

## 平成 24 年度 収集情報

項 目	内 容
テーマ	生食する機会が多い輸入魚介類のウイルス蓄積（汚染）について
調査目的や背景	<p>日本には大量の生鮮魚介類が輸入されているが、ウイルス学的な安全性はあまり調べられていない。</p> <p>そこで、輸入生鮮魚介類におけるノロウイルス及びA型肝炎ウイルスの汚染状況を調査するとともに、国内の食中毒発生状況についてまとめた。</p>
調査結果	<p>○ノロウイルス</p> <p>平成 13 年 4 月から平成 19 年 2 月に国内 2 ヶ所の市場に搬入された生鮮魚介類のうち、主にアジアから輸出されたもの 1,327 件（輸出国：13 カ国）について調査した結果、213 件（16%）からノロウイルスが検出された。種類別では、シジミが 40%と最も高く、生食用カキは 2%と低かった。ウイルスの遺伝子型は多様で、国内では稀な遺伝子型も検出された。食品を介して国内に存在しない遺伝子型が侵入していることが示唆された。</p> <p>○A型肝炎ウイルス</p> <p>生鮮魚介類 1,196 件中 7 件（0.6%）から検出され、遺伝子型はすべて I A型でアジアに広く分布するものであった。</p> <p>平成 12 年から平成 23 年までに、国内ではA型肝炎食中毒が 10 件発生している。そのうち 2 件は、中国産ウチムラサキガイによるものであった。また、6 件については、生鮮魚介類を大量に扱っている調理従事者が感染し、潜伏期間が長いことから、発病前に食品を調理し二次汚染させたことによると推測されている。</p> <p>ノロウイルス、A型肝炎ウイルスともに十分な加熱で不活化することが可能である。</p> <p>特に、A型肝炎ウイルスについては、これまでの国内における食中毒発生状況において、感染した調理従事者を介した事例が多いことから、調理従事者向けの普及啓発が効果的であると考える。</p>

添付資料	<ul style="list-style-type: none"><li>• 平成 19 年度厚生労働科学研究（食品の安心・安全確保推進研究） 「輸入食品中のウイルス汚染の実態とその対策」（食品衛生研究 Vol. 58, No. 10（2008）：23-31）（委員限り資料 1）</li><li>• 食品安全委員会ファクトシート「A型肝炎」（平成 23 年 11 月 24 日作成）</li><li>• 国内における A 型肝炎による食中毒発生状況一覧（平成 14 年か ら平成 23 年）</li><li>• 「A 型肝炎ウイルスによる食中毒事例－新潟市」（国立感染症研 究所発行 病原微生物検出情報（IASR）Vol. 31：291-292）</li><li>• 「市内で発生した A 型肝炎食中毒事例における原因施設特定まで のアプローチと今後の課題」（食品衛生研究 Vol. 62, No. 5(2012)：15-20）（委員限り資料 1）</li></ul>
------	--