

内閣府記者クラブ
厚生労働省記者クラブ
農林水産省記者クラブへ貼り出し

プレスリリース

平成 17 年 6 月 27 日
内閣府食品安全委員会事務局

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

標記談話を配布します。

【本件照会先】
内閣府食品安全委員会事務局
勧告広報課 大津、佐藤（英）
電話：03-5251-9208,9210

平成 17 年 6 月 27 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、茨城県における H 5 N 2 亜型の鳥インフルエンザの発生が発表されました。
- 2 . 食品安全委員会としては、昨年 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」(別添)にあるように、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、世界的に報告はなく、現在のところ、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ず、鶏肉・鶏卵は「安全」と考えています。
- 3 . したがって、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。

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。

