

健康的なV. O. S. メニュー推進事業
平成 27 年度店主スキルアップ研修会 実施状況

実施日・場所	研修会内容・連携機関	対象	人数
北 2月25日(木) 14時30分 ～16時40分 茨木保健所 5階 大会議室	<p>【内容】</p> <p>(1) 講演 ①「歓送迎会対策セミナー」 講師 ぐるなび大学 リーダー 藤川 充昭氏 ②「ヘルシーメニューの開発ヒント」 講師 茨木保健所 広域栄養チーム 管理栄養士 ③「手洗いを見(診)る」 講師 茨木保健所 食品衛生課 食品衛生監視員</p> <p>(2) 質疑応答 (3) 情報提供(茨木保健所 食品衛生課課長) ・大阪版食の安全安心認証制度について ・食の安全安心メールマガジンについて</p> <p>(4) 個別相談 ①健康的なV.O.S.メニューの実施相談 ②飲食店の衛生管理に関する相談</p> <p>【連携機関】 池田保健所、吹田保健所 株式会社 ぐるなび 大阪府飲食業生活衛生同業組合茨木支部 池田商工会議所</p>	飲食店関係者・外食アドバイザー 他	15
東 10月29日(木) 14時30分～ 16時30分 四條畷保健所 講堂	<p>【内容】</p> <p>(1) 講義「ウリのメニューを伝えて継続的な売上を作る！」 講師 (株)ぐるなび ぐるなび大学インストラクター 藤川充昭 氏</p> <p>(2) 講義「みせる衛生管理」 講師:大阪府四條畷保健所 食品衛生監視員</p> <p>(3) 情報提供「V.O.S.メニューについて」 V.O.S.メニューの趣旨説明 講師:大阪府四條畷保健所 広域栄養チーム管理栄養士</p> <p>(4) 講義と演習 :「ヘルシーメニュー考案や栄養表示のために ～栄養価の計算の仕方～」 講師:外食アドバイザー 管理栄養士 演習内容:持参メニューの栄養価の計算</p> <p>【連携機関】 ブロック各保健所地域活動栄養士会、(株)ぐるなび</p>	飲食店関係者・外食アドバイザー 他	12
中 2月8日(月) 14時30分 ～17時 藤井寺保健所 講堂	<p>【内容】</p> <p>(1) 講義1「歓送迎会対策セミナー」 講師:ぐるなび大学 リーダー 藤川充昭氏</p> <p>(2) 講義2「ヘルシーメニューの開発ヒント」 講師:藤井寺保健所企画調整課 管理栄養士</p> <p>(3) 講義3「安心・安全なメニュー提供～食中毒を防ぐには～」 講師:藤井寺保健所食品衛生課 食品衛生監視員</p> <p>(4) 個別相談(希望者のみ) ・健康的なV.O.S.メニューの実施相談 ・食品の通販、店頭販売に関する相談</p> <p>【連携機関】 大阪食品衛生協会藤井寺支部、藤井寺・羽曳野公衆衛生協力会、 大阪府松原公衆衛生協力会、(株)ぐるなび</p>	飲食店関係者・外食アドバイザー 他	18
南 9月24日(木) 14時～ 16時 イオンモール りんくう泉南	<p>【内容】</p> <p>(1) 講演「食品の異物混入予防について」 講師 大阪府泉佐野保健所 食品衛生課長</p> <p>(2) 講演「ウリのメニューを伝えて継続的な売上をつくる！」 講師 (株)ぐるなび ぐるなび大学インストラクター</p> <p>(3) 講演「V.O.S.メニューを知っていますか？」 「野菜、脂肪、食塩に配慮したメニューのおすすめ」 講師 大阪府泉佐野保健所 広域栄養チーム 管理栄養士</p> <p>【連携機関】 大阪府泉佐野保健所管内尾崎地区公衆衛生協力会、大阪食品衛生協会尾崎支部、外食アドバイザー(ブロック各保健所地域活動栄養士会)、 イオンモールりんくう泉南</p>	飲食店関係者・外食アドバイザー 他	51