

令和元年9月4日
 食品安全政策課

カキのノロウイルスに係る欧州平常時調査(概要、欧州食品安全庁)

1 調査の概要

欧州 13 か国が参加し、生産海域(12 か国、172 か所、2,180 サンプル)及び加工場(11 か国、207 か所、2,129 サンプル)のカキを、2016 年 11 月から 2 年間調査した。

2 主な結果

- (1)カキは公表された所定の検査方法で検査された。(当方注:当該検査法は、300 コピー／グラム (cpg)程度までノロウイルス濃度を定量できると考えられる。)
- (2)微生物規格を検討する際は、カキ生産のどの段階で当該規格を適用するか、また、ウイルスの季節変動を考慮すべき。
- (3)生産海域の平均陽性率は 34.5 (30.1～39.1) %、加工場の平均陽性率は 10.9 (8.2～14.4) %と推定され、ヒト糞便による生産海域の汚染があった。また、陽性率及び汚染濃度は冬季(11～4 月)がピークだった。
- (4)加工場の陽性率が生産海域よりも低い原因は不明であり、さらに調査が必要。
- (5)B 及び C 海域に比べて A 海域の陽性率はかなり低く、現行の細菌に基づく海域区分は有用である。しかし、A 海域にもノロウイルスは存在し、現行の細菌の微生物規格をノロウイルスで補完することができるかもしれない(参考:欧州における二枚貝生産海域の区分)。

【参考】 欧州における二枚貝生産海域の区分(概要)

区分	微生物分類標準(生鮮弁内液 100 g 当たりの最確数)	加工場から生の二枚貝を市場に出す前に求められる微生物リスク管理
A	最低 80%＜大腸菌 230 残る 20%＜大腸菌 700	なし(汚染除去は求められない) 微生物規格に従い直接出荷できる
B	最低 90%＜大腸菌 4,600 残る 10%＜大腸菌 46,000	微生物規格に適合するため浄化又は転地が求められる
C	全試料＜大腸菌 46,000	微生物規格に適合するため長期の転地が求められる
非区分	いずれかの試料＞46,000	