

平成22年6月30日

海外におけるこんにやく入りゼリー対策の状況について（概要）

こんにやく入りゼリーを含む食品・製品に起因する窒息事故の防止策を検討するため、こんにやく入りゼリーに関連する規制措置がとられている米国、欧州及び韓国の状況について在外公館を通じて以下の照会を実施。

■照会内容

- (1) 各国においてこんにやく入りミニカップタイプのゼリーに係る規制措置が決定されるに至った背景及びその根拠に関する資料
- (2) 当該措置が取られるまでの審議経過
- (3) 関連会議の会議資料及び会議録

■照会結果等に基づく各国の状況

○米国

FDA（米国医薬食品局）により、2001年10月以降、ミニカップ入りこんにやく入りゼリーについて輸入差止措置がなされ、2002年までに多くの製品についてリコールが行われた。

FDAの措置は、CPSC（消費者製品安全委員会）の協力を得て実施した健康有害性評価の結果、当該菓子が特に幼児、子ども及び高齢者に深刻な窒息の危険性をもたらすことが確認されたことに拠っている。

→具体的には、CPSCにより当該菓子の大きさ、形状、質感の評価がなされた結果、

- 大きさについて、子どもに窒息の危険性が生じるとされる、直径0.41インチ（約1cm）～1.25インチ（約3.2cm）の範囲に含まれていること
- 形状について、より窒息の危険が大きいとされる、先が丸い弾丸形状で、円錐形の側面を有していること
- 質感について、飲み込もうとしたときに咳等の反射を誘発し難く、噛まれずに飲み込まれる可能性が高いとされる、表面がなめらかで滑りやすい物体であること

以上の物理的な特徴から、重大な窒息の危険をもたらすと判断された。

○欧州

欧州議会・理事会指令において2003年6月に、ゼリー用の食品添加物としてのこんにゃくの使用禁止を決定し、同年7月に施行（加盟国は2004年1月17日までに規制を実施）した。

その後、2006年7月には、寒天など海草由来等のゲル化剤を食品添加物としてミニカップゼリーに使用することを禁止している。

こんにゃくの使用禁止理由^(※)や海草由来等のゲル化剤の使用禁止理由^(※※)を根拠付ける定量的な評価に関する資料については確認できなかった。

(※) その形状と大きさに加え、こんにゃく粉の化学特性と物性もミニカップゼリーが人の健康に対する重大な危険となる要因である

(※※) 当該ミニカップゼリーがその粘度、形状、大きさ、食べ方に起因するいくつかの危険因子を併せ持っており、そのため喉に詰まらせて窒息を引き起こす危険性が生じるため

○韓国

KFDA（韓国食品医薬品安全庁）により、2001年10月に、こんにゃくやグルコマンナンを原料として製造したミニカップゼリーのうち、直径4.5cm以下のものの生産、輸入禁止措置がなされた。また2002年4月には国内に流通している製品の回収命令がなされた。

その後、2005年10月に食品公典（食品衛生法に基づき定める基準）を以下のように改正した。

- ①こんにゃく及びグルコマンナンはミニカップゼリーの原料として使用禁止
- ②ミニカップゼリーの大きさは蓋と接する面の直径が5.5cm以上で、高さと底の面の直径は3.5cm以上であること
- ③ミニカップゼリーの圧縮強度は5N以下であること

→具体的に、このうち②については、小児科・救急医療の専門医等による検討の結果、一般的に子どもの口腔の大きさから、ゼリーの大きさは5.5cm以上にすべきであることに拠るとされているが、その詳細に関する資料は入手できなかった。

また③については、自国の伝統食品である「ムク」の圧縮強度が5Nであり、「ムク」に起因する事故が発生していないことに拠るとのことであった。