



食中毒〇×クイズ

近年さまざまな食中毒事件があり、その都度「加熱不足」「手洗い不足」「体調管理不備」など原因が紹介されていますが、一番の原因はそれらを問題点として認知していないこと、つまり「知らなかった」ことだと思われれます。

今回の特集では、食中毒予防に関する情報をクイズ形式でお届けしています。食の安全を見直す「きっかけ」としてトライしてみてください。

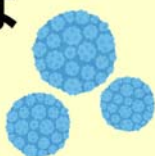


【質問】 〇×でお答えください。

※回答は裏面にあります

【問題1】

食中毒の原因はノロウイルスだけである。



【問題2】

食べ物に火を通せば食中毒になることはない。



【問題3】

食中毒の症状は、腹痛、吐き気、嘔吐、下痢の四つだけである。



【問題4】

食中毒菌がペットから感染することがある。



⑤問題5

1日常温で保存したカレーは食中毒の危険がある。



～お誕生日おめでとうございます～



【○×クイズ 回答】

問題 1

×

食中毒の原因は細菌・ウイルス・寄生虫など
さまざまなものがあります。

細菌 ……腸管出血性大腸菌(O157)やサルモネラ菌など
寄生虫…アニサキスなど

問題 2

×

熱に強い菌 (ウェルシュ菌など) が原因の場合は
加熱調理だけでは防げません。

3つの原則を守り、食中毒を予防しましょう。

- ①つけない (手洗い、調理道具の消毒など)
- ②増やさない(低温で保存)
- ③やっつける(加熱処理)



問題 3

×

感染した菌によって症状は異なり、
発熱や血便を伴う場合もあります。

急激に悪化することもあるので、食中毒が
疑われる場合は、速やかに受診しましょう。



問題 4

○

ペットから感染する食中毒菌もあります。

ペットに触れた後、排泄物を処理した後は
手洗い・消毒をしましょう。



問題 5

○

中心部で強い毒素を発生させるウェルシュ菌が
繁殖していることがあります。

食べきれぬ量を作り、調理後は早目に食べましょう。
残った場合、速やかに冷却し、小分けにして冷蔵または
冷凍保存。再加熱の際は全体をしっかりと加熱しましょう。

