

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)、「鳥インフルエンザ時代の食品衛生に関する Q&A 消費者はどのように自分自身及び家族を守ることができるのか？」を公表 (2007/8/28)

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

(概要仮訳)

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、「鳥インフルエンザ時代の食品衛生に関する Q&A 消費者はどのように自分自身及び家族を守ることができるのか？」(4 ページ)を公表した。概要(特に食品に関する見解)は以下のとおり。

家きん肉及び家きん製品を介してヒトが鳥インフルエンザウイルス(H5N1 亜型)に感染するのではないかと心配する消費者がいる。ウイルスに汚染された食品を介する病原体の伝播は、原則的にはあり得ないことではない。しかし現時点では、感染家きんとの直接的な接触が、家きんからヒトへの主要な感染経路だと思われる。

鳥インフルエンザウイルスは熱に弱いため、十分に火を通した食品は危なくないと判断される。「十分に火を通す」とは、食肉の中心温度が 70 以上に達するという意味である。その場合には肉に赤い部分がなくなり、赤い肉汁が出なくなる。

感染した家きんの生卵、及びその肉を含む生ソーセージを介してヒトが感染する可能性についての証拠はない。しかしながら、感染した家きんの卵には、殻の上にも白身及び黄身の中にもウイルスが存在しうることが証明されている。それゆえ鳥インフルエンザが発生した国の消費者は、用心のために生卵を含む食品(泡立てた卵白、ティラミスなど)の摂取を止めるべきである。ゆで卵の場合には、白身も黄身も固くなっているかどうかには注意せねばならない。

Q1. 鳥インフルエンザとは？

Q2. これまでに鳥インフルエンザはどこで発生しているのか？

Q3. 鳥インフルエンザウイルスはヒトにも感染するのか？

Q4. どのように鳥インフルエンザはヒトに感染しうるのか？

Q5. 食品の調理及び摂取により感染する危険はあるのか？

A5. 現在の科学的知見では、感染家きんとの直接的な接触が、家きんからヒトへの最も重要な感染経路である。感染した家きんの生の肉を介するウイルスの伝播はこれまでほとんど報告されていない。予防的消費者保護のため、生の家きん肉・家きん肉製品の取り扱い及び調理に関わる衛生規則の遵守に特に留意すべきである。

Q6. 消費者はどのように自分自身を守ることができるのか？

(1)生の家きん製品と他の食品(特にもう一度加熱されない場合)は、別々に貯蔵、調理する。

(2)生の家きん製品と接触した調理器具及び表面は、徹底的に湯と食器用洗剤で洗浄する。

(3)包装材及び解凍水(ドリップ)の類は、直ちに処理すること。

(4)手は湯と石鹼で洗う。

(5)家きん料理には徹底的に火を通すこと。これは、中心温度が 70 以上に達せねばならないという意味である。

(6)ゆで卵は、白身及び黄身が固くなるまで(大きさによるが少なくとも 6 分以上)ゆ

でること。

Q7. 動物が(家畜給水用の)水によって、ヒトが飲料水によって鳥インフルエンザに感染する場合はあるのか？

A7. 多くの野鳥のいる湖や川の表面水は、鳥インフルエンザウイルスに汚染されている可能性がある。それゆえ表面水を未処理で有用家きんに給水すべきではない。

ドイツでは飲料水を主に地下水・湧水から得ている。これは微生物学的リスクに対する安全性を保証するものである。飲料水を表面水から得ているところでは、飲料水規則の要件及び基準値を遵守するよう、技術的な処理工程を経て供給される。それゆえ飲料水の鳥インフルエンザウイルス汚染は、かなり確実に排除される。

Q8. サラダ菜及び野菜に鳥インフルエンザウイルスが付着している場合はあるのか？

A8. 露地で栽培されるサラダ菜・野菜・果物は、鳥の糞によって汚染される可能性がある。そして鳥の糞は、鳥インフルエンザウイルスを含んでいる場合がある。生産企業は、ヒトがウイルス、細菌、寄生虫へ感染するリスクをできる限り低減するため、サラダ菜・野菜・果物を貯蔵前にざっと洗浄している。家庭でサラダ菜・野菜・果物を調理する際には、通常の衛生規則を遵守すべきである。つまり調理あるいは摂取前に、土や糞を徹底的に洗い落とすこと。鳥インフルエンザウイルスは 70 で不活化されるため、加熱野菜はより安全である。

Q9. 牛乳に鳥インフルエンザウイルスが含まれている場合はあるのか？

A9. 牛に鳥インフルエンザウイルス H5N1 亜型が存在するという示唆はない。過去に牛で検出された鳥インフルエンザ A 型ウイルスは、他の亜型であった。また、牛乳にウイルスが存在するという報告もない。いずれにせよウイルスは、牛乳のパスツリゼーション処理 (72 で約 25 秒加熱) によって不活化される。他の病原微生物についても同様である。

Q10. 消費者はどのように、卵及び家きん肉の産地を知ることができるのか？

Q11. 二枚貝及び魚の摂取により消費者は鳥インフルエンザウイルスに感染するのか？

A11. 生あるいは十分に加熱されていない二枚貝の摂取によりウイルスがヒトに伝播し、胃腸の感染症を引き起こすことは知られている。それらは大抵、環境に対し強い抵抗性を持つカリシウイルス及び A 型肝炎ウイルスである。それとは対照的にインフルエンザウイルスは、環境に対して感受性が高い。表層水のサンプル検査で、塩分濃度が高まるにつれ鳥インフルエンザウイルスの感染性が低下することが確認されている。

それゆえ消費者が、鳥インフルエンザウイルスに汚染された二枚貝及び魚を介し、鳥インフルエンザに感染するリスクは低いと判断される。

しかしながら残存リスクがわからないため、鳥インフルエンザウイルスが検出された地域で捕獲された二枚貝及び魚を生で摂取しないようアドバイスする。二枚貝及び魚は調理の際に、少なくとも 10 分間 70 以上で加熱すべきである。それにより、熱に感受性を持つウイルスは確実に死滅する。

Q12. 家きんの糞はまだ肥料として使用できるのか？

A12. 鳥インフルエンザ封鎖地域外にある農場の、鳥インフルエンザウイルスに感染していない健康な家きんの糞は、引き続き肥料として使用することができる。

感染した、あるいは感染の疑いのある農場の家きんの糞は、法規に定められた手順で消毒せねばならない。糞は消毒後流通させてはならず、耕地に撒き、直ちに土壌を深く

耕せねばならない。感染した糞を、ごみ焼却施設あるいはセメント工場で焼却することも認可されている。