

食品安全情報（化学物質） No. 11/ 2026 (2026. 05. 27)

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>

【WHO】 WHOは、販売の急増を背景として、若者をターゲットとするニコチンパウチブランドに警鐘を鳴らす

WHOは、ニコチンパウチに関するWHO初となる報告書で、ニコチンパウチ製品が世界的に急速に拡大しており、青年や若年層に対して積極的に販売されていると強い警告を発した。WHOは、多くの国で規制が不十分であることを指摘し、若者のニコチン依存や健康リスクへの懸念を示す。販売に際しては、洗練された包装、菓子様のフレーバー、インフルエンサー活用、イベントスポンサーシップなど、若年層を惹きつけるマーケティング戦術が用いられている。一部の包装は菓子を模倣しており、幼児の誤飲リスクを高めている。WHOは、フレーバー規制、広告・プロモーションの禁止、年齢確認と小売りの管理、健康警告表示、ニコチン含有量上限の設定、課税強化などの包括的な規制を各国に求め、緊急かつ協調的な行動が次世代をニコチン依存から守る助けになると強調している。

【FDA】 FDAは食品化学物質安全性の市販後評価プログラムを最終化し、BHT及びADAの再評価を開始する

FDAは、米国の食品化学物質の安全性を確保するため、新たな積極的な食品化学物質安全性の市販後評価プログラムを最終決定した。そのうえで、FDAは食品に一般的に使用される添加物であるジブチルヒドロキシトルエン（BHT）とアゾジカルボンアミド（ADA）の再評価を開始し、情報提供依頼を発出した。FDAは、この新たな市販後評価の指針として2つの文書を公表している。1つ目の「食品中の化学物質の市販後評価のための強化された体系的プロセス」では、ハザードの可能性、使用の変化、ばく露の変化に関するシグナルをどのように監視・トリアージし、フードサプライにおける評価・管理の優先順位を決定するかを説明する。2つ目の「市販後評価優先順位付けツール」は、公衆衛生への潜在リスクに基づき、どの化学物質を優先的に科学的評価するかを特定するもので、公衆衛生上のアウトカムに焦点を当てるための決定規準及びスコアリングが合理化され、優先順位付けツールのFDAの全体的な体系的プロセスにおける位置付けが明確になった。

【FDA】 拡張決定木：FDAの食品化学物質毒性スクリーニングツール

FDAは、化合物を相対的毒性ポテンシャルに基づき分類する「拡張決定木（EDT）」の活用方法を説明する動画を公開した。EDTは、安全性データが限られている構造的に定義された有機化合物の慢性経口毒性を予測するために設計されており、鉛・水銀などの有害元素、非加水分解性ポリマー、巨大ペプチド、ナノマテリアル、タンパク質は適用範囲外である。EDTは法令で義務付けられたレビュー及び認可プロセスに代わるものではなく、食品に使用される物質又は食品接触材料の安全性評価に活用できるツールやデータの一つである。従来のクラスI～クラスIIIの3分類からなるCramer Decision Treeに対し、EDTは化学構造に関する47の質問を用いて、化学物質を慢性経口毒性の可能性に基づいて、クラスI～VIの6段階に分類し（クラスIの毒性が最も低く、クラスVI毒性が最も高い）、より精密で体系的な毒性予測を可能にする。さらに、慢性経口毒性だけでなく毒性学的懸念の閾値（TTC値）も予測する。EDTは現在、経口ばく露のみ評価されており、他のばく露経路は検証されていない。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. 食品に含まれる特定の汚染物質の評価:FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(JECFA) 第 101 回会合報告書
2. WHOは、食塩の摂取量の削減を支援するSHAKEパッケージの改訂版を発表
3. WHOは、販売急増を背景として、若者をターゲットとするニコチンパウチブランドに警鐘を鳴らす
4. WHOは鉛中毒対策のためのPREVENT技術パッケージを発表

[【FAO】](#)

1. Codex
2. 韓国、食品安全に関する地域協力を強化するためAPFRAS 2026を主催
3. 第6回食品由来薬剤耐性に関する世界会議がソウルで開催され、AMRテキスト実施支援行動プロジェクトの成果が紹介された
4. FAOの報告書は、再生プラスチック製の食品包装に関する徹底したリスク評価を求める
5. 食品安全リスク分析に関するリソース

[【EC】](#)

1. 査察報告書
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. EU 機関は効果的な政策立案における研究の役割を強調する
2. ワンヘルスサーベイランスデータの収集に関する報告ガイドライン
3. 食品酵素関連
4. 新規食品関連
5. 農薬関連
6. ポッドキャスト

[【FSA】](#)

1. FSA が食品に関する誤情報・偽情報対策を強化する理由

[【BfR】](#)

1. BfR の勧告：消費者のための健康保護に関する科学的ガイダンス

[【ANSES】](#)

1. クロロエタンを生殖毒性物質及び内分泌かく乱物質として分類する提案

[【FDA】](#)

1. FDA は食品化学物質安全性の市販後評価プログラムを最終化し、BHT 及び ADA の再評価を開始する
2. HFP が食品安全向上のための共同ビジョンを推進する
3. 拡張決定木：FDA の食品化学物質毒性スクリーニングツール
4. 公示
5. 警告文書
6. リコール情報

[EPA](#)

1. トランプ EPA、米国コミュニティ保護のため PFAS 破壊及び廃棄ガイダンスを更新する
2. EPA はトランプ政権下で新たな鉛関連ウェブサイトを立ち上げ、鉛ばく露削減に注力する

[CFIA](#)

1. 輸入業者及び流通業者への通知：輸入アプリコットカーネル及びアプリコットカーネルを含む食品の食品安全管理を見直す

[FSANZ](#)

1. FSANZ ステークホルダーフォーラム開催まであと 5 週間！
2. 2025 年の食品リコール統計が発表された
3. 食品安全と表示に対する消費者の信頼は依然として高い
4. ヘルススターレーティングシステムに関する意見募集
5. 食品基準通知

[MPI](#)

1. オンラインで安全な食品を購入するためのヒント

[香港政府ニュース](#)

1. 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. 香港向け畜産物輸出衛生証明書、いつでも・どこでも手軽に「印刷」可能
3. 気候・環境の変化に対応するための「食品リスク予測センター」の指定
4. 5月の「家庭の月」に向けた健康機能食品の製造・販売業者及びオンライン上の不当広告の点検結果
5. 食薬処、ユッケ・ホルモンなどの取扱業者の集中点検の結果、12カ所を摘発
6. 食薬処、患者用栄養補助食品の情報集を発行、患者の栄養管理を支援
7. 食薬処、単純処理農水産物生産業者を対象とした第2段階自主点検モデル事業に着手
8. 回収措置

[HSA](#)

1. HSA がインターポールと共に違法な健康製品を取り締まる

● 世界保健機関 (WHO : World Health Organization) <https://www.who.int/>

1. 食品に含まれる特定の汚染物質の評価：FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) 第 101 回会合報告書

Evaluation of certain contaminants in food: one-hundred-and-first meeting report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives

WHO technical report series; 1061

11 May 2026

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240121669>

FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) の第 101 回会合が、2025 年 10 月 15 ~21 日にジュネーブで開催され、無機及び有機ヒ素化合物に関する毒性学的データの再評価が行われた。JECFA は、以前の評価 (第 10 回、第 27 回、第 33 回、及び第 72 回会合) 以降に入手可能となった新たな情報 (生化学的及び毒性学的特性、ヒトを対象とした研究、分析法、食品における汚染実態、食事性ばく露、用量反応関係などのデータ、並びに飼料から食品への移行、サンプリング、加工の影響、予防及び管理の選択肢など要因) について検討した。本報告書では、無機及び有機ヒ素化合物に関するグループ急性参照用量及び耐容一日摂取量、リスク特性評価、及び勧告についての主な結論が要約されている。

第 101 回会合ではまた、JECFA による評価に関連した全般的な検討事項 (General considerations) として、食品の安全性評価における新しいアプローチ方法論 (NAMs)、並びにヒ素の複合毒性についても議論された。複合毒性に関して JECFA は、作用機序に関する詳細な情報や比較対照データが不足しているため、現時点では、食品や水に含まれるすべてのヒ素種について、複合毒性を評価することは不可能であると結論付けた。

* 報告書

<https://iris.who.int/server/api/core/bitstreams/fa7f924f-f6b6-4994-9811-4a8d2a837b13/content>

* 関連記事：食品安全情報 (化学物質) No. 23/ 2025 (2025.11.12)

【FAO】JECFA 第 101 回会合の概要報告書

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202523c.pdf>

2. WHOは、食塩の摂取量の削減を支援するSHAKEパッケージの改訂版を発表

WHO launches revamped SHAKE package to help reduce salt intake

12 May 2026

<https://www.who.int/news/item/12-05-2026-who-launches-revamped-shake-package-to-help-reduce-salt-intake>

世界保健機関 (WHO) は、食塩の過剰摂取の削減に向けた各国の取り組みを支援するため、技術パッケージ「SHAKE the salt habit」第 2 版を発表した。これは、各国政府が国民を守るための、実証済みの政策をまとめたパッケージである。

なぜ今なのか：個人では管理できないリスクへの対処

世界的なナトリウムの平均摂取量は、WHO が推奨する 2000 mg/日 (塩 5 g、ティースプーン 1 杯分に相当) の 2 倍以上と推定されている。ナトリウムの過剰摂取は高血圧や心血管疾患の主要な食事関連リスク因子であり、2023 年には 170 万人の死亡の原因となっている。2030 年までにナトリウム摂取量を 30%削減するという世界的な目標は、依然として達

成にはほど遠い。現在、ナトリウム削減を義務付ける政策を実施している国に住んでいるのは、世界の人口のわずか28%である。

新しい点は何か：より強力で実行可能な指針

SHAKE パッケージは、SHAKE の頭文字で定義される枠組み（Surveillance（監視）、Harness industry（産業界の活用）、Adopt standards for labelling and marketing（表示とマーケティングの規格の採用）、Knowledge（知識）、Environment（環境））に介入策をまとめており、政府主導の義務的なアプローチと、全国規模の協調的な取り組みを支援するための体系的なプログラムモデルを重視している。改訂版「SHAKE」パッケージは、最新のエビデンスに基づくガイダンス、実践的なツール、及び各国の事例を統合した、明確で段階的なガイドを提供している。また重要な点として、食品業界との利益相反を管理するためのガイダンスが含まれている。

各国が得るものは何か：実証済みの政策からなる実践的なパッケージ

SHAKE は、非感染性疾患の予防と管理に関する最新の WHO ガイドラインと「ベストバイ」介入策を統合した体系的なアプローチであり、以下の内容が含まれている。

- 包装済み食品のナトリウム含有量に上限値または目標値を設定する食品の組成変更
- 義務的な表示に加え、ナトリウム含有量に関する解説情報を提供する包装前面表示
- 公共の場における高ナトリウム食品を制限する食品調達・提供方針
- 子供を保護するための食品販売規制方針
- 不健康な食品への課税
- 行動変容コミュニケーション及びマスメディアキャンペーン
- 適切な状況での通常の食卓塩に代わる低ナトリウム食塩代替品

* SHAKE the salt habit (second edition)

<https://www.who.int/publications/i/item/SHAKE-the-salt-habit-2nd-ed>

* SHAKE パッケージ改訂版の発表ウェビナー

<https://www.who.int/news-room/events/detail/2026/05/12/default-calendar/launch-of-the-who-shake-the-salt-habit-technical-package---webinar>

（2026年5月12日開催、動画視聴可能）

* ファクトシート：ナトリウム削減

<https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/sodium-reduction>

3. WHOは、販売急増を背景として、若者をターゲットとするニコチンパウチブランドに警鐘を鳴らす

WHO warns nicotine pouch brands targeting youth as sales surge

15 May 2026

<https://www.who.int/news/item/15-05-2026-who-warns-nicotine-pouch-brands-targeting-youth-as-sales-surge>

WHO は、ニコチンパウチに関する WHO 初の報告書「**Exposing marketing tactics and strategies driving the growth of nicotine pouches**（ニコチンパウチの成長を推進するマーケティングの戦術と戦略の解明）」を発表し、ニコチンパウチ製品が世界的に急速に拡大しており、青年や若年層に対して積極的に販売されていることについて強い警告を発した。WHO は、多くの国で、規制が不十分であるか、または規制されていないことを指摘し、若者のニコチン依存症や関連する健康リスクについて懸念を示している。

ニコチンパウチは、歯茎と唇の間に挟む小さな袋状の製品で、口腔粘膜を通じてニコチンが吸収される。通常は、ニコチン、香料、甘味料、その他の添加物（セルロース粉末、ニコチンの吸収率を上げるためのアルカリ剤など）が含まれている。ニコチンパウチの小売販売数は 2024 年には 230 億個を超え、前年と比較して 50%以上増加した。2025 年の世界市場規模は約 70 億米ドルであった。

WHO は、ニコチンは極めて依存性が高く、特に脳がまだ発達中である子供、青年、若年成人にとって有害であることを強調している。青年期におけるニコチンへのばく露は、注意力や学習能力への影響を含め、脳の発達に影響を及ぼす可能性がある。早期のニコチン使用は、長期的な依存や、将来他のニコチン製品やタバコ製品を使用する可能性を高める。また、ニコチンの使用は心血管疾患のリスクも高める。

規制の不備により若者がばく露されている

ニコチンパウチの規制状況は以下のとおりであり、ニコチンパウチは規制からもれている場合が多い。

- 約 160 カ国では特定の規制が存在しない。
- 16 カ国では販売が禁止されている。
- 32 カ国では何らかの規制が行われている（5 カ国：フレーバーを規制、26 カ国：未成年者への販売を規制、21 カ国：広告・プロモーション・スポンサーシップを禁止）。

若年層の使用者を惹きつけるマーケティング戦術

本報告書では、若年層を惹きつけるための産業界の戦略として、洗練された（親や教師など周囲の人に気づかれにくい）目立たない包装、ガムやグミなどのフレーバーの使用、インフルエンサーやソーシャルメディアの活用、コンサート・フェスティバル・スポーツイベントのスポンサーシップなどが挙げられている。一部の包装は菓子や人気キャンディブランドを模倣しており、幼児が誤って摂取するリスクを高めている。本報告書は、これらすべての戦術が、ニコチン使用のリスクに関する認識を低下させ、使用者をニコチン依存症へ誘い込むよう設計されていると警告している。

緊急の行動を求める

WHO は、ニコチンパウチを含むすべてのタバコ及びニコチン製品を対象とした包括的な規制を採用するよう、各国政府に強く求めている。推奨される措置は以下のようなものである。

- フレーバーの禁止または厳格な規制

- ソーシャルメディアやインフルエンサーの活用を含む、広告・プロモーション・スポンサーシップの禁止
- 厳格な年齢確認と小売の管理
- 明確な健康警告表示と簡素な包装
- ニコチン含有量の上限の設定
- 価格の手頃感を低減させ若者の使用を抑制するための課税
- 使用パターンや産業界の戦術に対する監視
- 政策の強力な執行

ニコチンパウチはリスクがないと考えるべきではない。一部の製品は「初心者向け」、「上級者向け」、「エキスパート向け」といった複数の強度段階で販売されており、最大 150 mg のニコチン含有量が表示されている。緊急かつ協調的な行動を起こすことが、次世代をニコチン依存症から守る助けとなる。

キーメッセージ

産業界はニコチンパウチを魅力的な消費者向け製品として包装・販売しており、これが使用開始のリスクを高め、依存を持続させ、結果として集団全体の健康被害を増大させている。本報告書の目的は、さまざまな関係者の認識を高め、公衆衛生を守ることである。これは以下の主体に対する行動喚起である。

- 政府：ニコチンパウチおよびその他のたばこ・関連製品が国民の健康に及ぼすリスクを評価し、包括的なたばこ規制枠組みの中でニコチンパウチを規制するために、緊急かつ断固とした措置を講じ、規制上の抜け穴を塞ぎ、商業的な利益よりも公衆衛生を優先すること。
- 市民社会組織：産業界の説明責任を求め、強力な政策を提唱し、信頼できる公衆衛生メッセージを広く伝えること。
- 若者および若者団体：若者を標的とする産業界の戦術を認識し、これを拒否し、自らの健康への権利を守ること。
- 一般市民：マーケティング上の主張を批判的に評価し、情報に基づく選択を行い、公衆衛生を守る政策を支持すること。

* 報告書：Exposing marketing tactics and strategies driving the global growth of nicotine pouches

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240114920>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2022（2022. 11. 09）

【BfR】ニコチンパウチの健康リスク評価

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202223c.pdf>

4. WHOは鉛中毒対策のためのPREVENT技術パッケージを発表

WHO introduces PREVENT technical package to address lead poisoning

18 May 2026

<https://www.who.int/news/item/18-05-2026-who-introduces-prevent-technical-package-to-address-lead-poisoning>

WHO は、第 79 回世界保健総会会期中の 5 月 18 日のイベントにおいて、2027 年に発表予定の「鉛中毒防止に関する PREVENT 技術パッケージ (PREVENT Technical Package on Lead Poisoning Prevention)」の概要を公表し、加盟国や利害関係者に意見の提出を呼びかけた。

鉛中毒は、毎年推定 350 万人の心血管疾患関連死亡の原因となっている。世界の小児の 3 人に 1 人 (最大 8 億 1500 万人) に影響を及ぼし、認知機能の低下、学業成績の低下、生涯所得の減少をもたらしている。鉛関連産業の労働者、妊婦、小児が最も高いリスクにさらされている。鉛中毒関連死亡の 90% は低中所得国で発生している。ガソリンや塗料からの鉛の除去は進んでいるが、化粧品、調理器具、香辛料など、多くの一般的な家庭用品には依然として鉛が含まれている。安全なばく露レベルは存在せず、低濃度でも長期間のばく露によって健康、環境、経済に甚大な不可逆的な被害を与える。

PREVENT 技術パッケージの内容

概要では、2027 年に「鉛対策に関する世界行動計画 (Global Action Plan on Lead Mitigation)」草案と共に発表される予定の技術パッケージ全体が紹介されている。本技術パッケージには、産業分野と消費者分野の両方に焦点を当てた以下の 6 つの主要な行動に関する各国向けの実践的な実施ガイダンスが含まれる。

- **P**rioritize sources and measure exposures (ばく露源の優先順位付けとばく露量の測定)
- **R**espond to elevated blood lead and address ongoing exposures (血中鉛濃度の上昇への対応及び継続的なばく露への対処)
- **E**ngage partners, private sector, and the public to increase and sustain momentum (パートナー、民間セクター、一般市民の関与による取り組みの推進と持続)
- **V**erify that regulations align with best practices to protect health (規制が健康保護のためのベストプラクティスに沿っていることの確認)
- **E**nforce regulations to ensure compliance (コンプライアンス確保のための規制の執行)
- **T**rack progress: evaluate implementation and impact on exposure (進捗の追跡：実施状況とばく露への影響の評価)

根拠から行動へ：各国の経験と世界的なパートナーシップ

概要が公表されたイベントでは、ブラジル、ジョージア、ガーナの保健大臣などが、政府が鉛中毒の問題を認識してから政策対応や資金調達を行うまでの経緯を説明し、体系的な変革を推進するための省庁横断的な連携と政治的意志の重要性を示した。各代表者は、行動を促すための信頼できるデータの必要性、環境・貿易・財務などの複数の省庁が関与するこ

との意義、目に見えない危険に対処するための地域レベルでのコミュニケーションの重要性などの重要な教訓を強調した。

今後の取り組み

2027年のPREVENT技術パッケージの発表に先立ち、WHOは加盟国、地域事務所、及び技術パートナーとの協議を開催する予定である。WHOは各国及び利害関係者に対し、本技術パッケージの作成と同時並行で、高リスク集団における鉛ばく露源の特定と対策を開始するよう呼びかけている。

*PREVENT技術パッケージ概要

<https://www.who.int/publications/m/item/technical-package-on-lead-poisoning-prevention-overview>

*PREVENT技術パッケージ関連情報ウェブサイト：

Partnering to PREVENT lead exposure

<https://www.who.int/teams/environment-climate-change-and-health/chemical-safety-and-health/health-impacts/chemicals/lead/partnering-to-prevent-lead-exposure>

(PREVENT技術パッケージ概要に対する意見提出サイトへのリンクあり)

*イベントウェブサイト：Evidence to action: Preventing lead poisoning to save lives

<https://www.who.int/news-room/events/detail/2026/05/18/default-calendar/evidence-to-action-preventing-lead-poisoning-to-save-lives>

(イベントの動画を視聴可能)

● 国連食糧農業機関 (FAO : Food and Agriculture Organization of the United Nations)

<https://www.fao.org/home/en>

1. Codex

● 第37回魚類・水産製品部会 (CCFFP37)

07/04/2026 - 08/05/2026 | by correspondence

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCFFP&session=37>

● CCFFP37 / 魚類・水産製品部会が対面での会合以外の方法で開始

CCFFP37 / Fish and fishery products committee under way by correspondence

08/04/2026

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1758219/>

コーデックス魚類・水産製品部会（CCFFP）は、1ヶ月（2026年4月7日～5月8日）にわたる第37回会合を対面での会合以外の方法で（by correspondence）開始した。

CCFFP37では、「海苔製品のアジア地域規格」（CXS 323R-2017）の国際規格への変更や、その他の海藻及び／又は水生生物種に関する新規作業提案について検討する予定である。また、魚類・水産製品の規格について、フォーマット、分類学的正確性、及び最近策定されたコーデックス文書との整合性などの点で最新の状態にあることを確認するための見直しも議題に含まれている。

CCFFP37における対面での会合以外の方法による作業とは、各議題について、その議題の結論案が合意のために提案される前に、作業スケジュールで指定された意見提出期間中にコーデックスオンラインフォーラムでの議論に参加することを意味する。議題の採択は3日間（4月7～9日）で行われ、CXS 323R-2017については2026年4月9日から16日間の意見提出期間が指定されている。会合の報告書は、5月6～8日の3日間で採択される予定である。

- **CCFFP37 / 報告書の採択と議長からの重要な発表をもって終了**

CCFFP37 / Session wraps with report adoption and important announcement from the Chairperson

08/05/2026

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1758638/>

コーデックス魚類・水産製品部会（CCFFP）の第37回会合は、報告書を採択し、対面での会合以外の方法での会合を終了した。多くの重要な決定がなされ、ノルウェーがホスト国に関する重要な発表を行った。Vigdis Synnøve Veum 議長に詳細について話を聞いた。今次会合の主な成果は何か。

CCFFP37では、「海苔製品のアジア地域規格」の国際規格への変更に関して、ステップ5での採択を諮ることで合意した。適用範囲は、乾燥海苔製品に限定したまま、*Porphyra* 属を含むようにやや拡大された。いくつかの項目については、電子作業部会（EWG）によるさらなる技術的作業が必要である。

CCFFP37は、食品汚染物質部会（CCCF）に対し、海藻に関連する主要な汚染物質（重金属（無機ヒ素、カドミウム、鉛、水銀）、ヨウ素、及びマリンバイオトキシンなど）について、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）による安全性評価を検討する必要性を通知することで合意した。

さらに、CCFFP37は、以下の2件の正式な新規作業提案を総会へ提出する前に、目的、範囲、優先順位を明確に定義するためのギャップ分析及び範囲設定を行って、海藻に関連する新規作業提案をさらに改訂することを支持した。

- 海藻に関するグループ規格（特定の種や製品カテゴリーに関する付属書を含める可能性あり）

- 海藻の生産に関する実施規範（食品に使用される生の海藻の乾燥製品及び海藻由来の親水性コロイドを含む）

また CCFPP37 は、既存のコーデックス規格の見直し及び更新を進め、分類学的な正確性、一貫性、及びコーデックスのフォーマットとの整合性を向上させ、この見直し作業を常設の議題とすることに合意した。

1ヶ月間という会期は前回会合の2倍だが、どのような点で有益だったか。

会期を長くしたことにより、各国レベルでのより徹底した議論が可能となり、また、会期中のバーチャル作業部会を組織することもできた。一方で、1ヶ月という会期は多大なりソースを要するので、物理的会合の方が有益であった可能性が高い。対面形式であればより活発な議論が可能であり、会期中の作業部会やより小規模な検討部会の設置も促進できたらう。長期間かつ高度に技術的な議論について、対面での会合以外の方法のみで効果的に管理することは難しい。

今次会合では、CCFFP の付託事項 (ToR) 及び名称の改訂が検討された。これらの変更にはどのような意味があるのか。

CCFFP37 は、水産食品生産の現在及び将来の状況をより適切に反映するため、付託事項 (ToR) 及び名称の改訂を検討する必要性を確認した。CCFFP の ToR は 60 年以上前に策定されたものである。ToR 及び名称の改訂は、世界の漁業・養殖部門における変革に対応するものである。「養殖」が世界の水産食品生産の成長を牽引しており、海藻やその他の食用藻類も養殖部門で急速に拡大している。従って、それらの水産食品が対象に含まれるように ToR を見直すことは、部会の任務を現在と将来の水産食品の生産動向とより適切に整合させることになる。この改訂により、急速に変化する世界の食品情勢の中で、部会が根拠に基づく規格策定をより適切に支援する体制が整えられる。

ノルウェーは 60 年以上務めてきた CCFFP のホスト国を降りることを決定した。コーデックス加盟国に向けてメッセージはあるか。また、強調すべき成果は何か。

CCFFP は、設立以来 37 回の会合を開催し、24 の個別食品規格、多くのガイドラインや実施規範などの成果を蓄積してきた。また CCFPP の功績の 1 つは、世界各地の魚類及び水産食品の専門家を一堂に集め、正式な議題だけでなく、貿易や生産に関連するより広範な議論や情報交換の場や、本会議以外の交流の場（現地視察や非公式な意見交換の機会など）を提供してきたことである。コーデックス加盟国に対し、60 年にわたる協力と取り組みに感謝する。我々は、部会が新たなホスト国のもとで進化を続け、将来の課題に取り組むための態勢が整っていると確信している。

● 第 49 回食品表示部会 (CCFL49)

11/05/2026 - 15/05/2026 | Ottawa, Canada

<https://www.fao.org/fao-who->

[codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCFL&session=49](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCFL&session=49)

- **CCFL49 / 関与、連帯感、及び十分な準備が、全ての議題を正しい方向へ導く**

CCFL49 / Engagement, camaraderie and good preparation will set a full agenda in the right direction

29/04/2026

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1758505/>

カナダ食品検査庁の国際政策・貿易局長である Parthiban Muthukumarasamy 博士は、2024 年からコーデックス食品表示部会（CCFL）の議長を務めている。2026 年 5 月 11～15 日にカナダのオタワで開催される CCFL 第 49 回会合に向けた準備について話を聞いた。前回の会合での経験は、各国代表団の多様な立場を調整しながらコーデックスの目標を達成する上で、どのようなアプローチに影響を与えたか。

前回の CCFL 会合は極めて実り多いもので、3 つの重要な作業が完了した（e-コマースを介して提供される包装食品の食品情報の提供についてのガイドライン（CXG 104-2024）、食品表示における食品情報の提供のためのテクノロジーの使用に関するガイドライン（CXG 105-2024）、包装食品の表示に関するコーデックス一般規格（CXS 1-1985）におけるアレルギー表示に関する条項の改訂）。また、今年の会合の基盤となるトピックについても有意義な議論が行われた。議長を務める中で、コーデックスの成功にとって重要な要素である合意形成と歩み寄りにおいて、議長が果たす極めて重要な役割について独自の視点を得ることができた。

最も注目されている作業分野の 1 つが予防的アレルギー表示（PAL）である。この新しい文書は消費者の日常生活にどのような影響を与えるか。

前回の会合でステップ 5 に進められた PAL に関する条項は、前回のコーデックス総会でステップ 8 にて採択された CXS 1-1985 のアレルギー表示に関する条項の改訂を含むアレルギー作業に関するより広範なパッケージの一部である。この作業の多くは、FAO と WHO の合同の独立した科学諮問会議から提供された専門的な科学的助言に基づいている。作業の目的は、消費者が購入を決定する際に信頼と確信を持てるよう、科学とリスクに基づいたガイダンスを策定することである。これらのコーデックス文書は、特にコーデックス規格に依存している国々において、意図しないアレルギーの混入から非常に感受性の高い個人を保護することで、消費者に直接的な影響を与える。

CCFL 第 49 回会合に先立ち、5 月 10 日には PAL の使用に関する物理的作業部会（PWG）が開催される。

特にスパイス・料理用ハーブに関して、「原産国」と「収穫国」に関する議論が続いている。この議論を円滑に進めるためにどのような準備をしているか。

原産地表示に関する議論は、ここ数年様々な部会の会合で続いている。CCFL の電子的作業部会（EWG）報告書では、この問題についてさらに深く掘り下げ、様々な視点を具体化し、根本的な問題を明らかにすることの重要性が示されている。議長の役割は、議論を円滑に進め、それぞれの意見を聞き、共通の基盤を見出し、部会を適切に前進させる選択肢へと

導くことにある。

CCFLでは「緊急時における食品表示規定の適用に関するガイドライン」に関する作業が継続している。例えば、危機的な状況下で、食品の流通を維持するために必要な柔軟性と、消費者への情報の完全性を維持するための要件との間で、どのようにバランスをとるのか。

緊急時の食品表示規定に関する作業では、すべての状況において食品安全が最優先されている。CCFLは活用できる豊富な国際的知識と専門性を有しており、また、COVID-19パンデミックによるフードサプライチェーンの混乱という最近の経験を共有している。私は、柔軟かつ有用で、かつ緊急事態にも適用可能な高水準のガイダンスについて、適切なバランスをとれているかどうか、加盟国からの反応を注視していく。

5月5日には、緊急時の食品表示規定に関するバーチャル作業部会が予定されている。

CCFLの次の課題は何か。国際的な調和が必要になると考える新たな分野はあるか。

過去数回の会合は非常に過密なスケジュールだったが、今年は新たな議題について議論できることを期待している。新規作業提案は、現時点で2件である。アルコール飲料の表示と、コーデックス文書における小型包装の定義及び表示の免除である。

各国代表団が準備を整えて会合に参加することがなぜ重要なのか。生産的で合意形成を重視する会合に利害関係者はどのように貢献すべきか。

すべての参加者が十分な準備をして臨むことで、会合が大きく変わってくる。これには、関連するすべての文書やコメントを確認すること、自国の専門家とこれらの文書について協議すること、焦点を絞った発言を準備すること、建設的な前進に向けた提案や提言を行うことが含まれる。また、他の加盟国やオブザーバーから提出されたコメントや提案を読むことや、会期前に開催される作業部会への参加も推奨する。

コーデックスの会合は、互いに学び合い、協力し合う素晴らしい機会である。休憩時間や昼食時に他国の代表者と話し合う機会を皆が活用することを願っている。

• **CCFL49 / カナダのオタワで広範な議題が議論される**

CCFL49 / A far reaching agenda is under discussion in Ottawa, Canada

12/05/2026

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1758695/>

カナダのオタワで、コーデックス食品表示部会（CCFL）第49回会合が開幕した。コーデックス委員会のAllan Azegele議長は、挨拶の中で、「ますますグローバル化する食料システムにおいて、正確で科学に基づいた透明性のある表示は、消費者の健康を守り、食品貿易における公正な慣行を促進し、消費者が十分な情報に基づいた選択を行えるようにするために不可欠である」と述べた。また、コーデックス事務局長のSarah Cahill氏は、「現在、CCFLの課題は多様化している。これは、新たな技術、変化する消費者の期待、そして食料システムの複雑化を反映している。多くの新たな課題に対処するために、個別の課題ごとに取り組むというアプローチを超えた、より包括的な方法があるかどうかを検討することが

重要かもしれない」と述べた。

CCFL49 の議題には、PAL に関するガイドライン、ジョイントプレゼンテーション及びマルチパック形態に関する表示規定、緊急時における食品表示規定に関するガイダンスの検討が含まれている。また、アルコール飲料の表示に関する新規作業提案についても議論される予定である。

- **CCFL49/ 協力と尊重の精神により、アレルゲン、マルチパック形態、及び緊急時の食品表示に関する議題がすべて合意された**

CCFL49 / Spirit of cooperation and respect sees allergens, multipack formats and emergency labelling all forwarded

17/05/2026

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1758798/>

カナダのオタワで開催されたコーデックス食品表示部会（CCFL）第 49 回会合が成功裏に閉幕した。部会は 3 つの主要な議題に関する作業を完了し、コーデックス総会にステップ 5/8 での採択を諮ることになった。

主要な議題のうちの 2 つは、「包装食品の表示に関する一般規格」（CXS 1-1985）に関連する、PAL の使用に関するガイドライン、並びにジョイントプレゼンテーション及びマルチパック形態に関連する規定である。部会は、2025 年に 2 回行われた食物アレルゲンのリスク評価に関する FAO/WHO 合同専門家会議で、定性的リスク評価、及び、グルテン又はグルテンを含む穀類の参照用量又は濃度に関する問題が整理されたことを受け、PAL に関する作業を最終化することができた。しかし各国代表団は、これらのガイドラインには研修と能力開発が必要であると主張し、FAO と WHO に対して、コーデックス事務局と協力し、今後の地域調整部会の機会を活用して研修及び能力開発活動を実施するよう要請した。

3 つめの主要な議題は、緊急時における食品表示規定の適用に関するガイドライン案である。これは、食品安全監視において特に注意を要する分野である。本ガイドラインは管轄区域内の規制当局のみが使用するためのものであり、その他の組織による使用は認められない。

部会はさらに、スパイスの食品表示における「原産国」の義務表示に加えた「収穫国」の使用について合意に達した。部会は、EWG の議論から導き出された 9 つの結論について協議し合意した。部会は、関連する個別食品の原産地関連の表示条項を決定する際、これらの結論をスパイス・料理用ハーブ部会（CCSCH）の指針として活用するようコーデックス委員会に勧告した。これらの結論に基づき、部会はサフラン規格における未解決の収穫国に関する表示条項についても提案を行った。

本会合ではさらに、6 つの個別食品部会及び地域調整部会によって策定された 9 つの規格の表示条項を承認することで合意した。

また部会は、既存の CCFL 文書の見直しに含めるべき将来の主要な作業分野を特定し優

先順位を付けるための戦略的将来計画に関する作業について合意した。今次会合では、2つの新規作業提案について議論が行われた。1つはアルコール飲料への食品表示規定の適用、もう1つは「小型包装」への表示規定の適用及びそれに関連する免除規定についてより統一的な適用を図るための指針的定義である。議論の結果、まだ策定の準備が整っていないと結論され、両提案とも CCFL の今後の作業リストに保持されることとなった。

- **食物アレルギーのリスク評価を実用的なものにする**

Making Food Allergen Risk Assessment Workable

12/05/2026

<https://www.fao.org/food-safety/news/detail/making-food-allergen-risk-assessment-workable/en>

2026年5月11～15日に開催されるコーデックス食品表示部会（CCFL）第49回会合に先立ち、国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）は、各国がリスクベースの食物アレルギー対策を導入するためのロードマップを示す重要なワークショップ報告書を公表した。本報告書は、CCFL第48回会合からの要請に応じて2025年9月に中国・南寧で開催されたFAO/WHOワークショップの成果をまとめたものであり、食物アレルギーのリスク評価に関する能力構築や科学に基づく調和されたガイダンスの必要性に対処するものである。

ワークショップでは、11カ国からの60名以上の参加者が、FAO/WHOの勧告及びコーデックス文書に沿った参照用量（RfD）や予防的アレルギー表示（PAL）のプロトコルなどの実践的な枠組みについて確認した。本報告書は、特にリソースが限られた環境における国際規格と各国・地域での実践との間のギャップを埋めることを目的とした、エンドユーザー向けツール、事例研究、及び実行可能な提言を提供している。本報告書の主な提言は以下のとおりである。

- 食物アレルギーのリスク管理能力を強化するため、同様のイベントを異なる地域で開催すること
- 調和された食物アレルギーリスク評価の実施のための補足ガイダンス（事例研究、エンドユーザー向けガイダンス）を作成すること
- コーデックス加盟国、関連するコーデックス部会（食品表示部会（CCFL）、食品衛生部会（CCFH）、分析・サンプリング法部会（CCMAS）など）、及び各国当局との協力を継続し、ツールを洗練させ、フードサプライチェーン全体を通して一貫性のある調和された食物アレルギーリスク評価およびリスク管理を促進すること
- 公正な取引慣行、透明性のある表示、および食物アレルギーを持つ消費者の保護を促進すること

本報告書は、コーデックス加盟国、各国当局、及び産業界の間の継続的な協力を促すとともに、補足ガイダンス、地域ワークショップ、小規模生産者向けのツールの提供を求めており、次回のCCFL会合における情報に基づいた議論への道筋を示している。

*FAO/WHO ワークショップ報告書

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd9320en>

*関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2025（2025. 11. 12）

【FAO】FAO/WHO の食物アレルギーに関するワークショップ、中国・南寧で開催

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202523c.pdf>

2. 韓国、食品安全に関する地域協力を強化するためAPFRAS 2026を主催

Republic of Korea hosts APFRAS 2026 to strengthen regional cooperation on food safety
12/05/2026

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1758678/>

2026年5月11～12日、第4回アジア太平洋食品規制当局サミット（APFRAS 2026）が、「アジア太平洋地域の食品規制の調和とパートナーシップに向けた戦略的発展」というテーマで、韓国食品医薬品安全処（MFDS）の主催によりソウルで開催された。アジア太平洋地域の14カ国の食品規制当局、及び3つの国際機関の代表者が参加した。参加者は、急速に進化する世界の食料システムや国際貿易の複雑化に対応するための、規制の調和と協力を強化する方法について議論した。議論の焦点は、コーデックス規格との適合性、科学に基づく規制アプローチ、二国間及び地域の協力の強化を通じた非関税障壁への対処に向けた取り組みであった。

コーデックス事務局の Hilde Kruse 上級食品規格担当官は、基調講演「戦略的協力から成果へ – コーデックスの視点」の中で、国際協力とコーデックス規格を各国レベルでの具体的な成果につなげることの重要性を強調し、科学に基づく規格を効果的に実施することが、消費者の健康を保護し公正な貿易を促進するために不可欠であると述べた。

サミットのプログラムには、食品安全管理におけるデジタルトランスフォーメーション、再生プラスチック製食品容器・包装の安全管理、大規模国際イベントにおける食品・飲料の安全対策に関する意見交換も含まれていた。参加者はさらに、各国の食品安全システムに関する経験や情報を共有し、地域全体の規制当局間のコミュニケーションと技術協力の強化について議論した。

*関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 12/ 2025（2025. 06. 11）

【FAO】Codex：韓国、第3回アジア太平洋食品規制当局サミットを開催

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202512c.pdf>

3. 第6回食品由来薬剤耐性に関する世界会議がソウルで開催され、AMRテキスト実施支援行動プロジェクトの成果が紹介された

The 6th Global Conference on Foodborne AMR successfully held in Seoul, highlighting

the achievements of the ACT Project

18/05/2026

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1758802/>

第6回食品由来薬剤耐性に関する世界会議（GCFA）が、2026年5月13日に韓国のソウルで開催された。GCFAは、ワンヘルスアプローチを適用し、食料農業システムにおける薬剤耐性（AMR）について議論するための重要な国際的プラットフォームである。今年の会議は、韓国食品安全週間の期間中に開催された。GCFAに先立ち、5月11～12日にはアジア太平洋食品規制当局サミット（APFRAS）が開催され、食品安全及びAMR問題に関する地域協力の強力な推進力となった。

今年のGCFA会議には約130名が現地参加し、約690名がオンラインで参加した。本会議のハイライトの1つは、コーデックスAMRテキスト実施支援行動（ACT）プロジェクトの成果を紹介したセッションであった。このセッションでは、世界的な進捗状況、及び、ボリビア、カンボジア、コロンビア、ネパール、モンゴルの各国における経験が紹介され、ワンヘルスアプローチを通じた統合的なAMR対策の重要性が示された。ACTプロジェクトコーディネーターのMyoengsin Choi氏は、「各国がAMR管理体制を強化する上で、コーデックスのAMR関連文書が有益なツールとなることが示された」と述べた。参加者は会議を通じて、統合的なAMRサーベイランス、利害関係者の関与、抗菌薬の適正使用、AIを活用したデータシステム、及び食品由来AMRへの対策を強化するための国際協力について情報を交換した。

* 第6回GCFAウェブサイト：<https://mfdsgcfa.kr/>

（会議の動画を視聴可能）

* ACTプロジェクトの終了会合が韓国で開催

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1758836/>

* ACTプロジェクトウェブサイト

<https://www.fao.org/antimicrobial-resistance/projects/ongoing/project-10/en/>

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

【FAO】Codex 薬剤耐性を超えた食品安全の持続可能な発展を探る世界会議

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

4. FAOの報告書は、再生プラスチック製の食品包装に関する徹底したリスク評価を求める

FAO report calls for robust risk assessment for recycled plastic food packaging

13/05/2026

<https://www.fao.org/newsroom/detail/fao-report-calls-for-robust-risk-assessment-for-recycled-plastic-food-packaging/en>

FAO の新たな報告書「Food safety implications of recycled plastics and alternative food contact materials（再生プラスチック及び代替食品接触物質の食品安全への影響）」によると、食品包装やその他の食品接触材料（FCM）における再生プラスチックの利用の拡大は、明らかな環境上の利点をもたらす一方で、化学的安全性に関する重大な懸念も引き起こしており、世界的に調和された規格について議論することが必要となっている。

FCM は、食品の保存期間を延長し品質を保持することで、食品ロスや廃棄物の削減に重要な役割を果たしており、生産コストの削減、農業食料システムの効率化、食料安全保障と栄養の確保、環境の持続可能性に寄与している。しかし、環境中での半減期が長いプラスチック FCM の広範な使用は、世界的なプラスチック廃棄物問題の一因となっており、再生プラスチックへの段階的な移行が推進されている。世界中のプラスチック廃棄物のうち、これまでに再生された割合は 10%未満であるが、持続可能性の観点からこの割合は増加すると予想されており、食品の化学的安全性に関する重要な課題が生じている。本報告書は、FCM からの化学物質の混入や食品への移行に起因する健康上の懸念に対処する必要があると指摘している。

環境と公衆衛生の保護

懸念点の 1 つは、トウモロコシ、サトウキビ、キャッサバなどの天然及び再生可能な資源で作られるバイオベース FCM において、原料に由来する新たなハザード（農薬、天然毒素、アレルギーなど）が混入する可能性である。また別の懸念点として、材料の性能向上やアクティブパッケージング機能を目的として意図的に添加されるナノマテリアルなどの新規物質の使用も挙げられる。

本報告書は、FCM 向けに特別に設計されたプラスチック再生工程において、化学物質を効果的に洗浄及び除去するよう求めている。適切な廃棄物処理の管理及び選別システムにより、合成ポリマーごとの樹脂識別コードに従って、再生前に食品用プラスチック包装物質を分別することができる。

食品や飲料に含まれるマイクロプラスチック及びナノプラスチックへのばく露に対する一般市民の懸念に対処するには、これらの物質を検出・同定するための妥当性を確認された分析方法が必要であるが、現在そのような方法はないため、規制当局がヒトの健康に対するリスクを判断することができない。

また、規制に関する調和が欠如しているため、世界的な貿易上の問題が生じる可能性がある。食品包装における再生プラスチックの使用に関する食品安全上の課題については、コーデックス委員会の食品汚染物質部会（CCCF）において、ガイダンスの策定のための討議文書を第 19 回会合に向けて作成することが合意されている。本報告書では、世界的な規制枠組みの調和は、再生 FCM の安全な生産と使用を確保するための科学に基づく徹底したリスク評価をサポートし、プラスチック廃棄物の削減に向けた現在及び将来の国際的な目標の達成にも寄与するだろうと述べられている。

* 報告書 : Food safety implications of recycled plastics and alternative food contact materials

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd9357en>

(結論抜粋)

再生 FCM の使用や非化学合成代替品の開発には多くの利点があるが、一方で、対処すべき食品安全上の重大な課題もある。

- FCM に循環型経済の原則を適用することは、農業食料システムをより持続可能な方向へ転換させるために不可欠であるが、再生工程に関連する課題も生じている。
- 再生 FCM 及びバイオベース FCM の安全性を確保するには、汚染、未知の物質、マイクロプラスチックやナノプラスチックなどのヒトの健康に対する新たな懸念など、複雑な化学的リスクに対処する必要がある。
- 再生 FCM のリスク評価を推進するためには、汚染物質に関するデータの不足を解消し、ばく露シナリオを策定し、トレーサビリティシステムを構築することが不可欠である。
- 既存の規制枠組みの更新や改定が、再生 FCM の安全な製造と使用を確保するための基盤となるだろう。

* 関連記事 : 食品安全情報 (化学物質) No. 25/ 2024 (2024. 12. 11)

【FAO】最近の新興食品包装代替品 : 化学的安全性リスク、現行規制、分析上の課題

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202425c.pdf>

5. 食品安全リスク分析に関するリソース

Food safety risk analysis resources

2026

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd9543en>

食品安全のリスク分析に関する FAO のパンフレット「Food safety risk analysis resources」が公表された。

リスク分析は、リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションの3つの要素で構成されている。本パンフレットでは、リスク分析、及びその3つの要素について、ツールキット、トレーニング教材、参照情報等に関するウェブサイトや利用可能なリソースへリンクがはられており、1つのパンフレットから多くの関連情報を容易に入手できるよう構成されている。

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

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

1. 査察報告書

- **アイルランドーダブリン空港国境管理所で EU 向け動物貨物に対する管理のための新施設に対する査察**

Ireland CT-2026-0182 – European Commission control visit to inspect the new facilities for controls on consignments of animals entering the EU at the border control post Dublin airport

26-03-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4988>

査察チームは、ダブリン空港国境管理所 (border control post : BCP) のインフラ及び運営における通知された変更、特に委員会実施規則(EU) 2019/1014 に基づく LA-E (生きた登録ウマ科動物) 及び LA-U (生きた登録ウマ科動物以外の有蹄類 : 豚) カテゴリーの動物管理のための新施設は、検査及び荷降ろしエリアの床の設置と機器の設置が計画通りに完了し、一部の取り決めが更新されれば、検査センターを含む BCP の最低要件に関する規則に概ね準拠していると結論付けた。したがって、所轄当局は、これらの措置の完了を確認した後、動物 (カテゴリーLA-E 及び LA-U (豚)) の管理に関する BCP の指定及びリストへの掲載を維持できる。

- **パナマー動物及び動物製品における薬理活性物質、農薬、及び汚染物質の残留物に関する管理の評価**

Panama CT-2026-0027 – evaluate controls on residues of pharmacologically active substances, pesticides and contaminants in animals and animal products

24-03-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4987>

薬理活性物質、農薬、及び汚染物質の残留物に関する管理、不適合結果に対するフォローアップ、検査ネットワークの運用状況は、概ね EU 法に定められた原則と整合している。このことは、パナマの EU 向け動物由来食品が EU の要件を満たしていることを保証するパナマの保証に信頼性を与えている。しかしながら、サンプリングが年間でも限られた数ヶ月に集中し、主に「収穫直前」の段階で実施されていることに加え、国際輸送中のコールドチェーンの維持管理に一貫性がないことが、残留物管理の全体的な有効性を弱めている。

- **インドーインドから EU への輸出用の特定の果実に対する公的管理システムと認証の評価**

India CT-2025-0109 – evaluate the system of official controls and the certification of certain fruit for export from India to the European Union

19-03-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4986>

EU への輸出用 *Psidium guajava* (グアバ) 及び *Cucurbitaceae* (ウリ科植物) に対する公的植物検疫管理システムの評価。管理体制は全体として、主に梱包施設における厳格な公的管理システムにより、EU への *Psidium guajava* (グアバ) 及び *Cucurbitaceae* (ウリ科植物) の輸出貨物がミバエ (非欧州産) に汚染されていないことについて、十分な保証を与えている。

- **ブルガリアーKapitan Andreevo 国境検問所を經由して欧州連合に持ち込まれる動物及び物品に対する公的管理に関するフォローアップ査察、及び EU の要件への適合性**
Bulgaria CT-2025-0062—follow-up audit on the official controls on animals and goods entering the European Union through the border control post Kapitan Andreevo and its compliance with Union requirements

07-05-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5004>

本査察の目的は、2022 年 7 月に実施された前回の査察 (参照 : DG(SANTE) 2022-7637) で特定された不適合事項及びそれらに対応する勧告に対し、所管当局が講じた措置の有効性を評価することである。査察の結果、所管当局の是正措置は、指摘された **Kapitan Andreevo** 国境検問所における公的検査の実施、ならびに施設の構造及び設備に関する不適合事項の是正に、かなりの程度において効果があったことが確認された。しかしながら、非動物由来の貨物に対する同一性確認及び実地確認の頻度、及び **Kapitan Andreevo** 国境検問所の有蹄類及びウマ科動物のための荷下ろし・収容エリアに関する衛生管理・施設の維持管理に不備が指摘された。また、非動物由来製品、植物、植物製品及びその他の物品に対する公的検査を実施するための施設の全体的な収容能力が、その性質と取扱量に対して適切ではない。

- **人獣共通感染症菌及び常在菌における薬剤耐性のモニタリングと報告についての評価**
Spain CT-2025-0051—evaluate the monitoring and reporting of antimicrobial resistance in zoonotic and commensal bacteria

21-04-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4999>

全体として、報告書は、所管当局が策定した公的モニタリングの枠組みは、委員会実施決定 (EU) 2020/1729 の要件に沿って、義務付けられている細菌分離株と食肉用動物集団/食品との組み合わせに加え、共生菌である *Enterococcus faecalis* 及び *E. faecium* も網羅していると結論づけている。義務付けられている AMR モニタリングプログラムは、適切に設計・実施されており、概して前述の法令の目的を達成できるものの、主に国境検問所におけるサンプリングに関して、改善の余地が若干ある。

- **モーリタニアーEU への輸出用水産物**

Mauritania CT-2025-0007 – Fishery products intended for export to the European Union
16-04-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4994>

報告書は、所管当局は適切な法的枠組みと権限、体制、組織、資源、並びに（ヒスタミン及び鉛の分析に関して若干の不備が指摘されたものの）十分な検査能力を有しており、これにより、公的管理システムは、当局による欧州連合の公的証明書で求められる保証の提供を可能にしていると結論した。しかしながら、管理体制における不整合や特定の弱点・不備に加え、コンプライアンスを体系的かつ効果的に徹底できていないことが、特定の一般的及び具体的な衛生要件、並びに原材料及び完成品の欧州連合（EU）基準への適合性に関する保証の一貫性を損なっている。また、食用魚油の製造に関して不備が指摘された。

- チェコ共和国 – EU 向け動物及び物品に対する公的管理システムの評価と国境管理所の EU 要件に対する法令遵守の確認

Czech Republic CT-2025-0064 – evaluate the system of official controls on animals and goods entering the European Union and verification of compliance of border control posts with European Union requirements

09-04-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4996>

チェコ共和国の国境検問所（BCP）を經由して EU に持ち込まれる動物及び物品に対する公的管理は、概ね関連する EU 法及び文書化された手順に沿って行われるよう確保する体制が整っている。欧州委員会による前回の査察における 2 つの勧告に対応して、所管当局が提案した措置は実施されている。しかし、貨物の責任者である事業者の要請に基づき、チェコ共和国内の唯一の検査拠点へ移送された非動物由来貨物に対する公式管理の実施状況と、非動物由来貨物用に指定された 1 か所の BCP と唯一の検査拠点における、BCP の最低要件に関する規則の遵守状況について、不備が指摘された。

- ルーマニア – 肉調製品及び肉製品

Romania CT-2025-0165 – Meat preparations and meat products

01-04-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4989>

公的管理システムは適切に運用され、概ね関連する不適合の特定と是正措置の実施が可能である。しかし、施設の食品安全管理システム、とりわけ *Listeria monocytogenes* が繁殖しやすいそのまま喫食可能な肉製品に対する管理措置の有効性が、いくつかの施設の高リスクな製造区域におけるハザード及び不適合の特定と評価が不十分であり、関連する執行措置も適切でないこと、及び事業者による当該細菌の環境サンプリングの実施に関する検証が一貫していないことによって弱められている。また、スタッフの研修制度及び所管当局の監視システムにも問題がある。

● ブルガリアー動物用抗菌薬に対する管理の評価

Bulgaria CT-2025-0052 – assess the controls on Antimicrobial veterinary medicinal products

01-04-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4991>

獣医師と家畜農家が規則（EU）2019/6 の要件を遵守しているかを監視する現在の管理システムは最近になって実装されたものであり、その実施と運用について結論を出すには時期尚早である。管理システムが抗菌薬の慎重な使用に関する必要な保障を提供するかどうかの判断は、次回の査察にゆだねられる。

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/safety/rasff-food-and-feed-safety-alerts_en

RASFF Portal Database

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

0508/2026～0521/2026 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）

イタリア産ショウガ（*Zingiber officinale*）のテブフェンピラド、オランダ経由ブラジル産ライムのカルボフラン、メキシコ産ウチワサボテンのカルボフラン、アルゼンチン産割れピーナッツのアフラトキシン B1、コロンビア産ウチワサボテンの実（Barbary fig）のシペルメトリン・ジチオカルバメート及びオメトエート、オランダ産鉄製フライパンからのヒ素及び鉛の溶出、南アフリカ共和国産キウイのフェンチオン、ギリシャ産フライ用オリーブオイルの 3-モノクロロ-1,2-プロパンジオール（3-MCPD）、中国産発酵マカパウダーのオクラトキシン A、オランダ産ピーナッツペーストのアフラトキシン類、トルコ経由イラン産レーズンのオクラトキシン A、オランダ経由ポーランド産イエローミレットの未承認物質クロルピリホス、スペイン経由アルゼンチン産トウモロコシの未承認物質クロルピリホス、チェコ共和国産チョコレートのカンナビジオール（CBD）及び未承認物質テトラヒドロカンナビノール（THC）、チリ及び不明国産キウイの未承認物質スピロジクロフェン、アイスランド産タラの肝臓のカドミウム、スロベニア産フルーツグミの CBD 及び THC、フランス産二枚貝の下痢性貝毒（DSP）オカダ酸、米国産ピスタチオ顆粒のオクラトキシン A、など。

注意喚起情報（information for attention）

アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン B1 (複数あり)、フィリピン産グリーンピースのミネラルオイル芳香族炭化水素類 (MOAH)、ポーランド産子供用茶のピロリジジナルカロイド、ウガンダ産ピーナッツパウダーのアフラトキシン B1、ナイジェリア産パームオイルの未承認着色料スーダン IV、ハンガリー経由イタリア産ルッコラの硝酸塩高含有、モロッコ産種抜きグリーンオリーブの鉛、インド産冷凍ナマズのカドミウム、オランダ経由イタリア産ルッコラの硝酸塩高含有、米国产グミキャンディーの未承認物質テトラヒドロカンナビノール (THC)、タイ産唐辛子のカルボフラン・クロチアニジン・エチオン・未承認物質のジノテフラン及びフィプロニル、ウズベキスタン産生鮮ディルのプロピコナゾール、タイ産ジュウロクササゲのクロルフェナピル・ルフェヌロン・メタラキシル・プロフェノホス及びトリアゾホス、アルゼンチン産リンゴのプロパルギット、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン B1、チュニジア産カンパチ (*Seriola dumerili*) の水銀、アルゼンチン産生ピーナッツ (ランナー種・縦割れ) のアフラトキシン類、中国産ニンニクのカドミウム、フランス産ハウレンソウのカドミウム、イラン産レーズンのミネラルオイル芳香族炭化水素類 (MOAH)、ルーマニア産馬の肝臓のカドミウム、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

ベトナム産ドラゴンフルーツのイプロジオン、ケニア産豆類のフルトリアール (複数あり)、エジプト産ピーマンのクロチアニジン・イミダクロプリド及び未承認物質クロルフェナピル、ケニア産豆類のビフェントリン、中国産皮むきピーナッツのアフラトキシン類、インド産ヒョウタンの未承認物質モノクロトホス、インド産皮むきゴマの未承認物質ハロキシホップ、パキスタン産コメのクロチアニジン、コソボ産パプリカクラッシュのオクラトキシン A、ルワンダ産唐辛子のアセタミプリド及び未承認物質クロルピリホス、コロンビア産マンゴーのシプロジニル、バングラデシュ産レモンの未承認物質クロルピリホス、イラン産殻付きピスタチオのアフラトキシン類、トルコ産フードサプリメントの未承認物質シルデナフィル、トルコ産生鮮ピーマンのフォルメタネート (複数あり)、インド産クミンパウダーのアゾキシストロビン・アセタミプリド・カルベンダジム・クロチアニジン・シベルメトリン・クレソキシムメチル・メタラキシル・プロピコナゾール・チアメトキサム・トルフェンピラド及び未承認物質のクロルピリホス・ヘキサコナゾール・イプロベンホス・ピコキシストロビン及びトリシクラゾール、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン B1、ウガンダ産レッドピーナッツのアフラトキシン類、トルコ産ダイスカット乾燥有機イチジクのオクラトキシン A、米国产アーモンドのアフラトキシン類、イラン産ピスタチオ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 A、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン類 (複数あり)、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、コソボ産パプリカパウダーのカルボフラン、など。

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

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

1. EU 機関は効果的な政策立案における研究の役割を強調する

EU agencies highlight the role of research in effective policy-making

30 April 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/eu-agencies-highlight-role-research-effective-policy-making>

欧州連合科学的助言機関ネットワーク (European Union Agencies Network on Scientific Advice : EU-ANSA) は、欧州食品安全機関 (EFSA) を含むネットワーク全体の首席科学者や最高位の科学担当官らが署名した共同声明を通じて、研究を支援し、科学的知見を根拠に基づく政策立案へと結びつける上で、EU 機関が果たす中心的な役割を改めて確認した。

EU-ANSA は、COVID-19 などの最近の危機からの経験を踏まえ、EU 機関が研究知識サイクル全体、政策に関連する知識のギャップの特定や優先的な研究の特定を支援することから、レギュラトリーサイエンスや政策実施への研究成果の活用支援に至るまで、どのように貢献しているかを強調する。

同ネットワークは、気候変動、新たな健康上の脅威、地政学的圧力といった複雑かつ相互に関連する課題に対処するため、ワンヘルスの枠組みを含む学際的・超学際的研究の重要性を強調している。

EU-ANSA は、「Horizon Europe 2028–2034 プログラム」の提案を歓迎するとともに、EU 機関が持つ総合的な専門知識、科学ネットワーク、そして科学への信頼および公共の意思決定の強化における役割を認識し、将来の研究計画策定に EU 機関が積極的に関与することを求めている。

* 共同声明 : EU-ANSA Statement on Research Engagement

<https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/2026-04/ANSA-research-statement-2006.pdf>

* 関連情報

- One Health

<https://www.efsa.europa.eu/en/topics/one-health>

- Horizon Europe

https://research-and-innovation.ec.europa.eu/funding/funding-opportunities/funding-programmes-and-open-calls/horizon-europe_en

2. ワンヘルスサーベイランスデータの収集に関する報告ガイドライン

Reporting guidance for the One Health surveillance data collection

13 May 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10114>

(技術報告書)

3. 食品酵素関連

- 遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM-BC 株由来の食品用酵素 α -アミラーゼの使用拡大に関する安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme α -amylase from the genetically modified *Bacillus licheniformis* strain NZYM-BC

07 May 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10087>

(科学的意見)

- 遺伝子組換え *Streptomyces violaceoruber* pPDN 株由来の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 genetically modified *Streptomyces violaceoruber* strain pPDN

08 May 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10085>

(科学的意見)

- 遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* DP-Dzb115 株由来の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 *Bacillus licheniformis* strain DP-Dzb115

08 May 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10086>

(科学的意見)

- 遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM-FX 株由来の食品用酵素エンド-1,4- β -キシラナーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme endo-1,4- β -xylanase from the genetically modified *Bacillus licheniformis* strain NZYM-FX

11 May 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10091>

(科学的意見)

- 遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM-FX 株由来の食品用酵素エンド-1,4- β -キシラナーゼの使用拡大に関する安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme endo-1,4-β-xylanase from the genetically modified *Bacillus licheniformis* strain NZYM-FX

12 May 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10092>

(科学的意見)

- 非遺伝子組換え *Aspergillus* sp. ACP 112–311 株由来のアスペルギロペプシン I 及びカルボキシペプチダーゼ C 活性を含む食品用酵素の安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme containing aspergillopepsin I and carboxypeptidase C activities from the non-genetically modified *Aspergillus* sp. strain ACP 112–311

11 May 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10083>

(科学的意見)

- 非遺伝子組換え *Aspergillus tubingensis* GPA41 株由来の食品用酵素アラビナンエンド-1,5-α-1-アラビナナーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme arabinan endo-1,5-α-1-arabinanase from the non-genetically modified *Aspergillus tubingensis* strain GPA41

13 May 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10079>

(科学的意見)

- 遺伝子組換え *Escherichia coli* SP-a 株由来の食品用酵素アミダーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme amidase from the genetically modified *Escherichia coli* strain SP-a

18 May 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10089>

(科学的意見)

- 非遺伝子組換え *Aspergillus oryzae* HBI-POP01 株由来のメタロエンドペプチダーゼ及びロイシルアミノペプチ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 metalloendopeptidase and leucyl aminopeptidase activities from the non-genetically modified *Aspergillus oryzae* strain HBI-POP01

20 May 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10078>

(科学的意見)

- 非遺伝子組換え *Aspergillus luchuensis* GSP-4-404 株由来のエンドポリガラクトナーゼ及びペクチンエステラ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 endo-polygalacturonase and pectinesterase activities from the non-genetically modified *Aspergillus luchuensis* strain GSP-4-404

21 May 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10081>

(科学的意見)

4. 新規食品関連

- 新規食品としての *Schizochytrium* sp. A2 由来オイルの乳児用調製乳及びフォローアップフォーミュラにおける使用の安全性

Safety of oil from *Schizochytrium* sp. A2 for use in infant and follow-on formula as a novel food pursuant to regulation (EU) 2015/2283

11 May 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10097>

(科学的意見)

- β -ニコチンアミドモノヌクレオチド (β -NMN) の安全性及びこの供給源からのニコチンアミドの生物学的利用能

Safety of beta-nicotinamide mononucleotide (β -NMN) pursuant the regulation (EU) 2015/2283 and the bioavailability of nicotinamide from this source in the context of Directive 2002/46/EC

11 May 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10007>

(科学的意見)

- 新規食品として的大豆リン脂質 (レシチン) 由来 L-アルファ-グリセリルホスホリルコリン (L-アルファ-GPC) の安全性

Safety of L-alpha-glycerolphosphorylcholine (L-alpha-GPC) from soya phospholipids (lecithin) as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

12 May 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10008>

(科学的意見)

- 新規食品としてのノナペプチド-ペンタペプチド混合物の安全性

Safety of nonapeptide–pentapeptide mixture as a novel food pursuant to regulation (EU)
2015/2283

21 May 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10098>

(科学的意見)

5. 農薬関連

● 食品中残留農薬：最新のデータが公表された

Pesticide residues in food: latest data released

5 May 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/pesticide-residues-food-latest-data-released>

EFSA によると、欧州全域で収集された 125,000 件以上の食品サンプルの分析結果に基づき、残留農薬に関する EU 基準値への適合率は依然として高い水準にある。EFSA の最新報告書は、過去数年の傾向と同様に、食品中の残留農薬が人間の健康に及ぼすリスクは依然として低いことを裏付けている。

EFSA の報告書は、EU 市場の実態を代表する EU 共通のサンプリング、加盟国当局が実施する各国管理、および国境の監視強化に関連したサンプリングという 3 つの管理計画のデータを分析している。結果は EFSA のデータ可視化ツール (<https://multimedia.efsa.europa.eu/pesticides-report-2024>) を通じて閲覧可能である。

EU 共通サンプリング

EU 加盟国とノルウェー及びアイスランドは、代表的な EU 市場の現状を把握するため、毎年、広く消費されている食品群から数千のサンプルを収集し、EFSA に報告している。また、3 年ごとに同じ品目を対象とすることで、経時的な傾向を追跡している。

2024 年、各国の食品安全当局は、ナス、バナナ、ブロッコリー、栽培キノコ、グレープフルーツ、メロン、ピーマン、生食用ブドウ、バージンオリーブオイル、小麦穀粒、牛脂、および鶏卵の計 9,842 サンプルを採取した。

このうち、98.8%のサンプルが EU 法に適合しており、これは 2021 年に同様の製品群を分析した際に記録された 98.7%と一致している。

43.1%のサンプルで測定可能な残留農薬が検出されなかった一方、54.5%のサンプルで最大残留基準値 (MRL) 範囲内の残留農薬が 1 種類以上検出された。2.4%のサンプルで MRL を超過しており、そのうち 1.2%は不適合と確認された (測定の不確かさを考慮した上で MRL を超過したことを意味する)。

不適合の場合、加盟国の当局は、関連する消費者リスクに見合った措置を講じる。

国家管理計画

報告書に掲載されたサンプルの大部分は、複数年度国家管理計画 (Multiannual National Control Programme : MANCP) の下で収集された。MANCP は、食品の貿易や国民の食生活における重要性、過去の高水準の残留や不適合事例、農薬の使用パターン、および各国の

検査機関の能力といった要因を考慮して、EU 共通サンプリングを補完するものである。

86,449 件のサンプルのうち、98.2%が EU の MRL に適合しており、この水準は、2023 年の 98%や 2022 年の 97.8%を含め、過去数年と一貫している。

これらのサンプルの約 60% (58.4%) から測定可能な残留農薬は検出されず、MRL 内で 1 種類以上の残留農薬が検出されたのは 38.3%のみであった。基準値を超過したのはサンプルの 3.3%で、そのうち 1.8%で不適合と判定された。

また、EFSA の科学者らは、消費者が安全な閾値を超える残留レベルにばく露される可能性があるかも評価した。この評価から、2024 年に検査された食品中の残留農薬への推定ばく露による消費者の健康へのリスクは低いことが確認された。

EU 共通サンプリング計画と同様に、不適合が認められた場合、加盟国の当局は、関連する消費者リスクに見合った措置を講じる。

輸入管理の強化

EFSA の報告書では今回初めて、輸入管理の強化を目的とした特定の EU 規則に基づいて収集されたサンプルの調査結果を明確に区別している。過去数年間、これらのサンプルは MANCP に含まれていた。これらの検査は EU の国境で実施され、加盟国がより厳格な監視が必要と判断した特定のハザード（農薬や微生物汚染など）、食品、および国々に焦点を当てて実施される。

このような場合、検査結果が出るまで、その貨物は国境で留め置かれる。検査結果から当該製品が EU 規則に適合していることが確認された後、当該製品は EU 市場に流通する。

これらの検査で分析された輸入食品 39,433 サンプルのうち、38.3%で定量可能な残留農薬が検出されず、56.2%で法的に許容できる値以下の残留農薬が検出された。約 5.5%が EU の基準値を超えており、そのうち 3.6%が不適合であった。これらの不適合ロットは、EU 食品市場への流通が阻止された。

* 報告書本文

- 食品中残留農薬に関する 2024 年 EU 報告書

The 2024 European Union report on pesticide residues in food

5 May 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/10054>

- 2024 年に実施された残留農薬分析に関する各国概要報告書

National summary reports on pesticide residue analyses performed in 2024

5 May 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10002>

- イソキサベンの第 12 条に基づく MRL 見直し後の確認データの評価

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

07 May 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10084>

(理由付き意見書)

- ハチミツに含まれるシクロキシジムの既存最大残留基準値の変更

Modification of the existing maximum residue level for cycloxydim in honey

12 May 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10093>

(理由付き意見書)

- 有効成分プロキナジドの農薬リスク評価ピアレビュー

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance proquinazid

18 May 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10063>

(農薬の結論)

情報不足と懸念が確認された。

- つる性小粒果実類 (cane fruit) 及びその他の小粒果実・ベリー類におけるアセキノシールの既存の最大残留基準値の変更

Modification of the existing maximum residue levels for acequinocyl in cane fruits and other small fruits and berries

21 May 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10101>

(理由付き意見書)

6. ポッドキャスト

- エピソード 40—科学コミュニケーション：誤情報を排除する

Episode 40 - Science communication: Taking misinformation off the menu

13 May 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/podcast/episode-40-science-communication-taking-misinformation-menu>

科学は研究が終わった時点で完結するものではない。今回のエピソードでは、科学そのものと同じくらい、科学についてどう語るかが重要である理由を探求する。食品の安全に関する懸念やフェイクニュースから、昆虫、マイクロプラスチック、AI に至るまで、信頼、透明性、そして聴衆の意識が、効果的な科学コミュニケーションをどのように形作るのかを語る。EFSA のコミュニケーション・パートナーシップ部門責任者である Barbara Gallani 氏をゲストに迎え、科学的な根拠を異なる聴衆にどう伝えるか、なぜ認識が重要なのか、そして明確で一貫性のあるコミュニケーションが、複雑な食品安全問題を理解する上でどのよ

うに役立つのかについて議論する。

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

1. FSA が食品に関する誤情報・偽情報対策を強化する理由

Why the FSA is stepping up to counter food misinformation and disinformation

12 May 2026

<https://food.blog.gov.uk/2026/05/12/why-the-fsa-is-stepping-up-to-counter-food-misinformation-and-disinformation/>

(Katie Pettifer 長官より。一部抜粋)

フードシステムへの信頼は、英国食品基準庁 (FSA) が近年特に重視している課題である。信頼は、安全で効果的なフードシステムの基盤である。人々は、彼らが購入する食品、受け取る助言、そして彼らを守る機関を信頼することで、より情報に基づいた選択を行い、リスクを管理できるようになる。信頼が損なわれると、深刻な結果を招く可能性がある。

食品の安全性に関する虚偽の情報や誤解を招く情報は、ソーシャルメディア、検索アルゴリズム、そして近年では人工知能によって増幅され、インターネット上で急速に拡散する。特に、注目度の高い食品事故など、人々の関心が高まる局面では、誤情報が情報のギャップを急速に埋めてしまう可能性がある。これは FSA にとって極めて重要な課題である。FSA の使命は、「信頼できる食品」である。これは、高い基準を設定し、効果的に規制するだけでなく、人々が最も必要とする時に、明確で正確かつエビデンスに基づいた情報にアクセスできるようにすることを意味する。

FSA の新しいキャンペーンは、食品に関する信頼できる (reliable) 情報が、見つけやすく、理解しやすく、信頼できるものであることを目指す。食品添加物や飼料添加物、動物福祉、新規食品など、誤情報が懸念を引き起こす可能性が最も高いトピックに焦点を当てている。

フードシステムへの信頼は、我々全員の努力にかかっている。規制当局、企業、科学者、そして広報担当者は、エビデンスと専門知識が確実に反映されるように、このキャンペーンに参加し、エビデンスに基づいたコンテンツを共有し、正しい情報が誤った情報よりも広く伝わるよう協力することを強く推奨する。不確実性が急速に広がる世界において、信頼を守ることは、人々が安全で情報に基づいて食品を選択できるよう支援する上で、最も重要な方法の一つである。

* 関連記事：食品安全情報 (化学物質) No. 10/ 2026 (2026. 05. 13)

[FSA] International Heads of Food Agencies Forum での Katie Pettifer 長官のスピーチ

- 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. BfR の勧告 : 消費者のための健康保護に関する科学的ガイダンス

BfR recommendations: Scientific guidance on health protection for consumers

15/04/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/bfr-recommendations-scientific-guidance-on-health-protection-for-consumers/>

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) は、意見書や出版物で、様々な健康関連問題やリスクに関する勧告やガイダンスを定期的に発表している。これらの勧告は、発表時点における最新の科学とテクノロジーを反映したものであり、消費者、政策立案者、業界関係者を対象としている。勧告はガイドラインとして機能し、特に連邦政府及び州政府の責任ある機関にとって、今後の意思決定のための科学的根拠を提供する。ただし、勧告自体に法的拘束力はない。具体的な例として、食品接触材料 (FCM) に関する BfR 勧告が挙げられる (FCM に関しては別途 FAQ も利用可能である)。この文書は、BfR の勧告に関する最も重要な質問と回答をまとめている。

(以下、FAQ の一部を紹介)

BfR は消費者の健康保護においてどのような役割を担っているのか？

BfR は科学的に独立した、公法上の機関である。その主要な任務は、ドイツ連邦政府の消費者健康保護の基盤として、食品及び飼料、並びに化学物質及び消費者製品の科学的リスク評価を行うことである。BfR は、連邦食糧・農業省 (BMLEH) 及び連邦環境・気候行動・自然保護・原子力安全省 (BMUKN) に対し、またある程度はその他の上級連邦機関に対しても、助言を提供している。

この目的のために、BfR はとりわけ科学報告書や意見書を作成し、また科学諮問機関として、その立場から様々な届出や認可手続きにも関与している。

BfR の任務範囲に含まれていないのは、いわゆるリスク管理、すなわち、例えば法的拘束力のある基準値の設定や特定の物質の使用制限、および法定基準値の執行と監視などである。リスク管理の責任は、連邦政府及び州政府の省庁や当局、そして欧州連合内の機関にある。リスク評価とリスク管理のこのような制度的な分離は、科学的独立性、透明性、信頼性を確保する上で極めて重要である。

-
- 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. クロロエタンを生殖毒性物質及び内分泌かく乱物質として分類する提案

Proposal to classify chloroethane as a reproductive toxicant and endocrine disruptor

04/05/2026

<https://www.anses.fr/en/content/proposal-to-classify-chloroethane-as-a-reproductive-toxicant-and-endocrine-disruptor>

生殖能力及び発達の阻害を示す研究を根拠に、フランス食品・環境・労働衛生安全庁 (ANSES) はクロロエタンを CLP 規則 (製品の分類、表示、包装に関する規則) に基づき、ヒトの健康と環境に対する生殖毒性物質及び内分泌かく乱物質として分類することを提案している。この科学的文書は、欧州化学物質庁 (ECHA) のウェブサイトで 2026 年 6 月 26 日まで意見募集が行われる。

すでに特定の有害性があると分類されている物質

かつて麻酔薬として使用されていたクロロエタンは、燃料添加剤として使用されるガスで、また化学薬品やゴム製品の製造にも使用されている。クロロエタンは、CLP 規則に基づき、可燃性ガス区分 1 (H220: 極めて可燃性のガス)、高圧ガス、発がん性区分 2 (H351: 発がんのおそれの疑い)、水生環境有害性 (長期毒性) 区分 3 (H412: 長期的影響により水生生物に有害) の危険有害性区分に分類されている。

新たに特定された有害影響

動物試験の結果から、クロロエタンはラットにおいて 2 世代にわたって精子数と精子の質に悪影響を及ぼし、着床前損失 (子宮内膜への着床前に胚が失われること) 及び着床後損失 (子宮内膜への着床後に胚が失われること)、また妊娠期間の延長が観察された。離乳まで子宮内でクロロエタンにばく露された雄の児動物では、性成熟の遅延などが観察された。また、ウサギでは、子宮内でクロロエタンにばく露された胎児に骨格奇形が観察された。

成体雄ラット及び発育期において観察された影響は、この物質がヒトの健康に対する内分泌かく乱物質であることを示している。これらの影響は環境中に生息する生物にも及ぶ可能性があるため、環境に対する内分泌かく乱物質としても重要であると考えられる。

これらの研究結果を踏まえ、ANSES は CLP 規則に基づくクロロエタンの調和分類を拡張し、生殖毒性区分 1B (H360FD: 生殖能に障害を及ぼすおそれ。胎児に障害を及ぼすおそれ)、ヒト健康に対する内分泌かく乱性区分 1 (EUH380: ヒトに内分泌かく乱作用を引き起こすおそれ)、環境に対する内分泌かく乱性区分 1 (EUH430: 環境に内分泌かく乱作用を引き起こすおそれ) の危険有害性区分を含めることを推奨する。

調和分類案への意見募集

ANSES が提案したクロロエタンの調和分類案は、2026 年 6 月 26 日まで ECHA のウェブサイトで一般公開され、意見募集が行われている。その後、最初の提案、寄せられた意見、及び ANSES の回答は、ECHA のリスク評価委員会 (RAC) に提出され、委員会はこれらを審議し、クロロエタンの分類に関する意見を発表する。

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

1. FDA は食品化学物質安全性の市販後評価プログラムを最終化し、BHT 及び ADA の再評価を開始する

FDA Finalizes Food Chemical Safety Post-Market Assessment Program, Launches Reassessment of BHT, ADA

May 12, 2026

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-finalizes-food-chemical-safety-post-market-assessment-program-launches-reassessment-bht-ada>

米国食品医薬品局(FDA)は、食品中の化学物質の安全性に焦点を当てた 2 つの決定的な措置を公表する。まず、米国の食品中の化学物質の安全性を確保するために、FDA は新たな積極的な食品化学物質安全性の市販後評価プログラム（Enhanced Systematic Process for FDA’s Post-Market Assessment of Chemicals in Food）を最終決定した。次に、FDA は様々な食品に一般的に使われる添加物であるジブチルヒドロキシトルエン(BHT)及びアゾジカルボンアミド(ADA)の再評価を開始した。市販後評価の一環として、BHT 及び ADA の情報提供依頼（RFI）が発行され、意見募集期間は 2026 年 7 月 13 日までである。

FDA の年次食品化学物質市販後評価計画の指針となる 2 つの文書が公表されている。

1 つ目の文書「食品中の化学物質の市販後評価のための強化された体系的プロセス（[Enhanced Systematic Process for Post-Market Assessment of Chemicals in Food](#)）」では、FDA が、健康リスクとなり得るかもしれない食品・容器包装・加工における化学物質に関連する「ハザードの可能性」（例：アクションレベル超過の汚染、有害影響の報告など）、「使用の変化」（例：食品における化学物質の新規又は複合的な使用、ばく露量が著しく変化するような食品加工、経済状況や供給状況を理由とする食品・食品接触材料・食品原料の重大な変化や異物混入の発生可能性の増大など）、「ばく露の変化」（例：食品・容器包装・食品加工に使用又は含まれる化学物質又はその混合物への食事性ばく露量や安全性情報の重大な変化）に関するシグナルをどのように監視・トリアージし、その後、フードサプライにおけるこれらの化学物質の評価・管理の優先順位をつけるかを説明している。一般市民からのフィードバックに基づき、FDA はこのプロセスを効率化し、市民参加の機会を追加し、潜在的な安全シグナルの受信・特定方法、シグナルの取り扱い方針を決定するためのシグナルのトリアージ方法、科学的評価のコミュニケーション方法についての詳細を説明している。

2 つ目の文書「市販後評価優先順位付けツール（Tool for the Prioritization of Food Chemicals for Post-Market Assessment）」は、公衆衛生への潜在的リスクに焦点を当て、どの食品化学物質の科学的評価を優先するかを特定するのに役立つ。パブリックコメントと外部の科学的ピアレビューに基づき、FDA は、評価対象となる化学物質の優先順位付け

に関する従来の提案手法を見直した。例えば、公衆衛生上のアウトカムに焦点を当てるための決定規準及びスコアリングを合理化し、優先順位付けツールが FDA の全体的な体系的プロセスにおいてどのように位置づけられるかをより明確にした。

*BHT は脂肪や油脂の腐敗を防ぐために使われ、朝食用シリアル、冷凍ピザ、冷凍食品、ベーキングミックス、クッキー、チューインガム、肉製品など様々な食品に含まれている。ADA は穀類粉の漂白剤や製パン用の生地改良剤 (dough conditioner) として使用され、食品接触材料の製造にも応用されている化学物質である。

*関連文書：

Understanding the FDA's Systematic Process for Ensuring the Post-Market Safety of Chemicals in Food

<https://www.fda.gov/food/food-chemical-safety/understanding-fdas-systematic-process-ensuring-post-market-safety-chemicals-food>

・ The Enhanced Systematic Process for FDA's Post-Market Assessment of Chemicals in Food

<https://www.fda.gov/media/192046/download>

食品中の化学物質の市販後評価のための強化された体系的プロセス

1) 情報のレビュー (Review of Information) :

- シグナルの特定/トリアージ (Signal identification/triage) : 食品に含まれる化学物質について潜在的な安全上の懸念が示唆されるあらゆる情報の「シグナル」を、積極的にモニタリングして特定する。次にトリアージとして、緊急対応が必要となる差し迫ったリスクを示すシグナルなのか、完全な科学的評価に進めるべきか、又はさらなる情報が得られるまで追加の監視が必要な食品化学物質なのかどうかを判断する。
- 優先順位付け (Prioritization) : 科学的評価に適していると判断した食品化学物質については、優先順位をつける。FDA は優先順位付けツールを用いて、どの化学物質を最初に評価すべきかを判断するためにランキングする。

2) 科学的評価 (Scientific Assessment) : 化学物質が優先順位をつけて評価対象に選ばれると、専門の科学者が徹底的な科学的評価を行い、安全性を評価する。

- 情報収集 : 関連するすべての科学的データと情報を集める。官報に 60 日間の情報提供依頼を掲載し、業界、学界、消費者団体、一般市民を含むすべての関係者が情報を提出する機会を与える。
- 予備的科学評価の作成 : 情報提供依頼や公開科学文献、FDA の内部データを含む情報源を用いて、FDA の科学者は予備的な科学的評価を行う。
- 一般市民からの意見募集 : 透明性と科学的厳密性を確保するため、予備的な科学的評価をウェブサイト「List of Select Chemicals in the Food Supply Under FDA Review」に掲載し、さらに 60 日間のパブリックコメント期間を設ける。

- 評価の最終化と公開：パブリックコメントで寄せられた意見を注意深くレビューし、必要に応じて評価を見直す。最終的な科学的評価を上述のウェブサイトで開催する。
- 3) リスク管理 (Risk Management)：科学的評価が完了した後、フードサプライの安全性確保や公衆衛生保護のために行動を起こす必要があるかどうかを判断する。
- リスク管理レビュー (Risk Management Review)
 - リスク管理措置 (Risk Management Action)：特定の用途に対する承認の取り下げや修正、産業界と協力して自主的な市場からの段階的撤回の同意やリコール、輸入食品の拒否、汚染物質のアクションレベルや基準値の設定、警告の発出など。

・ Tool for the Prioritization of Food Chemicals for Post-Market Assessment

<https://www.fda.gov/media/192047/download>

市販後評価優先順位付けツールは、多基準意思決定分析 (MCDA: Multi-Criteria Decision Analysis) 手法を用いて、公衆衛生に対する潜在的なリスクに焦点を当てている。FDA のヒト用食品プログラム (HFP) 内の様々な分野の専門家は、この優先順位付けツールを使用して、食品中の候補化学物質を評価する一連の規準に基づくスコアリングを行い、さらなる評価の優先順位を決定する。

市販後評価優先順位付けツールは、公衆衛生規準 (Public Health criteria) を考慮する。具体的には、公衆衛生規準には、当該化学物質の毒性 (Toxicity)、ばく露の変化 (Change in exposure)、感受性の高い集団を対象とした食品への使用又は含有 (Use or presence in food for susceptible subpopulation)、及び新たな科学的情報とその潜在的な影響 (New scientific information and potential impact) が含まれる。これらの規準で高いスコアである場合、市販後評価における食品中の化学物質の優先順位が高まることになる。

公衆衛生規準において、最高スコアになる化学物質は、以下の条件を満たす：

- ・ 毒性：当該化学物質が深刻な健康影響（例：がん、心血管毒性）を引き起こす可能性がある。
- ・ ばく露の変化：当該化学物質の食事性ばく露量が増加している。
- ・ 感受性の高い集団を対象とした食品への使用又は含有：当該化学物質が、感受性の高い集団（例：乳幼児）向けの食品に含まれている、又は含まれている可能性がある。
- ・ 新たな科学的情報とその潜在的な影響：当該化学物質に関する新たに入手可能な情報、データ、又は科学的知見が、結論に影響を与えたり、変更をもたらしたりする可能性がある。

* 官報

Request for Information: Butylated hydroxytoluene (BHT)

<https://www.federalregister.gov/public-inspection/2026-09507/request-for-information-butylated-hydroxytoluene-bht>

Request for Information: Azodicarbonamide (ADA)

<https://www.federalregister.gov/public-inspection/2026-09508/request-for-information-azodicarbonamide-ada>

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

【FDA】食品中の化学物質の市販後評価に関する FDA の最新情報

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

2. HFP が食品安全向上のための共同ビジョンを推進する

HFP Advances Collaborative Vision for Enhancing Food Safety

May 13, 2026

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/hfp-advances-collaborative-vision-enhancing-food-safety>

FDA のヒト用食品プログラム（HFP）は、食品安全向上を目的として、関係者の関与と協力を強化するというビジョンを推進するために、2つの新しいウェブリソースを公開した。

ベストプラクティスは通常、業界が経験と教訓を通じて確立するものであり、FDA のガイダンス文書ではない。しかし、FDA は業界と協力し、技術支援を提供し、関連する科学情報やデータの共有を行い、FDA 規則にベストプラクティスガイドラインが準拠するよう支援している。新しいウェブリソース「ヒト用食品の食品安全ベストプラクティス」では、ベストプラクティスやその他の文書に関する連携について説明している。

根本原因分析(RCA : Root Cause Analyses)は、食品安全における予防に基づくアプローチの基盤であり、食品安全事故の原因を体系的に特定する。RCA から得られた教訓は再発防止の戦略策定に活用できる。RCA は食品業界のベストプラクティスであるが、FDA やその他の規制機関も監督責任の一環として RCA 手順を使用する。新しいウェブリソース「根本原因分析による食品安全の強化」では、これらのベストプラクティスと、食品安全の向上や問題の再発防止のための RCA 活用を支援する FDA の取り組みについて説明している。

(RCA 手順)

- 1) 有資格の RCA チームの設立：関連する職員と専門家のチームを設立する。
- 2) 問題の把握：何がいつ、どこで起きたのかについて情報を集める。
- 3) データの分析：データ分析を行い、食品安全事故に関連性のある原因を特定する。
- 4) 根本原因の特定：原因を十分に分析し、その分析と決定を記録する。
- 5) 行動を起こし、行動を検証する：根本原因を特定し、食品安全管理の改善や解決策（是正措置、長期的対策）につなげる。

* ヒト用食品の食品安全ベストプラクティス

<https://www.fda.gov/food/food-industry/food-safety-best-practices-human-foods>

* 根本原因分析による食品安全の強化

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/strengthening-food-safety-through-root-cause-analysis>

3. 拡張決定木：FDA の食品化学物質毒性スクリーニングツール

Expanded Decision Tree: FDA's Food Chemical Toxicity Screening Tool

05/15/2026

<https://www.fda.gov/food/food-chemical-safety/expanded-decision-tree-fdas-food-chemical-toxicity-screening-tool>

FDA は、相対的な毒性ポテンシャルに基づいて化合物を分類するために「拡張決定木 (Expanded Decision Tree : EDT)」の活用方法について、それぞれの段階を説明する動画 (Instructional Video) を掲載した。

EDT は、安全性データが限られている又は全くない、構造的に定義された有機化合物の慢性経口毒性を予測するために設計された。したがって、EDT の適用範囲には、有害元素 (鉛、水銀、カドミウム、ヒ素など)、非加水分解性ポリマー (低密度ポリエチレンなど)、巨大ペプチド (インスリンなど)、ナノマテリアル、タンパク質は含まれない。

EDT は、連邦食品医薬品化粧品法の食品添加物に対する市販前承認のプロセスなど、法令で義務付けられているレビュー及び認可のプロセスに代わるものではなく、食品に使用される物質又は食品接触材料の安全性評価に活用できるツールやデータのの一つである。

従来の Cramer Decision Tree (3つのクラス分類) と比較して、EDT は化学物質を 6 段階の毒性レベル (慢性経口毒性の可能性に基づいて、毒性が非常に低いクラス I から毒性が最も高いクラス VI に分類) に分類することで、化学物質の毒性をより精密に予測することを可能にする。EDT は、化学構造に関する一連の相互に関連した 47 の質問を用いて、毒性を体系的に予測する。EDT は、化学物質の慢性経口毒性と、ばく露の安全レベルである毒性学的懸念の閾値 (TTC 値) の両方を予測する。これらは、化学物質の安全性を評価する上で不可欠な情報である。TTC 値の単位は、 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日である。現在、EDT は経口ばく露経路についてのみ評価されており、他の化学物質のばく露経路については検証されていない。

6 段階の毒性レベルについて

EDT 化学・毒性・代謝データベース (EDT DB) における各毒性レベル (クラス) に含まれる物質の種類及び TTC 値は、以下の通りである。

・ クラス I : 比較的高いばく露量でも安全性の懸念が予測されない、2 種類の構造カテゴリーが含まれる。1 種類目は、動物の成長と維持に必要な炭水化物、脂肪、タンパク質、核酸の代謝で利用される、普遍的な高容量代謝経路の基質となる物質及びその下流代謝産物である。代謝の最終産物には、二酸化炭素、尿素、水が含まれる。これらの代謝経路はすべての動物において機能していることから、種差は大きな問題とならず、ほとんどの実験動物はヒトの健康影響評価の適切なモデルとなる。2 種類目は、反応性や消化管からの吸収を制限する特定の官能基を持つ構造を含む物質である。これらの物質は主に未変化体のまま体外

に排泄される。

(TTC 値：385 µg/kg 体重/日)

・ クラス II：第 1 相反応及び/又は第 2 相反応の代謝経路によって容易に解毒される構造的特徴を示す物質が含まれる。ばく露量が増加すると、第 1 相反応及び/又は第 2 相反応の代謝経路が飽和状態になり（例：第 1 相反応における CYP アイソザイム飽和又は第 2 相反応におけるグリシン抱合の飽和）、重要度の低い毒性発現経路が増幅する。

(TTC 値：45 µg/kg 体重/日)

・ クラス III：クラス III に含まれる多くの同族体グループでは、動物モデルとヒトの間で物質の代謝又は作用機序 (MoA) が十分に異なるため（通常、動物モデルの方がヒトよりも感受性は高い）、これらの物質をクラス IV に分類すべきではない。動物モデルにおいては生物学的作用を示すがヒトには関連しない作用を示す物質（例：α-2m-グロブリン腎症）も含まれる。

(TTC 値：12 µg/kg 体重/日)

・ クラス IV：生体分子と反応すると予測され、動物モデル及びヒトの両方で毒性を示す構造的特徴を持つ物質が含まれる。EDT の質問を作成できなかった物質も含まれている (EDT の主要なデフォルトクラス)。

(TTC 値：2.9 µg/kg 体重/日)

・ クラス V：クラス IV と同様に、生体分子と反応すると予測され、動物モデル及びヒトの両方で毒性を示す構造的特徴を持つが、クラス IV の物質よりもさらに高い毒性ポテンシャルを持つ物質が含まれる。生物活性が予測されることから、その多くは、除草剤、殺鼠剤、その他の農薬としての使用が意図されている物質だが、天然毒素も含まれる。

(TTC 値：0.052 µg/kg 体重/日)

・ クラス VI：極めて低濃度・短時間のばく露で非常に高い毒性を示す物質が含まれる。主に化学兵器、特定の有機リン系殺虫剤、特定のポリ塩化ジベンゾジオキシン類及びその他のハロゲン化合物が含まれる。

(TTC 値：0.00053 µg/kg 体重/日)

* 関連情報：外部ピアレビュー

External Peer Review of the Expanded Decision Tree: Ranking Toxic Potential

<https://www.fda.gov/science-research/peer-review-scientific-information-and-assessments/completed-peer-reviews>

・ Phase I EDT Peer Review Document (June 2025)

<https://www.fda.gov/media/187876/download>

・ Phase II EDT Peer Review Document (June 2025)

<https://www.fda.gov/media/187877/download>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 16/ 2025（2025. 08. 06）別添

【FDA】 FDA は、食品中化学物質の毒性スクリーニングのための新ツールを発表
<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202516ca.pdf>

4. 公示

- **Hard AF!**は表示されていない医薬品成分が含まれている可能性がある

Public Notification: Hard AF! contains hidden drug ingredients

05/07/2026

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/public-notification-hard-af-contains-hidden-drug-ingredients>

FDA は、消費者に対し、男性の性機能増強を目的としてオンラインや一部の小売店で宣伝・販売されている HARD AF!製品を購入又は使用しないよう勧告する。FDA の分析により、製品にシルデナフィルとタダラフィルが含まれていることが確認された。

5. 警告文書

- **Ridley USA Inc.**

April 03, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/ridley-usa-inc-720800-04032026>

医療用飼料の CGMP 違反、異物混入、モネンシン成分の問題。2025 年 8 月 26 日に、過剰なモネンシンのため、牛用飼料について自主的なクラス I リコールを実施している。

- **OptiHealth Products, Inc.**

April 29, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/optihealth-products-inc-704899-04292026>

未承認の医薬品、不正表示の問題。スーパー抗酸化物質を謳いダイエタリーサプリメント製品に、ビルベリーエキス成分を含む。

6. リコール情報

- **XD Investments** 社は、表示されていない成分ミトラギニン及びミトラギニン・プソイドインドキシルのため、**Better Weather Fix Elixir** 製品をリコールする

XD Investments LLC Recalls Better Weather Fix Elixir Products Due to Undeclared Mitragynine and Mitragynine Pseudoindoxyl

May 11, 2026

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/xd-investments-llc-recalls-better-weather-fix-elixir-products-due-undeclared-mitragynine-and>

XD Investments 社は、FDA の分析により表示されていないミトラギニン (Mitragynine) 及びミトラギニン・プソイドインドキシル(MP : Mitragynine Pseudoindoxyl)を含む約 448 箱の Better Weather Fix Elixir 製品を自主的にリコールしている。MP はミトラギニンすなわちクラトムのより強力な誘導体である。MP の摂取は、吐き気、嘔吐、心拍数の増加(頻脈)、動悸、幻覚、鎮静、不安、意識喪失などの望ましくない症状を引き起こすことがある。また、呼吸器系に致命的な抑制作用を及ぼすこともある。ミトラギニン、特に MP の摂取は、重度のオピオイド離脱症状を伴う依存症を引き起こすことがよくある。ミトラギニンや MP を含む製品の摂取は、特に他の医薬品(処方薬・違法薬物)の併用において、他の重篤又は致命的な生理的影響を引き起こす可能性がある。

今回のリコール対象製品は、Better Weather Fix Elixir (すべてのロット、フレーバー、バリエーション) で、ダイエタリーサプリメントとして、2025 年 11 月 9 日頃から 2026 年 3 月 28 日までの間に、xdeor.com 及び maxensupplements.com を通じてオンラインで販売された。リコール対象の製品の箱の表示は、「Better Weather Fix Elixir」及び「Better Weather Fix Elixir Berry」である。

現在までのところ、XD Investments 社には、リコール対象製品に関連する有害事象の報告はない。

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

1. トランプ EPA、米国コミュニティ保護のため PFAS 破壊及び廃棄ガイダンスを更新する

Trump EPA Updates PFAS Destruction and Disposal Guidance to Protect American Communities

April 23, 2026

<https://www.epa.gov/newsreleases/trump-epa-updates-pfas-destruction-and-disposal-guidance-protect-american-communities>

米国環境保護庁(EPA)は、パー及びポリフルオロアルキル化合物(PFAS)の破壊と廃棄に関する科学的根拠に基づく最新ガイダンスを提供している。更新された暫定ガイダンスは最新のデータを反映しており、州、公益事業者、廃棄物処理業者、地域社会がこれらの化学物質を安全に管理し、ヒトの健康を守るために必要な情報を提供することを目的としている。

EPA の更新されたガイダンスでは、現場特有の条件に基づき、環境への PFAS 放出の可能性が最も低い技術の推奨をしている。ガイダンスには、他の技術よりも環境放出の可能性が低い以下の 3 つの既存技術が含まれている。

- ・ クラス I 地下注入井による長期廃棄物貯蔵。
- ・ 資源保全回収法規制の有害廃棄物処分場への PFAS の埋立。

- ・ PFAS を破壊し、有害な副産物の生成や大気排出を最小限に抑えるをことを目的として、特定の条件下で運転される有害廃棄物燃焼炉の使用。

* ガイダンス

Interim Guidance on the Destruction and Disposal of Perfluoroalkyl and Polyfluoroalkyl Substances and Materials Containing Perfluoroalkyl and Polyfluoroalkyl Substances— 2026 Version

<https://www.epa.gov/system/files/documents/2026-04/2026-interim-guidance-on-pfas-destruction-and-disposal.pdf>

ガイダンスでは、消費者製品でないパー及びポリフルオロアルキル化合物並びに PFAS 化合物の含有物質の破壊及び廃棄に関する情報を提示する。本更新では、PFAS 化合物汚染の修復、廃棄、破壊のための有効かつ利用可能な方法を特定する。EPA は、2020 会計年度の National Defense Authorization Act（国防権限法）に基づき、本ガイダンスの初版を 2020 年に公表した。第 2 版は 2024 年に出版された。本ガイダンス更新に関し、2026 年 6 月 29 日まで意見を募集する。

* 官報

Interim PFAS Destruction and Disposal Guidance; Notice of Availability for Public Comment

<https://www.federalregister.gov/documents/2026/04/28/2026-08174/interim-pfas-destruction-and-disposal-guidance-notice-of-availability-for-public-comment>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 8/ 2024（2024. 04. 17）

[EPA]EPA は、特定の PFAS 及び PFAS 含有物質の破壊と廃棄に関する暫定ガイダンスを更新

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202408c.pdf>

2. EPA はトランプ政権下で新たな鉛関連ウェブサイトを立ち上げ、鉛ばく露削減に注力する

EPA Launches New Lead Website in Renewed Trump EPA Focus to Reduce Lead Exposures

April 24, 2026

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-launches-new-lead-website-renewed-trump-epa-focus-reduce-lead-exposures>

EPA は鉛中毒予防に関する新しい公共教育ツールのリリースを発表した。鉛と小児の健康に関する新しいストーリーマップや、鉛ウェブサイト（[epa.gov/lead](https://www.epa.gov/lead)）が含まれる。刷新されたウェブサイトはナビゲーションを効率化し、保護者や介護者、請負業者、医療専

門家、その他のユーザーが塗料や粉塵、飲料水、空気、土壌に含まれる可能性のある鉛のばく露を防ぐための重要な情報を迅速に見つけられることを目的としている。EPA が科学のゴールドスタンダードと透明性を重視する取り組みの一環として、本措置は、小児の鉛ばく露を継続的に削減し、その進捗を追跡するためのマイルストーンを明確にする追加の取り組みである。

* 関連情報

Lead and Children's Health StoryMap

<https://www.epa.gov/americaschildrenenvironment/lead-and-childrens-health-storymap>

Lead

<https://www.epa.gov/lead>

EPA Programs & Laws to Reduce Lead Exposure

<https://www.epa.gov/lead/epa-programs-laws-reduce-lead-exposure>

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

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

1. 輸入業者及び流通業者への通知：輸入アプリコットカーネル及びアプリコットカーネルを含む食品の食品安全管理を見直す

Notice to importers and distributors: Review food safety controls for imported apricot kernels and foods containing apricot kernels

2026-04-30

<https://inspection.canada.ca/en/importing-food-plants-animals/food-imports/notices-industry/imported-apricot-kernels-and-cyanide>

カナダでは、最大基準値を超えたシアン化物のため、輸入されたアプリコットカーネルやアプリコットカーネル入り食品がリコールの対象となっている。

カナダ食品検査庁（CFIA）は、輸入業者や流通業者が規制要件を満たし、これらの製品における安全でないレベルのシアン化物リスクを減らすために取るべき措置を改めて示すために、再度通知を出している。

* 関連情報

Cyanide in apricot kernels

<https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/reports-publications/food-safety/cyanide-bitter-apricot-kernels.html>

- オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ：Food Standards Australia New Zealand） <https://www.foodstandards.gov.au/Pages/default.aspx>

1. FSANZ ステークホルダーフォーラム開催まであと 5 週間！

FSANZ Stakeholder Forum - 5 weeks to go!

13 May 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/news/fsanz-stakeholder-forum-5-weeks-go>

2026 年 FSANZ ステークホルダーフォーラムの対面参加枠は残りわずかとなった。対面参加が難しい方は、20 ドルの登録料でオンライン参加も可能である。このフォーラムは、オーストラリアとニュージーランドの共同食品基準の 30 周年を記念するとともに、公衆衛生、産業、規制といった分野にわたる、現在及び将来の食品システムに関する課題を探るものである。

* 2026 FSANZ Stakeholder Forum

<https://www.foodstandards.gov.au/about-us/stakeholder-engagement/stakeholder-forum>

2. 2025 年の食品リコール統計が発表された

2025 food recall statistics released

13 May 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/news/2025-food-recall-statistics-released>

2025 年のオーストラリアにおける食品リコールに関するデータが、当ウェブサイトで公開された。FSANZ は 2025 年に 92 件の食品リコールを扱ったが、これは過去 10 年間の平均である 87 件を上回る。リコールはフードサプライ全体のごく一部に過ぎず、疾病や傷害に関連するものはごくわずかである。

混合食品及び加工食品が、引き続き最もリコール件数の多い製品カテゴリーであった。アレルギー表示の不備は食品リコールの主な原因であり、2025 年には食品リコール全体の 38% を占めた。牛乳、小麦とグルテン、木の実が最も一般的なアレルギーで、主な要因は包装ミス、偶発的な交差汚染、原材料変更の伝達不足であった。

このデータは、食品業界と規制当局が、安全性に懸念のある食品を迅速に市場から排除するために積極的に取り組んでいることを示しており、定期的な安全検査の有効性や、明確かつ正確な表示、厳格な供給業者管理、リコール体制の整備が依然として重要であることを裏付けている。食品製造業者、輸入業者、卸売業者は、「食品業界食品リコールプロトコル（<https://www.foodstandards.gov.au/food-recalls/firp>）」に従って、食品リコール計画を維持することが義務付けられている。

* Australian food recall statistics

<https://www.foodstandards.gov.au/food-recalls/recallstats>

3. 食品安全と表示に対する消費者の信頼は依然として高い

Consumer confidence in food safety and labelling remains strong

13 May 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/news/consumer-confidence-food-safety-and-labelling-remains-strong>

2025年消費者インサイトトラッカー（Consumer Insights Tracker：CIT）の調査結果によると、オーストラリアとニュージーランドで販売されている食品の安全性に対する消費者の信頼は、依然として強固である。

オーストラリアとニュージーランドで販売されている食品は安全だと確信している消費者は約70%で、この割合は2023年以降ほぼ変わっていない。FSANZの存在を知っている消費者の間では、同機関への信頼度は約78%と高い水準を維持している。調査結果は、食品表示に対する信頼の高まりも示している。2024年以降、ほとんどの表示要素に対する信頼度と重要性の認識が高まり、表示情報の解釈に対する自信も向上している。回答者の約80%が、食品表示を参考に情報に基づいた選択をすることに自信を持っていると回答している。2025年CITのさらなる調査結果は、食品安全に関する認識と行動、新たな食品技術、オンラインでの食品購入行動などについて、順次公開される予定である。

毎年実施されるCITは、消費者が食品情報にどのように関わっているかについての継続的な知見を提供し、オーストラリアとニュージーランドにおける食品基準及び表示方法の根拠に基づく開発を支援している。

* Consumer Insights Tracker

<https://www.foodstandards.gov.au/science-data/social-science/consumer-insights-tracker>

4. ヘルススターレーティングシステムに関する意見募集

Call for comment on the Health Star Rating system

8 May 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/media/call-comment-health-star-rating-system>

オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）は、提案P1067 - ヘルススターレーティングシステムに関する意見を募集している。この提案は、オーストラリアとニュージーランドで販売される包装食品にヘルススターレーティング（HSR）シンボルを表示することを義務付けるよう、Australia New Zealand Food Standards Code（Code）を改訂すべきかどうかを検討している。HSRシステムは、食品の全体的な栄養成分をシンプルな星評価でランク付けをする、包装前面に表示される栄養表示ツールである。提案P1067は、HSRシステムの自主的な利用目標が達成されなかったことを受け、2026年2月の食品大臣会議からの要請を受けて、FSANZによって提起された。

意見の提出には FSANZ コンサルテーションハブ (<https://consultations.foodstandards.gov.au/fsanz/p1067-health-star-rating-system/>) を参照のこと。締め切りは、2026 年 6 月 21 日午後 11 時 59 分 (キャンベラ時間)。

* 関連記事：食品安全情報 (化学物質) No. 6/ 2026 (2026. 03. 18)

【FSANZ】ヘルススターレーティングの未来を形作るために協力を

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202606c.pdf>

5. 食品基準通知

● Notification Circular 394-26

11 May 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-394-26>

FSANZ 閣僚会議の結論

2026 年 4 月 29 日に開催された閣僚会議の報告

承認－食品閣僚会議通知

- A1304 - *Bacillus licheniformis* (遺伝子供与菌 : *Chryseobacterium cucumeris*) 由来のエンド-1,4-β-キシラナーゼの加工助剤としての使用
- A1305 - *Bacillus licheniformis* (遺伝子変異体 ANZ105 由来の α-アミラーゼ遺伝子を含む) 由来の α-アミラーゼの加工助剤としての使用
- A1332 - ワインにおける架橋ポリエステル樹脂の吸着剤加工助剤としての使用
- M1023 - 2024 年 MRL の調和提案

● Notification Circular - 395-26

19 May 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-395-26>

新規申請と提案

- A1352 - *Thermothelomyces heterothallica* (遺伝子供与体 : *Bos taurus*) 由来のキモシンの加工助剤としての使用
- M1024-2025 年 MRL の調和提案

評価の開始

- 新規食品としてのフィトステロール、フィトスタノール又はそのエステルのパン及びパン製品への添加

-
- ニュージーランド第一次産業省 (MPI : Ministry of Primary Industry)

<https://www.mpi.govt.nz/>

1. オンラインで安全な食品を購入するためのヒント

Top tips for buying safe food online for you and your family

15 May 2026

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/top-tips-for-buying-safe-food-online-for-you-and-your-family>

ニュージーランド食品安全局（MPI）は、ソーシャルメディアを通じて食品を購入する前に、簡単な確認を行い、自分と家族の安全を確保するよう呼びかけている。

購入前に確認すべきことは以下の通り：

- ・販売者の登録が必要な場合、食品法に基づき登録されているか確認する。ただし、自宅でケーキを製造している業者は、登録が不要である。
- ・食品の原材料（アレルゲンを含む）、製造方法、保存方法が分かるか。
- ・食品は清潔に陳列され、常に同じ品質で製造されているように見えるか。例えば、ラベルや製品情報が鮮明に写っているか。
- ・適切な温度で届くか。（例えば、温かい食品は温かい状態で、冷蔵又は冷凍食品は冷凍された状態で届くか。）

● 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せん。

1. リコール情報

- Rappel Conso of France – ミネラルオイル芳香族炭化水素類(MOAH)が規制基準を超える高濃度で含まれているため、フランスにおける SkyFlakes ブランドの Crackers Sky Flakes Snackpack 250g (クラッカー製品) のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of SkyFlakes brand Crackers Sky Flakes Snackpack 250 g product in France due to the presence of mineral oil aromatic hydrocarbons (MOAH) exceeding the regulatory threshold of France.

29 April 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260429_2.pdf

- Rappel Conso of France – 下痢性貝毒（DSP）の可能性のため、フランスの MOULES DE FILIERE DE L'ILE D'HOUAT（イガイ製品）のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of MOULES DE FILIERE DE L'ILE D'HOUAT mussels in France due to the possible presence of Diarrhetic Shellfish Poisoning (DSP) toxins.

30 April 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260430_1.pdf

- Rappel Conso of France -オクラトキシン A のため、フランスの Monoprix Gourmet ブランドの Café moulu Ethiopie 250g Monoprix Gourmet コーヒー製品のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of Monoprix Gourmet brand Café moulu Ethiopie 250g Monoprix Gourmet coffee product in France due to the presence of ochratoxin A.

4 May 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260504_2.pdf

- Rappel Conso of France -残留農薬（ジチオカルバメート）検出のため、フランスの Happylal Baby ブランドの Ma fondue de brocolis - pommes de terre et bœuf 150g 製品のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of Happylal Baby brand Ma fondue de brocolis - pommes de terre et bœuf 150g in France due to the detection of pesticide residue (dithiocarbamates) at level exceeding the relevant standard in France.

4 May 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260504_3.pdf

- ベルギー連邦フードチェーン安全庁 –3-モノクロプロパンジオール（3-MCPD）及びグリシドール脂肪酸エステル類がベルギーの基準値を超える濃度で含まれていたため、ベルギーにおける Buldak Hot Chicken Flavour Ramen – Carbonara Flavour（インスタント麺製品）のリコールに関する通知

The Federal Agency for the Safety of the Food Chain of Belgium – A notice regarding a recall of Buldak Hot Chicken Flavour Ramen – Carbonara Flavour in Belgium due to the detection of 3-MCPD and glycidol fatty acid esters at levels exceeding the relevant standards in Belgium.

6 May 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260506_4.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

- 2026.4.30～2026.5.7

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43502

- 2026.4.24～2026.4.29

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43501

2. 香港向け畜産物輸出衛生証明書、いつでも・どこでも手軽に「印刷」可能

輸入食品政策課 2026-05-04

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49946

食品医薬品安全処は香港政府と協議し、香港へ輸出する牛肉及び食用卵の輸出衛生証明書（以下、証明書）を申請者が直接印刷できるよう、証明書発行システムを改善した。

今回の協議により、従来の証明書の原本スタンプと輸出検査済印を、オンラインでも原本確認が可能な「真偽確認フレーズ」に置き換えることで合意した。香港政府は証明書の真偽をオンラインで確認できるようになり、申請者は移動や費用の負担が軽減されるため、証明書の信頼性と利便性が向上することで、K-畜産物の輸出がさらに活発化すると予想される。

3. 気候・環境の変化に対応するための「食品リスク予測センター」の指定

農水産物安全政策課 2026-04-30

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49937

食品医薬品安全処は、気候・環境の変化に対応した食品リスク予測業務の専担機関として、食品安全情報院を食品リスク予測センターに指定した。

今回の指定は、2026年3月に施行された「食品安全基本法」第23条の3に基づくものであり、食品の生産から消費までの全過程で発生し得るリスク要因を、AI技術を活用して体系的に予測できる基盤を整備することを目的としている。

食品リスク予測センターは今後、気温・降水量などの情報の収集・分析・連携を通じて、食品関連のリスク要因の発生を予測し、食品安全政策の策定を支援する業務を行うことになる。

4. 5月の「家庭の月」に向けた健康機能食品の製造・販売業者及びオンライン上の不当広告の点検結果

健康機能食品政策課 2026-04-30

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49936

食品医薬品安全処は5月の家庭の月を控え、プレゼント用として需要が増加する健康機能食品の安全性を確保するため、健康機能食品の製造・販売業者及びオンライン上の不当広告を点検し結果を発表した。

食薬処は、健康機能食品の製造・販売業者 2,266 社を点検した結果、「健康機能食品に関する法律」に違反した業者 1 社を摘発した。当該業者に対し管轄官庁が行政処分後、6 カ月以内に再点検して改善状況を確認する予定である。

また、紅参（訳注：高麗人参の加工品）やプロバイオティクスなど、国内で流通している健康機能食品 202 件を収去検査した結果（20 件は検査中）、オメガ 3 及び複合栄養素製品 2 件は含有量基準を満たさなかったため、回収又は廃棄措置が取られた。

なお、オンライン上でプレゼント用として販売される健康機能食品の不当広告の有無を点検した結果、「食品等の表示・広告に関する法律」に違反する 47 件を摘発し、放送通信審議委員会などにアクセス停止を要請した。主な違反内容は、一般食品を免疫強化など健康機能食品と誤認させる広告（29 件）、骨粗鬆症予防など疾病予防・治療に効果があると認識させる広告（10 件）、腰の回復など認められていない身体への効果・効能に関する虚偽・誇張広告（4 件）、体験記を利用して消費者を欺く広告（2 件）、血行促進剤など医薬品と誤認させる広告（2 件）である。

食品不正行為緊急対応チームが、運営事業者に対して実地調査を行った結果、不正広告を行った健康機能食品の販売業者など 9 業者を摘発し、管轄機関に行政処分を要請するとともに告発措置を講じた。

5. 食薬処、ユッケ・ホルモンなどの取扱業者の集中点検の結果、12 カ所を摘発

署畜産物安全政策課 2026-04-30

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49935

食品医薬品安全処は、ユッケなどの生食用食肉生産業者全体と、ホルモンなどの食肉副産物を生産・取扱・販売する 953 カ所を対象に、3 月 16 日から 27 日まで、地方自治体と合同で点検を行った結果、「畜産物衛生管理法」に違反した 12 業者を摘発した。

点検の結果、主な違反事項は、健康診断未実施（6 カ所）、自主衛生管理基準未運用（3 カ所）、消費期限切れ製品の保管・販売（1 カ所）、未表示製品の保管・販売（1 カ所）などであった。

摘発された業者に対しては、管轄地方自治体が行政処分後、6 カ月以内に再点検して改善状況を確認する予定である。

6. 食薬処、患者用栄養補助食品の情報集を発行、患者の栄養管理を支援

栄養機能研究課 2026-04-29

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49928

食品医薬品安全処は、患者用栄養補助食品（特殊医療用食品）に対する正しい理解と安全な使用を支援するため、「患者用栄養補助食品情報集」を発行した。

食薬処は、患者の栄養状態の改善を支援するため、がん、高血圧、肺疾患、肝硬変の患者向け栄養調製食品の標準製造基準を2022年に策定しており、炎症性腸疾患患者向け食品の基準新設も推進している。

患者用栄養補助食品は、患者の状態や製品の特性に合わせた選択と使用が重要であることから、一般消費者向けと専門家向けに分けて作成した。

一般消費者向けでは、製品の種類、栄養情報及び表示事項の確認方法、保管・使用時の注意事項などを、経口摂取用と経管栄養用に分けて解説している。

専門家向けには、製品タイプごとの特性、疾患・臨床状況ごとの考慮事項、関連規定や基準などを収録しており、市販製品の栄養成分や用量などの情報を付録として掲載している。

7. 食薬処、単純処理農水産物生産業者を対象とした第2段階自主点検モデル事業に着手 農水産物安全政策課 2026-04-27

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49918

食品医薬品安全処は、2025年の第1段階自主点検モデル事業に引き続き、単純処理農水産物生産業者を対象とした第2段階自主点検モデル事業に着手し、皮むきニンニク、乾燥ワカメなどの単純処理農水産物の安全管理を強化する。

本モデル事業は、参加した事業者が自主点検表を通じて、個人の衛生管理、作業場の衛生管理、保管・輸送管理、用水管理、工程管理などを自主的に点検し、その結果を韓国食品安全管理認証院に提出する方式で運営される。

また、2026年からモデル事業に参加する事業者については、自主点検の結果が不十分又は不備がある場合を除き、定期衛生点検に代えることができる。

なお、単純処理農水産物生産業者の労働者の70%以上が外国人である点を考慮し、英語、ベトナム語、タイ語などの多言語衛生管理ガイドラインを作成・配布する予定である。

8. 回収措置

動物用医薬品基準を超過検出した輸入「冷凍バナメイエビ」の回収措置

輸入流通安全課 2026-05-08

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49964

食品医薬品安全処は、輸入食品等の輸入販売業者が輸入・販売した輸入「冷凍バナメイエビ（食品タイプ：その他水産物加工品）」から、動物用医薬品（ドキシサイクリン）が基準値（0.01 mg/kg 以下）を超過して検出（0.11 mg/kg）されたため、当該製品の販売を中止して回収措置する。

● シンガポール保健科学庁（HSA : Health Science Authority）<https://www.hsa.gov.sg/>

1. HSA がインターポールと共に違法な健康製品を取り締まる

HSA Joins INTERPOL in Global Clampdown on Illegal Health Products

7 May 2026

<https://www.hsa.gov.sg/announcements/press-release/hsa-joins-interpol-in-global-clampdown-on-illegal-health-products>

インターポール主導のグローバルな執行活動「パンゲア作戦 XVIII」の一環として、シンガポール保健科学庁(HSA)はシンガポールの e-コマースやソーシャルメディアプラットフォームから 959 件の違法な健康製品リストを削除し、152 の販売業者に警告を発した。HSA はまた、シンガポールの陸・空・海上検問所で押収された 6,641 件の違法な健康製品を押収した。

2026 年 3 月 10 日～23 日までの 2 週間にわたり、90 か国が参加した国際執行活動が行われた。未登録医薬品、医療機器、異物混入されたハーブ医薬品、医薬品製造設備などの違法な健康製品が取り締まりの対象となった。HSA は 2008 年のパンゲア作戦開始以来、この共同事業のすべての開催に参加している。

シンガポールでは、今回のパンゲア作戦で削除されたリストには、未登録のコンタクトレンズ、ニキビや湿疹用の処方スキンケア、性的増強製品、鼻づまりやアレルギーの緩和に使われる鼻吸引器や鼻スプレー、酸素濃縮器など幅広い製品が含まれていた。オンラインの削除リストの 82%以上が未登録のコンタクトレンズであった。コンタクトレンズをオンラインで販売することは違法である。コンタクトレンズは、安全性、性能、品質の基準を満たすために HSA に登録される医療機器である。国内で、オンラインで購入したコンタクトレンズの使用による重度の眼の怪我が発生している例もある。そのため、消費者は登録された検眼士やコンタクトレンズの施術士による眼科検査及びコンタクトレンズのフィッティングを受けることが義務付けられている。

削除されたリストに加え、HSA は国境で違法な健康製品の 6,641 件を押収し、その大部分(88%)は郵便サービスを通じて押収された。国境で押収された製品の大部分は、鎮痛剤や鎮静剤などの処方薬(約 36%)、イベルメクチンなどの抗寄生虫薬(30%)、そして皮膚充填剤(約 6%)であった。これらの製品は、有害な可能性があり、消費者に届くのが阻止された。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 8/ 2026（2026. 04. 15）

【HSA】HSA は 2025 年に 100 万点以上の違法な健康製品を押収し、2,300 件以上のオンラインリストを削除した

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202608c.pdf>

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室