

食中毒に関する理解度テスト（回答）

※授業内の時間配分に応じて、必要な問単位で部分的に活用いただくことも可能です。
各問答内で文章の変更・削除をされた場合、意味が変わってしまう場合がございます、
ご注意ください。

<手洗い>

問1 手洗い前の手には、目には見えない微生物がたくさん付着している。だから調理の前やトイレの後、調理中に生肉を触った後等は、飲み水として適した流水で手を洗う。

答1 ×

手洗い時は必ずせっけんを使って手を洗いましょう。手に付着した細菌やウイルスは、水で洗うだけでは取り除けません。指の間や爪の中まで、せっけんを使って正しい方法で手を洗いましょう。

<二次汚染に注意>

問2 生のひき肉を取り扱った後の手で調理台に触れてしまったが、直接口に入る食品・食器具ではないので問題ない。

答2 ×

生のひき肉から調理器具や人の手を介して、焼いた後のハンバーグや生野菜サラダに病原微生物がついてしまうことがあります。二次汚染の防止には適切な手洗いと清潔な器具等の使用が大事です。生肉を扱った後は必ずせっけんを使って手を洗いましょう。

<野菜はしっかり洗う>

問3 用意した野菜は新鮮で傷んでいないものを選んでるので、水で洗わずに食べても良い。

答3 ×

食中毒の原因となる微生物（病原微生物）は土壌や水のほか、動物、人などいろいろなところから検出されています。新鮮なもの、傷んでいないものを選んでいても病原微生物が付いているかも知れません。新鮮で傷んでいないものであっても、汚れも含めて、飲み水として適した流水でしっかり洗いましょう。

<ハンバーグのタネづくり・成形>

問4 盛り付け終えた生野菜サラダは、どこかに置いて忘れないように、調理台に置いたままハンバーグの調理をはじめた。

答4 ×

調理中に生のひき肉が、生野菜サラダに飛んでしまったら二次汚染となり、食中毒の原因となってしまうかもしれません。そのまま口に入るものは、冷蔵庫で保管したり、調理台から離れた場所に置いたりしましょう。

問5 レストランで出されるようなものを目指して、大きく厚みのある（4 cm厚くらいの）ハンバーグにタネの形を整えた。

答5 ×

厚くし過ぎると中心部までしっかり加熱することが家庭では難しく、食中毒の原因となる微生物を「やっつける」ことができなくなるおそれがあります。熱の通りやすさを考慮して、家庭では厚さ2 cmくらいまでにして、中央をくぼませましょう。

<しっかり加熱>

問6 厚さ2 cmを目安に成形し中央をくぼませたハンバーグを、フライパンに油をひいて中火で熱し、焼き色が付いたら裏返してふたをして蒸し焼きにした。ふたをしないと中心部の温度が、微生物をやっつける目安温度である75℃以上に達しない。

答6 ○

焼き色が付いたら、裏返してふたをして蒸し焼きにすることが大事です。

問7 ハンバーグがきちんと焼けたか（中心部までしっかり加熱できたか）は、竹串を刺して透明な肉汁が出るかどうかで確認する。

答7 ○

竹串を刺して透明な肉汁が出ることを確認することが大事です。