

科目名 Course Name		開講年次	開講学期	曜日・時限
食品衛生学 Food Hygiene		1年	前期	別途、時間割参照
単位数	授業の形態	授業の性格		履修上の制限
2単位	講義	選択	(栄養士資格必修科目)	栄養士養成課程学生のみ受講
当該科目の理解を促すために受講しておくことが望まれる科目				
化学の基礎や食品、集団給食の衛生管理等に関する科目				
同時に履修しておくことが望まれる科目				
栄養士資格取得に必要な科目				
担当者に関する情報				
氏名	研究室の場所	オフィスアワー		電話番号・メールアドレス
穂積 元	福祉棟2階	月曜から木曜日午前 (授業時間は除く)		授業中に指示します
授業の概要				
食品衛生学の目的と意義を理解し、食品衛生に関する知識を習得することを目的とし、食品安全基本法や食品衛生法の関係法規、食品と微生物、食品と変質とその防止方法、食中毒や感染症、食品添加物、有害物質や寄生虫による食品汚染、そして食品衛生対策等について解説する。				
授業の目標				
①食品の安全性確保に必要な関連法規や行政の体制を説明できるようにする。②食中毒を原因別に分類することができ、その上で食品の取り扱いを考慮した食品衛生対策を考えることができるようにする。③食品を介して感染する感染症や有害物質の摂取について理解し、その予防方法について説明できるようにする。				
授業の方法				
毎回の講義は、重要事項の板書や配布資料を用いて解説する。聴講しながら受講生はメモをとる。説明した後に質問時間を必ず設け、質問内容によっては補充解説を行う。				
学習の成果（学習成果）				
①わが国における食品の安全性に関わる関連法規とそれに定められた内容を知ることができ、また、現在のわが国における食の安全性に関わる行政体制がどのようになっているかを説明することができる。②食中毒を原因別に分類することができ、食品を取り扱う上で食中毒防止に必須となる重要事項が身に付けることができる。③食品を介して体に害を及ぼす感染症や有害物質等を理解し、その防止法を考えることができる。				
授業のスケジュールと内容				
第1回目	ガイダンス（授業概要、到達目標の解説、成績評価法、学習方法について）			
第2回目	わが国における食品衛生行政の推移と現状、行政の現体制に伴う食の安全性に対する問題点と食品衛生関連法規と内容			
第3回目	食品と微生物1（微生物の基礎知識、食品中の微生物とその特徴）			
第4回目	食品と微生物2（食品衛生に関わる微生物の由来とその特徴）			
第5回目	食品の変質とその防止（微生物による変質、化学的変質・油脂食品の変敗、変質の防止と保存）			
第6回目	食中毒と感染症1（食中毒の概要、わが国での発生状況、食中毒の分類、法的措置）			

第7回目	食中毒と感染症 2 (細菌性食中毒の分類、各種原因細菌の特徴と予防策)	
第8回目	食中毒と感染症 3 (感染型/感染侵入型と生体内毒素型細菌性食中毒の特徴と予防策)、小テスト 1 (前回までの範囲で出題)	
第9回目	食中毒と感染症 4 (毒素型/食品内毒素型細菌生食中毒の特徴と予防策)	
第10回目	食中毒と感染症 5 (ウイルス性及び自然毒による食中毒の特徴と予防)	
第11回目	食中毒と食品汚染 (化学物質による食中毒の特徴と予防、輸入食品、食材の汚染の現状と国際的監視機構)	
第12回目	食品媒介感染症 (食物の種類別付着寄生虫感染症の特徴、人畜共通感染症、食物媒介感染症の現状)	
第13回目	食品衛生管理 (食品工場の一般衛生管理事項、HACCPによる衛生管理システムと一般衛生管理事項との違い)	
第14回目	食品添加物 (概要と表示規制などの法規制、監視体制の問題点)、小テスト 2 (後半の範囲から出題)	
第15回目	授業のまとめと理解不足箇所の補足説明	
成績評価の方法と基準		
評価の領域	割合	評価の基準
授業参加態度	20%	最高評価は毎回の授業に集中し、必要なことはきちんとノートにとる。また、分かりにくい点があれば積極的に質問する。
レポート		
調査報告書		
小テスト	70%	2回の小テスト成績の合計を70%の割合に換算して評価に加える
試験		
発表内容 (態度含む)		
その他	10%	授業中に関連した基礎知識に関する口頭試問に対して、しっかり回答することができる。
教科書と参考図書		
教科書:「イラスト食品の安全性」小塚 論 編 (東京教学社)。資料は授業担当者より適時配布する。		
履修上の留意点・ルール		
講義中の飲食、携帯電話の使用は厳禁とする。		