

講義名	食品衛生学Ⅱ
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	食中毒病因物質ならびにそれらによる食中毒および食品衛生管理の重要性について学ぶ。
授業形式	講義

#### 授業計画表

回	項目	内容	キーワード・備考
1	食中毒⑦	魚介類から感染する寄生虫症	アニサキス、顎口虫、肺吸虫、横川吸虫、裂頭条虫
2	食中毒⑧	肉類から感染する寄生虫症	トキソプラズマ、無鉤条虫、有鉤条虫
3	食中毒⑨	野菜・水から感染する寄生虫症	ジアルジア、クリプトスポリジウム、エキノコックス症
4	食中毒⑩	人獣共通感染症	BSE
5	食中毒⑪	化学物質による食中毒、自然毒食中毒	ヒスタミン、フグ毒、キノコ毒
6	食中毒⑫	原因調査	マスターテーブル
7	食品中の汚染・有害物質①	かび毒、化学物質	マイコトキシン、内分泌かく乱物質
8	食品中の汚染・有害物質②	有害元素、放射性物質	ヒ素、カドミウム、水銀
9	食品中の汚染・有害物質③	異物混入、アレルギー	特定原材料
10	食品添加物および残留農薬等①	食品添加物とは	食品添加物の定義、安全性評価

11	食品添加物 および残留 農薬等②	食品添加物の種類と用途	指定添加物、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物
12	食品添加物 および残留 農薬等③	食品の安全性問題	ポジティブリスト制度、遺伝子組み換え食品、ゲノム編集食品
13	食品衛生管理①	食品衛生管理の重要性	食品工場における一般衛生管理、HACCP
14	食品衛生管理②	集団給食施設等における衛生管理	大量調理施設衛生管理マニュアル、ISO
15	まとめ	食品衛生学後期総括	

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