

薬生食監発0222第2号
平成30年2月22日

各 $\left(\begin{array}{c} \text{都 道 府 県} \\ \text{保健所設置市} \\ \text{特 別 区} \end{array} \right)$ 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。

記

1. 加熱調理用の二枚貝については、内部にまで食中毒の原因となるA型肝炎ウイルス等が存在するおそれがあるため、中心部まで、十分に加熱する必要があること。特に冷凍や殻付きの二枚貝については可食部の加熱が不十分となりやすいので留意する必要があること。

2. 加熱調理用の二枚貝から、他の加熱せずに摂取する食材や調理済み食品への交差汚染を防ぐため、

- 加熱調理用の二枚貝を触った後は、よく手を洗う必要があること。
- 加熱前後で器具（ボール等）や食器を使い分けるか、又は、その都度、洗浄・殺菌して使用する必要があること。

(参考)

国立感染症研究所ホームページ

<http://www.niid.go.jp/niid/ja/kansennohanashi/320-hepatitis-a-intro.html>

内閣府食品安全委員会 食品健康評価のためのリスクプロファイル

http://www.fsc.go.jp/sonota/risk_profile/havirus.pdf