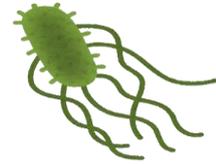




「食中毒のABC」 関連資料リスト

吹田市立図書館発行
2024年6月

★食中毒について

493.15//イ	イラストで楽しく学ぶ!食中毒の知識	伊藤 武/著 西島 基弘/著 おの みさ/絵	講談社 2022年
食中毒というのは細菌性やウイルス性、寄生虫によるものだけではありません。フグなどの動物性、キノコやジャガイモなどによる植物性、金属や洗剤などによる化学物質でも食中毒になります。この本で普段から私達はどのように気をつけたらよいかわかります。			
493.8//スカ	図解身近にあふれる「感染症」が3時間でわかる本	左巻 健男/編著 榎本 輝樹/編著	明日香出版社 2021年
最も身近で、しかも頻繁に起こっている感染症といえば細菌・ウイルスによる食中毒です。食中毒にならないための食品を保存する時の原則や、他にも気をつけるべき感染症について、文系の人でも読みやすく書かれています。			
498.51//クハ	食べ物と健康 3 食品衛生学	津田 謹輔/監修 伏木 亨/監修 本田 佳子/監修	中山書店 2019年
本書は管理栄養士を目指す人のためのテキストで、食中毒についてとても詳しく書かれています。細菌性食中毒一つをとっても、各細菌の分布・原因食品や細菌の特徴、臨床症状に予防対策などが書かれており、用語の解説も欄外に書かれていて興味深く読むことができます。			
498.54//ナ	生食のはなし リスクを知って、おいしく食べる	川本 伸一/編集 代表	朝倉書店 2023年
科学的エビデンスに基づいた解説により、生食に対する消費者の正しい理解を促し、生食を安全に楽しむための食品衛生に関する知識が載っています。			
588.09//ソ	食品衛生法対応はじめての食品安全 本当にあった食品事故に学ぶ	宮尾 宗央/編 角野 久史/編 米虫 節夫/編 食品安全ネットワーク/著	日科技連出版 社 2023年
食品事故の豊富な事例の中から、食中毒の事例についても取りあげ、事例の想定原因や対応策、そしてその事例で検出された寄生虫や菌の特徴なども載っています。原因について詳しく知りたい人にオススメです。			
588.51//ソ	食品微生物学の基礎	藤井 建夫/編著 石田 真巳/[ほか]著	講談社 2024年
発酵と腐敗、食中毒に関する微生物を対象にしている「食品微生物学」の基礎を、豊富なカラーイラストや図を取り入れて説明しています。より専門的に学びたい人にオススメです。			
★食品と衛生管理			
576.5//セ	洗浄と殺菌のはなし 最新版	新名 史典/編著 隈下 祐一/著 加藤 信一/著	同文館出版 2020年
「加熱したのに食中毒になるのはなぜ?」など、洗浄や殺菌、菌やウイルスについての知識などを、100の項目で解説しています。			

597.9//ビヨ	病気がイヤならその掃除をやめなさい。	松本 忠男／著	河出書房新社 2021年
細菌感染ハザードマップが載っており、細菌感染の危険度やどのように注意したらいいかが一目でわかります。「食器洗いのスポンジって、やっぱり汚いの？」などのよくある質問に対しての答えも載っていて参考になります。			
673.86//ハト	パートさんにも読ませたいはじめての「衛生管理」	渡邊 常和／著	商業界 2019年
スーパーマーケットなど食品に関わる人向けの本ですが、家庭にも応用できます。衛生管理が何故必要なのかという背景や、食中毒対策の基礎知識が載っています。			
673.97//イン	飲食店のHACCPがよくわかる本	大坪 晏子／[ほか]著	旭屋出版 2020年
食品を安全で衛生的に管理する方法の一つ「HACCP」について説明したうえで、食品の衛生管理について書かれています。最後の章では食中毒の事例についても紹介しています。			
673.97//コル	これからの飲食店衛生管理の教科書	中島 孝治／[ほか]著	同文館出版 2021年
飲食店に関わる人向けの本ですが、最低限知っておきたい食中毒の基礎知識が第二章に載っています。食中毒の種類別に書かれ、感染症と食中毒の違いについても載っているので参考にしてみてください。			
673.97//スカ	図解飲食店の衛生管理	河岸 宏和／著	日本実業出版社 2021年
飲食店が知っておくべき食中毒を起こさない管理体制や清潔管理などが載っています。見開きページごとに各項目の文章とイラスト、ポイントが書かれており、読みたいページを目次から確認して読むことができます。			

★衛生管理に注意して作ろう!

596.4//イフ	傷みにくいお弁当&作りおきおかず 衛生対策がわかる!	武蔵 裕子／監修 修・料理	成美堂出版 2011年
おいしいなおかずのレシピだけではなく、巻末コラムには主な食中毒の種類の一覧表や、食中毒や腐敗を防ぐための調理器具のお手入れ方法も載っています。			
596.4//コト	子どものかわいいデコべんとう かんたん&楽しいアイデアいっぱい!	yuka／監修 sachiko.s／監修	朝日新聞出版 2024年
「子どものデコべんとうで注意すること」には、衛生管理で注意することが書かれていて、見た目もかわいくて、おいしいお弁当のアイデアが沢山載っています。飾りをどうやって作っているかも詳しく書かれているので、初心者でも簡単に作れます。			
596.4//ムリ	ムリなくできる!栄養のこと、ちゃんと考えた毎日おいしい弁当	牧野 直子／監修	朝日新聞出版 2023年
中高生向けのボリュームのあるお弁当のレシピやヘルシーなお弁当のレシピの他、牛肉のおかずや豚肉のおかずなど種類別のおかずのレシピも載っています。傷まないお弁当作りのコツが写真と一緒に載っているので、衛生管理にも気をつけることができます。			