

リスクコミュニケーションの具体的事例
～ 事例 1：都内産農産物の残留農薬について ～

1 概要

平成 14 年 7 月 15 日から 18 日にかけて、都内で生産されたきゅうりの残留農薬検査を実施したところ、16 検体中 2 検体からディルドリン及びエンドリンが食品衛生法の基準を超えて検出した（7 月 25 日）。

【検出値】 ディルドリン 0.06ppm（基準値：0.02ppm 以下）
 エンドリン 0.02ppm、0.01ppm（基準値：検出してはならない）

2 リスク情報提供に当たったの検討

(1) 原因は明確か？

産業労働局が、当該きゅうりが生産された土壌及び他のきゅうりについてディルドリンの検査を実施したところ、土壌及び他のきゅうり 1 検体からディルドリンを検出。



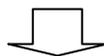
ディルドリン及びエンドリンは、昭和 50 年に農薬としての登録が失効されているが、土壌残留性が高く、使用が中止となった現在でも、土壌から農作物に吸収される場合がある。特に、きゅうりなどのうり科植物は特異的に吸収する傾向がある。

(2) 健康への影響は把握されているか？

ディルドリン及びエンドリンについては、ADI（1 日摂取許容量）が明確となっている。

【ADI 値】 ディルドリン：体重 1 kg あたり 0.0001mg
 エンドリン：体重 1 kg あたり 0.0002mg

ADI 値から換算すると、体重 50 kg の人で、今回のきゅうりを 1 日 85 g（約 1 本）一生涯食べ続けても健康影響はないと考えられる。（国民栄養調査では、国民一人当たり 1 日 11.5 g のきゅうりを摂取）



ただちに、健康影響が発生するものではない

(3) 販売状況は把握されているか？

販売状況を確認したところ、全量が販売済みであった。なお、今回検査したきゅうりを採取した販売店以外での販売はなかった。

(4) 改善策は打出せるか？

検査結果が判明後、ただちに生産者団体へ連絡。生産者団体では、基準値を超えた生産者のきゅうりの出荷を自主的に停止。

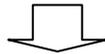
生産者に対して、土壌の改良を指導するとともに、野菜類以外の農産物(花卉等)への転作等を指導。

都内の生産者団体へ協力を求め、きゅうりを作付を計画する生産者に対し、土壌の農薬検査を実施。

都内の生産者団体と協力し、都内全域の主要野菜類の畑の土壌と生産物について、残留農薬調査を実施。

3 リスク情報の提供

上記の概要、原因調査結果、健康影響の考察、販売状況及び改善策について、報道機関へ公表(7月30日)。



各報道機関において、改善策まで含め正しく情報が報道されたため、大きな混乱はなかった。

～ 事例 2：鶏肉とカンピロバクターについて ～

1 概要

- (1) カンピロバクター食中毒の増加
都内における発生件数が近年増加傾向にあり、平成 14 年及び 15 年には病原物質別発生件数で 2 位となっている。
- (2) 鶏肉の関与の疑い
都内で報告された事例（平成 15 年）の多くで鶏肉の関与が疑われている。（生に近い状態での喫食や、鶏肉から菌が他の食材を汚染したと考えられる）
- (3) 発生原因施設
都内では、飲食店で発生した事例が多い。また、学校の調理実習等に関する事例が毎年報告されている。

2 食品とカンピロバクター（課題）

- (1) 鶏肉から高率に検出
鶏肉からの陽性率については、10%以下の報告例から 90%を超えるものまであり、定まった評価はないが、感度の高い検査法を試みた都の調査結果では、4 割から 6 割程度の鶏肉からカンピロバクターが検出されている。
- (2) 少量の菌で発症
他の食中毒細菌と異なり、非常に少量の菌（数百個程度）の摂取によって、発症する。
- (3) 生産段階での汚染
カンピロバクターは鶏の腸管内に生息しているが、生産段階で鶏肉への本菌の付着を防ぐ効果的な方法が提示されていない。



単なる注意喚起では、都民に必要以上の不安を与える可能性がある。
しかし、カンピロバクターの特性を理解し、鶏肉を食べる際に必要な注意を払うことにより、食中毒を予防することが可能である。
このため、都民の目線に立った、より具体的な情報を提供する必要がある。

2 リスク情報提供に当たっての検討（食品安全情報評価委員会での検討）

リスク情報の提供にあたり、食品安全情報評価委員会において、以下の事項について検討を実施

- (1) 日常生活に即した具体的な情報を提供できるか？
都民がカンピロバクターについて、正しい理解に基づく適切な対応をとることができるよう、視覚的な要素を重視した、分かりやすい具体的な情報提供を

実施するための基礎的な情報を収集。

適切な加熱調理方法

(料理としての価値を失わず、かつ安心して食べられる加熱条件の検討)

カンピロバクターは 60℃ では 1 分以内に 90%の菌が死滅するとされているが、この知見を家庭や飲食店で実際に用いることは困難。

菌の死滅する加熱条件を確認し、鶏肉がその温度になったときの色や状態を視覚的に把握

(肉団子、やきとり、バーベキュー、湯引き、電子レンジによる下ごしらえ等について基礎データを収集)



中心部まで肉の色が変化していることを確認すれば、ほぼ菌は死滅

軽く湯に通す程度の加熱では菌が残存

冷凍鶏肉をそのまま加熱する場合には、中心部まで火が通りにくいので、火加減や油の温度に注意が必要

調理器具・手指の洗浄方法(二次汚染の防止)

過去の様々な調査結果等を引用して、具体的な方法を検討



70~90℃ の湯を流しかけた場合の除菌効果が高い

台所用漂白剤による消毒効果も有効

手洗では、液体石けんの 2 度洗いにより菌数を 1000 分の 1 にできる

石けんを用いた手洗いに加え、アルコール及び逆性石けんで洗浄すると菌数を 1000 分の 1 にできる

(2) 情報を受ける側の疑問を解消するような情報提供ができるか?

科学的あるいは統計学的な基礎情報は、都民にとって親しみ難く、注目すべき情報として認識されにくい。



都民や事業者にとって親しみやすく、より深い理解を得られるように「カンピロバクター食中毒 Q & A」を作成

3 リスク情報の提供

上記の基礎情報や Q & A の内容を踏まえ、食品安全情報評価委員会からの報告を取りまとめ公表(タイトル: ~正しい理解でおいしく食べる~)

また、ホームページ、パンフレット、都の情報誌、講習会などの媒体を通じて広く情報の共有化を推進。