

食品衛生学

責任者・コーディネーター	衛生化学講座 杉山 晶規 准教授		
担当講座・学科(分野)	衛生化学講座		
対象学年	2	区分・時間数	講義 18時間
期 間	後期		
単 位 数	1単位		

・学習方針（講義概要等）

変質した食品を摂取すること、食品添加物を誤って使用すること、化合物や細菌が食品へ混入することは、食中毒やがんを発生させる要因になる。本講義では、食品の変質のしくみ、食品添加物の種類や使用目的、食品汚染物質やそれによる健康被害の発生するしくみと状況、食品衛生を実践するために必要な法律、行政システムについて解説する。

・一般目標（GIO）

食品の安全性と衛生管理の維持、向上に貢献できるように、食品の変質機構やその防止法、食品添加物の役割りを学ぶ。また、食中毒の原因となる物質（細菌・ウイルス・化学物質など）の特徴や食中毒発生の現状を理解し、その防止法を学ぶ。また、食品中のアレルギー物質や発がん物質について学ぶ。さらに、食品衛生行政や法規、食品の安全性と衛生管理に関する基本的知識を習得する。

・到達目標（SBO）

1. 遺伝子組換え食品の現状を説明し、その問題点について説明できる。
2. 食品が変質・腐敗する機構とその防止法について説明できる。
3. 食中毒の種類を列举し、中毒症状の特徴を説明できる。
4. 食物アレルギーについて説明できる。
5. 代表的な食品添加物を用途別に列举し、それらの働きを説明できる。
6. 食品汚染物質を列举し、人の健康に及ぼす影響を説明できる。
7. 食品衛生行政と食品衛生関係法規についてその概要を説明できる。
8. 食品衛生管理の方法について説明できる。
9. 食品の安全性に関する現状と諸問題を列举できる。

・講義日程

(矢) 東 102 1-B 講義室

月日	曜日	時限	講座(学科)	担当教員	講義内容
9/8	月	2	衛生化学講座	杉山 晶規 准教授	食品衛生行政と食品衛生関連法規
9/18	木	2	衛生化学講座	杉山 晶規 准教授	遺伝子組換え食品
9/25	木	2	衛生化学講座	杉山 晶規 准教授	食品と微生物

月日	曜日	時限	講座(学科)	担当教員	講義内容
9/29	月	2	衛生化学講座	杉山 晶規 准教授	食品の変質と防止
10/6	月	2	衛生化学講座	杉山 晶規 准教授	食中毒（細菌・ウイルス）
10/17	金	2	衛生化学講座	杉山 晶規 准教授	食中毒（自然毒）
10/20	月	2	衛生化学講座	杉山 晶規 准教授	アレルギー様食中毒と食物アレルギー
10/27	月	2	衛生化学講座	杉山 晶規 准教授	食品添加物概論
11/10	月	2	衛生化学講座	杉山 晶規 准教授	食品添加物各論
11/17	月	2	衛生化学講座	杉山 晶規 准教授	食品中の汚染物質（マイコトキシンと加工生成物）
12/1	月	2	衛生化学講座	杉山 晶規 准教授	食品中の汚染物質（発がん物質、残留農薬、重金属）
12/8	月	2	衛生化学講座	杉山 晶規 准教授	食品衛生管理と安全性問題

・教科書・参考書等（教：教科書 参：参考書 推：推薦図書）

	書籍名	著者名	発行所	発行年
教	衛生化学・上下巻（仮題）		京都廣川書店	2014

・成績評価方法

小テスト、宿題、定期試験等から総合的に評価する。

・予習復習のポイント

予習について：講義の前に教科書の該当範囲を一読して出席すること。
復習について：宿題プリントを利用し、学習した範囲を復習すること。