

講義科目	: 食品衛生学 (70期生)	単位数	: 2
	: 食品衛生学 I (69・68期生)	学習形態	: 選択科目
担当	: 橋本 博行		栄養士免許必修科目
		実務経験	: 有

講義の内容・方法および到達目標

- ・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。

授業計画

- 第1回 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
- 第2回 微生物と食品衛生のかかわり
- 第3回 食品成分の化学的変質
- 第4回 食中毒とは、食中毒の分類、食中毒の発生状況
- 第5回 サルモネラ、カンピロバクター、下痢原性大腸菌
- 第6回 ボツリヌス菌、黄色ブドウ球菌、ウエルシュ菌、セレウス菌
- 第7回 腸炎ビブリオ、ナグビブリオ、腸管出血性大腸菌
- 第8回 ノロウイルス、肝炎ウイルス
- 第9回 寄生虫による食中毒（原虫、ぜん虫類）
- 第10回 自然毒食中毒
- 第11回 有害物質による食品汚染
- 第12回 食品添加物
- 第13回 食品表示
- 第14回 食品の器具と容器包装
- 第15回 食品の安全性

教材・テキスト・参考文献等

- ・テキスト 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
- ・講義時にその回のまとめプリントを配布します。

成績評価方法

- ・授業内試験60%（20%、20%、20%）、レポート20%、平常点20%で成績評価を行います。
- ・毎回出席をとります。
- ・平常点は出席等の結果を総合的に評価します。

実務経験

- ・品質管理会社で食品衛生検査の実施や食品衛生に関する自主規格の作成経験があります。授業内容に関連する対応事例も含めて講義を行い、理解を深めてもらうようにします。