

# 農医連携特定実習3（食品安全学）

英 文 名 : Food Safety and Risk Assessment

科目概要 : 3群科目、選択、実習、1単位（45時間）

開 講 期 : 3年前期 [集中]

科目責任者 : 林 俊治

担 当 者 : 林 俊治、辻 尚利、坪川 大悟、桜井 慶造、廣畑 俊成、岡本 了一、笹原 武志、阪口 義彦、佐藤 雅、堀口 兵剛、角田 正史、星 佳芳、相模原市役所

講 義 室 :

科目の位置づけ :

<b>教育目標</b>	食品を介した感染症の予防と診断に関する医微生物学の基礎知識や病原細菌の取り扱いについての基礎技術を学ぶ。また、分子疫学の最新手法のひとつを体験し、食中毒および施設内感染の防止に関する研究の基礎を理解する。さらに、食品の安全性評価を論理的、科学的に行うことのできる思考体系を身につける。
-------------	--

## 授業内容（シラバス）

回	項 目	内 容	担当者
1	食品感染症学	【講義】食品を介したウイルス感染症について基本的知識を概説する。	林
2	人体寄生虫学演習	【演習】食品関連寄生虫症について概説する。	辻・坪川
3	食品感染症学演習(1)	【実習】ノロウイルスを例に、食品関連ウイルスの検出法の原理を概説し実習する。	桜井
4	食物アレルギー(1)	【講義】食物アレルギーの発症機序、診断方法、治療方法について講義する。	廣畑
5	食物アレルギー(2)	【実習】食物アレルギーの検査法としてのプリックテストの実施と判定を実習する。	〃
6	食品感染症学演習(2)	【実習】食中毒菌毒素の遺伝子検査	岡本
7	食品感染症学演習(3)	【実習】食中毒菌毒素の免疫的検査法	笹原
8	食品衛生特論	【講義】食品衛生に関する基本的考え方	堀口
9	食品の安全性評価演習	【講義・演習】食品添加物の安全性評価	星
10	食品衛生行政体験(1)	【実習】相模原市保健所職員の指導で食品行政を理解する。	〃
11	食品衛生行政体験(2)	【実習】相模原市保健所職員の指導にて食品行政の実施（病院の食事安全チェックなど）、業務の流れを理解する。	〃
12	食品感染症学	【講義】食品を介した細菌感染症に関する現状を概説する。	阪口
13	食品の安全	【講義】食品に含まれる添加物・農薬について概説する。	角田
14	免疫とアレルギーの基礎(1)	【講義】アレルギーに関与する免疫担当細胞の特徴について概説する。	佐藤
15	免疫とアレルギーの基礎(2)	【実習】セルソーターを用いた免疫担当細胞の同定及び分離について実習する。	〃

<b>到達目標</b>	A1. 感染の仕組みについて説明できる。A2. 病原因子の分子機構を説明できる。A3. 分子疫学調査法の原理を説明できる。 B1. 一般的なリスク評価の方法を説明できる。B2. リスク評価に必要なエビデンスを収集できる。B3. エビデンスの評価を行なえる。B4. リスクの大きさを説明できる。B5. わが国の食品の安全性評価の仕組みを説明できる。B6. 食品安全性評価の主な課題の実際の方法を知る。B7. 食品安全性評価のプロセスを組み立てることができる。 C1. アレルギー誘発に関与する免疫担当細胞の性状と役割について説明できる。C2. セルソーターの原理、免疫担当細胞の同定及び分離法を説明できる。C3. Gell & Coombs のアレルギー分類をのべることができる。C4. 食物アレルギーの発症機序が説明できる。C5. プリックテストの原理を説明できる。C6. プリックテストによるアレルギーの判定ができる。C7. 食物アレルギーの対処法を述べることができる。
<b>評価方法</b>	出席状況、演習の参加態度、およびレポートによる形成的評価を実施する。
<b>準備学習 (予習・復習等)</b>	実習参加前に、様々な書籍を参考にして、食品の安全性、食中毒、食物アレルギーなどについて予習をしておくこと。実習後は、レポート作成や報告会での発表などにより、さらに理解を深めること
<b>その他 注意等</b>	【林】食品に起因する様々な感染症およびその原因となる微生物について基本的な知識を習得してもらうことを目指します。 【廣畑】1型アレルギーは花粉症など頻度が高いものです。食物アレルギーも1型アレルギーで起きると考えられています。今回は1型アレルギーの診断法及び食物アレルゲンの検査法を実習し、1型アレルギーについての理解を深めてもらうことを目指します。

<b>教科書</b>	未定
<b>参考書</b>	未定

