

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、() ℃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 ～ () 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℃で () 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 () という。
- ⑤食品を購入するときは、() 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、() ・ () ・ 死滅させる の 3 つである。

