

제142회 영등포구의회 2008년도 제2차 정례회
'08. 11. 21 ~ 11. 25



주요 업무 보고

-2008년도 추진실적 및 2009년도 계획-

2008. 11



원산지표시관리추진반

보 고 순 서

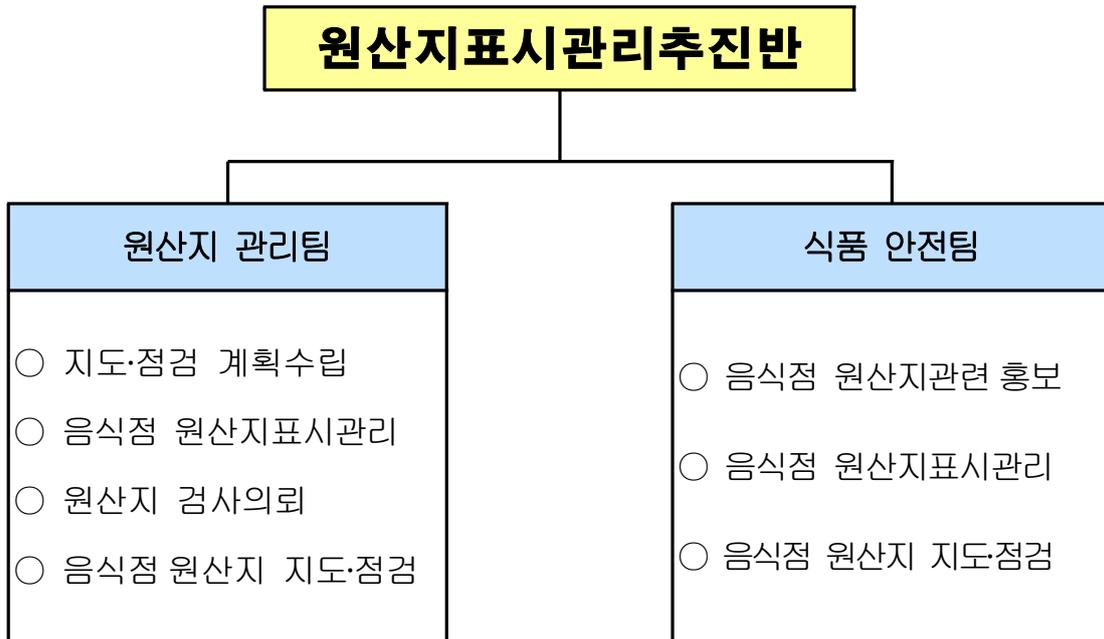
- 일 반 현 황 1
- 2008 주요업무 추진실적 2
- 2009 주요업무 계획 4

I. 일반 현황

1 인 력

구 분	계	일 반 직					기능직		
		5급	6급	7급	8급	9급	8급	9급	10급
정 원	9	1	2	2	1		2	1	
현 원	8		2	2	1		2	1	
과부족	-1	-1							

2 조 직



II. 주요업무 추진실적

1. 음식점 원산지표시제 지도·점검

쇠고기 등의 식품 안전성에 대한 국민 불안감 해소와 소비자의 올바른 선택권 보장을 위하여 2008.7.8일 음식점원산지표시제가 확대 시행됨에 따라 이행실태에 대한 지도·점검을 통한 식품안전관리에 만전을 기하고자함

□ 사업개요

○ 관련근거

- 농산물품질관리법 제15조의2 및 식품위생법 제10조의3
- 서울시 위생과-139호('08.7.8)
- 서울시 원산지표시관리지침('08.10.7) 및 서울시 원산지관리-2856('08.10.10)

○ 업종별 현황

(단위 : 개소)

계	일반음식점	휴게음식점	위탁급식	집단급식소
7,332	6,212	834	94	192

○ 대상품목 및 시행시기

품 목	대 상 업 소	시 행 일	비 고
쇠고기	일반·휴게음식점, 위탁급식소, 집단급식소	'08. 7. 8 (전면시행)	'07.11부터 규모에 따라 단계별 시행
쌀	100㎡ 이상 일반음식점, 휴게음식점, 위탁급식소	'08. 6. 22	시행일 이후 단속 실시
배추김치		'08. 12. 22	
닭고기 돼지고기	일반·휴게음식점, 위탁·집단급식소	'08. 12. 22	

- 민·관합동점검반 편성 : 2인1조 6개반(1개반 : 공무원 1, 소비자감시원 1)

□ 추진실적

(단위 : 개소)

구 분	목 표	실 적	진 도(%)
음식점원산지 지도·점검	7,332개소	10,679 (미이행27)	146

※ 미이행업소 : 원산지미표시 159, 식육의 종류 미표시 52, 증명서미보관 등 16

- 행정처분 : 영업정지 4, 시정명령 2

□ 향후계획

- 1차 점검시 미이행 업소 집중점검 및 지속적인 홍보 및 계도
- 신규업소 및 이전업소 신고시 음식점원산지표시제 홍보

2 | 음식점 원산지표시제 홍보

음식점원산지표시제에 대한 홍보를 통하여 소비자의 알권리 충족 및 선택권을 보장하고 쇠고기 등의 식품 안전성에 대한 국민 불안감을 해소하고 제도를 정착시켜 식품안전관리에 만전을 기하고자함

□ 사업개요

- 대상업소 : 7,332개소
- 점검품목 : 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 쌀·배추김치(100㎡이상)
- 홍보내용
 - 구청장 공한문 및 음식점 원산지 표시 가이드북, 홍보물, 전단지, 홍보책자 등 7회 55,600매 배포
 - 원산지표시 관련 구청(보건소)홈페이지 홍보
 - 열람횟수 : 496회('08.10.31 현재)
 - 음식점 원산지표시 주민서비스 박람회 부스운영 홍보
 - '08.9.25 ~ 26 (참가인원 : 2,000명)
 - 원산지표시 지도·점검시 공무원 및 소비자 감시원 홍보조끼 착용
 - 지도·점검 공무원(8명) 및 소비자 감시원 교육(17명) 교육

□ 추진실적

구 분	목 표	실 적	진 도(%)
음식점 원산지표시 홍보	5회	10회	200
음식점 원산지표시 교육	5회	8회	160

□ 예산집행현황

(단위:천원)

예산액	집행액	집행율	진도(%)
6,300	6,300	100	100

□ 향후계획

- 1차 점검시 미이행 업소 집중 재점검 및 지속적인 홍보 및 계도
- 추후시행 품목(돼지고기, 닭고기, 배추김치) 취급업소 집중계도 및 홍보

Ⅲ. 2009 주요업무 계획

1. 음식점원산지표시제 지도·점검

□ 추진계획

○ 업종별 현황 (단위 : 개소)

계	일반음식점	휴게음식점	위탁급식	집단급식소
7,332	6,212	834	94	192

○ 지도·점검품목 및 대상업소

- 쇠고기, 돼지고기 및 닭고기 : 일반, 휴게, 위탁 및 집단급식소
- 쌀, 배추김치 : 영업장 면적이 100㎡ 이상인 일반, 휴게 및 위탁급식소

○ 민·관합동점검반 편성 운영

- 기 간 : 연 중
- 편 성 : 4인1조 3개반 (1개반 : 공무원 2, 소비자식품위생감시원 2)
- 운영방법
 - 3개반 운영, 전지역 연2회 지도·점검(20개소×3개조×240일)
 - 시·구 합동 지도·점검 요청시 수시점검
 - 사회적 이슈 및 시민불편민원 접수시 지도·점검

○ 원산지표시제 관리

구 분	관 할 동
1권역	영등포본동, 영등포동, 양평1~2동,
2권역	당산1~2동, 문래동, 도림동, 대림1~3동
3권역	여의동, 신길1,3~7동,

- 점검반 직접 관리(직원 및 소비자식품위생감시원)
 - 소홀하기 쉬운 원산지표시 품목(쌀, 배추, 육수 등) 지속적인 관리
 - 사각지대 업소(호프, 실내포장마차, 외국인음식점 등) 별도 관리
- 인허가부서의 관리 : 신규업소 및 이전업소 신고시 원산지표시제 안내

2**음식점 원산지 표시제 홍보**

□ 추진계획

- 대상업소 : 7,332개소(일반 6,212, 휴게 834, 위탁 94, 집단 192)
- 기 간 : 연 중
- 홍보내용
 - 소비자식품위생감시원 활용 업소 방문 홍보
 - 역 주변, 백화점 등 다중집합장소에 원산지 홍보 캠페인(연 4회)
 - 동 주민센터 등 공공기관내 홍보물 비치
 - 반상회보, 케이블tv,지역신문 언론매체 이용
 - 음식점 위생업소 교육시 원산지표시제 홍보(연1회)
 - 담당공무원 및 소비자식품위생감시원 수시 교육 홍보
- 홍보방법 : 각 지역 현수막설치, 책자, 전단지, 안내문 등을 제작하여
우편발송 및 업소방문 캠페인
- 홍보물제작 : 음식점 원산지 안내 홍보책자 등