

令和7年度かながわ食の安全・安心キャラバン i n 小田原 質疑応答

【質問】

家庭で生野菜を使用する際、流水洗浄の他、重曹を溶かした水に浸漬して洗浄している。生野菜を使用する際の効果的な洗浄方法を教えて欲しい。

【回答】

十分な流水洗浄が実施できていれば、過度な心配は不要である。食品には安全と安心の2面があるが、安全としては流水洗浄で十分である。安心の面で、例えば重曹等を使ってはいけないわけではないが、十分な流水洗浄を行ってれば、それ以降の作業による差はわずかなものである。特に、土壌の汚れ等が付着している場合には、より十分な流水洗浄を行った方が良い。
また、重曹等を使用する場合は、使用後の水洗いが大切である。

【質問】

手洗い後ハンドクリームを使用し、調理に従事して良いか。

【回答】

最終的な調理や仕事が終了した後に使用した方が良い。

【質問】

食中毒で下痢症状を呈した場合、どのように消毒等を行えばよいか。

【回答】

原因にもよるが、一般的には嘔吐同様、その場所の周囲や日常的に触れる場所、水場、床面等を念入りに消毒すると良い。重症の場合や、心配であれば医療機関を受診した方が良い。

【質問】

手袋を使用して調理する際にも手洗いは必要なのか。

【回答】

手袋自体は1つのバリアになるが、まず自身の汚れを落として使用することが重要である。手洗いが行える環境であれば、手洗いを行い、自身が衛生的な状況になってから手袋を使用すると良い。手指に傷等があったり、体調が悪い場合には、従事しないことも大切である。

【質問】

生野菜の消毒方法について、熱湯消毒が紹介されていたが、電子レンジの加熱は有効か。

【回答】

同等の効果があるが、加熱ムラが生じる点には留意した方が良い。

【質問】

サルモネラ属菌と腸炎ビブリオが10年かけて減少したということだが、抗生物質を鶏が食べているということか。

【回答】

生産から消費までのすべての段階での意識改善、輸送設備や法改正等の環境整備が行われた成果と考えられる。

【質問】

高齢者の生活介助に従事していた際に、市販品のそうざいを、包装を開けて日常使用している食器に盛り付けて保管してほしいと要望があり、衛生的か不安があり困っていた。冷蔵保存し、翌日に持ち越して喫食していたが、問題ないか。

【回答】

容器を移す回数が増えるとリスクは高まるが、今までの習慣もあり、理解してもらうもの難しいと考える。速やかな喫食を促すことや、喫食者の健康状態を見守りながら臨機応変に対応すると良い。

【質問】

食のボランティアとして調理実習等を行うことがあるが、注意事項が多くてプレッシャーを感じている。特に注意すべきことは何か。

【回答】

手洗いの実施、調理環境の整備、特に、シンク等は汚れたままにせず洗浄し清掃後によく拭く、肉と野菜を一緒に置かない等が重要である。参加者全員で衛生に対する注意事項の共通意識をもって実施し、気になる点はお互いに気を付けながら実施すると良い。

【質問】

野菜の塩もみに殺菌効果はあるか。

【回答】

塩もみ程度の塩分濃度で殺菌は難しく、逆に腸炎ビブリオが増殖してしまう可能性もある。塩もみ後は冷蔵保管して早めに喫食すると良い。

以上