

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143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た活動を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☆



【並べかえクイズ】

1番目 イ 2番目 ウ 3番目 イ 4番目 ア 5番目 エ



てゆび りゆうすい あら 手指を流水で洗う また せんじようえき せっけん又は洗浄液をつけて十分あわだ 泡立ててこする
てゆび りゆうすい あら 手指を流水で洗う せいけつ 清潔なタオルでよく水気を拭き取る しようどくえき 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！

【〇×クイズ】



買い物

Q1. 肉や魚は最初に買い物カゴに入れる。 (×)
⇒肉や魚など、冷蔵や冷凍が必要な食品は、傷まないように、買い物の最後に購入するようにしましょう。

Q2. 期限表示は未開封の状態での期限である。 (○)
⇒開封すると食品の劣化が進むため、表示されている期限よりも安全性や品質を保てる期間は短くなります。開封後はなるべく早く食べるようにしましょう。

お家で保存

Q3. 冷蔵庫に入れるとき、調理済み食品に調理前の材料が触れないようにする。 (○)
⇒調理前の材料には、食中毒菌がついている可能性があります。冷蔵庫などで保存するときに、他の食品を汚染しないように、特に調理済み食品に触れないように気を付けてください。

調理

Q4. 手洗いは1時間毎くらいに定期的に行うだけで十分である。 (×)
⇒手洗いはタイミングも重要です！1時間毎に行えばいいというわけではありません。食品を扱う前や手が汚れたとき（調理前、食事前、トイレの後、調理作業の内容が変わるときなど）に行いましょう。

Q5. 肉は表面を焼けば、十分安全である。 (×)
⇒表面だけでなく、食材の内部にも食中毒菌が潜んでいる可能性があります。特に、ハンバーグのような「ミンチ肉」や「成形肉」は中心部までしっかり加熱しましょう！

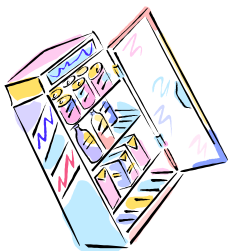


食事

Q6. 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。 (×)
⇒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。

残った食品

Q7. 保存していた食品を食べる時には、一度加熱したものであれば、軽く温めるだけでよい。 (×)
⇒一度加熱されたものでも、保存している間に食中毒菌が増える可能性があります。食中毒菌を増やさないように、冷蔵庫・冷凍庫で保存し、食べる前には中心までしっかり加熱しましょう。



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。

<http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/shokutyuudoku/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)