

제212회 구의회 임시회

2019. 2. 22. ~ 3. 5.

청림 영등포

# 2019년 주요업무 보고



## 위 생 과

# **보고 순서**

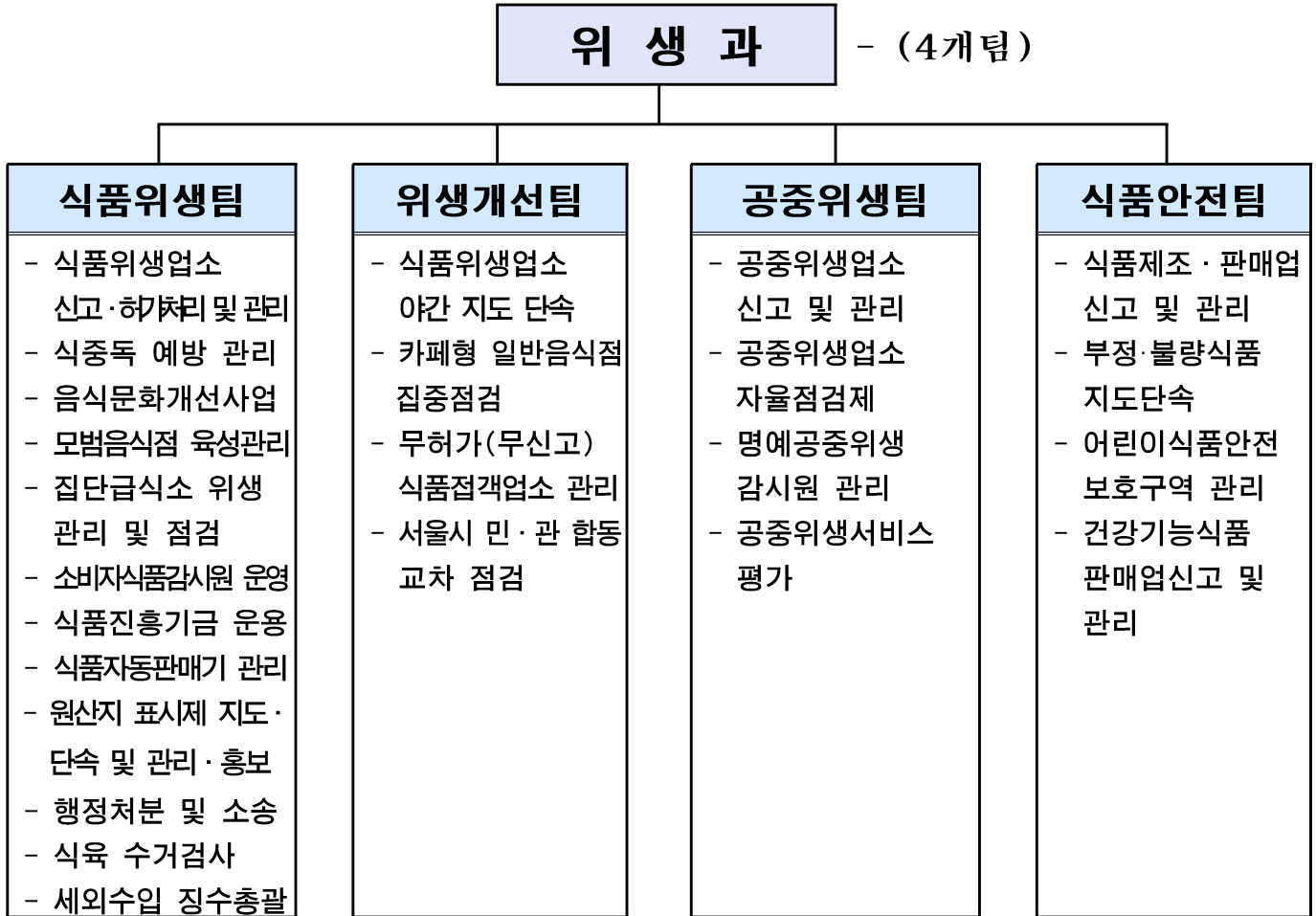
---

---

<b>I . 일 반 현 황</b>	<b>· · · 1</b>
<b>II . 2019년 주요업무 추진계획</b>	<b>· · · 3</b>
<b>III . 신규 · 중점 추진사업</b>	<b>· · · 22</b>

# I. 일반 현황

## 1 조직



## 2 인 력

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	22		1	4	6	6	5								
현 원	20		1	8	4	5	0	1							1
과부족	△2		-	4	△2	△1	△5	1							1

## 3

## 주요시설 및 장비

구분	명칭	현황	비고
장비 (4종35대)	차량	볼트(한국GM)	식품안전팀
	갤럭시노트	9대	
	손씻기 뷰박스	18대	식품위생팀
	ATP측정기	7대	

## 4

## 예산현황

(단위: 천원)

단위사업명		예산액	전년도 예산액	증(△)감
계		1,458,617	1,904,564	△445,947
일반	소계	201,256	239,970	△38,714
	안전한 식품위생환경 조성	23,160	11,456	11,704
	식품접객업소의 위생관리	3,960	3,960	0
	공중위생서비스 수준향상	17,600	14,700	2,900
	식품안전관리 강화	18,390	72,180	△53,790
	음식점 원산지표시제 지도·관리	5,868	5,868	0
	기본경비	132,278	131,806	472
기금	소계	1,257,361	1,664,594	△407,233
	식품진흥기금 운영	343,240	495,620	△152,380
	보전지출	914,121	1,168,974	△254,853

## Ⅱ . 2019년 주요업무 추진계획

연번	사 업 명	쪽
①	시기별 시설별 식중독 사전차단 사업 .....	4
②	건강한 식습관 보급 및 선진 음식문화 정착 .....	7
③	구민의 알 권리 충족을 위한 음식점 원산지, 위생지도서비스	9
④	식품자동판매기 지도·관리 .....	12
⑤	식품접객업소 위생수준 향상 .....	13
⑥	공중위생업소 만족도 향상을 위한 서비스 개선 .....	16
⑦	구민건강을 위한 공중위생업소 수거·검사 .....	17
⑧	불량식품근절을 위한 제조·유통단계 안전관리 강화 ...	18
⑨	학교 주변 등 어린이 식생활 안전관리 강화 .....	20

식중독 발생 현황 등 데이터를 분석하여 식중독 발생 취약 시기별, 시설별 민·관 협업을 통한 사전점검(컨설팅) 및 홍보(교육) 등을 실시하여 사전차단·예방 사업에 중점을 두어 식중독 Zero! 건강도시 영등포를 구현하고자 함

## □ 추진방향

- 집단식중독 발생 우려시설(집단급식소 등)에 대한 집중관리
- 위생취약 음식점 식중독예방 컨설팅 실시 및 교육 홍보

## □ 사업개요

- 기 간: 연중
- 대 상: 집단급식소 및 50인 미만 어린이급식소 등 식중독 취약업소
- 주요 추진사항
  - 집중관리시설 위생 관리 지도·점검
  - 계절별 다소비 식품취급업소 지도·점검 및 수거검사 실시
  - 위생취약업소 식중독 예방 컨설팅 실시
  - 어린이급식소 식중독 예방 컨설팅 실시

## □ 세부 추진계획

- 집중관리시설 위생 관리 지도·점검: 연 2회(상·하반기)
  - 대 상: 집단급식소 315개소(학교급식소 43개교 포함)
  - 현 황

구분 합계	기업체	병원	사회복지 시 시설	어린이집 (50인이상)	유치원	청소년 시설	학교	관공서	기숙사
315	81	29	15	96	25	1	43	23	2

- 점검기간
  - 학교급식소: 3월, 8월 신학기 초
  - 집단급식소: 4월, 10월(하절기 전, 동절기 전)
- 점검방법: 1차 소비자식품위생감시원을 통한 점검 후 부적합 급식소에 대하여 2차 공무원 현장 확인 점검 실시
- 점검내용: 식자재 관리 상태, 배·급식관리, 식품의 위생적 취급기준 준수

○ 계절별 다소비 식품취급업소 지도·점검 및 수거검사 실시(하절기, 동절기)

- 대 상: 200개소 이상
  - 하절기 다소비 식품취급 업소: 수산물 90, 김밥 40, 냉면 20, 빙수·음료 45
  - 동절기 다소비 식품취급 업소: 제과점 5
- 점검기간: 8. ~ 9월, 12월
- 점검방법: 1차 소비자식품위생감시원을 통한 점검 후 부적합 업소에 대하여 2차 공무원 현장 확인 점검 실시
- 점검내용: 식자재 보관·조리장 위생상태 및 개인위생관리 등 위주 점검
- 수거검사: 다소비 조리식품 20건 이상 식중독균 검사 실시

○ 위생취약업소 식중독 예방 컨설팅 실시

- 대 상: 800개소 이상
  - 휴게음식점(영업장 면적 66㎡이하)
  - 위생취약 민원발생 업소
- 실시기간: 연중
- 실시방법: 1차 소비자식품위생감시원(2인1조)을 통한 컨설팅(행정지도), 2차 공무원 또는 소비자감시원을 통한 행정지도 이행여부 확인
- 컨설팅내용
  - 식자재 보관·조리장 위생상태 및 개인위생관리 등 위주
  - 조리종사자 손, 도마·칼 등 조리기구 간이오염도 측정 후 현장지도

○ 50인 미만 어린이급식소 식중독 예방 컨설팅 실시

- 대 상: 160개소

구 분	합 계	10인 이하	11~30인 이하	31~50인 내외
50인 미만 어린이집	160	10	120	30

- 추진기간: 4월, 10월
- 추진방법
  - 위생관리 전문 컨설팅 요원 사전 교육 후 업소별 1:1 방문
  - 조리종사자 손, 도마·칼 등 조리기구 간이오염도 측정 후 현장지도

○ 식중독 예방 교육

- 집합교육
  - 소규모 사회복지시설 조리종사자 1회(6월)
  - 소비자식품위생감시원 2회(4, 10월)
  - 일반음식점 기존영업자 6회(6, 11월): 외식업중앙회 주관 연계실시

- 올바른 손씻기(1830) 교육

- 뷰박스 대여: 어린이집, 유치원, 초·중·고등학교, 병원 등 희망시설
- 찾아가는 손씻기 체험교육: 관내 초·중·고등학교 학생
- 손씻기 상설체험관: 5개소(대림·문래·선유도서관, 아트홀, 신길1동주민센터)
- 보건교육실 건강플러스 체험관: 어린이집 5~7세 대상

○ 식중독 예방 홍보

- 식중독 예방 홍보관 운영
  - 봄꽃축제, 단오축제, 구민의날 등 구행사시 홍보관 운영
- 식중독 예방 대 구민 홍보: 구 홈페이지, 소식지 등
- 식중독 예방 및 길거리음식 소비 자제 캠페인 실시
  - 시 기: 6월, 11월
  - 장 소: 대림역, 영등포역 주변
- 식중독지수 휴대폰 문자알림
  - 운영기간: 2019. 5. ~ 9월(토·일요일 및 공휴일 제외)
  - 전송기준: 경고단계 이상
  - 전송내용

단계	식중독 지수	문 자 전 송 내 용
위험	【86이상】	식중독 발생가능성 매우 높으므로 식중독 예방에 <b>각별한 경계요망</b>
경고	【71~85】	식중독 발생가능성 높으므로 식중독 예방에 <b>경계요망</b>
주의	【55~70】	식중독 발생가능성 중간단계이므로 식중독 예방에 <b>주의요망</b>
관심	【55미만】	식중독 발생가능성 낮으나 식중독 예방에 <b>지속적 관심요망</b>

· 식중독지수 발송 대상

구분	집단급식소			일반음식점 (300㎡이상)	일반음식점 (300㎡미만)	50인 미만 어린이급식소	구 공무원
	학교	어린이집	그 외				
합계	43	96	176	244	6,014	160	230
발송처	교육청	식약처	서울시	서울시	구	구	구

○ 식중독 발생 대비 신속 대응 체계 유지

- 기 간: 연중
- 내 용: 상시 비상연락체계 구축(집단 설사환자 발생 시 즉각 응소)
- 하절기 식중독 비상근무반 편성운영: 역학조사반(보건지원과) 연계 운영

□ 소요예산: 총 42,380천원(구기금)



나트륨 섭취 줄이기 환경 조성을 통해 만성 질환 예방 등 건강한 식생활 실천에 기여하고, 음식점 위생등급제 정착 및 위생수준 향상을 통해 누구나 믿고 찾을 수 있는 외식문화를 구축하고자 함.

## □ 추진방향

- 나트륨 섭취 저감화 사업추진으로 건강한 음식문화 조성
- 음식점 위생등급제 참여 활성화를 위한 컨설팅 실시 및 홍보

## □ 사업개요

- 기 간: 연중
- 대 상: 관내 식품접객업소, 집단급식소 및 구민
- 주요 추진사항
  - 나트륨 섭취 줄이기 환경 조성을 위한 저염 참여업소 관리
  - 모범음식점 지정·관리
  - 일반음식점 위생등급제 컨설팅 및 참여 유도
  - 음식문화개선 사업 홍보관 운영

## □ 세부 추진계획

- 나트륨 섭취 줄이기 환경 조성을 위한 저염 참여업소 관리
  - 대 상: 200개소(일반음식점)
    - ※ 2018년도 130개소 → 200개소 확대
  - 추진방법
    - 저염 식단 이행 권장 및 저염식 홍보
    - 저염 실천 참여업소 대상 월별 염도 모니터링 실시
    - 서울시 염도관리시스템 활용을 위한 블루투스 염도계 지원 및 교육
  - 참여업소 지원
    - 인센티브 물품(수저 세팅지 등) 지원 및 저염실천업소 지정서 교부

○ 모범음식점 지정·관리

- 대 상: 122개소(전체 일반음식점의 1.9%)
- 재지정시기: 매년 11월
- 모범음식점 점검: 연 2회(5월, 11월)
- 모범업소 지원: 모범업소 육성자금 융자(구기금), 지정증 및 표지판 제공

○ 일반음식점 위생등급제 컨설팅 및 참여 유도

- 대 상: 100개소
  - ※ 300m<sup>2</sup>이상 대형음식점 중 위생관리가 우수한 미참여업소
- 참여방법
  - 식약처 접수(영업자) → 식품위생전문기관 위탁 평가(60일 이내 평가완료)
- 평가지표: 개인위생 및 조리장 상태, 식품의 위생적 관리 등
- 지원내용
  - 위생등급 지정서 및 표지판 교부, 지정업소 홍보
  - ※ 우리구 위생등급 지정 현황

합 계	등 급		
	☆☆☆ 매우우수	☆☆ 우수	☆ 좋음
35개소	22개소	9개소	4개소

○ 음식문화개선 사업 홍보관 운영

- 대 상: 음식점 영업주 및 구민
- 추진일정: 영업주 위생교육 및 각종 지역축제와 연계하여 운영(연10회)
- 추진방법: 현수막·배너 설치 및 홍보물(전단지) 제작·배부

□ 소요예산: 총 14,000천원(구기금)

### 3 구민의 알 권리 충족을 위한 음식점 원산지 위생지도서비스 식품위생팀

수입 농·수·축산물의 증가에 따라 구민이 안심하고 식재료를 확인할 수 있도록 음식점 원산지 표시제를 지도·점검 및 홍보하여 소비자의 알 권리를 충족시키고 영업주로 하여금 바른 먹거리를 공급하게 하여 구민의 건강을 지키고자 함.

#### □ 추진방향

- 원산지표시와 업소 위생이 취약한 100㎡ 미만 일반음식점 집중 지도
- 원산지표시제 인식개선 및 위생수준 향상 도모

#### □ 사업개요

- 기 간: 연중
- 대 상: 일반음식점 6,258개소

(2019. 2. 1.기준, 단위: 개소)

업 태	업소 수	면 적(㎡)			
		50미만	50이상 ~100미만	100이상 ~300미만	300이상
총계	6,258	2,829	2006	1,179	244
한식	2,968	1,222	980	646	120
중국식	481	173	184	98	26
경양식	299	103	94	74	28
일식	300	95	101	89	15
분식	605	445	127	33	0
뷔페식	49	4	3	8	34
정종/대포집/소주방	113	65	35	13	0
전통찻집	4	3	0	1	0
이동조리,출장조리	8	3	1	2	2
패스트푸드	39	21	12	6	0
호프/통닭	571	260	219	86	6
통닭(치킨)	144	87	44	13	0
복어취급	5	1	2	1	1
김밥(도시락)	31	26	5	0	0
회집	16	4	6	6	0
카페	121	55	41	22	3
식육(숯불구이)	6	3	0	3	0
탕류(보신용)	11	6	1	4	0
외국음식전문점	29	9	8	12	0
패밀리레스토랑	5	0	2	2	1
키즈카페	1	0	1	0	0
감성주점	8	4	2	1	1
라이브카페	7	2	2	3	0
기타	437	238	136	56	7

※ 2018년 6,655개소 중 사업자폐업 직권말소: 403개소(2019.1)

□ 세부 추진계획

○ 원산지 위생지도서비스

- 대 상: 총 3,524개소(100㎡미만 일반음식점)

면 적	계	한식	중식	경양식	일식	분식
총 계	3,524	2,202	357	197	101	572
50~100㎡미만	1,486	980	184	94	101	445
50㎡미만	2,038	1,222	173	103	95	445

- 시 계획에 의거 영업장 면적 50 ~ 100㎡미만 일반음식점 대상 864개소
- 대상 제외 업소 자율점검 622개소

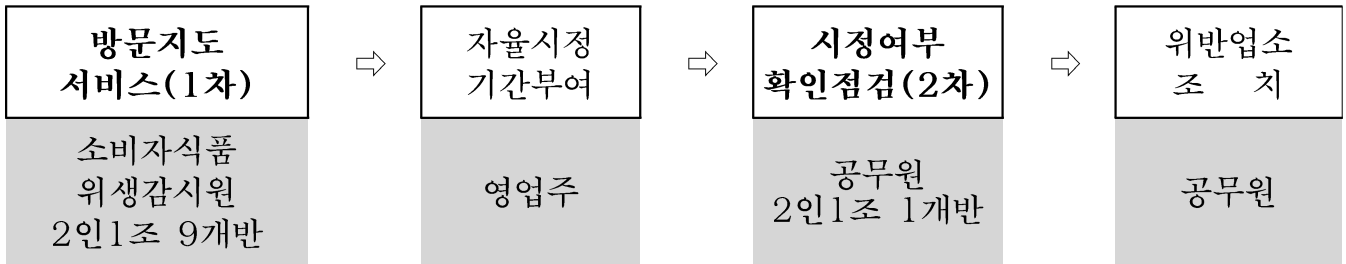
구 분	주체	기 간	대 상	비 고
방문 지도서비스	서울시	3월 ~ 11월	864개소	96개소×9개월=864개소
자율점검	구	3월	622개소	안내문 우편발송
계			1,486개소	

- 구 자체계획에 의거 영업장 면적 50㎡미만 일반음식점 대상 1,000개소
- 대상 제외 업소 자율점검 1,038개소

구 분	주체	기 간	대 상	비 고
방문 지도서비스	구	분기별 1회	1,000개소	250개소×4분기=1,000개소
자율점검	구	5월, 7월	1,038개소	안내문 우편발송
계			2,038개소	

- 추진 방법

- 1차 방문지도서비스 제공 후 위반업소 사후 시정여부 확인점검



※ 원산지 의무표시 대상품목(20종)

농산물 (3종)	축산물(5종)	수산물 (12종)
쌀, 배추김치 (배추, 고춧가루), 콩	+ 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기(염소 등 포함)	+ 넙치(광어), 조피볼락(우럭), 참돔, 미꾸라지, 낙지, 뱀장어, 명태(황태, 북어 등 건조품 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기

○ 쇠고기 한우 수거 및 유전자 검사

- 기 간: 분기별 연 4회
- 대 상: 국내산 한우전문점 및 정육식당 90개소 중 54개소
- 내 용: 취급업소별 약 300g(100g×3개씩) 유상수거 후 유전자 검사의뢰  
매 분기별 15건 수거 의뢰(15건×4회=60건)
- 검사의뢰: 서울시 보건환경연구원
- 홍보 및 교육: 안내문 발송 연 4회(3월, 5월, 9월, 11월)

○ 원산지 표시제 홍보

- 기 간: 연중
- 대 상: 관내 일반음식점 및 구민
- 방 법
  - 홍보관 운영 8회(구민의 날 1회, 봄꽃축제 1회, 영업자 위생교육 6회)
  - 원산지표시제 홍보 리플릿 제작(3월 중), 신규 및 기존 업소 홍보

□ 소요예산: 총 8,868천원(구 5,868, 구기금 3,000)

길거리 등에서 누구나 쉽게 이용할 수 있는 관내 식품자동판매기에 대한 위생점검을 통해 이용객의 신뢰 회복과 영등포의 청결이미지 제고에 기여 하고자 함.

**□ 추진방향**

- 정기 및 수시 점검을 통해 영업주 스스로 자율적인 위생점검 생활화 유도

**□ 사업개요**

- 기 간: 연중
- 대 상: 270개소 480대

(2019. 2. 1.기준, 단위: 개소)

단위	계	당산동	대림동	도림동	문래동	신길동	양평동	여의도동	영등포
개소	270개소	39	29	12	12	44	40	43	51
대	480대	50	30	14	20	66	59	108	133

**□ 세부 추진계획**

- 점검방법
  - 정기 점검: 연 2회(4월, 10월)
  - 수시 점검: 음식점 위생 점검 시 무료자판기 병행 점검
- 점검반 편성
  - 2인 1조 6개반(공무원2명, 소비자식품위생감시원 10명)
- 주요 점검 내용
  - 영업신고 및 옥외 자판기 차양시설 설치 여부, 자판기 내부 청결 상태
  - 유통 기한 경과 제품 보관 및 사용 여부
  - 자판기 내부(급수통 등) 하루 1회 이상 세척 또는 소독 여부
  - 일일 점검표 비치 및 고장 시 연락처 등 표시 여부

**□ 소요예산: 총 10,000천원(구비)**

식품접객업소의 업태별 특성에 따른 지역별·테마별 민·관 합동 지도·점검을 강화하여 위생수준 개선 및 건전한 위생질서 확립에 만전을 기하고자 함

□ 추진방향

- 소비자식품위생감시원과 합동점검으로 공정하고 투명한 행정구현
- 지속적인 행정지도 및 점검 통하여 건전한 위생질서 확립 기여

□ 사업개요

- 기 간: 연중
- 대 상: 식품접객업소 8,761개소

(2019. 2. 1.기준, 단위: 개소)

계	일반음식점	유형주점	단란주점	휴게음식점	제과점	위탁급식영업
8,761	6,258	163	238	1,834	157	111

※ 2018년 일반음식점 6,655개소 중 사업자폐업 직권말소: 403개소(2019.1)

○ 주요내용

- 주류전문 취급업소 및 일반 식품접객업소 지도·점검
- 무허가(무신고) 식품접객업소 단속
- 카페형 일반음식점 단속 강화
- 서울시 자치구 교차 민·관 합동점검
- 계절별, 테마별 기획점검 실시

□ 세부추진계획

○ 주류전문 취급업소 지도·점검

- 점검기간: 연중(주2회)
- 점검업소: 1,085개소

(2019.2.1.기준, 단위:개소)

계	유형주점	단란주점	일반음식점 (호프, 소주방 등)
1,085	163	238	684

- 점검방법: 단속반 운영, 1개반 5명(공무원 3명, 시민단체 2명)
- 점검내용
  - 청소년 유해행위(청소년 유해업소 출입, 고용, 주류제공 등)
  - 업종 미표시 및 객실 잠금장치 시설기준 위반 여부 등

○ 무허가(무신고) 식품접객업소 단속

- 단속기간: 연중(월 2회)
- 단속업소: 기존 무허가(무신고) 식품접객업소 17개소 및 신규업소

(2019.2.1. 기준, 단위:개소)

계	여의동	영등포동	신길동	대림동	비고
17	4	6	5	2	전년대비 28개소 →17개소로 감소

- 단속방법: 단속반 운영, 1개반 3명(공무원 3명)
- 단속내용: 무신고업소 현황조사, 존치업소 재고발 조치 및 사후 관리

○ 카페형 일반음식점 심야 단속

- 단속기간: 연중(주2회)
- 단속업소: 53개소

(2019.2.1.기준,단위:개소)

계	당산동	대림동	도림동	비고
53	36	10	7	전년대비 61개소 →53개소로 감소

- 단속방법: 단속반 운영, 2개반 4명(공무원4명, 경찰2명, 시민단체2명)
- 주요내용
  - 민·관·경 합동단속을 통해 강도 높은 단속 실시
  - 유흥접객 및 퇴폐·변태영업 행위, 위생관리기준 적합여부 등
  - 생활환경유해업소 정비 TFT 참여 부서와 유기적 협력체계 구축
  - 단속 및 지도점검 시 업종전환 및 폐업 적극 유도



○ 서울시 자치구 교차 민·관 합동 점검

- 점검기간: 연중 (서울시 계획에 의거)
  - ※ 2018년도 6회 실시, 2019년도 시 계획 현재 미정
- 점검업소: 일반음식점, 휴게음식점, 유흥주점, 단란주점
- 점검방법: 4인 1조 25개반(공무원 50명, 서울시 시민단체 50명)
- 점검내용: 식품취급기준, 영업자 준수사항 및 시설기준, 개인위생 등

○ 계절·테마별 기획 지도·점검

- 점검기간: 연중(월1회)
- 점검업소
  - 계절별 다소비식품 판매점
  - 행락철 및 명절 전 기차역 주변 음식점
  - 그 외 사회적 이슈에 따라 문제 발생하는 식품접객업소
- 점검내용: 식품취급기준, 영업자 준수사항 및 시설기준, 개인위생 등

□ 소요예산: 총 11,000천원(구 3,000, 구기금 8,000)

공중위생서비스의 품질경쟁력 향상 및 영업주가 책임감을 갖고 자율적인 위생점검을 생활화하여 공중위생업소에 대한 구민들의 만족도를 높이고자 함.

## □ 추진방향

- 영업주의 자율적인 위생점검 생활화로 위생서비스 개선
- 자율경쟁을 통한 공중위생서비스 수준향상 도모 및 경쟁력 확보

## □ 사업개요

- 기 간: 2019. 3. ~ 11.
- 대 상: 6개 업종 1,845개소

(2019.02.01현재)

구 분	계	미용업	숙박업	세탁업	목욕업	건물위생관리업	이용업
개소수	1,845	980	249	197	45	233	141
점검시기		3월	4월	5월	6월	7월	8월

## □ 세부 추진계획

### ○ 공중위생업소 수준향상을 위한 자율점검 실시

- 기 간: 2019. 3. ~ 8.
- 대 상: 6개 업종 1,845개소
- 점검방법
  - 1차: 업종별 자율점검포 발송(영업주 자율점검 실시)
  - 2차: 자율점검 미실시 업소 현장점검(공무원, 명예공중위생감시원)
  - 3차: 법규 위반업소 행정처분
- 점검내용: 업종별 시설기준, 영업자준수사항 이행 여부 등

### ○ 공중위생서비스 평가 실시

- 기 간: 2019. 9. ~ 11.
- 대 상: 2개 업종 1,121개소

구 분	계	미용업	이용업	비 고
업소수	1,121	980	141	2년마다 업종별 교차 평가

※ 2018년도 평가대상: 숙박업 257개소, 목욕업 45개소, 세탁업 201개소

## □ 소요예산: 총 10,500천원(구비)

구민들의 쾌적하고 안전한 위생관리를 위해 목욕장업 욕조수 및 먹는물의 수질검사와 물수건 등 수거·검사를 통해 구민 건강을 보호 하고자 함.

### □ 추진방향

- 민·관 합동 수거 및 검사 실시로 공정하고 투명한 위생업소 관리

### □ 사업개요

- 기 간: 2019. 3. ~ 12.
- 대 상: 2개 업종 47개소(목욕장업 45, 위생용품제조업 1, 위생용품 처리업 1)
- 추진방법
  - 점검반 운영: 1개반 3명(공무원 1, 명예공중위생감시원 2)
  - 목욕탕 욕조수 및 정수기 먹는물, 위생용품 수거
  - 수거품목 검사의뢰(보건소 의약과 임상병리실, 보건환경연구원)

### □ 세부 추진계획

- 대상별 수거·검사 계획

구 분	업소수	검사항목	검사기관	검사횟수	비 고
목욕장업 욕조수	45개소	탁도, 과망간산칼륨소비량, 대장균군	영등포구 보건소 (의약과)	연2회	구청1회, 영업주지월1회
목욕장 먹는 물	45개소	총대장균군, 탁도		연1회	9월 중
위생용품 처리 및 제조업	2개소	형광증백제, 성장, 이물, 이취, 대장균, 세균수	보건환경연구원	연1회	연중

- 검사결과 조치: 위반업소에 대한 행정처분

### □ 소요예산: 총 2,000천원(구비)

위해식품의 제조·판매행위를 근절하고 유통식품의 정확한 정보를 전달하여 건전한 식품유통 환경을 조성함으로써 국민에게 안전한 식품을 제공하고자 함.

### □ 추진방향

- 국민에게 위해식품 제조·판매 행위 근절하여 안전한 먹거리 환경 조성
- 생산, 유통, 소비 등 단계별 먹거리 안심환경 조성

### □ 사업개요

- 기 간: 연중
- 대 상: 식품제조·가공업소, 식품 판매업소, 건강기능식품 판매업소 등
- 내 용
  - 식품제조·가공업소 지도점검
  - 식품판매업소 등 자율점검
  - 식품 등의 수거·검사

### □ 세부 추진계획

- 식품제조·가공업소 지도점검

(단위:개소)

합계	빵/떡류	소스류	음료/다류	과자	절임류	기타가공품	두부	그 외 식품
106	17	15	13	11	8	8	4	30

- 정기점검: 연 1회(전년도 위반업소 중점 점검)
- 기획점검: 연 4회(2월, 4월, 6월, 11월)
  - 명절, 하절기, 행락철, 김장철 등 성수식품 제조업소 점검 실시
- 무신고·무허가 원료사용, 유통기한 변조, 표시기준 준수, 위생상태 등 점검

○ 식품판매업소 등 자율점검

- 대 상: 즉석판매제조·가공업, 건강기능식품판매업 등 2,099개소

합 계	즉석판매 제조·가공업	건강기능식품		식품 소분업	식품 운반업	식품판매업	
		일 반 판매업	유통전문 판매업			유통전문 판매업	집단급식소 식품판매업
2,099	472	1,198	101	89	27	172	40

- 업종별 자율점검표 업소에 우편발송 후 영업자가 점검표 작성하여 회송
- 자율점검 미 실시 업소 현장방문 점검하여 위반업소 행정처분 조치

○ 식품 등 안전성 검사

- 대 상: 식품제조업소, 기타식품판매업소, 어린이기호식품판매업소 등  
(수거·검사 부적합 이력업소 중점 수거)
- 수거건수: 300건
- 수거품목: 수입식품(건강기능식품 등), 계절별성수식품(음료류, 커피 등),  
시민다소비식품(두부류, 건포류 등), 어린이기호식품(과자류, 빵류 등)
- 보건환경연구원 검사결과에 따라 압류·회수·폐기처분 및 행정처분 조치

□ 소요예산: 총 20,500천원(국1,125, 시1,125, 구비6,000, 구기금 12,250)

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

## □ 추진방향

- 학교 및 학원가 등 주변 등 어린이 식품안전보호구역의 안전·영양관리를 강화하여 위생적인 어린이 기호식품 판매환경 조성
- 어린이 기호식품을 조리·판매하는 업소의 지도·점검을 활성화하여 어린이 건강 증진 도모

## □ 사업개요

- 기 간: 연중
- 대 상: 어린이 기호식품 조리·판매업소 231개소

총계	신 고 업 종						자 유 업					
	소계	일반 음식점	휴게 음식점	제과점	기타식품 판매업	식품자동 판매기	소계	학교 매점	문구점	슈퍼 마켓	편의점	기타
231	96	43	29	16	7	1	135	10	8	40	77	0

- 내 용: 어린이기호식품 조리·판매업소 지도점검

## □ 세부 추진계획

- 어린이 기호식품 조리·판매업소 지도 점검
  - 기 간: 연중
  - 대 상: 231개소
  - 장 소: 관내 초·중·고 43개교 및 학원가 2곳(당산동 삼성타운, 여의도홍우빌딩)
  - 방 법: 월 1회 이상 학부모 식품안전지킴이 활용 지도·점검
  - 점검내용
    - 수입식료품(중국식품 등) 판매업소 지속적인 관리 강화: 57개소

※ 2018년 연1회 → 월1회

※ 2018년도 수입식료품 판매업소 점검결과

점검업소 수	위반업소 수	사후조치		비고
		계도	고발	
57개소	13개소	11개소 (유통기한 경과 및 한글미표시)	2개소 (한글미표시)	1차 계도 후 2차 점검 적발 업소 고발조치

- 한글미표시, 무신고 영업 및 유통기한 경과제품 진열·판매행위
- 식품 등의 위생적 취급기준 준수 여부 등

○ 어린이 기호식품 식품접객업소 영양성분 표시 점검

- 기 간: 10월
- 대 상: 식품접객영업자 중 주로 어린이기호식품을 조리·판매 업소가맹사업의 직영점과 가맹점을 포함 점포수가 100개 이상인 업소 127개소
- 점검내용: 소비자에게 영양정보 제공을 위한 영양성분 표시 준수 여부, 1회 제공량 적정 표시 여부 등
- 점검목표수: 연 1회

□ 소요예산: 총 47,000천원(국 4,500, 시 4,500, 구비 38,000)

### Ⅲ . 신규·중점 추진사업

#### 1 식음료 제조·가공업소 안전관리 강화

식품안전팀

미래 환경변화에 대비 식품안전 기반조성을 위하여 식품제조 가공업소를 대상으로 위생개선 및 시설개선 자금 지원 등을 통해 식품제조환경 수준향상 및 식품의 안정성 강화를 추진하고자 함

#### □ 추진방향

- 대량생산·유통되어 국민의 식생활에 파급력이 큰 식음료 제조업체를 대상 위생 개선 추진
- 식품의 위해성 사전 방지 및 안전성 강화 도모

#### □ 사업개요

- 사업기간: 2019. 4. 1. ~ 8. 31.
- 사업대상: 음료류를 제조하는 제조업체
- 사업대상: 위생점검 및 개선지도, 수거검사, 시설개선자금·HACCP(해쩍) 용자

#### □ 세부 추진계획

- 사업기간: 2019. 4. 1. ~ 8. 31.
- 사업대상: 음료류를 제조하는 제조업체 22개소
  - 식품제조·가공업소: 13개소, 즉석판매제조·가공업소: 9개소
- 위생점검 및 개선지도: **2018년도 1회 → 2회**
  - 사용 원료 및 제조방법 등을 품목제조보고와 다르게 사용·제조 여부
  - 허용 외 식품첨가물 사용 행위, 자가품질검사 적정 여부, 위생적 취급 기준 준수 여부 등
  - 식품위생 관련 경미한 위반사항 등 개선지도
- 수거검사: 위생취약점검 후 취약업체 음료류 수거하여 검사 의뢰
- 시설개선자금 용자: 작업장 등 시설개선 식품진흥기금 용자 지원
- HACCP(해쩍)시설 용자: 위생 안전시설 및 설비개선 식품진흥기금 지원

#### □ 소요예산: 총 100,000천원 (구 기금100,000천원)



## 2 남은음식 재사용 ZERO 『스마일 DISH 프로젝트』 식품위생팀

스마일 DISH 사업을 통해 음식점에서 스스로 남은 음식을 한 접시에 모아 남은 음식 재사용을 예방하고 안전하고 위생적인 외식문화를 조성하고자 함

### □ 추진방향

- 남은 음식 재사용 예방으로 위생적인 음식문화 형성
  - 안전하고 청결한 외식문화 조성
  - 음식물쓰레기 감량으로 깨끗한 영등포 구현
- ※ 스마일 DISH?: 스스로 드신 음식 마지막 한 그릇에 1(하나)로 모아주세요!

### □ 사업개요

- 대 상: 관내 일반음식점 6,258개소
  - 주요내용: 스마일 DISH 음식점 확대 및 환경 조성
- ※2018년도 132개소 → 1,200개소 추가

### □ 세부 추진계획

- 스마일 DISH 실천리더 운영
  - 대 상: 소비자식품위생감시원
  - 교육실시: 연 2회(4월, 10월)
  - 활동내용: 주민대상 교육 및 캠페인 실시
    - 식품접객업소 지도점검 시 홍보물품 배부 및 적극 참여 유도
    - 식품접객업소 남은 음식 재사용 금지 등 준수사항 이행여부 확인
- 스마일 DISH 주민교육
  - 교육실시: 연 12회(월 1회)
  - 교육방법: 방문교육(동 통장회의 및 직능단체 회의 시, 어르신복지관 등)
  - 교육내용: 주민대상 교육 및 캠페인 실시
- 스마일 DISH 캠페인 및 홍보관 운영
  - 추진일정: 연 12회(영업주 위생교육 및 각종 지역축제와 연계 추진)
  - 추진방법: 홍보물(전단지) 제작·배부 및 가두 캠페인 실시

### □ 소요예산: 총 15,000천원(구기금 15,000)

최근 증가하고 있는 일반음식점(커피·호프) 내 유흥접객 행위와 관련하여 실태 조사 및 유흥접객행위 특별점검을 통하여 건전한 식품위생질서 확립에 기여하고자 함

**□ 추진방향**

- 일반음식점(커피·호프) 특별점검을 통해 건전한 식품접객업소 조성
- 민·관·경 합동 단속을 통한 점검 실효성 강화

**□ 사업개요**

- 기 간: 2019. 3. ~ 11월
- 대 상: 대림동 소재 일반음식점(업태 및 상호: 커피·호프) 24개소
- 점검방법: 1차 실태조사, 2차 지도점검
- 점검내용: 시설기준 및 영업자 준수사항(유흥접객 행위 등)

**□ 세부추진계획**

- 1차 실태조사
  - 조사일시: 2019. 3. ~ 5월
  - 조 사 반: 1개반 4명(공무원 2명, 시민단체 2명)
  - 조사내용
    - 불법영업행위 업소 실태조사
    - 시설 설치기준 및 영업자 준수사항 등 교육 병행
- 2차 지도점검
  - 점검일시: 6월, 11월(연2회)
  - 점 검 반: 1개반 6명(공무원 2명, 경찰 2명, 시민단체 2명)
  - 점검사항: 유흥접객 등 불법영업행위, 주류만 판매, 객실 잠금장치 등

**□ 소요예산: 비예산**

최근 문제가 되고 있는 숙박업소의 위생분야에 대해 안전하고 깨끗한 위생환경을 조성하기 위한 특별점검을 실시하여 서비스 향상을 통한 구민의 이용 만족도 향상에 기여하고자 함.

**□ 추진방향**

- 대형숙박업소 특별 민·관 합동점검을 통한 종사자의 위생관리 의식 제고

**□ 사업개요**

- 기 간: 2019. 3. 1. ~ 5. 31.(3개월)
- 대 상: 대형숙박업소(20객실 이상) 94개 업소

구 분	총계	여의동	영등포동	당산동	도림동	양평동	신길동	대림동
일반	67	5	49	5	1	2	2	3
관광	27	5	7	6	-	8	1	-

- 점검내용: 숙박업 시설기준 및 영업자준수사항 이행 여부 등

**□ 세부추진계획**

- 점검일정
  - 영등포동 (56개소): 3. 1. ~ 4. 20.
  - 영등포동 외(38개소): 4. 21. ~ 5. 31.
- 점 검 반: 1개조 3명(직원 1명, 명예공중위생감시원 2명)
- 중점점검 내용
  - 청결상태, 욕실 등의 위생관리, 환기, 조명, 위생관리 기타
    - 객실, 침구 등의 청결(침구의 포와 수건 사용 시 마다 세탁 여부 등)
    - 업소 내 신고증, 숙박요금포 게시 등 숙박업소 준수사항 실시 여부
    - 안전을 위한 재난배상책임보험 가입 및 재가입 여부
- 행정사항
  - 위반업소에 대해 확인서 징구 및 행정처분

**□ 소요예산: 총 1,000천원(구비)**