

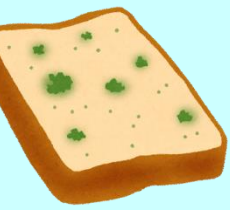
今月のテーマ：「カビ」について

「カビ」について

高温・多湿のシーズンが到来しました。
カビは発生した後の除去が困難なため、予防に努めることが大切です。カビの特徴や予防対策についてご紹介いたします。



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2年度に東京都に寄せられた苦情・相談は4,440件、そのうち「カビの発生」に関することは52件でした。食品別でみると菓子類が21件と最も多く、次いで農産食品が10件、農産加工食品が6件と半数以上を占めております。

⚠️ 事故事例

原因食品

洋菓子店で購入した
カップケーキ（チョコレート）



苦情内容

異味を感じて確認したところ、
白いカビが生えていた。



原因

高温多湿の時期に、**焼成が不十分**だった
カップケーキを**常温保管**するという保管状
況の悪さに加え、営業者自身が目安として
いた**賞味期限を超えて販売**してしまったこと
が原因と考えられた。

賞味期限

カビは見た目で確認できることより苦情・相談件数は多くありませんが、事例のように見た目だけでなく異物や異臭、変敗などの原因が、カビであったと判明することも少なくありません。

カビの特徴

カビは、土壌や空気中、人を含む動物の体表など、生活環境のいたるところにいます。目に見えないカビが浮遊し、成長に適した場所に落ちると菌糸を這わせて成長します。
カビの種類は約5万種ともいわれていますが、クロカビ、アオカビ、コウジカビはもっとも普遍的に存在するカビであり、食品取扱施設においても汚染の主流です。

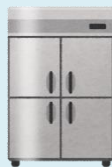


多くのカビが発生するために必要とする条件

食品取扱施設は、施設内が高温・高湿になりやすく、栄養や水分が豊富であるため、カビの発生に適しています。冷蔵・冷凍温度帯においても、カビは発生が遅くなったり、抑制されるだけで死滅しません。施設や設備の環境を適切に管理することで、カビの発生を予防し、食品へ付着させないように努めることが大切です。



高温多湿は
危険だよ！



冷蔵庫の
過信は禁物！

温度 20～30℃

栄養 食品、糖、果実、
手指、ホコリなど

湿度 80%以上

酸素

予防方法 ～カビの汚染経路～

食品取扱施設におけるカビの汚染経路はいくつか挙げられます。
汚染経路を確認し、発生要因を防止しましょう。

・**包装資材（段ボールや発泡スチロール等）汚れたまま持ち込まれ長期保管している**
洗浄しやすいプラスチックコンテナやトレイなどを活用し、衛生的な環境を維持しましょう。



・**カビに汚染されたホコリが飛散し空中に浮遊している**

高所のホコリや汚れは、月1回以上を目安に清掃しましょう。天井・壁等に蓄積したホコリ・汚れを高いところから低いところにかけて除去します。手の届きづらい場所は柄の長い清掃ツールを用いて除去すると効率的に清掃することができます。



・**エアコン・スポットクーラーの吹き出し口や内部、フィルターが汚れている**

エアコン内部や吹き出し口、フィルター、またエアコン周辺に蓄積した汚れを清掃しましょう。

・**害虫の侵入により害虫の体に付着したカビによる汚染**

害虫の外部発生要因となる窓や入り口に隙間がないか、天井・壁や床に破損がないか、床の配管が開いたままの状態でないか月1回以上は保守点検を行いましょう。また内部発生要因となる汚れや食品残渣がないよう清掃スケジュール表を作成し定期的に清掃しましょう。



・**従業員の手指を介した汚染**

手洗いが必要なタイミングで適切な手洗いの実施・アルコール消毒、衛生手袋の正しい使用・定期的な交換を心がけましょう。



カビが発生しない環境づくりのポイントは汚れやホコリをためないように定期的に清掃を行うことが重要です

予防の基本は日常清掃

毎日あたり前のように行っている日常清掃は、カビの栄養源を取り去る大切な作業です。
手順を見直し、カビの発生を防止しましょう！

日常清掃の手順例

◆冷蔵庫・冷蔵庫扉や製氷機のパッキン部分（頻度：週に一度 タイミング：終業時）



◆シンク周り（頻度：毎日 タイミング：終業時）



冷蔵庫のパッキン部分や、シンクのオーバーフローは特にカビが繁殖しやすいので注意しましょう。



それでもカビが発生してしまったら・・・

カビは発生してしまうと、除去が困難です。カビ取り専用の洗浄剤を使用し、カビ組織を根こそぎ除去しましょう。
カビが発生している箇所を清掃するときは、胞子を拡散させないように、細心の注意を払い処理しましょう。

新型コロナウイルスに関する情報はこちら

ニイタカホーム
ページに新型コロナ
ウイルスに関する
情報を掲載して
おります！



NIITAKA

文部科学省「カビ対策マニュアル」参照
東京都保健福祉局「令和2年度苦情処理状況」より一部抜粋