

食品安全情報（化学物質） No. 22/ 2025 (2025. 10. 29)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部
(<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>)

<注目記事>

【ECHA】 5 ヶ国当局が更新された PFAS 規制案の概要を発表

2025 年 8 月、欧州化学品庁（ECHA）が、デンマーク、ドイツ、オランダ、ノルウェー、スウェーデンの 5 ヶ国当局より 2023 年 1 月に提出された REACH 規制に基づくパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）の規制案の「更新版」を発表した。これを受けて 5 ヶ国当局は、その更新された規制案の概要をまとめた文書「更新された PFAS 規制文書について知っておくべきこと（What you need to know about the updated PFAS restriction dossier）」を発表した。本文書は、最初の規制案からの変更点に重点をおいて、利害関係者が広範で複雑な提案を理解できるよう支援することを目的としている。

【EFSA】 使用中の食品接触物質からのマイクロ及びナノプラスチックの放出に関する文献レビュー

欧州食品安全機関（EFSA）は、食品接触物質からのマイクロ及びナノプラスチック（MNP）の放出に関する調査を目的に、2015 年から 2025 年 1 月 20 日までに発表された研究を対象にした文献レビューを実施した。その結果、大半がマイクロプラスチックに関する研究であり、ナノプラスチックに関するデータはほとんどなかった。また、水や水性食品疑似溶媒を使用した研究が多く、ミネラルウォーター以外の食品の研究はごく数例のみであった。現時点では、食品接触物質からの MNP のばく露量を推定するための十分な根拠は得られなかった。本レビュー報告は、食品接触物質からの MNP 放出に関する研究の方法論的な欠点やデータのギャップを特定し、今後必要とされる研究に関する提言をまとめている。

【BfR】 アルカロイドとアレルゲン：食品に含まれるルピナス（ハウチワマメ）の種子による健康リスクに関する最新データ

近年、タンパク質を豊富に含むルピナス種子の食品への利用が増えている。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は 2017 年にルピナス種子の摂取による健康リスクについて評価を実施した。今回、その後に発表されたデータをもとに、種子が食品として一般的に利用されているルピナス種に焦点をあて、それら種子に含まれるキノリジジンアルカロイド毒性と濃度、アレルゲン性及び他のマメ科植物のアレルゲンとの交差反応性などについて評価し、その結果を意見書として発表した。

【別添：BfR】 コーヒー、エナジードリンク、カフェインパウダー：健康上のリスクのあるエネルギー供給剤？

ドイツ BfR が、カフェインを含む食品に関する Q&A を発表した。特に、エナジードリンク、エナジーショット、フードサプリメントとして販売されるカフェインパウダーに着目している。Q&A には、カフェイン摂取による健康への影響（EFSA の 2015 年評価をもとに）、表示等の規制概要、製品に含まれるカフェイン以外の成分（タウリン、イノシトール、グルクロノラクトン）による影響、エナジードリンクと心疾患リスクに関するヒト研究の概要などがまとめられている。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【FAO】](#)

1. 世界食料フォーラム 2025 は、連帯、科学、投資を通じて農業食料システムを変革する新しいグローバルな取り組みを確約
2. 進歩を写真にする
3. Codex

[【EC】](#)

1. 廃棄物枠組み指令の改正が発効し、繊維分野での資源循環が促進され、食品廃棄物が削減される
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【ECHA】](#)

1. 5 カ国当局が更新された PFAS 規制案の概要を発表

[【EFSA】](#)

1. 使用中の食品接触物質からのマイクロ及びナノプラスチックの放出に関する文献レビュー
2. データフローマッピング方法論の欧州概要報告書
3. 食品酵素関連
4. 食品接触物質関連
5. 農薬関連
6. ポッドキャスト

[【FSA】](#)

1. 葉酸
2. 医療・社会福祉施設において提供される食品の栄養基準（改訂）
3. 食用油の真正性試験のための既存及び新規分析法のレビュー
4. 非包装食品のアレルゲン情報：消費者の経験、行動、態度
5. 非包装食品のアレルゲン情報：消費者と食品サービス従事者からの主な調査結果

[【FSS】](#)

1. 新たな研究で、スコットランドの子供が肉と乳製品の摂取量を減らすことのリスクとベネフィットが明らかになった

[【COT】](#)

1. COT 会合：2025 年 10 月 21 日

[【FSAI】](#)

1. 食品警告：Life Extension 社のフードサプリメントには、食品には認可されていない医薬品（メラトニン）が含まれている

[【BfR】](#)

1. 金属製のキッチン用品：物質は食品に移行する？ 地方自治体の結果によると懸念する必要はない
2. アルカロイドとアレルゲン：食品に含まれるルピナス(ハウチワマメ)の種子による健康リスクに関する最新データ
3. 健康の観点からは、ヨウ素酸カリウムやヨウ素酸ナトリウムを添加した塩は、「ヨウ素添加塩」という簡略化された名称で十分
4. 「永遠の化学物質」の追跡：PFAS のヒトの健康リスク評価に関する BfR の国際会議

[【ANSES】](#)

1. 環境保護のため化粧品におけるオクトクリレンの使用を制限
2. フィトファーマコビジランス：欧州における唯一のこの種の制度の 10 周年を記念

[【CAFIA】](#)

1. CAFIA、輸入された偽装缶詰肉を市場で発見

[【FDA】](#)

1. 鉛含有量が高いため、FDA の公衆衛生警告にシナモン製品が追加された
2. FDA は鉛が溶出する可能性のある輸入調理器具について警告を発する：2025 年 8 月
【[EPA](#)】
1. EPA、フタル酸エステル類に関する科学諮問委員会の会議議事録及び最終報告書を公表
【[CFIA](#)】
1. 植物性食品に含まれる表示されていないアレルギー及びグルテン（2021 年 4 月 1 日～2022 年 1 月 31 日）
2. 市販食品中の表示されていないグルテンに関するターゲット調査 2 件（2022 年 4 月 1 日～2023 年 3 月 31 日）
3. リコール情報
【[NSW](#)】
1. ベリー類の検査データの共同レビューは農薬の誤使用の証拠はないことを示す
【[香港政府ニュース](#)】
1. 違反情報
2. リコール情報
【[MFDS](#)】
1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 食品タイプの分類改編案は確定していません
3. 秋夕法事用食品の一斉点検の結果、違反業者 165 カ所を摘発・措置

別 添

【BfR】 コーヒー、エナジードリンク、カフェインパウダー：健康上のリスクのあるエネルギー供給剤？

-
- 国連食糧農業機関（FAO：Food and Agriculture Organization of the United Nations）
<https://www.fao.org/home/en>

1. 世界食料フォーラム 2025 は、連帯、科学、投資を通じて農業食料システムを変革する新しいグローバルな取り組みを確約

World Food Forum 2025 concludes with renewed global commitment to transform agrifood systems through solidarity, science, and investment

17/10/2025

<https://www.fao.org/newsroom/detail/world-food-forum-2025-concludes-with-renewed-global-commitment-to-transform-agrifood-systems-through-solidarity--science--and-investment/en>

世界食料フォーラム（WFF）2025 が、10 月 13～17 日にローマの FAO 本部で開催された。今年のテーマは「より良い食料とより良い未来のために手を携えて（Hand in Hand for Better Foods and a Better Future）」であった。また今年のフォーラムには、10 月 16 日の世界食料デーでの FAO の 80 周年を記念する祝典も含まれていた。

アイディアから行動へ

フォーラムの3つの柱である「若者」、「科学及びイノベーション」、「投資」は、グローバルな協力が真の変化をどのように推進できるかを示した。

- グローバルユースフォーラム

1,200人以上の若いリーダーや専門家が現地参加し、数万人がオンラインで参加した。世界中の若者を支援し、力を与え、動員し、若者主導の解決策に16万ドル以上の直接支援を提供することで、このフォーラムはアイディアを行動に移すことへのコミットメントを示した。

- 科学及びイノベーションフォーラム

気候変動に対するレジリエンス、デジタル農業、持続可能な水管理に関する解決策が強調された。サイドイベント「農業食料システムにおけるワンヘルスは、すべての人の健康である（One Health in agrifood systems is everyone's health）」では、人間、動物、植物、生態系の健康の相互依存性が強調された。

- ハンドインハンド投資フォーラム

172億ドル相当の投資機会が紹介され、31カ国と6つの地域イニシアチブが、1億6千万人の受益者の生活を変革する可能性のある計画を共有した。農業食料システムの変革における新たなパートナーシップと投資の具体的な機会が提示された。

「種から食料へ」展示会

10月10～13日には、農業の起源から今日の技術革新に至るまで、農業食料システムの進化をたどる初の展示会「種から食料へ（From Seeds to Foods）」が開催された。この展示会では、食料と農業の未来を形作る技術と実践が紹介された。スヴァールバル世界種子貯蔵庫のレプリカ、アクアポニック温室、農業用ドローン、衛星技術、植物病害を検知する訓練を受けた犬などが展示された。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 22/ 2024（2024. 10. 30）

【FAO】世界食料フォーラム：2024年の世界的最重要イベントがローマで開幕

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202422c.pdf>

2. 進歩を写真にする

Picturing Progress

16/10/2025

<https://www.fao.org/publications/news-archive/detail/picturing-progress/en>

FAOは、世界食料デー（10月16日）に新しい写真集「Picturing Progress: Four Betters in Focus」を発表した。この写真集は、魅力的な画像を通して、FAOの80年間の知識、協力、行動などの多面的な活動を記録している。「より良い生産、より良い栄養、より良い環境、より良い生活」という4つのベター（Four Betters）のそれぞれの章があり、FAOの使命である「誰一人取り残さない農業食料システムの変革」を明確に示している。

この写真集は、英語版、イタリア語版があり、オンライン版（PDF とフリップブック）とハードカバー版がある。中国語版も近日公開予定である。

* Picturing Progress: Four Betters in Focus

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd6837en>

3. Codex

● 第 8 回スパイス・料理用ハーブ部会（CCSCH）

13/10/2025 - 17/10/2025 | Guwahati, Assam, India

[https://www.fao.org/fao-who-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCSCH&session=8)

[codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCSCH&session=8](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCSCH&session=8)

- CCSCH8 / 英知、科学的専門知識、協調精神を結集したスパイス部会が開催される
CCSCH8 / Spices committee meeting in collective wisdom, scientific expertise and collaborative spirit

13/10/2025

[https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-
details/en/c/1743752/](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1743752/)

コーデックスの第 8 回スパイス・料理用ハーブ部会（CCSCH）が、10 月 13 日、インドのアッサム州グワハティ市で開幕した。

Lakshman Prasad Acharya 州知事は歓迎の挨拶の中で、スパイス産業がインド全体にとって、そして特にアッサム州にとって重要であることを強調し、アッサム州には自然と調和し、気候や土壌の多様性を理解した有機農業の伝統があると述べた。また、グローバルな食品システムの一員となるには、透明性、安全性、品質を保証する規格が不可欠であること、コーデックス規格は、小規模生産者や発展途上国が世界市場にアクセスする助けとなり、貿易障壁を緩和し製品の国際競争力の向上につながると述べた。インド食品安全基準局（FSSAI）の Rajit Punhani CEO は、スパイスの商品価値を強調し、「風味と香りという普遍的な言語を通して人類をつなぐ古くからの秘伝の伝統」であるスパイスのグローバルな取引の重要性を訴えた。

● CCSCH8 / 「ハードワークで結果を出した」

CCSCH8 / “We worked hard and we have achieved results!”

20/10/2025

[https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-
details/en/c/1744262/](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1744262/)

コーデックスの第 8 回スパイス・料理用ハーブ部会（CCSCH）が終了し、規格やその他の未解決事項について合意がなされた。

バニラの規格案は、ステップ 8 での最終採択を総会に諮ることで合意された。これは、

CCSCH で最近最も議論された規格の 1 つである。また、ラージカルダモンの規格原案については、ステップ 5/8 での最終採択へ進めることが合意された。この作業は、コーデックス信託基金のグループプロジェクトを通じてコーデックス関連の能力が強化されたボタンが主導したものであり、この合意はコーデックスの能力開発イニシアチブの成功を示している。乾燥種子の形状の香辛料であるコリアンダーの規格原案も、ステップ 5/8 での最終採択に進めることが合意された。乾燥樹皮の形状の香辛料であるシナモンの規格原案については、今回の部会での議論を考慮し、ステップ 2/3 に差し戻して再検討することが合意された。料理用ハーブであるマジョラムの規格原案は、ステップ 5 での予備採択を総会に諮ることが合意された。

以前から議論されていた、スパイスにおける「収穫国 (Country of harvest)」の表示の必要性については、食品表示部会 (CCFL) に検討要請を送付することで合意した。

● 欧州委員会 (EC : Food Safety: from the Farm to the Fork)

https://ec.europa.eu/food/safety_en

1. 廃棄物枠組み指令の改正が発効し、繊維分野での資源循環が促進され、食品廃棄物が削減される

Revised Waste Framework Directive enters into force to boost circularity of textile sector and slash food waste

16 October 2025

https://environment.ec.europa.eu/news/revised-waste-framework-directive-enters-force-2025-10-16_en

10 月 16 日、廃棄物枠組み指令の改正が発効し、繊維製品の拡大生産者責任 (EPR) に関する共通規則が導入され、また、加盟国に対する拘束力のある食品廃棄物削減目標が設定された。

(以下、食品廃棄物関連抜粋)

拘束力のある食品廃棄物削減目標

加盟国は 2030 年までに、食品廃棄物を加工・製造段階で 10%、小売・消費段階で 1 人あたり 30%削減しなければならない。これらの目標を達成するために、加盟国は食品廃棄防止プログラムを評価し適用する必要がある。これには、行動変容への介入の支援、食品廃棄防止に関する意識の向上、技術革新と技術的解決策を促進する対策、フードサプライチェーンにおける非効率性への対処、関係者間の協力を支援する措置などが含まれる。

さらに、改正された指令は、食品寄付を促進するための措置を強化しており、関連する食品事業者に対して、フードバンクやその他の食品再分配組織に寄付協定を提案することを義務付けている。

進捗状況を監視するため、欧州委員会は 2027 年までに包括的なレビューを実施する。こ

のレビューには、一次生産における食品ロスや食品廃棄の根本原因に関する調査も含まれる。またこのレビューでは、2030 年目標を修正し、2030 年以降に新たな目標を設定する可能性（2035 年まで延長する可能性）も検討される。

次のステップ

加盟国は、2026 年 1 月 17 日までに食品廃棄物の発生防止措置に関する所轄官庁を指定し、2027 年 10 月 17 日までに必要な措置に沿って食品廃棄物防止プログラムを適用しなければならない。

* 廃棄物枠組み指令の改正指令

Directive (EU) 2025/1892 of the European Parliament and of the Council of 10 September 2025 amending Directive 2008/98/EC on waste

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32025L1892&qid=1760531838376>

* 廃棄物枠組み指令関連情報ウェブサイト

https://environment.ec.europa.eu/topics/waste-and-recycling/waste-framework-directive_en

* 関連情報

無駄にしない、欲しがらない！ EU は 2030 年までに食品廃棄物を削減する新たな目標を設定

Waste not, want not! The EU sets new targets to reduce food waste by 2030
16/10/2025

<https://ec.europa.eu/newsroom/sante/items/903626/en>

（欧州委員会の一般食品法・食品廃棄・消費者への食品情報ユニット長である Alexandra Nikolakopoulou 氏による解説記事）

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 14/ 2024（2024. 07. 10）

【EC】廃棄物枠組み指令：理事会、廃棄物枠組み指令の改正に向けた協議を開始

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202414c.pdf>

2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

RASFF - food and feed safety alerts

https://food.ec.europa.eu/food-safety/rasff_en

RASFF Portal Database

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>

10/12/2025～10/25/2025 の主な通知内容（ポータルデータベースから抽出）

* 基本的に数値の記載がある事例は基準値超過（例外あり）

* RASFF へ報告されている事例のうち残留農薬、食品添加物、食品容器、新規食品、カビ毒を含む天然汚染物質の基準違反等について抜粋

警報通知 (Alert Notifications)

ベルギー産サボイキャベツのフロニカミド、フランス産オレガノのピロリジジナルカロイド、フランス産二枚貝の親油性毒素、ベルギー産フードサプリメントのモノコリン K、スペイン産マンゴーのアセタミプリド、スロバキア産ブルーボピーシードのアヘンアルカロイド(モルヒネ)高含有、フランス産ニッコウガイの親油性毒素、中国産ドイツ経由乾燥キノコの二酸化硫黄非表示、ポーランド産飼料用リンゴの搾りかすのダイオキシン及びダイオキシン様 PCB、中国産ドイツ経由ランチョンマットからのフタル酸ジ(2-エチルヘキシル)(DEHP)の溶出、スペイン産粉末カイエンヌペッパーのオクラトキシン A、ポルトガル産メカジキロインの水銀、インド産フランス経由アジョワンのピロリジジナルカロイド高含有、ベルギー産ナイロン製スプーンからの一級芳香族アミンの溶出、アルゼンチン産ポップコーン用トウモロコシのトロパンアルカロイド類、エジプト産冷凍イチゴのオキサミル及びクロルフェナピル、イタリア産バスマティ玄米のアフラトキシン類、ベトナム産シナモンのエチレンオキシド、デンマーク産中国及びオランダ経由ヤムイモの根のカドミウム、スペイン産アオザメの水銀、オマーン産ベジタブルギーの 3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール(3-MCPD)、香港産ベルギー経由スプーンからの一級芳香族アミンの溶出、オーストリア産シカソーセージの鉛、アラブ首長国連邦産フランス経由レーズンのアセタミプリド・キャプタン・フェンプロパトリン・インドキサカルブ及びクロルピリホス、オランダ産グミのテトラヒドロカンナビノール(THC)及び未承認新規食品成分、ブルガリア産オーガニックコゴメグサ(アイブライトハーブ)のカドミウム及びピロリジジナルカロイド、中国産英国及びドイツ経由スラッシュアイス濃縮物のグリセロール(E422)高含有、チェコ共和国及び米国産菓子類の THC 高含有、スペイン産メカジキロインの水銀、インド産フードサプリメントのアロエエモジン及びエモジン(複数あり)、チェコ共和国産菓子の未承認新規成分ヘキサヒドロカンナビノール(HHC)及び THC、フランス産飲料のカルバミン酸エチル、など。

注意喚起情報 (information for attention)

米国産フードサプリメントの新規食品(β -ヒドロキシ酪酸塩 : BHB)、ウズベキスタン産ディルのクロルピリホス及びプロフェノホス、原産国不明中国経由フードサプリメントの新規食品 (3,3'-ジインドリルメタン : DIM)、米国産フードサプリメントの禁止物質ヨヒンビン、米国産フードサプリメントの危険な成分デヒドロエピアンドロステロン(DHEA)、ペルー産ライムのフェントエート、米国産フードサプリメントのクロクルミ(*Juglans nigra*)、パキスタン産バスマティ米のミネラルオイル飽和炭化水素(MOSH)/ ミネラルオイル芳香族炭化水素(MOAH)、ボリビア産黒ゴマ種子のアルテルナリオール(AOH) 及びアルテルナリオールモノメチルエーテル(AME)、米国産フードサプリメントのハッシュウマメ、ニカラグア産ピーナッツカーネルのアフラトキシン類(複数あり)、英国産フードサプリメントの未

承認成分オロチン酸リチウム、インドネシア産生鮮キハダマグロフィレのアスコルビン酸高含有、パキスタン産乾燥アミガサタケのバッチのアントラキノン・クロルピリホスメチル及びオルトフェニルフェノール(E231)、タイ産スイートバジルの未承認物質ジフルベンズロン及びイミダクロプリド、ブラジル産ピーナッツカーネルのアフラトキシン類、パキスタン産ソフトドリンクの安息香酸(E210)高含有、トルコ産ヘーゼルナッツのアフラトキシン B1 高含有、ノルウェー産ホタテガイ(St. Jac scallops)のカドミウム、ロシア産生鮮アズナタケの高レベルの放射線、中国産フードサプリメントの新規食品クソニンジン(*Artemisia annua* L.)、米国産割れピーナッツカーネルのアフラトキシン類、トルコ産オレガノのピロリジジンアルカロイド高含有、英国産レモンソールフィレのヒ素、米国産ピーナッツカーネルのアフラトキシン B1、ホンジュラス産ドイツ経由オクラの未承認物質オキサミル、ポルトガル産二枚貝の下痢性貝毒(DSP)、トルコ産ブドウの葉のアゾキシストロビン、南アフリカ産オランダ経由クレメンタインのブプロフェジン、ブラジル産ピーナッツカーネルのアフラトキシン類、原産国不明英国のオンラインで販売されているフードサプリメントの 1,3-ジメチルアミルアミン(DMAA)・新規食品(1,5-ジメチルヘキシルアミン(DMHA), α -グリセリルホスホリルコリン(α -GPC), ヒューペルジン A) 及び医薬品(フェニビュート, オキシロフリン, L-ドーパ)(複数あり)、インド産ゴマ種子のクロルピリホス(複数あり)、エジプト産ブドウのアセタミプリド、トルコ産干しブドウのアセタミプリド、ポーランド産ブロイラー用完全飼料のモネンシン、トルコ産ブドウのアセタミプリド、カナダ産レンズ豆のプロモキシニル、シリア産クミンのプロバモカルブ・クロルピリホス・カルベンダジム及びアゾキシストロビン、シリア産ブドウのオメトエート・ジメトエート・ルフェヌロン・メソミル及びクロルピリホス、ロシア産スパイスパブリカ粉末のオクラトキシン A、ルーマニア産リンデンハチミツのクロラムフェニコール、オランダ産ブドウパンの MOAH、ポーランド産フードサプリメントのカバ(*Piper methysticum*)、トーゴ産ピーナッツのクロルピリホス、中国産ボトルストッパーのクロム・ニッケルの溶出及び高濃度の総溶出量、ロシア産カモミールフラワーティーのクロルピリホス、ドイツ産ショウガ粉末の鉛高含有、ギニア産パーム油の未承認着色料スーダンレッドIV、スリランカ産皮なしツナフィレのヒスタミン、原産国不明グミ菓子の THC、中国産冷凍イチゴのプロシミドン、インド産酢酸漬け未加工キュウリのパラセタモール、イタリア産ピンクブドウのクロルピリホス及びアセタミプリド、韓国産オーガニック乾燥海藻のヨウ素高含有、タイ産缶入りパイナップルのスズ、英国産フードサプリメントのリガンドロール、フランス産冷凍クルミパンのオクラトキシン A、トルコ産乾燥オレガノのピロリジジンアルカロイド、インド産フェネル種子のクロルピリホス、スロベニア産ペパーミントティーのトロパンアルカロイド類(スコポラミン、アトロピン)、トルコ産ハーブティーの新規食品成分ダントロン、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A(複数あり)、インド産粉末クミンのトルフェンピラド、インド産バスマティ米のオクラトキシン A 及びトリシクラゾール、中国産食品添加物リコペン(E160d)の未承認食品添加物 D-イソアスコルビン酸ナトリウム(E316)、ベト

ナム産ドラゴンフルーツのジチオカルバメート、北マケドニア共和国産ペペロニのニッケル高含有、韓国産フードサプリメントの未承認物質クチナシ黄色素(E164)及びプルラン(E1204)、英国産菓子の未承認着色料二酸化チタン(複数あり)、シリア産クミン種子のピロリジジンアルカロイド、トルコ産ピーマンのスピロテトラマト、トルコ産生鮮トマトのホスチアゼート、スリランカ産未承認新規食品キトゥルパニ(Kithul treacle)、スリランカ産カレー風味ひとくちダイズミート製品の未承認新規食品パンダンリーフ(ニオイタコノキ)、スリランカ産麺の未承認添加物 tert-ブチルヒドロキノン(E319)、エジプト産マンゴーのメソミル及びクロルピリホス、ケニア産緑豆のジメトモルフ、エジプト産バンレイシのデルタメトリン及びメトキシクロル、アゼルバイジャン産ヘーゼルナッツのアフラトキシン類(複数あり)、インドネシア産ナツメグのアフラトキシン B1、ボリビア産殻付きブラジルナッツのアフラトキシン類、タイ産生鮮トウガラシのオメトエート、パキスタン産米のアフラトキシン類、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン類及びオクラトキシン A(複数あり)、スリランカ産ササゲのメタラキシル、米国産ピーナッツのアフラトキシン類、ケニア産緑豆のヘキサコナゾール、ジョージア産ヘーゼルナッツカーネルのアフラトキシン B1、インド産米のクロルピリホス、中国産レーズンのクロルピリホス、中国産ステンレススチール製刃物からのクロムの溶出、インド産ガラムマサラのエチレンオキシド、イラン産ボスニア・ヘルツェゴビナ経由生鮮デーツのフェンピロキシメート、など。

● 欧州化学品庁 (ECHA : European Chemicals Agency) <https://echa.europa.eu/home>

1. 5 カ国当局が更新された PFAS 規制案の概要を発表

Five authorities publish summary of updated PFAS restriction proposal

ECHA Weekly - 15 October 2025

https://echa.europa.eu/view-article/-/journal_content/title/echa-weekly-15-october-2025

デンマーク、ドイツ、オランダ、ノルウェー、スウェーデンの 5 カ国当局は、ECHA が 2025 年 8 月に公表したパー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS) の規制案 (更新版) の概要をまとめた文書「更新された PFAS 規制文書について知っておくべきこと (What you need to know about the updated PFAS restriction dossier)」を発表した。この概要文書は、利害関係者が広範で複雑な提案を理解するためのものであり、2023 年 1 月に 5 カ国が ECHA に提出した当初の規制案に加えられた変更点が強調されている。

* What you need to know about the updated PFAS restriction dossier

https://www.kemi.se/publikationer/rapporter-fran-samarbetsprojekt/2025/what-you-need-to-know-about-the-updated-pfas-restriction-dossier#msdynmkt_trackingcontext=80746354-98eb-4467-91ba-3916d7cc0100

(スウェーデン化学物質庁ウェブページにて閲覧可能。以下、抜粋)

本概要文書は、REACH 規則のもとで提案されている普遍的な PFAS 規制案（更新版）（Background Document）の主要点を示したものである。Background Document では、PFAS の使用に関連する環境及びヒトの健康のリスクについて説明し、それらに対処する様々な規制オプションの適切性（釣り合い：proportionality*）を評価している。

本概要文書では、以下に焦点を当てている

- 規制案に含まれる物質（化学物質の範囲）；
- PFAS に関する懸念（ハザード及びリスク評価）；
- PFAS の評価が行われた様々なセクター（環境への排出を含む）；
- 検討された様々な規制オプションと、関連する社会経済的影響（検討された 23 セクターのそれぞれについて）。
- 評価の主な結論（異なる規制オプションの proportionality に関する結論など）。

*proportionality : ある規制オプションが、必要以上の規制となることなく、意図された保護レベルを達成するために適切かつ必要であるかどうかを指す。健康及び環境の保護と社会経済的影響のバランスをとるものである。

* 関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 18/ 2025（2025. 09. 03）

【EDHA】ECHA が更新された PFAS 規制案を公表

【EDHA】ECHA が PFAS 規制に関する評価のスケジュールを発表

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202518c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 20/ 2025（2025. 10. 01）

【ECHA】ECHA、2026 年春に PFAS 意見書案を協議

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202520c.pdf>

● 欧州食品安全機関（EFSA : European Food Safety Authority）

<https://www.efsa.europa.eu/en>

1. 使用中の食品接触物質からのマイクロ及びナノプラスチックの放出に関する文献レビュー

Literature review on micro - and nanoplastic release from food contact materials during their use

21 October 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9733>

（技術的報告書）

食品接触物質(FCM)の使用中的マイクロ及びナノプラスチック(MNP)放出の根拠について調査するために、2015 年から 2025 年 1 月 20 日までに発表された研究に関して、構造化

された文献レビューを実施した。1711 件の出版物が特定され、そのうち 122 件がデータ抽出対象として選ばれた。より多くの情報を提供するために、さらに 8 件の出版物が加えられた。ほとんどの研究はマイクロプラスチックに関するもので、ナノプラスチックに関するデータはほとんどない。ほとんどの出版物は、放出された MNP を懸濁させ、その後単離するための FCM 接触媒体として、水や水性食品疑似溶媒を使用している。ミネラルウォーター以外の食品はごく数例しか検査されていない。多くの出版物が FCM からの MNP の放出を調査しているにもかかわらず、FCM から放出される MNP の特性や量に関する入手可能な根拠は未だに限られている。多くの出版物は、試験条件やサンプル調製における方法論的な欠点や、分析データの信頼性の欠如による影響を受けており、その結果、誤同定や数え間違いが頻繁に起こる。FCM の使用中に生じる放出メカニズム、汚染物質、類似物質、粒子数及び質量に関する知見に基づき、以下のように結論された。(i)FCM の使用中にマイクロプラスチックが放出される根拠がある。(ii)この放出は、摩擦や摩耗などの機械的ストレス、あるいは開放構造または線維構造を持つ材料によるものである。(iii)不確実性はあるが、実際の放出量は多くの出版物で示されている結果よりもはるかに少ない。これら全てを考慮して、現段階で FCM の使用中の FCM からの MNP ばく露量を推定するための十分な根拠はない。このレビューは、方法論的な欠点やデータのギャップを特定し、関連する今後の研究の必要性について助言している。

2. データフローマッピング方法論の欧州概要報告書

Data Flow Mapping Methodology European Summary Report

7 October 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9654>

(外部科学報告書)

EFSA のビジネスデータ収集に関する各国のデータフロー及びプロセスの分析とマッピングは、2023 年の「欧州加盟国におけるデータフローマッピング及び分析の方法論の開発、試験運用、文書化」に関する集中的な活動の開始とともに始まった。この集中的活動の目的は、加盟国レベルでのあらゆるビジネスデータ収集の分析に汎用的な方法論を適用することであり、最終的な目的は、各国と EFSA が、既存の課題がどこに依存し、どのような共通の解決策が実行できるのか、加盟国レベルでデータフローの理解を深めることである。それぞれ異なる EFSA のビジネスデータ収集に適用された方法論の結果は、対応する加盟国の国別報告書 (Country Reports) に含まれている。さらに、各国の課題と解決策報告書 (Country Challenges and Solutions reports) では、それぞれの国の内部データフローで特定された課題と「問題点 (pain points)」に焦点が当てられ、可能な解決策が提案された。これが欧州概要報告書の作成につながっている。本報告書は、国別報告書及び各国の課題と解決策報告書に記載されている、EFSA のデータフローマッピング方法論に従って欧州加盟国(MS)で実施されたデータフローマッピング及び分析活動で得られた情報を用いた包括的概要分析文書である。

＊国別報告書

- 化学物質汚染実態のビジネスデータ収集
ハンガリー：<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2025.EN-9644>
オーストリア：<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2025.EN-9653>
フランス：<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2025.EN-9660>
アイルランド：<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2025.EN-9657>
チェコ：<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2025.EN-9649>
- 残留農薬のビジネスデータ収集
クロアチア：<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2025.EN-9655>
エストニア：<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2025.EN-9651>
- 動物用医薬品残留物のビジネスデータ収集
オランダ：<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2025.EN-9642>
フランス：<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2025.EN-9646>
ハンガリー：<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2025.EN-9645>
- 食品添加物含有量のビジネスデータ収集
イタリア：<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2025.EN-9643>
- 食品摂取量のビジネスデータ収集
ノルウェー：<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-9656>

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 17/ 2024（2024. 08. 21）

【EFSA】欧州加盟国のデータフローマッピングと分析の方法論

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202417c.pdf>

3. 食品酵素関連

- 遺伝子組換え *Escherichia coli* K - 12 W3110 - TKO CDX - 088 株由来食品用酵素 d - プシコース 3 - エピメラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme d - psicose 3 - epimerase from the genetically modified *Escherichia coli* strain K - 12 W3110 - TKO CDX - 088

10 October 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9666>

(科学的意見)

食品用酵素 d - プシコース 3 - エピメラーゼ(EC 5.1.3.30)は、Tate & Lyle Ingredients France 社が遺伝子組換え *Escherichia coli* K - 12 W3110 - TKO CDX - 088 株で生産した。この食品用酵素の生産株には既知の薬剤耐性遺伝子が複数コピー含まれている。しかし、この食品用酵素に生産生物由来の生きた細胞や DNA が含まれていないことに基づき、これはリスクとは考えられない。この食品用酵素は希少糖(d - アルロース)の生産のための糖類の

加工に使用することを意図している。パネルは、この食品用酵素-総有機固形物の残留量は d - アルロースの生産中に除去されると考えたため、食事ばく露量は算出されず、毒性試験は必要なかった。既知のアレルゲンに対する d - プシコース 3 - エピメラーゼのアミノ酸配列の相同性を調査したところ、一致はなかった。パネルは、この食品用酵素への食事ばく露上のアレルギー反応リスクは除去できないが、その可能性は低いと判断した。パネルは、提出されたデータに基づき、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- 大麦(*Hordeum vulgare*)由来食品用酵素 β -アミラーゼの使用拡大の安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme β - amylase from barley (*Hordeum vulgare*)

10 October 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9668>

(科学的意見)

食品用酵素 β -アミラーゼ(4 - α - d - グルカンマルトヒドロラーゼ, EC 3.2.1.2)は、Senson 社が大麦(*Hordeum vulgare*)から生産した。この食品用酵素の安全性評価は以前行われ、その中で EFSA は、この食品用酵素は 4 つの食品製造工程で使用する際に安全上の懸念を生じないと結論した。その後、申請者はさらに 2 つの工程を含むために使用拡大を要請した。この評価において、EFSA は合計 6 つの食品製造工程で使用する際のこの食品用酵素の安全性評価を更新した。この食品用酵素-総有機固形物(TOS)は 2 つの食品製造工程の最終食品から除去されるため、この食品用酵素-TOS への食事ばく露量は残りの 4 工程に推定された。欧州人で最大 10.22 mg TOS/kg 体重/日と算出された。このばく露推定量は、大麦由来食品の摂取による食品用酵素-TOS に相当する大麦の画分へのばく露より低い。改訂した食事ばく露量と以前の評価に基づき、パネルは、大麦から生産されるこの食品用酵素 β -アミラーゼは、改訂した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- 非遺伝子組換え *Aspergillus niger* ACH 12 - 525 株由来食品用酵素マンナンエンド-1,4- β -マンノシダーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme mannan endo - 1,4 - β - mannosidase from the non - genetically modified *Aspergillus niger* strain ACH 12 - 525

16 October 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9673>

(科学的意見)

食品用酵素マンナンエンド-1,4- β -マンノシダーゼ(1,4 - β - D - マンナンマンナノヒドロラーゼ; EC 3.2.1.78)は、Shin Nihon Chemical 社が非遺伝子組換え *Aspergillus niger* ACH 12 - 525 株で生産した。この食品用酵素には生産菌の生きた細胞は含まれないと考えられた。この食品用酵素は 3 つの食品製造工程で使用することを意図している。食品用酵

素—総有機固形物(TOS)への食事ばく露量は、欧州人で最大 0.579 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験は安全上の懸念を示さなかった。全身毒性はラットの 90 日間反復経口投与毒性試験で評価された。パネルは、無毒性量を試験した最大用量である 1331 mg TOS/kg 体重/日とし、その値を推定食事ばく露量と比較した場合、ばく露マージンは少なくとも 2299 となる。既知のアレルゲンに対するマンナンエンド-1,4-β-マンノシダーゼのアミノ酸配列の相同性を調査したところ、一致はなかった。パネルは、この食品用酵素への食事ばく露上のアレルギー反応のリスクは除外できないが、その可能性は低いと考えた。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- 遺伝子組換え *Trichoderma reesei* DP - Nyn90 株由来食品用酵素グルカン 1,4 - α - マルトヒドロラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme glucan 1,4 - α - maltohydrolase from the genetically modified *Trichoderma reesei* strain DP - Nyn90

16 October 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9671>

(科学的意見)

食品用酵素グルカン 1,4 - α - マルトヒドロラーゼ(4 - α - D - グルカン α - マルトヒドロラーゼ; EC 3.2.1.133)は、Genencor International 社が遺伝子組換え *Trichoderma reesei* DP - Nyn90 株で生産した。この遺伝子組換えは安全上の懸念を生じない。この食品用酵素には生産菌の生きた細胞やその DNA は含まれないと考えられた。この食品用酵素は蒸留アルコール生産のための穀類及びその他穀物(cereals and other grains)の加工に使用することを意図している。食品用酵素—総有機固形物の残留量は、この食品製造工程中に除去されるため、食事ばく露量は算出されなかった。既知のアレルゲンに対するグルカン 1,4 - α - マルトヒドロラーゼのアミノ酸配列の相同性を調査したところ、3 件の吸入アレルゲンで一致が見つかった。しかし、蒸留アルコール生産に使用する場合、食事ばく露上のアレルギー反応のリスクは除外できるとパネルは考えた。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- 非遺伝子組換え *Aspergillus niger* AC 4 - 984 株由来食品用酵素セルラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme cellulase from the non - genetically modified *Aspergillus niger* strain AC 4 - 984

16 October 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9672>

(科学的意見)

食品用酵素セルラーゼ(4 - (1,3;1,4) - β - d - グルカン 4 - グルカノヒドロラーゼ; EC

3.2.1.4)は、Shin Nihon Chemical 社が非遺伝子組換え *Aspergillus niger* AC 4 - 984 株で生産した。この食品用酵素には生産菌の生きた細胞は含まれないと考えられた。この食品用酵素は 10 の食品製造工程で使用することを意図している。食品用酵素－総有機固形物 (TOS)の残留量は 2 つの工程で除去されるため、食事ばく露量は残りの 8 つの食品製造工程に算出された。欧州人で最大 0.993 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験は安全上の懸念を示さなかった。全身毒性はラットの 90 日間反復経口投与毒性試験で評価された。パネルは無毒性量を試験した最大用量である 1701 mg TOS/kg 体重/日とし、その値を推定食事ばく露量と比較した場合、ばく露マージンは少なくとも 1713 となる。既知のアレルゲンに対するセルラーゼのアミノ酸配列の相同性を調査したところ、一致はなかった。パネルは、この食品用酵素への食事ばく露上のアレルギー反応のリスクは除外できないが、その可能性は低いと判断した。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- 遺伝子組換え *Trichoderma reesei* RF8793 株由来食品用酵素ホスホリパーゼ A2 の安全性評価更新

Updated safety evaluation of the food enzyme phospholipase A2 from the genetically modified *Trichoderma reesei* strain RF8793

15 October 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9664>

(科学的意見)

食品用酵素ホスホリパーゼ A2(ホスファチジルコリン 2 - アシルヒドロラーゼ; EC 3.1.1.4)は、AB Enzymes 社が遺伝子組換え *Trichoderma reesei* RF8793 株で生産した。以前の科学的意見では、総有機固形物(TOS)の値を算出できず、そのため、毒性試験に使用するバッチの代表性を確立したり、食事ばく露量を算出することができなかった。本評価において、EFSA は新しい食品用酵素のバッチの化学組成データを考慮することで、この食品用酵素の安全性評価を完了する。この食品用酵素は 3 つの食品製造工程で使用することを意図している。この食品用酵素－TOS への食事ばく露量は、欧州人で最大 0.008 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験は安全上の懸念を示さなかった。全身毒性はラットの 90 日間反復経口投与毒性試験で評価された。パネルは無毒性量を、試験した最大用量である 1000 mg TOS/kg 体重/日とし、その値を推定食事ばく露量と比較した場合、ばく露マージンは少なくとも 125,000 となる。新しいデータと以前の評価に基づき、パネルは、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- 非遺伝子組換え *Aspergillus tubingensis* IN 319 株由来 β -フルクトフラノシダーゼ及び β - グルコシダーゼ活性を含む食品用酵素の安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme containing β - fructofuranosidase and β - glucosidase activities from the non - genetically modified *Aspergillus tubingensis* strain

IN 319

15 October 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9674>

(科学的意見)

この β -フルクトフラノシダーゼ(β - d - フルクトフラノシドフルクトヒドロラーゼ; EC 3.2.1.26)及び β - グルコシダーゼ(β - d - グルコシドグルコヒドロラーゼ; EC 3.2.1.21)活性を含む食品用酵素は、Shin Nihon Chemical 社が非遺伝子組換え *Aspergillus tubingensis* IN 319 株で生産した。この食品用酵素にはこの生産菌の生きた細胞は含まれていない。この食品用酵素は 6 つの食品製造工程で使用することを意図している。食品用酵素—総有機固形物(TOS)の残留量は 1 つの工程で除去されるため、食事ばく露量は残りの 5 つの食品製造工程にのみ算出された。欧州人で最大 1.832 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験は安全上の懸念を示さなかった。パネルは無毒性量を試験した最大用量である 1067 mg TOS/kg 体重/日とし、その値を推定食事ばく露量と比較した場合、ばく露マージンは少なくとも 582 となる。既知のアレルゲンに対する β -フルクトフラノシダーゼと β - グルコシダーゼのアミノ酸配列の相同性を調査したところ、1 件の食物アレルゲンと 1 件の吸入アレルゲンで一致が見つかった。パネルは、この食品用酵素への食事ばく露上のアレルギー反応のリスクは除外できないと考えた。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

● 遺伝子組換え *Trichoderma reesei* DP - Nyj88 株由来食品用酵素キモシンの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme chymosin from the genetically modified *Trichoderma reesei* strain DP - Nyj88

15 October 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9665>

(科学的意見)

食品用酵素キモシン(EC 3.4.23.4)は、Genencor International 社が遺伝子組換え *Trichoderma reesei* DP - Nyj88 株で生産した。この遺伝子組換えは安全上の懸念を生じない。この食品用酵素にはこの生産菌の生きた細胞やその DNA は含まれないと考えられた。この食品用酵素はチーズ生産用の乳製品の加工に使用することを意図している。食事ばく露量は欧州人で最大 0.013 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験は安全上の懸念を示さなかった。全身毒性はラットの 90 日間反復経口投与毒性試験で評価された。パネルは無毒性量を、試験した最大用量である 1000 mg TOS/kg 体重/日とし、その値を推定食事ばく露量と比較した場合、ばく露マージンは少なくとも 76,923 となる。既知のアレルゲンに対するキモシンのアミノ酸配列の相同性を調査したところ、吸入アレルゲン 5 件、注入アレルゲン (injected allergen) 1 件の一致が見つかった。パネルは、この食品用酵素への食事ばく露上のアレルギー反応のリスクは除外できないと判断した。提出されたデータに

基づき、パネルは、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- 非遺伝子組換え *Aspergillus aculeatinus* CBS 148915 株由来食品用酵素アラビナンエンド-1,5- α -L-アラビナナーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme arabinan endo-1,5- α -L-arabinanase from the non-genetically modified *Aspergillus aculeatinus* strain CBS 148915

21 October 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9667>

(科学的意見)

食品用酵素アラビナンエンド-1,5- α -L-アラビナナーゼ(5 - α - L - アラビナン 5 - α - L - アラビノヒドロラーゼ; EC 3.2.1.99)は、Solyve 社が非遺伝子組換え *Aspergillus aculeatinus* CBS 148915 株で生産した。この食品用酵素には生産菌の生きた細胞は含まれないと考えられた。申請者は 12 の食品製造工程におけるこの食品用酵素の使用を提案した。提案された用途の 1 つにおけるこの酵素の使用は EU で許可されておらず、食品用酵素—総有機固形物(TOS)の残留量は 4 つの工程で除去されるため、食事ばく露量は残りの 7 つの食品製造工程に算出された。欧州人で最大 1.499 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験は安全上の懸念を示さなかった。全身毒性はラットの 90 日間反復経口投与毒性試験で評価された。パネルは無毒性量を試験した最大用量である 301 mg TOS/kg 体重/日とし、その値を推定食事ばく露量と比較した場合、ばく露マージンは少なくとも 201 となる。既知のアレルゲンに対するアラビナンエンド-1,5- α -L-アラビノシダーゼのアミノ酸配列の相同性を調査したところ、一致はなかった。パネルは、食事ばく露上のアレルギー反応のリスクは除外できないが、その可能性は低いと判断した。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品用酵素は 11 の食品製造工程（ジュース生産における使用は除外）における意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- 非遺伝子組換え *Streptomyces netropsis* DSM 40093 株由来食品用酵素ホスホリパーゼ D の安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme phospholipase D from the non - genetically modified *Streptomyces netropsis* strain DSM 40093

17 October 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9669>

(科学的意見)

食品用酵素ホスホリパーゼ D(ホスファチジルコリンホスファチドヒドロラーゼ; EC 3.1.4.4)は、Chemi S.p.A.社が非遺伝子組換え *Streptomyces netropsis* DSM 40093 株で生産した。この食品用酵素には生産菌の生きた細胞は含まれないと考えられた。この食品用酵素はレシチンからの修飾リン脂質の生産に使用することを意図している。この食品用酵素

の総有機固形物の残留量は反復洗浄段階で除去されるため、食事ばく露量は計算されず、毒性試験は必要ないと判断された。既知のアレルゲンに対するこのホスホリパーゼ D のアミノ酸配列の相同性が調査され、一致はなかった。パネルは、この食品用酵素への食事ばく露上のアレルギー反応のリスクは除外できないが、その可能性は低いと判断した。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

4. 食品接触物質関連

- 使用後の PET を食品接触物質へとリサイクルするために使用する Diamat SC プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process Diamat SC used to recycle post - consumer PET into food contact materials

21 October 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9693>

(科学的意見)

このプロセスから得られるリサイクル PET を室温以下で長期保存される飲料水を含む全ての種類の食品と接触する物質の製造に 100%使用しても安全上の懸念とはならない。このリサイクル PET で作られた製品は電子レンジやオーブンで使用することを意図しておらず、そのような使用はこの評価の対象外である。

5. 農薬関連

- スピネトラムの第 12 条 MRL レビュー後の確認データの評価

Evaluation of confirmatory data following the Article 12 MRL review for spinetoram

15 October 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9704>

(理由付き科学的意見)

第 12 条 MRL レビューにおいて特定されたスピネトラムに関するデータギャップへの対応として、申請者は、油含有量が多い乾燥植物製品や動物の脂肪・肝臓・腎臓における確認分析法、卵における分析法（定量及び確認）のデータを提出した。これらの分析法に関するデータギャップは十分に対処されていると考えられた。但し、EU におけるスピネトラムの承認期間は 2024 年 6 月 30 日に期限が切れたため、EU での使用を支援するための残留性試験に関するデータのギャップはもはや関係ないと見なされ、以前の消費者リスク評価の改訂は必要なかった。

- 第 56 回コーデックス残留農薬部会(CCPR56)における EU の見解を作成するための科学的支援

Scientific support for preparing an EU position in the 56th Session of the Codex

Committee on Pesticide Residues (CCPR)

14 October 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9640>

(科学報告書)

欧州委員会は EFSA に対し、規則(EC) No 396/2005 第 43 条の枠組みにおいて、第 56 回コーデックス残留農薬部会(CCPR56、2025 年 9 月 8～13 日)における EU の見解を作成するための支援をするよう求めた。EFSA は本報告書において、CCPR56 で議論される、FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議(JMPR)が導出したコーデックス最大残留基準値(CXL)案に関するコメントと助言を提供した。本報告書は CCPR56 における EU の見解を導き出すための基礎となった。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 19/ 2025（2025. 09. 17）

【FAO】Codex 第 56 回残留農薬部会（CCPR56）

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202519c.pdf>

6. ポッドキャスト

● エピソード 33—ばく露が重要：量が毒を作り出す理由

Episode 33 – Exposure matters: why the dose makes the poison

15 October 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/podcast/episode-33-exposure-matters-why-dose-makes-poison>

リンゴの種子には猛毒のシアン化物が含まれている。それでも、リンゴを食べても死ぬことはない。実際、リンゴは健康的な軽食だと思われる！ それは、単に何が有毒かではなく、ばく露される量が重要であるためである。

このエピソードでは、ハザードとリスクの違いや、食品や飲料に潜んでいる可能性のある危険が何を意味するのかについて詳しく解説する。最年少から最高齢までの様々な集団がどのように影響を受ける可能性があるのか、また体重がなぜそれほど重要なのかについても議論する。我々の食習慣が化学物質や汚染物質へのばく露に与える影響を一緒に探ろう。

● 英国 食品基準庁（FSA : Food Standards Agency）<https://www.food.gov.uk/>

1. 葉酸

Folic acid

8 October 2025

<https://www.food.gov.uk/safety-hygiene/folic-acid>

(情報更新)

小麦粉への葉酸（folic acid）強化に関する情報を紹介している。

英国では現在、法律により、カルシウム、鉄、ナイアシン、チアミンが小麦粉に強化されている。2026 年 12 月からの新たな要件では、葉酸も法律により小麦粉に強化される（全粒粉を除く）。2025 年秋以降、葉酸強化小麦粉が一部の製品に含まれるようになると予想される。英国では、小麦粉（全粒粉を除く）に葉酸を強化することで、妊娠中の神経管閉鎖障害（NTD）の発生率が約 20%減少すると推定されている。小麦粉への葉酸強化は、全集団における葉酸摂取量の増加と葉酸塩（folate）摂取状態の改善という、より広範なベネフィットをもたらす。葉酸を含む葉酸塩は、健康な赤血球の形成と脳の健康維持に重要な役割を果たす。

この葉酸強化小麦粉は、葉酸が 0.25 mg/100 g 小麦粉の濃度で強化される。製品に葉酸強化小麦粉が使用されている場合、原材料リストにも表示される。入手可能なエビデンスに基づくと、小麦粉への葉酸の添加は健康上の懸念はない。特定の薬を服用している人は、薬との相互作用の可能性があるため、医療従事者に相談すべきである。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 24/ 2024（2024. 11. 27）

【DEFRA】小麦粉の葉酸強化で先天性欠損症が予防される

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfo2024/foodinfo202424c.pdf>

2. 医療・社会福祉施設において提供される食品の栄養基準（改訂）

Nutritional Standards for catering in Health and Social Care

October 09, 2025

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/nutritional-standards-for-catering-in-health-and-social-care>

（北アイルランド限定）

医療・社会福祉施設、病院内のレストラン、カフェ、自動販売機、小売店の職員や来訪者に提供される食品をより健康的なものにするための栄養基準（Nutritional Standards）の改訂版が導入された。

英国食品基準庁（FSA）、公衆衛生庁（PHA）、Safefood が、医療・社会福祉施設の関係者と協力し、栄養基準を共同で作成した。この栄養基準は食品ベースの基準であり、2017 年に最初に導入された。今回、最新のエビデンスとガイダンスを考慮して改訂され、例えば、果物、野菜、全粒穀物の摂取量を増やし、飽和脂肪、塩、加工肉の摂取量を減らすことになった。各食品グループに関する具体的なガイダンスに加えて、この基準では自動販売機や食品環境についても取り上げている。ただし、この基準は、治療介入が必要な患者への飲食の提供には適用されない。

* 栄養基準（改訂版）

Nutritional Standards in Health and Social Care - For Staff and Visitors Across Catering Facilities Including Retail Outlets and Vending.

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/Nutritional%20Standards%20in%20Health%20and%20Social%20Care%20-%20For%20Staff%20and%20Visitors%20Across%20Catering%20Facilities%20Including%20Retail%20Outlets%20and%20Vending.pdf>

本基準の概要

- ・ 医療・社会福祉施設全体の職員と来訪者に栄養基準を満たした食品を提供する。
- ・ 北アイルランド全体の基準を向上させ、提供される食品の基準をより健康的なものへと転換するためのシステム変更を主導し、優れた実践をモデル化する。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 6/ 2022（2022. 03. 16）

【FSA】医療及び福祉施設の職員と訪問者のための最新の栄養基準を開始する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202206c.pdf>

3. 食用油の真正性試験のための既存及び新規分析法のレビュー

Review of Current and Emerging Analytical Methods for the Testing of Edible Oil for Authenticity

October 16, 2025

<https://science.food.gov.uk/article/145026-review-of-current-and-emerging-analytical-methods-for-the-testing-of-edible-oil-for-authenticity>

食用油の真正性に関する問題は世界的に増加しており、原料植物に関する偽装（adulteration）に加えて、鉱物油、再利用油/地溝油、スーダン染料が含まれているという事例も増加している。これらの問題は、深刻な健康及び安全上の懸念を引き起こす。食用油の偽装は、主に以下の影響を及ぼす。

- ・ 油に含まれる予期せぬ成分による健康被害
- ・ 偽装製品による不公正な競争によるサプライヤーへの経済的影響
- ・ 消費者への誤解と、フードサプライチェーンに対する消費者の信頼の喪失
- ・ 代金を支払った商品を受け取れず品質に失望する可能性のある消費者への経済的影響
- ・ 食用油供給に関する規制違反による法的問題
- ・ 倫理的影響（法的側面に加え、持続不可能な供給源からのパーム油など、倫理的に問題のある油の混入を含む）

本プロジェクトは、英国の消費者と経済に関連する問題に焦点を当て、食用油の偽装を検出するための既存及び新規の分析法を特定し、レビューすることを目的とした。本研究では、包括的な文献レビュー、ステークホルダーとの協議、技能試験及び HorizonScan データのコンサルテーションを実施し、将来のリスクを評価した。英国の消費者と英国経済にとって

重要な偽装の種類に重点が置かれ、産地、精製レベルに関する問題の検出よりも、食用油を異なる植物由来の油又は非食品用グレードの油で代用又は希釈することによる偽装の検出に重点が置かれている。

本レビューでは、主に分光分析を中心とした迅速スクリーニング法と、脂肪酸及びトリアシルグリセロール (TAG) プロファイリングなどの確認技術を対象とした。多くのアプローチはまだ開発段階にあり、十分な検証がされていない。重要な課題は、サプライチェーンにおける不正行為の巧妙化が進み、企業が独自のプロトコルに依存することが多く、標準化を阻害していることである。

本報告書では、食用油の検査における標準化と規制の不足への対処、広範な検査と現場で使用可能な検査方法への投資、そして確認技術の開発を推奨している。フーリエ変換赤外分光法 (FTIR) やラマン分光法といった分光法は、迅速かつ低コストの検査方法として有望であり、トリアシルグリセロール分析は検査機関における確認方法として役立つ可能性がある。また、品質管理を支援し、技能検定の普及を促進するためには、真正な認証標準物質も不可欠である。これらの勧告は、食用油の偽装の検出と防止を改善することにより、消費者の安全、食品の真正性、そしてフードサプライチェーンへの信頼を高めることを目的としている。

4. 非包装食品のアレルゲン情報：消費者の経験、行動、態度

Allergen Information for Non-Prepacked Foods: Consumer Experiences, Behaviours and Attitudes

October 07, 2025

<https://science.food.gov.uk/article/142308-allergen-information-for-non-prepacked-foods-consumer-experiences-behaviours-and-attitudes>

(研究プロジェクト)

本報告書は、イングランド、ウェールズ、北アイルランドにおいて、食物過敏症 (FHS) の成人及び FHS の子供を持つ親を対象に実施した調査の結果を示すものである。この調査後に、英国食品基準庁 (FSA) は非包装食品の食物アレルゲン情報提供に関する新たなベストプラクティスガイダンスを公表している。このガイダンスの重要な点は、食品事業者にとって、アレルゲンに関する情報を消費者が書面で容易に入手できるようにし、消費者のアレルゲンに関する要望について口頭で話し合うことがベストプラクティスとなるという点である。

この調査は、アレルゲン情報提供に関する消費者の態度、行動、及び経験に関するベースライン指標を確立し、ガイダンスの影響の将来的な評価を可能とするものである。

<調査方法>

Ipsos UK が、この消費者ベースライン調査を委託され実施した。この調査は定量的なアプローチを採用し、2024 年 12 月 13 日から 2025 年 2 月 5 日まで、イングランド、北アイルランド、ウェールズの FHS の成人及び FHS の子どもを持つ親を対象にオンラインアン

ケートを実施した。FSA の公式統計調査「Food and You 2」のこれまでの参加者と、Ipsos UK のオンラインアクセスパネルから参加者を募集した。調査参加者の基準は、規制対象の 14 種類のアレルゲンのうち少なくとも 1 つに反応を示したことがある人とした。合計 964 名がオンラインアンケートに回答した。（内訳：FHS の成人 780 名、FHS の子供の親 184 名。）

＜主な調査結果＞

認識、行動及び経験

- FHS の成人は、食品事業者のアレルゲン情報提供は法的義務であることの認知度は高い（72%）が、その内容について知っているのは半数未満（43%）であった。
- FHS の患者の非常に多くが、定期的に外食又はテイクアウトを利用する。一方、その多くは、事前にオンラインメニューを確認する、書面によるアレルゲン情報を確認する、注文時にスタッフにアレルゲンについて尋ねる、事前に注文内容を決めるなど、慎重な行動をとる。
- 消費者は食品をデジタルで注文したり、遠隔販売で購入したりする場合には、自分や子供がアレルギー反応を起こす可能性のある原材料を避ける自信が低くなる。
- FHS の患者で、外食やテイクアウトをする人の約半数が、過去 6 ヶ月間にアレルギー反応を起こす原材料による症状誘発やニアミスを経験している。

非包装食品を購入する際の最近の経験

- FHS の成人の大多数（69%）が、アレルゲンに関する情報提供を受けており、提供方法は書面が 51%、口頭が 38%、書面と口頭の両方が 20%であった。
- FHS の成人の 4 人に 1 人は、アレルゲン情報を入手していなかった。
- 食品事業者によるアレルゲン情報の提供方法は様々（メニューでのアレルゲン表示や全原材料の表示など）で、特に多く使われている方法はない。
- FHS の成人の 3 分の 1（36%）は、規制対象の 14 種類のアレルゲン（食品事業者が情報提供を義務付けられている）すべてに関する情報を受け取ったと回答した。
- FHS の成人の約半数（52%）は、注文前に食品事業者から食物アレルギー又は不耐症の有無を尋ねられた。

情報を求め、食物過敏症について開示することについて

- FHS の患者の大半は、スタッフにアレルゲンについて情報を求めることに抵抗がない（FHS の成人の 72%）。
- FHS の成人の約半数は、食品事業者に対してアレルゲンに関する自分の状況について常に又は定期的に開示している。FHS の子供の親は、子供の FHS について常に（31%）、又は非常に頻繁に/ほぼ常に（31%）開示している。その開示率は反応の重症度によって異なる。軽度又は中程度の症状の経験者では、FHS について食品事業者に伝える可能性が低い。
- サービス環境によって、FHS について開示することが難しくなったり、容易になったりする。スタッフが FHS であるかを尋ねた場合や、アレルゲンについてスタッフに

尋ねるよう促す表示を見た場合の方が、FHS について開示する傾向はわずかに高い。

- オープンな、かつ/または混雑したサービス環境では、FHS について話すことへの抵抗感に関連する行動的・心理的障壁がある。

アレルギー情報に関する志向

- 消費者は一般的に、アレルギーに関する情報を信頼している。FHS の成人の信頼度は、印刷物や書面による情報が 87%、デジタル情報は 80%、口頭情報が 75%である。
- アレルギー情報の提供方法については、新しいベストプラクティスの方法（アレルギー情報を書面で提供し、会話を行う）が、消費者から最も信頼される方法の一つ（FHS の成人の 79%）であった。
- アレルギー情報についてのスタッフの対応に関しては、FHS の成人の 74%が「スタッフは親切に対応してくれる」に同意し、50%が「スタッフの知識が豊富である」に同意している。一方、スタッフのアレルギーに関する理解が限られている場合もあり、FHS の成人の 30%が「アレルギー情報を尋ねても、スタッフは要望を理解してくれない」に同意している。

* ガイダンス

Allergen Information for Non-Prepacked Food Best Practice

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/allergen-information-for-non-prepacked-foods-best-practice-summary>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 6/ 2025（2025. 03. 19）

【FSA】 外食産業における食物アレルギー情報に関する事業者向けガイダンスが更新された

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202506c.pdf>

5. 非包装食品のアレルギー情報：消費者と食品サービス従事者からの主な調査結果

Allergen Information for Non-Prepacked Foods: Key Findings From Consumers and Food Service Workers

October 07, 2025

<https://science.food.gov.uk/article/142304-allergen-information-for-non-prepacked-foods-key-findings-from-consumers-and-food-service-workers>

（研究プロジェクト）

本報告書は、英国食品基準庁（FSA）が委託した調査から得られたベースライン調査結果を示すもので、非包装食品セクターにおけるアレルギー情報の提供状況と消費者の体験状況を評価することを目的としている。本調査は、2025 年 3 月に公表された新たなベストプラクティスガイダンスに先立ち実施され、その影響に関する将来的な評価を支援することを目的としている。

(以下、食品サービス事業者への調査に関して抜粋)

<調査方法>

Opinium 社が、食品サービス従事者調査を委託され実施した。調査は 2025 年 1 月 15 日から 2 月 10 日まで行われ、イングランド、ウェールズ、北アイルランドの食品サービス従事者 520 名がオンラインアンケートに回答した。調査参加者は、様々な業種・規模の非包装食品を販売する施設で働いている。調査では、アレルゲン情報の提供方法、スタッフの研修方法、事業者が顧客にアレルゲン要件について質問し確認しているかどうかを調査した。

<主な調査結果>

- 食物アレルゲン情報の提供：ほぼすべての食品事業者 (97%) が消費者にアレルゲン情報を提供しており、そのうち 62%は書面と口頭の両方で提供している。ほとんどの事業者 (94%) は書面でアレルゲン情報を提供しており、そのうち 32%は書面のみで提供している。一方、65%の事業者は口頭でアレルゲン情報を提供しているが、口頭のみで提供している事業者はわずか 3%である。
- 積極的なコミュニケーション：事業者の半数強 (52%) が日常的に顧客にアレルゲンについて尋ねており、同じ割合の消費者 (同じく 52%) が直近の食品購入時にアレルゲンについて尋ねられたと回答している。
- スタッフのトレーニング：ほとんどの事業者(97%)がスタッフにアレルゲンに関するトレーニングと情報を提供しているが、FHS の成人のうち、アレルゲンについて質問したときにスタッフに知識があると認識しているのは半数(50%)に過ぎず、トレーニングの質と一貫性に改善の余地があることが示唆されている。

● スコットランド食品基準局 (FSS : Food Standards Scotland)

<https://www.foodstandards.gov.scot/>

1. 新たな研究で、スコットランドの子供が肉と乳製品の摂取量を減らすことのリスクとベネフィットが明らかになった

New research reveals both risks and benefits in reducing meat and dairy for Scotland's children

7 October 2025

<https://www.foodstandards.gov.scot/news/new-research-reveals-both-risks-and-benefits-in-reducing-meat-and-dairy-for-scotlands-children>

スコットランド食品基準局 (FSS) の最新の報告書によると、肉と乳製品の摂取量を減らすことは、スコットランドの食生活目標と気候変動対策目標の達成に貢献する可能性がある。しかし、栄養価の高い他の食品に置き換えなければ、特に青少年は既存の栄養不足を悪化させる可能性がある。肉と乳製品の摂取量を減らすことに加え、子供と青少年の食生活全般を改善することが、健康と地球環境の両方にベネフィットをもたらすために必要である。

主な調査結果

- 子供の 90%が肉を、99.6%が乳製品を摂取している。
- 肉や乳製品を、豆類、卵、脂肪分の多い魚、植物由来の肉や乳製品の代替品といった適切な代替品に置き換えることで、スコットランドの食事目標の達成に貢献し、栄養不足のリスクを軽減することができる。
- 肉や乳製品の摂取量を減らすと同時に、子供や青少年の食生活全体を大幅に改善する必要があり、それが健康と地球環境の両方にベネフィットをもたらす。
- 子供の食生活からの温室効果ガス排出量は、気候変動委員会の勧告に沿って肉や乳製品を減らすことで、最大 28%削減できる。

11～15 歳の青少年は、すでに一部の栄養素が不足しているため、食生活全体を改善することで特に恩恵を受ける可能性がある。

FSS は、政策立案者、教育者、そして家庭に対し、Eatwell Guide に従い、バランスの取れた食事の推進と食環境の改善を通じて、消費者の健康的で持続可能な食生活の実現を支援するよう呼びかけている。

* 報告書

Modelling the impact of reduction in meat and dairy consumption on nutrient intakes and greenhouse gas emissions in children and young people living in Scotland

<https://www.foodstandards.gov.scot/document-web-version/modelling-the-impact-of-reduction-in-meat-and-dairy-consumption-on-nutrient-intakes-and-greenhouse-gas-emissions-in-children-and-young-people-living-in-scotland>

-
- 英国毒性委員会（COT : Committee on Toxicity of Chemicals in Food, Consumer Products and the Environment）<https://cot.food.gov.uk/>

1. COT 会合 : 2025 年 10 月 21 日

COT Meeting: 21st October 2025

10 October 2025

[https://cot.food.gov.uk/%C2%A0COT%20Meeting%3A%2021st%20October%202025.](https://cot.food.gov.uk/%C2%A0COT%20Meeting%3A%2021st%20October%202025)

（会議の議題）

- 2025 年 9 月 9 日の会合の議事録
- 燻製香料 CADS
- 食品、飲料、フードサプリメントにおけるアシュワガンダの安全性に関する第二次声明案
- 化学物質リスク評価における人工知能（AI）
- 食品中の T-2 及び HT-2 マイコトキシンのリスクに関する第二次声明案

<https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2025-10/TOX-2025-40%20Second%20draft%20statement%20for%20T2-HT2%20in%20food%20Acc%20V%20SO.pdf>

(結論抜粋) (注: これは議論のための文書であり、COT の見解を示すものではない。)

英国食品基準庁 (FSA) 及びスコットランド食品標準局 (FSS) は、2024 年の EU における改訂最大基準値の導入、及び、穀類及びそのまま喫食可能な (RTE) 食品に関する英国での新たな汚染実態データ収集を踏まえて、T-2 及び HT-2 マイコトキシンへの食事ばく露が英国消費者に及ぼすリスクを評価するよう COT に要請した。

加工穀類からの T-2 および HT-2 の急性ばく露量は、全集団において EFSA グループ ARfD (急性参照用量) を下回っており、毒性学的懸念は認められなかった。平均摂取量における慢性ばく露量も EFSA グループ TDI (耐容一日摂取量) を下回っており、毒性学的懸念は認められなかった。しかし、97.5 パーセンタイル摂取レベルでは、乳幼児、成人、高齢者の慢性ばく露量が TDI を超えており (最大で 3 倍)、特に低年齢層において、健康上の懸念を完全には排除できない。

RTE 食品については、穀類と比較してばく露量が多く、TDI を超える場合が多い。また、乳幼児では ARfD も超えている。これは、乳幼児では、特に慢性的な多量摂取者において、潜在的な健康リスクがあることを示唆している。ただし、入手可能なデータセットが非常に限られており、一般集団のばく露を反映していない可能性があるため、これらの結果は潜在的に懸念される食品の指標としてのみ扱うべきである。

委員会は、より頑健で信頼性の高いリスク評価のため、特に RTE 食品中の T-2 と HT-2 の合計量について、より広範かつ代表的な汚染実態データを収集するよう勧告した。また穀類サプライチェーン全体での検査も、将来の評価の改善に寄与するだろう。

- ガルシニア・カンボジアの潜在的リスクに関するスコーピングペーパー
- 食品及び飼料における化学物質の安全性評価のためのリードアクロスの使用に関するガイダンスについての EFSA の科学的意見の要約

<https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2025-10/TOX-2025-42%20Summary%20EFSA%20opinion%20guidance%20read-across%20Acc%20V%20SO.pdf>

- 他の FSA 科学諮問委員会の作業に関する最新情報

* 関連記事

食品安全情報 (化学物質) No. 16/ 2025 (2025. 08. 06)

【COT】COT 会合 : 2025 年 7 月 15 日

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202516c.pdf>

(食品中の T2 および HT2 マイコトキシンのリスクに関する第一次声明案についての記載あり)

食品安全情報 (化学物質) No. 17/ 2025 (2025. 08. 20)

【EFSA】食品及び飼料における化学物質の安全性評価のためのリードアクロスの使用に関するガイダンス

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202517c.pdf>

-
- アイルランド食品安全局 (FSAI : Food Safety Authority of Ireland) <https://www.fsai.ie/>

1. 食品警告 : **Life Extension** 社のフードサプリメントには、食品には認可されていない医薬品 (メラトニン) が含まれている

Medicinal product (melatonin) not permitted in food products present in various Life Extension food supplements

02 October 2025

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/food-alerts/melatonin-permitted-under-prescription-only-presen>

Life Extension 社のサプリメント 5 製品には、処方薬であるメラトニンが含まれている。アイルランドでは、メラトニンは当局の認可を受けた医薬品として規制されており、市販のフードサプリメントへの使用は認められていない。

-
- ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR : Bundesinstitut für Risikobewertung) <https://www.bfr.bund.de/en/home.html>

1. 金属製のキッチン用品 : 物質は食品に移行する? 地方自治体の結果によると懸念する必要はない

Metal kitchen utensils: Do substances transfer into food?

Results from regional authorities give no cause for concern

22/09/2025

<https://www.bfr.bund.de/en/opinions/metal-kitchen-utensils-do-substances-transfer-into-food/>

概要

- 多くのキッチンでは、鍋、フライパン、カトラリーなどのコーティングされていない金属製品やエナメル加工された金属製品が毎日食品と接触している。これらの器具から少量の元素が食品に移行してヒトに摂取される可能性がある。
- 現在 EU では、コーティングされていない金属製品及びエナメル加工された金属製品からの食品への元素の移行に法的基準値はない。しかし、欧州評議会 (Council of Europe) による金属や合金に関する技術的ガイドや、食品と接触するエナメル加工された製品に関する技術的基準はある。

- 2022 年にコーティングされていない製品とエナメル加工された製品、合計 194 の金属製品が、全国的監視プログラムの一環として試験された。ドイツ連邦州 (Laender) の地方自治体は、これらの器具からどの元素がどのくらいの量、食品に移行する可能性があるのかを調査した。
- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)はこの研究結果を評価し、溶出した量が健康リスクをもたらすかどうか評価した。元素溶出測定値に基づいて一日摂取量が推定され、健康影響に基づく指標値(HBGV)や毒性学的参照値と比較された。
- 試験された製品の多くは問題となる元素をごく少量しか溶出しなかった。従って、BfR の意見は、これらの製品は食品と接触するのに適しているということである。
- しかし、一部の製品は、特に食品などその他の供給源も考慮した場合、特定の元素の一日摂取量に大きく寄与した。BfR はそのような製品の製造業者は、元素の食品への移行をさらに低減するために、材料や生産工程を改善するよう助言している。
- HBGV や毒性学的参照値を超える可能性のあるレベルの元素を溶出し、健康障害の発生リスクが高い製品はごくわずかだった。毒性学的観点から、これらの製品は食品と接触するのに適していない。

溶出試験結果 (抜粋)

合計 194 のコーティングされていないまたはエナメル加工された金属製品サンプルからの 21 種類の元素の溶出が、疑似溶媒を使用した溶出試験により調査された。24 サンプルでは 1 種類の元素の溶出が基準値を超過し、14 サンプルでは複数の元素の溶出が基準値を超過した。アルミニウムの溶出が基準値を超える頻度が最も高かった (33 サンプル)。全ての溶出基準値を遵守しているサンプルが全体的に多かった(80.4%)ことから、元素の溶出量の少ない製品を製造するのは可能であるということが明確に示された。

リスク評価結果 (抜粋)

食事由来のばく露シナリオを仮定したリスク評価を実施した結果、コーティングされていないまたはエナメル加工された金属製品の大部分は食品と接触するのに適していることが示された。しかし、特に食品などその他の供給源も考慮した場合、特定の元素の一日摂取量に大きく寄与する製品もあった。これらの製品の製造業者は、元素の溶出量をさらに低減するために、原料や生産工程を見直し調整するべきである。HBGV や毒性学的参照値を超える可能性のあるレベルの元素を溶出し、健康障害の発生リスクが高い製品はごく一部であった。

2. アルカロイドとアレルギー:食品に含まれるルピナス(ハウチワマメ)の種子による健康リスクに関する最新データ

Alkaloids and allergies: current data on health risks from lupin seeds in food

17/09/2025

https://www.bfr.bund.de/assets/01_Ver%C3%B6ffentlichungen/Stellungnahmen_englisch/alkaloids-and-allergies-current-data-on-health-risks-from-lupin-seeds-in-food.pdf

食習慣の変化により、近年タンパク質豊富なルピナスの種子は食品としての利用が増えている。摂取に関連する健康リスクが最後に評価されたのは、2017年3月27日のBfRの意見書である。本意見書では、主に種子が食品として一般的に利用されているルピナス種を考慮して、キノリジジンアルカロイドの含有量や毒性に関して、2017年の評価以降に発表されたデータをまとめた。特定のルピナスタンパク質のアレルゲン性や、他のマメ科植物のアレルゲンとの交差反応に関する新たな知見も考慮されている。この意見書では、抗栄養素(antinutrient)、マイコトキシン、汚染物質がもたらす健康リスクは扱わない。

(以下、評価の概要抜粋)

- ルピナスの種子は、ここ数年食料生産において重要性が高まっている。この理由の1つは、食事に含まれる動物性食品を避けたい、あるいは少なくとも比率を下げたい人が多く、動物性タンパク質源に対する植物性代替品を探しているからである。天然の飼料植物の利用への関心が高まっているため、動物用飼料におけるルピナスの利用も増えている。
- シロバナルピナス (*Lupinus albus*)、キバナルピナス (*L. flavus*)、アオバナルピナス (*L. angustifolius*) など、様々なルピナス種が食品として利用されている。
- ルピナスのキノリジジンアルカロイド(QA)濃度は、潜在的な健康リスクを評価する上で重要な要素の1つである。これらの濃度は品種や生育条件により様々である。QA濃度が比較的低いルピナスはスイートルピナスと呼ばれ、濃度の高いものはビタールピナスとして知られている。QAを比較的多量に摂取した場合、急性中毒が起こる可能性がある。中程度の中毒の典型的な症状は、瞳孔散大、めまい、吐き気、口渇、胃痛、嘔吐、下痢及び/又は心臓障害などである。
- 入手可能なデータによると、ルピナスの種子を含む食品を摂取した際に急性中毒を発症するのは、例外的な事例のみである。しかし、症状はあまりルピナス特異的ではないため、多くの事例が報告されていないと想定される。ルピナス種子の粉、ミール、あるいはコーヒー代替品など、ルピナスの種子を多く含む食品はQA濃度が最も高い。概して、現時点では、食品に含まれるQA濃度に関するデータは依然として不足している。消費者がルピナスの種子を含むどの食品をどのくらいの量摂取しているかについての情報も不足している。
- 健康上のリスクを評価する際には、QA濃度に加えて、アレルギー反応のリスクも重要である。現在の科学的知見によると、ルピナスは既にアレルギーのある人に交差反応を引き起こす可能性がある。これは主にピーナッツアレルギーのある人に起こることであり、ピーナッツアレルギーのある人の約5人に1人がルピナスに反応する。ルピナスに対するアレルギー反応の症状や重症度は、ピーナッツに対するアレルギー反応にほぼ匹敵する。また、ルピナスはこれまでにアレルギーのなかった人にルピナスアレルギーを引き起こす可能性がある(「一次感作」)。
- ルピナスの種子の利用が増加するにつれ、アレルギー反応が増えることも予想される。「ルピナス」及び「ルピナス製品」は、EUにおける表示義務の対象であるアレルゲン

に含まれる。表示義務のアレルゲンは、食品のラベル上や包装されていない食品（「バラ売り商品」）にも、原材料として表示しなければならない（規則(EU) 1169/2011）。

3. 健康の観点からは、ヨウ素酸カリウムやヨウ素酸ナトリウムを添加した塩は、「ヨウ素添加塩」という簡略化された名称で十分

For salt with potassium or sodium iodate, the simplified designation "iodised salt" is sufficient from a health perspective

23/09/2025

<https://www.bfr.bund.de/en/opinions/for-salt-with-potassium-or-sodium-iodate-the-simplified-designation-iodised-salt-is-sufficient-from-a-health-perspective/>

(BfR とマックス・ルブナー研究所(MRI)による共同声明。以下抜粋)

- ヨウ素はヒトの健康に不可欠な天然の微量元素である。正常な成長、骨形成、脳と神経系の発達、代謝などのプロセスに必要な甲状腺ホルモンであるチロキシンやトリヨードチロニンの生成に欠かせない。
- 概して、ドイツの食品の天然ヨウ素含有量は、国民の適切なヨウ素摂取量を確保するには十分ではない。そのため、食品生産や一般家庭におけるヨウ素添加塩の使用は、ヨウ素供給に重要な貢献をしている。
- 現在まで、ドイツでは、ヨウ素酸塩、具体的にはナトリウムまたはカリウムとの化合物（ヨウ素酸ナトリウムとヨウ素酸カリウム）だけが、ヨウ素添加食卓塩の生産に認可されている。一方、ヨウ化物（ヨウ化ナトリウムやヨウ化カリウム）が使用されている国もある。ヨウ素酸塩とヨウ化物は、異なるヨウ素化合物である。
- 本意見書では、ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)とマックス・ルブナー研究所(MRI)が、ヨウ素添加食卓塩に添加されているヨウ素化合物が、ヨウ素酸のナトリウム塩またはカリウム塩、またはヨウ化物のどれであることを消費者が知ることが重要となる健康上の理由があるかどうかを調査した。
- BfR と MRI による現在の科学的評価によると、ヨウ素添加塩を通じて摂取されるカリウムやナトリウムの量は、通常の食事から摂取されるカリウムやナトリウムの量と比べるとごくわずかである。また、摂取されるヨウ素酸塩は体内ではほぼ完全にヨウ化物に変換されるため、塩に添加されている化合物（ヨウ素酸塩またはヨウ化物）を知ることが健康上の理由に関係ない。従って、ヨウ素添加塩に含まれる正確なヨウ素化合物を消費者が知ることが必要となる健康上の理由はなく、ヨウ素酸カリウムやヨウ素酸ナトリウムを添加した塩は「ヨウ素添加塩」という簡略化された名称で十分である。
- BfR と MRI の意見では、塩にヨウ素が含まれているかどうかの方が購入の決定においてより重要である。

4. 「永遠の化学物質」の追跡：PFAS のヒトの健康リスク評価に関する BfR の国際会議

On the trail of “forever chemicals”: International conference at the BfR on the human

health risk assessment of PFAS

01/10/2025

<https://www.bfr.bund.de/en/press-release/on-the-trail-of-forever-chemicals-international-conference-at-the-bfr-on-the-human-health-risk-assessment-of-pfas/>

パー及びポリフルオロアルキル化合物(PFAS)は工業化合物の大きなグループである。その特性のため、多くの産業工程、技術的応用、消費者製品に使用されている。PFASは「永遠の化学物質 (forever chemicals)」としても知られており、残留性があり、環境、フードチェーン、ヒトの体内から、幅広く検出される可能性がある。これらの物質がもたらす健康障害のリスクは集中的に研究されている。健康や環境への悪影響により、多くの PFAS が既に法律で規制されており、更なる規制措置が準備されている。ベルリンのマリエンフェルデにある BfR の施設で開催される 2025 年 10 月 8~10 日の国際会議では、「ヒトの健康リスク評価における PFAS」というテーマに焦点を当てる。「PFAS がもたらす健康リスクに関しては依然として不明瞭な点が多い。この会議で知識の視野を広げ、未解決問題に取り組みたい」と BfR 長官 Andreas Hensel 教授は述べた。

*会議のプログラム

<https://www.bfr-akademie.de/media/wysiwyg/2025/PFAS2025/Programme.pdf>

この会議では、国内外の科学者やリスク評価者が集い、PFAS に関する最新の科学的知見を交換し、ヒトの健康リスク評価における課題や進歩について議論する。

会議では下記のトピックスに焦点を当てる。

- ターゲット分析法とノンターゲット分析法
- 外部ばく露と内部ばく露
- トキシコキネティクス
- 毒性
- In silico 法
- 新しいアプローチ方法論

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 17/ 2023（2023. 08. 16）別添

【BfR】ずっととどまる：食品や環境中のパー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS)

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202317ca.pdf>

-
- フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de L'alimentation, de L'environnement et du Travail)

<https://www.anses.fr/en>

1. 環境保護のため化粧品におけるオクトクリレンの使用を制限

Restricting the use of octocrylene in cosmetics to protect the environment

02/10/2025

<https://www.anses.fr/en/content/restricting-the-use-of-octocrylene-in-cosmetics-to-protect-the-environment>

オクトクリレンは、ソーラーフィルター、フォトスタビライザー、及び紫外線吸収剤として化粧品に広く用いられている。欧州では毎年、1,500 トン以上のオクトクリレンが、日焼け止め、化粧品、日中用クリーム、香水などに使用されている。ANSES が実施した評価では、オクトクリレンの使用が水生環境や土壌を汚染することが示された。この環境汚染は、水生生物種及び堆積物や土壌に生息する生物の生殖や成長にリスクをもたらす。環境汚染の主な原因はオクトクリレンを含む化粧品の使用で、皮膚に塗ると、最終的に生活排水や下水汚泥に行き着く。人々が泳ぐ際に、湖、川、沿岸海域も汚染する。ANSES は環境を保護するために、REACH 規則の下、オクトクリレンの化粧品における全用途の最大認可濃度を大幅に制限する案を作成し、欧州化学品庁(ECHA)に提出した。実際にはオクトクリレンを含む化粧品は市場から回収されることになる。

制限案については、ECHA ウェブサイトにて 2026 年 3 月 24 日まで意見募集が行われている。

* ECHA の意見募集ウェブサイト

<https://echa.europa.eu/restrictions-under-consideration/-/substance-rev/80413/term>

2. フィトファーマコビジランス：欧州における唯一のこの種の制度の 10 周年を記念

Phytopharmacovigilance: marking 10 years of the only scheme of its kind in Europe

15/10/2025

<https://www.anses.fr/en/content/phytopharmacovigilance-marking-10-years-only-scheme-its-kind-europe>

ANSES は、2014 年のフランスの農業・食品・森林未来法に基づいて設定されて以降、フィトファーマコビジランス(PPV)計画を運営している。このビジランス計画は、植物保護製品の使用に関連する有害影響の兆候を特定し、リスク評価及び管理を担当する様々な機関にそれらを報告することを目的としている。PPV は、植物保護製品を適用することによる、労働者や一般人の健康に対する有害影響だけでなく、植物保護製品の対象ではない植物相や動物相、そして、より広い環境や生態系への有害影響の可能性に集中して取り組むものである。中程度の反復ばく露後に長期的に生じる慢性影響に関するデータの収集にも努めている。

10 周年を機に発表された報告書では、植物保護製品特有の健康や生態系の問題を理解するために「ワンヘルス」アプローチを採用することの重要性を示している。PPV 計画は、植物保護製品の適用に関するデータへのアクセスを通じて、公共政策立案への情報提供の効率をさらに向上させる可能性がある。

-
- チェコ農業食品検査機関（CAFIA : The Czech Agriculture and Food Inspection Authority）<https://www.szpi.gov.cz/en/>

1. CAFIA、輸入された偽装缶詰肉を市場で発見

Czech Agriculture and Food Inspection Authority found imported counterfeit canned meat in the market

10/09/2025

<https://www.szpi.gov.cz/en/article/czech-agriculture-and-food-inspection-authority-found-imported-counterfeit-canned-meat-in-the-market.aspx>

チェコ農業食品検査機関（CAFIA）は、包装の表示よりも肉の含有量が約 20%少ない偽装缶詰肉が市場に出回っているのを発見した。問題の食品は、ラトビアの Grace Baltic 社が供給し、Nord Plus 社が販売していた蒸し牛肉（steamed beef）の殺菌済み缶詰である。包装の表示には「肉含有率 97%」と記載されていたが、試験機関での分析により、問題のバッチの肉含有量は 77.9%であることが確認された。

CAFIA は罰金を科すための行政手続きを開始する。また CAFIA は、この販売業者に対し、不適合食品バッチを全店舗から撤去するよう命じるとともに、この情報を EU の行政支援・協力ネットワーク（AAC）に送付した。これにより、当該食品の原産国での調査がさらに進むことになる。

-
- 米国食品医薬品局（FDA : Food and Drug Administration）<https://www.fda.gov/>

1. 鉛含有量が高いため、FDA の公衆衛生警告にシナモン製品が追加された

More Ground Cinnamon Products Added to FDA Public Health Alert Due to Presence of Elevated Levels of Lead

October 8/October 10, 2025

<https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/more-ground-cinnamon-products-added-fda-public-health-alert-due-presence-elevated-levels-lead>

FDA は 10 月 8 日に、Durra ブランド及び Wise Wife ブランドのシナモン製品、10 月 10 日に HAETAE ブランド及び Roshni ブランドのシナモン製品にも高濃度の鉛が確認されたため、公衆衛生警告の情報を更新した。FDA は小売店でサンプルを採取した。鉛濃度は順に、2.44 ppm、2.49 ppm、4.60 ppm、2.268 ppm。

*関連リコール情報

- 健康リスクの可能性のため、シナモン製品 Durra Ground Cinnamon をリコールする
Durra Ground Cinnamon 100 G Because of Possible Health Risk

October 07, 2025

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/durra-ground-cinnamon-100-g-because-possible-health-risk>

Eureka 社は、シナモン製品 (ground cinnamon) に鉛が含まれている可能性があるため、リコール。製品は、2024 年 8 月 24 日から 2025 年 10 月 6 日に、カリフォルニア州とミシガン州の食料品店で販売されていた。現在、健康被害の報告はない。製品写真あり。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 20/ 2025（2025. 10. 01）

【FDA】鉛含有量が高いため、FDA の公衆衛生警告にシナモン製品が追加された
<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202520c.pdf>

2. FDA は鉛が溶出する可能性のある輸入調理器具について警告を発する：2025 年 8 月
FDA Issues Warning About Imported Cookware That May Leach Lead: August 2025
10/15/2025

<https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-issues-warning-about-imported-cookware-may-leach-lead-august-2025>

（更新情報）

FDA は、小売業者と消費者に対し、食品に高濃度の鉛（Pb）が溶出する可能性のある特定の輸入調理器具の販売と使用を抑えるよう警告している（訳注：溶出濃度の記載はない）。調理器具 6 種類が新たに追加された。FDA による調理器具製品の収集とサンプリングは継続中である。FDA は、新たな情報が入手され次第、製品情報を追加する。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 18/ 2025（2025. 09. 03）

【FDA】FDA は鉛が溶出する可能性のある輸入調理器具について警告を発する：2025 年 8 月
<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202518c.pdf>

● 米国環境保護庁（EPA：Environmental Protection Agency）<https://www.epa.gov/>

1. EPA、フタル酸エステル類に関する科学諮問委員会の会議議事録及び最終報告書を公表

EPA Releases Meeting Minutes and Final Report from Science Advisory Committee on Phthalates

October 6, 2025

<https://www.epa.gov/chemicals-under-tsca/epa-releases-meeting-minutes-and-final-report-science-advisory-committee-4>

EPA は、有害物質規制法 (TSCA) に基づきリスク評価中の 5 種類のフタル酸エステルに関して、2025 年 8 月 4～8 日に開催された化学物質科学諮問委員会 (SACC) バーチャル公開会議の議事録及び最終報告書を公表した。5 種類のフタル酸エステルとは、フタル酸ジブチル (DBP)、フタル酸ジ (2-エチルヘキシル) (DEHP)、フタル酸ベンジルブチル (BBP)、フタル酸ジイソブチル (DIBP)、フタル酸ジシクロヘキシル (DCHP) である。

SACC は、5 種類のフタル酸エステルの技術支援文書、DCHP のリスク評価案 (2025 年 1 月公表)、DBP と DEHP のリスク評価案 (2025 年 6 月公表) のピアレビューを行った。また、5 種類のフタル酸エステルに関する発がん性評価案と累積リスク分析案のピアレビューも行った。

EPA は現在、最終報告書を含むこの会議からの意見を検討しており、パブリックコメント募集に寄せられた意見とともに、5 種類のフタル酸エステルの最終的なリスク評価に反映させる予定である。

* SACC のピアレビュー情報サイト

<https://www.epa.gov/tsc-peer-review/peer-review-evaluating-risk-high-priority-phthalates>

* SACC の 8 月 4～8 日の会議議事録及び最終報告書

<https://www.regulations.gov/document/EPA-HQ-OPPT-2024-0551-0167>

* 関連記事

食品安全情報 (化学物質) No. 2/ 2025 (2025. 01. 22)

【EPA】EPA は、DCHP の TSCA リスク評価案、フタル酸エステルの累積リスク分析案、DIBP、DBP、DEHP、BBP のハザード技術支援文書案を発表

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202502c.pdf>

食品安全情報 (化学物質) No. 13/ 2025 (2025. 06. 25)

【EPA】EPA はフタル酸エステル DBP 及び DEHP の TSCA リスク評価案を公表し、パブリックコメント募集とピアレビューを行う

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202513c.pdf>

食品安全情報 (化学物質) No. 17/ 2025 (2025. 08. 20)

【EPA】EPA はフタル酸エステル DIBP 及び BBP の TSCA リスク評価案を公表し、パブリックコメントを募集

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202517c.pdf>

● カナダ食品検査庁 (CFIA : Canadian Food Inspection Agency)

<https://inspection.canada.ca/eng/1297964599443/1297965645317>

1. 植物性食品に含まれる表示されていないアレルギー及びグルテン (2021 年 4 月 1 日～2022 年 1 月 31 日)

Undeclared allergens and gluten in plant-based food products (April 1, 2021, to January 31, 2022)

2025-10-06

<https://inspection.canada.ca/en/food-safety-industry/food-chemistry-and-microbiology/testing-reports-and-journal-articles/undeclared-allergens-gluten-plant-based-products-2021-2022>

(ターゲット調査)

食物アレルギーは、アレルギー患者にとって深刻又は生命を脅かす健康リスクとなる。表示されていないグルテンは、セリアック病又はグルテン過敏症の人にとって慢性的な健康問題の原因となる可能性がある。このため、食品業界は、カナダの規則に従い、アレルギーのレベルを合理的に可能な限り低く抑え、製造した食品はヒトが摂取しても安全であることを保証する必要がある。

本調査の主な目的は、植物性食品に含まれる表示されていないアレルギーとグルテンの存在とレベルに関する情報を得ることであった。サンプリングはカナダ 6 都市で、2021 年 4 月 1 日から 2022 年 1 月 31 日に実施された。陽性サンプルは CFIA の食品安全リコール室(OFSR)に送られ、検出されたレベルがアレルギー患者に健康上の懸念をもたらすかどうか判断された。249 サンプルのうち、96%には検出可能なレベルのアレルギーやグルテンは含まれていなかったが、10 サンプルに表示されていないグルテン、卵、ゴマ、ダイズ、β-ラクトグロブリン (BLG)、カゼインなどのアレルギーが含まれていることが判明した。乳代替製品、肉/家禽代替製品、魚介類代替製品の計 3 サンプルが健康リスクを示すことが判明し、リコールされた。

乳

乳代替製品 2 サンプルと肉/家禽代替製品 1 サンプルで、表示されていない BLG とカゼインが検出された。(BLG: 0.7 ppm、2.59 ppm、220.5 ppm、カゼイン: 0.57 ppm、1.21 ppm、913 ppm)。低レベルの BLG とカゼインは、製造ラインでの交差汚染により製品に混入した可能性もある。乳代替製品 1 サンプル (オートミルク) と肉/家禽代替製品 1 サンプル (ベジタリアンマッシュルームジャーキー) が消費者の健康にリスクがあると判断され、リコールされた。

卵

魚介類代替製品 2 サンプルから表示されていない卵が検出された(0.77 ppm 及び 6820 ppm)。製品中の微量の卵は、誤表示又は汚染された原材料との交差汚染によるものと考えられる。1 つの魚介類代替製品 (野菜炒めエビ) が消費者の健康にリスクがあると評価され、リコールされた。

グルテン

肉代替製品 1 サンプルに表示されていないグルテンが含まれていることが判明した (15

ppm)。製造工程における交差汚染により微量のグルテンが含まれる場合があることがこれまでに知られている。

ゴマ

テンペ 1 サンプルと豆腐 1 サンプルから、表示されていないゴマが検出された (0.67 ppm 及び 1.87 ppm)。製造工程における交差汚染である可能性がある。

大豆

魚介類代替製品 2 サンプルと乳代替製品 1 サンプルから表示されていない大豆が検出された (魚介類代替製品で 5.8ppm 及び 1.89 ppm、乳代替製品で 1.05 ppm)。検出されたレベルは、製造工程での交差汚染又は交差接触によるものと思われる。

2. 市販食品中の表示されていないグルテンに関するターゲット調査 2 件 (2022 年 4 月 1 日～2023 年 3 月 31 日)

(ターゲット調査)

表示されていないグルテンは、セリアック病又はグルテン過敏症の人にとって慢性的な健康問題の原因となる可能性がある。このため、食品業界は、カナダの規則に従い、グルテンのレベルを合理的に可能な限り低く抑え、製造した食品はヒトが摂取しても安全であることを保証する必要がある。

2 件の調査の主な目的は、市販の「グルテンフリー強調表示がされたオート麦製品」又は「乳代替製品」に含まれる表示されていないグルテンの存在と濃度に関するベースライン情報又は追加情報を得ることであった。サンプリングはカナダ 6 都市で、2022 年 4 月 1 日から 2023 年 3 月 31 日に実施された。

カナダ保健省は、適正製造規範 (GMP) に従って製造されたグルテンフリー食品について、交差汚染によるグルテンの濃度が 20 ppm を超えない場合には、グルテンフリー強調表示に関する規制要件 (Food and Drug Regulations, Section B.24.018) を満たすものと見なしている。このグルテン濃度は、現時点で入手可能な科学的根拠により、セリアック病の大半の人の健康を保護できることが示唆されている。

● グルテンフリー強調表示がされたオート麦製品

Undeclared gluten in oat products with gluten-free claims (April 1, 2022, to March 31, 2023)

2025-10-06

<https://inspection.canada.ca/en/food-safety-industry/food-chemistry-and-microbiology/testing-reports-and-journal-articles/undeclared-gluten-oat-products-2022-2023>

本調査の主な目的は、グルテンフリー強調表示がされたオート麦製品に含まれる、表示されていないグルテンの存在と濃度に関する追加情報を得ることであった。検査した 261 サンプルのうち、93%以上は検出可能な濃度のグルテンを含んでいなかった。18 サンプルに

表示されないグルテンが 5.8～240 ppm 含まれていた。このうち、濃度が 20 ppm を超えたものが 5 サンプル（グラノーラ 1 サンプル、オート麦粉 2 サンプル、オートミール 2 サンプル）あり、CFIA の食品安全リコール室(OFSR)に送られ、検出されたレベルが健康上の懸念をもたらすかどうか検討されたが、健康上のリスクを示すと判断されず、製品のリコールは行われなかった。

- 乳代替製品

Undeclared gluten in dairy alternative products – April 1, 2022, to March 31, 2023

2025-10-06

<https://inspection.canada.ca/en/food-safety-industry/food-chemistry-and-microbiology/testing-reports-and-journal-articles/undeclared-gluten-dairy-alternative-products-2022-2023>

本調査の主な目的は、乳代替製品に含まれる表示されていないグルテンの存在と濃度に関するベースライン情報を得ることであった。検査した 400 サンプルのうち、86.3%は検出可能な濃度のグルテンを含んでいなかった。55 サンプル（すべてグルテンフリーの強調表示をしていない乳不使用(dairy-free)のオートミルク製品）に表示されないグルテンが 6～250 ppm 含まれていた。このうち、濃度が 20 ppm を超えた 44 サンプルは CFIA の食品安全リコール室(OFSR)に送られ、検出されたレベルが健康上の懸念をもたらすかどうか検討されたが、健康上のリスクを示すと判断されず、製品のリコールは行われなかった。

3. リコール情報

- **SMOKERS\$MORE** ブランドの **Basa**（バサ）**Fillet** 及び **Basa Steak** は、3-アミノ-2-オキサゾリジノンのため、リコール

SMOKERS\$MORE brand Basa Fillet and Basa Steak recalled due to 3-amino-2-oxazolidinone

2025-10-09

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/smokersmore-brand-basa-fillet-and-basa-steak-recalled-due-3-amino-2-oxazolidinone>

冷凍のバサ（Pangasius 属の淡水魚）製品が、3-アミノ-2-オキサゾリジノン(AOZ)*のため、リコール。

*訳注：3-アミノ-2-オキサゾリジノン(AOZ)は、ニトロフラン類であるフラゾリドン(furazolidone)（動物用医薬品）の代謝物である。

-
- オーストラリア・ニューサウスウェールズ州食品局（The NSW Food Authority）

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/>

1. ベリー類の検査データの共同レビューは農薬の誤使用の証拠はないことを示す

Joint review of berry testing data shows no evidence of pesticide misuse

3 October 2025

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/departmental-media-releases/joint-review-berry-testing-data-shows-no-evidence-pesticide-misuse>

ニューサウスウェールズ州政府は、ニューサウスウェールズ州食品局（NSW）とニューサウスウェールズ州環境保護局（EPA）によるレビューの結果、ニューサウスウェールズ州北部産のブルーベリーが食用として安全でないという証拠はないと確認した。

EPA は、2024 年の研究プロジェクトの結果をレビューした。この研究では、ニューサウスウェールズ州北部で店頭販売されたブルーベリーから、オーストラリアで使用登録されていない農薬であるチオメトン（thiometon）が検出されたと報告されていた。業界検査機関である FreshTest が、この研究プロジェクトと同じ検査期間（2024 年 10 月と 11 月）に行った検査では、検査対象となったベリー類からチオメトンの残留物は検出されなかった。さらに、2024 年の研究プロジェクトのレビューでは、使用された方法論と分析がベリー類などの生鮮果物の検査には認められていないことが判明し、結果の信頼性は低いとされている。

● 香港政府ニュース <https://www.cfs.gov.hk/english/index.html>

Centre for Food Safety of Food and Environmental Hygiene Department, The Government of the Hong Kong Special Administrative Region の承諾を得て掲載しています。

1. 違反情報

● グリーンラディッシュ 2 サンプル及びサツマイモ 1 サンプル中の残留農薬が基準値を超える

Pesticide residue exceeds legal limit in two green radish and one sweet potato samples

October 7, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20251007_11875.html

グリーンラディッシュ 2 サンプルからそれぞれ基準値 0.3 mg/kg を超える 2.193 mg/kg、0.747 mg/kg のチアメトキサムが検出された。また、サツマイモ 1 サンプルから基準値 0.05 mg/kg を超える 0.109 mg/kg のクロルピリホス、基準値 0.01 mg/kg を超える 0.199 mg/kg のシロハトリンが検出された。

● ビートサンプル中の残留農薬が基準値を超える

Pesticide residue exceeds legal limit in beetroot sample

October 14, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20251014_11891.html

ビートサンプルから基準値 0.02 ppm を超える 0.18 ppm のクロラントラニリプロール (Chlorantraniliprole) が検出された。

- 台湾当局 – インドの AVT McCORMICK INGREDIENTS 社の「総合調味料(SEASON IT ALL SEASONING)」の一部に、台湾の基準を満たさないレベルの残留農薬のエチレンオキシドが含まれている件に関する報告

The authority of Taiwan reported that a batch of 「総合調味料(SEASON IT ALL SEASONING)」 by AVT McCORMICK INGREDIENTS PVT LTD originated from India was found to contain a pesticide residue, ethylene oxide, at a level which is not complying with the Taiwan standard.

8 October 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20251008_3.pdf

- 台湾当局 – インドの AVT McCORMICK INGREDIENTS 社の「蒜香菜調味料(Garlic & Coriander Seasoning)」の一部に、台湾の基準を満たさないレベルの残留農薬のエチレンオキシドが含まれている件に関する報告

The authority of Taiwan reported that a batch of 「蒜香菜調味料(Garlic & Coriander Seasoning)」 by AVT MCCORMICK INGREDIENTS PVT LTD originated from India was found to contain a pesticide residue, ethylene oxide, at a level which is not complying with the Taiwan standard.

15 October 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20251015_2.pdf

- 台湾当局 – インドの R-PURE AGRO SPECIALITIES 社の MDH ブランド「葫蘆巴葉(MDH KASURI METHI [48X100GM])」の一部に、台湾の基準を満たさないレベルの残留農薬(アセタミプリド、カルベンダジム、ジフェノコナゾール、テブコナゾール、チアメトキサム、トリフロキシストロビン、ビフェントリン、クロチアニジン、トリシクラゾール、クロルピリホス)が含まれている件に関する報告

The authority of Taiwan reported that a batch of MDH brand 「葫蘆巴葉(MDH KASURI METHI [48X100GM])」 by R-PURE AGRO SPECIALITIES(FZE) originated from India was found to contain pesticide residues, acetamiprid, carbendazim, difenoconazole, tebuconazole, thiamethoxam, trifloxystrobin, bifenthrin, clothianidin, tricyclazole and chlorpyrifos, at levels which are not complying with the Taiwan standards.

15 October 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20251015_1.pdf

2. リコール情報

- **Rappel Conso of France** – フランスの基準値を超えるアフラトキシン B1 のため、My Carrefour Baby Bio ブランドの BISCUITS FONDANTS (ベビー用フード) 製品のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of My Carrefour Baby Bio brand BISCUITS FONDANTS baby food product due to the presence of aflatoxin B1 exceeding the regulatory limit of France.

10 October 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20251009_1.pdf

-
- 韓国食品医薬品安全処 (MFDS : Ministry of Food and Drug Safety)

<https://www.mfds.go.kr/eng/index.do>

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

輸入検査管理課

- 2025.10.2～2025.10.9

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43461

- 2025.9.25～2025.10.1

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43460

2. 食品タイプの分類改編案は確定していません

食品基準課 2025-10-13

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43462

(報道説明資料)

1. 報道内容

食品医薬品安全処が食品公典の分類体系を改編し、消費者の知る権利と伝統的な韓食文化が損なわれるという趣旨の報道 (ソウル経済オンライン、2025.10.12.)

2. 説明内容

食薬処は、食品消費パターンの変化により生産が中断されたり、新技術を活用した新たな食品が登場するなど、食品産業環境の変化に効率的に対応するため、食品公典の分類体系及び食品の基準及び規格の改善に関する委託研究事業 (研究機関：食品安全情報院) を進めているが、現時点で具体的な改編案は確定していない。

食品公典 (食品医薬品安全処告示「食品の基準及び規格」) は「食品衛生法」第7条に基づき、国民の健康を保護・増進するため、原材料、製品用途などの特性を反映して食品タイプを分類し、衛生・安全に関する基準と規格を定めた規定である。

3. 秋夕法事用食品の一斉点検の結果、違反業者 165 カ所を摘発・措置

食品管理総括課 2025-10-02

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49383

食品医薬品安全処は、秋夕用食品の安全管理のため、プレゼント・祭祀用として国民が多く購入する伝統酒、韓菓類、健康機能食品、農水産物（キノコ・果物・魚など）、畜産物（包装肉など）などを製造・輸入・調理・販売する 9,425 業者を対象に、一斉点検した結果、「食品衛生法」及び「畜産物衛生管理法」などに違反した 165 業者を摘発し、管轄官庁に行政処分などを要請した。

今回の合同点検は、17 の地方自治体と共に 9 月 8 日から 19 日まで実施し、点検と共に収去検査（国内流通食品）、流通段階の精密検査（輸入食品）、オンライン広告掲載物に対する集中点検も実施した。

<合同点検の結果>

食品分野（酒類、加工食品など）の主な違反内容は、衛生的取扱基準違反（34 業者）、営業者遵守事項違反（9 業者）、健康診断未実施（53 業者）、施設基準違反（5 業者）、衛生教育未実施（2 業者）である。

畜産物分野の主な違反内容は、営業者遵守事項違反（17 業者）、表示基準違反（16 業者）、自主衛生管理基準違反（6 業者）、健康診断未実施（11 業者）、自主品質検査違反（3 業者）、無断許可変更（2 業者）、施設基準違反（2 業者）である。

<収去検査の結果>

国内流通中の酒類、韓菓類などの加工食品、高麗人参、プロバイオティクスなどの健康機能食品、キノコ、梨、カレイ、包装肉、全卵液などの農・畜・水産物計 2,205 件を収去し、残留農薬、重金属、食中毒菌などについて検査した結果、2,002 件は基準・規格に適合したが、4 件*は不適合と判定されたため、管轄官庁で行政処分及び廃棄する。

* 不適合製品：酒類 1 件（保存料）、輸入食品 1 件（総アフラトキシン）、国内畜産物 2 件（大腸菌 1 件、サルモネラ 1 件）

<通関検査の結果>

通関段階で、果物・野菜加工品（ゆでワラビなど）などの加工食品、桔梗の根・豚肉・スケソウダラなどの農・畜・水産物、健康機能食品など計 617 件を対象に重金属、動物用医薬品、残留農薬などに対する精密検査を実施した結果、現在までに 609 件は基準・規格に適合したが、1 件*が不適合と判定されたため、輸出国に返送又は廃棄などの措置を取る。

* 不適合製品：健康機能食品 1 件（含有量不足）

<オンライン不当広告のモニタリング結果>

秋夕連休にプレゼント用として消費が増加する、免疫力増進、腸の健康、血行促進などの効能・効果を謳う食品の広告 320 件を点検した結果、不当広告 47 件を摘発し、管轄機関にアクセス停止などの措置を要請した。

主な違反内容は、一般食品を健康機能食品と混同させる広告 23 件、食品に疾病の予防・治療に効能・効果があると認識する恐れのある広告 19 件、虚偽・誇大広告 4 件、消費者欺

瞞広告 1 件であった。

なお、食品安全国(<https://www.foodsafetykorea.go.kr>)で健康機能食品情報を確認できる。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室