

科目名	開講時期	必修・選択	科目区分	単位（時間）	科目責任者
食品衛生学	2年次	必修	講義	2単位（30時間）	小林 健司
授 業 概 要					
食品衛生は、食生活に伴う健康障害を未然に防ぐ手段である。食品の安全性確保のための過去の経験を整理し、最新の科学技術を織り込んで体系化したものが食品衛生学である。食中毒についてそれぞれの事例を含めて講義し、食品の安全性確保のための知識の習得を目的とする。					
到 達 目 標					
食品の安全性に関する科学的な考え方を構築できるようになる。					
実務経験のある教員					
回	学 習 内 容				担当教員
1	食品衛生の現状と課題				小林 健司
2	食品成分と食生活・生活習慣病				
3	食品の安全性確保				
4	食品の微生物などによる汚染と健康障害①				
5	食品の微生物などによる汚染と健康障害②				
6	食品に存在するアレルギー性物質と疾患				
7	食品に存在する天然の有害物質による健康障害				
8	食品に存在する変異原・発がん物質と抗変異原・抗発がん物質				
9	食品の変質による有害物質の生成				
10	食品を汚染する人為的有害物質と健康障害				
11	残留農薬・飼料添加物の安全性				
12	食品添加物の有用性と安全性				
13	器具・容器包装および洗剤				
14	遺伝子組換え食品				
15	食品に存在する有害物質の体内動態と代謝機構				
学 習 方 法					
講義					
評 価 方 法					
〔評価方法〕 科目修了試験80%、その他20%で総合評価する。					
先 修 科 目					
教科書、参考書					
〔教科書〕 食品衛生学「食の安全」の科学 南江堂					