

교육·복지·사람 중심



제165회 구의회 임시회

2012. 2.17 ~ 2.27

# 2012년 주요업무 보고



## 위 생 과

# 보 고 순 서

I. 일 반 현 황 .....	1
II. 2012 주요업무 추진계획 .....	4
III. 신규·주요투자사업 .....	18
IV. 2011 주요업무 추진실적 .....	21

# I. 일반 현황

## 1 인 력

구 분	계	일 반 직						기 능 직				
		4급	5급	6급	7급	8급	9급	6급	7급	8급	9급	10급
정 원	23	-	1	5	5	5	5			1	1	-
현 원	24	-	1	5	7	3	4		2	1	1	-
과부족	+1	-			+2	-2	-1		+2			-

## 2 조 직



**3**

**주요시설 및 장비**

구분	명칭	현황	비고
위생점검 주요장비 (8종56대)	차량	마티즈(2005년식)	2005.1월 구입
	갤럭시탭	13대	2011.10월 식품의약안전청 지원
	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**

**예산현황**

□ 사업별

(단위 : 천원)

단위사업명		예산액	전년도 예산액	증(△)감
총계		810,152	833,988	△23,836
구비	소계	199,876	191,968	7,908
	식품 및 공중위생업소 관리 강화	60,525	60,730	△205
	기본경비	139,351	131,238	8,113
기금	소계	610,276	642,020	△31,744
	식품진흥운영	610,276	642,020	△31,744

## 목 차

### <2012년도 주요업무계획>

1. 식품진흥기금 운용 ..... 4
2. 모범음식점 운영·관리 강화 ..... 5
3. 식중독 예방활동 ..... 6
4. 음식문화개선 사업 ..... 7
5. 식품자동판매기 위생관리 ..... 8
6. 식품접객업소 지도 점검 ..... 9
7. 식품안전관리 체계 확립 ..... 11
8. 어린이 식생활 안전관리 ..... 13
9. 음식점 원산지표시제 정착 ..... 14
10. 음식점 원산지 자율확대표시제 ..... 16
11. 공중위생업소 관리 ..... 17
12. 공중이용시설 실내공기질 관리 ..... 18

### <신규·주요투자사업>

1. 위생민원 솔루션 프로젝트 운영 ..... 19
2. 식품접객업 『인터넷 자율점검 시스템』 운영 ..... 20
3. 『식품제조가공업 위생길라잡이』 제작 ..... 21

## II. 주요 업무추진 계획

### 1 식품진흥기금 운용

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

#### □ 사업목표

- 식품진흥기금 운용 내실화를 통한 식품위생 및 국민 영양수준 향상

#### □ 추진방향

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

#### □ 세부 추진계획

- 기금운용 계획 (단위 : 천원)

총 액	용자금	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 용자 지원 : 650,000천원(구용자 400,000, 시용자 250,000)

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
어린이보호식품 우수판매업소	시	30,000	연 1%	3년 거치 5년 상환 균등분할

- 용자지원 홍보 : 구 홈페이지, 관련협회, 지역신문, 구보건소식지 등

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

□ 사업목표

- 쾌적한 위생환경 및 서비스 제공을 통한 선진 음식문화 정착
- 질적 향상을 위한 모범업소 지정 심사기준 강화(일반음식점의 5%이내)

□ 추진방향

- 위생등급 평가 및 재지정 심사를 통해 모범업소 운영관리 강화
- 모범업소 육성자금 융자지원 및 인센티브 물품, 홍보 지원

□ 세부 추진계획

- 모범음식점 지정·운영 : 213개소(목표 : 200개소)

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(20개소)

○ 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

□ 소요예산 : 26,640천원(구기금)

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

### □ 사업목표

- 집단급식소 등 식중독 발생우려 업소 지도·점검과 식중독예방 교육 및 홍보로 식중독 사전예방과 위생관리 수준향상 도모

### □ 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

### □ 세부 추진계획

- 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 → 동 주민센터 통장 및 직능단체, 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, 음식점협회, 관련 공무원 등 200명)
  - 유비쿼터스 서비스 : SNS, 트위터, QR코드, IP-TV, 전광판 등 활용 실시간 홍보
  - 대중매체 홍보 : 디지털 홍보관, 구보건소식지 및 홈페이지, 지역언론, 지역방송 등

### □ 소요예산 : 17,974천 원(구기금)



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

□ 사업목표

- 먹을 만큼만 차리는 음식문화 정착
- 식품안전을 위한 이용객들의 적극적인 참여로 음식 재사용 근절

□ 추진방향

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

□ 세부 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
  - 음식문화 개선 정착 feed-back : 서포터즈 대상 설문조사 실시
- 『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
  - 지원 : 식별표지판 부착, 공통찬기, 남은음식 수거용기 등
- 『음식문화 개선사업』 홍보
  - 내용 : 구민, 다문화가족, 음식점 알뜰상 차리기, 남은음식 버리기 홍보
- 음식문화 개선을 위한 영업자 특별 위생교육
  - 기간 : 일반음식점 영업자 위생교육시(4월, 10월 총 8회)
  - 내용 : 남은음식 재사용 제로 실천방법, 재사용가능 유형 등 교육

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

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

□ 사업목표

- 식품자동판매기 기획 지도점검으로 위생관리 수준 향상

□ 추진방향

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

□ 세부 추진계획

- 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)
- 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
- 점검결과 조치
  - 위반의 경중에 따라 관계규정에 의거 행정처분
  - 무단폐업 자판기는 자진폐업 유도 및 직권폐업 실시

□ 소요예산 : 8,000천원(구기금)

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

#### □ 사업목표

- 식품접객업소 자율점검과 위생점검의 지속적 실시로 불법영업 근절 및 청소년 유해환경 근원적 정비

#### □ 추진방향

- 식품접객업소 자율점검실시로 영업주에게 사전진단기회를 부여
- 서울시 소비자식품위생감시원을 활용 위생지도서비스 실시로 영업주 위생수준 향상
- 서울시 민·관 합동단속 실시로 효율적인 식품접객업소 감시활동 전개
- 식품접객업소대상 계절별, 테마별 특별점검 실시로 위해요인 사전예방
- 식품접객업소의 불법행위 및 청소년 유해업소 민·관 합동으로 야간지도점검

#### □ 세부 추진계획

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

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, 핫집, 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, 휴게음식점, 유흥·단란주점)
    - 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 식품제조·가공업 기타판매업)
    - 참여방법 : 자율점검표에 의거 영업주가 인터넷 접속 후 자율점검 후 입력
      - ※ 인터넷 사용이 어려운 업소에 소비자감시원이 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)

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

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.

□ 사업목표

- 식품의 안전성 확보 및 위해식품 생산·유통방지

□ 추진방향

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

□ 세부 추진계획

○ 유통식품 수거검사

- 검사시기 : 연중(월 1~2회)

- 수거대상 업소 현황

(단위 : 개소)

계	제조가공업소	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 규격기준, 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

(단위 : 개소)

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

- 자율점검 대상 : 2,604개소
- 점검시기 : 2012. 4 ~ 6월(연 1회)
- 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

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

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

□ 사업목표

- 안전하고 균형 잡힌 어린이 식생활 보호강화

※ 근거 : 어린이 식생활안전관리 특별법 시행('09.3.22)

□ 추진방향

- 『어린이식품안전보호구역』 관리강화
- 『학부모 식품안전지킴이』 운영
- 어린이 기호식품 판매업소 지도·점검

□ 세부 추진계획

- 『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

□ 소요예산 : 59,200천원(국 2,400, 시 29,280, 구기금 27,520)

음식점 원산지 표시제의 지도점검과 더불어 홍보·교육·인센티브를 균형있게 추진함으로써 올바른 원산지 표시 환경을 제공하고, 음식점 원산지 표시품목으로 6종이 확대·시행됨에 따라 변경제도에 대한 홍보 강화 및 수산물 취급 음식점 집중 점검 실시 등 수산물 원산지 표시제 조기 정착에 기여하고자 함

#### □ 사업목표

- 음식점 원산지 표시제도 정착
- 소비자의 알권리 및 선택권 보장과 신뢰사회 구현

#### □ 추진방향

- 음식점 원산지 표시제 상시 지도점검 및 기획점검을 통한 먹거리 안전 확보
- 음식점 내 수산물 원산지표시 확대시행에 따른 조기정착 유도
- 음식점 원산지 표시제에 대한 인식제고를 위한 홍보·교육활동 강화

#### □ 세부 추진계획

- 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	뷔페			
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, 뱀장어, 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
  - 기 간 : 연중 (월별 1~2회)
  - 대 상 : 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  
 ※ 농림수산물식품부, 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(100㎡ 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
- 소요예산 : 56,870천원(구기금 50,600, 구비 6,270)

음식점 원산지 자율확대표시제 자율품목(21종) 중 수산물 5종이 의무표시 품목으로 법제화됨에 따라 자율표시품목 조정으로 지속추진함으로써 음식점 원산지 표시제 수준향상에 기여하고자 함

사업목표

- 음식점 원산지 자율확대표시제 참여유도

추진방향

- 음식점 식재료에 대한 정확한 정보 제공
- 안심마케팅 지원을 통해 영업활성화를 도모하는 윈-윈 전략사업 추진

세부추진계획

- 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(꽉어, 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

- 점검 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 : 3,200천원(구기금)

## 11 | 공중위생업소 관리 - 구비 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

### □ 사업목표

- 공중위생업소 위생관리 확립과 지도점검의 공정 및 신뢰성 제고

### □ 추진방향

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

### □ 세부 추진계획

- 대 상 : 7개 업종 1,734개소 (업종별 월별 점검)

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

### □ 소요예산 : 10,160천원(구비)

## 12 공중이용시설 실내공기질 관리 - 구비 100%

주인이 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

### □ 사업목표

- 공중이용시설 실내 공기 질 측정 확대 실시로 쾌적한 생활환경 조성

### □ 추진방향

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

### □ 세부 추진계획

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

총 계	업무시설	복합건축물	공연장	혼인예식장
644	125	511	1	7

- 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

### □ 소요예산 : 3,580천원(구비)

# Ⅲ. 신규·주요투자사업

## 1 『위생민원 솔루션 프로젝트』 운영(신규)

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.

### □ 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
  - 기간 : 연 4회(분기 1회 4시간)
  - 장소 : 보건소 3층(보건교육실)
  - 대상 : 위생과 직원 전체(25명)
  - 강사 : 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

### □ 기대효과

- 위생업무 분야별 담당자 업무 숙지 및 민원해결 능력 향상

### □ 소요예산 : 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

#### □ 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 : 2,905 개소
  - 일반음식점 2,381(50~200㎡ 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, 구동 IP-TV, 관련협회 홍보 협조

#### □ 기대효과

- 자율점검 실시로 영업주에게 시간과 경제적 비용 저감

#### □ 소요예산 : 4,600천원(구기금 4,000, 구비 600)

우리구 식품제조가공업소는 대부분 종사자 1~2명 이내의 영세업소로서 영업주가 작업장 위생관리 등의 노력은 하고 있으나 전문지식이 없는바, 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

- 식품제조가공업 영업자가 알아야할 필수 내용을 요약 수록한 위생길라잡이를 제작 배부하여 안전한 식품생산 유도

#### □ 추진계획

- 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

#### □ 기대효과

- 식품제조업소 영업주의 위생관리 능력을 향상시켜 안전한 식품을 제조 유통함으로써 구민 건강증진

#### □ 소요예산 : 2,000천원(구기금)

## IV. 2011년 주요업무 추진실적

### 1 식품진흥기금 운용

추진실적

(단위 : 천원)

구 분	목 표	실 적	진도(%)
식품진흥기금 운용 사업비	728,580	456,895천원	62.7

- 식품진흥기금 융자금 실적 : 5개소 156,000천원
  - 모범음식점 육성자금 : 3개소 95,000천원
  - 시설개선자금 : 2개소 56,000천원

### 2 모범음식점 육성·관리

추진실적

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

### 3 식중독 예방활동

추진실적

구 분	목 표	실 적	진도(%)
집중관리시설(업소)지도점검	2회	2회	100
1830 손씻기 이동체험관 운영	100개소	168개소	168
식품접객업소 기획점검	20회	19회	95
식중독예방 홍보	10종	10종	100
식중독지수 문자서비스(SMS)	100회	72회	72회



## 4 음식문화 개선사업

### 추진실적

구 분	목 표	실 적	진도(%)
음식문화 개선 영업자 교육	8회	8회(4,300명)	100
음식문화 개선 캠페인	2회	2회	100
음식문화 개선 홍보물 제작	4종	4종	100

○ 음식문화 개선 홍보 : 행복소식지(4회), 보건소식지(4회), IP-TV(1회), 전광판(22회)

## 5 식품자동판매기 위생점검

### 추진실적

구 분	목 표	실 적	진도(%)
신고 자동판매기	1,337(2회)	1,535(2회)	114
음식점 내 자동판매기	600	630	105
수거검사	40	119	297

○ 행정처분 : 직권폐업 14건

## 6 식품접객업소 지도점검

### 추진실적

구 분	목 표	실 적	진도(%)
식품접객업소등 지도점검	2,000개소	2,833개소	142
자율점검제 추진	6,160개소	6,289개소	102
무허가식품접객업소 정비	2회	2회	100

○ 행정처분 : 118건

- 허가취소 3, 영업정지 11, 시설개수 5, 과태료 34, 시정명령 52, 고발 13

○ 서울시 교차점검 및 단속사전예고제 시행 : 총 23회(월2회 주·야간)

- 무허가(무신고) 식품접객업소 정비 : 33개 전 업소 고발
  - 상반기 정비 : 16개소(일반음식점 12, 휴게음식점 4)
  - 하반기 정비 : 17개소(일반음식점 5, 휴게음식점 12)
- 자치구 주관 테마 지도점검 : 총 19회 1,431개소

## 7 학교 건강지킴이 운영

### □ 추진실적

- 학교건강지킴이 위촉 : 43명
- 활동대상 : 학교급식소 43개소
- 활동기간 : 3월 ~ 12월(방학기간 제외)
  - 운영횟수 : 학교 당 주1회 연40회 현장점검(총 720회)
    - 식중독 발생이 우려되는 6~9월은 주 2회 점검
    - 점검방법 : 1일 2회(식 자재 반입시간, 취사·배식시간)
- 활동실적 : 1,617회(목표 1,720회)
- 점검내용
  - 무신고, 무표시, 유통기한 경과제품 반입여부
  - 냉동·냉장제품의 적정운송 여부 및 보관
  - 급식종사자의 개인위생 실태
  - 식 재료의 취급상태, 조리장 및 조리기구 관리실태 등

## 8 식품안전관리 체계 확립

### □ 추진실적

구 분	목 표	실 적	진도(%)
유통식품 수거검사	670건	832건	124
식품제조가공업소 지도 점검	109개소	141개소	129
식품판매업 자율점검	2,482개소	2,482개소	100

- 행정처분 : 298건
  - 과태료 7, 영업정지 14, 시정명령 14, 고발 32, 영업소 폐쇄 231

## 9 어린이 식생활 안전관리 (시비)

### □ 추진실적

- 『학부모 식품안전지킴이』 지정 운영 : 174명
  - 활동내용 : 학교주변 불량먹을거리 점검 및 식품판매업소 위생관리
- 어린이 기호식품 조리·판매업소 지도점검
  - 점검실적 : 31회 10,500개소(초등학교 주1회, 중·고교 월2회)
  - 점검내용 : 고열량 저영양식품, 정서저해식품 판매행위 등
  - 점검반 : 학부모식품안전지킴이 및 소비자감시원 활용
- 『어린이식품안전 동아리』 운영
  - 대상 : 초등학교(우신초등학교) 1개소 20명 내외
  - 운영실적 : 7개월
  - 운영방법 : 영양교사 지도아래 방과 후 학습 또는 특별활동과 연계 토론, 체험, 견학 등 프로그램 운영
- 어린이기호식품 우수판매업소 지정(목표 50개소)
  - 지정대상 : 초등학교 주변 어린이 기호식품 취급업소
  - 지정업소 : 51개소
  - 지원내용 : 우수판매업소 표지판 제작 교부

## 10 음식점 원산지표시 지도점검

### □ 추진실적

- 음식점 원산지표시 지도·점검 (단위 : 개소)

구분		목표	실적	진도(%)
음식점 원산지표시 지도·점검		7,296	7,820	107
쇠고기 유전자 수거검사		40	61	153
자율 확대표시	200㎡이상 대형음식점	301	301	100
	150~200㎡ 시범실시 업소	70	70	100
	전문음식점(추어탕, 복어 등)	235	235	100

- 행정처분 : 26건 (고발 6, 과태료 20)

## 11 | 공중위생업소 관리

### □ 추진실적

구 분	목 표	실 적	진도(%)
숙박업 지도점검 및 자율점검	277	312	112
미용업 지도점검 및 자율점검	1,408	1,471	104
이용업 지도점검 및 자율점검	222	266	119
세탁업 지도점검 및 자율점검	261	395	151
위생관리용역업 지도점검 및 자율점검	234	330	141
목욕장업 현장점검 및 수질검사	130	132	101
위생처리업 현장점검	8	8	100
공중이용시설 실내공기질 측정	100	165	165

### ○ 행정처분 : 36건

- 영업소폐쇄 2, 영업정지 5, 과징금 6, 과태료 10, 경고 9, 개선명령 3, 면허정지 1