

유기식품의 인증기준 (제9조제1항 관련)

1. 이 표에서 사용하는 용어의 정의는 다음과 같다.

- 가. "수산종자"란 인증품 생산을 위하여 도입하는 양식용 어린 어류, 패류, 갑각류 및 해조류 등을 말한다.
- 나. "관행양식장"이란 인증기준에 따르지 아니하고 일반적이고 관행적인 방법으로 수산물을 양식하는 것을 말한다.
- 다. "채취"란 인증품으로 출하하기 위하여 양식수산물을 채취·포획하는 것을 말한다.
- 라. "유해잔류물질"이란 항생제·합성항균제 및 호르몬 등 동물의약품의 인위적인 사용으로 인하여 수산동물에 잔류되거나 농약·유해중금속 등 환경적인 요소에 따른 자연적인 오염으로 인하여 수산물 내에 잔류되는 화학물질과 그 대사산물을 말한다.
- 마. "동물용의약품"이란 동물질병의 예방·치료 및 진단을 위하여 사용하는 의약품을 말한다.
- 바. "휴약기간"이란 사육되는 수산동물에 대하여 해당 수산동물 또는 그 생산물을 식용으로 사용하기 전에 동물용의약품의 사용을 제한하는 일정 기간을 말한다.
- 사. "생산자단체"란 「수산업협동조합법」 제15조에 따라 설립되는 어촌계 중 법인이 아닌 어촌계를 말한다.
- 아. "생산지침서"란 인증품 전체 생산과정에 대하여 구체적인 영어(營漁) 방법 등을 상세히 적은 문서를 말한다.
- 자. "생산관리자"란 생산자단체에 소속되어 생산지침서의 작성 및 관리, 관련 자료의 기록 및 관리, 인증을 받으려는 생산자에 대한 인증 관련 교육 및 지도, 인증기준에 적합한지를 확인하기 위한 예비심사 등을 수행하는 사람을 말한다.

2. 유기수산물의 생산자

심사사항	구 비 요 건
가. 경영관리	1) 별표 4 제1호에 따른 경영 관련 자료를 같은 호에 따라 기록·보관하여야 하고, 국립수산물품질관리원장 또는 인증기관의 장이 해당 경영 관련 자료의 열람을 요구하는 때에는 이에 응할 수 있어야

	한다. 2) 국립수산물품질관리원장 또는 인증기관의 장이 인증심사 등을 위하여 수산물의 생산과정 등을 기록한 인증품 생산계획서와 그 밖에 필요한 관련 정보를 요구하는 때에는 이를 제공할 수 있어야 한다. 3) 생산자단체가 유기수산물의 생산자로 인증을 받으려는 경우에는 인증신청서를 제출하기 전에 다음의 요건을 모두 이행하고 그 요건의 이행을 증명하는 자료를 보관하여야 한다. 가) 소속 생산자에게 인증기준에 적합하게 작성된 생산지침서를 제공할 것 나) 소속 생산자에게 최신의 인증기준과 인증받은 자가 준수하여야 하는 사항에 대해 교육을 실시할 것 다) 소속 생산자의 인증품 생산과정이 인증기준에 적합한 지에 대한 예비심사를 실시하고 그 결과를 기록할 것 라) 가)부터 다)까지의 업무를 수행하기 위하여 국립수산물품질관리원장이 정하는 바에 따라 생산자단체에 생산관리자를 1명 이상 지정할 것 4) 사업자(법인인 경우에는 그 대표자 또는 품질관리를 담당하는 직원을 말한다), 생산자단체의 대표자 또는 생산관리자는 국립수산물품질관리원장이 실시하는 인증기준 이행교육을 최초 인증 및 인증갱신 전까지 이수하여야 한다.
나. 양식장 환경	1) 육상양식장의 사용 용수(해수) 또는 해상가두리가 위치한 해역의 수질은 「환경정책기본법 시행령」 별표 1 제3호라목1) 및 4)에 적합하여야 한다. 이 경우 수질의 시험방법은 「해양환경관리법」 제10조에 따른 해양환경공정시험기준에 따른다. 2) 내수면양식장의 사용 용수가 「하천법」 제2조제8호의 하천수인 경우 그 수질은 「환경정책기본법 시행령」 별표 1 제3호가목1)에 적합하고 같은 목 2)의 Ib등급 이상이어야 하며, 사용 용수가 「물환경보전법」 제2조제14호의 호소(湖沼: 호수와 늪)의 용수인 경우 그 수질은 「환경정책기본법 시행령」 별표 1 제3호나목1)에 적합하고 같은 목 2)의 Ib등급 이상이어야 하고, 사용 용수가 「지하수법」 제2조제1호의 지하수인 경우 그 수질은 같은 법 제20조제2항 및 「지하수의 수질보전 등에 관한 규칙」 제11조에 따른 수질기준에 적합해야 한다. 이 경우 수질의 시험방법은 「환경분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조에 따른 환경오염공정시험기준에 따른다.
다. 수산종자의 선택 및 번식방법	1) 도입하는 수산종자는 모든 병력(病歷)과 사육 또는 자연 채취·포획 이력이 분명하여야 하고, 「수산생물질병 관리법」 제10조제4항에 따라 지정받은 수산생물 병성감정 실시기관 또는 국립수산물품질관리원장이 정하는 바에 따라 실시하여야 한다.

	질관리원에서 발급한 병성감정 결과통지서(수입된 수산종자의 경우에는 「수산생물질병 관리법」 제30조에 따른 수입검역증명서를 말한다)를 첨부하여 수산종자의 구입내역(일시, 품명, 구입처, 구입량, 크기 등)을 기록·관리하여야 한다. 2) 수산종자는 이 표의 기준에 맞게 생산·관리된 수산종자(이하 "유기수산종자"라 한다)를 사용하여야 한다. 다만, 일반적인 방법으로 유기수산종자를 구할 수 없는 경우에는 그러하지 아니 한다. 3) 「농수산물 품질관리법」 제2조제11호에 따른 유전자변형농수산물인 수산종자를 사용하여서는 아니 된다. 4) 수산물의 변식 방법은 생물의 물리적, 행동적 특징을 존중해야 하며, 인위적인 개입을 통한 변식은 최소한으로 해야 한다. 5) 수정란이식기법, 변식호르몬 처리 및 유전공학을 이용한 변식기법을 사용하여서는 아니 된다.
라. 양식밀도 및 시설	1) 양식장의 양식밀도는 해당 양식장에서의 양식수산물의 건강, 영양 균형 및 환경영향 등을 고려하여 적절히 정하여야 한다. 다만, 유기수산물 생산을 위하여 해양수산부장관이 정하거나 권장하는 기준이 있을 때에는 해당 기준을 준수하여야 한다. 2) 친환경적이고 건강한 수산물을 생산하기 위하여 양식장의 구역 한계, 어장 사이의 거리, 시설방법 및 시설기준 등은 「양식산업발전법 시행규칙」 제9조제1항 및 제42조제1항에 따라 수산물의 지속적인 생산이 가능하도록 관리하여야 한다.
마. 양식관리	1) 수산종자 도입부터 수산물의 출하까지 모든 양식과정에 대한 명확한 기록유지를 위하여 양식장의 양식시설에는 식별번호를 명확하게 기록하여 유기수산물의 식별과 사육이력 확인이 가능하도록 관리하여야 한다. 2) 유기수산물을 생산하는 양식장에는 사육이력 및 병성감정이 되지 않은 수산종자나 관행양식장에서 양식 중인 수산물을 입식(入植)하여서는 아니 된다. 3) 인증품의 채취 및 취급은 위생적이면서 인증품이 손상되는 것을 최소화하는 방법으로 취급되어야 한다. 4) 인증품의 채취, 운송 등을 전후하여 수산용 동물용의약품 또는 화학약품 등을 사용하여서는 아니 된다. 5) 양식 장비나 시설의 청소는 물리적 또는 기계적 방법으로 실시하여야 하고, 이러한 방법이 불충분할 경우에는 별표 1 제1호가목2)에서 열거한 물질들만을 사용하여 청소할 수 있다. 6) 양식 장비나 시설에서의 부작생물의 구제(驅除)는 건조 또는 고압수를 이용하는 등 화학물질을 사용하지 않는 방법을 이용하여야 한다.

	다. 7) 해조류 양식 과정에서 잡조(파래, 규조 등) 제거와 병해 방제를 위하여 유기산 등의 화학물질을 사용하여서는 아니 된다.
바. 동물복지 및 질병관리	1) 양식생물의 질병은 다음과 같은 조치 등을 통하여 예방하여야 하고, 양식생물에 질병이 없으면 수산용 동물용의약품을 투약하여서는 아니 된다. 다만, 전염병이 발생하거나 퍼지는 것을 막기 위한 예방백신은 사용할 수 있다. 가) 양식 품종과 계통의 적절한 선택 나) 질병 발생 및 확산 방지를 위한 양식장 위생관리 다) 사육환경 개선과 양식밀도 조절 라) 비타민 및 무기물 급여 등을 통한 면역기능 증진 2) 「수산생물질병 관리법」 제2조에 따른 수산생물전염병의 발생이 우려되거나 긴급한 방역조치가 필요한 경우에는 우선적으로 필요한 질병예방 조치를 취할 수 있다. 3) 질병에 걸린 양식생물을 치료하기 위해서는 약초 및 천연물질을 이용한 자연적인 치료요법을 이용하여야 한다. 4) 1)부터 3)까지의 규정에 따른 조치에도 불구하고 양식생물에 질병이 발생하거나 치료가 효과적이지 않을 경우에는 수산생물의 건강과 복지유지를 위하여 수산질병관리사 또는 수의사의 처방 및 감독에 따라 수산용 동물용의약품을 사용할 수 있다. 이 경우에 수산용 동물용의약품은 「동물용 의약품등 취급규칙」 제46조에 따른 동물용의약품의 안전사용기준에 따라 사용하되, 사용내역[사용자, 약품명(상표명), 사용량, 사용시간, 사용방법 등]을 기록하고 수산질병관리사 또는 수의사가 발급하는 처방전과 함께 보관·관리하여야 하며, 5)에 따른 출하제한기간을 준수하여야 한다. 5) 수산용 동물용의약품을 사용한 경우에는 그 약품에 명시된 휴약기간의 2배의 기간(휴약기간이 불필요한 수산용 동물용의약품을 사용한 경우에는 최소 1주일)이 경과한 경우에 한하여 판매용으로 출하할 수 있다. 6) 가두리양식장의 경우 일부 가두리에 수산용 동물용의약품을 사용하였으면 그 휴약기간 또는 5)에 따른 출하제한기간의 적용은 전체 가두리를 대상으로 하여야 한다. 7) 수산용 동물용의약품을 투약한 수조 또는 가두리 등에는 그 투약사항, 휴약기간 및 출하제한기간 등을 기록한 표지판을 부착하여 관리하여야 한다. 8) 수산용 동물용의약품은 안전사용을 위하여 잠금장치가 되어 있는 보관함에 별도로 보관·관리하여야 한다. 9) 양식생물의 생산성 촉진을 위해서 성장촉진제 및 호르몬제를 사용

	해서는 아니 된다. 다만, 호르몬제의 사용은 수산질병관리사 또는 수의사의 처방 및 감독에 따라 치료목적인 경우에만 사용할 수 있다. 10) 양식생물의 생리적 요구를 충족할 수 있도록 필요한 적절한 관리 체계를 구축하여 양식생물의 스트레스를 최소화하면서 질병예방과 건강유지를 위한 관리를 하여야 한다.
사. 생산기자재 위생 관리	1) 사료제조기, 뜰채 등 유기수산물 생산을 위하여 사용되는 기자재는 유해물질에 오염되지 아니 하도록 사용 전·후에 세척 을 실시하는 등 위생적으로 관리하여야 한다.
아. 사료 및 영 양관리	1) 유기수산물 생산에 사용하는 사료는 유기적인 방법으로 생산되거나 식용으로 어획된 수산물의 부산물 또는 식용이 가능한 수산물로 구성되어야 한다. 2) 유기수산물 생산과정 중 심각한 천재지변, 극한 기후조건 등으로 인하여 1)에 따른 사료 급여가 어려운 경우에는 국립수산물품질관리원장 또는 인증기관의 장이 정하는 바에 따라 일정기간 동안 1)에 따른 사료 외의 사료를 일정비율로 급여하는 것을 허용할 수 있다. 3) 유기수산물 생산에 사용되는 사료는 「농수산물 품질관리법」 제2조제11호에 따른 유전자변형농수산물 또는 유전자변형농수산물로부터 유래한 것이 함유되지 아니하여야 한다. 다만, 국립수산물품질관리원장이 정한 범위에서 비의도적인 혼입이 발생한 경우에는 그러하지 아니하다. 4) 다음의 어느 하나에 해당되는 물질은 유기수산물 생산에 사용되는 사료에 첨가해서는 아니 된다. 가) 대사기능 촉진을 위한 합성화합물 나) 합성질소 또는 비단백태질소화합물 다) 항생제, 합성항균제, 성장촉진제, 호르몬제 라) 그 밖에 인위적인 합성 및 유전자조작에 의해 제조·변형된 물질 5) 여과섭식수산동물은 부화장과 양식장에서 키우는 유생의 경우를 제외하고는 자연에서 필요한 모든 영양을 섭취하도록 하여야 한다.
자. 생산물의 기준	유기수산물로 출하되는 수산물에는 수산용 동물용의약품이 잔류되어서는 아니 된다. 다만, 수산질병관리사 또는 수의사의 관리에 따라 수산용 동물용의약품을 사용한 경우에는 수산용 동물용의약품의 잔류를 허용하되, 그 잔류량은 「식품위생법」 제7조에 따라 식품의약품안전처

	장이 고시한 식품공전의 동물용의약품 잔류허용기준의 10분의 1(동물용의약품 잔류허용기준의 10분의 1 이하의 기준이 동물용의약품 시험법의 정량한계 미만인 경우에는 그 정량한계) 이하이어야 한다.
차. 생산물의 채취	1) 생산물의 채취 작업은 전 과정이 위생적으로 이루어져야 하고, 생산물 채취 작업에 참여하는 사람은 개인 위생관리에 각별히 주의하면서 생산물이 오염되지 않도록 유의하여야 한다. 2) 병충해에 의한 피해가 발생하였거나 외관이 손상된 수산물은 인증품으로 출하되지 않도록 채취과정에서 선별·제거하여야 한다. 3) 채취한 생산물은 유해동물에 의한 오염이나 이물질의 혼입을 방지할 수 있도록 하여야 하고, 야외에 방치하여서는 아니 된다. 4) 인증품을 출하할 때에는 출하 내역(일자, 품명, 판매처, 주소, 판매량 등)을 기록·관리 하여야 한다. 5) 해조류는 양식장 및 주변 생태계에 나쁜 효과를 미치지 않는 방법으로 지속가능하게 양식하고 채취하여야 한다.
카. 운반관리	1) 인증품의 운반은 수산물의 스트레스를 최소화할 수 있도록 다음 사항을 충족하여야 한다. 가) 운반차량에 사용하는 용수는 유기수산물 양식장의 환경기준을 충족할 것 나) 운반에 얼음을 사용할 경우에는 위생적으로 제조한 얼음을 사용할 것 다) 장거리 구간을 운송하는 경우에는 수산물의 스트레스를 경감할 수 있도록 용존산소 공급 등의 관리방법을 정하여 적절하게 운반할 것 2) 인증품의 운반에 사용하는 모든 기자재 및 작업종사자는 유기수산물에 대한 생물학적, 화학적, 물리학적 위해가 발생하지 아니하도록 위생관리를 철저히 하여야 하고, 장거리 운반을 이유로 약품 등을 사용하여서는 아니 된다.
타. 전환기간	관행양식장을 유기수산물 양식장으로 전환하거나 유기수산물이 아닌 수산물을 유기수산물 양식장으로 입식하여 유기수산물을 생산하려는 경우에는 수산물의 종류별로 국립수산물품질관리원장이 정하여 고시하는 전환기간(轉換其間: 최소 사육기간) 이상을 유기수산물의 인증기준에 맞게 양식해야 한다.
파. 기타	인증품은 수산종자 도입 단계에서부터 인증품으로 판매하기까지 모든 기간 동안 이 표의 기준에 따라 양식되어야 한다.

3. 유기가공식품의 제조·가공자

심사사항	구 비 요 건
가. 일반요건	1) 사업자는 유기식품의 제조·가공 과정에서 대기, 물, 토양의 오염이 최소화되도록 문서화된 유기취급계획을 수립하여야 한다. 2) 사업자는 유기식품의 가공 및 유통 과정에서 원료의 유기적 순수성을 훼손하지 않도록 유기식품을 제조·가공하여야 한다. 3) 사업자는 유기생산물과 유기생산물이 아닌 생산물을 혼합하지 않아야 하고, 유기생산물과 유기생산물이 아닌 생산물이 접촉하지 않도록 구분하여 취급하여야 한다. 4) 사업자는 유기생산물이 오염원에 의하여 오염되지 않도록 필요한 조치를 하여야 한다. 5) 사업자(법인인 경우에는 그 대표자 또는 품질관리를 담당하는 직원을 말한다)는 국립수산물품질관리원장이 실시하는 인증기준 이행교육을 최초 인증 및 인증 갱신 전까지 이수하여야 한다.
나. 가공원료	1) 유기가공식품에 사용할 수 있는 원료, 식품첨가물, 가공보조제 등은 모두 유기적으로 생산된 것으로 다음의 어느 하나에 해당하는 것이어야 한다. 가) 법 제19조제2항에 따라 인증을 받은 유기식품 나) 법 제25조에 따라 동등성 인정을 받은 유기가공식품 다) 외국에서 생산, 제조·가공된 유기가공식품으로서 해양수산부장관이 국내생산 부족 등으로 수급상 필요하다고 인정하여 고시한 것. 이 경우 인증기관의 장이 자체 기준 또는 외국 기준에 적합하다고 확인한 제품이어야 한다. 2) 1)에도 불구하고 유기원료를 상업적으로 조달할 수 없는 경우에는 제품에 인위적으로 첨가하는 물과 소금을 제외한 제품 중량의 5퍼센트 범위에서 유기원료가 아닌 원료를 사용할 수 있다. 다만, 중량 비율에 관계없이 유기원료와 동일한 종류의 유기원료 외의 원료는 혼합할 수 없다. ※ 유기원료 비율의 계산법

	$\frac{I_o}{G-WS} = \frac{I_o}{I_o+I_c+I_a} \geq 0.95$ G: 제품(포장재, 용기 제외)의 중량 ($G \equiv I_o + I_c + I_a + WS$) I_o: 유기원료[유기농산물+유기축산물+유기수산물+유기가공식품]의 중량 I_c: 비유기 원료(유기식품인증 표시가 없는 원료)의 중량 I_a: 비유기 식품첨가물(가공보조제 제외)의 중량 WS: 인위적으로 첨가한 물과 소금의 중량 3) 유전자변형생물체 또는 유전자변형생물체에서 유래한 원료는 사용할 수 없다 4) 유기가공식품의 원료로 물과 소금을 사용할 수 있으며, 사용된 물과 소금의 비율은 최종 유기가공식품의 유기 성분 비율 산정에서 제외한다. 이 경우 사용되는 물과 소금은 각각 「먹는물관리법」 제5조 및 「식품위생법」 제7조의 기준에 적합하여야 한다. 5) 1)에도 불구하고 별표 1 제1호나목의 허용물질을 식품첨가물 및 가공보조제로 사용할 수 있다. 다만, 그 사용이 불가피한 경우에 한하여 최소량을 사용하여야 한다.
다. 가공방법	1) 유기가공식품의 제조·가공은 기계적, 물리적, 생물학적 방법을 이용하되, 모든 원료와 최종 생산물의 유기적 순수성이 유지되도록 하여야 하며, 식품을 화학적으로 변형시키거나 반응시키는 일체의 첨가물, 보조제, 그 밖의 물질은 사용할 수 없다. 2) 유기가공식품의 제조·가공 및 취급 과정에서 전리(電離: 이온화) 방사선을 사용할 수 없다. 3) 유기가공식품의 제조·가공 중 추출을 위하여 물, 에탄올, 식물성 및 동물성 유지, 식초, 이산화탄소, 질소를 사용할 수 있다. 4) 유기가공식품의 제조·가공 중 여과를 위하여 석면을 포함하여 식품 및 환경에 부정적 영향을 미칠 수 있는 물질이나 기술을 사용할 수 없다. 5) 유기가공식품의 저장을 위하여 공기, 온도, 습도 등 환경을 조절할 수 있으며, 유기가공식품을 건조하여 저장할 수 있다.
라. 해충 및 병원균 관리	1) 해충 및 병원균 관리를 위하여 「농림축산식품부 소관 친환경농업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률 시행규칙」 별표 1 제1호가목2)에서 정한 물질의 사용을 제외한 화학적인 방법이나 방사선 조사 방법을 사용할 수 없다. 2) 해충 및 병원균을 없애기 위하여 예방적 방법, 기계적·물리적·생물학적 방법을 우선 사용하여야 하며, 불가피한 경우 「농림축산식품부 소관 친환경농업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한

	법을 시행규칙」 별표 1 제1호가목2)에서 정한 물질을 사용할 수 있다. 3) 해충 및 병원균 관리를 위하여 유기가공식품의 제조·가공 장비 및 시설에 1) 및 2)에 따라 허용되지 않은 물질을 사용하지 않아야 하고, 허용되지 않은 물질이나 금지된 방법으로부터 유기가공식품을 보호하기 위해 격리 등의 충분한 예방 조치를 하여야 한다.
마. 세척 및 소독	1) 유기가공식품에는 시설이나 설비 또는 원료의 세척, 살균, 소독에 사용된 물질을 함유하지 않아야 한다. 2) 사업자는 유기 생산, 유기가공식품의 제조·가공 또는 취급에 사용할 수 있도록 허용되지 않은 물질이나 해충, 병원균, 그 밖의 이물질로부터 유기가공식품을 보호하기 위하여 필요한 예방조치를 하여야 한다. 3) 「먹는물관리법」 제5조의 기준에 적합한 먹는물과 별표 1 제1호나목의 식품첨가물 또는 가공보조제는 유기가공식품 표면이나 유기가공식품과 직접 접촉하는 표면의 세척제 및 소독제로 사용할 수 있다. 4) 세척제·소독제를 시설 및 장비에 사용하는 경우 유기가공식품의 유기적 순수성이 훼손되지 않도록 조치하여야 한다. 5) 유기가공식품의 원료를 세척하는 과정에서 해수를 사용하는 경우 그 수질은 「환경정책기본법 시행령」 별표 1 제3호라목1) 및 4)에 적합해야 하고, 수질의 시험방법은 「해양환경관리법」 제10조에 다른 해양환경공정시험기준에 따른다.
바. 포장	1) 유기가공식품의 포장재와 포장방법은 유기가공식품을 충분히 보호하면서 환경에 미치는 나쁜 영향을 최소화할 수 있도록 선정하여야 한다. 2) 유기가공식품의 포장재는 유기가공식품을 오염시키지 않는 것이어야 한다. 3) 합성살균제, 보존제, 훈증제 등을 함유하는 포장재, 용기 및 저장고는 유기가공식품의 포장에 사용할 수 없다. 4) 유기가공식품의 유기적 순수성을 훼손할 수 있는 물질 등과 접촉한 재활용된 포장재나 그 밖의 용기는 유기가공식품의 포장에 사용할 수 없다.
사. 유기 원료 및 유기가공식품의 수송 및 운반	1) 사업자는 환경에 미치는 나쁜 영향이 최소화할 수 있도록 유기 원료나 유기가공식품의 수송 방법을 선택하여야 하고, 수송 과정에서 유기 원료나 유기가공식품의 순수성이 훼손되지 않도록 필요한 조치를 하여야 한다. 2) 유기 원료나 유기가공식품의 수송 장비 및 운반용기의 세척, 소독

	을 위하여 이 기준에서 허용되지 않은 물질을 사용할 수 없다. 3) 수송 또는 운반 과정에서 유기가공식품은 유기가공식품이 아닌 물질이나 이 기준에서 허용되지 않은 물질과 접촉 또는 혼합되지 않도록 명확하게 유기가공식품과 유기가공식품이 아닌 물질 등을 구분하여 취급하여야 한다.
아. 기록·문서화 및 접근 보장	1) 별표 4 제2호의 경영 관련 자료를 기록·보관하고, 국립수산물품질관리원장 또는 인증기관의 장이 열람을 요구하는 때에는 이에 응할 수 있어야 한다. 2) 사업자는 유기가공식품의 제조·가공 및 취급의 전반에 걸쳐 유기적 순수성을 유지할 수 있도록 관리체계를 구축하기 위하여 필요한 문서화된 계획을 수립하여 실행하여야 하며, 문서화된 계획은 인증기관의 장의 승인을 받아야 한다. 3) 사업자는 유기가공식품의 제조·가공 및 취급에 필요한 모든 유기원료, 식품첨가물, 가공보조제, 세척제, 그 밖의 사용 물질의 구매, 입고, 출고, 사용에 관한 기록을 작성하고 보존하여야 한다. 4) 사업자는 유기가공식품의 제조·가공, 포장, 보관·저장, 운반, 판매, 그 밖에 취급에 관한 유기적 관리 지침을 문서화하여 실행하여야 한다. 5) 사업자는 인증심사 및 사후관리를 위해 필요한 경우 유기가공식품의 제조·가공에서부터 취급에 이르는 전 과정에 관한 모든 기록 및 관련 현장에 인증심사 및 사후관리를 위하여 정당한 권한을 갖고 있는 자가 접근할 수 있도록 조건 없이 보장하여야 한다.

4. 유기수산물 또는 유기가공식품 취급(저장·포장·운송·수입 또는 판매)자

심사사항	구 비 요 건
가. 경영관리	1) 별표 4 제2호의 경영 관련 자료를 같은 호에 따라 기록·보관하여야 하고, 국립수산물품질관리원장 또는 인증기관의 장이 열람을 요구하는 때에는 이에 응할 수 있어야 한다. 2) 국립수산물품질관리원장 또는 인증기관의 장이 인증심사 등을 위하여 인증품의 취급과정을 기록한 인증품 취급계획서와 그 밖에 필요한 관련 정보를 요구하는 때에는 이를 제공할 수 있어야 한다. 3) 사업자(법인인 경우에는 그 대표자 또는 품질관리를 담당하는 직원을 말한다)는 국립수산물품질관리원장이 실시하는 인증기준 이행교육을 최초 인증 및 인증 갱신 전까지 이수하여야 한다.
나. 작업장 시설기준	1) 작업장은 「식품위생법 시행규칙」 별표 14의 업종별 시설기준 중 해당 업종에 해당하는 시설기준에 적합하여야 한다. 2) 1)에도 불구하고 업종별 시설기준이 정하여지지 않은 업종에 해당

	하는 작업장은 국립수산물품질관리원장이 정하는 시설기준에 적합하여야 한다.
다. 원료관리	1) 유기식품이 아닌 식품(인증이 취소되었거나 인증표시 사용이 정지된 인증품을 포함한다)을 인증품의 원재료로 사용하여서는 아니 된다. 2) 원재료 입고 시 유기식품의 표시사항을 확인하여야 하며, 별표 6 제2호에 따라 공급자가 제공하는 납품서, 거래 명세서 또는 보증서를 보관하여야 한다.
라. 취급방법	1) 유기식품 취급자가 유기식품이 아닌 식품을 취급하는 경우에는 저장·포장·운송·수입 등 취급과정에서 유기식품에 유기식품이 아닌 식품이 혼입되지 않도록 구분하여 관리하여야 한다. 이 경우 유기식품 또는 유기식품이 아닌 식품의 취급시간 또는 취급구역을 달리 하여야 한다. 2) 유기식품 취급자가 유기식품이 아닌 식품을 취급하는 경우에는 유기식품을 취급하기 전에 작업장을 충분히 세척하여야 한다. 3) 유기식품 취급자가 유기식품의 저장·포장·운송·수입 등 취급과정의 일부를 다른 사업자에게 위탁하는 경우 그 수탁자가 실시하는 유기식품 취급과정도 이 표에 따른 유기식품 취급자의 인증기준에 적합하여야 한다. 4) 다목1)에도 불구하고 제품 생산을 위해 필요한 경우 유기수산물을 무항생제수산물등과 혼합할 수 있다. 이 경우 혼합된 유기수산물은 무항생제수산물등으로 간주하며 최종 제품은 무항생제수산물등으로 표시하여야 한다. 5) 취급과정에서 방사선은 해충 방제, 식품 보존, 병원(病原)의 제거 또는 위생의 목적으로 사용할 수 없다. 6) 수산물 세척 등에 사용되는 용수는 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 먹는물의 수질기준에 적합하여야 한다. 7) 작업장에는 해당 작업장에서 취급하는 유기수산물 및 유기가공식품의 입고 및 출하에 관한 기록장을 비치하고, 그 입고 및 출하 상황을 기록·관리하는 등 이력추적관리가 가능하여야 한다. 8) 병해충 관리 및 방제를 위하여 다음 사항을 우선적으로 조치하여야 한다. 가) 병해충 서식처의 제거, 병해충의 시설에의 접근방지 등 예방조치 나) 가)에 따른 예방조치 등이 부적합한 경우 기계적·물리적 및 생물학적 방법을 사용한 병해충 방제 다) 병해충이 나)에 따른 기계적·물리적 및 생물학적인 방법으로

	적절하게 방제되지 아니하는 경우 「농림축산식품부 소관 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률 시행규칙」 별표 1 제1호가목2)에 따른 허용물질 중 병해충 관리를 위하여 사용이 가능한 물질을 사용할 수 있다. 이 경우 허용물질이 친환경수산물에는 직접 접촉되지 아니하도록 사용하여야 한다.
마. 저장·포장·운송	1) 유기식품의 저장 및 운송 시 저장장소와 운송 수단의 청결을 유지하여야 하며, 외부로부터의 오염을 방지하여야 한다. 2) 저장구역 또는 수송컨테이너에 대한 병해충 관리를 위하여 물리적 장벽, 소리·초음파, 빛·자외선, 텃(페로몬 및 전기유혹 텃을 말한다), 온도조절, 대기조절(탄산가스·산소·질소의 조절을 말한다) 및 구조토를 사용할 수 있다. 3) 저장장소 및 수송컨테이너는 「농림축산식품부 소관 친환경농어업 육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률 시행규칙」 별표 1 제1호가목2)의 병해충 관리를 위하여 사용이 가능한 물질에 해당하지 아니하는 농약이나 다른 방법의 사용으로 인한 잠재적인 오염을 방지하여야 한다. 4) 유기수산물 또는 유기가공식품을 포장하지 아니한 상태로 일반 수산물과 함께 저장 또는 수송하는 경우에는 그 구별을 위하여 칸막이를 설치하는 등 유기수산물 또는 유기가공식품과 일반 수산물의 혼합 또는 오염을 방지하기 위하여 필요한 조치를 하여야 한다. 5) 포장재는 「식품위생법」의 관계 규정에 적합하고 가급적 생물 분해성, 재생품 또는 재생이 가능한 자재를 사용하여 제작된 것을 사용하여야 한다.
바. 생산물의 품질관리 등	1) 유기수산물의 유해잔류물질 기준은 제2호자목을 적용한다. 2) 취급하는 인증품에는 롯트번호(인증품 관리번호를 말한다), 표준바코드 또는 전자태그(RFID tag)를 표시 또는 부착하여야 한다.