

フランス食品衛生安全庁(AFSSA)、鳥インフルエンザウイルスに汚染した家きん肉の摂取による
ヒトへのリスク評価を公表(2005/10/21)

<http://www.afssa.fr/ftp/afssa/32093-32094.pdf>

(概要仮訳)

フランス食品衛生安全庁(AFSSA)は、トップページに開設した「鳥インフルエンザ最新情報」に「鳥インフルエンザ(AI)ウイルスに汚染した家きん肉の摂取によるヒトへのリスク評価」(家きん及び豚の研究・調査を担うプルフラガン研究所の作成)を公表した。

1. 「汚染した肉の摂取に起因するリスク」

公表された研究論文によると、高病原性 AI ウイルスを鶏に実験的に接種した後のウイルス抗原は、接種後 2 日目から 10 日目にさまざまな組織(特に筋肉)で確認されたが、低病原性 AI ウイルスを接種しても筋肉にウイルスの抗原は確認されなかった。

ヒトが感染するには、さまざまな要因が必要とされる。

(1)臨床的に健康な状態で食鳥処理された家きんと体の組織又は表面にウイルスが存在しなければならない。このことは、ウイルス血症を起こした家きんを症状が現れる前に食鳥処理する、又は臨床所見が消えた後で糞便を介してウイルスを排出する家きんを食鳥処理する際に起こり得る。

(2)と体の筋肉や表面にあるウイルスが貯蔵環境に抵抗性を示さなければならない。インフルエンザウイルスが冷凍室又は冷却室の温度に匹敵する低い温度でも耐久性があることはよく知られている。一方でウイルスは、pH が 6 を下回ると高い安定性を保てなくなる。筋肉の pH は 5.7~5.9 であるが、それでウイルスの感染性が必ず破壊されるわけではない。

(3)ウイルスは 60 5 分間の加熱に抵抗性を示す。60 を上回る温度では、ウイルスの感染性は直ちに破壊される(例えば 100 1 分間)。

汚染した肉によってヒトが感染するリスクは低い、ないしは無視できる程度と考えられる。汚染した家きん肉を生で摂取したとしても、ウイルスは胃の pH 酸性で破壊される。一方で、ヒトは経気道で感染することを強調する必要がある。

2. 卵の摂取に起因するリスク

産卵率は、病原性のある AI ウイルスによって大きく減少し、非病原性 AI ウイルスによってもある程度の減少を示す。ペンシルバニアで発生した病原性ウイルスによる AI 流行(1985 年)では、卵の表面及び内側からウイルスが分離されたことが研究論文で報告されている。また、このウイルスを実験的に感染させてから 3、4 日たっても、産まれた卵の大部分がウイルスを含有していた。

肉の汚染に関するリスク評価で展開された全ての議論は、卵についても当てはまる。