

## 平成 30 年度第 2 回かながわ食の安全・安心キャラバン 質疑応答結果

### 質問

アニサキスの予防方法は、どのようにすれば良いか。

### 回答

刺身などを食べる際に目視で確認して、アニサキス幼虫を除去してください。それだと不安という場合は、 $-20^{\circ}\text{C}$ で 24 時間以上冷凍する（家庭では難しいかもしれませんが）あるいは、 $70^{\circ}\text{C}$ 以上で加熱して、食べるようにして下さい。

### 質問

カレーを自宅で作った時に、保存方法はどのようにすれば良いか。

### 回答

鍋の中に入れてそのまま常温に置かず、ある程度冷ましたら、冷蔵庫で保存し、食べるときに再加熱して下さい。大量にカレーを作った場合は、冷凍保存用の袋や容器などに小分けをして、冷凍すると良いです。

### 質問

自宅のキッチンで使用しているスポンジは、どのように取り扱えば良いか。

### 回答

使用した後、「除菌」という表示を過信せずに、中性洗剤で、もみ洗いをしてから、水をしっかり切り、乾燥させることをお勧めします。

### 質問

手荒れがひどく、ゴム手袋等をして調理していますが、大丈夫か。

### 回答

使い捨ての手袋などを利用し、必要に応じて取り換えて使うのが良いと思います。水仕事の際の皮膚の保護ローションやクリームなども市販されていますので、利用されるのも一つです。

### 質問

生卵は、どれくらいの期間食べて大丈夫なのか。

### 回答

賞味期限で設定されている期間内であれば、ひびなどが入っていないかを確かめ生で食べても大丈夫だと思われ、その期間を過ぎた場合は、

加熱して食べましょう。

以上