



カビにご注意ください

カビは梅雨の時期だけでなく秋の長雨（9～10月）にも多く発生します。キノコ・酵母とともに真菌と呼ばれ原生生物に含まれます。

■カビ（真菌）の発生条件

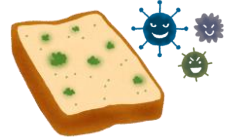
温度：好条件15～30℃

湿度：80%以上

換気：空気が滞留する場所を好みます

栄養：でんぷん、糖分、汚れ、ほこり

カビクレームの多い食品：パン、菓子類、農産物、農産加工品、乳製品、飲料等



■カビはどうやって増えるの？

カビの胞子は増殖に良い条件におかれると2～3日で目に見える塊（集落）になり1週間もするとたくさんの胞子を作り周囲にまき散らします。作られた胞子は風や水、人により運ばれ再び発芽し発育します。またカビは乾燥した食品にも生える場合があります。

■カビによる危害

消費者からの**苦情・アレルギー疾患・過敏性肺炎・毒性を生産しガンや食中毒**の原因にもなり、消費者だけでなく従業員の健康も害する危険があるので注意が必要です。



■実はこんなにカビが多い

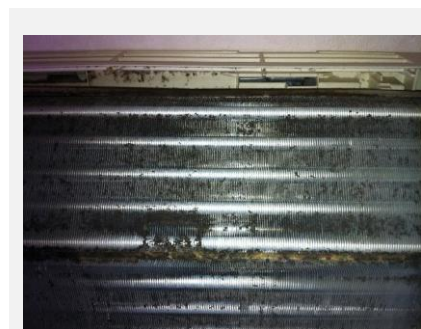
<事故事例>

エアコンの吹き出し口付近に作業台があり、そこに製造中のパンを未包装の状態で長時間放置したのが原因でカビが発生。



<テイクアウト弁当の注意点>

- ・加熱したものを蓋をせず放冷したままの状態にする
- ・盛り付け時に長時間食材を作業台上に放置したままにする



(例：エアコン内部にカビ発生)

■カビが発生しやすい箇所と予防対策

① シンク・排水管などの水回り

水を常時使うエリアは湿度が高くなり食品残渣などカビの生える絶好の条件が整っています。

- ・作業終了後の洗浄
- ・生ごみの廃棄



② 冷蔵庫・冷凍庫の出入り口

冷蔵庫・冷凍庫の周りも結露が起きやすく湿度が高くなるため注意が必要です。また食品にカビが混入してしまう危険性もあります。

- ・扉の開閉は速やかに
- ・食品等はラップ掛けや容器収納
- ・カビや異物混入の原因となるダンボールは庫内に持ち込まない
- ・定期的な清掃

③ 調理作業場の天井

水蒸気が発生するような機器のエリアは発生した蒸気が天井に当たりそこからカビが生える事例もあります。その下で作業している食品にカビが降ってくるリスクがあります。

- ・定期的な清掃
- ・換気扇、除湿器で空気を循環させるなどの湿度管理

④ 空調設備

エアコンや換気扇などの空調設備は室内のほこりが堆積しやすく、また内部には水分もたまりやすいためカビの発生しやすい環境となっています

- ・定期的な清掃
- ・メンテナンス



湿度の多い場所・汚れのたまりやすい場所・掃除のしづらい要注意の場所を定期的に清掃することが大事！

■発生してしまったカビの対策

- ① カビが発生している部分に、そっとアルコール製剤を噴霧し10分ほど放置し、表面の胞子を死滅させます
- ② ふきんやペーパータオルに次亜塩素酸ナトリウムを浸したものを当てて見えるカビを除去します。この時、対象物に次亜塩素酸ナトリウムを長く定着させることがポイントです
- ③ 次亜塩素酸ナトリウムを十分にすすぎます
- ④ 表面を十分に乾燥させます

カビは食中毒細菌などと違い**目視で確認できる**ので消費者からの**食品苦情が多い**ので注意が必要です。適切な対策を取る上で厨房にどのくらいカビが存在するのか環境状態を正しく知ることが大切です。その方法の一つに**「落下菌測定法」**があります。

「落下菌測定法」

一定時間内にシャーレ中に自然落下する微生物数を測定する方法です。食品の開放面に付着して変質や劣化の汚染度や環境の清潔度を知る上で非常に重要なものです。

- ・汚染作業区域菌数100個以下
- ・準汚染区域菌数50個以下
- ・清潔区域菌数30個以下
- ・真菌数10個以下

* (参考) 弁当・そうざい衛生規範より (現在衛生規範は廃止)



エンバイロサービスは、**衛生点検・環境検査結果をもとに清掃方法の改善や作業業務、消毒のご提案**を行っています！

お問い合わせ先 ⇒

ご質問等ございましたら
お気軽にお問い合わせ下さい

株式会社エンバイロサービス
〒060-0005 札幌市中央区北5条西12丁目2
ベルックス北5ビルA館2階
TEL : 011-242-8288