

食品衛生関係 DVD 一覧

① 食品衛生の3原則		
内容	1、食品衛生の3原則 基本 2、体に菌はいっぱいあるの？ 3、なぜ手洗いに時間をかけるの？ 4、なぜ食材を一定以上の高さに置くの？ 5、洗浄した調理器具の消毒はなぜ必要？ 6、冷蔵しないと菌はどれくらい増える？ 7、冷蔵庫では菌は増えない？ 8、なぜ冷蔵庫で解凍するの？ 9、加熱すれば絶対に大丈夫？ 10、マニュアルは絶対ではない？	
視聴時間	34分	
対象	調理従事者	

② 防ごう!! 腸管出血性大腸菌 O-157 食中毒		
内容	<ul style="list-style-type: none"> 腸管出血性大腸菌 O-157 とは 腸管出血性大腸菌食中毒発生状況（平成15～24） 食中毒の症状 原因食品 感染経路 食中毒例①牛肉の生食による事例 ②結着加工処理肉の加熱不足による事例 食中毒予防の3原則を実施しよう 	
視聴時間	20分	
対象	調理従事者 食品取扱業者 保護者	

③ バイキン忍者をやっつけろ!!		
内容	<ul style="list-style-type: none"> 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、正しく手洗いをすることで「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。 「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。 正しい手洗い指導のポイントを解説 	
視聴時間	7分	
対象	児童	

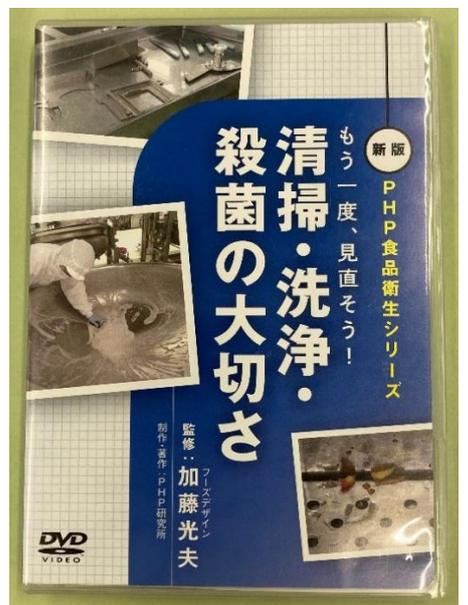
④ 今日から実践！食中毒予防

内 容	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒の現状 （原因別食中毒患者数、発生割合など） ・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） ・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
視聴時間	24分
対 象	生徒



⑤ 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"> ・搬入物の管理・保管のルール ・清掃・洗浄・殺菌の方法 ・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）
視聴時間	19分
対 象	調理従事者 食品取扱業者



⑥ ノロウイルスの食中毒と感染症

内 容	<ul style="list-style-type: none"> ・ノロウイルスの食中毒と感染症とは ・ノロウイルスの集団食中毒事例 ①人の手から食品に付着した場合 ②食材に付着している場合 ③汚染された飲料水による食中毒 ④人から人への感染 ・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）
視聴時間	28分
対 象	調理従事者 保護者



⑦ 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"> ・和式や洋式トイレでの下痢便の感染状況 ・トイレからノロウイルスが検出された食中毒事例 ・トイレの後の手洗いが重要 ・洗浄便座は大丈夫？ ・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)
視聴時間	22分
対 象	調理従事者



⑧ 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"> ・ノロウイルスの特徴及び感染症状 ・ノロウイルスの感染経路（食中毒と感染症の違い） ・予防対策のポイント <ol style="list-style-type: none"> ①正しい手洗い方法 ②食品の加熱は中心温度85℃1分以上 ③嘔吐物処理の方法 ④施設・設備の洗浄及び消毒について
視聴時間	19分
対 象	調理従事者



⑨ 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"> ・正しい手洗いの方法 ・シンクの清潔 ・洗浄・消毒に使われる薬剤の正しい使用方法 ・調理器具（まな板、包丁、ミキサー）の衛生 ・冷凍冷蔵庫の整理、整頓および温度管理 ・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)
視聴時間	18分
対 象	調理従事者



⑩ 食品衛生の基礎	
内 容	<ul style="list-style-type: none"> • 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) • 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) • 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) • 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・消毒方法と器具や容器の保管について)
視聴時間	24分
対 象	調理従事者



⑪ あなたが守る食品衛生 手洗い編	
内 容	<ul style="list-style-type: none"> • 手洗いの重要性について • 手荒れと黄色ブドウ球菌 • ノロウイルスとトイレの関係 • ノロウイルスと食中毒事例 • 手洗いのタイミング • 正しい手洗いの方法と洗い残しの多い部分
視聴時間	12分
対 象	調理従事者 保護者 食品取扱業者



⑫ 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"> • なぜ、衛生管理が必要なの？ • 職場における衛生管理の心構え • 従業員の衛生管理 (従業員の身だしなみと注意事項) • 手洗いの重要性について • 正しい手洗い方法
視聴時間	30分
対 象	調理従事者 食品取扱業者



⑬ 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"> ・食中毒とは？ ・主な食中毒菌による推移（事件数） ・細菌の食中毒予防3原則 ・腸炎ピブリオによる食中毒事例 ・ノロウイルスについて （ノロウイルスの症状と感染経路） （食中毒事例と感染症事例） （ノロウイルス予防策）
視聴時間	24分
対 象	調理従事者



⑭ みんなで実践 異物混入対策 ～現場改善で異物をなくす～

内 容	<ul style="list-style-type: none"> ・異物混入を防ぐために 異物混入を防ぐために大切なことは、従業員全員で異物混入が与える影響を理解できているかどうかです。 ・異物混入防止のポイント 調理機器の金属部品や調理道具のプラスチック破片、原材料のビニール破片、髪の毛などの異物がどのような時に混入し、どうすれば防ぐことができるのかと常に考えることで気づく力が高まります。 ・虫の混入を防ぐポイント 毎日、清掃、洗浄、乾燥を徹底し、いかに調理場内に入り混ませないかが大切なポイントです。
視聴時間	38分
対 象	調理従事者 食品取扱業者



⑮ 学校給食管理実践ガイド5 ～衛生管理と調理～

内 容	<ul style="list-style-type: none"> ・学校給食衛生管理基準について ・作業環境の実際 入室準備～汚染食器洗浄室まで、各作業区域別に解説 <p>平成18年「食育基本法」制定後、平成21年「学校給食法」の大改訂が行われました。目的、目標を食育の観点から見直し、「学校給食実施基準」「学校給食衛生管理基準」が法に位置付けられました。学校給食は重要な教育活動であり、生きた教材として学校給食はどうあるべきか、モデルケースを紹介しながら詳しく解説します。</p>
視聴時間	46分
対 象	調理従事者



⑯ HACCP で食の安全を守る！食中毒予防

内 容	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒の基礎知識 ・食中毒予防のための衛生管理 ・食品衛生管理（工程管理）の国際標準（HACCP） ・HACCP 導入による効果 ・各作業環境をチェックする。 ・食中毒が疑われたときの対処 <p>食品取扱時の服装や手洗い方法、食品保存の管理、調理場や調理器具の管理、温度・時間の管理など各作業環境を振り返り、食中毒予防に活用できます。</p>
視聴時間	43分
対 象	調理従事者 保護者 食品取扱業者



⑰ ストップ!異物混入～混入防止のための4か条～

内 容	<p>人にとって、食事とは単なる栄養補給ではありません。それは楽しみでもあり、人と人とのコミュニケーションを仲立ちする大切な要素でもあります。しかしもしその食事に異物が混入していたら…</p> <p>異物混入に焦点を当て、実例をもとにしたケーススタディで、異物混入防止のポイントを学べる動画となっています。虫の混入、刃こぼれした包丁の破片の混入、髪の毛の混入といった事例から原因と対策を学びます。調理従事者だけではなく、納品業者等に向けた衛生教育等、幅広く活用いただける内容です。</p>
視聴時間	23分
対 象	調理従事者 食品取扱業者



⑱ 潜入! 食中毒サミット

内 容	<p>食中毒起因菌やウイルスが擬人化し、食中毒で人類攻略をすべく、首脳会談（サミット）を開催しているという内容です。彼らは食中毒予防の三原則「つけない・ふやさない・やっつける」に着目し、いかにしてその隙を狙い食中毒を広げていくかという戦略会議を繰り広げています。最後に彼らが導き出したスローガンとは…？</p> <p>サミットの過程でそれぞれの菌やウイルスの特徴と弱点を学び、予防と対策に役立ててもらいたいという逆転の発想に基づいて制作されています。</p>
視聴時間	20分
対 象	小学校高学年～中学生 調理従事者 保護者 食品取扱業者

