

품질인증기관의 지정기준(제36조 관련)

1. 조직 및 인력

가. 조직

품질인증 업무의 원활한 수행을 위하여 수산물의 생산조건, 품질 및 안전성에 대한 심사·인증을 업무로 하는 법인 또는 단체로서 품질인증 관리부서를 갖춘 법인 또는 단체일 것

나. 인력

- 1) 품질인증의 심사업무 및 품질인증의 사후관리를 위한 품질인증심사원(이하 "심사원"이라 한다) 2명 이상을 포함하여 품질인증 업무를 원활히 수행하기 위한 인력을 갖추는 것
- 2) 심사원은 다음 가)부터 다)까지의 어느 하나에 해당하는 자격을 갖춘 사람일 것
 - 가) 2년제 전문대학 졸업자 또는 이와 같은 수준 이상의 학력이 있는 사람으로서 품질인증 심사업무를 원활히 수행할 수 있는 사람
 - 나) 「국가기술자격법」 제10조에 따른 수산 또는 식품가공분야의 산업기사 이상의 자격증을 소지한 사람
 - 다) 수산물·수산가공품 또는 식품 관련 기업체·연구소·기관 및 단체에서 수산물 및 수산가공품의 품질관리업무를 5년 이상 담당할 자격이 있는 사람

2. 시설

수산물의 품질 및 안정성에 대한 계측 및 분석 등을 위하여 전용면적이 10㎡ 이상인 인증검사실을 1개 이상 설치할 것. 다만, 품질인증의 업무범위에 따라 국립수산물품질관리원장과 협의하여 인증검사실의 수(數)와 면적을 조정할 수 있다.

3. 장비

품질인증 심사업무의 범위에 따라 성분별 검사 또는 분석에 적합한 다음 각 목의 어느 하나에 해당하는 장비를 갖추는 것

- 가. 수분, 질소화합물 및 탄수화물 등의 일반성분 검사를 위한 장비로서 저울, 수분측정기, 건조기 등
- 나. 무기질 및 비타민 등의 미량성분 검사를 위한 장비로서 건조기, 회화로(灰化爐), 질량분석기 등
- 다. 세균수 및 대장균군 등의 미생물 시험 또는 검사를 위한 장비로서 광학현미경, 향온 배양기, 멸균기 등
- 라. 그 밖에 수산물의 품질인증 심사를 위하여 필요한 장비로서 국립수산물품질관리원장이 정하여 고시하는 장비

4. 품질인증 업무규정

품질인증 업무규정에는 다음 각 호의 사항이 포함되어야 한다.

- 가. 품질인증의 절차 및 방법
- 나. 품질인증의 사후관리방법
- 다. 품질인증의 수수료 및 그 징수방법
- 라. 심사원의 준수사항 및 심사원의 자체관리·감독 요령
- 마. 그 밖에 국립수산물품질관리원장이 품질인증 업무의 수행에 필요하다고 인정하여 정하는 사항