

サニナビ 北九州



北九州市保健所
東部生活衛生課
広域食品指導係
小倉北区馬借 1-7-1
4階
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

今月は蒸し暑い日が続いており、6月16日には食中毒注意報が発令されました。食中毒事件としては細菌とウィルスが原因のものが多く占めていますが、カビによる健康被害が起きることもあります。今回はカビについて取り上げます。



○カビにはどんな特徴がある？

カビは高温多湿の条件を好み、孢子が食品に付着することで、2〜3日で目に見える塊(集落)になります。1週間もするとたくさんの孢子を作り周囲に広がります。カビは高温多湿な環境を好みますが、細菌に比べて水分の少ない食品でも増殖することができ、乾燥した食品、例えば、餅・パン・穀物などでも増えることがあります。また、その性質から壁や空調設備などの表面においても、ホコリ・糊・人の垢などのわずかな栄養源で増殖します。アレルギー患者などは、これらを吸い込むことにより肺炎を引き起こすこともありま

○カビは時に非常に強いカビ毒を生成することがある。

カビには食中毒、嘔吐・下痢などの急性の健康被害を起こすものは少ない一方で、長期にわたる摂取により慢性的な健康被害

害(発がん性、肝臓障害、腎臓障害など)を引き起こすことがあります。慢性的な症状は急性症状に比べ、気がつかないうちに進行してしまうことがあります。昨年度に発生した紅麹成分を含むサプリメントによる食中毒事件では、製造過程で混入した青カビが作るカビ毒が原因で健康被害が引き起こされました。

○カビが食中毒事件の原因として取り上げられることは少ないですが

通常の食品においては同じものを長期に渡って摂取し続けることは少ないので、カビが食中毒事件の原因として取り上げられることは少ないですが、例えば、生活の中でカビの生えた食品を「これくらいなら大丈夫」と油断して摂取し続けると長期的な生活の積み重ねの中で、気がつかないうちに健康に悪影響を与える可能性があります。食品の製造に関わる人もですが、日常の生活の中で自分や周囲の人の健康を守る上でも気をつけましょう。

○目では見えない小さな微生物

ここまでカビと食中毒について書いてきましたが、カビの種類によっては古くから食品製造に有効利用されているものもあります。醤油・みそ・お酒・チーズなどの伝統的な食品がその代表例です。微生物の中には人が体内で生産することが出来ないビタミン類などを生産するものも多

く、人間にとって有益なものもあります。例えば、甘酒は夏バテを予防するための栄養ドリンクとして飲まれていました。その一方で、有害なカビもいます。微生物は小さく目では見えないからこそ、調理をする人は喫食する人のことを思って、衛生面に十分に注意して調理しましょう。



○対策として

カビによる食中毒を予防するためには、食中毒予防の三原則に加えて、カビの特徴に合わせた対策をしましょう。

① 施設内の温度と湿度を保つ

カビは高温多湿の環境を好みます。大量調理施設衛生管理マニュアルでは、温度25℃以下、湿度80%以下に保つことが望ましいとされています。日々確認を行い、超える場合は換気等で調整しましょう。

② 清掃

カビは細菌よりも乾燥に強く、壁や空調機器などの施設内で増殖することがあります。施設内で増殖したカビの孢子は空気中を舞って食品を汚染する可能性があります。飛散を防ぐため、施設内の清掃をすることによりホコリや食品の残りカスを除去しましょう。また施設内に必要の無い調理器具や段ボール等を廃棄することで、ホコリや湿気の溜まりにくい配置にし

③ カビの除去

カビを除去する際には消毒用アルコールまたは次亜塩素酸ナトリウム等を使用するのが一般的です。除去はカビの孢子が舞い上らないように注意して行います。消毒用アルコールをそっと噴霧して、10分間程度放置して表面の孢子を死滅させます。その後、孢子を雑巾等で除去します。次にペーパータオルなどに希釈した次亜塩素酸ナトリウムを浸したもので、カビの発生箇所しっかりと染み込ませ、ポンポン叩くように、カビを除去します。最後に次亜塩素酸ナトリウムが残ると材質を傷つけてしまうので、しっかりと十分な水の量で洗い流します。又は水拭きをし、十分に乾かしましょう。

※ 次亜塩素酸ナトリウムの使用の注意点

- ・次亜塩素酸ナトリウムを使用してカビを除去する場合は、揮発性が高く、皮膚への刺激性が強く、皮膚炎の原因となる危険性があるため、マスク・手袋、ゴーグル等をして、吸い込まないようにしましょう。
- ・噴霧はせずにペーパータオル等に染み込ませて使用しましょう。
- ・金属に使用するとサビの原因にもなるので注意しましょう。



今月の写真は「アシサイ」です。