

欧州食品安全機関(EFSA)、新型インフルエンザ A(H1N1)に関する情報を更新(2009/5/6)
〔抜粋、食品安全委員会事務局仮訳〕

http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_1211902500487.htm

Q: 豚肉及び豚肉製品の摂取によって、新型インフルエンザ A(H1N1)ウイルスはヒトに感染しうるか？

A: 現在のインフルエンザの集団感染を起こしたウイルスは、インフルエンザ H1N1 ウイルスの新株である。通常、インフルエンザの感染は、感染者あるいは感染動物への直接接触または近接近により生じる。豚肉等の食肉及び豚肉製品の摂取を通じてインフルエンザウイルスがヒトに感染しうることを示すいかなる科学的証拠も、EFSA は認識していない。

たとえ豚が新型ウイルスに暴露し、そのウイルスが食肉から検出されたとしても、他のウイルスや細菌との場合と同様に、豚肉をよく加熱調理(中心温度を 70°Cに)すればウイルスは死滅する。肉及び肉製品の取扱いや前処理については、適切な食品衛生の慣習の一般的なガイダンスのほかに特別な予防法を必要としない。

Q: 生の豚肉を食べる人はどうか？

A: 豚肉の摂取方法にかかわらず、豚肉を摂取する人に対するインフルエンザウイルスのリスクについて、いかなる科学的証拠も EFSA は認識していない。生肉を好んで食べる人がいるが、長年の食品安全上の助言は、食品由来疾病の可能性を防ぐために生肉の摂取は避けることである。食品中に存在しうる細菌やウイルスは、適切に加熱調理することで死滅する。台所では適切な食品衛生の慣習に従い、生肉を扱ったあとは、手及び手や肉が触れた面や器具全てを石鹸でよく洗うことである。