

2025年度「食のセミナー」

食品衛生の最新知見を共有 加熱後も残存するカビ毒のリスクなど

るものです。

今回は、NPO法人カビ相談センターの久米田裕子副理事長を講師に迎え、「食品衛生とカビ」をテーマにご講演いただきました。講演では、カビが食品や生活環境に及ぼす影響について、科学的根拠を交えながら分かりやすく解説されました。特に、カビの胞子が空気中を長時間漂い、一定の条件がそろうことで急速に発育する特性や、加熱後も残存する可能性があるカビ毒のリスクについては、参加者にとって改めて衛生管理の重要性を認識する内容となりました。

令和8年3月4日、食品事業者や行政関係者など、食の安全・安心に携わる方々を対象に、当協会主催の「食のセミナー」を開催しました。本セミナーは、食品衛生や品質管理に関する最新の知見を共有し、現場での実践につなげることを目的として毎年実施してい

るものです。今回は、NPO法人カビ相談センターの久米田裕子副理事長を講師に迎え、「食品衛生とカビ」をテーマにご講演いただきました。講演では、カビが食品や生活環境に及ぼす影響について、科学的根拠を交えながら分かりやすく解説されました。特に、カビの胞子が空気中を長時間漂い、一定の条件がそろうことで急速に発育する特性や、加熱後も残存する可能性があるカビ毒のリスクについては、参加者にとって改めて衛生管理の重要性を認識する内容となりました。

活用した監査業務の改善は、今後の品質保証の在り方を示す好例として、多くの関心を集めました。本セミナーを通じて、食品安全は「仕組み」と「意識」の両輪によって支えられていることを改めて実感しました。カビの発生メカニズムやカビ毒のリスク、製造現場における手順の曖昧さや教育不足など、見えにくい課題ほど、事故やトラブルにつながりやすいものです。衛生管理の徹底、環境モニタリング、工程の正しい理解、世代を超えた知識の継承といった日々の取り組みの積み重ねこそが、食品の安全・安心を支える基盤であることを再認識する機会となりました。

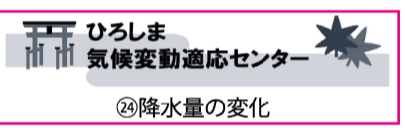
また、当協会からは「HACCPにおける効果的なマネジメントシステムの導入」をテーマに、取り組み事例や関連情報を発信しました。今後も、食品業界の安全と安心に寄与する情報提供の場として、引き続きセミナーや講習会を開催する予定です。



食のセミナーの様子

※FUSCUNOON... 食品安全のための認証制度で、安全な食品(動物の飼料やペットフード、食品を入れる包装容器なども含む)を製造するための仕組み作りに関する認証です。(食品検査課 藤谷可奈)

100年に1回の大雨、頻度増加予測 梅雨前に防災面の見直しを



②降水量の変化

気象庁の暖候期予報によると、今年の夏も気温が高めとされています。気温が上昇すると、大気を含むことができる水蒸気の量が増え、1回の降雨による降水量が多くなります。これは、ししおどしに例えられます(図1)。気温が高くなると、大気に溜まる水蒸気量(ししおどしに溜まる水量)が増えます。溜まっている水蒸気(水)量が多いため、雨が降り出す(ししおどしが傾く)と1回に多量の降雨(放水)が発生するのです。

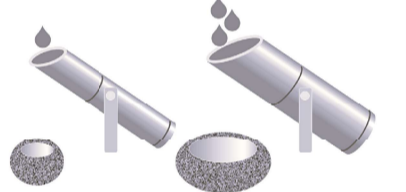


図1 ししおどしが大きくなると、溜められる水量が増える

図2は、広島県内の観測地点で1時間あたり50mm以上の雨が観測された回数で、統計解析によると徐々に増加しているとみられます。さらに、広島地方气象台によると、100年に1回の大雨(広島では日降水量約233mm)の発生頻度も少しずつ増加すると予測されています。

てみませんか。その後で、避難先の情報をご家族と共有することも忘れずに。

広島県では「みんなで減災」県民総ぐるみ運動に取り組んでおり、ホームページ「みんなで減災」はじめの一歩



には、災害を知って備えるための情報が満載です。ぜひご覧いただき、気候変動による大雨の増加に備えましょう。(ひろしま気候変動適応センター)

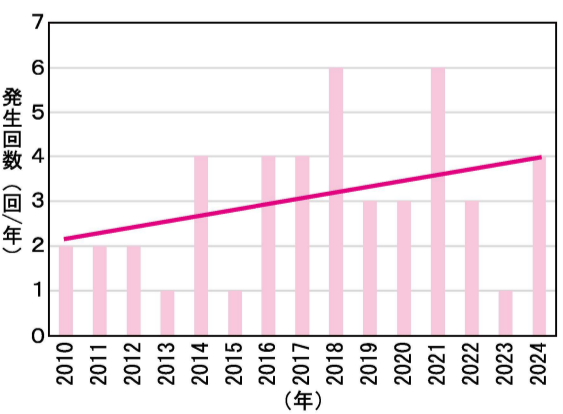


図2 気象観測地点の1時間降水量50mm以上の発生回数(広島県内)
(出典:気象庁、A-PLAT掲載データからひろしま気候変動適応センター作成)

梅雨入り前の今、防災グッズの点検や避難場所・経路の確認、マイ・タイムライン(各人の防災行動計画)の作成をしておきましょう。大雨の時には、インターネットに繋がりにくくなることがありますので、事前の準備が重要です。散歩を兼ねて避難経路、経路上の危険箇所、避難先の確認をし

環保協の環境生活センター ④ 東部支所

として例年、児童・生徒対象で二斉に実施しています。「蟻虫検査」といえば、起床直後に肛門の周囲にシールを貼り付ける方法で寄生虫卵の

善に伴い、感染率が激減し、平成28年に廃止されています。「検便」については、学校保健法と食品衛生法で目的と内容が異なります。

とともに、衛生環境の改善や食生活の変化により、蟻虫検査同様廃止されています。食品衛生法では、腸内細菌感染の有無を調べます。食品を扱う調

定期的な衛生検査の実施を 感染の早期発見・拡大防止

東部支所の衛生部門は、昭和61年に「東部検査センター」として開所しました。衛生検査と言え、「尿検査」「蟻虫(ぎようちゆう)検査」「検便」が代表的です。主に学校保健に係る検査や食品・水道関連事業者を対象にした検査を行っています。

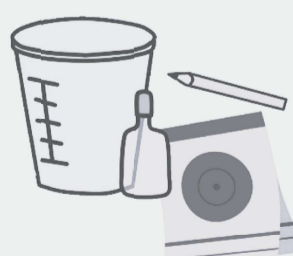
「尿検査」については、新学期(5月頃)の集団健康診断の一部

確認検査を行うもので、陽性者は拡大抑制措置としてプール授業には参加させないという措置が取られています。浄化槽・下水道の普及や衛生環境の改

学校保健法では、便に混じって排せつされる寄生虫の卵や幼虫の有無を検査します。古い世代にはマッチ箱に便を入れて提出していました。昭和の終わり

差し掛かります。人を

介した食中毒感染拡大の抑制を目的として、食品衛生協会と協力して斉に食品事業所を対象に検便(腸内細菌検査)を実施しております。関係者の方々は、定期的に衛生検査を実施し、感染者の早期発見や感染拡大の防止に役立てていただければと思います。



東部支所 横山剛