



食べ物に生える かびを防ごう

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。食品にとって、かびは発酵の役に立つ場合もありますが、食品を劣化させたり、体に悪い毒性物質（かび毒）を作ったりするものもあるため、食品の取り扱いに注意し、かびの発生を防止しましょう。

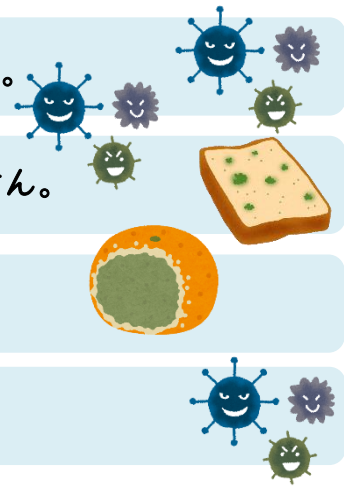
Q：どうやって食べ物に生えるの？

1 かびの孢子や菌糸は、空気中などどこにでも漂っています。

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 食べ物の栄養でどんどん増えて孢子をつくります。

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。



ポイント

食べ物をかびから守ろう！

【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きる。**

重要!



おぜんちゃん

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孢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、かびが生えた食品は食べないようにしましょう。

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IF

TEL:077-511-9203 FAX:077-522-7373
MAIL:otsul441@city.otsu.lg.jp

HP、Twitter：「大津市保健所衛生課」で検索！