

## 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   |      | 管理栄養学科 |                |   |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----|---------|---|--------|------|--------|----------------|---|
| 科目名称           | 食品衛生学                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |     |         |   |        | 授業形態 |        | 講義             |   |
| 科目コード          | 302400                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 単位数     | 2単位 | 配当学年    | 1 | 実務経験教員 |      |        | アクティブ<br>ラーニング | ○ |
| 担当教員名          | 生地 暢                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |     |         |   |        |      |        | ICT活<br>用      | ○ |
| 授業概要           | 健康な日常生活をおくるためには、安全でしかも安心な食品を摂取することが基本である。食品を衛生的に取り扱うことは、食による健康被害を防ぎ、高品質の食を提供することにつながる。食品が原因である健康被害は、食中毒（微生物、化学物質）や異物等の多くの原因があり、そのことを知ることが被害を未然に防ぐことにつながる。この授業の目的は、食品の安全性を確保するための基礎的知識として、衛生行政、食中毒、食品汚染物質、食品添加物、食品保存法、食品衛生管理等について理解することである。授業中に学ぶことが出来たものの、身につけることが出来ない資質・能力については、2年次以降の関連授業科目で育成・獲得していく。 |         |     |         |   |        |      |        |                |   |
| 関連する科目         | 生物学の基礎および食品学Ⅰを同時期に受講しておくことが望ましい。履修後は、食品衛生学実験、給食経営管理論Ⅰ・Ⅱおよび給食経営管理論実習Ⅰ・Ⅱを履修することが望ましい。                                                                                                                                                                                                                      |         |     |         |   |        |      |        |                |   |
| 授業の進め方<br>と方法  | 新たな内容については、テキストのみではなく、補助的にプリントを作成・配布して、重要な内容をまとめ、講義する。授業の中で随時、関連する科目や以前に本科目で学んだ内容を振り返るために、UNIPAでのクリッカー機能等を用いたり、学生に質問をする対話型の授業を行い、理解を深められるようにする。また、数回の小テストを行い、理解度を確認し、学生自身の振り返りを行う時間を確保する。授業前に授業資料をUNIPAにて配布し、この資料を掲示しながら、授業を進める。                                                                         |         |     |         |   |        |      |        |                |   |
| 授業計画<br>【第1回】  | 序論<br>食品衛生に関わることの概要を解説する。                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |     |         |   |        |      |        |                |   |
| 授業計画<br>【第2回】  | 食品衛生行政と関連法規<br>食の安全を支える体系および食品衛生に関わる法規について学ぶ。                                                                                                                                                                                                                                                            |         |     |         |   |        |      |        |                |   |
| 授業計画<br>【第3回】  | 食品と微生物<br>微生物の分類・性質および食品との関連性について学ぶ。                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |     |         |   |        |      |        |                |   |
| 授業計画<br>【第4回】  | 食品の変質とその防止<br>微生物による変質および化学的変質、その防止法について学ぶ。                                                                                                                                                                                                                                                              |         |     |         |   |        |      |        |                |   |
| 授業計画<br>【第5回】  | 食中毒-1 細菌性食中毒・ウイルス性食中毒<br>食中毒の原因となる微生物について学ぶ。                                                                                                                                                                                                                                                             |         |     |         |   |        |      |        |                |   |
| 授業計画<br>【第6回】  | 食中毒-2 自然毒食中毒・化学性食中毒<br>食中毒の原因となる物質（化学物質・自然毒）について学ぶ。                                                                                                                                                                                                                                                      |         |     |         |   |        |      |        |                |   |
| 授業計画<br>【第7回】  | 食品と寄生虫疾患-1 野菜・水・魚介類から感染する寄生虫症<br>食品等（野菜・水・魚介類）から感染し、健康被害を引き起こす寄生虫症について学ぶ。                                                                                                                                                                                                                                |         |     |         |   |        |      |        |                |   |
| 授業計画<br>【第8回】  | 食品と寄生虫疾患-2 肉類から感染する寄生虫症・人畜共通感染症<br>食品（肉類）から感染し、健康被害を引き起こす寄生虫症および人畜共通感染症について学ぶ。                                                                                                                                                                                                                           |         |     |         |   |        |      |        |                |   |
| 授業計画<br>【第9回】  | 食品汚染物質-1 カビ毒・異物混入<br>食品に汚染し、健康障害を引き起こすカビおよび異物（動物性・植物性・鉱物性）の混入について学ぶ。                                                                                                                                                                                                                                     |         |     |         |   |        |      |        |                |   |
| 授業計画<br>【第10回】 | 食品汚染物質-2 汚染化学物質・放射性物質<br>食品に汚染し、健康障害を引き起こす化学物質および放射性物質について学ぶ。                                                                                                                                                                                                                                            |         |     |         |   |        |      |        |                |   |

|                     |                                                                                                                                                                         |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 授業計画<br>【第11回】      | 食品添加物<br>食品添加物の種類および安全性評価について学ぶ。                                                                                                                                        |
| 授業計画<br>【第12回】      | 食品中の残留物質<br>残留農薬等の用途およびポジティブリスト制度について学ぶ。                                                                                                                                |
| 授業計画<br>【第13回】      | 食品用の器具・容器包装<br>器具・容器包装の素材による特徴・用途・規格について学ぶ。                                                                                                                             |
| 授業計画<br>【第14回】      | 食品衛生管理<br>HACCP等の食品衛生管理における危害発生防止について学ぶ。                                                                                                                                |
| 授業計画<br>【第15回】      | 食品衛生をめぐる諸問題<br>遺伝子組換え食品等の食品表示、BSE、トランス脂肪酸について学ぶ。                                                                                                                        |
| 授業の到達目標             | 1. 食品・食事の安全・衛生管理、食品に関する法規制、病原性微生物・化学物質による汚染と防止について理解している。【知識・理解の獲得】<br>2. 授業中での振り返りの中で、自らにフィードバックできる。【コミュニケーションスキルの育成】<br>3. 授業中の学習内容を振り返り、継続的な学びにつなげることができる。【生涯学習力の育成】 |
| 学位授与の方針<br>(DP)との関連 | 1. 知識・理解を応用し活用する能力-(1)／2. 汎用的技能を応用し活用する能力-(1)／3. 人間力、社会性、国際性の涵養-(4)                                                                                                     |
| 授業時間外学習【予習】         | 必ず指定した教科書を事前に熟読し、次回の講義内容を把握しておくこと。(約1時間)                                                                                                                                |
| 授業時間外学習【復習】         | 受講数回ごとに、合計3回小テストを実施するので、その内容を確認、復習しておくこと。(約1時間)                                                                                                                         |
| 課題に対する<br>フィードバック   | 小テストは評価後、返却及び解説をする。<br>定期試験は試験後に解説する。                                                                                                                                   |
| 評価方法・基準             | 以下の項目に基づいて評価する。<br>1) 小テスト (20点)<br>2) 定期試験 (80点)                                                                                                                       |
| テキスト                | 新版 食品衛生学 第3版 西島基弘・山本茂貴 編著 (建帛社)                                                                                                                                         |
| 参考書                 | はじめて学ぶ食品衛生学 西瀬弘・檜垣 俊介・和島 孝浩 著(化学同人)<br>栄養科学イラストレイテッド 食品衛生学 第3版 田嶋達明 編 (羊土社)<br>解いて学ぶ！食品衛生・食品安全 テキスト&問題集 第2版 藤井建夫・塩見一雄 著(講談社)                                            |
| 備考                  |                                                                                                                                                                         |