

# 食中毒クイズの答え

全問正解できましたか？

広島県のHPでは、食中毒の発生状況や食中毒予防について情報を掲載しています。

## 第1問

答え ○

サバやアジには「**アニサキス**」という寄生虫が潜んでいることがあります。白色の太い糸状の形をしており、お刺身と一緒に食べてしまうと、激しいみぞおちの痛み、吐き気、嘔吐が起こることも…  
魚は新鮮なものを選び、内臓を生で食べないようにしましょう。

**※アニサキスはワサビや酢漬けでは死にません**

## 第2問

答え ○

**スイセンをニラと間違える食中毒は毎年のように起きています。**  
家庭菜園の近くにはスイセンを植えないように気を付けましょう。



スイセン



にら

## 第3問

答え

**①ノロウイルスによる食中毒は、特に夏場に発生しやすい**

ノロウイルス食中毒は1年中発生しますが、冬場に多いです。症状が治まっても、しばらくは便にウイルスが出てくるので、トイレ後の手洗いがとても重要です。