

ニュージーランド食品安全省(NZFS)、動物インフルエンザと食品の安全性に関する Q& A
を公表(2009/4/30)

[抜粋、食品安全委員会事務局仮訳]

<http://www.nzfsa.govt.nz/consumers/animal-disease-affecting-human/animal-influenzas/index.htm>

1. 動物インフルエンザは食品から感染しない

多くの鳥類や動物はヒトインフルエンザに似たインフルエンザ様ウイルス性疾患に感染する。ヒトが鳥や動物由来の食物及び食品(foods and food products)を摂取することで動物インフルエンザに感染することはない。

しかしながら、1997年に香港で鳥インフルエンザが発生したように、時として動物や鳥から直接ヒトに感染することがある。時に、ウイルスが変異してヒトの間で簡単に感染が広がることもある。この変異によって、ヒトインフルエンザの新株が出現する。

2. ヒトと動物のインフルエンザは異なる

現在のヒトインフルエンザの集団発生は、海外で豚にインフルエンザを引き起こしたウイルスとは異なるウイルスが原因である。これまでのところ、豚がこの変異したウイルスに感染したという証拠はない。米国疾病管理予防センター(CDC)及び農務省関係者を含む国際的な科学者は、豚インフルエンザウイルスが食品を介して伝播されることはないと言明している。適切に調理された豚肉あるいは豚肉製品の摂取により、ヒトが現在集団感染を引き起こしているウイルスに感染することはない。

3. 国際交易の食品は安全

国際獣疫事務局(OIE)は次のように述べている。「ヒトの感染が発生した地域において動物の感染が確認されていないことに鑑み、豚及び豚肉製品の国際貿易に関して特別な措置を導入したり、あるいは豚肉製品を食べた人に感染リスクがあると考えする必要はない。」

さらに OIE は、現在のヒトインフルエンザを「豚インフルエンザ」と呼ぶのは不適切であると述べている。現在まん延しているウイルスには、ヒト・鳥・豚由来の遺伝子構成要素が含まれている。OIE は、過去に発生したアジア・インフルエンザ及びスペイン・インフルエンザで使用された地理的命名法にならぬ、この新しいウイルスについては「北米インフルエンザ」と呼ぶよう提言している。

4. インフルエンザに感染している場合には食品の調理は控えること

インフルエンザまたは他のウイルス及び細菌感染症に罹患している人は、食品や器具を

汚染して、病気を他の人にうつす可能性がある。具合の悪い人は他の人のために調理することを控えるべきである。

もし家族のために調理しなければならない場合は、適切な食品取扱いの慣習に従うよう特に気をつけなくてはならない。手洗い及び調理器具の洗浄を徹底する、すなわち、十分な量の石けんで洗い、よくすすぎ、清潔な乾燥したタオルあるいは紙タオル（特に手用に）を用いて乾かすべきである。食品安全の4C、つまり **clean**（清潔）、**cook**（加熱調理）、**cover**（覆い）、**chill**（冷凍）を忘れてはならない。適切な食品取扱いの慣習の詳細は以下の URL から入手可能。

<http://www.nzfsa.govt.nz/publications/food-safety-in-the-home/index.htm>