

鳥インフルエンザのQ & A

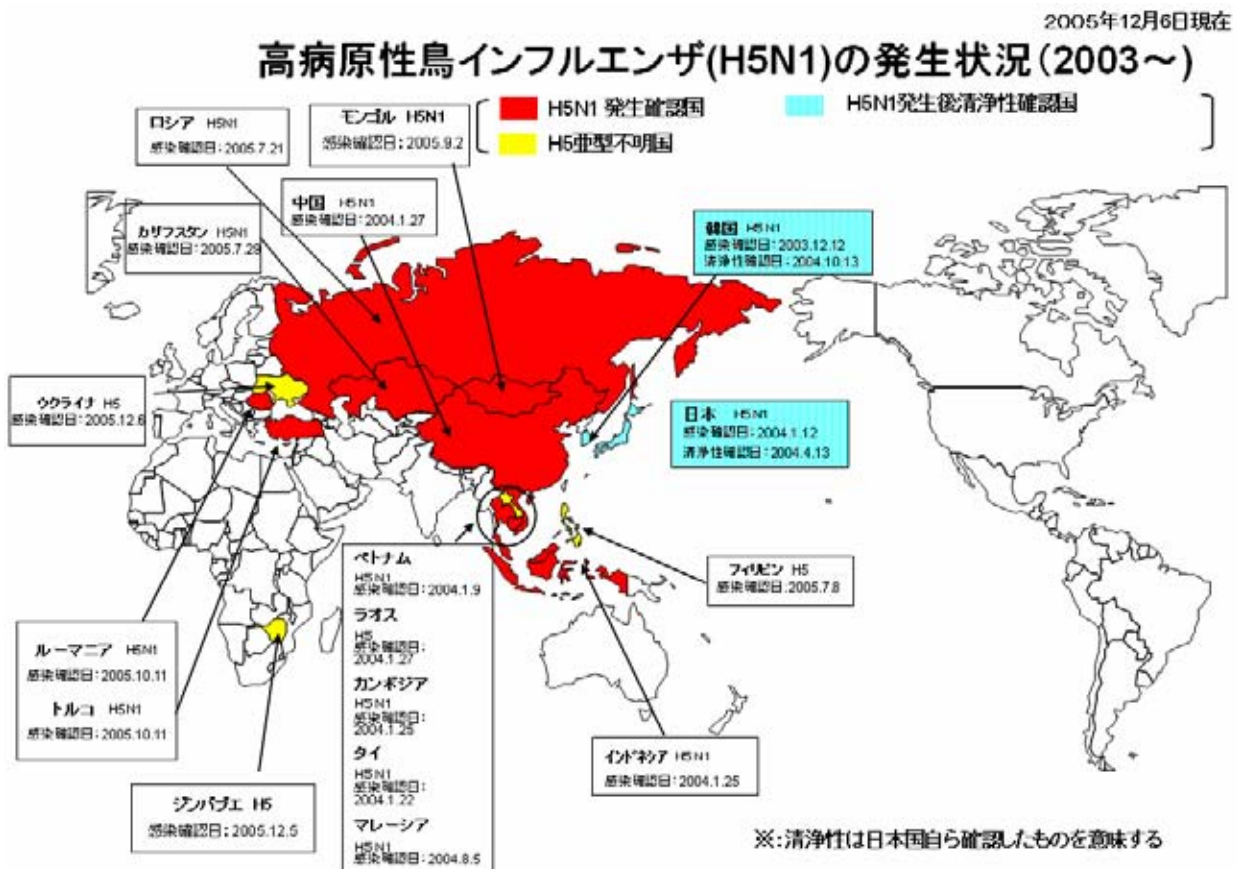
Q1 高病原性鳥インフルエンザとは何ですか。どのくらい発生しているのですか。

鳥インフルエンザウイルスとヒトのインフルエンザウイルスとは同じインフルエンザウイルスのグループですが、その構造は異なっています。鳥インフルエンザのうち、鶏などの家きん類に対して全身症状など特に強い病原性を有し、高い（実験的には75%以上の）致死率を示す特定のウイルスによる疾病を「高病原性鳥インフルエンザ」と呼びます 1。

最近、世界的に拡大がみられ、WHO(世界保健機関)がヒトへの健康に関連して懸念を表明しているH5N1亜型については、ベトナム、タイ、カンボジア、インドネシア、中国、マレーシア、ロシア、カザフスタン、モンゴル、ルーマニア、トルコにおいて、家きんでの発生が確認されています。日本では2004年(平成16年)1月にH5N1亜型による鶏などの感染例が発生しましたが、防疫措置が講じられた結果、同年4月13日に清浄性が確認されました。(下図参照)

1「高病原性」という表現は、鳥に対する高病原性を示し、ヒトに対する病原性を示したものではありません。なお、わが国では、分類上、病原性の低い弱毒タイプを含む、全てのH5亜型、H7亜型及びそれら以外で、家きんに対して病原性が強いウイルスによる疾病を高病原性鳥インフルエンザとしています。

今年の6月以降これまでに、茨城で分離されているH5N2亜型のウイルスは、H5亜型なので高病原性に分類されていますが、鶏に対して症状をほとんど示さない弱毒タイプです。H5N2亜型によるヒトの感染例はこれまで世界で確認されていません。



Q2 高病原性鳥インフルエンザは食品を介してヒトに感染するのですか。

高病原性鳥インフルエンザが、食品を介してヒトに感染する可能性は、現時点ではないものと考えられています。実際、食品（鶏卵、鶏肉）を食べることにより、ヒトに感染した例は、世界的にも報告されていません。

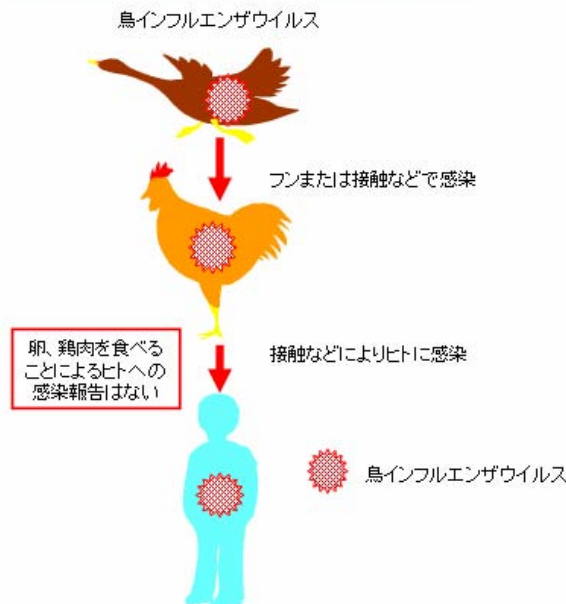
インフルエンザウイルスは熱に弱く、WHO（世界保健機関）によると、ウイルスは適切な加熱により死滅するとされており、鶏などの家きん類に H5N1 亜型が集団発生している地域（東南アジア等）では、鶏肉や鶏卵を含む、家きん類の肉及び家きん類由来製品については、全ての部分が70℃に達するよう十分に加熱調理することが必要であるとしています。このことからわかるように、万一食品中にウイルスが存在したとしても、食品を十分に加熱調理して食べれば感染の心配はありません。

また、感染経路にかかわらず、ヒトが高病原性鳥インフルエンザに感染するリスクは、鳥に比べ極めて小さいと考えられています。それは、ヒトと鳥では種が異なるため、いわゆる「種の壁」（種による感受性の相違）があるためと考えられています。

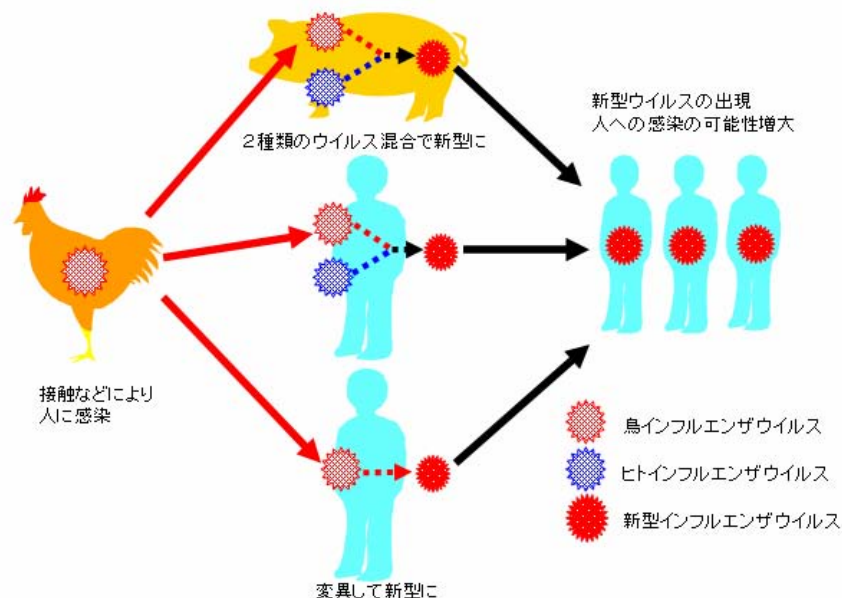
ヒトへの感染事例については、タイ、ベトナムなどで、感染した家きんと密接に接触することによる感染が報告されています。

なお、高病原性鳥インフルエンザが発生した場合には、家畜伝染病予防法に基づき、鳥から鳥への感染を防ぐために、周辺農場における鶏等の移動制限等の防疫措置を講じます。

鳥インフルエンザウイルスの感染経路



ヒトからヒトへ感染する新型インフルエンザウイルス出現の仕組み



Q3 日本の高病原性鳥インフルエンザ対策について、教えてください。

国内で確認された高病原性鳥インフルエンザの発生に対しては、関係都道府県及び農林水産省は国内の家きん等への感染拡大を防止するため、家畜伝染病予防法及び高病原性鳥インフルエンザに関する特定家畜伝染病防疫指針に基づき、初動防疫措置として、発生農場への部外者の立入制限、鶏舎の消毒等を実施しています。また、発生農場の飼養鶏の殺処分、消毒、周辺農場における鶏や卵等の移動の制限、疫学調査を実施しています。

また、家畜防疫の観点から、これらの防疫措置に加えて、本病発生国・地域からの家きん類及び家きん類由来製品の輸入停止措置が行われております。

【 新 設 】

Q4 鶏肉、鶏卵等に関する各国（国際機関を含む）の対応について教えてください。

鶏肉、鶏卵の安全性について、食品安全委員会の考え方は「[鶏肉・鶏卵の安全性に関する食品安全委員会の考え方](#)」[PDF]でお示ししているとおりですが、WHO（世界保健機関）は現在、[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、以下のとおり、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、食中毒予防の観点からも、十分な加熱調理及び適切な取扱いが重要であるとの見解を示しています。

- ・食品を加熱すること（全ての部分が70℃に到達すること）
 - 肉にピンク色の部分がないこと。
 - 卵の黄身にとろみがないこと。
- ・下ごしらえの際、生の家きん類の肉、もしくは家きん類由来製品から出る肉汁を、生で食べる食材に触れさせたり混和させたりしない。
- ・石けんによる手洗いと、家きん類由来製品が触れた調理器具などの各種表面の消毒（熱湯で十分である）を行うこと。

また、各国における対応状況については、以下のとおりとなっております。[掲載情報は概要の仮訳です](#)ので、詳細は情報源のURLを参照してください。

最終更新：2005年12月8日

< 国際機関の対応 >

- [国際連合食糧農業機関\(FAO\)、動物衛生特別レポート「鳥インフルエンザ-Q&A」を公表\(2005/11/9\)](#)
- [世界保健機関\(WHO\)、「適切に加熱調理された家きん類肉及び卵から消費者が鳥インフルエンザに感染するリスクはない」を公表\(2005/12/5\)](#)
- [世界保健機関\(WHO\)、「食品安全上の諸問題」を公表\(2005/11/5\)](#)
- [世界保健機関\(WHO\)、国際食品安全当局ネットワーク\(INFOSAN\)「家きん類及びヒトでの H5N1 高病原性鳥インフルエンザ集団発生：食品安全上の意味」を公表\(2005/12/05\)](#)
- [世界保健機関\(WHO\)、「鳥インフルエンザよくある質問」を公表：11月3日更新\(2005/11/3\)](#)

< 各国の対応 >

- [米国食品安全・応用栄養センター\(CFSAN\)、鳥インフルエンザと食品の安全性に関する Q&A を公表\(2005/11/29\)](#)
- [米国農務省\(USDA\)、米国での鳥インフルエンザに対する取組と対策を公表\(2005/10/26\)](#)
- [カナダ食品検査庁\(CFIA\)、概要書\(ファクトシート\)「鳥インフルエンザを防ぐための農場におけるバイオセキュリティ」を公表\(2005/10/31\)](#)
- [欧州食品安全機関\(EFSA\)、鳥インフルエンザと食品安全に関する最新アドバイスを発表\(2005/10/26\)](#)
- [EU、「H5N1 鳥インフルエンザ - ECDC からの重要なお知らせ」を公表\(2005/10/19\)](#)
- [英国食品基準庁\(FSA\)、鳥インフルエンザ対策に関する最近の状況を公表\(2005/12/5\)](#)
- [英国食品基準庁\(FSA\)、食を通じての鳥インフルエンザの感染について注意事項を公表\(2005/10/26\)](#)

[フランス食品衛生安全庁\(AFSSA\)、鳥インフルエンザウイルスに汚染した家きん肉の摂取によるヒトへのリスク評価を公表\(2005/10/21\)](#)

[スペイン保健消費省\(MSC\)、「鳥インフルエンザと食品安全：更新」を公表\(2005/10/27\)](#)

[ドイツ連邦リスク評価研究所\(BfR\)、意見書「鳥インフルエンザ：食品は危なくない」を公表\(2005/10/26\)](#)