

インフルエンザは、食べ物からうつるの？

特に冬に流行するインフルエンザ。その原因になるウイルスにはいろんな種類(型)があるけれど、答えは「どれも食べ物からはうつらない」です。でも、注意しておきたいこともあるから、しっかりおぼえておきましょう！

●**新型インフルエンザは、豚肉からはうつらない！**

新型インフルエンザは人から人にうつる病気です。くしゃみなどでうつります。最初は豚インフルエンザと呼ばれましたが、豚から人にうつる病気ではありません。もしこのウイルスが豚肉についたとしても熱にとっても弱いので、加熱調理すれば死んでしまいます。また、酸にも弱く、胃の中の胃酸で死んでしまいます。



●**人のインフルエンザも、食べ物からはうつらない！**

季節性インフルエンザと呼ばれるほかのインフルエンザも、食べ物からではなく、くしゃみなどでうつります。インフルエンザウイルスを体に入れないようにするには手洗いやうがいを心がけましょう。手洗いやうがいは、インフルエンザに限らず、病気から体を守るために大切です。



もちろん、日本で売られているお肉や卵は、安全に管理されているよ！



とにかく、食事や料理するときは、しっかり手を洗おう！

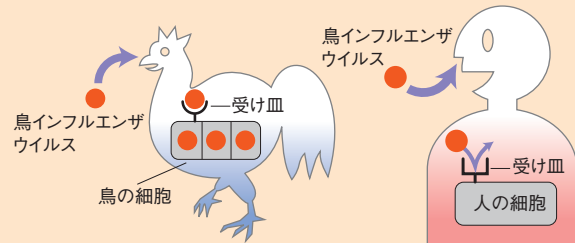
●**鳥インフルエンザは、鳥の肉や卵からはうつらない！**

鳥インフルエンザは鳥の病気で、本来人の病気ではありません。普通は人にうつることはなく、鳥の肉や卵からうつることはありません。鳥インフルエンザウイルスも、熱や胃酸に弱いのです。また、日本では病気になった鳥の肉や卵は売ってはいけないことになっているので、売られている鳥の肉や卵に鳥インフルエンザウイルスがついていることはありません。

<鳥のウイルスが人にうつらない理由>

ウイルスが動物の細胞に入り込むには、細胞の受け皿(受容体)が必要ですが、鳥と人では受け皿の形が違います。だから、鳥インフルエンザウイルスは、普通は人間の細胞には入り込めません。鳥の肉や卵を食べてうつることもありません。

細胞の受け皿の形がちがう！



ちょっと食休み

熱さで守る、おいしさと安全。

冬といったら鍋。肉や野菜、魚など、いろんな食材が使えるうえに、タレやスープの味つけも自由自在。それぞれのご家庭ならではのオリジナルレシピや流儀も多いことでしょう。

ただ、どんな鍋料理にも欠かせないのが「熱さ」ではないでしょうか。「熱いご馳走」とはよくいったもので、温かいものは温かいうちに食べるのがいちばん。コンロに載せた鍋を食卓で加熱しながら、みんなでワイワイ食べる鍋料理は、まさに日本の冬の「熱いご馳走」です。

また、加熱は食中毒の原因となる微生物やウイルスなどをやっつけるという大切な働きをします。食材のおいしさを引き出しながら、体を内側から暖めることができ、体の安全も守ってくれる食卓での鍋料理。家族や仲間との

コミュニケーションまで数に入れば一石四鳥の、日本の優れた「食文化」といえるようです。

もちろん、こうした食文化を長く守り続けるには、やはり安全な食材が重要です。

食品安全委員会は、食卓の鍋料理に負けない「熱さ」で、食の安全に取り組んでいきます。

