

しょくひんあんぜん
食品安全○×クイズ

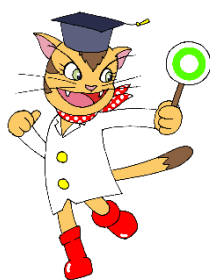
チャレンジ！

せいかい
正解は○×どっち？

テキストを印刷していたら、

ただ せんたくし
正しい選択肢の「みつけ」を○でかこんでね！

Q1 おうちの人とお昼ごはんをつくるよ。
ずっと家の中にいたから手洗いはしなくても
大丈夫？



どっち？



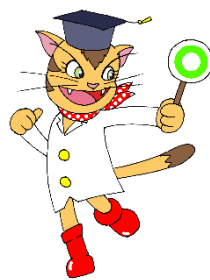
Q2 サラダ用のレタスは、買ったばかりでみずみ
ずしいから、洗わずにそのままちぎってお皿
にならべても大丈夫？



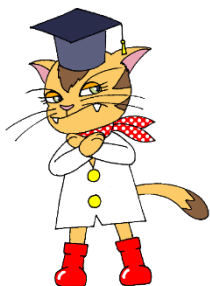
どっち？



Q3 からあげ用の鶏肉は、血のような汁がついて
いるから、水洗いしても大丈夫？



どっち？



Q4

ハンバーグをやいてお皿にならべたよ。
食べようと箸で半分にわったら中が赤いけど
大丈夫？



どっち？

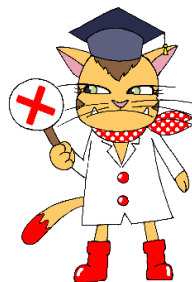


Q5

まな板と包丁で食べものをきるよ。
サラダ用の野菜からきって、最後に生の肉を
きるのは正しい？



どっち？



Q6

おうちの人とBBQをするよ。肉を長時間持ち
運ぶときは、クーラーボックスに保冷剤を入
れて運ぶのは正しい？



どっち？

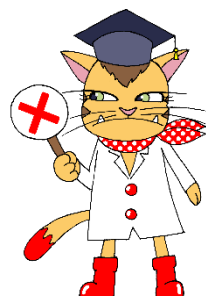


Q7

肉と野菜をやいていくよ。
網に乗せたときに肉と野菜は、網の上ではなして
やくのは正しい？



どっち？

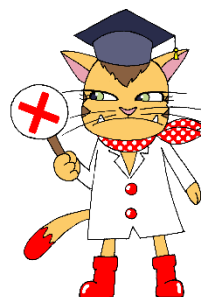


Q8

肉がやけたから取り分けるよ。
肉をやくときは Tongue、やけた肉を取り分け
たり食べたりするときは箸と、使いわけをす
るのが正しい？

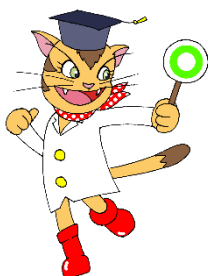


どっち？



Q9

レバーを食べるよ。
新鮮なレバーなら、少しあぶっただけで中が
赤いままでも食べても大丈夫？



どっち？

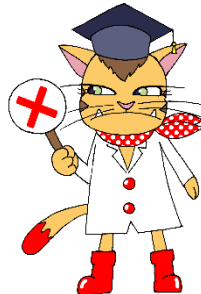


Q10

肉についている食中毒の原因となる細菌やウ
イルス、寄生虫はしっかりやけばやっつけら
れるのは正しい？



どっち？



おわりだよ！がんばったね！！

もっと勉強したいときのオススメ動画

めざせ、手洗い名人！～大人も知りたい手洗いの世界～（農林水産省）

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/handwashing/index.html>

親子で夏野菜サラダを作ろう！～食中毒予防を学ぼう！～（農林水産省）

<https://youtu.be/ARGbn2aPgQc>



かいとう 解答と解説



ひと いっしょ
おうちの人と一緒に
よ まな
読んで学ぼう！

Q1 おうちの人とお昼ごはんをつくるよ。
ずっと家の中にいたから手洗いはしなくても大丈夫？

こたえ：



てあら しょくちゅうどくよぼう だいいつぽ
「手洗いは食中毒予防の第一歩」

家の中にも、家具や文房具などいろんなものにさわれば、
手に、目に見えない汚れがいつぱいつきます。
外から帰ったあとだけでなく、トイレのあと、調理前、おやつ
や食事の前などには、しっかりと手を洗いましょう。

Q2 サラダ用のレタスは、買ったばかりでみずみずしいから、
洗わずにそのままちぎってお皿にならべても大丈夫？

こたえ：



やさい た まえ りゅうすい あら
「野菜は食べる前に流水で洗おう」

きれいに見えても、野菜には目に見えない、食中毒の原因となる
菌などがついていている場合があります。
土やほこりがついているときもあるので、野菜は流水でしっか
りと洗いましょう。

Q3 からあげ用の鶏肉は、血のような汁がついているから、
水洗いしても大丈夫？

こたえ：



にく みず あら
「肉は水で洗わないで！」

肉に菌などがついていっていると、汁（ドリップ）にも菌などが含ま
れているかもしれません。肉を洗った水が周りにはねると、
食中毒の原因となる菌などが飛び散って、キッチンにある生で
食べる野菜や果物、調理器具などに「くっついて」しまうかも
しれないので、やめましょう。7

Q4 ハンバーグをやいてお皿にならべたよ。
食べようと箸で半分にわったら中が赤いけど大丈夫？

こたえ：



「ハンバーグは、**中心部まで加熱**」

ひき肉や筋切りした肉、タレなどに漬け込んだ肉を使った料理では、肉の種類にかかわらず、細菌などが料理の内部まで入ってしまっている可能性があります。中心部までしっかり火を通すようにしましょう。

Q5 まな板と包丁で食べものをきるよ。
サラダ用の野菜からきって、最後に生の肉をきるのは正しい？

こたえ：



「**食材をきる順番に注意**」

生の肉や魚介類には、食中毒の原因となる菌などがついていることがあります。これらの菌を、生で食べることのある野菜などにつけないために、野菜のあとに魚、肉の順番できるようにしましょう。まな板は、野菜と肉や魚で使い分けると安心です。

Q6 おうちの人とBBQをするよ。
肉を長時間持ち運ぶときは、クーラーボックスに保冷剤を入れて運ぶのは正しい？

こたえ：



「**食材の持ち運び方にも注意**」

食品の温度が高くなると、食中毒の原因となる菌などがふえやすくなり食中毒のリスクが高まります。氷や保冷剤などをたくさん使って、しっかり冷やしたクーラーボックス等で持ち運びましょう。

また、他の食べものに肉や魚介類から出た汁（ドリップ）がつかないように、肉や魚介類はビニール袋などに入れ、口をしっかりとしめましょう。

Q7 肉と野菜をやいていくよ。
網に乗せたときに肉と野菜は、網の上で離してやくのは正しい？

こたえ：



しよくちゅうどくきん
「食中毒菌がつかないように」

生の肉には、食中毒菌などがついていことがあります。
これが野菜につかないよう、野菜は生の肉に触れないようにはなしてやきましょう。

Q8 肉がやけたから取り分けるよ。
肉をやくときは Tongue、やけた肉を取り分けたり食べたりするときは箸と、使いわけをするのが正しい？

こたえ：



はし つか
「Tongueと箸は使いわけ！」

器具を通じて食中毒の原因となる細菌などが口に入ることがないよう、生の肉をつかむ Tongue と、やけた肉や野菜を取り分けたり、食べるときに使う箸はわけましょう。

Q9 レバーを食べるよ。
新鮮なレバーなら、少しあぶっただけで赤いままで食べても大丈夫？

こたえ：



ちゅうしんぶ かねつ
「レバーは中心部まで加熱！」

レバーも、内部に細菌などがいるときがあります。食べるときは、赤みがなくなることを目安に肉の中心部までよく加熱してください。

Q10 肉^{にく}についている食中毒^{しよくちゅうどく}の原因となる細菌^{げんいん}やウイルス^{さいきん}、寄生虫^{きせいちゅう}はしっかりやけばやっつけられるのは正しい？

こたえ：



「しっかり加熱^{かねつ}して『やっつける』！」

多くの細菌^{さいきん}やウイルス^{さいきん}、寄生虫^{きせいちゅう}は熱^{ねつ}に弱^{よわ}く、加熱^{かねつ}することで死滅^{しめつ}します。肉^{にく}やレバー^{ないう}などの内臓^{ないぞう}には、これらがついてい^たることがあるので、食^たべるときによく加熱^{かねつ}しましょう。食中毒^{しよくちゅうどく}の原因となる細菌^{げんいん}などが肉^{にく}についてい^たかどうかは目^めで見ても、におい^{にお}をかいでもわかりません。食^たべるときは、赤^{あか}みがなくな^{めやす}ることを目安^{めやす}に肉^{にく}の中心部^{ちゅうしんぶ}までよく加熱^{かねつ}してくだ^さい。

こちらも知^しってほしい

熱^{ねつ}に強^{つよ}い菌^{きん}も！？



カレーなどの煮込み^{にこ}料理^{りょうり}などをつくさい際には、ウェルシュ菌^{きん}に注意^{ちゅうい}がひつよう^{ひつよう}です。加熱調理^{かねつ}でも死滅^{しめつ}しないことがあるため、保存^{ほぞん}の際^{さい}や温め直^{あた}す際^{なほ}などに工夫^{くふう}するよう^{よう}にしまし^ましょう。詳しくは、こちら^{こちら}をご覧ください。

参考^{さんこう}リンク：親子^{おやこ}で挑戦^{ちようせん}！！安全^{あんぜん}で美味^{おい}しい「夏野菜^{なつやさい}カレーづくり」

<https://youtu.be/45-CJ04hHPE>

煮込み料理^{にこ}を楽しむために～ウェルシュ菌^{きん}に気^きを付^つけて～

https://www.maff.go.jp/j/syouan/syoku_anzen/anzen/r0310/werushu2.html

