

이천시 농가 소규모 식품가공사업 육성 및 지원에 관한 조례

소관부서 : 농업기술센터(연구개발과)

제정 2015· 5· 4 조례 제1113호
일부개정 2026· 2· 27 조례 제2343호
(이천시 공유형 전통식품 가공센터 운영 조례)

제1조(목적) 이 조례는 「농업인등의 농외소득 활동 지원에 관한 법률」 제3조에 따라 농업인의 식품가공사업을 육성·지원하여 농가 소득향상에 기여하고, 「식품안전기본법」 제4조에 따라 농업인이 생산한 가공품의 품질을 철저히 관리·지도하여 식품 안전성을 확보하고 지역농산물의 수요를 확대함을 목적으로 한다.

제2조(정의) 이 조례에서 사용하는 용어의 뜻은 다음과 같다.

1. “농업인 등”이란 「농어업·농어촌 및 식품산업 기본법」 제3조제2호가목의 농업인 및 「농어업 경영체 육성 및 지원에 관한 법률」 제2조제2호의 농업법인을 말한다.
2. “소규모 식품가공사업”이란 농업인 등이 자원과 용역을 이용하여 영위하는 다음 각 목의 모두에 해당하는 식품가공사업을 말한다.
 - 가. 농업인 등이 직접 생산한 농산물을 재료로 사용하는 경우
 - 나. 66제곱미터 이내의 식품제조시설(저장 및 출하시설 제외)
 - 다. 식품가공사업의 연매출이 2억원 미만인 경우
3. “사업자”란 농산물을 생산·채취·제조·가공·조리·유통 또는 판매(이하 “취급”이라 한다)하는 소규모 식품가공사업을 하는 농업인 등을 말한다.

제3조(시장의 책무) ① 시장은 농업인 등의 소규모 식품가공사업 창업과 기업 활동을 촉진하기 위하여 정보·기술·판로 등에 관하여 종합적으로 지원하고, 사업 활동 기회를 균등하게 보장하기 위하여 노력하여야 한다.

② 시장은 시민이 건강하고 안전한 식생활을 영위할 수 있도록 농업인 등 식품 가공 시설에 대한 시설 기준을 설정하고, 가공식품의 품질 관리에 대한 지도·감시 및 농업인 교육에 관한 정책을 계획적으로 추진하여야 한다.

제4조(사업자의 책무) ① 사업자는 시민의 건강에 유익하고 안전한 식품을 취급하

여야 하고, 취급하는 식품의 위해 여부에 대하여 항상 확인하고 검사할 책무를 진다.

② 사업자는 시장이 정한 식품 가공시설의 기준을 준수하고 시장이 실시하는 품질관리, 지도 및 교육에 적극적으로 참여해야 한다.

③ 사업자는 식품 가공시설의 위생을 스스로 관리하고 식품가공에 관한 기록을 작성·보관하며 작성된 정보를 적극적으로 공개하여야 한다.

④ 사업자는 식품 가공시설을 운영함에 있어 전통시장 영세상인의 판매에 영향을 주지 않는 가공 품목을 취급하도록 노력하여야 한다.

제5조(시민의 역할) ① 시장은 소규모 식품가공사업체 또는 제품에 대한 품질관리 및 조사를 위하여 제17조에 따라 구성된 농가 소규모 식품가공사업심의회에 참여하여 활동할 수 있다.

② 시민은 농가 소규모 식품가공사업심의회에 참여하여 소규모 식품 가공사업장이 다른 용도로 전환되는 것을 감시할 수 있다.

제6조(소규모 식품가공사업에 관한 기본계획) ① 시장은 소규모 식품가공사업을 촉진하기 위한 기본계획(이하 “기본계획”이라 한다)을 5년마다 수립하고, 기본계획에는 다음 각 호의 사항이 포함되어야 한다.

1. 기본 목표 및 추진 방향
2. 정보, 기술, 판로 등의 지원에 관한 사항
3. 식품 안전성 확보를 위한 지원방법에 관한 사항
4. 식품 안전성 확보를 위한 품질관리 및 조사에 관한 사항

② 시장은 기본 계획을 기초로 하여 매년 농가 소규모 식품가공사업 관리 시행계획(이하 “시행계획”이라 한다)을 수립·시행하여야 한다.

제7조(농산물가공 지원센터 설치) ① 시장은 소규모 식품가공사업의 창업과 기업 활동을 적극 촉진하기 위하여 각종 정보 및 교육·훈련·연수·상담 등의 서비스를 제공할 수 있는 농산물가공 지원센터(이하 “지원센터”라 한다)를 설치할 수 있다.

② 시장은 지원센터의 설치와 운영에 관하여 필요한 인력·자금 등을 이 지원할 수 있다.

③ 시장은 소규모 식품가공사업 및 관련 종사자를 대상으로 경영능력과 기술수준 향

상을 위한 교육 프로그램을 운영할 수 있다.

④ 시장은 소규모 식품가공사업의 활성화를 위해 마케팅·세무·회계·디자인·홍보 및 판매 활동을 지원할 수 있다.

제8조(소규모 식품가공사업의 시설 점검) ① 시장은 소규모 식품가공사업의 품질 관리를 위하여 별표에 따라 정기적으로 점검하여야 한다.

② 작업장에는 제조실과 원료 보관, 제품 보관, 빈 용기 보관을 위한 창고를 갖추어야 한다.

③ 작업장에는 유해 동식물, 먼지를 막는 설비를 설치하고 제조실에는 원료 및 손세척 설비를 갖추어야 한다.

④ 사업자는 가공 원료의 투입과 가공품 산출에 관한 작업일지를 작성하여 시설 점검 시 제시하여야 한다.

⑤ 「식품위생법 시행규칙」 별표 14의 제1호자목에 따른 시설기준 적용의 특례는 제2조제1호 또는 제3호에 해당될 때 유효하며, 특례로 정한 시설기준 외 준수사항은 일반 식품제조가공업자와 동일하게 적용받고, 특례가 소멸함에 따라 영업허가를 자진 취소한 뒤 계속 영업을 하고자 할 때는 「식품위생법」 제37조에 따라 인·허가를 받아야 한다.

제9조(사후관리) ① 사업자 자격요건에 대한 사후관리는 농·식품 관련 부서에서 담당하며, 특례미적용 사유가 발생하는 즉시 위생관리 부서에 취소를 요청해야 한다.

② 사업장에 대한 사후관리는 위생관리 부서에서 담당하며, 제8조제5항과 같이 특례 소멸 후 계속 영업하는 경우에는 「식품위생법」 제38조, 제75조 및 제79조가 적용된다.

제10조(식품안전추진계획) ① 시장은 소규모 식품가공사업에서 생산된 식품의 안전을 확보하기 위해 식품안전추진계획(이하 “추진계획”이라 한다)을 수립하고 이를 추진하여야 한다.

② 추진 계획에는 다음 각 호의 사항이 포함되어야 한다.

1. 식품안전을 확보하기 위한 기본 목표 및 추진 방향
2. 그 밖에 식품안전을 확보하기 위해 중요한 사항

③ 시장은 추진계획을 수립할 때 농가 소규모 식품가공사업 심의회의 의견을 청취하여야 하며, 시민이나 사업자의 의견을 반영할 수 있다.

제11조(감시 및 조사) 시장은 식품의 각 생산과정에 대한 사업자의 시설 또는 공정관리에 대한 감시, 생산 자재의 안전을 확보하기 위한 검사 및 다른 법령이나 조례에 규정된 사항을 이행하기 위해 필요한 대책을 세워야 한다.

제12조(정보 제공 및 기록 관리) ① 시장은 소비자에게 정확한 식품 정보를 제공하고, 이를 위하여 필요한 기술적인 지원을 할 수 있다.

② 시장은 식품에 의한 피해 발생 시에는 그 원인을 규명하기 위하여 식품의 생산에서 판매에 이르는 전 공정에 대해 정확한 정보를 기록·보관·전달하도록 사업자를 지도하여야 한다.

제13조(자주적인 위생관리) ① 시장은 사업자가 식품안전을 확보하기 위하여 자주적·지속적으로 위생관리에 힘쓸 수 있도록 필요한 시책을 강구하여야 한다.

② 일정 구역의 사업자는 스스로 조직을 구성하여 식품안전에 관한 기준을 작성하고 상호 교류·관리할 수 있다.

③ 제2항에 따라 구성된 조직은 가공품의 이력 추적이 가능하도록 사업자명, 가공일자를 정확히 표기하여야 한다.

④ 시장은 식품으로 인한 피해를 보상하기 위하여 사업자가 손해배상보험에 가입하도록 장려하여야 한다.

제14조(사업자에 대한 기술적 지원) 시장은 식품안전에 관계된 법령 등에 관한 정보를 제공하고 필요한 기술적 지원을 할 수 있다.

제15조(사업자의 정보 공개 촉진) 시장은 사업자가 보유하고 있는 식품 안전에 관한 정보를 소비자에게 적극적으로 공개 또는 제공하기 위해 필요한 시책을 강구하여야 한다.

제16조(정보 공유 및 교류) 시장은 시민이나 사업자의 식품안전에 관한 이해를 높이기 위하여 식품안전에 관한 정보를 공유하거나 조직의 연계, 협력체계 구축 등 상호 교류에 필요한 시책을 강구하여야 한다.

제17조(농가 소규모 식품가공사업심의회 설치) ① 시장은 소규모 가공 사업 지원정책

을 심의·조정하기 위해 농가 소규모 식품가공사업심의회(이하 “심의회”라 한다)를 둔다.

② 심의회는 다음 각 호의 사항을 심의·조정·자문한다. <개정 2026·2·27>

1. 기본계획에 관한 사항
2. 소규모 식품가공사업의 시설 및 품질관리 실태에 대한 시장의 자문
3. 제12조 및 제13조에 따른 소규모 식품 가공 시설의 위생에 대한 기술적인 사항
4. 시장, 시민, 사업자 상호 간 정보 공유 및 의견 교류 방법
5. 「이천시 공유형 전통식품 가공센터 운영 조례」 제4조제6항에 따른 공유주방의 운영 및 관리에 필요한 사항
6. 그 밖에 소규모 식품가공사업 지원에 관한 기본 사항

③ 심의회는 위원장 및 부위원장을 포함하여 관계공무원 및 시의원 등 10명 이내의 위원으로 구성하고, 양성평등을 위하여 남녀 양쪽의 성비가 6할이 넘지 않도록 노력하여야 한다.

④ 위원장은 업무담당 국·소장이 되고, 부위원장은 위원회에서 선출한다.

⑤ 위원의 임기는 2년으로 하되 연임할 수 있다. 다만, 보궐위원의 임기는 전임위원의 남은 임기로 한다.

제18조(시행규칙) 이 조례의 시행에 관한 사항은 규칙으로 정한다.

부칙

이 조례는 공포한 날부터 시행한다.

부칙 <2026·2·27 조례 제2343호, 이천시 공유형 전통식품 가공센터 운영 조례>

제1조(시행일) 이 조례는 공포한 날부터 시행한다.

제2조(다른 조례의 개정) 「이천시 농가 소규모 식품가공사업 육성 및 지원에 관한 조례」 제17조제2항 제5호를 제6호로 하고 제5호를 다음과 같이 신설한다.

5. 「이천시 공유형 전통식품 가공센터 운영 조례」 제4조제6항에 따른 공유주방의 운영 및 관리에 필요한 사항

[별표]

식품제조 가공시설의 시설기준(제8조제1항 관련)

1. 식품의 제조시설과 원료 및 제품의 보관시설 등이 설비된 건축물(이하 “건물” 이라 한다)
 - 가. 건물은 축산폐수, 화학물질, 그밖에 외부의 오염물질로부터 차단되어야 한다.
 - 나. 건물의 자재는 식품에 나쁜 영향을 주지 아니하고 식품을 오염시키지 아니하는 것이어야 한다.
2. 작업장
 - 가. 작업장은 독립된 건물이거나 식품제조, 가공업 이외의 용도로 사용되는 시설과 분리(별도의 방을 분리함에 있어 벽이나 층 등으로 구분하는 경우를 말한다)되어야 한다. 다만 장기간 식품을 제조하지 않을 경우 식품(농산물 등)을 보관하는 용도로 사용할 수 있으며 식품제조시설이 오염되지 않도록 관리되어야 한다.
 - 나. 작업장은 원료처리실, 제조가공실, 포장실 및 그 밖의 식품의 제조, 가공에 필요한 시설을 갖추어야 하며, 제조공정의 특성에 따라 분리, 구획(칸막이, 커튼 등으로 구분하는 경우를 말한다), 구분(선, 줄 등으로 구분하는 경우를 말한다)해야 한다.
 - 다. 작업장의 바닥, 내벽 및 천장 등은 다음과 같은 구조로 설비되어야 한다.
 - 1) 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리를 하여야 하며 배수가 잘 되도록 하여야 한다.
 - 2) 내벽은 바닥으로부터 1.5미터까지 밝은색의 내수성으로 설비하거나 세균방지용 페인트로 도색하여야 한다.
 - 3) 작업장의 내부 구조물, 벽, 바닥, 천장, 출입문, 창문 등은 내구성, 내부식성 등을 갖추어야 하고 세척, 소독이 용이하여야 한다.
 - 4) 1), 2), 3)의 규정에도 불구하고 물을 사용하지 않는 제조공정 등 특성에 따라 내수성이 아닌 재질을 사용 할 수 있다.
 - 라. 작업장 안에서 발생하는 악취, 유해가스, 매연, 증기 등을 환기시키기에 충분한 환기 시설을 갖추어야 한다. 다만 자연환기가 인정되는 경우에는 별도의 환기 시설을 갖추지 않을 수 있다.

마. 작업장은 외부의 오염물질이나 해충, 설치류, 빗물 등의 유입을 차단 할 수 있는 구조이어야 한다.

3. 식품취급시설 등

가. 식품을 제조, 가공하는데 필요한 기계, 기구류 등 식품취급시설은 식품의 특성에 따라 식품 등의 기준 및 규격에서 정하고 있는 제조, 가공기준에 적합한 것이어야 한다.

나. 냉동, 냉장시설 및 가열처리 시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 기계를 설치하여야 한다.

4. 급수시설

가. 수돗물이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는 물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급 할 수 있는 시설을 갖추어야 한다.

나. 가목에도 불구하고 급수시설의 이용이 불가능한 경우에는 영업시간에 사용할 수 있는 충분한 물을 저장할 수 있는 식수용 탱크로 급수시설을 대체할 수 있다.

5. 화장실

작업장에 영향을 미치지 아니하는 곳에 정화조를 갖춘 수세식화장실을 설치하여야 한다. 다만 인근에 사용하기 편리한 화장실이 있는 경우에는 화장실을 따로 설치하지 아니할 수 있다.

6. 창고 등의 시설

작업장 또는 인근에 원료와 제품을 위생적으로 보관할 수 있는 창고 또는 시설을 갖추어야 한다.

7. 검사실

「식품위생법」 제31조제2항에 따라 식품위생 검사기관 등에 위탁하여 자가 품질검사를 하려는 경우는 식품 등의 기준 및 규격을 검사할 수 있는 검사실을 갖추지 아니할 수 있으며, 그 외의 경우에는 「식품위생법 시행규칙」 별표 14의 제1호자목에 따른다.

8. 운반시설

식품을 운반하기 위한 차량, 운반 도구 및 용기를 갖춘 경우, 식품과 직접 접촉하는 부분의 재질은 인체에 무해하며, 내수성과 내부식성을 갖추어야 한다.