

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4			
添付ファイル			

科目の概要	<p>食品安全と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講義する。</p> <p>具体的には過去に起きた食品健康被害や対策の歴史について、食品安全基本法と食品衛生法の概要、食中毒（細菌性、ウイルス性化学性食中毒、自然毒、化学性食中毒）について講義する。</p> <p>講義は、刻々と変化する食品安全、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。</p>
授業の内容	<p>1 食品衛生と戦後の歴史 食品衛生とは、食品衛生の戦後の歴史から学ぶこと</p> <p>2 食品衛生行政 食品安全基本法、食品衛生法の概要と食品監視体制</p> <p>3 微生物の分類と種類</p> <p>4 食品の微生物汚染と汚染指標菌、食品の腐敗</p> <p>5 飲食による健康危害 経口感染症、人獣共通感染症。食中毒総論：食中毒の分類食中毒の発生状況、食中毒の分類食中毒の発生状況</p> <p>6 食中毒各論（細菌性） 感染型（感染侵入型）食中毒（サルモネラ属菌）とその予防。</p> <p>7 食中毒各論（細菌性） 感染型（感染侵入型）食中毒（腸炎ビブリオ、リステリア菌、エルシニア菌）とその予防。</p> <p>8 食中毒各論（細菌性） 食品内毒素型食中毒（ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス菌（嘔吐型））とその予防。</p> <p>9 食中毒各論（細菌性） 生体内毒素型食中毒（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）、病原性大腸菌）とその予防。</p> <p>10 食中毒各論（細菌性） 生体内毒素型食中毒（腸管出血性大腸菌(EHEC)）とその予防。</p> <p>11 食中毒各論（ウイルス性） ウイルス性食中毒（ノロウイルス、A型肝炎ウイルス、E型肝炎ウイルス）とその予防。ノロウイルスの3つの感染ルートとその事例および対策。</p> <p>12 食中毒各論（自然毒） 自然毒（動物性）食中毒（ふぐ等の有毒魚類）</p> <p>13 食中毒各論（自然毒） 自然毒（動物性）食中毒（二枚貝の毒化、有毒巻貝）</p> <p>14 食中毒各論（自然毒） 自然毒（植物性）食中毒（毒キノコ、高等植物）</p> <p>15 食中毒各論（化学性） 化学性食中毒（有害物質の摂取(故意、過失)、食品添加物などの不適正な使用、食品の製造過程での事故、器具、包装容器などからの溶出、アレルギー様食中毒（ヒスタミン食中毒）</p>
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得する。</li> <li>・ 食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。</li> <li>・ 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、調理現場においてマネジメントできる能力を養う。</li> </ul>
授業の方法	講義形式
成績評価の方法	期末テスト70%、毎回の小テスト及び学習態度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）、「新調理師養成教育全書＜必修編＞食品の安全と衛生」（全国調理師養成施設協会）
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	