

## 平成 26 年度 収集情報

項 目	内 容
テーマ	<p align="center"><b>ベリー類による A 型肝炎食中毒について</b> 〔平成 25 年度第 2 回食品安全情報評価委員会検討課題（継続）〕</p>
調査目的や背景	<p>ヨーロッパやアメリカにおいて、ベリー類が感染源と疑われる A 型肝炎のアウトブレイクが相次いで発生した。国内でも、近年ベリー類の輸入が増加している。ベリー類は、洋生菓子やスムージーなどの原料として加熱せずに食すことが多いため、汚染状況等によってはベリー類による A 型肝炎食中毒の可能性が危惧される。</p> <p>A 型肝炎は潜伏期間が長いことから、食中毒が疑われる症例であっても、原因食材の特定が難しく原因不明となることが多い。汚染状況を把握した上、状況に応じた対策を講じることが必要と考えられる。</p> <p>本件については平成 25 年度第 1 回食品安全情報評価委員会の検討において、都内に流通するベリー類について A 型肝炎ウイルス等による汚染実態を調査後、その結果を踏まえ再度検討することとされた。今回、上記調査の結果が得られたことから、改めて収集情報とした。</p>
調査結果	<p><b>【都内に流通するベリー類の汚染実態調査結果】</b></p> <p>平成 26 年度に都内に流通する輸入ベリー類 109 検体について、A 型肝炎ウイルスの検査を実施したが、すべて陰性であった。</p> <p><b>【A 型肝炎とは】</b></p> <p>A 型肝炎ウイルス（HAV）によって引き起こされる一過性の急性肝炎を主症状とする感染症で、潜伏期間は平均 4 週間（2～7 週間）と長く、ほとんどの症例で 38℃ 以上の発熱によって急激に発病するのが特徴である。</p> <p>感染症発生動向調査による報告によると、国内感染事例（323 例）の感染源は、69% がカキなどの海産物、6.2% が寿司、2.8% が肉類と推定されており、国外感染事例（108 例）では 33.3% が海産物、12% が野菜・フルーツ、25.9% が水と推定されている（2004～2008 年）。また、諸外国では、カキなどの二枚貝の他、レタスや青ネギなどの野菜、冷凍ラズベリーや冷凍イチゴなどの果物による A 型肝炎の集団感染事例も報告されている。</p> <p><b>【海外の状況】</b></p> <p>●ベリー類が感染源と疑われる A 型肝炎ウイルスによる広域食中毒発生事例の概要（2012～2013 年）</p>

- ・2012年4月（カナダ）：カナダ食品検査庁及び州は、複数のA型肝炎患者調査の結果、特定の冷凍ベリー製品がA型肝炎ウイルスに汚染されている可能性があるとして製品を回収した。4名の患者と製品との関連が確定し、当該製品の喫食者に対してA型肝炎ワクチン接種を通知している。
- ・2012年10月～（北欧4ヶ国）：デンマーク、フィンランド、ノルウェー、スウェーデンにおいてA型肝炎患者の増加がみられ、各国の疫学調査により感染源は輸入冷凍イチゴと示唆された。平成25年6月27日時点で、103症例が報告された。各国食品当局では、冷凍ベリー類及び外国産のベリー類の喫食前の煮沸を推奨している。
- ・2013年1月～（イタリア）：イタリア住民及び同国への旅行者でA型肝炎患者の増加が確認され、疫学調査の結果、冷凍ミックスベリーが感染源の可能性が最も高いと示唆された。平成25年5月31日時点で、46症例が報告された。

#### ●その他

国連食糧農業機関（FAO）及び世界保健機関（WHO）（2008年12月）は、生鮮果物及び野菜について、微生物ハザードを懸念すべき農産物の優先順位付けを行う際の基準及びその基準を踏まえた農産物の優先度レベル分類をまとめた報告書を発表した。疾患の発生頻度や重症度、生産規模等の基準を踏まえた農産物の分類において、ベリー類は葉物野菜に次ぐ「優先度レベル2」に分類されている。優先度レベル2には他にネギ、メロン、スプラウト類が含まれている。

#### 【国内の状況】

##### ●海外の状況を受けた対応

平成24年12月、厚生労働省は、ベルギー及びドイツにおける中国産冷凍イチゴからのA型肝炎ウイルス検出情報を受け、検疫所においてA型肝炎ウイルスのモニタリング検査を実施する旨通知した。検査対象は、加熱しないで食する中国産果実及び製造工程に加熱工程がない無加熱摂取冷凍食品（果実）15件であった。

同通知内で、A型肝炎ウイルスが陽性となった場合には、「加熱加工用として販売するよう輸入者に対して指導する」としている。

##### ●ベリー類による危害報告

ベリー類のウイルス汚染によると考えられる食中毒の報告はこれまで認められていないが、輸入果物の微生物汚染実態調査については、これまで体系立てて実施されておらず、実態は不明である。

##### ●輸入量

財務省貿易統計（平成21年～平成24年度）では、ベリー類の輸入量は、生鮮、冷凍ともに増加している。

	<p>● <b>感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（以下、感染症法）に基づくA型肝炎患者の報告数（2003年から2012年）</b></p> <p>A型肝炎は感染症法の四類感染症に指定されており、診断した医師は全数届け出ることを義務付けられている。医師の届出に基づくデータでは、2003年から2012年までのA型肝炎患者発生報告数は、大規模食中毒が発生した2003年及び2010年を除き、国内では毎年150人前後、都内では毎年30人前後で推移している（2013年7月3日現在）。</p> <p>都内における2007年から2012年のA型肝炎患者報告数181例では、2010年以降国内を推定感染地域とする届出割合が増えている。そのうち飲食物が感染原因と推定されている患者は90例で、その食事内容は、「魚介類」が58%、「水・生野菜・果物」及び「肉類」がそれぞれ1%、残り40%の患者は「不明」である。</p> <p>● <b>A型肝炎による食中毒発生状況</b></p> <p>2003年から2012年までに、国内ではA型肝炎による食中毒が6件発生している。そのうち4件は、生鮮魚介類を大量に扱っている調理従事者からの二次汚染が原因と推測されているが、他2件については原因不明である。</p> <p>● <b>その他</b></p> <p>これまでの食中毒事例や各国での調査報告書などから、ベリー類のウイルス汚染の原因としては、生産工程での不適切な灌漑、施肥や使用水の汚染のほか、収穫や包装段階での手や器具からの汚染、冷凍ベリー類の場合は、冷凍工程で使用される水の汚染などの可能性が挙げられている。</p>
<p><b>添付資料</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) 平成26年度都内に流通するベリー類のA型肝炎ウイルス汚染実態調査結果（東京都健康安全研究センター） <b>※委員限り資料</b></li> <li>2) 内閣府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>3) 「過去14日間にPomeberryブレンド冷凍ベリーを喫食した人はA型肝炎ワクチン接種を1回受けられる」（ブリティッシュコロンビア疾病管理センター（BCCDC）ホームページ）（訳文）</li> <li>4) 「発症が続く複数遺伝子型の食品由来A型肝炎アウトブレイクは、冷凍ベリーが感染源の疑い：2012年10月～2013年4月北欧4ヶ国で発生」（Eurosurveillance, Volume 18, Issue 17）（訳文）</li> <li>5) 「イタリアの住民および同国への旅行者におけるA型肝炎ウイルス感染のアウトブレイク」（欧州食品安全機関（EFSA）及び欧州疾病予防管理センター（ECDC）2013年5月28日付Rapid Outbreak assessment）（訳文）</li> </ol>