

재단법인 군산먹거리통합지원센터 출하관리 및 운영 규정(안)

제1장 총 칙

제 1 조(목 적)

이 규정은 재단법인 군산먹거리통합지원센터(이하 ‘재단’ 이라고 한다.)에서 군산시 학교를 포함한 공공급식(이하 ‘공공급식’ 이라고 한다.)에 품질이 우수한 농·축·수·임산물 및 가공품을 공급하여 학교 및 공공급식의 질을 향상시키려는 「군산시 학교급식 지원에 관한 조례」와 「군산시 로컬푸드 공공급식 지원에 관한 조례」의 목적 달성을 위한 기본적인 업무와 활동을 규정한다.

제 2 조(정의)

이 규정에 사용되는 용어는 「 ‘군산시 학교급식 지원에 관한 조례’ 제2조(정의)의 용어의 뜻」와 「 ‘군산시 로컬푸드 공공급식 지원에 관한 조례’ 제2조(정의)의 용어의 뜻」과 같고, 「 ‘군산시 학교급식 지원에 관한 조례’ 제3조의 1호(시의 임무)에 따라 학교 급식 개선을 위한 종합적인 시행방안을 마련하여야 한다.」의 조례에 정하는 바에 의한다.

제2장 주요업무 및 직원의 의무

제 3 조(주요업무)

재단은 공공급식을 위해 아래 각호의 업무를 실시한다.

1. 공공급식을 위해 관내 우수농산물 및 공급업체 관리 업무 일체
2. 공공급식 대상기관으로부터의 수주 업무, 출하 농가 및 공급 업체로의 발주업무 일체
 - 발주 방식 : 일/주간 단위 발주
 - 발주 및 재고 관리 : 시스템 활용을 통해 개선
3. 공공급식용 농·축·수·임산물, 지역가공품 등 납품물의 검수 및 배송 업무, 이를 위한 통합지원센터 운영 업무

- 보관 관리 : 선입선출, 품목별 보관 방법 개선

- 소분, 탈피, 전처리 감모 : 기록을 통한 데이터 축적 및 정산에 활용

4. 매입·매출 계약 및 정산 업무

- 정산 시 출고처, 공급 수량 외 구체적 정산 자료 제공

5. 농가(농장)관리를 통한 기획생산 체계 구축 업무

6. 공공급식에 친환경 농산물 공급 확대를 위한 업무

7. 관내우수농산물 학교급식 차액지원 업무

8. 학교급식용 새들군산 쌀 관리 강화 업무 (정기적인 RPC점검)

가. 별지 제1호 서식(군산시 학교급식 쌀공급업체 현황/점검표)에 의한다.

제 4 조(직원의 임무)

재단 공공급식부 직원은 제1조(목적)와 제3조(주요업무)의 주요 업무를 수행하기 위해서 적극적이고 성실하게 업무에 임한다.

제3장 출하자의 임무 및 정산

제 5 조(출하자 임무)

공공급식의 모든 출하자는 다음 각 호에 해당하는 사항을 준수하여야 한다.

1. 공공급식 대상기관에서 원하는 규격을 충족하는 농·축·수·임산물, 지역가공품 등을 공급한다.
2. 공공급식에 지속적이고 안정적인 공급이 가능한 물량 생산을 위해 노력한다.
3. 재단에서 주최하는 교육 및 관계자 회의, 간담회 등에 적극 참여한다.
4. 농산물은 안전성 검사를 실시한 후에 출하한다.
5. 모든 출하품의 집하는 본 재단 배송장으로 하고, 입고는 자가 배송을 원칙으로하며 사전검수에 적극 응한다.
6. 출하 물품 규격은 주로 농산물품질관리원의 표준규격을 따른다. 다만, 품목별로 별도의 규격에 관한 지침(규정)을 만들 수 있다. 단, 공공(학교)급식 공급 농산물 취급기준에도 불구하고 시기 및 기후 상황 등을 고려하여 학교급식운영위원회 논의를 통해 취급기준을 달리 정할 수 있다.

제 6조(가격책정 및 수수료)

1. 공공급식 식재료 가격결정에 관한 모든 사항은 ‘군산시 학교급식운영위원회’에서 결정한다.
2. 수수료는 ‘군산시 학교급식운영위원회’에서 결정하며, 수수료는 변동될 수 있다.
3. 친환경인증농산물, 지역인증농산물, 관내 관행 농산물 등으로 구분하여 차등의 수수료를 적용할 수 있다.

[공공급식 정산 방식 및 수수료]

정산 대상		정산 방식	사업별 수수료(정산 단가)	
거래처	농산물, 임산물 및 곡류	입고	거래처 가격에 따름	
	축산물, 수산물, 가공품류	입고	10%	
개인 생산자	관내 생산자	출고	학교/지역아동	20%
			임산부 꾸러미	20%(학교단가 적용)
			이 외 사업	10%
	관외 생산자	수매입고	수매물품(수매가격 결정회의에 따름)	
		입고	농가와 협의 가격에 따름	
		수매입고	수매물품(관내 수매가격에 준용)	

제 7조(정산)

1. 매출정산은 익월 10일 이전에 매출처별로 정산하여 수금한다.
 2. 매입정산은 익월 15일까지 매입처별로 정산하여 입금한다.
- ※ 납품 농가 개별 지급 원칙
3. 세금계산서를 발행할 수 없는 농가의 경우 농산물납품확인서로 대체한다.
가. 별지 제2호 서식(농산물 납품 확인서)에 의한다.
 4. 월별 매출대금 청구 후 수납을 완료하고, 관리자 결재를 득하여 정산한다.
 5. 수매농산물의 경우 수매 전 회의에서 정산에 관한 사항을 결정한다.
 6. 기타 회계 관련 사항은 재단 규정에 의한다.

제4장 공급업체의 자격요건 및 공급 우선순위

제 8 조(공공급식 납품 및 협력업체 자격요건)

축·수산물, 관외 과일, 배송 위탁 등을 하고자 하는 납품 및 협력업체는 아래 각 호의 자격을 갖추어야 한다.

1. 사업자등록증에 관련 판매업에 등록되어야 한다.
2. 사업자등록상 주소지 및 생산시설이 군산시 소재여야 한다. 단, 농산물의 원활한 공급조절을 위하여 전라북도로 한정한다.
3. 군산시학교급식센터운영위원회의 납품업체 선정 평가를 통하여 자격을 득하여야 한다.
4. 집단급식소 식품판매업 영업신고를 득해야 한다.
5. 식품위생법에 따라 HACCP 적용업소 지정을 받아야 한다.
6. 공고전일 기준 최근 2년간 집단급식소 식품판매 영업과 관련하여 행정처분을 받은 기록이 없어야 한다.(영업정지에 갈음하는 과징금 포함)
7. 공고전일 최근 1년간 나라장터에 부정당업체로 등록되지 않아야 한다.
8. 영업배상 책임보험(1인당 1억원 이상, 1사고당 10억원 이상)에 가입되어있어야 한다.

가. 지사 또는 분사가 본사의 영업배상 책임보험 제출하는 것은 불가하다.

9. 국세, 지방세가 납부되어야 한다(국세, 지방세 납부확인서 첨부)

제 9 조(공공급식 출하농가 및 농산물 공급 방식)

1. 공공급식 출하농가 계약 선정 및 방법

가. 군산시 공공급식 계약재배 농가를 우선으로 한다.

([별지 제3호 서식(생산자 출하약정서)] 활용)

나. 품목수의 제한은 없으나, 품목별 발주량은 농가당 1/N 출하를 원칙으로 하고, 농가별 재배 상황에 따라 농가 및 재단 상호 협의 하에 조정할 수 있다.

※ 농산물 출하의 투명성 확보를 위해 개인별, 월별 발주량 등을 재단법인 홈페이지에 정보를 공개하도록 한다.

다. 1세대 1농가 출하 원칙으로 하되, 품목이 겹치지 않을 경우 개별 농가로 본다.

라. 출하약정서를 작성하지 아니하였으나, 신규 출하를 희망하는 농가는 당해 년도에 한하여 계약 농가의 출하량이 부족하거나, 출하가 불가능한 경우 그 부족분을 출하할 수 있다.

- 다. 수매품목을 출하하는 농가는 원예농산물 최소 1품목 이상 재배를 권장한다.
 - 바. 농가별 발주량에 대한 이행 실적은 평가자료로 활용할 수 있다.
 - 사. 이외 수시 공급 가능 품목 농가는 담당자의 판단에 따라 공급할 수 있다.
 - 아. 군산시 관내 우수 농산물을 우선 공급하도록 노력하여야 한다.
2. 공공급식 농산물 공급 우선 순위
- 가. 친환경인증 농산물을 우선 공급한다.(유기인증우선)
 - 나. 친환경인증 물량이 없거나 물량 소진 시 지역인증 농산물을 공급한다.

제5장 공공급식 공급 물품 취급 기준

제 10조(취급 기준 및 절차)

공공급식 공급 물품을 취급하는 모든 사람은 다음 각 호의 사항을 준수하여야 한다.

1. 공공급식 대상기관에서 원하는 품위를 충족하는 농·축·수·임산물, 지역가공품 등을 공급한다.
2. 검수기준에 부적합한 식재료는 반품 등의 조치를 취하도록 하고, 그 조치내용을 기록·관리 한다.
3. 식재료 운송차량의 청결상태 및 온도유지 여부를 확인·기록한다.
4. 식재료명, 품질, 이물질 혼입여부, 포장상태, 유통기한, 수량 및 원산지 표시등을 확인·기록한다.

구 분	표시 또는 확인사항	비 고
일반 농산물	<ul style="list-style-type: none"> ■ 기본 : 원산지, 생산자 ■ 특이성 : 유전자변형 표시, 표준규격품 표시, 지리적 표시 	<ul style="list-style-type: none"> - 학교급식법 - 농수산물품질관리법
전처리 농산물	<ul style="list-style-type: none"> ■ 업소명 (생산자 또는 생산자단체명) ■ 제조연월일 (전처리작업일 및 포장일) / 유통기한 ■ 전처리 식재료의 품질 (원산지, 품질등급, 생산연도) ■ 내용량 ■ 보관 및 취급방법 ■ 제품명 (내용물의 명칭 또는 품목) 	<ul style="list-style-type: none"> - 학교급식법 (학교급식 식재료 품질관리기준)
친환경 농산물	<ul style="list-style-type: none"> ■ 인증 받은 자의 개인정보 (성명, 전화번호, 인증번호) ■ 제품정보 : 품목, 산지, 생산연도 (곡류에 한함), 무게 	<ul style="list-style-type: none"> - 친환경농업육성법 · 포장/용기 표시 · 날개 : 스티커 부착

5. 물품의 품질 평가는 안전성, 청결성, 완전성, 균일성, 보존성 등의 기준을 통해 이루어져야 한다.
6. 상온 보관 가능 품목을 제외한 신선식품 및 냉장·냉동식품은 온도기준에 맞게 보관하여야 한다
7. 기타 공공급식, 사업체 급식 등의 물품관리 및 취급은 본 규정에 따른다.
8. 기타 이 규정에 포함되지 아니한 사항은 학교급식 공급 농산물 취급 기준(별첨 1호)이 정하는 바에 의한다.

제 11조(검수·검품 후 조치)

1. 중량 미달 및 품위 기준에 맞지 않을 경우 즉각 교환 요청으로 공공급식 공급을 원활하게 해야한다.
2. 물품 품위가 품질기준에 맞지 않을 경우 반품을 요청하고 타 생산자 물품으로 대처하여 공급한다.
3. 반품 시에는 거래명세표에 반품 사항을 작성 후 발급한다.(별지 제4호 서식)
4. 포장지 훼손으로 인한 박스 오염 및 악취 발생 시 교환을 요청할 수 있다.
5. 검수·검품 시 부적합 제품에 대해 기록하여 관리한다.

제 12조(물품 폐기)

공공급식 공급된 물품을 폐기할 시 다음 각 호의 사항을 준수하여야 한다.

1. 소분, 탈피 등으로 발생하는 폐기물의 중량을 전산 시스템을 통해 일일 관리한다.
2. 농산물별 소분 중량 감소량을 확인하고 전산화 한다.
3. 농산물별 탈피 중량 감소량을 확인하고 전산화 한다.
4. 폐기 사항을 전산 시스템을 통해 기록·보관하며 내용을 요청할 시 즉각적으로 안내한다.

제 13조(물품 취급기준, 검수·검품, 물품폐기 처리방안)

공공급식 입고 물품의 취급기준, 검수·검품, 물품 폐기 처리방안은 별첨2(농산물 품질관리 매뉴얼)에 따르며, 재단은 진행 상황을 기록하고 전산화하기 위해 노력한다.

제6장 농산물 안전성 검사 및 클레임 처리

제 14조(농산물 안전성 검사)

공공급식에 납품하는 모든 농산물은 농약 안전성 검사를 실시한다.

1. 공공급식 납품 농산물의 안전성 검사는 잔류농약 정밀검사를 실시한다.
2. 안전성 검사는 신규 및 재출하 농산물 등 전품목을 대상으로 실시한다.
3. 관내 농가 정밀검사는 농가로 방문하여 샘플링 검사를 통해 실시한다.
4. 관외 납품 농산물의 입고 시 해당 지자체 농업기술센터 검사성적서를 첨부하고 추후 샘플링해서 정밀검사를 실시한다.
5. 기타 안전성 확보는 재단의 안전성 검사 운영 규정에 따른다.

제 15조(클레임 처리)

학교급식 클레임이 발생한 경우 다음과 같이 조치한다.

1. 클레임 처리대장을 구비하여 기록·보관한다.
가. 별지 제5호 서식(학교별 클레임 및 추가내역)에 의거 관리한다.
2. 클레임 발생 시 신속하고 정확하게 교환 처리하며, 해당 클레임의 재발 방지를 위해 최대한 노력한다.
3. 클레임 발생유형에 따라 해당 농가, 업체에 대한 교육 및 지도업무를 수행한다.
4. 비용 부담은 클레임 발생 유형에 따라 원인 제공자가 부담하는 것을 원칙으로 한다. 원인이 불분명한 경우에 재단에서 우선 부담하고, 월정산 시 관련자들 간 협의하여 부담한다.

제 16조(부당 행위자 처분기준 및 조치사항)

공공급식 운영 규정과 상반된 행위를 하여, 품위 손상 및 피해를 발생시키는 부당 행위 출하자 및 공급업체는 제제할 수 있다.

1. 안전성 정밀검사(외부통보 포함)결과 부적합일 때 처분 통보일로부터 일정기간 납품을 중단한다. (자세한 사항은 안전성 검사 규정에 따른다. 유통 중인 물량은 회수 조치하고 물품대금은 지급하지 않는다.)
2. 사전 통보 없이 3회 연속 납품을 무단 중단할 경우 처분 통보일로부터 1년간 납품을 중단한다.

3. 학교에서 품질 저하로 인한 클레임이 3회 이상 발생한 경우 처분 통보일로 부터(3회차 클레임 발생일의 다음 날부터) 1년간 납품을 중단한다.
4. 납품 업체들 간의 명백한 상호 비방 또는 그와 유사한 행위를 하다가 적발된 경우 납품 제한하거나 납품을 일정기간 중단 할 수 있다.
5. 상기 사항의 위반 행위의 발생 시 별지 제6호 서식(공공급식농산물 위반사항 제재사항) 및 별지 제7호 서식〔농산물공급 농가(법인) 처분장〕에 의하여 시행한다.

부칙

제1조(세부시행)

1. 공공급식 운영 시행에 필요한 세부사항은 분야별로 별도의 지침에 의한다.
2. 기타 공공급식, 사업체 급식 등의 출하관리 및 운영은 본 규정에 준하여 운영한다.

제2조(시행일)

이 규정은 이사회의 의결을 얻은 날부터 시행한다.

[별지 제1호 서식]

군산시 학교(공공)급식 쌀공급업체 현황

공 급 업 체 (대 표 자)			전화번호 (휴대전화)		
사업자등록번호			담당자 (휴대전화)		
소재지(주소)					
인증번호		인증기관		인증 일자	
쌀의 품종			쌀의 등급	() 등급 / 미검사	
생산년도			수매날짜		
보관방법	톤백 보관, 싸이로 등		단백질함량	수(낮음)·우(중간)·미(높음)/ 미검사	
생산농법					
생산 및 공급	친환경 참여 농가 수		() 작목반 / () 명		
	친환경 쌀 재배면적		㎡(전년도 기준)		
	총 쌀 생산량		약	톤(연간)	
	총 공급가능량		약	톤(연간)	
	공 급 계 약 량		약	톤(연간)	
	공 급 처 명				
납 품	배송방법	· 직영() · 위탁() (위탁일 경우) - 업체명 : - 사업자등록번호 : - 담당자 : 연락처 :			
	차량보유현황	·직영 (자차 : 대, 임차 : 대, 지입 : 대) ·위탁 (자차 : 대, 임차 : 대, 지입 : 대)			
	하자발생 시 조치계획				
	기타 사항				

군산시 학교(공공)급식 쌀공급업체 점검표

공 급 업 체 명 : _____

점검항목	세부점검항목	점검결과
점검일자	(분기별 1회이상)	
잔고확인	가) 전분기 공급량 : 톤 나) 현재 잔량 : 톤	
건조저장시설	가) 친환경쌀 별도 싸이로 및 보관장소 여부	
	나) 통풍,냉각등 곡온을 낮출 수 있는 장치 및 곡온을 측정할 수 있는 온도장치 설치여부	
	다) 방서장비 완비, 저장시설내 농약등 곡물에 나쁜 영향을 미치는 물질이 같이 보관되지 않아야 함	
도정시설	가) 도정라인(친환경만 전문/친환경쌀 및 일반쌀도정라인 별도/일반쌀 혼용)	
	나) 반입, 건조 및 저장시설, 부산물과 격리 되거나 칸막이등으로 구획되어야 함	
	다) 쌀 가공실은 완제품 보관부, 포장재 보관부가 각각 격리되거나 칸막이 등으로 구획되어야 함	
	라) 바닥은 파이거나 갈라진 틈, 구멍이 없어야함	
	라) 출입문은 견고하고 밀폐가 가능해야하며 분진 유입등을 방지할수 있는 구조여야 함	
	마) 창문은 밀폐가능하고 방충망이 설치되어야 함	
	바) 위생적 관리를 위한 흡인식 청소시스템이 구비	
포장시설	가) 포장라인(친환경만 전문 /친환경쌀 및 일반쌀 도정라인 별도/일반쌀 혼용)	
서류점검	가) GAP인증시설 인증서 사본	
	나) 생산단체 조직도, 작목반, 재배면적현황	
	다) 안전성검사 결과	
	라) 성분검사(단백질검사) 결과	
	마) 배송차량 차량등록증 및 보험가입확인	
	바) 식품취급자 및 종사자 건강 진단증 확인	
	사) 소득증명서(최근 6개월분)	
	아) 위탁배송일 경우 업체 사업자등록증,영업허가신고서,위탁배송 체결서,건강진단소류,차량등록증등 확인	

농 산 물 납 품 확 인 서

1. 농산물 공급자 :

2. 공급받는 자 : (재)군산먹거리통합지원센터

3. 납품내용

○납품기간(월) : 20 . . ~ 20 . . .

○납품농산물 품목 : 계약품목 :

단 가 :

수 량 :

○납 품 금 액 : 일금 원정

(₩ 원정)

상기 내용과 같이 납품한 사실이 틀림없음을 확인합니다.

20 년 월 일

성명(법인명)

(인) 또는 서명

주소

(재)군산먹거리통합지원센터 생산자 출하약정서

(재)군산먹거리통합지원센터(이하 ‘재단’)와 출하농업인 및 출하업체(이하 ‘농업인 및 업체’)는 군산시 학교급식, 공공급식에 품질이 우수한 농·축·수·임산물·가공품 공급을 통하여 식재료의 질을 향상시키고, 행복한 군산을 만들기 위해 노력할 것임을 아래와 같이 상호 출하약정을 체결한다.

제 1조 (목적) 본 약정은 재단과 농업인 및 업체간의 급식 식재료 출하 사업에 적용하며 본 약정서에 정하는 바에 따라 신의와 성실로 약정내용을 이행하여 재단 활성화를 그 목적으로 한다.

제 2조 (출하 농업인 및 업체의 조건) 지역 농업인, 지역산 가공품 생산 업체 등으로 재단의 사업을 이해하며 상생의 의식을 가진 자로 농업인은 재단으로부터 실제 경작지 확인을 득하여야 하며, 업체는 학교급식운영위원회의 심사를 통해 출하자격을 득하여야 한다.

제 3조 (출하 관련 사항)

■ 출하농업인의 약속

- 1) 재단에서 원하는 규격에 충족한 농·축·수·임산물, 가공식품 등을 공급한다.
- 2) 학교급식, 공공급식에 지속적이고 안정적인 공급이 가능한 물량 생산에 노력한다.
- 3) 농업인, 공급업체 교육 및 관계자 회의, 간담회 등에 적극 참여한다.
- 4) 농산물은 안전성 검사를 실시한 후에 출하한다. (토양, 수질, 잔류농약 등)
- 5) 모든 출하품 집하는 본 재단 입고장으로 하고, 입고 시 사전검수에 적극 응한다.
- 6) 본인이 수확한 생산물을 본인의 이름으로 출하하며, 타인의 생산물을 본인의 이름으로 출하하지 않는다.
- 7) 생산물은 급식 공급 전일수확·전일포장·전일출하의 원칙을 지킨다. (협의된 일부품목 예외)
- 8) 기타 원활한 식재료 공급을 위한 재단 요청사항에 적극 협조한다.
- 9) 위에서 정하지 않은 사항은 재단의 출하관리 및 운영규정에 따른다.

■ (재)군산먹거리통합지원센터의 약속

- 1) 농업인 및 업체의 소득증대 및 학교급식, 공공급식의 원활한 공급을 원칙으로 운영한다.
- 2) 군산시 관내 생산농산물·축·수·임산물, 가공식품을 우선 공급하도록 노력한다.
- 3) 생산물 출하를 위한 품목 등록 등의 사전준비를 성실히 수행한다.
- 4) 공급내역을 투명하게 관리하고, 농가 요청 시 언제든지 내역을 공개한다.
- 5) 정산은 1개월 단위로 하며, 정산 후 15일 이내에 통장으로 송금한다.
- 6) 학교급식, 공공급식 확대를 위한 지속적인 사회적 관계형성을 도모한다.

■ 상호간의 약속

- 1) 농업인 및 업체와 재단은 원활한 공공급식을 위해 상호 협력한다.
- 2) 생산·출하·공급 관련 변동사항이 있으면 즉시 상대방에게 알린다.
- 3) 상호소통과 배려로 신뢰하고 협력한다.

제 4조 (출하 제재사항) ① 재단은 다음 각 호에 해당될 경우 농가 및 업체의 출하를 제재할 수 있으며 그 사실을 농업인 및 업체에게 사전 통지합니다.

1. 자가 재배, 자가 가공하지 않은 상품을 출하하는 경우
2. 반품한 물건을 재사용하여 출하하는 경우
3. 검사기관의 조사 결과가 부적합한 경우
4. 친환경농산물 표시제도, 지역인증제도, GAP관리제도, 식품위생법, 농약관리법, 비료관리법, 그 외 관계법에 위반되는 경우
5. 그 외 재단의 운영원칙을 위반하는 경우

제 5조 (분쟁 조정) 본 약정에 관한 분쟁 발생 시 공공급식 농산물 위반사항 제재사항 (별지 제6호서식)을 준수하되, 상호 최대한 원만히 해결되도록 노력한다. 부득이 소송 발생시는 재단의 주소지를 관할하는 법원으로 합니다.

제 6조 (기타) 본 약정 내용에 명시되지 않은 사항은 상호 협의하여 결정합니다.

출하농업인(업체)

주소 :

사업자등록번호 :
(주민등록번호)

성명 :

(서명 또는 인)

연락처 :

(재)군산먹거리통합지원센터

주소 : 군산시 성산면 산곡2길 23

연락처 : 063)452-0942

(재)군산먹거리통합지원센터 이사장(강임준)

(재)군산먹거리통합지원센터 귀하

『개인정보보호법』 등 관련 법규에 의거하여, (재)군산먹거리통합지원센터(이하 ‘재단법인’)에서는 참여농가 및 공급업체의 개인정보 수집 및 활용에 대해 개인정보 수집 및 활용 동의서를 받고 있습니다.

※ 제공된 개인정보는 재단법인의 아래 항목에 제한된 범위에서만 활용됩니다.

『개인정보보호법』 등 관련 법규에 의거하여
상기 본인은 위와 같이 개인정보 수집 및 활용에 동의합니다.

(재)군산먹거리통합지원센터 귀하

(재)군산먹거리통합지원센터 20 출하계획서

농가명 :

(서명 또는 인)

작성일 : 20 년 월 일

[illegible]

(재)군산먹거리통합지원센터 20 세부내역서

농가명 :

(서명 또는 인)

작성일 : 20 년 월 일

[illegible]

거 래 명 세 표

공급받는자	등록번호	127-82-21951		
	상 호	재단법인 군산먹거리통합지원센터		
	성 명	강 임 준		
	주 소	전북 군산시 성산면 산곡2길 23		
	업 태		종 목	

납품연월일			
-------	--	--	--

공급자	등록번호			
	상 호		성 명	
	주 소			
	업 태		종 목	

연번	월	생산자	품명	인증번호	규격	수량	단가	공급가액	세액	금액	비고
	일										

					인수자	
--	--	--	--	--	-----	--

공급가액		부가가치세		합 계	
------	--	-------	--	-----	--

[별지 제5호 서식]

학교별 클레임 및 추가내역

[illegible]

공공급식농산물 위반사항 제재사항

가. 제재기준 및 조치사항

적용사항	처분기준 및 조치사항		
	1차 경고조치	2차 출하정지 6개월	3차 출하정지 1년
1. 품질저하로 인한 클레임 3회 이상 발생할 경우	○	○	○
2. 사전 알림·협의 없이 납품을 중단하는 경우 (중단 1개월 전 알림)	○	○	○
3. 납품 농가 들 간 상호 비방하거나 그와 유사한 행위를 할 경우	○	○	○
4. 인증서·원산지 등 표기 사항 누락 2회 이상 발생한 경우	○	○	○
5. 계약된 농산물을 사전 알림·협의 없이 처분·판매한 경우	×	○	○
6. 특별한 사유 없이 물품공급을 지연, 거부하는 경우	×	○	○
7. 품질검사에 불응하거나, 품질의 문제가 있음이 명확함에도 이를 수긍하지 않고 공급하여 클레임이 발생하는 경우	×	×	○

나. 영구출하정지 제재사항

적용사항	조치사항
1. 자가생산하지 않은 농산물을 공급한 경우(타지역농산물 포함)	영구출하 정지
2. 안전성검사 적발 후 타인의 명의로 공급하는 경우(타인 포함)	
3. 고의적으로 급식과 관련한 업무추진을 방해하거나 불응한 경우	

※ 위 각 항목 이외 그 위반사항이 중대하다고 판단될 시 상당 기간(5년 이내) 출하 금지 또는 영구 금지 될 수 있으며, 고의가 아닌 폭염·폭우·가뭄 등의 재난 피해로 인한 공급이 불가능할 경우에도 재단 담당자에게 즉시 통보하여, 제재조치를 방지하여야 한다.

※ 위반행위가 2가지 이상인 경우, 중한 처분을 기준으로 하며, 소멸시효는 위반일로부터 1년으로 한다.

농산물공급 농가(법인) 처분장

제20 - 호

농가(법인)명 :

품 목 :

처 분 내 용 :

귀하에게 관련된 아래의 위반 내역으로 『군산시 공공급식 공급농가 및
농산물 관리규정』에 의거 위와 같이 처분합니다.

☐ 위반내역

품 목	공급계약기간	규정위반내역	비 고

20 년 월 일

(재)군산먹거리통합지원센터 이사장

[별첨1]

공공(학교)급식 공급 농산물 취급기준(안)

구분	품목	세부기준
엽경채류	상추	<ul style="list-style-type: none"> * 10~20cm(하절기는 10cm) 뒷면에 흰가루병이 있는 경우, 갈변, 짓무른 잎, 끝이 타들어 간 잎. 변색된 잎 제외 * 잎의 30% 이상 충피해로 구멍이 뚫린 잎 제외
	로메인	<ul style="list-style-type: none"> * 10~20cm, 뒷면에 흰가루병이 있는 경우, 갈변, 짓무른 잎, 끝이 타들어간 잎. 변색 된 잎 제외 * 잎의 30% 이상 충 피해로 구멍이 뚫린 잎 제외
	포기류 (로메인,생채,상추)	<ul style="list-style-type: none"> * 10~20cm, 뒷면에 흰가루병이 있는 경우, 갈변, 짓무른 잎, 끝이 타들어간 잎. 변색된 잎 제외 * 잎의 30% 이상 충 피해로 구멍이 뚫린 잎 제외
	시금치	<ul style="list-style-type: none"> * 무침용 : 10~20cm, 국거리용 : 35cm(헝의 후 입고)/뿌리는 0.5cm 이내로 잘라서포장 * 상해, 시든 잎, 마른 잎, 변색 된 잎이 없는 것
	얼갈이	<ul style="list-style-type: none"> * 15~25cm이하 연하고 작은 것
	미나리	<ul style="list-style-type: none"> * 25~40cm, 원물은 깨끗이 세척되어 포장되어야 하며, 육안상 거머리 등 이물질 혼입이 없는 것 * 잎과 줄기가 진한 녹색을 띄며, 줄기 부분이 굵고 일정한 것 * 줄기 부분이 붉은색 또는 연갈색의 빛을 띠거나, 잎의 갈변이 심한 것은 제외
	아욱	<ul style="list-style-type: none"> * 줄기 15cm미만, 줄기가 딱딱하지 않은 것 * 변색, 변질, 부패 되거나 경화 또는 추대된 것 제외
	근대	<ul style="list-style-type: none"> * 줄기 15cm미만, 너무 굵지 않고 연한 것 * 경화 또는 추대된 것 제외
	깻잎	<ul style="list-style-type: none"> * 손바닥 크기로 연하고 너무 크지 않은 것(엽장 : 8~14cm, 엽폭 : 6.5~10cm) * 잎모양(하트)과 빛깔(앞면은 진녹색을 띠고 뒷면은 자주색) * 병반이 있거나 검게 탄 잎 제외 * 잎끝이 타들어 간 것,녹병이 심한 것,짓무른 것 제외
	쑥갓	<ul style="list-style-type: none"> * 20cm(줄기 10cm) / 마른 잎, 누런 잎, 노화된 상태, 짓무른 상태 제외 * 추대된 것이 없는 것 * 엽면에 병반이 심한 경우 제외

	청경채	<ul style="list-style-type: none"> * 15cm내외 * 추대된 것이 없는 것, 병해충으로 인해 심하게 훼손된 것 제외
	열무	<ul style="list-style-type: none"> * 30~35cm, 연하고 작은 것 * 짓무름, 누런 잎, 추대, 병해충, 변색 및 경화된 것 제외
	고구마순	<ul style="list-style-type: none"> * 20~40cm
	부추	<ul style="list-style-type: none"> * 15~25cm * 짓무른 잎, 끝이 타들어 간 잎, 누렇게 뜬 잎 제외
조미 채소 류	대파	<ul style="list-style-type: none"> * 연백부 최소 15cm 이상(춘하 연백부 20cm), 지름 40~60mm으로 굵은 것 * 백납, 충피해 잎, 노화 잎, 마른 잎, 연백부미 약함, 곡과 제외
	쪽파	<ul style="list-style-type: none"> * 20~35cm * 마른 잎, 누런 잎, 노화된 상태, 짓무른 상태 제외
	실파	<ul style="list-style-type: none"> * 20~35cm, 지름 15mm미만 * 마른 잎, 누런 잎, 노화된 상태, 짓무른 상태 제외
	마늘	<p><통마늘></p> <ul style="list-style-type: none"> * 규격:포장 최소규격 6cm 이상(大), 5cm(中)이상 * 포장: 22~27개(1kg망/기준_난지형),30~38개(1kg망/기준_한지형) - 단, 불가항력적인 영향(날씨 등)으로 전국적인 품위가 낮아질 경 우는 생산자와 협의에 따라 규격조정 * 품질: 열구(벌)과는 통당 30%이상은 제외, 피 제거 시 알맹이 표면 이상(땀띠, 균피해등) 육질은 단단해야 하며, 쪽정이 마늘은 제외 <p><깐마늘></p> <ul style="list-style-type: none"> * 규격: 포장 최소 규격 개당 1.5g 이상 * 포장품종: 남도종, 대서종 * 품질: 짓무름, 냉피해, 반점, 깨짐 등 제외
	양파	<ul style="list-style-type: none"> * 초극조생(3월말~4월초) : 150g 이상 , 조생 중만생(4월말~5월) : 180g이상, * 분구가 없고 속이 깨끗한 것 * 깐양파: 탈피후180g

버섯 류	표고	표고 버섯1	지름 6cm 미만	<ul style="list-style-type: none">* 버섯 고유의 모양, 색택 및 향을 유지해야 한다.* 신선하고 탄력이 있으며, 흡수되지 아니한 것* 병충해나 이물질이 없는 것* 갓이 너무 많이 피거나, 부러진 물품은 제외* 수분함량이 높아 육안으로 짓무름이 확인되거나, 표면이 심하게 매마른 경우 제외* 갈변이 10%이상 진행 된 물품은 제외* 분기별 1회 이상 방사능 검사 실시
		표고 버섯2	지름 6cm 이상	
		건표고버섯	슬라이스	
	느타리			
	양송이			
	팽이			
	새송이			
	목이	생목이		
나물 류 및 채소 류	생취나물	<ul style="list-style-type: none">* 30cm 이하, 줄기가 가늘고, 잎이 신선하고 부드러우며 특유의 향이 있는 것* 노화된 것, 두꺼운 줄기, 갈변 또는 적색을 띄거나 너무 큰 잎, 병든 잎 제외		
	건취나물	* 삶아서 말린 것		
	두릅	<ul style="list-style-type: none">* 15cm 이하, 줄기 부분과 겉 가시가 단단해야 하며, 짓무른 것 제외* 잎이 퍼지지 않고 선명한 녹색인 것		
	참나물	<ul style="list-style-type: none">* 12~30cm* 잎이 윤기가 업속 황색 빛을 띄거나, 너무 크고 퇴화/ 대가 뺏뺏해진 것은 제외		
	호박잎	<ul style="list-style-type: none">* 너비 25cm 이하* 잎이 노랗게 되거나 역세진 것 제외		
	고사리	* 삶아서 말린 것		
	새싹채소	* 어린 잎이며 한 팩 기준 1kg		
	콩나물	* 연중 품위가 일정해야 함.		
	숙주나물	* 연중 품위가 일정해야 함.		
	쭈갓	* 20cm 내외		
양채	케일	* 쌈용 10cm 이상/녹즙용 20cm 이상		

류		<ul style="list-style-type: none"> * 누런잎, 짓무른 잎, 진딧물이 심한 잎 제외(진딧물의 경우 10% 이상 제외) * 해충으로 인한 엽면의 피해 정도가 20% 이상 제외
	치커리	<ul style="list-style-type: none"> * 15~20cm
	양배추	<ul style="list-style-type: none"> * 1.5kg 이상(동절기 1kg 이상) * 겉잎과 오염된 잎을 제거하고 뿌리를 깨끗하게 자른 것 * 짓무름, 변색, 충 피해, 밑동 부분이 심하게 갈변하거나 겉잎이 갈변하여 짓물러 갈 때, 중량 미달의 경우 제외 ※ 꼬꼬마양배추 등은 별도의 규정으로 한다.
	브로콜리	<ul style="list-style-type: none"> * 무게: 280g 이상(극하절기 200g 이상) * 화뢰: 지름 10cm 이상, 기형이 아닌 것, 캣츠 아이(알록달록한 것)가 없는 것, 부정형 꽃봉우리, 브라운 비즈가 아닌 것 * 색상: 진녹색, 연녹색 * 개화: 꽃이 피지 아니한 것, 화뢰 10% 이상 개화 시 제외 * 줄기의 길이: 9cm 이하 * 생리장해: 줄기에 구멍이 나지 않은 것(붕소결핍이 없는 것)
과채류	토마토	<ul style="list-style-type: none"> * 200g 이상으로 붉은 부분 70% 이상이 되어야 한다. * 꼭지가 시들지 않고 껍질의 탄력이 뛰어난 것 * 균일 규격으로 2, 3번 사이즈
	방울 토마토	<ul style="list-style-type: none"> * 개당 50g 이상(3번 이상)
	대추 토마토	<ul style="list-style-type: none"> * 12g 이상의 크기, 동절기 10g 이상 크기를 정품으로 함. * 숙과율: 동절기 90% 이상, 하절기 80% 이상 * 품종생식용 둥근 방울, 대추형 * 물컹거림, 열과(갈라짐), 공과(속이 빈 것), 기형과, 꼭지 곰팡이과는 제외
	고추류	<ul style="list-style-type: none"> * 길이 : 풋고추, 오이맛고추 7cm 이상, 청양고추, 파리고추 5cm 이상(꼭지 제외) * 곡과: 30°를 넘지 않는 직선과 90% 이상 * 품질: 오염이 심하거나 씨가 검게 변색된 것, 병해 및 짓무름, 색택 이상이 발생된 품위 저하상품(결점과)은 제외 * 신선도: 꼭지가 마르지 않고 신선한 것
	건고추	<ul style="list-style-type: none"> * 붉은색으로 맵지 않은 것 * 꼭지를 제거한 것

	피망	<ul style="list-style-type: none"> * 중량:(2~3개) 200g 이상, 개당 60g 이상 * 선택: 품종 고유의 선택이 선명하고 윤기가 뛰어난 것 * 품질: 오염이 심하거나, 씨가 검게 변색된 것과 병해 및 짓무름, 선택 이상이 발생한 품위 저하상품(결점과) 은 제외 * 신선도: 꼭지가 시들지 아니하고 탄력이 뛰어난 것
	파프리카	<ul style="list-style-type: none"> * 중량: 개당 80g 이상 * 꼭지가 시들지 않고 껍질의 탄력이 뛰어난 것 * 기형과 병과 제외
	애호박	<ul style="list-style-type: none"> * 길이: 20cm 이상, 하절기 280이상, 동절기 250g이상 * 품질: 결점과 제외(과피불량, 기형과, 기타 병충해에 의해 병변이발생한 불량과) * 신선도: 꼭지가 마르거나 짓무르지 않고 신선한 것
	오이	<ul style="list-style-type: none"> * 길이: 춘추하절기 20cm, 동절기 17cm 이상 * 중량: 춘추하절기 140g이상, 동절기 120g이상(개당) * 품질: 곡과3cm이상 제외, 결점과 제외(과피불량, 기형과, 병충해에 의한 병변이 발생한 불량과) * 신선도: 꼭지가 마르거나 짓무르지 않고 신선한 것
	단호박 (미니)	<ul style="list-style-type: none"> * 중량: 소과-200~300g, 정과-300~400g, 대과-400~500g, 특-500g 이상, 1kg미만 * 품질: 결점과 제외(과피불량, 곰팡이, 기타 병충해에 의한 병변이발생한 불량과)
	가지	<ul style="list-style-type: none"> * 길이: 춘추하절기 15cm, 동절기 13cm * 중량: 춘추하절기 140g이상, 동절기 120g이상(개당) * 품질: 곡과 2cm이상 제외, 결점과 제외(과피불량, 기형과 선택 불량, 기타 병충해에 의해 병변이 발생한 불량과) * 신선도: 꼭지가 마르거나 짓무르지 않고 신선한 것
	완두콩, 강낭콩	<ul style="list-style-type: none"> * 중량: 300~500g,2kg * 품질: 결점과 제외(꼬투리 짓무름, 공동과, 수분이 말라딱딱한 것)
	옥수수	<ul style="list-style-type: none"> * 개당 15cm 이상, 짓무르지 않고, 수분이 적어 딱딱하지 않아야 함. * 개당 중량 170g이상(껍질(포엽)을 제거하지 않은 상태로 기준 무게를적용함) * 병해충의 피해가 10%이하 인 것

근채 류	무	* 개당 무게 2.5kg 미만(무청 제외 무게), 동절기 1kg * 원뿌리 2개 이상인 것, 부러진 것, 뿌리가 3cm이상 갈라진 것 제외 * 잎 절단 3cm이내 * 껍질이 매끄러우며 잔뿌리가 적은 것		
	무말랭이	* 맵지 않은 것		
	당근	* 길이: 20cm 이상 * 중량: 개당 180g 이상 * 품질: 기형과, 무른 과, 마늘과, 심박힘 등 신선도가 떨어지는 과는 제외		
	감자	감자(1)	* 개당 140g이상	* 외관품질: 녹변발생, 열과, 더덩이, 싹, 쭈글거림, 지상 등 제외(단, 겉 더덩이가 2~2곳 정도 발생한 과는 사용)
		감자(2)	* 개당 100~130g	
		알감자	* 개당 60g이하	
	알타리무	* 뿌리굵기 3~5cm 길이 6~10cm * 흙, 변색된 잎, 경화된 줄기가 없고 묵음이 가지런하며 깨끗한 것 * 추대, 기형근, 열근, 바람이 들거나 심박힌 것, 역센 것 제외		
	연근	* 껍질에 상처가 없으며, 단면이 희고 구멍크기가 일정한 것 * 진공포장이 풀리거나, 단면이 갈변된 원물 제외		
	우영	* 지름 2~4cm에 굵기에 진한 향이 나며 표피에 상처가 없는 것 * 껍질이 얇고, 만졌을 때 촉촉하며, 살짝 힘을 주면 부드럽게 휘어지는 것 * 잔뿌리가 많거나, 흑이 생긴 원물 제외		
	장마	* 껍질에 상처가 없고, 굵기가 일정하고 굴곡이 없는 것 * 단면에 끈끈한 점액질이 배어나오는 것		
고구마	* 맛탕용 : 200~350g, 찜용 : 100~200g * 육질이 단단하고 과피는 진한 적색을 띄고 충분히 건조된 것 * 딱지가 없고 표면에 상처 또는 갈라짐이 없는 것 * 발아된 것, 쪼트무른 것, 곰팡이 또는 썩은 과는 제외 * 잔뿌리(수염)이 많은 과는 제외			
고구마 줄기	* 삶아서 말린 것			

	도라지	<ul style="list-style-type: none">* 단면지름 1.5cm이상 길이 10cm이상* 두갈래근 이하, 흙과 이물질 제거* 육질이 부패 또는 무른 것 제외		
	더덕	<ul style="list-style-type: none">* 단면지름 1.5cm이상 길이 10cm이상* 두갈래근 이하, 흙과 이물질 제거* 육질이 부패 또는 무른 것 제외		
	배	<ul style="list-style-type: none">* 규격 : 550g이상, 일상 : 400g이상* 검은 딱지는 전체에 1cm이내 2개 이하인 것		
	포도	거봉	<ul style="list-style-type: none">* 2kg박스 단위로발주	<ul style="list-style-type: none">* 캠벨 : 200g이상, 거봉 : 309g이상, 청포도 : 250g이상, MBA : 300g이상* 당도 : 캠벨15~16브릭스이상* 포도알 갈라짐, 떨어짐, 가지사이 곰팡이, 마름 현상 제외* 얼룩이 묻은 봉지는 새봉지로 교체 해서 포장* 거봉 및 청포도는 지베렐린 처리를 하지 않아야한다.
		캠벨, 머루		
		청포도		
	복숭아	<ul style="list-style-type: none">* 유모계 : 163g이상, 사각 : 225g이상, 천도 : 150g이상* 당도 11브릭스 이상, 우천 시 10브릭스 이상* 병해충, 짓눌린 흔적 등 결점이 없어야 한다.* 과피 얼룩(동녹, 마른 상처 20% 이내)* 장기간 우천시 평균 당도는 따로 공지하여 공급한다		
	자두	<ul style="list-style-type: none">* 대석 : 60g이상(하우스재배는 40g이상), 홍로센 : 70g이상, 포모사: 90g이상, 추희:90g 이상* 착색비율 20%이상* 부패, 변질과가 없어야 한다.(과숙에 의한 것도 포함)* 찰상, 자상, 압상 등의 상처가 없어야 한다. (단, 추희의 경우과가 나무에 붙어 생육 되기에 상단의 찰과상은 일부 허용한다.)* 소과 규격은 기상 상황에 따라 별도로 적용한다.		

단감, 대봉감	<ul style="list-style-type: none"> * 특 : 220g이상, 대 : 200g이상, 중 : 176g이상, 소 : 142g이상 * 당도 12브릭스 이상(11월이후는13브릭스) * 과피가 마르지 않으며, 고유의 색택이 양호 * 잣무름과는 제외한다.(대봉감은 제외)
곶감	<ul style="list-style-type: none"> * 꼬마곶감 : 크기가 일정해야 하며 20kg단위 박스 70개 * 잣물러지거나 터지지 않아야하며, 곰팡이가 없어야 한다. * 황혼증은 1회에 한하여 20분 이내 처리를 허용하며, 황의 잔류는고 시된 식품첨가물안전기준 1/10 이내로 한다.
매실	<ul style="list-style-type: none"> * 특대: 36mm이상, 대:31mm이상 * 함몰되거나 병의 흔적이 없어야 한다. * 규격별 혼입은 1%내외로 허용한다.
무화과	<ul style="list-style-type: none"> * 적무화과 : 80g이상, 청무화과 : 60g이상 * 숙기가 80% 이상이어야한다. * 잣무름, 병과는 제외한다.
참다래	<ul style="list-style-type: none"> * 일상: 75g이상, 소과 : 60g이상 * 당도 9브릭스이상 * 과육의 부패와 변질이 없어야 하며, 과숙되지 않아야 한다. * 선물용은 무결점과로만 포장한다.
살구	<ul style="list-style-type: none"> * 일상 : 60이상, 소과 40g이상 * 당도 9브릭스 이상 * 잣무름이나 병과가 없어야 한다. * 인위적인 후숙을 하지 않는다.
산딸기	<ul style="list-style-type: none"> * 당도 10브릭스 이상 * 과숙으로 인한 잣무름이나 과즙에 의한 곰팡이가 없어야 한다. * 기형과나 병해충 등의 흔적이 없어야 한다.
체리	<ul style="list-style-type: none"> * 개당 5~10g, 당도 17브릭스 이상 * 기형과(쌍둥이과)는 총 중량의 10%까지 허용한다. * 과피에 결점이 없고, 색택은 70%이상 * 잣무름, 곰팡이가 없어야 한다.
백향과	<ul style="list-style-type: none"> * 70g이상 * 과피에 주글거림이 없어야 한다. * 병의 흔적과 과피에 흠집이 없어야 한다.

블루베리	<ul style="list-style-type: none"> * 냉동의 경우 연중 품위 일정하여야 한다. * 완숙된 상태로 공급되어야 한다. * 흠집이 없고 식용 부위가 깨끗해야 한다.
석류	<ul style="list-style-type: none"> * 함몰, 변질이 없어야한다. * 껍질의 흑점(얼룩)을 허용한다.
유자	<ul style="list-style-type: none"> * 껍질의 갈라짐과 과육의 부패가 없어야한다
모과, 오디, 복분자, 아로니아, 생오미자	<ul style="list-style-type: none"> * 아로니아 및 생오미자는 완숙된 상태로 공급되어야 한다. * 흠집이 없고 식용부위가 깨끗해야 한다. * 유충이 없어야 하며 함몰, 짓무름이 없어야 한다. * 오디, 복분자, 블루베리, 아로니아는 냉동된 제품으로 만들 시 날 알로 분리가 되어야 한다.
호두, 은행, 밤, 잣, 견오미자, 견구기자, 견산수유	<ul style="list-style-type: none"> * 건조 시 화학 처리를 금지한다. * 크기와 모양이 일정한 규격이여야 한다. * 수급이 원활하지 못할 경우 국내산까지 허용한다.
딸기	<ul style="list-style-type: none"> * 개당 15g이상 * 당도 10브릭스 이상 * 짓무름과 곰팡이가 없어야 한다.
참외	<ul style="list-style-type: none"> * 정과 : 190g~400g * 당도 10브릭스 이상(장마철 9브릭스 이상) * 함몰, 짓무름이 없어야 한다.
수박	<ul style="list-style-type: none"> * 8kg 이상 * 당도 11브릭스 이상(장마철 10브릭스 이상) * 꼭지는 일자 형태로 공급한다. * 꼭지가 소실된 수박은 허용하지 않는다.
메론	<ul style="list-style-type: none"> * 1.5kg 이상 * 당도 14브릭스 이상(수확 시점) * 네트 형성이 잘되고 꼭지 마름, 짓무름, 함몰, 병의 흔적이 없어야 한다. * 입고 시 과숙되지 않아야 한다.

감귤류	* S, M 사이즈 (10kg당 100~130개)	<ul style="list-style-type: none">* 꼭지가 검거나 떨어지지 않아야 한다.* 인위적(화학 처리 등)으로 후숙하지 않는다.* 당도 : 노지감귤 8브릭스 이상, 만감류(한라봉, 천혜향, 레드향, 봄의향, 황금향)은 10브릭스 이상* 과피의 결점(생육 중 과피에 강한 바람, 나뭇가지 등으로 인한 상처가 아물면서 생기는 현상)은 유기 50%, 무농약 30% 이하까지 허용한다.* 부피과(생육 중 기온차로 인해 과피와 과육이 떨어져 빈 공간이 생기는 현상)는 50% 이하 까지 허용한다.* 제주특별자치도 감귤유통 조례에 따라 당도 및 규격은 변동될 수 있다.
한라봉	<ul style="list-style-type: none">* 정과 : 150g 이상* 소과: 100g 이상	
천혜향, 레드향, 봄의향, 황금향, 청견	* 정과 : 120g 이상	
영귤	* 10g 이상	
레몬	* 80g 이상	
용과	* 200g 이상	
풋귤	* 20g 이상	
바나나	<ul style="list-style-type: none">* 인증기준에 따른 후숙은 허용한다.* 후숙률은 평균 90% 이상을 넘기지 않아야 한다. (동절기80~90%, 하절기70~80% 이내)	

※ 공공(학교)급식 공급 농산물 취급기준에도 불구하고 시기 및 기후 상황 등을 고려하여 학교급식운영위원회 논의를 통해 취급기준을 달리 정할 수 있다.

농산물 품질관리 매뉴얼

1 식재료 검수·검품 개요

◎ 식재료 검수·검품이란?

▶ 식재료 검수·검품의 정의

- 친환경 농산물·일반 농산물과 가공식품에 대하여 식품의 원산지, 포장상태, 식품온도, 유통기한, 품질상태, 규격(등급) 등이 학교 또는 소비자의 요구기준에 부합되는지를 확인하는 과정

1. 식재료 검수·검품 주요업무

- 가) 입고 품목에 대하여 식품의 원산지, 포장상태, 유통기한, 품질상태, 규격(등급) 등이 학교 또는 소비자의 요구기준에 부합되는지 확인

2. 유의 사항

- 가) 외부포장 등 오염 우려가 있는 것은 제거한 후 제품에 표시된 보관조건을 확인하여 조건에 맞게(상온, 냉장, 냉동) 품목군별 저장실에 반입
- 나) 검수기준에 부적합한 식재료는 절차에 따라 반품 또는 교환 등의 조치
- 다) 엽채류나 버섯류등의 보관기간이 짧은 농산물의 경우 전일 입고하고 익일 출고를 원칙으로 하며 구근류 등의 저장기간이 긴 품목의 경우는 일주일 출고 분량을 입고 하거나 수매를 통한 입고로 진행

2 농산물 입고 절차

3. 농산물 입고 절차

가) 농산물 입고 절차

- (1) 농산물의 입고는 크게 5가지 단계로 분류되며 각 단계는 다음과 같음

- (가) 농산물은 입고 시 박스 포장상태로 입고되거나 구근류의 경우 톤백으로 입고
- (나) 박스 포장 규격 단위와 발주량이 다를 경우 소분 되어 비닐 소포장 상태 등으로 입고

그림 농산물 입고 요령

1	포장상태 확인 및 인증확인	→	<ul style="list-style-type: none"> 박스 또는 비닐 포장재로 입고 될 경우 포장 상태 확인 친환경 농산물의 경우 인증라벨 확인 및 인증번호 확인
2	수량 확인 및 중량 확인	→	<ul style="list-style-type: none"> 입고 수량 확인 포장재에 따른 규격에 맞는 중량이 들어있는지 확인 ※ 거래명세표 미작성 입고 시 현장에서 입고 후 거래명세표 작성
3	품위확인	→	<ul style="list-style-type: none"> 입고 품위 기준에 적합한지 확인 (품질기준서 확인) 잘라보거나 눌러보아 품목별 고유의 선택, 신선도 등 품질을 확인 검수 항목이나 양이 많을 경우 품질이 저하되기 쉬운 박스는 하단에 포장된 농산물을 우선으로 채취하여 품질확인
4	거래명세표	→	<ul style="list-style-type: none"> 작성된 거래명세표는 별도 보관하며 메디앙 시스템을 통한 당일 입고 등록 입고 시 대면 검수 후 거래명세표 수령(농업인/담당자) (보관기간 발생일로부터 2년)
5	저장 보관	→	<ul style="list-style-type: none"> 냉장 보관을 요구하는 농산물에 대한 보관온도에 맞는 냉장보관 냉동보관을 요구하는 냉동 농산물의 보관 방법준수 및 냉동보관 재고가 있는 경우 날짜 표기를 하여 선입선출 ※ 장기재고 물품의 경우 물품 보관표를 부착하여 지정된 저온 창고에 보관

나) 주요 검수검품 사항

표 농산물 주요 검수검품 사항

구 분	주요사항	특이사항(비고)
엽채류	<ul style="list-style-type: none"> 포장상태 : 손질상태/신선도상태 벌레 및 이물질/오염 (여름철) 사이즈 체크 : 잎 중심/대 짧게 주요제품 : 아욱, 얼갈이, 근대, 쑥갓, 무, 시금치, 부추, 참나물, 쌈채류, 깻잎 등 	<ul style="list-style-type: none"> 용도별 분리(국거리/무침용) 계절별 사이즈 적용 수급 불균형 시 대처 공급
과채류	<ul style="list-style-type: none"> 선도, 오염도, 선별상태, 규격화, 모양 주요제품 : 고추류, 호박, 오이, 가지, 피망 등 	<ul style="list-style-type: none"> 인큐 애호박, 캡오이
구근류	<ul style="list-style-type: none"> 사이즈, 선별 포장상태 및 선도 문제 주요제품 : 감자, 당근, 양파, 무, 고구마 등 	<ul style="list-style-type: none"> 전처리 포장방법 : 포장상태
양채류	<ul style="list-style-type: none"> 결구현상, 사이즈, 벌레문제 주요제품 : 양배추, 양상추, 브로콜리 등 	<ul style="list-style-type: none"> 시기 별 사이즈, 포장상태
과일류	<ul style="list-style-type: none"> 맛 규격, 개수, 선도, 숙성도 	<ul style="list-style-type: none"> 출하전 당도 측정(굴절식/전자식)

다) 입고 검사 기준

표 농산물 입고 검사 기준

구 분	표시 또는 확인사항	비 고
일반 농산물	<ul style="list-style-type: none"> ■ 기본 : 원산지, 생산자 ■ 특이성 : 유전자변형 표시, 표준규격품 표시, 지리적 표시 	<ul style="list-style-type: none"> - 학교급식법 - 농산물품질관리법
전처리 농산물	<ul style="list-style-type: none"> ■ 업소명 (생산자 또는 생산자단체명) ■ 제조연월일 (전처리작업일 및 포장일) / 유통기한 ■ 전처리 식재료의 품질 (원산지, 품질등급, 생산연도) ■ 내용량 ■ 보관 및 취급방법 ■ 제품명 (내용물의 명칭 또는 품목) 	<ul style="list-style-type: none"> - 학교급식법 (학교급식 식재료 품질관리기준)
친환경 농산물	<ul style="list-style-type: none"> ■ 인증 받은 자의 개인정보 (성명, 전화번호, 인증번호) ■ 제품정보 : 품목, 산지, 생산연도 (곡류에 한함), 무게 	<ul style="list-style-type: none"> - 친환경농업육성법 · 포장/용기 표시 · 날개 : 스티커 부착

라) 중량 측정

- (1) 중량 미달 없이 소분 손실 일부 감안하여 입고 요청
- (2) 외포장, 내포장 제거 후 무게 측정
- (3) 수분 포함 제품의 중량
- (4) 입고시 중량 확인 및 소분전 중량 확인

※ 중량 미달시 즉각 조치(중량/사진으로 생산자와 확인 및 대처)

마) 친환경 농산물 증빙

- (1) 증빙방법 : 스티커 표시 (공식기준 : 외 박스 또는 내 포장)
- (2) 표시사항 : 인증자 성명, 전화번호, 인증구분, 인증번호, 품목, 산지, 무게 또는 개수

바) 규격박스 사용

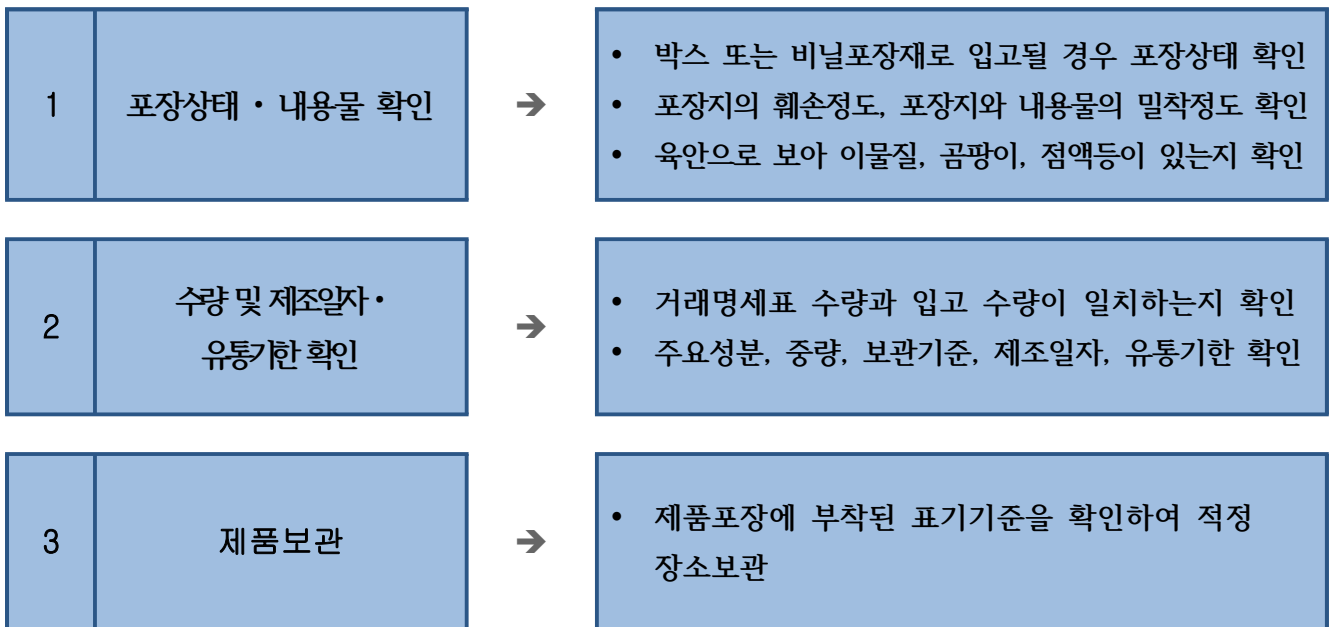
- (1) 품목별 규격 박스 사용을 통한 업무 효율성 증대

4. 가공식품 검수·검품 요령

가) 검수·검품 절차

(1) 가공품 및 공산품의 검수요령은 총 3단계이며, 세부사항은 다음과 같음

그림 가공식품 검수 요령



나) 검수·검품 후 절차

- 수량 부족시 즉각 재 입고 요청
- 포장지 훼손으로 인한 박스 오염 및 냄새 발생시 교환 요청

다) 가공품 재고 보관

- 가공품 재고는 1주일을 넘기지 않는다.
- 재고는 일일 관리한다.

라) 입고 시간 준수

- 평일 입고 시간 : 08시 00분 - 15시 00분(도농상생 공공급식의 경우 12시 이내 입고)
- 주말(토요일) 입고 시간 : 08시 00분 - 11시 00분

□ 피킹 장소의 구분

- 학교급식 피킹 1번 창고, 지역아동 피킹 2번 창고 구분
- 1대의 롤테이너에 2개의 학교 또는 지역아동센터 피킹의 경우 물품 구분이 용이하도록 분리하여 적재한다.
- 롤테이너에 물품과 거래명세표 보관

□ 피킹 재검수를 통한 오류 방지

- 1차 피킹 완료 후 2차 재검수를 통해 급식 공급을 원활히 함



5

농산물 소분 및 포장 흐름도

품목별 라벨 확인

친환경농산물표시사항		품목	당근/전
취급자	(재)군산먹거리 통합지원센터	수량	0.5 Kg
인증번호	제 14600154호	공급일자	2020-12-11
전화번호	063-452-0942/3	배출처	군산금광초등학교
작업장 주소	군산시 성신면 신곡2길 23	품목	당근/전
산지	전라북도 남원시	산지	전라북도 남원시
팩트번호 또는 바코드	38201 00983 0202 0112 43234 001 000 533	팩트번호	0.5 Kg
생산자(인증번호)	장근대(유) (14100020)	(재)군산먹거리 통합지원센터	TEL : 063-452-0942-3 FAX : 063-453-7678

품목 수량(중량)에 맞는
포장재 선별 및 라벨 부착품목별 생산자 확인 및
소포장 작업

출하대기실로 이동



소포장 마무리



중량확인



6

학교급식 및 지역아동 피킹

□ 피킹 장소의 구분

- 학교급식 출하대기실, 지역아동 출하대기실 구분
- 1대의 롤테이너에 2개의 학교 또는 지역아동센터 피킹의 경우 물품 구분이 용이하도록 분리하여 적재한다.
- 롤테이너에 물품과 검수표(품목/수량) 비치

□ 피킹 재검수를 통한 오류 방지

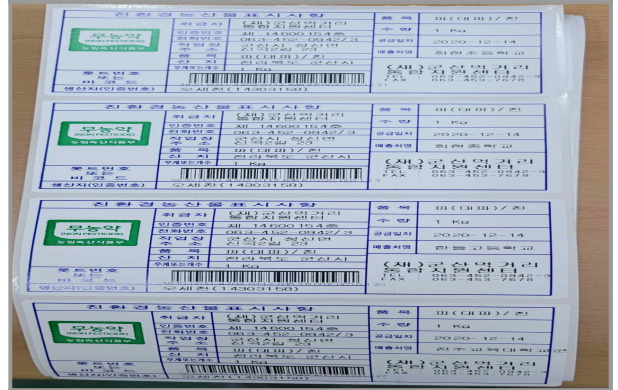
- 1차 피킹 완료 후 2차 재검수를 통해 급식 공급을 원활히 함



학교 및 지역아동 수량 변경 확인

12/9 남중

검수일자	비고	수량	상태	수량
2020-12-09	감자2 /친환경	15	수정	5
2020-12-09	깨(들깨) /친환경	0.5	수정	0
2020-12-09	계란(등급란) /친환경	4	수정	1
2020-12-09	당근 /친환경	8.5	수정	2.2
2020-12-09	백미20kg /친환경(무농약)	6	수정	0
2020-12-09	양배추(생것) /친환경	4	수정	0
2020-12-09	양파(햇양파 생것) /친환경	11	수정	0.5
2020-12-09	파(대파) /친환경	6	수정	0.5
2020-12-09	애호박 /친환경	5	수정	2

학교 및 지역아동 수량 변경 취합
및 라벨 재발행 작업

검수표 재출력 및 품목 피킹 진행



품목별 중량에 맞게 소분 진행



□ 손실 농산물 중량 일일 기록

- 소분, 탈피 등으로 발생하는 폐기물의 중량을 일일 관리한다.
- 농산물별 소분 중량 감소량을 확인하고 전산화한다.
- 농산물별 탈피 중량 감소량을 확인하고 전산화한다.



9

공급 후 주문취소로 회수되는 물품 처리

공급 후 물품 취소되는 경우 해당 구역에서 물품 회수



회수된 물품의 품목과 중량 확인



회수된 물품의 품질을 확인하여 사용 여부 판단



품질에 따라 사용하거나 반품 또는 폐기로 진행

10

공급 후 품질민원으로 반품되는 물품 처리

공급 후 품질 민원으로 반품처리 되는 경우 해당 구역에서 물품 회수



회수된 물품의 품질을 확인 하여 사진 촬영



회수된 물품의 품목과 중량을 확인 하고 클레임 일지 작성



반품 또는 폐기로 진행