

年 組 番 名前

1. 食中毒について、適切な文章には○を、不適切な文章には×を書き入れよう。

- ①食中毒は、家庭で発生することはない。 (×)
- ②ぶどうに多く含まれる黄色い細菌だから、「黄色ブドウ球菌」と呼ばれるようになった。 (×)
- ③家族がつくってくれたおにぎりは安全安心な食べ物なので、食中毒の原因になることは絶対はない。 (×)
- ④おにぎりを持ち歩くときは、なるべく 30℃～ 40℃程度を保つように保温バッグを使用する。 (×)
- ⑤カンピロバクターとは、ウシ、ブタ、トリなどに寄生するウイルスの名前である。 (×)
- ⑥カンピロバクターによる食中毒は、鶏肉が感染源となることが多い。 (○)
- ⑦動きが遅く、ノロウイルスだから、「ノロウイルス」と呼ばれるようになった。 (×)
- ⑧ノロウイルスの消毒には、アルコールが効果的である。 (×)
- ⑨アニサキスの幼虫の大きさは 0.02mm 程度なので、人間の目では見ることができない。 (×)
- ⑩刺身にわさびをつけて食べれば、アニサキスは死滅するため食中毒の予防になる。 (×)

2. () に適切な言葉を書き入れよう。

- ①カンピロバクターを死滅させるには、(75) °C以上で 1 分以上の加熱が必要である。
- ②カンピロバクターによる食中毒の潜伏期間は 1 ～ (7) 日ほどと幅があり、比較的長いのが特徴である。
- ③ノロウイルスを死滅させるには、85 ～ 90°Cで (90) 秒以上の加熱が必要である。
- ④サバ、アジ、サンマ、イカなどの魚介類に寄生する寄生虫を (アニサキス) という。
- ⑤食品を購入するときは、(消費) 期限や賞味期限などの表示を確認する。
- ⑥食中毒予防の原則（細菌）は、(につけない) ・ (増やさない) ・ 死滅させる の 3 つである。

3. 次の問いに答えよう。

①あなたが普段の食生活のなかで食中毒予防のために気をつけていることを書き出してみよう。

- (例)
- 調理や食事をするときは、石けんで手を洗う。
 - 料理ははやめに食べ切る。
 - 肉や魚などは、しっかり加熱調理して食べる。
 - 購入してきた食品や、調理済みの料理は、室温で放置しない。
 - 弁当など、食品を持ち歩く際は、保冷剤や保冷バッグを使用する。
 - 食品を購入する際は、消費期限や賞味期限などを確認する。 など

②過去にニュースや話題になった食中毒の事件について、その感染源や被害状況などについて調べて書き出してみよう。

(解説)

この教材で取り上げた黄色ブドウ球菌やカンピロバクター、ノロウイルス、アニサキスの食中毒だけでなく、ジャガイモの自然毒や、O157、ウエルシュ菌、サルモネラ属菌などによる食中毒も各地で数多く発生している。

飲食店や学校などで、集団食中毒が起こり、ニュースになることが多いので、インターネットや新聞などを利用して調べるとよいだろう。

③「なぜ私が食中毒に！？ ～暮らしの中の危険～」を視聴して、あなたはどのようなことを学んだだろう？ 映像を視聴した感想や、今後の生活に活かそうと考えたことなどを、文章にまとめてみよう。少なくとも5行以上は書いてみよう。

自由記述