
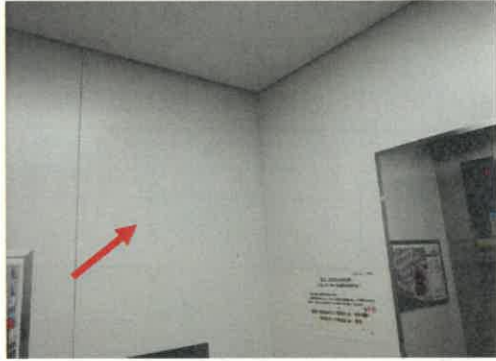
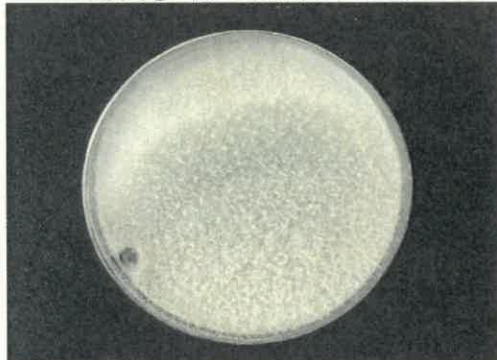



沖縄県立具志川職業能力開発校 御中

食品衛生法による厚生労働大臣登録検査機関  
一般財団法人 沖縄県環境科学センター  
沖縄県浦添市字経塚720番地

## 試験成績証明書

2024年11月7日 当センターに依頼された供試品の試験結果は下記の通りであることを証明します。

標記事項	カビ(落下+ふき取り)調査																																				
<p>1. 試験概要</p> <p>エレベーター内の空気環境測定(カビ) 調査時の温湿度 温度:28.0℃ 湿度:54%</p> <p>試験1 落下カビ測定(PDA培地、30分間開放。25℃、7日間培養。)</p> <p>試験2 付着カビ測定(拭き取り綿棒で100 cm<sup>2</sup>拭き取り。PDA培地、25℃、7日間培養。) 試験1および試験2の試験法は、カビ・ダニ測定技能士レジユメに準拠</p> <p>写真① 測定箇所(落下カビ)</p>  <p>写真② 測定箇所(付着カビ)</p>  <p>写真③ 測定結果(落下カビ)</p>  <p>写真④ 測定結果(付着カビ)</p>  <p>2. 試験結果</p> <p>試験1 落下カビ測定</p> <table border="1"><thead><tr><th>カビ種類</th><th>ケカビ</th><th>アスペルギルス</th><th>子のう菌</th><th>モニリエラ</th><th>合計</th><th>平均値(カビ数)</th><th>評価</th></tr></thead><tbody><tr><td>カビ数</td><td>1</td><td>2</td><td>-</td><td>-</td><td>3</td><td rowspan="2">2</td><td rowspan="2">A</td></tr><tr><td></td><td>1</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>1</td></tr></tbody></table> <p>落下カビ評価 A:少ない&lt;10 B:やや少ない10~30 C:やや多い30~60 D:多い60&lt; - : 不検出</p> <p>試験2 付着カビ測定</p> <table border="1"><thead><tr><th>カビ種類</th><th>ケカビ</th><th>アスペルギルス</th><th>子のう菌</th><th>モニリエラ</th><th>合計</th><th>評価</th></tr></thead><tbody><tr><td>カビ数</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td><td>5</td><td>9</td><td>B</td></tr></tbody></table> <p>付着カビ評価 床面 A:少ない&lt;10 B:やや少ない10~60 C:やや多い60~100 D:多い100&lt; 床面以外 A:少ない&lt;5 B:やや少ない5~30 C:やや多い30~60 D:多い60&lt;</p>		カビ種類	ケカビ	アスペルギルス	子のう菌	モニリエラ	合計	平均値(カビ数)	評価	カビ数	1	2	-	-	3	2	A		1	-	-	-	1	カビ種類	ケカビ	アスペルギルス	子のう菌	モニリエラ	合計	評価	カビ数	1	1	2	5	9	B
カビ種類	ケカビ	アスペルギルス	子のう菌	モニリエラ	合計	平均値(カビ数)	評価																														
カビ数	1	2	-	-	3	2	A																														
	1	-	-	-	1																																
カビ種類	ケカビ	アスペルギルス	子のう菌	モニリエラ	合計	評価																															
カビ数	1	1	2	5	9	B																															

## 検出されたカビの特徴

俗名	生態分布	有害性	有効な防御法
ケカビ	食品、繊維、木材	食品・飼料汚染、 日和見感染	薬剤、フィルター除去、脱酸素、 乾燥、紫外線照射、湿熱
アスペルギルス	食品、繊維、ハウスダスト	高糖性食品、レンズ、 フィルム、革製品の劣化	薬剤、フィルター除去、脱酸素
子のう菌	食品、繊維、木材、ハウスダスト	缶詰腐敗	薬剤、フィルター除去、湿熱
モニリエラ	食品、植物	食品汚染・腐敗、日和見感染	薬剤、フィルター除去、脱酸素

## カビの生えやすい温度、湿度、栄養源

温度	30℃以上 カビが生えにくい 20～30℃ カビが生えやすい温度 4～10℃ 冷たくてもカビはゆっくり生える -20℃以下 生えないが死滅はしない
湿度	80～100% カビが生えやすい 60%以下 カビの発育が見られなくなる
栄養源	ホコリ(ハウスダスト)、食品、皮脂、汗、垢、糖、植物、虫の死骸など

以下余白