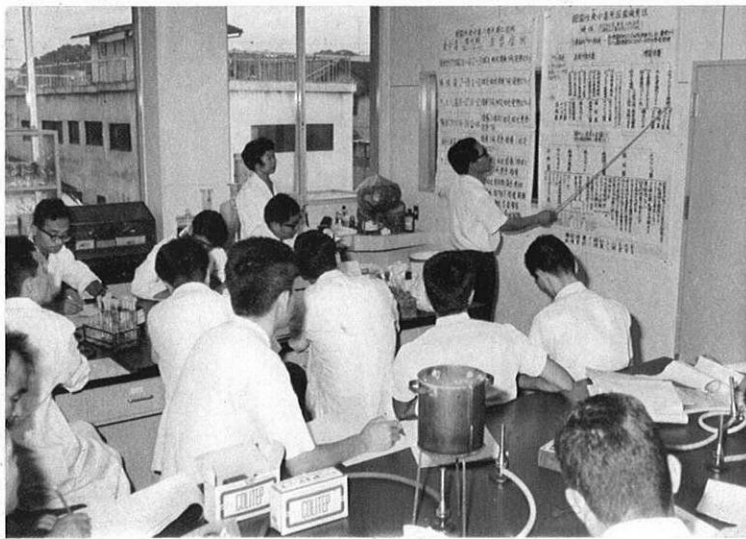
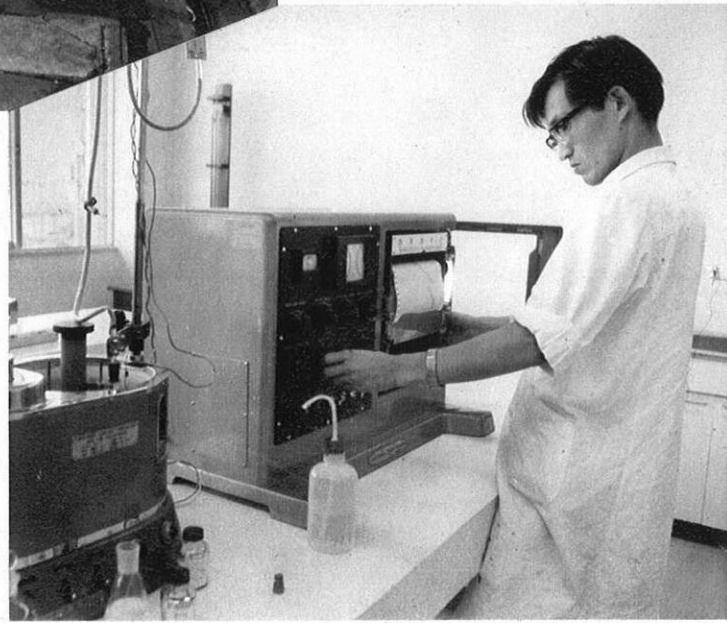


◀食品衛生監視車で、突然食品の検査をすることもある。

▼県衛生研究所では持ち込まれた食品の検査(防腐剤・サッカリンなどの定性定量などをはかる)を行なっている。



▲市販されている牛乳の成分の分析や検査も行なっている。(県衛生研究所にて)

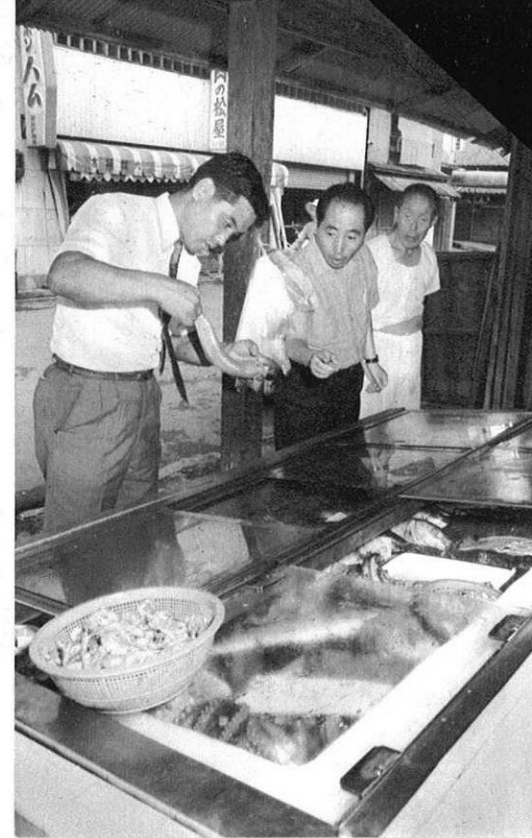


◀食品衛生監視員のための実技研修も随時ひらかれている(県衛生研究所にて)

活躍する 食品衛生監視員

現在、県の食品衛生監視員(専任)は25人。各保健所などに配置されて食品衛生の目付役として活動。春のみやげ品の検査、夏の不良食品の監視、年末年始食品取締り……と年中結構忙しい。

本号では、特に夏の食品監視ぶりを紹介することにした。



▲鮮魚店の店先で…
ショーケースの中の温度はどうか…
魚の鮮度はよいか… 流しと調理場はキレイに整備されているか。

▼清涼飲料水の製造工場で…
容器の洗浄はよいか……

▼駅弁をつくっている店の調理場で…
容器の手入れはどうか……

