

食品衛生ミニクイズ【食中毒予防】 答え

Q1 食中毒予防の3原則は（複数回答）【必須】

選択肢：つけない 増やさない やっつける

正解は **つけない、増やさない、やっつける** です。

食中毒は、その原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、体内へ侵入することによって発生します。食中毒を予防するためには、

- ・ 細菌を食べ物に「つけない」
- ・ 食べ物に付着した細菌を「増やさない」
- ・ 食べ物や調理器具に付着した細菌を「やっつける」

という3つのことが原則となります。

Q2 手洗いのタイミングで正しいものは？（複数回答） 【必須】

選択肢：調理を始める前 生のお肉に触った後 トイレに行った後
下処理などの作業から盛り付け作業に移る前

正解は **調理を始める前 生のお肉、魚、卵などに触れた後 トイレに行った後
下処理などの作業から盛り付け作業に移る前** です。

食中毒予防の基本は手洗いです。正しい手洗いのしかたを身につけましょう。

Q3 焼肉をおいしく楽しく安全に食べるときの愛言葉（合言葉）は？【必須】

選択肢：ハシ・ハシ・ハシ トング・ハシ・ハシ トング・トング・ハシ

正解は **トング・トング・ハシ** です。

肉は大腸菌等の食中毒菌に汚染されていることがあります。生で食べたり、焼いても加熱が不十分であったり、トングを正しく使えていなかったりすると食中毒を引き起こすことがあります。トングを正しく使い、しっかり焼いて食中毒を予防しましょう。特に乳幼児や高齢者など免疫力の低下している方は注意が必要です。次のホームページも参考にしてください。

<https://www.city.okazaki.lg.jp/1100/1107/1146/p013152.html>

Q4 新鮮なお肉は生や生焼けで食べても大丈夫？ 【必須】

選択肢：生で食べてもいい 生焼けでも大丈夫 少しなら生焼けでも大丈夫
しっかり焼いて食べる

正解は **しっかり焼いて食べる** です。

見た目は新鮮でも、お肉に食中毒菌がついていることがあります。新鮮だからと言って油断せず、しっかり焼いて食べましょう。

Q 5 冷蔵庫や冷凍庫はどれくらいまでつめるのが良いの？ 【必須】

選択肢：5割程度 7割程度 9割程度

正解は **7割程度** です。

冷蔵庫や冷凍庫の詰めすぎに注意しましょう。めやすは、冷蔵庫や冷凍庫の7割程度です。

Q 6 食品を加熱するときにはどれくらい加熱すれば良いの？ 【必須】

選択肢：中心部の温度が30℃で1分間以上 中心部の温度が50℃で1分間以上
中心部の温度が75℃で1分間以上

正解は **中心部の温度が75℃で1分間以上** です。

加熱して調理する食品は十分に加熱しましょう。加熱を十分に行うことで、もし、食中毒菌がいたとしても殺菌することができます。めやすは、中心部の温度が75℃で1分間以上加熱することです。