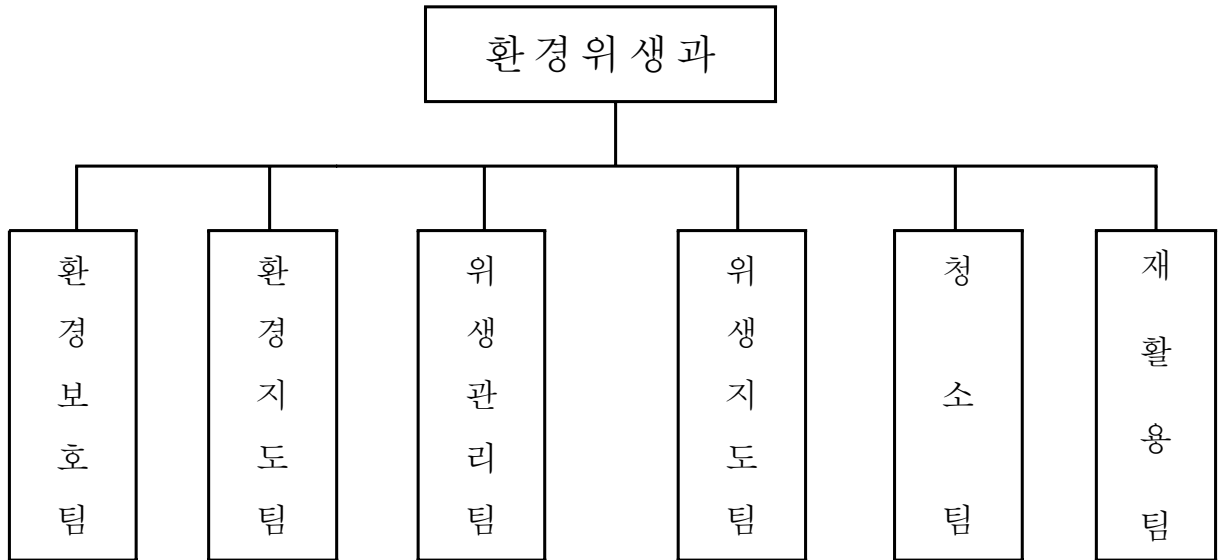


(환경위생과)

# 조직 및 인력현황

□ 조 직 (6팀)

(2006. 10. 31 현재)



□ 인 원 (25/25)

(정원 / 현원)

직급별 담당별	계	5급	6급	7급	8급	9급	기능직
계	25/25	1/1	6/6	6/12	6/2	4/2	2/2
환경보호팀	5/5	1/1	1/1	1/1	1/1	1/0	0/1
환경지도팀	5/4		1/1	1/2	2/0	0/1	1/0
위생관리팀	5/5		1/1	1/3	1/0	2/1	
위생지도팀	3/3		1/1	1/2		1/0	
청 소 팀	4/5		1/1	1/3	1/1		1/0
재 활 용 팀	3/3		1/1	1/1	1/0		0/1

# 맛있고 수준 높은 소사맛집 육성

음식의 맛이 뛰어나고 특색 있는 음식점을 소사맛집으로 발굴 육성하여 경쟁력 제고 및 맛의 즐거움과 수준 높은 서비스 제공

## □ 사업개요

- 소사맛집 지정 관리 \_\_\_\_\_ 8개소
- 맛있고 수준 높은 음식 적극 발굴
- 소요예산 \_\_\_\_\_ 4,800천원

## □ 추진실적

- 지정 신청에 따른 안내문 배부 \_\_\_\_\_ 1,281개소
- 신청업소에 대한 전문 심사위원 현지 맛 심사 \_\_\_\_\_ 12개소(5월)
  - 전문 심사위원 : 4명(대학교수 2, 요리전문가 1, 음식업협회 1)
  - 맛 심사 결과 적합업소 : 8개소
- 소사맛집 지정 및 친절서비스 등 위생교육 \_\_\_\_\_ 1회(6월)
  - 지정증 교부 : 8개소
- 지정업소 지원 및 홍보
  - 소사맛집 표지판 제작 부착 : 8개소
  - 소사맛집 책자 발간 배부 : 500부
    - 배부처 : 212개소(공공기관, 은행, 여행사, 기업체 등)

## □ 추진성과

- 업소의 자긍심고취 및 음식문화수준 향상

# 안전식품 공급을 위한 위생관리

- 대형 · 다중이용 외식업소 중점관리 및 유통식품 관리강화
- 하절기 식중독 예방 및 집단급식소 집중관리 강화

## □ 사업개요

- 기 간 \_\_\_\_\_ 연중
- 중점관리 대상 업소 현황

계	일반음식점			대형 음식점 · 뷔페 (100평 이상)	어린 이 호 식품 점	집단급식소		식품자동 판매기	재래시장 (유통식품 점포)	학교주변 문방구
	일식 (회취급)	냉면 취급	김밥 전문			일반 급식	학교 급식			
731	55	54	53	14	22	38	26	299	120	50

## □ 추진실적

- 미생물 간이검사 추진에 따른 간담회 \_\_\_\_\_ 1회/8명
- 식품접객업소 중점관리
  - 대형뷔페 및 다중이용 외식 음식점업소 지도점검 \_\_\_\_\_ 3회/166개소
  - 식중독 발생 우려 업소 미생물 간이검사 \_\_\_\_\_ 3회/367건
  - 어린이 기호식품점 지도점검 \_\_\_\_\_ 1회/17개소
- 유통식품 및 자동판매기 관리
  - 다소비식품 및 농산물 수거 검사 \_\_\_\_\_ 9회/93개품목
  - 식품자동판매기 지도점검 \_\_\_\_\_ 3회/588대
  - 소규모 식품판매업소 지도점검 \_\_\_\_\_ 4회/191개소
  - 소비자식품 위생 감시원과의 합동지도점검 \_\_\_\_\_ 32회/260명
- 집단급식소 및 무료급식소 관리
  - 집단급식소 및 무료급식소 특별지도점검 \_\_\_\_\_ 2회/42개소
  - 간이검사 및 현장위생교육 \_\_\_\_\_ 42개소/99건
- 식품안전 관리를 위한 특별교육 \_\_\_\_\_ 2회/124명

## □ 추진성과

- 부정식품 유통감시 강화 및 위생교육을 통한 의식개혁으로 식품 안정성 확보

# 식품정보 소사사랑방 운영

- 식품에 대한 정보를 공유하여 식품위해를 사전에 예방하고자 인터넷상에 사이버 공유 카페를 개설하여
- 오픈된 공간속에 질 높은 정보의 장으로 운영키 위함

## □ 사업개요

- 기 간 \_\_\_\_\_ 연중
- 내 용 : 인터넷 카페를 통한 정보 공유 및 시민 참여 유도

## □ 추진실적

- 회원가입 홍보 및 카페관리
  - 팜플렛 배부 \_\_\_\_\_ 1종/253개소
  - 각종교육 및 업소방문시 홍보 \_\_\_\_\_ 5회/681명
  - 회원 확보관리 \_\_\_\_\_ 208명
- 휴대폰 문자서비스를 통한 식중독지수 정보 제공 \_\_\_\_\_ 18회/1,808건
- 통합게시판 운영 \_\_\_\_\_ 24개
  - 전체 4,662개의 유익하고 다양한 정보 제공
  - 1일 평균 5개의 정보 업데이트 실시

## □ 추진성과

- 집단급식소 및 식중독 관련업소 종사자 카페가입 활동으로 식중독 예방 기여
- 사이버 공간을 통한 열린 위생행정 구현

# 『남은음식 싸주기 운동』 추진

남은 음식을 싸줌으로써 음식쓰레기 감소 및 낭비 없는 음식문화 정착에 기여

## □ 사업개요

- 기 간 \_\_\_\_\_ 2월~12월
- 대 상 \_\_\_\_\_ 한식(고기류), 일식(초밥류), 치킨 및 패스트푸드점 등
- 소요예산 \_\_\_\_\_ 3,500천원

## □ 추진실적

- 대상업소 선정 \_\_\_\_\_ 50개소
- 포장용기 제작 배포 \_\_\_\_\_ 6,000개
- 지정업소 표지판 제작 배부 \_\_\_\_\_ 100개
- 캠페인 전개 \_\_\_\_\_ 1회/100명
- 교육 및 홍보 \_\_\_\_\_ 4회/255명
- 설문조사 \_\_\_\_\_ 1회/88개소

## □ 추진성과

- 남은 음식을 싸 줌으로써 음식물 쓰레기를 줄이고 낭비 없는 건전한  
식생활 문화 확산에 기여