

「カビ」について

湿度の高い時期になりました。身の回りでカビの発生が気になることも多いかと思います。
今回は、カビについてご紹介します。

「カビ」
とは？

酵母・キノコを含む真菌と呼ばれる微生物の俗称。一般的には食品などの表面で増えて、肉眼で見えるようになる菌種のこと。地球上のいたるところに生息しており、一部の菌を除いて風や雨、昆虫や人などに付着することによって他の場所に運ばれ、拡散する。食品だけでなく、人の垢やペンキの成分、プラスチックなどまで栄養源とする。

代表菌	食品などの種類	その他発育ポイント	色	備考
ユーロチウム	和・洋菓子類、魚介乾燥品 ジャム、乾燥食品など	カメラのレンズ・フィルム 精密機械の基盤など	青緑色 黄色	やや乾燥した環境を好む
ワレミア	チョコレート、まんじゅうなど 糖度の高いものなど	じゅうたん、畳表など	チョコレート色	
アスペルギルス	パン・ケーキ類、穀類 惣菜類など	ほこり、土壌など	白色 茶色 黒色 緑色 など	コウジカビとも呼ばれる 多菌種
ペニシリウム	餅、柑橘類、水産加工品 乳製品、清涼飲料水など	ほこり、土壌など	青緑色 赤褐色	アオカビとも呼ばれる 多菌種
クラドスポリウム	まんじゅう、ケーキ 野菜など	建物の壁面 冷蔵庫などのパッキンなど	暗緑褐色	クロカビとも呼ばれる

＝ 特徴 ＝

- pH3.0～9.0内が活動限界
- 発生が肉眼で識別できる
- 水が少なくても生育できる
- 酸素がないと生育できない
- 低温(5℃以下)で発育が抑制される

食品をカビから守るには「つけない・増やさない・やっつける」

＝ 汚染防止 ＝

- 汚染作業区域とそれ以外の区域の区別
- エアコンフィルターなど空調設備の定期的な洗浄・交換
- 熱源対策

壁面などに付着したカビ・・・消毒用アルコール及び次亜塩素酸ナトリウム溶液(0.02%程度の濃度)を使用する

製造工程中の食品検査

作業場内の落下細菌検査

製造機器・作業員の手指の拭き取り検査

安心・安全な
食品管理に
有効な検査です。
弊社で対応させて
いただきます。

株式
会社

九州保健ラボラトリー

Kyushu Hoken Laboratory

<http://www.kyuhoh.co.jp>