

消費者へのわかりやすい情報の提供

子供を持つ保護者向けに、食品安全及び食生活と健康について、親しみやすく、わかりやすい情報を提供

ホームページによる情報提供

ホームページ『安全で健やかな食生活を送るために～家庭でできること～』の中で、以下のコンテンツを情報提供

http://www.maff.go.jp/syohi_anzen/fs/index.html

- ・食中毒から身を守るには（平成18年7月公表）
- ・食品のかしこい選びかた（平成18年10月公表）
- ・食品のかしこい扱いかた（ // ）
- ・表示のかしこい見かた（ // ）

正しい手の洗い方

時計や指輪、アクセサリー、つけ爪などを外してから、手を洗きましょう。



1. 流水で汚れを簡単に洗い流しましょう。
2. せっけんをつけて十分に泡立てましょう。
3. 手のひらをあわせてよくこすり、次に手のひらと手の甲をあわせてよくこすりましょう。
4. 両手を組むようにして指の間をよく洗いましょう。
5. 爪の間も十分に洗きましょう。

冷蔵庫のかしこい使いかた

～冷やし方、少しの工夫でいろいろお得～

- ・食品に表示されている保存方法を守るなどして、**適切な方法で保存**しましょう。冷蔵や冷凍の必要な食品は、お買いものから帰ってきたらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。
- ・使っている冷蔵庫の取扱説明書にしたがって**庫内の温度を調整**しましょう。
- ・空気の流れが悪くならないように、食品を詰め込みすぎないようにしましょう。空気の流れが悪くなると冷えにくくなります。
- ・食品は整理して入れましょう。肉や魚介類などの生ものは容器や袋に入れ、他の食品にふれないようにしましょう。また、他の食品に汁がかからないように、肉や魚介類は棚の下のほうに入れることもおすすめです。



今後、以下のコンテンツを作成し、順次公表する予定

- ・正しく知ろう！健康食品（食品安全委員会、厚生労働省と連携し作成中）
- ・農薬
- ・健やかな食生活

テキストブックによる情報提供

ホームページの掲載内容をもとに、テキストブックを作成予定

食料品消費者モニターに配布したり、地方農政局や農政事務所の出張講座等で使用