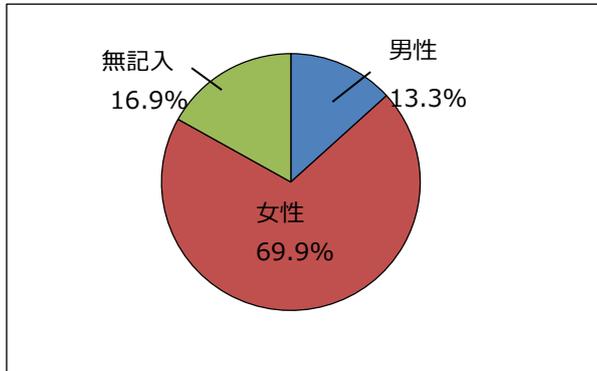


大阪府消費者フェア 2016
 知っ得！食中毒予防クイズ&アンケート集計結果

○大人向けクイズ&アンケート
 あなたの性別・年齢を教えてください。

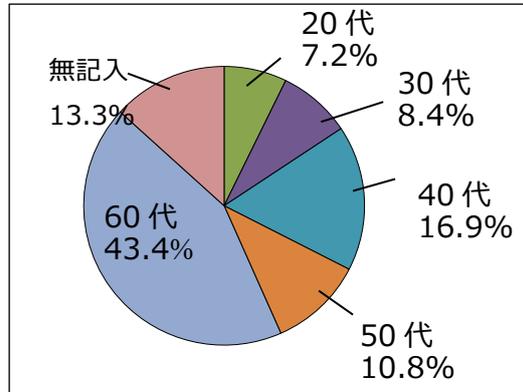
回答者数 83名

性別

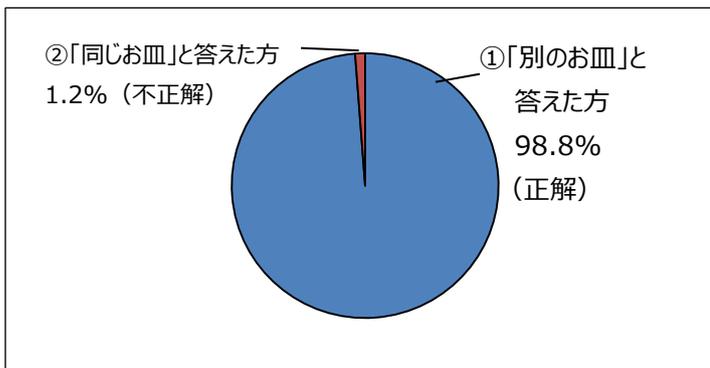


【選択クイズ】

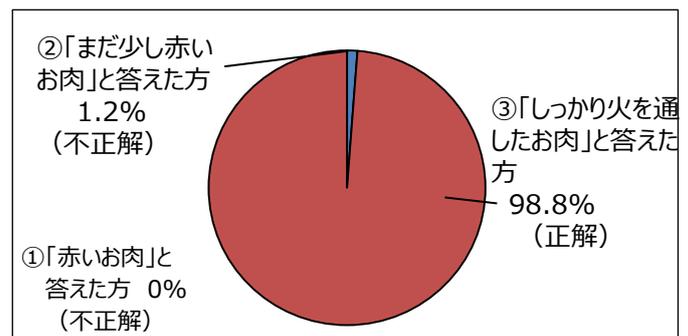
年齢



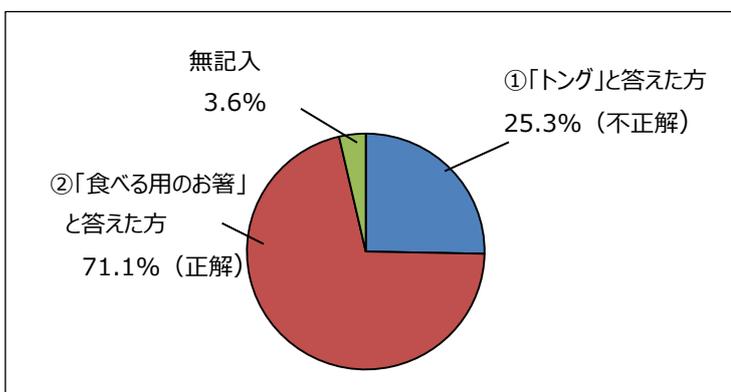
Q1 お肉と野菜の盛り付け方はどっちが良い？



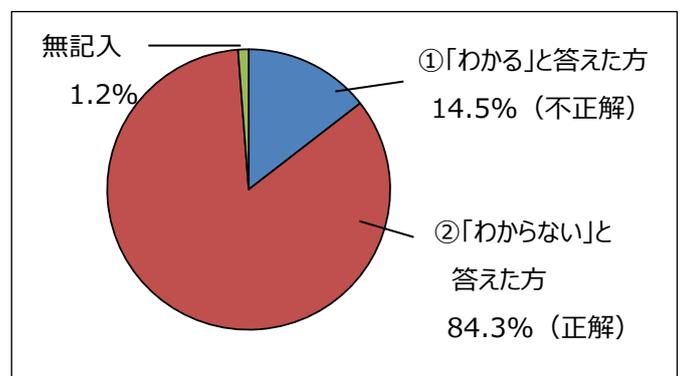
Q2 食べ頃のお肉はどれ？



Q3 焼きあがったお肉はどっちで取る？



Q4 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？



【食中毒予防のポイント】

- お肉に付いている食中毒菌を他の食材につけないよう、お肉と野菜は別々に盛り付けましょう。
- お肉は色が変わるまでしっかり焼きましょう。

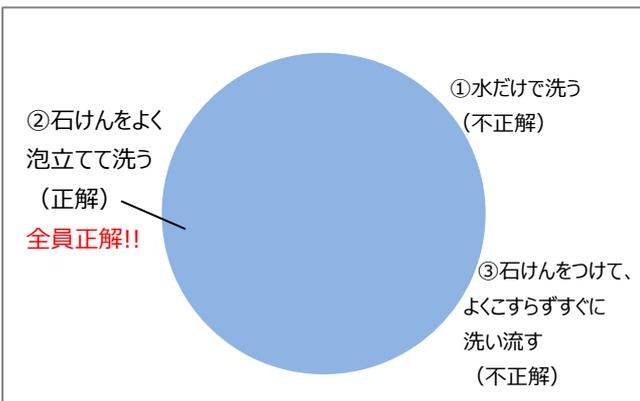
- ・焼きあがったお肉は「食べる用のお箸」で取りましょう。
（「焼く用のお箸」と「食べる用のお箸」と分けましょう。）
- ・食中毒菌が増えていても、食品の見た目・臭い・味は変化しないため、
作ってから時間の経ちすぎた食品は食べないようにしましょう。

○子ども向け クイズ 回答者数 27名

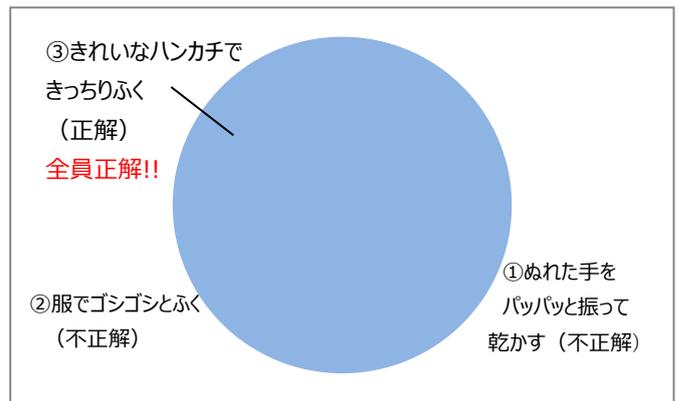
【選択クイズ】

Q1 正しく手洗いでできるかな？

<洗うとき>



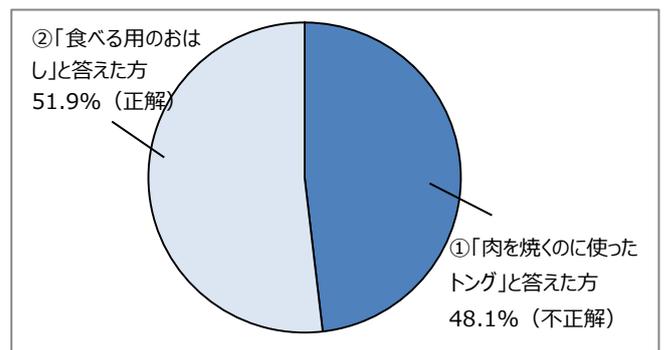
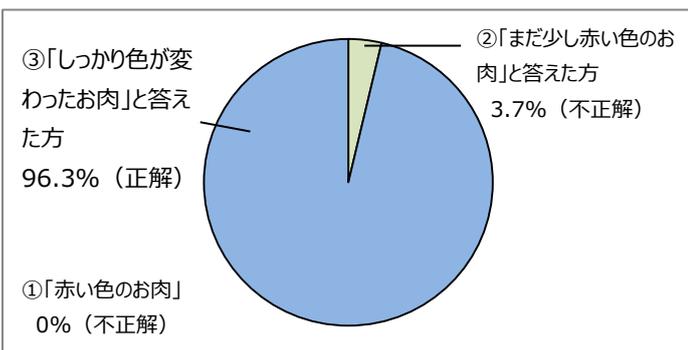
<流したあと>



【食中毒予防のポイント】

- ・水で手をぬらしてから、石けんをよく泡立てて洗おう。
- ・十分に水で洗い流したら、きれいなハンカチできっちりふきましょう。

Q2 お肉はどれくらい焼いたら安全だと思う？ Q3 焼きあがったお肉はどちらを使って取る？



【食中毒予防のポイント】

- ・お肉は色が変わるまでしっかり焼きましょう。
- ・お肉を焼くのに使ったトングは、生のお肉に付いている菌がついてしまう可能性があります。
焼きあがったお肉はトングではなく、「食べる用のお箸」で取りましょう。