

鳥インフルエンザについて^(注) 鶏肉・鶏卵の安全性に関する食品安全委員会の考え方

鶏肉・鶏卵は「安全」と考えます。

わが国の現状においては、鶏肉や鶏卵を食べることにより、鳥インフルエンザ(ウイルス)がヒトに感染する可能性は、以下の理由から、ないと考えています。

- ・ ウイルスは酸に弱く、胃酸で不活化されると考えられること
- ・ ウイルスがヒトの細胞に入り込むための受容体は鳥の受容体とは異なること

(注) 高病原性鳥インフルエンザと低病原性鳥インフルエンザをともに対象にした考え方です。

☆ 海外への渡航の場合は、注意が必要です。→ [補足]参照

☆ わが国の鶏肉や鶏卵については、日々の殺菌・消毒等の衛生管理や発生時の出荷制限等の家畜防疫上の措置が行われています。→ [参考情報]参照

☆ なお、食中毒予防の観点からも、鶏肉を食べる場合は、生で食べることはひかえ、中心部までよく加熱する等十分注意してください。

〔補足〕

海外(主に東南アジア等)への渡航の場合は、注意が必要です。

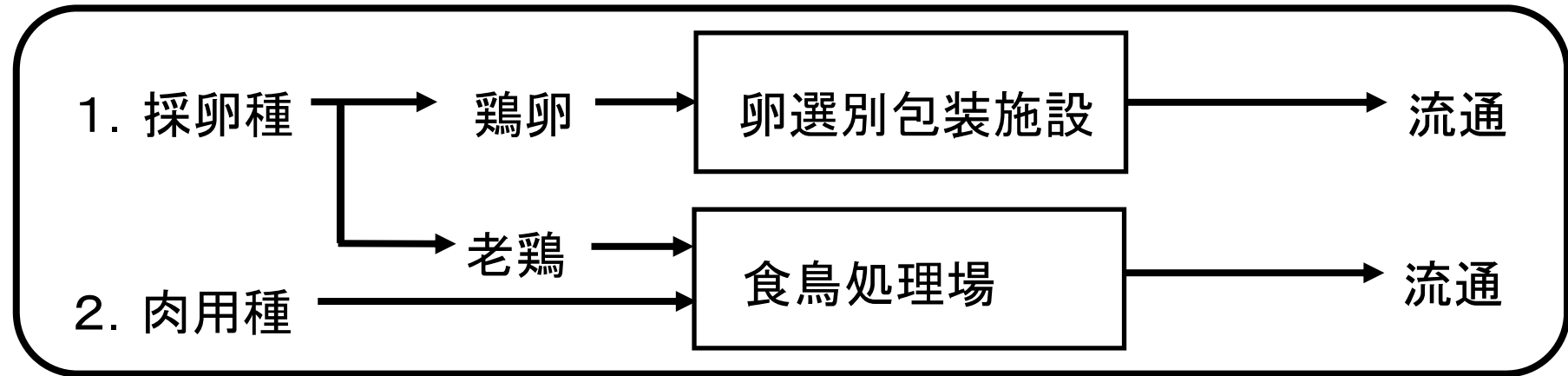
- 海外(主に東南アジア等)ではヒトへの感染事例が報告されていますが、感染機会としては、病鶏の羽をむしる・解体するといった作業に従事したとき、感染した闘鶏の世話をしたとき、感染しても特に症状を示さないアヒルと直接接触したときなどが報告されています。また、まれなケースとして、感染したアヒルの生の血液を使用した料理を食べたときなどが考えられると報告されています。
- WHO(世界保健機関)は、鶏などの家きん類にH5N1亜型感染が集団発生している地域(東南アジア等)では、鶏肉や鶏卵を含む、家きん類の肉及び家きん類由来製品については、食中毒予防の観点からも、十分な加熱調理(全ての部分が70℃に到達すること)及び適切な取扱いを行うことが必要であるとしています。

(注) 最近までのWHO等による情報を確認して更新しました。

〔参考情報〕

我が国においては、鶏肉・鶏卵は、安全のための措置が講じられています。

- **国産の鶏卵**は、卵選別包装施設(GPセンター)で、通常、厚生労働省の定める「衛生管理要領」に基づき、**次亜塩素酸ナトリウムなどの殺菌剤で洗卵**されています。
- **国産の鶏肉**は、食鳥処理場で、通常、約60℃のもとで脱羽され、最終的に**次亜塩素酸ナトリウムを含む冷水で洗浄**されています。



我が国においては、高病原性鳥インフルエンザや低病原性鳥インフルエンザが発生した場合、鶏や鶏卵の出荷制限等の家畜防疫上の措置が迅速に行われます。