

〇〇株式会社
ご担当者 様

本資料はサンプル版です

※このメールは過去にお取引や名刺交換をさせていただいた方にも配信しています。

実際に配信されるメールマガジンとは、レイアウトや構成が一部異なる場合があります。

こんにちは。LSIメディアエンス 食の安全サポート メルマガ事務局です。
本日は「食の安全サポートメールマガジン2024年7月号①」をお届けいたします。

▶今月の特集

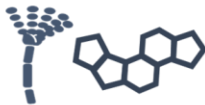
食品とカビ毒について

今回は、食品中に含まれる可能性があるカビ毒について解説いたします。カビ毒は私たちの健康に深刻な影響を及ぼす可能性があるため、十分な理解と対策が必要です。

▶カビ毒とは

カビが産生する代謝産物のうち、人や動物に対して有害な作用を示す化学物質の総称で、マイコトキシン（mycotoxin）とも呼ばれています。

種類



● 現在、300種類以上の存在が知られている

特徴



● 熱に強く、通常の調理や加工では分解しない

ヒトへの影響



● 微量でも長期的な摂取により、肝障害や腎臓疾患等をひき起こす可能性

主なカビ毒

カビ毒	主な農作物や食品	カビ毒を産生する主なカビ
アフラトキシン類 (アフラトキシンB1、B2、G1、G2、M1、M2)	ナッツ類、穀類、乾燥果実、牛乳	アスペルギルス属
オクラトキシンA	穀類、豆類、果実、コーヒー豆、カカオ	アスペルギルス属 ペニシリウム属
デオキシニバレノール	穀類(特に小麦、大麦及びトウモロコシ)	フザリウム属
パツリン	りんご加工品	ペニシリウム属

出典：農林水産省HP「かびとかび毒についての基礎的な情報」より

▶カビ毒の発生原因

カビ毒は、その種類によって汚染する農産物や汚染する時期・作物中の部位などが異なります。例えば、麦が開花期から登熟期にかけて長雨に合うと、穀粒に赤かび病の病原菌であるフザリウム属のカビが付着・増殖し、デオキシニバレノールなどを産生します。

一方、収穫期や貯蔵中に増殖したカビが産生するカビ毒もあります。例えば、りんご果汁での汚染が知られているパツリンは、土壌中のペニシリウム属のカビ（ペニシリウム エキスパンサム）がりんご果実についた傷から侵入し、貯蔵中に果実の中で増殖する際に産生するとされています。

デオキシニバレノール

栽培



アフラトキシン

栽培
乾燥
貯蔵
輸送



パツリン

貯蔵



▶カビ毒の健康への影響

アフラトキシン	ヒトや動物に急性の肝障害を引き起こすことや、遺伝毒性及び発がん性物質であることが知られています
オクラトキシンA	動物試験によって腎毒性を示すことが知られており、げっ歯類での発がんも報告されています
デオキシニバレノール	急性毒性として、嘔吐や食欲不振などがみられます。また、慢性毒性として免疫系に影響があることがわかっています
パツリン	消化管の充血や出血、潰瘍を起こすことが知られています

出典：食品安全委員会「カビとカビ毒」より

▶カビ毒の規制状況

我が国では食品衛生法により、以下の食品について基準値が設定がされています。

カビ毒	対象食品	基準値
総アフラトキシン (B1、B2、G1、G2の総和)	全ての食品	10 µg/kg
アフラトキシンM1	乳	0.5 µg/kg
デオキシニバレノール	小麦	1.0 mg/kg
パツリン	りんご果汁	0.050 ppm

▶カビ毒検査の目的

カビ毒による汚染の有無は見た目では分かりません。最近では、国内農作物の汚染事例も報告されており、健康被害を防ぐためにも、検査によるカビ毒の確認は重要性が増しています。

カビ毒検査の必要性

消費者の健康保護	カビ毒の摂取防止: カビ毒は微量でも長期的な摂取により重大な健康被害をひき起こす可能性があるため、検査によりこれを未然に防止する
食品の品質管理	品質保証: 食品が規格基準を満たしていることを確認することで、消費者に安全で高品質な製品を提供する
法規制の遵守	法令遵守: 各国や地域の食品安全基準や規制への適合を確認することで、輸出入を円滑に行う
経済的リスクの軽減	リコール防止: カビ毒汚染を未然に防ぐことで、大規模なリコールによる経済的損失を避ける
信頼性の確保	ブランドの信頼性維持: 安全な食品を提供することで、消費者からの信頼を維持し、ブランド価値を高める

カビ毒検査が活用される場面

定期的な品質管理の一環として	新たな原材料の使用を開始するとき
品質管理の一環としてカビ毒検査を実施することで、製品の安全性を維持し、消費者の信頼を確保することができます	新しい原材料の導入時には、カビ毒のリスクを確認し、安全性を確保するために検査が有効です
海外輸出を行うとき	リコール防止対策として
輸出先国の食品安全基準に適合するために、事前にカビ毒検査を行い、輸出製品の安全性を確認することが重要です	カビ毒汚染を未然に防ぐことで、大規模なリコールによる経済的損失を避けることができます

▶当社のカビ毒検査

検査項目	対象食品	報告納期	必要量
総アフラトキシン (B1、B2、G1、G2の総和)	全ての食品	10営業日	300g
アフラトキシンM1	乳・乳製品	14営業日	300g
オクラトキシンA オクラトキシンB	穀類等	14営業日	300g
デオキシニバレノール	穀類等	12営業日	300g
パツリン	りんご加工品	12営業日	300g

上記以外のカビ毒の検査も承っております。詳細につきましてはお問い合わせください。

食の安全サポートメールマガジン2024年7月号②では、上記詳細を取りまとめた動画をご案内いたします！

ご質問やご意見がございましたら、ぜひお気軽にお問い合わせください。



[LSIメディエンスお問い合わせフォーム](#)

<ホームページはこちら！>

[食の安全サポート | LSIメディエンス \(medience.co.jp\)](#)

株式会社LSIメディエンス

〒174-0051東京都板橋区小豆沢4-25-11

TEL:03-5994-2271

E-mail : LSIM-FOOD-EIGYOU@nm.medience.co.jp

メールの登録解除 [はこちら](#)から