

新潟県



食の安全クイズ

安心



第7弾：家庭で実践！食中毒予防



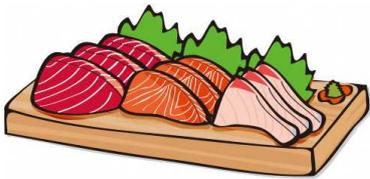
どちらが衛生的？

選択肢をつなげて読み上げてね

選択肢

な

先に、刺身



問1 (買い物)

お刺身と野菜、どちらを先に買った方がよい？

選択肢

に

先に、野菜

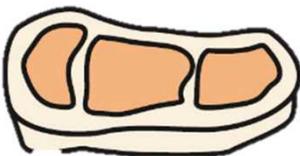


ヒント) 要冷蔵品は長時間持ち運ばない方がいいよね！

選択肢

あ

先に、肉



問2 (下ごしらえ)

お肉とサラダ用の野菜、どちらを先に切った方がよい？

選択肢

い

先に、サラダ用野菜



ヒント) 肉にはいろいろな細菌が付いていることも…。それを先に切っちゃうと…。



選択肢

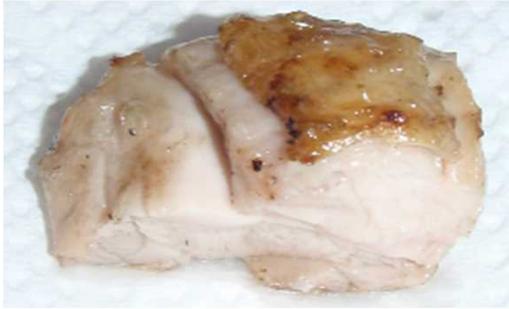
が

問3(加熱)
肉料理はどれくらい
加熱すればよい？

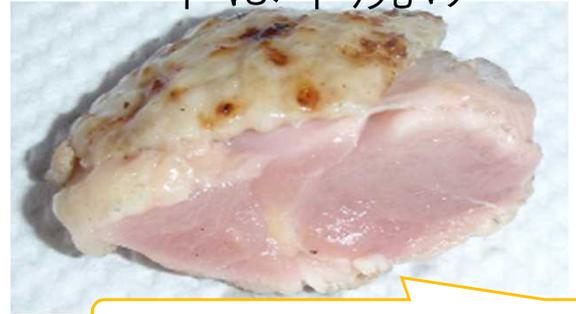
選択肢

ぎ

中心部まで
しっかりと！



表面だけカリッと！
中は半焼け



ヒント)…菌が残ってる？

選択肢

た

問4(保管)
残った料理を保管するなら
どちらがよい？

選択肢

ち

冷蔵庫に
入れて保存



常温のまま
キッチンに放置



ヒント)…菌が増えて
しまう？

2日目のカレー大好き！

食の安全・安心について知りたい方は

「**に** **い** **が** **た** **食の安全インフォ**
メーション」にアクセスを

