

제186회 구의회 임시회

2015. 2. 27 ~ 3. 06

청림 영등포

# 2015년 주요업무 보고



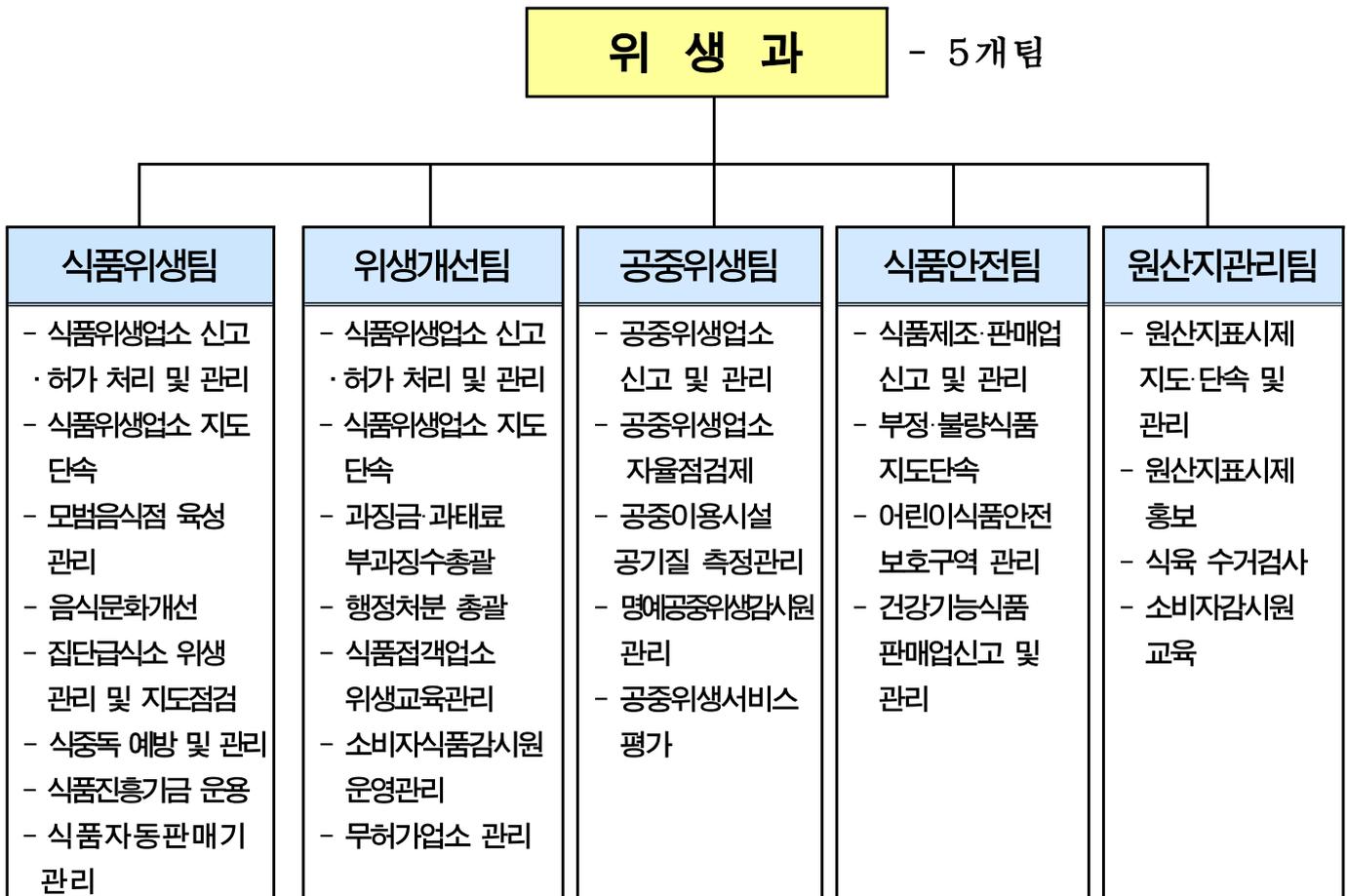
위 생 과

# 보고 순서

I . 일 반 현 황	•••	1
II . 2015 주요업무 계획	•••	3
III . 신규(주요) 투자사업	•••	23

# I. 일반 현황

## 1 조직



## 2 인 력 : 현원 22명/정원24명

구 분	계	일 반 직						관 리 운 영 직				별 정 직 · 임 기 제			
		4급	5급	6급	7급	8급	9급	6급	7급	8급	9급	6급	7급	8급	9급
정 원	24		1	5	6	7	5								
현 원	22		1	6	6	5	3		1						
과부족	-2		0	1	0	-2	-2		1						

## 3

## 주요시설 및 장비

## □ 장비 현황

구분	명칭	현황	비고
위생점검 주요장비 (9종55대)	차량	마티즈(2005년식)	식품안전팀
	갤럭시노트	9대	식품안전팀
	식품 등 유해물질 측정기	3대	식품안전팀
	손씻기 뷰박스	20대	식품위생팀
	ATP측정기	4대	식품위생팀
	적외선·디지털온도계	14대	식품위생팀
	미생물 배양기	1대	식품안전팀
	차량용 냉장고	2대	식품위생팀
	실내공기질측정기	1대	공중위생팀

## 4

## 예산 현황

(단위 : 천원)

단위사업명		예산액	전년도 예산액	증(△)감
총계		1,917,795	1,687,862	229,933
구비	소계	176,775	195,622	△18,847
	식품 및 공중위생업소 관리강화	55,186	60,911	△5,725
	기본경비	121,187	134,711	△13,524
	재무활동	402	0	402
기금	소계	1,741,020	1,492,240	248,780
	식품진흥기금 운영	523,702	503,830	19,872
	보전지출	1,217,318	988,410	228,908

## Ⅱ . 2015 주요업무 계획

연 번	사 업 명	쪽
①	우수음식점 육성·관리 .....	4
②	식품진흥기금 운용 .....	6
③	식품자동판매기 지도·점검 .....	7
④	식중독예방 관리강화 .....	8
⑤	음식문화 개선사업 .....	9
⑥	식품접객업소 지도·점검 .....	10
⑦	식품접객업소 자율적 관리 .....	12
⑧	공중위생업소 지도·관리 .....	13
⑨	공중위생업 수거검사 안전관리 .....	14
⑩	안전한 식품제공을 위한 부정·불량식품 근절 대책 .....	15
⑪	어린이 건강증진을 위한 식생활 안전관리 .....	20
⑫	음식점 원산지 표시제 정착 추진 .....	21

모범음식점 지정·관리 및 위생등급 우수음식점 집중 육성으로 보다 향상된 위생환경과 서비스를 제공함은 물론 선진 음식문화 정착에 기여하고자 함

□ 추진방향

- 모범음식점 지정 및 관리를 통해 위생 및 서비스 수준 향상
- 위생등급 우수음식점 집중 육성으로 음식문화 품질 향상

□ 세부 추진계획

【 모범음식점 】

- 모범음식점 지정·관리 : 177개소→170개소(심사기준 강화 : 일반음식점3%이내)  
(2015.1.1 현재)

계	한식	중식	일식	양식	뷔페	기타
177	112	12	37	10	5	1

- 모범음식점 지원
  - 육성자금 융자지원 : 업소당 50백만원 이내
  - 표지판제작 지원 : 업소당 88천원(기제작표지판 활용)
  - 인센티브 물품지원 : 업소당 200천원
- 모범음식점 신규 지정 : 연2회(6월, 11월)
- 모범음식점 정기 재지정 : 연1회(10월) - 22개 항목 85점 이상 지정
- 모범음식점 수시 재지정 : 연중(영업자 지위승계, 소재지변경 등)
- 모범음식점 홍보
  - 전국 시군구, 구 홈페이지, 소식지 등에 이용 안내

**【 위생등급 평가 】**

○ 위생등급 평가

- 기 간 : 2015년 4월 ~ 11월
- 평가대상 : 모범음식점, 관광식당업, 인증업소, 자치구 선정업소 등
  - 신규평가 : 신규 희망업소
  - 재 평 가 : '13년 위생등급 평가업소("A"등급이상 업소)
- 방 법 : 서울시에서 식품위생전문기관에 위탁하여 위생등급 평가
- 평가기준 : 4개 분야 44개 항목 100점 기준

등 급	점수기준
AAA등급	90점 이상
AA등급	80점 이상 ~ 90점 미만
A등급	70점 이상 ~ 80점 미만
등급 외	70점 미만

○ 평가 우수업소 지원

- 2014년 위생등급 평가 결과 현황

계	AAA등급	AA등급	A등급	등급외
153	39	57	37	20

- 위생등급 표지판 지원 및 우수업소 명단 공개·홍보
- 위생등급 평가 우수업소를 맛집으로 선정 『맛있는 영등포』 책자 제작
- 영등포구보건소 홈페이지에 『e-맛있는 영등포』 수록

□ **소요예산 : 66,000천원 - 구기금 100%**

식품접객업소 시설개선과 모범음식점 육성자금 등을 위한 지원으로 음식 문화개선 및 식품위생 수준 향상을 도모하고자 함

추진방향

- 기금운용 여유자금의 적정 예치로 기금 수익 증대
- 기금의 용자기준 준수 및 용도에 적합하고 합리적인 운용

세부 추진계획

- 기금운용 계획

(단위:천원)

총액	용자금	사업비	예치금
1,741,020	200,000	323,702	1,217,318

- 세부운용 계획

- 고유목적사업 지원 : 323,702천원('14년 203,830천원)
  - 식중독예방관리 : 49,780천원
  - 음식문화개선 : 132,417천원
  - 식품안전 및 식품위생관리 : 11,965천원
  - 소비자식품위생감시원 운영 : 129,540천원
- 식품접객업소 용자 지원 : 200,000천원
  - 용자지원 목표 : 6건
  - 용자지원 홍보 : 구 홈페이지, 관련협회, 지역신문, 구·보건소식지 등

용자대상	한도액	이율	상환조건
일반·휴게음식점 시설개선자금	1억원	연2%	1년 거치 3년 균등분할상환
식품접객업소 화장실개선자금	2천만원	연1%	1년 거치 2년 균등분할상환
모범음식점 육성자금	5천만원	연2%	1년 거치 2년 균등분할상환

소요예산 : 1,741,020천원 - 구기금 100%

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

### □ 추진방향

- 서울시 식품자동판매기 위생 점검 계획과 연계하여 추진
- 음식점 내 설치된 무료 자판기는 신고 된 자판기와 병행 점검
- 위생 상태가 불량한 자동판매기는 수거·검사 병행 실시

### □ 세부 추진계획

- 기 간 : 연 중
- 대 상 : 총 316개소(신고자판기 547대)
- 점 검 반 : 2인 1조 5개반(공무원 및 소비자식품위생감시원 10명)
- 점검방법
  - 정기점검 : 연 2회(4월, 10월), 수거검사 10회(40건)
  - 수시점검 : 서울시 합동점검 및 음식점 위생점검 시 무료자판기 병행 점검
- 점검내용
  - 영업신고 여부 및 시설기준의 적정 여부
  - 자판기 내부 1일 1회 이상 세척 또는 소독 여부
  - 자판기 전면 일일 점검표 부착·기록 및 신고번호·연락처 등 표시 여부
  - 옥외자판기 차양시설 설치 여부 및 시료 수거 검사
- 점검장비 : 적외선 온도계 12대를 활용하여 점검의 객관성 확보
- 점검결과 조치
  - 위반의 경중에 따라 관계 규정에 의거 행정처분
  - 무단폐업 자판기는 자진폐업 유도

□ 소요예산 : 8,000천원 - 구기금100%

선제적 식중독 예방활동으로 위해요소를 제거하고 대응체제를 유지하여 식중독 발생 조기차단 및 확산방지에 만전을 다하고자 함

**추진방향**

- 식중독발생 제로를 위한 식품취급시설에 대한 위생 점검 강화
- 식중독예방의 교육 및 홍보 강화로 식중독 예방의식 고취

**세부 추진계획**

○ **집중관리시설 위생점검 : 352개소**

- 점검대상 : 집단급식소 300개소, 집단급식소 식품판매업소 52개소  
(2015.1.1 현재)

합 계	집 단 급 식 소								집단급식소 식품판매업소
	소 계	학교	유치원	병원	어린이집	사회복지시설	청소년수련원	기업체등	
352	300	43	25	26	81	9	1	115	52

- 점검기간 : 집단급식소(3월, 9월), 집단급식소 식품판매업소(4월, 10월)
- 주요점검내용 : 식자재 관리, 배·급식관리, 식품의 위생적 취급기준 준수여부 등

○ **식중독 예방·홍보 강화**

- 식중독지수 휴대폰 문자서비스(SMS)실시 : 일반음식점 영업자 등 3,514명  
· 발송기준 : 식중독 지수 주의단계(35) 이상
- 1830 손씻기 체험관 운영 : 상설체험관 12개소, 이동체험관 95회
- 일반음식점 영업주 식중독 예방 교육 및 손씻기 체험관 운영 4회
- 식중독예방 홍보물 제작 배부 : 12회 6,000부

○ **하절기 식중독 비상근무반 편성운영** : 비상방역반과 연계하여 실시

**소요예산 : 총49,780천원 - 구기금 100%**

푸짐한 상차림을 선호하는 음식문화의 낭비요인을 개선하고, 외식분야 나트륨 저감화 환경조성으로 저염식 선택권을 유도하여 건강한 외식문화의 확산·정착에 기여하고자 함

### □ 추진방향

- 낭비적 식생활습관 개선을 위한 음식량 제공량의 다양화
- 남은 음식 재사용 방지로 인한 위생적이고 안전한 식문화정착
- 나트륨 줄이기를 통한 건강 식단 실천을 위한 공감대 형성

### □ 세부 추진계획

- 음식 제공량 다양화 : 18개소 → 40개소
  - 신규지정 및 재지정 모범음식점, 참여 희망업소
  - 식별표지판 부착, 볼록 찬기, 밥공기 등의 물품(인센티브) 지원
  - 음식문화개선 실천협약 교부
- 남은 음식 재사용 안하기 운동 전개 : 4회
  - 스마일(스스로 마지막한접시에 하나로 모으기) 디쉬 운동 전개
  - 스마일디쉬 홍보물 제작(2종 2,000개)
  - 음식문화개선 가두캠페인 실시(4회)
- 나트륨섭취 줄이기 환경조성 <신규(주요)사업>
  - 저염 실천음식점 선정 및 모니터링 : 164개소
    - 대상업소 : 일반음식점 · 집단급식소(학교 등) 및 참여 희망업소
    - 지원방법 : 블루투스염도계 지원 및 월별 모니터링
  - 일반음식점 영업주 짠맛 미각 테스트 실시 등

### □ 소요예산 : 총34,200원 - 구기금 100%

식품접객업소의 준수사항 등 위반에 따른 각종 주민불편사항에 대하여 계절별·테마별로 위생지도·점검을 특성화하고 민·관합동점검을 실시하여 위생질서 확립에 만전을 기하고자 함

### □ 추진방향

- 1업소 1년 1회 지도점검으로 영업주 부담최소화 및 위생 사각지대 방지
- 민·관 합동점검으로 청렴한 투명행정 구현
- 청소년 유해업소 및 불법행위 유발업소 집중 관리
- 식품접객업소 대상 계절별·테마별 특별 점검 실시로 위해요인 사전예방

### □ 세부추진계획

- 대상 : 식품접객업소 8,406개소(목표:2,000개소)

(2015. 1. 1 현재)

계	일반음식점	유홍주점	단란주점	휴게음식점	제과점	위탁급식
8,406	6,384	186	277	1,316	139	104

- 식품접객업소 야간 지도·단속 : 총86회(주2회:2월부터 시행)
  - 대상업소 : 주류취급전문업소, 일반음식점, 휴게음식점, 민원발생 업소 등
  - 점검내용 : 식품취급기준, 영업자 준수사항 및 시설기준, 개인위생 등
- 계절·테마별 기획 지도·점검 : 12회
  - 대상업소 : 계절별 성수식품 전문점(Hits, 콩국수 등), 행락철 및 명절전 기차역 주변 음식점, 장례식장내 음식점 등
  - 점검내용 : 식품취급기준, 영업자 준수사항 및 시설기준 등

- 퇴·변태업소(카페형 일반음식점) 점검 강화 : 분기별 1회 → 월1회
  - 대상업소 : 카페형 일반음식점 87개소  
(대림동 20개소, 당산동 59개소, 도림동 8개소)
  - 주요내용 : 퇴폐·변태행위, 청소년 출입 고용금지 의무 위반, 위생관리기준 적합여부 등
  - ※ 영등포경찰서와 분기별 합동점검 실시
  
- 무허가(무신고) 식품접객업소(28개소) 단속
  - 무허가 식품조리 행위(일반음식점, 휴게음식점 등) 현장점검 및 위반업소 고발 (연2회)
  
- 서울시 자치구 교차 민·관 합동 단속 참여
  - 기 간 : 2015. 1~12월 월 1회, 총12회
  - 대 상 : 일반음식점, 휴게음식점, 유흥주점, 단란주점
  - 점검반 운영 : 2인 1조 50개반(공무원 50, 서울시소비자식품위생감시원 50)
  - 주요 내용 : 식품위생법 준수사항, 위생적 취급기준 준수 여부, 유통기한 적정 여부, 원산지 표시 적정 이행 여부, 수거·검사등

□ **소요예산 : 총21,108천원 - 구비 45%, 구기금 55%**

식품접객업소에 대한 처분 위주의 점검 대신 영업주 스스로 위생서비스 등 자율점검을 실시·개선하여 이용 고객의 만족도 향상 및 위생 사각지대 해소에 기여

### □ 추진방향

- 출입·점검으로 인한 영업주의 부담 최소화
- 자율적이고 책임감 있는 위생관리 유도
- 위생지도업무의 효율성 제고

### □ 세부추진계획

- 식품접객업소 위생지도서비스 운영 : 1,800개소
  - 대상업소 : 1,800개소 (일반·휴게음식점 중 영업장 면적 70㎡ 미만업소)
  - 주요내용 : 위생분야전반, 원산지 표시, 잔반재사용, 각종 홍보사항 안내 등
  - 조치사항
    - 시정여부 확인 점검 : 자체 시정기한이 경과한 날로부터 1주일 이내
    - 미시정 업소 : 점검일로부터 3일 이내 행정처분 조치
- 식품접객업소 인터넷 자율점검시스템 운영 : 연 4회 (분기별 1회)
  - 대 상 : 7개 업종 3,500개소
    - 100㎡이상 일반음식점, 휴게음식점, 제과점, 위탁급식영업, 집단급식소, 식품제조가공업, 기타식품판매업
  - 세부내용
    - 영업자가 『인터넷자율점검시스템』 접속 후 자율점검포에 의거 점검 후 입력제출
    - 업소의 자율점검 입력사항 분석 및 검토(업무담당자)
    - 자율점검 미이행업소 현장 지도점검
    - 4번 연속 참여 업소 출입 점검 면제혜택

□ 소요예산 : 총 4,000천원 - 구기금 100%

공중위생업소 자율적인 위생점검을 생활화하여 위생 서비스의 품질 경쟁력 향상과 이용고객에게 고품격 서비스를 제공하고자 함

**□ 추진방향**

- 영업주의 자율적인 위생점검 생활화로 위생서비스 개선 및 공중위생수준 향상 도모하여 이용고객에게 질 좋은 서비스 제공

**□ 사업개요**

- 기 간 : 2015. 3월 ~ 8월
- 대 상 : 6개 업종 1,759개소 (2015. 1. 1.현재)

구 분	계	숙박업	미용업	이용업	목욕장업	세탁업	위생관리 용역업
업 소 수	1,759	261	811	159	53	234	241
점검시기	-	3월	4월	5월	5월	6월	8월

※ 업종별 별도점검 예정 : 자율점검 미 참여업소, 민원유발업소 등

**□ 추진내용**

- 1단계 : 영업주가 자율점검표 항목별로 점검 실시 후 구청에 점검표 제출
- 2단계 : 미 참여업소에 대하여 명예공중위생감시원 업소 방문하여 점검 실시
- 3단계 : 점검결과 위반 업소에 대한 행정 처분
- 점검반 운영 : 1개 반 3명(공무원 1, 명예공중위생감시원 2)
- 업종별 점검내용
  - 숙박업 : 욕실 위생관리, 풍속·청소년·의료법 위반행위, 객실등의 청결상태
  - 미용업 : 미용업에 필요한 시설 및 설비기준, 미용기구 소독장비 구비여부, 점빠기·긁볼뚫기·쌍꺼풀수술·문신 등 의료행위 여부
  - 이용업 : 이용기구 소독장비 관리상태, 커튼·칸막이등 위법시설물 설치여부 등
  - 세탁업 : 세탁용 기계 및 설비의 안전관리 여부, 세탁기 사용 중 유기 용제가 누출되지 않는지 여부, 세탁용 약품의 보관함 설치 여부 등
  - 목욕장업 : 욕조수 소독여부, 적정한 수질기준 준수, 발한실 등 조명상태, 청소년 출입제한 준수, 먹는 물 수질기준, 위생관리기준 준수여부 등
  - 위생관리용역업 : 마루광택기, 진공청소기, 안전벨트, 안전모, 안전로프 먼지 측정 장비 보유 여부, 위생 및 안전교육 실시 여부 등

**□ 소요예산 : 6,000천원 - 구비 100%**

공중위생업소 수질검사 및 위생처리업의 제품검사를 통해 부적합 위생용품의 유통방지 및 위해요인 사전 차단으로 시민건강을 보호하고자 함

**□ 추진방향**

- 민관합동 지도점검으로 공공성 및 투명성 확보
- 위생사각지대 및 시민생활 불편해소에 점검역량 집중

**□ 사업개요**

- 기 간 : 2015. 4월 ~ 10월
- 대 상 : 3개 업종 76개소(목욕장업53, 숙박업20, 위생처리업3)

**□ 세부추진계획**

- 목욕장업 욕조수 수거검사 (목욕장 53개소)
  - 검사회수 : 연2회(구청1회, 영업주 자율1회)
  - 검사항목 : 탁도, 과망간산칼륨소비량, 대장균군
- 목욕장·숙박업 먹는 물 수거검사
  - 검사회수 : 연 2회(목욕장 5월, 숙박업 10월)
  - 검사대상 : 목욕장 53개소, 숙박업 20개소
  - 검사항목 : 일반세균, 총대장균군, 대장균·분원성대장균군, 탁도
- 위생처리업(3개소) 수거검사
  - 검사회수 : 연2회(5월, 9월)
  - 검사품목 : 물수건외 2종(보건환경연구원 검사의뢰)
  - 검사항목 : 물수건, 위생용품 규격기준(외관, 이물, 대장균, 세균수 등)
- 점검반 운영 : 5개반 11명(공무원1, 명예공중위생감시원10명)
- 검사방법 및 조치
  - 1단계 : 명예공중위생감시원과 합동으로 수거
  - 2단계 : 보건소 의약과 임상병리실, 보건환경연구원에 검사의뢰
  - 3단계 : 위반업소에 대한 행정처분

**□ 소요예산 : 2,720천원 - 구비 100%**

정부 4대약 근절 중 하나인 “부정·불량식품 근절” 대책 추진을 위해 식품제조·판매업소 점검 및 급증하는 수입식품 관리를 강화하여 국민에게 안전한 식품을 제공 하고자 함

### □ 추진방향

- 소비자와 함께하는 식품안전관리 체계 확립
- 부정·불량식품 감시활동 강화

### □ 식품제조·가공업소 관리 및 지도·점검

- 식품제조·가공업소 등 테마별 지도·점검
  - 근거 : 식품위생법 제22조(출입·검사·수거 등)
  - 대상 : 식품제조·가공업소 등 3,296개소

(단위 : 개소)

계	식품제조·가공업	식품첨가물 제조업	즉석판매 제조·가공업	용기·포장류 제조업	식품 운반업	식품 소분업	식품 판매업	건강기능식품 수입·판매업
3,296	130	4	489	5	33	96	951	1,588

#### - 추진일정

- 정기점검 연중1회(식품제조·가공업소 총130개소 전체)
- 테마별 특별점검 연중10회(명절·행락철 성수식품 제조업소 등)

연번	점 검 명	기 간	대 상
1	명절성수식품 제조업소 등 지도·점검	1.26~2.6	·설 성수식품 제조업소, 건강기능식품판매업소 등
2	개학대비 학교급식소 등 지도·점검	2~3월	·집단급식소 식품판매업소(학교), 학교매점, 그린푸드존 내 식품 조리·판매업소 등
3	봄 행락철 대비 지도·점검	4.6~4.17	·김밥·도시락제조업소 등
4	유전자재조합식품 표시 지도·점검	5월	·유전자재조합 표시대상 원료 사용 식품 제조업소 등
5	행락철 대비 김밥·도시락 수거·검사	6월	·김밥·도시락 제조·판매업소 등
6	하절기 다소비 식품 지도·점검	6.29~7.17	·하절기 다소비 식품 제조업소
7	개학대비 학교급식소 등 지도·점검	8~9월	·집단급식소 식품판매업소(학교), 학교매점, 그린푸드존 내 식품 조리·판매업소 등

연번	점 검 명	기 간	대 상
8	추석 성수식품 지도·점검	8.31~9.11	·추석 성수식품 제조업소, 제사음식 제조업소 등
9	김장철 성수식품 지도·점검	11.2~11.13	·김장철 성수식품 제조업소 등
10	성탄절 대비 지도·점검	12.7~12.24	·케이크 제조·판매업소

- 점검방법

- 공무원, 소비자감시원 합동점검반(2인 1조) 편성
- 전년도 위반업소 중점 점검
- 점검 사전예고제로 위반사항을 스스로 시정할 수 있는 기회 제공

- 점검내용 : 무신고·무허가 원료 사용, 유통기한 위·변조, 표시기준 준수, 위생 상태 등

○ 식품제조·가공업소 등 자율점검

- 기 간 : 2015. 1월 ~ 6월 중(연1회)
- 대 상 : 식품제조·가공업소 등 3,296개소

(단위 : 개소)

계	식품제조·가공업 (3월)	식품첨가물 제조업 (3월)	즉석판매 제조·가공업 (4월)	용기·포장류 제조업 (4월)	식품 운반업 (5월)	식품 소분업 (5월)	식품 판매업 (6월)	건강기능식품 수입·판매업 (2월)
3,296	130	4	489	5	33	96	951	1,588

- 자율점검방법

- 1차 : 업종별 자율점검포 발송(영업주 자율점검 실시)
- 2차 : 자율점검 미실시 업소 현장점검(공무원, 소비자감시원)
- 3차 : 법규 위반업소 행정처분
- ※ 식품제조·가공업, 기타식품판매업은 인터넷 자율점검 실시

- 자율점검내용 : 무허가 원료 사용, 표시기준 준수, 자기품질검사 이행 여부, 위생 상태 등

○ 식품제조·가공업소 해썹(HACCP) 기술지도

※ HACCP : 위해요소분석(Hazard Analysis)과 중요관리점(Critical Control Point)의 영문약자로서 “해썹” 또는 “식품안전관리인증기준”이라고 함.

- 대 상 : HACCP 의무 대상업소 (총2개소)

업소명	소재지	생산품목	HACCP 지정여부
롯데제과(주)	양평동4가 20	빙과류, 과자류 등	지정
(주)맛플러스	대림로33길 3	빙과류	지정

- 내 용

- 해썹 의무적용 대상업체 현황조사(분기별)
- 해썹 적용 희망업체 시설개보수 등 서울시 식품진흥기금 지원
- 의무적용 미인증업체 행정처분
- 지역 정보지 및 각종 지역행사 등을 통한 해썹 제품 및 제도홍보

○ 허위·과대광고 모니터링 실시 : 연중 35회

- 대 상 : 건강기능식품판매업소, 식품제조·가공업소, 식품판매업소 등
- 추진방법
  - 『식약처 전자민원창구』 통해 허위·과대광고 행위 신속조치
  - 공무원(1명) 및 실버보안관(5명) 전담 지정·운영
  - 실버보안관 활동 방법 자체 교육 및 홍보자료(리플렛 등) 배포
  - ‘뺏다방’ 등에 대한 허위·과대광고 감시활동

○ 전통시장 식품안전관리 : 292개소 연4회

- 대 상 : 관내 전통시장 중 골목형 일반시장 5곳 (총업소수 : 292개소)

시장명	계	즉석판매·제조가공업	식품접객업	일반판매업소 (농,수산물 등 식품판매업)
영일시장	80	1	4	75
양평시장	18	7	7	4
대림중앙시장	46	16	4	26
영등포전통시장	97	39	6	52
우리시장	51	20	11	20
합계	292	83	32	177

- 지도·점검 등 관리방법

- 전담공무원(1명) 및 소비자식품위생감시원(2인1조) 지정 운영
- 전통시장별, 업체별로 분기 1회 이상 지도·점검 및 현장 중심의 교육·계몽 실시
- 제조가공 또는 조리장 청결, 종사자 손소독, 조리기구 세척·소독 사용 등

기초 위생부분에 대한 중점 지도

- 식품진흥기금을 활용하여 식품위생 취급시설(위생도마, 소독기, 위생복, 쇼케이스 등) 개선 지원

**□ 유통식품 수거·검사를 통한 안전성 강화**

○ 다소비식품 및 유해물질 안전성 수거검사 실시 : 800건

- 대 상 : 식품제조·가공업소, 식품판매업소 등

(2015.1.1 현재)

합계	식품 (첨가물) 제조·가공업	즉석 판매제조· 가공업	식품 소분업	식품판매업					건강기능식품 수입·판매업			
				소계	유통전문 판매업	집단급식소 식품판매업	식품등 수입판매업	기타 판매업	소계	수입 업	일반 판매업	유통전 문판매 업
3,258	134	489	96	951	160	63	696	32	1,588	99	1,416	73

- 목 표

- 자가품질검사 대상업소 우선 선정
- 식품(첨가물)제조·가공업소 및 식품소분업소 : 연 30개소 이상(연5회)
- 즉석판매제조·가공업소, 식품판매업소 : 연 50개소 이상(연10회)
- 건강기능식품 수입·판매업소 : 10개소 이상(연2회)
- 전통시장 및 소규모식품판매업소(자유업) : 30개소 이상(연3회)

- 중점 수거품목

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

- 식품유형별 수거일정

2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
두부류, 묵류 식용유지, 면류	다류, 커피 음료류	특수용도 식품 장류, 조미식품	드레싱 김치류 젓갈류	절임식품 조림식품 주류	건포류 기타식품류 규격외일 가공품	장기보존 식품 식품첨가물 농산물	과자류,빵 류,떡류, 초콜릿류	추석성수식 품,젤류, 설탕, 포도당	과당, 엿류 당시럽류	올리고당류 식육(알) 가공품 어육가공품

- 수거방법 : 유상수거
- 검사의뢰기관 : 서울시보건환경연구원
- 검사항목 : 식품규격기준, 식중독균 등 제품별 기준에 따른 검사
- 검사결과조치 : 부적합제품 압류·회수·폐기처분 및 제조업소 행정처분

**□ 부정불량식품 민원신고 관리**

○ 식품안전소비자신고센터 운영

- 대 상 : 식품제조·가공업소 및 식품판매업소(자유업 포함)
- 조사내용 : 이물발견, 유통기한경과, 무허가(신고)영업, 제품변질 등 『식약처 식품안전소비자신고센터』에 접수된 민원 조사
- 조사방법

단 계	내 용
소비단계	소비단계 조사는 제품명·제조원·유통기한 및 이물의 종류 등 제품정보, 제품구입과정·보관과정 등에서의 이물발견경위, 제품보관 온도 등 이물 발견 제품의 보관 환경 및 소비자의 피해보상 요구 사항 등 조사
유통단계	유통단계 조사는 식품 운송·유통과정에서의 위생동물·위생곤충 등 침입, 직사광선 노출 등 보관환경, 냉장·냉동 제품의 보관기준 준수 등 진열환경 및 유통과정에서의 유사한 이물발견 이력 등 조사
제조단계	제조단계 조사는 과거 유사 이물 신고사항, 작업장 주변·창고 등 제조환경, 원료·제조공정·제조설비 등 제조과정, 품질관리, 작업자 등 조사

**소요예산 : 총20,490천원 - 구비 59, 구기금41%**

어린이 기호식품의 안전하고 위생적인 판매환경 조성과 안전관리 강화로 학교주변 부정·불량식품 근절 및 어린이 건강증진에 기여하고자 함

### □ 추진방향

- 학교주변 어린이 기호식품 조리·판매업소의 위생적 환경 조성
- 우수판매업소 확대로 학교주변 식품판매 환경 개선

### □ 추진계획

- 어린이기호식품 조리·판매업소 지도점검 : 총20회
  - 대 상 : 학교주변 어린이 기호식품 조리·판매업소 261개소
  - 방 법 : 월 2회(학기 중) 이상 학부모 식품안전지킴이 활용 지도·점검
  - 점검내용 : 유통기한 경과제품 진열·판매행위, 위생적 취급기준 준수 여부 등
- 『학부모 식품안전지킴이』 구성·운영 : 110명(학교별 3~4명)
  - 대 상 : 관내 초·중·고교 학부모 중 학교장의 추천을 받은 자
  - 주요활동 : 어린이 기호식품 조리·판매업소의 위생지도, 우수판매업소의 고열량·저영양 및 고카페인 식품 판매여부 확인 등
- 우수판매업소 지정·운영 : 45개소→ 48개소 확대 지정
  - 지정대상 : 어린이 식품안전보호구역에서 안전하고 위생적인 시설을 갖추고 고열량·저영양 식품과 고카페인 함유식품을 판매하지 않는 업소
  - 지원 및 관리
    - 시설개선자금 지원(시 기금) 및 우수판매 지정업소 표지판 지원
    - 고열량·저영양 식품 판매 제한 홍보 및 지도·점검
- 어린이 기호식품 식품접객업소 영양성분 표시 점검 : 135개소(연1회)
  - 대 상 : 어린이기호식품을 조리·판매하는 업소로서, 그 가맹사업의 직영점과 가맹점을 포함한 점포수가 100개 이상인 업소 135개소
  - 점검내용 : 소비자에게 영양정보 제공을 위한 영양성분 표시 준수 여부, 1회 제공량적정 표시 여부, 세트제품에 대한 영양성분 표시 적정 여부 등

□ 소요예산 : 총53,860천원 - 국 6, 시 6, 구비 88%

소비자가 안심하고 식재료를 선택할 수 있도록 음식점 원산지 표시제의 지도점검 및 홍보를 강화하여 바른 먹거리를 공급하고 소비자의 권익을 확대하고자 함

□ 추진방향

- 음식점 원산지 표시제 자율점검제 추진
- 쇠고기 수거 및 한우유전자 검사
- 음식점 원산지 표시제 교육 및 홍보 강화

□ 세부추진계획

- 음식점 원산지 자율점검제 추진
  - 점검대상 : 약 1,600개소 (신규 및 양도양수업소)
  - 점검방법 : 영업주 자율점검 및 이행결과 보고 후 미이행업소는 현장점검 후 사후조치, 우수업소는 원산지 표시판 배부

○ 음식점 원산지 표시제 지도점검

- 업소현황

(2015.1.1 현재)

계	일반음식점	휴게음식점	집단급식소
8,000	6,384	1,316	300

- 점검목표 : 4,055개소(소규모(30㎡이하)·영세업소 및 식육·수산물취급업소 등 전문업소)

(2015.1.1 현재)

계	기획점검대상														방문지도서비스 대상			
	소계	한우 전문			농산물 전문			수산물 전문					소계	일용식점 (30㎡이하)	휴게음식점	집단급식소		
		소계	한우전문	정육식당	소계	콩	배추김치	소계	일식	장어	추어	낙지					해물	오징어
4,055	543	83	55	28	55	40	15	405	260	37	31	25	40	12	3,512	1,896	1,316	300

- 점검내용 : 식재료의 원산지 표시 여부 및 표시방법
- 점검대상 : 소규모·영세업소 및 식육·수산물취급 전문업소
- 대상품목 : 16종 → 20종 (축산물5종, 농산물3종, 수산물12종)

<b>축산물 (5종)</b>	+	<b>농산물 (2종)</b>	+	<b>수산물 (9종)</b>	+	<b>2015년 6. 4이후 시행 추가품목(4종)</b>
쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기(염소 등 포함)		쌀, 배추김치 (배추 및 고춧가루)		넙치(광어), 조피볼락(우럭), 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 고등어, 갈치, 명태(황태, 북어 등 건조품 제외)		<b>농산물1종(콩) +</b> <b>수산물3종(오징어, 꽃게, 조기)</b>

○ 쇠고기 수거 및 한우유전자 확인 검사<확대> : 60건→100건

- 기 간 : 연중 (월별 1~2회)
- 점검대상 : 국내산 한우 취급업소 또는 정육식당
- 수거방법 : 한우취급업소별 검체 유상수거 후 한우유전자검사
- 검사결과 조치 : 비한우 판정 시 원산지 거짓표시로 고발

○ 음식점 원산지 표시제 홍보 및 교육<강화> : 43회 →50회

- 음식점 원산지 표시제 홍보 : 18회
  - 홍보물 제작 및 안내문 배부 (6회)
  - 봄꽃축제 등 행사시 홍보관 운영 및 홍보캠페인 실시 (4회)
  - 구 소식지·홈페이지·지역신문·IP-TV 등에 홍보 (8회)
- 음식점 원산지 표시제 교육 : 32회
  - 일반음식점 영업자 집합교육 (8회) : PPT자료를 이용한 시청각교육
  - 소비자식품위생감시원 집합교육 (24회) : 활동 전 직무교육

□ **소요예산 : 총63,368천원 - 구비 9%, 구기금 91%**

### Ⅲ . 신규(주요) 투자사업

#### 1 식중독 Zero! 어린이급식 컨설팅 프로젝트 식품위생팀

영양사 고용 의무대상이 아닌 50미만 어린이집을 대상으로 체계적이고 전문적인 위생·안전관리 지원을 통해 위생관리 사각지대를 해소하고 어린이 급식소의 식중독 예방관리 및 위생수준 향상을 도모코자 함

#### □ 현 황

○ 어린이집 현황 (2014.12.31현재)

계	구립	직장	민간	가정	법인
259	27	20	96	113	3

○ 급식인원수 현황 (단위:개소)

계	급식 인원수(명)				
	20인미만	20~50미만	50~100미만	100~200미만	200이상
259	90	111	43	14	1

○ 급식인원 50인 미만 어린이집 현황 : 201개소

#### □ 사업추진 배경

- 급식인원 50인 미만 급식소가 전체 어린이집의 77.6%를 차지하나 식품 위생법에 의한 영양사 의무고용, 집단급식소 신고 대상 시설에서 제외
  - 위생관리의 사각지대(조리종사자 및 어린이 개인위생관리 불처저)
  - 식중독 사고 발생시 보존식 등이 없어 원인규명이 어려움

#### □ 사업개요

- 추진기간 : 3월 ~ 10월(단계별 추진일정에 따라 진행)
- 추진대상 : 급식인원 50명 미만 어린이집 201개소
- 추진방안
  - 컨설팅 서비스 전문인력 양성을 통해 전문적이고 체계적인 어린이 급식소 위생관리 컨설팅 및 어린이 개인위생관리 교육 실시
  - 관련부서(가정복지과, 건강증진과 등) 사업과 연계하여 종합적이고 효율적인 사업실시

○ 추진내용

「식중독 Zero 어린이급식 컨설팅 프로젝트」 단계별 추진계획

구분	1단계	2단계	3단계
추진일시	2015. 3	2015. 4 ~ 7	2015. 9 ~ 10
추진목표	기반조성단계	효과입증단계	전파확산단계
추진대상	50인 미만 어린이집	50인 미만 어린이집	어린이집 전체

[제1단계 : 기반조성]

- 『어린이 급식(식중독 제로) 컨설팅 서비스』 전체대상 설명회 개최
  - 일 시 : 2015. 3월중
  - 추진방법 : 가정복지과 정기교육, 월례회 등과 연계하여 실시
  - 내 용 : 운영계획 PPT 발표, 사업운영시 협조사항 안내
- 컨설팅 서비스 전문인력 양성(심화교육 실시)
  - 일 시 : 2015. 3월중
  - 추진방법 : 외부 전문가 초빙 위생관리 컨설팅을 위한 투입인원 현장 관리방안 교육

[제2단계 : 효과입증]

- 어린이집 식중독 발생 제로 Net-Work 구축
- 어린이 급식 위생관리 전문가 컨설팅 실시 : 급식관리 전문가가 어린이집 내 식중독 취약 대상 부분 교육
  - 일 시 : 2015. 4월 ~ 7월
  - 방 법 : 4명 402개소(201개소×2회) 현장방문 컨설팅
  - 내 용 : 조리종사자 개인위생, 식재료 위생관리, 식품취급 및 보존식 관리 등
- 식중독 발생 제로콜 센터 운영 : 대상 어린이집 영·유아 식중독 집단발생 및 확산 방지를 위한 안내 서비스 및 대처방법 실시간 상담
- 어린이 대상 식중독 발생 예방의식 제고를 위한 체험교육 (손씻기 체험 등)

[제3단계 : 전파확산]

- 사업효과 자료제공 및 식중독 예방물품 지원으로 식중독 사전예방 및 연쇄적 발생 감소 효과 기대
- 만족도 조사를 통한 향후 전체 어린이집 서비스 사업방향 검토

□ 소요예산 : 총 4,000천원 - 구기금 100%

## 2

- 나트륨 Down, 건강 Up -

## 삼삼하게! 더 건강하게!! 저염 외식문화 만들기 식품위생팀

관내 어린이집과 학교를 대상으로 저염 급식 제공을 위한 환경을 조성하여 건강한 식습관 형성을 유도하고, 또한 저염 실천음식점의 시범운영으로 성인병 예방 및 건강한 외식문화에 기여하고자 함

### □ 추진방향

- 어린이집 및 초중고 대상 저염 급식 제공으로 건강한 식습관 형성
- 저염 실천음식점 시범운영으로 건강한 외식문화 조성

### □ 세부추진계획

- 건강한 식습관 형성을 위한 저염 실천급식소 만들기

- 대상업소 : 관내 집단급식소 124개소(어린이집 및 학교)

합계	어린이집	학 교			
		소계	초등학교	중학교	고등학교
124	81	43	23	11	9

- 추진내용

- 블루투스 염도계 보급 및 영양사(조리종사자) 교육
- 나트륨 함량 모니터링 전산시스템 운영 및 주기적인 염도 측정
- 나트륨 줄인 신메뉴 개발 및 기존 메뉴 염도 개선 등

- 건강한 외식문화 조성을 위한 저염 실천음식점 만들기

- 대상업소 : 관내 일반음식점 40개소

- 추진내용

- 블루투스 염도계 보급 및 영업자 교육
- 나트륨 함량 모니터링 전산시스템 운영 및 주기적인 염도 측정
- 일반음식점 영업주 대상 짬뽕 미각 테스트 체험행사 실시 등

□ 소요예산 : 총 10,617천원 - 구기금 100%