

講義名	食品衛生学2
開講学年	1年
講義開講時期	後期
開講曜日・時間	火曜日1・2時間目
単位	2単位

担当教員

今井 博

授業の達成目標	食の安全・安心を追求するための知識、判断ができる人材の養成。
授業の概要	「飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康を図ることを目的とする」食品衛生法の目的を念頭に、食品衛生の基本知識を習得する。
授業形式	講義・パワーポイントの利用・資料配布

授業計画表

回	項目	内容	キーワード・備考
1	食中毒	ウイルス性食中毒・A型肝炎ウイルス・自然毒食中毒	ウイルスの性質、特徴。ふぐキノコによる食中毒。ウイルスと細菌の違い。
2	同上	化学性食中毒	アレルギー。化学物質による食中毒
3	食品による感染症・寄生虫	経口感染症・人畜共通感染症・食品から感染する寄生虫・口蹄疫・牛海綿状脳症（BSE）	口への侵入経路
4	食品中の有害物質	カビ毒・化学物質・	有効な場合と有害な場合。中毒症状
5	同上	有害元素・放射性物質・食品成分の変化により生ずる有害物質	放射能による被爆。食品の加工過程。
6	同上	混入異物・残留農薬（ポジティブリスト制）	異物の動物性、鉱物性、植物性の分類。ポジティブリスト制度。
7	食品添加物	食品添加物の役割・安全性評価（毒性試験・無毒性量・一日摂取許容量・使用基準）	食品添加物の種類と効果。安全性の確認。
8	同上	食品添加物（分類と表示）	表示方法。
9	同上	食品添加物（種類、用途、特徴）	使用基準。
10	食品の安全性に関する物質	トランス脂肪酸（定義、生成、人体への影響、規制状況）	トランス脂肪酸のシス型とトランス型の関係。
11	食品衛生管理	HACCP	一般的衛生管理を土台とした上での衛生管理。

12	同上	食品工場における一般衛生管理 (大量調理施設衛生管理マニュアル・中小規模調理施設における衛生管理)	大規模食中毒防止マニュアル。
13	同上	家庭における衛生管理・国際標準化機構 (I S O)	家庭においても必須。 環境、労働の管理。
14	まとめ	後期総括	
15	テスト		

事前・事後学習の内容	生化学、栄養学との共通部分があり、合わせて教本の繰り返しの予習、復習が必要。
成績評価の方法	試験評価 S = 100~90、A + = 89~85、 A = 84~80、 B + = 79~75、 B = 74~70、 C + = 69~65、 C = 64~60、 D = 59 以下 Dは追試験で 60 以上は「C-」とし、59 以下はレポート提出で「C-」とする。
参考書	I T ・新聞等の講義資料 (食中毒等) となるもの。
教材	資料は随時プリントで配布する。