

授業科目名	欧州における食品安全・保健政策
科目番号	01ER634
単位数	1.5 単位
標準履修年次	2 年次
時間割	秋 AB 応談
担当教員	Associate Prof. Muriel Denayrolles (UB) 、 Prof. Catherine BENNETAU (BSA) 、 Associate Prof. Benoît GROSSIORD (BSA)
授業概要	企業が新しい機能食品を開発する際には、ターゲット地域の既存の食品安全・保健制度を統合しなくてはならない。欧州では健康は公的課題であり、政府や欧州の組織が資金提供している。そのため、国や欧州レベルの組織が保健や食品の安全を評価し、国際的な食品安全政策を決定している。欧州内には国それぞれに独自の食習慣があるため、同じ目標とねらいを順守し、かつ国ごとに適合させた規制が求められる。ここでは、いくつかの特定の国だけでなく欧州の一般的な食品政策を紹介する。また、欧州と欧州の国々で食品安全評価が確立された経緯も紹介する。欧州規制を重点的に取り上げる。消費者情報、食品法、申し立てシステム、栄養学的アプローチにおける食品補助サプリメントの特異性などを全般的に考察する。さらに化学物質および微生物の毒性評価を学習する。
備考	ボルドー大学にて英語にて実施
授業形態	講義
教育目標との関連	欧州における食品安全・保健政策を学び、自国を含む他国・地域との比較を通して、行政・政策の視点から健康と食資源に関するより深い専門力を養う。欧州社会における課題発見・解決能力を涵養する。
授業の達成目標	本講義を通じて、欧州における食品安全・保健政策の一般的構成、および欧州内のいくつかの国の特異性を学ぶ他、規制関連資料について学ぶ。少人数グループで、提案された事例の分析、研究を行う。また、実地研修で食品の安全品質評価方法を学ぶ。  <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 欧州の国々の食品政策についての知識を得る。</li> <li>・ 自国の規制と欧州の規制を比較していること (推奨)。</li> <li>・ 他国の規制について調査していること。</li> <li>・ 食品を分析し汚染微生物を検査していること。</li> </ul>
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品政策および毒性評価の専門家による講義を行う。</li> <li>2. 世界のさまざまな地域の規制を比較する事例研究を行う。</li> <li>3. 食品の微生物分析を行う実地研修を行う。</li> </ol>
履修条件	
成績評価方法 (割合・評価基準・提出期限等)	提案された事例研究と実地研修への参加態度 (質疑応答、積極性等) を評価する。当該事例を研究発表会で教員と他の学生に発表しなくてはならない。発表へ

	の参加は必須。発表での明確さと正確性は評価対象となる。また、聴衆からの詳細な質問に答えることが求められ、受け答えの正確さも評価とする。
授業外における学習方法	提案された事例を考慮して自国の規制を調査しなくてはならない。米国や南西太平洋（オーストラリアとニュージーランド）の既存規制を調査しなくてはならない。
教材・参考文献・配付資料等	欧州規制、さまざまな国の食品安全制度および政策を説明している文章とウェブサイト
オフィスアワー	事前に問い合わせること。
その他（学生に望むこと等）	
関連科目	
キーワード	