

JOMF 派遣医師便り (2019. 10)

◆シンガポール◆

E 型肝炎

シンガポール日本人会クリニック

日暮 浩実

10月9日のシンガポール総合病院 (Singapore General Hospital) の発表によると、E型肝炎の患者数が増加傾向にあるという。2012年には10万人あたり、1.7人であったものが、2016年には4.1人となり、その後も4人前後が続いている。患者さんの中では中華系、55歳以上の男性が多い。世界的には15~40歳の患者が多いが、この違いの理由は不明である。

E型肝炎ウイルスには、全世界では毎年2千万人が感染し、300万人が急性肝炎をおこし、7万人が死亡していると推計されている。潜伏期は3~8週 (平均40日) と比較的長いいため、診断が遅れたり、原因食物の特定が困難のとなることもある。E型肝炎ウイルスには幾つかの型があり、その中でジェノタイプ3に属する型は先進国に多く認められるものであるが、シンガポールでの発症者も75%はE型肝炎ウイルスの3a型であった。これは、同時に調査された生の豚肉から見付かったものと同じ型である。

E型肝炎に感染しても、多くの人は無症状であるが、発症すると、発熱、強い倦怠感、吐き気、黄疸が認められる。ただ、数週間で自然治癒することが多く、長期潜伏感染や長期に及ぶ肝障害は引き起こさない。全体的な致死率は0.5~4%とされている。しかしながら、妊婦、免疫機能の低下している臓器移植者や既に肝臓病がある方などは危険性が高い。妊娠第3半期における致死率は20%とされている。

E型肝炎は、汚染された水や調理不十分な感染動物の肉を食べることによって感染する。世界的には、豚、狩猟によって得た肉、貝類などが主な原因食物である。豚や野生の猪、鹿はウイルス保有率が高い。ヨーロッパでは十分に調理されていない豚肉や豚肉製品からの感染が最も多い。香港では不十分に調理された豚の肝臓が最大の感染源とのことである。

シンガポールでの主な感染源が豚の肝臓であるか、それとも何か他のものであるかは明らかではないが、地元の料理で豚の肝臓は多用されており、味の観点から完全には調理されていない豚肉を好む人たちもいるそうである。こうした人たちは感染のリスクが大きいと考えられる。

豚肉に限らず、安全に食べるためには、十分に調理することが大切である。

ちょっと余談ではあるが、食事を提供する側の施設の清潔度は気になるところである。シンガポールの外食施設、ホーカーセンターや各種レストランなどは、その清潔度により

A, B, C, D の 4 段階にランキングされている。1997 年から実施されたこの制度で、A または B と評価された施設の割合は 2006 年には既に 77%であったが、現在では 99%とほぼ全てとなっている。大変喜ばしいことであるが、皆が良くなったので、現在の基準では、どの施設がより良いか区別がつかなくなったとのことで、来年末までにはさらに、別の評価基準でランキングが実施されるようになるそうである。要求水準が高すぎることにならないか、逆に心配である。