****

お家の人といっしょに読みましょう！

**表紙の食品衛生クイズ解答・解説**

|  |  |
| --- | --- |
| 問題 | ほとんどの食中毒は熱に弱い。 |
| a　　**○** | ほとんどの食中毒は、熱に弱いので十分に加熱（中心温度75℃,１分間以上）  調理すれば安全です。肉の場合、肉特有のピンク色がなくなって、がになるくらいがです。（注：ノロウイルスは中心温度85～90℃,90秒以上） |
| 問題 | 食中毒がえると、味やにおいが変わる。 |
| ｂ　　**×** | 食中毒が増えても、食品は見た目に何も変わらず、味やにおいは変わりません。 |

**食品衛生クイズ解答・解説**

|  |  |
| --- | --- |
| 問題 | 犬や、カメなどのペットは、人に害のあるをもっていない。 |
| １　　**×** | 犬や、カメなどの動物が普通にもっているの中にも、人に害のあるものがあります。ペットを清にしてあげることや、さわった後の手洗いが大切です。 |
| 問題 | 食中毒がついている食品は、味やにおいが変わる。 |
| ２　　**×** | 食中毒がついても、食品は見た目に何も変わらず、味やにおいも変わりません。 |
| 問題 | 新な肉は、生や生焼けで食べても食中毒にならない。 |
| ３　　**×** | 生肉は、その日に加工したばかりの新なものであっても、食中毒がついている可能性があります。新だからというのは間違いです。 |
| 問題 | 生肉を切ったまな板をわずに、生で食べるキャベツを切ってはいけない。 |
| ４　　**○** | 生肉を切った後のまな板やにはがついています。生肉や生魚を切った後は洗剤でよく洗い、洗った後、熱湯やですることが必要です。できれば、肉用、魚用、野菜用と別々にそろえて使い分けましょう。 |
| 問題 | 冷庫の中は、温度が低いので、は死んでしまう。 |
| ５　　× | 一般に冷庫は１０℃以下、冷庫は－１５℃以下です。の多くは、１０℃以下ではえ方がゆっくりとなり、－１５℃以下ではえなくなります。  しかし、決してが死ぬわけではありません。冷庫や冷庫中の温度が上がってしまったり、冷庫や冷庫から出せば活動をまた始めます。冷庫や冷庫での食品のめすぎや、ひんぱんな開け閉めに注意が必要です。 |

|  |  |
| --- | --- |
| 問題 | トイレの後は、手を水で洗えば、十分である。 |
| ６　　**×** | お尻をふくとき、の場合は特に、トイレットペーパーを重ねてふいても手指にがつくといわれています。手指についたは、石けんを使ってていねいに洗い流してください。 |
| 問題 | 食中毒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。 |
| ７　**×** | 食中毒がついているものを食べた人が、全員食中毒になるわけではありません。食中毒に対するには、個人差があり、その時のもします。また、特に、子どもは、が弱いので注意が必要です。 |
| 問題 | 冷食品をかい部屋でしてもよい。 |
| ８　**×** | 冷食品は、により－１５℃以下でしなければいけません。冷食品を調理台に置いたまま、かい部屋（室温）で時間をかけてすることは、食中毒がえやすくなりますので、電子レンジですぐにめるか、冷庫内でするようにしましょう。※「OK」などと書いてある冷食品については、部屋やでもできます。 |
| 問題 | 冷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。 |
| ９　**×** | 食品どうしがれて互いにされないように、容器に入れたりラップに包んで保存することが大切です。 |
| 問題 | は、栄養、水分、適度な温度、時間がそろうとえる。 |
| １０　**○** | がえるには、栄養、水分、温度、時間の４つのが大きくかかわっています。食品には、栄養、水分があるので保存する温度や時間に注意しましょう。 |

**内容についてのお問い合わせは、下記のところへ**

**＜　岐阜市保健所　食品衛生課　　ＴＥＬ　058-252-7194　＞**

**【の3つの】**

**１　つけない**

**２　ふやさない**

**３　やっつける**

しっかりっておいしいごはんを！

