

무항생제수산물등의 인증기준 (제39조제1항 관련)

1. 무항생제수산물의 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 무항생제수산물의 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 인증 생산자가 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 생산관리자를 1명 이상 지정하여야 한다. 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 다음의 기준에 모두 적합하여야 한다. 이 경우 수질의 시험방법은 「해양환경관리법」 제10조에 따른 해양환경공정시험기준에 따른다. 가) 다음 항목이 「환경정책기본법 시행령」 별표 1 제3호라목1)의 기준에 적합하여야 한다. - 총대장균군 나) 다음 항목이 「환경정책기본법 시행령」 별표 1 제3호라목4)

의 기준 중 각각의 기준에 적합하여야 한다.

- 카드뮴(Cd)
- 수은(Hg)
- 폴리클로리네이티드비페닐(PCB)

2) 내수면양식장의 사용 용수는 다음의 기준에 적합하여야 한다. 이 경우 수질의 시험방법은 「환경분야 시험·검사 등에 관한 법률」 제6조에 따른 환경오염공정시험기준에 따른다.

가) 다음 항목이 「환경정책기본법 시행령」 별표 1 제3호가목1) 및 같은 목 2)의 Ib등급 중 각각의 기준에 적합할 것(하천 용수를 사용하는 경우에 한정한다)

- 용존산소량(DO)
- 대장균군
 - 총대장균군
 - 분원성대장균군
- 카드뮴(Cd)
- 수은(Hg)
- 폴리클로리네이티드비페닐(PCB)

나) 다음 항목이 「환경정책기본법 시행령」 별표 1 제3호나목1) 및 같은 목 2)의 Ib등급 중 각각의 기준에 적합할 것(호소 용수를 사용하는 경우에 한정한다)

- 용존산소량(DO)
- 대장균군
 - 총대장균군
 - 분원성대장균군
- 카드뮴(Cd)
- 수은(Hg)
- 폴리클로리네이티드비페닐(PCB)

다) 다음 항목이 「지하수의 수질보전 등에 관한 규칙」 별표 4 제2호의 농·어업용수 기준에 적합할 것

- 수소이온농도(pH)
- 질산성질소
- 염소이온
- 카드뮴
- 비소
- 시안
- 수은
- 다이아지논
- 파라티온

	- 페놀 - 납 - 크롬 - 트리클로로에틸렌 - 테트라클로로에틸렌 - 1.1.1-트리클로로에탄
다. 수산종자	1) 도입하는 수산종자(사육 중인 수산물이 있는 양식장에서 처음 인증을 신청하는 경우에는 사육 중인 수산물을 말한다)는 모든 병력과 사육 또는 자연 채취·포획 이력이 분명하여야 하고, 「수산생물질병 관리법」 제10조제4항에 따라 지정받은 수산생물 병성감정 실시기관 또는 국립수산물품질관리원에서 발급한 병성감정 결과통지서(수입된 수산종자의 경우에는 「수산생물질병 관리법」 제30조에 따른 수입검역증명서를 말한다)를 첨부하여 구입내역(일시, 품명, 구입처, 구입량, 크기 등)을 기록·관리하여야 한다. 2) 「농수산물 품질관리법」 제2조제11호에 따른 유전자변형농수산물인 수산종자를 사용하여서는 아니 된다.
라. 양식밀도 및 시설기준	1) 양식장의 양식밀도는 친환경적이고 건강한 수산물을 생산할 수 있도록 하여야 한다. 다만, 해양수산부장관이 정하거나 권장하는 기준이 있을 때에는 해당 기준을 준수하여야 한다. 2) 친환경적이고 건강한 수산물을 생산하기 위하여 양식장의 구역 관계, 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 출하까지의 모든 양식과정에 대한 명확한 기록유지를 위하여 양식장의 양식시설에 식별번호를 명확하게 기록하여 무항생제수산물의 식별과 사육이력 확인이 가능하도록 관리하여야 한다. 2) 무항생제수산물을 생산하는 양식장에 사육이력 및 병성감정이 되지 않은 수산종자나 관행양식장에서 양식 중인 수산물을 입식하여서는 아니 된다. 3) 인증품의 채취 및 취급은 위생적이면서 인증품이 손상되지 아니하도록 취급을 최소화하는 방법으로 취급되어야 한다. 4) 인증품의 채취, 운송 등을 전후하여 수산용 동물용의약품 또는 화학약품 등을 사용하여서는 아니 된다. 5) 양식시설물의 청소 또는 관리를 위하여 소독제나 어망오염방지제 등을 사용해서는 안 되고, 부착생물의 구제(驅除)는 건조 또는 고

	압수를 이용하는 등 화학물질을 사용하지 않는 방법을 이용해야 한다. 다만, 다음의 경우에는 소독제나 어망오염방지제를 사용할 수 있다. 가) 수산질병관리사 또는 수의사의 처방에 따라 소독제를 사용하는 경우 나) 「환경기술 및 환경산업 지원법」 제17조에 따라 환경표지의 인증을 받은 페인트제품을 어망오염방지제로 사용하는 경우
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) 질병발생 및 확산방지를 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) 1)부터 3)까지의 규정에 따른 조치에도 불구하고 질병이 발생하거나 치료가 효과적이지 않을 경우에는 수산생물의 건강과 복지유지를 위하여 수산질병관리사 또는 수의사의 처방에 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, 4)에 따른 출하제한기간을 준수하여야 한다. 4) 수산용 동물용의약품을 사용한 경우에는 동 약품에 명시된 휴약기간의 2배의 기간(휴약기간이 불필요한 수산용 동물용의약품을 사용한 경우에는 최소 1주일)이 경과한 경우에 한하여 판매용으로 출하를 할 수 있다. 5) 가두리양식장의 경우 일부 가두리에 수산용 동물용의약품을 사용하였으면 그 휴약기간 또는 4)에 따른 출하제한기간의 적용은 전체 가두리를 대상으로 하여야 한다. 6) 수산용 동물용의약품을 투약한 수조 또는 가두리 등에는 그 투약사항, 휴약기간 및 출하 제한기간 등을 기록한 표지판을 부착하여 관리하여야 한다. 7) 수산용 동물용의약품은 안전사용을 위하여 잠금장치가 되어 있는

	보관함에 별도 보관·관리하여야 한다.
사. 생산기자재 위생관리	사료제조기, 뜯채 등 무항생제수산물 생산을 위하여 사용되는 기자재는 유해물질에 오염되지 아니 하도록 사용 전·후에 세척을 실시하는 등 위생적으로 관리하여야 한다.
아. 사료관리	1) 무항생제수산물 생산에 사용하는 생사료는 식용으로 어획된 수산물의 부산물이나 식용이 가능한 수산물을 사용하여야 하고, 산지(產地) 증명이 명확한 것으로 냉동 또는 냉장상태로 적절히 관리하여야 한다. 2) 생사료를 사용하는 경우에는 「사료관리법」 제22조에 따라 사료검정기관으로 지정된 시설에서 안전성에 대한 검정을 연 1회 이상 실시하여 사용이 적합한 경우에만 사용하여야 하며, 그 검정성적서를 보관·관리하여야 한다. 3) 배합사료를 사용하는 경우에는 제조회사 또는 수입업자로부터 「사료관리법」 제20조에 따른 사료검정증명서를 제출받고, 사료의 사용기한을 엄수하여 지방질의 변질이 없는 것을 사용하여야 한다. 4) 배합사료는 오염 및 변질을 방지하기 위하여 유해동물 등의 침입을 방지할 수 있는 별도의 보관장소에 적절한 온도로 보관·관리하여야 한다. 5) 다음에 해당되는 물질은 무항생제수산물 생산에 사용되는 사료에 첨가해서는 아니 된다. 가) 항생제, 합성항균제, 성장촉진제, 호르몬제 나) 그 밖의 인위적인 합성 물질. 다만, 별표 1 제1호가목1)가) 및 나)에 따른 사용가능 물질을 사용가능 조건을 준수하며 사용하는 경우는 제외한다.
자. 생산물의 기준	무항생제수산물로 출하되는 수산물에 수산용 동물용의약품이 잔류되어서는 아니 된다. 다만, 수산질병관리사 또는 수의사의 관리에 따라 수산용 동물용의약품을 사용한 경우에는 수산용 동물용의약품이 잔류하는 것을 허용하되, 그 잔류량은 「식품위생법」 제7조에 따라 식품의약품안전처장이 고시한 식품공전의 동물용의약품 잔류허용기준의 2분의 1(동물용의약품 잔류허용기준의 2분의 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 인증

	품으로 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.
카. 운반관리	1) 인증품의 운반은 수산물의 스트레스를 최소화할 수 있도록 다음 사항을 충족하여야 한다. 가) 운반차량에 사용하는 용수는 무항생제수산물 양식장의 환경기준을 충족할 것 나) 운반에 얼음을 사용할 경우에는 위생적으로 제조한 얼음을 사용할 것 다) 장거리 구간을 운송하는 경우에는 인증품의 스트레스를 경감할 수 있도록 용존산소 공급 등의 관리방법을 정하여 적절하게 운반할 것 2) 운반에 사용하는 모든 기자재 및 작업종사자는 무항생제수산물에 대한 생물학적, 화학적, 물리학적 위해가 발생하지 아니 하도록 위생관리를 철저히 하여야 하고, 장거리 운반을 이유로 약품 등을 사용하여서는 아니 된다.
타. 기타	인증품은 수산종자 도입 단계에서부터 인증품으로 판매하기까지 모든 기간 동안 이 표의 기준에 따라 양식되어야 한다.

2. 활성처리제 비사용 수산물 생산자

심사사항	구 비 요 건
가. 경영관리	1) 별표 4 제1호 및 제2호(단순 가공과정을 거치는 경우만 해당한다)에 따른 경영 관련 자료를 각각 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 수산물의 생산과정 등을 기록한 인증품 생산계획서와 그 밖에 필요한 관련 정보를 요구하는 때에는 이를 제공할 수 있어야 한다. 3) 생산자단체가 활성처리제 비사용 수산물의 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 인증 생산자가 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 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 인증 갱신 전까지 이수하여야 한다.
나. 양식장 환경	양식장이 위치한 해역의 수질은 다음 항목이 「환경정책기본법 시행령」 별표 1 제3호라목1) 및 같은 목 4)의 기준 중 각각의 기준에 적합하여야 한다. 이 경우 수질의 시험방법은 「해양환경관리법」 제10조에 따른 해양환경공정시험기준에 따른다. 가) 총대장균군 나) 카드뮴(Cd) 다) 수은(Hg) 라) 폴리클로리네이티드비페닐(PCB)
다. 수산종자	1) 도입하는 수산종자는 재배(배양) 이력이 분명하여야 하고, 수산종자의 도입 내역을 기록·관리하여야 한다. 2) 「농수산물 품질관리법」 제2조제11호에 따른 유전자변형농수산물인 수산종자를 사용하여서는 아니 된다.
라. 양식밀도 및 시설기준	1) 양식장의 양식밀도는 친환경적이고 건강한 수산물을 생산할 수 있도록 하여야 한다. 다만, 활성처리제 비사용 수산물의 생산을 위하여 해양수산부장관이 정하거나 권장하는 기준이 있을 때에는 해당 기준을 준수하여야 한다. 2) 친환경적이고 건강한 수산물을 생산하기 위하여 양식장의 구역한계, 어장 사이의 거리, 시설방법 및 시설기준 등은 「양식산업발전법 시행규칙」 제9조제1항 및 제42조제1항에 따라 수산물의 지속적인 생산이 가능하도록 관리하여야 한다.
마. 양식관리	1) 수산종자 도입부터 출하까지의 모든 양식과정에 대한 명확한 기록 유지를 위하여 양식장의 양식시설에 식별번호를 명확하게 기록하여 활성처리제 비사용 수산물의 식별과 양식이력 확인이 가능하도록 관리하여야 한다. 2) 활성처리제 비사용 수산물을 생산하는 양식장에 재배(배양)이력이 확인되지 않은 수산종자나 관행양식장에서 양식 중인 해조류를 임의로 입식하여서는 아니 된다. 3) 양식 중인 해조류의 채취 및 취급은 위생적이면서 품질이 손상되지 아니하도록 하여야 하며, 이 과정을 전후하여 화학약품 등을

	사용하여서는 아니 된다. 4) 양식 과정에서 잡조(과래, 규조 등) 제거와 병해 방제를 위하여 유기산 등의 화학물질이나 활성처리제를 사용하여서는 아니 된다.
바. 생산물의 채취	1) 생산물의 채취에 사용하는 기자재는 유해물질에 오염되지 아니하도록 사용 전후에 세척을 실시하는 등 위생적으로 관리하여야 한다. 2) 생산물의 채취 작업은 전 과정이 위생적으로 이루어져야 하고, 생산물 채취 작업에 참여하는 사람은 개인 위생관리에 각별히 주의하면서 생산물이 오염되지 않도록 유의하여야 한다. 3) 병충해에 의한 피해가 발생하였거나 손상된 수산물은 인증품으로 출하되지 않도록 채취과정에서 선별·제거하여야 한다. 4) 채취한 생산물은 유해동물에 의한 오염 및 이물질의 혼입을 방지하여야 하고, 야외에 방치하여서는 아니 된다. 5) 인증품을 출하할 때에는 출하내역(일자, 품명, 판매처, 주소, 판매량 등)을 기록관리 하여야 한다.
사. 운반관리	1) 인증품의 운반은 수산물의 품질 유지를 위하여 적절한 용기에 넣어 신속하고 위생적으로 실시하여야 한다. 2) 운반에 사용하는 모든 기자재 및 작업종사자는 활성처리제 비사용 수산물에 대한 생물학적, 화학적, 물리학적 위해가 발생하지 아니하도록 위생관리를 철저히 하여야 한다.
아. 가공관리(단순 가공처리를 거치는 경우만 해당한다)	1) 가공 원료는 법 제34조에 따라 인증을 받은 활성처리제 비사용 수산물이어야 한다. 2) 화학 첨가물을 사용할 수 없고, 물과 소금을 사용할 수 있다. 다만, 「먹는물관리법」 제5조 및 「식품위생법」 제7조의 기준에 맞아야 한다. 3) 가공 공정에 사용되는 원료, 첨가물, 시설·설비 및 기계·기구 등은 위생적으로 관리하고 사용하여야 한다.
자. 기타	인증품은 수산종자 도입 단계에서부터 인증품으로 판매하기까지 모든 기간 동안 이 표의 기준에 따라 양식되어야 한다.

3. 무항생제수산물등의 취급(저장·포장·운송·수입 또는 판매)자

별표 3 제4호를 준용한다. 이 경우 "유기식품"은 "무항생제수산물등"으로 본다.