

カキのノロウイルス対策に関する情報交換会（概要）

ノロウイルス（NoV）による食中毒は、国内で報告された食中毒事件の2割及び食中毒患者の5割を占めている（平成29年）。NoV食中毒の発生防止に向けて、昨年12月17日（月）、主要生産県(11)及び研究者等が集まり、カキのNoVに関する研究や対策など国内外の現状と課題について情報を共有した。

1. 共有された認識

- NoVに汚染されていない清浄な海域での養殖がカキのNoV対策の基本。
- そのための海域や、そこで養殖されたカキのNoV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。
- 製品検査型の管理から、生産工程（海域）型の管理に移行するための手段として、三重県が実施している海域の汚染を総合的に判断するシステムや、海水中でNoVの挙動と類似する指標を対象としたモニタリングについて検討が必要（ファージを用いた研究を実施中）。

2. 今後の課題

- ① カキ中のNoVについて平常時の水準を明らかにするため、より信頼性の高い検査結果を得るための体制（カキのサンプリング法、検査法、検査精度管理^{注1}等）を検討する必要がある。
- ② 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必要がある（欧州13カ国は2016年より、平常時の水準について調査を実施）。

注1 データの信頼性を客観的に証明するために行われている取組。「精度」とは、分析値のばらつき度合いのことで、同じ試験室内で分析の日や分析担当者などを変えて測定したときの分析値のばらつきを室内精度、同じ方法を使って異なる試験室で測定したときの分析値のばらつきを室間再現精度という。