

문서번호	보건위생과-20065
결재일자	2014. 11. 26.
공개여부	대시민공개
방청번호	

★ ◎



주무관	식품위생팀장	보건위생과장 직무대리	보건소장	
김정열	代전경재	박진수	11/26 김경희	
협조				

## 2014년도 하반기 일반음식점 기존 영업자 위생교육 결과보고



## 사전 검토 사항

∴ 해당사항에  표시하시기 바랍니다.

항 목	검 토 여 부
사업구분	신규사업 <input type="checkbox"/> 공약(약속)사업 <input type="checkbox"/> 계속사업 <input checked="" type="checkbox"/> 인센티브/공모사업 <input type="checkbox"/>
소통분야 고려사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 구 민 : 유 <input type="checkbox"/> ( ) 무 <input type="checkbox"/></li> <li>● 전 문 가 : 유 <input type="checkbox"/> ( ) 무 <input type="checkbox"/></li> <li>● 이해당사자 : 유 <input checked="" type="checkbox"/> ( 일반음식점 영업주 ) 무 <input type="checkbox"/></li> </ul>
기타 고려사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>일 자리 <input type="checkbox"/> 환경영향 <input type="checkbox"/> 안 전 <input type="checkbox"/> 유지비용 <input type="checkbox"/> 바른 공공언어 <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>성 인 지 <input type="checkbox"/> 취약계층 <input type="checkbox"/> 장 애 인 <input type="checkbox"/> 디 자 인 <input type="checkbox"/> 갈등발생 요인 <input type="checkbox"/></li> </ul>
타자원 활용	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 중앙부처 : 유 <input type="checkbox"/> ( ) 무 <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>● 서 울 시 : 유 <input type="checkbox"/> ( ) 무 <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>● 기 업 : 유 <input type="checkbox"/> ( ) 무 <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>● 민 간 단 체 : 유 <input checked="" type="checkbox"/> ( (사)한국외식업중앙회 성동지회 ) 무 <input type="checkbox"/></li> </ul>
언론홍보 계획	<ul style="list-style-type: none"> <li>기획보도 <input type="checkbox"/> 보도자료 <input type="checkbox"/> SDTV <input type="checkbox"/> 성동뉴스레터 <input type="checkbox"/> 성동구소식지 <input type="checkbox"/></li> <li>기 고 문 <input type="checkbox"/> 전자행정서비스 <input type="checkbox"/> S N S <input type="checkbox"/> 기타(리플릿 등) <input type="checkbox"/> 없음 <input type="checkbox"/></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 홍보제목 :</li> <li>● 중점 홍보사항</li> </ul>	
<p>※ 우리 구만의 차별화된 사업내역과 중점 부각하여 홍보할 사항을 중심으로 '홍보제목'을 선정하여 간결하게 기재하시기 바랍니다.</p>	

# 2014년도 하반기 일반음식점 기존영업자 위생교육 결과보고

일반음식점 기존영업자를 대상으로 영업자가 알고 지켜야 할 주요법령 및 준수사항을 교육하는 한 편 음식문화개선사업을 홍보하고 그 결과를 보고함

## I 교육 개요

- 교육일시: 2014. 11. 6(목), 11.7(금), 11.24(월)
- 교육장소: 구청 3층 대강당
- 수료인원: 일반음식점 기존 영업자 1200여명
- 교육방법: 집합교육 [14:00 ~ 17:00(3시간) 총 3회]
- 교육내용
  - 식품위생법령 및 위생시책 교육
  - 외식경영컨설팅 및 영업자의 세무·노무관리
  - 식품안전관리 및 식중독예방

## II 교육 결과

- 식품위생법령 교육
  - 일반음식점 영업형태, 시설기준, 영업자 지위승계 및 변경사항 신고
  - 영업자 준수사항, 청소년 행위제한, 행정처분 사항
  - 건강진단 및 위생교육, 영양성분 표시제도
- 식품위생법 주요개정 사항 교육
  - 옥외가격표시제, 최종가격지불 표시제, 식육 100g당 표시제
  - 원산지 표시대상 품목 확대, 음식점 전면 금연지정제

- 음식문화개선 및 나트륨 줄이기 홍보
  - 딱 먹을만큼, 온차림·반차림, 공동찬기사용 등 참여 안내
  - 음식물 재사용 안하기, 음식물쓰레기 줄이기(청소행정과) 홍보
  - 나트륨 저감화 환경조성, 저염김치 담그기 캠페인
- 영업자 노무, 세무관리
- 식중독 예방 및 위생시책 교육

## III 교육 사진



음식문화개선 및 나트륨 줄이기 홍보

영업자 노무, 세무관리 교육

식품위생법령 교육

저염김치 만들기 캠페인 및 리플렛 배부