

講義タイトル	食品の安全と微生物	学科名	食物栄養学科
		講師名	岡崎 尚／教授
		専 門	食品衛生学分野
概 要			
食事は、私たちの日常の中で毎日繰り返される生活の一部ですが、安全な食事でなければなりません。食に関する安全性は、「食品衛生法」で守られていますが、一人ひとりが食の安全性に関する知識を身につけておくことが必要となります。講義では、食中毒に関与する微生物、毒に汚染される食品、誤食による食中毒などを紹介し、その対策を学びます。最後に、モデル食品を決めて実際の調理工程から、食中毒のリスクを一つひとつ話し合います。それぞれの工程の注意事項を決め、調理過程でどこをポイントにすれば安全な料理を作ることができるのか、これらのことをグループで解決していきます。これらの手法はリスクアナリシスと呼ばれ、特に食品の製造に当てはめたものが「HACCP」と呼ばれるものです。家庭の調理でも同じ考え方の中でその実践を理解します。			