

今月のテーマ：真菌の特徴と対策



## 「真菌」について

感染症を引き起こす主な病原微生物は、ウイルス、細菌、真菌です。その中でも今回は真菌について、特徴や対策をご紹介します。



### 真菌とは・・・

カビ・キノコ・酵母の総称で、細菌とは異なる「真核生物」です。



### カビの特徴

カビは土壌や空気中、さらには人や動物の体の表面など、私たちの身の回りに広く存在しています。目に見えない胞子が空気中を漂い、条件の整った場所に落ちると菌糸を伸ばして成長します。

食品を腐敗させたり、健康に害を及ぼす**カビ毒**をつくることもあるため、十分な注意が必要です。

### 酵母の特徴

酵母は真菌の一種で、目に見えないほど小さな単細胞の微生物です。

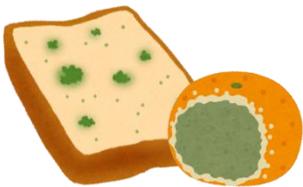
糖をアルコールと二酸化炭素に分解する「発酵」という働きをし、味噌やお酒などの発酵食品の製造に利用されています。



**カビ毒**とは、一部のカビが食品中で作り出す毒素で、摂取すると健康被害を引き起こすおそれがあります。加熱でも分解されにくいので、発生させないことが重要です。



## ■ カビを要因とする食品苦情



東京都の保健所等には、年間を通じて食品等の異物混入やカビの発生などの苦情・相談が届けられています。

令和5年度に東京都に寄せられた苦情・相談は4,650件、そのうち「カビの発生」に関するものは69件でした。食品別でみると農産食品が17件と最も多く、次いで菓子類が15件、農産加工食品が12件と半数以上を占めています。

### 事故事例

#### 原因食品

カステラ



#### 苦情内容

カステラを食べていたところ、カビが生えているのを見つけた。

#### 原因

製造施設内の管理に不備があり、一時保管用の容器の底部にカビが発生していました。さらに、販売場所では夏場にもかかわらず室温に近い状態で商品が販売されていました。

これらの状況から、製造施設内でカビの胞子が付着し、その後の販売段階でカビが発生したと考えられます。

## ■ カビが発生するために必要とする条件

温度  
20～30℃

湿度  
80%以上

栄養  
食品やホコリ等  
の有機物

酸素

食品取扱施設は、施設内が高温になりやすく、栄養や水分も豊富なため、カビが発生しやすい環境です。

冷蔵・冷凍の温度帯であっても、カビの発生が遅くなったり増殖が抑えられるだけで、完全に死滅するわけではありません。

そのため、施設や設備の環境を適切に管理し、カビの発生を予防するとともに、食品への付着を防ぐことが重要です。

## ■ 予防方法

### 1 温湿度の管理

調理場の環境は、湿度は80%以下、温度は25℃以下に保つことがカビや微生物の発育を抑えるうえで望ましいとされています。室内の各所で温湿度を測定・記録し、空調設備を活用し温湿度を一定に保ちましょう。



### 2 外気に注意

屋外に存在するカビが作業場内へ侵入しないよう注意が必要です。外扉は必要な時以外は開放せず、作業員はカビを持ち込まないよう、清潔な作業着に着替え、入室前にはローラーがけを丁寧に行いましょう。



### 3 清潔に保つ

ホコリや食品残渣は、カビの発育に必要な栄養源となるため、放置しておくとカビの繁殖を招く原因になります。そのため、床や機器の裏側、棚の隙間など、普段は目につきにくい場所にも注意を払い、徹底した清掃が求められます。



## ■ それでもカビが発生してしまったら

カビは一度発生すると除去が困難なため、早期対応が重要です。カビが見られる場合は、専用のカビ取り洗剤を使用し、しっかり除去しましょう。また、清掃時には孢子が空気中に拡散しないよう、慎重に作業を行うことが大切です。

### 作業中にカビの生えた食品を見つけた場合は・・・

作業中にカビの生えた食品を見つけた場合は、その部分だけを取り除いて使用・提供することは絶対に避けてください。

見えているカビを除去しても、食品の内部には目に見えない菌糸やカビ毒が残っている可能性があります。安全のため、その食品全体を廃棄してください。

