

質問

消費期限は安全に食べられる期限、賞味期限は品質の保持が十分に可能な期限と
のことであるが、食の安全を考えると消費期限に統一すればよいと思うが、なぜ賞
味期限があるのか。

回答

消費期限は安全に食べられる期限が約5日以内の場合に表示します。

一方で、賞味期限は劣化が比較的遅い食品においしく食べられる期間を示すもの
であり、一般に安全に食べられる期間よりも短い期間となっています。このため、
消費期限だけを表示した場合、現在、賞味期限が表示されている商品は、何年も先
の年月日を記載することになり、安全ですが味が劣る商品となってしまいます。

消費期限と賞味期限の意味を正しく理解し、おいしい食品を購入したい消費者の
需要に対応するためにも、今後も賞味期限を使用することがよいと思います。

質問

鍋で煮物を調理後、時間がないときに、鍋が熱いまま、鍋ごと冷蔵庫に入れて保
管することがあるが、それでも大丈夫か。

回答

熱い鍋を冷蔵庫に入れると、冷蔵庫の庫内温度が上がってしまうため、鍋の中身
を容器に小分けし、冷ましてから冷蔵庫に保管するほうがよいと思います。

質問

布団を干すと、日光の紫外線で菌が死滅するが、外仕事をして日光を浴びると、
例えばノロウイルスに感染しないなど情報があれば教えて欲しい。

回答

外仕事をしている人がノロウイルスに感染しないという情報は把握していま
せん。

質問

アニサキスは -20°C で24時間の冷凍又は加熱すれば死滅するとのことだが、加熱
や冷凍で死滅したアニサキスは食べても体に害はないか。

回答

基本的には、加熱や冷凍で死滅したアニサキスは食べても体に害はないと考えら
れます。過去にアニサキスが体内に入り、蕁麻疹やアナフィラキシー症状を呈した
経験がある人は、注意した方がいかもしれません。

質問

令和4年は神奈川県で発生した食中毒で、ウエルシュ菌による食中毒の患者が最も多かったが、ウエルシュ菌の食中毒とはどのようなものか。

回答

ウエルシュ菌は、ヒトや動物の腸管内、土壌など自然界に広く分布しています。酸素が少ない状態で発育し、肉や魚介類、野菜類及びこれらを使用した煮物や大量調理食品が原因食品となることが多いです。