



アメリカ

小麦粉の生食による食中毒

- FDA(アメリカ食品医薬品局)ウェブサイト <https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/flour-raw-food-and-other-safety-facts>
<https://www.fda.gov/food/science-research-food/2019-food-safety-and-nutrition-survey-report>
- CDC(アメリカ疾病管理予防対策センター)ウェブサイト <https://www.cdc.gov/foodsafety/communication/no-raw-dough.html>

一般的に小麦粉は生の食品である。小麦は畑で栽培されるほかの農作物同様に大腸菌やサルモネラ菌などにさらされる可能性があるが、収穫後の製造過程において殺菌処理は行われない。

FDAが食品に関する消費者の意識や行動を調査したところ、生の鶏肉や牛肉のほうが細菌に汚染されている可能性が高いと思う人が多い一方で、小麦粉については約半数がそのまま食べても危険はないと考えており、約3割は過去1年間にクッキーやケーキの生地を味見などで生のまま口にしたことがあると回答。CDCには生の小麦粉及び小麦粉を含むケーキミックスなどによる食中毒の発生が多く、多くの州から報告されている(2016～2023年には114人が発症、30人が入院)。現在、製品の多くはリコールされたが、一部未回収のものもある。

そこでFDAやCDCは改めて消費者に向け、生の小麦粉や小麦粉を含む生地などを調理前に食べないように注意喚起している。また、子どもなどが小麦粉をこねて小麦粉粘土として遊ぶ際、小麦粉粘土や粉が付着したままの手指を口に入れる可能性があるため注意が必要だ。小麦粉をそのまま加熱して自己流の殺菌処理を試みるのも不確実で危ないという。

FDAやCDCは食中毒にならないために、●ケーキミックスなどの包装の説明書に従い適切な温度と時間を守って調理する ●生卵や飛び散りやすい小麦粉は「そのまま食べる食品」から遠ざけて保管する ●小麦粉、生卵、生の生地を扱った後は手指、調理器具をせっけんと温水でよく洗う、などと注意している。そして、リコールされた小麦粉製品が家にある場合はすぐに廃棄するよう促している。



イギリス

銀で処理された月経ショーツは安全か？

- Which?ウェブサイト <https://www.which.co.uk/news/article/are-your-period-pants-safe-a65153r2NQj3>
- EU(欧州委員会)ウェブサイト <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32023D2377>

イギリスでは長い間生理用品の主流だったナプキンやタンポンなど年間20万トンの埋立てゴミを生む使い捨て用品に代わり、洗って繰り返し使える月経カップや月経ショーツなどが普及してきた。その中で股布に吸収性の高い生地を重ねた月経ショーツは使いやすく人気だ。しかし2023年1月、アメリカで一部の銘柄の月経ショーツに「永遠の化学物質」といわれるPFAS(有機フッ素化合物)と銀ナノ粒子が含まれているとして表示の不当性等を訴える集団訴訟があったことから、Which?では各銘柄の銀、PFAS、六価クロム、ヒ素、カドミウムなどの含有量を分析した。その結果、PFAS以下は不検出だったが、銀は数銘柄で0.2～126.7mg/kgも検出された。

防臭性や衛生面を高めるための銀処理というが、実際の抗菌効果は約3割、2回の洗浄で銀含有が消

滅するものもあるという。経血に抗菌処理を要する有害な細菌が含まれているという証拠もない。

イギリスでは繊維製品への銀添加の法的許容量や表示義務はまだないが、EUでは2023年に食品や飼料に触れる可能性がある包装材等への(銀/銅)ゼオライトの添加を禁止している。またECHA(欧州化学品庁)の化学物質情報では、銀はイオンやゼオライトなどのいずれのかたちでも水生生物にとって有毒で、濃度によっては長期的な影響があるという。

現時点では抗菌の有効性や安全面、環境面が不確実なことから、Which?は消費者に対し、銀による抗菌性をうたう月経ショーツの購入は注意すべきという。イギリス国内のメーカーなどに対しては、消費者の適切な商品選択を可能にするよう、銀処理の有無などの明確な表示を要望している。