

平成 27 年度第 5 回かながわ食の安全・安心基礎講座 質疑応答結果

**質問**

アルコール消毒をする際にスプレー式のものではなく、ウェットティッシュの場合はそれでも大丈夫なのか。

**回答**

アルコール除菌のタイプであれば、それを使用いただいてもかまいません。使用する場合には、手のひらだけでなく、指の間、手の甲、手首などまでしっかりと除菌するように注意してください。

**質問**

スポンジの洗浄の仕方について教えてほしい。

**回答**

使った後は、きちんと汚れを取り除き、中性洗剤でもみ洗いしていただきたいと重います。希釈した漂白剤に、15 分から 30 分ぐらい浸漬していただければ除菌もできます。また、しっかり乾燥させるというのが、一番大事ですので、シンクへのじか置きなど、水気が切りづらい状態になっていないかをしっかりと確認してください。

**質問**

生ものを扱った後には、調理器具を洗っても、においが残ることがあるが、においがあるということはまだ除菌できていないということなのか。

**回答**

食中毒を引き起こす菌にはにおがありませんので、においがあるからといって菌が残っているとはいいきれません。

においについても、塩素系漂白剤とかアルコールなどを使うと軽減することができますので、気にならない程度にはなるかと思えます。