

食材由来で飲食店従業員と利用者への感染が疑われた A 型肝炎事例

○西田敏秀 伊藤政子 黒木恵太郎 村田優之 矢野尚子 島田香菜 豊田ひとみ
近藤聖子 河野和也 山田哲子 有田洋子 有村公輔（宮崎市保健所）
森山誠一（宮崎市福祉部）合原敏幸（宮崎市地域振興部）

1 はじめに

A 型肝炎ウイルスは、主に A 型肝炎ウイルスに汚染された食品（二枚貝など）を生や加熱不足で食べることによって感染し、さらに感染者からの接触感染で広がる。我が国では、二枚貝の 1%程度の汚染が認められているが、その汚染量は極めて少量とされている。諸外国では、野菜、果実などによる集団感染事例も報告されている。

症状としては、平均 4 週間（2~7 週間）の潜伏期を経て、発熱、倦怠感、嘔吐、黄疸、肝腫大などが見られ、高齢者では重症化も認められる。

今回、A 型肝炎ウイルスの集団感染事例を経験したので報告する。

2 事例の詳細

平成 29 年 12 月末から平成 30 年 2 月 17 日までに、宮崎市保健所に 9 名の A 型肝炎の発生届出があった。市保健所にて患者に聞き取りを行ったところ、そのうち 2 名について、飲食店 A を共通で利用していることが判明し、飲食店従業員の検便を行ったところ、A 型肝炎ウイルスが検出された。そのため、市保健所は飲食店 A を原因施設とする食中毒と断定し、3 日間の営業停止処分を行った。（症例 No.1,2）

また、その後平成 30 年 3 月 24 日までに、さらに 5 名の A 型肝炎患者発生があり、患者聞き取りの結果、そのうち 3 名について、飲食店 B を共通で利用し、共通食が「あさりのパスタ」であったことが判明した。患者 3 名のうち 2 名の便から A 型肝炎ウイルスが検出されたため、市保健所は飲食店 B を原因施設とする食中毒と断定し、3 日間の営業停止処分を行った。（症例 No.3~5）

症例 No	年齢性別	施設利用日	発症日
1	20 代男性	平成 29 年 11 月 23 日	平成 29 年 12 月 24 日
2	20 代男性	平成 30 年 1 月 5 日	平成 30 年 2 月 8 日
3	30 代男性	平成 30 年 1 月 20 日	平成 30 年 2 月 21 日
4	50 代女性	平成 30 年 1 月 26 日	平成 30 年 3 月 3 日
5	20 代女性	平成 30 年 2 月 8 日	平成 30 年 3 月 13 日

3 考察

今回、複数の店舗で A 型肝炎の集団発生があった要因としては、加熱調理用の中国産冷凍あさりの納入先が共通であったことが考えられる。A 型肝炎は潜伏期が長く、感染してから発症までに他の経路からの感染の可能性があったが、複数の症例を調査していった結果、当該店舗の特定に至った。

A 型肝炎はその潜伏期間の長さから、原因食材として疑われた食材が残っていないことが多いが、今回は別事例から冷凍あさりの同一ロット品が得られ、そちらから A 型肝炎ウイルスが検出されていたことから、両事例の食中毒断定に至った。

今回、食中毒として疑われたものの、検便が実施されていなかったことによって、因果関係が証明できなかったものもあり、科学的証拠となる検便の実施は重要と考えられる。

また、市からは1月17日に、県からは1月31日にA型肝炎の注意喚起のプレスリリースを行った他、2月19日には市内の飲食店約4千件に注意喚起の文書を発出した。そして、今回の事例は、本県では報告が多数あがっているが、当該ロット品は他県にも流通していると考えられたため、国との情報共有を行った結果、1事例目の公表後の平成30年2月22日、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長通知付け「A型肝炎ウイルスによる食中毒の予防について」で注意喚起がなされた。

当該ロット品の残品は2月上旬には回収されていたが、A型肝炎の特性上、その後も発生報告があり、2事例目の処分に至っている。

今回の事例では、冷凍アサリの加熱不足からA型肝炎ウイルスに感染したと考えられた。特に、冷凍状態から加熱している場合、中心部までの十分な加熱がなされず、中心温度85度1分以上に満たなかったものと思われる。また、従業員は賄いとして提供食品を食している場合もあり、その際に感染すると、さらなる感染の拡大を招く恐れがある。

今後、加熱調理用の二枚貝等から他の非加熱食材や調理済み食品への交差汚染を防ぐため、二枚貝等への接触後の手洗いの励行や、食器や器具の使い分け若しくは洗浄・殺菌の徹底を呼び掛けていく必要がある。

4 まとめ

今回の事例は、2施設の処分となったが、加熱調理用の冷凍食材の取り扱いについては、さらなる注意喚起を行う必要がある。この事例を食品衛生者講習等で広く共有し、食中毒の発生の防止につなげていく。

薬生食監発0222第2号
平成30年2月22日

各

都 道 府 県
保健所設置市
特別区

 衛生主管部(局)長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局
食品監視安全課長
(公印省略)

A型肝炎ウイルスによる食中毒の予防について

A型肝炎ウイルスによる食中毒対策等については、「A型肝炎の発生動向及び注意喚起」(平成26年3月14日付け事務連絡)、「A型肝炎発生届け受理時の検体の確保等について」(平成22年4月26日付け健感発第0426第2号及び食安監発0426第4号)、「食品媒介性A型肝炎ウイルス対策等」(平成9年11月28日付け衛食第329号及び衛乳第330号)により通知等しています。

今般、宮崎市において発生したA型肝炎ウイルスによる食中毒の調査において、患者が喫食した同ロットの加熱調理用の中国産殻付きアサリからA型肝炎ウイルスが検出され、遺伝子検査の結果から患者便から検出されたA型肝炎ウイルスと同一である可能性が高いとの報告がありました。

従来よりA型肝炎やノロウイルスに係る食中毒や汚染実態の調査においても二枚貝の関与等が指摘されているところですが、改めて、加熱加工用の二枚貝の調理時の加熱不足や取扱い等について、下記により、消費者、食品等事業者に対する指導等を行うとともに、食中毒の原因究明にあたっては十分に留意されるようよろしくお願いします。