

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
食品衛生学		松本 昌雄	講義	2	前期
必修・選択	卒業要件	選択			
	資格要件	栄養士免許必修 栄養教諭二種免許必修 フードスペシャリスト受験資格必修			
学習目標	栄養士として人々の健康維持と安全な食品を提供することの重要性を理解する目的で、食品に起因する健康障害と発生の防止、および関連する法律と行政について習得する。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	食品と微生物	食品に関係する微生物の分類、増殖要因、殺菌、消毒			
2	食中毒の概要・発生状況	食中毒とは、食中毒の種類、食中毒の発生状況			
3	細菌性食中毒（1）	サルモネラ、腸炎ビブリオ、病原大腸菌、ウェルシュ菌			
4	細菌性食中毒（2）	カンピロバクター、ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス菌			
5	ウイルス性食中毒	ノロウイルスによる食中毒			
6	自然毒による食中毒	植物性自然毒による食中毒、動物性自然毒による食中毒			
7	化学性食中毒	食品の有害化学物質による汚染と化学性食中毒の発生事例			
8	食中毒予防法	食品の衛生的取り扱い、食中毒予防の三原則、HACCP			
9	食品と寄生虫	野菜と寄生虫、魚介類と寄生虫、食肉と寄生虫			
10	食品と感染症	赤痢、コレラ、腸チフス、A型肝炎			
11	食品の腐敗・変質	微生物と食品の腐敗・変敗および防止法			
12	食品添加物（総論）	食品添加物の概念、安全性評価			
13	食品添加物（各論①）	保存料、殺菌料、防カビ剤、酸化防止剤			
14	食品添加物（各論②）	甘味料、発色剤、増粘剤、品質改良剤 等			
15	食品衛生行政	食品安全基本法 食品衛生関係法規			
参 考 書	松本昌雄他編 「新食品衛生学要説」 医歯薬出版 2011 細貝祐太郎他編「原色食品衛生図鑑」 建帛社 2009				
学習上の注意（自己学習、学外学習など）	講義ノートを作ること。				
評価の方法と時期	定期試験での筆記試験。				