

確認テスト

所属 _____

氏名 _____

【食中毒】

1) ①～③の () に合う記号を選んで下さい。

＜細菌性食中毒とは＞

- ・ (①) に多く発生し、食中毒全体の (②) %を占める
- ・ (③) (④) (⑤) の3種類に分けられる

＜ウィルス性食中毒とは＞

- ・ (⑥) にかけて集中的に発生し、食中毒全体の (⑦) %を占める
- ・ そのほとんどが (⑧) が原因

ア) 4～6月 イ) 6～8月 ウ) 8～10月 エ) 10～4月

オ) 10 カ) 30～40 キ) 60 ク) 80

ケ) 接触型 コ) 感染型 サ) 生体内毒素型 シ) 飛沫型 ス) 毒素型

セ) ノロウィルス ソ) インフルエンザウィルス

2) ①～③の () に合う記号を選んで下さい。

＜食中毒予防の3原則と具体策＞

菌をつけない (①)

菌を増やさない … (②)

菌をやっつける … (③)

ア) 加熱調理 イ) 手洗いの励行 ウ) 10℃以下で保存

3) 食中毒を発見するポイントとして、どのようなことが考えられるでしょうか？

()

確認テスト 解答・解説

1) 解答 ①イ ②カ ③～⑤コ・サ・ス ⑥エ ⑦キ ⑧セ

<解説> 【細菌性食中毒】

- ・細菌を原因とする食中毒で、夏季（6月～8月）に多く発生し、食中毒全体の30%～40%を占める
- ・感染型、毒素型、生体内毒素型の3種類に分けられる

<感染型>

食品内で増殖した細菌（カンピロバクター、サルモネラ、腸炎ビブリオなど）により発症

<毒素型>

細菌（黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌など）が食品内で生産した毒により発症

<生体内毒素型>

摂取した細菌（腸管出血性大腸菌、ウェルシュ菌など）が腸管内で毒を生産し発症

【ウイルス性食中毒】

- ・ウイルスが付着した食品や、感染者の手指、嘔吐物、便などが原因で発症
- ・10月～4月にかけて集中的に発生し、食中毒全体の60%を占める
- ・ほとんどはノロウイルスが原因。ノロウイルスは感染力が強く、少量摂取しただけで発症するため注意が必要

2) 解答 ①イ ②ウ ③イア

<解説> ①つけない

「1ケア1手洗い」を徹底し、調理器具や食器を衛生的に管理すること

②増やさない

食べ物に付着した菌を増やさないため10℃以下の低温で保存し、できるだけ早めに食べる

③やっつける

十分な加熱調理で、細菌やウイルスをしっかりと死滅させること

3) 解答 例) 発熱、吐き気、嘔吐、下痢、血便、食欲不振など

<解説> 症状の有無にかかわらず、いつもより元気がない、表情が乏しい、挨拶しても返してくれないなど、「普段の様子と違う」と感じたら、自己判断せず、看護師に報告しましょう。感染予防とともに、症状の重症化を防ぐためにも、早期発見、早期対応が重要です