

2026년 3분기 JQ인증 신청(신규, 재인증) 모집공고

제주에서 생산된 우수 제품에 대하여 제주특별자치도지사가 품질을 인증하는 「제주 우수제품 품질인증(JQ)」에 대하여 2026년 3분기 신청 계획을 다음과 같이 공고하오니 많은 참여 바랍니다.

2026년 7월

제주특별자치도지사

제주특별자치도경제통상진흥원장

1 신규신청

- ▶ **신청대상** : 제주산원료를 사용하여 제주에서 제품을 생산하는 자
- 가공식품의 경우 제주산원료 사용비율이 「식품분류별 제주산원료 허용 기준」 이상 사용한 제품 (참고1 참조)
 - 농산물, 수산물, 축산물, 가공식품을 제외한 제품인 경우, JQ인증 적합 여부는 최종 심의위원회에서 결정
- ▶ **신청품목** : 농산물, 수산물, 축산물, 가공식품, 공산품 중 전문기관 등의 품질인증이 완료되고 현재 출시된 제품

구 분		품목별 분류번호	세부 품목
농산물		01	곡류, 과실류, 과채류, 엽채류, 서류, 특작류, 버섯류, 약재류, 화훼류, 임산물 등
수산물		02	어류, 연체류, 갑각류, 패류, 해조류 등의 자연산/양식 수산물과 소금 및 그들을 단순 포장한 제품(냉장·냉동, 건제품, 단순 염장품 등)
축산물		03	쇠고기(포장), 돼지고기(포장), 닭고기(포장), 오리고기(포장), 말고기(포장), 원유, 식용란, 식육가공품, 유가공품, 알가공품, 벌꿀류 등
가공식품		04	한과류, 건강기능식품류, 차류, 농산물 건조제품류, 김치류, 복합조미식품, 즉석식품, 장류, 전통주류, 젓갈류 등
	농산가공식품	04-1	농산물에 식품 및 식품 첨가물을 첨가하여 만든 제품
	수산가공식품	04-2	수산물에 식품 및 식품첨가물을 첨가하여 만든 제품
	축산가공식품	04-3	축산물에 식품 및 식품첨가물을 첨가하여 만든 제품
	기타가공식품	04-4	농산·수산·축산 가공식품을 제외한 그 외 가공식품
공산품		05	수공업품, 전통공업품, 의약품, 생활화학제품, 가전조명기구, 섬유잡화, 위생용품, 식품기구용기포장 등의 공산품류 등

※ 업체당 분기별 5개 품목 이하 신청가능

1. 전문기관의 제품품질 인증 (예: 전통술 품질인증 등)
2. 농산물은 우수농산물(GAP)인증 또는 친환경농산물인증.
단, 임산물은 「친환경농어업육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」에서 정하는 무농약인증 이상 취득
3. 수산물 중 양식 수산물은 무항생제 판정 품목 또는 HACCP 등록 수산물
4. 축산물의 경우 축산물 등급판정 세부기준 및 관련 규정에 따른 등급 및 검사기준 적합 품목
5. (농·수·축·기타)가공식품.
단, HACCP 의무적용 대상인 경우 해당인증을 받은 품목
* 공산품의 경우 공업적으로 생산된 제품으로서 소비자가 별도로 가공(단순 조립 제외) 없이 사용할 수 있는 최종 제품 또는 그 부분품이나 부속품

※ 세부내용: [참고2] 품목별 심사기준 참고

▶ 제출서류

번호	서류명
1	제주특별자치도 우수제품 품질인증 사용허가 신청서 (붙임1)
2	전문기관의 품질인증서
3	품질관리 및 리콜준수 각서 (붙임2)
4	1년간 생산계획서 및 생산실적 (붙임3) *붙임서류 양식 외 자체 생산계획서가 있는 경우 대체 가능
5	신청품목내역서 (붙임4)
6	품목제조보고서(가공식품 등 해당품목-변경 전·후 전체)
7	원산지 증명서
8	사업자등록증(사본) 및 4대보험 가입자 명단 각 1부
9	위탁생산(OEM) 계약서(도내 위탁생산인 경우 한정)
10	품목제조 공정도(1차 상품은 제외 : 만감류, 블루베리 등) (붙임5) *자체 양식이 없는 경우 첨부된 샘플 참고 후 작성
11	원재료 내역서(첨부된 양식으로 작성) (붙임6)
12	현품 사진 대장(포장 전·후) (붙임7)
13	제품 성분 분석표(검사 성적서)
14	기타 심사를 위하여 필요한 서류 -각종 인증서, HACCP운영실적, 공장등록증, 회사소개, 제품소개서, 환경관련 인허가 사항 등

2

재인증 신청

▶ **신청대상** : 기존 인증 허가기간(3년)이 임박*한 제품 *만료 1분기 전 품목

▶ **제출서류 [재신청]**

번호	서류명
1	제주특별자치도 우수제품 품질인증 사용허가 신청서 (붙임1)
2	전문기관의 품질인증서
3	신청품목내역서 (붙임4)
4	품목제조보고서(가공식품 등 해당품목-변경 전·후 전체)
5	원산지 증명서
6	사업자등록증(사본)
7	품목제조 공정도(1차 상품은 제외 : 만감류, 블루베리 등) (붙임5) ※ 자체 양식이 없는 경우 첨부된 샘플 참고 후 작성
8	원재료 내역서(첨부된 양식으로 작성) (붙임6)
9	현품 사진 대장(포장 전·후) (붙임7)
10	제주우수제품 품질(JQ)인증서 사본 1부
11	기타 심사를 위하여 필요한 서류 - 각종 인증서, HACCP 운영실적, 공장등록증, 회사소개, 제품소개서, 환경관련 인허가 사항 등

3

절차 및 과락기준

▶ **추진절차**

* 서류검토 시 행정처분 이력이 확인될 경우 처분받은 날로부터 3년이 경과하지 않았을 시 서류심사에서 부적격 처리됨.

▶ 과락점수 기준(현장평가)

- 3개 평가항목(경영관리, 생산관리, 품질관리) 중 1개 항목 이상 50% 미만 득점 시 과락(점수미달), 총점 700점 미만 득점 시에도 부적합 판정

▶ 품목별 과락 기준표

(단위 : 점)

구 분		농산물	수산물	축산물	가공식품	공산품
경영관리	배 점	200	200	200	200	200
	과락기준	100	100	100	100	100
생산관리	배 점	350	400	400	400	400
	과락기준	175	200	200	200	200
품질관리	배 점	450	400	400	400	400
	과락기준	225	200	200	200	200

4

모집기간 및 문의

▶ 모집기간 : 2026. 7. 2.(목) ~ 7. 20.(월) 16:00까지

*현장평가 일정 개별 별도 공지

▶ 사전교육 : 2026. 7. 24.(금) 13:00 ~ 17:00

*신청기업 사전교육 참석 필수

*경제통상진흥원(연삼로 473) 1층 소상공인센터 강의실

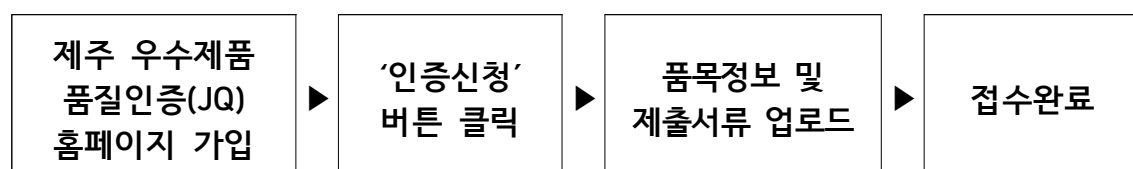
▶ 접수방법

- 이메일 및 우편, 방문접수

※우편을 통하여 제출 시 마감시간(16:00)까지 도착분에 한함

- JQ 홈페이지를 통한 온라인접수

- 홈페이지주소 : www.jq.or.kr



▶문의 및 접수처

- 주 소 : 제주시 연삼로 473(이도이동), 지하1층 기업성장팀
- 전 화 : 김정현 대리 ☎064)805-3397
- 이메일 : gusdl9312@naver.com
- 인증제도 평가기준 및 운영 관련 세부 사항은 제주 우수제품 품질인증 (JQ) 홈페이지 [JQ소개→관련법령 및 조례](#) 메뉴의 제주 우수제품 품질 인증 관리조례 및 동 조례 시행규칙을 참조하여 주시기 바랍니다.

5

기타사항

- (재인증시) 제주우수제품 품질인증(JQ)의 유효기간은 3년이며 유효기간 만료 시 인증 사용이 불가하오니 유효기간 만료 전에 연장신청을 하시기 바랍니다.
- 제출된 서류는 반환이 불가능 한 점을 알려드립니다.
- 신청서 및 제출서류에 대한 누락 및 오류로 인하여 발생하는 불이익은 일체 제출자의 책임으로 간주되오니 꼼꼼히 작성 부탁드립니다.

<붙임서식>

1. 제주특별자치도 우수 제품 품질인증 사용허가 신청서 1부
2. 품질관리 및 리콜준수 각서 1부
3. 생산계획서 및 생산실적 작성 양식 1부
4. 신청품목 내역서 1부
5. 제조 공정도(샘플) 1부 ※자체양식 있을 경우, 자체양식 제출(없을시 샘플 양식 참고 작성)
6. 원재료 내역서 1부
7. 현품사진 대장 1부

<참고자료>

1. 제품유형별 제주산원료 사용비율 기준 1부
2. 품목별 심사기준 1부

[별지 제1호서식]

제주특별자치도 우수 제품 품질인증(UQ) 사용허가 신청서

※ 뒤쪽의 작성방법을 읽고 작성하시기 바라며, []에는 해당되는 곳에 √ 표를 합니다.

접수번호		접수일자	
신청인	신청단위 [] 개인, [] 법인, [] 단체		
	성명(단체.기업명)		생산자 수
	대표자 (성 명) (성 별) ☐ 남 ☐ 여		사업자등록번호 (생년월일)
	주소 (전화번호)		
신청내용	인증구분 농산물[], 수산물[], 축산물[], 농산가공식품[], 수산가공식품[], 축산가공식품[], 기타 가공식품[], 공산품[]		
	신청구분 [] 최초 신청, [] 유효기간 연장 신청		
	사업장 소재지		생산규모(톤)
	시설현황		생산계획량(톤)
	신청품목		출하처
담당자	담당자		이메일
	전화(핸드폰)		팩스

「제주특별자치도 우수 제품 품질인증 관리 조례 시행규칙」 제4조의 규정에 따라 위와 같이 품질인증을 신청합니다.

년 월 일

신청인

(서명 또는 인)

제주특별자치도지사 귀하

첨부 서류	붙임 제출서류 목록 참조	
----------	---------------	--

동 의 서

1. 우수 제품 품질인증 업무처리를 목적으로 상기 신청인 정보 수집·이용함에 동의합니다.

신청인

(서명 또는 인)

2. 인증 생산품의 유통활성화를 목적으로 인증을 받은 자의 정보와 인증내용을 관련 홈페이지에 공개하고, 인증 생산품 관리 및 기타자료로 활용할 수 있도록 같은 내용을 해당 지방자치단체 등에 제공함에 동의합니다.

신청인

(서명 또는 인)

작성 방법

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

제출서류 목록

구분	제출서류명	비고
품질인증 신청시	1. 전문기관의 품질인증서	
	2. 품질관리 및 리콜준수 각서	
	3. 1년간 생산계획서 및 생산실적	
	4. 신청품목 내역서	
	5. 품목제조보고서(가공식품 등 해당품목 한정)	분실 시 관할 행정시에서 발행
	6. 원산지 증명서	
	7. 사업자등록증(사본) 및 4대보험 가입자 명단	
	8. OEM계약서	도내OEM일 경우
	9. 품목제조공정도(1차 상품 제외 : 만감류, 블루베리 등)	
	10. 원재료내역서	
	11. 현품 사진 대장 (포장 전·후)	포장의 표시사항 확인 가능하도록 촬영
	12. 제품 성분 분석표 (검사성적서)	제품별 검사항목
	13. 기타 심사를 위하여 필요한 서류	
현장심사 시	1. 원료 구성 내역서	
	2. 원료/제품 수불 및 생산 내역서	월별 집계된 데이터 필요
	3. 위해물질 관리 기준서	
	4. 위생 관리 기준서	
	5. 위해요소, GAP, GMP 등 관리 기준서	
	6. 폐기물 처리 기준서	
	7. 품질관리 기준서	
	8. 고객 관리(클레임) 기준서	
	9. 문서 및 기록 목록표	
	10. 기타 심사를 위하여 필요한 서류	

[붙임2]

품질관리 및 리콜준수 각서

○ 성 명(대표자) :

○ 사업자등록번호 :

○ 법인명(회사명) :

○ 팩스번호 :

○ 주 소 :

○ 전화번호 : 사) 핸드폰)

○ 신청 품 목 :

1. 위 본인은 「제주특별자치도 우수 제품 품질인증 관리 조례 시행규칙」 제4조에 따라 이 준수각서를 제출하며, 상표 사용허가를 받은 후에 해당 품목의 생산 및 유통과정에서 품질관리를 철저히 하겠습니다.
2. 생산 또는 유통 중의 관리소홀로 인하여 소비자 등 이해관계인으로부터 반품 또는 변상조치 등의 사유가 발생한 경우에는 그에 대한 일체의 책임을 감수하고, 사용권이 취소되는 경우에는 상표가 인쇄된 스티커 또는 포장재를 전부 반납하거나 회수하여 폐기처분할 것을 서약합니다.

년 월 일

[서약자]

(서명 또는 날인)

제주특별자치도지사

제주특별자치도경제통상진흥원 귀하

[붙임3]

생산계획서(금년) 및 생산실적(전년)

저희 000은(는) 아래와 같은 생산 시설과 재료 및 제품생산계획과 용수 사용 계획을 가지고 000 과 000 을 생산 하고자 합니다.

(1) 생산 시설 명세

시설명	용량	수량	배출오염물질		비고
			종류	배출량	

(2) 원재료(부원료) 사용 및 제품 생산실적 및 생산계획

원재료(부원료)	사용량(연간)	제품명	제품 생산량(연간)		비고
			금년도 계획	전년도 실적	

※생산계획에서 단위는 자유롭게 기재하시기 바랍니다. 예)kg, 톤, 개 등

(3) 용수 사용 계획

용수종류	사용량(연간)	폐수발생량	비고

20 년 월 일

주소 :

이름 : (인)

※ 해당사항이 없을 경우 공란으로 남기시기 바랍니다.

[붙임4]

제주특별자치도 우수 제품 품질인증(JQ) 신청품목 내역서

신청자	업체명		인증구분	☐ 농산물 ☐ 축산물 ☐ 공산품	☐ 수산물 ☐ 가공식품
신청품목	품목명	포장단위(규격)		비고	

<안내사항>

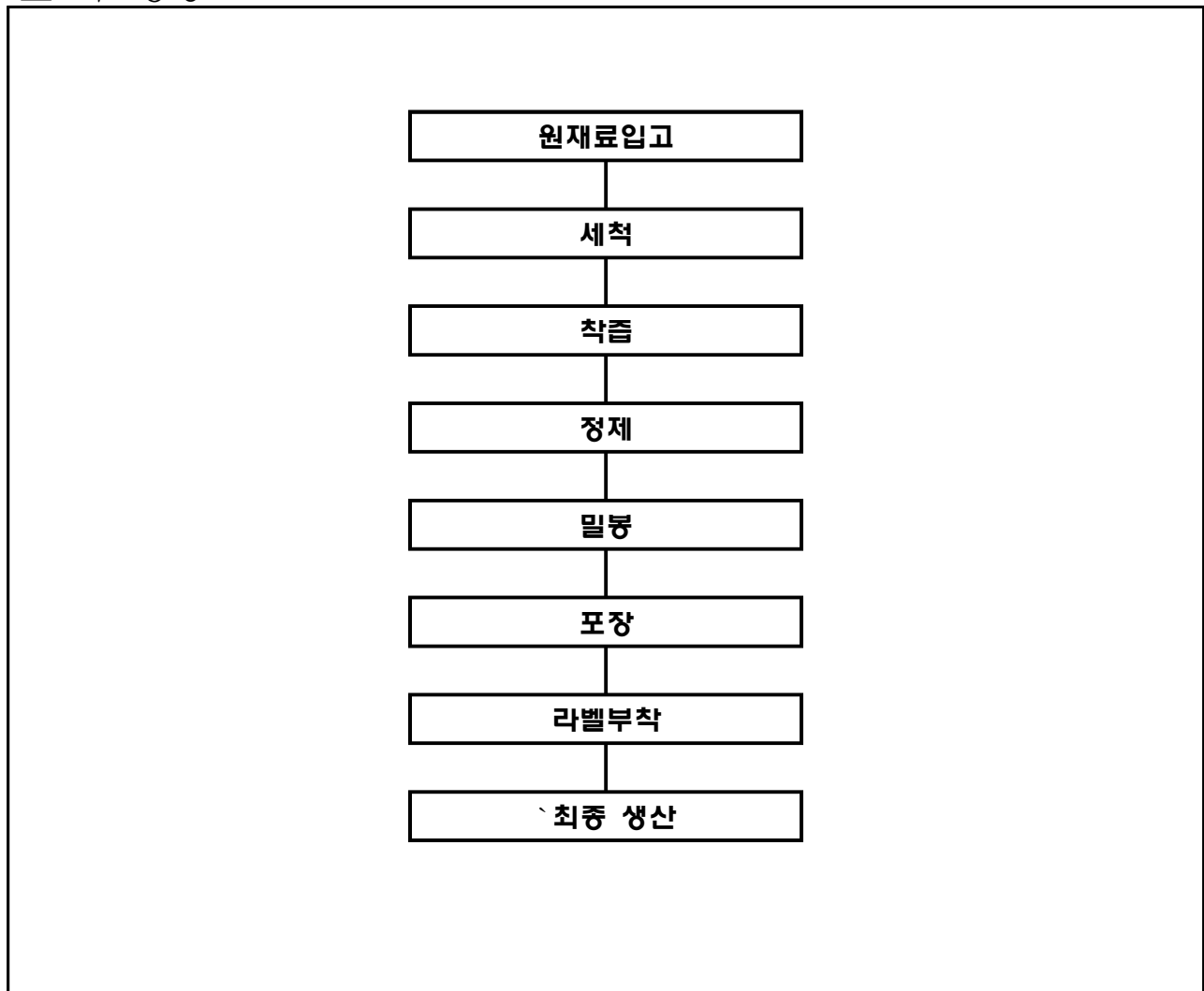
- 신청품목이 많을 경우 해당 칸 추가, 2장 이상 양식 작성 후 제출
- 포장단위 : 동일 품목에 대한 판매 포장단위가 세분화 되어있을 시 해당사항 기재 (예시)

품목명	포장단위(규격)
감귤	2kg, 4kg
우유	200ml, 500ml, 1L
젓갈	100g, 200g, 1kg
쿠키	100(3개입), 200g(6개입)

[붙임5]

제조공정도 샘플(가공식품)			
기업명	제주경제통상진흥원		
주소	제주특별자치도 제주시 연삼로 473		
전화번호	064-724-2134	FAX	064-726-2137
제품명	제주감귤주스		

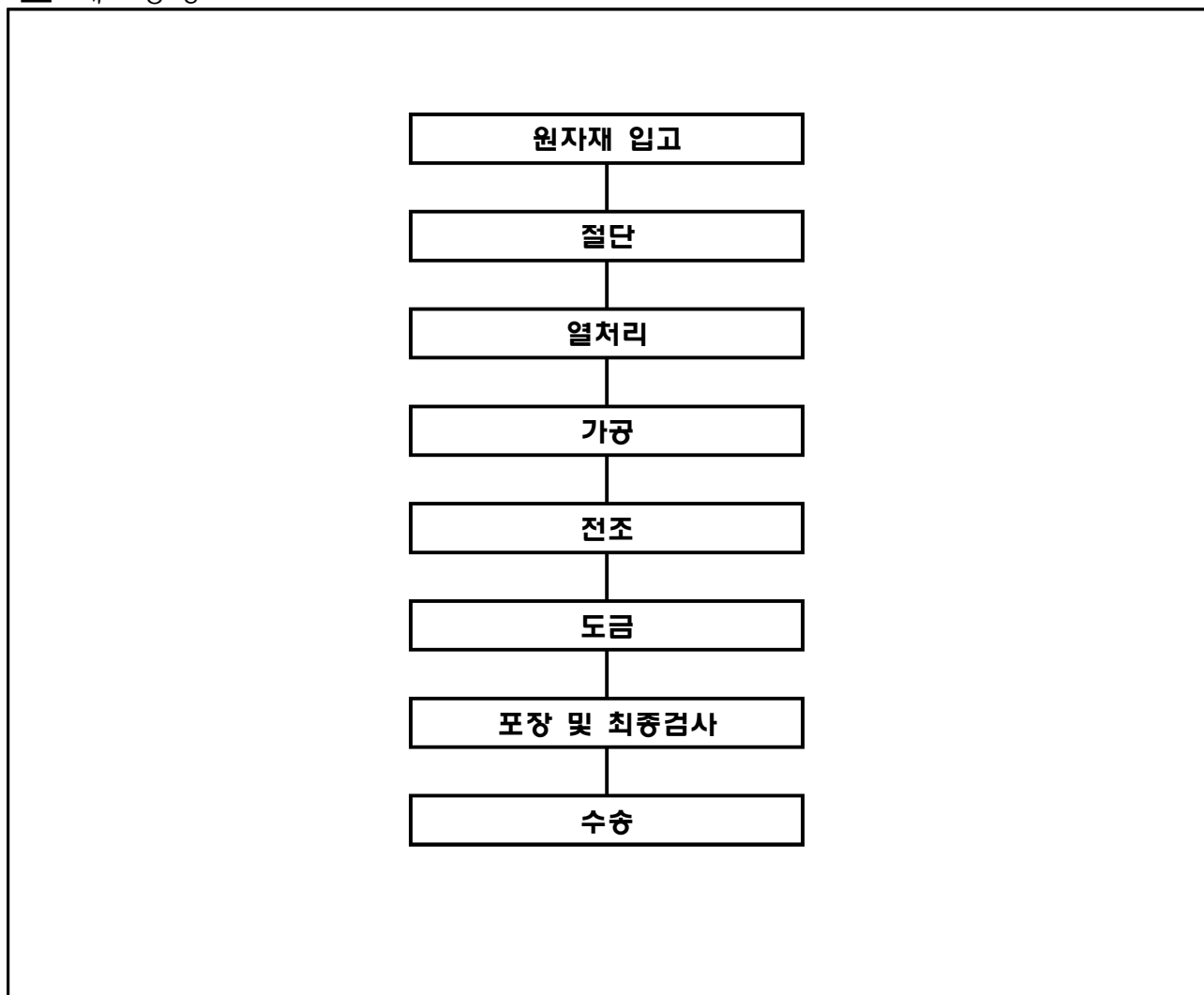
■ 제조공정도



[붙임5]

제조공정도 샘플(공산품)			
기업명	제주경제통상진흥원		
주소	제주특별자치도 제주시 연삼로 473		
전화번호	064-724-2134	FAX	064-726-2137
제품명	볼트		

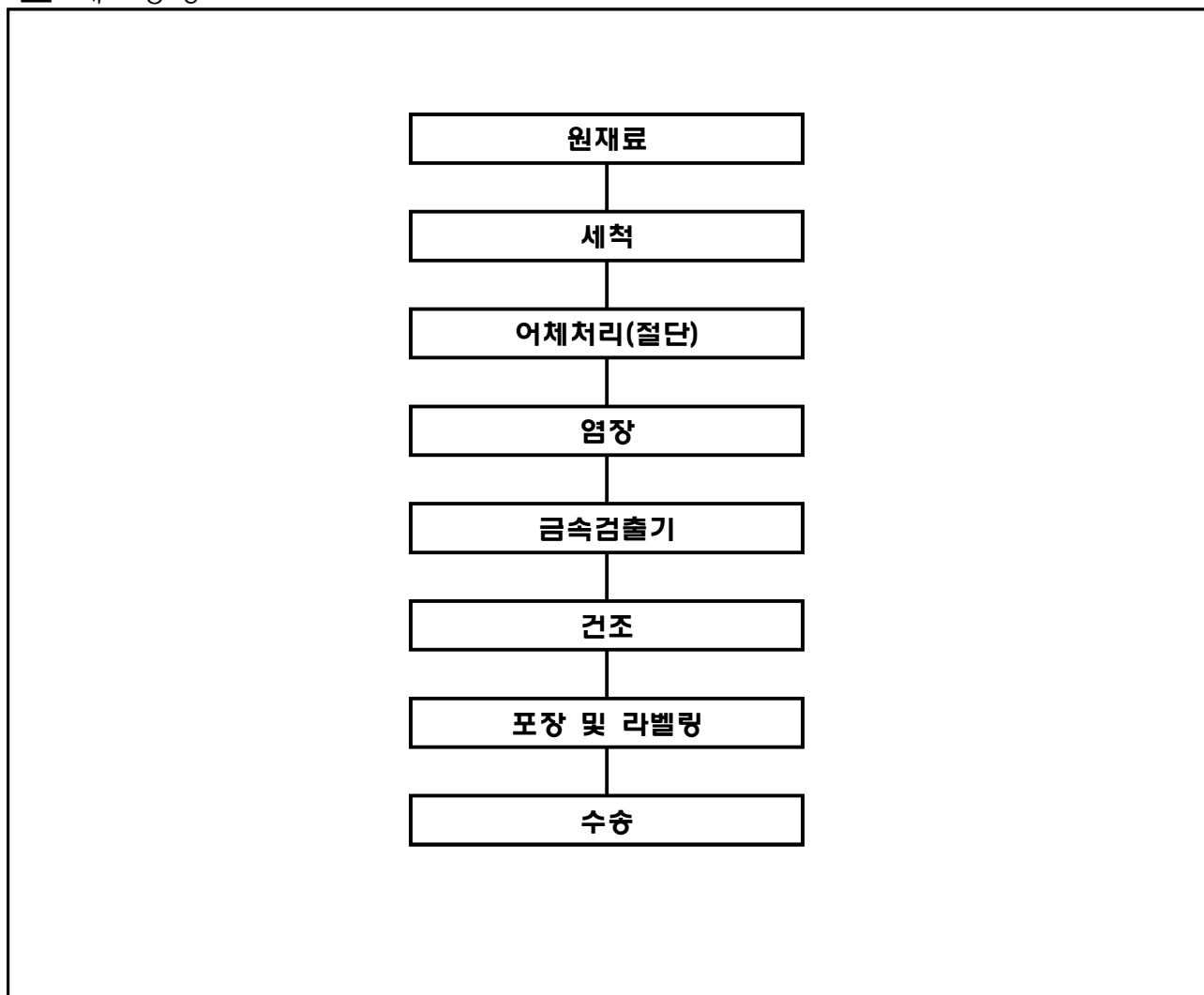
■ 제조공정도



[붙임5]

제조공정도 샘플(수산)			
기업명	제주경제통상진흥원		
주소	제주특별자치도 제주시 연삼로 473		
전화번호	064-724-2134	FAX	064-726-2137
제품명	건옥돔		

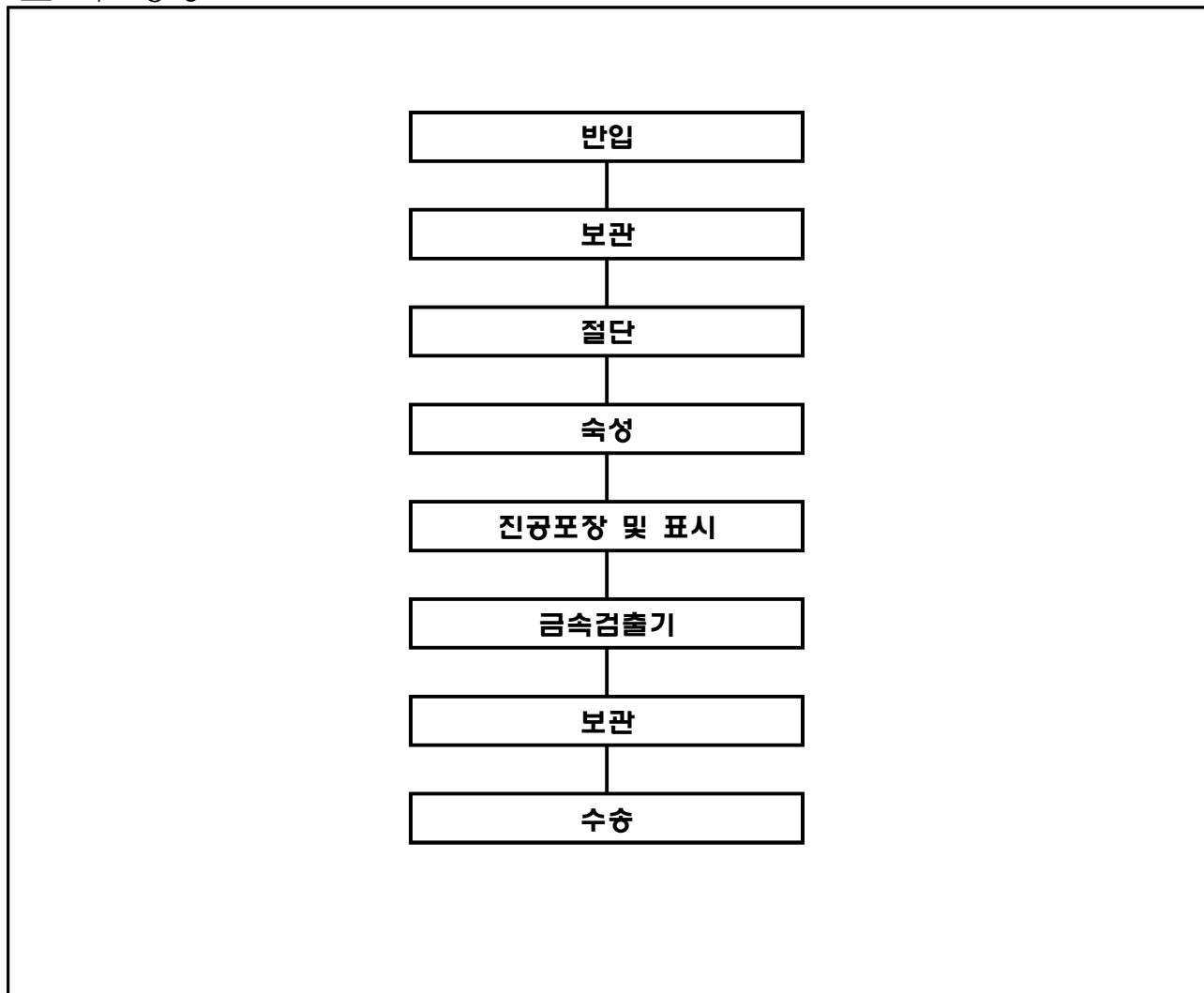
■ 제조공정도



[붙임5]

제조공정도 샘플(축산)			
기업명	제주경제통상진흥원		
주소	제주특별자치도 제주시 연삼로 473		
전화번호	064-724-2134	FAX	064-726-2137
제품명	돈육		

■ 제조공정도



[붙임6]

제주특별자치도 우수 제품 품질인증(JQ) 신청품목 원재료 내역서				
기업명				
주소				
전화번호				
FAX				
제품명				
포장단위				
제품 공장도 가격(원)				
원재료 내역				
연번	원재료명	원산지	중량대비 비중(%)	가격(원)
<안내사항> 1. 포장단위는 붙임4 신청품목내역서의 포장단위(규격)과 동일하게 표시 2. 필요시 별지사용 가능				

[붙임7]

제주특별자치도 우수 제품 품질인증(JQ) 신청품목 사진대장	
기업명	
제품명	
포장단위	
제품사진	
포장전	
포장후	

<안내사항>

1. 포장전 사진은 **현품사진(포장제거)** 사진으로 기입요망
2. 포장후 사진은 **소매용 상자/포장물** 사진으로 기입요망
3. 물, 우유, 주스, 잼 등 고체가 아닌 제품에 대해서는 포장상태에 대한 사진만 **포장후**에 기입하시기 바랍니다.

[참고1]

제품유형별 제주산원료 사용비율 기준

(제주특별자치도 우수제품 품질인증 관리 조례 시행규칙 제3조제2항. 별표2)

순서	제품유형		사용비율기준(%)
1	과자, 캔디류, 빵류, 떡류, 추잉껌		15%
2	아이스크림류, 아이스크림 믹스류, 빙과류		60%
3	코코아가공품류, 초콜릿류		20%
4	당류(엿류, 당시럽, 당가공품 등)		30%
5	잼류(잼 및 기타잼)		50%
6	두부류 또는 묵류		95%
7	식용유지류(식물성, 동물성, 어유 등)		95%
8	면류	메밀면	70%
9		기타면	15%
10	음료류	다류(침출차)	95%
11		다류(고형차)	95%
12		다류(액상차)	50%
13		커피류	50%
14		농축과·채즙(분) 및 주스	60%
15		과·채 음료	50%
16		탄산음료류	45%
17		두유류(원액, 가공)	90%
18		발효음료	50%
19		기타 음료	50%
20	장류	메주	90%
21		간장	50%
22		된장	80%
23		고추장	50%
24		춘장	50%
25		청국장	90%
26		혼합장	50%
27		기타장	50%
28	조미식품	식초류	60%
29		소스류 및 향신료 가공품	70%
30		식염(가공염) (*)	20%
31	절임류	김치류	50%

순서	제품유형		사용비율기준(%)
32	또는 조림류	절임류(당 절임)	90%
33		절임류(당 절임 이외)	40%
34		조림류	40%
35	주 류	발효주(탁주, 과실주, 약주 등)	60%
36		증류주류(소주, 위스키 등), 기타주류, 주정	30%
37	농산가공 식품류	전분류, 밀가루류, 땅콩/견과류 가공품 시리얼류, 찐쌀, 기타농산물가공품	50%
38		효소식품류	50%
39	축산 가공품	햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류	90%
40		양념육류, 식육추출가공품, 식육간편 조리세트, 식육함유가공품)	50%
41		알가공품	90%
42	유가공품(우유류, 가공유류, 산양유, 발효유, 버터유, 농축유류, 유크림류, 버터류, 치즈류, 분유류, 유청류, 유당, 유단백가수분해식품, 유 함유가공품)		90%
43	수산 가공품	어육가공품, 한천, 기타수산물가공품	60%
44		양념젓갈	60%
45		건포류	90%
46		조미김	20%
47		젓갈류(액젓)	75%
48	벌꿀(벌꿀류)		90%
49	벌꿀(로얄제리) 및 화분가공품		60%
50	즉석식품류 (생식류, 즉석섭취. 편의식품류, 만두류)		60%
51	기타가공품(효모식품, 기타가공품)		80%
52	건강기능식품		90%
53	식품첨가물		90%
54	특수 영양식품		60%
55	특수 의료용도 식품		60%
56	먹는 물 (먹는샘물, 먹는 염 지하수, 먹는 해양심층수 등)		100%

- ※ 1) 사용비율 기준 이상 제주산 원료를 사용하는 제품에 대해 인증여부 결정
2) 사용비율 기준에 해당 없는 경우 위원회에서 결정

품목별 심사기준

(제주특별자치도 우수제품 품질인증 관리 조례 시행규칙 제7조제2항, 별표3)

1. 품질평가 기준

가. 농산물

- 1) 품질등급 기준은 「농수산물 품질관리법 시행규칙」 제6조에 따라 국립농산물품질관리원장이 고시하는 「농산물 표준규격」에 따른 표준규격(이하 “표준규격”이라 한다)의 “특” 이상으로 한다. 다만, 표준규격이 정하여지지 아니한 품목은 거래 관행상 “최상등급”으로 할 수 있다.
- 2) 낱개·개체의 크기 및 중량 기준: 표준규격의 “L” 이상으로 한다. 다만, 노지 및 시설 감귤인 경우 특품의 크기 기준을 「제주특별자치도 감귤생산 및 유통에 관한 조례 시행규칙」 상의 규격으로 하며 그 외 표준규격이 정하여지지 아니한 품목은 거래관행상 “최상등급”으로 할 수 있다.
- 3) 농산물은 농산물우수관리인증(GAP) 또는 친환경농산물인증을 취득하여야 한다. 다만 임산물은 「친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」에서 정하는 무농약인증 이상의 인증을 취득하여야 한다.
- 4) 과실류의 경우 당도(Brix)의 기준은 다음의 경우에 JQ 인증이 부여된다. 표준규격의 기준은 다음과 같으며, 완제품 포장에 완료된 출하 대기품 중에 5개의 시료를 임의로 채취하여 개별 측정 후 평균값을 적용한다.

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

품목	품 종	Brix
포도	○ 델라웨어, 새단, MBA ○ 거봉 ○ 캠벨얼리	18 이상 17 이상 14 이상
자두	○ 포모사 ○ 대석조생	11 이상 10 이상
참외		11 이상
딸기		11 이상
수박		11 이상
조롱 수박		12 이상
멜론		13 이상
블루베리		12 이상
아보카도		8 이상
망고		10 이상
사과	○ 후지, 화홍, 감홍, 홍로 ○ 홍월, 서광, 홍옥, 쓰가루(착색계) ○ 쓰가루(비착색계)	14 이상 12 이상 10 이상
배	○ 황금, 추황 ○ 신고(상 10이상), 장심랑 ○ 만삼길	12 이상 11 이상 10 이상
복숭아	○ 서미골드, 진미 ○ 찌요마루, 유명, 장호원황도, 천홍, 천중백도 ○ 백도, 선광, 수봉, 미백 ○ 포목, 창방, 대구보, 선프레, 암킹	13 이상 12 이상 11 이상 10 이상
파인애플		20 이상
토마토		10 이상

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

- 5) 제품의 농약, 중금속 및 곰팡이독소는 식품의약품안전처장이 고시하는 「식품의 기준 및 규격」의 허용기준을 만족한다. (곰팡이독소는 대상 곡물에 한한다.)
- 6) 모든 관련 서류는 신청공고일 기준 최근 1년 이내의 것으로 제출하여야 한다.
- 7) 농산물에 대한 안전성, 신뢰성, 품질일관성의 세부기준은 다음과 같다.

구분	세부기준
안전성	1. 토양을 기반으로 하지 않는 농산물은 수분공급 외에는 어떠한 외부투입 물질도 허용이 금지된다. 2. 용수는 「환경정책기본법 시행령」 제2조 및 「지하수법 시행규칙」 제41조에 따른 농업용수 이상이어야 한다. 3. 농산물의 세척에 사용되는 용수와 콩나물 및 숙주나물 등 싹을 틔워 직접 먹는 농산물의 재배에 사용되는 용수는 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 적합하여야 한다. 4. 「농수산물품질관리법」에서 정한 유전자변형 종자를 사용하지 않고, 농산물 인증기준에 적합한 종자를 사용하여야 한다. 5. 농산물은 농산물우수관리(GAP) 혹은 친환경 농산물 인증, 임산물은 무농약 인증 이상의 인증을 취득하고 관련된 문서 및 기록을 보유한다. 6. 농산물(제품)의 농약, 중금속 및 곰팡이독소는 「식품의 기준 및 규격」의 허용기준을 만족하여야 한다. (곰팡이독소는 대상 곡물에 한한다.)
농산물 신뢰성	1. 제주에서 생산된 농산물이다. 2. 농산물의 원산지를 증명할 수 있는 서류를 구비하여야 하고, 제품생산에 올바르게 사용되고 있다. 3. 원산지가 다른 농산물 사용 시, 제조공정 및 보관 중 원산지를 명확히 구분하여 관리 생산한다. 4. 농산물의 원산지 표시는 「농수산물 원산지 표시요령」에 적합하게 표시한다. 5. 농산물의 표시사항은 「농수산물 품질관리법 시행규칙」 등에 적합하게 표시한다. 6. 품질인증의 사용을 위한 신청업체가 식품 및 인증과 관련된 법령을 위반하여 행정처분(시정명령을 제외한다)된 경우 처분을 받은 날부터 2년 이상 경과하여야 한다. 7. 품질인증의 사용허가가 취소된 자는 취소된 날부터 2년 이상 경과하여야 한다. 8. 품질인증을 받은 자가 식품 및 인증과 관련된 법령을 위반하여 행정처분된 경우 즉시 도에 보고하여야 한다.
품질 일관성	1. 농산물은 품질(모양, 크기, 색상, 당도 등)이 균일하게 관리된다. 2. 농산물 변색, 병충해, 상해 등이 발견되지 않는다. 3. 농산물의 규격에 대한 품질기준은 국립농산물품질관리원장이 고시하는 「농산물 표준규격」에 따라, 등급규격이 '특' 이상이다. 다만, 「농산물 표준규격」이 정하여지지 않은 경우, 거래 관행상 최상등급으로 할 수 있다. 4. 농산물 포장은 국립농산물품질관리원장이 고시하는 「농산물 표준규격」의 포장규격 (치수, 재료, 방법 등)에 따르고, 식품용 포장재를 사용하는 경우, 식품의약품안전처장이 고시하는 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 적합하다. 5. 제품의 원·부·포장재 규격, 작업(공정) 및 완제품의 보관·출하 등의 방법을 표준화하여 적합하게 활용하고 있다.

나. 수산물

- 1) 수산물은 크기, 형태, 색택, 신선도, 건조도 및 선별상태 등이 균일하여야 한다.
- 2) 양식 수산물의 경우 항생제 잔류 검사에서 무항생제 판정을 받은 품목이거나 「농수산물 품질관리법」 제74조제1항의 위해요소중점관리기준(HACCP) 등록 수산물이어야 한다.
- 3) 모든 관련 서류는 신청공고일 기준 최근 1년 이내의 것으로 제출하여야 한다.
- 4) 수산물에 대한 안전성, 신뢰성, 품질 일관성의 세부기준은 다음과 같다.

구분		세부기준
수산물	안전성	1. 「농수산물 품질관리법」 제2조에 따라 유전자 변형 수산물을 사용하지 않는다. 2. 양식장의 수질 환경은 「환경정책기본법 시행령」 제2조 및 「지하수법 시행규칙」 제41조에 따른 수질기준 이상이어야 한다. 3. 「농수산물 품질관리법 시행규칙」 제110조에 따라 수산물(제품)은 세균수, 식중독균, 중금속, 동물용의약품은 식품위생법 등 관계 법령에서 정하는 허용기준을 만족한다. (동물용의약품은 양식 수산물에 한한다.) 4. 수산물은 「농수산물 품질관리법 시행규칙」 제110조에 따라, 외관상 감염병 흔적이 발견되지 않고, 다음 어종의 검사항목이 음성이어야 한다. - 굴 : 흰반점병, 퍼킨수스마리누스 감염증, - 홍합 : 흰반점병 - 전복 : 전복허피스바이러스성 감염증, 제노할리오티스캘리포니아엔시스 감염증 5. 수산물(제품)의 방사능은 식품위생법 등 관계 법령에서 정하는 허용기준을 만족한다. 6. 생산공정은 위생적으로 관리되고 있어야 하며, 생산하는 업체는 위해요소중점관리기준(HACCP) 인증을 받아야한다. 다만, HACCP 인증 대상 품목이 아닌 경우에는 그에 준하는 자체 위생관리시스템을 운영한다. 7. 가공품은 식품위생법에 따라 자가품질검사를 실시한다. 8. 용수는 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」의 수질 기준에 적합하다.
수산물	신뢰성	1. 제주산 수산물을 사용하여 생산하고, 제품별 제주산 수산물 사용 비율 기준을 충족한다. - 제주도 연안에서 어획된 수산물 사용을 원칙으로 하되, 우리나라 해역에서 어획된 원료를 혼합하는 경우 수매경로 기록을 유지 관리한다. 2. 원산지 증명서를 구비하고, 제품생산에 올바르게 사용되고 있다. 3. 원산지가 다른 수산물 사용 시 제조과정 및 보관 중 원산지가 명확히 구분되어 생산되고 있다. 4. 수산물의 원산지는 「농수산물 원산지 표시요령」에 적합하게 표시한다. 5. 제품의 표시사항은 농「농수산물 품질관리법 시행규칙」 등에 적합하게 표시한다. 6. 품질인증의 사용을 위한 신청업체가 식품 및 인증과 관련된 법령을 위반하여 행정처분(시정명령을 제외한다)된 경우 처분을 받은 날부터 2년 이상 경과하여야 한다. 7. 품질인증의 사용허가가 취소된 자는 취소된 날부터 2년 이상 경과하여야 한다. 8. 품질인증을 받은 자가 식품 및 인증과 관련된 법령을 위반하여 행정처분된 경우 즉시 도에 보고하여야 한다.

구분		세부기준
	품질 일관성	1. 수산물은 외관 품질(크기, 형태, 선택, 신선도, 건조도 및 선별상태 등)이 균일하다. 2. 수산물은 병해, 상해 등이 확인되지 않고, 토사 및 그 밖의 협잡물이 없다. 3. 수산물은 국립수산물품질관리원장이 고시하는 「수산물 표준규격」에 따라 등급규격이 “특” 이상이다. 다만, 「수산물 표준규격」이 정하여지지 않은 경우, 거래 관행상 최상등급으로 할 수 있다. 4. 수산물의 포장은 어류의 경우, 국립수산물품질관리원장이 고시하는 「수산물 표준규격」에 따른 포장규격 (치수, 재료, 방법 등)에 따르고, 식품 포장재는 식품의약품안전처장이 고시하는 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 적합하다. 5. 제품의 원부·포장재 규격, 작업(공정) 및 완제품의 보관·출하 등의 방법을 표준화하여 적합하게 활용하고 있다. 6. 전통식품 인증 및 KS 제품 등을 인증받은 제품은 해당 기준을 준수한다.

다. 축산물

- 1) 축산물의 사용허가 품목 기준은 축산물등급판정 세부기준 및 관련 규정에 따른 검사기준이 아래의 등급 및 검사기준에 적합하여야 한다.

품목종류	등급 및 검사기준
소고기	1등급 이상
돼지고기	2등급 이상
말고기	2등급 이상
닭고기, 오리고기	1등급 이상
식용란	1등급 이상
우유	체세포수 1등급 이상 60% 이상 세균수 1A 등급 이상 90% 이상
별곡	생산단위별(드럼 등)의 검사성적서 탄소동위원소비 -22.5 ‰(퍼밀)이하 또는 2등급 이상

※ 축산가공품은 해당 축산물 원료의 등급기준 70% 이상이어야 한다.

※ 말고기는 경주마 이력 여부 확인이 가능해야 하며, 경주마 이력이 있는 경우 인증에서 제외하며, 또한 식품외 제품 생산 시 모든 공정이 식품제조 과정과 분리되어야 한다.

- 2) 「축산법 시행규칙」 별표4 「등급판정의 방법·기준 및 적용조건」을 적용할 수 없는 축산물은 자체 등급판정 기준을 정하여 1등급 이상을 사용함을 원칙으로 하고, 등외등급은 사용하지 않는다.
- 3) 축산물(가공품) 세균수, 식중독균, 중금속 및 동물성 의약품은 「축산물 위생관리

법」 제4조 ‘축산물 기준 및 규격’과 「식품의 기준 및 규격」에 적합하여야 한다.

※ 동물성 의약품 및 중금속은 원료 검사로 대체할 수 있다.

4) 모든 관련 서류는 신청공고일 기준 최근 1년 이내의 것으로 제출한다.

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

구분		세부기준
축산물	안전성	1. 축산물에 사용되는 첨가물은 인체에 안전한 것으로 사용기준은 식품의약품안전처장이 고시하는 「식품첨가물의 기준 및 규격」을 따르고 있다. 2. 축산물에 이물이 없다. 3. 항생물질, 합성항균제, 합성호르몬제 및 농약 등 인체에 위해한 물질이 검출되지 않는다. 다만, 검출되는 경우에는 식품의약품안전처장이 고시하는 「식품의 기준 및 규격」 등에 적합하여야 한다. 4. 위해요소중점관리기준(HACCP) 인증을 받은 업체로부터 원료를 공급받아야 한다. 다만, HACCP인증을 받지 아니한 원료를 공급받는 경우에는 공급업체에 대해 위생 점검을 실시하여 그 기록을 보관하여야 한다. 5. 생산하는 업체는 HACCP인증을 받아야 한다. 다만, HACCP인증 대상 품목이 아닌 경우에는 그에 준하는 위생관리시스템을 운영하여야 한다. 6. 제품의 안전성을 확보하기 위해 정기적으로 잔류물질 및 식중독균 등의 제품 안전성과 관련된 검사를 실시하고 있다
	신뢰성	1. 제주에서 사육된 가축에서 생산된 원료를 주원료로 사용하고 제품유형별 제주산원료 사용비율 기준을 충족한다. 2. 모든 원료는 원산지를 증명할 수 있는 서류를 구비하여야 하고, 제품생산에 올바르게 사용하고 있다 3. 원산지가 다른 원료를 사용 시 제조공정 및 보관중 원산지가 명확히 구분되어 관리 생산되고 있다. 4. 제품은 원산지 등 표시사항이 식품의약품안전처장이 고시하는 「식품등의 표시기준」에 적합하고 중량 또는 용량의 허용기준을 만족한다. 5. 품질인증의 사용을 위한 신청업체가 식품 및 인증과 관련된 법령을 위반하여 행정처분(시정명령을 제외한다)된 경우 처분을 받은 날부터 2년 이상 경과하여야 한다. 6. 품질인증의 사용허가가 취소된 자는 취소된 날부터 2년 이상 경과하여야 한다. 7. 품질인증을 받은 자가 식품 및 인증과 관련된 법령을 위반하여 행정처분된 경우 즉시 도에 보고하여야 한다.
	품질 일관성	1. 생산제품의 품질유지를 위해 원료 공급업체 및 가축 사육농가와 공급계약을 하여 축산물을 공급받아야 하며, 부득이한 경우 도축장 경매를 통해 구매한 경우에는 경매 기록 및 품질확인서(축산물등급판정확인서)를 제출받아 유지관리하고 있다. 2. 축산물등급판정기준에 따라 1등급 이상의 제품을 일정 비율 이상 지속적으로 공급받고 있다. 다만, 기준이 정하여지지 않은 경우에는 1등급 이상에 준하는 제품인 경우만 인정한다. 3. 축산물 등급판정 기준에 따라 등급별로 관리하여야 한다. 다만, 돼지고기는 제외한다. 4. 축산물의 표시기준에 관한 사항은 「식품 등의 표시·광고에 관한 법률」 제4조를 따

구분		세부기준
		르고 있다. 5. 제품의 원·부·포장재 규격, 작업(공정) 및 완제품의 보관·출하 등의 방법을 표준화하여 적합하게 활용하고 있다.

라. 가공식품

- 1) 가공식품은 제주에서 생산된 원료를 사용하여 제주내 생산을 원칙으로 하며, 제주의 고유 명칭, 전통성, 상징성을 가지고 있어야 한다.
- 2) 주원료에서 정제수는 제외한다. 다만, 주류의 경우는 정제수를 포함한다.
- 3) JQ인증을 받는 가공식품은 [별표 2]의 제품유형별 제주산원료 사용비율 기준을 충족한다.
- 4) JQ인증을 받는 일반가공식품의 세균은 식품의약품안전처장이 고시하는 「식품의 기준 및 규격」에서 규정하는 세균수 이하로 관리되어야 한다.
- 5) 사용하는 주원료는 「식품의 기준 및 규격」에 적합하여야 하고, 사용하는 원료의 종류에 따라 농산물(잔류농약), 축산물(동물용 의약품), 수산물(방사능, 양식의 경우 동물용 의약품 추가)의 검사(검증)을 실시하여야 한다.
※ 원료에 대한 검사(검증)은 재배/제조사 등의 검사 성적서로 대체 가능하다.
- 6) JQ인증을 받고자 하는 생수와 염지하수의 경우 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 수질기준을 준수하여야 한다.
- 7) 모든 관련 서류는 신청공고일 기준 최근 1년 이내의 것으로 제출하여야 한다.
- 8) 가공식품에 대한 안전성, 신뢰성, 품질일관성의 세부기준은 다음과 같다.

구분		세부기준
가공 식품	안전성	1. 식품의약품안전처장이 고시하는 「식품의 기준 및 규격」에 따라 원료 및 제품의 잔류물질 검사에서 항생물질, 식중독균, 중금속 등 유해물질이 잔류 허용기준을 만족하여야 한다. 2. 타르색소 등 보존료 성분이 검출되지 않는다. 이 경우 해당되는 제품에 한정한다. 3. 제품 생산에 사용하는 원료(식품, 식품첨가물 등) 및 용기·포장은 「식품의 기준 및 규격」 및 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 적합한 것을 사용한다. 4. 제품 고유의 색상과 향미를 가진다. 5. 이미, 이취, 이물이 없다.

		6. 유전자 변형이 된 원료를 사용하지 않는다. 7. 일반가공식품의 세균은 「식품의 기준 및 규격」의 기준이하로 관리되고 있다 8. 제조용수는 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 수질기준을 준수하고 있다. 9 생산공정은 위생적으로 관리되고 있어야 하며, 생산하는 업체는 위해요소중점관리기준(HACCP) 인증을 받아야한다. 다만, HACCP 인증 대상 품목이 아닌 경우에는 그에 준하는 자체 위생관리시스템을 운영한다. 10. 제품은 식품위생법에 따라 자가품질검사를 실시한다.
	신뢰성	1. 제주산 원료를 사용하고, 제품유형별 제주산 원료 사용비율 기준을 충족한다. 2. 원료는 원산지를 증명할 수 있는 서류를 구비하여야 하고, 제품 생산에 올바르게 사용하고 있다. 3. 원산지가 다른 원료를 사용 시 제조공정 및 보관 중 원산지를 명확히 구분하여 관리 생산되고 있다 4. 제품은 원산지 등 표시사항이 「식품등의 표시기준」에 적합하고 중량 또는 용량의 허용기준을 만족한다. 5. 품질인증의 사용을 위한 신청업체가 식품 및 인증과 관련된 법령을 위반하여 행정처분(시정명령을 제외한다)된 경우 처분을 받은 날부터 2년 이상 경과하여야 한다. 6. 품질인증의 사용허가가 취소된 자는 취소된 날부터 2년 이상 경과하여야 한다. 7. 품질인증을 받은 자가 식품 및 인증과 관련된 법령을 위반하여 행정처분된 경우 즉시 도에 보고하여야 한다.
	품질 일관성	1. 제품의 품질(외관, 내용물, 포장상태 등)을 균일하게 관리한다. 2. 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장(이하 "식품등"이라 한다)의 표시기준에 관한 사항은 식품의약품안전처장이 고시하는 「식품의 기준 및 규격」, 「식품첨가물의 기준 및 규격」 및 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 따른다. 3. 생산되는 제품의 작업(공정) 표준을 정하여 적합하게 활용한다. 4. 제품의 원·부·포장재 규격, 작업(공정) 및 완제품의 보관·출하 등의 방법을 표준화하여 적합하게 활용하고 있다. 5. 전통식품 인증, 전통주 인증 및 KS제품 등을 인증받은 경우 해당 기준을 따르고 있다.

마. 공산품

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

구분		세부기준
공산품	안전성	1. 성능시험, 화학시험, 물리시험 및 유해물질 시험 등 관련 시험 성적서를 구비하고 있다.

		2. 제품 고유의 기능을 갖춘다. 3. 사용상 안전에 문제가 없다. 4. 적용되는 법규를 준수하고 있다. - 「전기용품 및 생활용품 안전관리법」, 「위생용품관리법」 등
	신뢰성	1. 제주도에서 생산하며 원료의 일부분을 제주산원료로 사용하고, 제주의 상징성 및 우수성, 전통성 등을 반영하여 생산하고 있다. 2. 원산지를 증명할 수 있는 서류를 구비하여야 하고, 제품생산에 올바르게 사용되고 있다. (수입: 수입 신고필증, 국산: 원산지증명서) 3. 원산지가 다른 원료를 사용 시 제조공정 및 보관중 원산지가 명확히 구분하여 관리 생산되고 있다. 4. 제품의 정보는 제품 포장지의 표시사항과 일치한다. 5. 품질인증의 사용을 위한 신청업체가 공산품 및 인증과 관련된 법령을 위반하여 행정처분(시정명령을 제외한다)된 경우 처분을 받은 날부터 2년 이상 경과하여야 한다. 6. 품질인증의 사용허가가 취소된 자는 취소된 날부터 2년 이상 경과하여야 한다. 7. 품질인증을 받은 자가 식품 및 인증과 관련된 법령을 위반하여 행정처분된 경우 즉시 도에 보고하여야 한다.
	품질 일관성	1. 품질(외관, 기능, 내구성 및 포장상태 등)을 균일하게 관리한다. 2. 제주지역의 향토와 전통과 관련이 있다. 3. 제품의 원부·포장재 규격, 작업(공정) 및 완제품의 보관·출하 등의 방법을 표준화하여 적절하게 활용하고 있다. 4. 생산되는 제품의 작업표준이 문서화된 정보로 관리되고 있으며, 해당 작업 공간에 비치되어 활용되고 있다. 5. 공산품 품질인증 및 KS 제품 등을 인증받은 제품은 해당 기준을 준수한다.

2. 품질관리 기준

가. 농산물

구분		세부기준	배점
경영 관리 (200)	리더십	1. 경영자는 지속가능한 경영을 위한 경영철학이 있으며, 실천 의도가 있다.	50
	조직의 목표수립	1. 기업 운영 및 제품의 품질 향상을 위한 목표가 있다. 2. 기업의 목표 및 실천계획이 조직에서 공유된다.	50
	교육	1. 위생, 품질 등을 포함한 사업장 의무교육 및 법정 교육을 이수한다. 2. 식품 안전 및 품질을 위한 교육 프로그램을 보유하고, 실행기록을 유지한다.	50
	소비자	1. 고객 불만 사항이 접수, 기록되고 처리된다. 2. 고객 불만 사항이 적절하게 시정조치 된다.	50
생산 관리 (350)	자체 시설보유	1. 자체 농수산물 생산 시설을 갖추고 있다. 2. 다른 농수산물과의 혼합 또는 외부로부터의 오염을 차단한다. 3. 생산 주변 환경이 농산물의 오염을 유발하는 오염원이 없다. 4. 정기적인 환경점검이 이루어지고 있다	110
	공정관리	1. 농산물, 포장재 등 제품의 입·출고를 기록한다. 2. 농산물 입고부터 제품 생산까지 규정된 관리가 이루어진다. 3. 농산물을 운송하는 차량이 위생적으로 관리된다.	80
	위해물질 관리	1. 위해물질(농약 등 비식품용 화학물질) 관리기준을 보유하고 실행한다. 2. 위해물질은 안전한 장소에서 보관하고, 재고기록이 유지된다. - 사용 후 남은 위해물질 등은 원래 용도로 사용이 가능하도록 보관한다. 3. 위해물질은 명확하게 식별된다.	80
	위생관리	1. 생산 및 가공시설의 청소 및 위생 기준이 유지 관리된다. 2. 작업자 및 생산자의 위생 지침이 유지 관리된다. 3. 생산공정은 밀폐된 공간에서 작업되어야 하며, 청소가 정기적으로 실행되고 있다.	80
품질 관리 (450)	품질관리	1. 농산물의 자체 품질관리 기준을 마련하여 이행한다. 2. 작업 절차서를 보유하고 기록물(생산일지 등)을 관리한다. 3. 농산물 입고 시 원료 검사를 실시하고 기록한다. 4. 부적합품관리 및 시정조치가 효과적으로 실시된다. 5. 농산물의 이력 추적·관리가 가능하다.	260
	이물질 관리	1. 이물질 관리 프로그램을 보유하고 실행한다. 2. 농산물을 입고, 생산 및 포장할 때 이물질이 혼입되지 않는다. 3. 이물질 제거를 위한 작업이 효과적으로 운영된다. 4. 이물질 검출 장비(X선 검출기, 금속 검출기 등)가 설치되어 운영된다.	190

나. 수산물

구분		세부기준	배점
경영 관리 (200)	리더십	1. 경영자는 지속가능한 경영을 위한 경영철학이 있으며, 실천 의도가 있다.	50
	조직의 목표수립	1. 기업 운영 및 제품의 품질 향상을 위한 목표가 있다. 2. 기업의 목표 및 실천계획이 조직에서 공유된다.	50
	교육	1. 위생, 품질 등을 포함한 사업장 의무교육 및 법정 교육을 이수한다. 2. 식품안전 및 품질을 위한 교육 프로그램을 보유하고 실행기록을 유지한다.	50
	소비자	1. 고객 불만 사항이 접수, 기록되고 처리된다. 2. 고객 불만 사항이 적절하게 시정조치 된다.	50
생산 관리 (400)	자체 시설보유	1. 자체 생산 시설을 갖추고 있다. 2. 다른 제품과의 혼합 또는 외부로부터의 오염을 방지하고 있다. 3. 생산 주변 환경이 수산물의 오염을 유발하는 오염원이 없다. 4. 정기적인 환경점검이 이루어지고 있다. 5. 원료 입고에서부터 제품출고까지 위생 시설이 유지 관리된다.	110
	공정관리	1. 원료(수산물), 포장재 등 제품의 입·출고를 기록한다. 2. 수산물 수매 및 원료 입고부터 제품 생산까지 규정된 관리가 이루어진다. 3. 수산물 및 제품을 운송하는 차량이 위생적으로 관리된다.	80
	위해물질 관리	1. 위해물질(약품 등 비식품용 화학물질) 관리기준을 마련하여 실행한다. 2. 위해물질은 안전한 장소에서 보관하고, 재고기록이 유지된다. 3. 위해물질은 명확하게 식별된다.	80
	위생관리	1. 생산 및 가공시설의 청소 및 위생 기준이 유지 관리된다. 2. 작업자 및 생산자의 위생 지침이 유지 관리된다. 3. 방서 방충을 위한 관리가 유지된다.	80
	폐기물 관리	1. 폐기물 처리 기준이 유지 관리된다. 2. 폐기물 처리 시설을 보유하고 있다. 3. 폐기물 처리 방법 및 처리 양에 대한 기록이 유지 관리된다.	50
품질 관리 (400)	품질관리	1. 원료(수산물) 및 제품의 자체품질관리 기준을 마련하여 이행한다. 2. 작업 절차서를 보유하고 기록물(생산일지 등)을 관리한다. 3. 작업 절차에 따른 기록물(생산일지 등)을 유지 관리된다. 4. 원재료의 입고시마다 원료검사를 한다. 5. 부적합제품 관리 및 시정조치가 효과적으로 실시된다. 6. 제품 이력 추적 관리가 가능하다.	230
	이물질 관리	1. 이물질 관리 프로그램을 보유하고 실행한다. 2. 생산 작업을 실시할 때, 입고 및 포장할 때 이물질이 혼입되지 않는다. 3. 이물질 제거를 위한 작업이 효과적으로 운영된다. 4. 이물질 검출 장비(X선 검출기, 금속 검출기 등)가 설치되어 운영된다.	170

다. 축산물

구분		세부기준	배점
경영 관리 (200)	리더십	1. 경영자는 지속가능한 경영을 위한 경영철학이 있으며, 실천 의도가 있다.	50
	조직의 목표수립	1. 기업 운영 및 제품의 품질 향상을 위한 목표가 있다. 2. 기업의 목표 및 실천계획이 조직에서 공유된다.	50
	교육	1. 위생, 품질 등을 포함한 사업장 의무교육 및 법정 교육을 이수한다. 2. 식품안전 및 품질을 위한 교육 프로그램을 보유하고 실행기록을 유지한다.	50
	소비자	1. 고객 불만 사항이 접수, 기록되고 처리된다. 2. 고객 불만 사항이 적절하게 시정조치 된다.	50
생산 관리 (400)	자체 시설보유	1. 자체 생산 시설을 갖추고 있다. 2. 다른 제품과의 혼합 또는 외부로부터의 오염을 방지하고 있다. 3. 생산 주변환경이 축산물의 오염을 유발하는 오염원이 없다. 4. 정기적인 환경점검이 이루어지고 있다. 5. 원료 입고에서부터 제품출고까지 위생 시설이 유지 관리된다.	110
	공정관리	1. 원료(축산물), 포장재 등 제품의 입·출고를 기록한다. 2. 원료(축산물) 입고부터 제품 생산까지 규정된 관리가 이루어진다. 3. 축산물 및 제품을 운송하는 차량이 위생적으로 관리된다. 4. 원료(축산물)의 보관(냉장, 냉동)기준이 준수되고 기록된다.	80
	위해물질 관리	1. 위해물질(약품 등 비식품용 화학물질) 관리기준을 마련하여 실행한다. 2. 위해물질은 안전한 장소에서 보관하고, 재고기록이 유지된다. 3. 위해물질은 명확하게 식별된다.	80
	위생관리	1. 생산 및 가공시설의 청소 및 위생 기준이 유지 관리된다. 2. 작업자 및 생산자의 위생 지침이 유지 관리된다. 3. 방서 방충을 위한 기준이 유지 관리된다.	80
	폐기물 관리	1. 폐기물 처리 기준이 유지 관리된다. 2. 폐기물 처리 시설을 보유하고 있다. 3. 폐기물 처리 방법 및 처리 양에 대한 기록이 유지 관리된다.	50
품질 관리 (400)	품질기준 관리	1. 원료(축산물) 등 제품의 자체품질관리 기준을 마련하여 이행한다. 2. 작업 절차서를 보유하고 기록물(생산일지 등)을 관리한다. 3. 작업 절차에 따른 기록물(생산일지 등)을 유지 관리된다. 4. 원재료의 입고시마다 원료검사를 한다. 5. 부적합제품 관리 및 시정조치가 효과적으로 실시된다. 6. 제품 이력 추적 관리가 가능하다.	230
	이물질 관리	1. 이물질 관리 프로그램을 보유하고 실행한다. 2. 생산 작업을 실시할 때, 입고 및 포장할 때 이물질이 혼입되지 않는다. 3. 이물질 제거를 위한 작업이 효과적으로 운영된다. 4. 이물질 검출 장비(X선 검출기, 금속 검출기 등)가 설치되어 운영된다.	170

라. 가공식품

구분		세부기준	배점
경영 관리 (200)	리더십	1. 경영자는 지속가능한 경영을 위한 경영철학이 있으며 실천 의도가 있다.	50
	조직의 목표수립	1. 기업 운영 및 제품의 품질 향상을 위한 목표가 있다. 2. 기업의 목표 및 실천계획이 조직에서 공유된다.	50
	교육	1. 위생, 품질 등을 포함한 사업장 의무교육 및 법정 교육을 이수한다. 2. 식품안전 및 품질을 위한 교육 프로그램을 보유하고 실행기록을 유지한다.	50
	소비자	1. 고객 불만 사항이 접수, 기록되고 처리된다. 2. 고객 불만 사항이 적절하게 시정조치 된다.	50
생산 관리 (400)	자체 시설보유	1. 자체 생산 시설을 갖추고 있다. 2. 생산 주변환경이 식품의 오염을 유발하는 오염원이 없다. 3. 정기적인 환경점검이 이루어지고 있다.	110
	공정관리	1. 원·부재료, 공정품, 포장재 등 제품의 입·출고를 기록한다. 2. 원료 입고부터 제품 생산까지 규정된 관리를 한다. 3. 작업 절차에 따른 기록물(생산일지 등)을 관리한다. 4. 원료, 공정, 제품 및 이동차량이 온도에 민감한 경우 온도관리가 이루어진다.	80
	위해물질 관리	1. 위해물질(약품 등 비식품용 화학물질) 관리기준을 마련하여 실행한다. 2. 위해물질은 안전한 장소에서 보관하고, 재고기록이 유지된다. 3. 위해물질은 명확하게 식별된다.	80
	위생관리	1. 생산 및 가공시설의 청소 및 위생 기준이 유지 관리된다. 2. 작업자 및 생산자의 위생 지침이 유지 관리된다. 3. 방서 방충을 위한 기준이 유지 관리된다.	80
	폐기물 관리	1. 폐기물 처리 기준이 유지 관리된다. 2. 폐기물 처리 시설을 보유하고 있다. 3. 폐기물 처리 방법 및 처리 양에 대한 기록이 유지 관리된다.	50
	품질관리	1. 가공식품의 자체품질관리 기준을 마련하여 이행한다. 2. 작업 절차서를 보유하고 기록물(생산일지 등)을 관리한다. 3. 작업 절차에 따른 기록물(생산일지 등)을 관리한다. 4. 원재료 입고시마다 원료검사를 한다. 5. 생산된 제품의 생산 일자 및 소비기한 관리가 이루어진다. 6. 제품 이력 추적 관리가 가능하다	230
품질 관리 (400)	이물질 관리	1. 이물질 관리 프로그램을 보유하고 실행한다. 2. 생산 작업을 실시할 때, 입고 및 포장할 때 이물질이 혼입되지 않는다. 3. 이물질 제거를 위한 작업이 효과적으로 운영된다. 4. 이물질 검출 장비(X선 검출기, 금속 검출기 등)가 설치되어 운영된다.	170

마. 공산품

구분		세부기준	배점
경영 관리 (200)	리더십	1. 경영자는 지속가능한 경영을 위한 경영철학이 있으며, 실천 의도가 있다.	50
	조직의 목표수립	1. 기업 운영 및 제품의 품질 향상을 위한 목표가 있다. 2. 기업의 목표는 실천계획이 구체적이며 이해관계자와 공유된다.	50
	교육	1. 위생, 품질 등을 포함한 사업장 의무교육 및 법정 교육을 이수한다. 2. 품질을 위한 교육 프로그램을 보유하고 실행기록을 유지한다.	50
	소비자	1. 고객 불만 사항이 접수, 기록되고 처리된다. 2. 고객 불만 사항이 적절하게 시정조치 된다.	50
생산 관리 (400)	자체생산시설보유	1. 자체 생산 시설을 갖추고 있다. 2. 생산 주변환경이 오염을 유발하는 오염원이 없다. 3. 정기적인 환경점검이 이루어지고 있다.	100
	공정관리	1. 원·부재료, 공정품, 포장재 등 제품의 입·출고를 기록한다. 2. 원료 입고부터 제품 생산까지 규정된 관리를 한다. 3. 작업 절차에 따른 기록물(생산일지 등)을 관리한다. 4. 원료, 공정, 제품 등 이동차량이 온도에 민감한 경우 온도관리가 이루어진다.	100
	위해물질 관리	1. 위해물질(약품 등 비식품용 화학물질) 관리기준을 마련하여 실행한다. 2. 위해물질은 안전한 장소에서 보관하고, 재고기록이 유지된다. 3. 위해물질은 명확하게 식별된다.	100
	폐기물 관리	1. 폐기물 처리 기준이 유지 관리된다. 2. 폐기물 처리 시설을 보유하고 있다. 3. 폐기물 처리 방법 및 처리 양에 대한 기록이 유지 관리된다.	100
품질 관리 (400)	품질관리	1. 공산품의 자체품질관리 기준을 마련하여 이행한다. 2. 작업 절차서를 보유하고 기록물(생산일지 등)을 관리한다. 3. 작업 절차에 따른 기록물(생산일지 등)을 관리한다. 4. 원재료 입고시마다 원료검사를 한다. 5. 제품 이력 추적 관리가 가능하다	400