

(환경위생과)

쾌적한 위생접객 공간 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
- 좋은 식단 실천대상 업소 중점 점검 홍보 강화
- 대형음식점 종사자 친절마인드 제고 및 위생관리 강화

□ 그간의 추진사항

- 2006년 모범음식점 지정 및 교육실시(6월 27일)
 - 모범음식점 지정 : 56개소(기존42, 신규14)
 - 모범음식점 영업자 및 종사자 경제교육실시 : 75명
- 좋은식단 중점 추진 대상 지정 및 상반기 지도점검 실시
 - 점검업소수 : 154/321개소(2분기/상반기), 5개소 현지시정 조치
- 모범음식점 상수도 사용료 감면 지원 : 558만원(35개소)

□ 향후 추진계획

- 모범음식점 및 좋은 식단 실천업소 지원 및 홍보 : 년 중
 - 위생용품 지원 및 수도사용료 30% 감면
 - 정기 위생점검 면제, 시·구 홈페이지 및 관내 언론기관 홍보실시
- 남은 음식 싸주기 운동 전개(실천대상조사 및 홍보 7~12월)

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

□ 그간의 추진사항

- 유통식품 판매업소 점검 및 수거검사
 - 지도점검 : 57개소 → 행정지도 13개소(표시기준위반제품 진열 판매 등)
 - 수거검사품목 : 63개 품목(콩나물, 과자류 등 다소비 식품) → 부적합 없음
- 하절기 식중독 사고방지를 위한 중점관리업소 지도점검 실시 : 188개소
(집단급식소 66, 공장음식점 43, 패스트푸드점 16, 대형음식점 4, 김밥횃집 18, 제과점 41)
 - 조치사항 : 9개소(영업소폐쇄 2, 시설개수명령 4, 시정명령 1, 과태료 2)
※ 조리종사자 손 및 조리기구 대장균 검사 병행 실시 : 54명/102건
- 소비자식품위생감시원 취약업소 합동점검 : 식품자동판매기 289개소
 - 조치사항 : 65개소(영업소폐쇄 11, 자진철거 5, 영업신고 유도 6, 행정지도 43)
- 식중독 예방을 위한 위생관리 홍보 및 현장교육 실시

□ 향후 추진계획

- 학교급식소 등 식중독 사고 취약업소 집중점검 실시 : 77개소
[학교급식소(고등학교) 2, 유치원·어린이집 11, 위탁급식업체 14, 김밥횃집 등 50]
- 유통식품 판매업소 지속 점검 및 의심제품 수거검사 실시 : 월 1회, 수시

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

□ 그간의 추진사항

- 다중이용 위생업소 안전 지도점검 : 4회, 38개소
(숙박시설 12, 대형 유흥업소 3, 찜질시설 5, 일반목욕장 18)
 - 현지시정(조치완료) : 18개소
(비상구 유도등 고장 6, 비상구물품적치 3, 발한실 안내문 미게시 9)
- 영업자 안전교육 실시 : 4회/38명

□ 향후 추진계획

- 중점관리대상 안전점검 및 안전교육 실시 : 41개소/분기1회
(300㎡이상 유흥업소 3, 1,000㎡이상 숙박시설 12, 찜질시설 5, 이용업 21)

공장지역 음식점 환경 체계적 관리·개선

- ◇ 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

□ 그간의 추진사항

- 공장지역 음식점 지도점검 실시 및 위생 등급 3분류
 - 점검업소수 : 72개소(자율관리 9, 일반관리 50, 중점관리 13)
 - 위생관리 부적합 사항 개선 조치 완료
 - ▶ 총 129건(조리시설 불결 36, 건강진단 미실시 29, 위생모미착용 등 64건)
- 자율위생관리 책임자 지정 : 72명(업소별 1명)

□ 향후 추진계획

- 식품안전관리 매뉴얼 CD 제작 보급 : 72장
- 분기별 위생관리 취약업소(일반·중점관리업소) 지도점검 실시 : 63개소