

| | |
|----------------|-------------|
| 講義科目 : 食品衛生学実験 | 単位数 : 1 |
| 担当 : 橋本 博行 | 学習形態 : 選択科目 |
| | 栄養士免許必修科目 |
| | 実務経験 : 有 |

講義の内容・方法及び到達目標

- ・食品衛生学実験は、食品衛生学で学んだ食中毒菌や食品添加物について、実際に検査等を行うことにより、栄養士が勤務する大量調理施設における衛生管理に関する知識を深めることを目的とする。
- ・到達目標は、微生物検査等が実施でき、給食の衛生管理について具体的な知識と技術を身につけること。

授業計画

- 第1回 微生物実験の基本操作（無菌操作法、培地の作成）
- 第2回 微生物実験の基本操作（手洗い方法、手形培地の調製等）
- 第3回 手洗いの洗浄前後の手指の付着菌検査
- 第4回 黄色ブドウ球菌の検査
- 第5回 一般生菌数検査
- 第6回 野菜の次亜塩素酸ナトリウムによる殺菌実験
- 第7回 大腸菌と大腸菌群の測定
- 第8回 食中毒菌検査（サルモネラ、腸炎ビブリオ）
- 第9回 食中毒菌検査（腸管出血性大腸菌）
- 第10回 着色料の定性分析
- 第11回 保存料（ソルビン酸）の定量分析
- 第12回 油脂の酸価、過酸化価の測定
- 第13回 ノロウイルス対策、異物対策
- 第14回 食物アレルギーの汚染対策
- 第15回 食品衛生学実験のまとめ

教材・テキスト・参考文献等

- ・テキスト 数回に分けて、実験に必要なマニュアルを配布する。

成績評価方法

- ・平常点 20%、授業内試験 40%（20%、20%）、提出レポート20%、実験参加度 20%で評価する。
- ・平常点は、出席および実験中の課題等で評価する。

実務経験

- ・品質管理会社において、食品の衛生検査についての実務経験があります。実験では、実際の微生物検査や理化学検査を経験してもらいます。

その他

- ・実験マニュアルは、ファイル等に綴じるようにしてください。