

# 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。

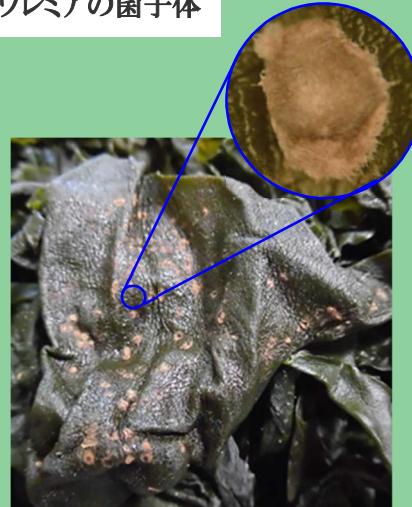
## フレミアとは?

日本国内外で、海水・土壤・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

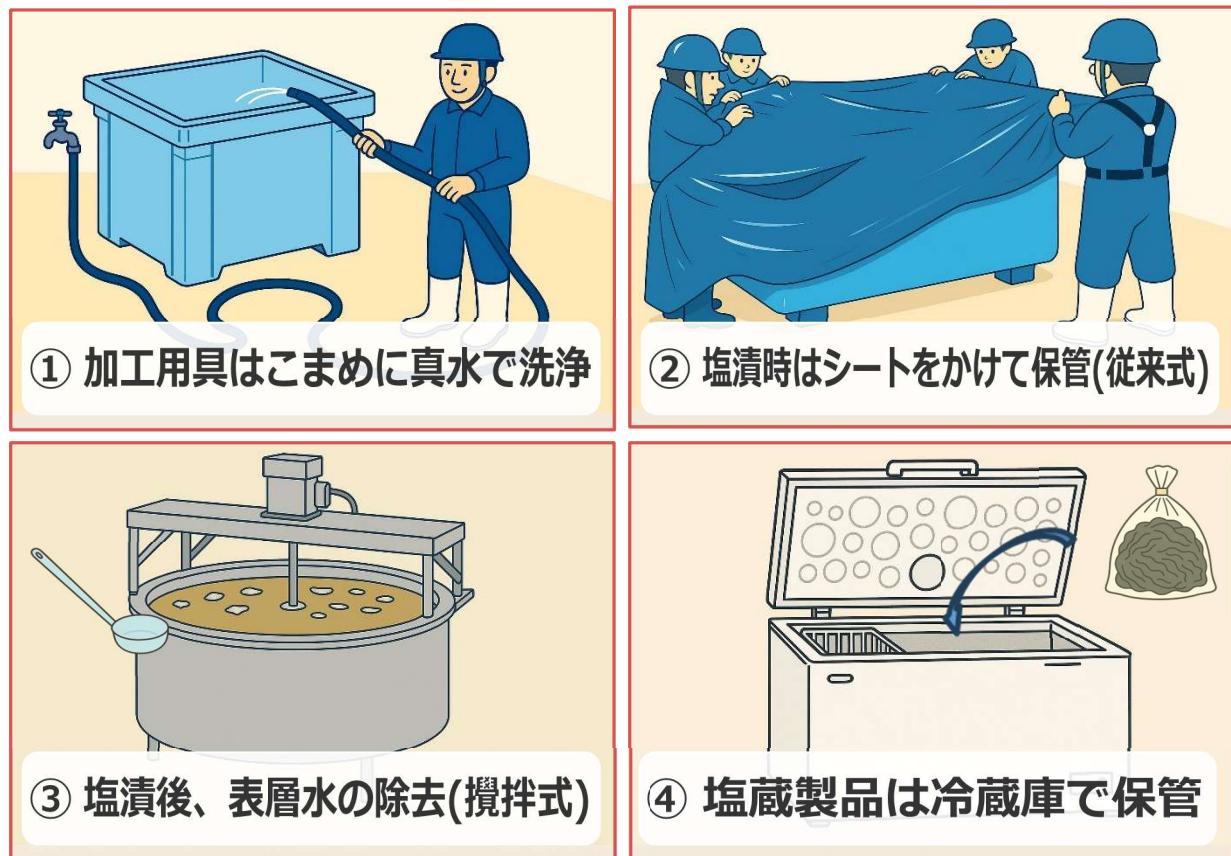
フレミアの菌子体



## 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



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

