

平成23年度
千葉県食の安全・安心リスクコミュニケーションⅡ

WHOの提唱する
「食品をより安全にするための5つの鍵」から
食の安全ナビ検定クイズ
(作成:NPO法人食品保健情報交流協議会)

2011. 10. 27

千葉調理師専門学校

WHOの提唱する 「食品をより安全にするための5つの鍵」

- 1、清潔に保つ
- 2、生の食品と加熱済み食品とを分ける
- 3、よく加熱する
- 4、安全な温度に保つ
- 5、安全な水と原材料を使う

* 主に調理に対するものですが、安全管理の基本を理解するために、次のクイズに挑戦してください。

例題、 WHOは食品の安全等に関わる国際機関ですが、その正式な名称はどれか

- 1、 国連食糧・農業機関
- 2、 世界保健機関
- 3、 国連食品・医薬品局

例題の答 2、世界保健機関

<参考>

1、 国連食糧・農業機関 (FAO)

WHOと連携し、コーデックス委員会を設置

3、 ~~国連~~食品・医薬品局

⇒ 米国食品・医薬品局 (FDA)

WHOとは、その仕事は

WHOは、保健衛生の分野における問題に対し
広範な政策的支援や技術協力の実施、必要な
援助等を行っている。また、伝染病や風土病の
撲滅、国際保健に関する条約、協定、規則の
提案、勧告、研究促進等も行っており、ほかに
食品、生物製剤、医薬品等に関する国際基準
も策定している。

目的：「すべての人々が可能な最高の健康
水準に到達すること」(憲章第1条)

問1、「清潔に保つ」のはなぜか。
正しいものを選びなさい。

- 1、清潔にすることにより、作業環境が良くなり、作業手順の省略ができる。
- 2、清潔にすることにより、手、調理器具などについている微生物が食中毒を起こす可能性を少なくする。
- 3、清潔にすれば、工程における2次汚染の可能性を少なくし、ゾーニングなどをしなくとも安全だ。

問1の正解:2、清潔にすることにより、手、調理器具などについている微生物が食中毒を起こす可能性を少なくする。

<参考:5S・一般衛生管理>

- 1、食品を取り扱う前だけでなく調理中も頻繁に手を洗いましょう。
- 2、トイレに行った後には必ず手を洗いましょう。
- 3、調理器具や食品と接する面は洗浄、消毒しましょう。
- 4、調理場や食材をねずみ、昆虫、他の動物の害から守りましょう。

問2、「生の食品と加熱済み食品とを分ける」のはなぜか。最も正しいものを選びなさい。

- 1、生の食肉や魚介類は加熱済み食品と一緒に保存すると、生臭くなるから。
- 2、加熱済み食品は高温であるため、生の食品と同時に保存すると、生の食品や冷蔵庫の温度が上がってしまうから。
- 3、生の食品に危険な微生物が含まれている可能性があり、保存中に加熱済み食品など他の食品へ移行する可能性があるから。

問2、の正解:3、生の食品に危険な微生物が含まれている可能性があり、保存中に加熱済み食品など他の食品へ移行する可能性があるから。

<参考:一般衛生管理>

- 1、生の肉類及び魚介類を他の食材と分けて取り扱いましょう。
- 2、生の食品を取り扱う包丁やまな板などの調理器具は、加熱済み食品に使用する調理器具と分けて使用しましょう。
- 3、生の食品と加熱済み食品は別の容器で保存しましょう。

問3、「よく加熱する」のはなぜか。 最も正しいものはどれか

- 1、再加熱する食品はすでに加熱してあるので、食べごろまで温めればよい。
- 2、鶏肉などは、サルモネラ、カンピロバクターに汚染されている可能性のある食品については、十分加熱し、他の食品は特に問題はない。
- 3、適切な加熱により、ほとんどの危険な微生物を死滅させるか、減少させることができる。

問3、の正解：3、適切な加熱により、ほとんどの危険な微生物を死滅させるか、減少させることができる。

<参考：HACCP>

- 1、食品、特に肉類、卵及び魚介類はよく加熱しましょう。
- 2、スープやシチューのような食品は70℃以上にするため沸騰するまで加熱しましょう。肉類に関しては肉汁が透明で、ピンクでないことを確認しましょう。温度計を使用するのが理想的です。
- 3、調理済みの食品はよく再加熱しましょう。

問4、「安全な温度に保つ」のはなぜか。
最も正しいものはどれか。

- 1、食品を汚染する微生物の増殖し易い温度があるので、これを止めたり、遅らせる温度帯で食品を保管する。
- 2、微生物の生育は低温にすることにより、完全に抑えられるので、冷蔵又は冷凍にする。
- 3、冷凍食品を短時間で解凍するためには、室温で行うことが状態を見られることから、効果的である。

問4、の正解：1、食品を汚染する微生物の増殖し易い温度があるので、これを止めたり、遅らせる温度帯で食品を保管する。

<参考：一般衛生管理>

- 1、調理済み食品を室温に2時間以上放置しないようにしましょう。
- 2、調理済み食品及び生鮮食品を保存するときは素早く冷却しましょう。(理想的には5°C以下)。
- 3、食べるまで熱い状態を保ちましょう。(60°C以上)
- 4、冷蔵庫内でも食品を長期保存しないようにしましょう
- 5、冷凍された食品を室温で解凍しないようにしましょう

問5、「安全な水と原材料を使う」のはなぜか。
最も正しいものはどれか。

- 1、日本では、水や氷は安全であり、微生物や化学物質が入ることはない。
- 2、水を含め原材料には、微生物や化学物質に汚染されている可能性がある。
- 3、傷んだ原材料は危険だが、最終的に殺菌工程を経るので、重大視することではない。

問5、の正解：2、水を含め原材料には、微生物や化学物質に汚染されている可能性がある。

<参考：使用水・原材料の衛生>

- 1、安全な水を使用しましょう。
- 2、新鮮で良質な食品を選別しましょう。
- 3、安全性が確保された、殺菌乳のような食品を選びましょう。
- 4、果物や野菜を、特に生で食べる場合には、よく洗いましょう。
- 5、消費期限を過ぎた食品を使用しないようにしましょう。

参考

家庭でできる食中毒予防のための6つのポイント

Point1 : 食品の購入

Point2 : 家庭での保存

Point3 : 下準備

Point4 : 調理

Point5 : 食事

Point6 : 残った食品

食中毒予防の3原則:食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」ことである。

家庭でも食品事業でも
食中毒予防の3原則を
効果的にするためには
菌を調理施設に
持ち込まないこと