

# 環境共生生物学特論 I (2単位)

担当者氏名 石田 裕

◆学習・教育目標

今日、食の安全と信頼については社会的な問題を多く含んでいる。食の安全とは本来、科学的見地に基づいて構築されるものであり、食の安心と信頼は情緒的な部分を多分に含むものである。しかしながら、科学的に問題はないとされたものでも不信感があると直ちに受入れられないのが事実である。更に残留基準を数値化すると本来はそれ以下では安全性に問題ないとされるものが、逆にそれ以下の残留があるということをあえて取り上げるものもあり、混乱に拍車がかかる。評価は正当に行い、必要性和安全性に関しリスク評価を行い、バランスの取れた感覚を養う事が、環境共生学として学ぶべき点であろう。

◆取り扱う領域 (キーワードで記載)

リスクアナリシス \_\_\_\_\_ 化学物質 \_\_\_\_\_ 残留農薬 \_\_\_\_\_ 放射線 \_\_\_\_\_  
 食品衛生微生物 \_\_\_\_\_ 食品表示 \_\_\_\_\_

◆授業の進行等について

	テーマ	内容	授業のねらいまたは準備しておく事項
1	食の安全と信頼	飲食に関わる危害の発生とその防止に関して、その原因物質についてのリスク分析を行い、原料から消費にいたるまでの食の安全と信頼について講述する	各回、プリントを配布し、講義を進めていく
2	リスクアナリシス		
3	トレーサビリティ		
4	食品安全と各種法令		
5	GMP と HACCP		
6	化学物質の安全性評価	化学物質の毒性の現れ方について。毒性があるか否かは毒性の表れる量で評価される。このような考え方の原点について明らかにし、実態について講述する。また食品の表示についても講述する。 原因究明と対策	
7	毒性と ADI の設定		
8	食品事故事例の実態		
9	異物		
10	異臭		
11	放射線と安全性評価	放射線による生物への影響と食品への残留基準について講述する。	
12	内部被曝と外部被曝		
13	食品の規格基準-1		
14	食品の規格基準-2	食品衛生法に係る規格基準と安全性評価について講述する	
15	予備日		

◆教科書及び資料 (授業前に読んでおくべき本・資料)

書名/著者/発行所 (発行年)  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )

◆授業をより良く理解するために便利な参考書・資料等

書名/著者/発行所 (発行年)  
 食品のリスクアナリシス/ 山本茂貴・山崎省二/ オーム社 (2004)  
 新訂版 食品のうそと真正評価/ 藤田 哲/ INS (2003)  
 食品トレーサビリティのすべて/フードリンクニュース/日本能率協会 (2004)

◆評価の方法 (レポート・小テスト・試験・課題等のウェイト)

レポートにより評価する

◆その他受講上の注意事項

