

食品衛生学	担当教員	単位数	授業形態
	臼井宗一	2	e-Learning

I はじめに

この講座は、これまで学んだ食品の安全に関する知識を復習・整理し、主として管理栄養士国家試験対策として利用する学生のためのものである。従って、基本的知識は習得済みであることを前提に講義は展開する。また、学んだ知識の振り返りとして授業の復習用にも利用可能である。

II 授業の目的・ねらい

管理栄養士国家試験に出題される食品衛生学に関する問題について解説する。国家試験は五択問題であるので、出題内容は限定される。つまり、同様の問題が繰り返し出題される傾向がある。

この授業では、過去の国家試験問題を収集・分析し、頻出問題について覚えるべき事項を整理の上、解説するものである。

III 授業の教育目標

本講義の内容をきちんと理解でき、さらに国試過去問を解くことができれば（誤答を正答に直すことを含む）、管理栄養士国家試験の食品衛生学に関する問題について 70～80%を得点できることを目標としている。

第 1 講

1. 何を学ぶか

食品添加物の安全性確保のしくみ、食品添加物の分類（指定添加物、天然香料、一般飲食添加物、既存添加物）、使用した食品添加物の表示方法、主な食品添加物の用途について学ぶ。

2. 学習到達目標

国試過去問 5 年分を解き、食品添加物に関する問題の 80%以上の正答を目指す。

3. 研究課題

市販加工食品について、どのような食品添加物が使用されているのか、またそれはどういう目的で使用されているのかについて説明しなさい。

第 2 講

1. 何を学ぶか

食品の変質について学ぶ。食品は何もしなければ変質してゆく。本講義では、食品の変質のうち脂質の酸化について取り上げ、酸化のメカニズム、酸化の測定原理、酸化の防止等について学ぶ。

また、脂質のエステル結合が加水分解されることによって生成される遊離脂肪酸の増加についても学ぶ。

2. 学習到達目標

国試過去問 5 年分を解き、脂質の変質に関する問題の 80%以上の正答を目指す。

3. 研究課題

油で揚げた食品で長期流通が可能な食品（例えばポテトチップス等）について、どのような酸化防止措置が行われているか説明しなさい。

第 3 講

1. 何を学ぶか

食品の変質について学ぶ。食品は何もしなければ変質してゆく。本講義では、食品の変質のうち微生物による変質を概説する。

微生物は食品の腐敗の主要因である。腐敗の判定法である揮発性塩基窒素量、K 値について学ぶ。また、特殊と腐敗産物であるヒスタミン、硫化水素等の生成メカニズムについて学ぶ。

2. 学習到達目標

国試過去問 5 年分を解き、微生物による変質に関する問題の 80%以上の正答を目指す。

3. 研究課題

販売されている食品について、微生物による変質防止のためにどのような対策が実施されているか説明しなさい。

第 4 講

1. 何を学ぶか

食品中の有害物質について学ぶ。食品中には、カビ毒、食品の調理により生成する有害物質、環境汚染物質などさまざまな有害物質が存在する。どのような有害物質が存在するのかについて網羅的に学ぶ。

2. 学習到達目標

国試過去問 5 年分を解き、食品中の有害物質に関する問題の 80%以上の正答を目指す。

3. 研究課題

食品の調理によって生成する有害物質の生成を抑えるための対策がある。農林水産省のホームページを参考にし

て対策について説明しなさい。

IV レポート課題

課題 1	なし
課題 2	なし

V アドバイス

課題 1 解説	なし
課題 2 解説	なし

VI 科目修得試験：レポート試験

科目習得試験はない。管理栄養士国家試験の合格が目標である。

VII テキスト

「オープンセサミシリーズ 管理栄養士国家試験対策 完全合格教本」(東京アカデミー)

VIII 参考文献

Visual 栄養学テキスト 食べ物と健康Ⅲ 食品衛生学 (中山書店)