

カビの発生と対策について

温度と湿度の高い夏場は、食中毒を起こす細菌が増殖しやすいだけでなく、カビが発生しやすい季節でもあります。カビは環境中のどこにも存在しており、食品の製造施設でも頻繁に検出されています。カビは食品の品質を劣化させるだけでなく、中には毒素を産生し、人に健康被害をもたらすものもあるので、食品の取扱いに注意し、カビの発生を防止しましょう。

■食品で問題となる代表的なカビ

苦情品に多く見られるカビの種類は、アオカビ(ペニシリウム属)、クロカビ(クラドスポリウム属)、コウジカビ(アスペルギルス属)が多くを占め、**でんぷん・糖分・水分を多く含む食品**、そして湿度の高い環境で発生しやすく、**特にパンや餅、菓子類、ジャム、果実及びその加工品**などが挙げられます

名称	色調	生えやすい食品
アオカビ (ペニシリウム属)	青緑色 	餅・パン・菓子類・ジャム・柑橘類など    
クロカビ (クラドスポリウム属)	暗緑褐色 	菓子類・惣菜類など    
コウジカビ (アスペルギルス属)	黄緑色 	パン・菓子類・ジャム・ナッツ類など   

■カビによる健康被害

カビはアレルギーや呼吸器系の疾患、食中毒(カビ毒)、免疫機能の低下など、様々な健康被害を引き起こす可能性があります。特に、一部のカビが作り出すカビ毒には注意が必要です。国産食品からカビ毒が検出されることはごく稀ですが、輸入穀類や香辛料などでカビ毒が確認されています。

【主なカビ毒と産生するカビ】

カビ毒の種類	産生するカビ	毒性	主な食品
アフラトキシン	アスペルギルスの仲間の一部	発がん物質	ナッツ類・穀類・香辛料など
マイコトキシン (デオキシニバレノール)	フザリウム(アカカビ)の一部	嘔吐・下痢・腹痛等の消化器系障害	麦・米・とうもろこしなど

※カビ毒は加熱調理で分解されない。細菌と異なり低温・酸性などの条件下でも生育し、胞子を空気中に飛散して繁殖

■カビによる自主回収

食品等リコール報告制度の施行後毎年700件余りのリコール情報が報告されている(R3.6.1制度施行)

R4年度回収事案
692件



その内カビによる回収
27件(3.9%)

直近の 回収 事例

【北海道の製菓メーカー】

2025.5～6月 消費者から「カステラからカビが生えている」と問い合わせがあり商品を確認したところカビの発生が確認され約3400本もの商品を自主回収する事態となった。→原因は包装不良など調査中

■カビの基本的な情報

【菌糸と孢子】カビは、菌糸と呼ばれる糸状の構造と、孢子と呼ばれる繁殖のための細胞で構成

【カビの発育条件】カビは条件が整うと急速に繁殖します

酸素	ほとんどのカビは酸素を必要とする
温度	一般的なカビの発育最適温度は20～30℃程度、種類によっては低温や高温を好むものもいる
湿度	湿度60%以上の環境はカビの繁殖に最適だが、中には乾燥を好むカビもいる(水分活性0.8前後以上、中には好乾性カビは0.65でも発育可能)
栄養源	発育には当然栄養源が必要、特に食品は格好の栄養源となる

【分布】土壌、空中、水中など自然環境に広く分布している他、食品、衣類、木材など様々な場所に発生

■カビを防ぐポイント

清潔な環境作り

- カビの栄養源となる汚れ・食品残渣をこまめに除去し、特に水回りや冷蔵庫、食品保管場所は重点的に清掃
- 天井、配管、作業台・シンク台下床、機械設備背面等、見落としがちな場所も定期的に清掃
- 結露のしやすい箇所はカビが発生しやすいので、結露を放置せず毎日清掃を徹底
- カビの孢子を施設に飛散させないために、空調のフィルター、換気扇などは定期的に清掃
通気性改善のため『設備の配置や棚の高さを調整』、『カビが発生しにくい素材の使用』等の対策も重要

食品の荒熱とる際
外気を入れてませんか？



温度・湿度管理

- 温湿度計を設置し、温度・湿度を定期的に測定しチェックする
- 湿度が高い場合は、除湿器や換気扇などで湿度を下げるようにする



従業員の衛生管理

- 従業員は、清潔な作業服を着用し、作業前後に手洗いや消毒を徹底する
→作業服のまま出勤、外出しない
- 従業員に対する衛生教育を実施し、カビ対策の重要性を認識させる



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
Email : info@enviro-svc.co.jp