

カキのノロウイルス低減効果検証事業について



消費・安全局食品安全政策課

令和8年8月27日

リスク低減効果検証結果の概要

◎生食用カキの生産管理では、ウイルスによる汚染が少ない海域で生産することが国内外での対策の基本。下水の浄化処理、生産海域の区分等の対策を実施することにも有効。

リスク低減策	結果の概要	低減効果
転地処理※1	カキのNoVは転地後3週間後以降に低い値を示した。3週間以上の転地処理によって、カキに蓄積されたノロウイルスが排出されることが示唆された。（EUの研究参考※3） （例．転地前平均3,099 cpg/g→転地3週間後平均233 cpg/g）	 事業成果/海外報告で効果有。 海域の清浄性/水温等に留意
高圧処理※2	400 Mpa 5分間の高圧処理により、初期ノロウイルス量 4×10^4 cpg/g→ISO法定量法の検査法で遺伝子検出されず。	 事業成果/海外報告で効果有。 圧力/時間等の条件検討必要
その他 （温度, pH, UV, 殺菌剤, UFB等）	※水温やpH、浄化期間、UV照射等を含め、NoV低減に最適な浄化処理条件はさらなる検討が必要。現状において明確な低減効果が確認されたものはない。 - 高水温（$25^{\circ}\text{C} > 20^{\circ}\text{C}$ ノロウイルス排出増加） - 高pH（pH9.5海水（NaOH添加）） - UV/殺菌剤（亜塩素酸） - ウルトラファインバブル（UFB）（高水温、高pHと併用） ※200ppmまでの次亜塩素酸Naを添加した海水では低減効果なし。	 条件によっては一定の低減効果があるが明確な効果が得られていない場合有。

参考資料

<参考※1～3>

- ※1 転地処理とは、漁獲した貝を一定期間清浄な水域に留め置き、微生物汚染を軽減した後出荷する方法。
(室賀清邦, 高橋計介: カキのノロウイルス汚染。日本水産学会誌 2005; 71(4):535-541
(https://www.jstage.jst.go.jp/article/suisan/71/4/71_4_535/_pdf/-char/ja)
- ※2 高圧処理とは液体 中で加圧 (～600 MPa) する処理のことで、カキの身の特 性に比較的影響を与えずウイルスや細菌などの微生物を不活化することが可能とされる。200MPa程度の高圧力処理でカキの貝柱を外すことができることも知られている。(野田衛: 二枚貝を介するノロウイルス食中毒の現状と対策。食衛誌2017; 58(1):12-25、(野田衛, 上間匡: 高圧力処理によるカキ中のノロウイルスの不活化。高圧力の科学と技術2019; 29(1):9-15
(https://www.jstage.jst.go.jp/article/shokueishi/58/1/58_12/_pdf)
(https://www.jstage.jst.go.jp/article/jshpreview/29/1/29_9/_pdf/-char/ja)
- ※3 EUでは約3週間の転地処理によりカキ中に蓄積されたノロウイルスが排出されたと報告がある。(Doré et al. 2010 Eurosurveillance 2010, 15(19))

過去の事業に係る掲載ページ

「カキのノロウイルスに係る平常時の水準調査委員会」

(https://www.maff.go.jp/j/study/nov_oysters_survey_committee/index.html)

「レギュラトリーサイエンスに属する研究>終了した試験研究課題」

(https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/regulatory_science/shuryo_list.html)