

【担当教員名】 伊藤直子	対象学年	1	対象学科	健康
	開講時期	後期	必修・選択	必修
	単位数	なし	時間数	30

<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を前提に学習する。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、食品取り扱い施設・設備などの衛生管理の知識・技術を理解させ、次年度における衛生学実験の基礎知識を習得する。

<学習目標>

1. 食品衛生学の概要を理解する。
2. 食品衛生関連法規と衛生管理に関する概要を理解する。
3. 食品と微生物とのかかわりを理解する。
4. 食品の変質とその帽子に関する知識を習得する。
5. 食中毒発生要因とその防止法を理解する。
6. 食品と感染症とのかかわりや安全性の確保について理解する。
7. 食品添加物について理解する。
8. 有害物質による食品汚染などについて理解する。

回数	授業計画又は学習の主題		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
2	食品衛生関連法規	食品衛生法及び関連する厚生省令、食品、添加物等の基準規格など	講義
3	衛生管理	衛生管理システムとしてのHACCPなど	講義
4	食品と微生物	食品中の微生物、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	講義
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	講義
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	講義
7	食中毒I	食中毒とは何か、食中毒の種類と発生状況、細菌性食中毒とその原因細菌など。	講義
8	食中毒II	細菌性食中毒とその原因細菌(続き)、自然毒による食中毒など	講義
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	講義
10	食品と感染症及び寄生虫疾患、異物	食品と関連する感染症、経口感染正規性中小、異物と混入原因、安全性の確保など	講義
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	講義
12	食品添加物II	食品添加物の分析、天然添加物など	講義
13	有害物質による食品汚染	有害物質の性体への影響、有害重金属、農薬、PCB、抗生物質、外因性内分泌書く攔物質、放射性物質など	講義
14	総まとめ		講義

【使用図書】	<書名>	<著者名>	<発行所>	<発行年・価格・その他>
教科書	Nボックス 食品衛生学	宮沢・古賀編著	建帛社	2004年 2300円+税
参考書				
その他の資料	プリント類			

【評価方法】 試験、出席状況による。	【履修上の留意点】
-----------------------	-----------