

B. 安全・衛生関係

番号	題名		ジャンル	対象						本数	収録時間		
				小学生			中学校	高校	給食関係			一般	
				低	中	高							
あ	—	—	安全安心な食を考えるシリーズⅠ～Ⅴ巻	安									
	01		Ⅰ)大丈夫?あなたの食卓「輸入食品を追跡する」	安						○	1	27	
	02		Ⅱ)ここで見分ける食品表示「不安な食品の点検法」	安						○	1	20	
	03		Ⅲ)安全安心な食卓づくり「地産地消の共生へ」	安						○	1	20	
	04		Ⅳ)安全な食を引き継ぐ食育とは「地域に根ざした食育へ」	安						○	1	25	
	05		Ⅴ)食と農の距離を縮めるために「トレーサビリティって何?」	安						○	1	25	
	06	1~3	安全でより豊かな学校給食のために ～生きた教材をつくる調理場～ H16	衛						○	3	20	
	06	4	安全でより豊かな学校給食のために ～生きた教材をつくる調理場～ H16	衛	DVD					○	1	20	
	07	1~2	安全な牛肉を届けるために BSE安全対策について	安						○	○	2	14
	08		安全への第1ステップ 学校給食用食材の検収 H9	衛						○	1	18	
	09		安全への第1ステップ 学校給食用食材の検収 H9	衛	DVD					○	1	18	
	10		汚染を広げない! 衛生管理は二次汚染から H10	衛						○	1	17	
	11		汚染を広げない! 衛生管理は二次汚染から H10	衛	DVD					○	1	17	
	12	1~3	〇-157予防のために 衛生管理のチェックポイント H8	衛						○	3	20	
	13		〇-157予防のために 衛生管理のチェックポイント H8	衛	DVD					○	3	20	
	14		〇-157を防ぐ調理法	衛						○	1	18	
か	01	1~2	家庭での食中毒を防ぐ調理法	衛						○	2	19	
	02		感染症とその予防	衛						○	○	1	20
	03		基本に帰る 子供達のために H6	衛						○	2	22	
	04		こうしておこった食中毒	衛						○	1	19	
	05	1~2	こうしておこった食中毒 パートⅡ	衛						○	2	19	
	—	—	合理重点衛生「基礎編」1巻～5巻	衛									
	06	1	①食中毒はどのようにして起こるのか	衛						○	1	19	
	06	2	①食中毒はどのようにして起こるのか	衛	DVD					○	1	19	
	07	1	②調理作業中での衛生	衛						○	1	14	
	07	2	②調理作業中での衛生	衛	DVD					○	1	14	
	08	1	③衛生に必要な環境づくり	衛						○	1	13	
	08	2	③衛生に必要な環境づくり	衛	DVD					○	1	13	
	09	1	④有効な消毒方法	衛						○	1	12	
	09	2	④有効な消毒方法	衛	DVD					○	1	12	
	10	1	⑤あなた自身の衛生	衛						○	1	13	
	10	2	⑤あなた自身の衛生	衛	DVD					○	1	13	
	11	1~3	ここがポイント! 調理過程と食中毒菌 H3	衛						○	3	27	
	12		ここがポイント! 調理過程と食中毒菌 H3	衛	DVD					○	3	27	
	13	1~2	これで安心・学校給食 簡易検査法による安全衛生管理 H7	衛						○	2	18	
	14		これで安心・学校給食 簡易検査法による安全衛生管理 H7	衛	DVD					○	2	18	
	15		これで納得!! HACCPシステム導入のための7原則	衛	DVD					○	○	1	31
さ	01		常温放置を追放する 温度管理で食中毒防止 H12	衛						○	1	20	
	02		常温放置を追放する 温度管理で食中毒防止 H12	衛	DVD					○	1	20	
	03	1~2	食中毒を根絶する 衛生管理の基本は守られていますか? H13	衛						○	2	20	
	04		食中毒を根絶する 衛生管理の基本は守られていますか? H13	衛	DVD					○	2	20	
	05	1~2	ショック! 検査結果 食品の特性と検査結果 H5	衛						○	2	24	
	05	3	ショック! 検査結果 食品の特性と検査結果 H5	衛	DVD					○	2	24	
	06		食品衛生の「プロ・ビデオシリーズ」食品衛生の基礎	衛	DVD					○	1	24	
	07		しっかり実践! 食中毒予防の3原則	衛	DVD					○	1	36	
た	01	1~2	大量調理のおとし穴を探る	衛						○	2	25	

た	02		だるま食堂奮戦記！！施設の清潔保持と廃棄物処理のために	衛								○		1	20
	03	1~3	調理室の1日 調理従事者の衛生管理とその基本 H2	衛								○		3	30
	04	1~3	ドライ運用のカギは人 食の安全を守るプロたち	衛								○	○	3	27
	05		ドライ運用のカギは人 食の安全を守るプロたち	衛	DVD							○	○	3	27
な	01	1~2	ノロウイルス食中毒への対策 H15	衛										2	22
	01	3	ノロウイルス食中毒への対策 H15	衛	DVD									1	22
は	02		(改訂)ノロウイルスの食中毒と感染症	衛	DVD							○		1	28
	01		早わかりHACCP	衛								○		1	40
	02		僕らは細菌探検隊	衛				○						1	17
ま	01	1~2	まさかの2次汚染 調理室の衛生管理 H4	衛								○		2	20
	02		まさかの2次汚染 調理室の衛生管理 H4	衛	DVD							○		2	20
	03		水を制御する ドライシステム化への挑戦 H11	衛								○		1	21
	04		水を制御する ドライシステム化への挑戦 H11	衛	DVD							○		1	21
や	01		よくわかる食中毒予防シリーズ O-157生態と対策	衛								○	○	3	21