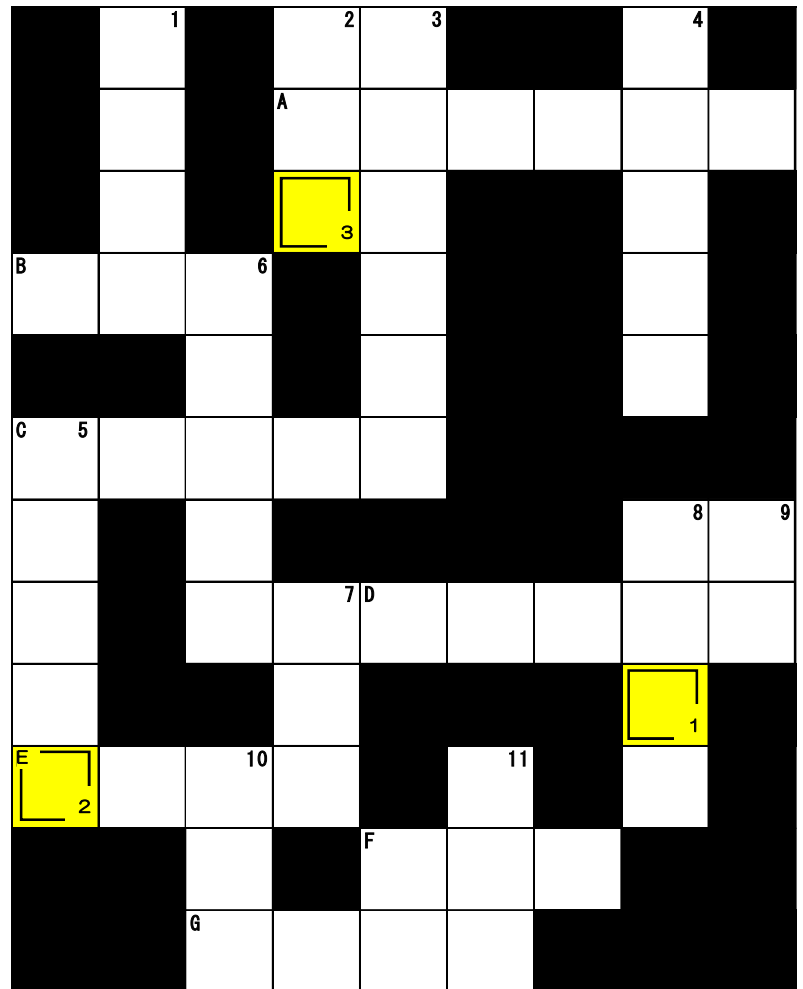
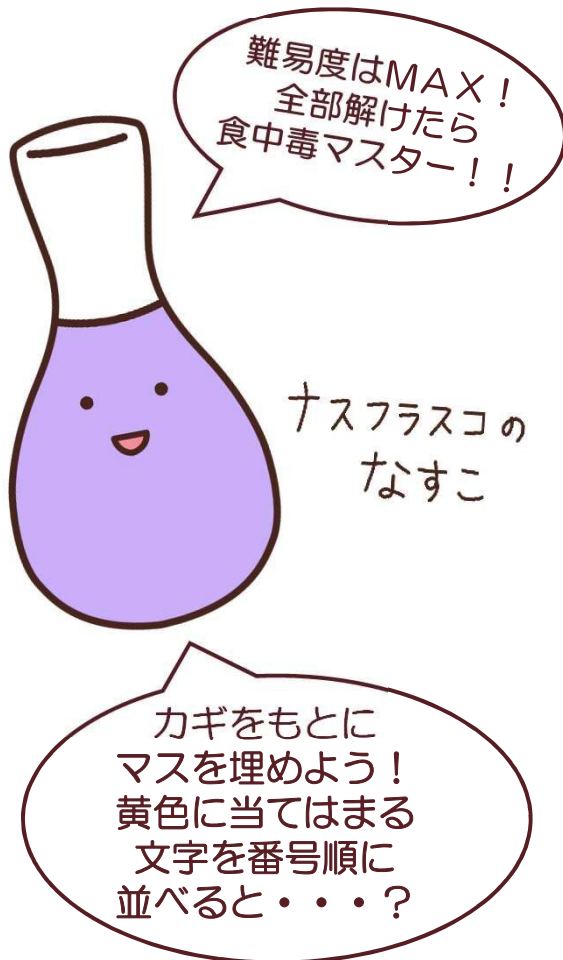


なすこのクロスワードクイズ ～食中毒編～



タテのカギ

- 1 フグ毒の一種。○○○○トキシソ。日本人が世界で初めて抽出に成功したフグ毒。非常に猛毒で死に至ることもある。
- 2 ツキヨタケやテングタケは毒○○○の仲間。
- 3 カン○○○○○○は食中毒菌の一種。鶏肉の生食や加熱不十分な鶏肉の喫食が原因となることが多い。
- 4 食中毒菌の一種。生卵が原因でこの菌による食中毒が発生した事例があるため、賞味期限を過ぎた卵は生で食べないこと。
- 5 サバやイカ等の魚介類に寄生する寄生虫の一種。これが生きたまま体内に入ると胃や腸に食いつくことで激しい腹痛や嘔吐を引き起こす。
- 6 カレー等の大量の煮込み料理を室温で放置すると○○○○菌が増殖する恐れがあるため、大量調理後は小分けしてなるべく早く早く冷ますこと。
- 7 ヒラメに寄生する寄生虫。○○○・セブテンpunkタータ。冷凍もしくは加熱によって食中毒を防ぐことができる。
- 8 食中毒予防の三原則は「○○○○、増やさない、やっつける」。
- 9 バラ○○やアブラソコ○○はワックスエステルを含有しており、食べると体内で消化されないことから下痢等の症状が現れる。
- 10 1歳未満の乳児にハチミツを与えると、乳児ポツ○○○症を発症する恐れがある。
- 11 カンピロバクター食中毒にかかると、稀に○○○・バレー症候群を発症することがある。

ヨコのカギ

- A 生カキ等の二枚貝や、感染した調理人等による汚染食材を介して感染する。毎年、全国の食中毒患者数で1,2を争うウイルス。
- B 黄色○○○球菌は食中毒菌の一種。人の傷口に多く存在するため、手荒れや手指に傷のある人は素手での調理を控えること。
- C 鮮度の落ちた魚介類や常温に放置した魚介類ではヒスタミンを産生する菌が増殖し、食べるとヒスタミンによる○○○○様症状を発症するおそれがある。
- D O157は腸管○○○○性大腸菌の1種である。
- E 欧米では、ナチュラルチーズや生ハムなどでリ○○○○による集団食中毒が発生している。
- F ジャガイモの芽に含まれる毒性成分。収穫後に光を浴びると皮の周辺に蓄積し、緑色に変色する。○○○ン。
- G 葉はニラ、球根はタマネギ等と間違えられる植物。誤って喫食すると食中毒症状を起こす。

