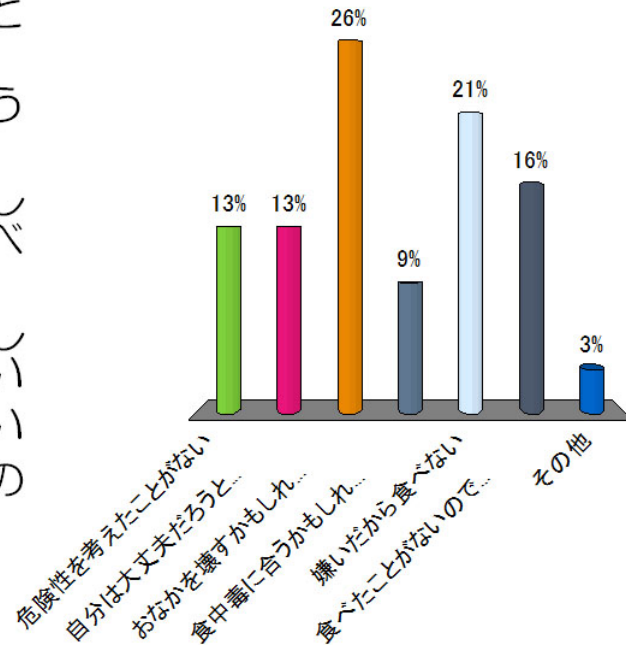




貝類の生食について

- A. 危険性を考えたことがない
- B. 自分は大丈夫だろうと思って食べる
- C. おなかを壊すかもしれないと思って食べる
- D. 食中毒に合うかもしれないので食べない
- E. 嫌いだから食べない
- F. 食べたことがないのでわからない
- G. その他



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)

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。

担当教員 teacher in charge

仙北谷 靖 他

帯広畜産大学 環境農学研究部門 教授

到達目標

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。

授業計画

- 現代社会における食の安全と食品安全確保(仙北谷)
- 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)
- 病害虫防除と化学農薬(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)
- 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のとらつき(木田)
- 食品事故と対応の実際(廣井)
- 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)

成績評価

毎回の講義における積極的な学習態度(30%)、小テスト(50%)ならびに学期末の総合レポート(20%)によって評価します。