

国際食品安全学演習

2 単位 (選択) 毎年 (前期)

Introductory Exercises in International Food Safety

高橋 章・教授 / 人間栄養科学専攻, 大和 正幸・講師 / 人間栄養科学専攻, 馬渡 一諭・講師 / 人間栄養科学専攻

【授業目的】 生物学的環境因子の中で特に食品を介して全身感染性を引き起こす生物因子の生物学的特質, 伝搬様式を理解し, 国際的に食品の安全性を保持する方法論と実践について理解することを目的とする

【授業概要】 食品を介して全身感染性を引き起こす生物因子に関する基礎知識を紹介し, それらの伝搬様式や生物学的性質を解説する. さらに食品の安全性を図る方策を理解する.

【履修上の注意】 1) 授業は後期のみを開講される. 時間帯は原則的に木曜日の午前であるが, 講師の事情等により変更されることがある. 3)20 分以上遅れる場合には出席と見なされない.

【授業計画】

1. 国際環境安全序論 (担当者: 高橋 章, 馬渡一諭, 大和正幸)
2. 環境因子と食品安全の実態 (担当者: 高橋 章, 馬渡一諭, 大和正幸)
3. 細菌と食品安全 (I) (担当者: 高橋 章, 馬渡一諭, 大和正幸)
4. 細菌と食品安全 (II) (担当者: 高橋 章, 馬渡一諭, 大和正幸)
5. 細菌と食品安全 (III) (担当者: 高橋 章, 馬渡一諭, 大和正幸)
6. 環境中微生物と食品安全 (I) (担当者: 高橋 章, 馬渡一諭, 大和正幸)
7. 環境中微生物と食品安全 (II) (担当者: 高橋 章, 馬渡一諭, 大和正幸)
8. 環境中微生物と食品安全 (III) (担当者: 高橋 章, 馬渡一諭, 大和正幸)
9. 環境中微生物と食品安全 (IV) (担当者: 高橋 章, 馬渡一諭, 大和正幸)
10. ウイルスと食品安全 (I) (担当者: 高橋 章, 馬渡一諭, 大和正幸)
11. ウイルスと食品安全 (II) (担当者: 高橋 章, 馬渡一諭, 大和正幸)
12. ウイルスと食品安全 (III) (担当者: 高橋 章, 馬渡一諭, 大和正幸)
13. ウイルスと食品安全 (IV) (担当者: 高橋 章, 馬渡一諭, 大和正幸)
14. 産業と食品安全 (I) (担当者: 高橋 章, 馬渡一諭, 大和正幸)
15. 産業と食品安全 (II) (担当者: 高橋 章, 馬渡一諭, 大和正幸)
16. 産業と食品安全 (III) (担当者: 高橋 章, 馬渡一諭, 大和正幸)

【成績評価】 成績の評価は講義への出席, 随時試験, 授業中における学生の態度などで行う. 2/3 以上の出席がなければ不合格となる.

【再試験】 行わない

【授業コンテンツ】 <http://cms.db.tokushima-u.ac.jp/cgi-bin/toURL?EID=217641>

【連絡先】

- ⇒ 高橋 (514 室, 088-633-9428, akiratak@nutr.med.tokushima-u.ac.jp) MAIL
(オフィスアワー: 月曜日の16:00~ 18:00)
- ⇒ 大和 (515, 088-633-7410, yamato@nutr.med.tokushima-u.ac.jp) MAIL
- ⇒ 馬渡 (088-633-9249, mawatari@nutr.med.tokushima-u.ac.jp) MAIL