

世界保健機関(WHO)、「食品安全上の諸問題」を公表(2005/11/5)

http://www.who.int/csr/disease/avian_influenza/foodrisk2005_11_03/en/index.html

(概要仮訳)

WHOは、2005年11月付「食品安全上の諸問題」を公表し、鳥インフルエンザが関わる食品安全に対するWHOの見解を示した。概要は以下のとおり。

鳥インフルエンザ H5N1 亜型ウイルスは、適切に調理された食品からヒトへと伝播することはない。このウイルスは熱に弱く、調理に用いる通常の温度(食品の全ての部位が70℃に到達)でこのウイルスは死滅する。今日まで、適切に調理された家きん類及び家きん類由来製品を食べてこの H5N1 亜型ウイルスにヒトが感染したということを示す証拠は何もない。たとえ調理する前の食材にこのウイルスが混入していたとしても同様である。

鳥インフルエンザウイルスのほとんどの種類は、感染鳥類の呼吸器官及び消化器官でのみ検出されており、肉では検出されていない。しかし、H5N1 亜型ウイルスを含む高病原性のウイルスは、肉を含む全ての部位で検出されることが現在入手できる諸研究で発表されている。従って、家きん類で H5N1 鳥インフルエンザの集団発生を経験している地域では、下ごしらえの際の家きん類及び家きん類由来製品の適切な取り扱い及び十分な調理が非常に重要である。

集団発生をみている地域の消費者は、交差汚染を警戒しなければならない。下ごしらえの際、生の家きん類肉もしくは家きん類由来製品から出る肉汁を生で食べる食材に触れさせたり、混和させたりしてはならない。十分な手洗いと家きん類由来製品が触れた各種表面の洗浄及び消毒が必要である。その際、手洗いについては石鹸、各種表面の洗浄及び消毒については熱湯で十分である。

H5N1 亜型ウイルスは、低温では少なくとも1ヶ月間生残可能である。従って、冷凍や冷蔵といった通常の食品保存では、汚染を受けた肉のウイルスを低減させたり死滅させたりできない。感染緒国では、冷蔵庫で保存された家きん類もしくは冷凍された家きん類は生の諸製品同様に警戒して取り扱い、調理しなければならない。