

(환경위생과)

『맛과 정감있는 내고장맛집』 육성

- 우리 고장의 특색있고 맛이 뛰어난 음식점을 발굴, 육성하여 음식점의 경쟁력을 높이고
- 맛, 시설, 서비스를 업그레이드시켜 시민과 내방객에게 맛의 즐거움과 수준 높은 음식점 서비스 제공

□ 사업개요

- 기 간 _____ 년중
- 대 상 _____ 관내 일반음식점(1,830개소)
- 사업예산 _____ 22,800천원

□ 추진실적

- 사업추진방향 설정을 위한 시민·영업주 등 설문조사 _____ 1회
 - 설문조사 : 296명(시민119, 영업주128, 관련기관.단체49)
- 맛집 육성을 위한 음식문화개선추진위원회 개최 _____ 1회
- 맛집 지정 관련 신청안내서 업소 발송 _____ 1,243개소
- 신청음식점 현지심사 및 맛집 선정 _____ 45개소(모범37, 맛집8)
 - 현지심사 : 4명(대학교수2, 요리전문가1, 음식업 관련단체1)
- 맛집 지정증 교부 및 친절서비스 교육 _____ 1회
- 경쟁력있는 맛집 육성을 위한 ‘대박집’ 비디오 상영 _____ 3회
- 지정업소 지원 및 홍보
 - 상수도 사용요금 감면 : 130개소 7,133천원
 - 소사맛집 홍보책자 제작 배부 : 500부(기업체, 여행사, 관공서등)
 - 신규지정 업소 표지판 제작 지원 : 14개소(모범12, 소사맛집2)

□ 추진성과

- 업소의 자긍심고취 및 음식문화수준 향상

『작지만 수준높은 음식점 만들기』 테마강좌

- 외부전문 강사를 초빙하여 음식점 신경영기법, 고객 서비스관리, 메뉴마케팅 방법 등의 테마 강좌 실시로
- 음식점 종사자의 마인드를 변화시킴으로써 업소의 경쟁력을 높이고 선진음식문화를 정착시키고자 함

□ 사업개요

- 기 간 _____ 년중
- 대 상 _____ 음식점 영업주 및 종업원
- 사업예산 _____ 1,000천원

□ 추진실적

- 강좌 수요 및 유형조사를 위한 영업주 설문조사 _____ 1회 177명
- 강좌 운영 협의를 위한 음식문화개선추진위원회 개최 _____ 1회
- 강좌 운영사항 관련 각종매체 홍보 _____ 수시
 - 신문게재3회, 포스터 1회 4,000매, 초대장 1회251개소, 인터넷3회 등
- 열린 테마강좌 운영 _____ 3회
 - 1회(3월) : 매출증대 기법 및 고객서비스관리 - 한국의식정보 박형희 대표
 - 2회(6월) : 환경변화에 따른 경영주의 역할 - 중앙대산업교육원 권창심 교수
 - 3회(10월) : 창업에서 대박으로 성공하기까지의 노하우 - 코미디언 배연정
- 테마강좌 수료자 설문조사 _____ 1회
- 수료자의 업소 성공 사례분석 및 발표회 개최 _____ 12월

□ 추진성과

- 영업주의 경영마인드를 변화시킴으로써 업소의 경쟁력 제고 및 선진 음식문화 정착 유도

식품안전관리

- 식품접객업소 및 급식소, 유통판매업소의 위생관리 강화
- 식중독예방 및 위생수준향상을 위한 집중관리

□ 사업개요

- 추진기간 _____ 년중
- 중점관리 대상업소 현황

업종 계	일반음식점				연회장등		집단급식소		식품자동 판매기	재래시장 (유통식품 점포)	학교주변 문방구
	일식 (회취급)	냉면 취급	김밥 전문	도시락 취급	대형음식점 (100평이상)	뷔페	일반 급식	학교 직영			
671	14	11	15	5	18	17	19	23	383	120	46

□ 추진실적

- 안전식품공급을 위한 예방활동 강화
 - 식품판매업소 지도점검 _____ 11회 103개소
 - 명예식품감시원 합동지도점검 _____ 15회 90명
 - 국민다소비식품 유상수거 검사 _____ 11회 127개 품목
- 식품자동판매기 특별관리
 - 점검업소수 _____ 437개소 531대
 - 위반업소수 _____ 27개소 27대(무신고 9/9, 무단멸실 18/18)
 - 조치 결과 _____ 27개소 27대(허가처리 9/9, 폐쇄 18/18)
- 계절별 호황 음식점 중점관리 및 집중단속
 - 대형뷔페 및 다중이용 외식 음식점업소 지도점검 _____ 4회 57개소
 - 어린이 기호식품점 지도점검 _____ 1회 14개소
- 식중독예방 및 위생수준향상을 위한 관리
 - 집단급식소 지도점검 _____ 1회 26개소
 - 식중독예방을 위한 간이검사(Hand Plate) _____ 115개소 386명
 - 집단식중독 예방 특별교육 _____ 1회 115명
- 식품접객업소종사자 개인위생(건강진단등) 지도점검
 - 소사구보건소 합동점검 _____ 5회 55개소

□ 추진성과

- 부정식품 유통감시 강화 및 위생교육을 통한 의식개혁으로 식품안정성 확보

식품정보 소사사랑방 운영

- On-line 공간에서 시민, 식품관련종사자, 공무원등이 식품 및 건강에 대한 정보를 공유하여
- 식중독예방은 물론 웰빙시대의 식품.건강을 이끌어갈 수 있는 사이버공간으로서의 열린행정과 정보 제공에 기여

□ 사업개요

- 포털사이트에 식품정보 소사사랑방 카페개설
- 사이버공간을 통한 식품.건강 정보 제공 및 공유

□ 추진실적

- 식품정보방 등 통합게시판 운영 ————— 24개 게시판
 - 정보물 게시 : 2,010개
 - 정보 업데이트 : 1일 평균 8개이상
- 카페 활성화를 위한 홍보 ————— 수시
 - 팸플릿 등 홍보물 제작 배부 : 5종 1,000매
 - 각종교육 및 업소방문 홍보 : 65회 3,150명
 - 가입회원을 통한 홍보 : 168명(1일 평균 19명 활동)
- SMS 문자서비스를 통한 홍보 ————— 35회 3,122건
 - 문자서비스를 통한 식중독지수 알림 및 카페 홍보 병행 추진

□ 추진성과

- 집단급식소 및 식중독 관련업소 종사자 카페가입 활동으로 식중독 예방 기여
- 사이버 공간을 통한 열린 위생행정 구현