

食品衛生危機管理研修

SBOs	科目及び講義課題	講師名	時間数		
			集合	オンライン	遠隔
1. 食品衛生分野における最新の行政動向と問題点について、説明することができる。	1. 食品衛生行政分野に関する体系的知識 1) 監視安全課の行政 2) 自治体における食中毒対応	外部講師 外部講師	A 2 A 2		
2. 疫学的な考え方に基づく、食品由来疾患の調査を実践できる。	2. 食品由来疾患の調査 1) アウトブレイク調査の基本 2) アウトブレイク調査の統計と対象の設定 3) 広域散发例のアウトブレイク調査 4) 疫学調査における交絡因子とバイアス 5) 腸管出血性大腸菌の解析とその食中毒調査	外部講師 外部講師 外部講師 外部講師 外部講師	B 4 B 4 B 4 A 2 A 2		
3. 食品汚染事故、違反・苦情等に適切に対応することができる。	3. 食品事故等への対応 1) 違反对応 2) 苦情処理 3) 告発対応 4) 食品と放射能汚染 5) 健康食品の安全性確保 6) 食品真菌の検査 7) 寄生虫による食中毒 8) ウイルス性食中毒 9) ウェルシュ菌による食中毒	外部講師 外部講師 外部講師 外部講師 外部講師 外部講師 外部講師 外部講師 外部講師		A 2 A 2 A 2 A 2 A 2 A 2 A 2 A 2 A 2	
4. リスク分析の考え方を理解し、自らの業務に応用することができる。	4. リスクアナリシス 1) 食品中化学物質のリスク評価 2) 農林水産省における微生物リスク管理の取組 3) 食品安全情報と食品媒介感染症被害実態の推定 カンピロバクター食中毒の疫学実態と想定される汚染低減手法 4) 次世代遺伝子組換え技術 5) HACCPの監視指導 6) メディア対応と食品のリスク情報 7) 危機時のリスクコミュニケーション 8) ポツリヌス症について 9) マリンバイオトキシンによる食中毒 10) 食中毒事例演習 11)	外部講師 外部講師 外部講師 外部講師 外部講師 外部講師 外部講師 外部講師 外部講師 外部講師 外部講師 内部講師	A 2 A 2 A 2 A 2 A 2 A 2 A 2 B 4 A 2 A 2 B 6		
5. 食品衛生管理における課題を設定した上で、その解決・対応策を取りまとめて発表することができる。	5. 調査研究とその結果の実践 1) 課題研究 2) 行政セミナー 3) 社会調査法	内部講師 外部講師 内部講師	B 26 B 2 A 2	A 4	
			小計 86	14	
時間数	集合	A 36.0 B 50.0 C 0.0 D 0.0 E 0.0		合計	100
	オンライン	A 14.0 B C D E			
	遠隔	A B C D E			

Aは講義、Bは演習、Cは実験、Dは見学、Eはその他、修了時評価等（オリエンテーション、開講式・閉講式は除く。）

遠隔は、遠隔システムを利用し、予習・復習を行うもの（事前課題は除く。）