

# Q4

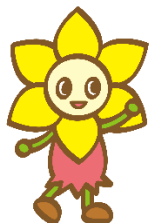
法律で基準があるのはどっちの肉？

正解は A

牛肉

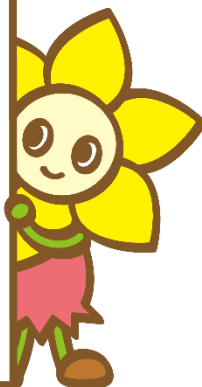
食品衛生法で生食用の牛肉について、安全に食べるために規格基準が定められています。規格基準で肉の調理や取扱う人、場所について厳しく定められています。これにより、飲食店では要件を満たして届出をするか、生食用として加工された既製品を提供しています。

また、牛肉のレバーや豚肉は生で食べることが禁止されています。鶏肉には法律に基準が設けられていませんが、生のまま食べることはカンピロバクターなどの食中毒の危険性が高いため、やめましょう。



## 食中毒警報発令中！

食中毒警報が7月27日に発令されました。  
この季節は、気温や湿度が高くなり、食中毒  
が起こりやすくなります  
家庭でも食品の取扱いには十分注意して  
食中毒を防ぎましょう。



にしまろちゃん

# 平成 29 年度 食中毒予防キャンペーン

## 食中毒予防クイズ

## 解答と解説





# 食品衛生クイズ



**Q1** 横浜市内で起きた食中毒で**患者が多いのはどっち？** **正解は A ノロウイルス**

平成28年に横浜市内で発生した食中毒事件は、43件、患者数は695人でした。

表のとおり、患者が多かったのはノロウイルスでした。件数は同じでもカンピロバクターに比べノロウイルスはより大規模な食中毒が多いことがわかります。過去10年間に起きた食中毒患者の合計の約半数がノロウイルスによる患者になっています。ノロウイルスは主に11月から4月にかけて多く発生しています。

またカンピロバクターも依然として件数が高い状態で推移しており注意が必要です。カンピロバクターはお肉に付着している食中毒菌です。お肉は十分に加熱して食べましょう。

病因物質	件数	患者数
ノロウイルス	16件	585人
カンピロバクター	16件	54人
アニサキス	6件	6人

**Q2** 食中毒の**発生が多いのはどの時期？** **正解は B 12~3月**

6~9月の暑い時期と12~3月の寒い時期では、件数、患者数とも12~3月のほうが食中毒は多く発生しています。

細菌性の食中毒は暑い時期に、ウイルス性の食中毒は寒い時期に発生します。

1年を通して食中毒予防に心がけましょう。

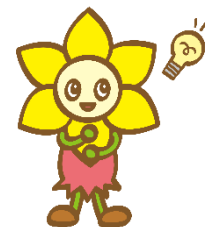


**Q3** 「食中毒予防3原則」といえば ① 〇〇 ② 迅速 ③ 加熱 である。 **正解は B 清潔**  
① に入るのはどっち？

新鮮であれば安全というわけではありません。例えばお肉には新鮮でも食中毒菌が付いています。また魚介類ではアニサキスという寄生虫が新鮮であるほど生きています。

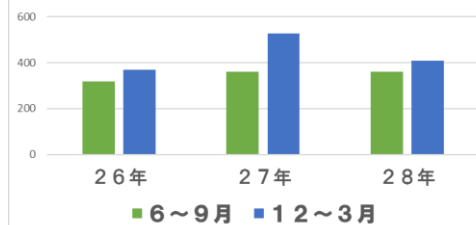
「食中毒予防3原則」はあらゆる食中毒に有効な原則です。ご家庭でもこの3原則で食中毒を予防しましょう。

## 食中毒予防の3原則



- **つけない(清潔)**  
よく手を洗いましょう  
包丁、まな板やふきんなどの洗浄や殺菌を行いましょう  
生肉などの食品の相互汚染を防止し、冷蔵庫は整理整頓しましょう
- **ふやさない(迅速)**  
できたらすぐに食べましょう  
長時間の常温放置は避け、食品の保管は冷蔵庫へいれましょう
- **やっつける(加熱)**  
食品を調理するときは中心部までよく加熱しましょう  
(食中毒菌は75℃、1分以上の加熱、ノロウイルスは85~90℃で90秒以上の加熱で死滅します)

食中毒件数(全国)



食中毒患者数(全国)

