

# フレミア(カビ)の 発生に注意！

湯通し塩蔵ワカメ・コンブの製造・出荷段階や保管中に、**フレミア**が付着して増える場合があります。

その商品は、異物混入等により食品衛生上問題になりますので、**フレミアを付着させない、増やさない**よう注意しましょう。

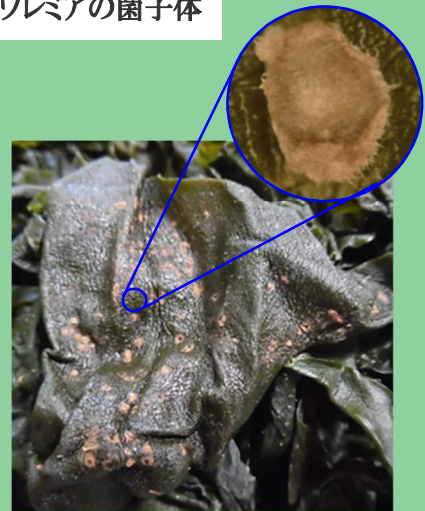
## フレミアとは？

日本国内外で、海水・土壌・空気中のどこにでもいるカビの一種

## 特徴は？

- ・ 薄茶色
- ・ **高塩分を好み**、真水は苦手
- ・ 乾燥が好きで、**酸素がないと増殖できない**

フレミアの菌子体



**付着・増殖させないためには**

- ☑ 製造・保管場所の**清掃・換気**の徹底
- ☑ 塩漬等で使用する食塩水の使用期限は**6日間以内**
  - ・ 食塩粒を落とす「洗い」作業用の塩水も同様
- ☑ 塩漬時や塩水保管時は**混入防止等**の徹底
- ☑ 気温が**10℃を超える場合**、箱詰め製品は**冷温保管**

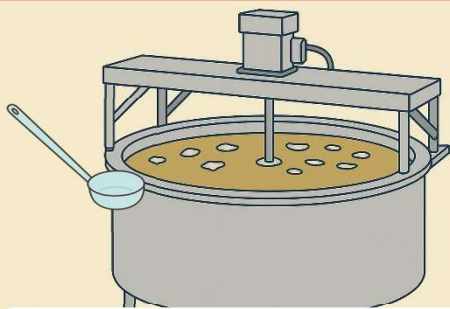
## 対策事例



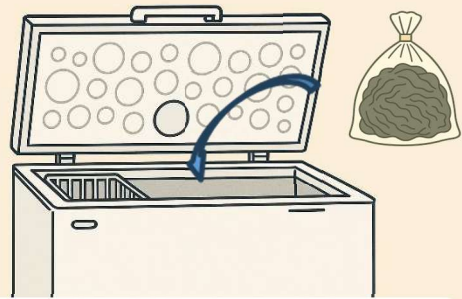
① 加工用具はこまめに真水で洗浄



② 塩漬時はシートをかけて保管(従来式)



③ 塩漬後、表層水の除去(攪拌式)



④ 塩蔵製品は冷蔵庫で保管



気温が高い日(10℃以上)が続く場合は、  
特に注意して製造・保管を行いましょう！

### ○ ワレミアに関する問い合わせ先

・ 岩手県水産技術センター利用加工部 TEL.0193-26-7916

### ○ 「湯通し塩蔵ワカメ・コンブの製造・出荷段階におけるワレミア(*Wallemia ichthyophaga*) 増殖防止対策マニュアル」の保存先

・ 岩手県水産技術センターホームページ <https://www2.suigi.pref.iwate.jp/>  
トップページ > 加工開放実験室、各種マニュアル(加工, 増養殖等) > 各種マニュアル類

