

安全な農畜水産物安定供給のための包括的レギュラトリーサイエンス研究推進委託事業

令和4年度に終了した試験研究課題の事後評価結果及び行政における研究成果の行政施策・措置への反映について

課題 番号	試験研究課題名 及び実施研究機関	実施 期間 (年度)	研究概要	評価所見	総 括 評 価	研究成果の行 政施策・措置へ の反映
20330 964	カキ中のノロウイルス低減対策に関する研究 【実施研究機関】 カキ中のノロウイルス低減対策に関する研究グループ ・(国研)水産研究・教育機構 ・宮城県水産技術総合センター ・国立医薬品食品衛生研究所 ・国立感染症研究所	R2～ R4	(背景・目的) ノロウイルスは、ヒトに感染し重度の腹痛、嘔吐、下痢を引き起こす食中毒原因ウイルスである。ノロウイルスを原因とする食中毒の患者数は、国内で発生した食中毒患者総数のうち最多であり、そのうちの1割以上がカキ中のノロウイルスを原因とした食中毒であると推察されている。また、カキはノロウイルスに汚染されていると消費者に広く知られていることにより、消費の低迷が懸念されている。 カキ等の二枚貝は、海水中のノロウイルスを取り込んでおり、このことから一定の割合でノロウイルスに汚染されている。カキ生産者は、出荷前のカキを清浄海水等で畜養して、組織内に蓄積された大腸菌などの病原性微生物を排出させており、近年ではこの浄化処理によるノロウイルスの浄化も試みられている。しかし、浄化処理に関する温度や畜養条件は生産者がこれまでの経験から設定しており、生産者ごとに異なっている。さらに、浄化処理が実際にノロウイルスの低減につながっているか検証した試験はほとんど行われておらず、科学的に信頼できるデータの蓄積が必要になっている。 (研究項目) ① ヒトノロウイルス汚染カキ試料作製方法の確立 ② カキおよび海水中の病原性微生物低減法の検討 ③ ヒトノロウイルス汚染カキの作製及び病原性微生物浄化法の実証化	・ノロウイルスの取り込みに最適な飼育条件を検討し、中低濃度汚染カキ試料は安定的に作製できなかったが、高濃度汚染カキ試料を安定的に作製する手順書作成の目標は達成した。カキ生産県において、各産地の実態に即した低減対策導入の試験検討の際に活用可能と考える。 ・また、サポウイルスのヒトノロウイルス代替ウイルスとしての有用性については追加検証が必要であるが、感染性ウイルスの低減効果を評価する一手法として確立できる可能性がある点において先導性がある。 ・「カキ中の病原性微生物低減法の検討及び実証化」については、浄化方法として、水温と pH の影響を検討した。検体数に限りがある点、再現性が確認されていない点があり、実証化に至っていない部分があるが、後継研究における更なる成果により、今後予定している行政側によるガイドブック作成の根拠データとして活用できると考える。	B	・ノロウイルス汚染カキ試料の作製方法の手順書を都道府県の水産関係研究所に配布し、カキのノロウイルス対策のための研究体制の整備に活用（令和6年度内公表予定） ・カキ及び海水中の病原性微生物低減法の検討・実証により得られたデータは、今後、適切な衛生管理方策の検討・普及のための基礎データとして活用

＜総括評価の説明＞

- A: 研究目標を達成し、研究成果を行政施策・措置に十分に活用できる。
- B: 研究目標の達成に至っていない部分もあるが、行政施策・措置に活用できる成果が得られている。
- C: 研究目標はやや達成されておらず、行政施策・措置への活用には更なる成果を要する。
- D: 研究目標の達成は不十分であった。