



문서번호	보건위생과-14638
결재일자	2015.9.7.
공개여부	부분공개

담 당	식품안전담당	보건위생과장	보건소장
김현식	양명렬	代이창희	09/07 황원숙
협 조			



식품안전 Perfect 성북

2015년 추석 대비 식품제조·판매업소 민·관합동 점검계획

2015. 9. 4.

성북구보건소
보건위생과

= 2015년 추석 대비 =

식품제조·판매업소 민·관합동 점검 계획

2015년 추석명절 대비 안전한 추석 성수 식품 등의 공급, 유통관리를 위하여 식품제조·가공업소 및 기타식품판매업소에 대한 점검을 소비자 식품위생감시원과 민·관합동으로 실시하고자 함

1 목 적

- 추석명절 전 위생점검 강화를 통해 추석 성수식품 섭취로 인한 식중독 등 식품사고를 예방하고, 안전한 식품생산, 유통·판매 기반을 마련
- 민·관합동 위생점검으로 단속의 투명성을 확보하고, 식품 위생 영업자와 소비자가 공감할 수 있는 위생관리 체계 확립

2 추진근거

- 2015년 성북구 가공식품 안전 업무 계획(보건위생과-962(2015.01.19.)호)
- 2015년도 식품안전관리지침(식품의약품안전처)

3 기 간

- 2015. 9. 7.(월) ~ 9. 18.(금) [기간 중 5일 이상]
- ※ 기간 중 식품의약품안전처에서 주관하는 추석대비 범부처 합동단속 (9. 14. ~ 9. 16.) 3일 참여 지원에 따라 일정은 상황에 맞게 조정

4 점검대상 및 방법

□ 대상 : 추석 성수식품 제조업소 및 기타식품판매업소

대상업종		식품제조가공업소	기타식품판매업소
계	33개소	11개소	32개소

※ 추석 성수식품 제조업소 선정 대상 : 식용유지(참기름, 들기름), 떡류, 두부, 한과, 만두, 조미김 등 생산업소

※ 기타식품판매업소는 관내 총40개소이나 1,000㎡이상은 서울시 및 식약처 단속대상이므로 우리 구에서는 면적 300㎡~1,000㎡ 업소 32개소를 점검하고 추석 성수식품 품목 수거 실시

□ 방법 : 첨부된 「점검표」 양식에 따라 식품위생법 관련 시설기준 및 준수사항 집중점검

- 시설 설비 기준 및 청결관리

* 식품제조업소: 작업장, 창고, 급수시설 등

* 식품판매업소: 진열·판매시설, 냉장(냉동)시설 등

- 식품 생산·작업·거래 기록 작성 및 자가품질 검사 실시 여부

- 유통기한 경과제품 진열·보관

- 식품의 보존 및 유통기준 위반 여부 및 냉동·냉장시설 미가동 등

- 무표시·무신고, 비식용 원료를 사용하여 제조하는 행위

- 식품유형, 유통기한(제조일자) 등 표시기준 위반제품 판매 여부

- 자가품질검사 이행 및 식품 제조·가공 기준, 식품의 위생적 취급기준 준수 여부

- 허용외 식품첨가물 사용 여부

- 무신고·무표시 원료, 유독·유해물질 함유제품, 유통기한 경과·허위 표시·변조 제품, 부적합 원료 등 현장 압류·폐기

- 제조·유통·판매중인 제품 수거검사 실시 등

☞ 수거 시 서울시 보건환경연구원에 검사의뢰 후 기준 부적합인 경우 결과에 따라 조치

5 점검인원

- 지도·점검반 편성 : 1개반 총 3명

구분	인원 구성
공무원	보건7급 김현식 (또는 보건9급 박현미)
민간인	소비자식품위생감시원 2명

6 행정사항

- 해당 점검업소 중 식품제조가공업소는 점검에 앞서 7일 전 사전예고(전화 안내) 실시 후 점검
- 점검 시 경미한 사항은 즉시 시정지도하고, 주요 위반 사항 적발 시 식품위생법에 따라 처분조치
- 민·관합동 단속에 참여한 소비자식품위생감시원에 대하여 활동비(1일 4만원) 지급

- 붙임 1. 점검예정업소(식품제조가공업등) 명단 1부
2. 점검표 양식 1부. 끝.