

(환경위생과)

## 쾌적한 위생 접객공간 제공

- 모범음식점 및 좋은 식단 실천 우수업소 지정에 따른 객관적이고 공개적인 심사와 지원으로 건전한 음식문화를 정착에 기여
- 낭비적인 식생활 문화개선으로 시민에게 쾌적한 위생 접객 공간 제공

### □ 사업개요

- 식품접객 우수업소 모범음식점 지정 및 지원 강화
- 좋은 식단 실천대상 업소 중점 점검 홍보 강화
- 대형음식점 종사자 친절마인드 제고 및 위생관리 강화

### □ 추진계획

- 모범음식점 지정 및 심사기준 개선 : 년 중
  - 심사 시기 : 현행 매년 6월 지정 → 분기1회(신규), 재심사 6월실시
  - 지정기준 등 심사기준 객관화 계량화 실시 : 3월중
  - 심사내용 업소별 공개 ⇨ 탈락업소 이의 신청권 부여(개선시 추가지정)
- 좋은식단 실천 및 음식문화개선 위생지도점검 실시 : 분기1회
  - 대 상 : 167개소(일반 104, 집단급식소 63)
  - 영업유형 : 영업장면적 120㎡이상 한식, 일식음식점
  - 좋은식단 실천여부 지도점검 : 책임담당제 지정 : 167개소 7명
- 모범음식점 및 좋은식단 실천업소 지원 및 홍보 : 년 중
  - 모범음식점 수도료 감면 : 수도사용료 30% 감면
  - 좋은 식단 실천 업소 조리기구등 주방위생용품 지원
  - 정기 위생점검 면제 및 부천시 홈페이지 ,관내 언론기관 홍보실시

### □ 기대효과

- 모범음식점 지정절차 공개 및 업소 선정의 투명성 확보
- 낭비적인 음식문화 개선 및 좋은 음식문화 실천에 기여

# 식품유통 · 판매업 위생관리

식품의 제조·가공·조리·유통 및 최종소비자가 섭취하기 전까지의 각 단계에서 발생 할 수 있는 위해요소를 제거하고 식품안전사고 발생시 신속한 대응 체계를 구축하여 시민으로부터 신뢰 받는 위생행정 구현

## □ 사업개요

- 유통식품에 대한 수시 점검 및 수거검사로 부정·불량식품 유통 차단
- 재래시장 등 위생관리 취약지역 지도점검 실시 및 중점관리
- 유해식품 유통·판매행위에 대하여는 추적조사 등 철저한 사후관리

## □ 추진계획

- 유통식품 판매업소 점검 및 수거검사 : 연중
  - 대상업소 : 과거 위반업소, 대형 할인매장, 재래시장, 소규모 슈퍼 등
  - 국민 다소비식품 수거검사 : 총 150건 1월 1회
  - 특별관리 대상식품 : 30개 식품 중점수거(콩나물, 냉동식품, 건과류 등)
- 명예식품위생감시원 취약지역 합동점검 : 5월~9월
  - 대 상 : 재래시장, 초등학교 주변 식품판매점, 식품자동판매기
  - 방 법 : 명예식품위생 감시원 합동 단속 실시
    - 상반기 : 식품자동판매기 320개소 지도점검
    - 하반기 : 재래시장 7개소, 초등학교 11개소 주변 식품판매업소 점검
- 식품판매업소 위생교육 및 홍보 : 수 시
  - 식품취급 관리 및 1399 부정불량신고 홍보물 제작 배포 : 년 2회
  - 사후관리 차원보다 사전 예방적 점검실시 : 위생교육과 점검병행실시

## □ 기대효과

- 식품 판매업소 지도점검 및 수거검사 강화로 유해식품 유통 차단
- 부정·불량식품 시민감시기능 확대 및 신뢰 받는 위생행정 구현

# 다중이용 위생업소 안전사고 예방

다수의 시민이 이용하는 위생 접객업소에서 안전사고 발생시 대형 사고 및 인명피해가 예상되어 업종별 위해요소를 사전 제거함으로써 시민에게 안전하고 편리한 다중이용 위생접객공간 제공

## □ 사업개요

- 다중이용 위생접객업소 재난안전사고 예방을 위한 지도·점검 실시
- 정기 안전점검 실시로 영업자 및 종사자의 안전관리 의식 개선

## □ 추진계획

- 다중이용 위생접객업소 안전관리 필요성
  - 다중이용시설 위생접객업소 재난안전사고 위해 요소
    - 영업장이 지하 또는 지상2층 이상에 위치
    - 사우나는 남, 여 또는 혼용 공간 등 여러 시설이 혼재
    - 다중숙박시설 및 이용업소 불법 칸막이 화재사고 취약
- 다중이용 위생접객업소 안전점검 실시 : 연 2회
  - 유흥·단란주점 : 23개소(300㎡이상 유흥 3, 기타유흥 13, 단란 7)
  - 숙박업소 : 32개소(1,000㎡이상 12, 기타숙박 20)
  - 사우나 등 목욕장 : 24개소(찜질시설 5, 기타목욕장 19)
  - 불법우려 이용업소 : 21개소(지하 18, 지상2층 3)
- 중점관리 대상 지정 관리 : 분기 1회
  - 관리대상 : 300㎡이상 대형업소 및 노후시설, 안전관리 부재 시설
  - 점검주기 : 분기 1회 이상 실시(기타업소 년2회 점검 실시)

## □ 기대효과

- 영업자의 안전관리의식 제고로 위생 접객업소 재난안전사고 예방
- 재난안전사고 위해 요소 사전제거로 유사시 피해 최소화

# 공장지역 음식점 환경 체계적 관리·개선

식품안전 사각지대인 공장지역의 음식점 환경을 친절하고 청결히 개선하여  
위생수준 향상 및 기업 경쟁력 제고

## □ 사업개요

- 공장지역 위생업소 등급관리
- 식품안전관리 메뉴얼 제작·보급
- 자율 위생관리 책임제 실시
- 취약부문 지도·점검 및 교육으로 위생환경 개선

## □ 추진계획

- 중점관리업소 D/B 구축을 통한 효율적이고 체계적인 관리
  - 위생관리 등급을 평가 3분류(자율·일반·중점관리) : 80개소/3월중
    - ▶ 업소별 위생관리 개선과제 발굴
  - 위생관리 등급 평가결과 업소에 서면 통보
- 식품안전 의식 고취를 위한 위생관리 메뉴얼 제작·보급 : 5월중
  - 영업장, 조리장 등 관리객체별로 위생관리 메뉴얼 CD, DVD 제작·보급 : 80장
    - ▶ 깨끗한 위생업소 관리사례, 위생관리 실천요령 소개
- 영업자 위생관리능력 제고 : 5월중
  - 업소별 위생관리책임자 지정 : 1명
    - ▶ 위생관리책임자 실명 표지판 업소 배부 및 부착
  - 자율 위생지도 점검표 제작 보급(일일점검 기록관리)
- 위생관리 취약부문 지도·점검 및 교육 실시로 환경 개선 : 연중
  - 식품안전사고예방 안내문 SMS 문자 전송 : 수시
    - ▶ 식중독 예방 관리, 위생법규 등
  - 현장 순회교육을 통한 식품안전사고 사전예방 : 분기 1회
    - ▶ 위생관리 취약부문 위주로 영업자(종사자) 현장 교육 실시
  - 위생환경 개선 지도·점검 실시 : 분기 1회
    - ▶ 취약부분 1차 개선요구 → 미 이행시 행정처분
- 음식점 환경개선 우수업소 인센티브 제공 : 연중
  - 영업자 시상 및 인터넷 홍보 등

## □ 기대효과

- 식품안전사고 사전 예방으로 시민 건강보호 및 위생수준 향상
- 공장주변 음식점소 환경 개선을 통한 기업 경쟁력 제고