

新型コロナウイルス感染症(COVID-19)に関する Q&A

グローバル・デイリー・プラットフォーム(GDP)は、新型コロナウイルス感染症(COVID-19)についての Q&A をまとめた。

GDP は、COVID-19 について多数の質問をいただきました。それらのうちいくつかにお答えいたします。Dairy Management Inc.と世界保健機関の協力に感謝します。

問1 新型コロナウイルスは、どんなタイプのウイルスですか？

- 「SARS(重症急性呼吸器症候群)-CoV2」としても知られています。2003 年ごろに感染が拡大した SARS ウイルスと最も(遺伝的に)近いウイルスです。

問2 新型コロナウイルスは、食品や牛乳の中で生き続けますか？

- コロナウイルスが食品や水を介して拡散されるという科学的根拠は、これまで示されていません。
- 乳の中で複製増殖したり、牛を介して伝染したりすることは確認されていません。
- 牛乳乳製品の安全に関する専門家によれば、現代では搾乳や乳製品処理の工場では、乳やその製品は厳重に人や外部環境から防御されています。このため、人が直に触る、またはくしゃみを通じてウイルスが乳に入り込むリスクは、考えにくいといえます。殺菌によって不活化するかどうかはそのウイルスの種類によりさまざまですが、業界では最善の方法で対応しており、またウイルスが牛に由来したものではないことから、COVID-19 が牛乳で問題となることは想定できません。

問3 殺菌で新型コロナウイルスを死滅させられますか？

- 試験で確認されていないので、はっきりとは分かりません。しかし、類似したウイルス(MERS-coV)についての最近の調査によると、標準殺菌(63度 30分間)でウイルスは死滅しました。2003年の SARS ウイルスに関する研究では、加熱によって数多くのウイルスが不活化されることが分かっています。

注：日本における殺菌方法は、超高温殺菌(120~130度 2~3秒間加熱殺菌)が多く、標準殺菌と同程度またはそれを超える殺菌効果がある。(Jミルク)

問4 冷凍食品や、乳製品の取り扱いはどうすればいいのでしょうか？

- 冷凍でウイルスが不活化することはなさそうですが、アイスクリームなどそのまま食べられる製品は殺菌された原料から作られています。
- 米国疾病管理センター(CDC)は、一般的にコロナウイルスは物体の表面では生存力が弱いとしています。このため、常温か冷蔵または冷凍の下で数日・数週間かけて輸送された食品やパッケージ包装から拡散するリスクは非常に低くなります。

*GDP ホームページ会員サイトから。

(<https://globaldairyplatform.com/media-archives/gdp-bulletin-march-2020/#thre>)

*この文章は英語の原文をJミルクが仮訳したもので、正式な訳ではありません。訳内容・解釈が異なる場合がありますのでご了承ください。

(Jミルク 国際グループ 鈴木 良紀)