

- 性別  男  女      ●お住まいの地域  茨城県内  茨城県外  
●年代  10代以下  20代  30代  40代  50代  60代  70代以上

# 食 品 衛 生 ○ × ク イ ス

## 食肉について

○か×を  
記入

- 1 腸管出血性大腸菌（0157）に感染してから発症するまでの時間は、およそ1時間である。
- 2 新鮮なとり肉ならば、生で食べても食中毒になる危険はない。
- 3 牛レバーでの腸管出血性大腸菌（0157）による食中毒を防ぐ唯一の方法は加熱することである。

## アニサキスについて

- 1 アニサキス症の症状として、みぞおちの激しい痛み、悪心（気持ち悪くなる）、おう吐がある。
- 2 魚介類の中心部を60℃で30秒間加熱することで、アニサキスによる食中毒を予防することができる。
- 3 アニサキスによる食中毒の予防には手洗いが有効である。

😊☆☆☆ご協力ありがとうございました☆☆☆😊