

授業科目 食品衛生学

【担当教員名】 遠藤正彦	対 象 学 年	1	対 象 学 科	栄養
	開 講 時 期	後期	必修・選択	必修
	単 位 数	2	時 間 数	30

【概要及び学習目標】

概要

食品のあらゆる段階（生産・採取・製造・加工・貯蔵・運搬・陳列・調理・摂取など）における食品の安全性の確保、さらに、食品の取り扱い方法、食品取扱者（調理関係者）への衛生教育、食品取扱施設・設備などの衛生管理の知識・技術を解説する。

学習目標

- 1 食品衛生学の概要を理解させる。
- 2 食品衛生関連法規と衛生管理に関する概要を理解させる。
- 3 食品と微生物との関わりを理解させる。
- 4 食品の変質とその防止に関する知識を理解させる。
- 5 食中毒とその防止法を理解させる。
- 6 食品と感染症との関わりや安全性の確保について理解させる。
- 7 食品添加物について理解させる。
- 8 有害物質による食品汚染などについて理解させる。

回数	学 習 の 主 題	学 習 内 容	学習方法
1	食品衛生学とは	食品衛生学の目的、学問的位置付けなど行政組織・機構（食品衛生監視員、食品衛生管理者等）など	講義
2	食品衛生関連法規	食品衛生法、食品衛生に関係する厚生省令、食品・添加物等の規格基準など	同上
3	衛生管理	衛生管理システムとしてのHACCPなど	同上
4	食品と微生物	食品中の微生物、微生物の由来、微生物の増殖と有害性、微生物数、衛生指標細菌としての大腸菌群・腸球菌など	同上
5	食品の変質	食品の変質の原因、腐敗と腐敗原因微生物、腐敗検査法など	同上
6	変質の防止	変質の防止法、殺菌と滅菌の概念と方法など	同上
7	食中毒 I	食中毒とは、食中毒の種類と発生状況、細菌性食中毒とその原因細菌①など	同上
8	食中毒 II	細菌性食中毒とその原因細菌②、自然毒による食中毒など	同上
9	食中毒 III	化学物質による食中毒（器具・容器・包装からの溶出有害物質を含む）、食中毒発生防止法など	同上
10	食品と感染症および 寄生虫疾患、異物	食品と関連する感染症、経口感染性寄生虫症、異物と混入原因、安全性の確保など	同上
11	食品添加物 I	食品添加物の概要、安全性評価、種類と用途など	同上
12	食品添加物 II	食品添加物の分析、天然添加物など	同上
13	有害物質による食品汚染	有害物質の生体への影響、有害重金属、農薬、PCB、抗生物質、外因性内分泌攪乱物質、放射性物質など	同上
14	総まとめ	食品管理システム（HACCP）による国際食品安全管理など	同上
15	まとめと評価		同上

【評価方法】

講義中に行われる小テストやレポートの成績、講義に関連したテーマに基づく論文の提出、定期試験の成績、並びに出席率を総合して評価する。総合評価が60点に満たない場合、再試験をすることがある。

【履修上の留意点】

【使用図書】

教科書・参考書別	書 名	著 者 名	発 行 所	発行年・価格・その他
教科書	最新 食品衛生学・第3版	小笠原和夫ほか	三共出版	1998年・2700円 (1999年10月,第3版3刷)