

質問

家で調理時、指輪を付けたままでいいのか、それとも外したほうがいいのか教えて欲しい。

回答

家庭で調理する場合、調理して直ぐに喫食するのであれば指輪をずらして指と指輪を十分に洗っていただければよいと思います。大量に調理して作り置きする場合は、より注意が必要なので、指輪を外して調理していただいたほうがよいと思います。

質問

カレーは腐りやすいとのことですが、家庭でカレーを大量に作って、鍋に残ったカレーに蓋をして常温保存し、喫食前に加熱して食べている。これを2～3日繰り返していますが、この方法はやめた方がよいか教えて欲しい。

回答

常温で保存する時間が長いと芽胞菌が生育して増えやすく、そこに食中毒菌が存在すれば食中毒の危険が高まるため、常温保存はやめた方がよいです。大量に作った時は、容器に小分けし、なるべく早く冷やしてから冷蔵保存し、喫食前に再加熱する等工夫をしてください。