

消費者のみなさまへお知らせ

ミニカップタイプのこんにゃくゼリーの窒息事故にご注意ください

オタワ、2008年12月23日- カナダ食品検査庁(CFIA)より、ミニカップタイプのこんにゃくゼリー製品による窒息にお気をつけくださるようお知らせいたします。これは、輸入されているゼリー製品で、メーカーやフレーバーは様々なものがあります。

ミニカップタイプのこんにゃくゼリーは、一口で食べた場合は窒息の原因となる危険があり、特に乳幼児やお年寄り、食べ物を飲み込むのに困難がある方には高いリスクとなります。ゼリーの大きさや形、硬さによっては、喉に詰まり取り除くのが難しくなることがあります。安全のため、小さく切り分けてからお召し上がりください。

これまで数年の間に、カナダ国内、米国、オーストラリアならびにアジア各国で、ミニカップタイプのこんにゃくゼリーに関連した窒息死事故が報告されています。

ミニカップタイプのゼリー製品は、これまで東南アジア諸国で多く生産されているもので、コーヒーフレッシュに似た大きさの、丸い形で、フタをはがして開けるプラスチック容器に入っています。ゼリーの形や大きさ、硬さ、色には様々なものがあり、原料にこんにゃくが含まれているものも含まれていないものもあります。

原料として使われるこんにゃくは、ゼリーの凝固材の働きをし、窒息の危険性を高める原因になっています。こんにゃくは、英語の原料表示では konjac の他、konyak、konjac gum、konyac、conjac、konuyaku などのつづりで表記されるほか、glucomannan(グルコマンナン)、yam flour(ヤムイモ粉)という名称が使われていることもあります。

カナダ食品検査庁は、これまでもこのような製品のリコールを行い、消費者に対する警告を行っていません。該当する製品のブランド名や販売会社は様々なものがあります。この件に関するお問い合わせは、食品検査庁までお電話ください。電話番号は 1-800-442-2342、聴覚障害者用電話(TTY) 1-800-465-7735(東部時間午前8時から午後8時、月～金)です。

リコール情報をEメールで受けるための情報、その他食品安全に関する情報は、当庁ホームページ www.inspection.gc.ca をご覧ください。

- 30 -

カナダ食品検査庁(CFIA)広報担当: 613-773-6600