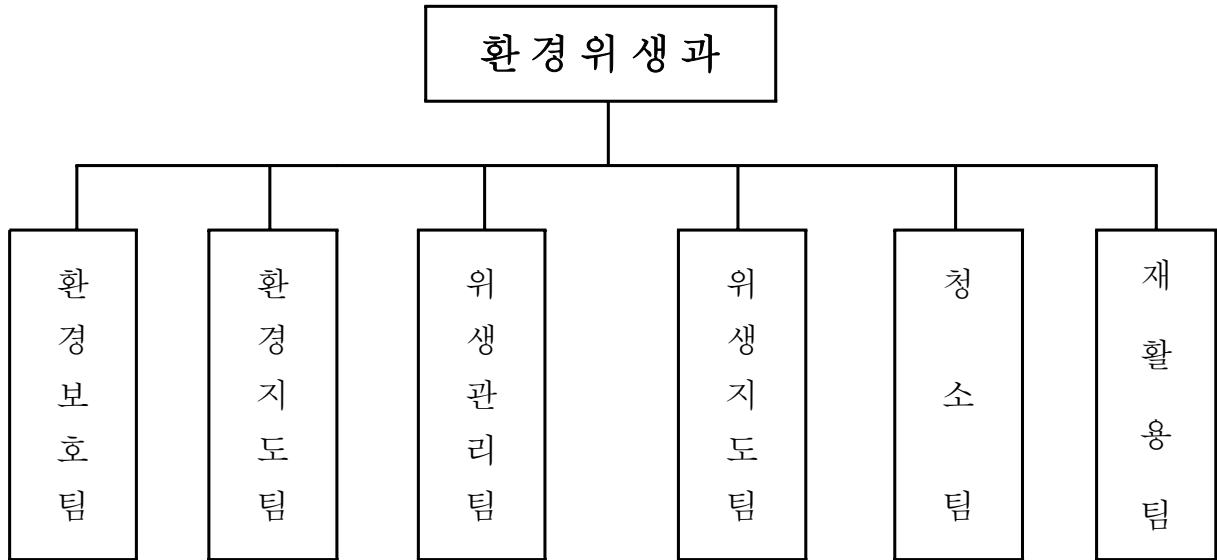


(환경위생과)

조직 및 인력현황

□ 조 직 (6팀)



□ 인 원 (24/24)

(정원 / 현원)

직급별 담당별	계	5급	6급	7급	8급	9급	기능직
계	24/24	1/1	6/7	6/11	4/1	4/1	3/3
환경보호팀	5/5	1/1	1/2	1/1	1/0	1/0	0/1
환경지도팀	4/4		1/1	1/2	1/0	0/1	1/0
위생관리팀	5/4		1/1	1/2	1/1	2/0	
위생지도팀	3/3		1/1	1/2		1/0	
청 소 팀	4/5		1/1	1/3	1/0		1/1
재 활 용 팀	3/3		1/1	1/1	0/0		1/1

안전식품 공급을 위한 위생관리

□ 사업개요

- 추진기간 _____ 연중
- 중점관리 대상 업소 현황

업종 계	일반음식점			대형음식점·뷔페 (100명이상)	어린이 기호 식품점	집단급식소		식품 자 동 판 매 기	재래시장 (유통식품 점포)	학교주변 문방구
	일식	냉면 취급	김밥 전문			일반 급식	학교 직영			
719	58	53	56	16	48	51	29	238	120	50

□ 추진계획

○ 식중독 발생우려 업소 집중 관리

- 식품 안전관리를 위한 특별 교육 _____ 1회/4월
- 대상 : 일반음식점, 집단급식소, 식품판매업소 위생관리책임자 또는 종사자
- 하절기 식중독 발생대비 비상근무 실시 _____ 5~9월
- 중점관리 대상 업소 지도점검
- 대형뷔페 및 어린이 기호식품점 지도점검 _____ 2회/4월, 10월
- 단체급식소 시설 등 특별 관리 _____ 5~9월
- 일식, 냉면, 김밥 전문점 명예식품감시원 합동지도점검 — 7~8월
※ 위생업소 간이 검사 병행 실시(칼, 도마, 행주, 종사자 손 검사 등)
- 식중독 홍보 SMS(문자서비스) 발송 _____ 연중

○ 부정·불량식품 및 유통식품 관리

- 식품자동판매기 지도·점검 _____ 1회/3월
- 문방구 및 슈퍼 등 식품판매업소 지도점검 _____ 2회/연
- 다소비 식품 및 농산물 수거검사 _____ 12회/150건
- 부정·불량식품 신고 포상금제 운영 _____ 연중

□ 기대효과

- 식품위생업소의 위생관리 강화로 식중독 발생 ZERO(0%)화 달성
- 부정·불량식품 유통 방지로 식품 안전성 확보

낭비 없는 『좋은식단』 실천을 위한 위생업소 중점관리

□ 사업개요

- 좋은식단제 실천 대상업소 중점관리 ————— 100개소
 - 120㎡이상 음식점 및 공공기관, 기업체의 집단급식소 50인이상
- 남은음식 싸주기 운동 지속 운영 ————— 100개소

□ 세부추진계획

- 좋은식단제 실천 대상업소 중점관리
 - 구청장 서한문 발송 및 홍보물 배부 ————— 2월
 - 좋은식단제 실천 이행여부 점검 ————— 4회/분기별
 - 미이행 항목별 원인 파악 및 이행방안 제시
 - 영업주 교육 ————— 9월
 - 음식문화 개선 시민 홍보 ————— 연중
 - 학교(초,중,고) 가정통신문을 이용한 홍보
 - 좋은식단 모형 판넬 전시
 - 가두 캠페인 실시
 - 기타 환경, 교통전광판, 홈페이지를 통한 홍보 등
- 모범업소 지정 운영 ————— 2회/6, 9월
- 남은음식 싸주기 운동 지속 운영
 - 대상업소 파악 및 선정 ————— 2월
 - 2007년도 지정업소(100개소) 지속추진 및 변동업소 추가 선정
 - 남은음식 포장용기 구입(업소당 100개) 지원 ————— 3월
 - 대상업소 특별교육 ————— 4월
 - 홍보팜플렛 및 프랑카드 제작 홍보 ————— 4월
 - 설문조사 실시를 통한 효과분석 ————— 12월

□ 기대효과

- 대형음식점 및 집단급식소의 중점관리를 통한 음식문화 개선 정착
- 남은음식 싸주기 운동 실천으로 자원낭비 예방