

食品安全情報（化学物質） No. 15/ 2026（2026.07.22）別添

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部 第三室
(<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>)

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

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

1. 警戒協力ネットワークの 2025 年次報告書を発表

Annual Report: Alert and Cooperation Network (ACN) released

01/07/2026

<https://ec.europa.eu/newsroom/sante/items/945558/en>

警戒協力ネットワーク（ACN：食品および飼料に関する早期警告システム（RASFF）と行政支援・協力ネットワーク（AAC）からなる）の 2025 年次報告書の発表にあたり、主な傾向について、健康・食品安全総局（DG SANTE）食品衛生・飼料・不正のユニット長である Koen Van Dyck 氏にインタビューを行った。

ACN 2025 年次報告書の主な傾向は？

今年の重要な進展は、AAC の 2 つの新しいネットワーク（動物福祉ネットワーク、及びペット動物ネットワーク）が報告書の対象に追加されたことである。動物福祉ネットワークは、特に国境を越える輸送事例において活発に活動している。ペット動物ネットワークは、犬や猫に関連する福祉及び公衆衛生上のリスクに焦点を当てており、違法取引への対処や偽造書類の撲滅に向けた重要な手段となることが期待されている。

2025 年、ACN には 10,490 件の通知があり、前年より 11%増加した。これは、警戒態勢とその有効性の表れと考えられる。最終的な目標は、これまでと同様、市民を保護し、欧州全域のフードサプライチェーンに対する信頼を維持し、フードチェーンの健全性を守り、欧州の人々が世界で最も安全な食料システムの恩恵を受けられるようにすることである。

2025 年に ACN で通知された最も顕著な食品安全上の問題は何か？

2025 年は通知件数が全体的に増加した。RASFF における食品安全リスクに関する通知は 5,344 件であり、2%増加した。例年と同様、果物及び野菜に関する通知が最も多く（18%）、その 67%は、残留農薬、カビ毒、病原性微生物、金属、異物、アレルゲンなど、健康上のリスクの可能性のあるハザードに関するものであった。

また 2025 年には、乳児用調製乳のセレウリド汚染に関する深刻な通知もあり、近年で最

も複雑な食品安全インシデントの1つであった。60 カ国以上が影響を受け、複数の製造業者が関与していた。RASFF を通じて加盟国からの情報を集約することで、共通の供給事業者まで遡って汚染源を特定することができ、的を絞ったリスク管理措置が可能になった。報告書にはこの事例に関する詳細な解説が掲載されている。

TraceMap ツールは順調に機能しているか？

TraceMap は、食品不正の撲滅や食品由来インシデントの管理を支援するために、2026 年 3 月 9 日にリリースした AI を活用したツールである。EU 全域における食品不正、汚染食品、食品由来疾患アウトブレイクの早期発見を加速するよう設計されている。複雑なデータの分析を迅速化し、食品安全リスクの可能性や不正行為をより効率的に特定できるよう支援することで、各国当局の能力を強化する。まだ導入初期段階だが、TraceMap は ACN にとって貴重な追加手段となる可能性を示しており、また、EU の食品安全システムに対する信頼を高めることにも貢献すると考えられる。

最後に、DG SANTE の食品不正への取り組みについては、月次報告書 (Monthly reports on EU Agri-Food Fraud suspicions : https://food.ec.europa.eu/food-safety/acn/ffn-monthly_en) を参照していただきたい。この報告書は、農業食料チェーン全体を網羅しており、加盟国によるリスクに基づく管理を支援し、また、食品事業者が不正に巻き込まれる危険性 (exposure to fraud) をより適切に評価する上で役立つものである。

* 報告書

2025 Annual Report Alert & Cooperation Network

https://food.ec.europa.eu/document/download/5266bb47-4b7e-4558-9910-4c66519cbe7f_en?filename=acn_annual-report_2025.pdf

(抜粋)

2025 年は、サプライチェーンがますます複雑化しグローバル化する世界において、警戒することは我々の共通の責任であるということが改めて浮き彫りになった。警戒協力ネットワーク (ACN) には 1 万件をこえる事例が通知され、迅速な情報共有と協調行動のための欧州の基幹としての価値が証明された。

果物・野菜

- 1572 件の通知があった。67%は健康上のリスクの可能性に関する通知であった。
- 例年と同様、農薬残留に関する通知が最も多かった (59% : ピーマン・トマト・柑橘類・イチゴ・豆類・ブドウの葉におけるクロルピリホス・アセタミプリド・ホルメタネートなど)。次いで、カビ毒 (15% : イチジクのアフラトキシン類やオクラトキシン A など)、表示の不備 (4% : 賞味期限、仕向国 (destination country) の言語による表示、原材料・使用方法・栄養成分等の情報等の不備) の順であった。
- EU 域外からの製品に関する通知が 78%であった。
- EU 域内では、ドイツ、ブルガリア、フランスからの製品に関する通知が多かった。

ナッツ類・ナッツ製品・種子類

- 703 件の通知があった。93%は健康上のリスクの可能性に関する通知であった。
- カビ毒汚染が最も多く(53%:落花生やピスタチオのアフラトキシン類など)、次いで、病原性微生物(15%)、不適切な書類や管理(10%)の順であった。
- その他に、残留農薬(6%:クロルピリホスやアセタミプリドなど)、生物学的汚染(3%)、アレルゲン(2%)、その他の問題(11%:異物・新規食品・添加物など)があった。
- 落花生、ゴマ、ピスタチオに関する通知が多かった(64%)。
- その他の種子類としては、ヒマワリやケシの種子が多かった。
- EU 域外からの製品が多かった(アルゼンチンの落花生、米国の落花生・ピスタチオ・アーモンド、トルコのピスタチオ・ゴマ・ナッツ製品、スーダン、インドなど)。

栄養食品(dietetic foods)・フードサプリメント・強化食品

- 709 件の通知があった。58%は健康上のリスクの可能性に関する通知であった。71%近くは食品不正の可能性を指摘されていた(主にオンライン販売)。
- 健康強調表示に関する通知が最も多かった(41%:感染予防・エネルギー代謝の改善・アルツハイマー病の予防など、健康上のベネフィットや疾病予防に関する根拠のない強調表示など)。
- 承認された成分と未承認の成分の両方が検出され、表示されていない場合もあった(カンナビジオール(CBD、10%)やトンカットアリ(*Eurycoma longifolia*、4%)などの新規食品、ヨヒンベ(3%)などの未承認成分、シルデナフィル(3%)やシブトラミン(3%)などが、精神衛生・鎮痛・性機能増強・認知機能向上・体重管理などの強調表示のある製品に配合されていた)。二酸化チタン(E171、4%)も依然として問題となっていた。
- 表示された成分量と検査結果との不一致の事例が多かった(8%:ビタミン含有量が表示より少ない事例など)。
- EU 域外からの製品に関する通知が多かった(米国、中国、英国などからの、EU で承認されていない新規食品など)。
- EU 域内では、オランダやドイツからの製品に関する通知が多かった(未承認物質や誤解を招く強調表示など)。

食肉・食肉製品

- ACN における通知の 10.4%を占めていた(家禽肉が 5.8%、その他の食肉が 4.6%)。
- 健康上のリスクの可能性に関する通知は全体の 53%、家禽では 78%であったのに対し、不正の可能性に関する通知は全体の 28.6%、家禽では 9.7%であった。
- 微生物学的ハザードが全体のほぼ半分であった。
- 成分や表示に関する通知(原産地や品質の虚偽表示)や、未表示の代用品(加工肉やミックス肉製品において牛肉や羊肉を鶏肉で代用した事例など)の通知もあった。
- ポーランド、オランダ、ブラジルからの製品に関する通知が多かった(サルモネラ菌や

衛生上の問題など)。

穀類・ベーカリー製品

- 487 件の通知があった。70%は健康上のリスクの可能性に関する通知であり、16%近くは不正の可能性に関する通知であった。
- 残留農薬に関する通知（16%：バスマティ米など）やカビ毒に関する通知（16%：米及びトウモロコシ粉）が最も多く、続いて、表示の問題に関する通知が多かった（14%：ビスケットや麺類）。
- 天然毒素（小麦の麦角アルカロイドや、ポップコーン用トウモロコシのトロパンアルカロイドなど）、スナック菓子・小麦・小麦粉の天然毒素や未承認物質（サンセットイエローFCF（E110）や過酸化ベンゾイル（E928））、ビスケットやフラットブレッドにおける加工工程由来汚染物質（アクリルアミドやグリシドールエステル類）に関する通知も多かった。
- 天然毒素を含む製品は、主に EU 域内（ドイツやフランスなど）からの製品であったが、EU 域外（アルゼンチンなど）からの製品もあった。
- 通知対象となった穀類製品は、主に EU 域外（インドやパキスタンなど）からの製品であったが、EU 域内（ドイツ、フランス、イタリアなど）からの製品もあった。

ハーブ・スパイス

- 377 件の通知があった。83%は健康上のリスクの可能性に関する通知であり、17%は不正の可能性に関する通知であった。
- 残留農薬に関する通知が最も多かった（32%：クミンやターメリックなどにおけるクロルピリホスやエチレンオキシドなど）。インドやトルコからの粉末状スパイス及び加工されたスパイスに関する通知が多かった。
- 天然毒素（15%）については、オレガノやクミンのピロリジジンアルカロイドに関する通知が多く、トルコからの製品に関する通知が多かった。
- カビ毒（9%）については、ナツメグ（インドネシア産）・コショウ・チリパウダーのアフラトキシン類や、チリパウダーやコショウのオクラトキシン A に関する通知が多かった。
- 表示の不備（6%）については、スパイスミックスで多く、主に栄養強調表示の不適合に関するものであった。アレルゲンに関する通知（4%）は、ニンニク製品に含まれる微量のピーナッツや、スパイスミックスに含まれる未表示のグルテンや亜硫酸塩に関するものであった。
- 食品不正に関する通知は、残留農薬や未承認の加工工程（エチレンオキシドや禁止されている着色料の使用）に関するものであった。
- インド、トルコ、中国、ドイツからの製品に関する通知が多かった。

水産物

- 347 件の通知があった。68%は健康上のリスクの可能性に関する通知であり、19%は

不正の可能性に関する通知であった。

- 約半数は、サケ、ツナ、メカジキ、サバ、ニシンの製品に関する通知であった。
- 病原性微生物に関する通知が最も多く（19%）、次いで、金属汚染（16%：主に水銀やカドミウム）、トレーサビリティに関する問題（12%：誤表示、不正確な申告、衛生証明書の欠如など）であった。不正、寄生虫感染（アニサキスなど）がそれぞれ8%、生物学的汚染（ヒスタミン）は7%、動物用医薬品残留物は4%、環境汚染物質（パーフルオロスルホン酸（PFOS）や多環芳香族炭化水素類（PAHs））は3%であった。
- ツナやイワシ製品ではヒスタミン、サケでは微生物学的ハザード、メカジキやサメ製品では金属汚染（特に水銀）に関する通知が多かった。
- フランス、オランダ、ノルウェー、ポーランド、スペインからの製品に関する通知が多かった。

菓子製品

- 339 件の通知があった。56%は健康上のリスクの可能性に関する通知であった。
- 表示の不備に関する通知が最も多く（27%：製品名称、原材料、アレルゲンなど）、次いで、食品添加物及び香料（22%）、カンナビノイド（15%）であった。
- 食品添加物及び香料に関する通知は、主に砂糖菓子製品の二酸化チタン（E171）に関するものであり、その他には、カラギーナン（E407）、アルラレッド AC（E129）、サンセットイエロー FCF（E110）、コチニールレッド（E124）に関する通知が多かった（オランダやトルコからの製品）。
- オランダ・チェコ・米国からのキャンディで CBD 及びテトラヒドロカンナビノール（THC）に関する通知が多かった。また、グミ製品のムシモールに関する通知も少数あった。

乳・乳製品

- 228 件の通知があった。20.6%は不正の可能性に関する通知であった。
- 病原性微生物（28%）、表示の不備（10%）、微生物汚染（10%）に関する通知が多かった。
- 義務付けられている国境検査が実施されていない事例（4%）や、抗生物質や動物用医薬品の残留物に関する通知（4%：ヤギ乳のフロルフェニコールなど）もあった。
- トレーサビリティの不備、表示されていない添加物の使用、表示されている脂肪含有量との不一致、原産地呼称保護（PDO）や地理的表示保護（PGI）の不正（主にチーズ製品）に関する通知もあった。

カカオ・カカオ調製品・コーヒー・茶

- 225 件の通知があった。63%は健康上のリスクの可能性に関する通知であり、39%は不正の可能性に関する通知であった。
- 残留農薬に関する通知が最も多く（28%：トルフェンピラドやジノテフランなど）、次いで、新規食品・未承認成分（20%：CBD・ヘンプ由来製品・植物性成分（バタフラ

イピー（チョウマメ）やクソニンジン）など）、毒素（11%：天然毒素、特にカビ毒）の順であった。

- オランダ（15%）、中国（11%）、トルコ（7%）、ドイツ（7%）からの製品に関する通知が多かった。全体の54%はEU域外からの製品に関する通知であった。
- トルコからの製品の未承認物質シブトラミンに関する通知が2件あった。

食品接触材料

- 250件の通知があった。68.8%は健康上のリスクの可能性に関する通知であり、8%は不正の可能性に関する通知であった。
- 半数以上は成分移行ハザード（第一級芳香族アミン（14%）、ホルムアルデヒド（7%）、揮発性有機成分（7%）など）に関する通知であった。
- その他には、トレーサビリティの不備（7.5%）、官能的变化（5%）、表示の不備（5%）、メラミン（5%）、材料の劣化（5%）、鉛（4%）などに関する通知があった。
- また、竹などの未承認成分の使用、金属（アルミニウム、カドミウム、鉄、クロム、マンガン、ヒ素、コバルト、バリウム、リチウムなど）、パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）、ミネラルオイル、ベンゾフェノンなどに関する通知があった。
- 中国（50%以上）、香港（5%）、ドイツ（4%）、スペイン（4%）からの製品に関する通知が多かった。

* 関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 12/ 2025（2025. 06. 11）

【EC】警戒協力ネットワークの2024年次報告書を発表

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

食品安全情報（化学物質）No. 6/ 2026（2026. 03. 18）

【EC】欧州委員会、農業食料に関する警告や食品偽装に対処するための新しいAIツールを発表

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

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

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

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

Major annual retail survey leads to action on Dubai-style chocolate, goat meat and slush-ice drinks

2 July 2026

<https://www.gov.uk/government/news/major-annual-retail-survey-leads-to-action-on-dubai-style-chocolate-goat-meat-and-slush-ice-drinks>

英国食品基準庁（FSA）は第6回年次の小売サーベイランス調査の結果を発表した。調査した食品のほとんどは安全で本物であったが、ドバイスタイルのチョコレートやヤギ肉製品には表示や真正性の違反がいくつかあった。本プログラムは、既知又は潜在的なリスクのある分野を対象としている。食品サンプルは2025年7月～12月にかけて、全国のスーパーマーケット、独立系小売業者、オンラインから845サンプルを購入した。調査では製品の安全性、表示ラベルの正確性、表示内容と製品内容の一致について調査された。違反と判断されたサンプルについては、違反の理由を、アレルゲン、真正性、成分、汚染物質、ラベル表示、許可されていない成分のカテゴリーに分類した。調査の初期の結果を受け、FSAは迅速に公衆の安全を守る措置を取った。

ドバイスタイルのチョコレート

ドバイスタイルチョコレートの45サンプルのうち、すべての検査を通過し、表示要件を満たしたのは1つだけであった。この結果を受け、FSAは2025年クリスマス前に消費者向け警告を発出した。45サンプル中42サンプルでラベル表示の問題があった。これには、使用期限や賞味期限の誤りや省略、アレルゲンの明記なし、成分の記載順序の誤り、英国の輸入業者情報の欠如などが含まれていた。

FSAは迅速に対応し、事業者に助言し、アレルギーのある人にはドバイスタイルのチョコレートを食べないよう警告した。

ヤギ肉

検査されたヤギ肉40サンプルのうち、20サンプルはヒツジのみの肉であった。別のサンプルにはヒツジ肉とヤギ肉の混合物が含まれ、さらに別のサンプルは完全にシカ肉であった。

FSAは国家食品犯罪対策ユニット(NFCU)と連携し、地方当局(LA)や事業者へ通知した。

スラッシュアイスドリンク

調査では、少数のスラッシュアイスドリンクにおいて継続中の問題、特にグリセロールの濃度や店舗でのグリセロール警告ポスターの使用に関する問題が明らかになった。FSAは2025年7月にグリセロールガイドラインの改訂版を発表し、事業者の自主的な警告の採用やグリセロールを低濃度にする組成変更について製造業者と引き続き連携している。FSAガイドラインの採用状況を監視するため、今夏にさらなるサンプリングと研究が計画されている。調査で不適合となった結果はすべてLAに共有され、さらなる措置が必要かどうか検討できるようにした。

*改訂版グリセロールガイドライン

<https://webarchive.nationalarchives.gov.uk/ukgwa/20250805082827/https://www.food.gov.uk/business-guidance/approved-additives-and-e-numbers>

＊報告書：Retail Surveillance Survey Sampling Programme 2025/26

<https://science.food.gov.uk/article/162217-retail-surveillance-survey-sampling-programme-2025-26>

(調査結果の概要)

全体として、対象となった調査サンプルの 72%が評価に適合したが、製品によって様々であった。

特定の表示されていないアレルゲンに関しては、205 サンプルのうち、88%から検出されなかった。表示されていないアレルゲンの大部分は、ドバイスタイルチョコレートから検出され、ピーナッツやゴマがあった。いくつかの南アジア産のベーカリーやスナックでは、表示されていない乳や卵のタンパク質が検出された。グルテン検査を受けたサンプルはすべて基準に適合していた。

真正性に関しては、285 サンプルのうち、81%が適合していた。ヤギ肉には重大な問題が確認された。サンプルの半分はヒツジで、うち 1 つはシカで、もう 1 つは、ヤギ肉とヒツジ肉の混合肉であった。ソーセージやラムバーガーなどの一部の加工肉製品には、表示されていない種類の肉が含まれていた。また、コーヒーサンプルのいくつか、食用油 1 サンプル、魚製品 1 サンプルも、表示された製品と一致しなかった。

組成評価では、385 サンプルの 91%が適合していた。注目すべき問題として、一部のスラッシュアイスドリンクに含まれる高濃度のグリセロール、そして一部のバーガーやソーセージでは、過剰な脂肪や結合組織の表示漏れ、肉の含有量が表示より少ないことがあった。また、いくつかの包装済みチョコレートでは、カカオ固形成分がラベルの表示より少なかった。

汚染物質の検査では、295 サンプルのうち 90%が適合していた。汚染物質に関しては、ドバイスタイルチョコレートが最も問題であり、アフラトキシンやオクラトキシン A が高濃度であるものが多かった。一部のアシュワガンダサプリメントではアフラトキシンが高濃度であり、2 サンプルのアシュワガンダサプリメントからは許容限界値を超える重金属のカドミウムが検出された。さらに、生鮮ツナの 2 サンプルが英国（UK）の水銀の最大基準値を超えていた。オート麦の 45 サンプルについては、カビ毒の T-2 及び HT-2 には全て適合しており、14 サンプルで低濃度での検出があったのみであった。

未承認の成分に関しては、145 サンプルの 95%が適合していたが、スラッシュアイスドリンクやグリーンパウダーサプリメントの問題があった。調査結果には、無許可かつ過剰な色素添加物の使用、甘味料サッカリンの過剰な使用が確認された。保存料のソルビン酸も検出されたが、ソルビン酸はグリーンパウダーサプリメント製品が含まれるフードサプリメントのカテゴリーには使用が許可されていない。ソルビン酸が認可されていない方法で使用され、製品ラベルにも表示がなかった。

ラベル表示の不適合は、最も多かった。表示の検査が実施された 621 サンプルのうち、

76%が適合であった。ドバイスタイルチョコレートは、ラベル表示に関しても不適合件数が最も多く、品質保持期限の日付の記載がない、不十分な成分表、アレルギー成分が強調されていない、又は強調が不十分である、英国（UK）の輸入業者の情報の記載がない、などの問題があった。サプリメント、食用油、加工肉製品、その他の包装済みミルク/ダークチョコレート製品にも様々な誤った表示があった。

*関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 14/ 2025（2025. 07. 09）

【FSA】FSA は最新の小売サーベイランス調査の結果と改訂されたカフェインサプリメントに関する事業者向けガイダンスを公表した

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202514c.pdf>

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？

Food Fact Check: What are food additives and are they safe?

9 July 2026

<https://food.blog.gov.uk/2026/07/09/food-fact-check-what-are-food-additives-and-are-they-safe/>

食品添加物は、食品の安全を保ち、食感や風味を高め、保存期間を保つ重要な役割を果たす。食品の腐敗防止から見た目や味の改善まで、添加物は何百年も前から使用され、現在は厳しく規制されている。今回の「フードファクトチェック」では食品添加物についての Q&A を紹介する。

（Q&A 一部抜粋）

食品添加物のはがんやその他の健康に有害な副作用を引き起こすのか？

英国（UK）で認可された添加物は、予想される摂取量で摂取する場合、がんを引き起こさない。もし問題があることを示す証拠があった場合、FSA は安全性評価を行い、危険と判断された添加物は排除される。

子供は食品添加物を食べてよいのか？食品添加物は子供に ADHD、多動性、アレルギーを引き起こすのか？

合成着色料の中には、感受性の高い子供の多動性に関連しているため、警告表示が義務付けられている。添加物に対するアレルギーは稀であるが、可能性はある(例:亜硫酸塩)。ただし、すべての添加物は表示が必須となっており、特定の添加物に敏感な人は避けることができる。

妊娠中や授乳中の食品添加物は安全か？

安全である。認可された添加物は、妊娠している女性や授乳中の女性を含め、すべての人にとって安全とされている。

他の国で禁止されている食品添加物で、英国で許可されているものがあるか？なぜ判断が異なるのか？

国によって科学データの解釈が異なるため、異なる決定を下すことがある。

これは、英国（UK）以外の国の平均的な人々が特定の食品を多く食べたり又は少なく食べたりするため、あるいは異なる予防原則を適用しているためかもしれない。

食習慣は国によって大きく異なることがあるため、この点は特に重要である。例えば、一部の国では、パンをあまり頻繁に食べないため、製造業者が甘味料や糖類を加えることが許されている。

パンが主食である英国（UK）では異なり、英国では添加物の使用に対してより厳しい規制がある。英国では、甘味料の使用は、添加糖類が一切含まれていないか、エネルギーが少なくとも 30%削減されている製品のみに許可される。

（他質問項目）

なぜ食品添加物は食品に使われるのか？

なぜ食品添加物は天然成分の代わりに使われるのか？

E ナンバーとは何か、なぜ使われるのか？（添加物種類の紹介あり）

英国で食品添加物の安全性はどのように検査されるのか？

食品添加物が危険と判明した場合はどうなるか？

合成添加物は、天然のものよりも危険なのか？

ラベルを見て、添加物を避けることはできるか？

なぜ国際がん研究機関(IARC)は、添加物が「発がん性がある」と示しているのに、食品に添加できるのか？

● 英国飲料水監査局（DWI : Drinking Water Inspectorate）<https://www.dwi.gov.uk/>

1. 飲料水 2025

Drinking Water 2025

<https://www.dwi.gov.uk/what-we-do/annual-report/drinking-water-2025/>

2025 年のイングランド及びウェールズの公共水道の水質に関する報告書が発表された。

英国飲料水監査局(DWI) は 2024 年 8 月、パー及びポリフルオロアルキル化合物(PFAS) に関するイングランドとウェールズの水道事業者向けガイダンスを更新した。このガイダンスでは、48 種の PFAS についてモニタリングを行い、各 PFAS 濃度の合計値を算出し、その結果に応じてリスク評価、監視、管理を行う以下のような 3 段階のアプローチの採用を求めており、事業者は、PFAS 汚染のリスクが高いと予想される場所に的を絞ったサンプリング戦略を継続している。

- 第 1 段階 (<0.01 µg/L) : リスク評価とモニタリングが必要
- 第 2 段階 (<0.1 µg/L) : リスク管理の見直し、当局との協議、リスク低減戦略策定が必要

- 第3段階 ($\geq 0.1 \mu\text{g/L}$) : 当局への通知、リスク低減のための短期的措置の実施と長期的戦略の立案・実施が必要

なお、このガイダンスは2025年3月に更新され、各段階における措置、モニタリングと報告の要件、リスク評価、事業者のPFAS戦略などについて詳しく解説されている。

2025年、イングランド及びウェールズの事業者は個々のPFASについて66万6,000件以上の分析を実施した。2012年以降、230万件以上の分析が完了しており、飲料水中のPFASのリスクを理解する上で重要なデータセットとなっている。

● イングランド

報告書概要 : Drinking Water 2025 – Summary of the Chief Inspector’s report for drinking water in England

6 July 2026

<https://www.dwi.gov.uk/what-we-do/annual-report/drinking-water-2025/drinking-water-2025-summary-of-the-chief-inspectors-report-for-drinking-water-in-england/>

プレゼンテーションスライド : Drinking Water England 2025

https://dwi-production-files.s3.eu-west-2.amazonaws.com/wp-content/uploads/2026/07/14142700/Drinking_Water_2025_England_public.html

(PFAS 関連抜粋)

2025年、原水中の個々のPFASについて、検出限界を超える結果は14,198件あり、その濃度は以下のとおりであった。48種類中44種類のPFASが検出され、検出件数が最も多かったのはパーフルオロオクタンスルホン酸 (PFOS) であった (2,210件)。

- 第1段階 ($< 0.01 \mu\text{g/L}$) : 10,844件
- 第2段階 ($< 0.1 \mu\text{g/L}$) : 3,001件
- 第3段階 ($\geq 0.1 \mu\text{g/L}$) : 353件

また、原水中の各PFAS濃度の合計値については以下のような結果であった。

- 第1段階 ($< 0.01 \mu\text{g/L}$) : 5,158件
- 第2段階 ($< 0.1 \mu\text{g/L}$) : 1,337件
- 第3段階 ($\geq 0.1 \mu\text{g/L}$) : 241件

● ウェールズ

報告書概要 : Drinking Water 2025 – Summary of the Chief Inspector’s report for drinking water in Wales

9 July 2026

<https://www.dwi.gov.uk/what-we-do/annual-report/drinking-water-2025/drinking-water-2025-summary-of-the-chief-inspectors-report-for-drinking-water-in-wales/>

プレゼンテーションスライド : Drinking Water Wales 2025

https://dwi-production-files.s3.eu-west-2.amazonaws.com/wp-content/uploads/2026/07/14142652/Drinking_Water_2025_Wales_public.html

(PFAS 関連抜粋)

2025 年、原水中の個々の PFAS について、検出限界を超える結果は 36 件あり、その濃度は以下のとおりであった。48 種類中 17 種類の PFAS が検出され、検出件数が最も多かったのはパーフルオロブタン酸 (PFBA) であった (9 件)。

- 第 1 段階 (<0.01 µg/L) : 36 件
- 第 2 段階 (<0.1 µg/L) : 0 件
- 第 3 段階 (≥0.1 µg/L) : 0 件

*水道事業者向けガイダンス

Guidance on the Water Supply (Water Quality) Regulations 2016 (as amended) for England and Water Supply (Water Quality) Regulations 2018 for Wales specific to PFAS (per- and polyfluoroalkyl substances) in drinking water
March 2025

https://dwi-production-files.s3.eu-west-2.amazonaws.com/wp-content/uploads/2025/03/24141825/DWI_PFAS-Guidance_Mar_2025.pdf

*The Water Industry (Suppliers' Information) Direction 2024
Annex C – Parameter Code List

<https://www.dwi.gov.uk/annex-c-parameter-code-list/>

(モニタリング対象の PFAS のパラメータリストを含む)

*関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 17/ 2025（2025. 08. 20）

【DWI】飲料水 2024

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

Barbecue with confidence – how to minimise health risks

23/06/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/selected-questions-and-answers-about-barbecuing/>

バーベキューパーティーといえ、たいいてい良い天気と、グリル料理、サラダ、ソース、デザートなど、バラエティ豊かな料理である。食品の準備には、望ましくない健康影響を防ぐために、いくつかのルールを守る必要がある。サルモネラ菌、カンピロバクター菌、その他の病原菌による食中毒を防ぐには、調理段階から適切なキッチン衛生が重要である。例えば、バーベキューをする際には、肉は完全に火が通っていることを確認することが重要である。同時に、必要以上に強く加熱したり、長時間加熱したりしないように注意し、また熱源に油脂が落ちると有害物質が生成される可能性があるため、なるべく油脂が落ちないように気を付けることも大切である。液体バーベキュー着火剤や懐中電灯用のランプオイルは、特に子供にとって健康リスクの要因となる。以下に、BfR がバーベキューに関する重要な質問と回答をまとめた。

(抜粋)

バーベキュー中にどのような有害物質が生成される可能性があるか？

バーベキューなどで食品を加熱すると、一般的に様々な望ましくない、潜在的に有害な物質が生成される。これらは一般的に「熱誘発性汚染物質」と呼ばれる。よく知られている例としては、多環芳香族炭化水素 (PAH)、複素環式芳香族アミン (HAA)、アクリルアミド、フラン及びメチルフラン、ニトロソアミン、ヒドロキシメチルフルフラール (HMF)、アクロレイン、トランス脂肪酸 (TFA)、3-モノクロロプロパンジオール (3-MCPD) 及び 2-モノクロロプロパンジオール (2-MCPD) とその脂肪酸エステル、ならびにグリシドール脂肪酸エステルなどが挙げられる。これらの物質の中には遺伝毒性や発がん性を持つものもあるため、摂取量をできる限り少なく抑える必要がある。

どの熱誘発性汚染物質が、またどの程度生成されるかは、食品の種類や組成、そして調理方法によって大きく異なる：

多環芳香族炭化水素 (PAH) は、バーベキュー中にさまざまな形で生成される可能性がある。よく知られているメカニズムの 1 つは、木炭などの有機燃料の不完全燃焼である。この過程で生成された PAH は、煙によってバーベキュー中の食品へと運ばれ、そこに付着する。また、バーベキュー中の食品から動物性脂肪や植物油が滴り落ち、木炭バーベキューの燃えさしや電気バーベキューの発熱体に付着するすると、さらに多くの PAH が生成される。高温では、食品中の有機成分の熱分解（高温での分解）によっても PAH が生成されることがある。

肉や魚などのタンパク質を多く含む食品をバーベキューで調理する場合、150 °C を超える温度で加熱すると、HAA の生成量が増加する可能性があることに注意が必要である。また、加工肉やソーセージ製品をバーベキューで調理すると、ニトロソアミンの生成が促進される場合もある。これは、添加されている亜硝酸塩が、加熱によって肉中のタンパク質成分と反応するためである。

炭水化物が多い食品で、同時にアミノ酸であるアスパラギンの濃度が高く、水分含有量が低い食品が高温で加熱されると、一般的にアクリルアミドの生成量が増加する。これは特に

ジャガイモや穀物を原料とした食品や料理に当てはまる。アクリルアミドは、メイラード反応（褐変反応とも呼ばれる）の望ましくない副産物で、120℃程度の温度から生成され始め、170～180℃の温度範囲で急激に増加する。

バーベキューをする際に、有害物質の生成を防ぐにはどうすればよいか？

そもそも熱誘発性汚染物質の生成を防ぐためには、基本的に、食品を弱火でじっくりと調理することである。だからこそ、バーベキューにおいても「焦がすより、茶色に色づく程度に」という一般的な指針が当てはまる。つまり、食品は必要以上に高温で、あるいは長時間、加熱してはならないということだ。

さらに、バーベキューの際に PAH の生成を抑えるための様々な対策が知られている。例えば、炭火の代わりにガスや電気バーベキューを使用すると、食品中の PAH 濃度を低く抑えることができる。また、炭火バーベキューの場合、食品中の PAH 濃度は、煙にさらされる時間によって決まると想定される。食品が煙にさらされる時間が長いほど、PAH が蓄積していく。さらに、炭に火をつけた後、最初の濃い煙が消えるまで待ってから、食品をグリルに乗せることを勧める。もう一つの効果的な対策は、食品から出る液体を受け止めるためのドリップトレイを使用することである。これにより、脂肪や油が食品から熱源に滴り落ち、PAH の生成量が増加するのを防ぐことができる。これはまた、（炭火以外の）熱源と食品が互いに垂直に配置されているバーベキューの場合にも当てはまる。

加工肉やソーセージ製品を加熱するとニトロソアミンの生成量が増加する可能性があるため、バーベキュー用の食材を選ぶ際には、亜硝酸塩を含む塩漬け塩（キュアリングソルト）を使用していないことを確認するよう注意が必要である。

ステンレス製、セラミック製、アルミ製 – グリル用トレイはどれが最適か？

バーベキューには、ステンレス鋼、セラミック、アルミニウムなど、さまざまな素材で作られたトレイを使用できる。どのタイプのトレイも、脂肪や油が炭火や発熱体に滴り落ちる際に発生する PAH の生成を防ぐのに適している。

アルミ製のトレイで食品を焼くと、アルミニウムイオンが放出され、焼いている食品に移行することがある。これは例えば、マリネした肉や野菜がアルミ製品に接触した場合など、特に酸や塩分にさらされた場合に起こりやすい。このように焼かれた食品を食べると、この金属は人体に取り込まれる。消費者は自然界に広く存在するこの軽金属を通常の食事を通して既に大量に摂取しているため、BfR は、このような追加摂取は最小限に抑えるべきだと考えている。これは、頻繁かつ定期的に摂取すると、アルミニウムが体内に蓄積され、高濃度になると神経系、骨の発達、生殖能力に悪影響を及ぼす可能性があるためである。そのため、アルミ製のバーベキュー用トレイで調理する場合は、焼いた後に塩を振ったり味付けをしたりするべきである。こうすることで、食品へのアルミニウムの移行を減らすことができる。PAH に関連するリスクが減少することを鑑みると、肉を焼く際にアルミ製のトレイを時々使用することは許容される。アルミニウムの摂取量をさらに減らし、より持続可能で再利用可能な製品を使いたい人は、ステンレス鋼やセラミックなどの他の素材で作られたバ

バーベキュー用トレイを選ぶこともできる。

アルミホイルは食品に溶け出す可能性があるため、理想的には、バーベキューの際に酸性又は塩分の多い食品を包むのに使用しないほうがよい。どうしても使用したい場合は、食品とアルミホイルの間にベーキングペーパーを挟むことで、食品とホイルの直接接触を防ぎ、アルミニウムの溶出量を大幅に減らすことができる。

食品及び消費者製品中のアルミニウムに関する詳細情報は、BfR の FAQ「食品及び消費財に含まれるアルミニウム (<https://www.bfr.bund.de/fragen-und-antworten/thema/fragen-und-antworten-zu-aluminium-in-lebensmitteln-und-verbrauchernahen-produkten/>)」で参照できる。

加工肉はバーベキューにできるか？

亜硝酸塩を含むキュアリングソルトは、肉やソーセージ製品の加工時に添加される。包装済み食品の場合、このことはラベルの成分表に記載する必要がある。加工食品を高温で加熱すると、遺伝物質を損傷し発がん性のあるニトロソアミンが生成される可能性がある。そのため、加工肉やソーセージ製品をバーベキューで調理することは避けたほうがよい。

野菜をバーベキューで焼く際に注意すべき点は？

アルミニウムは酸や塩に触れると溶解度が高くなるため、アルミホイルやアルミ製のバーベキュー用トレイは、特に酸性又は塩分の多い食品に触れないようにするべきである。これには、マリネした肉だけでなく、マリネした野菜も含まれる。風味付けのために他の野菜と一緒にバーベキューされることが多いトマトやその他の酸性の果物や野菜（レモンのスライスなど）も問題となる。これらの場合も、バーベキューの過程でアルミニウムが食品に移行することが予想される。

一方、バーベキューの際にアルミ製のトレイを使用する目的は、バターや油などの脂肪分が炭火に滴り落ちるのを防ぎ、発がん性のある PAH やその他健康に有害な物質の生成を抑制することを目的としている。この点を考慮すると、野菜をバーベキューする際にアルミ製のトレイを使用することもまた許容される。ただし、肉と同様に、野菜もバーベキューでの加熱後に塩や調味料を加えるべきである。

ジャガイモ、サツマイモ、ニンジン、ビーツ、パースニップなどのデンプン質の多い野菜は、特に注意して弱火でじっくり調理すること。炭水化物を多く含む食品を高温で加熱すると、アクリルアミドの生成量が増加する。アクリルアミドの生成は 120°C 程度から始まり、170～180°C の範囲で急激に増加する。

チーズをグリルする際に注意すべき点は何か？

グリルドチーズは塩分の多い食品に分類され、マリネした肉や野菜と同様に、アルミニウムイオンが溶出する量が増える可能性があるため、理想的にはコーティングされていないアルミ製トレイで焼くのは避けるべきである。コーティングされたアルミ製のバーベキュー用トレイで販売されている場合は、そのコーティングが炭火バーベキューで高温で焼いても劣化せず安定しているか、あるいはオーブンでの使用のみに適しているかを製造元に

確認する必要がある。グリルドチーズには、ステンレス製又はセラミック製のバーベキュー用トレイの使用が望ましい。

豆腐ソーセージや大豆カツレツなど、肉やソーセージの植物由来代替品を調理する際に留意すべき点は何か？

植物由来の肉やソーセージの代替品を加熱調理する場合にも、熱誘発性汚染物質が生成される可能性があると考えべきである。しかし、どのような熱誘発性汚染物質がどの程度生成されるかは、食品の種類や組成、調理方法によって大きく異なる。そもそも熱誘発性汚染物質の生成増加を抑えるためには、一般に、食品を弱火で加熱調理することが重要である。そのため、植物由来の肉やソーセージの代替品をバーベキューで調理する場合にも、「焦がすより、茶色に色づく程度に」という一般的な指針が当てはまる。つまり、バーベキューで調理する食品は、必要以上に強火で加熱したり、長時間加熱したりしないように注意すべきである。

(その他の FAQ)

バーベキューをする際、食中毒菌はどのような健康リスクをもたらすか？

バーベキューをする際、食中毒を予防するにはどうすればよいか？

なぜ室内でのバーベキューが許されないのか？

炭火を使用する「室内用バーベキュー」や「ホットポット」は、室内でのバーベキューに適しているか？

液体バーベキュー用着火剤やランプオイルにはどのような危険性があるか？

液体バーベキュー用着火剤やランプオイルによる中毒から子供を守るにはどうすればよいのか？

* 関連情報：

- より健康的なバーベキュー：食中毒や有害物質の発生を防ぐ方法（ドイツ語）
12.07.2024
<https://www.bfr.bund.de/mitteilung/gesuender-grillen-so-lassen-sich-lebensmittelinfektionen-und-die-bildung-gesundheitlich-bedenklicher-stoffe-vermeiden/>
- バーベキューに関するページ（動画あり）
<https://www.bfr.bund.de/en/food-safety/assessment-of-microbial-risks-in-foods/food-hygiene/healthy-barbecuing/>
- BfR2GO、Issue 2/2018、主要トピック：熱誘発性汚染物質
16/11/2018
<https://www.bfr.bund.de/en/publication/bfr2go-issue-22018-key-topic-heat-induced-contaminants/>

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

Ice-cold and brightly coloured: slush ice drinks containing glycerol may have adverse health effects

26/06/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/notification/ice-cold-and-brightly-coloured-slush-ice-drinks-containing-glycerol-may-have-adverse-health-effects/>

スラッシュアイス飲料は、ケータリング業界では専用のスラッシュアイスマシンを使って提供されることが多い。これらのドリンクには着色料が使われていることが多く、鮮やかな色をしたスラッシュアイス飲料は、特に子供たちに人気である。これらの飲料には通常グリセロールも含まれている。この無色の液体は化学的にはアルコールに分類され、18°Cで凍結する。グリセロールは糖溶液のアルコール発酵の過程で中間生成物として生成される。そのため、例えばワインにも（少量ではあるが）グリセロールが含まれている。植物性及び動物性の脂肪や油にも含まれる。EU では、グリセロールは食品添加物 **E422** として認可されており、フレーバー付き飲料を含む多くの食品に使用できる。最大基準値は設定されておらず、必要なだけ使用できる。

グリセロールは、頭蓋内圧の上昇を抑えるなど、治療目的にも使用される。研究で効果が実証された最低投与量は、**250 mg/kg** 体重である。頭蓋内圧の低下は、頭痛、吐き気、嘔吐、めまい、脳神経麻痺、複視、聴覚障害など、さまざまな症状を引き起こす可能性がある。スラッシュアイス飲料の摂取後に健康への有害影響が生じる可能性については、そこに含まれるグリセロールの濃度、摂取量、及び消費者の体重によって異なるため、一概に述べることはできない。

2026 年 3 月、欧州食品安全機関（EFSA）は、スラッシュアイス飲料などのグリセロール含有飲料を 1 回摂取した場合のグリセロールの急性参照用量（ARfD）を **125 mg/kg** 体重と算出し、5 月にその見解を公表した。この ARfD は、健康に重大なリスクを及ぼすことなく、飲料を 1 回摂取する際に体重 **1 kg** あたりに許容されるグリセロールの最大値を規定している。EFSA が算出した ARfD は、以前に BfR が実施したリスク評価と一致している。

EFSA は、欧州ソフトドリンク協会が報告したスラッシュアイス飲料におけるグリセロールの最大使用量 **20 g/kg**、及びスラッシュアイス飲料におけるグリセロール測定濃度の 90 パーセンタイル値 **52.9 g/kg** に基づき、小児（1 歳から 10 歳未満）は **250 ml**、その他の年齢層（10 歳以上）は **500 ml** を摂取すると仮定した場合、スラッシュアイス飲料を 1 回摂取することによるグリセロールの急性摂取量は、すべての年齢層の ARfD を超えるだろうと結論付けた。EFSA の専門家パネルはまた、スラッシュアイス飲料の 90 パーセンタイル濃度である **52.9 g/L** に基づき、各年齢層が ARfD を超過することなく一度に摂取できるグリセロール含有飲料の最大量を、乳幼児、小児、青少年、成人、高齢者それぞれについて、**29 ml**、**57 ml**、**127 ml**、**179 ml**、**181 ml** と決定した。ただし、グリセロール濃度が異なる

と、最大摂取量も異なることに注意が必要である。EFSA は、欧州委員会に対し、飲料中のグリセロールの最大基準値を設定することを検討するよう勧告している。

BfR は 2025 年 2 月にスラッシュアイス飲料に含まれるグリセロールの量に関する健康リスク評価を実施した。BfR の見解では、幼児はスラッシュアイス飲料の摂取が 200 ml 未満であっても、頭蓋内圧亢進を軽減するための治療有効量に達するか、それを超える量のグリセロールを摂取する可能性がある。小児は体重が軽いため、グリセロールを含むスラッシュアイス飲料を摂取すると、成人よりも高用量（体重 1kg あたりのグリセロール量）を摂取することになる。

消費者は、スラッシュアイス飲料にどれだけのグリセロールが含まれているかを知ることとはできない。スラッシュアイス飲料に含まれるグリセロールの最大基準値が法律で定められていない限り、健康への有害影響を避けたい人は、摂取量を最小限に抑えるか、あるいは全く摂取しないようにすべきである。

* 関連情報：

グリセロールを含むスラッシュアイス：健康に望ましくない影響を及ぼす可能性のある飲食物

Slush ice drinks with glycerol: refreshments with potential undesired health effects
<https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/slush-ice-drinks-with-glycerol-refreshments-with-potential-undesired-health-effects/>

* 関連記事：

食品安全情報（化学物質）No. 8/ 2025（2025. 04. 16）

【BfR】スラッシュアイス飲料に含まれるグリセロールは望ましくない健康影響を起こす可能性がある

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202508c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 10/ 2026（2026. 05. 13）

【EFSA】飲料からの食品添加物グリセロール（E 422）の急性ばく露の安全性

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202610c.pdf>

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室