

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、クドア・セブテン、プンクタータ、顎口虫、肺吸虫、肝吸虫、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、サルコシスティス・フェアリー、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	クリプトスポリジウム、ジアルジア、ヒト回虫、エキノコックス
4	食中毒⑩	人獣共通感染症、化学物質による食中毒	牛海綿状脳症 (BSE)、炭疽、ヒスタミン、有害元素
5	食中毒⑪	自然毒食中毒	テトロドトキシン、ソラニン、チャコニン、キノコ毒
6	食中毒⑫	食中毒の原因調査	マスターテーブル
7	食品中の汚染・有害物質①	カビ毒、化学物質	アフラトキシン、パツリン、デオキシニバレノール、ポリ塩化ビフェニル (PCB)、ダイオキシン類、内分泌かく乱物質
8	食品中の汚	有害元素、放射性物質	ヒ素、カドミウム、水

	染・有害物質②		銀、ヨウ素 131、セシウム 137、ストロンチウム
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	1 日摂取許容量 (ADI)、無毒性量 (NOAEL)、指定添加物、既存添加物、天然香料、一般飲食物
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	保存料、着色料、甘味料、防カビ剤
12	食品添加物および残留農薬等③	食品の安全性問題	農薬、動物用医薬品、ポジティブリスト制度、遺伝子組換え食品、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	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Ⅱ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しておく。 授業終了後、教科書や配布プリントを用いて復習する。
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 点未満 : 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 第 3 版 : 羊土社