

入手可能な既存のリスクプロファイル一覧

微生物名	No	リスクプロファイル名	作成機関 (年)
<i>Salmonella</i> spp.	1	DISCUSSION PAPER ON RISK MANAGEMENT STRATEGIES FOR <i>SALMONELLA</i> SPP. IN POULTRY Annex I RISK PROFILE FOR <i>SALMONELLA</i> SPP. IN BROILER CHICKENS	Codex (2003)
	2	RISK PROFILE: <i>SALMONELLA</i> (NON TYPHOID) IN POULTRY (WHOLE AND PIECES)	New Zealand Food Safety Authority (2002)
<i>Campylobacter jejuni/coli</i>	3	RISK PROFILE: <i>CAMPYLOBACTER JEJUNI/COLI</i> IN POULTRY (WHOLE AND PIECES)	New Zealand Food Safety Authority (2003)
	4	H16年度厚生労働科学研究 細菌性食中毒の予防に関する研究 鶏肉における <i>Campylobacter jejuni/coli</i> 食中毒に関するリスクプロファイル	厚生労働省 (2004)
<i>Vibrio</i> spp.	5	DISCUSSION PAPER ON RISK MANAGEMENT STRATEGIES FOR <i>VIBRIO</i> SPP. IN SEAFOOD <i>VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS</i> RISK PROFILE	Codex (2003)
	6	RISK PROFILE: <i>VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS</i> IN SEAFOOD	New Zealand Food Safety Authority (2003)
ノロウイルス	7	RISK PROFILE: NORWALK-LIKE VIRUS IN MOLLUSCA (RAW)	New Zealand Food Safety Authority (2003)
	8	H16年度厚生労働科学研究 ウイルス性食中毒の予防に関する研究 ノロウイルス感染のリスクアナリシスの為のリスクプロファイル	厚生労働省 (2005)
<i>Escherichia coli</i>	9	RISK PROFILE FOR ENTEROHEMORRAGIC <i>E. COLI</i> INCLUDING THE IDENTIFICATION OF THE COMMODITIES OF CONCERN, INCLUDING SPROUTS, GROUND BEEF AND PORK	Codex (2003)
	10	RISK PROFILE: SHIGA TOXIN-PRODUCING <i>ESCHERICHIA COLI</i> IN RED MEAT AND MEAT PRODUCTS	New Zealand Food Safety Authority (2002)
	11	RISK PROFILE: SHIGA-LIKE TOXIN PRODUCING <i>ESCHERICHIA COLI</i> IN UNCOOKED COMMINUTED FERMENTED MEAT PRODUCTS	New Zealand Food Safety Authority (2003)
<i>Listeria monocytogenes</i>	12	RISK PROFILE: <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> IN ICE CREAM	New Zealand Food Safety Authority (2003)
	13	<i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> IN PROCESSED READY-TO-EAT MEATS	New Zealand Food Safety Authority (2002)