

(一社)広島県食品衛生協会所有の衛生教育用ビデオ・DVD

平成27年3月31日現在

No.	作品名	時間(分)	購入年	備 考
1	食中毒を防ぐには	16		
2	調理場の衛生	15		
3	なくそう！食中毒	22		
4	いま食中毒は	20		
5	これが決め手だ！洗浄と殺菌	21		
6	お店の守護神(おたなのまもりがみ)	21		
7	食中毒を予防しよう 第1巻 食品取扱者の衛生管理A	29		中央法規出版
8	食中毒を予防しよう 第2巻 調理場の衛生管理A	23		中央法規出版
9	食中毒を予防しよう 第3巻 食中毒とその予防A	28		中央法規出版
10	食中毒を予防しよう 第1巻 食品取扱者の衛生管理B	29		中央法規出版
11	食中毒を予防しよう 第2巻 調理場の衛生管理B	23		中央法規出版
12	食中毒を予防しよう 第3巻 食中毒とその予防B	29		中央法規出版
13	O157を防ぐ調理法	18		
14	PL法時代の商戦略 さらなる食品衛生管理の徹底と	22		
15	家庭での食中毒を防ぐ調理法	18		
16	魚と寄生虫	30		
17	ビデオで学ぶHACCPの基礎と実際 第1巻 HACCPとは	29		中央法規出版
18	ビデオで学ぶHACCPの基礎と実際 第2巻 HACCP導入の基礎	29		中央法規出版
19	ビデオで学ぶHACCPの基礎と実際 第3巻 HACCP導入の実際	41		中央法規出版
20	HACCP監視トレーニングプログラム 4巻	5時間50分		テキストあり
21	大量調理のおとし穴を探る コント山口君と武田君	23		H11年度購入
22	「たまごと食中毒のお話し」	25		〃
23	知っておきたい食中毒の基礎知識 全1巻	37		(H11)中央法
25	実践！異物混入対策〔クレーム対応編〕お客さま対応と再発防止	25		(H12)中央法
26	実践！異物混入対策〔現場改善編〕異物混入ゼロ！への挑戦	25		〃
27	食品衛生基礎のキソ 第1巻	20		(H13)PHP研
28	食品衛生基礎のキソ 第2巻	20		〃
29	毎日の個人衛生	約15		(H14)PHP研
30	CD-ROM版 食品衛生関係法規集 0013号			中央法規出版
31	もう一度、見直そう！洗浄・清掃の大切さ	15		(H15)PHP研
32	作業手順を守らせる！衛生指導の実践ポイント2	15		(H15)PHP研
33	「リテールHACCP」の基本と実践 第1巻	20		(H16)PHP研
34	「リテールHACCP」の基本と実践 第2巻	20		(H16)PHP研
35	食中毒発生件数ナンバー1「ノロウイルスの徹底研究と予防対策」	22		(H16)東京都
36	しっかり実践！食中毒予防の3原則 原則1 菌をつけない	12		(H17)PHP研
37	しっかり実践！食中毒予防の3原則 原則2 菌を増やさない	12		(H17)PHP研
38	しっかり実践！食中毒予防の3原則 原則3 菌を殺す	12		(H17)PHP研
39	汚染防止！ノロウイルス対策1 感染力の強いノロウイルス	15	18	PHP研究所
40	汚染防止！ノロウイルス対策2 食中毒予防のポイント	15	18	PHP研究所

41	手洗いから健康管理まで！ 毎日の個人衛生	15	18	PHP研究所
42	ノロウイルスの食中毒と感染症	28	19	ビデオ
43	ノロウイルスの食中毒と感染症	28	19	DVD, 42と同
44	食品衛生の基礎	24	19	DVD
45	毎日1分間セミナー 食品衛生50の基本	60	19	DVD
46	加熱で防ごう！！ カンピロバクター食中毒	27	20	DVD
47	食品衛生基礎のキソ1 事故事例からの教訓 食品づくりの責任	20	20	DVD, 27と同
48	食品衛生基礎のキソ2 清潔第一の食品づくり 食品衛生の心得	20	20	DVD, 28と同
49	新型インフルエンザ対策 私たちがしなければならないこと	45分30秒	21	DVD
50	知ってますか？食中毒菌の恐ろしさ	18	21	DVD
51	本当に清潔ですか？洗浄の心得	22	21	DVD
52	みんなで守ろう！作業の手順とルール	16	21	DVD
53	プロが教える 飲食店のための食品衛生のポイント 基本編	45	21	DVD・小冊子
54	異物混入を防ごう 毛髪対策編	27	21	DVD・小冊子
55	異物混入対策ハンドブック「毛髪対策編」(54の副読本)	A5・P40	21	冊子・10冊
56	防ごう！！腸管出血性大腸菌O157食中毒	20	22	DVD
57	手抜き・うっかりは許されない！ 食品衛生の3原則	34分40秒	22	DVD
58	清潔・迅速・加熱冷却 食品衛生の3原則ハンドブック(57の副読本)	A5・P30	22	冊子・10冊
59	HACCPを基本にした自主衛生管理	29	23	DVD
60	事例で分かる 食品衛生の基本ポイント	45	23	DVD
61	安全安心な食を考えるシリーズ①大丈夫？あなたの食卓 輸入食品を追跡する	27	23	DVD
62	安全安心な食を考えるシリーズ②ここで見分ける食品表示 不安な食品の点検法	20	23	DVD
63	安全安心な食を考えるシリーズ③安全安心な食卓作り 地産地消の共生へ	20	23	DVD
64	安全安心な食を考えるシリーズ④食と農の距離を縮めるために トレーサビリティって何？	25	23	DVD
65	安全安心な食を考えるシリーズ⑤安心な食を引き継ぐ「食育」とは 地域に根ざした食育へ	25	23	DVD
66	シリーズ・安全でおいしい食べ物を考える ～山形県高島町からのレポート～ ①日本一おいしい米を作る	16	24	DVD
67	シリーズ・安全でおいしい食べ物を考える ～山形県高島町からのレポート～ ②有機農業で育てる米や野菜	16	24	DVD
68	シリーズ・安全でおいしい食べ物を考える ～山形県高島町からのレポート～ ③わたしの農業体験	16	24	DVD
71	あなたにもできる ノロウイルス食中毒の予防法	23	25	DVD
72	苦情 =対応の仕方ひとつで信頼に=	25	25	DVD
73	食中毒はこうして起こった その食中毒予防法を探る	22	25	DVD
74	ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い	11	25	DVD

*取扱いがなくなったものについては番号とばし

*貸出は無料(完全予約制)

*当協会に取りに来れる方が対象(郵送貸出はしていません)

