

# 貸出食品衛生関係DVD一覧

## ① バイキン忍者をやっつけろ!!

内 容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・感染症や食中毒の原因となる各種微生物や細菌・ウイルスを「バイキン忍者」に見立て、正しく手洗いすることで「バイキン忍者を退治する」というストーリー仕立てのアニメです。</li> <li>・「バイキン忍者をやっつけろ!!」の手洗いソングに合わせて効果的な手洗いを覚えることができます。</li> <li>・正しい手洗いの指導のポイントを解説</li> </ul>
視聴時間	7分
対 象	児童



## ② 最新 今日から実践！食中毒予防 (家庭科教材)

内 容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒の現状 (原因別食中毒患者数、発生割合など)</li> <li>・いろいろな食中毒 (代表的な食中毒の原因菌・ウイルスと病状を知る)</li> <li>・守ろう予防の3原則！ ①つけない……食中毒の二次感染予防の原則を知る ②増やさない…食中毒菌の増殖を防ぐ方法を知る ③死滅させる…加熱による食中毒予防方法を知る</li> </ul>
視聴時間	24分
対 象	生徒



## ③ もう一度、見直そう！ 清掃・洗浄・殺菌の大切さ

内 容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・搬入物の管理・保管のルール</li> <li>・清掃・洗浄・殺菌の方法</li> <li>・食品衛生の7S (整理、整頓、清掃、洗浄、殺菌、清潔、習慣を日常の業務の中で継続して行う)</li> </ul>
視聴時間	19分
対 象	調理従事者　　食品取扱業者



## ④ ノロウイルス食中毒への対策

内 容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ノロウイルス感染による症状および感染経路</li> <li>・学校で発生したノロウイルス感染の事例 (発生の経過をたどり、その後の対策を紹介)</li> <li>・嘔吐物処理の正しい処理方法</li> <li>・学校給食調理場の感染予防対策 (給食従事者の健康管理、手洗いの励行、確実な加熱調理などの基本)</li> </ul>
視聴時間	20分
対 象	調理従事者　　保護者



(VHSからDVDにダビング)

⑤ ノロウイルスの食中毒と感染症	
内 容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ノロウイルスの食中毒と感染症とは</li> <li>・ノロウイルスの集団食中毒事例           <ul style="list-style-type: none"> <li>①人の手から食品に付着した場合</li> <li>②食材に付着している場合</li> <li>③汚染された飲料水による食中毒</li> <li>④人から人への感染</li> </ul> </li> <li>・ノロウイルス食中毒防止のために (正しい手洗い方法や嘔吐物処理方法)</li> </ul>
視聴時間	28分
対 象	調理従事者 保護者



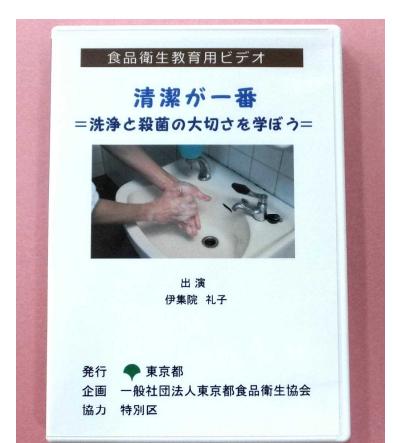
⑥ ノロウイルス食中毒予防 その盲点は? =トイレに潜むノロウイルス=	
内 容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・和式や洋式トイレでの下痢便の汚染状況</li> <li>・トイレからノロウイルスが検出された食中毒事例</li> <li>・トイレの後の手洗いが重要</li> <li>・洗浄便座は大丈夫?</li> <li>・食中毒を起こさないためには (食中毒予防の3原則を徹底し、トイレの衛生チェック、手洗いの励行)</li> </ul>
視聴時間	22分
対 象	調理従事者



⑦ 正しい知識で予防! 衛生管理 ノロウイルスの基礎知識	
内 容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ノロウイルスの特徴及び感染症状</li> <li>・ノロウイルスの感染経路 (食中毒と感染症の違い)</li> <li>・予防対策のポイント           <ul style="list-style-type: none"> <li>①正しい手洗い方法</li> <li>②食品の加熱は中心温度85°C1分以上で</li> <li>③嘔吐物処理の方法</li> <li>④施設・設備の洗浄及び消毒について</li> </ul> </li> </ul>
視聴時間	19分
対 象	調理従事者



⑧ 清潔が一番 =洗浄と殺菌の大切さを学ぼう=	
内 容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・正しい手洗いの方法</li> <li>・シンクの清潔</li> <li>・洗浄・消毒に使われる薬剤の正しい使用方法</li> <li>・調理器具(まな板、包丁、ミキサー)の衛生</li> <li>・冷凍・冷蔵庫の整理、整頓および温度管理</li> <li>・トイレの清掃 (和式トイレでの下痢便の飛沫状況を知り、トイレの清掃は念入りに)</li> </ul>
視聴時間	18分
対 象	調理従事者



## ⑨ 食品衛生の基礎

内 容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品取扱者の個人衛生 (食品取扱者の健康管理、正しい手洗いの方法を)</li> <li>・食品の取扱い きちんとできていますか? (納品・保管時の食材のチェックポイント)</li> <li>・調理作業の衛生 守られていますか? (食中毒予防の3原則のポイント)</li> <li>・怠っていませんか?器具や容器の洗浄 (まな板、包丁、ふきんの洗浄・消毒方法及び器具や容器の保管について)</li> </ul>
視聴時間	24分
対 象	調理従事者



## ⑩ あなたが守る食品衛生 手洗い編

内 容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗いの重要性について</li> <li>・手荒れと黄色ブドウ球菌</li> <li>・ノロウイルスとトイレの関係</li> <li>・ノロウイルス食中毒事例</li> <li>・手洗いのタイミング</li> <li>・正しい手洗いの方法と洗い残しの多い部分</li> </ul>
視聴時間	12分
対 象	調理従事者 保護者 食品取扱業者



## ⑪ あなたが守る食品衛生 衛生管理入門編

内 容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・なぜ、衛生管理は必要な?</li> <li>・職場における衛生管理の心構え</li> <li>・従業員の衛生管理 (従業員の身だしなみと注意事項)</li> <li>・手洗いの重要性について</li> <li>・正しい手洗いの方法</li> </ul>
視聴時間	30分
対 象	調理従事者 食品取扱業者



## ⑫ あなたが守る食品衛生 食中毒とその予防編

内 容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒とは?</li> <li>・主な食中毒菌による推移(事件数)</li> <li>・細菌の食中毒予防3原則</li> <li>・腸炎ビブリオによる食中毒事例</li> <li>・ノロウイルスについて           <ul style="list-style-type: none"> <li>ノロウイルスの症状と感染経路</li> <li>食中毒事例と感染症事例</li> <li>ノロウイルス予防策</li> </ul> </li> </ul>
視聴時間	24分
対 象	調理従事者



### ※ 借用時の留意事項

給食センターの受配校が、学校給食会からセンターへの物資配送便を利用して検査機器を借用される場合は、経由先の給食センターへの連絡と物資配送日の確認をしていただいた後、借用書を提出されますようお願いいたします。