



アメリカ

ボタン電池の事故から子どもを守る

- PIRG ホームページ <https://uspirg.org/news/usf/statement-congress-passes-reese%E2%80%99s-law>
- CFA ホームページ https://consumerfed.org/press_release/reeses-law-passes-senate-following-house-passage-last-week/

2022年8月、ボタン電池の事故から子どもを守るためのリース法が下院と上院を通過し、大統領署名により成立した。同法は、ボタン電池の誤飲により2020年に1歳半で死亡した女児の名前を冠したもので、2021年9月に超党派議員によって提出された。成立後1年以内にCPSC(消費者製品安全委員会)がボタン電池による子どもの事故防止のための安全基準を公表することを義務づけている。

ボタン電池は玩具、リモコンなど多くの機器に使われており、子どもの誤飲や耳孔・鼻孔へのはめ込み事故が絶えない。誤飲の場合、咽頭や消化管に滞留すると摘出後も化学やけどが進行して粘膜がただれ潰瘍が^{かいよう}でき、重篤な場合は穿孔^{せんこう}を起こして死に至る。アメリカでは2019年にNCPC(首都中毒センター)に報告された5歳以下の幼児のボタン電池誤飲事故

が1,843件、そのうち1,502件は医療措置を要したという。またCPSCのNEISS(全国傷害電子サーベイシステム)の2020年3~9月のデータによると、消費者製品による傷害で救急搬送された件数全体が減少する一方、5~9歳のボタン電池誤飲による救急搬送は前年同期比で2倍近くに増加した。

今回の法律でCPSCには●6歳以下の子どもの使用による傷害リスクを排除・低減するボタン電池の電池ボックスの性能基準を作成する●ボタン電池の販売パッケージを連邦の小児用安全基準に準拠するよう要求する●誤飲の危険性、ボタン電池を子どもの手の届かないところに保管すること、誤飲の際は直ちに医師の診察を受けることを消費者に明示する警告をボタン電池に直接記載するよう要求する、などの安全基準の策定が求められる。



香港

適切な介護食を選ぶために

- HKCC ホームページ <https://www.consumer.org.hk/en/press-release/p-549-dysphagia-diet>
- IDDSI ホームページ https://iddsi.org/iddsi/media/images/Complete_IDDSI_Framework_Final_31July2019.pdf

高齢化に伴い咀嚼^{そしゃく}や嚥下^{えんげ}機能に問題のある人が増えた。窒息^{ごえん}や誤嚥性肺炎のおそれから食べられる食品が限られ、量や回数も減り、栄養失調などの健康問題が生じる。そのため介護者は食材の大きさや硬さ、とろみなどの濃度を適切に調節した食事を用意しなければならない。

IDDSI(国際嚥下食標準化構想)は2017年、水のような飲料をレベル「0」、通常食をレベル「7」とする8段階のフレームワークと各レベルの確認テスト法を発表した。香港病院管理局は2021年から採用し、各病院では各レベルのガイドラインに沿った適切な病院食を提供している。また、最近の需要に応え、調理済みパックで食前に再加熱するだけという、いわゆるソフトミールと呼ばれる多様な介護食も市場に多く出回っている。HKCC(香港消費者委員会)

が香港で販売されている介護食を調査した。

その結果、一部の商品はIDDSIのレベルに準拠したラベル表示がなかった。また、輸入品には原産国で使用される分類のみ表示されたものもあった。IDDSIの8段階レベルに直接対応していない場合は、嚥下障害のリハビリ専門の言語聴覚士に適切な商品選択について助言を得るとよい。また、糖尿病患者が、飲料や液体食品の食感を増すためにでんぷんベースの増粘剤を利用する際は、血糖値のコントロールなどについて専門家の管理を要する。

HKCCは表示のない介護食製品のメーカーに対しては国際規格に沿った表示を求め、消費者や介護者に対しては価格や見た目にとらわれることなく、嚥下障害の程度に応じた適切な調整について言語聴覚士や栄養士から助言を受けるよう勧めている。



フランス

学用品に潜む有害物質の数々

- 国立食品環境労働衛生安全庁ホームページ
<https://www.anses.fr/fr/content/mieux-encadrer-la-pr%C3%A9sence-de-substances-dangereuses-dans-les-fournitures-scolaires>
- 環境・エネルギー管理庁ホームページ
<https://librairie.ademe.fr/air-et-bruit/844-fournitures-scolaires-comment-equiper-ses-enfants-sans-risque-.html>
- 国立消費研究所ホームページ
<https://www.60millions-mag.com/2022/07/07/trop-de-toxiques-dans-les-fournitures-scolaires-20221>

カラフルなペン、香り付き消しゴムなど、店先には子どもの興味を引く文房具があふれている。爪や肌に色を塗ったり、噛んだり、子どもは色々な使い方をする。そこで気になるのが、有害物質の含有である。UFC-Que Choisir(2016年)、国立消費研究所(2017年)、環境・エネルギー管理庁(2019年)など、さまざまな機関が文房具のテストを行った。

その結果、フタル酸エステル類、ホルムアルデヒド、揮発性有機化合物、重金属(鉛、カドミウム等)、ビスフェノールA、多環芳香族炭化水素等が次々と検出されたとのことである。そこで、各機関は消費者が安全な文房具を選ぶための注意喚起を行った。例えば、香りのある製品は避ける、お絵描き・工作の後は手を洗う、接着剤を使っていないノート(リ

ングノート等)を選ぶなどの助言をしている。

各機関が問題視するのは、文房具の有害物質規制の不十分さである。子ども用の色鉛筆、クレヨン等はEU玩具指令対象の玩具とみなされることから、CMR(発がん性、変異原性、生殖毒性)物質や特に危険な重金属、アレルギー性香料の使用が禁止されている。CEマーク貼付も必要である。ところが、ボールペン、消しゴム等は規制対象の玩具とみなされず、固有の規制がない。同じく長時間使う学用品なのに、扱いが異なるのは不合理だという声が上がっている。

このようななか、国立食品環境労働衛生安全庁が調査を取りまとめ、意見書を公表した(2022年)。すべての学用品へのEU玩具指令の適用、市場に流通する学用品の監視強化等を求めている。



ドイツ

食用花で食卓を豊かに

- ヘッセン州環境・気候保護・農業・消費者保護省ホームページ
<https://verbraucherfenster.hessen.de/gesundheit/lebensmittel/s%C3%BC%C3%9F-w%C3%BCrzig/essbare-bl%C3%BCten-farben-und-aromen-auf-den-tisch>

スマレの砂糖漬けは、花のかたちがそのまま残る紫色の可憐な菓子。バラの花も砂糖漬けやジャムに使われ、ロシアではバラジャムを入れた紅茶が定番である。見た目が華やかなうえ、味・香りを楽しめる花は、サラダ、サンドイッチ、スープ、ケーキなど、食材としての使い道が多い。そこで、ヘッセン州では、食用に適する花や注意点について、消費者向けサイトにまとめた。

同州によると、初心者が扱いやすいのは、入手が簡単で花が長持ちするヒナギク(デージー)やビオラだという。ただし、園芸店に並ぶ植物の多くには農薬が使われており、食用に適さないため、購入する際は、食用として栽培された花を選ぶよう注意を促している。自宅の庭やバルコニーに自分で花の種をまけば農薬の心配がないうえ、1年を通して食用花

を楽しめるというアドバイスも。花を育てることでミツバチや蝶の蜜源を確保することにも役立つ。

食用に適した花は、タンポポ、スマレ、キンセンカ、サクラ、リンゴなど種類が多く、バジル、タイム、ミント、セージなど、ハーブ類の花も料理に使うと清涼感を味わえるという。また、リンゴの花をぜいたくに使ったシロップは、夏の飲み物用にお勧めだという。砂糖300gを水300mlで煮溶かし、花100個を入れて濾す。さらに、ズッキーニの花を使った料理も紹介している。カボチャに似た黄色い花の中に好みの具材(ひき肉、チーズ等)を詰め、焼いたり揚げたりする料理は南欧でおなじみである。

しかし、身近な野菜の中には花が有毒なものもあり、ナス、ジャガイモ、トマト、ピーマンなど、ナス科植物の花は食べてはいけないと警告している。