

# 食中毒予防

調理をする前に身支度を整えて、手をせっけんで丁寧に洗う。肉や魚の生物を扱った後もそのたびにせっけんで洗う。布巾やまな板は使用後よく洗い、煮沸消毒や漂白剤で殺菌する。おいしく食べられるよう調理の工夫も大切ですが、食中毒を発生させない注意が欠かせません。

## 問題

食中毒についての説明で、間違っているものは次のうちどれですか。

- (1) 食中毒予防の原則は、「細菌をつけない」「細菌を増やさない」「細菌を殺す」の3つである。
- (2) 食中毒の原因となる細菌やウイルスは温度と湿度が高いと増えやすいので、食中毒が発生するのは、梅雨時期に集中する。
- (3) 食中毒の原因となる食品等は、腐敗と違い、味にもおいにも変化がなく、食べても異常に気がつかないのが特徴である。
- (4) 食中毒は、料理店での食事や給食などでの発生がメディアで大きく取り上げられるが、家庭の食事でも発生している。

## 解答

正解は(2)です。

解説…食中毒予防は「細菌をつけない」「細菌を増やさない」「細菌を殺す」が3原則。細菌は温度と湿度が高いと増えやすく、梅雨時から秋口が食中毒のシーズンです。調理した場合は早めに食べ、保存する場合は冷蔵庫や冷凍庫にしまいましょう。

『日本農業検定2級テキスト』(63ページ)より



日本農業検定  
ホームページ