

## 食品衛生学

[講義] 第2学年～第3学年 前期 選択 1単位

《担当者名》 小林 大祐(薬学部) 浜上 尚也(薬学部)

### 【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】

- 1) 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るために、食品の衛生管理に関して理解する。
- 2) 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。
- 3) 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。
- 4) 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。

### 【授業実施形態】

面接授業

授業実施形態は、各学部(研究科)、学環、学校の授業実施方針による

### 【ディプロマポリシー(学位授与方針)との関連】

DP3. データサイエンティストとして、社会の変化に関心を持ち、人々の新たなニーズに創造的に対応できるように生涯にわたり自己研鑽する姿勢を身につけている。

DP5. 複雑化する医療・保健・看護・福祉・心理の現場での医療専門職とのコミュニケーションを通して多職種で協働し、データサイエンティストとしての専門性を発揮する姿勢を身につけている。