

39期生（令和2年4月入学） 授業内容計画

教科名【 食品衛生学 】

教員名【 今井 博 】

講義No.	授 業 内 容	
	大 分 類	内 容
1	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、製造基準等があり一般食品及び、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等国际機関が食品衛生に関する業務を行っている。
2	食品の変質	食品の腐敗の原理は、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。
3	食中毒	食中毒菌、ノロウイルス、肝炎ウイルスの性質、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、毒キノコの写真投映。
4	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。
5	食品中の有害物質	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。 残留農薬とポジティブリスト制について。
6	食品添加物	食品添加物の役割。 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）。
7	食品の安全性に関するその他の物質	トランス脂肪酸の定義と生成及び、人体への影響。
8	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）の衛生管理手法を映像で説明。 家庭における衛生管理。 国際標準化機構（ISO）。
		作成資料の配布、写真及び食中毒事例、食品事故ニュース等をプロジェクターの利用で実施。
9	学期末試験	D評価については、再試験を実施し、尚不可の場合は、教本内容のレポート提出ができればC判定とする。

教科書名【第一出版：食品衛生学 食べ物と健康】

単位履修の方法と達成度の測定方法

テスト（90%）、平常点（10%）提出物・出席日数・授業態度（— %）

S・A・B・C・Dで判定（Dは不合格）

（S：90点以上 A：80～89点 B：70～79点 C：60～69点 D：59点以下）

※：授業の教本読書回数により評価し、最大10点まで加点。