

	タイトル	時間	タイプ	申込番号	在庫
	カ行 家庭でできる食中毒予防の6つのポイント・輸入食品の安全確保を目指して	25分	DVD	D5	1枚
	カ行 加熱で防ごう!!カンピロバクター食中毒(食品衛生のプロ・ビデオシリーズ)	27分	DVD	D4	1枚
	カ行 気になる食品添加物	27分	DVD	D1	1枚
	カ行 考えてみよう!!食べ物の安全性～食品添加物や残留農薬について～	16分	DVD	D12	2枚
	カ行 気になる食品の安全性～みんなで学ぼう”リスク分析”～	19分	DVD	D11	1枚
	サ行 食品衛生の基礎(食品衛生のプロ・ビデオシリーズ)	24分	DVD	D2	1枚
	サ行 知って安心、見て納得!食物アレルギーと食品表示(平成28年3月作成版)	40分	DVD	D16	2枚
	サ行 食品製造における HACCP導入の手引き	33分	DVD	D15	1枚
	サ行 [食品安全の基礎知識]「クイズで学ぶリスク評価」	12分	DVD	D10	1枚
	サ行 食品を科学するーリスクアナリシス(分析)講座ー平成25年度	211分	DVD	D18	1枚
	サ行 食品を科学するーリスクアナリシス(分析)講座ー平成26年度	350分	DVD	D19	1枚
	タ行 中毒110番 市民向け啓発資料「みんなで防ごう!身近な中毒事故」	52分	DVD	D8	1枚
	ナ行 「ノロウイルス等食中毒予防のための適切な手洗い」厚生労働省作成	11分	DVD	D14	2枚
	ナ行 「ノロウイルスの食中毒と感染症」(食品衛生のプロ・ビデオシリーズ)改訂	28分	DVD	D7	1枚
	ナ行 内閣府 食品安全委員会「サイエンスカフェ」	96分	DVD	D17	1枚
	ナ行 ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い	11分	DVD	D13	1枚
	ハ行 防ごう!!腸管出血性大腸菌O157食中毒(食品衛生のプロ・ビデオシリーズ)	20分	DVD	D6	1枚
NEW	ハ行 はじめようHACCP ーHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引き(小規模な一般飲食店事業者向け)ー	27分	DVD	D20	2枚
	ヤ行 よくわかる!食品安全委員会～食品の安全性をどう守るの?～	25分	DVD	D3	1枚
	ラ行 リスクコミュニケーションツール「何を食べたら良いか?考えるためのヒント」	13分	DVD	D9	1枚

	タイトル	時間	タイプ	申込番号	在庫
	ア行 NHKためしてガッテン 食中毒		ビデオ	V4	1枚
	ア行 O-157と食中毒 調理場での対策		ビデオ	V5	1枚
	ア行 O-158を防ぐ調理法		ビデオ	V6	1枚
	ア行 O-159を防ぐ調理法		ビデオ	V7	1枚
	ア行 お母さんといっしょに食品衛生		ビデオ	V8	1枚
	ア行 お店の守護神 食品衛生者の役割		ビデオ	V29	1枚
	カ行 家庭での食中毒を防ぐ調理法		ビデオ	V9	1枚
	カ行 簡単にできる混入異物と衛生の検査法		ビデオ	V10	1枚
	カ行 合理重点衛生①食中毒とはどのようにして起こるのか		ビデオ	V11	1枚
	カ行 合理重点衛生②調理作業中での衛生		ビデオ	V12	1枚
	カ行 合理重点衛生③衛生に必要な環境づくり		ビデオ	V13	1枚
	カ行 合理重点衛生④有効な消毒方法		ビデオ	V14	1枚
	カ行 合理重点衛生⑤あなた自身の衛生		ビデオ	V15	1枚
	カ行 これが決めてだ!洗浄と殺菌		ビデオ	V16	1枚
	サ行 集団給食施設の食品衛生管理		ビデオ	V17	1枚
	サ行 食中毒を予防しよう 第1巻		ビデオ	V18	1枚
	サ行 食中毒を予防しよう 第2巻		ビデオ	V19	1枚
	サ行 食中毒を予防しよう 第3巻		ビデオ	V20	1枚
	タ行 大量調理のおとし穴を探る		ビデオ	V21	1枚
	タ行 チェックしよう!衛生管理の急所		ビデオ	V22	1枚
	ナ行 ネズミ・ゴキブリの駆除		ビデオ	V23	1枚
	ナ行 ノロウイルスの食中毒と感染症		ビデオ	V24	1枚
	ハ行 HACCPの基礎と実際 第1巻		ビデオ	V1	1枚
	ハ行 HACCPの基礎と実際 第2巻		ビデオ	V2	1枚
	ハ行 HACCPの基礎と実際 第3巻		ビデオ	V3	1枚
	マ行 みんなで守ろう!作業の手順とルール		ビデオ	V25	1枚
	マ行 もう一度見直そう!洗浄・清掃の大変さ		ビデオ	V26	1枚
	マ行 もっとおいしく、安全に。タマゴの賞味期限表示		ビデオ	V27	1枚
	ヤ行 やっぱり冷凍食品		ビデオ	V28	1枚