

令和 2 年 9 月 11 日  
消費・安全局食品安全政策課

## カキのノロウイルスに係る平常時の水準調査委員会（第 4 回）【概要】

「令和 2 年度カキのノロウイルスに係る平常時の水準調査」を本年秋冬のカキ出荷時期から開始するため、主要生産道府県及び関連省庁等が集まり調査委員会（第 4 回）を開催した。

1. 開催場所：東京（御茶ノ水ソラシティカンファレンスセンター）、WEB 会議併用

2. 日時：令和 2 年 9 月 11 日 13:30～15:00

### 3. 出席者

主要生産道府県（12）、研究機関（公益社団法人日本食品衛生協会、国立医薬品食品衛生研究所、国立保健医療科学院、国立研究開発法人水産研究・教育機構）、一般社団法人大日本水産会、全国漁業協同組合連合会、分析機関、関係省庁（食品安全委員会、水産庁、農林水産省（畜水産安全管理課、食品安全政策課））

### 4. 議事概要

（1）「令和 2 年度カキのノロウイルスに係る平常時の水準調査（案）」（資料 4）について、調査の概要を確認した。

また、「カキのノロウイルスに係る平常時の水準調査手順書（案）」（資料 5）について、これまでの議論を踏まえた変更点を説明した。

✓ カキについて、検査所到着までの保管条件を「冷蔵」としていたが、検査所到着までに細菌数が増加して細菌検査に影響する可能性を考慮し、「冷凍」に変更。

✓ 浄化处理にかかる時間が各生産地によって異なることから、カキを採取する曜日は浄化处理及び予冷に要する時間から逆算して設定する。

（2）令和 2 年度レギュラトリーサイエンス研究推進委託事業の短期課題解決型

研究において今年度より実施する、カキ中のノロウイルス低減対策に関する研究について「カキ中のノロウイルス低減対策に関する研究（案）」（資料６）により説明した。

（３）「（情報提供）貝毒・重金属に係るリスク管理について」（資料７）により、カキに関連する事項として貝毒のリスク管理に関するガイドラインを中心とした情報を共有した。

（４）「生きたカキのシンガポール向け輸出に係る衛生管理計画の承認並びに魚種追加及び海域変更に係る運用について（周知）」（資料８）により、生きたカキのシンガポール向け輸出について、シンガポールによる承認状況といった承認された衛生管理計画を変更する場合の手続き等について情報を共有した。

#### （５）ご意見

✓ 水準調査について、冷凍により細菌数がどの程度下がるかのエビデンスがあった方が良い。

✓ 「カキ中のノロウイルス低減対策に関する研究」について、UV の効果を見る際、核酸がどの程度細かく切断されるか今ひとつ不明であり、PCR ベースの推定法による評価が難しい可能性があるため、通常よりロングレンジの PCR による評価が必要な可能性がある。