



## 活禽交易の制限は鳥インフル感染ルート切断を可能に

中国食品科技网 www.tech-food.com 2015-10-21 10:47:03

鳥類の集中屠殺と冷蔵鳥肉の市場投入は鳥インフルエンザの予防管理に有効。 南方日報記者 王昌輝

過日、惠州市人民政府は『恵城区における活禽経営を制限することに関する通告』を發出し、**10月20日**以後、恵城区を活禽経営制限区とするパイロット単位と指定し、制限区域内での活禽小売マーケット再建をさせないことを明確にした。鳥肉の『集中屠殺、コールドチェーン配送、生鮮市場投入』のモデルはどこで実施するのが良いのか？我々の健康に対してどのような関係があるのか？惠州市疾病予防管理センター（CDC）の伝染病予防管理科の肖和龍科長にインタビューしてみた。

（宮本注：活禽交易とは生きた鳥類を販売したり、買い手の前で屠殺し、それを売買したりすることです。当然、殺されるのが嫌な鳥は暴れ周り、羽があたりを飛散しますが、その鳥が鳥インフルエンザウィルスを持っていた場合、羽毛とともに飛散したウィルスを吸い込むことも感染のリスクを高めると言われています）

### H5N1 鳥インフルエンザの病死率は6割

南方日報：人が季節性インフルエンザに感染することがありますが、鳥インフルとはどのような違いが？

肖和龍：季節性インフルエンザでも死に至ることがあります。ただし致死率は極めて低く、鳥インフルエンザの場合はその割合が比較的高くなりますが、その中では**H5N1**鳥インフルエンザの致死率は**5割～6割**となっており、人類にとって大きな脅威です。注意が必要なのは、一部の鳥インフルエンザウィルスにおいては感染しても鳥類が発症せずにそのウィルスがヒトに感染した後に、重篤な呼吸器疾患を引き起こし、甚だしい場合には死に至ることがあるということなのです。

**2013年8月**に惠州で全省初の**H7N9**患者が現れて以後、毎年冬季に**H7N9**の患者報告が出ています。あるエビデンスから、活禽市場での暴露がヒト感染**H7N9**鳥インフルエンザ発症のリスク要因となっていることがわかりました。ウィルスを携帯した家禽やその排泄物、分泌物などがヒト感染**H7N9**鳥インフルエンザウィルスの感染源となっているというものです。

### 活禽交易の制限で暴露リスクの大幅低減が可能に

南方日報：では、活禽交易の制限でなぜ鳥インフルエンザウィルスの感染リスクが減るのですか？

肖和龍：**2014年11月～2015年5月**、惠州市CDCは活禽の交易市場において、活禽販売屋台で使われている包丁やまな板、残っていた肉片などのサンプル**360**検体を抜き取り検査したところ**H5**型のウィルスの陽性率が**8.6%**、**H7**型のウィルスの陽性率は**2.2%**ありました。

この観測結果から、市場外の環境にも鳥インフルエンザウィルスがあり、ヒトが鳥インフルエンザに感染することがあるということがわかりました。もし、市民が鳥類の屋台にゆき食材購入のために長時間そこにいたり、或いは、病気の鳥類と接触すると暴露機会が高まり、つまり、感染リスクが高まり、体調が良くない、或いは基礎疾患がある人の場合、鳥インフルエンザに感染するリスクは更に高まりますし、結果もより重篤なものになるのです。よって、活禽交易を制限することで、鳥インフルエンザウィルスの感染ルートを断てるといえます。

同時に、集中屠殺をすることにより、リスク発生の可能性を一つの区域内に留めることができ、かつ区域内にいる作業者が科学的な防御をすることで感染率は極めて小さくなります。検査合格後の鶏肉製品を生鮮市場にオンすることにより、人々の感染確率は更に小さくなります。

### 0度～零下4度での肉類のコールドチェーン配送をすれば更によい

南方日報：多くの市民は、活禽のほうが食感がよいと認識していますが、コールドチェーン配送の機能で食感を保証することは出来ますか？

肖和龍：肉類加工技術の中には、『排酸（酸性化防止）』と呼ばれるポイントがあります。これは、屠殺後に肉類が直ちに温度を失うことで、肉を徐々に熟成させ、特有のフレーバーをもたせませんが、

このプロセスの中では、各ポイントが低温管理の中で進んでゆくのです。  
これにより、0度～零下4度のコールドチェーン配送は、食品の栄養と食感にも影響し、特に食感は更に良いものとなるのです。  
同時に、排酸プロセスにおいては、肉類の中にある血や水分などの組織が相次いで排出され、市民が手にする際には『正味重量』となりますので、これもコスト的によりお得です。

(南方日報 盧惠 陳美君)

<http://www.info.gov.hk/gia/general/201505/05/P201505050725.htm>

..... 以下は中国語原文 .....

## 限制活禽交易可切断禽流感传播渠道

中国食品科技网 www.tech-food.com 2015-10-21 10:47:03

禽类集中屠宰和冰鲜上市有助于防控禽流感。 南方日报记者 王昌辉 摄

日前，惠州市人民政府发出《关于划定惠城区活禽经营限制区的通告》，明确20日起，以惠城区为试点单位划定活禽经营限制区，明确限制区范围内不再设立活禽零售市场。禽肉“集中屠宰、冷链配送、生鲜上市”的模式到底好在哪里？它与我们的健康又有哪些关系？惠州市疾病预防控制中心传染病预防控制科科长肖和龙接受了记者采访。

H5N1 禽流感病死率高达六成

南方日报：人类偶尔也会感染上季节性流感，禽流感与其相比有什么不同？

肖和龙：季节性流感可以致死，但致死率很低，禽流感死亡率则较高，其中H5N1禽流感致死率在五到六成，对人类生命威胁大。需要注意的是，部分禽流感病毒感染禽类后禽类并不发病，但这种禽源的流感病毒感染人类后可引发严重的呼吸道疾病甚至死亡。

自2013年8月份惠州出现全省首例H7N9的病例以来，此后每年冬天都有H7N9的病例报告。有证据显示，活禽市场暴露是人感染H7N9禽流感发病的危险因素，携带病毒的家禽及其排泄物、分泌物，可能是人感染H7N9禽流感病毒的传染来源。

限制活禽交易可大大降低暴露风险

南方日报：那么，限制活禽交易为什么能够降低禽流感病毒传染风险呢？

肖和龙：2014年11月至2015年5月，惠州市疾控中心在活禽交易市场活禽档口的刀具、砧板、残留肉碎等抽取了360份监测样本，发现H5病毒的阳性率达到8.6%，H7病毒的阳性率达到2.2%。

这个监测结果说明，市场外环境也有禽流感病毒，且能够引起人体感染禽流感的机会。比如市民去禽类档口买菜，停留时间长，或接触了有病的禽类等增加了暴露的机会，就有感染的风险，如果是身体不好，有基础疾病的人，感染禽流感的风险更加大，后果更加严重。所以，限制活禽交易就是切断了禽流感病毒传染途径。

同时，实施集中屠宰把可能发生的风险缩小在一个区域内，且区域内的工作人员经过科学的防护，感染的几率很小。经过检疫合格后的禽肉产品生鲜上市，而公众感染的几率就更小了。

0℃至-4℃冷链配送肉类口感更好

南方日报：不少市民认为买活禽的禽肉口感更好，冷链配送能保证口感吗？

肖和龙：在肉类加工工艺中有一个重要环节叫“排酸”，就是把屠宰后的肉类快速降温，使肉逐渐成熟，并具有特殊的鲜香味，这个过程中各个环节须在低温控制中进行。因此，0℃至-4℃冷链配送不仅对食品的营养和口感没有影响，甚至可以说口感更好。

同时，在排酸的过程中，肉类中的血水等组织液会相继排出，市民买到手的禽肉是“净重”，相比也更划算。(南方日报卢慧 陈美君)

20151021A 活禽交易の制限は鳥インフル感染ルート切断を可能に(食品科技网)