

食品衛生学

[講義] 第4学年 前期 選択 1単位

《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》 小林大祐（薬） 浜上尚也（薬）

【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。

【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 食品衛生と法規	<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 ・食品の安全性に係る法規 教科書：p1～25 キーワード：食品衛生法、食品衛生管理者、食品衛生監視員、食品安全委員会	浜上尚也
2	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 ・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：p59～94 キーワード：食中毒病因物質、毒素型、芽胞形成菌、耐熱性毒素	浜上尚也
3	食中毒（2）	<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 ・感染侵入型食中毒の発症メカニズム ・ウイルス性食中毒 ・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：p70～122 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、アニサキス、フグ、キノコ、ヒスタミン	浜上尚也
4	食品による感染症・寄生虫症 食品中の汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> ・経口感染症 ・人畜共通感染症 ・食品由来の寄生虫症 ・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 ・有害元素による食品汚染 ・放射性物質 	浜上尚也

回	テーマ	授業内容および学修課題	担当者
		・食品成分の変化により生ずる有害物質 教科書：p123～180 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、マイコトキシン、農薬、ダイオキシン、PCB	
5	食品添加物(1)	・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：p191～204 キーワード：毒性試験、最大無毒性量、ADI、指定制度	浜上尚也
6	食品添加物(2) 食品衛生管理 食品用器具および容器包装 食品の安全性問題	・食品添加物の用途 ・代表的な食品添加物の例と機能 ・HACCPの概念 ・食品衛生に係る洗剤 ・衛生動物 ・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 ・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：p204～285 キーワード：保存、甘味料、色、用途、HACCP、二次汚染、ポジティブリスト制度、ゲノム編集食品	浜上尚也
7	食品中の発がん物質 がんの発生について	・食品中の発がん物質 ・がんの発生について 教科書：p157-159、181-190 キーワード：アフラトキシンB1、多環芳香族炭化水素、アクリルアミド、ニトロソアミン	小林大祐
8	食品の変質	・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：p27～58 キーワード：微生物、腐敗、酸敗、変質防止	浜上尚也 小林大祐

【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

【評価方法】

定期試験(筆記試験) 90% 課題レポート 10%

【教科書】

有園幸司 他 編集 「食べ物と健康 食品の安全 改訂第3版」 南江堂 2025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60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180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。(240分)
第2～4、8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240分)。

第5～6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。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。(各240分)

第6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。(240分)

第7回講義：食品中の汚染物質に関して第5回講義の内容を確認する。食品中に含まれる発がん物質とその発がん機構について確認する。(240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。