

食品衛生学特論Ⅰ《食品微生物管理論》(選択・講義1単位) [教職(家庭)必修]

上田成子

【授業の到達目標および概要】

食の安全・健全性を管理することは昨今の国際化に伴い一層重要となっている。食水媒介感染症と食中毒、化学・物理的健康危害要因等に関し、内外の新しい知見を解説する。また食の安全性・健全性を生み出す衛生管理手法を解説するとともに、それに伴う食中毒細菌・ウイルスを含む腸管病原体の分子遺伝学的・免疫学的検出法についても解説する。

【授業計画】

- ① 日本及び諸外国の食の安全性と現状。
- ② 食中毒と生体の関連性。
- ③ 集団給食における食中毒予防とその衛生管理のありかた。
- ④ 食肉・野生食肉・野菜、魚介類の生食とそのリスク
- ⑤ あたらしい食中毒微生物 (*Kudoa septempunctata*, *Sarcocystis fayeri*)
- ⑥ トピックス(新しくなった食品表示、自然災害と食の安全性、日本・諸外国の食の健全・安全に関連する情報の解説)
- ⑦⑧ まとめ

【授業外学習】

指定された図書、文献を事前に読んでおくこと。講義終了時に提示した課題について、レポートを提出すること。

【成績評価の方法・基準】

出席状況・講義態度およびレポート提出により評価を行う。

【教科書】

随時プリントを配布する。

【参考書】

- ・微生物の簡易迅速検査法、共著、株式会社テクノシステム(2013)
- ・スタンダード人間栄養学 食品の安全性、共著、朝倉書店(2012)
- ・微生物孢子「制御と対策」、共著、株式会社サイエンスフォーラム(2011)

【教材】

参考文献、資料等については、授業の際に配布する。