

鶏肉・鶏卵の安全性に関する食品安全委員会の考え方

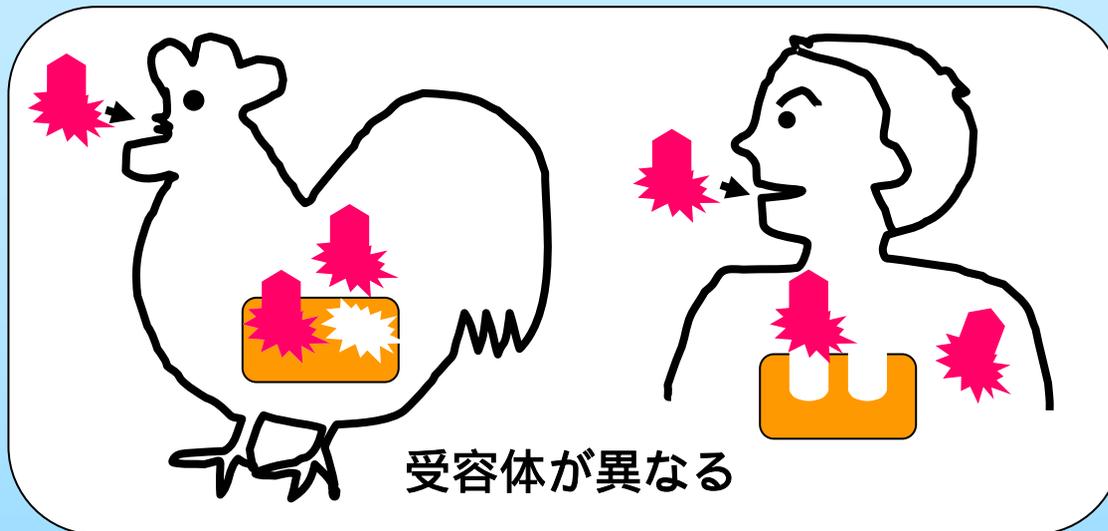
鶏肉・鶏卵は「安全」と考えます。

万が一、食品に鳥インフルエンザウイルスがついたとしても、現在のところ、以下の理由から、鶏肉や鶏卵を食べることによってヒトが感染することは考えられません。

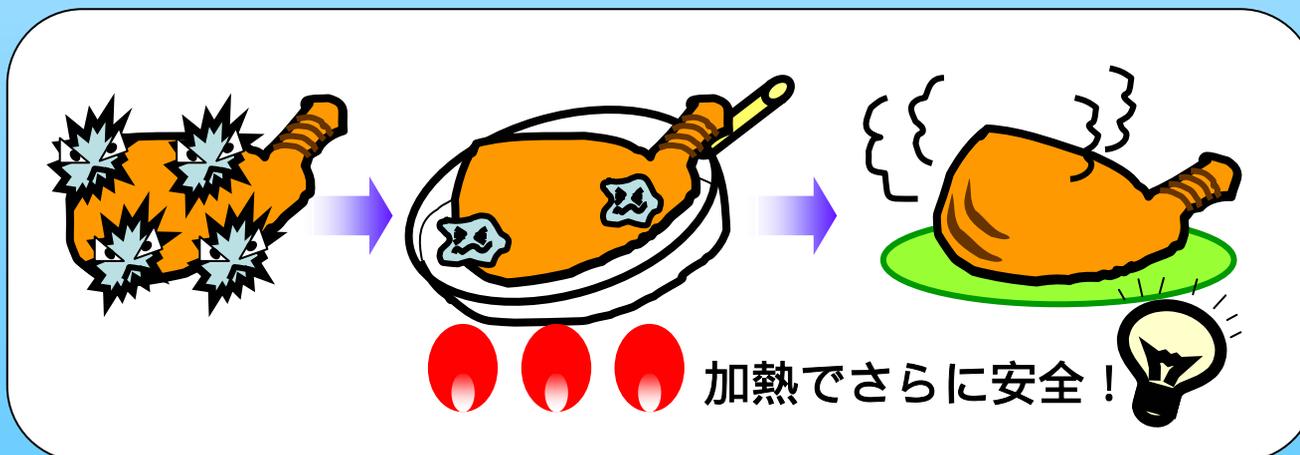
- ・ 酸に弱く、**胃酸で不活化**されると考えられること



- ・ ヒトの細胞に入り込むための受容体は、**トリのものとは異なること**



- ・ 通常の**調理温度で容易に死滅**するので、加熱すればさらに安全



実際、鳥インフルエンザが、これまで、鶏肉や鶏卵を食べることによって、ヒトに感染した例は、世界的に報告はありません。(海外でヒトが感染した例は、病鳥と密接に接触したヒトがごくまれに呼吸器を通じてウイルスが細胞に入り込んで感染したものと考えられています)

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。

