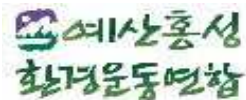


2018.07.12.

CNI세미나 2018-61

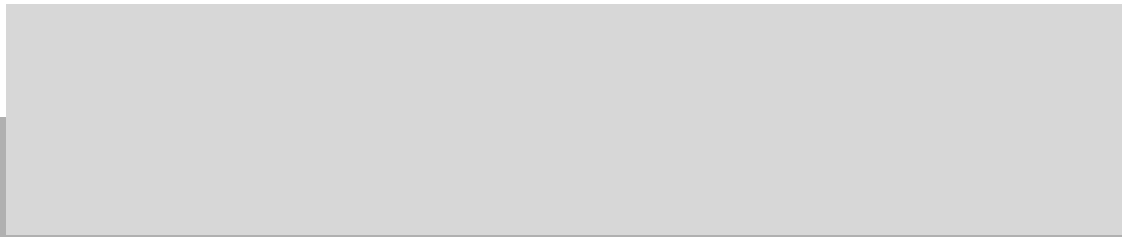


2018년 축산환경공존 연구회 제5차 축산정책포럼 자료집



CNI세미나 2018-61 [2018.07.12.목]

지역산 축산물의 공공조달 방안 모색



2018년 축산·환경공존연구회
- 제5차 축산정책포럼 개최 계획(안) -

- 연구회 : 축산·환경공존연구회
- 회의명 : 제5차 축산정책포럼
- 회의주제 : 지역산 축산물의 공공조달 방안 모색
- 회의목적 : 홍성산 축산물을 홍성군 급식영역 조달을 위한 구체적 방안 논의
- 회의일시 : 2018.07.12. 목, 19:30~22:00
- 회의장소 : 홍동 밝맑도서관 1층 (충남 홍성군 홍동면 광금남로 658-7)
- 참석인원 : 총 30여명 내외(연구회 구성원 내부연구진 4명, 외부관계자 26명)
- 주관·주최 : 충남연구원 축산환경공존연구회, 예산홍성환경운동연합 축산정책포럼
- 준비총괄 : 충남연구원 농촌농업연구부 강마야, 예산홍성환경운동연합 신나영
- 세부 프로그램

시 간		내 용	비 고
부 터	까 지		
19:30	19:40	여는 말(prologue)	충남연구원& 예산홍성환경운동연합
19:40	19:50	제4차 축산정책포럼 논의 정리결과 발표	충남연구원& 예산홍성환경운동연합
19:50	20:20	주제발표 : 급식지원센터 운영과 축산정책 과제	충청남도 농산물유통과 김오열 주무관
20:20	20:30	참고발표 : 홍성군 학교급식 식재료 공급 및 배송 적격업체 참가자격 및 선정기준 등	충남연구원 강마야
20:30	21:40	종합토론 : 지역산 축산물의 공공조달 방안 모색	참석자 전원
21:40	22:00	제1차-제4차 포럼 운영 중간점검과 향후 할 일 나가는 말(epilogue)	충남연구원& 예산홍성환경운동연합

급식지원센터 운영과 축산정책 과제

김오열 | 충청남도 농산물유통과

지속가능한 지역먹거리체계 구축을 위한

급식지원센터 운영과 축산정책 과제

◇ 생산, 소비, 재활용 등 지역순환의 지속가능한 로컬푸드 공적조달체계인 공공(학교)급식지원센터 운영으로 먹거리 형평성 및 건강·안전·공동체성 강화
⇒ 시·군·광역시 공공(학교)급식지원센터로 푸드플랜 실행체계 구축

I 배경 및 필요성

- GMO, 기후변화, 각종 첨가물 등으로 먹거리 불안감이 상승하는 가운데 효율성을 강조하는 먹거리 시장은 많은 문제(food security)를 야기
 - (안전) 안전·품질 보장되지 않는 값싼 식재료 사용 식품의 시장유통증가
 - 이로 인해, 저가 농산물 수입이 증가(연간 약 30조)하고, 불량만두소('04), 멜라민 분유('08), 햄버거병('17)과 같은 식품안전사고가 지속적으로 발생
 - (상생) 대기업·대형마트 상품의 지역 소비시장 집적화 심화
 - * 대형마트 3사 점유율 약 32.6%, 장류 상위 2개사(CJ·대상) 점유율 81.7%
 - 이로 인해, 중소농 및 지역식품업체 등이 성장하기 어렵고, 지역자본이 대기업 등 외부로 지속 유출됨
 - (환경) 식품시장의 대량판매를 위한 단작화의 증산 강화로 비료·농약 등 환경부담 높아지고 대도시 중심의 유통·물류로 탄소배출량 증가
 - 농업의 다원적 기능 강화를 위한 로컬푸드 소비를 저해하는 요소로 작용
 - (복지) 먹거리 취약계층(독거노인·결식아동 등) 대한 고려가 부족, 양극화 확대
 - 소득수준이 낮을수록 영양결핍율*이 높고 학력이 낮을수록 비만도 높음
 - * 소득수준 상 6.9%, 소득수준 하 10.8% (국민건강영양조사 결과, 2014년)
- 먹거리 시장에 대한 경제성 우위의 산업적 관점이 사회·환경·경제를 동시에 고려하는 지속가능성(순환성)의 통합적 관점으로 전환되고 있음
 - (순환성) 먹거리체계의 불평등 구조 해소하고 친환경로컬푸드의 건강·안전·배려를 고려하는 지역순환 식품체계*를 구축하는 것은 세계적 흐름으로 자리 잡음
 - * 생태적·경제적·사회적 측면을 고려한 생산, 가공, 유통, 소비, 폐자원 활용에 이르는 모든 단계가 좀 더 긴밀하게 지역에 뿌리내리는 식품체계

- (공동체) 로컬푸드 소비 활성화는 지역 내 자본이 축적되고, 다양한 지역 생산자들의 성장*을 견인하여 더불어 상생하는 공동체 사회 구현

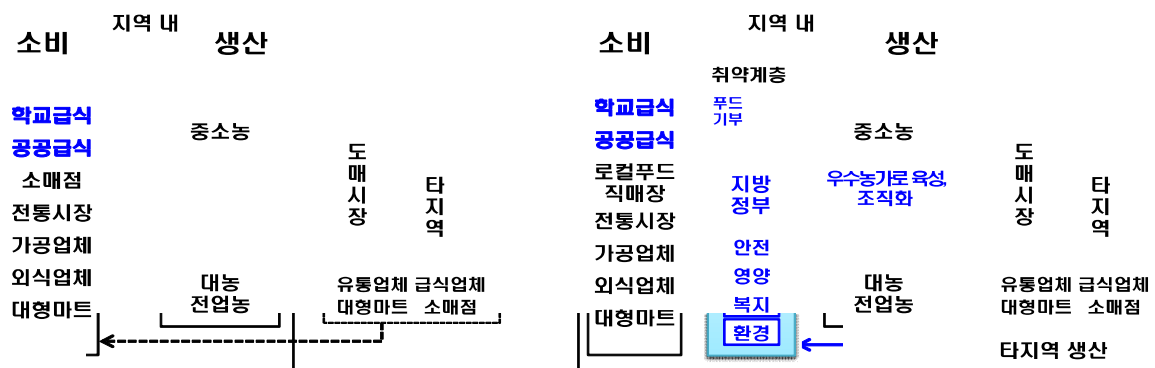
* OO농협 로컬푸드의 경우 월매출 50만원 이상인 생산자(마을가공 포함)가 68%증가(KREI, 2016)

- ➡ 누구나 안전·신선한 먹거리를 보장받으면서 상생·환경·복지 등 지속가능성을 지향하는 '먹거리 정의(Justice)'에 대한 관심 증가

〈푸드플랜 개념 및 주요요소〉

1. 개념

- 생산·소비·안전·영양·복지·환경 등 다양한 먹거리 관련 이슈를 통합 관리하는 지방자치단체별 **지역 내 먹거리 순환 종합전략**
- 공공급식을 중심으로 **신선·안전한 먹거리의 지역 내 공급체계** 마련



<기존 생산-소비>

<지역 푸드플랜 하에서의 생산-소비>

2. 주요요소

- ① **로컬푸드의 지역 내 선순환**
 - 지역에서 생산한 농식품을 공공급식(학교·어린이집·공공기관 등), 직매장, 하나로마트, 외식·가공업체 등 지역 내 주요 수요처로 순환
- ② **공공에 의한 맞춤형 생산·공급**
 - 지역 수요를 조사하여 이를 바탕으로 연간 공급계획을 산출하고 계약재배를 통해 먹거리를 확보(지역 농가·마을가공·식품기업 등 견인)
 - ※ 기후요인 등으로 지역 생산이 부족한 품목은 지역 간 제휴 검토
- ③ **신선하고 안전한 먹거리 보장**
 - 당일수확·당일판매 원칙, 저온유통체계 확립으로 신선도 보장, 친환경·GAP·HACCP 의무적용 및 안전성 검사 강화
- ④ **먹거리 관리체계 구축**
 - 지방정부가 주도하여 조달, 안전, 식교육, 도농교류 등 총괄 관리
 - 급식단체, 청년네트워크, 사회적경제조직 등 지역조직과 거버넌스 구축

- 학교급식이 지닌 환경과 생태, 건강, 공정, 배려의 사회적 가치를 실현하고 지역사회 공감대 형성을 통한 협력체계를 기반으로,
- 지속가능한 지역순환 먹거리 체계를 안정적으로 구축하는 것을 목적

□ 주요정책 및 사업

- '18년 식품비 지원
 - 도내 무상교육 대상 학생(유치원) 무상급식 식품비 지원
 - 28,672명(505교) 9,316백만원(도 20%, 시군 30%, 교육청 50%) *운영비는 학부모
 - 1일 1식(중식), 年 180일, 1식 단가 단설·사립 1,850원, 병설 1,680원
 - 도내 의무교육 대상 학생(초·중학생) 무상급식 실시
 - 175,872명(609교) 79,236백만원(도 20%, 시군30%) *식품비(도·시군) 운영비(교육청)
 - 1일 1식(중식), 年 190일, 무상급식 식품비(2,090원~3,090원)
 - 친환경 식재료 확대를 위한 유고(특수)학교 친환경 식품비 지원
 - 100,182명(629교) 15,195백만원(도 30%, 시군 70%) *유치원 400원, 고(특수) 530원
- ⇒(지원조건) 시장·군수가 지정한 급식지원(현물공급)센터를 통해 지원
- 학교급식지원센터 설립·운영지원 : 센터 신규 설립 및 시설보강
 - 사업비 : 2,000백만 원 / 대상 : 5시군(공주, 아산, 논산, 서천, 청양)
- 친환경농산물 기획생산체계 구축 : 작부체계 구축 및 전문조직 육성
 - 사업비 : 340백만 원 / 작부구축 10시군, 전문조직 육성 5시군
- 식생활교육 활성화 지원 : 영양식생활 교재 및 홍보영상, 건강식단 제작
 - 사업비 : 54백만 원 / 교재 12천부, 홍보영상 2편, 건강식단 800부
- 광역급식지원센터 통합관리 시스템 구축 : 전산수발주 시스템 확산
 - 사업비 : 380백만 원 / 대상 : 4시군(아산, 금산, 부여, 청양)
- 학교급식 위생안전시스템 구축 : 학교급식 전일배송 추진과 연계
 - 사업비 : 650백만 원(도 50:교육청50) / 대상 : 50교 시범운영
- 생산자·소비자 신뢰구축 학교급식데이 운영(식농교육 한마당행사)

－ 사업비 : 350백만 원(학교당 1백만~5백만 원) / 대상 : 350교

○ 학교급식 전통장류 공동구매(고추장,된장, 국간장)/ 630백만 원(차액지원)

□ 급식센터 운영 현황 (13시군, 전체 275,507명중 86%학생 이용)

(단위 : 명, 교, 백만 원)

구 분	천안센터	공주센터	아산센터	논산센터
개 장 일	'16.3	'16.4	'12.3	'16.3
학생수/학교	94,482/241	13,496/88	45,901/133	14,792/92
식품비지원	34,701	4,973	17,474	5,494
센터유형	물류위탁	물류위탁	물류위탁	물류위탁
물류운영	농협조공(11)	우성농협	아산원예농협	논산계룡농협
인력현황	26(공무원3)	11(공무원3)	17(공무원5)	35(공무원3)
배송차량	93대(자체14)	20(자체2)	34(자체6)	18대(자체)
'17 매출액	29,568	11,467	29,422	14,721
'17 매출이익	2,853	1,155	2,565	1,113
친환경/지역산	59% / 58%	42% / 72%	66% / 60%	48% / 53%
작부구축	290농가 43품목	78농가 26품목	35농가41품목	29농가 42품목

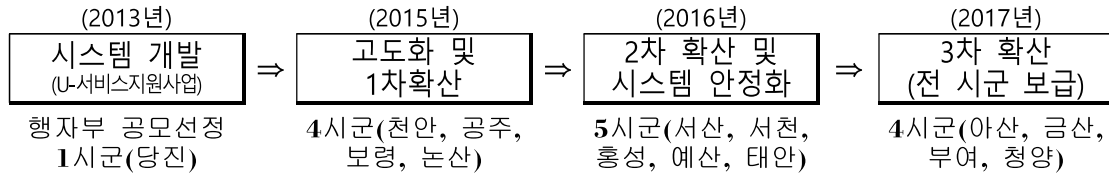
구 분	당진센터	부여센터	청양센터	홍성센터
개 장 일	'11.3	'15.5	'14.3	'14.3
학생수/학교수	20,497/89	6,343/68	2,559/34	13,034/70
식품비지원	7,825	2,492	993	5,022
센터유형	통합위탁	직영	직영	직영
운영주체	해나루조공(14)	부여군	청양군	홍성군
인력현황	15(공무원2)	7(공무원2)	10(공무원2)	10(공무원5)
배송차량	23(자체3)	11대(위탁)	4(자체3)	12대(지입)
'17 매출액	12,322	5,145	2,104	8,337
'17 매출이익	1,278	-	202	653
친환경/지역산	53% / 53%	70% / 66%	63% / 73%	65% / 48%
작부구축	29농가 31품목	124농가 21품목	56농가50품목	78농가40품목

구 분	보령센터	서산센터	서천센터	예산센터
개 장 일	'17.3	'18.3	'18.3	'17.3
학생수/학교수	11,061/84	22,521/96	4,924/53	8,059/68
식품비지원	4,264	8,538	1,895	2,985
센터유형	직영	직영	직영	직영
운영주체	보령시	서산시	서천군	예산군
인력현황	18(공무원6)	13(공무원3)	5(공무원3)	7(공무원5)
배송차량	11(자체3)	11대(위탁)	4(자체3)	12대(지입)
'17 매출액	6,604	-	-	5,412
'17 매출이익	542	-	-	419
친환경/지역산	48% / 57%	-	-	52% / 38%
작부구축	46농가 43품목	87농가 43품목	13농가27품목 (주잡곡제외)	9농가9품목 (주잡곡제외)

□ 그동안 추진 성과

○ 민관 거버넌스 협력체계 구축

- 학교급식지원 전산시스템 개발 ⇒ 향후 푸드통합지원 전산시스템으로 확대
 - 수발주, 검수검품, 정산관리 등 급식센터 업무 효율화를 위해 광역 시스템 자체개발



- 시스템 개발의 선결조건인 식재료 간소표준화 추진 : 영양교사 협조

지원시스템 확산성	① 센터와 학교, 급식업체간 소통문제 해결 및 수.발주 업무량 경감
	② 학교급식 농산물 수요량 통계 확보로 품목별, 시기별 출하량 예측에 활용
	③ 생산자(농가, 업체)와 소비자(학교) 간 거래내역 등의 정보화로 업무의 투명성 확보

○ 친환경 등 지역농산물 기획생산을 위한 작부구축 및 출하회 육성

- ‘15년 4시군 94품목 372농가 → ‘17년 12시군 109품목 838농가
- 실적은 260억, 학교급식 190억원(73%) 출하, 농가당 31백만원 매출기록

○ 지역순환 가공품의 센터 공동구매로 기획생산-가공-유통-소비 체계 구축

- 충남산 콩 사용한 전통장류를 급식센터에서 조달해 초·중 전학교에 공급
- 향후, 지역순환 가공품 확대(두부콩나물, 충남밀 국수짜장·카레·만두 등) 및 지역산 식재료 공동구매 확대(대하꽃개·바지락 등 수산물 등)

□ 추진상 어려움

○ 식재료의 적정가격 결정 어려움

- (농산물)기획생산을 위한 연중 작부계획을 세우지만 생산차질 발생
- (공산품) 브랜드 품목별 가격경쟁에서 단독 브랜드 제품을 확대시킴

○ 시군적합 공공급식센터의 적정 수수료 결정

- (센터) 센터 직원 인건비 상승, 필수 지출비용 발생, 수수료 상승 압박 등
- (영양교사) 식품비에서 센터 관리운영 수수료를 반영하면 식재료 단가 상승

○ 지역순환 가공품의 공공급식 조달 어려움

- 식품기업 저가 공장가공품과 가격 차이 해소 방안
- non-GMO 등 부재료(각종 소스류 및 첨가물 등)의 배제 한계

○ 센터와 학교·납품업체 간 계약 어려움 (지계법 수의계약 2천만원 금액제한)

III

축산업 현황과 충남 학교급식 소비

□ 축산업 일반현황

○ 연도별 축산업 생산액

단위 : 10억 원, %

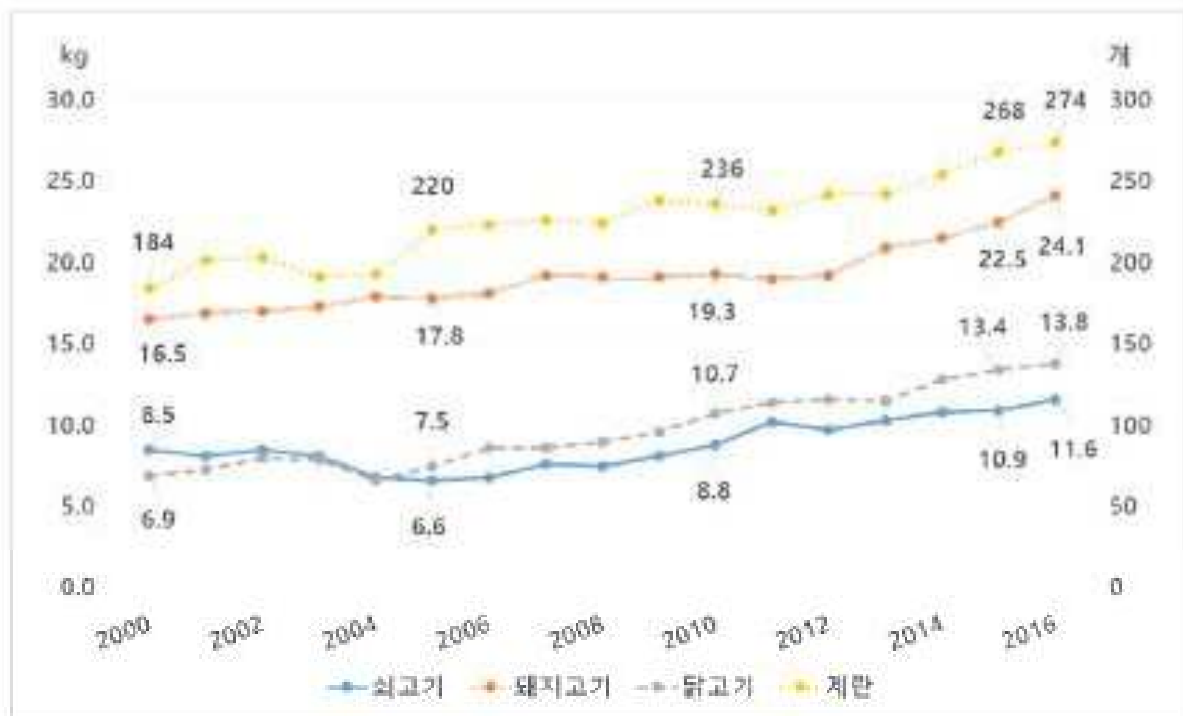
구분	2011	2012	2013	2014	2015	2016
농업	46,078.0	49,559.5	49,826.8	49,237.7	48,979.1	47,596.2
축산업	14,990.9	16,022.5	16,232.8	18,781.9	19,125.7	19,229.7
한우	2,839.3	3,263.0	3,506.2	4,025.5	4,440.9	4,811.0
돼지	4,544.6	5,348.2	5,009.5	6,615.1	6,967.1	6,756.5
닭	2,186.0	2,090.0	2,171.2	2,023.8	1,909.5	1,998.6
계란	1,559.9	1,366.2	1,639.4	1,807.2	1,836.9	1,707.2
비율	32.5	32.3	32.6	38.1	39.0	40.4

자료 : 농림축산식품부

주1 : 비율=축산업 생산액/농업 생산액×100

주2 : 2016년은 잠정치

○ 연도별 1인당 소비량



자료 : 농림축산식품부

○ 연도별 유통비용율(쇠고기)

단위 : %

구분	2011	2012	2013	2014	2015	2016
유통비용율	42.2	45.3	45.4	41.8	41.6	45.4
출하	2.8	1.1	1.0	0.9	1.7	1.7
도매	1.6	7.4	6.5	8.5	11.6	13.6
소매	37.8	36.8	37.9	32.4	28.3	30.1

자료 : 축산물품질평가원

○ 연도별 유통비용율(돼지고기)

단위 : %

구분	2011	2012	2013	2014	2015	2016
유통비용율	38.9	43.3	44.2	45.6	46.5	45.5
출하	3.5	1.5	1.0	4.6	1.3	1.3
도매	12.4	8.8	10.8	13.2	19.7	18.6
소매	23.0	33.0	32.4	27.8	25.5	25.6

자료 : 축산물품질평가원

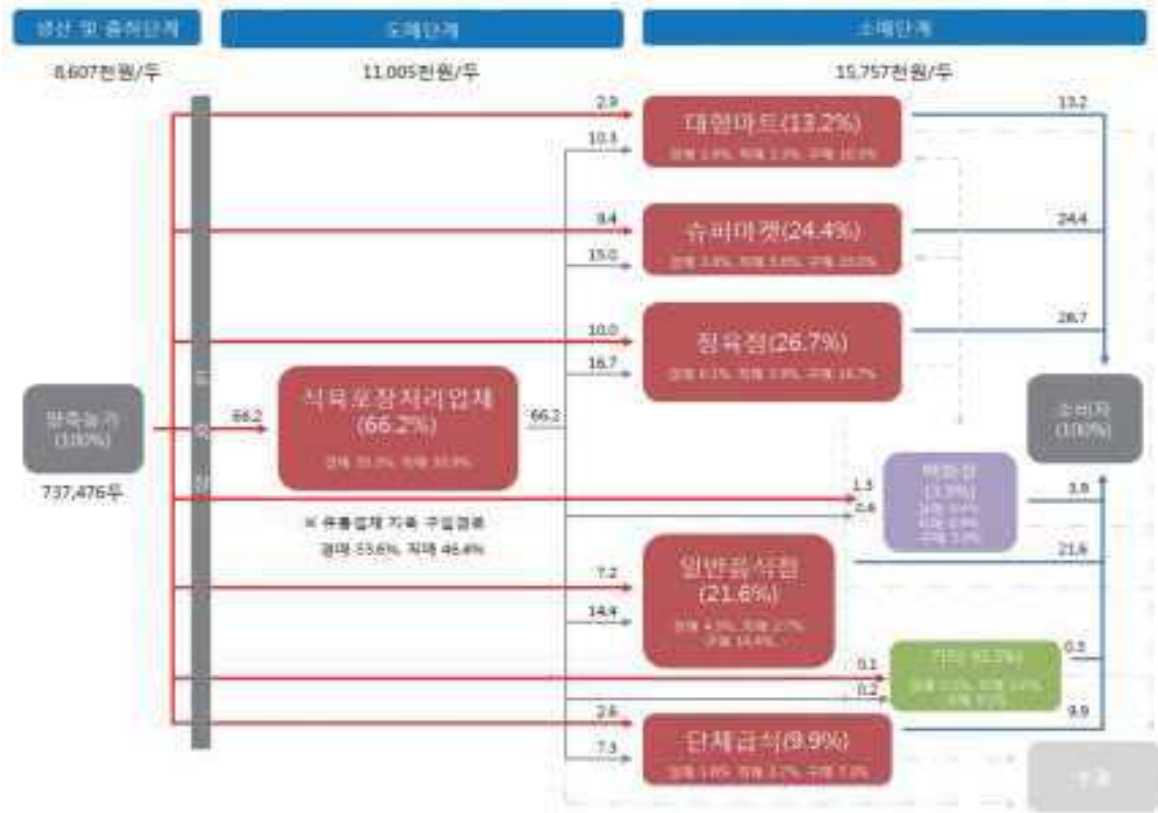
○ 연도별 유통비용율(닭고기)

단위 : %

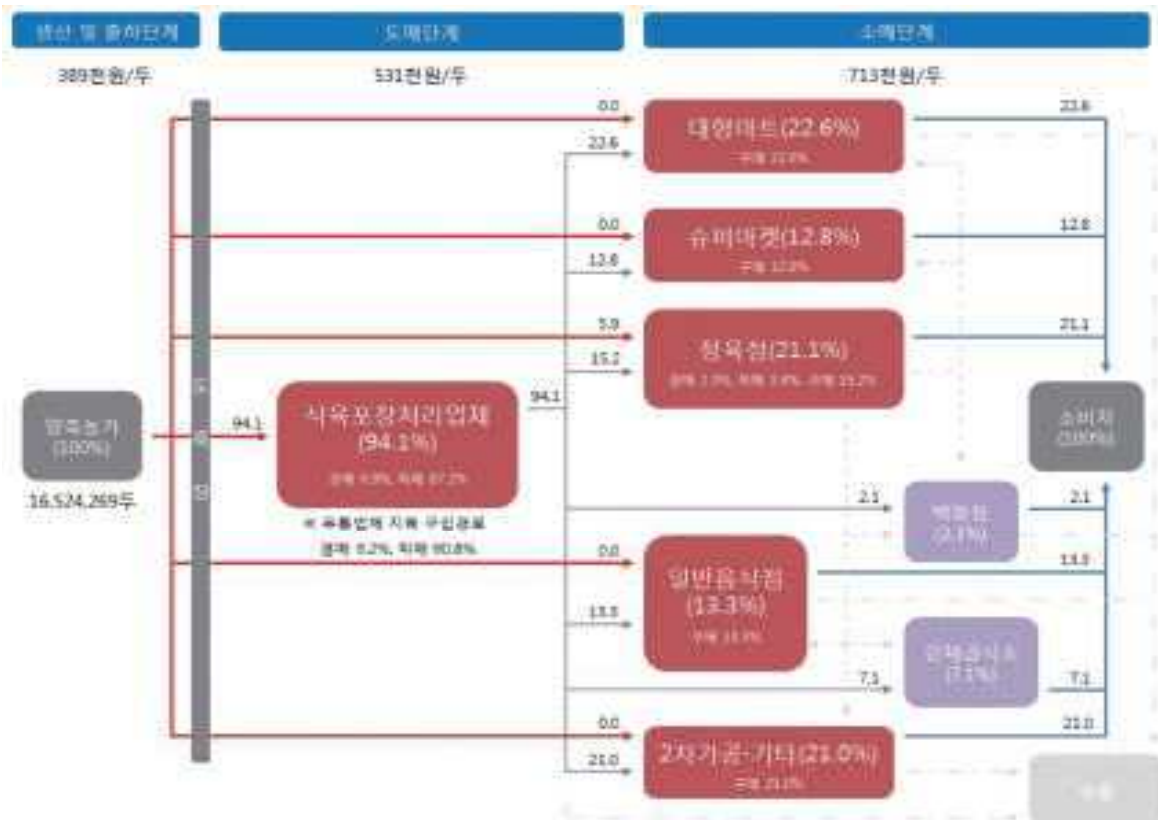
구분	2011	2012	2013	2014	2015	2016
유통비용율	52.1	59.0	58.4	48.7	49.7	51.7
출하	15.0	2.2	2.6	2.5	0.1	0.1
도매	9.4	40.8	41.6	27.9	37.9	36.3
소매	27.7	16.0	14.2	18.3	14.9	15.3

자료 : 축산물품질평가원

○ 유통단계별 경로 및 비율(쇠고기) *출처 : 2016년 축산물품질평가원



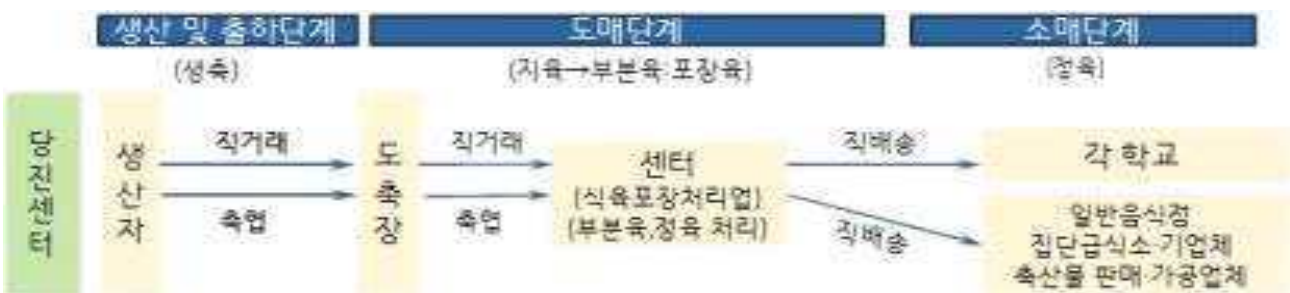
○ 유통단계별 경로 및 비율(돼지고기) *출처 : 2016년 축산물품질평가원



□ 도 축산관련 지원사업 현황(푸드플랜 관련)

부서	사업내용	금액(천원)	분담비율(%)		
			국	도	시군
축산과	- 축산물 유통(가공) 지원사업(3개소) (직거래 축산물 판매장·식당 신·개축 지원 등)	900,000		20	40 (기타 40)
	- 조사료 생산장비 지원 (조사료 생산 부소장비 25대, 사료배합기 30대)	2,300,000		15	35 (기타 50)
	- 고품질 사료시스템 지원 (사료배합기 및 부속장비 8대)	360,000		25	25 (기타 50)
	- 사료작물(춘추파) 종자대 지원(22,078ha, 옥수수수수 등) (단가 300천원/ha)	2,516,866	30	8	32 (기타 30)
	- 청보리 등 사일리지 제조비 지원 (단가 60천원/톤×192,589톤)	11,555,340	30	6	54 (기타 10)
	- 전문단지 조성용 사일리지제조 지원(당진, 태안) (단가 60천원/톤×21,000톤)	1,260,000	50	12	28 (기타 10)
	- 전문단지 조성용 종자구입 지원(당진, 태안) (단가 300천원/ha×830ha)	249,000	40	9	21 (기타 30)
	- 전문단지 조성용 퇴액비 지원(당진, 태안) (단가 200천원/ha×600ha×2회)	240,000	40	18	42
	- 조사료 생산 경영체 장비지원(트랙터 등 기계·장비) (단가 150,000천원×25개소)	3,750,000	10	10	20 (기타 60)
	- 축산물 판매업소 위생개선 장비지원(굴절기, 진공포장기 등) (300천원×200개소)	600,000		20	50 (기타 30)
	- 신규 haccp농가 등 시설장비 등 지원사업 (22,000천원×100개소)	2,200,000		15	35 (기타 50)
소계		25,931,206			

□ 충남 급식센터 축산물 공급유형



자료 : 당진센터 자료(2014)를 토대로 필자 작성



자료 : 아산센터 자료(2014)를 토대로 필자 작성

□ 충남 학교급식 축산물 소비현황[2018년 상반기]

식재료 중분류	소비량 (톤)	소비금액 (백만원)	소비품목 상용량 상위5개	등록업체 점유율 (예 : 홍성)
	1,289	14,272		
닭고기	435	3,140	닭고기(넓적다리살)/날것/닭고기/정육 1(껍질제거)/국내산/냉장/kg/1등급/무 항생제/HACCP인증	하림내포(주) 20% 서진특판 2.6% 나로농산유통 10% sj푸드 54% 신우에프에스 13.4%
돼지고기	661	5,586	돼지고기(앞다리,날것)/돼지고기(앞다 리,날것)/돼지고기(앞다리)/충남산/냉 장/1kg/명품브랜드인증/무항생제 돼지고기(등심)/날 것/장터포크등심/충 남산/냉장/kg/무항생제 돼지고기(사태)/날것/장터포크/사태/1 등급이상/충남산/냉장/HACCP인증/무 항생제 돼지고기(목살)/돼지고기(목살)/장터포 크/목살/1등급이상/충남산/냉장 /HACCP인증/무항생제 돼지고기(갈비)/날것, 찜/장터포크등갈 비/충남산/냉장/kg/무항생제	아토탄우영농조합법인 14.0% 온누리미트 70.1% 큰시장정육점 15.9%
쇠고기	157	5,046	쇠고기(한우)/양지,국거리/한우(암소)/ 양지/충남산/냉장/kg/2등급이상 /HACCP인증 쇠고기(한우)/우둔/한우암소우둔/천안 산/냉장/kg/무항생제/2등급이상 /HACCP 쇠고기(한우)/설도/한우암소설도/천안 산/냉장/kg/무항생제/2등급이상 /HACCP 쇠고기(한우)/앞다리/한우(암소)/앞다 리/충남산/냉장/kg/2등급이상/HACCP 인증 쇠고기(한우)/사태/한우암소사태/천안 산/냉장/kg/무항생제/2등급이상 /HACCP	농업회사법인토박이 11.7% 아토탄우영농조합법인 26.2% 온누리미트 60.1% 큰시장정육점 1.8% 홍성한우한돈직판장 0.2%
오리고기	36	500		

□ 기본목표 : 지속가능한 지역순환 먹거리 체계 구축

- 지역생산 건강먹거리가 지역에서 가공-유통-소비-재활용되는 순환구조만들기
- 지역먹거리를 누구나 고르게 접근가능하고 관계회복으로 공동체성을 강화하기

○ 원칙

- 동물복지를 고려하는 환경친화적이고 순환적인 축산물의 생산-유통-소비
- 지역내 경종과 축산의 순환체계를 따르는 생산
- 축산물 유통의 안전관리

□ 사업과제

○ 건강한 축산사료 생산기반 구축

- 조사료 생산단지 확대
- 마을단위 가축분뇨 자원화·에너지화 시설 확대

○ 생산자, 소비자 합의 축산물 기준 마련(자주인증제)

- 생산-유통-소비의 각 단계별 자주인증점검 및 소비자 참여 모니터링

○ 안전 축산 농장마을만들기(가축질병 청정, 악취없는 마을)

- 마을단위 특성 분석 및 시설 설계, 주민협의체 구성, 공동개선활동 등

○ 안전하고 건강한 축산물의 어린이집, 복지시설, 의료원 등 공공급식 확대

- 푸드통합지원센터 운영체계(품목, 가격, 물류 등)기반 확대

○ 지역 축산물 원·부재료 사용 등 지역순환 가공품 기획·유통 활성화

- 사회적 경제영역(마을기업 등)과 로컬푸드 직매장 연계 강화

○ 안전 축산 농장마을 연계 식교육 활성화

- 급식센터의 학교·복지시설의 식교육 거점화
- 친환경축산 식교육의 전문인력 양성

홍성군 학교급식 식재료 공급 및 배송 적격업체
참가자격 및 선정기준 등

강마야 | 충남연구원 농촌농업연구부

2018학년도 홍성군 학교급식 식재료 공급 및 배송 적격업체 모집 공고

홍성군 로컬푸드 학교급식 지원과 관련하여 2018학년도에 홍성군 학교급식지원센터를 통해 각 학교에 식재료를 공급 및 배송할 적격업체를 모집 공고합니다.

1. 신청방법 및 양식

홍성군 홈페이지 (<http://www.hongseong.go.kr>) 공고/고시 에서 「2018학년도 홍성군 학교급식 식재료 공급 및 배송 적격업체 모집 공고」 붙임파일 신청서를 내려받아 작성하여 홍성군 로컬푸드 학교급식지원센터로 제출 (☎ 041-631-7538)

2. 등록 및 평가 기간

- 가. 공고기간 : 2017. 12. 13(수) ~ 2017. 12. 22(금) (10일간)
- 나. 신청기간 : 2017. 12. 18(월) ~ 12. 22(금) (5일간) 09:00 ~ 18:00
- 다. 신청방법 : 방문 신청(팩스, 우편 신청 불가)
- 라. 서류심사 및 현장평가 : 2017. 12. 26(화) ~ 12. 29(금)예정
- 마. 선정결과 통보 : 2018. 1. 12일한 홈페이지 공고

3. 신청장소 : 충청남도 홍성군 로컬푸드 학교급식지원센터 사무실 (☎ 041-631-7538)

4. 모집대상

가. 공급 적격업체

- 해당 품목을 「홍성군 로컬푸드 학교급식지원센터」를 통해 연중 학교에 공급이 가능한 업체(법인 포함)

해당 식품군	품 목	비 고
농산물(과일)	일반 생과일, 수입 생과일	
축 산 물	쇠고기, 돼지고기, 가금류, 난류	
가공·공산품	가공식품, 냉동·냉장, 유제품, 떡류, 김치류, 공산품 등	- 홍성군내 가공품 포함 - 전통장류(도 공모 선정업체)
수 산 물	어패류, 건어물, 해조류 등	

※ 식품군별로 최대 3개 품목군까지 한 업체에서 중복 신청 가능

나. 배송 적격업체

- 학교급식지원센터 물류창고에 학교별로 입고·배분된 식재료 전품목을 지정된 학교에 정해진 시간에 배송할 업체
- 모집대수 : 13대(냉동·냉장 탑차)
- 배송 기간 : 2018. 3. ~ 2019. 2.(1년간)
- 지급수수료 : 월 정액 170만원(배송에 따른 제세 및 유류비 포함)
※ 추가배송(휴일, 새벽)시 비용별도 지급

5. 참가 자격 기준

가. 공급 적격업체

- 공고일현재 사업장 소재지가 홍성군내에 있는 업체로 2018학년도에 “홍성군 로컬푸드 학교급식지원센터”를 통해 홍성군내 유치원, 초·중·고등학교에 학교급식 식재료를 공급하고자 희망하는 사업자(법인 포함)
- 단, 충청남도가 보조금을 지원하는 전통장류 도내업체는 예외로 한다.
(참가자격 및 기준 : 붙임1)

나. 배송 적격업체

2018년도 공급 적격업체 공모에 참가 신청한 업체 또는 식품운반업자 중 다음조건을 충족한 자

- 냉동 및 냉장시설, 냉동/냉장 칸분리, 온도계, 온도기록장치 등의 시설을 갖춘 차량을 소유(또는 임차)한 자로 배송전담 운전자를 지정 운영할 자(업체)
- 우천이나 외부오염 차단, 교차오염 방지, 신선도를 유지하여 식재료 운반이 가능한 자(업체)
- 학교급식기준 6개월/1회 이상 건강진단서(구 보건증)를 갖추고 있을 것
- 차량에 대한 정기소독(하절기 2개월, 동절기 3개월)을 실시하고 소독필증을 제출할 것
- 차량등록증을 비치하고 종합책임보험에 가입되어 있을 것
- 배송한 식재료로 인하여 학교급식을 섭취한 사람의 건강에 이상이 있을 시 책임을 보증할 수 있는 영업배상책임보험에 가입할 것(1인당 1천만원, 1사고당 3억원)
- 최근 3년간 2개 학교이상 공급문제로 식자재 공급을 중단한 업체는 선

정 대상에서 제외

- 홍성군이 제시한 자격요건과 과업내용을 수락하고 학교급식지원센터 창고관리자의 과업지시에 따를 것을 약속하며 구비서류 갖추어 신청할 자

6. 제출서류

공급 및 배송 적격업체 신청서류 목록	
1. 참가 신청서 1부. <붙임서식 4>	
2. 서면제출 목록표 1부. <붙임서식 5>	
3. 업체 일반현황 <붙임서식 6>	
4. 법인등기부 등본 (개인 주민등록등본) 1부.	
5. 인감증명서(법인은 법인인감), 사용인감계<붙임서식 7> 각 1부.	
6. 해당 식품군의 영업 신고증 및 신고필증 사본 1부. - 집단급식소 식품판매업 영업신고증, 식품제조·가공업 영업신고증, 식품 소분·판매업 영업신고증, 축산물 판매업 영업신고증 등	
7. 사업자등록증 사본 1부.	
8. 국세, 지방세 납세(완납)증명서 각 1부.	
9. 사업장 확인서(건물등기부등본 또는 건축물관리대장 및 건물임대차계약서 사본)각 1부.	
10. 차량 등록증 및 책임·종합 보험 증명서 1부.	
11. 사업장 소독증명서 (최근 3회분) 사본 각 1부.	
12. 직원현황 및 종사자 건강진단서 사본 각 1부.	
13. 식품 위생교육 참석확인서(교육수료증).	
14. 상수도요금 납부 영수증(최근 2개월) 또는 지하수 수질검사결과서 (용수사용 해당업체만 제출)	
15. 최근 1년간 공급 및 배송 실적 <붙임서식 8> 및 실적증명서(증빙서류)<붙임서식 9> 각 1부 (2018년도 학교급식지원센터 참여업체 생략)	
16. 생산물(음식물) 배상책임보험증명서 사본 1부. - 식중독 보험 - 1인 1천만원, 1사고당 3억원 이상	
17. 각서 1부. <붙임서식 10 >	
18. 공급 및 배송 제안서 <붙임서식 11, 11-1, 11-2>	

※ 서류 제출 시 유의 사항

- 모든 서류의 사본 제출 시 원본을 지참하시고, 사본은 반드시 인감 또는 사용인감으로 “원본대조필” 한 후 제출하시기 바랍니다.
- 신청서 제출 시 신청인의 신원을 확인할 수 있는 신분증 (주민등록증, 운전면허증 등)을 제시하여야 합니다.

7. 공급 및 배송업체의 주요과업내용

- 가. 공급업체는 학교별 주문된 식재료를 소분·포장 및 스티커 부착하여 제출서류(물품별 인증서, 도축증명서, 등급판정서, 비오염증명서 등)와 함께 홍성군 학교급식지원센터 물류창고에 납품하고 검수가 완료된 식재료를 각각 품목별 냉동, 냉장 창고의 해당 학교별 보관 장소에 진열하여야 함.
- 나. 배송업체는 홍성군 학교급식지원센터 물류창고에 학교별로 보관된 식재료를 냉동·냉장을 구분하여 위생적인 방법으로 차량에 탑재한 후 학교에 함께 제출하여야 할 서류를 지참하여 지정된 시간과 장소에 납품하고 학교와의 대면 검수를 실시, 클레임 발생 시 센터(물류팀)에 보고하고 센터의 지시에 따라 조치하고 최종 결과를 보고하여야 함.

8. 비용 정산

- 가. 정산기관 : 홍성군청(학교급식지원센터)
- 나. 정산주기(정산일) : 매월(익월 15일 전·후 청구에 의해 지급)

9. 심사 및 선정방법

○ 선정방법 : 심의위원회에서 선정

⇒ 학교급식 식재료 공급 및 배송 적격업체 평가기준 참고 : 붙임2, 붙임3

10. 기타사항

- 가. 사업추진 시 발생할 수 있는 제반 안전사고 책임 및 행정적·기술적 제반비용과 문제의 처리는 사업수행자가 부담하여야 함.
- 나. 제출된 서류 및 평가내용은 일체 반환하거나 공개하지 않음.
- 다. 제출된 서류 및 기재사항이 허위로 드러날 경우 선정을 무효화하며, 부정당업자로 공개 및 일정기간 공공기관의 입찰참가 제한.

11. 공급업체 자격제한 기준

구분	내 용	자격제한	
1	회원정보를 허위로 등록하였거나 등록된 서류가 위조로 확인된 경우	고의	공급 적격업체 선정취소
		과실	3개월 범위내 공급제한

구분	내 용	자격제한	
2	수발주(세이잇)프로그램을 통해 발주된 계약에 대하여 정당한 사유없이 책임지지 아니하거나, 계약상대자와 협의하지 아니하고 제3자에게 계약을 위임 또는 위탁한 경우	1차	6개월 범위내 공급제한
		2차	공급 적격업체 선정취소
3	공급계약의 본질에 반하는 행위 - 학교급식지원센터의 승인없이 품목류에 대한 임의 교체 - 학교단위별 고의적 정량 미달	1차	경고
		2차	경고
		3차	적격업체 선정취소, 2년간 자격제한
4	업체 사항 미이행시 - 지체 / 반품시 · 불량 물품(반품) 발생 2회시 마다 · 1시간미만 지체 년간 3회시 마다 · 1시간이상 지체 년간 2회시 마다 - 지체로 인한 학교급식 지장 초래시 - 경고장 접수후 시정결과 미제출	1차, 2차	시정
		3차, 4차	경고
		5차	적격업체 선정취소, 2년간 자격제한
5	위생상태 불결(식품위생법 및 식품위생법시행규칙 기준) - 식품종사자 신체검사 미실시 - 4회 이상 경고장 발부시 계약자격 해지	1차	현지시정
		2차, 3차	경고
		4차	적격업체 선정취소, 2년간 자격제한
6	독점규제 및 공정거래에 관한 법률 제19조 제1항 제1호 (가격을 결정·유지 또는 변경하는 행위), 제7호(영업의 주요부 분을 공동으로 수행·관리하거나 수행 · 관리하기 위한 회사 등 을 설립하는 행위 등), 제8호(입찰 또는 경매에 있어 낙찰자, 경락자(競落者), 투찰(投札)가격, 낙찰가격 또는 경락가격, 그 밖에 대통령령으로 정하는 사항을 결정하는 행위), 제9호(제1 호부터 제8호까지 외의 행위로서 다른 사업자(그 행위를 한 사 업자를 포함한다)의 사업활동 또는 사업내용을 방해하거나 제 한함으로써 일정한 거래분야에서 경쟁을 실질적으로 제한하는 행위)를 위반한 경우 ※ 2개 이상의 업체가 동일 전화번호 및 팩스번호, 이메일 사용시 ※ 한명의 관리자가 타업체에 중복으로 등록되어 있는 경우	3개월 공급제한	
7	식품위생법 등 위반에 의해 행정처분 또는 처벌을 받은 경우 ※ 행정처분 만료일로부터 3개월 동안 입찰참가 자격 제한 ☞ 행정처분 : 영업정지, 품목제조정지, 과징금, 과태료, 벌금 ☞ 과태료, 과징금, 벌금인 경우는 처분일로부터 3개월	영업정지, 품목제조 정지	처분기간 + 3개월
		과 징 금, 과 태 료, 벌 금	3개월
8	기타 학교급식지원심의위원회(분과위원회)에서 요구하는 공급업체 자격기준에 미달하는 경우	심의위원회 심의 후 결정	

※ 기타 상세한 사항은 홍성군 로컬푸드 학교급식지원센터(631-7538)로 문
의하시기 바랍니다.

2017. 12. .

홍 성 군 수

홍성군 학교급식 식재료 공급 및 배송 적격업체 참가자격 및 선정기준

1. 기본자격

- 가. 공급업체의 소재지가 공고일 현재 홍성군인 업체로 지역 제한
(법인등기부등본 또는 주민등록등본, 인감증명서, 사용인감계)
 - 단, 충청남도가 보조금을 지원하는 전통장류 도내업체 예외
- 나. 부가가치세법에 의한 사업자등록을 필하고 체납사실이 없는 자
(사업자 등록증 사본, 국세완납증명서, 지방세완납증명서)
- 다. 식품위생법·축산물가공처리법·농어촌발전특별조치법 등 관계법령에 의거 관계기관의 인·허가, 면허 등 집단급식소 공급 자격요건을 구비한 자
(사업면허증 및 허가증 사본)
- 라. 지방자치단체를 당사자로 하는 계약에 관한 법률 제31조에 의한 부정당업자로 입찰 참가자격을 일정 기간 제한 받지 아니한 자

※ 학교급식 공급 가능 영업 유형

- 집단급식소식품판매업

- 식품위생법 또는 축산물위생관리법에 의한

식품(축산물)제조·가공 영업자, 식육포장처리업자가 자기가 생산한 식품에 한해 집단급식소와 직접 계약하여 판매 (대행하는 경우 제외)

- 식품위생법령에 의한

식품소분·판매업, 기타식품판매업, 식품 등 수입판매업, 유통전문판매업 신고를 한 경우

- 축산물 위생관리법령에 의한

축산물판매업(식육판매업, 식육부산물판매업, 축산물 수입판매업) 신고를 한 경우

- 식품위생법 시행령에 의한

‘농업인등’ 및 ‘영농조합법인’과 ‘영어조합법인’이 생산한 농·임·수산물을 집단급식소 판매하는 경우 (단, 다른 사람으로 하여금 생산 또는 판매하게 하는 경우 제외)

2. 일반자격 기준

가. 공통기준

- 1) 학교에서 요구하는 식품의 종류, 규격, 품질에 맞는 식품을 공급할 수 있는 자
- 2) 납품 지정장소와 지정된 시간 내에 공급할 능력이 있는 자
- 3) 작업에 필요한 적절한 규모의 위생적인 작업장 및 기타 시설을 갖춘 점포를 소유 또는 임차하고 있는 자(건물등기부등본 또는 건축물관리대장과 건물 임대차계약서 사본)
- 4) 물품을 안정적으로 공급(조달)할 능력이 있는 자
- 5) 관계법령에 의하여 급식용 식재료 공급에 지장을 초래하지 않는 자
- 6) 식재료를 적절한 온도와 습도로 보관할 수 있는 냉장·냉동고 등 시설 및 설비를 갖추고 있는 자
- 7) 식재료 공급업체의 운송자 및 작업자는 개인위생을 갖추고 있을 것
 - 건강진단서(보건증)를 갖추고 있으며, 관계법령을 준수할 것
(학교급식기준 6개월에 1회, 단 폐결핵 검사 1년 1회)
 - 납품 및 식품 취급 시 위생복, 위생화, 위생모를 착용할 것
- 8) 공급된 식품으로 인하여 학생건강에 이상이 있을 시, 책임을 보증할 수 있는 영업배상 책임보험 (1인당 1천만원, 1사고당 3억원 이상)에 가입할 것

3. 품목별 세부 자격 기준

학교급식지원센터 납품업체는 상기 기본자격과 일반자격 기준의 충족을 전제로 한다.

가. 축산물

- 1) 「축산물위생관리법」 제9조 제2항에 따라 식품안전관리인증기준(HACCP)을 적용하는 도축장에서 처리된 식육을 공급할 수 있는 자로 「축산물위생관리법」 제22조, 제24조 및 동법시행규칙 제35조에 의거 영업허가 및 신고를 필한자
(축산물가공업 허가 및 식육판매·운반업 신고필증 사본)
- 2) 「축산물위생관리법」 제9조 제3항에 따라 HACCP 적용 작업장으로 인증 받은 축산물가공장 또는 식육포장처리장에서 처리된 축산물(수입축산물을 국내에서 가공 또는 포장처리 하는 경우에도 동일하게 적용)을 공급할 수 있는 자

- 3) HACCP 인증업체와 위탁판매 계약 (HACCP 인증된 가공공장에서 포장되어 납품하는 것)을 맺은 자
- 4) 가공류 가공업체가 식품의약품안전처 HACCP 인증업체일 것.

나. 수산물

- 1) 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」 제5조 및 「대외무역법」 제33조에 따른 “원산지” 표시가 된 수산물일 것.
- 2) 「농수산물품질관리법」 제14조에 따른 “품질인증품” 동법 제32조에 따른 “지리적표시품” 또는 상품가치가 “상” 이상에 해당하는 것을 공급할 수 있으며 「농수산물품질관리법」 제74조에 의거 수산물 생산·가공시설 등록 및 영업신고를 필한 자, 또는 식품운반업 영업신고를 필한 업체로서 수산물 생산·가공시설 등록 및 영업신고를 필한 자와 판매 계약을 한 자.
- 3) 대리점으로 계약된 수산물 가공업체가 식품의약품안전처 HACCP 인증업체일 것.

다. 가공·공산품류

- 적절한 온·습도 유지가 가능한 저장창고 소유(임대가능)
- ※ 기타 학교급식 식재료 공급업체 참가자격 및 선정기준에 적합할 것

4. 배송업체(차량) 자격 기준

2018년도 공급 적격업체 공모에 참가신청한 업체 또는 식품운반업자 중 다음조건을 충족한 자

- 냉동 및 냉장시설, 냉동/냉장 칸분리, 온도계, 온도기록장치 등의 시설을 갖춘 차량을 소유(또는 임차)한 자로 배송전담 운전자를 지정 운영할 자(업체)
- 우천이나 외부오염 차단, 교차오염 방지, 신선도를 유지하여 식재료 운반이 가능한 자(업체)
- 학교급식기준 6개월/1회 이상 건강진단서(구 보건증)를 갖추고 있을 것
- 차량에 대한 정기소독(하절기 2개월, 동절기 3개월)을 실시하고 소독필증을 제출할 것
- 차량등록증을 비치하고 종합책임보험에 가입되어 있을 것
- 배송한 식재료로 인하여 학교급식을 섭취한 사람의 건강에 이상이 있을 시 책임을 보증할 수 있는 영업배상책임보험에 가입할 것(1인당 1천만원, 1사고

당 3억원)

- 최근 3년간 2개 학교이상 공급문제로 식자재 공급을 중단한 업체는 선정 대상에서 제외
- 홍성군이 제시한 자격요건과 과업내용을 수락하고 학교급식지원센터 창고관리자의 과업지시에 따를 것을 확약하며 구비서류를 갖추어 신청할 자

홍성군 학교급식 식재료 공급 적격업체 평가 기준

1. 서류심사기준(참가희망업체 대상)

- 가. 공급업체 참가자격 및 선정기준에 적합한 제출서류 확인
- 나. 공급업체 선정기준 의거 등록한 업체에 대하여 공정하고 투명한 평가 실시
- 다. 등록된 공급업체의 제출서류를 식품군별로 서면검토 (자격요건, 신뢰도, 경험, 능력, 위생설비면, 납품실적 등)를 하여 선정기준에 맞는 적격업체를 선별
- 라. 제출된 서류 및 평가내용은 반환하거나 공개하지 않음

2. 현장 방문 평가(참가업체 대상)

- 가. 현장방문 평가기준 및 척도에 의해 항목별로 평가하여 평균점수로 산정하며 점수별 등급화하여 현장방문 평가결과 평점 100점 만점기준으로 하고 60점 이상 공급적격업체로 선정, 점수대 별로 아래와 같이 평가 등급 부여

평가 점수	90점이상	80~90미만	70~80미만	60~70점미만	60점미만
평가 결과	적 격	적 격	적 격	적 격	부적격
평가 등급	A	B	C	D	E

- 나. 업체에서 제출한 서면내용(기본사항 : 종사자 건강진단, 배상책임보험 가입, 작업장 정기소독 이행, 냉장·냉동시설 설치, 냉장·냉동 탑차 보유)을 확인하여 현장과 일치하는 경우에 현장평가를 실시하며 서면제출내용과 상이할시 무효화 처리
- 다. 냉동·냉장고·매장 및 창고에 보관하는 제품이 무표시 제품일 경우나 유통기한이 지난 제품이 적발될 경우 감점(총점의 -10)을 적용
- 라. 공급업체 선정 결과는 홍성군청 홈페이지에 연중 고시
- 마. 현장방문 평가 결과에 대하여 업체 측의 이의가 있을 시에는 심의위원회 위원 전원이 재평가를 실시하여 평가결과의 공정성 재확인 및 민원 발생의 소지가 없도록 함
- 바. 현장방문 평가 결과 기준점수 미만으로 납품업체 선정에서 제외된 부적격 업체의 경우 시설 및 위생관리를 개선·보완하여 재신청할 경우 재평가

실시

사. 기탁금 또는 기부금 출연 및 이와 유사한 행위(저소득층 자녀 급식비 지원, 장학금 등)를 약속하는 등 업체선정에 영향을 미칠 수 있는 일체의 행위는 금지

3. 평가항목

가. 시설 및 환경위생관리

- ① 사무실 및 작업장 분리
- ② 화장실 관리
- ③ 식품 보관 창고 관리
- ④ 냉동·냉장 차량 보유 및 차량 상태
- ⑤ 작업장 바닥·벽·천정 관리
- ⑥ 작업장 내·외부 정리 및 청소상태(쓰레기 및 폐기물 처리장 포함)
- ⑦ 냉동·냉장시설 적정용량 확보 및 온도유지, 식품 외 보관
- ⑧ 방충·방서 시설 관리(에어커튼, 방충망, 유인살충등 등)
- ⑨ 식품취급실의 조명·환기시설의 적정 여부
- ⑩ 차량 및 작업장 정기 방역 소독

나. 개인위생

- ① 식품취급자의 건강진단
- ② 식품취급자 및 수송자의 개인위생관리

다. 식품위생 및 작업위생

- ① 식품 등의 보관·운반·진열 관리
- ② 설비 및 기구 확보 및 관리
- ③ 폐기물처리 적정 여부
- ④ 손씻는 시설·신발 소독시설 구비
- ⑤ 사용용수 적절성

라. 기 타

- ① 식품원료 등의 적정성(감점)
- ② HACCP 인증 여부(축산물, 수산물, 공산품류)

<붙임 3> 식재료 배송 적격업체(차량) 평가 기준

홍성군 학교급식 식재료 배송 적격업체(차량) 평가 기준

1. 서류심사 기준(참가희망업체 대상)

- 가. 배송업체 참가자격 및 선정기준에 적합한 제출서류 확인
- 나. 배송만 참여하는 업체인 경우 반드시 식품운반업 영업신고를 필한 업체
- 다. 배송업체 차량 선정기준 의거 신청한 업체에 대하여 공정하고 투명한 평가 실시
- 라. 신청된 배송 참가신청 업체의 제출서류를 서면검토 (자격요건, 신뢰도, 경험, 능력, 수송위생, 수송안전, 납품실적 등) 하여 선정기준에 맞는 적격업체 차량을 선별
- 마. 제출된 서류 및 평가내용은 반환하거나 공개하지 않음

2. 심사 및 선정방법

- 가. 공급 및 배송 동시 신청업체는 현장 평가시 동시 평가
- 나. 배송만 참가신청한 업체는 학교급식지원센터 물류창고 집합 평가할 수 있음
- 다. 선정방법 : 심의위원회 심사점수 고득점 차량순으로 선정
 - 납품이행능력, 사업이해도 순으로 고득점 차량 선정
 - 동점일 경우 2017년도 참여차량 우선선정
- 라. 심사내용 : 업체 안정성(20), 차량 및 인력(25), 수송안전 및 위생(30), 운영제안서 평가(25)로 구분
- 마. 심사구분
 - 1차(서류심사) : 계량지표 심사(업체 안정성, 차량 및 인력, 차량 안전관리)
 - 2차(배송차량 평가) : 비계량지표 심사(수송차량 위생, 운영제안서 평가) 심사 등

3. 평가항목 및 배점한도

항 목		평 가 내 용	배 점
업체안정성 (20)	납품이행능력	- 최근 1년간 식재료 납품 실적 (납품실적증명원, 계약서+세금계산서 중 1)	20
차량 및 인력(20)	차량보유	- 식재료 배송용 1톤 이상 냉동냉장차 보유(차량등록증)	10
	인력확보	- 인력 확보 현황(고용보험가입확인서)	10
수송위생 (40)	청결상태	- 차량 안팎 청결 상태	10
	수송차량 안전관리	- 차량 성능 및 관리상태(제작년도, 운행거리 등) ※ 자동차 정기검사 결과 확인	10
		- 차량후진경고장치, 후방영상장치 설치,가동 (미기동 또는 고장시 마중족으로 평가)	10
	수송차량 온도유지설비	- 온도유지설비 설치, 온도계 부착, 타코메타 설치, 가동 (미기동 또는 고장시 마중족으로 평가)	10
운영제안서 (20)	제안서 평가	- 사업취지 이해, 식재료배송 안전관리 방안, 물류 배송 계획, 사고 발생시 대처방안 제시 - 클레임 처리방안, 서비스 향상 방안 등 제시	20
계			100

<붙임서식 1>

홍성군 학교급식 식재료 공급 적격업체 현장방문 평가표

1. 업체 현황

업 체 명		대 표 자	
소 재 지		전 화 번 호	
영 업 신 고	<input type="checkbox"/> 유 <input type="checkbox"/> 무	영업의 종류	
영 업 장 규 모	_____ m ²	영업신고번호	제 _____ 호
운 반 차 량 수	_____ 대	종 업 원 수	_____ 명(사무직 명 포함)
전 처 리 공 정	<input type="checkbox"/> 유 <input type="checkbox"/> 무	차 량 종 류	<input type="checkbox"/> 냉동냉장탑차(대) <input type="checkbox"/> 일반(대)
냉 장 냉 동 설 비	<input type="checkbox"/> 유 <input type="checkbox"/> 무	용 수	<input type="checkbox"/> 상수도 <input type="checkbox"/> 지하수
학 교 납 품 품 목		거 래 학 교 수	_____ 개소

2. 평가항목 및 내용 : 덧붙임 평가표와 같음

3. 평가결과 : 평균 점

평가내용	문제점/건의사항	비 고

4. 급식 공급업체 점검자 확인 및 평가점수 집계

점검단	점수	성명	서명(확인)	비고
총 점				
평 균				

점검일자 2017. 12. .

확인자 :

업체 대표(담당자) 성명

(서명)

<붙임서식 2>

홍성군 학교급식 식재료 공급 적격업체 현장 평가표(개인)

공급업체명	점검자	점검점수	점
점 검 내 용 및 점 검 기 준		점검점수	비고
시설 및 환경위생관리 (55점)			
<ul style="list-style-type: none"> ◦ 사무실 및 작업장 분리 유무(5점) <ul style="list-style-type: none"> - 우수 : 독립된 사무실 설치, 작업장은 다른 용도 시설과 분리 (5점) - 보통 : 독립된 사무실 미설치, 작업장은 다른 용도 시설과 분리 (3점) - 미흡 : 사무실과 작업장 미분리, 적정규모 부족 (0점) 			
<ul style="list-style-type: none"> ◦ 화장실 설치 유무(5점) <ul style="list-style-type: none"> - 우수 : 수세식화장실 설치, 손세척시설 있음, 청소상태 양호(5점) - 보통 : 수세식화장실 설치, 손세척시설 있음, 청소상태 미흡(3점) - 미흡 : 수세식화장실 아님, 손세척시설 미설치(0점) 			
<ul style="list-style-type: none"> ◦ 식품 보관 창고 설치 유무(5점) <ul style="list-style-type: none"> - 우수 : 식품 등 보관 창고 설치, 온습도관리 적정, 정리상태 우수(5점) - 보통 : 식품 등 보관 창고 설치, 온습도관리 적정, 정리상태 미흡(3점) - 미흡 : 모든 기준 미달(0점) 			냉동냉장고 포함
<ul style="list-style-type: none"> ◦ 냉동·냉장 탐차 보유(5점) <ul style="list-style-type: none"> - 우수 : 냉동·냉장 탐차 보유, 적정온도유지, 온도 실시간 기록장치 설치(5점) - 보통 : 냉동·냉장 탐차 보유, 적정 온도유지, 온도 실시간 기록장치 미설치(3점) - 미흡 : 냉동·냉장 탐차 미보유(0점) 			
<ul style="list-style-type: none"> ◦ 작업장 바닥, 벽, 천정 관리 상태 (5점) <ul style="list-style-type: none"> - 우수 : 작업장 바닥 내수처리 및 물고임 없음, 바닥·벽·천정 파손없음(5점) - 보통 : 작업장 바닥 내수처리, 물고임 없음, 바닥·벽·천정 파손 경미(3점) - 미흡 : 작업장 바닥 내수처리 안됨 또는 바닥·벽·천정 파손 여러곳(0점) 			
<ul style="list-style-type: none"> ◦ 작업장 내·외부 정리 및 청소 상태 (쓰레기 및 폐기물 처리장 포함)(10점) <ul style="list-style-type: none"> - 우수 : 정리정돈 및 청결상태 유지(10점) - 보통 : 정리정돈 및 청결상태 양호(5점) - 미흡 : 정리정돈 및 청결상태 불량(0점) 			
<ul style="list-style-type: none"> ◦ 냉동·냉장시설의 적정용량 확보 및 온도유지, 식품외 보관여부(5점) <ul style="list-style-type: none"> - 우수 : 적정용량확보, 온도유지(5℃, -18℃), 외부확인디지털온도계 설치, 식품외 미보관(5점) - 보통 : 일부기준 미흡, 식품온도 적정(5℃, -18℃)(3점) - 미흡 : 모든 기준 미달(0점) 			식품표면 온도 측정 (레이저온도계)
<ul style="list-style-type: none"> ◦ 방충·방서 시설 관리(에어커튼, 방충망, 유인살충등 등)(5점) <ul style="list-style-type: none"> - 우수 : 모든 외부 출입문 창문 등에 모두 설치 관리 상태 양호(5점) - 보통 : 모든 외부 출입문 창문 등에 일부 미설치, 관리상태 양호(3점) - 미흡 : 모든 기준 미달(0점) 			
<ul style="list-style-type: none"> ◦ 식품취급실의 조명·환기시설의 적정 여부(5점) <ul style="list-style-type: none"> - 우수 : 조명 시설 및 상태 적정, 환기시설(환풍기, 환기창) 설치, 환기 상태 적정(5점) - 보통 : 조명, 환기 상태 및 시설 일부 부적절(3점) - 미흡 : 모든 기준 미달(0점) 			
<ul style="list-style-type: none"> ◦ 차량 및 작업장 정기 방역 소독 실시 여부(소독필증 확인)(5점) <ul style="list-style-type: none"> - 우수 : 전문업체 정기소독 실시(5점) - 보통 : 자체소독 및 기록 실시(3점) 			

점 검 내 용 및 점 검 기 준		점검점수	비고
- 미흡 : 소독 미 실시(0점)			
개인위생 (20점)			
◦ 식품취급자의 건강진단 유무(10점) - 우수 : 식품취급업자의 건강진단 실시, 학교급식법 유효기간 준수(1회/6개월)(10점) - 보통 : 식품취급자의 건강진단 실시, 식품위생법 유효기간 준수(1회/12개월)(5점) - 미흡 : 식품취급자 일부 건강진단 미준수 및 미 실시(0점)			
◦ 식품취급자 및 수송자의 개인위생관리여부(10점) - 우수 : 위생복·위생모·위생장갑 착용, 용모양호, 작업장 출입 시 손 세척 등 우수 (10점) - 보통 : 위생복·위생모·위생장갑 착용, 용모양호, 작업장 출입 시 손 세척 등 미흡(5점) - 미흡 : 모든 기준 미준수(0점)			
식품위생 및 작업위생 (25점)			
◦ 식품 등의 보관·운반·진열 관리(5점) - 우수 : 식품별 보관 취급 기준(온도, 밀봉, 라벨링) 준수, 식품 선반 위 보관(5점) - 보통 : 식품별 보관 취급 기준 일부 미준수, 식품 선반위 보관(3점) - 미흡 : 모든기준 미달(0점)			
◦ 설비 및 기구 확보 및 관리(5점) - 우수 : 작업 전후 기구 청결, 살균소독 실시, 용도별 구분사용, 작업기구 적정량 확보(5점) - 보통 : 작업 전후 기구 청결, 살균 소독 미 실시, 용도별 구분 사용, 작업기구 부족(3점) - 미흡 : 모든 기준 미준수(0점)			
◦ 폐기물처리 적정 여부(5점) - 우수 : 발생즉시 쓰레기 비우고 통을 청결하게 관리, 덮개사용(5점) - 보통 : 발생즉시 쓰레기 비우고 통은 청결하나 덮개없음(3점) - 미흡 : 쓰레기 방치, 통 청결 미흡(0점)			
◦ 손씻는 시설·신발 소독시설 구비(5점) - 우수 : 손씻는 시설(세정대,비누,소독액) 및 신발 소독시설 구비 적정, 올바른 사용(5점) - 보통 : 시설 일부 확보, 일부 미사용(3점) - 미흡 : 위생설비 없음(0점)			
◦ 사용용수 적절성(5점) - 우수 : 수돗물, 지하수의 경우 정기적 수질검사 필(5점) - 미흡 : 정기적 수질검사 미 실시한 지하수 사용(0점)			
◦ 식품원료 등의 적정성 (지적사항 발견 시 감점-10점) - 부패변질, 무허가, 무표시(제조원, 원산지), 유통기한 경과 제품, 미검사 축산물 보관 및 취급			감점
◦ HACCP 인증 적정성 (축산물, 수산물, 가공품의 경우 추가점수 5점) - HACCP인증 받은 사업장			가산점
점검자 의견			

※ 평가기준에 해당사항 없을시 해당항목 만점처리

<붙임서식 11-1>

2018학년도 홍성군 학교급식 식재료 공급 및 배송 제안서

※ 아래 내용 포함 및 제시되지 않은 내용도 제안 가능하며 자유서식으로 작성 가능함.

☐ 공급관련 부문

1. 학교급식 식재료에 대한 이해
2. 친환경 및 우수 식재료, 지역 생산품 확대공급 방안
3. 클레임 발생시 어떻게 처리할 것인지 품목별 대처방안
 - 과일, 축산물, 수산물, 가공·공산품 등
3. 긴급발주(전일, 당일 급발주)시 대처방안
4. 학교급식 식재료 공급자로서의 각오
5. 기타 학교급식 발전을 위한 제안

<붙임서식 11-2>

☐ 배송관련 부문(배송 참가업체만 작성)

1. 학교급식 식재료 배송절차에 대한 설명(학교급식의 이해도 측정)

2. 배송 안전관리에 관한 방안
 - 시간계획, 탑재순서, 위생안전, 배송중 교통안전 등에 대한 계획 설명

3. 배송중 사고발생시 대처방안

4. 학교 검수과정에서 클레임 발생시 대처방안

5. 배송자로서의 자세(서비스 측면)

2018학년도 홍성군 학교급식 식재료 공급 및 배송 적격업체 선정결과 공고

홍성군 공고 제2017-1321호(2017. 12. 13.)와 관련하여 2018. 3. 1일부터 2019. 2. 28일까지 홍성군 로컬푸드 학교급식지원센터를 통해 홍성군내 학교에 식재료를 공급 및 배송할 적격업체 선정 결과를 아래와 같이 공고합니다.

□ 공급 및 배송 적격업체 선정내역

연번	품 목 군	업 체 명	대표자	소 재 지	배송 차량번호
1	축산물, 수산물 , 가공 · 공산품	농업회사법인(주)한려 푸드시스템홍성지점	김○영	홍성읍 대학길 18-34	
2	축산물, 수산물 , 가공 · 공산품	SJ푸드	조○애	홍성읍 대학길 18-34	94머1807
3	축산물	농업회사법인 (주)토박이	김○진	홍성읍 월산로54번길 31	96고7356
4	가공 · 공산품	농업회사법인 홍성풀무(주)	박○권	홍동면 금평1길 78	
5	가공 · 공산품	동원상사	최○숙	홍성읍 소향길 87	
6	수산물, 가공 · 공산품	내포엘유통	김○식	금마면 충서로 1983	
7	과일	홍성청과	이○순	홍성읍 아문길 60	
8	가공 · 공산품	한국야쿠르트 홍성점	임○성	홍성읍 조양로 36번길 25	
9	농산물	홍동농협친환경 미곡종합처리장	주○표	홍동면 홍동길 390-27	
10	과일	승언청과	이○덕	광천읍 광천로 288	신차출고중
11	수산물	서해푸드	조○상	홍성읍 충서로1318번길 39	94로1876 89누3901
12	축산물	온누리미트	이○모	홍성읍 홍장북로 428	96다5829 94버7897
13	수산물	나로농산유통	심○섭	홍성읍 홍장북로 236	92고7231

연번	품 목 군	업 체 명	대표자	소 재 지	배송 차량번호
14	가공·공산품	한울김치 홍성대리점	소○식	홍성읍 조양로 260-1	
15	가공·공산품	농업회사법인 (주)가온씨엔비	박○호	금마면 충서로 2010번길 76-5	
16	과일, 축산물, 가공·공산품	홍성축협 하나로마트	이○영	홍성읍 내포로 139	
17	농·축·수산물 가공·공산품	(주)지랑	나○연	구항면 거북로 436	83서6453 92어8706 83고8317 97노5816
18	축산물	(주)신우에프에스 홍성지점	신○길	구항면 충서로 829-8	
19	축산물, 수산물 가공·공산품	천년유통	곽○숙	홍성읍 백월로 59	
20	축산물, 수산물 가공·공산품	서진특판	최○봉	홍성읍 백월로 59	83너5913
21	축산물, 수산물 가공·공산품	태양유통	황○하	홍성읍 문화로 58	
22	축산물	홍성한우한돈 직판장	전○필	홍북면 도청대로96번길 197	
23	축산물	하림내포(주)	최○영	홍성읍 충서로1318번길 13	
24	가공·공산품	빙그레우유 대리점	이○만	홍성읍 도청대로93번길 10	
25	농산물	천수만미곡 종합처리장	한○호	서부면 서부로 487	
26	농산물	홍성유기농 영농조합법인	정○진	장곡면 장곡길 628	
27	축산물	큰시장정육점	이○형	홍성읍 의사로43번길 10	
28	가공·공산품	풀무소비자 생활협동조합	조○미	홍성읍 월계2길 25-3	
29	축산물	아토탄우 영농조합법인	민○광	홍성읍 월산로 48	

2018. 1. 16.

홍 성 군 수

(관 인 생 략)

홍성군 「학교급식 건강먹거리 지킴이단」 모집 공고

홍성군에서는 학교급식지원센터를 통하여 건강한 학교급식을 공급하기 위한 「학부모 건강먹거리 지킴이단」을 구성·운영할 예정입니다. 급식센터 식재료 조달과정의 모니터링, 산지체험 활동 등에 적극적으로 참여해 주실 학부모 여러분의 많은 지원을 부탁드립니다.

2018. 06. 28.

홍 성 군 수

1. 위촉예정 인원 및 활동내용

예정인원	활 동 내 용	비고
20~30명 내외	○ 식재료 생산에서 공급까지 안전관리 강화 모니터링 - 관내 학교급식 납품업체 점검 참여(농산물, 축산물, 가공품 등) - 급식센터 식재료 조달과정 모니터링 실시 ○ 친환경농산물 및 가공품 산지체험 활동 등 - 친환경농산물 수확체험, 가공체험, 유기농 가공시설 견학 등	

2. 모집 내용

가. 모집기관 : 홍성군 학교급식지원센터

나. 대 상 : 관내 유·초·중·고 학부모

다. 위촉기간 : '18. 7. ~ '20. 2.

라. 활동내용

- 학부모의 산지체험 및 모니터링 등에 참여하는 자원봉사 활동임
- 마. 교통비 : 모니터링 참여의 경우 일비제공

3. 신청자격

가. 공고일 현재 주민등록상 홍성군에 거주하고 있는 유·초·중·고 학부모

4. 접수방법

가. 접수기간 : 2018. 6. 28. ~ 2018. 7. 11. (14일간)

나. 접수방법 : 방문, 메일접수

다. 접수장소

- 접수처 : 홍성군 로컬푸드 학교급식지원센터
- 주 소 : 충남 홍성군 구항면 거북로 584
- 메 일 : plumred@korea.kr(업무담당자)

라. 제출서류

- 「학교급식 건강먹거리 지킴이단」 신청서1부 (붙임)

마. 문의사항

- 홍성군 로컬푸드 학교급식지원센터(☎ 041-631-7538)

생산자와 소비자 간 신뢰 기반으로
만드는 ‘축산인증제’를 위하여

요약/정리 : 충남연구원
녹취 : 예산홍성환경운동연합

<제4차 축산정책포럼 기록①>



■ 요약 및 정리

○ 핵심사항 = 식품안전 개념과 인증 관계 인식 현실과 개선

- 원래 식품안전 의미는 인증이 아닌 검증 개념이어야 하는데 우리는 이러한 오류를 범함.
- 현재 우리 식품안전이란, 유통기간 준수 및 항생제 검출, 위해균 검출 여부만 가리고 있음.
- 현재 우리는 “식품안전=인증. 친환경=안전, 가축질병X=동물복지”등 인식 지배, 개선 필요

○ HACCP에 대하여

- 우리나라 식약청의 식품안전기준은 선진국에 뒤지지 않은 수준, 단, 관리문제가 많은 편
- HACCP은 외국의 경우 음식에 적용하지 않고 NASA에서 만든 기준
- HACCP은 법적 분쟁 소지 가리기 위한 제도, 소비자에게 유해여부만 가리는 기준
- 사료는 100% HACCP 기준 충족해야 함
- 예, 돼지농장 HACCP 제도는 주사바늘 검출, 항생제 과잉 투여 검출되는 것을 막기 위해서 투약기간 준수(출하기간 1개월 전부터 투약금지)

○ 동물복지인증에 대하여

- 친환경은 몸에 좋고 나쁨의 의미도 아니고, 맛이 좋고 나쁨의 의미도 아님, 단어 그대로 지속가능성을 담보할 수 있는 환경에서 사육하는지 안하는지가 중요
- 동물복지란 단어 그대로 동물의 행복, 먹거리 정의에 초점을 맞춰야 하지만 현재 단어의 의미를 넘어서 다른 이해득실 존재(가축질병 문제, 축산물의 맛과 품질까지 확대되어 버린 개념)
- 예, 돼지농장에서의 친환경은 냄새 최소화, 퇴액비 지원화, 분뇨중금속검출안되게, 지속가능성 담보하는 개념으로 가야 함.

○ 우리나라, 외국의 인증제 현실

- 우리나라의 인증제 : 정부가 인증주체로서 정부인증이지만 실제 민간이 대행하는 구조, 보상도 정부가 대행, 인증지원도 정부가 보조, 결과를 중시할 수밖에 없는 구조, 정부 스스로 식품안전 불신, 오류를 반복하는 중, 지속가능성 부족, 소비자가 인증제 등 모든 것에 의뢰/의지할 수밖에 없는 구조, 자발적 동기결여 등
- 외국의 인증제 : 민간인증 활성화, 오히려 정부인증은 적은 편(할랄은 주민이 종교생활 속에 먹지 말아야 할 음식이 있으니 주민자체 감시 활발하고 관심 많음)

○ 미국과 유럽의 유기농업

- EU 유기 : 생태농업 및 순환농법 테두리 안에 유기축산, 동물복지가 아니면 돼지사육 힘들
- 미국 유기 : 자원순환촉진

○ 유럽의 친환경축산물과 동물복지

- 유럽의 친환경축산물 취지 : 친환경, 지속가능성, 소비자가 가격인상 수용을 전제로 함
- 유럽의 동물복지 취지 : 동물의 복지, 소비자 가치관에 따른 다양한 민간인증 존재
- 둘 다 정부의 가이드라인만 존재, 인증을 위한 인증 자체는 불필요, 모든 사육농가가 해야 하니깐 인증제에 보조금 줄 필요 없음.

○ 종합토론

① 소비자의 선택지가 좁은 문제, 인증에 의존할 수밖에 없는 구조

- 구입 시 판단할 수 있는 기준과 근거 부족, 선택지 부재한 상태이니 인증제에만 의지
- 친환경의 경우, 농약비산방지를 위해서 비닐하우스 설치, 토양 황폐화, 통풍불가해서 이산화탄소 인위적인 배출 증가, 에너지 많이 사용 등의 문제로 이어져 나감.
- 친환경 자체가 과정의 오류, 종합적으로 가야 하는데 결과만 보는 오류를 낳고 있음.
- 현재 인증은 지침준수여부, 구비서류만 체크하는데 정상적인 시설투자, 정상적인 노동방식까지 봐야 함
- 친환경이 오히려 환경에 기여하고 있지 못하는 역설적인 현실

② 과정 자체의 검증과 관리, 모니터링 부재

- 한국은 사료채취부터 전 과정을 꼼꼼히 국가가 관리
- 외국은 민간 주도하에 관리, 사료채취도 선택적, 과정과 모니터링 위주, 자발적 동기로 출발

③ 소비자 생각, 의식, 교육 부재

- 유기농의 역사가 길지도 않으면서 100% 무결점을 원하고 있을 만큼 의식 부족, 교육 부족
- 현실적인 조건 하에서 친환경농축산물 고민 필요
- 오히려 철저한 정보관리, 투명한 정보공개가 중요
- 인증 가치를 다시 생각해야 하고 철학적 사고가 더 선행될 필요

④ 동물복지농장

- 고병원성 AI, 살충제계란 파동 등과 동물복지 간에 연관성 모르는 상황, 규명된 바 없음.
- 정부의 신뢰할만한 구체적인 데이터가 부재한 현실

⑤ 학교급식 현실과 대안

- 현재 학교급식 품위기준은 무항생제 인증 축산물, 단가결정 방식은 입찰형식
- 학교급식 납품현실을 변경해야 하고 이를 위해서 장기간 협의와 이해과정 필요
- 생산자와 소비자 간 소통과정 중요, 입찰기준의 변화, 소비자와의 협약 중요
- 가격결정 : 연중 공급가격 선정, 지역 내 자체 입찰기준 설정
- 납품과정은 적정가격 입찰, 경쟁입찰, 자연스럽게 담합구조
- 주체 : 한돈협회(4개 농장) 등을 지정해서 사업참여, 자체 협약하도록 함

○ 쟁점사항

- 인증의 개념과 의미(원래대로 복원)
- 인증제 도입과정과 배경
- 인증의 주체, 정부의 역할과 범위

- 지역 내 자주인증제 도입가능성과 실천방법
- 과도하지 않고, 현실에 맞추면서 상생하는 “소비자와 생산자가 해야 할 구체적인 사항”도출
- 기타 : 비용지불 주체, 보조금 정책변화 등

○ 제안사항

- 친환경 혹은 동물복지 축산물은 말 그대로 단어 그 자체의 의미에 충실해야 함.
- 생산자와 소비자의 이념화 중요, 인증기준의 시발점이 되어야 함.
- 인증은 과정을 중시할 수 있는 구조로 가야 함. 어떻게 만들어졌는지 알게끔 만들어야 함.
- 생산자와 소비자 소통과정 중요
- 인증에 대해서 정부의 역할과 가치관 적용 범위 고민이 절대적으로 필요한 시기
- 선행조건으로서 생산자 및 소비자가 준비할 사항이 몇 가지 있음.
- 주제/목적 : 안전한 먹거리가 무엇인가, 지역의 환경을 생각하는 게 무엇인가 등
- 정책개입 : 기존 축산보조사업 예산과 대상 조정 고민
- 전체체계 : 책임생산과 책임소비 체계, 생산자 조직화 및 소비자 조직화
- 생산자 : **다중사육(?)** 농장 개방, 투명한 농장 관리, **다중사육 감시시스템**, 위생적인 시스템과 시설투자 여건 중요, HACCP 농장인증 문제도 농장주의 마인드(사회적 책임)에 따라 해결될 사항
- 소비자 : 농장방문의 날, 로컬푸드 데이 등 소비자와의 행사 마련, 자발적인 참여자 유도, 자율적인 모니터링 시스템, 모니터링 주체 선정(학부모 등), 지역 특징 상 정 때문에 고정멤버가 감시하지 않고 광역 단위의 사람으로 선정, 중간지원조직을 만들어서 그 안에서 멤버를 돌리자, 관리자 및 모니터링 주체 의식 등 주체화, 시스템화하는 방법 등
- 교육방법 : 방문 전 소비자 대상의 사전교육(냄새는 인정하자!), 학교 내 동물농장, 산지 현실과 괴리된 것을 좁히는 교육 등으로 서로가 서로를 이해하는 시발점이 되어야 함. 축산농가가 참여하는 교육 활동(동물농장) 필요, 문화충격 최소화 필요(예. 돼지박물관(이천), 돼지문화원(원주) 등 방문체험교육, 다양한 교육 행사 실시)
- 실천방법 : 소규모라도 일단 한 품목 먼저 선정하여 해당 시범사업 실시
- 최근 지역동향 : 결성면 폐교 예정, 통폐합 조건으로 30억 원 지원 예정, 학교가 마을을 살리는데 학교가 없어지고 있는 현실, 30억 원을 가지고 인구와 마을을 지원하면 어떨까?

○ 기타사항(다음 주제와 시기)

- 홍성군 학교급식을 비롯한 공공급식 영역에 지역축산물을 납품하기 위한 세부조건, 이행사항, 주체별 역할을 모색해보자!

*** 토론회에서 나온 내용 중에서 홍성군 자체의 인증제를 만들기 위한 여러 가지 쟁점에 대해서 정리**

○ 인증제의 가치

- 먹거리 안전, 지속가능한 환경
- 생산자와 소비자가 서로 알아가는 과정

○ 인증제를 시작함에 있어서

- 처음부터 완벽하게 시작할 것이 아니라 단계적으로 시도할 수 있는 것, 점차적 보완.
- 10년~20년 유예 기간
- 감시의 효율성, 인증제의 지속성을 담보하기 위해 정부 주도가 아닌 민간 주도

○ 인증제 감시 방법

- 시료 채취의 결과물 감시 중심에서 과정 중심으로 가야 한다.
- 개방적이고 투명한 시스템
- 자율적인 규제 시스템
- 회계장부 일체화, 지불 내역 감시(해외 사례)
- 농장주의 다중화된 인터뷰
- 농장주의 마인드 : 기본적인 양심, 사회적 책임성
- 지속적인 다중 사육 감시 및 개선

○ 감시 주체

- 학부형(먹거리 안전), 환경 단체(환경의 지속성)
- 학부형과 시민 단체의 비전문성을 지원할 수 있는 중간 지원 조직 필요.
- 한번 방문한 곳은 다시 방문하지 않도록 광역 단위에서 순환시키는 시스템
- 자발적인 참여
- 학부형의 자발적인 참여를 위한 홍보

○ 소비 주체

- 학교 급식
- 홍성 지역만의 나름의 품의 기준 제정
- 협약을 통해 생산과 소비를 연결 (경쟁 입찰의 한계)
- 입찰 예외규정

○ 생산 주체

- 한돈 협회와 로컬푸드 협약으로 사업에 참여할 몇 개 농장 지정
- 학생과 학부모에게 개방 용의가 있는 농장 10개 정도 선정
- 연중 고정 가격 계약
- 농장 이탈을 대비한 한돈협회의 후보군 지원
- 정책적 개입으로 인센티브 지원의 보상 방식
- 현대화 자금을 활용하여 학교급식과 함께하는 농장에게는 가산점 부여

○ 농장 방문

- 농장에서 요구하는 방역 절차를 따라 줘야 한다.
- 돼지 농장은 냄새가 날 수 밖에 없는 현실 등을 알려주는 사전 교육 필요.

○ 가축 사육을 이해하고 소통하기 위한 방법

- 농장 방문, 돼지 박물관(이천), 돼지 문화원(원주)
- 학교 내 가축 사육 시설
- 가축에 대한 감수성 고양
- 가축 사육의 현실을 더욱 절실하게 알 수 있다. (예, 똥을 치우는 어려움)

○ 개인 의견(신나영)

- 감시 대상으로서 생산자와 소비자 사이의 유통 과정에 대한 고려가 필요할 듯합니다.