

현안과제연구

충청남도 식품산업 육성계획

－ 농산물 소규모 제조가공에 있어 식품위생법 규제 등
국내·외 사례 비교·분석 －

연구수행: 김종화 · 강마야 · 허남혁
(농촌농업연구부)

충청남도 식품산업 육성계획

－ 농산물 소규모 제조가공에 있어 식품위생법 규제 등
국내 · 외 사례 비교 · 분석 －

연구수행: 김종화 · 강마야 · 허남혁
(농촌농업연구부)

목 차

I. 연구배경 및 필요성

II. 선행연구 검토

III. 국내사례

1. 국내 현황 및 실태
2. 지자체 사례
3. 소결 및 시사

IV. 유럽 · 미국사례

1. 유럽사례
2. 미국의 사례

V. 일본사례

1. 나가노현(長野県) 사례
2. 일본의 그린투어리즘 규제완화 사례

VI. 맺음말

I. 연구배경 및 필요성

- ☐ 최근 농업의 부가가치 향상 및 농가소득 증대, 농촌 일자리 창출 등의 목적으로 6차산업화에 대한 관심이 날로 증대되고 있음.
- ☐ 6차산업화는 1차산업(농산물 생산), 2차산업(식품 제조·가공), 3차산업(유통·체험·관광)을 융합하여 농업의 부가가치를 창출하는 활동이라고 할 수 있음.
- ☐ 6차산업화 과정 중에 핵심은 2차산업(식품 제조·가공)과 3차산업(유통·체험·관광)에 있으며, 이를 1차산업(농산물 생산)과 어떻게 적절히 매칭시킬 것인가가 관건이 되고 있음.
- ☐ 그 중, 2차산업은 자본집약적·기술집약적·노동집약적인 과정으로, 상당한 자본력과 기술력, 그리고 노동력이 요구되고 있음.
- ☐ 가공시설과 부대시설 건립을 위한 대규모 자본 필요
- ☐ 농산물 가공 및 식품제조를 위한 고도의 기술 필요
- ☐ 식품제조과정에서의 숙련된 노동력 필요
- ☐ 하지만 이러한 자본·기술·노동 외, 2차산업의 발전을 가로막는 가장 큰 장애로는 현 체계의 법령 상의 규제가 있음.
 - 현 식품위생법은 매우 강한 상위법으로 소규모 농가의 농산물 가공 및 식품제조에 관하여 엄격한 잣대로 규제하고 있음.
 - 단, 식품위생법의 특례 상, 지자체가 자체 조례를 제정하고 모니터링을 강화할 경우 규제와 완화될 수 있음.
 - 현재 많은 지자체(경기도 남양주시, 경북 문경시, 전북 완주군 등)에서 조례를 제정하여, 농가의 소규모 식품 제조·가공이 가능하도록 하고 있음.
- ☐ 그리고 해외에서도 엄격한 식품제조·가공에 관한 위생법률에 융통성을 부여하여 농가의 소규모 식품 제조·가공에 대해서는 일부 완화된 법적용을 하고 있음.
- ☐ 이에, 본 연구는 농업의 6차산업화라는 큰 흐름 속에서 그 핵심이 되는 농산물 가공 및 식품제조의 법규제 완화사례를 살펴보고 이에 따른 시사점을 제시하고자 함.

II. 선행연구 검토

- 굳이 6차산업화를 말하기 이전에, 농산물 가공은 농업의 부가가치를 증대시키는 중요한 수단으로 인식되어, 그와 관련된 연구는 많이 진행되어 왔음.
- 윤석원(1992)은 농가의 농산물 가공부문 참여형태를 「중소기업형」, 「제3섹터형」, 「특산단지형」으로 구분하고, 소규모 「특산단지형」으로 농업인 또는 농업인 단체가 운영 주체가 되어 가공부문에 참여하는 방안을 검토하였음. 그리고 농가수준보다는 부락단위의 소규모 지역특산품 및 전통식품 가공공장을 적극 육성하는 방안을 제시하였음.
- 조용제(1995)는 농산물 가공제품의 제품차별화 모형을 통하여 품질경쟁력을 정량화함으로서 가격과 품질을 종합적으로 고려한 국제경쟁력을 추정하고, 국내산 농산물의 가공용 수요확대를 위한 정책분석의 기본 틀을 제시함.
- 이철우(1997)는 경북지역의 농가참여 농산물가공업체를 사례로 개별기업의 생산·유통체계를 중심으로 존립기반과 경영상의 문제점을 파악하였으며, 그에 따른 정책적 시사점을 제시함.
- 김호 외(1997)는 유기농산물 가공식품의 문제점을 파악하고, 발전과제를 도출하기 위하여 유기농산물 가공공장 2곳을 선정하여 경영실태를 파악하고 시사점을 제언하였음.
- 김충실 외(2003)는 산지 농산물 가공업체에 특화된 부실화 평가지표를 제시하고, 제시된 평가지표를 현장업체에 적용하여 부실화 요인을 분석하였음. 또 부실화를 사전에 예방하기 위하여 철저한 사전계획의 중요성을 역성하고 그 계획에 적용할 수 있는 구체적인 경영계획모형과 사례를 제시하였음.
- 윤병선(2008)은 지역먹거리체계의 확립에 있어서 고민해야 할 부분은 사회경제적 변화에 따른 소비자의 소비패턴의 변화이며, 농산물 소비 감소로 인한 농가 소득 감소를 농산물 가공 사업을 통해서 소득증가의 계기로 활용해야 한다고 하였음.
- 정은미(2010)는 농가 소규모 식품가공 사업의 지원·육성을 위해 해당 시설기준 설정 등 필요한 사항을 검토하고 농가 소규모 식품가공 사업에 관한 지자체의 조례(안)을 제시하였음.
- 이와 같이, 선행연구는 농산물 가공업체의 경영실태, 경영개선 방안에 대한 논

의가 있었으며, 농업 부가가치 향상을 위한 농산물 가공산업의 육성방안에 대해서 주로 논의하고 있음. 최근에는 6차산업화의 대두에 의해 농가의 소규모 제조·가공을 위한 법률적 검토와 지자체 조례 제정 등의 제도적 개선방안에 대한 연구가 이루어져 왔음.

- 이미 농산물 가공산업은 농업의 부가가치를 증대시키는 중요한 과정이며, 6차 산업화의 대두와 함께 그 필요성이 점점 제기되고 있음. 그러나 식품이라는 특성 상, 위생·안전의 문제가 제기될 수 있으며, 이러한 문제를 농가가 극복해 나갈 수 있는 방안을 조례제정, 규제완화 등을 통해 찾아볼 수 있음.
- 이에, 본 연구에서는 농가의 소규모 제조·가공을 위한 조례제정 및 규제완화 방안을 국내·외의 사례를 통하여 살펴보고자 함.

III. 국내사례

1. 국내 현황 및 실태

☐ 농가 소규모 가공 관련 제기된 문제점

- 농가 기술 취약, 영세성
- 가공설비 및 인허가 문제
- 식품위생법 상 등 각종 규제
- 기타 판로 확보 문제

☐ 농가 소규모 가공 관련 상위법(식품위생법)의 한계

- 현행 식품위생법에 따르면 직접 농산물을 생산하는 농가라 하더라도 식품을 제조·판매하기 위해선 시설기준을 갖추고 이를 시장·군수 등에게 신고 및 등록 의무, 영업신고 미이행 시 처벌
- 농업인이 농산물을 가공해 소규모로 판매(인터넷 판매 포함)하는 경우에도 영업신고를 하지 않으면 식품위생법 위반으로 처벌
- 소규모 농가들이 법에서 요구하는 시설기준을 갖추는 여건이 충분치 않아 실제 벌금 부과 속출
- 2012년 12월 신고제였던 식품제조업 진입이 ‘등록제’로 전환되면서 시설기준 관련 제도가 신설되거나 강화돼 농가들의 가공산업 진입은 더욱 어려워지게 되는 상황
- 해소방안으로서 식품위생법 시행규칙에서는 지자체 조례를 통해 국내산 농산물을 주원료로 식품을 제조·가공하는 경우 농업인에 대해 별도로 완화된 시설기준을 적용할 수 있도록 특례규정 포함
- 하지만 실제로 지자체 입장에서는 혹시나 모를 식품사고 발생 시 책임에 따른 부담감으로 인해 소규모 식품가공에 대해 별도의 시설기준 조례를 제정 꺼리게 되는 경우 발생
- 따라서 농가단위 식품가공 활성화, 부가가치 활동을 통한 농가소득 향상에 장애요인으로 작용 중

☐ 필요성

- 영세한 농업인이 식품위생법에 규정된 시설 갖추기 어려운 만큼 조례 통해 시설기준 설정 필요
- 농외소득원으로의 개발가능성이 큰 사업인 농업인 식품가공에 지자체가 적극적인 제도적 지원과 시설 지원 필요

□ 관련 법률

(상위법)

- 농업·농촌 및 식품산업기본법
- 농촌진흥법
- 식품안전기본법
- 식품위생법

(농업인 등의 농외소득 활동 지원에 관한 법률, 2013.8.13. 개정·시행)

- 국가 및 지자체에게 농외소득 활동 지원 육성에 대한 책임 부여
- 농가는 자신이 생산한 농산물을 일정 비율 이상 사용해 식품을 제조·가공하는 경우에 적용
- 이에 따라 필요한 행정적, 재정적 지원방안 마련 필요
- 최근 개정으로부터 주목할 내용 : 농산물가공기술활용센터, 생산제품의 품질 및 안전관리 부분
 - ① 지자체는 농업인들의 농외소득원 개발 및 농외소득 활동 지원을 위하여 「농촌진흥법」 제3조에 따른 지방농촌진흥기관에 농산물가공기술활용센터 설치 가능함을 명시
 - ② 농산물가공기술활용센터는 농업인들의 농외소득원 개발 지원, 농외소득 활동 활성화를 위한 기술이전·지도자양성·교육·자문·상담·마케팅 및 홍보 지원, 활동에 필요한 공간 확보, 기자재 및 장비 설치, 농업인들의 농외소득 활동 지원 및 효율적 운영을 위하여 공동으로 사용하는 기자재 및 장비의 설치, 농외소득 활동에 의하여 생산된 제품의 성분분석, 자가 품질 검사실 설치 및 운영인력 확보, 농외소득 활동을 위한 집적화 및 공동 활동 지원 등
 - ③ 생산제품의 품질 및 안전 관리와 관련해서 국가 및 지자체 농외소득 활동제품 등의 품질·생산성 향상 및 소비자 보호를 위하여 품질 및 안전 관리에 필요한 사항을 지원할 수 있음을 명시

(도시와 농어촌 간의 교류와 촉진에 관한 법률, 2013.6.12. 제정)

- 농어촌 체험·휴양마을에서 지역 농산물을 주재료로 이용한 즉석식품을 제조·판매·가공할 경우 별도의 시설 기준을 정할 수 있음
- 하지만 대상이 ‘농어촌 체험·휴양마을’로 국한되어 있어서 일반 농업인들의 농외소득 창출을 위한 식품 제조·가공은 여전히 불가능한 상황

□ 관련 중앙정부 정책(농업의 6차산업화 추진 방안¹⁾, 2013.7.26. 확정·발표)

- 6차산업화 위한 인적·제도적 기반 구축 계획의 일환으로 (가)농촌산업 지원 특별법 제정 예정²⁾

1) 자료 : 농림축산식품부 보도자료(2013.07.26)

2) 주 : 부연하여 설명하자면 관련 법률에 대한 법제처의 정부입법 추진 현황은 다음과 같음(2013.09.현재).

- 법령명 : 농촌산업 지원 특별법(소관부처 및 부서 : 농림축산식품부)

- 성격 : 법종구분(법률), 입법형식(제정)

- 농촌산업 6차산업화 실태조사(5년 주기) 및 통계기반 구축
- 농촌산업 사업자의 인증 및 지원에 관한 사항
- 농촌산업 육성 전문기관(중간지원조직) 지정
- 농촌산업 집적화지구 육성
- 특히 농촌지역의 영세 식품 제조와 가공 시설 기준에 대한 부담완화를 위해 지자체 조례 상 별도의 시설기준 관련 조례 제정 촉진, 권고, 농가 및 마을의 식품안전성 확보를 위한 지자체의 모니터링 등 강화 유도

□ 관련 농촌진흥청 세부사업(농가의 소규모 식품가공산업활성화 지침³⁾, 2008.04.14. 확정·발표)

- 핵심 : 농가가 직접 생산한 원료 농산물로 가공에 참여하고자 할 때 가공기술, 창업절차, 경영 및 마케팅, 판로 등에 대한 애로사항 해결, 성공적 정착을 위해서 단계별 필요한 지원을 제공하는 수요자 맞춤형 지원
- 주요 과제
 - ① 농촌여성 창업 성공 프로젝트
 - ② 농업인 농산물가공기술교육 강화
 - ③ 새로운 농촌형 비즈니스 모델인 “농가맛집” 모델 개발
 - ④ 전통 식문화 계승을 위한 교육 및 인적자원 육성

□ 관련 사례(지역농산물 이용 식품 및 가공제품 상품화 사업지침⁴⁾, 2012)

- 농업인 소규모 창업기술 시범
- 지역농산물 가공기술 표준화
- 향토음식자원화(농가맛집)
- 농업인 창업 품질향상 시범
- 김포 로컬푸드 공동판매장 건립
- 홍도라지 가공제품 개발 상품성 향상
- 축산물 가공식품 제조기술 시범
- 양조식초 제조기술 시범
- 전통식품 발효미생물 종균 보급 시범
- 장류 제조 체험 상품화 기술보급
- 농촌체험공간을 활용한 전통식생활체험 기술보급
- 지역명품음식 개발 지원(구 지역향토음식 발굴육성)
- 지역농특산물 가공제품 개발
- 농산물 가공 창업지원(구 농촌여성 창업지원)
- 지역농업특성화 사업

– 법제처 정부입법추진포털 및 국가입법정보포털 상에는 국회 내 미접수 상태지만 2013년 12월말 추진 예정

3) 자료 : 농촌진흥청 보도자료(2008.04.14.)

4) 자료 : 경기도 농업기술원(2012)

□ 그간 추진경위(농식품부의 향후 조치 계획⁵⁾)

- 식품제조가공업의 영업 관련 규제 강화에 대비하여 지자체의 시설기준 관련 별도 조례 제정안 마련 권고('12.10, 시도담당자 회의 개최)

① 시설기준 특례조항

② 조례제정 가이드라인 및 모범사례(남양주시)

③ 소규모 식품업체 창업메뉴얼 등 지자체에 보급(공문 조치)

- 농민단체와 연계하여 지자체 단위에서 지역여건에 적합한 식품제조업 시설기준 관련 조례 제정 추진('12.10~)
- 식품의약품안전처와 농식품부 간 현재 부처 간 의견조율을 통한 농가 소규모 가공에 대한 표준시설 기준(안) 마련하여 제공, 지자체 조례 제정 권고, 모니터링 강화 등에 합의('13.09 현재)

□ 그동안 추진경위(지자체 조례 제정 사례)

- 농가 소규모 식품가공사업 육성 및 지원에 관한 조례를 포함하여 농산물 가공공장과 식품연구소 운영·관리 조례 등 제정한 사례가 있음([표1] 참고).

5) 자료 : 농식품부 내부자료(2012), 농업인 소규모 농산물 제조·가공 현황 및 개선방안

[표1] 지자체별 관련 조례 제정 및 기타 운영 현황

광역지자체	기초지자체	조례 및 기타 운영 현황	제정연도	비고
경상북도	문경시	농산물가공지원센터 농업인 공동이용 농식품창업보육센터 농식품 창업 보육 프로그램	2001~계속	시설 교육
전라북도	완주군	완주 로컬푸드 활성화 전략 수립 물리적 기반 시설 확대(농민거점가공센터) 완주 농산물 가공공장 운영 및 관리 조례	2007~계속	시설 교육 조례
경상남도	함양군	함양군 농림식품연구소 설치 및 관리 조례	2009~계속	시설 조례
경기도	남양주시	남양주시 농가 소규모 식품가공사업 육성 및 지원에 관한 조례	2011~계속	조례
경상남도	거창군	거창군 농가 식품가공사업 육성 및 지원에 관한 조례	2013.05.22.	조례
전라북도	무주군	전통산업 발굴 및 지원 조례	2005.03.15.	조례
강원도	속초시	속초시 수산물 가공산업 육성 및 지원 조례	2008.01.04.	조례
경상남도	전체	경상남도 농수산물 가공산업 육성 및 지원 조례	2009.10.15.	조례
강원도	강릉시	강릉시 농산물 가공산업 육성 및 지원 조례	2010.07.14.	조례
경상북도	전체	경상북도 농수산물 가공산업 육성 및 지원 조례	2011.01.06.	조례
경상북도	의성군	의성군 가을빛고운브랜드 장류 등 식품제조가공시설 설치 및 운영 조례	2011.05.17.	조례
충청남도	서산시	서산시 농산물 가공산업 육성 및 지원조례	2012.07.10.	조례
제주특별자치도	전체	제주특별자치도 농어업인 소규모 식품가공사업 육성 및 지원에 관한 조례(안)	2013.09.30.	조례 (입법예고)
충청북도	괴산군	괴산군 농가 소규모 식품가공사업 육성 및 지원에 관한 조례(안)	2013.07.	조례 (제정 예정)

주 : 1. 음영으로 처리된 부분은 본문에 집중적으로 내용 소개된 지자체 표식한 것

2. 지자체 배열 순서는 연도별 올림차순

2. 지자체 사례

1) 경북 문경시 사례⁶⁾

□ 주요 특징 : 농산물가공지원센터, 농업인 공동이용 농식품창업보육센터, 농식품 창업 보육 프로그램

▪ 2006년 3월 농업기술센터 소득개발과에 농산물 가공담당 전담부서 신설 및

6) 자료 : 1. 김종덕(2011), 로컬푸드 농민가공의 활성화 방안, 2011 로컬푸드전국대회 in 완주 제1분과 주제발표문

2. 정은미(2010), 농가 소규모 식품가공에 관한 지자체 조례(안) 연구, 한국농촌경제연구원

3. 김종덕(2009), 먹을거리 위기와 로컬푸드, 이후출판사

4. 국제농업개발원(<http://www.iadi.or.kr>)

외부자문단 운영

- 자가농산물 가공을 희망하는 농가 대상으로 1-3년간 현장 위주 농식품 창업 보육 프로그램 실시
- 농산물가공지원센터의 식품제조 가공업 허가 취득(문경위생 076호)
- 식품가공 창업 희망 농업인에게 소규모 가공사업 창업부터 자립경영 단계까지 지원 목적 설립
- 가공시설 갖추지 못한 농업인이 공동가공시설 이용, 시제품 생산·상품화 가능한 시설 기술 지원
- 식품위생법 상, 정해진 시설기준의 모델로 식품가공 작업장 운영하여 농업인의 창업 시 참고
- 창업 보육 기간 동안 사업성 분석 등 정밀검토 후 가공창업 지원

□ 문경시 농산물가공지원센터 개요 ([그림1] 참고)

- 설립시기 : 2001년
- 시설규모 : 면적 150평, 건물 2개동, 식품위생법 정한 위생 준수 시설과 기자재 장비 구축(2001년 29종, 2007년 100종)
 - 건물 1(농산물가공지원센터), 건물 2(공동이용 사과주스 플랜트)
 - 100종의 장비내역 : 주스 플랜트 8종, 오미자 가공 플랜트 13종, 분말 플랜트 8종, 일반가공 개발실(35종), 육가공실 11종, 원료실 및 제품실 14종, 크린실(위생시설) 및 하부시설 11종
- 법률사항 : 문경시로부터 식품제조가공업 허가 취득
- 주요 상품 : 문경오미자청 1종(2006. 07), 자연지에 오미자청·사과주스·사과스낵·사과과자 4종허가 (2007. 06, 문경위생 제076호)

□ 문경시 농업인 공동이용 농식품창업보육센터 개요

- 설립시기 : 2010년
- 설립목적 : 농업생산자가 식품공급자, 소득증대, 소비자에게 건강한 먹을거리 공급
- 2010년도 사업 : “백설공주가 사랑한 문경사과주스” 플랜트(2010), 문경시 전체 초중고등학교에 학교급식음료로 선정(2010), 전국 학교급식에 제공 계획(2011)
- 참여농가 : 총 22농가가 입주하여 공동생산, 가공, 홍보 마케팅 수행, 2010년도 총 40농가의 창업보육농가가 입주하여 교육과 기술이전, CEO훈련과 사업성 검증완료 후 창업을 준비 중
- 사과스낵, 주스, 한과, 잼, 와인, 식초 등의 창업보육제품기술 개발 표준화, 공동브랜드관리 규정집에 의한 품질관리 실시
- 공동이용시설에서 생산되는 다양한 문경농식품들은 식품박람회, 전자상거래

웹사이트, 직거래, 친환경매장, 대도시 안테나샵 등의 다양한 유통채널로 판매됨.

□ 문경시 농식품 창업 보육 프로그램 운영

- 제품 개발과 농가 경영능력 배양 위해 농산물 가공 관련 교육인 ‘농식품 창업보육 프로그램’ 운영
- 지역농산물(오미자, 사과)의 가공기술 개발과 교육, 기술이전 등을 통해 상품화 촉진, 지역농산물의 부가가치를 높여 농가소득 향상 기여
- 창업컨설팅, 창업보육 프로그램을 통해 지역농산물의 가공산업 활성화
- 농촌지역에 새로운 일자리 창출로 지역경제 활성화 기여
- 애로기술 상담 및 연구지원 사업을 통해 상품성 향상 위한 품질관리 노력
- 농산물 가공지원센터에 제품의 성분분석, 자가 품질검사실 설치 등 농업인이 가까운 곳에서 애로사항 용이하게 해결

□ 문경시 농산물가공지원센터 운영방향

- 농산물가공제품 개발의 학술 근거자료 확보 및 인프라 구축
- 문경 이미지에 맞는 지역 농특산물 활용한 농산물 가공 기술 개발 및 시제품 생산
- 개발 제품의 지역 자원화 위한 특허출원 등 지적재산권 확보
- 지원센터 이용 농민 대상의 창업지원교육 프로그램 실시
- 상품성 높은 농산가공제품 사업화 위한 기술이전 및 창업 지원
- 농업인의 가공 마인드 함양 위한 농산물가공교육 추진
- 지역특산물 소비촉진을 위한 지산지소(地産地消) 운동 교육
- 문경만의 독특한 음식문화 조성을 위한 우리음식보급 및 상품화
- 지역 식품가공업체의 현장 애로기술 해결 및 연구개발 지원

□ 종합 평가(농산물가공지원센터 및 농식품 창업 보육 프로그램 운영)

- 지자체 차원에서 농산물가공지원센터 설립해서 모범적으로 농가단위 식품가공을 적극 육성
- 지역농산물 활용한 가공제품의 개발과 상품화
- 창업 이전 단계까지 센터 내의 시설을 이용해 시제품 생산 판매 경험 축적
- 센터가 상품성 판매 및 경영능력 정밀 검토한 뒤 창업 지원
- 개발기술의 지적재산권 확보
- 농업기술센터의 농산물가공 전담부서의 설치
- 자가 농산물 가공을 희망하는 농가를 대상으로 1~3년 간 농식품 창업보육프로그램 운영

- 창업보육 및 창업지원 프로그램으로 식품가공을 희망하는 농업인에게 실용적인 창업 효과
- 지자체가 농업인의 가공생산 외에도 창업 농업인이 가공한 상품을 학교 급식에 공급 지원하는 등 다양한 사업 지원

	
외부 전경	내부 시설
	
기타 내부 전경	농산물 가공 상품 예시

자료 : 개인블로그 참고

(<http://taepyeong.tistory.com/325>, <http://mgapp.tistory.com/53>, <http://blog.daum.net/mnss620/13742990>)

[그림1] 문경시 농산물가공지원센터 전경 및 가공 상품

2) 전북 완주군 사례⁷⁾

- 주요 특징 : 완주 로컬푸드 활성화 전략 수립, 물리적 기반 시설 확대, 관련 제도적 기반 구축 등
- 완주군 로컬푸드 활성화 전략 개요(2008년 8월)
 - 내용 : 관련 조례 제정, 건강밥상꾸러미사업, 국내 최초 로컬푸드직매장 개장(※ 참고1 : 용진농협의 로컬푸드 직매장 운영 현황), 거점농민가공센터 준

7) 자료 : 1. 완주군(2011), 완주군 거점 농민가공센터 구축 및 운영방안, 연구용역 최종보고서

2. 나영삼(2013), 로컬푸드 직판으로 지역협동경제의 초석을 쌓자, 대안농정 대토론회(식품세션)

3. 정은미(2010), 농가 소규모 식품가공에 관한 지자체 조례(안) 연구, 한국농촌경제연구원

공, 추진조직체인 (주)완주로컬푸드 설립, 모악산 로컬푸드 해피스테이션 개장 (완주로컬푸드직매장 3호점, 농가레스토랑, 가공센터, 가공체험장 등)

- 이후 계획 : 완주로컬푸드 통합지원센터 설립(2014년 상반기), 로컬푸드 직매장 확대(2015년까지 5개소로 확대), 연간 500억원 매출 달성(2015년까지 3,000여 농가 참여)

※ 참고1 : 용진농협의 로컬푸드 직매장 운영 현황

○ 개요 : 500여명의 회원농가가 생산한 400여품목의 지역 농식품 판매

○ 주체별 역할

- 농업인 : 생산·운송·선별·포장·가격결정·재고관리 담당, 소비자가 믿을 수 있도록 사진과 연락처를 매장에 부착
- 용진농협 : 매장운영과 교육·판매·정산·홍보 등

○ 파급효과

- 직매장 개장 후 농업인 수취가격은 30~200% 상승, 소비자 가격은 30~50% 인하
- 농업인들에게는 농가소득향상, 마을에 활력
- 소비자에게는 환경보호 필요성과 지역농업 활성화 필요성에 공감하고 동참

○ 성공요인

- 유통단계 축소와 소포장을 통한 부가가치 상승
- 중소농을 중심으로 한 작부체계 전환
- 재배품목 수 확대 등 철저한 기획생산시스템



자료 : 농민신문(2013.08.12.)

□ 완주군 거점농민가공센터 개요([그림2] 참고)

■ 핵심 기능

- ① 밥상 꾸러미 전략 가공품목, 생산과 공급 거점 : 반찬류 및 제철 김치류 공급, 천연조미료 및 육수의 공급, 저소득 아동 및 독거노인 등 공공조달급식 공급
- ② 마을 공동체단위 소규모 가공 활성화 지원 : 위탁제조를 통한 식품제조허가 문제 해결, 가공 상품개발 및 안전성, 품질관리 지원, 식품제조 인허가 관련 상담 및 절차 대행
- ③ 소규모 가공 공동체회사 창업 보육 기능 : 가공창업교육 프로그램 운영, 시제품 생산 및 테스트 마케팅, 소규모 가공 공동체 회사 창업 보육
- ④ 공동마케팅 홍보 및 컨설팅 지원 : 마을·가공창업공동체 상품의 마케팅 컨설팅 지원, 다양한 홍보 채널을 활용한 통합 홍보, 상품의 포장재, 패키지 디자인의 공동 구매 지원

■ 상품화 과정

- ① 식품제조공장 : 완주농민가공센터
- ② 참여주체 : 완주군 내 다양한 마을공동체 참여(화전고향맛 공동체, 건강한손맛 공동체, 가공 식품 협동조합, 하늘이준블루베리 공동체, 수월영농조합, 미각쟁이공동체, 향토먹거리공동체, 해피밥상 공동체 등)
- ③ 제조판매원 : 완주군 로컬푸드 가공식품생산자협동조합, 완주로컬푸드영농조합법인 농가의 부역

④ 전체운영 및 관리 : (주)완주군 로컬푸드

[그림2] 완주군 거점 농민가공센터와 가공상품

		
(주)완주군 로컬푸드	완주군 거점 농민가공센터 외부전경	완주군 거점 농민가공센터 내부전경
		
농민 가공상품 예시 (1)	농민 가공상품 예시 (2)	로컬푸드 해피스테이션 내부 전경

자료 : 직접 촬영한 현장방문 사진, 해피스테이션(<http://www.happystation.kr>)

[그림2] 완주군 거점 농민가공센터와 가공상품

□ 『완주군 농산물 가공공장 운영·관리 조례』 개요

- 시기 : 2007.07.25. 제정, 2008.07.29. 개정
- 목적 : 완주군에서 생산되는 농산물의 수급안정과 새로운 수요창출을 통한 부가가치 제고 및 고용창출 등 지역경제 활성화에 기여
- 기능 : 지역주민의 고용기회 제공으로 농외소득 증대, 가공제품의 내수 및 수출시장 다변화에 따른 안정적 수요창출
- 운영방식 : 위탁운영(운영위원회⁸⁾에서 심사한 후 사용허가 여부 결정) 혹은 직접운영
- 운영위원회 : 부군수를 위원장으로 하여 13인 이내 위원과 간사 1인으로 구성, 가공공장의 사용허가 및 취소에 관한 사항, 가공공장의 사용요율 및 사용기간의 변경에 관한 사항, 기타 가공공장 운영에 필요한 사항의 결정
- 기타 : 시행규칙 상 농산물 가공공장 운영 및 유통계획서 원료조달 계획 수립 필요([표2] 참고)

8) 주 : 여기서 운영위원회는 조례에 명시되어 있듯이 지자체장이 임명하는 13인 이내를 말함

[표2] 완주군 농산물 가공공장 운영 및 유통계획서 중 원료조달 계획서 양식

원료명	소요량	조 달 계 획							
		계		완주군 생산 원료		완주군 이외 지역 원료		기타	
		물량	비율(%)	물량	비율(%)	물량	비율(%)	물량	비율(%)
		물량	비율(%)	물량	비율(%)	물량	비율(%)	물량	비율(%)

자료 : 완주군 농산물가공공장 운영 및 관리 조례 시행규칙 중 별표 2호 서식

□ 『완주군 농산물 가공공장 운영·관리 조례』 평가

- 지역농업활성화 차원에서 시설 설치, 해당 시설의 운영과 관리라는 단일사항을 조례로 만든 사례
- 지역 농산가공 시설이 지역농업인의 사용을 장려하는 차원에서 운영한다면 농업의 적극적인 참여를 유도할 수 있는 프로그램이 동반될 때 효율적 활용 가능할 것으로 보임
- 식품가공의 기본교육을 이수하고 가공에 대한 목적의식이 분명한 농업인이 가공에 참여하도록 관련 프로그램과 연계 필요
- 농산물 가공공장의 시설은 식품위생법 기준에 따라 설립되었지만 가공 과정, 가공 후 상품에 관한 관리·감독의 책임도 필요하나 조례 명시 부족

□ 그 밖의 제정 조례

- 완주군 재단법인 로컬푸드 공공급식지원센터 설립 및 운영 조례(2013)
- 완주군 로컬푸드 시설물 관리 및 운영 조례(2013)
- 완주군 공동체 창업보육센터 설치 및 운영에 관한 조례(2012)
- 완주군 로컬푸드 공공급식 지원에 관한 조례(2012)
- 완주군 지역공동체 활성화사업(커뮤니티 비즈니스) 육성 관한 조례(2011)
- 완주군 로컬푸드 육성 및 지원에 관한 조례(2010)
- 완주군 지역경제순환센터 관리, 운영에 관한 조례(2010)
- 완주군 농촌소득사업지원 특별회계 운영관리 조례 시행규칙(2004)

3) 경남 함양군 사례⁹⁾

□ 주요 특징 : 지자체 단위의 농림식품 연구소 개설과 운영, 관련 조례 제정

9) 자료 : 정은미(2010), 농가 소규모 식품가공에 관한 지자체 조례(안) 연구, 한국농촌경제연구원

□ 함양군 『농림식품연구소 설치 및 관리 조례』 개요

- 시기 : 2009.08.05. 제정
- 규모 및 위치 : 함양군 서상면 도천리, 총면적 28,662㎡([그림3] 참고)
- 시설 : 기초과학연구실, 미생물연구실, 산삼연구실, 미생물제제생산시설, 농식품 및 산삼전시실
- 목적 : 함양군 농림식품연구소를 설립·육성 발전시켜 농가의 소득증대와 농촌경제 활성화 지원
- 사업
 - 연구소의 설립, 운영을 위한 기본시책의 강구
 - 바이오농업개발 및 시험생산 등 실용화 사업
 - 바이오농업 품종개발, 기술경영지도 및 교육사업
 - 토양검정, 시비처방, 병해충진단 등 기초농업분석 및 검정
 - 농약잔류, 중금속 등 농작물유해물질 분석
 - 농산물 가공식품, 유통, 포장에 관한 연구 및 기술개발
 - 산삼에 관한 연구와 배양근 생산 및 관련기업 위탁 또는 용역사업
 - 연구개발시설의 이용 및 실험실 운영
 - 그 밖에 연구소의 목적달성에 필요한 사업
- 지원사항
 - 바이오농업에 대한 정책개발연구
 - 바이오농업 신기술 개발 및 보급
 - 바이오농업 함양고유브랜드 개발
 - 바이오농업 관련 생물자원의 발굴·개발 및 산업화
 - 그 밖에 바이오농업 관련 세미나, 교류협력, 홍보, 연수 등
- 특이사항 : 벤처농업 지원 및 육성(농업분야의 첨단과학기술 및 영농·경영기법의 개발을 장려하고 이를 보급하며, 농업과 농업관련 산업의 부가가치를 높이기 위하여 벤처농업 등 지원·육성), 지역에서 생산된 가공식품 전시, 상품구매 상담소로 활용
- 시설별 기능
 - 기초과학연구시설 : 토양의 정밀한 분석을 통해 맞춤형 비료를 생산하는 자료 제공, 사과/배/고추 등 작목별 적정시비량 추천과 소, 돼지 등 가축분뇨의 성분 파악, 수질과 토양의 오염도 저감
 - 농산물전시실 : 함양서 생산한 가공식품을 전시, 함양을 찾는 바이어들의 상품구매 상담소 활용 내년부터 10억원의 예산을 들여 농산물가공기술 이전센터를 설치 군에서 생산된 농산물을 가공해 농업의 부가가치 향상
 - 농산물안전성분석실 : 농약잔류독성검사와 중금속을 분석해 함양농산물이 친환경적인 농산물임을 과학적으로 밝혀 소비자에게 접근하는 마케팅 전략으로 활용할 계획
- 중요한 특징 : 민간업체를 유치해 민·관이 공동으로 운영하면서 지역농업을 발전시키는 전국 최초의 사례(네오바이오에서 산삼에 대한 연구와 미생물제제를 생산하고 있는 흥원바이오아그로를 유치해 미생물연구와 생산시설을 설

치해 미생물제제를 함양군민에게 반값으로 공급 예정)

□ 함양군 『농림식품연구소 설치 및 관리 조례』 평가

- 농업기술센터의 역할을 강화하는 방향의 내용 필요
- 농업기술센터의 조직 개편을 통해 역할을 강화하는 내용과 농산물 가공사업·유통·등 조례가 필요한 사업으로 분리, 운용 필요
- 지역농업이 추구하는 농가 소득증대와 지역경제 활성화를 위하여 연관 사업의 종류와 우선순위를 선별하여 효과적인 지원·육성과 책임있는 관리·지도가 가능하도록 지역 농정 재편이 필요

[그림3] 함양군의 농림식품연구소 전경과 가공상품

		
내부 실험실 전경	농산물 가공상품 예시(1)	농산물 가공상품 예시 (2)

자료 : 개인블로그(<http://cafe.daum.net/knrda/2LZo/7067?docid=17ou2LZo706720091112180700>)

4) 경기 남양주시 조례¹⁰⁾

□ 주요 특징 : 지자체 최초로 농가 소규모 식품가공사업 조례 제정(구체적 시설 가이드라인 명시)

□ 『남양주시 농가 소규모 식품가공사업 육성 및 지원에 관한 조례』 개요

- 시기 : 2011.12.22. 제정
- 배경 : 남양주가 먹골배의 주산지이기 때문에 상품가치가 없는 것을 배즙으로 만들어 판매하는 농가들이 많았는데 고발을 당하고 벌금을 부과하는 사례 속출
- 주요 내용
 - ① 농가 소규모 식품가공에 관한 지원의 책무
 - ② 소규모 식품가공사업에 관한 기본계획
 - ③ 소규모 식품가공사업의 시설기준 설정 및 점검
 - ④ 식품안전추진계획 수립

10) 자료 : 강원희망신문(2013.05.06.)

⑤ 농가 소규모 식품가공사업심의회 및 식품안전관리위원회 설치

■ (소규모 식품가공사업에 관한) 기본계획

- ① 소규모 식품가공사업을 촉진하기 위한 기본목표 및 추진방향
- ② 소규모 식품가공사업에 대한 자금, 정보, 기술, 인력, 판로 등의 지원에 관한 사항
- ③ 소규모 식품가공사업의 식품 안전성 확보를 위한 지원방법에 관한 사항
- ④ 소규모 식품가공사업의 식품 안전성 확보를 위한 품질 관리 및 조사에 관한 사항

■ 운영방식

- 농업인이 직접 생산한 농산물로 가공
- 10평 이내의 식품제조 시설 구비한 작업장 보유
- 식품가공사업의 연매출이 1억원 미만인 소규모 식품가공사업
- 자금, 인력, 정보, 기술, 판로 등의 종합적 지원을 하도록 의무 지워짐
- 소규모 식품가공사업을 촉진하기 위한 기본계획과 시행계획 매년 수립
- 조례에 근거한 시설기준에 맞춰 정기적으로 시설 점검
- 사업자들의 자주적인 위생관리 및 품질관리와 교육 강화하는 등 식품의 안전성을 담보하기 위한 프로그램도 함께 진행

■ 특이사항 : 생산 및 판매의 정보 기록관리, 위생관리, 사업자 기술지원, 정보 공유와 의견교류 시책 강구, 군민의 역할 명시(소비자식품위생감시원 참여 등)

■ 세부적인 시설 기준 명시(※ 참고2 : 남양주시의 농가 소규모 식품가공업체의 시설기준 설정)

□ 『남양주시 농가 소규모 식품가공사업 육성 및 지원에 관한 조례』 평가

- 조례 시행 후 올해 10여 농가가 배즙 가공시설을 위한 건축허가를 냈고 앞으로 배즙 판매 개척
- 그린벨트 규제에 묶여있던 농지에서의 소규모 가공 가능성 길 제시
- 지방자치단체와 지방의회, 지역사회 의 의지 여하에 따라 농업의 또 다른 활로를 확보하는 지원프로그램을 만들어낼 수 있음을 보여주는 사례

※ 참고2 : 남양주시의 농가 소규모 식품가공업체의 시설기준 설정

○ 소규모 가공업체 시설의 공통사항

- 포장실, 분쇄실(분진이 다량 발생하는 공정)은 격실로 분리할 것
- 환풍기, 창문, 출입문, 하수구 등에 쥐나 곤충 방지 시설을 갖출 것
- 천정, 바닥, 벽은 작업특성에 따라 내수성, 내열성, 항균성, 내부식성 등의 소재 사용(방수 페인트 등)
- 발생하는 하수는 하수관(처리시설) 또는 정화조시설로만 유입되게 할 것
- 출입구에는 출입하는 자를 세척(소독)할 수 있는 설비를 구비할 것
- 바닥의 물고임, 천정의 결로가 없도록 할 것
- 직화시설이 필요한 경우 소화기를 비치할 것
- 적절한 환풍기, 조명기구(낙하방지시설)를 설치할 것
- 화장실은 작업장 내 설치하지 말 것 등

○ 소규모 식품가공업체 시설의 개별기준

- 신고한 품목에 대하여 제조공정에서 필요한 설비의 구비에 따라 결정함.

(사례 : 장류제조업 중 메주제조의 경우)

- 제조공정 : 원료-선별-세척-침지-증자-분쇄-성형-건조-발효-숙성
- 필요한 시설 : 작업장(세척 및 증자, 성형이 가능한 상하수도 연결), 발효실(건조 및 발효의 조건 유지(건조기 가능))

(사례 : 장류제조업 중 제품제조의 경우)

- 된장 제조공정 : 메주-세척-담가-고액분리-숙성-포장
- 고추장 제조공정 : 원료-분쇄-당화-교반-숙성-포장
- 필요한 시설 : 작업장(세척 및 증자, 성형이 가능한 상하수도 연결), 포장실(제품 포장 시 이물혼입을 차단할 수 있는 공간), 분쇄실(분진이 작업장으로 확산되지 않도록 할 것), 기계류(재료섞기 작업이 가능한 용기 등)

(사례 : 배즙제조업의 경우)

- 제조공정 : 원료-선별-세척-분쇄-가열-착즙-포장
- 필요한 시설
- 작업장 : 세척이 가능한 상하수도 또는 수질검사를 필한 지하수를 연결, 원료, 분쇄 및 제품 포장시 이물혼입을 차단할 수 있는 공간

5) 경남 거창군 사례

□ 주요 특징 : 후발 주자로 농가 식품가공산업 육성 및 조례 제정, 농산물 종합 가공센터 설립 예정

□ 거창군 농가 식품가공산업 육성 및 지원 조례』 개요

- 시기 : 2013.05.22. 제정
- 목적 : 농업인이 생산한 가공품의 품질을 철저히 관리·지도하여 식품안전성을 확보하고 지역농산물의 수요 확대
- 농가 식품가공 기본계획 내용
 - 농가 식품가공사업을 촉진하기 위한 기본목표 및 추진방향
 - 농가 식품가공사업에 대한 자금, 정보, 기술, 인력, 판로 등의 지원에 관한 사항
 - 농가 식품가공사업의 식품 안전성 확보를 위한 지원방법에 관한 사항
 - 농가 식품가공사업의 식품 안전성 확보를 위한 품질 관리 및 조사에 관한 사항

■ 농산물가공지원센터 설치

- 농가 식품가공사업의 창업과 기업활동을 적극 촉진하기 위하여 각종 정보 및 교육·훈련·연수·상담 등의 서비스를 제공할 수 있는 농산물가공 지원센터 설치
- 지원센터의 설치와 운영에 관하여 필요한 인력·자금 등의 지원
- 농가 식품가공사업 및 관련 종사자에 대하여 경영능력, 기술수준 향상 위한 교육 프로그램 운영
- 농가 식품가공사업의 활성화를 위해 마케팅·세무·회계·디자인·홍보 및 판매 활동 지원

■ 심의 및 조정 기구 : 농가식품가공사업심의회

■ 특이사항 : 남양주시 조례와 비슷(생산 및 판매의 정보 기록관리, 위생관리, 사업자 기술지원, 정보공유와 의견교류 시책 강구, 군민의 역할 명시 등)

■ 진행상황 : 농산물 종합가공센터 설립 예정([표3] 참고), 농산물 가공 지원사업 지침¹¹⁾ 수립 참고

- 지원대상자 및 자격요건 : 지역농산물을 50% 이상을 원료로 이용하는 도내 농식품 가공업체
- 지원내용 : 농식품품질규격화 및 표준화, 가공산업 활성화(일반농식품 가공산업, 전통주육성, 전통발효식품 육성 등)

[표3] 거창군 농산물 종합가공센터 운영방향 설정을 위한 농산물 가공 수요조사서

성명		성별/나이	남, 여/ 세
지역(읍,면)		영농경력	년
연락처 :			
우선순위	희망 가공 농산물	제품 유형	관련 가공기기
1			
2			
3			
4			
예시	쌀, 감자, 사과, 포도, 딸기, 오미자 등	분말, 환, 건조, 잼, 된장, 고추장, 즙, 효소음료, 식초, 술 등	분쇄기, 건조기, 추출기, 포장기(파우치, 병..) 등
희망 창업코칭 서비스(우선순위)			
가공·제조기술()	행정()	법률()	
마케팅()	회계()	경영()	
특허, 디자인()	홍보()	기타()	

자료 : 거창군 농업기술센터 홈페이지

6) 기타 지자체 사례

☐ 이미 여러 기초지자체 및 광역지자체별로 농산물 가공과 관련된 조례 제정은 꾸준히 진행 중

11) 자료 : 경상남도(2013), 2014년도 농산물 가공산업지원사업 시행지침

- 기초지자체 : 무주군 전통산업 발굴·지원 및 육성 조례(2005.3.15.), 속초시 수산물 가공산업 육성 및 지원 조례(2008.01.04.), 강릉시 농산물 가공산업 육성 및 지원 조례(2010.07.14.), 의성군 가을빛고운브랜드 장류 등 식품제조 가공시설 설치 및 운영 조례(2011.05.17.), 서산시 농산물 가공산업 육성 및 지원 조례(2012.07.10.) 등
 - 광역지자체 : 경상남도 농수산물 가공산업 육성 및 지원 조례(2009.10.15.), 경상북도 농수산물 가공산업 육성 및 지원조례(2011.01.06.)
- 이들 조례의 공통 내용은 실천계획 수립 내용과 지원대상, 위탁운영 등 내용 명시, 세부적인 가공 시설기준과 가이드라인 등은 언급되지 않고 있음
- 실천계획 수립 내용
 - 농수산물의 부가가치와 상품성을 높일 수 있는 가공산업에 대한 육성·지원 시책
 - 도내 주요농수산물의 안정적인 판로확보와 가격안정을 위한 시책
 - 대내외적으로 경쟁력이 있는 농업인이 주체가 된 가공산업에 대한 육성·지원에 관한 사항
 - 품질 우수하고 안전한 가공식품 만드는 환경친화적인 농업인 가공업체 육성·지원에 관한 사항
 - 규모가 영세하고 대내외적으로 제품·기술 등 경쟁력이 있는 농업인 가공업체에 대한 시설개선 및 안정적인 운영에 필요한 사항
 - 그 밖에 농식품 가공산업 발전에 필요한 사항
 - 지원대상
 - 농수산물 가공시설 신·증축 및 장비 확충사업
 - 친환경·고품질 농산물의 가공 및 소비를 촉진하는 사업
 - 경쟁력이 있는 채소, 과실, 곡류, 화훼, 어류 등의 가공사업
 - 가공식품의 수출 촉진을 위한 지원사업
 - 농수산물 가공식품의 유통 및 물류 개선사업
 - 전통가공식품의 상품화 촉진을 위한 지원사업
 - 전통가공식품의 계승과 기술 및 브랜드 개발사업
 - 위해요소 중점관리 기준(HACCP) 및 국제표준인증 등을 위한 시설개선사업
 - 농산물 가공시설 설치·운영 및 교육사업
 - 가공식품 판매촉진을 위한 박람회 및 시장개척에 필요한 사업
 - 그 밖에 농산물 가공기술의 경쟁력 강화 및 경영 안정을 위하여 필요한 사업
 - 특이사항 : 전문가 자문과 교육 지원 등의 근거 명시
- 입법 예고 중인 『제주특별자치도 농어업인 소규모 식품가공사업 육성 및 지원에 관한 조례(안)』¹²⁾
- 진행 현황 : 제주특별자치도의회 공고 제2013-77호(2013.09.30.)
 - 제정 이유 : 제주도 농어업인이 생산하는 농수산물에 대한 식품가공을 지원·

12) 자료 : 1. 한국농정신문(2013.5.19.)

2. 제주특별자치도의회 입법예고란(2013.09.30.)

육성하여, 가공품의 품질과 안정성 확보, 식품가공사업 활성화를 통해 농어가의 소득향상에 이바지

■ 주요 내용

- 농어업인 소규모 식품가공사업에 대한 정의(안 제2조)
- 식품가공사업 촉진을 위한 기본계획 수립(안 제5조)
- 농수산물 가공 지원센터 설치(안 제6조)
- 식품가공사업에 대한 품목별 시설기준(안 제7조)

■ 진행상황 : 제주특별자치도 감귤가공식품개발 및 소규모시설 지원사업 지원 계획 수립

□ 제정 예정인 『괴산군 농가 소규모 식품가공사업 육성 및 지원에 관한 조례(안)』¹³⁾

■ 진행 현황 : 공청회 열고 의견수렴, 2013년 7월 심의·의결 계획

■ 주요 내용

- 소규모 식품가공사업에 관한 기본계획 수립
- 소규모 식품가공사업 촉진하기 위한 농업인 지원
- 농산물가공 지원센터 설치
- 식품안전 추진계획 수립

3. 소결 및 시사점

□ 지자체별로 다양한 유형과 방식으로 농산물 가공을 육성, 지원하고 있음.

- 문경시 : 농산물가공지원센터, 농업인 공동이용 농식품창업보육센터, 농식품 창업 보육 프로그램
- 완주군 : 완주 로컬푸드 활성화 전략 수립, 물리적 기반 시설 확대, 관련 제도적 기반 구축 등
- 남양주시 : 지자체 최초로 농가 소규모 식품가공사업 조례 제정(구체적 시설 가이드라인 명시)
- 함양군 : 지자체 단위의 농림식품 연구소 개설과 운영, 관련 조례 제정
- 거창군 : 후발 주자로 농가 식품가공산업 육성 및 조례 제정, 농산물 종합가공센터 설립 예정

□ 타지자체의 사례 검토를 통한 시사점은 다음과 같이 도출, 정리할 수 있음.¹⁴⁾

- 현행 추세에 미루어보면, 농가단위 소득 향상을 위해서는 농외소득 부분에

13) 자료 : 농민신문(2013.07.01.)

14) 주 : 정은미(2010) 내용을 일부 인용, 필자의 의견을 종합 정리한 것임

집중과 지원 등이 필요하고 이에 대해서 국가 차원의 농가단위 가공산업 육성 정책 추진 중(6차산업화 방안, 관련 법률 제정 노력 등)

- 하지만 국가 차원(식품의약품안전처)의 상위법인 식품위생법이 강력한 규제 권한을 가지고 있기 때문에 지역여건에 맞으면서 합법적인 식품관련 가공사업을 하는 것은 현실적으로 어려운 상황
- 단, 식품위생법 상 특례 규정을 활용한 “지자체 단위의 관련 조례 가능성”은 열어둔 상태이므로 이를 적극 활용해야 할 것임. 즉, 현실적 여건 하에서 농산물 관련 가공품을 만들어 상품화할 수 있는 방법으로 지자체 조례로서 반영할 수 밖에 없는 상황
- 지자체 조례 포함 내용은 지역상황과 특성에 맞도록 하는 것이 기본이 되고 이에 따른 세부적인 시설, 위생, 품질관리 기준 등 명시 필요
- 실질적인 지역주민의 참여보장, 실천방안 포함하기 위해서는 지역 내 관련 주체간 합의, 점검 과정이 필요하고 가급적 시행규칙에 대한 내용까지 포함
- 사회적 공감대를 얻을 수 있기 위해선 지자체장과 농가들이 함께 책임을 질 수 있는 방안 포함
- 기본조항에 포함되어야 할 사항으로는 다음과 같음.
 - 농가 소규모 식품가공에 관한 지원의 책무
 - 소규모 식품가공 시설 기준 설정과 품질관리, 지도, 조사
 - 지역 농산물의 신뢰 확보를 위한 안전성 관리, 위생 관리
 - 지역 농산물의 식품가공 지원 및 육성에 지역민 참여
- 현 상황 하에서 지역차원에서는 지자체장의 관심과 의지로서 조례 제정 및 시설 지원 등이 필요하고 국가 차원에서는 농산물 가공산업 육성 정책 추진의 일환으로서 제도적 기반 토대 마련, 물적 기반에 대한 지원이 필요

IV. 유럽 · 미국사례

1. 유럽사례

- ☐ 별도로 농민 가공에 대한 특례법률을 두고 있지는 않음.
- ☐ 원칙적으로 식품위생 규제는 “수단에 대한 의무” (obligation of means)가 아니라 “결과에 대한 의무” (obligation of results)에 기반해야 한다는 점을 규정하고 있음: 이를 위한 3가지 규제수단이 있음(1=>3으로 갈수록 강력한 규제.
 - 1) 우수위생관리기준(GHP)¹⁵⁾의 실천: 자발적 준수
 - 2) HACCP의 확립
 - 3) 위생통제계획의 수립
- ☐ 다만, 식재료 위생에 관한 Regulation (EC) no 853/2004의 전문 (15)와 (16)에 다음과 같은 경우 적용 가능한 융통성(flexibility)에 관한 규정을 두고 있음.
 - 따라서 위의 3가지 중 아래의 경우에는 우수위생관리기준만 준수하면 됨.
 - 1) 매우 소규모의 사업체(very small businesses)
 - 2) 전통적 생산방식(traditional methods)
 - 3) 특별히 지리적으로 제약을 갖는 지역(special geographic constraints: 조건불리지역)
 - 하지만 구체적으로 규정하고 있지는 않아서 해석에 모호성이 존재함.
- ☐ 그에 따라 회원국 차원에서 농민가공에 대해 특례를 부여할 수 있음.
 - 오스트리아가 별도의 규정을 두고 있음.
 - 그 외의 국가들은 별도의 법률적 규정을 두고 있진 않으며, 중앙정부나 지방정부 수준에서 각각 지역의 상황에 따라 융통성을 발휘하고 있음.

15) 우수위생관리기준(Good Hygiene Practice): 식품을 위생적으로 제조하기 위해 기본적으로 지켜야하는 시설기준, 위생관리절차 등에 관한 기준으로, 식약청에서는 2012년 하반기부터 본격적으로 도입하였으며, ('13) 20% → ('14) 50% → ('15) 100%까지 적용할 계획임.

〈루마니아의 사례〉

○ 2007년 유럽연합에 가입한 신규가입국

- 유럽연합의 식품안전규정을 준수해야 할 의무가 발생함
- 소규모 생산자를 위한 최소식품위생 및 안전조건 가이드북 발행

○ 3가지 핵심 포인트

- 1) 소생산자는 소비자의 건강에 대해 책임을 짐(식품위생과 추적가능성의 원칙)
 - 등록 및 생산기준의 충족
- 2) 소생산자는 산업적 생산자와 동일한 생산기준 충족필요 없음(EU와 루마니아의 정책)
 - 규제당국은 소생산자들이 최소 식품위생조건을 충족하는 한에서는 장비와 안전조치와 관련하여 융통성을 발휘한다.
 - 전통적 생산방식과 조건불리지역의 생산자를 지원하기 위하여 충족요건을 수정한다.
- 3) 소생산자들의 새로운 의무 충족을 지원하기 위하여 보조금과 무상 컨설팅을 제공함

○ 소생산자의 기준

- 자신의 사업체에서 소규모로 식품을 생산해서 소비자에게 직접 판매하는 개인 또는 소규모 사업체
- 축산의 경우 우유는 1천리터/주, 닭 2천수/년, 계란 50수 이하 등
- 그 외 품목(꿀, 채소, 과일, 과일주스, 빵, 와인 등)의 경우 생산제한선은 없음

○ 필요 절차

- 1) 등록: 지역의 식품안전국에서 직판사업자 등록(허가는 아님)
 - 등록은 단순한 법적 절차이며 비용도 들지 않음(판매의 법적 권리 부여)
 - 등록을 위해서는 생산물과 현장에 대한 조사가 필요하지만, 요건은 간단함
- 2) 요건의 준수
 - 시설위생 유지
 - 소비자 판매 생산물 수량 기록
 - 음수공급의 보장
 - 개인위생
 - 원료와 조리된 식품의 분리
 - 해충의 통제
 - 작업자 보건증명서
 - 작업자에 대한 위생요건 교육
 - 생산물 운송수단 요건

2. 미국의 사례

☐ 미국의 식품안전 현대화법(FSMA) 개정(2010)¹⁶⁾

※ SEC.105 중에서 “농가직판에 대한 면제” 조항

(1) 일반조항: 다음과 같은 농가는 요구조건을 면제받을 것.

- 지난 3년간 최종소비자에게 직판한 식품의 연평균 판매액이 그 외 구매자에게 판매한 식품의 연평균 판매액을 상회
- 연평균 총 식품 판매액이 50만 달러 미만인 경우인 농가

(2) 소비자 통보: 요구조건을 면제받는 농가는 다음과 같은 것을 이행해야 함.

- 식품포장라벨이 필수적인 식품의 경우, 판매식품에 생산물이 재배된 농가의 이름과 사업체명을 구매시점에 잘 보이게 표기해야 함.
- 식품포장라벨이 필수적이지 않은 식품의 경우에는, 생산물이 재배된 농가의 이름과 사업체명을 라벨, 포스터, 표시판, 플래카드, 문서 등의 형태로 구매시점에 잘 보이게 표기해야 함.

〈각 주별 사례〉¹⁷⁾

☐ 여러 주들이 baked 제품들을 중심으로 특정 품목들(주로 위해성이 거의 없는)을 중심으로 최근 들어 면제해주는 추세로 가고 있음.

- 물론 위생교육프로그램 이수 등의 조건은 있음.
- 육가공품은 규제가 좀 더 까다로운 편임.

☐ 위스콘신주와 미네소타주에서는 「피클법(Pickle Bill)」에 따라 연매출 5천달러 이하의 농민장터 판매자들이 과일, 피클, 샐사, 사우어크라우트 같이 산도가 높은 통조림을 면허 없이 판매할 수 있도록 했음.

- 이런 제품에는 주정부의 검사대상이 아닌 시설에서 만들어졌다는 표시를 해야 함.
- 피클 에그 같은 저산성 통조림은 여전히 금지됨.

☐ 미네소타주 피클법의 내용¹⁸⁾

- 대상 식품: 피클(채소나 과일)
- 평균 산도가 4.6보다 낮아야 함.
- 판매시점에 홈페이지 라벨이 붙어있어야 함.
- 라벨에는 제조자명과 주소, 제조날짜가 명기되어야 함.

16) <http://www.fda.gov/food/guidanceregulation/fsma/ucm247548.htm>

17) 박준식, 2011, "해외 농민장터 현황 및 시사점", 충남발전연구원 로컬푸드 연구회 워크숍 발표문.

18) <http://www.mda.state.mn.us/food/safety/minn-food-code-fact-sheets/pickle-bill.aspx>

- 제조자는 미네소타주 농업위원회가 인정하는 가공학교 이수를 마쳐야 함.
 - 미네소타주 농업위원회가 인정하는 식품가공 권위자로부터 레시피와 제조과정을 검토받아야 함.
 - 레시피 문서와 평균 산도 검사결과를 보유해야 함.
 - 연간 5천달러까지 판매 가능함.
 - 판매가능 장소: 농민장터, 지역행사(communitiy event, social event)
- ☐ 와이오밍주에서는 잼, 젤리, 베이킹 제품 같은 “비위해” 식품을 만드는 사람에게 면허를 요구하지 않기로 함.
- ☐ 코네티컷주는 농장에서 자체적으로 생산한 농산물로 제조하여 인증된 농민장터에 판매되는 잼, 젤리, 산성식품에 대해 관련 규정 적용을 면제해주고 있음.
- 하지만 이 경우에도 수질검사, 산성도 검사, 먹거리 안전성 교육 수수료 등 몇 가지 절차가 필요하고, 적절한 라벨링 역시 있어야 함.
- ☐ 메인주에서는 연간 1,000마리 이하의 가금류를 생산하여 농민장터 등을 통해 소비자들에게 직접 판매하는 농가에 대해 통상적인 도계 규정의 예외로 인정하기로 함.
- 이 경우에도 그런 사실에 대한 표시를 해야만 함.
- ☐ 뉴멕시코주는 2010년부터 빵, 쿠키, 잼, 파이, 토르티야, 사탕을 만들어서 농민장터와 도로변 직판장에서 판매하는 것을 허용하고 있음.¹⁹⁾

19) http://www.hcn.org/issues/43.1/state-and-municipal-governments-fertilize-local-food-craze/localfoodmap_1.jpg

V. 일본사례

1. 나가노현(長野県) 사례

- 현재 일본은 우리나라와 비슷한 환경 속에서 농업 6차산업화를 추진하고 있음. 그리고 농산물을 원료로 하는 식품가공·제조에 있어서도 식품위생법을 상위법으로 두고 있어, 농산물 가공에 법률적 제약이 있음.
- 그러나 나가노현의 경우, 지역연고의 농가 소규모 식품가공 사업을 활성화시키기 위하여 조례를 제정하여 업종별 구체적인 식품위생규칙을 제정하였음.
 - 1950년 「식품위생에 관한 조례(食品衛生に関する条例)」
 - 식품위생상의 위험을 방지하고 공중위생의 향상을 목적으로 식품위생에 관한 조례를 제정함.
 - 주요 내용은 영업허가, 시설기준, 상숙이나 합병 및 분할의 경우 지위계승, 허가 취소, 어패류 행상의 영업허가증 휴대, 수수료 등의 항목임.
 - 1999년 「식품위생법에 근거한 영업시설에 대한 기준에 관한 조례(食品衛生法に基づく営業の施設についての基準等に関する条例)」
 - 식품위생에 관한 조례 제정 49년만에 조례를 정비함.
 - 그동안 농가 소규모 식품가공 사업이 다양하게 변화·발전하였지만 조례는 사업규제의 성격이 강하다보니 현실에 적용되기에 어려움이 있었음.
 - 농가 소규모 식품가공 사업을 지역연고사업의 차원에서 활성화시키기 위하여 지자체가 업종별 구체적인 식품위생규칙을 제정하여 소비자의 신뢰를 얻으려는 의도에서 제정함.
 - 조례의 주요내용은 공중위생상 갖추어야 할 조치와 업종별 영업시설에 대한 기준임. ²⁰⁾

2. 일본의 그린투어리즘 규제완화 사례

- 일본의 도시민이 농촌지역을 찾아 자연경관과 향토음식을 등을 즐기는 그린투어리즘이 활성화되면서, 그린투어리즘과 관련된 법령(식품위생법, 여관법, 여행업법, 소방법, 건축기준법 등)의 규제가 전국적으로 완화되었음.
- 특히, 그린투어리즘의 핵심적 요소로서, 도시민이 농촌지역에서 숙박을 하는 「농가민숙(農家民宿)」에 대하여 특별히 규제를 완화하였음.
 - 이를 위하여, 농가민숙을 새로 정의하고, 농가민박과의 차이점을 제시하고 있음.

20) 정은미(2010), 농가 소규모 식품가공에 관한 지자체 조례(안) 연구, 한국농촌경제연구원

[표4] 일본의 농가민숙과 농가민박의 정의

구분	농가민숙(農家民宿)	농가민박(農家民泊)
내용	농림어업자가 여관업법의 허가를 받아 농림어업체험민숙업을 하는 것. 숙박업을 경영하면서, 숙박대가(숙박료)를 받기 위하여, 여관업법 허가를 받을 필요가 있음.	여관업법의 허가를 받지 않고, 농림어업자의 주택에서 숙박하는 「홈스테이」를 말함. 여관어업법의 허가가 필요없고, 숙박대가(숙박료)를 받을 수 없음. 또한 숙박자가 체험 등을 제공받을 경우에도, 그에 해당하는 대가를 받을 수 없음.

자료: 福岡県(2011), 福岡県農家民宿開業の手引き

- 관계법령의 허가기준을 일부 완화하여, 농가민숙은 일반민숙에 비하여 개업이 용이하게 되었음.
- 농림어업체험민숙업과 규제완화
 - 농산어촌체재형 여가활동을 위한 기반정비의 촉진에 관한 법률(이하, 여가법)에 있어서, 농산어촌체재형 여가활동(주로 도시민이 농림어촌에서의 농업체험, 농산물 가공 및 조리체험, 농산어촌의 생황 및 문화체험 등)에 필요한 사항을 제공하는 영업을 「농림어업체험민숙업」이라고 정의할 수 있음. ²¹⁾

[표5] 농가민숙(농림어업체험민숙업)의 구분

경영주체	농림어업자(농가민숙)		비농림어업자(체험민숙)	
객실면적	33㎡미만	33㎡이상	33㎡미만	33㎡이상
여가법 적용	○	×	×	×
여관업법상의 간이숙소영업	○ (농림어업체험민숙 확인서 필요)	○ (개업가능)	×	○ (개업가능)
건축기준법 상의 적용	겸용주택 (조건충족 필요)	여관		여관
소방법 상의 적용	일부 완화 조치	일부 완화 조치		일부 완화 조치
농림어업체험	제공필요	제공필요		제공필요

자료: 京都府(2011), 農家民宿(農林漁業体験民宿)を開業するには

21) 福岡県(2011), 福岡県農家民宿開業の手引き

- 농림어업체험민숙업에서는 농림어업자가 경영하는 경우 「농가민숙」이라 하고, 비농림어업자가 경영하는 경우 「체험민숙」이라고 구분하고 있음.
 - 농가민숙의 경우 면적 등의 규제가 완화되었으나, 체험민숙은 규제완화가 이루어지지 않았음.
 - 농가민숙과 33㎡ 이상의 체험민숙은 농림어업체협의 제공이 필수적임.
- 여관업법 상, 객실면적이 33㎡ 이상이 아니면 영업허가를 받을 수 없으나, 2003년부터 농가민숙에 한하여 「간이숙소」에 대해서는 객실면적이 33㎡ 미만이라도 허가를 내주고 있음.
 - 농림어업자는 여가법의 적용을 받아 농가민숙의 개업이 가능함. 그러나 건축기준법 상, 33㎡ 미만의 소규모일 경우 겸용주택으로, 33㎡이상일 경우 여관으로 법률적 적용이 다름
 - 기존 법률 상, 숙박업을 할 수 없었던 33㎡미만의 소규모 농가에 대하여 농가민숙이 가능하도록 규제를 완화한 것이 특징적임.

□ 농가민숙에 관한 규제완화조치를 살펴보면 [표5]와 같음.

[표6] 농가민숙에 대한 규제완화조치

법령	규제완화내용	완화시기
여관업법	농림어업자가 행하는 농림어업체험민숙업에 대해서는 객실면적이 33㎡ 미만 (소규모)에서도 간이숙소 허가를 받을 수 있음.	2003년
여관업법	교육여행, 생활체험 등을 행하고, 무상으로 숙박이 가능하며 객관적으로 숙박료에 해당하는 것을 징수하지 않는 경우는 여관업법 상의 적용대상이 되지 않는 것을 명확히 함.	2011년
식품위생법	농림어업체험 시에 제공되는 식사가 모두 자기취사와 공동조리의 경우에는 식품위생법의 영업허가가 불필요하도록 명확히 함.	2010년
건축기준법	주택의 일부를 농가민숙으로 이용하고, 소규모로 피난 등에 지장이 없다고 인정되면, 건축기준법 상 「여관」에 해당하지 않는 것으로 취급되며, 관계당국의 기술적 조언만을 받음.	2005년
소방법	지역의 소방장 또는 소방서장의 판단에 의해, 유도등, 유도표식, 소방기관에 통보하는 화재경보설비 등 설치가 생략됨.	2007년
여행업법	농가민숙 스스로 운송·숙박서비스에 농업체험을 부가하여 판매·광고하는 것이 여행업법에 접촉되지 않도록 명확히 함.	2003년
도로운송법	농가민숙이 숙박서비스의 일환으로 행하는 환영·환송운송은 원칙적으로 허가 대상 외가 됨을 명확히 함.	2003년
농지법	농업생산법인이 특구 내에서 실시하는 농작업체험시설의 설치·운영과 농림어업체험민숙 등이 농업생산법인의 농업관련사업에 추가됨.	2005년
주세법	농가민숙을 운영하는 농업자가 특구 내에서 스스로 생산한 농산물을 주원료로 하여 탁주를 제조하는 경우, 주류제조면허에서 최저제조수량기준을 적용하지 않음.	2003년
주세법	양조장, 요리점 등을 운영하는 사람은 일정의 요건 하에 주류의 제조면허를 받는 것 없이, 그 영업장에서 자가 제조주류 등을 제공할 수 있음.	2008년
농산어촌여가법	숙박시설이 지역의 농림어업자와 연계하여 농림어업체험을 제공하는 경우도 농림어업체험민숙으로 등록이 가능함.	2005년

자료: 福岡県(2011), 福岡県農家民宿開業の手引き

- 그러나 농가민숙을 하기 위해서는 각종 법령에 근거하여 다음과 같은 조건을 충족해야 함.
 - 여관업법: 여관업법 제3조에 의하여 「여관업 영업허가」를 취득할 필요 있음.
 - 농가민숙이 조리하는 경우(숙박자와 공동조리를 제외함)는 「식음점 영업허가」를 취득할 필요 있음.
 - 건축기준법: 농가민숙도 일반의 「여관」과 같은 시설기준에 적합할 필요 있음.
 - 소방법: 여관업 영업허가신청을 할 때에는 「소방법령적합통지서」를 첨부할 필요 있음.
 - 도시계획법: 시가화(市街化)조정구역에 지정되어 있는 지역에서는 농가민숙을 개업할 수 없음.
- 이와 같이, 일본은 기본적인 조건을 만족하면, 농림어업자에 대하여 법률적 규제를 완화시켜 「농가민숙」이 가능하도록 하고 있음.
- 특히, 교토부에서는 「농가민숙」에 대한 전국적인 규제완화조치 외에, 독자적인 조치를 취해 농가민숙을 장려하고 있으며, 이는 다음과 같음.

- 1) 도시계획법 등 제43조 제1항의 건축 등의 제한에서의 증개축의 취급
 - 시가화(市街化)조정구역이라도 농업자가 거주가옥을 활용하여 행하는 객실면적 33㎡ 미만의 소규모 농가민숙의 증개축을 허가함.
- 2) 식품위생법
 - [식품위생법과 관련된 교토부 독자의 규제완화 내용]
 - ① 전용 조리실은 불필요
 - 가정용 조리실과 겸용 가능
 - ② 전용 화장실 설비 불필요
 - 사용에 편리한 위치에 있는 물이 흐르는 수조식의 세면시설로 대응 가능
 - 세면시설에서는 손소독용 자재를 설치하는 것으로 세면시설과 화장실 설비의 공용 가능
 - ③ 위생환경에 문제가 없는 경우, 조리장 바닥과 내장의 내수성 소재에 의한 정비가 불필요
 - 바닥소재는 표면이 평평한 판자 이상으로 되어 있으면 가능
 - [대상집락]
 - 공동으로 육성되는 「이노치노사토(命の里)」 사업을 추진하고 있는 집락
 - 2011년12월9일 현재 11시정 174집락
 - [규제완화조건]
 - ① 숙박시설의 객실면적은 33㎡ 미만이고, 정원은 10인 이하일 것
 - ② 식사제공은 숙박자에 한하여, 1회당 10식 이하일 것
 - ③ 매년 1회, 광역진흥국에서 개최하는 식품위생 등에 관한 강습회를 받을 것
 - ④ 숙박대장, 활동상황 등을 정비하고, 매년 1회 보고할 것

자료: 京都府(2011), 農家民宿(農林漁業体験民宿)を開業するには

VI. 맺음말

- 현재는 식품위생에 관한 국민적 관심이 뜨겁고, 소비자들 또한 식품구매에 있어서 안전성을 중요시 하고 있으나, 국내에서는 시·군단위 지자체별로 농가의 소규모 식품제조·가공이 가능하도록 조례를 제정하고 있는 추세임.
 - 이는 농업 6차산업화의 본격적인 추진, 로컬푸드 사상의 확대, 직매장 활성화 등 농업의 부가가치를 높이고 지역 중심의 농산물 유통체계의 재편 움직임에 따라, 농가소득을 높일 수 있는 제도적 지원차원에서 이루어지고 있음.
 - 아직까지 우리나라에서는 시·군단위 지자체에서 조례제정을 하고 있으며, 광역시·도단위 지자체에서는 조례제정이 이루어지지 않았음.
- 미국과 유럽에서는 식품위생에 관련된 엄격한 규제 위에, 일부 조건을 충족시킨 농가에 대하여 조건을 달아 규제를 완화하는 정책을 전개하고 있음.
 - 특히, 미국에서는 baked 제품들을 중심으로 특정 품목의 규제를 완화하고 있으나, 이는 위생프로그램 이수 등의 조건이 붙음.
- 일본의 경우에는 「농가민숙」을 중심으로 규제완화가 이루어지고, 일부 지자체에서는 조건을 붙여 그보다 강화된 규제완화를 실시하고 있음.
 - 「농가민숙」은 도농교류의 필요성과 농가소득 증대를 위하여 약 10여년에 걸쳐 장기적으로 규제완화가 이루어져 왔음.
 - 또 전국적인 법률 규제완화 외에, 교토부 등은 자체 규제완화를 실시하고 있음.
- 이와 같이, 식품의 위생과 안전이라는 측면과 로컬푸드, 6차산업화를 통한 농가소득 증대라는 측면에서의 법률적·제도적 충돌이 있으나, 각 국은 법률정비와 법적 예외를 두어 제도적 테두리 내에서 농가소득 증대를 위한 규제완화를 강화하고 있는 것으로 사료됨.
- 특히, 국내에서는 식품과 관련된 「농산물 가공」이라는 협의적 사항에 대한 규제완화를 추진하고 있으나, 일본에서는 「농가민숙」이라는 광의적 분야에 대한 시간을 두고 필요한 부분에 대한 순차적인 규제완화가 이루어졌음.
- 따라서 국내에서도 광의적 분야(예, 6차산업, 직매장)에 대하여 농가가 필요한 부분에 대한 순차적인 규제완화가 이루어져야 할 것으로 사료됨.
 - 이는 농가의 의견을 충분히 반영하고, 관계부처와의 충분한 협의를 위한 것으로 해석될 수 있음.
- 향후, 농업 부가가치 향상을 위해 필수불가결한 농가의 소규모 제조·가공에

대하여 법률적 검토, 외국사례에 대한 면밀한 검토, 규제완화에 대한 조건 및 운영방안에 대한 검토가 이루어져야 할 것임. 또한 엄격한 상위법에 잣대 속에서 농가의 활동범위의 폭을 넓힐 수 있는 방안이 다각도에서 모색되어야 할 것으로 판단되며, 이와 관련된 깊이 있는 후속연구가 필요할 것을 사료됨.

□ 참고자료

○ 논문

- 윤석원(1992), 농가수준에서의 농산물가공부문 참여가능성 검토: 농어촌 특산단지 활용을 중심으로, 식품유통연구 제9권 제1호, 한국식품유통학회, pp131-151.
- 조웅제(1995), 제품차별적 가공식품 시장에서의 국내농산물의 가공경쟁력, 농업경제연구 제36권 제1호, 한국농업경제학회, pp1015-1030.
- 이철우(1997), 농가참여 농산물가공업의 생산·유통체계, 지리학연구 17호, 경북대학교 사회과학대학 지리학과, pp80-94.
- 김호 외(1997), 유기농산물 가공공장의 경영실태에 관한 사례연구: 충남 B식품과 충북 J식품을 중심으로, 한국유기농학회지 제6권 제1호, 한국유기농학회, pp11-23.
- 김충실 외(2003), 경북 농촌지역 농산물 가공업체의 부실화 요인분석과 경영개선대책, 농촌경제 제26권 제3호, 한국농촌경제연구원, pp97-117.
- 윤병선(2008), 로컬푸드 관점에서 본 농산가공산업의 활성화방안, 산업경제연구 제21권 제2호, 한국산업경제학회, pp501-522.

○ 연구보고서 및 기타 내부문서

- 경상남도(2013), 2014년도 농산물 가공산업 지원사업 시행지침
- 김종덕(2011), 로컬푸드 농민가공의 활성화 방안, 2011 로컬푸드전국대회 in 완주 제1분과 주제발표문
- 김종덕(2009), 먹을거리 위기와 로컬푸드, 이후출판사
- 나영삼(2013), 로컬푸드 직판으로 지역협동경제의 초석을 쌓자, 대안농정 대토론회(식품세션), 미발간
- 농식품부 내부자료(2012), 농업인 소규모 농산물 제조·가공 현황 및 개선방안
- 박준식, 2011, "해외 농민장터 현황 및 시사점", 충남발전연구원 로컬푸드 연구회 워크숍 발표문.
- 완주군(2011), 완주군 거점 농민가공센터 구축 및 운영방안, 연구용역 최종보고서
- 정은미(2010), 농가 소규모 식품가공에 관한 지자체 조례(안) 연구, 한국농촌경제연구원
- 福岡県(2011), 福岡県農家民宿開業の手引き
- 京都府(2011), 農家民宿(農林漁業体験民宿)を開業するには

○ 홈페이지

- 국가법령정보센터(<http://www.law.go.kr>)
- 국제농업개발원(<http://www.iadi.or.kr>)
- <http://www.fda.gov/food/guidanceregulation/fsma/ucm247548.htm>
- <http://www.mda.state.mn.us/food/safety/minn-food-code-fact-sheets/pickle-bill.aspx>
- http://www.hcn.org/issues/43.1/state-and-municipal-governments-fertilize-local-food-craze/localfoodmap_1.jpg
- * 기본적으로 본 보고서에 소개된 지자체 조례 내용은 별도의 참고자료 표기없이 국가법령정보센터 내 게시물을 참고

○ 신문기사 및 보도자료

- 강원희망신문(2013.05.06.)
- 경기도 농업기술원(2012)
- 농림축산식품부 보도자료(2013.07.26.)
- 농민신문(2013.07.01.)
- 농촌진흥청 보도자료(2008.04.14.)
- 제주특별자치도의회 입법예고란(2013.09.30.)
- 한국농정신문(2013.5.19.)