



ドイツ

健康的とはいえない大豆飲料も

●商品テスト財団「テスト」2018年8月号 <https://www.test.de/Sojadrinks-im-Test-1567644-0/>
●欧州司法裁判所ホームページ <https://curia.europa.eu/jcms/upload/docs/application/pdf/2017-06/cp170063de.pdf>

ナッツ類や穀類など、さまざまな原料を使った牛乳代替品が販売されている。中でも、大豆イソフラボン等を含むノンコレステロールの大豆飲料は消費者の健康志向に合致し、ドイツでも人気が高い。そこで、商品テスト財団では大豆飲料15商品（そのうち12商品に有機マーク）を試買し、味、有害物質、栄養成分等のテストを行った。バニラやチョコレート味の味・香り付きの商品も流通しているが、今回はプレーンタイプを対象とした。

味（香り、外観、後味、口当たりを含む）の評価は、5名のテスターによる目隠しテストの方法で行った。11商品が良好と評価された一方で、グラスに注ぐと液体が分離し、強い酸味・腐敗臭がある1商品（有機品）が「最悪」と評価された。同商品は細菌に汚染されていることが分かり、事業者は同一賞味期限の商品を回収したとのことである。

また、6商品（すべて有機品）からニッケルが検出され、そのうち3商品の値が極めて高かったという。大豆は土壌から重金属を取り込みやすいこと、加工の過程や汚染大気からも重金属が移行する可能性があることが原因ではないかと、同財団は推測する。

栄養面では全般的に高評価だったが、カルシウム無添加の5商品は、牛乳に比べてカルシウム含有量が不十分と評価された。そこでビーガン（完全菜食主義者）には、カルシウム添加品を勧めている。

なお、日常的に大豆ミルク（豆乳）とも呼ばれる大豆飲料だが、EU規則では「ミルク」という用語の使用を乳・乳製品を原料とする食品に限定している。これを受けて、欧州司法裁判所は植物性食品への「ミルク」表示を、同規則違反であると判決で示した。



オーストリア

地元で人気のチーズ入りソーセージをテスト

●VKI「消費者」2018年8月号 <https://www.konsument.at/Kaesekrainer082018>

「ケーゼクライナー」（Käsekrainer）は、オーストリアで人気のチーズ入りソーセージである。脂っぽくて、強烈な香りがするという理由で敬遠する人がいる一方、最近の売上げ増加は著しいという。名称に含まれる“Krain”とは、かつてオーストリア＝ハンガリー帝国に属したスロベニアの地名（ドイツ語表記）だが、同ソーセージは現代オーストリアで生まれたとされる。角切りチーズが混ぜ込まれているのが特徴で、牛・豚肉のほか、七面鳥を原料肉とする商品もある。

今回、VKI（オーストリア消費者情報協会）では、市販の包装済みケーゼクライナー28商品（そのうち6商品の原料肉が七面鳥）を対象に、衛生状態や味をテストした。その結果、15商品が総合的に非常に高評価となった一方で、1商品は衛生状態

が悪く、人間の食用に適さないと評価された。

また、ケーゼクライナーの主役といえば、中から溶け出るチーズである。テスト品の多くがエメンタルチーズを使っていたが、単に「チーズ」（Käse）とだけ表示されていた商品もあった。

食味テストは、専門家グループと一般消費者グループに依頼した。驚くべきことに、両者で評価は大きく異なり、専門家が13商品を「とてもおいしい」と評価したのに対し、一般消費者が「とてもおいしい」と評価した商品は皆無だったという。

脂肪分が多く、「カロリーの爆弾」とも表現されるケーゼクライナー。カロリーが気になる人には、原料肉が七面鳥の商品を選ぶよう勧めている。牛・豚肉を原料肉とする商品よりも、100g当たり平均100kcal少ないとのことである。



アメリカ

知っておきたいベビーフードの重金属リスク

- CR ホームページ https://www.consumerreports.org/food-safety/heavy-metals-in-baby-food/?EXTKEY=NWTSC1808P&utm_source=acxiom&utm_medium=email&utm_campaign=20180816_nsltr_whatsnew_newsletter
- FDA ホームページ <https://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm604807.htm>
<https://www.fda.gov/Food/FoodbornellnessContaminants/Metals/ucm280209.htm>

ほか

飲み水や食品などに存在するヒ素、カドミウム、鉛などの重金属は、微量でも長期間摂取するとがんや糖尿病などの発症リスクが増す。CR（コンシューマーレポート）はこれまでツナ缶やプロテインパウダーなどに含まれる重金属をテストしてきたが、今回初めてベビーフードや幼児用食品の分析を行った。

対象は、シリアル、パック済み果実・野菜、スナックなど50品。その結果、すべての製品で重金属が検出され、34品は懸念されるレベル、特に15品は、乳幼児が毎日1食（それ以下でも）食べ続けると健康リスクのおそれがあるレベルであった。さらに米が原料のシリアル2品からメチル水銀も検出された。また、米やサツマイモが原材料である幼児用スナック（クッキー、ビスケットなど）は、特に高いレベルになる傾向があり、有機製品だから安全ということではなかった。

CRが実施したアンケートでは、3歳以下の子どもの保護者の9割以上がときどきベビーフードを使うという。それにもかかわらず、多くは重金属リスクを知らず、半数以上はむしろ他の食品よりも規制が厳しく、安全テストを受けているはずだ、と信じていた。

これまでもFDA（食品医薬品局）は、幼児用米製シリアルの無機ヒ素含有量の上限を100ppbにする等のガイドラインを提唱したが、いまだ決定されていない。そのため、CRIは2018年中の決定と同時に、より厳しい基準値を求めている。メーカーには、原材料（特に収穫地）の厳選など重金属汚染ゼロをめざす努力を要求、消費者に対しては、今回の結果からパニックに陥ることはないが、可能な限り幅広い食品や製品を選んで与えるよう勧めている。



オーストラリア

欠陥製品の安全規制の改善を

- ACCC ホームページ <https://www.accc.gov.au/media-release/half-of-all-australian-homes-affected-by-unsafe-products>
- オーストラリア財務省ホームページ <http://mfministers.treasury.gov.au/media-release/047-2017/>

ほか

オーストラリアでは消費者用製品の安全性に関してACCC（競争・消費者委員会）が所管しており、企業や消費者から製品安全に関する情報を例年約1万600件収集し公表するほか、調査、強制的・自主的リコール、警告などの措置を行う。

このほど2017年度のリコール情報が発表された。613件のうち1位が自動車関連で171件（主にエアバッグ）、次いで食品・日用品の68件、モーターバイク36件などであった。注目されたのは、これら総数450万点以上に上るリコール対象の欠陥製品の影響が国民の約半数世帯に及び、毎日少なくとも10人が医療機関の受診を要する傷害を負っているという事実である。この警戒すべき事態に対し、ACCCの副委員長は「これは氷山の一角。扱った製品の欠陥で消費者に危害が及んでも販売業者に

報告しない消費者が多数いる。欠陥製品を販売しても違法ではないためだ」と言う。

オーストラリアの製品安全に関する規制は、2011年に制定のCCA（競争消費者法）の一部であるACL（オーストラリア消費者法）に規定されている。2016年3月よりCAANZ（オーストラリア・ニュージーランド消費者問題委員会）による同規定の見直しが始まり、2017年4月にその最終報告が発表され、GSP（一般安全条項：市場のすべての製品の安全性の確保）の導入、制裁金の増額などが提唱され、2018年8月には制裁金増額が可決された。

ACCCは、GSPの導入に強く期待しており、現時点では消費者にACCCのポータルサイトに登録するなどして、情報を速やかに入手したり、危険な製品の情報を報告するように勧めている。