

食中毒予防クイズ



「食中毒予防の原則と6つのポイント(政府広報オンライン)」からの出題です。
※詳しくは展示パネルまたは二次元コードからご覧ください

間違っているものを1つ選んでください

食中毒予防の原則は？

回答

- ① 細菌を「つけない」「置いておかない」「やっつける」
- ② 細菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」
- ③ ウィルス「持ち込まない」「ひろげない」「つけない」「やっつける」

食品購入時のポイントは？

回答

- ① 表示のある食品は消費期限を確認する
- ② 肉や魚などの生鮮食品は、献立を決めやすいので先に買う
- ③ 肉や魚などの生鮮食品は最後に買い、氷などで保冷して寄り道せず持ち帰る

食品保管時のポイントは？

回答

- ① ビニール袋に入れない
- ② 肉や魚などの生鮮食品は、汁が他の食品に付かないよう分けてビニール袋に入れる
- ③ 肉や魚などの生鮮食品は袋のまま冷蔵庫に入れ、他の食品に汁が付かないようにする

○、×でお答えください

- ☐ 鼻をかんだ後やおむつ交換後、携帯電話や犬猫のペットに触った後は手を洗う
- ☐ 調理で生肉、魚、卵を触ったら手を洗う
- ☐ こまめな手洗いは食中毒予防において、とても大切
- ☐ 市販の「カット野菜」は洗わない
- ☐ 冷凍食品の解凍は自然解凍でなく、冷蔵庫内や電子レンジで解凍する
- ☐ 安全のため、包丁とまな板は肉用、魚用、野菜用と別々にそろえて使い分ける
- ☐ 加熱しないで食べる生野菜や果物は、生の肉や魚より先に調理する
- ☐ 生肉や魚を切った包丁やまな板は洗剤で洗い、熱湯や台所用漂白剤で殺菌する
- ☐ 加熱して調理するときは中心部を75℃で1分以上加熱する
- ☐ 作った料理は加熱してあるので長時間室内に放置しても問題ない
- ☐ 嘔吐や下痢の症状があったが、市販の下痢止めなどの薬を服用し、病院で受診しなかった

答えは裏面をご覧ください

家庭における食中毒予防で大切なこと

間違っているものを1つ

食中毒予防の原則は？	回答	① 細菌を「つけない」「置いておかない」「やっつける」
食品購入時のポイントは？	回答	② 肉や魚などの生鮮食品は、献立を決めやすいので先に買う
食品保管時のポイントは？	回答	① ビニール袋に入れない

食中毒予防の原則は

- ・食中毒の原因菌は「つけない」「増やさない」「やっつける」
- ・食中毒の原因ウィルスを「持ち込まない」「ひろげない」「つけない」「やっつける」

食品の購入は

- ・表示のある食品は消費期限を確認し、購入する
- ・肉や魚などの生鮮食品や冷凍食品は最後に行く
- ・肉や魚などは汁が他の食品に付かないように分けてビニール袋に入れる
- ・寄り道をしないで、すぐに帰る

食品の保管は

- ・冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に保管する
- ・肉や魚はビニール袋や容器に入れ、他の食品に肉汁などがつかないようにする
- ・肉、魚、卵などを取り扱うときは、取り扱う前と後に必ず手指を洗う

○×クイズ

- ☐ 鼻をかんだ後やおむつ交換後、携帯電話や犬猫のペットを触った後は手を洗う
- ☐ 調理で生肉、魚、卵を触ったら手を洗う
- ☐ こまめな手洗いは食中毒予防において、とても大切
- ☒ 市販の「カット野菜」は洗わない
- ☐ 冷凍食品の解凍は自然解凍でなく、冷蔵庫内や電子レンジで解凍する
- ☐ 安全のため、包丁とまな板は肉用、魚用、野菜用と別々にそろえて使い分ける
- ☐ 加熱しないで食べる生野菜や果物は、生の肉や魚より先に調理する
- ☐ 生肉や魚を切った包丁やまな板は洗剤で洗い、熱湯や台所用漂白剤で殺菌する
- ☐ 加熱して調理するときは中心部を75℃で1分以上加熱する
- ☒ 作った料理は加熱してあるので長時間室内に放置しても問題ない
- ☒ 嘔吐や下痢の症状があったが、市販の下痢止めなどの薬を服用し、病院で受診しなかった

