

科目名 Course Name	食品衛生学 Food Hygiene				ナンバリング No.	L1-004	
年次	1 年	期別	前期	単位数	2	授業形態	講義
担当者氏名	山崎敬子						
連絡先(質問等)	福祉棟 3F 研究室かメールで対応						
必修／選択	選択(栄養士は必修)						
関連 DP	DP2, DP4, DP5						
授業の概要と到達目標	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、食品衛生対策等について解説する。 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	講義の内容を板書、PowerPoint、教科書、配布プリントを使って説明する。講義内容に関する内容について適宜ディスカッションを行う。						
学習成果	L01						
	L02	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述べることができ、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なになっているかを説明することができる。 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を身に付けることができる。					
	L03	食品を介して体に害を及ぼす感染症や有害物質等を解説し、その防止法を考えることができる。					
	L04						
課題に対するフィードバック	9 回目と 15 回目に実施する確認テストの模範解答を当日に示し、解説する。						
教科書／参考図書	教科書:「イラスト食品の安全性」小塚 諭 編(東京教学社)。その他資料は適時配布する。						
履修上の留意点やルール等	●講義中の私語・居眠り厳禁。●携帯電話は原則使用禁止。●飲み物等の持ち込み禁止。●事前事後学習に費やすべき時間の目安は各回 180 分とする。						
担当教員の実務経験							

成績評価の方法と基準							
評価の領域	評価基準	学習成果の割合					
		L01	L02	L03	L04		
授業参加態度	最高評価は授業に集中し、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。		10				
レポート/作品							
発表							
小テスト							
試験	全出題項目が的確に解答できている。			90			
その他							
合 計			10	90			

回数		授業計画
1	授業内容	ガイダンス(授業概要、到達目標の解説、成績評価法の説明、学習方法について)
	事前・事後学習	ノートの準備と次回授業内容を教科書で読む。
2	授業内容	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
	事前・事後学習	食品衛生法と食品安全基本法をまとめる。
3	授業内容	食品の変質 1(微生物の基礎知識、食品中の微生物とその特徴)
	事前・事後学習	微生物の種類や構造、増殖の条件をまとめる。
4	授業内容	食品の変質 2(腐敗と酸敗)
	事前・事後学習	食品汚染の原因となる微生物がどこに由来するのかをまとめておく。
5	授業内容	食品の変質防止
	事前・事後学習	食品の変質と微生物増殖との関係、保存方法の原理をまとめる。
6	授業内容	食中毒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)
	事前・事後学習	特に食中毒の分類の仕方に注意してまとめる。
7	授業内容	食中毒2(自然毒)
	事前・事後学習	自然毒を有する食品には何があるかを理解する。
8	授業内容	食中毒3(微生物性食中毒とウイルス性食中毒)
	事前・事後学習	生体内毒素という概念をよく理解できるようにする。
9	授業内容	まとめ、確認テスト
	事前・事後学習	確認テストの学習
10	授業内容	食品媒介感染症と寄生虫症
	事前・事後学習	感染症と寄生虫症に関係のある食品についてまとめておく。
11	授業内容	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)
	事前・事後学習	HACCP という概念についてまとめておく。
12	授業内容	食品中の汚染物質
	事前・事後学習	トランス脂肪酸について理解する。
13	授業内容	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)
	事前・事後学習	食品添加物の種類とその基準にはどのようなものがあるかをまとめる。
14	授業内容	食品の安全性問題
	事前・事後学習	遺伝子組み換え食品について理解する。
15	授業内容	まとめ、確認テスト
	事前・事後学習	確認テストの学習