

浜松市保健環境研究所だより

第23号「鳥インフルエンザについて」

2024.3

平成15年に、国内では79年ぶりとなる鳥インフルエンザの発生が確認されました。そして、ここ数年は毎年のように家きん^か※1での発生が確認され、令和4年秋～令和5年春には過去最多1700万羽以上の鶏が殺処分されました。流通コストや穀物価格の上昇等と相まって鶏卵価格が高騰するなど日常生活にも大きな影響を与えたことから、記憶に残っている方も多いことでしょう。

今回は、そんな鳥インフルエンザについてのお話です。

鳥インフルエンザとは？

A型インフルエンザウイルスが鳥類に感染し引き起こす疾病です。鳥に感染するA型インフルエンザウイルスをまとめて鳥インフルエンザウイルス(以下ウイルス)と言います。

鳥インフルエンザは全世界的に発生しており、日本には海外からの渡り鳥(冬鳥)がウイルスを運んでいると考えられています。そのため、国内での発生は渡り鳥が飛来する秋ごろから確認されはじめています。ウイルスは鳥類全般に感染性がありますが、症状は鳥の種類によって異なります。家畜伝染病予防法では、病原性やウイルスの型により、「高病原性鳥インフルエンザ」「低病原性鳥インフルエンザ」として区分・指定され、高病原性鳥インフルエンザは鶏に高い致死率を示します。

国内の養鶏場において高病原性鳥インフルエンザや低病原性鳥インフルエンザが発生した場合、家畜伝染病予防法に基づき、発生した養鶏場では家きんの殺処分、焼却又は埋却、消毒、移動制限など必要な防疫措置が実施されます。



人にも感染するの？

ウイルスに感染した家きんの肉や卵を食べても人に感染する可能性は非常に低いと考えられています。ウイルスは加熱により感染性を失うので、食中毒予防のためにも食鳥肉^{※2}を食べる際は、ピンク色の部分がなくなるまで十分に加熱しましょう。

海外では、きわめて稀ですが、ウイルスに感染した鳥や排泄物などに直接接触したことで人が感染した例があります。日本では人への感染は確認されていませんが、昨年、北海道で、キツネが高病原性鳥インフルエンザウイルスに感染した例がありました。これは、感染した野

鳥を捕食したことによると考えられています。

衰弱したり死亡した野生鳥獣を見つけたときは、ほかの感染症を予防するためにも、手袋をはめる等、直接手で触れないようにしましょう。また、浜松市内の道路上で野生鳥獣が死亡しているを見つけたときは、連絡ごみ受付センターにご連絡ください。

食肉衛生検査所での対応は？

鶏などの家きんを食用に供するために処理する施設を、食鳥処理場と言います。

現在浜松市では、市内の食鳥処理場において食肉衛生検査所の獣医師が、食鳥検査員として肉や内臓が食用に適するかどうか検査したり、監視指導を行うことで病気や異常のある食鳥肉が流通するのを防いでいます。

食肉衛生検査所では、食鳥検査における鳥インフルエンザの対応として、検査する鶏が、死鳥数の大幅な増加のない養鶏場から出荷されていることを確認しています。また、鶏の食鳥処理場到着時には、必要に応じて検査キットを用いた抗原検査を実施しています。

検査の結果、鳥インフルエンザを疑った場合には、県の家畜保健衛生所に連絡します。鳥インフルエンザであると確認された鶏の肉や内臓等は廃棄されるため、市場に出回ることはありません。



キーワード

- ※1 家きん^か：その肉、卵、羽毛などを利用するために飼養する鳥の総称。食鳥検査や感染症の管理が必要な種類は別に法律で定められています。
- ※2 食鳥肉：食用家きんの肉のことです。

○ 鳥インフルエンザについてもっと詳しく知りたい方は、行政機関等のホームページをご覧ください。