

実力編
よくでるポイント講座
生活支援技術①

#12

第33回 問題53

食中毒の予防に関する次の記述のうち、最も適切なものを1つ選びなさい。

- 1 鮮魚や精肉は、買物の最初に購入する。
- 2 冷蔵庫の食品は、隙間なく詰める。
- 3 作って保存しておく食品は、
広く浅い容器に入れてすばやく冷ます。
- 4 再加熱するときは、中心部温度が 60°C で1分間行う。
- 5 使い終わった器具は、微温湯をかけて消毒する。

Answer

病因物質別 患者発生状況 (令和2年)

