

科 目 名	食 品 衛 生 学					開 講 キャンパス	神 埼
担 当 者	日 野 まど香						
開 講 年 次	2	開講期	前期	単位数	2	必修・選択	必 修
授業の概要 及びねらい	食品衛生は、食生活に伴う健康障害を未然に防ぐ手段といえ、それを学び、知識を身に付けることは管理栄養士として重要である。本講義では、食品を汚染し人体に危害を及ぼす可能性のある生物や物質について解説する。また、安全性確保のための概念や政府の取り組みについても紹介する。						
授 業 の 到 達 目 標	1. 食品の安全性確保に関する行政制度について説明できる。 2. 食中毒の種類を大別できる。 3. 病原性微生物による食中毒の主な感染源、症状、特徴、予防法を説明できる。 4. 自然毒の原因や特徴、予防法について説明できる。 5. 食品による感染症・寄生虫症の種類と原因について述べることができる。 6. 食品中の汚染物質（かび毒や化学物質）の種類や毒性について述べることができる。 7. 食品の変質（酸敗も含む）やその程度の測定法について述べることができる。 8. 食品添加物の分類や安全性確保のための仕組み、表示法について説明できる。 9. 食品添加物の用途や主な物質について述べることができる。 10. 新しい食品の安全性問題について述べることができる。						
学 習 方 法	講義、板書を中心に行います。授業の始めに復習プリントを配布し、前回の復習を行う。						
テキスト及び参考書等	「マスター食品衛生学－食べ物と健康－」 西川禎一 編（建帛社）						
評 価 基 準 ・ 方 法	到 達 目 標					評価割合%	
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲・態度	技能・表現			
定期試験	◎					95	
小テスト等							
宿題・授業外レポート							
授業態度			◎			5	
受講者の発表							
授業への参加度							
その他							
合 計						100	
(表中の記号 ○評価する観点 ◎評価の際に重視する観点)							
授業計画（学習内容・キーワードとスケジュール）							
第 1 週	食品衛生行政と法規（食品衛生法、食品安全基本法）、安全性の考え方（リスク分析）						
第 2 週	食中毒の定義、分類、発生状況（原因物質、原因食品）						
第 3 週	細菌性食中毒（１）(感染型食中毒)						
第 4 週	細菌性食中毒（２）(毒素型食中毒)						
第 5 週	ウイルス性食中毒（ノロウイルス）						
第 6 週	経口感染症（消化器系感染症、人畜共通感染症）、BSE						
第 7 週	寄生虫感染症（寄生虫の種類と原因食品）						
第 8 週	食品の腐敗、酸敗とその客観的な判定（K 値、VBN 値、酸価、過酸化物質）						
第 9 週	有害物質による食品汚染（かび毒、ヒスタミン、ニトロソ化合物）						
第 10 週	化学物質による食中毒（重金属、残留農薬、抗生物質、内分泌かく乱物質）						
第 11 週	植物性自然毒と動物性自然毒（キノコ中毒、フグ中毒、有毒魚）						
第 12 週	食品添加物（１）(法規と安全性の評価)						
第 13 週	食品添加物（２）(表示法、種類と用途)						
第 14 週	新しい食品の安全性の問題（有機栽培農産物、遺伝子組換え食品、放射線照射食品など）						
第 15 週	HACCP と ISO 22000（衛生管理）						
第 16 週	試験						
備 考	復習プリントは、全学教材→西九教材→健栄日野フォルダの中に入れていきますので、授業後に、繰り返し解き知識が定着するように努めること。授業前には、前回の内容をノートや教科書を使用して振り返り、理解した上で臨むこと。						