

【概 要】

衛生環境が向上した現代においても、食品由来による健康被害は報告されており、死に至る症例も報告されている。これらに対処するために、適切な知識および予防法に関する知識が必要である。食品の適切な衛生管理法および食中毒の原因を、科学的根拠に基づき学習する。本講義では、食品衛生の定義、細菌性食中毒、毒素型食中毒、感染型細菌性食中毒、自然毒食中毒、動物・植物性毒食中毒、マイコトキシン、発がん物質、食品添加物について学習する。「健康食品管理士」「食品衛生管理者・食品衛生監視員」の受験資格を得るためには、本講義の受講が必要。

【ディプロマポリシーとの関連性】

(DP1) 生命の尊重を基盤とした豊かな人間性、幅広い教養、高い倫理観を身につけている。

(DP3) 保健・医療・福祉の各分野の役割を理解し、チーム医療の一員としての自覚とそれを実践するための専門性と協調性を身につけている。