

2024년 잡곡 전처리업체 선정 현장실사표

제안업체명: 고삼농협

구분	세 부 실 사 기 준	확인사항
시설확보	<ul style="list-style-type: none"> · 작업공간 및 전처리시설 <ul style="list-style-type: none"> - 전처리작업장 면적(전처리 사용 모든 작업장) - 냉장창고 보유, 저온물류집배송장 면적 · 시설 위생 관리 <ul style="list-style-type: none"> - 급식시설, 설비 등의 위생 관리, 주변 환경 - 작업실의 분리 또는 구획(칸막이, 커튼 등) · 저장공간 <ul style="list-style-type: none"> - 저장창고 면적(진흥원 수매 잡곡 저장) 	<ul style="list-style-type: none"> - 잡곡을 전처리 작업장 면적 적합 - 냉장창고는 저온보관고로 13~15°C 유지 - 끝장선비등 주의환경 청결 - 작업실면 분리구획 됨 - 저장창고 면적 적합함
장비 및 인력	<ul style="list-style-type: none"> · 차량보유 및 인력 확보 <ul style="list-style-type: none"> - 식재료 배송용 냉장차(5톤 이상) 보유 여부 - 저장 및 전처리 담당인력 확보 현황 	<ul style="list-style-type: none"> - 금식용 차량 1대 (5t/수) - 담당인력 확보 준비중
작업공정 및 능력	<ul style="list-style-type: none"> · 품목별 전처리 작업공정 적정성 <ul style="list-style-type: none"> - 작업일지 / 입·출고대장 - 품목별 작업공정 · 1일 작업공정 수행능력의 적정성 <ul style="list-style-type: none"> - 품목별 작업수행능력 기준 - 친환경잡곡 전처리의 경험 및 노하우 	<ul style="list-style-type: none"> - 작업일지 / 대장(입출고) 확인 이상없음 - 1일 작업공정 1일 Capa 1-2t/수 - 월 가동률 7일정도 - 품목별 작업수행 능력 척합함 - 친환경 잡곡 전처리 경험 나쁨
안전성 관리	<ul style="list-style-type: none"> · 전처리 공정의 안전성 관리 우수성 <ul style="list-style-type: none"> - 위생교육 - 친환경농산물 이력관리(Lot) - 인증품과 비인증품이 혼입되지 않게 관리 	<ul style="list-style-type: none"> - 별도 창고 운영 (인증, 비인증) 준비중 - 금속검출기 및 방법 보완필요 - 위생 교육 철 실시 (사진, 일 초점자 사진 필요)
종합의견	세부 실사 결과 전처리시설, 차량보유, 전처리 작업공정, 안전성 등 대부분 적합함	

위와 같이 평가함.

2024년 10월 17일

평가위원 :

2024년 잡곡 전처리업체 선정 현장실사표

제안업체명: 고삼농협

구분	세 부 실 사 기 준	확인사항
시설확보	<ul style="list-style-type: none"> 작업공간 및 전처리시설 <ul style="list-style-type: none"> - 전처리작업장 면적(전처리 사용 모든 작업장) - 냉장창고 보유, 저온물류집배송장 면적 시설 위생 관리 <ul style="list-style-type: none"> - 급식시설, 설비 등의 위생 관리, 주변 환경 - 작업실의 분리 또는 구획(칸막이, 커튼 등) 저장공간 <ul style="list-style-type: none"> - 저장창고 면적(진흥원 수매 잡곡 저장) 	<p>도착시간: 2024년 10월 18일 1층 (857m²) 2층 소포장 1층 (210m²) 1층 2층 창고 (710.6m²) 일정 3동 기타 시설 확장 예상 저장창고 (3,195m²)</p>
장비 및 인력	<ul style="list-style-type: none"> 차량보유 및 인력 확보 <ul style="list-style-type: none"> - 식재료 배송용 냉장차(5톤 이상) 보유 여부 - 저장 및 전처리 담당인력 확보 현황 	<p>1층 차량 3대 4.5t 2대, 2t 1대 등 차량 2대, 인력 확보 가능.</p>
작업공정 및 능력	<ul style="list-style-type: none"> 품목별 전처리 작업공정 적정성 <ul style="list-style-type: none"> - 작업일지 / 입·출고대장 - 품목별 작업공정 1일 작업공정 수행능력의 적정성 <ul style="list-style-type: none"> - 품목별 작업수행능력 기준 - 친환경잡곡 전처리의 경험 및 노하우 	<p>작업일지 이출고 대장 관리 품목별 작업 공정 33종 가능. 여도정 3,200t 가능 작업 공정 능력 확보 가능.</p>
안전성 관리	<ul style="list-style-type: none"> 전처리 공정의 안전성 관리 우수성 <ul style="list-style-type: none"> - 위생교육 - 친환경농산물 이력관리(Lot) - 인증품과 비인증품이 혼입되지 않게 관리 	<p>위생교육 적극적인 친환경 이력 관리 강화 인증품 / 비인증품 구분 관리 가능.</p>
종합의견	<p>전반적인 시설, 장비 및 작업공정 면면 등 우수한 것으로 보이며, 잡곡 습도 관리와 관련된 기술보유성이 뛰어난 것으로 보입니다.</p>	

위와 같이 평가함.

2024년 10월 17일

평가위원 :

2024년 잡곡 전처리업체 선정 현장실사표

제안업체명: 고삼농협

구분	세부 실사 기준	확인사항
시설확보	<ul style="list-style-type: none"> 작업공간 및 전처리시설 <ul style="list-style-type: none"> - 전처리작업장 면적(전처리 사용 모든 작업장) - 냉장창고 보유, 저온물류집배송장 면적 시설 위생 관리 <ul style="list-style-type: none"> - 급식시설, 설비 등의 위생 관리, 주변 환경 - 작업실의 분리 또는 구획(칸막이, 커튼 등) 저장공간 <ul style="list-style-type: none"> - 저장창고 면적(진홍원 수매 잡곡 저장) 	작업실 분리, 저온 창고 보유
장비 및 인력	<ul style="list-style-type: none"> 차량보유 및 인력 확보 <ul style="list-style-type: none"> - 식재료 배송용 냉장차(5톤 이상) 보유 여부 - 저장 및 전처리 담당인력 확보 현황 	저장 및 전처리 담당 인력 확보
작업공정 및 능력	<ul style="list-style-type: none"> 품목별 전처리 작업공정 적정성 <ul style="list-style-type: none"> - 작업일지 / 입·출고대장 품목별 작업공정 1일 작업공정 수행능력의 적정성 <ul style="list-style-type: none"> - 품목별 작업수행능력 기준 친환경잡곡 전처리의 경험 및 노하우 	친환경잡곡 전처리 경험 및 노하우 충족
안전성 관리	<ul style="list-style-type: none"> 전처리 공정의 안전성 관리 우수성 <ul style="list-style-type: none"> - 위생교육 친환경농산물 이력관리(Lot) 인증품과 비인증품이 혼입되지 않게 관리 	친환경농산물 이력관리 되고 있음.
종합의견	현장실사 결과 친환경농산물을 취급자 인증 요건에 맞는 시설, 장비/인력, 안전성관리 되고 있음.	

위와 같이 평가함.

2024년 10월 17일

평가위원 [REDACTED] (인)

2024년 잡곡 전처리업체 선정 현장실사표

제안업체명: 고삼농협

구분	세부 실사 기준	확인사항
시설확보	<ul style="list-style-type: none"> 작업공간 및 전처리시설 <ul style="list-style-type: none"> - 전처리작업장 면적(전처리 사용 모든 작업장) - 냉장창고 보유, 저온물류집배송장 면적 시설 위생 관리 <ul style="list-style-type: none"> - 급식시설, 설비 등의 위생 관리, 주변 환경 - 작업실의 분리 또는 구획(칸막이, 커튼 등) 저장공간 <ul style="list-style-type: none"> - 저장창고 면적(진흥원 수매 잡곡 저장) 	o 시설확보여부 x
장비 및 인력	<ul style="list-style-type: none"> 차량보유 및 인력 확보 <ul style="list-style-type: none"> - 식재료 배송용 냉장차(5톤 이상) 보유 여부 - 저장 및 전처리 담당인력 확보 현황 	o 차량 및 장비 담당인력 x
작업공정 및 능력	<ul style="list-style-type: none"> 품목별 전처리 작업공정 적정성 <ul style="list-style-type: none"> - 작업일지 / 입·출고대장 - 품목별 작업공정 1일 작업공정 수행능력의 적정성 <ul style="list-style-type: none"> - 품목별 작업수행능력 기준 - 친환경잡곡 전처리의 경험 및 노하우 	o 작업(생산)일지 및 입출고내역에 대한기록이 ERP로 운영되고 있음.
안전성 관리	<ul style="list-style-type: none"> 전처리 공정의 안전성 관리 우수성 <ul style="list-style-type: none"> - 위생교육 - 친환경농산물 이력관리(Lot) - 인증품과 비인증품이 혼입되지 않게 관리 	o 인증과 비인증에 대한 내부관리는 원활하고 생산라인에서의 친환경제작과 일반 제품의 생산시 장소와 학습이 안됨.
종합의견	<ul style="list-style-type: none"> 전처리 장비의 안전성 관리에 대한 이해는 유도하나 ^{기능별} 장비의 생산일자 및 ^{친환경} 친환경, 일반 제작과 학습이 되지 않아 향후 생산라인의 제작과 함께 안정화될 필요. 	

위와 같이 평가함.

2024년

10월

17일

평가위원 :

2024년 잡곡 전처리업체 선정 현장실사표

제안업체명: 고삼농협

구분	세부 실사 기준	확인사항
시설확보	<ul style="list-style-type: none"> 작업공간 및 전처리시설 <ul style="list-style-type: none"> 전처리작업장 면적(전처리 사용 모든 작업장) 냉장창고 보유, 저온물류집배송장 면적 시설 위생 관리 <ul style="list-style-type: none"> 급식시설, 설비 등의 위생 관리, 주변 환경 작업실의 분리 또는 구획(칸막이, 커튼 등) 저장공간 <ul style="list-style-type: none"> 저장창고 면적(진흥원 수매 잡곡 저장) 	<ul style="list-style-type: none"> - 도정/온정류 배합시설: 857㎡ - 진동/소화장 시설: 228㎡ - 드레스/개류 선별시설: 144㎡ - 차량창고 면적: 2247㎡
장비 및 인력	<ul style="list-style-type: none"> 차량보유 및 인력 확보 <ul style="list-style-type: none"> 식재료 배송용 냉장차(5톤 이상) 보유 여부 저장 및 전처리 담당인력 확보 현황 	<ul style="list-style-type: none"> - 차량: 4.5t 1대 - 차량 1대 확보
작업공정 및 능력	<ul style="list-style-type: none"> 품목별 전처리 작업공정 적정성 <ul style="list-style-type: none"> 작업일지 / 입·출고대장 품목별 작업공정 1일 작업공정 수행능력의 적정성 <ul style="list-style-type: none"> 품목별 작업수행능력 기준 친환경잡곡 전처리의 경험 및 노하우 	<ul style="list-style-type: none"> - 작업일지 / 입·출고대장 등록 서류 확인 - 1일 작업수행능력 기준 제작 확인
안전성 관리	<ul style="list-style-type: none"> 전처리 공정의 안전성 관리 우수성 <ul style="list-style-type: none"> 위생교육 친환경농산물 이력관리(Lot) 인증품과 비인증품이 혼입되지 않게 관리 	<ul style="list-style-type: none"> - 위생교육 및 친환경농산물 이력관리 확립됨.
종합의견	<p>> 전처리시설 및 저장공간을 적정하게 확보하고 있으며, 차량 1대를 인력으로 적정하게 확보하고 있는 것으로 판단됨.</p> <p>> 품목별 처리기 작업 공정 및 안전성 관리가 적정해 보임</p>	

위와 같이 평가함.

2024년 10월 17일

평가위원 :

2024년 잡곡 전처리업체 선정 현장실사표

제안업체명: 고삼농협

구분	세 부 실 사 기 준	확인사항
시설확보	<ul style="list-style-type: none"> · 작업공간 및 전처리시설 <ul style="list-style-type: none"> - 전처리작업장 면적(전처리 사용 모든 작업장) - 냉장창고 보유, 저온물류집배송장 면적 · 시설 위생 관리 <ul style="list-style-type: none"> - 급식시설, 설비 등의 위생 관리, 주변 환경 - 작업실의 분리 또는 구획(칸막이, 커튼 등) · 저장공간 <ul style="list-style-type: none"> - 저장창고 면적(진흥원 수매 잡곡 저장) 	<p>특이사항 없음. (안,습도관리도 유의)</p>
장비 및 인력	<ul style="list-style-type: none"> · 차량보유 및 인력 확보 <ul style="list-style-type: none"> - 식재료 배송용 냉장차(5톤 이상) 보유 여부 - 저장 및 전처리 담당인력 확보 현황 	<p>지정제 34# <아산로드></p>
작업공정 및 능력	<ul style="list-style-type: none"> · 품목별 전처리 작업공정 적정성 <ul style="list-style-type: none"> - 작업일지 / 입·출고대장 · 품목별 작업공정 · 1일 작업공정 수행능력의 적정성 <ul style="list-style-type: none"> - 품목별 작업수행능력 기준 · 친환경잡곡 전처리의 경험 및 노하우 	<p>이상없음. (수요 또는 요청에 따응력을 보유)</p>
안전성 관리	<ul style="list-style-type: none"> · 전처리 공정의 안전성 관리 우수성 <ul style="list-style-type: none"> - 위생교육 · 친환경농산물 이력관리(Lot) · 인증품과 비인증품이 혼입되지 않게 관리 	<p>· 기성교육: 참가자-친환경 + · 관리를 적절히 A진천무 하고 있음</p>
종합의견	<p>위생환경, 품질관리의 일관성, 생산관리의 우수 및 체계성이 특이사항 없음.</p>	

위와 같이 평가함.

2024년 10월 17일

평가위원 :

2024년 잡곡 전처리업체 선정 현장실사표

제안업체명: 고삼농협

구분	세 부 실 사 기 준	확인사항
시설확보	<ul style="list-style-type: none"> 작업공간 및 전처리시설 <ul style="list-style-type: none"> - 전처리작업장 면적(전처리 사용 모든 작업장) - 냉장창고 보유, 저온물류집배송장 면적 시설 위생 관리 <ul style="list-style-type: none"> - 급식시설, 설비 등의 위생 관리, 주변 환경 - 작업실의 분리 또는 구획(칸막이, 커튼 등) 저장공간 <ul style="list-style-type: none"> - 저장창고 면적(진흥원 수매 잡곡 저장) 	<p>작업공간과 위생 설비 및 저장공간 충분함</p>
장비 및 인력	<ul style="list-style-type: none"> 차량보유 및 인력 확보 <ul style="list-style-type: none"> - 식재료 배송용 냉장차(5톤 이상) 보유 여부 - 저장 및 전처리 담당인력 확보 현황 	<p>차량인력과 냉동차 4.5톤 사용 확인</p>
작업공정 및 능력	<ul style="list-style-type: none"> 품목별 전처리 작업공정 적정성 <ul style="list-style-type: none"> - 작업일지 / 입·출고대장 - 품목별 작업공정 1일 작업공정 수행능력의 적정성 <ul style="list-style-type: none"> - 품목별 작업수행능력 기준 - 친환경잡곡 전처리의 경험 및 노하우 	<p>작업일지와 작업 공정 확인 결과 양호함.</p>
안전성 관리	<ul style="list-style-type: none"> 전처리 공정의 안전성 관리 우수성 <ul style="list-style-type: none"> - 위생교육 - 친환경농산물 이력관리(Lot) - 인증품과 비인증품이 혼입되지 않게 관리 	<p>위생교육 일지와 이력 분리보관 확인</p>
종합의견	<p>시설, 장비, 인력, 공정 및 안전성 전반적으로 관리가 잘되어 있음.</p>	

위와 같이 평가함.

2024년 10월 17일

평가위원 :