

カビについて

梅雨の季節がやってきました。この季節にお目にかかりやすくなる微生物といえば…『カビ』です。カビは微生物の一種を指す総称です。生物学的には真菌の仲間、その種類は多くて複雑な為、わかりやすく『カビ』という総称で呼ばれています。

カビは胞子を飛ばして増殖します。その胞子はとても小さく肉眼では見えませんが、増殖して「コロニー（集落）」と呼ばれるものになると目視で確認できるようになります。ですので、私達が目にしている「カビ」はカビ菌一個ではなく、増殖して目に見えるまで増えたカビの集まったものなのです。



カビが生えやすい条件

温度

カビは 20~30℃ くらいの温度帯を好みます。それ以外の温度でも、人間が快適に暮らせる温度であればカビも繁殖できます。

湿度

カビは、じめじめした環境が大好きです。特に 60% 以上の湿度があると活発になります。

栄養

カビも生き物なので食べ物がなければ活動できません。食品のカスやほこり、人の皮脂よごれ、ダニの死骸などが栄養源となります。

カビ対策

- ◎ 調理品を長時間室温に置かない。
- ◎ 湿度が高くなるようにする。
- ◎ カビは人やモノ、風に乗って拡散する為、調理場以外の場所もこまめに清掃を行う。



Point

エアコンの吹き出し口はほこりがたまりやすくカビの温床になりやすい部分です。ここでカビが増えてしまうとエアコンの風に乗ってカビの胞子が室内のいたるところに拡散してしまいます。そうならないためにも、こまめな清掃を心掛けましょう。

【配信に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

《 食中毒に対応する賠償共済への加入はお済みですか? 》

弁当など大量調理食品による食中毒では、被害者も多く、高額な補償が必要となります。幅広いリスクに対応する共済制度(「あんしんフード君」等)への加入をお勧めします。

[内容についての質問、HACCP (ハサップ) や検査に関するご相談・お問い合わせ先]

厚生労働大臣登録検査機関公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所

福岡市博多区千代 1-2-4 福岡生活衛生食品会館 4 階

TEL 092-642-1001

FAX 092-642-1002

URL : <http://www.klsc.or.jp/>