

食品中のカビ (黴) について

九州地方は梅雨に入りました。梅雨は、別の漢字では「黴雨 (ばいう)」とも表記され、古くからこの時期にはカビが発生しやすいと知られていたことが分かります。今回は、食品中に発生するカビについて、お話しします。

■カビは悪者？

食品に発生するカビは厄介なものです。ちょっと気を緩めたら食品がカビだらけ、という経験をお持ちの方も多いでしょう。我が国では梅雨の時期は雨量が多く湿度も気温も高めで、カビの増殖条件が揃うこととなります。カビによる汚染に注意すべきものは食品に限らず、住居内では水を多く使用する、浴室や炊事場の壁などでも注意が必要です。



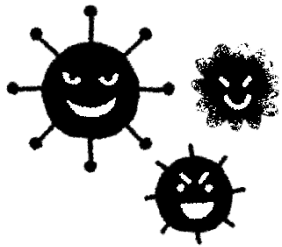
一方で、味噌や醤油など、カビを使って食品が作られたり、薬が作られたりと、カビはヒトに有益な生物でもあります。カマンベールチーズは表面にカビを生やして熟成させる製造法で作られます。また、ペニシリンはペニシリウム属というカビが産生する抗生物質です。

■カビに注意しなければならない訳は・・・

カビは空気中に一定量埃として存在しているため、どこでもカビによる汚染は起こりうるということになります。食品への汚染は製造工程での汚染、保存中の汚染などで起こります。**よくある誤解は冷蔵庫に保管しておけば大丈夫、というものです。**カビの種類は非常に多く自然界では 80,000 種を超えと言われていますが、中には低温 (3~5℃) でも増殖可能なものも存在すると知られています。

食品に発生したカビによる人体への影響は、主にカビの産生するカビ毒によるものです。カビ毒として有名なものは、穀類の汚染ではアフラトキシンや、麦類の汚染ではデオキシニバレノール、ニバレノールが知られています。

また、カビ毒は熱に強く、一般的な調理方法では分解できません。例えば、茹でた場合では食品に 50~80% のカビ毒が残ります。同様に油で炒めたり、米を炊飯してもカビ毒はほとんど減りません。



カビは微生物の 1 つですが、肉眼で確認出来るカビは増殖して多数の細胞の塊となったものです。カビ毒を産生しないカビもありますが、カビそのものが人体に健康被害を起こすことがあります。目に見えるカビの部分を取り取っても、カビ毒は食材を広く汚染していることも多いので、カビの発生が確認された食材は使用しないようにしましょう。

【FAX 情報・HACCP の手引書、記録簿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

【休日のご案内】

- 土曜日・日曜日・祝日
- 年末年始 (12月29日~1月3日)
- お盆休み (8月13日・14日・15日) 窓口業務を休ませていただきます。

〔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/>