

食品安全監視センターの職員紹介：担当業種（抱負を一言！！）

～ 当センターには、7名の食品衛生監視員がいます！
食品衛生に関することなら、何なりとお気軽にご相談ください。～

【参事・林 宏一】：センターの総括

食品衛生とは、生育、生産、製造から最終的に人に消費されるまでのすべての段階における食品の安全性、完全性、健全性を保障するのに必要なあらゆる手段を意味する。（WHO）

【主幹・山崎 亨毅】：乳処理業・乳製品製造業・集乳業・アイスクリーム類製造業・食肉製品製造業

総合衛生管理製造過程承認をお考えの方、微力ながら手助けさせていただきます。

【主幹・吉岡 敏彦】：添加物製造業・器具・容器包装,おもちゃの製造業

事業者の皆様のご意見・ご要望をお聞きし、皆様とともに食の安全の確保に努めて行きたいと思っておりますので、よろしくお祈りします。

【副主幹・本庄 俊夫】：魚肉練り製品製造業・清涼飲料水製造業・レトルト食品製造業

2年ぶりに専門監視をさせていただくこととなりました。
多くの施設で活用いただけるS-HACCP制度の創設に努めますので、ご協力をよろしくお祈りします。

【主査・佐谷 泰親】：缶詰・瓶詰食品製造業・食用油脂製造業・マーガリン・ショートニング製造業・冰雪製造業・みそ製造業・醤油製造業・ソース類製造業・酒類製造業・納豆製造業・食品製造業（漬物）・液卵の製造施設

私の担当の施設には、今年度から専門監視対象施設となる所がかなりあります。
私も専門監視の監視員は初めてですので、お互い食品衛生の向上に取り組みたいと思います。

【主査・東野 貴子】：菓子製造業・食品の冷凍・冷蔵業・あん類製造業・豆腐製造業・めん類製造業

滋賀県の食品は安心・安全！と胸を張って言えるよう、
みなさまと一緒に不良食品0（ゼロ）をめざしてがんばります（^^）。

【主任技師・東浦 光紀】：飲食店営業（弁当屋）・そうざい製造業

大規模食中毒の発生防止、不良食品の発生防止のため、消費者の目で、
みなさまの施設の衛生管理を監視指導させていただきます。よろしくお祈りします。

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/00anzen/center/012kansii.htm>

（7名の食品衛生監視員の写真入り紹介ページです！！）

食品監視センターの所在地・連絡先

〒520-0834

滋賀県大津市御殿浜13番45号（衛生科学センター内）

TEL : 077-531-0248

FAX : 077-537-8633

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/00anzen/center/00top.htm>

交通案内

JR石山駅北口下車 徒歩10分

京阪電車石山坂本線粟津駅下車 徒歩5分

- - - -通信編集担当より- - - -

当センターが設置されて早1ヶ月が過ぎました。。。
石山への引っ越し等もあって、ようやく初刊を発行
することができました。

< [三三三三三
< [0)3333 <<
< [0)333 <<<

通信の愛称『ぷちリス』とは・・・

事業者のみなさまとの小さなリスコミの場となれば。。との
思いから命名いたしました。
皆様に役立つ情報満載の通信にしていきたいと思いますので、
みなさまからのご意見・ご感想を下記アドレスまでお寄せ下さい。

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

~~~~~

また、食品衛生に関するもっと詳しい情報を知りたい方は、滋賀県ホームページ  
の食の安全情報にアクセスしてください。

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/>

- - - - -