

《履修上の留意事項》「食品衛生監視員・食品衛生管理者」、「健康食品管理士」の受験資格を得るためには、本講義の受講が必要である。

《担当者名》和田啓爾

【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。

【学修目標】

食品衛生がカバーする分野は広範であることを理解し、科学的根拠に基づく衛生管理について概説できる。科学的な知識の活用により、食品衛生レベルの向上に努めるとともに、食品衛生に係る検査項目を列挙し、概説できる。修得した知識を医療現場や日常生活に活用することにより、他者にその意義を説明できる。

【学修内容】

回	テーマ	授業内容および学修課題	担当者
1	食品衛生の定義と範囲 食品衛生監視員・食品衛生管理者の役割 わが国の食品衛生管理制度 教科書p1-21	食品衛生法における食品の定義と範囲を説明できる。 食品衛生に関与する職種の任務について概説できる。 食品衛生に関する法的規制について、列挙し概説できる。	和田啓爾
2	食品の機能 保健機能食品制度 健康食品 教科書p64-76	食品の3つの機能を列挙し、概説できる。 保健機能食品制度について、概説できる。 健康食品の特徴と安全性について概説できる。	和田啓爾
3	食品の安全性に係る制度・規制 教科書p77-98	食品の安全性に係る制度・規制について列挙し、概説できる。	和田啓爾
4	わが国における食中毒状況の特徴 食中毒の種類と原因物質 経口感染症と食中毒の違い 食中毒に関する用語 教科書p99-110	日本の食中毒の状況を、統計資料などを参考に特徴を概説できる。 食中毒の種類を列挙し、原因物質の特徴を概説できる。 経口感染症と食中毒の違いを、科学的観点及び法制度の違いから概説できる。 毒素型と感染型食中毒の違いを、細菌の細胞構造から説明できる。 潜伏期、芽胞、グラム染色の意義などを説明できる。	和田啓爾
5	感染型細菌性食中毒 教科書p116-127	感染型食中毒の特徴、感染侵入型と感染毒素型の違いを説明できる。 代表的な感染侵入型食中毒菌を列挙し、細菌の特徴、中毒メカニズム、症状、中毒予防法を概説できる。 代表的な感染毒素型食中毒菌を列挙し、細菌の特徴、中毒メカニズム、症状、中毒予防法を概説できる。	和田啓爾
6	毒素型細菌性食中毒 教科書p116-127	毒素型食中毒の特徴を説明できる。 代表的な毒素型食中毒菌を列挙し、細菌の特徴、中毒メカニズム、症状、中毒予防法を概説できる。	和田啓爾
7	ウイルス性食中毒 寄生虫食中毒 マイコトキシン 教科書p116-127, 176-182	ウイルス性食中毒の原因物質を列挙し、概説できる。 ノロウイルスによる食中毒について、概説できる。 細菌性とウイルス性食中毒の違いを説明できる。 代表的な寄生虫による食中毒を列挙し概説できる。 マイコトキシンの定義と特徴、衛生管理について、概説できる。	和田啓爾

回	テーマ	授業内容および学修課題	担当者
		代表的なマイコトキシンを列挙し、それぞれの毒性の特徴、産生予防法を概説できる。	
8	わが国の自然毒食中毒の状況 動物性自然毒食中毒の特徴 教科書p161-167	日本の自然毒食中毒の状況を、統計資料などを参考に特徴を概説できる。 代表的動物性自然毒を列挙し、原因物質、症状、治療法、予防法、原因物質の検査法を概説できる。	和田啓爾
9	植物性自然毒食中毒の特徴 教科書p167-175	代表的植物性自然毒を列挙し、原因物質、症状、治療法、予防法、原因物質の検査法を概説できる。	和田啓爾
10	食品中の発がん物質 教科書p183-212	1) 食品そのものに存在する 2) 調理過程で生成する 3) 体内で代謝活性化により生成する の観点から代表的な発がん性物質を列挙し概説できる。 発がん性試験について概説できる。	和田啓爾
11	食品の変質と保存 教科書p213-226	食品の変質の種類(糖質、脂質、タンパク質等)と変質の原因を説明できる。 食品の変質による健康被害について、概説できる。 食品の変質に係る検査方法を概説できる。 食品の変質を防ぐための保存方法と科学的根拠を概説できる。	和田啓爾
12	食品添加物の有用性と安全性 教科書p265-268	食品添加物の定義、制度について概説できる。 食品添加物の安全性に関する制度を概説できる。	和田啓爾
13	食品添加物 1 教科書p268-278	保存に関する添加物の用途の種類と代表的添加物を列挙し概説できる。(保存料、防かび剤、酸化防止剤、殺菌料) 色に関する添加物の用途の種類と代表的添加物を列挙し概説できる。(着色料、発色剤、漂白剤)	和田啓爾
14	食品添加物 2 食品衛生に係る検査法 教科書p278-284	味に関する添加物の用途の種類と代表的添加物を列挙し概説できる。(甘味料、調味料) その他の代表的な添加物の用途の種類と代表的添加物を列挙し概説できる。 食品の健康被害等の原因物質を解析するための種々の検査法を列挙し、原理を概説できる。	和田啓爾
15	食源性アレルギー 遺伝子組換え食品 ゲノム編集食品 p147-159	食源性アレルギーについて、概説できる。 アレルギーを引き起こす原因物質に関する制度について概説できる。 遺伝子組換え食品の意義を説明できる 遺伝子組換え植物の作成方法を概説できる。 遺伝子組換え食品の安全性にかかわる制度について概説できる。 ゲノム編集食品の意義を説明できる。 ゲノム編集食品の作成方法を概説できる。 ゲノム編集食品の安全性について概説できる。	和田啓爾

【授業実施形態】

面接授業

授業実施形態は、各学部(研究科)、学校の授業実施方針による

【評価方法】

定期試験(100%)で評価する。

【教科書】

食品衛生学-「食の安全の科学」

【参考書】

厚生労働省ホームページ-食中毒の項

食品安全委員会ホームページ

【学修の準備】

全講義を通じて、シラバスを参照し、次回の講義で学修する内容について、教科書の該当部分を参考に疑問点などを確認する。

(予習：各30分)全講義を通じて、講義ノート、資料及び教科書を活用し、疑問点の解明、理解を深める。(復習：各50分)

第1回講義：厚生省ホームページの食中毒情報を参照し、我が国の食中毒の概要を把握する。(80分)

第2～11回講義：食品の有害影響に係る科学的根拠について概説できるようシラバスを参照して講義内容を予習する。復習では講義内容について、主要な食中毒や健康被害について列挙し、科学的根拠と予防法を概説できるよう努力する。(各80分)。

第12～14回講義：食品添加物の用途、添加物とその特徴をあらかじめ確認する。(80分)復習として食品添加物の問題点を概説できるよう学習内容をまとめる。

第15回講義：食事性アレルギー、遺伝子組換え食品の概要を参考資料で確認する。ゲノム編集食品は厚生労働省や食品安全委員会等のホームページで概要を確認する。(80分)

【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。