

등록번호	위생과-9175
등록일자	2016.6.28.
결재일자	2016.6.28.
공개구분	부분공개

주무관	위생기획팀장	위생과장	보건소장	
신희섭	이교명	이효춘	전결 06/28 홍혜정	
협조				

2016년 모범음식점 지정 및 재심사 계획



보 건 소
위 생 과

2016년 모범음식점 신규지정 및 재심사 계획

위생 및 서비스 수준이 우수하고 좋은식단을 실천하는 음식점을 모범음식점으로 지정·관리하여 이용 시민들의 편의를 제공하고 위생수준 향상 및 선진음식문화 정착에 기여하고자 함.

I 추진배경

- 식품위생법 제47조(위생등급) 및 법 시행규칙 제61조(우수업소·모범업소 지정 등)
- 모범업소 지정 및 운영관리규정(식품의약품안전처 예규 제45호)

II 모범음식점 현황 및 지정기준

- 모범음식점 신규 지정

- 지정현황(2016.6월 현재)

(단위:개소)

구 분	일 반 음식점	모범음식점 지정 현황						
		합계	한식	일식	양식	중식	뷔페	분식
업소수	5845	253	183	31	18	12	1	8

※ 모범음식점 수 : 전체 일반음식점의 5%이내(모범업소 지정 및 운영관리지침 제13조)

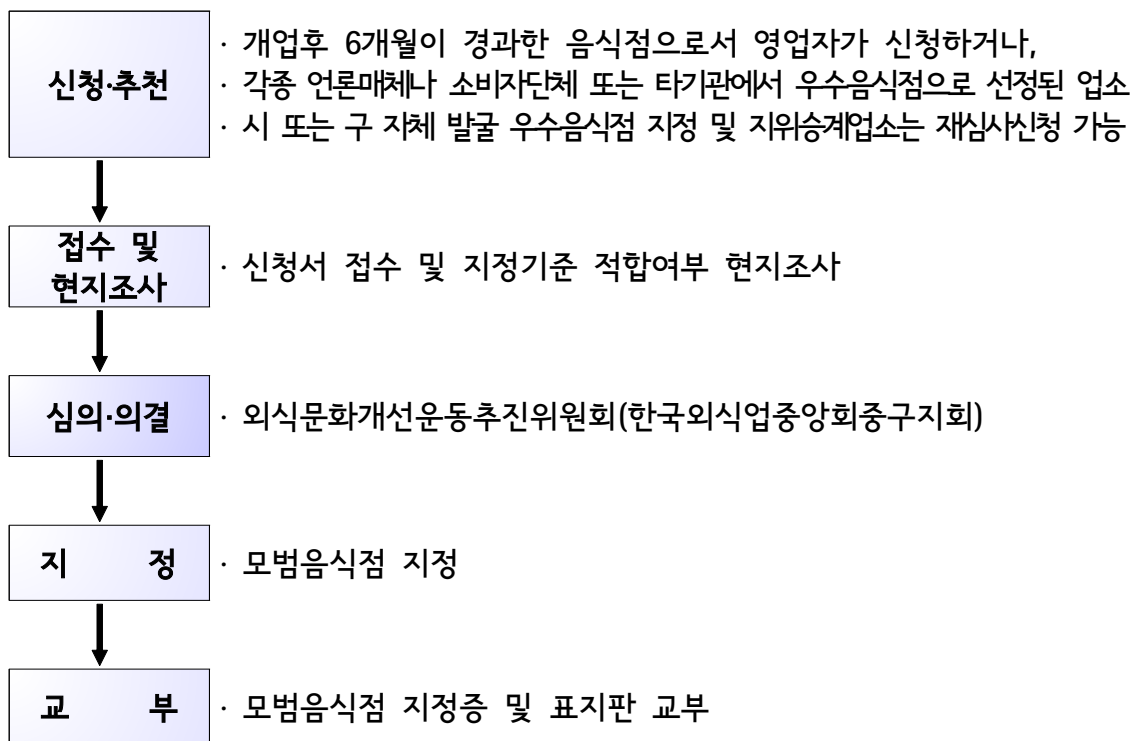
- 우선지정 업소

- 음식문화개선 시범사업 적극 참여업소 신규지정
(온차림·반차림 적극참여업소, 조리장 CCTV설치 자발적 공개업소)
- 오래된 한식당 등 전통 한식음식점 미지정업소 우선 선발
- 내·외국인 많이 방문하는 관내 테마거리내 업소 중 우수업소 선발
- 시·구·타기관 또는 언론매체에서 선정 및 추천하는 업소
- '맛집' 선정된 업소 또는 좋은식단 실천 우수 업소
- 기타 다중이용시설 주변업소 및 관광호텔·숙박시설 주변업소 등

○ 지정기준

- 모범업소 세부 지정기준(붙임 1) 준수업소 (평가점수 85점이상)
: 건물의 환경,주방,원재료 보관시설,종업원 서비스,가격표시 등 평가
- 『좋은식단』이행기준(붙임 2) 준수업소
: 8가지 공통기준 및 한식,일식,뷔페등 업태별 개별기준 평가
- 위생관리 상태 우수하고 시설기준 위반여부 등 철저 확인

○ 지정절차



○ 지정제외업소

- 호프, 소주방 등 주로 주류를 취급하는 업소
- 뱀탕, 사철탕 등 혐오식품 취급 업소
- 영업정지 이상의 행정처분을 받은 업소
- 위생이 미흡하여 민원 등이 접수 후 개선되지 않은 업소

III

추진계획

추진계획	일정	추진사항
1차 신규지정 및 재지정심사	2016.6월중	2016년 모범음식점 1차 신규지정 및 재점검업소 (사)한국음식업중앙회중구지회 통보 및 홍보
	2016.7월중	모범음식점 신청서 접수
	2016.7월중	신규신청 대상업소 심사 및 재점검업소 점검
	2016.7월중	신청 및 추천업소 심의의결
	2016.7월중	모범업소 지정 결정 및 재심사결과 통보
	2016.7월중	『중구맛집』홈페이지 정비 및 인센티브물품 지원
2차 신규지정 및 재지정심사	2016.8월중	2016년 모범음식점 2차 신규지정 및 재점검업소 (사)한국음식업중앙회중구지회 통보 및 홍보
	2016.9월중	모범음식점 신청서 접수
	2016.10월중	신규신청 대상업소 심사 및 재점검업소 점검
	2016.10월중	신청 및 추천업소 심의의결
	2016.11월중	모범업소 지정 결정 및 재심사결과 통보
	2016.11월중	『중구맛집』홈페이지 정비 및 인센티브물품 지원

IV

모범음식점 신규지정

- 모범음식점 지정 신청 및 추천
 - 대상 : 관내 일반음식점
 - 신청기간 : 1차 - 2016.6.28.(화)~2016.7.5(화)까지
2차 - 2016.9.1.(목)~2016.9.30.(금)까지 (예정)
 - 신청방법 : 모범음식점 지정신청서 제출(붙임 4)
- 현장조사점검
 - 대상
 - 모범음식점 지정 신규신청업소
 - 우수음식점으로 선정되거나 추천하는 업소
 - 평가기준
 - 모범음식점 및 좋은식단실천 세부기준 점검결과(붙임3)

○ 주요내용

- 『모범음식점 세부 지정기준 점검표』 평가점수 85점 미만시 선정제외
- 좋은식단 이행여부 점검표 점검결과 부적합이면 선정 제외
- 위생 미흡 또는 시설기준 부적합하고 민원발생한 업소 선정 제외
- 과거 1년간 식품위생법상 영업정지이상 행정처분 업소 선정 제외
- 점검반 구성 : 2인 1개조 (위생과 1명, 소비자식품위생감시원 1명)

□ 신규 모범음식점 심의·의결

- 심의·의결기관 : 외식문화개선운동추진위원회 - (사)한국외식업중앙회충구지회
- 심의·의결결과 : 위원회의 심의·의결 결과서 통보

□ 모범음식점 지정

- 지정여부를 결정한 후 모범음식점 지정결과 영업자에게 안내
- 모범음식점 지정증과 모범음식점 표지판 교부

□ 지정업소 지원

- 『중구맛집』홈페이지 정비 및 인센티브물품 지원

V

모범음식점 지정취소업소 관리

○ 대 상

- 1차 2016년 6월현재 모범음식점 재심사업소 - 지위승계·변경·폐업(28개소)
 - 위생과 -4236(2016.3.23.) 위생과 -7505(2016.5.27.)20개소 현장점검 실시 → 폐업4곳, 타구 진출 1곳, 위생상태 부적합 1곳
 - 8개소 재심사 실시
- 2차 기존 지정된 모범음식점 전체 재심사실시(지위승계,변경,폐업포함)
 - 적합여부 재심사를 통한 재지정 추진
- 모범음식점 지정업소중 행정처분(영업정지 이상) 받은 업소

○ 관리내용

- 지정취소 업소의 모범음식점의 표지판·지정증 회수
- 모범음식점 육성자금 지원 업소의 융자금 즉시 회수 조치

- 『중구맛집』 인터넷 홍보사이트 게시 및 인센티브물품 지원 중지

VI

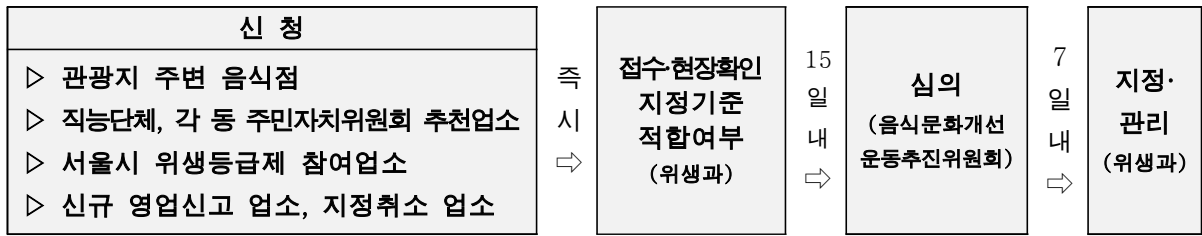
향후 추진계획

- 지정 모범업소 사후 관리
 - 재지정증 교부 및 표지판 파손, 노후 업소 교체
 - 재지정 업소 표지판에 재지정 기간 알림 스티커 부착



- 모범업소 관련 민원 제기 시 점검 및 행정처분 철저
- 관광지 주변 업소 관리
 - 주요 관광지 내 모범업소 대상 바가지요금 단속 실시(미스테리샐러 활용)
- 지정취소 업소 지정증·표지판·용자금 즉시 회수 및 홈페이지 게시 중지
- 표지판 불법 부착업소 현황 파악(외식업중앙회 협조) 및 회수 조치
- 홍보 강화 및 인센티브 지원으로 모범업소 지정 장려
 - 모범음식점 홈페이지 내 업소 사진 및 정보 게시 : 소비자 별점 평가 항목 신설
 - 우수 모범업소 선정 및 영업주 표창 수여
 - 홈페이지 별점 평가결과 및 평판, 외식업협회 추천 등 종합 평가하여 선정
 - 외국어 메뉴판 제작 배부 : 4개국어(한·영·중·일), 명동·동대문 등
 - 인센티브 물품 지원 : 업소당 10만원 상당
 - 구 정기 간행물·관광 홍보물·각종 행사 등 모범업소 이용 홍보
 - 식품진흥기금 운영자금 우선 용자
 - 지정 후 2년간 위생감시 면제(민원 발생 시는 제외)

○ 모범업소 지정 확대 추진



○ 중구 일반음식점 5,800여 개소의 5% 이내 지정

○ 관광지 주변 음식점의 지정 신청 시 우선 지정

□ 모범업소 영업주 위생친절교육 실시

○ 일 시 : 11월 중

○ 대 상 : 모범업소 영업주

○ 장 소 : 충무아트홀(예정)

○ 교육방법 : 외부 강사 위탁교육

○ 내 용 : 고객만족 서비스, 마케팅 전략, 위생관리 등

※ 별도 계획 수립 시행

VII

소요예산

○ 예산과목 : 위생과, 식품및공중위생안전성관리향상, 식품위생업소 지원
(식품진흥기금), 위생관리및홍보(보조), 일반운영비, 사무관리비

○ 산출내역 : 모범(우수)음식점 표지판 제작

100,000원× 100개 = 1,000,000원

모범음식점및 음식문화개선물품구입비

20,000,000만원 예산소요 예상

VIII

기대효과

- 지속적인 위생 관리 및 물품 지원으로 위생 및 서비스 수준 향상
- 공정한 음식점 관리로 소비자 신뢰를 확보하고 업소 간 민원 발생 방지
- 표지판 설치, 홈페이지 게재 등 적극 홍보로 국내외 관광객 유치에 기여
- 모범업소 및 일반음식점 업주들의 경쟁력 강화로 외식업 발전에 기여

- 붙임 : 1. 모범음식점 세부기준 1부.
2. 좋은식단 이행기준 1부.
3. 모범음식점 및 좋은식단실천 세부기준 점검표 각 1부.
4. 모범음식점 지정신청서 1부.
5. 모범음식점 지정증(안) 1부.
6. 모범음식점 현황 및 1차 재점검업소 명단 1부. 끝.