

食中毒クイズ

～安全な食事について考えよう～



次の問題の答えを下から選んで () に書きましょう。

クイズの正解はページの下にあります。何問わかるかな 

名前：
なまえ

正解数：
せいかいすう

/ 5 問中

1 食中毒について正しいものは？

- 1) たくさん食べてもおなかがいっぱいにならなくなる。
- 2) おなかが痛くなったり、
気持ち悪くなって吐いたりする。
- 3) 気温が高い夏にしか起こらない。



答え ()

2 食中毒を起こす可能性が高いのは？

- 1) ジャガイモの芽を取らないで食べる。
- 2) 冷たいお刺身を食べる。
- 3) よく焼けたお肉を食べる。



答え ()

3 食中毒菌はどんなところにいる？

- 1) 腐っている食べ物にしかない。
- 2) 人間の身体の中や手のひらなどにいる。
- 3) 新鮮なお肉や卵には菌はいない。

答え ()

4 食べ物の保管について正しいものは？

- 1) 冷蔵庫で冷やすと食べ物から菌がいなくなる。
- 2) 買い物から帰ったら、すぐに食材を冷蔵庫や冷凍庫にしまう。
- 3) 食べる前に火を通すものなら室温で置いていても安全に食べられる。

答え ()

5 食事をするときのことで正しいものは？

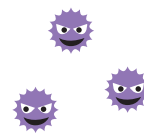
- 1) 菌がついた食べ物を食べるとすぐに食中毒になる。
- 2) トイレの後や食事の前に手洗いをするのは食中毒予防に有効である。
- 3) 焼肉では生のお肉を取るときのお箸と焼肉を食べるときのお箸がいっしょでも安全である。



答え ()

食中毒を予防する三原則は

- 「つけない」
- 「ふやさない」
- 「やっつける」



食中毒についてさらに詳しく知るにはこちら

千葉県 食中毒予防に関する情報

