

食品安全と食品廃棄物の削減を連携して確保する

2020年1月15日水曜日



持続可能な食品慣行に対する消費者の需要が高まるにつれて、ますます多くのリテラーとフードサービス業者が環境への影響を減らす方法を模索しています。

これに関連して2018年にプラスチックストローを禁止する動きや2019年に植物をベースに作られた肉の人気の高まっていることを最近目にします。多くのリテラーとフードサービス業者はこれらの変化に素早く適応し、環境への影響を緩めるだけでなく、効率と収益性を高めるための対策を講じています。

業界は持続可能な活動、特に食品廃棄物の削減を取り入れる方法を模索していますが、サステナビリティとビジネス全体の実行可能性の両方を維持するために必要な要素は、食品安全です。

食品の安全性を最大化しながら食品廃棄物を最小限に抑える

食品廃棄物を削減することは、私たちの業界にとって注目の話題であり、正当な理由があります。環境保護庁によると、世界で生産されるすべての食料の約3分の1が無駄になっています。ReFEDの分析によると、食品廃棄物の約40%がレストランやリテーラーなどの消費者向け企業によって生じています。

National Restaurant Associationの最近のサステナビリティレポートによると、メニューに影響を与えるトップトレンドの1つは、食品廃棄物の削減です。また、約半数の人が、飲食店を選択する際に食品廃棄物をリサイクルや削減する努力をしている店かどうかを考慮していると報告しました。

消費者の要求に応えるだけでなく、リテーラーやフードサービス業者が廃棄物削減の活動に投資するための奨励金があります。Food Market Instituteによると、米国の小売食品部門は、食品廃棄物により年間180億ドルを失っています。ある調査報告書は、購入コストの削減、残り物から開発された新しいメニューや廃棄物管理コスト減による収益の増加のおかげで、レストランは、調理場からでる廃棄物削減の活動に1ドル投資するごとに平均7ドル節約できると、報告しています。

食品廃棄物を削減するために、業者は、どれだけ捨てるかの追跡、食べ残しの寄付、または堆肥化などの手段を講じています。これらの新しいプロセスを導入するには、潜在的なリスクを最小限に抑えるための強力で基本的な食品安全の慣行があることが重要です。

以下は、フードサービス業者とリテーラーが食品の安全性を廃棄物削減の取り組みに取り入れることができるいくつかの方法です。

•食料の寄付:

食中毒のリスクを減らす方法で食品が準備、保管、輸送、および提供されることを保証するための手順とトレーニングを開発および実施します。特に適切な温度管理、賞味期限表示とラベル付け、適切な梱包とロギングの寄付、集荷に焦点を当てることが重要です。アルバートソンズ・カンパニーなどの多くのリテーラーがこの分野で主導的立場にあり、フィーディング・アメリカ、フードバンク、地域の援助団体と提携して売れ残りの食料を寄付しています。彼らの成功の鍵は、安全と鮮度を確保するために適切なピックアッププロセスを開発することです。

•堆肥化:



害虫と潜在的な衛生問題を減らすために、堆肥する材料を入れるのに十分な大きさの密閉できる容器があることを確認してください。コンポスト用に指定されたものはすべてこれらの容器内に保管し、容器は定期的に清掃および消毒する必要があります。

• 食品安全文化:

大量の食品廃棄物は、腐敗と不適切な食品安全対策の結果です。これに対抗する1つの方法は、組織のすべてのレベルで力強い食品安全の文化を持ち、ベストプラクティスと日常業務の整合性を確保することです。これはエコラボの重点おく分野であり、食品安全文化の評価を作成し、トレーニング機能を拡張して、お客様が食品安全の実践を強化し続けることを支援しています。

サステナビリティの重要性はますます高まっており、食品業界に新たな課題と機会をもたらしています。そのため、グローバル・フード・セーフティ・イニシアチブ(GFSI)のような組織は、相互に連携し、情報を共有し、最終的に世界中の消費者に安全な食品を提供する手段として非常に重要です。

エコラボは、お客様と食品業界の発展と成長を支援し、安全で持続可能な方法で食品を提供し続けることができることを嬉しく思っています。



このブログは次の人によって執筆および寄稿されました。

エコラボ

グローバル・フード・リテール・サービス 副社長兼ゼネラルマネージャー

アダム・ジョンソン