

■教育目的

我々は多様性に富んだ食生活を享受し、飽食あるいは個食の時代を謳歌している。その反面、細菌性食中毒等は一方向に減少する気配が見られず、また、天然あるいは人工的な有害物質によって食品が様々な形で汚染され、急性あるいは慢性中毒の危険にさらされている。健康志向が高まる中、食の体系も加工食品を中心に、有機食品、健康食品、特定保健用食品などやバイオテクノロジーを利用した遺伝子組換え食品の登場へと変貌を遂げている。このような現状をふまえ、食の安全確保について、法的規制とともに修得する。

【卒業認定の方針：YD-①、YD-②】

■学習到達目標

1. 栄養と栄養素の理解(知識)
2. 保健機能食品及び遺伝子組換え食品等の理解(知識)
3. 食品成分の変質と測定法の原理の把握(知識)
4. 食品衛生法並びに食品添加物及び農薬等の理解(知識)
5. 細菌性・ウイルス性・化学性・自然毒による食中毒の理解(知識)
6. 食品汚染物質の毒性と汚染源の把握(知識)

■準備学習(予習・復習)

予習：教科書の講義内容にかかわるところをあらかじめ読んで、講義内容を確認しておく(20分以上)。

復習：教科書を読み直し、内容を理解する(20分以上)。

■授業形態

講義

■授業内容

食品の安全性確保にかかわる法整備、食品添加物、農薬、有害化学物質に関する知見、健康影響が懸念される食中毒原因物質の把握、食品表示に関する規定などについて、具体的な事例を参考に解説する。

No.	項目	授業内容	SBOコード
1	食品衛生の概論	食品衛生及び食の安全性確保について	D1(3)-②-7 D2(1)-②-1
2	栄養摂取と微量元素	三大栄養素、必須微量元素、ビタミン	D1(3)-①-1,3,4,7
3	健康食品と新開発食品	保健機能食品、遺伝子組換え食品と表示	D1(3)-②-6
4	食品成分の変質(Ⅰ)	微生物による食品の変質(腐敗)	D1(3)-②-1
5	食品成分の変質(Ⅱ)	油脂の変敗をはじめとする食品の変質	D1(3)-②-2,3
6	食品添加物総論	食品衛生法、添加物公定書及び安全性評価	D1(3)-②-7 D2(1)-②-2,3
7	食品添加物各論	合成添加物と天然添加物	D1(3)-②-5
8	食中毒(Ⅰ)	細菌性食中毒、ウイルス性食中毒	D1(2)-②-2 D1(3)-③-1,3
9	食中毒(Ⅱ)	動物性、植物性自然毒	D1(3)-③-2
10	食中毒(Ⅲ)	有害物質などによる化学性食中毒	D1(3)-②-4 D2(1)-①-3 D2(1)-②-5
11	食物アレルギー	食物アレルギーと表示	D1(3)-②-1,7
12	食品汚染(Ⅰ)	マイコトキシン	D1(3)-③-3 D2(1)-①-2
13	食品汚染(Ⅱ)	器具容器包装の食品汚染物質	D1(3)-③-3
14	食品汚染(Ⅲ)	農薬、動物用医薬品の安全使用と法規制	D1(3)-②-7 D1(3)-③-3 D2(1)-①-6 D2(1)-②-3,4,5
15	食品汚染(Ⅳ)	食品汚染、環境汚染を介した健康影響	D2(1)-①-1,3,6 D2(2)-②-1

■ 授業分担者

高野 伊知郎

■ 課題（レポート、試験等）のフィードバック及び成績評価方法

講義に関する質問等を個別に受け付け、解説・説明する。

期末試験(100%)での評価を基本とする。ただし、出席状況・授業態度を加味する場合がある。

■ 教科書

『衛生薬学 基礎・予防・臨床 改訂第3版』今井 浩孝・小椋 康光 編(南江堂)

■ 参考書

『必携・衛生試験法 第3版』日本薬学会 編(金原出版)