

食品安全委員会が収集した食品安全に関する主な情報

○微生物・プリオン・自然毒—ウイルス

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、未処理生乳を介したダニ媒介性脳炎(TBE)ウイルスの伝播に関する Q&A を公表

公表日：2016年7月27日 情報源：ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/questions-and-answers-on-the-transfer-of-tbe-viruses-through-raw-milk.pdf>

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は7月27日、未処理生乳を介したダニ媒介性脳炎(TBE)ウイルスの伝播に関するQ&Aを公表した。概要は以下のとおり。

未処理生乳を摂取してTBEに感染した消費者の散発事例が複数報告されていることから、BfRは本件に関するQ&Aを作成した。

Q1:TBEとは？

A1:フラビウイルス科フラビウイルス属のウイルスによって生じるヒトの疾病である。このウイルスに感染すると風邪に似た症状が起こり、重症例では中枢神経系の炎症が生じる場合がある(髄膜炎、髄膜脳炎及び脊髄炎)。当該疾病での致死率は欧州中央部ではおよそ1~2%、極東地域の亜型ウイルスでは更に高くなっている。

Q2:TBEの感染経路は？

A2:多くの場合、TBEウイルス感染はダニの刺咬によって生じる。家畜などの動物が感染した場合、ウイルスが体内で増殖し、数日後に乳を通して排泄される。その結果、消費者が未処理生乳の摂取を介してTBEに感染する可能性がある。

Q3:TBEの発生している国は？

A3:TBEウイルスを媒介するダニは、欧州の多くの国々、ロシア及びアジアに生息している。ドイツではバーデンビュルテンベルグ州、バイエルン州、ヘッセン州及びテューリンゲン州の南部が最もリスクの大きい地域である。

Q4:ドイツにおいて乳を介したTBE感染の深刻さはどの程度か？

A4:ダニの刺咬による感染に比べ、未処理生乳摂取が原因の症例は非常に少ない。

2005年及び2006年にエストニア、ラトビア及びスロバキアで山羊の未処理生乳の摂取後に散発性の集団食中毒が報告された。2008年にオーストリアで山羊の未処理生乳から作られたクリームチーズを摂取した後に4人が発病した。2016年にはドイツのバーデンビュルテンベルグ州で、山羊の未処理生乳を摂取後に発病した2人の患者が報告されている。低温殺菌乳又は高温殺菌乳の摂取が原因とみられる患者は出ていない。

Q5:TBE感染を防ぐにはどうすべきか？

A5:TBEのワクチン接種が有用である。林業及び農業従事者など、TBE感染リスクのあるダニに職業ばく露するような人たちにワクチン接種を推奨している。

Q6:乳中のTBEウイルスから身を守るにはどうすべきか？

A6:TBE病原体は熱に弱く、乳を十分加熱すれば(低温殺菌、超高温加熱処理又は煮沸など)死滅する。一般的に、未処理生乳は摂取前に加熱するべきである。

Q7:TBE感染が特に危険な集団はあるか？

A7:高齢者及び免疫不全などの基礎疾患を持つ人たちでは、重症化する可能性がある。

Q8:ドイツにおける未処理生乳及び品質保証生乳の販売に関する法律はあるのか？

A8:ドイツでは、疾病予防の観点から未処理生乳の販売は原則禁止されている。例外として、「農家の乳」を販売する農家に対しては、衛生上の特段の要件はないが、「未処理生乳につき、煮沸してから摂取すべし」と販売時に明示す

ることが求められている

もう一つの例外は、「品質保証生乳」である。これは、特別管理された乳牛に由来する包装済み乳で、小売販売されている。特別な衛生規則による管理により、品質保証生乳は生で摂取することが可能であるが、特に脆弱な集団が罹患する病原体を含む可能性を完全には排除できない。品質保証生乳の包装には、「未処理生乳」及び消費期限と共に保存する場合は8℃以下での表示が義務付けられている

Q9:未処理生乳から作られる食品に関する規則は？

A9:未処理生乳から作られる全ての食品は、その旨を表示しなければならない。ドイツのチーズの大半は、殺菌乳から作られている。

未処理生乳から作られるドイツのチーズには、アルゴイ産バルクチーズ及びエメンタールがあるが、これらのハードチーズ中に細菌が存在したとしても、長期の熟成期間を経ればほとんど生残しない。一方、クリームチーズは、通常は低温殺菌乳又は脱脂肪乳を凝固させて作られた非熟成チーズである

○関連情報（海外）

・世界保健機関(WHO)、海外旅行と健康 ダニ媒介脳炎（2012年）

ダニ媒介脳炎ウイルスは感染したダニの刺咬によるほか、まれに未殺菌乳の摂取によっても伝播が起きる。ヒトからヒトへの直接の感染は起きていない。

<http://www.who.int/ith/diseases/tbe/en/>

・Eurosurveillance 掲載論文、2011年9～10月にハンガリー西部で発生した未殺菌牛乳によるダニ媒介脳炎(2012年3月22日)

2011年10月、ハンガリーでダニ媒介脳炎(TBE)の4人の患者集団が特定された。農家が認可なく販売した未殺菌乳の消費に関連する可能性が明らかになった。最終的に11人の症例が確認された。ウイルスは感染ダニによる刺咬、又は頻度は低いがしかし高い確率、短い潜伏期間で感染動物の未殺菌乳の摂取によって伝播される。TBEウイルス感染者の3分の2は不顕性感染である。致死率はヨーロッパ型では1～3%である。ハンガリーでは、TBEは1977年から届出疾病となっている。2007年、2008年には2件の山羊の未処理生乳の摂取に関連するTBE集団感染が発生しており、それぞれ25人、2人の患者が出ている。

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=20128>

○関連情報（国内）

・厚生労働省、妊娠中と産後の食事について「食べ物について知っておいてほしいこと」

妊娠中に避けた方がよい食べ物があります。(リステリア食中毒の主な原因食品例)

- ・ナチュラルチーズ(加熱殺菌していないもの)
- ・肉や魚のパテ
- ・生ハム
- ・スモークサーモン

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kodomo/kodomo_kosodate/boshi-hoken/ninpu-02.html

・厚生労働省、ダニ媒介脳炎について

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000133077.html>

・国立感染症研究所、ダニ媒介性脳炎とは

<http://www.nih.go.jp/niid/ja/kansennohanashi/434-tick-encephalitis-intro.html>

※詳細情報及び他の情報については、食品安全総合情報システム (<http://www.fsc.go.jp/fsciiis/>) をご覧下さい。