



食べ物に生える かびを防ぎましょう



温度・湿度ともに高い梅雨から夏は、かびが発生しやすい季節です。
かびの中には、発酵食品に活用されているものもありますが、体に悪い
毒性物質「かび毒」をつくるものもあります。
また、かびの中に「かび毒」が含まれているか、見た目では判断できない
ので、食品の扱いに注意し、かびの発生そのものを防ぎましょう！

かび毒

かび毒とは、カビの産生する代謝物で、人や動物の健康に悪影響を及
ぼす毒素の総称です。
一度かび毒に汚染されてしまうと、食品からかび毒を取り除くことは
困難で、かび毒を摂取してしまう可能性があります。
また、かび毒は熱に強く、通常の加工・調理では十分に減少しません。
かび毒の種類により、発がん性や腎臓、肝臓の機能に障害をもたらす
など様々な影響を与えます。

**食品に「かび毒」を作るかびが発生しないように
適切に管理することが重要です！**



かびの発生を防ぐポイント



- 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。

もったいない
と思って、
かびの生えた
食品は食べない
くださいね。



大津市食育推進キャラクター
“おせんちゃん”

大津市保健所 衛生課 食の安全推進係
TEL:077-511-9203

☆X(旧Twitter):「大津市保健所衛生課」で検索！