

貸出しDVDリスト

No.	DVD	タイトル	制作又は購入年度	上映時間
8	○	加熱で防ごう!! カンピロバクター食中毒	平成21年度	27分
9	○	食肉の生食にご注意を! =少ない菌でも発症する食中毒の予防法=	平成21年度	22分
10	○	防ごう!!腸管出血性大腸菌O157食中毒	平成22年度	20分
28	○	あなたが守る 食への信頼 いますぐ実行、あなたの職場で	平成21年度	32分
29	○	食品苦情 ~あなたの対応が、食の信頼を守る~	平成22年度	27分
50	○	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~	平成22年度	16分
51	○	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~	平成20年度	13分
52	○	「食品安全の基礎知識」クイズで学ぶリスク評価	平成19年度	12分
53	○	気になる食品の安全性 ~みんなで学ぼう”リスク分析”~	平成20年度	19分
54	○	気になる農薬 安心して食べられる?	平成18年度	20分
55	○	気になるメチル水銀 妊娠中の魚の食べ方	平成17年度	20分
56	○	気になる食品添加物 Let's Talk about Food Additives	平成20年度	27分
57	○	遺伝子組換え食品って何だろう? ~そのしくみと安全性~	平成18年度	24分
58	○	よくわかる! 食品安全委員会 ~食品の安全性をどう守るの?~	平成19年度	26分
59	○	食中毒を防ごう! 食の安全・安心1・2・3!	平成24年度	20分
60	○	健康でいたいから 上手につきあう健康食品のはなし	平成22年度	23分
61	○	思ったとおりの効果あり? 知らなきゃ! 健康食品のコト	平成22年度	19分
70	○	今すぐ役立つ! 感染症予防	平成20年度	27分
71	○	HACCPを基本とした自主衛生管理(食品衛生のプロ・ビデオシリーズ)	平成23年度	29分
72	○	食の安全を考える 外国人従業員雇用時の注意点	平成23年度	25分
73	○	食中毒はこうして起こった =その食中毒予防法を探る=	平成25年度	22分
74	○	あなたにもできる ノロウイルス食中毒の予防法	平成25年度	23分
75	○	食品製造におけるHACCP導入の手引き	平成26年度	33分
76	○	平成25年度 食品を科学する -リスクアナリシス(分析)講座-	平成26年度	211分
77	○	ノロウイルス食中毒予防 その盲点は?	平成26年度	22分
78	○	ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い	平成26年度	11分
79	○	平成26年度 食品を科学する -リスクアナリシス(分析)講座-	平成26年度	350分

貸出しDVDリスト

No.	DVD	タイトル	制作又は 購入年度	上映時間
80	○	大切です！食品表示 ー理解って作ろう新表示編ー	平成28年度	92分
81	○	知って安心、見て納得！食物アレルギーと食品表示	平成28年度	36分
82	○	ストップ！異物混入 ー混入防止のための④か条ー	平成29年度	23分
83	○	食中毒探偵ヒトミナオユキの事件簿 ー二次汚染に気をつけようー	平成29年度	19分
84	○	それ、思い込みじゃないですか？～食中毒につながる間違った知識～	平成30年度	21分
85	○	HACCP入門編 これで納得！！HACCPシステム導入のための7原則	平成28年度	30分
86	○	食中毒のワナから脱出せよ！	平成30年度	18分
87	○	潜入！ 食中毒サミット	令和元年度	20分
88	○	トリ・ア・エズやってみよう！ハサップ はじめの一步	令和2年度	20分
89	○	わたくし、ウエルシュ菌というものですが…	令和3年度	19分
90	○	火伝！ 肉料理必焼法 加熱の極意	令和4年度	20分
91	○	ハカセとサンタPDCA大作戦 ～見直そう！お店の衛生管理～	令和5年度	21分