

科目名	食品関係法規 (Food-Related Laws)			科目コード	451
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	<p>食品安全基本法に基づく食の安全・安心確保のしくみのほか、食品衛生法に基づく食品衛生確保の実務、食品および添加物、器具容器包装等各種規格基準の実際、食品表示の意義、食品営業規制、行政処分実務等について、実例をあげながら講義する。また、と畜場法、食鳥処理法、JAS法、計量法、調理師法、製菓衛生師法等関連法規についても食品衛生の見地からその関係を講義する。</p>				
授業目標	<p>食品衛生法を中心とする食品関係法規を学ぶことで、検査技術とデータに基づく科学的食品衛生管理が法律に裏打ちされたものであることを理解する。</p>				

授業計画

回	項目	内容
1	食品関係法規の概要	・食品関係法規の根拠、沿革、種類を概観
2	食品衛生行政組織	・国際組織、国内組織（厚生労働省・自治体・保健所・食品衛生監視員）の実態を根拠法令に基づき講義
3	食品安全基本法	・法制定の契機、法の性格、リスク分析手法、食品安全委員会講義
4	食品衛生法（1）	・法の概観、法6条及び11条の意義、準用規定等講義
5	食品表示概論（1）	・食品表示法、計量法等表示関係法規講義
6	食品表示概論（2）	・添加物、アレルギー物質、遺伝子組換え食品、栄養成分等表示講義
7	食品衛生法（2）	・総合衛生管理製造過程、営業許可、行政処分、罰則等講義
8	その他関係法規・試験	<ul style="list-style-type: none"> ・と畜場法、食鳥検査法、禁止表示関係法規等概観 ・試験
成績評価方法		筆記試験の結果のみで評価。
教科書		
参考図書等		日本食品衛生協会「新訂 早わかり食品衛生法 第5版」（日本食品衛生協会）
授業時間外の学習について		<p>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。</p>
関連科目		453 衛生行政学 ⇒ 本科目 ⇒ 452 食品衛生学
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。

(24カリ) 臨床検査学科