

食品衛生学	1年後期	2単位	必修	高木 勝広
[関連する資格・履修制限等]：管理栄養士, 栄養士, 食品衛生, フードスペシャリスト, 栄教1種				

【講義の目的・到達目標・概要】

私たちは毎日の食事の中で適切な栄養摂取により、健康を維持しています。したがって食事は栄養の供給源であると同時に安全性の高いことが何よりも重要です。本講座では「食品の安全性」という視点から、食中毒、食品添加物、食品衛生行政、HACCP等、食品衛生に関する広範囲な事項について学びます。そのなかで「食品の安全性」の重要性を認識し、安全性確保および衛生管理の方法について習得することを目的とします。

【講義の進め方・講義の形態】

教科書を中心に教室での講義を行います。パワーポイントやビデオテープ等の視聴覚教材も利用します。

【成績評価の仕方】

小テスト：20% 定期試験：80%

【テキスト】

「管理栄養と生命科学シリーズ 食品衛生の科学」熊田薫他編著（理工図書） ISBNコード：978-4-8446-0771-7（生協で購入してください。）

「新訂 原色食品衛生図鑑」細貝祐太郎他編（建帛社） ISBNコード：978-4-7679-6122-4（生協で購入してください。）

【参考図書】

「管理栄養士講座 食品衛生学」太田房雄、西島基弘編（建帛社） ISBNコード：978-4-7679-0373-6

「微生物学入門」スタニエ他共著（培風館） ISBNコード：4-563-03767-2

「管理栄養士国家試験受験講座 食べ物と健康」管理栄養士国家試験教科研究会編（第一出版） ISBNコード：978-4-8041-1230-5

【講義計画】

- 第01回 序論：食品衛生の定義
- 第02回 食品衛生行政と関連法規
- 第03回 食品衛生と微生物
- 第04回 食品の変質とその防止 微生物による変質・腐敗、化学的変質（油脂の酸敗）
- 第05回 食中毒 食中毒の概要と発生状況
- 第06回 食中毒 細菌性食中毒（サルモネラ食中毒他）
- 第07回 食中毒 細菌性食中毒（黄色ブドウ球菌食中毒他）
- 第08回 食中毒 ウィルス性食中毒（ノロウィルス他）
- 第09回 食中毒 自然毒食中毒、化学性食中毒
- 第10回 食品と寄生虫疾患
- 第11回 有害物質による食品汚染 カビ毒
- 第12回 有害物質による食品汚染 残留農薬等
- 第13回 食品添加物 食品添加物の概念、食品の表示
- 第14回 食品添加物 主な食品添加物
- 第15回 食品衛生の管理と対策

【学生へのメッセージ・準備学習】

講義では、最近の話題も紹介しながら、興味を持ってもらえるよう、わかりやすさを追求して参ります。分からないことなどが発生したら、後回しにしないで気軽に質問してください。

講義計画に該当する内容をテキストから探し、事前に読んで講義に臨んでください。