

授業科目	＊食品衛生学						実務家教員担当科目	－			
単位	2	履修	必修	開講年次	2		開講時期	前期			
担当教員	木村 宏和										
授業概要	近年のグローバル化により世界の食文化・食習慣が日本で受け入れられるようになり、多種多様な食品が輸入され、食品をめぐる環境は著しく変化している。食品は第一に「安全」であることが重要であり、そのため、食品の生産から加工、流通、販売そして調理（提供）にいたるすべての過程での食品の「安全性確保」は重要な課題である。 そこで、食品衛生学では、食品の安全性確保のために必要な基本的な知識（食品衛生行政、食品衛生関係法規、食中毒の種類と予防法および発生状況、食品汚染物質、食品添加物、残留農薬、食品衛生対策など）を幅広く修得することを目標とする。										
授業形態	対面授業				授業方法						
学生が達成すべき行動目標											
標準的レベル	1. 食品衛生行政と関係法規について説明できる（DP1-2、DP2-1）。 2. 食品の変質とその防止について説明できる（DP1-2、DP2-1、DP3-1）。 3. 食中毒の種類、発生状況、予防法について説明できる（DP1-2、DP2-1、DP3-1）。 4. 食品汚染に関わる有害物質について説明できる（DP1-2、DP2-1）。 5. 食品添加物について説明できる（DP1-2、DP2-1）。 6. 残留農薬について説明できる（DP1-2、DP2-1）。 7. 食品衛生対策（HACCP、一般衛生管理）について説明できる（DP1-2、DP2-1、DP3-1）。 8. 器具および容器・包装に関する衛生について説明できる（DP1-2、DP2-1）。										
理想的レベル	標準レベル1～8を達成した上で、食品衛生に関する幅広い知識や関係法規を理解し、様々な食中毒や食品への有害物質汚染などを防ぐことができる。										
評価方法・評価割合											
評価方法			評価割合（数値）				備考				
試験			70								
小テスト			30								
レポート											
発表（口頭、プレゼンテーション）											
レポート外の提出物											
その他											
カリキュラムマップ（該当 DP）・ナンバリング											
DP1	○	DP2	○	DP3	○	DP4	－	DP5	－	ナンバリング	NT11305J
学習課題（予習・復習）										1回の目安時間（時間）	
復習：授業内容について教科書とノートで確認する。										4	
授業計画											
第1回	テーマ：食品衛生学と法規（１） 食品衛生法、食品安全基本法、食品衛生行政、国際機関について解説する。										

第2回	テーマ：食品衛生学と法規（2） 食品衛生行政、国際機関等について解説する。
第3回	テーマ：微生物学の基礎 微生物の分類と形態、細菌の形態と構造、細菌の増殖、殺菌について解説する。
第4回	テーマ：食品の変質（1） 食品の変質と腐敗、油脂の酸敗、トランス型不飽和脂肪酸、食品の鮮度・腐敗・酸敗の判定法について解説する。
第5回	テーマ：食品の変質（2）、食中毒（1） 食品の変質防止法、食中毒の定義、食中毒の発生状況について解説する。
第6回	テーマ：食中毒（2） 細菌性食中毒について解説する。
第7回	テーマ：食中毒（3） ウイルス性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒について解説する。
第8回	テーマ：食品による感染症・寄生虫症 経口感染症、人畜共通感染症、食品から感染する寄生虫症について解説する。
第9回	テーマ：食品中の有害物質（1） カビ毒、化学物質（農薬）、有害元素、放射性物質について解説する。
第10回	テーマ：食品中の有害物質（2） 放射性物質、食品成分の変化により生ずる有害物質、発がん性物質について解説する。
第11回	テーマ：食品添加物 食品添加物のメリット、デメリット、安全性評価、分類と表示、種類と用途について解説する。
第12回	テーマ：食品衛生管理 一般衛生管理事項、HACCP、残留農薬のポジティブリスト制度について解説する。
第13回	テーマ：器具と容器包装 器具と容器包装の概要、プラスチック、ラミネート、金属、ガラス、陶磁器、ほうろう、その他について解説する。
第14回	テーマ：食品の新しい安全性問題 遺伝子組換え食品、有機食品と特別栽培農作物、放射線照射食品、アレルギー物質を含む食品について解説する。
第15回	テーマ：総括 食品衛生学の講義の総括を行う。
テキスト	カレント 食べ物と健康3 改訂 「食品衛生学」 川村 堅・斎藤守弘 編著 建帛社
参考図 書・教材 ／データ ベース・ 雑誌等の 紹介	栄養科学イラストレイテッド改訂第3版「食品衛生学」 田崎達明 編 羊土社 解いて学ぶ！食品衛生・食品安全テキスト&問題集第2版 藤井建夫、塩見一雄 著 講談社 クエスチョンバンク管理栄養士国家試験問題解説 メディックメディア レビューブック管理栄養士 メディックメディア

課題に対するフィードバックの方法	小テストは、採点後に返却する。 小テストの内容については、授業中に説明する。
学生へのメッセージ・コメント	食品学 1、食品学 2、調理学、給食経営管理学、加工食品機能論などに関連がある科目なので、それらの科目も理解しておくことが望ましい。 食品衛生学に興味や関心を持ち、積極的に講義に参加してください。また、以下のことをお願いします。 1. 疑問点があれば、自ら図書館で調べたり、担当教員に質問する。 2. 関連する管理栄養士国家試験問題（過去問題や問題集）を解いて理解する。 3 雑誌、ニュースやインターネット等を利用して、食品衛生に関する最新の情報・知識を積極的に得る。