

<b>❖科目名Course Title</b>			
食の安全学概論（危害要因・安全確保システムの学際的講義） [ Introduction to Food Safety Science ]			
<b>❖担当教員Instructor</b>			
仙北谷 康 [SEMBOKUYA Yasushi] 他13名			
<b>❖開講学期Semester</b>	後期	<b>❖対象学年Year</b>	1～
<b>❖履修可能人数Capacity</b>	40	<b>❖単位数Number of Credits</b>	2
<b>❖授業形態Type of Class</b>	講義		

<b>❖キーワードKey Words</b>			
リスクマネジメント、食品安全、フードシステム			
<b>❖授業の目的Course Objectives</b>			
学際的な視点から、食の安全をめぐる問題、食に関わる危害要因、安全確保の考え方とそのマネジメントシステムについて講義し、講義全体を通して、帯広畜産大学のカリキュラムにおける食の安全に関する学習の枠組みを提示する。			
<b>❖授業概要Course Description</b>			
初回講義のガイダンス以降、食の安全に対する危害要因分析、食の安全確保要件、食品安全行政と社会、以上3つのセクションで構成される。各回ともネットワーク (Moodle) を通じて予習・復習課題が課せられる。			
<b>❖到達目標Course Goals</b>			
フードシステム関連産業への従事を想定し、農場から食卓までの各段階において安全な食品を提供するためのシステムを構築する際に、重要視される基礎的知見を修得する。			
<b>❖授業計画Course Schedule</b>			
※ガイダンス 現代社会における食の安全と食品安全確保（仙北谷） ※危害要因分析 食品衛生と細菌（倉園） 微生物の働きと食の安全（橋本） 食品添加物と加工食品（福島） 病虫害防除と化学農薬（小池） 遺伝子組換え作物の安全性評価（加藤） 昆虫の侵入対策（講師未定） ※安全確保要件 食品衛生の一般原則とHACCPシステム（渡辺） 食品安全マネジメントシステムの必要性と多様性（渡辺） FSC乳製品工場におけるFSSC22000のとりくみ（木田） 食品事故と対応の実際（廣井） ※食品安全行政と社会 消費者行動（澤田） BSEの発生とその後の対応（門平） 農産物貿易・協定（志賀） 途上国における食品安全と農畜産業（耕野）			
<b>❖成績評価Grading System</b>			
毎回の講義における予習、復習課題の提出と出席			
<b>❖テキストTextbooks</b>			
講義で資料を配付する。			

❖参考書Reading List
「食品安全システムの実践理論」(新山陽子、昭和堂)
❖準備学習Homework
初回ガイダンスの予習以外で、毎回予習課題と復習課題が示されるので、受講生は決められた時間までにネットワーク(Moodle)を通じてそれらを提出することが求められる。
❖オフィスアワーOffice Hour
特にもうけない。
❖連絡先(E-mail) E-mail
yasushi@obihiro.ac.jp
❖質問・相談への対応方法Contact Information
(1)Moodle、(2)電子メール、(3)直接来室
❖履修上の注意Notes
毎回の講義について、予習課題、復習課題が示されるので、期限内までに提出すること。
❖備考Other Information
Moodleへの登録のため、事前に手続きが必要な場合がある。

※「対象学年」と「単位数」は、科目提供大学における数字であり、受講大学に応じて異なるので、所属大学で確認してください。

※「履修可能人数」は、科目提供大学以外の人数であり、遠隔と対面それぞれの受講形態で履修できる人数を示しています。(例.5(遠隔)、5(対面):遠隔授業で5名、対面授業で5名まで履修可能。)

※北海道大学の対面授業は、教室の収容人数によって履修できない場合があります。