

【授業の到達目標および概要】

授業のテーマ及び到達目標：食品衛生の目的は、たとえ栄養が十分であっても食品を返して発生する疾病や中毒が発生することがある。つまり、このことを防止して健康な生活を送れるようにすることである。食品を返して発生する疾病や中毒の原因として、最も重要なものの中に食中毒が上げられる。このことから、食中毒を授業のテーマとする。到達目標は、近年の食中毒発生の特徴、食中毒の分類、原因食品と病因物質との関連、病因物質の特徴と食中毒予防について理解し説明ができる。この授業は、ディプロマ・ポリシーの栄養学の幅広い視野に立って精深な学識を修得することに関わりがある。

授業の概要：食中毒の病因物質・微生物の基礎、食中毒の概要、細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、化学性食中毒、寄生虫性食中毒と新たに食中毒に加わった馬肉食中毒について学習する。

【授業計画】

- ① 食品衛生に関する微生物（ウイルス・細菌・寄生虫）の基礎
- ② 食中毒の概要・分類と疫学
- ③ 細菌性食中毒Ⅰ：サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、病原性大腸菌
- ④ 細菌性食中毒Ⅱ：ボツリヌス菌、セレウス菌、ウェルシュ菌
- ⑤ ウイルス性食中毒と自然毒食中毒：ノロウイルス、毒キノコ、フグ毒、貝毒等
- ⑥ 化学性食中毒：アレルギー様食中毒、有害元素、農薬等
- ⑦ 寄生虫性食中毒：原虫、線虫、吸虫、条虫

【授業外学習】

授業時に示す課題について、レポートを作成すること。

【成績評価の方法・基準】

授業への参加態度（50%）及びレポートの内容（50%）により評価を行う。

【教科書】

プリントを配付する。

【参考書】

特になし

【教材】

特になし

【備考】

特になし