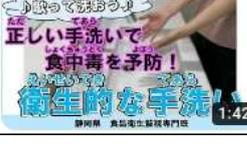


衛生指導動画

	<p>衛生的な手洗い Part 1 (基本の手洗い) 食中毒の予防は手洗いから!! 正しい手洗いで食中毒を予防しましょう</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=CivHNRk8_8I</p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
	<p>衛生的な手洗い Part 2 (アルコール消毒編) 正しい手洗いで食中毒を予防</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=DO-bi2RofLw</p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
	<p>衛生的な手洗い(解説編) 効果的な手洗いのポイントとタイミングを解説!!</p> <p>https://youtu.be/I50wwUT9S9s</p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
	<p>衛生的な手洗い(ふりがなVer.)</p> <p>https://youtu.be/Wx0q7po6jDo</p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
	<p>衛生的な手洗い(ポルトガル語Ver.) 正しい手洗い 『Lavagem de mãos higiênica』</p> <p>https://fmc.pref.shizuoka.jp/movie/720/</p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
	<p>衛生的な手洗い(インドネシア語Ver.) 正しい手洗い 『cuci tangan secara higienis』</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=EWGU88uz7R4</p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
	<p>衛生的な手洗い(ベトナム語Ver.) 正しい手洗い 『rửa tay một cách hợp vệ sinh』</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=fXCx0HZcTM8</p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
	<p>衛生的な手洗い(フィリピン語Ver.) 正しい手洗い 『mainam na paghuhugas ng kamay』</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=nRAXFdwWN_w</p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	

	<p>食の安全と安心を守る 食品衛生専門チャンネル!! 様々な食品製造に関する情報発信を行っています。 中部保健所食品衛生監視専門班の作成動画は全てこのチャンネルでご覧になれます</p> <p>https://www.youtube.com/channel/UCzHxK9meNdFSOyVF6D16qFw/videos</p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
	<p>正しくできていますか? 使い捨て手袋 取扱いの注意点</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=zMaVRYzfm3w</p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
	<p>《食品関連施設の皆様へ》 食品衛生監視専門班って? ~突然食品関連施設に現れる2人組! その正体は?目的は?~</p> <p>https://youtu.be/VOvgRoBpUWQ</p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	

営業許可・HACCPなど関連動画

 <p>令和5年12月13日 から可能です 「事業譲渡」 ってなに？</p> <p>静岡県 食品衛生監視専門班 2:40</p>	<p>「事業譲渡」ってなに？ 令和5年12月13日から可能です</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=CjvHNrK8_8I</p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
 <p>ご存知ですか？ 収去検査ってなに？</p> <p>静岡県 食品衛生監視専門班 1:49</p>	<p>ご存じですか？ 収去検査ってなに？</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=5DxC_pp599Q</p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
 <p>HACCPワンポイント！ 生野菜・果物の消毒</p> <p>静岡県 食品衛生監視専門班 2:21</p>	<p>HACCPワンポイント 生野菜・果物の消毒 ～消毒ってどうやるの??～</p> <p>https://youtu.be/UZ6wwq5k-b4?si=bJCLo32GYHOS2L6o</p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
 <p>HACCPワンポイント！ 中心温度計の校正</p> <p>静岡県 食品衛生監視専門班 1:29</p>	<p>HACCPワンポイント 中心温度計を校正しよう！！</p> <p>https://fmc.pref.shizuoka.jp/movie/720/</p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
 <p>5分でわかる！ 「HACCP」 なにをしたらいいの？</p> <p>静岡県 食品衛生監視専門班 4:23</p>	<p>5分で分かるHACCP解説動画 HACCPってなにすればいいの？ 菓子製造業で解説！</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=33e8vMqHKNE</p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
 <p>HACCP記録解説ムービー!! (菓子製造業向け)</p> <p>(約4分半)</p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	<p>HACCP記録解説ムービー!! (菓子製造業向け)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「計画」の重要性 ・記録する際のポイント ・記録することによる改善点の把握 <p>https://www.youtube.com/watch?v=g4BMS3xUKbl</p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
 <p>HACCPワンポイント！ 加熱工程の確認</p> <p>静岡県 食品衛生監視専門班 2:37</p>	<p>HACCPワンポイント 重要な加熱工程について確認しよう</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=oL66XvDQ7GA</p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
 <p>衛生管理計画</p> <p>(約5分)</p> <p>東部保健所 衛生業務課</p>	<p>HACCPに沿った衛生管理を行うために、衛生管理計画書の作成しましょう!! (一般飲食店向けの手引書を用いて解説) HACCP講習会(前編)</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=THNm_Ez-LXI</p> <p>東部保健所 衛生業務課</p>	

 <p>実施記録</p> <p>(約4分)</p>	<p>HACCPに沿った衛生管理を行うために、記録の作成をしましょう!! (一般飲食店向けの手引書を用いて解説) HACCP講習会(後編) 5分で復習記録編</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=Yo6hhB85isl</p> <p>東部保健所 衛生薬務課</p>	
 <p>「食品衛生監視票」ってなに??</p> <p>3:04</p>	<p>食品監視票ってなに??</p> <p>https://youtu.be/VBycBEyktxg</p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
 <p>漬物製造業の許可が必要です</p> <p>1:10</p>	<p>漬物を製造している営業者の皆さん! ~漬物製造業の許可が必要です~</p> <p>https://youtu.be/f1Oeu8anaBY?si=gawx_dIAI1ZHY1Ks</p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
 <p>水産製品製造業の許可が必要です</p> <p>1:05</p>	<p>干もの、しらす干し、鰹節等を製造している営業者の皆さん! ~水産製品製造業の許可が必要です~</p> <p>https://youtu.be/0rKGn3WVbLk?si=JFmiXj31HLjPPSQO</p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	