

科目名称	製造物責任概論
授業コード	AZ220
英語名称	Product Liability Law
学期	2024年度前期
単位	2.0
担当教員	吉川 治彦, 友澤 綾子
記入不要 ナンバリ ングコード	
授業の概要	化学製品、電気製品、食品、化粧品など様々な製品において欠陥や不良品の問題が生じている。この講義では、製品の事故事例とその原因、さらにそれを防ぐ法規制、基準、規格を理解し、事故を予防するために何をしなければならないかについて学習する、さらに、一般的な化学物質だけでなく、食品、化粧品などに関する品質管理は、科学的なリスク評価を基に行われている。有効性と安全性をリスクとベネフィットの観点からリスクを評価する方法を理解し、消費者としてだけでなく製造者として製品の安全問題にかかわる場合の実践的基礎を学習する。
科目に関連する実務経験と授業への活用	製造業における研究開発の過程で遭遇する様々な法規制に対応した経験（吉川）や公的試験研究機関で中立的な立場での試験・評価を行った経験（吉川・友澤）を活かした具体的な事例を講義する。
到達目標	この科目は食品衛生管理者・監視員課程の科目である。次の5つのポイントについて実践的な知識と理解力を身につけることを目標とする。 1．製品の事故事例とその原因 2．製品の事故を防ぐ法規制、基準、規格 3．化学物質のリスク評価による管理 4、食中毒や異物等についてHACCPによる衛生管理 5、食品添加物や残留農薬の安全性
計画・内容	第1回 製品事故、製品安全の考え方（吉川） 第2回 製造物責任法（PL法）と製品安全4法（吉川） 第3回 製品安全のための基準、規格（吉川） 第4回 製品のリスクアセスメント（吉川） 第5回 化学物質規制の概要、化審法による化学物質管理（吉川） 第6回 化学製品の事故とその原因（吉川） 第7回 消費者製品に含まれる化学物質のリスク評価（吉川） 第8回 リスクコミュニケーションとレギュラトリーサイエンス（吉川） 第9回 コンプライアンスとCSR（吉川） 第10回 微生物による食中毒に関する食品の管理（友澤） 第11回 自然毒及び化学性食中毒に関する食品の管理（友澤） 第12回 カビ毒及び汚染物質に関する食品の管理（友澤）

計画・内容	第13回 食品中の異物に関する事例（友澤） 第14回 食品添加物の安全性、有効性及び管理（友澤） 第15回 食品の残留農薬及び化粧品の管理（友澤）
授業の進め方	パワーポイントを使用した授業形式で、PDF化した教材は予め配信するので各自ダウンロードすること。
能動的な学びの実施	毎回確認課題とその解説を行い、良い解答や問題提起などがあったものは紹介し知識や考え方を共有する。
授業時間外の学修	予習 60分 配信教材に沿って進める。あらかじめ配信教材を読んでおくこと。 復習 60分 授業後に毎回確認課題と配信教材を整理し、理解を深めること。
教科書・参考書	教科書は特に使用しない。 参考書は適宜紹介する。
成績評価方法と基準	確認課題を毎回課し（兼出席票）、それらを合算(100%)する。なお、2/3以上の出席をしていない場合は、成績評価の対象としない。
課題等に対するフィードバック	授業回ごとに前回の確認課題の振り返りを行う。
オフィスアワー	講義終了後15分程度、メールでの質疑応答（対面での実施が不可能な場合）。 窓口教員：岩瀬礼子先生
留意事項	本科目は、「食品衛生管理者・監視員」資格取得のための選択科目である。選択科目ではあるが、法規上の科目「品質管理学」に該当する唯一の開講科目なので積極的に受講すること。
非対面授業となった場合の「授業の進め方」および「成績評価方法と基準」	授業動画配信によるオンデマンド授業とする。授業中課題100%で評価する。