

講義科目名称： 食品衛生学 I

授業コード：

英文科目名称： Food Hygiene I

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	1	2	必修
担当教員			
田口 修三			
火3			
添付ファイル			

科目の概要	食品衛生の考え方を学ぶとともに、飲食物に起因する健康被害を防止し、食品の安全性を確保するための基礎知識を学ぶ。 具体的には過去に起きた食品健康被害や対策の歴史、関係法令や行政組織について、食中毒（細菌性、ウイルス性）について学ぶ。また、食中毒では菓子原因となる食中毒やその予防対策についても原因物質毎に学ぶ。なお、講義は、刻々と変化する食品衛生分野の情報について最新の講義するためプリントを用いて行う。
授業の内容	<p>1 食品衛生学の概要と食品衛生の意義 食品衛生とは、食品衛生の歴史</p> <p>2 食品衛生の現状 関連法規、食品衛生行政の概要</p> <p>3 食品衛生の現状 食品衛生の現状、微生物の分類と種類</p> <p>4 食品衛生の現状 食品の腐敗、飲食による健康危害、食品の微生物汚染</p> <p>5 食品衛生の現状 器具・容器包装の衛生</p> <p>6 食中毒の発生状況 経口感染症、人獣共通感染症、汚染指標菌</p> <p>7 食中毒の発生状況 食中毒の分類、食中毒の発生状況</p> <p>8 食中毒の病因物質（細菌性）と予防対策・菓子と食中毒 感染型（サルモネラ属菌）</p> <p>9 食中毒の病因物質（細菌性）と予防対策・菓子と食中毒 感染型（腸炎ビブリオ、カンピロバクター、リステリア菌、エルシニア菌）</p> <p>10 食中毒の病因物質（細菌性）と予防対策・菓子と食中毒 食品内毒素型（ブドウ球菌、セレウス菌（嘔吐型）、ボツリヌス菌）</p> <p>11 食中毒の病因物質（細菌性）と予防対策・菓子と食中毒 生体内毒素型（ウエルシュ菌、セレウス菌（下痢型）、ボツリヌス菌（乳児ボツリヌス症））</p> <p>12 食中毒の病因物質（細菌性）と予防対策・菓子と食中毒 生体内毒素型（病原性大腸菌、腸管出血性大腸菌(EHEC)）</p> <p>13 食中毒の病因物質（ウイルス性）と予防対策・菓子と食中毒 ウイルス性（A型肝炎ウイルス、E型肝炎ウイルス、ノロウイルス）</p> <p>14 食中毒の病因物質（ウイルス性）と予防対策・菓子と食中毒 ノロウイルスの感染ルートとその予防対策</p> <p>15 食中毒の病因物質と予防対策・菓子と食中毒 予防のための消毒・殺菌法</p>
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 食品衛生に関連する基本的事項を理解する。 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を身につけて、製造現場においてマネジメントできる能力を養う。
授業の方法	講義形式
成績評価の方法	期末テスト70%、毎回の小テスト30%
教科書・テキスト	配布プリント
参考書	小塚論編「イラスト 食品の安全性」（東京教学社）
授業時間外の学修について（事前・事後学習について）	その日のうちにプリントを整理し内容を確認して解らなければ調べる。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	火曜5限

担当教員への連絡 方法	4号館4階(4-401)
その他	