

目 次

I . 総括研究報告

野生鳥獣由来食肉の安全性の確保とリスク管理のための研究 「研究の総括」	高井 伸二
-----	1

II . 分担者・協力者の研究報告

1 . 野生鳥獣が保有する病原体（ウイルスを中心として）の汚染状況に関する研究	前田 健
-----	17
2 . 野生鳥獣が保有する病原体（寄生虫）の汚染状況に関する研究 「わが国に分布する旋毛虫 <i>Trichinella</i> T9 の殺滅に有効な加熱条件の予備的検討」 「北海道のヒグマにおける旋毛虫の感染状況（予備調査）」 「北海道で続発したクマ肉喫食が原因の旋毛虫集団食中毒事例」	杉山 広
-----	28
3 . わが国の野生鳥獣肉処理施設における微生物汚染防止に関する研究	壁谷 英則
-----	43
4 . 食品製造や調理段階における食品リスクの軽減に関する研究 「猪肉解体加工調理施設における微生物動態に関する研究」 「低温加熱調理を通じた猪肉における E 型肝炎ウイルスの不活化に関する研究」	朝倉 宏
-----	55