

출 하 규 정

익산로컬푸드협동조합

1 출하신청서

[별지 제1호 서식]

익산로컬푸드직매장 출하신청서

1. 인적사항

교육일		등록일		농가번호		직접출하 여부	
-----	--	-----	--	------	--	---------	--

출하자 성명		집 전 화	
주민번호(사업자)번호		휴대전화	
주 소	익산시 읍/면/동		
계 좌 번 호	농협	예 금 주	

2. 출하가능생산물현황

품 목 명	재배형태 노지/하우스	재배 면적(평)	1일 출하 가능물량	출하시기
특이사항				

2 출하약정서

[별지 제2호 서식]

익산로컬푸드직매장 생산물 출하약정서

익산로컬푸드직매장(이하 직매장)과 참여농가(이하 농가)는 다품목소량의 로컬푸드기획 생산체계 구축으로 생산자와 소비자 모두가 함께 잘사는 익산시를 만들기 위해 노력하는 동반자로서, 아래와 같이 약정하고 이를 지킬 것을 서약합니다.

▶ 참여농가의 약속

1. 안전한 먹거리 생산과 판매 등 전 과정과 소비자의 건강을 책임진다.
2. 교육과정에 성실히 임하고, 필수 과정을 모두 이수한다.
3. 생산물을 전량 소포장하며, 매장에 직접 진열한다.
4. 생산물의 가격은 농가에서 직접 책정한다.
5. 출하할 생산물의 품목과 수량을 가늠하여 한 달 전에 직매장(기획생산부)에 알린다.
6. 출하하는 농산물은 사전에 반드시 안전성검사를(직매장) 실시한 후 출하한다.
7. 건강한 생산물의 수확을 위해 땅심을 키우는데 노력하고, 농약과 비료 등의 사용은 로컬푸드 인증 기준을 준수한다.
8. 본인의 이름으로 생산물을 출하하며, 타인의 생산물을 출하하지 않는다.
9. 직매장과 사전 출하 약정한 품목과 양을 준수한다.
10. 판매 잔량은 출하한 농가가 되가져 간다.
11. 직매장에서 실시하는 생산성 및 안전성검사에 적극 협조한다.
12. 생산물은 당일수확(포장)· 당일판매를 하며 품목별 판매기한을 지킨다.

엽채류	과채류	근채류	버섯류	건류	곡류	계란	화훼류	가공식품
48시간 ⁽¹⁾	48시간 ⁽²⁾	72시간 ⁽³⁾	48시간	한달	한달 ⁽⁴⁾	7일	72시간	유통기한 ⁽⁵⁾

(1) 상추·쌈채소(24시간)

(2) 껍질이 두꺼운 과일(수박·멜론·참외·사과·배 등: 72시간)

(3) 손질시(48시간), 통마늘·단호박·인삼·도라지 등(7일), 늙은호박(1개월)

(4) 생콩(48시간)

(5) 식품품목제조보고에 따른 유통기한 기준 적용

3 농산물 생산관리기준

[별지 제3호서식]

익산로컬푸드농산물 생산관리기준

구분	세부항목	생산관리기준	비 고
생산 자질	교육이수경력	-익산로컬푸드직매장 각종 교육참가 필수	
	생활양식	-오폐수는 정화처리, 쓰레기 줄이기 등 농업 외 생활태도가 생태계를 파괴하지 않을 것	
	생산경력	-자연친화 의지 등이 생산자 삶에 묻어날 것	순환농업을 위한 계획수립할 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 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	-환경정책기본법 시행령 제2조 준수	
	종자	-토종종자나 농산물품질관리법제2조제7호 규정에 의한 유전자변형이 된 종자가 아닌 것	
재배 방법	화학비료	-공인기관장 권장하는 성분량	기관장-농촌진흥청장, 농업기술원장, 농업기술센터소장
	유기합성농약	-안전사용기준의 이하, 제조제사용금지 -안전사용기준시기의 2배수 이상	예) 수확 3일전까지 사용→수확 6일전 까지 사용
	윤작	-농가단위의 작부체계에 의한 재배 실천	두과, 녹비, 심근성작물의 재배 권장
	유기질비료	-축분이용시 완전부숙시켜 환경오염방지 -제조제, 토양소독제, 호르몬제사용 금지	기타, 유기농산물재배에 사용이 허가된 자재는 허용
품질 관리	저장 및 수송	-청결유지	포장, 칸막이
	포장재	-재생이 가능한 재료	
	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	

4

품목별 취급기준

[별지 제4호 서식]

익산로컬푸드 품목별 취급기준

※ 익산로컬푸드 품목별취급기준에서 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 농약중 유기화학적인 과정을 거쳐 제조된 것을 말한다.
4. “윤작”이라 함은 동일한 재배포장에서 동일한 작물을 연이어 재배하지 아니하고, 서로 다른 종류의 작물을 순차적으로 직매장-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 사료국제식품규격위원회(codex Alimentarius Commission)에서 정한 기준에 적합하게 생산·수입된 사료를 포함한다.
10. “사육장”이라 함은 가축사육을 목적으로 하는 축사시설이나 방목장, 운동장을 말한다.
11. “휴약기간”이라 함은 축산물 생산을 위하여 사육되는 가축에 대하여 그 생산물이 식용으로 상용하기 전에 동물용의약품의 사용을 제한하는 일정기간을 말한다.
12. “익산로컬푸드인증재배”라 함은 농산물의 재배과정에서 익산로컬푸드인증기준에 따라 재배된 농산물을 말한다.
13. “가공품”이라 함은 농산물에 간단한 가공이나 처리를 하여 형태나 성질을 변화시킨 제품을 일컫는다.
14. “원재료”라 함은 제품생산의 기본이 되는 원료와 재료를 말한다.

15. “부재료”라 함은 생산 과정에서 보조적으로 들어가게 되는 원재료 이외의 추가재료를 이르는 말이다.
16. “식품첨가물”이라 함은 식품을 제조·가공할 때 그것의 가치를 향상시키거나 영양 가치를 높일 목적으로 첨가하는 물질로 조미료, 착색료, 보존료 따위를 말한다.
17. “합성화학물질”이라 함은 둘 이상의 물질을, 그것의 구조·성질 등을 변화·합성시켜 인위적으로 만든 새로운 물질을 말한다.
18. “GMO”라 함은 유전자 변형 작물(Genetically Modified Organism)을 일컫는 말로 유전자재조합기술(Recombinant DNA technique)을 이용하여 어떤 생물체의 유용한 유전자를 다른 생물체의 유전자와 결합시켜 특정한 목적에 맞도록 유전자 일부를 변형시켜 만든 생물체를 말한다. 익산로컬푸드는 법적 허용기준 GMO함유율 3% 미만인 Non-GMO를 허용한다. 그러나 결국에는 유전자변형으로부터 자유로운 GMO 0%인 GMO-FREE를 지향한다.
19. “천연”이라 함은 사람의 힘을 가하지 아니한 저절로 이루어진 상태를 말한다.
20. “환경호르몬”이라 함은 “외인성 내분비교란 화학물질”이라고 한다. 동물이나 사람의 몸속에 들어가 호르몬의 작용을 방해하거나 혼란시키는 물질을 총칭한다.
21. “익산로컬푸드인증” 이라 함은 기획생산팀 담당자가 생산지를 방문하여 재배현황을 확인하고 직매장 출하 전 자체 농약잔류 검사를 통과한 농가에게 부여되는 인증을 말한다.. (추후 세부 시행 규칙을 마련하여 시행한다.)

5 농산물 취급기준

[별지 제5호 서식]

1. 농산물 취급기준

■ 식량작물(벼, 잡곡, 밀, 밀가루)

I. 벼

1. 취급원칙

내 용	예외 조항 및 비고
가. 축산부산물 이용 등 지역자원순환방식을 원칙으로 한다. 나. 익산로컬푸드 인증, 국가농식품 인증제배를 장려한다. 다. 생산과정이 투명하고 정보를 공개해야한다.	단, 익산로컬푸드 인증제배라 하더라도 생산자는 농약·비료사용량을 최소화하도록 노력해야 한다.

2. 취급기준

구분	내용	비고
출하원칙	-서리, 도복의 피해가 있는 벼는 출하하지 않는다. -종자혼입이 있을 경우 출하하지 않는다. -산물벼 1) 수분 함유율이 18~27%까지만 출하한다. -제현율 2)검사를 통하여 제현율에 따라 차등 출하한다.	출하가 책정은 별도로 한다.

3. 품목별 기준

품목	세부기준	공통기준
찰쌀	- 멍쌀혼입 5% 이하, - 피해립은 5% 이하 - 싸래기는 4% 이하	-난알의 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 직매장과 상의할 수 있다.
쌀(백미)	- 수분16% 이하 - 햇볕에 의한 자연건조 불허 - 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	- 용적 중 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

- 훈증처리를 해서는 안 된다.
- 일반농산물과 구분하여 보관 관리한다.
- 방서 및 방충관리 기록이 있어야 한다.
- 방사선조사를 할 수 없다.
- 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.

II. 잡곡

1. 취급 원칙

내용	예외조항 및 비고
가. 축산부산물 이용 등 지역자원순환방식으로 재배함을 원칙 나. 익산로컬푸드인증기준 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. 취급 기준

구분	내용	예외조항 및 비고
출하 기준	1) 축산부산물 이용 등 지역자원 순환방식으로 재배된 농산물을 출하한다.	-채소류와의 이모작 확대 및 곡류와의(벼,보리,밀 등) 작부 체계를 만들어 안정적인 소득보장을 꾀하고 잡곡 생산기반을 확대해 나간다.
	2) 품질상태에 따라 등급별 차등 출하한다.	- 등급은 1, 2등까지 인정하고 등외는 출하하지 않는다. - 화분과의 경우 목표(평균)도정률에 준하며 두과의 경우 목표(평균)정립률에 준한다.
	3) 조건에 따라 지역별로 채종포를 운영할 수 있다.	-각 인증사양으로 생산 관리된 종자를 사양에 맞게 사용 -교배종의 경우 일정 년도가 지나면 본연의 속성(생산량, 병해 저항성 등)이 급격히 떨어 질 수 있기 때문에 채종포를 운영 -단, 보급종을 받았을 경우 소독제를 씻어내어 사용한다.
	4) 소독된 종자의 직접 사용은 금지한다.	
품목별 출하 기준	- 백태, 서리태, 쥐눈이콩, 검은콩, 콩나물콩, 붉은팥, 강낭콩 등 (두과류)	-1등: 정립률 85%이상이어야 한다. (피해립 15%이하) 이물과 이종곡립이 없어야 한다. -2등: 정립률 75%이상이어야 한다 (피해립 25%이하) -이물과 이종곡립이 있을시 조건에 관계없이 2등으로 한다. 단, 서리태에 한하여 이종곡립 3%까지 인정한다. -녹두의 정립률은 예외로 한다.
	-차조,기장,수수,울무,옥수수 등 (화분과류)	-목표수율: 수수 76%, 기장70%, 차조75%, 울무 43%, 옥수수쌀(거피) 78%로 한다. -수분: 옥수수, 차조, 기장, 수수는 14%이하, 울무는 13%이하

3. 품목별 세부기준

가) 특작

품목	세부기준	공통기준
참깨(검정깨포함)		-품종고유의 모양과 색택으로 크기가 균일하고 충실해야 한다. -수분은10% 이하여야 한다. -들, 흙 등의 이물질이 1%이하여야 한다. -외국산 등 종자의 혼입이 없어야 한다.
들깨		
피땅콩	빈 꼬투리가 3% 이하여야함.	
생알땅콩	이물은 0.5% 이하여야 함.	

나) 화분과류

품목	세부기준	공통기준
보리쌀	-강층 완전 제거 -싸래기 4% 이하 -겉보리는 싸래기 8%이하	-남알이 충실하며 묵은 냄새와 곰팡이 냄새가 없어야 한다. -수분은 14% 이하 (단 울무는 13%이하) -이물과 이종곡립이 없어야 함.
차좁쌀	-매좁쌀의 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) 두과류(1등 기준)

품목	세부기준	공통기준
백태	수분 14% 이하, 피해립 15% 이하	-품종 고유의 모양과 색택을 갖춘 것으로 남알이 충실하고 고른 것으로 한다. -이물과 이종곡립이 없어야 한다. -정립율 85%이상이어야 한다. -입고규격을 통일하며 봉인으로 처리한다. -잡곡의 입출고에 대한 기록을 의무적으로 하며 공개를 원칙으로 함 -품목별 특성에 맞게 보관한다.
서리태	수분 15% 이하, 이종곡립 3%이하	
검은콩(흑태)	수분 14% 이하, 이종곡립 10% 이하	
붉은팥	수분 13% 이하	
콩나물콩	수분 14% 이하, 발아율 85% 이상	
쥐눈이콩	수분 14% 이하, 발아율 85% 이상 나물용은 속파란 쥐눈이콩 금지	
녹두	수분14%이하,정립70%이상 -무농약은 60%이상	

4. 안전성 검사

- 출하 시 전문시험분석기관의 농약안전성, 수질 및 토양 중금속안전성 검사필증을 받는다.
- 콩, 옥수수는 GMO안전성 검사증을 받는다.
- 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 인 증별 또는 조직별 검사진행을 할 수 있다.

5. 보관관리 및 표기사항

- 벼 보관 및 관리법을 따른다.
- 양곡관리법, 국립농산물품질관리부서의 농산물 표준규격에 따른 표시사항을 준수하여야한다.

Ⅲ. 밀

1. 취급 원칙

내 용	예외조항 및 비고
가. 축산부산물 이용 등 지역자원순환방식으로 재배함을 원칙으로 한다. 나. 익산로컬푸드인증이상의 재배를 원칙으로 한다. 다. 농약, 비료사용을 최대한 지양한다. 라. 생산과정이 투명하고 정보를 공개해야한다	우리나라 토종밀종자사용을 권장한다.

2. 취급 기준

(1) 출하 기준

가) 출하 곡종 및 등급

- 농림축산부에 고시된 종자에 한한다.
- 당해 년산 밀로서 사전에 약정된 품종으로 생산된 밀을 출하한다.
- 품종은 별도 출하 약정한 품종으로 한다.
(제빵용 - 조경밀, 다목적용 - 금강밀, 제과용 - 우리밀 등)
- 종자는 직매장이 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(%)	이종곡(%)	이 물	
						계(%)	비린깜부기병립 (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.

(2) 품질기준

가) 알곡

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

나) 밀쌀

- 전라북도지역 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.

3. 안전성 검사

- 출하 시 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.

4. 보관관리 및 표기사항

- 밀은 훈증처리를 해서는 안 된다.
- 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 : 껍질의 얇음과 두터움, 충실도, 단단함, 색택, 낱알의 모양과 고르기 등을 말한다.
 - 정립 : 2.4mm 세로 눈의 판체로 치면 체를 통과하지 않은 건전한 낱알을 말한다.
- 수분 : 105°C 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.

IV. 밀가루

1. 취급 원칙

내 용	예외조항 및 비고
가. 전라북도 지역산 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 철저히 분리 보관한다.

- 보관 장소는 청결하고 건조하게 유지하여야 한다.

- 제분일자, 유통기한, 제분장소, 중량 등 우리밀의 우수성을 알린다.

■ 축산물(소, 돼지, 유정란, 닭, 오리, 우유)

I. 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 운작체계가 익산로컬푸드인증재배이상일 것을 권장한다.

2. 취급기준

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

3) 밀에서 전분, 단백질, 지방을 제외한 무기물질을 말함

(1).한우기준

가) 지역순환형 농업을 기반으로, 친환경축산을 지향한다.

나) 사료급여는 품질별로 구분한다.

- 조사료의 비중을 관행보다 높이고, TMR 사료 급이를 지향한다.

- 조사료 비중은 직매장이 정할 수 있다.

다) 거세우는 품질별로 구분한다.

라) 암소취급기준

- 총 사육기간 3산을 넘지 않고 비육기간을 12개월로 정한다.

1) 소 사육기준

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 최소화하면서 질병예방과 건강유지를 위한 가축관리를 하여야 한다.
	질병관리	-가축의 질병예방을 위한 적절한 조치를 취하였음에도 질병이 발생한 경우에는 수의사의 처방 및 감독 하에 치료용 동물의약품 사용할 수 있다.(휴약기간 준수) -항생제나 성장촉진제등의 의약품을 예방이나 사육의 효율을 높이기 위해 사용하는 것을 금지한다.
	분뇨	-경종 등 지역순환농업을 위한 자원으로 활용되도록 해야 한다.
사육장조건	사육장조건	-사육장은 소가 자유롭게 앉고, 서고, 돌고, 걸을 수 있는 방사식구조여야 한다.(계류, 스톨 허용 안 됨) -사육밀도는 다음사항을 충분히 고려하여 확보하여야 한다. ▪ 가축의 품종, 계통 및 연령을 고려하여 편안함과 복지를 제공할 수 있어야 함. ▪ 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.) -환기와 온·습도가 가축 건강에 적절한 수준으로 유지되어야 하며, 이를 위해 축사 건물은 적절한 단열과 환기 시설을 갖추어야 한다. -소가 항상 깨끗한 물을 자유롭게 마실 수 있는 시설을 갖추어야 한다. -축사바닥은 톱밥이나 볏짚, 팽연 왕겨 등을 충분히 깔아주어 부드러운 상태를 유지하여야 한다. -충분한 자연환기와 햇빛이 제공되는 환경을 갖추어야 하고 흑한과 흑서, 강우로부터 가축을 보호할 수 있어야 한다.
		사료
가축관리	질병	-구충제 금지(단, 예방을 위한 사용 가능) -정기적 약품투여 금지
	사육기간	-송아지 입식은 생후 7개월령 이하를 입식한다. -사육기간은 생후 28개월 이상 30개월 이내로 한다.

2) 무항생제 사육(친환경농업육성법 무항생제 인증기준에 따른다.)

- Non-GMO 사료의 GMO 검사 : 년1회 불시 검사
 - * Non-GMO사료(원곡에 대해서는 정성검사 시 불검출을 원칙으로 하며 이에 대한 증빙 서류를 첨부하여 보고하여야 한다. 또한 불시 검사 시 불검출을 원칙으로 한다.)
- 사료가 원곡일 경우 : 정성검사 시 불검출을 원칙으로 하며 이에 대한 증빙서류를 첨부하여 보고하여야 한다. 또한 불시검사 시 불검출을 원칙으로 한다.
- 소(한우,육우)사육조건은 친환경육성법 무항생제인증 기준에 따른다.

3. 안전성검사

1) 광우병 전수검사

- 로컬푸드에 출하하는 소는 광우병 전수검사를 의무적으로 실시한다. 단, 2차 가공용은 예외로 한다
- 1년 동안 안전성이 확인된 농가는 13개월(2차년도)부터 출하량의 10%를 샘플 조사한다.

2) 항생제 검사

- 년 2회 항생제 불시검사
- 농산물의 가공부산물을 이용한 경우(TMR) : 정성 검사 시 불검출을 기준으로 하며 검출 시 가공원료에 대한 Non-GMO임을 증명해야 함.(가공장의 확인서 및 원곡에 대한 검사증명서 첨부)

4. 보관관리 및 표기사항

- 1) 도축 및 지육가공은 HACCP인증시설을 사용한다. 정육 및 2차가공은 HACCP인증을 권장한다.
- 2) 인증사항, 생산지 정보, 작목반, 생산자명, 중량, 기타 식품질생법 표시기준에 따른다.

II. 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 익산로컬푸드인증제배 이상일 것을 권장한다.

2. 취급기준

- 가) 지역순환형 농업을 기반으로, 친환경축산을 지향한다 .
- 나) 성장촉진제 , 호르몬제 , 항생제 , 합성영양제의 첨가를 금지한다 .
- 다) 조사료의 비중을 관행보다 높이고, TMR 사료 급이를 지향한다.
- 라) 조사료 비중은 직매장이 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	깔짚 슬러리 돈사

2) 70일령 무항생제

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

3) 유기축산물 사육

- 친환경농업육성법 유기축산 기준에 따른다.

3. 안전성검사

- 항생제 검사 : 년 2회 불시검사

4. 보관관리 및 표기사항

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

Ⅲ. 유정란(산란계)

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 익산로컬푸드인증제 배이상일 것을 권장한다.

2. 취급기준

가) 계분활용으로 지역토양 및 식물과의 유기적 순환관계를 유지하며 동물을 사육하는 지역순환형 축산을 지향한다.

나) 무항생제 축산사육을 지향하고 세부취급 기준은 아래와 같다.

내 용	사 육 기 준
육추방식	기본적으로 2일령부터를 권장하나 동물복지형 사육이 확인된 최대 70일령까지의 중병아리 입추도 인정한다.
항생제 사용 및 성장호르몬제	원칙적으로 사용할 수 없다.
암수비율	적정한 암수의 비율은 25:1 이상으로 한다.
계사밀도	수당 0.13m ² (평당 20마리)
계사형태	깔짚평사
동절기 점등 관련(12-2월)	기본적으로 허용하지 않으나 동절기에 한해 4시간정도를 허용한다.
백신프로그램	백신프로그램은 기본적으로 인정한다.
기초서류	출하장 및 양계일지등 기본적 관리서류를 기록하여 입추단위로 관리보관 한다.

3. 안전성검사

- 항생제 검사 : 년 2회이상 생산지별 불시검사를 실시한다.

4. 보관관리 및 표기사항

- 불순물 제거 작업 시 약품사용을 금지한다.
- 칼로 긁어내는 방법을 지향하고, 물세척 시 위생적인 기계 설비를 구비해야한다.
- 작목반 단위의 공개선별에 의한 관리를 지향한다.
- 기타 식품질생법 표시기준에 따른다.

Ⅳ. 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.	조사료사용비율을 높이고, 조사료포장을 조성해야하며, 조사료포장의 윤작체계가 익산로컬푸드 인증제 배 이상일 것

다. 생산과정이 투명하고 정보를 공개해야 한다.

을 권장한다.

2. 취급기준

가) 계분활용으로 지역토양 및 식물과의 유기적 순환관계를 유지하는 지역순환축산을 지향한다.

나) 무항생제축산을 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 직매장에게 보고하고 수의사 처방에 따른다. -수의사 견해에 따라 질병에 걸리지 않은 닭은 조기출하 할 수 있다. -국가에서 정한 질병에 대한 예방백신이외의 정기적 약품투여는 금지한다.
정기점검	-가공 공장에서 정기적으로 사양운영을 점검해서 결과를 직매장에게 알리고 보관한다. -무항생제사료 증명서를 정기적으로 받아 제출한다.(거래명세서 첨부)

3. 안전성검사

1) 항생제 검사

- 년 2회 생산지별 불시검사를 실시한다. 수급 물품의 경우 공급 전 샘플검사를 진행한다.

4. 보관관리 및 표기사항

- 도축 및 지육가공시설은 HACCP인증시설을 사용한다. 2차 가공시설은 HACCP인증을 권장한다.

- 생산농장과 무항생제 인증표기, 가공공장과 HACCP 인증 유무 표기, 기타 식품질생법 표시기준에 따른다.

V. 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 익산로컬푸드인증제배 이상일 것을 권장한다.

2. 취급기준

가) 토양 및 식물과의 유기적 순환관계를 유지하는 지역순환형 축산을 지향한다.

나) 무항생제 축산을 지향하고 세부취급기준은 아래와 같다.

주요사항	내 용
사육기간	-생후 40~50일
사 료	-항생제, 합성항균제, 성장촉진제 및 호르몬제, 방부제, 설파제, 착색제, 항곰팡이제 등이 첨가되지 않은 사료를 급이한다.
계사밀도	-무장계사 수당 0.046m ² (평당 70수), -개방계사 수당 0.066m ² (평당 50수)
계사형태	-깔짚평사
질병관리	-질병 발생시 직매장에게 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 직매장에게 알리고 이를 보관한다. -무항생제사료 증명서를 정기적으로 받아 제출한다.(거래명세서 첨부)

1) 무항생제- 친환경농업육성법 무항생제 인증기준에 따른다.

(가) 세부기준

주요사항	내 용	비고
품 종	-국내산 병아리(폐킨,르왕,에일스버리,체리베리,그리프드 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 높은것으로 사용한다.(깔짚양사)	
질병관리	-동물의약품을 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 직매장에게 보고하고 이를 보관한다.
- 무항생제사료 증명서를 정기적으로 받아 제출한다.(거래명세서 첨부)
- 항생제검사: 년 2회 불시검사

4. 보관관리 및 표기사항

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

VI. 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 익산로컬푸드인증제배 이상일 것을 권장한다.

2. 취급기준

- 가) 원유의 출처를 알 수 있는 확인 낙농을 지향한다.
- 나) 지역 순환형 농업을 기반으로 친환경축산을 지향한다.
- 다) 사료급여는 품질별로 구분한다.
- 조사료의 비중을 관행보다 높이고, TMR 사료급이를 지향한다.
 - 조사료 비중은 직매장이 정할 수 있다.
- 라) 세부기준
- 사육기준은 친환경농업육성법 유기축산 인증 기준에 따른다.

주요사항	내 용
축종	-젖소 (우유)
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. <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 국립농산물품질기획생산부서장이 정하는 사육두수를 유지하여야 한다. <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.) ▪ 축사는 청결하게 유지하고 소독함으로써 교차 감염과 질병감염체의 증식을 억제하여야 한다. ▪ 축사의 바닥은 부드러우면서도 미끄럽지 않고, 청결 및 건조하여야 하며, 충분한 휴식공간을 확보하여야 하고, 휴식공간에서는 건조깔짚을 깔아줄 것.

질병관리	<p>-젖소의 질병은 아래와 같은 방법으로 예방한다.</p> <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	<p>-젖소 사육시 생산되는 분뇨는 유기질퇴비 전답, 초지 과수원 등에 환원하여 토양 및 식물과의 유기적 순환관계를 유지한다.</p>

3. 안전성검사

- 직매장은 배합사료의 사료를 채취하여 분기별로 1회씩, 연중 2회 이상 불시 정기점검을 진행할 수 있다.
- 가공업체 및 가공공장에서 분기별 물품 시험(이화학검사)을 의뢰하고 시험성적서 사본을 직매장에 전달, 보관한다.
- 유기농사료 증명서(사료 거래명세표 및 영수증) 사본을 매구입시 기획생산부서에 전달, 보관

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 익산시 축산현실을 감안하여 일정기간 일반축산을 허용하고 그 기간은 직매장에서 정할 수 있다.

■ 과실류

I. 취급원칙

내 용	예외조항 및 비고
가. 축산부산물 이용 등 지역자원순환방식으로 재배함을 원칙으로 한다. 나. 익산로컬푸드인증이상으로 재배함을 원칙으로 한다. 다. 농약, 비료사용의 관행농업 생산을 최대한 지양한다. 라. 작물의 생육을 인위적으로 조정하는 도구 및 호르몬제(지베렐린, 토마토톤 처리 등)는 사용할 수 없다. 마. 생산과정이 투명하고 정보를 공개해야 한다. 바. 수경재배(양액재배)를 인정하지 않는다.	단, 익산로컬푸드인증재배라 하더라도 생산자는 농약·비료사용량을 최소화 하도록 노력해야 한다.

II. 취급기준

가) 물품선정 기준

- 과일류, 과채성 과일, 견과류
 - 건조 시 화학처리를 하지 않는다.
 - 수확 시 인체에 유해한 광택, 발색제 사용을 금한다.

나) 품목별 세부기준

품목	세 부 기 준	
포도	-중량 200g이상 -당도 12brix이상 -포장:개봉된 종이박스	-규격(중량) 미달 시 제외한다. -심한 과숙으로 인한 갈라짐 -심한 알떨어짐, 가지사이 곱팡이, 가지마름 현상 -품종고유의 색택을 지니고 유지하며 선도가 좋을 것
복숭아	-중량 250g이상 -당도 12brix이상 -포장 2kg 종이박스	-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 투명 접착테이프로 마감한다. -규격에 대해서는 작황의 상황에 따라 변동이 가능함.
딸기	-중량 17g 12g(소과) -당도 9brix이상 -포장 플라스틱 케이스	-고유의 색과 향을 가지고 있어야 한다. -중량을 맞추기 위한 정과속 소과는 5개가 넘지 않아야 한다.
단감	-중량 : 특대 1.2kg이상, 대 1kg 이상, 중 880g 이상, 소 720g이상 -포장 : 대/중/소 1줄등 비닐 줄포장	-공통: 함몰, 짓무름이 없고 기타흔적이 1cm이하일 것. -유기: 병반점5mm이하 2개이하이며 당도10브릭스 이상 -무농약: 병반점5mm이하 2개이하이며, 당도 11브릭스이상 -익산로컬푸드인증재배: 병반점2mm이하 2개이하이며, 당도 11브릭스이상
수박	-꼭지 시늬, 돌려짓기를 하지 않은 것은 제외한다. -당도:정상시-10brix이상, 우기시 9brix이상 이어야 한다. -규격 : 4~10kg	
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	-당도: 11브릭스이상,우기시는 9브릭스이상	
호두		
은행	-건조 시 화학적 처리를 금지한다.	
밤	-크기가 일정해야 하며 품종고유의 색깔과 윤기가 나며 모양도 양호해야 한다.	

꽃감	-곰팡이가 없어야 한다.
홍시	-젓물러지거나 터지지 않아야 한다.
감말랭이	-인위적인 후숙(화학적 처리)은 하지 않는다.
대추	-병반점이 없어야 한다.
건복숭아	-건조시 화학적 처리를 금지 한다. (단, 꽃감의 경우 일부 유통처리는 일정기간 허용 유예기간을 둔다.)

Ⅲ. 안전성 검사

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

Ⅳ. 보관관리 및 표기사항

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

■ 채소류

I. 취급원칙

내 용	예외조항 및 비고
가. 축산부산물 이용 등 지역자원순환방식으로 재배함을 원칙으로 한다. 나. 익산로컬푸드인증이상으로 재배함을 원칙으로 한다. 다. 작물의 생육을 인위적으로 조정하는 도구 및 호르몬제는 사용할 수 없다. 라. 생산과정이 투명하고 정보를 공개해야 한다. 마. 수경재배(양액재배)는 되도록 지양한다. 4)	가. 호르몬제제 : 지베렐린 토마토톤 처리등 단, 애호박의 경우 캡사용을 허용하며, 하절작기시 인큐베이터는 일부 제한적으로 허용한다. 나. 단, 새싹 채소 6가지 무순, 브로콜리순, 적양배추, 배추, 비타민채, 유채는 수경재배를 허용하나 물이외의 화학물질(양액)을 사용할 수 없다.

Ⅱ. 취급기준

(1) 품목별 세부 기준

가) 엽·경채류

상추, 시금치, 깻잎, 아욱, 근대, 미나리, 참나물, 생취나물, 썩갓, 치커리, 청경채, 케일, 얼갈이, 열무, 냉이, 달래, 신선초즙, 케일즙, 부추, 솔부추, 씬채, 배추

- 적정 규격 이하의 상태로 선별한다.
- 하절기에는 예냉 처리를 지향하고 품질 이상시 출하중지 및 반품 처리한다.
- 출하량 중 20%이상의 품질문제가 있을 경우 전량 반품 처리 할 수 있다.

품목	세부기준
----	------

4) 수경재배를 되도록 지양하는 것은 인위적인 화학농업을 배제하고자 함이다. 흙에서 키울 수 없는 작물의 경우 (새싹 채소 6가지: 무순, 브로콜리순, 적양배추, 배추, 비타민채, 유채)는 수경 재배를 허용하나 물이외의 화학적 약물을 사용할 수 없다.

5) 경화 : 아욱잎이 역세계 굵어진 것 / 추대: 아욱잎의 대가 굵어지거나 커진 것

상추	-최소길이 이상 -뒷면에 흰가루 병이 있는 경우, 입고시 밑(뿌리) 부분이 이미 갈변되어 물러지고 있는 경우, 짓무른 잎, 끝이 타들어간 잎, 누렇게 변색된 잎은 제외	
시금치	-공급적정길이 : 너무 크거나, 작거나 하는 것들은 선별 -중량미달 경우, 누런 잎, 얼룩 잎, 곰팡이, 옷자란 경우 제외.	
미나리	-40cm이상의 길이 / 최소 25cm이상의 길이를 유지할 것 -잎이 타들어 갔거나, 줄기 끝부분 물러진 것도 제외 -선별상태가 깨끗하고 이물질의 혼입이 없을 것.	
참나물	-최대 길이: 30cm이하 / 최소길이 : 12cm이상 -잎이 너무 크거나, 잎이 퇴화되었거나 대가 뻗뻗해진 것은 제외 -잎 뒷면의 윤기가 없는 잎사귀도 선별한다.	
아욱	-꽃대가 없어야 한다. -병충해, 상해, 생리장해 등의 피해가 없는 것 -변색, 변질, 부패된 것이 없는 것 -경화 또는 추대된 것이 없는 것	
생취	-노화된 것, 너무 큰 잎, 병든 잎 제외	
깻잎	-엽장: 최대 12cm이하 // 최소 7cm이상 -엽폭: 10cm이하 // 최소 6.5cm이상 -병반이 있거나 검게 탄 잎 제외 -잎 끝이 타들어간 것, 짓무른 것 제외	
썩갓	-길이 : 25cm 이하 15cm 이상 -추대된 것이 없는 것 -엽면에 병반이 심한 경우 제외	
청경채	-너무 크지 않을 것 (최대 15cm이하 // 최소 8cm 이상) -추대된 것이 없는 것 -병해충으로 인해 심하게 훼손된 것 선별	
케일	1. 쌈용 -길이 12cm이상(줄기포함) -누런 잎, 무른 잎, 진딧물이 심한 잎 제외 -하절기 충 피해가 30%이상은 선별한다.	2. 즈용 -길이 30cm이상. -진딧물의 경우는 10%이상이면 공급할 수 없다. (즈/쌈용 동일)
열무	-길이: 최대길이 50cm이하(하절기) 25cm이상 -짓무름, 누런 잎, 추대, 병해충, 제외. -통풍이 가능한 포장	
알타리	-뿌리의 굵기 : 3cm이상일 것. -무의 길이가 6-10cm정도의 크기일 것. -흙, 변색된 잎, 경화된 줄기가 없고 묽음이 가지런하며 청결한 것 -추대, 기형근, 열근, 바람들이 등의 피해가 없는 것 -무가 아삭하고 너무 맵지 않을 것. -병해충의 피해가 잎면의 30%이상일 경우 제외한다. -잎의 시들음과 이동 중의 훼손을 막기 위한 포장(망 혹은 통 비닐)	
배추	<시기별 규격> 봄배추 - 무게 2kg이상/ 1포기 여름배추 - 무게 1.5kg이상/ 1포기 가을배추 - 무게 : 2.5kg이상/ 1포기 <검품> -속이 짝 차있어 눌러보았을 때 단단한 느낌. -뿌리부분과 겉잎이 짓무르지 않을 것, 진딧물이 심한 경우 제외. -밑동이 짓무르면서 진물이 나는 것도 선별함.	
열갈이	-길이 20cm이상일 것(큰 한 뺨 길이) -병든 잎, 누런 잎, 짓무른 잎이 없을 것, -병해충의 피해가 20%이상일 경우 선별한다(하절기)	
신선초	-길이 : 최소 50cm이상 -누런 잎, 마른 잎, 줄기가 짓무른 것, 진딧물로 오염된 잎 제외	
양배추	-짓무름, 변색, 충 피해, 밑동부분이 심하게 갈변하거나 겉잎이 갈변하여 짓물러 갈 때, 중량미달의 경우 제외	

	-1kg이상 낱개로 통 포장한다. -2.3kg이상만 절반으로 분개하여 소포장할 수 있다.
브로콜리	-줄기부분 5cm이하로 한다. -외관상 꽃부분 중 10%이상 개화가 진행되면 제외 -꽃부분 보다 줄기(대)부분의 중량이 60%이상을 차지할 경우도 제외 -변색(중자이외의 문제로)된 부분이 20%이상일 경우 제외 -규격 및 중량은 계절적 변동 사항이 있을 수 있다
양상추	-깃무름, 충 피해, 중량미달은 제외 한다. -예냉을 필수로 한다. -크기가 작은 것을 2,3개 묶어서 포장하는 것은 가급적 지양한다. -시기에 따라 내외(±10g)의 중량표시를 둘 수 있다. -항시적 소비품이 아님을 감안하여 시기별 공급을 계획한다.

나) 근채류

당근, 무, 감자, 고구마, 호박고구마, 야콘, 안깎도라지 우엉, 연근, 미삼, 수삼 등

품목	세부기준
당근	-최소 12cm이상/ 최대 30cm이하 (150g이상) ⁶⁾ -깃무름, 기형과, 소형과, 심박힌 것, 마른 것 등 제외 -포장지 : 망 포장 / 비닐포장 (계절별 적용) -소과 및 등외품은 별도의 취급 기준을 정하여 취급할 수 있다.(쥬스용)
무	-최대 35cm이하 최소 18cm이상 // 지름 -최대 15cm이하 8cm이상 -무게/개 는 1kg이상이어야 한다. 규격이외 크기, 심이 박힌 것 제외
감자	-최소지름 5cm이상//이하품은 조림용 포장 -녹변된 것, 말랑거림, 싹이 튼 것, 깃무름 것, 썩은 것, 작은 과 혼입, 기형 제외.
고구마	-깃무름 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
삼류	-출하시 잔류농약검사서를 구비하여야 한다.

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

다) 양념류

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

품목	세부기준
대파	-규격 : 공급용, 김장용 -두께 : 검지(성인남자의 손마디) 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	-규격 : 2kg // 망포장 -크기(최소-지름 6cm이상) -중량: 100g이상 -손으로 만져 물렁거림이 심한 경우 제외. -썩은 과, 짓무름과 등은 선별하고 공급시 제외 한다. -최소규격 이하의 작은 과의 혼입이 있는 경우도 제외한다. -장아찌용의 경우 별도의 기준을 정하여 취급할 수 있다.
풋마늘	-규격 : 50개/ 망포장 개수 단위의 규격포장(난지형) -크기: 최소 - 3.5cm이상(3.5cm이상은 일반품의 중에 해당하는 크기임.) -말랑거림, 짓무름, 작은 과의 혼입
저장마늘	-규격 : 2kg 망포장 - 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	-최소 20cm이상의 것만 포장 공급한다. -병든 잎, 누렇게 뜬 잎, 짓무름, 포장상태가 지지분한 것 제외
생강	-곰팡이. 짓무름. 작은 과 제외
건고추	-화건, 반양건, 태양건 -건조 상태가 나빠 꼭지부분에 곰팡이가 핀 것이나 얼룩이 심한 것은 제외
부추	-길이: 17cm이상, 30cm미만. -짓무른 잎, 끝이 타들어간 잎, 누렇게 뜬 잎 등은 제외한다.

라) 버섯류

품목	세부기준
느타리 양송이 팽이 표고 새송이	-버섯 고유의 모양, 색택 및 향을 유지해야 한다. -중량표시- ±5g내외 -수분함량이 40%이상일 경우 반품처리(육안 확인시 확인 구분되는 경우) -갓이 부러졌거나, 많이 핀 상태 제외 -갈변이 5%이상 진행될 때도 제외(하절기에 한함)

마) 과채류

품목	세부기준
꽃고추, 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 -꼭과는 3cm이상(가시는 4cm이상)은 제외 -꼭지가 마르지 않고 신선한 것 -소과 및 등외품 오이는 협의하여 취급할 수 있다.
애호박	-최소 길이가 12cm 이상 -중량 200g이상 -캡사용을 허용하며, 하절기 재배시 인큐베이터는 일부 제한적으로 허용한다.
가지	-크기 10cm이상 -꼭과는 2cm이상 제외 -꼭지가 시들지 않고 껍질의 탄력이 뛰어난 것
토마토	-중량: 최소 150g이상(동절기 130g까지 협의하에 진행), 최대 300g이내 -숙과율 동절기 90%이상, 하절기 80%이상 -꼭지가 시들지 않고 껍질의 탄력이 뛰어난 것 -품종 찰토마토 (단, 가공용은 제외) -흠집과, 열과, 기형과는 제외 -주스용은 정품과 동일하나 중량이 미달인 경우
방울 토마토	-중량 12g이상 -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

Ⅲ. 안전성 검사

- 생산자, 생산현장 확인
- 익산로컬푸드인증기준에 의한 안전성 검사
- 출하 전 잔류농약검사를 실시한다.

Ⅳ. 보관관리 및 표기사항

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

■ 수산물(제휴푸드 실시이후 추진)

I. 취급원칙

내 용	예외조항 및 비고
가. 제휴푸드에 의한 국내산을 우선 취급 한다 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.

II. 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.
패류	-국내산 연근해 어업으로 자연적 환경에서 자생한 패류만 취급 한다. -북한산은 그 유통경로를 확인한 후 국내산 기준으로 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
패 류	-중패만 인위적으로 살포하여 자연적으로 자생한 물품을 취급한다.
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.
김	-무염산을 원칙으로 한다. -지주식을 우선하되 부유식도 가능하다.
기 타	-사회적 환경의 변화로 생산방식이 변화될 경우 인증관리위원회에서 심의 할 수 있다.

III. 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.

IV. 보관관리 및 표기사항

- 식품질생법상 수산가공 취급기준을 따른다.
- 제품명, 유형, 내용량 등 식품질생법상의 표시기준을 따른다.

2. 가공품 취급기준

1. 취급원칙

1. 원·부재료는 50%이상 익산산 농산물사용을 원칙으로 하고 국가농식품인증 등, 익산시로컬푸드인 증재배 이상의 농산물사용을 권장한다.
2. 합성착향료, 합성착색료, 발색제, 보존료, 표백제, 살균제의 사용을 금지한다.
3. Non-GMO를 사용한다.
4. 가공·유통과정은 공개되어야 한다.
5. 직매장은 가공식품의 취급원칙을 추가로 정할 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. 단, 사용시 예외기준을 둔다. 라. Non-GMO를 사용한다. 마. 방사선을 조사한 원부재료는 금지한다. 바. 경화유기 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 식품첨가물의 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.

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

식품첨가물	예외조항	비고
가. 합성첨가물은 사용하지 않는 것을 원칙으로 한다. 나. 천연식품첨가물을 사용한다. <ul style="list-style-type: none"> ▪ 100% 천연원료 사용을 우선한다. ▪ 정제 추출한 천연첨가물도 사용을 허용한다. 다. 합성 및 천연 식품첨가물을 사용하는 경우 <익산로컬푸드 식품첨가물 기준표>에 따른다. 라. 로컬푸드식품첨가물 취급기준 외에 첨가물을 사용해야 할 경우 직매장이 제시하는 기준을 따라야 한다.	단, 물성유지를 위해 최소로 사용하는 경우 <익산로컬푸드식품첨가물 기준표>에 준한다.	

※ 익산로컬푸드 식품첨가물 기준표

-다음 제시된 첨가물은 사용 할 수 있다. 직매장은 이 기준을 해마다 정기적으로 다시 정리해야 하며, 필요에 따라 익산로컬푸드 식품첨가물 사용기준을 수정 제시 할 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 물성 유지를 위하여 사용한다.	
	폴리인산나트륨	어묵, 커피크리머	
	제2인산 칼륨	커피크리머	
	탄산수소나트륨(중조)	과자, 비스킷 등 제과용	
	탄산수소암모늄	과자, 비스킷 등 제과용	
응고제	주석산수소칼륨	곡물식, 과자, 제과용	
	염화칼슘	유제품(치즈 제조 시에 만사용)	
응고제	염화마그네슘	두류제품에만 사용(응고제)	
	염화마그네슘	두류제품에만 사용(응고제)	
감미료	솔비톨	수산 건조품에만 사용한다.	-취포, 진미오징어채, 맥반석저조미 오징어채에만 사용한다.
	자일리톨		
증점제	카제인나트륨	커피크리머 제조시 사용	
	변성전분	생라면, 소스류에만 사용	검종류로 대체
향미 증진제	호박산	수산 건조품에만 사용한다	
영양 강화제	아스코르빈산(비타민C)		
	비타민B2	생라면의 면	
결착 방지제	탄산칼슘		
유화제	스테아린산마그네슘	딸기비타에만 사용	
	자당지방산에스테르	딸기비타에만 사용	
산미제	글리세린지방산에스테르 ⁸⁾		사용금지, 대체물질 허용
	사과산	냉면육수, 쫄면소스	

▶ 천연첨가물

주요용도	첨가물 명칭	사용조건	비고
------	--------	------	----

10) 글리세린지방산에스테르는 대체 개발물질을 사용한다.

천연증점제	구아검		
	펙틴		
	산탄검		
	로커스트콩검		
	젤란검		
	아라비아검		
	알긴산	생라면의 면	
천연유화제	레시틴	Non-GMO인 제품만을 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 익산로컬푸드 식품첨가물 사용기준에 적합한 원료를 사용하여야 한다.

3) 유지류 사용 기준(유지류 취급기준 참고)

- 경화유를 사용하지 않는다.
- 튀김 공정을 갖는 품목은 품목별로 산가의 기준을 마련한다.

4) 가공시설 기준

- 가공시설은 클린사업장⁹⁾ 이상을 권장한다.

3. 원·부재료의 안전성 검사

로컬푸드의 물품취급은 규약 이외에도 다음의 익산로컬푸드 안전성검사기준표에 따른다.

※ 익산로컬푸드 안전성검사 기준표

물품명	검사내역	기본검사	비고
축산물(소)	광우병검사	전수검사	1년이후 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, 태웁소금류	다이옥신검사	년 2년	정기검사
양식어류	항생제검사	취급시마다	항생제검사서류비치
생선류, 참치	중금속(수은, 납 등),다이옥신	년 1회	정시검사

1) 이화학검사(잔류농약, 중금속 등)

- ① 출하 전 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.

9) 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 식품질생 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

- 1) 물품의 제조에 사용된 원, 부재료와 첨가물 표기는 '안전표시제'를 권장한다.
- 2) Non-GMO, 무항생제 등 물품의 특성을 소비자가 알 수 있도록 적절히 표기한다.
- 3) 기타 필요한 사항은 식품의약품안전청의 '식품질생법'과 '식품공전'에 준하여 적용한다.
- 4) 땅콩류와 나무에서 열리는 모든 견과류의 함유 여부를 표기하도록 권장한다.

■ 품목별 세부기준

1. 곡류가공식품

취급준	가. 쌀, 잡곡, 밀 등 - 원·부재료는 50% 이상 익산산 농산물사용을 원칙으로 하고 익산로컬푸드인증재배 이상의 농산물을 권장한다. - 제휴푸드, 지역산, 국내산 순으로 사용한다. - Non-GMO를 사용한다.	-밀은 국내 자급률을 높이기 위해 소비를 권장한다.	
분류	품목	세부기준	예외조항 및 비고
국수류	우리밀콩국수, 우동면, 쫄면, 현미면, 옥수수면, 메밀면, 자장면, 칼국수, 수제비,	-원재료는 지역산 쌀, 잡곡, 밀을 기본으로 사용한다. -원재료는 수확 후 2년을 넘지 않아야 한다. -일체의 첨가물을 넣지 않는다.	-단, 원재료의 생산년도는 2년 이내의 것으로 함을 원칙으로 하나 쌀과 도토리 가루 등은 3년으로 한다.
당면류	당면	-지역산 고구마 전분을 사용한다. -암모늄염반 사용을 금지한다.	
냉면류	냉면, 비빔면, 쫄면, 모밀국수, 생면	-면 : 물성유지를 위해 합성 첨가물 중 탄산칼슘(난각칼슘)만 허용한다. -육수 : 지역산 한우·육우를 사용한다. -양념 : 합성첨가물은 금지 한다.	단, 양념에 사과산만 허용한다.
파스타류	스파게티	-물성유지를 위해 합성첨가물 중 탄산칼슘만 허용한다.	
피자류	피자	-일체 합성첨가물을 사용하지 않는다.	
제과제빵류	식빵, 케익, 파이, 우리밀빵, 쿠키, 구운호떡, 카스테라, 만쥬, 호두과자	-고유의 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다. -개량제, 유화제, 인공감미료, 보존료 등의 첨가물을 넣지 않아야 한다 -버터의 경우 국내산 수급이 어려울시 수입산 버터(79%)를 허용한다.	단, 버터의 수입산 허용의 경우 멜라민안전성 검사필 제품을 취급한다.
만두류	물만두, 고기만두, 군만두, 김치만두, 왕만두, 채소만두, 잡채만두 등	-당면은 무 명반 당면을 사용한다. -만두피는 지역산을 쓰고 부족시 국내산 밀을 사용한다. -축산물의 경우 지역산으로하고 익산시로 켈푸드인증품 사용을 권장한다. -합성조미료, 보존료, 살균제, 안정제를 일체 사용하지 않는다.	단, 국내산 사용은 원·부재료 수급이 어려울 경우와 적정가격 유지를 위해서만 허용한다.
전빵류	팔전빵, 고기전빵, 흑미전빵, 호박전빵	-베이킹파우더(무알루미늄)외의 합성첨가물은 금지한다.	단, 국내산 사용은 원·부재료 수급이 어려울 경우와 적정가격 유지를 위해서만 허용한다.
가루양념	표고가루, 검은깨볶음, 들깨가루, 볶은깨, 고춧가루	-원곡에서 깨류, 견과류는 생산년도 2년 이내의 물품을 사용한다. -일체의 합성첨가물 사용을 금지한다.	

콩가공식품	두부류, 콩국물, 두유, 콩비지, 유부, 조미유부, 숙주나물, 콩나물, 목류, ,	-GMO 검사서를 구비한다. -공정상 이물질이 없어야 한다. -콩나물류 : 성장촉진제나 인공영양제를 사용하지 않는다. -목류 : 일체의 합성첨가물을 사용하지 않는다. -유부 : 산가는 3.0 이하여야 한다.	단, 도토리 가루는 3년 이내의 것으로 한다.
떡·한과류	송편, 절편, 가래떡, 영양떡, 썩개떡, 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 어려운 경우와 적정가격 유지를 위해서만 허용한다.
	2차 가공스낵류 : 고구마스낵, 두부스낵, 전병, 건빵, 곡물스낵,	-첨가물은<익산로컬푸드 식품첨가물 기준표>를 따른다. -산가 기준은 유통물품에 한하여 2.0 이하여야 한다.	단, 국내산 사용은 원·부재료 수급이 어려운 경우와 적정가격 유지를 위해서만 허용한다.
죽류	동지팥죽, 야채죽, 전복죽, 호박죽	-첨가물을 사용하지 않는다.	단, 양식수산물(전복 등)의 경우 항생제 검사를 거쳐 불검출 물품만 사용한다.
장류	된장, 찜장, 청국장, 양조간장, 강된장, 춘장, 조선간장, 고추장	-소금은 국내산 천일염을 사용한다. -조청(물엿)을 사용한다. -정제수는 수돗물과 지하수를 사용하되 지하수의 경우는 6개월마다 수질 검사를 받아야 한다. -재래식 장류는 균주 삽입을 금지하며 6개월 이상 자연숙성을 기본으로 한다. -춘장의 경우 카라멜은 사용할 수 있으나, 카라멜색소는 사용할 수 없다.	식약청 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. 채소가공식품

취급기준	원·부재료는 50%이상 익산산 농산물사용을 원칙으로 하고 익산로컬푸드인증채배 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. 축산가공식품

취급기준	원·부재료는 50%이상 익산산 농축산물 사용을 원칙으로 하고 익산로컬푸드 인증재배, 사육 농축산물을 권장한다.		-수급이 어려울 경우 직매장과의 조율로 국내산을 사용할 수 있다.
분류	품목	세부기준	예외조항 및 비고
햄류	스모크 햄, 라이스 햄, 김 밥 햄, 마늘 햄, 불고기 맛 햄 등	-아질산나트륨 첨가를 금지한다. -인산염은 물성 유지를 위한 최소량 사용을 허용한다. -첨가물은 <익산로컬푸드첨가물기준표>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.	-국내산 사용은 원·부재료 수급이 어려울 경우와 적정가격 유지를 위해 허용한다. -인산염은 생산지와 협의하여 유통기간을 두어 빼도록 한다. -훈연에 사용하는 필름은 셀룰로오스(Cellulose)로 한다.
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.
양념류		-합성첨가물을 금지한다.	
튀김가공육	돈가스, 탕수육	-합성첨가물을 금지한다.	
기타식육가공품	족발, 순대, 곰탕류, 오리훈제	-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	-염화칼슘이외의 합성첨가물은 금지한다. -천연의 유산균, 렌넷(효소제제)만 사용한다.	

4. 수산가공식품(제휴푸드 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 공급이 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 원칙 -연육 외에 추가적으로 솔비톨,인산염을 사용하지 않는다. -합성조미료 /합성착색료/ 살균제를 금지한다. -어묵류 산하기준은 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 -물성을 위한 첨가제는 <익산로컬푸드 식품첨가물기준표>에 준하여 사용한다.	*<익산로컬푸드식품첨가물기준표> 허용첨가물: 구연산, 호박산, 솔비톨
쥐포류	쥐포	-국내산 원료를 사용한다. -솔비톨 외 합성첨가물사용금지	국내 수급이 어려운 경우 원어에 한해서 수입을 허용한다.
캔류	참치, 콩치	-참치는 황다랑어, 가다랑어를 사용 -부재료는 국내산 물품을 사용한다. -중금속검사는 가공시마다 실시 -다이옥신 검사는 연1회 실시한다. -유지류는 Non-GMO를 원칙 -화학첨가물은 사용 하지 않는다. -캔 내부에 사용되는 코팅(도료)은 FDA의 안전성을 승인을 받은 것을 사용하고, 환경호르몬 검사기준에 적합한 제품만 사용한다.	
기타 즉석조리품	장어구이, 장어양념구이, 부침계용삼치살, 재첩국,생선가스,해물가스, 추어탕, 황태탕, 해물과전부침개용, 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	단, 업체가 다이옥신 검사비용으로 인해 검사가 어려운 경우 협의하여

	검사받고 결과서류를 제출한다. -제조공정상 화학적 처리를 거친 제품은 금지한다. -다이옥신 검사는 3년에 1회 실시	실시한다.
--	--	-------

5. 과일가공식품

취급 기준	원·부재료는 50%이상 익산산 농산물사용을 원칙으로 하고 익산로컬푸드 인증재배 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. -양과즙, 칙즙은 원재료 100%만 허용한다. -병조림은 껍질을 벗길 시에 화학적 처리를 금지한다.	과즙음료는 변질 부패를 막기 위해 구연산과 비타민C는 사용할 수 있다. 채취임산물인 칙, 산야초의 경우는 농약 등으로부터 오염되지 않은 지역산만을 사용한다.
	-건강음료류: 배, 양과, 칙, 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.	
	-볶음차: 보리, 옥수수, 결명자, 발아현미, 현미, 등굴레,수수	-피라미드티백의 경우 안전성 검사 후 사용할 수 있다. -곡물볶음차의 경우 벤조피렌(발암물질)검사를 연 1회 이상 실시한다.	

6. 건강식품

취급 기준	원·부재료는 50%이상 익산산 농산물사용을 원칙으로 하고 익산로컬푸드 인증재배 이상의 농산물을 권장한다.		수입산 사용의 경우(부재료 사용) -국내 생산이 안 되는 경우 -수입의 경우 안전성을 우선하여 수입국을 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	붕어진액, 썬액, 민물장어진액, 오가피액, 흑마늘진액,	-전통방식에 의해 제조한 제품을 우선한다. -양식 수산물은 항생제 검사를 연2회 실시하며 검사서류를 확보한다.	단, 한약제는 약효와 국내 수급이 어려운 경우 수입산을 허용한다. -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 50%이상 익산산 농산물사용을 원칙으로 하고 익산로컬푸드 인증채배 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. * <익산로컬푸드첨가물기준표>에 허용된 천연안정제:구아검, 로커스트콩검, 산탄검 (얼음결정을 막기 위해 사용)
드레싱·소스류	드레싱, 자장소스, 돈가스소스, 마요네즈, 자장가루	-원·부재료의 수입산 사용은 예외조항을 둔다. -비타민C 외 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 익산로컬푸드인증채배 이상의 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 사용은 일반(시중)물품과 비교해 최소한의 첨가물을 사용할 것을 권장한다.
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, 깻잎김치등	-MSG, 사카린, 빙초산, 합성보존료, 합성착색료 등 합성첨가물을 사용하지 않는다.	-지역공동체생산 원·부재료의 수산물의 국내산 사용은 지역 산이 어려움으로 수급을 허용한다.

8. 유지류

취급기준	가. 원·부재료는 50%이상 익산산 농산물사용을 원칙으로 하고 익산로컬푸드인증 재배 이상의 농산물을 권장한다. 나. 원·부재료는 Non-GMO만 사용한다. 다. 추출방법은 압착식 이어야 한다.		국내생산이 어려운 경우 직매장이 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 직매장에서 별도로 정한다.
가공유지류	버터 등	-경화유지는 금지한다. -일체의 첨가물은 금지한다.	-수입산 사용 경우, 국내 생산이 안 되는 경우 국내 수급이 어려운 경우

※목공, 수공예품의 별도 출하기준은 추가 할 수 있다.

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

익산로컬푸드직매장 운영방침

1. 익산산 생산물 취급비율 95% 준수
2. 생산 및 유통단계 안전성 강화시스템 -인증제 운영
3. 다품목소량생산으로 연중생산, 안정적 소득 창출
4. 생산, 포장, 진열, 가격결정 등 농가 직접참여 원칙
5. 판매금액 농가환원비율 최소 85%이상 유지
6. 지역농산물(제휴푸드 포함)을 원료로 하는 농민가공
활성화 및 농가수익 창출
7. 안전한 먹거리 생산에 대한 지속적인 농가 교육
8. 생산-소비간 사회적거리 축소위한 다양한 교류활동
지속창출
9. 소비자 식교육 실행
10. 익산로컬푸드직매장 설립이념 실현

6 생산 출하확인서

[별지 제6호 서식]

익산로컬푸드직매장 생산·출하확인서

발급번호 : 2000-00-00

단 체 명	익산로컬푸드직매장		
사업자번호			
소 재 지	전라북도 익산시 어양동		
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	
<p>위와 같이 익산로컬푸드(1호점)직매장에 생산·출하하고 있음을 확인합니다.</p> <p>20 년 월 일</p> <p>익산로컬푸드직매장 (인)</p>			

8 출하중지통보서

[별지 제8호 서식]

익산로컬푸드직매장 출하중지통보서

생산자	
주 소	
1.통보사유	
2.조치사항	
<p style="text-align: center;">익산로컬푸드직매장 생산·출하규약에 의거 상기의 사유에 따른 조치결과를 통보합니다.</p> <p style="text-align: center;">20 년 월 일</p> <p style="text-align: center;">익산로컬푸드직매장 (인)</p>	

9 가공품 출하지침

[별지 제9호 서식]

익산로컬푸드직매장 가공품 출하지침

익산로컬푸드직매장(이하 직매장)과 생산참여농가(이하 농가)는 다품목소량의 지역자원순환농업생산, 가공을 통한 익산로컬푸드 활성화로 농민과 소비자 모두가 함께 잘사는 익산시를 만들기 위해 노력하는 동반자로서, 아래와 같이 약정하고 이를 지킬 것을 서약합니다.

□ 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 익산시내에 있어야 한다.(단, 예외규정을 둘 수 있다.)
- 7.직매장에서 현장을 방문하여 위생관리 상태, 품질관리 점검을 할 수 있다.

□ 표시기준

- 1.영양표시 기준, 원재료, 성분, 용도 등을 정확히 표시한다.
- 2.원산지 표기는 '익산시(00읍면동)'까지 구체적으로 한다.
- 3.제조연월일, 유통기한을 표시함에 있어 사실과 다른 내용을 표시해서는 안 된다.

□ 원재료와 부재료

- 1.로컬푸드 가공은 원, 부재료를 자가생산한 농민의 직접가공을 원칙으로 한다.
 - 2.원재료와 부재료는 익산시에서 생산한 1차 농산물로서 반드시 본인(또는 가공공동체)이 직접 생산한 농산물을 사용해야 한다.
 - 3.수산물 등 익산시내에서 생산할 수 없는 부재료는 최단 인근 지역의 생산과정이 보장되는 양질의 얼굴있는 먹거리를 구입하여 제품의 50% 이내에서 활용한다.
 - 4.신선, 안전, 제철 농산물사용을 기본으로 한다.
 - 5.방부제, 착색제 등 각종 첨가물은 사용을 일체 금지한다.
- ※ 가공된 제품의 원료생산에 직접참여하지 않고 원료만을 구입하여 생산 출하한 생산자의 경우 가공의 부가가치를 실제 생산한 농민에게 돌려주려는 로컬푸드 가공의 본래 취지에 부합하지 않는다고 보고 직매장에서 가공품 출하를 제한할 수 있다.

□ 포장 및 진열기준

- 1.유통기한이 경과된 제품은 판매하지 않는다.
- 2.권장규격 사용을 준수하고 사전 협의된 위치에 생산자가 직접 진열한다.
- 3.포장은 내용물이 잘 보이도록 단순하게 하고, 환경을 생각하여 쓰레기 발생을 최소화 한다.
- 4.장기진열이 가능할지라도 포장 후 진열기간을 줄여 제품의 고유한 맛을 소비자에게 전한다.

□ 가격책정·수수료·정산

- 1.가격은 농가에서 직접 책정한다. 단, 판매가격 산출서를 기초로 직매장에서 권고가격을 제시할 때는 이를 따라야 한다.
- 2.수수료는 가공, 사업자는 15%로 한다.
- 3.가공 상품의 정산은 15일 단위로 하며, 정산 완료후 통장으로 송금한다.

정산차수	판매일	정산일	비고
1차	1 ~ 15일	25일	
2차	16 ~ 말일	익월 15일	

- 4.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.원산지증명서, 상품설명서, 주류제조 면허증, 소분영업 신고증, 양곡도정 신고증 등
- 7.생산물 품질인증관련 서류

※원료수급내역서 : 원료 및 부재료의 구매에 관한 정보로서 품목제조보고 사항이나 생산실적 보고내용과 상이함이 없도록 하여야 한다. (6,7번은 해당자에 한함)

□ 기타 유의사항

- 1.가공품은 본인의 이름으로 출하하며 타인의 가공품은 출하하지 않는다.
- 2.로컬푸드 기본교육을 이수한다.
- 3.로컬푸드와 사전 조율한 품목과 출하량을 준수한다.
- 4.로컬푸드 생산·출하규약을 준수한다.
- 5.로컬푸드 직매장 설립목적 및 가치실현을 위해 노력한다.

※안전성 위반조치 : 1회 위반시 출하정지 30일/ 2회-6개월/ 3회 위반시 제명<개정 2021.10.13.>

10 생산출하품목표

[별지 제10호 서식]

익산로컬푸드직매장 생산·출하 품목표

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	무,배추,고사리,고구마대,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,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,옛강정,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	
	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,전빵,누룽지,튀밥,건빵,수제비,쌀과자,전병 등		
※제휴푸드 및 품목은 익산로컬푸드의 생산·출하 발전단계에 맞춰 직매장이 추가할 수 있다.			

11 교육 수료증

[별지 제11호 서식]

제 호

익산로컬푸드 교육수료증

교육명 : (출하)교육

교육시간 : ()시간

주소 : 익산시 읍·면·동 길 번지

성명 :

위 사람은 익산로컬푸드에서 실시한

『익산로컬푸드 (출하)교육』에 참가하여

교육 과정을 성실히 마쳤기에 이 증서를 드립니다.

20 년 월 일

익산로컬푸드직매장

12 생산출하 규정

익산로컬푸드직매장 생산·출하 규정

[별지 제12호 서식]

적 용 항 목	처분기준 및 조치사항			
	1차	2차	3차	4차
① 출하상품과 등록 명칭이나 기재내용이 다른 경우	경고	출하중지20일	출하중지6월	출하중지1년
② 출하절차 및 판촉행위 절차를 위반한 경우				
③ 자가생산하지 않은 상품, 품질불량, 속박이, 재포장, 가격담합 상품 출하의 경우				
④ 생산·출하관련 직매장의 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 조합원이 생산하지 않은 농산물을 판매하는 경우 <개정 2019.03.15.>	제명	-	-	-
⑨ 농약잔류 기준초과 검출 또는 이물질 검출 등 식품위생법 저촉이 예상되는 경우	출하중지30일 <개정 2021.10.13.>	출하중지6월	출하중지1년	제명
⑩ 소비자대응을 소홀히하여 소비자 및 직매장의 피해가 있거나 예상되는 경우	출하중지20일			-
⑪ GAP인증기준, 친환경 인증기준, 식품위생법을 위반하여 행정처분을 받은 경우	출하중지6월	출하중지1년	-	-
⑫ 가공품 원재료 50%이상 익산시 생산물 사용을 위반한 경우				
⑬ 불량자재·시설·장비의 사용, 불량한 공정·생산방법이 적발된 경우				
⑭ 약정된 상품을 직매장을 통하지 않고 소비자에게 직판하는 경우				
⑮ 직매장의 기물파손, 절도행위를 한 경우	출하중지1년	-	-	-
⑯ 고의로 타인의 상품에 자신의 가격표를 붙여놓는 경우				
⑰ 생산지, 거주지를 허위로 신고한 경우				
⑱ 안전성검사 3회 적발, 1년 이상 출하에 참여하지 않은 경우				
⑲ 제조·판매원이 익산시가 아닌 경우				
⑳ 직매장직원 또는 소비자와의 분쟁유발, 고의 또는 중대과실로 직매장의 명예 또는 신용을 훼손한 경우				
※ 기타사항				
<p>가. 위반행위가 2가지 이상인 경우에는 그 가운데 중한 처분기준을 적용하며 전과의 소멸시효는 1년으로 한다.</p> <p>나. 출하 및 지원사업의 불이익을 적용할 수 있으며 기준은 별도로 정한다.</p> <p>다. 출하농가 제명 적용항목 위반 대상자에게 적발 즉시 출하중지 및 생산자격 박탈의 임시조치를 취할 수 있다.</p> <p>라. 직매장 운영에 부합하는 심각한 위반을 하였을 경우 직매장에서는 사안에 따라 고발 등 의법 조치할 수 있다.</p>				

13 익산로컬푸드직매장 진열기간

[별지 제13호 서식]

익산로컬푸드직매장 진열기간

구분	품목	진열기간
엽채류	상추, 쌈채소	24 시간
	시금치, 냉이, 아욱, 미나리 등	48 시간
과채류	딸기, 방울토마토, 복숭아, 자두 등 (껍질이 얇은 과일)	48 시간
	수박, 멜론, 참외, 사과, 배 등 (껍질이 두꺼운 과일)	72 시간
근채류	감자, 양파, 고구마, 생강, 울금, 비트 등	72 시간
	통마늘, 단호박, 인삼, 도라지 등	7 일
	늪은호박	한 달
	손질시- 감자, 양파, 마늘, 생강, 호박 등	48 시간
버섯류	표고버섯, 새송이버섯, 느타리버섯 등	48 시간
건류	건나물 등	한 달
콩류	강낭콩, 팥, 녹두, 메주콩, 서리태 등 (생콩)	48 시간
	강낭콩, 팥, 녹두, 메주콩, 서리태 등 (마른콩)	한 달
쌀·잡곡류	백미, 십리향, 찹쌀, 보리, 녹미, 현미, 흑미 등	한 달
계란	무항생제란, 유정란	7 일
화훼류	생화 (다육이, 화분 등 제외)	72 시간
가공식품	식품품목제조보고에 따른 유통기한 기준 적용	