

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Ⅱ 】

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
1～5	食品中の汚染物質	カビ毒、化学物質、放射性物質、食品成分の変化により生ずる有害物質、異物混入について国内での発生事例紹介と原因の追究。
6～10	食品添加物	食品添加物のメリットとデメリット。 安全性の評価＝毒性試験・ADI・最大無毒性量。 市販製品の表示を基に表示方法の説明。 食品添加物の種類（指定添加物・既存添加物等）
10～14	食品衛生管理	一般衛生管理と大量調理施設衛生管理マニュアル。 HACCPの仕組み。（対EU水産食品加工施設について） 対EU水産食品加工施設（ヤマサ蒲鉾）の衛生管理を映像での手法説明。 家庭における衛生管理。 残留農薬のポジティブリスト制について。 国際標準化機構（ISO）。
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。		
15	学期末テスト	

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。

- ・食品衛生についての態度を養う。
- ・HACCPによる食品衛生管理を学ぶ。

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。