

## 食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

### ○微生物・プリオン・自然毒—ウイルス

#### フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、国内で発生した E 型肝炎例のウイルス感染源及び 7 つの食品グループのウイルス汚染率等に関する評価報告書を公表

公表日: 2015 年 4 月 24 日 情報源: フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)

<https://www.anses.fr/sites/default/files/documents/ER13-CahierComple.pdf>

フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)は 4 月 24 日、国内で発生した E 型肝炎例のウイルス感染源及び 7 つの食品グループのウイルス汚染率等に関する評価報告書を公表した。

ここ数年間に国内での数人の E 型肝炎患者と高い血清抗体陽性率が報告されている。当該調査の目的は、汚染率が高いと考えられる豚肉製品及び豚の糞尿散布等により汚染される可能性のある食品の E 型肝炎ウイルス(HEV)汚染率の評価を行うことである。

HACCP プランのためにウイルスのリスクを評価することを目的として、2011 年に国際的に流通している食品から収集された 441 検体について大規模な検査が行われた。検体には貝類、果実、野菜類、ハーブ・スパイス、食品製造に用いる水、調理済食品、豚肝臓のソーセージ(Figatelles)などが含まれている。検体は、ノロウイルス G I、G II 及び A 型肝炎ウイルス(HAV)についても検査した。

441 検体中の HEV 陽性検体は豚肝臓のソーセージ 2 検体(4 検体中)、ハーブ・スパイス 2 検体(コショウとローリエの粉それぞれ 1 検体)(230 検体中)であった(下表)。441 検体のノロウイルス G I、G II 及び HAV の汚染率はそれぞれ、2.95%、8.6%、0.45%であった。今回の調査は、国内で発生した E 型肝炎の感染源を調べるために初めて実施したものであるが、その結果から判断すると、豚の糞尿の陽性率は高い(未処理糞尿検体の 67%、処理された糞尿検体の 27%が陽性)ものの、豚肉製品以外の食品が感染源となる可能性は低いと考えられる。この調査は E 型肝炎患者の感染源を評価し、国内の HEV 感染を予防するために有用であると考えられる。

食品の種類	検体数	HEV 陽性 検体数	HEV 汚染率 (%)
ハーブ・スパイス	230	2	0.9
果実	77	0	0
食品製造に用いる水	62	0	0
貝類	36	0	0
調理済食品	20	0	0
野菜類	12	0	0
豚肝臓のソーセージ	4	2	50.0
合計	441	4	0.9

#### E 型肝炎ウイルスと食品

公表日: 2014 年 7 月 1 日 情報源: アイルランド食品安全庁(FSAI)

[https://www.fsai.ie/faq/hepatitis\\_e.html](https://www.fsai.ie/faq/hepatitis_e.html)

アイルランド食品安全庁(FSAI)は 2014 年 7 月 1 日、E 型肝炎ウイルスと食品の関連性に関する Q&A を公表した。

##### 1. 食品の E 型肝炎ウイルスの汚染状況は?

2010 年にチェコ、イタリア及びスペインで実施された調査では、豚肉 113 検体中 3%が E 型肝炎ウイルス(HEV)陽性であった。英国の調査では、市販の豚肉ソーセージの 10%が陽性であった。米国や欧州の調査でも同様の結果が出ている。

## 2. 食品摂取によって E 型肝炎に感染するか？

生又は未加熱の豚肉や豚のレバーの喫食による E 型肝炎感染の報告が出ている。欧州食品安全機関(EFSA)は 2011 年にポークパイ、レバーパテ、イノシシ肉、未加熱又は生の豚肉、自家製ソーセージ、食肉(全般)、未殺菌乳、貝類、民族料理をリスクのある要素として挙げている。ドイツでは、内臓全般及びイノシシ肉が E 型肝炎感染リスク要因に挙げられている。フランスでは生の豚の肝臓ソーセージを挙げている。

### ○関連情報 (海外)

・米国疾病予防管理センター(CDC) Emerging Infectious Diseases、Vol.20、No.11、November 2014 掲載論文「フランスにおける生の豚肉レバーソーセージの喫食による E 型肝炎ウイルス感染」

フランス南東部で発生した生の豚レバーソーセージ(figatellu)の喫食による E 型肝炎の直接感染事例。

<http://wwwnc.cdc.gov/eid/article/20/11/pdfs/14-0791.pdf>

・フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)「生の豚レバーを主原料とした食肉加工品の E 型肝炎ウイルス汚染リスク評価に関する意見書」(2013 年 2 月 17 日付け)

生の豚レバーを主原料とする食品、特にフィガテルソーセージの摂取は最も大きなリスク要因となっている。ヒトと豚からの E 型肝炎ウイルス分離株の塩基配列解析から、豚がヒトの感染源であることが示唆されている。

<http://www.anses.fr/sites/default/files/documents/BIORISK2012sa0012.pdf>

・欧州食品安全機関(EFSA)「食品媒介性ウイルスの出現率及び管理に関する既存知見の更新に関する科学的意見書」(2011 年 5 月 26 日採択)

E 型肝炎予防のために、適切な加熱調理をしていないイノシシ及び豚の肉及び肝臓の喫食を避けることを推奨する。

<http://www.efsa.europa.eu/en/search/doc/2190.pdf>

・世界保健機関(WHO)「Global Alert and Response(GAR) E 型肝炎」(2001 年)

<http://www.who.int/csr/disease/hepatitis/whocdscsredc200112/en/index5.html>

### ○関連情報 (国内)

・食品安全委員会「豚の食肉の生食に係る食品健康影響評価」(平成 27 年 2 月 24 日更新)

豚の食肉の生食に係る食品健康影響評価について、評価書本文、評価結果をわかりやすく解説した Q&A をホームページに掲載。

豚の食肉には、食肉の内部まで、E 型肝炎ウイルス、細菌、寄生虫などの食中毒の原因となる病原体が存在していると考えられ、また、我が国において、豚の食肉の生食又は加熱不十分な状態で食べたことが原因と推定される E 型肝炎患者及び細菌等による食中毒事例が発生していることから、豚の食肉の生食を禁止するという規制は妥当であると評価。

[https://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/namaniku\\_hyoka.html](https://www.fsc.go.jp/sonota/emerg/namaniku_hyoka.html)

・厚生労働省「E 型肝炎ウイルスの感染事例・E 型肝炎 Q&A」

E 型肝炎予防に関する情報提供を目的として、E 型肝炎に関する Q&A を作成。

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2003/08/h0819-2a.html>

・厚生労働省検疫所「感染症についての情報 E 型肝炎」(2014 年 7 月更新)

E 型肝炎にどのように感染するか、症状、治療等についてわかりやすく解説。

<http://www.forth.go.jp/useful/infectious/name/name02.html>

・国立感染症研究所「E 型肝炎とは」

E 型肝炎の疫学情報、E 型肝炎ウイルス(HEV)の形態、臨床症状、病原診断、治療・予防について解説。疫学情報として、市販の豚レバーを調べた結果、1.9%から HEV 遺伝子が検出され、さらに 10 人の E 型肝炎患者について豚レバーの摂取歴を調べたところ、発症の 2~8 週間前に 9 人の患者が生豚レバー、あるいは加熱不十分な豚レバーを食べたことがあると答えていることを報告。

<http://www.nih.go.jp/niid/ja/kansennohanashi/319-hepatitis-e-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/fsciis/>) をご覧ください。