



食べ物に生える かび を予防しましょう



温度と湿度が高い梅雨から夏は、かびが発生しやすい季節です。発酵食品を作るときに役立つかびもありますが、体に悪い毒性物質(かび毒)を作るものもあるため、食品の取り扱いに注意し、かびの発生を予防しましょう。

かびの胞子や菌糸は、空気中などどこにでも漂っており、
冷蔵庫の中でも安心できません。

<< 食べ物をかびから守るポイント >>

- ① 食べ物は、**清潔・低温・乾燥・密閉**(空気に触れない)に注意して、正しく保存する。
- ② 加工食品はパッケージに表示された期限を守り、**開封後はなるべく早め**に食べ切る。

見えている部分だけかびを取り除いても、食品全体がかびの菌糸や胞子によって汚染されている場合があります。

かび毒は熱に強く、加熱ではなくならないため、もったいなくても、かびが生えた食品は食べないようにしましょう。



大津市食育推進キャラクター
“おげんちゃん”

大津市保健所 衛生課 食の安全推進係

〒520-0047 滋賀県大津市浜大津4-1-1 明日都浜大津2F

TEL:077-511-9203 FAX:077-522-7373 MAIL:otsu1441@city.otsu.lg.jp