

科目名		担当者氏名	授業形式	単位	開講時期
食品衛生学特論		松本 昌雄	講義	2	後期
必修・選択	修了要件	必修			
	資格要件				
学習目標	管理栄養士として、総合的な衛生管理ができる高度な専門知識を身につける。				
授 業 計 画					
回	項 目	授 業 内 容			
1	食品と微生物	食品中のマイクロフロー、細菌の増殖と環境要因			
2	細菌性食中毒 (1)	サルモネラ食中毒、腸炎ビブリオ食中毒の発生要因と対策			
3	細菌性食中毒 (2)	ブドウ球菌食中毒、ボツリヌス食中毒、ウエルシュ菌食中毒の発生要因と対策			
4	細菌性食中毒 (3) ウイルス性食中毒	セレウス菌、病原大腸菌、カンピロバクター、ノロウイルスによる食中毒の発生要因と対策			
5	自然毒食中毒 化学性食中毒 (1)	自然毒食中毒と化学性食中毒の現状			
6	化学性食中毒 (2)	無機物質・有機物質による食中毒 食品成分変化による食中毒			
7	環境汚染と食品衛生 (1)	水質汚濁、農薬と食品の汚染 (1)			
8	環境汚染と食品衛生 (2)	水質汚濁、農薬と食品の汚染 (2)			
9	カビ毒による食品汚染	アフラトキシン、フザリウムトキシン			
10	食品と感染症	経口感染症、人畜共通感染症、寄生虫感染症			
11	食品の変質と防止	微生物学的・化学的変質の機序と防止法			
12	食品添加物 (総論)	食品添加物の現状、食品添加物の役割と効果、食品添加物に関わる規制、食品添加物の安全確保			
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) 食品の器具・容器包装	甘味料、発色剤、増粘剤、品質改良剤等 金属、プラスチック製品の衛生			
15	食品衛生法	食品衛生法の概要 (品質の規制、表示の規制等)			
参 考 書	細貝祐太郎・松本昌雄・廣末トシ子「新食品衛生学要説」第6版 医歯薬出版 2011 管理栄養士教育研究会「管理栄養士国家試験の傾向と対策」南江堂 2011				
学習上の注意 (自己学習、学外学習など)	特定の教科書を使用しないので、よくノートをとること。				
評価の方法と時期	定期試験における筆記試験。				