

こた かいせつ 答え・解説

～食中毒を防ごう編～

だいもん 第1問 スーパーで買った肉や魚は、ビニール袋に包んで持ち帰るとよい。



なま にく さかな しる 生の肉や魚の汁には、食中毒を起こす菌がいることがあるよ。

→ 他の食べものに菌がつかないように、ビニール袋に入れましょう。

だいもん 第2問 冷蔵庫は、中にいっぱい詰めただけが、低い温度で保存できる。



つ 詰めすぎると、冷たい空気が全体にいきわたらず、冷えにくくなるよ。

→ 冷蔵庫は詰めすぎないようにしましょう。開け閉めも、短い時間で。

だいもん 第3問 食中毒を起こす菌が増えると、食べものの味やにおいが変わる。



あじ 味やにおいが変わっていても、菌が増えていることがあるよ。

→ 傷みやすい食べもの（お弁当やおかずなど）は、早めに食べましょう。

だいもん 第4問 賞味期限がすぎた食べものは、食中毒になるかもしれないので食べない方がよい。



しょうみきげん 「賞味期限」は、おいしく食べられる期限だから、すぐに食べられなくなるわけではないよ。

→ 「消費期限」は、期限をすぎたら食べないようにしましょう。どちらの期限も、「封を開ける前で保存の方法を守っている場合の期限」です。開けたら早めに食べましょう。

だいもん 第5問 新鮮な肉であれば、生や生焼けて食べても食中毒にはならない。



なま にく 生の肉は、O157 やカンピロバクターなどの、食中毒を起こす菌がついていることがあるよ。

→ 肉は、中までしっかり焼いて食べましょう。肉を「焼く箸」と「食べる箸」は別にして、使いわけましょう。子どもやお年寄りも、食中毒で入院することもあるので特に気をつけましょう。

だいもん 第6問 カラにひび割れがある卵は、賞味期限前でも熱を加えて食べた方がよい。



たまご 卵は、サルモネラという、食中毒を起こす菌がついていることがあるよ。

➡ たまご 卵を生で食べるときは、賞味期限や、ひび割れの無いことを
かくにん 確認して、食べる直前に割って食べましょう。

だいもん 第7問 食べものを冷凍すれば、ついている菌はやつつけることができる。



きん 菌は、冷凍しても増えなくなるだけで生き残っているよ。

➡ れいとうしょくひん 冷凍食品などは、つか ぶん 使う分だけ解凍して、もう一度凍らせることは
しなないようにしましょう。にく さかな 肉や魚の解凍は、れいそうこ 冷蔵庫でしましょう。

だいもん 第8問 ハチミツは、1歳になっていない赤ちゃんに、食べさせてはいけない。



ハチミツには、ボツリヌス菌という食中毒を起こす菌がいることがあるよ。

➡ さい 1歳になっていない赤ちゃんの場合、お腹の中の菌が整っていないので、
ボツリヌス菌が増えて毒素を作ってしまうことがあります。

ハチミツは、えいよう 栄養のある食べものですが、さい 1歳になってからあげるように
しましょう。

だいもん 第9問 しっかり煮込んだカレーでも、次の日に食べると食中毒が起こることがある。



ねつ つよ が ほう 熱に強い芽胞という形になれる菌もいるよ。

➡ のこ た 残った食べものは、はや さ 早く冷めるように少しずつ分けて保存しましょう。
あたた かねつ ふじゅうぶん 温めなおしの加熱が不十分だと、食中毒が起こる可能性があるよ。

だいもん 第10問 ノロウイルスに感染しても、げりをしたり、吐いたりする症状がでない人もいます。



かんせん 感染しても、しょうじょう 症状がでない人もいますよ。

➡ ごはんを食べる前、トイレの後は、しっかり手を洗いましょう。

おつかれさまでした！

しょうくちゅうどく ふせぐ 食中毒を防ぐには、まず「知ること」からだよ。

まな 学んだことを、ふだんの生活でいかしてね。

