

# 暑い季節は「かび」にも注意！

食べ物に生える「かび」は、細菌とともに食中毒などの原因になります。特に湿度と温度が高い夏は、かびが増えやすい季節。食べ物のあつかいにじゅうぶん気をつけて、食品のかびに注意しましょう。

## こうやって、かびは増えていく！

① 空気中など、どこでもかびの「孢子」や「菌糸」がただよんでいます。



④ 増えた場所から、また、空気中などに孢子をまき散らします。



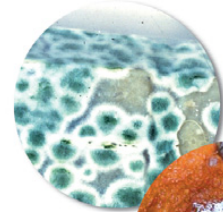
② 食べ物などにくっつきます。冷蔵庫の中でも安心できません。



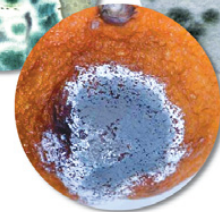
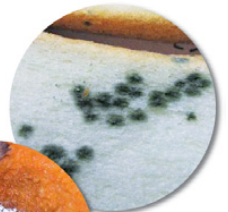
③ 食べ物を栄養にしてどんどん増えて孢子を作ります。  
いちばん好きな温度は20℃～30℃、湿度は80%以上！



もちに生えたかび



食パンに生えたかび



みかんに生えたかび

写真提供:かび毒・自然毒等専門調査会 高鳥専門委員

でも、かびは、おみそやししょうゆ、チーズやかつお節、それにペニシリンなどの薬を作るっていう、良い働きをしているものもあるのよねー！  
(「食品安全」の第11号もみてください)

かびは人間の敵ばかりじゃないってこと。食べ物を正しく保存して、新鮮なものを早めに食べればだいじょうぶなんだよ！

### ●かびはどんな食べ物が好き？

特にパンやおもち、ケーキやお菓子など、でんぷんや糖分を含んだ物に生えやすいかび。でも、種類によっては野菜や果物、お米や麦、ピーナッツなど、どんな食べ物にも生えます。また、5℃くらいから増えることができますから、冷蔵庫でも食べ物を長く入れすぎると、増えてきます。ただし、酸素が必要なので、真空パックした食品などには生えません。

### ●かびにはどんな害があるの？

かびは、食べ物の味や匂いを変えてしまったり、腐らせたりします。また、アレルギーを起こしたり、毒を生産して食中毒やがんの原因になることも。洗ったり加熱したりしても、かび毒はあまり減りません。また、かびが見えている部分を取り除いても、かび毒が残っているおそれがあります。もったいないことですが、かびの生えた食べ物は食べてはいけません。



## ちょっと食休み 『安』の土台を、より強く。

安全や安心の「安」という漢字。「家」を意味するウ冠の下に女性が静かに座っている様子を表し、そこから「やすらか」という意味になったそうです。「家」は身の安全を守ってくれる、安心できる場所、ということなのですね。

では、食の安全の「家」にあたるものは何でしょう？ 最も広い意味では、それは国であり、国の食品安全行政だと思えます。その「家」はリスク評価という基礎(土台)の上に、リスク管理という柱や壁、屋根が造られ、さらにリスクコミュ

ニケーションという窓で社会とつながりながら、健康被害という外敵や災害から国民を守っています。ただし、基礎は古くなっていないか、壁や屋根には雨風や不届き者の侵入を許す隙間がないか、窓の開閉状態に問題はないか、などの点検が常に必要なのは言うまでもありません。

「安」の反対語である「危」は、人が崖の上で恐がってひざまずく形から生まれています。この国の人々が、不安という「崖っぐち」に立たなくてすむように、食

品安全委員会は、築4年を迎えた食品安全行政という「家」の基礎の強化と、大きな窓を通じたコミュニケーションに努めていきたいと考えています。

