

もったいない！ 食品ロスを減らそう！！

食品ロスとは、まだ食べられるのに廃棄される食品のことです。日本の食品ロスの量は、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食糧援助量の約2倍に相当します。食品ロスの問題を知って、その削減のため、できることから始めませんか？



「食品ロス」は「家計ロス」！？

家庭編

必要な分だけ購入して「食べきる」ことが削減のポイント！

買物

- 事前に冷蔵庫内をチェック
- 買い物は使う分だけ
- 手前の商品から買う



保存

- 最適な保存場所に
- まとめて下処理
- 期限の長い食品を奥に、近い食品を手前に置く

調理

- 残っている食材から使う
- 食べきれぬ量を作る
- 食材を上手に食べきる



宴会編

忘年会や新年会のシーズン

さんまる いちまる
30・10運動 でしっかり食べましょう！



宴会前

- 参加者の好みや量をチェック
- 食べきれぬ量を注文

宴会中

- 乾杯後、**30分間**は自席で料理を楽しむ
- お開き前の**10分間**はもう一度料理を楽しむ
- 幹事は食べきりを呼びかける

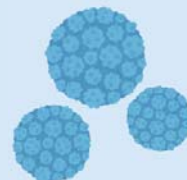
【お問合せ】 環境課 環境グループ ☎63-1111 内線252

潮来保健所より 食中毒にご用心！



～ ノロウイルス ～

ノロウイルスは年間を通して発生しますが、特に冬の時期に流行がみられます。健康保菌者も多く、知らないうちに感染し、排菌しているかもしれません。食品は中心部まで十分に加熱しましょう。調理器具等の消毒には塩素系漂白剤が有効です。人の手を介する事例が多く、予防の基本は手洗いです。石けんでよく手を洗いましょう。



～ 腸管出血性大腸菌、カンピロバクター ～

焼肉やバーベキュー等で、生または加熱不十分な肉を食べると、嘔吐、下痢、発熱などの体調不良を起こすことがあります。その原因は、腸管出血性大腸菌やカンピロバクターという食中毒菌です。必ず中心部までよく加熱してから食べるようにしましょう。また、焼く前はトング、焼けたら箸、と使い分けをしましょう。



～ アニサキス ～

刺身を食べた後、8時間以内に胃や腸に激痛が起こることがあります。アニサキスという寄生虫が原因で、体長2～3cmの半透明白色で糸のような形をしています。予防は、加熱、冷凍、除去のいずれかです。刺身等の場合、完全な除去が難しいこともあり、十分に注意が必要です。



【お問合せ】 潮来保健所 衛生課 ☎66-2116