

クイズ

きみならどっち?!



越谷特別市民  
ガーヤちゃん

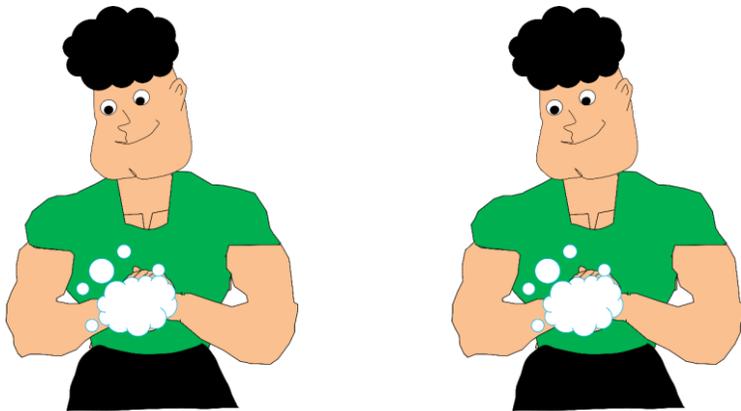
しょくちゅうどくよぼう げんそくへん  
～食中毒予防3原則編～



越谷特別市民  
ガーヤちゃん

# もんだい1

てあら みじか かい よご  
手洗いは短くても2回くりかえしたほうがよく汚れがおちる？



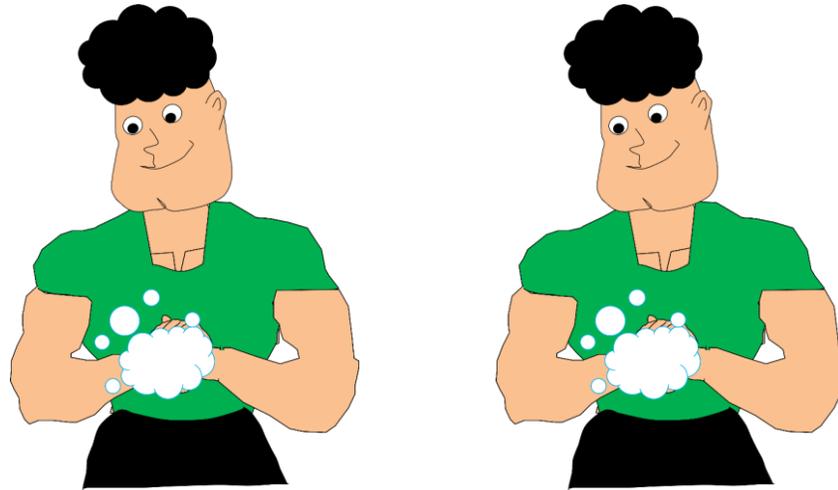
みじか かいあら  
短くても2回洗ったほうがおちる



かい あら  
1回でよく洗ったほうがおちる

# こたえ1

せいかい  
**正解**



みじか                      かいあら  
**短くても2回洗ったほうがおちる**

てあらい              みじか                      かい                                      よご  
**手洗いは短くても2回くりかえしたほうがよく汚れがおちるよ**

# かいせつ こたえ1の解説

てあら ほうほう  
手洗いの方法

ざんぞん すう  
残存ウイルス数

てあら  
手洗いなし

やく こ  
約1,000,000個

りゅうすい びょうてあら  
流水で15秒手洗い

やく こ  
約10,000個

せんざい びょう びょう あら こ  
洗剤で10秒または30秒もみ洗い後、  
りゅうすい びょう  
流水で15秒すすぎ

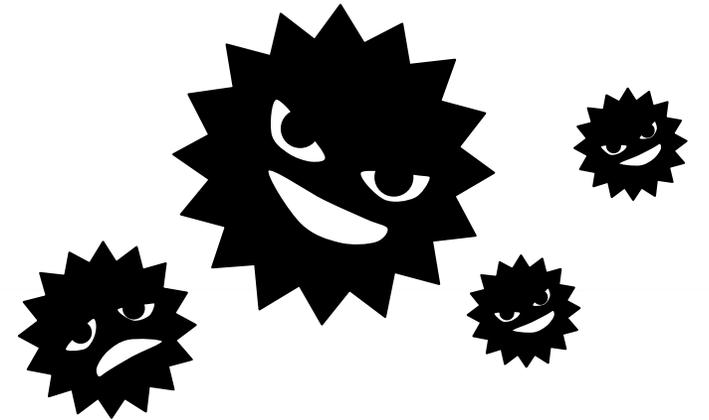
やく こ  
約100個

せんざい びょう あら こ  
洗剤で60秒もみ洗い後、  
りゅうすい びょう  
流水で15秒すすぎ

やく こ  
約10個

せんざい びょう あら こ りゅうすい  
「洗剤で10秒もみ洗い後、流水で  
びょう かいく かえ  
15秒すすぎ」を2回繰り返す

すうこ  
数個



てあら い みじか かい よこ  
手洗いは短くても2回くりかえしたほうがよく汚れがおちるよ

てあら い  
手洗  
かい  
1回

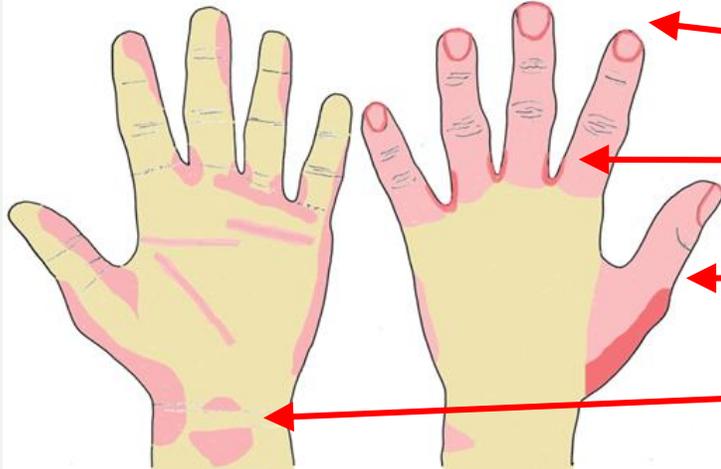
てあら い  
手洗  
かい  
2回

# こたえ1の解説 かいせつ

てあら しよくちゅうどく よぼう げんそく  
手洗いは食中毒を予防する原則！

きん  
ばい菌をつけない！

てあら  
手洗い、しっかりできている？



あら のこ おお ぶぶん  
洗い残しが多い部分

- ゆびさき
- ゆびのあいだ
- 関節のシワ かんせつ
- てくび

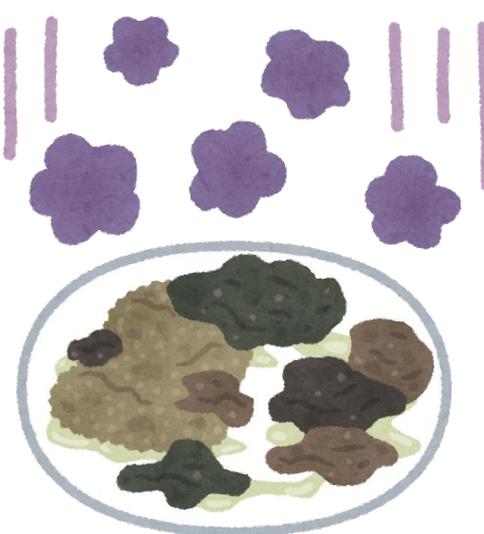
て て あら のこ おお  
「きき手」や「手のこう」に洗い残しが多い

# もんだい2

た もの れいぞうこ い あんしん  
食べ物は冷蔵庫に入れておけば、くさらないので安心？



あんしん  
くさらないので安心！



はや た  
できるだけ早く食べないとだめ！

# こたえ2

せい  
かい  
**正解**



はや た  
できるだけ早く食べないとだめ！

た もの きん  
どんな食べ物にも、ばい菌はひそんでいるよ！

# かいせつ こたえ2の解説

## きん とくちょう 菌の特徴

- ほとんどの菌は、あたたかい  
ところで増える
- 10℃以下で増える速さがゆっくり  
になる
- マイナス15℃以下で増えなくなる



れいぞうこ い  
冷蔵庫に入れても  
ゆっくりふえるの  
はや た  
で早く食べよう

# かいせつ こたえ2の解説

## しょくちゅうどくよぼう げんそく 食中毒予防の原則

きん  
ばい菌をふやさない！

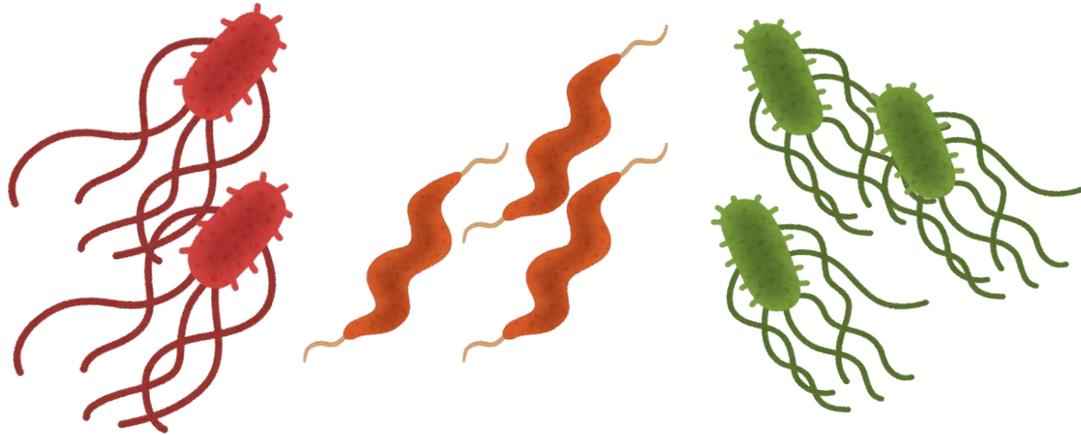
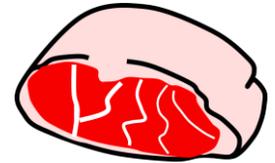
- つくった料理は、はやめに食べよう
- 買ってきた食べ物は、すぐに冷蔵庫に入れよう



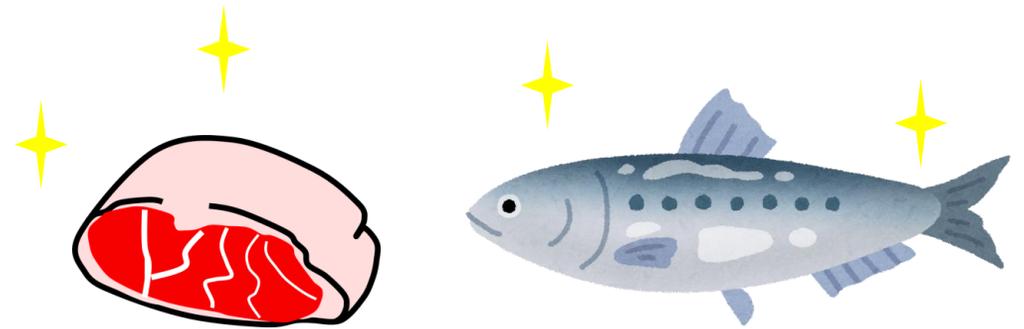
れいぞうこ い  
冷蔵庫に入れても  
ゆっくりふえるの  
はや た  
で早く食べよう

# もんだい3

にく さかな しんせん きん  
お肉やお魚は新鮮だったら菌やウイルスはいない？



いる



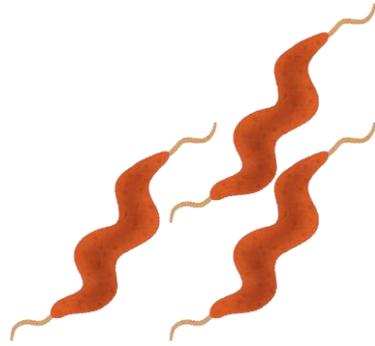
いない

# こたえ3

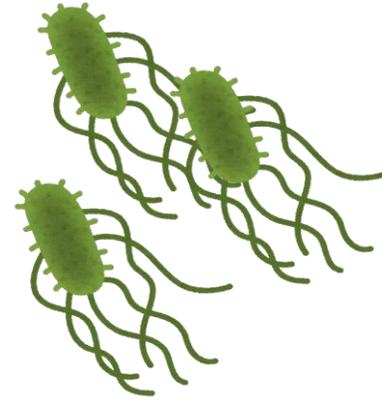
せいかい  
**正解**



「腸管出血性大腸菌0157」



「カンロバクター」



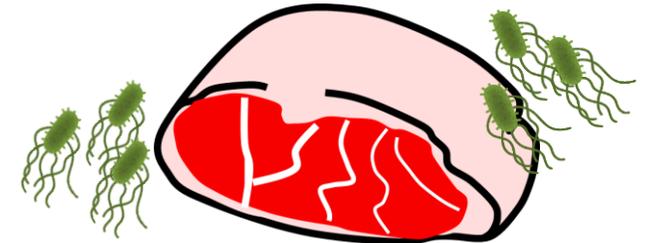
「サルモネラ菌」など

**いる！**

なま にく さかな きん  
**生のお肉やお魚には、菌やウイルスがついているよ**

# かいせつ こたえ3の解説

- なま生のお肉やにくお魚には、さかな  
きん菌やウイルスがついてることがおお多いよ

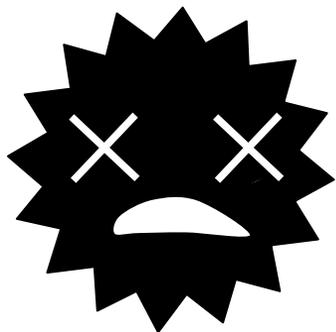


- ほうちょう包丁やふきんふきんなど、  
ちょうりきぐ調理器具にもきん菌やウイルスはつくよ



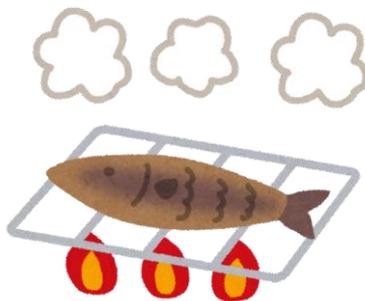
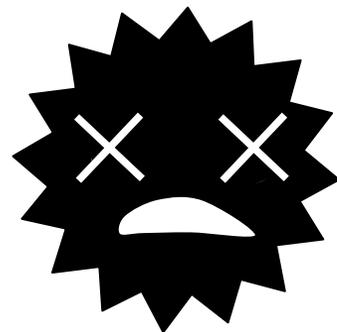


かいせつ  
こたえ3の解説



しょくちゅうどくよぼう げんそく  
食中毒予防の原則

きん  
ばい菌をやっつける！



しょくひん  
食品はしっかり加熱！



かねつ



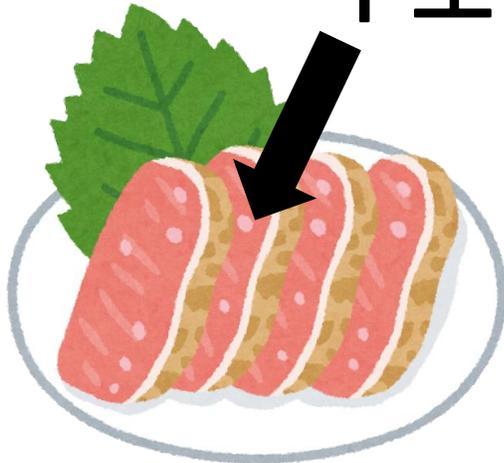
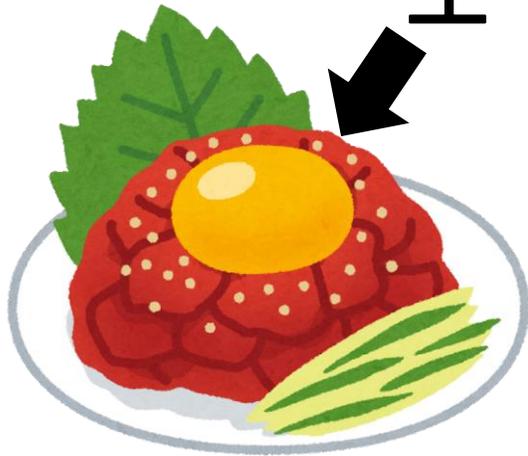
ちょうりきぐ せいけつ  
調理器具は清潔に！

# もんだい4

にく しんせん や た  
とり肉は新鮮だったら焼かないでそのまま食べてよい？

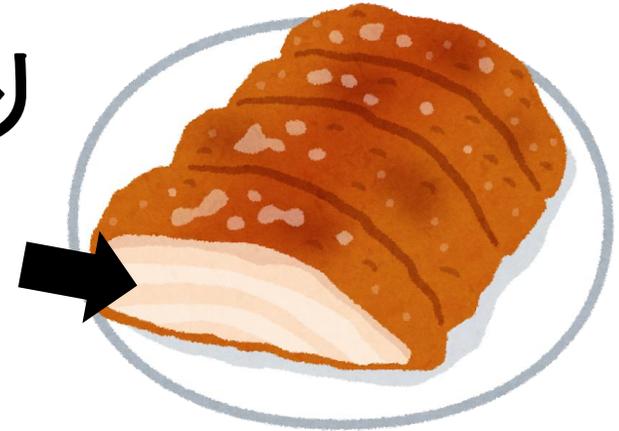
なま  
生

はん  
半生



た もんだい  
食べても問題なし！

しっかり  
かねつ  
加熱



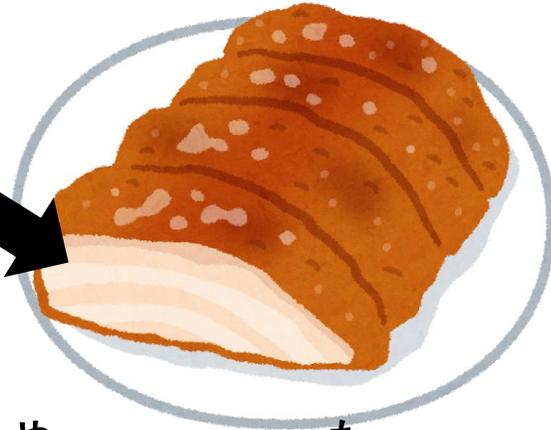
なか や た  
中までよく焼かないと食べられない！

# こたえ4

せいかい  
**正解**

しっかり

かねつ  
加熱



なか や た  
中までよく焼かないと食べられない！

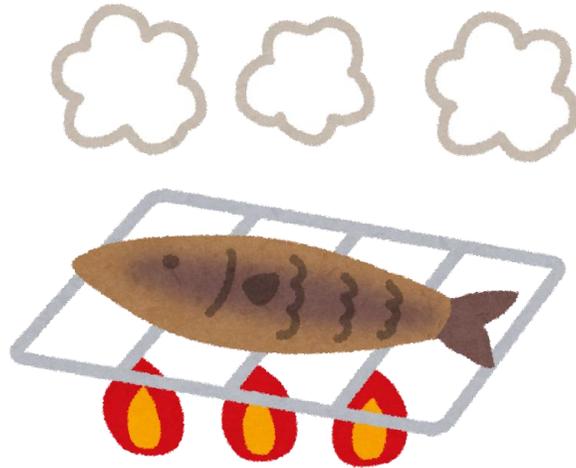
しょくちゅうどく きん た もの なか  
食中毒をおこす菌は、食べ物の中にもひそんでいるよ！

や しょくちゅうどく きん なか い  
まわりだけ焼いても食中毒をおこす菌は、まん中で生きているよ！

かいせつ  
こたえ4の解説

しょくひん  
食品はしっかり加熱！

きん  
ばい菌をやっつける！



にく さかな やさい かねつ あんぜん  
肉、魚はもちろん、野菜もしっかり加熱したほうが安全だよ！

# まとめ

しょくちゅうどくよぼう げんそくへん  
～食中毒予防3原則編～

きん  
ばい菌をつけない!!!

きん  
ばい菌をふやさない!!

きん  
ばい菌をやっつける!!



越谷特別市民  
ガーヤちゃん