

令和 8 年度 カキのノロウイルスに係る平常時水準調査（案）

令和 8 年 3 月
食品安全政策課

1 背景

ノロウイルス（以下「NoV」という。）は、我が国の食中毒事案の約 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。

カキの NoV 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、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。

他方、2018 年に食品安全委員会がとりまとめた NoV に係る食品健康影響評価のリスクプロファイルにおいて、カキを中心とした二枚貝に起因する食中毒に係る問題点として、養殖海域の効果的な管理方法が不足していること、加工・流通段階の効果的なリスク管理措置が不足していることが指摘されている。

同様の課題は海外においても共通であり、欧州 13 か国は、2016 年から、カキ中の NoV の効果的なリスク管理を検討するため、欧州地域で生産・加工されるカキの NoV に係る平常時の水準の情報を収集する調査を実施した。

今後、国際的にも NoV 対策が加速化していくことを見据え、15 道府県 29 海域の生産者及び道府県ご担当者の協力の下、我が国で生産されるカキの NoV の保有状況について、令和元年度から令和 3 年度にかけて全国的な調査を実施したところ。その結果、カキ中の NoV 遺伝子量は、調査年度、季節及び海域によって大きく変動することが明らかとなった。他方、当該調査期間は、新型コロナウイルス感染症の流行により、社会全体での衛生対策が徹底され、感染性胃腸炎の患者数が減少した期間であったため、平常時の水準について改めて情報を収集する必要がある。

2 調査目的

養殖海域の効果的な管理方法、加工・流通段階の効果的なリスク管理措置を検討する上での基礎的な科学的知見として、国内で養殖されるカキの NoV 保有状況を正確に把握するため、各海域の平常時におけるカキの NoV 汚染水準を調査する。

平常時におけるカキの NoV 保有状況を明らかにすることにより、食中毒の流行等を背景としたカキの NoV 保有量の上昇が客観的に検出可能となり、当該海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、実施した衛生管理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

我が国のカキ生産道府県で収穫されたカキについて計画的にサンプルを採取し、農林水産省が指定する検査機関に送付の上、平常時におけるカキの NoV 保有状況を調査する。

カキのウイルスの保有状況には、時期による変動があることから、原則、カキの出荷時期（11月から翌年3月）を通して毎月サンプルを採取する。また、平常時の水準を明らかにするため、調査は2年間にわたり行うこととし、本調査は令和7年度に続く2年目の調査として実施。

(2) 調査の実施に係る体制

① 調査対象道府県

我が国においてカキを生産している15道府県に調査への参加を募る。調査に参加する道府県（以下「参加道府県」という。）は、②に示す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。

② 調査委員会の開催

詳細な調査計画の策定、調査の進行管理及び調査の取りまとめを行うため、農林水産省は、「カキのノロウイルスに係る平常時水準調査委員会（以下「調査委員会」という。）を年2回程度（9月、翌年2月を目途）開催する。調査委員会は、別紙「カキのノロウイルスに係る平常時の水準調査委員会設置要領」に従い開催する。さらに、必要に応じてメール等により追加の協議を行う。

(3) サンプルの採取

① サンプルの採取数

農林水産省は、カキの生産海域におけるノロウイルスの保有状況の月ごとの変動の把握が可能となるよう、統計学的にサンプルの採取数を決定する。

参加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、参加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（11月から翌年3月）を通して原則、毎月採取する。採取スケジュールは農林水産省、参加道府県及び生産者と協議の上決定する。

③ サンプルの採取と検査機関への送付

各生産海域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。参加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上、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。

- ・採取日時
- ・採取海域
- ・採取者
- ・生産情報（養殖期間、生産方法（懸垂、深さ等）、生食用/加熱用の別）

④ 生産海域ごとの関連情報の収集

参加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（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）については、調査委員会で検討を行う。各道府県は、これらの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、以下の項目について検査を行う。

カキ：NoV G I 及びG II（RNA コピー数）

③ 分析方法

農林水産省が指定する方法とする。

④ 調査サンプルの保存

測定後の剰余サンプル（カキ中腸腺及び抽出 RNA）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。

また、公表は「サーベイランス・モニタリングの計画・実施及び結果の評価・公表に関するガイドライン」

(http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/survei/index.html) に従う。