

鳥インフルエンザについて 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。

我が国の現状においては、以下の理由から、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ないと考えています。

- ・ 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**
- ・ ウイルスは酸に弱く、**胃酸で不活化**され则认为られること

(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

☆ 我が国の鶏肉や鶏卵については、発生時の家畜防疫上の措置や日々の殺菌・消毒等の衛生管理が実施されています。 → [参考情報]参照

☆ なお、食中毒予防の観点から、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、以下の注意が必要です。

1. 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、本病に感染した鶏の羽をむしる・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。さらに、中国ではH7N9亜型(注1)の低病原性鳥インフルエンザが流行し、主として家きんと接触したヒトへ感染した例が確認されています。

そのため、海外へ渡航の際は生きた鶏など家きんのいる市場や家きんを解体している場所への立入りは避け、万一、鳥と接触した場合には手をよく洗ってください。

2. 鶏などの家きんに鳥インフルエンザ(注2)等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、家きんの肉や家きん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)や適切な取扱いをすることが必要です。

注1) H7N9は鳥には低病原性ですが、ヒトでは重症化することもあります。

2) 高病原性鳥インフルエンザは、H5N1のほか、H5N2、H5N8、H7N3、H7N7等が確認されています。

3) 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〕

1. 我が国においては、鳥インフルエンザが発生した場合には、感染鶏や同一農場の鶏は全て殺処分されるなどの家畜防疫上の措置が行われるため、本病に感染した鶏等が市場に出回ることはありません。

2. さらに、我が国で生産される鶏肉・鶏卵は、以下の安全のための措置が講じられています。

- 国産の鶏卵は、通常、厚生労働省の定める「衛生管理要領」に基づき、卵選別包装施設(GPセンター)において、次亜塩素酸ナトリウムなどを含む洗浄水で洗卵・消毒されています。
- 国産の鶏肉は、食鳥処理場において生体検査が実施されています。このため、病気にかかっている疑いのある鶏は食用にされません。

