

カキを主とする二枚貝中のノロウイルス（議論のまとめ）

目的： カキを主とする二枚貝中のノロウイルスについて、リスク評価を行うことができるか、また、できるとした場合、どのような情報をもとにどのようなリスク評価が見込めるかについて検討する。

検討会メンバー：（敬称略）

牛島 廣治	東京大学大学院医学系研究科国際保健教授
岡部 信彦	国立感染症研究所感染症情報センター長
春日 文子	国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第三室長
門平 陸代	帯広畜産大学畜産学部畜産科学科助教授
田代 真人	国立感染症研究所ウイルス第三部長
（座長）西尾 治	元国立感染症研究所感染症情報センター第六室長

検討経緯： 2006年11月1日、12月12日及び2007年1月19日の3回の会議を行い、検討結果を取りまとめた。

検討結果：

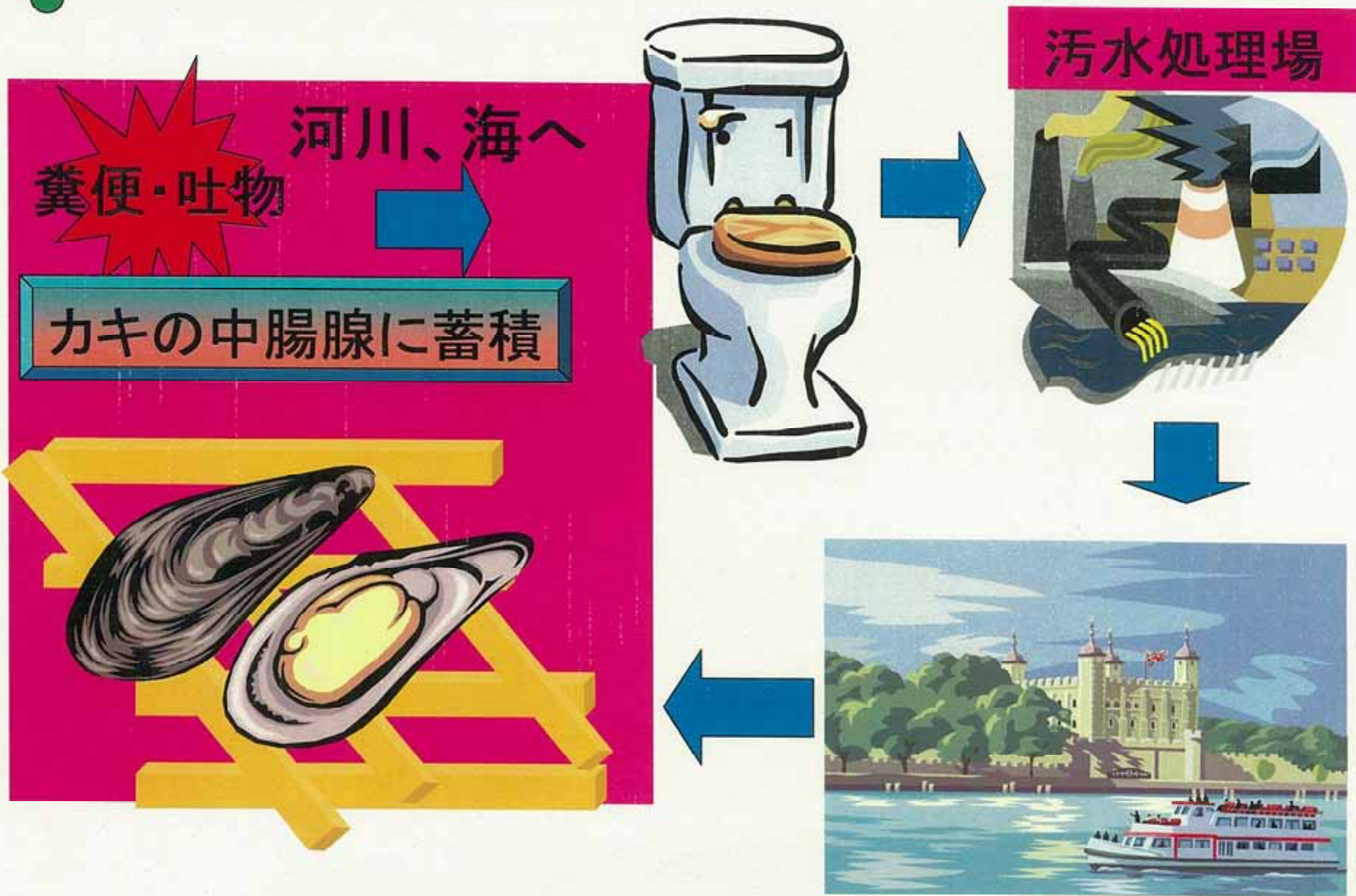
- カキを主とする二枚貝の消費までの各段階におけるヒトへのノロウイルス感染のリスク要因と必要な情報（別紙1参照）
- カキを主とする二枚貝によるノロウイルス感染防止のための管理措置（別紙2参照）
- そのために必要なデータの整理（別紙1参照）
- 現状のデータを踏まえ、現時点でのリスク評価の実行可能性
- 結論
 - ① リスク評価によって、カキの流通全体を通しての、ヒトの食中毒と関連要因との関係を示すことは、現時点において科学的知見（データ）が不足しており困難と考えられる。しかしながら、カキの生産から消費の段階において考えられる管理措置が講じられれば、どの程度の効果が期待できるか、今後蓄積されるデータに基づき、可能な範囲で示し、リスク管理措置を提言することが妥当であると考えられる。
 - ② 具体的には、養殖場での海域ごとの汚染度基準の設定と生食用カキの成分規格の見直しリスク低減に有効であると考えられ、その効果の推定に必要なデータの収集を行っていくことが重要であると考えられる。特に、今年4月には現在進められている研究の成果として、種々のデータが出てくること等も踏まえ、ノロウイルスの流行状況、下水処理水及び河川の汚染実態の把握の検討等の必要性を示すことが適切である。
 - ③ また、カキの流通段階では、むき身処理、パック工場、小売店、飲食店、家庭等における二次汚染防止を含む衛生的な取扱を事業者や消費者に対して啓発することが重要と考えられ、そのことについて、これまでのデータや食中毒事例等をもとに示すことが適切である。

参考資料

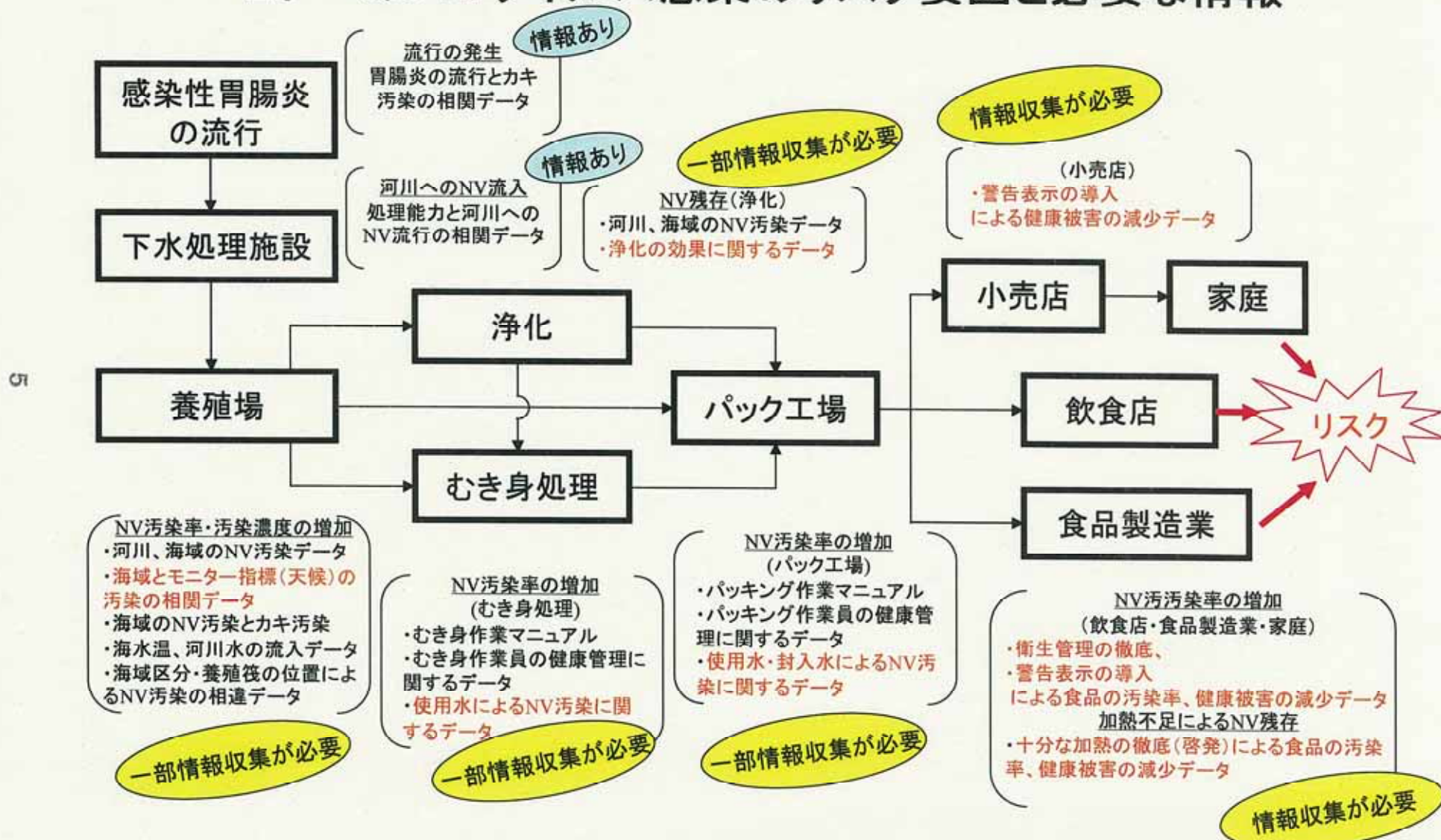
- ・ 食品により媒介される微生物に関する食品健康影響評価指針（案）
- ・ 食品健康影響評価のためのリスクプロファイル：カキを主とする二枚貝中のノロウイルス（食品安全委員会：2006）
- ・ OPINION OF THE SCIENTIFIC COMMITTEE ON VETERINARY MEASURES RELATING TO PUBLIC HEALTH ON NORWALK-LIKE VIRUSES(EC:2002)
- ・ RISK PROFILE:NORWALK-LIKE VIRUSES(EC:2002)
- ・ RISK PROFILE:NORWALK-LIKE VIRUS IN MOLLUSCA(RAW)(NZFSA:2003)
- ・ 厚生労働科学研究費補助金食品安全確保研究事業「食品中の微生物汚染状況の把握と安全性の評価に関する研究」
- ・ かきの流通実態調査の結果概要（水産庁）
- ・ 「みえの生食用カキ」3つの安心の理由（わけ）（三重県庁HP）
- ・ カキを原因とするノロウイルス食中毒発生予測要因と予防対策（三重県業績発表資料）
- ・ みえのカキ安心システムによる情報発信の新しい試み（三重県業績発表資料）
- ・ カキを原因とするSRSV食中毒予防対策について（三重県業績発表資料）
- ・ かきの養殖海域におけるSRSV汚染調査とウイルス浄化試験について（三重県業績発表資料）
- ・ カキ採捕海域でのSRSVの汚染調査および浄化試験について（第2報）（三重県業績発表資料）
- ・ カキ取扱いに関する指導要領（三重県）
- ・ 生カキ生産管理マニュアル（宮城県）
- ・ 生かきの取扱いに関する指導要領（広島県）
- ・ カキ養殖の作業工程（三重県）
- ・ 広島県食品自主衛生管理認証制度について
- ・ 広島県トレーサビリティシステム導入指針
- ・ 宮城県の貝毒対策について
- ・ 2006年感染性胃腸炎の発生動向について
- ・ カキ摂食によるノロウイルス食中毒のリスクアセスメント
- ・ かきの輸入実績について（平成17年1月1日～平成18年11月30日：速報値）
- ・ Guidance document on the implementation of certain provisions of Regulation(EC)No852/2004 on the hygiene of foodstuffs
- ・ Guidance document on the implementation of certain provisions of Regulation(EC)No853/2004 on the hygiene of foodstuffs
- ・ GUIDANCE DOCUMENT Key questions related to import requirements and the new rules on food hygiene and official food control

- Corrigendum to Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs
- Corrigendum to Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin
- Corrigendum to Regulation (EC) No 854/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific rules for the organisation of official controls on products of animal origin intended for human consumption
- 平成 17 年度 食品規制実態調査 EU の水産業の現状とスペイン、スウェーデンの水産物輸入関連制度
- FDA Food Code
- Fish and Fisheries Products Hazards and Control Guidance · Third Edition; June 2001
- Guide for the control of molluscan shellfish 2003
- Safe Seafood Australia (A guide to the Australian Primary Production and Processing Standard for Seafood)
- Australia New Zealand Food Standards Code
- Council directive 91/492/eec of 15 July 1991 laying down the health conditions for the production and the placing on the market of live bivalve molluscs

カキのノロウイルス汚染様式



カキを主とする二枚貝の消費までの各段階における ヒトへのノロウイルス感染のリスク要因と必要な情報



カキを主とする二枚貝による ノロウイルス感染防止のための管理措置

