

Water and Food-borne microbiological diseases and dietary habits in human population

水性及び食源性微生物病と食習慣

(ボルドー大学)

授業科目名	水性および食源性微生物病と食習慣
科目番号	01ER631
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	Prof. Thierry Noël (UB)、Prof. Alain Blanchard (UB)、Prof. Véronique Dubois (UB)、Associated Prof. Gérard Barroso (UB)、Associated Prof. Isabelle Accoceberry (UB)、Associated Prof. Laure Beven (UB)、Associated Prof. Karine Dementhon (UB)、Associated Prof. Loïc Rivière (UB)
授業概要	<p>食源病（「食品媒介性疾患」、「食品媒介性感染症」、「食中毒」とも言う）は、世界中にまん延する公衆衛生問題である。食源性微生物病は有害化学物質や、細菌および糸状菌による天然毒素の存在だけでなく、食品の腐敗や、病原菌・ウイルス・寄生生物による水や食品汚染によっても生じる。これらの疾患は症状もさまざまであり、食源病の「症候群」は 1 つではない。しかし、微生物や毒素は消化管から体内に入るため、消化管が食源病の原点ということになる。</p> <p>水中ウイルス（A 型肝炎、ノロウイルス）、食源性細菌（サルモネラ、カンピロバクター、リステリア、大腸菌、クロストリジウム）、寄生生物（トキソプラズマ、アメーバ、クリプトスポリジウム、ミクロスポリジア、条虫)など食源病の原因となる代表的な微生物を例にとり、その生活環、自然宿主、感染形態、および食源病の生理病理学を紹介する。その他、飲食物内に存在する可能性のあるマイコトキシン（アフラトキシン、オクラトキシン、トリコテセン）、新興毒素（エンニアチン、ビューベリシン、モニリホルミン）、これらの産生菌類を取り上げる。急性毒性と慢性毒性、毒素汚染の検出と定量、EU 基準について学ぶ。</p>
備考	ボルドー大学にて英語にて実施
授業形態	講義および演習
教育目標との関連	水や食品汚染によって生じる食源病の発生病因と疾病症状、その背景にある公衆衛生問題を学ぶことにより、健康と食資源の結びつき及び食資源の評価開発に関するより深い専門力を養うと共に欧州における食料安全政策を学ぶ。
授業の達成目標	<ul style="list-style-type: none"> 世界の食源病のリスクの特定および管理方法を理解する。 食源病に対応するあらゆる科学情報を収集、整理、発表できる。 食品を生産加工する国に特有の食源病の疫学を理解する。
授業計画	<ul style="list-style-type: none"> ウイルス、原核および真核微生物の遺伝的多様性と分子構成を学ぶ。 食品汚染微生物の生態的地位と宿主を学ぶ。 水性および食源生汚染の過程と回避方法を学ぶ。 主な病態生理学的障害、および健康に与える影響と利用可能な治療法を学ぶ。 リスク評価、微生物と毒素の検出、特定や、公認の安全基準に準拠しているかどうかを見極める最新の方法を学ぶ。 公開されている科学データの分析方法を学ぶ。 メディアから検索した事例研究を分析・理解する。
履修条件	

Water and Food-borne microbiological diseases and dietary habits in human population

水性及び食源性微生物病と食習慣

(ボルドー大学)

成績評価方法（割合・評価基準・提出期限等）	筆記試験（3 時間）を行い、科学誌や事例研究で取り上げられた質問への回答を評価する。 口頭発表も評価対象となる。科学知識と発表スキルを特に重視する（視覚資料の品質、指導スキル）。
授業外における学習方法	科学文献や事例研究を掘り下げて分析し、これに関する口頭発表準備をしなければならない。研究発表会で他の学生に発表しなければならない。
教材・参考文献・配付資料等	なし
オフィスアワー	事前に問い合わせてください。
その他（学生に望むこと等）	
関連科目	
キーワード	