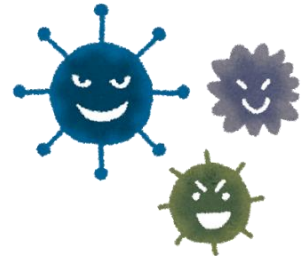


～ カビ対策 今からの時期はカビに注意！ ～

温度と湿度が高いこれからの時期は、カビが発生しやすくなります。食品にカビが生えると異物やカビ臭などに繋がる可能性がありますので注意しましょう。



カビの特徴

カビは空気中や土壌、水など自然界に広く分布しています。空気中のカビは風や気流によって、または人や物に付着しながら移動し、食品等に付着・繁殖すると目に見えるようになります。

発生しやすい食品

- クロカビ : 菓子・惣菜類 など
- アオカビ : 菓子・餅・パン・柑橘類 など
- コウジカビ : 菓子・パン など

カビが生えた食品は？

カビが見えない部分にも菌糸や胞子が広がっている場合があります、カビ毒は一般的な加熱では分解できません。目に見えるカビを取り除いても食べるのは避けましょう。

カビの防止方法

1. 温度管理 : 10～30 度の温度を避け、冷蔵保存する。
2. 酸素管理 : 気密性の高い容器や脱酸素剤を使用する。
3. 湿度管理 : 60%以下の湿度を保つよう、乾燥剤等を使用する。
4. 保存方法 : 表示された保存方法を守り、期限内に消費する。



これらのポイントを守り、カビの発生を防ぎましょう！

※食品・飲料水等の検査に関するご相談・お問い合わせ先
公益財団法人北九州生活科学センター

〒804-0003 北九州市戸畑区中原新町 1-4 TEL:093-881-8282 FAX:093-881-8333