

食品衛生学

[講義] 第3学年 後期 必修 1単位

【概要】

食品の摂取により健康に有害な影響を及ぼす原因を、科学的根拠に基づいて理解する。主として食中毒の原因と予防法について学修する。

近年、わが国では生活習慣病が主要死因を占め、食生活が健康に及ぼす影響はきわめて大きい。わが国の食品衛生法は、「医薬品、医薬部外品を除く飲用に起因する危害の発生を防止すること」を目的とし、その対象は食品、食品添加物、器具、容器、包装ときわめて広汎である。また、現在の社会的風潮として加工食品の多用、外食産業の普及など、食品衛生に関わる問題もきわめて多彩である。食料自給率が低いにもかかわらず、多くの人口を養うためにコストの低い輸入食品が増加の一途をたどっているが、国々の事情による農薬使用の基準の違いが原因で起こる食品への残留問題も社会問題化している。このように、多彩な食品衛生の問題点のうち、特に健康被害に関わる項目について、その原因と予防法を科学的エビデンスに基づき学修する。

【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