

食品安全情報（化学物質） No. 15/ 2026 (2026. 07. 22)

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】 IARC フタル酸ブチルベンジル (BBzP)、フタル酸ジブチル (DBP)、フタル酸ジイソノニル (DINP) の発がん性に関する IARC モノグラフ評価

BBzP、DBP、及び DINP の 3 種の化学物質に関する IARC モノグラフ評価結果の要旨が *The Lancet Oncology* 誌に掲載された。これは、IARC 第 142 モノグラフ会合 (2026 年 6 月 9～16 日) の結論を示したものである。BBzP は、1998 年に IARC モノグラフ第 73 巻で「ヒトに対する発がん性について分類できない」(グループ 3) と評価されており、今回は再評価となる。DBP 及び DINP については今回が初めての評価である。作業部会は、BBzP、DBP、DINP のそれぞれを「ヒトに対して発がん性がある可能性がある」(グループ 2B) に分類した。完全な科学的評価は、IARC モノグラフ第 142 巻として出版される予定である。

【FAO】 国際的な専門家らが世界的な食品安全を支えるための新たな科学的助言を発表：JECFA 第 102 回会合の概要報告書

JECFA の第 102 回会合が、2026 年 6 月 9～18 日に中国・南京で開催された。本会合の課題は、特定の食品添加物の安全性評価、特定の食品添加物の規格の改訂及び策定、特定の加工助剤の規格の改訂及び策定、特定の前荷の安全性評価であった。JECFA は、食品添加物 7 品目及び前荷 1 品目の安全性評価、食品添加物 3 品目の規格改訂、食品添加物 1 品目の規格策定、加工助剤 3 品目の鉛に関する規格の改訂を行った。会合の報告書は WHO テクニカルレポートシリーズ No.1062 として発表され、許容一日摂取量 (ADI) 及びその他の毒性学的勧告や、食事性ばく露及び安全性についての勧告に関する、JECFA の主な結論が要約される。毒性学的モノグラフは、WHO 食品添加物シリーズ No. 93 として、新規及び改訂された規格は、FAO JECFA モノグラフ No. 36 として発表される。

【WHO】 食品汚染物質：FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(JECFA)第 105 回会合

JECFA は、第 105 回会合 (2027 年 11 月、イタリア・ローマ) で PFAS に関する評価を行う予定であり、各国政府や関心のある団体などに毒性評価、汚染実態、摂取量評価等の関連データを提供するように要請している。評価が予定されている PFAS は、データ提供要請文書の附属書 1 のリストにある 17 種 (パーフルオロアルキルカルボン酸 13 種、パーフルオロアルキルスルホン酸 3 種、フッ素テロマー 1 種) である。リストはコーデックス食品汚染物質部会の勧告、JECFA の過去の会合、他の当局による過去の評価、各国政府や関係団体からの直接の要請に基づいており、分析法の利用可能性、汚染実態、及び毒性学的データに関する現在の検討状況が反映されている。提出期限は 2026 年 12 月 1 日まで。

【FSA】 リスクアナリシス課題登録リスト

FSA は、リスクアナリシス課題登録リストを更新した。食品と動物飼料の安全に関する高い水準を維持するために、英国はリスクアナリシスプロセスで検討している課題に関する情報を提供する。2026 年 6 月時点で、食品添加物及び食品接触材料、一般的な食品衛生、食肉衛生、化学汚染物質及び残留物、輸入管理、フードサプリメント、動物飼料等に関してリストは 25 件である。課題には、ダイオキシン及び PCB のリスク管理、PFAS のリスクアナリシス、食品中の T-2/HT-2 毒素のレビュー、食品添加物としての二酸化チタン(E171)、BPA の評価、スラッシュアイスドリンク中のグリセロール等が含まれる。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

【WHO】

1. 国際がん研究機関（IARC）
2. 食品汚染物質：FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）第 105 回会合

【FAO】

1. Codex
2. 刷新された FAO の遺伝子組換え食品プラットフォームが透明性と円滑な貿易を支援する
3. 国際的な専門家らが世界的な食品安全を支えるための新たな科学的助言を発表：
JECFA 第 102 回会合の概要報告書

【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. 新たな運営理事会が発足した
2. 食品成分及び関連データの代表性と品質
3. 生鮮一次産品（RPC）モデル 2：リスク評価領域全体にわたる食品消費データの柔軟な利用を支援する
4. 2025 年 EFSA 年次報告書：新興リスクとホライズンスキニング活動
5. preDQ のアップデートとアップグレード：preDQ（HLA-DQ2 及び HLA-DQ8 へのペプチド結合予測用ソフトウェアツール）のアップデートとメンテナンス
6. 食品酵素関連
7. 新規食品関連
8. 遺伝子組換え関連
9. 農薬関連
10. ポッドキャスト

【FSA】

1. リスクアナリシス課題登録リスト
2. ポリシーペーパー：英国食品基準庁（FSA）の経済成長目標
3. 葉酸
4. 細胞培養及び新規食品事業向けの新たなガイダンス
5. リコール

【COT】

1. ビスフェノール A（BPA）に関する COT のポジションペーパーの補足声明

【FSAI】

1. 2025 年、FSAI 相談窓口への消費者からの苦情が増加

【BfR】

1. 食品接触材料に関する BfR 勧告における過酸化物の再評価のためのデータ募集
2. BfR2GO：科学雑誌がモバイル端末で利用可能となった
3. PFAS—終わりのない課題
4. Alois Rainer 農業大臣が連邦リスク評価研究所を訪問

【FDA】

1. FDA パブリックミーティング・ロットレベルの食品トレーサビリティにおける課題と解決策
2. FDA の 120 周年：米国民を守る長く輝かしい歴史
3. 目立たない存在：7-OH 生成物
4. 公示
5. 警告文書

【FSANZ】

1. 幼児用調製補完食品の栄養成分として使用する乳脂肪球膜強化ホエイプロテイン濃縮物に関する意見募集
2. 遺伝子組換え由来のβ-カゼインタンパク質調製品に関する意見募集

【TGA】

1. 安全性助言
2. 安全性警告

【MPI】

1. プレスリリース

【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. 不眠症・うつ病・不安障害の治療効果を謳う海外直輸入食品、消費者に注意呼びかけ
3. 食薬処、細胞培養加工食品の基準新設など、食品基準・規格の改善を推進
4. 2025年の食品輸入は87万件、366億ドル、前年比でそれぞれ3.3%、2.4%増加
5. 食薬処・農林畜産食品部・HACCP認証院、生産段階から食用昆虫の安全管理認証を実施
6. 食薬処、めまい・耳鳴り関連食品の不当広告11件を摘発

【SFA】

1. Forum Replies：安全のために規制された熱い飲料のテイクアウト用のプラスチック袋

【HSA】

1. Health Products Actに基づく補完健康製品のための規則案に関する関係者協議

【その他】

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から

別 添

【EC】

1. 警戒協力ネットワークの2025年次報告書を発表

【FSA】

1. 大規模な年次小売調査がドバイスタイルのチョコレート、ヤギ肉、スラッシュアイスドリンクの措置につながった
2. フードファクトチェック：食品添加物とは何か、またそれらは安全なのか？

【DWI】

1. 飲料水 2025

【BfR】

1. 自信を持ってバーベキューを：健康リスクを最小限に抑える方法
2. 冷たくて鮮やかな色：グリセロール入りのスラッシュアイス飲料は、健康に有害影響を及ぼす可能性がある

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

1. 国際がん研究機関（IARC）

- フタル酸ブチルベンジル、フタル酸ジブチル、フタル酸ジイソノニルの発がん性に関するIARCモノグラフ評価

IARC Monographs evaluation of the carcinogenicity of butyl benzyl phthalate, dibutyl

phthalate, and diisononyl phthalate

3 July 2026

<https://www.iarc.who.int/news-events/iarc-monographs-evaluation-of-the-carcinogenicity-of-butyl-benzyl-phthalate-dibutyl-phthalate-and-diisononyl-phthalate/>

フタル酸ブチルベンジル (BBzP)、フタル酸ジブチル (DBP)、及びフタル酸ジイソノニル (DINP) の 3 種の化学物質に関する IARC モノグラフ評価結果の要旨が *The Lancet Oncology* 誌に掲載された。これは、IARC 第 142 モノグラフ会合 (2026 年 6 月 9～16 日) の結論を示したものである。

これらの 3 物質は、2025～2029 年の IARC モノグラフに関する優先順位を勧告する諮問グループにより優先順位が高い物質とされた。

これらの 3 物質はすべて生産量が多く、主に床材やケーブルなどの軟質ポリ塩化ビニル (PVC) 製品の可塑剤として使用されてきたが、接着剤やシーラント、塗料やコーティング剤、化粧品、工業用溶剤、及び (DBP については) 医薬品にも使用されている。玩具、育児用品、食品接触材料などへの使用についていくつかの国が規制した結果、BBzP 及び DBP の生産量は減少したが、DINP の生産量は 1980 年代以降増加している。

これらの 3 物質は、大気、水、土壌、堆積物、粉塵、食品中に広く存在している。世界中のバイオモニタリング研究は、一般集団がこれらの物質に広範にばく露されていることを示している。職業性ばく露は、自動車、PVC フィルム、プラスチックの製造・加工、リサイクル活動に従事する労働者のほか、ネイルサロンの従業員や医療従事者などにも見られる。一般集団における主たるばく露源は食事であり、次いでパーソナルケア製品などの消費生活用製品である。

BBzP は、1998 年に IARC モノグラフ第 73 巻で「ヒトに対する発がん性について分類できない」(グループ 3) と評価されており、今回は再評価となる。DBP 及び DINP については今回が初めての評価である。

これらの 3 物質すべてについて、実験系における発がん機序に関する強い (strong) 証拠があった (慢性炎症誘発、受容体を介した影響の調節、細胞増殖・細胞死・栄養供給の変化など)。実験動物における発がん性に関しては、BBzP 及び DINP では十分な (sufficient) 証拠があり (ラットやマウスにおける発がんやがん発生率の増加)、DBP では限定的な (limited) 証拠があった (ラットにおける良性腫瘍誘発)。3 物質すべてについて、ヒトにおける発がん性に関する証拠は不十分 (inadequate) であった。

作業部会は、BBzP、DBP、DINP のそれぞれを「ヒトに対して発がん性がある可能性がある」(グループ 2B) に分類した。

完全な科学的評価は、IARC モノグラフ第 142 巻として出版される予定である。

* 発表論文

Sun M, Glass DG, Josephy PD, Mancini FR, Ogawa K, Blanc EB, et al.

Carcinogenicity of butyl benzyl phthalate, dibutyl phthalate, and diisononyl

phthalate

Lancet Oncol. Published online 3 July 2026

[https://doi.org/10.1016/S1470-2045\(26\)00334-7](https://doi.org/10.1016/S1470-2045(26)00334-7)

＊本評価の関連情報

Q&A

<https://www.iarc.who.int/wp-content/uploads/2026/06/QA-Mono-Vol142.pdf>

インフォグラフィック

https://www.iarc.who.int/wp-content/uploads/2026/06/infographic_mono_vol_142.jpg

2. 食品汚染物質：FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）第 105 回会合

Food Contaminants: One hundred and fifth meeting – Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)

5 June 2026

<https://www.who.int/news-room/articles-detail/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives---list-of-substances-scheduled-for-evaluation-and-request-for-data>

FAO/WHO 合同食品添加物専門家委員会（JECFA）は、第 105 回会合（2027 年 11 月、イタリア・ローマ）でパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）に関する評価を行う予定であり、各国政府や関心のある団体などに関連データを提供するよう要請している。提出期限は 2026 年 12 月 1 日である。

評価が予定されている PFAS は、データ提供要請文書の附属書 1 のリストにある 17 種（パーフルオロアルキルカルボン酸 13 種、パーフルオロアルキルスルホン酸 3 種、フッ素テロマー 1 種）である。このリストは JECFA 事務局が作成したもので、コーデックス食品汚染物質部会（CCCF）の勧告、JECFA の過去の会合、他の当局による過去の評価、各国政府や関係団体からの直接の要請に基づいている。また、分析法の利用可能性、汚染実態、及び毒性学的データに関する現在の検討状況が反映されている。さらなるデータが入手可能になれば、その他の PFAS についても JECFA の今後の会合において検討される予定である。

データの提出

各国政府、関心のある団体及び個人は、附属書 1 に記載された PFAS に関する毒性評価及びばく露量推定のためのデータを提出するよう要請している。提出されるデータには、公表済みか未公表かを問わず、動物個体データなどの実験研究の詳細な報告、ヒトのばく露及び関連する健康上のエンドポイントに関する疫学的根拠、食料システムにおける汚染実態の調査などが含まれるべきである。（該当する場合には関連する公表された引用文献も提供しなければならない。モノグラフ形式の要約は有用だが、それだけでは評価に十分ではない。）また、最近の規制に関するレビューや包括的文献レビューの提出も推奨される。

提出された未公表の研究の秘密は保護され、JECFA による評価目的のみに使用される。

これらの研究の要約は、会合終了後に JECFA モノグラフの形式で公表される。

毒性学的データ

毒性評価に関連するデータには、以下の結果が含まれる。

- 代謝及び体内動態に関する研究
- 動物を用いた短期毒性、長期毒性／発がん性、生殖毒性、発生毒性、及び遺伝毒性研究
- 疫学研究
- 毒性に関する作用機序（PFAS 間の相互作用を含む）など、特定の影響について検討するために計画された研究

汚染実態データ

汚染実態及び定量に関連するデータには以下が含まれる。

- 原材料及び最終的な食品に含まれる PFAS の濃度及びパターン（複数の PFAS により汚染されている場合もあり）
- 飼料に含まれる PFAS の濃度
- 飼料から食用動物へのキャリーオーバーに関する情報
- 消費される状態の食品及び飼料に含まれる PFAS の濃度に対する加工の影響
- 食品及び／またはヒト・動物組織に含まれる PFAS を同定・定量する分析法
- サンプルングプロトコル
- PFAS による汚染の予防及び管理のための利用可能な方法

摂取量評価データ

以下に関連するすべてのデータである。

- すべての関連するばく露源からのヒトの PFAS へのばく露のレベル及びパターン
- 食品消費パターン（様々な（年齢別の）集団も考慮する）
- ばく露のバイオマーカー

データの提示

この他の研究が評価に役立つ場合もあるため、上記の項目はすべてを網羅するものではないことに留意すること。

肯定的なデータと否定的なデータの両方とも、関連するデータはすべて提出すること。データは、明確かつ簡潔に提示、要約、参照されるべきである。

***データ提供要請文書**

List of substances scheduled for evaluation and request for data

https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jecfa/jecfa-105-call-for-data-final.pdf?sfvrsn=ed6f1474_5

関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 5/ 2026（2026. 03. 04）

【WHO】PFAS に関するデータの要請

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202605c.pdf>

(18 種の PFAS に関するデータ提供要請。うち 14 種は JECFA のリストと共通。)

- 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 90 回コーデックス執行委員会 (CCEXEC90)

29/06/2026 - 03/07/2026 | Geneva, Switzerland

[https://www.fao.org/fao-who-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCEXEC&session=90)

[codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCEXEC&session=90](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCEXEC&session=90)

- CCEXEC90／執行委員会が第 49 回コーデックス総会に向けた勧告について協議

CCEXEC90 / Executive committee discusses recommendations for 49th Commission meeting

29/06/2026

[https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1759837/)

[details/en/c/1759837/](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1759837/)

第 90 回コーデックス執行委員会 (CCEXEC90) が、2026 年 6 月 29 日にスイス・ジュネーブで始まった。CCEXEC90 では、コーデックス総会で採択が諮られる文書及び改訂文書、新規作業提案、「コーデックス委員会戦略計画 2020–2025」の実施報告書などについて審議される。

コーデックス委員会の Allan Azegele 議長は開会の辞で、「コーデックス総会間の期間におけるコーデックスの運営機関」としての CCEXEC の重要な役割を改めて強調した。Azegele 議長は、2025 年 11 月に開催された前回の総会以降、各部会の会合で著しい進展が見られたことを指摘し、「この期間に発生した世界的な紛争は国際的な移動に大きな影響を与えたが、会合を開催した各部会の作業が順調に進み、世界的な食品規格システムを引き続き強化する重要な成果を上げたことは称賛に値する」と述べた。

- CCEXEC90／執行委員会、コーデックス総会に先立ち第 90 回会合を終了

CCEXEC90 / Executive Committee wraps up 90th session ahead of Codex Alimentarius Commission

03/07/2026

[https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1759955/)

[details/en/c/1759955/](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1759955/)

第 90 回コーデックス執行委員会は、報告書の採択をもって閉幕し、第 49 回コーデックス総会 (CAC49) (2026 年 7 月 6～10 日、スイス・ジュネーブ) における議論への道筋を

つけた。

CCEXEC90 は、CAC49 で採択、改訂、または廃止が諮られる文書について検討し、すべての作業の採択を勧告した。また、「コーデックス委員会戦略計画 2020-2025」の実施報告書について議論し、規格策定プロセス全体における加盟国の参加の重要性、及び、文書のタイムリーな公表と翻訳の重要性を指摘した。また、コーデックス規格のより大きな効果につながるため、すべての地域におけるコーデックス文書の実施及び関連する能力開発に引き続き注力すべきであると強く勧告した。また、コーデックスの継続的な活動を支援するため、科学的助言に対して適切かつ継続的なリソースが確保されることが重要であると強調した。

● コーデックス委員会第 49 回総会 (CAC49)

06/07/2026 - 10/07/2026 | Geneva, Switzerland

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

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

- CAC49/ コーデックスファミリーが新規文書の採択、振り返り、将来展望のために集う

CAC49 / The Codex family meets to adopt new texts, reflect, and look ahead

06/07/2026

[https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1759958/)
[details/en/c/1759958/](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1759958/)

コーデックス委員会第 49 回総会 (CAC49) がスイス・ジュネーブで開幕した。7 月 6～10 日の会期中、コーデックス文書の採択や改訂、総会及びその下部組織（部会）の継続中の作業に関連するその他の事項について議論が行われる予定である。

世界保健機関 (WHO) の Tedros Adhanom Ghebreyesus 事務局長はビデオメッセージの中で、WHO が多方面からコーデックスの作業を支援していることを強調し、コーデックス委員会に対して次の 3 つの要請を行った。「第 1 に、あらゆる決定において公衆衛生を中心に据えること。第 2 に、共通の課題に対処するため、セクターや国境を越えた協力を強化すること。第 3 に、コーデックスの中心に科学を据え、それを支えるシステムに投資することである。」コーデックス委員会の Allan Azegele 議長は、「コーデックスは世界の食料システムの基盤であり、消費者の健康を守り、公正な貿易慣行を促進している。本会合の決定は、各国の法規制に影響を与え、食品事業者を導き、国際貿易を支え、世界中の数十億人の消費者にとってのより安全な食品に寄与するだろう。」と述べた。コーデックス委員会の Sarah Cahill 事務局長は、CAC48 以降の 8 ヶ月間の大きな進展と CAC49 での幅広い議題について述べ、「コーデックス委員会戦略計画 2020-2025」の期間中に達成された大きな進展についても概説した。

- CAC49/ 科学に基づく新規及び改訂された規格がコーデックスに追加された

CAC49 / New and revised science-based standards now added to the Codex Alimentarius
12/07/2026

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1760016/>

コーデックス委員会第 49 回総会（CAC49）は、いくつかの重要な新規文書や文書改訂の採択、魚類・水産製品部会（CCFFP）の新たなホスト国としてのスペインの選出、新規作業及び「コーデックス委員会戦略計画 2020–2025」の実施報告書に関する議論と合意をもって閉幕した。

CAC49 では、スパイス・料理用ハーブ部会（CCSCH）で策定された「乾燥果実及びベリー形態のスパイスの規格ーラージカルダモン」（ステップ 5/8）、及び「乾燥または脱水した果実及びベリー形態のスパイスの規格ーバニラ」（ステップ 8）が採択された。また、食品衛生部会（CCFH）で策定された「鶏肉中のカンピロバクター及びサルモネラ属菌の管理のためのガイドライン」（CXG 78-2011）の改訂案（ステップ 5/8）、及び「食品中のリステリア・モノサイトゲネスの管理における「食品衛生の一般原則」の適用に関するガイドライン」（CXG 61-2007）の改訂案（ステップ 5/8）も採択された。「パン用酵母の規格」（ステップ 5/8）は、食品添加物部会（CCFA）が策定した初の個別食品規格となった。CCFA 関連では、「食品添加物に関する一般規格」（GSFA、CXS 192-1995）の改訂案も採択された。画期的な「予防的アレルゲン表示（PAL）の使用に関するガイドライン」（ステップ 8）が、食品表示部会（CCFL）の「包装食品の表示に関する一般規格」（CXS 1-1985）の附属書として追加されることになった。CCFL 関連では、「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」（ステップ 5/8）も採択された。

• CAC49 / 食物アレルゲン表示を根本的に変える画期的なガイドラインの採択

CAC49 / Groundbreaking guidelines set to fundamentally change food allergen labelling
07/07/2026

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1759963/>

コーデックス委員会は第 49 回総会（CAC49）において、「予防的食物アレルゲン表示」（PAL）に関する画期的なガイドラインを採択することで合意した。この表示は、「may contain nuts（ナッツ類が含まれている可能性がある）」のような警告文を記載できるというもので、微量の食物アレルゲンが含まれている可能性がある食品について食物アレルギー患者に注意を喚起するものである。

しかし近年、このような警告文はあらゆる食品で見られるようになった。コーデックス委員会の Sarah Cahill 事務局長は、「PAL は、過剰に使用されたり誤用されたりする傾向がある。その結果、消費者は食品表示を信頼しなくなり、自分にとって完全に安全な食品の摂取を制限するか、あるいは警告を無視して健康に対するリスクを高めることになる」と説明する。PAL に関する新しいガイドラインは、食品事業者にとって、食品の取り扱いや加工

工程における食物アレルギーの交差接触を排除または大幅に低減する方法に関する指針となる。また、初めて、科学的に裏付けられた閾値が示され、自社の製品が大多数の食物アレルギー患者にとって安全であるかどうかを評価できるようになる。つまり、PAL の使用は「厳密に必要な場合のみ」に安全に限定される。

PAL の使用が減少することにより、食物アレルギー患者はより幅広い食品を摂取できるようになる。「このガイドラインの採択は、各国政府、消費者団体、業界代表、及び国際的な科学専門家による長年の取り組みの成果である。」と、食品表示部会（CCFL）の Parthi Muthukumarasamy 議長は述べた。

* PAL ガイドライン採択に関する FAO の関連情報

Global food safety standards body Codex agrees on new guidance on “may contain” allergen labels

07/07/2026

<https://www.fao.org/newsroom/detail/global-food-safety-standards-body-codex-adopts-new-guidance-on--may-contain--allergen-labels/en>

No more going nuts on food allergen labelling: Five things to know about the revised “may contain” precautionary allergen labelling

10/07/2026

<https://www.fao.org/newsroom/story/no-more-going-nuts-on-food-allergen-labelling/en>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 11/ 2026（2026. 05. 27）

【FAO】Codex 第 49 回食品表示部会（CCFL49）

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202611c.pdf>

2. 刷新された FAO の遺伝子組換え食品プラットフォームが透明性と円滑な貿易を支援する

A modernized FAO GM Foods Platform supporting transparency and smoother trade

07/07/2026

<https://www.fao.org/food-safety/news/detail/a-modernized-fao-gm-foods-platform-supporting-transparency-and-smoother-trade/en>

2013 年から組換え DNA 植物由来の食品に関する公式の食品安全評価を収集してきたオンラインデータベース「FAO GM Foods Platform」の最新版が、2026 年 6 月に公開された。更新されたプラットフォームは、より使いやすいインターフェースと改良された検索機能を備えており、ユーザーは分類された形質やその他の検索パラメータを用いて、より効率的に情報を検索できるようになった。

このプラットフォームは、各国当局から提出された公式の食品安全評価に容易にアクセ

スできるようにすることで、国際的な情報共有を支援するものである。このような情報への迅速なアクセスは、遺伝子組換え植物由来の食品が国際的に取り引きされる際に生じうるデータのギャップに対処するのに役立ち、微量の組換え DNA の混入による不必要な貿易の混乱を軽減し、科学に基づく意思決定を支援する。このプラットフォームはコーデックス委員会の勧告を受けて構築されたもので、情報は各国の専門家によってアップロード及び管理されており、記録の信頼性や自由なアクセスが確保されている。

最新版プラットフォームの特に有用な機能は、世界各国の規制情報の概要を提供するグローバルアウトLOOKページである。ユーザーは、国別プロフィールを閲覧し、食品表示に対する各国のアプローチやストックイベントに関する規制の枠組みを確認することで、国際的な規制の全体像をより深く理解することができる。最新版プラットフォームは、情報共有の改善がどのように国際的なパートナーシップを強化し、貿易パートナー間の透明性、予測可能性、信頼の向上に寄与し得るかを示している。

* FAO GM Foods Platform : <https://www.fao.org/gm-platform>

3. 国際的な専門家らが世界的な食品安全を支えるための新たな科学的助言を発表： JECFA 第 102 回会合の概要報告書

International experts deliver new scientific advice to support global food safety.
Summary report of the 102nd JECFA meeting now available
08/07/2026

<https://www.fao.org/food-safety/news/detail/international-experts-deliver-new-scientific-advice-to-support-global-food-safety-summary-report-of-the-102nd-jecfa-meeting-now-available/en>

FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）第 102 回会合の概要報告書が発表された。この会合では、コーデックスの食品添加物部会、食品汚染物質部会、油脂部会、及び栄養・特殊用途食品部会からの科学的助言の要請に対応し、食品添加物や汚染物質などの科学的評価を行った。JECFA の科学的助言は、コーデックス委員会による食品の国際規格の策定のための根拠となる。

* JECFA 第 102 回会合（特定の食品添加物及び汚染物質の安全性評価）概要報告書
Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. One hundred and second meeting.
(Safety evaluation of certain food additives and contaminants) Summary and Conclusions
<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/ce0504en>

JECFA の第 102 回会合が、2026 年 6 月 9～18 日に中国・南京で開催された。本会合の課題は、特定の食品添加物の安全性評価、特定の食品添加物の規格の改訂及び策定、特定の加工助剤の規格の改訂及び策定、特定の前荷の安全性評価であった。JECFA は、食品添加

物 7 品目及び前荷 (previous cargo) 1 品目の安全性評価、食品添加物 3 品目の規格改訂、食品添加物 1 品目の規格策定、加工助剤 3 品目の鉛に関する規格の改訂を行った。

会合の報告書は WHO テクニカルレポートシリーズ No.1062 として発表される。この報告書には、許容一日摂取量 (ADI) 及びその他の毒性学的勧告や、食事性ばく露及び安全性についての勧告に関する、JECFA の主な結論が要約される。また、JECFA が検討した、特定の食品添加物及び加工助剤の同一性及び純度の規格についての審議と結論に関する情報も含まれる。

毒性学的モノグラフは、WHO 食品添加物シリーズ No. 93 として発表される。新規及び改訂された規格は、FAO JECFA モノグラフ No. 36 として発表される。

今回検討された食品添加物、加工助剤、及び前荷は以下のとおりである。

安全性評価が行われた品目

- β -Carotenes and β -apo-8'-carotenal
- Monk fruit extract
- Neohesperidin dihydrochalcone (NHDC)
- Phosphates
- Polysorbates
- Sorbitan esters
- Steviol glycosides
- Calcium lignosulfonate (CLS) liquid

規格改訂・策定が行われた品目

- Glycolipids
- Lead levels in activated carbon (activated charcoal), bentonite and diatomaceous earth
- Potassium hydrogen sulfite (aqueous)
- Thaumatin II
- Tricalcium phosphate

● 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

● イラン・イスラム共和国－EU への輸出用水産物

Iran, Islamic Republic of 2023-7845 – Fishery products intended for export to the European Union

15-06-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5021>

所管当局は十分な法的権限、資格のある職員、適切な書面による手順、及び欧州連合（EU）の規則を網羅する関連法令を備えている。公的管理制度は計画通りに実施されており、EU 規則に則った認証手続きにより、EU への輸出用製品が関連する EU 規則に準拠していることを認証することができる。ただし、評価チームは以下の点について結論を出すことができなかった；(i) 適切な監督メカニズムの有無、(ii) 水産養殖場やその他の関係施設・事業者を含む、管理対象の適切な範囲、(iii) 製品管理における計画された頻度の順守状況。

● デンマークーヒト摂取用魚油の製造及び販売に関する実地調査

Denmark CT-2025-0003－fact-finding visit on the production and placing on the market of fish oil for human consumption

15-06-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5020>

デンマークでは、生産チェーン全体を網羅した、ヒト摂取用魚油の生産に関する管理制度を適切に実施するために、十分な訓練を受けたスタッフが、適切に文書化された手順を用いて業務にあたっている。しかし、ヒト摂取用魚油の生産チェーンの特定の部分に関して、いくつかの課題も指摘された。

- 事業者に関して、① 飼料の製造に使用される原材料（魚）は、事実上、ヒトの食用に適さないものと見なされていること。② 食品及び飼料用の抗酸化剤が、ヒト用と飼料用の魚油の同一生産ラインで使用されているが、これは EU 規則で認められていないこと。③ 包装・瓶詰め作業のみを行う事業者の法的義務に対する認識の欠如、あるいは認識が限定的であること。
- 所管当局に関して、① 魚油をバルク輸送する船舶を検査し、「前荷 (previous cargoes)」に関する EU 規則への準拠を確認できないこと。特に、それらの船舶は他国の旗を掲げており、それらを食品事業者として登録する明確な法的要件が存在しない。

● ケニアーEU への輸出用水産物

Kenya CT-2025-0016－Fishery products intended for export to the European Union

15-06-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5018>

ケニアの所管当局であるケニア水産局は、欧州連合（EU）へ輸出される水産物及びその生産チェーンを対象とした公的管理制度を実施し、EU 公式証明書の保証を提供している。管理制度は EU 規則に沿った法的規定に基づいているが、特定の水産物に含まれるダイオキシン類、ポリ塩化ビフェニル、パーフルオロアルキル化合物、ヒスタミン、鉛、水銀の最大基準値についてはその限りではない。ケニア水産局は必要な法的権限を有しており、職員は十分な資格を有しているが、法令と書面による手順との解釈において、局内に一定の不整合が存在する可能性がある。採択された EU 登録手続きは、EU 登録施設が EU 向け輸出用製品を製造できる時期に関する決定を除き、EU 規則を遵守している。管理制度は、冷凍船

及び水産物に関する特定の要件（特にパーフルオロアルキル化合物、官能検査、環境汚染物質（重金属））について不備がある。ケニア水産局は、パーフルオロアルキル化合物を除き、公的管理試料の検査を行うために、ISO/IEC 17025:2017 の認定を受けた検査室を利用できる。ただし、カドミウム及び鉛の分析方法の性能基準は、EU 規則に準拠していない。上述された不備により、EU へ輸出される水産物の荷物が EU の要件を満たしていることを確保するケニアの総合的な能力は損なわれ、したがって、ケニア水産局は、水産物に関する EU 公式証明書に規定された衛生保証を完全に証明する立場にはない。

- ポルトガル動物及び動物製品中の薬理活性物質、農薬、汚染物質の残留物に関する管理の評価

Portugal CT-2025-0024 – evaluate controls on residues of pharmacologically active substances, pesticides and contaminants in animals and animal products

17-06-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5023>

食料生産動物及び動物製品に含まれる薬理活性物質、農薬、及び汚染物質の残留物に対する公的管理制度は、概ね適切に整備されているものの、計画の実施が著しく不十分であることと、検査機関ネットワークが検体の検査結果を報告するまでの期間が不当に長期化していることから、その有効性は著しく損なわれていると結論づけられる。後者は、不適合事例について有効な調査を実施し、再発防止措置を講じるという所管当局の能力に深刻な影響を及ぼした。これらの問題が放置されれば、動物由来食品の化学的安全性に対する信頼を損なう恐れがある。さらに、分析法の妥当性確認及び内部品質管理制度において指摘された不備は、所管当局の得られた結果の信頼性に対する確信を弱める要因となっている。

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/>

0703/2026～0715/2026 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）

ギリシャ産オリーブオイルの未承認新規食品成分カンナビジオール（CBD）及び未承認物質テトラヒドロカンナビノール（THC）、スペイン産スパイスミックスのベンゾ[a]ピレン

及び多環芳香族炭化水素、中国産泡だて器からの一級芳香族アミンの溶出、中国産スウィートコーンのアフラトキシン B1、アイルランド産亜麻仁種子ハーブティーのシアン化水素の高含有、フランス産二枚貝 (*Callista chione*) の下痢性貝毒 (DSP) オカダ酸、チェコ共和国産フルーツグミの未承認新規食品成分 CBD 及び未承認物質 THC (複数あり)、韓国産海藻スナックのヨウ素高含有、フランス産ピーナッツのアフラトキシン類、中国産調理器具セットからのアルミニウムの溶出、スペイン産ネクタリンのフォルメタネート、ギリシャ産フルーツグミの未承認新規食品成分 CBD 及び未承認物質 THC、マダガスカル産クローブのアントラキノン、イタリア経由スペイン産冷凍マグロの切り身のヒスタミン、フィリピン産モロヘイヤの未承認物質クロルピリホス、イタリア産イガイの下痢性貝毒 (DSP)、ラトビア経由ウズベキスタン産レーズンのオクラトキシン A、ベルギー産ローストピーナッツのアフラトキシン B1、チェコ共和国産ポピーシードのアヘンアルカロイド (モルヒネ及びコデイン) 高含有、など

注意喚起情報 (information for attention)

トルコ産洋ナシのアセタミプリド、チュニジア産冷蔵フェダイの水銀、スペイン産メカジキのカドミウム及び水銀、ギリシャ産カンパチ (*Seriola dumerili*) の水銀、スペイン産乾燥イチジクと米粉のオクラトキシン A、インド産ジンジャーパウダーの未承認物質のクロルピリホス及びメトルカルブ、タイ産生鮮チャオム (マメ科ネムノキ亜属) のオメトエート、ベトナム産ランブータンのクロルフェナピル・クロチアニジン・ジノテフラン・イミダクロプリド・ラムダシハロトリン・ルフエヌロン・チアメトキサム及び未承認物質のヘキサコナゾール及びプロフェノホス、イタリア産チェリーのジメトエート、米国産フードサプリメントの未承認新規食品成分ハッシュウマメ及び未承認物質ヨヒンビン、中国産ライチのアゾキシストロビン・プロシミドン・アセタミプリド・ビフェントリン・クロラントラニリプロール・クロチアニジン・ジフルベンズロン・ジメトモルフ・ラムダシハロトリン・ルフエヌロン・メフェントリフルコナゾール・プロクロラズ・ピラクロストロビン及び未承認物質のクロルフェナピル・クロルピリホス及びフェンプロパトリン、ニカラグア産ピーナッツのアフラトキシン類、モロッコ産種なしグリーンオリーブの鉛、オランダ産エナジードリンクの無許可の新規食品カンナビジオール (CBD、ポーランド産オンライン販売のフードサプリメントの未承認新規物質クレアチン誘導体、スペイン経由ナミビア産冷凍メカジキ (*Xiphias gladius*) の切り身の水銀、ウズベキスタン産ピラフ用調味料の未承認着色料スダニ I、アルゼンチン産ランナー種ピーナッツのアフラトキシン類、中国産緑茶の過塩素酸塩、ウクライナ産未承認新規食品ムシモールパウダーの未承認物質ムシモール、オランダ経由ドイツ産フードサプリメントの禁止成分パンクレアチン、など

通関拒否通知 (Border Rejections)

韓国産インスタントヌードルのグリシドールエステル (複数あり)、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A (複数あり)、モロッコ産キビのアフラトキシン類・オクラトキシン A 及び未承認物質クロルピリホス、バングラデシュ産乾燥唐辛子のエチオン・プロパルギット及び未承認物質のジアフェンチウロン・フィプロニル及びプロフェノホス、インド産ヒョウ

タン（ユウガオ）のイミダクロプリド及びチアメトキサム、スリランカ産ジュウロクササゲのノバルロン、インド産ゴマ種子の未承認物質のカルベンダジム及びクロルピリホス、フロニカミド及び未承認物質スピロテトラマト、インド産バスマティ米の未承認物質トリシクラゾール、タイ産冷凍赤唐辛子のクロルフェナピル・クロチアニジン・ジノテフラン・チアメトキサム及び未承認物質ヘキサコナゾール、中国産ピーナッツのアフラトキシン B1、タイ産ピーマンのアゾキシストロビン及びインドキサカルブ、米国産殻むきピスタチオのアフラトキシン B1、トルコ産イチジクのオクラトキシン A、トルコ産イチジクペーストのオクラトキシン A、日本産緑茶のチアメトキサム、エジプト産冷凍イチゴのビフェナゼート及びドジン、トルコ産クミンパウダーのピロリジジナルカロイド、中国産塩漬け羊腸のセミカルバジド（SEM）、ボスニアヘルツェゴビナ産乾燥アプリコットの二酸化硫黄（E220）高含有、トルコ産乾燥ダイスカットイチジクのオクラトキシン A（複数あり）、米国産ピーナッツバターのアフラトキシン B1、中国産抹茶パウダーのイミダクロプリド及びラムダシハロトリン、インド産挽き唐辛子のサルモネラ菌及びチアメトキサム、エジプト産オレンジのクロルプロファム、中国産皮むき赤玉ねぎのクロチアニジン、パキスタン産コメのクロチアニジン、など

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

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

1. 新たな運営理事会が発足した

New Management Board takes office

6 July 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/new-management-board-takes-office>

2026 年 7 月 1 日、EFSA の新たな運営理事会が 4 年間の任期を開始した。EU 全加盟国、欧州委員会、欧州議会、市民社会、及びフードチェーン関係者の代表が集うこの理事会は、透明性規則の下で導入された EFSA の包括的なガバナンスモデルを体現している。市民社会及びフードチェーン関係者の代表は、2025 年に欧州委員会が実施した公募を経て選出された。残りの委員は、加盟国及び関連する EU 機関によって指名又は任命された。任期は 2026 年 7 月 1 日から 2030 年 6 月 30 日までであり、これは EFSA の新たなガバナンス体制下における 2 期目の任期にあたる。理事会は、EFSA の活動に対して戦略的な監督を行う。その様々な責務には、EFSA の科学委員会及び各パネルの外部専門家を任命し、同機関の予算及び事業計画を承認する役割が含まれる。

2. 食品成分及び関連データの代表性と品質

Representativeness and quality of food composition and related data

06 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10233>

(外部科学報告書)

3. 生鮮一次産品 (RPC) モデル 2: リスク評価領域全体にわたる食品消費データの柔軟な利用を支援する

The Raw Primary Commodity (RPC) model 2: supporting a flexible use of food consumption data across risk assessment domains

08 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10066>

(技術的報告書)

4. 2025 年 EFSA 年次報告書: 新興リスクとホライズンスキニング活動

2025 EFSA Annual Report Emerging Risks and Horizon Scanning Activities

15 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10262>

(技術的報告書)

5. preDQ のアップデートとアップグレード: preDQ (HLA-DQ2 及び HLA-DQ8 へのペプチド結合予測用ソフトウェアツール) のアップデートとメンテナンス

preDQ – Update & Upgrade Update and maintenance of the preDQ – software tool for peptide binding prediction to HLA-DQ2 and HLA-DQ8

15 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10238>

(外部科学報告書)

6. 食品酵素関連

- 非遺伝子組換え *Burkholderia stagnalis* PL266-QLM 株由来の食品用酵素トリアシルグリセロールリパーゼの安全性評価更新

Revised safety evaluation of the food enzyme triacylglycerol lipase from the non-genetically modified *Burkholderia stagnalis* strain PL266-QLM

07 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10174>

- 非遺伝子組換え *Aspergillus niger* HBI-GM01 株由来の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* HBI-GM01

07 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10182>

- 遺伝子組換え *Aspergillus niger* CCTCC M 2023341 株由来の食品用酵素ペクチンリアーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme pectin lyase from the genetically modified *Aspergillus niger* strain CCTCC M 2023341

06 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10186>

- 非遺伝子組換え *Aspergillus luchuensis* CBS 141530 株由来の食品用酵素ペクチンリアーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme pectin lyase from the non-genetically modified *Aspergillus luchuensis* strain CBS 141530

13 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10176>

- 遺伝子組換え *Aspergillus oryzae* NZYM-FB 株由来の食品用酵素エンド 1,4-β-キシラナーゼの使用範囲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 *Aspergillus oryzae* strain NZYM-FB

06 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10181>

- 遺伝子組換え *Saccharomyces cerevisiae* CBS 615.94 株由来の食品用酵素 α-ガラクトシダーゼの使用範囲拡大に関する安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme α-galactosidase from the genetically modified *Saccharomyces cerevisiae* strain CBS 615.94

07 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10210>

- 非遺伝子組換え *Aspergillus luchuensis* NZYM-XA 株由来のエンドポリガラクトツロナーゼ及びペクチンリアーゼ活性を有する食品用酵素の安全性評価

Safety evaluation of a food enzyme containing endo-polygalacturonase and pectin lyase activities from the non-genetically modified *Aspergillus luchuensis* strain NZYM-XA

08 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10173>

- 非遺伝子組換え *Anoxybacillus caldiproteolyticus* AE-TP 株由来の食品用酵素サーモリシンの 2 回目の使用範囲拡大に関する安全性評価

Safety evaluation of a second extension of use of the food enzyme thermolysin from the non-genetically modified *Anoxybacillus caldiproteolyticus* strain AE-TP

09 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10211>

- 遺伝子組換え *Aspergillus oryzae* NZYM-KP 株由来の食品用酵素グルコースオキシダーゼの使用範囲拡大に関する安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme glucose oxidase from the genetically modified *Aspergillus oryzae* strain NZYM-KP

09 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10209>

- 非遺伝子組換え *Trichoderma reesei* AR-256 株由来のセルラーゼ、エンド-1,3(4)-β-グルカナーゼ及びエンド-1,4-β-キシラナーゼ活性を有する食品用酵素の 2 回目の使用範囲拡大に関する安全性評価

Safety evaluation of a second extension of use of the food enzyme containing cellulase, endo-1,3(4)-β-glucanase and endo-1,4-β-xylanase activities from the non-genetically modified *Trichoderma reesei* strain AR-256

09 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10208>

- 非遺伝子組換え *Trichoderma reesei* AR-999 株由来のセルラーゼ、エンド-1,3(4)-β-グルカナーゼ、及びエンド-1,4-β-キシラナーゼ活性を含む食品用酵素の使用範囲拡大に関する安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme containing cellulase, endo-1,3(4)-β-glucanase and endo-1,4-β-xylanase activities from the non-genetically modified *Trichoderma reesei* strain AR-999

10 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10218>

- 非遺伝子組換え *Rasamsonia composticola* 427-FS 株由来の食品用酵素エンド-1,3(4)-β-グルカナーゼの使用範囲拡大に関する安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme endo-1,3(4)-β-glucanase from the non-genetically modified *Rasamsonia composticola* strain 427-FS

10 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10215>

- 非遺伝子組換え *Aspergillus niger* 294 株由来の食品用酵素セルラーゼの使用範囲拡大に関する安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme cellulase from the non-genetically modified *Aspergillus niger* strain 294

10 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10217>

- 非遺伝子組換え *Bacillus amyloliquefaciens* HPN 131 株由来の食品用酵素バシロリシンの使用範囲拡大に関する安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme bacillolysin from the non-genetically modified *Bacillus amyloliquefaciens* strain HPN 131

13 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10216>

- 遺伝子組換え *Trichoderma reesei* NZYM-ER 株由来の食品用酵素エンド-1,4-β-キシラナーゼの使用範囲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 *Trichoderma reesei* strain NZYM-ER

13 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10219>

- 遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM-RH 株由来の食品用酵素キモトリプシンの使用範囲拡大に関する安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme chymotrypsin from the genetically modified *Bacillus licheniformis* strain NZYM-RH

13 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10212>

- 遺伝子組換え *Aspergillus oryzae* NZYM-MK 株由来の食品用酵素カルボキシペプチダーゼ D の使用範囲拡大に関する安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme carboxypeptidase D from the genetically modified *Aspergillus oryzae* strain NZYM-MK

13 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10203>

- 遺伝子組換え *Aspergillus oryzae* NZYM-BU 株由来の食品用酵素ロイシルアミノペプチダーゼの使用範囲拡大に関する安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme leucyl aminopeptidase from the genetically modified *Aspergillus oryzae* strain NZYM-BU

14 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10202>

- 非遺伝子組換え *Aspergillus oryzae* NZYM-NA 株由来の食品用酵素 α -アミラーゼの使用範囲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 non-genetically modified *Aspergillus oryzae* strain NZYM-NA

14 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10201>

- 遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM-AC 株由来の食品用酵素 α -アミラーゼの使用範囲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-AC

14 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10200>

- 遺伝子組換え *Aspergillus niger* NZYM-FP 株由来の食品用酵素ホスホリパーゼ A1 の使用範囲拡大に関する安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme phospholipase A1 from the genetically modified *Aspergillus niger* strain NZYM-FP

15 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10204>

- 遺伝子組換え *Aspergillus oryzae* NZYM-PP 株由来の食品用酵素ホスホリパーゼ A1 の使用範囲拡大に関する安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme phospholipase A1 from the genetically modified *Aspergillus oryzae* strain NZYM-PP

15 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10205>

- 非遺伝子組換え *Bacillus amyloliquefaciens* LMG-S 32676 株由来の食品用酵素 α -アミラーゼの使用範囲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 non-genetically modified *Bacillus amyloliquefaciens* strain LMG-S 32676

15 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10198>

- 遺伝子組換え *Aspergillus niger* NZYM-SB 株由来の食品用酵素 α -アミラーゼの使用範囲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 *Aspergillus niger* strain NZYM-SB

15 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10213>

(すべて科学的意見)

7. 新規食品関連

- 欧州フードサプリメントプロジェクトービタミンやミネラル以外のフードサプリメントに関連する新たなリスクの特定

The European Food Supplement Project -Identification of emerging risks associated with food supplements, other than vitamins and minerals

03 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10226>

(外部科学報告書)

8. 遺伝子組換え関連

- 認可更新のための遺伝子組換え大豆 FG72 の評価 (申請書類 GMFF-2025-33580)

Assessment of genetically modified soybean FG72 for renewal authorisation under Regulation (EC) No 1829/2003 (dossier GMFF-2025-33580)

03 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10179>

(科学的意見)

- 従来型の交配によって複数の形質転換イベントを含む遺伝子組換え植物のリスク評価に関する考察

Considerations on the risk assessment of genetically modified plants containing transformation events stacked by conventional crossing

09 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10177>

(声明)

9. 農薬関連

- 提出された確認データに基づく有効成分ビフェナゼートの農薬リスク評価に関するピアレビュー

Peer review of the pesticide risk assessment for the active substance bifenazate in light of confirmatory data submitted

07 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10169>

- 有効成分シモキサニルの農薬リスク評価に関するピアレビュー

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

07 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10150>

- 有効成分 *Bacillus paralicheniformis* FMCH001 株の農薬リスク評価のピアレビュー

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance *Bacillus paralicheniformis* strain FMCH001

10 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10152>

- 有効成分フルオロクロリドン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 flurochloridone

13 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10185>

(すべて農薬に関するピアレビューの結論)

- プロチオコナゾールの MRL 設定における換算係数の使用

Use of conversion factors for the setting of MRLs of prothioconazole

08 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10115>

(理由付き意見書)

10. ポッドキャスト

- エピソード 42—その良い面、悪い面、そして醜い面

Episode 42 – Pesticides: the good, the bad and the ugly

15 July 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/podcast/episode-42-pesticides-good-bad-and-ugly>

なぜ農薬が使われるのか、そして社会は農薬なしでもやっていけるのだろうか。今回のエピソードでは、農業の起源から現代に至るまでの歴史をたどる。私たちにとっておなじみの敵——害虫や病気——に目を向け、それらを管理し、植物を健康に保つために化学物質がどのように使われているのかを探る。さらに、どのようにしてその微量残留物が私たちの食べ物や環境に存在するのか、そしてそれが私たちの健康や野生生物にどのような影響を与えるのかにも目を向ける。EFSA の専門家である Tobin Robinson 氏と共に、リスクや科学的根拠、そして伝統的な方法から新しいアプローチに至るまでの代替案について議論する。また、具体例として、桃を守るために使われる有機農薬の成分を詳しく見ていく。

● 英国 食品基準庁 (FSA : Food Standards Agency)

<https://www.gov.uk/government/organisations/food-standards-agency>

1. リスクアナリシス課題登録リスト

Register of risk analysis issues

6 July 2026

<https://www.gov.uk/government/publications/register-of-risk-analysis-issues>

英国食品基準庁 (FSA) はリスクアナリシス課題登録リストを更新した。食品と動物飼料の安全に関する高い水準を維持するために、英国はリスクアナリシスプロセスで検討している課題に関する情報を提供する。2026 年 6 月時点で、食品添加物及び食品接触材料、一般的な食品衛生、食肉衛生、化学汚染物質及び残留物、輸入管理、フードサプリメント、動物飼料等に関してリストは 25 件である。

* リスクアナリシス課題登録リスト

2026-06 Register of Risk Analysis Issues June 2026

[https://assets.publishing.service.gov.uk/media/6a4b7057d200ca05e289e580/2026-](https://assets.publishing.service.gov.uk/media/6a4b7057d200ca05e289e580/2026-06_Register_of_Risk_Analysis_Issues_June_2026.xlsx)

[06_Register_of_Risk_Analysis_Issues_June_2026.xlsx](https://assets.publishing.service.gov.uk/media/6a4b7057d200ca05e289e580/2026-06_Register_of_Risk_Analysis_Issues_June_2026.xlsx)

(リスト一部抜粋)

- ・ ダイオキシン及びポリ塩化ビフェニル(PCB)のリスク管理
- ・ パーフルオロアルキル化合物(PFAS)のリスクアナリシス
- ・ 食品中の T-2/HT-2 毒素のレビュー
- ・ 動物飼料用昆虫の飼育に使用される基質のリスク評価
- ・ 食品添加物としての二酸化チタン(E171)
- ・ ビスフェノール A(BPA)の評価
- ・ 母親の食事におけるシトリニンの影響
- ・ 特別グループ向け食品、フードサプリメント、一般食品に任意に添加できる鉄の許可された形態として、鉄強化酵母を認可するための申請
- ・ スラッシュアイスドリンク中のグリセロール

- ・ ガルシニア・カンボジア (*Garcinia Cambogia*) の安全性評価
- ・ BPA に関する COT のポジションペーパーに対する補足声明
- ・ 母親の食事における麦角アルカロイドの影響
- ・ 母親の食事における茶に含まれる化学物質（カフェインを除く）の潜在的なリスク
- ・ ネイ湖 (Lough Neagh) で漁獲された魚の食用部位に含まれるシアノバクテリア毒素によるリスク
- ・ 母親の食事におけるエキナセア (*Echinacea*) の潜在的な健康リスク

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 9/ 2025（2025. 04. 30）

【FSA】リスクアナリシス課題登録リスト

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202509c.pdf>

2. ポリシーペーパー：英国食品基準庁（FSA）の経済成長目標

Policy paper：Food Standards Agency (FSA) economic growth goals

8 July 2026

<https://www.gov.uk/government/publications/food-standards-agency-fsa-economic-growth-goals/food-standards-agency-fsa-economic-growth-goals>

政府は、2025 年 3 月の「規制行動計画」で、消費者保護、競争の支援、経済成長の促進を実現するために規制制度を刷新する方針を示した。同年 10 月の地域投資サミットで主要な規制当局に対し、経済成長を実現するための明確な指針を与えることを発表した。

政府機関は、既存の枠組みに匹敵するものが存在しない分野において、成果重視型の成長目標を策定してきた。これらの目標は、規制当局に対して経済成長をどのように支援すべきかを明確にするための優先事項を提供する。

本文書は、英国保健社会保障省(DHSC)が FSA と合意した成長目標を、FSA 議長への書簡で示した内容を示している。経済成長目標として以下の 5 つが挙げられている。

- ・ 目標 1:食品基準と安全性を維持し、貿易障壁を取り除くために、欧州連合（EU）との衛生・植物検疫(SPS)協定の履行を支援すること
- ・ 目標 2:イングランドの大規模食品事業者を対象とする規則に関する国家レベルでのアプローチ
- ・ 目標 3:細胞培養製品に対する規制サンドボックスプログラムの実施
- ・ 目標 4:最新技術と AI アプローチの活用（2026 年 9 月までに試験的導入の予定）
- ・ 目標 5:より健康的な食品目標と報告

* 書簡

Letter to the chair of the Food Standards Agency

<https://www.gov.uk/government/publications/letter-to-the-chair-of-the-food-standards-agency>

3. 葉酸

Folic acid

10 July 2026

<https://www.gov.uk/government/publications/folic-acid>

2025 年秋に施行された法改正に合わせて本ガイダンスも更新された。小麦粉への葉酸の強化とその理由に関する情報を提供している。

(一部抜粋)

葉酸による小麦粉の強化

英国では現在、法律に基づき、小麦粉（全粒粉を除く）に、カルシウム、鉄、ナイアシン、チアミンが強化されている。2026 年 12 月からの新たな要件により、葉酸も強化される。2025 年秋以降に、葉酸で強化された小麦粉が一部の製品に含まれるようになると予想していた。

葉酸で強化された小麦粉を含む製品

小麦粉（全粒粉を除く）は、0.25 mg/100 g 小麦粉の濃度で葉酸が強化される。

葉酸が強化されるのは全粒粉を除く小麦粉のみであり、それを含む製品を食べられない、又は食べたくない人は、強化されていない小麦粉から作られた製品を選ぶことができる。例えば、全粒粉、グルテンフリー製品、大豆やスペルト小麦のような古代穀類などの小麦粉である。

葉酸強化製品のラベル表示

添加されたビタミンやミネラルは、小麦粉の原材料リストに記載しなければならない。強化小麦粉を材料として使用する場合も、同様に表示しなければならない。つまり、葉酸で強化された小麦粉を含む製品は原材料リストに記載される。原材料リスト例：小麦粉(小麦粉、炭酸カルシウム、ナイアシン、鉄、葉酸、チアミン)。

* 規則

The Bread and Flour (Amendment) (England) Regulations 2024

<https://www.legislation.gov.uk/ukxi/2024/1162/made>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 22/ 2025（2025. 10. 29）

【FSA】葉酸

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202522c.pdf>

4. 細胞培養及び新規食品事業向けの新たなガイダンス

New guidance for cell-cultivated and novel food businesses

10 July 2026

<https://www.gov.uk/government/news/new-guidance-for-cell-cultivated-and-novel-food-businesses>

英国食品基準庁(FSA)は、スコットランド食品基準局(FSS)と提携し、細胞培養製品(別名: lab-grown meat)やその他の新規食品を開発・生産する事業者が、安全でイノベーティブな製品を市場に投入するために必要な規制要件を満たすための 4 つの新しいガイダンスを発表した。

「細胞培養製品サンドボックスプログラム (Cell-Cultivated Products Sandbox Programme)」を通じて策定された本ガイダンスは、英国科学・イノベーション・技術省 (DSIT)資金提供のイニシアチブによる第 2 回目の発表であり、このサンドボックスプログラムは 2027 年 2 月まで実施される。サンドボックスは、規制当局と業界を結びつけ、細胞培養製品に対する食品規則の適用について共通の理解を深めることで、販売承認プロセスを補完する。細胞培養製品とは、家畜の飼育や植物・穀類の栽培といった伝統的な農業を伴わない新規食品である。植物や動物の細胞を採取し、それを培養して食品とするものである。今回のサンドボックスプログラムは動物細胞のみに焦点を当てている。

本日公開されたガイダンス文書は以下の 4 つである。これらのガイダンスは、事業者が自信を持ってイノベーティブな食品に投資・開発するための規制の明確さを提供するとともに、消費者の安全が市場へのあらゆる道の基盤であり続けることを確実にすることを目的としている。

- 細胞培養製品：食品事業の衛生要件

Cell-cultivated products: food business hygiene requirements

<https://www.gov.uk/government/publications/cell-cultivated-products-food-business-hygiene-requirements/cell-cultivated-products-food-business-hygiene-requirements>

本ガイダンスは、細胞培養製品 (CCP) に対する一般的な食品法及び衛生規則の適用に関するものであり、本プログラムの初期段階で公表された「細胞培養製品：分類及び HACCP の原則に関するガイダンス」(Cell-cultivated products: guidance on classification and HACCP principles) に続くものである。同ガイダンスでは、CCP を動物由来製品 (Products of Animal Origin: POAO) として定義している。

本ガイダンスは、CCP 関連事業者が、英国 (GB) 国内に限り CCP を製造する際に、衛生規則の要件を理解し、適用できるよう支援するために策定された。本ガイダンスには、適用される関連法規への言及に加え、一次生産者 (バイオプシー/生体組織採取サンプルを採取する原料動物 (source animals) を飼育する事業者) を含む CCP 食品事業者に対する影響についても記載されている。

本ガイダンスでは、同化規則 (EC) No 853/2004 に基づく POAO の衛生要件について説明するとともに、一般食品法及び食品衛生法 (それぞれ同化規則 (EC) No 178/2002 及び 852/2004) に規定されている、細胞株の選定及び CCP 生産における動物由来原料に適用される、より広範な規制上の考慮事項への関連性も示している。本ガイダンスは、これらの主要な規則の概要を示し、CCP に対して法令をどのように適用するかについての基本的な考え方を示す。

本ガイダンスは、動物細胞から製造された CCP のみを対象とする。また、本ガイダンス

で提供される情報は、EU の衛生に関するガイダンスに整合している。全てのガイダンスを最新に保つため定期的な見直しを行っており、今回公表したガイダンスについては 2027 年 7 月 9 日までに実施予定である。

＊ガイダンス

Cell-cultivated products: guidance on classification and HACCP principles

<https://www.gov.uk/government/publications/cell-cultivated-products-guidance-on-classification-and-haccp-principles/cell-cultivated-products-guidance-on-classification-and-haccp-principles>

Guidance document on the implementation of certain provisions of Regulation (EC) No853/2004 on the hygiene of food of animal origin

https://food.ec.europa.eu/system/files/2020-05/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-853_en.pdf

＊EC 規則

Regulation (EC) No 853/2004

<https://www.legislation.gov.uk/eur/2004/853/contents>

Regulation (EC) No 178/2002

<https://www.legislation.gov.uk/eur/2002/178/contents>

Regulation (EC) No 852/2004

<https://www.legislation.gov.uk/eur/2004/852/contents>

- 食品中の細胞培養製品の評価に関する申請者への補足ガイダンス：同一性、生産及び微生物学

Supplementary guidance to applicants for the assessment of cell cultivated products in food: identity, production and microbiology

<https://www.gov.uk/government/publications/cell-cultivated-products-identity-production-and-microbiology/supplementary-guidance-to-applicants-for-the-assessment-of-cell-cultivated-products-in-food-identity-production-and-microbiology>

本ガイダンスは、CCP サンドボックス・プログラム（2025 年 2 月～2027 年 2 月）の一環として作成された技術的補足ガイダンスの一部であり、英国（GB）において新規食品としての販売認可を申請する際、CCP の同一性、製造工程、及び微生物学的ハザードを評価するための科学的要件を概説する。本補足ガイダンスは、2016 年の EFSA 技術ガイダンスを補足しており、同化規則（EU）2017/2469 を通じて申請者を支援するとともに、新規食品に関する同化規則（EU）2015/2283 の第 10 条に基づく新規食品申請に関する行政及び科学的要件を詳述する。

＊ガイダンス

Guidance on the preparation and presentation of an application for authorisation of a novel food in the context of Regulation (EU) 2015/2283

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2016.4594>

＊同化規則

Regulation (EU) 2017/2469

<https://www.legislation.gov.uk/eur/2017/2469/contents>

Regulation (EU) 2015/2283

<https://www.legislation.gov.uk/eur/2015/2283/contents>

- 細胞培養製品の申請書の改善

Improving your cell cultivated product application

<https://www.gov.uk/government/publications/improving-your-cell-cultivated-product-application/improving-your-cell-cultivated-product-application>

本ガイダンスは、事業者が販売承認の申請書をより説得力のある完全なものに準備できるよう支援するための実践的な提言を概説する。申請が遅延したり、追加情報の提供を求められたりする最も一般的な問題にも対応する。

各新規食品の申請に必要な科学的情報のタイプと品質については、2016年 EFSA 新規食品ガイダンスに説明されており、FSA の細胞培養製品に関する補足ガイダンスも裏付けている。

＊ガイダンス

Guidance on the preparation and presentation of an application for authorisation of a novel food in the context of Regulation (EU) 2015/2283

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2016.4594>

Cell-cultivated products - Guidance for businesses

<https://www.gov.uk/government/publications/cell-cultivated-products-guidance-for-businesses>

- 新規食品テイストトライアル補足情報

Novel food taste trials supplementary information

10 July 2026

<https://www.gov.uk/government/publications/novel-food-taste-trials-supplementary-information/novel-food-taste-trials-supplementary-information>

本ガイダンスは、研究開発活動の一環として、細胞培養製品を含む新規食品のテイストトライアルを実施する際、事業者が自らの責任を理解するための追加ガイダンスであり、2025年に公表された新規食品のテイストトライアルに関するガイダンスを補完する。項目として、未認可の新規食品のテイストトライアルの実施、テイストトライアルに関する「新規食品の市場への投入（Placing on the Market）」の定義に、新規食品のテイストトライアルにおける地方当局の役割、テイストトライアル実施前の地方当局との連携、テイストトライアルに関するリスク評価のレビュー、及び新規食品のテイストトライアルを実施する際の事

業者の責任について、説明されている。

＊関連情報

Taste trials guidance

<https://www.gov.uk/government/publications/taste-trials-guidance>

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

【FSA】テイストトライアルガイダンス

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

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 1/ 2026（2026. 01. 07）

【FSA】FSA と FSS が細胞培養製品に関する英国初の安全ガイダンスを公表する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202601c.pdf>

5. リコール

- **Capri Sun UK は、Capri-Sun Zero のカートンに通常量の糖類含有の製品が混入しているため、Capri-Sun Orange 10 パックの特定のロットをリコール**

Capri Sun UK recalls specific batches of Capri-Sun Orange 10 pack because they contain some cartons of Capri-Sun Zero which were filled with the full sugar variety

11 July 2026

<https://alerts.food.gov.uk/news-alerts/alert/FSA-PRIN-34-2026>

包装不備により、いくつかの Capri-Sun Orange マルチパックに Capri-Sun Orange Zero と表示されたパウチが混入している。このパウチには、糖類含有量が通常量である Capri-Sun Orange が含まれている。

-
- 英国毒性委員会（COT：Committee on Toxicity of Chemicals in Food, Consumer Products and the Environment）

<https://www.gov.uk/government/organisations/committee-on-toxicity-of-chemicals-in-food-consumer-products-and-the-environment>

1. ビスフェノール A（BPA）に関する COT のポジションペーパーの補足声明

Supplementary statement to the COT's position paper on bisphenol A (BPA)

6 July 2026

<https://www.gov.uk/government/publications/supplementary-statement-to-the-cots-position-paper-on-bisphenol-a-bpa/supplementary-statement-to-the-cots-position-paper-on-bisphenol-a-bpa#overall-conclusion-by-the-cot>

英国毒性委員会（COT）は、2024 年にビスフェノール A（BPA）に関するポジションペーパーを発表した。その際、欧州食品安全機関（EFSA）の意見（2023 年）やドイツ連邦リ

スクアセメント研究所 (BfR) の評価 (2023 年) に関する議論、根拠の評価、BfR が導出した耐容一日摂取量 (TDI) の採択についての審議などの詳細に関する補足声明を公表する予定であるとしていた。本文書はその補足声明である。

(結論抜粋)

タイムリーな消費者保護のため、COT は、長期にわたる評価ではなく、EFSA 及び BfR による根拠の重み付けとアプローチについて評価した。COT は、BPA の有害影響のほとんどは、免疫学的影響や生殖機能への影響を引き起こす用量よりも高い用量で生じるため、免疫毒性または生殖毒性のいずれかに基づいて導出された健康影響に基づく指標値 (HBGV) は、他の毒性学的影響に対しても保護的であり、また、BPA に遺伝毒性または発がん性は認められないという EFSA 及び BfR の見解に同意した。

COT は、BPA が免疫機能の中間エンドポイントに明らかな影響を及ぼすことは認めたが、最終的な有害影響への進行を示すデータは十分ではなく、免疫毒性を重要な有害影響とする EFSA の見解については根拠が不十分であるとした。COT は、精子の数及び運動性に対する有害影響が重要なエンドポイントであり、HBGV 導出に適用するべきであるとする BfR の見解に同意した。これは過去の COT の評価と一致するものであった。

BfR の評価以降に公表された研究については、全体的な知見の充実にはつながったが、重要なエンドポイントや健康影響を引き起こす用量に関する COT の見解を変えるものではなかった。

COT は、BfR が選定したエンドポイント及び適用したアプローチが科学的に妥当であると判断し、BfR が導出した TDI (0.2 µg/kg 体重/日) を採用することで合意した。

* Position paper on bisphenol A

<https://webarchive.nationalarchives.gov.uk/ukgwa/20260617155740/https://cot.food.gov.uk/Position%20paper%20on%20bisphenol%20A>

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

【COT】COT 会合：2024 年 5 月 21 日

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

（ビスフェノール A (BPA) に関する第 6 次中間声明案に関する記載あり）

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

1. 2025 年、FSAI 相談窓口への消費者からの苦情が増加

Consumer complaints to FSAI Advice Line increase in 2025

30 June 2026

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/latest-news/consumer-complaints-to-fsai-advice->

[line-increa-\(2\)](#)

2025 年にアイルランド食品安全局（FSAI）の相談窓口（Advice Line）に寄せられた苦情や問い合わせは合計 9,882 件であった。消費者からの苦情は 6,135 件で、前年度の 4,996 件から 23%増加しており、過去 10 年間の増加傾向を反映している。6,135 件のうち、33% が食べるのに適さない食品、28%が不十分な衛生基準に関するものであった。

苦情の内訳は以下の通りである。

- 食べるのに適さない食品：2,030 件
- 衛生基準：1,693 件
- 食中毒の疑い：1,570 件
- 表示：656 件
- アレルゲン情報：150 件
- その他：36 件

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 9/ 2025（2025. 04. 30）

【FSAI】2024 年、FSAI 相談窓口への消費者からの苦情が増加

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202509c.pdf>

-
- 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. 食品接触材料に関する BfR 勧告における過酸化物の再評価のためのデータ募集

Call for the submission of data for the re-evaluation of peroxides in the BfR recommendation on food contact materials

16/06/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/notification/call-for-the-submission-of-data-for-the-re-evaluation-of-peroxides-in-the-bfr-recommendation-on-food-contact-materials/>

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）の食品接触材料に関する勧告には、多数の過酸化物が記載されているが、これらの物質の評価はほとんどの場合、最新のものではない。そのため、BfR は現在、これらの物質の材料横断的な再評価を実施している。様々な材料に使用される過酸化物の同時再評価を実施することで、BfR はパイロットプロジェクトとして新たなアプローチを追求している。単一の申請者では必要なデータをすべて提供できないため、BfR は調整機関として、各関係者に対し入手可能なデータの提供を要望し、これらを用いて個々の物質のリスク評価のためのデータセットを作成する。

BfR はまず、架橋剤として使用される過酸化物の評価を実施している。これは、開始剤や触媒とは異なり、過酸化物の使用量は通常より多いためである。これらの過酸化物には、以下の物質が含まれる（CAS 番号と物質名を表示）：

- 94-36-0 : Benzoyl peroxide
- 80-43-3 : Dicumyl peroxide
- 3457-61-2 : tert-Butyl cumyl peroxide
- 78-63-7 : 2,5-dimethyl-2,5-di(tert-butylperoxy)hexane
- 895-85-2 : Di-(4-methylbenzoyl) peroxide
- 2167-23-9 : 2,2-Bis-(tert-butylperoxy)butane
- 110-05-4 : Di-tert-butyl peroxide
- 2212-81-9 : 1,3-Bis(tert-butylperoxyisopropyl)benzene
- 1068-27-5 : 2,5-Dimethyl-2,5-di-tert-butylperoxyhex-3-ene
- 25155-25-3 : Bis(tert-butylperoxyisopropyl)benzene
- 105-74-8 : Lauroyl peroxide
- 614-45-9 : tert-Butyl perbenzoate

BfR は過酸化物の製造者及び使用者に、以下の質問への回答となるような情報及び分析データの提供を求めている：

- 現在も使用されている過酸化物と、使用されていない過酸化物
- どのような汚染物質が存在するか？
- どのような分解生成物が生成されるか？
- これらは関連するすべての材料／用途において同様か？影響する要因は？
- 様々な材料には、どの程度の過酸化物、分解生成物又は反応生成物が含まれるか？
- 過酸化物、分解生成物又は反応生成物は、様々な材料から食品（又は食品擬似溶媒）へどの程度移行するのか？

提出されたデータは、機密情報として扱われ、企業には個別にフィードバックが提供される。BfR は、評価のためにさらに提出する必要のある分析/毒性学的データを評価する予定である。分析及び毒性学的データの一般的な要件に関しては、食品接触材料の製造に使用される物質の安全性評価に関するガイダンス文書 (<https://www.bfr.bund.de/cm/349/guideline-for-the-safety-assessment-of-substances-for-the-manufacture-of-food-contact-materials-and-articles.pdf>) を参照する。

上記に挙げたすべての過酸化物は、再評価の期限が 3 年間と定められている。1 年目には、使用状況と分析に関するデータを収集し、2 年目には毒性データの収集を完了させ、3 年目にはリスク評価と BfR の勧告をそれに応じて更新する予定である。評価を更新できない過酸化物は、2029 年 5 月 31 日に勧告から削除される。

さらに、触媒及び開始剤に関する包括的な勧告を公表するため、その他の過酸化物についても再評価を行う予定である。関係者は、上記リストに掲載されていない重要な過酸化物についても、本パイロットプロジェクトにおいて材料の相互評価を行うことが推奨される。評価対象となる過酸化物のリストが拡大された場合、BfR のウェブサイト (<https://empfehlungen.bfr.bund.de/info>)（ドイツ語）で公開される。

2. BfR2GO : 科学雑誌がモバイル端末で利用可能となった

BfR2GO: Science Magazine now available in a more mobile format

02/07/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/press-release/bfr2go-science-magazine-now-available-in-a-more-mobile-format/>

BfR の科学雑誌は、ウェブサイト (bfr2go.de : <https://www.bfr2go.de/en/issue-1-2026/>) でも閲覧できるようになった。これにより、読者はスマートフォンやタブレット端末で BfR2GO の記事にこれまで以上に簡単かつ便利にアクセスできるようになり、メッセージサービスやソーシャルメディアプラットフォームを通じて記事を簡単に共有できるようになる。「bfr2go.de により、今後、私たちの背景記事やインタビュー記事はより多くの読者に届き、消費者の健康保護における重要な問題に関する一般の人々への情報提供の一助となるだろう」と BfR の Andreas Hensel 所長は述べる。この雑誌はこれまで PDF 形式でのみオンラインで入手可能であったが、新しい Web サイトでは、モバイル端末に最適化されたフォーマットでも読める。

3. PFAS—終わりのない課題

BfR2GO 科学雑誌の最新号では、「永遠の化学物質」の痕跡をたどる

PFAS – An Everlasting Challenge

New issue of the BfR2GO science magazine traces the trail of ‘forever chemicals’

03/07/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/press-release/pfas-an-everlasting-challenge/>

「永遠の化学物質」とは、パー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS) と呼ばれる、工業用化学物質の大きなグループを指す。これらの物質は高温や強力な化学物質に耐性があり、環境中で分解されず、されたとしてもごく限られた範囲でしか分解されないため、非常に耐久性がある。「PFAS はその特性から、数多くの工業プロセス、技術用途、消費財に使用されている」と、BfR 副所長の Tewes Tralau 博士は述べる。「しかし、その耐久性ゆえに、環境中、植物や動物に蓄積され、特に食物連鎖を通じてヒトに到達する。」特定の PFAS が健康に及ぼす影響の程度が、新しい BfR2GO 科学雑誌の焦点となっている。

その他に、オメガ 3 脂肪酸の効果や供給源となる食品、「スーパーフード」として注目を集める生乳をめぐる騒動、着色料の健康リスク評価と認可、ヨウ素の危険な供給源としての海藻、食事からの鉛摂取、食中毒によるウイルス感染などのトピックについても取り上げている。さらに、科学的リスク評価における「リスク」と「ハザード」の区別の重要性、衣類生産における化学物質、水筒の素材チェック、コミュニケーション科学者である Eva Baumann 教授のインタビュー、化学物質の安全性評価における動物を使わない研究方法の模索など、BfR の活動分野から様々なレポート、インタビュー、ニュースが掲載されている。

4. Alois Rainer 農業大臣が連邦リスク評価研究所を訪問

食品及び製品の安全性における BfR の重要性が強調される

Minister for Agriculture Alois Rainer visits the Federal Institute for Risk Assessment

Importance of the BfR for food and product safety highlighted

07/07/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/press-release/minister-for-agriculture-alois-rainer-visits-the-federal-institute-for-risk-assessment/>

Alois Rainer 連邦農業・食料・内務大臣は、2026 年 7 月 7 日、ベルリン・マリーエンフェルデにある BfR を訪問した。大臣の日程には、同研究所の総会への出席、BfR 経営陣との会談、BfR 実験農場の視察が含まれた。主な議題は、消費者の健康保護と科学的政策助言の役割であった。BfR は、同省の管轄下にある、科学的に独立した研究機関である。

Alois Rainer 連邦大臣は訪問に際し次のように述べた。「研究と政策の緊密な連携は、リスクを早期に特定し、的を絞った対策を講じる上で不可欠である。BfR はその活動を通じて、ドイツ及びヨーロッパにおける食品、物質、製品の安全性の確保に大きく貢献している。現在、重要インフラに対するハイブリッド脅威は、潜在的かつ残念ながら非常に現実的なリスクの最上位に位置している。もちろん、私たちの食品や飼料も攻撃の標的となる可能性がある。この危険から国民を可能な限り効果的に守りたいと考えており、私たちは、食品及び飼料の防衛分野において、主要な組織を構築し、連邦政府とドイツ各州との連携を大幅に強化するプロセスを進めている。また、連邦レベルでもこの分野の活動を推進している。」

BfR 所長の Andreas Hensel 教授は次のように述べた。「国民に対する新たな健康リスクを適時に特定することは、BfR の重要な任務の一つである。科学的評価、政策提言、そして一般市民への情報提供は、この点において BfR の主要な手段である。マイクロプラスチックや PFAS 化合物（いわゆる「永遠の化学物質」といった現在の問題は、多くの人々の懸念を招いている。これらは、BfR が科学的根拠に基づいて政策立案者に助言し、国民を啓発することがいかに重要であるかを示す好例である。」

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

1. FDA パブリックミーティング・ロットレベルの食品トレーサビリティにおける課題と解決策

FDA Public Meeting- Challenges and Solutions in Lot-Level Food Traceability

07/02/2026

<https://www.fda.gov/food/workshops-meetings-webinars-food-and-dietary-supplements/fda-public-meeting-challenges-and-solutions-lot-level-food-traceability-06152026>

2026 年 6 月 15 日、米国食品医薬品局（FDA）は食品トレーサビリティ規則の継続的な

実施状況や、特にロット単位の追跡及びコンプライアンスに関する柔軟性に関連する懸念が残る分野について、パブリックミーティングを実施した。このパブリックミーティングの記録動画を公開している。

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 12/ 2026（2026. 06. 10）

[FDA] FDA は 6 月のトレーサビリティパブリックミーティングに先立ち、ディスカッションペーパーを公表する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202612c.pdf>

2. FDA の 120 周年：米国民を守る長く輝かしい歴史

The FDA at 120: A Long, Distinguished History Protecting Americans

07/09/2026

<https://www.fda.gov/news-events/fda-voices/fda-120-long-distinguished-history-protecting-americans>

FDA コミッショナー代理の Kyle A. Diamantas, J.D.氏の発言。FDA は、2026 年に 120 周年を迎える。この節目を記念し、FDA の歴史と役割について説明する。FDA は国家と公衆衛生にとって不可欠かつ重要な存在である。FDA は、患者のための治療、米国民のためのより安全な食品やその他の製品のイノベーションを支援するために、引き続き全力を尽くしていく。

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 4/ 2026（2026. 02. 18）

【FDA】特別な年、新しい紋章、そして米国国民への新たなコミットメント

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202604c.pdf>

3. 目立たない存在：7-OH 生成物

Hiding in Plain Sight: 7-OH Products

07/13/2026

<https://www.fda.gov/news-events/public-health-focus/hiding-plain-sight-7-oh-products>

7-ヒドロキシミトラギニン(7-OH)及び合成クラトム (kratom) 関連化合物の最新情報を提供する。

2026 年 7 月 1 日、麻薬取締局(DEA)は、規制物質法 (Controlled Substances Act) に基づき、提案された指定閾値を超える 7-OH と、クラトム植物に天然に存在しない合成 7-OH 誘導体 3 種*について、暫定スケジューリングプロセスの開始を、意向通知(NOI)を通じて発表した (意向通知では、現時点で認められた医学的用途がなく乱用の可能性が高い薬物と定義される Schedule I への分類が提案されている)。

*合成 7-OH 誘導体 3 種

- ・ ミトラギニン・プソイドインドキシル (Mitragynine pseudoindoxyl : MP)
- ・ ジヒドロ・7-ヒドロキシミトラギニン(Dihydro-7-hydroxymitragynine : MGM-15)

- ・ 7-ヒドロキシミトラギニンの 9-フルオロ誘導体 (9-fluoro derivative of 7-hydroxymitragynine : MGM-16)

同日、米国保健福祉省(HHS)は、別の情報提供依頼(RFI)で、DEA が暫定スケジューリング命令を公表するために提出した意向通知における 7-OH の閾値案について、30 日間の意見募集を開始した。HHS の RFI では、以下の意見を求めている。

- ・ 提案された又は別の閾値レベルを支持する追加データがあるかどうか、具体的には製品中の 7-OH のどの程度の濃度又は量が公衆の安全に差し迫った害をもたらすか、
- ・ 公衆の安全への差し迫った害を避けるために必要な閾値レベルを特定する目的で、代替の測定を支持するデータが存在するか。

これらの措置は、濃縮及び合成の 7-OH 製品を対象にしており、天然の微量 7-OH のみを含む天然クラトムの葉には適用されない。

規制物質法に基づき、意向通知の公表から 30 日後、司法長官は、特定の閾値を超える 7-OH を Schedule I に指定する暫定スケジューリング命令を発出することができる。規制物質法は、公衆の安全に対する差し迫ったハザードを避けるために必要であれば、司法長官に 2 年間の暫定スケジューリング命令を発出する権限を与えている。

*官報

Temporary Placement of 7-Hydroxymitragynine Above a Specified Threshold in Schedule I; Request for Information (HHS)

<https://www.federalregister.gov/documents/2026/07/06/2026-13608/temporary-placement-of-7-hydroxymitragynine-above-a-specified-threshold-in-schedule-i-request-for>

RFI の意見募集期間は 2026 年 7 月 31 日まで。DEA が定めた 7-OH の閾値は以下の通り。

- ・ *Mitragyna speciosa* (別名クラトム)の植物成分で、乾燥重量ベースで 7-OH を 0.050%以上含むもの、又は
- ・ 上記以外の代替品又は原材料であって、以下のいずれかに該当するもの：
 - 合成法により製造され、7-OH を重量/重量、重量/体積、又は体積/体積のいずれかで 0.050%を超える量、あるいは 1.00 mg を超える量で含むもの。
 - *Mitragyna speciosa* 由来の原材料をさらに加工し、抽出物、濃縮物、加工食品、又は圧縮錠剤などの代替剤形を製造したもの。これらの原材料は、化学的、熱的、又はその他の方法にばく露され、化学的变化を生じて、当該製品中に 7-OH を重量/重量、重量/体積、又は体積/体積のいずれかで 0.050%を超える量、あるいは 1.00 mg を超える量で含むようになった可能性のあるものである。

- ・ Schedules of Controlled Substance: Temporary Placement of 7-Hydroxymitragynine Above a Specified Threshold in Schedule I (DEA)

<https://www.federalregister.gov/documents/2026/07/06/2026-13580/schedules-of>

[controlled-substance-temporary-placement-of-7-hydroxymitragynine-above-a-specified](#)

- Schedules of Controlled Substances: Temporary Placement of Mitragynine Pseudoindoxyl, MGM-15, and MGM-16 in Schedule I (DEA)

<https://www.federalregister.gov/documents/2026/07/06/2026-13581/schedules-of-controlled-substances-temporary-placement-of-mitragynine-pseudoindoxyl-mgm-15-and>

* 関連情報 :

HHS, FDA Commend DEA Action Against Dangerous Enhanced 7-OH Products

<https://www.hhs.gov/press-room/hhs-fda-support-dea-7-oh-scheduling.html>

* 関連記事 : 食品安全情報 (化学物質) No. 26/ 2025 (2025. 12. 24)

【FDA】FDA は米国消費者保護のため 7-OH オピオイドを押収する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfo2025/2025/foodinfo202526c.pdf>

4. 公示

FDA は、消費者に対し、以下の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、表示されていない医薬品成分が含まれていることが確認された。

- 性機能増強を目的としてオンラインや小売店で宣伝、販売されている製品
- **MAGNUM**

MAGNUM Brand products may be harmful due to hidden drug ingredients

07/01/2026

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/magnum-brand-products-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredients>

製品は、カプセルやハチミツといった様々な用量形態で販売されている。FDA の検査で、MAGNUM XXL 300K Honey から製品ラベルに記載されていないシルデナフィルとタダラフィルが検出された。

- 減量目的としてオンラインや小売店で宣伝、販売されている製品
- **Detoxi Slim**

Detoxi Slim contains hidden drug ingredient

07/14/2026

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud/public-notification-detoxi-slim-contains-hidden-drug-ingredient>

表示されていない成分シブトラミンが検出された。

- 鎮痛に効果があるとしてオンラインや小売店で宣伝、販売されている製品
- **Xian Ling**

Xian Ling may be harmful due to hidden drug ingredients

07/14/2026

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/xian-ling-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredients>

表示されていない成分タペンタドールとメロキシカムが検出された。

5. 警告文書

● Flax & More Corporation

May 12, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/flax-more-corporation-722845-05122026>

ダイエタリーサプリメントの CGMP、異物混入の問題。

● Golden Dakota Farms LLC

May 20, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/golden-dakota-farms-llc-725317-05202026>

未承認の動物用医薬品、異物混入の問題。乳牛の可食組織の分析の結果、筋肉組織から 1.68 ppm、腎臓組織から 0.0898 ppm、又、別の乳牛の腎臓組織から 0.0242 ppm のアンピシリン(トレランス：可食組織 0.01 ppm)が検出された。

● AF Import & Wholesale Co

May 26, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/af-import-wholesale-co-730187-05262026>

水産食品の HACCP、食品の CGMP、衛生管理、異物混入の問題。

● Ketacyn Pharmaceuticals / www.ketacynpharma.com

June 23, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/ketacyn-pharmaceuticals-wwwketacynpharmacom-725153-06232026>

未承認の医薬品、不正表示の問題。ケタミンのグミ製品を含む。

● Keta Med Lab / www.ketamedlab.com

June 23, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/ketamedlab-725153-06232026>

[investigations/warning-letters/keta-med-lab-wwwketamedlabcom-725154-06232026](https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/keta-med-lab-wwwketamedlabcom-725154-06232026)

未承認の医薬品、不正表示の問題。ケタミンのトローチ製品を含む。

- **Pure Arylcyclohexylamine Store / www.arylcyclohexylamine.com**

June 23, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/pure-arylcyclohexylamine-store-wwwarylcyclohexylaminecom-725151-06232026>

未承認の医薬品、不正表示の問題。ケタミンのトローチ製品を含む。

- **ketaminetroches.com**

June 23, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/ketaminetrochescom-725148-06232026>

未承認の医薬品、不正表示の問題。ケタミンのトローチ製品を含む。

- **Nutratch, LLC**

June 04, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/nutratch-llc-723021-06042026>

ダイエットサプリメントの CGMP、異物混入、不正表示の問題。

- **Allandale Dairy**

June 23, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/allandale-dairy-727610-06232026>

動物組織への違法医薬品残留、異物混入の問題。牛の肝臓組織から 0.116 ppm のスルファジメトキシシンが検出される。

- 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. 幼児用調製補完食品の栄養成分として使用する乳脂肪球膜強化ホエイプロテイン濃縮物に関する意見募集

Call for comment on use of a nutritive substance in formulated supplementary foods for

young children

9 July 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/media/call-comment-use-nutritive-substance-formulated-supplementary-foods-young-children>

オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関（FSANZ）は、幼児用調製補完食品（formulated supplementary food for young children：FSFYC）への栄養物質の使用を許可する申請に関する意見を募集している。栄養成分である牛の乳脂肪球膜濃縮ホエイプロテイン濃縮物（milk fat globule membrane-enriched whey protein concentrate：MFGM-WPC）には、ヒトの乳と牛乳の両方に含まれる脂質とタンパク質が含まれている。Australia New Zealand Food Standards Code（Code）はすでに MFGM-WPC を乳児用調製乳における栄養成分として認可している。FSANZ の評価によると、MFGM-WPC は幼児用調製補完食品の成分として適している。MFGM 由来成分の補給と強化、免疫機能のサポートという本来の目的に合致しており、1～3 歳の子供の健康や安全上の懸念は生じない。

* 関連情報：

● **Notification Circular 402-26**

9 July 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-402-26>

意見募集

- ・ A1344－幼児用調製補完食品（formulated supplementary food）の栄養成分として使用する乳脂肪球膜強化ホエイプロテイン濃縮物（2026 年 8 月 6 日まで）

2. 遺伝子組換え由来の β -カゼインタンパク質調製品に関する意見募集

Call for comment on a beta-casein protein preparation from a GM source

9 July 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/media/call-comment-beta-casein-protein-preparation-gm-source>

オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関（FSANZ）は、 β -カゼインタンパク質調製品（beta-casein protein preparation：BCPP1）を食品成分として使用することを許可する申請について、意見を募集している。BCPP1 は、遺伝子組換え（GM）酵母である *Komagataella phaffi* 株の発酵によって生産される。この酵母は、ウシ（*Bos taurus*）由来の β -カゼイン A2 タンパク質をコードする遺伝子を含んでいる。BCPP1 は、純白からオフホワイト色の粉末で、タンパク質を 22% 含み、そのうち 25% が β -カゼイン（調製品の 5.5% に相当）、残りは宿主細胞（GM 酵母）由来である。乳製品代替品、タンパク質飲料、焼き菓子などの食品の原料として使用されることを目的としている。

FSANZ の安全性評価では、当該成分の提案された使用に関して、公衆衛生または安全上

の懸念は認められなかった。しかし、β-カゼインは乳アレルギーとして知られているため、BCPP1 を含む食品は乳アレルギーのある人には適していない。こうした消費者を保護するため、FSANZ はこれらの食品に「乳」のアレルゲン表示を義務付けることを提案している。BCPP1 を含む乳製品代替品や、乳を含まない则表示されているその他の食品についても、包装前面に注意喚起の表示が義務付けられる。また、BCCP1 を含む食品は、新規 DNA 及び／又は新規タンパク質を含む場合、「遺伝子組換え食品」として表示する必要がある。

* 関連情報：

● **Notification Circular 402-26**

9 July 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-402-26>

意見募集

- ・ A1342－遺伝子組換え *Komagataella phaffii* 由来の β-カゼインタンパク質調製品
(2026 年 8 月 20 日まで)

食品基準通知

● **Notification Circular 403-26**

14 July 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-403-26>

意見募集 (2026 年 8 月 25 日まで)

- ・ A1321－*Bacillus licheniformis* (遺伝子供与体：*Brevibacillus brevis*) 由来のアセト
ラクテートデカルボキシラーゼの加工助剤としての使用

● オーストラリア TGA (TGA : Therapeutic Goods Administration)

<https://www.tga.gov.au/>

1. 安全性助言

● **Grakcu capsules**

30 June 2026

<https://www.tga.gov.au/safety/safety-monitoring-and-information/safety-alerts/grakcu-capsules>

オーストラリア TGA は、Grakcu カプセルが健康に深刻なリスクをもたらす可能性があるため、摂取しないよう消費者に注意を呼び掛けている。TGA の検査により、Grakcu とラベル表示された製品から表示されていない医薬品成分であるシルデナフィルとタダラフィ

ルが検出された。

- 未承認の SARM は相当の用量不足であることが判明した

Unapproved SARMs found to be significantly underdosed

6 July 2026

<https://www.tga.gov.au/safety/safety-monitoring-and-information/safety-alerts/unapproved-sarms-found-be-significantly-underdosed>

TGA は、Eagle Research Lab ブランドの選択的アンドロゲン受容体モジュレーター (SARMs)が健康に深刻なリスクをもたらすため、摂取すべきではないと助言している。TGA の研究所の検査では、Eagle Research Lab ブランド SR-9009、S-23、YK-11、RAD-140 の製品には有効成分がラベルに記載されているよりも著しく少なかった。

SARMs は単独又は他の薬と併用すると深刻な副作用を引き起こす可能性がある。オーストラリアでは SARMs は prescription-only (処方薬) である。Eagle Research Lab ブランド SR-9009、S-23、YK-11、RAD-140 はオーストラリア医療用品登録簿(ARTG)に含まれておらず、TGA による品質、安全性、有効性の評価も受けていない。

- ITCHA SSS capsules

2 July 2026

<https://www.tga.gov.au/safety/safety-monitoring-and-information/safety-alerts/itcha-sss-capsules>

TGA は、体重管理用に販売されている ITCHA SSS カプセルが表示されていない処方薬成分(Schedule 4)であるオキシドリン (シネフリン) が検出されたため、摂取しないよう消費者に注意を呼び掛けている。TGA の検査により、ITCHA SSS とラベル表示された製品にハーブの *Citrus Aurantium*(ビターオレンジとも呼ばれる)が含まれていた。オキシドリンは *Citrus Aurantium* に含まれる。検査されたカプセルには 60.5 mg/カプセルのオキシドリンが含まれていた。30 mg/日を超えるオキシドリンは処方薬である。

- 性機能増強剤の偽装「蜂蜜」製品

Counterfeit 'honey' sachets for sexual enhancement

8 July 2026

<https://www.tga.gov.au/safety/safety-monitoring-and-information/safety-alerts/counterfeit-honey-sachets-sexual-enhancement>

TGA は、性機能増強剤として販売されている蜂蜜製品が健康に深刻なリスクをもたらす可能性があり、服用しないよう消費者に注意を呼び掛けている。TGA の検査により、表示されていない成分タダラフィルが検出された。

(製品一覧)

- ・ Black Horse Honey sachets

- ・ Royal Honey VIP sachets
- ・ Vital Honey sachets
- ・ Helmi's Honey sachets
- ・ Etumax Royal Honey sachets

2. 安全性警告

● *Withania somnifera* (Withania, Ashwagandha)を含むハーブ製品

Herbal preparations containing *Withania somnifera* (Withania, Ashwagandha)

7 July 2026

<https://www.tga.gov.au/safety/safety-monitoring-and-information/safety-alerts/herbal-preparations-containing-withania-somnifera-withania-ashwagandha>

アシュワガンダとして知られる *Withania somnifera* (*W. somnifera*)を含むハーブ製品に関連する肝障害の症例は、オーストラリア国内外で報告されている。アシュワガンダはアールベードや他の伝統的医療で広く使われている。オーストラリアでは、アシュワガンダを含む製品は医療専門家との相談なしに簡単に購入できる。オーストラリア TGA は 2024 年に安全性助言を公表し、アシュワガンダを含む医薬品やハーブサプリメントが非常に稀に肝障害と関連している可能性があることを指摘した。この助言は、科学文献の証拠と報告された有害事象の増加に基づいていた。報告されたオーストラリアの肝障害症例のほとんどは製品の中止後に治癒したが、一部は医療的治療が必要で、4 例は入院が必要であった。安全性助言では、一部の人に突然かつ重篤な消化器症状が現れることも警告された。2024 年の安全性助言が出された後、さらに 4 件の有害事象報告があり、アシュワガンダを含む医薬品による肝機能障害の可能性を示唆する十分な情報がある。しかし、そのうち 2 件は肝障害に関連する他の成分があり、これらが報告された反応の一因となった可能性がある。いずれも、疑わしい医薬品の服用を中止したことで症状は解消し、入院は必要なかった。利用可能な証拠によると、リスクは非常に稀なようであるが、このハーブ成分の使用には肝障害の可能性はある。

*安全性に関する情報

Medicines containing *Withania somnifera* (Withania, Ashwagandha)

<https://www.tga.gov.au/safety/safety-monitoring-and-information/safety-alerts/medicines-containing-withania-somnifera-withania-ashwagandha>

● 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. プレスリリース

- Marlborough Sounds の貝類バイオトキシン警告

Shellfish biotoxin warning for Marlborough Sounds

10 July 2026

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/shellfish-biotoxin-warning-for-marlborough-sounds>

ニュージーランド食品安全局 (MPI) は麻痺性貝毒のリスクのため、Marlborough Sounds 地域 (Tennyson Inlet から Fitzroy Bay まで) で採捕された貝類を収集又は摂取しないよう国民に勧告する。この地域で、麻痺性貝毒を産生する藻類が大量に発生している。

- 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

- 包装済み乾燥果実及び野菜のサンプルが栄養表示規則に違反する

Prepackaged dried fruits and vegetables sample not in compliance with nutrition label rules

June 30, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260630_12476.html

ベトナム産乾燥果実及び野菜のサンプルにおいて、ナトリウムが 49 mg/100 g という表示のところ、86 mg/100 g 検出された。

- 包装済み乾燥ブルーベリーのサンプルが栄養表示規則に違反する

Prepackaged dried blueberry sample not in compliance with nutrition label rules

June 30, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260630_12477.html

カナダ産乾燥ブルーベリーのサンプルにおいて、タンパク質が 1 g/40 g (2.5 g/100 g) という表示のところ、1.4 g/100 g の検出であった。

- 包装済み乾燥レーズンのサンプルが栄養表示規則に違反する

Prepackaged dried raisins sample not in compliance with nutrition label rules

June 30, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260630_12478.html

中国産乾燥レーズンのサンプルにおいて、ナトリウムが 11 mg/100 g という表示のこ

ろ、36 mg/100 g の検出であった。

- 包装済み乾燥マンゴーのサンプルが栄養表示規則に違反する

Prepackaged dried mango sample not in compliance with nutrition label rules

June 30, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260630_12479.html

タイ産乾燥マンゴーのサンプルにおいて、タンパク質が 2.1 g/100 g という表示のところ、1.3 g/100 g の検出であった。

- 包装済みバナナチップスのサンプルが栄養表示規則に違反する

Prepackaged banana chips sample not in compliance with nutrition label rules

June 30, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260630_12480.html

タイ産バナナチップスのサンプルにおいて、タンパク質が 2.9 g/100 g、ナトリウムが 120 mg/100 g という表示のところ、それぞれ 1.5 g/100 g、220 mg/100 g の検出であった。

- マンダリンのサンプル中の残留農薬が基準値を超過する

Pesticide residue exceeds legal limit in Mandarin sample

July 6, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260706_12484.html

マンダリンのサンプルにおいて、クロチアニジンが最大残留基準値 0.07 mg/kg というところ、0.17 mg/kg 検出された。

- 包装済み乾燥ブルーベリーのサンプルが栄養表示規則に違反する

Prepackaged dried blueberry sample not in compliance with nutrition label rules

July 6, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260706_12485.html

米国産乾燥ブルーベリーのサンプルにおいて、糖類が 34.1 g/100 g という表示のところ、68.5 g/100 g 検出された。

- トマトのサンプル中の残留農薬が基準値を超過する

Pesticide residue exceeds legal limit in Tomato sample

July 8, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260708_12489.html

トマトのサンプルにおいて、クロチアニジンが最大残留基準値 0.05 mg/kg に対し、0.13 mg/kg 検出された。

2. リコール情報

- 台湾当局 – 中聯油脂股份社、福寿実業股份社、福懋油脂股份社、及び泰山企業股份社が、台湾国内で販売している「大豆沙拉油」に、台湾の基準を満たさないレベルのベンゾ[a]ピレン (B[a]P) () が検出されたためリコールされた。また、台湾の複数の事業者も、問題の油を原材料として使用した食品のリコールに関する通知を発表した。

The authorities of Taiwan issued notices regarding the recall of 「大豆沙拉油」 in Taiwan by 中聯油脂股份有限公司, 福壽實業股份有限公司, 福懋油脂股份有限公司 and 泰山企業股份有限公司 due to the detection of benzo[a]pyrene (B[a]P) at a level exceeding the standard of Taiwan. Various companies of Taiwan also issued notices regarding the recall of food products that used the incriminated oil as an ingredient. (Update to Food Incident Post issued on 3 July 2026)

6 July 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260706_2.pdf

- 台湾当局 – 台湾の中聯油脂股份社が製造した「大豆沙拉油」からベンゾ[a]ピレン (BaP) が検出された件に関し、対象製品リストを更新する通知を発表した。

The authorities of Taiwan issued a notice to update the affected product list regarding the incident on the detection of benzo[a] pyrene (BaP) in the 「大豆沙拉油」 produced by 中聯油脂股份有限公司 in Taiwan.

15 July 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260715_1.pdf

(更新情報)

対象となる「大豆沙拉油」製品（大豆サラダ油）のリコールに加え、当該油原料を使用した製品についても、予防措置として店頭からの撤去が行われる。再度、更新情報が出された。

(訳注：食用油に対するベンゾ[a]ピレンの最大基準値は 2.0 µg/kg)

*対象製品リスト（中国語（繁体字））

<https://www.fda.gov.tw/tc/siteContent.aspx?sid=13722>

- **Rappel Conso of France – 下痢性貝毒 (DSP) の可能性のため、フランスの Vernis (食用貝製品) のリコールに関する通知**

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of Vernis clams in France due to the presence of Diarrhetic Shellfish Poisoning (DSP) toxins.

6 July 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260706_1.pdf

- **Rappel Conso of France** -フランスの規制基準を超える残留農薬が含まれている可能性があるため、フランスの **Daco Bello** ブランドの **Graines de sésame 125g** (ゴマ製品) のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding the recall of Daco Bello brand Graines de sésame 125g sesame seed product in France due to the potential presence of a pesticide at a level exceeding the regulatory limit of France.

8 July 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260708_3.pdf

- **Rappel Conso of France** -フランスの規制基準を超えるレベルの農薬クロルピリホスが発見されたため、フランスの **METRO CHEF** ブランドの **GRAINE DE SESAME NOIR 1KG** (黒ゴマ製品) 及び **GRAINE DE SESAME BLANC 1KG** (白ゴマ製品) のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding the recall of METRO CHEF brand GRAINE DE SESAME NOIR 1KG black sesame seed product and GRAINE DE SESAME BLANC 1KG white sesame seed product in France due to the potential presence of chlorpyrifos at levels exceeding the regulatory limit of France.

8 July 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260708_2.pdf

- **Rappel Conso of France** -フランスの規制基準を超えるレベルのアフラトキシンが発見されたため、フランスの **SIMPL** ブランドの **AMANDES EN POUDRE 400 G SIMPL** (アーモンド粉末製品) のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of SIMPL brand AMANDES EN POUDRE 400 G SIMPL ground almond product in France due to the presence of aflatoxins at a level exceeding the regulatory limit of France.

8 July 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260708_1.pdf

- **Rappel Conso of France** -フランスの規制基準を超えるレベルのアフラトキシンが発見されたため、フランスの **CARREFOUR** ブランドの **CACAHUETES GRILLEES SANS SEL AJOUTE** (ピーナッツ製品) のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of CARREFOUR brand CACAHUETES GRILLEES SANS SEL AJOUTE peanut product in France due to the presence of aflatoxins at a level exceeding the regulatory limit of France.

9 July 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260709_6.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

- 2026.6.26～2026.7.2

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43511

- 2026.6.19～2026.6.25

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43510

2. 不眠症・うつ病・不安障害の治療効果を謳う海外直輸入食品、消費者に注意呼びかけ

輸入流通安全課 2026-07-02

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50158

食品医薬品安全処は、睡眠誘導やうつ病・不安障害の治療などの効能・効果を謳う海外直輸入食品 30 製品を購入して検査した結果、19 製品から国内搬入阻止対象の原料・成分（以下、有害成分）が確認され、国内搬入を阻止する措置を実施した。

検査対象には、睡眠誘導（15 製品）、うつ・不安症状の治療（15 製品）などの効能・効果を謳う製品を選定し、海外のオンラインショッピングモールから直接購入した。検査項目は、睡眠誘導剤及びうつ病・不安障害の治療薬として使用される医薬成分 39 種で、有害成分が製品に表示されているかどうかを確認した。主に確認された有害成分は、以下の通りである。

①睡眠誘導の効能・効果を謳う 11 製品からは、医師の処方箋が必要な専門・一般医薬品成分（メラトニン、5-ヒドロキシトリプトファン（5-HTP）、フバク）が表示から確認された。このうち 9 製品から、睡眠改善の治療成分であるメラトニンが検出された。

メラトニンは国内で専門医薬品として承認されている成分である。高濃度のメラトニンを長期間服用すると依存性に加え、頭痛、めまい、うつなどの副作用が現れる可能性がある。

②抑うつ感・不安症状の治療効果を謳う 8 製品からは、主に神経安定剤に使用される医薬品成分（5-ヒドロキシトリプトファン、リチウム、L-ドーパ）などに加え、ヨヒンビン、バコパなど、食品への使用が認められていない成分が確認された。

5-ヒドロキシトリプトファンは、専門家の処方なしに過剰摂取した場合、嘔吐、吐き気、行動障害などの副作用を引き起こす可能性がある。ストレスホルモン（コルチゾール）を低下させる目的で使用されるバコパは、胃腸障害、無気力症などの副作用を引き起こす可能性がある。

食薬処は、有害成分が確認された製品について関税庁に通関保留を要請し、放送通信審

議委員会にオンライン販売サイトへのアクセス停止及び販売停止を要請するなど、国内への搬入を阻止し、販売されないよう措置した。また、消費者が当該製品を確認できるように、食品安全ホームページの「海外直輸入食品適正サイト」に不適合製品情報（製品写真を含む）を掲載した。

<添付>

1. 国内搬入阻止対象原料・成分確認製品（19 製品）
2. 確認成分の有害性
3. 海外直輸入食品を正しく利用するウェブサイト及び QR コードの案内

3. 食薬処、細胞培養加工食品の基準新設など、食品基準・規格の改善を推進

食品基準課 2026-06-30

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50144

食品医薬品安全処は、新技術食品の安全管理のため、細胞培養加工食品*の基準・規格を新設し、澱粉・澱粉糖製造用トウモロコシのゼアラレノン基準の改訂などを主な内容とする「食品の基準及び規格」告示改正案を、6 月 30 日に行政予告する。

* 細胞培養加工食品：畜産物・水産物などの動物性原料から分離した細胞に培養技術を用いて得られたもので、「食品等の一時的な基準及び規格の認定基準」に基づき細胞培養食品原料として認定されたもの、又はこれを主原料として加工したものである。主な改正内容は、以下の通りである。

①細胞培養食品原料を食品に使用しようとする場合は、「食品等の一時的基準及び規格の認定基準」（食薬処告示）に基づき、安全性に対する審査を経て一時的な食品原料として認定されたものに限り使用できるよう、一般基準を新設する。なお、細胞培養食品原料を主原料として製造・加工した食品の原料及び製造工程の特性を反映し、「細胞培養加工食品」の区分を新設し、これに見合った規格基準（酸価、過酸化物価、及び微生物に関する基準）を策定する。

②デンプン及びデンプン糖の製造に使用されるトウモロコシについては、カビ毒素であるゼアラレノンの基準適用対象から除外する。これは、デンプン及びデンプン糖の製造過程における湿式製粉工程でゼアラレノンが除去される特性を反映し、基準・規格を合理的に改善するものであり、国際基準との調和*を図り、産業界の負担を軽減するために推進する。

* 国際食品規格委員会（Codex）及び米国食品医薬品局（FDA）は、ゼアラレノンの基準を別途定めておらず、欧州連合（EU）も、湿式製粉工程を通じて澱粉を製造する用途のトウモロコシについては、基準の適用対象から除外している。

4. 2025 年の食品輸入は 87 万件、366 億ドル、前年比でそれぞれ 3.3%、2.4%増加

輸入検査管理課 2026-06-30

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50142

食品医薬品安全処は、2025年に国内に輸入された食品などは165カ国から87万4千件余り、1,933万トン、366億ドル相当で、前年比輸入件数は3.3%増加、重量では0.3%減少、金額では2.4%増加したと発表した。

<2025年の輸入食品統計の主な特徴>

1 国別の輸入食品の特徴

昨年主な輸入国は米国、中国、オーストラリアの順で、全体の55.2%（1,067万9千トン）を占めた。米国からは小麦とトウモロコシ、中国からはキムチと精製塩、オーストラリアからは小麦、精製工程が必要な食品原料が最も多く輸入された。

2 輸入食品品目群別に見た主な特徴

昨年1年間に合計2,483品目が輸入された。上位5品目は、小麦、精製工程が必要な食品原料、トウモロコシ、大豆、冷凍豚肉（冷凍、骨なし）であり、これらの輸入量が全体の15.0%（約870万トン）を占めた。品目群別では、農・林産物（44.8%、866万8千トン）、加工食品（35.0%、676万4千トン）、畜産物（9.8%、188万6千トン）、水産物（4.9%、95万3千トン）、器具・容器包装（2.8%、54万1千トン）、食品添加物（2.6%、49万7千トン）、健康機能食品（0.1%、2万3千トン）の順であった。

3 輸入食品などの検査結果と不適合の状況

昨年1年間に申告された輸入食品などに対する検査の結果、73カ国からの274品目、1,420件（0.16%）、5,880トン（0.03%）が不適合判定を受け、国内への搬入が阻止された。国別では、中国、ベトナム、インド、タイ、日本の順に多く発生し、5カ国の不適合は869件で全体の61.2%を占めた。品目別では、菓子、ポリプロピレン（器具又は容器・包装）、果物・野菜加工品、パン類、その他の水産物加工品の順に多く発生しており、不適合事由は、個別の規格基準違反、農薬の残留許容基準違反、食品添加物使用基準違反、微生物基準違反などであった。

食薬処は、輸入食品の安全性を確保するため、輸入前の海外製造施設の登録及び現地実査、通関段階の検査、流通段階の収去検査という三重の安全管理体制を運用しており、海外直輸入食品に対しても購入・検査を拡大するなど安全管理を強化する。

<添付> 2025年の輸入食品などの現状（統計資料）

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 15/ 2025（2025. 07. 23）

【MFDS】2024年食品輸入量1,938万トン、前年比5.4%増加

[https:// www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202515c.pdf](https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202515c.pdf)

5. 食薬処・農林畜産食品部・HACCP認証院、生産段階から食用昆虫の安全管理認証を実施

食品安全認証課 2026-06-29

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50133

食品医薬品安全処は、農林畜産食品部、韓国食品安全管理認証院と共に、食用昆虫の生

産から販売に至る全ライフサイクルにわたる安全管理体制を構築するため、6月29日から「食用昆虫生産段階安全管理認証基準のモデル事業」を実施する。

今回のモデル事業は、将来の食料資源として注目されている食用昆虫食品の衛生・安全性を確保するためのものであり、生産段階で発生しうる残留農薬・重金属などのリスク要因をHACCPの原則に従って体系的に管理しているかどうかを評価・認証する事業である。食薬処は、食用昆虫原料の登録などの規制面での支援や、認証関連制度の総括・管理を担当し、農食品部は、モデル事業の結果を踏まえて、生産段階での制度化など、政策の基盤を整備する。HACCP認証院は、認証審査と事後管理業務を行う。

食薬処・農食品部・HACCP認証院は、食用昆虫の飼育農家などを対象に事業案内を行い、認証基準や手続きなどを盛り込んだ「食用昆虫生産段階安全管理認証モデル事業ガイドライン」を作成し、認証院のウェブサイト（www.haccp.or.kr）で公開した。

<添付>

1. 「食用昆虫の生産段階における安全管理認証基準」の主な内容
2. 昆虫の生産状況に関する資料

6. 食薬処、めまい・耳鳴り関連食品の不当広告11件を摘発

食品不正行為緊急対応チーム 2026-06-25

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50117

食品医薬品安全処の食品不正行為緊急対応チームは、耳石症・耳鳴りに関連する食品のオンライン投稿を集中的に点検した結果、「食品等の表示・広告に関する法律」に違反した11業者を摘発し、管轄官庁に行政処分を要請するとともに告発措置を講じた。

今回の調査は、オンラインショッピングモール、SNS、YouTubeなどで販売されている食品のうち、耳石症、耳鳴り、難聴、めまいなどの症状の改善や管理に役立つかのように宣伝された製品を対象に実施した。点検の結果、一部の業者は芸能人が出演する動画や人工知能（AI）で生成した画像を活用し、一般食品を病気の予防・治療に効果があるか、あるいは健康機能食品であるかのように広告しており、虚偽・誇大広告や消費者を欺く広告を行っていたことが確認された。主な違反内容は、以下の通りである。

A社は、芸能人が出演するYouTubeを通じて、耳鳴りの原因や対処法を説明しながら、「耳鳴り回路遮断剤」、「耳鳴り遮断サプリメント」、「聴覚神経保護」など、耳鳴りの症状改善に効果があるかのように宣伝し、消費者に誤解を与えていたことが確認した。B社は、芸能人の体験記を紹介するYouTubeを活用し、耳鳴り、難聴、ストレスなどの症状と特定の成分（GABA、マグネシウムなど）を関連付け、製品の効能を強調していた。また、当該動画をクリックすると製品の販売ページにリンクされるようにし、購入を誘導していた事例も確認した。なお、一部の業者は、AIで生成した人体組織や耳の内部構造の画像を活用し、耳石症・耳鳴りの症状の改善過程を視覚的に提示して、製品の効能・効果が科学的に実証されているかのように広告していたことが判明した。

食薬処は、耳石症と耳鳴りは医療的な診断と治療が必要な疾患であり、現在、これらを

予防又は治療する効能・効果が認められた食品又は健康機能食品は存在しないことを明確にした。

<添付>

1. 耳石・耳鳴り関連製品の違反状況
2. 製品別の主な不当広告

● シンガポール食品庁（SFA : Singapore Food Agency）<https://www.sfa.gov.sg/>

1. Forum Replies : 安全のために規制された熱い飲料のテイクアウト用のプラスチック袋
Plastic bags for takeaway hot beverages regulated for safety

06 Jul 2026

<https://www.sfa.gov.sg/news-publications/newsroom/plastic-bags-for-takeaway-hot-beverages-regulated-for-safety>

シンガポール食品庁（SFA）は、「熱い飲料をプラスチックの袋に入れるのは避けるべき」と包装の安全な使用についての意見に対し、以下のように回答した：

SFA はプラスチック製食品包装が安全に使用されることが重要であることに同意する。熱い飲料を入れるテイクアウト用タイアッププラスチック袋は、高温に耐えられ、用途通りに使用すれば熱い飲料を安全に保管できる素材で作られている。SFA は、国際規格に沿った科学的根拠に基づくリスク管理アプローチを採用している。シンガポールでは、食品接触用品(熱い飲料のテイクアウト用ビニール袋を含む)は、食品中に有害物質を漏出しないよう規制されている。食品取扱者はまた、WSQ Food Safety Course Level 1.でプラスチック包装の適切な使用方法も学ぶ。SFA は、すべての食品施設及び消費者に対し、高温に耐えるよう設計されたプラスチック製食品包装の使用と、製造業者の安全な使用方法に従うよう呼びかけている。

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

1. Health Products Act に基づく補完健康製品のための規則案に関する関係者協議

Stakeholder Consultation on the Proposed Regulation for Complementary Health Products under the Health Products Act

1 July 2026

<https://www.hsa.gov.sg/announcements/consultation-proposed-regulation-complementary-health-products/>

シンガポール保健科学庁(HSA)は、補完健康製品(CHP : Complementary Health Products)に関する提案された規制枠組みについて意見を募集する。意見募集期間は2026年

7月1日～29日まで。

CHPは、長年の安全な使用歴のある成分を含むセルフケア用健康製品で、一般的な健康を支えたり、消費者が自ら管理できる軽度の症状を緩和したりすることを目的としたものである。これらの製品には健康サプリメントや伝統薬(伝統的中国薬は除外)、ホメオパシー薬、薬用オイル、バームや薬用湿布、局所消毒薬などがある。

現在、CHPは本質的にリスクが低い安全性プロファイルと健康強調/効能表示を踏まえ、現在 Medicines Act(MA)の下で規制されている。CHPは、段階的に Health Products Act(HPA)に移されている。HSAは、2028年末までにCHPなどのMA管轄下にある残りの健康製品の規制管理をHPAに移行する予定である。これにより、CHPの規制枠組みが強化される。HPAに基づくCHPの規制枠組みは、公衆衛生の保護、規制監督の強化、業界のイノベーション支援、そして義務的な製品追跡による消費者保護の確保を目的としている。

HSAは、製品の安全性、品質、ラベル表示に関する要件、ならびに製造業者、輸入業者、サプライヤーに課される義務や義務を強化しつつ、細かく規定しない事前規制管理という規制アプローチを維持することを提案している。HSAはまた、シンガポールでCHPを市場に投入する事業者に対し、製品に関する重要な情報をHSAに通知し、HSAによる市販後の監視を促進し、安全上の問題が検出された場合に適時な規制措置を可能にすることを提案している。検討対象の分野は、製品通知要件、製品安全性及び品質要件、製品ラベルの要件、記録管理及び安全報告の要件、広告管理、実施スケジュールである。

*詳細

Annex A : Key Regulatory Controls for CHP under the HPA

<https://file.go.gov.sg/key-regulatory-controls-chp.pdf>

補足：シンガポールでは、一般的な医薬品はHealth Products Act 2007のもと「医療用製品 (therapeutic products)」という名称で規定されており、処方薬、薬局限定薬（薬剤師から購入）、OTC薬が含まれる。一方、伝統薬、準医薬品 (Quasi-medicinal product)、健康サプリメントは1975年に制定されたMedicines Actのもとで規制されている。

● その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

(食品安全情報では取り上げていない、食品安全関係情報に記載されている情報をお知らせします。)

- ・ フランス農業・食品産業・食料主権省、カンナビジオール(CBD)含有食品：市場から回収すべき違法製品と題するプレスリリースを公表
- ・ フランス公衆衛生局、意思決定支援文書「PFASにばく露又は過度にばく露された可能

性のあるフランス国民の健康状態をモニタリングすることの妥当性と実現可能性に関する分析」を公表

- フランス保健・家族・自律・障害者省、「PFAS: 一般の人々及び医療従事者向けの新たな情報ツールの提供」と題する記事を公表
- オーストリア保健・食品安全局(AGES)、トリフルオロ酢酸(TFA)は至る所で見られるが、現時点では危険ではない、とする見解を発表
- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、同庁が 2025 年に実施した野菜検体中のカドミウム濃度の分析を目的とした検査により、局地的なリスクが明らかになった旨を公表
- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、食品安全に対する市民の関心を高めるイニシアチブである欧州キャンペーン「Safe2Eat 2026」について情報を提供
- 中国国家市場監督管理総局、食品サーベイランスとして製品 2,166 検体について実施した検査の結果を公表
- マカオ市政署食品安全庁、「食品中のアクリルアミド」と題する食品安全レポートを公表

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室