

(재)나주시농업농촌융복합산업진흥재단 공고 제2023-30호

나주시 농산물종합가공센터 사용자 모집(5월)

지역 농특산물의 가공을 통한 농업인의 부가가치 창출을 위해 (재)나주시농업진흥재단에서 운영 중인 농산물종합가공센터 사용자를 다음과 같이 모집 합니다.

2023년 5월 2일

(재)나주시농업농촌융복합산업진흥재단 이사장

1. 시설개요

☐ (시설현황)

- 위 치 : 나주시 동수농공단지길 62-8(동수동)
- 시설규모 : 지상 1층, 498m²(공장 396, 사무실 등 102)
- 주요시설 : 전처리실, 가공실(반찬, 과자, 건조·건식 등), 사무실

2. 운영방법

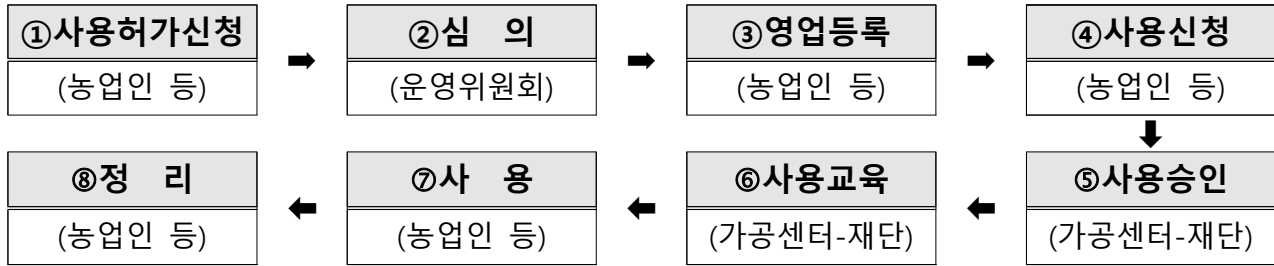
☐ (운영방식) 공유주방 형태로 운영

- 나주농업진흥재단은 공유주방운영업을 등록하고 가공실 임대
- 사용자(농업인 등)는 식품제조가공업과 사업자등록 후 가공센터 시설 및 장비를 임차하여 사용

☐ (취급품목)

- 나주시에서 생산된 농산물만을 주원료로 취급
- 지역생산이 불가능하거나 수요대비 공급이 부족할 경우 국내산 농산물 사용 가능

□ **(사용절차)** 사용허가, 영업등록, 사용교육 등의 절차를 거쳐 사용



3. 모집개요

□ **(모집기간)** 수시모집

□ **(모집인원)** 20명 내외(심사를 통한 선정)

□ **(신청자격)** 나주시에 주민등록이 되어 있고 나주시에서 생산된 농산물만을 주원료로 가공센터에서 가공하고자 하는 농업인

※ 농업인의 정의 : 「농업·농촌 및 식품산업기본법기본법령」제3조제2호같은 법 시행령 적용

□ **(제조가능품목)** HACCP 의무 적용을 받지 않는 품목

예시) 김치류(배추김치 제외), 잼류, 곡물가공류(엿기름 등), 침출차류(작두콩차, 꽃차 등), 고구마말랭이, 누룽지, 조청 등

※ 식품위생법 시행규칙 제62조(식품안전관리인증기준 대상 식품) 참조

<농업·농촌 및 식품산업기본법 시행령>

제3조(농업인의 기준) ① 법 제3조 제2호에서 “대통령령으로 정하는 기준에 해당하는 자”란 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 사람을 말한다.

1. 1천제곱미터 이상의 농지(「농어촌정비법」 제98조에 따라 비농업인이 분양 받거나 임대받은 농어촌 주택 등에 부속된 농지는 제외한다)를 경영하거나 경작하는 사람
2. 농업경영을 통한 농산물의 연간 판매액이 120만원 이상인 사람
3. 1년 중 90일 이상 농업에 종사하는 사람
4. 「농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률」 제16조제1항에 따라 설립된 영농조합법인의 농산물 출하·유통·가공·수출활동에 1년 이상 계속하여 고용된 사람
5. 「농어업경영체 육성 및 지원에 관한 법률」 제19조제1항에 따라 설립된 농업회사법인의 농산물 유통·가공·판매활동에 1년 이상 계속하여 고용된 사람

☐ **(신청방법)**

- 직접방문 : 농산물종합가공센터 사무실
- 우편신청 : (58275)나주시 동수농공단지길 62-8 농산물종합가공센터
- 이메일 신청 : nongminga0@gmail.com(신청 후 전화 확인)
- 문의사항 : 농산물종합가공센터 061-333-9086

☐ **(제출서류)**

- 사용신청서(붙임 1)
- 생산제품 제조설명서(붙임 2)
- 나주시 거주확인 증빙서류(주민등록등본 등)
- 농업인 증빙서류(농업경영체등록 확인서 또는 농지대장)
- 건강진단결과서(구 보건증)
- 필수교육이수증(한국식품산업협회, 재단) : 사용허가 후 보완가능
- 보험가입증명서(개인상해보험, 생산물배상책임보험): 사용허가 후 보완가능

☐ **(선 정)** 1, 2차 심사를 통해 선정

- 1차심사(나주농업진흥재단) : 신청자격, 사용인원, 가공품목 등 심사
- 2차심사(나주시운영위원회) : 1차심사 결과 심의
 - 사용허가 대상자 개별 통보

4. 기타사항

- ☐ 신청서, 제조설명서 등 제출서류 상 허위내용 기재 사실이 확인될 경우 허가자격 취소 등의 불이익이 있을 수 있음
- ☐ 제출한 서류가 미비할 경우, 재단에서 보완을 요청할 수 있으며, 보완서류 미제출 시 불이익 발생 가능
- ☐ 제출된 서류는 일체 반환하지 않으며, 연락불능 등의 경우 선정대상에서 제외될 수 있음

☐ 필수교육(위생안전, 가공방법 등) 미이수 시 시설사용 불가능

○ 위생·안전교육(한국식품산업협회) : 8시간 수료

○ 시설사용 및 가공교육(나주진흥재단) ※일정 추후안내 예정

☐ 농산물과 무관한 가공생산은 불가하며, 경작하지 않은 농작물을 가공할 시 원산지 증명서 필수 제출

☐ 심사결과에 대한 자료 요청은 허용되지 않음

※ 참고사항-주요장비 및 사용료

연번	장 비 명	사용내용	사용료
1	스텐곡물 분쇄기	두류, 곡류 분쇄	2,000원/2시간
2	스텐 평롤라	건 곡류, 두류 굵게 분쇄	2,000원/2시간
3	전기볶음솥	소량의 서류, 곡류, 두류 볶음기	1,000원/4시간
4	통돌이 볶음솥	대량의 서류, 곡류, 두류 볶음기	3,000원/4시간
5	원적외선건조기	열풍건조	2,000원/1일
6	냉풍제습건조기	냉풍제습건조	2,000원/1일
7	분말스틱포장기	분말 스틱포장(1일)	3,000원/4시간
8	삼각티백포장기	침출차류 티백포장	3,000원/4시간
9	분쇄기	미세분쇄(채소류, 곡류, 서류 등)	2,000원/4시간
10	교반식 전기살균기	조청 제조 사용(줄임)	2,000원/1일
11	공압식 전기추출기	조청제조 엿기름 당화시 사용	2,000원/1일
12	진공저온잼교반기	잼 제조	3,000원/4시간
13	과일 탈피기	배, 감, 사과 껍질 탈피	1,000원/4시간
14	싱싱캔 자동셋팅머신	캔 포장기	2,000원/4시간
15	액상스틱포장기	액상 스틱 포장(1일)	3,000원/4시간
16	제빵용 오븐	제빵용 오븐	3,000원/4시간
17	전기튀김기	튀김기	3,000원/4시간
18	밥솥(린나이)	밥솥	1,000원/4시간
19	빵튀기 기계	빵튀기 기계	3,000원/4시간
20	누룽지기계	누룽지 제조	2,000원/4시간
21	구근탈피기	감자, 생강 껍질 탈피	1,000원/2시간
22	기 타	기타 장비 및 가공실 사용	2,000원/1일