

Minami Kyushu University Syllabus							
シラバス年度	2021	開講キャンパス		宮崎キャンパス	開設学科		食品開発科学科
科目名称 [英語名称]	食品衛生法及び関係法令 [The Food Hygiene Law and Related Laws]			実務経験 教員担当	○	アクティブ ラーニング	
科目コード	274400	授業形態	講義	単位数	2	配当学年	3年次
教員氏名	吉本 博明			学位授与の方針 との関連	DP2(2)		
授業概要	<p>本講義の目的は、食品開発を行う上、あるいは、食品企業において勤務する上において、不可欠である食品関連法規を学ぶことである【基礎的知識の習得】。とくに、近年、食品安全に対する要求は厳しくなっており、国際的な流れの中で、食品安全に関する法整備が進んでおり、頻繁にアップデートされており、常に法改正を意識して日常的業務をおこなわなければならない。</p> <p>なお、本講義は、「品質管理主任技術者」資格認定試験に準じた内容となっており、同資格受験者は必ず受講する必要がある。</p>						
関連する科目	履修前に「食品衛生学Ⅰ」「食品衛生学Ⅱ」を受講しておくことが望ましい。						
授業の進め方と方法	授業においては、食品の安全に関わる実際に発生した事例、市中に出回る食品を多く取り上げ解説していく。受講者自らも問題意識をもって臨んでほしい。						
授業計画	第1回 食品衛生に係る法体系 第2回 食品安全基本法 第3回 食品衛生法 1: 目的と概要 第4回 食品衛生法 2: 食品添加物、残留農薬、食品中の汚染物質等、食中毒 第5回 食品衛生法 3: 器具・容器包装、監視指導、登録検査機関、営業許可、'乳及び乳製品の成分規格等に関する省令' '食品、添加物等の規格基準' 第6回 JAS制度 1: JASの変遷と関係法令 第7回 JAS制度 2: 認証事業者がおこなう格付業務 第8回 JAS制度 3: 登録認証機関がおこなう認証業務 第9回 JAS制度 4: JAS法の改正 第10回 JAS制度 5: 改正JAS法に基づき制定されたJAS 第11回 食品表示法と食品表示基準 1: 概要 第12回 食品表示法と食品表示基準 2: 横断的義務表示 第13回 食品表示法と食品表示基準 3: アレルギー表示、遺伝子組換え表示 第14回 食品表示法と食品表示基準 4: 個別的加工食品義務表示 第15回 食品表示法と食品表示基準 5: 表示の方式等						
授業の到達目標	1. 食品安全に関係する各種法令について理解する。 2. 食品表示について理解し、適切に食品表示を作成することができる						
授業時間外の学修	次回の学習内容に即した200字レポートを期日までに提出し、レポートを記述する過程で、周辺領域に関する知識を習得しておくこと。また、授業参加にあたっては、授業内容に関する質問事項を数点準備しておくこと。						
課題に対するフィードバック	200字レポートについては次回の講義冒頭に模範解答を解説する。	評価方法		以下の項目に基づいて評価します。 定期試験(80点) 200字レポート(20点)			
テキスト	プリント教材を配布する。						
参考書	必要に応じて紹介する。						
備考							