

科目名	担当教員名	授業形態	単位数	資格	大学 DP	学科 DP	学習成果
食品衛生学	橋本 博行	講義	2	栄養士必修	1, 2	1, 2, 3, 4	1, 2, 3, 4
授業概要 授業目的	食品の安全の確保や衛生管理を実施するために必要となる食品衛生法規、食中毒菌、寄生虫、自然毒、そして有害物質について解説する。さらに、食品添加物、器具容器包装、大量調理施設衛生管理マニュアルについても講義する。						
到達目標	到達目標は、栄養士として働く際に、食品のさまざまなリスクに関する知識を持つとともに、食中毒の防止に必要な知識や技能を修得すること。						
回	学習内容						
1	食品衛生学とその目的、食品衛生関係法規と食品保健行政						
2	微生物と食品衛生のかかわり						
3	食品成分の化学的変質						
4	食中毒とは、食中毒の分類、食中毒の発生状況						
5	サルモネラ、カンピロバクター、下痢原性大腸菌						
6	ボツリヌス菌、黄色ブドウ球菌、ウエルシュ菌、セレウス菌						
7	腸炎ビブリオ、ナグビブリオ、腸管出血性大腸菌						
8	ノロウイルス、肝炎ウイルス						
9	寄生虫による食中毒（原虫、ぜん虫類）						
10	自然毒食中毒						
11	有害物質による食品汚染						
12	食品添加物						
13	食品表示						
14	食品の器具と容器包装						
15	食品の安全性						
予習内容 復習内容	予習：教科書を使用して、毎回の講義の該当箇所を予習すること。 復習：毎回配布する、授業のまとめプリントを使用して、当日の講義内容を復習すること。						
教科書	栄養科学シリーズ NEXT 食べ物と健康、食品と衛生 食品衛生学 第4版 植木幸英、野村秀一編、株式会社 講談社						
成績評価	授業内試験 60%（20%、20%、20%）、レポート 20%、平常点 20%で成績評価を行う。 平常点は出席や提出物を総合的に評価する。						
実務経験	スーパーマーケットの関連会社で食品の衛生管理の責任者を経験しました。また、食中毒防止のための各種取り組みを行うとともに、販売食品の品質基準の作成、ならびに運用を行いました。						
その他 特記事項							