

| 科目名 | | 担当者氏名 | 授業形式 | 単位 | 開講時期 |
|---------------------|--|---------------------------|------|----|------|
| 食品衛生学Ⅲ | | 清水 苗一 | 講義 | 2 | 前期 |
| 必修・選択 | 卒業要件 | 選択 | | | |
| | 資格要件 | 調理師免許必修 | | | |
| 学習目標 | 食品の安全は生産から消費に至る前段階に及び世界の各地から輸入されている状況から、世界的視野に立った対応が求められている。食品の調理業務に携わる者として最も必要な衛生管理の重要性と総合食品衛生管理規格：Hazard Analysis Critical Control Point（HACCP）のあり方について理解する。 | | | | |
| 授 業 計 画 | | | | | |
| 回 | 項目 | 授 業 内 容 | | | |
| 1 | 器具・容器包装の衛生 | 器具・容器包装の概要、器具・容器包装の定義 | | | |
| 2 | 器具・容器包装の取り扱い | 材質の種類、告示による規格基準 | | | |
| 3 | 食品衛生対策（1） | 食品衛生対策とは | | | |
| 4 | 食品衛生対策（2） | 食品衛生行政 中央組織・地方組織 | | | |
| 5 | 食品調理施設 | 全般的な構造・配置 | | | |
| 6 | 設備の衛生管理 | 貯蔵庫・冷蔵庫・衛生害虫の駆除 | | | |
| 7 | 給水および汚水・汚物処理 | 給水、汚水処理、汚物処理 | | | |
| 8 | 食品調理従事者の衛生管理（1） | 病原菌健康、保菌者の把握、調理従事者の衛生管理 | | | |
| 9 | 食品調理従事者の衛生管理（2） | 衛生教育と食品衛生責任者 | | | |
| 10 | 食材の衛生管理（1） | 食材納入時のポイント | | | |
| 11 | 食材の衛生管理（2） | 食材の保管管理 | | | |
| 12 | 異物混入防止 | 異物の種類、混入予防法 | | | |
| 13 | 自主衛生管理（1） | HACCPについて、取り組み方 | | | |
| 14 | 自主衛生管理（2） | 7原則と手順、HACCPを支える一般的なプログラム | | | |
| 15 | 消毒・殺菌法 | 食品、容器などの洗浄 | | | |
| 参 考 書 | 「国民生活の動向」（財）厚生統計協会 2009 藤井建夫 編著「微生物制御の基礎知識」中央法規 1998 調理師養成教育全書 必修編 6 食品衛生学 2010 | | | | |
| 学習上の注意（自己学習、学外学習など） | 予習・復習を必ず行うこと。 プリントを活用しノートの整理を行うこと。 | | | | |
| 評価の方法と時期 | 定期試験における記述試験、受講態度。 | | | | |