

シラバス参照

[シラバス検索](#) > [検索結果一覧](#) > シラバス参照

科目ナンバリングについて
こちらを参照してください。
講義コード
F464530-1
授業科目名
食品衛生学
授業科目名（英字）
Food Hygiene
時間割
後期 水曜日 2校時 A405
対象年次及び学年
2年次
担当教員
川村 理
ナンバリングコード・水準
B3
ナンバリングコード・分野
HLT
ナンバリングコード・ディプロマ・ポリシー（DP）
bcd
ナンバリングコード・提供部局
A
ナンバリングコード・対象学生
3
ナンバリングコード・特定プログラムとの対応
O
ナンバリングコード・授業形態
Lx
ナンバリングコード・単位数
2

関連授業科目
食品微生物学、公衆衛生学、食品衛生関連法規
履修推奨科目
食品微生物学、公衆衛生学、食品衛生関連法規
学習時間
講義90分 × 15回 + 自学自習（準備学習 30時間 + 事後学習 30時間）
授業の概要
食品が基本的に安全であって欲しいことは誰でも願うことである。しかし、食品に起因する様々な健康危害が歴史的にも科学技術の発展した今日でも依然として頻発している。また、最近では「科学を無視した食品の安心・安全」がまかり通っている。科学的に正しい食品の安全を理解し、合理的な食品の安全性の確保は重要な課題であり、専門的素養を持つ人材が必要である。講義では食品の安全性とは何かを科学的視点から講義し、食品に由来する様々な健康機外因子を概説し、食品の安全性確保に関連する基本的事項を解説する。

<p>本講義では、主として食品を汚染または残留する化学物質（自然毒、環境汚染物質、食品添加物、残留農薬、トランス脂肪酸や発がん物質など）を中心に『100%安全な食品はない』『天然＝安全、人工物＝危険は正しくない』を講義全体のキーワードとして講義する。また、メディア・リテラシーの重要性についても説明する。なお、食品を汚染する微生物（食中毒細菌やウイルスなど）に関しては、食品微生物学で講義する。この科目では、リスクにかかわる知識・技能／現代社会におけるリスクについての知識を習得することができます。</p>
<p>授業の目的</p>
<p>一般の主婦は、食品添加物、残留農薬がヒトの発がんの主要な原因と考えているが、がんの疫学研究者は、普段の食べ物为主要な原因と考えている。このように、一般の人が考えていること実際の危険性（安全性）には差があり、科学を無視した食品の安心・安全」がまかり通っている。科学的視点から食品の安全性を的確に評価できる人材の育成が重要である。何をもちて安全と考え、何をもちて安全ではないと判断するか、そのために必要な基礎的な毒性学的知識の習得、食品に含まれる有害物質（自然毒、化学物質、マイコトキシン、重金属など）、食品添加物、残留農薬、動物用医薬品、飼料添加物などに関する基礎的な知識の習得を到達目標とする。また、メディア・リテラシーの重要性についても理解する。</p>
<p>到達目標</p>
<p>(1) 何をもちて安全と考え、何をもちて安全ではないと判断するか、そのために必要な基礎的な毒性学的知識（毒性試験法、ADIとTDIの考え方と算出方法、及びリスク＝毒性の強さ×暴露量であることなど）の習得し、説明できる（DPの「知識・理解」に対応）。</p> <p>(2) 食品に含まれる有害物質（自然毒、化学物質、マイコトキシンや重金属など）、食品添加物、残留農薬、動物用医薬品や飼料添加物などに関する基礎的事項を説明できる（DPの「知識・理解」に対応）。</p> <p>(3) 『100%安全な食品はない』『天然＝安全、人工物＝危険は正しくない』を合理的に説明できる（DPの「問題解決・課題探求能力」に対応）。</p> <p>(4) メディア・リテラシーの重要性についても理解し、実践できるようになる（DP「倫理観・社会的責任」に対応）。</p>
<p>成績評価の方法</p>
<p>期末テスト80%（特に到達目標(1)と(2)に対応）と受講態度20%-毎回提出するミニレポートの記載事項をを採点する（特に到達目標(3)と(4)に対応）</p>
<p>成績評価の基準</p>
<p>成績の評価は、100点をもちて満点とし、秀、優、良及び可を合格とする。各評価基準は次のとおりとする。</p> <p>秀（90点以上100点まで）到達目標を極めて高い水準で達成している。</p> <p>優（80点以上90点未満）到達目標を高い水準で達成している。</p> <p>良（70点以上80点未満）到達目標を標準的な水準で達成している。</p> <p>可（60点以上70点未満）到達目標を最低限の水準で達成している。</p> <p>不可（60点未満）到達目標を達成していない。</p> <p>ただし、必要と認める場合は、合格、了及び不合格の評語を用いることができる。その場合の評価基準は次のとおりとする。</p> <p>合格又は了 到達目標を達成している。</p> <p>不合格 到達目標を達成していない。</p>
<p>授業計画並びに授業及び学習の方法</p>
<p>講義形式で行う。液晶プロジェクターを用いる。一部、DVDや動画なども併用する。</p> <p>【準備学習及び事後学習のためのアドバイス】講義で使用するプリントは原則、初回の講義で配布する。毎回、準備学習（予習）として教科書やプリントを読んでから講義に出席すること。また、講義はかなり盛りだくさんなのでよく事後学修（復習）することが必要である。また、試験予想問題を初回の講義で配布するので、これらを重点的に予習・復習すること。対面で実施します。</p>
<p>授業計画（自学自習時間数）</p> <p>(1) はじめに-食とは、食品衛生とは、食に伴うリスク、リスク分析など（復習と次回の予習、2時間）</p> <p>(2) 食品衛生行政と関連法規、食中毒の概要など（復習と次回の予習、2時間）</p> <p>(3) 毒性試験法（LD50、ARfD、NOAEL、ADI、TDI）（復習と次回の予習、2時間）</p> <p>(4) 実際に起きた事件のリスク評価法について（復習と次回の予習、2時間）</p> <p>(5) 発がん性物質・抗発がん性物質と発がん性物質の規制法（復習と次回の予習、2時間）</p> <p>(6) 体内で生じる発がん性物質、加熱で生じる発がん性物質（復習と次回の予習、2時間）</p> <p>(7) 自然毒中毒1（動物性：魚毒とその作用機序）（復習と次回の予習、2時間）</p> <p>(8) 自然毒中毒2（動物性；貝毒とその作用機序）（復習と次回の予習、2時間）</p> <p>(9) 自然毒中毒3（植物性：植物毒、キノコ毒）（復習と次回の予習、2時間）</p> <p>(10) 自然毒中毒4（マイコトキシン）（復習と次回の予習、2時間）</p> <p>(11) 重金属などによる食品汚染（メチル水銀、ヒ素、カドニウムなど）（復習と次回の予習、2時間）</p> <p>(12) 食品添加物（総論と各論；保存料、酸化防止剤、甘味料）（復習と次回の予習、2時間）</p> <p>(13) 残留農薬（農薬とは何か、選択毒性、その必要性と危険性について）（復習と次回の予習、2時間）</p> <p>(14) 動物用医薬品・飼料添加物（その必要性と危険性について）（復習と次回の予習、2時間）</p> <p>(15) 食の安全に関する報道は正しいのか？ メディア・リテラシーについて（復習と定期試験準備、2時間）</p> <p>(16) 定期試験</p>
<p>教科書・参考書等</p>
<p>プリントを配布し、プリントを中心に講義する。以下の教科書も併用する。</p> <p>教科書；イラスト食品の安全性 小塚諭編 東京教学社 ￥3,180-（食品微生物学と共通）</p> <p>参考書；食品衛生学-「食の安全」の科学第2版 菊川清見、那須正夫編集 南江堂 ￥5,500-など</p>
<p>オフィスアワー</p>
<p>月曜日～金曜日 11：00～16：00 川村研究室（4H4）</p>
<p>履修上の注意・担当教員からのメッセージ</p>
<p>【準備学習及び事後学習のためのアドバイス】講義で使用するプリントは原則、初回の講義で配布する。また、Moodleにもアップする。毎回、準備学習（予習）として教科書やプリントを読んでから講義に出席すること。講義はかなり盛りだくさんなのでよく事後学修（復習）することが必要である。また、試験予想問題を初回の講義で配布するので、これらを重点的に予習・復習すること。</p>
<p>参照ホームページ</p>

メールアドレス

kawamura.osamu@kagawa-u.ac.jp

教員の実務経験との関連