

科目名		担当者氏名	授業形式	単 位	開講時期
食品衛生学Ⅱ		瀬戸川 良之	講義	2	前期
必修・選択	修了要件	選択			
	資格要件	調理師免許必修			
学習目標	アレルギー性の食中毒、各種食品から感染する寄生虫、さらに食品添加物などについて学ぶ。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	食中毒の概要	食中毒の分類、食中毒の発生状況			
2	細菌性食中毒	感染型・食品内毒素型・生体内毒素型、細菌型食中毒予防			
3	ウイルス性食中毒	ウイルス性食中毒の種類			
4	自然食中毒	動物性自然毒、植物性自然毒			
5	化学性食中毒	化学性食中毒の種類			
6	アレルギー様食中毒	原因食品、発生機構			
7	食品と寄生虫	寄生虫症について			
8	魚介類から感染する寄生虫	海藻類、淡水産魚類、淡水産カニ類感染			
9	食肉から感染する寄生虫	牛肉、ブタ肉、クマ肉、哺乳動物、鳥類			
10	野菜類から感染する寄生虫	回虫、鉤虫、ぎょう虫、べん虫、赤痢アメーバ			
11	飲用水・他から感染の寄生虫	飲用水（クリプトスポリジウム）その他（汚染手指・器具類）			
12	食品添加物の概要	食品添加物の定義・分類・使用目的			
13	食品添加物 食品衛生関係法規	指定・使用・表示基準、成分規格、食品添加物公定書等			
14	食品添加物の安全性の評価	毒性試験、1日摂取許容量、食習慣による使用基準等			
15	食品添加物各論	保存料およびカビ剤、殺菌料、酸化防止剤、着色料等			
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。				