

食品安全の考え方と実践の方法

会員からの情報を頂きましたので、ご紹介いたします。

「カビ発生防止による隠れ食品ロスの減少対策のレポート」です。

「隠れ食品ロス」とは主に生産地で発生するロスで、例えば次のようなものと言われています。①規格外で収穫時に廃棄されたもの、②保管時に傷んでしまい廃棄したもの、③農作時に値崩れ防止のため廃棄したもの。これらによる食品ロスは年間 300 万 t にも及ぶとされています。一方事業系（可食部）279 万 t、家庭系 244 万 t の食品ロスがあります（出典環境省 HP 令和 3 年度集計）。

愛媛県のかんきつ類農家では、収穫後のみかんを一時保管中にアオカビが生え収穫量の 30%を廃棄していたそうです。これは土壌中のカビが侵入し、保管環境がカビの増殖しやすい温度（15～30℃）、湿度 60%以上とほぼ合致する状況だったことが影響しているとしています。

これを食品添加物指定の次亜塩素酸ナトリウムを主原料とするアルカリ性次亜塩素酸水溶液を空間噴霧した結果、噴霧した農家ではみかんの廃棄率が 3～6%に激減した検証結果となったと報告されています。

短時間では判明出来ない検証を地道に長年農家と共同で行い、いくつもの農家で効果の検証をされたことは評価できると考えます。

（資料提供 株式会社ピースガード 紹介 HACCP 実践研究会 本間忠雄）