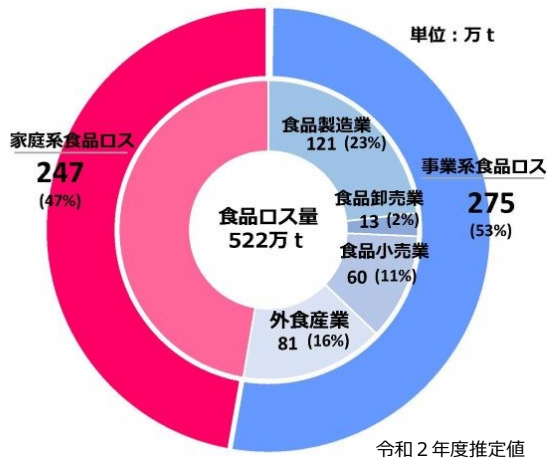


「連載」～キニナルキーワード～

様々な社会的課題に対応するために、産業技術のキーワードを通じて当センターがご支援できることや企業の皆様にお役立ていただきたい内容をご紹介します。

フードロス

～食べられるのに捨てられてしまう食品を減らすために～



フードロスは食品ロスとも呼ばれ、「本来食べられるのに捨てられてしまう食品」のことです。食品の製造、販売、外食などの活動に伴って発生する「事業系食品ロス」と、各家庭から発生する「家庭系食品ロス」の2つに大きく分けることができます。

事業系食品ロスの発生原因としては、「製造工程のロス」、「返品」、「納品期限切れ」、「売れ残り」、「破損品」、「食べ残し」、「仕込みロス」などが挙げられます。また、規格外の農水産物は流通に乗る前に処分されることもあり、「食品ロス」には含まれない「隠れ食品ロス」になっています。

センターでは、SDGs への関心が高まる中、「フードテックを活用したフードロス削減と食品の高付加価値化」への取り組みを推進します。未利用資源や製造工程で出る副産物の活用、賞味期限の延長等、フードロス削減に繋がる取組にご関心のある方はぜひご相談ください。

日本ではどれくらいの食品ロスが発生しているの？

(出典 農林水産省 https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html)

(食品開発研究所 水畜産食品グループ 研究員 山川 三穂)

HACCP (ハサップ)

～安全・安心な食品を提供するために～

令和3年6月1日に食品衛生法が改正され、原則として、すべての食品等事業者は HACCP (Hazard Analysis and Critical) に沿った衛生管理に取組むことが制度化されました。

HACCPとは、事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握した上で、原材料入荷から製品出荷までの全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。



最終製品のみの従来の抜き取り検査よりも、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことができ、記録を取っておくことで原因の追及も容易になります。

当センターでは、専門員を現地派遣し、HACCPを含めた食品衛生管理や、輸出を踏まえた食品衛生第三者認証取得等のご支援をしております。食品の安全性の向上と品質管理の徹底について、ご相談がある方は是非お問い合わせください。

また、次年度も食品の衛生管理に関する研修会を予定しております。詳細については、改めてHPなどでご案内いたします。



専門員による個別相談
連絡先：0859-44-6121

HACCP 方式と従来方式の違い
(出展 厚生労働省ホームページ https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzonbu/haccp_leafb_24.pdf)

(食品開発研究所 食の安全・安心グループ グループ長 中野 陽)