

# 食中毒予防の豆知識

1



早速ですが、クイズ形式で  
今までのおさらいをするよ！

昼食に作ったカレーが残ってしまいました。食品衛生上、正しい取扱いは次のうちどれでしょうか。

- ① 鍋ごとテーブルの上に常温で置いておく。
- ② 鍋ごと冷蔵庫で保存する。
- ③ 小分けして冷蔵庫で保存する。

◎大量に加熱調理した食品では、調理後の冷却に時間がかかり、幅広い温度で発育できるウエルシュ菌にとって都合のよい環境が長く保たれることとなります。小分けして冷蔵することにより食品の温度が早く下がり、ウエルシュ菌の増殖を防止します。

答え ③

2

ノロウイルスについて、正しいものは次のうちどれでしょうか。

- ① 感染力は非常に弱いので注意することはない。
- ② アルコール消毒が有効である。
- ③ 予防には手洗いが重要である。

さあ、どんどん  
いってみよう。



◎ノロウイルスは、10～100個程度の少量で感染するため、予防には手洗いが重要となります。

◎アルコールでは消毒効果が十分ではありません。器具類の消毒には塩素系の消毒剤や熱湯が有効です。

答え ③

3



ラスト問題！

刺身を調理する際、食中毒を予防する上で、不適切な取扱いは次のうちどれでしょうか。

- ① 魚を購入したら、速やかに持ち帰り、冷蔵する。
- ② 調理後は、食べる直前まで冷蔵する。
- ③ しょうゆ漬けにする場合、よく漬かるように冷蔵はしない。

◎魚の表面には、腸炎ビブリオという菌が附着していることがあります。発育に適した温度では、10分間に1回という非常に速いスピードで分裂して増殖します。たった1個の菌が4時間後には1000万個以上に達します。魚介類は速やかに冷蔵庫で保存しましょう。

◎腸炎ビブリオは塩分がないと生きられないので、調理前に魚介類を真水(水道水)で洗浄することも効果的です。

答え ③