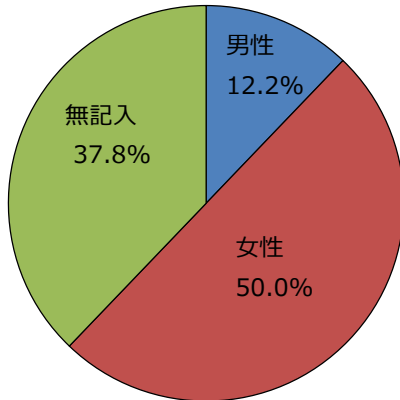


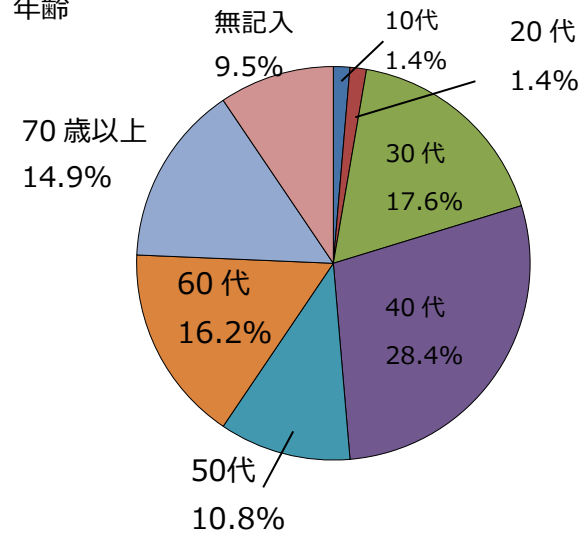
大阪府消費者フェア2018 大人用クイズ&アンケート結果

クイズ&アンケート回答者 74名

性別

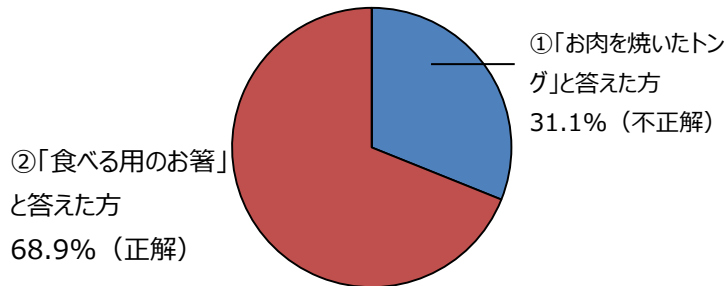


年齢

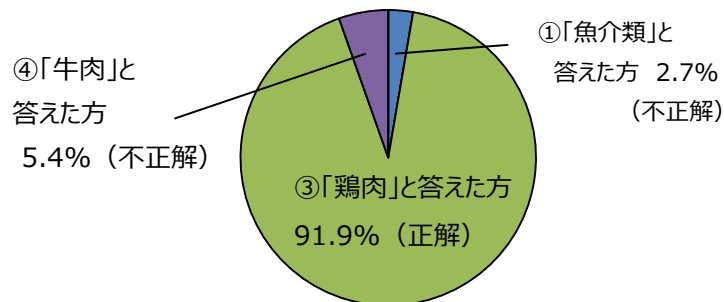


<食品衛生クイズ>

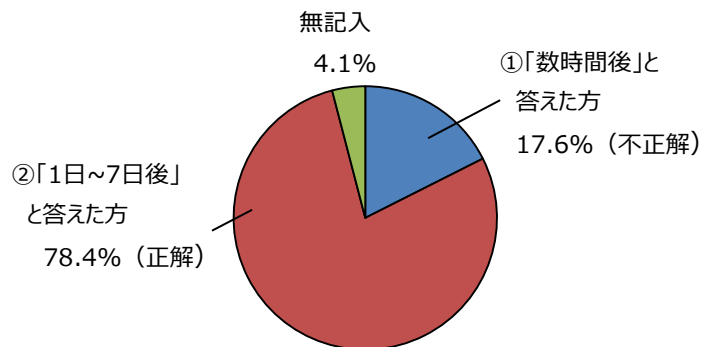
Q1. 焼肉をする時、焼きあがったお肉はどっちで取る？



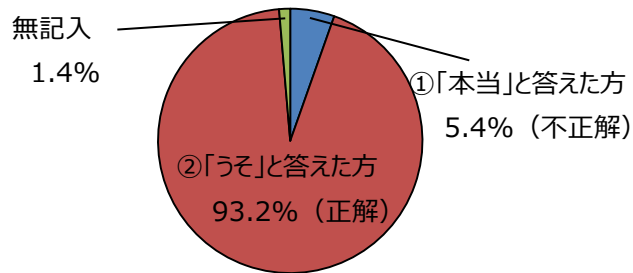
Q2. カンピロバクターがよく付いているのはどれ？



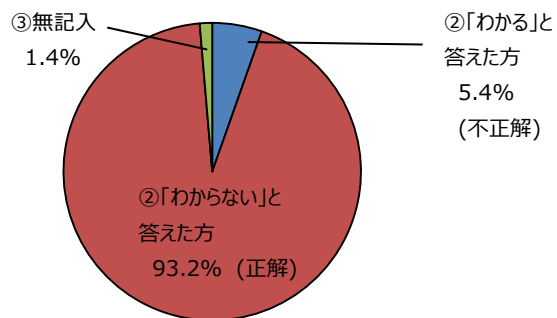
Q3. カンピロバクター食中毒は食べてからどのくらいの時間で発症する？



Q4. 新鮮な鶏肉なら、生で食べても食中毒にはならないって本当？

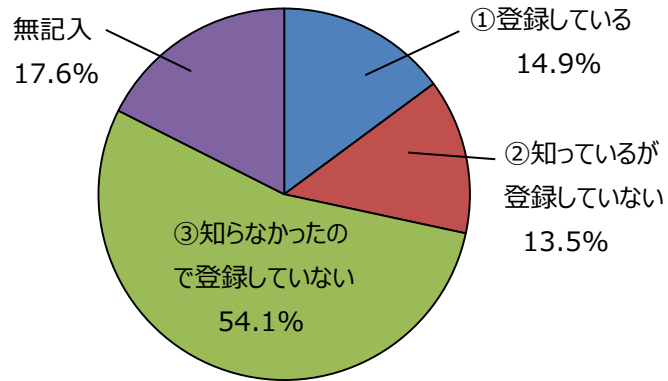


Q5. 食中毒菌が増えていると、食品の見た目、臭い、味の変化でわかる？

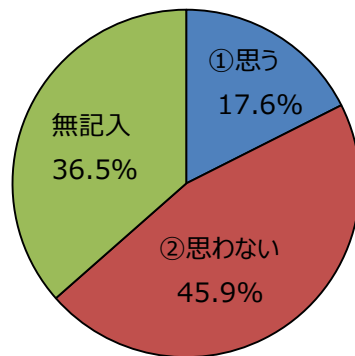


<食の安全安心メールマガジンに関するアンケート>

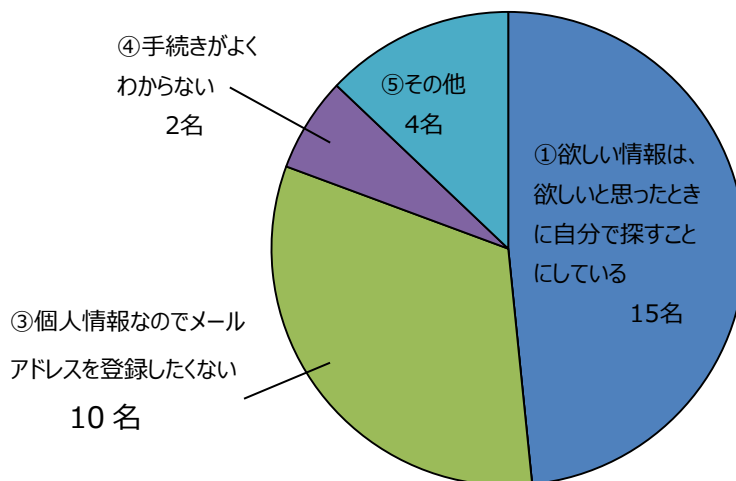
Q1. このメールマガジンに登録していただいていますか。



Q2. (Q1で登録していないと答えた方)登録してみたいと思いますか。



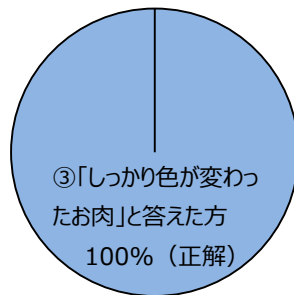
Q3. (Q2で思わないと答えた方)「思わない」と答えた理由を教えてください。(複数選択可)



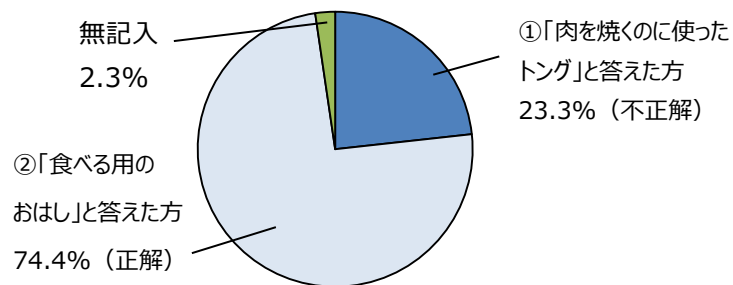
大阪府消費者フェア2018 子供用クイズ結果

クイズ回答者 43名

Q1. お肉はどれくらい焼いたら安全だと思う？



Q2. お肉が焼きあがったよ。どっちを使ってお肉を取る？



Q3. カンピロバクターというばい菌がついている食べ物を食べるとおなかが痛くなったりすることがあるよ。カンピロバクターはどんな食べ物に多くついているかな？

