

제주특별자치도 우수 제품 품질인증 관리 조례 시행규칙

(제정) 2017-05-17 규칙 제 530호
(전부개정) 2018-06-12 규칙 제 579호
(일부개정) 2020-02-07 규칙 제 659호

제1조(목적) 이 규칙은 「제주특별자치도 우수 제품 품질인증 관리 조례」에서 위임한 사항과 그 시행에 필요한 사항을 규정함을 목적으로 한다.

제2조(품질인증 대상품목) 「제주특별자치도 우수 제품 품질인증 관리 조례」(이하 “조례”라 한다) 제3조에 따른 품질인증 대상품목은 조례 제2조제2호부터 제4호까지로 하고 품질인증 대상 세부품목은 별표 1과 같다.

제3조(품질인증 신청대상) ① 조례 제4조에 따른 품질인증을 받으려는 자는 제주산 원료를 사용하여 제주에서 제품을 생산하고 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 품목에 대해 품질인증을 신청할 수 있다. <개정 2020.2.7.>

1. 전문기관의 제품품질인증
2. 과실류 등의 농산물은 우수농산물(GAP)인증 또는 친환경농산물인증. 다만, 임산물은 「친환경농업육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」에서 정하는 무농약인증 이상
3. 수산물 중 양식수산물은 무항생제인증 이상
4. 수산가공식품, 축산가공식품, 가공식품. 다만, HACCP 의무적용 대상인 경우는 해당 인증을 받은 품목이어야 한다.

② 제1항에 따른 품질인증 신청 품목은 별표 2와 같이 제품 유형별 제주산 원료 사용비율 이상이어야 한다.

③ 제1항에도 불구하고 조례 제2조제4호에 따른 공산품의 경우 제주산외 원료를 사용하더라도 제주에서 제품을 생산하고 제주적 특성이 반영된 제품은 조례 제9조에 따른 제주특별자치도우수제품품질인증심의위원회(이하 “위원회”라 한다)를 거쳐 품질인증을 할 수 있다.

제4조(품질인증 신청) 조례 제4조에 따라 품질인증을 받으려는 자는 별지 제1호서식의 우수 제품 품질인증(JQ) 신청서를 제주특별자치도지사(이하 “도지사”라 한다)에게 분기별 제출하여야 한다. 다만, 조례 제14조에 따라 품질인증 위탁기관이 지정된 경우에는 위탁기관에 제출한다.

제5조(품질인증 심사절차 등) ① 도지사는 제4조에 따른 신청서를 접수한 경우 접수 마감일부터 10일 이내에 신청서류를 심사하여 신청자에게 결과를 통보한다. 이 경우 서류적합 신청자에게는 심사계획 통보로 대신한다.

② 도지사는 제6조에 따른 심사원에게 품질인증 신청 서류검토 및 현장조사 적합성 여부를 심사하게 하고, 그 결과를 심사보고서에 기록한다.

③ 도지사는 인증심사결과를 별지 제2호서식의 인증심사 보고서에 작성하여 위원회에 제출하여야 한다.

④ 위원회는 제3항에 따른 인증심사 보고서를 검토하여 신청 제품의 품질인증 적합 여부를 심의한 후 도지사에게 통보한다.

제6조(심사원 지정 및 심사) ① 도지사는 객관적 품질 평가를 위하여 전문기관, 업체 또는 개인을 심사원으로 지정하여 품질인증 심사를 실시한다.

② 제1항에 따라 심사를 수행하는 심사원은 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 사람으로 한다. <개정 2020.2.7.>

1. ISO 9001 등 국제표준규격에 의한 심사원
2. 국가표준(KS) 제품 관련 심사원
3. 국제표준규격 또는 국가표준(KS) 관련 자격증 소지자

제7조(심사기준) ① 조례 제3조에 따른 품질인증 심사기준은 품질평가 기준 및 품질관리 기준으로 구분한다.

- ② 품질평가 기준 항목은 안전성, 신뢰성, 품질일관성으로 하고, 품질관리 기준 항목은 경영관리, 생산관리, 품질관리로 하되 품목별 심사기준은 별표 3과 같다.
- ③ 도지사는 품질에 대한 안전성 판단이 어려울 때에는 품질인증 신청자로 하여금 전문기관의 유해성분 등의 분석결과를 제출토록 하고, 이를 첨부하여 심사할 수 있다.
- ④ 제2항에 따른 품질평가 기준은 해당 없음을 제외한 전 항목 적합 판정을 받아야 한다. <개정 2020.2.7.>
- ⑤ 제2항에 따른 품질관리 기준은 총점 1,000점 기준 700점 이상 취득하여야 한다. 이 경우 각각의 항목별로 50퍼센트 이상의 점수를 취득하여야 한다. <신설 2020.2.7.>

제8조(품질인증 및 인증서 교부) ① 도지사는 제5조제4항의 심의 결과에 따라 품질인증하고 별지 제3호서식 또는 별지 제3호서식(2)에 따른 우수 제품 품질인증(JQ)서를 교부하여야 한다. <개정 2020.2.7.>

- ② 제1항의 품질인증서는 별표 4에 따른 품질인증 번호 부여방법을 따른다.

제9조(품질인증 표시방법 등) ① 제8조에 따라 품질인증서를 교부 받은 기업 또는 개인은 제14조의 업무처리 매뉴얼에 따라 우수 제품 품질인증의 색상·크기·표시 방법 등을 준수하여 인증표시를 인쇄하거나 제작하여야 한다.

- ② 품질인증의 표시는 스티커로 제작하거나 인쇄하여 사용하고, 포장재나 용기에 색상·크기 등을 고려하여 잘 보이는 곳에 부착하여야 한다.

제10조(품질인증 품목 등의 기록·관리) ① 도지사는 품질인증 품목에 대하여 별지 제4호서식에 따라 우수 제품 품질인증(JQ) 대장을 기록·관리하여야 한다.

- ② 품질인증을 받은 자는 별지 제5호서식에 따라 우수 제품 품질인증(JQ) 품목 출하 및 스티커 등 관리일지를 기록·관리하여야 한다.
- ③ 도지사는 품질인증 품목에 대하여 조례 제4조에 따라 접수한 신청서류를 5년간 보관하여야 한다. 다만, 조례 제14조에 따라 업무를 위탁한 경우에는 위탁기관으로 하여금 보관하게 하되, 위탁기관이 변경될 경우에는 도지사에게 이관하도록 한다. <신설 2020.2.7.>

제11조(품질인증의 취소 등) 도지사는 조례 제7조제1항의 각 호에 따른 취소 사유가 발생 시 조례 제8조제1항에 따라 현장조사를 실시하여 그 결과에 따라 품질인증을 취소하고 품질인증 표시를 정지하여야 한다.

제12조(품질인증 품목의 사후관리 등) ① 도지사는 조례 제8조에 따른 품질인증 품목의 사후관리를 위하여 다음 각 호의 사항을 품질인증 위탁기관으로 하여금 조사하게 할 수 있다.

1. 사후관리 심사 : 최초 인증 또는 재 인증 후 1년경과 시점 실시, 이후 1년경과 시점 재실시
2. 판매제품 조사 : 포장재에 표시된 사항과 내용물의 일치여부, 품질인증 표시방법 적합여부, 과장이나 허위표시가 있는지 여부 등 수시 조사
3. 제7조에 따른 우수 제품 품질인증 제품의 심사기준 이행여부와 그 밖에 품질과 관련된 사항
- ② 도지사는 품질인증 품목에 대한 소비자의 신뢰를 제고하기 위하여 소비자 모니터링을 실시하여 불만사례와 개선요구사항 및 만족도를 조사할 수 있다.
- ③ 품질인증제품이 유통과정에서 그 포장에 해체된 경우에는 품질인증을 받은 품목으로 인정하지 아니한다.

제13조(조사입회 및 비용의 부담) ① 품질인증을 받은 자나 그 대리인은 조례 제8조에 따른 생산과정이나 출하과정의 조사와 품질관리를 위한 관계공무원이나 심사원이 현장을 조사할 때 입회하여야 하며 조사가 원활히 진행되도록 적극 협조하여야 한다.

② 품질인증 품목에 대한 품질검사비용 및 스티커·포장재 등의 제작에 따른 비용은 품질인증을 받은 자가 부담한다.

제14조(업무처리 매뉴얼) 조례 제14조에 따라 지정된 품질인증 위탁기관은 품질인증에 필요한 세부사항을 정리한 업무처리 매뉴얼을 작성하여 도지사의 승인을 받아 운영하여야 한다.

부칙

이 규칙은 공포한 날부터 시행한다.

부칙

제1조(시행일)이 규칙은 공포한 날부터 시행한다.

제2조(일반적 경과조치)이 규칙 시행 당시 종전의 규정에 따라 행하여진 처분·절차와 그 밖의 행위는 이 규칙의 해당 규정에 따라 행하여진 것으로 본다.

부칙 <제659호, 2020.2.7.>

이 규칙은 공포한 날부터 시행한다.

[별표 1] <개정 2020.2.7.>

품질인증 대상 세부품목(제2조 관련)

구 분	품 목 별 분류번호	세 부 품 목
농산물	01	곡류, 과실류, 과채류, 엽채류, 서류, 특작류, 약재류, 화훼류, 임산물 등
수산물	02	어류, 해조류, 부족류, 복족류, 굴족류 등의 수산가공품 및 양식수산물
축산물	03	쇠고기(포장), 돼지고기(포장), 닭고기(포장), 말고기(포장), 축산가공품, 식용란 및 알가공품(포장), 천연벌꿀류 등
가공식품	04	한과류, 건강식품류, 젓갈류, 차류, 농산물 건조제품류, 장류, 전통주류 등
공산품	05	수공예품, 전통공예품 등

※ 화장품은 「제주특별자치도 화장품산업 진흥 조례」에 따른 제주화장품인증제도를 적용한다.

[별표 2]

제품유형별 제주산원료 사용비율 기준(제3조제2항 관련)

순서	제품유형	사용비율기준(%)
1	과자	15%
2	캔디류	15%
3	빵류	15%
4	떡류	15%
5	아이스밀크	60%
6	빙과	60%
7	준초콜릿	20%
8	초콜릿가공품	20%
9	기타엿 및 기타 당류가공품류	30%
10	잼 및 기타잼	50%
11	두부	95%
12	해바라기유 등	95%
13	다류(침출차)	95%
14	다류(액상차)	50%
15	다류(고형차)	95%
16	과·채주스	60%
17	과·채음료	50%
18	가공두유	90%
19	기타발효음료	50%
20	간장	50%
21	된장	80%
22	고추장	50%
23	청국장	90%
24	발효식초	60%
25	소스	70%

순서	제품유형	사용비율기준(%)
26	김치	50%
27	절임식품	40%
28	당절임	90%
29	소주(증류주, 기타주류 등)	30%
30	발효주(탁주, 과실주, 약주 등)	60%
31	과채가공품	90%
32	곡류가공품	50%
33	햄, 소시지 류	90%
34	분쇄가공육	50%
35	농후발효유	90%
36	가공치즈	90%
37	기타 수산물가공품	60%
38	어묵	60%
39	양념젓갈	60%
40	액젓	80%
41	조미김	20%
42	건포류(건어포 등)	90%
43	추출가공식품	80%
44	로열젤리류	60%
45	즉석조리식품	35%
46	기타가공식품	80%
47	건강 및 건강기능식품	90%
48	물	100%

- ※ 1) 사용비율 기준 이상 제주산 원료를 사용하는 제품에 대해 인증여부 결정
2) 사용비율 기준에 해당 없는 경우 위원회에서 결정

[별표 3] <개정 2020.2.7.>

품목별 심사기준(제7조 관련)

1. 품질평가 기준

가. 농산물

- 1) 품질등급 기준은 「농수산물 품질관리법 시행규칙」 제5조에 따라 고시하는 표준규격의 “특”이상으로 한다. 다만, 표준규격이 정하여지지 아니한 품목은 거래관행상 “최상등급”으로 할 수 있다.
- 2) 날개·개체의 크기 및 중량 기준 : 「농수산물 품질관리법 시행규칙」 제6조에 따라 고시하는 표준규격의 “대”이상으로 한다. 다만, 노지 및 시설 감귤인 경우 특품의 크기 기준을 「제주특별자치도 감귤생산 및 유통에 관한 조례 시행규칙」 상의 규격으로 하며 그 외 표준규격이 정하여지지 아니한 품목은 거래관행상 “최상등급”으로 할 수 있다.
- 3) 과실류 등 농산물은 우수농산물(GAP)인증 또는 친환경농산물인증을 취득하여야 한다. 다만 임산물은 「친환경농어업육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」에서 정하는 무농약인증 이상의 인증을 취득하여야 한다.
- 4) 과실류의 경우 당도(Brix)의 기준은 다음의 경우에 JQ 인증이 부여된다. 표준규격의 기준은 다음과 같으며, 완제품 포장에 완료된 출하 대기품 중에 5개의 시료를 임의로 채취하여 개별 측정 후 평균값을 적용한다.

품목	품 종	Brix
감귤	○ 한라봉, 천혜향, 진지향 ○ 온주밀감(시설), 청견, 황금향 ○ 온주밀감(노지)	13 이상 12 이상 11 이상
키위		11 이상
금감	○ 특 - 12°Bx에 미달하는 것이 5%이하인 것 단, 10°Bx에 미달하는 것이 섞이지 않아야 한다.	
단감	○ 서촌조생 ○ 부유 ○ 대안단감	14 이상 13 이상 12 이상
포도	○ 델라웨어, 새단, MBA ○ 거봉 ○ 캠벨얼리	18 이상 17 이상 14 이상

품목	품 종	Brix
자두	○ 포모사 ○ 대석조생	11 이상 10 이상
참외		11 이상
딸기		11 이상
수박		11 이상
조롱 수박		12 이상
멜론		13 이상
블루베리		12 이상
아보카도		8 이상
망고		10 이상
사과	○ 후지, 화홍, 감홍, 홍로 ○ 홍월, 서광, 홍옥, 쓰가루(착색계) ○ 쓰가루(비착색계)	14 이상 12 이상 10 이상
배	○ 황금, 추황 ○ 신고(상 10이상), 장십랑 ○ 만삼길	12 이상 11 이상 10 이상
복숭아	○ 서미골드, 진미 ○ 찌요마루, 유명, 장호원황도, 천홍, 천중백도 ○ 백도, 선광, 수봉, 미백 ○ 포목, 창방, 대구보, 선프레, 암킹	13 이상 12 이상 11 이상 10 이상
파인애플		20 이상
토마토		10 이상

※ 그 외의 농산물의 경우 「농수산물 품질관리법」 제5조 및 같은 법 시행령 제6조의 규정에 따른 국립농산물품질관리원장이 고시하는 「농산물 표준규격」에 따른 당도표시를 할 수 있는 품목(품종)과 등급별 당도 규격 상 “특”의 등급을 적용한다.

5) 모든 관련 서류는 최근 1년 이내의 것으로 제출한다(신청공고일 기준)

6) 농산물에 대한 안전성, 신뢰성, 품질일관성의 세부기준은 다음과 같다.

구분		세부기준
농산물	안전성	<ol style="list-style-type: none"> 1. 토양을 기반으로 하지 않는 농산물은 수분공급 외에는 어떠한 외부투입 물질도 허용이 금지된다. 2. 용수는 「환경정책기본법 시행령」 제2조(환경기준) 및 「지하수의 수질보전 등에 관한 규칙」 제11조(지하수의 수질기준)에 따른 농업용수 이상이다. 3. 농산물의 세척에 사용되는 용수와 콩나물 및 숙주나물 등 싹을 틔워 직접 먹는 농산물의 재배에 사용되는 용수는 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조(수질기준)에 적합하다. 4. 종자는 농산물 인증기준에 맞게 생산·관리된 종자를 사용한다. 5. 「농수산물 품질관리법」 제2조제1항제11호에 정한 유전자변형농산물인 종자를 사용하지 않는다. 6. 화학비료와 유기합성비료를 사용하지 않는다. 7. 천적활동을 조장하는 생태계 조성 및 적합한 윤작체계를 취한다. 8. 잔류농약은 「식품위생법」 제7조에 따라 식품의약품안전처장이 고시하는 「식품의 기준 및 규격 고시」의 식품별 농약잔류허용기준을 만족한다. 9. 잔류중금속이 검출되지 않는다.
	신뢰성	<ol style="list-style-type: none"> 1. 제주에서 생산된 농산물이다. 2. 원산지 증명서를 구비하고, 제품생산에 올바르게 사용되고 있다. 3. 원산지가 다른 원료를 사용 시 제조공정 및 보관중 원산지가 명확히 구분되어 생산되고 있다. 4. 원료의 원산지는 제품 포장지의 표기사항과 일치하며, 원산지의 표시기준에 적합하다. 5. JQ 인증을 받고자 하는 신청품은 식품의약품안전청·국립농산물품질관리원·국립수산물품질관리원·도 환경자원연구원, 도 동물위생시험소에서 농약잔류물질검사 등 식품의 안전성과 관련된 검사나 조사결과에 따라 관련 규정에 의거 행정처분을 받은 날부터 3년 이상 경과해야 된다. 6. 품질인증의 사용을 위한 신청업체가 식품 및 인증과 관련된 법에 위반하여 처분된 경우(시정명령 제외) 처분 완료된 날부터 3년 이상 경과해야 된다. 7. 품질인증의 사용허가가 취소 경험에 있다면 취소된 날부터 3년 이상 경과해야 된다.
	품질 일관성	<ol style="list-style-type: none"> 1. 품질이 일관되게 관리되고 있다. 2. 농산물 품목별 고유의 색을 유지한다. 3. 절단된 농산물을 육안으로 판정하여 변색이 나타나지 않는다. 4. 병충해, 상해 등의 피해가 발견되지 않는다. 5. 짓물러 있거나 점액물질이 심하게 발견되지 않는다. 6. 농산물의 규격에 대한 품질기준은 「농수산물 품질관리법」 제5조 및 같은 법 시행령 제6조의 규정에 의거 국립농산물품질관리원장이 고시하는 「농산물 표준규격」에 따르고 있다. 7. 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장(이하 "식품등"이라 한다)의 표시기준에 관한 사항은 「식품위생법」 제7조 및 제9조에 따라 식품의약품안전처장이 고시하는 「식품의 기준 및 규격」 및 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 따르고 있다.

나. 수산물

1) 수산물은 형태 및 크기가 균일하여야 한다. 다만, 활제품의 경우 상세 기준은 다음과 같다.

○ 활제품

항목	형태	다른 크기의 혼입률	색택(색깔)
활넙치	체표 등의 손상이 없을 것	0	우량
활전복	패각의 상태가 양호할 것 발의 접착력이 뛰어나 쉽게 접착물로부터 떼어내기 곤란할 것	0	우량
활소라	패각의 상태가 양호할 것 발의 접착력이 뛰어나 쉽게 접착물로부터 떼어내기 곤란할 것	0	우량

2) 양식 수산물의 경우 항생제 잔류 검사에서 무항생제 판정을 받은 품목에 한한다.

3) 모든 관련 서류는 최근 1년 이내의 것으로 제출한다(신청공고일 기준)

4) 수산물에 대한 안전성, 신뢰성의 세부기준은 다음과 같다.

구분		세부기준		
수산물	안전성	1. 「농수산물 품질관리법」 제2조제1항제11호에 따라 유전자변형수산물인 종자를 사용하지 않는다. 2. 「농수산물 품질관리법」 제61조, 「농수산물 품질관리법 시행규칙」 제110조의 규정에 의거하여 중금속, 항생물질, 식중독균 등 유해물질이 총리령으로 정하는 허용기준 및 식품위생법 등의 관계 법령에서 정하는 잔류허용기준을 만족한다. 단, 다음의 항목에 대해서는 아래의 기준을 따른다.		
		품종	검사항목	기준
		굴	흰반점병 퍼킨수스마리누스감염증	음성 음성
		홍합	흰반점병	음성
		전복	전복허피스바이러스성감염증 제노할리오티스캘리포니아엔시스감염증	음성 음성
수산물	신뢰성	1. 제주산 수산물을 주원료를 사용한다. 단, 수산가공품의 경우 제주도연안에서 어획된 원료를 원칙으로 하며, 우리나라 해역에서 어획된 원료를 혼합하는 경우 수		

구분	세부기준
	<p>매경로 기록을 유지 관리하고 있다. (제품유형별 제주산원료 사용비율 기준을 충족한다)</p> <p>2. 원산지 증명서를 구비하고, 제품생산에 올바르게 사용되고 있다.</p> <p>3. 원산지가 다른 원료를 사용 시 제조공정 및 보관중 원산지가 명확히 구분되어 생산되고 있다.</p> <p>4. 원료의 원산지는 제품 포장지의 표기사항과 일치하며, 원산지의 표시기준에 적합하다.</p> <p>5. JQ 인증을 받고자 하는 신청품은 식품의약품안전청·국립농산물품질관리원·국립수산물품질관리원·도 환경자원연구원, 도 동물위생시험소에서 농약잔류물질검사 등 식품의 안전성과 관련된 검사나 조사결과에 따라 관련 규정에 의거 행정처분(시정명령 제외)을 받은 날부터 3년 이상 경과해야 된다.</p> <p>6. 품질인증의 사용을 위한 신청업체가 법에 위반하여 처분된 경우 처분 완료된 날부터 3년 이상 경과해야 된다.</p> <p>7. 품질인증의 사용허가가 취소 경험이 있다면 취소된 날부터 3년 이상 경과해야 된다.</p>
품질 일관성	<p>1. 품질이 일관되게 관리되고 있다.</p> <p>2. 어류의 형태가 손상과 변형이 거의 없으며, 처리상태 및 비만도가 양호하다.</p> <p>3. 고유의 색깔을 띠고 선명하며 변질 변색이 없고 곰팡이가 없다.</p> <p>4. 고유의 향미를 가지고 있으며 냄새가 없고 토사 및 그 밖의 협착물이 없다.</p> <p>5. 수산물 원물은 국립수산물품질관리원장이 고시하는「수산물 표준규격」에 의거하여 등급규격이 '특' 이상이다.(다만, 표준규격이 정하여지지 않은 경우 거래 관행상 최상등급으로 할 수 있다)</p> <p>6. 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장(이하 "식품등"이라 한다)의 표시기준에 관한 사항은 「식품위생법」제7조 및 제9조에 따라 식품의약품안전처장이 고시하는 「식품의 기준 및 규격」 및 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 따르고 있다.</p> <p>7. 생산되는 제품의 원부재료에 대한 관리 기준이 문서화된 정보로 관리되고 있다.</p> <p>8. 생산되는 제품의 작업표준이 문서화된 정보로 관리되고 있으며, 해당 작업 공간에 비치되어 활용되고 있다.</p> <p>9. 원부재료 및 완제품에 대한 보관장소가 규정되어 있으며 문서화된 정보로 유지 관리 하고 있다.</p>

다. 축산물

- 1) 축산물의 사용허가 품목 기준은 축산물등급판정 세부기준 및 관련규정에 의한 검사기준이 아래의 등급 및 검사기준에 적합하여야 한다.

품목종류	등급 및 검사기준
한우고기	육질 1등급 이상 70% 이상
돼지고기	1등급 이상 40% 이상(흑돼지는 2등급 이상), 등외등급 제외
말고기	2등급 이상 70% 이상, 등외등급 제외
우유	체세포수 1등급 이상 60% 이상 세균수 1A 등급 이상 90% 이상
벌꿀(천연)	인증제품의 생산단위별(드럼 등)의 검사성적서 탄소동위원소비 -22.5%이하의 천연벌꿀의 경우만 인증가능

※ 가축의 고기 외 생산되는 부산물(내장, 털, 가죽 등) 은 제외

※ 말고기는 경주마 이력 여부 확인이 가능해야 하며, 경주마 이력이 있는 경우 인증에서 제외함. 또한 식품외 제품 생산 시 모든 공정이 식품제조 과정과 분리되어야 함.

※ 이외 닭고기, 오리고기 등에 대한 품목기준

- 축산물 등급판정을 할 수 없는 품목은 그에 준하는 자체 품질관리를 유지
- 축산물 등급판정이 선택사항인 품목은 해당 품목에 대해 축산물 등급판정을 적용하기 위해 노력하는 자(법인)로서 축산물 품질평가원 등에서 인정

- 2) 모든 관련 서류는 최근 1년 이내의 것으로 제출한다(신청공고일 기준)

- 3) 축산물에 대한 안전성, 신뢰성, 품질일관성의 세부기준은 다음과 같다.

구분		세부기준
축산물	안전성	1. 축산물에 사용되는 첨가물은 인체에 안전한 것으로 사용기준은 식품첨가물 공전을 따르고 있다.
축산물		2. 축산물에 이물이 없다.
		3. 식중독 균(장염비브리오, 황색포도상구균, 클로스트리디움 퍼프린젠스, 리스테리아 모노사이토제네스, 장출혈성 대장균 등)은 불검출되어야 한다. 다만, 제품 특성상 검출되는 경우에는 「축산물 위생관리법」에 따른 성분규격 등에 적합하다.
		4. 항생물질, 합성항균제, 합성호르몬제 및 농약 등 인체에 위해한 물질이 검출되지 않는다.(다만, 검출되는 경우에는 「식품위생법」에 따른 식품공전 등에 적합하여야 함)

구분	세부기준
	<p>5. HACCP 인증을 받은 업체로부터 원료를 공급받아야 한다. HACCP인증을 받지 아니한 원료를 공급받는 경우에는 공급업체에 대해 위생점검을 실시하여 그 기록을 보관하고 있다.</p> <p>6. 생산하는 업체는 HACCP인증을 받아야 한다. 다만, HACCP인증 대상 품목이 아닌 경우에는 그에 준하는 위생관리시스템을 운영하고 있다</p> <p>7. 제품의 안전성을 확보하기 위해 정기적으로 잔류물질 및 식중독균 등의 제품 안전성과 관련된 검사를 실시하고 있다</p>
신뢰성	<p>1. 제주에서 사육된 가축에서 생산된 원료를 주원료로 사용하고 제품유형별 제주산원료 사용비율 기준을 충족한다.</p> <p>2. 모든 원료는 원산지를 증명할 수 있는 서류를 구비하여야 하고, 제품생산에 올바르게 사용 하고 있다</p> <p>3. 원산지가 다른 원료를 사용 시 제조공정 및 보관중 원산지가 명확히 구분되어 관리.생산되고 있다.</p> <p>4. 원료의 원산지는 제품 포장지의 표기사항과 일치하며, 원산지의 표시기준에 적합하다.</p> <p>5. JQ 인증을 받고자 하는 신청품은 식품의약품안전청·국립농산물품질관리원·국립수산물품질관리원·도 환경자원연구원, 도 동물위생시험소에서 농약잔류물질검사 등 식품의 안전성과 관련된 검사나 조사결과에 따라 관련 규정에 의거 행정처분을 받은 날부터 3년 이상 경과해야 된다.</p> <p>6. 품질인증의 사용을 위한 신청업체가 식품 및 인증관련 법에 위반하여 처분된 경우(시정명령 제외) 처분 완료된 날부터 3년 이상 경과해야 된다.</p> <p>7. 품질인증의 취소 경험이 있다면 취소된 날부터 3년 이상 경과해야 된다.</p>
품질 일관성	<p>1. 생산제품의 품질유지를 위해 원료 공급업체 및 가축 사육농가와 공급계약을 하여 축산물을 공급받아야 하며, 부득이한 경우 도축장 경매를 통해 구매한 경우에는 경매 기록 및 품질확인서(축산물등급판정확인서)를 제출받아 유지관리하고 있다.</p> <p>2. 축산물등급판정기준에 의해 1등급 이상의 제품을 일정 비율 이상 지속적으로 공급받고 있다.(다만, 기준이 정하여지지 않은 경우에는 1등급 이상에 준하는 제품인 경우만 인정한다)</p> <p>3. 축산물 등급판정 기준에 따라 등급별로 관리하여야 한다.(단 돼지고기 제외)</p> <p>4. 축산물의 표시기준에 관한 사항은 「식품의약품안전처고시」 “축산물의 표시기준”을 따르고 있다.</p> <p>5. 생산되는 제품의 원부재료에 대한 관리 기준이 문서화된 정보로 관리되고 있다.</p> <p>6. 생산되는 제품의 작업표준이 문서화된 정보로 관리되고 있으며, 해당 작업 공간에 비치되어 활용되고 있다.</p> <p>7. 원부재료 및 완제품에 대한 보관장소가 규정되어 있으며 문서화된 정보로 유지관리 하고 있다.</p>

라. 가공식품

- 1) 가공식품은 제주내 생산을 원칙으로 하며, 제주의 고유 명칭, 전통성, 상징성을 가지고 있어야 한다.
- 2) 주원료에서 정제수는 제외한다.(※주류의 경우는 정제수를 포함한다)
- 3) JQ인증을 받는 일반가공식품의 세균은 식품공전에서 규정하는 세균수 이하로 관리되어야 한다.
- 4) JQ인증을 받는 가공식품에서는 식육(제조, 가공용원료는 제외한다), 살균 또는 멸균처리하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공식품에서는 특성에 따라 살모넬라(*Salmonella* spp.), 장염비브리오(*Vibrio parahaemolyticus*), 리스테리아 모노사이토제네스(*Listeria monocytogenes*), 장출혈성 대장균(Enterohemorrhagic *Escherichia coli*), 캄필로박터 제주니/콜리(*Campylobacter jejuni/coli*), 예시니아 엔테로콜리티카(*Yersinia enterocolitica*) 등 식중독균이 $n=5$, $c=0$, $m=0/25g$ 이어야 하며, 또한 식육 및 식육제품에 있어서는 결핵균, 탄저균, 브루셀라균이 음성이어야 한다. 다만, 식품공전 '제4. 식품별 기준 및 규격'에서 식중독균에 대한 규격이 정하여진 식품에는 해당 식품의 규격을 적용하며, 그 외의 가공식품 중 바실러스 세레우스(*Bacillus cereus*), 클로스트리디움 퍼프린젠스(*Clostridium perfringens*), 황색포도상구균(*Staphylococcus aureus*)은 식품공전 공통기준에 준한다.
- 5) JQ 인증을 받는 생수와 염지하수의 경우 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 수질기준을 준수해야 한다.
- 6) 모든 관련 서류는 최근 1년 이내의 것으로 제출한다(신청공고일 기준)
- 7) 가공식품에 대한 안전성, 신뢰성, 품질일관성의 세부기준은 다음과 같다.

구분	세부기준
안전성	<ol style="list-style-type: none"> 1. 「식품위생법」제7조에 따라 식품의약품안전처장이 고시하는 「식품의 기준 및 규격 고시」에 따라 원료 및 제품의 잔류물질 검사에서 항생물질, 식중독균, 중금속 등 유해물질이 잔류 허용기준을 만족한다. 2. 타르색소 등 보존료 성분이 검출되지 않는다(해당되는 제품에 한함) 3. 제품 고유의 색상과 향미를 가진다. 4. 이미, 이취, 이물이 없다. 5. 유전자 변형이 된 원료를 사용하지 않는다. 6. 일반가공식품의 세균은 식품공전의 기준이하로 관리되고 있다 7. 가공식품에서는 식육(제조, 가공용원료는 제외한다), 살균 또는 멸균처리하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공식품에서는 특성에 따라 살모넬라(<i>Salmonella</i> spp.), 장염비브리오(<i>Vibrio parahaemolyticus</i>), 리스테리아 모노사이토제네스(<i>Listeria monocytogenes</i>), 장출혈성 대장균(<i>Enterohemorrhagic Escherichia coli</i>), 캄필로박터 제주니/콜리(<i>Campylobacter jejuni/coli</i>), 예르시니아 엔테로콜리티카(<i>Yersinia enterocolitica</i>) 등 식중독균이 n=5, c=0, m=0/25g이어야 하며, 또한 식육 및 식육제품에 있어서는 결핵균, 탄저균, 브루셀라균이 음성이어야 한다. 다만, 식품공전 '제4. 식품별 기준 및 규격'에서 식중독균에 대한 규격이 정하여진 식품에는 해당 식품의 규격을 적용하며, 그 외의 가공식품 중 바실러스 세레우스(<i>Bacillus cereus</i>), 클로스트리디움 퍼프린젠스(<i>Clostridium perfringens</i>), 황색포도상구균(<i>Staphylococcus aureus</i>)은 식품공전 공통기준에 준한다. 8. 생수와 염지하수의 경우 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조에 따른 수질기준을 준수하고 있다.
가공식품	<ol style="list-style-type: none"> 1. 제주산 원료를 사용하고 제품유형별 제주산원료 사용비율 기준을 충족한다. 2. 원산지 증명서를 구비하고, 제품생산에 올바르게 사용되고 있다. 3. 원산지가 다른 원료를 사용 시 제조공정 및 보관중 원산지가 명확히 구분되어 생산되고 있다. 4. 신청제품이 제품의 포장지의 표기사항과 일치하며, 식품공전의 중량 및 용량의 허용기준에 적합하다 5. JQ 인증을 받고자 하는 신청품은 식품의약품안전처·국립농산물품질관리원·국립수산물품질관리원·도 환경자원연구원·도 동물위생시험소에서 농약잔류물질검사 등 식품의 안전성과 관련된 검사나 조사결과에 따라 관련 규정에 의거 행정처분을 받은 날부터 3년 이상 경과해야 한다. 6. 품질인증의 사용을 위한 신청업체가 식품 및 인증관련 법에 위반하여 처분된 경우(시정명령 제외) 처분 완료된 날부터 3년 이상 경과해야 된다. 7. 품질인증의 취소 경험이 있다면 취소된 날부터 3년 이상 경과해야 한다.
품질 일관성	<ol style="list-style-type: none"> 1. 품질이 일관되게 관리되고 있다. 2. 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장(이하 "식품등"이라 한다)의 표시기준에 관한 사항은 식품위생법 제7조 및 제9조에 따라 식품의약품안전처장이 고시하는 「식품의 기준 및 규격」 및 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 따른다. 3. 생산하는 제품에 대한 위해요소 중점 관리 기준이 문서화된 정보로 유지 관리되고 있다. 4. 생산되는 제품의 원부재료에 대한 관리 기준이 문서화된 정보로 관리되고 있다. 5. 생산되는 제품의 작업표준이 문서화된 정보로 관리되고 있으며, 해당 작업 공간에 비치되어 활용되고 있다. 6. 원부재료 및 완제품에 대한 보관장소가 규정되어 있으며 문서화된 정보로 유지관리 하고 있다. 7. 전통식품의 경우 일반사항은 KS A ISO/IEC Guide 23, KS A ISO/IEC Guide 28, KS A ISO/IEC Guide 62, KS A ISO/IEC Guide 65 및 KS A ISO/IEC Guide 67을 준용하여야 한다. 8. KS인증 대상 식품은 KS인증을 따르고 있다. 9. 전통식품 인증 및 전통주 인증을 받은 제품의 경우 해당 기준을 따르고 있다.

마. 공산품

- 1) 공산품은 제주내 생산을 원칙으로 하며, 제주의 고유 명칭, 전통성, 상징성을 가지고 있어야 한다.
- 2) 모든 관련 서류는 최근 1년 이내의 것으로 제출한다(신청공고일 기준)
- 3) 공산품에 대한 안전성, 신뢰성, 품질일관성의 세부기준은 다음과 같다.

구분		세부기준
공산품	안전성	<ol style="list-style-type: none"> 1. 성능시험, 화학시험, 물리시험 및 유해물질 시험 등 관련 시험 성적서를 구비하고 있다. 2. 제품 고유의 기능을 갖춘다. 3. 사용상 안전에 문제가 없다. 4. 「전기용품 및 생활용품 안전관리법 시행규칙」에 의거하여 다음의 사항을 준용하고 있다. <ul style="list-style-type: none"> - 안전인증대상전기용품(제3조제1항 관련) - 안전인증대상생활용품(제3조제2항 관련) - 안전확인대상전기용품(제3조제3항 관련) - 안전확인대상생활용품(제3조제4항 관련) - 공급자적합성확인대상전기용품(제3조제5항 관련) - 공급자적합성확인대상생활용품(제3조제6항 관련) - 어린이보호포장대상생활용품(제3조제7항 관련)
	신뢰성	<ol style="list-style-type: none"> 1. 제주도에서 생산하며 원료의 일부분을 제주산원료로 사용하고, 제주의 상징성 및 우수성, 전통성 등을 반영하여 생산하고 있다. 2. 원산지 증명서를 구비하고, 제품생산에 올바르게 사용되고 있다.(수입: 수입 신고필증, 국산: 원산지증명서) 3. 원산지가 다른 원료를 사용 시 제조공정 및 보관중 원산지가 명확히 구분되어 생산되고 있다. 4. 제품의 정보는 제품의 포장지의 표기사항과 일치한다. 5. 품질인증의 사용을 위한 신청업체가 공산품 및 인증 관련 법에 위반하여 처분된 경우(시정 명령제외) 처분 완료된 날부터 3년 이상 경과해야 된다. 6. 품질인증의 취소 경험이 있다면 취소된 날부터 3년 이상 경과해야 한다.
	품질일관성	<ol style="list-style-type: none"> 1. 품질이 일관되게 관리되고 있다. 2. 제주지역의 향토와 전통과 관련이 있다. 3. 생산되는 제품의 원부재료에 대한 관리 기준이 문서화된 정보로 관리되고 있다. 4. 생산되는 제품의 작업표준이 문서화된 정보로 관리되고 있으며, 해당 작업 공간에 비치되어 활용되고 있다. 5. 원부재료 및 완제품에 대한 보관장소가 규정되어 있으며 문서화된 정보로 유지관리 하고 있다.

2. 품질관리 기준

가. 농산물

구분		세부기준	배점
경영 관리 (200)	리더십	1. 경영자는 지속가능한 경영을 위한 경영철학이 있으며, 실천 의도가 있다.	50
	조직의 목표수립	1. 기업 운영 및 제품의 품질 향상을 위한 목표가 있다. 2. 기업의 목표는 실천계획이 구체적이며 이해관계자와 공유된다.	50
	교육	1. JQ 인증을 받고자 하는 자는 위생 품질 등 제품 품질 향상에 도움이 되는 교육을 이수하여야 하며, 작업장 내 공동 작업자가 실천할 수 있도록 조치하고 있다. 2. 교육 프로그램 운영에 대한 계획이 있다. 3. 교육 프로그램에 대한 직원 참여율 및 만족도 관리가 이루어진다.	50
	소비자	1. 소비자보호제도를 운영하고, 담당조직이 있다. 2. 소비자보호를 위한 구체적인 실적이 있다.	50
생산 관리 (350)	자체 시설보유	1. 자체 농수산물 생산 시설을 갖추고 있다. 2. 다른 농수산물과의 혼합 또는 외부로부터의 오염을 차단한다. 3. 생산 주변 환경이 농산물의 오염을 유발하는 오염원이 없다. 4. 정기적인 환경점검이 이루어지고 있다	110
	농산물 및 포장재의 입고, 점검, 출고	1. 과채류의 경우 농산물우수관리(GAP) 혹은 친환경 농산물 인증관리가 이루어지며 임산물의 경우 「친환경농어업육성 및 유기식품 등의 관리·지원에 관한 법률」 제 34조에서 정하는 무농약 인증관리가 이루어진다. 2. 농산물 및 원재료(포장재 등)의 입고, 점검, 출고에 따른 절차서를 갖추고 있다. 3. 농산물을 이동하는 차량의 위생이 관리된다.	80
	위해물질 관리	1. 위해물질 관리 기준이 있다. 2. 위해물질(농약 등 비식품용 화학물질)은 안전한 장소에서 보관한다. 3. 위해물질은 명확하게 식별된다. 4. 위해물질은 승인된 직원에 의해서 관리된다. ① 사용 후 남은 약품은 사용설명서에 따라 원래 용도로 사용이 가능하도록 원래의 포장 용기에 하고 있다. ② 약품의 오염 및 유출사고와 같은 비상시 사용 가능한 도구가 비치되어 있다. ③ 재고 약품 보관에 관한 기록이 유지 관리된다.	80
	위생관리	1. 생산 및 가공시설의 청소 및 위생 기준이 유지 관리된다. 2. 작업자 및 생산자의 위생 지침이 유지 관리된다. 3. 생산공정은 밀폐된 공간에서 작업되어야 하며, 청소가 정기적으로 실행되고 있다.	80
품질 관리 (450)	품질기준 관리	1. 농산물의 자체품질관리 기준을 마련하여 이행한다. 2. 작업에 따른 절차서를 갖추고 이행한다. 3. 작업 절차에 따른 기록물 (생산일지 등)을 관리한다. 4. 농산물이 입고시마다 원료검사를 한다. 5. 농산물 이력추적관리가 가능하다.	260
	이물질 관리	1. 이물질 관리를 위한 절차서 또는 프로그램 기준을 마련하고 이행해야 하며, 실행 기록을 보유하고 있다. 2. 농산물을 입고, 생산 및 포장할 때 위생적인 환경에서 작업한다. 3. 이물질의 검출 및 제거를 위한 장비 및 작업이 유지 관리된다. 4. 수확 재배된 농산물은 낱파관리가 이루어진다.	190

나. 수산물

구분		세부기준	배점
경영 관리 (200)	리더십	1. 경영자는 지속가능한 경영을 위한 경영철학이 있으며, 실천 의도가 있다.	50
	조직의 목표수립	1. 기업 운영 및 제품의 품질 향상을 위한 목표가 있다. 2. 기업의 목표는 실천계획이 구체적이며 이해관계자와 공유된다.	50
	교육	1. JQ 인증을 받고자 자는 위생 품질 등 제품 품질 향상에 도움이 되는 교육을 이수하여야 하며, 작업장 내 공동 작업자가 실천할 수 있도록 조치하고 있다. 2. 교육 프로그램에 대한 운영에 대한 계획이 있다. 3. 교육 프로그램에 대한 직원 참여율 및 만족도 관리가 이루어진다.	50
	소비자	1. 소비자보호제도를 운영하고, 담당조직이 있다. 2. 소비자보호를 위한 구체적인 실적이 있다.	50
생산 관리 (400)	자체 시설보유	1. 자체 생산 시설을 갖추고 있다. 2. 다른 제품과의 혼합 또는 외부로부터의 오염을 방지하고 있다. 3. 생산 주변 환경이 수산물의 오염을 유발하는 오염원이 없다. 4. 정기적인 환경점검이 이루어지고 있다. 5. 양식사육밀도(어류의 경우 제곱미터당 25킬로그램 이내)가 관리된다.	110
	수산물 및 포장재의 입고, 점검, 출고	1. 양식장의 수질환경은 「환경정책기본법 시행령」 제2조(환경기준)에 따른 수질기준에 따라 장관이 정하여 고시하는 기준에 적합하다. 다만 세부 기준은 다음을 만족한다. (가)총대장균군(총대장균군수/100mL): 500이하 (나)카드뮴(Cd) : 0.005mg/L이하 (다)수은(Hg) : 불검출 (검출한계 :0.001mg/L) (라)폴리클로리네이티드비페닐(PCB) : 불검출(검출한계 0.0005mg/L이하) 2. 수산물 및 원재료(포장재 등)의 입고, 점검, 출고에 따른 절차서를 갖추고 이행하고 있다. 3. 제품을 이동하는 차량의 위생이 관리된다.	80
	위해물질 관리	1. 위해물질 관리 기준을 마련하고 있다. 2. 위해물질(약품 등 비식품용 화학물질)은 안전한 장소에서 보관한다. 3. 위해물질은 명확하게 식별된다. 4. 위해물질은 승인된 직원에 의해서 관리된다.	80
	위생관리	1. 생산 및 가공시설의 청소 및 위생 기준이 유지 관리된다. 2. 작업자 및 생산자의 위생 지침이 유지 관리된다. 3. 방서 방충을 위한 관리가 유지된다.	80
	폐기물 관리	1. 폐기물 처리 기준이 유지 관리된다. 2. 폐기물 처리 시설을 보유하고 있다. 3. 폐기물 처리 방법 및 처리 양에 대한 기록이 유지 관리된다.	50
품질 관리 (400)	품질기준 관리	1. 가공식품(수산)의 자체품질관리 기준을 마련하여 이행 및 유지 관리된다. 2. 작업에 따른 절차서를 갖추고 이행 및 유지 관리된다. 3. 작업 절차에 따른 기록물 (생산일지 등)을 유지 관리된다. 4. 원재료의 입고시마다 원료검사를 한다. 5. 가공식품(수산) 이력추적관리가 가능하다.	230
	이물질 관리	1. 이물질 관리를 위한 절차서 또는 프로그램 기준을 마련하고 이행한다. 2. 제품을 입고, 생산 및 포장할 때 위생적인 환경에서 작업한다. 3. 이물질의 검출 및 제거를 위한 장비 및 작업이 유지 관리된다.	170

다. 축산물

구분		세부기준	배점
경영 관리 (200)	리더십	1. 경영자는 지속가능한 경영을 위한 경영철학이 있으며, 실천 의도가 있다.	50
	조직의 목표수립	1. 기업 운영 및 제품의 품질 향상을 위한 목표가 있다. 2. 기업의 목표는 실천계획이 구체적이며 이해관계자와 공유된다.	50
	교육	1. JQ 인증을 받고자 자는 위생 품질 등 제품 품질 향상에 도움이 되는 교육을 이수하여야 하며, 작업장 내 공동 작업자가 실천할 수 있도록 조치하고 있다. 2. 교육 프로그램에 대한 운영에 대한 계획이 있다. 3. 교육 프로그램에 대한 직원 참여율 및 만족도 관리가 이루어진다.	50
	소비자	1. 소비자보호제도를 운영하고, 담당조직이 있다. 2. 소비자보호를 위한 구체적인 실적이 있다.	50
생산 관리 (400)	자체 시설보유	1. 자체 생산 시설을 갖추고 있다. 2. 다른 제품과의 혼합 또는 외부로부터의 오염을 방지하고 있다. 3. 생산 주변환경이 축산물을 오염을 유발하는 오염원이 없다. 4. 정기적인 환경점검이 이루어지고 있다. 5. 원료 입고에서부터 제품출고까지 위생 시설이 유지 관리된다.	110
	축산물 및 포장재의 입·출고 관리	1. 축산물 및 원재료(포장재 등)의 입고·점검·출고에 따른 절차를 갖추고 있다. 2. 제품을 이동하는 차량의 위생이 유지 관리된다. 3. HACCP 인증을 받은 도축장에서 도축된다. 4. 육류 냉장육의 경우 -2~5℃으로 냉동육은 -18℃이하로 유지 관리된다.	80
	위해물질 관리	1. 위해물질 관리 기준을 마련하고 있다. 2. 위해물질(소독제 등 비식품용 화학물질)은 안전한 장소에서 보관한다. 3. 위해물질은 명확하게 식별된다. 4. 위해물질은 승인된 직원에 의해서 유지 관리된다.	80
	위생관리	1. 생산 및 가공시설의 청소 및 위생 기준이 유지 관리된다. 2. 작업자 및 생산자의 위생 지침이 유지 관리된다. 3. 방서 방충을 위한 유지 관리된다.	80
	폐기물 관리	1. 폐기물 처리 기준이 유지 관리된다. 2. 폐기물 처리 시설을 보유하고 있다. 3. 폐기물 처리 방법 및 처리 양에 대한 기록이 유지 관리된다.	50
품질 관리 (400)	품질기준 관리	1. 축산물의 자체품질관리 기준을 마련하여 이행 및 유지 관리된다. 2. 작업에 따른 절차서를 갖추고 이행 및 유지 관리된다. 3. 작업 절차에 따른 기록물(생산일지 등)을 관리한다. 4. 원료의 입고시마다 원료검사를 한다. 5. 축산물 이력추적관리가 가능하다. 6. 자체 품질관리를 위한 자가품질검사를 정기적으로 실시한다.	230
	이물질 관리	1. 이물질 관리를 위한 절차서 또는 프로그램 기준을 마련하고 이행한다. 2. 제품을 입고, 생산 및 포장할 때 위생적인 환경에서 작업한다. 3. 이물질의 검출 및 제거를 위한 장비 및 작업이 유지 관리된다.	170

라. 가공식품

구분		세부기준	배점
경영 관리 (200)	리더십	1. 경영자는 지속가능한 경영을 위한 경영철학이 있으며, 실천 의도가 있다.	50
	조직의 목표수립	1. 기업 운영 및 제품의 품질 향상을 위한 목표가 있다. 2. 기업의 목표는 실천계획이 구체적이며 이해관계자와 공유된다.	50
	교육	1. JQ 인증을 받고자 자는 위생 품질 등 제품 품질 향상에 도움이 되는 교육을 이수 하여야 하며, 작업장 내 공동 작업자가 실천할 수 있도록 조치하고 있다. 2. 교육 프로그램에 대한 운영에 대한 계획이 있다. 3. 교육 프로그램에 대한 직원 참여율 및 만족도 관리가 이루어진다.	50
	소비자	1. 소비자보호제도를 운영하고, 담당조직이 있다. 2. 소비자보호를 위한 구체적인 실적이 있다.	50
생산 관리 (400)	자체 시설보유	1. 자체 생산 시설을 갖추고 있다. 2. 생산 주변환경이 오염을 유발하는 오염원이 없다. 3. 정기적인 환경점검이 이루어지고 있다.	110
	제품 및 포장재의 입고, 점검, 출고	1. 원재료 및 기타(포장재 등)의 입고, 점검, 출고에 따른 절차서를 갖추고 있다. 2. 생산과정에서의 교차오염 구간이 관리된다. 3. 포장단계에서 이물 혼입이 되지 않는다. 4. 가공식품을 이동하는 차량의 위생이 관리된다. 5. 원재료 및 제품이 온도에 민감한 경우 온도관리가 된다. 6. 포장재는 오염으로부터 보호된다.	80
	위해물질 관리	1. 위해물질 관리 기준을 마련하고 있다. 2. 위해물질(비식품용 화학물질)은 안전한 장소에서 보관한다. 3. 위해물질은 명확하게 식별된다. 4. 위해물질은 승인된 직원에 의해서 관리된다. 5. 금속검출기가 운영 관리된다.	80
	위생관리	1. 생산 및 가공시설의 청소 및 위생 기준이 유지 관리된다. 2. 작업자 및 생산자의 위생 지침이 유지 관리된다. 3. 방서 방충을 위한 기준이 유지 관리된다.	80
	폐기물 관리	1. 폐기물 처리 기준이 유지 관리된다. 2. 폐기물 처리 시설을 보유하고 있다. 3. 폐기물 처리 방법 및 처리 양에 대한 기록이 유지 관리된다.	50
품질 관리 (400)	품질관리	1. 가공식품의 자체품질관리 기준을 마련하여 이행 및 유지 관리된다. 2. 작업에 따른 절차서를 갖추고 이행 및 유지 관리된다. 3. 작업 절차에 따른 기록물 (생산일지 등)을 관리한다. 4. 원재료 입고시마다 원료검사를 한다. 5. 생산된 제품의 생산 및 유통 일자관리가 이루어진다. 6. 제품의 이력추적관리가 가능하다	230
	이물질 관리	1. 이물질 관리를 위한 절차서 또는 프로그램 기준을 마련하고 이행한다. 2. 제품을 입고, 생산 및 포장할 때 위생적인 환경에서 작업한다. 3. 이물질의 검출 및 제거를 위한 장비 및 작업이 유지 관리된다.	170

마. 공산품

구분		세부기준	배점
경영 관리 (200)	리더십	1. 경영자는 지속가능한 경영을 위한 경영철학이 있으며, 실천 의도가 있다.	50
	조직의 목표수립	1. 기업 운영 및 제품의 품질 향상을 위한 목표가 있다. 2. 기업의 목표는 실천계획이 구체적이며 이해관계자와 공유된다.	50
	교육	1. JQ 인증을 받고자 자는 위생 품질 등 제품 품질 향상에 도움이 되는 교육을 이수하여야 하며, 작업장 내 공동 작업자가 실천할 수 있도록 조치하고 있다. 2. 교육 프로그램에 대한 운영에 대한 계획이 있다. 3. 교육 프로그램에 대한 직원 참여율 및 만족도 관리가 이루어진다.	50
	소비자	1. 소비자보호제도를 운영하고, 담당조직이 있다. 2. 소비자보호를 위한 구체적인 실적이 있다.	50
생산 관리 (400)	자체생산시설보유	1. 자체 생산 시설을 갖추고 있다. 2. 생산 주변환경이 오염을 유발하는 오염원이 없다. 3. 정기적인 환경점검이 이루어지고 있다.	100
	제품 및 포장재의 입고, 점검, 출고	1. 원재료 및 기타(포장재 등)의 입고, 점검, 출고에 따른 절차서를 갖추고 있다. 2. 원재료 및 제품이 온도에 민감한 경우 온도관리가 된다.	100
	위해물질 관리	1. 위해물질 관리 기준을 마련하고 있다. 2. 위해물질(약품 등 비식품용 화학물질)은 안전한 장소에서 보관한다. 3. 위해물질은 명확하게 식별된다. 4. 위해물질은 승인된 직원에 의해서 관리된다.	100
	폐기물 관리	1. 폐기물 처리 기준이 유지 관리된다. 2. 폐기물 처리 시설을 보유하고 있다. 3. 폐기물 처리 방법 및 처리 양에 대한 기록이 유지 관리된다.	100
품질 관리 (400)	품질관리	1. 가공품의 자체품질관리 기준을 마련하여 이행 및 유지 관리된다. 2. 작업에 따른 절차서를 갖추고 이행 및 유지 관리된다. 3. 작업 절차에 따른 기록물 (생산일지 등)을 관리한다. 4. 원재료 입고시마다 원료검사를 한다. 5. 제품의 이력추적관리가 가능하다.	400

[별표 4]

품질인증 번호 부여방법(제8조 관련)

번호 부여방법 및 부여예시
<p>【번호 부여방법】</p> <p>○○○○ - ○○ - ○○ (인증년도) - (품목별분류번호) - (인증 일련번호)</p> <p>※ 부여방법 설명</p> <ul style="list-style-type: none">- 인증년도는 품질인증을 최초로 부여받은 연도를 표기한다.- 품목별 분류번호는 “별표1”의 “품목별 분류번호”에 따른다.- 일련번호는 인증순서에 따라 부여한다. <p>【부여예시】</p> <ul style="list-style-type: none">- 2017년도에 감귤을 첫 번째로 품질인증 받은 경우 『2017 - 01 - 01』로 표기한다.- 품질인증을 받은 업체의 유효기간이 연장되는 경우에도 이미 부여받은 부여번호를 계속하여 사용한다.<ul style="list-style-type: none">. 당초인증 : 2017 - 01 - 01. 기간연장 : 2017 - 01 - 01

[별지 제1호서식]

제주특별자치도 우수 제품 품질인증(JQ) 사용허가 신청서

※ 뒤쪽의 작성방법을 읽고 작성하시기 바라며, []에는 해당되는 곳에 √표를 합니다.

접수번호		접수일자	
신청인	신청단위 [] 개인, [] 법인, [] 단체		
	성명(단체.기업명)		생산자 수
	대표자 (성 명) (성 별) <input type="checkbox"/> 남 <input type="checkbox"/> 여		사업자등록번호 (생년월일)
	주소 (전화번호)		
신청내용	인증구분 [] 농산물, [] 수산물, [] 축산물, [] 가공식품, [] 공산품		
	신청구분 [] 최초 신청, [] 유효기간 연장 신청		
	사업장 소재지		생산규모(톤)
	시설현황		생산계획량(톤)
	신청품목		출하처
담당자	담당자		이메일
	전화(핸드폰)		팩스

「제주특별자치도 우수 제품 품질인증 관리 조례 시행규칙」 제4조의 규정에 따라 위와 같이 품질인증을 신청합니다.

년 월 일

신청인

(서명 또는 인)

제주특별자치도지사

귀하

첨부 서류	붙임 제출서류 목록 참조
----------	---------------

동 의 서

1. 우수 제품 품질인증 업무처리를 목적으로 상기 신청인 정보 수집·이용함에 동의합니다.

신청인

(서명 또는 인)

2. 인증 생산품의 유통활성화를 목적으로 인증을 받은 자의 정보와 인증내용을 관련 홈페이지에 공개하고, 인증 생산품 관리 및 기타자료로 활용할 수 있도록 같은 내용을 해당 지방자치단체 등에 제공함에 동의합니다.

신청인

(서명 또는 인)

작성 방법

1. []에는 해당되는 곳에 √표시를 합니다.
2. 작성내용이 많을 경우 별지를 작성하여 붙여도 됩니다.
3. 문자는 검은색을 사용하여 한글로 명확히 적어야 합니다(필요한 경우에는 괄호 안에 원어를 함께 쓸 수 있습니다).
4. 신청단위는 인증을 받으려는 주체에 따라 개인, 법인, 단체로 구분하여 √표시하며 개인과 법인은 생산자 수를 1로 적고, 단체는 인증 신청한 집단의 소속 생산자 수(1가구를 1로 계산합니다)를 적습니다.
5. 주소란에는 법인 또는 단체, 농어가의 도로명 주소를 적습니다.
6. 사업장 소재지는 지번까지 적어야 하며, 소재지가 여러 곳인 경우에는 별지를 첨부하여 적습니다.
7. 신청품목은 인증 신청한 품목의 명칭을 모두 적습니다(**가공식품의 경우 품목제조보고서 기준 제품명**)

제출 서류 목록

구분	제출 서류 명	비고
품질인증 신청시	1. (별지1호)신청서	
	2. 전문기관의 품질인증서	
	3. 품질관리 및 리콜준수 각서	
	4. 생산계획서	
	5. 신청품목 내역서	
	6. 품목제조보고서(가공식품 등 해당품목 한정)- 변경 전, 후 전체	분 실시 관할 위생과에서 발행
	7. 원산지 증명서	
	8. 사업자등록증(사본) 및 4대보험 가입자 명단	
	9. OEM계약서	도내 OEM일 경우
	10. 품목제조공정도(1차 상품 제외 : 만감류, 블루베리 등)	
	11. 원재료내역서	
	12. 현품사진대장(포장 전·후)	
	13. 기타 심사를 위하여 필요한 서류	
현장심사시	1. 원료 구성 내역서	
	2. 원료 수급·생산 내역서	
	3. 위해물질 관리 기준서	
	4. 위생 관리 기준서	
	5. 위해요소 중점관리 기준서(※식품의 경우만)	
	6. 폐기물 처리 기준서	
	7. 품질관리 기준서	
	8. 고객 관리(클레임) 기준서	
	9. 기타 심사를 위하여 필요한 서류	

우수 제품 품질인증(JQ) 심사 보고서

○ 신청인 :

○ 신청품목 : 개(적합 개, 부적합 개, 신청취소 개)

■ 심사일자 : 20 년 월 일

■ 신청인 :

■ 심사위원 :

■ 심사위원 :

우수 제품 품질인증(JQ) 심사 보고서

(신청인명)

1. 신청 개요

○ 신청인

신청 조직명		대표자	
신청조직	(본사)		
주 소	(현장)		
담당자	성명		전화
	부서 / 직위		E-mail

○ 신청 내용

제품명	심사유형	
	<input type="checkbox"/> 신규	<input type="checkbox"/> 재인증
	<input type="checkbox"/> 신규	<input type="checkbox"/> 재인증
	<input type="checkbox"/> 신규	<input type="checkbox"/> 재인증
	<input type="checkbox"/> 신규	<input type="checkbox"/> 재인증

2. 심사개요

심사위원	
심사대상	<input type="checkbox"/> 본사 <input type="checkbox"/> 현장 <input type="checkbox"/> 제품
이전 심사로부터의 변경사항 (신청인 요청사항)	

3. 심사결과

제 품 명	서류심사	평가기준	관리기준
	적합 / 부적합	적합 / 부적합	적합 / 부적합
	적합 / 부적합	적합 / 부적합	적합 / 부적합
	적합 / 부적합	적합 / 부적합	적합 / 부적합
	적합 / 부적합	적합 / 부적합	적합 / 부적합

4. 종합의견

우수사항
<div></div>
향후 개선사항
<div></div>

5. 제품별 평가내용 : 별첨

제품별 평가내용

(제품명 :)

1. 서류심사

신 청 기 준	<input type="checkbox"/> 적합	<input type="checkbox"/> 부적합
신청 제한기준	<input type="checkbox"/> 적합	<input type="checkbox"/> 부적합
서류심사 판정	<input type="checkbox"/> 현장심사	<input type="checkbox"/> 비 대상
판 정 사 유		

2. 품질 평가

구 분	평 가 결 과	최종판정
안 전 성	<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	
신뢰성	<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	
품질 일관성	<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합	
판 정 사 유		

3. 품질평가 심사표(농산물)

○ 기 준 : 각 분류별 100% 적합 판정이 되어야 함.

- 해당없음 항목은 평가에서 제외한다(해당없음 항목을 제외한 전 항목 적합 판정 받아야 함)

안전성 기준		<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합			
세부항목 9개		해당없음 항목 수		개	적합 항목 수
분 류	세 부 항 목	적합여부			개
		예	아니오	해당없음	
안전성	1.토양을 기반으로 하지 않는 농산물은 수분공급 외에는 어떠한 외부투입 물질도 허용이 금지된다.				
	2.용수는 「환경정책기본법 시행령」 제2조(환경기준) 및 「지하수의 수질 보전 등에 관한 규칙」 제11조(지하수의 수질기준)에 따른 농업용수 이상이다.				
	3.농산물의 세척에 사용되는 용수와 콩나물 및 숙주나물 등 싹을 틔워 직접 먹는 농산물의 재배에 사용되는 용수는 「먹는물 수질 기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조(수질기준)에 따른 먹는물의 수질 기준에 적합하다.				
	4.종자는 농산물 인증기준에 맞게 생산·관리된 종자를 사용한다.				
	5.「농수산물 품질관리법」 제2조제1항제11호에 정한 유전자변형농산물인 종자를 사용하지 않는다.				
	6.화학비료와 유기합성비료를 사용하지 않는다.				
	7.천적활동을 조장하는 생태계 조성 및 적합한 윤작체계를 취한다.				
	8.잔류농약은 식품의약품안전처장이 고시하는 「식품의 기준 및 규격 고시」의 식품의 농약 잔류허용기준을 만족한다.				
	9.잔류중금속이 검출되지 않는다.				

신뢰성 기준		<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합			
세부항목 7개		해당없음 항목 수	개	적합 항목 수	개
분 류	세 부 항 목	적합여부			
		예	아니오	해당없음	
신뢰성	1.제주에서 생산된 농산물이다.				
	2.원산지 증명서를 구비하고, 제품생산에 올바르게 사용되고 있다.				
	3.원산지가 다른 원료를 사용 시 제조공정 및 보관중 원산지가 명확히 구분되어 생산되고 있다.				
	4.원료의 원산지는 제품 포장지의 표기사항과 일치하며, 원산지의 표시 기준에 적합하다.				
	5.JQ인증을 받고자 하는 신청품은 식품의약품안전청·국립농산물품질관리원·국립수산물품질관리원·도 환경자원연구원, 도 동물위생시험소에서 농약잔류물질검사 등 식품의 안전성과 관련된 검사나 조사결과에 따라 관련 규정에 의거 행정처분을 받은 날부터 3년 이상 경과해야 된다.				
	6.품질인증의 사용을 위한 신청업체가 식품 및 인증관련 법에 위반하여 처분된 경우(시정명령 제외) 처분 완료된 날부터 3년 이상 경과해야 된다.				
	7.품질인증의 사용허가가 취소 경험이 있다면 취소된 날부터 3년 이상 경과해야 된다.				
품질일관성 기준		<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합			
세부 항목 7개		해당없음 항목 수	개	적합 항목 수	개
분 류	세 부 항 목	적합여부			
		예	아니오	해당없음	
품질 일관성	1.품질이 일관되게 관리되고 있다.				
	2.농산물 품목별 고유의 색을 유지한다.				
	3.절단된 농산물을 육안으로 판정할 때 변색이 나타나지 않는다.				
	4.병충해, 상해 등의 피해가 발견되지 않는다.				
	5.젓물러 있거나 점액물질이 심하게 발견되지 않는다.				
	6.농산물의 규격에 대한 품질기준은 국립농산물관리원장이 고시하는 「농산물 표준규격」에 따르고 있다.				
	7.식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장(이하 "식품등"이라 한다)의 표시 기준에 관한 사항은 식품의약품안전처장이 고시하는 「식품의 기준 및 규격」 및 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 따르고 있다.				

3. 품질평가 심사표(수산물)

기준 : 각 분류별 100% 적합 판정이 되어야 함. 단, 해당없음 항목은 평가에서 제외한다(해당없음 항목을 제외한 100% 적합 판정이 되어야 함)

안전성 기준		<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합			
세부항목 3개		해당없음 항목 수	개	적합 항목 수	개
분 류	세 부 항 목	적합여부			
		예	아니오	해당없음	
안전성	1.「농수산물 품질관리법」 제2조제1항제11호에 따른 유전자변형수산물인 종자를 사용하지 않는다.				
	2.「농수산물 품질관리법」 제61조(안정성조사), 「농수산물 품질관리법시행규칙」 제110조(수산물 등에 대한 검사기준)의 규정에 의거하여 중금속, 항생물질, 식중독균 등 유해물질이 총리령으로 정하는 허용기준 및 식품위생법 등의 관계 법령에서 정하는 잔류허용기준을 만족한다.				
	3.다음의 품종의 경우는 검사항목에 대한 음성판정이 되고 있다. - 굴 : 흰반점병, 퍼킨수스마리누스감염증, 홍합 : 흰반점병 - 전복 : 전복허피스바이러스성감염증, 제노할리오티스캘리포니아시스감염증				
신뢰성 기준		<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합			
세부항목 8개		해당없음 항목 수	개	적합 항목 수	개
분 류	세 부 항 목	적합여부			
		예	아니오	해당없음	
신뢰성	1.제주산 수산물을 주 원료로 한다. 단 수산가공품의 경우 제주도 연안에서 어획된 원료를 원칙으로 하며 우리나라 해역에서 어획된 원료를 혼합하는 경우 수매경로 기록을 유지 관리하고 있다.(제품유형별 제주산원료 사용비율 기준을 충족한다)				
	2.원산지 증명서를 구비하고, 제품생산에 올바르게 사용되고 있다.				
	3.원산지가 다른 원료를 사용 시 제조공정 및 보관중 원산지가 명확히 구분되어 생산되고 있다.				
	4.원료의 원산지는 제품 포장지의 표기사항과 일치하며, 원산지의 표시기준에 적합하다.				
	5.JQ 인증을 받고자 하는 신청품은 식품의약품안전청·국립농산물품질관리원·국립수산물품질관리원·도 환경자원연구원, 도 동물위생시험소에서 농약잔류물질 검사 등 식품의 안전성과 관련된 검사나 조사결과에 따라 관련 규정에 의거 행정처분을 받은 날부터 3년 이상 경과해야 된다.				
	6.품질인증의 사용을 위한 신청업체가 식품 및 인증관련 법에 위반하여 처분된 경우(시정명령 제외) 처분 완료된 날부터 3년 이상 경과해야 된다.				
	7.품질인증의 사용허가가 취소 경험이 있다면 취소된 날부터 3년 이상 경과해야 된다.				

품질일관성 기준		<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합		
세부항목 10개		해당없음 항목 수	개	적합 항목 수
분 류	세 부 항 목	적합여부		
		예	아니오	해당없음
품질 일관성	1.품질이 일관되게 관리되고 있다.			
	2.어류의 형태가 손상과 변형이 거의 없으며, 처리상태 및 비만도가 양호하다.			
	3.고유의 색깔을 띠고 선명하며 변질 변색이 없고 곰팡이가 없다.			
	4.고유의 향미를 가지고 있으며 냄새가 없고 토사 및 그 밖의 협착물이 없다.			
	5.수산물 원물이 「수산물표준규격」 제10조(등급규격)에 의거하여 등급규격이 '특' 이상이다(다만 표준규격이 정하여지지 않은 경우 거래 관행상 최상등급으로 할 수 있다.)			
	6.식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장(이하 "식품등"이라 한다)의 표시기준에 관한 사항은 식품의약품안전처장이 고시하는 「식품의 기준 및 규격」 및 「기구 및 용기·포장의 기준 및 규격」에 따르고 있다.			
	7.생산되는 제품의 원부재료에 대한 관리 기준이 문서화된 정보로 관리되고 있다.			
	8.생산되는 제품의 작업표준이 문서화된 정보로 관리되고 있으며, 해당 작업 공간에 비치되어 활용되고 있다.			
	9.원부재료 및 완제품에 대한 보관장소가 규정되어 있으며 문서화된 정보로 유지관리 하고 있다.			

3. 품질평가 심사표(축산물)

기준 : 각 분류별 100% 적합 판정이 되어야 함. 단, 해당없음 항목은 평가에서 제외한다
(해당없음 항목을 제외한 100% 적합 판정이 되어야 함)

안전성 기준		<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합			
세부항목 7개		해당없음 항목 수	개	적합 항목 수	개
분 류	세 부 항 목	적합여부			
		예	아니오	해당없음	
안전성	1.축산물에 사용되는 첨가물은 인체에 안전한 것으로 사용기준은 식품첨가물 공전을 따르고 있다.				
	2.축산물에 이물이 없다.				
	3.식중독 균(장염비브리오, 황색포도상구균, 클로스트리디움 퍼프린젠스, 리스테리아모노사이토제네스, 장출혈성 대장균 등)은 불검출되어야 한다. 다만, 제품 특성상 검출되는 경우에는 축산물 위생관리법규정에 따른 성분규격 등에 적합하다.				
	4.항생물질, 합성항균제, 합성홀몬제 및 농약 등 인체에 위해한 물질이 검출되지 않는다. (다만, 검출되는 경우에는 「식품위생법」에 따른 식품공전 등에 적합하여야 함)				
	5.HACCP 인증을 받은 업체로부터 원료를 공급받아야 한다. HACCP인증을 받지 아니한 원료를 공급받는 경우에는 공급업체에 대해 위생점검을 실시하여 그 기록을 보관하고있다.				
	6.생산하는 업체는 HACCP인증을 받아야 한다. 다만, HACCP인증 대상 품목이 아닌 경우에는 그에 준하는 위생관리시스템을 운영하고 있다.				
	7.제품의 안전성을 확보하기 위해 정기적으로 잔류물질 및 식중독균등의 제품 안전성과 관련된 검사를 실시하고 있다.				
신뢰성 기준		<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합			
세부항목 7개		해당없음 항목 수	개	적합 항목 수	개
분 류	세 부 항 목	적합여부			
		예	아니오	해당없음	
신뢰성	1.제주에서 사육된 가축에서 생산된 원료를 주원료로 사용하고 있다. (제품유형별 제주산원료 사용비율 기준을 충족한다)				
	2.모든 원료는 원산지를 증명할 수 있는 서류를 구비하여야 하고, 제품 생산에 올바르게 사용하고 있다.				

	3.원산지가 다른 원료를 사용 시 제조공정 및 보관중 원산지가 명확히 구분되어 관리·생산되고 있다.			
	4.원료의 원산지는 제품 포장지의 표기사항과 일치하며, 원산지의 표시 기준에 적합하다.			
	5.JQ 인증을 받고자 하는 신청품은 식품의약품안전청·국립농산물품질관리원·국립수산물품질관리원·도 환경자원연구원, 도 동물위생시험소에서 농약잔류물질검사 등 식품의 안전성과 관련된 검사나 조사결과에 따라 관련 규정에 의거 행정처분을 받은 날부터 3년 이상 경과해야 된다.			
	6.품질인증의 사용을 위한 신청업체가 식품 및 인증관련 법에 위반하여 처분된 경우(시정명령 제외) 처분 완료된 날부터 3년 이상 경과해야 된다.			
	7.품질인증의 사용허가가 취소 경험이 있다면 취소된 날부터 3년 이상 경과해야 된다.			
품질일관성 기준		<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합		
세부항목 7개		해당없음 항목 수	개	적합 항목 수
				개
분 류	세 부 항 목	적합여부		
		예	아니오	해당없음
품질 일관성	1.생산제품의 품질유지를 위해 원료 공급업체 및 가축 사육농가와 공급 계약을 하여 축산물을 공급받아야 하며, 부득이한 경우 도축장 경매를 통해 구매한 경우에는 경매 기록 및 품질 확인서(축산물 등급 판정 확인서)를 제출받아 유지 관리하고 있다.			
	2.축산물 등급 판정기준에 의해 1등급 이상의 제품을 일정 비율 이상 지속적으로 공급받고 있다.(다만, 기준이 정하여지지 않은 경우에는 1 등급 이상에 준하는 제품인 경우만 인정한다.)			
	3.축산물 등급판정 기준에 따라 등급별로 관리하고 있다.(단, 돼지고기 제외)			
	4.축산물의 표시기준에 관한 사항은 「식품의약품안전처고시」 "축산물의 표시 기준"을 따르고 있다.			
	5.생산되는 제품의 원부재료에 대한 관리 기준이 문서화된 정보로 관리되고 있다.			
	6.생산되는 제품의 작업표준이 문서화된 정보로 관리되고 있으며, 해당 작업 공간에 비치되어 활용되고 있다.			
	7.원부재료 및 완제품에 대한 보관장소가 규정되어 있으며 문서화된 정보로 유지관리 하고 있다.			

3. 품질평가 심사표-가공식품

기준 : 각 분류별 100% 적합 판정이 되어야 함.

단, 해당없음 항목은 평가에서 제외한다(해당없음 항목을 제외한 100% 적합 판정이 되어야 함)

안전성 기준		<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합			
세부항목 8개		해당없음 항목 수	개	적합 항목 수	개
분 류	세 부 항 목	적합여부			
		예	아니오	해당없음	
안전성	1.원료 및 제품의 잔류물질 검사에서 「식품위생법」 제7조에(식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격)에 의거하여 항생물질, 식중독균, 중금속 등 유해물질이 잔류허용기준을 만족한다.				
	2.타르색소 등 보존료 성분이 검출되지 않는다.(해당되는 제품에 한함)				
	3.제품 고유의 색상과 향미를 가진다.				
	4.이미, 이취, 이물이 없다.				
	5.유전자 변형이 된 원료를 사용하지 않는다.				
	6.일반가공식품의 세균은 식품공전의 기준이하로 관리 되고 있다.				
	7.가공식품에서는 식육(제조, 가공용원료는 제외한다), 살균 또는 멸균처리 하였거나 더 이상의 가공, 가열조리를 하지 않고 그대로 섭취하는 가공 식품에서는 특성에 따라 살모넬라(<i>Salmonella</i> spp.), 장염비브리오(<i>Vibrio parahaemolyticus</i>), 리스테리아 모노사이토제네스(<i>Listeria monocytogenes</i>), 장출혈성 대장균(Enterohemorrhagic <i>Escherichia coli</i>), 캄필로박터 제주니/콜리(<i>Campylobacter jejuni/coli</i>), 예시니아 엔테로콜리티카(<i>Yersinia enterocolitica</i>) 등 식중독균이 n=5, c=0, m=0/25g이어야 하며, 또한 식육 및 식육제품에 있어서는 결핵균, 탄저균, 브루셀라균이 음성이어야 한다. 다만, 식품공전 '제4. 식품별 기준 및 규격'에서 식중독균에 대한 규격이 정하여진 식품에는 해당 식품의 규격을 적용하며, 그 외의 가공식품 중 바실러스 세레우스(<i>Bacillus cereus</i>), 클로스트리디움 퍼프린젠스(<i>Clostridium perfringens</i>), 황색포도상구균(<i>Staphylococcus aureus</i>)은 식품공전 공통기준에 준한다.				
	8.생수와 염지하수의 경우 「먹는물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙」 제2조(수질기준)을 준수하고 있다.				

신뢰성 기준		<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합			
세부항목 7개		해당없음 항목 수	개	적합 항목 수	개
분 류	세 부 항 목	적합여부			
		예	아니오	해당없음	
신뢰성	1.제주산 원료를 사용한다.(제품유형별 제주산원료 사용비율 기준을 충족한다)				
	2.원산지 증명서를 구비하고, 제품생산에 올바르게 사용되고 있다.				
	3.원산지가 다른 원료를 사용 시 제조공정 및 보관중 원산지가 명확히 구분되어 생산되고 있다.				
	4.원료의 원산지는 제품 포장지의 표기사항과 일치하며, 원산지의 표시 기준에 적합하다.				
	5.JQ 인증을 받고자 하는 신청품은 식품의약품안전청·국립농산물품질관리원·국립수산물품질관리원·도 환경자원연구원, 도 동물위생시험소에서 농약 잔류물질검사 등 식품의 안전성과 관련된 검사나 조사결과에 따라 관련 규정에 의거 행정처분을 받은 날부터 3년 이상 경과해야 된다.				
	6.품질인증의 사용을 위한 신청업체가 식품 및 인증관련 법에 위반 하여 처분된 경우(시정명령 제외) 처분 완료된 날부터 3년 이상 경과 해야 된다.				
	7.품질인증의 사용허가가 취소 경험이 있다면 취소된 날부터 3년 이상 경과 해야 된다.				

품질일관성 기준		<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합			
세부항목 9개		해당없음 항목 수	개	적합 항목 수	개
분 류	세 부 항 목	적합여부			
		예	아니오	해당없음	
품질 일관성	1.품질이 일관되게 관리되고 있다.				
	2.식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장(이하 “식품등”이라 한다)의 표시 기준에 관한 사항은 「식품등의 표시기준」에 따른다.				

품질일관성 기준		<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합			
세부항목 9개		해당없음 항목 수	개	적합 항목 수	개
품질 일관성	3.생산하는 제품에 대한 위해요소 중점 관리 기준이 문서화된 정보로 유지 관리되고 있다.				
	4.생산되는 제품의 원부재료에 대한 관리 기준이 문서화된 정보로 관리되고 있다.				
	5.생산되는 제품의 작업표준이 문서화된 정보로 관리되고 있으며, 해당 작업 공간에 비치되어 활용되고 있다.				
	6.원부재료 및 완제품에 대한 보관장소가 규정되어 있으며 문서화된 정보로 유지관리 하고 있다.				
	7.전통식품의 경우 일반사항은 KS A ISO/IEC Guide 23, KS A ISO/IEC Guide 28, KS A ISO/IEC Guide 62, KS A ISO/IEC Guide 65 및 KS A ISO/IEC Guide 67을 준용하고 있다.				
	8.KS인증 대상 식품은 KS인증을 따르고 있다.				
	9.전통식품 인증 및 전통주 인증을 받은 제품의 경우 해당 기준을 따르고 있다.				

3. 품질평가 심사표-(공산품)

기준 : 각 분류별 100% 적합 판정이 되어야 함. 단, 해당없음 항목은 평가에서 제외한다
(해당없음 항목을 제외한 100% 적합 판정이 되어야 함)

안전성 기준		<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합			
세부항목 4개		해당없음 항목 수	개	적합 항목 수	개
분 류	세 부 항 목	적합여부			
		예	아니오	해당없음	
안전성	1.성능시험, 화학시험, 물리시험 및 유해물질 시험 등 관련 시험성적서를 구비하고 있다.				
	2.제품 고유의 기능을 갖춘다.				
	3.사용상 안전에 문제가 없다.				
	4.전기용품 및 생활용품 안전관리법 시행규칙에 의거하여 다음의 사항을 준용하고 있다. - 안전인증대상전기용품(제3조제1항관련) - 안전인증대상생활용품(제3조제2항관련) - 안전확인대상전기용품(제3조제3항관련) - 안전확인대상생활용품(제3조제4항관련) - 공급자적합성확인대상전기용품(제3조제5항관련) - 공급자적합성확인대상생활용품(제3조제6항관련) - 어린이보호포장대상생활용품(제3조제7항관련)				

신뢰성 기준		<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합			
세부항목 6개		해당없음 항목 수	개	적합 항목 수	개
분 류	세 부 항 목	적합여부			
		예	아니오	해당없음	
신뢰성	1.제주도에서 생산되며 원료의 일부분을 제주산원료로 사용하고, 제주의 상징성 및 우수성, 전통성 등을 반영하여 생산하고 있다.				
	2.원산지 증명서를 구비하고, 제품생산에 올바르게 사용되고 있다. (수입:수입 신고 필증, 국산:원산지증명서)				
	3.원산지가 다른 원료를 사용 시 제조공정 및 보관중 원산지가 명확히 구분되어 생산되고 있다.				
	4.제품의 정보는 제품의 포장지의 표기사항과 일치한다.				
	5.산업 재산권 및 수상 경력이 있다.				
	6.품질인증의 사용을 위한 신청업체가 공산품 및 인증관련 법에 위반하여 처분된 경우(시정명령 제외) 처분 완료된 날부터 3년 이상 경과해야 된다.				
품질일관성 기준		<input type="checkbox"/> 적합 <input type="checkbox"/> 부적합			
세부항목 5개		해당없음 항목 수	개	적합 항목 수	개
분 류	세 부 항 목	적합여부			
		예	아니오	해당없음	
품질 일관성	1.품질이 일관되게 관리되고 있다.				
	2.제주지역의 향토와 전통과 관련이 있다.				
	3.생산되는 제품의 원부재료에 대한 관리 기준이 문서화된 정보로 관리되고 있다.				
	4.생산되는 제품의 작업표준이 문서화된 정보로 관리되고 있으며, 해당 작업 공간에 비치되어 활용되고 있다.				
	5.원부재료 및 완제품에 대한 보관장소가 규정되어 있으며 문서화된 정보로 유지관리 하고 있다.				

4. 품질관리 심사표[기준점수 700점] - 농산물
[총 괄 표]

대분류	평가항목	배점	평가점수	소계
I. 경영관리 (200점)	경영자의 리더십	50		
	조직의 목표수립 및 실천현황	50		
	교육 프로그램 운영관리	50		
	소비자 보호제도의 운영	50		
II. 생산관리 (350점)	자체시설 보유	110		
	제품/포장재의 입.출고 관리	80		
	위해물질 관리의 적합성	80		
	위생관리의 수준	80		
III. 품질관리 (450점)	품질관리 적정성	100		
	자체품질관리 기준 이행상태	80		
	작업 절차서 보유 및 이행상태	80		
	제품/작업 특성에 따른 기록관리	80		
	입출고시 검사방법 및 실천상태	60		
	제품/원부재료 추적관리 여부	50		
합 계		1,000		

☐ 합격
 ☐ 불합격
 ☐ 보완 (건)
 ☐ 재검토 완료

현장심사 판정(불합격/보완요청)	
불합격 또는 보완요청 세부내용	
<div> <div>■</div> </div>	

[품질관리 심사표] - 농산물

I. 경영관리 (200점)

경영 관리 역량 평가	1) 경영자의 리더십(50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	2) 조직의 목표수립 및 실천현황 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	3) 교육 프로그램 운영관리 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	4) 소비자보호제도의 운영(50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	총 점						
	심사의견						

Ⅱ. 생산관리 (350점)

생산 관리 역량 평가	1) 자체생산시설보유(110)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(55)						
	성과수준(55)						
	2) 제품/포장재의 입.출고 관리(80)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	3) 위험물질 관리의 적합성 (80)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	4) 위생관리의 수준(80)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	총 점						
	심사의견						

Ⅲ. 품질관리 (450점)

품질 관리 역량 평가	1) 품질관리 적절성(100)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(50)						
	성과수준(50)						
	2) 자체품질관리 기준 이행상태(80)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	3) 작업 절차서 보유 및 이행상태 (80)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	4) 제품/작업 특성에 따른 기록관리(80)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	5) 입출고시 검사방법 및 실천상태(60)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(30)						
	성과수준(30)						
	6) 제품/원부재료 추적관리 여부(50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
성과수준(25)							
	총 점						
	심사의견						

4. 품질관리 심사표[기준점수 700점] - 수산물

[총 괄 표]

대분류	평가항목	배점	평가점수	소계
Ⅰ. 경영관리 (200점)	경영자의 리더십	50		
	조직의 목표수립 및 실천현황	50		
	교육 프로그램 운영관리	50		
	소비자 보호제도의 운영	50		
Ⅱ. 생산관리 (400점)	자체생산시설보유	110		
	제품/포장재의 입.출고 관리	80		
	위해물질 관리의 적합성	80		
	위생관리의 수준	80		
	폐기물 관리의 현황	50		
Ⅲ. 품질관리 (400점)	품질관리 적정성	90		
	자체품질관리 기준 이행상태	70		
	작업 절차서 보유 및 이행상태	70		
	제품/작업 특성에 따른 기록관리	70		
	입출고시 검사방법 및 실천상태	50		
	제품/원부재료 추적관리 여부	50		
합 계		1,000		

☐ 합격 ☐ 불합격 ☐ 보완 (건) ☐ 재검토 완료

현장심사 판정(불합격/보완요청)
불합격 또는 보완요청 세부내용
<div>■</div>

[품질관리 심사표] - 수산물

I. 경영관리 (200점)

경 영 관 리 역 량 평 가	1) 경영자의 리더십 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	2) 조직의 목표수립 및 실천현황 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	3) 교육 프로그램 운영관리 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	4) 소비자보호제도의 운영 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	총 점						
	심사의견						

II. 생산관리 (400점)

생산 관리 역량 평가	1) 자체생산시설보유 (110)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(55)						
	성과수준(55)						
	2) 제품/포장재의 입.출고 관리 (80)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	3) 위험물질 관리의 적합성 (80)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	4) 위생관리의 수준 (80)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	5) 폐기물 관리의 현황 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	총 점						
	심사의견						

Ⅲ. 품질관리 (400점)

품질 관리 역량 평가	1) 품질관리 적절성 (90)							
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수	
	관리계획(45)							
	성과수준(45)							
	2) 자체품질관리 기준 이행상태 (70)							
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수	
	관리계획(35)							
	성과수준(35)							
	3) 작업 절차서 보유 및 이행상태 (70)							
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수	
	관리계획(35)							
	성과수준(35)							
	4) 제품/작업 특성에 따른 기록관리 (70)							
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수	
	관리계획(35)							
	성과수준(35)							
	5) 입출고시 검사방법 및 실천상태 (50)							
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수	
	관리계획(25)							
	성과수준(25)							
	6) 제품/원부재료 추적관리 여부 (50)							
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수	
	관리계획(25)							
	성과수준(25)							
		총 점						
		심사의견						

4. 품질관리 심사표[기준점수 700점] - 축산물

[총 괄 표]

대분류	평가항목	배점	평가점수	소계
I. 경영관리 (200점)	경영자의 리더십	50		
	조직의 목표수립 및 실천현황	50		
	교육 프로그램 운영관리	50		
	소비자 보호제도의 운영	50		
II. 생산관리 (400점)	자체생산시설보유	110		
	제품/포장재의 입.출고 관리	80		
	위해물질 관리의 적합성	80		
	위생관리의 수준	80		
	폐기물 관리의 현황	50		
III. 품질관리 (400점)	품질관리 적정성	90		
	자체품질관리 기준 이행상태	70		
	작업 절차서 보유 및 이행상태	70		
	제품/작업 특성에 따른 기록관리	70		
	입출고시 검사방법 및 실천상태	50		
	제품/원부재료 추적관리 여부	50		
합 계		1,000		

☐ 합격
 ☐ 불합격
 ☐ 보완 (건)
 ☐ 재검토 완료

현장심사 판정(불합격/보완요청)
불합격 또는 보완요청 세부내용
<div> <div>■</div> </div>

[품질관리 심사표] - 축산물

I. 경영관리 (200점)

경 영 관 리 역 량 평 가	1) 경영자의 리더십 (50)							
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수	
	관리계획(25)							
	성과수준(25)							
	2) 조직의 목표수립 및 실천현황 (50)							
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수	
	관리계획(25)							
	성과수준(25)							
	3) 교육 프로그램 운영관리 (50)							
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수	
	관리계획(25)							
	성과수준(25)							
	4) 소비자보호제도의 운영 (50)							
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수	
	관리계획(25)							
	성과수준(25)							
	총 점							
	심사의견							

II. 생산관리 (400점)

생산 관리 역량 평가	1) 자체생산시설보유 (110)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(55)						
	성과수준(55)						
	2) 제품/포장재의 입.출고 관리 (80)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	3) 위해물질 관리의 적합성 (80)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	4) 위생관리의 수준 (80)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	5) 폐기물 관리의 현황 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	총 점						
	심사의견						

Ⅲ. 품질관리 (400점)

품질 관리 역량 평가	1) 품질관리 적절성 (90)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(45)						
	성과수준(45)						
	2) 자체품질관리 기준 이행상태 (70)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(35)						
	성과수준(35)						
	3) 작업 절차서 보유 및 이행상태 (70)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(35)						
	성과수준(35)						
	4) 제품/작업 특성에 따른 기록관리 (70)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(35)						
	성과수준(35)						
	5) 입출고시 검사방법 및 실천상태 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	6) 제품/원부재료 추적관리 여부 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	총 점						
	심사의견						

4. 품질관리 심사표[기준점수 700점] - 가공식품

[총 괄 표]

대분류	평가항목	배점	평가점수	소계
I. 경영관리 (200점)	경영자의 리더십	50		
	조직의 목표수립 및 실천현황	50		
	교육 프로그램 운영관리	50		
	소비자 보호제도의 운영	50		
II. 생산관리 (400점)	자체생산시설보유	110		
	제품/포장재의 입.출고 관리	80		
	위해물질 관리의 적합성	80		
	위생관리의 수준	80		
	폐기물 관리의 현황	50		
III. 품질관리 (400점)	품질관리 적정성	90		
	자체품질관리 기준 이행상태	70		
	작업 절차서 보유 및 이행상태	70		
	제품/작업 특성에 따른 기록관리	70		
	입출고시 검사방법 및 실천상태	50		
	제품/원부재료 추적관리 여부	50		
합 계		1,000		

☐ 합격
 ☐ 불합격
 ☐ 보완 (건)
 ☐ 재검토 완료

현장심사 판정(불합격/보완요청)

불합격 또는 보완요청 세부내용

■

[품질관리 심사표] - 가공식품

I. 경영관리 (200점)

경영 관리 역량 평가	1) 경영자의 리더십 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	2) 조직의 목표수립 및 실천현황 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	3) 교육 프로그램 운영관리 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	4) 소비자보호제도의 운영 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	총 점						
	심사의견						

II. 생산관리 (400점)

생산 관리 역량 평가	1) 자체생산시설보유 (110)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(55)						
	성과수준(55)						
	2) 제품/포장재의 입.출고 관리 (80)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	3) 위험물질 관리의 적합성 (80)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	4) 위생관리의 수준 (80)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	5) 폐기물 관리의 현황 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	총 점						
	심사의견						

Ⅲ. 품질관리 (400점)

품질 관리 역량 평가	1) 품질관리 적절성 (90)							
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수	
	관리계획(45)							
	성과수준(45)							
	2) 자체품질관리 기준 이행상태 (70)							
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수	
	관리계획(35)							
	성과수준(35)							
	3) 작업 절차서 보유 및 이행상태 (70)							
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수	
	관리계획(35)							
	성과수준(35)							
	4) 제품/작업 특성에 따른 기록관리 (70)							
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수	
	관리계획(35)							
	성과수준(35)							
	5) 입출고시 검사방법 및 실천상태 (50)							
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수	
	관리계획(25)							
	성과수준(25)							
	6) 제품/원부재료 추적관리 여부 (50)							
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수	
	관리계획(25)							
	성과수준(25)							
	총 점							
	심사의견							

4. 품질관리 심사표[기준점수 700점] - 공산품

[총 괄 표]

대분류	평가항목	배점	평가점수	소계
Ⅰ. 경영관리 (200점)	경영자의 리더십	50		
	조직의 목표수립 및 실천현황	50		
	교육 프로그램 운영관리	50		
	소비자 보호제도의 운영	50		
Ⅱ. 생산관리 (400점)	자체생산시설보유	100		
	제품/포장재의 입.출고 관리	100		
	위해물질 관리의 적합성	100		
	폐기물 관리의 현황	100		
Ⅲ. 품질관리 (400점)	품질관리 적정성	100		
	자체품질관리 기준 이행상태	100		
	작업 절차서 보유 및 이행상태	100		
	제품/작업 특성에 따른 기록관리	50		
	입출고시 검사방법 및 실천상태	50		
합 계		1,000		

☐ 합격 ☐ 불합격 ☐ 보완 (건) ☐ 재검토 완료

현장심사 판정(불합격/보완요청)
불합격 또는 보완요청 세부내용
<div>■</div>

[품질관리 심사표] - 공산품

I. 경영관리 (200점)

경영 관리 역량 평가	1) 경영자의 리더십 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(30)						
	성과수준(30)						
	2) 조직의 목표수립 및 실천현황 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(30)						
	성과수준(30)						
	3) 교육 프로그램 운영관리 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(30)						
	성과수준(30)						
	4) 소비자보호제도의 운영 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(30)						
	성과수준(30)						
	총 점						
	심사의견						

II. 생산관리 (400점)

생산 관리 역량 평가	1) 자체생산시설보유 (100)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(50)						
	성과수준(50)						
	2) 제품/포장재의 입.출고 관리 (100)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(45)						
	성과수준(45)						
	3) 위험물질 관리의 적합성 (100)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(45)						
	성과수준(45)						
	4) 폐기물 관리의 현황 (100)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(40)						
	성과수준(40)						
	총 점						
	심사의견						

Ⅲ. 품질관리 (400점)

품질 관리 역량 평가	1) 품질관리 적절성 (100)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(50)						
	성과수준(50)						
	2) 자체품질관리 기준 이행상태 (100)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(50)						
	성과수준(50)						
	3) 작업 절차서 보유 및 이행상태 (100)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(50)						
	성과수준(50)						
	4) 제품/작업 특성에 따른 기록관리 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	5) 입출고시 검사방법 및 실천상태 (50)						
	평 가	최상	상	중	하	최하	점수
	관리계획(25)						
	성과수준(25)						
	총 점						
심사의견							

우수 제품 품질인증제도 현장평가 서약서



다음과 같이 제주제품 JQ 인증평가 진행을 확인하며, 평가 진행 및 평가 결과에 관련된 사항에 대한 어떠한 이의도 제기하지 않을 것을 서약합니다.

[신청업체명] :

[현장평가일] :

[신청품목] :

[현장제외품목] :

제주제품 JQ 인증 신청 기업 대표 : (인)

제주제품 JQ 관리 담당자 : (인)

유의사항

1. 현장평가 위원은 객관적인 심사를 위하여 평가와 관련된 문서 및 현장자료를 수집 또는 요구할 수 있습니다. (문서사본 및 사진 등)
2. 현장 평가 및 심사와 관련하여 청탁 및 금품·향응 제공 시 심사에 불이익이 있으며, 향후 우수제품 품질인증제도의 심사 신청이 제한됩니다.

[별지 제3호서식(2)]



우수 제품 품질인증(JQ)서 JQ Certificate

품질인증번호 Certification No.			
사 용 권 자 (Entity)	성명 또는 대표자 (Representative)		사업자등록번호 (Business Reg. No.) (생년월일) (Birth date)
	법인·기업명 (Company name)		
	주 소 (Address)	(전화(Phone))	
인 증 내 용 (Scope)	인 증 구 분 (Type of Certification)		
	제품명(HS 코드) (Description, HS code)		
	인 증 기 간 (Valid period)	년 월 일부터 년 월 일까지 (From To)	
<p>「제주특별자치도 우수 제품 품질인증 관리 조례」 제4조 및 같은 조례 시행규칙 제8조에 따른 우수제품 품질인증(JQ)임을 확인합니다.</p> <p>This is to certified that the above product(s) meet the standards to be certified JQ under Article 4 of the Ordinance on Quality Certification Management of Jeju Special Self-governing Province and Article 8 of its Enforcement Rules.</p> <p>(Issue date) 년 월 일</p> <p style="text-align: center;">제 주 특 별 자 치 도 지 사 직인</p> <p style="text-align: center;">Governor of Jeju Special Self-governing Province</p>			
<p>※ 이 서류는 「자유무역협정의 이행을 위한 관세법의 특례에 관한 법률」에 따른 원산지증빙서류로 관세청장이 인정한 서류임</p> <p>※ This document has been approved by the Commissioner of Korea Customs Service as a documentary evidence of origin stipulated in Act on Special Cases of the Customs Act for the Implementation of Free Trade Agreement.</p>			

[별지 제4호서식] <개정 2020.2.7.>

우수 제품 품질인증 대장

일련 번호	인증 번호	사 용 권 자				내 용				비고
		성 명	사업자등록번호 (생년월일)	단체또는 법인명	주 소 (전화번호)	인증 구분	식품 유형	제품 명	사용 기간	

[별지 제5호서식] <개정 2020.2.7.>

우수 제품 품질인증 사용품목출하 및 스티커 등 관리일지

사 용 권 자	성명 또는 대표자				단체 또는 법인명					
	주 소		(전화:)		사업자등록번호 (생년월일)					
사 용 내 용	인증구분				허가번호					
	식품유형									
	제 품 명									
	사용기간				포장재제작처					
연월일	생 산 량		출하상황		스티커·포장재				확 인	
	품목명	물 량 (톤)	물 량(톤) 금액(천원)	출하처	입수 또는 구입량 매	사용량 사용 매 멸실 매		재고량 매	사용자	확인자