

Minami Kyushu University Syllabus

シラバス年度	2026年度	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	食品衛生学Ⅰ						授業形態		講義	
科目コード	273100	単位数	2単位	配当学年	2	実務経験教員			アクティブ ラーニング	
担当教員名	紺谷 靖英								ICT活 用	
授業概要	近年、食品の加工・保存・流通技術は著しく進歩し、あらゆる食品が地球上のあらゆる場所から入手できるようになった。このことから我が国の食料事情も大きく変わった。しかし、便利さや豊かさの反面、飲食に起因する危害は後を絶たないのが現状である。食品衛生学Ⅰでは食品の安全性に関わる衛生的基礎事項を解説し、ついで各種微生物の引き起こす様々な危害（輸入感染症を含む）について詳述する。本講義の受講に当たっては、微生物学を既習していることが望ましい。									
関連する科目	微生物学を履修していることが望ましい。本科目の履修後は食品衛生学Ⅱ、食品衛生学実験Ⅰ・Ⅱ、食品開発実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲを履修することが望ましい。									
授業の進め方 と方法	指定教科書を中心にスライド教材（動画教材を含む）およびプリントを使用しながら授業を進める。									
授業計画 【第1回】	食品の安全性 食品は私たちの日々の糧として絶対に欠くべからざるものである。食品に対する消費者の要望は極めて多様であるが、安全性はその基本的な必要条件であることを学び、食品の安全性が確保され安心して消費できることが健全な食生活の基礎であることを理解する。									
授業計画 【第2回】	食品の腐敗・変敗とその防止（１）食品衛生微生物の基礎知識 微生物に関する基礎知識として、食品に関係する主な微生物の種類、自然界における微生物の分布、微生物の増殖に必要な諸条件ならびに微生物学的危害の発生に関係する主な要因を学び、									
授業計画 【第3回】	食品の腐敗・変敗とその防止（２）食品の腐敗・変敗の判定法・防止法 微生物に関する基礎知識として、食品に関係する主な微生物の種類、自然界における微生物の分布、微生物の増殖に必要な諸条件ならびに微生物学的危害の発生に関係する主な要因を学び、									
授業計画 【第4回】	食中毒（１）発生状況 食中毒の種類とその特徴を学ぶ。特に発生件数、患者数ともに多い食中毒については、その原因と食品との関係などを学ぶ。これらの知識が食品の品質管理の実際面で役立つことを理解する。									
授業計画 【第5回】	食中毒（２）微生物性食中毒 細菌性 食中毒の種類とその特徴を学ぶ。特に発生件数、患者数ともに多い食中毒については、その原因と食品との関係などを学ぶ。これらの知識が食品の品質管理の実際面で役立つことを理解する。									
授業計画 【第6回】	食中毒（３）微生物性食中毒 ウイルス性 食中毒の種類とその特徴を学ぶ。特に発生件数、患者数ともに多い食中毒については、その原因と食品との関係などを学ぶ。これらの知識が食品の品質管理の実際面で役立つことを理解する。									
授業計画 【第7回】	食中毒（４）自然毒食中毒、化学性食中毒 食中毒の種類とその特徴を学ぶ。特に発生件数、患者数ともに多い食中毒については、その原因と食品との関係などを学ぶ。これらの知識が食品の品質管理の実際面で役立つことを理解する。									
授業計画 【第8回】	食中毒（５）寄生虫、原虫感染症、BSEプリオン 食中毒の種類とその特徴を学ぶ。特に発生件数、患者数ともに多い食中毒については、その原因と食品との関係などを学ぶ。これらの知識が食品の品質管理の実際面で役立つことを理解する。									
授業計画 【第9回】	食品の安全性の確保（１）食肉（加工食品含む）、生鮮魚介類、水産加工食品 食品別に原料や製造工程・流通工程での安全性確保の課題について学び、各食品の衛生確保にはそれぞれのチェックポイントがあることを理解する。									
授業計画 【第10回】	食品の安全性の確保（２）野菜・果実類、牛乳・乳製品、鶏卵 食品別に原料や製造工程・流通工程での安全性確保の課題について学び、各食品の衛生確保にはそれぞれのチェックポイントがあることを理解する。									

授業計画 【第11回】	食品の安全性の確保（３）惣菜類、弁当・にぎり飯・米飯・調理パン 食品別に原料や製造工程・流通工程での安全性確保の課題について学び、各食品の衛生確保にはそれぞれのチェックポイントがあることを理解する。
授業計画 【第12回】	食品の安全性の確保（４）食用油脂・油脂食品、冷凍食品 食品別に原料や製造工程・流通工程での安全性確保の課題について学び、各食品の衛生確保にはそれぞれのチェックポイントがあることを理解する。
授業計画 【第13回】	家庭における食品の安全保持（１）まな板、包丁、ふきん 家庭での食品の安全を保持するために、食品自体の取り扱いだけでなく、まな板・包丁・ふきん・手指衛生・洗剤や漂白剤の使用方法・冷蔵庫や冷凍庫の使用方法などを学ぶ。これらに知識は家庭内に止まらずレストランの厨房、食品工場における製造加工などにおいても重要な知識であることを理解する。
授業計画 【第14回】	家庭における食品の安全保持（２）冷蔵庫、冷凍庫、電子レンジ 家庭での食品の安全を保持するために、食品自体の取り扱いだけでなく、まな板・包丁・ふきん・手指衛生・洗剤や漂白剤の使用方法・冷蔵庫や冷凍庫の使用方法などを学ぶ。これらに知識は家庭内に止まらずレストランの厨房、食品工場における製造加工などにおいても重要な知識であることを理解する。
授業計画 【第15回】	家庭における食品の安全保持（３）洗剤・漂白剤、哺乳瓶 家庭での食品の安全を保持するために、食品自体の取り扱いだけでなく、まな板・包丁・ふきん・手指衛生・洗剤や漂白剤の使用方法・冷蔵庫や冷凍庫の使用方法などを学ぶ。これらに知識は家庭内に止まらずレストランの厨房、食品工場における製造加工などにおいても重要な知識であることを理解する。
授業の到達目標	1 食品の腐敗・変敗とその防止方法について説明できる。 2 食中毒の原因物質についてその特徴と防止方法について説明できる。 3 食品の安全性確保のための基本的な考え方や手法が説明できる。
学位授与の方針 (DP)との関連	1. 知識・理解を応用し活用する能力-(2)／2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1)
授業時間外学習【予習】	今回の講義内容を把握する。授業中に次の授業内容（予習箇所）を提示しますので、次の授業までに確認してください。（1時間程度）
授業時間外学習【復習】	授業後には、授業内容に関連した語句や周辺知識を確認してください。確認する内容については授業時間に伝えます。（1時間程度）
課題に対する フィードバック	定期試験は試験終了後に解説します。
評価方法・基準	定期試験 100点
テキスト	食品の安全性／（公社）日本フードスペシャリスト協会 編／建パク社／ISBN978-4-7679-0635-5
参考書	指定しない。
備考	