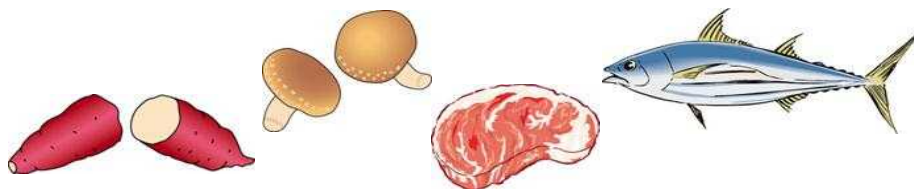


食の安全を守る**保健所**の仕事

食品検査

県内産・県外産のさまざまな食品を**検査**し、**違反品**を見つけた場合は、回収や再発防止を指導しています。



農畜水産物・加工食品などの**放射性物質検査**



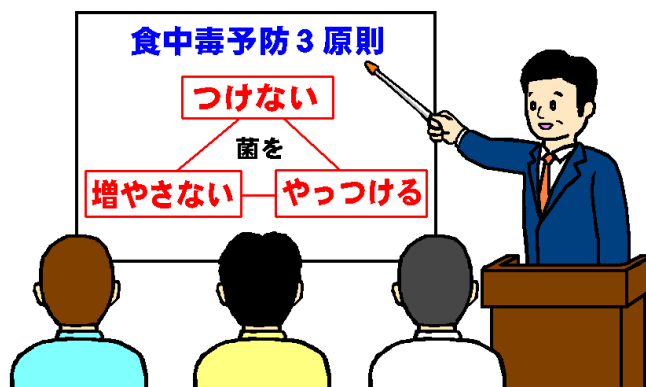
農産物などの**農薬検査**



刺身、弁当などの**微生物検査**
など

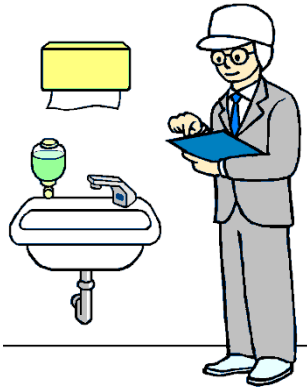
講習会

食品営業者などに対し
食中毒予防や食品表示
などを**講習**しています。



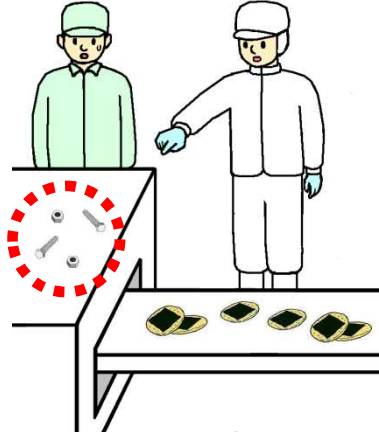
監視指導

食品衛生監視員が飲食店や食料品店、食品工場の監視・指導を行っています。



手洗いの重要性を指導

食品の温度や表示を点検

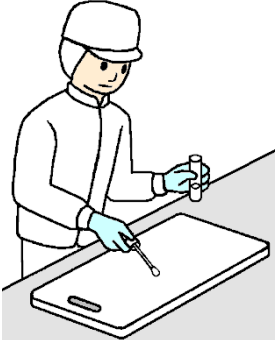


異物混入の危険を指摘

危機管理

食中毒や**不良食品**が発生した場合、原因調査と拡大・再発の防止措置をとっています。

患者さんからの聞き取り調査



原因として疑われる施設の調査

食中毒原因物質の検査

