

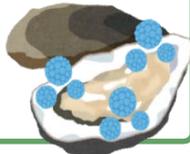
# カキのノロウイルス汚染低減に関する研究

## ポイント！

- 国内でのノロウイルス（NoV）による食中毒患者数は近年最多となっており、国際的にも関心が高い
- カキのNoV対策は清浄な海域での養殖が基本だが、養殖海域そのものの清浄化は困難なため、**収穫後のカキからNoVを低減する浄化処理方法の開発が望まれている**
- 従来、浄化処理による低減効果はNoV以外のウイルスを用いて評価することが一般的であり、NoVに対する低減効果は十分に評価されていないため、**人為的にNoVで汚染したカキ試料を用いたNoV低減技術の効果検証が必要**

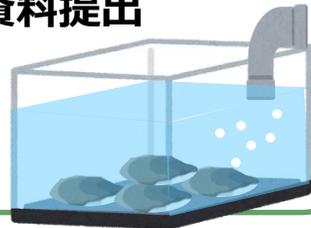
## 現状・課題

- NoVは感染したヒトの腸管内でのみ増殖し、患者の糞便中に排出されたウイルスが下水を通じて河川や海に流入し、カキ等の二枚貝に蓄積する。そのような二枚貝を生又は加熱不十分な状態で喫食したヒトがNoVによる食中毒を起こすことがある
- 国内の産地で主として実施されている**汚染低減処理**は、養殖後のカキを一定時間、殺菌した海水などの中で蓄養する**浄化処理**だが、これまで十分に評価されていない
- R2～R4の研究課題において、**人為的NoV汚染カキ試料作製方法が確立された**



## 必要な研究

- ① **人為的汚染カキを用いたカキ中のNoV低減効果の検証**
  - 汚染濃度の異なる人為的NoV汚染カキに対し、NoV低減に効果のあると想定される技術（ウルトラファインバブルや製剤等）の効果を検証する
  - 必要に応じて人為的NoV汚染カキ作製方法を改良する
- ② **カキ中のNoV低減対策に関するガイドブック等に関する資料提出**
  - 有効な低減対策が確認できた場合、対策を取りまとめたガイドブックに掲載するため、対策の詳細やデータを整理したものを提出する



## 研究成果の活用

有効なNoV低減対策が確認できた場合、生産現場で活用されるよう対策を取りまとめた**ガイドブック**を作成し、効果的な衛生対策の普及に活用