

38期生（平成31年4月入学） 授業内容計画

教科名 【 食品衛生学Ⅰ 】

担当教員名 【 今井 博(実務経験のある教員：元保健所衛生課長補佐) 】

講義No.	授 業 内 容	
	大項目	内 容
1～3	食品衛生と法規	食品の安全性を確保するための手段として食品衛生法、食品安全基本法に基づいて実施する。それには食品・食品添加物の規格基準製造基準等がある。一般食品とは別に乳製品関係は乳等省令に基づく。 指導監督を行うのは食品衛生監視員（国、各保健所）である。 WHO等国际機関の業務。
4～6	食品の変質	食品の腐敗の原理 水分、PH、水分活性、栄養分、温度等が因子になっている。 変敗の防止策、判定方法。 飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸の関係。
7～11	食中毒	食中毒菌、ノロウイルス、A型炎ウイルスの性質、症状、潜伏期間、予防法について。 動物性自然毒、植物性自然毒、化学性食中毒の原因物質、症状について。（発生事例の紹介） 寄生虫、毒キノコの映像で説明。
12～14	食品による感染症・寄生虫症	経口感染症と人畜共通感染症及び引き起こされる症状。 食品に寄生する寄生虫症。目黒寄生虫館の資料紹介。 口蹄疫、BSEの原因物質の映像による説明。
15	期末試験	
全ての授業で資料、写真及び食中毒、食品事故のニュース等をプロジェクターの利用で実施。。		
	学期末テスト	D評価の学生は、点数により教本内容をレポート提出できればC判定とする。

到達目標：食品によって引き起こされる疾病とその予防法について学び、食中毒予防のための衛生管理を実践できる力を身に付ける。

- ・食中毒の原因となるものを知る。
- ・食品によって引き起こされる疾病について理解する。

教科書【食べ物と健康Ⅱ】 出版社名【第一出版】

単位履修の方法と達成度の測定方法

- ・授業において教本読書回数により加点する。但し最高10点まで。
- ・授業評価は出席回数が10回以上無ければ、D判定となり期末試験を受験できない。
- ・S・A・B・C・Dで判定（Dは不合格）
（総合獲得点数 S：90点以上 A：80～89点 B：70～79点 C：60～69 D：59点以下※不合格）
※D評価の者は、教員が必要と判断した場合には再試験を行うことができる。