[한겨레] 서울 중구가 지난달부터 관내 일반음식점을 대상으로 ‘찾아가는 식품위생 컨설팅’을 실시하고 있다. 단속 위주가 아닌 전문 상담 중심의 행정 서비스를 제공해 위생관리에 어려움을 느끼는 점포에 도움을 주고, 식당을 이용하는 주민들에게 안전한 먹거리를 제공하겠단 취지다. 컨설팅 대상은 면적 50㎡ ~100 ㎡이하 중구 소재 일반음식점 1800곳이다. 올해부터는 컨설팅의 전문성을 강화한다. 지난해까지 소비자식품위생감시원이 시행하던 위생 상담을 위생 컨설팅 전문기관에서 담당한다. 각 식당으로 컨설턴트가 찾아가 △음식점에서 지켜야할 위생수칙 △식중독 예방관리법 △원산지 표기법등을 중점 지도한다. 평소 악취와 연기가 자주 발생해 인근 주민들의 민원이 잦았던 업소에 대해서는 별도로 관리하여 교육한다. 구는 컨설팅 결과를 바탕으로 식당별로 우수, 양호, 보통, 미흡, 불량 등 5개 등급을 부여해 체계적으로 관리할 예정이다. 미흡, 불량 등급의 식당에 대해 지적받은 사항을 즉시 시정토록 하고 이후에도 주기적으로 추적하여 위생 관리를 이어간다는 계획이다.구청 관계자는 “중구에는 명동관광특구와 오피스 밀집가, 50여곳의 시장이 위치해 유동인구가 많고 음식점도 많다”며 “중구 소재 식당이라면 누구나 안심하고 이용할 수 있도록, 음식점 위생관리 수준을 향상시킬 수 있는 다양한 방법을 모색해 아낌없이 지원하겠다”고 말했다.서울& 온라인편집팀  
  
  
  
  
  
  
  
중구청 전경. 중구청 제공