

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、「新型インフルエンザ A/H1N1(豚インフルエンザ)に関する FAQ：豚肉及び豚肉製品は感染源ではない」を公表 (2009/5/7)

[抜粋、食品安全委員会事務局仮訳]

http://www.bfr.bund.de/cm/276/ausgewaehlte_fragen_und_antworten_zur_neuen_gripp_e.pdf

Q: 消費者は調理や食事によってウイルスに感染する可能性はあるのか？

A: 食品を介してインフルエンザ A/H1N1 ウイルスに感染した例はない。しかし、肉の取扱いについては、常に適正な衛生方法に基づいて行うべきである。肉を調理する際は、70℃以上で 2 分以上加熱することで、ウイルスのみならずサルモネラやリステリアなどの細菌による感染症を予防することができる。

Q: 生挽肉料理などの生肉の摂取は感染リスクがあるのか？

A: インフルエンザは飛沫や埃に含まれるウイルスの吸引によって感染することが知られているが、食品を介しての感染はこれまでのところ知られていない。