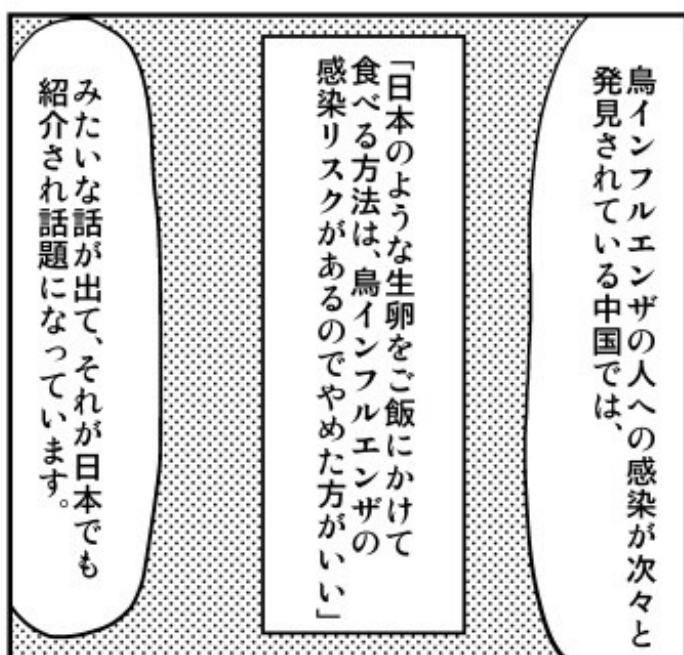


生卵と
鳥インフルエンザ感染



日本に生まれて良かった

卵かけご飯は、卵の衛生管理が行き届いた日本ならではの料理で、私も好きな食べ物の中の一つです。



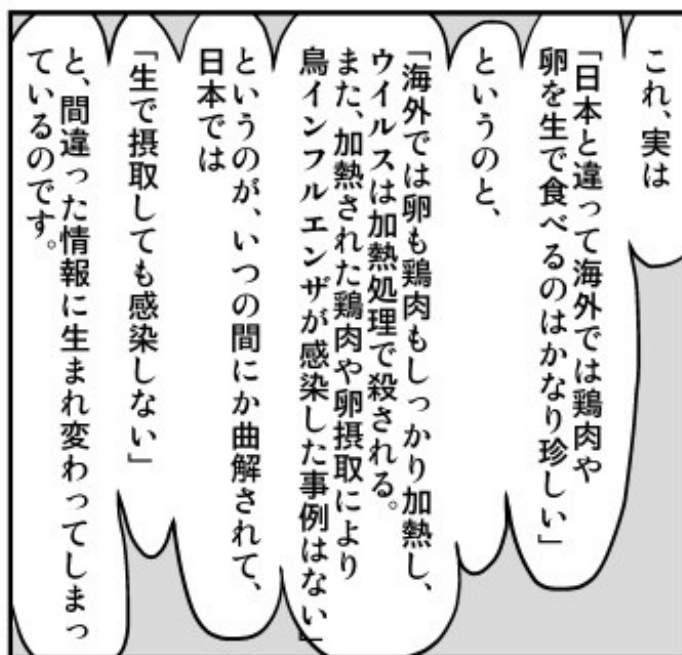
鳥インフルエンザの人への感染が次々と発見されている中国では、

「日本のような生卵をご飯にかけて食べる方法は、鳥インフルエンザの感染リスクがあるのでやめた方がいい」

みたいな話が出て、それが日本でも紹介され話題になっています。



「そもそも海外では、卵が日本みたいに衛生管理されていないので、鳥インフルエンザ以前に生で食べるのは危険だろ(笑)」とつつこむ人もいたり。





実際は、後で紹介しますが、卵ではないですが、アヒルの血や、鶏肉をきちんと加熱していないで食べたために、鳥インフルエンザに感染したと思われるケースも海外ではあったりするので。



実は、2005年12月5日にWHO（世界保健機関）とFAO（国連食料農業機関）が、鳥インフルエンザに関する共同声明を出しています。



その中で、

「鶏肉や卵を生や半生で食べてしまうと鳥インフルエンザに感染するリスクがあるため、疑いがある場合は必ずきっちり熱を加えて、ウイルスを殺してから食べてください。」と提言しています。



そもそも「食べる事」によってインフル
エンザに感染する事はあるのか？

これについては、普通の季節性インフル
エンザでは、

「インフルエンザ対策として、食事前には
きちんと手を洗いましょう」
みたいにありますよね。

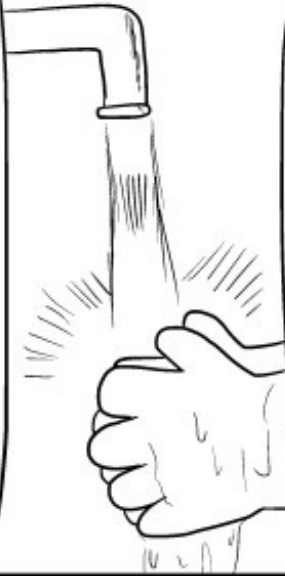


食品から唾液に融け込んだウイルスが、
喉に付着する場合もあるようです。



中には、「ウイルスは胃の中で胃酸に
やられてすぐ死ぬため、食事により
インフルエンザに感染する事はない」と、
間違った情報を垂れ流す人もいますが、
「胃に行く前の段階で感染が起きてしまう」
のです。

間違った情報をしたり顔で言う前に、何故あちこちで「インフルエンザ感染防止のために、食事前に手をしっかり洗いましょう」と言ってるのか、もうちょっと考えればいいと思うのですが。



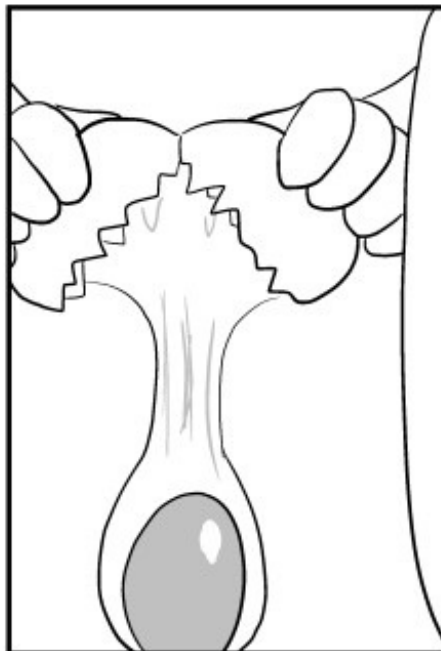
食事でも感染する場合があるから、インフルエンザ対策では、食事前の手洗いも予防策のうちの一つとして推奨されているわけです。

で、鳥インフルエンザについては、「親鳥が鳥インフルエンザに感染した場合、卵の中にもウイルスは移行するのかわ？」が争点になると思います。



卵の外側については、日本の卵は必ず殻の外側を洗浄・殺菌処理する事になっているので問題ないですが、問題は殻の中の黄身や白身の部分。

もし卵の中にもウイルスが移行するならば、それを生で食べると、季節性のインフルエンザと同じように、人に感染しやすくなった鳥インフルエンザウイルスが喉などに付着して増殖してしまうのでは、と。



これも、先ほど挙げた2005年のWHOとFAOの『鳥インフルエンザに関する共同声明』で書かれています。

「過去に検査した例では、鳥インフルエンザに感染した鶏が産んだ卵は、殻の外側だけでなく、中身である卵黄や卵白部分からも鳥インフルエンザウイルスが検出された」

とあります。

だから、WHOやFAOは、「疑いのある卵はしっかりと加熱し、決して生や半熟では食べないようにしてください。」と提言しているわけですね。

日本では鳥インフルエンザに対して養鶏場で発生を早期発見し、発見次第卵や肉が流通しないよう注意しています。

これがきちんと機能していれば、汚染された卵や肉が食卓に上る事はないでしょう。
生でもokという事になります。

ただ、鳥インフルエンザについては、
鳥達に目立った症状が出ず、人間に
感染して始めて症状が出る：みたいな
タイプのウイルスも昨今出てきました。

平気

今までのように真っ先に鳥に症状が
出る場合は、肉や卵が出回る前に発見
できたのですが、どうも勝手が
違って来た。

ウイルスが卵や肉の中にあっても、
加熱をしつかりすれば、鶏肉や卵を食べて
もまったく問題ないので、鶏肉や卵の
摂食を極度に怖れる必要はありません。

鶏農家のためにも、今まで通りがんがん
消費しましょう。

ただ、生で食べるという事は、もし
『想定外』で汚染された肉や卵が流通して
しまった時に鳥インフルエンザに
感染するリスクがある、という事は
理解しておきましょう。

卵かけご飯や、焼きの卵ダレ、鶏肉の刺身やその他の生食、半生食については、国内でも鳥インフルエンザの感染・流行が発見された場合は、WHOやFAOの提言どおり、しばらくやめておいた方がいいと思われまます。



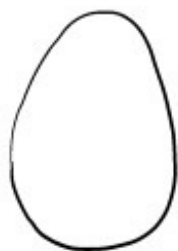
しっかりと加熱して食べるように変更しましょう。

お店で提供してる場合も、加熱して出すよう調理内容の変更をする事になるでしょう。

申しわけありませんが、卵の生食、半生での提供は停止しております。どうぞご了承ください。

お店が出した料理で感染者を出してから、WHOやFAOが生食を控えるよう提言してたなんて知らなかった……なんて言い訳しても仕方ないです。

今は禁止となっている牛の生レバーについては、放射線による内部殺菌などが検討されています。



もしかしたら鶏肉や生卵についても同様に、鳥インフルエンザの感染リスクを無くすために、放射線照射で内部のウイルスを死滅させ、それらの処理がされた物については「生食でもok」みたいに表示され流通される……みたいな事になるかもしれないね。

参考資料

鳥インフルエンザに関する世界保健機関（WHO）・国連食糧農業機関（FAO）共同声明（三重県感染症情報センター訳文）

http://www.kenkou.pref.mie.jp/topic/influ_avian/whofao_joint_stmnt.htm

原文の英語版urlはこちら（WHOサイト）

<http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2005/pr66/en/index.html>

この中で、

- ・適切に調理された鶏や家禽の肉、卵は安全ですが、病気に罹患した鳥を食品供給の流れに乗せてはいけません。

- ・高病原性鳥インフルエンザウイルスは、感染した鳥が生んだ卵の内部や表面でも検出されます。発病した鳥は通常卵を生まなくなりますが、発病初期に生んだ卵には、殻の表面や、卵白、卵黄にもウイルスを含む可能性があります。

- ・鳥インフルエンザが発生している地域から供給される卵は、生で、あるいは半調理状態（すなわち、半熟の状態）で消費してはならないと、FAO/WHOは助言します。

- ・鳥インフルエンザが発生した地域の鶏の生血を含む生の鶏肉あるいは生卵を食べないでください。

と提言しています。

鳥肉や卵の安全性については、日本では食品安全委員会の意見を元に、「安全だ」と言っている例をよくみかけます。

食品安全委員会は、

- 1.インフルエンザウイルスは酸に弱く、胃酸で不活化されると考えられること
2. 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
3. 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

の三つを理由に「鶏肉や卵は安全だ」と言っています。

3の「加熱すれば」については明らかに生食についての言及ではないので除外するとして、1と2は、はたして正しいのか？

1については、漫画の中でも触れた通り、胃でウイルスを不活化できても、胃に来る前の段階で粘膜にウイルスが付着する場合がありますので、正しくはありません。

そもそもウイルスが表面に付いた、あるいは内部に入った食品を食べても問題ないなら、インフルエンザ対策の一つとして、食事前の手洗いが推奨されるというのはおかしいでしょう。（これも漫画の中で指摘しました。）

ちなみに、インフルエンザはウイルスのタイプにより増殖できる場所が異なっていますが、今回中国で起きてる鳥インフルエンザについては、「人間の気道、喉、鼻の粘膜細胞で増殖が起きるタイプ」という事がわかっています。

2のインフルエンザウイルスが細胞内に入りこめるかどうかの受容体の形が違うという話については、その理論だと、「鳥インフルエンザは人間には感染するはずがない」というトンデモな話になってしまいます。

じゃあ、中国で今起こっている鳥インフルエンザの人への感染は一体どう説明するのか？

ここ数年は、中国だけでなく東南アジアやエジプトなどでも、鳥インフルエンザの人への感染は起きています。

ウイルスは常に変異を続け、「鳥インフルエンザであっても、人の受容体に合致するタイプがまれに生まれる事がある」ため、そういった物は、鳥から人へ感染が広がったりするのです。

だから、受容体どうこうを理由に「感染が起きるはずはない」は、明らかに間違い。

なお、この食品安全委員会自体が、

「海外ではヒトへの感染事例が報告されていますが、感染機会としては、病鶏の羽をむしる・解体するといった作業に従事したとき、感染した闘鶏の世話をしたとき、特に症状を示さないが感染しているアヒルと遊んだときなどが報告されています。

また、まれなケースとして、感染したアヒルの生の血液を使用した料理を食べたとき、汚染された家きん肉を加熱調理不十分な状態で食べたときなどが考えられると報告されています。」

と言っています。

まれなケースとして紹介しているものの、「しっかり加熱しないで血液や肉などを食べた事によって鳥インフルエンザに感染したと考えられるケースがある」と、「生食や半生食により感染が起きるケ

ースもある」と言っているわけですね。

食品安全委員会の「鳥肉や卵は安全だ」という意見を採用しているところは、同時にこの食品安全委員会が「海外では生食で感染が起きてるケースも報告されている」については、きちんと触れていない事が多いようです。

「（しっかり加熱すれば）鶏肉や卵は安全だ。」という話が、いつの間にか「生食でも鶏肉や卵は安全だ。」みたいに曲解されたりしているのです。

2005年にWHOとFAOが共同で出した「鳥インフルエンザに関する共同宣言」では、あくまで生食による鳥インフルエンザの感染に関する話であって、他のサルモネラ菌などの感染についての話ではありません。

しかし、日本においては、「WHOの言うには、生食による鳥インフルエンザの感染リスクはないが、他の菌やウイルスを殺菌する意味でも、加熱調理が推奨されている。」みたいに、『WHOとFAOが出した宣言文に書かれている本来の内容とは違う事』を、平然とWHOが言ったかのように紹介しているところも見かけます。

最後に、「卵の中に鳥インフルエンザウイルスが混入してても、ウイルスが死んだ頃に食べればいいんじゃないの?」と思った人もいるのではないのでしょうか?

漫画の中では触れませんでした。私もそう考えてみた事があります。

ウイルスだって、永久に生き続けるわけではない。

また、ご存知の方も多い通り、インフルエンザワクチンは有精卵の中に（不活化あるいは弱毒化した）ウイルスを注入し、増殖させて作ったりします。

じゃあ、「無精卵の中では増殖しないらしいが、有精卵の場合は、鳥インフルエンザウイルスが卵の中で増殖したりするの?」みたいな疑問もあるでしょう。

「卵の中では鳥インフルエンザウイルスがどのくらいの期間まで生き残るのか?」や、「有精卵と無精卵の中では、ウイルスの増殖はどうなるのか?」については、国が関係機関と協力してきちんと研究し、実際のデータを出す方がいいかもしれません。

WHOやFAOの提言はあるものの、もし卵中のウイルスが一定期間経つと確実に全て死ぬ事がわかり、それが消費期限前までに起きるのなら、「生卵でも、一定期間寝かしておいてから食べれば、感染リスクはゼロにできる。」という事になるでしょう。

<補足>

漫画の中では「鶏肉」と書いてますが、当然鶏だけでなく、他の鳥の肉についても注意が必要です。まあ、卵と違って、鳥肉を生や半生で食べるという事は、鳥肉の刺身以外ではあまりないと思いますが。