

DVDライブラリー

No.	内 容	時間	製作・企画	製作年	備考
1	ふうちゃん家の焼肉日記 O157をやっつけろ	15分	大阪府 食の安全推進課	2005	VHS お子さま向け人形劇
2	気をつけてや健康食品	14分	大阪府健康福祉部	2003	VHS
3	食品衛生の基礎	24分	(社)日本食品衛生協会	2007	DVD、製造所、大量調理施設向き
4	防ごう!!腸管出血性大腸菌O157食中毒	20分	(社)日本食品衛生協会	2010	DVD
5	ノロウイルスの食中毒と感染症(改訂版)	28分	(社)日本食品衛生協会	2014	DVD 旧版2010年改訂2014年
6	あなたが防ぐ食中毒第1巻 身近に潜む危険な食中毒菌	20分	PHP研究所	2004	DVD
7	あなたが防ぐ食中毒第2巻 食中毒防止の衛生管理	20分	PHP研究所	2004	DVD
8	食品衛生50の基本	60分	PHP研究所	2007	DVD、毎日1分セミナー
9	誰でもできるHACCP実践教室 ①一般的衛生管理アイデアで改善!	29分	PHP研究所	2008	DVD
10	誰でもできるHACCP実践教室 ②HACCPこうすればできる!	31分	PHP研究所	2008	DVD
11	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分	PHP研究所	2008	DVD
12	しっかり実践! 食中毒予防の3原則	35分	PHP研究所	2008	DVD
13	食品衛生の3原則	34分	PHP研究所	2011	DVD
14	ノロウイルス対策 1 感染力の強いノロウイルス(改訂版)	14分	PHP研究所	2014	DVD
15	ノロウイルス対策 2 食中毒予防のポイント(改訂版)	23分	PHP研究所	2014	DVD
16	もう一度、見直そう! 洗浄・清掃の大切さ	20分	PHP研究所	2014	DVD
17	実践! 異物混入対策「現場改善編」	25分	PHP研究所		DVD
18	実践! 異物混入対策「クレーム改善編」	25分	PHP研究所		DVD
19	ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い	10分	厚生労働省	2014	DVD 厚労省HPでも視聴可
20	食品製造におけるHACCP導入の手引き	33分	厚生労働省	2014	DVD 厚労省HPでも視聴可
21	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～検疫所の仕事～	10分 15分	厚生労働省食品安全部	2010	DVD
22	Safer Food, Better Business ～より安全な食品で、より良い商売を～	60分	国立保健医療科学院国際協力研究部(英国食品基準庁制作)	2012	DVD、テキストPDF
23	バイキン忍者をやっつけろ!!	7分	サラヤ株式会社	2011	DVD
24	加熱で防ごう!!カンピロバクター食中毒	27分	(社)日本食品衛生協会	2009	DVD
25	よくわかる! 食品安全委員会～食品の安全性をどう守るの?～	16分	千代田ラフト 内閣府食品安全委員会事務局	2008	DVD
26	暮らしのなかの食品添加物	16分	日本食品添加物協会	2016	DVD
27	食中毒予防新喜劇～家庭における食中毒予防～	12分	よしもとクリエイティブ・エージェンシー	2010	DVD
28	気になる農薬	20分	内閣府食品安全委員会	2006	DVD
29	遺伝子組換え食品って何だろう?	17分	内閣府食品安全委員会	2006	DVD
30	気になる食品添加物 Let's Talk about Food Additives	27分	内閣府食品安全委員会	2008	DVD
31	何を食べたら良いか? 考えるためのヒント「一緒に考えよう食の安全」	13分	内閣府食品安全委員会	2008	リスクコミュニケーションツール
32	[食品安全の基礎知識]クイズで学ぶリスク評価	12分	内閣府食品安全委員会	2010	DVD

No.	内 容	時間	製作・企画	製作年	備考
33	気になる食品の安全性～みんなで学ぼう“リスク分析”～	19分	内閣府食品安全委員会	2010	DVD
34	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	内閣府食品安全委員会	2010	DVD
35	サイエンスカフェ(食中毒と残留農薬について)	96分	内閣府食品安全委員会	2010	DVD 全4回
36	平成25年度 食品を科学する リスクアナリシス(分析)講座	211分	内閣府食品安全委員会	2014	DVD 全6講座(1講座35分)
37	平成26年度 食品を科学する リスクアナリシス(分析)講座	350分	内閣府食品安全委員会	2014	DVD 全6講座(1講座約50分)
38	知って安心、見て納得！食物アレルギーと食品表示	36分	消費者庁	2016	DVD
39	気になるメチル水銀(妊娠中の魚の食べ方)	20分	内閣府食品安全委員会	2006	DVD
40	HACCPで食の安全を守る！食中毒予防	40分	東京法規出版	2018	DVD
41	はじめようHACCP ～HACCPの考え方を取り入れた衛生 管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)	27分	(社)日本食品衛生協会	2019	DVD