

カキのノロウイルス対策に関する 情報交換会

平成30年12月17日

13:10～17:00

情報交換の内容

■カキのノロウイルスに関し、

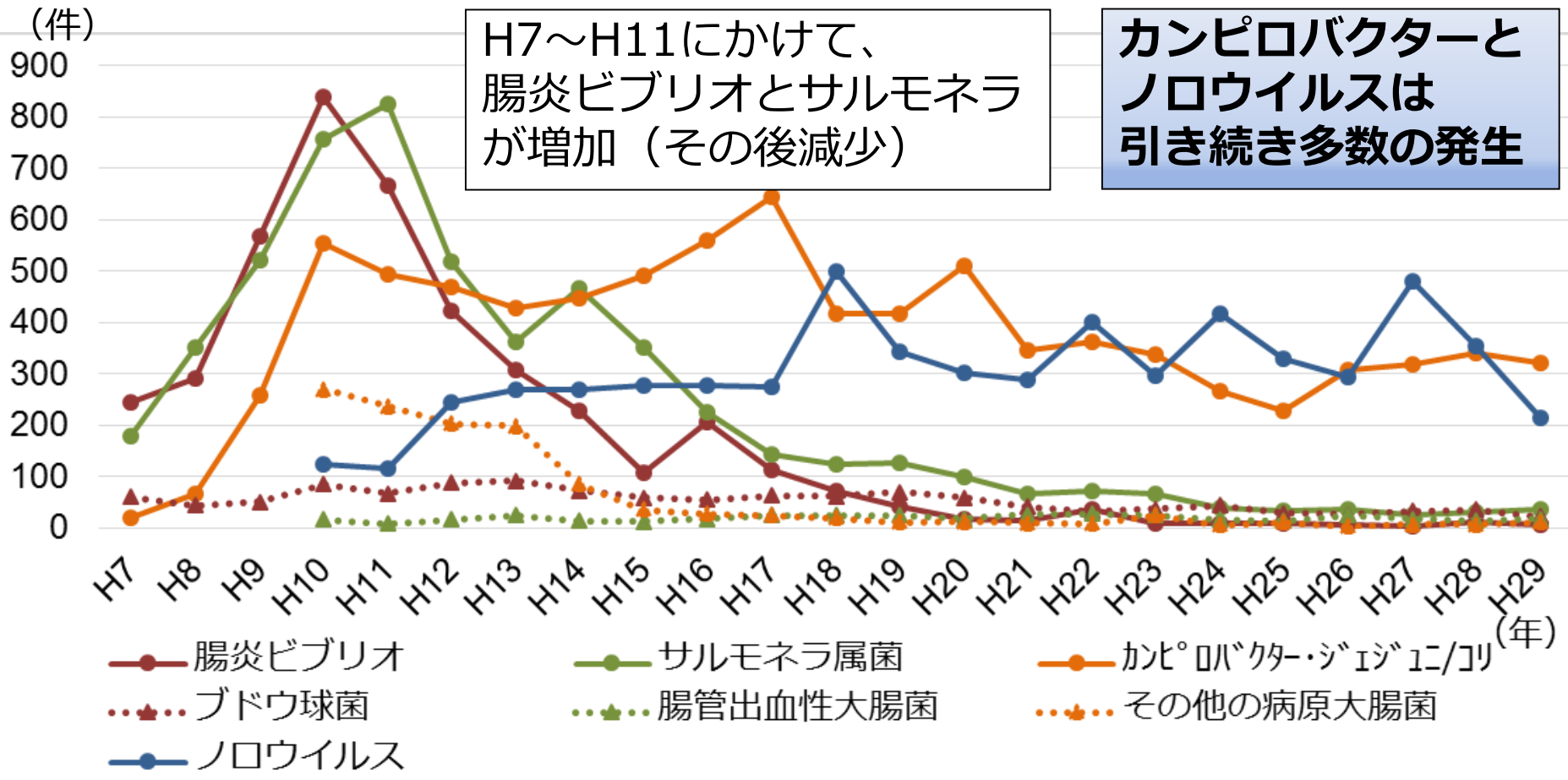
- 最新の科学的な知見（わかっていること、わからないこと）
- 国内外における対策：現状と課題
（検査法及び海域モニタリングを含む）
- 国内各産地での取組の現状と課題
について情報を共有

■今後必要な対応等について意見交換

食中毒の発生状況（国内）

- 近年の食中毒の**届出数**は、年に1,000件程度、患者数は20,000人程度

＜食中毒の原因物質別の発生件数＞



カキ対策の基本は「衛生状態の良い(糞便汚染の少ない)海域での生産」(Codex他の共通認識)

- ノロウイルス食中毒の原因の1～2割がカキ
 - カキの食中毒は毎年発生、カキの売上に影響
 - ヒト・ヒト間の感染環に、カキがウイルスを供給
- 養殖現場では浄化やウイルス検査を実施
 - 浄化で大腸菌は減るが、ウイルスは減らないとの知見
 - 出荷に関するウイルス濃度の基準はない
 - 検査をしても食中毒が発生／私は食べても大丈夫？
- 食中毒を発症するウイルスの量？
 - ウイルス培養法は未完成 → 感染に必要なウイルス量？
 - カキのサンプリング法、検査法、検査精度管理の改善余地？

→→ 対策の武器となる、基本的な情報の不足

EUの現状と課題(1)

- 対策

(汚染の少ない海での生産が基本: 日本も同じ)

- ✓ 下水対策
- ✓ 漁場区分とモニタリング
- ✓ 浄化／転地／加熱調理
- ✓ 製品検査とトレーサビリティ

- 二枚貝による食中毒対策は現在も重要な公衆衛生上の課題

→ 欧州食品安全機関(EFSA)にリスク評価を依頼

EUの現状と課題(2)

- 二枚貝のノロウイルス対策に係るリスク評価 (EFSA, 2011・2012)
 - ✓ カキのノロウイルス対策は汚染回避を中心とすべき (生産海域の糞便汚染の防止、又は糞便汚染海域からの商業的収穫の制限)
 - ✓ 養殖及び市販のカキに許容されるノロウイルス量の確立を検討すべき
- 検査・サンプリング方法の検討 (EFSA, 2016)



- EU域内における平常時(ベースライン)調査の実施(2016～2018)
 - ✓ 平常時を確認 → 現行対策の効果検証・異常時の措置

微生物リスクへの対応(1. 評価)

● リスク評価(国内では食品安全委員会)

→ 対策を決定するための科学的な判断材料

①現在の被害実態の推定

②被害軽減のための対策案(A,B,C,...)の効果を比較推定

＜評価に必要な情報＞ ← 行政や研究が収集

- ・平常時の状態(ウイルス濃度分布等)
- ・健康被害Xを引起す量(用量反応)←中毒事例等
- ・各種対策によるリスク低減 ←対策A,B,C,...
- ・評価のものさし(サンプリング法、検査法など)等

微生物リスクへの対応(2. 管理)

- リスク管理(国内では農水省・厚労省、自治体、生産者)

→ (必要に応じ、) 具体的な対策の選択・実施

- ① 衛生管理の改善(生産基準や規制等を選択)
- ② 達成すべき目標の設定と対策の効果検証
(管理目標値、規制値、…)

＜対策の効果(目標の達成)検証＞

- ・標準的サンプリング法や検査法等の設定が前提
- 対策の効果モニタリング
- 平常時から逸脱した際の措置(加熱出荷等)や、
対策の検証・見直し

本日の議題

1. ノロウイルスに関する情報
(わかっていること／わからないこと) ➤ 食品安全委員会
事務局
2. カキの対策の現状と課題
(日本とEUを中心に) ➤ 農林水産省
食品安全政策課
3. 検査法 (現状と課題) ➤ 日本食品衛生協会
野田先生
4. 養殖海域の清浄性モニタリ
ング (ファージを用いた研究) ➤ 国立医薬品食品衛生
研究所 上間先生
5. 意見交換(将来に向けて) ➤ 出席者