

食中毒

名前 解凍

解答

問1 食べたものが原因で、腹痛、嘔吐、下痢、発熱などの症状を引き起こすことを何というか。

(食中毒)

問2 食中毒の原因は主に何か。

(食品についての細菌やウイルス)

問3 細菌は3つの要因がそろると、食品の中で増殖する。3つの要因とは何か。

(温度) (水分) (栄養分)

問4 食中毒予防の三原則とは何か。

細菌やウイルスを (付けない) (増やさない) (やっつける) 。

問5 食中毒予防「付けない」ために、どのようなことをするか。例を挙げよ。

(手を洗う。)

問6 食中毒予防「増やさない」ために、どのようなことをするか。例を挙げよ。

(食品を低温で保存する。)

問7 食中毒予防「やっつける」ために、どのようなことをするか。例を挙げよ。

(食品をよく加熱する。)

問8 次の文の()に適切な語句を入れよ。

ほとんどの細菌は(10)°C以下になると、活動がゆっくりになり、(-15)°C以下では停止する。

食品の中心部を(75)°Cで(60)秒以上、ノロウイルスの汚染の可能性のある二枚貝は

(85~90)°Cで(90)秒以上加熱すると、ほとんどの細菌は死滅する。

問9 人の手指の傷口などから汚染したおにぎりやサンドイッチで食中毒が起きた。原因として考えられるウイルスや細菌には何かがあるか。

(ぶどう球菌)

問10 かき、はまぐりで食中毒が起きた。原因として考えられるウイルスや細菌には何かがあるか。

(ノロウイルス)

問11 さば、さんま、いかの刺し身などで食中毒が起きた。原因として考えられるウイルスや細菌などには何かがあるか。

(アニサキス ※寄生虫)

問12 鶏肉や鶏レバーで食中毒が起きた。原因として考えられるウイルスや細菌などには何かがあるか。

(カンピロバクター)

