

食品衛生学

責任者・コーディネーター	衛生化学分野 杉山 晶規 准教授		
担当講座・学科(分野)	衛生化学分野		
対象学年	2	区分・時間数	講義 18時間
期間	後期		
単位数	1単位		

・学習方針（講義概要等）

変質した食品を摂取すること、食品添加物を誤って使用すること、化合物や細菌が食品へ混入することは、食中毒やがんを発生させる要因になる。本講義では、食品の変質のしくみ、食品添加物の種類や使用目的、食品汚染物質やそれによる健康被害の発生するしくみと状況、食品衛生を実践するために必要な法律、行政システムについて解説する。食品衛生学は、2年前期で履修した、食品栄養学の学習内容を基盤としている。また、この科目の学習は、3年後期や4年後期に履修する毒性学や実践衛生薬学、3年前期の薬学実習2（衛生化学）の応用的思考能力を形成するための基盤となる。

・教育成果（アウトカム）

食品の変質機構やその防止法、食中毒の原因となる物質（細菌・ウイルス・化学物質など）の特徴や食中毒発生の現状を理解し、その防止法を学ぶ。また、食品中のアレルギー物質や発がん物質について学ぶ。さらに、食品衛生行政や法規、食品の安全性と衛生管理について学ぶ。このような知識を習得することで、食品の安全性と衛生管理の維持、向上に貢献できるようになる。

（ディプロマ・ポリシー：3,4,7）

・到達目標（SBO）

1. 健康や栄養に関する食品表示について説明できる。（☆）
2. 遺伝子組換え食品の現状を説明し、その問題点について説明できる。（☆）
3. 特別用途食品と保健機能食品について説明できる。
4. 食品や食品成分が変質・腐敗する機構とその防止法について説明できる。
5. 食中毒の種類を列挙し、中毒症状の特徴を説明できる。
6. 食物アレルギーについて説明できる。（☆）
7. 代表的な食品添加物を用途別に列挙し、それらの働きを説明できる。
8. 食品成分由来の発がん性物質を列挙し、その生成機構を説明できる。
9. 食品汚染物質を列挙し、人の健康に及ぼす影響を説明できる。
10. 食品衛生行政と食品衛生関係法規について説明できる。
11. 食品の安全性に関する現状と諸問題を列挙できる。（☆）

月日	曜日	時限	講座・分野	担当教員	講義内容/到達目標
9/3	月	2	衛生化学分野	杉山 晶規 准教授	食品の安全性に関する現状と安全性確保のための仕組み 1. 食品衛生行政と食品衛生関係法規について説明できる。
9/10	月	2	衛生化学分野	杉山 晶規 准教授	遺伝子組換え食品 1. 遺伝子組換え食品の現状を説明し、その問題点について説明できる。
10/1	月	2	衛生化学分野	杉山 晶規 准教授	健康や栄養に関する食品表示 1. 健康や栄養に関する食品表示について説明できる。
10/15	月	2	衛生化学分野	杉山 晶規 准教授	保健機能食品 1. 保健機能食品、特別用途食品、いわゆる健康食品を区別し、それぞれの役割について説明できる。
10/22	月	2	衛生化学分野	杉山 晶規 准教授	食品の変質と保存 1. 食品や油脂以外の食品成分が変質・腐敗する機構とその防止法について説明できる。
10/29	月	2	衛生化学分野	米澤 正 助教	油脂の酸化と酸化防止剤 1. 油脂が変質・腐敗する機構とその防止法について説明できる。
11/5	月	2	衛生化学分野	杉山 晶規 准教授 米澤 正 助教	中間まとめ 1. これまでの講義内容の理解度や定着度を確認し、達成度を向上させることができる。
11/12	月	2	衛生化学分野	杉山 晶規 准教授	食品添加物 1. 代表的な食品添加物を用途別に列挙し、それらの働きを説明できる。
11/19	月	2	衛生化学分野	杉山 晶規 准教授	食中毒（概論と細菌性） 1. 細菌性食中毒の種類を列挙し、中毒症状の特徴や発生状況、対応策などを説明できる。
11/26	月	2	衛生化学分野	杉山 晶規 准教授	食中毒（ウイルス性と寄生虫性、動物性自然毒） 1. ウイルス、寄生虫、動物性自然毒による食中毒の種類を列挙し、

					中毒症状の特徴や発生状況、対応策などを説明できる。
12/3	月	2	衛生化学分野	杉山 晶規 准教授	食中毒（植物性自然毒、アレルギー様）と食物アレルギー 1. 植物性自然毒による食中毒の種類を列挙し、中毒症状の特徴や発生状況、対応策などを説明できる。 2. アレルギー様食中毒と食物アレルギーの違いを理解し、中毒症状の特徴や発生状況、対応策などを説明できる。
12/10	月	2	衛生化学分野	杉山 晶規 准教授	食品成分由来の発がん性物質及び食品中の残留物と食品汚染 1. 発がん性物質を含む食品汚染物質等を列挙し、その生成機構や人の健康に及ぼす影響を説明できる。 2. 食品の安全性に関する現状を把握し、諸問題や国の取り組みを列挙できる。

・教科書・参考書等（教：教科書 参：参考書 推：推薦図書）

	書籍名	著者名	発行所	発行年
教	衛生化学詳解・下 第2版	浅野 哲、阿部 すみ子、大塚 文徳、川嶋 洋一、工藤 なをみ、杉山 晶規、中川 靖一、光本 篤史	京都廣川書店	2016

・成績評価方法

中間テスト（15%）、宿題（3%）、定期試験（82%）から総合的に評価する。

・特記事項・その他

予習について：講義の前に教科書の該当範囲を一読して出席すること。
復習について：宿題プリントを利用し、学習した範囲を復習すること。
授業に対する事前学修（予習・復習）の時間は最低30分を要する。
提出された宿題プリントは、添削・採点して返却する。中間テストを実施し、個人成績カルテを返却し、解説を行う。宿題プリントには、講義に関する学生の要望の記入欄を適宜設け、要望を講義に反映する。