



食生活改善推進協議会では、支部研修会を年5回行っています。今回は高齢者の健康づくりをテーマに脱水予防など食生活で気をつけることや飲み込みを良くする口の体操を学びました。年をとるとのどが乾いたという感覚

が鈍くなったり、体の水分調整がうまくいかず脱水になりやすくなります。脱水になると血液が濃縮され、脳梗塞などを引き起こすこともあるそうです。高齢者が1日に水分を摂る目安は1,000～1500ml（コップ5～8杯）です。手の届くところに水筒を置いたり、食事の間にお茶を飲むなどこまめに水分を摂るように心がけましょう。研修会で学んだことを地域の方お伝えし、みんなが健康で元気に過せるように活動を広めていきたいと思ひます。

周防大島町食生活改善推進協議会橘支部 長尾 清香



取引記録の作成と保存 10月1日から適用

- ◆ 仕入・販売、移動、廃棄などの記録を作成し、原則3年間保存して下さい。
- ◆ 記録が必要な項目は、
①品名、②産地、③数量、④年月日、
⑤取引先、⑥搬出入の場所、⑦加工用米等の用途、です。

※必要項目が記入された伝票を保存することで、記録の作成・保存になります。

産地情報の伝達 平成23年7月1日から適用

- ◆ 事業者間では、業務用を含めて、伝票又は容器・包装への記載等による産地の伝達が必要となります。
- ◆ 一般消費者へも、①包装に表示、②店内に表示、③メニュー表に記載、等により産地の伝達が必要となります。

※外食店等においても、米飯類の産地情報の伝達が必要です。

◆内容は大きく2つに分かれています。一つはトレーサビリティの確保のため、取引等の内容について記録の作成と保存を行うこと。もう一つは、消費者が産地情報を入手できるように、取引の際に米穀等の産地を相手に伝達することです。

◆米穀等（米・米加工品）の取引の記録・保存と産地情報の伝達を義務づけることにより、食品として安全性を欠くものの流通を防止し、表示の適正化を図り、適正で円滑な流通を確保し、国民の健康の保護と消費者利益の増進、農業や関連産業の健全な発展を図ることを目的としています。

米トレーサビリティ法とは・・・

10月から米、米加工品の取引記録の作成・保存と産地情報の伝達を内容とする米トレーサビリティ法がスタートします
米・米加工品の販売、輸入、加工、製造または外食の事業を行う方が対象です

詳しくは最寄りの農政事務所へお問い合わせください。

◆問い合わせ

中国四国農政局山口農政事務所
食糧部計画課 ☎ 083 (922) 3308
http://www.maff.go.jp/j/soushoku/keikaku/kome_toresa/index.html