

食品衛生学

2 単位 (必修)

Food Hygiene

高橋 章・教授 / 栄養学科 基礎予防栄養学講座, 馬渡 一諭・講師 / 栄養学科 基礎予防栄養学講座, 大和 正幸・講師 / 栄養学科 基礎予防栄養学講座
寺尾 純二・教授 / 栄養学科 基礎予防栄養学講座, 河合 慶親・助教 / 栄養学科 基礎予防栄養学講座

【授業目的】 食品を介して人の健康を害する諸因子 (微生物, 食品添加物) について, それらの特質, 作用およびそれらによってもたらされる危害 (疾病) の特質と防止方法について学習します。さらに, これらの因子以外の環境因子が食物を介して人に与える危害の特徴, 予防方法ならびに食品衛生に関する法規と行政制度についても学習します。

【履修上の注意】 1) 3 分の 1 以上講義を欠席した者は単位試験を受ける資格を失います。2) 講義開始時間に 20 分以上遅れた者は出席とは認められません。

【到達目標】 食品衛生に関連する基本的事項を理解し, 箇々の授業内容の中で重要な点を十分に理解し, 実践で活用できるような知識をつける。

【授業計画】

1. 序論, 食品衛生行政 (食品)
2. 食品衛生関係法規 (食品)
3. 食品と微生物
4. 食品の変質と防止
5. 食中毒の概要と発生状況
6. 細菌性食中毒及びウイルス性食中毒の概要とその予防 1
7. 細菌性食中毒及びウイルス性食中毒の概要とその予防 2
8. 自然毒と化学毒による食中毒 (食品)
9. 食品と寄生虫疾患
10. 食品と感染症
11. 有害物質による食品汚染 (カビ毒, 農薬, 重金属, 及び環境汚染物質など) 1 (食品)
12. 有害物質による食品汚染 (カビ毒, 農薬, 重金属, 及び環境汚染物質など) 2 (食品)
13. 食品添加物 (概念, 安全性評価, 種類及び用途) 1 (食品)
14. 食品添加物 (概念, 安全性評価, 種類及び用途) 2 (食品)
15. 食品衛生対策

【教科書】

- ◇ 細貝祐太郎, 松本昌雄編集, 「新食品衛生学概要」 (代版 (医歯薬出版))
- ◇ 参考書: 栄養・健康科学シリーズ 「食品衛生学」 (南江堂), 川田一夫, 藤田修三著, 「Navigator 食品衛生学」 (医歯薬出版)

【授業コンテンツ】 <http://cms.db.tokushima-u.ac.jp/cgi-bin/toURL?EID=218000>

【連絡先】

⇒ 高橋 章 (633-9428), akiratak@nutr.med.tokushima-u.ac.jp (オフィスアワー: 月曜日 14時~16時, 栄養学科5F514室)