

# 講義科目3-3

## 食品衛生学モデル・コア・カリキュラム

### 全体目標

食品の安全を確保することを目的に、害を及ぼす要因、その作用機序を理解し、どのように安全を確保するかを理解することで食の安全確保を総合的に進めるための基礎知識を学ぶ。さらに、関連法規の概念ならびにその内容を理解する。

### (1) 食品衛生の概要

#### 一般目標：

食品衛生の定義ならびに概要を説明できる。

#### 到達目標：

- 1) 食品衛生の対象、目的ならびに食品衛生の歴史的・社会的背景を理解し、将来の対策を説明できる。
- 2) 食品そのものによって起こる危害、身体反応によって起こる危害、食品が媒体となって起こる危害を説明できる。
- 3) 食品に由来する感染症の概要を説明できる。

学、症状、予防法を説明できる。

### (2) 細菌性食中毒

#### 一般目標：

細菌性食中毒の基礎知識とこれを予防する技能を説明できる。

#### 到達目標：

- 1) 細菌性食中毒の原因細菌を分類し、原因菌の同定、起病性のメカニズム、疫学、症状、予防法を説明できる。

### (3) ウイルス性食中毒

#### 一般目標：

ウイルス性食中毒の基礎知識とこれを予防する技能を説明できる。

#### 到達目標：

- 1) ウイルス性食中毒の原因ウイルスを分類し、原因ウイルスの同定、起病性のメカニズム、疫

### (4) その他の食水系感染症

#### 一般目標：

寄生虫・原虫による食中毒の基礎知識とこれを予防する技能を説明できる。

#### 到達目標：

- 1) 寄生虫・原虫による食中毒の原因寄生虫・原虫を分類し、原因寄生虫・原虫の同定、起病性のメカニズム、疫学、症状、予防法を説明できる。

### (5) 自然毒

#### 一般目標：

自然毒による中毒の基礎知識とこれを予防する技能を説明できる。

#### 到達目標：

- 1) 動物性および植物性自然毒による食中毒について分類し、原因自然毒の同定、起病性のメカニズム、疫学、症状、予防法を説明できる。

### (6) 有害物質

#### 一般目標：

化学性食中毒を含む有害物質による健康障害の基礎知識とこれを予防する技能を説明できる。

**到達目標：**

- 1) 健康障害の原因となる食品に由来する有害物質を分類し、原因有害物質の同定、起病性のメカニズム、疫学、症状、予防法を説明できる。

**(7) 食品添加物****一般目標：**

食品添加物の概念、その有用性、有害性を説明できる。

**到達目標：**

- 1) 食品添加物の種類を分類し、使用に当たっての基準、安全性評価について理解し、その有用性、有害性を説明できる。

**(8) 生体反応により生じる食品の有害性****一般目標：**

食品に対するアレルギー反応、消化異常や腸内細菌叢との相互作用により生じる食品の有害性、機能的食品の有害事象などを理解し、その対策を説明できる。

**到達目標：**

- 1) 食物アレルギーを説明できる。
- △2) 腸内細菌との相互反応により食品が健康危害を及ぼすメカニズムを説明できる。

**(9) 微生物統御と腐敗****一般目標：**

食品の腐敗メカニズムならびに腐敗防止の対策を説明できる。

**到達目標：**

- 1) 食品内微生物叢、食品の微生物汚染、食品の腐敗、変敗ならびにその検査法、食品の腐敗防止法を説明できる。

**(10) 食品衛生行政****一般目標：**

食品衛生に関する行政の役割を説明できる。

**到達目標：**

- 1) 食中毒調査、国際機関の役割、食品衛生に関す

る法律、輸入食品の安全性確保を説明できる。

**(11) 食品衛生管理****一般目標：**

一般衛生管理と HACCP の違いを理解し、食品の衛生管理について「From farm to table」の概念を学ぶ。

**到達目標：**

- 1) 総合衛生管理製造過程 (HACCP)、一般衛生管理 (SSOP)、リスク分析を説明できる。

**(12) 乳・乳製品の衛生****一般目標：**

乳・乳製品の製造、輸送、加工、流通、食卓に至るまでの衛生管理を説明できる。

**到達目標：**

- 1) 乳・乳製品の衛生を説明できる。

**(13) 食肉および食鳥肉の衛生****一般目標：**

食肉および食鳥肉の製造、輸送、加工、流通、食卓に至るまでの衛生管理を説明できる。

**到達目標：**

- 1) 食肉の衛生について説明できる。
- 2) と畜および食鳥検査について説明できる。

**(14) 食卵の衛生****一般目標：**

食卵の製造、輸送、加工、流通、食卓に至るまでの衛生管理を説明できる。

**到達目標：**

- 1) 食卵の衛生について説明できる。

**(15) 魚介類の衛生****一般目標：**

魚介類の製造、輸送、加工、流通、食卓に至るま

での衛生管理を説明できる。

**到達目標：**

- 1) 魚介類の衛生について説明できる。

## **(16) 野菜、果物の衛生**

**一般目標：**

野菜、果物の製造、輸送、加工、流通、食卓に至るまでの衛生管理を説明できる。

**到達目標：**

- 1) 野菜、果物の衛生について説明できる。