

닭고기, 달걀의 안전성에 대한 식품안전위원회 견해 닭고기·달걀은 '안전'합니다.

○ 현재 일본에서는 다음과 같은 이유로, 닭고기나 달걀 섭취로 인하여 고병원성 조류 인플루엔자가 인간에게 감염될 가능성은 없다고 할 수 있습니다.

- 산에 약하므로 위산으로서 살균 가능한 점
- 인간 세포에 감염되기 위한 수용체는 조류의 수용체와는 다른 점
- 일반적인 가열조리로 쉽게 사멸하므로 가열하면 더욱 안전한 점

해외에서는 인간에게 감염된 사례가 보고되어 있습니다만, 감염 경로로서는 병든 닭의 깃털을 뽑거나 도축 작업에 종사한 경우, 감염된 싸움닭을 돌보던 경우, 특별한 증상은 없지만 감염되어 있던 오리나 놀았던 경우 등이 보고되어 있습니다. 또한 희귀한 케이스로서 감염된 오리의 생피를 이용한 요리를 먹은 경우, 오염된 가금류의 고기를 충분히 가열조리하지 않고 먹은 경우 등에 감염 가능성이 있는 것으로 보고되어 있습니다.

○ 더불어 WHO(세계보건기구)는 닭 등의 가금류에 H5N1 아형이 집단발생하고 있는 지역(동남아시아 등)에서는 닭고기나 달걀을 포함한 가금류의 육류 및 파생제품에 대해서는 식중독 예방 차원에서도 충분한 가열조리(모든 부분을 70℃ 이상으로) 및 적절한 조치가 필요하다고 밝히고 있습니다.

닭고기·달걀은 안전을 위한 조치가 강구되고 있습니다.

- 일본산 달걀은 달걀선별포장시설(GP 센터)에서 후생노동성이 규정하고 있는 '위생관리요령'을 바탕으로, 차아염소산나트륨 등의 살균제로 세척하고 있습니다.
- 일본산 닭고기는 식육처리장에서 약 60℃ 온도하에서 털이 제거되어, 최종적으로 차아염소산나트륨을 포함한 찬물로 세척하고 있습니다.

