



ウィークリー赤れんが 2010
第92回 「知って防ごう！食中毒」

■放送

主音声コメント	映像	副音声コメント
<p>ホーター：食中毒をふせぐために、気をつけていることは何ですか？</p>		<p>ホーター：町の人にお聞きしました。食中毒をふせぐために、気をつけていることは何ですか？</p>
<p>女性1：お肉とか、よく焼くようにしています。 女性2：きちんと手を洗うようにしています。</p>		<p>女性1：お肉とか、よく焼くようにしています。 女性2：きちんと手を洗うようにしています。</p>
<p>ホーター：なるほど、みなさん、いろいろ工夫しているようですが、実は、つい見落としがちな危険ポイントが、まだあるんです。 ウィークリー赤れんが。今回は食中毒予防のためになる情報、お届けします！</p>		<p>ホーター：なるほど、みなさん、いろいろ工夫しているようですが、実は、つい見落としがちな危険ポイントが、まだあるんです。 ウィークリー赤れんが。今回は食中毒予防のためになる情報、お届けします！</p>
<p>(♪ウィークリー赤れんが) 副音声は解説放送</p>		<p>(♪ウィークリー赤れんが) 副音声は解説放送</p>
<p>■MC: 林 美香子 MC：食中毒の発生が多い夏、その主な原因は、鳥、牛、豚などの食肉に付着するカンピロバクターや、O157、サルモネラなどの細菌です。道内でも、昨年、7月に入って以降、カンピロバクターによる食中毒が続けて発生しています。でも、ちょっとした心がけで防げるんです。</p>		<p>■MC: 林 美香子 MC：こんにちは林美香子です。食中毒の発生が多い夏、その主な原因は、鳥、牛、豚などの食肉に付着するカンピロバクターや、O157、サルモネラなどの細菌です。道内でも、昨年、7月に入って以降、カンピロバクターによる食中毒が続けて発生しています。でも、ちょっとした心がけで防げるんです。</p>
<p>みんなで：ストップ！食中毒</p>		<p>みんなで：ストップ！食中毒</p>
<p>ホーター：食中毒を予防するには、常に清潔にすることが大切です。 ：細菌をつけない！</p>		<p>ホーター：食中毒を予防するには、常に清潔にすることが大切です。 細菌をつけない！</p>
<p>ホーター：調理の前に、手を洗うことはもちろん、こんなどころも、要注意です。 映像スタート！</p>		<p>ホーター：調理の前に、手を洗うことはもちろん、こんなどころも、要注意です。 映像スタート！</p>
<p>ホーター：いま、お肉をきっていますね。それを、ボールにに入れて、その間にキャベツを千切りに、はい、ここで、ストップ！みなさん、わかりましたか？危険ポイント！生の肉や魚などについての細菌は、調理をしている段階で、まな板にも付着します。そのまな板を洗わずに使うと、そうす！別な食材についてしまうんです。まな板、包丁、さい箸など、肉や魚の調理に使った器具は、必ず洗ってから使しましょう。</p>		<p>ホーター：いま、お肉をきっていますね。それを、ボールにに入れて、その間にキャベツを千切りに、はい、ここで、ストップ！みなさん、わかりましたか？危険ポイント！生の肉や魚などについての細菌は、調理をしている段階で、まな板にも付着します。そのまな板を洗わずに使うと、そうす！別な食材についてしまうんです。まな板、包丁、さい箸など、肉や魚の調理に使った器具は、必ず洗ってから使しましょう。</p>
<p>ワイドン：細菌をやっつけろ！</p>		<p>細菌をやっつけろ！</p>
<p>ホーター：はい、そうなんです。食中毒を起こす細菌の多くは、熱に弱いので、焼く、炒める、煮るなど、十分に加熱すれば、安全です。ところが、</p>		<p>ホーター：はい、そうなんです。食中毒を起こす細菌の多くは、熱に弱いので、焼く、炒める、煮るなど、十分に加熱すれば、安全です。ところが、</p>
<p>ホーター：(食事中) おいしー、さ、食べよっと！お、ちょうど中もうっすら赤身がのこって、いい具合！</p>		<p>ホーター：(食事中) おいしー、さ、食べよっと！お、ちょうど中もうっすら赤身がのこって、いい具合！</p>
<p>ホーター：はい、ここが、危険ポイント。通常お肉には、表面にだけ細菌がついているのですが、ひき肉などの加工された食肉では、中の方まで細菌が付着している場合があります。特に成形加工などの処理を行ったお肉には、「中まで加熱してください」とパックに表示されていますので必ず中まで火を通してください。</p>		<p>ホーター：はい、ここが、危険ポイント。通常お肉には、表面にだけ細菌がついているのですが、ひき肉などの加工された食肉では、中の方まで細菌が付着している場合があります。特に成形加工などの処理を行ったお肉には、「中まで加熱してください」とパックに表示されていますので必ず中まで火を通してください。</p>
<p>冷蔵庫：細菌を増やさない！</p>		<p>細菌を増やさない！</p>
<p>ホーター：食品を買ってきたら、すぐに冷蔵庫に入れて保存してください。また、すぐに食べないものなどは、小分けにして保存すると、すばやく冷やすことができますよ。</p>		<p>ホーター：食品を買ってきたら、すぐに冷蔵庫に入れて保存してください。また、すぐに食べないものなどは、小分けにして保存すると、すばやく冷やすことができますよ。</p>
<p>■MC: 林 美香子 MC：暑さがゆるんでも食中毒はあなどれません。食中毒の予防の3原則、細菌を「つけない」「ふやさない」「やっつけろ」を決して、忘れないでください。食中毒の細菌は、</p>		<p>■MC: 林 美香子 MC：暑さがゆるんでも食中毒はあなどれません。食中毒の予防の3原則、細菌を「つけない」「ふやさない」「やっつけろ」を決して、忘れないでください。食中毒の細菌は、いつも、あなたの近くにいます。日ごろから、危険ポイントに気をつけて！「ストップ！食中毒」</p>
<p>細菌の声：「ウヒヒヒヒ！」 MC：いつも、あなたの近くにいます。日ごろから、危険ポイントに気をつけて！「ストップ！食中毒」</p>		