ア　〔指導項目〕の(1)のアについては，食品の成分の特徴による分類方法である食品群と，「日本食品標準成分表」を扱うこと。イ及びウについては，代表的な食品を扱うこと。エについては，油脂とゲル化剤の代表的な食品を扱うこと。オについては，代表的な食品の使用目的とその役割，性質，利用法などを扱うこと。

イ　〔指導項目〕の(2)については，食品のもつ栄養面の機能，嗜好面の機能及び生体調節面の機能を扱うこと。

ウ　〔指導項目〕の(3)のアについては，食品の表示に関わる基本的な法規や制度の目的と概要を扱うこと。イについては，加工食品などの表示を具体的に扱うこと。

エ　〔指導項目〕の(4)のアについては，物理的加工，化学的加工及び微生物や酵素による加工の目的，方法及び成分の変化を扱うこと。イについては，代表的な貯蔵の方法の原理と特徴の概要を扱うこと。

オ　〔指導項目〕の(5)のアについては，多様化する食品の生産と食料需給の概要を扱うこと。イについては，代表的な食品の流通機構の概要や食品の安全な流通を図るための仕組みを扱うこと。

第19　食品衛生

1　目　標

家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ，実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して，安全で衛生的な食生活の実現を担う職業人として必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

(1) 食生活の安全と食品衛生対策について体系的・系統的に理解するとともに，関連する技術を身に付けるようにする。

(2) 食生活の現状から食品衛生に関する課題を発見し，安全で衛生的な食生活の実現を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。

(3) 安全で衛生的な食生活の実現を目指して自ら学び，食品衛生に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

2　内　容

1に示す資質・能力を身に付けることができるよう，次の〔指導項目〕を指導する。

〔指導項目〕

(1) 食生活の安全と食品安全行政

(2) 食中毒とその予防

ア　細菌性食中毒とその予防

イ　ウィルス性食中毒とその予防

ウ　化学物質による食中毒とその予防

エ　自然毒による食中毒とその予防

(3) 食品の汚染，寄生虫

ア　有害物質による食品の汚染とその予防

イ　寄生虫病とその予防

(4) 食品の変質とその防止

ア　微生物による変質とその防止

イ　化学的作用による変質とその防止

(5) 食品添加物

ア　食品添加物の使用目的と用途

イ　食品添加物の使用基準と表示

(6) 食物アレルギーとその予防

(7) 食品衛生対策

ア　衛生管理の方法

イ　食品衛生関係法規

3　内容の取扱い

(1) 内容を取り扱う際には，次の事項に配慮するものとする。

ア　〔指導項目〕の(7)のアについては，具体的に理解できるよう実験・実習を中心とした指導を行うこと。

(2) 内容の範囲や程度については，次の事項に配慮するものとする。

ア　〔指導項目〕の(1)については，食生活の安全を確保することの重要性やそのための食品安全行政の取組などを扱うこと。

イ　〔指導項目〕の(2)については，具体的な事例を取り上げ，食中毒の特徴，症状，発生状況と汚染源及び予防などを扱うこと。

ウ　〔指導項目〕の(3)のアについては，重金属や放射性物質などについても扱うこと。

エ　〔指導項目〕の(4)については，食品の変質とその防止に関する基礎的な内容を扱うこと。

オ　〔指導項目〕の(5)については，食品添加物に関する法規と関連付けて扱うこと。

カ　〔指導項目〕の(6)については，具体的な事例を取り上げ，食物アレルギーの特徴，症状，発生状況と原因物質及び発症予防などを扱うこと。

キ　〔指導項目〕の(7)のアについては，食品の生産，加工，流通及び消費における衛生対策を扱うこと。イについては，食品衛生に関する法規