 위해 비교적 저렴한 무정란도 취급할 수 있다. 안전성검사, 보관관리, 표기사항 등은 유정란 편을 준용한다.

나. 닭(육계, 삼계, 토종)

1) 취급원칙

내 용	예외조항 및 비고
가. 축산과 농업이 순환하는 지역순환농업을 지향하며 이를 실천하는 생산자의 축산물을 우선 취급한다. 나. 항생제투여를 최소화하여 사육한 축산물을 취급한다. 다. 생산과정이 투명하고 정보를 공개해야 한다.	조사료사용비율을 높이고, 조사료포장을 조성해야하며, 조사료포장의 윤작체계가 세종로컬푸드인증재배 이상일 것을 권장한다.

2) 취급기준

가) 지역순환형 농업을 기반으로, 동물복지형 친환경축산을 지향한다.

나) 무항생제 축산을 지향하고 세부취급기준은 아래와 같다.

(1) 무항생제- 친환경농업 육성법 무 항생제 인증기준에 따른다.

주요사항	내 용
사육기간	-생후 40~50일
사 료	-항생제, 합성항균제, 성장촉진제 및 호르몬제, 방부제, 설파제, 착색제, 항곰팡이제 등이 첨가되지 않은 사료를 급여 한다.
계사밀도	-무창 계사 수당 0.046m ² (평당 70수), -개방 계사 수당 0.066m ² (평당 50수)
계사형태	-갈짚 평사
질병관리	-질병 발생시 회사에게 보고하고 수의사 처방에 따른다 -수의사 견해에 따라 질병에 걸리지 않은 닭은 조기출하 할 수 있다. -국가에서 정한 질병에 대한 예방백신 이외의 정기적 약품투여는 금지한다.
정기점검	-가공 공장에서도 정기적으로 사양운영을 점검해서 결과를 회사에게 알리고 이를 보관한다. -무 항생제사료 증명서를 정기적으로 받아 제출한다.(거래명세서 첨부)

3) 안전성검사

1) 항생제, 미생물, 성분규격검사

- 년 2회 생산지별 불시검사를 실시한다. 수급 물품의 경우 공급 전 샘플검사를 진행한다. 단, 미생물검사의 경우 「식육중 미생물 검사에 관한규정」 제11조(모니터링검사권장기준) 초과에 대하여 부적합으로 판정한다.

4) 보관관리 및 표기사항

- 도축 및 지육가공시설은 HACCP인증시설을 사용한다. 2차 가공시설은 HACCP인증을 권장한다.
- 생산농장과 무항생제 인증표기, 가공공장과 HACCP 인증 유무 표기, 기타 식품위생법 표시기준에 따른다.

다. 오리

1) 취급원칙

내 용	예외조항 및 비고
가. 축산과 농업이 순환하는 지역순환농업을 지향하며 이를 실천하는 생산자의 축산물을 우선 취급한다. 나. 항생제투여를 최소화하여 사육한 축산물을 취급한다. 다. 생산과정이 투명하고 정보를 공개해야 한다.	조사료사용비율을 높이고, 조사료포장을 조성해야하며, 조사료포장의 윤작체계가 세종로컬푸드인증재배 이상일 것을 권장한다.

2) 취급기준

가) 지역순환형 농업을 기반으로, 동물복지형 친환경축산을 지향한다 .

나) 무항생제 축산을 지향하고 세부취급기준은 아래와 같다.

(1) 무항생제- 친환경농업육성법 무항생제 인증기준에 따른다.

주요사항	내 용
사육기간	-생후 40~50일
사 료	-항생제, 합성항균제, 성장촉진제 및 호르몬제, 방부제, 설파제, 착색제, 항곰팡이제 등이 첨가되지 않은 사료를 급이한다.
계사밀도	-무창계사 수당 0.046m ² (평당 70수), -개방계사 수당 0.066m ² (평당 50수)
계사형태	-깔짚평사
질병관리	-질병 발생시 회사에게 보고하고 수의사 처방에 따른다. -수의사 견해에 따라 질병에 걸리지 않은 닭은 조기 출하 할 수 있다. -국가에서 정한 질병에 대한 예방백신이외의 정기적 약품투여는 금지한다.
정기점검	-가공공장의 사양운영을 점검해서 결과를 회사에게 알리고 이를 보관한다. -무항생제사료 증명서를 정기적으로 받아 제출한다.(거래명세서 첨부)

(2) 세부기준

주요사항	내 용	비고
품 종	-국내산 병아리(페킨,르왕,에일스버리,체리베리,그리므드 등) -국내에서 생산된 알을 국내에서 부화	
사육기간	-생후40일~45일	
사 료	-무항생제인증에 준한 사료급여	
축 사	-축사는 주변으로부터 오염우려가 없는 지역으로 가축의 쾌적한 사육을 위하여 다음요건을 갖추어야 한다. ■ 질병전염의 위험성을 최소화하기 위하여 다른 농장과는 최소3km 거리를 두고 설치를 해야 한다. ■ 사료와 음수는 접근이 용이해야 한다. ■ 공기순환,온도,습도 먼지 및 가스농도가 가축건강에 유해하지 않은 수준이내로 유지되어야 하고, 건축물은 적절한 단열, 환기시설이 갖추어져야 한다. ■ 축사바닥은 청결, 건조하고 충분한 휴식공간을 확보하여야 한다. (수당 0.2m ²) ■ 깔짚은 가볍고 수분능력이 높아야하며 수분 흡수가 잘 되고 먼지가 발생하지 않고 곰팡이 등 오염되지 않으며 열전도율이 높은 것으로 사용한다.(깔짚양사)	
질병관리	-동물의약품은 정기적으로 투여하거나 생산성촉진을 위하여 성장촉진제 및 호르몬제를 사용해서는 안된다.	
분뇨처리	-오리사육시 생산되는 분뇨는 유기질 퇴비, 전답, 초지, 과수원등에 환원하여 토양 및 식물과의 유기적 순환관계를 유지한다.	

3) 안전성검사

- 가공장에서 정기적으로 사양운영을 점검해서 결과를 회사에게 보고하고 이를 보관한다.
- 무항생제사료 증명서를 정기적으로 받아 제출한다.(거래명세서 첨부)
- 항생제, 미생물, 성분규격검사는 년 2회 생산지별 불시검사를 실시한다. 수급물품의 경우 공급전 샘플 검사를 진행한다. 단, 미생물검사의 경우 「식육중 미생물 검사에 관한규정」 제11조(모니터링검사권장 기준) 초과에 대하여 부적합으로 판정한다.

4) 보관관리 및 표기사항

- 도축 및 가공 시설은 HACCP인증을 받은 시설을 사용한다.
- 오리농장과 무항생제 인증 표기, 가공공장과 HACCP 인증 유무 표기

라. 돼지

1) 취급원칙

내 용	예외조항 및 비고
가. 축산과 농업이 순환하는 지역순환농업을 지향하며 이를 실천하는 생산자의 축산물을 우선 취급한다. 나. 항생제투여를 최소화하여 사육한 축산물을 취급한다. 다. 생산과정이 투명하고 정보를 공개해야 한다.	조사료사용비율을 높이고, 조사료포장을 조성해야 하며, 조사료포장의 윤작체계가 세종 로컬푸드 인증재배 이상일 것을 권장한다.

2) 취급기준

- 가) 지역순환형 농업을 기반으로, 동물복지형 친환경축산을 지향한다.
- 나) 성장촉진제, 호르몬제, 항생제, 합성영양제의 첨가를 금지한다.
- 다) 조사료의 비중을 관행보다 높이고, TMR 사료급이를 지향한다.
- 라) 조사료 비중은 회사가 정할 수 있다.

(1) 무항생제 사육

- 친환경농업육성법 무항생제 인증기준에 따른다.

주요항목	내용
사료	무항생제 사료 급여 합성항균제, 성장촉진제 및 호르몬제 등의 동물용 의약품 금지
사육기간	입식 후 출하까지 최소 5개월 이상 사육하여야한다.
질병관리	질병이 발생한 경우 별도로 분리 사육하며, 수의사의 처방에 따라 질병치료 할 수 있다. 이 경우 동물용의약품을 사용한 가축은 휴약 기간의 두 배가 지나야 한다.
축사밀도	비육돈(60kg 이상) 두당 0.9m ² -평당 4마리
축사형태	갈짚 슬러리 돈사

(2) 70일령 무항생제

- 최소 70일령 이후부터는 무항생제 인증 돼지와 동일한 사육조건으로 사육한다.

(3) 유기축산물 사육

- 친환경농업육성법 유기축산 기준에 따른다.

3) 안전성검사

- 항생제검사, 미생물검사, 성분규격검사, 방사능검사를 년 2회 이상 생산지별 불시 검사를 실시한다. 단, 미생물검사의 경우 「식육중 미생물 검사에 관한규정」 제11조(모니터링검사권장기준) 초과에 대하여 부적합으로 판정한다.

4) 보관관리 및 표기사항

- 도축 및 지육가공 시설은 HACCP인증을 받은 시설을 사용한다.
- 2차 가공 시설은 HACCP인증을 권장한다.
- 인증사항, 생산지 정보, 작목반, 생산자명, 중량, 기타 식품위생법 표기사항에 따른다.

마. 소

1) 취급원칙

내 용	예외조항 및 비고
가. 축산과 농업이 순환하는 지역순환농업을 지향하며 이를 실천하는 생산자의 축산물을 우선 취급한다. 나. 항생제투여를 최소화하여 사육한 축산물을 취급한다. 다. 생산과정이 투명하고 정보를 공개해야 한다. 라. 광우병에 대한 안전성이 검증된 소만 취급한다.	조사료사용비율을 높이고, 조사료포장을 조성해야하며, 조사료포장의 윤작체계가 세종로컬푸드인증재배이상일 것을 권장한다.

2) 취급기준

구 분	기 준
한 우	일반사료(거세, 암소포함)
육 우	일반사료(거세, 암소포함)

가) 한우

- 지역 순환형 농업을 기반으로, 동물 복지형 친환경축산을 지향한다.
- 사료급여는 품질별로 구분한다.
 - 조사료의 비중을 관행보다 높이고, TMR 사료급여를 지향한다.
 - 조사료 비중은 회사가 정할 수 있다.
- 거세우는 품질별로 구분한다.
- 암소취급기준
 - 총 사육기간 3산을 넘지 않고 비육기간을 12개월로 정한다.

(1) 소 사육 기준

주요항목	세부사항	사육기준
일반원칙	가축사육두수	-사료의 확보능력, 가축의 건강, 영양균형 및 환경영향 등을 고려하여 적절히 정하여야 한다.
	가축관리	-가축의 생리적 요구에 필요한 적절한 사양관리체계로 스트레스를 최소화 하면서 질병예방과 건강유지를 위한 가축관리를 하여야 한다.
	질병관리	-가축의 질병예방을 위한 적절한 조치를 취하였음에도 질병이 발생한 경우

		<p>에는 수의사의 처방 및 감독 하에 치료용 동물의약품 사용할 수 있다. (휴약 기간 준수)</p> <p>-항생제나 성장촉진제등의 의약품 예방이나 사육의 효율을 높이기 위해 사용하는 것을 금지한다.</p>
	분뇨	-경종 등 지역순환농업을 위한 자원으로 활용되도록 해야 한다.
사육장조건	사육장조건	<p>-사육장은 소가 자유롭게 앉고, 서고, 돌고, 걸을 수 있는 방사식 구조여야 한다.(계류, 스톨 허용 안됨)</p> <p>-사육밀도는 다음사항을 충분히 고려하여 확보하여야 한다.</p> <p>■ 가축의 품종, 계통 및 연령을 고려하여 편안함과 복지를 제공할 수 있어야 함.</p> <p>■ 축군의 크기와 성에 관한 가축의 행동적 욕구를 고려해야 함. (자연스럽게 일어서서 앉고, 돌을 수 있으며, 활개를 칠 수 있는 등 충분한 활동공간이 확보되어야 할 것.)</p> <p>-환기와 온·습도가 가축 건강에 적절한 수준으로 유지되어야 하며, 이를 위해 축사 건물은 적절한 단열과 환기 시설을 갖추어야 한다.</p> <p>-소가 항상 깨끗한 물을 자유롭게 마실 수 있는 시설을 갖추어야 한다.</p> <p>-축사바닥은 톱밥이나 볏짚, 팽연 왕겨 등을 충분히 깔아주어 부드러운 상태를 유지하여야 한다.</p> <p>-충분한 자연환기와 햇빛이 제공되는 환경을 갖추어야 하고 흑한과 흑서, 강우로부터 가축을 보호할 수 있어야 한다.</p>
가축관리	사료	<p>-잔류농약 및 항생제 성분이 없는 조사료(볏짚 등)와 농후사료가 가축의 영양 불균형 및 대사성 질병(고창증 등)을 주지 않도록 적절하게 급이한다.</p> <p>-성장촉진제, 호르몬제, 항생제, 합성항균제 금지</p> <p>-조사료의 충분한 급여</p>
	질병	<p>-구충제 금지(단, 예방을 위한 사용 가능)</p> <p>-정기적 약품투여 금지</p>
사육기간	사육기간	<p>-송아지 입식은 생후 7개월령 이하를 입식한다.</p> <p>-사육기간은 생후 28개월 이상 30개월 이내로 한다.</p>

(2) 무 항생제 사육(친환경농업육성법 무항생제 인증기준에 따른다.)

- Non-GMO 사료의 GMO 검사 : 년1회 불시 검사

* Non-GMO사료(원곡에 대해서는 정성검사시 불검출을 원칙으로 하며 이에 대한 증빙 서류를 첨부하여 보고하여야 한다. 또한 불시 검사시 불검출을 원칙으로 한다.)

- 사료가 원곡일 경우 : 정성검사시 불검출을 원칙으로 하며 이에 대한 증빙서류를 첨부하여 보고하여야 한다. 또한 불시검사시 불검출을 원칙으로 한다.

- 소(한우,육우)사육조건은 친환경육성법 무항생제인증 기준에 따른다.

3) 안전성검사

가) 항생제검사, 미생물검사, 성분규격검사, 방사능검사, 한우유전자검사, 개체동일성검사

- 년2회 이상 생산지별 불시 검사를 실시한다. 단, 미생물검사의 경우「식육중 미생물 검사에 관한규정」 제11조 (모니터링검사권장기준) 초과에 대하여 부적합으로 판정한다.

- 농산물의 가공부산물을 이용한 경우 (TMR) 안전성검사시 불검출을 기준으로 하며 검출시 가공원료에 대한 Non-GMO임을 증명해야 함.(가공공장의 확인서 및 원곡에 대한 검사증명서 첨부)

4) 보관관리 및 표기사항

가) 도축 및 지육가공은 HACCP인증시설을 사용한다. 정육 및 2차가공은 HACCP인증을 권장

한다.

나) 인증사항, 생산지 정보, 작목반, 생산자명, 중량, 기타 식품위생법 표시기준에 따른다.

바. 우유

1) 취급원칙

내 용	예외조항 및 비고
가. 축산과 농업이 순환하는 지역순환농업을 지향하며 이를 실천하는 생산자의 축산물을 우선 취급한다. 나. 항생제투여를 최소화하여 사육한 축산물을 취급한다. 다. 생산과정이 투명하고 정보를 공개해야 한다.	조사료사용비율을 높이고, 조사료포장을 조성해야하며, 조사료포장의 윤작체계가 세종로컬푸드인증재배 이상일 것을 권장한다.

2) 취급기준

가) 원유의 출처를 알 수 있는 확인 낙농을 지향한다.

나) 지역순환형 농업을 기반으로, 동물복지형 친환경축산을 지향한다.

다) 사료급여는 품질별로 구분한다.

- 조사료의 비중을 관행보다 높이고, TMR 사료급이를 지향한다.
- 조사료 비중은 회사가 정할 수 있다.

라) 세부기준

- 사육기준은 친환경농업육성법 유기축산 인증 기준에 따른다.

주요사항	내 용
축종	-젖소 (유우)
생산물	-시유
사육기간	-착유우는 14~15개월 사육기간을 거친 후 임신을 유도하고, 임신후에는, 280일 이후 출산을 하고, 출산 이후 별도 관리되며 15일간 초유를 짜내고 난 뒤 우유로 생산되며, 착유기간은 10개월임(300일)
사료	-유기인증우유 : Non-GMO 곡물사료 -무 항생제 인증우유: 항생제를 포함하지 않는 사료 -조사료 : 유기 축산/ 무항생제 인증 조사료를 사용한다.
집유기준	-단일목장 우유만 취급한다. 다수목장의 집유된 우유는 취급하지 않으며, 되도록 단일 목장에 가공 설비가 갖추어진 목장 우유를 취급한다. -단일목장이나 가공 설비가 갖추어지지 못해 별도 가공 업체에 가공을 위탁한 경우 목장에서 가공 업체로 우유를 이동 시 집유되는 차량, 집유 후 저장될 탱크, 생산 라인 모두 별도 분리, 관리되어 혼입의 위험성이 전혀 없어야 한다.
살균방법	-75℃ 이하에서 15~20초간 살균하는 파스퇴라이제이션 방법 -63℃~65℃에서 30분간 살균하는 저온 장시간 살균 방법
축사	<축사조건> -축사는 아래와 같이 가축의 생물적 및 행동적 욕구를 만족시킬 수 있어야 한다. ■ 사료와 음수는 접근이 용이해야 함. ■ 공기순환, 온도, 습도, 먼지 및 가스농도가 가축 건강에 유해하지 않는 수준 이내로 유지되어야 하고, 건축물은 적절한 단열, 환기시설을 갖추어야 함. ■ 충분한 자연환기, 햇빛이 제공될 수 있어야 함. <축사밀도> -축사는 아래 사항을 고려하여 국립농산물품질관리원이 정하는 사육두수를 유지하여야 한다. ■ 가축의 품종, 계통 및 연령을 고려하여 편안함과 복지를 제공할 수 있어야 함. ■ 축 군의 크기와 성에 관한 가축의 행동적 욕구를 고려해야 함. (자연스럽게 앉고 서며, 돌 수 있으며, 활개를 칠 수 있는 등 충분한 활동공간이 확보되어야 할 것.)

	<ul style="list-style-type: none"> ■ 축사는 청결하게 유지하고 소독함으로써 교차 감염과 질병 감염체의 증식을 억제하여야 한다. ■ 축사의 바닥은 부드러우면서도 미끄럽지 않고, 청결 및 건조하여야 하며, 충분한 휴식공간을 확보하여야 하고, 휴식공간에서는 건조 깔짚을 깔아줄 것.
질병관리	-젖소의 질병은 아래와 같은 방법으로 예방한다. <ul style="list-style-type: none"> ■ 젖소의 품종 및 계통의 적절한 선택 ■ 질병 발생 및 확산 방지를 위한 사육장 위생관리 ■ 비타민 및 무기질 등의 급여를 통한 면역기능 증진 ■ 동물 의약품을 정기적으로 투여하거나, 생산성 촉진을 위하여 성장촉진제 및 호르몬제를 사용해서는 안된다.
분뇨처리	-젖소 사육시 생산되는 분뇨는 유기질퇴비 전답, 초지 과수원 등에 환원하여 토양 및 식물과의 유기적 순환관계를 유지한다.

3) 안전성검사

- 회사는 배합사료의 사료를 채취하여 분기별로 1회씩, 연중 2회 이상 불시 정기 점검을 진행할 수 있다.
- 가공업체 및 가공공장에서 분기별 물품 시험(이화학검사)을 의뢰하고 시험성적서 사본을 회사에 전달, 보관한다.
- 유기농사료 증명서(사료 거래명세표 및 영수증) 사본을 매 구입시 기획생산부서에 전달, 보관한다
- 성분 규격검사를 년 2회 생산지별 불시검사를 실시한다.

4) 표기사항

- 유기축산물 또는 무항생제 축산물은 인증 우유임을 표기한다.
- 산유목장과 가공공장 및 살균방법 표시
- 제조일자와 유통기한 표시는 유통기한으로 통일하여 표기한다.

※축산물은 무항생제, 유기축산, HACCP 인증을 받은 축산을 지향하나 세종이군 축산현실을 감안하여 일정기간 일반축산을 일부 허용하고 그 기간은 회사에서 정한 있다.

6. 수산물(제휴푸드정책 실시 이후 추진)

가. 취급원칙

내 용	예외조항 및 비고
가. 제휴푸드에 의한 국내산을 우선 취급한다. 나. 항생 물질을 사용하여 양식한 수산물은 취급하지 않는다. 다. 원산지의 생산과정이 명확하고 투명하여야 한다.	단, 국내에서 자생하지 않는 수산물 어획량 부족으로 수급이 어려운 경우 원양산과 수입산 그리고 양식으로 키운 수산물 순으로 취급할 수 있다.

나. 취급기준

1) 어패류 및 1차 가공

구분	내 용	예외조항 및 비고
어류	-국적선이 연근해 어업으로 행한 수산물을 취급한다.	-연근해의 어류가 부족한 경우에 한해서 원양어획한 수산물은 취급한다. -조업규제로 국적선이 원양어업을 하지 못했을 경우 가공되지 않은 원어에 한해 수입한다.

조개류	-국내산 연근해 어업으로 자연적 환경에서 자생한 패류만 취급한다. -북한산은 그 유통경로를 확인한 후 국내 산기준으로 취급 할 수 있다.	
수산 1차 가공	-원재료는 어패류 기준에 준하여 국내에서 제조함을 원칙으로 한다. -건어물 및 패류에 있어 북한산을 취급할 수 있다 . -건조과정에서 화학약품 사용을 금지한다.	-국적선이 원양어업을 함에 있어 어획량 감소로 국내 매입가가 현저히 높을 때에는 국외선박의 국내 반입된 수산물에 한해 취급할 수 있다. 단, 국내에서 세척, 포장함을 원칙으로 한다.

2) 양식기준

품 목	세부기준
어 류	-산지에서 주기적으로 항생제 검사를 마치고 해당 팀 담당자가 서류확인 후 기준에 맞는 물품만 공급한다. -사료는 무항생제 급이를 권장한다. -생선회는 대장균 등의 식중독을 방지할 수 있는 시설을 갖춘 생산지로 공급 전, 필히 항생제 검사를 받은 서류를 점검 후에 기준에 맞으면 공급한다.
조개류	-종패만 인위적으로 살포하여 자연적으로 자생한 물품을 취급한다.
김	-무염산을 원칙으로 한다. -지주식을 우선하되 부유식도 가능하다.
기타	-사회적 환경의 변화로 생산방식이 변화될 경우 이사회에서 심의 할 수 있다.

다. 안전성 검사

1) 중금속 검사

- 일반어류는 년 2회 불시검사를 한다.
 - 식품공전에 따른 어류 중금속 기준치허용 (납 : 2ppm 이하 / 수은 : 1ppm 이하)

2) 다이옥신 검사

- 다이옥신 검사는 년1회 정기검사를 실시한다.(수산물의 중금속 및 다이옥신 등에 대해 국내 기준으로 하되 국내 법적인 기준치가 없을 때에는 국제기준에서 식품안전에 가장 가까운 수치를 따른다.)
 - 세계보건기구 : 1~4pg(피코 그램)
 - 유럽연합 : 8pg

3) 항생제검사

- 양식 어류는 공급 전 필히 항생제 검사확인 서류를 제출하여 확인한다.

라. 보관관리 및 표기사항

- 식품위생법상 수산가공 취급기준을 따른다.
- 제품명, 유형, 내용량 등 식품위생법상의 표시기준을 따른다.

II. 가공품 취급기준

1. 취급원칙

- 가. 원·부재료는 80%이상 세종산 농산물사용을 원칙(지역 내 미생산 품목의 경우 원·부재료 비율을 50%이상)으로 하고 국가농식품인증 등, 세종로컬푸드 인증재배 이상의 농산물 사용을 권장한다. (단, 관내생산이 어려운 품목은 사전 협의하여 결정한다.) 다만, 세종시가 자체 개발하거나 위탁 개발한 상품은 동 기준을 적용받지 않을 수 있다. <개정 2019.07.22., 2023.09.21.>
- 나. 합성착향료, 합성착색료, 발색제, 보존료, 표백제, 살균제의 사용을 금지한다.
- 다. Non-GMO를 사용한다.
- 라. 가공·유통과정은 공개되어야 한다.
- 마. 회사는 필요하다고 판단 되는 경우 식품 외의 생활용품도 취급할 수 있다.

2. 취급기준

1) 원·부재료 사용 원칙

원·부재료	예외조항 및 비고
가. 국가농식품인증품 사용을 장려하고 지역산 농산물을 우선 사용한다. 나. 제휴푸드에 의한 농산물을 허용한다. 다. 국내산 농산물을 허용한다. 라. Non-GMO를 사용한다. 마. 방사선을 조사한 원부재료는 금지한다. 바. 경화유 ⁵⁾ 사용을 금지한다.	가. 제휴푸드 농산물을 허용하는 경우 -지역내 수급이 어려운 경우 -생산량 부족으로 수급을 해야 할 경우 나. 국내산과 그 이상의 농산물을 사용하는 경우 -국내의 제휴푸드 수급이 안 되는 경우 -설탕 등 특수원료로 로컬푸드거래가 국제적일 경우 안전성을 고려하여 수입산 원료를 결정한다.

2) 식품 첨가물 사용 기준

식품첨가물에 대한 독성이 과학적으로 충분히 밝혀지지 않았다는 전제 하에, 가능한 한 식품 첨가물의 사용을 배제하는 것을 원칙으로 한다. 이는 '천연첨가물'에 대해서도 마찬가지이다. 천연첨가물에 대해서는 '천연'이라는 이유로 그 독성이 충분히 검증되지 않은 면이 있다. 그러므로 천연색소나 천연 감미료의 범주 역시 배제하는 것을 원칙으로 한다.

다만, 천연에서 추출한 형태가 아닌 천연 그대로의 상태를 응용한 것이라면 허용될 수 있다. 예를 들어, 초록색을 내기 위해 시금치분말을 사용하거나 노란색을 내기 위해 호박가루를 사용하는 것은 인정된다. 이것은 첨가물이라고 부르기 어렵고 오히려 원재료의 일부라고 봐야 할 것이다. 그러나 첨가물을 완전히 배제하고 가공식품을 만들 수 없는 것이 우리의 현실이다. 그러므로 이번 기준에서는 사용 가능한 첨가물의 품목을 정하여 가능한 한 첨가물을 최소화 할 수 있도록 하였으며 앞으로 그 기준 내에서 배제할 수 있는 품목을 늘려 나간다.

식품첨가물	예외조항	비고
가. 합성첨가물은 사용하지 않는 것을 원칙으로 한다. 나. 천연식품첨가물을 사용한다. ■ 100% 천연원료 사용을 우선한다. ■ 정제 추출한 천연첨가물도 사용을 허용한다. 다. 합성 및 천연 식품첨가물을 사용하는 경우 <세종로	단, 물성유지를 위해 최소로 사용하는 경우 <세종 로컬푸드 식품첨가물 기준표>에 준한다.	

5) 경화유란? 지방 속에 함유되어 있는 액체 상태의 불포화지방산에 수소를 첨가하여 고체 상태의 포화 지방산으로 만든 기름.

컬푸드식품첨가물 기준표>에 따른다. 라. 로컬푸드식품첨가물 취급기준 외에 첨가물을 사용 해야할 경우 회사가 제시하는 기준을 따라야 한다.		
--	--	--

※ 세종로컬푸드 식품첨가물 기준표

-다음 제시된 첨가물은 사용 할 수 있다. 회사는 이 기준을 해마다 정기적으로 다시 정리해야 하며, 필요에 따라 세종로컬푸드 식품첨가물 사용기준을 수정 제시할 수 있다.

▶ 합성첨가물

주요 용도	첨가물 명칭	사용 대상 범위	비 고
산도 조절제	구연산		
	구연산삼나트륨	푸딩에만 사용	
	제삼인산칼슘	커피크리머의 고결방지제에만 사용	
	제일인산칼슘	반죽을 부풀리는 데만 사용	
	피로인산나트륨	식육가공품, 수산가공품에 최소한 물성유지를 위하여 사용한다.	
	폴리인산나트륨	어묵, 커피크리머	
	제2인산 칼륨	커피크리머	
	탄산수소나트륨(중조)	과자, 비스킷 등 제과용	
	탄산수소암모늄	과자, 비스킷 등 제과용	
응고제	주석산수소칼륨	국물식, 과자, 제과용	
	염화칼슘	유제품(치즈제조시에 만사용)	
감미료	염화마그네슘	두류제품에만 사용(응고제)	
	솔비톨	수산 건조품에만 사용한다.	
증점제	자일리톨		
	카제인나트륨	커피크리머 제조시 사용	
향미 증진제	변성전분	생라면, 소스류에만 사용	검종류로 대체
	호박산	수산 건조품에만 사용한다	
영양 강화제	아스코르빈산(비타민C)		
	비타민B2	생라면의 면	
결착 방지제	탄산칼슘		
유화제	스테아린산마그네슘	딸기비타에만 사용	
	자당지방산에스테르	딸기비타에만 사용	
산미제	글리세린지방산에스테르 ⁸⁾		대체물질 허용
	사과산	냉면육수, 쫄면소스	

▶ 천연첨가물

주요용도	첨가물 명칭	사용조건	비고
천연증점제	구아검		
	펙틴		
	산탄검		
	로커스트콩검		
	젤란검		
	아라비아검		
	알긴산	생라면의 면	
천연유화제	레시틴	Non-GMO인 제품만을 사용한다	

8) 글리세린지방산에스테르는 대체 개발물질을 사용한다.

항산화제	비타민E		
영양강화제	밀크칼슘	푸딩의 응고제	
천연착색료	홍국적색소		
천연피막제	카나우바왁스	초코릿사탕의 피막제.	
향미증진제	효모추출물	화학적 처리를 하지 않은 것만을 사용한다. Non-GMO인 제품만을 사용한다.	
효소제제	우유응고효소(렌넷)	소의 위에서 추출한 효소만을 사용한다.	
	알파-아밀라제(비세균성)	Non-GMO로 얻어진 효소만을 사용한다.	
	단백질분해효소	식물에서 얻어진 효소만을 사용한다.	
천연보존제	천연보존제	화분발효액과 자몽종자추출물의 혼합제제	

▶ 식품첨가물 혼합제제

식품첨가물 혼합제제의 제조에 사용되는 식품첨가물과 희석제, 부형제는 세종로컬푸드 식품첨가물 사용기준에 적합한 원료를 사용하여야 한다.

3) 유지류 사용 기준(유지류 취급기준 참고)

- 경화유를 사용하지 않는다.
- 튀김 공정을 갖는 품목은 식물성기름을 사용을 원칙으로 하고 당일사용 당일폐기 한다.
- 튀김 공정을 갖는 품목은 품목별로 산가의 기준을 마련한다.

4) 가공시설 기준

- 가공시설은 안전성이 입증된 공동체 가공시설, 클린사업장⁷⁾ 등을 권장하고 HACCP시설가공을 지향한다.

3. 원·부재료의 안전성 검사

로컬푸드의 물품취급은 규약 이외에도 다음의 세종로컬푸드 안전성검사기준표에 따른다.

※ 세종로컬푸드 안전성검사 기준표

물품명	검사내역	기본검사	비 고
축산물(소)	광우병검사	전수검사	1년 이후 10%샘플검사
축산물(닭,돼지 등)	항생제	년 2회	불시검사
콩류/기타 GMO관련품	GMO검사	첫출하시, 가공시	GMO검사 서류비치
볶음차(곡물)	벤조피렌	년 2회	정기검사
감자칩	아크릴아마이드	년 2회	불시검사
제빵류	트랜스지방	년 2회	불시검사
볶음, 태움소금류	다이옥신검사	년 2년	정기검사
양식어류	항생제검사	취급시마다	항생제검사서류비치
생선류, 참치	중금속(수은, 납 등),다이옥신	년 1회	정시검사

1) 이화학검사(잔류농약, 중금속 등)

- ① 출하전 원재료에 대한 농약 등 안전성검사 실시
- ② 불시 잔류농약 검사
- ③ 중금속, 항생제, 다이옥신, 트랜스지방 검사 등 차후 실시
특정품목을 무작위로 검사하는 '불시 잔류농약 검사'를 시행할 수 있다.

7) 클린사업장이란? 근로자가 안전하고 깨끗한 작업환경에서 근무할 수 있는 안전보건시설을 갖춘 50인미만 소규모 제조업 사업장을 말한다.

- 2) GMO검사 : GMO 대상품목 전체
- 3) 광우병 전수검사

4. 원·부재료 및 가공식품 유통 및 보관 기준

- 1) 농약, 소독약, 세정제 등 합성화학물질의 접촉이나 혼합 적재가 없는 분리된 공간에서 별도로 보관되어야 한다.
- 2) 냉장, 냉동품은 보관과 배송 기준을 준수한다.
- 3) 유통 및 보관 시에는 혼입 방지를 위해 일반 원부재료와 철저분리 보관한다.

5. 포장재 및 포장과정의 기준

- 1) 물품의 특성과 용도에 맞는 적합한 용기를 사용한다.
- 2) 한지, 재활용 등 최대한 환경친화적인 포장재를 사용한다.
- 3) 포장시 식품위생 기준을 준수한다.
- 4) 포장재로 인해 유발되는 합성화학물질을 차단하기 위해 가열 가공되는 품목은 냉각 후 포장한다.
- 5) 포장 후 가열되는 품목은 환경호르몬검사를 통해 안전성을 증명해야 한다.

6. 가공품의 표시 기준 및 방법

- 1) 물품의 제조에 사용된 원, 부재료와 첨가물 표기는 '완전표시제'를 따른다.
 - 포장재 표기와 별도의 POP를 통해 원료 또는 함량의 순에 따라 모두 표기한다.
 - '본 제품은 수입산GMO식품 원료를 사용하지 않음'(또는 국내산(전북 세종산) 식품원료를 사용함)의 문장을 표기하고 글자크기는 20Point 이상으로 한다.
 - POP의 크기는 170mm × 120mm이상으로 하고 코팅 처리하여 게시한다.
 - 물품과 함께 잘 보이는 위치에 6개월 이상 게시한다.
 - 표기형식은 아래와 같다.

제품명
사용원료 및 함량
수입산 GMO식품원료를 사용하지 않음 (또는 국내산(세종시산) 식품원료를 사용함)
위 내용은 세종로컬푸드주식회사 가공품취급기준에 따른 표기사항으로 틀림이 없음을 증명합니다. <div style="text-align: center;">20 년 월 일</div> <div style="text-align: center;">생산자 :</div>

- 2) Non-GMO, 무항생제 등 물품의 특성을 소비자가 알 수 있도록 적절히 표기한다.
- 3) 기타 필요한 사항은 식품의약품안전처의 '식품위생법'과 '식품공전'에 준하여 적용한다.
- 4) 땅콩류와 나무에서 열리는 모든 견과류의 함유 여부를 표기하도록 권장한다.

1. 식량작물가공식품

- 42 -

콩·가공식품	두부류, 콩국물, 두유, 콩비지, 유부, 조미유부, 숙주나물, 콩나물, 묵류, ,	-GMO 검사서를 구비한다. -공정상 이물질이 없어야 한다. -콩나물류 : 성장촉진제나 인공영양제를 사용하지 않는다. -묵류 : 일체의 합성첨가물을 사용하지 않는다. -유부 : 산가는 3.0 이하여야 한다.	단, 도토리 가루는 3년 이내의 것으로 한다.
떡·한과류	송편, 절편, 가래떡, 영양떡, 쑥개떡, 약과, 유과, 현미강정, 세반산자 등	-부재료는 제휴푸드를 사용하고 부족시 국내산 이상을 사용한다. -방부제, 식용색소, 향미료, 발효제 등 일체의 첨가물을 사용하지 않는다. -산가 기준은 유통물품에 한하여 3.0 이하여야 한다.	*발효제란? 방부제와 같이 인공적인 발효제를 말한다. 전통한과에서는 찹쌀을 불려 자연발효를 한다.
스낵류	1차 가공스낵류 : 튀밥, 누룽지, 보리스낵, 빵스낵, 쌀과자	-일체의 첨가물을 사용하지 않는다.	단, 국내산 사용은 원·부재료 수급이 어려울 경우와 적정가격 유지를 위해서만 허용한다.
	2차 가공스낵류 : 고구마스낵, 두부스낵, 전병, 건빵, 곡물스낵,	-첨가물은<세종로컬푸드 식품첨가물 기준표>를 따른다. -산가 기준은 유통물품에 한하여 2.0 이하여야 한다.	단, 국내산 사용은 원·부재료 수급이 어려울 경우와 적정가격 유지를 위해서만 허용한다.
죽류	동지팔죽, 야채죽, 전복죽, 호박죽	-첨가물을 사용하지 않는다.	단, 양식수산물(전복 등)의 경우 항생제 검사를 거쳐 불검출 물품만 사용한다.
장류	된장, 쌈장, 청국장, 양조간장, 강된장, 춘장, 조선간장, 고추장	-소금은 국내산 천일염을 사용한다. -조청(물엿)을 사용한다. -정제수는 수도수와 지하수를 사용하되 지하수의 경우는 6개월마다 수질 검사를 받아야 한다. -재래식 장류는 군주 삽입을 금지하며 6개월 이상 자연숙성을 기본으로 한다. -춘장의 경우 카라멜은 사용할 수 있으나, 카라멜색소는 사용할 수 없다.	식약처 물품표시기준에 근거하여 조청은 물품명 표기 시 "물엿"으로 표기된다. *카라멜-설탕을 가열해서 얻는 갈변화된 물질을 통칭 *카라멜 색소-설탕을 가열하여 카라멜화 되어 생긴 갈색물질을 착색제로 사용하는것

2. 반찬·가공식품

취급기준	원·부재료는 80%이상 세종산 농산물사용을 원칙으로 하고 세종로컬푸드인증재배 이상의 농산물을 권장한다.		
분류	품목	세부기준	예외조항및 비고
김치류	배추, 깍두기, 열무, 야생초, 백김치, 총각, 열무	-제조시 MSG를 비롯한 일체의 합성첨가물 사용을 금지한다. -HACCP인증 가공을 권장한다.	
장아찌	매실, 브로콜리 장아찌	-합성첨가물을 사용하지 않는다.	

3. 과일가공식품

취급 기준	원·부재료는 80%이상 세종산 농산물사용을 원칙으로 하고 세종로컬푸드인증재배 이상의 농산물을 권장한다.		
분류	품목	세부기준	예외조항 및 비고
잼류	딸기, 포도	-방부제 등의 합성첨가물 사용을 금지한다. -유기농이상의 설탕 사용을 권장한다.	단, 설탕의 단맛을 최소화하고 원재료의 맛을 살린다.
과즙 음료	-착즙류: 딸기, 포도(팩, 병), 당근, 토마토	-방부제, 산화방지제 등의 사용을 금지한다. -가열하지 않는 과채류는 100% 착즙이어야 한다. -효소류는 용기류에 1년 이상 숙성시킨다. -양파즙, 참즙은 원재료 100%만 허용한다. -병조림은 껍질을 벗길 시에 화학적 처리를 금지한다.	과즙음료는 변질 부패를 막기 위해 구연산과 비타민C는 사용할 수 있다. 채취임산물인 참, 산야초의 경우는 농약 등으로부터 오염되지 않은 지역산만을 사용한다.
	-건강음료류:배, 양파, 참, 야콘, 오미자, 도라지,		
	-혼합음료류:매실, 식혜, 수정과, 현미		
	-효소류: 매실액, 감식초, 산야초, 솔효소		
	- 병조림류: 배, 복숭아, 포도		
차류	백련, 쑥, 국화, 도라지청, 감잎,	-보관과정에서 훈증이나 화학적 처리를 금지한다. -피라미드티백의 경우 안전성 검사 후 사용할 수 있다. -곡물볶음차의 경우 벤조피렌(발암물질)검사를 연 1회 이상 실시한다.	
	-볶음차:보리, 옥수수, 결명자, 발아현미, 현미, 둥굴레, 수수		

4. 축산가공식품

취급 기준	원·부재료는 80%이상 세종산 축산물 사용을 원칙으로 하고 세종 로컬푸드 인증 사육 축산물을 권장한다.		-수급이 어려울 경우 회사와의 조율로 국내 산을 사용할 수 있다.
분류	품목	세부기준	예외조항및 비고
소시지류	각종 소시지	-아질산나트륨, 인산염 사용을 금지한다. -훈연은 햄류 가공을 준용한다. -스모크 오일과 착색필름을 통한 가공은 금지한다. -케이싱(Casing)에는 광우병으로부터 안전성이 입증된 재료만 사용한다.	-훈연에 사용하는 필름은 셀룰로오스로 한다.
양념양념류		-합성첨가물을 금지한다.	

햄류	스모크 햄, 라이스 햄, 김 밥 햄, 마늘 햄, 불고기 맛 햄 등	<ul style="list-style-type: none"> -아질산나트륨 첨가를 금지한다. -인산염은 물성 유지를 위한 최소량 사용을 허용한다. -첨가물은 <세종로컬푸드첨가물기준표>에 준하여 사용한다. -훈연은 착색 성분이 없는 필름에 참나무(또는 이외 천연나무칩)를 직접 태워서 생기는 연기를 통해 가공한다. -스모크 오일과 착색필름을 통한 가공은 금지한다. 	<ul style="list-style-type: none"> -국내산 사용은 원·부재료 수급이 어려울 경우와 적정가격 유지를 위해 허용한다. -인산염은 생산지와 협의하여 유예기간을 두어 빼도록 한다. -훈연에 사용하는 필름은 셀룰로오스(Cellulose)로 한다.
튀김가공육	돈가스, 탕수육	<ul style="list-style-type: none"> -합성첨가물을 금지한다. 	
기타 식육가공품	족발, 순대, 곰탕류, 오리훈제	<ul style="list-style-type: none"> -합성첨가물을 금지한다. -오리훈제의 훈연은 참나무(또는 이외 천연 나무칩)를 직접 태워서 생기는 연기를 통해 진행한다. -스모크 오일과 착색필름을 통한 가공은 금지한다. -순대 : 돈장 세척시 흐르는 물과 밀가루, 소금을 이용한다. 	
유제품류	치즈, 요구르트	<ul style="list-style-type: none"> -염화칼슘이외의 합성첨가물은 금지한다. -천연의 유산균, 렌넷(효소제제)만 사용한다. 	

5. 수산가공식품(제휴푸드정책 실시이후 추진)

취급기준	가. 원·부재료는 인근지역의 제휴푸드를 우선사용하고 부족 시 국내산 수산물을 사용한다. 나. Non GMO를 원칙으로 한다. 다. 무항생제 수산물 사용을 권장한다.		가. 수입산 사용의 경우 -국내 생산이 안 되는 경우 -국내 수급이 어려운 경우 -한약재의 경우에는 약효에 따라 수입산도 사용할 수 있다. -수입의 경우 안전성을 우선하여 수입국을 결정한다.
분류	품목	세부기준	예외조항 및 비고
구이김류	구이김, 파래김	-김은 무염산을 사용한다. -국내산 천일염을 가공한 소금을 사용한다. -유지류는 Non-GMO를 원칙으로 한다. -일체의 합성첨가물은 사용하지 않는다.	
어묵류	어묵, 게맛살, 어묵바 등	-연육을 제외한 원·부재료는 국내산을 사용한다. -유지류는 Non-GMO를 원칙으로 한다. -연육 외에 추가적으로 솔비톨,인산염을 사용하지 않는다. -합성조미료 /합성착색료/ 살균제를 금지한다. -어묵류 산가기준은 2.5이하로 한다.	단, 국내생산이 어려운 연육은 수입산 사용을 허용한다.
젓갈·액젓류	오징어젓, 새우젓, 창란젓, 명란젓, 까나리액젓, 멸치액젓	-소금은 국내산 천일염을 사용한다. -방부제, 발색제, 인공감미료 등 합성첨가물은 사용하지 않는다. -숙성기간은 1년을 권장한다. -합성첨가물은 사용하지 않는다.	단, 명란, 창란은 국내수급이 어려운 경우 수입을 허용한다. 인위적인 강제숙성은 금지한다.
오징어채류	오징어채, 저조미오징어채, 무조미오징어채	-국내산 오징어를 사용한다. -무표백제/무방부제.	허용첨가물: 구연산, 호박산, 솔비톨
쥐포류	쥐포	-국내산 원료를 사용한다. -솔비톨 외에 합성첨가물사용을 금지한다.	국내 수급이 어려운 경우 원어에 한해서 수입을 허용한다.
캔류	참치, 꽂치	-참치는 황다랑어, 가다랑어를 사용한다. -부재료는 국내산 물품을 사용한다. -중금속검사는 가공시마다 실시한다. -다이옥신 검사는 연1회 실시한다. -유지류는 Non-GMO를 원칙으로 한다. -화학첨가물은 사용 하지 않는다. -캔 내부에 사용되는 코팅(도료)은 FDA의 안전성을 승인을 받은 것을 사용하고, 환경호르몬 검사기준에 적합한 제품만 사용한다.	

날치알	날치알	-날치알 50%이상 함유한 제품을 사용한다. -술비틀은 사용하지 않는다. -합성첨가제는 사용하지 않는다.	
기타 즉석 조리 품	장어구이, 장어양념구이, 부침게용삼치살, 재첩국,생선가스, 해물가스, 추어탕, 황태탕, 해물파전부침개용, 매생이탕	-원·부재료는 인근 제휴푸드를 권장하고 부족 시 국내산을 사용한다. -합성첨가물을 사용하지 않는다. -지하수와 수도물을 사용하되 지하수의 경우 정기적인수질 검사서를 비치, 확인한다.	단, 황태는 국내 수급이 어려운 경우 원어에 한해서 수입을 허용한다.
소금	꽃소금, 천일염, 함초소금, 굵은소금	-국내산 천일염을 사용한다. -중금속류는 3년에 한번 기준항목을 검사받고 결과서류를 제출한다. -제조과정상 화학적 처리를 거친 제품은 금지한다. -다이옥신 검사는 3년에 1회 실시	단, 업체가 다이옥신 검사비용으로 인해 검사가 어려운 경우 협의하여 실시한다.

6. 건강식품

취급기준	원·부재료는 80%이상 세종산 농산물사용을 원칙으로 하고 세종로컬푸드인증재배 이상의 농산물을 권장한다.		수입산 사용의 경우(부재료 사용) -국내 생산이 안 되는 경우 -수입의 경우 안전성을 우선하여 수입 국을 결정한다.
분류	품목	세부기준	예외조항 및 비고
건재류	황기, 오미자, 삼백초, 가시오가피, 당귀, 구기자, 상황버섯	-보관과정에서 훈증이나 합성첨가물 사용을 금지한다. -자연건조와 전용건조기로 약재의 특성에 맞게 건조하되 60도 이하로 건조한다.	
환류	마늘, 청국장환	-합성첨가물을 사용하지 않는다.	
진액류	붕 어 진 액, 쑥액, 민물장 어 진 액, 오가피액, 흑마늘진액,	-전통방식에 의해 제조한 제품을 우선한다. -양식 수산물은 항생제 검사를 연2회 실시하며 검사서류를 확보한다.	단, 한약재는 약효와 국내 수급이 어려운 경우 수입산을 허용한다. -약재의 특성상 약효가 국내산을 능가한 경우 -국내수급이 어려운 경우 -수입 시 해당품목에 따른 안전성검사를 필하며 검사서류를 확보한다.
기타	도라지절편	-절편은 국내산 벌꿀, 유기농설탕을 사용한다. -도라지절편은 4년 이상의 도라지와 국내산 벌꿀, 유기농설탕 사용을 권장한다.	

7. 기타가공식품

취급기준	원·부재료는 80%이상 세종산 농산물사용을 원칙으로 하고 세종로컬푸드인증재배 이상의 농산물을 권장한다.		가. 제휴푸드, 국내산 사용할 경우 -수급이 어려울 경우 -적정가격 유지를 위해
분류	품목	세부기준	예외조항 및 비고
빙과류		-천연안정제 최소량을 사용할 수 있다. -비타민C 구연산 외에는 합성첨가물은 사용하지 않는다. -HACCP인증업체에서 가공해야 한다.	-단, 원·부재료의 수급이 어려울 경우 국내산 허용. * <세종로컬푸드첨가물기준표>에 허용된 천연안정제:구아검, 로커스트콩검, 산탄검 (얼음결정을 막기 위해 사용)
드레싱·소스류	드레싱, 자장소스, 돈가스소스, 마요네즈, 자장가루	-원·부재료의 수입산 사용은 예외조항을 둔다. -비타민C와 합성첨가물은 사용하지 않는다. -합성유화제는 사용하지 않는다.	-카라멜은 사용하되 카라멜색소 사용은 금지한다. * 수입산 허용의 경우 -국내생산이 어려운 향료 등
조미료	매실회초장, 떡볶이양념, 표고조미료, 배농축액, 쌀조청, 액상스프, 새우가루, 다시마가루, 멸치가루	-원·부재료는 세종로컬푸드인증재배이상의 지역농산물과 인근지역의 제휴푸드를 우선사용하고 부족시 국내산 수산물을 사용한다. -제조공정에서 화학적 처리를 거친 제품은 금지한다.	-화학조미료, 산분해 간장, 합성향, 합성착색료, 방부제, 흡습제는 사용할 수 없다.
라면		-개량제, 안정제 등 화학적 처리를 금지한다. -스프류 ·국내산 원·부재료를 사용한다. ·원·부재료의 수입산 사용시 예외조항을 둔다. ·첨가물은 OEM방식의 특성상 예외조항을 둔다.	-단, 국내수급이 어려운 부재료에 대해서는 수입을 허용한다. -첨가물 허용범위는 <세종로컬푸드첨가물기준표>을 따르고 대체재의 한계 등 불가피한 경우는 사안에 맞춰 관련 이사회에서 심의한다.
식초	토마토식초, 현미식초, 감식초	-자연발효 제품만 사용한다. -합성첨가물은 사용하지 않는다.	
설탕		-제조공정상 화학적 처리를 거친 제품은 사용하지 않는다.	-수입산 사용을 허용한다.
초콜릿		-식물성 유지를 넣지 않는 리얼초콜릿을 사용한다. -광우병과 멜라민으로부터 안전한 유제품을 사용한다. -수입시마다 멜라민 검사를 실시한다.	-수입산 사용을 허용한다.
밑반찬류	우엉조림, 콩자반, 멸치조림, 김부각, 갯잎김치 등	-MSG, 사카린, 빙초산, 합성보존료, 합성착색료 등 합성첨가물을 사용하지 않는다.	-지역공동체생산 원·부재료의 수산물의 국내산 사용은 지역산이 어려움으로 수급을 허용한다.

8. 기름류 가공

취급기준	가. 원·부재료는 80%이상 세종산 농산물사용을 원칙으로 하고 세종로컬푸드인증재배 이상의 농산물을 권장한다. 나. 원·부재료는 Non-GMO만 사용한다. 다. 추출방법은 압착식 이어야 한다.		국내생산이 어려운 경우 회사가 제시한 취급기준을 따라야 한다.
분류	품목	세부기준	예외조항 및 비고
유지류	참기름, 들기름, 고추씨기름, 엑스트라버진올리브유, 유채유	-원산지 증명서를 구비한다. -원재료는 잔류농약 검사서를 구비한다. -수입유지를 사용할 경우 예외조항을 둔다.	-참기름, 들기름의 경우 원재료는 수확 후 2년을 넘지 않아야 한다. -수입유지류품목 취급은 회사에서 별도로 정한다.
가공유지류	버터 등	-경화유지는 금지한다. -일체의 첨가물은 금지한다.	-수입산 사용의 경우 국내 생산이 안되는 경우 국내 수급이 어려운 경우

※목공, 수공예품, 생활용품, 도서 등의 출하기준을 추가 할 수 있다.

※기타 상기 가공품에서 제외된 품목의 출하기준은 품목 중 유사품목에 준용한다.

9. 공산품

- 분류 : 생활용품
- 품목 : 화장품
- 세부 기준 : 세종 특별 자치시가 자체 개발 하거나 위탁 개발 한 사업에 한함.
- 예외 기준 : 지속적 지도 육성이 필요하다고 판단되는 경우로써 원료 등의 수급에 관하여 농산물 가공의 필요 비율을 적용하지 않는다.

세종로컬푸드(직매장) 자체인증기준

1. 세종시산 생산물 취급비율 95% 준수
2. 생산 및 유통단계 안전성 강화시스템 -인증제 운영
3. 1ha이하 경작규모 소농의 참여 비율 60%이상
4. 생산, 포장, 진열, 가격결정 등 농가 직접참여 원칙
5. 판매금액 농가환원비율 최소 85%이상 유지
6. 지역농산물(제휴푸드 포함)을 원료로 하는 농민가공 촉진
7. 얼굴있는 먹거리에 대한 지속적인 농가 및 소비자교육
8. 생산-소비간 사회적거리 축소위한 다양한 교류활동 지속창출

세종로컬푸드 직매장 생산물 출하신청서

1. 인적사항

교육일		등록일		농가번호		순회의퇴 여부	
-----	--	-----	--	------	--	---------	--

출하자 성명		집전화	
주민번호(사업자)번호		휴대전화	
주소	세종시 읍/면		
계좌번호	※ 통장사본 첨부	예금주	

2. 출하가능 생산물 현황

생산물명	재배형태 (노지/하우스)	포장단위	재배면적(평)	출하예상량	출하시기

3.기타현황

1. 농가얼굴 (사진1)	2. 농가얼굴 (사진2)
3. 경작모습 (사진)	4. 기타 경작특이사항
5. 지원 및 자가시설(사진)	6. 지원 및 자가시설 내역
	<ul style="list-style-type: none"> • 설치년월일 : • 설치자 : • 내용 : <ul style="list-style-type: none"> - 설비내역 : • 생산현황 <ul style="list-style-type: none"> - 주요작목 : - 출하시기 : - 연간생산량 :

세종로컬푸드 직매장 생산물 출하약정서

세종로컬푸드주식회사(이하 회사)와 참여농가(이하 농가)는 다품목 소량 생산 체계 구축으로 로컬푸드 직매장에 신선하고 안전한 농산물이 연중 공급될 수 있도록, 아래와 같이 약정하고 이를 지킬 것을 서약합니다.

1 참여농가의 약속

1. 얼굴 있는 먹거리의 생산과 판매 등 전 과정과 소비자의 건강을 책임진다.
2. 교육과정에 성실히 임하고, 필수 과정을 모두 이수한다.
3. 생산물을 전량 소포장하며, 매장에 직접 진열한다.
4. 새로운 품목을 재배 및 출하 하고자 하는 경우 회사에 미리 알려 확인 할 수 있도록 한다.
5. 건강한 생산물의 수확을 위해 땅심을 키우는데 노력하고, 농약과 비료 등의 사용은 별도의 기준을 준수한다.
6. 본인의 이름으로 생산물을 출하하며, 타인의 생산물을 출하하지 않는다.
7. 회사와 사전 출하 약정한 품목과 양을 준수한다.
8. 판매 잔량은 되가져 간다. 단, 복지시설 등에 위탁할 수 있다.
9. 회사에서 실시하는 생산성 및 안전성 검사에 적극 협조한다.
1. 생산물은 당일 수확 포장 당일판매를 하며 진열기한을 지킨다.
2. 본인은 회사가 제공한 매장의 진열 공간을 최대 활용하기 위해 회사의 방침에 적극 협조한다.
3. 회사는 진열공간을 제공하고 입점품의 도난 방지를 위하여 최선을 다 하되 도난 농산물의 배상 책임을 갖는 것은 아니다.
4. 이상을 위반 했을 때에는 회사와 협의하여 정한 규정에 따른다.

<품목별 진열기간>

품 목	종 류		진열기 간	품 목	종 류	진열기간
콩나물	콩나물		1	근채류	일 반	3
두 부	두 부		2		냉장(깎마늘, 깎양파, 깎대파)	2
계란류	계 란		2		고구마, 감자, 양파, 건마늘, 도라지	5
엽채류	전 체		1		냉장(인삼)	5
경채류	고구마줄기, 머위대, 대파, 쪽파, 양배추, 브로콜리		2	곡 류	쌀(도정일로부터)	7
과채류	일 반		2		현미,보리쌀 등의 도정잡곡(도정일로부터)	10
					기타잡곡	30
	늪은호박, 단호박, 땅콩호박		30	건물류	나물류	30
과일류	일 반		2		건 약채류	30
	메 론	네트	5	버섯류	전 체	2
		기타	3			
		냉장(무화과, 밤, 생대추)		5	가공식품	해당제품 유통기간 범위내에서
축산물	육계		3	화훼	꽃(절화)2, 화분 및 다육15	

2 회사의 약속

1. 농가 및 소비자의 편익을 최우선으로 직매장운영의 효율성을 제고한다.
2. 농가에 필요한 교육을 준비하고, 충실히 이수하도록 돕는다.
3. 손쉬운 포장 방법을 지도하고, 포장재를 공급(유료) 한다.
4. 농가가 안전한 농산물을 생산할 수 있도록 농약,비료 사용 방법을 지도한다.
5. 농가에서 매장에 가져올 수 없는 경우에는 순회 수집을 지원할 수 있다.
6. 생산물 판매 및 도난 방지에 필요한 시설 장비 등의 사전 준비 및 보완을 성실히 수행한다.
7. 판매 내역을 투명하게 관리하고, 농가 요청 시 내역을 공개한다.
8. 정산은 1주단위로 하며 본인 통장에 입금한다.
9. 농가의 생산잔량 소비촉진을 위해 홍보판촉 행사 등을 실시하여 판매를 돕는다.
10. 소비자의 구매성향을 파악하고, 농가에 지속적인 생산 지도를 한다.

3 상호간의 약속

1. 농산물 수수료는 판매 금액의 10%로 한다. ※ 가공품(과세)의 경우 부가세 별도
2. 판매가격은 농산물 유통공사등 공신력 있는 기관이 조사한 소매가격을 참고로 적정 가격을 권장 게시하고 화사와 생산자가 협의한 필수 품목에 대해서는 연중 균등가격제를 원칙으로 한다.
3. 생산·출하 및 직매장운영 관련 변동사항이 있으면 즉시 일정 장소에 게시하여 알린다.
4. 상대를 먼저 생각하고 배려하는 마음으로 서로 신뢰하고 협조한다.
5. 세종형 로컬푸드 운동(신선도, 고품질, 적정가격)의 실현을 위해 노력한다.
6. 회사와 회원 또는 소비자와의 분쟁발생 시 회사규약에 따라 처리한다.
7. 농가당 입점 품목은 5품목 이내를 원칙으로 한다.
8. 그밖에 사항은 직매장 운영 매뉴얼을 따른다.

20 년 월 일

■ 참여 농가

주 소 : 세종특별자치시 읍/면 길 번지
성 명 : (인)

■ 농업회사회사 세종로컬푸드 주식회사(세종로컬푸드 직매장 도담점)

주 소 : 세종특별자치시 보듬6로 16

농업회사회사 세종로컬푸드 주식회사 대표이사

세종로컬푸드 생산·출하확인서

발급번호 : 20 -

회 사 명	농업회사회사 세종 로컬푸드 주식회사		
사업자번호	183-88-00128		
소 재 지	세종특별자치시 보듬6로 16		
출 하 농 가 인 적 사 항	주 소 : 성 명 : 연락처 :		
출 하 기 간			
출 하 품 목			
확 인 자 명		연 락 처	

위와 같이 세종로컬푸드주식회사(도담)직매장에
생산·출하하고 있음을 확인합니다.

20 년 월 일

농업회사회사 세종 로컬푸드 주식회사 대표이사

세종로컬푸드 원료수급내역서

(분기)

생산자(단체명)				전화번호	
주 소					
생산품목					
원 재 료 (단위 : kg)					
품 목	매입량			자가생산량	비 고 (직매장 출하량)
	월별	수량	구입처	수량	
부 재 료 (단위 : kg)					
품 목	매입량			자가생산량	비 고 (직매장 출하량)
	월별	수량	구입처	수량	

위 내용은 사실임을 증명함

20 년 월 일

성 명(단체):

(인)

※자가생산자(단체)제출서류 : 시기별(파종, 정식, 수확, 저장) 생산자와 작물이 함께 찍힌 장면사진

※기타 첨부서류 : 1.원산지 증명서 2.영농지번 확인가능 서류제출 3. 통장거래 내역서

세종로컬푸드주식회사 귀하

세종로컬푸드 출하중지 통보서

접수번호 : 20 - 일련번호

생 산 자		구 분	회 적 발
주 소			
<p>1. 통보사유(제재기준)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ ○ ○ 			
<p>2. 조치사항</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ ○ 			
<p>3. 재출하 교육일 :</p> <p>※ 재출하 교육 미 참석시 출하에 제한이 있을수 있음</p>			
<p>세종로컬푸드 생산.출하규약 제16조에 의거 상기의 사유에 따른 조치결과를 통보합니다.</p> <p style="text-align: center;">20 년 월 일</p> <p style="text-align: center;">농업회사회사 세종로컬푸드 주식회사 대표이사 (인)</p>			

세종로컬푸드 제명 통보서

접수번호 : 20 - 일련번호

생 산 자	•
주 소	•
제명일자	20 년 월 일
제명사유	•
제명조치 해당규약	•
조치결과	•
<p>세종로컬푸드생산·출하규약 제16조에 의거 상기 사유에 따른 제재조치 결과를 통보합니다.</p> <p>20 년 월 일</p> <p>농업회사회사 세종로컬푸드 주식회사 대표이사 (인)</p>	

세종로컬푸드(직매장) 가공품출하지침

세종로컬푸드주식회사(이하 회사)와 생산참여농가(이하 농가)는 다품종소량의 지역자원 순환농업생산, 가공을 통한 세종로컬푸드(이하 로컬푸드)기획생산체계의 구축으로 생산자와 소비자 상생 발전하는 행복도시 세종시를 만들기 위해 노력하는 동반자로서 본 지침의 내용을 준수 해야 한다.

□ 위생관리

1. 기구 및 용기·포장은 깨끗하고 위생적으로 관리한다.
2. 가공품에 이물이 혼입되지 않아야 한다. 소비자로부터 이물 검출 등 불만사례 등을 신고 받은 경우 생산자는 즉시 보상하는 것을 기본으로 한다.
3. 건강에 위해하거나, 위화감, 혐오감을 주는 가공품은 출하를 금지할 수 있다.
4. 수질은 검사기준에 적합하다고 인정된 물을 사용한다.
5. 호르몬제, 보존료 성분 등이 검출되지 않아야 한다.
6. 제조원 및 판매원이 세종시 내에 있어야 한다.
7. 회사에서 현장을 방문하여 위생관리 상태, 품질관리 점검을 할 수 있다.

□ 표시기준

1. 영양표시 기준, 원재료, 성분, 용도 등을 정확히 표시한다.
2. 원산지 표기는 '세종시 00읍면동'까지 구체적으로 한다.
3. 제조연월일 또는 유통기한을 표시함에 있어 사실과 다른 내용을 표시해서는 안된다.

□ 원재료와 부재료

1. 로컬푸드 가공은 가공품 취급기준을 준수하며 세종시 관내에서 사업장을 운영하는 세종 시민이면 참여할 수 있다.
2. 수산물 등 세종시에서 생산할 수 없는 부재료는 최단 인근 지역의 생산과정이 보장되는 양질의 얼굴 있는 먹거리를 구입하여 활용한다.
3. 신선, 안전, 제철 농산물 사용을 기본으로 한다.
4. 방부제, 착색제 등 각종 첨가물은 사용을 일체 금지한다.

□ 포장 및 진열기준

1. 유통기한이 경과 된 제품은 판매하지 않는다.
2. 권장규격 사용을 준수하고 사전 협의 된 위치에 생산자가 직접 진열한다.

3. 포장은 내용물이 잘 보이도록 단순하게 하고, 환경을 생각하여 쓰레기 발생을 최소화한다.
4. 장기진열이 가능할지라도 포장 후 진열기간을 줄여 제품의 고유한 맛을 소비자에게 전한다.

□ 가격책정·수수료·정산

1. 가격은 농가에서 직접 책정한다. 단, 판매가격 산출서를 기초로 회사가 권고가격을 제시할 때는 이를 따라야 한다.
2. 수수료는 10%(부가세는 별도)로 한다. 순회 수거 시는 별도의 추가 수수료를 부과한다.
3. 가공품 등의 정산은 1주 단위로 하며 정산 완료 후 1주일 이내에 통장으로 송금한다.
4. 회사는 판매내역을 투명하게 관리하고 농가의 판매내역 요구시 그 내용을 공개한다.

□ 출하신청시 준비서류

1. 사업자등록증 사본 1부
 2. 영업신고증(허가증) 사본 1부
 3. 품목제조보고서
 4. 원료수급내역서
 5. 입금통장사본
 6. 기타 원산지증명서, 상품설명서, 주류제조 면허증, 소분영업 신고증, 양곡도정 신고증
 7. 생산물 품질인증관련 서류
- ※ 원료수급내역서 : 원료 및 부재료의 구매에 관한 정보로서 품목제조보고 사항이나 생산실적 보고 내용과 상이함이 없도록 하여야 한다. (6,7번은 해당자에 한함)

□ 기타 유의사항

1. 가공품은 본인 또는 공동체의 이름으로 출하하며, 타인의 가공품은 출하하지 않는다.
2. 로컬푸드 기본교육을 이수한다.
3. 로컬푸드와 사전 조율한 품목과 출하량을 준수한다.
4. 로컬푸드 생산·출하규약을 준수한다.
5. 회사설립목적 및 이념실현을 위해 노력한다.

