

食品衛生学実習

1 単位 (必修)

Food Hygiene Exercise

高橋 章・教授 / 栄養学科 基礎予防栄養学講座, 馬渡 一論・講師 / 栄養学科 基礎予防栄養学講座, 大和 正幸・講師 / 栄養学科 基礎予防栄養学講座
河合 慶親・助教 / 栄養学科 基礎予防栄養学講座

【授業目的】 食品を介して疾病を引き起こす微生物, 寄生虫, 化学物質および食品摂取に危害をおよぼすその他の有害物質と, それらによる疾病の防止を理解するために, それらの同定, 定性と定量などを実際に自ら実験操作をするとともに, 顕微鏡などによる観察を行います。

【履修上の注意】 1) 単位試験の成績評価は, 原則各実習項目別に提出するレポートを全ての実習後に提出させ, それらについて担当教員が評価します。また, 実習態度やレポート内容から微生物学および食品衛生学への理解度も評価対象とします。

2) 鳥インフルエンザ事件のように, 食品衛生学は日常生活の中で食という日々の生活と深く関わっています。栄養が多少不足しても命をなくするということはありませんが, 食品衛生を怠ると命に関わります。

3) 微生物学・食品衛生学の教科書を同時に参考にし, よく考えて実習をしましょう。各実習に 30 分以上遅れると出席と認められません。また, 病気休暇や公休を考慮した上で, 2 回以上欠席すると単位を得ることができません。

【到達目標】 食にまつわる微生物の一般性質を実際に体験することで, 殺菌, 除菌方法を十分に活用できるようにするとともに食品自身にも抗菌物質が含有されている事も体験する。また, 食品によく混入される異物, 有害化学物質の検出方法を理解し, 栄養士や管理栄養士としての活躍に活用できる力を養う。

【授業計画】

1. 食品関連微生物のための培地作成と培養方法
2. 食品関連微生物の同定方法
3. 微生物の滅菌方法・消毒法の実際について
4. 腸管病原性微生物の培養方法と顕微鏡観察
5. 腸管病原性微生物の生化学検査と顕微鏡観察
6. 食品関連空中微生物の観察と顕微鏡観察
7. 生活環境における微生物の伝搬と適応現象 その 1
8. 生活環境における微生物の伝搬と適応現象 その 2
9. 薬用植物中の抗菌性活性の検出
10. 腸管病原性細菌の産生する毒素検出
11. 食品中のホルムアルデヒドの定性
12. 食品中の亜硝酸塩の定性と定量

【教科書】

- ◇ 講座で編集したテキストを配布する。以下の本を参照して下さい。
- ◇ 辺野喜正夫 細貝祐太郎 春田三佐夫 菅原龍幸編集「改訂原色食品衛生図鑑」(建帛社)
- ◇ 坂崎利一編集「図解臨床細菌検査」(文光堂), 辺野喜正夫編集「食品衛生実験」(医歯薬出版)
- ◇ 返野喜正夫編集「食品衛生学実験」(医歯薬出版)1993 年第 3 版

【授業コンテンツ】 <http://cms.db.tokushima-u.ac.jp/cgi-bin/toURL?EID=218001>

【連絡先】

- ⇒ 高橋 (514 室, 088-633-9428, akiratak@nutr.med.tokushima-u.ac.jp) MAIL
- ⇒ 馬渡 (088-633-9249, mawatari@nutr.med.tokushima-u.ac.jp) MAIL
- ⇒ 大和 (515, 088-633-7410, yamato@nutr.med.tokushima-u.ac.jp) MAIL
- ⇒ 河合 (088-633-9592, y-kawai@nutr.med.tokushima-u.ac.jp) MAIL