

平成17年10月17日

東京都における リスクコミュニケーションの取組について



東京都福祉保健局
健康安全室 食品監視課長

小川 誠一

都における取組の経緯

平成2年

「都における食品安全確保対策にかかる基本方針」を策定

施策推進の方向のひとつに「**情報の共有**」を明示

平成16年

「**東京都食品安全条例**」制定

基本理念のひとつ「**相互理解と協力に基づく安全確保**」

- 事業者による情報公開の促進
 - 「自主回収報告制度」の創設
 - 事業者によるリスク情報の積極的な開示と都による都民への周知

都における取組の経緯

平成17年

「東京都食品安全推進計画」策定

重点的・優先的に取り組む11の「戦略的プラン」を公表

その中で「安全をみんなで考え安心をはぐくむ」
次のプランを明示

- 情報共有化の観点から「適正表示の推進」
- 食品の安全に関する「食育」の推進
- 「リスクコミュニケーション」の推進

平成17年度～21年度の5ヵ年で様々な事業を推進

自治体が行うべきリスクコミュニケーション

自治体の役割

法を踏まえ、地域の課題やニーズに則した施策
の決定・実施

具体的な取組

監視指導、情報提供、調査研究など

リスコミの狙い

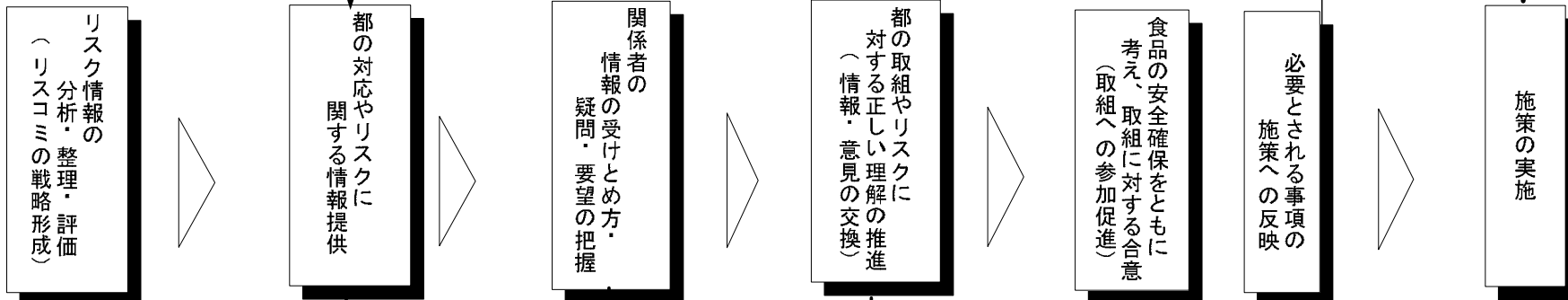
地域における具体的な取組に対する事業者、
住民の理解と協力の推進

自治体は「現場の取組」と一体となったリスコミを実践

都におけるリスクコミュニケーション取組の現状

リスクコミュニケーション

施策の進捗状況の公表・新たな知見への対応



都の取組の現状

【行政内での調整】

- ◇ 食品安全対策推進調整会議
⇒関係各局による情報の共有・対策の検討

【行政と専門家での検討】

- ◇ 食品安全情報評価委員会
⇒専門家による情報の評価
⇒専門家と行政による対応の検討

【各種媒体による情報提供】

- ◇ ホームページ
- ◇ メールマガジン
- ◇ 広報誌、情報誌
- ◇ 報道機関等への公表
- ◇ 常設展示コーナー
- ◇ 講習会・説明会

【意見・情報の収集】

- ◇ パブリックメットの募集
- ◇ 消費生活調査員による調査
- ◇ 「都民の声」窓口の設置

【専門スタッフによる相談窓口】

- ◇ 食品衛生
- ◇ 食品表示
- ◇ 消費生活
- ◇ 農林水産業
- ◇ 食肉の安全・衛生など

【関係者による情報・意見の交換】

- ◇ 食の安全都民フォーラムの開催
- ◇ 食品安全ネットフォーラムの開設（ネット上）
- ◇ ぐらしのリスコミひろばの開設（ネット上）
- ◇ 東京都中央卸売市場消費者事業委員会

【緊急的な情報提供】

- ◇ 報道機関への公表
- ◇ ホームページ など

【臨時相談窓口の設置】

- ◇ 設置例
鳥インフルエンザ・ホットライン

関係者の理解と協力に基づく安全確保

都における最近の取組

「食の安全都民フォーラム」の開催

都民の関心の高いテーマを中心に、多くの関係者が一堂に会して情報・意見の交換を実施

- 第1回(H15.10) 「食の情報、見方、考え方」
- 第2回(H16.2) 「担当職員が答えます～みんなで考えよう 食品衛生～」
- 第3回(H16.8) 「考えてみよう 食の安全と安心の違い」
- 第4回(H16.10) 「保健所における食品衛生行政の実際」
- 第5回(H17.1) 「担当職員が答えます～輸入食品の今～」
- 第6回(H17.8) 「カラダにいい」って聞くけれど
～食べ物情報の上手な見分け方、受け取り方～

都における最近の取組

「食品安全ネットフォーラム」の開設

食品に関する様々な問題について、都民や事業者がインターネット上で相互に情報や意見を交換する場として開設(H15.8)

【常設テーマ】 食品の安全について意見あり
【現在のテーマ】 楽しい！おいしい！お弁当！あなたが実践する
手作り弁当の安全・安心

○過去のテーマ

- ・ 食品への信頼を回復するには
- ・ 「水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項」について意見募集
- ・ みんなで討論「健康食品」
- ・ どうして不安？輸入食品
- ・ 食育してますか？
- ・ 生食を考える～食文化？グルメ？それとも・・・？～
- ・ どこがポイント？食品表示
- ・ 農産物の残留農薬を考える
- ・ 第2回みんなで討論「健康食品」
- ・ 募集！身近なノロウイルス防止対策

都における具体的な事例 -1 ～ 残留農薬違反に関する情報提供について～

概 要

- ・ 平成14年 都内で生産された農産物(ウリ科作物)から食衛法の基準値を超える有機塩素系農薬を検出



情報提供に当たっての留意事項

- ・ できる限り迅速に情報を提供する
- ・ 無用な買い控えなどの混乱を回避するため、リスクの程度が正しく認知されるよう提供する

都における具体的な事例 -2 ～ 残留農薬違反に関する情報提供について～ 情報提供に当たっての内容の検討

1 原因は明確か？

ただちに圃場土壌の検査実施

有機塩素系農薬検出

昭和50年に農薬としての登録失効したが
土壌に残留している可能性

ウリ科作物は特異的に吸収する傾向

都における具体的な事例 -3
～ 残留農薬違反に関する情報提供について～
情報提供に当たっての内容の検討

2 健康への影響は？

ADIとの比較

今回の作物を一日85g一生涯食べ続けても影響なし

国民栄養調査では、国民一人あたりの当該作物の消費量は1日 11.5g

都における具体的な事例 -4
～ 残留農薬違反に関する情報提供について～
情報提供に当たっての内容の検討

3 販売状況は？(暴露状況の把握)

販売先の調査

検査した作物を採取した販売店以外での販売はなし

二次加工品などへの広がりなし

都における具体的な事例 -5
～ 残留農薬違反に関する情報提供について～

情報提供に当たっての内容の検討

4 改善策は？

検査結果判明後、ただちに販売自粛
土壌の改良指導、花卉等への転作
他の生産圃場の土壌検査の実施を決定

情報提供の結果

検査結果が判明してから5日後に、原因、健康
への影響等を含め情報提供(プレス発表)

混乱なく、冷静な対応

都における具体的な事例 -1
～ 鶏肉とカンピロバクターの正しい理解～

事実関係

- カンピロバクター食中毒の増加
平成14・15年度には病原物質別で2位
- 鶏肉関与の疑い
中毒事例の多くで鶏肉の関与の疑い
都の調査結果では鶏肉の4～6割からカンピロ検出
- 対策上の課題
他の細菌性食中毒より非常に少量の菌で発症
食鳥処理段階で汚染を防止する効果的な方法なし

都における具体的な事例 -2 ～ 鶏肉とカンピロバクターの正しい理解 ～

正しい理解を進める上での留意点

- 鶏肉への過度の不安を回避
単なる注意喚起では、鶏肉に対する必要以上の不安を与える可能性
- 食中毒防止が可能であることの理解
カンピロの特性を理解し、必要な注意を払えば食中毒防止が可能であることの理解を進める



都民の目線に立った、
より具体的で分かりやすい情報提供が必要

(東京都食品安全情報評価委員会により提供方法の検討)

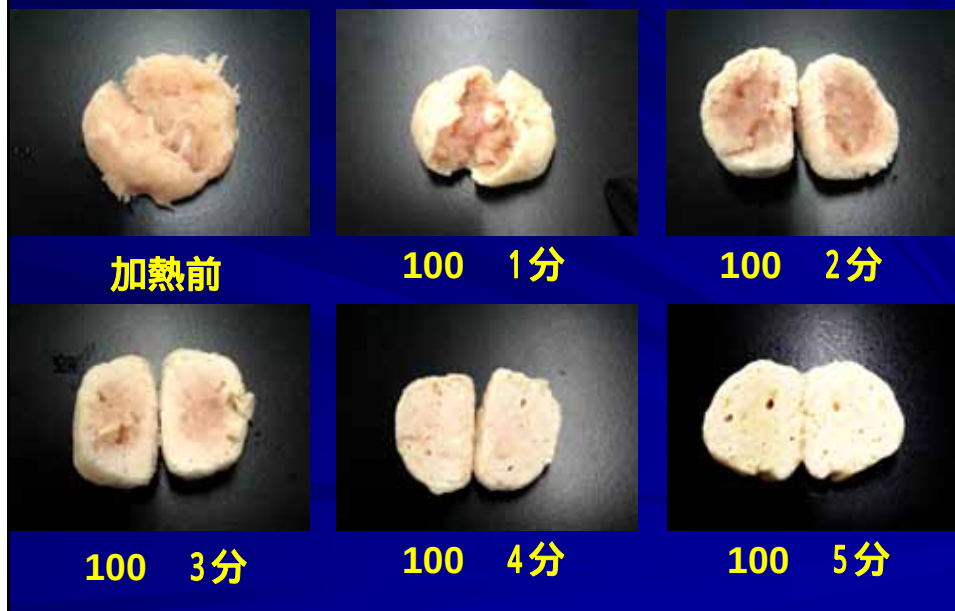
都における具体的な事例 -3 ～ 鶏肉とカンピロバクターの正しい理解 ～ 日常生活に即した具体的な情報提供

- 適切な加熱調理方法の検討
・ 菌が死滅する60℃以上の加熱を**視覚的に把握**
肉団子、やきとり、バーベキュー、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れば、カンピロはほぼ死滅
- 軽く湯に通す程度(湯引き)では菌が残存
- 冷凍鶏肉を加熱する場合は、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

加熱による色の変化



肉団子の加熱時間と菌の死滅

【条件】

1 試料

0.1mlのカンピロバクター菌液を肉団子の内部に接種後、冷蔵庫内で15分放置

2 検討条件

肉団子を沸騰した湯で1～5分煮たのち、氷冷

3 検出方法：試料全体を増菌培養

	加熱温度		30秒	1分	2分	3分	4分	5分
L104株(1.1×10^5 個/g添加)	100	A	+	+	+	+	+	-
		B	+	+	+	+	+	-
L107株(1.6×10^5 個/g添加)		A	+	+	+	+	-	-
		B	+	+	+	+	-	-

加熱による色の変化



ガス、塩、7分

炭、タレ、10分

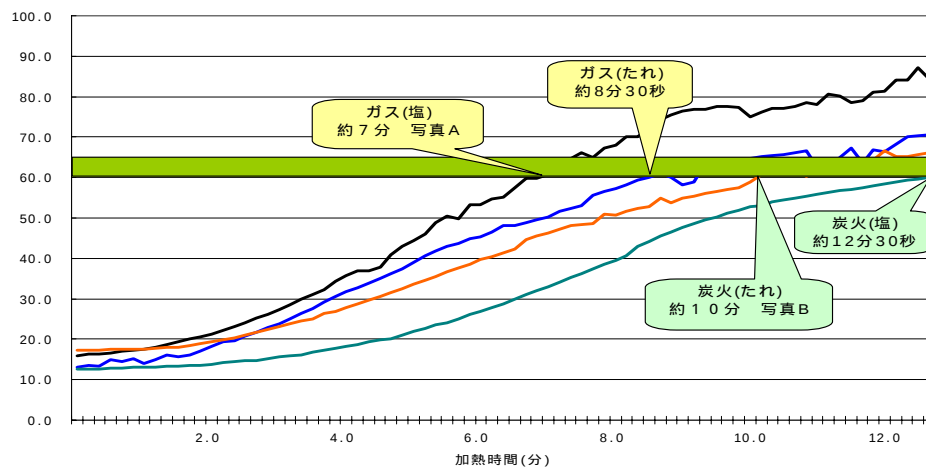
ガス強火、塩、4分

やきとり(もも肉)の加熱時間と外観

【条件】

- 1 材料:もも肉を串に刺し、塩又はたれをつける。
- 2 調理方法:ガスまたは炭火で焼く。

やきとり(もも肉)の加熱による中心温度の変化



都における具体的な事例 ～ 鶏肉とカンピロバクターの正しい理解～

受け手の疑問に応える情報提供

- 科学的な情報、統計学的な情報は、都民にとって親しみがたく、注目すべき情報として認識されない



- 親しみやすく、より深い理解が得られるよう

「カンピロバクター食中毒Q & A」の作成



パンフレット

カンピロバクター食中毒を防ぐためには、鶏肉をどのくらい加熱すればいいのでしょうか？

焼き鳥、肉団子、鶏の唐揚げなど、焼く、煮る、揚げなどの調理をする場合は、肉の中心部がピンク（生の肉の色）から、白く変わるくらいまで加熱すれば、カンピロバクターは死んでしまいます。料理時に注意事項を紹介します。

唐揚げでは？

高い温度で揚げると表面ばかり色がついてしまいます。途中で火が通るように、油の温度に気を付けましょう。

冷凍状態から加熱した場合は冷凍したものを加熱した場合は、表面の見た目が同じでも、中心の火の通り具合がかなり違います。冷凍のものは、低い温度からじっくりあげるようにしてください。

冷凍から唐揚げ
(160℃から180℃、10分)

中心が少しピンク
(160℃から180℃、4分)

冷凍からすべて唐揚げ
(160℃から180℃、4分)

バーベキューでは？

じっくり焼いて、途中で火が通ったことを確認してから食べましょう。

燃料で付いたバーベキューの炭酸ガスで、生やけの肉を食べると食中毒になったという事例もあります。冷蔵してあった肉を焼く場合でも、中心部まで中心温度が60℃以上15分程度の時間はかかるようです。

冷凍の場合は、特に時間がかかります。

まだ寒い
冷凍ものは時間がかかります
冷凍も肉 15分程度加熱

なべや鍋物では？

カンピロバクター食中毒は、少しの量でも発生することがあるため、なべや鍋物などの時は、次のような注意が必要です。

〇肉や野菜は十分に加熱して食べる

中心が少しピンク
(肉を10分加熱する)

〇生肉を扱う場合は、専用の箸（はし）かトングを使用し、生肉に触れた箸（はし）などで食事をしない。

〇肉や野菜は別の皿に準備する。

電子レンジ調理では？

電子レンジの加熱量などには、加熱時間の目安が書かれています。

例（500Wの電子レンジ）
ききみ1串につき1分
ききみ3串で3〜4分

だいたいこの目安に沿って加熱すれば肉に火が通るようになります。ただ、ききみの大きさによって火の通りが違ってくるので、肉にピンク色が残っている場合は、もう少し加熱してください。

ききみ1串（500W・500W）
加熱したものの状態は「赤い」「白」「茶色」

ホームページ

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/anzen/hyouka/campylo/index.html>



さいごに

リスクコミュニケーションに関して国に望むこと

- リスコミを推進する人材育成
自治体職員を含めた研修の実施
- リスコミの取組に関する連携
意見交換会などの取組について自治体との共同開催など
- 情報の受け留め方の定期的な把握
国が発信している様々な情報について、国民の受け留め方の定期的な把握と公表