

確認テスト（回答）

- 1 食中毒は食品中に元から含まれている有害物質が原因となるため、手洗いでは、目に見える汚れが落とせばよい。

回答 ×

【解説】「手洗いの重要性と衛生的な手洗いについて」2ページ
食中毒のほとんどは環境中に生息する病原微生物が食品を汚染することによって発生します。人の手は食品を汚染する重要なルートですので、調理前にしっかりと手を洗いましょう。

- 2 食中毒を予防するために、トイレ後、調理前などは、石けんをつけて手を2回洗う「2度洗い」が効果的である。

回答 ○

- 3 手洗いの後にアルコールで手を消毒する際には、手が濡れている状態でアルコールをつけたほうが良い。

回答 ×

【解説】「手洗いの重要性と衛生的な手洗いについて」8ページ
手が濡れた状態ではアルコールの殺菌力は落ちてしまいます。手を洗った後、ペーパータオルやキレイなハンカチで手を拭き、乾燥させてからアルコール消毒しましょう。

- 4 調理する際に手袋をするのであれば、手洗いは必要ない。

回答 ×

【解説】「手洗いの重要性と衛生的な手洗いについて」9ページ
手袋を装着する際に手袋の表面をふれてしまうと手が手袋を汚染し、結果として食品を汚染してしまいます。手袋を装着する際には、手を洗ってから極力、食品に触れる面を触らないようにしましょう。

- 5 食中毒や異物混入の防止のためには、厨房やトイレの清掃、調理従業員の体調管理等、調理中以外の衛生管理にも気を付ける必要がある。

回答 ○

- 6 ヒスタミンによる食中毒は食材をしっかりと加熱することで防ぐことができる。

回答 ×

【解説】食中毒の防止方法～調理前の準備編～8ページ

赤身の魚で産生されやすいヒスタミンは加熱や冷凍では分解されません。

ヒスタミンによる食中毒を予防するために、魚は常温で放置しないでください。

- 7 食物アレルギーに対応した食事を用意できない場合、「対応できない」としっかり伝えることが大切である。

回答 ○

- 8 食中毒は、食品中で病原微生物が増殖することにより発生するため、調理後すぐに食べさえすれば防ぐことができる。

回答 ×

【解説】食中毒の防止方法～調理編～3ページ

カンピロバクターやノロウイルスは少量の菌(ウイルス)が食品に付着しただけでも食中毒を引き起こします。調理後すぐに食べることも大事ですが、食品に付着させないようにすることも必要です。

- 9 野菜に食中毒の原因となる病原微生物は付着していないため、調理時に汚染しなければ食中毒は発生しない。

回答 ×

【解説】 食中毒の防止方法～調理編～ 5 ページ

野菜にも病原微生物が付着していることがあります。調理前には必ずよく洗いましょう。

- 10 電子レンジは、食材中の水分子を振動させることによって加熱しているため、食材によっては加熱ムラが生じることがある。

回答 ○

- 11 調理器具は食材ごとに専用のもを準備することが望ましい。

回答 ○

- 12 スムーズな食事の提供は食中毒の防止にもつながるため、前日に調理を済ませておくことが望ましい。

回答 ×

【解説】 食中毒の防止方法～調理編～ 13 ページ

調理後、長時間食事を保存すると、食中毒菌が増える可能性があります。

調理後速やかに食べきるようにしましょう。

- 13 食中毒の原因となる全ての病原微生物は100℃の加熱で死滅するので、しっかりと加熱してしまえば食中毒が発生することはない。

回答 ×

【解説】 食中毒の防止方法～調理編～ 15 ページ

芽胞を形成するウェルシュ菌や黄色ブドウ球菌の毒素は加熱に耐えます。増殖しやすい温度帯を避け、菌を増やさないようにすることで対策できます。