

こんにゃく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品の安全性について

1. 概況

- 1) 厚生労働省の調査では、国内での食品による不慮の窒息死亡事故は、毎年 4000 人前後発生している。その原因食品は多様であり、年齢別にも傾向が異なるが、65 歳以上では「穀類」が多く、10 歳未満では「菓子類」が多くなっている。
- 2) ミニカップタイプのこんにゃく入りゼリー（以下「こんにゃく入りゼリー」と標記する）は、こんにゃく粉等を原料とする加工食品で、製造・販売直後から窒息死亡事故が顕在化しており、これまで 22 件が発生したとされている。

2. 調査及び対応措置

- 1) 国内での食物による窒息事故について、関係機関での統計調査では、乳幼児、高齢者で事故発生が多く、また、乳幼児では「菓子類」が、高齢者では「ご飯」や「餅」での事故発生が多くなっている。厚生労働省においては、「厚生労働科学研究補助金総括研究報告」において、食品による窒息の現状把握と、その原因分析として、「餅」「ご飯」「パン」および「こんにゃく入りゼリー」の物性等について調査している。
- 2) こんにゃく入りゼリーについては、厚生労働省をはじめ、農林水産省、国民生活センターで物性調査等がされており、「一般のゼリー」と比較しても異なる食品特性であることを認識した上での摂食の必要性等が示唆されている。厚生労働省の研究では、窒息事故の予防には、よく咀嚼すること、一口量を適切にすることが重要とされているが、当該食品については、窒息死亡事故を担当した医師等からは、原因食品を噛まずに飲み込んだ形跡が見られ、幼児にとって、その特異な形状、物性や吸い込んで食べるような構造により、窒息事故を起こすリスクが他食品と比較して高いと指摘されている。また、欧州、米国、韓国等では、死亡事故を受け、販売・輸入を禁止する措置がとられている。
- 3) 国内でも、これまでに関係府省庁において関係団体に対し安全確保の要請が繰り返されているが、更なる対応の可否等を検討するため、こんにゃく入りゼリーを含む窒息事故の多い食品について、食品安全委員会に食品安全基本法第24条第3項の規定に基づき、食品健康影響評価を依頼することとした。

3. 今後の方針

食品安全委員会における食品健康影響評価の結果に基づき、必要に応じて、所要のリスク管理措置をとることとしている。