

(환경위생과)

경쟁력 있는 음식점 육성

□ 사업개요

- 맛, 친절, 위생 등 경쟁력 있는 모범음식점 육성
- 낭비적인 식생활 문화개선으로 위생수준 향상 및 건전한 음식문화 정착
- 소요예산 : 13,560천원

□ 추진계획

- 경쟁력 있는 모범음식점 지정 및 육성 : 반기별
 - 모범음식점 지정관련 공고 및 추천 : 3월
 - 모범음식점 신청업소 현지 조사 : 4월
 - 내용 : 종업원의 친절, 서비스, 맛, 시설, 좋은식단 실천 등
 - 음식문화개선추진위원회 구성 및 심사 : 5월
 - 모범음식점 지정 및 추가지정 : 6월, 9월
 - 모범음식점 업주 등에 대한 친절교육 등 인센티브 제공
 - 모범음식점 수도료 30% 감면
 - 명강사 초청 강좌 : 3회
 - 업계의 새로운 동향과 경영기법 등 경영마인드 제고
 - 정기 위생 점검 면제, 쓰레기봉투 지원, 홈페이지 등 홍보실시
- 낭비적인 식생활문화 개선을 위한 좋은식단 정착
 - 대상업소 : 175개소(120㎡이상 음식점 102, 집단급식소 73)
 - 지도점검 : 분기별 1회
 - 주요내용 : 위생적이고 알뜰하고 균형 잡힌 식단 유도
- 고객 평가 및 우수업소 지원 등
 - 음식의 맛, 친절, 위생 등 고객 설문 및 우수업소 표창
 - 분석자료 제공을 통한 발전방안 모색 및 업주의 자긍심 부여

□ 기대효과

- 경쟁력 있는 모범음식점 육성을 통한 위생수준 향상에 기여
- 좋은식단 실천 및 정착을 통한 바람직한 음식문화 조성

식품 안전관리 및 불법행위 근절

□ 사업개요

- 식품안전 취약업소별 위생개선 대상 선정 및 교육실시
- 식품관련업소 관리감독 강화 및 식중독 예방 관리
- 퇴폐·변태영업 단속에 따른 단속실명제 실시

□ 추진계획

- 식품안전 취약업소 개선과제 발굴
 - 대 상 : 단체급식소, 패스트푸드점, 횡집 등
 - 개선과제 : 식품안전 취약업소별 위생개선과제 자료수집 및 발굴
- 식품유통 판매업소 위생관리 및 부정·불량식품 단속
 - 대 상 : 식품판매업소, 학교주변 식품 판매업소, 콩나물재배업소
 - 명예식품위생감시원 합동지도점검 실시
 - 식품판매업소 지도점검 및 국민다소비식품 유상수거 검사
- 식중독예방을 위한 관리
 - 대 상 : 집단급식소, 어패류취급업소, 김밥집, 대형음식점 등
 - 관리방법 : 가검물채취, 간이키트검사, 수거검사
 - 하절기 비상근무실시(5월 ~ 9월), SMS 문자전송 등 홍보실시
- 위생·공중위생업소 불법영업행위 지도단속
 - 대 상 : 1,682개소(유흥 13, 단란 6, 일반 1,544 이용 87, 숙박 32)
 - 단속사항 : 무허가(신고), 퇴·변태행위, 청소년대상 불법영업 등
 - 『출입검사 등 기록부』 업소에 비치 단속공무원 기록

□ 기대효과

- 식품의 안전성 확보와 유해식품 유통차단으로 시민 불안감 해소
- 단속의 투명성을 통한 시민 신뢰도 증진 및 자율적 준법영업 유도