

講義科目名称： 食中毒・食品添加物

授業コード：

英文科目名称：

開講期間	配当年	単位数	科目必選区分
前期	2	2	選択
担当教員			
依田 知子			
金1			
添付ファイル			

科目の概要	必修科目である食品衛生学II, IIIですでに学んだ知識を基礎とし、食品の安全性に重要である食中毒・食品添加物を中心に食品の衛生管理について講義する。
授業の内容	<p>第1回 オリエンテーション 食品の安全性の考え方と食中毒総論：定義、種類、発生状況（発生事例を含む）</p> <p>第2回 細菌性食中毒とその予防1 感染型食中毒1：サルモネラ、病原大腸菌</p> <p>第3回 細菌性食中毒とその予防2 感染型食中毒2：カンピロバクター、腸炎ビブリオとその他のビブリオ、ウェルシュ菌、セレウス菌</p> <p>第4回 細菌性食中毒とその予防3 毒素型食中毒：セレウス菌、黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌と稀な食中毒起因菌</p> <p>第5回 ウイルス性食中毒とその予防 ノロウイルス、サポウイルス、アストロウイルス、A型肝炎ウイルス、E型肝炎ウイルス</p> <p>第6回 感染症の発生とその予防 赤痢菌、チフス菌、腸管出血性大腸菌、サルモネラなどと人獣共通感染症</p> <p>第7回 寄生虫による食中毒 アニサキス、日本海裂頭条虫、クリプトスポリジウムなど</p> <p>第8回 自然毒（動植物性食中毒） 毒キノコ、フグ、シガテラ、麻痺性および下痢性貝毒</p> <p>第9回 食品中の汚染物質 カビ毒、抗生物質、ヒスタミン、農薬、PCB、食品成分の変化による有害物質、内分泌攪乱物質</p> <p>第10回 食品添加物1 定義、規制、食品衛生法による添加物の分類、安全性評価など</p> <p>第11回 食品添加物2 使用目的別分類、表示基準、表示免除、アレルギー食品と添加物の表示など</p> <p>第12回 食品添加物3 保存料、防カビ剤、殺菌料、酸化防止剤、甘味料、着色料、発色剤、調味料、漂白剤、天然添加物</p> <p>第13回 衛生管理I Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) とその実践</p> <p>第14回 衛生管理II 大量調理施設衛生管理マニュアルと学校給食衛生管理基準など</p> <p>第15回 食品の安全性問題とまとめ 遺伝子組み換え食品、放射線照射食品、営業許可など</p> <p>定期試験</p>
学習到達目標	<p>製菓衛生師として食品衛生責任者の知識習得*は必須であり、現場においてその知識を応用可能とする。さらに、この科目で習得したことを実践で応用し、社会貢献にいかしていくこと。</p> <p>*知識習得1：食中毒防止のための食品衛生管理を理解すること。</p> <p>*知識習得2：HACCPの意味を正しく理解し、さまざまな工程で応用していけること。</p>
授業の方法	配布プリントの余白部分に講義受講中に内容を理解して記入し、そのままノートとして、使用してもらう。授業中に教科書記載ページを伝えるので、授業内容と合わせ重要なポイントを書き込んでほしい。毎回講義の前に、前回の内容について小テスト（10分）実施する。
成績評価の方法	定期試験 80%、小テスト 15% 授業への参加態度 5%
教科書・テキスト	「イラスト 食品の安全性」 小塚 諭 編 東京教学社 配布プリント
参考書	特に指定しない
授業時間外の学修について（事前・事後学習について）	食に関するニュースや新聞記事（栄養、食中毒、食品の輸入、輸出、新技術など）、店頭で販売されている食品の表示（特に添加物）などに関心を持って普段から見ておく。毎回講義前に小テストを実施するので、重要ポイントの復習をしておくこと。

履修上の留意事項	テキストと配布したプリントを持参すること。
オフィスアワー	授業前後の教室あるいは控室
担当教員への連絡方法	授業時間の後に控室で連絡・教務課に申し出ること
その他	