

科目名	食品衛生学 (Food Hygiene)			科目コード	452
開講学科	臨床検査学科	選択区分	自由	単位数 (時間)	1 単位 (15時間)
科目区分	専門科目	履修時期	3 年次前期	関連DP	臨②③⑤
担当教員	松岡 良*				
授業概要	食品衛生行政、食品の危害要因、食中毒、経口感染症、生産分野の食品衛生、食品等の規格基準、食品関係施設と従事者の衛生管理、食品の安全確保システムなどについて、実例をまじえて講義し、これらについて検査技術者の視点で理解する。				
授業目標	飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止するための理論と技術を学び、食品検査を含む食品安全管理に生かす。				

授業計画

回	項目	内容
1	食品衛生概説 食中毒総論	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品衛生学の意義、食品の危害要因等講義</li> <li>食中毒の定義、食中毒の発生状況、食中毒事件処理等講義</li> </ul>
2	食中毒各論 (1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>細菌性、ウイルス性食中毒の発生要因と予防法講義</li> </ul>
3	食中毒各論 (2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>自然毒、化学性食中毒等の発生要因と予防法講義</li> </ul>
4	食中毒事件調査 食中毒以外の健康危害	<ul style="list-style-type: none"> <li>食中毒事件調査の概要</li> <li>経口感染症・寄生虫症、有毒有害物質、食物アレルギー等講義</li> </ul>
5	食品衛生対策 (1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>添加物、残留農薬、遺伝子組換え食品等規格基準講義</li> </ul>
6	食品衛生対策 (2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>施設設備、従事者、HACCP、予防法等食品衛生管理講義</li> </ul>
7	食品衛生対策 (3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>輸入食品、食肉の安全対策講義</li> </ul>
8	まとめ・試験	<ul style="list-style-type: none"> <li>「食の安全」と行政</li> <li>試験</li> </ul>
成績評価方法	筆記試験の結果のみで評価。	
教科書	有菌幸司「健康・栄養科学シリーズ 食べ物と健康 食品の安全」(南江堂)	
参考図書等		
授業時間外の学習について	授業計画に基づく内容について必ず予習してくる。 ニュースや新聞記事等で関連記事に注目しどのようなことが社会問題となっているのか情報収集を行う。	
関連科目	453 衛生行政学 ⇒ 451 食品関係法規 ⇒ 本科目	
備考	食品衛生管理者及び食品衛生監視員任用資格を取得するためには、「食品関係法規」、「食品衛生学」、「衛生行政学」及び「毒性学」の単位を修得する必要がある。	