

食品衛生学実験	2年前期	1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】

様々な理化学試験や検査等を実際に行い、食品衛生学で習得した知識を確固たるものとします。また、食品の衛生微生物検査における基礎的な手技を修得するとともに、その意義や原理を学びます。さらに、化学性食中毒の原因物質、食品添加物、農薬などを取り扱い、各物質の検出原理および手法を修得し、食品の衛生的監視のセンスを養うことを目的とします。

【講義の進め方・講義の形態】

実験は、4～5人程度の班単位となります。実験を開始する前に毎回、実験の意義や注意点を説明します。実験項目ごとにレポートの提出があります。

【成績評価の仕方】

レポート：60% 定期試験：40%

【テキスト】

プリントを配付します。

【参考図書】

- 「食品衛生検査指針（理化学編2005）」（社団法人日本食品衛生協会） ISBNコード：978-4-8892-5003-9 厚生労働省監修
- 「食品衛生検査指針（微生物編2004）」（社団法人日本食品衛生協会） ISBNコード：978-4-8892-5002-2 厚生労働省監修
- 「食品衛生検査指針（食品添加物編2003）」（社団法人日本食品衛生協会） ISBNコード：978-4-8892-5005-3 厚生労働省監修
- 「微生物学入門」スタニエ他共著（培風館） ISBNコード：4-563-03767-2
- 「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

【講義計画】

- 第01回 ガイダンス：実験の概要説明
- 第02回 衛生細菌試験 消毒・殺菌、培地の滅菌、手指細菌と空中落下菌の検査
- 第03回 衛生細菌試験 一般生菌数 大腸菌群検査
- 第04回 衛生細菌試験 黄色ブドウ球菌検査・有孢子細菌の分離
- 第05回 衛生細菌試験 細菌の形態観察 グラム染色法
- 第06回 食品の変質及び鮮度試験 牛乳の鮮度
- 第07回 食品の変質及び鮮度試験 油脂の変質
- 第08回 食品の変質及び鮮度試験 魚肉の鮮度
- 第09回 飲料水の水質検査
- 第10回 食器具類の検査
- 第11回 食品添加物 合成着色料の検出
- 第12回 食品添加物 保存料の検出
- 第13回 食品添加物 酸化防止剤の検出
- 第14回 残留農薬の検出試験
- 第15回 砒素の定量試験

【学生へのメッセージ・準備学習】

劇毒物や食中毒細菌など危険なものも取り扱うので、十分に説明を聞き、理解して実験に臨むことが必要です。

講義計画に該当する内容をテキストから探し、事前に読んでおいてください。