

DVD を見て、次の問いに答えてみよう。

1 食中毒の発生に関する①～④の文について、正しいものには○を、誤っているものには×を記入しましょう。

- ①近年、衛生環境の向上によって、食中毒の発生件数は減少傾向にある。 (○)
- ②食中毒の発生原因について、以前は、ノロウイルスやカンピロバクターが多かったが、現在では、サルモネラや腸炎ビブリオが大部分を占めている。 (×)
- ③細菌性の食中毒は高温多湿な夏季に比較的多く発生し、ノロウイルスなどのウイルス性食中毒は冬季に多く発生している。 (○)
- ④きのこ毒や、フグなどの動物性自然毒、アニサキスなどの寄生虫による食中毒は、年間を通じて発生件数がとても少なく、取り立てて対策を立てる必要はない。 (×)

2 食中毒について、次の問いに答えましょう。

①次の文の空欄にあてはまる語句を記入しましょう。

食中毒とは、私たちの食事を通して(**微生物**)や化学物質、自然毒などが(**体**)に入り起こる現象である。

②次のア～カは、食中毒の原因となる微生物です。特徴 a～f にあてはまるものを選び、記号で答えましょう。

ア サルモネラ イ 腸炎ビブリオ ウ カンピロバクター エ 病原性大腸菌 O157
オ 黄色ブドウ球菌 カ ノロウイルス

- a. 牡蠣(かき)などの二枚貝に付着して体内に侵入し、少量でも食中毒を引き起こす。大規模な感染の原因となっている。 (**カ**)
- b. 鶏肉の5割近くに付着していると言われる。らせん状の細菌であり、感染力が強い。 (**ウ**)
- c. おもに魚介類から感染し、腸内で大増殖し毒素を作り出す。 (**イ**)
- d. おもに肉や卵から感染し、腸内で大増殖する。時には命を落とすことがある。 (**ア**)
- e. 未消毒の井戸水や牛肉などから感染する。非常に強い毒性のベロ毒素を作り出し、激しい症状を引き起こす。 (**エ**)
- f. 普段は人の傷口や鼻の粘膜に潜^{ねんまく}んでおり、食べものについて増えると毒素を出す。 (**オ**)

月 日 曜日 年 組 番 氏名:

3 「食中毒予防の3原則/その1・つけない」について、次の文の()にあてはまる語句を記入しましょう。

- ①手洗いは(ア **石けん**)を使い、手のひら、爪、手の甲、(イ **指**)の間、手首などをしっかりと洗い、最後に(ア)を落として、(ウ **清潔**)なタオルで拭き取る。
- ②洗浄できる食材はよく洗う。特に、じゃがいも、にんじんなど(エ **土**)のついた野菜は(オ **たわし**)を使ってよく洗う。このとき、水をためずに洗うのがポイントである。
- ③サラダなどに用いる(カ **生**)で食べる食材は、肉や(キ **魚**)などのような菌の多い食材の(ク **前**)に調理する。
- ④まな板や包丁などの調理器具は、(ケ **水**)で流すだけでは十分な洗浄ができない。(コ **洗剤**)をつけたスポンジなどでていねいに洗うことが大切である。さらに、(サ **熱湯**)をかけることで、消毒効果がある。

4 「食中毒予防の3原則/その2・増やさない」について、次の①～⑤の文が正しい場合は○を、誤っているものには×を記入しましょう。

- ①食中毒菌は、10℃以下でほとんど増殖しなくなる。 (○)
- ②冷蔵庫に入れば食中毒の心配はない。 (×)
- ③冷蔵庫は、詰めすぎないようにする。 (○)
- ④3分以内なら冷蔵庫を開けておいても、庫内温度はあまり変わらない。 (×)
- ⑤冷凍された食材の解凍は、室温で行うのがよい。 (×)

5 「食中毒予防の3原則/その3・死滅させる」について、次の各文の()にあてはまる語句を記入しましょう。

- ・食中毒菌を死滅させるには、中心温度(ア **75**)℃以上で(イ **1**)分以上加熱することが必要である。
- ・鶏肉は火が通りにくく、表面が焼けても(ウ **中心部**)は生である場合が多いので、食べる前に確認することが必要である。
- ・残った食品を温め直すときも十分に加熱する。鍋や電子レンジでの食品の再加熱は、(エ **温度**)が均一になるように、(オ **かき混ぜ**)ながら温めるようにするとよい。