

平成 2 1 年 3 月 2 日

愛知県のうずら飼養農家における鳥インフルエンザの発生に関する食品安全委員会委員長談話

1. 今般、農林水産省から、愛知県におけるH7N6亜型（弱毒タイプ）の鳥インフルエンザの発生が発表されました。
2. 食品安全委員会としては、「鶏肉・鶏卵の安全性に関する食品安全委員会の考え方」（平成19年10月4日）（[別添](#)）と同様にうずら卵・うずら肉を食べることによって、鳥インフルエンザがヒトに感染することは考えられず、うずら卵・うずら肉は「安全」と考えていますので、国民の皆様には、冷静に対応していただきますようお願いいたします。

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、高病原性鳥インフルエンザがヒトに感染する可能性は、以下の理由から、ないものと考えています。

- ・ 酸に弱く、胃酸で不活化されると考えられること
- ・ ヒトの細胞に入り込むための受容体は、鳥のものとは異なること
- ・ 通常の加熱調理で容易に死滅するので、加熱すればさらに安全

海外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、特に症状を示さないが感染しているアヒルと遊んだ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、汚染された家きん肉を加熱調理不十分な状態で食べたときなどが考えられると報告されています。

なお、WHO(世界保健機関)は、鶏などの家きん類にH5N1亜型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。

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日のもとで脱羽され、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。

