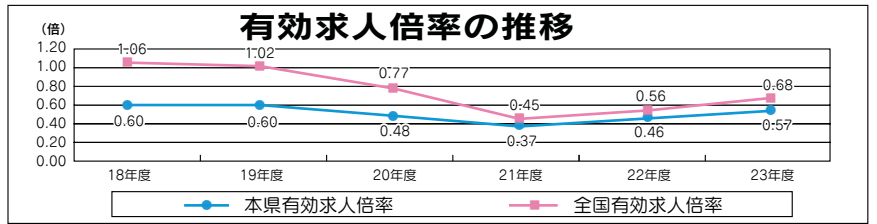


若者の就職を支援します!

県内の雇用情勢は、緩やかな改善傾向にあります。依然として全国との格差がみられ厳しい状況が続いています。

このような中、県では、国や関係機関と連携しながら、就職の支援、新規雇用の創出など、雇用機会の拡大に向けた取り組みを推進しています。



就職活動などで困ったときは

○若者就職サポートセンター(キャッチワークかごしま)

おおむね35歳未満の若者が気軽に立ち寄り、就職に関する情報提供、就業相談、各種セミナー、就職面談会などのきめ細やかなサービスをワンストップで受けられる施設を県内2カ所に設置しています。

こんな時には気軽にご相談ください!(利用は全て無料です)

・自分に合った仕事が見つからない
・今すぐ、仕事を見つけない
・就職に関する情報を集めたい
・企業が求める人材を知りたい



・専門のカウンセラーがアドバイスします
・併設のヤングハローワークで就職先を紹介します
・会社案内やビジネスマナーの資料など、就職に関するさまざまな情報が閲覧できます
・「就職活動応援セミナー」などのセミナーに参加できます



■若者就職サポートセンター

鹿児島市東千石町1-38(鹿児島商工会議所(アイム)ビル3階)
電話:099(216)9001
【開館日】月~金(祝日・年末年始休)
【利用時間】午前9時30分~午後6時

■若者就職サポートセンター鹿屋サテライト

鹿屋市北田町3-3(鹿屋市産業支援センター2階)
電話:0994(36)0061
【開館日】月~金(祝日・年末年始休)
【利用時間】午前8時30分~午後5時30分

<http://www.c-work-kagoshima.jp>



携帯版
(QRコード対応機種)
はこちらから

職場で生かせる知識や技術を身につけたい時は

○県立高等技術専門学校

新たに就職しようとする若者を対象に、就職に必要な知識と技能を習得する機会を提供し就職を支援しています。

専門学校名	訓練科目	定員	訓練期間	対象者
吹上高等技術専門学校 日置市吹上町中之里1717 ☎099(296)2050	自動車工学科	20人	2年	高校卒業以上 高校卒業以上 義務教育修了者
	機械整備科	10人	1年	
	金属加工科	20人	2年	
宮之城高等技術専門学校 薩摩郡さつま町船木881 ☎0996(53)0207	建築工学科	20人	2年	高校卒業以上 義務教育修了者 離転職者等
	室内造形科	20人	2年	
	建築科	20人	1年	
始良高等技術専門学校 始良市西餅田1120 ☎0995(65)2247	情報処理科	20人	2年	高校卒業以上 高校卒業以上
	メカトロニクス科	20人	2年	
鹿屋高等技術専門学校 鹿屋市川西町3482 ☎0994(44)8674	電気設備科	20人	2年	高校卒業以上

【平成25年度入校生募集日程】

- 推薦選考
【対象者】高等学校を平成25年3月卒業見込の方(条件あり)
【募集期間】平成24年9月3日(月)~9月14日(金)
【選考日】平成24年10月1日(月)
 - 一般選考①
【対象者】高校卒業生(見込)
【募集期間】平成24年10月1日(月)~10月19日(金)
【選考日】平成24年11月5日(月)
 - 一般選考②
【対象者】義務教育修了者(見込)
【募集期間】平成24年12月3日(月)~平成25年1月11日(金)
【選考日】平成25年1月25日(金)
 - 建築科選考(離転職者等対象)
【募集期間】平成25年2月12日(火)~2月25日(月)
【選考日】平成25年3月5日(火)
- ※試験の対象科目については、それぞれ異なりますので各専門学校にお問い合わせください。



県立高等技術専門学校では、このほか、離職者等の再就職を促進するための職業訓練を民間教育訓練機関等に委託しています。詳しくは、県ホームページをご覧ください。詳しくは、県ホームページをご覧ください。詳しくは、県ホームページをご覧ください。

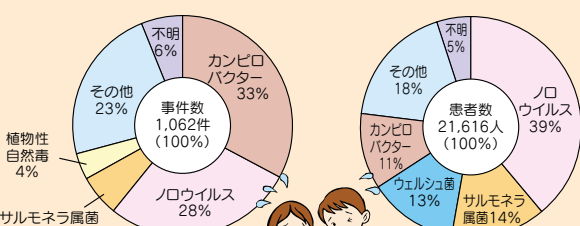
問い合わせ先 県庁雇用労政課 ☎099(286)3026

食の安全について考えてみましょう

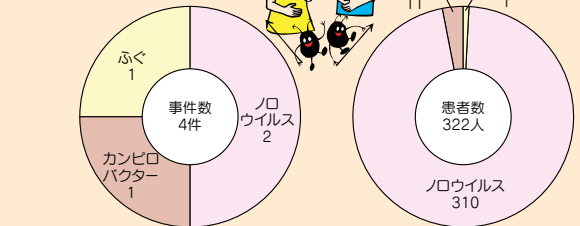
食中毒は、年間を通して発生しておりますが、特に暖かく湿度が高い夏季は、食中毒の原因となる細菌などの増殖が活発になるため、発生しやすくなります。食中毒を引き起こす原因は大きく分けて、「細菌」「ウイルス」「自然毒」などがあります。これらの食中毒を未然に防ぐための予防法などを紹介します。

食中毒発生状況(平成23年)

○全国(%)



○本県(件数)



○食中毒を起こす主な細菌など

サルモネラ属菌、カンピロバクター:主な感染源は肉や鶏卵などです。生肉や生卵は冷蔵庫で保管し、調理の際は、食品の中心部まで十分加熱しましょう。

ノロウイルス:冬場に発生しやすく、生かきや調理人の手を介して感染します。調理前やトイレの後は石けんで十分に手を洗いましょう。下痢などの症状があり体調の悪い時は調理をしないようにしましょう。調理の際は、食品の中心部まで十分加熱しましょう。

ウェルシュ菌:一度に大量の食事を調理する給食施設などで発生することから「給食病」の異名もあり、患者数の多い大規模食中毒事件を起こす可能性があります。前日調理は避け、加熱調理したものはなるべく早く食べましょう。

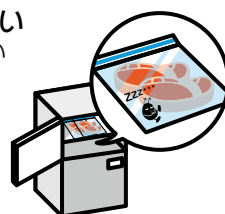
自然毒:ふく、毒キノコ、じゃがいもの芽、チョウセンアサガオなどを原因とする食中毒が発生しています。

食中毒予防の三原則

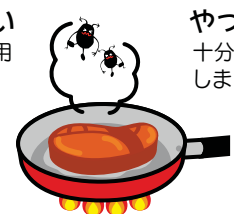
食中毒の原因となる細菌やウイルスを...



つけない
手を洗い
ましょう



増やさない
冷蔵庫を活用
しましょう



やっつける
十分加熱調理
しましょう

食中毒予防に関する県の取り組み

- 食品等を取り扱う事業者を対象にした「鹿児島県食品衛生監視指導計画」の策定
- 施設への立ち入り検査の実施 38,275件(平成23年度実績)
- 食品検査の実施 1,488検体(添加物、残留農薬、微生物等の検査)(平成23年度実績)
- 苦情・違反食品等の調査
- 食品衛生に係る情報提供のためのパンフレット作成

平成24年7月1日から生食用牛レバーの販売・提供は禁止になりました

牛肝臓内部には腸管出血性大腸菌がいる場合があり、生で食べると重い食中毒を起こす危険性があるため、平成24年7月1日から、生食用の牛レバーの販売・提供が禁止されました。牛レバーは、中心部まで十分に加熱してから食べましょう。

※牛刺しやユッケなど食肉の生食については、抵抗力の弱い子ども、高齢者、妊娠中や病気療養中の方などは、控えるようにしましょう。



食の安心・安全推進パートナーになりませんか! ~県から食の安心・安全情報メールが届きます!~

県では、「食の安心・安全」についての理解を深めていただくために、「鹿児島県食の安心・安全推進パートナー」を随時募集しています。

【対象】県内に居住または勤務する個人、県内に事務所等を有する団体・企業・学校等で、メール受信が可能の方。

【パートナーになると】

- ①県から食の安心・安全についての情報メールが定期的に配信されます。(内容は、食の安心・安全についてのトピックスや、食品衛生情報など)
- ②食の安心・安全に関する、自主的な学習会などを開催する場合に県の支援を受けられます。

詳しくは、食の安全推進課にお問い合わせいただくか、県ホームページから「食の安心・安全推進パートナー」で検索してください。



問い合わせ先 県庁食の安全推進課 ☎099(286)2888 県庁生活衛生課 ☎099(286)2786