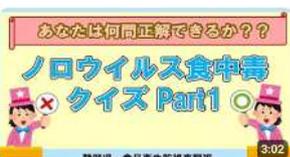
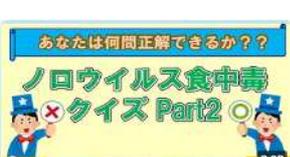
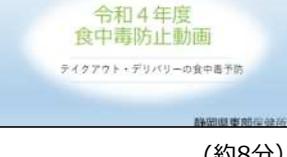
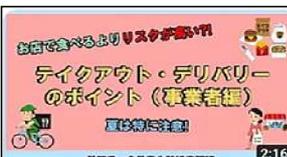


# 食中毒関連動画一覧

 <p>あなたは何問正解できるか?? ノロウイルス食中毒クイズ Part3 静岡県 食品衛生監視専門班 3:14</p>	<p><b>ノロウイルス食中毒クイズPart 3</b> <b>NEW!</b> あなたは何問正解できるか??</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=nQ7memRwHa4">https://www.youtube.com/watch?v=nQ7memRwHa4</a></p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
 <p>あなたは何問正解できるか?? ノロウイルス食中毒クイズ Part1 静岡県 食品衛生監視専門班 3:02</p>	<p><b>ノロウイルス食中毒クイズPart 1</b> あなたは何問正解できるか??</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=CjvHNrK8_8I">https://www.youtube.com/watch?v=CjvHNrK8_8I</a></p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
 <p>あなたは何問正解できるか?? ノロウイルス食中毒クイズ Part2 静岡県 食品衛生監視専門班 3:02</p>	<p><b>ノロウイルス食中毒クイズPart 2</b> あなたは何問正解できるか??</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=LlaBgVAkJ5w">https://www.youtube.com/watch?v=LlaBgVAkJ5w</a></p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
 <p>不適切に管理された赤身魚が危険!! ヒスタミン食中毒を予防しよう! 温度管理が重要! 静岡県 食品衛生監視専門班 1:52</p>	<p><b>ヒスタミン食中毒を予防しよう!</b> 不適切に管理された赤身魚が危険!! 温度管理が重要!</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=aAot9gmM2VA">https://www.youtube.com/watch?v=aAot9gmM2VA</a></p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
 <p>やってみた! アニサキス 探してみました 静岡県 食品衛生監視専門班 2:07</p>	<p><b>【閲覧注意】リアルなアニサキスの映像が流れます!</b> <b>【やってみた!】どれがアニサキス? ~実際に見てみよう~</b></p> <p><a href="https://youtu.be/e2lohMa1CSI?si=watJ8SnXnkgKls8G">https://youtu.be/e2lohMa1CSI?si=watJ8SnXnkgKls8G</a></p> <p>中部保健所 榛原班</p>	
 <p>生・半生 加熱不足の鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が多発しています!! 本当に危険なの? 実験! (約 5分)</p>	<p><b>カンピロバクター食中毒 本当に危険なの??実験してみた</b> ～生・半生の鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が多発しています!!～ 調理風景を交えた分かりやすい解説動画 <b>20000回再生突破しました!!</b></p> <p><a href="https://fmc.pref.shizuoka.jp/movie/720/">https://fmc.pref.shizuoka.jp/movie/720/</a></p> <p>東部保健所 衛生業務課</p>	
 <p>再確認しよう! 命の危険が潜む!? 生食用食肉の取扱い 静岡県 食品衛生監視専門班 5:17</p>	<p><b>加熱不十分で命の危険! 再確認しよう!!</b> 生食用食肉の取扱いについて</p> <p><a href="https://youtu.be/p635PdA3N2A">https://youtu.be/p635PdA3N2A</a></p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	

 <p>「加熱したから安全」 は 危険!? ウエルシュ菌食中毒 静岡県 食品衛生監視専門班 3:16</p>	<p><b>加熱したけど食中毒!?</b> 「加熱したから安全」ではないよ!! ウエルシュ菌による食中毒</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=SFbVHcNLhUg">https://www.youtube.com/watch?v=SFbVHcNLhUg</a></p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
 <p>まさか!? 実際にあった 食中毒事例集 PART 1 静岡県 食品衛生監視専門班</p>	<p><b>実際にあった食中毒! 全国で発生した食中毒事例 1</b></p> <p>事例 1 ローストビーフでウエルシュ菌食中毒?! 事例 2 油と洗剤間違えた?! 洗剤が原因の食中毒 事例 3 保育園でのヒスタミン食中毒</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=HOGW9KH6ZNU">https://www.youtube.com/watch?v=HOGW9KH6ZNU</a></p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
 <p>まさか!? 実際にあった 食中毒事例集 PART 2 静岡県 食品衛生監視専門班</p>	<p><b>実際にあった食中毒! 全国で発生した食中毒事例 2</b></p> <p>事例 4 飲料水でカンピロバクター食中毒 事例 5 忙しすぎて… ノロウイルスと黄色ブドウ球菌の2種類の食中毒 事例 6 弁当調理の経験が乏しくて…サルモネラ食中毒</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=TIz93KmggYU">https://www.youtube.com/watch?v=TIz93KmggYU</a></p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
 <p>令和4年度 食中毒防止動画 テイクアウト・デリバリーの食中毒予防 静岡県保健所協議会</p> <p>(約8分)</p>	<p><b>テイクアウト・デリバリーの食中毒予防</b> コロナ禍で増加した飲食店等で販売した弁当による食中毒が増加! テイクアウト・デリバリーの衛生管理</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=5rLl1UfeDQ">https://www.youtube.com/watch?v=5rLl1UfeDQ</a></p> <p>東部保健所 衛生薬務課</p>	
 <p>ノロウイルス食中毒予防講習会 県民は必ず守らなければならない 命の危険を防ぐために 本町保健所 修善寺支所</p> <p>(約8分半)</p>	<p><b>ノロウイルス食中毒予防講習会</b> ポイントを押さえて食中毒ゼロで冬を乗り切りましょう!!</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=ebvly6uMkSc">https://www.youtube.com/watch?v=ebvly6uMkSc</a></p> <p>東部保健所 修善寺支所</p>	
 <p>ノロウイルス 食中毒 を予防しよう! 静岡県 食品衛生監視専門班 4:15</p>	<p><b>ノロウイルス食中毒予防講習会</b> ポイントを押さえて食中毒ゼロで冬を乗り切りましょう!!</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=nmd6bFjn7ow">https://www.youtube.com/watch?v=nmd6bFjn7ow</a></p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
 <p>毒が来た! 山菜だ!! 行って!!それ食べちゃダメ? 有毒植物による食中毒 静岡県 食品衛生監視専門班 2:01</p>	<p><b>有毒植物による食中毒</b> ニラ? すいせん? ニラとすいせん間違えた?!</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=am31XLwPgPA">https://www.youtube.com/watch?v=am31XLwPgPA</a></p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	

	<p>釣り好き・魚屋さん・飲食店の方必見！ アニサキスによる食中毒要注意！！</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=3ECmRs-57QM">https://www.youtube.com/watch?v=3ECmRs-57QM</a></p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
	<p>なってからじゃもう遅い！！ ～あなたを守る、食中毒予防3原則～</p> <p><a href="https://youtu.be/IGskdSUKhrc">https://youtu.be/IGskdSUKhrc</a></p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
	<p>【夏は特に注意!!】 ～テイクアウト・デリバリーのポイント（事業者編）～</p> <p><a href="https://youtu.be/iQ3NmlOhZ6s">https://youtu.be/iQ3NmlOhZ6s</a></p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
	<p>【夏は特に注意!!】 ～テイクアウト・デリバリーのポイント（消費者編）～</p> <p><a href="https://youtu.be/ffaFxTPnLJw">https://youtu.be/ffaFxTPnLJw</a></p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
	<p>「新鮮だから安全」ではない ～カンピロバクター-食中毒を予防しよう～</p> <p><a href="https://youtu.be/N5oIX-EI8kw?si=0uLHseL38I5mEQO6">https://youtu.be/N5oIX-EI8kw?si=0uLHseL38I5mEQO6</a></p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
	<p><b>食鳥・食肉処理業及び食肉販売業の方必見!</b> カンピロバクター-食中毒対策 事業者編 ～確実に情報を伝達していますか?～</p> <p><a href="https://youtu.be/xmfCwEDLVCg?si=KFNgkAc-Q-nGumiB">https://youtu.be/xmfCwEDLVCg?si=KFNgkAc-Q-nGumiB</a></p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	
	<p>「待つて!! それ食べても大丈夫?」 ～きのこによる食中毒に要注意!!～</p> <p><a href="https://youtu.be/zQ1SK1G24T8?si=X0prz2PDiJm_tKOA">https://youtu.be/zQ1SK1G24T8?si=X0prz2PDiJm_tKOA</a></p> <p>中部保健所 食品衛生監視専門班</p>	