

第5回海域情報 令和元年10月30日（水）提供

今週も海水温は高く、感染性胃腸炎の流行も認められないものの、降水量が多く、すべての海域の浄化前のカキからノロウイルス遺伝子が検出されました。今後の海域情報を十分注視してください。

(5要因の判定基準)

調査日： R1.10.28(月)	(1) 感染性胃腸炎の流行	(2) 海域の水温(10℃以下)	(3) カキ(浄化前)から ウイルス遺伝子検出	(4) 降水量 (50mm超)	(5) 健康被害 の報告
鳥羽海域浦村 (安楽島二地を含む※)	-	- (22.2℃)	+	+ 76mm(10/25) 16mm(10/29)	-
鳥羽海域桃取	-	- (19.5℃)	+	+ 100mm(10/25) 19mm(10/29)	-
的矢湾	-	- (22.0℃)	+	+ 83mm(10/25) 17mm(10/29)	-

カキからのウイルス遺伝子検出結果は、養殖段階でのサンプリング結果であり **浄化後の製品検査結果ではありません。**

鳥羽海域安楽島の二地は鳥羽海域浦村と接しており、海洋条件が過去のデータから一致しているため、鳥羽海域浦村の情報に含めています。

+ : 条件に該当する。 - : 条件に該当しない。

令和元年度の海域情報

[過去の海域情報](#)

●カキを調理される皆様へ：

カキなどの二枚貝に使用する調理器具は専用とするか、二次汚染しないよう十分に洗浄消毒しましょう。

用便後や調理前には十分に手洗いをしましょう。

体調不良（下痢等）の方は調理に従事することを控えましょう。

●カキを食べられる皆様へ：

幼児やお年寄り・体調が優れない方はカキを十分に加熱調理してお召し上がりください。

用便後や食事前には十分に手洗いをしましょう。

●生産者の皆様へ：

以下の点について遵守してください。

- 作業前には十分に手洗いをすること

- 作業工程、手順等の自主管理を徹底すること
- 消費者等への情報提供を十分に行うこと

三重県における過去の調査・研究結果から、健康被害の発生予測には以下の条件が大きく関与していることがわかってきています。

1. 伊勢湾周辺地域で感染性胃腸炎の流行があったとき
2. カキ養殖海域の水温が10℃以下となる時期
3. ノロウイルス遺伝子がカキのサンプルから検出されたとき
4. 一度に50mmを超える雨が降り、河川水が大量に海に流れ込んだとき
5. カキの健康被害があったとき
6. プランクトンから検出されるウイルス遺伝子の動向及び消長

これらの要因を総合的に判断し、情報を提供していくこととしています。

海域情報（5要因）の判定基準

本システムでは、カキが原因となるノロウイルスによる健康被害（食中毒に限らず、健康被害の原因としてカキが疑われるものすべてを含みます。）の発生を未然に防止するため、過去の事例と次の5要因を総合的に判断して鳥羽海域・的矢湾のカキの取扱いについて助言を行っています。

5要因の判定基準は次のとおりです。（以下の健康被害の記述はすべてカキが原因となるノロウイルスを想定しています。）

カキとノロウイルス、健康被害との関係は[こちら](#)をご覧ください。

要因1 伊勢湾周辺地域で感染性胃腸炎の流行があったとき・・・

伊勢湾に河川が流れ込んでいる三重県内の地域の[感染症発生動向調査](#)で流行を確認しています。

本システムでは、感染性胃腸炎が流行していると判断した時点で「+」と表記します。

要因2 カキ養殖海域の水温が10℃以下となる時期・・・

養殖海域の海水温を測定しています。

本システムでは、海水温が10℃以下になった時点で「+」と表記します。

要因3 ノロウイルス遺伝子がカキのサンプルから検出されたとき・・・

水深3～3.5mのカキ1検体（各養殖海域でサンプリングし、浄化していないカキ3個を1検体とする）のノロウイルス検査を実施しています。

本システムでは以下のとおり表示します。

水深	検出検体数	評価
3～3.5m	0 / 1	-
	1 / 1	+

- ※「1/1」は検査したサンプル1検体からノロウイルス遺伝子が検出されたことを示します。
- ※RT-PCR法により検出しています。
- ※サンプルは浄化前のものを使用します。

要因4 一度に50mmを超える雨が降り、河川水が大量に海に流れ込んだとき・・・

各養殖海域の最寄りの観測局の1日の降水量を確認しています。

本システムでは、1日の降水量が50mmを超えたとき「+」と表記します。

要因5 カキの健康被害があったとき・・・

次のような条件に合致する健康被害が発生したか確認しています。

1. 鳥羽海域あるいは的矢湾産のカキを食べている
2. 症状、食べてから発症するまでの時間がノロウイルスによる健康被害と類似する。
3. 調査依頼（届出）を受けた保健所が調査している

本システムでは、上記の条件すべてに合致したとき「+」表記します。

本ページに関する問い合わせ先

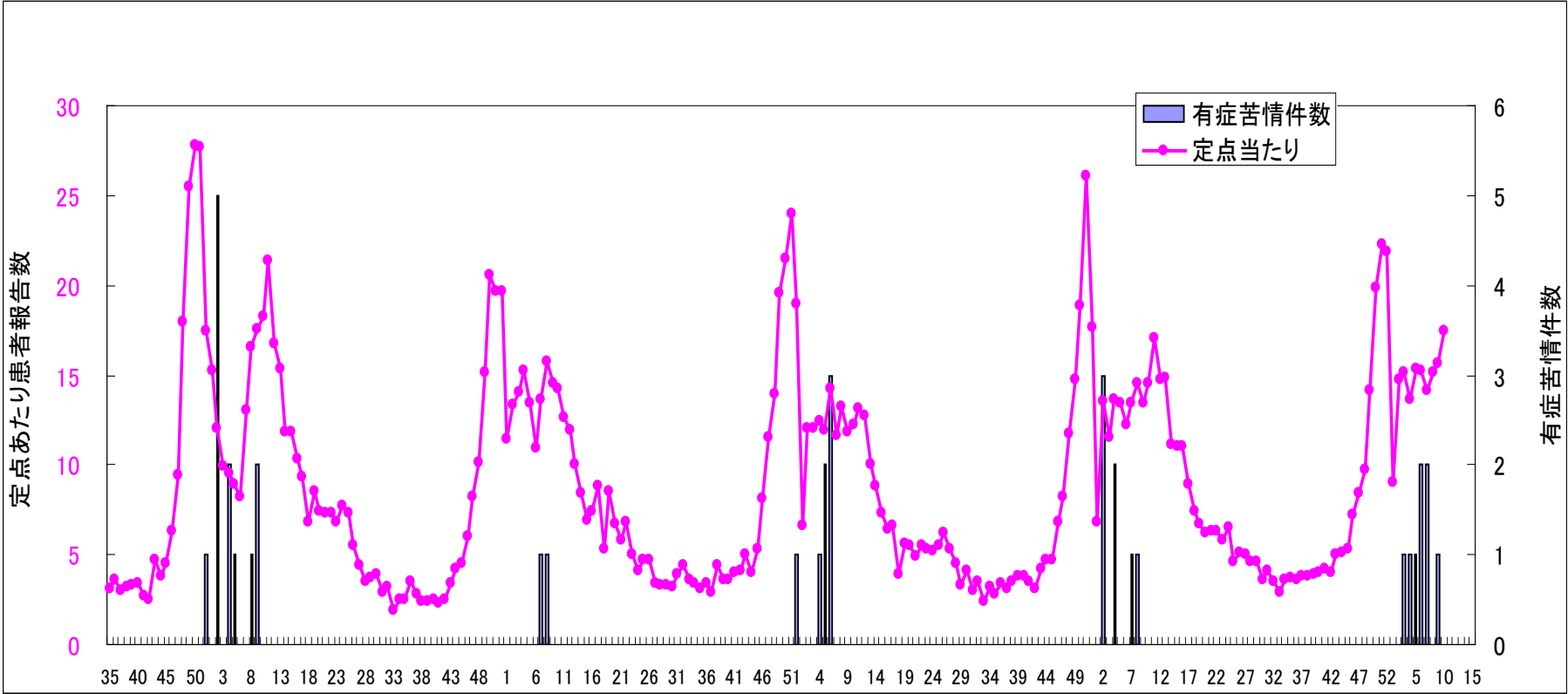
三重県 伊勢保健所 保健衛生室(衛生指導課志摩市駐在)

〒517-0501 志摩市阿児町鶴方3098-9（志摩庁舎2階）

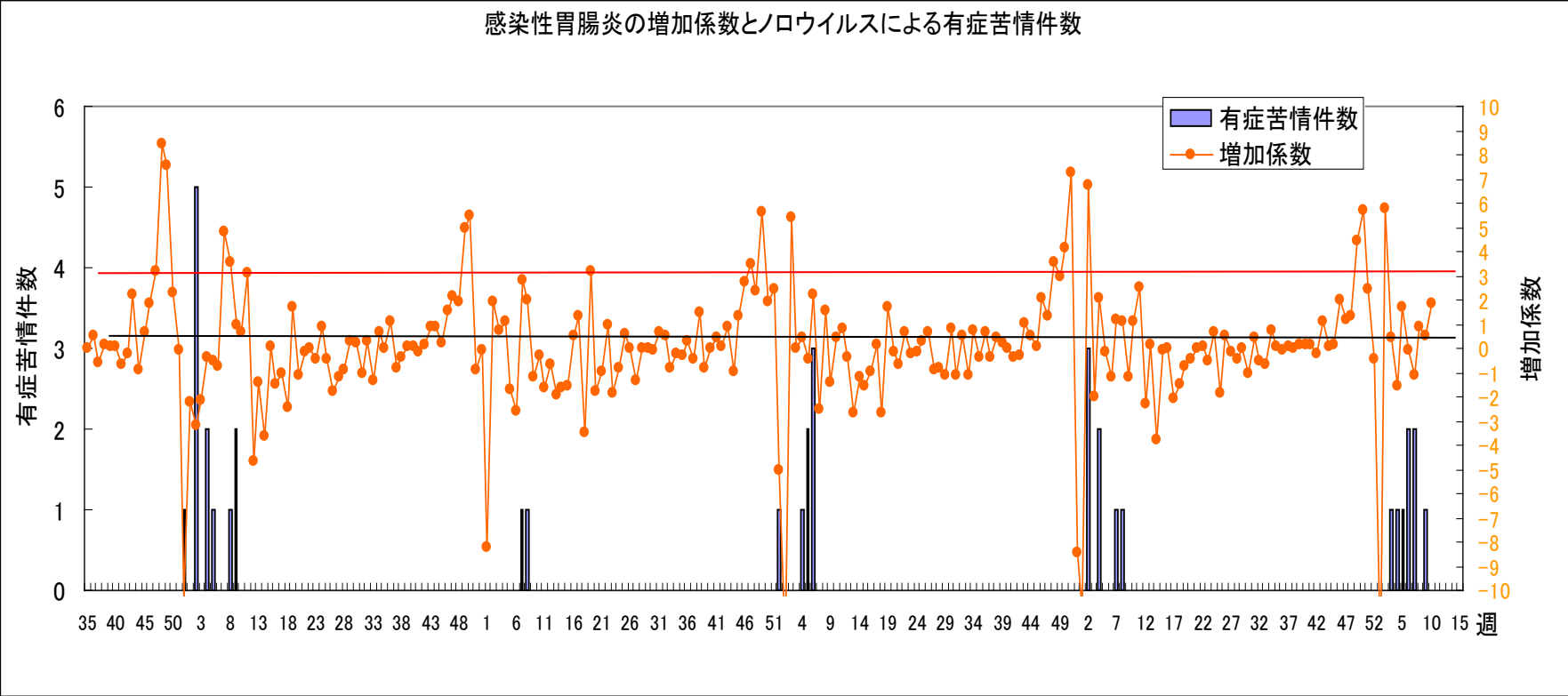
電話番号：0599-43-5111 ファクス番号：0599-43-5115 メールアドレス：nhoken@pref.mie.lg.jp

各ページの記載記事、写真の無断転載を禁じます。 Copyright © 2015 Mie Prefecture, All rights reserved.

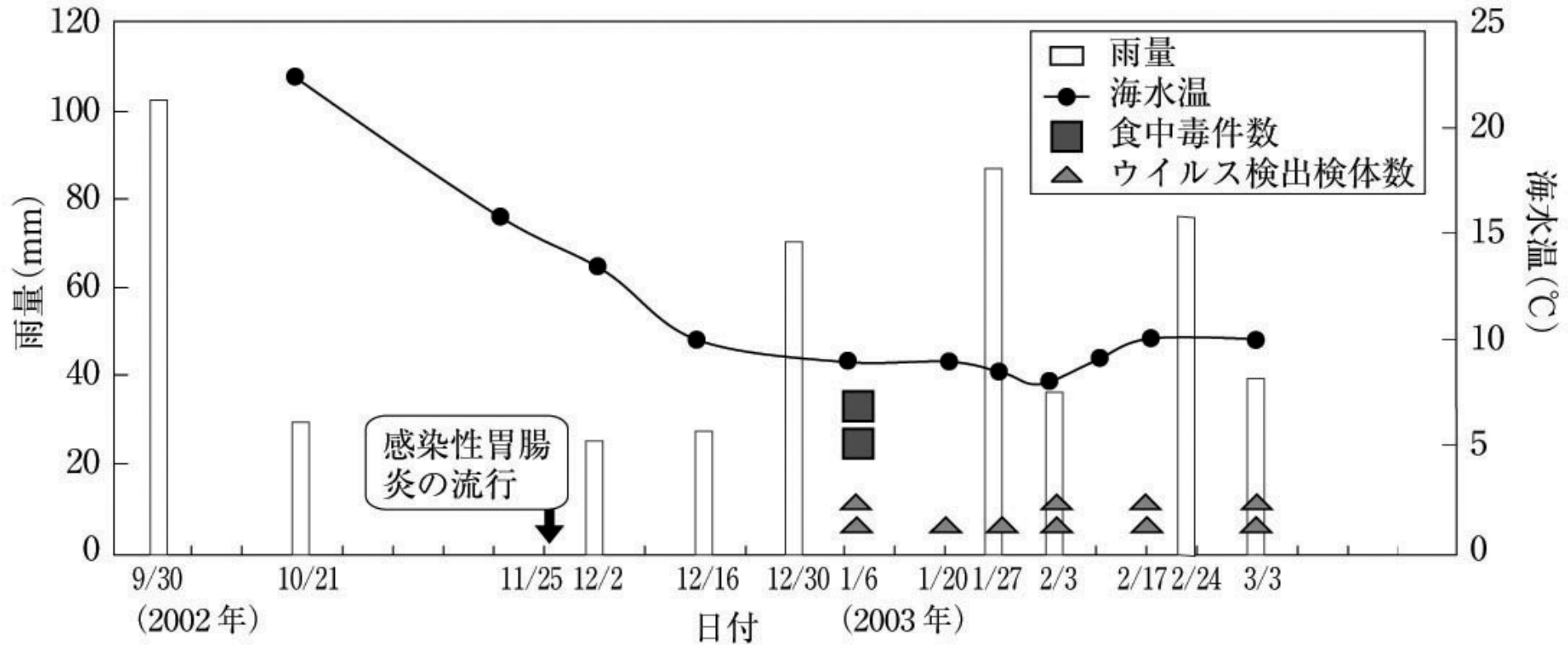
感染性胃腸炎の定点あたり患者数とノロウイルスによる有症苦情件数



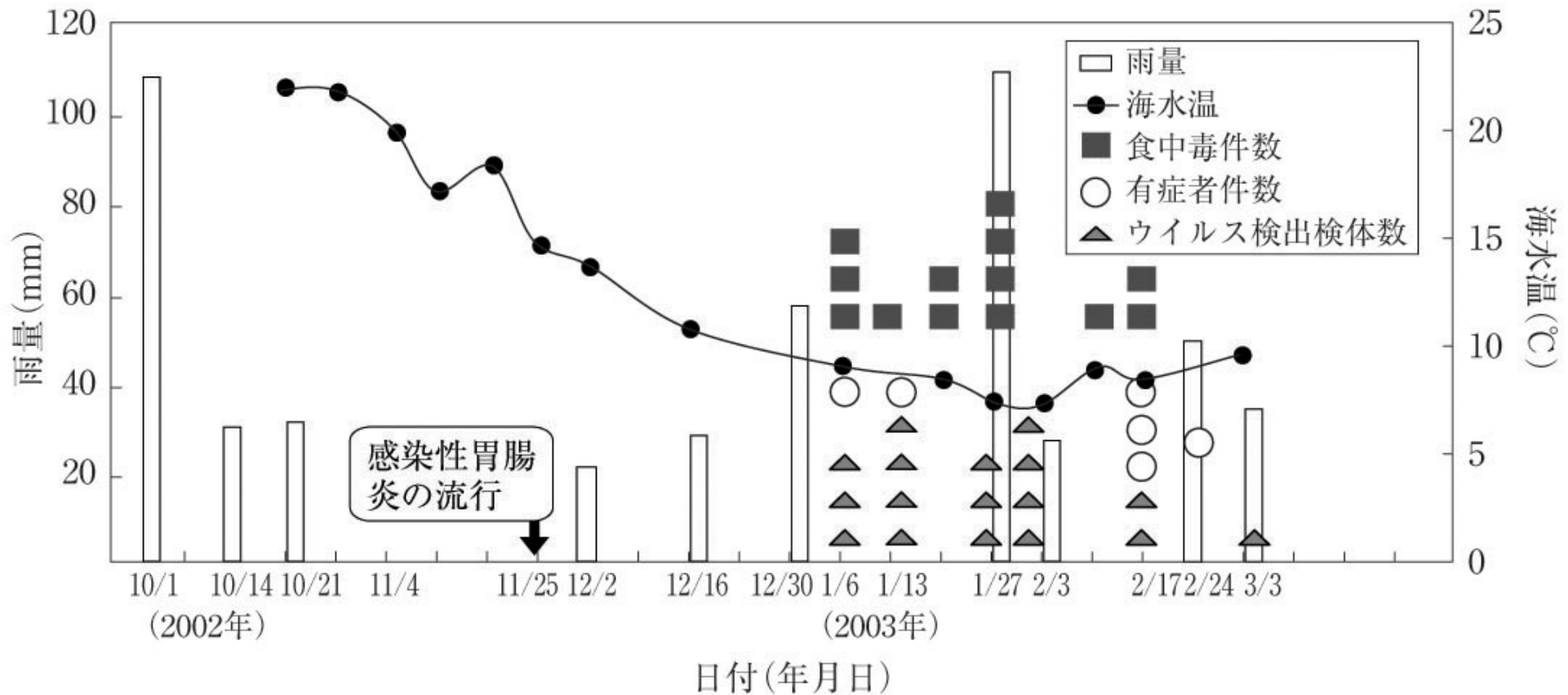
感染性胃腸炎の増加係数とノロウイルス有症苦情件数



雨量および海水温と健康被害状況およびノロウイルス検出数



雨量及び海水温と健康被害状況およびノロウイルス検出数



みえのカキ安心マーク

このカキは以下の条件を満たした施設で衛生的に生産されています。



- ・徹底した浄化(殺菌海水18時間以上)
- ・海域調査の実施
- ・HACCP手法に基づく作業手順の徹底
- ・カキ衛生講習会受講

みえのカキ安心協議会

事務局：三重県伊勢市勢田町622
0596-27-5150

※品質管理には万全を期していますが、必ずしも安全を保証するものではありません。生食される場合はこの点をご理解のうえお召し上がりください。

海域情報は下記ホームページアドレスからご覧になれます。

<http://www.pref.mie.jp/NHOKEN/kaki/>