

食品安全情報（化学物質） No. 21/ 2026 (2026. 10. 14)

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

<注目記事>

【ECHA】 ECHAはトリフルオロ酢酸を生殖毒性物質として分類することを勧告

トリフルオロ酢酸(TFA)及びその無機塩類の分類に関する欧州化学品庁(ECHA)リスク評価委員会(RAC)の最終意見書が公開された。TFAは実験室や工業分野で使用される合成化学物質であり、フッ素系ガスや殺生物剤・植物保護製品の有効成分として使用される一部のフッ素化物質(PFASなど)が分解して生じる可能性のある物質でもある。RACは、TFA及びその無機塩類について、「生殖毒性を有する」、「難分解性・移動性・毒性を有する」、「超難分解性・超移動性を有する物質であり、水源に対して非常に長期にわたる広範な汚染を引き起こす可能性がある」と分類するよう勧告している。またTFAについては、「急性経口毒性：カテゴリ4（急性毒性推定値：500 mg/kg 体重）」及び「急性吸入毒性：カテゴリ3（急性毒性推定値：3 mg/L（蒸気））」と分類するよう勧告している。本意見書に基づいて、ECが加盟国や利害関係者と協議し、分類及び表示の調和が適切であると判断した場合、これらの物質に関する、CLP規則に基づく様々な要件を伴う法的拘束力のある調和分類が確立され、各部門のEU法に基づく規制措置につながる可能性もある。

【BfR】 国際PFAS会議：主な調査結果と提言が発表された

PFASに関する研究の最新動向を紹介し、消費者保護におけるリスク評価の優先順位を特定するため、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所(BfR)は2025年10月にベルリンで国際PFAS会合を開催した。同会合での知見及びそこから導き出された提言が、学術誌『Archives of Toxicology』に掲載された。18カ国から約200人の専門家や科学者が参加した同会合では、PFASの健康リスク評価における主要な課題と今後の展望について議論が行われ、評価するPFASの優先順位付け、分析方法の改善、データギャップの解消、オープンサイエンスの推進及びリスクコミュニケーションの強化の5つの包括的な提言がまとめられた。これらの提言は、PFASの健康リスク評価の科学的基盤を強化することを目的としている。データベースの改善と分析法の精緻化により、既存の不確実性を低減し、より確実なリスク評価が可能となり、消費者の健康を守るための措置にとって重要な基盤となる。

【BfR】 植物保護製品やその他の化学物質に含まれる農薬有効成分がもたらす健康リスクを評価する上で、疫学研究はどの程度重要か？

疫学とは、疾患やその他の健康関連の状態及び事象の分布、原因、結果を集団レベルで研究する科学分野である。疫学は、疾患の原因をより深く理解し、疾患を抑えたり予防したりするための戦略(予防措置)を策定し、健康を促進するためのデータと知見を提供するため、公衆衛生において重要な役割を果たす。したがって、疫学は健康に関する勧告や政策決定の重要な基盤となる。

このように、集団における健康関連の問題を調査する疫学研究は、植物保護製品やその他の化学物質がもたらす潜在的な健康リスクを評価する上で、貴重なツールとなる。その一方で、これらの化学物質のリスク評価においては、観察研究が頻繁に用いられることからバイアスが生じる可能性が高く、結果の解釈に際して留意すべき点も多い。本記事では、この文脈における疫学研究の可能性と限界について、いくつかの質問に答える。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

【FAO】

1. Codex
2. 科学論文：科学とコミュニケーションを通じた食品安全の強化

【EC】

1. 「農業食料チェーンにおけるイノベーションとレジリエンス — 新しいゲノム技術を用いて得られた植物に関する規則」に関する会議
2. 査察報告書
3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

【ECHA】

1. ECHA はトリフルオロ酢酸を生殖毒性物質として分類することを勧告

【EFSA】

1. 日程を空けておいてください！EFSA 主催「Safe Food, One Future Conference」2027
2. EFSA は科学的卓越性と規制対応能力を必要としている
3. ヒト及びラットにおける既存の in silico 及び PBK モデルに関するスコーピングレビュー
4. 食品酵素関連
5. 新規食品関連
6. 農薬

【FSA】

1. 規制製品安全性評価
2. FSA 及び FSS はイノベーティブな食品事業者を支援するための最新のガイダンスパッケージを公表する
3. リスクアナリシス課題登録リスト

【BVL】

1. 変革期にある食品安全：培養肉から AI まで

【BfR】

1. 国際 PFAS 会議：主な調査結果と提言が発表された
2. キノコ：たった一つのミスが命取りになる 採集に出かける前に知っておくべきこと
3. 植物保護製品やその他の化学物質に含まれる農薬有効成分がもたらす健康リスクを評価する上で、疫学研究はどの程度重要か？

【RIVM】

1. オランダの成人の血液中の PFAS 献血者を対象とした研究

【ANSES】

1. ワンヘルス構想の中核をなす薬剤耐性

【CAFIA】

1. CAFIA、未承認物質シルデナフィルを含む 2 種類のフードサプリメントを特定

【FDA】

1. ヒトが摂取する食品への直接添加が認められている食品添加物規則；ビタミン D2 不活性化パン酵母
2. Doehler GmbH 社による着色料規則に関する請願書の提出；適正製造規範に準拠した濃度で、各種食品における硫酸カルシウムの安全な使用を規定するため、着色料規則の改訂を求める
3. FDA は食品施設登録の 2 年毎の更新について再通知する
4. FDA は諮問委員会における科学的専門家及び消費者の声を拡大するための全国的な取り組みを開始する
5. 事業者向けガイダンス：国際郵便のメール追跡番号及びメールサービス名の提出要件を 2027 年 5 月 1 日まで延期する施行方針
6. 着色料認証に関する報告：2026 会計年度第 4 四半期、7 月 1 日～9 月 30 日

7. 透明性が現代の規制科学を強化する — FDA の透明性ロードマップ
8. FDA はインドネシア産エビ及びスパイス製品のセシウム 137 輸入認証プログラムに関する現地評価報告書を発表する
9. FDA は CORE+EP 2025 年次報告書を発表する：FDA 規制食品における食品由来アウトブレイクの発生と有害事象の調査
10. GRAS 申請通知
11. 公示
12. 警告文書
13. リコール情報

【EPA】

1. EPA と HHS は、グリホサートの審査を強化するための新たな科学的パートナーシップを発表

【FSANZ】

1. FSANZ 閣僚会議報告：2026 年 9 月 14 日及び 15 日
2. 食品基準通知

【TGA】

1. 新しい医薬品表示基準
2. TGA はニュースコンテンツが広告とみなされる場合について説明する新たなガイダンスを発表する
3. リコール情報

【香港政府ニュース】

1. 食品中の保存料(改訂)規則 2024 よくある質問（追加）
2. プレスリリース
3. 違反情報
4. リコール情報

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 食薬処、アルブミン食品の 3 回目の点検で、不当広告を行う 5 業者を追加で摘発
3. 健康機能食品は赤いデザインとチェックマークを確認してください！
4. 食薬処が提案した「乾燥長ネギ」の農薬基準、国際基準として合意
5. 秋夕（チュソク）の需要期食品の一斉点検の結果、違反業者 150 社を摘発・措置
6. 回収措置

【その他】

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から

- 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 34 回欧州地域調整部会（CCEURO34）

21 Sep 2026 – 25 Sep 2026

Berlin, Germany

<https://codex.fao.org/meetings/d/cceuro-34-1>

- ドイツ連邦食糧農業大臣が CCEURO34 を開会

Federal Minister of Agriculture, Food and Regional Identity of Germany opens CCEURO34

Sep 21, 2026

<https://codex.fao.org/news/news-detail/2026/09/21/federal-minister-of-agriculture--food-and-regional-identity-of-germany-opens-cceuro34>

欧州地域調整部会（CCEURO）の第 34 回会合がドイツのベルリンで開幕し、ドイツ連邦食糧農業省の Alois Rainer 大臣が代表団を歓迎した。Rainer 大臣は、健康や経済に対する食品由来疾患の疾病負荷に関する WHO の最新統計に言及し、食料安全保障、ウェルビーイング、そして人並みの生活を達成するためには食品安全が不可欠であると強調した。消費者及び CCEURO の食事ガイドライン作業部会に焦点を当て、このようなガイドラインの策定及び実施は、多くの集団、特に脆弱な集団の生活やウェルビーイングにより影響をもたらし得ると指摘した。また、農業食料システムにおけるコーデックスの役割を強調し、技術的専門知識、具体的なデータ、及び作業部会への参加を通じて欧州が積極的に関与するよう促した。

本会合の Anne Beutling 議長は、地域コーディネーターであるドイツの視点から、欧州は伝統に根ざしつつもコーデックスにおけるイノベーションの原動力となっていると強調し、本会合において、作業の進め方を注意深く見直し、質問し、食品安全・品質・栄養に関する課題・経験・教訓を率直に共有するよう促した。

- リスクコミュニケーション、栄養、食品安全が CCEURO34 の議論を形作った

Risk communication, nutrition and food safety shape discussions at CCEURO34

Sep 26, 2026

<https://codex.fao.org/news/news-detail/2026/09/26/risk-communication--nutrition-and-food-safety-shape-discussions-at-cceuro34>

CCEURO の第 34 回会合が閉幕し、ドイツの地域コーディネーターとしての任期が終了した。

基調講演では、欧州食品安全機関（EFSA）のコミュニケーション・パートナーシップ（ENGAGE）部門長である Barbara Gallani 博士が、欧州における安全な食品と持続可能な食生活に関するリスクコミュニケーションについてプレゼンテーションを行った。Gallani 博士は、食品や食生活に関する効果的なコミュニケーションは、伝えること（telling）から共有すること（sharing）へと移行する必要があると説明した。また、消費者と食品について話す際には対象者や文化的背景を考慮することが必要であると強調し、このようなコミュニケーションの中で信頼関係を築くことが、公衆衛生上の懸念、不確実性、あるいは大きな社会的関心が生じる状況におけるより効果的なコミュニケーションをサポートすると述べた。

欧州の食品安全及び品質問題に関する議論では、食品管理システムの評価、政策や法制度の改革、緊急事態への準備、監視体制などに関する能力の構築に焦点が当てられた。加盟国は、食品政策には食品に関するリテラシーの向上や食品安全・栄養問題への意識向上が盛り込まれるべきであるという点で合意した。部会は、食事ガイドラインに関する電子的作業部会（EWG）の報告書についての議論の中で栄養問題に言及し、現在のリソースを引き続き活用し経験を共有し続けることが重要であると結論付けた。

その他、薬剤耐性、ワンヘルスアプローチ、デジタルツール、作業形態の進化など、欧州に関連するコーデックスの作業に関するトピックがいくつかあった。同時期に開催されたFAOの「農業食料システムにおけるワンヘルスに関する行動」国際会議についても言及された。

次期コーディネーターの指名を受けたアゼルバイジャンの代表団は、寄せられた信頼に対して感謝の意を表し、地域の協力を推進し、コーデックスの活動への参加を強化し、CCEUROの継続的な成功を支援するために、すべての加盟国と協力していく決意を表明した。

● 「魚屋」をご存じですか？

Have you met the Fishmonger?

Oct 6, 2026

<https://codex.fao.org/news/news-detail/2026/10/06/have-you-met-the-fishmonger>

コーデックスとFAOが協力して作成した「魚屋」ウェブサイトが公開された。このウェブサイトは、国際規格が日常生活においてどのように安全な食品をサポートしているかを示すことで、食品安全を生き生きと伝えている。ユーザーは、貝類、ツナ、海藻、スモークサーモンなどの10種類の製品を通じて、様々な食品安全上の課題を探求し、科学に基づく規格が、製品が消費者に届く前にリスクを予防するのにどのように役立つかを学ぶことができる。

FAOの各部門の専門家やコーデックス事務局の食品規格担当官の協力のもと、このオンラインコンテンツは、様々なハザードについて解説し、食品安全規格の根拠となる科学やリスク評価について詳しく紹介している。特に重要なのは、今日の農業食料システムの複雑さを理解し対処するために必要な「One FAO」の精神と多部門アプローチを強調している点である。

* 魚屋（Fishmonger）ウェブサイト：<https://d3jguka10nt6u0.cloudfront.net/>

* FAOのニュースリリース

<https://www.fao.org/food-safety/news/detail/meet-the-fao-and-codex-fishmonger/en>

2. 科学論文：科学とコミュニケーションを通じた食品安全の強化

Scientific article: strengthening food safety through science and communication

25/09/2026

<https://www.fao.org/food-safety/news/detail/scientific-article--strengthening-food-safety-through-science-and-communication/en>

FAO の専門家による論文「Science and Communication as the Foundation of Food Safety（食品安全の基盤としての科学とコミュニケーション）」が *Journal of Food Protection* 誌に掲載された。本論文では、信頼できる科学的根拠が食品安全に関する意思決定にどのように寄与するか、また、明確なコミュニケーションが、政策立案者、食品生産者、規制当局、そして消費者が科学的情報を理解し適切に活用する上でどのように役立つかが説明されており、食品安全を確保し公衆衛生を守る上で科学とコミュニケーションが果たす重要な役割が強調されている。

著者らは、リスク評価、ハザードの検出とモニタリング、疾病の監視、能力構築、政策策定となどの分野において、科学的根拠が食品安全を支えていることを強調している。著者らは、腸内マイクロバイオームの規制対象化学物質へのばく露に関する事例研究を通じて、既存の腸内マイクロバイオームデータの一部はすでに化学物質のリスク評価に活用できるが、他のデータについては、知見のギャップ、技術的な制約、及び標準化され妥当性確認された分析手法の欠如により、その活用と解釈が依然として困難であることを説明している。

また本論文では、食品安全に関する意思決定はリスク分析というより広範な枠組みでのリスク評価に依拠しており、科学的根拠の明確かつ正確な伝達を確保する上でリスクコミュニケーションが重要な役割を果たしていることも強調されている。科学的結論や不確実性を正確に伝達しつつ、高度に技術的な科学的用語やリスク評価の用語を、政策立案者、産業界、一般市民などの異なる対象者に合わせて調整することの重要性が概説されている。利害関係者や管轄区域によって根拠の解釈が異なるため、食品安全リスクに対する一般市民の理解を深めるには協力、透明性、明確なコミュニケーションが必要である。

最後に本論文は、特にソーシャルメディア、ウェブサイト、テレビ、新聞、その他のデジタル情報源を通じた誤情報や偽情報という課題にも触れている。これらの媒体では不正確な食品安全情報が急速に拡散し、一般市民を混乱させ、消費者の行動に影響を与える可能性がある。科学を基盤とする機関への信頼を強化することが、一般市民の理解を深め、消費者が食品安全情報を批判的に評価できるよう支援するために不可欠である。

＊発表論文

Carmen Diaz-Amigo et al., Science and Communication as the Foundation of Food Safety

Journal of Food Protection Volume 89, Issue 10, 2026, 100905

<https://doi.org/10.1016/j.jfp.2026.100905>

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

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

1. 「農業食料チェーンにおけるイノベーションとレジリエンス — 新しいゲノム技術を用いて得られた植物に関する規則」に関する会議

Conference on Innovation and Resilience in the Agrifood Chain - Regulation on Plants Obtained by New Genomic Techniques

https://food.ec.europa.eu/events/conference-innovation-and-resilience-agrifood-chain-regulation-plants-obtained-new-genomic-2026-12-03_en

欧州委員会は、「農業食料チェーンにおけるイノベーションとレジリエンス — 新しいゲノム技術（NGT）を用いて得られた植物に関する規則」に関する会議を、2026 年 12 月 3 日にベルギーのブリュッセルで開催する。

この会議では政策立案者、政府の専門家、及び利害関係者が集まり、新たな法的枠組みに関する情報を共有し、その実施について議論する。また、参加者からの意見を収集し、新たな規則の実施に向けた準備作業に反映させる。

午前のセッションでは、欧州委員会、欧州議会、EU 理事会議長国による発言があり、利害関係者が意見を述べる。また、欧州委員会が新たな法令について説明し、質疑応答が行われる。午後のセッションでは 4 つの分科会があり、カテゴリー 1 及び 2 の NGT 植物及びその製品に関する条項の実施、規則の影響のモニタリング、及び特許関連の条項について、より詳細な議論が行われる。

* 新しいゲノム技術関連情報ウェブページ

https://food.ec.europa.eu/plants/new-genomic-techniques_en

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 19/ 2026（2026. 09. 16）

【EC】バイオテクノロジー：欧州委員会は、新しいゲノム技術（NGT）規則の適用を支援するための委任法令及び実施法令に関するエビデンスを募集

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202619c.pdf>

2. 査察報告書

● ウクライナによる豚肉加熱処理製品の欧州連合への輸出に関するリスト登録申請

Ukraine CT-2026-0124—Ukrainian listing request to export porcine heat-treated meat products to the European Union

17-09-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5049>

報告書は、豚肉製品の生産チェーン全体を網羅する公的管理システムが適切に設計されており、必要な仕組みによって支えられていると結論づけている。また、国内法は EU の法規制に概ね整合している。しかし、2022 年 3 月から施行されている戒厳令の影響により、

同システムの運用には一部支障が生じ、予定されていた管理が中断されている。戒厳令下にもかかわらず、事業者の要請に基づき、認証取得のために予定外の管理が行われている。査察の結果、公的管理の実施において以下の不備が指摘されたため、関連する動物衛生証明書及び公的証明書における保証の信頼性が損なわれている；

- ・ 現行の認証制度は、EU への輸出に関するウクライナの手続きに従っておらず、EU の輸出チェーン向け製品に使用される、その他の EU 認定施設から調達された原材料が EU 規格を満たしていることを保証できない。この不備については、前回の査察の際にも具体的な勧告として取り上げられていた。
- ・ 国内法には、食肉処理場において旋毛虫（トリヒナ）検査を行う検査機関の指定に関する要件が定められていない。

● 日本－EU への輸出用の生きた二枚貝の生産を管理する既存管理システムの評価

Japan CT-2026-0129－evaluate the control systems in place governing the production of live bivalve molluscs intended for export to the European Union

16-09-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5052>

報告書は、生産地域及び施設の両方における二枚貝の公的管理システムが、十分に確立され、文書化されていると結論づけている。施設レベルでの管理の実施は概ね有効であり、EU の要件にはほぼ準拠している。しかし、生産地域における管理の実施、特に地域の分類及び監視に関しては、EU の要件からかなりの逸脱が見られる。とはいえ、EU へ輸出される主要製品（ほたて貝柱）については、当該製品の特性上、その影響は限定的である。査察当時、検査方法及び品質保証における不備により、所管当局に対して提供された分析支援の信頼性は制限されていた。二枚貝の輸出証明書を発行するための現行の手順は、EU へ輸出される製品が関連する EU の要件に準拠していることを十分に保証している。

● タイ－EU への輸出用家きん類の肉及び製品

Thailand CT-2026-0188－Poultry meat and products to be exported to the EU

10-09-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5048>

査察の結果、EU への輸出を目的とする家禽肉及び家禽製品の生産チェーンについては、公的管理システムが整備されていると結論づけられた。公的管理は体系的に実施されており、輸出証明書の発行に関連する要件を網羅している。また、システムの有効性を検証するための監督体制も整備されている。しかし、HACCP に基づく手順の公的検証、水質管理、トレーサビリティ（とりわけ EU 輸出適格製品と非適格製品の分離）及び食肉処理場における獣医査察（特に生体検査及びと畜後検査）に関連する重大かつ体系的な欠陥によって、輸出衛生証明書を通じて提供・認証される保証が損なわれている。また、職員の EU への輸出に関する要件についての知識不足、特定の公的検査ガイドライン、RASFF 通報への対応、

及び認証手続きに関するシステムの不備や EU 規則からの逸脱が確認された。こうした不備は、所管当局が信頼できる保証を提供する能力を弱めている。

● スリランカー農薬

Sri Lanka CT-2026-0073－Pesticides

21-09-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5058>

報告書は、植物保護製品の認可及びその販売・使用の規制に関する包括的な国内制度が整備されていると結論づけている。農薬モニタリングプログラムも実施されているが、EU の要件を満たすには不十分である。その主な理由は、スリランカで承認されている有効成分の種類や最大残留基準値が、EU のものとは異なっているためである。そのため、19 種類の果物・野菜の輸出については、生産チェーンにおける事業者の管理に、いわゆる「システム・アプローチ」が適用されている。要件には、適正農業規範（GAP）の認証、EU 向け輸出事業者としての登録、及びトレーサビリティ確保の義務が含まれており、これらは公的管理によって定期的に検証されている。この制度では、EU 向け輸出用作物での使用が推奨される植物保護製品の種類を制限しているが、実際の執行は不十分である。茶については、農薬の使用に関する規制の執行における不備はあるものの、小規模茶農家では農薬がほとんど使用されず、大規模茶園でも使用が限定的であるという事実によって緩和されている。検査機関は指定されており、高い基準に基づいて業務を行っているが、認定されている分析範囲は限定的である。食品・飼料に関する迅速警報システム（RASFF）の通報に対するフォローアップ手順が設けられており、適切に実施されている。

● フランス領ポリネシア－EU への輸出用水産物

French Polynesia CT-2025-0019－Fishery Products intended for export to the European Union

18-09-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5056>

製品の公的管理には、パーフルオロアルキル化合物、ダイオキシン類、ポリ塩化ビフェニル類、及びヒスタミン（一部を除く）を除き、EU 要件に基づく分析項目が含まれる。フランス領ポリネシアでは、鉛、水銀、カドミウムについては EU の参照分析法を採用する認定検査所を利用できるが、その他の分析項目については利用できない。ヒスタミンの分析法は EU の参照法に従っておらず、マグロが EU への主要な輸入品であるにもかかわらず、認定を受けていない。フランス領ポリネシアが、EU への輸出用水産物が EU 要件を満たすことを確保する総合的な能力は、概ね満足のいくものである。しかし、今回の査察で指摘されたいくつかの不備により、水産物に関する EU 公的証明書に定められた衛生保証を証明する能力を弱めている。

● ウルグアイーEU への輸出用牛肉

Uruguay CT-2026-0091—Beef intended for export to the European Union

18-09-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5055>

EU への輸出に関する公的管理システム及び認証を担当する所管当局は、管理を実施し、EU への輸出認証を支援するために設計された適切な体制を備えている。その職員は、必要に応じて適切な執行権限を有しており、職員が公的管理を実施するための研修及び支援を行う体制が整っている。全体として、公的管理システムは、関連する衛生証明書の要件が満たされていることを保証するには十分であるが、EU の輸入要件を満たす食肉のトレーサビリティを裏付ける文書に不備が確認された。

3. 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/>

0925/2026～1008/2026 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)

スペイン産油のグリシドールエステル、スペイン産解凍したメカジキの切り身の水銀、スペイン産フードサプリメントのヒ素、オランダ産ゼリーグミの未承認物質テトラヒドロカンナビノール (THC)、イタリア及びスペイン産下処理済みイカのカドミウム、ポーランド産ラズベリーの未承認物質クロルピリホス、スペイン産メカジキの切り身の水銀、オランダ経由ネパール産ハチミツのグラヤノトキシン、イタリア産キャラメルフレーバーコーヒー粉のオクラトキシン A、など

注意喚起情報 (information for attention)

モロッコ産ラズベリーのアバメクチン、トルコ産ピーナッツのアフラトキシン類、英国産フードサプリメントの禁止成分カバ (*Piper methysticum*)、スペイン産トマトのアセタミプリド、米国産ピーナッツのアフラトキシン類、ポーランド産牛肉のジクロフェナク、ロシア産そばの実のチアメトキサム、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン類、インド産赤ハラペーニョのジメトエート、エジプト産マンゴーのシフルトリン・シペルメトリン・メソミル及び未承認物質のカルベンダジム及びクロルピリホス、フランス産低温殺菌脱脂乳のアフラトキシン類、フランス産冷凍野菜のイヌホウズキ混入、アルゼンチン産ピーナッツの

アフラトキシン類（複数あり）、ペルー産生鮮唐辛子のアセタミプリド・クロルフェナピル・クロチアニジン・ジメトエート・ジノテフラン・ラムダシハロトリン・オメトエート・チアメトキサム・トルフェンピラド・トリアゾホス及び未承認物質のフィプロニル・フェントエート及びプロフェノホス、フランス産解凍キハダマグロの切り身のヒスタミン、スペイン産生鮮ホウレンソウの硝酸塩高含有、ベトナム産アンチョビのミネラルオイル芳香族炭化水素類(MOAH)、ポーランド産豚肉の未承認物質ジクロフェナク、トーゴ産アマランサスのアセタミプリド、ポーランド産家きん類の肉のドキシサイクリン、中国産飲料ボトルからのアルミニウムの溶出（複数あり）、など

通関拒否通知（Border Rejections）

ベトナム産冷凍パンガシウスの切り身の未承認放射線処理、トルコ産生鮮ピーマンのホルメタネート、北マケドニア産唐辛子のアジンホスメチル及びドジン、インド産コメのチアメトキサム及び未承認物質トリシクラゾール、パキスタン産コメのクロチアニジン、香港産ポリアミド製調理器具からの一級芳香族アミンの溶出、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A、トルコ産生鮮ピーマンのアセタミプリド及び未承認物質スピロジクロフェン、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン類、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン類（複数あり）、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン B1、日本産茶のジノテフラン、エジプト産ブドウの葉のアゾキシストロビン・アセタミプリド・ボスカリド・カルベンダジム・シフルフェナミド・シペルメトリン・ジフェノコナゾール・ジメトモルフ・イミダクロプリド・インドキサカルブ・ラムダシハロトリン・メタラキシル・ミクロブタニル・プロピコナゾール・ピラクロストロビン・ピリダベン・テブコナゾール・チオファネートメチル・トリフロキシストロビン及び未承認物質クロルピリホス、アルバニア産赤ピーマンのプロキナジド、タイ産唐辛子のアセタミプリド、トルコ経由米国産殻付きピスタチオ（生）のアフラトキシン類、ロシア産生鮮キュウリのピメトロジン、パキスタン産玄米のオクラトキシン A、パキスタン産コメのクロチアニジン及びチアメトキサム、ボスニアヘルツェゴビナ産イチジク入りビスケットのアフラトキシン B1 及びオクラトキシン A、など

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

1. ECHA はトリフルオロ酢酸を生殖毒性物質として分類することを勧告

ECHA recommends TFA's classification as a reprotoxic substance

6 October 2026

<https://echa.europa.eu/-/echa-recommends-tfa-s-classification-as-a-reprotoxic-substance>

トリフルオロ酢酸（TFA）及びその無機塩類の分類に関する欧州化学品庁（ECHA）リスク評価委員会（RAC）の最終意見書が、ECHA のウェブサイトで公開された。TFA は、実験室や工業分野で使用される合成化学物質である。また TFA は、例えばフッ素系ガスや殺生物剤・植物保護製品の有効成分として使用される一部のフッ素化合物（パー及びポリフル

オロアルキル化合物（PFAS）など）が分解して生じる可能性のある物質でもある。

RAC は、TFA、トリフルオロ酢酸ナトリウム（NaTFA）及びその他の TFA の無機塩類について、以下のように分類するよう勧告している。

- 生殖毒性を有する（発達への有害影響：カテゴリー1B（ヒトに対する生殖毒性が推定される）、性機能及び生殖能力への有害影響：カテゴリー2（ヒトに対する生殖毒性が疑われる））
- 難分解性、移動性、毒性を有する（persistent, mobile, and toxic: PMT）
- 超難分解性、超移動性を有する（very persistent and very mobile: vPvM）物質であり、水源に対して非常に長期にわたる広範な汚染を引き起こす可能性がある。
- （TFA のみ）急性経口毒性：カテゴリー4（急性毒性推定値：500 mg/kg 体重）、急性吸入毒性：カテゴリー3（急性毒性推定値：3 mg/L（蒸気））

RAC は、TFA 及びその無機塩類は、体内及び環境中で、ほぼ同様の毒性影響を引き起こす物質に分解されることを指摘した。

環境面では、特に長期的な懸念がある。TFA は極めて難分解性かつ移動性が高く、容易に分解されず、土壌や水を介して移動し得るため、地下水やその他の水源の広範かつ非常に長期にわたる汚染につながる可能性がある。TFA はすでに EU 調和分類・表示対象物質リストに含まれており、水生生物に対して長期的な影響を及ぼす有害物質として分類されている。

次のステップ

RAC の意見書は欧州委員会（EC）に送付された。EC が、加盟国や利害関係者と協議し、分類及び表示の調和が適切であると判断した場合、TFA、NaTFA、及びその他の無機塩類に関する、CLP 規則に基づく様々な要件を伴う法的拘束力のある調和分類が確立されることになる。また調和分類は、各部門の EU 法に基づく規制措置につながる可能性もある。

背景

RAC は、ドイツ当局からの提案、委員会内での議論、及び意見募集期間中に寄せられた第三者からのコメントを経て、2026 年 6 月に TFA 及びその無機塩類の調和分類に関する意見書に合意した。

*TFA 及びその無機塩類の調和分類関連情報ウェブページ（RAC 意見書へのリンクあり）

TFA :

<https://echa.europa.eu/registry-of-clh-intentions-until-outcome/-/dislist/details/0b0236e188e6e587>

NaTFA 及びその他の無機塩類 :

<https://echa.europa.eu/registry-of-clh-intentions-until-outcome/-/dislist/details/0b0236e188e8d4b8>

*関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 16/ 2026（2026. 08. 05）

【EFSA】EFSA はトリフルオロ酢酸ばく露に対する安全量を引き下げる

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202616c.pdf>

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

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

1. 日程を空けておいてください！EFSA 主催「Safe Food, One Future Conference」2027

Save the date! EFSA's "Safe Food, One Future Conference" 2027

29 September 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/save-date-efsas-safe-food-one-future-conference-2027>

＜イタリアのパルマ及びオンラインにて、2027 年 9 月 29 日から 10 月 1 日に開催＞

2027 年 9 月、科学専門家、政策立案者、食品安全関係者が EFSA の本部所在地であるイタリアのパルマに集まり、EFSA の設立 25 周年及び新たな「戦略 2034」の発表を記念する「Safe Food, One Future Conference」が開催される。EFSA 事務局長 Nikolaus Kriz 氏は、「25 年にわたる科学と協力により、私たちの食品はより安全になった。しかし、食品安全の将来は、私たちが変化をどれだけの確に予測し、革新を受け入れ、協力し合えるかにかかっている。この会議は、科学、アイデア、そして人々を結集させ、今後のあり方を形作る一助となる機会だ。」と述べている。

3 日間にわたる本イベントでは、EFSA の歩みと影響を振り返り、これまでの成果を共有するとともに、EU 機関、加盟国、及び EFSA の科学者コミュニティとの重要な連携について考察する。また、食品安全とリスク評価における新たな機会と課題を見据え、人、動物、環境を保護しつつ、いかにイノベーションを導入していくかについても検討する。本イベントでは「EFSA 戦略 2034」が発表される予定となっており、参加者や利害関係者からの議論や意見は、2028 年から 2034 年にかけての同戦略の実施を支えることだろう。

本日公表された EFSA ジャーナルのエディトリアル「EFSA は科学的卓越性と規制対応能力を必要としている」における主要テーマに触発され、我々は最高の科学者や政策専門家を結集し、以下の方法を見出すための支援を求めている：

- 新たな課題や機会に取り組む一方で、持続可能なイノベーションと競争力を実現する。
- 規制科学における方法論的、技術的進歩に遅れを取らない。
- リスク評価において、持続可能性と「ワンヘルス」を効果的に統合する。
- 新興リスクに対する備えと迅速な対応を進化させる。
- リスク評価にリスクコミュニケーションと社会科学をさらに統合させる。
- データ、デジタル化、及び人工知能を効率的かつ信頼性高く活用する。

詳細については会議のページ (<https://www.efsa.europa.eu/en/events/safe-food-one-future-conference>) を確認し、最新情報の通知を受け取りたい場合は、「登録」ボタンから連絡先を送信のこと。

2. EFSA は科学的卓越性と規制対応能力を必要としている

EFSA needs for scientific excellence and regulatory readiness

29 September 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.e240901>

(エディトリアル)

3. ヒト及びラットにおける既存の *in silico* 及び PBK モデルに関するスコーピングレビュー

Scoping review of existing *in silico* and PBK models for humans and rats

06 October 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10362>

(外部科学報告書)

4. 食品酵素関連

(以下、すべて科学的意見)

- 非遺伝子組換え *Mycothermus thermophiloides* NZYM-ST 株由来のエンド-1,3(4)-β-グルカナーゼ、エンド-1,4-β-キシラナーゼ及びセルラ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 endo-1,3(4)-β-glucanase, endo-1,4-β-xylanase and cellulase activities from the non-genetically modified *Mycothermus thermophiloides* strain NZYM-ST

25 September 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10336>

- 遺伝子組換え *Aspergillus oryzae* NZYM-FA 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-FA

25 September 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10335>

- 非遺伝子組換え *Aspergillus* 属 FP 12-385 株由来のカルボキシペプチダーゼ C、オリジン、及びロイシルアミノペプチダ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 carboxypeptidase C, oryzin and leucyl aminopeptidase activities from the non-genetically modified *Aspergillus* sp. strain FP 12-385

28 September 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10337>

- 非遺伝子組換え *Aspergillus* 属 LPL 3U-3-10 株由来の食品用酵素アスペルギロペプシン I の安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme aspergillopepsin I from the non-genetically modified *Aspergillus* sp. strain LPL 3U-3-10

30 September 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10338>

- 遺伝子組換え *Trichoderma reesei* NZYM-FS 株由来の食品用酵素セルラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme cellulase from the genetically modified *Trichoderma reesei* strain NZYM-FS

01 October 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10331>

- 非遺伝子組換え *Aspergillus* 属 DAP 19-109 株由来のロイシルアミノペプチダーゼ及び Xaa-Pro ジペプチジルペプチダーゼ活性を含む食品用酵素の安全性評価

Safety evaluation of a food enzyme containing leucyl aminopeptidase and Xaa-Pro dipeptidyl-peptidase activities from the non-genetically modified *Aspergillus* sp. strain DAP 19-109

07 October 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10332>

- 非遺伝子組換え *Fusarium commune* LFC 株由来の食品用酵素ホスホリパーゼ A1 の安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme phospholipase A1 from the non-genetically modified *Fusarium commune* strain LFC

07 October 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10341>

- 遺伝子組換え *Escherichia coli* K12 DSM 34230 株由来の食品用酵素シクロマルトデキストリングルカノトランスフェラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme cyclomaltodextrin glucanotransferase from the genetically modified *Escherichia coli* K12 strain DSM 34230

08 October 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10342>

- 遺伝子組換え *Trichoderma reesei* NZYM-GV 株由来の食品用酵素非還元末端 α -L-アラビノフラノ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 non-reducing end α -l-arabinofuranosidase from the genetically modified *Trichoderma reesei* strain NZYM-GV

08 October 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10340>

- 非遺伝子組換え *Aspergillus* 属 ASNSC 株由来のエンドポリガラクトナーゼ、ペクチンエステラーゼ、ペクチンリアーゼ、及びアラビナンエンド-1,5- α -L-アラビナーゼ活性を含む食品用酵素の安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme containing endo-polygalacturonase, pectinesterase, pectin lyase and arabinan endo-1,5- α -l-arabinanase activities from the non-genetically modified *Aspergillus* sp. strain ASNSC

08 October 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10330>

5. 新規食品関連

(以下、すべて科学的意見)

- 規則 (EU) 2015/2283 に基づく新規食品としての *Acheta domesticus* (ヨーロッパイコオロギ) の噴霧乾燥粉末の安全性

Safety of *Acheta domesticus* (house cricket) spray-dried powder as a Novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

25 September 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.9946>

- 規則 (EU) 2015/2283 に基づく新規食品としての、ブランチングしたトノサマバッタ (*Locusta migratoria*) 全体から作られた冷凍ペーストの安全性

Safety of frozen paste from blanched, whole migratory locust (*Locusta migratoria*) as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

05 October 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10317>

6. 農薬

- 油糧種子及びハチミツ中のプロピザミドの既存最大残留基準値の改訂

Modification of the existing maximum residue levels for propyzamide in oilseeds and honey

01 October 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10324>

(理論的意見)

- 確認情報を踏まえたイソキサフルトールの農薬リスク評価に関する加盟国、申請者及び EFSA との協議結果

Outcome of the consultation with Member States, the applicant and EFSA on the pesticide risk assessment for isoxaflutole in light of confirmatory information

05 October 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10328>

(技術的報告書)

- ホップ中のジメトモルフのインポートトレランス最大残留基準値の設定

Setting of an import tolerance maximum residue limit for dimethomorph in hops

06 October 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10360>

(理論的意見)

- 有効成分 *Trichoderma afroharzianum* (旧 *harzianum*) T-22 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 *Trichoderma afroharzianum* (formerly *harzianum*) T-22

06 October 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10323>

(農薬に関するピアレビューの結論)

- 有効成分である *Helicoverpa armigera* 核多角体病ウイルス BV-0003 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 *Helicoverpa armigera* nucleopolyhedrovirus BV-0003

07 October 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10359>

(農薬に関するピアレビューの結論)

- トマトにおけるフルピラジフロロン及びジフルオロ酢酸（DFA）の既存最大残留基準値の改訂

Modification of the existing maximum residue levels for flupyradifurone and difluoroacetic acid (DFA) in tomatoes

08 October 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10361>

（理論的意見）

- 提出された確認データに基づく有効成分シアゾファミド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 cyazofamid in light of confirmatory data submitted

08 October 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10325>

（農薬に関するピアレビューの結論）

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

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

1. 規制製品安全性評価

- フードサプリメントにおける新規食品としてのカンナビジオール（CBD）単離物の安全性に関する安全性評価（RP1291）

Safety Assessment on the Safety of Cannabidiol (CBD) Isolate as a Novel Food for Use in Food Supplements (RP1291)

September 29, 2026

<https://science.food.gov.uk/article/169322-safety-assessment-on-cannabidiol-cbd-isolate-used-as-a-novel-food-for-use-in-food-supplements-rp1291>

新規食品としての認可のために、カンナビジオール（CBD）単離物が申請された。

- ・ 申請企業：Labocan B.V.社
- ・ 申請用途：Food Supplements (England) Regulations 2003 及び英国の他の国々における同等の法令において、成人を対象としたカプセル、タブレット、液剤、シロップ又はチュアブル形態と定義されるフードサプリメント（妊娠中及び授乳中の女性、その他特定された脆弱なグループは除外）。

この新規食品は、純度 98%以上の白色からオフホワイト色の結晶性粉末状の合成 CBD 単離物である。英国食品基準庁（FSA）及びスコットランド食品基準局（FSS）の評価をサポ

ートするため、新規食品・プロセス諮問委員会(ACNFP)はレビューを依頼された。この新規食品は、当初、妊婦又は授乳中の女性を除く成人に対する新規食品として、CBD の使用量を 35 mg/日として提案された。その後、協議の結果、提案された使用法は、純度 98%以上の CBD の使用に関する暫定許容一日摂取量(ADI、10 mg/日)を反映するよう更新された。申請者から提供されたデータに基づいて安全性が審査され、純度 98%以上の CBD に対する暫定 ADI (10 mg/日)を、本新規食品に適用することが適切であると判断された。デルタ-9-テトラヒドロカンナビノール (Δ^9 -THC) の混入の可能性について、5 つのバッチを検査したところ、全て定量限界 (0.05%(w/w)) 以下であった。

FSA 及び FSS は、提案された使用条件下では新規食品は安全であり、ヒトへの安全リスクは及ぼさないと結論付けた。提案された使用法は、栄養的に不利であるとは考えられないとされた。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 17/ 2026（2026. 08. 19）

【FSA】規制製品安全性評価

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202617c.pdf>

2. FSA 及び FSS はイノベーティブな食品事業者を支援するための最新のガイダンスパッケージを公表する

Food Standards Agency and Food Standards Scotland publish latest package of guidance to support innovative food businesses

September 30, 2026

<https://www.gov.uk/government/news/food-standards-agency-and-food-standards-scotland-publish-latest-package-of-guidance-to-support-innovative-food-businesses>

英国食品基準庁(FSA)とスコットランド食品基準局(FSS)は細胞培養製品(CCP : Cell-Cultivated Products)サンドボックスプログラムのマイルストーンとして、細胞培養製品を開発する事業者向けの新たな補足的なガイダンスパッケージを公表した。

本ガイダンスは、規制当局による認可 (regulatory authorisation)、成長培地 (growth media) 成分及び毒性の評価を含む。ガイダンスは、イノベーティブな食品事業者に対し、細胞培養製品に適用される既存の食品規則の適用について、より明確で詳細な助言を提供し、より確実な申請を準備し、英国で安全に製品を市場に投入するために満たすべき基準を理解する手助けを目的とする。

規制当局による認可ガイダンスは、認可製品の変更方法を含め、規制対象製品の枠組みが細胞培養製品にどのように適用されるか定めている。成長培地及び毒性のガイダンスは、成長培地成分に関連する安全性ハザードの評価に関する詳細な科学的指針を提供し、事業者が規制審査のために書類を作成するのを支援する。

2025 年 2 月に開始され、2027 年 2 月まで続くサンドボックスプログラムによるガイダンスの公表は 3 度目である。このプログラムを通じて、FSA と FSS は事業者と直接連携

し、これらの製品の規制理解を深め、得られた知見を活用してより広い分野向けの実践的なガイダンスを策定する。

サンドボックスガイダンスに加え、FSA は最近、細胞培養製品の分析手法のレビューや遺伝的ドリフトが細胞培養製品の安全性に与える影響に関する研究も公表した。これは、販売認可申請に添付する証拠を検討する申請者にとって役立つものである。

＊ガイダンス

Cell-cultivated products: regulatory authorisation

<https://www.gov.uk/government/publications/cell-cultivated-products-regulatory-authorisation>

Cell-cultivated products: toxicology and growth media assessment

<https://www.gov.uk/government/publications/cell-cultivated-products-toxicology-and-growth-media-assessment>

＊参考

Review of Analytical Methods for Cell Cultivated Products

<https://science.food.gov.uk/article/167297-review-of-analytical-methods-for-cell-cultivated-products>

How Does Genetic Drift Impact the Safety of Cell-Cultivated Products?

<https://science.food.gov.uk/article/165033-how-does-genetic-drift-impact-the-safety-of-cell-cultivated-products>

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 15/ 2026（2026. 07. 22）

【FSA】細胞培養及び新規食品事業向けの新たなガイダンス

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202615c.pdf>

3. リスクアナリシス課題登録リスト

Register of risk analysis issues by the Food Standards Agency

5 October 2026

<https://www.gov.uk/government/publications/register-of-risk-analysis-issues-by-the-food-standards-agency>

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9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、遺伝子組換え食品等に関してリストは28件である。

＊リスクアナリシス課題登録リスト

2026-09 Register of Risk Analysis Issues September 2026

<https://assets.publishing.service.gov.uk/media/6abfa8e91ef3e896de9792ee/2026-09 - Register of risk analysis issues September 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
- ・ 飼料添加物としての二酸化チタン(E171)
- ・ 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
- ・ ビスフェノール A (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) で採捕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
- ・ 母体食におけるビタミン D に関する立場表明及びカルシジオールに関する補足報告
- ・ 母親の食事におけるビタミン E の効果
- ・ 母親の食事におけるビタミン C 過剰摂取の潜在的な影響
- ・ 母親の食事におけるカフェインの影響

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 15/ 2026（2026. 07. 22）

【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/2026/foodinfo202615c.pdf>

-
- ドイツ連邦消費者保護食品安全庁（BVL : Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit ） https://www.bvl.bund.de/EN/Home/home_node.html

1. 変革期にある食品安全：培養肉から AI まで

Food safety in transition: from lab-grown meat to AI

29.09.2026

https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/00_EN/In_Focus/01_Food/2026/2026_09_29_icf.html

Journal of Consumer Protection and Food Safety 誌（ドイツ連邦消費者保護食品安全庁（BVL）が発行するジャーナル）の最新号では、培養肉やビーガン製品から人工知能（AI）まで、食品及び飼料の安全に関する現在の課題が検証されている。

培養肉：安全性と受容

ある総説では、培養肉の培養条件—どのような栄養素が必要か、またそれらの残留物が完成した肉に含まれている可能性はあるか—について詳しく検証し、そこから生じる食品安全上の問題を浮き彫りにしている。

別の研究では、トルコの成人が培養肉についてどのように感じているかを調査している。その結果、例えば馴染みのない生産方法に対する強い懸念や、製品の安全性、研究所や企業への信頼に関する懸念が明らかになった。一方で、一部の回答者は明らかに興味を持っていた。消費の動機としては、29%が好奇心を挙げ、22%が世界的な食料安全保障、18%が動物福祉の考慮を挙げた。EU では、培養肉はまだヒトの食用として認可されていない。

ビーガン製品及び生の食品に焦点を当てる

イタリアのパイロット研究では、ビーガンと表示された 34 種類の食品について、病原体、動物由来成分、食物アレルギーに関する試験が行われた。結果は概ね問題なかったが、あるサンプルから脊椎動物の DNA が検出され、動物性物質の交差汚染が示唆された。この結果は意図しない汚染が起こり得ることを示している。

（生の食品に関する内容については割愛）

動物用飼料にも焦点を当てる

チョウセンアサガオがトウモロコシ収穫物に混入し、そのトウモロコシがその後サイレージ化された場合、どうなるだろうか。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）の分析では、チョウセンアサガオに含まれる、ヒトと動物の両方に対して有毒なトロパンアルカロイド類は、サイレージ化によって確実に分解されるわけではないことが示されている。従って、収穫段階から可能な限り混入を防止するべきである。

デジタルツインを活用する未来へ

将来、食品の保存期間を決定する上で AI が役割を果たす可能性はあるだろうか。ある論文では、フードサプライチェーンにおけるいわゆるデジタルツインの法的可能性について検証している。このようなツールは、例えば、コールドチェーンからのデータを使用して食品の保存期間を推定し、それによって食品事業者や公的監視機関、そして消費者を支援することが可能になるだろう。

* *Journal of Consumer Protection and Food Safety*, Volume 21, Issue 3, September 2026

<https://link.springer.com/journal/3/volumes-and-issues/21-3>

-
- 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. 国際 PFAS 会議：主な調査結果と提言が発表された

International PFAS Conference: Key findings and recommendations published

25/09/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/notification/international-pfas-conference-key-findings-and-recommendations-published/>

パー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS) は、2 万 1000 種類以上に及ぶ難分解性の工業用化学物質の大きなグループである。PFAS は分解されにくく、環境やフードチェーン、さらにはヒトの血液中から検出されることがある。ヒトや自然への影響を踏まえ、現在、欧州連合 (EU) では広範囲にわたる規制が検討されている。PFAS に関する研究の最新動向を紹介し、消費者保護におけるリスク評価の優先順位を特定するため、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) は 2025 年 10 月にベルリンで国際 PFAS 会合を開催した。同会合での知見及びそこから導き出された提言が、学術誌『Archives of Toxicology』に掲載された。欧州食品安全機関 (EFSA) が 2020 年に PFAS に関する見解を発表したことを受け、現在、世界中でこれらの物質に関する研究がさらに活発に行われている。18 カ国から約 200 人の専門家や科学者が参加した国際 PFAS 会議では、PFAS の健康リスク評価における主要な課題と今後の展望について議論が行われた。

この会議では、PFAS の将来的な健康リスク評価に関する 5 つの包括的な提言がまとめられた：

- 特定の PFAS に焦点を当てる－例えば、生産量やヒトの摂取量に基づいて、物質の優先順位付けのための客観的な基準を開発する
- 分析方法の改善－PFAS の同定と定量のための高感度技術と新しいアプローチのさらなる開発
- データギャップの解消－特にばく露と毒性に関して、信頼できるデータを体系的に収集及び照合する
- オープンサイエンスの推進－共有データインフラストラクチャの構築と組織間の知識交換の促進
- リスクコミュニケーションの強化－明確かつ一貫性のあるコミュニケーション戦略を一般市民及び意思決定者向けに策定する

これらの提言は、PFAS の健康リスク評価の科学的基盤を強化することを目的としている。データベースの改善と分析法の精緻化により、既存の不確実性を低減し、より確実なリスク評価が可能となる。これらはひいては、消費者の健康を守るための措置にとって重要な基盤となる。

＊論文情報

Kowalczyk, J., Abraham, K., August, C. et al. PFAS: challenges and scientific perspectives in human health risk assessment.

Arch Toxicol. 2026. Online ahead of print.

<https://doi.org/10.1007/s00204-026-04523-8>

＊関連情報

Here to stay: per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS) in food and in the environment
03/11/2025

<https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/here-to-stay-per-and-polyfluoroalkyl-substances-pfas-in-food-and-in-the-environment/>

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 3/ 2026（2026. 02. 04）

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

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202603c.pdf>

2. キノコ：たった一つのミスが命取りになる 採集に出かける前に知っておくべきこと

Mushrooms: one mistake can be fatal

What you need to know before you forage

30/09/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/press-release/pilze-verwechslungen-koennen-toedlich-enden-2026/>

自ら採取した野生キノコによる中毒事故は繰り返し発生している。ドイツ連邦州の中毒情報センターには毎年、キノコに関する数千件の問い合わせが寄せられる。「ドイツには、食用キノコと驚くほどよく似た毒性の強いキノコが存在する。これは、経験豊富なキノコ採りにとっても危険になり得る」と、BfR の国家毒物登録部門責任者である Yuri Bruinen de Bruin 博士は述べている。よく見られる在来の食用キノコには、例えば、ハラタケやカワリハツなどがある。キノコ採りをする人は、これらの食用キノコを毒性の強いタマゴテングタケと間違えることがよくある。

タマゴテングタケに含まれる毒素は肝不全を引き起こす可能性があり、これは少量でも致命的となり得ることを意味する。小児や高齢者は特に危険で、少量の毒キノコでも深刻な健康問題を引き起こす可能性がある。キノコ中毒の症状は様々であるが、多くの場合（すべてのキノコに当てはまるわけではないが）、不快感から始まり、腹痛、吐き気、嘔吐を伴う。キノコ中毒全体の約 10%はタマゴテングタケの摂取によるもので、タマゴテングタケは主に落葉樹林に生育するが、7月から10月にかけて公園にも見られる。BfR は、ドイツにおけるキノコ中毒による死亡例の少なくとも 80%がタマゴテングタケによるものと推定し

ている。

キノコ中毒になった場合の対処法

キノコを食べた後に体調が悪くなった場合は、直ちに医師の診察を受けるか、速やかに中毒情報センターに連絡すること。

- いかなる場合でも、医師の指示なしに治療を試みるべきではない。嘔吐を誘発するなど、一見無害に見える処置でも、嘔吐物が下気道に入るなど、深刻な健康被害を引き起こす可能性がある。乳は毒素の吸収を促進する可能性がある。
- 食中毒の場合、掃除や食事の後に残ったキノコの残骸（嘔吐物があればそれも含む）は、同定（孢子分析を含む）のための貴重な手がかりとなるため、保管しておくべきである。
- 同じキノコを食べた人は全員、たとえ症状が今のところなくても、医師の診察を受けるべきである。

<キノコ中毒の予防に関する重要な情報>

- キノコ中毒から身を守るためには、原則として、絶対的な確信をもって食用であると識別できるキノコだけを採取し、調理するべきである。キノコアプリは便利な標準的ガイドとして役立つが、明確な識別ができるとは限らない。そのため、アプリによる確実な識別は決して保証されるものではなく、こうしたツールは細心の注意を払って使用する必要がある。
- キノコは必ず新鮮なうちに調理すべきである。
- 野生のキノコにはキツネ条虫の卵が付着している場合がある。これらの卵は、60～80℃の温度で少なくとも5分間加熱調理することで確実に死滅する。
- サラダに入っている生の食用キノコは、しばしば有害反応を引き起こす。そのため、キノコ料理はすべて少なくとも15分間加熱調理するべきである。
- キノコ料理は、冷蔵庫に短時間保存した後であれば、一度だけ再加熱してもよい。
- 多くの町や地域には、キノコに関する相談窓口や、キノコの識別に関して豊富かつ確かな専門知識を持つ個人が存在する。キノコが有毒か食用か判断に迷う場合は、必ずキノコの専門家に相談すること。有資格の専門家に関する情報及びキノコとその中毒の危険性に関する有益な情報は、ドイツ菌類学会のウェブサイトで確認できる。また、ドイツの各連邦州にある中毒情報センターでも、中毒や中毒の疑いがある場合の識別支援に関する連絡先を提供している。

*参考：消費者向けパンフレット「毒きのこに気をつけて！」

https://www.nihs.go.jp/dsi/section_s3/toxins/mushroomA4.pdf

監修：令和5年度厚生労働科学研究費補助金（食品の安全性確保推進事業）「自然毒等のリスク管理のための研究（21KA1005）」

3. 植物保護製品やその他の化学物質に含まれる農薬有効成分がもたらす健康リスクを評価する上で、疫学研究はどの程度重要か？

How important are epidemiological studies in the assessment of the health risks posed by pesticidal active substances in plant protection products and other chemicals?

11/09/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/how-important-are-epidemiological-studies-in-the-assessment-of-the-health-risks-posed-by-pesticidal-active-substances-in-plant-protection-products-and-other-chemicals/>

疫学研究は、集団における健康関連の問題を調査するため、植物保護製品（PPP）やその他の化学物質がもたらす潜在的な健康リスクを評価する上で、貴重なツールとなる。ここでの「化学物質」とは、天然由来の物質と人工的に合成された物質の両方を含む、あらゆる物質を指す。以下では、この文脈における疫学研究の可能性と限界について、いくつかの質問に答える。

疫学とは何か、そしてなぜ重要なのか？

疫学とは、疾患やその他の健康関連の状態及び事象の分布、原因、結果を集団レベルで研究する科学分野である。疫学は、疾患の原因をより深く理解し、疾患を抑えたり予防したりするための戦略（予防措置）を策定し、健康を促進するためのデータと知見を提供するため、公衆衛生において重要な役割を果たす。したがって、疫学は健康に関する勧告や政策決定の重要な基盤となる。

PPP 及び化学物質のリスク評価において、疫学研究は、特定の物質に長期間ばく露された人々の健康リスクを調査・評価するための手法である。ただし、個々の疫学研究は常に、全体的なエビデンスの文脈及びその他の種類の研究との関連において検討されるべきであり、そのようにして、疫学研究は、さらなる研究への重要な推進力となり、現実世界における潜在的な研究ニーズを特定することができる。PPP やその他の化学物質のリスク評価は、消費者として職場や日常生活で意図せずばく露される人々への影響も対象とするため、記述疫学研究やとりわけ観察研究は、一般的にこの評価に含まれる。

さまざまな種類の研究はどのように異なり、それぞれどのような目的で使用されるのか？

大まかに言えば、観察（疫学）研究は実験研究（介入研究）と区別できる。前者は参加者に影響を与えることなく何が起るかを観察する研究で、一方、実験研究では積極的な介入が行われる。人々は意図的に特定の量の物質にばく露される。例えば、医療分野では、臨床研究とも呼ばれる介入研究は、医薬品の開発や試験、あるいは新しい治療法や予防法の評価において特に重要である。PPP やその他の化学物質（天然物と合成物の両方）のリスク評価においては、ヒトを対象とした介入研究は実施されない。

観察研究には以下が含まれる：

- コホート研究：集団（例えば、特定地域の農家と非農業労働者）を長期間追跡調査し、ある PPP へのばく露が特定の疾患を発症するリスクを高めるかどうか、といった疑問に答える。
- 症例対照研究：症例群（例えば、特定の疾患を持つ人）と対照群（例えば、その疾患を持たない人）を比較し、症例群におけるばく露と疾患の発症との関連を、両群のばく露

量を比較することで調査する。

- 横断研究：ばく露、疾患、その他の健康指標のスナップショットを提供する。例えば、調査地域における現在の過体重の人の数や、尿中の排泄量に基づいて、特定の PPP 残留物へのばく露量を示すことができる。後者は、ヒトバイオモニタリングとも呼ばれる。

PPP やその他の化学物質の健康リスクを評価する文脈において、「ばく露」とは何を意味するのか？

ばく露とは、物質との接触の程度と性質、特に摂取量（用量）、期間、頻度、及び侵入経路（吸入、皮膚接触、経口摂取）を指す。ばく露は個人又は集団を対象にする場合がある。

ばく露に関する情報は、単純な分類（例：ばく露されているかばく露されていないか）から、血中濃度、空気中濃度、吸収用量（例：mg/kg/日）などの定量的測定値まで多岐にわたる。

健康を損なう可能性のある量で有害物質に意図的にばく露させることは、倫理的に容認されないため、疫学では観察研究が頻繁に用いられる。これらの研究では、例えば農薬有効成分やその他の化学物質の分布や健康への影響について、できる限り実生活に近い条件下で知見を得るために、人々は自然な生活環境下で観察される。このようにして、疫学研究はリスク評価とリスク管理、ひいては保健政策のための情報を提供する。

データ収集は、質問票、面接、血液・尿検査（バイオマーカー）、医学的検査など、さまざまな方法を用いて実施される。理想的には、疫学調査では、考え得るすべての摂取経路（吸入、皮膚接触、経口摂取）を考慮し、ばく露との関連を明確に特定できるようにすべきである。農薬の有効成分の場合、これには、例えば食品や飲料水中の残留物、あるいは農地での散布中に農作業員や地域住民などの他のばく露対象集団が直接吸入又は経皮ばく露される場合などが含まれる。

疫学研究は、危険因子（例えば、ある物質へのばく露）と健康影響との関連を明らかにすることができるが、これらの結果は、実験研究やさらなる疫学研究など、他の種類の研究からの根拠と比較検討する必要がある。単一の疫学研究は、例えば PPP に含まれる農薬有効成分やその他の化学物質が、ヒトの健康に及ぼす因果関係を確実に証明するために必要な根拠の一部を提供するが、複数の異なる研究を総合的に検討して初めて全体像が浮かび上がる。疫学研究は、これまで知られていなかった関連を特定するための有用なツールでもある。

結論：疫学研究は、潜在的なハザードの兆候を特定するためのリスク評価に有用であり、農薬有効成分やその他の化学物質のハザード特性評価に役立つ。疫学研究は、慎重に計画、実施、解釈されるべきであり、動物実験や細胞株を用いた研究など、他の種類の研究によって補完されるべきである。理想的には、異なる種類の研究が互いに補完し合い、入手可能な科学的根拠についてより包括的な全体像を示すことが望ましい。これは「根拠の重み付け」（weight of evidence : WoE）アプローチとしても知られている。

疫学研究の限界とは何か？

疫学研究の妥当性は、研究デザイン、サンプルサイズ、及び研究全体の質に大きく依存する。観察研究は、ヒトを対象とした無作為化プラセボ対照介入研究よりもバイアスを受けやすい。無作為化介入研究とは、参加者を介入群と対照群に無作為に割り当てて行う実験である。一方のグループには特定用量の物質が投与され、もう一方のグループには、プラセボとして知られる偽薬が投与される。PPP やその他の化学物質の毒性学においては、ヒトを対象とした介入研究はほとんど、あるいは全く実施されない。無作為化は、潜在的な交絡因子（結果に影響を与え、誤った結論につながる可能性のある因子）がグループ全体に均等に分布するようにすることを目的としている。

統計的検出力が低い、あるいはバイアスが生じる可能性が高い研究の妥当性は低いとみなすべきである。バイアスの可能性とは、疫学研究の結果が系統誤差（バイアス）によって歪められる可能性を指す。

疫学研究は相関関係（関連）を明らかにすることはできるが、それ自体では通常、例えばある疾患とばく露との間の因果関係を証明することはできない。特定の課題に関する疫学研究の妥当性は、さまざまな疫学研究の方法や結果の多様性（異質性）によって損なわれる可能性がある。

リスク評価における疫学研究特有の課題は何か？

人々が特定の物質にどの程度ばく露されているか、あるいはばく露されていたかという問いに答えるのは、しばしば困難である。こうした推定は、多くの場合、自己申告データや記憶に基づく情報に頼っている。血液や尿の分析といった客観的な測定、あるいはばく露経路に沿った代表的な調査（例えば、大気の反復測定や信頼できる使用統計など）は有用であるが、通常は不足している。

疫学研究、特に前向き縦断研究は完了までに何年もかかる場合があり、新たな知見の獲得を遅らせる要因となる。PPP に含まれる農薬有効成分の場合、関連する有効成分や製品が一定期間市場に出回り、十分な数の人々がそれらに接触した後でなければ、こうした研究は意味のある形で実施できないことを念頭に置く必要がある。そのため、最初の承認時点では、関連する有効成分や製品の疫学データは利用できない可能性がある。

日常生活において、人々は健康に影響を与える様々な要因にさらされている。これらには、例えば、食生活の違い、心理的要因、身体活動、環境中の化学物質、能動喫煙と受動喫煙、アルコール摂取、及び薬の使用などが挙げられる。個人の遺伝的素因も影響を与える。これらの要因はすべて「多因子的」に相互作用するため、それぞれの要因が疾患や健康への影響にどの程度寄与しているかを特定し、総合的な評価に反映させることは困難である。

希少疾患の場合は、症例数の少なさが、統計的な結論を弱め、信頼性を低下させる可能性がある。

疫学研究の結果の妥当性は、他の研究における結果の再現性によって強化される。異なる研究で同様の結果が得られ、それらが互いに補完し合う場合、その信頼性は高まる。

疫学研究から得られた根拠を体系的に要約する方法（エビデンス統合）が存在する。これらの方法は、研究の質、デザイン、規模を考慮に入れ、全体像を把握し、根拠の強さを評価

する。

疫学研究だけで、ある物質が疾患を引き起こすことを証明できるか？

疫学研究は、危険な物質へのばく露と健康への有害影響との因果関係を確立する上で、しばしば重要な基礎となる。特に、複数の信頼性の高い疫学研究が同じ方向性を示している場合、これらの研究から得られる根拠の全体像は、因果関係の可能性を確かに示すものとなる。しかしながら、一般的には、因果関係を十分に証明するためには、さらなるメカニズム研究が必要となる。これらの研究は、例えば、問題となっている物質を用いた、有害健康影響のメカニズムを解明することを目的とした細胞培養実験や動物実験である。複数の質の高い研究が同様の結果を示し、特定の評価基準を満たし、さらに所見が他の科学的データと照合された場合にのみ、健康リスクの妥当な評価が可能になる。

疫学研究において、どのような要因が誤差を引き起こす可能性があるか？

疫学研究における系統誤差（バイアス）の原因は、主に研究デザイン、データ収集、又はデータ分析の弱点に起因し、これらの原因は偶然誤差とは異なる。主な誤差の原因は、選択バイアス、交絡（交絡因子によって引き起こされる歪み）、及び情報バイアス（観察誤差又は測定誤差）の3つである。

選択バイアスとは何か？

選択バイアスは、例えば、研究への参加がばく露と健康有害影響の両方によって影響を受ける場合に発生する。

例：（架空の）PPPの健康影響に関する研究で、季節農業労働者が調査されるとする。特にPPPに高濃度でばく露され、呼吸器疾患を発症した季節労働者は、仕事を辞めているかもしれない。そうすると、彼らは研究対象から外れてしまう。結果として、サンプルは主に健康な季節労働者で構成されることになり、病気の人とばく露された人が研究に十分に含まれないため、PPPの実際の健康有害影響が研究結果において誤って過小評価される可能性がある。

「交絡」とはどういう意味か？

交絡因子とは、研究において独立変数（例えば危険因子）と従属変数（例えば疾患やエンドポイント）の両方に関連する変数のことである。交絡因子は、調査対象の変数間に誤った関係を確立したり、真の関係を覆い隠したりすることで、研究結果を歪める可能性がある。

例：職場における工業用化学物質へのばく露（ばく露）と慢性呼吸器疾患のリスク（エンドポイント）との関連を調査する研究があるとする。この目的のために、ばく露を受けた労働者とばく露を受けていない対照群の2つのグループを長期にわたって追跡調査する。

このシナリオにおける典型的な交絡因子は喫煙で、これは交絡因子の3つの疫学的基準を満たしている：

- ばく露との関連：生産関連分野で化学物質へのばく露が多い労働者（例えば、社会経済的要因や特定の職場文化によって）は、喫煙する可能性が高いと想定される。
- エンドポイントとの関連：喫煙は、化学物質へのばく露とは無関係に、呼吸器疾患のリスクを高める。

- 中間因子ではない：化学物質自体が喫煙行動の原因ではないため、喫煙は化学物質へのばく露と呼吸器疾患との因果関係には関与しない。

分析において喫煙を考慮に入れない場合（統計的手法や調整によって）、観察された疾患リスクの一部は喫煙に起因するため、研究結果は化学物質へのばく露と呼吸器疾患との関連が実際よりも強いと誤って示す可能性がある。

情報バイアスはどのように形成されるのか？

情報バイアス（観察誤差又は測定誤差）は、3 番目に重要な誤差の原因であり、ばく露又はエンドポイントに関する情報が体系的に誤って測定、収集、又は記録された場合に発生する。

例：（架空の）季節労働者を対象とした研究において、ばく露量を評価する目的で、血液中の PPP 残留物の短寿命代謝物の濃度を一貫性のない方法で測定した場合、その情報は偏っていることになる。これらの代謝物は生物学的半減期が短く、体内で数日以内に分解される。急性呼吸器疾患を患う季節労働者を外来診療所で診察し、血液中の PPP ばく露量を測定した場合、高濃度が記録される。一方、健康な季節労働者の血液検査を季節の終了時にまとめて行った場合、化学物質はすでに体内で分解されている。このようにばく露量の測定に体系的な差異があると、健康な労働者が誤って「低ばく露」グループに分類されてしまう。結果として、血中濃度の差は測定時期の違いによるものであり、実際に健康な労働者のばく露量が少なかったことによるものではないため、この研究は農薬ばく露と呼吸器疾患との関連を過大評価することになる。

疫学研究における誤差要因を最小限に抑えるにはどうすればよいのか？

バイアスの影響を可能な限り最小限に抑えるため、研究者は様々な方法を用いている。それらには以下が含まれる：

- 無作為化：参加者は研究グループに無作為に割り当てられる。
- マッチング：潜在的な交絡因子として考慮に入れるため、特定の特性が類似している参加者又はグループを組み合わせる。
- 分析における統計的調整：年齢、性別、職業、既往症などの交絡因子の影響を可能な限り最小限に抑えるため、研究データの評価を行う際、これらの因子を様々な統計的手法を用いて考慮に入れる。
- 限定：交絡因子を制御したり、特定の研究課題に答えるために、分析や研究を対象集団全体の一部に限定する。例えば、年齢、性別、ばく露量、地理的地域によって分析を限定することなどが挙げられる。

疫学研究は誤って解釈される可能性があるか？

疫学研究は、適切な専門知識がなければ誤って解釈される可能性がある。別の言い方をすれば、疫学研究から誤った警告や安心感が導き出される可能性がある。このような誤解釈には様々な原因が考えられる。例えば、研究デザインが不適切であったり、データ収集に欠陥があったりして、結果が歪められるかもしれない。また、特定の問いに対してサンプルサイズが不十分である可能性もある。2 つの変数間の関連（例えば、ある物質の使用と疾患の発

生)が因果関係と混同されることも珍しくない。こうしたことは、研究の不適切な評価につながる可能性がある。それゆえ、その物質が実際に観察されたような形で影響を受ける臓器や組織に損傷を与える可能性があるかどうかを明確にする必要がある。個々の疫学研究の結果が、著者自身が研究の限界を明記しているにもかかわらず、それらを考慮せずに過大評価されたり、一般化されたりすることもある。メディアにおける研究の報道の仕方もまた、誤解を招く要因となる可能性があり、これは特に複雑な科学情報が過度に単純化される場合に起こる。

疫学研究を健康リスク評価に用いる場合、可能な限り、複数の疫学研究を体系的に要約したレビューを優先すべきである。こうしたいわゆるシステマティックレビュー(メタアナリシスを含むものもある)は、特定のトピックに関してより信頼性の高いエビデンスを提供する。一般の人々にも理解しやすい言葉で書かれたこうしたレビューの要約は、BfRのウェブサイト(<https://www.bfr.bund.de/en/chemical-safety/plant-protection-products/exposure-estimation-for-plant-protection-products/>)で入手可能である。

したがって、疫学研究とその報告を注意深く検討し、常に研究全体の文脈の中で結果を解釈することが重要である。

BfRは、有効成分の評価において疫学研究をどのように活用しているのか?

BfRは、疫学研究を、実験室実験や動物実験などの他の科学的根拠と併せて評価する。その際、研究の信頼性、方法論上の弱点の有無、潜在的なバイアスが結果にどの程度影響を与える可能性があるかなどを評価する。その目的は、入手可能なすべてのデータを評価し、リスクについて可能な限り現実的な全体像を把握することである。疫学データは現実世界の状況下で人間から収集されるため、動物実験や非動物実験における本質的な弱点を補う可能性を秘めている。

慢性疾患との関連において、農薬やその他の化学物質のリスク評価において、疫学研究はどのような意義を持つのか?

慢性疾患の発症には複数の要因が関与していることが多いが、正確な原因はしばしば不明である。単一の誘因が存在することはほとんどなく、多くの場合、遺伝的素因、環境要因、年齢、個人の感受性など、複数の要因が相互に作用し合って発症する。

原因を分析するための動物モデルや*in vitro*モデルが他に存在しない場合、疫学研究のみに基づいて結論を導き出すことは一般的に困難である。

したがって、PPPやその他の化学物質の評価において、疫学研究の適用は限られている。多くの研究は観察研究であるため、バイアスが生じやすい。さらに、個人はしばしば複数の物質に同時にばく露されるため、単一の物質の影響を判断することは困難である。

BfRは、疫学研究の活用を改善するためにどのような取り組みを行っているか?

BfRは、リスク評価における疫学研究の活用をさらに発展させることに積極的に取り組んでいる。例えば、2023年11月には、「健康リスク評価における疫学研究の活用：関連、信頼性、及び因果関係」と題する国際会議を開催した。

学術界や公的機関の専門家とともに、こうした研究の質、関連、妥当性をどのように評価

し、より効果的に活用できるかについて議論が行われた。BfR の科学的独立性は、その活動の根幹を成すものである。

-
- オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM : National Institute for Public Health and the Environment） <https://www.rivm.nl/en>

1. オランダの成人の血液中の PFAS 献血者を対象とした研究

PFAS in the blood of adults in the Netherlands. A study among blood donors

29-09-2026

<https://www.rivm.nl/publicaties/pfas-in-bloed-van-volwassenen-in-nederland-studie-onder-bloeddonors>

オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）による、2016～2017 年に採取された血液サンプルを用いた以前の研究では、オランダのほぼ全員（99%）の血液中に過剰な濃度の PFAS が含まれていることが示された。RIVM は最近、2025 年に 18～78 歳の献血者から提供された血液についても検査を行った。

本研究では、オランダのほぼすべての成人の血液中に少なくとも 2 種類の PFAS が含まれていることが示された。検査対象者の 71% で PFAS の血中濃度が健康影響に基づく指標値を上回っていたが、上回った人の割合、及び PFAS の血中濃度は以前の研究よりも低かった。このような変化は、西ヨーロッパで実施された他の研究でも明らかになっている。

本研究では、環境中の PFAS 汚染が確認されているドルトレヒト地域及び西スヘルデ川河口周辺地域に特に焦点を当てた。ドルトレヒトの住民では、パーフルオロオクタン酸（PFOA）の血中濃度がオランダの他の集団よりもわずかに高かった。西スヘルデ川の北側の住民では、3 種類の PFAS の血中濃度が他の集団よりも高かった。一方、西スヘルデ川の南側（Zeeuws-Vlaanderen）の住民では、7 種類の PFAS の血中濃度が他の集団よりも高かった（この地域の住民の血液検査が行われたのは今回が初めてである）。

PFAS の血中濃度が健康影響に基づく指標値を超えていても、すぐに病気になるわけではない。しかし、PFAS へのばく露は人体に影響を及ぼす可能性がある。例えば、免疫系の機能が最初に低下する可能性がある。その他の影響がいつ、どの程度現れるかは、まだ明らかになっていない。健康上の問題が生じるかどうかは、PFAS へのばく露に加え、遺伝的素因や生活環境など、様々な要因に依存する。

RIVM は現在、PFAS の血中濃度の上昇が健康に影響を与える可能性に関する既知の知見のレビューを行っている。また、PFAS と関連する可能性がある特定の健康影響が、ドルトレヒト地域や西スヘルデ川地域でより多く見られるかどうかについても調査している。

RIVM は、オランダのインフラ・水管理省、健康・福祉・スポーツ省、及び農業・漁業・食料安全保障・自然省から委託を受け、本研究を実施している。本研究プログラムの一環として、RIVM はヒトの PFAS へのばく露を低減する方法を検討している。PFAS へのばく

露を低減できれば、PFAS の血中濃度も低下すると予想される。従って、今後も PFAS の血中濃度のモニタリングを継続することが重要である。

＊報告書（オランダ語。英文要旨あり）

<https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2026-0031.pdf>

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 14/ 2026（2026.07.08）

【RIVM オランダ人女性の母乳に含まれる PFAS

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202614c.pdf>

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

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

1. ワンヘルス構想の中核をなす薬剤耐性

Antimicrobial resistance at the heart of the One Health concept

28/09/2026

<https://www.anses.fr/en/news/antimicrobial-resistance-heart-one-health-concept>

2026 年 11 月 18 日に、ANSES、Inserm 薬剤耐性に関する優先研究プログラム (PPRA)、及びフランス公衆衛生庁は、世界薬剤耐性啓発週間を記念して、抗菌薬（抗生物質、植物保護製品、抗寄生虫剤、抗真菌剤など）に対する耐性との闘いにおける課題と革新に特化した科学セミナーを共同で開催する。

プログラム内容：

- － ヒト及び動物における薬剤消費量と耐性に関する監視データの提示
- － ワンヘルス構想の中核をなす薬剤耐性に関する円卓会議
- － 薬剤耐性に関する優先研究プログラムの進捗状況：概要、第 2 回公募における受賞者の紹介、及び既に資金提供を受けたプロジェクト (PHAG-ONE、IDARS、PROMISE) の成果概要
- － 欧州ワンヘルス薬剤耐性パートナーシップ (EUP OHAMR)、感染症クラスター (IDCluster)、及び省庁間「ワンヘルス」作業部会の紹介

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

1. CAFIA、未承認物質シルデナフィルを含む 2 種類のフードサプリメントを特定

Czech Agriculture and Food Inspection Authority identifies two food supplements containing unauthorized sildenafil, a substance used to treat erectile dysfunction

10/06/2026

<https://www.szpi.gov.cz/en/article/czech-agriculture-and-food-inspection-authority-identifies-two-food-supplements-containing-unauthorized-sildenafil-a-substance-used-to-treat-erectile-dysfunction.aspx>

チェコ農業食品検査機関（CAFIA）は、2 種類（製品名：ELIXIRMAN、Capatrex）のフードサプリメントから医薬品成分であるシルデナフィルを検出した。シルデナフィルは、勃起不全や肺動脈性肺高血圧症の治療を目的とした処方箋医薬品に含まれる有効成分である。フードサプリメントは食品であるため、医薬品成分を含んではならない。CAFIA は査察対象事業者に対し、当該製品の市場への流通を停止し、製品を回収するよう命じた。

CAFIA は国立公衆衛生研究所（NIPH）の専門家に、2 種類の製品の評価を依頼した。両製品には治療用量に相当するシルデナフィルが含まれていたことから、NIPH は、これらの製品が感受性の高い消費者や完全には健康でない消費者に対して高い健康リスクをもたらすと評価した。CAFIA は、当該製品を保有している消費者はそれらを摂取しないよう呼びかけている。

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

1. ヒトが摂取する食品への直接添加が認められている食品添加物規則；ビタミン D2 不活性化パン酵母

Food Additives Permitted for Direct Addition to Food for Human Consumption; Vitamin D2 Inactive Bakers Yeast

09/25/2026

<https://www.federalregister.gov/documents/2026/09/25/2026-19656/food-additives-permitted-for-direct-addition-to-food-for-human-consumption-vitamin-d2-inactive>

米国食品医薬品局（FDA）は、パン酵母（*Saccharomyces cerevisiae*）に紫外線（UV）を照射し、その後加熱して不活性化させることで製造されるビタミン D2 含有不活性化パン酵母（vitamin D2 inactive bakers yeast）について、特定の食品において栄養補助成分（ビタミン D2 源）として安全に使用できるよう、21 CFR Part 172 の食品添加物規則を改訂する。提案されている用途は、現在§ 172.382 に基づき承認されているビタミン D2 含有マッシュルームパウダーと同様の食品及び使用量でのビタミン D2 源である。本食品添加物請願は、2021 年 12 月 29 日付の連邦官報（86 FR 74018）において、Lallemand 社が提出した。結論として、FDA が入手可能な関連データ及び申請書内の情報に基づき、Lallemand 社が提案した範囲内でビタミン D2 源として、紫外線を用いて製造されたビタミン D2 不活性化パン酵母を使用しても、健康上の害が生じないという合理的な確信に至った。本命令は 2026

年 9 月 25 日に発効する。異議申し立て及び審理請求の期限は 2026 年 10 月 26 日まで。

2. Doehler GmbH 社による着色料規則に関する請願書の提出；適正製造規範に準拠した濃度で、各種食品における硫酸カルシウムの安全な使用を規定するため、着色料規則の改訂を求める

Filing of Color Additive Petition From Doehler GmbH; Request To Amend the Color Additive Regulations To Provide for the Safe Use of Calcium Sulfate in Various Foods at Levels Consistent With Good Manufacturing Practice

09/25/2026

<https://www.federalregister.gov/documents/2026/09/25/2026-19658/filing-of-color-additive-petition-from-doehler-gmbh-request-to-amend-the-color-additive-regulations>

本申請では、21CFR パート 73 認証免除対象となる着色料のリスト (Listing of Color Additives Exempt from Certification) における着色料規則を改訂し、以下の食品を対象として、硫酸カルシウム (Calcium Sulfate) の安全な使用を適正製造規範に準拠した濃度で規定することを提案している：コーティングされたキャンディー、粉ミルク、ホエイ製品、粉末クリーマー、アイシングと焼き菓子のフィリング。本申請は、連邦食品医薬品化粧品法第 721 条(d)(1)に基づき、着色料に関する請願書(CAP 6C0342)が Doehler GmbH 社から提出された。

3. FDA は食品施設登録の 2 年毎の更新について再通知する

FDA Reminds Food Facilities of Biennial Renewal Requirements

September 29, 2026

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-reminds-food-facilities-biennial-renewal-requirements>

米国内でヒトや動物が消費する食品を製造、加工、包装、又保管する国内外の施設の所有者、運営者、又は代理人は、2 年毎に FDA への食品施設の登録更新が義務付けられている (更新期間は 10 月 1 日～12 月 31 日まで)。さらに、適格施設である施設は、同じ期間内に適格施設証明書 (QFA : Qualified Facility Attestation) を提出しなければならない。

4. FDA は諮問委員会における科学的専門家及び消費者の声を拡大するための全国的な取り組みを開始する

FDA Launches Nationwide Effort to Expand Scientific Expertise and Consumer Voices to Advisory Committees

September 30, 2026

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-launches-nationwide-effort-expand-scientific-expertise-and-consumer-voices-advisory-committees>

FDA は米国の公衆衛生における最も重要な決定を決定づける独立機関である諮問委員会

(Advisory Committees) における有資格者の意見や視点の範囲を拡大するため、全国規模の広範な人材の募集活動を発表した。諮問委員会への参加を広げ強化する取り組みの一環として、FDA は連邦官報に 2 つの通知を公表している。1 つは、現在又は将来的に欠員が見込まれるすべての委員会に対して、科学的、技術的、専門的な資格を有する投票権を有する委員を募集するもの、もう 1 つは、市民の意見が議論に確実にさせるため、消費者の代表者を募集する通知である。

＊官報

Request for Nominations for Voting Members of Food and Drug Administration Advisory Committees

<https://www.federalregister.gov/documents/2026/10/01/2026-20063/request-for-nominations-for-voting-members-of-food-and-drug-administration-advisory-committees>

Request for Nominations for Individuals and Consumer Organizations for Advisory Committees

<https://www.federalregister.gov/documents/2026/10/01/2026-20065/request-for-nominations-for-individuals-and-consumer-organizations-for-advisory-committees>

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

【FDA】FDA の Makary 長官は FDA 諮問委員会委員に関する新たな方針を発表する

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

5. 事業者向けガイダンス：国際郵便のメール追跡番号及びメールサービス名の提出要件を 2027 年 5 月 1 日まで延期する施行方針

Enforcement Policy to Delay Requirements to Submit International Mail Tracking Number and Mail Service Name Until May 1, 2027: Guidance for Industry

10/01/2026

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/enforcement-policy-delay-requirements-submit-international-mail-tracking-number-and-mail-service>

米国食品医薬品局(FDA)は、国際郵便で届く食品の事前通知義務を 2027 年 5 月 1 日まで強制しない意向を発表するために、このガイダンスを発行する。本方針は、情報技術システムの機能が更新され、国際郵便で届く食品のメールサービス名 (mail service) 及びメール追跡番号 (mail tracking number) を事前通知の一環として受け入れられるよう、追加の時間を提供するものである。

＊官報

Prior Notice: Adding Requirement To Submit Mail Tracking Number for Articles of Food Arriving by International Mail and Timeframe for Post-Refusal and Post-Hold Submissions

<https://www.federalregister.gov/documents/2025/09/25/2025-18655/prior-notice-adding-requirement-to-submit-mail-tracking-number-for-articles-of-food-arriving-by>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 21/ 2025（2025. 10. 15）

【FDA】FDA は輸入されるヒト及び動物用食品の事前通知に関する規則を改正する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202521c.pdf>

6. 着色料認証に関する報告：2026 会計年度第 4 四半期、7 月 1 日～9 月 30 日

Report on the Certification of Color Additives: 4th Quarter, Fiscal Year 2026, July 1-September 30

10/01/2026

<https://www.fda.gov/industry/color-certification-reports/report-certification-color-additives-4th-quarter-fiscal-year-2026-july-1-september-30>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 9/ 2026（2026. 04. 28）

【FDA】着色料認証に関する報告：2026 会計年度第 2 四半期、1 月 1 日-3 月 31 日

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202609c.pdf>

7. 透明性が現代の規制科学を強化する — FDA の透明性ロードマップ

Transparency Makes Modern Regulatory Science Stronger — FDA's Transparency Roadmap

10/02/2026

<https://www.fda.gov/news-events/fda-voices/transparency-makes-modern-regulatory-science-stronger-fdas-transparency-roadmap>

（FDA の長官室首席補佐官代理（Acting Chief of Staff）である Lowell 博士による FDA 透明性ロードマップに関する発表）

透明性は、健全な政府機関にとって重要な要素であり、FDA の公衆衛生保護という使命において特に重要である。透明性はまた、FDA が米国のイノベーションを促進する役割と切り離せない。透明性はトランプ政権の最高レベルで認められた目標である。2025 年に大統領の Make America Healthy Again 委員会が発表した MAHA 報告書は、連邦保健機関全体で抜本的な透明性を医療政策改革と公共の信頼回復の基盤とすることを求めた。透明性は FDA の中核の戦略的優先事項の重要な一部であり、米国国民が安全で効果的かつ手頃な価格の医療製品を入手できるようにするための重要なツールとして機能している。これらの理由から、FDA は透明性へのコミットメントを強化する大胆な一歩を踏み出し、この

新しい FDA 透明性ロードマップを発表する。FDA 透明性ロードマップは 2026 年度の達成したマイルストーンと今後の優先事項を先見的にまとめたものである。

また、公衆衛生に適切かつ有益な内容を指針としつつ、情報開示を最大化するという FDA の意図を反映している。このロードマップは、FDA のイノベーターからアイデアや専門知識を募り策定され、健全なイノベーション環境を育む知的財産保護 (IP protection) を維持しつつ、一般市民に情報を提供し、公衆衛生を守る、最良の方法を模索しながら、今後も進化していく。

(透明性ロードマップ内容)

- ・ 完全な回答書 (CRL : Complete Response Letters) の開示
- ・ 試験段階 (Investigational Stage) 及び市販申請ライフサイクル (Marketing Application Lifecycle) の開示
- ・ 新しい評価手法 (NAM) と新規バイオマーカー
- ・ 患者及び消費者中心の製品表示
- ・ 法令順守及び査察の記録に関する情報公開

透明性ロードマップは、これまでの FDA の透明性向上への取り組みをさらに発展させたものである。本ロードマップは、FDA のあらゆる業務分野における 2026 年度の具体的な進捗状況と 2027 年度の具体的な計画を示すものであり、国民が自らの健康と安全に影響を与える決定の根拠を理解する権利を有するという FDA の姿勢を反映している。

8. FDA はインドネシア産エビ及びスパイス製品のセシウム 137 輸入認証プログラムに関する現地評価報告書を発表する

FDA Releases In-Country Assessment Report on Cesium-137 Import Certification Program for Indonesian Shrimp and Spice Products

October 5, 2026

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-releases-country-assessment-report-cesium-137-import-certification-program-indonesian-shrimp-and>

米国食品医薬品局(FDA)は、2026 年 5 月インドネシアの特定のエビ及びスパイス製品に関するセシウム 137 (Cs-137) の輸入認証 (import certification) プログラムに関する現地評価の結果をまとめた報告書を発表した。

2025 年 8 月、FDA はインドネシアから輸入された特定のエビ及びスパイス (クローブ) 製品から Cs-137 を検出した。これに対し、FDA は輸入警告 99-52 を発令し、連邦食品医薬品化粧品法第 801 条(q)に基づき、インドネシアからの特定のエビ及びスパイス製品の輸入認証を義務付けた。長期間にわたる低用量の Cs-137 へのばく露(例: 汚染された食品や水の長期摂取)により懸念される主な健康影響は、体内の生きた細胞内の DNA 損傷に起因するがんリスクの上昇である。

FDA は、インドネシアの海洋・水産品質保証庁(MFQAA : Marine and Fisheries Quality Assurance Agency)をエビの認証機関(CE : Certifying Entity)に、インドネシアの食品医薬

品庁(BPOM)をスパイス製品の認証機関に指定した。輸入警告 99-52 に基づく輸入認証は、FDA 食品安全近代化法を通じて FDA が初めてこの権限を行使し、既知の食品安全リスクに対応しつつ、米国の要件を満たす製品が米国市場で流通を継続できるようにした。輸入認証は出荷前の追加の監視を実施し、汚染の可能性がある製品の米国への持ち込みを防ぎつつ、FDA の認証要件を満たす製品の取引を促進する。

2026 年 5 月、FDA は 2 つの CE の認証プログラム実施状況を評価する現地評価を行った。FDA の評価には、CE オフィス、エビ及びスパイス加工施設、認証プログラムを支援し、分析を行う 3 つの検査機関への調査が含まれた。

FDA は両 CE が FDA 認証計画書及び付録に記載された責任を実質的に満たしていると確認した。FDA は各 CE に対して修正が必要な項目といくつかのプログラム改善点を特定したが、両 CE は迅速に修正を行い、FDA は調査結果に対し十分な回答であると判断した。FDA はまた、3 つの検査機関すべてが適用される検査要件を満たしていると確認した。

これらの調査結果に基づき、FDA は引き続き、MFQAA と BPOM をそれぞれエビ製品とスパイス製品の CE とし、認証プログラムの実施状況を引き続き監視する。これらの結果は、認証プログラムが引き続き効果的に機能していることを示しており、FDA の監視により両 CE が輸入製品の安全性を支援し、米国消費者を保護する形で責任を果たしていることが保証されている。

＊報告書

In-Country Assessment Report: Certifying Entity Implementation of the Cesium-137 Import Certification for Shrimp & Spice Products from Indonesia

<https://www.fda.gov/media/195076/download>

＊輸入警告 99-52

https://www.accessdata.fda.gov/CMS_IA/importalert_1188.html

＊本件に関する専用サイト：

FDA Response to Imported Foods Potentially Contaminated with Cesium-137

<https://www.fda.gov/food/environmental-contaminants-food/fda-response-imported-foods-potentially-contaminated-cesium-137>

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

【FDA】FDA は、インドネシア企業から輸入された特定の冷凍エビの飲食、販売、提供を控えるよう助言する

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

食品安全情報（化学物質）No. 21/ 2025（2025. 10. 15）

【FDA】FDA はセシウム 137 に汚染されている可能性のある特定のエビ及びスパイスに対する輸入認証権限の初適用を発表する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202521c.pdf>

9. FDA は CORE+EP 2025 年次報告書を発表する：FDA 規制食品における食品由来アウトブレイクの発生と有害事象の調査

FDA Releases the CORE+EP 2025 Annual Report: Investigations of Foodborne Outbreaks and Adverse Events in FDA-Regulated Foods

October 6, 2026

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-releases-coreep-2025-annual-report-investigations-foodborne-outbreaks-and-adverse-events-fda>

米国食品医薬品局（FDA）のアウトブレイク対応評価緊急事態準備統合オフィス（Office of Coordinated Outbreak Response, Evaluation, & Emergency Preparedness (CORE+EP)）は、2025 年の FDA 規制対象食品における食品由来疾患のアウトブレイクと有害事象の調査をまとめた年次報告書を発表した。FDA の CORE+EP は、2011 年に CORE ネットワークとして設立され、2024 年 10 月に食品防御（Food Defense）、トレーサビリティ、サプライチェーン管理に特化した緊急事態準備チームを傘下に収め、組織を拡大した。CORE+EP の使命の一つは、食品由来疾患アウトブレイクの発見、阻止、そして予防支援である。（ただし、二枚貝や魚類の毒素によるアウトブレイクと動物飼料やペットの餌に関連する有害事象は対象外としている。）CORE チームは 2025 年に、69 件のインシデントを評価し、26 件に対応、11 件に勧告を出した。2025 年のこの数字は、2024 年のインシデント評価 72 件、対応 26 件、勧告 10 件と比較し、ほぼ同程度であった。大部分が病原性微生物を原因とする事例であった。

* 報告書：CORE+EP 2025 Annual Report

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/coreep-2025-annual-report>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 7/ 2026（2026. 04. 01）

【FDA】FDA は CORE2024 年次報告書を発表する：FDA 規制食品における食品由来アウトブレイクの発生と有害事象の調査

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202607c.pdf>

10. GRAS 申請通知

GRAS Notices

<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices>

FDA が受理した GRAS（Generally Recognized as Safe：一般的に安全と認められる）申請通知の一覧。新たに FDA による評価、回答が終了した GRAS 申請通知は次の通り。GRAS は意図する使用（Intended Use）が決められているため、詳細は各通知のリンク先を参照のこと。

- FDA の回答が「疑問はない（FDA has no questions）」であった申請通知

- ・ β -carotene produced by *Yarrowia lipolytica* CGMCC No. 33926 expressing genes from *Mucor circinelloides* and *Y. lipolytica* (GRN No. 1328)

Sep 8, 2026

<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1328>

- ・ L-theanine produced by *Escherichia coli* CICC 11189s (GRN No. 1311)

Sep 4, 2026

<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1311>

- ・ Fermented grape pomace (GRN No. 1302)

Sep 14, 2026

<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1302>

- ・ *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* CGMCC18610 (GRN No. 1317)

Aug 20, 2026

<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1317>

- 申請者の求めに応じ、FDA が評価を中止した申請通知

Enzyme-hydrolyzed brown rice protein (GRN No. 1297)

Jun 15, 2026

<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1297>

申請者への回答書において FDA は、Nuritas 社の酵素加水分解玄米タンパク質が GRAS という結論を裏付けるためには、追加情報が必要であると指摘した。具体的には、製造方法で使用される酵素に関する記述、潜在的な汚染物質の規格の明確化、各食品における使用量 (g/100g 単位) を明記した意図される用途に関する追加情報、及び酵素加水分解玄米タンパク質の現在の用途と最大使用濃度を含めた、当該成分への食事性ばく露量の修正された累積推定値などの情報について指摘している。

11. 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。

- 性機能増強を謳ってオンラインや小売店で宣伝、販売されている製品

- ・ Vital Honey

Vital Honey contains hidden drug ingredient

09/25/2026

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

製品からタダラフィルが検出された。

- ・ Candy Power For Man

Candy Power For Man may be harmful due to hidden ingredient

09/25/2026

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/candy-power-man-may-be-harmful-due-hidden-ingredient>

製品からタダラフィルが検出された。

- **Miracle Power of King Kong Honey**

Miracle Power of King Kong Honey may be harmful due to hidden ingredient

09/25/2026

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/miracle-power-king-kong-honey-may-be-harmful-due-hidden-ingredient>

製品からタダラフィルが検出された。

12. 警告文書

- **South Asian Food Inc.**

August 20, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/south-asian-food-inc-728657-08202026>

水産食品の HACCP 違反、食品の CGMP 違反、不正表示、衛生管理の問題。

- **Wilson Livestock**

July 24, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/wilson-livestock-728168-07242026>

未承認の医薬品、不純物の問題。雌牛の腎臓組織から 0.961 ppm のデスフロイルセプチオフルが検出された。

- **American Pharma Mfg. Inc.**

August 04, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/american-pharma-mfg-inc-728227-08042026>

ダイエタリーサプリメントの CGMP 違反、異物混入、不正表示の問題。

- **Good Stuff Cacao**

July 02, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/good-stuff-cacao-729744-07022026>

未承認の医薬品、不正表示の問題。ウェブサイト上で、クコの実 (goji berry)、緑茶、生カカオパウダー、結晶化した生ハチミツを販売。

- **Wellmill, LLC dba Vitamix Laboratories**

April 20, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/wellmill-llc-dba-vitamix-laboratories-725655-04202026>

果汁の HACCP 違反、食品の CGMP 違反、不正表示、衛生管理の問題。

- **Star Ocean Wholesale Foods, Inc.**

September 01, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/star-ocean-wholesale-foods-inc-736562-09012026>

水産食品の HACCP 違反、食品の CGMP 違反、不正表示、衛生管理の問題。

- **Tipical Latin Food, Corp. DBA La Pradera**

August 28, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/tipical-latin-food-corp-dba-la-pradera-730405-08282026>

ヒト食品の CGMP 違反、製造、包装、保管、不正表示、衛生管理の問題。

13. リコール情報

- **Galil Importing 社は高濃度の鉛のため、Lior Cinnamon Ground Seasoning をリコール**

Galil Importing Corp Recalls Lior Cinnamon Ground Seasoning Due to Elevated Lead Levels

September 24, 2026

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/galil-importing-corp-recalls-lior-cinnamon-ground-seasoning-due-elevated-lead-levels>

Galil Importing 社は、Lior Cinnamon Ground Seasoning（シナモン粉末調味料）が高濃度の鉛による汚染の可能性があるため、リコール。メリーランド州保健局（MDH）が採取・分析したサンプルから、当該製品に高濃度の鉛が含まれていた。消費者に当該製品を摂取しないよう呼びかけている。

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

1. EPA と HHS は、グリホサートの審査を強化するための新たな科学的パートナーシップを発表

EPA and HHS Announce New Scientific Partnership to Strengthen Glyphosate Review
September 22, 2026

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-and-hhs-announce-new-scientific-partnership-strengthen-glyphosate-review>

米国環境保護庁（EPA）と米国保健福祉省（HHS）は、連邦殺虫剤・殺菌剤・殺鼠剤法（FIFRA）に基づいて EPA が現在行っているグリホサートの登録審査（registration review）において、科学的連携を強化し、入手可能な根拠を拡充するための新たな省庁間の覚書（MOU）を発表した。この MOU に基づき、両機関は科学的情報を交換し、研究のギャップを特定し、ヒトに対する健康影響の可能性に関する研究を拡大する。FIFRA に基づく登録決定の権限は EPA が保持する。

この MOU に基づき、HHS と EPA は合同技術作業部会を設立する。この作業部会には、EPA からは農薬プログラム局（Office of Pesticide Programs）などの専門家、HHS からは環境健康科学研究所（NIEHS）、国家毒性プログラム（NTP）、国立がん研究所（NCI）、国立労働安全衛生研究所（NIOSH）、疾病管理予防センター（CDC）の国立環境衛生センター（NCEH）、及び食品医薬品庁（FDA）などの専門家が参加する。この作業部会は、優先順位の高い科学的課題を特定し、研究と情報共有を調整し、作業を EPA の登録審査スケジュールと整合させる。

このパートナーシップは、追加の研究や科学的連携によって EPA が入手可能な根拠基盤を強化できる主要な分野に焦点を当てる。これには、グリホサート製剤及び界面活性剤の毒性学、職業疫学、ヒトへのばく露とバイオモニタリング、食事性ばく露などが含まれる。

登録審査の一環として、EPA は前回の評価以降に公表された関連する査読済み研究を体系的に評価し、これらの根拠が更新された結論にどのように反映されているかを説明する予定である。EPA は研究を精査し、関連性があり十分な質を備えていると判断した研究については、登録審査記録の中で取り上げる。

EPA のヒト健康リスク評価では、グリホサート系製剤へのばく露、収穫前散布由来を含めた食事性ばく露、及び職業性ばく露を取り上げ、がん、遺伝毒性、生殖毒性、及び発生毒性に関する入手可能な証拠を評価する。FIFRA 及び食品品質保護法（FQPA）は、特に乳児や小児に留意し、総食事性ばく露による害がないことが合理的に確実であると確認することを EPA に求めている。作業部会は、マイクロバイームなどの新たな分野を含めた、追加の研究、試験、またはモニタリングを必要とする可能性のある重要なデータのギャップの特定を支援する。

また、本覚書（MOU）は、両機関の科学的連携に関する透明性を高めるものである。HHS 及び EPA は、作業部会の資料が確定した後、Docket EPA-HQ-OPP-2009-0361 において順次公開する。

EPA によるグリホサートのヒト健康リスク評価及び発がん性に関する評価の更新は、2027 年初頭に完了する見込みである。

* HHS からのニュースリリース

<https://www.hhs.gov/press-room/hhs-epa-partnership-strengthen-glyphosate-review.html>

* 関連情報

EPA、グリホサートがヒトの健康に及ぼす影響に関する公開文献調査報告書に対する意見募集期間を延長

EPA Extends Comment Period on Glyphosate Human Health Open Literature Search Document

September 25, 2026

<https://www.epa.gov/pesticides/epa-extends-comment-period-glyphosate-human-health-open-literature-search-document>

EPA は 2026 年 8 月 25 日に、グリホサートのヒト健康リスク評価更新の資料となる包括的な公開文献調査プロトコルを公表し、意見募集を行っていた。募集期間は 9 月 24 日までとされていたが、11 月 23 日まで 60 日間延長された。この延長により、すべての関連する科学的知見が検討対象に含まれることが保証され、研究者、農業従事者、家族、すべての利害関係者が、根拠が確実に反映されるようより多くの時間を確保できる。

* グリホサート登録審査ウェブサイト（意見募集サイトへのリンクあり）

<https://www.regulations.gov/docket/EPA-HQ-OPP-2009-0361/document>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 19/ 2026（2026. 09. 16）

【EPA】EPA、グリホサートがヒトの健康に及ぼす影響に関する公開文献調査報告書を公表し、一般からの意見を募集

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202619c.pdf>

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

1. FSANZ 関係会議報告：2026 年 9 月 14 日及び 15 日

FSANZ Board Communique: 14 & 15 September 2026 Meeting

29 September 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/news/fsanz-board-communique-14-15-september-2026-meeting>

オーストラリア・ニュージーランド食品基準委員会（FSANZ）は、2026 年 9 月 14 日及び 15 日に会合を開き、食品基準に関する事項について審議を行った。

基準に関する議論

- **A1341ー細胞培養アヒル (*Anas platyrhynchos domesticus*) バイオマス**

理事会の予備的な協議では、細胞培養したアヒルのバイオマスを他の原料と組み合わせてフォアグラやパテなどの製品を製造するという提案されたアプローチを原則的に支持した。

戦略的な議論

- **P1067ーヘルススターレーティングシステム**

理事会は、健康評価制度案の複雑さを認識しており、その複雑さには、義務化に関する利害関係者の意見の相違、より広範な栄養政策との相互作用、そして継続的な国民およびメディアの関心などが含まれる。理事会は、さらなる評価及び協議作業が進行中であることを確認した。

- **P1066ー幼児用調製乳の見直し**

理事会は、幼児用調製乳に関する見直しの進捗状況、特に最初の意見募集の完了と関係者の積極的な参加について留意した。提出された意見の評価は継続中で、今後の協議段階に反映される予定。

- その他、デジタル時代における食品表示の原則に基づく見直し、評価の枠組み、ガバナンスなどについて。

2. 食品基準通知

- **Notification Circular 413-26**

29 September 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-413-26>

FSANZ 閣僚会議の結論

- 2026 年 9 月 14 日及び 15 日に開催された閣僚会議の報告

意見募集 (2026 年 11 月 26 日まで)

- **A1325ーホットプレート小麦粉製品におけるステビオールグリコシドの食品添加物としての使用**

新規申請と提案

- **A1364ー新規食品としてのアカパンカビ (*Neurospora crassa*) の根菌糸体バイオマス**

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

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

1. 新しい医薬品表示基準

New medicine labelling standards

29 September 2026

<https://www.tga.gov.au/news/news-articles/new-medicine-labelling-standards>

TGO 91 及び TGO 92 に代わる新しい医薬品表示基準（TGO115 及び TGO116）が発表された。これらの変更は、医薬品の質の高い使用のために重要な情報が明確に伝達され、投薬ミスの可能性を減らすことを目的とする。企業はラベル表示を更新するための 5 年間の移行期間がある。本要件は 2026 年 9 月 30 日に施行され、2031 年 10 月 1 日以降に販売開始されたすべての医薬品は、新しい基準を遵守する必要がある。

Therapeutic Goods (Standard for Labelling of Prescription Medicines) (TGO 115)
Order 2026（処方薬）

<https://www.legislation.gov.au/F2026L01311/latest/text>

Therapeutic Goods (Standard for Labelling of Non-Prescription Medicines) (TGO 116)
Order 2026（非処方薬）

<https://www.legislation.gov.au/F2026L01312/latest/text>

（ホメオパシー製品が含まれる）

2. TGA はニュースコンテンツが広告とみなされる場合について説明する新たなガイダンスを発表する

TGA releases new guidance to explain when news content may be advertising

29 September 2026

<https://www.tga.gov.au/news/news-articles/tga-releases-new-guidance-explain-when-news-content-may-be-advertising>

TGA は、ジャーナリストや報道機関が医療用品に関するメディア報道が広告として規制される場合を理解できるよう、新たなガイダンスを発表した。ニュースとして提示されるコンテンツは、医療用製品の使用や供給を促進する場合、Therapeutic Goods Act 1989 の下で広告と見なされる可能性がある。ガイダンスには、以下の内容が含まれる：

- ・ 本物のニュースやメディア報道と宣伝コンテンツの区別方法
- ・ コンテンツが広告かどうかを評価する際に考慮すべき要素
- ・ 編集、教育、又は公共利益のコンテンツが宣伝目的になる場合
- ・ 出版社や放送局に認められる限られた例外
- ・ 実践例を通じて原則がどのように適用されるか。

* ガイダンス

Determining when news is subject to the therapeutic goods advertising rules

<https://www.tga.gov.au/resources/guidance/determining-when-news-subject-therapeutic-goods-advertising-rules>

（医薬品以外の食品等に治療効果があると示唆する場合も、ガイダンスの対象となる）

3. リコール情報

● センシンレン：アレルギーリスクの懸念

Andrographis recalls: Concerns over allergy risk

1 October 2026

<https://www.tga.gov.au/safety/recalls-and-other-market-actions/market-actions/andrographis-recalls-concerns-over-allergy-risk>

以下に記載されている センシンレン (*Andrographis paniculata*) を含む医薬品は、重度のアレルギー反応のリスクがあるためリコール。

- ・ Nourex Professional Immune Defence 30 and 60 (タブレット製品)
- ・ Nourex Professional Immune Force 30 and 60 (タブレット製品)

オーストラリア TGA はセンシンレンを含む医薬品に関連するアナフィラキシーの報告を引き続き多く受けており、2024 年 6 月には死亡例が報告された。利用可能な安全性情報のレビューにより、センシンレンに関連する重度のアレルギー反応、特にアナフィラキシーのリスクは、収載医薬品フレームワーク内で十分に管理できないことが判明した。2026 年 4 月に更新された安全性レビュー及び補足報告書の公表を受けて、センシンレンを許容成分決定 (Therapeutic Goods (Permissible Ingredients) Determination (No. 2) 2026) から除外する決定がされた。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 20/ 2026（2026. 09. 30）

【TGA】規制決定通知

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202620c.pdf>

● 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. 食品中の保存料(改訂)規則 2024 よくある質問（追加）

Preservatives in Food (Amendment) Regulation 2024 Additional Frequently Asked Questions

24 Sep 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_Proposed_Amendments_Preservatives_Food_Regulation_FAQ.html#Q17

食品中の保存料(改訂)規則 2024 に関するよくある質問（FAQ）に、ブドウワインにおける L-アスコルビン酸に関する質問が追加掲載された。

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

【香港政府ニュース】食品保存料（改正）規則 2024 が官報に掲載された

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

2. プレスリリース

- 包装済み冷凍エビのサンプルからニトロフラン代謝物が検出された

Nitrofuran metabolite found in prepackaged frozen shrimp sample

October 5, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20261005_12644.html

食品安全センター(CFS)は、許可されていない動物用医薬品であるフラゾリドン(ニトロフランの一種)の微量代謝物(AOZ)が、中国産包装済みの冷凍エビのサンプルから検出されたと発表した(AOZ の濃度は 6.1 ppb)。CFS は該当製品を摂取しないよう注意を呼び掛けている。

- 包装済みタケノコのサンプルが食品表示規則に違反

Prepackaged bamboo shoot sample in breach of food labelling regulation

7 Oct 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20261006_12647.html

食品安全センター(CFS)は、通常の商品サーベイランスプログラムの一環として、オンラインショップから中国産包装済みタケノコのサンプルを採取し、二酸化硫黄が含まれていることが判明したと発表した。二酸化硫黄は特定の食品に使用される防腐剤で、今回検出された二酸化硫黄の濃度は基準値内であったが、機能分類や添加物の名称は食品ラベルに記載されていなかった。食品医薬品(組成及び表示)規則(第 132W 章)は、香港で販売されるすべての包装食品で 10 ppm 以上の亜硫酸塩濃度を含む場合、成分リストに亜硫酸塩の機能分類とその名称を明記することを義務付けている。

* 関連情報 :

(Updated on 31 Dec 2024) Prepackaged bamboo shoot sample in breach of food labelling regulation (sulphur dioxide)

https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fa/2022_501.html

3. 違反情報

- 包装済み乳幼児用粥のサンプルが栄養表示規則に違反する

Prepackaged infants and young children congee sample not in compliance with nutrition label rules

October 5, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20261005_12641.html

台湾産乳幼児用粥のサンプルにおいて、たんぱく質が 7.5 g/150 g (5 g/100 g) という表示

のところ、1.9 g/100 g 検出された。

4. リコール情報

- **Rappel Conso of France** –ミネラルオイル芳香族炭化水素（MOAH）の基準値超過のため、フランス国内の **Van Houten** ブランド **Poudre de cacao non sucré 255g**（ココアパウダー）製品のリコールに関する通知。

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of Van Houten brand Poudre de cacao non sucré 255g in France due to the presence of excessive mineral oil aromatic hydrocarbons (MOAH).

2 October 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20261002_2.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

- 2026.9.18～2026.9.22

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43524

- 2026.9.11～2026.9.17

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43523

2. 食薬処、アルブミン食品の3回目の点検で、不当広告を行う5業者を追加で摘発

食品不正行為緊急対応チーム 2026-09-15

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50347

食品医薬品安全処は、オンライン上でアルブミン食品を不当に広告して販売した5業者を摘発し、管轄の地方自治体に行政処分を要請し、捜査機関に告発した。摘発された業者が不当広告を通じて販売した製品は約1万9千個余り、販売額は約5億2千万ウォン相当であることが確認された。

主な不当広告の内容は、「肝臓の健康が心配な方や疲れがたまりやすい方」、「更年期用サプリメント」など、健康機能食品と誤解・混同させる広告、「むくみケア」、「顔がむくむ」などの虚偽・誇大広告などである。また、アルブミンが体内で果たす役割や、アルブミン値と生存率の相関関係などを説明した、消費者欺瞞広告などが確認された。

なお、アルブミン食品は卵白を原料とする単純な栄養源であり、医師の処方に基づいて使用する専門医薬品（注射剤）であるヒト血清アルブミンとは全く異なるため、消費者は広告文句に惑わされないように注意するよう強調した。

3. 健康機能食品は赤いデザインとチェックマークを確認してください！

健康機能食品政策課 2026-09-17

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50358

食品医薬品安全処は9月15日、消費者が健康機能食品を購入する際に一般食品と容易に区別できるよう、健康機能食品及び優良健康機能食品製造基準（GMP）のマークの色とデザインを全面的に改訂した内容で、「健康機能食品の表示基準」を改正した。

今回の改正は、これまで健康機能食品と GMP マークの色や形状が HACCP のマークと類似していたため、消費者が食品を健康機能食品と誤認する事例を防ぐことを目的としている。改正されたデザインは2028年1月1日から施行されるため、施行日以降に製造・加工されるもの、又は輸入のために積み込まれる健康機能食品から適用される。

4. 食薬処が提案した「乾燥長ネギ」の農薬基準、国際基準として合意

有害物質基準課 2026-09-17

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50357

食品医薬品安全処は、9月7日から12日まで開催された第57回コーデックス残留農薬部会において、韓国が提案した乾燥長ネギに対する3種類の残留農薬の最大残留基準値が国際基準として合意されたと発表した。これにより、殺菌剤である「メトコナゾール」は1.5 mg/kg、殺虫剤である「メタフルミゾン」は3 mg/kg、「フルベンジアミド」は7 mg/kg まで許容される。コーデックス委員会の残留農薬の最大残留基準値は、国際的な食品貿易において各国が残留農薬の基準を設定・管理する際の参考となる国際基準として活用されており、乾燥長ネギを原料とするラーメンなどの加工食品の輸出過程において、非関税障壁を緩和するのに役立つものと期待される。

今回の部会では、韓国の農薬企業が開発した新規除草剤「チアフェナシル」に関する残留農薬の最大残留基準値も国際基準として設定された。チアフェナシルについては、トウモロコシ・大豆・小麦・コーヒーなど4つの農産物に対する最大残留基準値が合意された。

<別添> 国際食品規格委員会（CODEX）基準の採択状況など

5. 秋夕（チュソク）の需要期食品の一斉点検の結果、違反業者150社を摘発・措置

食品管理総括課 2026-09-23

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50376

食品医薬品安全処は、秋夕の需要期における食品の安全管理のため、供え物や贈答用の食品を製造・輸入・調理・販売する事業者8,242カ所を対象に、地方自治体と共同で点検を行った結果、「食品衛生法」「畜産物衛生管理法」などに違反した150カ所を摘発し管轄官庁に行政処分などの措置を要請した。点検と併せて、流通中の贈り物や祭祀用食品に対する収去検査を行い、輸入食品の通関段階における精密検査を実施したほか、オンライン

広告の掲載内容についても集中的に点検した。

<合同点検の結果>

食品分野の主な摘発内容は、健康診断未実施（51カ所）、衛生的取扱基準違反（40カ所）、事業者遵守事項違反（9カ所）、施設基準違反（8カ所）、営業・品目製造報告の変更未実施（5カ所）などである。今回の検査で摘発された事業者の中には、ジンセノサイドの含有量の虚偽表示・広告、原材料の効能・効果を当該製品の効能・効果と誤認・混同させる広告、製品名に使用した原材料の名称・含有量を主表示面に表示していなかった4業者が含まれる。

畜産物分野の主な摘発内容は、健康診断未実施（8カ所）、食品等の表示基準違反（5カ所）、自主衛生管理基準違反（4カ所）、事業者遵守事項違反（3カ所）、衛生教育未受講（2カ所）などである。

<収去検査の結果>

薬酒、韓菓類などの加工食品、紅参、プロバイオティクスなどの健康機能食品、キノコ、梨、カタクチイワシ、食肉、全卵液などの農・畜・水産物など合計2,326件を回収し、残留農薬、重金属、食中毒菌などの検査を実施した結果、10件が不適合と判定されたため、管轄官庁で行政処分及び廃棄などの措置を講じる予定である。

<通関検査の結果>

果物・野菜加工品（茹でたワラビなど）などの加工食品、キキョウ、牛肉、スケトウダラなどの農・畜・水産物、プロバイオティクス製品などの健康機能食品など合計476件を対象に、重金属、動物用医薬品、残留農薬などの精密検査を実施した結果、3件が不適合と判定されたため、輸出国への返送又は廃棄などの措置を講じる予定である。

<オンライン上の不当広告の監視>

贈答用として消費が増加すると予想される、免疫力向上、腸の健康、血行促進、沈香（ジンコウ）など、消費者の関心が高い食品の広告投稿300件を点検した結果、虚偽・誇大広告47件を摘発した。主な違反内容は、一般食品を健康機能食品と誤認させる広告（16件）、食品に疾病の予防・治療に対する効能・効果があるように誤認させる広告（14件）、食品などを医薬品と誤認させる広告（7件）、当該製品に認められていない機能性などを虚偽・誇大広告（6件）、体験談などを利用した消費者を欺く広告（4件）である。

<別紙>

1. 違反業者の詳細状況
2. 不当広告の摘発事例

6. 回収措置

● アフラトキシンが超過検出された「炒りピーナッツ」の回収措置

食品管理総括課 2026-09-17

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50362

食品医薬品安全処は、食品小分け業者が小分け・販売した「国産炒りピーナッツ（食品

タイプ：ピーナッツ又はナッツ加工品)」から、アフラトキシンが基準値（総アフラトキシン（B1、B2、G1、G2 の合計）15.0 µg/kg 以下、アフラトキシン B1 10.0 µg/kg 以下）を超過して検出（総アフラトキシン 38.4 µg/kg、アフラトキシン B1 32.4 µg/kg）されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

● 残留農薬基準を超過した「冷凍茹でひよこ豆」の回収措置

食品管理総括課 2026-09-22

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50375

食品医薬品安全処は、食品小分け業者が小分け・販売した「冷凍茹でひよこ豆」から、残留農薬（ピペロニルブトキシド）が基準値（0.01 mg/kg 以下）を超過して検出（0.56 mg/kg）されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

● ベンゾピレンが超過検出された「エゴマ油」の回収措置

食品管理総括課 2026-09-22

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50374

食品医薬品安全処は、即席販売製造・加工業者が製造・販売した「エゴマ油（食品タイプ：エゴマ油）」から、ベンゾピレンが基準値（2.0 µg/kg 以下）を超過して検出（10.0 µg/kg）されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

● 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掲載されている情報をお知らせします。）

- ・ オランダ食品消費者製品安全庁(NVWA)、純粋なカフェインサプリメントの使用者の約70%が不快な症状を経験しているとする調査結果を公表
- ・ オランダ国立公衆衛生環境研究所(RIVM)、「現代のバイオテクノロジーの進展-2026年5月」と題するナレッジノートを公表
- ・ イタリア保健省、2023 - 2027 年食品中の汚染物質及び植物性毒素に関する国家公的管理計画の 2024 年次報告書「食品中の農業汚染物質及び植物性毒素の公的管理：2024 年度サンプリング」を公表
- ・ イタリア保健省、規制対象外の食品中の農業汚染物質及び植物性自然毒に関する国家モニタリング計画の 2024 年次報告書「規則(EU) 2023/915 の対象外である農業汚染物質、植物性自然毒及び／又は食品 2024 年度サンプリング」公表
- ・ スペイン科学技術最高評議会(CSIC)、家庭での実際の低温保存条件下における、食品包装材料に含まれるビスフェノール A を含む 4 種類の化学物質群が魚類へ移行する現象を初めて分析した研究結果を紹介

- スペイン保健省、欧州食品安全機関(EFSA)との共同シガテラ毒調査プロジェクト「EuroCigua II」のサイトを更新
- オーストリア保健・食品安全局(AGES)、「飲食店での揚げ物及び薄いワッフル製品に含まれるアクリルアミド」に関する重点施策 A-701-26 の最終報告書を発表
- オーストリア保健・食品安全局(AGES)、「ブラジルナッツ中の放射能のモニタリング」に関する重点施策 A-009-26 の最終報告書を発表
- ベルギー連邦フードチェーン安全庁(AFSCA)、AFSCA 科学委員会及び保健衛生高等評議会による共同勧告書「魚介類摂取に伴うメリットとデメリット 第 2 部: ダイオキシン類及びダイオキシン様ポリ塩化ビフェニル」を公表
- 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 2,269 検体について実施した結果を公表

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室