

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
小倉北区西港町 94-9
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

爽やかな春が通り過ぎ、連日雨の続く時期となりました。湿度が高く、蒸し暑い日々が続いていますね。そんなじめじめとした梅雨ですが、細菌やカビ等にとっては、発育に好環境です。特に、水の使用が多い調理場では、カビが生えやすくなります。そこで、今回はカビに関する情報をお届けします。カビについて詳しくくなり、カビ対策を徹底しましょう！

カビとは



カビは、「孢子」と「菌糸」から成り立っており、孢子は空気中を飛んでいます。孢子にとって増殖に都合の良い場所に落ちると、発芽し数日程度で目に見える塊(集落)となります。その後たくさんの孢子を作り、周囲に撒き散らします。作られた孢子は、風や、物、人等によって他の場所に運ばれ、再び発芽、発育し、増殖していきます。対策をしなければ、この繰り返しのサイクルが広がっていきます。

カビの発育に適する条件

カビの発育には、**酸素**、**水分**が必要となります。また、発育に適する**温度**は、**20〜30度**です。冷凍では、増殖を停止しますが、

生存し続けています。栄養分としては、**糖質**を好みますが、**汚れ**や**ほこり**も栄養分として発育します。



カビの対策方法

- ① 定期的な清掃
調理場の中を毎日清掃することにより、**ほこりや汚れを溜めない**ことが大切です。毎日清掃することが難しい部分は、週一回や月一回など周期を決めて、取り組みましょう。特に、スチームコンベクションオーブンの上や、冷蔵庫の裏の壁など、人目につかないところに溜まりやすいので、注意しましょう。

また、あまり使っていない調理器具等を調理場内に置いておくことがあります。人に触れられず放置されると、**ほこり**が溜まるため、極力調理場に置かないことが望ましいです。やむをえず置く場合は、ケース等に収納して、簡単に拭き取り掃除等できるようにしましょう。

② 塵やほこり等の侵入対策

塵やほこりは、カビの栄養源となるため、調理場に持ち込まないように注意することが大切です。調理場に入る際には専用の衣服・履き物の着用を徹底しましょう。

また、調理場に設置してある扉については、隙間がないか確認しましょう。塵やほこりだけでなく、**そ族昆虫**の侵入防止にもつながります。

③ 空気の入れ替え

サニナビ 2023年5月号でもご紹介した通り、空気の通り道にフィルターや網戸を設置して、塵やほこりが入るのを防ぎながら、空気の入れ替えを行きましょう。換気扇を使用する場合は、フィルターの清掃を忘れずに行いましょう。

④ 温度と湿度の確認

カビは湿度の高い環境を好みます。大量調理施設衛生管理マニュアルでは、**温度25度以下**、**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。



⑤ 点検

調理場の隅々を観察し、カビの生息等、その他の異常があるかどうか確認する日を設定しましょう。カビを見つけた場合には、**すぐに消毒用アルコール**をそっと噴霧して、10分程度放置し表面の孢子を死滅させます。その後、**ふきんや布等に次亜塩素酸ナトリウム**を浸したものをカビの発生箇所に向けてカビを除去しましょう。カビを除去できたら、**水で次亜塩素酸ナトリウム等を十分に流しましょう**。水をかけら

れない場合は、水で濡らした布で拭き取りましょう。しっかりと**乾燥**させたら終了です。湿ったままでは再びカビが生える可能性があるので、注意しましょう。

食中毒注意報発令中！

令和5年6月13日、北九州市で**食中毒注意報**が発令されました。食中毒注意報とは、6月1日以降に北九州市観測局にて、**気温25℃以上**、**湿度70%以上**の日が2日間連続した場合に発令され、9月末日まで継続されます。今年は、例年よりも比較的早く発令となりました(昨年は6月20日に発令)。梅雨から夏にかけては、**高温多湿**となり、食中毒が発生しやすくなります。**食材の低温管理や、中心部までの十分な加熱等**、食中毒対策の徹底をよろしくお願いたします。



編集後記

今月の写真は、「クインシーメロン」です。名前の由来は、赤肉であることから女王を表す「クイーン」と、カロテンが豊富なことから健康を表す「ヘルシー」からなる造語だそうです。