

講義名	食品衛生学 I
開講学年	1
単位	2

授業の達成目標	食品を衛生的に扱い、安全な食生活を営むための知識を習得する。
授業の概要	食品衛生の目的や関連法規、食品中の有害物質や病原微生物ならびにそれらによる食中毒などについて学ぶ。
授業形式	講義

授業計画表

回	項目	内容	キーワード・備考
1	食品衛生行政と法規①	食品衛生とは	食品衛生の概要、法規、リスク分析
2	食品衛生行政と法規②	食の安全に関わる法律	食品安全基本法、食品衛生法
3	食品衛生行政と法規③	食品衛生に関連する法規	食品表示法、健康増進法
4	食品衛生行政と法規④	食品衛生行政	食品安全委員会、WHO、FAO、Codex 委員会
5	食品の変質①	食品の変質とは	変質の定義、微生物による変質、鮮度・腐敗度の判定法
6	食品の変質②	化学的変質と判定法	油脂の酸敗、酸敗の判定法
7	食品の変質③	食品の変質防止法	トランス脂肪酸、変質防止法
8	食品と微生物	微生物の制御	食中毒予防、消毒と殺菌・滅菌法
9	食中毒①	食中毒とは	食中毒の定義と分類、食中毒発生状況
10	食中毒②	細菌性感染型食中毒	サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、病原大腸菌
11	食中毒③	細菌性感染型食中毒	ウェルシュ菌、エルシニア、セレウス菌、カンピロバクター

12	食中毒④	細菌性毒素型食中毒	ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス菌
13	食中毒⑤	ウイルス性食中毒	ノロウイルス、サポウイルス、ロタウイルス、A型肝炎ウイルス、E型肝炎ウイルス
14	食中毒⑥	細菌性食中毒とウイルス性食中毒	
15	まとめ	食品衛生学前期総括	

事前・事後学習の内容	教科書を中心に学習内容を確認する。 また関連する教科と合わせて予習・復習を行う。
成績評価の方法	試験にて評価する。 評価基準は、90点以上：S、85～89点：A+、80～84点：A、75～79点：B+、70～74点：B、65～69点：C+、60～64点：C、60点以下：Dとし、Dは不合格とする。 ただし、出席が2/3未満の場合は評価をせず不合格とする。
参考書	
教材	栄養科学イラストレイテッド 食品衛生学 改訂第2版：羊土社