

食品安全情報（化学物質） No. 9/ 2025（2025. 04. 30）

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>

【FAO】 2050年までに新たに出現する44の食品イノベーション

新たな技術の進歩や科学的発見、また持続可能性と回復力へのシフトの必要性などによる農業食料システムの変化に対応して、新たな食料源と生産システム（New food sources and production systems: NFPS）が世界中で出現しており、今後の食料の情勢を変える可能性がある。そのため国連食糧農業機関（FAO）の食品安全フォーサイトプログラムは、今後25年以内に発展が見込まれる、9個のクラスターに分類される計44種の新たな食品イノベーションを特定した。

*ポイント： 近年NFPSの安全性に関する国際的な議論が急速に進められています。FAOの食品安全フォーサイトプログラムでは、これまでも既に流通しているNFPSに関連した報告書を複数公表していますが、本報告は今後25年間に実用化される可能性があり、食品安全当局や利害関係者による準備が必要になるであろうと予測されるNFPSの具体例を示した画期的な報告です。44種の食品イノベーションについて、実行可能性や食料システムへの影響度、各イノベーションの実現の時間的な予測（タイムホライズン：0-5年、5-15年、15-25年）も検討しています。

【HHS/FDA】 HHSとFDAは国内のフードサプライにおける石油由来合成着色料の段階的廃止へ向かう

米国保健福祉省（HHS）とその傘下の機関である米国食品医薬品局（FDA）は、国内のフードサプライから全ての石油由来合成着色料（petroleum-based synthetic dyes）を段階的に廃止するための一連の新たな措置を発表した。これは、新政権の「Make America Healthy Again（米国を再び健康に）」という広範な取り組みにおける重要なマイルストーンであるとしている。

*ポイント： 突然の発表に驚きました。従来は外部からの請願を受けてFDAが関連の制度改定の可否を検討するというのが一般的でした。今回の発表では、トランプ政権下におけるHHSのRobert F. Kennedy, Jr.長官のスローガン“Make America Healthy Again”を強調しており、Kennedy長官の意向が強く反映された決定であることが伺えます。

【FDA】 FDAはボトル入り飲料水に含まれるPFAS検査結果を公表

米国FDAは、2023年～2024年に全米の小売店から集めた国産及び輸入ボトル入り飲料水197サンプルに関するパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）の最終検査結果を公表した。10サンプルでPFASが検出されたが、いずれも米国環境保護庁（EPA）が第一種飲料水規則で設定した公共飲料水の最大汚染レベル（MCL）を下回っていた。

*ポイント： 連邦食品医薬品化粧品法に従いFDAは、公共飲料水中のPFASに関するEPAの新しいMCLを踏まえてボトル入り飲料水の品質基準に関する規則を改正するか、改正が不要な場合にはその理由を公表する必要があります。もしFDAがいずれの対応も行わない場合には、EPAの第一種飲料水規則が適用されることとなります。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【FAO】](#)

1. 2050年までに新たに出現する44の食品イノベーション
2. ネイチャー誌の論文：Food culture and cell-culture
3. Codex

[【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）

[【ECHA】](#)

1. マイクロプラスチック規制：報告要件に関する説明文書を公表

[【EFSA】](#)

1. EFSAのレギュラトリーサイエンスの推進：最新の研究とイノベーションのニーズ
2. Distiller モデル管理のためのウェブアプリケーション

[【FSA】](#)

1. リスクアナリシス課題登録リスト

[【FSS】](#)

1. ホタテガイにおける貝毒リスク管理

[【FSAI】](#)

1. 2024年、FSAI相談窓口への消費者からの苦情が増加

[【RIVM】](#)

1. オランダにおける自家製卵の摂取によるPFASのリスク評価

[【ANSES】](#)

1. ANSESの2025年作業計画
2. アスパラソバージュを食べる時は注意が必要

[【CAFIA】](#)

1. CAFIA、チェコ国境で9種類の農薬を含むドリアン540kgを押収

[【FDA】](#)

1. HHSとFDAは国内のフードサプライにおける石油由来合成着色料の段階的廃止へ向かう
2. 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
3. FDAはボトル入り飲料水に含まれるPFAS検査結果を公表する
4. FDAはポピーシード（ケシの実）に関する情報提供を求める
5. 警告文書

[【EPA】](#)

1. EPAは新規有効成分シクロトリフルラムの登録案を公表する
2. EPAは有機リン系殺虫剤ジクロトホスに関する暫定決定を公表する
3. EPAは絶滅危惧種を殺虫剤カルバリルから保護するための複数の措置を発表する

[【CFIA】](#)

1. カナダ食品検査庁によるベジマイトに関する声明

[【FSANZ】](#)

1. リコール情報

[【MPI】](#)

1. リコール情報

[【香港政府ニュース】](#)

1. コンニャク入りゼリー菓子の規則に関する提案について意見募集
2. 違反情報
3. 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. 2024 年輸入食品海外製造業の現地実査の結果、46 カ所を摘発・措置
3. 桑寄生（ヤドリギ）、香附子（ハマスゲ）など食用不可の農・林産物の摂取に注意
4. 食薬処、麻薬成分海外直輸入食品を調査
5. 食薬処、グローバル食品添加物基準を先導
6. 山で採取したナムル、本当に食べても大丈夫？ 毒草との見分け方
7. 食薬処、「三三韓の日」健康的な食生活キャンペーン開催

【SFA】

1. 高まる勢い：地元の農家を支援し、シンガポールの食の未来を守る

【HSA】

1. 強力な成分を含む海外で発見された製品に関する HSA の更新情報(2025 年 3 月)

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

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

1. 2050 年までに新たに出現する 44 の食品イノベーション

Forty-four emerging food innovations by 2050

22/04/2025

<https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1736833/>

新たな技術の進歩や科学的発見、また持続可能性と回復力へのシフトの必要性などによる農業食料システムの変化に対応して、新たな食料源と生産システム（New food sources and production systems: NFPS）が世界中で出現しており、今後 5～25 年の間に食料の情勢を変える可能性がある。

この変化を踏まえ、国連食糧農業機関（FAO）の食品安全フォーサイトプログラムは、拡大する NFPS に関連する潜在的な食品安全の重要性を探るため、2023 年 11 月 13～17 日に開催された会議に参加した世界各国の専門家の協力により、多段階のフォーサイト演習として NFPS の分野で新たなイノベーションを特定出来るように設計されたデルファイ法による調査（2 ラウンド）を実施した。ここでのイノベーションとは、新しい食料源や、まだ広く使用されていない新規の成分や素材、新しい食品生産や加工のための技術の進歩、そして食品生産・加工・流通・小売り・消費といったフードチェーンに沿ったその他の発展を含む、農業・食料分野におけるあらゆる発展のことを示している。その結果、今後 25 年以内に発展が見込まれる、9 個のクラスターに分類される計 44 種の新たなイノベーションが次のように特定された。

- 農産物の副産物および廃棄物の有効活用／循環型経済
 - 栄養素の新たな供給源（トウモロコシの皮、醸造業者の使用済み穀類、キャッサバの葉）
 - 生物活性化合物（抗酸化物質、ペプチド）および繊維の新たな供給源（油かす（oil cake/meal）、米ぬか）

- 消費者廃棄物からの新規細胞培養培地
- 作物に適した水と栄養素の供給源としての廃水
- 新たな生産技術
 - 発酵技術
 - 分子農法 (molecular farming)
 - 食品プリンティング
 - 食品逆製造 (reverse food manufacturing) とマルチスケール食品構造化アプローチ
 - 細胞農業
 - 液状油の構造化 (オレオゲル、エマルションゲル、バイゲル、高内相エマルション)
 - 環境制御型農業 (controlled environment agriculture)
- 新たな食料源及び食料原料
 - 油脂の新たな供給源 (ブラジルのヤシ: macaúba (*Acrocomia aculeata*)、tucumã (*Astrocaryum aculeatum*)、babaçu (*Attalea speciosa*))
 - 未利用／希少作物
 - 培養ヒト乳
 - 食用の鳥の巣
 - 単細胞生物のタンパク質
 - ナノテクノロジー
 - ハイブリッド食品
 - 食用昆虫
 - タンパク質ベースの甘味料
- デジタル化とデータに基づく技術
 - 食品生産と食品安全における人工知能 (AI)
 - ビッグデータとモノのインターネット (IoT)
 - 食品デジタルツイン
 - 分散型台帳技術 (ブロックチェーンなど)
- 食品の安全性／品質管理
 - 低温プラズマ
 - 放射線照射
 - 生物農薬
 - 病原体制御のためのバクテリオファージ
 - 食品追跡のための新規手法
- 遺伝子工学、ゲノム編集、合成生物学
 - 生物工学を適用した微細藻類 (bioengineered microalgae)
 - ゲノム編集植物 (希少作物を含む)

- 合成生物学が可能にする新しい食品
- 食品認証のための DNA ベースのバーコード
- 個別化栄養／ニュートラシューティカル／医薬品としての食品
 - 向精神性食品
 - 細菌叢に焦点を当てた食品
 - 食物ワクチン (edible vaccines)
 - ニュートリゲノミクスとニュートリジェネティクス (栄養遺伝学)
- 食品包装
 - 食品包装におけるナノテクノロジー
 - 食品包装のリサイクルと再利用／食品包装における利用価値を高めた材料 (valorized materials) の利用
- さらなる新たなトレンド
 - 減塩・減糖食品／砂糖代替品の推進
 - 持続可能な食品／新しい生産技術への再生可能エネルギーソリューション
 - 電子商取引 (E-commerce)
 - 食に関する経験を高める多感覚統合
 - 進化する人間－食品－コンピューターの相互作用

この演習により、これらのイノベーションに関連する可能性と課題が示され、食品安全当局と利害関係者による積極的な準備の必要性が明らかになり、必要なステップが特定された。

- NFPS および関連する問題についてのコミュニケーションの改善
- 食品安全を保証するための技術的進歩の促進
- 食品安全性の評価の最適化
- 規制当局と食品業界との連携の促進
- 規制要件と食品安全基準の調和

また演習結果から、様々な社会的、技術的、経済的、環境的、政治的問題が示された。新たな NFPS 問題の継続的なモニタリングや評価、食品の安全性と公衆衛生に対する長期的な影響についてのさらなる分析が必要である。

*フォーサイト演習報告書

Exploring the future landscape of new food sources and production systems

A foresight exercise

<https://openknowledge.fao.org/items/a789954e-ca25-413c-b941-db9b9a8d1a62>

*インフォグラフィック：Forty-four emerging food innovations by 2050

<https://openknowledge.fao.org/items/7513467e-223f-464e-ab22-167b072e50e9>

*FAO Food Safety Foresight ウェブサイト

<https://www.fao.org/food-safety/scientific-advice/foresight/en/>

2. ネイチャー誌の論文：Food culture and cell-culture

Article in Nature: Food culture and cell-culture

23/04/2025

<https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1736855/>

天然資源への圧迫やタンパク質需要の増加、温室効果ガス排出量削減などのため、食品生産方法が注目されている。細胞性食品生産や精密発酵などの急速に進化している技術は、農業食料システムの限界を変える可能性がある。しかし、細胞性食品生産にもさらなる改良が必要な領域がある。

FAOの著者と共同研究者による論文（Comment）が *Nature* 誌（*NPJ Science of Food* 誌）に掲載され、細胞性食品生産に関する社会経済的・比較文化的研究の必要性が論じられた。著者らは、FAO/WHO が細胞性食品の食品安全上のハザードの厳密な特定を完了したとして、細胞性食品生産への期待に応えるためには、残された研究ギャップ、特に経済科学と社会科学のギャップを埋めることが必要であることを強調した。

細胞性食品生産はまだいくつかの技術的課題に取り組む必要があり、特に持続可能性や低価格化のためには拡張可能性（scalability）が重要である。一方で、消費者が市販の細胞性食品に接する機会は非常に少ないため、消費者の受容レベルを理解することは困難である。食品安全や環境問題に加え、宗教的・文化的な問題についても、国や地域、社会的背景を反映し、地域によっては対処する必要があるかもしれない。世界の様々な地域から異文化間の社会科学研究を収集することで、細胞性食品に対する消費者の視点と期待、そして将来における潜在的な役割を適切に解明することができる。

* 発表論文（Comment）

Chriki S, et al., Food culture and cell-culture: technical, ethical and social frontiers.

NPJ Science of Food. 2025 Apr 11;9(1):49. doi: 10.1038/s41538-025-00417-8.

<https://www.nature.com/articles/s41538-025-00417-8#citeas>

* FAO Cell-based food and precision fermentation ウェブサイト

<https://www.fao.org/food-safety/scientific-advice/crosscutting-and-emerging-issues/cell-based-food/en/>

* 関連記事：

食品安全情報（化学物質）No. 8/ 2023（2023. 04. 12）

【WHO】細胞ベースの食品の食品安全について

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202308c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 21/ 2024（2024. 10. 16）

【WHO】細胞性食品の食品安全について：2023年4月7日の出版記念ウェビナーの報告

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202421c.pdf>

3. Codex

- ACT/ラテンアメリカにおける調査から、食品由来の薬剤耐性 (AMR) に関する意識向上のための重要な提言が得られた

ACT / Surveys in Latin America provide key recommendations for increased awareness about foodborne AMR

24/04/2025

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1736654/>

「コーデックス AMR テキストの実施支援行動」(ACT) プロジェクトの目的の 1 つは、食品生産チェーンの関係者の間で、抗菌薬の責任ある慎重な使用の必要性に対する認識を高めることである。ACT プロジェクトは 6 カ国で実施されており、ボリビアとコロンビアでは、AMR と抗菌薬使用に関する意識調査が実施され、啓発活動が支援されている。

コロンビアでは、2023 年 11 月から 2024 年 2 月にかけて、植物生産分野と動物生産分野における調査が実施され、ボリビアでは、2023 年 10 月から 2024 年 1 月にかけて、畜産分野における調査が実施された。両国とも、結果はほぼ同様であった。植物・動物生産分野の専門家や技術者は、AMR について基本的に理解しているが、強化する必要性が示された。畜産分野では、回答者の半数以上が獣医師の指示の重要性を認識しているが、指示を受けずに使用するとの回答も少なくなかった。畜産分野の専門家や技術者の多くは、AMR が健康、食品の安全性、治療効果に及ぼす悪影響を認識していた。

これらの調査報告書では、AMR の原因と結果、抗菌薬使用の優良慣行に関するより詳細な情報とともに、啓発活動を強化するための一連の勧告が示されている。

*ACT プロジェクトウェブサイト

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

-
- 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

- 中国—動物の副産物(ABP)及び派生製品(DP)に関する公的管理実施の評価

China 2024-8065—evaluate the implementation of official controls on animal by-products (ABP) and derived products (DP)

21-04-2025

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4865>

2024年10月14～25日に実施した、EU輸出用ペットフードの生産に関わる公的管理システムや関連する認証の取り決めが、担当当局による信頼できる保証を提供するのに十分かどうか、EUモデル衛生証明書に規定されているEU要件を遵守しているかどうかを評価するための中国の査察結果。EU輸出用ペットフードの生産に関する公的管理システムはよく機能している。EUモデル衛生証明書の缶詰以外の加工ペットフードやイヌ用おやつ等の要件を遵守しており、信頼できる証明書に必要な根拠を提供している。中国当局への助言は行われていない。

- チェコ共和国—動物及び動物製品に含まれる薬理活性物質、農薬及び汚染物質の残留物に関する管理評価

Czech Republic 2024-8081—Evaluate controls on residues of pharmacologically active substances, pesticides and contaminants in animals and animal products

16-04-2025

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4864>

2024年10月30日～11月8日に実施した、動物及び動物製品に含まれる薬理活性物質、農薬及び汚染物質の残留物に関する管轄当局の管理計画の実施評価、及び、これが計画的な取り決めやEU規則の要件に従っているかどうかを判断したチェコの査察結果。薬理活性物質、農薬及び汚染物質の残留物の管理・監視計画は、計画的な取り決めやEU法の要件に従っており、違反結果の是正措置は効果的で、動物由来食品の化学物質の安全性に関する保証を裏付けている。しかしながら、分析法の妥当性確認や内部品質管理システムの運用における一部の欠点が、それ以外の点では効果的な残留物管理システムを脆弱化している。

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/food-safety/rasff_en

RASFF Portal Database

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

04/13/2025～04/26/2025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)

原料スペイン産フィンランド産フランス経由幼児用食品のオクラトキシン A、ポーランド産有機黄色亜麻仁のシアン化物高含有、スペイン産メカジキ切り身の水銀、タイ産ゼリーミニカップの未承認添加物カラギーナン(E407)及びローカストビーンガム(E410)、ジョー

アジア産粉末キャラウェイのエチレンオキシド及びクロルピリホス、スペイン産オリーブオイルのミネラルオイル芳香族炭化水素類 (MOAH)、ルーマニア産トウモロコシ胚芽製品のアフラトキシン類・オクラトキシン A 及びゼアラレノン、米国産オランダ経由フードサプリメントによるビタミン D3 の多量摂取、ベトナム産冷凍エビの亜硫酸塩非表示、オランダ産粉末ショウガのアフラトキシン類、トルコ産スロバキア経由乾燥イチジクのオクラトキシン A、チェコ共和国産ケシの実のモルヒネ高含有、ポルトガル産冷凍メカジキの水銀、オランダ産ベビーフード用米のアフラトキシン B1、マダガスカル産ダークチョコレートの MOAH 高含有、タイ産ハーブティーの過塩素酸塩及び MOAH、中国産レーズンのクロルピリホス、ドイツ産シナモンパウダーの MOAH、トルコ産オランダ経由ピスタチオのアフラトキシン類、オランダ産赤キビのクロルピリホス、中国産レーズンのクロルピリホス、インド産ドイツ経由有機唐辛子のアフラトキシン、チェコ共和国産グミのムシモール、スロベニア産フルーツグミのテトラヒドロカンナビノール(THC)及びカンナビジオール(CBD)、アラブ首長国連邦産オランダ経由チョコレートのアフラトキシン、ベルギー産マジョラムの葉の鉛及びヒ素、スペイン産マグロのヒスタミン、ブルガリア産ヒマワリ種子のアフラトキシン類、ベルギー産乾燥パセリのヒ素及び鉛、フランス産飼料用黄キビのブタクサの種子高含有、など。

注意喚起情報 (information for attention)

英国からオンライン販売されているオイルの未承認新規食品 CBD、フィリピン産フードサプリメントの新規食品アシタバ (*Angelica keiskei*) 及びラグンディ (*Vitex negundo* L.)、イタリア産ルッコラの硝酸塩高含有、アルゼンチン産ピスタチオのアフラトキシン類、インド産フェネル種子のクロルピリホス、レバノン産粉末ショウガのエチレンオキシド、セネガル産エビの二酸化硫黄(E220)高含有、米国産フードサプリメントの薬理活性物質メラトニン高含有、原料マダガスカル及びスリランカ産のオランダ産シナモンの鉛、メキシコ産乾燥ハーブエパソーテ(アリタソウ)のカルベンダジム・塩化ジデシルジメチルアンモニウム・クロルピリホス・シアゾファミド・メソミル・クロロタロニル及びファモキサド、トルコ産イチジクのアフラトキシン類及びオクラトキシン A、アルゼンチン産ウルグアイ経由ピーナッツのアフラトキシン B1、トルコ産小麦トルティーヤの安息香酸(E210)及びプロピオン酸(E280)、パキスタン産バスマティ米のオクラトキシン A、エジプト産冷凍イチゴのジメトエート、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン B1、フランス産ヤギのチーズ入り有機ズッキーニリゾットの硝酸塩高含有、ポーランド産黒カブのクロルピリホス、チェコ共和国産トルティーヤのソルビン酸(E200)及び安息香酸(E210)非表示、スペイン産チルドキハダマグロロインの水銀、ウクライナ産卵のメトロニダゾール、中国産シリコーン製エアフライヤーのインライナー・シリコーン製ポット・オープン焼き型・マフィン型の揮発性有機化合物、スペイン産解凍マリネしたメカジキの水銀高含有、スペイン産ケールのラムダシハロトリン、ペルー産アボカドのカドミウム、トルコ産乾燥有機カットアプリコットのアフラトキシン及びオクラトキシン A、オランダ産ドイツ経由ニンジンのリニューロン、中国産各種風味付け焼菓子のグリシジルエステル類増加、米国産フードサプリメントの新規食品成分、

インド産マンゴーのクロルピリホス及びキナルホス、モルドバ産ニンジンの未承認物質ピリミホスメチル、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

米国産フードサプリメントの未承認新規食品成分 CBD、エジプト産レモンの未承認添加物ソルビン酸カリウム (E202)、アフガニスタン産エナジードリンクの未承認添加物アセシルファム K(E950)・サッカリン(E954)・アスパルテーム(E951)及びカフェイン高含有、インド産クミン種子のクロルピリホス・トルフェンピラド・アセタミプリド・クロチアニジン・イミダクロプリド・プロピコナゾール及びチアメトキサム、トルコ産殻付きピスタチオのアフラトキシン類、トルコ産乾燥オレガノのピロリジジナルカロイド、アフガニスタン産松の実のアフラトキシン類高含有、中国産プラスチック製お弁当箱のもみ殻、エジプト産オレンジのクロルピリホス、ブラジル産家禽肉調理品の塩素酸塩(複数あり)、イラン原産トルコ産殻付きピスタチオのアフラトキシン類、タイ産生鮮ドラゴンフルーツのチアメトキサム、ヨルダン産ピスタチオのアフラトキシン類高含有、米国産ピーナッツカーネルのアフラトキシン(複数あり)、トルコ産生鮮レモンのクロルピリホスメチル、中国産ナイロン製ヘラからの一級芳香族アミン(PAAs)の溶出(複数あり)、パキスタン産米のアフラトキシン類及びクロルピリホス、トルコ産生鮮レモンのプロクロラズ、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン類(複数あり)、エジプト産ピーナッツのアフラトキシン B1、日本産フードサプリメントの未承認食品添加物二酸化チタン、アフガニスタン産乾燥アプリコットの二酸化硫黄非表示、ケニア産緑豆のクロルピリホス、ブラジル産冷凍鶏肉の塩素酸塩、トルコ産殻付きピスタチオのアフラトキシン類、インド産クミン種子のクロチアニジン(複数あり)、エジプト産オレンジのクロルピリホスエチル、など。

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

1. マイクロプラスチック規制：報告要件に関する説明文書を公表

Microplastics restriction: Description of the reporting requirements now available

ECHA Weekly - 16 April 2025

https://www.echa.europa.eu/view-article/-/journal_content/title/echa-weekly-16-april-2025

2023年9月25日付欧州委員会規則 (EU) 2023/2055 (通称「マイクロプラスチック規則」、2023年10月発効) により導入されたマイクロプラスチック (合成ポリマー微粒子 (SPM)) の意図的使用の規制には、特定の用途に対する適用除外が含まれている。そのうちいくつかの用途については年次報告義務の対象となっており、最初の報告期限は2026年5月である。

ECHA は、企業の規制遵守を支援するため、これらの報告に必要となる情報の定義を公表した。この文書は利害関係者との協議により作成されたもので、法的根拠、スケジュール、

提出が義務付けられている情報の内訳が説明されている。報告には IUCLID フォーマットを使用し、REACH-IT システムを通じて ECHA に提出する。

* 報告要件に関する説明文書：

Implementation of the reporting requirements of the REACH restriction on microplastics

https://echa.europa.eu/documents/10162/17233/microplastics_reporting_system_requirements_en.pdf/ab93bd4f-b691-ac2a-d780-b1483e29cd9e?t=1744711355908

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

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

1. EFSA のレギュラトリーサイエンスの推進：最新の研究とイノベーションのニーズ

Advancing EFSA's regulatory science: Updated research and innovation needs

16 April 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/e220401>

(EFSA Journal Editorial)

2019 年、EFSA は「2030 年に向けた食品安全規制研究のニーズ」を発表し、食品安全リスク評価の主要な研究ニーズと優先事項を整理した。これらのニーズは、EFSA の戦略 2027 の策定および食品 2030 研究とイノベーション（R&I）政策枠組みの「行動のための道筋」に反映された。また 2022 年、EFSA は「ONE—Health, Environment & Society—会議 2022」を開催した。この会議では、急速に変化する世界的課題への備えを強化するため、公衆衛生、環境保護、食品安全および栄養に関する学際的な科学的助言を提供するための制度的ニーズが確認された。ONE 会議以降、EFSA はいくつかの科学的テーマペーパーを発表し、戦略的目標を達成しリスク評価の課題に対処するために必要な行動とステップに関するロードマップを作成した。

本論説は、これらの進展とロードマップの提言を踏まえ、今後数年間 EFSA のレギュラトリーサイエンスを支援する可能性のある R&I のニーズに関する最新情報を提供するものである。具体的には次のようなニーズが挙げられている。

- オミクスデータを活用した食品安全リスク評価の推進
- 腸内細菌叢データを活用した食品安全リスク評価の推進
- 新しいアプローチ方法論(NAMs) を活用した食品安全リスク評価の推進
- 食品・飼料中の革新的タンパク質のアレルゲン性リスク評価の推進
- 複数の化学物質への統合暴露（aggregate exposure）評価の推進
- 生態学的リアリズムを活用した環境リスク評価の推進

また、これらの R&I のニーズを説明する中で、本文書では新興の課題や機会についても

述べている。著者らは、この概説が網羅的ではないことを認識しており、更なる R&I のニーズについては以前の出版物を、より詳細な説明についてはロードマップを参照している。最後に、本文書では、ヒト、動物、植物及び環境の健康の間の相互依存性を反映した学際的な研究を呼びかけている。本論説は、食品安全に関連する研究やプロジェクトの資金提供の計画を立てる上で、官民両方の利害関係者、研究課題設定者、資金提供者にとって価値のあるものとなるだろう。

* 関連記事：

食品安全情報（化学物質）No. 16/ 2023（2023. 08. 02）

【EFSA】EFSA 戦略 2027—科学、安全な食品、持続可能性

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202316c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 24/ 2022（2022. 11. 22）

【EFSA】食品安全の推進：「ONE-Health, Environment & Society—2022 年会議」からの戦略的助言

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202224c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 13/ 2024（2024. 06. 26）

【EFSA】EU 食品安全システムの根拠に基づいたリスクコミュニケーションに関する行動ロードマップの作成

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202413c.pdf>

2. Distiller モデル管理のためのウェブアプリケーション

Web Application for Distiller Model Control

22 April 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9394>

(外部科学報告書)

枠組み合意 OC/EFSA/MESE/2023/03 に基づいて発行された特定契約 No 6 において、EFSA は Open Analytics 社に対して、Distiller モデル管理用ウェブアプリケーションを実装するよう要請した。DistillerSR は、EFSA が文献システムティックレビューを管理するために使用するウェブサービスであり、AI モデルを使用している。今回 EFSA が要請したウェブアプリケーションには 2 つのモジュールがある。1 つは、DistillerSR の AI モデルの訓練用データセットとして使用するために、DistillerSR ですでにスクリーニングされた文献のランダムサンプルを生成するモジュールであり、もう 1 つは、訓練用データセットに含まれない検証用データセットを用いて AI モデルがどの程度機能するのかを評価するモジュールである。また 2 つめのモジュールは、これらの AI モデルを特定の DistillerSR プロジェクトに使用するかどうかを決めるのに役立つ報告書を作成する。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 17/ 2023（2023. 08. 16）

【EFSA】 AI Vertical の使用例の実践—シナリオ 1

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202317c.pdf>

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

1. リスクアナリシス課題登録リスト

Register of risk analysis issues

8 April 2025

<https://www.food.gov.uk/about-us/risk-analysis/register-of-risk-analysis-issues>

英国食品基準庁(FSA)はリスクアナリシス課題登録リストを更新した。食品と動物飼料の安全に関する高い水準を維持するために、英国はリスクアナリシスプロセスで検討している課題に関する情報を提供する。

2025年3月時点で、食品添加物及び食品接触物質、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、動物飼料等に関してリストは26件である。

* リスクアナリシス課題登録リスト

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/Risk%20analysis%20register%20March%202025%20updates.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)リスクアナリシス
- パーフフルオロアルキル化合物(PFAS)リスクアナリシス
- 二酸化チタン(E171)の食品添加物としての安全性の分析
- 食品接触物質(FCMs)における環境起原のリサイクルプラスチック
- 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
- 植物由来飲料の評価
- ビスフェノール A(BPA)の評価
- アレルゲン閾値設定に関するコーデックス専門家会議報告書の評価
- 妊娠中のショウガサプリメントの安全性
- 母親の食事におけるシトリニンの影響
- 鉄強化酵母を、特別グループ向け食品、フードサプリメント、一般食品に自主的に添加できる鉄の許可された形態として認可するための申請
- 緑茶カテキンの安全性

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 15/ 2021（2021. 07. 21）

【FSA】 リスクアナリシスと規制品申請の新規登録

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202115c.pdf>

● スコットランド食品基準局 (FSS : Food Standards Scotland)

<https://www.foodstandards.gov.scot/>

1. ホタテガイにおける貝毒リスク管理

Managing Shellfish Toxin Risks in the Scallop Sector

14 April 2025

<https://www.foodstandards.gov.scot/publications-and-research/publications/managing-shellfish-toxin-risks-in-the-scallop-sector>

スコットランド食品基準局 (FSS) は、「Managing Shellfish Toxin Risks in the Scallop Sector(ホタテガイにおける貝毒リスク管理)」ガイダンスを発表した。本ガイダンスは、ホタテガイ担当の執行官及び食品事業者 (FBO) が、規則(EC) 853/2004 に定められた毒素の基準値を確実に遵守できるよう支援するための情報を提供する。ホタテガイに含まれるバイオトキシン固有のリスクを FBO が管理し、地方当局 (LA) が検査対象事業所における食品安全管理工程を評価する際に役立つことを目的としている。本ガイダンスは、FSA が 2004 年に発行した天然の *Pectinidae* (イタヤガイ科) の公的管理ガイダンスに代わるものである。

本ガイダンスでは、関連する FBO の一般的な義務、貝毒の基準値、施設に適用される管理規制等について概説されている。

*ガイダンス全文

https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/FSS_Scallops_Guidance.pdf

スコットランドのホタテガイ (Scottish king scallops) では歴史的に記憶喪失性貝毒 (ASP) が多く含まれてきたが、フィルターフィーダー (プランクトンを濾過して摂取する) であるため、他の脂溶性貝毒や麻痺性貝毒 (PSP) も蓄積する。貝毒に関して、Regulation 853/2004 に最大許容値が以下のように定められている。:

- 記憶喪失性貝毒 (ASP) - ドウモイ酸 20 mg/kg 可食組織
- オカダ酸 (OA) / ディノフィシストキシン (dinophysis toxins) (DTX) / パリトキシン (palytoxin) (PTX) 160 µg/kg 可食組織
- アザスピロ酸 (Azaspiracid: AZA) 160 µg/kg 可食組織
- イエソトキシン (Yessotoxin: YTX) 3.75 mg YTX 当量/kg 可食組織
- 麻痺性貝毒 (PSP) - 800 µg/kg 可食組織

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

1. 2024年、FSAI相談窓口への消費者からの苦情が増加

Consumer Complaints to FSAI Advice Line Increase in 2024

14 April 2025

[https://www.fsai.ie/news-and-alerts/latest-news/consumer-complaints-to-fsai-advice-line-increa-\(1\)](https://www.fsai.ie/news-and-alerts/latest-news/consumer-complaints-to-fsai-advice-line-increa-(1))

2024年にアイルランド食品安全局（FSAI）の相談窓口（Advice Line）に寄せられた苦情や問い合わせは合計8,596件であった。消費者からの苦情は4,996件で、前年度の4,395件から13.7%増加しており、過去10年間の全体的な増加傾向を反映している。4,996件のうち、32%が食べるのに適さない食品、29%が食中毒の疑いに関するものであった。

苦情の内訳は以下の通りである：

- 食べるのに適さない食品：1,597件
- 食中毒の疑い：1,449件
- 衛生基準 1,289件
- 表示 169件
- アレルゲン情報 155件
- 未登録食品事業者：81件
- その他 156件

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 7/2024（2024.04.03）

【FSAI】FSAI相談窓口（Advice Line）への消費者からの苦情は2023年に増加した
<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202407c.pdf>

-
- 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. オランダにおける自家製卵の摂取によるPFASのリスク評価

Risk assessment of PFAS through consumption of home-produced eggs in the Netherlands

15-04-2025

<https://www.rivm.nl/publicaties/risk-assessment-of-pfas-through-consumption-of-home-produced-eggs-in-netherlands>

オランダ全土の自家製卵（個人所有の鶏の卵）には、かなりの量（significant amounts）のパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）が含まれている可能性があることが、新たな研究で示された。これらの卵を食べた人は、多量のPFASを摂取する可能性がある。オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）は、オランダ全土の人々に自家製卵を食べないよ

う助言している。PFAS が自家製卵に混入する経路や対処法については現在調査中である。

市販の卵は、PFAS 含有量のはるかに少ないため、食べても安全である。自家製卵とは、例えば自宅の庭や畑、ふれあい動物園などで趣味で飼われている鶏の卵である。

この RIVM のリスク評価は、2024 年にオランダの南ホラント州にある Chemours 社の化学工場周辺で、個人所有の鶏が産んだ卵から多量の PFAS が発見されたことに端を発している。これらの卵から検出された PFAS の種類は、工場で使用されているものとは異なっていた。このため、オランダ国内の他の地域の状況についても疑問が呈された。

RIVM は、オランダ全土の 60 地点の自家製卵を収集して 17 種の PFAS の濃度を測定し、これらの卵を食べることによって人々が摂取する可能性のある PFAS の量を計算して、健康影響に基づく指標値 (HBGV) と比較した。HBGV を超える PFAS を長期にわたって摂取した場合、健康を害する可能性がある。HBGV としては、EFSA が導出した、4 種の PFAS (パーフルオロオクタンスルホン酸 (PFOS)、パーフルオロオクタン酸 (PFOA)、パーフルオロノナン酸 (PFNA)、パーフルオロヘキサンスルホン酸 (PFHxS)) のグループ耐容週間摂取量 4.4 ng/kg 体重/週を用い、相対効力係数 (Relative potency factor: RPF) アプローチを適用した。

自家製卵の PFAS 濃度を測定した結果は次のようになった。

- PFOS : 59 地点の卵で検出、濃度は 0.07~17.00 ng/g egg
- PFNA など 6 種 : 48~57 地点の卵で検出、濃度は 0.01~4.50 ng/g egg
- PFOA、PFHxS など 5 種 : 2~45 地点の卵で検出、濃度は 0.01~0.54 ng/g egg
- その他の 5 種の PFAS : 60 地点全ての卵で不検出

これらの測定結果をもとに計算したところ、31 地点では、卵を週に 1 個以下しか食べない場合でも、HBGV よりも多くの PFAS を摂取していることが判明した。10 地点では、HBGV を超えることなく、卵を週に 1 個食べられることが分かった。5 地点では週に 2 個まで、3 地点では 3 個まで、2 地点では 4 個まで、9 地点では 4 個以上の卵を、HBGV を超えることなく食べられることが分かった。

食品や飲料水を通じた PFAS への暴露はすでに多く、自家製卵を食べることによって摂取される量は、これにさらに加わることになる。従って RIVM は、自家製卵を含め、PFAS の含有量が多い製品を食べないよう助言している。

* 関連記事 : 食品安全情報 (化学物質) No. 12/ 2024 (2024. 06. 12)

【RIVM】南ホラント州南部地域及びアルテナ市の鶏卵に含まれる PFAS のリスク評価
<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202412c.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. ANSES の 2025 年作業計画

Our 2025 work programme

22/04/2025

<https://www.anses.fr/en/content/our-2025-work-programme>

ANSES の作業計画は毎年更新されており、健康リスクや新たな科学的可能性を常に把握するために、その活動を推進・発展させるものである。ANSES は 2025 年の計画の中で、ヒト、動物、植物及び環境—あらゆる種類の健康を担当する機関として、健康リスクに対する総合的なアプローチを支援する全ての取り組みに焦点を当てている。「ワンヘルス」アプローチ、エクスポソームの考察、ビッグデータの収集と相互参照は全て、科学的研究やパートナーシップでの特徴となっている。また 2025 年の計画では、研究や専門家評価作業における気候変動問題の統合についてもより明確に示している。

*2025 年作業計画（フランス語）

<https://www.anses.fr/sites/default/files/Programme-de-travail-2025.pdf>

目次

規制対象製品（Produits réglementés: PR）部門

1. PR 部門の範囲内で、製品と有効成分（substances actives）の評価や製品の認可への適切な対応を維持する
2. 市販後のフォローアップと新たな問題への対応を通して、認可プロセスを確保する
3. 照会事項に関する専門知識の維持
4. 情報共有の強化、聞き取りと対話の育成
5. 欧州および国際レベルでの PR 部門の活動とプレゼンスを維持・発展させる

研究&情報部門

1. 戦略とプログラム局が支援する部門横断プロジェクト
2. 動物の健康と福祉の分野における研究活動
3. 植物衛生分野における研究活動
4. 食品安全分野における研究活動
5. 薬剤耐性分野における研究活動
6. 疫学及び監視分野における研究活動
7. 化学汚染物質の暴露と毒性学分野における研究活動

専門的科学部門

1. 作業の堅牢性を高め、グローバルなアプローチを動員し、効率を向上させる
2. 主要プロジェクトの開始または完了
3. 健康と社会の新たな課題に対応するための開発
4. コミュニケーションと組織関係への寄与
5. 欧州及び国際的

2. アスパラソバージュを食べる時は注意が必要

Caution needed when eating wild asparagus

14/04/2025

<https://www.anses.fr/en/content/caution-needed-when-eating-wild-asparagus>

アスパラソバージュ (*Ornithogalum pyrenaicum*, wild asparagus) の季節が到来した。この植物は食用とされているが、喉の腫れ、嚥下困難など、重篤な中毒を引き起こす可能性がある。これらの症状は、通常、摂取後 3~4 時間で発症する。アスパラソバージュのサンプルを研究所で分析したところ、刺激性作用で知られているシュウ酸カルシウムの針状結晶が多く存在することが明らかになった。

アスパラソバージュは、キジカクシ科 (*Asparagaceae*) に属するアーモンドグリーン色の野生の植物である。その先端のとがった花芽を、フレンチドレッシングで、又は食事の付け合わせとして食べる。季節性植物で、4 月から 6 月にかけて、フランス本土の大部分やコルシカ島の牧草地、土手、森林に生育する。市販の種子から個人が家庭菜園で栽培することもある。この植物は、長年にわたり市場や一部のスーパーマーケットで販売されている。

症状はアスパラソバージュを食べて数時間以内に

ここ数年、中毒管理センター(PCCs)は、アスパラソバージュを食べた後に症状が出た人々から通報を受けている。ナンシーPCC は 2019 年 5 月に、命の危険のある症状を伴う重篤な中毒事例を受けて、ANSES に対して警告を発していた。2010 年 1 月~2020 年 6 月の間に、PCCs は、アスパラソバージュの摂取による中毒事例を 48 件記録した。

症状は主に、激しい咽頭痛、口や喉の腫れ、嚥下困難などである。これらの症状について注目すべきことは、通常アレルギー反応や即時型の炎症で症状があわられる摂取直後ではなく、摂取後平均 3 時間で発症したことだった。さらに、同じ食事を摂取しても影響を受ける人と受けない人がいたことから、個人の感受性の違いが示唆される。このアスパラソバージュの毒性は調理で除去できない。

アスパラソバージュを食べた後に症状が出た場合、何をすべきか？

- 命の危険のある状態の場合は、救急センターに電話し、アスパラソバージュを摂取したと伝えること。
- PCCs に電話する、または医師の診察を受けること。
- 中毒の場合に特定に役立つ可能性があるため、調理前の植物の写真を撮ること。
- 有毒物質を分析できるように、食事の残りを取っておくこと。

大量のシュウ酸カルシウム結晶

この中毒の原因を特定するために、ANSES は、ナンシーPCC と Paris Cité 大学薬学部の実験室が 2022 年から 2023 年にかけて実施した研究に資金提供した。

この研究では、アスパラソバージュによる中毒事例に関する詳細情報の収集や、構成成分を特定するための植物の分析方法の開発などが行われた。アスパラソバージュのサンプルは、中毒の被害者から集めたり市場から購入したりした。

アスパラソバージュの分析から、シュウ酸カルシウムの針状結晶が豊富であることが明らかにされた。これらの細い針状の微細結晶は、サトイモ科（アルム属植物、ディフェンバキア属植物など）を含む多くの他の科の植物にも見られ、接触した皮膚や粘膜に刺激を与えることが知られている。

最も可能性の高い仮説は、これらの結晶が皮膚や粘膜を損傷し、組織の局所的な腫脹を引き起こす炎症性物質や有毒物質の侵入を促進するというものである。アスパラソバージュで確認されている粘液も、初めは針状結晶を封じ込めるゲルとして作用する保護的な役割を果たし、その後消化中に徐々に針状結晶を放出する可能性があり、症状が出るまでに時間がかかることを説明できるかもしれない。

アスパラソバージュに含まれる針状結晶を定量し、炎症の原因となる物質を正確に特定するために更なる研究が必要である。

* 詳細情報

Vigil'Anses (ANSES のニュースレター) の記事 (フランス語)

https://vigilanses.anses.fr/sites/default/files/VigilAnses_N24_wildasparagus.pdf

アスパラソバージュに含まれる化学物質に関する研究報告書 (フランス語)

https://www.anses.fr/fr/system/files/CRD_Aspergesdesbois.pdf

● 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、チェコ国境で9種類の農薬を含むドリアン 540 kg を押収

Czech Agriculture and Food Inspection Authority detained 540 kilograms of durian containing a cocktail of nine pesticides at the Czech border

04/07/2025

<https://www.szpi.gov.cz/en/article/czech-agriculture-and-food-inspection-authority-detained-540-kilograms-of-durian-containing-a-cocktail-of-nine-pesticides-at-the-czech-border.aspx>

検出された農薬・残留濃度と基準値は以下の通り：

- ジメトモルフ：残留濃度 0.36 mg/kg (基準値：0.01 mg/kg)
- フルベンジアミド：0.20mg/kg (0.01 mg/kg)
- ヘキサコナゾール 0.23 mg/kg (0.01 mg/kg)
- ルフェヌロン：0.022 mg/kg (0.01 mg/kg)
- メタラキシルおよびメタラキシル-M：0.11 mg/kg (0.01 mg/kg)
- プロフェノホス：0.096 mg/kg (0.01 mg/kg)
- プロパモカルブ：2.9 mg/kg (0.01 mg/kg)

- プロピコナゾール 0.11 mg/kg (0.01 mg/kg)
- チアメトキサム 0.15 mg/kg (0.01 mg/kg)

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

1. HHS と FDA は国内のフードサプライにおける石油由来合成着色料の段階的廃止へ向かう

HHS, FDA to Phase Out Petroleum-Based Synthetic Dyes in Nation's Food Supply

April 22, 2025

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/hhs-fda-phase-out-petroleum-based-synthetic-dyes-nations-food-supply>

HHS (米国保健福祉省) と FDA (米国食品医薬品局 : HHS 傘下の機関) は、国内のフードサプライから全ての石油由来合成着色料 (petroleum-based synthetic dyes) を段階的に廃止するための一連の新たな措置を発表した。これは、新政権の「Make America Healthy Again (米国を再び健康に)」という広範な取り組みにおける重要なマイルストーンである。

FDA は以下の措置を講じる。

- 食品業界が石油化学由来着色料から天然由来の代替着色料に移行するための国家基準とタイムラインを策定する。
- 今後数ヶ月以内に、2種類の合成着色料 (シトラスレッド 2 (Citrus Red No. 2) とオレンジ B (Orange B)) の認可を取り消す手続きを開始する。
- 残り 6 種類の合成着色料 (FD&C 緑色 3 号 (Green No. 3)、FD&C 赤色 40 号 (Red No. 40)、FD&C 黄色 5 号 (Yellow No. 5)、FD&C 黄色 6 号 (Yellow No. 6)、FD&C 青色 1 号 (Blue No. 1)、FD&C 青色 2 号 (Blue No. 2)) を来年末までにフードサプライから排除するために、業界と協力する。
- 今後数週間のうちに、4 種類の新たな天然着色料を認可し、その他の着色料の審査と承認を迅速化する。
- 国立衛生研究所 (NIH) と連携し、食品添加物が子供の健康と発達に及ぼす影響について包括的な研究を行う。
- 食品企業に対し、FD&C 赤色 3 号 (Red No. 3) を、これまで求められていた 2027～2028 年という期限よりも早期に排除するよう要請する。

FDA は、リン酸カルシウム、*Galdieria* (微細藻類) 抽出物青色色素、クチナシ (gardenia) 青色色素、バタフライピー (butterfly pea、チョウマメ) の花抽出物など、合成着色料に代わる天然由来の代替品の審査を迅速化している。また、食品業界へのガイダンス発行や規制上の柔軟性確保のための措置も講じている。

FDA は、NIH 栄養レギュラトリーサイエンス研究プログラム (Nutrition Regulatory Science and Research Program) と連携し、栄養と食品に関する研究を強化し、規制上の

意思決定に資する情報を提供していく。この連携により、FDA はエビデンスに基づく食品政策を策定し、より健康的なアメリカを実現し、そして「Make America Healthy Again 委員会」の優先事項の推進能力を強化する。

* 訳注：今回の措置は、トランプ政権下における HHS の Robert F. Kennedy, Jr. 長官のスローガン “Make America Healthy Again” を強調しており、Kennedy 長官の意向が強く反映された決定であることが伺える。

2. 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

FDA Commissioner Makary Announces New Policy on Individuals Serving on FDA Advisory Committees

April 17, 2025

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-commissioner-makary-announces-new-policy-individuals-serving-fda-advisory-committees>

米国食品医薬品局 (FDA) の Makary 長官は、「徹底的な透明性」をもって業務を遂行し、業界の影響や利益相反を最小限に抑えるという米国保健福祉省(HHS)の Robert F. Kennedy, Jr. 長官の公約に基づき、諮問委員会の決定に対する国民の信頼を高め、運営方法を改善することを目指すため、FDA 規制対象企業の従業員が FDA 諮問委員会の正式な委員となることを制限することを発表した。(但しこの措置は、規制対象企業の従業員が諮問委員会の会合に出席して意見を述べたり、法令で義務付けられている場合に委員会の委員を務めることを妨げるものではない。)

3. FDA はボトル入り飲料水に含まれる PFAS 検査結果を公表する

FDA Shares Testing Results for PFAS in Bottled Water

April 14, 2025

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-shares-testing-results-pfas-bottled-water>

米国食品医薬品局 (FDA) は、2023 年から 2024 年にかけて全米の小売店で採取された国産及び輸入ボトル入り飲料水について、パー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS) の最終的な検査結果を公表した。197 のサンプルは、純水 (purified water)、被圧地下水 (artesian water)、スプリングウォーター (spring water)、ミネラルウォーター (mineral water) であった。FDA が分析したサンプルのうち 10 サンプルで検出可能な濃度の PFAS が検出されたが、いずれも米国環境保護庁 (EPA) が設定した公共飲料水の PFAS の最大汚染レベル (MCL : 法的拘束力のある、飲料水中に許容される汚染の最大濃度) を超える値ではなかった。

FDA は、ボトル入り飲料水のサンプルについて、18 種類の PFAS を検査した。そのうち 6 種類の PFAS に、EPA は公共飲料水の MCL を設定している。PFAS が検出された 10 サ

サンプルのうち、国内産ボトル入り飲料水 8 サンプル（純水又はスプリングウォーター）からはそれぞれ 1~4 種類の PFAS が検出された。また、輸入のボトル入り飲料水 2 サンプル（いずれも被圧地下水）からはそれぞれ 1~2 種類の PFAS が検出された。検出された PFAS のうち 4 種類は、EPA の公共飲料水中の PFAS に関する MCL を下回る濃度であった。検出された PFAS の他の 2 種類には、EPA の MCL が設定されていない。FDA はこれまで、限定的なターゲット調査（2016 年）及び FDA の Total Diet Study (TDS) サンプルを通じて、ボトル入り飲料水中の PFAS を分析してきた。2016 年の調査及び TDS 検査の結果では、ボトル入り飲料水サンプルから PFAS は検出されなかった。

連邦食品医薬品化粧品法（FD&C 法）第 410 条に基づき、EPA が第一種飲料水規則（NPDWR : National Primary Drinking Water Regulation）の一環として公共飲料水に新たな MCL を設定する場合は、FDA はボトル入り飲料水に含まれる同一の汚染物質について品質基準（standard of quality）規則を策定するか、ボトル入り飲料水に使用される水には当該汚染物質が含まれていないため、公衆衛生保護のためにそのような規則は不要であると判断する必要がある。FDA が規則を策定せず、またそのような規則が不要であると判断もしない場合、EPA の NPDWR で設定された基準がボトル入り飲料水に適用される規則とみなされることになる。FDA は、汚染物質の品質基準がない場合でも、安全上の懸念があるボトル入り飲料水に対して措置を講じることができる。

FDA は、米国消費者の食品由来の PFAS への暴露をより正確に予測するため、ボトル入り飲料水やその他の食品に含まれる PFAS の分析を継続している。FDA は、ボトル入り飲料水を含む食品中の PFAS に関する検査結果を、入手可能になり次第、ウェブサイトで引き続き公開する。

*分析結果

Analytical Results for FY 2023-2024 PFAS in Bottled Water Assignment (Parts Per Trillion)

<https://www.fda.gov/media/186118/download>

*EPA が設定した公共飲料水における PFAS の MCL

<https://www.epa.gov/sdwa/and-polyfluoroalkyl-substances-pfas>

*参考情報：ボトル入り飲料水の定義

FDA Regulates the Safety of Bottled Water Beverages Including Flavored Water and Nutrient-Added Water Beverages

09/22/2018

<https://www.fda.gov/food/buy-store-serve-safe-food/fda-regulates-safety-bottled-water-beverages-including-flavored-water-and-nutrient-added-water>

Bottled Water Everywhere: Keeping it Safe

04/22/2022

<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/bottled-water-everywhere-keeping-it-safe>

ボトル入り飲料水 (Bottled water) の定義

FDA の表示規則では、以下のような表示がされているものはボトル入り飲料水である。

- ボトル入り水 (Bottled water)
- 飲料水 (Drinking water)
- 被圧地下 (井戸) 水 (Artesian (well) water) : 帯水層 (水を含む多孔質の岩石、砂、土の層) から井戸により汲み上げられる。帯水層は、周囲の上層の岩石または粘土からの圧力 (一般に被圧と呼ばれる) を受けているため、水は帯水層面より上、時には地表まで押し上げられる。水を地表に引き上げるために、井戸以外の手段が用いられることもある。
- ミネラルウォーター (Mineral water) : この水は地下水源から採取され、総溶解固形分濃度が 250 ppm 以上含まれている。ミネラルと微量元素は地下水源に由来するものでなければならず、後から添加することはできない。
- スパークリングボトル入り水 (Sparkling bottled water)
- スプリングウォーター (Spring water) : 地下の地層から自然に地表に湧き出るもので、湧水地点、又は湧水に水を供給する地下の地層に掘削孔を設けて採取する。掘削孔から水を採取するために外部からの力を用いる場合、その水の組成と水質は自然に地表に湧き出る水と同じでなければならない。
- 純水 (Purified water) : 蒸留、ミネラル除去、脱イオン化、逆浸透膜処理した水 (distilled, demineralized, deionized, reverse osmosis water)

炭酸を添加した水、ソーダ水 (クラブソーダ)、トニックウォーター、セルツァーは、歴史的にソフトドリンクとして規制されている。

フレーバーウォーターや栄養添加水飲料

香料を加えただけのボトル入り水、あるいはビタミン、ナトリウムやカリウムのような電解質、アミノ酸などの栄養素を加えた水といった、新しいタイプのフレーバーウォーター及び/又は栄養添加水飲料がある。これらのボトル入り水の成分は、もし製品名が「ベリーフレーバーのスプリングウォーター飲料」のように、ラベルで「ウォーター」が強調されていれば、ボトル入り飲料水の規制に従わなければならない。さらに添加されている香料や栄養素は、FDA の安全性規制に従って成分表示をしなければならない。表示例は本ウェブサイトを参照。

* 関連記事 :

食品安全情報 (化学物質) No. 8/ 2024 (2024. 04. 17)

【EPA】バイデン-ハリス政権、PFAS 汚染から 1 億人を守る初の飲料水基準を最終決定

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

食品安全情報（化学物質）No. 9/ 2024（2024. 05. 01）

【FDA】2024年4月PFAS更新情報

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202409c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 10/ 2022（2022. 05. 11）

【FDA】どこでもボトル入り飲料水：安全性の確保

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202210c.pdf>

4. FDA はポピーシード（ケシの実）に関する情報提供を求める

FDA Requests Information on Poppy Seeds

April 8, 2025

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-requests-information-poppy-seeds>

米国食品医薬品局（FDA）はポピーシードに関する業界の取扱いについて、情報提供依頼（RFI）の意見募集期間を延長し、期限を2025年6月16日までとする。

FDAは、一部のポピーシード製品の使用に関連した有害事象の報告があったことを受けて、農業、産業、製造、サプライチェーンでの取扱いの現状と、特定の取扱いによってポピーシードに含まれるアヘンアルカロイドが増減するのかについて、より深く理解したいと考えている。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 2/ 2025（2025. 01. 22）

【FDA】FDAはポピーシード（ケシの実）に関する情報提供を求める

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202502c.pdf>

5. 警告文書

● Naturista Store LLC

March 26, 2025

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/naturista-store-llc-701480-03262025>

未承認の医薬品、不正表示の問題。製品成分にデキサメタゾン、ジクロフェナク、メトカルバモールを含む。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 4/ 2025（2025. 02. 19）

【FDA】公示 表示されていない医薬品成分により有害である可能性がある（関節用鎮痛剤）ADVANCE KING

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202504c.pdf>

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

1. EPA は新規有効成分シクロブトリフルラムの登録案を公表する

EPA Announces Proposed Registration of New Active Ingredient Cyclobutrifluram

April 21, 2025

<https://www.epa.gov/pesticides/epa-announces-proposed-registration-new-active-ingredient-cyclobutrifluram>

EPA は、新規農薬有効成分シクロブトリフルラム (Cyclobutrifluram) を含む製品に対する登録決定案を公表した。シクロブトリフルラムは、芝草、観賞用植物、ロメイネタス、綿、大豆の種子における線虫類、及び特定の土壌病害と苗の病害の防除を目的とする。シクロブトリフルラムが、植え付け前に代替の殺線虫剤を散布している場合、害虫モニタリングに応じて散布できるため、害虫の予防と農薬の適切な使用に重点を置いた総合的病害虫管理 (IPM) に有用な薬剤となることが期待される。

EPA は、ヒトの健康及び生態リスク評価案と、絶滅危惧種保護法 (ESA) に基づく生物学的評価を発表した。シクロブトリフルラムをラベルに従って使用した場合、懸念されるヒトへの健康リスクは確認されなかった。また、シクロブトリフルラムは特定された生物種又は重要生息域のいずれにも有害影響を及ぼす可能性は低いと判断された。この登録案の意見募集期間は 2025 年 5 月 6 日まで。

2. EPA は有機リン系殺虫剤ジクロトホスに関する暫定決定を公表する

EPA Releases Interim Decision on Organophosphate Pesticide Dicrotophos

April 18, 2025

<https://www.epa.gov/pesticides/epa-releases-interim-decision-organophosphate-pesticide-dicrotophos>

米国環境保護庁 (EPA) は、綿 (cotton) の節足動物害虫防除に使用される有機リン系殺虫剤ジクロトホス (dicrotophos) について、暫定登録審査決定 (ID) を公表した。この決定は、2024 年 6 月の暫定登録審査決定案 (PID) に対するパブリックコメントへ対応したものである。絶滅危惧種保護法の作業計画更新 (Endangered Species Act Workplan Update) に関するパブリックコメント、及び EPA と関係機関による低減措置に関する追加レビューを考慮し、連邦殺虫剤・殺菌剤・殺鼠剤法 (FIFRA) に基づく暫定生態学的低減措置の一部を更新した。

ジクロトホスは、綿におけるアザミウマ、カメムシ、カスミカメムシなどの害虫の駆除のみを目的として登録されている有機リン系殺虫剤である。

PID では、ジクロトホスについて、非職業的スプレードリフトによる職業上の取扱者及び近傍者に対する健康リスクが懸念されること、及び鳥類、哺乳類、陸生無脊椎動物 (花粉媒介者) 及び水生無脊椎動物 (淡水及び河口/海洋) に対する生態学的リスクが懸念されることを特定した。

労働者、近傍者及び生態系へのリスクに対処するため、EPA はジクロトホス製品に関する

る低減措置を特定した。これには、非標的種への農薬リスクに対処するための FIFRA 暫定生態学的低減措置 (Interim Ecological Mitigation) が含まれる。製品ラベルを変更することで以下の措置を実施する。

- 労働者へのリスクに対処するため、空中散布における 1 回の最大散布率の削減
- 近傍者、特に子供への潜在的な暴露を避けるために、散布エリアと近傍者が存在する可能性のあるエリアとの間に緩衝帯の設置
- EPA の Mitigation Menu を使用して、流出を最小限に抑える散布方法の使用
- 花粉媒介者保護のためのベストマネジメントプラクティスを含めた、花粉媒介者管理責任(stewardship)用語をラベルに含めること
- 生態学的インシデントの報告方法をユーザーに指示するガイダンスをラベルに追加。

EPA は最終決定を下す前に、ジクロトホスに対する追加の低減措置が必要かどうか検討する予定である。

*ジクロトホス ID 文書

Dicrotophos, Interim Registration Review Decision Case Number 0145, April 2025

<https://downloads.regulations.gov/EPA-HQ-OPP-2008-0440-0090/content.pdf>

*EPA の Mitigation Menu

<https://www.epa.gov/pesticides/mitigation-menu>

3. EPA は絶滅危惧種を殺虫剤カルバリルから保護するための複数の措置を発表する

EPA Announces Multiple Actions to Protect Endangered Species from Insecticide Carbaryl

April 9, 2025

<https://www.epa.gov/pesticides/epa-announces-multiple-actions-protect-endangered-species-insecticide-carbaryl>

米国環境保護庁 (EPA) は殺虫剤カルバリル (Carbaryl) に関して、米国海洋漁業局 (NMFS) の最終生物学的意見書により要求された措置を実施するラベルを承認する。また、米国魚類野生生物局 (FWS) の最終生物学的意見書を公表することを発表する。

カルバリルは、畑作物や果樹園作物を含む様々な作物、芝生管理、観賞用植物生産、そして住宅用芝生・園芸市場で使用されている殺虫剤である。

新たに承認されたラベルには以下の内容が記載される。

- 処理地域から種の生息地への流出及びスプレードリフトを低減するための措置
- カルバリル散布に関連する生態学的インシデントの報告方法
- 散布禁止、散布の制限、及び散布率の低減
- Bulletins Live! Two (BLT) ウェブサイト情報 (絶滅危惧種保護速報 (Endangered Species Protection Bulletins)) を使用者に示し、地域の追加のカルバリル低減措置を確認させる。

*NMFS の最終生物学的意見書

<https://www.regulations.gov/document/EPA-HQ-OPP-2010-0230-0140>

*FWS の最終生物学的意見書

<https://www.epa.gov/system/files/other-files/2025-04/fws-carbaryl-final-biop.zip>

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

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

1. カナダ食品検査庁によるベジマイトに関する声明

Statement from the Canadian Food Inspection Agency on Vegemite

April 18, 2025

<https://www.canada.ca/en/food-inspection-agency/news/2025/04/statement-from-the-canadian-food-inspection-agency-on-vegemite.html>

カナダ食品検査庁（CFIA）は、カナダの規制遵守状況を確認するため、認可輸入業者に対し計画的な検査を実施した。この検査で、販売されていたベジマイト*（Vegemite）製品が、ビタミン強化に関するカナダの規則、及び消費者向け包装食品には英語・フランス語（公用語）併記で情報を記載するという要件に準拠していないことが判明した。その結果、輸入業者は不適合を通知され、自主的に製品をメニュー及び小売から撤去した。CFIA はカナダ保健省に健康リスク評価を要請し、評価では、ベジマイト製品を推奨される一食分の量で摂取した場合、ベジマイトに含まれる添加ビタミンによるヒトへの健康リスクは低いと判断された。CFIA は、短期的には輸入業者と協力し、ラベル表示の改訂を含め、同製品の販売許可に向けて作業を進める一方、カナダ保健省、製造業者、輸入業者と協力し、カナダ全土でのベジマイト販売の長期的な計画を策定する予定である。

*ベジマイト：オーストラリアの天然麦芽酵母と野菜エキスで作ったペースト状発酵製品

● 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. リコール情報

● Uberbrau Ultra Low Alcohol Lager 330mL and Henninger Lager Bottle 660mL

17 April 2025

<https://www.foodstandards.gov.au/food-recalls/recall-alert/uberbrau-ultra-low-alcohol-lager-330ml-and-henninger-lager-bottle-660ml>

Coles グループは上記 2 製品のリコールを実施する。当該リコール対象製品は 2025 年 4

月 2 日～15 日に西オーストラリア州の Liquorland、First Choice Liquor Market、及び Coles Online で販売されていた。不快な匂いを発生する外部包装の化学物質によるリコール。

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

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

1. リコール情報

- **Lianhua** スーパーマーケットブランドのまま喫食可能な丸鶏及び豚の頭肉

Lianhua Supermarket brand Ready-to-eat Whole Chicken and Pork Head Pieces

10 April 2025

<https://www.mpi.govt.nz/food-safety-home/food-recalls-and-complaints/recalled-food-products/lianhua-supermarket-brand-ready-to-eat-whole-chicken-and-pork-head-pieces/>

Lianhua スーパーマーケットは、必要な食品安全管理が不十分であるため、Lianhua スーパーマーケットブランドのまま喫食可能な丸鶏及び豚の頭肉の全ロットをリコールする。

-
- 香港政府ニュース <https://www.cfs.gov.hk/english/index.html>

Centre for Food Safety of Food and Environmental Hygiene Department, The Government of the Hong Kong Special Administrative Region の承諾を得て掲載していません。

1. コンニャク入りゼリー菓子の規則に関する提案について意見募集

Public Consultation on Proposal on Regulation of Konjac-containing Jelly Confectionery

25 Apr 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_regulation_of_konjac-containing_jelly_confectionery.html

コーデックス委員会によると、コンニャクは安全な食品添加物とされている。しかし、mini-cup konjac jellies (ミニカップのコンニャクゼリー) は、その硬い食感と独特な製品設計のため、不適切な摂取は特に子供にとって窒息の危険をもたらす可能性がある。そのため、政府は、コンニャクを含むミニカップゼリー菓子の摂取に関連する潜在的な窒息リスク、そのような製品に関する主要諸国の規制方法、及びリスク評価を検討し、食品医薬品 (組成及び表示) 規則 (Cap. 132W) について、以下の改正を提案する。

- ミニカップゼリー菓子で高さ又は幅が 45 mm 以下のものは、コンニャクを含んでは

ならない。

- コンニャク入りゼリー菓子の包装済み製品すべてに、窒息の危険を防止するための以下の警告文（英語と中国語の両方）をラベルに表示することを義務付ける。
 - ・ 注意：勿一口吞食，長者及兒童需在監護下食用。
 - ・ Caution: Do not swallow whole. Elderly and children must consume under supervision.
- （丸のみしないこと。高齢者や子供は監督の下で摂取すること。）

意見募集期間は 2025 年 6 月 8 日まで。

* 提案文書

<https://www.legco.gov.hk/yr2025/english/panels/fseh/papers/fseh20250424cb2-694-4-e.pdf>

(B) Proposal on Regulation of Konjac-containing Jelly Confectionery として記載されている。

2. 違反情報

- 包装済みキヌアフレークのサンプルが栄養表示規則に違反

Prepackaged quinoa flakes sample not in compliance with nutrition label rules

April 9, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20250409_11569.html

香港産包装済みキヌアフレークのサンプルから飽和脂肪が 0 g/28 g (0 g/100 g) という表示のところ 1.3 g/100 g 検出された。

- 包装済み乳製品が食品医薬品（組成成分及び表示）規則に違反

Prepackaged milk product not in compliance with Food and Drugs (Composition and Labelling) Regulations

April 9, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20250409_11570.html

オーストラリア産包装済み乳製品において、乳脂肪分が、3.25%未満は不適合というところ、3.10%であった。

- 包装済み麺のサンプルが栄養表示規則に違反

Prepackaged noodle sample not in compliance with nutrition label rules

April 11, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20250411_11573.html

マレーシア産包装済み麺のサンプルはビタミン D が 638.1 µg/100 g という表示であったが、検出されなかった。

3. リコール情報

- **Rappel Conso of France – 高濃度のアフラトキシンのため、Metro Chef の Fèves de tonka 180G Metro Chef (トンカ豆のスパイス) 製品のリコールに関する通知**

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of brand Fèves de tonka 180G Metro Chef spice product due to high aflatoxin content.

11 April 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20250411_1.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

- 2025.4.4～2025.4.10

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43432

- 2025.3.28～2025.4.3

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43431

2. 2024 年輸入食品海外製造業の現地実査の結果、46 カ所を摘発・措置

現地実態調査課 2025-04-04

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48960

食品医薬品安全処は、昨年、韓国に食品などを輸出する海外製造業 382 カ所を対象に現地実査を行った結果、衛生管理が不十分な 46 カ所を摘発し輸入停止などの措置を行った。

食薬処は、海外有害懸念食品の国内流入を事前に阻止し、生産段階から輸入食品の安全性を確保するため、海外製造業に対する現地実査を毎年実施している。

昨年の現地実査は、通関・流通段階の不適合履歴、国内外の有害情報などを分析し、有害の懸念の高い食品を生産する海外製造業 382 カ所を対象に実施した。

その結果、主な摘発内容は、作業場の照度管理、トイレ・更衣室の衛生管理、作業場の密閉管理、作業場の床・壁・天井の衛生管理などが不十分であったことで、食薬処は摘発された 46 カ所のうち「不適合」と判定された 27 カ所は輸入停止及び国内流通製品の収去検査強化措置を行い、「改善必要」と判定された 19 カ所に対しては改善命令とともに、当該製造工場が生産・輸入されるすべての製品に対して精密な検査を行った。

このほか、昨年現地実査を拒否した海外製造業 8 社に対しては、輸入停止措置を行った。

<添付> 摘発現況

3. 桑寄生（ヤドリギ）、香附子（ハマスゲ）など食用不可の農・林産物の摂取に注意

農水産物安全政策課 2025-04-03

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48958

食品医薬品安全処は、食用不可の農・林産物を、お茶などとして摂取すると病気の予防及び治療に効能・効果があると広告するなど、違法に販売したオンラインサイト 7 カ所を摘発してサイトを停止し、販売業者 1 カ所に対して「食品衛生法」違反で告発などの措置を要請した。

食薬処は、消費者被害を予防するために 3 月 11 日から 15 日まで、薬令市場など農・林産物販売業者 180 カ所とオンラインサイト 450 カ所について点検を実施した。摘発された業者は、食用不可である桑寄生（ヤドリギ）、蔓荊子（ハマゴウ）、香附子（ハマスゲ）、女貞子（ネズミモチの実）などを販売していた。

なお、食薬処は、安全性が立証されていない農・林産物の摂取を予防するために、食品安全全国ホームページ（www.foodsafetykorea.go.kr）で、食品として摂取できる農・林産物の種類などを事前に確認するよう要請した。

<添付> 食用不可の農・林産物の販売摘発事例

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 12/ 2024（2024. 06. 12）

【MFDS】ソウキセイ、イワヒバなど食用不可農・林産物の摂取に注意してください

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202412c.pdf>

4. 食薬処、麻薬成分海外直輸入食品を調査

輸入流通安全課 2025-04-10

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48968

食品医薬品安全処は、大麻の使用が合法化されている国のオンラインショッピングモールなどで直接購入した海外食品（以下、海外直輸入食品）のうち、麻薬類の含有が疑われるゼリー、キャンディーなどの嗜好品について、4 月から 8 月まで企画検査を実施する。

今回の検査は、麻薬成分含有海外直輸入食品から国民の健康を守るために企画したもので、検査対象は Amazon、eBay など、大麻の使用が合法的な国のオンラインショッピングモール、大麻など麻薬類含有疑惑製品の購入が可能な海外オンラインモールなどで販売する食品のうち、有害の可能性が高い製品を選定した。

検査項目は、大麻成分（カンナビジオール(CBD)、テトラヒドロカンナビノール(THC)など）、麻薬（モルヒネ、コカインなど）、向精神性医薬品（アンフェタミン、シロシビンなど）など 61 種であり、製品に国内搬入阻止対象の原料・成分*が表示されているかどうかを確認する。

* 「輸入食品安全管理特別法」第 25 条の 3 に基づき、麻薬類、医薬成分、不正物質など、国民の健康に有害影響の懸念があり、国内への搬入を阻止する必要がある原料・成分（2025 年 4 月基準 296 種）

検査の結果、麻薬類成分など有害成分が確認された製品については、関税庁に通関保留を、放送通信審議委員会にオンライン販売サイトへのアクセス停止を要請するなど、国内に搬入、販売されないように迅速に措置する。

また、消費者が当該製品を確認できるように、食安全ホームページの「海外直輸入食品正しく」に製品情報（写真を含む）を掲載する。

食薬処は、麻薬類含有の疑いのある海外直輸入食品の検査と情報公開の法的根拠を明確にし、有害影響が懸念される海外直輸入食品からの消費者被害を予防するために「2025年海外直輸入食品安全管理案」を推進している。麻薬類に該当する原料・成分が含まれる可能性がある海外直輸入食品などに対する義務検査、麻薬類を含む海外直輸入食品情報は、ホームページに年1回以上義務掲載している。

<添付>

- 1.検査項目
- 2.「海外直輸入食品正しく」サイト

5. 食薬処、グローバル食品添加物基準を先導

添加物基準課 2025-04-01

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48949

食品医薬品安全処は、ソウルで開催された「第55回 Codex 食品添加物部会(以下、CCFA)」(2025年3月24日～28日)を成功裏に終えた。

今回の会議では、食品添加物の国際基準策定のための議題と国際食品環境の変化に対応するための今後の課題について議論した。

その結果、韓国が提案した「コチュジャン製造に使用する食品添加物(7品目*)の使用基準新設案」が原案通り採択され、2025年11月に開催される第48回 Codex 総会で最終採択される予定である。

* 香味増進剤3品目、酸度調節剤4品目

また、「キムチの食用色素類*の使用基準新設案」に対しては、韓国は伝統的なキムチ固有の辛味と赤色を出すためには、韓国の基準**のように唐辛子粉だけを使用しなければならないことを強調し、キムチには食用色素類の使用を許可しないこととした。

* 食用色素赤色剤102号、食用色素赤色剤2号、食用色素黄色剤4号など16品目

** 韓国はキムチ製造時に食用色素類の使用を禁止している。

国際的に合成色素類に対する規制強化の動きが広がる中、アジア圏で主に使用する天然クチナシ黄色色素などの国際基準を設けるため、中国、日本と相互協力することにする一方、「製パン用酵母基準新設案」に国内業界の意見を反映して半乾燥酵母*基準などを追加するなどの成果があった。

* 水分含有量が15～26%で、主に冷凍生地に使用される製パン用酵母の一種

また、今後、細胞培養食品原料培養用培地成分の安全性評価指針の開発に向けて電子作業部会を設置して本格的に議論することに合意し、韓国は共同議長国としてグローバル基準

の開発を主導する予定である。

一方、今回の会議では、バイオテクノロジー、精密発酵など様々な新技術が適用された食品添加物の規制方向と今後の課題も一緒に議論するなど、規制当局間の共同対応と規制調和の必要性に対する共感を深めた。

<添付>

1.主要議題の議論結果

2.CCFA イベント写真

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 7/ 2025（2025. 04. 02）

【FAO】Codex 第 55 回食品添加物部会（CCFA55）

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202507c.pdf>

6. 山で採取したナムル、本当に食べても大丈夫？ 毒草との見分け方

農水産物安全政策課 2025-04-10

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48967

食品医薬品安全処と山林庁国立樹木園は、山菜と見た目が似ている毒草を個人が任意に採取して摂取した後、腸炎症状などを訴える被害事例が持続的に発生しており注意するよう呼びかけた。

最近 5 年間、毒草などを摂取して腹痛の症状などを訴えた事例は計 41 件で、そのうち 33 件（全体の 80%）が 3～6 月に発生しており、春に報告が集中している。

春に毒草の摂取による中毒に注意しなければならない理由は、花が咲く前に葉や根だけで山菜と毒草を区別するのが容易ではないためである。春季の代表的な毒草には、ヨウシュヤマゴボウ、クルマバツクバネソウ、リュウキンカ、スズラン、ツワブキなどがある。

- ツルニンジン（山菜）vs ヨウシュヤマゴボウ：キキョウやオタネニンジンなどに似たツル性の多年草であるツルニンジンは、根が横方向にしわが寄っているが、ヨウシュヤマゴボウの根はしわがなく滑らかで、太い根から紫色の茎が出ており、香りが無い。
- ヤブレガサ（山菜）vs クルマバツクバネソウ：毒草であるクルマバツクバネソウは、根を薬用や食用に利用するヤブレガサと似た植物で、ヤブレガサは葉の縁が細かく裂け、葉が深く 2 列に分かれているのに対し、クルマバツクバネソウは茎の先に葉の縁が裂けない。
- オタカラコウ（山菜）vs リュウキンカ：毒草であるリュウキンカは、苦味が特徴のオタカラコウと混同することがあるが、リュウキンカは香りがなく、葉の縁に鈍い鋸歯があるのに対し、オタカラコウは香りがよく、葉が柔らかく光沢がなく、鋭い鋸歯がある。
- ギョウジャニンニク（山菜）vs スズラン：山菜のギョウジャニンニクに似たスズランは毒草の一つで、根に毒があり、間違えて食べると危険に陥る可能性がある。スズランは葉がまっすぐで丈夫に伸びており、隆起があるのが特徴で、ギョウジャニンニク

はニンニクの香りが濃く、1本の茎に2~3枚の葉がついているので区別できる。

- フキ(山菜) vs ツワブキ: 薬用や食用として利用するフキの葉には毛があり柔らかいのにに対し、ツワブキは葉が濃い緑色で厚く、表面に艶があり、常緑性で茶色の毛が多い。

この他にも、エゾキケマンをヨモギと混同して食べる事例がある。もし毒草を山菜と間違えて摂取した後、腹痛、嘔吐などの異常症状が現れた場合は、必ず病院を訪れ、正確な診断と治療のために残った毒草と一緒に持っていくとよい。

一方、食べられる山菜でも、ワスレナグサ、タラノ芽、ワラビなどは植物固有の毒性成分を微量に含んでいるため、必ず沸騰したお湯で十分に茹でて食べる必要がある。特に、ワスレナグサには嘔吐などの症状を引き起こすコルヒチンという成分があり、この成分はワスレナグサが成長するほど含有量が多くなるので、必ず若い葉だけを十分に加熱して摂取しなければならない。

なお、有毒植物に関する詳細は、山林庁国立樹木園ホームページ(<http://kna.forest.go.kr>)の研究刊行物に掲載された春、秋の有毒植物に関するガイドブックで確認できる。

食薬処と山林庁は、一般的に山菜と毒草を区別するのは容易ではないので、採取しないことが毒草の摂取を避けるための最善の方法だと強調し、食用可能な山菜も正しい調理方法を確認して摂取するよう求めた。

<参考> 形状が似ていて区別が難しい山菜と毒草の見分け方

7. 食薬処、「三三韓の日」健康的な食生活キャンペーン開催

食生活栄養安全政策課 2025-03-31

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=48947

食品医薬品安全処は、今年から毎年3月31日を「三三韓の日*」に指定し、国民の過剰なナトリウム摂取を減らし、健康的な食生活実践文化の普及のためのキャンペーンを実施すると明らかにした。

*「三三韓」は「食べ物の味が少し薄味でありながら味がある」という意味で、3(三)・

3(三)・1(韓)の意味を生かし、3月31日を健康的な食生活のための記念日に指定

今年の「三三韓の日」は、9つの委託給食業者が運営する集団給食所335カ所と栄養士がいない小規模の子供・高齢者・障害者給食所38,000カ所で、ナトリウムを減らした健康的な三三メニューを提供した。

また、全国の小・中・高校、軍隊でも健康的な食生活の実践方法を広報するなど、全国的にナトリウムを減らした食生活キャンペーンを展開した。

健康的な三三メニューは、食薬処が2012年から現在まで発行した「三三韓ごはん」冊子のナトリウム低減レシピを活用しており、食品安全ホームページ(www.foodsafetykorea.go.kr)でダウンロード及びeブックで確認できる。

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

1. 高まる勢い：地元の農家を支援し、シンガポールの食の未来を守る

Growing momentum: supporting local farms and securing Singapore's food future

15 Apr 2025

<https://www.sfa.gov.sg/food-for-thought/article/detail/growing-momentum--supporting-local-farms-and-securing-singapore-s-food-future>

SFA の Farm-to-Table 評価プログラム (FTTRP) は、地元産の農産物を使用する HoReCa (ホテル、レストラン、ケータリング) 事業者を認証するプログラムである。企業と消費者の間で地元産品への意識を高め、需要を高めることを目的としている。2023 年に開始され、FTTRP は着実に成長し、現在では 100 以上の HoReCa 事業者がこのプログラムに参加し、新鮮な地元産食材の使用を推進するとともに、シンガポールの食のレジリエンス強化に重要な役割を果たしている。FTTRP は当初、野菜、魚、鶏卵、もやしに重点を置いていたが、現在ではキノコやウズラの卵も含まれるようになった。FTTRP により、企業や消費者はより新鮮で、より持続可能で、多くの場合は無農薬の農産物を入手できるようになるほか、農場はよりレジリエンスが高まり、農産物に対する需要がより安定する。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 8/ 2023（2023. 04. 12）

【SFA】地元の農産物に由来する HoReCa 事業を評価する Farm-to-Table 評価プログラムを開始する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202308c.pdf>

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

1. 強力な成分を含む海外で発見された製品に関する HSA の更新情報(2025 年 3 月)

HSA updates on products found overseas that contain potent ingredients (March 2025)

8 Apr 2025

[https://www.hsa.gov.sg/announcements/safety-alert/hsa-updates-on-products-found-overseas-that-contain-potent-ingredients-\(march-2025\)](https://www.hsa.gov.sg/announcements/safety-alert/hsa-updates-on-products-found-overseas-that-contain-potent-ingredients-(march-2025))

シンガポール保健科学庁（HSA）は、2025 年 3 月に海外の規制当局から発見・報告された製品についての最新情報を提供する。これらの製品には許可されていない強力な成分が含まれており、副作用を引き起こす可能性がある。

* 製品のリストと副作用の可能性については以下を参照（製品画像あり）。

https://www.hsa.gov.sg/docs/default-source/announcements/safety-alerts/hsa-foreign-alert_2025_march.pdf

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室