

조류인플루엔자? 왜 걱정입니까!

뉴스를 보니 조류인플루엔자가 계속해서 발생하고 있더군요. 어제 마트에서 계란을 구매하긴 했는데 먹어도 이상이 없는 것인지 불안합니다. 시중에 판매되는 계란은 안전한 것인가요?



정수현  
조민주식회사 품질관리팀 팀장

**요**즘 여러 곳에서 조류인플루엔자가 발생했다는 뉴스를 접하시고 계란을 먹어야 하나 말아야 하나 의문을 갖게 되시죠? 실제로 많은 고객님들께서 문의전화를 주십니다. 고객님께서 제품을 믿고 구입하신 것처럼 일반 마트에서 판매되는 계란은 조류인플루엔자 바이러스와는 무관하며 안전하다고 자신 있게 말씀드릴 수 있습니다.

AI 감염 닭, 계란 생산능력 상실

여러분이 알고 계신 것처럼 조류인플루엔자 바이러스는 70℃에서 30분, 75℃ 이상에서 5분간 열처리 시 바이러스가 모두 사멸하므로 혹시나 바이러스에 오염된 닭을 잡아 끓여 먹었다 해도 AI바이러스로부터 절대적으로 안전합니다.

그렇다면 생란이나 반숙으로 많이 섭취하고 있는 계란은 어떨까요? 닭은 조류인플루엔자 바이러스에 감수성이 높아서 폐사율이 100%에 달할 수 있습니다. 처음 감염이 시작된 지점에서부터 닭의 사료섭취량이 줄면서 침울하거나 졸다가 급격한 폐사로 이어지는 증상을 보이는데, 바이러스에 감염되었을 시 초기증상으로 폐사하기 이전에 이미 배란능력을 상실하여 달걀산란이 중단되게 됩니다. 즉, 닭이 AI바이러스에 감염됨과 동시에 알을 낳지 못하게 되는 것이죠. 그러므로 시중에 유통되고 있는 계란은 AI바이러스에 감염되지 않은 건강한 닭이 낳은 것이므로 안심하셔도 됩니다.



## AI 바이러스, 공기 중에 전파 위험 없어

그런데 뉴스에서 AI가 발생한 농장에서 닭을 살처분 하는 것과 함께 계란도 파묻는 광경을 보셨다구요? AI바이러스가 외부로 전파되는 것을 막는 조류인플루엔자 긴급행동지침에 따른 것입니다.

조류인플루엔자는 주로 직접접촉에 의해서 전파되며, 감염된 닭의 분변 1g에는 10만 내지 100만 마리의 닭을 감염시킬 수 있는 고농도의 바이러스가 들어있습니다. 국가간에는 주로 감염된 철새의 배설물에 의해 전파되는 것으로 알려져 있으며, 가금사육 농장내 또는 농장간에는 주로 오염된 먼지, 물, 분변 또는 사람의 의복이나 신발, 차량, 기구 및 장비, 달걀껍데기 등에 묻어서 전파됩니다. 그러나 공기를 통해서 다른 지역으로 전파되지는 않습니다. 그러므로 AI가 발생한 농장을 중심으로 반경 500m부터 3km 이내의 지역을 위험지역으로 지정하여 그 지정지역내의 계란을 모두 폐기하도록 되어 있으며, 3km 초과 10km이내의 지역을 경계지역으로 지정하여 계란의 이동을 엄격하게 통제하고 있습니다.



따라서 마트로 제품이 유통되었다는 것은 경계지역에도 미치지 못하는 AI 오염가능성이 없는 지역의 안전한 제품인 것입니다.

## 식품 섭취로 감염된 사례 단 한건도 없어

계란을 섭취해서 혹시나 AI바이러스에 감염되면 어쩌나하는 걱정 때문에 가장 많이 섭취를 꺼리시는 것 같습니다. 현재 인체감염 사례가 나타나고 있는 베트남이나 태국 홍콩의 예에서도 닭고기나 오리고기 또는 계란을 먹어서 감염된 경우는 없었습니다. 경구로 감염되었을 경우에는 위장 내에서 분비되는 강한 위산에 의해 바이러스가 쉽게 사멸되기 때문입니다. 외국에서의 감염환자 대부분이 감염된 닭이나 오리나 빈번히 접촉해 호흡기를 통해 바이러스를 흡입함으로써 감염된 것으로 알려져 있습니다.

세계보건기구(WHO), 국제식량농업기구(FAO) 등에서도 익힌 닭고기, 오리고기 및 계란 섭취로 인한 전염위험성은 없는 것으로 결론 지은 바 있습니다.

계란을 요리할 때 후라이할 경우 75℃이상에서 완숙이 되며 98~100℃에서 12분 이상을 가열하여야 완숙의 삶은 계란이 됩니다. 시중에 유통되고 있는 계란은 조류인플루엔자 바이러스로부터 안전한 제품이며, 혹시나 모르는 오염으로부터 안전하기 위해서 완숙하여 섭취하시면 더욱 좋을 것 같습니다. 자료출처 : 농림수산식품부 자료실 **양계**