

食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

○その他分野

ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR)、バブルティー (Bubble Tea) の喫飲が小児の健康に影響をもたらす可能性に言及

公表日：2012/08/3 情報源：ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR)

http://www.bfr.bund.de/en/press_information/2012/23/trend_drink_bubble_tea_health_risk_for_small_children-131486.html

ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR) は8月3日、バブルティー (Bubble Tea) の喫飲が小児の健康に影響をもたらす可能性 (2012年6月19日付け BfR 意見書 No.031)について公表した。概要は以下のとおり。

バブルティーは、甘い液体が詰まった小さなスターチ粒 (Bubbles) が入った、乳又は果実シロップ入りの流行の甘い緑茶又は紅茶飲料である。太いストローで喫飲する際に、スターチ粒もストローから口に入る。

BfR はバブルティーの喫飲による小児に対する健康影響があるかという問題に取り組んできた。とりわけスターチ粒が気道に誤って入る(誤嚥：ごえん) 恐れを検証した。

これまでのところ、バブルティーが原因である誤嚥事故について、BfR に対する報告例はないが、BfR は同様のケースは起こり得るとしている。

バブルティーに入っているスターチ粒は柔らかく、ゴムのような感触を有し、直径おおよそ10~15mmの球状で、中に液体が詰まっている。ストローで吸入する時、咽頭の空間が減圧して喉頭蓋が持ち上がることで誤嚥が生じる。それに加えて、ピーナッツと同様のサイズの異物の場合は、特に4歳までの幼児では誤嚥により肺にまで容易に達することもよく知られている。バブルティーの販売現場では、誤嚥リスクに言及する文章を製品又は製品広告に入れるほか、イラストを使って誤嚥の危険性を分かりやすく表示することも勧告する。

当該意見書(ドイツ語)は以下の URL から入手可能。

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/trendgetraenk-bubble-tea-kann-fuer-kleinkinder-ein-gesundheitsrisiko-bergen.pdf>

当該意見書の概要(英語版)は以下の URL から入手可能。

<http://www.bfr.bund.de/cm/349/trend-drink-bubble-tea-can-constitute-a-health-risk-for-small-children.pdf>

※喉頭蓋：喉の奥にあり、飲み込んだ食べ物が気道に入らないようにふたをする役割をしている器官。

○関連情報 (海外)

米疾病管理予防センター (CDC)：小児における、死亡には至らなかった気道閉塞事例(2001)

米国の病院に救急搬送され、死亡に至らなかった14歳以下の気道閉塞を起こした小児は17,537人と推定され、原因物質はキャンディ/ガムが19.0%、コインが12.7%であった。

<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5142a1.htm>

カナダ小児科学会：小児の気道閉塞・窒息を予防する(2012)

研究、サーベイランス、規制と規格、製品デザイン及び啓発活動といった安全向上に資する様々な取組を併用することを勧めるとしたうえで、4歳未満の乳幼児について、月齢・発達段階に応じた予防対策の一覧表を提供している。

<http://www.cps.ca/documents/position/preventing-choking-suffocation-children>

ドイツ小児少年科医師連盟：小児少年科医師連盟はバブルティーを警告、幼児には喫飲リスク！(2012)

<http://www.kinderaerzte-im-netz.de/bvki/pressezentrum/show.php3?id=366&nodeid=105>

○関連情報 (国内)

食品安全委員会：食べ物による窒息事故を防ぐために

http://www.fsc.go.jp/sonota/yobou_syoku_jiko2005.pdf

食品安全委員会：評価書「食品による窒息事故」(2010)

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kva20090427001>

消費者庁：食べ物による窒息事故にご注意ください！

http://www.caa.go.jp/safety/pdf/120627kouhyou_1.pdf

※詳細情報及び他の情報については、食品安全総合情報システム (<http://www.fsc.go.jp/fsciis/>) をご覧下さい。