
		<b>보 도 자 료</b>		2025년 수도권매립지 종료 	
		배포일자	2021년 3월 4일(목) 총 4매		
담당 부서	위생정책과	담당자	• 위생정책팀장 김혜정 ☎440-2761 • 담당자 정혜원 ☎440-2762		
사진		<input type="checkbox"/> 없음 <input checked="" type="checkbox"/> 있음	참고자료	<input checked="" type="checkbox"/> 없음 <input type="checkbox"/> 있음	
보 도 시 점		배포 즉시 보도하여 주시기 바랍니다.			

## 인천시, 더 안심할 수 있도록 먹거리 안전 확보 나서

- 모범음식점 등 우수음식점 2,108개소 반찬 덜어먹기 추진 -  
- 위생등급 지정 음식점 1,488개소 운영 -

- 인천시가 덜어먹기 실천 및 위생등급 지정 음식점 확산 등 더 안심할 수 있는 먹거리 안전 확보를 위해 ‘2021년 음식문화개선사업’을 추진한다.
- 인천광역시(시장 박남춘)는 감염병 확산 방지를 위하여 음식점을 대상으로 국·찌개에 더불어 반찬 덜어먹기 추진 등 식사문화 개선(① 음식덜어먹기, ② 위생적 수저관리, ③종사자 마스크 쓰기) 사업을 추진하고,
- 배달음식 소비 증가에 따라 음식점 위생등급제 지정 주요대상을 기존 휴게음식점(커피·제과) 중심에서 다소비·배달중심의 일반음식점(피자·치킨)으로 확대하여 배달음식 위생관리를 강화한다.
- 반찬 덜어먹기 사업은 모범음식점 등 우수음식점 2,108개소를 대상으로

- ▲ 덜어먹기 실천을 위한 공용집게, 개인별 소형 용기, 1인 반상 등 식기구 지원
- ▲ 덜어먹기 이행 음식점에 대한 주방문화개선비 우선 지원 등 882백만 원을 지원하며
- ▲ 매분기 군·구별로 이행음식점 30개소를 선정, 덜어먹기 추진 현장 조사 등 지도점검을 지속적으로 실시한다.

○ 음식점 위생등급제 지정 사업은

- ▲ 배달앱 등록 음식점 중 이용자가 많은 상위 업소와
- ▲ 배달 위주의 프랜차이즈(치킨·피자·햄버거 등)를 중점적으로 지정하여 배달음식 위생관리를 강화하고
- ▲ 기존 백화점, 쇼핑몰 내 음식점에 병원, 도서관, 박물관 등 다중이용시설 내 음식점을 추가여 우선구역을 지정 운영할 계획이다.

- 음식점 위생등급제사업은 음식점 간 자율경쟁을 통해 위생수준을 향상시켜 식중독 발생 등을 감소시키기 위한 제도로 위생등급을 지정받은 업소는 2년간 출입·검사 면제, 시설 개·보수 용자 지원, 위생용품 지원 등의 다양한 인센티브가 제공되며

\* 음식점 위생등급제 : 음식점의 조리장 및 객실·객실 청결상태 등 63개 항목의 위생수준을 평가하여 등급(매우우수, 우수, 좋음)을 부여 공개하는 제도

- 인천시는 2017년부터 1,028개소를 지정 운영 중이며 2021년 신규 지정목표는 460개소로 시민들은 지정 음식점 현황을 식품의약품안전처 및 군구 홈페이지, 앱주문 화면에서 확인할 수 있다.

- 또한, 시는 위생 취약업소에 대하여 147백만 원의 예산을 들여

- ▲ 12개 전통시장 내 소규모 식품접객업소를 대상으로 기초 위생관리, 식재료 보관교육 등 현장 멘토링 실시
- ▲ 식중독 발생이 우려되는 집단급식소에 대한 식중독균(15종) 검사 등 사전진단을 통해 식중독 예방진단
- ▲ 영세한 식품접객업소 614개소에 대하여 주방문화개선, 개방형 주방설치, 주방시설 살균·소독, 주방냉장고 정리사업 등 위생적인 외식환경을 구축할 계획이다.

○ 이밖에도 시는 재개발·영업부진 등으로 기능이 쇠퇴한 특색음식거리의 환경을 정비하고 코로나19로 인해 어려움을 겪고 있는 지역상권과 외식산업의 활성화를 위해 1,068백만 원의 예산을 들여 군구별 특화사업을 추진한다.

○ 최창남 시 위생정책과장은 “식사문화 개선 및 생활방역 수칙을 준수하는 음식점을 확산시키고, 소비자가 많이 이용하는 가맹음식점 및 다중이용시설을 중심으로 위생등급 지정을 확대하여 음식점에서 발생하는 감염병을 예방하는 데 최선을 다할 계획”이라며, “음식점을 이용하는 시민들 스스로도 감염병 차단을 위해 생활방역 수칙을 철저히 준수하는 것이 무엇보다 중요하다”고 말했다.

<붙임> 관련 이미지

# 음식점 위생등급제

외식문화의 품격이 높아집니다.



## 음식점 위생등급제란?

음식점 영업자가 식약처나 지방자치단체에 희망하는 위생등급을 신청하면 평가를 실시하여 위생수준이 우수한 음식점에 위생등급을 부여하는 제도

1

### 음식점 위생 등급제가 뭐예요?

음식점의 위생상태를 평가한 후  
우수한 업소에 등급을 지정  
(매우우수, 우수, 좋음)

2

### 등급제는 어떤 효과가 있을까요?

소비자가 믿고 찾을 수 있는  
위생가이드이며 음식점 홍보 수단으로  
대중성상 효과

3

### 이런 혜택을 받을 수 있어요!

등급지정이 될 수 있도록 기술지원  
자정 후 2시간 위생관련 줄리검사 면제  
사실상비 개보수 용자지원

## 안전한 외식문화, 나부터 실천해요!

1

공용으로 먹는 음식은 공용집게 등을 사용하고  
음식은 먹을 만큼만 덜어 먹습니다

2

식사 시간 외에는 마스크를 착용하고 식사를  
할 때는 대화를 자제합니다

3

매장 내에서는 일행이 아닌 다른 사람들과  
거리두기를 유지합니다