

食品工場における カビ発生のメカニズムと対策 ～カビを知り、カビを制す～

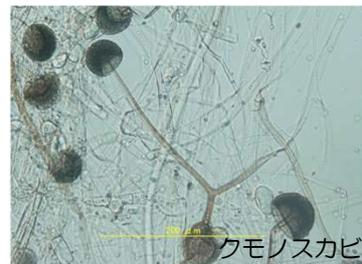
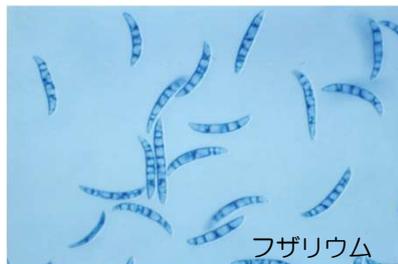
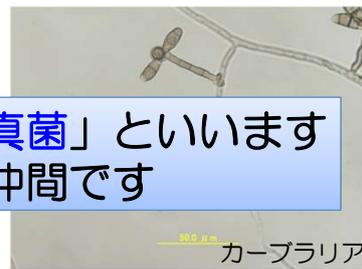
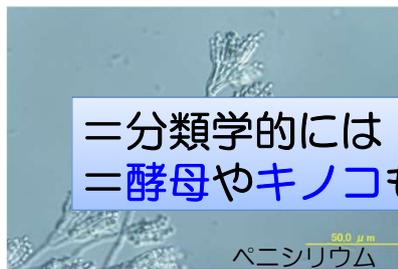
NPO法人カビ相談センター
大阪公立大学微生物制御研究センター

久米田裕子



カビは「微生物」・ミクロの生きもの

＝分類学的には「真菌」といいます
＝酵母やキノコも仲間です

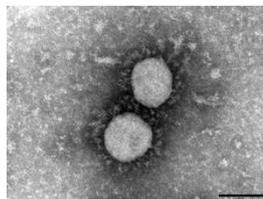


カビの胞子は下に落ちてくる

*ウイルスは空中を漂う

→なかなか落ちてこない

0.1 μm



→等速度運動で落ちてくる

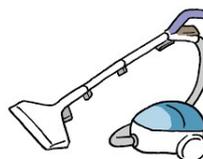
*カビの胞子は下に落ちてくる

だいたい1時間に1mぐらいのスピード

新型コロナウイルス
(デルタ株)
(感染研HPより)

床の上に落ちて、角にたまる

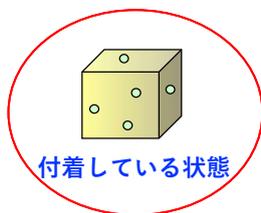
3~4 μm



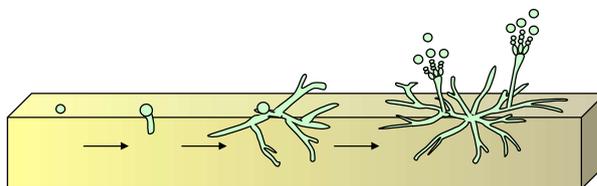
14

カビは生やさないようにすることが大切

カビ胞子の「付着」と「生える」はちがう



付着している状態



発育している状態

ずっとこのまま、いずれ死滅

どんどん発育して大きくなる

34