

事務連絡
令和元年 8 月 1 日

水産物・水産加工品輸出拡大協議会 全国漁業協同組合連合会 独立行政法人日本貿易振興機構 都道府県水産物輸出担当部局	} 御中
--	------

水産庁漁政部加工流通課長

シンガポール向け冷凍カキからのノロウイルス検出について（周知）

平素より、水産物の輸出拡大に御理解、御協力を頂き、感謝申し上げます。

今般、シンガポール食品庁より、我が国からシンガポールへ輸出された冷凍カキについて、輸入検疫の際にノロウイルスを検出した旨の通知等（2018 年 10 月から 2019 年 4 月までに輸出したものうち、4 県産の 7 件分から検出。他国産と同様の検査をしているのに他国産のものより検出頻度が高過ぎる。）がありました。

このことは、我が国において生産段階や加工流通段階で実施したノロウイルス自主検査で陰性であった輸出物から、輸入検疫時にノロウイルスが検出されたことを示しています。

シンガポール食品庁は、PCR 法（遺伝子検査）により、輸入される冷凍カキについては全ロットについて、活ガキについては 10 ロットごとに検査を行っており、ノロウイルスが検出された場合は通関せず、シップバック又は廃棄処分を求めることとしています。

また、同食品庁は、我が国の複数県が申請している活ガキの輸入に関し、冷凍カキよりも食中毒のリスクが高いことを踏まえ、冷凍カキからのノロウイルス検出頻度の状況を見極めつつ判断すると言及しております。

今回の事態については、現在、水産庁において要因や今後の対策等について検討を行っておりますが、関係事業者においても迅速な対応が必要であることから、関係事業者に対し、近年拡大しているシンガポール向け冷凍カキ輸出に関し、下記の対応に努めるよう広く周知をお願いいたします。

なお、シンガポールにおいては、流通上「生食用」と「加熱用」の区別はされないため、加熱用に輸出した冷凍カキもノロウイルス検査対象となることに御留意願います。

記

1 生産海域

漁協等による一般生菌、糞便系大腸菌、腸炎ビブリオの検査により、海域の清浄性が確認されている海域のカキを使用すること。

2 自主検査の実施

輸出業者の責任の下、上記の海域のカキを使用することに加えて、カキ中のノロウイルス

スの自主検査は、加工（冷凍）後、陰性であることを確認したもののみ輸出すること。また、自主検査にあたっては、シンガポール側の検査頻度及び試料調製方法を考慮し、密に行うよう留意すること。

<シンガポール側の検査方法>

- 冷凍カキは全ロットからサンプリングを行い検査。
- 複数の個体から採取・混合した中腸腺抽出物 2 g を 1 検体とする。

注：ロットの単位については確認中であり、追って連絡する。