

つくばみらい 相談事例

粉製品に繁殖したダニによるアレルギー

★開封後の「お好み焼き粉」や「ホットケーキミックス」などの粉製品には、ダニが発生しやすくアレルギー症状を起こす場合があると聞きましたが、どういうことですか。

粉製品は、保存方法によってはダニが多量に繁殖してしまうことがあり、ダニが繁殖した粉製品を使った料理を食べたことでアレルギー症状を起こす場合があります。

特に、**ダニやハウスダストなどのアレルギー**を持つ人は、粉製品の取り扱いに注意が必要です。

ダニは体長が0.3~0.5mmと非常に小さいため、開封した袋のわずかな隙間から侵入します。家庭で保存されていた粉製品では「**袋を折り曲げて輪ゴムやクリップで閉じたもの**」「**密封容器で保存していたもの**」からもダニが検出されました。

ダニは、エサ・潜る場所・温度・湿度の条件がそろえば繁殖します。ダニによるアレルギーの原因物質は熱に強く、**加熱調理しても症状が出るのを防げない**ため、ダニを繁殖させない工夫が必要です。

低温ではダニは繁殖できないため、**冷蔵庫内での保存が効果的**です。ただし、粉製品は湿気やにおいを吸着しやすいため、**密封容器などに入れましょう**。また、冷蔵庫に保存した場合でも、**早めに使い切る**ようにしましょう。