

《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修する。

【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	食品の安全	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の安全とリスク ・食品の定義と範囲 ・食品衛生に関する法的規制 ・食品衛生管理者、食品衛生監視員の役割 教科書：p1～13 キーワード：食品衛生法、リスクアナリシス、食品衛生管理者、食品衛生監視員	和田啓爾
2	食品衛生と法規	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の3つの機能 ・保健機能食品制度 ・特別用途食品、特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品の定義 ・健康食品と保健機能食品 ・食品の安全性に係る法規 教科書：p13～24 キーワード：食品表示制度、食品安全委員会、保健機能食品制度、食品行政組織	和田啓爾
3	食品の変質	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の変質の種類 ・食品の変質による健康被害 ・食品の変質に係る検査方法 ・食品の変質を防ぐ方法 教科書：p25～56 キーワード：微生物、腐敗、酸敗、変質防止	和田啓爾
4	食中毒(1)	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒の定義 ・食中毒に係る法規・制度 ・食中毒発生状況 教科書：p57～65 キーワード：食中毒統計、食中毒病因物質、原因食品、原因施設	和田啓爾
5	食中毒(2)	<ul style="list-style-type: none"> ・細菌性食中毒の分類 ・毒素型食中毒菌の種類 ・毒素型食中毒の発症メカニズム ・毒素の特徴 教科書：p57～89 キーワード：毒素型、芽胞形成菌、耐熱性毒素、易熱性毒素	和田啓爾
6	食中毒(3)	<ul style="list-style-type: none"> ・感染毒素型食中毒菌の種類 ・感染毒素型食中毒の発症メカニズム ・感染侵入型食中毒菌の種類 	和田啓爾

回	テーマ	授業内容および学修課題	担当者
		<ul style="list-style-type: none"> ・感染侵入型食中毒の発症メカニズム ・ウイルス性食中毒 教科書：p57～96 キーワード：ウェルシュ菌、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、ノロウイルス	
7	食中毒（４）	<ul style="list-style-type: none"> ・寄生虫による食中毒 ・自然毒食中毒 ・化学性食中毒 ・食物アレルギー 教科書：p97～115 キーワード：アニサキス、フグ、キノコ、ヒスタミン	和田啓爾
8	食品による感染症・寄生虫症	<ul style="list-style-type: none"> ・経口感染症 ・人畜共通感染症に ・食品由来の寄生虫症 教科書：p117～148 キーワード：三類感染症、リステリア菌、プリオン病、クリプトスポリジウム	和田啓爾
9	食品中の汚染物質（１）	<ul style="list-style-type: none"> ・カビ毒について概説できる ・有機化学物質による食品汚染について、概説できる 教科書：p149～161 キーワード：マイコトキシン、農薬、ダイオキシン、PCB	和田啓爾
10	食品中の汚染物質（２）	<ul style="list-style-type: none"> ・有害元素による食品汚染 ・放射性物質 ・食品成分の変化により生ずる有害物質 教科書：p161～179 キーワード：有害重金属、放射性物質、多環芳香族炭化水素、アクリルアミド	和田啓爾
11	食品添加物（１）	<ul style="list-style-type: none"> ・食品添加物のメリットとデメリット ・食品添加物の安全性評価 ・食品添加物に係る法制度 教科書：p181～192 キーワード：毒性試験、最大無毒用量、ADI、指定制度	和田啓爾
12	食品添加物（２）	<ul style="list-style-type: none"> ・食品添加物の用途 ・代表的な食品添加物の例と機能 教科書：p193～207 キーワード：保存、甘味料、色、用途	和田啓爾
13	食品衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCPの概念 ・食品衛生に係る洗剤 ・衛生動物 教科書：p209～237 キーワード：HACCP、二次汚染、界面活性剤、ダニ	和田啓爾
14	食品用器具および容器包装	<ul style="list-style-type: none"> ・食品用器具および容器包装に係る法規制 ・食品用器具および容器包装に係る食品汚染 教科書：p240～246 キーワード：材質表示、缶詰、可塑剤、溶出	和田啓爾
15	食品の安全性問題	<ul style="list-style-type: none"> ・輸入食品の安全性 ・残留農薬のポジティブリスト制度 ・無農薬栽培食品 ・遺伝子組換え食品 ・ゲノム編集食品 ・放射線照射食品 教科書：p247～264 キーワード：コーデックス委員会、ポジティブリスト制度、GMO、ゲノム編集食品	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】

有園幸司 他 編集 食べ物と健康 食品の安全 改訂第2版 南江堂 2022年

【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
講義プリント

【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：厚労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修内容をまとめる。

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。