

世界保健機関(WHO)、INFOSAN「家きん類及びヒトでの H5N1 高病原性鳥インフルエンザ集団発生：食品安全上の意味」を公表（2005/12/5）

[http://www.who.int/foodsafety/fs\\_management/No\\_07\\_AI\\_Nov05\\_en.pdf](http://www.who.int/foodsafety/fs_management/No_07_AI_Nov05_en.pdf)

（概要仮訳）

WHO は、11 月 4 日付で国際食品安全当局ネットワーク(International Food Safety Authorities Network、INFOSAN)の Information Note 2005 年 No.7「家きん類及びヒトでの高病原性 H5N1 亜型鳥インフルエンザ：食品安全上の意味」を公表した。INFOSAN は、WHO が運営・管理し、加盟は現在 145 ヶ国となっている。

アジア、最近では欧州の家きん類で高病原性鳥インフルエンザが集団発生しており、感染源及びさまざまな暴露からのヒトのリスクに関する懸念が高まってきているとした上で、以下の 6 項目の概要を示している。

- 1.従来調理(食材の全ての部位が 70 以上)で、H5N1 亜型ウイルスの活性が消滅する。適切に調理した家きん類肉の食用は安全である。
- 2.H5N1 亜型ウイルスが家きん類肉の中に存在していた場合、このウイルスは冷蔵もしくは冷凍では死滅しない。
- 3.病気もしくは死んだ家きん類を家庭で殺処分して食品とすることは危険であり、この行為は止めなければならない。
- 4.卵の外側(殻)にも内側(卵白と卵黄)にも H5N1 亜型ウイルスが存在している可能性がある。家きん類で H5N1 亜型の集団発生を経験している地域由来の卵を生で食べたり、部分的な調理(卵黄の半熟)をしたりしてはならない。調理、焼成もしくは加熱処理することのない食品には未調理の卵を使用してはならない。
- 5.適切に調理した家きん類もしくは卵を食べてヒトが H5N1 亜型ウイルスに感染したということを示唆する疫学的証拠は存在しない。
- 6.このウイルスへの曝露の一番のリスクは、感染した生きた家きん類を取り扱って殺処分することである。殺処分及び処分後の取り扱い時の適正衛生規範は、生の家きん類肉からの暴露もしくは家きん類から他の食品、食品調製用表面や機器への交差汚染を防止する上で必須である。