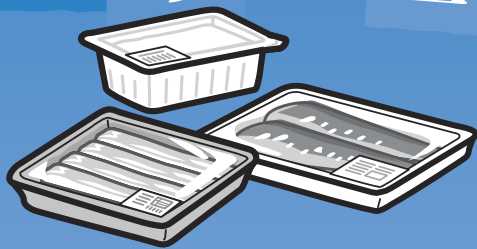


# 食の安全

## 最も身近な存在の「食」 自分が食べる食品のこと、知っていますか？



近年、食の安全を揺るがす事件が多く発生し、食への不安が高まりました。しかし、食べることをやめるわけにはいきません。ちまたにあふれる情報やうわさに振り回されることなく、自分の食べる食品について自分自身で情報を確認し、食の安全性について理解を深めましょう。

### ポイント1

## 食品の情報がいっぱいの食品表示を見る

### 原材料名

材料となっている食品のほか、添加物（表示例の調味料、保存料、漂白剤）やアレルギー物質（表示例の大豆、小麦）も記載されています。量の多い順に並んでいます。

### 保存方法

賞味期限や製造者などに比べて、意外と見落としがちな項目です。表示に従った保存方法で保存しましょう。

### 〔食品表示例〕

名称	煮 豆
原材料名	大豆、こんぶ、糖類(砂糖・ぶどう糖)、しょうゆ、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、漂白剤(亜硫酸Na)、(原材料の一部に小麦を含む)
内容量	180g
賞味期限	09.9.20
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	〇〇食品株式会社 札幌市〇〇区〇条〇丁目〇番〇号

### 賞味期限と消費期限の違いを知っていますか？

#### 【賞味期限】

おいしく食べることができる期限。過ぎたからといって、直ちに食べられなくなるわけではありません。

#### 【消費期限】

安全に食べられる期限。日持ちしない食品が対象。

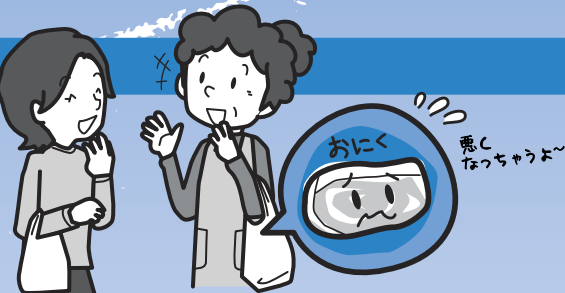
※表示されている期限は開封前の期限です。一度開封した食品は、表示にかかわらず、早めに食べるようにしましょう

### ポイント2

## 良い買い物をする以上に大切なのは「買った後」

食品表示などを活用して良い食材を買っても、その後の保存の仕方が悪ければ無駄になってしまいます。食材を正しく保存して、食品を無駄にしない賢い消費者になりましょう。

買い物後の寄り道も食品が傷む原因になります。



### 出前講座

## 町内会や家庭教育学級に講師を派遣

【テーマ】①安全な食生活に向けて②食中毒の予防  
※家庭教育学級はテーマ②になります。  
【時間】原則平日の午前9時～午後5時  
【対象】10人以上が参加可能な市内のグループ  
【会場】申込者をご用意ください  
【詳細】食の安全推進課 ☎622-5170

### 交流事業

## 食品製造工場や農園の見学・意見交換会を開催

生産現場での安全確保の取り組みなどが見られます。  
【日時】①9月9日(水)②16日(水)。  
いずれも午後0時50分～5時  
【会場】①はサンマルコ食品恵庭工場、②は新井農園  
【定員】①は15人、②は25人  
【申込】電話、ファクス、Eメール。行事名・住所・氏名・年齢・電話番号・希望日と食の安全・安心についての一言を記入し、8月11日(火)～20日(木)に市コールセンター(137)へ。多数時抽選

### 認定制度

## 食の安全・安心を守る制度

## 「しよくまる」をご存じですか？

高い衛生管理基準をクリアした食品施設を、広く市民の皆さんに知っていただくための制度が「食品衛生管理認定制度」です。

対象施設からの申請があると、作業工程や温度管理などについて細かくチェックし、審査を行います。

認定を受けた施設や製品には「しよくまる」のマークが付いていますので、ぜひご利用ください。

愛称は「しよくまる」



制度のホームページ [www.shokuhin-eisei-kanri.net](http://www.shokuhin-eisei-kanri.net)