

食品ロスを減らすために 一人一人ができること

飲食店で食事をする時

自身や家族で食べきれないと思う量を注文し、どうしても食べきれない場合は、お店の方の説明をよく聞いたうえで、持ち帰ることで食品ロスの削減につながります。

買い物の時

買い物前に冷蔵庫の中の在庫を確認したり、食べきれないほどの食材を買い過ぎないようにしましょう。すぐに食べる商品は、賞味期限や消費期限の長い商品を選択するのではなく、陳列順に購入しましょう。

調理の時

調理の時は、食べきれる分だけ作るようにしましょう。また、食材が余ったときには、使いきりレシピを検索してみましょう。

保存の時

食べきれなかった食品は、冷凍などの傷みにくい保存方法を検討しましょう。また、保存していた食べ残しを忘れてしまわないように、冷蔵庫の中の配置方法を工夫しましょう。

食べきれない時

買いすぎて食べきれない場合や、贈答品などの未使用食品を、フードバンク団体や社会福祉協議会への提供を検討しましょう。

☎産業課経済班
(84) 1215



食品の加工・販売等を行う際の届出が義務化されました

食品衛生法の改正に伴い、従来営業許可が不要であった食品の加工・販売業も保健所への届出が必要となりました。

以下の業種に該当する方は食品衛生申請等システムによる保健所への届出をお願いいたします(紙届出も可)。ご自身が営む業態が届出の対象となるか不明な場合は、山武保健所までお問い合わせください。

届出対象業種の一例

- 飲食料品小売業 ○野菜果物販売業 ○乳類・乳製品販売業 ○米穀類販売業
- 農産保存食料品製造・加工業 ○調味料製造業 ○精穀・製粉業 ○製茶業
- コーヒー製造・加工業 ○海藻製造・加工業 ○行商

※常温保存が可能で賞味期限が設定されている包装済み飲食料品のみを販売する場合は届出対象外です。

※農家(生産者団体)が自ら生産した農産物を直売する場合等は届出が不要となるケースがあります。

食品衛生申請システム <https://ifas.whlw.go.jp/about.htm>

☎山武健康福祉センター ☎0475-54-0611

稲作農家のみなさんへ 安定した収入を受けられる「飼料用米」に取り組みましょう

食生活の変化などにより米の需要は全国で毎年減少しています。生産量が需要量を上回ると米価の下落を招きます。飼料用米に取り組むことで主食用米の需給改善を図り、安定収入を確保しましょう。

飼料用米取組のメリット

- ① 飼料工場や畜産農家などに大きな需要があります。
- ② 水はけの悪い湿田でも作れます。
- ③ 既存の機械や施設をそのまま使えます。
- ④ 国や県の支援策が受けられ、安定した収入が確保できます。
- ⑤ 主食用米の需給が改善し、米価回復が期待できます。

☎産業課農政班 ☎84-1215

山武農業事務所企画振興課 ☎0475-54-1122

