食品衛生クイズ

お家の人といっしょに考えてみてください。○か×で答えてください。

		解答欄
1	犬や猫、カメなどのペットは、人に害のある細菌をもっていない。	
2	食中毒菌がついている食品は、味やにおいが変わる。	
3	新鮮な肉は、生や生焼けで食べても食中毒にならない。	
4	生肉を切ったまな板を洗わずに、生で食べるキャベツを切ってはいけない。	
5	冷蔵庫の中は、温度が低いので、細菌は死んでしまう。	
6	トイレの後は、手を水で洗えば、十分である。	
7	食中毒菌がついているものを食べたときは、だれでも食中毒になる。	
8	冷凍食品を暖かい部屋で解凍してもよい。	
9	冷蔵庫へ食品を入れる時は、よく冷えるように、ラップなどで包まずにそのまま入れる。	
10	細菌は、栄養、水分、適度な温度、時間がそろうと増える。	

＊解答・解説は別紙

食中毒は、食中毒菌（食中毒を起こす細菌やウイルス）がついた食品を食べることによって起こることがほとんどです。また、食中毒菌は、手や調理器具から他の食品にうつることがあるので、いつも清潔にしておきましょう。

食中毒についてもっと知りたい人は、下記のところへ

岐阜市保健所　食品衛生課ホームページ　「太郎さん」で検索

2023. 3,900

月　　日

年　　組　　番 名前（　　　　　　　　　　）

今日の学習課題

自由メモ欄（らん）

学習を終えて

学習内容が理解できたか自己評価しましょう。
○をつけてください。

- とてもよく理解できた。
- まあまあ理解できた。
- あまり理解できなかった。