

もんだい1

△ ヒント

もんだい

細菌による食中毒の予防の三原則とは、「食中毒菌を「付けない・増やさない・やっつける」事ですが、次のうち正しいのはどれでしょう？

- A.付けない:食品に菌が付かないように紙袋に入れる
- B.増やさない:菌の栄養や温度や水分などを与えない事
- C.やっつける:菌が死んでしまうように包丁でよく切る

A

B

C

次の
問題へ →

チャレンジしたいクイズのタイトルをクリックしてください。首尾よく回答できた方には合格証が発行されます！

ご質問や実施後の感想を下記にメールでお知らせください。
こういうテーマもほしいというご提案も歓迎です。楽しいクイズを広げていきましょう！
8.shokkaky@ccfhs.or.jp
クイズ作成責任者 食品保健科学情報交流協議会 関澤 純

- [輸入食品の安全 編](#)
- [無農薬・有機栽培 編](#)
- [食品廃棄 編](#)
- [食品中の発ガン物質 編](#)
- [健康食品 編](#)
- [カンピロバクター食中毒 編](#)
- [ノロウイルスによる食中毒](#)
- [家庭でできる食中毒6つのポイント](#)
- [妊婦さんと魚中の水銀](#)
- [表示とはどんなもの](#)
- [表示を読もう](#)
- [身の周りの放射線 ヒント](#)
- [放射能を持つものの性質 ヒント](#)
- [原発事故と健康影響 ヒント](#)
- [浅漬けによる腸管出血性大腸菌食中毒 きっかけ](#)
- [HACCPとは **NEW**](#)