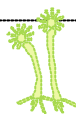




カビにご注意を。



“カビ”は我々の生活に身近な微生物です。お風呂やパンなどの食品に生えたカビを一度は見たことがあるかと思います。昔から日本ではカビの仲間である麹を利用し、醤油や味噌を作っていますし、ブルーチーズやカマンベールチーズのように、カビをはやすことで風味を豊かに熟成しているものもあります。

しかし、カビと言えば人に害があり、カビの生えた食べ物を食べてはいけなしいとされています。これは、カビの仲間のカビ毒（マイコトキシン）をつくり、食中毒を起こす種類がいるからです。カビ毒は、人の肝臓や腎臓、胃腸などに障害を引き起こしたり、発がん性物質になるものがあります。しかし、カビ毒はすべてのカビがつくるわけではありません。カビ毒をつくらぬカビは食べても食中毒を起こすことはありませんが、カビを食べたとすると心理的なショックは大きなものです。他にも、カビが生えることで腐敗による劣化や、「カビ臭い」と言われるような臭気、カビによるアレルギー等の問題を起こすことがあります。

カビが生える主な条件は、温度・水分・酸素・栄養分です。条件は種類により、それぞれ異なります。

【温度】 カビが発生しやすい温度帯は25～30℃です。しかし、冷蔵庫のような10℃に満たない環境下でも増殖の速度は遅くはありませんが、カビは発生します。

【水分】 一般的にカビは湿った環境や物に生えやすいと言われています。食品におけるカビの生えやすさは水分活性値（食品中の微生物が利用できる水分の割合）が目安になります。水分活性値は水そのものを1とし、水がない状態は0となります。パンや肉、野菜では1.00～0.95で、1に近いほどカビが生えやすいと言えます。しかし、水分活性0.7～0.8を好む好乾性カビもあり、一見水分が少なそうな干物、裂きイカ、干しエビ等にもカビは生えます。

【酸素】 カビにとって、酸素は欠かせません。お菓子等に入っている脱酸素剤はカビの発生の抑制には効果的であることが分かります。

【栄養分】 カビの発育には糖質・たんぱく質・脂質・無機質・ビタミンなどが必要です。食品はもちろん、埃や汚れなど微量な栄養分でも発育は可能です。

目には見えなくても、環境中には必ずと言ってよいほど、どこにでもカビはいます。それらのすべてのカビが生えるわけではありません。しかし、前述のような条件がそろえば急速に生えます。カビの対策を考えると、まず、何のカビが問題なのかを特定することが重要です。すでに食品等の製品にカビによる汚染があるのであれば、製品のカビの検査をする必要があります。カビによる製品への目立った汚染がないとしても、環境がどの程度カビに汚染されているかを知っておくことで、カビによる問題を未然に防ぐことができます。カビが全くない環境にするのは困難です。しかし、安全安心な製品やサービスを提供するために、カビによる問題を起こさないレベルにカビの発生をコントロールする対策は重要です。

弊社では、食品検査や環境中のカビを含めた微生物の検査から、カビ対策のご提案および施工まで承っております。カビ対策が気になりましたら、是非、弊社までお問い合わせください。

生類の供養をしました。

6/4～7/4のムシナシ月間に合わせて、6/8に西来寺（名古屋市北区）で、弊社の毎年恒例の行事である生類の供養をしていただきました。人間の生活を守るための日頃の業務で多くの生物（ネズミや害虫）の駆除をしております弊社にとって、業務の役割と命の尊さを再認識する感慨深い行事です。

人が安心して生活できる環境を守るために、生物が一方的に犠牲になるだけでなく、よりよい関係で共存していく手段を模索しつつ業務に取り組んでいきたいと思っております。

