

平成 25 年度 収集情報

項 目	内 容
テーマ	ベリー類による A 型肝炎食中毒について
調査目的や背景	<p>果物は、加熱せずに喫食することが多いため、その衛生状態によっては食中毒の原因となる。中でもベリー類は、海外各国において主な食中毒の原因食品の 1 つであり、昨年から今年にかけても、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ている。</p> <p>国内でも、近年ベリー類の輸入が増加しており、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。A 型肝炎は潜伏期間が平均約 1 ヶ月と長いことから、海外渡航歴がなく周囲に患者がいないなど、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>
調査結果	<p>○海外の状況</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)]¹⁾</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 2012 年 4 月 (カナダ)²⁾ <p>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。追加調査により、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。</p> ・ 2012 年 10 月～ (北欧 4 ヶ国)³⁾ <p>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として輸入冷凍イチゴが示唆されている。平成 25 年 6 月 27 日時点で、103 症例が報告されている。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。</p> ・ 2013 年 1 月～ (イタリア)⁴⁾ <p>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ている。平成 25 年 5 月 31 日時点で、46 症例が報告されている。</p>

[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）⁵⁾

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と、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]⁶⁾

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ている。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件である。

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]⁷⁾

財務省貿易統計では、ベリー類の輸入量は、生鮮、冷凍ともに平成21年以降増加している。

[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）]

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）。^{8)、9)}

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。⁹⁾

	<p>[A型肝炎による食中毒発生状況]</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。¹⁰⁾</p> <p>○その他</p> <p>[ベリー類のウイルス汚染原因]</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>添付資料</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) ベリー類が感染源と疑われるA型肝炎ウイルスによる主な広域食中毒発生状況(2012～2013年) 2) 「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)(仮訳及び英文) 3) 「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)(仮訳及び英文) 4) 「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)(仮訳及び英文) 5) 食品安全情報2008年No.26(国立医薬品食品衛生研究所) 6) 厚生労働省通知『平成24年度輸入食品等モニタリング計画』の実施について(中国産果実のA型肝炎ウイルス)(平成24年12月12日付食安輸発1212第6号) 7) ベリー類の輸入数量の推移(平成20年から平成24年) 8) 国内におけるA型肝炎の発生状況(2003年から2013年) 9) 東京都におけるA型肝炎の発生状況(2013年1月31日更新)(東京都健康安全研究センターホームページ) 10) 国内におけるA型肝炎食中毒発生状況(2003年から2013年) 11) 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)