

カキのノロウイルスに係る平常時水準調査（案）

令和元平成 31 年 9 4 月

食品安全政策課

1 背景

ノロウイルスは、我が国の食中毒事件発生件数の約 2 割及び食中毒患者数の約 5 割の原因となっており、食品衛生上重要な危害要因である。ノロウイルス感染者はふん中にウイルスを排出し、排出されたウイルスが直接人から人へ感染、あるいはウイルスにより汚染された食品を介して間接的に感染する。

カキは、下水処理場等の排水中に含まれるノロウイルスを中腸線に蓄積するため、古くからノロウイルス食中毒のリスクを高める食品として知られている。カキのノロウイルス対策については、ウイルスによる汚染が少ない海域で生産することが基本であると国際的に認識されており、国内においても、下水の浄化处理、生産海域の区分、カキの出荷時検査等の対策が実施されている。一方、ノロウイルスについて実施されている検査の精度は必ずしも十分管理されておらず、各海域で生産されているカキが平常時にどの程度ノロウイルスを保有しているのか、食中毒流行時にはカキの汚染がどの程度変化するのか、さらには生産海域で実施されている各種の対策がノロウイルス汚染の低減にどの程度効果があるのかといった定量的な分析は、これまで行われていない。

同様の課題は海外においても共通であり、欧州 13 か国はカキのノロウイルス検査方法を統一し、欧州地域で生産されるカキのノロウイルスに係る平常時水準の情報を収集することを目的として、2016 年から調査を開始した。

日本においては、2018 年に食品安全委員会がノロウイルスに係る食品健康影響評価のリスクプロファイルを取りまとめた。この中で、カキを中心とした二枚貝のリスク低減措置の研究・開発とともに、養殖海域のモニタリングシステムの検討が課題であると指摘している。

2 調査目的

我が国で生産されるカキの平常時におけるノロウイルスの汚染水準を、精度管理された定量検査法により明らかにする。

平常時の汚染水準を明らかにすることにより、食中毒の流行など異常時における汚染水準の上昇が客観的に検出可能となり、当該地域における衛生管理対策の必要性の有無を明確にできるほか、実施した対策の効果検証が可能となることが期待される。

3 調査計画

(1) 調査の概要及び調査体制

我が国の主要生産道府県で生産されるカキについて計画的にサンプルを集め、農林水産省が指定する検査機関に送付し、平常時におけるノロウイルスの汚染濃度を定量的に測定する。

ノロウイルスの汚染には季節性があることから、サンプルは出荷時期（10～翌年3月）を通して毎月採取する。また、平常時の水準を明らかにするため、調査は令和元年度から令和2年度の2年間行う。

農林水産省は、主要生産道府県及び学識経験者をメンバーとする調査委員会を、令和元年6月及び8月を目途に2度、東京都内で開催し、詳細な調査計画の策定、調査の進行管理及び調査結果のとりまとめを行う。

~~調査委員会は、平成31年6月及び8月を目途に2度、東京都内で開催する。~~また、必要に応じメール等により追加の協議等を行う。

(2) 調査道府県

我が国においてカキを生産している20道府県（平成29年度実績）に調査への参加を募る。参加道府県は、調査委員会に参加し、農林水産省と協力して調査を進める。

(3) サンプルの採取

① サンプルの採取数

~~農林水産省生産地で生産されるカキのサンプルは、当該カキの生産地域及び我が国全体の状況を代表する結果が得られるよう、統計学的にサンプルの採取数を決める。~~

各道府県は農林水産省と相談し、それぞれに割り振られたサンプルの採取数を、各道府県内の主要生産海域にさらに割り振る。

② サンプルの採取時期

サンプルは出荷時期（10月から翌年3月）を通して、農林水産省、各道府県及び生産者と協議の上決定した採取スケジュールのとおり1海域あたり毎月1回採取する。令和元年度は各道府県あたり1～3海域を予定（参加する道府県数により変動する可能性有）。で調査を実施し、令和2年度は海域数等を増やして実施する（予定）。毎月の採取日程は、~~各道府県が農林水産省及び生産者と協議のうえ決定する。~~

~~平常時の水準を明らかにするため、調査は平成31から32年度の2年間行う。~~

③ サンプルの採取と検査機関への送付

各生産海域及び道府県間でサンプルの採取方法等を平準化するため、調査委員会においてサンプルの採取や送付等の方法の詳細を定める。各道府県は生産海域ごとのカキのサンプルを当該方法により採取のうえ、農林水産省が指定する検査機関に送付する。

サンプルは、以下の情報と合わせて送付する。記載様式は農林水産省が指定する。

- ・ サンプル番号
- ・ 採取場所コード
- ・ 採取日時
- ・ 採取者
- ・ 生産情報（養殖期間、生産方法（懸垂、深さ〇〇等））

④ 生産海域ごとの関連情報の収集

各道府県がカキの生産衛生管理を検討するうえで重要と考えられる関連情報（流域人口や地形、降水量などの生産海域の環境、当該地域における食中毒の流行、一般細菌数や大腸菌数等、生産者が行っている生産管理方法等）について、調査委員会で検討を行うとともに、必要な情報を収集する。

（４）検査機関における分析

① 検査機関

検査機関は、当該機関の分析能力等を確認の上、農林水産省が指定する。

② 検査項目

検査機関は、カキサンプルのノロウイルス（RNA コピー数）、一般細菌数、大腸菌数及び腸炎ビブリオ数を測定する

③ 分析方法

ノロウイルスの分析方法は、農林水産省が妥当性確認を行った方法とする。

④ 調査サンプルの保存

測定後の剰余サンプル（カキ中腸腺、または抽出 RNA 及び抽出 RNA の逆転写反応物）は、追加調査等に使用することができるよう、最低２年間保存する。

４ 報告

調査結果は調査委員会でとりまとめのうえ、調査終了後に公表する。その際、海域は匿名にするなどして、特定できないようにする。

