【授業科目】　食品関連法規　Food-related Laws

担 当 教 員	開講年次	選択必修	単位数	時間数	授業形態	実務経験	オフィスアワー	教職員への授業公開
川井 薫、小菅 優子	３年次 後　期	自由	1	15	講　義	あり		可

授業概要 （内容と進め方） 及び課題に対する ﾌｨｰﾄﾞﾊﾞｯｸ方法	授業概要／飲食によって起こる衛生上の危害の発生を防止することを目的とする食品衛生法やその他の関係法規について学修させる。また、健康食品の製造から販売までの品質管理、表示などに関し、健康食品に関わる法的な問題を把握し、それらに関係する法律の種類と構成や内容を把握させる。 課題に対するフィードバック方法／提出された課題について、全体の総評コメントを掲示にて公開する。
実務経験に関する 授業内容	健康食品管理士の経験を持つ教員が、健康食品管理士として食の安全や食品の関係法規について、経験を交えながら講義する。
授業の 位置づけ	本学のディプロマ・ポリシー⑤「将来に向け臨床検査を主体的に学び、臨床検査の専門職としてのキャリアを伸ばせる能力を持つことができる。」の達成に寄与している。
到達目標 （履修者が到達 すべき目標）	①健康食品に関わる法律の種類を列記できる。 ②健康食品に関わる法律の内容を説明できる。 ③食品の安全性について説明できる。 ④食品表示のルールを説明できる。
時間外学習に必要な 学修内容および 学習上の助言	第1～8回事前学習：指定の教科書を事前に読み、解らない用語について調べておくこと（各60分）。 第1～8回事後学習：各回での学びを復習することで確認し、解らなかったことは調べ教員に質問する（各60分）。 ＊その他に、講義で学んだことを振り返るための課題を課すことがある（各120分）。 ※上記時間については、指定された学習課題に要する標準的な時間を記載してあります。日々の自学自習全体としては、各授業に応じた時間（２単位１５回科目の場合：予習+復習４時間／1回）（１単位１５回科目の場合：予習+復習1時間／１回）（１単位８回科目の場合：予習+復習４時間／１回）を取るよう努めてください。詳しくは教員の指導に従ってください。
授業計画	第 1 回　食品の安全性①：食品添加物 第 2 回　食品の安全性②：食中毒 第 3 回　食品の安全性③：有害物質による食品汚染 第 4 回　食品の安全性④：食品安全について 第 5 回　食品の表示：食品の表示制度、栄養協調表示 第 6 回　関係法規①：食品安全基本法、食品衛生法 第 7 回　関係法規②：健康増進法、JAS法、景品表示法 第 8 回　関係法規③：食品表示法、消費者安全法、製造物責任法(PL法)、特定商取引法 川井、小菅
評価方法 評価基準	成績は以下の評価点によって総合的に判断する。 学期末試験90%、授業への取り組み姿勢10%
教科書	『食の機能と健康の科学』 『第5版　健康食品管理士認定試験のための問題解説集』一般社団法人日本食品安全協会 参考書等：なし
学生への メッセージ	健康食品管理士の認定試験の内容を含みます。積極的に取り組んでください。