

湿度が高くなりジメジメした時期になると、カビが気になってきます。薬や食品を製造する際に使われるカビもありますが、食品の味やにおいを変えて劣化させる原因にもなります。

カビはホコリ、皮脂、食品(食べかす)等を栄養にして、湿度60%以上、温度20℃～30℃(最適な温度)の条件になると発生しやすくなります。

カビ発生への対策としては、清掃で栄養分を取り除く。通気性を高めるための換気。浴室などは換気扇だけでなく、できればタオルや水切りワイパーなどを使用する。場所によっては除湿機、除湿剤の使用も有効です。

庫内温度が低い冷蔵庫も時間をかけて徐々にカビが発生することがありますので清掃が必要です。チャタテムシの一種の虫は、湿度を好みカビを食べる(雑食性のため穀物、乾麺、かつお節、菓子、古い紙なども食べる)ので、湿気やカビを防ぐことで、虫の発生防止にもつながります。





# 商品検査レポート



5月に実施した商品検査の結果をご案内します。

微生物検査	検査数	特に問題となる商品はありませんでした。
	986	

理化学検査	検査数	265
-------	-----	-----

主な検査項目	食品添加物	簡易農薬	畜種判定	残留農薬※	ヒスタミン	カビ毒	放射性物質
	30	28	6	4	51	6	24

※外部検査  
機関へ依頼

毎月の検査結果はHPにも記載しています。

<https://www.naracoop.or.jp/goods/letter/koedayori.html>