

# 鳥取県政 311

小中学生向けに鳥取県の取組を紹介しています。

## 食中毒予防キャラクター

食中毒にならないためには、  
手洗いが大切だよ。



## 食の安全ってなんだろう？

私たちは生きるために毎日色々なものを食べています。食べものの中には、健康でいるために必要な栄養分のほかに、体に悪い影響を与えるものが含まれていることもあります。みんなの体に悪い影響が出ないように、多くの人たちが「食の安全」を守っているため、私たちは毎日安心して食べものを食べることができます。

食の安全を守るためにどんなことをしているのかな。

### 食品衛生の見張り番 保健所

#### 製造工場では...



食品の安全を確保するため、食品衛生監視員（食品衛生の専門家）が食品工場等に立ち入り検査を行って、衛生管理をチェックしているんだよ。

原材料の鮮度は大丈夫かな？  
温度管理はきちんとできているかな？  
作っている人たちの健康管理はどうしてるのかな？



#### お店では...



販売されている食品のラベル表示の内容に間違いがないかをチェックしているよ。  
販売されている食品の添加物や農薬が正しく使われているかをチェックするため抜き取り検査をしているんだ。

食品表示は、アレルギー物質や消費期限という重要な情報が書かれているよ。みんなも買い物に行ったら表示を確認してみよう。



### その他にも...

#### お肉の検査のスペシャリスト



#### 食肉衛生検査所



消費者に安全で衛生的な食肉を提供するために、株式会社鳥取県食肉センターに搬入された家畜（牛、馬、豚、羊、山羊）のと畜検査を行っているんだよ。  
と畜検査では、と畜検査員（獣医師）が食用となるかどうかを判断しているんだ。この検査は、1頭ずつしなければならぬんだ。  
安全な食肉の提供の第一歩は、ここから始まるんだね。  
※と畜...家畜を食肉用に処理すること。

#### 食品検査のスペシャリスト



#### 衛生環境研究所



加工場や製造工場で作られた食べ物や、スーパーなどのお店で売られている食べ物は、衛生環境研究所で検査しているよ。  
食品に含まれる添加物や農薬の検査をして、微量の化学物質も見逃さないよ。  
食中毒が起こったときにも、原因究明のための検査をしているよ。



鳥取県のホームページ「とりネット」では、食中毒による健康被害を防ぐために、どうしたら予防できるのか注意情報をお知らせしているよ。  
鳥取県では、夏は細菌、秋は毒キノコ、冬はウイルスが原因の食中毒が多くなってるんだ。  
詳しくは「とりネット」で「食中毒」と検索してみよう。

問い合わせ先 県庁くらしの安心推進課 電話 0857-26-7284 FAX 0857-26-8171