

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	必修
担当教員			
田口 修三			
月4、火1			
添付ファイル			

科目の概要	食品衛生の主眼は飲食等に起因する危害の発生防止であり、食品を取り扱う者にとってその責務は非常に重要である。一次生産を含む原材料の生産から、流通、加工・調理を経て消費者により食品として食されるまでのあらゆる段階における食品の安全性について学び、人体に対する影響や評価を理解する。そのための基礎を講義し、時の事件や話題についてもそれらとの関係性を講義する。
授業の内容	<p>1 食品衛生とは</p> <p>食品衛生とは何か、食品関係法令と食品衛生行政食品衛生行政、食品衛生関係法規、食品安全基本法、食品衛生法等関係法令の体系と目的、リスク分析手法、行政組織、国際的取組 (FAO/WHO、Codex委員会)</p> <p>2 食品と微生物</p> <p>食品の変質 (微生物による変質：微生物の分類と種類、微生物の増殖条件、衛生指標菌 (一般細菌数、大腸菌群数等))</p> <p>3 食品の変質と防止</p> <p>腐敗、変敗、油脂の酸敗、鮮度指標、水分活性、冷蔵・冷凍法、消毒・殺菌法</p> <p>4 食中毒</p> <p>食中毒の定義、食中毒の発生状況、細菌性食中毒</p> <p>5 食中毒各論</p> <p>細菌性食中毒</p> <p>6 食中毒各論</p> <p>細菌性食中毒、ウイルス性食中毒</p> <p>7 食中毒各論</p> <p>自然毒食中毒、化学性食中毒</p> <p>8 食品による感染症</p> <p>感染症予防法、経口感染症、人獣共通感染症</p> <p>9 食品による寄生虫症</p> <p>海水魚介類由来、淡水魚介類由来、食肉類由来、飲料水・野菜由来寄生虫症</p> <p>10 食品中の汚染物質</p> <p>カビ毒 (マイコトキシン)、残留性有機汚染物質 (POPs)、外因性内分泌かく乱物質、有害元素・放射性物質、食品成分の変化により生じる有害物質、混入異物</p> <p>11 食品添加物</p> <p>食品添加物の役割、食品添加物の指定と安全性評価、食品添加物の表示</p> <p>12 食品添加物各論、器具・容器包装の規格</p> <p>保存料、防かび剤、酸化防止剤、着色料、発色剤、漂白料、調味料、甘味料、製造加工剤器具</p> <p>13 容器包装・台所用洗浄剤</p> <p>乳幼児用おもちゃ、規格基準 (ガラス、陶磁器、ホウロウ、プラスチック、金属等)、台所用洗浄剤</p> <p>14 衛生対策</p> <p>HACCP、大量調理施設衛生管理マニュアル</p> <p>15 新規食品とその安全性</p> <p>遺伝子組換え作物、環境に与える影響の評価、安全性審査、食品安全の表示</p> <p>定期試験</p>
学習到達目標	<p>1. 食品の安全性・衛生確保に関連する基本的事項を理解する。</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品の生育・生産から、加工・調理を経て、人に摂取されるまでの過程について学ぶ 歴史的変遷を踏まえた法体系の整備や食品の安全性・衛生確保に関する行政制度、リスク分析の考え方、HACCPなどの衛生管理方法について説明できる。 食中毒について、それらの原因となる微生物や化学物質の性質、症状、原因食品及びその予防方法について説明できる。 食物連鎖による生物濃縮や毒性の評価法を理解して、食品汚染物質、食品添加物や農薬等の化学物質の主な毒性試験法や無毒性量 (NOAEL)、1日許容摂取量 (ADI) などについて概説できる。 <p>2. 個々の授業内容の中で重要な点を十分に理解して実践で活用できるような応用力 (専門的な知識として関連づけができる「考え方」、「進め方」) を身につける。</p> <p>3. 新たな問題の発生時においても安全性を総合的にマネジメントできる能力を養って管理栄養士としての食品衛生業務を遂行できるようにする。</p>
授業の方法	講義形式で行います (事態に応じてZoom等の手段で遠隔授業に切り替えます)。

成績評価の方法	期末テスト (90%)、授業態度 (10%)
教科書・テキスト	廣末トシ子他「新食品衛生学要説-2021年版」(医歯薬出版)
参考書	(まとめ本) 阿部尚樹植木幸英「サクセス管理栄養士講座 食べ物と健康2 [食品衛生学] (第7版)」(第一出版) (市販テキスト) 有園幸司編「食品の安全 (改訂第2版)」(南江堂) (専門書) 日本食品衛生学会編「食品安全の事典」(朝倉書店)、丸山務監修「食品由来感染症と食品微生物」(中央法規出版)
授業時間外の学修について (事前・事後学習について)	<ul style="list-style-type: none"> ・その日のうちにノートを整理し内容を確認して、解らなければ調べるなり質問すること。 ・日頃から食品の表示を見たり、調理実習時や普段の生活の中で新聞やニュースの記事に注目してどのように食品の安全や衛生が保たれているかを良く観察すること。
履修上の留意事項	
オフィスアワー	水曜1限、木曜4限、その他順次
課題に対するフィードバックの方法	学内イントラネットに資料を順次追加してゆきます。
実務経験	薬剤師、食品衛生監視員、衛生研究所研究員
その他	食品衛生学は、今、起こっている食品衛生上の問題の解決策を見つける学問です。そのため広範囲な学問の集合となっており、内容は多岐に渡ります。講義のたび確実に理解するよう努めて下さい。1年次の化学I・II、有機化学、生化学I、微生物学、食品学総論が理解できていないと食品衛生学も理解できないのでこれらの科目を復習しておくこと。