



スイス

人気のナッツに有害物質の心配なし

●ロマンド消費者連盟
FRC Mieux choisir 2020年9月号 <https://www.frc.ch/melange-de-noix-un-en-cas-bon-a-croquer/>

外見がドングリに似たヘーゼルナッツ(西洋ハシバミ)は、トルコ北部の黒海沿岸が主な産地である。日本ではあまりなじみのない木の実だが、ヨーロッパでの人気は非常に高い。チョコレート、クッキー、ケーキの材料にしたり、ペースト状製品をパンに塗って食べる。ミックスナッツの主要な原材料でもある。ナッツ類は健康によいといわれているが、鉱物油(ミネラルオイル)による汚染や酸化などが気になることから、FRC(ロマンド消費者連盟)ではミックスナッツ10商品を対象にテストを行った。原材料として、ヘーゼルナッツ、アーモンド、カシューナッツは全商品に、クルミは7商品に含まれていた。

鉱物油とは、石油を原料として精製される油である。保存性がよく、価格が手頃なことから、さまざまな化粧品に配合されるほか、食品からも度々検出

されている。食品包装に使われる印刷インクや食品加工機器の潤滑油、収穫機械の排気ガス等に含まれる鉱物油が、食品に移行する可能性があるともいわれている。鉱物油を構成するMOSH(飽和炭化水素系鉱油)は肝臓に炎症を引き起こす可能性がある一方、MOAH(芳香族炭化水素系鉱油)は発がん性との関連が指摘されている。そこで、FRCは両者の検出テストを行ったが、ほぼ問題ない結果となった。また、酸化が進んだ商品も皆無だった。

しかし、原材料の配合割合がアンバランスな商品が見つかった。主要な4種類のナッツのほかに、ピーカンナッツ、松の実を含む商品を調べたところ、ヘーゼルナッツだけで総量の40%を占めることが分かった。また、各ナッツの原産国はさまざまだが、ハンガリー語の表示しかない商品もあったという。



ドイツ

二日酔いに効く朝食は？

●商品テスト財団ホームページ <https://www.test.de/Richtig-feiern-Rezepte-gegen-Kater-1237948-0/>
●プレーメン消費者センターホームページ <https://www.verbraucherzentrale-bremen.de/pressemitteilungen/lebensmittel/katerfruehstueck-oder-puelverchen-was-hilft-gegen-den-kater-42964>

魚をあまり食べないドイツ人だが、酢漬けニシンは別格である。キュウリのピクルス、玉ネギのスライスとともにバゲットに挟めば、人気の軽食となる。また、お酒を飲み過ぎたときも、酢漬けニシンが登場する。酢漬けニシンでピクルス等を巻いたロールモップス(Rollmops)は、二日酔い時の朝食の定番とされる。新型コロナウイルスの影響でパーティーの機会は減ったが、アルコールを飲む人が依然として多いことから、商品テスト財団では二日酔いに効く食品について情報提供することにした。

同財団によると、二日酔いにはアルコールの分解を促進する酸、飲酒で失われたミネラルを補う塩、消化を促す香辛料が役立つという。その意味で、ピクルス、ソルトスティック(塩を振りかけた棒状のスナック菓子)、スープは朝食としてふさわしいと

いう。しかし、ロールモップスは消化しにくいことから、やめたほうがよいと助言する。

また、胃にやさしい食品を好む人には、全粒粉パンとチーズを勧める。アルコールの分解を促進する果糖を含む蜂蜜、肝臓の解毒作用を助けるビタミンCを含む果物を加えるとよいという。頭痛がする人には、レモン入りエスプレッソが効くというが、効果が得られない場合は、鎮痛剤を飲むよう勧める。

そして何よりも、二日酔いにならないように、適度な飲酒量を守るよう強調する。空腹時の飲酒は避けるとともに、甘いカクテル、グリューワイン、ブッシュのように砂糖が多い飲料は控えめにと忠告する。砂糖はアルコールの分解を遅らせるからだという。また、アルコールの影響で体内の水分が失われることから、水やジュースを大量に飲むよう勧める。



オーストラリア

危険なボタン電池から命を守るために

- オーストラリア政府財務省ホームページ <https://ministers.treasury.gov.au/ministers/michael-sukkar-2019/media-releases/mandatory-improvement-button-battery-safety-save-lives>
- ACCCホームページ <https://www.productsafety.gov.au/news/accc-welcomes-safety-and-information-standards-for-button-batteries>

オーストラリア政府はこのほど、世界初となるボタン電池の必須安全基準の導入を発表した。家電のリモコン、カメラ、体温計、玩具など家庭内で幅広く使用されるボタン電池であるが、その小ささゆえ特に子どもの誤飲や耳・鼻への詰め込みによる事故が多発している。誤飲などで消化管の内壁が不可逆的な化学やけどを負い、最悪の場合には穿孔^{せんこう}を起こして手遅れとなる。このような事故で2017年12月以降、現在までに全国で3人が亡くなり、少なくとも44人(毎月1人相当)が重傷になり、一生続く障害を負った子どももいる。

新たな必須安全基準で求められるのは次の4項目。●ボタン電池を使用する製品で電池交換可能な場合は子どもが容易にボタン電池に触れられない構造にする ●電池交換可能・不可能にかかわらず電

池室からボタン電池が外れないことをテストで実証する ●ハイリスクのボタン電池は子どもが容易に開けられない包装で販売する ●危険を示す警告マークと緊急時に必要な情報や助言をパッケージと取扱説明書に表記する。製造、輸入、販売などの各業者には、製品・パッケージの変更や必要なテストのために施行後18カ月の猶予期間が与えられる。

ACCC(オーストラリア競争・消費者委員会)は、業界と政府や州の消費者法規制当局との協力により、業者に対しては自主基準作成の支援、消費者(特に親や保護者)に対してはボタン電池の危険性周知キャンペーンなどの啓発を通じて、長年にわたりボタン電池の安全性向上に取り組んできた。ACCCは待望の必須安全基準導入を歓迎し、業界が早期に新基準に移行するよう求めている。



アメリカ

知って驚く意外な食中毒の原因

- CRホームページ <https://www.consumerreports.org/medical-conditions/surprising-ways-you-can-get-food-poisoning/>
- CDCホームページ <https://www.cdc.gov/salmonella/backyardpoultry-05-20/index.html>

ロメインレタスの大腸菌汚染などによる食中毒の発生はニュースなどで知られているが、汚染された食品を食べなくても食中毒が起こることはあまり知られていない。食中毒は、宿主の動物の腸管内に生息する感染源の細菌が主に糞^{ふん}などを介して人の口から体内に入ることによって発症する。

食品以外の原因として最も多いのは、庭などで飼育している鶏だ。採卵や自然との触れ合いのための趣味としてパンデミックの間にも広まったという。しかしCDC(疾病予防管理センター)によると2020年だけで17州で鶏飼育に関連する食中毒が発生しており、患者は全国で近年最多の1,722人に上り、死者も1人出ている。患者の24%は5歳未満である。時季的にイースターにはペットとして子どもにヒヨコを与えることも多い。羽やくちばしに付着した糞

混じりの泥などに手が触れ、さらにその手が口まわりに触れることでサルモネラ菌に感染する。

動物だけではない。生タイプのペットフードは原料に低品質の汚染された生肉が使われている可能性が高く、ペットは無症状でも、これらのペットフードに触れた手指で自分の口まわりなどに触れた飼い主が感染する。また人から人への感染もある。症状の有無にかかわらず食中毒の原因菌に感染している家族や同僚などが、手を洗わずに食品に触れ、自分がそれに触れて食べたりすることで感染する。

これらを防ぐ対策としては、●手をよく洗う ●ペットなどの飼育環境を清潔に保つ ●子ども、妊婦、高齢者などは高リスクの動物と距離を保つ ●屋外の飼育環境から細菌を持ち込まないため屋内には土足で入らない、などを助言している。