



# 食べ物の「カビ」に注意！

温度と湿度が高い夏はカビが生えやすい季節です  
食べ物の取扱いに十分に気を付けてください



## どんな害があるの？

カビの中には人に健康被害を及ぼす「カビ毒」を産生するものがあります。カビ毒は食中毒や肝臓・腎臓障害、がんの原因となることがあるので注意が必要です。

## 防止策は？

カビは冷蔵庫内でも増えますので、保存の際は次のことに気を付けてください。

- ①長期保存しない
- ②食品の余分な水分をふき取る
- ③冷蔵庫内を清潔にする

## カビが生えたら？

見えているカビを取り除いても、カビの菌糸が入り込んでいる場合があります。またカビ毒は熱に強い性質があります。カビの生えた食品は廃棄しましょう。

## コバトン食の安心情報 令和2年8月号（発行：7月29日）

【お問い合わせ先】 埼玉県保健医療部食品安全課 総務・安全推進担当  
電話：048-830-3422 FAX：048-830-4807 E-mail: a3420-07@pref.saitama.lg.jp