

科目分類	専門職の教育			開講学科	医療栄養学科
科目番号	学年	担当セメスター	区分	単位数	授業時間数
13021	4	前期	選択	2	30
授業科目名 (英文)	食安全学 (Food Safety)				
担当教員名	大道 公秀				
授業の概要及び到達目標					
<p>○概要～食品素材の栽培・飼育などの一次生産から始まり、製造・加工、流通段階を経て最終消費にいたるまでの食品の流れにおいて我々は、一貫して安全な食品の生産・供給を確保しなければいけない。本講義では、食生活における安全に関する問題を広く深く追求し、人々の食生活を取り巻く環境に視点を当て、食糧問題、食の安全性とその取り組み、食品衛生、食環境について、グローバルな視点からも言及する。特定給食における安全性も触れる。</p> <p>○到達目標～食品安全の高度化に必要な知識の習得とその手法を学修し、そのうえで食品安全の実現のためのアクションプランの作成を到達目標とする。</p>					
準備学習等					
<p>第1回授業：食品衛生学の教科書を一読し復習しておくこと。 第2・3回授業：教科書15ページの表の出来事をあらたじめ調べておくこと。 第4回授業：教科書の「第1章」をよく読んでおくこと。 第5回授業：企業における食品衛生管理の取り組みについて調べてみる。 第6・7回授業：食品表示法の内容を調べておくこと。第6回授業：企業における食品衛生管理の取り組みについて調べてみる。 第8回授業：教科書「第8章」をよく読んでおくこと。 第9回授業：自然毒にはどのようなものがあるかを調べておくこと。 第10回授業：食品検査に用いられる手法ついて、調べておくこと。 第11・12回授業：公衆衛生学の教科書を読みなおしておくこと。 第13回授業：食品衛生学の微生物による食中毒の項目を熟読し復習しておくこと。 第14回授業：食品衛生学の化学物質による食中毒の項目を熟読し復習しておくこと。 第15回授業：これまでの授業の復習をしておくこと。</p> <p>各授業、予習・復習に4時間以上が必要な時間である。</p>					
成績評価の方法	評価の基準はレポート 50%、定期試験 50%の割合での評価を予定している。				
テキスト	「食べ物と健康 食品衛生学」、管家祐輔・白尾美佳 編著：(光生館) ISBN 978-4-332-00052-5 (食品衛生学の授業で使用した教科書を用いるので、新たに購入する必要はない)				

参考図書	「過去・現在・未来の視点で読み解く食品衛生入門」、大道公秀：(近代科学社 DIGITAL) ISBN 978-4-7649-6000-8 その他、適宜授業の中で紹介していく。
備考	<ul style="list-style-type: none"> ・2年次に履修した食品衛生学・食品衛生学実験の復習をしておくこと。 ・食品企業等で食品衛生管理に係る業務に就くことを想定している者、あるいは行政機関で食品衛生監視員として働くことや、食品衛生検査機関で検査業務に携わることを将来的に考えている者は履修することが望ましい。 ・食品衛生学の復習と学習も併せて十分しておくこと。 ・オフィスアワー；授業日の5時間目
授 業 計 画	
<ol style="list-style-type: none"> 1. ガイダンス・食品安全の概念 2. 教訓から学ぶ～食品安全の歴史① 3. 教訓から学ぶ～食品安全の歴史② 4. 食品安全政策、法規、行政体系 5. 企業における食品衛生管理（外部講師の場合がある） 6. 食品表示① 7. 食品表示② 8. HACCP システム 9. 自然毒 10. 食品安全と科学技術・検査技術（食品衛生検査施設見学の場合がある） 11. 食安全学の立場からの社会・環境と健康① 12. 食安全学の立場からの社会・環境と健康② 13. 食品と健康問題（微生物による食品安全リスク） 14. 食品と健康問題（化学物質による食品安全リスク） 15. 今後懸念される食品による健康リスクと食品安全，まとめ <p>*授業の進捗度・理解度等により変更する場合もある。施設見学を実施することがある。</p>	