

(환경위생과)

## 쾌적한 위생 접객공간 제공

- ◇ 모범음식점 및 좋은식단 실천 우수업소 지정에 따른 객관적이고 공개적인 심사와 지원으로 건전한 음식문화 정착에 기여
- ◇ 낭비적인 식생활 문화개선으로 시민에게 쾌적한 위생접객 공간 제공

### □ 사업개요

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

### □ 추진실적

- 2006년 모범음식점 지정 및 교육실시(6월 27일)
  - 모범음식점 지정 : 56개소(기존42, 신규14)
  - 모범음식점 영업자 및 종사자 경제교육실시 : 75명
- 좋은식단 중점 추진 대상업소 지도점검 및 홍보 실시
  - 지도점검 업소 : 475개소
  - 현지 시정조치 : 6개소(홍보물 미부착)
  - 좋은식단 실천을 위한 홍보 : 163개소
- 모범음식점 상수도 사용료 30% 감면 등 지원
  - 상수도 사용료 감면액 : 9,372천원(43개소)
  - 정기 위생 점검면제, 쓰레기봉투 지원, 홈페이지 등 홍보실시
- 남은 음식 싸주기 운동 홍보 : 전광판, 홈페이지 등

### □ 추진성과

- 음식점의 과도한 반찬제공 등 낭비적인 식생활문화 개선 및 환경 오염 예방에 기여
- 좋은식단 실천유도를 통한 바람직한 음식문화조성 및 위생수준 향상

# 식품유통·판매업 위생관리

- ◇ 유통식품에 대한 점검 및 수거검사 강화로 안전식품 제공
- ◇ 조리·유통식품에 대한 식중독 사고 등 식품안전사고 예방으로 시민건강 보호

## □ 사업개요

- 유통 식품에 대한 수시점검 및 수거검사로 부정·불량식품 유통차단
- 하절기 식중독사고 방지를 위한 중점관리업소 집중 점검

## □ 추진실적

- 유통식품 판매업소 점검 및 수거검사
  - 지도점검 : 101개소 → 행정지도 39개소(표시기준위반제품 진열 판매 등)
  - 수거검사품목 : 114개 품목(콩나물, 과자류 등 다소비 식품)  
→ 부적합 없음
- 하절기 식중독 사고방지를 위한 중점관리업소 지도점검 실시 : 300개소  
(집단급식소152 , 공장음식점 43, 패스트푸드점 16, 대형음식점 4, 김밥·횃집 44, 제과점 41)
  - 조치사항 : 25개소(영업소폐쇄 3, 영업정지 2 시설개수명령 4, 시정 및 과태료 16)  
※ 조리종사자 손 및 조리기구 대장균 검사 병행 실시 : 129명/350건
- 소비자식품위생감시원 취약업소 합동점검 : 식품자동판매기 296개소
  - 조치사항 : 56개소(영업소폐쇄 12, 자진철거 6, 영업신고 유도 15, 행정지도 23)
- 식중독 예방을 위한 위생관리 홍보 및 현장교육 실시 : 10회/405개소

## □ 추진성과

- 부정·불량식품 사전 유통 차단으로 시민건강 보호
- 시민 감시기능 확대 및 신뢰받는 위생행정 구현

# 다중이용 위생업소 안전사고 예방

- ◇ 다중이용 위생업소 재난 위험요소 사전 제거로 안전사고 예방
- ◇ 시민에게 안전하고 쾌적한接客 공간 제공

## □ 사업개요

- 다중이용위생업소 정기 안전 지도·점검 실시
- 안전교육 실시로 영업자 및 종사자의 안전의식 제고

## □ 추진실적

- 다중이용 위생업소 안전 지도점검 : 10회 / 72개소  
(숙박시설 43, 대형 유흥업소 6, 찜질시설 5, 일반목욕장 18)
  - 현지시정(조치완료) : 21개소  
(비상구 유도등 고장 8, 비상구물품적치 4, 발한실 안내문 미게시 9)
- 영업자 안전교육 실시 : 4회 / 38명

## □ 추진성과

- 위생업소 재난 위험요소 사전 제거로 대형 안전사고 예방
- 영업자 및 종사자의 안전의식 고취

# 공장지역 음식점 환경 체계적 관리개선

- ◇ 식품안전 취약지역인 공장주변 음식점 환경을 위생적으로 개선
- ◇ 공장음식점 식중독사고 방지로 기업체 종사자 건강 보호

## □ 사업개요

- 공장지역 음식점 차등관리를 위한 위생등급 3분류
- 식품안전관리 매뉴얼 제작·보급
- 자율위생관리 책임제 실시
- 위생관리 취약시설 정기 지도점검 및 교육 실시

## □ 추진실적

- 공장지역 음식점 지도점검 실시 및 위생 등급 3분류
  - 점검업소수 : 96개소(자율관리 9, 일반관리 74, 중점관리 13)
  - 위생관리 부적합 사항 개선 조치 완료
    - ▶ 1차 지적사항 : 129건(조리시설 불결 36, 건강진단 미실시 29, 위생모 미착용 등 64건)
    - ▶ 2차 지적사항 : 5건(건강진단 미실시 4, 냉동고 온도 유지상태 불량 1건)
- 자율위생관리 책임자 지정 및 교육실시 : 72명(업소별 1명)
- 식품안전관리 매뉴얼 CD 제작 보급 : 72장

## □ 추진성과

- 공장음식점 위생환경 개선으로 기업체 종사자 편익 도모
- 식품안전사고 예방으로 시민 건강보호 및 위생수준 향상