

事務連絡
令和元年10月11日

水産物・水産加工品輸出拡大協議会
全国漁業協同組合連合会
独立行政法人日本貿易振興機構
都道府県水産物輸出担当部局

御中

農林水産省消費・安全局食品安全政策課長
水産庁漁政部加工流通課長

シンガポール向けに輸出するカキのノロウイルス検査について（周知）

平素より、水産物の輸出拡大に御理解、御協力を頂き、感謝申し上げます。

さて、令和元年8月1日付け水産庁漁政部加工流通課長事務連絡において、昨年10月以降、我が国からシンガポールへ輸出された冷凍カキ（4県産7件）について、輸入検疫の際にノロウイルスが検出され、シンガポール食品庁から積み戻し又は廃棄処分を求められた事案、及びこれに対する当面の対応について周知したところです。

今回の事態の対策等を検討する中、これまでにシンガポール側のカキのノロウイルス検査について、下記1. の情報を得ていますので、情報提供します。

また、シンガポール側が実施するワンステップ・リアルタイム PCR 法は、国内で一般的に実施されているノロウイルス検査方法とは異なり、使用する試薬等は我が国で流通していないことも併せて明らかになりました。このため、シンガポール輸出向け検査体制の整備について、早急に検討を進めているところです。ついては、現時点で実施可能な取組みとして、シンガポール向け冷凍カキの輸出に関しては、下記2. の対応に努めるよう関係事業者に対し広く周知をお願いいたします。

なお、カキのノロウイルス対策は、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、生産海域や、そこで養殖されたカキのノロウイルス清浄性について、目標を設定し、定量的な管理を検討することが重要とされています。このため、農林水産省は、カキ生産道府県と連携し、国内で生産されるカキ中のノロウイルスについて、平常時の水準を明らかにし、管理及びその効果を検証する取組を開始していることを申し添えます。

記

1. シンガポール側のカキのノロウイルス検査

検査頻度	冷凍カキは全ロット（積荷）、活ガキは10ロット（積荷）に1度
1ロットあたりの検体数	積荷（1ロット）ごとに5検体程度
試料調製（1検体に用いるカキの中腸腺）	殻付カキ約2kg（20粒前後）から中腸腺を採取し、混合した中腸腺2gを1検体とする
遺伝子検出	ワンステップ・リアルタイムPCR法

2. シンガポール向けに冷凍カキを輸出する際の対応

- (1) 漁協等による一般生菌、糞便系大腸菌、腸炎ビブリオの検査により、海域の清浄性が確認されている生産海域のカキを使用すること。
- (2) 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号、最終改正平成 30 年 6 月 15 日公布（平成 30 年法律第 53 号））における「生食用かき規格基準」を満たすカキを使用すること。
※シンガポールでは、流通上「生食用」と「加熱用」の区別はされないため。
- (3) 輸出業者の責任の下、加工（冷凍）後のカキに対し、1. の表に示したシンガポール側の検査を考慮した検査頻度、検体数、試料調製方法でノロウイルス検査を実施し、陰性であることを確認し、輸出すること。