



## <食中毒を知る・防ぐ>

	書名	出版社	発行年月	請求記号
食中毒とは？	食中毒	汐文社	2014 年 2 月	498.54/1ト
	食中毒予防必携 第3版	日本食品衛生協会	2013 年 1 月	498.54/シヨ
	食中毒学入門 予防のための正しい知識	大阪大学出版会	2012 年 7 月	493.15/ホシ
	食中毒の疫学講座 食品安全叢書シリーズ	日本食品衛生協会	2012 年 1 月	498.54/シヨ
	ストップ！食中毒(DVD)	NHK エンタープライズ	2012 年	374/ス
食中毒を防ぐ	食中毒・感染症を防ぐ!! 食品を取り扱う人のための衛生的な手洗い	日本食品衛生協会	2014 年 5 月	498.54/マル
	お客様従業員家族をノロウイルス食中毒・感染症からまもる!! その知識と対策	日本食品衛生協会	2013 年 11 月	498.54/ワタ
	調理場における衛生管理&調理技術マニュアル	文部科学省	2011 年 9 月	374.94/モン
	食中毒を防ぐ新殺菌技術 (「食品工業」55 巻 10 号 (通巻 1248 号))	光琳	2012 年 4 月	Z58-9
	傷みにくいお弁当&作り置きおかず 衛生対策がわかる!	成美堂出版	2011 年 9 月	596.4/ムサ
	防ごう身近な感染症 食中毒だけじゃない!	中央労働災害防止協会	2014 年 4 月	493.8/チユ
	炊き出し衛生マニュアル	日本家政学会	2014.3	369.3/ニホ
感染を防ぐ	食中毒に気をつけよう～マニュアルだけでは事故は防げない?～ (「食べもの文化」432 号)	芽ばえ社	2011 年 6 月	Z59-35
	食中毒から子どもを守る (「チャイルドヘルス」15 巻 4 号 (通巻 163 号))	診断と治療社	2012 年 4 月	Z49-88
	イラストで理解する 福祉現場の感染対策	中央法規	2010 年 9 月	498.6/カク
	早引き介護の感染症対応ハンドブック	ナツメ社	2013 年 1 月	498.6/ケト
	抵抗力の低下している人を感染から守る本	ヴァンメディカル	2012 年 1 月	493.8/ヤノ
	施設管理者のためのノロウイルス対策 Q&A ブック	幸書房	2013 年 11 月	498.54/ニシ
事例から学ぶ	事例で見る食中毒の現場 -その原因と教訓-	幸書房	2010 年 7 月	498.54/タニ
	最近の食中毒事故とその対策 (「食品と開発」vol. 48 no. 1 (通巻 660 号))	UBM メディア株式会社	2013 年 1 月	Z58-13
	浅漬による腸管出血性大腸菌 O157 の集団食中毒事例 (中間報告) (「食品衛生研究」63 巻 1 号 (通巻 754 号))	日本食品衛生協会	2013 年 1 月	Z49-14
	全国食中毒事件録平成 22 年厚生労働省食中毒統計資料より	日本食品衛生協会	2013 年 11 月	498.54/セシ

食品の安全・検査	食品の安全性 スタンダード人間栄養学	朝倉書店	2012年4月	498.54/㍑
	食の安全性に関する必要知識と実践	メイカルビュー社	2012年7月	498.54/キム
	食品安全の技法	日本食糧新聞社	2011年9月	498.54/オノ
	これだけは知っておきたい食べものの話 ブックレットシリーズ 81	全国消費生活相談員協会	2013年1月	498.54/イフ /2013
	ノロウイルス食中毒の発生動向および調査・検査体制の取組み(食品衛生研究 62 巻1号(通巻 742号))	日本食品衛生協会	2012年1月	Z49-14
	ビジュアル版 食品衛生検査法手順とポイント	中央法規出版	2013年11月	498.54/ニホ
食品衛生	食品衛生学 エキパート管理栄養士養成シリーズ 12	化学同人	2012年10月	498.54/シラ
	早わかり食品衛生法 食品衛生法逐条解説	日本食品衛生協会	2013年1月	498.54/ハヤ
食品と微生物	現場で役立つ食品微生物 Q&A	中央法規出版	2011年4月	588/コク
	食品微生物学の基礎	講談社	2013年9月	588.51/フジ
	食品の腐敗と微生物	幸書房	2012年4月	498.54/フジ
	食品微生物学辞典	中央法規出版	2010年4月	498.54/ニホ
その他	食品衛生の歴史と科学 人はいかにして毒を知り食の汚染を防げるようになったか	中央法規出版	2013年8月	498.54/ホリ
	生食のおいしさとリスク	エヌ・ティー・エス	2013年6月	498.5/イツ

## ～インターネット情報～

- ・食中毒に関する情報 【厚生労働省】 <http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/>  
食品等事業者の衛生管理に関する情報、家庭でできる食中毒予防などが掲載されています。
- ・知ろう！防ごう！食中毒 【日本食品衛生協会】  
[http://www.n-shokuei.jp/food\\_safety\\_information\\_shokuei2/food\\_poisoning/faq/index.html](http://www.n-shokuei.jp/food_safety_information_shokuei2/food_poisoning/faq/index.html)  
それぞれの食中毒に関して、特徴、症状、予防法などをまとめられているほか、予防の6つのポイントなどが掲載されています。
- ・食中毒から身を守るには 【農林水産省】  
<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/>  
赤ちゃんや高齢者向けの食中毒予防のポイントや、お弁当づくりでの食中毒を防ぐポイント等が掲載されています。
- ・静岡県健康福祉部生活衛生局衛生課  
<http://www.pref.shizuoka.jp/kousei/ko-520/syokuhin/syokuhin.html>  
食中毒の予防についての解説があるほか、県内の食中毒に係る注意報・警報状況が確認できます。

