

科目名 (科目番号)	食品衛生学 (時間割参照)	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	2	
				授業形態	講義	オフィスアワー	非常勤講師	
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。							
目的・目標	管理栄養士の国家試験に出題される科目であるため、食品衛生学を根本的に理解する。							
準備学習	毎回の授業について少なくとも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	食品衛生学総論	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:食品の微生物による変質について理解する。 学習内容:微生物の変質の機序を学習する。					
	3	変質の防止	到達目標:食品の変質の防止法を理解する。 学習内容:食品の変質の防止の具体的方法について学習する。					
	4	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	食中毒2	到達目標:微生物による食中毒を理解する。 学習内容:細菌、ウイルス等による食中毒を学ぶ。					
	6	自然毒食中毒	到達目標:自然毒食中毒について理解する。 学習内容:動物性自然毒、植物性自然毒を学ぶ。					
	7	食品による感染症	到達目標:経口感染症、人畜共通感染症を理解する。 学習内容:食品を介して起こる感染症、動物とヒトに感染する微生物を学習する。					
	8	食品による寄生虫感染症	到達目標:食品由来の寄生虫疾患を理解する。 学習内容:人間に関係する寄生虫疾患を学習する。					
	9	食品汚染有害物質	到達目標:食品を汚染するカビ毒、金属、トランス脂肪酸などを理解する。 学習内容:食品を汚染するカビ毒、金属、トランス脂肪酸などについて学習する。					
	10	食品添加物	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。					
	11	食品汚染物質	到達目標:食品中の残留農薬と動物用医薬品を理解する。 学習内容:食品中の残留農薬と動物用医薬品について学習する。					
	12	食品衛生管理	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。					
	13	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。					
	14	食品の表示	到達目標:食品衛生法による分類と表示を理解する。 学習内容:食品添加物の表示方法について学習する。					
	15	フィードバック	到達目標:食品衛生学で重要な部分を再確認する。 学習内容:食品衛生学の重要な部分を復讐する。					
成績評価の方法・基準	対面時、オンライン時：各授業の小テストの平均(50%)と期末試験(50%)の合計で評価する。15回の講義で10回以上出席することが必須とする。							
教科書	Nブックス 新訂 食品衛生学(ISBN 978-4-7679-0646-1 C3047)			伊藤武・古賀信幸・金井美恵子			建帛社	
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びます。画像や写真などを多用し、食品衛生の理解を深めるよう講義します。							