

AI

조류인플루엔자 인체감염확률은?



- 1** 75도 이상에서 5분 이상 익히거나 튀겨 먹으면 바이러스가 죽어 전혀 전염되지 않는다.
» 통닭집에서 튀기는 기름온도는 아무리 못해도 최소 160도 이상이다..
- 2** 조류인플루엔자 바이러스는 고기가 아니라 변이나 분비물에만 존재하므로 육회도 문제없다.
- 3** 조류인플루엔자에 걸린 닭은 3일 이내에 죽는다. 조류인플루엔자는 호흡기나 공기 전염을 통해서만 감염되고, 음식으로는 감염이 될 수 없다.
- 4** 조류인플루엔자로 죽은 닭은 살색이 검붉어지고 털을 뽑을 수 없을 만큼 딱딱해져 식당을 통해 판매될 가능성이 없다.
- 5** 조류인플루엔자에 걸린 닭은 알을 낳지 못한다.
» 따라서 날계란을 먹어 감염될 염려가 없다. 만약의 경우에 날계란이 관계되었다 하더라도 껍질에 묻어있는 배설물이 위험한 것이지 계란안의 내용물과는 상관 없다.

결론 : AI에 감염된 닭·오리는 시중에 유통될 여지없이 살처분되므로 안심하고 먹을 수 있다.