

## 食品の選び方や保存等に関する情報提供の例

## ○ 国で作成しているもの

## &lt;食品の選び方や保存方法等を紹介しているもの&gt;

- ・ 『食品のかしこい扱い方』（農林水産省ホームページ）  
一般向けに、家庭での食品の保存方法や扱いかたのコツを種類別に紹介。
- ・ 『食育ガイド』（内閣府（食育担当））  
一般向けに、「食べることは生きること」として、食にかかわる様々な事項を紹介。このなかで、食品表示の見方や食中毒予防等について紹介するとともに、あわせて食品ロスの状況等についても解説。

## &lt;食中毒について紹介しているもの&gt;

- ・ 『家庭でできる食中毒予防の6つのポイント』（厚生労働省）  
一般向けに、食中毒を予防する観点から、購入、保存、下準備、調理、食事、残った食品という6つの場面における注意点を説明。
- ・ 『科学の目で見る食品安全』（食品安全委員会）  
中学校向けの技術・家庭科用副読本。

## ○ 地方自治体で作成しているもの

## &lt;福井県（月刊広報誌、レシピ集、パンフレット）&gt;

- ・ 月刊広報誌「くらしの情報ふくい」  
季節に合わせた情報（例：8月は食中毒予防のポイント、12月は宴会時の食べきりの工夫）を紹介。
- ・ レシピ集「おいしいふくい食べきり運動」  
食材の食べきりレシピのほか、加熱調理の活用（フランス料理のコンフィ）により、食品を長期間保存できるようになることを紹介。
- ・ パンフレット「福井かしこいお買い物のすすめ」

<長野県松本市（「みんなで減らそう食品ロス」パンフレット）>

- ・ 食品ロスの現状、松本市の取組（残さず食べよう30・10<sup>サンマル</sup><sup>イチマル</sup>運動等）のほか、「今すぐできる！20項目」として、買い物時や調理時の注意点などを紹介。

## ○ 民間団体

<生活協同組合連合会コープネット事業連合（組合員向け月刊広報誌、HP）>

- ・ 組合員より寄せられた商品に関する問い合わせのうち、その時期に多いもの4～5品について、Q&A形式で掲載。

<（消費者庁「食べもののムダをなくそうプロジェクト」ページより）>

- ・ 一般社団法人ベターホーム協会「食べもの大切運動」  
一般向け書籍として『大切な食べものを無駄にしない本』を刊行し、賞味期限の説明や食べものを無駄にしない保存方法などを紹介。