

## 食品衛生フェア クイズ実施結果

実施対象者数：355名

### 【性別】

男性	女性	不明
79名	259名	17名
22%	73%	5%

### 【お住まいの地域】

茨城県内	茨城県外	不明
276名	54名	25名
78%	15%	7%

### 【年代】

10代 以下	20代	30代	40代	50代	60代	70代 以上	不明
23名	19名	47名	72名	40名	88名	54名	12名
7%	6%	13%	20%	11%	25%	15%	3%

### 【クイズ実施結果】

<食肉について>

問1		問2		問3	
(不正解)	×(正解)	(不正解)	×(正解)	(正解)	×(不正解)
115名	240名	28名	327名	305名	50名
32%	68%	8%	92%	86%	14%

<アニサキスについて>

問1		問2		問3	
(正解)	×(不正解)	(不正解)	×(正解)	(不正解)	×(正解)
331名	24名	121名	234名	170名	185名
93%	7%	34%	66%	48%	52%

【正答率60%を下回った問題についての考察】

<アニサキスについて>

問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。

(不正解)      回答数 170

×(正解)      回答数 185

アニサキスによる食中毒の有効な予防方法は中心部の温度が70℃以上または60℃で1分加熱,もしくは-20℃以下で24時間以上冷凍することが必要である。アニサキスによる食中毒の正しい予防方法を住民に周知する必要があると感じた。

【まとめ】

アニサキスによる食中毒への正しい予防方法について,県民に周知する必要がある。また,腸管出血性大腸菌(O157)の潜伏期間について,正答率の低い問題があったため,そちらについても周知する必要がある。