

福岡市特定給食施設研修会  
「給食施設における衛生管理」

問題 1

食中毒菌は色，においで判断できる？

- ・色で判断（ できる ・ できない ）。
- ・においで判断（ できる ・ できない ）。

問題 2

2017年，全国の食中毒による死者数は？

- ① 3人
- ② 30人
- ③ 約300人

問題 3

2017年，全国で一番発生件数が多い食中毒の原因は？

- ① カンピロバクター
- ② アニサキス（寄生虫）
- ③ ノロウイルス

問題 4

カンピロバクター食中毒について，新鮮な鶏肉なら生で食べても大丈夫？

（ はい ・ いいえ ）

問題 5

ノロウイルスについて，アルコール消毒が有効である？

（ はい ・ いいえ ）

問題 6

塩素濃度約5%の漂白剤を10mL を使って1000ppmの消毒液を作ります。およそ何mLの水が必要ですか？