

제164회 영등포구의회

제2차 정례회

부과 Zero 청력 UP 

교육·복지·사람 중심 새 영등포 

주요 업무 보고



위 생 과

보고 순서

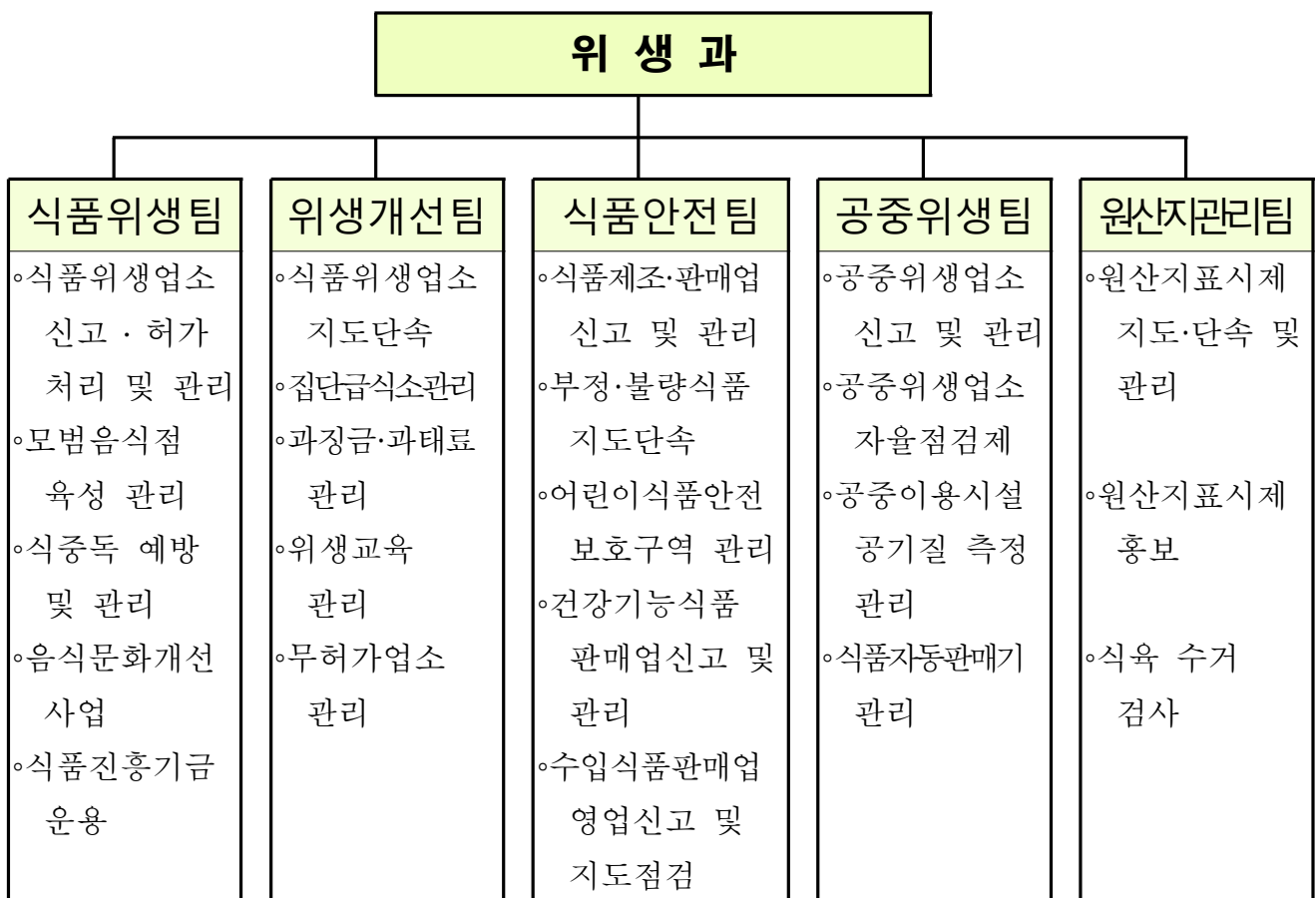
I. 일반 현황	1
II. 2011 주요업무 추진실적	..	3
III. 2012 주요업무 추진계획		17
IV. 특수사업	32

1. 일반현황

1 인력

구 분	계	일 반 직(계약직 포함)						기 능 직				대체 인력
		4급	5급	6급	7급	8급	9급	6급	7급	8급	9급	
정 원	23		1	5	5	5	5			1	1	
현 원	24		1	5	7	2	5		1	3		
과부족	+1				+2	-3			+1	+2	-1	

2 조직



3 주요시설 및 장비

구 분	명 칭	현 황	비 고
위생점검 주요장비	ATP측정기	4	
	손씻기 뷰박스	12	
	적외선·디지털 온도계	14	
	미생물 배양기	1	
	차량용 냉장고	2	
	잔류농약 분석기	1	
	미세먼지 측정기	1	

4 예산 집행현황

□ 주요 사업별

(기준일 : 2011.10.31.현재)

단위 : 천원)

사업명		예산현액	집행액	집행률(%)
총 계		1,338,713	911,687	68%
구 비	소 계	196,768	150,230	76%
	식품 및 공중위생업소 관리강화	65,530	42,072	64%
	기본경비	131,238	108,158	82%
기 금	소 계	1,141,945	761,457	66%
	식품진흥기금	1,141,945	761,457	66%

II . 2011년 주요업무 추진실적

1 모범음식점 운영·관리 강화

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

□ 사업개요

- 추진기간 : 연중
- 모범음식점 현황 : 263개소

계	한식	중식	일식	경양식	뷔페	기타
263	177	23	36	6	2	19

- 모범음식점 지정
 - 신규지정(분기별), 재지정(정기 10월), 수시 (명의변경,소재지변경 등)
 - 지정취소 : 지정기준 미달, 영업정지이상, 폐업 등
- 모범음식점 지원
 - 육성자금 융자 : 업소당 50백만원 이내
 - 표지판 제작지원 : 업소당 88천원(50개소: 신규30, 훼손 20)
- 모범음식점 지정 홍보 : 구소식지, 홈페이지 및 지역언론 등에 게재

□ 추진실적

구 분	목 표	실 적	진도(%)
모범음식점 정비	250개소	208개소	83
모범음식점 융자지원	300백만원	3개소 95백만원	32
모범음식점 지정표지판 제작	50개	50개	100

※ 모범음식점 지정강화 지침 및 모범업소대상 위생등급평가 실시로 모범업소 감소

- 위생등급평가 우수업소 : 59개소(모범음식점 250개소 중 227개소 평가)

□ 예산액 : 34,400천원(구기금)

□ 향후계획

- 영등포 대표 음식점 맛 투어북 및 위생등급평가 안내 홍보물 제작
 - 대상업소 : 위생등급 평가 우수업소 59개소(11월 제작)

2

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

총 액	용자금	사업비	예치금
1,055,385	400,000	242,020	413,365

※ 기금자산총액 : 1,674,796천원(예금 738,886천원, 용자채권액 935,910천원)

○ 세부운용 계획

- 고유목적사업 지원 : 242,020천원('10년 219,950천원)
- 식품접객업소 용자 지원 : 575,000천원
 - 구용자 400백만원, 시용자 175백만원

용자대상	지원구분	용자한도(천원)	이율	상환조건
일반·휴게음식점 시설개선자금	구, 시	100,000	연 2%	1년 거치 3년 상환 균등분할
모범음식점 육성자금	구, 시	50,000	연 2%	1년 거치 2년 상환 균등분할
음식점 화장실 개선자금	구	20,000	연 1%	1년 거치 2년 상환 균등분할

□ 추진실적

구 분	목 표	실 적	진도(%)
시설개선 등 용자금 지원	400,000천원	156,000천원(5개소)	39
사업비 집행	328,580천원	242,092천원	74

- 홍보실적 : 행복소식지(5회), 보건소식지(3회), 구 홈페이지(1회), 관련협회 협조(1회), 보도자료(1회), IP TV(1회)

□ 향후계획

- 행복소식지 및 보건소식지 4분기 홍보
- 음식업중앙회영등포지회 홍보 협조 요청

3 어린이집 위생길라잡이 운영

식중독 예방 및 실내공기 개선을 위하여 어린이집을 대상으로 미생물 검사와 실내공기질을 측정하여 쾌적한 환경을 유지하고 어린이 건강을 증진코자 함.

□ 사업개요

○ 대상업소 : 101개소(20~50명 미만) (단위:개소)

계	운영형태		1일 급식 인원수(명)				
	직영	위탁	20인 미만	20~50미만	50~100	100~200	200이상
218	182	36	62	101	41	13	1

○ 사업기간 : 연 중

○ 운영인원 : 2개반 6명

- 공무원 2(식중독담당, 식품관련 자격증 직원), 소비자식품위생감시원 4

○ 운영내용

- 조리 종사자(손)·기구(칼, 도마, 행주)에 대하여 현장에서 미생물 검사

- 실내 공기질 측정 후 실내 환기 지도(산규) : 미세먼지, CO, CO2, 포름알데히드

- 적법한 식자재 제품사용 여부, 식중독예방 홍보물 배부 등

- 식품안전 교육 및 손씻기 체험으로 일상생활에서 주의사항 터득

○ 소요장비

- 손씻기뷰박스 2대, 미생물 측정 장비 2대, 식중독 간이검사 키트

- 미세먼지 측정기 1대, CO, CO2, 포름알데히드 측정기 1대

□ 예산액 : 4,000천원(구기금)

□ 향후계획

○ 어린이집 위생길라잡이 운영(11월중)

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

○ 집중관리업소 : 311개소

합 계	집 단 급 식 소						집단급식소 식품판매업소
	소 계	학 교	유치원	어린이집	사회복지시설	기타	
311	252	43	25	52	6	126	59

- 점검시기 : 집단급식소 연2회(3월, 9월), 식품판매업소 연2회(4월, 10월)
- 점 검 반 : 민·관 합동점검 실시(사전예고 안내문 발송)
- 점검내용 : 간이키트장비 활용 종사자 손, 칼, 도마, 행주 등 검사
- 식중독 예방 진단 서비스 실시
 - 대상업소 : 소규모 일반음식점(50㎡이하) 2,400개소
 - 진 단 반 : 민·관 합동진단 실시(서울시소비자식품위생감시원 활용)
 - 진단내용 : 신청업소 방문 영업장내 위생관리 상태 및 간이검사
- 집단급식소 식중독지수 전광판 설치지원 : 100개소(병원, 기업체)
- 식중독지수 휴대폰문자서비스(SMS)실시 : 연중(일반음식점, 집단급식소)
 - 발송기준 : 식중독지수가 50~85인 경고단계(4~5시간 내 음식물 부패)이상
- 『1830 손씻기 체험관』 운영 : 100개소(학교, 병원, 어린이집 등 이동 체험관)
- 식중독 예방 홍보 : 리플릿 배포, 전광판, 구소식지, 케이블TV, 지역신문 등

□ 추진실적

구 분	목 표	실 적	진도(%)
집중관리시설(업소)지도점검	2회	2회	100
1830 손씻기 이동체험관 운영	100개소	87	87
식품접객업소 기획점검	100개소	91	91
식중독예방 홍보	10종	8	80
식중독지수 문자서비스(SMS)	100회	72	72

□ 예산액 : 32,820천원(구기금)

□ 향후계획

- 부서별 주요행사에 손씻기 이동체험관 운영(11~12월)
- 식중독지수 문자서비스를 경고단계에서 주의 단계로 확대 실시

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

- 『남은 음식 재사용 제로 음식점』 지정
 - 지정목표 : 250개소(신규지정 및 재지정 모범음식점, 동참 희망업소)
- 남은 음식 재사용 제로 실천방안
 - 알뜰 상차리기 : 먹을 만큼만 차리기, 반찬가짓수 줄이기 등
 - 남은 음식 버리기 : 남은 음식을 잔반통 또는 빈 그릇에 섞어 모아 담기
- 『남은 음식 재사용제로 음식점』 인센티브 지원
 - 지원내용 : 식별표지판 부착, 공통찬기, 남은 음식 수거용기 등
- 남은 음식 재사용 이행실태 지도·점검
 - 점 검 반 : 공무원 및 소비자식품위생감시원
 - 점검내용 : 남은 음식 재사용 업소 적발 및 현장 계도
- 음식문화 개선을 위한 영업자 위생교육
 - 방 법 : 음식점 영업자 교육 시 병행(년 2회)
 - 내 용 : 남은 음식 재사용제로 실천방법, 재사용가능 유형, 재사용시 행정처분 등
- 음식문화 개선 홍보
 - 구·보건소 홈페이지, 구·보건소식지, 지역신문 게재 : 년 4회
 - 리플릿 제작, 각종 구 행사시 병행 홍보

□ 추진실적

- 음식문화개선을 위한 기존영업자 위생교육 : 8회, 4,300명
- 음식문화개선 캠페인 : 2회 180명 참석(일반음식점 영업자 동참)
- 음식문화개선 홍보 : 행복소식지(3회), 보건소식지(3회), IP TV(1회)
- 남은음식 재사용 안하기 홍보물 제작 : 4종(물티슈, 리플릿, 안내문 등)

□ 예산액 : 9,000천원(구기금)

□ 향후계획 : 부서별 주요행사에 음식문화개선 사업 안내문 배부(11~12월)

보건민원실의 열악한 환경으로 인하여 위생민원에 대한 만족도가 향상되지 않고 있어 식품위생 전용 민원실을 설치하여 투명하고 신속한 민원처리로 높은 수준의 위생민원 서비스를 제공하여 청렴도 향상 및 만족도를 제고코자함.

□ 사업개요

- 설치일시 : 2011.3월
- 장 소 : 보건소 3층(보건소 1층에서 이전)
- 근무인원 : 2명(민원 1, 상담 1)
- 업무내용 : 민원접수처리, 신원조회, 새올영업신고처리, 면허세, 증지수입관리, 민원상담 등

□ 추진실적

- 위생민원실 업무시작 : 4월
- 위생분야 정부시책사업 등 홍보물 제작 게시
 - 식중독 예방(노로바이러스), 일반·휴게음식점 위생관리, 음식점원산지표시, 음식문화개선(남은음식 재사용 제로운동)
- 원스톱 위생민원실 운영 홍보
 - 위생분야 관련 협회(8개소), 실과, 민원실 및 각동 주민센터 공문발송
 - 구·보건소 홈페이지 게재, 보도자료 제공 ----- 아래부분 삭제
- 위생민원 처리 현황 : 총 2,739건 (단위 : 건)

업종	처리건	신규	변경	지위승계	폐업	
총계	5,939건(1일 30건)					
민원처리	소계	2,739	652	422	1,125	540
	일반음식점	2,036	460	296	882	398
	유흥주점	114	9	23	71	11
	단란주점	64	2	5	44	13
	휴게음식점	406	144	54	112	96
	집단급식소	35	6	26	0	3
	위탁급식영업	30	13	7	1	9
	제과점영업	54	18	11	15	10
민원상담	영업신고 등	총 3,200건				

- 위생민원 만족도 조사
 - 상반기 : 6월 중(8개분야 19개 항목, 응답자 60명)
 - 조사결과 : 서비스질 · 편의성 · 이용환경 · 종합만족도 90% 이상
 - 하반기 : 10월~11월(서포터즈를 활용 방문민원 대상 전화 설문조사)

□ 예산액 : 31,078천원(시기금 9,078, 구비 22,000)

학교급식의 집단식중독 예방을 위해 학교건강지킴이를 지정·운영하여 식자재 반입시간과 조리 배식 시 위생 점검을 실시하여 안전한 급식을 제공하고 학교급식 환경을 개선 하고자 함

□ 사업개요

- 운영기간 : 2011. 3월 ~ 12월
- 학교건강지킴이 위촉 운영
 - 위탁급식(7개소) : 소비자식품위생감시원 7명
 - 직영급식(36개소) : 소비자식품위생감시원 36명
- 대 상 : 학교 급식소 43개소

계	초등학교(위탁급식)	중학교(위탁급식)	고등학교(위탁급식)
43(7)	23(0)	11(0)	9(7)

- 점 검 반 : 학교건강지킴이 43명(소비자식품위생감시원)
- 점검방법 : 1일 2회(식자재 반입시간, 취사·배식시간) 위생점검
 - 운영횟수 : 학교 당 주1회 연40회 현장점검 (총 1,720회)
 - ※ 식중독 발생이 우려되는 6~9월은 주2회 점검
- 점검내용
 - 무신고, 무표시, 유통기한 경과제품 반입여부
 - 부패·변질, 포장 파손제품 반입, 냉동·냉장제품의 적정운송 여부 및 보관
 - 급식종사자의 개인위생 실태
 - 식재료의 취급상태, 조리장 및 조리기구 관리실태 등

□ 추진실적

- 학교급식소 위생점검
 - 운용실적 : 1,340회(목표 : 1,720회)

□ 예산액 : 68,800천원(구기금)

□ 향후계획

- 학교건강지킴이 활동 집중실시 : 11 ~ 12월(방학시작 전)

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

○ 대 상 : 식품접객업소 7,837개소(목표 : 2,000개소)

계	일반음식점	휴게음식점	단란주점	유흥주점	집단급식소
7,837	6,057	987	336	205	252

○ 점검유형

- 서울시 민관합동단속 참여 : 월 2회(주간 1, 야간 1)
- 자치구 테마별 특별 기획점검 : 하절기, 연말연시, 설·추석 명절
- 식품접객업소 야간단속 : 주 2회 실시(대상 : 일반음식점, 유흥·단란주점)
- 식품접객업소 자율점검 : 연 1회(일반·휴게음식점, 유흥·단란주점)
- 무허가(무신고) 식품접객업소 단속 : 무허가 식품조리 행위(위반업소 고발)
- 퇴폐·변태업소(카페밀집지역) 집중점검
- 위 치 : 당산동1가 223번지, 대림동 1032번지 일대

□ 추진실적

구 분	목 표	실 적	진도(%)
식품접객업소등 지도점검(야간)	2,000개소	2,398개소	120
식품접객업소 특별점검(주간)	12회	16회	133
식품접객업소 인터넷자율점검제 추진	6,160개소	4,928개소	80
무허가식품접객업소 정비	2회	2회	100

- 행정처분 : 104건(허가취소3,영업정지7, 시달개수5, 과태료27, 시장명령49, 고발13)
- 서울시 자치구 민관합동단속 : 총23회(월 2회 주·야간 단속)
- 무허가(무신고) 식품접객업소 정비 : 31개 전 업소 고발
 - 상반기 14개소(일반 10, PC방 4), 하반기 17개소(일반 13, 휴게 4)

□ 예산액 : 30,540천원(구기금 22,220, 구비 8,320)

□ 향후계획 : 연말연시 청소년유해업소 집중단속 : 12월

식품의 생산과 유통의 다양화로 식품안전에 대한 소비자의 관심이 높아짐에 따라 시민다소비 식품 대상으로 부정·불량식품 수거검사를 활성화하여, 소비자의 감시분위기 확산을 유도함으로써 위해식품 유통방지와 식품위생 안전관리에 만전을 기하고자 함

□ 사업개요

○ 유통식품 수거검사

- 수거대상 업소 현황

(단위 : 개소)

계	식품제조가공업소	대형마트	재래시장	백화점	소규모 판매업소
531	109	28	20	2	372

- 수거품목 : 계절별 성수식품, 건강기능식품, 어린이기호식품 등

- 검사내용 : 식중독균, 중금속 등 검사(제품별 특성)

○ 식품제조가공업 지도점검

- 점검대상 : 154개소(식품제조업소 109, 설추식하절기 성수식품제조업소 45 등)

- 점검내용 : 무신고(허가)제품 사용 여부, 유통기한 경과제품 판매여부 등

○ 식품판매업 자율점검

(단위 : 개소)

계	즉석판매 제조가공업	유통전문 판매업	건강기능 식품판매업	식품 등 수입판매업
2,482	607	80	1,175	620

- 점검내용 : 업종별 시설기준 및 업종별 영업자 준수사항 이행여부 등

□ 추진실적

구 분	목 표(건)	실 적(건)	진도(%)
유통식품 수거검사	670	512	76
식품제조가공업소 지도 점검	109	125	114
식품판매업 자율점검	2,482	2,586	104

○ 행정처분 : 266건(과태료 4, 영업정지 7, 시정명령 8, 고발 26, 영업소폐쇄 217, 품목제조정지 4)

□ 예산액 : 10,600천원(구기금 1,600, 구비 9,000)

□ 향후계획 : 즉석판매제조가공업, 유통전문판매업 자율점검(11월)

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 지도·점검 관리
 - 점검주기 : 초·중·고교 주1회
 - 점검내용 : 고열량 저영양식품, 정서저해식품 판매행위 등
 - 점 검 반 : 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
 - 지정대상 : 초등학교 주변 어린이 기호식품 취급업소 30개소 선정
· 위생설비를 갖추고 고열량·저영양 식품을 판매하지 않는 업소
 - 우수판매업소 표지판 제작 교부

□ 추진실적

- 학부모식품안전지킴이 위촉 및 재정비 : 학부모식품안전지킴이 174명 운영
- 어린이기호식품 조리·판매업소 지도·점검 : 28회 9,336개소
- 어린이식품안전동아리 운영 : 우신초등학교 식생활부 17명
 - 기 간 : 4,5,6,9,10월 운영

□ 예산액 : 46,560천원(시기금)

□ 향후계획

- 어린이기호식품 조리·판매업소 지도·점검 : 11~12월 중 주1회(방학기간제외)
- 어린이식품안전동아리 운영 : 11~12월 운영(완료)

11 식품자동판매기 위생관리

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

□ 사업개요

- 점검대상 : 신고자판기 692대(465개소), 음식점 내 무료 자판기(신고제외 대상)
- 점 검 반 : 2인1조 5개반(공무원 및 소비자식품위생감시원 10명)
- 점검방법
 - 정기점검 : 연 2회 실시(5월, 10월), 수거검사 40회
 - 수시점검 : 서울시 합동점검 및 음식점 위생점검 시 무료자판기 동시 점검
- 점검내용
 - 영업신고 여부 및 시설기준의 적정 여부
 - 적법하게 제조·가공된 제품사용 여부
 - 옥외 자판기 차양시설 설치 여부 및 시료 수거 검사
- 점검장비 : 적외선 온도계 12대를 활용하여 점검의 객관성 확보
- 점검결과 조치
 - 위반의 경중에 따라 관계규정에 의거 행정처분
 - 무단폐업 자판기는 자진폐업 유도

□ 추진실적

구 분	목 표	실 적	진도(%)
신고 자판기	1,337대(2회)	1,535대(2회)	115
음식점 내 무료자판기	600대	630대	105
수거검사	40회	119회	297

- 점검 및 수거 결과
 - 위반내역: 154건 (무단폐업 48, 고장 8, 준수사항 위반등 98)
 - 수거결과: 119대 전수 적정 통보(서울시 보건환경연구원)

□ 예산액 : 8,000천원(구기금)

□ 향후계획 : 무단폐업 업소 직권폐업 실시(11~12월)

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 : 6개 업종 1,767개소

계	숙박업	미용업	이용업	세탁업	위생관리용역업	목욕장업	위생처리업 등
1,767	277	704	222	261	234	65	4
점검시기	3월	4월	5월	6월	7월	4, 10월	5, 9월

○ 점검내용

- 업종별 시설기준 등 법규 위반 여부
- 종사자 준수사항 및 위생관리 상태

○ 점검방법 및 조치

- 1단계 : 자율점검표에 의한 영업주 자율점검 실시(목욕장 연2회 실시)
- 2단계 : 미 이행업소 명예공중위생감시원과 합동점검 및 위반업소 행정처분

□ 추진실적

구 분	목 표	실 적	진도(%)
숙박업 지도점검 및 자율점검	277	308	111
미용업 지도점검 및 자율점검	704	1,094	155
이용업 지도점검 및 자율점검	222	262	118
세탁업 지도점검 및 자율점검	261	358	137
위생관리용역업 지도점검 및 자율점검	234	330	141
목욕장업 현장점검 및 수질검사	65	132	203
위생처리업 현장점검	8	8	100

○ 행정처분 : 32건

- 영업소폐쇄 2, 영업정지 2, 과징금 5, 과태료 9, 경고 10, 개선명령 3, 면허정지 1

□ 예산액 : 9,360천원(구비)

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 : 2011. 6~ 7월
- 대 상 : 공중이용시설 총 644개소 중 100개소
(연면적 2천㎡ 이상의 건축물)

구 분	계	업무시설	복합건축물	공연장	혼인예식장
총 시설수	644	125	511	1	7
측정 시설수	100	28	64	1	7

- 측정시설 선정
 - '10년도 측정시설(84개소) 제외한 공중이용시설
 - 이용시민이 많은 복합건축물 중 취약시설 중점 실시
- 측정항목 : 미세먼지, 이산화탄소, 일산화탄소, 포름알데히드(4개 항목)
- 측정반 운영 : 1개반 2명(공무원 및 명예공중위생감시원)
- 측정방법
 - 측정일정 사전 통보 및 시설별 이용시민이 많은 날(시간) 측정
 - 『실내 공기 질 공정 시험기준』에 준하여 측정

□ 추진실적

- 추진실적 : 185개소 측정(185%)
 - 추진목표 : 공중이용시설 총 644개소 중 100개소

구 분	목 표	실 적	진 도(%)
업무시설	28	45	160
복합건축물	64	128	200
공연장	1	2	200
혼인예식장	7	10	143
총 계	100	185	185

□ 예산액 : 3,120천원(구비)

수입농축산물 유통이 증가되고 있어 소비자가 안심하고 식재료를 선택할 수 있도록 원산지표시제도의 지도점검과 계도 홍보를 강화하여 공정한 유통거래질서 확립하고 소비자의 신뢰를 높이고자 함.

□ 사업개요

- 음식점 원산지표시 지도·점검 : 주5회 175개소
 - 대상업소 : 7,296개소(목표 : 전체업소)

계	일반음식점	휴게음식점	집단급식소
7,296	6,057	987	252

- 대상품목 : 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 쌀, 배추김치
- 점검방법 : 전년도 행정처분 업소 및 신규, 지위승계 업소 우선 점검
- 점검내용 : 원산지·식육의 종류 표시여부 및 쇠고기 유전자 수거검사 등
- 음식점 원산지 자율 확대표시제 실시
 - 권장품목(21) : 고추(가루)등 농산물 7, 장어등 수산물 14
 - 대상업소 : 630개소 (200㎡이상 일반음식점, 전문음식점, 150~200㎡ 시범업소)
- 음식점 원산지표시 홍보
 - 구·보건소 홈페이지, 구·보건소식지, 지역신문 게재 : 월 1회
 - 원산지표시판 및 리플릿 제작배부, 각종 행사시 홍보캠페인 병행 실시
- 음식점 원산지표시 교육실시 : 년 2회(영업자 위생교육시 병행)

□ 추진실적

- 음식점 원산지표시 지도·점검 (단위 : 개소)

구 분		목표	실적	진도(%)
음식점 원산지표시 지도·점검		7,296	7,182	98
쇠고기 유전자 수거검사		45	51	113
자 율 확 대 표 시	200㎡이상 대형음식점	314	294	98
	150~200㎡ 시범실시업소	70	70	100
	전문음식점(추어탕,복어 등)	246	228	97

- 행정처분: 26건 (고발 6, 과태료 20) ※ 타기관이첩 2건 포함

□ 예산액 : 60,230천원(시기금 20,000, 구기금 32,000, 구비 8,230)

□ 향후계획 : 원산지표시 지도점검과 자율확대표시제 지속실시(11~12월)

Ⅲ . 2012년 주요업무 추진계획

1 모범음식점 운영·관리 강화

서울시 문화관광의 메카 영등포 실현과 한국음식의 세계화를 위하여 우리구 식품접객업소의 위생환경개선과 서비스 향상을 위해 다양한 지원을 통하여 선진 음식문화 정착에 기여

□ 추진방향

- 질적 향상을 위한 모범업소 지정 심사기준 강화(년1회)
- 모범업소 육성자금 융자지원 및 인센티브 물품, 홍보 지원
- 일반음식점 위생등급 평가실시로 우수업소 선정

□ 추진계획

- 모범음식점 지정·운영
 - 모범음식점 지정 : 208개소(목표 : 150개소)
 - 모범음식점 지원
 - 육성자금 융자지원 : 업소당 50백만원 이내
 - 표지판제작 지원 : 업소당 88천원(20개소)
- 일반음식점 위생등급 평가
 - 기 간 : 2012. 2월 ~ 11월
 - 대 상 : 일반음식점 중 300개소 이내
 - 모범음식점, 관광지 주변, 각종인증업소, 음식점 밀집지역 내 음식점
 - 방 법 : 서울시에서 식품위생전문기관에 위탁하여 위생등급(AAA, AA, A, 등급 외) 평가
 - 지 원 : 위생등급 우수업소 명단공개 및 스티커 배부 등 홍보
- 영등포 대표 음식점 선정
 - 대 상 : 일반음식점 위생등급평가 결과 A 등급 이상 판정업소 중 59개소
 - 지 원 : 우리구 문화관광 명소와 연계한 홍보물 및 책자 제작 등

□ 소요예산 : 26,640천원(구기금)

□ 기대효과 : 모범음식점 지정강화로 위생수준 향상

2

식품진흥기금 운용

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

□ 추진방향

- 기금운용 여유자금의 적정 예치 및 예탁으로 기금 수익 증대
- 기금의 용자기준 준수 및 용도에 적합한 합리적인 운용

□ 추진계획

- 기금운용 계획 (단위 : 천원)

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

※ 기금자산총액 : 1,623,417천원(예금 870,292천원, 용자채권액 753,125천원)

- 세부운용 계획

- 고유목적 사업비 지원 : 210,276천원
 - 식품안전 및 식품접객업소 위생관리 : 69,876천원
 - 소비자식품위생감시원 활동비 등 : 95,760천원
 - 음식문화개선 홍보 등 : 44,460천원
- 식품접객업소 용자 지원 : 400,000천원
 - 모범음식점 육성자금 : 250,000천원(50,000천원×5개소)
 - 시설개선자금 : 150,000천원(30,000천원×5개소)

용자대상	지원구분	용자한도(천원)	이율	상환조건
일반·휴게음식점시설개선자금	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%	균등분할 상환

- 용자지원 홍보 : 구홈페이지, 관련협회, 지역신문, 구보건소식지 등

□ 기대효과

- 경기침체로 어려움을 겪고있는 영업자에 저금리 용자지원으로 위생서비스 향상 도모

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

□ 추진방향

- 서울시 식품자동판매기 위생점검 계획과 연계하여 추진
- 음식점 내 설치된 무료제공 자판기는 신고된 자판기와 병행 점검
- 위생상태가 불량한 자동판매기는 수거·검사 병행 실시

□ 추진계획

- 기 간 : 연 중
- 대 상 : 총 1,139대(신고자판기 669, 음식점 내 무료자판기 470)
- 점 검 반 : 2인 1조 5개반(공무원 및 소비자식품위생감시원 10명)
- 점검 방법
 - 정기 점검 : 연 2회 실시(4월, 10월), 수거검사 10회(40건)
 - 수시 점검 : 서울시 합동점검 및 음식점 위생점검 시 무료자판기 동시 점검
- 점검내용
 - 영업신고 여부 및 시설기준의 적정 여부
 - 적법하게 제조·가공된 제품사용 여부
 - 옥외 자판기 차양시설 설치 여부 및 시료 수거 검사
- 점검장비 : 적외선 온도계 12대를 활용하여 점검의 객관성 확보
- 점검결과 조치
 - 위반의 경중에 따라 관계규정에 의거 행정처분
 - 무단폐업 자판기는 자진폐업 유도

□ 소요예산 : 8,000천원(구기금)

□ 기대효과

- 위생상 위해를 사전에 차단하여 안심하고 먹을 수 있는 식음료 제공

지구 온난화 현상 등 급격한 환경변화로 식품의 위해 물질 오염이 연중 발생되고 있으며, 식중독 사고 발생 가능성이 높은 학교 등 집단급식소에 대해 관리를 강화하고, 구민에게 식중독 예방 요령을 지속적으로 홍보하여 건강하고 안전한 식문화를 정착코자 함

□ 추진방향

- 지역주민 및 식품위생업소에 대한 식중독 예방을 위한 교육 및 홍보활동 강화로 지역사회 식중독 예방의식 고취
- 집중관리업소에 대한 정기 및 수시점검을 통한 식중독 예방 강화

□ 추진계획

- 집중관리시설 위생점검
 - 기 간 : 집단급식소 (3월, 9월), 집단급식소 식품판매업소 (4월, 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 등 (2,300명 → 3,300명)
 - 발송건수 <확대> : 72회/157,500건 → 72회/237,600건
 - 발송기준 : 식중독지수가 50~85인 경고단계(4~5시간내 음식물 부패)이상
- 『1830 손씻기 체험관』 운영 : 연 중
 - 상설체험관 1개소(보건소 2층), 이동체험관 100개소(학교, 병원, 어린이집 등)
- 식중독 예방 홍보 다양화
 - 캠페인 : 연 2회(식품접객업 영업주, 음식점협회, 관련 공무원 등 200명)
 - 디지털 홍보관, 구보건소식지 및 홈페이지, IP-TV, 지역언론, 리플릿 배포 등

□ 소요예산 : 17,974천원(구기금)

□ 기대효과 : 식중독 예방 활동 강화로 영업주 위생서비스 개선 및 구민의식 향상

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.

□ 추진방향

- 소비자와 함께하는 식품안전관리 체계 확립
- 부정·불량식품 감시활동 강화
- 어린이 기호식품 안전관리 강화
- 소비자식품위생감시원의 감시활동 참여로 투명성·신뢰성 제고

□ 추진계획

○ 유통식품 수거검사

- 검사시기 : 연중(월 1~2회)

- 수거대상 업소 현황

(단위 : 개소)

계	식품제조 가공업소	백화점	대형마트	재래시장	학교주변 소규모판매업소
541	119	2	28	20	372

- 수거목표 : 계절별 성수식품 등 670품목 수거검사

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

- 검사내용 : 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

○ 식품제조가공업소 지도점검

- 기 간 : 연 중(설추석 명절 등 성수기, 하절기 특별점검)

- 점검대상 : 119개소

- 설·추석 성수식품 식품제조업 특별점검(한과, 떡류 등) : 30개소
- 부패·변질 우려가 많은 식품제조업소(도시락, 면류) : 10개소
- 하절기 성수식품 제조업소(음료류, 아이스크림류) : 3개소
- 기타 식품제조가공업소 : 76개소

- 점검방법

- 전년도 행정처분업소 중점 점검
- 점검 사전예고로 영업주 스스로 위반사항을 시정할 수 있는 기회 제공

- 점검내용

- 무신고(허가)제품 사용 및 보관여부
- 식품의 진열, 보관 등 취급기준 준수여부

○ 식품판매업소 자율점검

- 점검기간 : 2012. 4월 ~ 9월(연 1회)

- 점검대상 : 2,482 개소

(단위 : 개소)

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

- 자율점검내용

- 업종별 시설기준 준수 여부
- 업종별 영업자 준수사항 이행여부 등

- 자율점검방법

- 1차 : 업종별 자율점검표 발송(영업주 스스로 자율점검 실시)
- 2차 : 자율점검 미실시 업소 현장점검(공무원 및 소비자감시원)
- 3차 : 법규 위반업소 행정처분

- 점검내용 : 업종별 시설기준 여부, 영업자 준수사항 이행 여부 등

□ **소요예산** : 19,160천원(구기금 10,160, 구비 9,000)

□ **기대효과** : 식품제조·판매업소 지도점검 및 유통식품 수거·검사로
구민에게 안전한 식품제공

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

□ 추진방향

- 『어린이식품안전보호구역』 관리강화
- 『학부모 식품안전지킴이』 운영
- 어린이 기호식품 판매업소 지도·점검 및 위생시설 개선 지원

□ 추진계획

- 『학부모 식품안전지킴이』 지정 운영
 - 초·중·고등학교(43개교) : 학부모식품안전지킴이 174명
 - 운영방법 : 학교별 전담관리원 지정 운영
- 어린이기호식품조리·판매업소 지도·점검 <확대> : 학기중→학기중·방학중
 - 점검주기 : 초·중·고교 월2회
 - 점검내용 : 고열량 저영양식품, 정서저해식품 판매행위 등
 - 점 검 반 : 학부모식품안전지킴이 활용
- 『어린이식품안전 동아리』 운영
 - 대 상 : 초등학교 1개소(20명 내외)
 - 방 법 : 영양교사 지도아래 방과 후 학습 또는 특별활동과 연계 토론, 체험, 견학 등
- 어린이 기호식품 우수판매업소 지정 관리
 - 대 상 : 위생설비를 갖추고 고열량저영양 식품을 판매하지 않는 업소
 - 지원내용 : 우수판매업소 표지판 제작 교부

□ **소요예산** : 94,280천원(국비 4,800, 시·기금 46,560, 구·기금 42,920)

□ 기대효과

- 어린이 기호식품 조리·판매업소 지도·점검 및 우수업소 지정관리로 어린이식품안전보호구역 내 식품안전 정착

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

○ 대 상 : 식품접객업소 7,785개소(목표 : 2,000개소)

계	일반음식점	유흥주점	단란주점	휴게음식점	제과점	위탁급식
7,785	5,991	203	325	1,034	133	99

○ 점검반 현황 : 공무원, 소비자식품위생감시원

- 위생감시원 건강진단 실시 <신규> : 연 1회

(공무원과 소비자감시원 건강진단 후 식품접객업소 점검활동)

□ 추진계획

○ 자치구 테마별 특별 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 : 일반음식점, 유흥·단란주점

- 점 검 반 : 4인 1조 2개반(공무원 4, 소비자식품위생감시원 4)

- 점검내용 : 청소년 유해행위(청소년 유해업소출입, 고용, 주류제공) 등

○ 식품접객업소 자율점검제 시행

- 대 상 : 일반음식점, 휴게음식점, 유흥·단란주점

- 자율점검 미이행 업소에 대한 점검 실시(소비자감시원 14명 5일)

- 일반음식점 기존영업자 위생교육 실시로 준법의식 고취(연 8회)

※ 기존영업자 위생교육 및 동별 감시원 활용 회신율 100% 달성

- 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 호객행위, 위생관리기준 적합여부 등
- 식품접객업소 위생지도서비스 실시
 - 대 상 : 일반음식점 중 영업장 면적이 50㎡ 이하인 업소
 - 점 검 반 : 5인 1조(공무원 1, 소비자식품위생감시원 4)
 - 주요내용 : 위생분야전반, 원산지, 잔반재사용, 각종 홍보사항 안내
- 서울시 민관합동단속 참여 : 월 2회(주간 1, 야간 1)

□ **소요예산** : 46,700천원(구기금 24,080, 구비 22,620)

□ **기대효과**

- 식품접객업소 지도점검과 자율점검 실시로 영업주 식품위생에 대한 책임감 고취

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

□ 추진방향

- 『남은음식 재사용제로 음식점』 추가 지정
- 남은 음식 버리기를 통하여 소량의 음식준비 생활화
- 교육, 홍보를 통하여 업주의 의식 전환

□ 추진계획

- 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 통 주민대상 분기별 1회 『남은음식 재사용 Zero』 홍보
- 『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 재사용제로 실천방법, 재사용가능 유형 등 교육

□ 소요예산 : 68,000천원(시기금 50,000, 구기금 18,000)

□ 기대효과 : 구민이 직접 참여하는 음식문화개선 실천으로 안전한 먹거리 확보와 음식물 쓰레기 감소

음식점 원산지표시제 지도점검

수입 농수축산물의 증가로 인한 소비자의 불안감을 해소하고, 안심하고 선택할 수 있는 소비자의 권리를 보장하기 위하여 음식점 원산지표시제 지도점검을 실시하고, 또한 음식점의 수산물 원산지 표시 의무화에 따른 제도의 조기정착에 기여하고자 함

□ 추진방향

- 원산지표시제 지속적인 지도점검으로 사각지대 최소화
- 원산지 의무표시 확대품목의 조기 정착 유도

□ 추진계획

- 기 간 : 주5회 175개소
- 대상업소 : 7,377개소 (목표 : 7,377 전체업소)

계	일반음식점	휴게음식점	집단급식소	위탁급식
7,377	5,991	1,034	253	99

- 대상품목 : 의무표시품목 12종 ('12.4.11일부터 대상품목 확대)

현행 대상품목	2012.4.11일 이후 추가품목
쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 쌀, 배추김치(반찬용)	넙치(광어), 조피볼락(우럭), 참돔, 뱀장어(민물장어), 미꾸라지, 낙지 + 배추김치 (찌개용,탕용)

- 점검반 : 2개반 6명(공무원 2, 소비자식품위생감시원 4)
- 점검내용
 - 원산지 및 식육의 종류 표시 여부, 거짓(혼동)표시 여부
 - 원산지 표시방법 적합여부 및 축산물의 원산지 증명서류 보관여부 등
- 점검방법
 - 신규 또는 양도양수업소, 전년도 행정처분업소 등 우선 점검
 - 원산지 표시 대상품목별 전문음식점 특별기획점검
 - 쇠고기식육 수거 및 한우식별 DNA검사 (월1회)
 - 자치구간 민관합동 교차점검 (연4회)

□ 소요예산 : 28,500천원(구기금 26,400, 구비 2,100)

□ 기대효과 : 음식점 원산지 표시제의 지속적인 점검활동으로 구민에게 안전한 먹을거리 제공

음식점 원산지 자율확대표시제를 통해 원산지 의무표시품목 외 식재료에 대한 소비자의 알 권리를 충족하고, 음식점 원산지 표시제 수준향상에 기여하고자 함

□ 추진방향

- 식재료 원산지 표시는 “선택이 아닌 필수조건”으로 최고의 영업 전략임을 제도·홍보하여 자율확대 참여분위기 확산

□ 추진계획

- 기 간 : 연 중
- 대상업소 <확대> : 702개소(11년 5단계 632개소 → 6단계 70개소 확대)

총 계	1단계 (‘09년) 자랑스런 한국음식점	2단계 (‘09년) 300㎡이상 일반음식점	3단계 (‘09년) 전문음식점	4단계 (‘10년) 200~300㎡ 일반음식점	5단계 (‘11년) 150~200㎡ 일반음식점	6단계 (‘12년) 150~200㎡ 일반음식점
702	6	165	245	146	70	70

- 대상품목 : 권장표시품목 21종 (마늘 등 농산물7종, 복어 등 수산물14종)
- 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 : 연2회(상하반기)
 - 축산물(한우)1종 DNA검사 및 농산물5종(마늘 등) NIRS검사
 - 원산지 표시 우수음식점 인증 : 연2회(상하반기)
 - 인증현판 및 인증서 배부, 인증업소 명단 홈페이지 게재
 - 원산지 자율확대표시판 배부 : 수시(신규 및 참여우수업소)

□ 소요예산 : 8,800천원(구기금)

□ 기대효과 : 음식점원산지표시 자율확대표시제 교육·홍보로 음식점 원산지 표시제 수준향상에 기여

음식점 원산지 표시제의 지도점검과 더불어 홍보·교육·인센티브를 균형있게 추진함으로써 올바른 원산지 표시 환경을 제공하고 영업주의 적극적인 참여를 유도하여 음식점 원산지 표시제의 완전정착에 기여하고자 함

□ 추진방향

- 영업주의 적극적인 참여를 위한 인센티브 제공
- 음식점 원산지 표시제에 대한 인식제고를 위한 홍보·교육활동 강화

□ 추진계획

- 음식점 원산지 표시제 지원사업
 - 원산지 증명서류 보관철 제작 지원 <신규>
 - 기 간 : 2012. 4 ~ 5월중
 - 지원대상 : 6,000개소(100㎡ 미만 일반음식점 및 신규업소)
 - 지원품목 : 축산물 원산지 증명서류 보관철
 - 음식점 원산지 표시제 교육책자 제작 <신규>
 - 기 간 : 2012. 3 ~ 4월중
 - 제작부수 : 1,000부(원산지표시제 대상업소 신규영업자)
 - 주요내용 : 음식점 원산지 표시대상 및 품목, 표시방법, 처벌조항 등
- ※ '11년 실적 : 음식점 원산지 표시판 2,300개 제작배부(30㎡ 미만 일반음식점 등)
- 음식점 원산지 표시제 교육
 - 신규영업자 상설교육(연중) : 자체 제작한 교육책자를 이용한 1:1교육
 - 기존영업자 집합교육(연8회) : PPT자료를 이용한 시청각교육
 - 소비자식품위생감시원 집합교육(월2회)
- 음식점 원산지 표시제 홍보
 - 홍보관 운영(년4회) : 구민, 식품접객업소 영업주 참여 행사시 운영
 - 홍보 캠페인(년2회) : 영업자, 관련협회가 참여하는 민관 합동캠페인 실시
 - 홍보매체 이용(연중) : 리플릿, 홈페이지, 지역신문, IP-TV 등에 게재

□ **소요예산** : 22,770천원(구기금 18,600, 구비 4,170)

□ **기대효과** : 음식점 영업주 대상 지속적인 교육과 홍보로 음식점 원산지 표시제 완전 정착에 기여

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

□ 추진방향

- 자율적인 점검을 통하여 자율성과 투명성 고양
- 민·관 합동점검으로 지도·점검의 공정성 및 신뢰성 확보

□ 추진계획

- 공중위생업소 지도점검
 - 기 간 : 연 중
 - 대 상 : 7개 업종 1,742개소(업종별 월별 점검)

계	숙박업	미용업	이용업	세탁업	위생관리용역업	목욕장업	위생처리업 등
1,742	273	727	203	252	225	58	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 58개소
 - 위생처리업 수거검사 (연 2회 5월, 9월) : 물수건 외 3종
- 감사의뢰 기관 : 보건소 임상병리실 및 서울시 보건환경연구원
- 공중위생업 위생길라잡이 제작 <신규 : 비예산>
 - 대 상 : 1,058개소(미용업 727개소, 숙박업 273개소, 목욕장업 58)
 - 제작수량 : 1,200 제작
 - 공지방법 : 영등포구 및 관련협회 인터넷 홈페이지 게재
 - 수록내용 : 업종별 위생관리 준수사항, 공중위생관리법 해석 등

□ 소요예산 : 10,160천원(구비)

□ 기대효과 : 영업주의 자율적인 위생점검을 생활화하여 공중위생수준 질적 향상

주민이 많이 이용하는 공중이용시설에 대하여 실내공기질을 측정하여 위생관리상태를 확인하고, 실내공기를 적정하게 관리할 수 있도록 지도하여 이용자 중심의 쾌적한 생활환경을 조성하고자 함

□ 추진방향

- 측정대상시설 점진적 확대
- 찾아가는 실내공기 측정 서비스로 이용자 중심의 맞춤형 실내공기 관리

□ 추진계획

- 기 간 : 2012. 4월 ~ 9월
- 대 상 : 공중이용시설 총 644개소 중 100개소 (연면적2천㎡ 이상의 건축물)

총 계	업무시설	복합건축물	공연장	혼인예식장	학원, 체육시설 등
644	125	511	1	7	0

- 측정시설 선정
 - '11년도 측정시설(179개소) 제외한 다중이용시설
 - 이용시민이 많은 복합건축물 중 취약시설 중점 실시
- 측정반 운영 : 1개반 2명(공무원 및 명예공중위생감시원)
- 측정방법
 - 측정 대상시설에 측정일정 사전 통보
 - 『실내 공기질 공정 시험기준』에 준하여 측정
 - 시설별 이용시민이 많은 날(시간) 측정
- 측정항목 : 미세먼지, 이산화탄소, 일산화탄소, 포름알데히드(4개 항목)
- 측정장비 : 미세먼지 측정기 1대, CO, CO₂, 포름알데히드 측정기 1대
- 측정 후 조치
 - 공중이용 시설주에게 관리 방안에 대한 리플릿 제공(서울시 제작)
 - 기준초과시설에 대해 행정지도 및 추후 실내 공기질 재측정

□ 소요예산 : 3,580천원(구비)

□ 기대효과 : 공중이용시설의 위생점검 및 실내공기질 측정서비스로 쾌적한 생활환경을 조성

IV. 특수사업

1 『위생민원 솔루션 프로젝트』 운영

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

□ 사업목표

- 위생과 전 직원의 상시 전문교육화로 직원 역량 강화
- 신속·정확·친절하고 청렴한 위생서비스 제공

□ 추진방향

- 위생분야 전담 공무원의 실무교육으로 전문가 양성
- 위생민원 문제해결을 위한 분야별 미팅실시와 시스템(매뉴얼) 작성

□ 추진계획

- 위생분야 공무원 전문교육 실시
 - 기 간 : 연 4회(분기 1회 4시간)
 - 장 소 : 보건소 3층(보건교육실)
 - 대 상 : 위생과 직원 전체(23명)
 - 강 사 : 내부강사
 - 위생분야 근무 직원중 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

□ 소요예산 : 비예산

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

□ 사업목표

- 전체 식품접객업소의 인터넷 위생자율점검 실시 정착
- 위생점검의 생활화를 통한 식품접객업소 책임성과 위생수준 향상

□ 추진방향

- 식품접객업소 지도점검 방법을 『인터넷 자율점검 시스템』으로 구축하여 영업주가 신속하고 편리하게 자율점검을 할 수 있도록 여건조성

□ 세부 추진계획

- 점검기간 : 년 1회 실시(상반기)
- 대상업소 : 2,700 개소 (일반음식점 200㎡ 이하, 유흥단란 주점)
- 추진방법
 - 『식품접객업 인터넷 자율점검 시스템』 구축
 - 보건소 홈페이지 e-편한보건소 콘텐츠 연계 구축 (전산정보과 협조)
 - 참여방법 : 영업주의 『인터넷 자율점검 시스템』 접속 후 점검포로 점검 후 입력 제출
 - 자율점검 확인 : 업소의 자율점검 입력사항 분석 및 검토(업무 담당자)
 - 자율점검 미이행업소 현장 지도점검 및 식품위생법 위반업소 행정처분
 - 위반사항 자진신고업소는 개선에 필요한 일정기간 점검 유예 후 확인점검

□ 행정사항

- 『인터넷 자율점검 시스템』 활용 홍보
 - 자율점검 참여 방법(안내문) 등 홍보물 제작 배부
 - 구홈페이지, 언론보도, 디지털 홍보관, 구동 IP-TV 게재, 관련협회 홍보 협조
- 소비자식품위생감시원 10명 신규채용 및 자율점검 참여 현장지원 활용

□ 소요예산 : 4,600천원(구기금 4,000, 구비 600)

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.

□ 사업목표

- 식품제조업소 위생수준 향상 및 영업주의 위생관리 능력 제고
- 구민에게 안전한 식품 제공

□ 추진방향

- 식품제조업소 위생관리 매뉴얼 제작·배부로 안전한 식품생산 유도

□ 추진계획

- 기 간 : 2012. 4월중 제작 배부
- 배부대상 : 식품제조가공업소 119개소
- 매뉴얼 주요내용
 - 생산 식품 유형별 안전관리
 - 작업장별 위생시설기준
 - 원재료, 조리용 기구 등 위생관리
 - 종사자 위생관리
 - 유통기한설정, 표시기준 등
 - 영업자가 준수하여야할 식품위생법 등 관련법령
 - 주요 위반사례와 행정처분 내용

□ 소요예산 : 2,000천원(구기금)

- 식품안전 매뉴얼 제작(10,000원*200부)

우리의 전통 음식문화인 푸짐한 상차림으로 음식낭비가 많고 남은음식 재사용으로 건강을 해칠 우려가 있어 구민이 직접 참여하는 음식문화개선 사업을 추진함으로써 위생적 음식문화 정착으로 구민의 건강 향상에 기여

□ 사업목표

- 구민이 참여하는 음식문화 개선 사업 추진

□ 추진방향

- 먹을 만큼만 상차리기 운동 - 음식물 쓰레기 저감
- 남은 음식 한곳에 모으기 - 남은 음식 재사용 Zero 운동 확산

□ 추진계획

- 동 주민센터 통장대상 서포터즈화 교육
 - 기 간 : 2012년 4월까지
 - 대 상 : 동 주민센터 통장(18개동 574명)
 - 교육내용 : 가정내 세부실천 사항
 - 계획적인 식품구매 및 냉장 등 보관방법
 - 집에서는 먹을 만큼만 조리하기(음식물 쓰레기 저감 효과 동시 홍보)
 - 식당에서 식사 후 남은 음식 한곳에 모으기 실천
 - 음식문화 개선 우수 실천 음식점 견학 : 연 중 순차적 실시
- 서포터즈 활동 『남은 음식 재사용 Zero』 홍보
 - 기 간 : 2012년 분기별 1회
 - 대 상 : 해당 통 주민
 - 활동내용 : 반상회 개최시 『음식문화 개선 세부실천방안』이 게재된 반상회보 활용 주민에게 음식문화 개선사업 설명
- 각 동 통장 대상 설문조사를 실시하여 음식문화개선 사업정착(feed-back)

□ 소요예산 : 9,000천원(구기금)