

小林製菓さんの
紅麴の件で
食品業界により目が
向けられています

調理施設におけるカビ対策

カビ毒を産生するカビがいる一方で、私たちの身の回りには暮らしに有用なカビが数多く存在し、これまでも有効活用されています。日本には特に みそやしょうゆなどをはじめとする様々な発酵食品があり、これらの食品はカビの力によって生み出されるものです。その一方で、**消費者の食品への安全性や衛生に対する意識の高まりにより**、食品のカビ発生による苦情や相談が年間を通じて保健所に届けられています。**東京都では、カビによる苦情は食品に関する苦情全体の約3%を占めています**が、保健所などへ届けられる例は、消費までの間にカビの発生によって廃棄されることもあり、全体の一部と思われます。カビの発生原因やリスクを理解し、衛生管理対策を行いましょう。

■カビ（真菌）の形態と増え方

カビは酵母、キノコとともに「真菌類」と呼ばれています。糸のような「菌糸」から栄養や水分を吸収して成長し、小さな種のような「孢子」によって増殖します。孢子は、増殖に都合のよい条件におかれると2~3日で目に見える塊になり、1週間もすると沢山の孢子を作り周囲に撒き散らし、風や人によって他の場所に運ばれて再び発芽し発育します。

■カビの発育条件

カビの発育には、**栄養分・温度・酸素・水分**の主な四つの条件があります。

- ①**栄養**：菓子類、餅、パンなどの澱粉や糖分を好みますが、**汚れや埃も栄養源**にします。
- ②**温度**：カビに適した温度帯は、一般的に15~30℃位ですが、**10℃以下の冷蔵庫内でもゆっくり発育**します。
- ③**酸素**：多くのカビは増殖に酸素が必要です。包装されたお菓子等に**脱酸素剤が入っているのは、カビの発育を抑制するため**です。
- ④**水分**：カビは湿度70%以上と細菌よりも低い水分でも発育できるため、**乾燥した食品にも生える場合があります**。

■食品事故を起こしやすいカビの種類

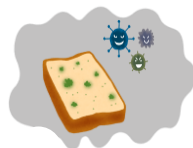
クロカビ：事故例として最も多い~飲料、ゼリー、魚肉練り製品、生麺、パンなど

アオカビ：クロカビに次いで多く強い臭気を産生する

~菓子類、粉原料、パン、原料の残渣など

アカカビ：事故例としてやや多くカビ毒はほとんどのアカカビ種で知られている

~飲料、野菜、果実、米麦など



■カビの危害

消費者からの苦情、商品回収だけでなく**アレルギー疾患**や種類によっては**発がん性のカビ毒を産生**します。国外から輸入されたピーナッツやピスタチオナッツ等の一部に注意が必要です。また、虫の発生原因にも繋がります

※1971年に厚労省から「ピーナッツ含有食品について10ppb以上のカビ毒を検出して

はならない」との通達が出て、その後、全ての食品に対して、10ppbという規制が適用されています



■カビが発生しやすい場所

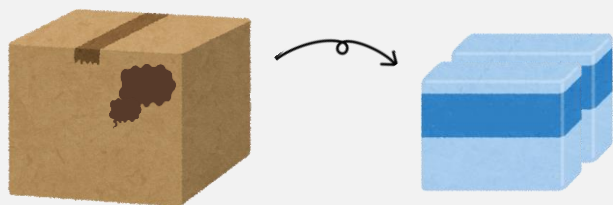
- シンク、排水溝などの水周り、食品残渣が溜まる場所
- 天井・壁などの結露しやすい場所
- エアコンのフィルター、換気扇
- 冷蔵庫・冷凍庫などのパッキン、庫内のファンカバーなど
- 使用している木製の器具など



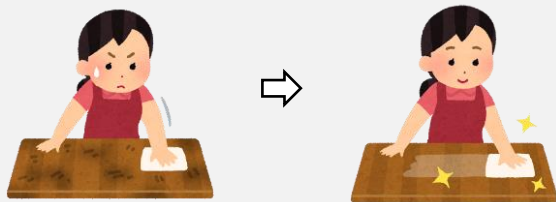
■カビ汚染防止対策

カビは、土壌をはじめとする自然環境中に多く存在しており、空気中に浮遊した孢子が施設内に侵入し、塵埃などに紛れて生き残っています。そのため、食品を取り扱う施設内でのカビ対策は、「カビを減らす工夫」が必要で**す**。カビの好む環境条件を知ってカビを発生させない、拡散させない対策を行います

- ①**原材料、外装(袋、段ボール箱)の受入検収**
原材料の泥汚れや汚れた外装は、調理施設に持ち込む前に取り除く



- ②**食品カスや汚れ、埃が溜まった箇所の清掃**
食品カスや汚れ、埃が溜まった箇所を放置せず、注意箇所を洗い出し、定期的に確認、清掃を行う。



- ③**エアコン、換気扇、冷蔵・冷凍庫などの設備の清掃**
エアコンのフィルターや吹き出し口、換気扇、冷蔵・冷凍庫内パッキン、ファンカバーなどは、定期的に確認、清掃を行う



- ④**天井、壁に黒ずみ汚れ(カビ)の除去**
黒ずみ汚れからカビが落下することがないように、エタノールと次亜塩素酸ナトリウムで黒ずみ汚れを除去する。また、天井、壁、配管などに結露が発生し、カビによる影響を受ける場合は換気、除湿などの対策が必要です。



■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、表面の孢子を死滅させます。
- 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。



 これからの湿度が高くなるシーズンを前にカビ対策を行っておきましょう

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