

マガキの生産段階におけるノロウイルス・リスク低減に関する研究

1 中核機関・研究総括者

(独) 水産総合研究センター 佐野 元彦

2 研究期間

2006～2008 年度 (3 年間)

3 研究目的

ノロウイルスによる食中毒は、食中毒原因のトップとされる。その感染原因の一つとして、ウイルスに汚染されたマガキ等二枚貝の生食あるいは不十分な加熱調理後の摂食が挙げられ、マガキの生産段階におけるノロウイルスに由来するリスク管理が求められている。

このため、出荷前のマガキの浄化处理によるリスク低減効果を明らかにするとともに、マガキ養殖漁場のノロウイルス・リスク予測手法を開発し、ノロウイルス・リスク低減のためのマガキの漁場・生産リスク管理法を提示する。

4 研究内容及び実施体制

- ① マガキ養殖漁場におけるノロウイルスの動態解明 ((独) 瀬戸内海区水産研究所、広島県水産海洋技術センター、広島県保健環境センター、岩手県水産技術センター、岩手県環境保健研究センター、(独) 東北区水産研究所)

河川から漁場海域に至るノロウイルスの分布実態把握及びウイルスの拡散・運搬の解明を行う。

- ② マガキ養殖漁場リスク予測手法の開発 ((独) 瀬戸内海区水産研究所、広島県保健環境センター、広島県水産海洋技術センター、岩手県水産技術センター、岩手県環境保健研究センター、宮城県水産研究開発センター、宮城県保健環境センター、岡山県水産試験場、(独) 水産総合研究センター、(独) 東北区水産研究所)

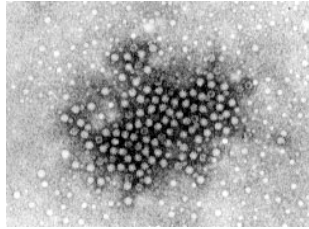
患者発生状況、降雨や海況等の選定指標からマガキ養殖漁場リスク予測手法を開発する。

- ③ 浄化处理によるリスク低減 (東北大学、広島県水産海洋技術センター、岩手県水産技術センター、岩手県環境保健研究センター、北海道大学) 養殖業者が実施可能な浄化あるいは転地の方法とリスク低減における有効性を解明する。

5 目標とする成果

マガキ養殖漁場のノロウイルス・リスク予測とリスクに応じた出荷前の浄化处理の実施によるノロウイルス・リスク低減のためのマガキの漁場・生産リスク管理法を提示する。これにより、消費者に信頼される安全なマガキ生産体制の確立が期待される。

マガキの生産段階におけるノロウイルス・リスク低減に関する研究



ノロウイルス汚染マガキの生食は人の伝染性胃腸炎の原因の一つ



現在の対策: 出荷前のウイルス検査で陽性ならば出荷停止実施

検査からのすり抜けもあるので…。



より安全なカキの生産には事前にリスクを予測し、適切な管理を行うこと必要。

研究内容

- ・**マガキ養殖漁場におけるノロウイルスの動態解明** ウイルスの分布実態把握及びウイルスの拡散・運搬の解明
- ・**マガキ養殖漁場リスク予測手法の開発** 患者発生状況、降雨や海況等の選定指標からマガキ養殖漁場リスク予測手法を開発
- ・**浄化処理によるリスク低減** 養殖業者が実施可能な浄化あるいは転地の方法とリスク低減における有効性を解明

目標

リスク予測手法の開発と浄化の有効性の検証からノロウイルス・リスク低減のためのマガキの漁場・生産リスク管理法を提示



消費者に信頼される安全なマガキ生産体制の確立

