

衛 生 課

목 차

1. 식단줄이기 운동 추진
2. 공중위생업소 지도관리
3. 식품위생업소 지도관리
4. 시민건강 위해식품 지도단속
5. 범인성 유해업소 단속
6. 위생업소 개인서비스요금 안정지도

1. 식단줄이기운동추진

□ 목 적

범 국민적 식생활문화 개선책으로 우리의 풍성한 반찬 선호의 전례적 습관화를 탈피 "식단줄이기" 운동을 전 업소에 파급되도록 적극 전개하여 양과 질 면에서 균형잡힌 필요한 반찬만의 제공으로 음식 재사용 억제와 업주의 원가 절감 및 음식찌꺼기 감량등으로 구민 건강 보호 위함.

○ 현 황 (추진사항)

일 반 음 식 점	업소수 (500)	반찬제공실태	추진사항		비 고
한정식전문음식점	3	20~35가지	15가지이하	정착목표	※
일반 백반음식점	35	10~15가지	10가지이하	1차 상반기	중식업소제외
일 식	3	10~13가지	10가지이하		
탕류, 구이류등	459	5~10가지	5가지이하		

□ 세부추진계획

○ 실시기간 : '96년 1월부터 정착시까지

○ 교 육

- 보건위생 및 각종행사,시 — 위생과장
- 신규 영업허가 신청자 교육 — 음식업서구지부장
- 업주 년중 법정 교육 — 음식업서구지부장

○ 업소관리 : 실천및 미.실천업소 명단 15일, 30일 제출 — 음식업서구지부장

※ 미실천업소

- 반복지도 (음식업서구지부)
- 위생감시로 이행 유도 (위생과)

○ 협 조

- 직능단체장 : 음식,유통,단란,식육,제과,임가공,이·미용,숙박
- 동 장 : 행정지도 (수시)

- 홍 보 [공보실 (언론매체, 서구소식)
위생과 (구청장 서한문 발송 - '96. 12. 31. 이내)

※ 모범음식점 지정 확대 및 행정지원 강화

- 모범음식점 지정 확대 29개소에서 50개소로 확대

· 식품진흥기금 시설자금 저리 (8.5%) 융자 (현재 4개소 - 이후 9개소로)

□ 문제점

- 업주 : 먹고 남은 반찬이 많은 것을 보면서도 고객관리를 위한 업소간 경쟁 심리에서 벗어나지 못함.
- 고객 : 풍성한 반찬을 선호하는 습관화로 선진 식생활 문화 개선에 장애요인임.

□ 대책

- 업주 : 막연한 경쟁심리를 지양하고 질이 좋은 재료로 고객의 미각에 맞추어 깨끗하고 친절하 서비스 등 지혜를 모아 최선의 운영기법 창안토록 교육. 계도
- 고객 : 언론매체, 서구소식, 반상회 등 적극 홍보
- 음식업서구지부 : 자율감시원 지역 담당제 실시로 성과 거양 - 지속적 촉구

□ 행정지도 및 기대효과

- 반찬가지수를 줄여 제공하기 (과소비 방지 - 업주 경영원가 절감)
- 음식은 먹고 남기지 않을만큼 적정량 제공하기 (쓰레기 감량)
- 공동찬은 각자 덜어먹을 수 있도록 제공하기 (위생적 관리)
- 부족한 반찬은 추가 제공하기 (고객 기호 협조)
- 영양적으로 균형잡힌 반찬 제공하기 (선진 식생활 문화)
- 음식은 짜고 맵지 않게 조리하기 (고객건강보호)
- 음식찌꺼기 물기빠진 쓰레기통 사용 및 고속발효기 설치 퇴비화 권유
- 일회용품 안쓰기, 쓰레기 감량, 식육정량단위 가격표시, 친절서비스 등 병행추진
 - ※ 파리, 쥐, 바퀴벌레 박멸하기 (음식에 파리 : 고객 신뢰도)
 - ※ 신발정리후 손을 반드시 씻고 음식 배달하기 (비위생적 습관 개선)
 - ※ 화장실갈때 앞치마, 가운은 반드시 벗고 가기 (각종 세균오염 차단)

2. 공중위생업소 지도관리

□ 위생업소 현황

총 계	숙박업	목욕장업	이용업	미용업	유기장업	세탁업	위생관리 용역업	기타위생용품 제조업	공중이용 시설
1,053	122	53	162	399	72	232	7	1	5

□ 세부추진계획

- 接客시설 현대화로 시민편의 환경조성
- 지도단속 지속화로 건전接客질서 확립
- 직능단체 활성화로 자율지도 능력 제고
- 산책로주변등 자연생 발굴시에는 수질관리로 이용시민 수인성 질환 예방 주력

□ 문제점

서비스요금 지도관리의 목욕, 숙박업소는 별문제가 없으나 이, 미용업의 일부업소는 영세성 사유로 안마 및 특수미용약품 사용빙자 과다요금 영업행위로 적정자율요금 지도관리에 애로가 있음.

□ 대책

영업장내 서비스요금 관리카드를 비치 지역별 담당공무원을 지정 지속적인 적정 서비스요금 행정지도와 병행 고질적인 미이행 업소에 대하여는 담당부서의 위생 감시 실시 및 해당기관에 세무 조사 의뢰등 적극대처

□ 기대효과

위생接客업소의 적정한 수준의 자율서비스 요금 관리체계와 친절한 서비스 제공으로 대시민接客분화의 선진화로 위생수준 향상을 기하고자 함.

3. 식품위생업소 지도관리

□ 식품위생업소 현황

총 계	식 품 접 객 업					집 단 급 식 소	식 품 제 조 가 공 업							
	일 반 음 식 점	휴 게 음 식 점		단 란 주 점	유흥 주 점		※ 과 자 류	※ 식 육 제 품	※ 절 임 식 품	※ 김 치 제 조	※ 두 부 류	※ 면 류	※ 도 시 락	임 가 공
		※ 다 방	※ 과 자 점											
2455	1445	105	91	98	29	12	6	8	1	1	2	1	7	147

식 품 운반업	식 품 판 매 업					즉 석 판 매 제 조 가 공 업						식 품 소분업
	식육 판매	우유 류	자판 기	수입 판매	기타	과자 류	식육 제품	두부 류	식용 유지	절임 식품	녹즙	
3	288	13	123	3	1	3	2	2	42	4	1	17

※표의 업종 구분은 편의상 분류하였음. (통합 허가는 '96.1.1.부터 시행)

□ 세부추진계획

- 위생감시
 - 정기 년2회 : 직능단체장 (자율지도원)
 - 수 시 : 구 (위생과)
- 중점관리업소 지정관리 : 일반음식점중 50㎡이상 (90여개소) 지도 - 분기1회
- 업주(종사원) 위생교육 (식품위생법 제27조)
 - 신규업주 : 직능단체 시지회 교육 (1일 6시간)
 - 기존업주 및 종사원 : 직능단체 교육 (3년에 4시간)
 - 식단줄이기운동 : (일반음식점 : 500여개소) 년초부터 추진

□ 문제점

- 직능단체 자율지도 요원의 위생지도 업무 전문성 미흡
- 자율지도와 협회비 징수업무 병행으로 실질적 자율지도 효과 기대 난

□ 대책

- 자율지도원 교육 실시 (시에 건의)
- 취약 예상업소 무작위 선정 구청 직능단체 합동으로 유기적 위생지도
 - 경영 방식 개선 유도

□ 기대효과

- 자율지도와 자질향상으로 준수사항 이행과 시설개선 및 서비스 위주의 효과적인 자율지도 기대
- 유기적 지도에 따른 고객위주 영업 기대

4. 시민건강위해식품 지도단속

□ 대상업소현황

계	식품제조 가 공 업	즉석 판매 제조가공업	식 품 소 분 업	식 품 판 매 업	식 품 운 반 업	집 단 급 식 소
687	26	201	17	428	3	12

□ 세부추진계획

- 식품제조·가공업소등 지도점검
- 상설시장, 학교주변 취약지 판매업소 점검
- 주민신고 엽서제 운영관리 (백화점, 공용터미널, 다중집합소등)
- 위해 우려 부정불량유통식품 수거검사 의뢰 (년중목표 230건)
- 위생모니터(30명) 및 고발신고센타 운영 내실화 (신고보상금 지급)
 - 소요예산 : 990천원(보상금 390천원, 유상수거비 600천원)

□ 문 제 점

- 소비자의 건강증진 식품류 선호경향 팽배
- 소비자 부정불량유통식품에 대한 식별 부족과 신고자 신분노출우려로 신고포기등

□ 대 책

- 위생모니터요원 합동지도단속과 구민 안전식품 구매의식 홍보

□ 기대효과

- 부정불량식품의 제조, 가공, 유통등을 사전에 근절로 시민건강 침해 방지

5. 범인성 유해업소 단속

□ 대상업소현황

계	유흥주점	단란주점	일반음식점	이용업	숙박업	전자유기장
1, 927	29	98	1, 445	162	122	71

□ 세부추진계획

- 심야퇴폐·변태영업 고질업소
 - 업소 카드화 및 담당공무원 지정 특별관리
- 취약지역에 대한 상주 감시활동 - 주2회 (1조 3명)
- 영세성업소 : 경미한 사항 현장 지도위주 점검

□ 문제점

- 이완된 음주문화로 청소년들의 탈선 우려
 - 미성년자接客부 고용 증가
 - 청소년 상대 신종 유흥업종 성행 (레게클럽, 스포츠바 등)

□ 대책

- 입체적 단속과 고질업소 언론기관에 공개화

□ 기대효과

- 고질적인 불법 영업행위 근절로 반사회질서 정화및 법질서 확립
- 취약지 특히 학교주변 유해업소 범법행위 근절로 면학분위기 조성

6. 위생업소 개인서비스요금 안정지도

□ 관리품목내역 (7개업종, 29개품목)

'95.12.31. 현재

° 설렁탕 : 3,500	° 짜장면 : 1,700	° 이 용 료 : 7,000
° 냉 면 : 4,000	° 우 동 : 1,700	° 드 라 이 : 4,000
° 비빔밥 : 3,500	° 짬뽕 : 2,000	° 파 마 : 14,000
° 갈비탕 : 4,000	° 함박스테크 : 6,500	° 컷 트 : 5,000
° 김치찌개 : 3,000	° 돈까스 : 4,500	° 목욕료
° 된장찌개 : 3,000	° 비후까스 : 6,000	- 성인 : 1,900
° 불고기 : 6,000	° 햄버거 : 1,300	- 아동 : 1,100
° 등심구이 : 10,000	° 튀김닭 : 7,000	° 숙박료
° 생선초밥 : 9,000	° 커피 : 1,200	- 장 급 : 18,000
° 칼국수 : 1,800	° 국산차 : 1,200	- 호텔2급 : 48,650
		° 양복세탁 : 5,750

□ 세부추진계획

- 관리목표 : 지방자치단체장이 지역주민의 편의 차원에서 조정 역할을 수행하되
인상율은 전년도 서비스요금 인상수준을 기준으로 지도관리
- 관리방법 : 직능단체등을 통한 입체적 자율지도체제 구축으로 적정요금 유지
- 점검사항
 - 가격표 게첨 이행여부 지도단속
 - 지역수준 요금 유지여부 지도등

□ 문 제 점

- 자율요금이므로 지도단속에 애로

□ 대 책

- 지속적인 지도계몽으로 물가상승 억제

□ 기대효과

- 지역물가상승 억제로 주민 생활경제 안정 도모