

위 생 과

주 요 사 업

1. 식품위생 안전관리망 구축
2. 시민 체감형(4D) 식중독 예방 관리
3. 음식점 위생등급제 시행
4. 외식산업 육성을 위한 「맞춤형 경영 컨설팅」 운영
5. 「구미시 어린이급식관리지원센터」 운영
6. 감동을 더하는 맞춤형 민원서비스

신 규 사 업

1. 「구미 대표 맛집」 발굴 및 육성
2. 식품안전⁺ 해썹(HACCP) 교육

주요사업

1 식품위생 안전관리망 구축

- ◇ 취약분야 집중 단속으로 위생 사각지대 해소 및 감시 강화
- ◇ 계절·업종·사회적 이슈별 점검으로 위생관리 효율성 제고

□ 사업개요

- 기간 : 2019. 1 ~ 12월
- 대상 : 7,300개소(식품접객업소)
 - ※ 일반·휴게음식점, 제과점, 단란·유흥업소, 위탁급식소
- 내용
 - 위반이력, 다중이용, 위생취약업소 중점 관리
 - 시기별(개학철·행락철), 위해 유형별 집중 단속 강화
 - 영업자 자율지도 기능 활성화를 통한 자율개선 유도
 - 소비자 기만행위 및 반복위반 업소 엄정 단속
 - 월 1회 「대형음식점 Hygiene-Call 제도」 운영
 - ※ Hygiene-Call : 계절별 주요 식품위생관리 안내 및 홍보

□ 추진계획

- 업종별 지도점검 계획 수립 : '19. 1월
- 권역별 일반·휴게음식점 전수점검 : '19. 2~7월
- 가정간편식 조리업소 지도점검 : '19. 4, 10월
- 장례식장,동물카페 등 위생취약업소 지도점검 : '19. 6월~7월
- 대형음식점 지도점검 : '19. 5, 10월
- 핫집, 닭 취급업소 지도점검 : '19. 6~8월
- 청소년 유해업소(주점 등) 지도점검 : '19. 11~12월
- 대형음식점 Hygiene-Call 제도 : 연중

□ 기대효과

- 조리환경 및 위생서비스 개선으로 소비자 만족도 향상
- 효율적인 관리로 법 준수율 및 영업자 만족도 제고

② 시민 체감형(4D) 식중독 예방 관리

- ◇ 최근 10년간 구미시 식중독 발생 통계 빅데이터를 구축하여 맞춤형 예방 관리를 통한 체감형(4D) 위생 행정 실현

□ 사업개요

- 기 간 : 2019. 1 ~ 12월
- 대 상 : 영업자 및 시민
- 사 업 비 : 53백만원 (도비 2, 시비 39, 기금 5)
- 사업내용
 - 식중독 빅데이터 분석을 통한 연차별 체감형 계획 수립
 - 4가지 식중독 위험요인(4D¹) 차단을 위한 4D²(체감형) 안전 관리망 구축

4대 위험요인(4D ¹) 빅데이터 분석		체감형(4D ²) 식중독 예방관리	
1D(Dirty)	위생 취약도	⇒	위생 취약업소 집중관리(배달전문점 등)
2D(Dangerous)	발생 위해도		규모별·계절별(개학철·행락철) 맞춤형 위생관리
3D(Difficult)	해결의 어려움		미해결 반복 민원의 해결방안 마련 (무신고 등)
4D(Distant)	정보 접근성		감시 네트워크 구축(종합 대응 협의체 운영 등)

※ 4D¹ : 4가지 식중독 위험요인, 4D² (4-dimension) : 체감형 접근

□ 추진계획

- 구미시 식중독 빅데이터 분석 : '18. 12월
- 계획 수립 : '19. 1월
- 예방 홍보(문자전송·홍보영상표출 등) : 연중
- 식중독 종합 대응 협의체 운영 : 연중
- 식중독 전담 신속대응팀(T/F) 운영 : 연중
- 식중독 발생 조기 경보 시스템 운영 : 연중
- 「식중독 안심급식소」 지정 관리 : 연중
- 「생생 위생정보방」 운영 : 연중
- 식중독 발생 취약업소 집중관리(배달전문점 등) : '19. 5~8월

□ 기대효과

- 지역 맞춤형 4D 식중독 예방 관리로 식중독 발생 저감화에 기여

③ 음식점 위생등급제 시행

- ◇ 영업자가 자율로 위생등급평가를 신청하고 평가 점수에 따라 등급 지정·홍보하여 음식점의 위생수준 향상과 소비자에게 음식점 선택권 제공

□ 사업개요

- 사업기간 : 2019. 1 ~ 12월
- 대 상 : 일반음식점
- 사업내용
 - 위생수준 평가 후 우수업소 위생등급(3개 등급) 부여



- 평가지표 : 71~ 91개 항목(객석, 조리장, 화장실, 종사자 위생관리 등)
 - ※ 위탁기관 : 한국식품안전관리인증원
- 우수등급업소 인센티브 제공
 - 2년간 출입·검사 면제(민원사항 발생 시 제외)
 - 우수등급업소 시 홈페이지 공개
 - 위생용품 지원 등

□ 추진계획

- 계획수립 및 위생등급제 홍보 : '19. 1월
- 신청 접수 및 현장 평가 : 연중
- 위생등급 표지판 부착 및 시 홈페이지 공개 : 연중

□ 기대효과

- 안전하고 위생적인 외식환경 조성 및 영업자와 소비자간 신뢰문화 확산
- 위생 정보 제공에 따른 소비자 선택권 보장

4 외식산업 육성을 위한 「맞춤형 경영 컨설팅」 운영

◇ 일반음식점 영업자의 위생관리 역량과 경영능력 향상을 통하여
시민에게 안전한 먹거리 제공과 외식 경기 활성화 기여

□ 사업개요

- 사업기간 : 2019. 2 ~ 10월
- 대 상 : 50개소(일반음식점)
- 사 업 비 : 20백만원
- 추진방법 : 민간위탁
- 사업내용
 - 전문 경영 및接客서비스 교육
 - 현장방문 경영분석 및 컨설팅
 - 지역 특산물 이용 신메뉴 개발 및 조리 실습

□ 추진계획

- 계획 수립 : '19. 2월
- 전문교육기관 위·수탁 협약체결 : '19. 3~4월
- 컨설팅 대상업소 선정 : '19. 5월
- 컨설팅 사업 실시 : '19. 6~9월
- 사후 모니터링 : '19. 10월

□ 기대효과

- 외식업 영업자의 경영능력 및 위생서비스 수준 향상
- 외식산업 경쟁력 강화로 지역경제 활성화에 기여

⑤ 「구미시 어린이급식관리지원센터」 운영

- ◇ 영양사 고용의무가 없는 100인 미만의 어린이집, 유치원 등 어린이급식소에 전문 인력을 통한 균형있고 체계적인 영양관리, 위생적이고 안전한 급식관리 지원하여 어린이 건강증진 도모
-

□ 사업개요

- 기 간 : 2019. 1 ~ 12월
- 사업대상 : 450개소/11,350명(관내 100인 미만의 어린이급식소)
- 운영방법 : 위탁운영 (구미대학교 산학협력단)
- 사 업 비 : 800백만원 (국 50%, 도 15%, 시 35%)
- 사업내용
 - 어린이급식시설 센터등록 및 위생·안전·영양관리 순회방문지도
 - 연령별 맞춤형 식단 레시피 등 정보 제공
 - 대상별(원장, 어린이, 학부모, 보육교사 등) 방문 및 집합교육
 - 식단, 식사지도, 교육자료, 어린이 식생활체험 등 다양한 정보제공
 - 어린이 급식소 위생 상태 지도 및 식중독 예방 교육

□ 추진계획

- 사업 운영 계획 수립 : '18. 12. 20
- 사업 예산 편성 및 승인 : '19. 1월
- 영양·위생·안전 관리 지도 : 연중
- 미등록 어린이급식소 홍보 및 신규등록 : 연중
- 등록 어린이급식소 위생교육(원장, 조리원 등) : 연중
- 어린이급식관리지원센터 지도점검 : '19. 5월
- 어린이급식관리지원센터 운영위원회 개최 : '19. 6월 11월

□ 기대효과

- 어린이 급식소에 대한 영양·위생관리 지원을 통한 어린이 균형 성장 및 급식의 안전관리 수준 향상

⑥ 감동을 더하는 맞춤형 민원서비스

◇ 영업신고에 필요한 정보 및 부가적 행정지원 사항 등을 제공하여 영업경쟁력 강화를 위한 민원서비스 제고

□ 사업개요

- 기 간 : 2019. 1 ~ 12월
- 사 업 비 : 19백만원
- 사업내용
 - 부가세, 소득세 신고 세무 상담지원
 - 외식업지부 고문세무사
 - 위생법령 등 관련정보 안내엽서 상·하반기 2회 발송
 - 대상 : 식품·공중위생업소 12,000개소
 - 『재난배상책임보험』 만기 전 재가입 안내문자 발송
 - 대상 : 재난취약시설 1,700개소(일반·휴게, 숙박업)
 - 노약자·거동 불편한 고객 민원서류 접수처리 대행
 - 개업업소 「축하」 문자 발송
 - 신규업소 영업신고증 개시 액자 교부

□ 추진계획

- 구미 UMS Point 신청 : '19. 1월
- 개업축하 문자 및 재난보험 안내문자 발송 : '19. 1~12월
- 준수사항 홍보엽서 발송 : '19. 4월, 9월
- 서비스 희망업소 조사(부가세·소득세신고 세무상담) : '19. 3월, 7월

□ 기대효과

- 소통하는 시민중심 행정서비스 제공으로 민원만족도 향상
- 달라진 법령 등 위생업소 운영에 필요한 정보를 제공하여 영업자의 위생관리 수준 향상

신 규 사 업

① 「구미 대표 맛집」 발굴 및 육성

- ◇ 지역고유의 맛과 특색 있는 「구미 대표 맛집」을 발굴 및 육성함으로써 풍부한 먹을거리 제공으로 관광 인프라 확충과 지역경기 활성화 기여

□ 사업개요

- 기 간 : 2018년 ~ 2021년
- 사업대상 : 50개소 (1차 23개소, 2차 27개소)
- 사 업 비 : 150백만원
- 내 용
 - 구미 대표 맛집 발굴 : 2대이상 맛이되어온 맛집, 소문난 맛집, 구미에 본점을 둔 음식점, 맛거리(비산나루터, 금오산상가, 금리단길) 등
 - 구미 대표 맛집 육성 방안
 - 구미 맛지도 제작 관광지와 연계홍보
 - 맛집 전문가 컨설팅 지원(음식코디, 소스개발 지원 등)
 - 구미 맛 사랑단 운영(맛집 모니터링, 시민의견청취 등)
 - 지역·계절·계층·유형별 맛집 지도 홍보, 홈페이지 개설, 경북식품박람회 시식코너 활용 홍보 등

□ 추진계획

- 구미대표맛집 계획수립 및 1차 선정 : '18. 10 ~ 12월
- 구미대표맛집 발굴(2차 추가 지정) : '19년 ~ '21년
- 외부전문가 맞춤형 방문 컨설팅 : '19. 03 ~ 11월
- 시민 홍보단 구성, 블로그 운영 등 맛집 홍보: '19. 01 ~ '21년
- 구미 대표 맛집 지원 모니터링 : '21. 01월 ~

□ 기대효과

- 구미 대표 맛집을 개발함으로써 특색 있는 먹거리 조성과 대표 음식 스토리텔링에 따른 지역 홍보 및 경기 활성화 도모

② 식품안전⁺ 해썹(HACCP) 교육

- ◇ 해썹(HACCP)은 식품 위해 요소를 사전에 규명·중점 관리하는 예방적 식품안전관리체계로서 HACCP 인증은 소비자 신뢰 및 매출 상승으로 이어짐
 - ◇ HACCP 의무적용 대상 업체에 인증 절차, 기술 상담을 제공하고 그 외 식품제조가공업체에는 자발적 식품 안전 관리 유도
-

□ 사업개요

- 기 간 : 2019. 6월
- 교육대상 : 식품제조가공업소 120여개소
- 사 업 비 : 6백만원
- 강 사 : 한국식품안전관리인증원 교수
- 교육내용
 - HACCP 개요 및 지정 절차
 - HACCP 의무적용 품목 및 시기
 - 기존 위생관리와 HACCP 관리 비교
 - ※ CCP(중요관리점) 설명
 - 기타 : 질문 및 답변

□ 추진계획

- 계획 수립 및 교육 안내(우편) : '19. 5월
- HACCP 집합교육 : '19. 6월

□ 기대효과

- HACCP지정 절차 교육 및 상담으로 의무적용업체의 부담감 해소
- 식품제조가공업자의 HACCP에 대한 이해를 높이고 자발적이고 체계적인 식품 안전 관리 유도하여 안전한 식품 공급