

科目名	食品衛生学（卒業必修：栄養士必修：FS 必修：NR・SA 必修）				
授業形態	講義	学年	1		
開講時期	2021 年度 前期	単位数	2		
担当教員	漆谷 博志				
内容および計画	私達が普段口にしていてる食品の多くは、人類の健康の維持や増進のために、長い歴史の中でおいしさや安全性などの観点から選び抜かれ、受け継がれてきたものである。しかしながら、現代社会においては食品の生産やその流通が大規模化し、さらには輸入食品の増加や新しい食品加工・貯蔵技術が導入されるなど、食品の安全性に関わる要因がこれまで以上に複雑化し、健康に関する様々な問題も起きている。飲食に起因する健康障害を防止することが食品衛生の目的であり、食品衛生学では「食の安全・安心」の重要性を認識し、「食の安全・安心」を守るために必要な基礎的知識の習得を行なう。また、食の安全を脅かす可能性のある食物アレルギー、遺伝子組換え食品、また食品中の内分泌かく乱化学物質、さらに食品中の放射性物質などの今日的な問題についても学習する。				
1	食品衛生学概説				
2	食品衛生学概説 2				
3	食品衛生と法規、食品とリスク分析				
4	食品と微生物				
5	食品の変質				
6	食中毒 1-細菌・ウイルスによる食中毒(1)				
7	食中毒 1-細菌・ウイルスによる食中毒(2)				
8	食中毒 2-化学物質・アレルギー様食中毒・自然毒による食中毒				
9	食品中の有害物質汚染 1ーカビ毒・有害化学物質・農薬				
10	食品中の有害物質汚染 2ー食物アレルギー・ホルモン剤・放射性物質				
11	食品と害虫・異物混入・寄生虫				
12	食品添加物・遺伝子組換え食品				
13	食品衛生対策・HACCP 1				
14	食品衛生対策・HACCP 2				
15	まとめ				
教科書					
	タイトル	著者名	出版社	ISBN	発行年
	食品衛生学【第2版】	一色賢司 編	東京化学同人	9784807916801	2019
必要に応じて資料を配布する。					
参考書	新 入門食品衛生学【改定第3版】、著者名：和泉 喬 他、出版社：南江堂				
成績評価					
	評価方法				割合(%)
	出席状況と態度				30
	筆記試験				70

学習到達目標	食品の取り扱いにおいて留意すべき点やリスクについて理解すること。 食品による健康被害を未然に防ぐための理論や方法を理解し、分かりやすく説明できること。 食品の安全な取り扱いを実践できること。
先修条件	
実務経験	
その他	