

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	食品衛生と法規①	食品衛生とは	リスク分析（リスクアナリシス）、リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーション
2	食品衛生と法規②	食品安全基本法と食品衛生法	食品安全基本法、食品衛生法
3	食品衛生と法規③	食品衛生に関連する法規	食品表示法、健康増進法
4	食品衛生と法規④	食品衛生行政組織	食品安全委員会、食品衛生監視員、WHO、コーデックス委員会
5	食品と微生物	微生物の制御	食中毒予防、消毒、殺菌、滅菌
6	食品の変質①	食品の変質とは	変質、脱アミノ反応、脱炭酸反応、ヒスタミン、揮発性塩基窒素（VBN）、K 値
7	食品の変質②	化学的変質と判定法	酵素的褐変、油脂の酸敗、酸価（AV）、過酸化値（POV）
8	食品の変質③	有害物質、変質防止法	トランス脂肪酸、アクリルアミド、N-ニトロソアミン、水分活性
9	食中毒①	食中毒とは	食中毒予防の三原則、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、病原性大腸 菌、ウエルシュ菌
11	食中毒③	細菌性感染型食中毒	エルシニア、セレウス 菌、カンピロバク ター、三類感染症起因 菌（コレラ菌、赤痢 菌、チフス菌、パラチ フスA菌）
12	食中毒④	細菌性毒素型食中毒	黄色ブドウ球菌、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Ⅰ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