

B. 安全・衛生関係

番号	題名		対 象					収録時間		
			小学生			中学校	高校		給食関係	一般
			低	中	高					
B-	校No									
あ	—	—	安全安心な食を考えるシリーズⅠ～Ⅴ巻							
	01		Ⅰ)大丈夫?あなたの食卓「輸入食品を追跡する」					○ 27		
	02		Ⅱ)ここで見分ける食品表示「不安な食品の点検法」					○ 20		
	03		Ⅲ)安全安心な食卓づくり「地産地消の共生へ」					○ 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」					○ 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?」					○ 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					○ 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					○ 14		
	08		安全への第1ステップ 学校給食用食材の検収 H9					○ 18		
	09		DVD				○ 18			
	10						○ 17			
	11		DVD				○ 17			
	12	1~3	O-157予防のために 衛生管理のチェックポイント H8					○ 20		
	13		DVD				○ 20			
	13						○ 18			
か	01	1~2	家庭での食中毒を防ぐ調理法					○ 19		
	02						○ 20			
	03		基本に帰る 子供達のために H6					○ 22		
	04		こうしておこった食中毒					○ 19		
	05	1~2	こうしておこった食中毒 パートⅡ					○ 19		
	—	—	合理重点衛生「基礎編」1巻～5巻							
	06		①食中毒はどのようにして起こるのか					○ 19		
	07		②調理作業の中での衛生					○ 14		
	08		③衛生に必要な環境づくり					○ 13		
	09		④有効な消毒方法					○ 12		
	10		⑤あなた自身の衛生					○ 13		
	11	1~3	ここがポイント! 調理過程と食中毒菌 H3					○ 27		
	12		DVD				○ 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					○ 18		
	14		DVD				○ 18			
さ	01		常温放置を追放する 温度管理で食中毒防止 H12					○ 20		
	02		DVD				○ 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					○ 20		
	04		DVD				○ 20			
	05	1~2	ショック! 検査結果 食品の特性と検査結果 H5					○ 24		
	06		DVD				○ 24			
た	01	1~2	大量調理のおとし穴を探る					○ 25		
	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					○ 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					○ 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					○ 27		
	05		DVD				○ 27			
な	01	1~2	ノロウイルス食中毒への対策 H15					22		
	02		DVD				○ 28			
は	01		早わかりHACCP					○ 40		
	02				○		17			
ま	01	1~2	まさかの2次汚染 調理室の衛生管理 H4					○ 20		
	02		まさかの2次汚染 調理室の衛生管理 H4					○ 20		

