

実習科目3-3

食品衛生学実習モデル・コア・カリキュラム

全体目標

食品衛生学は獣医公衆衛生学の重要な一分野である。獣医学を人類の健康確保に還元することを最終的な目的として、本実習では食品の安全を守るために必要な技術を経験するとともに、これらの技術の背後にある科学的な裏付けを理解する。

(1) 食品の衛生管理

一般目標：

食品の安全を確保するために用いられている、指標細菌、真菌、食品の変質・腐敗・変敗、食品添加物に関する検査法を修得するとともに、Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) に関する概念を修得する。

到達目標：

- 1) 食品衛生に関連する法規を理解し、これらの法規に定められた公定法および標準法を説明できる。
- 2) 指標細菌を正確に定量する技術を身につける。
- 3) 食品を汚染する真菌の定量法、同定法、カビ毒の検査法を説明できる。
- 4) 食品の変質、腐敗、変敗を検出する代表的な試験法について説明でき、また実施する技術を身につける。
- 5) 代表的な食品添加物検査法について説明でき、また実施する技術を身につける。
- 6) HACCP の概念について説明できる。

(2) 細菌性食中毒

一般目標：

細菌性食中毒発生時の原因究明に必要な、食中毒起因菌の分離・同定法および細菌毒素検出法を修得する。

到達目標：

- 1) 腸炎ビブリオの分離・同定を実施する技術を身につける。
- 2) 病原性大腸菌など、腸内細菌科の食中毒起因菌

を分離・同定する技術を身につける。

- 3) 黄色ブドウ球菌など、好気性の食品内毒素型食中毒菌を分離・同定し、毒素検出法を実施する技術を身につける。
- 4) ウエルシュ菌など、嫌気性の食中毒起因菌を分離・同定する技術を身につける。
- 5) カンピロバクター属菌を分離・同定する技術を身につける。
- 6) ウイルス性食中毒の代表的検査法を説明できる。
- 7) 食中毒発生時の疫学調査を概説でき、必要な統計学的解析を実施できる。

(3) 動物性食品の衛生

一般目標：

乳、肉、食卵および水産食品など、動物性食品の衛生を確保するための法的基盤と試験法を理解する。

到達目標：

- 1) 乳の成分と性状に関する物理化学的検査を正確に実施する技術を身につける。
- 2) 乳の細菌学的検査を正確に実施する技術を身につける。
- 3) 乳の残留抗生物質試験を正確に実施する技術を身につける。
- 4) フグ毒や貝毒など、魚介毒の試験法について説明できる。