

平成 30 年度第 9 回かながわ食の安全・安心基礎講座 質疑応答概要

**質問**

腸管出血性大腸菌 0157 は、どのような条件で加熱すれば死滅するのか。

**回答**

75℃で1分間以上加熱することで、殺菌することができるので、加熱して調理する食品は十分に加熱しましょう。

**質問**

アニサキスは、どのように予防すればよいか。

**回答**

アニサキスは、60℃、1分間以上加熱するか、-20℃で24時間以上の冷凍処理で死滅することが知られています。

また、魚の鮮度が落ちると虫体は内臓から筋肉へと移行する傾向があるため、新鮮なうちに内蔵を摘出するなどの調理上の工夫も、予防法としては有効です。

以上