

제235회 구의회 임시회

2022. 2. 4. ~ 2. 14.



2022년 주요업무 보고



위 생 과

보고 순서

I . 일 반 현 황	· · · 1
II . 2022년 주요업무 추진계획	· · · 3
III . 신규 · 중점 추진사업	· · · 24

I . 일 반 현 황

1 조 직

위 생 과

- (4)개팀

식품위생팀	공중위생팀	식품안전팀	위생민원팀
<ul style="list-style-type: none"> - 식중독 예방 사업 - 식품접객업소 감염병 확산 예방 - 식품접객업소 위생·지도 점검 - 음식문화개선사업 - 집단 급식소 위생관리 - 원산지표시제 지도·관리 - 식품진흥기금 운영 - 배달음식점 관리 - 식품자동판매기 관리 	<ul style="list-style-type: none"> - 공중위생업소 신고 관리 및 자율점검제 운영 - 공중위생업소 감염병 예방·관리 - 명예공중위생감시원 관리 - 공중위생서비스 평가 - 위생처리업 및 위생용품 제조업 관리 	<ul style="list-style-type: none"> - 식품제조·판매업 신고 및 처리 - 어린이급식관리지원센터 운영 및 지원 - 부정·불량식품 지도점검 - 학부모 안전 지킴이 운영 - 건강기능식품 판매업 지도·점검 	<ul style="list-style-type: none"> - 식품위생업소 신고 및 허가 처리 관리 - 면허증(이용사·미용사·조리사)발급

2 인 력

구 분	계	일 반 직						관리운영직				별정직·임기제			
		4급	5급	6급	7급	8급	9급	6급	7급	8급	9급	6급	7급	8급	9급
정 원	22	-	1	4	5	7	5	-	-	-	-	-	-	-	-
현 원	20	-	1	5	4	3	7	-	-	-	-	-	-	-	-
과부족	△2	-	-	1	△1	△4	2	-	-	-	-	-	-	-	-

3

주요시설 및 장비

구분	명칭	현황	비고
장비	차량	볼트(전기차량)	식품안전팀
		EV6(렌트차량, 전기차량)	식품위생팀
	갤럭시 노트	9대	식품안전팀
	손씻기 뷰박스	18대	식품위생팀
	ATP측정기	7대	식품위생팀

4

예산현황

(단위: 천원)

단위사업명	예산액	전년도 예산액	증(△)감
계	1,067,775	746,960	320,815
식품위생환경 개선 및 증진	43,105	43,413	△308
코로나19 대응 방역물품 지원	330,596	-	330,596
공중위생 서비스 수준 향상	22,800	22,300	500
식품 안전관리 강화	553,530	553,890	△360
위생민원서비스 추진 향상	4,192	4,792	△600
기본경비	113,552	122,565	△9,013

Ⅱ . 2022년 주요업무 추진계획

연번	사 업 명	쪽
①	건강한 외식문화 환경조성과 식중독 예방	4
②	식품접객업소 위생 수준 개선	9
③	건강한 식습관 보급 및 선진 음식문화 정착	12
④	원산지 표시 강화로 먹거리 신뢰도 제고	15
⑤	공중위생서비스 수준향상으로 구민 건강 기여	17
⑥	식품안전관리를 통한 안전한 유통 환경 조성	20
⑦	어린이 식품안전보호구역 안전관리 강화	22
⑧	원스톱 위생민원 운영·관리	23

식중독 발생 현황 등 데이터를 분석하여 식중독 발생 취약 시기별, 시설별 민·관 협업을 통한 사전점검(컨설팅) 및 홍보(교육) 등을 실시하여 식중독에서 안전한 건강도시 영등포를 구현하고자 함

□ 추진방향

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

□ 사업개요

- 기 간: 연 중
- 현 황: 총 업소 9,439소

(단위:개소)

합 계	일반음식점	휴게음식점	제과점	집단급식소
9,439	6,798	2,106	204	331
※ 배달음식점 현황: 708개소				

○ 주요 추진사항

- 식중독 발생 대시 신속 대응 체계 유지
- 집중관리시설(집단급식소) 위생 관리 지도·점검
- 계절별 다소비식품 지도점검 및 수거검사
- 배달음식점 위생 점검
- 위생취약업소(소규모 일반음식점) 식중독 예방 컨설팅
- 식품자동판매기 지도·관리
- 식중독 예방 교육 및 홍보
- 식중독지수 알림 전광판 설치·지원 확대

□ 세부 추진계획

○ 식중독 발생 대비 신속 대응 체계 유지(연중)

- 근무시간 및 방법: 24시간(주말·공휴일 포함, 24시간 연락체계 유지)
 - 평일 근무시간 18시까지(위생과 사무실)
 - 평일 18시 이후, 토·일 공휴일(재택근무): 구청 종합상황실(당직실) 연계
 - ※ 상황발생시(집단식중독 의심신고 접수 시): 1시간 이내 응소 후 임무 수행

- 식중독 대책반 분야별 역할

구분(분야별)	역 할	해당부서	비고
감시 및 대응	<ul style="list-style-type: none"> • 식중독 신고접수 및 지역사회 모니터링 • 일일 경고보고 	위생과	식품위생팀
	<ul style="list-style-type: none"> • 사례조사서 분석, 역학조사보고서 작성 	보건지원과	감염병관리팀
	<ul style="list-style-type: none"> • 주민홍보 및 보건교육 • 자가격리자 관리 및 지원 	보건지원과	보건기획팀 건강도시팀
원인조사 및 역학조사	<ul style="list-style-type: none"> • 환경조사 총괄 • 식품·환경검체 수거 및 검사의뢰(이송) • 식자재 조사(생산유통) 유관기관 협조(식약처 등) • 추정 원인식품, 감염원 오염경로 조사 • 식중독 원인조사 보고서 작성(보건지원과 조사결과 통보) 	위생과	식품위생팀 식품안전팀
	<ul style="list-style-type: none"> • 노출자·유증상자 조사(사례조사) • 접촉자 추적 관리 • 현장소독·방역소독 • 역학조사 및 환자후송 유관기관 협조(소방서, 질병관리본부 등) 	보건지원과	감염병관리팀
실험·진단	<ul style="list-style-type: none"> • 인체검체 채취, 검사실시·의뢰(이송) • 검사결과 취합 및 분석(보건지원과 통보) • 실험실 감시체계 운영 	의약과	검진팀

○ 집중관리시설(집단급식소) 위생 관리 지도·점검: 연 2회(상·하반기)

- 대 상: 집단급식소 331개소(학교급식소 46개교 포함)
- 현 황

(단위:개소)

합 계	산업체	병원	사회복지시설	어린이집(50인이상)	유치원	학교	관공서	청소년시설
331	72	35	17	104	25	46	31	1

- 추진기간

구 분	학교급식소	산업체 및 병원	어린이집	유치원·관공서·사회복지시설 청소년 시설
점검시기	개학전(2월, 8월)	5월	9월	10월

- 점검방법

1차 (학교급식소): 12개조(2인1조 소비자식품위생감시원 24명) 1일간

(집단급식소): 10개조(2인1조 소비자식품위생감시원 20명) 5일간

2차: 2인1조(공무원 2명) 부적합 급식소 현장 확인 점검

- 점검내용: 식자재 관리 상태, 배급식관리, 식품의 위생적 취급기준 준수 여부 등

○ 계절별 다소비 식품 지도점검 및 수거검사

- 업소현황(241개소)

(단위:개소)

합 계	삼계탕	김 밥	냉 면	빙 수
241	30	110	48	53

- 점검방법: 1차 소비자식품위생감시원을 통한 점검 후 부적합 업소에 대하여 2차 공무원 현장확인 점검
- 점검내용: 식자재 보관·조리장 위생상태 및 개인위생관리 등 위주 점검
- 수거검사: 수족관수 및 여름철 성수식품 20건 이상 식중독균 검사

○ 설·추석 명절 성수식품 지도·점검

- 점검대상: 설 성수식품 취급 음식점 및 기차역 주변 음식점: 121개소
- 점검방법: 소비자식품위생감시원에 의한 점검 후 안전성이 의심되는 식품 수거 검사 의뢰(보건환경연구원 미생물관리팀)

○ 배달음식점 지도 점검(테마별 연 4회)

- 점검대상: 708개소
- 점검시기: 족발·보쌈 취급업소(4월), 치킨(6월), 김밥(7월), 피자(10월)
- 점검방법: 소비자식품위생감시원에 의한 점검 후 안전성이 의심되는 식품 수거 검사 의뢰(보건환경연구원 미생물관리팀)

○ 위생취약업소(소규모) 일반음식점 식중독 예방 컨설팅(연중)

- 대 상: 3,510개소(일반음식점 영업장 면적 60㎡ 이하) 중 700개소 이상
- 방 법: 1차 소비자식품위생감시원(2인1조)을 통한 컨설팅(행정지도), 2차 동담당 공무원 또는 소비자감시원을 통한 행정지도 이행여부 확인
- 컨설팅내용
 - 식자재 보관·조리장 위생상태 및 개인위생관리 등 위주
 - 조리종사자 손, 도마·칼 등 조리기구 ATP(간이오염도) 측정 후 현장지도

○ 식품자동판매기 지도·관리

- 식품자동판매기 현황(230개소 393대)

(단위:개소)

합 계	당산	대림	도림	문래	신길	양평	여의도	영등포
230(393)	32(34)	24(24)	10(13)	14(22)	34(52)	29(36)	42(109)	45(103)

- 식품자동판매기 전수 점검: 상반기(4월), 하반기(11월)
- 점검방법: 소비자식품위생감시원 및 공무원에 의한 이중점검
- 점검내용 및 조치
 - 무단폐업(시설물 멸실): 직권폐업 진행 및 자진폐업 유도
 - 고장·노후 자판기: 자진폐업 유도
 - 위생불량 자판기: 2차 점검시 미시정한 업소는 관계법에 의거 행정 처분
 - 적합판정 자판기: 위생점검필증 부착 및 점검결과 기록

○ 식중독 예방 교육 및 홍보

- 식품위생 집합교육 대상 및 교육기간

대 상	교육 횟수	교육시기
사회복지시설 조리 종사자 (16개소)	1회	6월
일반음식점 기존영업자 (6,727개소)	6회	6월, 11월
소비자 식품위생감시원 (108명)	2회	6월, 11월

- 1830 올바른 손 씻기를 통한 식중독 예방 교육
 - 뷰박스 대여: 어린이집, 유치원 등 희망시설
 - 찾아가는 손 씻기 체험교육: 관내 초등학교 시설
- 식중독 예방 홍보관 운영: 구행사 및 일반음식점 영업자 집합교육
- 식중독 예방 대구민 홍보
 - 구 홈페이지 및 보건소 소식지를 통한 계절별 주요 식중독균 및 그 예방법 게재
 - 대중이 많이 통행하는 장소에서 식중독 예방 캠페인 (6월, 11월)
- 식중독 예방 캠페인(6월, 11월)
- 식중독지수 휴대폰 문자알림(5월~9월, 토, 일요일 및 공휴일 제외)
 - 전송방법

	단계	식중독지수	문 자 전 송 내 용
① 식약처 홈페이지 '식중독지수' 확인 (09시기준, 서울지역) ② 식중독지수 71이상(경고단계 이상) 확인 시 ③ 행정포털 문자전송시스템에서 지수별 내용을 입력하여 대상자에게 당일 식중독 지수 및 예방내용 전송	위험	【86이상】	식중독 발생가능성 매우 높으므로 식중독 예방에 각별한 경계요망
	경고	【71~85】	식중독 발생가능성 높으므로 식중독 예방에 경계요망
	주의	【55~70】	식중독 발생가능성 중간단계이므로 식중독 예방에 주의요망
	관심	【55미만】	식중독 발생가능성 낮으나 식중독 예방에 지속적 관심요망

· 식중독지수 발송대상

(단위:개소)

합계	집단급식소			대형 음식점	일반 음식점	구 공무원		
	학교	어린이집	그 외			팀장급이상	구의원	시의원
7,649	46	104	181	245	6,798	254	17	4
	식약처발송(150개소)		서울시 발송(420개소)		우리구 문자발송(6,881개소)			

○ 식중독지수 알림 전광판 설치·지원 확대

- 식품납품 업체 34개소 포함 미설치업소 72개소 추가 설치
- 집단급식소 지도점검과 병행하여 고장 등 사유로 교체 희망 현황 파악 후 설치 지원
- 식중독 지수 전광판 설치 현황

(단위:개소)

구분	총계	산업체	병원	사회복 지시설	어린이집	유치원	공공기관	학교	식품납품업체
	365	72	35	18	104	25	31	46	34
설치업소	293	44	32	16	100	25	31	45	-
설치대상	72	28	3	2	4	-	-	1	34

□ 추진일정

- 식중독 발생 대비 신속 대응 체계 유지(연중)
- 집중관리시설(집단급식소) 위생 관리 지도·점검: 연4회(2월, 5월, 8월, 9월, 10월)
- 계절별 다소비식품 지도점검 및 수거검사(5월~10월)
- 위생취약업소(소규모) 일반음식점 식중독 예방 컨설팅: 연중
- 설·추석 명절 성수식품 지도·점검: 연2회(1월, 9월)
- 배달음식점 지도·점검(테마별 연 4회, 4월, 6월, 7월, 10월)
- 식품자동판매기 지도·점검: 연2회(4월, 11월)
- 식중독 예방 교육 및 홍보(연중)
- 식중독 지수 알림 전광판 설치·지원 확대(연중)

□ 소요예산: 43,105천원(구비)

식품접객업소의 업태별 특성에 따른 지역별·테마별 민·관 합동 지도·점검을 강화하여 건전한 위생질서 확립 및 감염병 확산 예방에 기여하고자 함

□ 추진방향

- 시기별·시설별 맞춤 안내 및 교육을 강화하여 건전한 식품접객문화 정착
- 생활방역사(소비자식품위생감시원)을 적극 활용한 자체방역단 구성
- 식품접객업소 옥외영업 허용('21년 1월)에 따른 옥외영업지도·점검

□ 사업개요

- 기 간: 연중
- 대 상: 식품접객업소 9,175개소

(단위:개소)

합 계	일반음식점	휴게음식점	유흥주점	단란주점
9,175	6,798	2,106	138	133

○ 주요내용

- 유흥시설(유흥·단란·야간주류 전문 취급업소) 등 지도 점검
- 무허가(무신고) 식품접객업소 단속
- 카페형 일반음식점 지도 단속
- 옥외영업 신고 식품접객업소 지도·점검
- 코로나19 감염병 확산 예방 지도·점검

□ 세부추진계획

- 유흥시설(유흥·단란·야간주류 전문 취급업소) 등 지도 점검
 - 점검기간: 연중(주2회)
 - 점검업소: 991개소

(단위:개소)

합 계	유흥주점	단란주점	일반음식점 (통닭호프, 소주방, 대포집 등)
991	138	133	720

- 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 26개소

(단위:개소)

합 계	여의동	영등포동	신길동	대림동	양평동	도림동
26	4	9	8	2	2	1

- 단속내용: 업소 재고발 조치 및 실시간 현황조사

○ 카페형 일반음식점 지도 단속

- 대 상: 카페형 일반음식점 31개소(당산: 21개소, 도림:7개소, 대림: 3개소)
- 단속방법: 식품위생감시원(위생과 직원) 부정기적 불시 단속
- 점검내용: 유흥접객 등 불법영업행위 중점 단속을 통한 정비

○ 옥외 영업 신고 식품접객업소 지도·점검

- 옥외영업 신고 식품접객업소 현황(23개소)

(단위:개소)

합 계	영등포동	여의도동	당산동	문래동	양평동	대림동
23	3	10	3	4	1	2

※ 2022년 1월 기준이며, 매월 신고업소가 증가하고 있으므로, 2022년 대상 업소 100개소 이상으로 전망

- 추진내용

- 옥외 영업업소 위생 점검 (5월~10월)
 - 현장ATM(간이오염도)측정 및 덮개 등의 사용 점검
- 상시모니터링
 - 동별 거주하는 소비자식품위생감시원을 활용하여 야간 주말시간대의 상시 위생 점검
- 옥외영업 허용업소 표지판 설치 및 점유면적 구획선 조정지도
 - 옥외영업 허용업소와 영업장외 불법영업업소를 구분하기 위한 구획 표시 권고

○ 코로나19 감염병 확산 예방 지도 점검(연중)

- 점검대상

(단위:개소)

합 계	일반음식점	휴게음식점	제과점	유흥주점	단란주점	콜라텍(자유업)
9,386	6,798	2,106	204	138	133	7

- 점검방법

- 점검조 편성: 2인 1조 5개조 편성(식품위생팀 직원 10명)
- 전 수 점 검 : 소비자식품위생감시원 활용 연 2회 이상 전수 점검

- 점검내용

- 정부의 사회적 거리두기 조정에 따른 감염병 예방수칙 준수여부 등

추진일정

- 유흥시설(유흥·단란·야간주류 전문 취급업소) 등 지도 점검(연중)
- 무허가(무신고) 식품접객업소 단속(연중)
- 옥외 영업 신고 식품접객업소 지도·점검(6개월, 5월~10월)
- 코로나19 감염병 확산 예방 지도 점검(연중)

소요예산: 13,164천원(구비)

잘못된 식습관으로 인한 질병의 원인을 사전에 예방하고 식품위생·안전의 자율 실천 문화조성을 통해 안전하고 낭비 없는 음식문화 정착을 도모하고자 함

□ 추진방향

- 함께먹는 음식문화 개선을 통하여 자원낭비 해결
- 음식문화개선을 위한 사업들을 통해 국민의 건강을 지키고 외식경제 활성화

□ 사업개요

- 기 간: 연중
- 대 상: 관내 식품접객업소 및 구민
- 주요내용
 - 일반음식점 위생등급제 활성화 추진
 - 나트륨줄이기 환경 조성
 - 남은 음식 재사용 안하기(스마일DISH 사업) 참여 업소 확대

□ 세부 추진계획

- 일반음식점 위생등급제 활성화 사업
 - 위생등급 지정 현황

(기준, 개소)

연도별	지정 업소수	등 급		
		☆☆☆ 매우우수	☆☆ 우수	☆ 좋음
합 계	303	268	20	15
2019년	33	29	2	2
2020년	99	88	9	2
2021년	171	151	9	11

※ 식약처에서 홈페이지에 위생등급제 지정업소 주1회 공지

- 기 간: 2022. 4월 ~ 10월
- 대 상: 당연구역 → 영등포역·롯데백화점(영등포동4가)
자율구역 → 여의도 IFC몰(여의도동), 현대백화점(여의도동)

② 1:1 맞춤형 방문 컨설팅

- 목 적: 위생관리 컨설팅을 통한 위생등급 지정업소 확대
- 기 간: 2022. 4월 ~ 10월
- 대 상: 일반·휴게음식점, 제과점 중 100개소 선정
 - 2021년 위생등급평가 신청하였으나 미지정된 업소
 - 배달음식점 중 위생관리가 우수한 미참여 업소
 - 프랜차이즈(스타벅스, 파리바게뜨 등) 중 위생관리가 우수한 미참여 업소
- 추진방법
 - 전문 교육을 받은 식품위생감시원 1:1 맞춤형 방문 컨설팅
 - 객관적인 위생관리 현황 진단 후 문제점에 대한 대안 공동모색
 - 위생관리 실천 향상을 위한 주방문화개선 물품지원

③ 모범음식점 재지정시 위생등급제 전환 유도

- 대 상: 모범음식점 96개소
- 기 간: 2022. 11월
- 방 법: 재지정(11월) 및 년1회 모니터링(운영실태 점검)위생등급제로 전환 유도

○ 나트륨 섭취 줄이기 환경 조성

- 대 상: 관내 일반음식점 93개소
- 추진방법: 저염 식단 이행 권장
- 추진내용
 - 서울시 염도관리시스템을 위한 블루투스 염도계 지원 및 교육
 - 대표메뉴 염도 측정 및 결과 관리

○ 남은 음식 재사용 안하기(스마일 DASH 사업) 참여업소 확대

- 스마일 DASH 참여 음식점 확대 운영
 - 대 상: 관내 일반음식점 6,800개소(참여음식점 목표: 2,400개소)
 - 업소 내 부착용 홍보스티커 제작 및 배부
 - 기존영업자 위생교육 및 위생민원실 방문 시 참여 유도
- 스마일 DASH 실천리더 운영
 - 스마일 DASH 실천리더 지정: 소비자식품위생감시원
 - 식품접객업소 지도점검 시 홍보물품 배부 및 참여 유도
- 스마일 DASH 주민 교육(월 1회)
 - 교육방법: 방문교육(각 동 직능단체 회의시, 어르신복지관, 경로당 등)
 - 교육내용: 스마일 DASH 사업 홍보 및 홍보물품 배부

추진일정

- 일반음식점 위생등급제 활성화 사업: 4월~10월
- 나트륨 줄이기 환경 조성: 연중
- 남은 음식 재사용 안하기(스마일 DISH사업) 참여업소 확대: 연중

소요예산: 83,259(국 255천원, 시비 128천원, 구비 82,876천원)

수입 농수축산물의 증가에 따라 소비자가 안심하고 식재료를 선택할 수 있도록 음식점 원산지 표시제의 지도점검 및 홍보

□ 추진방향

- 바른 먹거리에 대한 소비자의 권익 확대 및 먹거리에 대한 알권리 보장

□ 사업개요

- 사업기간: 연 중
- 사업대상: 관내 일반음식점

(단위: 개소)

합 계	면 적 (㎡)			
	50이하	50초과~100이하	100초과~300이하	300초과
6,798	3,128	2,097	1,296	277

○ 주요내용

- 음식점 원산지 표시제 관리 및 지도·점검
- 쇠고기 한우 수거 및 유전자 검사
- 원산지표시 및 위생 자율점검 안내문 발송

□ 세부 추진계획

○ 식품접객업소 원산지표시제 관리 및 지도·점검

- 대 상: 원산지 및 위생에 취약한 소형(50㎡이하)식품접객업소 3,095개소

(단위: 개소)

합 계	한식	중식	일식	경양식	분식
3,095	1,636	299	194	249	717

- 추진방법: 방문지도 서비스 제공 후 위반업소 사후 시정여부 확인 점검

○ 쇠고기 한우 수거 및 유전자 검사

- 대 상: 관내 한우전문 취급 식품접객업소 112개소
- 기 간: 연 4회(설날, 추석, 하계휴가철, 연말)
- 내 용: 취급업소별 한우 유상 수거후 유전자 검사의뢰 (1건: 100g)
원산지 관련 위반 또는 부적합 발생 시 행정처분 및 고발

○ 원산지표시 및 위생 자율점검 안내문 발송

- 발송대상: 신규 및 명의이전 식품접객업소 (일반·휴게음식점, 집단·위탁급식소)

- 추진내용

· 신규 영업자에게 자율점검을 실시함으로서 원산지 의무표시 기준 강조

□ 추진일정

○ 식품접객업소 원산지표시제 관리 및 지도점검

○ 쇠고기 한우 수거 및 유전자 검사: 연4회(설날, 추석, 휴가철, 연말)

○ 원산지표시 및 위생 자율점검 안내문 발송: 12회 (매월1회)

□ 소요예산: 6,725천원 (구비)

공중위생업소의 자율 점검 및 지도·점검으로 청결하고 건강한 공중위생 수준 향상 및 코로나19 단계별 공중위생업소 관리를 통한 공중위생수준 제고

□ 추진방향

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

□ 사업개요

- 기 간: 연중
- 대 상: 6개 업종 1,876개소

(단위: 개소)

합 계	미용업	숙박업	세탁업	목욕업	건물위생관리업	이용업
1,876	1,095	199	166	41	244	131

○ 추진내용

- 공중위생업소 민관합동 지도·점검
- 감염병 예방을 위한 공중위생영업장 점검·단속
- 공중위생업소 자율점검
- 공중위생업소 서비스 평가
- 공중위생업소 수거·검사

□ 세부 추진계획

○ 공중위생업소 민관합동 지도·점검

- 대 상: 공중위생업소(숙박, 미용, 목욕, 이용, 세탁, 건물위생관리업)
- 점검인원: 3명(공무원 1명, 명예공중위생감시원 2명)
- 점검사항: 시설 및 설비 기준, 위생관리의무 등 준수여부 점검

○ 감염병 예방을 위한 영업장 점검·단속

- 대 상: 공중위생업소(숙박, 미용, 목욕, 이용)
- 편성인원: 2개조 4명(공무원 2명, 명예공중위생감시원 2명)
- 점검사항: 코로나19 방역지침 준수여부

○ 공중위생업소 자율점검

- 대 상: 6개 업종 1,876개소
- 점검방법: 영업주가 자율점검표 항목별로 점검 후 구청에 점검표 제출
- 미제출업소: 명예공중위생감시원 활용 현장 지도·점검

○ 공중위생업소 서비스 평가

- 사업기간: 9월~11월
- 사업대상: 3개 업종 406개소

(단위:개소)

합 계	2022년 평가대상(406개소)			2023년 평가대상(1,226개소)	
	숙박	세탁	목욕	이용	미용
1,632	199	166	41	131	1,095

-사전컨설팅 실시

- 대 상: 85개소 (2020년 평가등급 80점 미만 백색등급 업소)
- 내 용: 주2회 컨설팅을 실시하여 서비스 향상토록 지도
- 서비스평가반 구성 및 운영: 공중위생담당공무원 2명, 명예공중위생감시원 17명
- 업종별 평가항목

구 분	숙박업	목욕장업	세탁업
평가항목수	33개	43개	31개
일반현황	업소명, 주소, 영업자, 연락처, 행정처분이력 등 (7개)	업소명, 주소, 영업자, 연락처, 행정처분이력 등 (11개)	업소명, 주소, 영업자, 연락처, 행정처분이력 등 (6개)
준수사항	게시현황, 소독, 객실 먹는물 관리 등(8개)	게시현황, 조명상태, 발한실 관리 등(19개)	세탁물, 유기용제 관리 등(4개)
권장사항	소화기비치, 물품관리, 욕실관리 등(18개)	소화기관리상태, 미끄럼방지, 식품판매 등 (13개)	직업대 세탁물 인수증 교부 등 (21개)

- 조치사항

- 구홈페이지 위생관리 등급 공표 및 우수업소 로고안내판 제작 수여
- 미달항목 업소에 대한 지속적인 컨설팅
- 백색등급 업소 중점 지도점검으로 녹색등급 업소로 전환유도
- 최우수업소 공표 결과 보고: 2023. 1월

○ **공중위생업소 수거검사**

- 대 상: 공중위생 제조·운영·판매업소
- 현 황: 위생용품제조업 1개소, 위생처리업 1개소, 목욕장업 41개소, 먹는샘물 1개소(서울시 지정 마트), 위생용품 판매소 15개소
- 검사품목: 물수건, 물티슈, 욕조수, 먹는물샘물 등
- 검사항목: 위생용품 규격기준(외관, 이물, 대장균, 세균수 등) 등
- 검사의뢰: 서울시 보건환경연구원

□ **추진일정**

- 공중위생업소 민관합동 지도·점검(연중)
- 감염병 예방을 위한 영업장 점검·단속(연중)
- 공중위생업소 자율점검(3 ~11월)
- 공중위생업소 서비스 평가(9 ~11월)
- 공중위생업소 수거검사(연중)

□ **소요예산: 22,800천원 (구비)**

식품 소비패턴 변화 등 식생활 환경 급변으로 인한 식품안전 대비 및 등 위생 취약지역에 대한 위생수준 향상을 통하여 안전한 식품을 제공하고자 함

□ 추진방향

- 식품의 원료, 제조·가공 및 유통 등 전 과정에서 안전 위해물질이 제품에 혼입되거나 오염되는 것을 사전에 차단하여 식품의 안전성 확보

□ 사업개요

- 기 간: 연중
- 대 상: 식품제조·가공업소, 식품 판매업소, 건강기능식품 판매업소 등
- 내 용
 - 업종별 지도점검 및 자율점검
 - 식품 등의 수거·검사
 - 식품 허위·과대광고 관리

□ 세부 추진계획

- 식품제조·가공업소 지도점검 (총 88개소)
 - 정기점검: 연중 1회 이상 전수 점검(전년도 위반업소 중점 점검)
 - 기획점검: 연중 4회 이상 전수 점검(2월, 6월, 9월, 12월)
 - 설·추석 명절, 하절기, 나들이철, 등 성수식품 제조업소 특별 점검

○ 식품판매업소 등 자율점검

- 대 상: 즉석판매제조·가공업, 건강기능식품판매업 등 2,141개소
(단위:개소)

합계	제조가공업		건강기능식품		식품 소분업	식품 운반업	식품판매업		
	식품	즉석판매	일반	유통전문			유통전문	집단급식소	기 타
2,958	88	728	1,504	147	97	27	298	34	35

- 내 용: 업종별 자율점검 후 미실시 업소 현장방문 점검하여 위반업소 행정처분

○ 식품 등의 수거·검사 (300건 이상)

- 대 상: 123개소 (식품제조가공업소: 88, 기타식품판매업소: 35)
- 수거품목: 수입식품(건강기능식품 등), 계절별성수식품(음료류, 커피 등)
시민다소비식품(두부류, 건포류 등), 어린이기호식품(과자류, 빵류 등)
- 내 용
 - 보건환경연구원 검사결과에 따라 압류·회수·폐기처분 및 행정처분

○ 식품 허위·과대광고 관리

- 대 상: 관내 건강기능식품 판매업소 및 식품판매업소
- 추진내용
 - 허위·과대광고 『식약처 모니터링 정보망』 적발업체 위반행위 신속조치
 - 떴다방 근절을 위한 실버보안관 운영 (연 9회)
 - 월1회 경로당 등 계몽 활동

□ 추진일정

- 식품제조·가공업소 지도점검 (연 5회, 2월, 6월, 9월, 12월)
- 식품판매업소 등 자율점검(연중)
- 식품 등의 수거·검사 (연중)
- 식품 허위·과대광고 관리(연 9회, 3~11월)

□ 소요예산: 8,890천원(구비)

학교 주변 어린이 식품안전보호구역 내 어린이 기호식품에 대한 안전관리 강화로 어린이의 식생활 안전과 건강 증진에 기여하고자 함.

□ 추진방향

- 어린이들이 올바른 식생활 습관을 갖도록 그린푸드존 안전관리 강화

□ 사업개요

- 기 간: 연 중
- 대 상: 어린이 기호식품 조리·판매업소 227개소

(단위: 개소)

총계	신 고 업 종					자 유 업				
	소계	일반 음식점	휴게 음식점	제과점	기타 판매업	소계	학교 매점	문구점	슈퍼 마켓	편의점
227	96	23	52	19	2	131	8	10	28	85

- 방 법: 학부모 식품안전지킴이 56명 운영
- 내 용: 어린이 기호식품 조리·판매업소 위생 관리
 - 유통기한 준수, 위생 상태, 부정·불량식품 판매여부 등 지도 점검
 - 어린이 기호식품 조리·판매업소 위생관리수칙 홍보 및 캠페인 등

□ 세부추진 계획

- 어린이 기호식품 조리·판매업소 지도 점검
 - 기 간: 연중(월 1회)
 - 대 상: 어린이 기호식품 조리·판매업소 227개소
 - 방 법: 공무원 및 학부모 식품안전지킴이 지도 점검
- 개학시기 등 특정시기 어린이 기호식품 안전에 대한 홍보 전개
 - 시 기: 봄 개학 대비(2월), 어린이날 대비(4월), 가을 개학 대비(8월)
 - 내 용: 마스크, 앞치마, 위생모 착용 캠페인, 어린이 식품안전보호구역 위생관리수칙 홍보물 등 배부

□ 추진일정

- 어린이 기호식품 조리 판매업소 지도 점검: 12회(월 1회)
- 어린이 기호식품 안전 홍보: 3회(2월, 4월, 8월)
- 학부모 식품안전지킴이 교육 및 간담회: 1회(신학년 초)

□ 소요예산: 12,350천원(국 5,000천원, 시: 5,000천원 구비: 2,350천원)

식품영업(옥외영업 포함) 등 관련 신고민원 처리 시 사전 위생정보 안내 홍보 등으로 민원 불편 최소화를 통한 신속하고 공정한 민원서비스 제공

□ 추진방향

- 식품영업(옥외영업 포함) 등 관련 신고민원 처리 시 사전 위생 정보 안내 및 홍보로 민원 불편 최소화를 통한 신속하고 공정한 민원서비스 제공

□ 사업개요

- 기 간: 연중
- 내 용
 - 식품접객업소 영업 신고 처리
(일반·휴게음식점, 집단급식소, 푸드 트럭 등 신고 처리 및 면허세 부과)
 - 옥외영업 신고 처리 및 관리
 - 이·미용사 면허 발급 및 관리
 - 조리사 면허 발급 및 관리

□ 세부추진내용

- 신규 등록업소 위생 정보 홍보 서비스 제공
 - 식품접객업소 영업허가 및 신고 등 영업자 준수사항 및 시설기준 외 4종 홍보물 제공
- 인터넷(민원24)접수 민원 통합 문자 메시지 또는 유선 안내
 - 접수 민원에 따라 처리 완료 안내 및 미 첨부 서류 문자 안내하여 민원불편 최소화
- 옥외영업 신고에 따른 전산관리대장 작성 및 사후 관리
 - 옥외영업 신고 시 사전 부서(건축과, 도시계획과, 주차문화과) 관련법규 검토 결과 적합한 경우 전산관리대장 작성 보관
 - 옥외영업장 신고 후 동 담당 시설조사 출장 복명 시 촬영된 옥외영업장 시설 사진 및 도면을 새울 식품위생관리시스템 대장에 업로드 하여 사후 관리

□ 소요예산: 4,192천원(구비)

Ⅲ . 신규·중점 추진사업

1 어린이 급식 안전 프로젝트

식품안전팀

「어린이 식생활안전관리 특별법」 개정(‘21.12.30. 시행)으로, 영양사가 없는 모든 어린이 급식시설에 대하여 어린이들의 식품 안전, 영양 관리, 제공

□ 추진방향

- 영양사가 없는 모든 어린이 급식시설의 식품안전·영양관리를 통하여 어린이들의 건강한 성장 도모

□ 사업개요

- 개 소 일: 2020. 9. 2.
- 장 소: 경인로 900 여의도더리브스타일 102동 B103호
(사무실, 회의실, 조리실, 어린이교육실 등)
- 구 성: 11명(센터장 1명, 직원 10명)
- 운영기관: 이화여자대학교 산학협력단
- 위탁기간: 2020. 7. 2. ~ 2022.12.31.
- 운영내용: 위생·안전 및 영양관리 순회방문 지도, 위생 및 영양 교육 운영, 연령별 식단 및 레시피 보급 등 어린이 급식시설 급식관리 지원
- 급식시설 지원대상: 239개소

(단위:개소)

구분	계			어린이집			유치원			아동복지시설			
	전체 시설	지원시설		전체 시설	지원시설		전체 시설	지원시설		전체 시설	지원시설		
		'21	'22		'21	'22		'21	'22		'21	'22	
계	296	171	239	237	166	213	37	5	9	22	0	17	
의무등록시설	20명 이하	105	64	105	103	64	103	0	0	0	2	0	2
	21명~50명 이하	90	65	90	71	63	71	4	2	4	15	0	15
	51명~99명 이하	44	42	44	39	39	39	5	3	5	0	0	0

※ 등록급식소 296개소 중 의무등록시설 239개소 전수 지원 (영양사 보유시설 57개소 제외)

○ 주요추진사업

- 급식관리 순회방문: 위생·안전관리 지도, 영양관리 지도
- 대상별 위생·안전 및 영양 교육: 어린이 교육, 조리원 교육, 원장 및 교사 교육 등
- 정보 제공: 식단 및 레시피 제공, 소식지 발간 등

□ 세부 추진계획

○ 어린이 급식시설 순회방문

- 위생·안전관리: 위생·안전관리 실태 조사 및 자료 수집, 컨설팅 등
- 영양관리: 국 염도측정, 식재료 검수, 식단 감수 등

○ 조리원 방문 위생교육

- 위생교육: 깨끗한 조리실 만들기 원산지 표시사항 작성하기 식재료 보관하기 등
- 안전식중독 예방 교육: 소화기취급요령 및 시기별 계절별 식중독 예방교육
- 집합교육: 자외선살균소독기 사용법 및 건강한 저염, 저당 간식 조리실습

○ 어린이집원장 및 교사교육

- 원 장: 위생·안전·식중독·스트레칭·영양교육 및 식품알레르기 바로알기 등
- 교 사: 식품알레르기 바로알기

○ 어린이, 학부모 교육

- 어린이: 어린이 위생·안전·영양·인형극
- 학부모: 주방도구의 올바른 사용방법 및 부모와 함께하는 채소 편식 교육

○ 식단 및 레시피: 홈페이지 통합 정보 제공

○ 소식지 발간: 가정통신문 및 소식지 발간

□ 추진일정

- 어린이집 순회방문·위생·안전관리: 연 6회
- 어린이집 영양관리: 연 3회
- 조리원위생교육: 연 6회
- 어린이집원장 및 교사교육: 연 1회
- 학부모 및 어린이 교육: 연 1회

□ **소요예산: 525,000천원(국 157,000천원, 시 184,000천원, 구비 184,000천원)**

(단위:천원)

	총액	국비(30%)	시비(35%)	구비(35%)	비고
소요예산	735,000	221,000	257,000	257,000	
예산 확보	525,000	157,000	184,000	184,000	국비 미확보에 따른 매칭예산 동결

※ 센터 관리 급식시설수별 사업비 및 직원 운영 기준(식품의약품안전처 지침)

급식시설수	100개 이상	140개 이상	180개 이상	220개 이상	260개 이상
사업비	4억	5억	6억	7억	8억
직원수	9명	11명	13명	15명	17명
센터장	1	1	1	1	1
팀 장	1~2	1~2	2~3	2~3	3~4
팀 원	6~7	8~9	9~10	11~12	12~13

○ **예산 확보 방안(210백만원)**

- 국비 확보에 따른 매칭 사업비용 확대를 우선으로 하되, 국비 확보가 어려울 경우 추가경정예산으로 구비를 확보하여 원활한 사업추진