

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Ⅱ						授業形態		講義	
科目コード	273200	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	飲食によって発生する健康上の危害を防止するために、食品の安全性を確保する目的で用いられるすべての手段を食品衛生という。本講は、食品の安全性確保のために必要な衛生管理、衛生検査の概要を理解することを目的とする。とくに、食物とともに体内へ取り込まれる化学物質について毒性、安全基準等を習得するとともに、発がん性物質や環境ホルモンの問題等についても学習し、食品衛生上の課題について認識を深める。また、食品表示法についても学び、食品表示の正しい理解について学ぶ。									
関連する科目	微生物学および食品衛生学Ⅰ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】	環境汚染と食品（１）環境汚染物質と食品、残留性有機汚染物質									
授業計画 【第2回】	環境汚染と食品（２）内分泌かく乱物質、農薬									
授業計画 【第3回】	環境汚染と食品（３）有害金属、放射性物質									
授業計画 【第4回】	器具および容器包装（１）法律上の定義、容器包装材由来の食品汚染									
授業計画 【第5回】	器具および容器包装（２）金属製容器、陶磁器、ホウロウ、ガラス製容器									
授業計画 【第6回】	器具および容器包装（３）プラスチック製容器、レトルトパウチ、器具・容器の表示									
授業計画 【第7回】	水の衛生（１）水道法、水道水の水質基準									
授業計画 【第8回】	水の衛生（２）塩素消毒、ミネラルウォーター類、環境対策									
授業計画 【第9回】	食品の安全流通と表示（１）食品表示法									
授業計画 【第10回】	食品の安全流通と表示（２）食品表示法の実際									

授業計画 【第11回】	食品の安全流通と表示（2）食品添加物の定義，分類
授業計画 【第12回】	食品の安全流通と表示（3）食品添加物の規格基準，安全性
授業計画 【第13回】	食品の安全流通と表示（4）輸入食品
授業計画 【第14回】	食品の安全流通と表示（5）アレルギー，発がん物質
授業計画 【第15回】	食品の安全管理
授業の到達目標	1 食品を汚染する環境物質の特徴について説明できる。 2 食品の器具および容器包装の特性と取り扱いについて説明できる。 3 食品表示法について説明ができる。
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／建バク社／ISBN978-4-7679-0635-5 （食品衛生学Iと同じ）
参考書	
備考	