

令和6年度かながわ食の安全・安心キャラバン in 中井町 質疑応答

【質問】調理器具に対して、アルコール消毒の効果はあるか。

【回答】効果はある。しかし、効果の持続性がないため、使用直前に利用するなど使い方に注意。

【質問】納涼祭で焼きそばを販売するのだが、最も気をつけた方がいいことを教えて欲しい。

【回答】それぞれの場で条件が異なるので一番という点を挙げるのは難しいが、生ものの取扱い、手洗い、手袋の使い方、提供数などポイントを押さえて調理従事者みんな衛生管理の確認と、その場にあった工夫をすることが大切。

【質問】卵は常温保管と冷蔵保管のどちらがよいか。

【回答】生卵は通常は常温で腐らないが、ひび割れなどから汚染される可能性があるため、冷蔵保管がよい。

【質問】卵の賞味期限は冷蔵庫に入れた状態での期限と考えてよいか。

【回答】そのとおりで、生で食べる期限と考え、期限を過ぎたら加熱調理がよい。

【質問】スーパー等に置かれている卵はどれも洗浄されているのか。

【回答】生産、販売の状況で異なるためすべてが洗浄されているわけではない。

【質問】スーパー等で買ったパック済みの卵はパックのまま冷蔵庫に入れるべきか、パックから出して冷蔵庫に入れるべきか。

【回答】家庭で利用する程度の短期間では大きな違いはない。

【質問】卵は冷蔵庫の奥に置くのと、ドアポケットなどの手前に置くのとどちらがよいか。

【回答】これも、家庭用の冷蔵庫で実際に利用する状況ではあまり違いはない。

【質問】食中毒になった時の症状は何か。

【回答】消化器症状が多いが、頭痛になる場合など原因によって様々である。

以上