

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			
熊野 直人			
月3			
添付ファイル			

科目の概要	食に伴う健康リスク、特に食中毒を引き起こす病原微生物（細菌・ウイルス）の自然界における分布状況、食品への汚染経路、食中毒を引き起こすメカニズムを把握し、調理工程での衛生管理の基本について講義する。
授業の内容	<p>第1回 食に伴う健康リスク (飲食により健康に危害を及ぼす原因について、その種類とその発生状況について解説する。)</p> <p>第2回 食中毒を引き起こす微生物（細菌・ウイルス）の特徴① (微生物の自然界での分布、耐熱性などの特徴、食中毒を引き起こすメカニズムについて解説する。)</p> <p>第3回 食中毒を引き起こす微生物（細菌・ウイルス）の特徴② (微生物の自然界での分布、耐熱性などの特徴、食中毒を引き起こすメカニズムについて解説する。)</p> <p>第4回 食材に潜む微生物の種類及び食品への汚染経路① (畜産物：牛肉・豚肉、牛乳などに潜む食中毒菌について解説する。) ※主に病原大腸菌（特に腸管出血性大腸菌0157）について解説</p> <p>第5回 食材に潜む微生物の種類、食品への汚染経路② (畜産物：鶏肉・鶏卵に潜む食中毒菌について解説する。) ※主にカンピロバクター、サルモネラ属菌について解説</p> <p>第6回 食材（その他の食材：魚介類、穀類、野菜など）に潜む微生物の種類、食品への汚染経路 (その他の食材：魚介類、穀類、野菜などに潜む食中毒菌について解説する。) ※主に腸炎ビブリオ、セレウス菌、ボツリヌス菌について解説</p> <p>第7回 調理従事者の衛生管理 (調理従事者による食品への二次汚染防止対策について解説する。) ※主に黄色ブドウ球菌、ノロウイルス、ウェルシュ菌について解説</p> <p>第8回 行政による食品衛生対策 (1：国・地方自治体が実施している食品衛生業務の概要について解説) (2：お店開業、食中毒、違反食品、自主回収などについて、保健所と食品取扱い施設との関わり方について実例を紹介しながら解説⇒保健所と上手に付き合おう！)</p> <p>第9回 食品取扱い施設・設備の基準及び衛生管理 (食品取扱い施設・設備の基準について、学内食堂の設備の見学及び実際にあった不適切な施設の事例を紹介しながら解説)</p> <p>第10回 異物・有害物質等の混入防止対策 (実際に起こった異物混入例を紹介しながら解説)</p> <p>第11回 調理工程別衛生管理、設備・器具・食材の殺菌方法① (検収、原材料の保管、下処理、調理加工、製品の放冷・保管、盛り付け時の衛生管理について解説)</p> <p>第12回 調理工程別衛生管理、設備・器具・食材の殺菌方法② (検収、原材料の保管、下処理、調理加工、製品の放冷・保管、盛り付け時の衛生管理について解説)</p> <p>第13回 料理の種類別衛生管理：注目すべき食中毒菌 (肉料理、魚介類料理、卵料理、煮込み料理、穀類、麺類、サラダ、和え物等料理別に解説)</p> <p>第14回 食品取扱い施設における衛生管理プログラム (一般衛生管理プログラム、HACCP、大量調理施設の衛生管理マニュアル等について解説)</p> <p>第15回 まとめ (これまでの授業の重要ポイントについて復習)</p> <p>定期試験</p>
学習到達目標	食材や調理従事者に潜む健康リスク及び安全な食品を提供するための調理工程での重要管理点を把握し、多様化が著しい食品製造現場で応用力を持って衛生管理に取り組む力を身につけることを目的とする。
授業の方法	配布プリントを基にスライド（パワーポイント）を使って授業を行う。 授業内容の理解度を深めるため、授業中随時、個人・グループ毎にその日の授業の重要ポイントについて出題するとともに定期的に授業の最後に小テストを実施する。 第9回の授業では、学内食堂の設備を実際に見学しながら食品取扱い施設での設備基準を学習する。
成績評価の方法	定期試験及び小テスト70%、平常点30%
教科書・テキスト	配布プリント

参考書	<p>●厚生労働省ホームページ 【ホーム>政策について>分野別の政策一覧>健康・医療>食品>食中毒】のページ全般 ※特に上記ページに掲載されている「食中毒の原因と対応」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」 ●食べ物と健康Ⅲ食品衛生学（食品の安全と衛生管理） 中山書店 ※2019.1.15初版発行 ※食品衛生に関する環境（法令や衛生管理方法等）の改変は著しく、参考書を購入する場合は、なるべく初版が新しいものを選ぶこと。</p>
授業時間外の学修について（事前・事後学習について）	<p>食品に係る情報に常に敏感であること。特に食中毒事件に関する情報は必見。また、日常生活で食品関連施設（飲食店、食品販売店等）を訪れた際、設備、従業員の服装や食品の取扱い方について見習うべき点・正すべき点を観察するとともに、食品の陳列方法・保存温度・表示等について問題点がないか考える習慣をつけよう。</p>
履修上の留意事項	<p>マナーを守って受講すること。</p>
オフィスアワー	<p>授業時にお知らせします。</p>
担当教員への連絡方法	<p>授業時にお知らせします。</p>
その他	