

日鳥協発第18 - 188号  
平成19年 1月13日

関 係 各 位 様

(社)日本食鳥協会  
会長 芳賀 仁  
高病原性鳥インフルエンザ  
関係対策本部長 芳賀 仁

宮崎県におけるH5亜型のA型インフルエンザウィルスの  
分離について及び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について

宮崎県宮崎郡清武町の肉用種鶏飼養農場で発生している疾病については、本日、独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構動物衛生研究所においてウィルスの同定を行ったところ、別添の通り高病原性鳥インフルエンザと確認されたとのプレスリリースがあったのでお知らせします。

なお、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の発表があったので併せてお知らせ致します。

また、引き続き、特定家畜伝染病のまん延防止にご協力を願うとともに、いわれなき取引拒否等の発生がないよう特段のご配慮を願います。

おって、宮崎県産に係る鶏肉の不適正な表示や取引拒否等の不適当な事例があった場合は、通報者のご氏名等は公表致しませんので、当対策本部までお知らせ下さい。

別 添

- 1 宮崎県におけるH5亜型のA型インフルエンザウィルスの分離について
- 2 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について

宮崎県におけるH5亜型のA型インフルエンザウイルスの分離について  
(高病原性鳥インフルエンザの発生の確認)

1 農場の概要

宮崎県宮崎郡清武町、肉用種鶏飼養農場(飼養羽数:約12,000羽)

2 ウイルスの同定

- (1) 1月12日、当該農場の飼養鶏からA型鳥インフルエンザウイルスと思われるウイルスが分離されたため、本日、独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構動物衛生研究所において、ウイルスの同定を行ったところ、当該ウイルスが、H5亜型のA型インフルエンザであることが確認された。
- (2) なお、動物衛生研究所では、引き続き、分離されたウイルスの性状の検査を行い、当該ウイルスの病原性や遺伝子型等を確認する予定。

3 今後の防疫対応

- (1) 本日、高病原性鳥インフルエンザと確認されたことから、  
当該発生農場における飼養家きんの殺処分  
当該発生農場の消毒  
当該発生農場の周辺農場における移動制限  
(半径10Km以内に16戸、約33万羽)
- (2) 12日の高病原性鳥インフルエンザ対策本部決定事項に基づき、速やかに疫学調査チームを立ち上げ、感染経路の究明を行う。

【報道機関へのお願い】

- 1 現場での取材は、本病のまん延を引き起こすおそれもあることから、厳に慎むようお願いします。
- 2 今後とも、本病に関する情報提供に努めますので、生産者等の関係者や消費者が根拠のない噂などにより混乱することがないように、ご協力をお願いします。

鶏卵、鶏肉を食べることにより、鳥インフルエンザウイルスが人に感染することは世界的にも報告されていません。

【問い合わせ先】

農林水産省消費・安全局

担当:動物衛生課 山口

代表:03-3502-8111(内線3202)

直通:03-3502-0767

当資料のホームページ掲載URL

<http://www.maff.go.jp/www/press.html>

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。

