

(別紙2)

鳥取県テレビスポット(15秒) 草案原稿

■テーマ 夏の食中毒にご注意を

■広報内容(伝えたいポイント)

夏場に増加する食中毒に関する注意喚起と予防方法を伝えるもの。

■広報にあたっての参考情報

- ・食中毒とは、有害な物質に汚染された食品を食べることで起きる健康被害のこと。多くの場合、嘔吐、腹痛、下痢、発熱など急性胃腸炎症状を起こす。
- ・高温多湿の夏場は、食中毒の原因となる菌が増殖しやすい環境となる。
- ・食中毒予防の3原則(細菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」)を守ることが大切。
  - ①つけない
    - ★食材に触れるときは、まず石鹸で十分に手を洗い野菜や魚など水で洗える食材も丁寧に洗う。
    - ★まな板や包丁は、肉・魚用とそのまま食べる野菜用とに分けるなど、区別して使う。
  - ②増やさない
    - ★温かいものは温かいうちに、冷たいものは冷たいうちに食べる。
    - ★冷蔵庫の中に温かいものを入れたり、ものを詰めすぎたりしない。
  - ③やっつける
    - ★食品の中心温度が75℃以上、1分間以上になるように加熱する。
    - ★調理済みの食品を再加熱するときは、温めるのではなく、十分な加熱が必要。

■BGM あり なし

■放送希望日 6月1日～6月10日(10日間)

■放送回数 24回×3局(NKT、BSS、TSK)

■その他(参考HPなど)

- ・食中毒(鳥取県ホームページ) <https://www.pref.tottori.lg.jp/43264.htm>