

위 생 과를 소개합니다 ~



- 위생과는 위생관리팀, 식품위생팀, 공중위생팀, 위생지도팀으로 구성되어 있으며, 현원 18명이 소관업무를 담당하고 있다.
- 위생과에서는 각종 식품업소 및 공중위생업소 인·허가, 식품접객업소의 위생환경 개선 및 서비스 수준 향상으로 음식문화개선, 건전한 공중위생업소 풍토조성, 위생적이고 안전한 먹거리 제공을 위한 위생지도 등으로 건강한 삶을 유지할 수 있도록 추진하고 있다.
- 2007년도 위생과에서는 2014 인천아시안게임 등 국제화 시대에 맞는 음식점소의 위생, 서비스 수준 향상과 안전한 먹거리 제공으로 선진 음식문화 정착으로 좋은식단 자율실천 분위기 확산, 식중독 사고예방, 음식물쓰레기 줄이기 등 음식문화 개선을 조성하였고, 특히 ‘맛으로 소문난 집’ 요리경진대회 및 음식나눔 행사에 사할린동포 2세를 초청하여 지역경제 활성화 및 봉사활동의 자긍심과 훈훈한 정을 나누는 기회를 제공하였다.
또한 지속적인 위생지도·홍보와 유통식품의 정기적 수거검사를 통하여 영업주의 위생의식 고취, 부정불량식품의 유통을 방지하여 식품으로 인한 위해요인을 사전 제거하였다
다중이 이용하는 공중위생업소에 대해서도 시설·설비 및 위생관리기준 등 규정에 맞게 지켜질 수 있도록 현지 지도·점검을 실시하였고, 특히 숙박업소의 건전한 영업풍토조성, 이·미용업소 기구의 위생적 관리, 세탁업소의 회수건조기 설치 권고 등 공중위생관리에 대한 계도와 관련규정 교육 및 홍보를 적극 실시하여 업주 스스로 위생관리 중요성과 법규 준수의 자율적인 분위기를 조성하였다
- 앞으로도 위생과 전 직원은 우리생활에 밀접한 식생활과 공중위생에 대한 위생, 서비스 수준향상으로 안전한 먹거리 제공 및 건전 영업과 위생수준 의식 개선에 적극 노력·추진하고 ‘특색음식거리 활성화 및 ’찾아가는 위생교육’의 다양한 특색사업을 발굴 등 구민의 건강과 삶의 질을 향상하는데 최선을 다할 것이다.

제 3 절 위 생 관 리

1. 음식문화개선 및 좋은 식단 실천사업

가. 기본방향 및 목표

식품접객업소의 위생환경 개선 및 서비스 수준 향상으로 국제화 시대에 부응하는 선진음식문화를 정착시키고, 구민들에게 음식문화개선 및 좋은 식단 실천 확산으로 낭비 없는 식생활 습관을 유도하며 위생적이고 균형 잡힌 영양섭취를 권장하여 건강한 삶을 유지할 수 있도록 한다.

나. 개요 및 현황

식품접객업소를 대상으로 음식문화개선 및 좋은 식단 실천을 적극 홍보·유도하고, 일반음식점 중 영업장 시설이 위생적이고 서비스가 우수한 업소를 모범업소로 지정하여 음식물쓰레기봉투 무료 지원 및 영업시설개선자금 우선 융자 등 각종 인센티브를 제공함으로써 업소 간 선의의 경쟁을 통한 식품접객업소의 위생수준 및 서비스 수준 향상을 유도하고 있으며, 관내 음식 맛이 우수한 업소를 시민들로부터 추천받아 요리품평회 개최를 통해 「맛으로 소문난 집」을 선정한 후 우리 구 대표음식으로 발굴·육성함으로써 관내 음식점을 찾는 관광객에게 다양한 먹거리를 제공하고 구 이미지를 고취시켜 지역경제 활성화에 이바지하고 있다.

《 좋은 식단 중점추진대상업소 현황 》

(단위 : 개소)

계	맛으로 소문난 집	모범음식점	외국인 이용이 편리한 음식점	특색음식거리 주변 업소	뷔페 및 대형음식점
453	51	229	23	68	82

다. 2007년 추진실적 및 성과

1) 음식문화개선 및 좋은 식단 자율실천 결의대회 개최

2007년 9월 일반음식점 영업주 2,400여명이 참석한 가운데 음식문화개선 및 좋은 식단 자율실천 결의대회를 5회에 걸쳐 개최하였으며, 각 대표가 자율실천 결의문

을 낭독하고 참여 업소에서는 상차림 간소화 추진 실적을 제출하여 영업주 스스로 음식문화개선 및 좋은 식단 실천에 대한 의식수준을 높이고, 남은 음식 싸주기 스티커, 음식문화개선 리플렛, 냉장용 온도계를 배부하여 자율적으로 좋은 식단 및 상차림 간소화를 추진하고자 하는 의지를 다졌다.



음식문화개선 및 『좋은식단』 자율실천 결의문

우리 업소는 인천광역시남동구와 음식문화개선운동추진위원회에서 추진하는 음식문화개선 사업의 선두 업소로서 『좋은식단』 및 상차림 간소화 운동에 적극 참여할 것을 다음과 같이 결의한다.

- 우리는 “위생적인 식단” 제공을 위해
 - 한번 제공된 음식은 재사용하지 않는다.
 - 반찬은 개별적으로 제공하고 덜어 먹을 수 있는 빈 그릇을 제공한다.
 - 음식찌꺼기를 담을 수 있는 ‘빈 그릇’을 별도로 제공한다.
 - 식중독 발생 예방 및 식품 위해 방지를 위해 위생적이고 안전한 식재료를 사용한다.
- 우리는 “알뜰한 식단” 제공을 위해
 - 음식은 먹고 남기지 않을 만큼 적정량을 제공한다.
 - 반찬은 소형 찬그릇에 담아 제공하고 부족한 반찬은 고객이 원하면 추가 제공한다.
- 우리는 “균형 잡힌 식단” 제공을 위해
 - 계절식품을 활용하여 영양적으로 균형 잡힌 식단을 제공한다.

2007년 9월

인천광역시 남동구 일반음식점 영업주 일동

2) 모범음식점 관리 및 좋은 식단 실천업소 인센티브 제공

영업시설이 위생적이고 「좋은 식단」 우수 실천업소 48개소에 대하여 모범음식점으로 신규 지정하고, 영업자 지위승계 업소 및 재심사 업소 181개소를 재지정, 폐업 및 모범음식점 지정기준 미달 업소 17개소는 그 지정을 취소하여 229개 업소를 수시로 관리하였다.

신규 및 기존 모범음식점 229개소에 대하여 쓰레기봉투를 38,884천원 상당 지원하였으며, 좋은 식단 실천 우수 업소 200개소에 대하여 업소당 위생도마 1SET 5,000천원 상당을 지원하였다.

3) 특색음식거리 활성화 지원

우리 구의 상징음식을 개발하고 인천을 대표하는 대표적 음식 명물지역 육성을 위해 연락골 추어마을과 문예길 음식문화1번지에 대한 예산 지원 및 간담회 개최, 특별위생교육 등을 실시하였다. 구월동 문예길은 문예길 홍보안내 표지판 설치, 기존 삼각탑 문구 교체, 업소별 문예길 배너기 게양 등 음식문화1번지 홍보 행사를 개최하였고, 연락골 추어마을은 특색거리 안내간판 설치, 업소 동일 유니폼 제작, 방문고객 사은품 제공 행사 등 상인연합 축제 개최를 통해 매출증대, 이용객 관심 제고로 주변 상권의 활성화와 지역경제 발전 및 음식문화 개선에 기여하였다.

4) 특수시책 및 현안사항

가) 제6회 맛으로 소문난 집 요리 경진대회 및 음식나눔 행사 개최

제6회 「맛으로 소문난 집」 요리품평회 및 음식나눔 행사를 2007년 10월 25일 남동구청 체육광장에서 개최하였다.

이날 행사에는 음식문화개선 관계자 및 사할린 동포2세 400여명이 참석한 가운데 구민 500여명이 추천한 음식점 중 1차 현지심사를 거친 23개 업소가 참여하여 맛 자랑을 펼쳤으며, 음식관련 전문가 6명으로 구성된 심사위원의 2차 출품요리 시식 평가에서 상위점수를 얻은 15개소를 '맛으로 소문난 집'으로 지정하고 상위 7개 업소에 대해 상패를 수여하였다.

음식 경진대회가 진행되는 동안 사할린 동포2세 어르신들을 위한 음식나눔 행사와 문화공연을 마련하여 낯선 한국 문화 이해에 도움을 주고 참가업소에는 봉사활동을 통한 더불어 사는 사회를 구현하고자 하였다. 또한 영양·건강 상담관 및 식품관 운영, 음식문화개선 및 좋은식단 모형전시로 구민과 영업주의

좋은식단 실천, 음식물쓰레기 줄이기 등 음식문화개선에 대한 관심을 고취시켰다.



5) 향후 발전방향 및 전망

2009인천세계도시축전 및 2014 인천아시안게임 개최 등 각종 국제행사 개최로 인천을 찾는 관광객이 증가할 것으로 예상되며 우리 구에는 인천의 관광명소인 소래포구를 비롯하여 인천대공원, 생태공원 등 국·내외 관광객들을 유치하기 좋은 여러 가지 조건을 갖추고 있어, 우리 구의 우수한 전통음식 및 향토음식을 지속적으로 개발·육성한다면 지역경제 발전에 기여할 수 있을 것으로 기대된다.

관내 식품접객업소의 환경 및 서비스를 개선하여 인천을 찾는 관광객 및 방문객들에게 다양한 먹거리와 수준 높은 서비스를 제공할 수 있도록 차별화된 음식문화사업 추진과 특색음식거리 활성화 사업을 통해 선진 음식문화를 정착시키고자 한다.

다. 2008년도 사업계획

관내 음식점소 영업주 스스로 음식문화개선 사업에 적극 동참하고 좋은 식단을 자율실천 할 수 있도록 음식문화개선운동추진 인천광역시남동구 위원회 운영을 활성화하고 좋은 식단 실천 사업단체 지원을 실시할 예정이며 음식점소 자율감시단을 편성하여 좋은 식단 실천여부 점검, 비위생적인 식당비품 개선, 남은 음식 싸주기 등 상차림 간소화 실천여부를 지속 계도할 계획이다.

식품접객업소의 위생수준 향상을 위해 영업장 시설개선자금이 필요한 업소에 식품진흥기금을 저리로 융자하고자 하며, 시설이 위생적이고 좋은 식단 실천 우수업소에 대한 모범음식점 지정을 확대하고 기존 모범음식점의 재심사 기준을 강화하는 등 모범음식점 관리를 강화하고 모범음식점과 좋은 식단 실천 우수업소에 대해서는 쓰

레기봉투 지급, 식품진흥기금 용자지원 등 각종 인센티브를 부여할 예정이다.

또한 맛으로소문난집 선정 요리경진 대회 및 음식나눔행사 개최를 통한 음식문화개선 및 좋은 식단 실천의식을 고취하고 특색음식거리 발굴·육성을 통해 지역경제 활성화에 기여하고자 한다.

생활수준 향상과 국제화 시대에 따른 외식문화 증가, 식생활 변화 등 구민들의 음식에 관한 기대와 관심이 그 어느 때보다 커지고 있는 실정에서 건전한 음식문화가 정착·발전될 수 있도록 음식문화개선 및 좋은 식단 실천사업을 역점시책으로 펼쳐 나갈 것이다.

2. 공중위생업소 관리

가. 추진방향 및 목표

공중이 이용하는 영업시설의 위생관리 등에 관한 사항을 지도·단속함으로써 공중위생업소의 위생수준을 향상시키고, 상습 불법영업소의 지속적인 단속실시로 공중위생업소의 준법영업풍토를 정착시켜 고객의 건강보호 및 서비스 만족을 제고시키고자 한다.

나. 개요 및 현황

공중위생업소의 행정처분을 위한 단속을 지향하고 자체 정화를 유도하기 위한 범규 홍보 및 행정지도 철저히 공중위생업소의 건전영업풍토를 조성하고자 공중위생업인 숙박업, 목욕장업, 이·미용업, 세탁업, 위생처리업 등에 대하여 연중 단속계획 및 기획단속을 실시하여 불법영업행위 사전 차단 효과를 제고하여 고객의 건강보호 및 서비스 제고에 철저를 기할 것이며 관내 2007년 12월 31일 현재 공중위생업소 현황은 다음과 같다.

(단위 : 개소)

업종별 총 계	숙박업				목욕장업			이 용 업	미 용 업	위 생 처 리 업	위 생 관 리 용역업	위생용품 제조업 (세척업 포함)	세 탁 업	공중 이용 시설
	소 계	호 텔	여 관	여 인 숙	소 계	공 동 탕	한 증 막							
1,441	96	3	80	13	54	51	3	162	671	4	66	11	298	79

다. 2007 단속실적 및 성과

2007년도 관내 공중위생업소 1,441개소에 대하여 60회에 걸쳐 단속하여 공중위생 관리법 및 공중위생법을 위반한 이용업소 5개소 등 17개소를 적발하여 관련규정에 의거 개선명령 5건을 포함 총 17건을 행정처분과 건전한 공중위생문화 정착 및 고객 만족 서비스를 향상시켰다.

라. 2008년도 사업계획

2008년도에는 공중위생업소의 시설기준, 위생관리상태 및 준수사항 등 전반적인 요소에 대한 관리체계 확립으로 위생수준을 향상시키는데 목적이 있다.

2009 세계도시축전과 관련하여 공식숙박업소 지정 및 위생지도로 참여의식을 확산시켜 행사의 성공적 개최를 준비하고, 세탁업소의 회수건조기 설치여부 등을 단계적으로 행정단속을 실시하여 석유계 용제에서 발생하는 휘발성 유기화합물로부터 주민 및 세탁업종사자의 건강을 보호하고, 다수인 이용하는 공중이용시설의 실내 공기 질 향상을 위한 지도·점검을 통한 개선방향 제시 및 참여를 강화하고, 이·미용업의 위생서비스 선진화 지도 교육을 실시하고, 기타 위생처리업 및 위생용품제조업의 위생처리 과정의 철저한 지도점검 및 시료 채취 검사를 병행 실시할 예정이다.

또한 공중위생관리법 개정사항 및 주요사항 교육 등 홍보를 실시하여 불법영업 근절 및 건전한 영업풍토를 조성하여 고객이 양질의 서비스를 받을 수 있도록 공중 위생업종을 관리할 계획이다.

3. 식품위생업소 및 부정불량식품 관리

가. 추진방향 및 목표

식품위생업소의 차별화된 지도점검으로 구민에게 안전한 먹거리를 제공함과 동시에 부정불량식품의 제조 및 유통을 조기 차단하여 식품위생 향상을 목적으로 한다

나. 개요 및 현황

국민 생활수준 향상에 따라 외식기회 증대 및 위생적인 식생활에 관심이 고조되고 있는 바, 식품접객업소의 위생관리 및 범인성 위해업소에 대한 지속적 단속으로 위생수준향상과 건전한 영업풍토의 조장과 부정불량식품의 제조 및 유통근절을 꾀하여 안전한 먹거리를 제공하고 있으며, 식품위생업소 업종별 현황은 다음과 같다.

《 식품위생업소 현황 》

(단위 : 개소)

업종	식 품	식 품	즉석판매	식 품	식 품	식 품	식 품	용 기	건강기	집 단
업소수	접객업	제 조	제 조	판매업	운반업	냉 장·	소분업	포장지	능식품	금식소
		가공업	가 공 업			냉동업		제조업	판매업	
7,733	5,749	181	477	462	5	3	81	42	340	393

《 식품접객업소 현황 》

(단위 : 개소)

구분	유형주점	단란주점	일 반	휴 게	제과점	위탁급식
업소수			음 식 점	음 식 점	영 업	영 업
5,749	200	79	4,839	359	119	153

《 식품제조가공업 식품의 종류별 현황 》

업 종	과 자	당 류	기타	어육	김치	두부	식용	면 류	다 류	음 료	조미	기타	일 반	기 타
업소수	류		식육	제품	절임	류	유지			류	식품	식품	가공품	
211	30	1	19	5	26	12	10	7	9	4	13	32	11	32

다. 2007년 단속실적 및 성과

믿고 먹을 수 있는 안전식품 공급체계 구축과 부정·불량식품 유통방지를 위해 전문적·계통적 감시에 주력하였으며, 식품접객업소의 위생수준 향상을 위하여 시설 및 환경개선에 노력하고 있다.

1) 식품위생업소 관리 감독

2007년도에는 유흥주점 등의 식품접객업소와 집단급식소를 대상으로 지도단속을 실시하여 1,926개소에 대해 위생점검 및 퇴·변태행위 등의 불법영업을 엄중 단속한 바, 총 230개소의 위반업소를 적발하여 허가취소 37개소, 영업정지 81개소, 과징금 17개소, 과태료 57개소, 시정명령 등 38개소, 무허가 업소의 31개소에 대한 고발·송치로 위생수준향상 및 준법영업질서 확립을 꾀하였다

2) 부정불량식품 관리 감독

식품으로 인한 피해를 사전에 예방하고자 식품제조 가공업소 178개소를 지도 점검하여 29개소의 위반업소를 적발하여 영업정지 1개소, 품목(류)제조정지 5개소, 과태료 4개소, 시정명령 등 19개소의 행정처분을 실시하였으며, 유통되는 국민

다소비 식품 등을 수거 검사하여 부적합 제품에 대하여 해당제품 제조업소를 관리하는 관할 자치구에 행정처분을 의뢰하였다

4) 2008년 사업계획

관리대상 업소에 대한 위반과 처분을 지양하고 실제 사업현장 방문을 통한 계몽과 홍보로 자율적 위생 수준향상 및 건전영업 풍토를 조성할 것이며, 계절별로 다량 소비되는 국민다소비 식품을 시기적으로 유통 수거하여 부정불량식품 근절을 통한 국민보건 향상에 기여할 것이다.