

第48回テーマ展示「夏の健康管理」展示資料

監修：高橋章教授(予防環境栄養学分野)

前田健一教授(健康管理・総合相談センター保健管理部門長)

2016/7/1(水)～8/22(月)

番号	書名	著者名	出版者	出版年	所在	請求記号
1	調理場における衛生管理&調理技術マニュアル	文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課 [編]	学建書院	2011.9	蔵本2階授業サポートナビコーナー	374.94 Ch
2	学校の感染症対策	岡田晴恵著	東山書房	2015.3	蔵本2階中央閲覧室	374.96 Ok
3	入門救急処置法 改訂3版	前田如矢著	金芳堂	2010.3	蔵本2階生命科学閲覧室	492.29 Ma
4	熱中症、脱水症に役立つ経口補水療法ハンドブック：脱水症状を改善する「飲む点滴」の活用 法 改訂版	谷口英喜著	日本医療企画	2013.6	蔵本2階生命科学閲覧室	493.12 Ta
5	恐怖の食中毒菌O-157		法研	1996.7	蔵本2階生命科学閲覧室	493.157 Ky
6	熱中症を防ごう：熱中症予防対策の基本 第3版	堀江正知著	中央労働災害防止協会	2016.4	蔵本2階生命科学閲覧室	493.19 Ho
7	熱中症の現状と予防：さまざまな分野から予防対策を見つけ出す	澤田晋一編著/三宅康史 [ほか] 著	杏林書院	2015.7	蔵本2階生命科学閲覧室	493.19 Ne
8	熱中症：日本を襲う熱波の恐怖	日本救急医学会編集	へるす出版	2011.5	蔵本2階生命科学閲覧室	493.19 Ne
9	熱中症review：Q&Aでわかる熱中症のすべて	三宅康史編著	中外医学社	2012.7	蔵本2階生命科学閲覧室	493.19 Ne
10	熱中症対策マニュアル	稲葉裕監修	エクスマレッジ	2011.6	蔵本2階生命科学閲覧室	493.19 Ne
11	知って防ごう熱中症：正しい予防と迅速な処置のために	田中英登著	少年写真新聞社	2008.7	蔵本2階生命科学閲覧室	493.19 Ta
12	ノロウイルス現場対策：その感染症と食中毒：つけない・うつさない・持ち込まない 改訂第2版	井上栄 [ほか] 著	幸書房	2014.12	蔵本2階生命科学閲覧室	493.87 No
13	食品衛生学(新スタンダード栄養・食物シリーズ:8)	一色賢司編	東京化学同人	2014.3	蔵本2階生命科学閲覧室	498.5 Sh 8
14	薬学領域の食品衛生化学 第2版	長澤一樹、川崎直人編集/川崎直人 [ほか] 執筆	廣川書店	2015.3	蔵本2階生命科学閲覧室	498.53 Ya
15	加工食品と微生物：現場における食品衛生	藤井建夫著	中央法規出版	2007.6	蔵本2階生命科学閲覧室	498.54 Fu
16	新・食品衛生学	藤井建夫、塩見一雄著	恒星社厚生閣	2016.3	蔵本2階生命科学閲覧室	498.54 Fu
17	現場で役立つ食品微生物Q&A 第4版	小久保弥太郎編著	中央法規出版	2016.4	蔵本2階生命科学閲覧室	498.54 Ge
18	早わかり食品衛生法：食品衛生法逐条解説 新訂第5版		日本食品衛生協会	2013.11	蔵本2階生命科学閲覧室	498.54 Ha
19	食中毒学入門：予防のための正しい知識 改訂版	本田武司著	大阪大学出版会	2012.7	蔵本2階生命科学閲覧室	498.54 Ho
20	栄養士・管理栄養士のための細菌性食中毒学	栗山敦治著	新興医学出版社	2001.6	蔵本2階生命科学閲覧室	498.54 Ku
21	食品衛生学：「食の安全」の科学 改訂第2版	那須正夫、和田啓爾編集	南江堂	2011.4	蔵本2階生命科学閲覧室	498.54 Sh
22	食中毒予防必携 第3版		日本食品衛生協会	2013.1	蔵本2階生命科学閲覧室	498.54 Sh
23	食中毒(食品安全性セミナー:1)	荒川修 [ほか] 執筆 細貝祐太郎、松本昌雄、廣末トシ子編	中央法規出版	2001.9	蔵本2階生命科学閲覧室	498.54 Sh 1
24	新食品衛生学要説：食べ物と健康・食品と衛生 2016年版		医歯薬出版	2014.2-	蔵本2階生命科学閲覧室	498.54 Sh 16
25	大量調理施設衛生管理のポイント：HACCPの考え方に基づく衛生管理手法 5訂		中央法規出版	2016.2	蔵本2階生命科学閲覧室	498.54 Ta
26	食品衛生学：食べ物と健康 第3版(栄養科学シリーズNEXT)	増田邦義、植木幸英、野村秀一編	講談社	2011.9	蔵本2階生命科学閲覧室	498.55 Ei
27	食品衛生学 第5版(サクセス管理栄養士講座 食べ物と健康:2)	植木幸英、阿部尚樹著	第一出版	2015.3	蔵本2階生命科学閲覧室	498.55 Sa
28	アウトブレイクの危機管理：新型インフルエンザ・感染症・食中毒の事例から学ぶ 第2版	尾崎米厚著者代表	医学書院	2012.10	蔵本2階生命科学閲覧室	498.6 Au
29	病棟で使える消毒・滅菌ブック	尾家重治編著	照林社	2014.2	蔵本2階生命科学閲覧室	498.6 By
30	消毒と滅菌のガイドライン 新版増補版	小林寛伊編集	へるす出版	2015.5	蔵本2階生命科学閲覧室	498.6 Sh
31	HACCPを基本にした自主衛生管理(食品衛生のプロ・ビデオシリーズ)	日本食品衛生協会企画・制作著作 藤井建夫編著/石田真巳 [ほか] 著	日本食品衛生協会	[200-]	蔵本2階視聴覚コーナー	498 DVD
32	食品微生物学の基礎		講談社	2013.9	蔵本2階中央閲覧室	588.51 Sh
33	食品衛生べからず集：食品工場必携	イカリ消毒編	JIPMソリューション	2009.3	蔵本2階中央閲覧室	588 Sh

第48回テーマ展示「夏の健康管理」展示資料

監修：高橋章教授(予防環境栄養学分野)
前田健一教授(健康管理・総合相談センター保健管理部門長)
2016/7/1(水)～8/22(月)

番号	書名	著者名	出版者	出版年	所在	請求記号
34	HACCPトレーニング・カリキュラム：米国FDA方式HACCPの基礎理論習得と応用のための教則本	高鳥直樹著	幸書房	2013.4	蔵本2階授業サポートナビコーナー	588 Ta
35	図解スポーツコンディショニングの基礎理論 新版	国際スポーツ医学研究所監修	西東社	[2014.7]	蔵本2階中央閲覧室	780.19 Zu
36	熱中症(日本医師会雑誌141巻2号 2012)			2012	蔵本1階雑誌書庫(東)	未製本雑誌
37	熱中症の現状と予防(保健の科学56巻7号 2014)			2014	蔵本1階雑誌書庫(東)	未製本雑誌
38	季節ごとの救急がひと目でわかる!Season's Emergencyカレンダーつき!春夏秋冬の救急図鑑】7月 熱中症(EMERGENCY CARE 29巻1号 2016)			2016	蔵本1階雑誌書庫(東)	未製本雑誌
39	【看護師・研修医必携 救急・ICUのって出し!最新ガイドライン2016年版】熱中症診療ガイドライン2015(EMERGENCY CARE 29巻2号 2016)			2015	蔵本1階雑誌書庫(東)	未製本雑誌
40	ノロウイルス食中毒の予防対策(日本栄養士会雑誌58巻11号 2015)			2015	蔵本1階雑誌書庫(東)	未製本雑誌
41	病院における食中毒の発生状況～厚生労働省食中毒統計結果をもとにした考察～(日本栄養士会雑誌 59巻1号 2016)			2016	蔵本1階雑誌書庫(東)	未製本雑誌
42	熱中症環境保健マニュアル 2014年改定版	環境省		2014	http://www.wbgt.env.go.jp/pdf/envman/full.pdf	
43	熱中症診療ガイドライン	日本救急医学会		2015.3	http://www.jaam.jp/html/info/2015/pdf/info-20150413.pdf	