## 環境予防学セミナー

2 単位 (選択) 毎年 (通年)

**Seminar on Environmental Preventive Health** 

髙橋 章·教授/人間栄養科学専攻,馬渡一論·講師/人間栄養科学専攻,大和正幸·講師/人間栄養科学専攻

- 【授業目的】世界的に環境が悪化する中にあり、環境因子が食品に重要な危機を もたらすようになっている。生物学的環境因子の中で特に食品を介して全身 感染性を引き起こす生物因子の生物学的特質、伝搬様式を理解し、食品の安 全性を保持する方法論と実践について指導を行うことを目的とする
- 【授業概要】国外に存在する環境因子の中でも食品を介して全身感染性を引き起こす生物因子に関する基礎知識を紹介し、それらの伝搬様式、生物学的性質を解説して、環境保護の活動を通して食品の安全性を図る方策を展開する.
- 【履修上の注意】(1) 授業は後期のみに開講される。(2) 時間帯は原則的に木曜日の午前であるが、講師の事情等により変更されることがある。(3)30 分以上遅れる場合には出席と見なされない。

## 【授業計画】

- 1. 環境安全序論 (担当者: 高橋 章)
- 2. 環境因子と食品安全の実態 (担当者: 高橋 章)
- 3. 細菌と食品安全 (I) (担当者: 高橋 章)
- 4. 細菌と食品安全 (II) (担当者: 高橋 章)
- 5. 細菌と食品安全 (III) (担当者: 高橋 章)
- 6. 環境中微生物と食品安全 (I) (担当者: 大和 正幸, 高橋 章)
- 7. 環境中微生物と食品安全 (II) (担当者: 大和 正幸, 高橋 章)
- 8. 環境中微生物と食品安全 (III) (担当者: 大和 正幸, 高橋 章)
- 9. 環境中微生物と食品安全 (IV) (担当者: 大和 正幸, 高橋 章)
- 10. ウイルスと食品安全 (I) (担当者: 馬渡 一論, 高橋 章)
- 11. ウイルスと食品安全 (II) (担当者: 馬渡 一論, 高橋 章)
- 12. ウイルスと食品安全 (III) (担当者: 馬渡 一論, 高橋 章
- 13. ウイルスと食品安全 (IV) (担当者: 馬渡 一論, 高橋 章)
- 14. 産業と食品安全 (I) (担当者: 高橋 章)
- 15. 産業と食品安全 (II) (担当者: 高橋 章)
- 16. 産業と食品安全 (III) (担当者: 高橋 章)
- 【成績評価】成績の評価は講義への出席,随時試験,授業中における学生の態度などで行う。2/3 以上の出席がなければ不合格となる.

## 【再試験】行わない。

【授業コンテンツ】http://cms.db.tokushima-u.ac.jp/cgi-bin/toURL?EID=217619

## 【連絡先】

- ⇒ 髙橋 (514 室, 088-633-9428, akiratak@nutr.med.tokushima-u.ac.jp) MAIL (オフィスアワー: 月曜日の16:00~18:00)
- ⇒ 馬渡 (088-633-9249, mawatari@nutr.med.tokushima-u.ac.jp) MalL
- ⇒ 大和 (515, 088-633-7410, yamato@nutr.med.tokushima-u.ac.jp) MAIL