

健康科学 Health Science

薬：D1-01221MY、生命：D1-01221MS

衛生科目 2年/後期 1.5単位 必修科目

科目責任者 石井 里枝(総合臨床薬学教育研究講座/食品衛生化学)

■教育目的

我々は多様性に富んだ食生活を享受している一方で、細菌性食中毒や食品事故等の発生は後を絶たない。加工食品が多く利用され、現代のフードチェーンは複雑化している。健康志向の高まりに伴い保健機能食品等の利用が増加し、バイオテクノロジーによる遺伝子組換え食品やゲノム編集食品が開発されている。このような現状を踏まえ、健康維持に必要な栄養を科学的に理解するために、栄養素に関する基礎的な知識を習得するとともに、現代の食品の安全性について、法規制も含めて習得する。

【卒業認定の方針：YD-①、YD-②、SD-①、SD-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

No.	項目	授業内容	備考・SBOコード
1	概論・栄養(I)	概論、糖質・脂質	D1(3)-①-1,3,6
2	栄養(II)	タンパク質・アミノ酸・脂溶性ビタミン	D1(3)-①-1,3,7
3	栄養(III)	水溶性ビタミン・ミネラル	D1(3)-①-1,7
4	保健機能食品・遺伝子組換え食品	特別用途食品・保健機能食品・遺伝子組換え食品	D1(3)-①-4 D1(3)-②-6,7
5	食品衛生と法規制	食品安全基本法・食品衛生法・食品表示法	D1(3)-②-7
6	食品の変質	タンパク質の変質・炭水化物の変質・油脂の変敗	D1(3)-②-1,2,3,7
7	食品成分由来の発がん物質	植物成分由来発がん物質・非意図的生成物	D1(3)-②-4 D2(1)-③-3
8	食品添加物(I)	食品添加物概論	D1(3)-②-5,7 D2(1)-②-3,4
9	食品添加物(II)	食品添加物各論	D1(3)-②-5,7
10	食中毒(I)	細菌、ウイルス、原虫及び寄生虫による食中毒	D1(2)-②-2 D1(3)-③-1
11	食中毒(II)	動物性自然毒による食中毒	D1(3)-③-2
12	食中毒(III)	植物性自然毒による食中毒	D1(3)-③-2
13	食品汚染(I)	有害金属による食品汚染	D1(3)-③-3 D2(1)-①-3
14	食品汚染(II)	マイコトキシン、残留農薬・動物用医薬品による食品汚染	D1(3)-②-7 D1(3)-③-3
15	食品汚染(III)	有機塩素系化合物等による食品汚染	D1(3)-③-3 D2(1)-①-3

■授業分担者

石井 里枝

■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%)で評価する。

■ 教科書

『衛生薬学 基礎・予防・臨床 改訂第4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)