

科目名	食品衛生学	科目分類	<input type="checkbox"/> 基礎教育科目 ■ 専門教育科目
			■ 卒業必修 ■ 栄養士必修 □ 選択
		開講年次	<input type="checkbox"/> 1年 ■ 2年
英文表記	Food Hygiene	開講期間	■ 前期 □ 後期 □ 通年 □ 集中
ふりがな	かわい きよひろ	授業形態・修得単位	講義・2 単位
担当教員名	川 合 清 洋	実務家教員担当科目	
授業のテーマ	食べものはヒトの活動や生命維持に不可欠なものである。そのものの衛生面、安全性が確保されているかを見極める能力を養う。また、食材・食品が製造、加工、販売、調理、保存を経て、消費者が摂取するまでのすべての段階においてどのような対策を講ずればよいかを理解する。		
授業概要	ヒトの生命活動、健康維持、健康増進は摂取する食べものの栄養によって支えられている。しかしながら、いかに栄養学的に優れた食べものであろうと衛生的に問題があれば、その摂取によりヒトは健康を損ねるばかりか生命が脅かされる。そのために、どのような食べものが安全であるかを本講義を通して理解する。		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の安全・安心に関わる項目について理解できる ・食品がヒトにおよぼす項目についての内容が理解できる ・わが国における食の位置付けの確認とその内容が理解できる 		
授業時間外の学習	<ul style="list-style-type: none"> ・事前学習として、テキストの該当箇所の講読 (1 時間) ・事後学習として、授業日の内容の理解と課題レポートについて取り組む (1 時間) 		
履修条件	生物学、化学の基礎的な内容を十分に理解していること		
授業計画			
第1回	テーマ： ガイダンス、「食品衛生」とは 一定義—		
第2回	テーマ： 食品衛生と微生物 —形態・種類・増殖条件—		
第3回	テーマ： 食品の変質 —変質・変敗・酸敗 —		
第4回	テーマ： 食中毒①細菌性食中毒—感染型・毒素型—		
第5回	テーマ： 食中毒②ウイルス性食中毒—ノロウイルスほか—		
第6回	テーマ： 食中毒③化学性食中毒—有機元素—		
第7回	テーマ： 食中毒④自然毒食中毒—動物性・植物性—		
第8回	テーマ： 食品の媒介による感染症・寄生虫症—アニサキス症・トキソプラズマ症—		
第9回	テーマ： 食品中の汚染物質—カビ毒・ダイオキシン— 小テスト		
第10回	テーマ： 食品添加物①定義・基準		
第11回	テーマ： 食品添加物②安全性・有効性		
第12回	テーマ： 食品添加物③種類と特徴		
第13回	テーマ： 食品衛生管理—安全性の評価—		
第14回	テーマ： 食品の安全性問題—ポジティブリスト・残留農薬・遺伝子組換え食品—		
第15回	テーマ： 食品衛生と法規—リスクアナリシス—		
第16回	定期試験		
テキスト	川合清洋 「栄養士・管理栄養士のための食品衛生学」 清風社		
参考文献・資料	植木幸英ら「食べ物と健康、食品と衛生 食品衛生学 (栄養科学シリーズNEXT)」 講談社		
成績評価の方法	出席回数が規定に満たなかった場合及び授業料その他納入金等の全額を納めていない場合は試験を受けることができません。小テスト 20%、課題レポート 10%、定期試験 70%にて評価する。		
成績評価基準	秀(100～90点)、優(89～80点)、良(79～70点)、可(69～60点)、不可(59点以下)		
オフィスアワー	水曜日 16:20～17:50		
受講生に望むこと・受講のルール	ヒトの生命の維持に関わる事項のため、専門的な力をつけるとともに社会での実践力も養って欲しい。		