

# 食品衛生監視員



清涼飲料水の抜きうち検査、試験管で細かい分析を  
検査指導に出かける前に、その日の計画を打ちあわせる。

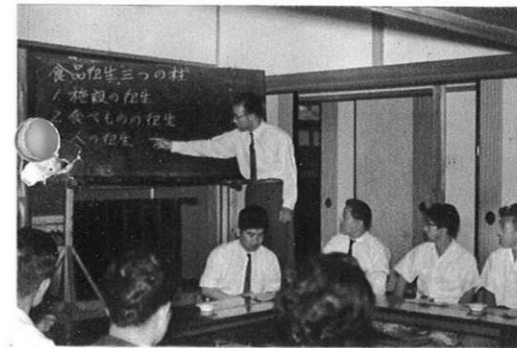
皆さんの作業室で…「爪はキレイに切っていますか」



駅弁屋の調理室で料理の検査……



職種別の業者に集って貰って取扱い講習も



**食品衛生監視員**

パカンス・ムードに酔って、やれ海へ山へはよいが、ひとたび食中毒にでもなれば大変。駅弁から罐詰、清涼飲料水にいたるまで食中毒の原因はいろいろだ。こういった食品や製造する人のやり方に絶えず監視の目を光らしているのが食品衛生監視員だ。

監視員の仕事の目的は、食べものによる食中毒や伝染病の予防のための食品衛生の監視、指導だ。例えば不良食品を取締るために清涼飲料水や色素を使った食品などの抜きうち検査を実施したり、乳製品や牛乳処理場の検査をしたりする。又、店頭では魚屋さん、肉屋さんの監視指導もおろそかにはできない。県下には五五名の監視員が各保健所に配属されている。

食品を扱う店や製造業者を軒なみにまわるだけでも大変な仕事だ。一方食べ物を買う側の知識や心がけも必要になってくる。そのため監視員は婦人会や一般の消費者に集って貰って説明会や講習を開いている。最近では修学旅行団から前もって旅館の食品衛生調査の依頼も多くなってきた。

## 県の機構

38. 8. 1 現在

