

제159회 구의회 임시회

2011. 2.18 ~ 2.28

『교육 복지 사람중심 새 영등포』 실현을 위한

2011년 주요업무 보고



위 생 과

보 고 순 서

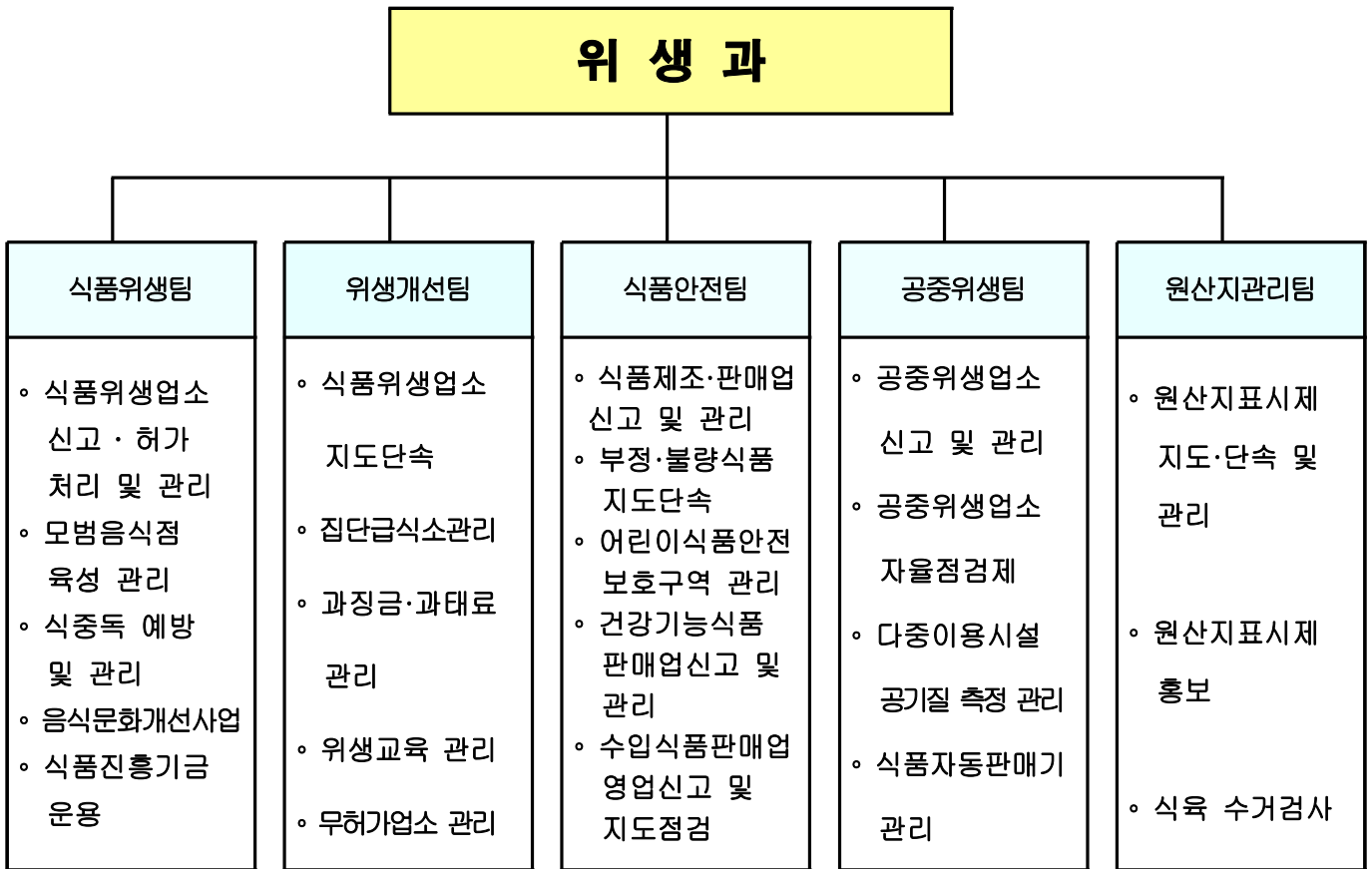
- **일 반 현 황** 1
- **2011 주요업무 추진계획** 4
- **신 규 사 업** 18
- **2010 주요업무 추진실적** ... 21

I. 일반 현황

1 인 력

구 분	계	일 반 직						기능직			
		4급	5급	6급	7급	8급	9급	7급	8급	9급	10급
정 원	23		1	5	5	6	4	0	1	1	0
현 원	23		1	5	7	1	5	1	2	1	0
과부족					2	△5	1	1	1		

2 조 직



3

주요시설 및 장비

구 분	위생 점검 장비							
	총 계	ATP 측정기	손씻기 뉴박스	적외선· 디지털 온도계	미생물 배양기	차량용 냉장고	잔류농약 분석기	미세먼지 측정기
수 량	7종 35대	4	12	14	1	2	1	1

4

예 산 현 황

사 업 별

(단위 : 천원)

단위사업명		예 산 액	전년도 예산액	증(△)감
총 예 산(구비, 기금)		833,988	1,116,713	△282,725
구비	총 계	191,968	205,163	△13,195
	식품 및 공중위생업소 관리 강화	60,730	67,696	△6,966
	기본경비	131,238	137,467	△6,229
기금	총 계	642,020	911,550	△269,530
	식품진흥운영	642,020	911,550	△269,530

목 차

□ 2011년도 주요업무계획

1. 모범음식점 운영·관리 강화	4
2. 식품진흥기금 운용	5
3. 어린이집 위생길라잡이 운영	6
4. 식품자동판매기 위생관리	7
5. 식중독 예방활동	8
6. 식품안전관리 체계 확립	9
7. 어린이 식생활 안전관리	11
8. 학교건강지킴이 운영	12
9. 식품접객업소 지도 점검	13
10. 음식문화개선 사업	14
11. 음식점 원산지표시제 정착	15
12. 공중위생업소 관리	16
13. 공중이용시설 실내공기 질 관리	17

□ 신규사업

1. 영롱이 맛집 지정 운영	18
2. 원스톱 위생민원 서비스	19
3. 식품안심 영등포 프로젝트 운영	20

II. 주요 업무추진 계획

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

□ 사업목표

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

□ 추진방향

- 등급평가에 따른 재심사 평가횟수 조정 등 심사시스템 강화(2회/년)
- 모범업소 육성자금 융자지원 및 인센티브 물품, 홍보 지원

□ 세부 추진계획

- 모범음식점 현황 : 263개소
- 모범음식점 지정
 - 신규지정 : 분기별(영업신고 후 6개월 이상 운영 업소)
 - 재지정 : 연2회(6, 11월)
 - 지정취소 : 기준미달, 영업정지, 폐업 등 부적합업소
- 모범음식점 지정기준 : 85점 이상
 - 모범음식점 세부 지정기준(위생, 서비스, 맛, 기여도 17개 항목)
 - 좋은 식단 이행여부 점검기준(공통10개 항목, 업태별 2~3개 항목)
- 모범음식점 지원
 - 육성자금 융자지원 : 업소 당 50백만원 이내
 - 음식문화개선 동참업소 물품 지원 : 업소 당 200천원 이내
 - 표지판제작 지원 : 업소 당 88천원(50개소 : 신규30, 훼손 20)
- 모범음식점 지정 홍보 강화
 - 모범음식점 이용 협조 및 신청 홍보 안내 : 연4회 이상
 - 구소식지, 지역신문 및 지역방송 등에 보도자료 제공 및 홈페이지 게재

□ 소요예산 : 4,400천원(구기금)

2 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
1,055,385	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)
 - 식품안전 및 식품접객업소 위생관리 : 58,460천원
 - 소비자식품위생감시원 활동비 등 : 134,160천원
 - 음식문화개선 홍보 등 : 49,400천원
- 식품접객업소 용자 지원 : 575,000천원
 - 구용자 : 400백만원(모범음식점육성자금 300백만원, 시설개선자금 100백만원)
 - 시용자 : 175백만원(시설개선자금 88백만원, 모범음식점 육성자금 87백만원)

용자대상	지원구분	용자한도(천원)	이율	상환조건
일반·휴게음식점 시설개선자금	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%	1년 거치 2년 균등분할 상환

- 용자지원 홍보 : 구 홈페이지, 관련협회, 지역신문, 구·보건소식지 등

3

어린이집 위생길라잡이 운영

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

□ 사업목표

- 어린이 손 씻기 체험 및 어린이 식품 식중독 예방을 위한 미생물 검사
- 어린이집 실내공기 측정으로 쾌적한 환경 유지
- 어린이 식품안전 교육으로 식중독 예방 및 어린이 건강 증진

□ 추진방향

- 세균 및 실내공기 오염에 대한 환기 지도
- 사업시행 후 성과분석을 통하여 관리방안 강구

□ 세부 추진계획

- 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 2명(식중독 담당자, 식품관련 자격증 직원), 소비자식품위생감시원 4명
- 운영내용
 - 조리 종사자(손)·기구(칼, 도마, 행주)에 대하여 현장에서 미생물 검사
 - 실내 공기 질 측정 후 실내 환기 지도(신규) : 미세먼지, CO, CO2, 포름알데히드
 - 적법한 식자재 제품사용 여부, 식중독예방 홍보물 배부 등
 - 식품안전 교육 및 손 씻기 체험으로 일상생활에서 주의사항 터득
- 소요장비
 - 손씻기부박스 2대, 미생물 측정 장비 2대, 식중독 간이검사 키트
 - 미세먼지 측정기 1대, CO, CO2, 포름알데히드 측정기 1대

□ 소요예산 : 4,000천원(구기금)

4 식품자동판매기 위생관리

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

- 점검대상 : 신고자판기 총 692대(465개소)
음식점 내 무료제공 자판기(신고제외 대상)
- 점검반 : 2인1조 5개반(공무원 및 소비자식품위생감시원 10명)
- 점검방법
 - 정기점검 : 연 2회 실시(4월, 10월), 수거검사 10회
 - 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

□ 소요예산 : 8,000천원(구기금)

5

식중독 예방활동

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

- 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, 개인위생관리 및 식자재 관리 상태 등
- 식중독 예방 진단 서비스 실시
 - 대상업소 : 소규모 일반음식점(66㎡이하) 3,270개소
 - 진 단 반 : 민·관 합동진단 실시(소비자식품위생감시원 활용)
 - 진단내용 : 신청업소 방문 영업장내 위생관리 상태 및 종사자의 손, 칼, 도마 등 ATP검사
- 집단급식소 식중독지수 전광판 설치 지원 : 100개소(병원, 산업체)
- 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

□ 소요예산 : 32,820천원(구기금)

6

식품안전관리 체계 확립

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

□ 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	제조·가공업소	백화점	대형마트	재래시장	학교주변 소규모 판매업소
531	109	2	28	20	372

- 중점수거품목(수거목표: 500건이상, 월별 수거품목 서울시 지정)
 - 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

○ **식품제조가공업 지도점검**

- 점검시기 : 연중(성수기·하절기 특별점검)
- 점검대상 : **152개소**
 - 식품제조 가공업소 정기점검 : 109개소
 - 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> : 1,862개소 → 2,482개소**

(단위 : 개소)

계	즉석판매 제조가공업	유통전문 판매업	건강기능식품판 매업	식품 등 수입 판매업
2,482	607	80	1,175	620

- 자율점검 대상 : 2,482개소
- 점검시기 : '11. 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** : 13,640천원(구기금)

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

□ 사업목표

- 어린이 식생활안전관리 특별법 시행('09.3.22)

□ 추진방향

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

□ 세부 추진계획

- 『학부모 식품안전지킴이』 지정 운영
 - 초·중·고등학교(43개교) : 학부모식품안전지킴이 179명
 - 운영방법 : 학교별 전담관리원 지정 운영
- 어린이 기호식품 조리·판매업소 지도·점검 관리
 - 점검주기 : 초등학교 월2회, 중·고교 월2회
 - 점검내용 : 고열량 저영양식품, 정서저해식품 판매행위 등
 - 점 검 반 : 학부모식품안전지킴이 활용
- 『어린이식품안전 동아리』 운영
 - 대 상 : 초등학교 2개소(20명 내외)
 - 2011년 초등학교 1개소 추가 지정 운영
 - 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 23개소 선정
 - 위생설비를 갖추고 고열량·저영양 식품을 판매하지 않는 업소
 - 우수판매업소 표지판 제작 교부

□ 소요예산 : 51,360천원(시기금)

8 학교건강지킴이 운영

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

□ 사업목표

- 안전하고 위생적인 학교급식을 위한 행정지원

□ 추진방향

- 학교별로 학교 건강지킴이를 지정하여 운영
- 교차점검으로 인한 비교 점검을 실시
- 안전하고 위생적인 급식이 되도록 식 자재 반입부터 배식까지 감시

□ 세부 추진계획

- 학교건강지킴이 위촉 운영
 - 위탁급식(7개소) : 소비자식품위생감시원 14명
 - 직영급식(36개소) : 소비자식품위생감시원 72명
- 학교급식소 현황 (단위 : 개소)

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

- 운영방법
 - 운영기간 : '11. 3월 ~ 12월(방학기간 제외)
 - 운영횟수 : 학교 당 주1회 연40회 현장점검 (총 1,720회)
 - 식중독 발생이 우려되는 6~9월은 주2회 점검
 - 점검방법 : 1일 2회(식 자재 반입시간, 취사·배식시간)
- 점검내용
 - 무신고, 무표시, 유통기한 경과제품 반입여부
 - 부패·변질, 포장 파손제품 반입, 냉동·냉장제품의 적정운송 여부 및 보관
 - 급식종사자의 개인위생 실태
 - 식 재료의 취급상태, 조리장 및 조리기구 관리실태 등

□ 소요예산 : 68,800천원(구기금)

9

식품접객업소 지도점검

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 위생 점검의 지속적 실시로 불법영업 근절 및 청소년 유해환경 근원적 정비

□ 추진방향

- 식품접객업소 자율점검실시로 영업주에게 사전진단기회 부여 및 준법의식 고취 및 건전영업 유도
- 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 : 7,837개소(목표 : 2,000개소)

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

- 점검유형 : 서울시 민관합동단속, 특별기획점검, 야간단속(주2회), 자율점검
- 민·관 합동 단속반 운영
 - 구직원, 경찰, 시민단체, 소비자식품위생감시원 등 1개반 8명으로 편성
- 중점점검사항
 - 청소년유해행위(청소년 유해업소출입, 고용, 주류제공 등)
 - 일반(휴게)음식점의 유흥접객 고용 및 유흥시설설치 영업행위
 - 무허가(무신고) 영업행위 여부 등 점검
 - 식품위생법 준수사항 및 업종별시설기준 이행여부
 - 식중독 예방 홍보 및 남은 음식 재사용 여부
- 위반업소 조치 : 현지 행정지도, 위반사안의 경중에 따라 행정처분 및 고발

□ 소요예산 : 30,540천원(구 22,220 구기금 8,320)

일반음식점에서 남은 음식의 재사용 행위는 식중독 발생 및 식품안전에 대한 위해요소가 되고 있어 남은 음식 재사용 제로운동을 통하여 식품안전성을 확보 하고 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

- 『남은 음식 재사용제로 음식점』 지정
 - 지정목표 확대 : 250개소 ('10년도 272 → 522개소)
 - 대상업소 : 신규지정 및 재지정 모범음식점, 동참 희망업소
- 남은 음식 재사용 제로 실천방안(신규)
 - 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 특별 위생교육
 - 방 법 : 음식점 영업자 교육 시 병행(년 2회)
 - 내 용 : 남은 음식 재사용제로 실천방법, 재사용가능 유형, 관련 법령 등
- 음식문화 개선 홍보
 - 구·보건소 홈페이지, 구·보건소식지, 지역신문 게재 : 년 4회
 - 리플릿 제작, 각종 구 행사시 병행 홍보

□ 소요예산 : 76,200천원(구기금 3,200 시기금 73,000)

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

□ 사업목표

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

□ 추진방향

- 음식점 원산지표시제의 완전정착을 통해 먹을거리 안전체감도 제고
- 「농수산물의 원산지표시에 관한 법률」 제정·시행(10.8.11)에 따른 원산지 표시 확대 및 변경사항 조기정착 추진

□ 세부 추진계획

- 음식점 원산지표시 지도·점검 : 주5회 80개소
- 대상업소 : 7,296개소(목표 : 전체업소)

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

- 대상품목 : 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 쌀, 배추김치
- 점검반운영 : 2개반 6명(공무원 2, 소비자식품위생감시원 4)
- 점검방법 : 전년도 행정처분 업소 및 신규, 지위승계 업소 우선 점검
- 점검내용 : 원산지·식육의 종류 표시여부 및 쇠고기 유전자 수거·검사 등
- 음식점 원산지 자율 확대표시제 실시
 - 권장품목(21) : 고추(가루)등 농산물 7, 장어등 수산물 14
 - 대상업소 : '10년 520개소(전문음식점, 규모 200㎡ 이상 음식점)
→ '11년 590개소(150~200㎡ 음식점 중 70개소 시범실시) 확대
 - 추진방법
 - 음식점 규모별 대상업소 지정 실시 : 대형음식점, 전문음식점 등
 - 「음식점 원산지표시 홍보의 날」 운영 : 월2회, 50개소
- 음식점 원산지표시 홍보
 - 홍보관 운영(년 2회), 소비자식품위생감시원 활용 홍보(월 2회), 리플릿, 지역신문, 구 홈페이지, 블로그 등에 게재(월 1회)
- 음식점 원산지표시 교육실시 : 년 2회(영업자 위생교육 시 병행)
- 소요예산 : 38,230천원(구 6,230 구기금 32,000)

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
- 지속적인 홍보를 통한 영업주 및 이용객의 관심 유도

□ 세부 추진계획

- 대 상 : 7개 업종 1,767개소 (업종별 월별 점검)

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

- 점검방법 및 조치
 - 1단계 : 자율 점검포에 의한 영업주 자율점검 실시
 - 2단계 : 미 이행업소에 대하여는 명예공중위생감시원과 합동점검 실시
 - 3단계 : 위반 업소에 대한 행정처분
- 점검반 운영 : 1개반 3명(공무원 1, 명예공중위생감시원 2)
- 점검내용 : 업종별 시설기준 등 법규 위반 및 영업자 준수사항 이행여부 등
- 목욕장업 수질검사 (연 2회 4, 10월)
 - 대 상 : 목욕장업 65개소
 - 수질검사기관 : 보건소 임상병리실
 - 검사방법 : 사전예고 실시 및 검사기간 확대(1월 → 2월)
- 위생처리업 수거검사 (연 2회 5, 9월)
 - 대 상 : 물수건 외 3종
 - 검사의뢰기관 : 서울시 보건환경연구원

□ 소요예산 : 9,360천원

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 : 2011. 1~ 5월
- 대 상 : 공중이용시설 총 644개소 중 100개소 (연면적 2천㎡ 이상의 건축물)

총 계	업무시설	복합건축물	공연장	혼인예식장
644	125	511	1	7

- 측정시설 선정
 - '10년도 측정시설(84개소) 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
 - 공중이용 시설 주에게 관리 방안에 대한 리플릿 제공(서울시 제작)
 - 기준초과시설에 대해 행정지도 및 추후 실내 공기 질 재 측정

□ 소요예산 : 3,120천원

Ⅲ. 신규 사업

1 『영릉이 맛집』 지정 운영

우리구의 맛있고 특색있는 음식점을 『영릉이 맛집』으로 지정하여 우리구를 찾는 국내외 관광객 및 지역주민들에게 음식점의 독창적인 맛을 홍보하고 체험케 함으로써 음식문화 수준향상과 지역경제 활성화에 기여코자 함.

□ 사업목표

- 『영릉이 맛집』을 지정하여 외부인이나 구민들이 음식맛 체험 및 홍보를 통하여 음식문화를 개선하고 지역경제 활성화 기여

□ 추진방향

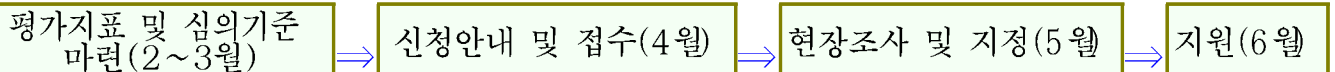
- 영등포 관광코스 추진과 병행하여 『영릉이 맛집』을 발굴 지역명소로 육성
- 맛집에 대한 인센티브 지원과 경쟁유도로 독창적으로 맛있는 음식 지속 개발

□ 세부 추진계획

- 추진기간 : 4~7월중
- 지정대상 : 122개소(관광명소 주변 모범음식점)
 - 모범음식점 세부지정 기준에 적합한 영등포 관광코스 주변 업소로 업종별로 음식맛이 우수한 업소
 - 관광코스 주변 음식점 현황 (단위 : 개소)

계	선유도 공원	한강 선착장	국회 의사당	여의도 공원	방송국	63시티	문래동예술 창작단지	영등포 역주변	경방 타임스퀘어	안양천 생태공원
122	1	6	26	56	5	9	9	5	2	3

- 지정목표 : 30개소
- 신청 및 지정절차



- 지정업소 지원 : 지정증, 지정표지판 교부, 홍보책자, 리플렛 발간
- 홍보방법
 - 인터넷 매체활용 : 구 홈페이지, 영등포구 블로그, 트위터 등
 - 공공기관, 여행관련 업체 및 시설 등에 홍보책자 배부
- 사후관리 : 위생과 직원 및 소비자식품위생감시원 합동 점검

□ 소요예산 : 30,000천원(구기금)

2 원스톱 위생민원 서비스

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.

□ 사업목표

- 별도 위생민원실을 마련 원스톱 위생민원 처리로 만족도 제고
- 위생민원 만족도와 청렴도에 대한 설문조사로 민원처리를 개선하여 청렴도 향상

□ 추진방향

- 위생민원처리 전담원을 배치하여 정확한 민원접수 및 신속한 처리
- 민원인의 대기시간 중 영업에 필요한 각종 정보습득 공간제공
- 위생민원 만족도 조사를 연 2회 실시하여 만족도가 낮은 분야 집중개선으로 위생분야 청렴도 향상

□ 위생민원 처리현황(2010년)

(단위 : 건)

업종	처리건	신규	변경	지위승계	폐업	
총계	8,055건(1일 40건)					
민원처리	소계	3,735	810	526	1,855	544
	일반음식점	2,866	547	304	1,603	412
	유흥주점	119	10	18	84	7
	단란주점	104	11	11	69	13
	휴게음식점	465	197	116	76	76
	집단급식소	45	12	27	0	6
	위탁급식영업	78	11	42	9	16
	제과점영업	58	22	8	14	14
민원상담	영업신고 등	총 4,320건				

- 처리건수 : 1일 40건 이상 위생민원 및 민원상담 처리

□ 세부 추진계획

- 인력구성 : 근무인원 2명(민원 1, 상담 1)
- 설계도 및 집기, 비품 등 배치도 작성 : 3월중(행정지원과)
- 장비설치 : 3월중
 - 책상(의자), 인증기, 순번기, 민원대기의자, 필기대 등 집기구입 : 위생과
 - 컴퓨터(1대), 프린터기, 전화기 설치 및 인터넷선 공사 : 전산정보과
- 위생민원실 준공예정 및 업무개시일 : 3월 중

□ 소요예산 : 22,000천원

수입식품과 국내 가공식품의 다양화로 국민의 식품안전에 대한 높은 관심에 부응코자 우리구 소비자 식품위생감시원들의 역량 강화를 위하여 HACCP (식품위해요소 중점관리기준)지정업체의 위생적인 생산 시설 견학과 식품위생교육을 실시하여 소비자 감시 업무에 활용토록 함.

□ 사업목표

- 소비자식품위생감시원의 역량 강화
- 안전한 식품제공을 위한 식품위생감시 업무 시 활용 기회제공

□ 추진방향

- 식품제조 부터 소비자 섭취 전까지 전 과정 견학으로 식품안전 확보
 - 우리구 소재 HACCP 지정업체를 대상으로 식품제조 견학 실시
 - ※ HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point) : 식품의 원재료 생산에서부터 제조, 가공, 보존, 조리 및 유통 단계를 거쳐 최종 소비자가 섭취하기 전까지 각 단계에서 위해물질이 혼입되거나 오염되는 것을 사전에 방지 하기 위한 위생관리시스템
- 소비자식품위생감시원 교육 강화

□ 세부 추진계획

- HACCP 견학 대상업체 : 롯데제과(주)
 - 기 간 : '11. 3 ~ 4월 (8회)
 - 소재지 : 영등포구 양평동4가 20번지
 - HACCP 지정 생산품 : 과자류, 껌류, 빙과류 등
 - 견학 대상자 : 276명(30명/1일 1회)
 - 학부모 식품안전지킴이 179명, 소비자식품위생감시원 97명
 - 견학내용 및 시간 : 2시간 20분
 - HACCP 제도의 이해 : 동영상 관람 (20분)
 - HACCP 적용 생산시설 및 종사자 위생관리 현장 견학 (90분)
 - 질문 및 답변 (30분)
- 소비자식품위생감시원 식품위생교육 실시 : 년 3회
 - 교육내용 : 식품안전시책 및 식품위생법 설명, 식중독예방 및 위생 점검방법, 해당분야별 위생 감시 요령 등

□ 소요예산 : 비예산

IV. 2010년 주요업무 추진실적

1 모범음식점 육성·관리

□ 추진실적

구 분	목 표	실 적	진도(%)
모범음식점 용자지원	600백만원	13개소 585백만원	98
모범음식점 지정포지판 제작	90개	90개	100

2 식품진흥기금 운용

□ 추진실적

(단위 : 천원)

구 분	목 표	실 적	진도(%)
식품진흥기금 운용 사업비	819,950	779,983천원	95

○ 시설비 등 용자금 지원 : 585,000천원(13개소)

3 식중독 예방활동

□ 추진실적

구 분	목 표	실 적	진도(%)
집중관리시설(업소)지도점검	2회	2회	100
손소독기 지원	20개소	20개소	100
냉동고 지원	45개소	55개소	122
손씻기 시설 지원	19개소	19개소	100
1830 손씻기 이동체험관 운영	100개소	157개소	157
식품접객업소 기획점검	12회	17회	142
식중독예방 홍보	10종	10종	100

4 식품안전관리 체계 확립

□ 추진실적

구 분	목 표	실 적	진도(%)
유통식품 수거검사	590건	1,016건	172
식품제조가공업소 지도 점검	157개소	157개소	100
식품판매업 자율점검	1,660개소	1,660개소	100

- 행정처분 :167건
 - 과태료13, 영업정지8, 시정명령8, 시설개수2, 고발22, 품목정지1, 영업소폐쇄113

5 어린이 식생활 안전관리 (시비)

□ 추진실적

- 『학부모 식품안전지킴이』 지정 운영
 - 학부모 식품안전지킴이 신규위촉 : 43명(기존 136명)
 - 활동실적 : 46회 1,380명 15,481개소 점검
 - 운영내용 : 학교주변 불량먹을거리 점검 및 식품판매업소 위생관리
- 어린이 기호식품 조리·판매업소 지도점검 관리
 - 점검실적 : 46회(초등학교 주1회, 중·고교 월2회)
 - 점검내용 : 고열량 저영양식품, 정서저해식품 판매행위 등
 - 점 검 반 : 학부모식품안전지킴이 및 소비자감시원 활용
- 『어린이식품안전 동아리』 운영
 - 대 상 : 초등학교 1개소(20명 내외)
 - 운영실적 : 1개소 운영(우신초등학교)
 - 운영방법 : 영양교사 지도아래 방과 후 학습 또는 특별활동과 연계 토론, 체험, 견학 등 프로그램 운영
- 취약식품판매업소 시설개선비 지원(목표 30개소)
 - 지원실적 : 33개소
 - 지원내용 : 시설개선비(차광시설 등)의 90%범위 내 최대 50만원

6 학교 건강지킴이 운영

□ 추진실적

- 학교건강지킴이 운영
 - 운영기간 : '10. 3 ~ 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)
- 점검실적 : 1,336회(목표 720회)
- 점검내용
 - 무신고, 무표시, 유통기한 경과제품 반입여부
 - 냉동·냉장제품의 적정운송 여부 및 보관
 - 급식종사자의 개인위생 실태
 - 식 재료의 취급상태, 조리장 및 조리기구 관리실태 등

7 식품접객업소 지도점검

□ 추진실적

구 분	목 표	실 적	진도(%)	비고
식품접객업소등 지도점검	2,000개소	2,199개소	110	
자율점검제 추진	7,326개소	6,684개소	100	637개소 폐업 5개소 휴업
무허가식품접객업소 정비	2회	2회	100	

- 행정처분 : 115건 (영업정지 10, 시설개수 19, 과태료 33, 시정명령 37, 고발 8)
- 자율점검제 시행 : 식품안전서포터즈, 동별 소비자감시원 활용 회신율 100% 달성
- 서울시 교차점검 및 단속사전예고제 시행 : 총 19회
 - 단속계획 처벌규정을 사전 예고하여 영업주에게 사전진단 기회부여
- 무허가(무신고) 식품접객업소 정비
 - 상반기 정비 : 14개소(일반음식점 10, PC방 4)
 - 하반기 정비 : 10개소(일반음식점) 전 업소 고발
- 자치구 주관 테마 지도점검
 - 점검업소 : 총 17회 1,295개소

8 음식점 원산지표시 지도점검

□ 추진실적

○ 음식점 원산지표시 지도·점검

(단위 : 개소)

구 분		목표	실적	진도(%)	비고
음식점 원산지표시 지도·점검		7,129	11,005	154	
쇠고기 유전자 수거검사		40	44	110	
자 율 확대표시	300 m^2 이상 대형음식점	175	166	100	9개소 폐업
	200~300 m^2 음식점	168	146	100	22개소 폐업
	전문음식점(추어탕, 복어 등)	218	208	100	10개소 폐업

○ 행정처분 : 18건 (영업정지 6, 과징금 8, 과태료 3, 시정명령 1)

9 공중위생업소 관리

□ 추진실적

구 분	목 표	실 적	진도(%)	비고
숙박업 지도점검 및 자율점검	281	611	109	년2회 자율점검
미용업 지도점검 및 자율점검	693	806	116	
이용업 지도점검 및 자율점검	232	452	101	년2회 자율점검 (총 446개소)
세탁업 지도점검 및 자율점검	270	562	104	년2회 자율점검
위생관리용역업 지도점검 및 자율점검	222	248	111	
목욕장업 현장점검 및 수질검사	68	150	110	년2회 자율점검

○ 행정처분 : 69건

- 영업소폐쇄 5, 영업정지 7, 과징금 11, 과태료 20, 경고 12, 개선명령 11, 면허정지 3