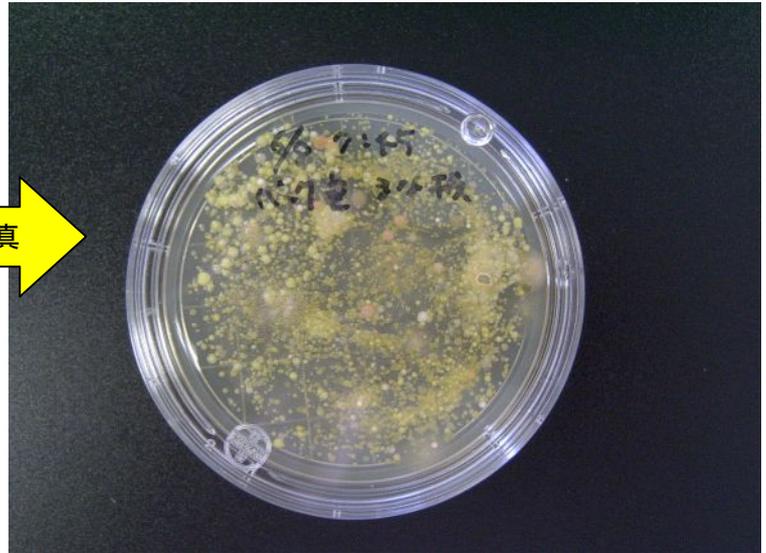


食品工場でのカビの繁殖事例

<まな板>



拡大写真



某食肉加工場のまな板を検査。毎日、営業終了後に熱湯消毒及び次亜塩素酸ナトリウム 200ppm で殺菌しているが、まな板が大きすぎるため浸漬することもできず、いずれも掛け流してしていた。翌朝の営業開始前に寒天培地で菌を採取した結果です。

カビは一般的に 70℃程度の熱で死滅する。おそらく、肉から出た脂分が固着して熱処理が不十分だったことと、塩素についても接触不良（油分で弾かれた）が原因と思われます。

<壁面>



拡大写真



菌を採取した時に目視ではカビは確認できなかったが、実際にはいろいろな種類のカビが検出された。定期的にカビにも有効な除菌剤の噴霧と清拭で改善できます。

<エアコン>



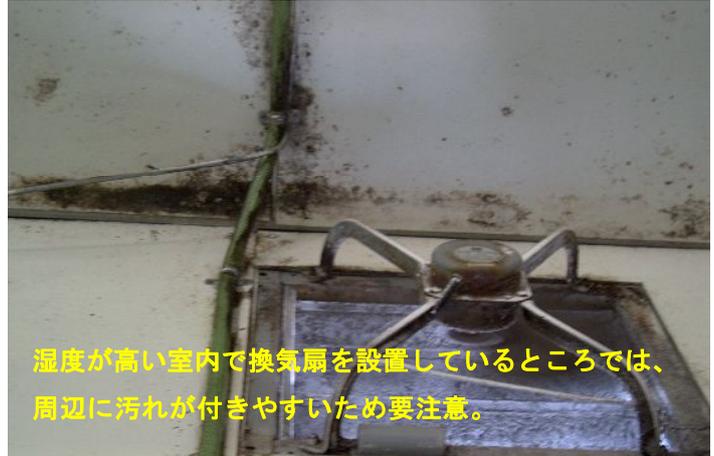
吸気フィルター部分にカビが大量発生。エアコンが空気を吸い込む際にカビの胞子も一緒に吸い込み、室内全体へ拡散させてしまいます。このような環境下で作業をすれば、当然ながら食品にもカビは付着し、商品出荷後にクレームとなってしまいます。カビの除去は勿論ですが、定期的に防カビ効果がある除菌剤の噴霧で改善できます。

<照明>



まな板に載せた食材を見やすくするための照明ですが、蛍光灯にカビが繁殖している直下で加工作業をおこなうのは衛生環境上良くありません。下から覗き込まないと目に付きづらい部分ですので、注意が必要です。

<壁面・換気扇>



カビが目に見えるような状態で室内の空気をエアサンプラーで採取してみると、かなりの菌数が検出されます。上記培地写真をご覧頂けると分かりますが、黒、緑、茶、黄と色々な色のカビがいることが分かりました。蒸気が出るような食材を扱う食品工場ではカビの発育環境が良いため、特に注意が必要です。

カビでお困りの方は、下記までご相談下さい。

株式会社リンクス 環境衛生事業部／藤田まで
TEL : 03-3971-1175 E-mail : fujita@s-k.gr.jp