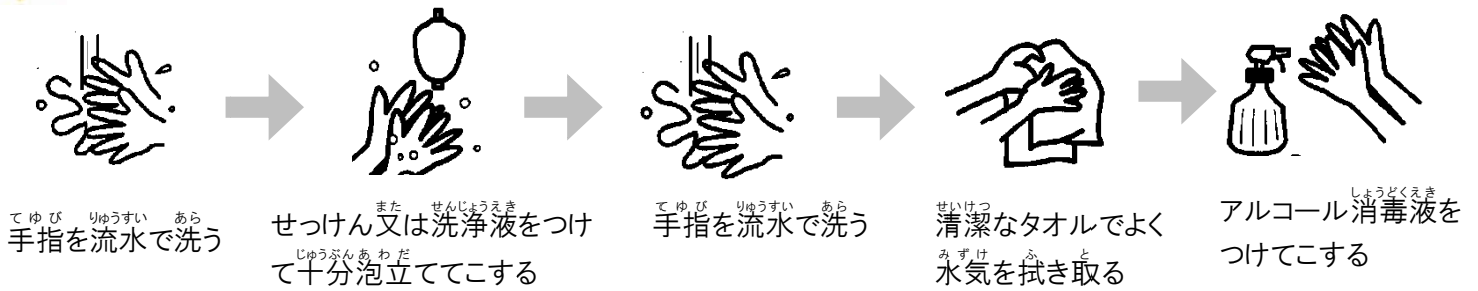


食品衛生に関するクイズ&アンケートの解答と解説

Q1の答え(①)



○濡れた手にアルコール消毒液をかけても水で薄まってしまうため、殺菌効果が低くなります。

Q2の答え(①)

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るため、お肉についている食中毒菌を他の食材につけないように気を付ける必要があります。



○生のお肉が他の食材につかないように気を付けましょう。



○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。



○生肉を触った後は、しっかりと手を洗いましょう。

Q3の答え(③)

お肉類は、表面だけでなく赤みが残らないくらい十分に加熱しましょう。特に、ハンバーグやつくねといった「ミンチ肉」の場合は中心部までしっかりと加熱しましょう。

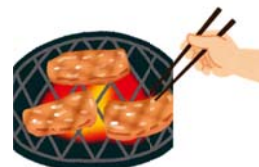
○食肉の中心部の色が変わるまで十分に加熱(中心部が75℃で1分以上)をしましょう。



Q4の答え(②)

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。

○厚生労働省による調査で鶏肉・食肉のカンピロバクター汚染率は6割以上ということがわかっています。鶏刺しや生の鶏レバーは食べないようにしましょう。



Q5の答え(②)

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。

○温度・水分・栄養が最適であれば、細菌は増えていきます。食品を保存する際は保存温度を守り、調理をしたらできるだけ早めに食べましょう。



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、食品関連事業者が行う自主的な衛生管理等への取組に対し、認証を行うものです。認証を受けたお店では、公式認証マーク「大阪育ちのこころちゃん」が入り口や店舗に掲示されています。

また、大阪府のホームページでも認証を受けたお店や工場を紹介しています。こころちゃんマークは、食の安全安心に積極的に取り組んでいるお店の証です！

**「大阪育ちのこころちゃん」
認証施設は179施設(1月13日時点)**

銀座鮨
大阪市

株式会社グローバルキッチン
羽曳野市

大豆ギャラリー河内庵
八尾市

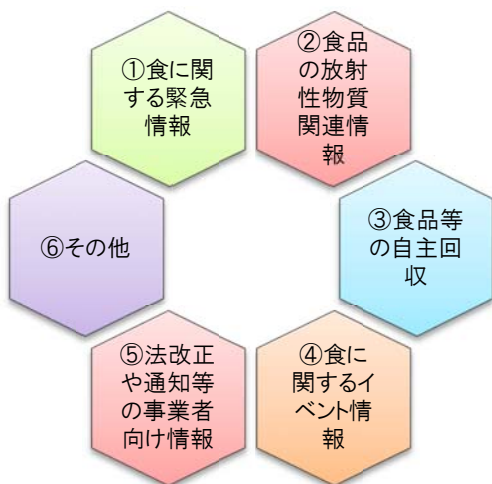


大阪府のホームページで認証施設を探することができます。
「大阪 食 認証」で検索してください。

【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、食に関する様々な情報を随時わかりやすくお届けしています。

以下の6種類の情報の中から欲しい情報だけを選択して受信することができます。



《配信している内容》

- ①食中毒の発生や食品による健康被害の拡大の恐れが高い緊急情報等
- ②出荷制限の指示や解除の情報等
- ③府内に流通し、事業者が回収を行っている製品の情報等
- ④食に関するセミナー、シンポジウムの情報等
- ⑤食品衛生法や食品表示法の改正や通知の情報等
- ⑥認証施設や食育に関する情報等

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の方にもぜひ教えてあげてください。

↓QRコードはこちら！



「osakashoku@req.jp」に空メールを送信またはQRコードを読み取って登録手続のページにアクセスしてください。

