

「もっと安全な食品のために ハザードのおさらい」の内容 (予定)

月	回	内容	月	回	内容
4月	1	はじめに	10月	13	A型肝炎ウイルス、E型肝炎ウイルス 生物学的ハザードのまとめ/主な質問への回答
	2	生物学的ハザード		14	化学的ハザード
5月	3	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	11月	15	カビ毒
	4	腸管出血性大腸菌		16	植物性自然毒
6月	5	サルモネラ属菌	12月	17	ヒスタミン
	6	黄色ブドウ球菌		18	貝毒
7月	7	リステリア・モノサイトジェネス	1月	19	重金属
	8	腸炎ビブリオ、エルシニア菌		20	加工中に意図せず生成する化学物質
8月	9	ウェルシュ菌、セレウス菌	2月	21	アレルゲン
	10	ボツリヌス菌		22	化学的ハザードのまとめ/主な質問への回答
9月	11	アニサキス、 クドア・セプテンpunkタータ	3月	23	物理的ハザード：硬質異物
	12	ノロウイルス		24	全体を通じたまとめ/主な質問への回答