

H 衛生管理

No	タイトル	対象	内容	所要時間	制作者	制作年
H-1	ノロウイルスの食中毒と感染症		1ノロウイルスの食中毒と感染症とは 2ノロウイルスの集団食中毒の例①人の手を介してノロウイルスが食品に付着した場合②食材にノロウイルスが付着している場合 3ノロウイルスの集団食中毒の例③汚染された飲料水によるもの④ヒトからヒトへの感染 4ノロウイルス食中毒防止のために	約28分	公益社団法人日本食品衛生協会	不明
H-2	HACCPを基本にした自主衛生管理		1. 調理従事者の健康管理と衛生管理:「健康管理」から「身だしなみの点検」、「作業衣の着用」まで、正しい例、悪い例を実技やイラストを用いて、わかりやすく説明します。 2. 正しい手洗い方法:効果的な手洗い方法を実写で示すほか、なぜ正しく手を洗うことが重要なのかを、アニメーションや図版を用いて解説。また調理作業中など特に手洗いが必要なタイミングを、イラストを用いてわかりやすく解説します。 3. 食材の取扱い:「食肉類(牛、豚、鶏等)」、「卵」「魚介類」「野菜類」それぞれの食材ごとに、保存方法から調理時の注意点までをイラストと実写で丁寧に説明します。 4. 調理器具の取扱い:まな板・包丁・食器類・ふきん・タオル・スポンジたわし等の調理器具もいつも清潔に保たなければなりません。器具類の基本的な取扱いや洗浄・殺菌方法を、わかりやすく解説します。 5. チェックリストの作成:先の1～4の項目が正しく、確実に実践されているかを確認するためのチェックリストの作成について解説します。調理従事者全員が自主衛生管理を行えるようにすることが大切です。	約29分	社団法人日本食品衛生協会	不明
H-3	食品衛生の基本		1. 大切な食品取扱者の衛生(個人衛生):食品取扱者の健康管理、身だしなみ、正しい手洗いの方法を解説 2. 食品の取扱い きちんとできていますか?;納品・保管時における食材等のチェックポイントを解説。 3. 調理作業の衛生 守られていますか?;食中毒予防の3原則である「細菌をつけない、ふやさない、やっつける」の3ポイントを解説。 4. 怠っていませんか? 器具や容器の洗浄;まな板、包丁、布巾の洗浄・消毒方法と器具や容器の保管について解説。 5. その他;冷蔵庫・冷凍庫での食材保管の注意点、ネズミやゴキブリなどの衛生害虫の駆除方法、厨房内や食材倉庫の整理・整とんのポイント等についても解説。	約24分	公益社団法人日本食品衛生協会	不明

I 食に関する個別指導

No	タイトル	対象	内容	所要時間	制作者	制作年
I-1	平成17年度 食に関する指導支援資料 「食に関する個別指導」 ～肥満傾向児童への指導～				独立行政法人日本スポーツ振興センター	
I-2	平成18年度 食に関する指導支援資料 「食に関する個別指導」 ～肥満傾向生徒への指導～				独立行政法人日本スポーツ振興センター	
I-3	平成19年度 食に関する指導支援資料 「食に関する個別指導」 ～運動部活動などでスポーツをする児童生徒のために～				独立行政法人日本スポーツ振興センター	