

## 第1章 食品衛生の現状

1	人の健康を維持、増進するための「食」は常にどうあるべきでしょうか。	
答え	・常に安心して安全なものでなくてはならない	P1
2	近年の食中毒は、何件くらい発生していますか。	
答え	1000件前後発生している	P1
3	食中毒の90%以上を占める原因物質は何ですか。 また、具体的にどのようなものがありますか。	
答え	有害微生物。 ・ 食品を汚染する最近 ・ ウイルス ・ 寄生虫	P2

## 第2章 下処理に関する注意点

1	食中毒予防の3原則とは何ですか。	
答え	<ul style="list-style-type: none"><li>• つけない</li><li>• 増やさない</li><li>• やっつける</li></ul>	P3
2	有害微生物を0個から100個程度の少ない量を摂取するだけで感染することを何と言いますか。	
答え	少量感染という	P3
3	有害微生物を調理場に持ち込まないために具体的にどのような行動が不可欠ですか。	
答え	<ul style="list-style-type: none"><li>• 食品取扱者の健康管理</li><li>• 清潔な作業着や履物の着用</li><li>• 手洗いの励行</li></ul>	P3
4	ノロウイルスなどに感染しても症状がないことを何と言いますか。	
答え	不顕性感染という	P3
5	食中毒などの細菌を増やさないために重要なことは何ですか。	
答え	細菌にとって最適な温度や時間を与えないことが重要。	P3
6	有害微生物の多くは何に弱いですか。	
答え	熱に弱い	P4
7	野菜などを殺菌するために使われるのは何ですか。	
答え	次亜塩素酸ナトリウム	P4