

(1)ビデオ

②食中毒ビデオ

201 A～E	安全への第一ステップ —学校給食用食材の検収—	18分	各食材ごとの検収・識別の方法、食材保管や納入業者選定の留意点等について解説。	日本体育・学校健康センター
202	汚染を広げない！ —衛生管理は二次汚染防止から—	17分	納入された食材の汚染がどんな形で広がるかを、拭き取り検査の実例から紹介。	日本体育・学校健康センター 2000
204 A～D	「O-157」予防のために —衛生管理のチェックポイント—	20分	「O-157」について正しい理解を図る。調理施設における日常の衛生管理。	日本体育・学校健康センター 2000
210 A～C	ショック！検査結果 食品の特徴と衛生管理	24分	食中毒菌に汚染されている食品の特性を踏まえた衛生管理のあり方を解説。	日本体育・学校健康センター
211 A～C	子どものために基本に帰る	22分	調理作業の衛生管理上の問題点や食中毒防止のポイントをドラマ形式で解説。	日本体育・学校健康センター
212 A～C	これで安心、学校給食 —簡易検査法による安全衛生管理—	18分	学校給食施設の衛生状態を、簡単にチェックできる「簡易検査法」を解説。	日本体育・学校健康センター
213	みんなでなくそう食中毒 —たべものの安全と健康づくり—	16分	衛生管理や食習慣についての問題を、子どもたちに親しみやすいアニメで展開。	全国学校給食会連合会
214 A～D	ドライ運用のカギは人 —食の安全を守るプロたち—	20分	「人の意識」の変化がドライ運用を実現する。管理職の立場の衛生管理のあり方。	日本体育・学校健康センター
215 A～C	ノロウイルス食中毒への対策	20分	ノロウイルス感染による症状と感染経路を知り、感染防止対策を分かりやすく解説。	日本スポーツ振興センター
216 A～F	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～	20分	「食に関する指導」を行う際に、学校給食共同調理場の、これからのあるべき姿を紹介。	日本ケロッグ株式会社 1992

(1)ビデオ

③食の安全ビデオ

登録番号	ビデオ名	所要時間	内容	発行所 発行年
301 A～B	不安な食品とつきあうシリーズⅠ 添加物表示の見方・選び方	25分	<スライドビデオ>食品添加物の表示を読み取るための基礎知識。実践に即して解説。	農山漁村文化協会 1992
302	安全安心な食を考えるシリーズⅠ あなたの食卓「輸入食品を追跡する」	27分	「食料輸入超大国」日本の現状から食の安全性について問題提起する。	農山漁村文化協会 2002
303	安全安心な食を考えるシリーズⅡ 食品表示「不安な食品の点検法」	20分	改正JAS法にもとづく食品表示の具体的な見方と避けたい食品について解説する。	農山漁村文化協会 2002
304	安全安心な食を考えるシリーズⅢ 安全安心な食卓作り・地産地消の共生へ	20分	安全性と鮮度、旬のおいしさを求め、食卓の向こうに広がる環境にも目を向ける。	農山漁村文化協会 2002
305	不安な食品とつきあうシリーズⅡ 健康を守る調理と食べ方	17分	<スライドビデオ>添加物や農薬の不安を取り除いて健康を守るために、下ごしらえと調理の工夫を詳しく紹介。	農山漁村文化協会 1992
306	不安な食品とつきあうシリーズⅢ 家庭でできる食品テスト	19分	<スライドビデオ>合成着色料、ソーセージの保存料(ソルビン酸)、煮干しの酸化防止剤の検出等、8つの食品テスト方法を紹介。	農山漁村文化協会 1992