

제199회 구의회 임시회

2017. 2. 24. ~ 3. 6.

청림 영등포

# 2017년 주요업무 보고



## 위 생 과

# **보고 순서**

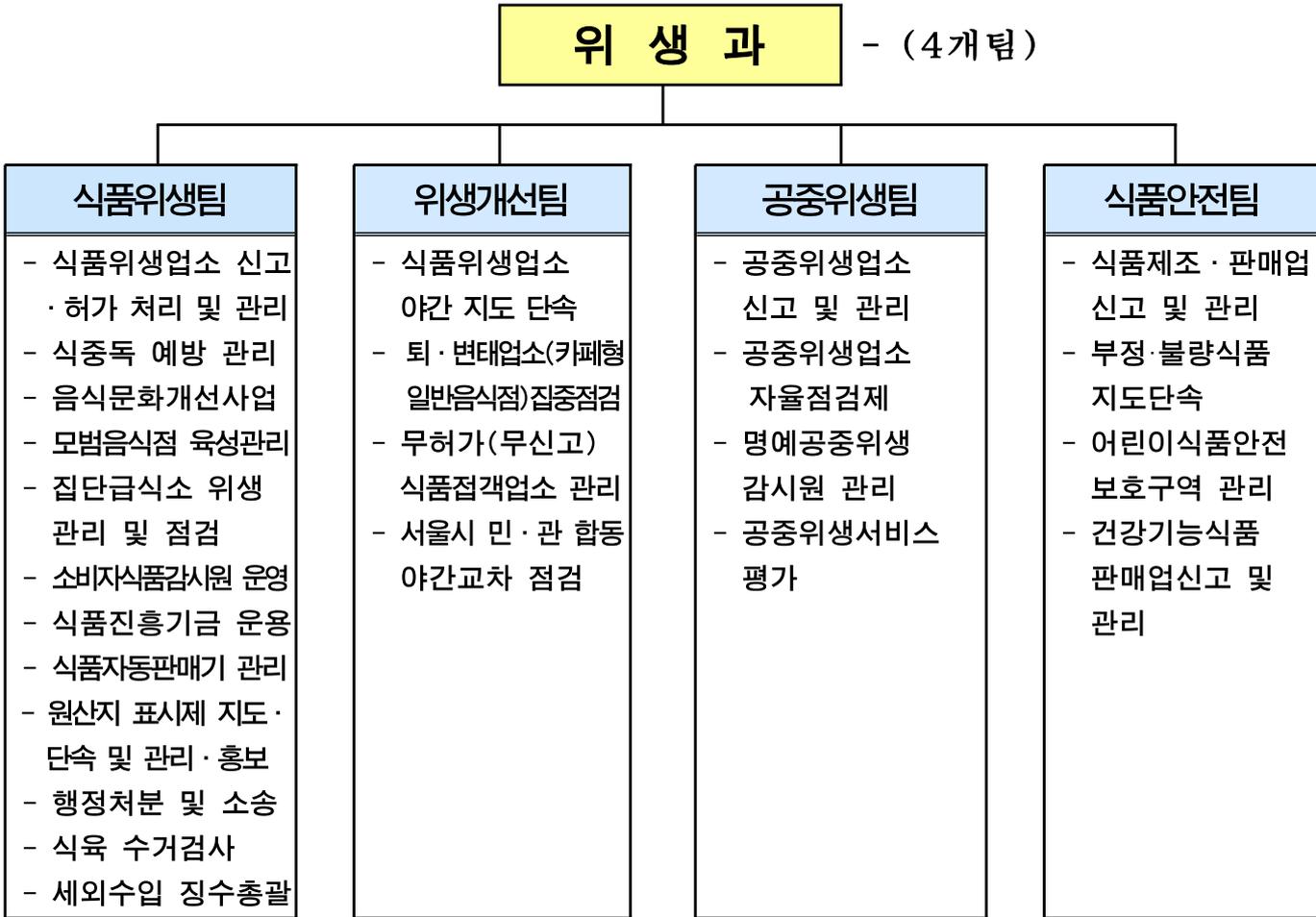
---

---

<b>I . 일 반 현 황</b>	<b>· · · 1</b>
<b>II . 2017년 주요업무 계획</b>	<b>· · · 3</b>
<b>III . 신규(주요) 투자사업</b>	<b>· · · 19</b>

# I . 일 반 현 황

## 1 조 직



## 2 인 력

구 분	계	일 반 직						관리운영직				별정직·임기제				
		4급	5급	6급	7급	8급	9급	6급	7급	8급	9급	6급	7급	8급	9급	
정 원	22		1	4	6	6	5									
현 원	21		1	5	7	5	3									
과부족	-1		0	1	1	-1	-2									

## 3

## 주요시설 및 장비

구분	명칭	현황	비고
위생점검 주요장비 (4종32대)	차량	마티즈(2005년식)	식품안전팀
	갤럭시노트	9대	상동
	손씻기 뷰박스	18대	식품위생팀
	ATP측정기	4대	상동

## 4

## 예산현황

(단위 : 천원)

단위사업명		예산액	전년도 예산액	증(△)감
계		1,933,366	1,993,386	△60,020
일반	소계	180,219	180,619	△400
	안전한 식품위생환경 조성	11,456	11,456	0
	식품접객업소의 위생관리	4,460	3,960	500
	공중위생서비스 수준향상	14,400	16,050	△1,650
	식품안전관리 강화	227,90	22,790	0
	음식점 원산지표시제 지도·관리	4,868	4,868	0
	기본경비	122,245	121,495	750
기금	소계	1,753,147	1,812,767	△59,620
	식품진흥기금 운영	536,980	520,561	16,419
	보전지출	1,216,167	1,292,206	△76,039

## Ⅱ . 2017년 주요업무 계획

연번	사 업 명	쪽
①	식중독 발생 대비 선제적 대응 체계 구축 .....	4
②	선진 식문화 구축을 위한 음식문화 개선사업 .....	6
③	식품진흥기금 용자를 통한 위생 문화 향상 .....	9
④	음식점 원산지 표시제 지도·정착 .....	10
⑤	식품접객업소 민·관 합동 지도·점검 .....	12
⑥	공중위생업소 자율점검 지도·관리 .....	13
⑦	공중 위생업 수거·검사 .....	14
⑧	부정·불량식품 근절을 위한 안전 점검 강화 .....	15
⑨	어린이를 위한 안전한 식품 환경 조성 .....	17

기후환경 및 식생활변화에 따른 식중독 발생 위험 요소가 증가함에 따라 선제적이고 효율적인 예방관리와 신속하게 대응할 수 있는 시스템을 구축하여 식중독 제로! 건강도시 영등포를 구현하고자 함.

## □ 추진방향

- 식중독 발생 신속대응체계 구축
- 전문컨설팅 요원 위촉 및 활용을 통한 교육, 홍보활동 전개로 식중독 관리 전문화
- 식중독발생 제로를 위한 식품취급시설 집중관리 및 위생 점검 강화
- 식중독예방의 교육 및 홍보 강화로 식중독 예방의식 고취

## □ 사업개요

- 기 간 : 연중
- 대 상 : 총 850개소(집단급식소 및 50인 미만 어린이급식소 등 식중독 취약업소)
- 주요추진사항
  - 집단급식소 등 집중관리시설 지도점검 : 3월, 9월(연 2회)
  - 계절별 다소비 식품 취급업소 지도점검 및 수거검사 실시
  - 식중독 컨설팅 프로젝트 추진
  - 어린이급식소 위생관리 컨설팅 제공
  - 식중독 예방 교육 및 홍보(연중)
  - 식중독 발생 대비 신속 대응 체계 유지

## □ 세부 추진계획

- 집중관리시설 위생 관리 지도·점검 : 연 2회(상·하반기)
  - 대 상 : 집단급식소 307개소, 집단급식소 식품판매업소 43개소
  - 점검내용 : 식자재 관리상태, 배·급식관리, 식품의 위생적 취급기준 준수여부 등
  - ※ 학교급식소 식중독제로 컨설팅 병행 추진 → 2017 중점추진사업으로 운영
- 계절별 다소비 식품 취급업소 지도점검 및 수거검사 실시
  - 대 상 : 200개소(김밥, 냉면육수, 빙수, 초밥, 제과점 등)

- 추진내용
  - 계절별 다소비 식품 취급업소 위생지도 점검(조리장, 식자재, 개인위생관리 상태 등)
  - 다소비 식품(김밥, 냉면육수, 콩국수, 슬러쉬, 초밥, 케익 등) 수거검사 의뢰

○ 일반음식점·어린이집 급식소 식중독 컨설팅 프로젝트 추진

- 대 상
  - 식중독 민원발생 및 수산물 취급업소 등 100개소
  - 어린이집 급식소 263개소
- 추진내용
  - 위생관리 전문가 활용, 업소별 1:1 방문하여 위생관리 상태 진단 후 문제점에 대한 컨설팅 실시
  - 영업장 위생관리 및 개인위생관리 미흡부분 현장 개선 교육 실시
  - 도마, 칼 등 조리기구 및 종사자 손 간이오염도 검사 실시
    - ☞ 위생관리에 대한 경각심 제고 및 업소 위생수준 향상 효과

○ 식중독 예방·홍보 강화

- 식중독 지수 휴대폰 문자서비(SMS) 실시 확대
  - 식중독 지수 문자서비스 대상 확대(3,700명 → 7,260명)
  - 발송기준 : 식중독 지수 경고단계(70) 이상
- 1830 손씻기 교육 및 홍보
  - 상설체험관 5개소 운영(대림, 문래, 선유도서관, 아트홀, 보건소)
  - 1830 손씻기 뷰박스 대여 등
  - 찾아가는 1830 손씻기 체험교육 실시 : 관내 초등학교(23개교) 대상  
⇒ 2017년 서울시 주민참여예산 지역참여 사업으로 선정(20,000천원)
- 집단급식소, 일반음식점 영업주등 식중독 예방 교육 강화
- 식중독예방 홍보물(물품) 제작 배부 : 9종 86,000부

○ 식중독 발생 대비 신속 대응 체계 유지

- 기간 : 연중
- 내용 : 상시 비상연락체계 구축(집단 설사환자 발생시 즉각 응소)
- 하절기 식중독 비상근무반 편성운영 : 비상방역반(보건지원과)과 연계 운영

□ **소요예산: 108.870천원(구기금 108,870)**

스마일디쉬 캠페인 전개, 나트륨 줄이기 참여확산, 모범업소 관리 및 위생등급평가 실시 등 등을 통하여 선진 식문화 정착에 기여하고, 관내 식품 접객업소의 위생관리 수준을 향상시키고자 함.

## □ 추진방향

- 남은 음식 재사용 방지를 통한 위생적이고 안전한 식문화 정착
- 나트륨 섭취량 줄이기 등 건강 식단 실천을 위한 공감대 형성
- 모범업소 등 우수음식점 위생수준 향상을 통한 쾌적한 위생환경 구축

## □ 사업개요

- 기 간 : 연중
- 주요추진사항
  - 스마일디쉬 캠페인 전개
  - 나트륨섭취 줄이기 환경 조성
  - 모범음식점 지정·관리
  - 일반음식점 위생등급평가 실시

## □ 세부 추진계획

- 스마일디쉬 캠페인 전개
  - ※ 스마일디쉬란? 스스로 드신 음식 **마지막 한 그릇에 일(하나)**로 모아주세요.
  - 대 상 : 관내 일반음식점 6,523개소
  - 추진효과 : 남은음식 재사용 예방, 간소한 상차림 확산, 음식물쓰레기 감량화
  - 추진방법
    - 현장 캠페인 진행 : 식품접객업소 지도점검, 시설조사 등 업소방문시 캠페인 홍보 병행
    - 현장 홍보관 운영 : 10회(영업주위생교육 8회, 봄꽃축제, 구민의 날1회)

· 부착형 홍보물 제작·배포

활용 방법	스티커 재질로 업소 벽면부 등 부착	 <p>스스로 드신 음식 지막 한 그릇에 1(하나)로 모아주세요! 스마일 디쉬 캠페인은 '남은 음식 한곳에 모으기' 캠페인으로 손님은 남은 음식 재사용에 대한 불안감 해소! 음식점은 식재료 절감 및 음식물 쓰레기 감소 효과! 영양포구보존소 위원과 ▲ 홍보물(안)</p>
2016년도 기 배부업소	4,000개소 (영업주 위생교육시, 신규영업 신고시 배부)	
2017년도 예상 소요량	2,528개소 = 전체음식점 6,528개소 - 기 배부업소 4,000개소	
배부 방법	· 70~300m <sup>2</sup> 면적 업소 : 위생 및 원산지 관리 지도서비스 방문시 배포 · 그 외 면적 및 신규 업소 : 각종 지도점검, 시설조사시 배포	

○ 나트륨섭취 줄이기 환경 조성

- 대상 : 관내 일반음식점 290개소 (200개소 → 290개소)
- 추진방법
  - 저염 식단 이행 권장, 월별 염도 모니터링
  - 수저 세팅지 등 참여업소 지원 및 저염 실천음식점 선정
- 참여업소 지원
  - 블루투스 염도계 : 150개소(신규 참여 업소) 지원
  - 수저 세팅지 : 290개소(전체 참여 업소) 지원

○ 모범음식점 지정 관리

- 지정현황 : 170개소(전체 일반음식점의 2.6%)
- 모범음식점 지정
  - 신규 : 6월, 11월 년 2회 위생등급평가 “A”등급이상 업소 중 신청업소
  - 재지정 : 매년 11월 기존 모범음식점 중
- 모범음식점 관리
  - 모범음식점 점검 : 연2회 실시(5월, 11월)
  - 표지판 교부 : 신규·훼손·분실시 교부, 표지판 넘버링하여 관리대장 기록
  - 표지판 회수 : 지정 취소 및 폐업시 표지판 즉시 회수(반납) 처리
- 모범음식점 지원
  - 운영지원 : 업소당 50,000천원 이내 육성자금 융자(구기금)
  - 홍보지원 : 모범업소 분기별 및 수시 홍보 실시

○ 일반음식점 위생등급평가 실시

- 기 간 : 2017. 5월~12월
- 대 상 : 관내 일반음식점 205개소
  - 신 규 : 50개소(2017년 신규 신청 업소)
  - 재평가 : 165개소(2015년 위생등급평가업소)

등 급	AAA	AA	A	등급외
165개소	41개소	59개소	38개소	6개소

- 평가방법 : 서울시 주관으로 식품위생전문기관에 위탁 평가
- 평가지표 : 개인위생 및 조리장, 식품의 위생적 관리 등 4개 영역 44개 항목
- 우수업소 지원
  - 위생등급 표지판 지원 및 우수업소 명단 공개·홍보
  - 위생등급 평가 우수업소를 우리구 대표음식점 선정 『맛있는 영등포』 책자 제작
  - 구 홈페이지에 『e-맛있는 영등포』 수록

□ 소요예산 : 109,950천원(구기금 109,950)

식품진흥기금 용자를 통해 영세영업자의 경제적 부담을 줄이고 낙후시설 개선 및 모범음식점 육성을 통한 식품위생문화 향상에 기여하고자함.

### □ 추진방향

- 기금의 용자기준 준수 및 용도에 적합하고 합리적인 운용
- 영세영업자의 경제적 부담 감소 및 위생문화 개선 기여
- 낙후시설 개선 및 모범음식점 육성을 통한 식품위생환경 향상

### □ 사업개요

- 식품진흥기금 용자지원
  - 기간 : 연중
  - 규모 : 150백만원(구기금)
  - 용자대상 및 조건

용자종류	용자대상	한도액	이율	용자기간 및 상환
시설개선 자금	식품제조업소 및 일반·휴게음식점, 제과점·위탁급식 영업장	1억원	연2%	1년거치 3년 균등분할상환
	식품접객업소 화장실	2천만원	연1%	1년거치 2년 균등분할상환
육성자금	모범음식점	5천만원	연2%	

### □ 세부 추진계획

- 식품접객업소 용자금 지원에 대한 다양한 홍보
  - 기존 음식점영업자 위생교육 시 홍보 및 안내문 배부
  - 구 홈페이지, 보건소식지, 팝업존, IP-TV등 다양한 매체를 통한 홍보 추진
  - 식품접객업소 관련단체를 통한 홍보 : 요식업 등에 홍보 요청
  - 주민센터 각종 단체 회의시 홍보 : 월별

### □ 소요예산: 150,000천원 (구기금 150,000)

수입 농수축산물의 증가에 따른 올바른 원산지 정보 제공과 영업주의 적극 동참을 유도할 수 있도록 원산지 표시제의 지도점검 및 홍보를 강화하여 안전한 외식문화 환경을 조성하고자 함.

□ **사업개요**

- 음식점 원산지 표시제 관리 및 지도·점검
- 쇠고기 한우 수거 및 유전자 검사
- 음식점 원산지 표시제 정착을 위한 홍보 전개

□ **세부 추진계획**

- **음식점 원산지 표시제 관리 및 지도·점검**
  - 기 간 : 3월~11월
  - 대 상 : 일반음식점 6,523개소(목표: 1,440개소, 월160개소)
  - 점검방법 : 소비자감시원(2인1조)에 의한 방문지도서비스 제공 후 사후 시정여부 확인점검
- **쇠고기 한우 수거 및 유전자 검사**
  - 대 상 : 국내산 한우전문점 및 정육식당 50여개소
  - 내 용 : 취급업소별 약600g(200g×3개씩) 유상수거 후 유전자 검사의뢰
- **원산지 표시제 정착을 위한 홍보 전개**
  - 대 상 : 구민 및 관내 식품접객업소
  - 방 법
    - 식중독·음식문화개선사업과 연계하여 홍보관 운영 : 10회
    - 원산지표시판 배부(시설조사 및 민원 점검시 미부착 업소): 2,500매
    - 지속적인 교육·홍보로 음식점 원산지 표시제 완전 정착화
  - 원산지 의무표시 대상품목(20종)

<b>농산물 (3종)</b> 쌀, 배추김치 (배추, 고춧가루), 콩(두부류,콩국수,콩비지)	+	<b>축산물(5종)</b> 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기(염소 등 포함)	+	<b>수산물 (12종)</b> 넙치(광어), 조피볼락(우럭), 참돔, 미꾸라지, 낙지, 뱀장어, 명태(황태, 북어 등 건조품 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기
---	---	--	---	---

□ **소요예산 : 12,500천원(구비 5,000, 구기금 7,500)**

식품접객업소 위반에 따른 주민불편 사항에 대비하여 계절별·테마별 위생지도·점검을 특성화하고 민·관합동 점검을 실시하여 위생질서 확립에 만전을 기하고자 함

### □ 추진방향

- 민·관 합동점검으로 청렴한 투명행정 구현
- 청소년 유해업소 및 불법행위 유발업소 집중 관리
- 식품접객업소 대상 계절별·테마별 특별 점검 실시로 위해요인 사전예방

### □ 사업개요

- 기간 : 연 중
- 대상 : 식품접객업소 8,843개소
- 주요추진사항
  - 위생관리 실태 점검 및 민원 유발 등 문제업소 집중점검 실시
  - 계절별, 사회적 이슈 등을 반영한 테마별 기획점검 실시
  - 퇴·변태업소(카페형 일반음식점)점검 강화
  - 민·관 합동점검으로 청렴한 투명행정 구현

### □ 세부추진계획

- 대상 : 식품접객업소 8,843개소 (목표: 2,000여개소)

(단위: 개소)

계	일반음식점	유홍주점	단란주점	휴게음식점	제과점	위탁급식영업
8,843	6,523	172	261	1,625	155	107

○ 식품접객업소 야간 지도·단속 : 총74회(주1~2회)

- 대상업소 : 주류취급전문업소, 일반음식점, 휴게음식점, 민원발생 업소 등
- 점검내용 : 식품취급기준, 영업자 준수사항 및 시설기준, 개인위생 등

○ 계절·테마별 기획 지도·점검 : 연12회

- 대상업소 : 계절별 성수식품 전문점(횃집, 콩국수 등), 행락철 및 명절전 기차역 주변 음식점, 장례식장내 음식점 등
- 점검내용 : 식품취급기준, 영업자 준수사항 및 시설기준 등

○ 퇴·변태업소(카페형 일반음식점) 심야 단속 : 월1회

- 대상업소 : 카페형 일반음식점 64개소  
(대림동 8개소, 당산동 45개소, 도림동 11개소)
- 점검인원 : 5명(공무원 3, 소비자식품위생감시원 2)
- 점검시간 : 00:00 ~ 04:00
- 주요내용
  - 퇴폐·변태행위, 청소년 출입 고용금지 의무 위반, 위생 관리기준 적합여부 등
  - 월1회 소비자식품위생감시원 및 영등포경찰서와 민·관·경 합동단속 실시
  - 단속 및 지도점검 시 업종전환 및 폐업을 적극 유도

○ 무허가(무신고) 식품접객업소 단속

- 대상업소 : 기존(29개소) 및 신발생 업소
- 점검횟수 : 연2회 (신발생 업소는 수시)
- 점검내용 : 기존 무허가 업소 재행정처분 및 사후관리, 신규 무허가 업소 행정처분 조치

○ 서울시 자치구 교차 민·관 합동 단속 참여

- 기 간 : 1월 ~ 12월(기간 중 매월 1회, 총12회)
- 대 상 : 일반음식점, 휴게음식점, 유흥주점, 단란주점
- 점검반 운영 : 4인 1조 25개반(공무원 50, 서울시소비자식품위생감시원 50)
- 주요내용 : 식품위생법 준수사항, 위생적 취급기준 준수 여부, 유통기한 적정 여부, 원산지 표시 적정 이행 여부, 수거·검사 등

□ 소요예산 : 8,000천원(구기금 8,000)

영업주의 자율적인 위생점검의 생활화와 책임감 고취 및 평가를 통한 지도·관리로 공중위생서비스의 개선과 수준향상으로 국민의 만족도를 높이고자 함.

### □ 추진방향

- 영업주의 자율적인 위생점검 생활화로 위생서비스 개선 및 공중위생수준 향상을 도모하여 국민에게 양질의 서비스 제공

### □ 사업개요

- 기 간 : 2017. 3월 ~ 7월
- 대 상 : 6개 업종 1,832개소(업종별 월별 자율점검) (단위:개소)

구 분	계	숙박업	미용업	이용업	세탁업	건물위생 관리업	목욕장업
업소수	1,832	262	890	157	216	254	53
점검시기		3월	4월	5월	6월	7월	욕조수 수거 검사시 병행점검

### □ 세부 추진계획

- 점검반 운영 : 5개반 12명(공무원 2, 명예공중위생감시원 10)
- 점검결과 및 조치
  - 1단계 : 자율점검표에 의한 영업주 자율점검 실시
  - 2단계 : 자율점검 미 이행업소에 대하여 업소 방문하여 점검 실시
  - 3단계 : 위반 업소에 대한 행정처분 조치
- 업종별 점검내용
  - 숙박업 : 욕실 위생관리, 풍속·청소년·의료법 위반행위, 객실 등의 청결상태
  - 미용업 : 미용업에 필요한 시설 및 설비기준, 미용기구 소독장비 구비여부, 점빠기·긱볼뿔기·쌍꺼풀수술·문신 등 의료행위 여부
  - 이용업 : 이용기구 소독장비 관리상태, 커튼·칸막이 등 위법시설물 설치여부 등
  - 세탁업 : 세탁용 기계 및 설비의 안전관리 여부, 세탁기 사용 중 유기용제가 누출되지 않는지 여부, 세탁용 약품의 보관함 설치 여부 등
  - 목욕장업 : 욕조수 소독여부, 적절한 수질기준 준수, 발한실 등 조명상태, 청소년 출입제한 준수, 먹는 물 수질기준, 위생관리기준 준수여부 등
  - 건물위생관리업 : 마루광택기, 진공청소기, 안전벨트, 안전모, 안전로프 먼지 측정 장비 보유 여부, 위생 및 안전교육 실시 여부 등

### □ 소요예산 : 9,600천원(구비 9,600)

신체에 직접 접촉되는 목욕장업 욕조수 및 먹는물의 수질검사와 물수건 등 수거·검사를 통해 위해요인을 사전 차단하여 구민 건강을 보호하고자 함.

### □ 추진방향

- 민관합동 수거·검사 실시로 공정성 및 투명성 확보
- 위생사각지대 및 구민생활 불편해소에 점검역량 집중

### □ 사업개요

- 기 간 : 2017. 04월 ~ 10월
- 대 상 : 2개 업종 56개소(목욕장업 53, 위생처리업 3)

### □ 세부 추진내용

- 목욕장업 욕조수 수거검사 (목욕장 53개소)
  - 검사회수 : 연 2 회 (구청1회, 업소 자율1회)
  - 검사항목 : 탁도, 과망간산칼륨소비량, 대장균군
- 목욕장 먹는 물 수거검사
  - 검사회수 : 연 1 회 (5월)
  - 검사대상 : 목욕장 53개소
  - 검사항목 : 일반세균, 총대장균군, 대장균·분원성대장균군, 탁도
- 위생처리업 수거검사 (3개소)
  - 검사회수 : 연 2 회 (6월, 10월)
  - 검사품목 : 물수건 외 2종 (보건환경연구원 검사의뢰)
  - 검사항목 : 물수건, 위생용품 규격기준(외관,이물,대장균,세균수 등)
- 점검반 운영 : 2명(공중위생팀장, 위생처리업 담당공무원)
- 검사방법 및 조치
  - 1단계 : 명예공중위생감시원과 합동으로 수거
  - 2단계 : 보건소 의약과 임상병리실, 보건환경연구원에 검사의뢰
  - 3단계 : 위반업소에 대한 행정처분

### □ 소요예산 : 3,000천원(구비3,000)

부정·불량식품의 제조·판매행위를 근절하여 식품의 건전한 유통환경을 조성함으로써 식품사고를 예방하고 국민에게 안전한 먹거리를 제공 하고자 함.

### □ 추진방향

- 식품안전관리 체계 확립 및 부정·불량식품 감시활동 강화
- 허위·과대광고로 인한 소비자 피해 예방

### □ 사업개요

- 식품 제조·가공업소 지도점검
- 식품판매업소 등 자율점검
- 식품 허위·과대광고 관리
- 전통시장 식품안전 관리
- 식품 등의 수거·검사

### □ 세부 추진계획

- 식품제조·가공업소 지도점검(총128개소)
  - 정기점검 연중 1회 이상(128개소, 전년도 위반업소 중점 점검)
  - 기획점검 연중 4회 이상
    - 명절, 하절기, 행락철, 김장철 등 성수식품 제조업소 점검 실시
  - 무신고·무허가 원료사용, 유통기한 변조, 표시기준 준수, 위생상태 등 점검
- 식품판매업소 등 자율점검
  - 대 상 : 즉석판매제조·가공업, 건강기능식품판매업 등 2,259개소

(단위:개소)

합계	즉석판매 제조·가공업	건강기능식품		식품 소분업	식품 운반업	식품판매업	
		일반 판매업	유통전문 판매업			유통전문 판매업	집단급식소 식품판매업
2,259	448	1,395	95	87	26	165	43

- 업종별 자율점검표 업소에 우편발송 후 영업자가 점검표 작성하여 회송
- 자율점검 미실시 업소 현장방문 점검하여 위반업소 행정처분 조치

○ 식품 허위·과대광고 관리

- 대 상 : 건강기능식품 판매업소 및 식품판매업소
- 『식약처 모니터링정보망』 적발업체 위반행위 신속조치
- 실버보안관 운영
  - 허위·과대광고 피해 예방 활동 및 홍보자료(리플렛 등) 배포
  - “뺏다방” 등의 허위·과대광고 감시활동

○ 전통시장 식품안전 관리

- 대 상 : 관내 전통시장 중 골목형 일반시장 4개소내 업소(297개소)  
(단위:개소)

업소수	즉석판매제조 가공업소	식품접객업소	일반판매업소
297	70	35	192

- 지도인원 : 4개조(소비자식품위생감시원 2인 1조)
- 추진내용
  - 297개소 식품취급업소 위생 관리 지도 및 계몽
  - 자율점검표 및 전통시장 위생관리 매뉴얼 배부
  - 농·수·축산물의 위생적 보관 및 진열, 종사자 개인위생 등에 대한 지도

○ 식품 등의 수거·검사 (400건 이상)

- 대 상 : 식품제조업소, 기타식품판매업소, 어린이기호식품판매업소 등  
(수거·검사 부적합 이력업소 중점 수거)
- 수거품목 : 수입식품, 계절별성수식품, 시민다소비식품, 어린이기호식품 등
- 보건환경연구원 검사결과에 따라 압류·회수·폐기처분 및 행정처분 조치

□ **소요예산: 23,500천원(국1,125, 시1,125, 구9,000, 구기금 12,250)**

어린이 기호식품의 안전하고 위생적인 판매환경 조성과 안전관리 강화로 학교주변 부정·불량식품 근절 및 어린이 건강증진에 기여하고자 함

### □ 추진방향

- 학교주변 어린이 기호식품 조리·판매업소의 위생적 환경 조성
- 어린이 기호식품 조리·판매업소 지도점검을 통해 식품판매 환경 개선

### □ 사업개요

- 기 간 : 연중
- 어린이기호식품 조리·판매업소 지도점검 대상: 237개소

(단위: 개소)

총계	신 고 업 종						자 유 업					
	소계	일반 음식점	휴게 음식점	제과점	기타식품 판매업	식품자동 판매기	소계	학교 매점	문구점	슈퍼 마켓	편의점	기타
237	107	49	32	21	1	4	130	10	9	49	60	2

- 『학부모 식품안전지킴이』 구성·운영 : 76명
- 어린이 기호식품 식품접객업소 영양성분 표시 점검

### □ 세부 추진계획

- 어린이 기호식품 조리·판매업소 지도 점검
  - 기 간 : 연중(방학기간 제외)
  - 대 상 : 학교주변 어린이 기호식품 조리·판매업소 237개소
  - 방 법 : 월 1회(학기 중) 이상 학부모 식품안전지킴이 활용 지도·점검
  - 점검내용 : 무신고 영업, 유통기한 경과제품 진열·판매행위, 식품 등의 위생적 취급기준 준수 여부 등
- 『학부모 식품안전지킴이』 구성·운영
  - 대 상 : 관내 초·중·고교 학부모 중 학교장의 추천을 받은 자
  - 구성인원 : 76명(학교별 2~4명)
  - 주요활동 : 어린이 기호식품 조리·판매업소의 위생지도

○ 어린이 기호식품 식품접객업소 영양성분 표시 점검

- 기 간 : 10월
- 대 상 : 식품접객영업자 중 주로 어린이기호식품을 조리·판매하는 업소로서, 그 가맹사업의 직영점과 가맹점을 포함한 점포수가 100개 이상인업소 127개소
- 점검내용: 소비자에게 영양정보 제공을 위한 영양성분 표시 준수 여부, 1회 제공량 적정 표시 여부 등

□ **소요예산: 45,110천원(국 3,200, 시 3,200, 구기금 38,710)**

### Ⅲ . 신규·주요 투자사업

#### 1 학교급식소 식중독 제로 프로젝트

식품위생팀

2016년 전례 없는 폭염으로 서울 등 학교 급식소에서 식중독이 다수 발생한 바, 관내 학교급식소를 대상으로 위생상태 및 식중독 발생 가능성을 진단하고 맞춤형 컨설팅을 통해 식중독 발생을 사전 예방하고자 함.

#### □ 추진방향

- 전문컨설팅 업체를 활용, 학교급식소 특성에 따른 위생수준 진단 및 평가
- 학교급식소별 맞춤형 식중독 예방 정보 제공 및 식중독 예방 교육 실시

#### □ 사업개요

- 기 간 : 2017. 3월 ~ 12월
- 대 상 : 학교급식소 43개소
- 내 용 : 위탁업체 선정, 급식소 별로 위생관리 맞춤형 컨설팅 실시

#### □ 세부 추진계획

- 기 간 : 2017. 5월/11월(급식소별 연 2회 현장 방문 추진)
- 대 상 : 학교급식소 43개소(초등학교: 23개소/중학교: 11개소/고등학교: 9개소)
- 추진방법 : 전문 컨설팅 업체를 통한 식중독 발생 가능성 진단, 맞춤형 컨설팅 실시  
※개학 전(2월·8월) 학교급식소 대상 소비자식품위생감시원 활용 사전 지도점검 병행
- 주요내용
  - 급식소 위생관리 수준 진단 및 오염 가능성 여부 진단
  - 식중독 예방 진단 컨설팅 결과를 토대로 맞춤형 교육 실시
  - 식중독 사례 및 원인결과 분석 등 통계 자료를 이용한 예방교육

#### □ 추진일정

- 전문컨설팅 업체 모집 및 선정 : 2017. 3월중
- 1차 컨설팅 실시 및 결과제출 : 5월 ~ 6월
- 2차 컨설팅 실시 및 결과제출 : 11월 ~ 12월

#### □ 소요예산: 34,400천원(구기금 34,400)

초등학교 저학년을 대상으로 『찾아가는 1830 손씻기 체험교육』을 실시하여 올바른 손씻기 습관형성 및 식중독 사전예방에 기여하고자 함.

□ 추진방향

- 2017년 주민참여예산 지역참여 사업으로 추진
- 개인위생관리가 취약한 초등학교 학생 대상으로 올바른 손씻기 교육 실시

□ 사업개요

- 기 간 : 2017. 3월 ~ 6월
- 대 상 : 초등학교 학생
- 내 용 : 위탁업체에서 개별 학교에 방문, 학생 대상으로 손씻기 교육 실시

□ 세부 추진계획

- 기 간 : 2017. 3월 ~ 6월
- 대 상 : 초등학교 23개소(1~6학년 약 14,000여명)
- 추진방법
  - 위탁업체 모집 및 선정 : 3월
  - 학교별 1830 손씻기 교육 일정 신청 및 접수(교육일정 협의) : 3월
  - 위탁업체 해당학교 방문 교육 : 4월 ~ 5월
  - 교육실시 결과(위탁업체 → 위생과) 제출 : 6월
- 주요 교육 내용
  - 식중독 예방 이론교육 및 손씻기 체험교육(손씻기 뷰박스 기자재 활용) 실시
  - 초등학생 눈높이에 맞는 교육자료(뽀로로 등) 제작 배포



강의모습



세면대 손씻기



뷰박스 체험

□ 소요예산: 20,000천원(시비 20,000)