문서번호	보건위생과-4718
결재일자	2016.3.18.
공개여부	대시민공개
방침번호	

★ ⊙

더불어 사는 행복한 희망 성동

★주무관	식품위생팀장	보건위생과장	보건소장		
이막래	윤상일	정주섭	03/18 김경희		
협조	보건행정팀장 代손희주 공중위생팀장 진철용				

– 안심 먹거리 제공과 건강한 식문화 조성을 위한 –

2016 식품접객업소 지도·점검 계획

2016. 3.

성동구

(보 건 위 생 과)

사 전 검 토 사 항

::: 해당사항에 ☑ 표시하시기 바랍니다.

항 목	검 토 여 부
사 업 구 분	신규사업 ☐ 공약(약속)사업 ☐ 계속사업 ☑ 인센티브/공모사업 ☐
소 통 분 야 고 려 사 항	● 구 민 : 유 ☑ ( ) 무 ☐ ● 전 문 가 : 유 ☑ ( ) 무 ☐ ● 이해당사자 : 유 ☑ ( ) 무 ☐
기 타 고 려 사 항	일 자 리 ☑ 환경영향 ☐ 안 전 ☐ 유지비용 ☐ 바른 공공언어 ☑ 성 인 지 ☐ 취약계층 ☐ 장 애 인 ☐ 디 자 인 ☐ 갈등발생 요인 ☑
타자원 활용	● 중 앙 부 처 : 유 ☑ ( ) 무 ☐ ● 서 울 시 : 유 ☑ (서울시 식품안전과) 무 ☐ ● 기 업 : 유 ☑ ( ) 무 ☐ ● 민 간 단 체 : 유 ☑ ( ) 무 ☐
언 론 홍 보 계 획	기획보도 ☐ 보 도 자 료 ☑ SDTV ☐ 성동뉴스레터 ☐ 성동구소식지 ☑ 기 고 문 ☐ 전자행정서비스 ☑ S N S ☑ 기타(리플릿 등) ☐ 없 음 ☐

● 홍 보 제 목 :

● 중점 홍보사항

※ 우리 구만의 차별화된 사업내역과 중점 부각하여 홍보할 사항을 중심으로 '홍보제목'을 선정하여 간결하게 기재하시기 바랍니다.

– 안심 먹거리 제공과 건강한 식문화 조성을 위한 –

2016 식품접객업소 지도·점검 계획

식품접객업소 홍보·교육·방문지도서비스 활성화를 통해 영업주의 위생관리 수준을 향상시키고 이용 고객의 만족도 제고로 구민의 건강증진과 식문화 조성에 기여함

Ⅰ 추진근거

❑ 식품위생법 제22조, 동법 시행규칙 제19조(출입·검사·수거 등)

❑ 농산물의 원산지표시에 관한 법률 제7조(원산지표시 등의 조사), 제9조(원산지표시등의 위반에 대한 처분 등)

❑ 2016 식품접객업소 식품안전관리 계획: '16.3.14.(서울시 식품안전과-7121)

Ⅱ 2015. 추진실적

❑ 점검횟수: 총 130회

○ 서울시 주관: 21회(민·관합동 주·야간 11회, 소비자감시원: 10회)

○ 구 주관: 109회(기획점검 13회, 민·관합동 야간점검 96)

❑ 점검실적: 점검업소 7,078건, 위반건수 301건

점검 업소수	위반 건수	위반 내용							
		건강진단 미필	시설 멸실	청소년 관련	시설 기준	준수 사항	위생적 취급	무신고	기타 (원산지)
7,078	301	16	165	29	32	17	14	6	22

❑ 주요 추진사항

○ 점검: 7,078건(180%, 업소수 3,922), 위반건수: 301건(4.2%)

○ 한우 유전자 수거검사: 94건, 1건 부적합(업소 고발 조치)

○ 음식점 위생수칙 부착: 3,357건, 원산지 표시제 리플릿 배부 : 8,000부

Ⅲ 2016. 세부추진계획

1 추진 방향

- ❑ 위생관리 실태 및 위생 불량 등 문제업소 집중 점검
- ❑ 달라진 음식점 원산지표시제 집중 홍보·이행 유도
- ❑ 계절별, 사회적 이슈 등을 반영한 테마별 기획점검제 도입
- ❑ 적발위주의 점검 지양, 영업주 자율적 위생관리 계도

'16년 달라지는 사항

○ 서울시 주관 위생 및 원산지관리 지도서비스 대상 변경
- 일반음식점 영업장 면적: '15년(70~300㎡ 이하) ➡ '16(50㎡이하)

○ 음식점 원산지표시대상 품목 확대
- 품목 추가: 16품목 ➡ 20품목(콩, 오징어, 꽃게, 참조기)
- 원산지 표지판 크기 변경: 29㎝ × 42㎝이상, 글자크기 60포인트

○ 과태료 부과기준 개정('15.12.31.): 위반횟수에 따른 가중 부과(2년간)

2 추진 계획

❑ 대상업소: 3,968개소

(2016. 3. 15. 기준)

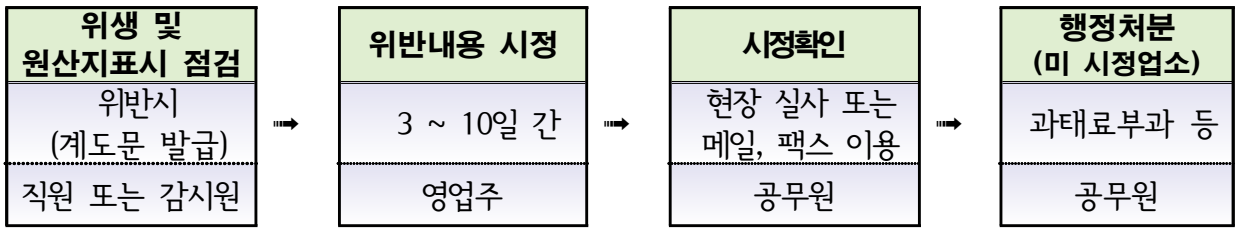
총 업소수	일반 음식점	휴 게 음식점	제과점 영 업	집 단 급식소	위 탁 급식소	단란 주점	유흥 주점
3,968	2,929	639	93	197	34	52	24

❑ 점검횟수: 141회 이상

총 횟수	서울시 주관				구 주관				비고
	계	민·관 합 동 (주간)	민·관 합 동 (야간)	서울시 소비자 감시원	계	기획 점검	민·관합동 야간점검	소비자 감시원 사전계도	
141	24	9	5	10	117	15	96	6	

❑ 점검방법: 적발위주에서 지도·점검 위주의 위생점검 실시

○ 점검흐름도



❑ 점검반 편성·운영

○ 시 주관: 1개반 4~5명(식품위생팀 2~3명, 서울시 감시원 2명)

○ 구 주관: 별도 계획수립 시행

- 기획점검: 2~5개반 4명(직원 및 소비자 감시원)
- 야간점검: 4개반 5명(반장, 직원 2, 감시원 2), 계획 수립 시행(2016. 2. 1.)

❑ 주요 점검대상

○ 정기점검(시주관): 14회 이상

월별	점검대상	비고
1월	(주간) 설명절-대중교통시설 주변음식점	귀성객 이용편의
2월	(야간) 주류판매업소	다중 이용객 편의증진
3월	(주간) 패밀리 레스토랑, 패스트푸드 전문음식점	"
4월	(야간) 주류전문판매업소	"
5월	(주간) 김밥 전문음식점	행락객 식중독 예방
6월	(주간) 횟집, 일식집 등 어패류 취급 음식점	하절기 식중독 예방
7월	(야간) 주류전문판매업소 (시기획, 구자체) 아이스크림, 팥빙수 취급업소	다중 이용객 편의 증진 여름철 다소비식품(수거검사)
8월	(주간) 냉면, 한우고기 전문 음식점 점검	다중 이용객 편의증진 여름철 다소비식품(수거검사)
9월	(주간) 추석절-대중교통시설 주변 음식점	귀성객 이용편의
10월	(야간) 주류전문판매업소	다중이용객 편의 증진
11월	(야간) 주류전문판매업소	다중이용객 편의 증진
12월	(주간) 연말연시 가족레스토랑, 한정식업소 등 (시기획, 구자체) 케이크 취급 제과점 점검	연말연시 대비 다중 이용객 편의 증진

○ 수시·기획점검(구 주관): 7회 이상

월별	점검기간	점검대상
3월	2. 1~2. 5(5일)	제사, 장례, 야식, 인터넷 주문(음식물제공)
4월	3. 21~3. 31(9일)	산후조리원, 노인요양원, 키즈카페, 애견카페, 푸드트럭(음식물제공)
5월	4. 18~4. 29(10일)	감성주점, 패스트푸드, 대형뷔페
9월	9. 5~ 9. 7(3일)	추석대비 제사, 장례, 야식, 인터넷주문(음식물제공)
10월	10. 4~10. 14(9일)	감성주점, 패스트푸드, 대형뷔페
11월	11. 21~11. 30(8일)	산후조리원, 노인요양원(음식물 제공)
12월	12. 12~12. 14(3일)	키즈카페, 애견카페, 푸드트럭(음식물제공)

3 중점 점검사항

1 위생 분야

❑ 위생 점검 지도서비스

주요 점검사항(공통)

1. 신고사항 : 영업신고여부 , 영업신고증 보관·비치 여부

2. 식품등의 위생적 취급에 관한기준 준수 여부

◇ 작업장 청결유지, 식품보존기준 준수, 냉동(-18℃이하), 냉장(0~10℃이하) 시설 정상작동, 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마 구분사용

◇ 기계·기구 및 음식기 청결 유지·관리

◇ 어류·육류·채소류를 취급하는 칼·도마 구분사용

3. 시설기준 준수 여부

◇ 조리장 바닥에 배수구 덮개 설치, 조리장 안에 손 씻는 시설 설치

◇ 음식물쓰레기 용기 위생적 관리, 기계·기구 및 음식기 청결 유지

◇ 주방용 식기류 소독용 살균소독기 또는 열탕세척소독 시설 구비

4. 영업자 준수사항

◇ 물수건·숟가락·젓가락·식기·찬기·도마·칼·행주 기타 주방용구 살균제 사용 또는 열탕의 방법으로 소독한 것 사용

◇ 남은 음식 재사용 여부, 유통기한이 경과제품 보관, 사용 여부

◇ 가격표시제 준수, 신고한 상호명 간판 표시

5. 건강진단 및 위생교육 실시 여부

◇ 영업자 및 종사자 건강진단 실시, 영업자 위생교육 이수

❑ 업종별 주요 점검사항

주요 점검사항(야간)

1. 단란주점
   - ◇ 청소년 고용 및 출입 행위여부
   - ◇ 유흥접객원 고용하여 유흥접객행위를 하는지 여부
   - ◇ 객실이 객석면적의 1/2 초과 설치 여부
   - ◇ 객실내부 확인가능여부(썬팅, 불투명 유리 등)
   - ◇ 객실 잠금장치 설치 여부 및 소방·방화시설 비치 여부
2. 유흥주점
   - ◇ 청소년 고용 및 출입행위 여부
   - ◇ 유흥접객원의 퇴폐행위 여부
   - ◇ 유흥접객 종업원 명부 비치여부
   - ◇ 객실 잠금장치 설치 여부 및 소방·방화시설 비치 여부
3. 일반음식점(호프·소주방 등)
   - ◇ 유흥접객원 고용하여 유흥접객행위를 하는지 여부
   - ◇ 일반·휴게음식점에 음향 및 반주기기를 갖추고 노래허용 영업
   - ◇ 일반음식점 객실 및 객석 내 자동 영상반주기기 설치 행위
   - ◇ 일반음식점 객실 내에 우주볼 등 특수 조명장치 설치 여부

2 음식점 원산지 표시제

❑ 추진근거: 농수산물의 원산지표시에 관한 법률 시행규칙 일부개정('16.2.3.)

❑ 표시대상: 일반음식점, 휴게음식점, 위탁급식소, 집단급식소

❑ 표시대상 품목

주요 개정사항

1. 식품접객업 원산지 표시대상 품목: 16품목 → 20품목
   - 축산물(5종): 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기(염소포함)
   - 농산물(3종): 쌀, 배추김치(배추, 고춧가루), 콩(두부류, 콩국수, 콩비지)
   - 수산물(12종): 넙치(광어), 조피볼락(우럭), 참돔, 미꾸라지, 뱀장(민물장어) 낙지, 고등어, 명태, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기
2. 표준원산지 표지판
   - 표지판 크기: 22㎝ × 33㎝이상 → 29㎝ × 42㎝이상
   - 글자크기: 30포인트 이상 → 60포인트 이상

❑ 표기방법

○ 업소의 면적에 관계없이 음식명 바로 옆 또는 밑에 표시하거나 표준 원산지 표시판(표시판 크기: 29㎝ × 42㎝이상, 글자크기: 60포인트 이상)을 가장 큰 게시판 옆 또는 아래에, 게시판이 없을 경우에는 출입구 정면에 게시

○ 농수산물을 냉장고나 수족관 등에 보관·진열하는 경우:

- 원산지를 제품 포장제나 냉장고 앞면과 수족관 등에 모두 표시

○ 원산지를 표시하는 글자크기: 음식명 글자 크기와 같거나 커야함

○ 원산지가 다른 2개 이상의 동일 품목이 섞인 경우:

- 섞인 비율이 높은 순서대로 원산지 표시

○ 교육·보육시설 등 미성년자를 대상으로 하는 영업소 및 집단급식소:

- 차림판 및 게시판에 원산지가 적힌 차림표를 가정통신문이나 인터넷에 공개

○ 장례식장, 예식장, 병원등에 설치·운영되는 영업소나 집단 급식소:

- 소비자가 쉽게 볼 수 있는 장소에 게시판 등을 사용하여 표시

○ 배달 앱 등의 조리 음식 통신판매의 경우:

- 해당하는 원료의 원산지를 음식 이름(제품명)이나 가격 주위에 표시

❑ 원산지 표시 위반시 처벌

○ 근거: 농수산물의 원산지표시에 관한 시행령 제10조

○ 원산지 거짓(혼동)표시: 7년 이하의 징역이나 1억원 이하의 벌금

○ 원산지 미표시 및 표시방법 위반(1차 위반시)

(단위: 만원)

원산지 미표시				원산지 표시방법 위반				축산물 원산지 증명서 미보관
쇠고기			돼지,닭, 쌀,오리, 배추김치	쇠고기			돼지,닭 쌀,오리 배추김치	
원산지 및 식육종류	원산지	식육 종류		원산지 및 식육종류	원산지	식육 종류		
150	100	30	품목당 30	50	25	15	품목당 15	20

※ 축산물: 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기

3 위생 관리 및 원산지표시제 홍보

❑ 음식점 위생관리

○ 식중독 예방 및 기본안전수칙 홍보물 배부

○ 종사자의 조리장 및 화장실 위생관리 수칙 준수 홍보

○ 개인위생관리(복장, 손상처, 올바른 손씻기) 및 주의해야 하는 행동습관

○ 음식점 위생등급제 및 음식문화개선 사업 참여 홍보

- 일반음식점(모범음식점, 인증업소 등) 위생등급제 신청

※ 제외대상: 호프집, 소주방 등 주류 전문 업소

- 음식문화개선 사업: 딱! 먹을만큼, 나트륨 저감화 사업, 모범음식점, 성동 맛집·멋집, 孝사랑 맛집 등

❑ 달라진 음식점 원산지 표시제 홍보

○ 리플릿 배부: 2,000부

- 기존 영업자 위생교육: 1,700부('16. 6. 7 ~ 6. 10)

- 식품민원 처리시: 신규, 변경, 지위승계 또는 시설조사시

○ 소비자식품위생감시원 방문 홍보 또는 우편물 송부 등

○ 성동구 소식지 및 성동구 홈페이지 배너 게재, 외식업 성동지회 협조

❑ 금연 홍보 및 지도점검 병행

○ 금연구역: 일반·휴게음식점, 제과점 영업(면적과 관계없음)

○ 과태료

- 금연구역 스티커 미부착: 500만원 이하 과태료(영업주)

- 흡연자: 개인별 10만원

4 점검반 활동 및 점검결과 조치

❑ 점검반 활동 내용

○ 업소 방문 지도·점검: 주간(13:00~19:00), 야간(19:30~24:00)

※ 시기, 중점 점검사항 감안 탄력적 운영

○ 가급적 식사(점심, 저녁)시간 제외: 업소 관계자와 마찰 예방 등

○ 원산지 표시제 및 위생관리 실태 통합점검으로 영업주 부담 최소화

○ ATP 간이검사 기기 적극 활용: 손, 조리기구 등 청결관리 경각심 고취

○ 튀김 식용유 산가 검사, 접객용음용수 총 대장균 간이검사 실시

❑ 점검결과 조치

○ 위반사항 발견시 '시정 계도문' 배부 후 미 시정시 '확인서' 징구

단, 민원 제기 업소는 계도기간 없이 '위반 확인서' 징구 할 수 있음

○ 확인서 징구 업소의 예외 없는 행정처분 실시로 점검의 실효성 확보

○ 위반업소에 대한 행정처분이 확정되면 구 홈페이지 등에 공표

○ 처분일로부터 6개월 이내 1회 이상 재확인 검사 실시

Ⅳ 행 정 사 항

❑ 시기별, 테마별, 사회적 이슈 등 기획점검시 별도 계획 수립

❑ 점검실적 제출

○ 식품접객업소 지도점검(분기보): 매분기 종료 익월 5일까지

○ 원산지표시제 지도점검(분기보): 매분기 종료 익월 5일까지

❑ 합동 지도점검 근무자 혜택

○ 지도점검 참여자: 평일 당직근무 제외

○ 시 주관 민·관 합동점검(야간): 익일 휴무

○ 구 주관 민·관 합동점검(야간): 익일 오전(반일) 휴무

붙임 1. 식품접객업소 위생 및 원산지 관리 지도점검표 1부.

2. 업종별 주요 점검사항(야간 점검) 1부.

3. 위생 및 원산지 지도안내문 1부.

4. 위반 사례별 확인서(견본) 1부.

5. 야간 지도점검 합동 복명서 각 1부. 끝.