

来て、見て、知って、

No.13

一月二十四日(金)
二〇二五年冬号

「食の安全」の時間。

外食の時こそ、食品ロス対策

#食品ロス削減 #おいしい食べきり
#ろすのん #持ち帰り

〈外食時の食品ロス対策の例〉

冬から春は、外食・宴会が増えるシーズンです

特に大人数での外食は、料理が余りがちに...

外食時の食品ロスを減らすには、まず適量をおいしく食べることから

食べきれない時は、持ち帰りを検討しましょう

外食時は、『おいしい食べきり』を意識して、食品ロス削減に取り組もう！



食べきれぬ量を注文



お開き10分前は自分の席で食べる



外食時のおいしく「食べきり」ガイド↓



食べ残し料理の「持ち帰り」は、食中毒のリスクを十分に理解した上で、自己責任の範囲で行いましょう

冬のノロウイルスに注意！

#ノロウイルス #食中毒対策
#つけない・ふやさない・やっつける

冬は例年ノロウイルスによる食中毒が急増します

ノロウイルスは感染力が強く、食後1~2日で、おう吐や激しい下痢、腹痛などを起こします

感染を防ぐために、手洗いは欠かさず行いましょう

調理器具は清潔に保ち、生食用以外の食材は中心までしっかりと火を通して食べましょう(※)

感染対策を徹底し、冬の食材を安全に楽しみましょう！

(※) 中心部を85~90℃で90秒間以上加熱

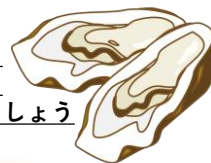
詳しくはこちら→
(農林水産省HP)



Q.新鮮な物は生で食べても大丈夫？

A. **×**

「新鮮=安全」とは限りません。
食材を生で食べる際は、生食用として販売されているものを買きましょう



〈もし感染してしまったら...〉



・自己判断で行動せず、まずは病院へ
・脱水症状を防ぐため、しっかり水分を摂りましょう

キテミテ君の日常

