

世界保健機関（WHO）「適切に加熱調理された家きん類肉及び卵から消費者が鳥インフルエンザに感染するリスクはない」を公表（2005/12/5）

<http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2005/pr66/en/index.html>

（概要仮訳）

WHO は、12月5日付「適切に加熱調理された家きん類肉及び卵から消費者が鳥インフルエンザに感染するリスクはない」を公表した。概要は以下のとおり。

FAO と WHO は各国の食品安全当局に合同声明を出し、適切に加熱調理を施したならば鶏肉やその他の家きん類肉は食べても安全であるとした。しかしながら、疾病を有した群れ由来の鳥をフードチェーンの中に入れてはならない。

家きん類で鳥インフルエンザが集団発生していない地域では、家きん類もしくは家きん類由来製品を取り扱ったり食べたりすることで消費者が鳥インフルエンザウイルスの曝露を受けることはない。

鶏、アヒル、ダチョウ、七面鳥及びホロホロ鳥などの家きん類の肉は肉全体を 70 以上で加熱調理し、生の部分や赤みが残っている部分がなければ、家きん類で集団発生をみている地域でも H5N1 亜型ウイルスを死滅させることができる。ウイルスに汚染された家きん類肉を適切に加熱調理してから、その肉をヒトが食べてウイルスに感染したという疫学上の証拠は存在しない。

1. 家きん類

鳥インフルエンザに感染したヒトの症例の多くは、病気にかかった鳥もしくは死んだ鳥を調理に先立って家庭で殺処分し、処理している間に感染したということが判明している。FAO と WHO は、生きた鳥を食糧とする食肉加工工程の中で、感染した鳥もしくは死んだ鳥からヒトがウイルスに感染するリスクが最も高い工程は殺処分であると強調する。

2. 卵

高病原性鳥インフルエンザウイルスは、感染した鳥が産んだ卵内部にも卵表面上にも存在する可能性がある。通常、病気の鳥は卵を産まなくなるが、この病気の初期段階では産卵し、卵の殻の表面上と同様、卵白や卵黄にもウイルスが存在する場合がある。

適切な加熱調理で、卵内部に存在するウイルスの活性をなくすことができる。

家きん類で集団発生をみている地域由来の卵は、生で食べたり（卵黄にとろみが残っているような）部分的な調理をしたりしてはならない。今日まで、卵もしくは卵製品を食べたことでヒトが鳥インフルエンザに感染したということを示唆する疫学上の証拠は存在しない。

3. 家きん類で集団発生をみている地域でウイルス曝露を低減する適正衛生規範を勧告

病気の群れ由来の鳥をフードチェーンに入れない

家きん類で集団発生をみている地域内及び地域由来の生卵、生血など家きん類の諸部位を生で食べない

「加熱調理した(cooked)」食品や「調理済み(ready-to-eat)」食品と生肉を区別し、汚染を回避する

手を清潔にし、手洗いを実施する。生肉が触れた表面や器具は全て洗浄し、消毒する。生卵や半熟(soft-boiled)卵を加熱処置もしくは加熱調理を施さない食品に用いない。

十分に加熱調理してウイルスを不活化する。家きん類の肉は中心部分が 70 に達していること、肉にピンク色の部分がないことを確認する。卵は卵黄にとろみが残っていたり、液状であったりしてはならない。