

5 食品衛生活動のしくみと働き

はじめに

学習指導要領にどのように書かれているかを確認することから始めます。この単元は学習指導要領上の位置づけとしては、**（３）イ 環境と食品の保健 （イ）食品保健にかかわる対策** の内容に該当します。

指導要領解説には、

食品の安全性の確保は、食品衛生法などに基づいて行われており、食品の製造・加工・保存・流通などの各段階での適切な管理が重要であることを理解できるようにする。

その際、衛生管理の一つの方法である危害分析に基づく重要管理点（HACCP）方式の導入などについても触れるようにする。

なお、ア、イ、ウの内容において法律等を取り扱う際には、個々の名称よりも、こうした法律等が制定された背景や趣旨を中心に理解できるようにする。

と書かれています。

【理解できるようにすること】

- 食品の安全性の確保は、食品衛生法などに基づいて行われていること。
- 食品の製造・加工・保存・流通などの各段階での適切な管理が重要であること。
- 法律等を取り扱う際には、個々の名称よりも、こうした法律等が制定された背景や趣旨を中心に理解できるようにする。

【触れるようにすること】

- 衛生管理の一つの方法である危害分析に基づく重要管理点（HACCP）方式の導入などについて

授業づくりの実際（指導と評価の一体化を意識して）

内容の取扱いの（８）には、指導に際しては、知識を活用する学習活動を取り入れるなどの指導方法の工夫を行うものとする。となっています。これは、「保健」の指導に当たっては、知識の習得を重視した上で、知識を活用する学習活動を積極的に行うことにより、思考力・判断力等を育成していくことを示したものである。指導に当たっては、ディスカッション、ブレインストーミング、ロールプレイング（役割演技法）、実習や実験、課題学習などを取り入れること、地域や学校の実情に応じて養護教諭や栄養教諭、学校栄養職員など専門性を有する教職員等の参加・協力を推進することなど多様な指導方法の工夫を行うよう配慮することを示したものです。

《例示》

【知識・理解】→指導方法と評価方法の検討

○食品管理の重要性について

- ・食品による健康被害

○食品の安全性の課題について

- ・食中毒、食物アレルギー、添加物

○行政の役割

○製造・加工過程での衛生管理について

ここを導入として、食品管理の重要性について理解を深める。

【思考・判断】→指導方法と評価方法の検討

- 食品が原因となって起きた健康被害の具体例をあげてみよう。なぜ、そのようなことが起きたのだろうか。

【関心・意欲・態度】→評価方法の検討

○今日の学習のどの場面でどのように評価するか。

上記の指導方法や評価方法を念頭に、指導内容の順序や発問の仕方、知識を活用する学習活動の取り入れ方などを工夫し、1時間の授業を組み立てていきます。

本単元のキーワード

「食中毒」「異物混入」「食物アレルギー」「食品添加物」「食品衛生法」「検疫」「HACCP」