



全道各地で食中毒警報が発令される季節となりました！気温が高い場合だけではなく、湿度が高い場合にも食中毒予防が重要です。日頃の取組を改めて確認し、しっかりと食中毒を予防をしましょう！

暑い季節がやってくる・・・！

食中毒にご注意ください ～食中毒予防を徹底しましょう！～



衛生的な手洗いを！

手洗いは
食中毒予防の基本です。

石けんを用いた手洗いを
適切なタイミングで
行いましょう！

- 調理前、生肉・生魚の作業前後、ゴミなどを扱ったとき、トイレ使用後などは必須です！

健康チェックを！

体調に問題はありますか？

出勤前に再度、
確認をしましょう！

もしも、体調が優れない時には、
職場の責任者等に報告を！

- 体調に問題がない場合も、しっかりと記録に残しましょう！



適切な温度で保管を！

調理後は、
速やかに食べましょう！
食べるまでに時間がある時には、
冷蔵庫で保管するなど、
温かいまま放置しない
ようにしましょう！

- 原材料の食品の取扱いにも、ご注意を！

保管中の汚染防止を！

冷蔵庫内で保管している時に
肉・魚などのドリップがもれたり・・・

食品の相互汚染に
ご注意ください！

- サラダ、和え物など調理後食べるまで、冷蔵庫で一時保管する場合にも、要注意です！

しっかりと加熱を！

加熱の時間と温度は
適切ですか？

(一般的な細菌には)
中心温度75℃、1分間以上
または
(ノロウイルスには)
中心温度85℃、90秒以上の
加熱をしましょう！



先輩監視員に 聞きました！ Vol.1

北見保健所食肉検査課 専門員（獣医師）

木元遥香さん（酪農学園大学卒業）

○採用2年目（民間経験あり）○北海道出身

Q1 普段はどんなお仕事をしていますか？

A と畜検査、と畜場の衛生管理業務、
病理・微生物検査などを行っています。

Q2 やりがいはどんなところにありますか？

A 日々のと畜検査や症例を研究できることです。

Q3 道職員の魅力や今の仕事の

とっておきなところを教えてください！

A 時間にゆとりがあり、時間の使い方によっては、自分の興味もった分野を研究、発表することもできます！

北見保健所食肉検査課は、ほとんどの業務をすべて一人で行うため、一通りの食肉検査業務も経験できます。

Q4 前職ではどんなお仕事をされておりましたか？

A 小動物（犬猫）の動物病院で勤務しておりました。

Q5 休日はどのように過ごしていますか？

A お家でんびり過ごしたり、ドライブ、
観光地・温泉を巡ることもあります。

Q6 最後に、勤務地のおすすめポイントは？

A 網走、知床、阿寒、層雲峡などの観光スポットにも
近く、ドライブや旅行好きには1年中楽しめる場所です。



ご意見募集しています！

道では、公衆浴場及び旅館業における入浴設備の衛生に必要な措置の基準等を見直すこととしています。
広く道民の皆さまのご意見をお寄せください。

◆募集期間

令和2年6月16日（火）～7月15日（水）

◆意見募集に関する詳細はこちらから →



Facebook 食品衛生課 もご覧ください！



食品衛生課ではフェイスブックで
様々な情報を発信しています！

