食品安全情報（化学物質）No. 22/ 2026（2026. 10. 28）

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＞

【Codex】　第 28 回食品輸出入検査・認証制度部会（CCFICS28）

コーデックス食品輸出入検査・認証制度部会（CCFICS）の第 28 回会合が、10 月 12 日から 17 日までオーストラリアのパースで開催された。まず、「食品偽装の防止及び管理に関するガイドライン」が完成し、コーデックス総会に最終採択を諮ることになった。次に、「同等性に係るガイドラインの統合」作業では、衛生措置、技術要件、国の食品管理システムの同等性の認定に関する原則及びガイドライン案について、ステップ 5/8 での採択を総会に諮ることになり、関連文書の廃止が勧告された。また、「食品検査及び認証制度におけるツールとしてのトレーサビリティ／製品トレーシングの原則」（CXG 60-2006）及び「食品の貿易のための輸出入国間の情報交換に関する原則及びガイドライン」（CXG 89-2016）の改訂の合意が得られ、前者はステップ 5 での予備採択、後者はステップ 5/8 での採択をそれぞれ総会に諮ることになった。一方、「輸入食品の却下における不服申立てメカニズムに関するガイダンス」原案及び「衛生証明事項の標準化に関するガイダンス」原案については、精緻化のため電子作業部会に差し戻された。さらに、新規作業提案に向けて、食品管理システムにおける AI の活用に関する電子作業部会が設置された。

【BfR】　幼少期のダイオキシン類及び PFAS の摂取と若年男性の精液の質との関連に関する研究

胎児及び乳児期におけるダイオキシン類や PFAS などの化学物質の早期摂取は、成人期の精液の質を低下させる可能性があることを示唆する証拠がある。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）とウルム大学の科学者チームは、2000 年に開始されたウルム出生コホート研究のサブグループである 98 組の母子ペアを対象として、母乳中のダイオキシン（PCDD、PCFD、ダイオキシン様 PCB）濃度及び母親の血清中 PFAS 濃度と、その男児の約 20 歳時点での精液の質（精液濃度など）の関連が検討された。ダイオキシン類については負の関連の傾向が観察されたものの統計的に有意ではなく、PFAS については関連は認められなかった。欧州食品安全機関によって最近更新されたダイオキシン評価では、この新しい研究は考慮されていない。

【FDA】　FDA が新規ダイエタリー成分通知に関する同一性情報及び安全性情報に関するガイダンスを発表する

米国食品医薬品局（FDA）は「新規ダイエタリー成分（NDI）通知及び関連事項；NDI に関する同一性及び安全性情報」と題した事業者向けの最終ガイダンスを公表した。本ガイダンスは、NDI の製造業者及び流通業者に対し、新規ダイエタリー成分通知（NDIN）に含まれるべき同一性及び安全性に関する情報について支援することを目的とし、NDIN プロセスの要件を遵守するための推奨事項を提供する。NDIN プロセスは、消費者への販売前に、FDA がダイエタリーサプリメント中の NDI の安全性を評価する唯一の機会である。ガイダンスでは、2016 年改訂ガイダンス案のうち、Section VI.A、Section VI.B、Section VI.C を最終決定する。ガイダンスでは、NDIN に含めるべき同一性や安全性情報の種類、FDA がどのような場合に異なる種類の試験の提出を推奨するか、などの NDIN 提出に関するよくある質問に焦点を当てている。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

【FAO】
1. Codex
2. 世界食料フォーラム 2026、飢餓終結への決意を新たにして閉幕
【EC】
1. 査察報告書
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）
【EFSA】
1. 欧州における魚類中シガトキシンによるヒト健康リスクの特性評価のための統合的アプローチ：EuroCigua II 最終科学報告書
2. 食品酵素関連
3. 新規食品関連
4. 遺伝子組換え関連
5. 食品接触材料関連
6. 農薬関連
7. ポッドキャスト
【FSA】
1. 規制製品申請ガイダンス
2. 食品犯罪最新情報
3. 規制製品安全性評価
【FSS】
1. ショッピングバスケットパイロット調査報告書
【DEFRA】
1. SPS 協定：事業の準備
【COT】
1. COT 会合：2026 年 10 月 20 日
【FSAI】
1. FSAI は陸生の家畜におけるダイオキシン類及びポリ塩化ビフェニル類に関する科学報告書を公表
【BfR】
1. 8 つの言語で科学を　BfR の科学漫画は、最新の研究テーマを楽しく紹介する
2. 幼少期のダイオキシン類及び PFAS の摂取と若年男性の精液の質との関連に関する研究
3. データベース分析の結果：グリセロールは複数の製品カテゴリーの食品に含まれている
【FDA】
1. FDA は 2024 会計年度残留農薬モニタリング報告書を公表する
2. 食品のトレーサビリティ：FDA が特定の小規模小売業者及びレストランに対する執行裁量政策案を発表し、公開会議の開催を発表する
3. FDA が規格化食品における食塩代替物に関する最終規則を発表する
4. FDA が新規ダイエタリー成分通知に関する同一性情報及び安全性情報に関するガイダンスを発表する
5. FDA がレモンジュースの経済的動機による異物混入に関するサンプリング調査結果を公表した
6. 公示
7. 警告文書
8. リコール情報
【DHHS】
1. HHS、危険な強化クラトム製品を標的とする科学に基づく閾値を勧告
【FSANZ】

1. FSANZ 閣僚会議報告：2026 年 10 月 6 日臨時会議
2. ニコチアナミン含有量が増加した GM 小麦から作られた食品に関する意見募集
3. 食品基準通知

【TGA】

1. TGA は低リスク医薬品のビタミン B6 表示強化に関する一般の意見を募集する

【香港政府ニュース】

1. 野生のタロイモには注意し、食用タロイモはリスクを減らすために適切に加熱調理すること
2. 麻痺性貝毒：現在の理解と最近の動向
3. プレスリリース
4. 違反情報
5. 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、有害な輸入食品の安全管理を強化、現場の障害となっている規制を合理的に改善
3. 回収措置

【HSA】

1. 初開催の 2026 年第 1 回健康規制会議における、シンガポール保健科学庁長官 Raymond Chua 兼任教授(博士)による基調講演

● 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 28 回食品輸出入検査・認証制度部会（CCFICS28）**

12 Oct 2026 － 17 Oct 2026

Perth, Australia

https://codex.fao.org/meetings/d/ccfics-28-1

• **第 28 回会合の開催にあたり、相互関連性は検査・認証の作業における重要な要素である**

Interconnectedness is a key factor in inspection and certification work, as Committee meets for 28th Session

Oct 12, 2026

https://codex.fao.org/news/news-detail/2026/10/12/interconnectedness-is-a-key-factor-in-inspection-and-certification-work--as-committee-meets-for-28th-session

コーデックス食品輸出入検査・認証制度部会（CCFICS）の第 28 回会合が、10 月 12 日にオーストラリアのパースでハイブリッド形式で開幕した。オーストラリア農林水産省の Julie Collins 大臣と Victoria Anderson 事務次官、コーデックスの Allan Azegele 議長と Sarah Cahill 事務局長、FAO 及び WHO の代表者らが開会の辞を述べ、食品貿易に関する

国際的に合意された世界的枠組みにおいて、各国や多様なシステム、文化、及び人々の関連性を示す文書を策定する上で、CCFICS が果たす役割を強調した。Azegele 議長は、まもなく最終化される議題に特に焦点を当て、「食品偽装は、フードサプライチェーンの健全性、消費者の信頼、公正な取引に対して重大な課題をもたらしている」と述べ、「コーデックスの強みは、多様な視点や技術的専門知識を、すべての人に利益をもたらす国際的に合意された成果へと転換する能力にある」と締めくくった。

- **CCFICS28 は「非常に盛りだくさんだが極めて実り多い 1 週間」を経て閉幕**

CCFICS28 concludes after “a very big but a very productive week”
Oct 18, 2026
https://codex.fao.org/news/news-detail/2026/10/18/ccfics28-concludes-after--a-very-big-but-a-very-productive-week

CCFICS の第 28 回会合が閉幕し、Tom Black 議長は「非常に盛りだくさんだが極めて実り多い 1 週間」と評した。重要な議題が多かったため、会合での議論が 1 日追加された。

第 49 回コーデックス総会でステップ 5 として予備採択された「食品偽装の防止及び管理に関するガイドライン」は本会合で完成し、コーデックス総会に最終採択を諮ることになった。最終採択に向けた合意にあたり、この新しいガイドラインは、国の食品管理システム（NFCS）において考慮可能な、食品偽装に特化した追加のガイダンスを提供することで、既存のコーデックス文書を補完・支援するものであることが確認された。

「同等性に係るガイドラインの統合」作業に関しては、衛生措置、技術要件、NFCS 又は NFCS の一部の同等性の認定に関する原則及びガイドライン案について、ステップ 5/8 での採択を総会に諮ることになった。これと並行して、部会は、本原則に統合された以下の関連文書を廃止するよう勧告する：「食品輸出入検査及び認証に関する同等性協定の策定に関するガイドライン」（CXG 34-1999）、「食品検査及び認証制度に係る衛生措置の同等性の判断に関するガイドライン」（CXG 53-2003）、及び「国の食品管理システム（NFCS）の同等性の承認及び維持に関するガイドライン」（CXG 101-2023）。

また、「国の食品管理システム（NFCS）におけるデジタル化に関する原則」原案も、ステップ 5/8 での採択を総会に諮ることになった。この原則は、開発途上国における FAO の活動の基盤となるものであり、FAO にとって特に重要なものである。FAO は、この原則の実施を支援することに関心のある加盟国に対し FAO と連携するよう呼びかけた。

2 つの改訂について合意が得られた。「食品検査及び認証制度におけるツールとしてのトレーサビリティ／製品トレーシングの原則」（CXG 60-2006）の改訂に関する議論が順調に進み、ステップ 5 での予備採択を総会に諮ることになった。また、「食品の貿易のための輸出入国間の情報交換に関する原則及びガイドライン」（CXG 89-2016）の改訂案も、ステップ 5/8 での採択を総会に諮ることになった。この改訂案は、「施設リストの利用、設計、実施及び更新の調和を図るための原則及びガイドライン」に関する附属書を追加するものである。

2 つの文書草案が、さらなる精緻化のためにそれぞれの電子作業部会（EWG）に差し戻された。「輸入食品の却下における不服申立てメカニズムに関するガイダンス」原案は、「食品輸入管理システムに関するガイドライン」（CXG 47-2003）の附属書とすることを意図したもので、既存の条項との重複を避けるため、「輸入食品の却下に関する政府間での情報交換のためのガイドライン」（CXG 25-1997）への適切な相互参照が盛り込まれている。EWG に差し戻された 2 つ目の文書は、「衛生証明事項の標準化に関するガイダンス」原案であり、公的証明書における証明事項の記載をより明確かつ一貫性のある形で標準化することにより、紙媒体及び電子的認証システムの両方を改善するものである。このガイダンスは、「一般公的証明書の設計、作成、発行及び使用に関するガイドライン」（CXG 38-2001）の附属書となる予定である。

また部会は、「付属書 A」（新たな世界規模の課題のリスト）の見直し及び更新に関する常設議題項目に、3 つの課題を追加した。

「食品の検査及び認証システムにおける人工知能：AI を活用した規制プロセスへの CCFICS 原則の適用」に関する討議文書について、NFCS における人工知能及び先進的分析ツールの使用に関する原則とガイドラインについての討議文書の更新版及びプロジェクト文書を策定する EWG が設置された。

- **デジタルツールは食品管理システムを強化できるが、規制に関する決定は人間の監督下に置くべきである**

Digital tools can strengthen food control systems, but regulatory decisions should remain subject to human oversight

Oct 19, 2026

https://codex.fao.org/news/news-detail/2026/10/19/digital-tools-can-strengthen-food-control-systems--but-regulatory-decisions-should-remain-subject-to-human-oversight

CCFICS28 において、食品管理システムのデジタル化に向けたツールやイニシアチブを紹介するサイドイベントが行われた。FAO の担当者や関係者は、それぞれの国や状況に合わせた解決策を策定するためには、人間による評価、監督、能力が重要であることを強調した。

コーデックスの Allan Azegele 議長は、国の食品管理システム（NFCS）の効率性、透明性、信頼性を向上させるデジタル化の可能性を強調した。電子認証、デジタル査察ツール、トレーサビリティシステム、データ駆動型リスク評価は、決定、情報交換、安全な貿易を強化することができる。しかし、導入コスト、インフラの欠如、技術能力の不足、相互運用性、サイバーセキュリティ、データ保護が重要な課題となっている。Azegele 議長は、「デジタル化は、それ自体が目的と見なされるべきではない。その価値は、消費者の健康の保護、規制監督の強化、食品貿易における公正な慣行の促進において実践的な改善をもたらす点にある。」と述べ、包括的で状況に適した解決策と能力開発の必要性を強調し、調和・信頼・協力を促進するコーデックス及び CCFICS の役割に言及した。

このイベントでは、ガーナやインドなどでのデジタル化イニシアチブが紹介され、これらのイニシアチブにおける実践的な経験が、CCFICS28 で検討されている NFCS のデジタル化に関する原則にどのように活用されるかが示された。これらのイニシアチブは、リスクに基づく比例的アプローチ、監督と透明性、システムの整合性、データスチュワードシップ、適切なガバナンス、及び法的枠組みなど、原則原案における主要な考慮事項を反映していた。NFCS のデジタル化に関する電子作業部会の Anna Somerville 議長は、「これらのイニシアチブから得られた経験は、NFCS のデジタル化に関する原則に活用され、またその恩恵を受けることができるだろう」と述べた。

- **第 19 回食品汚染物質部会（CCCF19）**

19 Oct 2026 － 23 Oct 2026
Cairo, Egypt
https://codex.fao.org/meetings/d/cccf-19-1

- **エジプトとの共同開催で、食品汚染物質部会がカイロで会合を開催**

Contaminants committee meets in Cairo as Egypt co-hosts
Oct 20, 2026
https://codex.fao.org/news/news-detail/2026/10/20/contaminants-committee-meets-in-cairo-as-egypt-co-hosts

コーデックス食品汚染物質部会（CCCF）第 19 回会合がエジプトのカイロで開幕した。

エジプト国家食品安全庁の Eman Helmy 氏は、「食品安全は、公衆衛生の保護、食料安全保障の強化、持続可能な開発の実現にとって不可欠である」と述べた。さらに、食品中の汚染物質に関する規格策定における課題について説明し、「必要なレベルの消費者保護と推奨措置の実現可能性とのバランスを図り、環境や農業条件の要因、各国の技術的能力の違いなども考慮に入れる必要がある」と強調した。

コーデックスの Sarah Cahill 事務局長は、「気候や環境条件が変化するにつれて、新たなリスクが出現する可能性があり、長年の課題も新たな局面を迎える。従って、CCCF の特徴である科学的厳密さと協力の精神がこれまで以上に重要となっている」と述べた。

WHO 代表である Abdulhakim El Wa'er 氏は、地域レベルでの取り組みを強調した。この地域における食品由来疾患の疾病負荷について言及し、「化学的ハザードは、この地域の食品由来疾患の疾病負荷全体の約 30 パーセントを占めている」と述べた。

- **共通の目的を持つ部会：Sally Hoffer が語る CCCF の進化**

A committee of shared purpose: Sally Hoffer on the evolution of CCCF
Oct 14, 2026
https://codex.fao.org/news/news-detail/2026/10/14/a-committee-of-shared-purpose--sally-hoffer-on-the-evolution-of-cccf

Sally Hoffer 博士は 2021 年からコーデックス食品汚染物質部会の議長を務めてきた。CCCF19 が議長としての最後の会合である。過去 5 年間で学んだこと、またコーデックス及び食品汚染物質の将来について Hoffer 博士に尋ねた。

あなたが議長を務めた最初の会合であるオンラインでの会合と、その後の対面での会合を比較して、両方の利点を活かし欠点を最小限に抑えるために、部会に対してどのような助言をするか。

私が得た教訓は、あらゆる目的に適した単一の形式は存在しないということである。オンライン会合は的を絞った技術的な議論には適しているが、議論が複雑で人間関係が重要となる場合は対面会合が非常に有用である。ハイブリッド会合は両方の長所を提供できる可能性がある。CCCF は現在このアプローチについて検証中であり、その結果を慎重に評価する予定である。

議長を務めた最初の会合の前に、あなたは CCCF を「非常に建設的な精神で活動し、オープンな議論と歩み寄る姿勢によって成果をあげている」部会だと説明したが、今ならどのように説明するか。

共通の目的、適応力、そして決意を備えた部会である。建設的な精神はさらに深まっている。我々は「耳を傾け、学び、共通点を見出せば、前進は可能である」という根本的な信念を持って業務に取り組んでいる。

この 5 年間で、どの文書を監修できたことを最も誇りに思うか。また、部会のどのような革新を最も誇りに思うか。

我々は重要な課題を前進させてきたが、そのすべてを誇りに思っている。チョコレート中のカドミウムの最大基準値に関する規格の設定、シガテラ中毒に関する新しい実施規範（COP）の策定、データ解析に関する情報文書の整備など、多岐にわたる。しかし私が最もやりがいを感じているのは、我々が作業の仕方をいかに刷新してきたかという点である。体系的な複数年計画の導入、既存の規格の見直し、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）の科学的助言に対するフォローアップ方法の明確化などである。また最も影響力の大きかった変化は、電子的作業部会（EWG）の議長の権限を強化したことである。この転換により議論が効率化され、複雑な課題に対してより集中して取り組み、より大きな成果を上げることができるようになった。

CCCF19 に向け、代表団には多くの重要な議題が待ち受けている。

ホスト国、共同ホスト国、コーデックス事務局、JECFA 事務局、及び EWG による準備と、長年の経験を活かすことにより、予定通りに作業を完了できると確信している。この部会を特徴づける科学的かつ実践的な検証に耐えうる成果を再びあげられるだろう。

次の議長である Susanne Sutterlin 氏には何を残すのか。

私は彼女に、優れた計画、効果的な作業方法、幅広い参加など、今後の発展の基盤を残したい。私の助言は単純である。早めに準備し、EWG の議長に権限を委譲し、すべての代表団が自分の意見が聞かれていると感じられるようにし、ホスト国事務局・コーデックス事務局・JECFA 事務局の科学的専門知識や手続き上の専門知識を活用することである。

そして何よりも、作業をいかに改善できるかという問いかけをやめないでほしい。なぜなら、例えば我々の作業をどのように伝えるかという点など、常に革新の余地があるからである。我々の規格や実施規範は貴重なツールだが、その影響力は、人々がそれらにアクセスし適用できるかどうかにかかっている。視覚的なガイダンス、短い動画、アクセスしやすい形式を取り入れることで、技術的な勧告を具体化することができるだろう。また、気候変動や地政学的動向が食料安全保障に与える影響にどのように取り組むかという点も重要である。

CCCF の代表団や、コーデックスファミリーに向けて、他に伝えたいことはあるか。

すべての CCCF 代表団に、これまで及び今後の成果に誇りを持ち、自国の指導者やコーデックス代表に対して積極的に発信し、我々の重要な作業に対する意識を高め支持を強めるようにしてほしい。そうすることにより、我々の取り組みが認知され支援を得られるようになるだろう。

● **コーデックス食品汚染物質部会の新議長を紹介**

Meet the new chairperson of the Codex contaminants committee

Oct 18, 2026

https://codex.fao.org/news/news-detail/2026/10/18/meet-the-new-chairperson-of-the-codex-contaminants-committee

コーデックス食品汚染物質部会第 19 回会合（CCCF19）では、CCCF 議長が Sally Hoffer 博士から Susanne Sütterlin 博士に引き継がれる。部会の運営に関する見解、期待、計画について、Sütterlin 博士に話を聞いた。

このインタビューは、新議長を紹介するインタビューシリーズの 1 つである。

ご自身について、またどのようにして CCCF の新議長に就任することになったのか教えてほしい。

私は現在、オランダ農業・漁業・食料安全保障・自然省で、食品安全・植物検疫市場アクセス担当局長を務めており、首席植物検疫官も兼任している。管轄部署にオランダのコーデックス連絡窓口が含まれているため、CCCF 議長を依頼された。

私の経歴には科学的専門知識と政策立案の経験が含まれており、コンプライアンスや産業界における勤務経験もある。根拠に基づく決定や国際的な科学機関への信頼の維持を重視し、世界規模での強固な協力関係の構築も大切にしている。

CCCF の議長を務める上で、最もワクワクしていることは何か。

これまでに経済協力開発機構（OECD）、FAO、国際植物防疫条約（IPPC）などに関連する国際的な仕事をする機会があったが、コーデックスは私にとって新しく刺激的な分野である。加盟国からの多様な視点を学び、それをまとめることにやりがいを感じている。CCCF の作業は世界的な公衆衛生と経済発展の両方に直接的な影響を与えるものであり、これらの目標に貢献する規格の策定に強い意欲を持っている。もう 1 つの大きな魅力は、世界中の代表団と築く関係である。

CCCF は深刻かつ差し迫った課題に取り組んでいる。またコーデックスは、食品安全を取

り巻く状況が急速に変化する中で新たに生じる多くの食品安全問題に対処しようとしており、その多くは最終的に CCCF の議題となるだろう。CCCF は、増加する作業量や規格策定における適時性の要求にどのように対応するのか。

CCCF は非常に効率的に業務を管理しており、常に期限までに完了させている。特にデータ解析が含まれる場合は、議題は複数年にわたって計画されている。新規作業を開始する際は、バランスの取れた決定を下せるよう、質の高い討議文書の作成に労力をかけている。また、規格の実行可能性を判断するために、より多くの検討が必要な議題項目を慎重に選別している。その目的は、透明性のある優先順位付けを行い、電子的作業部会（EWG）の議長と緊密な連携を保ち、作業量を最適化することにある。私は、新鮮な視点が役立つ場面があれば、さらなる最適化に貢献したいと考えている

次回の CCCF 会合（CCCF19）はカイロで開催され、共同開催の取り組みが継続される。なぜこれが CCCF の重要な特徴なのだろうか。

世界の様々な地域で順番に開催することで、より高い包括性を目指し、渡航の制約がある国も直接参加できるようにしている。共同ホスト国や WHO・FAO の地域事務所と緊密に連携することで、その地域に関する専門知識が得られる。また、共同開催を通じて築かれた関係は、各国のコーデックス連絡窓口の強固なネットワークを形成している。

議長の役割について、Sally からはどのような助言があったか。

CCCF の作業における強固な基盤をさらに発展させるための 3 つの提言として、優れた計画、効果的な作業方法、そして幅広い参加を強調したい。すなわち、早めに準備し、EWG の議長に権限を委譲し、すべての代表団が自分の意見が聞かれていると感じられるようにすることである。また、ホスト国事務局・コーデックス事務局・JECFA 事務局の科学的専門知識や手続き上の専門知識を活用することも重要である。そして最後に、コーデックスの基本理念である、比例原則と予防原則を結びつけるバランスも極めて重要である。

CCCF に対してどのようなビジョンをもっているか。

多くの課題があり、我々はそれらに立ち向かい、団結しなければならない。新たな食品に含まれる汚染物質や、我々の作業への新たな視点の導入など、現実の課題に対処する規格の策定に注力したいと考えている。さらに、JECFA からの支援や適切な実施など、我々の作業の基盤を確保することにも緊急性を感じている。代表団には、入念に準備し、あらゆる視点を尊重し、オープンなコミュニケーションを維持する議長を期待していただきたい。

2. 世界食料フォーラム 2026、飢餓終結への決意を新たにして閉幕

World Food Forum 2026 closes with renewed commitment to end hunger

16/10/2026

https://www.fao.org/newsroom/detail/world-food-forum-2026-closes-with-renewed-commitment-to-end-hunger/en

世界食料フォーラム（WFF）2026 が、10 月 8～16 日にローマの FAO 本部で開催された。今年のテーマは「今日革新を。明日栄養を。（Innovate today. Nourish tomorrow.）」で

あった。

本フォーラムは、「グローバルユースアクションイニシアチブ」、「科学とイノベーションフォーラム」、「ハンドインハンドイニシアチブ投資フォーラム」という 3 つの柱を中心に構成され、より持続可能な食の未来を築くための取り組みに焦点が当てられた。

グローバルユースフォーラムには、171 カ国から 2,100 人以上の若者が集まった。FAO の若者・女性局は、各国のユース支部やその他の若者主導の取り組みの成果を発表した。このフォーラムでは 33 の新たな各国ユース支部が発足し、総数が 100 を超え、活動範囲が世界中のより多くのコミュニティへと広がった。

科学とイノベーションフォーラム（SIF）では、ハイレベルな全体会議と双方向型の技術セッションが行われ、科学コミュニケーション、AI ガバナンス、バイオテクノロジー、気候変動への適応、ワンヘルス、革新的な資金調達アプローチなど、幅広いトピックについて検討された。

ハンドインハンド投資フォーラムでは、38 カ国と 5 つの地域イニシアチブが、過去最高額である 201 億 6000 万ドルの農業食料分野への投資提案を提示した。政府代表、民間企業、開発銀行、財団は、資金調達の手法を検討し、投資リスクに対処し、各国主導の投資機会を推進するためのパートナーシップを構築した。

10 月 8～12 日には、第 2 回「種から食料へ（From Seeds to Foods）」展示会が開催された。「食料安全保障と栄養のためのイノベーションの促進」というテーマで、先駆的な農業ソリューションから栄養や持続可能性における画期的な成果まで、400 点の農産物、技術、イノベーションが紹介された。

またフォーラム期間中には、「先住民族の食と知識システムに関するグローバルハブ」の第 4 回年次会合、ローマウォーターダイアログ 2026、世界食料デーなどのイベントが行われた。

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 22/ 2025（2025. 10. 29）
【FAO】世界食料フォーラム 2025 は、連帯、科学、投資を通じて農業食料システムを変革する新しいグローバルな取り組みを確約
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202522c.pdf

---

● 欧州委員会（EC：Food Safety: from the Farm to the Fork）
https://ec.europa.eu/food/safety_en

1. 査察報告書

● **ウルグアイ－水産物**

Uruguay CT-2026-0080－Fishery products
23-09-2026

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5059

報告書は、DINARA（所管当局）が、EU へ輸出される水産物の主要な生産チェーンを網羅する公的システムを整えており、概ね満足のいく形で運用されていると結論づけている。EU への輸出に関する認証は、全体として適用される EU 規則に準拠していることが確認された。しかしながら、いくつかの重要な弱点が管理システムの全体的な有効性を損なっており、その内容には以下が含まれる：

- 所管当局は、特定の不適合事項（主に保守問題に関連するもの）を適時に是正しておらず、また、規則（EU）853/2004 の第 5 条に基づいて実施すべき「ハザード分析及び重要管理点」に関する手順が、その製造工程にとって適切かつ有効であるかどうかを体系的に検証していない。
- モンテビデオの中央検査所の分析設備は、鉛の分析法に関する EU 要件を満たしておらず、また現時点では公式検査にパーフルオロアルキル化合物の検査が含まれていない。

- **ブラジルーEU への輸出用の動物及び動物製品における特定抗菌薬の使用禁止に関する遵守の評価**

Brazil CT-2026-0202 – evaluate compliance with the prohibition of use of certain antimicrobials in animals and animal products for export to the EU
28-09-2026
https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5060

査察の結果、ブラジルにおける法的枠組み、国内検査官に対する手順書及び研修、ならびに公的管理は、査察対象のサプライチェーンにおいて、規則（EU）2019/6 の第 118 条第 1 項で求められる要件を提供できるものであることが判明した。この能力は、家きん類のサプライチェーンにおいて EU 向け生産ラインが分離されていること、並びにハチミツサプライチェーンにおいてミツバチへの使用が登録された製品が存在しないこと及び養蜂家への供給に対する管理に依拠している。監査当時、特定の抗菌薬の使用禁止に関する公的管理システムは、導入されて間もないものの、両セクターにおいて効果的に機能していた。したがって、ブラジルの公的管理システムは、EU への家きん肉及びハチミツの輸出に関する EU 衛生証明書に記載された、特定の抗菌薬の使用制限に関する関連事項への準拠を、ブラジル当局が証明するための確固たる基盤を提供している。

- **ブラジルーEU への輸出用の牛肉**

Brazil CT-2026-0089－Beef intended for export to the European Union
29-09-2026
https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5061

査察の結果、管理システムは適切に設計されており、文書化された手順や IT システムによって裏付けられ、監督体制も整備されていることから、当該商品が EU の要件に準拠し

て生産されていることを十分に保証していると結論づけられた。食肉生産施設では公的管理が効果的に実施されており、関連する EU 公式証明書に記載された公衆衛生証明書の信頼性を裏付けている。しかし、牛枝肉の微生物の表面汚染を低減するために乳酸を適用する食品事業者が、その使用に関する EU の要件を遵守していることを確認するための管理体制に、いくつかの不備が指摘された。指摘を受け、中央所管当局はこれらの不備を是正するための措置を開始している。

- **スイス－EU 向け動物及び物品に対する公的管理制度の評価と国境管理所の EU 要件に対する法令遵守の確認**

Switzerland CT-2026-0173－evaluate the system of official controls on animals and goods entering the European Union and verification of compliance of border control posts with European Union requirements

12-10-2026

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5065

スイス国内の 2 か所の指定国境管理所（BCP）を通じてスイスに持ち込まれる動物及び動物由来製品に対する公的管理が、特定の例外を除き、概ね関連する EU 法、文書化された手順、及び計画された取り決めに沿って実施されるよう、適切に機能する体制が整備されている。しかし、両 BCP が BCP の最低要件を満たしているかという点に関して、いくつかの不備が確認された。そのうち、ジュネーブ空港の BCP における動物関連施設の不適合は、長年にわたって続いている。

- **セルビア－EU への輸出用の非動物由来食品**

Serbia CT-2026-0100－Food of non-animal origin intended for export to the European Union

05-10-2026

https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5064

本査察は特に、直接摂取によるリスクの可能性のある生鮮及び冷凍の軟果実について、食品衛生に関する公的管理システムを評価することを目的としている。一次生産に対する公的管理システムは、前回の査察以降改善され、現在は EU の規格を満たしている。しかし、そのまま喫食可能な製品における微生物学的リスクに関する従業員の知識には大きな不足があり、これが公的管理の有効性に影響を及ぼしている。葉物野菜については、管理システムが導入されていない。とはいえ、EU への輸出が限定的であること、及び生産者の間で民間認証制度が広く導入されていることから、公衆衛生上のリスクは軽減されている。

2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

RASFF - food and feed safety alerts

https://food.ec.europa.eu/safety/rasff-food-and-feed-safety-alerts_en

RASFF Portal Database
https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/

1009/2026～1023/2026 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）
オランダ経由中国産茶様製品のアセタミプリド・カルベンダジム・クロラントラニリプロール・クロルフェナピル・クロルメコート・クロチアニジン・シペルメトリン・ジメトモルフ・ジノテフラン・ジチオカルバメート・フロニカミド・イミダクロプリド・ラムダシハロトリン・ルフェヌロン・メタラキシル・プロパモカルブ・プロピコナゾール・ピラクロストロビン・テブフェノジド・トルフェンピラド及び未承認物質のクロルピリホス・フィプロニル・イソプロカルブ・イソプロチオラン及びチフルザミド、中国産ピスタチオペーストのアフラトキシン類、エクアドル産パッションフルーツのクロロタロニル・ジメトエート・イミダクロプリド・メソミル・オメトエート及び未承認物質のアセフェート及びメタミドホス、ポーランド産ライ麦粉（タイプ 720）のオクラトキシン A、シリア産乾燥ミントのトロパンアルカロイド、ハンガリー産フードサプリメントの未承認物質シルデナフィル、ドイツ産粉砕・乾燥有機セイボリー（キダチハッカ）のピロリジジンアルカロイド、オランダ産冷凍マグロの切り身のヒスタミン、中国産冷凍魚の切り身の未承認物質クリスタルバイオレット、トルコ産スマックの未承認着色料スダン 1 及びスダン 4、など
注意喚起情報（information for attention）
スペイン産スイカのフルアジホップ P、セルビア産ラズベリーのカドミウム、スペイン産冷凍マグロのヒスタミン、シリア産乾燥ミントの未承認物質クロルピリホスメチル、米国産生ピーナッツのアフラトキシン類、ニカラグア産ピーナッツのアフラトキシン類、ニカラグア産殻なしピーナッツのアフラトキシン類（複数あり）、インドネシア産パームオイルのグリシドールエステル、カンボジア産リュウガンのアセタミプリド・ブプロフェジン・カルベンダジム・クロロタロニル・イミダクロプリド及びチアメトキサム、トルコ産殻付き黒ヒマワリの種のオクラトキシン A、スペイン産ビンナガマグロ（*Thunnus albacares*）の水銀、アゼルバイジャン産緑茶のアセタミプリド・ジノテフラン及びトルフェンピラド、ポーランド産ライ麦粉（タイプ 720）のオクラトキシン A、エジプト産乾燥白インゲン豆のマラチオン、オランダ経由エクアドル産ドラゴンフルーツのラムダシハロトリン及びチアメトキサム、インド産未焙煎コーヒー豆の未承認物質クロルピリホス、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン類、スリナム産ジュウロクササゲのベノミル/カルベンダジム及び未承認物質ジアフェンチウロン、インド産コメのアフラトキシン類、中国産乾燥イカの未承認放射線処置、ベトナム産冷凍アフリカナマズの切り身の禁止物質ロイコマラカイトグリーン、中国産

小児用シリコンボールの揮発性有機成分高含有、米国産ミント菓子のニコチン、チュニジア産魚の水銀、ブラジル産ライムの未承認物質のクロルフェナピル・クロルピリホス及びプロフェノホス、コスタリカ産キャッサバのシアヌル酸、トーゴ産アマランサスのアセタミプリド及び未承認物質クロルピリホス、南アフリカ産オレンジの未承認物質グルホシネート、ポーランド産ブロッコリーのフロニカミド、ウズベキスタン産生鮮ディルの未承認物質のクロルフェナピル及びプロフェノホス、など

通関拒否通知（Border Rejections）

インド産エビの禁止物質ニトロフラン（フラゾリドン）代謝物（AOZ）、中国産緑茶（未発酵）のラムダシハロトリン・チアメトキサム及びトルフェンピラド、トルコ産生鮮ピーマンの未承認物質クロルピリホスメチル、トルコ産生鮮ピーマンのホルメタネート、トルコ産生鮮ピーマンのアセタミプリド及びマラチオン、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置（複数あり）、ペルー産アボカドのカドミウム、ミャンマー産乾燥燻製パンガシウスの多環芳香族炭化水素、ケニア産インゲンのビフェントリン、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン類（複数あり）、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置（複数あり）、アゼルバイジャン産ザクロのアセタミプリド・シペルメトリン・インドキサカルブ及びラムダシハロトリン、トルコ産有機乾燥イチジクのアフラトキシン類、トルコ産有機乾燥イチジクのオクラトキシン A、ボスニアヘルツェゴビナ経由エクアドル産バナナの未承認物質クロルピリホス、バングラデシュ産クミンパウダーの未承認物質クロルピリホス、中国産有機ヘンプシードの未承認新規食品成分テトラヒドロカンナビホロール（THCP）、など

● 欧州食品安全機関（EFSA：European Food Safety Authority）
https://www.efsa.europa.eu/en

1. 欧州における魚類中シガトキシンによるヒト健康リスクの特性評価のための統合的アプローチ：EuroCigua II 最終科学報告書

An integrated approach to characterize the human health risks of ciguatoxin in fish in Europe - EuroCigua II Final Scientific Report

14 October 2026

https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10305

（外部科学報告書）

枠組みパートナーシップ協定 GP/EFSA/KNOW/2022/03「欧州における魚類中シガトキシンによるヒト健康リスクの特性評価のための統合的アプローチ」内の特定協定（SA）に関する報告書：以下全て外部科学報告書

- **輸入魚に含まれるシガトキシン**

Ciguatoxins in imported Fish

14 October 2026

https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10315

- 欧州連合におけるシガテラ中毒の疫学

Epidemiology of ciguatera poisoning in the European Union

14 October 2026

https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10314

- カナリア諸島及び地中海におけるにシガテラ中毒に関与する有毒微細藻類群集の分析：要因と関連リスクの特定

Analysis of toxic microalgal communities involved in ciguatera in the Canary Islands and the Mediterranean: identification of drivers and associated risk

14 October 2026

https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10313

- カナリア諸島におけるシガテラ中毒に関与する有毒魚の分析と地中海における評価：要因と関連リスクの特定

Analysis of toxic fish involved in ciguatera in the Canary Islands and assessment in the Mediterranean: identification of drivers and associated risk

14 October 2026

https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10312

- カナリア諸島及び地中海におけるシガテラ中毒のモデリングへの統合的アプローチ

Integrative approach to modelling of ciguatera in the Canary Islands and the Mediterranean

14 October 2026

https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10311

- EU リスク地域における微細藻類及び魚類中のシガトキシンの特性評価：微細藻類培養、LC-MS による特性評価、参照標準物質の調製、及び能力開発

Characterization of ciguatoxins in microalgae and fish from EU risk areas: microalgae culture, LC-MS characterization, preparation of reference materials and capacity building

14 October 2026

https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10310

2. 食品酵素関連

- 非遺伝子組換え *Rhizopus oryzae* MC3-3-9 株由来の食品用酵素エンドポリガラクツロナーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme endo-polygalacturonase from the non-genetically modified *Rhizopus oryzae* strain MC3-3-9

15 October 2026
https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10333
（科学的意見）

- **非遺伝子組換え *Trichoderma reesei* DP-Nzc104 株由来のセルラーゼ及びエンド-1,3(4)-β-グルカナ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 cellulase and endo-1,3(4)-β-glucanase activities from the non-genetically modified *Trichoderma reesei* strain DP-Nzc104
16 October 2026
https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10339
（科学的意見）

3. 新規食品関連

- **規則（EU）2015/2283 に基づく新規食品としてのベンフォチアミンの安全性、およびフードサプリメントに関する指令 2002/46/EC の文脈におけるチアミン源としてのベンフォチアミンの生物学的利用能**

Safety of benfotiamine as a Novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283 and the bioavailability of benfotiamine as a source of thiamin in the context of Directive 2002/46/EC on food supplements
09 October 2026
https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10301
（科学的意見）

4. 遺伝子組換え関連

- **遺伝子組換えトウモロコシ Bt11×MIR162× MON 89034×NK603 の評価（申請番号 GMFF-2025-33624）**

Assessment of genetically modified maize Bt11×MIR162× MON 89034×NK603 (application GMFF-2025-33624)
15 October 2026
https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10364
（科学的意見）

- **遺伝子組み換えトウモロコシ Bt11 × MIR162 × MIR604 × GA21 及びそのサブコンビネーションの、規則（EC）No 1829/2003 に基づく更新認可の評価（申請番号 GMFF-2025-35594）**

Assessment of genetically modified maize Bt11 × MIR162 × MIR604 × GA21 and its subcombinations for renewal authorisation under Regulation (EC) No 1829/2003

(application GMFF-2025-35594)
16 October 2026
https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10365
（科学的意見）

5. 食品接触材料関連

- **ビスフェノール A（BPA）以外のビスフェノール類及びその誘導体の安全性評価に必要なデータ要件に関するガイダンス**

Guidance on the data requirements for the safety assessment of bisphenols other than Bisphenol A (BPA) and their derivatives
16 October 2026
https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10368
（ガイダンス）

6. 農薬関連

- **ナタネ作物及びジャガイモの植物保護における使用拡大のための基本物質としてのキトサン塩酸塩の承認申請に関する総合的な結論**

Overall conclusions on the application for approval of chitosan hydrochloride as a basic substance for extension of use in plant protection for oilseed rape crops and potatoes
15 October 2026
https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10392
（技術的報告書）

7. ポッドキャスト

- **エピソード 44－永遠の化合物：PFAS の健康リスクとは**

Episode 44 – Forever chemicals: what are the health risks of PFAS?
14 October 2026
https://www.efsa.europa.eu/en/podcast/episode-44-forever-chemicals-what-are-health-risks-pfas

「永遠の化合物」は至る所に存在する――しかし、私たちはどれほど懸念すべきなのだろうか。今回のエピソードでは、焦げ付き防止調理器具から防水衣類、食品包装に至るまで、日用品に使用されている大規模な化学物質群である PFAS がもたらす健康リスクについて取り上げる。EFSA の専門家 Hans Steinkellner 氏と共に、これらの物質がなぜ環境中に残留するのか、どのようにして私たちの食品に混入するのか、そしてヒトの健康への影響について科学が何を示しているのかを探る。また、数千種類にも及ぶ PFAS 化合物を研究する上での課題や、リスクを低減し、その影響をより深く理解するためにどのような取り組みが行われているかについても検証する。

● 英国 食品基準庁（FSA：Food Standards Agency）
https://www.gov.uk/government/organisations/food-standards-agency

1. 規制製品申請ガイダンス

Regulated products application guidance
7 October 2026
https://www.gov.uk/guidance/regulated-products-application-guidance

英国による英国（UK）-EU 間の SPS 協定に関する発表を受け、規制対象製品の市場認可手続きに関して、重要な情報が追加された。

英国政府は、2025 年 5 月の UK-EU 首脳会議で表明された声明に基づき、欧州連合（EU）と UK-EU 間の衛生・植物検疫（SPS）協定の交渉を進めている。この SPS 協定により、UK-EU 共通の SPS ゾーンが創設されることになる。

食品、農業分野の事業者や、関連する小売業者、加工業者などは、英国（GB）国内でのみ生産・販売を行っている場合でも、EU の規則に準拠するために変更を行う必要が生じる可能性がある。

交渉により例外が認められる場合を除き、動的整合（dynamic alignment）に基づく UK-EU 間の SPS 協定は、以下のようになる：

- 規制対象製品を GB 市場に流通させるには、EU の市場認可が必要となる
- EU の使用条件及び認可後の要件が GB でも適用される
- EU の認可はすでに北アイルランドで適用されており、英国全土（UK）に拡大されることになる
- 英国（GB）の認可は今後適用されないことになる

予定されるスケジュールを考慮すると、GB 市販認可サービス（Market Authorisation Service）に提出された申請の相当数は、SPS 協定が発効する前に大臣決定が下りない可能性が高い。動的整合モデルにおける例外は、限られた分野において交渉によって設定される可能性があるが、現在協議中である。最新情報は随時、提供される。EU との最終合意には至っておらず、当面の間、現行の英国（GB）の規則が引き続き適用される。

＊共同声明
UK-EU Summit - Joint Statement
https://www.gov.uk/government/publications/ukeu-summit-key-documentation/uk-eu-summit-joint-statement-html

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 8/ 2026（2026. 04. 15）
【FSA】プログラム更新情報：FSA の UK-EU SPS 協定に向けた準備について

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

2. 食品犯罪最新情報

Food Crime Update

19 October 2026

https://food.blog.gov.uk/2026/10/19/food-crime-update/

（英国食品基準庁（FSA）チーフエグゼクティブの Katie Pettifer 氏による食品犯罪の最新情報を一部抜粋。）

食品への信頼（trust）は当然のことではなく、その信頼に対する最大の脅威の一つが食品犯罪である。英国食品への信頼（confidence）を脅かし、短期利益を追求する個人は常に存在し、FSA の国家食品犯罪対策ユニット(NFCU)の継続的な取り組みは非常に重要である。

最近の未認可の施設、違法冷凍食品、「スモーキー」（※）の違法なオンライン販売、偽造ワインなどに関する犯罪は、地域や製品、犯罪手法は様々であるが、共通点がある。食品犯罪は決して被害者がいないものではない。食品犯罪は、公衆衛生を危険にさらし、公衆を欺き、ルールを守る誠実な事業をむしばむ。放置すると、食品犯罪はフードシステムの基盤となる信頼（confidence）を損なうことになる。

国民を保護するということは、利益のためにフードシステムを悪用する者の一歩先を行くことを意味する。積極的に行動し、警察や地方当局、その他のパートナーと密接に連携し続ける必要がある。

※訳注：スモーキー（smokies）とは、皮付きの羊又は山羊の肉を指し、皮付きのと体を毛焼きして作られ、黄金色とスモーキーな香りを放つ。英国ではスモーキーの生産は違法であり、食肉や食品処理に関する厳格な衛生基準や要件を満たしていない。

3. 規制製品安全性評価

- **AM-1 糖脂質(Glycolipids)の新規添加物としての安全性評価(RP1457)**

Safety Assessment on AM-1 Glycolipids Used as a New Food Additive (RP1457)

October 20, 2026

https://science.food.gov.uk/article/172055-safety-assessment-on-am-1-glycolipids-used-as-a-new-food-additive-rp1457

新規食品添加物としての認可のために、EC 規則 1331/2008 に基づき、糖脂質(Glycolipids) (AM-1)が申請された。

- 申請企業：LANXESS Deutschland GmbH 社
- 申請用途：飲料用保存料として、通常使用時は 10 mg/L、最大使用時は最大 50 mg/L

この糖脂質化合物は、食用キノコのツノマタタケ（*Dacryopinax spathularia*）(MUCL 53181 株、internal identifier：FU50088)の発酵によって生成される。製品は菌類細胞を除去するために精密ろ過を行い、精製された後、低温殺菌され、噴霧乾燥される。その結果、

得られた糖脂質は抗菌効果を持ち、飲料の保存料として使用されることが提案されている。

この安全性評価では、添加物、酵素及びその他規制製品に関する合同専門家グループ(AEJEG)、食品の微生物学的安全諮問委員会(ACMSF)、及び英国毒性委員会(COT)の意見が考慮された。本評価は、食品添加物糖脂質(AM-1)の認可に関する FSA 及び FSS の見解を示す。

FSA 及び FSS は、特に MUCL 53181 を用いた糖脂質に毒性、遺伝毒性、その他の安全性懸念がないと結論づけ、ラット 90 日間投与試験に基づき、NOAEL(無毒性量)を 1000 mg/kg 体重/日とし、総不確実性係数 300（種差 10、個人差 10、亜慢性試験から慢性試験へ 3）を用いて許容一日摂取量(ADI)を 3.3 mg/kg 体重/日と定めることに合意した。

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 14/ 2021（2021. 07. 07）
【EFSA】食品添加物関連
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202114c.pdf

- 新規食品 *Schizochytrium* 属 ATCC PTA-9695 株の藻類油の使用拡大に関する安全性評価（RP2328）

Safety Assessment of an Extension of Use of the Novel Food *Schizochytrium* sp. (ATCC PTA-9695) Oil (RP2328)
October 20, 2026
https://science.food.gov.uk/article/172003-safety-assessment-of-an-extension-of-use-of-the-novel-food-schizochytrium-sp-atcc-pta-9695-oil-rp2328

Schizochytrium 属 ATCC PTA-9695 株の藻類油は、英国で認可された新規食品で、微細藻類 *Schizochytrium* 属 ATCC PTA-9695 株を用いた発酵によって生成されるドコサヘキサエン酸(DHA)を豊富に含む油である。この *Schizochytrium* 属 ATCC PTA-9695 株の藻類油に関して使用条件変更の申請がされた。変更申請の目的は、高濃度の DHA を含む *Schizochytrium* 属の藻類油に関する同様の認可と整合させることである。

- 申請企業：スイスの DSM Nutritional Products Europe 社
- 申請用途：（変更なし）*Schizochytrium* ATCC PTA-9695 株の藻類油はサプリメントとして、DHA 摂取量が一般集団に対して最大 250 mg/日、妊婦及び授乳中の女性で 450 mg/日として現在認可されている
- 変更使用条件：3 歳以上の妊婦及び授乳中の女性に対して、フードサプリメントとしての新規食品の DHA 摂取量を 1 g/日まで増量することを提案（3 歳未満の一般集団の DHA 摂取量は 250 mg/日を維持）

FSA 及び FSS は申請の評価において、同化規則(EU)2015/2283 の第 11 条及び同化実施規則(EU)2017/2469 の第 7 条に沿い、申請者の安全性資料及び補足情報を審査した。FSA と FSS は、新規食品評価の焦点は食品の安全性を確保し、消費者を栄養面で不利益をもたらさないことを保証することであるため、食品の摂取による潜在的な健康への利益や効果

については考慮しなかった。

FSA 及び FSS は、*Schizochytrium* 属 ATCC PTA-9695 株の藻類油の使用条件の変更が、対象集団に安全上の懸念を生じさせないことを確認する十分な情報を提供したと結論付けた。予想される摂取量や食品への使用は栄養的に不利とはみなされていない。

＊関連記事：
食品安全情報（化学物質）No. 4/ 2026（2026. 02. 18）
【FSA】規制製品安全性評価
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202604c.pdf
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

---

● FS スコットランド（FSS：Food Standards Scotland）
https://www.foodstandards.gov.scot/

1. ショッピングバスケットパイロット調査報告書

Shopping basket pilot survey report
1 October 2026
https://www.foodstandards.gov.scot/science-and-evidence/shopping-basket-pilot-survey-report

1. 目的

ショッピングバスケット調査は、スコットランド食品基準局（FSS）における監視サンプリングの新たなアプローチであり、FSS の優先順位の高いターゲットの監視と並行して実施されるようデザインされている。このプログラムの目的は以下のとおりである。

- 消費者に、食料品店の商品が安全かつ真正であることを保証すること
- リスク評価、ホライズンスキャニング、及び他の監視サンプリングに有用な、一般的に消費される食品に関するデータを収集すること

2. サンプリングアプローチ

本調査では幅広い種類の食品を分析対象としているため、以下のような多様なハザードについて検査することができる。

- 特定の食品で検出されたことがあるハザード（加工肉製品における高濃度の硝酸塩や亜硫酸塩、ナッツ類におけるアフラトキシン類など）
- モニタリングの強化により検出事例が増加している新興のリスクや問題（卵における PFAS、穀類におけるトロパンアルカロイド類など）
- 法令遵守の確認、及び、現時点で問題を示唆する情報はないが予期せぬ問題がないか

を確認するための抜き打ち検査（乳糖フリーの乳における乳糖、植物性ミルクにおけるアレルゲンなど）

本パイロット調査では、2025 年 6 月～12 月に、プログラム全体で計画しているサンプル総数の 12%が収集された。サンプルの詳細は以下のとおりである。

- 58 の異なる食品カテゴリーにわたる合計 335 のサンプルが収集された。
- サンプルはスコットランドの都市（ダンディー、エディンバラ、グラスゴー）で収集された。
- 英国の大手小売業者 6 社から収集した。この 6 社で市場シェアの 82%を占めている。
- 公的分析機関が、サンプルに対して 45 種類の分析を実施した。

検査の種類には、微生物学的品質（病原体及び衛生指標菌）、肉の種類や組成などの真正性の確認、表示されていないアレルゲンの有無、過剰または未承認の着色料及び保存料の有無、重金属やカビ毒などの汚染物質、栄養成分などが含まれていた。

3. サンプリング計画

サンプリング計画は以前実施されたデザイン研究に基づいて策定された。各食品カテゴリーのサンプル数は、スコットランドの消費者が購入する食品の数量とその食品がもたらすリスクの可能性とのバランスを考慮して決定された。

4. 結果

335 のサンプルのうち、以下の 7 サンプル（2.1%）が不適合と判定された。

- 衛生指標菌が検出された冷蔵ベーカリー製品 3 サンプル（キャラメルタルト、クリームホーン、エクレア）
- 脂肪含有量が表示と異なっていた肉製品 4 サンプル（豚肉及び鹿肉のソーセージ、豚肉及び牛肉のひき肉）

不適合のサンプルはすべて、衛生指標菌または肉の組成によるものであり、消費者に対する差し迫ったリスクは確認されなかった。不適合の結果はすべて、適切な措置を講じてもらうために関係する地方自治体に報告された。

全体として高い法令遵守率が示されたことは、スコットランドの消費者に対し、毎週通う食料品店の商品が安全かつ真正であることを保証することとなる。

本パイロット調査では、貴重な小売監視データを収集することができ、このプログラムの概念を実証することができた。

● 英国環境・食料・農村地域省（DEFRA：Department for Environment, Food and Rural Affairs）https://www.gov.uk/government/organisations/department-for-environment-food-rural-affairs

1. SPS 協定：事業の準備

SPS agreement: preparing your business

Updated 30 July 2026
https://www.gov.uk/government/publications/sps-agreement-preparing-your-business/sps-agreement-preparing-your-business
（ガイダンス）
政府は、植物、植物製品、動物、動物製品、飼料、食品の貿易及び移動に関して、EU と新たな戦略的パートナーシップを構築する。これは衛生・植物検疫（SPS）協定と呼ばれる。この協定は 2027 年半ばに発効する予定である。英国環境・食料・農村地域省（DEFRA）は、一部の事業者にとっては新たな取り決めに適応するためにより長い期間が必要であることを認識しており、それらの事業者と連携して円滑な移行を図る。農業食料分野のすべての事業者は、今から変更への準備を始めるべきである。
取り決めが変更される時期は、現在進行中の交渉の結果次第である。DEFRA は、交渉の進展に伴い最新情報を公表していく。
変更が事業に影響するかどうかを確認する
以下の 10 項目については、事業の準備に関するガイダンスがそれぞれのウェブページに掲載されている（リンクあり）。
動物育種規則（Zootech）、国境管理所及び管理拠点の事業者、魚介類、食品製造・加工・規格、食品生産・植物・動物及び関連分野、遺伝子技術、園芸産業、物流・運送業者・貿易仲介業者、オーガニック分野、獣医分野
適用範囲
SPS 協定に基づく変更は、以下の分野の規則に影響する。
- 農業食料システム全体の公的管理
- 一般食品法、消費者情報、及び衛生規則
- 食品添加物、香料、サプリメント、及び新規食品
- 食品及び飼料の汚染物質
- 特定の食品に関する販売規格
- 食品接触材料
- その他の食品関連措置（オーガニック規則、ミネラルウォーター、放射線照射など）
- 飼料製品、及び飼料衛生
- 遺伝子組換え生物
- 植物保護製品（農薬）及びそれぞれの最大残留基準値
- 殺生物剤
- 動物用医薬品、最大残留基準値、及び薬剤耐性、など

また、生ソーセージやハンバーガー、特定の種類の貝類、種イモなどの製品の貿易が再開される。
例外
EU は、英国が独自の規則を維持する必要がある分野が存在することを認めており、その詳細は交渉の対象となっている。政府は、高い動物福祉規格の設定、公衆衛生の支援、新し

い革新的な技術の利用の支援の実現が重要であることを明確に示している。

デジタルシステム

政府は現在、SPS 協定に従って利用が必要となるデジタルシステムの見直しを行っている。EU からのほとんどの輸入品については、事前通知による管理の対象外となるため、デジタルシステムを利用する必要がなくなる。対象外とならない物品については、TRACES NT などの EU のデジタルシステムを利用する必要がある。税関申告に関するデジタルシステムに変更はない。DEFRA は今後も業界と緊密に連携し、交渉の進展に伴いデジタルシステムの運用方法についてさらなるガイダンスを提供していく。

手続き

SPS 協定の発効後は、EU からグレートブリテンへ、あるいはグレートブリテンから北アイルランドへ搬入される物品については、輸出衛生証明書、植物検疫証明書、ISPM15 マーク（木製梱包材用）、北アイルランドの植物検疫ラベルが不要となる。乳製品、魚、卵、肉、植物及び植物製品については、EU からグレートブリテンへ、あるいはグレートブリテンから北アイルランドへ搬入する際、通常の SPS 国境検査は不要となる。

＊関連情報：

UK-EU SPS Agreement - Information for Businesses

https://www.gov.uk/government/news/uk-eu-sps-agreement-information-for-businesses

（本 SPS 協定について期待される利点などの解説あり）

UK-EU SPS Agreement - Legislation in scope

https://www.gov.uk/government/news/uk-eu-sps-agreement-legislation-in-scope

（交渉の対象となっている EU 法の一覧あり）

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 22/ 2026（2026. 10. 28）（今号）
【FSA】規制製品申請ガイダンス

● 英国毒性委員会（COT：Committee on Toxicity of Chemicals in Food, Consumer Products and the Environment）
https://www.gov.uk/government/organisations/committee-on-toxicity-of-chemicals-in-food-consumer-products-and-the-environment

1. COT 会合：2026 年 10 月 20 日

20th October 2026 Committee on Toxicity Meeting

12 October 2026

https://www.gov.uk/government/publications/20th-october-2026-committee-on-toxicity-meeting

（会議の議題）

- 2026 年 9 月 8 日の会合の議事録
- ガルシニア・カンボジアの経口摂取により起こりうるリスクに関するディスカッションペーパー

https://www.gov.uk/government/publications/20th-october-2026-committee-on-toxicity-meeting/discussion-paper-on-the-potential-risks-of-garcinia-cambogia-oral-consumption

（注：これは議論のための文書であり、COT の見解を示すものではない。）

このディスカッションペーパーは、ガルシニア・カンボジア（*Garcinia cambogia*、*Garcinia gummi-gutta*）、及びその成分であるヒドロキシクエン酸（HCA）に関して、これまでに公表されているリスク評価研究をまとめたものである。

（リスク特性評価抜粋）

ガルシニア・カンボジアを含むサプリメント摂取後の有害影響として、肝障害、消化器障害（膵炎）、心臓の障害、筋肉の障害（横紋筋融解症）、精神障害、代謝障害、薬物相互作用が報告されている。しかし作用機序については、まだ完全には解明されていない。

植物の種や部位、抽出方法、HCA 濃度、塩の形態、及びその他の生物活性成分の有無など、市販の調製品の組成にはばらつきがあり、健康影響に基づく指標値の導出は複雑となる。そのため、ある調製品を用いて得られた毒性学的知見が他の製品に直接適用できない可能性がある。

欧州食品安全機関（EFSA）による最新の科学的評価案では、ガルシニア・カンボジアの果皮からの水性調製品、及び単離された(-)-HCA について、遺伝毒性に関する懸念が適切に解消されれば、精巣毒性に関する動物実験データに基づいて安全量を設定できる可能性があるとの考えが示されたが、そのような値は特異体質性ハーブ誘発性肝障害に対する予防効果がない可能性があることが強調され、また、十分あるいは信頼できるデータが不足しているため、(-)-HCA 及びガルシニア・カンボジア調製品の遺伝毒性について結論を出すことはできないと注記された。さらに、妊娠中や授乳中の安全な摂取量、あるいは他の植物部位に由来する非水性抽出物や調製品の安全な摂取量を確立するには、データが不十分であると結論付けられた。

動物実験では、雄の生殖系が最も感受性の高い毒性学的エンドポイントである可能性が示されている。入手可能なデータセットから特定された無毒性量（NOAEL）の最小値は 389 mg HCA/kg 体重/日である。しかし、動物モデルの妥当性、試験された抽出物の組成、及びこの知見が他の市販製品に適用可能かどうかについては、不確実性が残っている。HCA のカルシウム・カリウム塩（HCA-SXS）を用いた 2 世代生殖毒性試験及び発生毒性試験では、試験された最高用量においても有害影響は報告されず、著者らは、NOAEL をそれぞれ約 1,018～1,524 mg/kg 体重/日及び 1,240 mg/kg 体重/日と特定した。この研究と前述の生殖毒性研究との違いは、配合、生物学的利用能、不純物、ラクトン含有量、あるいはその他の組成特性の差異を反映している可能性があり、完全な特性評価を行うには情報が不十分である。

ヒト介入研究では、多くの場合、約 1〜3 g/日の HCA を数日〜12 週間投与している。報告された有害影響は胃腸症状、頭痛、めまい、口渇などで、全般的に軽度であった。しかし、これらの研究は稀な有害影響を検出するようにデザインされておらず、参加者の数が比較的少なく、期間も限られていた。

リスク評価における重要な課題は、ガルシニア含有製品に関連する、発生頻度は低いが重篤となり得る肝毒性である。フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）、カナダ保健省、オーストラリア TGA、スペイン食品安全栄養庁（AESAN）、及び米国国立補完統合衛生センター（NCCIH）が実施した評価では、ガルシニア含有製品の摂取後の急性肝炎、肝不全、肝移植、及び致死的アウトカムの報告が確認されている。

このような不確実性を踏まえ、いくつかの管轄区域では、正式な安全摂取上限量を定めるのではなく、予防的なリスク管理措置を採用している。ANSES はガルシニア・カンボジアを含むフードサプリメントを摂取しないよう助言しており、フランスでは販売を制限する国家的な措置が実施されている。対照的に AESAN は、HCA を 50〜60%含有する規格化された抽出物の摂取量が 3,000 mg/日（約 1,500〜1,800 mg HCA/日に相当）を超えないようにすべきであると指摘しているが、この値は正式な健康影響に基づく指標値として導出されたものではない。カナダ保健省やオーストラリア TGA などの他の規制当局は、安全な摂取閾値を設定するよりも、肝毒性に関する警告ラベルや消費者情報の強化に重点を置いている。

- 科学諮問委員会年次評価
- 母親の食事に含まれるビタミン E（第一次声明案）

https://www.gov.uk/government/publications/20th-october-2026-committee-on-toxicity-meeting/vitamin-e-in-the-maternal-diet-1st-draft-statement

（注：これは議論のための文書であり、COT の見解を示すものではない。）

（結論抜粋）

ビタミン E の過剰摂取は、妊娠高血圧症、子癇前症、巨大児のリスク増加など、様々な有害影響と関連している。ヒトを対象とした研究では、血漿中濃度、頭囲の縮小、出生体重への影響について様々な結果が示されているが、出生率や良好な妊娠アウトカムに対する有害影響は見られないことから、COT は、妊娠中のビタミン E の影響の可能性については矛盾する知見があるとしている。COT は、胎児への影響は、胎児への直接的な毒性というよりは、母体への影響による二次的なものである可能性が高いと指摘したが、入手可能な情報と研究参加者の数が少ないため、判断することはできなかった。

ビタミン E は、ビタミン K の吸収及び代謝を阻害し、ビタミン K 依存性凝固因子の産生を低下させ、その結果、出血持続時間の延長リスクを高めることが明らかになっている。この相互作用は、耐容上限量（TUL）を設定する上での重要なエンドポイントとして特定されている。この相互作用に関して、妊婦における直接的な根拠は限られているが、妊娠中や分娩時に有害影響を及ぼす可能性が懸念されている。

COT はすべての根拠を検討し、より最近の研究や妊婦向けのビタミン E のより多くの供

給源が考慮されていることから、EFSA が 2024 年に設定した 300 mg/日という TUL が最も適切な値であることに合意した。さらにこの TUL は、その設定後に明らかになったいくつかの不確実性（胎盤通過に対する生体異物の影響に関する最近の根拠など）を考慮しても、適切な安全マージンを確保していることが指摘された。

食事由来のビタミン E は一般的に上限摂取量を大幅に下回っており、リスクをもたらす可能性は低いが、高用量のサプリメントの摂取により、総摂取量が EFSA の TUL を超える可能性がある。全体として根拠は限定的で一貫性がないが、複数の研究に共通する知見として、有害影響は習慣的な食事摂取よりも高用量のビタミン E サプリメントの摂取により起こりやすいことが挙げられる。

国民保健サービス（NHS）は、健康的な食事として、男性は 1 日 4 mg、女性は 1 日 3 mg のビタミン E を摂取することを推奨しており、これはバランスの取れた食事から容易に摂取できる。高用量のビタミン E サプリメントの使用については、特に妊娠中や血液凝固に影響を及ぼす疾患がある人の場合は、摂取前に医師に相談することが推奨される。

- 化学物質のリスク評価のためのパートナーシップ（PARC）の活動に関するプレゼンテーション
- 根拠の重み付け、特定の用途（COU）、及び適格性評価に関する概説 ― 序論

https://www.gov.uk/government/publications/20th-october-2026-committee-on-toxicity-meeting/introduction-to-weight-of-evidence-context-of-use-and-qualification-prelude

（注：これは議論のための文書であり、COT の見解を示すものではない。）

化学物質のリスク評価及び規制上の決定プロセスは発展、進歩、進化を続けており、リスク評価に向けて多様な根拠を取り入れ統合する手順を策定することが重要である。

新たな評価手法（NAMs）をリスク評価に統合する継続的な取り組みの一環として、COT は、化学物質のリスク評価における「根拠の重み付け（weight of evidence）」及び「使用方法と目的（context of use: COU）」の適用についてレビューを行っている。

過去の COT のワークショップでは、in silico 手法や in vitro 手法などの新しい技術を新たなワークフローに直接統合することが推奨された。このアプローチは、適切なモデルと適切な評価を用いて適切なデータが考慮されることを保証するものである。

2023 年、COT は「評価の進化と将来のガイダンス原則」に関するワークショップを開催し、毒性試験に関するガイダンスとその裏付けとなる原則の更新作業を開始した。ワークショップ報告書に示された COT の提言において、根拠の重み付けと、利用可能な最良の科学を用いた NAMs の統合が優先事項とされた。

今年の COT の年次ワークショップのテーマは、「リスク評価における根拠の重み付け及び特定の用途の適用」である。本文書では、背景資料として、根拠の重み付け、適格性評価（qualification）システム、及び特定の用途に関する原則と概念、また、米国環境保護庁（EPA）や欧州食品安全機関（EFSA）などの規制当局による最近のガイダンスなどを紹介する。本文書の目的は、ワークショップに先立ち、COT メンバーが予備的な議論を行い、初期の見解を共有できるようにすることである。

- ホライズンスキャニング
- 他の FSA 科学諮問委員会の作業に関する最新情報

＊関連記事
食品安全情報（化学物質）No. 16/ 2026（2026. 08. 05）
【COT】COT 会合：2026 年 7 月 14 日
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202616c.pdf
（過剰なビタミン E が母親の健康に及ぼす影響に関するディスカッションペーパーに関する記載あり）

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

1. FSAI は陸生の家畜におけるダイオキシン類及びポリ塩化ビフェニル類に関する科学報告書を公表

FSAI publishes scientific report on dioxins and PCBs in terrestrial farm animals
19 October 2026
https://www.fsai.ie/news-and-alerts/latest-news/fsai-publishes-scientific-report-on-dioxins-and-pc

アイルランド食品安全局（FSAI）は、屋外で放牧される家畜由来の食品にダイオキシン類及びポリ塩化ビフェニル類（PCBs）（残留性環境汚染物質）が混入するリスクへの対応を検討した、FSAI の科学委員会による報告書「屋外放牧場を利用する陸生家畜におけるダイオキシン類及びポリ塩化ビフェニル類の低減対策」を公表した。これらの化学物質は動物の脂肪に蓄積され、がんやホルモン関連の影響などの人々の健康問題のリスクを長期間にわたり高める可能性がある。本報告書は、アイルランドの環境中のダイオキシン類及び PCBs の濃度は全体的に低いため、消費者へのリスクは低く、また屋外で放牧される家畜由来の食品にこれらの化学物質が混入するリスクも低いと結論づけている。しかし、ごくまれに、違法な廃棄物焼却、汚染された土壌、産業排出物、古い機械や設備、リサイクルされた材料などの原因により、汚染が発生する可能性がある。動物は、放牧、土壌の摂取、汚染された水の摂取、あるいは汚染地域との接触を通じてばく露され、その結果、肉、乳、卵が汚染される可能性がある。

本報告書は、このリスクを可能な限り低く抑えるための様々な対策を推奨している。これには、大気、土壌、水、飼料、及び食品の継続的なモニタリング、汚染の可能性がある地域の特定とマッピング、及び家畜の高リスク地域への立ち入りの制限などが含まれる。農家に対しては、良好な植生被度（grass cover）の維持、過放牧の回避、承認された肥料や土壌改良剤の使用、廃棄物の適切な処分、違法に廃棄物を焼却しないことなど、農業生産工程管理（good agricultural practices: GAP）に従うよう奨励されている。また本報告書は、アイル

ランドが、ダイオキシン類及び PCBs の長年にわたる低濃度の状態を今後も維持し、フードサプライの安全性を引き続き確保するために、農家への研修、明確なガイダンス、及び関係機関の協力が重要であることを強調している。

＊報告書：Mitigation measures for dioxins and polychlorobiphenyls (PCBs) in terrestrial farm animals with access to outdoor pastures
https://www.fsai.ie/getmedia/c91496e6-0793-43ce-8354-d13d25e6ab3b/mitigation-measures-for-dioxins-and-polychlorobiphenyls-(pcbs)-in-te.pdf?ext=.pdf

---

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

1. 8つの言語で科学を
BfR の科学漫画は、最新の研究テーマを楽しく紹介する
Science in eight languages
BfR science comic offers an entertaining introduction to current research topics
01/10/2026
https://www.bfr.bund.de/en/press-release/science-in-eight-languages/

マイクロプラスチックは健康に害を及ぼすのか？食中毒から身を守るにはどうすればよいのか？ボタン電池が危険な場合があるのはなぜか？これらの質問や同様の質問に対する答えは複雑で、必ずしも理解しやすいとは限らない。こうした背景から、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は、リスク評価の最新トピックを楽しく解説する漫画シリーズ「科学は何と言っているのか？」を開始した。BfR 所長の Andreas Hensel 教授は、「視覚的な表現は、複雑な問題をより明確に説明するのに役立つ。同時に、研究や科学の刺激的で魅力的な側面を強調することもできる」と述べている。この漫画は現在、BfR のウェブサイトで 8 言語で読むことができ、PDF 文書としてダウンロードすることもできる。健康リスクは国境を越えるという原則に従い、ドイツ語と英語だけでなく、アラビア語、中国語（北京語）、イタリア語、ポルトガル語、フランス語、スペイン語でも利用できるようになった。

現在、笑気ガス、電子タバコなどに関する漫画が掲載されており、最新号では PFAS がテーマとなっている。今後はマイコトキシンとエナジードリンクをテーマにした連載が予定されている。

＊科学漫画「科学は何と言っているのか？」
https://www.bfr.bund.de/en/publications/bfr-science-comic/

2. 幼少期のダイオキシン類及び PFAS の摂取と若年男性の精液の質との関連に関する研究

Study on the links between early childhood intake of dioxins as well as PFAS and semen quality in young men

05/10/2026

https://www.bfr.bund.de/en/notification/study-on-the-links-between-early-childhood-intake-of-dioxins-as-well-as-pfas-and-semen-quality-in-young-men/

胎児及び乳児期におけるダイオキシン類やパーフルオロアルキル化合物（PFAS）などの化学物質の早期摂取は、成人期の精液の質を低下させる可能性があることを示唆する証拠がある。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）とウルム大学の科学者チームが、この関連を調査した。この研究に含まれた 98 組の母子ペアは、2000 年に開始されたウルム出生コホート研究のサブグループである。

ダイオキシン類と PFAS 類は食物連鎖に蓄積されるため、主に肉、卵、魚などの動物由来の食品から摂取され、またどちらも母乳からかなりの量が摂取される。この摂取が精液の質に及ぼす影響の可能性を調査するために、両方の物質群へのばく露について、同時に測定する必要があった。出産時に採取された母体血清と、6 週間後に採取された母乳がまず冷凍保存された。サンプルは 20 年以上後に解凍され、母乳中のダイオキシン（PCDD、PCFD、ダイオキシン様 PCB）と血清中の PFAS が測定された。これらの値は、出生前摂取量と授乳期間中の総摂取量を推定するために使用された。男性参加者の精液の質が、出生後約 20 年後に評価され、ばく露と精液の質という 2 つの変数間に相関関係があるかどうかが調べられた。

他の多くの研究でも指摘されているように、ドイツでは 2000 年代に入ってからダイオキシン類と PFAS の摂取量が大幅に減少している。結果として、PFAS の早期摂取（出生前及び授乳期）と後の人生における精液の質（精液濃度など）との間に関連は認められなかった。これは 2022 年に発表されたデンマークの研究結果を裏付けるものではなかった。

ダイオキシン類については負の傾向が観察されたものの、統計的に有意ではなかった。また、極めて低い精子濃度（1500 万未満/ml）が高濃度のダイオキシンばく露と関連していることを示唆する証拠もなかった。しかし、著者らは、サンプルサイズが小さいこと、系統誤差（バイアス）の可能性、及び交絡因子の存在により、本研究はダイオキシン類との関連を完全に否定するものではないと強調している。ダイオキシン類に関するこのような影響は、より高濃度の摂取（例えば、1976 年のセベソ事故）における最も感受性の高い影響と考えられており、動物実験における所見によって裏付けられている。欧州食品安全機関（EFSA）による最近更新されたダイオキシン評価では、この新しい研究は考慮されていない。

この研究は「Journal of Hazardous Materials Advances」に掲載された。

＊掲載論文

Wernecke, D., Weikert, C., Lehner, J., et al.,

Is pre- and postnatal exposure to dioxins and per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS) associated with parameters of semen quality in young adulthood? – Result

s from a longitudinal birth-cohort study.
J. Hazard. Mater. Adv. 2026;24:101553.
https://doi.org/10.1016/j.hazadv.2026.101553.

＊関連情報
PFAS に関する FAQ
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/
食品中ダイオキシン類及び PCB に関する FAQ
https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/frequently-asked-questions-about-dioxins-and-pcbs-in-food/

3. データベース分析の結果：グリセロールは複数の製品カテゴリーの食品に含まれている

Results of a database analysis: Glycerol is present in foods from several product categories
05/10/2026
https://www.bfr.bund.de/en/opinions/results-of-a-database-analysis-glycerol-is-present-in-foods-from-several-product-categories/

様々な製品カテゴリーの食品にグリセロールが含まれている。これは、様々な製品の原材料表示におけるグリセロールの位置に関するデータベースクエリに基づく評価によって明らかになった。この評価は、スラッシュアイス飲料におけるグリセロールに関する議論と評価に続いて実施された。グリセロールは、甘味のある無色の液体で、植物油や動物油脂の成分でもある。食品添加物として認可されており、食品に使用する際の E 番号として E422 が付与されているが、甘味料としては認可されていない。グリセロールは、例えば頭蓋内圧の上昇を抑えるなど、医薬品にも使用されることがある。

このデータベースクエリは、食品におけるグリセロールの使用状況を把握することを目的として実施された。データソースとして MINTEL Global New Product Database（MINTEL-GNPD）が使用された。MINTEL-GNPD は、包装情報に基づいて「新製品」と判断された包装済み製品を収録したもので、栄養情報や原材料リストなど、包装に記載されている情報が画像と標準化されたデジタルテキスト形式の両方で利用可能できる。MINTEL-GNPD は現在、ドイツ国内の「食品」と「飲料」の主要カテゴリーに属する約 224,000 製品（2026 年 7 月現在）を網羅している（Mintel、2026 年）。データベースクエリは、ドイツ市場に限定し、過去 5 年以内（2021 年 6 月～2026 年 6 月）に発売された製品から、主要カテゴリー「食品」の中から成分に「グリセロール」を含む製品のみを対象とした。各製品の成分リストの最初の 9 つの成分を個別の変数として評価し、機能分類に関する情報は、MINTEL の変数「成分（標準形式）」から取得した。

データベースクエリの結果、グリセロールが成分リストに記載されている製品は合計1,294 製品で、主に MINTEL カテゴリーの「ベーカリー」（654 製品、51%）、「スナック」（311 製品、24%）、「砂糖・ガム菓子」（152 製品、12%）、及び「チョコレート菓子」（101 製品、8%）の 4 つのカテゴリーに属していた。MINTEL のサブカテゴリーでは、包装済みスポンジケーキ等を含む「ケーキ、ペストリー、菓子類」においてグリセロールが原材料リストに記載されている製品数が最も多かった（422 製品）。

グリセロールが成分リストの上位（1～9 番目）に頻繁に記載されているサブカテゴリーでは、「保湿剤」という機能分類と組み合わされて記載されることが最も多い（78%）が、その他にも「安定剤」「乳化剤」「固結防止剤」といった機能分類が記載されている場合もあった。一部の製品（22 製品）では、原材料表示で用途が明らかになっていなかった。

データベースクエリの評価には不確実性が伴う。MINTEL データベースの目的は、包装済み製品の新規市場投入のみを記録することであるため、個々のカテゴリーにおいて、データが食品市場をどの程度網羅しているかはわからない。さらに、写真を基にした原材料表示のデジタル化におけるエラー、不正確なサブカテゴリーへの割り当て、二重登録などの不確実性が存在する。

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

1. FDA は 2024 会計年度残留農薬モニタリング報告書を公表する

FDA Releases FY 2024 Pesticide Residue Monitoring Report

September 30, 2026

https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-releases-fy-2024-pesticide-residue-monitoring-report

米国食品医薬品局（FDA）は Pesticide Residue Monitoring Program for Fiscal Year 2024 Pesticide Report（2024 会計年度の残留農薬モニタリングプログラム年次報告書）を公表した。この報告書は、2023 年 10 月 1 日から 2024 年 9 月 30 日までの期間に FDA が実施した、ヒト及び動物用食品における 781 種類の農薬及び特定の工業化合物の調査結果をまとめたものである。2024 年度の調査結果によると、米国のフードサプライにおける残留農薬は、EPA のトレランスに概ね準拠している。

全体的な調査結果

ヒト用食品サンプル：合計 3,528 サンプル(米国 46 州からの国産品 893 サンプル、76 か国/経済圏からの輸入品 2,635 サンプル)。

- 国産品の 98.2%、輸入品の 84.4%が連邦規則を遵守(EPA トレランス未満)。
- 国産品の 36.8%、輸入品の 36.5%で残留農薬は検出されなかった。

動物用食品サンプル：合計 306 サンプル(米国 24 州からの国産品 153 サンプル、13 か国からの輸入品 153 サンプル)。

・　国産品の 93.5%、輸入品の 91.5%が連邦規則を遵守(EPA トレランス未満)。
・　国産品の 47.1%、輸入品の 42.5%で残留農薬は検出されなかった。

集中サンプリング

2024 年度、FDA は「国産の動物由来食品」を対象として農薬分析を実施した。乳 29 サンプル、殻付き卵 34 サンプル、蜂蜜 19 サンプル、狩猟肉（game meat）28 サンプルからなる、選択された動物由来の国産品 110 サンプルを収集して分析した。動物由来食品のいずれにも違反残留農薬は検出されず、サンプルの 93.6%には残留農薬は含まれていなかった。

＊ダッシュボード：FDA Pesticide Report Data Dashboard
https://www.fda.gov/food/pesticides/fda-pesticide-report-data-dashboard
＊報告書全文：Pesticide Residue Monitoring Program Fiscal Year 2024 Pesticide Report
https://www.fda.gov/media/195051/download
＊過去の報告書及びデータ：Pesticide Residue Monitoring Program Reports and Data
https://www.fda.gov/food/pesticides/pesticide-residue-monitoring-program-reports-and-data

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 2/ 2026（2026. 01. 21）
【FDA】FDA は 2023 会計年度の残留農薬モニタリング報告書を公表する
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202602c.pdf

2.　食品のトレーサビリティ：FDA が特定の小規模小売業者及びレストランに対する執行裁量政策案を発表し、公開会議の開催を発表する

Food Traceability: FDA Issues Draft Enforcement Discretion Policy for Certain Small Retailers and Restaurants and Announces Public Meeting
October 8, 2026
https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/food-traceability-fda-issues-draft-enforcement-discretion-policy-certain-small-retailers-and

連邦議会からの指示に基づき、FDA は食品トレーサビリティ規則の遵守に関して、関係者を特定し、必要に応じてさらなる柔軟性を提供するための措置を講じる。

関係者からの意見を受け、公衆衛生への影響が最小限であると判断した結果、FDA はガイダンス案を公表した。本ガイダンス案が最終化されれば、規則でこれまで完全免除対象として含まれていなかった小規模の食品小売施設（RFE）やレストランに対して、食品トレーサビリティ規則の要件では執行裁量権が付与されることになる。この柔軟な追加措置は、食品総売上のごく一部にしか影響を与えず、多くの小規模 RFE やレストランに救済措置が提供されるため、規則が意図した公衆衛生上の利益を維持すると考える。

この政策案の下で、FDA は、過去 3 年間に食品の販売又は提供の平均金額が 25 万ドル

以上 100 万ドル未満の小規模 RFE 及びレストランに対して、食品トレーサビリティ規則の要件を強制しない。この金額は、2020 年を基準年としてインフレ調整を行ったものである。

FDA は、この小規模 RFE 及びレストランに対する執行政策案に加え、食品トレーサビリティ規則の遵守に関してさらなる柔軟性を提供する予定である。そのために、FDA は 2026 年 11 月 6 日に、継続的歳出、農業、立法府、軍事建設及び退役軍人省、並びに延長法(P.L. 119-37)に基づく議会指令に従い、公開会議を開催する。

公開会議通知の連邦官報には、5 月 27 日に公表され、6 月 15 日の公開会議で議論された討議文書に対する意見の概要が含まれている。本公開会議の目的は、ロットレベルの食品トレーサビリティの取り組みや実施課題に関する関係者のさらなる意見を聞くことである。具体的には、FDA は討議文書に示された潜在的に柔軟な措置及び議題上の議論に関する意見を求める。

公開会議は無料の一般公開であるが、参加には登録が必要である。一般登録は 2026 年 11 月 5 日まで受け付け、パブリックコメント期間中の発言を希望する場合は 2026 年 10 月 26 日までに登録が必要である。

＊ガイダンス

Guidance for Industry: Requirements for Additional Traceability Records for Certain Foods: Enforcement Policy for Certain Retail Food Establishments and Restaurants

https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-requirements-additional-traceability-records-certain-foods-enforcement-policy

＊FSMA Final Rule on Requirements for Additional Traceability Records for Certain Foods

https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/fsma-final-rule-requirements-additional-traceability-records-certain-foods

＊公開会議

Challenges and Solutions in Lot-Level Food Traceability

https://www.fda.gov/food/workshops-meetings-webinars-food-and-dietary-supplements/fda-public-meeting-challenges-and-solutions-lot-level-food-traceability-11062026

＊官報

Requirements for Additional Traceability Records for Certain Foods: Enforcement Policy for Certain Retail Food Establishments and Restaurants; Draft Guidance for Industry; Availability

https://www.federalregister.gov/documents/2026/10/09/2026-20721/requirements-for-additional-traceability-records-for-certain-foods-enforcement-policy-for-certain

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 6/ 2026（2026. 03. 18）
【FDA】FDA は食品トレーサビリティ規則に関する複数の措置を講じる
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202606c.pdf

3. FDA が規格化食品における食塩代替物に関する最終規則を発表する

FDA Issues Final Rule on Salt Substitutes in Standardized Foods
October 9, 2026
https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-issues-final-rule-salt-substitutes-standardized-foods

FDA は、食塩（塩化ナトリウム）を必須又は任意の成分として指定した識別規格（SOI : standards of identity）を持つ食品における食塩の代替物の使用を許可する最終規則を発表した。本最終規則は、SOI 規制対象となる食品製造業者にナトリウム削減の柔軟性を与え、イノベーションとより健康的で規格化された食品の生産を可能にする。

SOI は消費者を保護し、誠実さと公正な取引を促進するために策定された。SOI はしばしば、食品の必須の成分、任意の成分を詳細に記述し、時には成分や成分の量や割合も記載する。多くの SOI は生産方法や調製方法も規定している。

本最終規則が施行される前は、139 の SOI において食塩の添加が許可又は義務付けられていたが、これらの食品に食塩の代替物を使用することは許可されていなかった。これにより、製造業者はこれらの規格化食品のナトリウム含有量を削減する選択肢がほとんどなかった。

米国民はナトリウムを過剰に摂取している。過剰なナトリウムは高血圧のリスクを高め、高血圧は心臓病や脳卒中の主要な原因の一つである。最終規則は、Make America Healthy Again イニシアチブ及び多段階の自主的ナトリウム削減目標といった FDA のより広範なナトリウム削減取り組みを支持しており、米国のフードサプライ全体で業界の自社製品のナトリウム含有量を段階的に削減することを促す。今年後半には、FDA はフェーズ I の目標に対する進捗を評価する報告書を発表する予定である。

本最終規則は、FDA が規格化食品の製造業者に対し、ナトリウムを削減し、より健康的な食品を作るための柔軟性を提供し、慢性疾患の発生率低下に役立つ可能性を示す。

＊官報
Use of Salt Substitutes To Reduce the Sodium Content in Standardized Foods
https://www.federalregister.gov/documents/2026/10/13/2026-20848/use-of-salt-substitutes-to-reduce-the-sodium-content-in-standardized-foods
（2026 年 12 月 14 日施行）

＊関連記事
食品安全情報（化学物質）No. 18/ 2024（2024. 09. 04）

【FDA】FDA はナトリウム削減の取組みにおける進捗状況を発表し、特定の食品の目標を引き下げたガイドライン案を公表する

https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202418c.pdf

食品安全情報（化学物質）No. 8/ 2023（2023. 04. 12）

【FDA】ナトリウム摂取量を減らすための塩代用品の使用拡大による栄養改善と疾患減少のための追加措置を講じる

http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202308c.pdf

4. FDA が新規ダイエタリー成分通知に関する同一性情報及び安全性情報に関するガイダンスを発表する

FDA Issues Guidance on Identity and Safety Information for New Dietary Ingredient Notifications

October 19, 2026

https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-issues-guidance-identity-and-safety-information-new-dietary-ingredient-notifications

FDA は、「新規ダイエタリー成分(NDI : new dietary ingredient)通知及び関連事項 ; NDI に関する同一性及び安全性情報」と題した事業者向けの最終ガイダンスを公表した。本ガイダンスは、NDI の製造業者及び流通業者に対し、新規ダイエタリー成分通知(NDIN : new dietary ingredient notification)に含まれるべき同一性（Identity）及び安全性に関する情報について支援することを目的としている。本ガイダンスは、NDIN プロセスの要件を遵守するための推奨事項を提供する。NDIN プロセスは、消費者に販売される前に、FDA がダイエタリーサプリメント中の NDI の安全性を評価する唯一の機会である。

本ガイダンスでは、2016 年改訂ガイダンス案の以下のセクションを最終決定する：

- Section VI.A：NDI 及びダイエタリーサプリメントに関する同一性情報
- Section VI.B：使用歴又はその他の安全性の証拠
- Section VI.C：安全性の結論の要約

本ガイダンスは、NDIN に含めるべき同一性や安全性情報の種類、FDA がどのような場合に異なる種類の試験の提出を推奨するか、などの NDIN 提出に関するよくある質問に焦点を当てている。

FDA はガイダンスに対する一般の意見を反映し、利便性を促進することを目的として、2016 年改訂ガイダンス案全体からセクションを個別に最終決定するアプローチをとった。ガイダンスの各セクションが最終決定されるのにあわせて、そのセクションを明示し、FDA は既存の 2016 年改訂ガイダンス案を更新する。FDA は NDIN に関する FDA の見解を提供する重要性を認識しており、FDA が各セクションのレビューや分析が終了次第、引き続き、2016 年改訂ガイダンス案の残りの部分の最終化を優先してすすめていく。

＊ガイダンス

Guidance for Industry: New Dietary Ingredient (NDI) Notifications and Related Issues; Identity and Safety Information About the NDI
https://www.fda.gov/media/195770/download
＊官報
https://www.federalregister.gov/public-inspection/2026-21453/guidance-new-dietary-ingredient-notifications-and-related-issues-identity-and-safety-information
＊ガイダンス案
Draft Guidance for Industry: New Dietary Ingredient Notifications and Related Issues
https://www.fda.gov/media/99538/download

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 13/ 2025（2025. 06. 25）
【FDA】FDA はダイエタリーサプリメントの新規ダイエタリー成分通知プロセスに関する教育資料を公表する
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202513c.pdf

5. FDA がレモンジュースの経済的動機による異物混入に関するサンプリング調査結果を公表した

FDA Releases Sampling Results on Economically Motivated Adulteration in Lemon Juice
October 19, 2026
https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-releases-sampling-results-economically-motivated-adulteration-lemon-juice

FDA は、2022 年から 2025 年にかけて実施されたサンプリング調査の結果を公表する。この調査は、国内及び輸入レモンジュースのサンプルから、「経済的動機による異物混入（EMA：economically motivated adulteration）」の検査を行ったものである。食品偽装は、例えば、食品の貴重な成分や部分が意図的に省かれたり、取り除かれたり、代用されたりする場合や、見かけや価値をより良く見せかけるために食品に物質が添加される場合に発生する。

今回のサンプリングは、偽装された輸入及び国産のレモンジュース製品を特定し、米国市場への流入を防ぐために行われた。米国でレモンジュースとして販売するためには、FDA が設定したレモンジュースの識別規格（standard of identity）を満たす必要がある。今回の調査では、国内産及び輸入レモンジュースのサンプルから、添加甘味料、クエン酸、過剰な水分又はレモン以外の果汁など、レモンジュースの識別規格を満たさない成分を検査した。

今回の調査は FDA はが収集・検査した 195 サンプルのうち、38 サンプル(19%)は国内産で、157 サンプル(81%)は輸入製品であった。輸入品の 7 サンプルが違反品であり、国内産

製品には違反品はなかった。結果は、輸入サンプルにおける違反率が 4.5%、全サンプルにおける違反率が 3.6%であることを示す。違反サンプルに関連するすべての輸送貨物は米国への搬入が拒否された。さらに、関連企業とその違反製品は、Import Alert99-47 : Detention Without Physical Examination of Human Food Products That Appear to be Adulterated for Economic Gain（輸入警告 : 99-47 : 経済的利益のために偽装されたと思われる食品の物理的検査なしの即時留置）の対象となった。

FDA は、違反食品や企業に対して監視を行い、適切な規制措置を講じて消費者を食品偽装から守り、食品表示への信頼を維持することに引き続き取り組んでいる。

＊サンプリング結果の詳細：
https://www.fda.gov/food/compliance-enforcement-food/fy-2023-fy-2025-sample-collection-and-analysis-lemon-juice-economically-motivated-adulteration
＊Import Alert 99-47
https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_1178.html
＊関連情報：
Economically Motivated Adulteration (Food Fraud)
https://www.fda.gov/food/compliance-enforcement-food/economically-motivated-adulteration-food-fraud

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 19/ 2025（2025. 09. 17）
[FDA]FDA は水産物における経済的動機による異物混入（short weighting）に関する調査結果を発表する
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202519c.pdf

6. 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**

・ **10 Day Forecast**

10 Day Forecast may be harmful due to hidden drug ingredient
10/15/2026
https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/10-day-forecast-may-be-harmful-due-hidden-ingredients

シルデナフィル及びアセトアミノフェンが検出された。

7. 警告文書

- **Ocean Pride Seafood, Inc.**

September 11, 2026
https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/ocean-pride-seafood-inc-730154-09112026
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。

- **John & Nicole Santos Dairy**

October 02, 2026
https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/john-nicole-santos-dairy-735859-10022026
未承認の医薬品、異物混入の問題。乳牛の腎臓組織から、アンピシリンが 0.0118 ppm、0.0288 ppm 検出された。

- **Psyched Wellness Ltd.**

September 29, 2026
https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/psyched-wellness-ltd-730137-09292026
ダイエタリーサプリメント、異物混入の問題。製品にベニテングタケ（*Amanita muscaria*）を含む。

8. リコール情報

- **Leader Formulas 社は 1,3-ジメチルアミルアミン（DMAA）のため、RAPTURE Preworkout を全国な自主的リコール**

Leader Formulas, LLC. Issues Voluntary Nationwide Recall of RAPTURE Preworkout Due to the Presence of 1,3-Dimethylamylamine (DMAA)
October 07, 2026
https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/leader-formulas-llc-issues-voluntary-nationwide-recall-rapture-preworkout-due-presence-13
Leader Formulas 社は、1,3-ジメチルアミルアミン(1,3-Dimethylamylamine)（DMAA）による汚染の可能性があるため、ダイエタリーサプリメントの RAPTURE Preworkout をリコール。全国の小売店及びウェブサイト上で販売されていた。

- **Pacific Health Sciences 社は Babies' Magic Tea ブランドの Baby Sleep Gripe Water Dietary Supplement を自主的リコール**

Pacific Health Sciences Voluntarily Recalls One Lot of Babies' Magic Tea Brand Baby Sleep Gripe Water Dietary Supplement
October 07, 2026
https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/pacific-health-

sciences-voluntarily-recalls-one-lot-babies-magic-tea-brand-baby-sleep-gripe-water

Pacific Health Sciences 社は、Babies' Magic Tea ブランドの Baby Sleep Gripe Water Dietary Supplement（乳児用腹痛緩和ダイエタリーサプリメント）に、FDA の検査で、表示されていないエタノール、メタノール及びイソプロパノールが確認されたため、自主的リコール。測定された濃度は約 8.3%のエタノール、0.35%のメタノール、0.48%のイソプロパノールであった。製品はウェブサイト上で販売されていた。

● 米国保健福祉省（DHHS：Department of Health & Human Services）
https://www.hhs.gov/

1. HHS、危険な強化クラトム製品を標的とする科学に基づく閾値を勧告

HHS Recommends Science-Based Thresholds to Target Dangerous Enhanced Kratom Products

October 9, 2026

https://www.hhs.gov/press-room/hhs-recommends-thresholds-enhanced-kratom-products-7-oh-mgpi.html

米国保健福祉省（HHS）は、クラトムとして販売されている製品に関連する強力なオピオイド化合物である 7-ヒドロキシミトラギニン（7-OH）及びミトラギニンプソイドインドキシル（MGPI）に関して、入手可能な科学的データ及びコメントを検討し、規制物質法（Controlled Substances Act）に基づく暫定スケジューリング（薬物分類）の目的で 7-OH 及び MGPI を含む製品がスケジュール I（現時点で認められた医学的用途がなく乱用の可能性が高い薬物）の規制対象となるかを決定する際、濃度または比率に基づく閾値を使用するよう、麻薬取締局（DEA）に勧告した。DEA は、HHS の更新された科学的分析及び勧告を反映した新たな意向通知（NOI）を発出した。

この勧告は、濃縮された製品や化学的に改変された製品を対象とすると同時に、微量の 7-OH 及び MGPI を含む可能性のある天然の植物性クラトム製品と区別することを目的としている。この勧告に基づき、7-OH 及び MGPI は、単独で、あるいは両方が含まれる場合はその合計が以下の条件を満たす場合、暫定スケジューリングとしてスケジュール I の規制対象となる。

- 粉末、カプセル封入、またはその他の固体形態において 1 mg/g を超える場合、あるいは液体調製品において 1 mg/mL を超える場合
- 含まれるミトラギニンの質量を、7-OH、MGPI、または両方が含まれる場合はその合計の質量で割った値が 100 未満である場合

この比率に基づくアプローチは、天然のクラトム製品のアルカロイド組成を反映しており、7-OH または MGPI が意図的に強化または濃縮された製品を特定する手段となる。入手可能な科学的データによると、7-OH は植物性クラトムに比較的少量または微量含まれて

おり、食品医薬品局（FDA）が検討した一部の根拠によれば、MGPI も一部の天然のクラトム製品に微量含まれている可能性がある。

2025 年 7 月、FDA による科学的・医学的評価を受けて、HHS は、所定の閾値を超える 7-OH を規制物質法のスケジュール I に指定するよう勧告した。2026 年 7 月、DEA は、所定の閾値を超える 7-OH を暫定的にスケジュール I に指定する意向通知を発表し、同時に HHS は、提案された閾値についての意見募集を行った。続いて DEA は、MGPI 及び 2 種類の合成 7-OH 誘導体（MGM-15、MGM-16）を暫定的にスケジュール I に指定した。それ以降、微量の MGPI を含む可能性のある天然の植物由来のクラトム製品に対して、この指定がどのような影響を及ぼすかについての疑問が浮上していた。今回の HHS の新たな勧告は、7-OH 及び MGPI の濃度、ならびにクラトムに含まれる主要なアルカロイドであるミトラギニンとの関係に基づき、DEA に対してより正確な閾値を示すことで、このような懸念に対処するものである。

＊DEA の意向通知（官報 2 報）

- Schedules of Controlled Substances: Temporary Placement of 7-Hydroxymitragynine and Mitragynine Pseudoindoxyl Above a Specified Threshold in Schedule I

https://www.federalregister.gov/documents/2026/10/14/2026-20943/schedules-of-controlled-substances-temporary-placement-of-7--hydroxymitragynine-and-mitragynine

7-OH 及び MGPI に関する意向通知。HHS が勧告する新たな閾値により、特定の製品はスケジュール I 管理対象とならずに市場に残留することが可能となるが、HHS も DEA も、7-OH 及び MGPI を閾値以下のレベルで使用した場合に安全であるとの結論は出していない。

- Schedules of Controlled Substances: Temporary Placement of MGM-15 and MGM-16 in Schedule I

https://www.federalregister.gov/documents/2026/10/14/2026-20942/schedules-of-controlled-substances-temporary-placement-of-mgm-15-and-mgm-16-in-schedule-i

MGM-15 及び MGM-16 に関する意向通知。これら 2 種の物質については暫定的なスケジュール I への指定に変更はない。

＊FDA の 7-OH 関連製品情報ウェブサイト：Hiding in Plain Sight: 7-OH Products
https://www.fda.gov/news-events/public-health-focus/hiding-plain-sight-7-oh-products

＊関連記事：
食品安全情報（化学物質）No. 16/ 2025（2025. 08. 06）
【FDA】FDA は米国消費者を脅かす 7-OH オピオイド製品の規制に着手する

https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202516c.pdf
食品安全情報（化学物質）No. 15/ 2026（2026. 07. 22）
【FDA】目立たない存在：7-OH 生成物
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202615c.pdf

---

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

1. FSANZ 閣僚会議報告：2026 年 10 月 6 日臨時会議

FSANZ Board Communique: 6 October 2026 Extraordinary Meeting
13 October 2026
https://www.foodstandards.gov.au/news/fsanz-board-communique-6-october-2026-extraordinary-meeting
基準に関する結論

閣僚会議は、細胞培養したアヒルバイオマスを食品原料として使用することを許可する申請 A1341 を承認した。このバイオマスはペキン種のアヒル（Pekin duck）由来の細胞から生産され、「細胞培養フォアグラ」や「細胞培養アヒルパテ」などの製品において他の原料と組み合わせて使用されることを目的としている。決定を下すにあたり、FSANZ（オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関）の科学的・技術的評価及び意見募集を通じて寄せられた意見を考慮した。入手可能な科学的根拠は、評価された摂取量における承認食品の安全性を裏付けていると判断した。この承認には、食品の安全性、規制遵守、そして消費者の情報に基づいた選択を支援するための条件が含まれる。

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 14/ 2026（2026. 07. 08）
【FSANZ】細胞培養アヒル（*Anas platyrhynchos domesticus*）バイオマスに関する意見募集
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202614c.pdf

2. ニコチアナミン含有量が増加した GM 小麦から作られた食品に関する意見募集

Call for comment on food made from GM wheat with increased nicotianamine levels
20 October 2026
https://www.foodstandards.gov.au/media/call-comment-food-made-gm-wheat-increased-nicotianamine-levels

オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関（FSANZ）は、遺伝子組換え（GM）小麦由来の食品の販売および使用を許可する申請について意見を募集している。イベント

UM-12115T-1 を含む GM 小麦は、イネ由来の遺伝子を導入することで、ニコチアナミン含有量を高めるように改変されている。ニコチアナミンは、植物が鉄や亜鉛などのミネラルを吸収・分配するのを助ける天然化合物である。この GM 小麦は主に動物飼料として使用される予定だが、承認されれば食品加工や穀物供給網を通じてヒトの食料供給網にも入り込む可能性がある。

FSANZ の安全性評価は、ヒトの食品の安全性と栄養に焦点を当てたものであり、イベント UM-12115T-1 を含む GM 小麦由来の食品に関して、公衆衛生や安全上の懸念は認められなかった。この食品は従来の小麦品種由来のものと同等に安全である。人々が十分な情報に基づいて選択できるよう、この小麦から作られた食品に新たな DNA や新たなタンパク質が含まれている場合、それらの食品には「遺伝子組換え」という表示が必要となる。

本申請は、オーストラリア及びニュージーランドにおいて、この GM 小麦系統由来の食品の使用にのみ関するものである。申請者は、オーストラリアにおけるこれらの小麦系統の商業栽培についても、 遺伝子技術規制当局による別途の評価を通じて承認を求めている。ニュージーランドでの栽培には、環境保護庁による別途の承認が必要です。ニュージーランドへの発芽可能な種子の輸入には、第一次産業省からの助言が必要となる。

この提案についての意見の提出は FSANZ コンサルテーションハブ（https://consultations.foodstandards.gov.au/）を参照のこと。締め切りは、2026 年 12 月 1 日。

- **Notification Circular 416-26**

20 October 2026

https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-416-26

意見募集（2026 年 12 月 1 日まで）

・ A1356－UM-12115T-1 を含むニコチアナミン増加小麦系統由来の食品

3. 食品基準通知

- **Notification Circular 414-26**

1 October 2026

https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-414-26

新規申請と提案

・ A1365－マッシュルーム由来のキトサンの食品添加物としての使用

- **Notification Circular 415-26**

13 October 2026

https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-415-26

FSANZ 閣僚会議の結論

・ 2026 年 10 月 6 日臨時会議の報告

承認－食品閣僚会議通知

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

意見募集（2026 年 11 月 24 日まで）

・ A1358－*Trichoderma reesei*（遺伝子供与体：*Aspergillus fumigatus*）由来のグルコアミラーゼの加工助剤としての使用

新規申請と提案

・ A1366－新規食品としての *Rhizomucor pusillus* 菌糸体

● オーストラリア TGA（TGA：Therapeutic Goods Administration）
https://www.tga.gov.au/

1. TGA は低リスク医薬品のビタミン B6 表示強化に関する一般の意見を募集する

TGA seeks public views on stronger vitamin B6 labelling for low-risk medicines
14 October 2026
https://www.tga.gov.au/news/media-releases/tga-seeks-public-views-stronger-vitamin-b6-labelling-low-risk-medicines

オーストラリア TGA は、ビタミン B6 を含む低リスク製品の表示を強化する提案について、意見を募集する。提案では、より強化した警告文の記載や、製品に含まれるビタミン B6 の有無と含有量を明記するといった、より明確な表示を行うことが含まれる。

本協議は、オーストラリア国民がビタミン B6 の過剰摂取を抑え、健康被害のリスクを最小限に抑えられるよう支援する TGA の取り組みの一環である。ビタミン B6 を過剰に摂取すると神経損傷のリスクが高まる可能性があり、重度で日常生活に支障をきたすような、場合によっては長期にわたる影響が生じる恐れがある。

新しい表示要件が導入された場合、ビタミン B6：ピリドキシン塩酸塩（pyridoxine hydrochloride）、ピリドキサール-5-リン酸（pyridoxal 5-phosphate）、ピリドキサール-5-リン酸一水和物（pyridoxal 5-phosphate monohydrate）を含むリスト収載医薬品（listed medicines）が対象となる。リスト収載医薬品とは、許容成分決定（Therapeutic Goods (Permissible Ingredients) Determination）に基づく成分のみを含む低リスクの医薬品を指す。ビタミン B6 は、ビタミン B6 欠乏症の治療薬や、健康維持・増進を目的とした製品に配合されている。高用量のビタミン B6 製剤の購入には医師の処方箋が必要であるが、それ以外の多くの製品は薬局、スーパーマーケット、健康食品店などで購入可能である。

今回の表示変更の提案は、販売規制を強化するという決定に続くものである。2027 年 6 月 1 日より、Poisons Standard の改訂により、推奨用量が 50 mg/日を超えて 200 mg/日以下のピリドキシン（ビタミン B6）を含む経口ビタミン B6 製剤は、Pharmacist Only

Medicines（薬剤師販売医薬品）に分類される。薬剤師販売医薬品は、カウンターの背後（調剤室側など）に保管しなければならない。消費者は、安全かつ適切に使用するために、購入前に薬剤師に相談する必要がある。

● 協議詳細

https://consultations.tga.gov.au/medicines-regulation-division/532a47c6/

TGA は、ビタミン B6 を含むリスト収載医薬品(塩酸ピリドキシン、ピリドキサール 5-リン酸塩、ピリドキサール 5-リン酸一水和物)に関する許容成分決定（Therapeutic Goods (Permissible Ingredients) Determination)の提案変更案について、意見を募集する。意見募集期間は 2026 年 11 月 25 日まで。

TGA は、ビタミン B6 を含むリスト収載医薬品に関する要件が適切なリスク緩和措置を提供するよう変更を提案している。これらの提案は、リスクコミュニケーションを強化し、リスト収載医薬品中のビタミン B6 の有無や累積ばく露に関する懸念に対応することで、ビタミン B6 含有リスト収載医薬品の安全かつ情報に基づいた使用を支援することを目的としている。

提案されている変更点には以下が含まれる：

- ビタミン B6 含有リスト収載医薬品の標準化表示の導入
- 既存の警告文の修正及びそれが必要な用量閾値の引き下げ
- ビタミン B6 含有リスト収載医薬品は 12 か月未満の乳児使用を推奨してはならないという明確化
- 14 歳から 18 歳の個人の年齢区分の明確化

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

【TGA】ビタミン B6（ピリドキシン、ピリドキサール、ピリドキサミン）を含む医薬品

https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202605c.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. 野生のタロイモには注意し、食用タロイモはリスクを減らすために適切に加熱調理すること

Beware of Wild Taro and Cook Edible Taro Properly to Reduce Risk

21 Oct 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_243_0

3.html

野生のタロイモ（wild taro）を誤って採集したり、購入したりしたことで食中毒の事例が時折発生する。野生タロイモには針状のシュウ酸カルシウム結晶が高濃度で含まれており、粘膜に刺さり口の灼熱感や腫れを引き起こすことがある。通常の浸漬や加熱調理ではこの高濃度の結晶を効果的に減らせないため、タロイモのような植物を採って摂取すべきではない。

食用タロイモについては、香港では葉や茎を食べることはあまり一般的ではないが、他の地域では人気である。食用タロイモは、結晶濃度ははるかに低いが、葉や茎は刺激のリスクを伴う。文献によれば、皮をむく、切る、浸す、塩漬けする、発酵させる、ゆでる（煮汁は捨てる）、十分に加熱調理するなどの伝統的な調理法が、こうした刺激を減らすのに役立つとされている。これらの工程はシュウ酸塩を洗い流し、結晶化を鈍らせるが、野生のタロイモには結晶量が多すぎるため効果がない。

食中毒を防ぐためには、野生の植物を採らず、信頼できる業者からのみ購入すること、販売者は食用種のみを販売し、野生のタロイモの葉で農産物を包まないようにする。

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 5/ 2024（2024. 03. 06）
【香港政府ニュース】野生のタロイモの摂取による食中毒
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202405c.pdf

2.　麻痺性貝毒：現在の理解と最近の動向

Paralytic Shellfish Poisoning: Current Understanding and Recent Developments
21 Oct 2026
https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_243_01.html

海には、アサリ、イガイ、ホタテ、カキなどの二枚貝から、巻貝のような腹足類、カニやロブスターのような甲殻類まで、豊富な魚貝類がある。しかし、海洋生態系には、天然の毒素が存在することがあり、魚貝類に大量に蓄積すると公衆衛生上の脅威となる可能性がある。麻痺性貝毒(PSP)毒素は、魚貝類による藻類中毒の中でも比較的一般的である。

麻痺性貝毒は、PSP 毒素に汚染された魚貝類を摂取し、引き起こされる食品由来疾患である。PSP 毒素はサキシトキシン（saxitoxin）に関連する強力な天然の海洋藻類毒素の一種である。サキシトキシンは、哺乳類の正常な神経信号伝達を妨害し、ナトリウムチャネル遮断剤として機能し、量によっては死に至ることがある。サキシトキシンは、無味無臭、無色、耐熱性があり、煮沸、蒸す、グリル、冷凍などの標準的な調理技術では破壊されない。

PSP 毒素は神経系に影響を与えるため、症状が急速に現れることがあり、汚染された魚貝類を摂取して、数分から 30 分以内に現れることもある。症状は、唇、舌、口の周りのピリピリ感、灼熱感、しびれから、指や足の指などの末端のしびれまで多岐にわたる。その他の症状には、吐き気、めまい、嘔吐、頭痛、ピリピリ感、筋力低下、協調運動障害、浮遊感

などがある。PSP は、すぐに医療処置を受けられない場合、重症の場合は筋肉麻痺、重度の息切れ、呼吸不全、さらには死に至ることもある。

PSP 毒素の移動は、海洋中の微小な海洋藻類(植物プランクトン)から始まる。暖かい海水や豊富な栄養素など特定の環境条件下では、藻類が急速に増殖し、「赤潮（red tides）」と呼ばれる大量のブルームを生み出す。ろ過摂食動物である二枚貝は、大量の海水をろ過して餌を得るため、藻類のブルーム発生時に微小藻類から大量の PSP 毒素を蓄積することがある。近年では、世界各地の腹足類(例: whelk（エゾバイ科の貝類）や moon snail（タマガイ科の貝類)）や甲殻類(例:カニ、ロブスター、ザリガニ、エビ)でも PSP 毒素が検出されている。これらの腹足類や甲殻類は、毒素を蓄積した二枚貝を捕食することで PSP 毒素を蓄積する。PSP 毒素は一部の二枚貝や腹足類の消化腺、カニやロブスターの肝臓(肝膵臓)に分布すると報告されている。

海洋生物ごとに摂食習性や毒素の処理方法が異なるため、リスクレベルは種によって異なる。二枚貝によって浄化（depuration）過程での毒素除去速度が異なるが、その効果は様々である。例えば、イガイは数週間で毒素を除去するが、特定のハマグリやホタテは臓器内に高濃度の毒素を長期間、場合によっては数年にわたって保持することもある。

近年の研究では、海水温の上昇に伴い、PSP 毒素を含む藻類毒素の影響を受ける地域が徐々に拡大していることが指摘されている。これにより、これまで影響を受けていなかった水域でも PSP 毒素が検出される可能性がある。

PSP の防止には、採捕後の処理では PSP 毒素を効果的に除去できないため、採捕海域及び採捕された貝類の有害藻類レベルを発生源から定期的に監視することが不可欠である。香港では、食品中の PSP 毒素の分析が定期的に行われている。2023 年から 2026 年 8 月までに、951 サンプル(貝及び貝製品を含む)について PSP 毒素の分析が行われた。すべての結果は満足のいくものであった。

消費者は、二枚貝や甲殻類は信頼できる業者からのみ購入し、貝類中毒のリスクをさらに減らすために、食用前に可能な限り貝類の内臓をすべて除去し、貝類を食べて体調を崩したら、すぐに医療機関を受診し、残った貝類は検査のために取っておくべきである。

3. プレスリリース

- **CFS は保存料の規則要件に適合していない緑豆デンプンの板春雨及びその関連製品のサンプルを発見する**

CFS finds samples of mung bean starch sheet and its related product not in compliance with requirement on preservative

October 16, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20261016_12676.html

香港食品安全センター（CFS)は中国産緑豆デンプンの板春雨及び関連製品の 2 バッチのサンプルが食品規則(Cap. 132BD)の要件に適合していないと発表した。2 つのサンプルにそれぞれ 69 ppm 及び 61 ppm の濃度でデヒドロ酢酸ナトリウムが含まれていた。規則で

は、緑豆デンプンシートにはデヒドロ酢酸ナトリウムの使用が許可されていない。

4. 違反情報

- **ほぐし鶏肉入り緑豆デンプンの板春雨のサンプルが、規則要件に適合していない**

Mung bean starch sheet with shredded chicken sample not complied with the requirement

October 8, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20261008_12655.html

ほぐし鶏肉入り緑豆デンプンの板春雨のサンプルにおいて、デヒドロ酢酸ナトリウムが 16 及び 30 ppm 検出された。

- **キュウリとチェリートマトのサンプルに基準値超過の残留農薬**

Pesticide residue exceeds legal limit in cucumber and cherry tomato samples

October 14, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20261014_12667.html

キュウリのサンプルからクロチアニジンが 0.2 mg/kg（最大許容レベル 0.02 mg/kg）及びチアメトキサムが 1.2 mg/kg（最大許容レベル 0.5mg/kg）が検出された。また、チェリートマトのサンプルからクロチアニジンが 0.08 mg/kg（最大許容レベル 0.05 mg/kg）検出された。

- **包装済みディップのサンプルは食品医薬品（組成成分及び表示）規則に違反**

Prepackaged dips sample not in compliance with Food and Drugs (Composition and Labelling) Regulations

October 15, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20261015_12672.html

オーストリア産の包装済みディップ（ワカモレ）製品から、食品表示の成分リストにない安息香酸及びソルビン酸をそれぞれ 370 ppm、210 ppm を検出した。ただし、安息香酸及びソルビン酸の食品への使用は認められており、検出された濃度は規制値（共に最大許容レベル 1000 ppm）よりも低かった。

5. リコール情報

- **米国食品医薬品局（FDA）—表示されていない黄色 6 号及び/又は黄色 5 号が含まれていることによる米国の PepsiCo 社の 28 oz.の Gatorade Lemon Lime、Lemon Lime Zero、Orange 及び Orange Zero のリコールに関する通知**

The U.S. Food and Drug Administration (FDA) – A notice regarding a recall of 28 oz. Gatorade Lemon Lime, Gatorade Lemon Lime Zero, Gatorade Orange, and Gatorade Orange Zero drinks by Pepsico Inc. in the United States due to undeclared Yellow No. 6

and/or Yellow No. 5.
6 October 2026
https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20261006_1.pdf
＊FDA リコール情報
https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/index.cfm?Product=223083

- **Rappel Conso of France -魚のような不快な臭いや異味が確認されたため、フランスの BIO VILLAGE BEBE ブランドの NATURAL GROW-UP MILK（成長期用ミルクプレーン）（1L×6 本）及び AUCHAN ブランドの AUCHAN BABY ORGANIC GROWTH（成長期用オーガニックミルク）（1L×6 本）のリコールに関する通知**

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of BIO VILLAGE BEBE brand NATURAL GROW-UP MILK - 6 x 1L (LAIT DE CROISSANCE NATURE- 6x1L) and AUCHAN brand AUCHAN BABY ORGANIC GROWTH 6X1L (AUCHAN BABY BIO CROISSANCE 6X1L) in France due to unpleasant odor and unusual taste, reminiscent of fish.
15 October 2026
https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20261015_1.pdf

- **Rappel Conso of France -魚のような不快な臭いや異味が確認されたため、フランスの AUCHAN ブランドの AUCHAN BABY BIO CROISSANCE（1Lx6 本）、U TOUT PETITS BIO ブランドの Croissance DHA（10 ヶ月～3 歳児用、1Lx6 本）、CARREFOUR ブランドの Croissance nature My Baby Bio、及び MONOPRIX ブランドの Croissance nature BIO Monoprix のリコールに関する通知**

Rappel Conso of France – Notices regarding the recall of AUCHAN brand AUCHAN BABY BIO CROISSANCE 6X1L, U TOUT PETITS BIO brand Croissance DHA 10 mois à 3 ans U TOUT PETITS BIO bouteilles 6x1 litre, CARREFOUR brand Croissance nature My Baby Bio and MONOPRIX brand Croissance nature BIO Monoprix in France due to organoleptic defect (unusual smell and/or taste, reminiscent of fish).
20 October 2026
https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20261020_1.pdf

- **Rappel Conso of France -フランスの規制基準値を超えるオクラトキシン A が検出されたため、フランスの BIALETTI ブランドの PERFETTO MOKA CARAMELLO（コーヒー製品）のリコールに関する通知**

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of BIALETTI brand PERFETTO MOKA CARAMELLO (coffee product) in France due to Ochratoxin A levels exceeding regulatory limits of France.

16 October 2026
https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20261016_1.pdf

- **米国農務省（USDA）食品安全検査局（FSIS）-温度管理が適切でなかった可能性があるため、米国の Kayem Foods 社のそのまま喫食可能な（RTE）食肉・家きん製品のリコールに関する通知**

The Food Safety and Inspection Service (FSIS) of the United States Department of Agriculture (USDA) – A notice regarding a recall of ready-to-eat (RTE) meat and poultry products in the United States by Kayem Foods Inc. due to possible temperature abuse.
20 October 2026
https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20261020_3.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

- 2026.10.2～2026.10.7

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43526

- 2026.9.23～2026.10.1

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43525

2. 食薬処、有害な輸入食品の安全管理を強化、現場の障害となっている規制を合理的に改善

輸入食品政策課　2026-09-30
https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50380

食品医薬品安全処は、危害発生の懸念が高い輸入食品に対する安全管理を強化するとともに、輸入原料の安定的な供給を支援し、現場における不合理な規制を改善する内容を盛り込んだ「輸入食品安全管理特別法施行規則」を 9 月 30 日に改正・公布する。

主な改正内容は、以下の通りである。

①不適合歴のある輸入食品を国内に再輸入する場合、一律に 5 回まで精密検査を実施していたが、今後は危害発生の懸念が高いと判断される食品などについては精密検査を最大 20 回まで拡大し、輸入食品の安全管理を強化する。

②インターネット購入代行を通じて食品を購入する消費者が安全に関する情報を容易に確認できるよう、購入代行事業者の広告において「海外直輸入食品正しく」ウェブサイトへの案内を義務化し、これに違反した場合の行政処分の規定を新設する。

これにより、消費者は海外直輸入食品を購入する前に「海外直輸入食品オール(ALL)」で、購入しようとしている製品の有害情報を確認できるようになり、より安全に海外直輸入食品を選択できるようになると期待される。

③食品製造用の原料として輸入した食品を他の製造業者に販売するには、用途変更の承認を受ける必要があり、その事由も原料輸入業者の廃業・破産などに限定されていたが、今後は大規模な災害・感染症などにより原料の確保が困難な製造業者が、他社が輸入した原料の供給を受けられるよう、用途変更承認の事由を拡大する。

④輸入食品等の輸入・販売業の営業登録に際しては、事務所の設置は近隣生活施設や業務施設に限定されていたが、「ベンチャー企業育成に関する特別法」に基づいて創業インキュベーションセンターに入居する初期創業企業も、輸入食品の営業のための事務所を設置できるよう要件を拡大し、創業企業の輸入食品市場への参入を支援する。

⑤輸入食品等の輸入・販売業の営業登録や営業者の地位を承継する際、申請者が衛生教育修了証を直接提出する必要があったが、今後は担当者が行政情報ネットワークを通じて衛生教育の修了状況を確認できる場合、提出を省略できる。

⑥優良輸入業者として登録された事業者が、代表者の氏名、事業所名、所在地などを変更する場合、輸入食品等の輸入・販売業の変更届出又は変更登録を行うだけで、優良輸入業者の関連事項も併せて反映されるよう、手続きが改善される。

3. 回収措置

● カドミウム基準値を超過した「その他の水産加工品」の回収措置

食品管理総括課　2026-10-02

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50394

食品医薬品安全処は、食品製造・加工業者が製造・販売した「メカジキ（食品タイプ：その他の水産加工品」から、カドミウムが基準値（0.2 ppm 以下）を超過して検出（0.3 ppm）されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

● メチル水銀基準値を超過した「その他水産加工品」の回収措置

食品管理総括課　2026-10-08

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50403

食品医薬品安全処は、食品製造・加工業者が製造・販売した「メカジキ S/T 2 号（食品タイプ：その他の水産加工品)」と、「サメ（食品タイプ：その他の水産加工品)」から、メチル水銀が基準値（1.0 mg/kg 以下）を超えて検出されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

1.メカジキ S/T 2 号：2.2 mg/kg 検出

2.サメ：1.4 mg/kg 検出

3.サメ：1.3 mg/kg 検出

● **残留農薬基準を超過した輸入「カモミール」の回収措置**

輸入流通安全課　2026-10-08

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50402

食品医薬品安全処は、輸入食品などの輸入販売業者が輸入・販売した「カモミール」から残留農薬（ジフェノコナゾール、プロピコナゾール）が基準値（0.01 mg/kg 以下）より超過して検出（それぞれ 0.05 mg/kg、0.09 mg/kg）されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

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

1.　初開催の 2026 年第 1 回健康規制会議における、シンガポール保健科学庁長官 Raymond Chua 兼任教授(博士)による基調講演

Keynote Address by Adj Prof (Dr) Raymond Chua, Chief Executive Officer, Health Sciences Authority, at the Inaugural Health Regulatory Conference 2026

12 October 2026

https://www.hsa.gov.sg/announcements/keynote-address-by-chief-executive-officer--health-sciences-authority--at-the-inaugural-health-regulatory-conference-2026/

2026 年第 1 回保健規制会議（Health Regulatory Conference）が初めて開催され、シンガポール保健科学庁長官 Raymond Chua 兼任教授(博士)は、保健規則（health regulation）に関する国家的な方向性が、シンガポール保健科学庁（HSA）にとって意味するもの、HSA が目指すべき組織像、そして関係者に与える影響について説明した。

＊訳注：HSA は 2026 年 9 月に保健規制機能の統合を発表している。

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

【HSA】プレスリリース

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

＊関連情報：

Health Sciences Authority Strengthens Local and Global Partnerships to Accelerate Healthcare Innovations

https://www.hsa.gov.sg/announcements/health-sciences-authority-strengthens-local-and-global-partnerships-to-accelerate-healthcare-innovations/

以上

連絡先：安全情報部第三室