

授業科目名： 食品衛生管理学（岩手大学担当）		単位数 1 単位	担当教員名： 佐藤至、一條俊浩、村上賢二、非常勤講師
			担当形態： オムニバス
配当年次： 1~4 年次前期	授業形態： 講義科目		開講形態： 偶数年開講
授業のテーマ及び到達目標： 食品の原料となる動物の健康維持から、加工、流通、小売り、食卓までのフードチェーン全般にわたり、家畜衛生、食品衛生、公衆衛生を基盤とした食の安全と安心を確保するための諸方策を学び、「食の安全」に関する課題とその解決策を理解する。			
授業の概要： 岩手大学農学部附属動物医学食品安全教育センター（FAMS）の教員による、食品の安全に関するより広範で深い知識を身につけることを目的とした講義科目である。			
授業計画： 食品の原料となる産業動物の生産農場から食卓にあがるまでのフードチェーン全過程を対象に、危害因子やその制御方法と関連法規について詳細に講義する。また、食の安全に従事する獣医師として必要とされる高度な知識と諸対応策を講義する。 （オムニバス方式／全 8 回）			
① 食品危害物質と食品衛生（担当：佐藤 至） 食品、危害因子、カビ、食品衛生に関して講義を行う。			
② 食品関連法規（担当：佐藤 至） フードチェーン全般に係る諸規制・法規に関して講義を行う。			
③ 食品衛生行政（担当：村上賢二） 食品衛生行政に関連した獣医事に関する講義を行う。			
④ 農場の衛生管理（担当：一條俊浩） 家畜衛生、農場 HACCP、飼養管理に関する講義を行う。			
⑤ 放射線汚染と食品衛生（担当：佐藤 至） 食品における放射線利用、放射線影響、物理学的危険因子に関する講義を行う。			
⑥ 化学物質汚染と食品衛生（担当：佐藤 洋） 食品添加物、化学物質汚染、安全性評価に関する講義を行う。			
⑦ 病原体汚染と食品衛生（1）（担当：村上賢二） 病原微生物と食品影響に関する講義を行う。			
⑧ 病原体汚染と食品衛生（2）（担当：非常勤講師）			

食品への微生物汚染と免疫応答に関する講義を行う。

テキスト：特になし

参考書・参考資料等：特になし

学生に対する評価：受講状況とレポートなどにより総合的に評価する。