



トピックスのとびら



図書館には図書、雑誌、地域資料、新聞、インターネットといった、たくさんの情報のとびらがあります。そのとびらを開いて、時事的な話題を複合的な視点から紹介します。

食中毒・食品衛生

気温・湿度が高い梅雨の時期は、食中毒の原因となる細菌の増殖が活発になるため、食中毒が発生しやすくなります。特に注意したいのが、牛肉・鶏肉などに付着する「カンピロバクター」や、「腸管出血性大腸菌 O-111、O-157」などの細菌による食中毒です。

今回のトピックスのとびらは、食中毒を防ぎ、安全に食べるためのポイントを紹介する、様々な資料を挙げてみました。



図書のとびら

書名	著者	出版者	出版年	請求記号
食品衛生・食の安全				
かながわの食品衛生	神奈川県保健福祉局生活衛生部食品衛生課編	神奈川県保健福祉局生活衛生部食品衛生課	2011.3	K49-298-15 常置
食の人権 安全な食を実現するフードシステムとは	伊藤恭彦 他 著	リベルタス出版	2010.11	611.3-354
食の安全と環境 「気分のエコ」にはだまされない	松永和紀	日本評論社	2010.4	519-316-11
東アジアにおける食のリスクと安全確保	南石晃明 編著	農林統計出版	2010.3	498.54-66
新訂 早わかり食品衛生法 第3版 〈食品衛生法逐条解説〉	日本食品衛生協会	日本食品衛生協会	2010.3	498.54-11
ほんとうの「食の安全」を考える ゼロリスクという幻想	畝山智香子	化学同人	2009.11	498.5-410
食の安全事典	山口英昌 監修	旬報社	2009.10	498.54-63 相談室常置
フードセキュリティ コメづくりが日本を救う!	山下一仁	日本評論社	2009.3	611.3-344
どうすれば食の安全は守られるのか いま、食品企業に求められる品質保証の考え方	米虫節夫 編	日科技連出版社	2008.9	498.54-61
食品偽装 一起こさないためのケーススタディー	新井ゆたか 他 共著	ぎょうせい	2008.9	588-167
ガイドブック食の安全 —知識と法律	平沼直人	法学書院	2008.8	498.54-60
生命と食 岩波ブックレット No.736	福岡伸一	岩波書店	2008.8	498.54-59
健康食品・中毒百科	内藤裕史	丸善	2007.1	493.15-42

食中毒

カイワレの悲劇	武藤弓子	杉並けやき出版	2009.7	498.54-64
食中毒予防必携 第2版	日本食品衛生協会	日本食品衛生協会	2007.8	493.15-18A
改訂 食中毒予防・処理マニュアル	日本食品衛生協会	日本食品衛生協会	2003.1	493.15-31

雑誌のとびら

記事名	雑誌名	巻号	請求記号
ユッケ食中毒死事件 生レバー、刺身は大丈夫か！	サンデー毎日	5049号[2011.5.22号]	Z051-111
外食 — 厚労省の不備も露呈 ユッケ食中毒の悲劇	週刊東洋経済	[2011.5.21号]	Z330.5-2
ユッケ、レバ刺し・・・ それでも食べたい人に贈る「生肉の危険な話」	週刊朝日	5067号[2011.5.20号]	Z051-47
生肉「ヘルシー信仰」の嘘	AERA	1285号[2011.5.16号]	Z051-203
プロに学ぶ 食品衛生管理の知恵	週刊金曜日	[2010.9.3号]	Z051-522

新聞のとびら

記事名	新聞名	掲載日	ページ
生肉衛生基準 25施設が適合せず 集団食中毒受け県調査	神奈川新聞	6/3(金)	朝刊 22
食中毒対策 下痢・吐き気 早急に受診	読売新聞	6/2(木)	夕刊 6
[くらしナビ]食中毒予防 調理の注意点 「細菌性」増える季節	毎日新聞	6/1(水)	朝刊 15
食の安全強化急ぐ 衛生・検査、厳格化迫る	日経流通新聞	6/1(水)	朝刊 3
ユッケ事件の教訓 食中毒を防ぐ 上：たかが下痢、されど・・・ 軽く見ずに、早く病院へ 年3000～4000人が発症 下：加熱、保存手順に注意 調理後の除菌しっかり	東京新聞	上：5/21(土) 下：5/28(土)	朝刊 上：11 下：21
夏の食中毒を防ぐ3原則 洗う・低温保存・加熱処理 家庭でできる食中毒予防のポイント	日本経済新聞	5/28(土)	朝刊 日経プラスワン 13
食中毒を防ぐ肉料理の段取り まな板分けて菌移さず	朝日新聞	5/28(土)	朝刊 34
腸管出血性大腸菌 ドイツで患者続出 成人女性が多数/感染経路は不明	朝日新聞	5/27(金)	夕刊 14
[産科医解体新書] 肉の生食は胎児に影響も	産経新聞	5/24(火)	朝刊 19
[時代の風]「安全がある」という神話 原発事故と生肉食中毒	毎日新聞	5/22(日)	朝刊 2
[質問なるほど] 病原性大腸菌の食中毒はどう防ぐの？	毎日新聞	5/20(金)	朝刊 3
スリーエムヘルスケア 10分で簡単に衛生検査 色で結果表示、わかりやすく	日経流通新聞	5/18(水)	朝刊 15
鶏の生肉 衛生基準なし 食中毒、毎年500件	産経新聞	5/17(火)	朝刊 23
[ニュースがわからん!] O111食中毒、なぜ重症者が多いの	朝日新聞	5/16(月)	朝刊 2
[社説] 生肉食中毒 あいまい基準を改めよ	朝日新聞	5/7(土)	朝刊 12

インターネットのとびら

サイト名	内容	URL
厚生労働省 食中毒に関する情報	食品安全情報のページでは、「家庭でできる食中毒予防の6つのポイントー 家庭で行うHACCP(宇宙食から生まれた衛生管理)ー」等の情報が紹介されています。	http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/index.html
農林水産省 食中毒から身を守るには	「冷蔵庫のかしこい使い方」、「赤ちゃんを守るために」、「高齢者の方のための食中毒予防」等、具体的な情報も掲載されています。	http://www.maff.go.jp/j/syuan/seisaku/foodpoisoning/index.html
内閣府 食品安全委員会 食中毒関係ホームページ	食品安全委員会は、リスク管理を行う関係行政機関から独立して、科学的知見に基づき客観的かつ中立公正にリスク評価を行う、平成15年7月1日に設置された機関です。 季節特有の食中毒として、「夏 バーベキューによる食中毒」「秋 毒キノコ」「冬～春 ノロウィルス」を挙げ、それぞれの注意事項が紹介されています。	http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.html
神奈川県 保健福祉局 生活衛生部 食品衛生課	「かながわの食の安全・安心」のページや、神奈川県食の安全・安心の確保推進条例等の情報を読むことができます。	http://www.pref.kanagawa.jp/div/1390/