


제172회 영등포구의의회

제 2 차 정 려 회

교육·복지·사람 중심 새 영등포 

2012년 주요업무 보고



위 생 과

보고 순서

I. 일반 현황	•••	1
II. 2012 주요업무 실적	•••	3
III. 2013 주요업무 계획	•••	27
IV. 특수 사업	•••	47

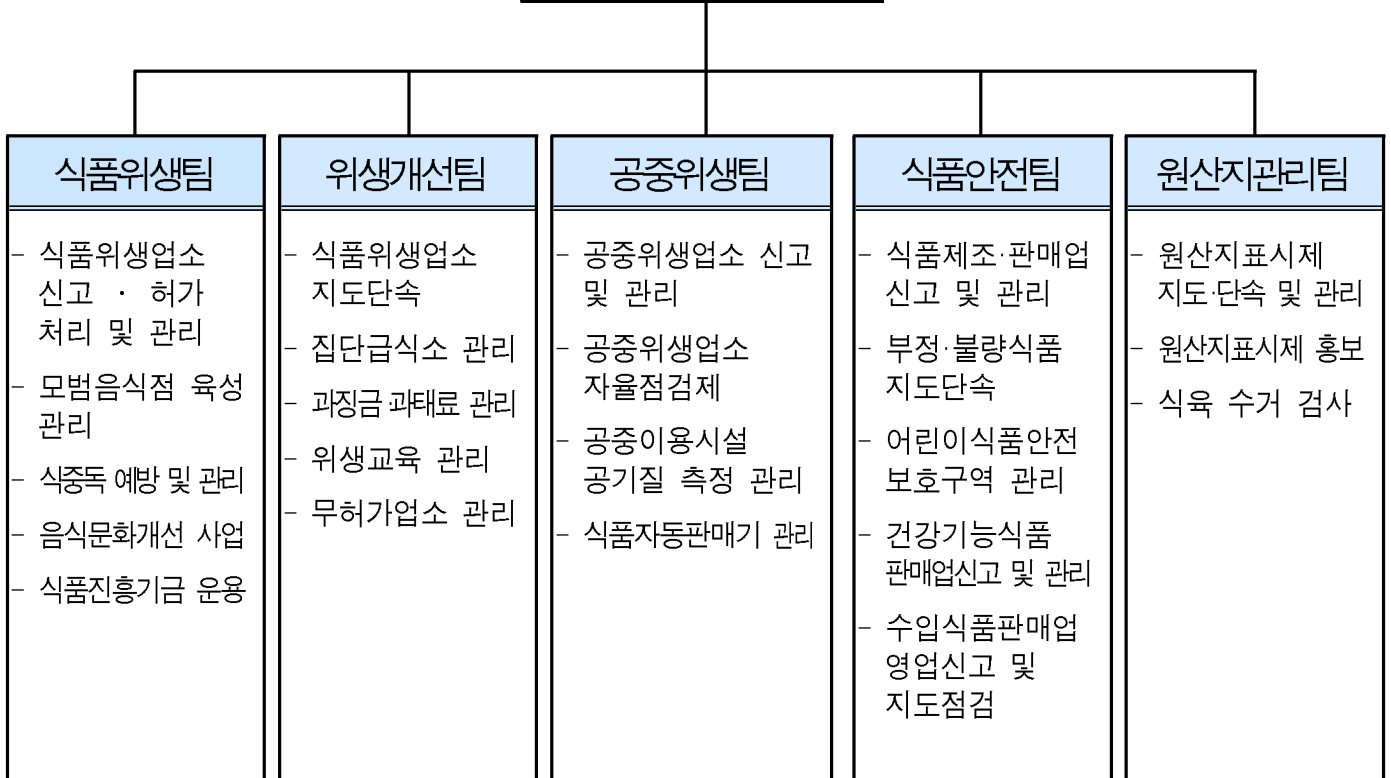
I. 일반 현황

1

조직

위생과

- (5)개팀



2

인력

구분	계	일반직						기능직				별정·계약직			
		4급	5급	6급	7급	8급	9급	6급	7급	8급	9급	6급	7급	8급	9급
정원	23	-	1	5	5	5	5	-	-	1	1	-	-	-	-
현원	25	-	1	5	10	1	3	-	2	2	1	-	-	-	-
과부족	+2	-	-	-	+5	-4	-2	-	+2	+1	-	-	-	-	-

3

주요시설 및 장비

구분	명칭	현황	비고
위생점검 주요장비 (9종59대)	차량(마티즈)	1대	2005.1월 구입
	갤럭시탭	13대	2011.10월 식품의약품안전청 지원
	방사능측정기	3대	2012.5월 인센티브사업비 지출
	손씻기 뷰박스	20대	식중독예방 손씻기 장비
	ATP측정기	4대	식품 위생점검 장비
	적외선·디지털 온도계	14대	
	미생물 배양기	1대	
	차량용 냉장고	2대	
	실내공기질 측정기	1대	미세먼지 측정

4

예산 집행현황

(단위 : 천원)

단위사업명		예산액	집행액	집행율(%)
총계		1,724,116	1,424,609	82.6
일반회계	소계	204,676	158,759	77.6
	식품 및 공중위생업소 관리 강화	65,325	46,909	71.8
	기본경비	139,351	113,200	81.2
기금	소계	1,519,440	1,265,850	83.3
	식품진흥기금 운영	580,156	302,566	52.2
	예치금	938,901	938,901	100
	시비 반환금	383	383	100

II. 2012 주요업무 실적

연 번	사 업 명	쪽
①	모범음식점 운영·관리강화	4
②	식중독 예방활동	6
③	음식문화개선 사업	8
④	식품진흥기금 운용	10
⑤	식품자동판매기 위생관리	12
⑥	식품접객업소 지도점검	13
⑦	식품안전관리 체제 확립	15
⑧	어린이식생활 안전관리	17
⑨	음식점 원산지표시제 정착	18
⑩	음식점 원산지 자율확대표시제	20
⑪	공중위생업소 관리	21
⑫	공중이용시설 실내공기질 관리	23
⑬	위생민원 솔루션 프로젝트 운영	24
⑭	식품접객업 『인터넷 자율점검 시스템』 운영	25
⑮	『식품제조가공업 위생길라잡이』 제작	26

1 모범음식점 운영 · 관리 강화

글로벌시대 한국음식의 세계화를 위하여 음식문화 질적 향상을 위한 모범업소 지정을 강화하여 관내 음식점을 이용하는 외국인과 구민들에게 보다 향상된 위생 환경과 서비스를 제공함은 물론 선진 음식문화 정착에 기여코자 함

□ 사업개요

○ 모범음식점 지정 · 운영 : 213개소(목표 : 200개소)

(단위 : 개소)

계	한식	중식	일식	양식	뷔페	기타
213	136	22	39	7	1	8

○ 모범음식점 지원

- 육성자금 융자지원 : 업소당 50백만원 이내
- 표지판제작 지원 : 업소당 88천원(30개소)

○ 모범업소 신규 지정 : 연2회 (6월, 11월)

○ 모범업소 정기 재지정 심사 및 위생등급 평가결과의 반영

- 대 상 : 기존 모범음식점 (매년 11월)
- 2011년도 모범음식점 위생등급 미평가업소 및 재평가 희망업소에 대해서 서울시 위생등급 평가를 실시(평가 실시업소는 정기 재지정 심사에서 제외)
- 모범업소 위생등급 평가에 따른 차등관리 추진
 - 등급평가 : AAA급(90점이상), AA급(89~80점), A급(79~70점), 등급 외
 - 결과반영 : 등급 외(60점미만) 판정업소는 모범음식점 지정취소 결정

○ 모범업소 수시 재지정 심사 (연중)

- 대 상 : 영업자 지위승계, 소재지 변경, 주취급 음식 변경
- 결과반영 : 기준미달(85점미만), 행정처분(영업정지이상), 폐업 등 지정취소

○ 모범음식점 홍보

- 전국시군구, 구 홈페이지, 소식지 등에 이용 안내
- 위생등급 평가 우수업소를 영등포 맛집으로 선정 「맛있는 영등포 Tastreet」 책자 제작

□ 추진실적

구 분	목 표	실 적	진도(%)
모범음식점 지정운영	200개소	208개소	96
모범음식점 표지판 제작 지원	30개소	30개	100
모범업소 신규 지정	2 회	1회 10개소	50
모범업소 정기 재지정 심사	1 회	심사중	
모범업소 수시 재지정 심사	수 시	5회 38개소 (적합31, 부적합7)	
모범음식점 홍보	연 중	총6회	

□ 향후 추진계획

- 모범음식점 신규 지정 : 11월중
- 모범업소 정기 재지정 심사 및 위생등급 평가결과의 반영 : 11월중
- 모범업소 수시 재지정 심사 : 11월 ~ 12월
- 맛있는 영등포 Tastreet」 책자 제작 : 11월

□ 예 산 액 : 26,640천원 - 구기금 100%

지구 온난화 현상 등 급격한 환경변화로 식품이 위해 물질에 오염될 가능성이 높아지고 있으며, 최근 학교 등 집단급식소의 식중독 사고 발생 가능성이 높아짐에 따라 식중독 발생 우려 업소에 대한 관리 강화로 식품안전 정착

□ 사업개요

○ 집중관리시설 위생점검

- 기 간 : 집단급식소 (3월, 9월), 집단급식소 식품판매업소 (10월)
- 대 상 : 314개소

(단위 : 개소)

합 계	집 단 급 식 소								집단급식소 식품판매업소
	소 계	학 교	유치원	어린이집	사회복지시설	공공기관	병원	기업체	
314	253	43	25	50	7	16	23	89	61

- 점 검 반 : 민·관 합동점검 실시(소비자식품위생감시원 활용)
- 점검내용 : 간이키트장비 활용 종사자 손, 칼, 도마, 행주 등 검사, 식자재 관리
- 식중독지수 휴대폰 문자서비스(SMS) 확대 : 연 중
 - 대 상 <확대> : 일반음식점 집단급식소 → 동주민센터 통장 및 작능단체 공무원 등
 - 발송건수 <확대> : 72회(157,500건 → 315,000건)
 - 발송기준 : 식중독지수가 50~85인 경고단계(4~6시간내 음식물 부패)이상
- 『1830 손씻기 체험관』 운영 : 연 중
 - 상설 체험관 : 2개소(보건소 2층, 글로벌다문화센터)
 - 이동 체험관 : 100개소(학교, 병원, 어린이집, 복지시설 등 이동체험관)
- 식중독 예방 홍보 다양화
 - 구민대상 홍보 및 체험실시 : 영등포아카데미 등 구민 교육 및 행사시 병행
 - 캠페인 실시 : 연 2회(식품접객업 영업주, 외식업협회, 관련 공무원 등 200명)
 - 유비쿼터스 서비스 : SNS, 트위터, QR코드, IP-TV, 전광판 등 활용 실시간 홍보
 - 대중매체 홍보 : 디지털 홍보관, 구·보건소식지 및 홈페이지, 지역언론, 지역방송 등

□ 추진실적

구 분	목 표	실 적	진도(%)
집중관리시설 위생점검	2회 314개소	2회 481개소	153
식중독지수 문자서비스(SMS)	72회	75회	104
1830 손씻기 체험관 운영	100개소	120개소	120
식중독예방교육 및 홍보물 제작	10회	21회	210

※ 식중독환자 발생건수

구 분	2011년	2012년
서울시	21건 442명	15건 411명
영등포구	3건 38명	1건 4명

□ 향후 추진계획

- 식중독지수 문자서비스 지속 추진 : 연중(필요시)
- 손씻기 이동체험관 운영 : 연중(지속추진)

□ 예산액 : 17,974천원 - 구기금 100%

일반음식점에서 남은 음식의 재사용 행위는 식중독 발생 및 식품안전에 대한 위해요소가 되고 있어 남은 음식 재사용 제로운동을 통하여 식품안전성을 확보하고 올바른 음식문화를 정착코자 함.

□ 사업개요

- 음식문화개선 서포터즈 운영
 - 동 주민센터 통장대상 서포터즈화 교육
 - 기간 및 대상: 2012년 4월까지 동 주민센터 통장(18개동 574명)
 - 교육내용: 가정내 세부실천 사항, 식당에서 남은 음식 한곳에 모으기 실천
 - 서포터즈 활동: 해당 동 주민대상 분기별 1회 『남은음식 재사용 Zero』 홍보
 - 음식문화 개선 정착 feed-back: 서포터즈 대상 설문조사 실시

【 계획 변경 】

- 『Smile Dish(스마일 디쉬)』 프로젝트 추진
 - 대 상 : 일반음식점 및 이용자, 구민
 - 내 용 : 스스로 드신 음식 **마**지막 한 접시에 **일**(하나)로 모으기 운동
 - 홍 보 : 스티커 제작 후 음식점에 부착하여
영업자 및 이용자 참여 유도



- 『남은 음식 재사용 제로 음식점』 지정
 - 지정목표 : 250개소
 - 대상업소 : 신규지정 및 재지정 모범음식점, 동참 희망업소
- 『음식문화 개선사업』 동참업소 인센티브 지원
 - 대상업소 : 신규지정 및 재지정 모범음식점, 동참 희망업소
 - 지 원 : 식별표지판 부착, 공통찬기, 남은음식 수거용기 등
- 『음식문화 개선사업』 홍보
 - 내 용 : 구민, 다문화가족, 음식점 알뜰상 차리기, 남은음식 버리기 홍보
- 음식문화 개선을 위한 영업자 특별 위생교육
 - 기 간 : 일반음식점 영업자 위생교육시(4월, 10월 총 8회)
 - 내 용 : 남은음식 재사용 제로 실천방법, 재사용가능 유형 등 교육

□ 추진실적

구 분	목 표	실 적	진도(%)	비 고
『Smile Dish(스마일 디쉬)』 스티커 제작	6,075개소 72,000매	72,000매	100	계속 추진
『남은 음식 재사용 제로 음식점』 지정	250개소	-	-	시기 미도래 (12월 추진)
『음식문화 개선사업』 홍보	110회	106회	96	-
음식문화 개선 영업자 특별위생교육	8회	8회	100	

□ 향후 추진계획

- 『Smile Dish(스마일디쉬)』 홍보스티커 배부 및 부착 : 11~12월
- 『남은 음식 재사용 제로 음식점』 지정 및 인센티브 지원 : 12월
- 남은 음식 재사용 ZERO 홍보의날 운영 : 11~12월

□ 예 산 액 : 52,176천원 - 시기금 66%, 구기금 34%

4 식품진흥기금 운용

음식문화개선 사업지원 및 식품위생 수준 향상을 위하여 일반음식점 시설개선자금 지원, 소비자식품위생감시활동 지원, 모범음식점 육성자금 지원 등 식품진흥기금을 내실 있게 운용하고자 함

□ 사업개요

○ 기금운용 계획

(단위 : 천원)

총 액	융자금	사업비	예치금
1,432,560	400,000	210,276	822,284

○ 세부운용 계획

- 고유목적사업 지원 : 210,276천원('11년 242,020천원)
 - 식품안전 및 식품접객업소 위생관리 : 69,876천원
 - 소비자식품위생감시원 활동비 등 : 95,760천원
 - 음식문화개선 홍보 등 : 44,640천원
- 식품접객업소 융자 지원 : 650,000천원(구융자 400,000, 시융자 250,000)
- 융자대상 및 규모

융자대상	지원구분	융자한도 (천원)	이율	상환조건
일반·휴게음식점 시설개선자금	구, 시	100,000	연 2%	1년 거치 3년 균등분할 상환
모범음식점 육성자금	구, 시	50,000	연 2%	1년 거치 2년 균등분할 상환
음식점 화장실 개선자금	구	20,000	연 1%	1년 거치 2년 균등분할 상환
어린이보호식품 우수판매업소	시	30,000	연 1%	3년 거치 5년 균등분할 상환

- 융자지원 홍보 : 구 홈페이지, 관련협회, 지역신문, 구·보건소식지 등

□ 추진실적

○ 용자실적(구기금)

(단위 : 천원)

구 분	목 표	실 적	진도(%)
총 계	250,000천원(5개소)	100,000천원(1개소)	40%
시설개선자금	100,000천원(2개소)	109,000천원(2개소)	109%
육성자금	150,000천원(3개소)	-	-
화장실개선자금	-	-	-

※ 식품진흥기금 용자 진행사항

- 2012. 10~11월중 4개소 172,000천원 용자대상자로 결정
⇒ 신용보증재단 보증서 발급을 위한 면담 대기중이며,
보증서 발급업소에게 용자금 지급 예정임.

※ 식품진흥기금 용자규모 변경(2012. 5월) : 400,000천원→250,000천원

- ⇒ 담보설정의 어려움에 따른 용자가능 업소수 감소에 따라 규모 축소

- 홍보실적 : 행복소식지(5회), 보건소식지(3회), 구 홈페이지(1회),
관련협회 협조(2회), 보도자료(1회), 우편발송(5,013개소),
홍보용책자(2회)

□ 향후 추진계획

○ 식품접객업소 용자금 지원 홍보

- 행복소식지 및 보건소식지 분기별 홍보

□ 예산액 : 250,000천원 - 구기금 100%

5

식품자동판매기 위생관리

일회용 사용의 편리함과 접근의 용이성 등으로 다수가 이용하는 식품자동판매기의 지도·점검 및 일반음식점 내 무료 자동판매기에 대한 일제정비를 통하여 구민에게 안전한 식음료 제공

□ 사업개요

- 기 간 : 연 중
- 대 상 : 신고자판기 총 669대
음식점 내 무료제공 자판기(신고제외 대상)
- 점 검 반 : 2인 1조 5개반(공무원 및 소비자식품위생감시원 10명)
- 점 검 방법
 - 정기 점검 : 연 2회 실시(4월, 10월), 수거검사 10회(40건)
 - 수시 점검 : 서울시 합동점검 및 음식점 위생점검 시 무료자판기 동시 점검
- 점 검 내용
 - 영업신고 여부 및 시설기준의 적정 여부
 - 적법하게 제조·가공된 제품사용 여부
 - 옥외 자판기 차양시설 설치 여부 및 시료 수거 검사
- 점 검 결과 조치
 - 위반의 경중에 따라 관계규정에 의거 행정처분
 - 무단폐업 자판기는 자진폐업 유도 및 직권폐업 실시

□ 추진실적

구 분	목 표	실 적	진도(%)	비 고
2012 하반기 정기점검 실시	645대	645대	100	
2012 상반기 정기점검 실시	669대	666대	100	- 3대 폐업
2011년 하반기 점검시 부재 자판기 직권폐업	-	14대	-	
수거검사	40건	40건	100	- 점검결과 :1개소 부적합 (행정처분예정)
안심자판기 지정	-	15대		- 지정현황 :131대

※ 하반기 정기점검 결과 : 자판기 부재 및 폐업예정 39, 청소불량·고장 11

□ 향후 추진계획

- 하반기 점검시 무단폐업 자판기는 자진폐업 유도 및 직권폐업 실시

□ 예 산 액 : 8,000천원 - 구기금 100%

깨끗하고 위생적인 식품접객문화 및 청소년을 유해환경으로부터 보호하는 건전한 환경 조성을 위하여 식품접객업소의 불법영업행위 지도점검을 민·관 합동으로 지속적으로 실시함으로써 위생수준 향상에 만전을 기하고자 함

□ 사업개요

- 추진기간 : 연 중
- 대상업소 : 7,821개소(목표 : 2,000개소)

(단위 : 개소)

계	일반음식점	유흥주점	단란주점	휴게음식점	제과점	위탁급식영업
7,821	6,020	203	321	1,045	133	99

○ 테마별 자체특별 기획점검

- 점검시기 : 하절기, 연말연시, 설·추석 명절
- 대상업소 : 집단급식소, 여름철 보양식전문점, 횃집, 배달음식점, 장례식장내 음식점 등
- 점 검 반 : 2인 1조(공무원 2명)

○ 식품접객업소 야간단속 : 주 2회 실시

- 대상업소 : 일반·휴게음식점, 유흥·단란주점
- 점 검 반 : 4인 1조 2개반(공무원 4, 소비자식품위생감시원 4)
- 점검내용 : 청소년 유해행위(청소년 유해업소출입, 고용, 주류제공) 등

○ 식품접객업소 인터넷 자율점검제 시행

- 자체 인터넷 자율점검
 - 기 간 : 연 1회(상반기)
 - 대 상 : 2,905개소(50~150㎡ 일반음식점, 유흥·단란주점)
 - ※ 대상업소 규모를 70㎡~150㎡으로 변경하여 업소수 1,818개소로 변경
 - 참여방법 : 영업주가 e-편한 보건소 접속 후 자율점검 후 입력
- 서울시 인터넷 자율점검
 - 기 간 : 연 4회(분기별)
 - 대 상 : 1,616개소(연 6,464개소)
 - (150㎡ 이상 일반음식점 휴게음식점 제과점 집단급식소, 100㎡ 이상 식품제조공업 가판대업)
 - 참여방법 : 자율점검표에의거 영업주가 인터넷 접속 후 자율점검 후 입력
 - ※ 인터넷 사용이 어려운 업소에 소비자식품위생감시원이 현장방문 입력 지원

- 단속예고제 시행
 - 단속계획 처벌규정을 사전 예고하여 영업주에게 사전진단 기회부여
 - 유관기관(경찰서, 교육청) 및 민간인 합동단속으로 단속 능률성 제고
- 무허가(무신고) 식품접객업소 단속
 - 무허가 식품조리 행위(일반음식점, 휴게음식점 등) 현장점검 및 위반업소 고발
- 퇴폐·변태업소(카페밀집지역) 집중점검
 - 위 치 : 당산동1가 223번지, 대림동 1032번지 일대
 - 업 태 : 소주방, 호프 등의 영업중심
 - 점검내용 : 유흥접객행위 및 퇴·변태행위, 위생관리기준 적합여부 등
- 식품접객업소 위생지도서비스 실시 <확대> : 영업장 면적 50㎡ → 70㎡
 - 대 상 : 영업장 면적이 70㎡ 이하인 일반음식점,
영업장 면적이 50㎡ 이하 업소 중 '11년 미지도업소
 - 점 검 반 : 2인 1조 4개반(서울시소비자식품위생감시원)
 - 주요내용 : 위생분야전반, 원산지, 잔반재사용, 각종 홍보사항 안내
- 서울시 자치구 교차 민·관 합동 단속 참여
 - 기 간 : 월 2회(주간 1, 야간 1)
 - 대 상 : 일반음식점, 휴게음식점, 유흥주점, 단란주점
 - 점검반 운영 : 2인 1조 50개반(공무원 50, 서울시소비자식품위생감시원 50)

□ 추진실적

구 분	목 표	실 적	진도(%)
테마별 자체특별 기획점검	12회	15회	125
식품접객업소 야간단속	2,000개소	2,084개소	104
식품접객업소인터넷자율점검(서울시)	6,464개소	7,110개소	109
식품접객업소인터넷자율점검(자체)	1회(1,818개소)	1회(1,818개소)	100
단속예고제 시행	24회	18회	75
무허가(무신고)식품접객업소 단속	2회	2회	100
퇴폐·변태업소(카페밀집지역)집중점검	2회	2회(60개소)	100
식품접객업소 위생지도서비스	10회	9회	90
서울시 교차 민관합동 단속참여	24회	18회	75

- 행정처분 : 271건(영업정지 49, 시설개수 7, 과태료 77, 시정명령 116, 고발 35)

□ 향후 추진계획

- 연말연시 청소년유해업소 집중단속 : 12월

□ 예 산 액 : 56,037천원 - 구비 48%, 구기금 52%

7 식품안전관리 체계 확립

지구 온난화로 인한 급격한 환경변화와 식품의 생산과 유통의 다양화로 식품안전에 대한 소비자의 관심이 높아짐에 따라 2012년 식품안전 관리지침에 의거 『Clean-Safe Food』 제공하여 국민건강을 보호코자 함.

□ 사업개요

○ 유통식품 수거검사

- 검사시기 : 연중(월 1~2회)

- 수거대상 업소 현황

(단위 : 개소)

계	제조·가공업소	백화점	대형마트	재래시장	학교주변 소규모 판매업소
541	119	2	28	20	372

- 중점 수거품목(수거목표 : 670품목 수거검사)

- 계절별 성수식품, 건강기능식품 등 시민다소비식품
- 과자류, 초콜릿 등 어린이 기호식품
- 수입식품

- 검사항목 : 식품 규격·기준, 식중독균, 중금속 등 제품별 특성에 따른 검사

- 검사의뢰 기관 : 서울시 보건환경연구원

- 검사결과 조치 : 위반사항에 대하여 제조업체 관할 행정기관으로 처분 의뢰

- 부적합 제품 압류, 폐기 조치

○ 식품제조가공업 지도점검

- 점검시기 : 연중(성수기·하절기 특별점검)

- 점검대상 : 162개소

· 식품제조 가공업소 정기점검 : 119개소

· 설·추석 성수식품 식품제조업 특별점검(한과, 떡류 등) : 30개소

· 부패·변질 우려가 많은 식품제조업소(도시락, 면류) : 10개소

· 하절기 성수식품 제조업소(음료류, 아이스크림류) : 3개소

- 점검내용

· 무신고(허가)제품 사용 및 보관여부

· 식품의 진열, 보관 등 취급기준 준수여부

- 점검방법

· 전년도 행정처분업소 중점 점검

· 점검 사전예고로 영업주 스스로 위반사항을 시정할 수 있는 기회 제공

○ 식품판매업 자율점검 <확대> : 2,482개소 → 2,604개소

- 자율점검 대상 : 2,604개소

(단위 : 개소)

계	즉석판매 제조가공업	유통전문 판매업	식품소분업	건강기능 식품판매업	집단급식소 식품판매업	식품 등 수입판매업
2,604	614	91	86	1,275	62	476

- 점검시기 : 2012. 4 ~ 6월(연 1회)

※ 업종별 자율점검기간 중복으로 업소수가 적은 4개분야는 9월로 시기조정

⇒ 유통전문판매업, 식품소분업, 집단급식소식품판매업, 수입판매업

- 자율점검내용

- 업종별 시설기준 준수 여부
- 업종별 영업자 준수사항 이행여부 등

- 자율점검방법

- 1차(4월) : 업종별 자율 점검표 발송 후 영업주가 구청에 회신
- 2차(5월) : 자율점검 미실시 업소 현장 점검(소비자식품위생감시원 활용)
- 3차(6월) : 법규 위반업소 행정처분

□ 추진실적

구 분	목 표	실 적	진도(%)
유통식품 수거검사	670건	12회 635건	95
식품제조가공업소 지도점검	119개소	146개소	122
부패·변질 우려가 많은 식품 제조업소(도시락, 면류) 특별점검	10개소	10개소	100
하절기 성수식품 제조업소(음 료류, 아이스크림류) 특별점검	3개소	3개소	100
식품판매업 자율점검	2,604개소	2,604개소	100

○ 행정처분 : 131건

- 과태료4, 영업정지13, 시정명령19, 품목정지5, 영업소폐쇄41, 고발49

□ 향후 추진계획

○ 건강기능식품 등 수거검사 실시 : 11~12월

○ 식품판매업 무단폐업업소 행정처분 : 11~12월

□ 예산액 : 19,160천원 - 구비 47%, 구기금 53%

8 어린이 식생활 안전관리

어린이 기호식품의 유통, 소비환경 개선을 통하여 어린이 건강 보호와 어린이 및 부모의 식품선택 역량을 강화하여 안전하고 균형 잡힌 어린이 식생활을 보장하기 위함.

□ 사업개요

- 『학부모 식품안전지킴이』 지정 운영
 - 초·중·고등학교(43개교) : 학부모식품안전지킴이 174명
 - 운영방법 : 학교별 전담관리원 지정 운영
- 어린이 기호식품 조리·판매업소 지도점검
 - 점검주기 : 초·중·고교 월2회
 - 점검내용 : 고열량 저 영양식품, 정서저해식품 판매행위 등
 - 점검반 : 학부모식품안전지킴이 활용
- 『어린이식품안전 동아리』 운영
 - 대 상 : 초등학교 1개소(20명 내외)
 - 운영방법 : 영양교사 지도아래 방과 후 학습 또는 특별활동과 연계 토론, 체험, 견학 등 프로그램 운영
- 어린이 기호식품 우수판매업소 지정 관리
 - 대 상 : 초등학교 주변 어린이 기호식품 취급업소 30개소 선정
 - 위생설비를 갖추고 고열량·저영양 식품을 판매하지 않는 업소
 - 우수판매업소 표지판 제작 교부

□ 추진실적

구 분	목 표	실 적	진도(%)
학부모 식품안전지킴이 지정 운영	174명	203명	116
어린이 기호식품 조리·판매업소 지도점검	24회	20회 6,208개소	83
어린이식품안전 동아리 운영	1개소	1개소(여의도초교)	100
어린이기호식품 우수판매업소 지정	30개소	10개소 선정	33

□ 향후 추진계획

- 어린이기호식품 조리·판매업소 지도·점검 : 11~12월(월 2회)
- 어린이식품안전동아리 운영 : 11~12월
- 어린이기호식품 우수판매업소 추가 지정 : 11~12월

□ 예 산 액 : 59,200천원 - 국 4%, 시 49%, 구기금 47%

9 음식점 원산지표시제 정착

음식점의 올바른 원산지 표시 환경을 조성하고, 음식점 원산지 표시품목으로 수산물 6종이 확대·시행됨에 따라 변경제도에 대한 조기 정착에 기여하고자 함

□ 사업개요

- 음식점 원산지표시 지도·점검 : 주5회 150개소
 - 대상업소 : 7,318개소(목표 : 전체업소)

계	일반음식점												휴게음식점	집단급식소
	소계	한우 전문			수산물 전문						기타			
		소계	한우 전문	정육식당	소계	일식	해물	장어	추어	낙지		튀폐		
7,318	6,020	50	35	15	436	274	35	38	31	29	29	5,534	1,045	253

- 대상품목 : 12종 (축산물4종, 농산물2종, 수산물6종)

기존 (6종)	⇒	변경 (12종)
쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 쌀, 배추김치	4.11일 이후 수산물(6종) 추가	쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 쌀, 배추김치, 광어(넙치), 우럭(조피볼락), 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지

- 점검반운영 : 3인1조 2개반 6명(공무원2, 소비자식품위생감시원4)
- 점검방법
 - 상시점검활동 외 시기별, 테마별 기획점검 추진 (분기별 1회)
 - 서울시 자치구간 교차 민관합동 (분기별 1회)
 - 음식점 내 수산물 원산지표시 의무화에 따른 수산물 취급업소 집중 행정지도 (상시)
- 점검내용
 - 식육, 수산물, 쌀, 배추김치의 원산지 및 종류 거짓표시·미표시 여부
 - 메뉴판, 게시판 등 원산지 표시방법 적정 여부
 - 원산지 증명서류 보관 및 냉장고 보관육 원산지 표시 여부 등
- 쇠고기수거·유전자 검사 지속 추진
 - 기간 : 연중 (월별 1~2회)
 - 대상 : 국내산 한우 취급업소 또는 정육식당
 - 수거방법 : 한우취급업소별 검체 유상수거 후 유전자검사 의뢰
 - 검사기관 : 서울특별시 보건환경연구원
 - 검사항목 : 한우, 비 한우 식별검사
 - 검사결과 후 조치 : 비 한우 판정 시 원산지 거짓표시로 고발
- 『원산지 표시 위반정보 공표』 관리시스템 운영 <신규>
 - 공표장소 : 구청 홈페이지 「원산지표시 위반정보 공표」 배너
※ 농림수산물부, 한국소비자원 포털에 링크형태로 연결
 - 공표대상 : 원산지 거짓표시, 미 표시 2회 이상 적발업소
 - 공표방법 : 「원산지표시 위반정보 공표」 관리시스템에 실시간 입력
 - 공표내용 : 영업의 종류, 영업소의 명칭 및 소재지, 위반내용, 처분내용 등
 - 공표기간 : 1년 (계시기간 경과 후 자동 삭제 처리)

- 원산지 증명서류 보관철 제작 지원 <신규>
 - 기 간 : 2012. 4 ~ 5월중
 - 지원대상 : 6,000개소(100m² 미만 일반음식점 및 신규업소)
- 달라지는 음식점 원산지 표시제 홍보리플릿 제작 <신규>
 - 기 간 : 2012. 2 ~ 3월중
 - 제작부수 : 9,000부(원산지표시제 대상업소 및 신규업소)
 - 주요내용
 - 음식점 원산지 표시대상 및 품목, 표시방법, 처벌조항 등
 - 수산물 원산지 표시방법 등 변경제도에 대한 해설
- 음식점 원산지 표시제 교육
 - 신규영업자 상설교육(연중) : 자체 제작한 교육책자를 이용한 1:1교육
 - 기존영업자 집합교육(연8회) : PPT자료를 이용한 시청각교육
 - 소비자식품위생감시원 집합교육(연4회)
- 음식점 원산지 표시제 홍보
 - 각종 행사시 홍보관 운영(수시), 홍보 캠페인(연2회)
 - 업소 방문시 현장홍보(수산물 원산지표시 의무화에 대한 안내문 배부 등)
 - 홍보매체 이용(연중) : 리플릿, 홈페이지, 지역신문, IP-TV 등에 게재

□ 추진실적

(단위 : 개소)

구 분	목표	실적	진도(%)
음식점 원산지표시 지도·점검	7,318개소	6,488개소	89
쇠고기 유전자 수거검사	40회	62회	155
『원산지 표시 위반정보 공표』 관리시스템 운영	수시	2회 2개소	정상추진
원산지 증명서류 보관철 제작 지원	6,000개소	서울시 제작 배부로 미제작	
달라지는 음식점 원산지 표시제 홍보리플릿 제작	9,000부	10,000부	111
음식점 원산지 표시제 교육	12회	22회	183
음식점 원산지 표시제 홍보	캠페인 2회	2회 (수시-66회)	100

※ 행정처분 : 과태료 6건, 고발 4건, 행정지도 543건

□ 향후 추진계획

- 쇠고기 유전자 수거검사 지속실시
- 음식점 자율확대표시제 취약업소 지도점검 실시

□ 예 산 액 : 60,070천원 - 구비 10%, 구기금 90%

음식점 원산지 자율확대표시제 자율품목(21종) 중 수산물 5종이 의무 표시품목으로 법제화됨에 따라 자율표시품목 조정으로 지속 추진함으로써 음식점 원산지 표시제 수준향상에 기여하고자 함

□ 사업개요

- 기 간 : 연 중
- 대상업소 : 412개소

계	300㎡이상 일반음식점	모범음식점	자랑스런 한국음식점	원산지표시 우수음식점
412	155	213	5	39

- 대상품목 : 권장표시품목 16종 (마늘 등 농산물7종, 복어 등 수산물9종)

기존 (21종)	변경 (16종)
<농산물7종> 고춧가루, 당근, 마늘, 양파, 양송이, 양배추, 콩 <수산물14종> 미꾸라지, 장어, 낙지, 활어(광어, 돔, 농어) 홍어, 복어, 조기, 갈치, 꽃게, 문어, 고등어, 복어	⇒ 4.11일 이후 <농산물7종> 고춧가루, 당근, 마늘, 양파, 양송이, 양배추, 콩 <수산물9종> 농어, 홍어, 복어, 조기, 갈치, 꽃게, 문어, 고등어, 복어

- 점 검 반 : 1개반 3명 (공무원 1, 소비자식품위생감시원 2)
- 점검방법 : 음식점 규모별 대상업소 지정 실시
- 점검내용 : 권장품목 안내 및 원산지 표시 이행 참여 독려
- 지원사업
 - 식재료 원산지 검정서비스
 - 축산물(한우)1종 DNA(유전자)검사 및 농산물5종(마늘 등) NIRS(근적외선)분석 검사
 - 원산지 표시 우수음식점 인증
 - 인증현판 및 인증서 배부, 인증업소 명단 홈페이지 게재
 - 원산지 자율확대표시판 배부 : 수시(신규 및 참여우수업소)

□ 추진실적

구 분		목표	실적	진도(%)
자율확대표시제	300㎡이상 대형음식점	136	118	87
	모범음식점	208	155	75
원산지 자율확대표시판 배부		수시	109개소	
서울시 지원사업	식재료 원산지 검정서비스	수시	신청업소 없음	
	원산지 표시 우수음식점 인증	수시	2개소	

※ 원산지 표시 우수음식점 인증업소 현황 : 총38개소(신규 2, 심사포기 3)

□ 향후 추진계획

- 음식점 자율확대표시제 시범실시업소 집중 홍보 실시

□ 예 산 액 : 3,200천원 - 구기금 100%

공중위생서비스의 품질경쟁력 향상을 위해 영업주가 책임감과 준법성을 갖고 자율적인 위생 점검을 생활화하도록 하며, 민·관 합동점검의 활성화로 투명성과 신뢰성을 높여 공중위생업소에 대한 시민들의 만족도를 높이고자 함

□ 사업개요

○ 대 상 : 7개 업종 1,734개소(업종별 월별 점검)

(단위 : 개소)

계	숙박업	미용업	이용업	세탁업	위생관리 용역업	목욕장업	위생처리업 등
1,734	266	735	195	242	230	62	4
점검시기	3월	4월	5월	6월	7월	4, 10월	5, 9월

- 점검반 운영 : 1개반 3명(공무원 1, 명예공중위생감시원 2)
- 점검방법 및 조치
 - 1단계 : 자율점검표에 의한 영업주 자율점검 실시
 - 2단계 : 미 이행업소에 대하여 명예공중위생감시원과 합동점검 실시
 - 3단계 : 위반 업소에 대한 행정 처분
- 점검내용 : 업종별 시설기준 등 법규 위반 및 영업자 준수사항 이행여부 등
 - 목욕장업 수질검사 (연 2회 4월, 10월) : 목욕장업 62개소
 - 위생처리업 수거검사 (연 2회 5월, 9월) : 물수건 외 3종
- 검사의뢰 기관 : 보건소 임상병리실 및 서울시 보건환경연구원

○ 공중위생업 위생길라잡이 제작 <신규 : 비예산>

- 대 상 : 1,063개소(미용업 735개소, 숙박업 266개소, 목욕장업 62)
- 제작방법 : 인터넷 게시용 전자북
- 공지방법 : 영등포구 및 관련협회 인터넷 홈페이지 게재
- 수록내용 : 업종별 위생관리 준수사항, 공중위생관리법 해석 등

□ 추진실적

(단위 : 개소)

구 분	목 표	실 적	진도(%)	비고
숙박업 자율점검 및 지도점검	266	528	199	2개 폐업
미용업 자율점검 및 지도점검	735	768	105	7개 폐업
이용업 자율점검 및 지도점검	195	198	102	5개 폐업
세탁업 자율점검 및 지도점검	242	236	97	6개 폐업
위생관리용역업 자율점검 및 지도점검	230	443	193	진행중
목욕장업 현장점검 및 수질검사	2회 62개소	239	386	4개 휴업
위생처리업 현장점검 및 수거검사	2회 4개소	1회 4개소	50	
공중위생업 위생길라잡이 제작	1회	1회	100	완료

- 서울시 민관합동단속 : 6회(숙박업, 미용업, 목욕장업, 세탁업)
- 행정처분 : 53건(직권폐업5, 영업정지3, 과징금7, 면허정지2, 경고18, 과태료16, 개선명령2)

□ 향후 추진계획

- 위생처리업 수거검사(물수건 외 3종) : 11월 중 실시

□ 예산액 : 10,680천원 - 구비 100%

주민이 많이 이용하는 공중이용시설에 대하여 실내 공기 질을 측정하여 위생 관리 상태를 확인하고, 실내 공기를 적정하게 관리할 수 있도록 지도하여 이용자 중심의 쾌적한 생활환경을 조성하고자 함

□ 사업개요

- 추진기간 : 2012. 4~ 9월
- 대 상 : 공중이용시설 총 644개소 중 120개소(연면적2천㎡ 이상의 건축물)

총 계	업무시설	복합건축물	공연장	혼인예식장
644	125	511	1	7

※ 서울시의 실내공기질 계획{공중위생과-12654('12.7.30)호}에 의거 대상업소 수 변경(100개소 → 120개소)

- 측정시설 선정
 - '11년도 측정시설(165개소) 제외한 다중이용시설
 - 이용시민이 많은 복합건축물 중 취약시설 중점 실시
- 측정항목 : 미세먼지, 이산화탄소, 일산화탄소, 포름알데히드(4개 항목)
- 측정반 운영 : 1개반 2명(공무원 및 명예공중위생감시원)
- 측정장비 : 미세먼지 측정기 1대, CO, CO₂, 포름알데히드 측정기 1대
- 측정방법
 - 측정 대상시설에 측정일정 사전 통보
 - 『실내 공기 질 공정 시험기준』에 준하여 측정
 - 시설별 이용시민이 많은 날(시간) 측정
- 측정 후 조치
 - 공중이용시설 주에게 관리 방안에 대한 리플릿 제공(서울시 제작)
 - 기준초과시설에 대해 행정지도 및 추후 실내 공기 질 재 측정

□ 추진실적

(단위 : 개소)

구 분	목 표	실 적	진 도(%)
총 계	120	61	51
업 무시 설	38	12	31
복합건축물	74	40	54
공 연 장	1	1	100
혼인예식장	7	8	100

□ 향후 추진계획

- 공중이용시설 실내공기질 미실시 대상업소(59개소) : 11월 중 완료

□ 예 산 액 : 3,060천원 - 구비 100%

위생분야 교육을 기존 이론중심에서 실무위주의 교육을 실시하여 현장에서 발생하는 문제점을 바로 해결할 수 있도록 위생 전문공무원을 양성하여 위생민원 솔루션 프로젝트 운영으로 위생 서비스를 향상시키고자 함.

□ 사업개요

- 위생분야 공무원 전문교육 실시
 - 기 간 : 연 4회(분기 1회 4시간)
 - 장 소 : 보건소 3층(보건교육실)
 - 대 상 : 위생과 직원 전체(25명)
 - 강 사 : 내부강사(위생분야 근무 직원 중 실무 경험이 많은 직원)
 - 교육내용 : 위생업무 전반(청렴교육 병행)
 - 실무위주 분야별 교육 및 관련법, 예규, 판결문 등 사례 활용 교육
- 위생민원 해결을 위한 분야별 미팅실시 : 월 1회
 - 민원 유형별 사례 토의 및 해결방법 숙지
- 위생민원 서비스향상을 위한 위생민원 사례 관리카드 작성·활용

□ 추진실적

- 1차교육 실시 : 2.23(목) 18:00~22:00
 - 참 석 자 : 위생공무원 22명
 - 교육강사 : 보건소장, 실무경험이 많은 내부 전문강사 2명
 - 교육내용 : 위생민원 사례별 유형과 조치방법, 판례해설, 청렴 등
- 2차교육 실시 : 6.18(월) 18:00~22:00
 - 참 석 자 : 위생공무원 24명
 - 교육강사 : 보건소장, 내부 전문강사 1명, 외부강사 1명
 - 교육내용 : 식중독 예방 및 대처방법, 청렴 및 전화친절응대 방법 등
- 3차교육 실시 : 9.27(목) 18:00~21:40
 - 참 석 자 : 위생공무원 24명
 - 교육강사 : 보건소장, 내부 전문강사 1명, 외부 전문강사 1명
 - 교육내용 : 식품위생업소 시설기준 및 지도점검 요령, 청렴 등

□ 향후 추진계획

- 4차 교육(공중위생분야) 실시 : 12월중

□ 예 산 액 : 비예산

행정기관주도의 위생지도점검을 영업주 스스로 자체점검한 후 결과를 인터넷을 통해 제출 할 수 있는 시스템을 도입하여 영업주에게 자율성과 책임성을 동시에 부여 위생지도점검의 생활화 정착과 위생개선의 효율성 제고로 우리구 식품접객업소의 위생수준을 향상시키고자 함

□ 사업개요

- 점검기간 : 년 1회 실시(상반기)
- 대상업소 : 2,905 개소
 - 일반음식점 2,381(50~200m² 이하), 유흥주점 203, 단란주점 321
- 추진방법
 - 『식품접객업 인터넷 자율점검 시스템』 구축
 - 보건소 홈페이지 e-편한보건소 콘텐츠 연계 구축 (전산정보과 협조)
 - 참여방법 : 영업주가 『인터넷 자율점검 시스템』 접속하여 점검표로 점검 후 입력 제출
 - 자율점검 확인 : 업소의 자율점검 입력사항 분석 및 검토(업무 담당자)
 - 자율점검 미 이행업소 현장 지도점검 및 식품위생법 위반업소 행정처분
 - 위반사항 자진신고업소는 개선에 필요한 일정기간 점검 유예 후 확인점검
- 『인터넷 자율점검 시스템』 활용 홍보
 - 자율점검 참여 방법(안내문)등 홍보물 제작 배부
 - 구 홈페이지, 언론보도, 디지털 홍보관, 구·동 IP-TV, 관련협회 홍보 협조

□ 추진실적

- 식품접객업소 인터넷 자율점검 완료 : 6월 (단위 : 개소)

구 분	목 표	실 적	진 도(%)
총 계	1,818	1,818	100
일반음식점	1,304	1,304	100
유흥주점	201	201	100
단란주점	313	313	100

※ 대상업소 변경사유

- 서울시 인터넷자율점검 추진계획{공중위생과-2007(2012.2.7)호}에 의거 일반음식점(50~200m²이하)→ 일반음식점(70~150m²이하)로 변경, 유흥 및 단란주점은 신규·폐업 등에 의한 변동

□ 예산액 : 비예산

우리구 식품제조가공업소는 대부분 종사자 1~2명 이내의 영세업소로서 영업주가 작업장 위생관리 등의 노력은 하고 있으나 전문지식이 없는데, 이들 업소의 생산식품 유형별로 위생관리 매뉴얼을 제작, 배부하여 영업주들이 위생적이고 안전한 식품을 생산할 수 있도록 하고자 함

□ 사업개요

- 기 간 : 2012. 4월중 제작 배부
- 배부대상 : 식품제조가공업소 119개소
- 위생길라잡이 주요내용
 - 생산 식품 유형별 안전관리
 - 작업장별 위생시설기준
 - 원재료, 조리용 기구 등 위생관리
 - 종사자 위생관리
 - 유통기한 설정, 표시기준 등
 - 식품제조업소의 이물 관리방법
 - HACCP(위해 요소 중점관리 기준) 지정 안내
 - 주요 위반사례와 행정처분 내용
 - 영업자가 준수하여야할 식품위생법 등 필수 법령

□ 향후 추진계획

- 위생 길라잡이 제작 및 배부 : 11월중(제작중)
 - 제작시기 변경 사유 : 제조업소 정기점검 시 업소에서 필요한 사항 파악하여 길라잡이 제작 배부

□ 예 산 액 : 2,000천원 - 구기금 100%

Ⅲ. 2013 주요업무 계획

연 번	사 업 명	쪽
①	식중독 예방활동 강화	28
②	음식문화 개선 사업	31
③	우수음식점 육성 관리	33
④	식품접객업소 지도 점검	35
⑤	식품접객업소 위생 사각지대 해소	36
⑥	식품안전관리 체계 확립	38
⑦	어린이 식생활 안전관리	40
⑧	공중위생업소 관리	41
⑨	공중이용시설 실내 공기질 관리	43
⑩	식품자동판매기 관리 강화	44
⑪	음식점 원산지표시제 맞춤형 지도 점검	45
⑫	음식점 원산지 자율확대표시제	46

Ⅳ. 특수사업

연 번	사 업 명	쪽
①	주택가 유해업소 특별위생점검	47
②	위생민원 토탈케어서비스	48
③	공중위생업소 먹는물 개선 사업	49

1 식중독 예방활동 강화

지구 온난화로 연중 식중독 발생 가능성이 높아짐에 따라 구민과 식중독 발생 우려 업소에 대한 예방활동을 강화하여 선제적이고 상시적인 예방관리체계를 구축함으로써 건강한 구민생활을 보장하고자 함

□ 추진방향

- 일반음식점 및 집단급식소 등 식중독 발생 우려 업소 집중관리
- 어린이 등 취약계층에 대한 교육 및 홍보 강화
- 식중독 발생 사전예방체계 확립

□ 추진계획

○ 집중관리시설 위생점검

- 기 간 : 집단급식소(3월, 9월), 집단급식소 식품판매업소(4월, 10월)
- 대 상 : 321개소 (단위 : 개소)

합 계	집 단 급 식 소						집단급식소 식품판매업소
	소 계	학 교	유치원	어린이집	사회복지시설	기타	
321	260	43	25	54	8	130	61

- 점 검 반 : 민·관 합동점검 실시(소비자식품위생감시원 활용)
- 점검내용 : 식자재·배급식 관리, 시설기준 및 영업자 준수사항 이행여부 등

○ 미생물간이키트 검사 및 ATP 검사

- 검사목표

계	식품접객업소	집단급식소
1,000개소	740개소	260개소

- 기 간 : 연 중
 - 검사대상 : 종사자 손, 조리 용구(칼, 도마, 행주 등)
 - 검사항목 : 대장균, 황색포도상구균, 일반세균 등
- ### ○ 찾아가는 급식안전지도
- 기 간 : 2013. 5 ~ 12월
 - 대 상 : 50인 미만 어린이집 40개소 (안심보육 미실시어린이집)
 - 지 도 반 : 2개반(2인1조) 4명(전담서비스요원-소비자식품위생감시원)
 - 지도내용 : 식품 등의 위생적 취급기준, 시설 및 종사자 개인위생 등

○ 식중독지수 전광판 설치 지원

- 기 간 : 2013. 3 ~ 12월
- 대 상 : 신규 집단급식소(2012~2013년)
- 수 량 : 20개소

※ 설치현황 : 관내 집단급식소 252개소 설치

○ 위생관리매뉴얼 제작배부

- 시 기 : 2013. 4월 중
- 배부대상 : 457개소(집단급식소 260, 50인미만 어린이집 197)
- 길라잡이 주요내용
 - 식중독 발생원인과 예방요령
 - 식품구입·보관, 조리준비, 세척과 소독, 종사자 위생관리 등

○ 식중독 예방 휴대폰 문자서비스(SMS)

- 기 간 : 연 중
- 발송횟수 : 90회 / 126,600건
- 발송대상 : <기 존> 일반음식점 영업주, 통장, 공무원(구)
 <변 경> 일반음식점 영업주, 통장, 공무원(구),
 50인미만 어린이집 관리자
- 발송기준 : 식중독지수 50이상(기온30℃ 이상) 경고단계 및 위험단계,
 계절·시기별 주의사항 등 전파할 사항 발생시(추가)

○ 『1830 손씻기 체험관』 운영

- 기 간 : 연 중
- 내 용 : 1830 손씻기 체험기구를 이용하여 체험자가 손씻기 전후
 세정상태를 관찰하여 체험자의 손씻기 습관 변화 유도
- 운영장소
 - 상설 체험관 : 2개소(보건소 2층, 글로벌빌리지센터)
 - 이동 체험관 : 100개소(학교, 병원, 어린이집, 각종행사장 등)

○ 식중독 예방교육

- 교육목표 : 100회 10,000명

계	어린이집,유치원 원아 및 관내 초등학교 학생, 일반주민 등	식품접객업 소 영업주	소비자식품위생 감시원
100회 10,000명	43회 3,800명	55회 6,000명	2회 200명

- 기 간 : 연 중

- 방 법

- 1830 손씻기체험관 운영 시 어린이집 및 학생, 일반주민 교육병행
 - 위생교육 및 지도점검 시 식품접객업소 영업주 교육
 - 소비자식품위생감시원 정기 직무교육 시 교육
- 교육내용 : 식중독의 종류 및 발생원인, 증상, 예방수칙 등

○ 식중독예방 홍보

- 캠페인 실시 : 연 4회

- 민관합동 캠페인 : 연2회(식품접객업 영업주, 음식점협회, 관련공무원 등 참여)
- 관학합동 캠페인 : 연2회(관내 자원봉사참여 학생, 관련공무원 등 참여)

- 각종 매체 홍보 : 수시

- 디지털홍보관, QR코드, 스마트폰어플, 소식지 및 홈페이지, IP-TV, 지역신문, 홍보물 제작 등

□ 소요예산 : 27,105천원 - 구기금 100%

양(量) 중심의 음식문화를 질(質) 위주의 글로벌 음식문화로 개선하는 분위기를 조성하고, 스마일 캠페인(남은음식 한 접시에 모으기)과 나트륨 줄이기에 참여하는 건강음식점을 활성화하여 위생적인 외식문화를 조성하고자 함

□ 추진방향

- 스마일 캠페인 의무참여 업소 지정 운영
- 좋은 식단 적용업소 지원 및 관리
- 외식업소의 나트륨 줄이기 실천분위기 조성

□ 추진계획

○ 스마일 캠페인 추진 강화

- 기 간 : 연 중
- 대 상 : 일반음식점 6,074개소 및 이용자, 구민 등
 - 의무참여업소 지정 : 255개소(모범음식점 및 위생등급평가 A등급 이상 음식점)
- 내 용 : 먹고 남은 음식 한 접시에 모으기 운동
- 추진방법
 - 일반음식점 : 스마일 캠페인 홍보 스티커 부착(대형-메뉴판 옆 소형-냅킨 박스)
 - 구민 및 이용자 참여 홍보 : 100회 10,000명(식중독 예방 교육 및 홍보 시)
 - 방학중 고등학생 자원봉사 프로그램 운영 : 자원봉사센터와 연계 추진
- 우수 참여음식점 지원 : 30개소, 테이블 매트 또는 남은 음식 수거용기 등 제작 지원

○ 좋은식단 적용업소 관리강화

“좋은식단” 이란?

- 위생적이고, 알뜰하며, 영양적으로 균형이 잡힌 식단으로 간소한 상차림

- 기 간 : 연 중
- 대 상 : 모범음식점 211개소

- 점검주기 : 연 4회 (분기별 1회)
- 점검내용 : 공통사항 10개 항목 및 업태별 2~3개 항목
 - 좋은식단 모형에 의한 권장반찬 가짓수 준수, 「좋은식단」 홍보물 및 안내물 부착
 - 절반가격 식사제(반그릇제, 반배기제), 밑반찬 선택제 실시
 - 음식종류, 밑반찬 종류별 대·중·소 분류, 소형찬기·복합찬기 사용 여부
 - 남은 음식물 포장용 용기 비치 등
- 지원내용 : 쓰레기봉투 및 소형찬기 등 보급, 시설개선자금 융자 등
- 지원방법
 - 모범음식점 및 우수참여업소 대상 물품지원(업소별 선호도 및 수요조사)
 - 식품진흥기금 융자 사용 독려를 위한 안내문 수시 발송 및 홍보

○ 나트륨 저감화운동 추진

- 기 간 : 연 중
- 대 상 : 6,339개소

계	식품접객업소	집단급식소	도시락제조업소
6,338개소	6,073개소	260개소	5개소

- 추진내용
 - 나트륨 줄이기 식단 이행 및 영양성분 표시 이행 권장
 - 나트륨 줄이기 실천요령 홍보 및 정보 제공 등
- 추진방법
 - 나트륨 줄이기 실천요령 홍보물 제작 및 배부
 - 나트륨 줄이기 홍보관 운영 (일반음식점 영업자 위생교육 시)

□ 소요예산 : 9,000천원 - 구기금 100%

모범음식점의 내실화와 위생등급 우수음식점을 집중 육성하여 관내 음식점을 이용하는 외국인과 국민들에게 보다 향상된 위생환경과 서비스를 제공함은 물론 선진 음식문화 정착에 기여하고자 함

□ 추진방향

- 모범음식점 지정 내실화로 음식문화 향상
- 위생등급 우수업소 집중 육성을 통한 위생환경 개선
- 시설개선자금 융자로 우수업소 육성

□ 추진계획

○ 모범음식점 지정·운영

- 현황 및 목표 : 208개소(목표 : 200개소, 전체업소의 3.3% 이내)

업 태 별							면 적 별(m ²)					
계	한식	중식	일식	양식	뷔페	기타	계	80미만	80~99	100~199	200~299	300이상
208	135	20	37	6	2	8	211	16	22	93	32	48

- 재지정 심사
 - 정 기 : 10월(매년), 기존모범음식점 전체
 - 수 시 : 지위승계, 주취급 음식 변경, 소재지 변경 모범음식점
- 재지정 기준 : 평가기준에 의거 평가결과 85점 이상인 경우 재지정
- 평가 기준
 - 【모범음식점 세부 지정기준 평가 - 4개분야 22개항목】
 - 음식문화개선 : 복합, 소형찬기, 개인별 접시 등
 - 위 생 : 건물등 환경, 객장, 조리장, 화장실 등
 - 서비스 : 인적관리, 운영관리, 이용시설 등
 - 기 타 : 맛 및 기여도, 부가점수 등
 - 【좋은 식단 이행여부 평가】
 - 공통사항10개 항목 및 업태별 2~3개 항목
 - 【기타 평가】
 - 영업자 지위승계, 주취급 음식 변경, 소재지 변경 여부
 - 영업정지 이상의 행정처분, 폐업상태 여부 등
- 운영지원
 - 육성자금 융자 : 3개소 150백만원(업소당 50백만원 이내, 연2% 이율)
 - 표지판 제작 지원 : 업소당 88천원(20개소)

○ 일반음식점 위생등급 평가

- 현 황

연도	구 분	계	AAA등급	AA등급	A등급	등급외
2012	서울시 전체	4,116	772(19%)	1,275(31%)	1,046(25%)	1,023(25%)
	영등포구	239	74(31%)	75(32%)	46(19%)	44(18%)
2011	서울시 전체	3,372	272(8%)	698(21%)	988(29%)	1,414(42%)
	영등포구	227	19(8%)	41(18%)	79(35%)	88(39%)

- 목 표 : 평가업소중 A등급이상 75%이상
- 기 간 : 2013. 2월 ~ 11월
- 평가대상 : 일반음식점 6,134개소 중 300개소 이내(신규 및 재평가 포함)
 - 모범음식점, 관광식당업, 각종 인증업소, 기타 자치구 선정업소
- 방 법 : 서울시에서 식품위생전문기관에 위탁하여 위생등급 평가
- 평가기준 : 4개분야 40개 항목 100점 만점

등 급	점수기준	비 고
AAA 등급	90점 이상	
AA 등급	80점 이상 ~ 90점 미만	
A 등급	70점 이상 ~ 80점 미만	
등급 외	70점 미만	

- 지 원 : 표지판 지원 및 위생등급 우수업소 명단 공개·홍보

○ 식품접객업소 시설개선자금 융자

- 기 간 : 연 중
- 규 모 : 3개소 150백만원
- 융자대상 및 조건

연번	융 자 대 상	한도액	이율	융자기간 및 상환
1	식품제조업소 및 일반·휴게음식점, 제과점·위탁급식소 영업자	1억원	연2%	1년거치 3년균등 분할상환
2	식품접객업소 화장실 개선	2천만원	연1%	1년거치 2년균등 분할상환

- 융자방법 : 융자대상자 선정(위생과), 담보확보 후 대출(우리은행)
- ※ 2006. 1월 우리구와 우리은행간 대하약정 체결

○ 우수 음식점 「Tastreet」 선정

- 기 간 : 12월중
- 대 상 : 모범음식점 및 위생등급 우수 판정업소(AAA등급) 50개소
- 홍보지원 : 구 문화관광 인터넷 홈페이지 등재, 리플릿, 책자 제작 등

□ 소요예산 : 21,760천원 - 구기금 100%

식품접객업소 준수사항 위반으로 각종 주민불편사항이 증가되어 시민단체와 합동지도점검을 실시함으로써 올바른 위생질서 확립 및 구민의 위생 수준 향상과 투명성 제고에 기여코자 함

□ 추진방향

- 식품으로 인한 위생상의 위해로부터 주민을 보호하고 민·관합동을 통한 신뢰성 제고
- 유관기관(경찰서, 교육청) 및 시민단체 합동 단속으로 능률성 제고
- 주민이 신뢰할 수 있는 식품접객업소로 수준 향상

□ 추진계획

- 기 간 : 연 중(수시)
- 대 상 : 식품접객업소 7,921개소 (단위:개소)

계	일반음식점	유흥주점	단란주점	휴게음식점	제과점	위탁급식
7,921	6,073	201	309	1,096	138	104

※ 일반음식점(소주방, 호프집, 카페 등), 휴게음식점(다방)

- 점검방법 : 단속반 운영, 1개반 5명(공무원 3명, 시민단체 2명)
- 점검유형 : 업종별 특별기획점검, 야간 단속(주2회),
무허가(무신고)업소 단속, 자치구 교차합동점검 등

“업종별 특별기획 점검” 시 단속예고제 시행

· 단속계획 및 처벌규정을 사전 예고하여 영업주에게 사전진단 기회부여

○ 점검내용

- 청소년 유해행위(청소년 유해업소출입, 고용, 주류제공 등)
- 일반(휴게)음식점의 유흥接客 고용 및 유흥시설설치 영업행위 등
- 무허가(무신고) 영업행위 여부
- 영업자 준수사항 및 업종별 시설기준 이행여부 등

□ 소요예산 : 59,638천원 - 구비 51%, 구기금 49%

식품접객업소 처분위주의 점검 대신 위생지도서비스 및 자율점검을 실시하여 단속위주의 행정에서 벗어나 스스로 개선할 수 있도록 기회를 부여하여 시민 만족도를 향상시키고 위생 사각지대를 해소하고자 함

□ 추진방향

- 행정기관 주도의 위생지도점검을 영업주 스스로 자체점검
- 영업주에게 자율성과 책임성을 동시에 부여 위생지도점검 정착

□ 추진계획

○ 위생점검 현황

유 형	위생지도서비스	區 인터넷 자율점검	서울시 인터넷 자율점검
대 상	- 70㎡ 이하 일반음식점	- 70~150㎡ 일반음식점 - 유흥 · 단란주점	- 150㎡ 이상 일반음식점 - 휴게음식점 · 제과점 · 집단급식소 - 100㎡ 이상 식품제조가공업 - 기타식품판매업+희망업소

○ 식품접객업소 『위생지도서비스』 운영

- 기 간 : 2013. 2 ~ 11월
- 대 상 : 2,000개소
 - ※ 일반음식점 중 영업장 면적이 70㎡ 이하인 업소 및 2012년 미지도 업소 (소주방, 호프, 카페 등 주류판매업소 제외)
- 점 검 반 : 2인1조 4개반(서울시소비자식품위생감시원)
- 주요내용 : 위생분야전반, 원산지표시, 잔반재사용, 각종 홍보사항 안내 등
- 점검결과 조치사항
 - 위반업소 중 자체 시정 결과보고가 없는 업소에 대한 시정여부 확인점검
 - 미시정업소는 점검일부터 3일 이내 행정처분 조치

○ 인터넷 자율점검시스템 운영

【서울시 인터넷 자율점검】

- 기 간 : 2013. 1월 ~ 12월(연 4회)

- 대 상 : 2,290개소+희망업소 (단위:개소)

계	일반음식점 (150㎡이상)	휴게음식점	제과점	위탁급식	제조가공 (100㎡이상)	기타식품	집단급식
2,290	638	1,086	137	104	35	31	259

- 세부내용

- 참여방법 : 영업자가 『인터넷 자율점검 시스템』 접속 후 자율점검표에 의거 입력
- 자율점검 미이행업소 현장지도점검 및 4번 연속참여업소 출입점검 면제
- 출입점검 면제기간 중 행정처분 적발시에는 점검면제 취소

【區 인터넷 자율점검】

- 목 적 : 위생지도서비스 및 서울시 인터넷자율점검에 포함되지 않는 식품
접객업소를 대상으로 우리구 자체적인 자율점검을 실시하여
위생사각지대 해소

- 기 간 : 2013. 6월 중(연1회)

- 대 상 : 일반음식점(70~150㎡), 유흥주점, 단란주점

- 세부내용

- 참여방법 : 영업자가 『인터넷 자율점검 시스템』 접속 후 자율점검표에 의거 입력
- 자율점검 미이행시 현장지도점검 대신 자율점검 독려

□ 소요예산 : 7,200천원 - 구기금 100%

최근 세계 여러 나라와의 FTA(다자간무역협정)으로 수입식품이 급증하는 등 식품산업의 변화에 따라 식품안전에 대한 소비자의 관심이 높아지고 있어 이에 대한 관리체계를 구축하여 국민에게 안전한 식품을 제공하고자 함.

□ 추진방향

- 안전한 식품의 공급 및 유통체계 확립
- 식품제조가공업소의 위생수준 향상
- 국민이 안심하고 먹을수 있는 먹거리 제공

□ 추진계획

○ 유통식품 수거검사

- 기간 : 연중

- 대상 : 식품제조·판매업소

(단위: 개소)

합 계	식품제조업소	백화점	대형마트	재래시장	학교주변 소규모판매업소
570	120	2	28	20	400

- 중점 수거품목(수거목표 : 600건 이상)

- 계절별 성수식품, 건강기능식품 등 시민다소비식품
- 수입식품, 과자류, 초콜릿 등 어린이 기호식품

- 검사항목 : 식품규격기준, 식중독균 등 제품별 특성에 따른 검사

- 검사의뢰기관 : 서울시보건환경연구원

- 검사결과조치 : 부적합제품 폐기처분 및 제조업소 행정처분

○ 식품제조가공업소 지도점검

- 시 기 : 연 중(성수기, 하절기 등 특별점검)

- 대 상 : 150개소(전년도 위반업소 중점 점검)

- 식품제조가공업소 정기점검 : 120개소
- 설·추석 성수식품 제조업소 특별점검(한과, 떡류 등) : 20개소
- 하절기 성수식품 제조업소(음료류, 빙과류 등) : 5개소
- 행락철 성수식품 제조업소(도시락 등) : 5개소

- 내 용 : 무신고·무허가 원료사용, 유통기한 위·변조, 표시기준·위생상태 준수 등
- 방 법 : 현장 확인 점검
 - 점검 사전예고제로 위반사항을 스스로 시정할 수 있는 기회 제공

○ 식품판매업소 자율점검

- 기 간 : 2013. 4월 ~ 9월
- 대 상 : 식품판매업소 2,544개소

합 계	즉석판매 제조가공업	유통전문판매업	건강기능식품 판 매 업	식품 등 수입판매업
2,544	595	109	1,209	631

- 자율점검 방법
 - 1 차 : 업종별 자율점검표 발송(영업주 스스로 자율점검 실시)
 - 2 차 : 자율점검 미실시 업소 현장점검(공무원, 소비자감시원)
 - 3 차 : 법규 위반업소 행정처분
- 자율점검내용 : 업종별 시설기준, 영업자준수사항 이행 여부 등

식품판매업 업종 구분
<ul style="list-style-type: none"> · 즉석판매제조가공업 : 식품제조·가공업소에서 직접 최종소비자에게 판매하는 영업 · 유통전문판매업 : 식품제조가공업소에 의뢰하여 제조·가공한 식품을 자신의 상표로 유통·판매하는 영업 · 건강기능식품일반판매업 : 건강기능식품을 영업장판매, 방문판매, 다단계판매 등의 방법으로 판매하는 영업 · 식품 등 수입판매업 : 식품 등을 수입하여 판매하는 영업

○ 무표시 수입식품 판매업소 특별관리(신규)

- 기 간 : 2013. 3월 ~ 10월
- 대 상 : 20개소(재래시장, 외국인거주 밀집지역 내 식품판매업소)
- 주요내용
 - 1 단계 : 지역별 현황 및 실태 정밀조사 실시
 - 2 단계 : 해당업소 식품안전관리 주기적 교육 및 계도 (3회)
 - 3 단계 : 계도사항 미 준수 업소 고발 조치

□ 소요예산 : 20,560천원 - 구비 51%, 구기금 49%

안전한 어린이 기호식품의 유통·판매 정착을 위하여 학교주변 소규모 식품판매업소의 시설개선과 학부모식품안전지킴이의 지속적인 감시 활동으로 어린이에게 안전한 식품을 공급 하고자 함.

□ 추진방향

- 고열량, 저영양식품의 판매 행위 근절
- 문방구 등 어린이기호식품 판매업소 시설개선 지원
- 학부모식품안전지킴이 지속 운영

□ 추진계획

○ 어린이기호식품 판매업소 지도점검

- 기 간 : 연 중(월 1회 이상)
- 대 상 : 학교주변 400개소
- 방 법 : 학부모식품안전지킴이 활용(학교별 2인1조)
- 점검내용 : 고열량 · 저영양식품, 정서저해식품 등 판매 여부

○ 어린이기호식품 우수판매업소 지정

- 목 표 : 5개소(위생설비를 갖추고 고열량저영양 식품을 판매하지 않는 업소)
- 시 기 : 수 시
- 방 법 : 지정희망 영업주 신청 → 현장 확인 → 지정
- 지원내용 : 우수판매업소 표지판 제작 교부

○ 「학부모식품안전지킴이」 지정 운영

- 근 거 : 「어린이 식생활안전관리 특별법」 제6조
- 기 간 : 연 중
- 인 원 : 150명 (초·중·고 학교별 3~4인)
- 지정방법 : 학교장 추천 등 본인 참여의사 확인 후 지정
- 활동내용 : 어린이 기호식품 취급업소 지도·계몽 및 식품안전홍보활동 전개

□ 소요예산 : 38,620천원 - 구기금 100%

공중위생 영업자의 자율적인 위생 점검과 서비스평가, 수시 점검 등 다양한 채널의 위생 관리를 통해 위생수준 향상과 이용자의 업소 선택권 확대를 도모하고자 함.

□ 추진방향

- 자율적인 점검을 통하여 자율성과 투명성 고양
- 민·관 합동점검으로 지도·점검의 공정성 및 신뢰성 확보
- 지속적인 홍보를 통한 영업주 및 이용객의 관심 유도

□ 추진계획

○ 공중위생업소 자율점검

- 기 간 : 연 중
- 대 상 : 7개 업종 1,746개소(업종별 월별 점검) (단위: 개소)

구 분	계	숙박업	미용업	이용업	세탁업	위생관리 용역업	목욕장업	위생처리업 등
업 소 수	1,746	256	763	191	234	241	57	4
점검시기	-	3월	4월	5월	6월	7월	4, 10월	5, 9월

- 점검반 운영 : 5개반 11명(공무원 1, 명예공중위생감시원 10명)
- 점검방법 및 조치
 - 1 단계 : 영업주가 자율점검 후 팩스, 우편, 인터넷 제출
 - 2 단계 : 미 이행업소에 대하여 명예공중위생감시원과 합동점검 실시
 - 3 단계 : 위반 업소에 대한 행정 처분
- 내 용 : 업종별 시설기준 등 법규 위반 및 영업자 준수사항 이행여부 등
 - 목욕장업 수질검사 : 연 2회(4월, 10월)
 - 위생처리업 수거검사(물수건 외 3종) : 연 2회(5월, 9월)

○ 공중위생서비스 평가

- 평가대상 및 주기 : 6개 업종 1,746 개소(업종별 격년제 평가)
- 2013년 평가대상 : 총 2개업종 954개소(미용업 763, 이용업 191)

· 업종별 평가년도

(단위: 개소)

년 도	2012년	2013년	비 고
업 종	숙박업, 세탁업, 목욕장업, 위생관리용역업	이용업, 미용업	격년제 평가

- 평가반 운영 : 5개반 11명(공무원 1, 명예공중위생감시원 10명)
- 평가내용 : 업종별 현황, 법적 준수사항, 권장사항 등 3개 항목
- 평가방법
 - 1 단계 : 평가반이 업소 방문 후 평가표 작성
 - 2 단계 : 평가 등급 공표(홈페이지, 블로그, 언론)
 - 3 단계 : 우수 업소 포상

□ 소요예산 : 12,410천원 - 구비 100%

주민이 많이 이용하는 공중이용시설에 대하여 실내공기질 측정으로 위생관리 상태를 확인하고 실내공기가 적정하게 관리될 수 있도록 지도하여 이용자 중심의 쾌적한 생활환경을 조성하고자 함.

□ 추진방향

- 공중이용시설 실내공기질 측정 확대 실시로 쾌적한 생활환경 조성
- 찾아가는 실내공기 측정 서비스로 이용자 중심의 맞춤형 실내공기 관리

□ 추진계획

- 추진기간 : 2013. 4월 ~ 11월

- 대 상 : 공중이용시설 총 644개소 (단위: 개소)

총 계	업무시설 (연면적 3천㎡이상)	복합건축물 (연면적 2천㎡이상)	공연장 (관람석,000석이상)	혼인예식장 (연면적 2천㎡이상)
644	125	511	1	7

- 연차별 추진계획

(단위: 개소)

합 계	2010년	2011년	2012년	2013년
644	165	100	120	150

- 측정반 운영 : 1개반 2명(공무원 및 명예공중위생감시원)
- 측정방법 : 『실내공기질 공정 시험기준』에 준하여 간이측정기 사용 측정
- 측정항목 : 미세먼지, 이산화탄소, 일산화탄소, 포름알데히드(4개 항목)
- 측정 후 조치
 - 공중이용시설 주에게 관리 방안에 대한 리플릿 제공(서울시 제작)
 - 기준초과시설에 대해 행정지도 및 추후 실내 공기 질 재 측정

□ 소요예산 : 1,780천원 - 구비 100%

계절적 수요와 일회용 음료의 편리성 등으로 많은 시민이 이용하는 식품 자동판매기에 대한 위생 점검을 실시함으로써 위생상 위해를 사전에 차단하고 시민건강보호 및 안심하고 먹을 수 있는 식음료 조성에 기여하고자 함

□ 추진방향

- 민·관 합동점검으로 지도·점검의 공정성 및 신뢰성 확보
- 소비자식품위생 감시원을 활용한 단계적 지도 서비스

□ 추진계획

○ 식품자동판매기 위생관리

- 기간 : 연 중
- 점검대상 : 총 1,115대(신고자판기 645, 음식점 내 무료자판기 470)
- 점검방법
 - 정기 점검 : 연 2회 실시(4월, 10월), 수거검사 2회(20건)
 - 수시 점검 : 서울시 합동점검 및 음식점 위생 점검시 무료자판기 동시 점검
- 점검반 : 2인 1조 5개반(공무원 및 소비자식품위생감시원 10명)
- 점검 내용
 - 영업신고 여부, 시설기준의 적정 여부 및 적법하게 제조·가공된 제품 사용여부
 - 옥외 자판기 차양시설 설치 여부 및 시료 수거 검사

○ 안심형 자판기 인증 확대

- 현황 및 목표

구 분	2012년	2013년(목표)	2014년(목표)	2015년(목표)
인증수량	131대	141대	155대	180대
비 율	17%	20%	23%	28%

- 인증절차 : 區 추천 → 市 검토·인증 → 안심형 표지판 배부·부착
- 인증기준 : 평가항목에 의거 전문가 참여 현장심사 평가
 - 평가항목 : 공통기준 13개(기본관리4, 시설 및 운영관리9) 및 개별기준 11개 등
- 인증가능 자판기 중점관리
 - 대 상 : 308 대(다중이용시설 내에 설치된 자판기)
 - 방 법 : 상·하반기 정기점검과 수시점검으로 위생관리책임자 교육실시

□ 소요예산 : 8,000천원 - 구기금 100%

수입 농·수·축산물의 증가로 불안감이 증대되고 있어 소비자가 안심하고 식재료를 선택할 수 있도록 원산지표시제도의 지도점검 및 제도홍보를 강화하여 공정한 유통거래질서 확립 및 소비자 알권리 보장

□ 추진방향

- 음식점 원산지표시제의 정착으로 시민 먹을거리 안전 체감도 제고
- 음식점 수산물 원산지표시제 조기정착 유도
- 효율적이고 내실 있는 원산지 표시 지도·점검 강화

□ 추진계획

- 기 간 : 연 중
- 대상품목 : 의무표시품목 12종
 - 축산물 4종 : 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기
 - 농산물 2종 : 쌀, 배추김치(반찬용, 찌개용, 탕용),
 - 수산물 6종 : 넙치(광어), 조피볼락(우럭), 참돔, 뱀장어(민물장어), 미꾸라지, 낙지
- 대상업소 : 7,494개소 (목표 : 3,259개소)

구 분	계	일반음식점	휴게음식점	집단급식소
전체업소	7,494	6,114	1,121	259
중점 점검대상	3,259	2,670	330	259

- 중점 점검대상 : 2012년도 위반·행정지도위반업소(560개소), 집단급식소, 수산물판매음식점(350개소), 식육판매음식점(200개소), 신규업소 등
- 점 검 반 : 2개반 6명 (공무원 2, 소비자식품위생감시원 4)
- 점검내용 : 원산지 표시·적합 여부, 원산지 거짓표시, 영업자 준수사항 이행, 쇠고기 수거·유전자 검사 등
- 위반업소 조치 : 행정처분 및 위반정보 공표
 - 공표대상 : 원산지 거짓표시, 미 표시 2회 이상 적발업소
 - 공표방법 : 「원산지표시 위반정보 공표」 관리시스템이 실시간 입력
 - 공표내용 : 영업의 종류, 영업소의 명칭 및 소재지, 위반내용, 처분내용 등
 - 공표기간 : 1년

□ 소요예산 : 26,050천원 - 구비 26%, 구기금 74%

음식점 원산지 자율확대표시제 자율품목(21종) 중 수산물 5종이 의무 표시 품목으로 법제화됨에 따라 자율표시품목 조정으로 지속 추진함으로써 음식점 원산지 표시제 수준향상에 기여하고자 함

□ 추진방향

- 사업내실화 및 실행력 강화를 위한 대상업소 특화
 - 300㎡ 이상 대형음식점, 모범음식점
- 자율확대 표시품목 21종에서 16종으로 조정·시행
 - 수산물 5종(광어, 돔, 미꾸라지, 장어, 낙지)의 의무표시 법제화

□ 추진계획

- 기 간 : 연 중
- 대상품목 : 권장표시품목 16종
 - 농산물 7종 : 고춧가루, 당근, 마늘, 양파, 양송이, 양배추, 콩
 - 수산물 9종 : 농어, 홍어, 복어, 조기, 갈치, 꽃게, 문어, 고등어, 북어
- 참여업소 : 347개소

총 계	300㎡ 이상 일반음식점	모범음식점
347	136	211

- 참여기준 : 300㎡ 이상 일반음식점 및 모범음식점 전체
- 확 인 반 : 1개반 3명 (공무원 1, 소비자식품위생감시원 2)
- 확인내용
 - 권장품목(16종) 원산지 표시 이행 참여 독려
 - 원산지 자율확대 표시 이행여부 확인
- 지원내용 : 식재료 원산지 검정서비스, 원산지 자율확대표시판, 우수음식점 인증 등

□ 소요예산 : 3,200천원 - 구기금 100%

IV. 특수사업

1 주택가 유해업소 특별위생점검

주택가 카페형 밀집지역의 청소년 유해행위, 퇴·변태 영업 등 불법 영업 행위를 집중 단속하여 청소년 보호 및 주민생활 불편을 해소하고 식품접객업 위생수준 향상에 기여하고자 함

□ 사업목표

- 카페형 밀집지역의 집중단속을 통한 청소년 보호
- 퇴·변태 영업행위 단속을 함으로써 지역사회 위생수준 향상
- 지속적인 점검을 통한 카페형 밀집지역의 자진퇴출 유도

□ 추진방향

- 특별점검반 편성·운영으로 특별점검 강화
- 영등포경찰서와 합동점검을 통한 단속 효율성 제고

□ 세부 추진계획

- 기 간 : 2013. 3~12월[야간단속 시 병행점검]
- 대 상 : 83개소(당산동 61개소, 대림동 22개소)
- 점 검 반 : 3인1조 3개반(영등포경찰서 합동점검)

영등포구치안협의회 안건 상정 계획

- 상 정 일 : 2012. 12월 치안협의회 회의개최 시
- 상정내용 : 퇴·변태업소 야간 점검 계획 및 경찰인력 합동점검 참여 요청

- 중점점검 사항
 - 청소년 출입·고용 등 청소년 유해행위
 - 퇴폐, 변태 등 불법행위
 - 무허가 영업행위 및 영업자 준수사항 이행 여부
 - 기타 식품위생법 위반사항 유무 확인
- 점검결과 조치사항 : 관련법에 의거 행정처분

□ 소요예산 : 비예산

2 위생민원 토탈케어서비스

신규 일반음식점 영업초기에 식품의 위생적 관리 및 원산지표시, 음식문화개선 등 위생분야 토탈 케어 서비스를 실시하여 구정에 대한 신뢰도를 높이고 외식문화 수준 향상에 이바지 하고자 함.

□ 사업목표

- 외식문화 수준 향상으로 지역경제 활성화
- 음식문화개선 사업에 대한 구정 홍보
- 주민에게 다가가는 현장행정 강화

□ 추진방향

- 토탈케어 서비스반 구성·운영 : 3명(팀별 1명씩)
- 분야별 합동 지도점검으로 방문횟수 감소로 만족도 제고 : 3회 → 1회
- 음식문화개선 사업 등 구정에 대한 동참 의식 강화

□ 세부 추진계획

【 토탈케어 서비스반 구성·운영】

- 인 원 : 위생과 직원(식품위생감시원) 4명(반장 1명, 직원 3명)
 - 반 장 : 팀장 1명(팀장 순환)
 - 반 원 : 식품위생팀 및 위생개선팀 1명, 공중위생팀 1명, 원산지관리팀 1명
- 활동주기 : 주 2회
- 임 무 : 신규 일반음식점 방문하여 위생(식중독예방 등), 원산지표시, 자동판매기, 음식문화개선 등 지도 서비스 실시

【 토탈케어 서비스 추진】

- 기 간 : 연중
- 대 상 : 일반음식점 약 500개소
 - ※ 소주방, 호프 등 주로 주류를 취급하는 업소는 제외
- 분야별 점검사항
 - 식품위생팀 및 위생개선팀 : 위생, 시설기준, 준수사항, 음식문화개선 등
 - 공중위생팀 : 식품자동판매기 위생점검 및 준수사항 등
 - 원산지관리팀 : 음식점에서 원산지표시에 관한 점검 및 홍보

□ 소요예산 : 비예산

3

공중위생업소 먹는물 개선 사업

공중위생업소에서 제공하는 먹는물에 대한 수거검사를 강화하여 『먹는물 관리법』에 따른 수질기준에 적합한 물을 제공함으로써 이용자의 건강상 위해를 방지하고 건강한 생활환경으로 개선하고자 함.

□ 사업목표

- 공중위생분야 수준 향상으로 이용자 건강 증진
- 공중위생 개선 사업에 대한 구정 홍보

□ 추진방향

- 공중위생업소 관리강화로 위생수준 향상 유도
- 위생 사각지대인 먹는물 관리에 대한 특화 관리

□ 세부 추진계획

- 기 간 : 2013.3 ~ 11월(9개월간)
- 사업대상 : 숙박업·목욕장업 전 업소(숙박업 262, 목욕장업 58)
- 측 정 반 : 2인 1조(공무원1, 명예공중위생감시원1)
- 수질검사 내역

검사대상	검사기준	검체항목	검사항목
정수기 냉온수기	먹는물 수질기준	냉수	일반세균,총대장균군,대장균,분원성 대장균군,탁도

- 측정방법 : 먹는물 채수하여 보건소 검사실에 검사의뢰
- 측정주기 : 연1회(상반기-숙박업, 하반기-목욕장업)
- 결과조치
 - 먹는물 수질기준 부적합 업소 행정처분
 - 공중위생업소 각 협회에 『먹는물 관리법』에 따른 수질기준 홍보
 - 정수기·냉온수기 사용 업소는 세척 및 소독 관리주기 단축 제도
 - 숙박업소의 먹는물 정수기·냉온수기를 시판생수로 전환유도

□ 소요예산 : 640천원 - 구비 100%