

(위생과)

## 복사골일품업소 지정관리

우리시의 음식점 중 “맛”분야에서 우수하고 특색 있는 업소를 발굴하여 지정·관리함으로써 음식문화향상을 도모하고 좋은 먹을거리 제공으로 지역경제 활성화에 기여하기 위함

### □ 사업개요

- 대 상 : 8,268개소(일반음식점)
- 지정업소(음식) : 50개소 / 48개 음식
  - 지정일자 : 4회
    - ▶ 2001.10.27 / 2002.12.24 / 2003.11.18 / 2004.12.27
  - 지정근거 : 부천시복사골일품업소지정지침에 의거
  - 지정주체 : 부천시음식문화개선추진위원회  
(식품영양학과 교수, 여성단체장 등 10명 구성)
- 소요예산 : 20,890천원

### □ 추진실적

- 음식문화개선추진위원회 개최 \_\_\_\_\_ 7. 26.
- 복사골일품업소 신청접수 및 전수조사 \_\_\_\_\_ 8 ~ 9월
- 심사반 구성 및 심사 실시 \_\_\_\_\_ 10월 ~ 11. 7.
  - 심사대상 업소수 : 33개소 (신규 27, 재심사 6)
- 음식문화개선추진위원회 개최 \_\_\_\_\_ 11. 23.
  - 신규 및 재지정 업소 확정
- 신규 및 재지정 업소 지정서 수여 \_\_\_\_\_ 12월중

### □ 추진성과

- 맛있는 음식 지정관리로 전통음식 계승 및 지역경제 활성화
- 우리시민 및 외부인에 좋은 먹을거리 제공으로 음식문화수준 향상

# 즉석가공식품 생산현장 위생관리

- 즉석가공식품 생산현장을 방문하여 식품을 취급 하는 종사자와 제조 공정별 위해 요인등을 분석하고 개선대책을 강구 함으로써
- 식품위해요인을 제거하고 식품취급 종사자 개인 위생의식을 고취

## □ 사업개요

- 대 상 : 32개소 (도시락제조업소 3, 대형식품판매업소 29)
- 방 법 : 개인위생청결도 검사와 위해요인 분석등 위생교육 실시
- 소요예산 : 6,000천원

## □ 추진실적

- 도시락제조업소 및 백화점등 기타식품판매업소 위생관리
  - 종사자 및 조리기구 미생물 검사 \_\_\_\_\_ 211건
    - 종사자 손 128, 칼 27, 도마 49, 용기 4, 가위 1, 냉장고손잡이 등 2
    - ☞ 부적합 : 29건(손 14, 칼 4, 도마 11)
      - ▶ 조치사항 : 행정지도
  - 현장 위생교육 실시 \_\_\_\_\_ 101개소 128명
- 하절기 식품제조가공업소 특별위생교육 실시 : 위생관리인 136명

## □ 추진성과

- 즉석가공식품의 위해요인 사전 차단으로 부정·불량식품 유통·판매 근절
- 식품취급종사자 개인 위생청결 및 위해예방 능력향상

# 재래시장 위생관리 체계화

- 재래시장에서 판매되고 있는 식품 등의 안전성에 대한 신뢰도가 떨어진다는 주민여론과 민원 발생에 따라
- 재래시장에 대한 위생관리 체계화로 시민 먹을거리 안전성 확보와 재래시장 이용 활성화 기여

## □ 사업개요

- 대 상 : 재래시장 19개소 (식품판매업소 1,007개소)
- 방 안 : 위생관리 실태 및 점검결과 공개로 자율개선 유도
- 방 법 : 명예감시원 합동 점검 및 현장교육 실시

## □ 추진실적

- 시장별 위생수준 실태조사 \_\_\_\_\_ 19개시장
- 번영회 현장간담회 실시 \_\_\_\_\_ 5개시장/126명
  - 자유시장, 상동시장, 역곡북부시장, 중동시장, 한신시장
- 위생관리실태 언론공개 \_\_\_\_\_ 2회
- 위생관리지침서 및 식중독예방교재 제작 배부 \_\_\_\_\_ 1,000부
- 부정·불량식품 식별 및 신고요령 홍보물 부착 \_\_\_\_\_ 1,000부
- 공무원 및 명예감시원 합동점검과 현장위생교육 실시 — 14개시장/805명
- 시장내 유통식품 수거검사 \_\_\_\_\_ 5개시장/39품목
  - 검사결과 : 부적합 1품목(시정명령)

## □ 추진성과

- 식품안전사고 사전 예방행정을 통해 재래시장 불신요소 저감
- 식품안전성 확보로 재래시장 신뢰도 제고 및 활성화에 기여