

科目名 (科目番号)	食品衛生学 (091311)	教員名 小高 秀正	学科等	保健栄養	必修	履修年次	3
			曜日・時限等	時間割表参照	単位数	1	
			オフィスアワー		第二キャンパス		
授業概要	食品衛生の考え方を理解し、飲食物による健康障害の防止についての正しい知識を得ることを目的とする。はじめに食品衛生の概念、食中毒の定義と分類、食中毒統計について概説する。次に、微生物が起因となる食中毒について解説し、環境中の微生物と食中毒原因細菌の関わり、食物の腐敗について述べる。さらに、化学物質および自然毒による食中毒、食品添加物、食品中の汚染物質、食品による感染症や寄生虫についても解説する。また本講義は、食品衛生学実験を学ぶための必須な知識でもある。						
準備学習	準備学習ポイント一覧を参照。 毎回の授業において、少なくとも1時間程度の予習・復習をすること。						
授業計画	回	授業項目	到達目標・学習内容				
	1	食品の安全・食品衛生と微生物	到達目標: 食品衛生学を学ぶ目的を理解する。 学習内容: 食品衛生の目的と食品衛生にかかわる微生物について学習する。				
	2	食品の変質	到達目標: 食品成分の変化、腐敗にかかわる因子について理解する。 学習内容: 食品の微生物による変質および化学的変質について学習する。				
	3	変質の防止	到達目標: 食品のさまざまな変質防止法の原理を理解する。 学習内容: 生物的、化学的、物理的環境因子による制御について学習する。				
	4	微生物による食中毒1	到達目標: 食中毒の分類と細菌性食中毒について理解する。 学習内容: 食中毒の分類とグラム陰性菌の細菌による食中毒について学習する。				
	5	微生物による食中毒2	到達目標: 細菌、ウイルス、寄生虫による食中毒を理解する。 学習内容: グラム陽性菌、ウイルス、寄生虫による食中毒について学習する。				
	6	自然毒性・化学性食中毒	到達目標: 毒キノコ、魚介類の毒などの存在を理解する。 学習内容: 自然毒や化学物質による食中毒について学習する。				
	7	食品と寄生虫疾患	到達目標: ヒトにかかわる寄生虫を理解する。 学習内容: 食品から感染する寄生虫の分類を学ぶ。				
	8	食品と感染症	到達目標: 経口感染症や病原体について理解する。 学習内容: 感染症の分類と感染症法を学ぶ。				
	9	食品汚染物質・残留物質	到達目標: カビ毒、農薬、放射線の種類を理解する。 学習内容: カビ毒とカビの関係、農薬の残留基準、放射線によるヒトへの被害について学習する。				
	10	食品添加物	到達目標: 食品添加物の種類や性質、役割を理解する。 学習内容: 食品添加物の適切な使い方や使う意義について学習する。				
	11	食品の包装	到達目標: 食品の包装に求められる機能を理解する。 学習内容: 包装の種類と包装材料について学習する。				
	12	食品衛生管理	到達目標: 食品衛生管理の重要性を理解する。 学習内容: 衛生管理のやり方について学習する。				
	13	食品の表示・食品の規格基準	到達目標: 食品表示法の概要を理解する。 学習内容: 食品表示法と食品の規格基準について学習する。				
	14	食品安全行政	到達目標: 食品安全行政の対象と範囲について理解する。 学習内容: 食品安全基本法やリスク管理について学習する。				
	15	食品安全関連法規	到達目標: 食品安全基本法の概要について理解する。 学習内容: 食品衛生法や食品安全基本法について学習する。				
成績評価の方法・基準	各授業の最後に小テスト(50%) + 期末試験(50%)						
教科書	食品衛生学	津田謹輔、伏木 亨、本田佳子			中山書店		
参考図書	食品衛生の基本!! 調理施設の衛生管理				日本食品衛生協会		
教員からのメッセージ	食品衛生学では、食の安全についての基本的な考え方を学ぶ。また、食品衛生学実験を受講するために必須の知識である。画像や写真などを多用し、食品衛生の理解を深める。						