

22123 食品衛生学 a、b Food Hygiene		2 年次～ 後期 2 単位			
担当者	村上 りつ子	履修可能学科	F 必		
		関連資格	管理・栄養・食衛(F)		
サブタイトル	食の安全確保を図るために				
授業内容 ・ ねらい	<p>この授業のねらいは、①健康維持にむけた食品衛生分野の課題を知る、②日本の食品安全に関する制度・行政の仕組みを理解する、③食品摂取による危害とその防止法について理解する、などにあります。</p> <p>現代の私たちの食生活では、輸入食品の増加や加工食品、中食、外食の比率の増大がみられ、また、遺伝子組換え食品などの新規食品が登場しているなど、大きく環境変化しております。このような中で、各種食品の偽装事件が相次ぎ、BSEや、O-157、鳥インフルエンザウイルスなど新たな病原体の出現、残留農薬や添加物の違反など、食の安全・安心に関して、さまざまな問題が発生しております。</p> <p>本講義では、①食品安全・衛生行政、②食品衛生関係法規、③食品衛生と微生物、④食中毒、⑤有害物質による汚染、⑥食品添加物など基礎的事項を概説し、食の安全確保に対する理解を深めます。</p>				
授業計画	<table border="0"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食品衛生とは 2. 食品衛生行政と法規 3. 食品微生物—概要・分類 4. 食品微生物—細菌 5. 食品微生物—真菌・ウイルス 6. 食品微生物—微生物による食品の変質 7. 食中毒と感染症—細菌性食中毒・ウイルス性食中毒 8. 食中毒と感染症—自然毒食中毒 </td> <td style="vertical-align: top; padding-left: 20px;"> <ol style="list-style-type: none"> 9. 食中毒と感染症—化学性食中毒・アレルギー様食中毒 10. 有害物質による食品汚染—化学物質・重金属・カビ毒・抗生物質等・アレルゲン・内分泌攪乱化学物質 12. 食品添加物—役割・種類と用途・安全性 13. 食品添加物—規格基準・表示基準・おもな食品添加物 14. 食品と寄生虫・異物・害虫 15. 食品衛生対策—食中毒の予防・HACCP方式による衛生管理 </td> </tr> </table>			<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品衛生とは 2. 食品衛生行政と法規 3. 食品微生物—概要・分類 4. 食品微生物—細菌 5. 食品微生物—真菌・ウイルス 6. 食品微生物—微生物による食品の変質 7. 食中毒と感染症—細菌性食中毒・ウイルス性食中毒 8. 食中毒と感染症—自然毒食中毒 	<ol style="list-style-type: none"> 9. 食中毒と感染症—化学性食中毒・アレルギー様食中毒 10. 有害物質による食品汚染—化学物質・重金属・カビ毒・抗生物質等・アレルゲン・内分泌攪乱化学物質 12. 食品添加物—役割・種類と用途・安全性 13. 食品添加物—規格基準・表示基準・おもな食品添加物 14. 食品と寄生虫・異物・害虫 15. 食品衛生対策—食中毒の予防・HACCP方式による衛生管理
<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品衛生とは 2. 食品衛生行政と法規 3. 食品微生物—概要・分類 4. 食品微生物—細菌 5. 食品微生物—真菌・ウイルス 6. 食品微生物—微生物による食品の変質 7. 食中毒と感染症—細菌性食中毒・ウイルス性食中毒 8. 食中毒と感染症—自然毒食中毒 	<ol style="list-style-type: none"> 9. 食中毒と感染症—化学性食中毒・アレルギー様食中毒 10. 有害物質による食品汚染—化学物質・重金属・カビ毒・抗生物質等・アレルゲン・内分泌攪乱化学物質 12. 食品添加物—役割・種類と用途・安全性 13. 食品添加物—規格基準・表示基準・おもな食品添加物 14. 食品と寄生虫・異物・害虫 15. 食品衛生対策—食中毒の予防・HACCP方式による衛生管理 				
教科書 参考書	教) 一色賢司編「食品衛生学第2版」東京化学同人 必要に応じプリント配布します。				
評価方法	筆記試験、出席状況、受講態度により評価します。				
事前準備学習 履修条件等					