

食品衛生に関するクイズ&アンケートの解答と解説

アンケートにご協力いただきありがとうございました。

【大阪版食の安全安心認証制度に関するアンケート】

この制度は、「飲食店及び喫茶店営業」、「食品製造業」、「食品販売業」を営む事業者の自主的な衛生管理やコンプライアンス* 向上など食の安全安心に関する積極的な取り組みを評価し、消費者から信頼される施設を増やすための制度です。平成21年4月よりスタートし、現在164施設が認証されています。

認証を受けた施設では、消費者の食の安全安心を最優先に考えて取り組まれている施設の証として、施設等に「**こころちゃん**」を掲示しています。

みなさんもお近くのお店で「**こころちゃん**」を探してみてくださいね！！

大阪府のホームページで認証施設を探することができます。
「大阪 食 認証」で検索してください。



認証マークの愛称は「大阪育ちのこころちゃん」

* コンプライアンスとは…
「法令遵守」と訳される言葉で、事業者が様々な法律を守って活動することを意味しています。

【食の安全安心メールマガジンに関するアンケート】

大阪府では、平成21年度から食に関わる緊急情報やイベント情報など、食に関する様々な情報をメールマガジンで配信しています。詳細は同封のリーフレットをご覧ください。

パソコン・携帯電話のどちらでも簡単に登録できますので、食の安全安心に興味のあるお知り合いにも、ぜひ教えてあげてください☆



【選択クイズの答え】

Q1. 正しい手洗いの方法は？

- ⇒ ○ ① せっけんを使って十分に洗う → 清潔なタオルでよく拭く → アルコール消毒液をつけてこする
× ② せっけんを使って十分に洗う → アルコール消毒液をつけてこする → 清潔なタオルでよく拭く



手指を流水で洗う せっけん又は洗淨液をつけて十分泡立ってこする 手指を流水で洗う 清潔なタオルでよく水気を拭き取る アルコール消毒液をつけてこする

手が濡れていると、アルコール消毒液が水で薄まってしまうため、殺菌効果が低くなります。
水気を拭き取ってから、アルコール消毒液を使いましょう！

Q2. お肉と野菜の盛り付け方はどっちが良い？

⇒ ○ ① お肉と野菜を別のお皿に盛る

× ② お肉と野菜を同じお皿に盛る



生の牛肉・鶏肉・豚肉といったお肉類は、腸管出血性大腸菌やカンピロバクター、サルモネラ属菌などの食中毒菌が高い確率でついています。お肉類についていた食中毒菌が他の食材につかないように気を付けましょう。特に生で食べる野菜や調理済み食品に触れないように気を付けてください。また、お肉類の調理に使用した調理器具は、洗剤でしっかり洗い、熱湯などで殺菌しましょう。もちろん生肉に触った手を洗うことも忘れずに！！

Q3. 食べ頃のお肉はどれ？

⇒ ○ ③ しっかり火を通し色が変わったお肉

× ① 赤いお肉

× ② 軽火であぶった少し赤みの残ったお肉



お肉類は、表面だけでなく、内部にも食中毒菌が潜んでいる可能性があります。お肉の赤みが残らないくらい十分に加熱しましょう。特に、「ミンチ肉」や「成型肉」の場合は中心部までしっかり加熱しましょう！

Q4. 焼きあがったお肉はどっちで取る？

⇒ ○ ② 食べる用のお箸

× ① お肉を焼いたトング



お肉類についている腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等の食中毒菌は、箸先に付着する程度の少量の菌量で発症しますので、注意が必要です。焼肉やバーベキューをするときは、お肉を「焼く箸」と「食べる箸」を用意して、使い分けてください。

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？

⇒ ○ ② わからない

× ① わかる

見た目や臭い、味は変化していなくても、食中毒菌が増えていることがあります。見た目、臭いなどの感覚だけで判断するのは危険です。作ってから時間が経ちすぎた食品は食べないようにしましょう。

食中毒予防の情報は大阪府のホームページでご覧いただけます。

- ・ 食中毒等に関すること : <http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/shokutyuudoku/index.html>
- ・ 食に関する学習教材 : <http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/kyozai/index.html>

お問い合わせ : 大阪府健康医療部食の安全推進課

〒540-8570 大阪府大阪市中央区大手前2丁目

06-6941-0351(代表)