

## 【学問分野別科目】

### 授業科目名

生活科学入門

### 授業題目

食の安全を考える（Know the Food safely）

### 授業のキーワード

食品衛生法（Food Sanitation Law）、食中毒（Food borne diseases）、食品添加物（Food additive）  
食品表示（Food labeling）

### 授業の目的

食をめぐる問題は、生存にとって最も基本的な問題である。ところが、食の安全に関係する問題は、過去から現在まで頻繁に発生している。食品を介して人の健康を害する諸因子（微生物、食品添加物）について、それらの特質、作用およびそれらによってもたらされる危害（疾病）の特質と防止方法について理解し、これらの因子以外の環境因子が食物を介して人に与える危害の特徴、予防方法ならびに食品衛生に関する法規と行政制度についても理解を深める。

### 授業の到達目標

- 1．食品衛生に関連する基本的な事項を理解する。
- 2．食品衛生に関する事項を理解し、実践できるような知識を身に付ける。

### ディプロマ・ポリシー（卒業時の到達目標）／ 共通教育の理念・教育方針に関わる項目

多角的な視点を培うのに必要な幅広い基礎知識（基礎知識）  
問題の発見・解決に取り組むための思考力（基本的思考力）

### 授業概要

食品の品質、安全性に影響を及ぼす食品の変成、食品に含まれる有害な天然物質、化学物質の構造、特徴、生体に及ぼす影響とその機構、及び食品の安全性を確保するための規制に関する基本的知識を概説する。

### 授業スケジュール

- 第1回 授業の説明、食品衛生行政(食品)
- 第2回 食品衛生関係法規(食品)
- 第3回 食品と微生物
- 第4回 食品の変質と防止、食中毒の概要と発生状況
- 第5回 細菌性食中毒およびウイルス性食中毒の概要とその予防1

第6回 自然毒と化学毒による食中毒(食品)

第7回 食中毒に関する総括

第8回 食品と寄生虫疾患

第9回 食品と感染症

第10回 有害物質による食品汚染(カビ毒, 農薬, 重金属および環境汚染物質など)(食品)

第11回 食品汚染に関する総括

第12回 食品添加物(概念, 安全性評価, 種類及び用途)(食品)

第13回 食品表示, 関連法規

第14回 食品衛生対策

第15回 授業の総括と試験

#### 授業時間外学習にかかわる情報

第7回, 第11回, 第15回以外は毎回授業内容に関するミニッツテストを実施します。第7回, 第11回, 第15回は前回までの授業をふり返ります。それまでの学習全体をふり返りますので, 資料・ミニッツテスト等の配付資料を持参すること。

#### 成績評価方法

ミニッツテスト 60%, 総括レポート 40%とし, 受講態度を加味して総合的に評価します。

#### 受講条件 (←学問分野別科目と主題探究型科目では記入しないこと)

#### 受講のルール

毎回提出物がありますので, 遅れないように気をつけてください。