

食中毒件数は2006年をピークに減少傾向だそうです。カイワレ大根が原因だとデマ報道されて、当時の大臣がそれを払しょくするために、テレビカメラの前でカイワレ大根を食べている映像を今でも覚えています。カイワレだけでなく、お肉の世界でもO157事件がありましたね。



それと豚肉の賞味期限の検査のお話は勉強になりました。肉好き親父も食肉業界に入る前までは、日本のお肉の方が海外のものよりも、日持ちがするものと思っていました。それがなんと、輸入チルド豚肉が4℃保管の環境では賞味期限は50日に対して国産は20日と差があることにびっくりしたことを思い出します。ただ、食肉科学技術研究所の研究によるとドリップシートの装着や包装資材の統一化によって、日持ちの効果が出ているとのことのお話に進化している日本の畜産業に感心する肉好き親父でありました。