

カリキュラム区分		2カリ		シラバス区分		学部生		
科目区分	科目コード	履修時期		開講学科	選択区分	科目名（上段：和名、下段：英名）	時間	単位
		学年	学期					
専門科目	452	3年	前期	臨床検査学科	自由	食品衛生学 Food Hygiene	15	1
担当教員								
鎌田 俊司*								
関連するDPキーワード（看護学科）								
	① 幅広い視野と豊かな感性を身につけ、人々の権利や意思を尊重した倫理的な看護が実践できる。							
	② 他者との関係性を成立・発展させるためのコミュニケーション能力を身につけている。							
	③ 地域で生活する複雑・多様な対象を、専門的知識に基づき総合的に理解するための基礎的能力を身につけている。							
	④ 看護の対象が、その人らしく生きられるように、科学的根拠に基づいた看護が実践できる能力を身につけている。							
	⑤ 地域社会及び保健・医療・福祉分野における多職種と連携・協働し、看護職の役割を拡大できる基礎的能力を身につけている。							
	⑥ 看護専門職として、主体的・創造的に継続学習に取り組む能力を身につけている。							
	⑦ グローバルな視点で看護実践を科学的に探究し、看護を発展させる基礎的能力を身につけている。							
関連するDPキーワード（臨床検査学科）								
	① 幅広い知識・教養をもとに、医学検査の対象となる人を総合的に理解し、その人の権利や意思を尊重することができる。							
	○ ② 医学的に必要な専門知識・技術を備え、検査データを総合的に解析する力を身につけている。							
	○ ③ 多職種間で連携・協働しながら医学検査の専門家として貢献できる力を身につけている。							
	④ 医学検査とそれぞれに関連した幅広い分野の発展・向上のために、自らの能力を高める自己教育力を身につけている。							
	○ ⑤ 科学的思考力に基づき、医学検査の進歩・発展に対応できる学究的態度を身につけている。							
	⑥ 医学検査を通して、社会の多様性に合わせた貢献ができる基礎的能力を身につけている。							
授業目的								
<p>学生が食品衛生に関する検査技術者としての視点を理解・習得するため、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、実例をまじえて学ぶ。</p>								
到達目標（授業目標）								
<p>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活用できる。</p>								
授業計画（項目・内容と方法・担当者）								
回								
1回	食品衛生概説、食中毒総論：食品衛生学の意義、食品の危害要因等講義、食中毒の定義、食中毒の発生状況、食中毒事件処理等講義							
2回	食中毒各論（1）：細菌性、ウイルス性食中毒の発生要因と予防法講義							
3回	食中毒各論（2）：自然毒、化学性食中毒等の発生要因と予防法講義							
4回	食中毒事件調査、食中毒以外の健康危害：食中毒事件調査の概要、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							

5回	食品衛生対策（1）：添加物、残留農薬、遺伝子組換え食品等規格基準講義								
6回	食品衛生対策（2）：施設設備、従事者、HACCP、予防法等食品衛生管理講義								
7回	食品衛生対策（3）：輸入食品、食肉の安全対策講義								
8回	まとめ・試験：「食の安全」と行政、試験								
9回									
10回									
11回									
12回									
13回									
14回									
15回									
16回									
17回									
18回									
19回									
20回									
21回									
22回									
23回									
24回									
25回									
26回									
27回									
28回									
29回									
30回									
成績評価方法及び基準									
筆記試験の結果のみで評価。60点以上を合格とする。									
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（授業準備のための指示）									
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									
前科目	453 衛生行政学	451 食品関係法規							
後科目									
実務家教員									
薬剤師（行政機関）	鎌田 俊司*								
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。								