


문서번호	보건위생과-7846
결재일자	2015.5.4.
공개여부	부분공개(5)

★●

주무관	식품위생팀장	보건위생과장	보건소장		
박송화	代장두원	정주섭	05/04 김경희		
협조	공중위생팀장      진철용				

## 2015년 여름철 식품안전관리 대책

2015. 5.


**성 동 구**  
 ( 보건위생과 )

## 사 전 검 토 사 항

::: 해당사항에  표시하시기 바랍니다.

항 목	검 토 여 부
사 업 구 분	신규사업 <input type="checkbox"/> 공약(약속)사업 <input type="checkbox"/> 계속사업 <input type="checkbox"/> 인센티브/공모사업 <input type="checkbox"/>
소 통 분 야 고 려 사 항	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 구 민 : 유 <input type="checkbox"/> ( ) 무 <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>● 전 문 가 : 유 <input type="checkbox"/> ( ) 무 <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>● 이 해 당 사 자 : 유 <input type="checkbox"/> ( ) 무 <input checked="" type="checkbox"/></li> </ul>
기 타 고 려 사 항	일 자리 <input type="checkbox"/> 환경영향 <input type="checkbox"/> 안 전 <input type="checkbox"/> 유지비용 <input type="checkbox"/> 바른 공공언어 <input type="checkbox"/> 성 인 지 <input type="checkbox"/> 취약계층 <input type="checkbox"/> 장 애 인 <input type="checkbox"/> 디 자 인 <input type="checkbox"/> 갈등발생 요인 <input type="checkbox"/>
타자원 활용	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 중 앙 부 처 : 유 <input type="checkbox"/> ( ) 무 <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>● 서 울 시 : 유 <input type="checkbox"/> ( ) 무 <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>● 기 업 : 유 <input type="checkbox"/> ( ) 무 <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>● 민 간 단 체 : 유 <input type="checkbox"/> ( ) 무 <input checked="" type="checkbox"/></li> </ul>
언 론 홍 보 계 획	기획보도 <input type="checkbox"/> 보도자료 <input checked="" type="checkbox"/> SDTV <input type="checkbox"/> 성동뉴스레터 <input type="checkbox"/> 성동구소식지 <input type="checkbox"/> 기 고 문 <input type="checkbox"/> 전자행정서비스 <input type="checkbox"/> S N S <input type="checkbox"/> 기타(리플릿 등) <input checked="" type="checkbox"/> 없 음 <input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 홍 보 제 목 : 하절기 식품안전 걱정하지마세요!</li> <li>● 중점 홍보사항               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 칼라도마 지원으로 식품교차오염으로 인한 식중독 발생 사전 예방</li> <li>- 하절기 전통시장 위생점검을 통한 안전한 먹거리 공급</li> <li>- 하절기 횡집 등 식중독 발생 취약 음식점 점검 등</li> </ul> </li> </ul>	

# 2015년 여름철 식품안전관리 대책

올 여름철 기온은 평년(23.6°C)과 비슷하겠으나, 높고 무더운 날씨로 식품의 부패변질 등 위해 요인이 상존함에 따라, 취약분야의 관리 강화로 구민건강보호에 만전을 기하고자 함.

## I 추진 근거

- 2015년 여름철 식품안전관리 대책 (市식품안전과-11363/ 2015. 4. 23.)
- 2015년 여름철 종합대책 수립계획 제출 요청(區기획예산과-5402/ 2015. 4. 24.)

## II 추진 개요

- 추진기간: 2015. 5. 15. ~ 10. 15.
- 추진방향
  - 식품안전 사고 및 식중독 예방 관리 강화
  - 위해 우려식품 및 위생관리 취약업체 중점 지도점검
  - 소비자식품위생감시원 참여 합동 식품안전 지도점검
- 중점관리 대상
  - 횃집, 김밥집 등 식중독 취약 음식점
  - 학교 등 집단급식소 및 집단급식소 식품 납품업소
  - 다소비 식품, 프랜차이즈 식품원료 제조·가공업소 및 전통시장
  - 학교주변 어린이 기호식품 조리·판매 업소

## III '14년도 여름철 대책 추진실적

- 식중독 발생 대비 비상근무 체계 유지: 상시
- 식중독 발생 취약시설 관리
  - 집중관리업소 관리: 집단급식소 195개소, 집단급식소 식품판매업소 30개소
  - 횃집 등 식중독 발생 취약음식점 점검: 965회(연)
- 「식중독 지수 전광판」 86개소 설치(기업체 등 급식소)
  - '12년: 학교급식소 37개소/ '13년: 어린이 급식소 65개소
- 홍보 및 교육
  - 식중독 예방 교육: 6회 1144명
  - 1830 손씻기 운동(체험교실 포함) 전개: 75회 3848명
  - 식중독 예방 홍보물 배부 및 예방 홍보 동영상 송출

## III 분야별 세부 추진 사업

### 1 식중독 예방 관리 강화로 시민건강 보호

- 식중독 발생 대비 상시 비상근무 체계 유지
  - 근무기간: 연중
  - 근무시간: 평일(09:00~20:00), 토·일요일 등(09:00~16:00)  
※모바일기반 식중독관리시스템을 통한 재택근무
  - 내 용
    - 식중독 발생 신고접수
    - 비상연락망 가동 및 현장출동 역학조사 진행
    - 식중독 보고체계에 따라 관련기관 신속 보고·전파
    - 식중독 확산 여부 및 역학조사 등 수시 진행 상황 파악 보고

## 1830손씻기 교육 및 홍보

- 기 간: 5월 ~ 11월
- 대 상: 어린이보육시설, 복지관, 학교, 일반시민 등
- 방 법
  - 다중이용시설, 어린이집 등에 찾아가는 1830 손씻기 교육
  - 구청 주요행사 등에 손씻기 캠페인 실시 및 체험관 설치·운영

## 식중독 지수 문자알림 서비스 추진

- 기 간: 5월 ~ 9월
- 대 상: 집단급식소·대형음식점 조리종사자 등
- 내 용: 기상청 식중독지수 및 홍보사항 대상자 문자 전송
  - ※식중독지수: 기상변수와 기상외적요인을 사용하여 일별 식중독 발생건수를 예측, 3년 동안의 식중독 발생건수와 비교하여 식중독 발생가능성을 홍보

## 하절기 식중독 예방 물품 지원

- 기 간: '15년 4. 27. ~ 5. 29.
- 대 상: 어린이집 내 집단급식소 73개소
- 지원물품: 색깔 구분 도마 3개(어류·육류·야채용)
- 방 법: 업소에 방문하여 식중독 예방 교육을 실시하며 배부

## 2 식중독 취약시설 관리 강화로 시민건강 보호

### ATP를 활용한 집단급식소 지도·점검

- 기 간: 연중
- 대 상: 집단급식소 195개소
- 방 법: 공무원 및 소비자식품위생감시원 합동점검

### ○ 점검내용

- ATP측정기를 활용한 세균 오염가능성 사전 진단
- 가열, 식힘, 해동, 배식 등 급식과정 적정 유지 관리 여부
- 조리장 및 식재료 보관창고 청결 여부
- 식재료 전처리 등 적정관리 여부
- 시설기준 및 영업자 준수사항 이행 여부

### 횃집 등 식중독 발생 취약 음식점 위생점검

- 기 간: '15. 6월 초 ~ 7월 말
- 대 상: 횃집, 뷔페, 냉면·콩국수·김밥 전문점, 식중독 발생 이력업소(최근3년) 등
- 방 법: 공무원 및 소비자식품위생감시원 합동 점검
- 점검내용
  - 수산물, 식재료 등 적정온도 보관 관리 여부
  - 횃감, 수족관수, 음용수, 식재료 등 수거검사 병행
  - 무표시 제품 및 유통기한 경과원료 보관 및 사용 여부
  - 시설기준, 준수사항, 개인위생 등 준수 여부

### 하절기 다소비식품 제조업소 특별점검('15년도 신규)

- 점검기간: '15. 6. 29. ~ 7. 17.
- 점검대상: 총 6개소(빙과, 음료, 식용얼음 제조업소)
- 점검인력: 1개조 2명(공무원 2)
- 주요점검 내용
  - 무신고 원료를 사용하여 제조하는 행위, 시설·설비기준의 적합여부
  - 식품 보관방법 적정, 자가품질검사 이행 여부 및 생산·작업일지 등 비치여부 등
- 점검결과 조치 : 결과 공개 및 위반업소 행정조치

### ■ 프랜차이즈 식품원료 공급 제조업체 지도점검

- 기 간 : '15. 5. 15 ~ 6. 30
- 대상업소 : 총 9개소(빵류, 면류 제조업소)
- 점검방법 : 1개소 3명(공무원 2 및 소비자식품위생감시원 1)
- 주요점검 사항
  - 무신고·무표시 제품 사용여부
  - 유통기한 경과식품 사용여부
  - 식품등을 취급하는 원료보관실, 제도가공실 등의 청결여부 등
- 점검결과 조치 : 결과 공개 및 위반업소 행정조치

### ■ 전통시장 식품안전 관리

- 추진기간 : '15. 6. 15 ~ 9. 30
- 관리대상 : 7개 골목형 전통시장 내 식품취급업소  
(식품접객업소-식품위생팀, 식품제조 및 즉석판매제조가공업소-공중위생팀)
- 관리내용
  - 현장 방문 식품안전관리 지도·점검(월 1회, 시장별 전담관리원 지정)
  - 전통시장 위생매뉴얼 배포 등

### ■ 가을철 개학 대비 학교주변 어린이기호식품 취급업소 지도·점검

- 점검기간: '15. 8월 말 ~ 9월 초
- 점검대상: 324개 업소
  - 어린이식품안전 보호구역 내 어린이기호식품 조리·판매업소
  - 신고업종: 일반음식점, 휴게음식점, 제과점 등 6개 업종
  - 무신고업종: 학교매점, 문구점, 슈퍼마켓, 편의점, 기타
- 점검자
  - 1차 점검: 전담관리원(학부모식품안전지킴이) 12명
  - 2차 점검: 공무원 2명

### ○ 점검방법

- 전담관리원이 대상 업소를 방문하여 점검표에 따라 1차 점검
- 1차 점검 결과 위반사항이 발견 또는 시정사항 미개선 업소를 대상으로 공무원 2차 점검 실시
- 2차 점검 결과 중대 위반사항 발견 업소 행정처분

### ○ 점검내용

- 식품 및 식재료의 위생적 취급 준수 여부
- 유통기한 경과제품, 어린이정서저해식품 등의 판매 행위
- 기타 영업자 준수사항 위반 여부
- 고열량·저영양식품과 고카페인함유식품 판매여부(우수업소, 학교매점)

### ■ 여름철 대비 집단급식소 식품판매업소 점검

- 기 간: 2015. 6. 1. ~ 8. 31.
- 대 상: 관내 집단급식소 식품판매업소 29개소
- 점 검 자: 3인 1조(공무원 2명, 소비자식품위생감시원 1명)
- 주요 점검내용
  - 식품 보관기준 준수 및 거래내역 보관여부
  - 영업자 준수사항 및 시설기준 유지여부
  - 냉장·냉동 운반차량의 냉동·냉장시설 적정 가동여부 등
- 결과조치: 위반사항 적발 시 확인서 징구 후 법에 따라 행정처분 실시

## IV 행정 사항

### ■ 식중독 발생시 발생 및 결과보고 철저

- P C- 식품의약품안전처 식중독보고시스템(<http://www.mfds.go.kr/kfda>) 활용
- 모바일- 모바일기반 식중독관리시스템(e-식품안전관리) 활용

■ 수거검사결과 부적합 제품은 회수하여 폐기 및 제도가공업체 해당 시·군·구에 행정처분 의뢰. 끝.

