

平成19年1月13日

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. 今回、農林水産省から、宮崎県におけるH5亜型の鳥インフルエンザの発生が発表されました。
2. 食品安全委員会の見解は、平成16年3月に発表した「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17年12月更新）（別添）のとおりですので、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。

2004年 3月11日
2005年12月15日 更新

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、わが国においては、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、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
- これまで、鶏肉や鶏卵を食べることによって、鳥インフルエンザウイルスが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、感染した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。

（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℃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。

