

ノロウイルスの汚染低減防止に向けた 今後の取組について

農林水産省顧問（大臣官房参事官）
消費・安全局食品安全政策課

令和元年11月6日

農林水産省

なぜカキのノロウイルス（NoV）対策が必要なのか

➤ 微生物による食中毒：

- ✓ すべての食中毒の発生件数の約70 %
- ✓ すべての食中毒の患者数の約90 %

◆ 食品安全における最も重要な問題

➤ NoVによる食中毒：

- ✓ すべての食中毒の発生件数の約20 %
- ✓ すべての食中毒の患者数の約50 %

◆ 1件あたりの患者数及び原因物質別の患者数が最も多い食中毒



NoVによるカキの一次汚染を低減・防止することが極めて重要

国内におけるカキの養殖状況

道府県名：生産量（単位：百トン）

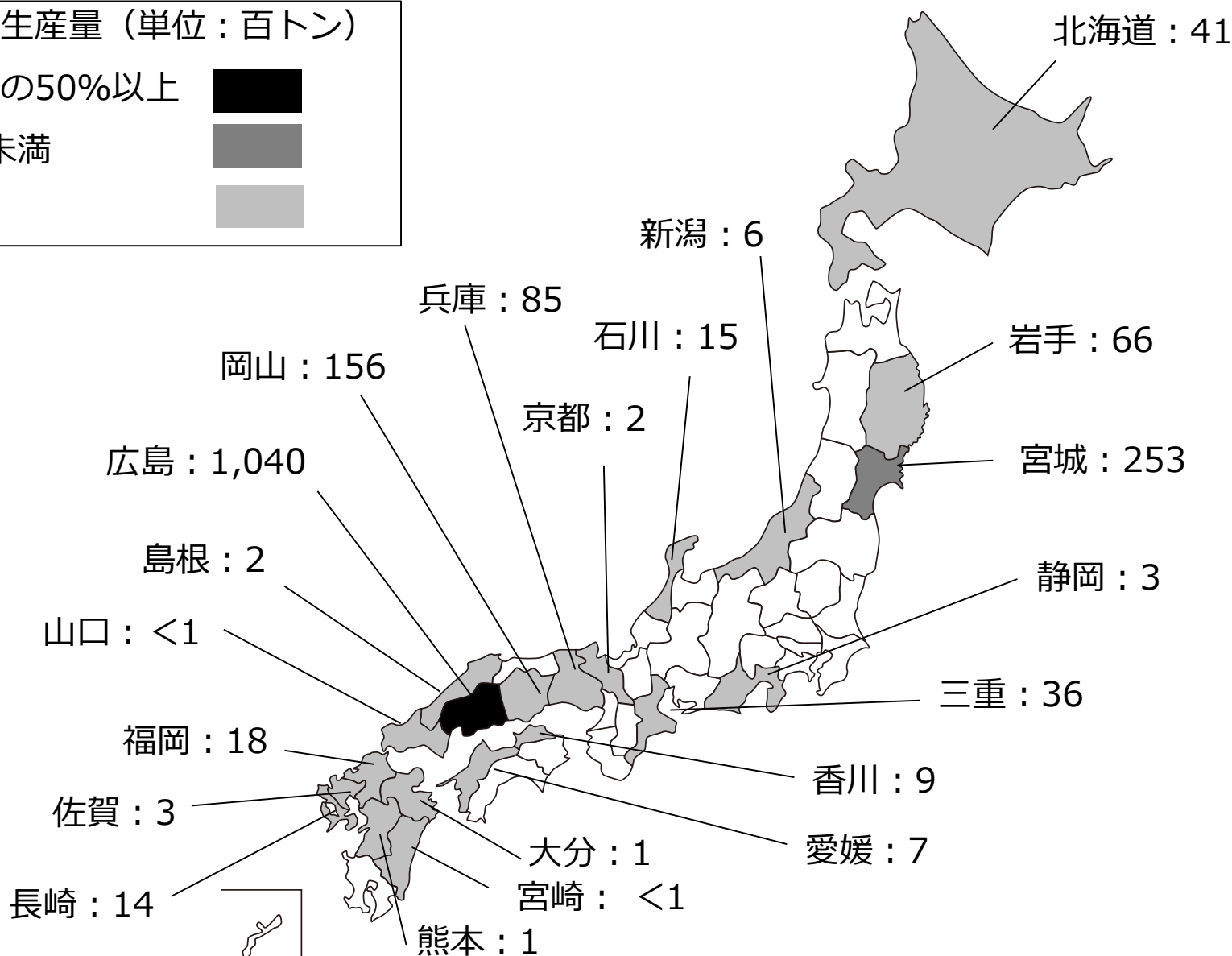
全国養殖量の50%以上



10～50%未満



10%未満



➤ 対策

- ✓ 漁場に流入する海水の品質改善
- ✓ 海水の品質による漁場の分類とそれに応じたモニタリング
- ✓ 販売用の処理
 - よりよい品質の海域に養殖棚を移動（転地）
 - 紫外線殺菌した海水中で一定期間、飼育（浄化）
 - 加熱による加工・調理
- ✓ 最終製品のコントロール（品質検査*、トレーサビリティ）
 - *検査項目：生菌数、E. coli 最確数、腸炎ビブリオ最確数

➤ 食中毒の状況

- ✓ 二枚貝の喫食による細菌性食中毒は減少
- ✓ ウイルス性食中毒の発生は続いている



カキのNoV汚染を低減するためには

- カキのNoV汚染低減対策の基本は、
 - ✓ 清浄な海域での養殖
 - ✓ NoVに汚染されていない海域での養殖
 - ✓ 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

- 農林水産省の取組
 1. 検査精度管理を含めたカキのNoV検査体制の検討
 2. 「1」を用いた生産海域のカキ中のNoVについて平常時の水準を明らかにするとともに、
 3. その結果に基づく対策の効果検証

➤ サンプルング

- 平常時の水準を把握するために必要な、統計学に基づく試料採取

➤ 信頼できる遺伝子検査法

- 調査の目的を達成するために十分な性能を持ち妥当性の確認された検査方法

➤ 検査室の精度管理

- 検査室内での一連の操作や検査結果が正常に保たれているかどうかを確認し、一定の品質を維持

〔 外部精度管理への参加、内部精度管理 等 〕

- 国内で生産されるカキの平常時におけるNoV汚染の水準を明らかにすることにより、
 - ✓ 食中毒の流行など異常時における汚染水準の上昇が客観的に検出可能となり、
 - ✓ 当該地域における衛生管理対策の必要性の有無を明確にできるほか、
 - ✓ 実施した対策の効果検証が可能になる

➤ 科学的に信頼できる検査結果を得るための調査のため、

- カキ生産道府県の水産部局、衛生部局
- 漁業協同組合、生産者等

が連携してサンプリングを実施中

➤ みなさまのご協力に感謝

➤ 共同して、カキの安全性の向上に努力