

令和4年度食品の安全性に関する有害微生物のサーベイランス・モニタリング年次計画案
【サーベイランス】中期計画の優先度 A（期間内に実施）【水産物】（抜粋）

資料3

危害要因	ノロウイルス	
食品群・飼料	水産物	品目：二枚貝（カキ）
目的と経緯	【目的】 - 浄化处理^{※1} や転地処理^{※2} などといった衛生対策による汚染低減効果を、不活化しているウイルスを検出しない検査法と検出する検査法を比較しつつ把握し、検討するために調査 【経緯】 - カキのノロウイルス陽性率は、生産地や調査年によって異なる（2013～2019 年） - 高圧処理^{※3} は、カキ中のノロウイルスの低減に有効であることを解明（2016 年） - 平常時の海域ごとの汚染実態調査を令和元年度～令和 3 年度にかけて実施 「安全な農林水産物安定供給のための包括的レギュラトリーサイエンス研究推進委託事業」において、浄化処理の効果についての条件検討に係る研究を令和 2 年度から令和 4 年度まで実施中 - 令和 3 年 7 月に ISO 15216 に沿った国際的な検査法の国内実施向け操作手順を取りまとめ公表	
調査対象品目及び 予定調査点数	カキ試料 330 点 （浄化处理：10 検体×6 条件×2 回、転地処理：10 検体×3 海域×7 回）	
備考	※1：浄化处理：殺菌した海水中で、水揚げ後のカキを一定時間飼育すること。細菌数の低減対策のひとつとして多くの産地で用いられている。 ※2：転地処理：漁獲したカキを一定期間清浄な水域で飼育すること。 ※3：高圧処理：殻付きカキに機械を用いて高圧をかける処理。殻剥きの自動化を目的として、いくつかの生産地で導入されている。	

令和4年度食品の安全性に関する有害微生物のサーベイランス・モニタリング年次計画案
【サーベイランス】中期計画の優先度 A（期間内に実施）【水産物】（抜粋）

危害要因	ノロウイルス	
食品群・飼料	水産物	品目：二枚貝（カキ）
目的と経緯	【目的】 - 過去の調査で入手したカキ試料に対する性状解析を行い、より詳細な遺伝子型ごとの分布及び浄化の効果等を解明 【経緯】 - カキのノロウイルス陽性率は、生産地や調査年によって異なる（2013～2019 年） - 高圧処理※1 は、カキ中のノロウイルスの低減に有効であることを解明（2016 年） - 平常時の海域ごとの汚染実態調査を令和元年度～令和 3 年度にかけて実施 「安全な農林水産物安定供給のための包括的レギュラトリーサイエンス研究推進委託事業」において、浄化处理※2 の効果についての条件検討に係る研究を令和 2 年度から令和 4 年度まで実施中	
調査対象品目及び 予定調査点数	カキ試料 348 点（29 海域×2 検体×6 回）	
備考	※1：高圧処理：殻付きカキに機械を用いて高圧をかける処理。殻剥きの自動化を目的として、いくつかの生産地で導入されている。 ※2：浄化处理：殺菌した海水中で、水揚げ後のカキを一定時間飼育すること。細菌数の低減対策のひとつとして多くの産地で用いられている。	

令和4年度食品の安全性に関する有害化学物質のサーベイランス・モニタリング年次計画案
【サーベイランス】中期計画の優先度 A（期間内に実施）【水産物】（抜粋）

危害要因	アザスピロ酸、ドウモイ酸	
食品群・飼料	水産物	品目：ホタテガイ、マガキ
目的と経緯	【目的】 ・二枚貝の安全性を向上させる措置の必要性を検討するため、我が国周辺で採取、養殖される二枚貝について、貝毒の含有実態を把握 【経緯】 ・コーデックス委員会、EU、米国は二枚貝可食部について最大基準値を設定 ・現在、我が国から EU へ二枚貝を輸出する際には、当該基準値を越えないこととされている ・平成 20～22 年度、農林水産省は全国の 28 道府県で採取した二枚貝の貝毒の含有実態を調査し、最大値でもコーデックス基準値をはるかに下回っていることを確認 ・平成 30 年度から実施した農林水産省事業において、我が国近海でアザスピロ酸を産生するプランクトンを確認 ・気候変動による二枚貝中のアザスピロ酸濃度への影響やドウモイ酸を産生するプランクトンの増加等が懸念されているが、近年の含有実態データが不足 ・令和 3 年度、ホタテガイ、マガキに加え、日本周辺の毒化しやすい二枚貝（ムラサキガイ、ヒオウギガイ）を予備調査	
調査対象品目及び 予定調査点数	ホタテガイ：60 点、マガキ：60 点 （日本で採取、養殖されたもの）	
備考	令和 4 年度～令和 5 年度で各品目計 120 点の調査を実施予定	