

# Let's challenge 保健所クイズ ~肉料理ver.~

	問題	答え ( O or X )
1	平成28年から令和2年に静岡県で発生した食中毒において、病因物質別に発生件数が最も多かったのはノロウイルスであり、2番目がカンピロバクターであった。	
2	肉類を原因食品とする食中毒は、病因物質が腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ属菌、ウエルシュ菌等多岐にわたる。	
3	鶏肉を中心部までよく加熱すれば、カンピロバクター食中毒は発生しない。	
4	肉類を冷蔵庫で保管する場合、肉類からのドリップ等により他の食品を汚染しないよう留意が必要である。	
5	牛レバー及び豚食肉を飲食店で提供する場合は、中心部が63℃ 30分以上加熱するか、これと同様以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌しなければならない。(焼肉屋など消費者がよく加熱する場合を除く。)	
6	自家製ローストビーフや自家製ソーセージをインターネット販売する場合は、そうざい製造業の営業許可を取得する必要がある。	
7	肉類を低温調理する場合は、低温調理器の温度表示が63℃ を示してから30分以上経過したことを確認すれば良い。	
8	中心部まで加熱された肉料理を衛生的に真空包装した場合、微生物増殖の可能性はないので、常温で保管しても安全である。	
9	カンピロバクター食中毒の症状は、下痢、腹痛、発熱等の他、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こすこともある。	
10	テイクアウトやデリバリーをする場合、作り置きはせず提供直前に完成させる、消費者に速やかに食べるよう呼びかける等の対策が重要である。	



回答後、裏面で  
答え合わせ!

富士保健所衛生薬務課  
TEL 0545-65-2153  
FAX 0545-65-2288

# こちらは裏面です。まずは表面にチャレンジ！

回答	解説
1	静岡県の近年の食中毒は、ノロウイルス、カンピロバクターの事件数が多い傾向にあります。全国的には、アニサキスによる食中毒が多発しています。
2	家畜の腸管内には、食中毒を引き起こす様々な病原微生物が存在しています。家畜の解体時に、食肉が腸内容物の汚染を受けることが原因とされています。「新鮮＝安全」ではありません。
3 ×	加熱すれば一旦はカンピロバクターが死滅しますが、生肉を処理した調理器具や人の手を介した再汚染により食中毒が発生することがあります。
4	冷蔵庫内では、ドリップが他の食品を汚染しないよう、タッパーやバットを用いる、冷蔵庫のエリア分けをする等の対策が必要です。また、HACCPの項目にもあるように、冷蔵庫の温度記録を付けておくことも重要です。
5	牛レバー、豚肉(内臓肉を含む)は、店で十分な加熱をするか、消費者に十分加熱するよう情報提供しなければなりません。生や加熱不十分な状態で喫食するよう提供することは、食品衛生法違反となります。
6 ×	そうざい製造業ではなく食肉製品製造業の取得が必要になります。食肉製品製造業を取得するには、通常食品衛生責任者ではなく、「食品衛生管理者」が必要です。
7 ×	低温調理器の温度表示ではなく、肉の中心温度が63℃ 30分以上となる必要があります。事前に、中心温度計を使って調理方法を検証しておく必要があります。加熱不足の場合、5問目のように食品衛生法違反となります。
8 ×	肉類には、ウエルシュ菌やボツリヌス菌等、通常の加熱では死滅しない耐熱性芽胞菌が付着していることがあります。これらの菌は、酸素のないところで増殖するので、真空包装品は冷蔵保管する必要があります。
9	その通りです。通常の食中毒症状の1～2週間後に、手足の麻痺が起こるギラン・バレー症候群を続発することがあります。もし食中毒を起こしてしまい、患者が重症化してしまったら・・・恐ろしいですね。
10	食品の中で微生物が増殖しないように注意してください。消費者への呼びかけも重要です。



厚生労働省HP  
食中毒全般の情報  
はこちら



富士保健所  
衛生薬務課  
食品衛生情報は  
こちら