



香港

## 食用油をテストする

- HKCC ホームページ [https://www.consumer.org.hk/ws\\_en/news/press/489/cooking-oils.html](https://www.consumer.org.hk/ws_en/news/press/489/cooking-oils.html)
- FSC(香港食品安全センター) ホームページ [http://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew\\_fstr/files/Oil\\_Consultation\\_Document\\_e.pdf](http://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fstr/files/Oil_Consultation_Document_e.pdf)

ほか

近年、「廃油リサイクル」など劣悪な品質の食用油の問題が発生し、食用油の品質について消費者の関心が高まっていることから、HKCC(香港消費者委員会)では、香港で流通している食用油60銘柄の成分分析検査を実施した。その結果、41銘柄から何らかの可塑剤<sup>かそ</sup>\*が検出され、そのうち5銘柄は香港の対策基準や欧州基準を超えた。また、2銘柄からは残留溶媒クロロフォルムが、さらに3-モノクロロプロパンジオールや遺伝毒性発がん物質のグリシドールもそれぞれ42銘柄と46銘柄から検出された。

いずれの物質の検出量も、国際基準の1日耐容最大摂取量に照らし過度の心配は必要ないとされるが、現在香港には食用油についての政府の安全基準が無いことから、今回のテストで検出された物質を

\* プラスチック製品や接着剤の樹脂を柔らかくするための添加剤。

大量に長期間摂取し、加えてさまざまな食品からも摂取した場合の健康リスクへの懸念は軽視できないとして、HKCCでは、政府が有害物質の最新のリスク評価を注視し、国際基準を参照して相応の安全基準を導入することを要望している。あわせて、産業界に対して、原材料の厳選、製造工程の精査などを通じて製品の品質改善に努めるよう求めている。

また、ブレンド油の場合、商品ラベルに「オリーブ」等とあっても、裏面の成分分量順の表示ではキャノーラ油等が上位に記載されていることが多かった。HKCCでは、業界に対し、正確な商品ラベルの記載をするよう改善を求めている。消費者に対してはラベルを確認して選ぶこと、長期保存の際には適切な容器に移し替えること、高温・低温調理に適した油を選択することなどをアドバイスしている。



イギリス

## 問題が多い葬儀費用の前払いプラン

- フェア・ファイナンス ホームページ <https://www.fairerfinance.com/about-us/media-relations/unregulated-funeral-plan-market-leaves-millions-of-pounds-of-consumer-money-at-risk>
- マネーアドバイスサービス ホームページ <https://www.moneyadvice.service.org.uk/en/articles/help-paying-for-a-funeral>

ほか

イギリスにおける葬儀費用は、簡素な棺<sup>ひつぎ</sup>で遺体の搬出や火葬等を依頼すると平均4,000ポンド弱と、過去10年間でほぼ2倍になった。墓碑等の諸費用を加えるとより高額になるケースもある。そこで、主に50歳以上向けに、一括払いや積み立てで準備する葬儀費用前払いプランができ、オンライン通販等による昨年の販売件数は10年前の約5倍の年間20万件、加入者は120万人に達している。

消費者団体フェア・ファイナンスのレポートによると、50歳以上の約1,000人への電話調査の結果、約半数が電話や訪問で強引に勧誘されて加入している。高額な手数料が仲介業者に支払われる例もあることから、値引きして成約を迫るなどの高圧的販売が激化している。多くの人々がプランの詳細を理解せ

ず、葬儀費用全体をカバーできると誤解して加入している。実際は、葬儀費用等が値上がりし遺族が高額の追加費用を支払った例もある。75%はプランが政府独立機関FCA(金融行為監督機構)の規制にのっとったものと信じているが、実際は小規模業界団体のFPA(葬儀プランニング・オーソリティ)の自主基準のみで、参加しない事業者も多く、仲介業者には適用されない。法外なキャンセル料の徴収、払込金の運用が不透明、倒産に対するセーフティネットが無いなど、消費者保護が欠如している状況である。

フェア・ファイナンスは、葬儀費用前払いプラン市場にFCAの規制を導入し、加入者等が金融オンブズマン制度\*や、FSCS(金融サービス補償機構)の救済措置を利用可能にすべきと主張している。

\* 当事者間で未解決の金融分野の紛争について、裁判外の方法により解決を図る制度。



## オーストリア

# 植物成分を強調する化粧品にだまされないで

● オーバーエスターライヒ労働者会議所 ホームページ [https://ooe.arbeiterkammer.at/beratung/konsumentenschutz/fairkonsumieren/Bio\\_und\\_Naturkosmetik.html](https://ooe.arbeiterkammer.at/beratung/konsumentenschutz/fairkonsumieren/Bio_und_Naturkosmetik.html)  
[https://ooe.arbeiterkammer.at/beratung/konsumentenschutz/fairkonsumieren/Guetesiegel\\_Kosmetik.html](https://ooe.arbeiterkammer.at/beratung/konsumentenschutz/fairkonsumieren/Guetesiegel_Kosmetik.html)

環境や健康に敏感な消費者の間で人気がある自然・有機化粧品。“BDIH”“NATRUE”“Ecocert”等の認証マークは、基準を満たした証である。一方、これらのマークがなくても、エコなイメージで宣伝する化粧品が多い。そこで、オーバーエスターライヒ労働者会議所は、ウィーン的环境団体と共同で、認証マークのない化粧品12商品(シャワージェル4、顔用クリーム4、シャンプー4)の成分表示を参照しながら、実態を調査した。

その結果、商品名や包装の外観と含有成分には、大きな差があることが分かった。例えば、枝いっばいに実るオリーブのイラストを配し、「天然オリーブ100%」と表示するシャワージェルの場合、27成分のうち植物由来成分は3成分だけだった。しかも、オリーブ由来成分の含有量は18番目という低さだっ

た。また、商品名に「キンセンカ」が入る顔用クリームには、極めて微量のキンセンカエキスしか含まれていなかった。緑茶ブームの同国では\*、緑茶の健康的なイメージで宣伝する化粧品も少なくないが、「抹茶とココナツウォーターの香り」と表示されたシャワージェルには両成分とも含まれていなかった。

さらに、シャワージェルとシャンプーには、ラウレス硫酸ナトリウムが含まれていた。この界面活性剤は洗浄力が高く、肌の油分を取りすぎるなどの理由から、「オーストリア食品典」では自然化粧品への添加が認められていない。調査した両団体は、本物の自然化粧品を使いたい消費者は、認証マーク付きの商品を選ぶよう助言している。

\* ウェブ版「国民生活」2017年3月号「海外ニュース」  
[http://www.kokusen.go.jp/wko/pdf/wko-201703\\_08.pdf](http://www.kokusen.go.jp/wko/pdf/wko-201703_08.pdf)



## ドイツ

# ガラス瓶のふたから可塑剤が溶出することも

● 商品テスト財団「テスト」2017年6月号 <https://www.test.de/Getrocknete-Tomaten-im-Glas-Weichmacher-in-8-von-17-Produkten-5183508-0/>  
 ● 商品テスト財団「テスト」2007年7月号 <https://www.test.de/Rueckstaende-in-Wuerzsossen-Scharf-und-gefaehrlich-1548786-0/>

ドイツでも、東南アジアの辛い料理がポピュラーとなり、商品テスト財団は10年前、ガラス瓶入りの辛味調味料(チリペースト、カレーペースト等)25商品を対象にテストを行った。その結果、18商品から高濃度の可塑剤が検出され、中には、極めて高濃度のDEHP(フタル酸ジ-2-エチルヘキシル)、DINP(フタル酸ジイソノニル)が検出された商品もあった。原因は、ふた(ツイスト・キャップ)に取り付けられたリング状のパッキンに油分の多い辛味調味料が接触することで、パッキン中の可塑剤が溶出し、食品に移行したものと推定された。

今回は、イタリア料理の前菜等に使われる乾燥トマトのオイル漬け(ガラス瓶入り)17商品を対象に、同様のテストを行った。テストに先立ち、瓶を逆さにしたまま常温で10日間置いた。

その結果、前回に比べて明らかに改善がみられ、可塑剤が相当量検出されたのは2商品だけだった。そのうち1商品に含まれていたのは、ATBC(アセチルクエン酸トリブチル)、Dinch(ディンチ)など、比較的問題の少ない可塑剤だったが、これらの含有量を合わせると高い値になった。そこで、同商品のふた、トマト、油をそれぞれ再テストしたところ、ふたのパッキンが溶出源であることが確認できた。その一方で、油の製造過程において汚染源と接触するなど、他の原因も否定できず、同財団はパッキンだけが原因とは言い切れないとしている。

なお、パッキンの工夫により、可塑剤溶出を防げることも明らかになった。可塑剤が検出されなかった9商品のうち、7商品がPVCや可塑剤を含まない同一事業者製のパッキンを使用していたという。