

準備学習ポイント一覧

科目名	食品衛生学	教員名	小高 秀正	学科/区分	保健栄養 必修	履修年次	3
授業計画	回	授業項目	準備学習キーワード 使用教科書掲載箇所(ページ等)				
	1	食品の安全・食品衛生と微生物	キーワード: 食品衛生, 微生物, 衛生指標菌, 大腸菌群 教科書掲載ページ: 1~15				
	2	食品の変質	キーワード: 腐敗, 酸化, 過酸化物質, 消費期限, 賞味期限 教科書掲載ページ: 16~24				
	3	変質の防止	キーワード: 発酵食品, 乳酸菌, 水分活性, pH, 冷却, 放射線 教科書掲載ページ: 25~32				
	4	微生物による食中毒1	キーワード: 食中毒, 病原大腸菌, O157食中毒, カンピロバクター 教科書掲載ページ: 33~49				
	5	微生物による食中毒2	キーワード: ウェルシュ菌, ノロウイルス, A型肝炎ウイルス 教科書掲載ページ: 33~68				
	6	自然毒性・化学性食中毒	キーワード: フグ毒, シガテラ, 貝毒, ヒスタミン 教科書掲載ページ: 69~79				
	7	食品と寄生虫疾患	キーワード: アニサキス, クドア, トキソプラズマ, サルコシスティス・フェアリー 教科書掲載ページ: 80~85				
	8	食品と感染症	キーワード: コレラ, 細菌性赤痢, 人畜共通感染症, ブルセラ症 教科書掲載ページ: 86~90				
	9	食品汚染物質・残留物質	キーワード: カビ毒, ポジティブリスト制, 水俣病, イタイイタイ病 教科書掲載ページ: 91~105				
	10	食品添加物	キーワード: マーケットバスケット方式, 毒性試験, 指定添加物, 保存料, 着色料 教科書掲載ページ: 106~118, 192~193				
	11	食品の包装	キーワード: アルミ箔, 多層フィルム, 無菌包装, 真空包装, 脱酸素剤封入包装 教科書掲載ページ: 119~125				
	12	食品衛生管理	キーワード: コーデックス, 従業員の衛生, HACCP, 大量調理施設衛生管理マニュアル 教科書掲載ページ: 126~153				
	13	食品の表示・食品の規格基準	キーワード: 特定原材料, 特定保健用食品, 成分規格 教科書掲載ページ: 154~168				
	14	食品安全行政	キーワード: リスクアセスメント, リスクマネジメント, リスクコミュニケーション 教科書掲載ページ: 169~175				
15	食品安全関連法規	キーワード: 食品衛生法, 食品衛生管理, 水道法, 調理師法 教科書掲載ページ: 176~181, 182~191					
教員からのメッセージ	毎回、授業ごとに小テストを行う。小テストは採点し返却する。毎回の授業について、1時間前後の復習を行うことを薦める。						